

CHOCOTECH

**INTERNATIONALER
SCHOKOLADENKONGRESS
13.12. - 15.12.2022**

Congress Centrum Nord - Kölnmesse, Köln

Ausgezeichnete Vorträge
mit exzellenten Referenten

Foyer-Ausstellung
Ingredients und Technik

Poster Session mit
wissenschaftlichen Essays

**Internationale
Produktausstellung**

Start-Up-Area mit
aktuellen Innovationen



Dienstag, 13.12.2022

12:30	Eröffnung des Kongresses Andreas Bertram, ZDS Christa Schuster-Salas, Vorsitzende des Komitees
PLENUM 1 / Wissenswertes aus der Schokowelt	
12:40	Snack Trends in Westeuropa Tristan Hover, Euromonitor International, GB
13:10	Nachhaltiger Kakao / Lieferkettengesetz Dr. Torben Erbrath, BDSI e.V., D
13:40	Kreislauforientierte Bioökonomie und Lebensmittelverpackungskonzepte Einführung und Anwendung aus der anwendungsorientierten Forschung Mara Strenger, Hochschule Albstadt-Sigmaringen, D
14:10	Aromaveränderung von Kakao durch Infusion Dr. John Newell, Nestle Product Technology Centre, GB
14:40	Diskussionsrunde: Referenten & Publikum
14:50	Netzwerk-Pause mit Foyer-Ausstellung
15:50	Umsetzung entwaldungsfreier Lieferketten – die Herausforderung Tilmann Silber, Barry Callebaut Schweiz AG, CH
16:20	Ganzheitliche Nutzung der Kakaofrucht: Produkte, Chancen und Herausforderungen Hauke Will, Alfred Ritter GmbH & Co. KG, D
16:50	Die ganze Kakaofrucht im Fokus und die daraus resultierenden Produkte Sylvie Woltering-Valat, Cabosse Naturals, D
17:20	Besondere Allergen-Vorfälle in 2022 Jürgen Schlösser, SCHLOESSER CONSULT, D
18:05	Diskussionrunde: Referenten & Publikum
18:15	Ende des ersten Tages
19:15	Festliches Abendessen im weltberühmten Schokoladenmuseum Köln

Mittwoch, 14.12.2022

8:20	Willkommen	
	SESSION A1 / Rohstoff Kakao	SESSION B1 / Rohstoff Haselnuss / Samenkern
8:30	Schokolade aus dem Bioreaktor Prof. Tilo Hühn, ZHAW - Züricher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, CH	Bitterer Fehlgeschmack bei Haselnüssen - Was können die Ursachen sein? Prof. Bernward Bisping, Universität Hamburg, D
9:00	Fehl aroma bei Kakao- Bericht aus dem laufenden Forschungsvorhaben Dr. Martin Steinhaus, Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München, D	Einfluss der Cimiciato-Infektion auf die Gehalte bitterer Diarylheptanoide in Haselnüssen (Corylus avellana) Johanna Barz, Technische Universität München, D
9:30	Visualisierung der Lieferkette und Rückverfolgbarkeit für den Kakaosektor Juliette Barré, Sourcingement Inc., USA	Der Weg von nachhaltigen Haselnüssen zu veganer Schokolade ofi - olam food ingredients, D
10:00	Diskussionsrunde: Referenten & Publikum	
10:10	Netzwerk-Pause mit Foyer-Ausstellung	

Bitte beachten Sie, dass es sich um ein Vorprogramm handelt. Änderungen der Titel oder Themenblöcke behalten wir uns vor.

Mittwoch, 14.12.2022

	SESSION A2/ Verarbeitungstechnologie Kakao	SESSION B2 / Füllungsfette
11:10	Innovative und nachhaltige Energienutzung in Kakaoröstanlagen Jens Lauks, FOOD MASTERS FREIBERG GmbH, D	Neuigkeiten im Bereich Fette: Eigenschaften, optimierte Verarbeitung u.v.m. Jeppe Hjorth, Aarhus Karlshamn Denmark A/S, DK
11:40	Die CO ₂ -Bilanzierung entlang der Wertschöpfungskette Kakao Dr. Axel Kölle, ZNU- Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung Universität Witten/Herdecke, D	Nachhaltigkeitsbemühungen in der Speiseöl-/ Fettindustrie Gifty Amedi, Cargill Global Edible Oil Solutions (GEOS)
12:40	Diskussionsrunde: Referenten & Publikum	
	SESSION A3/ Fertigprodukt Schokolade	SESSION B3 / Vegan / Milchfrei
12:20	Zuckerreduzierung 3D-Druck Kim Mishra, ETH Zürich, CH	Plant Based- Pflanzenfasern und Update Barry Callebaut Deutschland GmbH, D
12:50	WS Sweets - Weihenstephaner Standard zur transparenten & effizienten Süßwarenproduktion Dipl.-Ing. Romy Ries, TU München Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, D	Herstellung pflanzenbasierter Schokolade auf der Basis vom Rohmaterial Reis Michael Getrost, BNEO-Palatinit GmbH, D
13:20	Diskussionsrunde: Referenten & Publikum	
13:30	Mittagessen , Netzwerk-Pause mit Foyer-Ausstellung	
	SESSION A4 / Qualität Kakao und Schokolade	SESSION B4 / Verpackung
14:30	Herstellung von Jutesäcken N.N.	Smarties - die erste globale Süßwarenmarke, die auf recycelbare Papierverpackungen umstellt Kiril Dimitrov, Nestec York Ltd, GB (Live stream)
15:00	Pestizide und Schadstoffe im Kakao: Horizon Scanning Marc Joncheere, Cargill Cocoa & Chocolate Inc., NL	PurePac - Less Waste, More Nature Klaus Volgmann, Van Genechten Packaging, B
15:30	Diskussionsrunde: Referenten & Publikum	
15:40	Netzwerk-Pause mit Foyer-Ausstellung	
	SESSION A5 / Technologie der Schokoladenherstellung	SESSION B5/ Lebensmittelsicherheit
16:10	Neue Konzepte für schnellen und flexiblen Produktwechsel N.N.	Acrylamid in Kakao Dr. Frank Heckel, LCI-Lebensmittelchemisches Institut des BDSI e.V., D
16:40	Fünfwalzwerk: „Stripe Detection Cockpit“ Dr. Tobias Lohmüller, HDM-Hamburg Dresdner Maschinenfabriken GmbH, DE	ETO/2-Chlorethanol - Update Diskussionen auf EU Ebene/ Rechtliche Vorgaben, Auswirkung des VGH Urteils/ EFSA Stellungnahme/ Importkontrollen Dr. Uta Verbeek & Prof. Dr. Alfred H. Meyer, meyer.rechtsanwalts GmbH, DE
17:10	Technologie des Einarbeitens in temperierten Massen (Mikrodosage in temperierten Massen) Volker Bäumer, Sollich KG	Aluminium Toolbox Dr. Frank Heckel, LCI-Lebensmittelchemisches Institut des BDSI e.V., D
17:40	Diskussionsrunde: Referenten & Publikum	
17:50	Netzwerk-Pause mit Foyer-Ausstellung	
	PLENUM 2 / POSTER SLAM / POSTER SESSION	
18:10	Poster Slam: Kurze Vorstellung der wissenschaftlichen Poster / Posterausstellung mit Bier und Brezel	
19:30	Ende des zweiten Veranstaltungstages	

Donnerstag, 15.12.2022

8:20	Willkommen
PLENUM 3 / THE PAST, THE PRESENT AND THE FUTURE	
8:30	Neue Wachstumschancen und Export-Märkte für Schokolade Karsten Daum, German Sweets e.V., D
9:00	CO ₂ Footprint von der Bohne zur Praline Manuel Höhener, Bühler AG, CH
9:30	Gemeinschaftsforschung für Lebensmittel und Verpackung - aktuelle Herausforderungen und laufende Projekte für die Schokoladenindustrie Dr.- Ing. Tobias Voigt, Technische Universität München - Lehrstuhl für Lebensmittelverpackungstechnik, D
10:00	Die versteckten Herausforderungen innerhalb der Kakaolieferkette: Wissenstransfer, Wissenslücken, Verantwortung in Forschung und Handel sowie interdisziplinäre und internationale Zusammenarbeit Dr. Christina Rohsius, Leiterin Kakao & Research, JR die Schokoladenfabrik GmbH, D
10:30	Diskussionsrunde: Referenten & Publikum
10:40	Netzwerk-Pause mit Foyer-Ausstellung
11:40	Das neue Schokoladenkleid in Papier Frank Eger, Constantia Prik GmbH & Co.KG, D
12:10	Ausblick in die Zukunft: Technologische Zukunft der Schokolade Prof. em. Dr. Erich J. Windhab, ETH - Eidgenössische Technische Hochschule Zürich, CH
12:40	Wissenschaftlich fundiertes Pasteurisierungsverfahren für Nüsse, Samen und Körner mit innovativem Potenzial Stefan Geller, Patiswiss AG, CH
13:10	Diskussionsrunde: Referenten & Publikum
13:30	Kongressabschluss - Schlusswort Andreas Bertram, ZDS Ende des Kongresses

**Anmeldung unter
ZDS-Solingen.de oder unter
dem folgenden QR-Code**

Rufen Sie uns an!
Wir helfen Ihnen gern weiter.
+49(0)212 5961-32

Ihr ZDS Seminar Team

Veranstalter:

**ZDS · Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.**

De-Leuw-Str. 1-9 · 42653 Solingen



SCAN ME

