

ANMELDUNG

INNOFORUM SWEETS & SNACKS Internationaler Kongress für Additive Fertigung und 3D-Lebensmitteldruck für die Süßwaren- und Snackindustrie 19. - 20. September 2017

ZDS Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Str. 3-9
D-42653 Solingen, GERMANY
Tel.: +49 (0)212 - 59 61-32
FAX: +49 (0)212 - 59 61-33



Bitte nutzen Sie zur Anmeldung unsere Online-Plattform unter www.zds-solingen.de. Der nebenstehende QR-Code führt Sie direkt zur Kongress-Seite und zu unserem Online-Shop.

Und wenn Sie das theoretische Wissen aus diesem Kongress gleich noch praktisch vertiefen wollen, nutzen Sie einfach das attraktive Kombi-Angebot für den direkt nachfolgenden 3D-Druck-Workshop (20./21. September)!



Für Fragen zur Veranstaltung oder zur Anmeldung steht Ihnen unsere Projektassistentin Sandra Steinmetz gerne zur Verfügung.
Tel. 0212- 59 61 32
seminar@zds-solingen.de



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Anmeldungen: Bei unseren Veranstaltungen ist teilweise die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Wir bitten daher Ihre Anmeldung möglichst frühzeitig. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald Sie schriftlich bestätigt wird. Unsere Rechnungslegung erfolgt grundsätzlich auf elektronischem Wege (z.B. E-Mail). Bei Produkt- bzw. Herstellungsdemonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren.

Teilnahmebedingungen: Die Teilnahmegebühr wird mit Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig und ist vor Seminarbeginn spesenfrei für die ZDS zu überweisen. Bitte veranlassen Sie die Überweisung erst nach Erhalt der Rechnung. Teilnahme nur möglich nach Eingang der Zahlung vor Veranstaltungsbeginn. Sie haben auch die Möglichkeit, mit Kreditkarte zu bezahlen (Visa / Euro- / MasterCard / Diners Club / American Express). Meldet eine Firma zwei oder mehr Teilnehmer zu dieser internationalen Veranstaltung an, wird ab dem zweiten Teilnehmer ein Nachlass von 25% gewährt.

Anreise/Übernachtung: Eine Anreisebeschreibung werden wir Ihnen mit der Anmeldebestätigung zusenden. Evtl. anfallende Kosten für Übernachtung sind in der Teilnahmegebühr nicht enthalten. Auf Wunsch sind wir bei der Reservierung von Hotelzimmern gerne behilflich.

Durchführung: Die ZDS behält sich den Wechsel von Referenten und/oder Verschiebungen bzw. Änderungen im Veranstaltungsablauf vor. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Bei Überbuchung bemüht sich die ZDS um schnelle Mitteilung eines Wiederholungstermins. Bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl behält sich die ZDS vor, die Veranstaltung abzusagen oder zu verlegen. Bei Produkt- bzw. Herstellungsdemonstrationen außerhalb der ZDS kann der Veranstalter nicht für die Teilnahme von Mitbewerbern garantieren. Soweit Zusammenfassungen der Referate verteilt werden, sind diese in der Sprache abgefasst, in der die jeweiligen Referate gehalten werden.

Abmeldung: Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Rücktritt bis zu 2 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 10%, bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn 50%, innerhalb 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn 100% als Bearbeitungsgebühr berechnen. Selbstverständlich wird ohne zusätzliche Kosten ein Ersatzteilnehmer akzeptiert. Muss die Veranstaltung seitens des Veranstalters aus organisatorischen oder sonstigen Gründen abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr in voller Höhe erstattet.

Haftung: Muss eine Veranstaltung aus Gründen ausfallen, welche die ZDS zu vertreten hat, so werden lediglich bereits bezahlte Teilnahmegebühren erstattet. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Datenschutz: Im Hinblick auf die Bestimmungen des Bundesdatenschutzgesetzes weisen wir darauf hin, dass die Anschriften unserer Interessenten und unserer Veranstaltungsteilnehmer gespeichert werden, um ihnen Programme und Veranstaltungsinformationen der ZDS zusenden zu können. Eine Weitergabe der Daten an Dritte erfolgt nicht.



... hier beginnt der Erfolg!

Internationaler Kongress für Additive Fertigung & 3D Lebensmittel- und Snackindustrie 19./20. September 2017 ZDS Solingen

+ 3D-Workshop im direkten Anschluss!!



Simultanübersetzung

INNOFORUM
SWEETS & SNACKS

Veranstaltungsort: ZDS - Die Süßwaren-Akademie
De-Leuw-Str. 3-9, 42653 Solingen

DEUTSCHLANDS ERSTER KONGRESS ZUM THEMA 3D-DRUCK UND ADDITIVE FERTIGUNG FÜR DIE SÜßWAREN- UND SNACKBRANCHE!

Nicht viele Themen werden derzeit so heiß diskutiert wie „3D-Druck“ oder „additive Fertigung“. Aus diesem Grund präsentiert dieser Kongress die Möglichkeiten und Potenziale dieser neuen Technologie für die Süßwaren- und Snackbranche.

Wir freuen uns sehr, dass so viele hochkarätige Referenten aus aller Welt ihre Vorträge bestätigt haben. Dies bietet den Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Möglichkeit, aus erster Hand Informationen von erfahrenen Experten zu erhalten und individuelle Themen persönlich während der Kongresspausen und während des Kongressdiners zu besprechen.

Ein besonderes Highlight des Kongresses sind die verschiedenen Live-Demonstrationen des 3D-Lebensmitteldrucks sowie die additive Fertigung von Prototypen während der Kongresspausen!

- Schokoladen-3D-Druck, Anian Bühler, Hochschule Reutlingen
- 3D Food Printing, Jason Mosbrucker, 3 digital cooks
- Papierprototypen aus dem 3D-Drucker, Gunther Bigl, Formicum; Josef Weber, carton ideen
- Schokoladenformen aus dem 3D-Drucker, Gunther Bigl, Formicum
- 3D-Pfannkuchen-Druck, Miguel Valenzuela, PancakeBot LLC

Datum / Ort:

Dienstag, 19. bis Mittwoch, 20. September 2017

ZDS - Die Süßwaren-Akademie

De-Leuw-Str. 3-9, 45653 Solingen

Gebühren:

Mitglieder des ZDS-Vereins: 995,- €

Nicht-Mitglieder: 1.330,- €

Kombi-Preis Kongress + 3D-Workshop: 1.980,- €

für ZDS-Mitglieder: 1.480,- €

25% Nachlass für jeden weiteren Teilnehmer einer Firma

Anmeldung:

Bitte über unsere Website www.zds-solingen.de

Fragen zur Veranstaltung richten Sie bitte an das ZDS Seminar-Team:

Tel.: +49 (0) 212 5961-32 Fax: +49 (0) 212 5961-33

Email: seminar@zds-solingen.de

Dienstag, 19. September 2017

09.00 *Anmeldung*

09.50 Veranstaltungseröffnung und Begrüßung

Andreas Bertram, ZDS

Moderation: Prof. Rainer Barnekow, HS Ostwestfalen-Lippe

Additive Fertigung und 3D-Druck: Potentiale für den Lebensmittel-Maschinenbau

10.00 Digitale Transformation in der Lebensmittelindustrie
Prof. Rainer Barnekow, Hochschule Ostwestfalen-Lippe, DE

10.30 3D-Druck und additive Fertigung: Eine Einführung in Druckverfahren und deren Anwendungsbereiche
Prof. Prof. Dr.-Ing. Andreas Gebhardt, GoetheLab for Additive Manufacturing, FH Aachen, DE

11.00 Revolution in der Ersatzteilbeschaffung: 3D-Metalldruck im Vergleich zu klassischen Guss- und Spritzteilen
Soeren Müller, Fr. Aussieker Metallverarbeitung GmbH & Co. KG, DE

11.30 *Netzwerk-Pause & Demonstrationen*

12.00 Anwendungsbeispiel: Kundenindividuelle Verschleißbauteile schmier- und wartungsfrei aus dem 3D Drucker
Tom Krause, igus GmbH, DE

12.30 Entwicklung maßgeschneiderter Werkstoffe für die additive Fertigung
Dr. Andreas Pelz, m4p material solutions GmbH, DE

13.00 *Mittagessen*

Additive Fertigung und 3D-Druck: Potentiale für die Produktentwicklung von Lebensmitteln

14.00 Potentiale der additiven Fertigung für die Produktentwicklung
Stefan Lammers, Direct Manufacturing Research Center, Universität Paderborn, DE

14.30 Die geballte Kraft unterschiedlicher 3D-Technologien: Die Synergien von 3D-Konstruktion, 3D-Scannen, VR/AR und 3D-Druck
Dr. Werner Koch, 3D-Netzwerk.nrw, DE

15.00 *Netzwerk-Pause & Demonstrationen*

16.00 Anwendungsbeispiel Produktentwicklung: Von der Idee zum fertigen Prototyp - Design, Software, Scannen, Druck
Hagen Tschorn, Canto Ing. GmbH, DE

16.30 Den Einstieg finden und Mehrwert generieren: Serienproduktion mittels industriellem 3D-Druck und dem passenden Werkstoff
Prof. Dr. Mirko Meboldt, ETH Zürich, CH

17.00 Herstellung individueller Schokoladenformen für Einzelfertigung und Kleinserien per additiver Fertigung
Gunther Bigl, Formicum 3D-Service GmbH, DE

Appetizer: 3D-Lebensmitteldruck: Potentiale für die Produktion von Süßwaren und Snacks

17.30 Komplexe Lebensmittel und Snacks im 3D-Druck
Prof. Dr. Hod Lipson, Universität Columbia, NY, USA

18.00 *Ende des 1. Kongresstages*

18.15 *Festliches Abendbuffet mit 3D-gedruckten Überraschungen*

Mittwoch, 20. September 2017

09.00 Beginn des zweiten Veranstaltungstages / Begrüßung
Moderation: Dr. Kjeld van Bommel, TNO, NL*

3D-Lebensmitteldruck: Potentiale für die Produktion von Süßwaren und Snacks

09.15 3D-Food Printing: Die Zukunft für individuelle Lebensmittel?
Dr. Annika Wilhelmson, VTT Technical Research Centre of Finland Ltd., FIN

09.45 Maßgeschneiderte Materialeigenschaften für 3D food printing und additive Fertigung
Prof. Dr. Erich Windhab, ETH Zürich, CH

10.15 *Netzwerk-Pause & Demonstrationen*

11.00 Ein Überblick über die neuesten 3D-Lebensmittel-Druck-Techniken: Formen, Rezepte, Texturen
Dr. Kjeld van Bommel, TNO, NL

11.30 Süßigkeitenherstellung mittels 3D-Druck Technologie: Magie für den Endverbraucher
Melissa Snover, Katjes Magic Candy Factory, Katjes Fassin UK Ltd., UK

12.00 Herstellung individueller Kaugummis per 3D-Druck
Dr. Thomas Wimmer, Wacker Chemie AG, DE

12.30 3D-Druck mit temperierter Schokolade: Eine technisch ausgereifte Leckerei!
Anian Bühler, Hochschule Reutlingen, DE

13.00 *Ende der Veranstaltung - Verabschiedung*

- Änderungen vorbehalten -



* TNO: Nederlandse Organisatie voor toegepast-natuurwetenschappelijk onderzoek (Niederländische Organisation für Angewandte Naturwissenschaftliche Forschung)