

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.....30
 Beirat.....34
 Impressum.....36



Editorial.....3
 Topics.....12
 Speakers.....22
 Exhibition Map.....30
 Organising Committee.....34
 Imprint.....36

Stand: 09.09.2024 - Änderungen vorbehalten!
Dated 09.09.2024 - 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 & 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 & 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



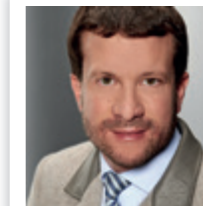
Julia Gisewski
BDSI-
Bundesverband der
Deutschen
Süßwarenindustrie
e.V., DE



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



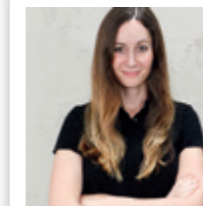
Johannes Burkard
ETH, Zürich, CH



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



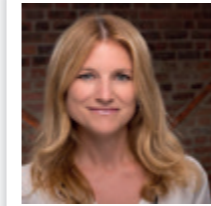
Dr. Frank Heckel
LCI-
Lebensmittel-
chemisches
Institut des
Bundesverbandes
der Dt. Süßwaren-
industrie e.V., DE



Javier Munoz
Euromonitor
International, UK



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



Annika Reuber
WOLKENDieb
Designagentur, DE



**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



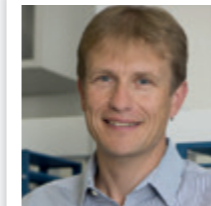
Ross Newton
NuKoKo, UK



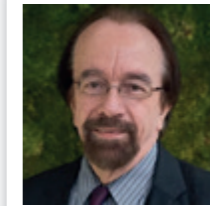
Géraldine Senn
Food Brewer, CH



Yannick Senn
Food Brewer, CH

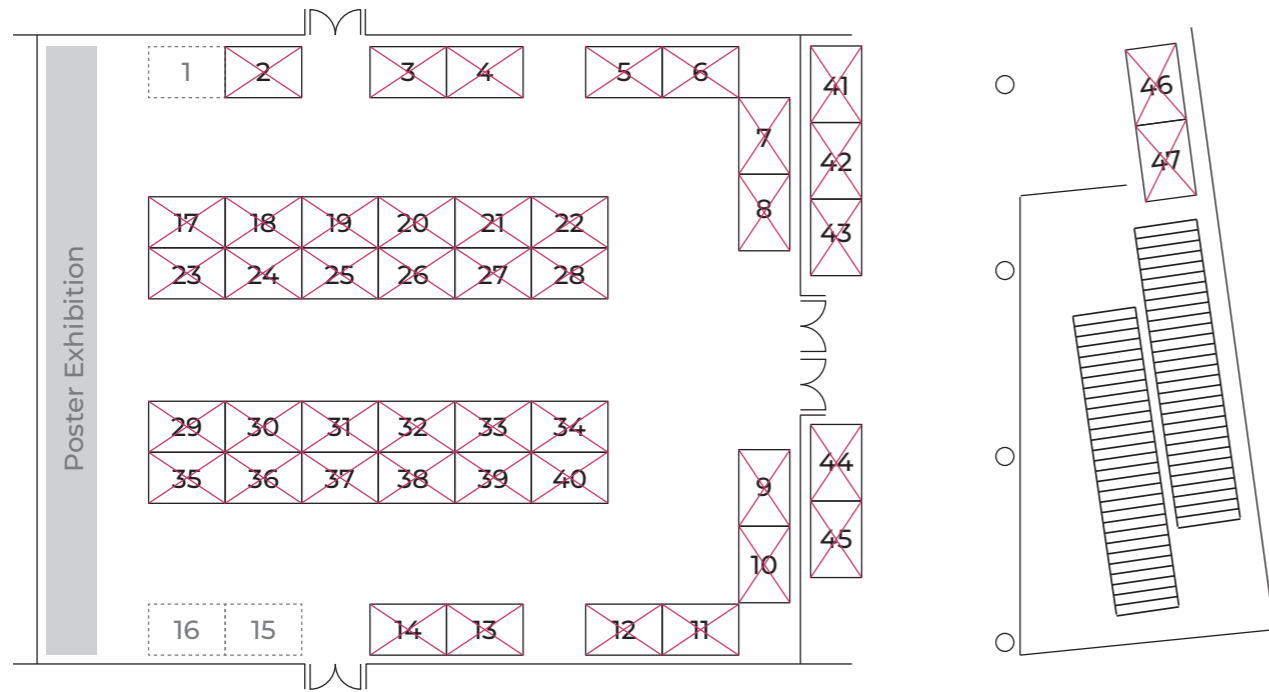


**Prof. Dr.
Johan Six**
Dynamic
Agroforestry, CH



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





Exhibitors:

- | | |
|---|---|
| 01 - | 25 Patiswiss AG |
| 02 Tanis Food Tech | 26 KMA Umwelttechnik |
| 03 Maschinenfabrik Seydelmann KG | 27 Caotech b.v. |
| 04 Loesch Verpackungstechnik GmbH + Co. KG | 28 FTC Deutschland GmbH |
| 05 Hans Brunner GmbH | 29 APL Arbeitsgemeinschaft zur Prozessoptimierung in der Lebensmittelproduktion |
| 06 Wilhelm Rasch GmbH & Co. KG | 30 AAK Denmark A/S |
| 07 Bühler GmbH | 31 Hugo Beck Maschinenbau GmbH & Co. KG |
| 08 Packint Chocolate Machines | 32 Halal Certification Services (EU) GmbH |
| 09 Dr. Ing. Kaupert GmbH & Co. KG | 33 Paalsgard A/S |
| 10 Orchard Valley Food GmbH | 34 Aasted ApS |
| 11 Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH | 35 Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG |
| 12 Netzsch Feinmahltechnik GmbH | 36 Döhler GmbH |
| 13 Dreidoppel GmbH | 37 Zirbs Verpackungen e. Kfr. |
| 14 Hansella GmbH & MF-Hamburg GmbH | 38 Coppenrath Feingebäck GmbH |
| 15 - | 39 Toppingredients B.V. |
| 16 - | 40 M&S Armaturen GmbH |
| 17 Capol GmbH | 41 Olam Cocoa b.v. |
| 18 osapiens Holding GmbH | 42 Olam Cocoa b.v. |
| 19 MM Packaging GmbH | 43 Rinsch GmbH |
| 20 SOPAT GmbH | 44 Sollich KG |
| 21 Food Masters Freiberg GmbH | 45 Chocotech GmbH |
| 22 Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG | 46 NIGAY S.A.S |
| 23 Glass GmbH & Co. KG | 47 PAPAACKS Sales GmbH |
| 24 Retsch GmbH | |





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

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