

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



Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets



Editorial.....3
 Themen.....4
 Referenten.....24
 Ausstellungsplan.....28
 Posterausstellung32
 Teilnahmegebühren.....34
 Beirat.....36
 Impressum38



Editorial.....3
 Topics.....14
 Speakers.....24
 Exhibition Map.....28
 Poster Exhibition32
 Participant Fee.....34
 Organising Committee.....36
 Imprint.....38

Stand: 10.10.2024 - Änderungen vorbehalten!
Dated 10.10.2024 - 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.

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.



Andreas Bertram
Geschäftsführer
Managing Director



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 Kakaoschälung: Schlüssel zu nachhaltiger Qualitätskontrolle

Dr. Tobias Lohmüller, Hamburger Dresdner Maschinenfabriken, DE

Diskussion

Mittwoch, 11. Dezember, 2024

Beginn: 08:30 - Ende: 21:00

Session A3: Verarbeitungstechnologie Kakao und Schokolade

Moderation Thomas Scheidgen

In-line Messung der Kristallisation beim 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

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

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

Annika Reuber, WOLKENDIEB DESIGNAGENTUR, DE

Die neue EU-Verpackungsverordnung: Herausforderungen und Lösungen für Schokoladenprodukte

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

Diskussion

Mittagessen, Networking Pause & Foyer-Ausstellung

Session B4: Aktuelles aus der Wissenschaft

Moderation Dr. Peter Braun

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

Prof. Elena Simone, Polytecnico di Torino, IT

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

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

Diskussion

Networking Pause & Foyer-Ausstellung

Diskussion

Mittwoch, 11. Dezember, 2024

Beginn: 08:30 - Ende: 21:00

Session A5: Alternative Rohstoffe zur klassischen Schokolade

Moderation Oliver Stricker

Schokoladen ähnlicher Genuss auf Haferbasis

Dr. Sara Marquart, Planet A Foods GmbH, DE

Nachhaltige kakaofreie Schokolade aus Ackerbohnen

Ross Newton, NuKoKo, UK

Zellbasierte Schokolade

Géraldine Senn & Yannick Senn, Food Brewer AG, CH

Networking Pause & Foyer-Ausstellung

Session B5: Qualitätsunterstützte Prozesse

Moderation Andreas Reichert

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

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

Robuste Lösungen für Fetteif - ein Jahrzehnt der Forschung

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

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

Prof. em. Dr.-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****Donnerstag, 12. Dezember, 2024**

Beginn: 08:30 - Ende: 13:30

Plenum 3: Abschlussplenum: Vision der Zukunft

Moderation Dr. Peter Braun & Christa Schuster-Salas

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

Johan Six, Dynamic Agroforestry, CH

Verständnis der Wahrnehmung von Süße aus sensorischer und neurophysiologischer Perspektive

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

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**

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

Program

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 Dagaard 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

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

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

Annika Reuber, WOLKENDIEB DESIGNAGENTUR, DE

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

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

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

Moderation Dr. Peter Braun

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

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

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

Wednesday, December 11, 2024

Begin: 08:30 - End: 21:00

Session A5: Alternative Raw Materials for Classic Chocolate

Moderation Oliver Stricker

Chocolate Like Indulgence Based on Oats

Dr. Sara Marquart, Planet A Foods GmbH, DE

Sustainable Cocoa-Free Chocolate from Fava Beans

Ross Newton, NuKoKo, UK

Cell-Based Chocolate

Géraldine Senn & Yannick Senn, Food Brewer AG, CH

Lunch, Networking Break & Foyer-Exhibition

Session B5: Quality-Supported Processes

Moderation Andreas Reichert

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

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

Robust Fat Bloom Solutions - a Decade of Research

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

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

Prof. 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****Thursday, December 12, 2024**

Begin: 08:30 - End: 13:30

Plenum 3: Vision of the Future

Moderation Dr. Peter Braun & Christa Schuster-Salas

Welcome**Cocoa / Chocolate Supply Chain and its Impact**

Johan Six, Dynamic Agroforestry, CH

Understanding Sweetness Perception from a Sensory and Neurophysiological Perspective

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

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



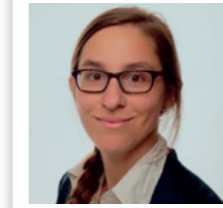
Dipl. Ing. Karin Chatelain
ZHAW, CH




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




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



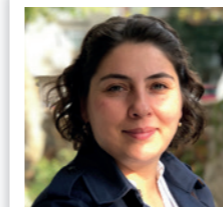
Johannes Burkard
ETH, Zürich, CH



David Deblauwe
Puratos GmbH, BE



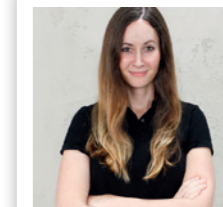
Dr. Torben Erbrath
BDSI-
Bundesverband
der Deutschen
Süßwarenindustrie
e.V., DE




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




Tobias Jaeuthe
QVISIONS GmbH,
DE




Dr. Sara Marquart
Planet A
Foods GmbH, DE




Carsten Butz
Winkler und
Dünnebier
Süßwaren-
maschinen
GmbH, DE



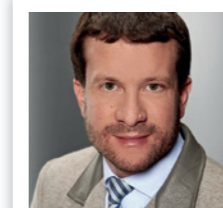
Sean Denfeld
Denfeld Packing,
Inc., USA



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




Shawn A. Mehlenbacher
Oregon State
University, USA



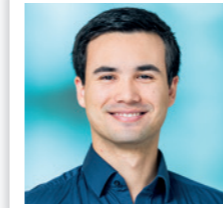
Jose Manuel Moreno
The Andalusian Institute of Agricultural, Fisheries, Agrifood and Organic Production Research and Training



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



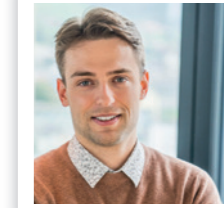
Hilke Schacht
Fraunhofer IVV, Freising, DE



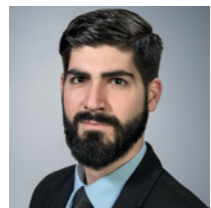
Yannick Senn
Food Brewer, CH




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




Pascal Wullschleger
Hochschule Luzern-Informatik, CH



Javier Munoz
Euromonitor International, UK



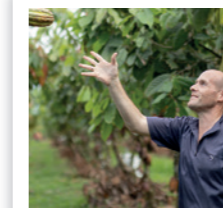
Karel Peleman
Barry Callebaut N.V., BE




Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger
ZHAW, CH




Prof. Elena Simone
Polytechnico di Torino, IT




Hauke Will
Alfred Ritter GmbH & Co. KG, DE



Ross Newton
NuKoKo, UK



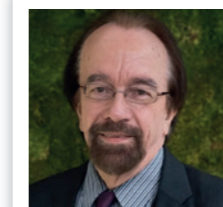
Annika Reuber
WOLKENDIEB Designagentur, DE



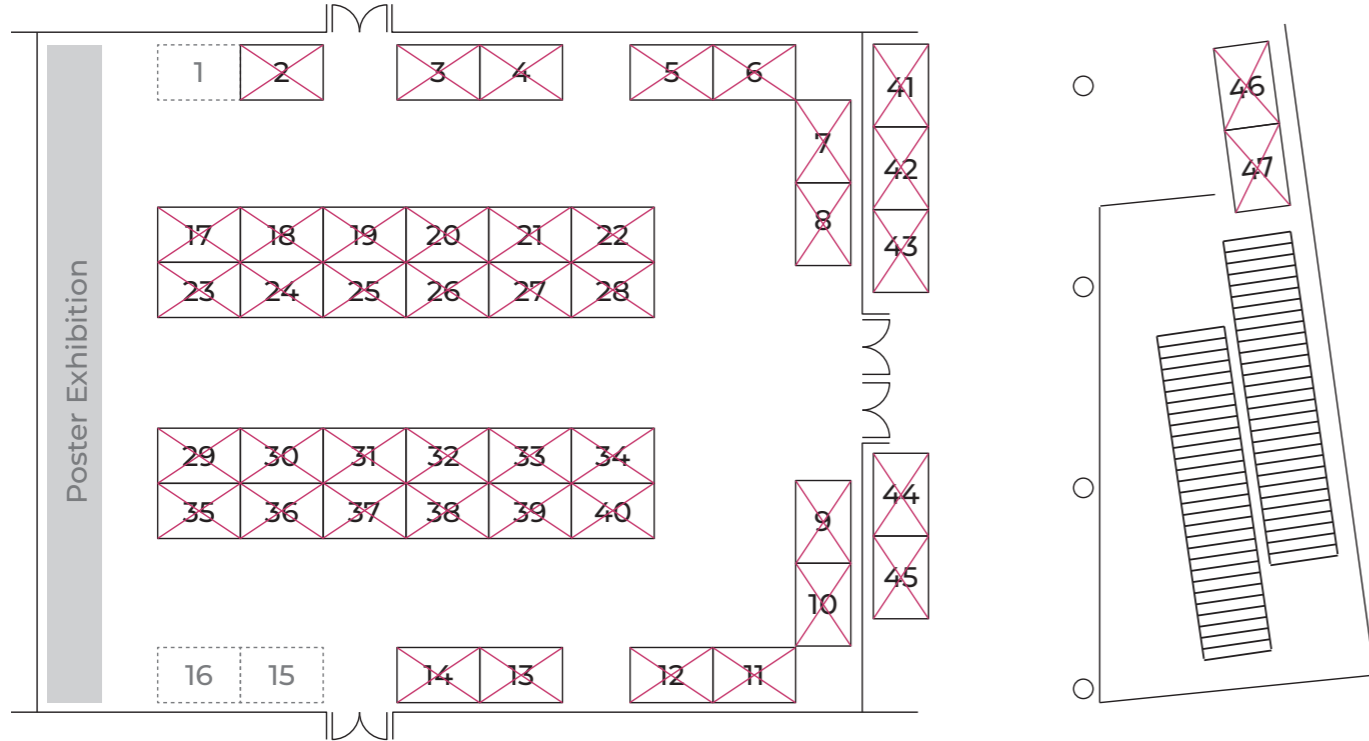
Géraldine Senn
Food Brewer, CH



Prof. Dr. Johan Six
Dynamic Agroforestry, CH



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



Exhibitors:

- | | |
|---|---|
| 01 - | 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 Orchard Valley Food GmbH | 34 Aasted ApS |
| 11 Winkler und Dünnebier Süßwarenmaschinen GmbH | 35 Krüger & Salecker Maschinenbau GmbH & Co. KG |
| 12 Netzsch Feinmahltechnik GmbH | 36 Döhler GmbH |
| 13 Dreidoppel GmbH | 37 Zirbs Verpackungen e. Kfr. |
| 14 Hansella GmbH & MF-Hamburg GmbH | 38 Coppenrath Feingebäck GmbH |
| 15 - | 39 Toppingredients B.V. |
| 16 - | 40 M&S Armaturen GmbH |
| 17 Capol GmbH | 41 Olam Cocoa b.v. |
| 18 osapiens Holding GmbH | 42 Olam Cocoa b.v. |
| 19 MM Packaging GmbH | 43 Rinsch GmbH |
| 20 SOPAT GmbH | 44 Sollich KG |
| 21 Food Masters Freiberg GmbH | 45 Chocotech GmbH |
| 22 Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG | 46 NIGAY S.A.S |
| 23 Glass GmbH & Co. KG | 47 PAPAACKS Sales GmbH |
| 24 Retsch GmbH | |



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



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



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



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





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

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

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

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



zds-solingen.de



choco-tec.com

CHOCOTEC

www.choco-tec.com

ZDS 
Die Süßwaren Akademie
The Academy of Sweets

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

www.zds-solingen.de