

Nr. 8 / Februar 2025, Köln  
#ISM #ISMFamilie #sweetweekcologne

## ISM New Product Showcase Award 2025 kürt die besten Innovationen der Süßwaren- und Snackwelt

**Primus Wafer Paper BV, Confiserie Vandenbulcke und Barth Ltd. überzeugen die Fachjury +++ Siegerprodukte stehen für kreative Genussideen mit Nachhaltigkeitsfokus +++ ISM New Product Showcase Award als Sprungbrett**

Innovationen treiben die Süßwaren- und Snackbranche seit jeher an, indem sie beispielsweise neue Geschmacksrichtungen, kreative Inhaltsstoffe und nachhaltige Ansätze kombinieren. Auf der ISM 2025, der weltweit führenden Fachmesse für Süßwaren und Snacks, wurden die kreativsten Produktneuheiten geehrt. Die prämierten Kreationen begeistern nicht nur durch ihre außergewöhnlichen Geschmackserlebnisse, sondern überzeugen auch in puncto Nachhaltigkeit und Innovation.

Eine unabhängige Jury aus renommierten Fachleuten der Industrie, des Handels und der Wissenschaft bewertete 110 eingereichte Produkte von 65 Unternehmen. Die drei besten Innovationen wurden im Rahmen eines feierlichen Dinners am Sonntag, den 2. Februar 2025, ausgezeichnet. Ab dem 3. Februar können Besucherinnen die Gewinner auf der New Product Showcase-Fläche im Lab5 by ISM (Halle 10.1) bestaunen.

### Die Sieger des New Product Showcase Awards sind:

Primus Wafer Paper mit Yummy Super Sour Candy Paper, Confiserie Vandenbulcke mit Pulp 'n Choc Fruity, Mix Barth Ltd. mit wO's

### Die Top-3-Platzierungen der ISM 2025

**1. Platz: Primus Wafer Paper BV (Niederlande) - Yummy Super Sour Candy Paper**  
Mit ihrem Yummy Super Sour Candy Paper hat Primus Wafer Paper BV den Geschmacksnerv der Jury getroffen. Die ultra-dünnen Blätter aus Kartoffelstärke schmelzen sanft im Mund und entfalten dabei einen intensiven, überraschend sauren Geschmack. Die Aromen von Apfel und Zitrone sorgen für eine einzigartige Geschmackskombination. Besonders überzeugend war für die Jury die durchdachte Produktentwicklung, die neben dem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis auch den Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit erfüllt - hergestellt in einer BRC-A+ zertifizierten Produktionsstätte in den Niederlanden.

**2. Platz: Confiserie Vandenbulcke (Belgien) - Pulp 'n Choc Fruity Mix**  
Nachhaltigkeit trifft Genuss: Die Pulp 'n Choc Fruity Mix von der Confiserie Vandenbulcke vereint edelste belgische Schokolade mit Kakaofruchtfleisch, das normalerweise ungenutzt bliebe. Die Pralinen, verfeinert mit fruchtigen Aromen wie



ISM  
02.02. - 05.02.2025  
www.ism-cologne.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Jana Hohlfinger

Telefon

+49 221 821-3468

E-Mail

J.Hohlfinger@  
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

Zitrone, Orange und Erdbeere bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das die frischen, fruchtigen Nuancen der Kakaofrucht hervorhebt. Das Produkt beeindruckt nicht nur durch seinen intensiven Geschmack, sondern auch durch die umweltfreundliche plastikfreie Verpackung. Ein Beispiel für nachhaltige Innovation und hochwertige Handwerkskunst, das bewusste Genießer:innen begeistert.

Seite

2/3

### **3. Platz: Barth Ltd. (Israel) - wO's**

Mit wO's greift Barth Ltd. den aktuellen „Healthy Snacking“ Trend perfekt auf: Die ballaststoffreichen, knusprigen Snacks aus nährstoffreichen Hülsenfrüchten punkten mit intensivem Geschmack, wenig Kalorien und einem hohen Gehalt an pflanzlichen Proteinen. wO's verbindet Genuss mit Nährwert und einer umweltfreundlichen und benutzerfreundlichen Präsentation.

### **Über den New Product Showcase**

Seit 2009 ist der New Product Showcase der zentrale Treffpunkt für die vielseitigsten Innovationen der Süßwaren- und Snackbranche. Die Sonderausstellung im Lab5 by ISM in Halle 10.1 zieht Fachbesuchende und Entscheidungstragende aus der ganzen Welt an. In diesem Jahr präsentieren 65 Unternehmen aus 21 Nationen 110 Produkte in hochwertigen Vitrinen - ein Schaufenster der Zukunft von und für die Branche.

Die prämierten Produkte demonstrieren eindrucksvoll, wie sich Kreativität, Qualität und Nachhaltigkeit zu einem unvergleichlichen Genuss verbinden lassen. Mit ihrer Innovationskraft setzen sie neue Impulse und unterstreichen die Bedeutung der ISM als globaler Taktgeber für die Süßwaren- und Snackindustrie.

Die Planet A Foods GmbH gewann den New Product Showcase-Award 2024 mit ihrer nachhaltigen Kakaoalternative ‚ChoViva‘. Die Teilnahme an der ISM und dem New Product Showcase erwies sich für das junge Unternehmen als wertvolle Plattform, um ihre Innovation einem breiten Publikum vorzustellen und wichtige internationale sowie nationale Kontakte zu knüpfen.

### **Koelnmesse - Fachmessen für die Lebensmittelbranche und Lebensmittelproduktion:**

Die Koelnmesse ist ein internationaler Marktführer in der Organisation von weltweiten Fachmessen für die Lebensmittel- und Getränkebranche sowie die Lebensmittelproduktion. Mit Veranstaltungen wie der Anuga, Anuga FoodTec, ISM und ProSweets Cologne deckt die Koelnmesse ein breites Spektrum ab - von den Zutaten über die Produktion und Verpackung bis hin zur fertigen Ware sowie den neuesten Technologien und Innovationen. Diese weltweit führenden Fachmessen, die in Köln stattfinden, setzen Maßstäbe in ihren jeweiligen Bereichen. Darüber hinaus organisiert die Koelnmesse zahlreiche Fachmessen mit branchenspezifischen Schwerpunkten in weiteren wichtigen Märkten weltweit, darunter Brasilien, China, Indien, Italien, Japan, Kolumbien, Thailand und die Vereinigten Arabischen Emirate. Durch diese globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kund:innen maßgeschneiderte Veranstaltungen und führende regionale Fachmessen in einer Vielzahl von Märkten, was die Grundlage für nachhaltige internationale Geschäfte schafft. Die Koelnmesse ist somit bestens positioniert, um Innovationen und Entwicklungen sowohl in der Lebensmittelbranche als auch in der Lebensmittelproduktion voranzutreiben.

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

Seite

3/3

**Die nächsten Veranstaltungen:**

ISM - Die weltweit größte Messe für Süßwaren und Snacks, Köln 02.02. - 05.02.2025

THAIFEX - HOREC Asia - Elevating the hospitality industry to new heights, Bangkok  
05.03. - 07.03.2025

Anuga Select Brazil - International Trade Show Exclusively for the Food and Beverage  
Sector, São Paulo 08.04. - 10.04.2025

**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 „Presse“. 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>

<https://www.instagram.com/ism.cologne/>

**Ihr Kontakt bei Rückfragen:**

Jana Hohlfinger

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

Deutschland

Telefon: +49 221 821 3468

E-Mail: [j.hohlfinger@koelnmesse.de](mailto:j.hohlfinger@koelnmesse.de)

[www.koelnmesse.de](http://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".