

Nr. 4 / Januar 2024, Köln  
#ISM #ISMFamily #sweetweekcologne

## Bunt, exotisch, geschmacksgeladen: Das sind die Neuheiten der ISM

### Trendthemen wie Food-Upcycling und mehr auf der Weltleitmesse

Vom 28. bis 31. Januar 2024 wird die ISM in Köln zum Hotspot für Innovationen und Trends der Süßwaren- und Snackbranche. Mit mehr als 1.400 Ausstellern aus 74 Ländern bietet die Fachmesse einen umfassenden Überblick über aktuelle Entwicklungen. Dabei stehen vor allem Produktinnovationen im Mittelpunkt, die in der Neuheitenübersicht mit über 100 Einträgen präsentiert werden. Ein Muss für Branchenkenner und Interessierte, um die Vielfalt und Trends der internationalen Süßwarenlandschaft zu erkunden.

Die ISM 2024 zeigt eine facettenreiche Produktshow, die den aktuellen Trends im Süßwaren- und Snacksegment entsprechen. Besonderes Augenmerk liegt auf dem steigenden Gesundheitsbewusstsein der Verbrauchenden, was sich in der Nachfrage nach gesunden Ernährungsoptionen und nachhaltigen Zutaten widerspiegelt. Die Aussteller überraschen nicht nur mit bewährten Ansätzen, sondern auch mit innovativen Lösungen wie der Integration natürlicher Zutaten aus nachhaltigem Anbau und dem Upcycling von Rohstoffen. Hierbei setzen Hersteller auf die nachhaltige Verwendung regionaler Zutaten und die Nutzung der gesamten Kakaofrucht in einem einzigen Produkt, statt nur der Bohnen. Die Branche rückt damit nicht nur den exzellenten Geschmack in den Fokus, sondern übernimmt auch vermehrt Verantwortung gegenüber der Umwelt.

Diese Verantwortung entspricht den wachsenden Anforderungen der Verbrauchenden, die Wert auf gesunde, natürliche und nachhaltige Zutaten in ihren Süßwaren und Snacks legen. Als Reaktion darauf präsentieren Hersteller innovative Produkte wie Pilz-Fruchtgummis, die mit Pfirsich-, Maracuja- und Rhabarbersaft extra fruchtig und in einer Tüte auf Basis nachwachsender Rohstoffe verpackt sind. Ein weiterer Fokus liegt auf ausgefallenen und exotischen Kombinationen wie buntem Süßkartoffelpopcorn, das die lebendigen Farben und unterschiedlichen Aromen von gelben und violetten Süßkartoffeln aus Taiwan hervorhebt. Ebenfalls im Rampenlicht stehen unerwartete Geschmackserlebnisse wie Chips mit echtem Rindfleisch-Jerky, die den authentischen Geschmack von echtem Rinder-Rückfleisch einfangen.

Pflanzenbasierte Produkte und Inhaltsstoffe sind weiterhin auf dem Vormarsch und spiegeln sich in kreativen Ideen zur Anreicherung mit Ballaststoffen wider. Gummibärchen, die rein pflanzlich, ballaststoffreich und weniger als 2g Zucker enthalten, bieten einen bewussteren Genuss. Der Markt für vegane Lebensmittel verzeichnet seit Jahren ein beachtliches Wachstum, angetrieben durch das steigende Bewusstsein der Verbrauchenden für Umwelt, Gesundheit und Tierschutz.



ISM  
28.01. - 31.01.2024  
[www.ism-cologne.de](http://www.ism-cologne.de)

Ihr Kontakt bei Rückfragen:  
Presseteam ISM

Telefon  
+49 176 2017 8715

E-Mail  
[presse@ism-cologne.de](mailto:presse@ism-cologne.de)

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Postfach 21 07 60  
50532 Köln  
Deutschland  
Telefon +49 221 821-0  
Telefax +49 221 821-2574  
[info@koelnmesse.de](mailto:info@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)

Geschäftsführung:  
Gerald Böse (Vorsitzender)  
Oliver Frese

Vorsitzende des Aufsichtsrats:  
Oberbürgermeisterin Henriette  
Reker

Sitz der Gesellschaft und  
Gerichtsstand: Köln  
Amtsgericht Köln, HRB 952

Im Schokoladenbereich setzen Unternehmen vermehrt auf Attribute wie Fair Trade, zuckerreduziert, vegan sowie ungewöhnliche Geschmacksrichtungen. Besonders bei jüngeren Verbrauchenden gewinnen diese Aspekte an Bedeutung. Neuheiten wie Kichererbsenwaffeln oder Schokoladen-Quinoa-Waffeln in dunkler Schokolade mit gefriergetrockneten Kirschstücken spiegeln diese Entwicklung wider. Kakaofrucht-Häppchen mit einer Füllung aus einem Extrakt aus recyceltem Fruchtfleisch der Kakaofrucht stehen dabei für nachhaltige Entwicklungen.

Die ISM 2024 zeigt, dass Hersteller aktiv auf die Bedürfnisse der Verbrauchenden eingehen und sich entsprechend weiterentwickeln. Neben den klassischen Geschmacksrichtungen setzen sie verstärkt auf Trends mit Fokus auf Nachhaltigkeit wie beispielsweise Upcycling, Veganismus, Vegetarismus, und gesunde Ernährung. Diese strategische Ausrichtung unterstreicht, dass die Branche nicht nur den aktuellen Marktanforderungen gerecht wird, sondern auch aktiv dazu beiträgt, neue Maßstäbe für innovative, zeitgemäße Produkte zu setzen.

Eine Auswahl aller eingereichten Produktneuheiten finden Sie [online](#).

**Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungs-Industrie:** Die Koelnmesse ist international führend in der Durchführung von Ernährungsmessen. Veranstaltungen wie die Anuga und die ISM sind fest etablierte weltweite Leitmessen am Standort Köln. Mit der Anuga HORIZON in Köln geht ein zusätzliches Eventformat für die Innovationen der Foodbranche an den Start. Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z.B. in Brasilien, China, Indien, Japan, Kolumbien, Thailand und den Vereinigten Arabischen Emiraten, zahlreiche Foodmessen mit unterschiedlichen branchenspezifischen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in unterschiedlichen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährungstechnologie ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga FoodTec und ProSweets Cologne sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

Weitere Infos: <https://www.ism-cologne.de/die-messe/messen-der-branche/>

#### **Die nächsten Veranstaltungen:**

THAIFEX - HOREC Asia - Elevating the hospitality industry to new heights, Bangkok  
06.03. - 08.03.2024

Anuga Select Brazil - International Trade Show Exclusively for the Food and Beverage Sector, São Paulo 09.04. - 11.04.2024

ISM Japan - The Heart of Sweets and Snacks in East Asia, Tokio 10.04. - 12.04.2024

#### **Anmerkung für die Redaktion:**

Fotomaterial der ISM finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter [www.ism-cologne.de](http://www.ism-cologne.de) im Bereich „News“. Presseinformationen finden Sie unter [www.ism-cologne.de/Presseinformation](http://www.ism-cologne.de/Presseinformation)

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

#### **ISM im Social Web:**

<https://www.facebook.com/cologne.ism/>  
<https://www.linkedin.com/showcase/ism-cologne>

Seite  
3/3

**Ihr Kontakt bei Rückfragen:**  
ISM Presseteam

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Deutschland  
Telefon: +49 176 2017 8715  
E-Mail: [presse@ism-cologne.de](mailto:presse@ism-cologne.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)