

Nr. 9 / April 2023, Köln
#ISM

Von Bloody Mary oder Muscheln in Weißwein als Chipsvariationen bis hin zur Schokolade mit Rosenblättern: diese und mehr kreative Produktneuheiten sind zu sehen auf der ISM 2023

Weltleitmesse präsentiert wieder Trends und Innovationen der Süßwaren- und Snackbranche

Vom 23. bis 25. April 2023 findet die ISM mit rund 1.300 Ausstellenden aus 70 Ländern statt. Auch in diesem Jahr spielen auf der weltweit größten Fachmesse für Süßwaren und Snacks wieder Produktinnovationen eine zentrale Rolle. Dies zeigt sich auch in der [Neuheitenübersicht](#) der Messe, die mit mehr als 200 Einträgen zahlreiche neue Produkte präsentiert.

Gesundheit, Nachhaltigkeit und kreative Geschmacksrichtungen - Das sind unter anderem die Trends bei Süßwaren und Snacks in diesem Jahr. Auf der ISM 2023 werden zahlreiche Produkte vorgestellt, die diesen Trends nicht nur nachkommen, sondern vor allem auch neue setzen. Dabei berücksichtigen die Unternehmen stets die sich verändernden Bedürfnisse ihrer Kundschaft.

Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher legen Wert auf gesunde und natürliche Zutaten in ihren Süßwaren und Snacks. Herstellende reagieren darauf mit Produkten wie Fruchtgummis aus Vitamin C und Zink oder Bio-Zahnungskeksen für Kleinkinder. Auch pflanzenbasierte Produkte und Inhaltsstoffe sind weiterhin auf dem Vormarsch, was sich in kreativen Ideen zur Anreicherung mit Ballaststoffen widerspiegelt. Gemüseriegel mit Pastinaken- oder Jackfruit-Chips sind Beispiele hierfür. Statt sich auf herkömmliche Sorten zu beschränken, rückt der Fokus vielmehr auf ausgefallene Kombinationen. Neue Geschmacksrichtungen mit exotischen Gewürzen wie Smoky Tandoori, Bloody Mary oder Muscheln in Weißwein sollen zunehmend den Markt erobern.

Naturbelassene Süßwaren und Snacks sind ebenfalls gefragt, da sie von den Verbrauchenden oft gegenüber stark verarbeiteten Lebensmitteln bevorzugt werden.

Upcycling, also die ganzheitliche Nutzung von Rohstoffen, ist ein weiterer Trend. Hier setzen Herstellende auf die nachhaltige Verwendung regionaler Zutaten und auf die Nutzung der Kakaofrucht in einem einzigen Produkt, statt nur der Bohnen.

Laut BDSI geben 39 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland an, dass ihnen das Thema Nachhaltigkeit beim Kauf von Süßwaren wichtig ist. Die Trends in diesem Jahr und die vielen auf der ISM vorgestellten Produkte zeigen, dass Herstellende diesem Bedürfnis der Verbraucherinnen und Verbraucher nachkommen und sich auf dem Markt dahingehend weiterentwickeln.



ISM
23.04. - 25.04.2023
www.ism-cologne.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Peggy Krause

Telefon

+49 221 821-2076

E-Mail

p.krause@koelnmesse.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
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 gibt es einige interessante Entwicklungen. Hier setzen die Unternehmen auf Attribute wie fair gehandelt, zuckerreduziert, vegan sowie ungewöhnliche Geschmacksrichtungen. Besonders bei jungen Verbraucherinnen und Verbrauchern gewinnen diese Aspekte mit Blick auf den Klimaschutz an Bedeutung.

Pflanzenbasierte Produkte sind im Süßwaren- und Snackbereich ebenfalls nicht mehr wegzudenken. Neu ist beispielsweise eine bulgarisch vegane Schokolade, verfeinert mit zarten Rosenblättern, sowie Lebkuchenkonfekt, das mit feinherber Schokolade überzogen und in den Geschmacksrichtungen Zitrone-Ingwer oder Bratapfel angeboten wird. Der Markt für vegane Lebensmittel wächst seit Jahren rasant, was auf ein zunehmendes Bewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher für Umwelt, Gesundheit und Tierschutz zurückzuführen ist.

Auf der ISM wird eine bunte Auswahl unterschiedlicher Produkte vorgestellt, wie vegane Pralinen, Osterhasen und Weihnachtsmänner, Marshmallows und Fruchtgummis.

Eine Auswahl der 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:

ISM - Die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks, Köln 23.04. - 25.04.2023

Anmerkung für die Redaktion:

Fotomaterial der ISM finden Sie in unserer Bilddatenbank unter www.ism-cologne.de/bilddatenbank.

Presseinformationen finden Sie unter 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>

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Frank Habekost
Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821-2063
f.habekost@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de

Sie erhalten diese Nachricht als Bezieher der Pressemitteilungen der Koelnmesse.
Falls Sie auf unseren Service verzichten möchten, antworten Sie bitte auf diese Mail
mit dem Betreff "unsubscribe".