



*interpraline*  
International Congress

21. - 23.  
April  
2026

[interpraline.de](https://interpraline.de)



Jetzt anmelden!

# Programm

Organised by

**75**  
Jahre Years  
1951 - 2026

Education.  
Training.  
Networking.  
Since 1951.



**Die Süßwaren Akademie**  
The Academy of Sweets

## DIENSTAG, 21.04.2026 TUESDAY, APRIL 21, 2026

**16:50 Begrüßung - Eröffnung der Inter Praline**  
Welcome - Opening of the Inter Praline

### **Der Auftakt: Impulse für die Pralinenzukunft** The Kick-Off: Inspiration for the Future of Chocolates

**17:00 Fortschrittliche Produktentwicklung mit KI-gestützter Sensorik**  
Advanced product development with AI-supported sensor technology  
Carolin Critchley, NIQ

**17:30 Unlock the Emotional Power of Chocolate - Consumer insights** (Vortrag in Englisch)  
Stefanie Engel, Döhler GmbH

**18:00 Get Together Abend und Foyer-Ausstellung**  
Get Together Evening and Foyer Exhibition

## MITTWOCH, 22.04.2026 WEDNESDAY, APRIL 22, 2026

**9:30 Begrüßung & Programmablauf**  
Welcome & Program Schedule

### **Internationale Wachstumsmärkte und Trends** International Growth Markets and Trends

**9:40 Redefining Indulgence – Today's Solutions, Tomorrow's Possibilities** (Vortrag in Englisch)  
Dr. Dimitris Lykomitros, CCS, Cargill

### **Rohstoffe und Füllungen** Raw Materials and Fillings

**10:10 Minimierung der Füllungsölmigration durch Milchkomponenten in Nougatmassen**  
Minimisation of filling oil migration through milk components in nougat masses  
Dr. Birgit Böhme, Technische Universität Dresden

**10:40 Netzwerkpause & Foyerausstellung**  
Networking Break & Foyer Exhibition

**11:40 Authentische Einblicke in das Fließ- und Verfestigungsverhalten von Schokoladen / Compound Schalen- und Füllmassen unter industriellen Produktionsbedingungen**  
Authentic insights into the flow and solidification behaviour of chocolate / compound shell and filling compounds under industrial production conditions  
Prof. em. Dr.-Ing. Erich J. Windhab, ETH Zürich

## Alternative und State of the Art Produktionsverfahren / Prozesstechnik

Alternative and State of the Art Production Processes / Process Technology

- 12:10 **Innovative Schokoladenkreationen: One-Shot-Technologie für einzigartige Pralinen & Tafeln**  
Innovative chocolate creations: One-shot technology for unique pralines and bars  
Dr. Thomas Ahlburg, AWEMA AG
- 12:40 **Fettreifbildung in Schokolade: Mechanismen, Einflussfaktoren und Prävention**  
Fat bloom in chocolate: Mechanisms, influencing factors and prevention  
Christa Schuster Salas, Infopoint - Kakao und mehr
- 13:20 Mittagessen**  
Lunch
- 14:20 **Kakaofrei genießen: Technologische Innovationen und Umsetzung in der Praxis**  
Enjoying without cocoa: Technological innovations and practical implementation  
Lukas Göldner, Planet A Foods GmbH
- 14:50 **Revolutionäre Anlagentechnik im Bereich Moulding. Die neueste Anlagentechnologie -  
komplett modular und kettenlos**  
Revolutionary plant technology in the field of moulding. The latest plant technology –  
completely modular and chainless.  
Andras Somfai, Bühler AG
- 15:20 **Schokoladen-Überziehmaschine: Schneller Massenwechsel und Reduzierung  
der Stillstandzeiten**  
Chocolate coating machine: Fast batch changeover and reduction in downtime  
Manuel Stumpf, Hansella GmbH
- 15:50 Netzwerkpause & Foyerausstellung**  
Networking Break & Foyer Exhibition
- 16:30 **Reworktemper**  
Reworktemper  
Till Bäumer, Sollich KG
- 17:00 **Tiefer Einblick in die Schokoladenproduktion - Mitfahren auf einer Form**  
Deep insight into chocolate production – riding along on a mould  
Viktor Janzen, Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH
- 17:30 **Zusätzliche Rückverfolgbarkeitsanforderungen USA – der zukünftige neue Food Safety  
Modernization Act (FSMA) und seine Auswirkungen** (Online-Vortrag)  
Additional traceability requirements in the USA – the future Food Safety Modernisation Act  
(FSMA) and its implications (Online Presentation)  
Guido Reineke, August STORCK KG
- 18:00 Ende des zweiten Tages & Festliches Abendessen**  
End of the second Day & Festive Dinner

**DONNERSTAG, 23.04.2026** THURSDAY, APRIL 22, 2026

**9:00** **Begrüßung**  
Welcome

9:10 **Cocoa booster for reducing the cocoa content in confectionery** *(Vortrag in Englisch)*  
Ralf Benesch, Prova SAS

## **Fortschritt und Grenzen in der Prozess- und Produktgestaltung und Füllungen**

Progress and Limitations in Process and Product Design and Fillings

9:40 **Reinigungsverfahren im Fokus – Aktuelle Methoden für trockene Produktionsbereiche und ihre Grenzen**  
Focus on cleaning processes – Current methods for dry production areas and their limitations  
Holger Hölzemann, Commercial Food Sanitation L.L.C.

10:10 **Die Bedeutung von hygienischem Design als präventive Kontrollmaßnahme**  
The importance of hygienic design as a preventive control measure  
Dirk Nikoleiski, Food Hygiene Consulting

10:40 **Holographische Oberflächengestaltung auf Schokolade – Potenziale und Grenzen BPA-freier Kunststoffe**  
Holographic surface design on chocolate – potential and limitations of BPA-free plastics  
Sarah Schröder, Julia Gebauer, Agathon Moulds

**11:10** **Kaffeepause & Snacks**  
Coffee break & Snacks

12:10 **Sonokristallisation in der Schokoladenherstellung: Weniger Fettreif, mehr Prozesssicherheit**  
Sonication in chocolate production: Less fat bloom, more process reliability  
Dr. Isabell Rothkopf, Faunhofer Institut

12:40 **Effect of different tempering practices on the crystallization properties of chocolate; Application on enrobed biscuits** *(Vortrag in Englisch)*  
Dr. Eleni Ioannidi, Aasted ApS

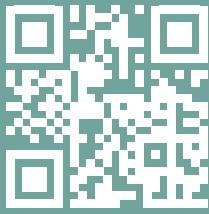
## **Rahmenbedingungen Verpackungen & Verpackungsgesetze**

General Conditions Packaging & Packaging Laws

13:10 **Strategien zum erfolgreichen Übergang zu BPA-freien Formen**  
Strategies for a successful transition to BPA-free moulds  
Markus Gebhart, Hans Brunner GmbH

13:40 **Süßwarenverpackungen für die Zukunft - flexible Verpackungen designed for recycling**  
Confectionery packaging for the future - flexible packaging designed for recycling  
Michael Gruber, Constantia Pirk GmbH & Co. KG

**14:10** **Ende des Kongresses**



## Interesse? Interested?

Scannen Sie den QR-Code für weitere Informationen!  
Scan the QR code for more information!

**ZDS - Zentralfachschule  
der Deutschen  
Süßwarenwirtschaft e.V.**

De-Leuw-Straße 1-9  
42653 Solingen  
+49 (0) 212 59 61-14 / -93  
[seminar@zds-solingen.de](mailto:seminar@zds-solingen.de)

