

Nr. 6 / Dezember 2024, Köln
#prosweetscologne #sweetweekcologne

Die Zukunft der Süßwaren- und Snackbranche erleben: ProSweets Cologne präsentiert die Eventhighlights der Sweet Week 2025

ProSweets Cologne als Content- und Networking Hub +++ Sweet Week erlebbar mit Sweet Week Production Summit und Sweet Week +++ Neue Event- und Content-Formate beantworten drängende Branchenfragen

Vom 2. bis 5. Februar 2025 dreht sich in Köln alles um Süßwaren und Snacks, wenn die Sweet Week - die Messe-Synergie aus ProSweets Cologne und ISM - die Branche zusammenbringt. Die Sweet Week setzt neue Maßstäbe als Event-, Content-, Innovationsplattform und Networking-Hub. Sie bildet die gesamte Wertschöpfungskette der Branche ab und führt Akteure aus Industrie, Handel und Zulieferindustrie an einem Ort zusammen.

Das Herzstück der Sweet Week bildet die Halle 10.1, die viel Raum für neue Ideen und Kooperationen schafft: Hier verbindet das Lab5 by ISM die ISM mit der ProSweets Cologne. Diese Verbindung wird durch die räumliche Nähe zu den Themenwelten Packaging Materials und Sweet & Snackable Ingredients verstärkt, die als zentrale Schnittstellen zwischen der Zulieferung und dem Endprodukt fungieren. Das Lab5 by ISM bietet eine Plattform für den New Product Showcase - eine Sonderausstellung für die innovativsten Produktneuheiten -, Start-ups, Scale-ups, Trend Snacks und Finest Creations. Ergänzt wird das Lab5 by ISM durch interaktive Formate wie die „Live Sweets Creation“, bei der die Herstellung von Süßwaren hautnah erlebt werden kann, sowie das Get-Together an der GISMO Bar am 4. Februar, das Innovation greifbar macht und den Austausch in inspirierender Atmosphäre fördert.

Die Sweet Week präsentiert auf der Expert Stage und der neuen Sweet Week - Talks & Tasting Stage neue Content- und Eventformate, die Antworten auf die drängendsten Fragen der Branche geben: Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Künstliche Intelligenz, Fachkräftemangel und steigende Rohstoffpreise.

„Besonders hervorzuheben ist unser gemeinsames Ziel, mit der Expert Stage und der Sweet Week - Talks & Tasting Stage die Vernetzung von Produktionsteams und Zulieferfirmen aktiv voranzutreiben und eine Plattform zu schaffen, die nicht nur Wissen vermittelt, sondern auch Raum für praxisorientierten Austausch und Networking bietet. So tragen wir aktiv dazu bei, dass die Süßwaren- und Snackbranche in einer zunehmend digitalisierten und nachhaltigkeitsorientierten Welt zukunftsfähig bleibt“, betont Guido Henschke, Director ProSweets Cologne.

„Die ISM und ProSweets Cologne 2025 stehen im Zeichen des aktiven Dialogs und der gezielten Unterstützung der Branche bei den drängendsten Herausforderungen von



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

heute. Im Rahmen der Sweet Week bieten wir mit einem vielfältigen Programm wertvolle Impulse. Durch die Kombination von praxisnahen Best Practices, wegweisenden Innovationen und hochkarätigen Fachleuten aus der Industrie ermöglichen wir es den Teilnehmenden, konkrete Lösungen zu entwickeln, die den Weg in eine nachhaltigere und effizientere Zukunft ebnen“, sagt auch Sabine Schommer, Director ISM.

Seite

2/5

Highlights der Sweet Week 2025

Expert Stage - Knowledge-Hub

Im Mittelboulevard, direkt an Halle 10.1, bietet die Expert Stage erstklassigen Input zu drängenden Branchenthemen wie Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Künstlicher Intelligenz. Das Programm wird durch die Expertise der Knowledge-Partner Innova Market Insights und Euromonitor International bereichert und schafft so eine fundierte Grundlage für zukunftsweisende Diskussionen und praxisnahe Lösungsansätze.

Teilnehmende können sich auf abwechslungsreiche Vorträge freuen wie:

- „The Algae Advantage: Revolution der Süßwarenindustrie mit frischen Mikroalgen“ von Dipl.-Ing. G. Mühlstädt, CTO ALGENWERK c/o PUEVIT GmbH
- „Nachhaltige Verpackungen: Verpackungen für morgen“ von Manuel Leibrock, CMO von PAPACKS
- „Künstliche Intelligenz - Ihr neuer Mitarbeiter“ von J. Lauten, Founder und CEO von Foodforecast Technologies GmbH
- „2025 Global Consumer Trends: What’s next for Snacks Consumers“ von A. Tique, Senior Research Analyst von Euromonitor International

Sweet Week - Talks & Tasting Stage

Auf der **Sweet Week - Talks & Tasting Stage** in Halle 10.1 erwartet die Besucherinnen und Besucher ein abwechslungsreiches Programm, das Wissenstransfer, Innovation und interaktive Erlebnisse miteinander kombiniert. Am Sonntag, den 2. Februar, präsentiert Johann Lafer von 14:00 bis 14:30 Uhr dort das neue Produkt „Piece of Cake“ im Rahmen einer Produktvorstellung mit Verkostung. Am Montag, den 3. Februar, folgt von 11:00 bis 11:30 Uhr ein inspirierendes Talkformat mit Deutschlands bekanntestem TV- und Starkoch, das spannende Einblicke in aktuelle Trends und deren Auswirkungen auf die Gastronomieküche bietet.

Neben diesen Programmpunkten umfasst die Sweet Week - Talks & Tasting Stage weitere Highlights, die sowohl Branchenprofis als auch interessierte Besucherinnen und Besucher ansprechen. Diese können die neusten Produkte vor Ort verkosten und sich inspirieren lassen.

Weitere Bühnenhighlights sind:

- Einblicke in zukünftige Branchentrends, z.B. zu Themen wie KI
- Live-Podcasts mit Branchenkennern wie Food Insider T. Gross
- Workshops zu Sensorik und Trends von der Food-Expertin Hanni Rützler
- Pitches von Start-ups, moderiert von Investor, Business Angel und Gründer Robert Kronecker
- Einblicke in die Kreislaufstrategie zur Abfallreduktion, die nachhaltige Perspektiven

für die Branche eröffnet und einen Vorgeschmack auf die ANUGA HORIZON bietet, moderiert von Theresa Hingsammer, Director Anuga HORIZON

Seite
3/5

Sweet Week Production Summit

Erstmals findet auf der Sweet Week - Talks & Tasting Stage am 3. Februar um 13:30 Uhr der Sweet Week Production Summit statt, ein Format, das gezielt Produktionsteams mit der Zulieferindustrie der ProSweets Cologne vernetzt. Im Fokus stehen praxisnahe Best-Practice-Beispiele und innovative Ansätze für eine kosteneffiziente und zukunftssichere Produktion, insbesondere durch den Einsatz von KI-Tools. Vorträge wie „Transparenz und Mehrwert durch digitale Plattformdienste für die Süßwaren- und Snackindustrie“ von Tim Hellwig (SweetConnect GmbH), „KI in der Lebensmittelproduktion: Intelligente Planung für mehr Effizienz und Nachhaltigkeit“ von Maximilian Köhler (Optiwiser AI Solution) oder die Fallstudie „Produktionsplanung der Zukunft“ von Norbert Weichele (OMMM Operations Management Solutions GmbH) geben der Branche neue Impulse.

Hervorzuheben sind die dreiminütigen Pitch-Sessions der Zuliefererfirmen, die im Anschluss durch ein Matchmaking-Forum in der Networking-Area vertieft werden, um konkrete Lösungen und Geschäftsbeziehungen anzustoßen.

Abgerundet wird der Summit durch die ProSweets Cologne Party ab 18:00 Uhr, die den Teilnehmenden zusätzlichen Raum für Austausch und Networking in entspannter Atmosphäre bietet. Der Sweet Week Production Summit bringt damit Innovation, Wissenstransfer und Kooperation auf den Punkt.

Weitere Eventhighlights der ProSweets Cologne 2025:

Special Show Ingredients - Functional and Climate-Conscious

Auch 2025 präsentiert die ProSweets Cologne wieder in Zusammenarbeit mit der Zukunftsagentur Haute Innovation eine einzigartige Sonderfläche in Halle 10.1: Hier werden auf 120 Quadratmetern zukunftsweisende Innovationen der Süßwarenindustrie vorgestellt, beispielsweise JumeaTea, ein gesunder Energiedrink mit einer in Europa unbekanntem Zutat, Knäckebrötchen aus Kastanienmehl oder Kao Impact, das als Unternehmen das volle Potenzial der Kakaofrucht nutzt.

Guided Tours

Die ProSweets Cologne bietet auch wieder die beliebten Guided Tours durch die Partner DLG e.V. und Sweets Global Network an. Die DLG Guided Tours nehmen die Teilnehmenden mit auf eine Reise durch die World of Sweet & Snackable Ingredients, wo revolutionäre Zutaten und neue Geschmackserlebnisse im Mittelpunkt stehen. Die Sweets Global Network Guided Tours gewähren - mit der Möglichkeit zum Netzwerken - einen Blick auf die gesamte Wertschöpfungskette.

DLG Careers Day

Premiere feiert 2025 auch der DLG Careers Day am 2. Februar. Hier haben Studierende und Young Professionals die Möglichkeit, sich mit führenden Zulieferunternehmen der Süßwaren- und Snackbranche zu vernetzen und wertvolle Einblicke in ihre berufliche Zukunft zu erhalten. Der Careers Day bietet Fachvorträge, Unternehmens-Pitches und die exklusive Möglichkeit, Bewerbungsunterlagen vor Ort prüfen zu lassen.

Zur ProSweets Cologne werden rund 240 Aussteller aus 30 Ländern erwartet, darunter auch die Firma DOEHLER GmbH: „Döhler ist stolz darauf, Teil der ProSweets 2025 zu sein, die eine hervorragende Gelegenheit bietet, mit Kunden und Branchenexperten in Kontakt zu treten. Um Ideen zum Leben zu erwecken, werden wir unsere neuesten Innovationen für Süßwaren-, Bäckerei- und Snack-Anwendungen sowie unser breites Portfolio an Ingredienzen vorstellen, das von Frucht- und Gemüse-Ingredienzen bis hin zu natürlichen Geschmacks- und Farblösungen und Systemen reicht. Ein besonderes Augenmerk wird auf unser Portfolio an Nuss- und Saatgutpasten gelegt, die sowohl natürliche und ernährungsphysiologische Vorteile für die Endanwendungen als auch hervorragende multisensorische Erlebnisse bieten. Darüber hinaus werden wir uns mit den spezifischen Herausforderungen der Branche befassen, einschließlich derer, die mit dem volatilen Kakaomarkt und der Reduzierung von Zucker zusammenhängen, sowie mit der Verbesserung der funktionellen Vorteile für gesündere und dennoch genussvolle Snacks“, so Agneta Hoffmann, Head of Market Segment Food.

Das Eventprogramm der ProSweets Cologne ist unter folgendem Link zu finden:
[Veranstaltungssuche auf der ProSweets Cologne 2025](#)

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.

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 im Bereich „Presse“ oder unter www.prosweets.de/bilddatenbank

Presseinformationen finden Sie unter 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>

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

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".