

Nr. 4 / Dezember 2025, Köln  
#prosweetscologne #sweetweekcologne

## Energieeffizienz als Erfolgsfaktor: Die ProSweets Cologne zeigt, wie sich Süßwaren und Snacks nachhaltiger produzieren lassen

**Energieeffizienz an der Spitze der Agenda im Maschinenbau +++  
Aussteller auf dem Kölner Messegelände zeigen digitale  
Technologien als Innovationstreiber +++ Retrofitting als Strategie  
für Bestandanlagen**

**Energieeffizienz, Dekarbonisierung, Kreislaufwirtschaft und Digitalisierung:**  
Süßwaren- und Snackhersteller stehen heute vor komplexen Herausforderungen. Steigende Energiepreise, zunehmende regulatorische Anforderungen und Klimaziele verstärken den Handlungsdruck in der gesamten Branche. Ressourcenschonende Prozesse werden zum entscheidenden Wettbewerbsfaktor. Vom 1. bis 4. Februar 2026 zeigen die Aussteller auf der ProSweets Cologne umfassende Lösungen für Anwender, die nach Wegen suchen, ihre Betriebsabläufe zu optimieren und gleichzeitig ihre Energieverbräuche zu reduzieren.

Ob süß oder salzig: Süßwaren und Snacks sind beliebt. Die Bandbreite reicht von Bonbons, Zuckerwaren und Schokolade, Kaugummi bis hin zu Nuss- und Fruchtriegeln. Weil es viele individuelle Wünsche gibt, muss die Produktion flexibel und effizient sein - ein Thema, das die Besucher und Aussteller der ProSweets Cologne 2026 gleichermaßen stark beschäftigt. „Auf der einen Seite müssen die Technologieanbieter ihre Maschinen und Anlagen aufgrund der steigenden Energiekosten effizient herstellen. Gleichzeitig fordern die Kunden, die Lebensmittelhersteller, Lösungen, mit denen sie energieeffizient produzieren können“, sagt Guido Hentschke. Die stark gestiegenen Strompreise seien eine zusätzliche Herausforderung. „Gut konzipierte Maschinen mit energieeffizienten Komponenten können den Energieverbrauch und CO<sub>2</sub>-Fußabdruck deutlich senken, ohne die Produktivität zu beeinträchtigen - und zahlen damit zugleich auf den zunehmenden Wunsch der Konsumenten nach einem möglichst grünen Footprint ein“, so der Director der ProSweets Cologne und der ISM Ingredients.

### **Moderne Anlagen sorgen für mehr Einsparungen**

Energieeffizienz steht folglich an der Spitze der Agenda im Maschinenbau. Das Engagement spiegelt sich auf dem Kölner Messegelände in Applikationen wider, die individuell auf die Bedürfnisse der Süßwaren- und Snackproduzenten zugeschnitten sind. Modulare Maschinenkonzepte und der konsequente Einsatz von Robotersystemen erhöhen den Automatisierungsgrad und ermöglichen platzsparende, energieeffiziente Kompaktanlagen mit hoher Leistungsdichte und kurzen Formatwechselzeiten. Zunehmend werden die Schaltschränke mit den elektrischen und pneumatischen Komponenten im Maschinensockel integriert. Der



ProSweets Cologne  
01.02. - 04.02.2026  
[www.prosweets.de](http://www.prosweets.de)

Ihr Kontakt bei Rückfragen:

Patrick Schmitz

Telefon

+49 221 821-3083

E-Mail

[p.schmitz@koelnmesse.de](mailto: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](mailto:info@koelnmesse.de)

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

Geschäftsführung:

Gerald Böse (Vorsitzender)

Oliver Frese

Sitz der Gesellschaft und

Gerichtsstand: Köln

Amtsgericht Köln, HRB 952

geringere Flächenbedarf macht vieles möglich: Zahl und Länge der Kabel und Schläuche gehen zurück und die Baugruppen können leichter dort platziert werden, wo sie tatsächlich benötigt werden.

Seite

2/5

Von empfindlichen Pralinen bis zu robusten Crackern verarbeiten die auf der ProSweets Cologne gezeigten Lösungen alle erdenklichen Süßwaren und Snacks mit minimalen Produktverlusten. Dabei gilt: Je effizienter die Prozesse laufen, desto nachhaltiger kann produziert und verpackt werden. Innovative Technologien wie optimierte Antriebssysteme und intelligente Steuerungssysteme ermöglichen es Anlagen weniger Energie zu verbrauchen, während sie gleichzeitig ihre Leistungsfähigkeit erhöhen. „Neben niedrigeren Betriebskosten profitieren Unternehmen auch von einer verbesserten CO<sub>2</sub>-Bilanz - ein klarer Schritt in Richtung klimaneutrale Produktion“, kommentiert Hentschke die jüngsten Entwicklungen im Maschinen- und Anlagenbau.

#### **Effizienzsteigerungen beginnen mit einem Retrofit**

Die Aussteller auf dem Kölner Messegelände bieten maßgeschneiderte und mehrstufige Lösungen zur Modernisierung, um die Gesamteffizienz von Bestandsanlagen in der Süßwaren- und Snackindustrie auf ein neues Level zu heben. Sowohl einzelne Schlüsselkomponenten als auch komplette elektrische Antriebssysteme lassen sich im Rahmen eines Retrofittings erneuern. Zudem werden häufig die Steuerung ausgetauscht und ein modernes Bediengerät (HMI) eingebaut. Natürlich besteht auch die Möglichkeit auf moderne Digitalisierungstools zurückzugreifen, um eine Fernwartung oder ein Diagnosetool zur Überwachung der Energieverbräuche einzurichten - so verhilft der "Effizienz-Boost" der Maschine auch zu einem Leistungszuwachs.

Bereits punktuelle Eingriffe ermöglichen signifikante Fortschritte. Denn häufig liegen die Wirkungsgrade der eingesetzten Motoren bei den Effizienzklassen IE3 oder IE2. Wird ein alter Motor durch einen modernen Synchronreluktanzmotor der Effizienzklasse IE5 ersetzt, ist das ein großer Hebel, um den Stromverbrauch zu reduzieren. Eingesetzt in einer Rührwerkskugelmühle, wie sie beispielsweise für die Herstellung von Füllmassen für Schokoladen zum Einsatz kommt, lassen sich gegenüber einem IE3-Asynchronmotor bis zu sieben Prozent Energie einsparen. Der Einsatz innovativer Technologien bietet auch im Bereich der Pneumatik Möglichkeiten, etwa um den Energieverbrauch von Verpackungsmaschinen und damit die Kosten zu senken. Energieeffizienzmodule überwachen und regeln vollautomatisch die Druckluftversorgung in Neu- und Bestandsanlagen. Ähnlich wie die Start-Stopp-Automatik im Auto erkennen sie einen Stand-by-Modus und sperren die Druckluftversorgung ab, sodass der Druckluftverbrauch während der Anlagenstillstände auf null sinkt. Daneben ermöglicht sie die Messung von Leckagen, indem sie ein zu schnelles Absinken des Drucks an den Anlagenbetreiber melden.

#### **Kartonzuschnitte klebstofffrei formen**

Hinzu kommt die steigende Nachfrage nach umweltfreundlichen Verpackungen, die neue technologische Ansätze erfordert. Moderne Verpackungsmaschinen sind so flexibel, dass sie sich immer wieder auf neue Anforderungen abstimmen lassen, etwa um sowohl recycelbare Verbundfolien als auch nachhaltige Folien auf Papierbasis auf ein und derselben Anlage zu verarbeiten. Neue Formstationen, die auch als Retrofit-

Kit für eine Vielzahl der Anlagen erhältlich sind, komplettieren die Initiativen im Bereich nachhaltiger Verpackungen. Der Clou: Der Prozess, bei dem Kartonzuschnitte zusammengesteckt statt verklebt werden, erlaubt die präzise Ausformung von Schachteln oder Trays ohne Verwendung von Heißleim. Süßwaren- und Snackhersteller können so konventionelle Plastiktrays für Kekse oder Riegel durch umweltschonende Alternativen ersetzen.

Seite

3/5

Der Verzicht auf Klebstoff verbessert nicht nur die Recyclingfähigkeit der Verpackung: Er spart auch Material und Kosten. Denn im Gegensatz zum klassischen Klebverfahren kommen keine Leimgeräte zum Einsatz, die von allen Komponenten im Kartonierer den meisten Strom verbrauchen. Diese hinterlassen Rückstände und dünne Klebefäden, die sich an der Maschine ansammeln und regelmäßig entfernt werden müssen - ein Wartungsaufwand, der entfällt.

#### **Die Energieverbräuche im Blick behalten**

Darüber hinaus lassen sich der Stromverbrauch und die CO<sub>2</sub>-Emissionen mit digitalen Lösungen weiter reduzieren. Datenanalysen und vernetzte Systeme ermöglichen es, Energieverbrauch und Emissionen zu überwachen und zu reduzieren, während gleichzeitig die Wartung vereinfacht und Ausfallzeiten minimiert werden. Modernes Condition Monitoring liefert einen entscheidenden Beitrag zu besserer Maschinenauslastung und optimierter Energieeffizienz. Voraussetzung dafür ist, den Stromverbrauch der verschiedenen Komponenten wie Antriebe, Kühlung, Pneumatik und ähnlichem zu kennen. Durch die transparente Darstellung von tatsächlich gemessenen Energieströmen und Verbräuchen werden Einsparpotenziale aufgezeigt, die andernfalls im Verborgenen bleiben.

„Viele Unternehmen haben mit dieser Herausforderung noch zu kämpfen, da ihnen die Datentransparenz fehlt, um mögliche Energieeinsparmöglichkeiten zu erkennen“, sagt Guido Hentschke. Auf der ProSweets Cologne finden Anlagenbetreiber die notwendigen Tools und Services für die Digitalisierung aller Bereiche der Süßwaren- und Snackproduktion. Ein weiterer Vorteil der Datenauswertung: Nicht nur Erkenntnisse über die Maschine an sich sind abrufbar, sondern auch die Einflüsse der vor- und nachgelagerten Abfüll-, Portionier- oder Schneideprozesse lassen sich erkennen. Geringfügige Schwankungen der Kühl- oder Heiztemperatur können beispielsweise zu Gewichtsabweichungen bei Einzelprodukten führen. Kontrollwaagen können direkt auf solche Schwankungen reagieren und beispielsweise die Abfüllprozesse entsprechend regulieren.

#### **Schritte in Richtung einer klimaneutralen Zukunft**

Vom 1. bis 4. Februar 2026 rückt die ProSweets Cologne energieeffiziente Lösungsansätze für die Snack- und Süßwarenindustrie in den Mittelpunkt. Wie man seine Prozesse und Anlagen für die Zukunft fit machen kann und an welchen Stellschrauben in Sachen Klimaneutralität es zu drehen gilt, erfahren Besuchende der ProSweets Cologne sowohl auf der Talks & Tasting Stage in Halle 10.1 als auch auf der Expert Stage im Mittelboulevard. Unterstützt wird das gesamte Programm von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), die als ideeller Träger über ihr Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel wertvolle Expertise einbringt.

So widmet sich etwa der Vortrag „Shared Packaging - Why AI Belongs to Us“ dem

Potenzial künstlicher Intelligenz, Verpackungsprozesse intelligenter, ressourcenschonender und konsistenter zu gestalten. Der Beitrag „Bake Resilience into Your Value Chain“ zeigt, wie Hersteller Lieferketten widerstandsfähiger machen - ein entscheidender Faktor für stabile, energieoptimierte Produktionsabläufe. Im Rahmen der Keynote „Future-Ready Packaging for Confectionery“ erhalten Teilnehmende zudem Impulse für zukunftsfähige Verpackungslösungen, die Funktionalität, Nachhaltigkeit und Markenwirkung verbinden. Und bei „Advancing the Circular Economy - AI-Optimized Material Development“ steht im Mittelpunkt, wie KI-gestützte Materialinnovationen den Weg zu einer echten Kreislaufwirtschaft ebnen.

Seite

4/5

**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:**

ISM und ISM Ingredients - Die weltweit größte Messe für Süßwaren, Snacks und ihre Ingredients., Köln 01.02. - 04.02.2026

ProSweets Cologne - Die internationale Zuliefermesse für die Süßwaren- und Snackindustrie, Köln 01.02. - 04.02.2026

THAIFEX - HOREC Asia - Southeast Asia's leading Hospitality & Food Service Trade Show, Bangkok 11.03. - 13.03.2026

#### **für die Redaktion:**

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

#### **Ihr Kontakt bei Rückfragen:**

Patrick Schmitz

Public and Media Relations Manager

Seite  
5/5

Koelnmesse GmbH  
Messeplatz 1  
50679 Köln  
Deutschland  
Telefon: +49 221 821 3083  
[p.schmitz@koelnmesse.de](mailto:p.schmitz@koelnmesse.de)  
[www.koelnmesse.de](http://www.koelnmesse.de)