

Nr. 4 / Oktober 2024, Köln  
#prosweetscologne #sweetweekcologne

## ProSweets Cologne 2025: Innovative Prozesse und natürliche Zutaten ebnen den Weg für einzigartige Schokoladenkreationen

### Neue Maschinenkonzepte, zukunftsweisende Zutaten und Verfahren formen die Trends der Süßwarenproduktion

Neuartige Rohstoffe, innovative Produkte, verbesserte Rezepturen: Der Markt für Süßes ist in Bewegung wie nie zuvor. Und auch bei Schokoladen wartet der Point of Sale beinahe täglich mit neuen Kreationen auf. Vom 2. bis 5. Februar 2025 ist die ProSweets Cologne die erste Anlaufstelle für alle, die auf der Suche nach erstklassigen Lösungen für eine professionelle Schokoladenproduktion sind. Auf der internationalen Zulieferindustrie für die Süßwaren- und Snackindustrie stehen neben Prozess- und Verpackungsanlagen auch Ingredients im Mittelpunkt.

Sie sind unangefochtene Spitzenreiter im deutschen Süßwarenregal: Fast neun Kilogramm Schokoladenprodukte verzehrt der Durchschnittsdeutsche pro Jahr, Tendenz steigend. Ob traditionell hergestellte Tafelschokolade mit handverlesenen Früchten und Nüssen oder Pralinen mit multisensorischen Geschmackskombinationen - im Fokus der Verbraucher stehen Momente voller Genuss. Mit maßgeschneiderten Süßwarenmaschinen können die Unternehmen in diesem sich ständig verändernden Markt agil und reaktionsfähig bleiben.

#### Technologie für eine erfolgreiche Süßwarenproduktion

Von der Röstung der Kakaobohnen über das Walzen und Conchieren bis hin zum Überziehen und Gießen finden Chocolatiers auf der ProSweets Cologne 2025 das richtige Equipment, um ihre Schokoladenkreationen zu verarbeiten. Mit den in Köln gezeigten Anlagen bekannter Systemlieferanten, darunter Sollich und Chocotech, lassen sich vielfältige Süßwaren in großen und auch kleinen Chargen effizient und hygienisch herstellen. Viele der vor Ort präsentierten Lösungen zeichnen sich durch konsequente Hygienic-Design-Optimierungen aus, um die Reinigungsabläufe zu vereinfachen oder die höheren Standards für funktionale Süßwaren sowie OTC-Produkte zu erfüllen.

Der Aussteller Hansella GmbH plant für die ProSweets Cologne 2025 die Präsentation einer innovativen Maschine, die eine maximale Rohstoffeffizienz und erhebliche Einsparungen beim Kakaoverbrauch bietet - in Zeiten steigender Kakao-Preise ein branchenrelevantes und spannendes Thema.

#### Out-of-the-box-Denken für mehr Flexibilität

Bei den etablierten Maschinenkonzepten gehen die Technologieanbieter immer häufiger einen Schritt weiter. Die Innovationsfreude im Anlagenbau spiegelt sich dann wider, wenn ein "Out-of-the-box-Denken" für mehr Flexibilität gefordert ist.



ProSweets Cologne  
02.02. - 05.02.2025  
www.prosweets.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

ConfecVARIO von Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen (WDS) ist solch ein innovatives Konzept zur Produktion von Schokoladen, Geleeprodukten sowie OTC-Süßwaren mit nur einem Anlagentyp. Dank der Formgebung in Polycarbonat-Formen konnte hier eine saubere und effiziente Technik zur Fruchtgummiherstellung entwickelt werden, die ihre Wurzeln in der Schokoladenformgebung hat. Zum Kühlen, Wärmen und Verweilen der Formen verfügt die ConfecVARIO über einen neuartigen, kettenlosen Multifunktionsschrank. Ein weiteres Beispiel sind die Temperiermaschinen der Modelllinie EX von Selmi. Sie sind mit einer herausnehmbaren Schnecke ausgestattet, was den Kuvertürenwechsel erleichtert. Zudem verarbeiten sie mühelos Nussstücke, Kakao-Nibs und andere stückige Zutaten mit der Masse.

Seite

2/5

Und auch die Entwicklungen an den Rohstoffmärkten - Stichwort Preisanstieg - stellen die bekannten und bewährten Prozesse der Süßwarenherstellung infrage. Im Zentrum steht dabei der Kakao. Er spielt eine entscheidende Rolle, da er für den authentischen Schokoladengeschmack sorgt und gleichzeitig die Textur, Farbe und das Aroma des Endprodukts bestimmt. Kakaopulver hilft, die Feuchtigkeit in Backwaren zu erhalten, was zu einer zarten Krume führt. In Pralinen sorgt es für Struktur und Stabilität, indem es die Feuchtigkeit aufnimmt. Aufgrund der steigenden globalen Temperaturen und des trockeneren Klimas wächst jedoch die Sorge um die Zukunft des wichtigen Rohstoffs. Eine Antwort der Produktentwickler auf diese Entwicklung besteht darin, den Kakaoanteil in den Rezepturen anzupassen.

#### **Booster als Antwort auf die Marktentwicklung**

Auf der ProSweets Cologne reagieren Anbieter von Food Ingredients wie Prova darauf mit einem breiten Portfolio an "Kakaoboostern" zur Verstärkung der Schokoladennoten in Compounds. Mit ihnen lässt sich der Anteil des Kakaopulvers um bis zu 30 Prozent reduzieren. Die extraktfreien Aromen ermöglichen beispielsweise die Betonung von Vollmilch- oder Bitterschokoladenaromen bei sehr geringer Dosierung und angepasster Löslichkeit. Natürliche Karamellfarben mit hoher Stabilität und neutralem Geschmacksprofil gleichen etwaige Farbverluste aus und gewährleisten, dass die Pralinen und Riegel trotz des niedrigeren Kakaoanteils ihre ansprechende Optik behalten. Verfeinert mit knackigen Fruchtstücken, cremigen Nusspasten oder außergewöhnlichen Fruchtzubereitungen sorgen die so reformulierten Produkte für ein schokoladiges Genusserlebnis.

Eine weitere Alternative ist Schokolade, die vollständig auf Kakao in der Rezeptur verzichtet - wie ChoViva, die auf der ISM 2024 als Top-Innovation ausgezeichnet wurde. Die neuartige Schokolade, die vom Start-Up Planet A Foods entwickelt wurde, basiert auf den heimischen Zutaten Hafer und Sonnenblumenkernen, die ähnlich wie Kakao auf eine fermentationsähnliche Art verarbeitet werden. Gleichzeitig hat ChoViva einen bis zu 90 Prozent geringeren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck als herkömmliche Schokolade. Derartige Reformulierungen sind eine Möglichkeit, um auf die jüngsten Herausforderungen an den Rohstoffmärkten zu reagieren. Noch einen Schritt weiter auf der Suche nach Alternativen geht man an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW). Dort schlagen Prof. Dr. Regine Eibl und Prof. Dr. Thilo Hühn den Weg in Richtung Präzisionsfermentation ein. Ihr Ziel: Schokoladenherstellung und Kakaoanbau zu entkoppeln, indem die Zellen der Kakaobohne im Bioreaktor gezüchtet werden.

### **Die Zukunft: Kakao aus dem Bioreaktor?**

Es ist kein Zufall, dass sich Eibl und Hühn dazu entschieden haben, den wichtigsten Rohstoff der Süßwarenbranche im Labor nachzubauen. Bis eine Kakaopflanze überhaupt die erste Ernte abwirft, dauert es rund fünf Jahre. Hinzu kommt: Ein Viertel der Bohnenernte besteht den Qualitätstest in den Herkunftsländern nicht, sodass sich mit dem Kakao aus dem Bioreaktor auch Food-Waste vermeiden lässt. Das Team um Hühn und Eibl teilt die Kakaobohne dazu in Stücke, und legt diese auf ein Kulturmedium. Mit der Zeit bildet sich ein Gewebe an den Schnittstellen. Sobald davon genügend vorhanden ist, wird es im Bioreaktor in eine Suspensionskultur überführt, belüftet und auf einer idealen Temperatur gehalten, sodass sich die Kakaozellen vermehren können. Gefriergetrocknet und geröstet lassen sie sich anschließend klassisch zu Schokolade weiterverarbeiten. Es gibt bereits Unternehmen wie das Start-up Foodbrewer, das diese Innovation in den nächsten Jahren auf den Markt bringen wird. Es ist eine Innovation, die in die Zeit passt: Vor allem die jüngere Generation ist mit Blick auf eine nachhaltige Ernährungsweise offen für neue Geschmäcker.

Welche Trends einen Einfluss auf die Zutatenauswahl und Verarbeitung für die Süßwaren- und Snackhersteller haben werden, können Besucherinnen und Besucher der ProSweets Cologne auf der Sonderfläche "Ingredients" in Halle 10.1 erleben. Dort präsentiert die Zukunftsagentur Haute Innovation zusammen mit ausgewählten Start-Ups die neuesten und spannendsten Zutaten und Rohstoffe. So finden beispielsweise Zuckeralternativen aus der Chicorée-Wurzel, dem Fruchtfleisch von Kakaobohnen oder südostasiatischen Früchten den Weg in die Rezepturen.

### **ProSweets Cologne 2025: Weitere Event-Highlights**

Neben der Special Show Ingredients bietet die ProSweets Cologne ein vielfältiges Programm, praxisorientierte Vorträge, spannende Diskussionen und exklusive Tastings auf der Expert Stage und Sweet Week Talks & Tasting Bühne. Der erstmals stattfindende Sweet Week Production Summit bringt am 3. Februar 2025 Aussteller und Besuchende beider Fachmessen zusammen. Präsentiert werden erstklassige Best-Practice-Beispiele, die den Einsatz von KI-Tools für eine kosteneffiziente und zukunftsorientierte Produktion demonstrieren. Ergänzt wird dies durch kurze Pitch-Sessions von Zulieferern der ProSweets Cologne-Aussteller und einem anschließenden Matchmaking-Forum in der Networking-Area, um konkrete Lösungen und Geschäftsbeziehungen anzubahnen.

Eine weitere Premiere feiert der DLG Careers Day am 2. Februar 2025. Hier haben Studierende und Young Professionale die Chance, sich mit Zulieferunternehmen der Süßwaren- und Snackbranche zu vernetzen, wertvolle Einblicke in ihre berufliche Zukunft zu erhalten und Bewerbungsunterlagen vor Ort prüfen zu lassen.

Das vollständige Eventprogramm finden Sie hier: [Events vor Ort | ProSweets Cologne](#)

**Koelnmesse - Branchen-Messen für die Ernährungstechnologie-Industrie:** Die Koelnmesse ist international führend in der Veranstaltung von Messen im Bereich der Verarbeitung von Nahrungsmitteln und Getränken. Die Anuga FoodTec und die ProSweets Cologne sind etabliert als weltweite Leitmessen am Standort Köln.

Darüber hinaus präsentiert die Koelnmesse in wichtigen Märkten rund um die Welt, z.B. in Indien, Italien und Kolumbien, weitere FoodTec-Messen mit unterschiedlichen Schwerpunkten und Inhalten. Mit diesen globalen Aktivitäten bietet die Koelnmesse ihren Kunden maßgeschneiderte Events und regionale Leitmessen in verschiedenen Märkten, die ein nachhaltiges internationales Business garantieren. Im Bereich Ernährung ist die Koelnmesse mit ihren weltweiten Leitmessen Anuga und ISM sowie ihrem globalen Netzwerk mit weiteren Veranstaltungen ebenfalls bestens aufgestellt.

**100 Jahre Koelnmesse:** 2024 feiert die Koelnmesse ihr 100-jähriges Bestehen. 100 Jahre, in denen die Koelnmesse weltweit Menschen und Märkte zusammenführte. 100 Jahre, in denen sie sich mit visionärer Zukunftslust immer wieder neu erfunden hat. Damit ist die Vision Konrad Adenauers, 1924 Kölner Bürgermeister und später deutscher Bundeskanzler, von einem internationalen Handelsplatz in Köln Realität geworden. Mit dem Bewusstsein, dass auch etablierte Messen der steten Erneuerung bedürfen, um zukunftsfähig zu bleiben, wird die Koelnmesse weiterhin Innovationen und internationales Wachstum vorantreiben - ohne ihre Wurzeln zu vergessen.

**Termin vormerken: It's Sweet Week** - Join the sweetest Place-to-be! In Köln finden vom **2. bis 5. Februar 2025** die bedeutendsten Messen der Süßwaren- und Snackbranche gemeinsam statt: Die Süßwarenmesse ISM und die Zuliefermesse ProSweets Cologne repräsentieren als Duo die gesamte industrielle Wertschöpfungskette der internationalen Süßwaren- und Snackbranche - mit dem weltweit größten Angebot an Handelsmarken im süßen und salzigen Segment. Wer süß- und snackwarentechnisch up to date sein möchte, erfährt hier alles von den neuesten Produkten, Entwicklungen und Trends bis hin zu den innovativsten Inhaltsstoffen, Materialien, Verpackungen und Prozessschritten. Zur Sweet Week tauschen sich zur gleichen Zeit an einem Ort die wichtigsten Akteur:innen der Branche aus - für die süßesten Synergien in den Bereichen Networking, Wissenstransfer und Business.

Weitere Infos: <https://www.prosweets.de/die-messe/branchen-messen>

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

ProSweets Cologne - Die internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie, Köln 02.02. - 05.02.2025

India International Livestock Expo , Mumbai 16.04. - 18.04.2025

Anuga FoodTec India - India's global gateway to cutting-edge technology for the food & beverage industry, Mumbai 20.08. - 22.08.2025

#### **Anmerkung für die Redaktion:**

Fotomaterial der ProSweets Cologne finden Sie in unserer Bilddatenbank im Internet unter [www.prosweets.de](http://www.prosweets.de) im Bereich „News“ oder unter [www.prosweets.de/bilddatenbank](http://www.prosweets.de/bilddatenbank)

Presseinformationen finden Sie unter [www.prosweets.de/presseinformation](http://www.prosweets.de/presseinformation)

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.

**ProSweets im Social Web:**

<https://de.linkedin.com/showcase/pro-sweets-cologne>  
<https://www.facebook.com/prosweetscologne>

Seite  
5/5

**Ihr Kontakt bei Rückfragen:**

Jana Hohlfinger  
Public and Media Relations Managerin

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Deutschland  
Telefon: +49 221 821 3468  
[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".