

CHOCOTEC - Der internationale Schokoladenkongress

CHOCOTEC - The International Chocolate Congress

Programm

Program

Referenten

Speakers

Foyer-Ausstellung

Foyer Exhibition

Poster-Ausstellung

Poster Exhibition

Congress-Center North, Köln • Cologne
10 – 12.12.2024

ZDS 

Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Inhalt Contents



Editorial	3
Themen	4
Referenten	24
Ausstellungsplan	28
Posterausstellung	32
Teilnahmegebühren	34
Beirat	36
Impressum	38



Editorial	3
Topics	14
Speakers	24
Exhibition Map	28
Poster Exhibition	32
Participant Fee	34
Organising Committee	36
Imprint	38

Stand: 28.10.2024 - Änderungen vorbehalten!
Dated 28.10.2024 - Subject to changes!

Editorial Editorial

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!

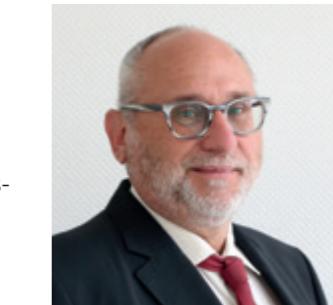
Erleben Sie die inspirierende Atmosphäre und nutzen
Sie die Kommunikationsplattform für die gesamte
Wertschöpfungskette, vom Rohstoffhersteller bis zum
Maschinenproduzenten, vom Industriedienstleister
bis zum schokoladenverarbeitenden Süßwarenunter-
nehmen. Neben einem umfangreichen Vortrags-
programm 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 Rhein-
promenade. Der zweite Abend des Kongres-
ses 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 hervor-
ragende 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.



Foto: Adobe Stock

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 Kakaoplantage

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 Kakao Rohstoffe zur Schokoladenherstellung aus der Kakaofrucht

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

EUDR: Die Europäische Verordnung zur Entwaldung und deren Auswirkungen

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**CSV - Cocoa Swollen Shoot Virus - Die 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

Haselnussanbau in Oregon

Sean Denfeld, Denfeld Packing, Inc., USA

Nachhaltigkeitsmanager

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

Diskussion**Session B1: Füllungsfette**

Moderation Oliver Stricker

Begrüßung**Neue Erkenntnisse über kühlschmelzende 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-Schnitprobe: Lehren aus der Praxis

Tobias Jaeuthe, QVISIONS GmbH, DE

Präzise Kakaoentschalung: 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 Kühlen von gefüllten Schokoladenprodukten

Prof. em. Dr.-Ing. 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

Romy Fengler, 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

Formulierung veganer Schokolade unter Verwendung von Fettmischungen auf pflanzlicher Basis: Analyse der Auswirkungen der chemischen Zusammensetzung von Speisefetten auf die Kristallisation

Prof. Elena Simone, Polytechnico di Torino, IT

Beobachtung von Veränderungen im Volatilitätsprofil von äquatorialischem Kakao während verschiedener Schritte der traditionellen Verarbeitung im Betrieb

Jose Manuel Moreno, 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 Schokoladenalternativen 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 Fettreif - 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.-Ing. 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



Foto: Adobe Stock

Donnerstag, 12. Dezember, 2024

Beginn: 08:30 - Ende: 13:30

Plenum 3: Abschlussplenum: Vision der Zukunft

Moderation Dr. Peter Braun & Christa Schuster-Salas

Begrüßung

Neuerfindung der Nussverarbeitung: Doppelter Ertrag, ohne einen einzigen zusätzlichen Nussbaum.

Roland Laux, RE-NUT AG, CH

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

Preisentwicklung auf dem Kakaomarkt

Karel Peleman, Barry Callebaut, BE

Diskussion

Networking Pause & Foyer-Ausstellung

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



Foto: Adobe Stock

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 Cocoa Material Resources for Chocolate Production from the Cocoa Fruit

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

EUDR: The European Deforestation Regulation and its Impact

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

Hazelnut Production in Oregon

Sean Denfeld, Denfeld Packing, Inc., USA

Sustainability Manager

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.-Ing. 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 Brigitte 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

Romy Fengler, 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

Formulating vegan chocolate using plant-based fat mixtures:**analysis on the effect of chemical composition of edible fats crystallization**

Prof. Elena Simone, Polytechnico di Torino, IT

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

Jose Manuel Moreno, 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 Alternatives 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. em. Dr.-Ing. Erich Windhab, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH

Networking Break & Foyer-Exhibition



Foto: CHOCOTEC 2022

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**RE-inventing nut processing: double the yield without a single additional nut tree.**

Roland Laux, RE-NUT AG, CH

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

Cocoa market evolution past and present - supply / demand overview

Karel Peleman, Barry Callebaut, BE

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

Referenten Speakers

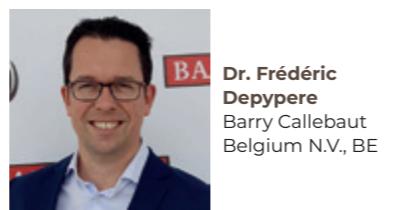
Referenten Speakers



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



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



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



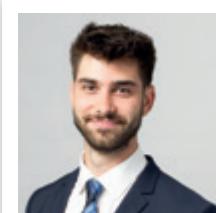
Julia Gisewski
BDSI-
Bundesverband der
Deutschen
Süßwarenindustrie
e.V., DE



Lisa Hetzel
Fraunhofer
Institut für
Verfahrenstechnik
u. Verpackung, DE



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



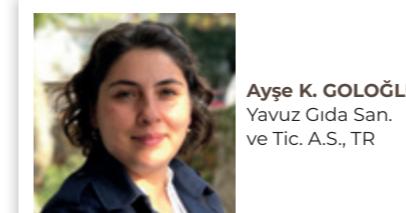
Johannes Burkard
ETH, Zürich, CH



David Deblauwe
Puratos GmbH, BE



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



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



Tobias Jaeuthe
QVISIONS GmbH.
DE



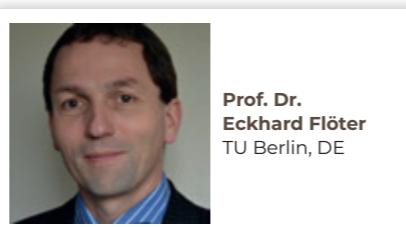
**Dr. Tobias
Lohmüller**
Hamburg Dresdner
Maschinenfabriken
GmbH, DE



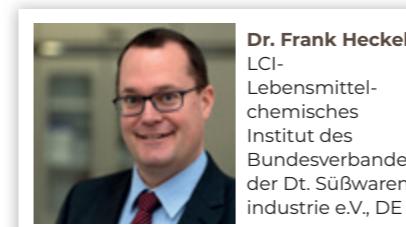
Carsten Butz
Winkler und
Dünnebier
Süßwaren-
maschinen
GmbH, DE



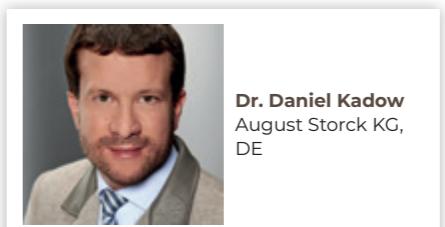
Sean Denfeld
Denfeld Packing,
Inc., USA



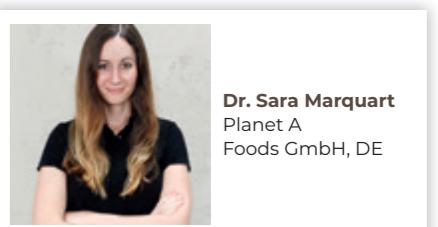
**Prof. Dr.
Eckhard Flöter**
TU Berlin, DE



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



Dr. Daniel Kadow
August Storck KG,
DE



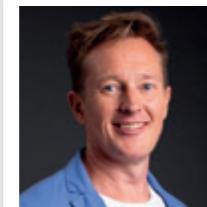
Dr. Sara Marquart
Planet A
Foods GmbH, DE

Referenten Speakers

Referenten Speakers



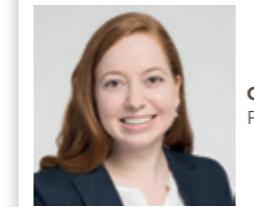
**Shawn A.
Mehlenbacher**
Oregon State
University , USA



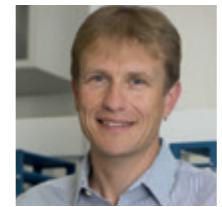
Ross Newton
NuKoKo, UK



Annika Reuber
WOLKENdieb
Designagentur, DE



Géraldine Senn
Food Brewer, CH



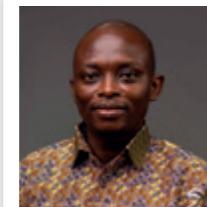
**Prof. Dr.
Johan Six**
Dynamic
Agroforestry, CH



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



**Jose Manuel
Moreno**
The Andalusian
Institute of Agricultural,
Fisheries, Agrifood and
Organic Production
Research and Training



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



Hilke Schacht
Fraunhofer IVV,
Freising, DE



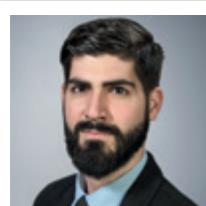
Yannick Senn
Food Brewer, CH



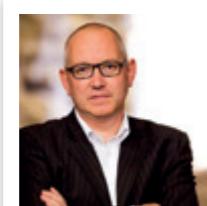
**Dr.-Ing.
Tobias Voigt**
Industrie-
vereinigung für
Lebensmitteltech-
nologie und
Verpackung e.V., DE



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



Javier Munoz
Euromonitor
International, UK



Karel Peleman
Barry Callebaut N.V.,
BE



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

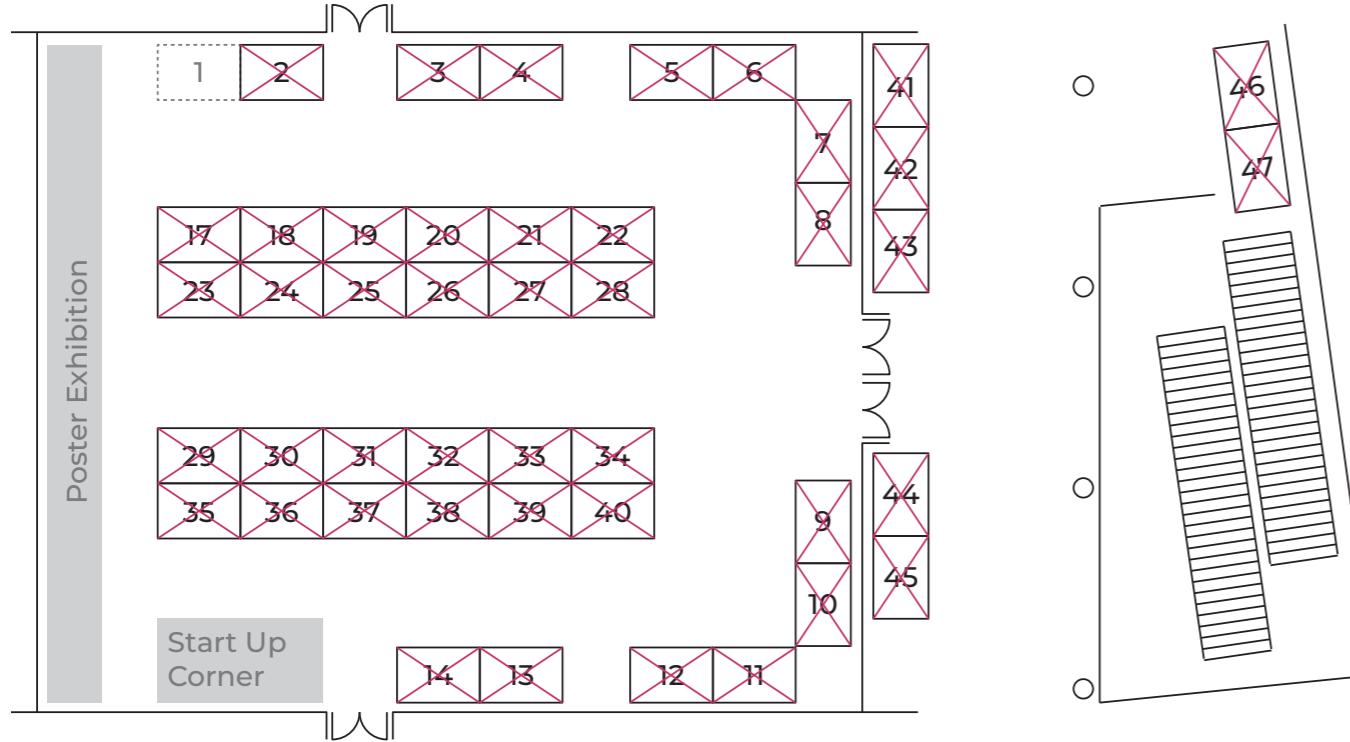


Prof. Elena Simone
Polytechnico
di Torino, IT



Hauke Will
Alfred Ritter
GmbH & Co. KG, DE

Ausstellungsplan Exhibition Map



Exhibitors:

- 01 -
- 02 B&L Chocolates / TFT
- 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
- 15 - Startup Corner
- 16 - Startup Corner
- 17 Capol GmbH
- 18 osapiens Holding GmbH
- 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 KMA Umwelttechnik
- 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 Coppenrath Feingebäck GmbH
- 39 Topingredients 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 PAPACKS Sales GmbH

Stand: 10.10.2024 - Änderungen vorbehalten!
Dated 10.10.2024 - Subject to changes!

Aussteller Exhibitors



Foto: CHOCOTEC 2022



Foto: CHOCOTEC 2022

Exhibitors:

1. **Flow behaviors of multiple molten chocolate matrices: appropriate curve fitting models and impact of different types of surfactants**
Clémence Gallery, Cargill Analytical Chemistry Group EMEA
2. **Funktionelle Alternativen für Milchpulver in Schokolade**
Isabell Rothkopf, Fraunhofer IVV
3. **Cocoa alternative ingredients and processing**
Maike Föste, Fraunhofer IVV
4. **Valorization of cocoa pod side streams improves nutritional and sustainability aspects of chocolate**
Prof. em. Dr. Erich J. Windhab, ETH Zürich
5. **Influence of emulsifiers on the physical properties of chocolate**
Peter Gleicher, Hochschule Geisenheim University
6. **Vitamin D in cocoa**
Method development and validation for the quantitative determination of vitamin D₂/3 and ergosterol in chocolate
Marion Raters, Lebensmittelchemisches Institut (LCI)
des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.
7. **Cocoa alternative ingredients and processing**
Maike Föste, Fraunhofer IVV
8. **Purification of Polyphenols from Cocoa Extract using Ultrafiltration and Adsorption**
Nicole Beeler, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) und Oro de Cacao AG



Fotos: CHOCOTEC 2022

Teilnahmegebühr *Participant Fee*

2.490,00 €

inkl. Abendessen im Schokoladenmuseum

Leistungen

- Digitale Seminarunterlagen
- Snacks und Getränke
- Festliches Abendessen am ersten Kongresstag
- Simultanübersetzung der Vorträge in Deutsch und Englisch

2.490,00 €

incl. Festive Dinner at the Chocolate Museum

Services

- Digital seminar documents
- Snacks and drinks
- Festive dinner on the first day of the congress
- Simultaneous translation of the presentations into German and English

Nutzen Sie unsere Gruppentarife für nationale und internationale Unternehmen.

Take advantage of our discounted pricing for groups

seminar@zds-solingen.de



Foto: Adobe Stock

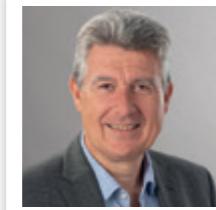
Beirat Organising Committee

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.*



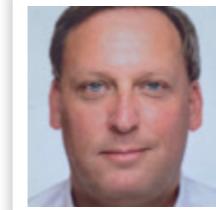
Christa Schuster-Salas
Infopoint - Kakao und mehr



Thomas Scheidgen
Lindt & Sprüngli
GmbH
Chocoladefabriken



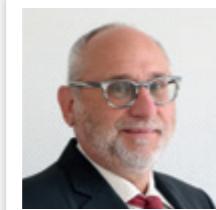
John Newell
Nestle Product
Technology Centre



Steffen Jarzombek
Sales Director DACH
Barry Callebaut
Deutschland GmbH



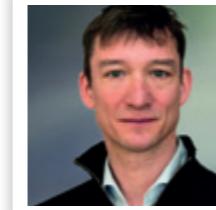
Dr. Torben Erbrath
BDSI-
Bundesverband
der Deutschen
Süßwarenindustrie
e.V.



Andreas Bertram
ZDS Solingen e.V.



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



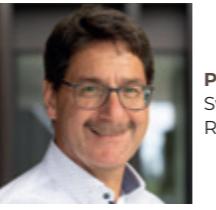
Andreas Reichert
Rübezahl
Schokoladen
GmbH



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



Fotos: CHOCOTEC 2022



Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

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.*



Foto: Adobe Stock



zds-solingen.de

choco-tec.com



www.choco-tec.com



Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

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

www.zds-solingen.de