

Nr. 9 / 2025, Köln
#ISM #ISMFamilie #sweetweekcologne

ISM 2025 präsentiert die Innovationen der Süßwaren- und Snackbranche

**+++ Nachhaltigkeit im Fokus +++ Gesundheit und Funktionalität +++
Snacks on the Go +++ Spiel mit Aromen und Texturen**

Die weltweit führende Messe für Süßwaren und Snacks - ISM - lädt vom 2. bis 5. Februar die internationale Branche dazu ein, die spannendsten Trends und Innovationen zu entdecken. Von nachhaltigen Leckereien über gesunde Alternativen bis hin zu spektakulären Geschmackskombinationen - die Süßwarenmesse zeigt, was die kreative und dynamische Branche zu bieten hat. Mit fast 200 Einträgen präsentiert die Neuheitendatenbank die innovativsten Produkte der teilnehmenden Unternehmen.

Nachhaltigkeit: Genuss mit gutem Gewissen

Nachhaltigkeit bleibt ein zentrales Thema und prägt die Innovationen der Süßwaren- und Snackbranche - und das nicht nur bei den Verpackungen.

Die Nachfrage nach umweltfreundlichen, pflanzenbasierten und lokal bezogenen Zutaten wächst stetig, da immer mehr Konsumenten ihren CO₂-Fußabdruck reduzieren möchten. Gleichzeitig rücken nachhaltige Produktionsprozesse und Transparenz in den Fokus: Verbraucher hinterfragen zunehmend, wo und wie ihre Snacks hergestellt werden - und honorieren Marken, die darauf klare Antworten geben. Auf der ISM 2025 zeigen Hersteller, wie sie durch ressourcenschonende Anbaumethoden, faire Handelspraktiken und die Nutzung alternativer Rohstoffe nachhaltige Akzente setzen.

Ebenfalls gefragt sind vegane Schokoladenalternativen, beispielsweise auf Basis von fermentiertem Hafer, Sojabohnen oder auf Johannisbrot. Zudem gewinnt das Upcycling weiterhin an Bedeutung: Hersteller nutzen vermehrt Nebenprodukte, die bislang wenig Beachtung fanden, und verwandeln sie in schmackhafte, nahrhafte Zutaten. Dies trägt nicht nur zur Reduzierung von Abfall bei, sondern unterstützt auch eine effizientere Nutzung vorhandener Ressourcen. Die Verwendung der gesamten Kakaofrucht, statt nur der Bohnen, in einem einzigen Produkt, ist ein weiteres Beispiel für Upcycling und gleichzeitig eine nachhaltige Innovation. Die Branche rückt damit nicht nur den exzellenten Geschmack in den Fokus, sondern übernimmt auch zunehmend Verantwortung gegenüber der Umwelt.

Healthy Snacking: Weniger Zucker, Fett und Salz - mehr Vergnügen

Auch wenn herkömmliche Produkte wie Schokolade und Chips für genussvolle Momente und kleine Auszeiten sorgen, reagieren die Hersteller auf die wachsende Nachfrage nach gesünderen Alternativen. 2025 stehen deshalb Produkte im Mittelpunkt, die mit reduziertem Zucker-, Salz- und Fettgehalt überzeugen, aber



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

dennoch maximalen Geschmack bieten. In der Neuheitendatenbank finden sich beispielsweise zuckerfreie Kekse, kalorienreduzierte hauchdünne Knabberartikel und Produkte aus der Konjakwurzel.

Seite

2/3

Functional Snacks: Mehr als nur ein Snack

Die Grenzen zwischen Nahrung und Gesundheitsförderung verschwimmen zunehmend. Probiotische Süßwaren, proteinreiche Riegel, Kekse und sogar Popcorn sowie Produkte wie Lutscher mit Vitamin D3 und Bienenpollen in der Schokolade, die als Quelle von Vitaminen und Mineralien gelten.

Snacks on the Go: Genuss für unterwegs

Praktisch, lecker und jederzeit griffbereit - Snacks für unterwegs bleiben einer der Haupttrends der ISM 2025. Portionierbare Energy Balls, wiederverschließbare Nussmischungen Riegel oder Espresso Bites bieten schnelle Energie für aktive Konsumierende.

Aromen und Texturen: Ein Spiel der Sinne

Die ISM 2025 zeigt, dass der Genuss von Süßwaren und Snacks weit mehr ist als nur eine Geschmackserfahrung - er wird zu einem wahren sensorischen Abenteuer. Die Kombination aus cremigen und knusprigen Texturen bietet aufregende Genussmomente, wie etwa bei Schokoladen überzogenen Brezeln oder innovativen Kugeln, die mit verführerischem Glühwein gefüllt sind. Auch das Spiel mit unerwarteten Geschmackskombinationen und intensiver Säure beherrschen die Aussteller der ISM meisterhaft. Besonders hervorzuheben sind intensiv saure Fruchtgummi-Produkte auf Kartoffelstärkenbasis, die neue Geschmackshorizonte eröffnen. Ebenso gewinnen gefriergetrocknete Produkte wie Früchte an Bedeutung, die durch ihre intensiven Aromen und knusprigen Texturen begeistern. Ein besonders faszinierender Trend ist „Swicy“ - die spannende Fusion aus sweet und spicy, die für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse sorgt.

Die ISM 2025 beweist: Die Welt der Süßwaren und Snacks ist vielfältiger und spannender denn je. Das Team der ISM freut sich darauf, Fachbesuchern, Händlern und Medien die Zukunft des Genusses zu präsentieren!

[Hier](#) geht es zur Neuheitendatenbank.

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.

Seite

3/3

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 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 im Bereich „Presse“. 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>

<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

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".