

## **CHOCOTEC - Der internationale Schokoladenkongress** *CHOCOTEC - The International Chocolate Congress*

### **Programm**

*Program*

---

### **Referenten**

*Speakers*

---

### **Foyer-Ausstellung**

*Foyer Exhibition*

**Congress Center North, Köln • Cologne**  
**10 - 12.12.2024**



Die Süßwaren Akademie  
The Academy of Sweets



Editorial.....3  
 Themen.....4  
 Referenten.....22  
 Ausstellungsplan.....26  
 Foyer-Ausstellung - Musterstand.....27  
 Foyerausstellung - Teilnahmebedingungen.....28  
 Beirat.....32  
 Impressum.....34



Editorial.....3  
 Topics.....12  
 Speakers.....22  
 Exhibition Map.....26  
 Foyer Exhibition - Sample Booth.....27  
 Foyer Exhibition - Terms of Participation.....30  
 Organising Committee.....32  
 Imprint.....34

Stand: 03.09.2024 - Änderungen vorbehalten!  
Dated 03.09.2024 - Subject to changes!

**CHOCOTEC 2024 • Der Branchenkongress für die Schokoladenindustrie vom 10. bis 12. Dezember 2024 in Köln**

Sehr geehrte Damen und Herren, nutzen Sie die **CHOCOTEC** als Inspirationsquelle für neue Produktideen und Verfahren. Informieren Sie sich über neue Trends und Marktentwicklungen! Erweitern Sie Ihr Fachwissen!

Erleben Sie die inspirierende Atmosphäre und nutzen Sie die Kommunikationsplattform für die gesamte Wertschöpfungskette, vom Rohstoffhersteller bis zum Maschinenproduzenten, vom Industriedienstleister bis zum schokoladenverarbeitenden Süßwarenunternehmen. Neben einem umfangreichen Vortragsprogramm bietet Ihnen die **CHOCOTEC** mit Foyer- und Produktausstellung ideale Bedingungen für den Austausch mit anderen Kongressteilnehmern und hochkarätigen Referenten aus Industrie und Forschung.

Der erste Kongresstag endet mit einem festlichen Dinner im weltberühmten Schokoladenmuseum, direkt an der Rheinpromenade. Der zweite Abend des Kongresses wird mit einer Posterpräsentation von namhaften Hochschulen und Universitäten abgeschlossen. Hier werden aktuelle Forschungsergebnisse in Form von Postern visualisiert und bieten Interessierten, Experten und Wissenschaftlern eine hervorragende Ausgangsbasis für intensiven Gedankenaustausch und Diskussionen. Ein bewährtes Format, das den Dialog mit der Wissenschaft in den Mittelpunkt stellt.

**CHOCOTEC 2024 • The industry congress for the chocolate industry from 10 to 12 December 2024 in Cologne**

Dear Sir or Madam, Use **CHOCOTEC** as a source of inspiration for new product ideas and processes. Find out about new trends and market developments! Expand your expertise!

Experience the inspiring atmosphere and use the communication platform for the entire value chain, from raw material manufacturers to machine producers, from industry service providers to chocolate-processing confectionery companies. In addition to a comprehensive lecture program, **CHOCOTEC** also offers you a foyer and product exhibition, ideal conditions for exchanging ideas with other congress participants and high-ranking speakers from industry and research.



Andreas Bertram  
Geschäftsführer  
Managing Director

The first day of the congress will end with a festive dinner in the world-famous Chocolate Museum, directly on the Rhine promenade. The second evening of the congress will end with a poster exhibition. Here, current research findings are visualised in the form of posters and offer interested parties, experts and scientists an excellent starting point for deep blue talks and discussions. A proven format that focuses on dialogue with science.





# Programm



**Dienstag, 10. Dezember, 2024**

Beginn: 12:30 - Ende: 17:30

## Plenum 1: Wissenswertes aus der Welt der Schokolade

Moderation Dr. Torben Erbrath & Christa Schuster-Salas

### Begrüßung

Andreas Bertram, ZDS e.V. & Christa Schuster-Salas

### Gesamtstatus von Süßwarenentwicklung in der EU / Weltweit

Javier Muñoz, Euromonitor International, UK

### Ganzheitliche Betrachtung zum Aufbau und Betrieb einer Kakaopflanzung

Hauke Will, Alfred Ritter GmbH & Co. KG, DE

### Wenn Nachhaltigkeit auf Qualität trifft, um einen echten Einfluss auf Kakaobauern und den Planeten zu schaffen

David Deblauwe, Puratos NV, BE

### Neue Haselnuss-Sorten von der Oregon State University

Shawn A. Mehlenbacher, Oregon State University, USA

### Diskussion

### Networking Pause & Foyer-Ausstellung

### Neue Einblicke in das Verhalten von Schokolade bei dessen Beanspruchung im Mundraum durch Differenzierung von rheologischen und tribologischen Aspekten

Prof. em. Dr. Erich Windhab, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH

### Kakaofreie Schokolade aus Sicht des Handels

David Sanchez Crespo, REWE-Group, DE

### EUDR: Erläuterung der neuen Verordnung und der Auswirkungen auf den Betrieb

Dr. Torben Erbrath, BDSI – Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., DE

### Diskussion

### Ende des ersten Tages

### Festliches Abendessen im Kölner Schokoladenmuseum



**Mittwoch, 11. Dezember, 2024**

Beginn: 08:30 - Ende: 21:00

### Session A1: Rohstoff Kakao

Moderation Dr. John Newell

#### Begrüßung

#### Die Kakao-Schwellen-Krankheitsvirus-Krankheit und ihre Auswirkungen auf die kleinbäuerliche Kakaokultur in Westafrika

Dr. Francis Kwame Padi, Executive Director, Cocoa Research Institute of Ghana, GHA

#### Potential aber auch Limitationen von funktionellen mikrobiellen Kulturen in der Fermentation von Kakaobohnen – Einblicke in Labor- und Feld-Versuche

Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger, ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, CH

#### Diskussion

#### Networking Pause & Foyer-Ausstellung

### Session A2: Rohstoff Haselnuss

Moderation Christa Schuster-Salas

#### Nussanbau im Oregon

Sean Denfeld, Denfeld Packing, Inc., USA

#### Nachhaltigkeit von Haselnüssen aus der Türkei – der Weg in die Zukunft

Ayşe K. GOLOĞLU, Yavuz Gıda San. ve Tic. A.Ş., TR

#### Diskussion

### Session B1: Füllungsfette

Moderation Oliver Stricker

#### Begrüßung

#### Neue Erkenntnisse über kühl-schmelzende Füllfette auf Palmbasis

Dr. Morten Daugaard Andersen, AAK Denmark, DK

#### Oleogele: Zum Anwendungspotenzial von alternativen Fettstrukturierung in Süßwaren

Prof. Dr. Eckhard Flöter, Technische Universität Berlin, DE

#### Diskussion

#### Networking Pause & Foyer-Ausstellung

### Session B2: Qualität Kakao

Moderation Dr. Henri Kamphuis

#### Digitale Auswertung der Kakao-Schnittprobe: Lehren aus der Praxis

Tobias Jaeuthe, QVISIONS GmbH, DE

#### Präzise Kakaoschälung: Schlüssel zu nachhaltiger Qualitätskontrolle

Dr. Tobias Lohmüller, Hamburger Dresdner Maschinenfabriken, DE

#### Diskussion



**Mittwoch, 11. Dezember, 2024**

Beginn: 08:30 - Ende: 21:00

### Session A3: Verarbeitungstechnologie Kakao und Schokolade

Moderation Thomas Scheidgen

#### **In-line Messung der Kristallisation beim Kühlem von gefüllten Schokoladenprodukten**

Prof. em. Dr. Erich Windhab, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH

#### **Entschlüsselung der komplexen Kakaoaroma- und Geschmacksentwicklung**

#### **Eine Analyse des Netzwerkes zentraler und kleinerer Einflussfaktoren entlang der Verarbeitungskette**

Dr. Daniel Kadow, August Storck KG, DE

#### **KI – gestützte Süßwarenproduktion**

Carsten Butz, Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH, DE

#### **Diskussion**

#### **Mittagessen, Networking Pause & Foyer-Ausstellung**

### Session A4: Fertigprodukt Schokolade

Moderation Brigitta Tewes

#### **Qualitätstests für die sensorische Bewertung von Kakao- und Schokoladenprodukten – Herausforderungen und Chancen**

Dipl. Ing. Karin Chatelain, ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, CH

#### **Ölmobilität in Nüssen und Nussprodukten messen und reduzieren**

Hilke Schacht, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik u. Verpackung, DE

#### **Diskussion**

#### **Networking Pause & Foyer-Ausstellung**

#### **Diskussion**

### Session B3: Verpackung

Moderation Dr. Frank Heckel

#### **Migration durch faserbasierte Rohstoffe**

Lisa Hetzel, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik u. Verpackung, DE

#### **Wie unterstützt die Verpackung durch Form, Design und Druck ein Schokoladenprodukt?**

Annika Reuber, WOLKENDIEB DESIGNAGENTUR, DE

#### **Die neue EU-Verpackungsverordnung: Herausforderungen und Lösungen für Schokoladenprodukte**

Julia Gisewski, BDSI-Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., DE

#### **Diskussion**

#### **Mittagessen, Networking Pause & Foyer-Ausstellung**

### Session B4: Aktuelles aus der Wissenschaft

Moderation Dr. Peter Braun

#### **Untersuchung des Gesamtpolyphenolgehalts in Kakaobohnen unterschiedlicher Herkunft**

Stephan Struik, Uni Warschau, PL

#### **Beobachtung von Veränderungen im Volatilitätsprofil von äquadorianischem Kakao während verschiedener Schritte der traditionellen Verarbeitung im Betrieb**

The Andalusian Institute of Agricultural, Fisheries, Agrifood and Organic Production Research and Training, ES

#### **Diskussion**

#### **Networking Pause & Foyer-Ausstellung**

#### **Diskussion**





**Mittwoch, 11. Dezember, 2024**

Beginn: 08:30 - Ende: 21:00

### Session A5: Alternative Rohstoffe zur klassischen Schokolade

Moderation Oliver Stricker

#### Schokoladen ähnlicher Genuss auf Haferbasis

Dr. Sara Marquart, Planet A Foods GmbH, DE

#### Nachhaltige kakaofreie Schokolade aus Ackerbohnen

Ross Newton, NuKoKo, UK

#### Zellbasierte Schokolade

Géraldine Senn & Yannick Senn, Food Brewer AG, CH

**Networking Pause & Foyer-Ausstellung**

### Session B5: Qualitätsunterstützte Prozesse

Moderation Andreas Reichert

#### Künstliche Intelligenz in der Schokoladenproduktion - Methoden und Anwendungsmöglichkeiten aus Sicht der Verbundforschung

Dr.-Ing. Tobias Voigt, Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e. V., DE

#### Robuste Lösungen für Fetteif - ein Jahrzehnt der Forschung

Frédéric Depypere, Barry Callebaut Belgium N.V., BE

#### Optimierung der Süße- und Aromawahrnehmung durch strukturmaßgeschneiderte 3D-gedruckte Schokoladenoberflächenstrukturen

Prof. em. Dr. Erich Windhab, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH

**Networking Pause & Foyer-Ausstellung**



**Mittwoch, 11. Dezember, 2024**

Beginn: 08:30 - Ende: 21:00

**Plenum 2: Poster Showcase & Ausstellung**

Moderation Christa Schuster-Salas &amp; Dr. Peter Braun

**Poster Showcase: Die Wissenschaft im Rampenlicht****Poster Ausstellung: Networking mit Bier und Brezeln****Abend zur freien Verfügung & Ende des 2. Tages****Donnerstag, 12. Dezember, 2024**

Beginn: 08:30 - Ende: 13:30

**Plenum 3: Abschlussplenum: Vision der Zukunft**

Moderation Dr. Peter Braun &amp; Christa Schuster-Salas

**Begrüßung****Kakao- / Schokoladenlieferkette und ihre Auswirkungen**

Johan Six, Dynamic Agroforestry, CH

**Verständnis der Wahrnehmung von Süße aus sensorischer und neurophysiologischer Perspektive**

Johannes Burkard, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH

**Diskussion****Networking Pause & Foyer-Ausstellung****Update: Aktuelle Kakaopreientwicklung - Hintergründe, Ursachenanalysen, Ausblick**

Barry Callebaut N.V., BE

**KI-gestützte Rezept- bzw. Prozesskreierung**

Pascal Wullschleger, Hochschule Luzern-Informatik, CH

**Verbot von Bisphenol A basierten Kunststoffen im Lebensmittelkontakt - das Aus für die Schokoladenproduktion in Europa?**

Dr. Frank Heckel, Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., DE

**Diskussion & Rückblick****Ende des Kongresses**





# Program



**Tuesday, December 10, 2024**

Begin: 12:30 - End: 17:30

## Plenum 1: Interesting Facts from the World of Chocolate

Moderation Dr. Torben Erbrath & Christa Schuster-Salas

### Welcome

Andreas Bertram, ZDS e.V. & Christa Schuster-Salas

### Overall Status of Confectionery Development

Javier Muñoz, Euromonitor International, UK

### Holistic Approach Establishing and Running a Cocoa Farm

Hauke Will, Alfred Ritter GmbH & Co. KG, DE

### When Sustainability Meets Quality to Create Real Impact for Cocoa Farmers and Planet

David Deblauwe, Puratos NV, BE

### New Hazelnut Cultivars from Oregon State University

Shawn A. Mehlenbacher, Oregon State University, USA

### Discussion

### Networking Break & Foyer-Exhibition

### New Insights into Chocolate Oral Processing by Differentiating Rheology and Tribology Aspects

Prof. em. Dr. Erich Windhab, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH

### Cocoa-Free Chocolate from the Retailer's Perspective

David Sanchez Crespo, REWE-Group, DE

### EUDR: Explanation New Regulation and Impact for Operations

Dr. Torben Erbrath, BDSI – Association of the German Confectionery Industry, DE

### Discussion

### End of the First Day

### Festive Dinner at the Chocolate Museum in Cologne





**Wednesday, December 11, 2024**

Begin: 08:30 - End: 21:00

**Session A1: Cocoa as a Raw Material**

Moderation Dr. John Newell

**Welcome**

**The Cocoa Swollen Shoot Virus Disease and its Impact on Peasant Cocoa Culture in West Africa**

Dr. Francis Kwame Padi, Executive Director, Cocoa Research Institute of Ghana, GHA

**Potential but also Limitations of Functional Microbial Cultures in the Fermentation of Cocoa Beans – Insights into Laboratory and Field Trials**

Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger, ZHAW - Zurich University of Applied Sciences, CH

**Discussion**

**Networking Break & Foyer-Exhibition**

**Session A2: Raw Material Hazelnut**

Moderation Christa Schuster-Salas

**Nut Cultivation in Oregon**

Sean Denfeld, Denfeld Packing, Inc., USA

**Sustainability of Hazelnuts from Turkey - The Way Forward**

Ayşe K. GOLOĞLU, Yavuz Gıda San. ve Tic. A.S., TR

**Discussion**



**Session B1: Filling Fats**

Moderation Oliver Stricker

**Welcome**

**New Insights into Palm Based Cool Melting Filling Fats**

Dr. Morten Daugaard Andersen, AAK Denmark, DK

**Oleogels: On the Potential of Non-Triglyceride Fat Structuring in Confectionary Products**

Prof. Dr. Eckhard Flöter, TU Berlin, DE

**Discussion**

**Networking Break & Foyer-Exhibition**

**Session B2: Quality Cocoa**

Moderation Dr. Henri Kamphuis

**Digital Evaluation of Cocoa Cut Tests: Lessons from Practice**

Tobias Jaeuthe, QVISIONS GmbH, DE

**Precision Cocoa Bean De-Shelling: Key to Sustainable Quality Control**

Dr. Tobias Lohmüller, Hamburger Dresdner Maschinenfabriken, DE

**Discussion**



**Wednesday, December 11, 2024**

Begin: 08:30 - End: 21:00

**Session A3: Cocoa and Chocolate Processing Technology**

Moderation Thomas Scheidgen

**Industrial In-line Detection of Crystallisation Upon Cooling for Filled Chocolate Products**

Prof. em. Dr. Erich Windhab, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH

**Unravelling the Complexity of Cocoa Flavor Development****An Analysis of the Network of Main and Smaller Impact Factors Along the Processing Chain**

Dr. Daniel Kadow, August Storck KG, DE

**AI - Supported Confectionery Production**

Carsten Butz, Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH, DE

**Discussion****Lunch, Networking Break & Foyer-Exhibition****Session A4: Finished Product Chocolate**

Moderation Brigitta Tewes

**Proficiency Testing for Sensory Evaluation of Cocoa and Chocolate Products****Challenges and Opportunities**

Dipl. Ing. Karin Chatelain, ZHAW - Zurich University of Applied Sciences, CH

**Measurement and Reduction of Oil Mobility in Nuts and Nut Products**

Hilke Schacht, Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV, DE

**Discussion****Networking Break & Foyer-Exhibition****Discussion****Session B3: Packaging**

Moderation Dr. Frank Heckel

**Migration Through Fibre-Based Raw Materials**

Lisa Hetzel, Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV, DE

**How does Packaging Aid a Chocolate Product Using Form, Design and Print?**

Annika Reuber, WOLKENDIEB DESIGNAGENTUR, DE

**The New EU Packaging Regulation: Challenges and Solutions for Chocolate Products**

Julia Gisewski, BDSI - Association of the German Confectionery Industry, DE

**Discussion****Lunch, Networking Break & Foyer-Exhibition****Session B4: Updates from the World of Science**

Moderation Dr. Peter Braun

**Exploring Total Polyphenol Content in Cocoa Beans Access Different Origins**

Stephan Struik, University of Warsaw, PL

**Monitoring Changes in the Volatile Profile of Equadorian Cocoa During****Different Steps in Traditional on Farm Processing**

The Andalusian Institute of Agricultural, Fisheries, Agrifood and Organic Production Research and Training, ES

**Discussion****Networking Break & Foyer-Exhibition****Discussion**



**Wednesday, December 11, 2024**

Begin: 08:30 - End: 21:00

### **Session A5: Alternative Raw Materials for Classic Chocolate**

Moderation Oliver Stricker

#### **Chocolate Like Indulgence Based on Oats**

Dr. Sara Marquart, Planet A Foods GmbH, DE

#### **Sustainable Cocoa-Free Chocolate from Fava Beans**

Ross Newton, NuKoKo, UK

#### **Cell-Based Chocolate**

Géraldine Senn & Yannick Senn, Food Brewer AG, CH

**Lunch, Networking Break & Foyer-Exhibition**

### **Session B5: Quality-Supported Processes**

Moderation Andreas Reichert

#### **Artificial Intelligence in Chocolate Production - Methods and Potential Applications from the Perspective of Joint Research**

Dr.-Ing. Tobias Voigt, Industry Association for Food Technology and Packaging e.V. DE

#### **Robust Fat Bloom Solutions - a Decade of Research**

Frédéric Depypere, Barry Callebaut Belgium N.V., BE

#### **Optimization of Sweetness and Aroma Sensing through Structure-Tailored 3D Printed Chocolate Surface Structures**

Prof. Dr. Erich Windhab, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH

**Networking Break & Foyer-Exhibition**



**Wednesday, December 11, 2024***Begin: 08:30 - End: 21:00***Plenum 2: Poster Showcase & Exhibition***Moderation Christa Schuster-Salas & Dr. Peter Braun***Poster Showcase: Spotlight on Science!****Poster Exhibition: Networking with Beer & Pretzels****Evening at Free Disposal & End of the Second Day****Thursday, December 12, 2024***Begin: 08:30 - End: 13:30***Plenum 3: Vision of the Future***Moderation Dr. Peter Braun & Christa Schuster-Salas***Welcome****Cocoa / Chocolate Supply Chain and its Impact***Johan Six, Dynamic Agroforestry, CH***Understanding Sweetness Perception from a Sensory and Neurophysiological Perspective***Johannes Burkard, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH***Discussion****Networking Break & Foyer-Exhibition****Update: Current Cocoa Price Development Background, Cause Analyses, Outlook***Barry Callebaut N.V., BE***AI and Recipe or Process Creation***Pascal Wullschleger, The Lucerne School of Computer Science and Information Technology, CH***Ban on Bisphenol A-Based Plastics in Contact with Food - The End for Chocolate Production in Europe?***Dr. Frank Heckel, Food Chemistry Institute (LCI) of the Association of the German Confectionery Industry (BDSI), DE***Discussion & Review****End of the Congress**





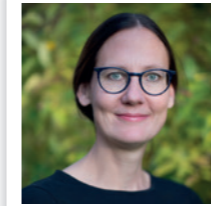
The Andalusian Institute of Agricultural, Fisheries, Agrifood and Organic Production Research and Training



**Dr. Frédéric Depypere**  
Barry Callebaut  
Belgium N.V., BE



**Dr. Torben Erbrath**  
BDSI-  
Bundesverband  
der Deutschen  
Süßwarenindustrie  
e.V., DE



**Dipl. Ing. Karin Chatelain**  
ZHAW, CH



**David Deblauwe**  
Puratos GmbH, BE



**Carsten Butz**  
Winkler und  
Dünnebier  
Süßwaren-  
maschinen  
GmbH, DE



**Dr. Morten Daugaard Andersen**  
AAK AB, DK



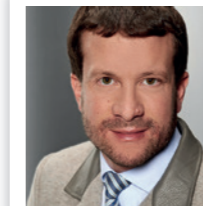
**Julia Gisewski**  
BDSI-  
Bundesverband der  
Deutschen  
Süßwarenindustrie  
e.V., DE



**Ayşe K. GOLOĞLU**  
Yavuz Gıda San.  
ve Tic. A.Ş., TR



**Sean Denfeld**  
Denfeld Packing,  
Inc., USA



**Dr. Daniel Kadow**  
August Storck KG,  
DE



**Tobias Jaeuthe**  
QVISIONS GmbH.  
DE



REWE-Group



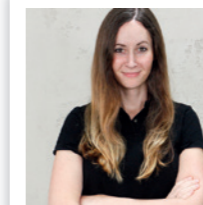
**Johannes Burkard**  
ETH, Zürich, CH



**Pascal Wullschleger**  
Hochschule  
Luzern-  
Informatik, CH



**Prof. Dr. Eckhard Flöter**  
TU Berlin, DE



**Dr. Sara Marquart**  
Planet A  
Foods GmbH, DE



**Shawn A. Mehlenbacher**  
Oregon State  
University, USA



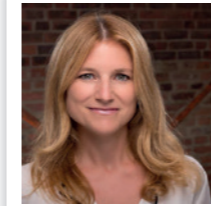
**Dr. Frank Heckel**  
LCI-  
Lebensmittel-  
chemisches  
Institut des  
Bundesverbandes  
der Dt. Süßwaren-  
industrie e.V., DE



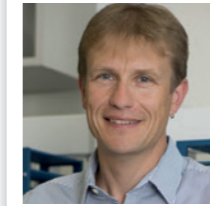
**Javier Munoz**  
Euromonitor  
International, UK



**Dr. Tobias  
Lohmüller**  
Hamburg Dresdner  
Maschinenfabriken  
GmbH, DE



**Annika Reuber**  
WOLKEndieb  
Designagentur, DE



**Prof. Dr.  
Johan Six**  
Dynamic  
Agroforestry, CH



**Dr.-Ing.  
Tobias Voigt**  
Industrie-  
vereinigung für  
Lebensmitteltech-  
nologie und  
Verpackung e.V., DE



**Lisa Hetzel**  
Fraunhofer  
Institut für  
Verfahrenstechnik  
u. Verpackung, DE



**Dr. Francis  
Kwame Padi**  
Executive Director,  
Cocoa Research  
Institute of Ghana,  
GHA



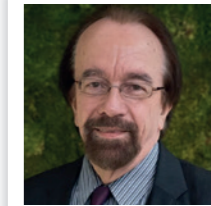
**Prof. Dr.  
Susanne Miescher  
Schwenninger**  
ZHAW, CH



**Hilke Schacht**  
Fraunhofer IVV,  
Freising. DE



**Hauke Will**  
Alfred Ritter  
GmbH & Co. KG, DE



**Prof. em. Dr.  
Erich J. Windhab**  
ETH, Zürich, CH



**Ross Newton**  
NuKoKo, UK

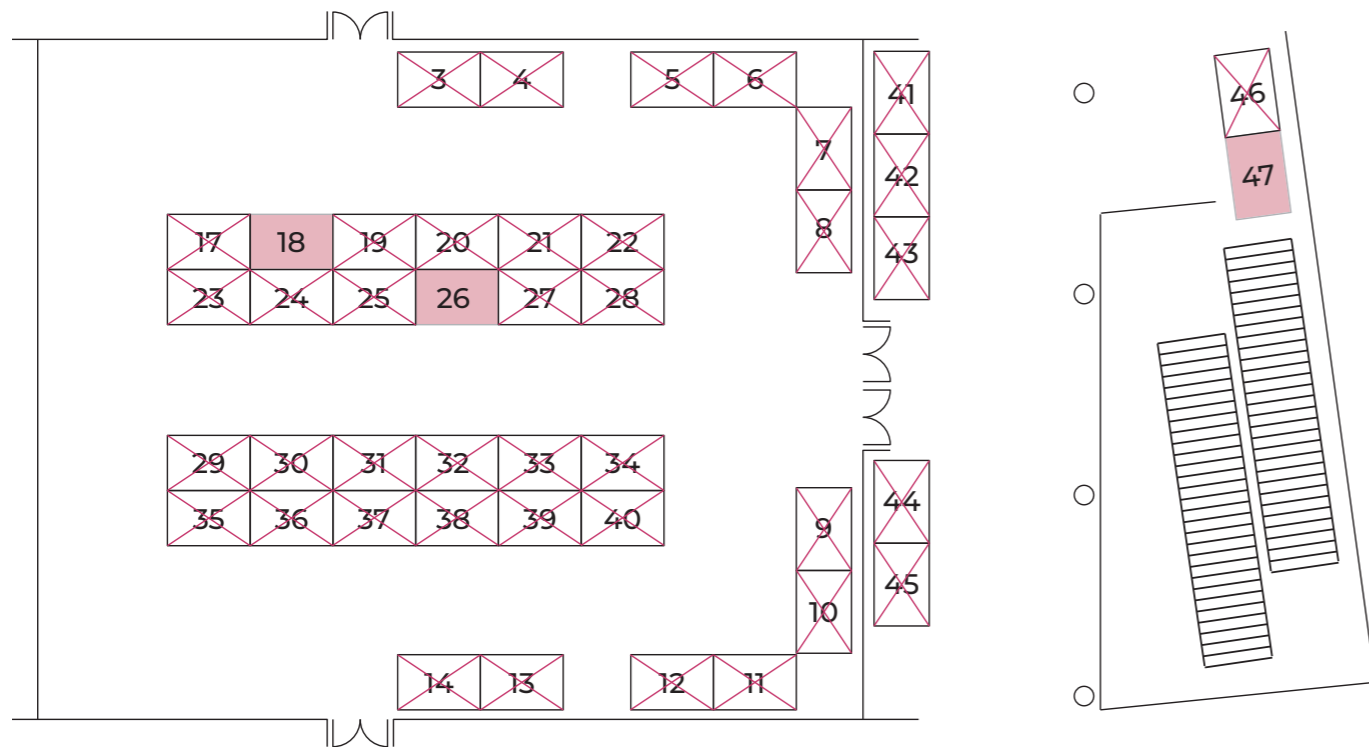


**Géraldine Senn**  
Food Brewer, CH



**Yannick Senn**  
Food Brewer, CH





### Exhibitors:

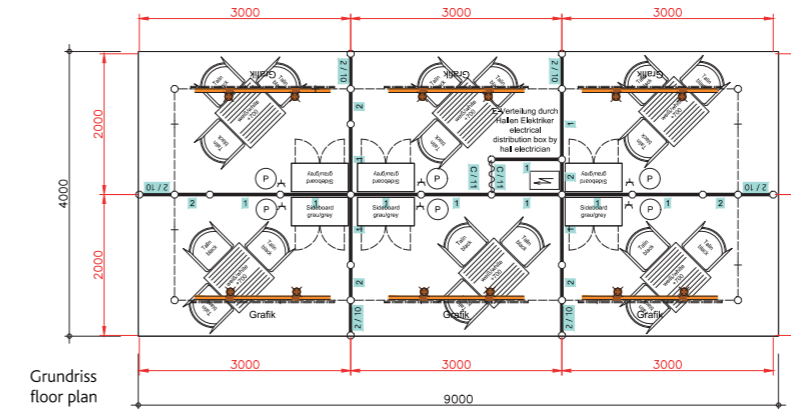
- 03 Maschinenfabrik Seydelmann KG
- 04 Loesch Verpackungstechnik GmbH + Co. KG
- 05 Hans Brunner GmbH
- 06 Wilhelm Rasch GmbH & Co. KG
- 07 Bühler GmbH
- 08 Packint Chocolate Machines
- 09 Dr. Ing. Kaupert GmbH & Co. KG
- 10 Orchard Valley Food GmbH
- 11 Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH
- 12 Netzsch Feinmahltechnik GmbH
- 13 Dreidoppel GmbH
- 14 Hansella GmbH & MF-Hamburg GmbH
- 17 Capol GmbH
- 18 -
- 19 MM Packaging GmbH

- 20 SOPAT GmbH
- 21 Food Masters Freiberg GmbH
- 22 Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG
- 23 Glass GmbH & Co. KG
- 24 Retsch GmbH
- 25 Patiswiss AG
- 26 -
- 27 Caotech b.v.
- 28 FTC Deutschland GmbH
- 29 APL Arbeitsgemeinschaft zur Prozessoptimierung in der Lebensmittelproduktion
- 30 AAK Denmark A/S
- 31 Hugo Beck Maschinenbau GmbH & Co. KG
- 32 Halal Certification Services (EU) GmbH
- 33 Paalsgard A/S

- 34 Aasted ApS
- 35 Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG
- 36 Döhler GmbH
- 37 Zirbs Verpackungen e. Kfr.
- 38 Copenrath Feingebäck GmbH
- 39 Toppingredients B.V.
- 40 M&S Armaturen GmbH
- 41 Olam Cocoa b.v.
- 42 Olam Cocoa b.v.
- 43 Rinsch GmbH
- 44 Sollich KG
- 45 Chocotech GmbH
- 46 NIGAY S.A.S
- 47 -



Ansicht view plan



Grundriss floor plan

**Overall height:** 2,5 - 3,00 m  
**System:** Octanorm  
**Walls:** white, 4 mm  
**Fascia:** fascia panel 200 cm x 30 cm, white company name, maximum of 20 letters, in black Helvetica typeface. Other typefaces and colours are available after consultation and for an additional fee.  
**Graphic:**



Aussteller/exhibitor: Musterstand  
 Messe/exhibition: CHOCO TEC - Köln  
 Datum/date: 13.12.2022 - 15.12.2022  
 Halle/hall:  
 Stand/stand:  
 Maßstab/scale: 1:50  
 gezeichnet/drawn by: 12.11.2021 susanne.flierenbaum  
 PSP: 220009 - V1 / 2022-5166

Version/type: KS Kompletstand

System+Höhe/system+height: Octanorm +2500/+3000mm

Boden/floor:

Wand/wall: weiß/white +2500mm / Turm +3000mm

Tür/door:

Decke/ceiling: Octanorm Deckenzargen  
 Unterkante Decke/lower ceiling edge+2325mm

Blende/fascia: 2020x300mm weiß/white

Grafik/graphics: Helvetica schwarz/black

Wandfüllungen/wall infills:

Sichtmaß für Grafik visible size for graphic	Layoutmaß für Grafik production size for graphic
1. 950 x 2900mm	1m Wand/wall 1. 990 x 2915mm
2. 455 x 2900mm	0,5m Wand/wall 2. 495 x 2915mm
3. 950 x 960mm	Sturz/lintel 3. 990 x 975mm
4. 950 x 930mm	Sturz/lintel 4. 990 x 945mm
5. 830 x 1937mm	Tür/door 5. 990 x 1957mm
6. 803 x 1924mm	Tür/door 6. 990 x 1944mm

Fertigstellung des Standbaus  
 24 h vor Messebeginn.  
 Completion of stand construction  
 24 h before show opening.  
 Service/Betreuung am letzten  
 Aufbau tag 9<sup>h</sup>-17<sup>h</sup> Uhr.  
 On site service on the last day of the  
 installation from 9 a.m. to 5 p.m.

Der Abbau des Standes erfolgt unmittelbar  
 nach Beendigung der Veranstaltung!  
 The dismantling of the stand begins  
 immediately after the events ending!

Bei Motiven über 1m Wandfüllung verwenden Sie bitte  
 das angegebene Achsmaß aus dem Grundrissplan.  
 For images larger than 1m wall infill, please use  
 the specified axis dimension as shown in the floor plan.

### Basic equipment:

- white rear and side walls, carpet
- 1 fascia panel with graphic, white
- cabin 0,5 x 1 m with curtain for to hide the sub distribution box, in blocks
- 1 pc. table 70x70cm, white top
- 3 pcs. chair, black
- 1 pc. sideboard, 70x40+72cm, light grey
- 1 pc. socket 230V
- 2 pcs. Spotlights
- 1 pcs. waste paper bin

## 1. Veranstaltungsort und Termin

Die Ausstellung findet in den Ausstellungsräumen Räumlichkeiten der **Koelnmesse Kongresszentrum Nord** statt

**Kontakt:** Frau Michaela Kröll

**Anschrift:**  
**Koelncongress GmbH,**  
**Messeplatz 1, D-50679 Köln**

Telefon: +49 (0) 221 821 2936  
Fax: +49 (0) 221 821 2188  
E-Mail: m.kroell@koelncongress.de

Die Ausstellung findet in Abstimmung mit dem internationalen ZDS-Seminar **CHOCOTEC 2024** statt.

Tägliche Öffnungszeiten: 1/2 Stunde vor bis zum Ende des Seminars des Seminars, wie im offiziellen Programm aufgeführt.

Am Eröffnungstag ab 11:00 Uhr

**Standaufbau:**  
Montag, 9. Dezember 2024 zwischen 9:00 Uhr und 19:00 Uhr oder Dienstag, 10. Dezember, vormittags bis 11:00 Uhr

**Abbau:**  
Donnerstag, 12. Dezember 2024 - nach Beendigung des Seminars (gegen 14 Uhr)

## 2. Berechtigung der Teilnehmer

Es werden nur Unternehmen zur Ausstellung zugelassen, deren Produkte dem Seminar- und Ausstellungsprogramm entsprechen. Über die Zulassung entscheidet die ZDS. Die Standzuteilung erfolgt in der Reihenfolge des Eingangs.

Der Besuch der Ausstellung ist nur den Teilnehmern des **CHOCOTEC**-Seminars gestattet.

**Die Aussteller sind nicht berechtigt, den Zutritt unbefugten Personen zu gewähren.**

## 3. Anmeldung und Bestätigung

Die Anmeldung erfolgt durch Rücksendung des ausgefüllten Formulars an die ZDS und die Koelnmesse GmbH. Die Anmeldung ist verbindlich und wird schriftlich bestätigt. Die Zulassung erstreckt sich nur auf das Unternehmen und die in der Anmeldung aufgeführten Produkte.

Der Aussteller verpflichtet sich, die Produkte während der gesamten Dauer der Messe auszustellen. Der Direktverkauf und die preisliche Kennzeichnung von Exponaten oder Mustern auf den Ständen ist nicht gestattet.

## 4. Standpersonal

Die Namen sollten auf dem Anmeldeformular angegeben werden. Sie werden in die Teilnehmerliste eingetragen und sind berechtigt, an den Vorträgen der Konferenz teilzunehmen.

## 5. Bedingungen

**Insgesamt: 5.797,67 EUR**

einschließlich

- Standaufbau und -abbau 817,67 EUR brutto (114,52 EUR zzgl. MwSt. pro qm)
- 4980,00 EUR für zwei Teilnehmer)

Für Unternehmen, die zwei Teilnehmer à 2.490,00 EUR / Person für das Symposium **CHOCOTEC 2024** anmelden, ist jeder Standardstand von 6 m<sup>2</sup> kostenlos (für eine Person: 2.490,00 EUR).

Für die zwei als Standpersonal angemeldeten Teilnehmer gibt es keinen Preisnachlass.

Die Kosten für Standauf- und -abbau wird von der **Koelncongress GmbH** den Ausstellern direkt in Rechnung gestellt.

## 6. Haftung

Der Aussteller haftet für alle Schäden, die durch ihn und sein Personal oder durch Dritte, die im Auftrag des Ausstellers tätig werden, verursacht werden.

Die ZDS haftet nicht für Schäden an der Standeinrichtung, an den Ausstellungsgütern, am Eigentum des Standpersonals sowie für Schäden, die das Standpersonal Dritten zufügt.

Gerichtsstand ist Solingen.





## 1. Venue & Date

The exhibition is organized in the exhibition facilities of the **Koelnmesse Congress Centre North**

**Contact:** Ms Michaela Kröll

### Address:

**Koelncongress GmbH,  
Messeplatz 1, D-50679 Cologne**

Phone: +49 (0) 221 821 2936

Fax: +49 (0) 221 821 2188

E-Mail: [m.kroell@koelncongress.de](mailto:m.kroell@koelncongress.de)

The exhibition will take place in co-ordination with the international ZDS Seminar **CHOCOTEC 2024**.

Daily opening hours: 1/2 hour before until the end of the seminar as listed in the official programme.

On opening day from 11:00 am

### Stand construction:

Monday, December 9, 2024 between 9:00 am and 7:00 pm or Tuesday, December 10, in the morning till 11:00 am

### Dismantling:

Thursday, December 12, 2024 - at the end of the seminar (around 2 pm)

## 2. Eligibility of Participants

Only companies whose products correspond to the seminar and exhibition programme are accepted to the exhibition. The admission will be decided upon by ZDS. The stand allocation will be on a first comes first served basis.

Only the participants of the **CHOCOTEC Seminar** are permitted to visit the exhibition.

**Exhibitors are not entitled to allow access to unauthorized persons.**

## 3. Application and Confirmation

Application is made by returning the completed form to ZDS and Koelncongress GmbH. The application is binding and will be confirmed in writing. The admission extends only to the company and the products listed on the application.

The exhibitor accepts the obligation to display the products throughout the whole duration of the exhibition. Direct selling and open-price labelling of exhibits or samples on the stands are not permitted.

## 4. Stand Personnel

The names should be provided on the inscription form. They will be registered on the list of participants and they are entitled to attend the conference speeches.

## 5. Conditions

**Total: EUR 5,797.67**

including

- stand construction and dismantling  
EUR 687.12 (EUR 114.52 plus VAT per sqm)
- EUR 4980.00 for two participants

For companies that register two participants for the **CHOCOTEC 2024** symposium, each standard stand of 6 m<sup>2</sup> is free of charge.  
(EUR 2,490.00 per person)

For the two participants registered as stand personnel participants there is no deduction.

The costs for stand construction and dismantling **Koelncongress GmbH** will invoice the exhibitors directly.

## 6. Liability

The exhibitor is liable for any damages caused by him and his personnel or third parties working on the exhibitor's behalf / order.

The ZDS is not liable for any damages to the stand equipment, the exhibits, the property of the stand personnel, or damages caused by the stand personnel to third parties.

Legal venue is Solingen.



## Beirat Organising Committee

Das Programm der **CHOCOTEC** wird seit vielen Jahren von einem Organisationskomitee vorbereitet, das sich aus namhaften Vertretern wichtiger Unternehmen der Schokoladenindustrie zusammensetzt. Zu diesem Zweck kann das Komitee auf Erfahrungen, Marktbeobachtungen und Fachwissen zurückgreifen und kontinuierlich aktuelle und innovative Themen empfehlen, die die Branche betreffen.

*For many years the **CHOCOTEC** program has been prepared by an organising committee that is composed of well-known representatives of important companies from the chocolate industry. To this end, the committee can refer to experiences, market observations and expertise and can continuously recommend current and innovative subjects that affect the industry.*



**Christa Schuster-Salas**  
Infopoint - Kakao  
und mehr



**Thomas Scheidgen**  
Lindt & Sprüngli  
GmbH  
Chocoladefabriken



**John Newell**  
Nestle Product  
Technology Centre



**Steffen Jarzombek**  
Barry Callebaut  
Manufacturing  
Norderstedt GmbH



**Dr. Torben Erbrath**  
BDSI-  
Bundesverband  
der Deutschen  
Süßwarenindustrie  
e.V.



**Andreas Bertram**  
ZDS Solingen e.V.



**Dipl.-Ing.  
Oliver Stricker**  
August Storck KG



**Andreas Reichert**  
Rübezahl  
Schokoladen  
GmbH



**Dr. Henri Kamphuis**  
Cargill BV,  
Cargill Cocoa  
and Chocolate



**Dr. Frank Heckel**  
LCI-  
Lebensmittel-  
chemisches  
Institut des  
Bundesverbandes  
der Dt. Süßwaren-  
industrie e.V.



**Peter Braun**  
Swiss Food  
Research



**Brigitta Tewes**  
Alfred Ritter GmbH  
& Co. KG







Herausgeber der **CHOCOTEC** Kongress Broschüre:  
**ZDS • Die Süßwaren Akademie**  
De-Leuw-Str. 1-9, 42653 Solingen, Deutschland  
Telefon +49 (0) 212 59 61 32  
seminar@zds-solingen.de, www.zds-solingen.de

Herausgeber dieser **CHOCOTEC** Broschüre, ganz oder sind nur mit Genehmigung der Redaktion und des Verlages gestattet. Für versehentlich übersehene Einträge wird keine Haftung übernommen, unrichtige Angaben, Druckfehler oder die Angabe falscher Standnummern, es sei denn, dem Auftragnehmer grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz vorgeworfen werden kann. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Solingen.

*Publisher of the **CHOCOTEC** congress brochure:  
**ZDS • The Academy of Sweets**  
De-Leuw-Str. 1-9, 42653 Solingen, Germany  
Phone +49 (0) 212 59 61 32  
seminar@zds-solingen.de, www.zds-solingen.de*

*Publications from this **CHOCOTEC** brochure, in whole or in part, are only allowed after permission has been obtained from the editor and from the publisher. No liability is taken for entries that have been inadvertently overlooked, incorrect statements, typographical errors or the stating of incorrect stand numbers, unless the contractor can be accused of gross negligence or intent. The place of performance and place of jurisdiction is Solingen.*



zds-solingen.de



choco-tec.com





# CHOCOTEC

[www.choco-tec.com](http://www.choco-tec.com)

**ZDS**   
Die Süßwaren Akademie  
The Academy of Sweets

Organisiert von ZDS · Die Süßwaren Akademie  
*Organised by ZDS · The Academy of Sweets*

[www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)