

## **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



Editorial.....	3
Themen.....	4
Referenten.....	24
Ausstellungsplan.....	28
Posterausstellung.....	32
Beirat.....	36
Schokoladen-Seminare in 2025.....	38
Impressum.....	40



Editorial.....	3
Topics.....	14
Speakers.....	24
Foyer Exhibition.....	28
Poster Exhibition.....	32
Organising Committee.....	36
Chocolate Seminars in 2025.....	38
Imprint.....	40

Stand: Dezember 2024 - Änderungen vorbehalten!  
Dated: December 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.

**Dienstag, 10. Dezember, 2024**

Beginn: 13:00 - Ende: 17:40

### Plenum 1: Wissenswertes aus der Welt der Schokolade

Moderation Dr. Torben Erbrath & Christa Schuster-Salas

- 13.00 **Begrüßung**  
Andreas Bertram, ZDS e.V. & Christa Schuster-Salas
- 13.10 **Gesamtstatus von Süßwarenentwicklung in der EU / Weltweit**  
Stephen Dutton, Euromonitor International, UK
- 13.40 **Ganzheitliche Betrachtung zum Aufbau und Betrieb einer Kakaoplantage**  
Hauke Will, Alfred Ritter GmbH & Co. KG, DE
- 14.10 **Wenn Nachhaltigkeit auf Qualität trifft, um einen echten Einfluss auf Kakaobauern und den Planeten zu schaffen**  
David Deblauwe, Puratos NV, BE
- 14.40 **Diskussion**
- 15.00 **Networking Pause & Foyer-Ausstellung**
- 16.00 **Neue Haselnuss-Sorten von der Oregon State University**  
Shawn A. Mehlenbacher, Oregon State University, USA
- 16.30 **Neue Kakao Rohstoffe zur Schokoladenherstellung aus der Kakaofrucht**  
Prof. em. Dr.-Ing. Erich Windhab, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH
- 17.00 **EUDR: Die Europäische Verordnung zur Entwaldung und deren Auswirkungen**  
Dr. Torben Erbrath, BDSI – Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., DE
- 17.30 **Diskussion**
- 17.40 **Ende des ersten Tages**
- 19.00 **Festliches Abendessen & Schokoladenbuffet by Confiserie Ruth im Kölner Schokoladenmuseum**



CONFISERIE  
**RUTH**  
SEIT 1968  
Pralinen- & feines Bruchschokoladen Buffet  
by Confiserie Ruth – Schokoladenwerk Bochum



Mittwoch, 11. Dezember, 2024

Beginn: 08:30 - Ende: 21:00

### Session A1: Rohstoff Kakao

Moderation Dr. John Newell

#### 8.30 Begrüßung

#### 8.35 CSSV - Cocoa Swollen Shoot Virus - Die Auswirkungen auf die kleinbäuerliche Kakaokultur in Westafrika (Online)

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

#### 9.05 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

#### 9.35 Diskussion

### Session A2: Rohstoff Haselnuss

Moderation Christa Schuster-Salas

#### 9.45 Haselnussanbau in Oregon

Sean Denfeld, Laurel Foods, USA

#### 10.15 Nachhaltigkeitsmanager

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

#### 10.45 Diskussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas)

#### 11.00 Networking Pause & Foyer-Ausstellung

### Session B1: Füllungsfette

Moderation Oliver Stricker

#### 8.30 Begrüßung

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

Dr. Morten Daugaard Andersen, AAK Denmark, DK

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

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

#### 9.35 Diskussion

### Session B2: Qualität Kakao

Moderation Dr. Henri Kamphuis

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

Tobias Jaeuthe, QVISIONS GmbH, DE

#### 10.15 Präzise Kakaoschälung: Schlüssel zu nachhaltiger Qualitätskontrolle

Dr. Tobias Lohmüller, Hamburger Dresdner Maschinenfabriken, DE

#### 10.45 Diskussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas, Live-Übertragung aus Session A)

#### 11.00 Networking Pause & Foyer-Ausstellung

Mittwoch, 11. Dezember, 2024

Beginn: 08:30 - Ende: 21:00

### Session A3: Alternative Rohstoffe zur klassischen Schokolade

Moderation Steffen Jarzombek

12.00 **Skalierung des Brauprozesses von Schokolade auf Basis von Kakaozellen**

Christopher Keim, Food Brewer AG, CH

12.30 **Nachhaltige kakaofreie Schokoladenalternativen aus Ackerbohnen**

Ross Newton, NuKoKo, UK

13.00 **Schokoladenalternativen - Zukunftssicherung von Schokolade?**

Dr. Sara Marquart, Planet A Foods GmbH, DE

13.30 **Diskussion / Poster-Pitches (Moderation: Dr. Peter Braun)**

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

### Session A4: Fertigprodukt Schokolade

Moderation Brigitta Tewes

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

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

15.30 **Optimierung der Ölmobilität in Nussprodukten: Einfluss von Prozesstechnik und Partikelgröße**

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

16.00 **Diskussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas)**

16.20 **Networking Pause & Foyer-Ausstellung**

### Session B3: Qualitätsunterstützte Prozesse

Moderation Andreas Reichert

12.05 **Qualitätsverbesserung durch Datenanalyse**

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

12.35 **Robuste Lösungen für Fettreif - ein Jahrzehnt der Forschung**

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

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

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

13.30 **Diskussion / Poster-Pitches (Moderation: Dr. Peter Braun, Live-Übertragung aus Session A)**

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

### Session B4: Aktuelles aus der Wissenschaft

Moderation Dr. Peter Braun

15.00 **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

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

Dr. José Manuel Moreno Rojas, IFAPA, ES

16.00 **Diskussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas, Live-Übertragung aus Session A)**

16.20 **Networking Pause & Foyer-Ausstellung**

Mittwoch, 11. Dezember, 2024

Beginn: 08:30 - Ende: 21:00

### Session A5: Verarbeitungstechnologie Kakao und Schokolade

Moderation Thomas Scheidgen

- 17.20 **In-line Messung der Kristallisation beim Kühlen von gefüllten Schokoladenprodukten**  
Prof. em. Dr.-Ing. Erich Windhab, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH
- 17.50 **Entschlüsselung der komplexen Kakaoaroma- und Geschmacksentwicklung  
Eine Analyse des Netzwerkes zentraler und kleinerer Einflussfaktoren entlang der Verarbeitungskette**  
Dr. Daniel Kadow, August Storck KG, DE
- 18.20 **Engagement für digitale Lösungen in der Süßwarenproduktion**  
Daniel Brötz, Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH, DE
- 18.50 **Diskussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas und Dr. Peter Braun)**
- 19.15 **Poster Ausstellung: Networking mit Bier und Brezeln**
- 21.00 **Abend zur freien Verfügung & Ende des 2. Tages**

### Session B5: Verpackung

Moderation Dr. Frank Heckel

- 17.20 **Migration durch faserbasierte Rohstoffe**  
Romy Fengler, Fraunhofer IVV - Institut für Verfahrenstechnik u. Verpackung, DE
- 17.50 **Wie unterstützt die Verpackung durch Form, Design und Druck ein Schokoladenprodukt?**  
Annika Reuber, WOLKENDIEB DESIGNAGENTUR, DE
- 18.20 **Die neue EU-Verpackungsverordnung: Herausforderungen und Lösungen für Schokoladenprodukte**  
Julia Gisewski, BDSI-Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V., DE
- 18.50 **Diskussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas und Dr. Peter Braun, Live-Übertragung aus Session A)**
- 19.15 **Poster Ausstellung: Networking mit Bier und Brezeln**
- 21.00 **Abend zur freien Verfügung & Ende des 2. Tages**

**Donnerstag, 12. Dezember, 2024**

Beginn: 08:30 - Ende: 13:00

### Plenum 3: Abschlussplenum: Vision der Zukunft

Moderation Dr. Peter Braun & Christa Schuster-Salas

#### 8.30 Begrüßung

8.40 **Neuerfindung der Nussverarbeitung: Doppelter Ertrag, ohne einen einzigen zusätzlichen Nussbaum. (Online)**

Roland Laux, RE-NUT AG, CH

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

Johan Six, Dynamic Agroforestry, CH

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

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

#### 10.10 Diskussion

10.20 **Networking Pause & Foyer-Ausstellung**

11.20 **Preisentwicklung auf dem Kakaomarkt**

Karel Peleman, Barry Callebaut, BE

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

Pascal Wullschleger, Hochschule Luzern-Informatik, CH

12.20 **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

12.50 **Diskussion & Rückblick**

13.00 **Ende des Kongresses**



Foto: Adobe Stock

**Tuesday, December 10, 2024**

Begin: 13:00 - End: 17:40

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

Moderation Dr. Torben Erbrath & Christa Schuster-Salas

- 13.00 **Welcome**  
Andreas Bertram, ZDS e.V. & Christa Schuster-Salas
- 13.10 **Overall Status of Confectionery Development**  
Stephen Dutton, Euromonitor International, UK
- 13.40 **Holistic Approach Establishing and Running a Cocoa Farm**  
Hauke Will, Alfred Ritter GmbH & Co. KG, DE
- 14.10 **When Sustainability Meets Quality to Create Real Impact for Cocoa Farmers and Planet**  
David Deblauwe, Puratos NV, BE
- 14.40 **Discussion**
- 15.00 **Networking Break & Foyer-Exhibition**
- 16.00 **New Hazelnut Cultivars from Oregon State University**  
Shawn A. Mehlenbacher, Oregon State University, USA
- 16.30 **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
- 17.00 **EUDR: The European Deforestation Regulation and its Impact**  
Dr. Torben Erbrath, BDSI – Association of the German Confectionery Industry, DE
- 17.30 **Discussion**
- 17.40 **End of the First Day**
- 19.00 **Festive Dinner & Chocolate Buffet by Confiserie Ruth at the Chocolate Museum in Cologne**



CONFISERIE  
**RUTH**  
SEIT 1968  
Pralinen- & feines Bruchschokoladen Buffet  
by Confiserie Ruth – Schokoladenwerk Bochum



Foto: Adobe Stock

# Program



**Wednesday, December 11, 2024**

Begin: 08:30 - End: 21:00

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

Moderation Dr. John Newell

- 8.30 Welcome**
- 8.35 **The Cocoa Swollen Shoot Virus Disease and its Impact on Peasant Cocoa Culture in West Africa (Online)**  
Dr. Francis Kwame Padi, Executive Director, Cocoa Research Institute of Ghana, GHA
- 9.05 **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
- 9.35 Discussion**

**Session A2: Raw Material Hazelnut**

Moderation Christa Schuster-Salas

- 9.45 **Hazelnut Production in Oregon**  
Sean Denfeld, Laurel Foods, USA
- 10.15 **Sustainability Manager**  
Ayşe K. GOLOÇLU, Yavuz Gıda San. ve Tic. A.S., TR
- 10.45 Discussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas)**
- 11.00 Networking Break & Foyer-Exhibition**

**Session B1: Filling Fats**

Moderation Oliver Stricker

- 8.30 Welcome**
- 8.35 **New Insights into Palm Based Cool Melting Filling Fats**  
Dr. Morten Daugaard Andersen, AAK Denmark, DK
- 9.05 **Oleogels: On the Potential of Non-Triglyceride Fat Structuring in Confectionary Products**  
Prof. Dr. Eckhard Flöter, TU Berlin, DE
- 9.35 Discussion**

**Session B2: Quality Cocoa**

Moderation Dr. Henri Kamphuis

- 9.45 **Digital Evaluation of Cocoa Cut Tests: Lessons from Practice**  
Tobias Jaeuthe, QVISIONS GmbH, DE
- 10.15 **Precision Cocoa Bean De-Shelling: Key to Sustainable Quality Control**  
Dr. Tobias Lohmüller, Hamburger Dresdner Maschinenfabriken, DE
- 10.45 Discussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas, Live from Session A)**
- 11.00 Networking Break & Foyer-Exhibition**

Deutsch

English

**Wednesday, December 11, 2024**

Begin: 08:30 - End: 21:00

**Session A3: Alternative Raw Materials for Classic Chocolate**

Moderation Steffen Jarzombek

12.00 **Scaling up the Brewing Process of Cocoa Cell-based Chocolate**  
Christopher Keim, Food Brewer AG, CH

12.30 **Sustainable Cocoa-Free Chocolate Alternatives from Fava Beans**  
Ross Newton, NuKoKo, UK

13.00 **Chocolate Alternatives - Future-Proofing Chocolate?**  
Dr. Sara Marquart, Planet A Foods GmbH, DE

13.30 **Discussion / Poster-Pitches (Moderation: Dr. Peter Braun)**

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

**Session A4: Finished Product Chocolate**

Moderation Brigitta Tewes

15.00 **Proficiency Testing for Sensory Evaluation of Cocoa and Chocolate Products  
Challenges and Opportunities**  
Dipl. Ing. Karin Chatelain, ZHAW - Zurich University of Applied Sciences, CH

15.30 **Reducing Oil Mobility in Nut-Based Products: The Role of Process Technology and Particle Size**  
Hilke Schacht, Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV, DE

16.00 **Discussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas)**  
**Networking Break & Foyer-Exhibition**

**Session B3: Quality-Supported Processes**

Moderation Andreas Reichert

12.00 **Quality Improvement Through Data Analysis**  
Isabell Rothkopf, Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV, DE

12.30 **Robust Fat Bloom Solutions - a Decade of Research**  
Frédéric Depypere, Barry Callebaut Belgium N.V., BE

13.00 **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

13.30 **Discussion / Poster-Pitches (Moderation: Dr. Peter Braun, Live from Session A)**

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

**Session B4: Updates from the World of Science**

Moderation Dr. Peter Braun

15.00 **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

15.30 **Monitoring Changes in the Volatile Profile of Equadorian Cocoa During  
Different Steps in Traditional on Farm Processing**  
Dr. José Manuel Moreno Rojas, IFAPA, ES

16.00 **Discussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas, Live from Session A)**  
**Networking Break & Foyer-Exhibition**

**Wednesday, December 11, 2024**

Begin: 08:30 - End: 21:00

**Session A5: Cocoa and Chocolate Processing Technology**

Moderation Thomas Scheidgen

- 17.20 **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
- 17.50 **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
- 18.20 **Commitment to digital solutions in confectionery production**  
Daniel Brötz, Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH, DE
- 18.50 **Discussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas)**
- 19.15 **Poster Exhibition: Networking with Beer & Pretzels**
- 21.00 **Evening at Free Disposal & End of the Second Day**

**Session B5: Packaging**

Moderation Dr. Frank Heckel

- 17.20 **Migration Through Fibre-Based Raw Materials**  
Romy Fengler, Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV, DE
- 17.50 **How does Packaging Aid a Chocolate Product Using Form, Design and Print?**  
Annika Reuber, WOLKENDIEB DESIGNAGENTUR, DE
- 18.20 **The New EU Packaging Regulation: Challenges and Solutions for Chocolate Products**  
Julia Gisewski, BDSI - Association of the German Confectionery Industry, DE
- 18.50 **Discussion / Poster-Pitches (Moderation: Christa Schuster-Salas, Live from Session A)**
- 19.15 **Poster Exhibition: Networking with Beer & Pretzels**
- 21.00 **Evening at Free Disposal & End of the Second Day**



Foto: Adobe Stock

**Thursday, December 12, 2024**

Begin: 08:30 - End: 13:00

**Plenum 3: Vision of the Future**

Moderation Dr. Peter Braun & Christa Schuster-Salas


- 8.30** **Welcome**
- 8.40 **RE-inventing Nut Processing: Double the Yield Without a Single Additional Nut Tree. (Online)**  
Roland Laux, RE-NUT AG, CH
- 9.10 **Cocoa / Chocolate Supply Chain and its Impact**  
Johan Six, Dynamic Agroforestry, CH
- 9.40 **Understanding Sweetness Perception from a Sensory and Neurophysiological Perspective**  
Johannes Burkard, ETH Zürich Laboratory of Food Process Engineering, CH
- 10.10** **Discussion**
- 10.20** **Networking Break & Foyer-Exhibition**
- 11.20 **Cocoa Market Evolution Past and Present - supply / Demand Overview**  
Karel Peleman, Barry Callebaut, BE
- 11.50 **AI and Recipe or Process Creation**  
Pascal Wullschleger, The Lucerne School of Computer Science and Information Technology, CH
- 12.20 **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
- 12.55 **Discussion & Review**
- 13.00 **End of the Congress**




Foto: CHOCOTEC 2022



Foto: CHOCOTEC 2022



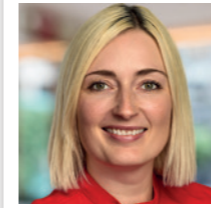
**Dr. Morten Daugaard Andersen**  
AAK AB, DK




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



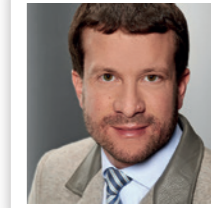
**Dr. Frédéric Depypere**  
Barry Callebaut Belgium N.V., BE



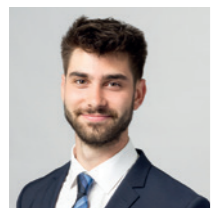
**Romy Fengler**  
Fraunhofer IVV - Institut für Verfahrenstechnik u. Verpackung, DE




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




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




**Johannes Burkard**  
ETH, Zürich, CH



**David Deblauwe**  
Puratos GmbH, BE



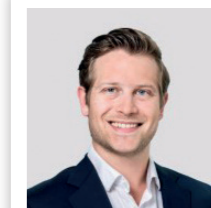
**Stephen Dutton**  
Euromonitor International



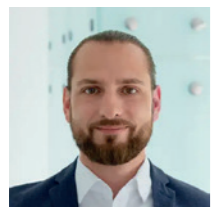
**Prof. Dr. Eckhard Flöter**  
TU Berlin, DE




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



**Christopher Keim**  
Food Brewer, CH



**Daniel Brötz**  
Winkler und Dünnebieb Süßwarenmaschinen GmbH, DE



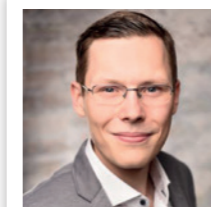
**Sean Denfeld**  
Laurel Foods, USA




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



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



**Tobias Jaeuthe**  
QVISIONS GmbH, DE



**Roland Laux**  
RE-NUT AG, CH



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



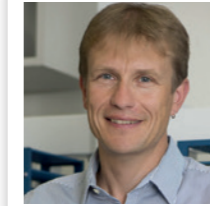
**Dr. José Manuel Moreno**  
The Andalusian  
Institute of Agricultural,  
Fisheries, Agrifood and  
Organic Production  
Research and Training,  
ES



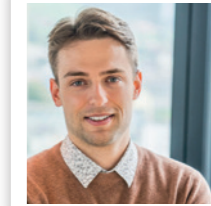
**Karel Peleman**  
Barry Callebaut N.V.,  
BE



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



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



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



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



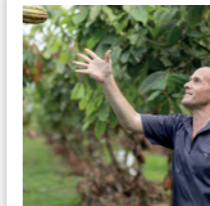
**Ross Newton**  
NuKoKo, UK



**Annika Reuber**  
WOLKENDIEB  
Designagentur, DE



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



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



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



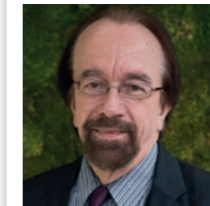
**Dr. Francis Kwame Padi**  
Executive Director,  
Cocoa Research  
Institute of Ghana,  
GHA



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



**Prof. Elena Simone**  
Polytecnico  
di Torino, IT



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

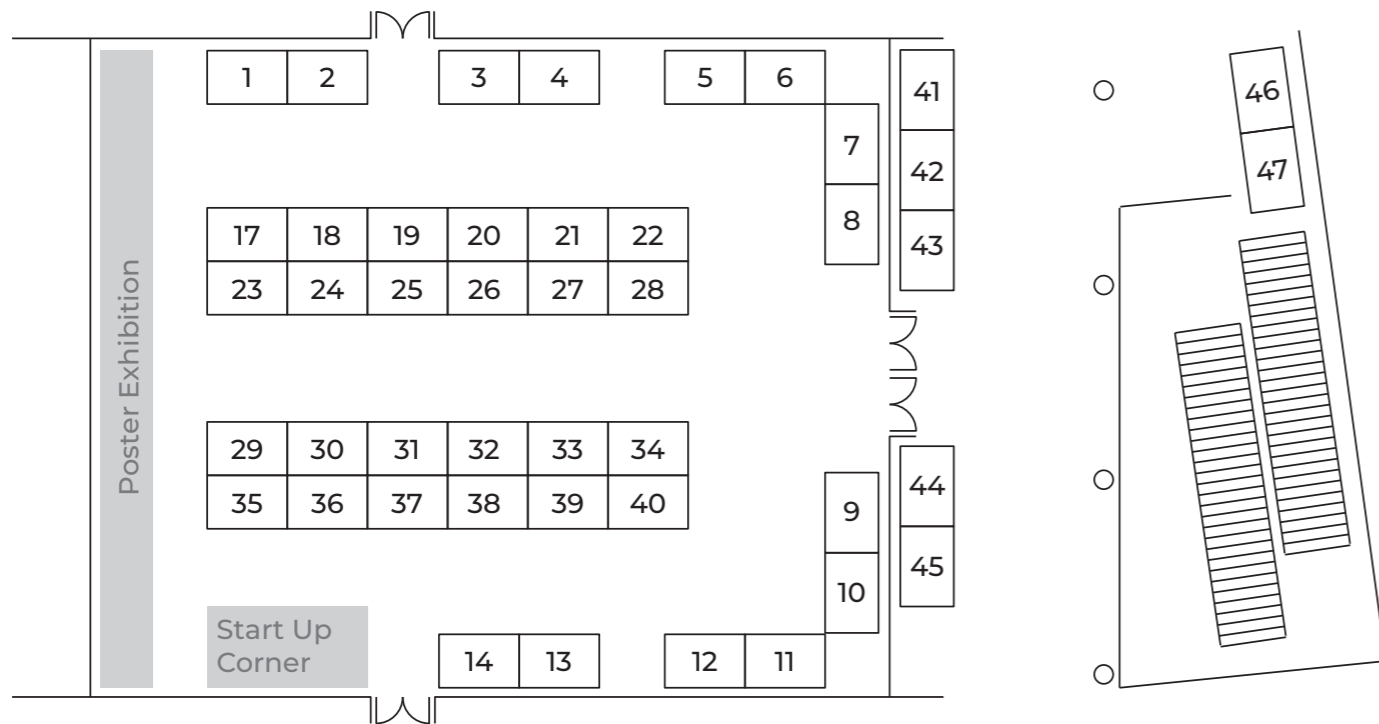


Foto: ZDS Archiv



### Exhibitors:

- |   |   |
|---|---|
| 01 Selmi Partner                                | 25 Patiswiss AG   |
| 02 B&L Chocolates / TFT                         | 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 OV Group   Hans Kaspar                       | 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 Startup Corner                               | 39 Toppingredients B.V.   |
| 16 Startup Corner                               | 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                                  |   |

### Startups:

- RCC Consulting GmbH
- CHoNove AG
- Kölner Vanille



Foto: CHOCOTEC 2022



Foto: CHOCOTEC 2022



1. **Counting the Costs: EUDR Compliance in Europe's Cocoa and Chocolate Industry**  
Mr Daniel Braun, University of Bonn / Center for Development Research
2. **Tempering Dark Chocolate in the Rheometer**  
Ms Teresa-Maria Schinabeck,  
Hochschule Geisenheim Institut für Lebensmittelsicherheit
3. **Rising Cocoa Costs: Exploring Viable Alternatives**  
Claudia Delbaere, Cacaolab bv
4. **Influence of Sugar Substitutes in Dark Chocolate on the Crystallization Form and Rheological Properties**  
Mr Christian Altenkirch,  
Hochschule Geisenheim Institut für Lebensmittelsicherheit
5. **A Quick Method to determine off-notes in Cocoa Beans**  
Ms Doris Häge, Hochschule Geisenheim Institut für Lebensmittelsicherheit
6. **Effects of Different Roasting Methods on the Potential Allergenicity in Hazelnut**  
Ms Simone Loos-Theisen, Hochschule Geisenheim Institut für Lebensmittelsicherheit
7. **Flow Behaviors of Multiple Molten Chocolate Matrices: Appropriate Curve fitting Models and Impact of different Types of Surfactants**  
Ms Clémence Gallery, Cargill
8. **Funktionelle Alternativen für Milchpulver in Schokolade**  
Ms Isabell Rothkopf, Fraunhofer IVV
9. **Cocoa Alternative Ingredients and Processing**  
Ms Maike Föste, Fraunhofer IVV
10. **Valorization of Cocoa Pod Side streams improves Nutritional and Sustainability Aspects of Chocolate**  
Prof. em. Dr. Erich J. Windhab, ETH Zürich

11. **Influence of Emulsifiers on the Physical Properties of Chocolate**  
Mr Peter Gleicher, Hochschule Geisenheim Institut für Frischproduktlogistik
12. **Vitamin D in Cocoa Method Development and Validation for the Quantitative Determination of Vitamin D2/3 and Ergosterol in Chocolate**  
Ms Dr. Marion Raters, Lebensmittelchemisches Institut (LCI)  
des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.
13. **Purification of Polyphenols from Cocoa Extract using Ultrafiltration and Adsorption**  
Ms Nicole Beeler, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) und Oro de Cacao AG
14. **Tracking Germany's Vegan "Dairy Chocolate" Market**  
Mr Andrea Bauer, HAW Hamburg
15. **Exploring the Vegan "Dairy Chocolate" Product Space from the Consumers' Perspective**  
Mr Andrea Bauer, HAW Hamburg
16. **Unlocking Superior Cacao Quality: Shaping Flavour through Fermentation and Roasting**  
Ms Dolores Ixmucané Alvarado Rupflin,  
Colombian Agricultural Research Corporation (Agrosavia), Consultant
17. **Cacao Cultivation: Can Animals contribute to Integrated Pest Management?**  
Prof. Dr. Andreanna Welch, Durham University
18. **Smart Odor Assessment during Cocoa Processing**  
Mr Dr. Tilman Sauerwald, Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV
19. **New insights into off-flavor Compound Formation during Cocoa Processing**  
Mr Dr. Martin Steinhaus, Leibniz Institute for Food Systems Biology at  
the Technical University of Munich
20. **Boosting Cocoa Production through optimized Pollination: innovative Tools and Field Trials**  
Ms Dr. Sarah Arnold, Niab, United Kingdom

21. **CAOVIVO: Research Proposal for Cacao Disease Resistances through Testing Worldwide Genetic Diversity.**  
Mr Alain Chevéé, Polyplants, Switzerland
22. **DNA-based Traceability of Cocoa Bean Value Chains**  
Mr Dr. Gianpaolo Rando, SwissDeCode
23. **A Tool for rapid, field-based Detection of CSSVD - Update on the Progress within the Projects in Ghana and Cote d'Ivoire.**  
Ms Sanja Fabrio, SwissDeCode
24. **Cacao of Excellence - a Training set for the Sensory Quality Evaluation of Cocoa Liquors and Chocolates**  
Sebastian Escobar, The Alliance of Bioversity International and CIAT
25. **An International Comparison of Fermentation Methods and their Impact on Product Quality**  
Ms Dr. Susette Freimüller Leischtfeld, ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften - Life Sciences und Facility Management
26. **Minimizing MOH Contamination in Cocoa - a Specification for MOSH and MOAH in Jute Bags**  
Ms Aleksandra Gorska, Chemistry for Sustainable Food and Environmental Systems, University of Liège, Belgium
27. **ACLIMATAR – A Climate Adaptation Planning Tool for Cocoa**  
Mr Dr. Christian Bunn, The Alliance of Bioversity International and CIAT, Colombia
28. **Mapping Cocoa Agroforestry from Space**  
Ms Dr. Wilma Hart, University of Queensland, Australia
29. **Influence of Manufacturing of Different Nougat Masses on the Quality of Filled Chocolate**  
Ms Dr. Birgit Böhme, Technische Universität Dresden Institut für Naturstofftechnik Professur für Lebensmitteltechnik
30. **Can Functional Starter Cultures Enhance Special Aroma Notes?**  
Ms Dr. Susette Freimüller Leischtfeld, ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften - Life Sciences und Facility Management
31. **Optimised grinding solutions for chocolate production**  
Lena Weigold, Verder Scientific



Fotos: CHOCOTEC 2022

## 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**



**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



**FEB**

25.02. – 26.02.    
 Web-Seminar:  
**Milk Products and Vegan Alternatives for Chocolates**

**MAR**

06.03.    
**Fettreifebildung bei Schokoladenprodukten**

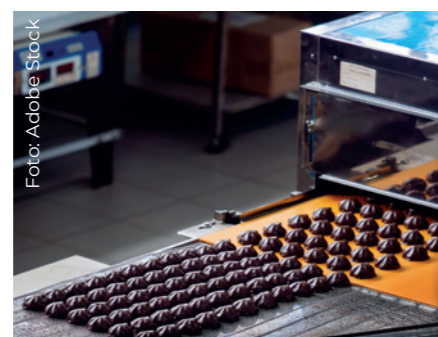
**APR**

07.04. – 10.04.    
 Einführungspraktikum:  
**Industrielle Schokoladenherstellung**

**MAI / MAY**



13.05. – 14.05.    
 Verarbeitung von Kakaobutter  
**Auflösen - Temperieren - Kristallisieren**

27.05. – 28.05.     
**Pralinen: Einführung in die Herstellungstechnologie der Krustenwaren**  
 (alkoholische & nicht alkoholische Füllungen)



**JUL**

14.07. – 01.08.    
 Intense Practical Course  
 (3 weeks, Part I and II):  
**Chocolate Manufacturing - Chocolate and Fillings**



14.07. – 25.07.    
 Intense Practical Course  
 (2 weeks, Part I):  
**Chocolate Manufacturing - Part I**



**JUL / AUG**

28.07. – 01.08.    
 Intense Practical Course  
 (1 week, Part II):  
**Chocolate Manufacturing - Part II Fillings**

**SEPT**



16.09. – 18.09.     
**BarTech Europe – Smart Technology for Bars**  
 Internationaler Kongress  
*International Congress*



23.09.    
**Sensorik: Kakao**

24.09.    
**Sensorik: Haselnuss**

25.09.    
**Sensorik: Schokolade**

**OCT**

14.10.    
 Technologie 1:  
**Walzen und Conchieren**

15.10. – 16.10.    
**Compound and Fat Based Fillings**

**NOV**

17.11. – 21.11.    
 Practical Course:  
**Industrial Chocolate Manufacturing**

24.11. – 28.11.    
**Tecnología de la Fabricación de Chocolate**

**DEZ / DEC**

02.12. – 04.12.     
*interpraline*  
**InterPraline 2025 Internationaler Kongress**  
*International Congress*



**Kontaktieren Sie uns bei Fragen.**  
 Contact us if you have any questions.  
 +49 (0) 212 59 61 93  
 seminar@zds-solingen.de

Für weitere Infos scannen Sie den QR Code



For further information scan the QR Code



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

Redaktionsschluß: 03.12.2024

Die Veröffentlichung dieser CHOCOTEC Broschüre, ganz oder in Auszügen, ist nur mit vorheriger Genehmigung des Herausgebers gestattet. Für versehentlich übersehene Einträge, falsche Angaben, Druckfehler oder inkorrekte Standnummern wird keine Haftung übernommen, es sei denn, dem Auftragnehmer kann grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz nachgewiesen werden. Der Auftraggeber einer Anzeige hat keinen Anspruch auf Schadenersatz über den Rechnungsbetrag für die Anzeige hinaus, wenn der Abdruck ganz oder teilweise unleserlich, unrichtig oder unvollständig ist oder wenn die Anzeige irrtümlich nicht erscheint. Der Inserent trägt die Verantwortung für den Inhalt von Anzeigen und Eintragungen sowie für eventuell daraus resultierende Schäden. 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

Editorial Deadline: 03.12.2024

*Publication of this CHOCOTEC brochure, in whole or in part, is only permitted with the prior authorisation of the publisher. No liability is accepted for accidentally overlooked entries, incorrect information, printing errors or incorrect stand numbers, unless gross negligence or intent on the part of the contractor can be proven. The client of an advertisement shall not be entitled to any compensation over and above the invoice amount for the advertisement if the print is completely or partially illegible, incorrect or incomplete or if the advertisement does not appear by mistake. The advertiser is responsible for the content of advertisements and entries and for any resulting damages. The place of fulfilment and jurisdiction is Solingen.*

-Anzeige-

The advertisement features a light teal background with the headline 'EVERYTHING FOR CHOCOLATE AND PACKAGING FOR EVERYTHING' in large, bold, blue capital letters. The text is surrounded by various chocolate products, including a large chocolate egg, several truffles, and a box of Biscotti al cioccolato. Below the headline, the text reads: 'Alles für Schokolade und Verpackung' followed by 'Als weltweit einziges Unternehmen bieten wir Maschinen und komplette Linien aus einer Hand für die Herstellung von Schokolade sowie die Primär- und Sekundärverpackung aller Arten von Kakao- und Süßwarenprodukten.' Below this, it says 'Entdecken Sie unsere 117-jährige Erfahrung!'. At the bottom, there are three icons with labels: 'Schokoladenherstellung & Eintafelanlagen', 'Schokoladen & Süßwarenverpackung', and 'Und vieles mehr'. The SACMI logo is prominently displayed on the right, along with the text 'Carle & Montanari' and 'DEI'.



# 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)