

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

Programm

Program

Referenten

Speakers

Foyer-Ausstellung

Foyer Exhibition

Poster-Ausstellung

Poster Exhibition

Congress-Centre North, Köln · Cologne
10 – 12.12.2024



Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Foto: Adobe Stock



Editorial3
Themen4
Referenten24
Ausstellungsplan28
Posterausstellung32
Teilnahmegebühren34
Beirat36
Impressum38



Editorial3
Topics14
Speakers24
Exhibition Map28
Poster Exhibition32
Participant Fee34
Organising Committee36
Imprint38

Stand: 28.10.2024 - Änderungen vorbehalten!
Dated 28.10.2024 - 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.



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 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 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
CSSV - 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 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 Kakaοentschalung: 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 IVV - 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 IVV - 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 äquadorianischem 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 Steffen Jarzombeck

Schokoladenalternativen - Zukunftssicherung von Schokolade?
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

Qualitätsverbesserung durch Datenanalyse
Isabell Rothkopf, Fraunhofer IVV - Institut für Verfahrenstechnik u. Verpackung, 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.-Ing. Erich Windhab, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH

Networking Pause & Foyer-Ausstellung

Deutsch

English

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 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
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, Polytecnico di Torino, IT

Monitoring Changes in the Volatele Profile of Equadorian 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 Alternatives - future-proofing Chocolate?
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

Quality improvement through data analysis
Isabell Rothkopf, Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV, 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



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



Foto: CHOCOTEC 2022

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




Dr. Morten Daugaard Andersen
AAK AB, DK




Dipl. Ing. Karin Chatelain
ZHAW, CH




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




Johannes Burkard
ETH, Zürich, CH




David Deblauwe
Puratos GmbH, BE




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




Carsten Butz
Winkler und
Dünnebier
Süßwaren-
maschinen
GmbH, DE




Sean Denfeld
Denfeld Packing,
Inc., USA




Romy Fengler
Fraunhofer IVV -
Institut für
Verfahrenstechnik
u. Verpackung, DE




Prof. Dr. Eckhard Flöter
TU Berlin, DE




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




Roland Laux
RE-NUT AG, CH




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




Tobias Jaeuthe
QVISIONS GmbH,
DE




Dr. Tobias Lohmüller
Hamburg Dresdner
Maschinenfabriken
GmbH, DE




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




Dr. Daniel Kadow
August Storck KG,
DE




Dr. Sara Marquart
Planet A
Foods GmbH, DE




Shawn A. Mehlenbacher
Oregon State University , USA




Ross Newton
NuKoKo, UK



Annika Reuber
WOLKEndieb
Designagentur, DE




Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger
ZHAW, CH



Hauke Will
Alfred Ritter GmbH & Co. KG, DE



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



Dr. Isabell Rothkopf
Fraunhofer IVV - Institut für Verfahrenstechnik u. Verpackung, DE




Prof. Elena Simone
Polytechnico di Torino, IT



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



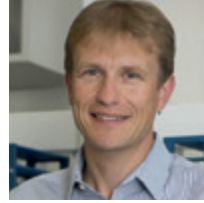
Javier Munoz
Euromonitor International, UK



Karel Peleman
Barry Callebaut N.V., BE



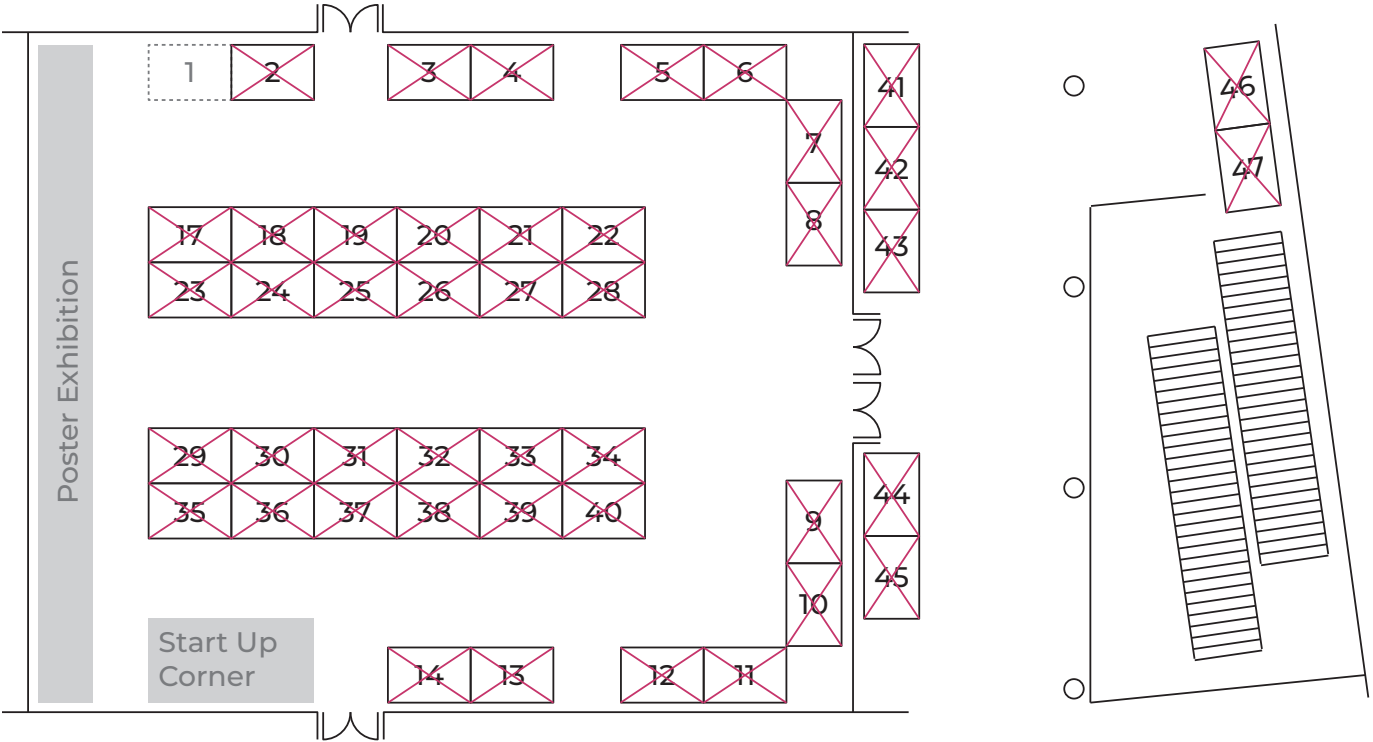
Hilke Schacht
Fraunhofer IVV - Institut für Verfahrenstechnik u. Verpackung, DE



Prof. Dr. Johan Six
Dynamic Agroforestry, CH



Pascal Wullschlegler
Hochschule Luzern-Informatik, CH



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 Toppingredients B.V.

40 M&S Armaturen GmbH

41 Olam Cocoa b.v.

42 Olam Cocoa b.v.

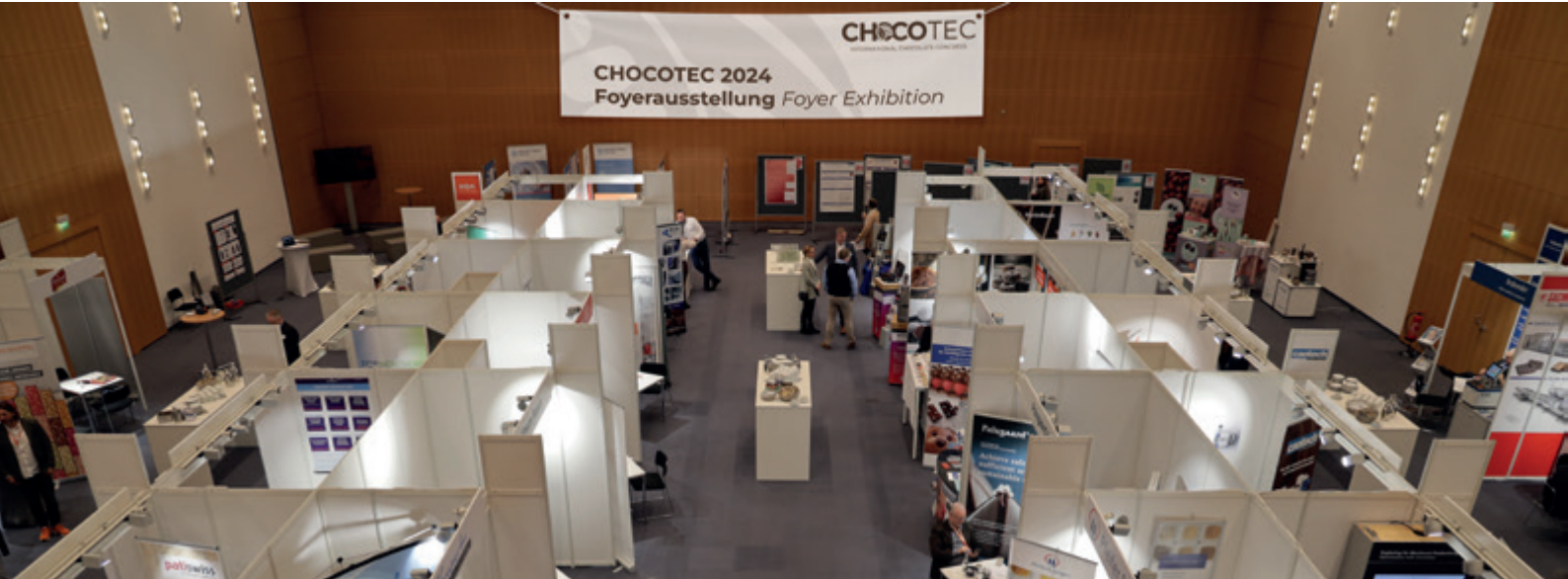
43 Rinsch GmbH

44 Sollich KG

45 Chocotech GmbH

46 NIGAY S.A.S

47 PAPACKS Sales GmbH



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



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
9. **Tempering dark chocolate in the rheometer**
Teresa-Maria Schinabeck, Hochschule Geisenheim University
10. **Influence of sugar substitutes in dark chocolate on the crystallization form and rheological properties**
Christian Altenkirch, Hochschule Geisenheim University
11. **A quick method to determine off-notes in cocoa beans**
Doris Häge, Hochschule Geisenheim University



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

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



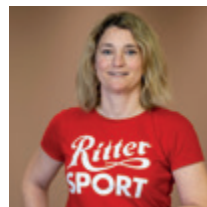
Dr. Henri Kamphuis
Cargill BV,
Cargill Cocoa
and Chocolate



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



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

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