

# Themen- und Erscheinungsplan 2002

## ZSW 1-2

Erscheinungsdatum: 13.02.2002  
Redaktionsschluss: 02.01.2002  
Anzeigenschluss: 28.01.2002

Nachmesseausgabe zur  
ISM - Teil I

Schwerpunkt **Ingredienzen - ganz funktional:**

Vitamine, Ballaststoffe,  
Extrakte, Enzyme, Hydro-  
kolloide, Emulgatoren,  
Messe Biofach

**plus:**

Produktion: Kaugummi,  
Energiesparen beim  
Produzieren

FOKUS: Papierveredelung

INTERNATIONAL

## ZSW 3

Erscheinungsdatum: 13.03.2002  
Redaktionsschluss: 01.02.2002  
Anzeigenschluss: 25.02.2002

Nachberichtsausgabe zur  
ISM - Teil II

Schwerpunkt **Fette und Öle:**

Barrierefette,  
Coatings für Eiscreme,  
Spezialfette für Backwaren,  
Fette für Light-Produkte

**plus:** Trends bei Süßwaren,  
Ausblick auf die Interpack,  
Pumpen, Verlesetechnik,  
Verpackungstrends:  
Folien und mehr

FOKUS: Schokolade

INTERNATIONAL

## ZSW 4

Erscheinungsdatum: 17.04.2002  
Redaktionsschluss: 04.03.2002  
Anzeigenschluss: 28.03.2002

Intersuc  
Vorberichtsausgabe INTERPACK

Schwerpunkt **Verpackung - Technik und Materialien:**

Roboter-Technik,  
Schlauchbeutelmaschinen,  
Multipack-Technik,  
Materialien: die Trends

**plus:**  
Fließverhalten von Schokolade,  
Produktion: Pralinen

FOKUS: Verpacken von  
Schokoladentafeln

INTERNATIONAL

## ZSW 5

Erscheinungsdatum: 22.05.2002  
Redaktionsschluss: 08.04.2002  
Anzeigenschluss: 03.05.2002

Nachberichtsausgabe zur  
INTERPACK - Teil I

Schwerpunkt **Schokoladen- Technik:**

Conchen, Gießmaschinen,  
Produktion von Hohlkörpern  
mit Kälte, Kühltunnel,  
Formen für Schokolade,  
Überziehmaschinen,  
Temperiermaschinen

**plus:** Ingredienzen: Lecithin,

FOKUS: Hochleistungs-  
packmaschinen für Bonbons

INTERNATIONAL

## ZSW 6

Erscheinungsdatum: 12.06.2002  
Redaktionsschluss: 29.04.2002  
Anzeigenschluss: 27.05.2002

Nachberichtsausgabe zur  
INTERPACK - Teil II

Schwerpunkt **Stärke und Milchprodukte:**

Spezialstärken, Milchpulver,  
Molkenprodukte, Laktose,  
Sahnepulver,  
Eiprodukte

**plus:**  
Technik: Minikekse,  
Produktion: Giemaschinen  
für Bonbons,  
Doppelschnecken-Kneter

FOKUS: Sensoren

INTERNATIONAL

# Themen- und Erscheinungsplan 2002

## ZSW 7-8

Erscheinungsdatum: 14.08.2002  
Redaktionsschluss: 02.07.2002  
Anzeigenschluss: 30.07.2002

Nachberichtsausgabe zur  
INTERPACK- Teil III

### Schwerpunkt Qualitätsmanagement und Hygiene:

Hygienetests, Hygienedesign,  
Hygienische Materialien,  
QM beginnt bei der Technik,  
Hygienemanagement,  
Transportbänder,  
Schädlingsbekämpfung

**plus:** Formenwaschanlagen,  
Aromen, Farbstoffe, Mogul-  
technik, Schneiden + Hacken

FOKUS: Silos und Big Bags

INTERNATIONAL

## ZSW 9

Erscheinungsdatum: 11.09.2002  
Redaktionsschluss: 30.07.2002  
Anzeigenschluss: 27.08.2002

HI Europe Paris  
Intercool

### Schwerpunkt Technik – Messen, Regeln, Steuern:

Messtechnik, Regeltechnik,  
Optoelektronik,  
Steuertechnik,  
Elektronische Nasen

**plus:** Eis - stückige Zutaten,  
Eiswaffeln, Gummiarabicum  
Eistrends - weltweit,  
Überziehmaschinen für Eis,  
Eis - wissenschaftlich  
betrachtet,  
Früchte, Gummiarabicum

INTERNATIONAL

## ZSW 10

Erscheinungsdatum: 16.10.2002  
Redaktionsschluss: 04.09.2002  
Anzeigenschluss: 30.09.2002

### Schwerpunkt Rohstoffe und Halbfabrikate:

Kakaohalbfabrikate,  
Kakaopulver, Marzipan,  
Nüsse und Nussprodukte,  
Füllungen

**plus:**  
Produktion von Geleeartikeln,  
Lagertechnik,  
Technik: Mischer für  
Kakaopulver

FOKUS: Hohlkörperanlagen

INTERNATIONAL

## ZSW 11

Erscheinungsdatum: 13.11.2002  
Redaktionsschluss: 27.09.2002  
Anzeigenschluss: 28.10.2002

### Schwerpunkt Zucker, Zuckerwaren und Zuckeraustauschstoffe:

Flüssigzucker, Zuckerfreie  
Bonbons, Schokolade mit  
Zuckeraustauschstoffen,  
Sweeteners - ein Überblick,  
Produktion von Jelly Beans

**plus:** Technik für Lutscher

FOKUS: Technik für Bonbons,  
Dragieren, Glanz und  
Trennmittel für Dragees

INTERNATIONAL

## ZSW 12

Erscheinungsdatum: 18.12.2002  
Redaktionsschluss: 08.11.2002  
Anzeigenschluss: 02.12.2002

### Schwerpunkt Backwaren und Dauerbackwaren:

Spezialmehle,  
Teigproduktion: Mischen,  
Kneten und Rühren,  
Technik für Kekse, Produktion  
von Spezialwaffeln

**plus:**  
Feuchtigkeitsmessgeräte,  
Backöfen

FOKUS: Fördersysteme,  
Alkohol für Pralinen

INTERNATIONAL