

Nr. 5 / Januar 2026, Köln
#ISM #ISMFamily #sweetweekcologne

Süßwaren und Snacks, die „mehr“ können: Die ISM Ingredients macht die Trends im Markt sichtbar

Rund 80 Unternehmen aus 27 Ländern zur Premiere der ISM Ingredients erwartet +++ Anzahl ausstellender Unternehmen nahezu verdreifacht +++ Plant based als Innovationsmotor, funktionelle Süßwaren im Fokus

Vom 1. bis zum 4. Februar 2026 bringt die ISM Ingredients die führenden Player der Ingredients-Branche nach Köln und zeigt die neuesten Trends und Entwicklungen für Süßwaren- und Snackproduzenten. Von der individuellen Rezeptur bis zum Markterfolg: Rund 80 Aussteller aus 27 Ländern präsentieren in Halle 10.1 ein umfassendes Portfolio an antioxidantien- und vitaminreichen Frucht- und Gemüseextrakten, pflanzlichen Proteinen, Ballaststoffen und innovativen Ingredients für Geschmack, Farbe und Textur, die nicht nur eine gesündere Ernährung unterstützen, sondern auch multisensorische Erlebnisse bieten.

Wer heute zu Bonbons, Fruchtgummis oder Schokolade greift, erwartet meistens mehr als nur süßen Genuss. Die Trendthemen Natürlichkeit und Gesundheit werden bei Süßwaren und Snacks immer Kaufentscheidender. Allen voran hat sich der Claim „plant based“ zu einem Qualitätsmerkmal am Point of Sale entwickelt. Die Nachfrage nach veganen und proteinreichen Snacks steigt kontinuierlich und „pflanzlich“ zählt unter Verbraucherinnen und Verbrauchern zu den anerkanntesten und vertrauenswürdigsten Labels - unabhängig vom jeweiligen Lifestyle. Gleichzeitig suchen die Konsumierenden nach neuen und erfrischend anderen Geschmackserlebnissen.

„Wer die aktuellen Trends versteht und gezielt in gesunde Produktinnovationen investiert, positioniert sich langfristig erfolgreich in einem Markt mit enormem Wachstumspotenzial“, sagt Guido Hentschke. Ob Produkte ohne Zuckerzusatz, mit mehr Ballaststoffen und weniger Fett: Die Forderung nach gesünderen Süßwaren und Snack-Optionen ist für den Director der ISM Ingredients und ProSweets Cologne nicht zu übersehen, aber zugleich „mit Herausforderungen in Rezeptur und Prozesstechnologie verbunden.“

Globale Bühne für Zutaten und Rohstoffe

Gemeinsam mit der ISM und der ProSweets Cologne präsentiert sich die ISM Ingredients Anfang Februar als der weltweit größte Branchentreff für die Süßwaren- und Snackindustrie. Sei es in Form von Energie-, Boosting- oder sogenannten Super-Ingredients - Funktionalität ist ein weiterer Megatrend im Zentrum der neuen B2B-Plattform, die in diesem Jahr ihre Premiere feiert. Insgesamt 80 Unternehmen aus 27 Ländern präsentieren auf dem Kölner Messegelände natürliche Zutaten wie



ISM Ingredients
01.02. - 04.02.2026
www.ism-cologne.de

Ihr Kontakt bei Rückfragen:
Patrick Schmitz
Telefon
+49 221 821-3083
E-Mail
p.schmitz@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

Vorsitzender des Aufsichtsrats:
Oberbürgermeister Torsten
Burmester

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

Granulate, Pulver und ganze Frucht- und Gemüsestücke, pflanzliche Proteine, Ballaststoffe sowie Ingredients für mehr Geschmack, Farbe und Textur. Hentschke: „Mit einem umfassenden Portfolio an funktionalen Inhaltsstoffen setzen die Aussteller Maßstäbe bei der Reformulierung und ermöglichen innovative Produktkonzepte, die Farbe, Textur und Geschmack in Einklang bringen.“ Hersteller können bei Systemen zur Nährwertkennzeichnung wie dem Nutri-Score so eine bessere Einstufung erzielen.

Seite
2/4

Ziel des neuen Messeformats ist es, die Synergien zwischen Rohstoffanbietern und Süßwaren- beziehungsweise Snackherstellern zu maximieren und eine Plattform für Innovation und nachhaltige Produktion zu schaffen. Die Marktnachfrage bestätigt das Konzept eindrucksvoll: Die ursprünglich geplanten Flächen waren frühzeitig vollständig ausgebucht, zusätzliche Kapazitäten mussten geschaffen werden. Im Vergleich zum früheren Ingredients-Segment der ProSweets Cologne 2025 wurde die Ausstellungsfläche mehr als verdoppelt, die Ausstellerzahl mit 80 Unternehmen nahezu verdreifacht.

Ob Brenntag, Calowry, Cargill, Capol, Döhler, Exberry by GNT, Olam Food Ingredients (ofi), Pfeifer & Langen oder SternEnzym: „Mit ihren innovativen Produktkonzepten und erstklassigen Zutaten unterstützen die Aussteller der ISM Ingredients eine gesündere Ernährung und sorgen für multisensorische Erlebnisse in Süßwaren und Snacks“, sagt Hentschke. Aussteller und Besuchende der ISM und ProSweets Cologne können an Guided Tours über die ISM Ingredients teilnehmen, um die gesamte Bandbreite der in Halle 10.1 vorgestellten Halbfabrikate, Roh- und Inhaltsstoffe kennenzulernen - so ergeben sich erfolgsversprechende Synergieeffekte.

Funktion und Genuss in Balance

Ein weiterer Höhepunkt wird die „Special Show Ingredients - Functional and Climate-Conscious“ sein, die auf rund 200 Quadratmetern neue Rezepte, moderne Verarbeitungstechnologien und spannende Produktideen aus aller Welt in den Fokus rückt - ausgewählt von der Innovationsagentur Haute Innovation. „Neben funktionellen Zutaten und nachhaltigen Rohstoffen werden innovative Foodtech-Lösungen und ungewöhnliche Geschmäcker vorgestellt, die neue Impulse für die Süßwaren- und Snackindustrie setzen“, sagt Diana Drewes, Biodesignerin bei Haute Innovation. Funktionelle Zutaten mit natürlichen gesundheitsfördernden Eigenschaften, trinkbare Snacks und natürlich exotische Geschmäcker aus aller Welt werden ebenfalls zu entdecken sein - und das nicht ohne Grund.

Denn von proteinreichen Fruchtgummis über energiespendende Hartkaramellen mit Guaranaextrakt bis hin zu Müsliriegeln mit Superfruits: „Die Top 10 Trends zeigen, dass die Märkte für Süßwaren und Snacks sich zunehmend auf einen verbesserten Nährwert und Nachhaltigkeit konzentrieren, angetrieben durch die Verbrauchernachfrage nach gesünderen und umweltfreundlichen Optionen“, bestätigt Hannah Dammann, Senior Account Manager bei Innova Market Insights. „Dazu gehört auch die Entwicklung von nährstoffreichen Snacks, die gesundheitsbewusste Verbraucher ansprechen“, ergänzt ihre Kollegin Beatrice Quarella, ebenfalls Account Manager bei Innova Market Insights, einem weltweit führenden Anbieter von Marktinformationen. Auf der Expert Stage, dem Knowledge Hub für die industrielle Wertschöpfungskette der Süßwaren- und Snackbranche,

präsentieren die beiden Expertinnen die „Top Trends in Sweets and Snacks Unwrapped“. Für die gesamte Dauer der Messe finden dort Vorträge und Diskussionen zu Themen wie Rohstoffbeschaffung, Reformulierung oder Verpackung statt.

Seite
3/4

Von der Idee bis zum fertigen Produkt

Innovative Rohstoffe, verbesserte Rezepturen, neue Produkte: Der Markt für Süßes ist in Bewegung wie nie zuvor. Der anhaltende Trend zu einer gesunden Lebensweise äußert sich nicht zuletzt darin, Wirkstoffe mit gesundheitlichen Vorteilen, sogenannte Nutraceuticals, in Fruchtgummis und Hartbonbons einzubringen, die als OTC-Produkte (over the counter) rezeptfrei verkäuflich sind. Im Unterschied zu anderen Darreichungsformen müssen OTC-Süßwaren nicht nur pharmakologisch überzeugen. Bittere oder adstringierende Noten erfordern optimal abgestimmte Aromen, um den Geschmack zu maskieren - ohne die Freisetzung der Wirkstoffe zu beeinträchtigen. Die zentrale Aufgabe für Süßwarenproduzenten besteht darin, Funktionalität und Genuss zu verbinden.

Lutschtabletten beispielsweise sind entweder Hartbonbons oder Weichpastillen. Beide Formate entfalten ihre Wirkung, indem sie langsam im Mund zergehen. Diese Balance gelingt nur mit exakt gesteuerten Koch- und Mischkurven sowie einer reproduzierbaren Temperaturführung. Das Verhältnis zwischen Süßwarenmasse und Wirkstoff muss über den gesamten Produktionszeitraum konstant sein. Wo sinnvoll, kommen Verkapselungs- und Beschichtungstechnologien zum Einsatz, beispielsweise zur Geschmacksoptimierung und Stabilisierung der Wirkstoffe.

Die hochwertigen Ingredients für ihre funktionalen Produkte finden Süßwarenhersteller auf der ISM Ingredients, das dafür erforderliche technische Know-how auf der ProSweets Cologne. Intelligent konzipierte Anlagenkonfigurationen verarbeiten die OTC-Supplements sowohl in flüssiger wie auch pulvriger Form. Ein Trend, der sich in neuen Anlagen für die puderlose Produktion widerspiegelt. Mit der Formgebung in Polycarbonatformen steht eine saubere, effiziente Anlagentechnik zur Herstellung funktionaler Fruchtgummis zur Verfügung, die ihre Wurzeln in der Schokoladenformgebung hat. Von der ersten Idee über die Entwicklung passender Gießprozesse bis hin zur Produktion im großen Maßstab: Besuchende finden auf dem Kölner Messegelände Lösungen, die das gesamte Spektrum gegossener OTC-Süßwaren abdecken.

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:

Seite
4/4

Patrick Schmitz
Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
Deutschland
Telefon: +49 221 821 3083
E-Mail: p.schmitz@koelnmesse.de
www.koelnmesse.de