



JAHRESBERICHT 2023/24

dti
Deutsches
Tiefkühlinstitut



Inhalt

- 3 Mitmachen & Mitgestalten!
- 4 Hurra Jubiläum! 100 Jahre Tiefkühlung
- 8 TK-Markt
 - 8 Marktdaten
 - 12 Handel
 - 14 Außer-Haus-Markt
- 18 Interessenvertretung & Schutz
 - 18 Qualität, Sicherheit, Kennzeichnung
 - 23 Nachhaltigkeit & Klimaschutz
- 26 Kommunikation
 - 26 Kommunikation Politik und Branche
 - 31 Verbraucher:innen-Kommunikation
 - 33 Social Media
- 34 Logistik
- 36 Internationaler Austausch
- 38 Tiefkühlnetzwerk
- 46 Mitgliederkommunikation
- 48 Pluspunkte für Minusgrade: Mitglied sein im **dti**
- 50 Organisationen und Ausschüsse
- 53 **dti** says: Persönliches Fazit von **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner

MITMACHEN & MITGESTALTEN!

LIEBE *dti*-MITGLIEDER,

mit neuen Rekordzahlen hat sich die Tiefkühlwirtschaft auch 2023 wieder sehr erfolgreich präsentiert, und das in einem wirtschaftlich weiterhin herausfordernden Umfeld. Die Zukunftskategorie TK boomt!

Hinter den Kulissen arbeitet die Branche intensiv an Programmen zur Kosteneffizienz, kümmert sich aber gleichzeitig um Innovationen, neue Sortimente und eine zukunftsfeste Aufstellung unter sich verändernden wirtschafts- und energiepolitischen Rahmenbedingungen: Nachhaltigkeit ist das Gebot der Stunde! Das bedeutet kontinuierliche Arbeit an Rezepturen, Lieferketten, Produktions- und Logistikprozessen.

Die vielen Gespräche bei unseren Veranstaltungen und in unseren Gremien zeigen immer wieder, dass die Herausforderungen zwar groß sind, aber auch angenommen und gemeistert werden. Und da wir im *dti* starke Mitglieder aus allen Teilen der Tiefkühlkette versammeln, machen uns Erfahrungsaustausch und gemeinsames Lernen noch resilienter!

Das *dti* begleitet die politisch relevanten Themen aus der Ernährungs- und Wirtschaftspolitik, unterstützt die Branche und bietet Plattformen für den Austausch. Festes Fundament für unser Handeln ist die *dti*-Strategie 2025, die auf den drei Säulen Schutz, Kommunikation und internationale Vernetzung steht.

Zwei Highlights aus einer Fülle an Aktivitäten, die wir mit der *dti*-Strategie 2025 zum Schutz der Kategorie beständig verfolgen: unser intensiver Einsatz zur Verankerung der Kategorie TK in der Ernährungsstrategie der Bundesregierung oder auch die enge Begleitung unserer Mitglieder beim Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz.

Die Erfolge dieser kontinuierlichen Arbeit sind sichtbar: Das *dti* hat sich eine hohe Reputation bei Stakeholdern und Multiplikatoren in Politik, Branche und Medien erarbeitet. Wir sind im engen Austausch mit Behörden und Wissenschaft und investieren in den Ausbau unserer internationalen TK-Netzwerke.

Dieser Jahresbericht fasst die wichtigsten Ereignisse des zurückliegenden Geschäftsjahres zusammen. Er wirft einen Blick auf die Erfolge, aber auch auf offene Baustellen. Doch vor allem: Er belegt, dass wir in der *dti*-Tiefkühlfamilie eine einzigartige Gemeinschaft sind.

Das *dti* ist ein agiler Mitmachverband. Wer mitgestalten will, ist herzlich eingeladen, sein Wissen einzubringen – und zugleich exklusive Erkenntnisse aus dem vertrauensvollen Austausch mitzunehmen! Geben und Nehmen, Mitmachen und Freude an der Zusammenarbeit: Das sind die Eckpfeiler für das Gelingen unserer Verbandsarbeit.

Auf Erfolge blicken wir stolz zurück und nehmen uns für die Zukunft motiviert noch mehr vor! Ein großer Dank dafür geht an unser engagiertes und motiviertes *dti*-Team!

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre mit dem *dti*-Jahresbericht 2023/24 – an dem viele unserer Mitglieder und Stakeholder mitgewirkt haben! Herzlichen Dank für die Unterstützung! Und noch eine Bitte: Teilen Sie unseren Jahresbericht bitte in Ihren Unternehmen! Für uns ist es sehr wichtig, dass Ihre Kolleg:innen wissen: Wir unterstützen ihre tägliche Arbeit mit allen Kräften! Die Mitgliedsbeiträge sind gut investiert in eine erfolgreiche Zukunft unserer Tiefkühlbranche.

Herzlichen Dank an unsere treuen und engagierten Mitglieder, die uns großes Vertrauen erweisen!

MIT HERZLICHEN GRÜSSEN



Bernd Stark
dti-Vorstandsvorsitzender



Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin

TRAUER IM *dti*:

Am 4. Oktober 2023 verstarb der langjährige frühere Vorsitzende des Deutschen Tiefkühlinstituts, Udo Perenz. Er war von 2008 bis 2014 Vorstandsvorsitzender des *dti*. Einen großen Teil seines beruflichen Lebens hat er der Tiefkühl- und Eiscremeindustrie gewidmet, in Führungsfunktionen bei wichtigen Unternehmen der Branche wie Unilever und iglo. Für „seine“ Branche hat er in seinem Ehrenamt viel Verantwortung übernommen. Sein viel zu früher Tod hat uns tief getroffen, denn das *dti* und die gesamte Branche haben seinem Wirken sehr viel zu verdanken. Er war ein geschätzter Ratgeber und liebenswerter Mensch. Wir haben mit ihm eine große Persönlichkeit verloren, die sich durch Menschlichkeit und eine zupackende, verantwortungsbewusste und optimistische Lebenshaltung ausgezeichnet hat. Wir sind

Udo Perenz zu großem Dank verpflichtet und werden ihm immer ein ehrendes Andenken bewahren.



**In stiller Trauer,
die Mitglieder
des Deutschen
Tiefkühlinstituts**

HURRA JUBILÄUM!

100 JAHRE TIEFKÜHLUNG

INNOVATIV.
FRISCH.
NACHHALTIG.
100 Jahre Tiefkühlung

100 JAHRE TIEFKÜHLUNG! UNTER DEM MOTTO „INNOVATIV, FRISCH, NACHHALTIG“ HABEN WIR 2023 EIN GANZ BESONDERES JUBILÄUM GEFEIERT:

1923 entwickelte der US-amerikanische Biologe Clarence Birdseye die erste Anlage zum Tiefgefrieren, den späteren Plattenfroster. Sein Investment: 7 Dollar, ein Ventilator, Eis und Salz – und eine große Portion Zukunftsfreude. Mehr brauchte Pionier Birdseye nicht, um vor 100 Jahren die Lebensmittelbranche zu revolutionieren. Abgeschaut hatte sich der Naturforscher das Prinzip der Schockfrostung bei einer Expedition in die Arktis. Inspiriert durch die Inuit entdeckte er die natürliche Kälte als Mittel, Lebensmittel frisch zu halten, lagerungsfähig zu machen und dabei Nährstoffe und Vitamine zu konservieren. Seine Erfindung des Plattenfrosters machte Birdseye zum Millionär und legte den Grundstein für eine bis heute weltweit boomende Branche.

DIE dti-JUBILÄUMSKOMMUNIKATION

Zusammen mit dem dti-PR-Ausschuss, in dem sich Kommunikations- und Marketing-Expert:innen aus den dti-Mitgliedsunternehmen engagieren, hat die dti-Geschäftsstelle eine erfolgreiche Kommunikationsstrategie zum Jubiläum „100 Jahre Tiefkühlung“ für die Zielgruppen aus Politik, Branche, Öffentlichkeit und Mitgliedern entwickelt.

KOMMUNIKATIONSZIEL

TK, die TK-Wirtschaft und das dti positiv positionieren – warengruppenübergreifend und markenneutral:

- TK: dank revolutionärer Schockfrostung frischer als frisch und voller Vitamine, Geschmack und Nährstoffe – ganz ohne Konservierungsstoffe!
- Die TK-Wirtschaft: Freude an Fortschritt, nachhaltigem Genuss und Innovation – seit 1923!
- Das dti: die Plattform für die ganze Tiefkühlfamilie mit engagierten Mitgliedern!

ERFOLGE

- Große Resonanz für unsere Jubiläumsbotschaften: 315 Medienbeiträge 2023 zum Jubiläum der Tiefkühlung, Reichweite: knapp 20 Millionen
- Hohe politische Aufmerksamkeit durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Wertschätzung für die Branche und die Kategorie
- Zahlreiche Glückwünsche aus Politik, Branche und Netzwerk
- Beteiligung vieler Mitglieder an den Jubiläums-Aktivitäten des dti

KERNBEGRIFFE DER JUBILÄUMSKOMMUNIKATION

Innovation, Pioniergeist, Fortschritt, Zukunftsfreude, Natürlichkeit, Nachhaltigkeit, Inspiration, Neugier, Experimentierfreude, Mut, Tradition

MASSNAHMEN

- Claim, Logo, E-Mail-Signatur und Hashtag
- Jubiläums-Website mit umfangreichem Medienpaket
- O-Töne und fertig produzierter Radiobeitrag für Hörfunksender
- Medienpaket, Sonderrundschreiben und dti-digital-Veranstaltung zum Jubiläum für Mitglieder



« Die Tiefkühlung ist nun 100 Jahre jung und immer noch eine smarte Lösung für unser Essen. »

Christoph Minhoff, Hauptgeschäftsführer
Lebensmittelverband Deutschland

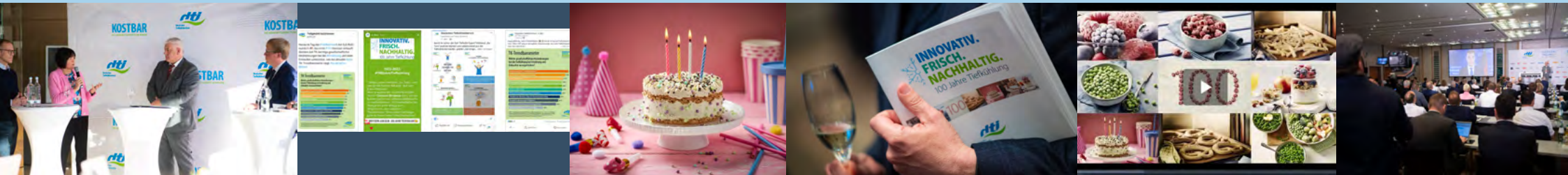
« Herzlichen Glückwunsch zum 100sten Geburtstag! Und dann noch so auf der Höhe der Zeit, wenn es ums Klima geht oder um neue gesündere Ernährungsweisen und praktische Hilfen für Familien im Alltag. Zum Beispiel bei vorgeschnittenem purem Gemüse. Deshalb genießen Sie zu Recht jetzt eine große (Tiefkühl-) Geburtstagstorte. »

Renate Künast,
MdB (Bündnis 90/Die Grünen),
Sprecherin für Ernährung und Landwirtschaft der
Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen

« Das dti als Sprachrohr der Tiefkühlwirtschaft ist für uns ein wichtiger Dialogpartner. Ich freue mich, wenn Sie sich als Verband auch in Zukunft mit uns für gesunde und nachhaltige Lebensmittel einsetzen! »

Dr. Ophelia Nick,
MdB (Bündnis 90/Die Grünen),
Parlamentarische Staatssekretärin im
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft





«Die Erarbeitung des gemeinsamen Booklets ‚100 Jahre Tiefkühlung‘ zusammen mit dem dti stellte für uns als TK-Report-Redaktion ein absolutes Highlight im Jubiläumsjahr dar. Wir danken dem Team des dti um Sabine Eichner und Nina Kollas für die inspirierende und stets kollegiale Zusammenarbeit, die in unseren Augen ein sehr stimmiges Ergebnis geliefert hat.»

Thomas Hillmann und Klaus Linnenbrügger,
 Chefredaktion TK-Report

10./11.5.2023
 Grußbotschaft von Bundesernährungsminister Cem Özdemir und Staatssekretär Michael Kellner, Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz, zur TIEFKÜHLTAGUNG 2023

10./11.5.2023
 Jubiläumsbooklet zur TIEFKÜHLTAGUNG 2023: 44-seitiges Jubiläumsheft mit Glückwünschen und Beiträgen aus dem dti, Politik, Branche und Netzwerk, in Zusammenarbeit mit dem TK-Report, der 2023 50. Geburtstag gefeiert hat

10./11.5.2023
 Jubiläumsfilm zur TIEFKÜHLTAGUNG 2023

11.3.2023
 kleine Jubiläumsparty auf der Gastromesse Internorga

6.3.2023
 „Tag der Tiefkühlkost“ – Pressemitteilung zum Jubiläum und Social Media-Aktion mit den Mitgliedern / TK-Trendbarometer

28.2.2023
 Jubiläums-KOSTBAR im Dachgartenrestaurant KÄFER im Bundestag



7. – 11.10. 2023
Jubiläums-Messeauftritt
bei der Anuga 2023

26.6.2023
Social Media-Aktion
mit Mitgliedern zum
„Tag der Kälte“

7.10.2023
Besuch von Bundesernährungs-
minister Cem Özdemir am **dti**-
Messestand auf der Anuga 2023

8.10.2023
First International Frozen Food
Conference mit dem Inter-
national Frozen Food Network
(IFFN) bei der Anuga 2023

8.10.2023
Premiere des FROZEN! **dti**
Innovation Award
supported by AFC and
anuga bei der Anuga 2023

9.11.2023
„Tag der Erfinder“ - Pres-
semitteilung und Social
Media-Aktion gemeinsam mit
Mitgliedern zum Abschluss
des Jubiläumjahres

SAVE THE DATE!

2025 – 70 JAHRE TK IN DEUTSCHLAND!

1955 wurden auf der Lebensmittelmesse Anuga in Köln das erste Mal Tiefkühlprodukte in Deutschland vorgestellt – der Beginn einer einzigartigen Liebes- und Erfolgsgeschichte.

Das wollen und werden wir das ganze nächste Jahr über feiern!

Bitte schon einmal vormerken!

TK-MARKT

HIGHLIGHTS VON ANNETTE VENOHR, LEITUNG VERANSTALTUNGEN UND MARKTFORSCHUNG IM *dti*

- Absatzstatistik –
Rekorde auch in 2023!



Annette Venohr

MARKTDATEN

dti-ABSATZSTATISTIK – MUST HAVE FÜR DIE TK-BRANCHE

Ein Klassiker mit Tradition und Wirkung: Seit 1960 erhebt das **dti** jedes Jahr den Tiefkühlabsatz des Vorjahres in Deutschland bei den Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft. Als einzige umfassende Erhebung bildet sie den gesamten Tiefkühl-Markt in Deutschland vollständig ab. Die langjährige Datenerhebung ermöglicht der Branche einen detaillierten Einblick in die Absatzmärkte nach Absatzkanälen und Warengruppen sowie einen Vergleich über einen längeren Zeitraum hinweg. Diese Daten sind von unschätzbarem Wert: Sie liefern nicht nur eine zuverlässige

lässige Grundlage für interne Analysen und strategische Entscheidungen, sondern auch eine glaubwürdige Kommunikation gegenüber Öffentlichkeit und Marktpartnern. Medien greifen die Zahlen gerne das ganze Jahr über auf. Die jährliche Erhebung erhöht außerdem Bekanntheit und Renommee des **dti**. Die Absatzstatistik zeigt die wirtschaftliche Bedeutung der Branche und unterstreicht eindrucksvoll die Relevanz von TK für mehr als 80 Millionen Deutsche. Die Absatzstatistik ist für die Tiefkühlbranche also ein absolutes und unverzichtbares Must-have!

« Die Kategorie TK entwickelt sich positiv. Und dies seit hundert Jahren. Und das Potenzial für die Zukunft ist weiter groß! Ohne die engagierte Zusammenarbeit im **dti**-Arbeitskreis ‚Statistik‘ wäre der ganzheitliche Blick auf die Entwicklung der Zukunftskategorie TK und ihrer einzelnen Warengruppen überhaupt nicht möglich. Es gäbe schlichtweg keine Zahlen. »



Christoph Selle,
Leiter Markforschung
bei Original Wagner
Pizza, Vorsitzender **dti**-
Arbeitskreis Statistik



«Tiefkühlkost ist auch 2023 weiter auf Erfolgskurs geblieben. Den Tiefkühlunternehmen ist es gelungen, trotz enormer Herausforderungen weiterhin ein hochattraktives Angebot zu machen, das immer mehr Verbraucher:innen zuhause und in den Profiküchen überzeugt. Gerade in unserer herausfordernden Zeit kann die Zukunftskategorie TK ihre vielfältigen Vorteile voll zur Geltung bringen. Tiefkühlprodukte haben ihren festen Platz in den Einkaufskörben der Deutschen.»»

Dr. Sabine Eichner,
dti-Geschäftsführerin

ABSATZSTATISTIK FÜR TIEFKÜHLPRODUKTE 2023

Inlandsabsatz in Tonnen: Lebensmittelhandel (inklusive Heimdienste) bzw. Außer-Haus-Markt (Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung etc.)

	LEBENSMITTELHANDEL			AUßER-HAUS-MARKT			GESAMTMARKT		
	2022	2023	+/-	2022	2023	+/-	2022	2023	+/-
TIEFKÜHLPRODUKTE GESAMT	1.973.789	1.982.418	0,4%	1.934.848	2.060.691	6,5%	3.908.637	4.043.109	3,4%
SELBER KOCHEN	905.085	903.411	-0,2%	755.769	773.302	2,3%	1.660.853	1.676.714	1,0%
GEMÜSE	298.171	297.057	-0,4%	203.028	228.162	12,4%	501.199	525.220	4,8%
Spinat	82.020	78.892	-3,8%	15.866	16.386	3,3%	97.886	95.278	-2,7%
Rohgemüse + Kräuter	134.013	137.916	2,9%	166.474	186.527	12,0%	300.487	324.444	8,0%
Gemüsezubereitungen	82.138	80.249	-2,3%	20.688	25.249	22,0%	102.826	105.497	2,6%
FISCH	196.644	195.982	-0,3%	93.886	95.467	1,7%	290.529	291.450	0,3%
Fischfilet natur	33.934	34.104	0,5%	19.335	17.653	-8,7%	53.269	51.757	-2,8%
Fischgerichte	40.987	39.307	-4,1%	6.391	6.529	2,2%	47.379	45.836	-3,3%
Fischstäbchen	63.246	66.333	4,9%	4.214	4.206	-0,2%	67.460	70.539	4,6%
Panierter Fisch	35.142	32.998	-6,1%	49.866	52.407	5,1%	85.008	85.404	0,5%
Restl. Fisch + Meeresfrüchte	23.334	23.241	-0,4%	14.079	14.672	4,2%	37.414	37.914	1,3%
KARTOFFELN	256.066	264.923	3,5%	214.619	218.889	2,0%	470.686	483.813	2,8%
Pommes frites	195.292	206.033	5,5%	159.101	160.938	1,2%	354.393	366.971	3,5%
Sonstige Kartoffelprodukte	60.775	58.891	-3,1%	55.518	57.951	4,4%	116.293	116.842	0,5%
FLEISCH	149.053	140.504	-5,7%	235.139	221.473	-5,8%	384.191	361.977	-5,8%
Fleisch roh	31.175	28.521	-8,5%	178.052	169.581	-4,8%	209.228	198.102	-5,3%
davon Fleisch	25.282	22.628	-10,5%	165.785	158.240	-4,6%	191.067	180.868	-5,3%
davon Wild + Wildgeflügel	5.893	5.893	0,0%	12.267	11.341	-7,5%	18.160	17.234	-5,1%
(Haus-) Geflügel (roh)	117.878	111.984	-5,0%	57.086	51.891	-9,1%	174.964	163.875	-6,3%
BEILAGEN (Getreide + Mehlerzeugnisse)	5.151	4.944	-4,0%	9.097	9.311	2,4%	14.248	14.255	0,1%
FIX & FERTIG	786.332	802.680	2,1%	385.352	407.043	5,6%	1.171.684	1.209.723	3,2%
GERICHTE	348.799	354.863	1,7%	134.748	139.477	3,5%	483.547	494.340	2,2%
Komplettgerichte	144.862	149.063	2,9%	44.144	43.832	-0,7%	189.006	192.895	2,1%
Teilgerichte (inkl. Soßen)	197.229	199.259	1,0%	84.142	88.847	5,6%	281.372	288.106	2,4%
Eintöpfe/Suppen	6.708	6.540	-2,5%	6.462	6.798	5,2%	13.170	13.339	1,3%
PIZZA	368.255	378.198	2,7%	26.806	31.061	15,9%	395.061	409.258	3,6%
SNACKS (inkl. Käse)	69.278	69.620	0,5%	223.798	236.505	5,7%	293.076	306.125	4,5%
FRÜHSTÜCK & DESSERT GESAMT	282.372	276.327	-2,1%	793.727	880.345	10,9%	1.076.100	1.156.672	7,5%
BACKWAREN	248.343	238.009	-4,2%	753.670	839.807	11,4%	1.002.012	1.077.815	7,6%
Kuchen, Torten u.a.	135.056	124.657	-7,7%	82.584	89.532	8,4%	217.640	214.189	-1,6%
Teige	2.777	2.510	-9,6%	12.014	10.796	-10,1%	14.791	13.306	-10,0%
Brot, Brötchen u.a.	110.510	110.842	0,3%	659.072	739.479	12,2%	769.582	850.320	10,5%
OBST (inkl. Säfte)	27.818	32.324	16,2%	34.690	35.328	1,8%	62.508	67.653	8,2%
MILCHERZEUGNISSE, SÜßSPEISEN	6.212	5.994	-3,5%	5.367	5.210	-2,9%	11.579	11.204	-3,2%

TK-ABSATZREKORDE AUCH IN 2023

Im Jahr 2023 verzeichnete der Absatz von TK-Produkten in Deutschland einen Zuwachs von **3,4 Prozent**. Der **Pro-Kopf-Verbrauch** stieg 2023 wieder deutlich um 1,7 kg auf **49,4 kg** (2022: 47,7 kg) an und eilt von Rekord zu Rekord! In einer Zeit, die von wirtschaftlichen Herausforderungen geprägt ist, hat die TK-Branche damit auch in 2023 ihre Bedeutung unter Beweis gestellt. Trotz Inflation und steigender Energiekosten konnte der Absatz von Tiefkühlprodukten neue Bestwerte erreichen. Diese positive Entwicklung ist nicht nur ein Zeichen für die Beliebtheit von TK-Convenience bei Privathaushalten und in der Gastronomie, sondern auch ein Beweis für die Stabilität und das Wachstumspotenzial der Branche.



Mitglieder des dti-Arbeitskreises Statistik nach einer erfolgreichen Sitzung, mit Chris Schachinger (l.), Innofact

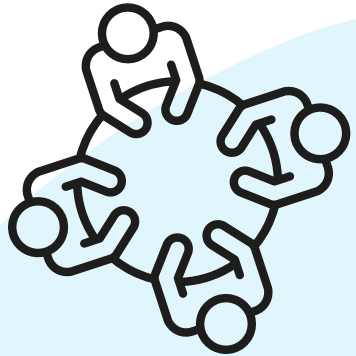
Hier geht's zur ausführlichen Pressemitteilung zur dti-Absatzstatistik 2023



<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemitteilungen/pm-2024-05-absatzstatistik-2023>

MITMACHEN IST ENTSCHEIDEND

Ohne das Engagement und die intensive Zusammenarbeit der ehrenamtlich tätigen Mitglieder im **dti**-Arbeitskreis Statistik wäre ein so umfassender Überblick über die Entwicklung der Zukunftskategorie TK und ihrer einzelnen Warengruppen, wie ihn die **dti**-Absatzstatistik jedes Jahr zuverlässig bietet, nicht möglich. Ein großes Dankeschön geht deshalb an die **dti**-Mitglieder, die sich im Statistikausschuss für unsere Marktforschungsprojekten engagieren – und ganz besonders an den Vorsitzenden des Gremiums, Christoph Selle, Leiter Marktforschung bei Original Wagner Pizza.



UNBEDINGT MITMACHEN!

Die Mitwirkung der **dti**-Mitgliedsunternehmen und der gesamten TK-Branche an der **dti**-Absatzstatistik ist entscheidend! Jedes Jahr arbeitet das **dti** intensiv daran, die Beteiligung an der Erhebung weiter zu steigern. Denn nur durch die Unterstützung der gesamten Branche kann die Datenqualität sichergestellt werden und die Absatzstatistik als wichtige Informationsquelle für die TK-Branche aufrechterhalten bleiben.



Annette Venohr, Leitung Marktforschung im **dti**, und Christoph Selle, Original Wagner Pizza und Vorsitzender des **dti**-Arbeitskreises Statistik, freuen sich über Tiefkühltreue!

« Was wir im TK-Trendbarometer regelmäßig sehen: Die überwiegende Mehrheit der Bürger:innen hat eine klare Vorstellung davon, wie sie sich ernähren will. Frische Produkte, eine gesunde Ernährung und natürliche Zutaten sind die Aspekte, die den Menschen persönlich am wichtigsten sind bei ihrer Ernährung. TK kann und wird dazu auch in Zukunft einen wichtigen Beitrag leisten. »



Chris Schachinger,
Partner Innofact

TK-TRENDBAROMETER

Das Ohr am Verbraucher: Mit dem „TK-Trendbarometer“ betreibt das **dti** kontinuierlich Marktforschung zu aktuellen Fragen rund um Ernährung und Lebensmittel, mit zwei Befragungswellen pro Jahr. In Zusammenarbeit mit dem Marktforschungsinstitut InnoFact beleuchten wir regelmäßig aktuelle Entwicklungen und geben der Branche Einblicke in die Einstellungen der Konsument:innen zur Ernährung – insbesondere zu TK-Lebensmitteln. Die Ergebnisse des TK-Trendbarometers verbreiten wir mit bundesweiten Pressemitteilungen, die von den Medien sehr gerne aufgegriffen werden, und nutzen sie zum Beispiel für die politische Diskussion bei unserer **→ KOSTBAR – Lebensmitteldebatte am Morgen.**

2023 gab es zwei Erhebungswellen zu folgenden Themen:

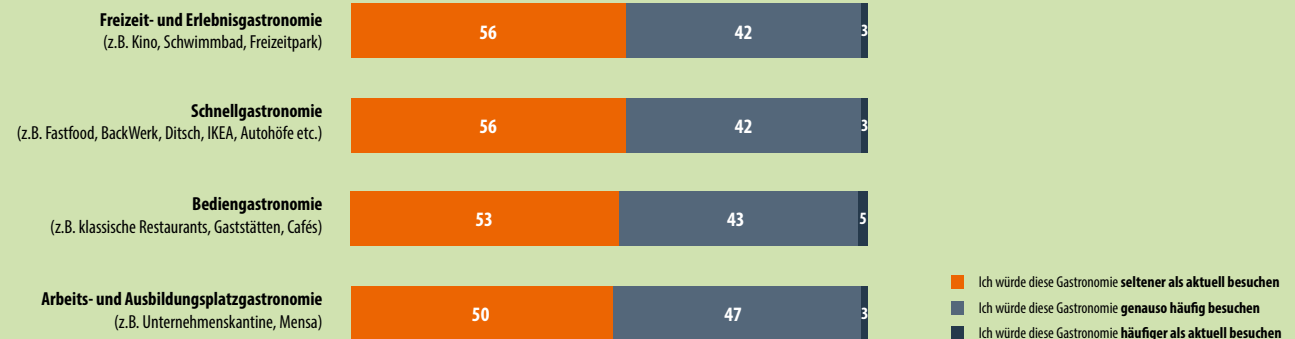
- Januar 2023:
Zum weltweiten **→ Branchenjubiläum „100 Jahre Tiefkühlung“** hat das TK-Trendbarometer die gesellschaftliche Rolle von Tiefkühlprodukten betrachtet. Die Ergebnisse haben wir bereits im letzten Jahresbericht zusammengefasst.
- November 2023:
Die damalige Diskussion um die geplante Erhöhung der Mehrwertsteuer in der Gastronomie haben wir aufgegriffen, um die Auswirkungen auf den Außer-Haus-Verzehr besser verstehen und belegen zu können: Knapp die Hälfte der Verbraucher:innen, so ein Ergebnis, hatte in den sechs Monaten vor der Befragung seltener Gastronomiebetriebe besucht als davor, hauptsächlich wegen zu hoher Preise und des Wunsches zu sparen. Außerdem

haben wir gefragt, wie sich das Konsumverhalten ändern würde, wenn die Mehrwertsteuer in der Gastronomie von sieben wieder auf die regulären 19 Prozent erhöht würde (wie es dann ja im Januar 2024 auch geschah). Mehr als die Hälfte der Verbraucher:innen, insbesondere Frauen und Ältere zwischen 60 und 75 Jahren, gaben an, dann noch seltener auswärts essen zu gehen. **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner: „Dieses Ergebnis macht deutlich, dass die Besteuerung von Speisen in Gastronomie und Hotellerie mit der von Lebensmitteln aus dem Supermarkt unbedingt gleichgestellt werden muss.“

TK-Trendbarometer



Wie oft würden Sie noch essen gehen, wenn es zu einer weiteren Preiserhöhung in der Gastronomie durch eine Anhebung der Mehrwertsteuer käme?



INNOFACT AG im Auftrag des Deutschen Tiefkühlinstituts e.V. (**dti**); Erhebungszeitraum: 12. – 16.10.2023, n = 1.035 Befragte.
Fragestellung: Wenn Sie nun einmal an die nächsten 6 Monate denken: Wie würde sich Ihr Verhalten ändern, wenn es eine weitere Preiserhöhung durch die alte, höhere Besteuerung gäbe?



Hier geht's zur ausführlichen Pressemitteilung mit allen Ergebnissen zum TK-Trendbarometer Herbst 2023



<https://www.tiefkuehlokst.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2023-24-mehrwertsteuer>

HANDEL

HIGHLIGHTS VON DR. SABINE EICHNER, *dti*-GESCHÄFTSFÜHRERIN

- TK ganz emotional und persönlich: unsere Gewinner:innen der TIEFKÜHL STARS
- Erfolgreich im Lebensmittelhandel: TK gewinnt weitere Fans

TIEFKÜHLABTEILUNGEN KÖNNEN SO COOL SEIN! TIEFKÜHL STARS: LP UND *dti* ZEICHNEN HERAUSRAGENDE TK-ABTEILUNGEN AUS

Selbst die besten Produkte werden am Ende nicht verkauft, wenn sie am Point of Sale uninspiriert präsentiert werden. Deshalb setzen wir uns im *dti* dafür ein, Handel und Industrie ins Gespräch darüber zu bringen, wie unsere coolen Produkte in der Tiefkühlabteilung positiv inszeniert werden können. Ob groß, mittel oder klein: Auf die Anzahl der Quadratmeter kommt es nicht an, wenn man TK auf der Fläche erfolgreich präsentieren will. Die Gewinner und Nominierten unseres jährlichen Wettbewerbes TIEFKÜHL STAR, den das *dti* und die Fachzeitschrift Lebensmittel Praxis gemeinsam durchführen, zeigen, wie man es richtig



TIEFKÜHL STAR 2023

Ein Wettbewerb von LEBENSMITTEL PRAXIS
und Deutsches Tiefkühlinstitut



Die Gewinner:innen des TIEFKÜHL STARS 2023

macht: Kreativität, Liebe zur Kategorie und eine geschickte Sortimentsführung sind einige der entscheidenden Skills, die unsere Vorzeigemärkte mitbringen. Alnatura, Edeka, Globus, Rewe oder Wasgau – sie alle schicken ihre Teams ins Rennen für die begehrte Auszeichnung.

WICHTIGE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN WETTBEWERB

Mit dem Wettbewerb TIEFKÜHL STAR stärkt das *dti* die Zusammenarbeit von Industrie und Handel und würdigt Kreativität und Einsatzbereitschaft der Mitarbeiter:innen im Handel, die attraktive TK-Sortimente am POS hochwertig in Szene setzen. Die hochkarätige Jury aus Handel und Industrie sucht sorgfältig die besten Konzepte aus – das Geheimnis der Preisträger wird dann live auf der Bühne gelüftet. Emotionen garantiert! **Unseren Partnern – allen voran der Anuga und den Top-Markten unserer Kategorie – ein herzlicher Dank:** Sie leisten eine wichtige Unterstützung für den Erfolg der gesamten TK-Sortimente. Ohne sie wären die festliche Preisverleihung und der Wettbewerb nicht möglich!

« Ich bin sehr stolz auf mein Team und die Leistung. Diese Auszeichnung ist für uns eine echte Motivation und zeigt, dass sich das Engagement und die Leidenschaft unserer Mitarbeiter lohnen. Gleichzeitig spornt es uns an, immer weiterzumachen und noch besser zu werden. »

Patrick Rossbach,
Marktleiter EDEKA Center Wehrmann,
ausgezeichnet mit dem TIEFKÜHL STAR 2023



Leckere Verköstigung beim TIEFKÜHL STAR 2023



Oliver Frese, Geschäftsführer der Koelnmesse GmbH, und dti-Chefin Dr. Sabine Eichner bei der Verleihung der TIEFKÜHL STARS 2023

TK AUCH IM HANDEL WEITER ERFOLGREICH

In einer angespannten Wirtschaftssituation hat sich die Kategorie TK auch 2023/24 im Lebensmitteleinzelhandel sehr gut behauptet. Aktuelle und ausführliche Einblicke in die TK-Marktentwicklung aus dem Haushaltspanel gibt Martin Weiß, Senior Manager bei CPS GfK und Experte für Tiefkühlkost/Eis, den **dti**-Mitgliedern exklusiv jährlich in einem sehr beliebten digitalen Seminar. Präsentiert werden die GfK-Insights zu Verbraucher:inentrends und ihren Auswirkungen auf die Markenführung, zugeschnitten auf die Entwicklungen in den TK-Sortimenten und die Betriebstypenentwicklung im Handel. Die GfK-Insights sind eine wichtige Ergänzung zu den **dti**-Marktdaten aus der Absatzstatistik.



Die hochkarätige Jury des TIEFKÜHL STARS

Martin Weiß,
Senior Manager CPS GfK



dti-CHEFIN DR. SABINE EICHNER, UNTERWEGS IN GEHEIMER MISSION

„Mystery-Shopping für den TIEFKÜHL STAR: immer eine besondere Aufgabe in der Vorbereitung auf die Preisverleihung. Alle nominierten Märkte werden ‚undercover‘ besucht, damit man die Realität hautnah selbst erlebt, und wir der Jury über die Bewerbungsunterlagen hinaus einen authentischen Bericht geben können. Da kommt es auch schon mal zu Überraschungen, wenn Packungen nicht da liegen, wo sie liegen sollten. Auch ausgefallene Kälteanlagen im Hochsommer waren schon mal dabei. Meist klären sich dann im Gespräch mit der Marktleitung oder den TK-Verantwortlichen die Gründe auf. Und auf der großen Bühne zeigen wir natürlich alle Märkte von ihrer besten Seite!“



Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin



Lust aufs Mitmachen bekommen? Dann werden Sie doch Partner beim nächsten TIEFKÜHL STAR!

SPANNENDE IMPULSE VON HANDELSPROFESSOR DR. STEPHAN RÜSCHEN, HEILBRONN

Bei der Preisverleihung zum TIEFKÜHL STAR 2023 im Oktober auf der Anuga in Köln warf Prof. Dr. Stephan Rüsch, Duale Hochschule Baden-Württemberg, vor über 150 Teilnehmer:innen einen Blick auf die Risiken und Chancen klassischer LEH-Sortimente zwischen Inflation und Kaufzurückhaltung. Sein Impulsbeitrag wurde von den Gästen lebhaft diskutiert.

« Die Zukunft bleibt weiter vielversprechend für TK – und wir dürfen gespannt sein, mit welchen Innovationen die TK-Hersteller ihre Kundinnen und Kunden als nächstes in der Tiefkühlabteilung überraschen werden! »

AUSSER-HAUS-MARKT

HIGHLIGHTS VON CLAUDIA SOMMER, *dti*-REFERENTIN FÜR DEN AUSSER-HAUS-MARKT

- Erfahrungsaustausch: Netzwerktreffen des Arbeitskreises Außer-Haus-Markt auf der „Burgis-Alm“
- Interessenvertretung: *dti*-Positionspapier Gemeinschaftsverpflegung für TK in der Ernährungsstrategie
- Kulinarik: deutsche TK-Spezialitäten beim Showcooking mit dem Bundesernährungsministerium auf der Anuga 2023
- Netzwerkausbau: *dti* als aktiver Partner der Gastronomie



Claudia Sommer

dti-ARBEITSKREIS AUSSER-HAUS-MARKT: EINZIGARTIGES NETZWERK IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE

Seit seiner Gründung 2011 hat sich der → *dti*-Arbeitskreis „Außer-Haus-Markt“, aktuell unter der Leitung von *dti*-Vorstand Simon Morris (SALOMON FoodWorld), zu einem höchst aktiven Netzwerk entwickelt, das zwei Mal im Jahr zusammenkommt.

« Das *dti* bringt die TK-Foodservice-Branche zusammen. Viele unterschiedliche Unternehmen mit individuellen Strategien und Produkten – aber hier ziehen alle an einem Strang für TK. Der AHM-Arbeitskreis des *dti* ermöglicht einen exklusiven Austausch und die Zusammenarbeit für ein gemeinsames Ziel: die Vorteile von TK-Produkten bekannter machen – bei Köchen und Verwendern, bei Politik und Stakeholdern. Geballte Kompetenz vom *dti* und seinen Mitgliedern, ein echter Mehrwert für alle! »



Simon Morris,
Geschäftsführer SALOMON
FoodWorld, Mitglied im
Geschäftsführenden
Vorstand des *dti*

WAS SIND DIE AUFGABEN DES ARBEITSKREISES?

Mit den Foodservice-Spezialist:innen der Mitgliedsunternehmen entwickelt das *dti* gemeinsame Positionen für die politische Verbandsarbeit und kategorieübergreifende Projekte, die das Image von TK und die Akzeptanz bei Verwender:innen fördern – eine Aufgabe, die das *dti* mit seiner Marken- und Herstellerneutralität hervorragend gegenüber den Absatzpartnern und Verwender:innen in der Gastronomie koordinieren und unterstützen kann. Die Zukunftskategorie TK gewinnt so Profil, zum Nutzen der gesamten Branche.

WIE HAT SICH DER ARBEITSKREIS INSBESONDERE IN DEN KRISENJAHREN ENTWICKELT?

Die Krisen der letzten Jahre haben das Netzwerk erfreulicherweise erweitert und zusammengeschweißt. Aktuell beteiligen sich mehr als 40 Kolleg:innen im Arbeitskreis. Damit verfügt die Tiefkühlbranche über ein einzigartiges AHM-Expert:innen-Netzwerk, das es dem *dti* ermöglicht, die Interessen der Mitglieder im Außer-Haus-Markt fundiert und mit hohem Erfahrungswissen aus der Praxis zu vertreten. Das ist einzigartig in der Lebensmittelindustrie!



AKTIV IM LENKUNGSKREIS: EXTRA-ENGAGEMENT FÜR DIE BRANCHE

Um Projekte flexibler und schneller umsetzen zu können, wurde Anfang 2024 ein agiles Lenkungsteam im Arbeitskreis gebildet. Hier bringen Petra Müller (Burgis), Michael Wittwer (HANNA-Feinkost), Carsten Brinck (McCain), Tom Grossmann (SALOMON FoodWorld), Susanne Ponick (Uniqfood) und Sascha Nikschat (Valio Food) ihre Expertise ein. **Danke für dieses großartige Extra-Engagement für die TK-Branche!**

NETZWERKTREFFEN: SMARTE KÜCHENTECHNIK UND NACHHALTIGKEIT

ZU BESUCH BEIM KNÖDELEXPERTEN: ARBEITSKREIS-TREFFEN IN DER OBERPFALZ, JUNI 2023

Auf Einladung von Timo Burger, Geschäftsführer Burgis, und Petra Müller, Vertriebsleiterin beim Knödel-Experten, kamen im Juni 2023 rund 30 Mitglieder des Arbeitskreises auf der wunderschönen Burgis-Alm inmitten einer bienenfreundlichen Blumenwiese zusammen und diskutierten unter anderem über smarte Küchentechnik. Petra Müller und Udo Wolfrum, Rational AG, berichteten von der



Der dti-Arbeitskreis Außer-Haus-Markt traf sich zum „Arbeiten“ auf der Burgis-Alm in der Oberpfalz

Zusammenarbeit von Burgis mit dem Küchengerätehersteller. Highlight: Timo Burgers humoriger Einblick in die beeindruckende Historie des in zweiter Generation geführten Familienbetriebes. Herzlichen Dank, dass wir zu Gast sein durften – und natürlich für das kulinarische Verwöhnprogramm in spektakulärer Umgebung!



Speisenauswahl für die dti-Tagung

Menüfolge vom Buffet

Carpaccio vom Knödeltris an Salatbouquette
Parmesanspäne mariniert mit altem Balsamico-Essig
abgerundet mit Kürbiskernöl

Cassoulet vom Boeuf de Hohenlohe a la Gräfin Maritza,
auf sautiertem Buttergemüse, Kartoffelknödel,
Meerrettichschaum

In Amarettini gewälzte Knödelinos® auf Früchtespiegel,
frische Sommerfrüchte
Eis von der Bourbonvanille mit Sahne

Was's guad is!

IM WINTER IN DER HAUPTSTADT: ARBEITSKREIS-TREFFEN IN BERLIN, JANUAR 2024

Trotz unberechenbaren Winterwetters trafen sich im Januar 2024 25 Mitglieder des Arbeitskreises im kalten Berlin. Schwerpunkt des Treffens war das Thema



Arbeitskreis-Treffen im Winter in Berlin

Nachhaltigkeit. Dr. Torsten Dickau, ehemals Nestlé Professional, präsentierte die Ergebnisse der „Nestlé-Kantinen-Studie“. Hanna Helmig, Referentin für Nachhaltigkeit bei apetito catering, stellte das neue Nachhaltigkeitslabel „Für uns“ des Unternehmens vor. Matthias Balz, Projektleiter Internorga der Hamburg Messe, gab einen Ausblick auf die Internorga 2024.

dti-POSITIONSPAPIER „TIEFKÜHLPRODUKTE IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG“

Nach der Veröffentlichung der Eckpunkte der Ernährungsstrategie durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) Ende 2022 war klar: **→ Die Gemeinschaftsverpflegung wird darin eine zentrale Rolle spielen.**

POLITISCHE ENTSCHEIDER:INNEN ANSPRECHEN

Die Zeit bis zur Verabschiedung der Ernährungsstrategie durch die Bundesregierung Anfang 2024 haben wir genutzt, um die Verbandsposition zur Rolle von Tiefkühlprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung zu schärfen und klare Forderungen zu formulieren. Das dti-Positionspapier verdeutlicht, welchen konstruktiven Beitrag die Branche für eine erfolgreiche Ernährungsstrategie leisten kann und welche große Bedeutung TK in der Gemeinschaftsverpflegung hat. Es zeigt, was für die Tiefkühlwirtschaft, als Teil der Wertschöpfungskette Gemeinschaftsverpflegung, wichtig ist und wo Probleme liegen, die die Politik in Angriff nehmen muss. Das Positionspapier haben wir an den Verantwortlichen im BMEL und die Abgeordneten im Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft geschickt. Diskutiert haben wir die Inhalte Anfang Dezember 2023 bei unserer **→ politischen Frühstücksdebatte KOSTBAR**, unter anderem mit der ehemaligen Bundesministerin für Ernährung, Renate Künast (Bündnis90/Die Grünen).



Hier finden Sie das vollständige dti-Positionspapier „Tiefkühlprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung“

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/aktuelles-1/dti-positionspapier-gemeinschaftsverpflegung>



WIR ZEIGEN FLAGGE FÜR DIE TK-BRANCHE: SCHULTERSCHLUSS MIT DEN CATERERN

Sehr wichtig war für das **dti** im vergangenen Jahr die weitere Vernetzung mit zentralen Akteuren und Institutionen im Außer-Haus-Markt, u. a. durch die aktive Teilnahme an vielen relevanten Branchenevents und Messen. Seit März 2023 haben wir bei den Treffen der „Gipfelrunde der Gemeinschaftsgastronomie“ (GDG) mitdiskutiert, einer Initiative führender Cateringunternehmen. Konkretes Ziel: den ernährungspolitisch Verantwortlichen verdeutlichen, dass die Caterer Motor der Ernährungswende sind und wichtiger Teil der Wertschöpfungskette, ohne deren Einbindung die Ernährungsstrategie nicht gelingen



Gipfeltreffen mit Dr. Ophelia Nick (Mitte), Parlamentarische Staatssekretärin im BMEL

kann. Bei einem Gespräch Mitte Dezember 2023 mit der Parlamentarischen Staatssekretärin im BMEL, Dr. Ophelia Nick, wurden die Situation der Branche und die notwendigen Rahmenbedingungen für eine erfolgreiche Ernährungswende dargelegt und ein Positionspapier dazu übergeben. **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner hat der Staatssekretärin die Bedeutung tiefgekühlter Lebensmittel und von Convenience für die Gemeinschaftsverpflegung erläutert, aber auch die Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Rohwaren in Bio- oder regionaler Qualität.

« *In der Küche verwenden wir viel mehr Tiefkühlprodukte, als man gemeinhin denkt. Die Schockfrostung ist einfach eine total geniale Erfindung und bedeutet eine enorme Erleichterung!* »

Profi-Köchin Martina Kömpel
beim BMEL-Showcooking auf der Anuga 2023

ANUGA 2023: KULINARIK MIT TK AM STAND DES BMEL

Ein Highlight erlebten im Herbst 2023 die Besucher:innen der → **Lebensmittelmesse Anuga in Köln** am Messestand des BMEL. Martina Kömpel und Sebastian Morgenstern, bekannt aus TV-Sendungen wie „Lanz kocht!“ oder „ARD Buffet“, bereiteten ein leckeres Gericht mit köstlichen Pilzen, Hähnchenbrust, Kartoffelpuffern und Kartoffelstampf zu – natürlich alles TK-Spezialitäten unserer Mitgliedsunternehmen. **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner erläuterte dabei im Gespräch mit der deutschen Weinkönigin die vielfältigen Vorteile von TK für die Gastronomie. **Herzlichen Dank an Bayer. Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas, HANNA-Feinkost und Schneefrost für die großartige Kooperation und die leckeren Zutaten!** Die Einladung zum BMEL-Showcooking zeigt wieder einmal, dass unsere Kategorie geschätzt und positiv wahrgenommen wird!



Showcooking mit TK am BMEL-Stand bei der Anuga 2023



« *Frischer gehts einfach fast nicht! Die liebevolle Zubereitung macht TK zu einem großartigen Erlebnis für alle Sinne! Deshalb wird es höchste Zeit, dass die Lehrbücher in der Ausbildung von Köch:innen endlich mal auf den neuesten Stand gebracht werden!* »

dti-Chefin Dr. Sabine Eichner
bei der Moderation des BMEL-Showkochens auf der Anuga 2023

KARTOFFELSTAMPF, KARTOFFELPÜREE UND KARTOFFELBREI – WAS IST WAS? DAS IST HIER DIE FRAGE!

Des Pudels Kern liegt in der Wahl der Küchenhelfer: Kartoffelpresse für Kartoffelpüree, Kartoffelstampfer für – na klar - Kartoffelstampf, der gerne grobstückig sein darf. Für Kartoffelpüree werden die gekochten Erdäpfel durch eine Presse gedrückt und bekommen dadurch eine feinere und cremigere Konsistenz. Das wäre also schon einmal geklärt.

Aber was ist nun Kartoffelbrei? Ein Hexenbesen, das steht fest. Unser deutsches Wort „Püree“ ist aus dem französischen „purée“ entlehnt. Also: Kartoffelbrei = Kartoffelpüree!?! Scheint so. Aber: Von Nord nach Süd und von Ost nach West gibt es regional unterschiedliche Begriffe für gestampfte oder gepresste Kartoffeln mit Milch, Butter, Salz und Muskat – Kartoffelmus, Kartoffelstampf, Quetschkartoffeln, Erdäpfelpüree und Grummbeerstambes (!).

@COOL.ICIOUS UND TK-PEDIA: TK-CONTENT FÜR PROFIVERWENDER:INNEN

Mit Posts zu „TK-Gastrowissen“ und „TK-Gastroideen“ richtet sich der Ende 2021 gestartete zweite **dti**-Instagram-Kanal @cool.icious an Profiverwender:innen und zeigt die Vorzüge von Tiefkühlprodukten – informativ und kreativ. Zusätzlich kommen als „TK-Gastrostimmen“ **dti**-„TK-Botschafter:innen“ mit Tipps und Anregungen zur Verwendung von TK in der Praxis zu



Wort. In diese branchenübergreifende, marken- und herstellerneutrale TK-Vorteilskommunikation binden wir natürlich auch die **dti**-Mitglieder ein: mit kreativen Rezeptvorschlägen, Profi-Tricks von Expert:innen aus den Unternehmen, Produktwissen und vielem mehr. **An dieser Stelle ein herzlicher Dank an alle Mitglieder, die das dti mit inspirierenden Rezepten und nützlichem TK-Content unterstützen!**

@cool.icious ist mit „TK-Pedia“ als Landingpage verknüpft, informativer Ankerpunkt und Wissenspool für Profi-Verwender:innen auf der Webseite des **dti**, www.tiefkuehlkost.de.



@cool.icious



Ebenso wichtig wie die Social Media Kanäle: die regelmäßige Zusammenarbeit mit den Fachmedien der Gastronomie. Mit Pressemeldungen und Interviews ist das **dti** in der Fachszene präsent und schafft damit Gesprächsanlässe für TK, vermittelt TK-Vorteile und positioniert sich sichtbar.

7 % MEHRWERTSTEUER: SOLIDARITÄT MIT DER GASTRONOMIE

Die TK-Branche ist ein wichtiger Partner der Gastronomie – daher liegt uns die positive wirtschaftliche Entwicklung unserer Kunden sehr am Herzen. Wir verstehen uns als Teil der Wertschöpfungskette Gastronomie und setzen uns für ihre Belange ein, in Kooperation mit vielen weiteren Verbänden und Institutionen. Ein besonders wichtiger Partner ist der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA).

Im Sommer und Herbst 2023 unterstützte das **dti** mit einer Pressemitteilung, Beiträgen auf Instagram und LinkedIn und mit einer TK-Trendbarometer-Befragung die Forderung des DEHOGA, den reduzierten Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent auf Speisen in der Gastronomie beizubehalten. Dafür gab und gibt es viele gute Gründe: Angesichts der vielen Herausforderungen für die Gastronomie und ihre Zulieferbetriebe verschlechtert die Anhebung des Mehrwertsteuersatzes, die Anfang

« 100 Jahre Tiefkühlung – eine große Erfindung der Lebensmittelindustrie und ein wahrer Gamechanger im Außer-Haus-Markt. 100 Jahre Tiefkühlung bedeuten 100 Jahre Tiefkühlgenuss. Wir freuen uns auf die Fortsetzung unseres produktiven und fruchtbaren Miteinanders! »

Ingrid Hartges,
Hauptgeschäftsführerin Deutscher Hotel- und
Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)

2024 dann trotz intensiver Bemühungen aufgrund der Finanzierungsgpässe im Bundeshaushalt erfolgte, erneut die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in der Gastronomie. Diese hat mit rückläufigen Besuchen zu kämpfen. Dabei ist der reduzierte Mehrwertsteuersatz für Speisen in Restaurants und in der Gemeinschaftsverpflegung in der EU die Regel! Die meisten EU-Staaten machen steuerlich keinen Unterschied zwischen Essen aus dem Supermarkt, Lieferung von Essen, Essen im Gehen und Stehen oder Mahlzeiten im Restaurant. Wir fordern deshalb nach wie vor, Essen im Restaurant steuerlich gleichzustellen mit Take Away und Lieferdiensten.



INTERESSENVERTRETUNG & SCHUTZ

QUALITÄT, SICHERHEIT, KENNZEICHNUNG

HIGHLIGHTS VON JULIANE ZANDER, *dti*-REFERENTIN FÜR QUALITÄTSMANAGEMENT UND NACHHALTIGKEIT

- Die Sitzung des *dti*-Ausschusses für Qualitätsmanagement, im Juni 2023 bei Copenrath & Wiese in Mettingen
- Das *dti*-QUALITÄTSFORUM Ende 2023 in Köln – meine erste selbst organisierte Veranstaltung im *dti*!



Juliane Zander

Das *dti* ist für seine Mitglieder die Anlaufstelle, wenn es um Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit in der Tiefkühlwirtschaft geht. Mit Rundschreiben, Online-Seminaren (*dti*-digital), Fachkonferenzen und Workshops informiert das *dti* zu aktuellen Entwicklungen. Vom Fremdkörpermanagement bis zum Lebensmittelrecht: Wir fördern den Wissensaustausch und bieten praxisnahe Unterstützung. Unsere Mitglieder sind so stets bestens informiert, lernen von Best Practice-Beispielen und werden dabei unterstützt, Qualität, Sicherheit und rechtliche Vorgaben umzusetzen.

Über aktuelle ernährungspolitische Entwicklungen informieren wir die Mitglieder ebenfalls regelmäßig. Die Top-Themen 2023/24 waren die Ernährungsstrategie der Bundesregierung, die Empfehlungen des Bürgerrats Ernährung, die neuen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), der Stakeholderprozess zur Entwicklung wissenschaftlich basierter Reduktionsziele, die Entwicklungen beim Nutri-Score sowie beim deutschen und europäischen Lieferkettengesetz. Wir verfolgen außerdem relevante Zukunftsthemen wie die in Wissenschaft und Medien geführte Diskussion um so genannte „hochverarbeitete“ Lebensmittel und ihre möglichen Gesundheitsrisiken.

ERNÄHRUNGSSTRATEGIE DER BUNDESREGIERUNG

Kein anderes ernährungspolitisches Thema prägt die Arbeit des *dti* seit 2022 mehr als die Ernährungsstrategie der Bundesregierung. Wir haben uns von Anfang an intensiv in den Stakeholderprozess des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) eingebracht. Unser Ziel: das BMEL davon überzeugen, dass Tiefkühlkost die zukunftsorientierte Lebensmittelkategorie ist, die in der Ernährungsstrategie eine wichtige Rolle spielen sollte. Denn die TK-Wirtschaft bietet bereits

jetzt eine große Vielfalt an gesunden, nachhaltigen, frischen und bezahlbaren Lebensmitteln für jeden Geschmack und Ernährungsstil. Die Keymessage „TK ist ein Gamechanger“ haben wir in im Gespräch mit Politik und anderen Stakeholdern immer wieder vermittelt.

Trotz einiger positiver Ansätze in der im Januar 2024 verabschiedeten Ernährungsstrategie, wie der geplanten Verbindlichkeit der DGE-Ernährungsstandards in der Gemeinschaftsverpflegung, fehlen uns konkrete Antworten auf zentrale Fragen der Wirtschaftlichkeit und Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelindustrie.



Das **dti** begrüßt jedoch die Fokussierung auf die Gemeinschaftsverpflegung als wichtigen Hebel und hat konkrete Vorschläge zur Verbesserung gemacht.

Das **dti** wird die Diskussion um die Ernährungsstrategie weiter begleiten und den Dialog mit der Politik suchen.

BÜRGERRAT „ERNÄHRUNG IM WANDEL – ZWISCHEN PRIVATANGELEGENHEIT UND STAATLICHEN AUFGABEN“

Daneben beobachtete das **dti** die Arbeit des Bürgerrats „Ernährung im Wandel – zwischen Privatangelegenheit und staatlichen Aufgaben“. Der erste vom Bundestag eingesetzte Bürgerrat hat im Februar 2024 seine neun Empfehlungen an die Mitglieder des Bundestages übergeben.

Das **dti** hat die Arbeit des Bürgerrates mit großem Respekt verfolgt und würdigt das Engagement. Dennoch fehlt den Empfehlungen aus Sicht des **dti** grundsätzlich die Einordnung aus Sicht von Produzent:innen und Handel. Welche Empfehlungen wir unterstützen und welche wir kritisch sehen, haben wir auf LinkedIn zusammengefasst und in Fachmedien kommentiert.

NRI-STAKEHOLDER-PROZESS: WISSENSCHAFTLICHE ABLEITUNG VON REDUKTIONSZIELEN FÜR ZUCKER, FETTE UND SALZ IN FERTIGPRODUKTEN

Auch bei der Umsetzung der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie (NRI) des BMEL hat das **dti** eine aktive Rolle. Die NRI wurde 2018 gestartet, um die Nährstoff- und Energieversorgung der Bevölkerung ausgewogen zu gestalten und ernährungsbedingte Krankheiten zu reduzieren. Das **dti** hat für die TK-Wirtschaft eine freiwillige Selbstverpflichtung zur Senkung des Salzgehalts in TK-Pizzen auf 1,25 g/100 g bis 2025 abgegeben. Die Tiefkühlwirt-



schaft ist auf einem guten Weg, dieses Ziel zu erreichen. Das Max Rubner-Institut (MRI), das die Fortschritte untersucht, stellte fest, dass der durchschnittliche Salzgehalt bei TK-Pizzen bereits 2019 bei 1,27 g/100 g lag. Das **dti** ist sehr zuversichtlich, dass die Branchenvereinbarung bis Ende 2025 erreicht wird. Wir sehen daher keinen Handlungsbedarf für unsere Kategorie, wie ihn das BMEL aus dem Bericht im April 2024 für einige andere Lebensmittelgruppen ableitete. Das gilt auch für die angekündigte Erarbeitung „wissenschaftlicher Reduktionsziele“ durch das MRI im Auftrag des BMEL. Dies haben wir anlässlich der Veröffentlichung des zweiten NRI-Zwischenberichts im

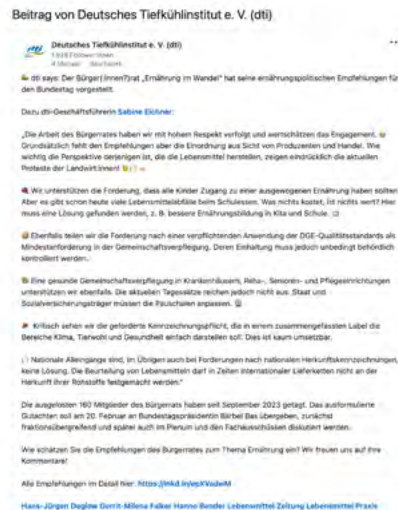
April 2024 auch noch einmal per LinkedIn-Beitrag betont und einen umfangreichen „Faktencheck“ verschickt.

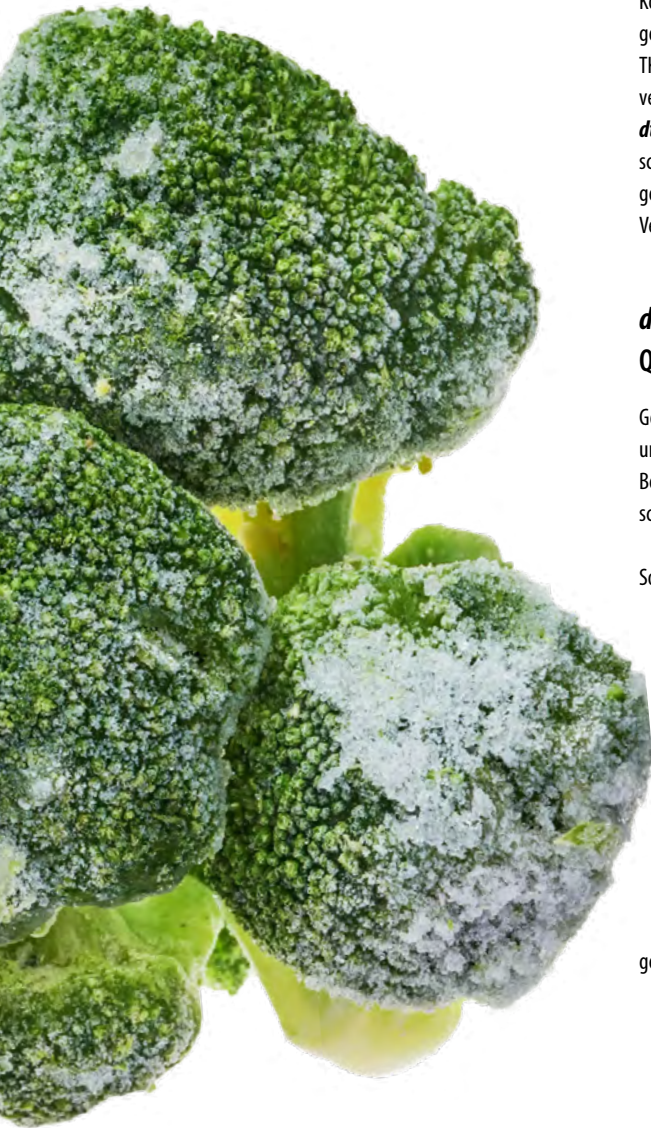
NÄHRWERTKENNZEICHNUNG NUTRI-SCORE

Das **dti** unterstützt den Nutri-Score seit seiner Einführung 2020 als freiwilliges, praktisches Kennzeichnungssystem und befürwortet die Einführung als EU-weites Front of Pack-Label. Wir betonen immer wieder, wie wichtig die Aufklärung der Verbraucher:innen zum Nutri-Score ist, warnen aber davor, die Erwartungen an die steuernde Wirkung zu hoch anzusetzen. Zudem fordern wir Konstanz im Nutri-Score-Algorithmus, um zusätzlichen Aufwand und weitere Kosten für die Industrie zu vermeiden. Das **dti** hatte bereits bei der ersten Anpassung des Algorithmus entsprechende Bedenken geäußert. Seit Ende 2023 gilt der überarbeitete Algorithmus. Für Produkte, die bereits vor Inkrafttreten des Änderung hergestellt und mit dem Nutri-Score-Logo gekennzeichnet waren, gibt es eine Übergangsfrist zur Anpassung der Kennzeichnung. Wir unterstützen unsere Mitglieder in diesem Prozess.

ULTRA PROCESSED FOODS

Die Thematik hoch- oder ultrahochverarbeiteter Lebensmittel (Ultra Processed Foods – UPFs) beschäftigt das **dti** intern weiter stark. In einem ersten Schritt haben wir die bisherigen Studien und Veröffentlichungen zu dem Thema sowie die gängigen Klassifizierungsmodelle (v. a. die NOVA-Klassifikation), die zur Einteilung von Lebensmitteln in unverarbeitete und verarbeitete genutzt werden, geprüft. Denn: In den letzten Monaten berichteten die Medien verstärkt und oft sehr reißerisch über die vermeintlichen Zusammenhänge zwischen (ultrahoch-/hoch-) verarbeiteten Lebensmitteln und ernährungsbedingten Krankheiten. Viele Medienberichte nennen zu Unrecht TK-Produkte als Beispiele wie z. B. die Tiefkühlpizza. Das **dti** sieht die NOVA-Einstufung kritisch. In einem noch unveröffentlichten Factsheet hat





der **dti**-Qualitätsmanagement-Ausschuss die relevanten Informationen zu hochverarbeiteten Lebensmitteln zusammengetragen und für TK bewertet. Ergebnis: Tiefkühlprodukte sind nach unseren bisherigen Erkenntnissen nicht als hochverarbeitet einzustufen, weil sie keine Konservierungsstoffe einsetzen und Zusatzstoffe weitgehend vermeiden. Die Verarbeitung in der industriellen TK-Produktion ist mit der Verarbeitung im Haushalt vergleichbar. Eine Expert:innengruppe, bestehend aus **dti**-Mitgliedsunternehmen aus Qualitäts- und PR-Ausschuss, wird sich weiter mit dem Thema beschäftigen, um eine Kommunikationsstrategie für unseren Verband zum Schutz der Kategorie TK zu entwickeln.

dti-AUSSCHUSS FÜR QUALITÄTSMANAGEMENT

Geballtes Expert:innenwissen zu allen Fragen rund um Qualität, Sicherheit und Lebensmittelrecht in Bezug auf Tiefkühllebensmittel kommt im **dti**-Ausschuss für Qualitätsmanagement zusammen.

Sowohl digital als auch in Präsenz treiben wir hier gemeinsam mit unseren Mitgliedern aktuelle Themen unserer Branche voran. In intensiven Fachsitzungen haben wir uns in den letzten Monaten mit einer Vielzahl von Themen beschäftigt: von Mikrobiologie und Lebensmittelkontaminanten über STEC-Bakterien bis hin zu Mineralölkohlenwasserstoffen. Auch Ernährungspolitik und Lebensmittelrecht standen auf der Tagesordnung, darunter die Ernährungsstrategie der Bundesregierung, der Nutri-Score und die Herkunftskennzeichnung. Im Bereich Nachhaltigkeit hat uns insbesondere die Lieferkettengesetzgebung auf nationaler und EU-Ebene beschäftigt.

3 FRAGEN AN...



Dr. Andreas Bosselmann,
bis 2024 Leiter Internationales Qualitätsmanagement bei bofrost* und Vorsitzender des **dti**-Ausschusses für Qualitätsmanagement

WAS WAREN DEINE HIGHLIGHTS WÄHREND DEINER ZEIT IM **dti**-QM-AUSSCHUSS?

Die Arbeit im QM-Ausschuss war generell für mich ein Highlight meiner Berufszeit. Hervorheben möchte ich die sehr erfolgreich umgesetzten **dti**-Forschungsprojekte: zum einen das Projekt TK-Gemüse, bei dem wir mit Hochschulen in Hamburg und Bergedorf die Vorteile der Kategorie herausgearbeitet haben: TK ist frischer als „frisch“, zumindest in Bezug auf Vitamingehalte und Sensorik. Außerdem haben wir in Zusammenarbeit mit dem Ökoinstitut Freiburg mit dem Vorurteil aufgeräumt, TK sei ein „Klimakiller“. Mittlerweile hat sich herumgesprochen, dass der CO₂-Fußabdruck im Vergleich zu anderen Lebensmittel-Kategorien mindestens vergleichbar, oft sogar besser ist.

WARUM IST QUALITÄT UND SICHERHEIT FÜR TK SO WICHTIG?

Qualität ist ja nichts anderes als Kundenerwartung. Wird diese erfüllt bzw. sogar übertroffen (delighted customer), und der Kunde kauft das Produkt wieder oder erzählt seinen Freunden und Bekannten davon, dann haben wir alles richtig gemacht. Das ist die Basis für ein nachhaltig erfolgreiches Geschäft. Gerade im Direktvertrieb von bofrost* steht die Zufriedenheit der Kundinnen und Kunden an erster Stelle und wird täglich durch die persönliche Beratung an der Tür in den Mittelpunkt gestellt. Das

Schöne ist, ich kann mit keiner Lebensmittelkategorie so gut die vier wichtigsten Qualitätsaspekte erfüllen, wie mit TK: lecker, gesund, nachhaltig und sicher. TK bietet Frische und Convenience mit langer Haltbarkeit, und das bei höchster Produktsicherheit. Letztendlich ist das die Basis für die 100-jährige Erfolgsgeschichte der Tiefkühlung. Und auch deshalb blicke ich mit viel Stolz auf meine Berufslaufbahn zurück, wenn ich sehe, wie all diese Qualitätsaspekte bei bofrost* gelebt werden – und nicht nur diese: Mit der Lieferung bis an die Haustür gehen wir bis heute den letzten Schritt in der geschlossenen Tiefkühlkette, damit unsere Kundinnen und Kunden in den Genuss aller TK-Vorteile kommen.

WIE HAST DU DEINE ARBEIT ALS VORSITZENDER DES **dti**-QM-AUSSCHUSSES ERLEBT?

Das war weniger Arbeit, sondern vielmehr ein persönlicher Gewinn: die Mitwirkung in einem Team von TK-Experten, die gemeinsam für eine erfolgreiche Zukunft der TK-Branche kämpfen.

Im Vordergrund stand für uns immer, gemeinsam Lösungen zu suchen, wenn wir mit neuen Herausforderungen konfrontiert wurden – egal ob es um Themen aus dem Lebensmittelrecht, neue Produktsicherheitsstandards, die Ernährungspolitik oder den Bereich Nachhaltigkeit ging. Auch wenn wir zum Teil unmittelbare Wettbewerber sind, haben wir einen großen Zusammenhalt geschaffen, der sich neben der Offenheit durch Vertrauen und gegenseitige Hilfsbereitschaft auszeichnet.

**KULINARISCHER AUSTAUSCH BEI DER
 CONDITOREI COPPENRATH & WIESE KG**

Eine nicht nur kulinarisch außergewöhnlich gelungene Sitzung erlebten die Mitglieder des **dti**-Ausschusses Qualitätsmanagement im Juni 2023 bei der Conditorei Coppenrath & Wiese im lieblichen Mettingen. Auf Einladung von Jürgen Ahlers, Leiter des Qualitätswesens beim Genuss-Spezialisten, tauschten sich unsere Mitgliedsunternehmen unter anderem zu Themen wie Nutri-Score, Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz und Lebensmittelsicherheit aus. Ein Highlight: die beeindruckende Führung durch das Werk, in dem täglich unzählige Brötchen, Kuchen und Torten für die Frühstückstische und Kaffeetafeln in Deutschland und der Welt mit ganz viel Innovation und Leidenschaft gebacken werden. Ein herzliches Dankeschön geht an Jürgen Ahlers und sein tolles CoWie-Team für diesen eindrucksvollen Tag (und die schlaraffige Verköstigung!).



Lukullische Sitzung des **dti**-Arbeitskreises Qualitätsmanagement bei Coppenrath & Wiese

BESUCH BEI IGLO IN HAMBURG

Bei iglo in Hamburg haben wir über Lebensmittelsicherheit und Mikrobiologie diskutiert, vor allem über die STEC-Thematik, Bakterien der Art Escherichia coli, und die neuen EU-Maßnahmen zu Mineralölkohlenwasserstoffen. Ernährungspolitik und Lebensmittelkennzeichnung sind selbstverständlich Dauerbrenner auf der Tagesordnung. Gemeinsam mit den Expert:innen diskutieren wir, bewerten und positionieren uns fachlich. So schaffen wir die Grundlagen für unsere professionelle Kommunikationsarbeit.

«**Der QM-Ausschuss des dti ist eine tolle Expertenrunde, in der ein offener und konstruktiver Fachaustausch über die technischen Herausforderungen unserer Kategorie stattfindet. Ob Nutri-Score, VTEC-Bakterien oder regulatorische Herausforderungen - die Probleme sind die gleichen in der Branche. Wir können so von verschiedenen Herangehensweisen lernen und Lösungen finden, damit die Frozen-Kategorie ständig besser wird und sowohl bei Stakeholdern als auch bei den Konsumenten in der Relevanz weiterwächst.**»



Jessica Maurer,
 iglo, neue Vorsitzende
 des **dti**-Ausschusses für
 Qualitätsmanagement

**EMOTIONALE VERABSCHIEDUNG VON
 DR. ANDREAS BOSSELMANN**

Besonders bewegend in Hamburg war die Verabschiedung des langjährigen Vorsitzenden des **dti**-QM-Ausschusses, Dr. Andreas Bosselmann, Leiter internationales Qualitätsmanagement bei bofrost*, der in den (Un-)Ruhestand geht. Mit einer emotionalen Rede würdigte **dti**-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner seine großen Erfolge und Verdienste im **dti** und für die gesamte Tiefkühlwirtschaft. Die Staffelstabübergabe im Vorsitz erfolgte direkt im Anschluss an die Verabschiedung: Jessica Maurer von iglo übernimmt die Aufgaben als Vorsitzende, unterstützt von Jürgen Ahlers, Coppenrath

& Wiese, und Martina Longman, Dr. Oetker. Herzlichen Dank für diesen tollen ehrenamtlichen Einsatz! Und ein großes Dankeschön an iglo für die Gastfreundschaft mit einer leckeren Verkostung von Chefkoch Thomas!



Sitzung des **dti**-Arbeitskreises Qualitätsmanagement beim Käpt'n in Hamburg



Teilnahmerecord: **dti**-QUALITÄTSFORUM im November 2023 in Köln

Hier geht's zum ausführlichen Bericht über das **dti**-QUALITÄTSFORUM 2023



<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2023-27-qualitaetsforum-koeln>

dti-QUALITÄTSFORUM ENDE
 NOVEMBER 2023



„Ich bin überwältigt von der Resonanz auf das 14. **dti**-QUALITÄTSFORUM 2023 Ende November in Köln. Es war meine erste Veranstaltung im **dti** als Organisatorin, und ich bin sehr dankbar für die Unterstützung meiner Kollegin, Claudia Sommer, und des gesamten QM-Ausschusses bei meiner persönlichen Premiere. Mit rund 70 Gästen aus den Bereichen Qualitätsmanagement, Lebensmittelrecht und Nachhaltigkeit konnte das **dti** einen neuen Teilnahmerecord verzeichnen!

Für mich war es eine unglaublich bereichernde Erfahrung. Die hochaktuellen Fachvorträge haben mir neue Perspektiven eröffnet und der Austausch mit Kolleg:innen, Expert:innen und Ausstellern war einfach inspirierend. Dabei ist mir besonders im Gedächtnis geblieben, wie professionell, flexibel und unkompliziert Stephanie Weinand, Recall InfoLink, am Veranstaltungstag für die kurzfristig verhinderte Andrea Dreusch, CPM Unternehmensberatung Lebensmittelsicherheit, eingesprungen ist.

Ein herzliches Dankeschön geht an unsere Referent:innen, Partner und Unterstützer! Ihr Beitrag hat diese Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis gemacht. Das QUALITÄTSFORUM 2023 war definitiv ein Highlight in meinem ersten Jahr beim **dti** und ich kann es kaum erwarten, was uns beim 15. QUALITÄTSFORUM Ende 2024 erwartet! Es wird großartig, das ist sicher!“



Juliane Zander,
 Referentin im **dti** für
 Qualitätsmanagement
 und Nachhaltigkeit

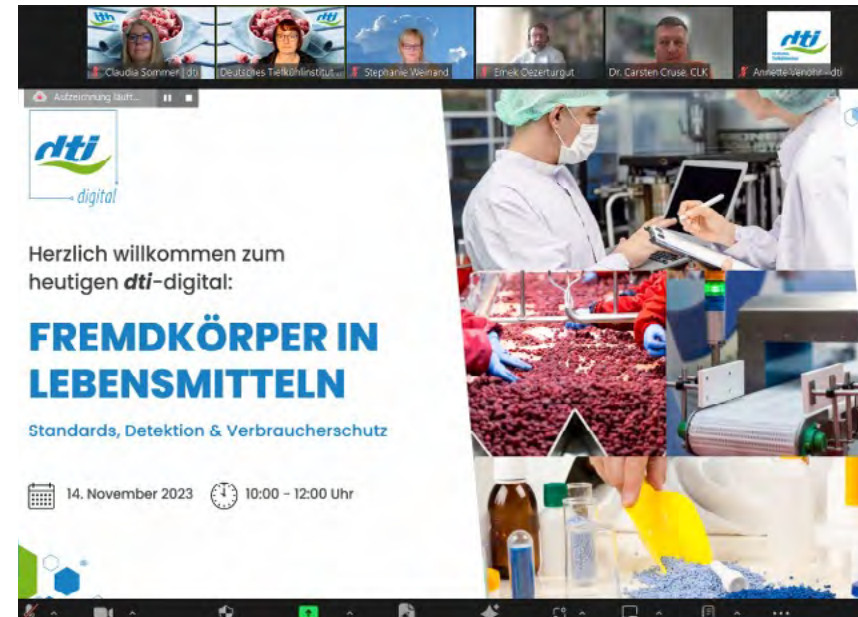
BFR-FACHAUSTAUSCH ZU STEC IN MEHL UND TEIG IM OKTOBER 2023

Das **dti** und Vertreter:innen aus den **dti**-Mitgliedsunternehmen diskutierten bei einem Fachgespräch im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin mit Expert:innen aus anderen Verbänden, Behörden, Wissenschaft und Lebensmittelüberwachung zu aktuellen Erkenntnissen zu STEC (Shigatoxin-bildende *e.coli*), deren möglichen Eintragungsquellen, Maßnahmen zur Risikominimierung und durchgeführten Versuchen. Noch sind nicht alle Fragen in Bezug auf STEC in Mehl geklärt, eine Weiterentwicklung auf den Gebieten der Diagnostik und Risikominimierung ist nötig.

Das **dti** und seine Mitglieder stehen für weiteren Fachaustausch bereit und haben dies gegenüber dem BfR auch deutlich gemacht.

BEST PRACTICES VON MITGLIEDERN FÜR MITGLIEDER BEI **dti**-DIGITAL: FREMDKÖRPER-MANAGEMENT – STANDARDS, DETEKTION UND VERBRAUCHERSCHUTZ“, NOVEMBER 2024

Unser **dti**-digital-Seminar „Fremdkörper in Lebensmitteln – Standards, Detektion und Verbraucherschutz“ hat die Mitglieder darüber informiert, wie sie potenzielle Fremdkörperquellen identifizieren und der Gefahr einer Kontamination von Lebensmitteln vorbeugen können. Die Teilnehmer:innen lernten Methoden zur Fremdkörpererkennung und -ausschleusung kennen und erhielten Einblick in den Umgang mit Fremdkörperreklamationen. Die Fachreferent:innen aus unserem **dti**-Netzwerk waren Emek Oezerturgut, DNV Business Assurance Zertifizierung, Dr. Carsten Cruse, CLK, und Stefanie Weinand, Recall InfoLink.



BREAKING NEW GROUND: DAS ERSTE **dti**-GRUNDLAGENSEMINAR ZUM LEBENSMITTELRECHT FÜR DIE TIEFKÜHLBRANCHE

Das **dti** hat im März 2024 erstmals ein Grundlagen-seminar zum Lebensmittelrecht für die Tiefkühlbranche organisiert. Dr. Carsten Oelrichs von unserem Mitgliedsunternehmen ZENK Rechtsanwälte erläuterte rechtliche Vorgaben für tiefgefrorene Lebensmittel, Beanstandungen der Behörden, zivilrechtliche Haftung oder die Vertragsgestaltung. Besonders wertvoll war der praxisnahe Ansatz des Seminars: Die Teilnehmer:innen konnten das erworbene Wissen live üben. Da das Feedback ausgesprochen positiv war, werden wir das Seminar nun regelmäßig ein Mal im Jahr für Berufseinsteiger und Branchenexpertinnen anbieten.

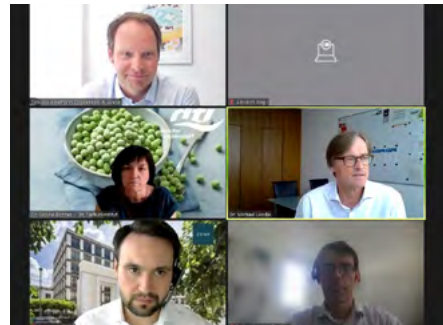


Erstes **dti**-Grundlagenseminar zum Lebensmittelrecht für die Tiefkühlbranche



NACHHALTIGKEIT & KLIMASCHUTZ

Angesichts der wachsenden Herausforderungen durch den Klimawandel und die steigenden Umweltbelastungen rückt die Verantwortung der Unternehmen für nachhaltiges Handeln immer stärker in den Fokus. Unternehmen der Tiefkühlbranche müssen Maßnahmen ergreifen, um ihre CO₂-Emissionen zu reduzieren, Ressourcen effizienter zu nutzen und nachhaltige Geschäftspraktiken und Rohwarenbeschaffung zu etablieren. Ein Projekt des **dti**, um die Unternehmen der Tiefkühlbranche dabei auf ihrem Weg zu unterstützen ist die „**Zukunftswerkstatt: Tiefkühlwirtschaft auf dem Weg zur Klimaneutralität**“. Nach den erfolgreichen ersten beiden Workshops steht nun die Vorbereitung der dritten Veranstaltung an.



Digitale Fortbildung des dti zu Lieferkettengesetz

FIT FÜR NACHHALTIGE LIEFERKETTEN? - WORKSHOPREIHE „NACHHALTIGKEITSRISIKEN POSITIV BEGEGNEN“

Das Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG), das am 1. Januar 2023 in Deutschland in Kraft trat, hat das Handeln vieler Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft maßgeblich beeinflusst. Um die Mitglieder zu unterstützen, hat das **dti** im Juni 2023 eine digitale Fortbildung angeboten, in der Expert:innen aus dem **dti**-Netzwerk praktische Erfahrungen bei der Umsetzung des Gesetzes weitergaben und Risiken erörterten.

Angesichts des anhaltenden Informationsbedarfs vieler Unternehmen zur Einhaltung der neuen Vorschriften und zur Risikoanalyse haben **dti**, AFC und ZENK Rechtsanwälte die Workshopreihe „Nachhaltigkeitsrisiken positiv begegnen“ konzipiert, um **dti**-Mitglieder bei der Umsetzung des LkSG und anderer Lieferkettengesetze zu unterstützen.



Auftakt für die Workshopreihe „Nachhaltigkeitsrisiken positiv begegnen“ in Bielefeld

Mitte Januar 2024 fand der Auftakt-Workshop in Bielefeld bei **dti**-Vorstandsmitglied Dr. Oetker statt. Experten wie Dr. Michael Lendle und Philipp Schaber (AFC) sowie Dr. Stephan Schäfer (ZENK Rechtsanwälte) präsentierten rechtliche Anforderungen und praktische Lösungsansätze, während Katja Stratmann, Handelsgesellschaft Sparrenberg (HGS), eine innovative Risikoanalyse-Lösung vorstellte. Derzeit arbeiten wir mit AFC, ZENK Rechtsanwälte und HGS an einem umfassenden Serviceangebot für Mitglieder, das neben informativen Seminaren und Workshops auch Service-Dienstleistungen, Beratung und praxisnahe Tools zur Umsetzung der Lieferkettengesetze umfasst. Weitere Informationen folgen in Kürze.





EU-VERORDNUNG FÜR ENTWALDUNGSFREIE PRODUKTE

Neue unternehmerische Sorgfaltspflichten kamen mit der Verabschiedung der Verordnung für entwaldungsfreie Lieferketten, kurz EUDR, im Juni 2023 auf die **dti**-Mitglieder zu. Um die Mitgliedsunternehmen bei der Umsetzung kompetent begleiten zu können, nimmt das **dti** aktiv an dem vom BMEL initiierten „Nationalen Stakeholderforum für entwaldungsfreie Lieferketten“ teil.

Gemeinsam mit anderen Verbänden der Agrar- und Ernährungswirtschaft haben wir uns kritisch zur Umsetzung der EUDR positioniert: Unter der Überschrift „Ein Fehlstart droht!“ formuliert unsere Stellungnahme Bedenken und Herausforderungen bei der rechtskonformen Umsetzung. In einem weiteren Schreiben an Bundesernährungsminister Cem Özdemir haben wir auf aus unserer Sicht unzureichenden Vorbereitungen seitens der EU hingewiesen.

Wir halten die **dti**-Mitglieder über den weiteren Prozess auf dem Laufenden.

dti SCHAFFT MEHRWERT: SEMINARE ZU BERICHTSPFLICHTEN UND ZUR OPTIMIERUNG VON ENERGIEVERBRÄUCHEN

Neben vielfältigen Gesetzen zu nachhaltigen Lieferketten gibt es auch neue Anforderungen an die Berichtspflichten der Unternehmen, zum Beispiel mit der „Corporate Sustainability Reporting Directive“ (CSRD). Mit dem **dti**-digital-Seminar „Europäische Nachhaltigkeitsberichterstattung - Einblick in CSRD & ESRS“ Ende Juni 2023 informierten Referentinnen von unserem **dti**-Mitgliedsunternehmen Fokus Zukunft die Teilnehmenden über die neuen Anforderungen und die „European Sustainability Reporting Standards“ (ESRS).



Zusätzlich haben wir unsere Mitglieder im **dti**-digital-Seminar „Energieeffizienzgesetz - Optimierung von Energieverbrauch und Nachhaltigkeit“ im März 2024 mit der Fachexpertise aus **dti**-Mitgliedsunternehmen über Anforderungen des Energieeffizienzgesetzes (EnEg) und Bundesförderprogramme zur Energieeffizienz informiert. Dirk Vallbracht, DNV, und Dr. Gregor Weber, Fokus Zukunft, erläuterten Förderprogramme und mögliche Umwelt- und Energiemanagementmaßnahmen.



KLIMABILANZ Tiefkühlkost

FORSCHUNGSPROJEKT KLIMABILANZ TIEFKÜHLKOST 2024

Mit der **dti**-Klimabilanzstudie, durchgeführt vom Öko-Institut Freiburg e. V., hat die Tiefkühlwirtschaft 2012 einen wichtigen Nachhaltigkeitsmeilenstein erreicht. Diese Studie untersuchte erstmals den gesamten Produktlebenszyklus verschiedener TK-Warengruppen. Fazit: Zwischen tiefgekühlter, gekühlter und ungekühlter Ware besteht hinsichtlich der Klimawirkung kein signifikanter Unterschied. Dieses Ergebnis wurde 2014 mit einem Follow-up des Öko-Instituts erneut bestätigt.

Inzwischen hat sich das wissenschaftliche, öffentliche und politische Interesse an den Klimawirkungen von Lebensmitteln weiter erhöht. Auch die Methoden und Datenbanken haben sich weiterentwickelt. Deswegen hat der **dti**-Vorstand Anfang 2024 beschlossen, die Studie „Klimabilanz Tiefkühlkost“ als strategisches Forschungsprojekt neu aufzusetzen, um TK weiter als Zukunftskategorie für eine nachhaltigere Ernährung zu etablieren.

Die Datenerhebung begann im April 2024; Ergebnisse werden Ende 2024 erwartet. Die Studie untersucht TK-Erbse, TK-Pizza Salami, TK-Weizenbrötchen, TK-Pommes, ein TK-Fertiggericht, TK-Kuchen in klassischer und veganer Rezeptur, sowie einen Burger, klassisch und als pflanzliche Alternative. Die Ergebnisse der Klimabilanzstudie wird das **dti** nutzen, um die Nachhaltigkeitsvorteile von Tiefkühlprodukten verstärkt zu kommunizieren und das positive Image der gesamten Kategorie TK weiter zu stärken.

«TK bietet nicht nur jederzeit steuerbare Qualität und höchsten Genuss für jeden Geldbeutel und zu jeder Zeit, sondern trägt auch zur Lösung der weltweiten Herausforderungen durch den Klimawandel bei. TK ist nachhaltig! Diese wichtige strategische Positionierung wollen wir weiter ausbauen und auf ein festes Fundament stellen – auch, weil das Thema im heutigen gesellschaftlich-politischen Umfeld intensiv und kontrovers diskutiert wird. Sicher ist: Tiefkühlprodukte sind ein wesentlicher Beitrag für eine nachhaltigere Ernährung. Aber wir als Branche müssen noch lauter und am besten alle gemeinsam den Beweis dafür erbringen. Mit der **dti**-Klimabilanzstudie 2024 kann uns das gelingen! TK ist die Zukunftskategorie! »



Bernd Stark,
dti-Vorstandsvorsitzender



KOMMUNIKATION

HIGHLIGHTS VON NINA KOLLAS, LEITUNG DER *dti*-KOMMUNIKATION

- Besuch von Bundesernährungsminister Cem Özdemir am *dti*-Stand auf der Anuga
- Grußbotschaften von Bundesernährungsminister Cem Özdemir und Michael Kellner, Parlamentarischer Staatssekretär im Bundeswirtschaftsministerium, bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2023
- KOSTBAR-Debatte mit Renate Künast
- Neue Branchen-Newsletter Tagesspiegel Background „Agrar & Ernährung“ und Table.Agrifood



Nina Kollas

KOMMUNIKATION POLITIK UND BRANCHE

Wir sind TK-Lobbyistinnen – und das ist auch gut so! Denn als Verband der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland gehört es zu den wichtigsten Aufgaben des *dti*, die Interessen der Mitglieder zu vertreten und die Kategorie TK zu schützen. Das bedeutet aber nicht, dass wir in Hinterzimmern in Bonn, Brüssel oder Berlin heimlich Geldkofferchen hin- und herschieben, Wissenschaftler zu Vergnügungsreisen nach Mallorca einladen oder der Referentin im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den Stift führen. Schön wär's! Tatsächlich sind unsere Aufgaben mit deutlich mehr Arbeit verbunden. Anspruch des *dti* ist es, die für die Tiefkühlwirtschaft relevanten ernährungs-, wirtschafts- und

nachhaltigkeitspolitischen Debatten mitzugestalten, der Perspektive der Unternehmen dabei Sichtbarkeit zu verschaffen und das Engagement der *dti*-Mitglieder sowie die Vorzüge der Kategorie TK, zum Beispiel bei der Transformation des Ernährungssystems, bekannter zu machen. Das erreichen wir, indem wir unsere Expertise und das Praxis-Knowhow der Mitglieder in Arbeitskreisen in Politik und Branche einbringen, uns in Netzwerken und auf Podien engagieren und mit Pressemitteilungen, Stellungnahmen und Positionspapieren zu Wort melden. Auch unser eigenes Format, die politische Diskussionsveranstal-

tung „KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte am Morgen“, zu der wir zwei Mal im Jahr einladen, ist dafür sehr wichtig.

In den vergangenen zwölf Monaten standen weiterhin der Umgang mit den wirtschaftlichen Folgen des russischen Angriffs auf die Ukraine und die Ernährungsstrategie, die die Bundesregierung bis Ende 2023 verabschieden wollte, im Mittelpunkt der politischen Anstrengungen des *dti*. Das große → **Branchenjubiläum „100 Jahre Tiefkühlung“**, das wir 2023 gefeiert haben, hat dabei immer wieder zusätzliche Aufmerksamkeit der Politik gebracht.





Bundesernährungsminister Özdemir besucht den **dti**-Messestand auf der Anuga 2023

BUNDESERNÄHRUNGSMINISTER

CEM ÖZDEMİR AM **dti**-STAND AUF DER ANUGA

Große Aufregung beim **dti** im Herbst 2023: Bundesernährungsminister Cem Özdemir hatte sich für einen Besuch am **dti**-Messestand bei seinem → **Anuga-Eröffnungsrundgang** angemeldet! **dti**-Ziel: den Minister endgültig zum TK-Fan machen (seine Liebe zu TK-Pizza hatte er uns ja bereits einmal heimlich gestanden...!) Zusammen mit den Mitgliedsunternehmen → **im PR-Ausschuss** haben wir uns eine sympathische und bildstarke Aktion zum Thema Gemeinschaftsverpflegung überlegt, mit der wir den Minister am **dti**-Stand willkommen heißen haben: Wir präsentierten ihm einen kleinen Buffetwagen, wie er auch in Kitas zum Einsatz kommt, und luden ihn natürlich zu einer Kostprobe der leckeren, selbstverständlich sehr grünen und vegetarischen Speisen ein: grünes Risotto vom Nudelreis, dazu Herzen aus Erbsen in Mehrsaatenpanade und Buttergemüse. Alle Komponenten wurden von unseren Komplizen bei **apetito** in Rheine frisch gekocht, tiefgekühlt angeliefert und vor Ort

zubereitet. „Gerne möchten wir heute Ihr Herz öffnen für die kälteste, aber auch coolste Lebensmittelkategorie“, begrüßte **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner Bundesminister Özdemir. „Tiefkühlprodukte sind die Erfolgsgaranten für die Ernährungsstrategie. TK-Verpflegungskonzepte sind aus der Gemeinschaftsverpflegung nicht mehr wegzudenken.“ Und damit er das nicht vergisst, überreichte Sabine Eichner dem Minister abschließend als Erinnerung ein kleines Notizbuch – mit Erbsenmaskottchen!

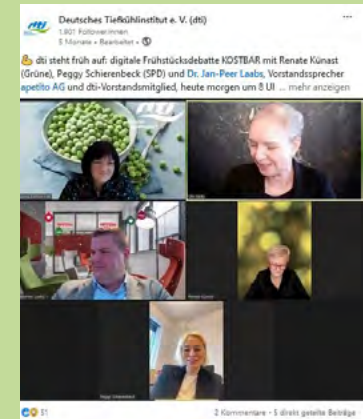


Die komplette Pressemitteilung zum Besuch von Minister Özdemir am **dti**-Messestand bei der Anuga 2023. finden Sie hier

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2023-20-standbesuch-oezdemir>

RENATE KÜNAST BEI **dti**-KOSTBAR

Anfang Dezember 2023 hat das **dti** bei der politischen Frühstücksdebatte **KOSTBAR** unter anderem mit der ehemaligen Bundesministerin für Ernährung, Renate Künast (Bündnis90/Die Grünen), → **über die Rolle der Gemeinschaftsverpflegung und von Tiefkühlprodukten für eine erfolgreiche Ernährungsstrategie diskutiert**. Renate Künast, Mitglied im Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft und Sprecherin ihrer Partei für das Thema Ernährung, bat um Unterstützung aus der Praxis bei der Formulierung der Ernährungsstrategie: **„Wir würden uns freuen, wenn die Tiefkühlwirtschaft ihre Fachexpertise und Best Practice-Erfahrungen mit uns teilt und die für den weiteren Prozess wichtigsten Weichenstellungen benennt, die politisch vorzunehmen sind.“** Mitdiskutiert haben außerdem Peggy Schierenbeck (SPD), ebenfalls Mitglied im Ernährungsausschuss und Berichterstatterin ihrer Fraktion für den Bereich Ernährung, Jan-Peer Laabs, Vorstandssprecher **apetito** und **dti**-Vorstandsmitglied, sowie **dti**-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner.



Die komplette Pressemitteilung zur **KOSTBAR** mit Renate Künast finden Sie hier



<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2023-26-kostbar-gemeinschaftsverpflegung-2023>

« Keine Küche, keine Fachkräfte, kaum finanzielle Mittel – so sieht die Realität in der Gemeinschaftsverpflegung oft aus. Gut, dass Bundesernährungsminister Cem Özdemir diese Einrichtungen als großen Hebel auf dem Weg zu einer gesünderen Ernährung in Deutschland in den Mittelpunkt seiner Ernährungsstrategie gestellt hat. Bei der Anuga 2023 haben **dti** und **apetito** in einer gemeinsamen Aktion eindrucksvoll gezeigt, wie eine gute Versorgung der kleinen Gäste in Kitas auf der Basis von Tiefkühlprodukten bestens machbar ist. Die leckere Kostprobe vom Buffetwagen hat auch dem Minister geschmeckt. »

Ruth Fislage,
Unternehmenskommunikation und PR **apetito** AG



BUNDESERNÄHRUNGSMINISTER ÖZDEMİR UND BMWK-STAATSEKRETÄR KELLNER GRATULIEREN ZUM JUBILÄUM „100 JAHRE TIEFKÜHLUNG“
Hurra! Für die → **große Jubiläums-TIEFKÜHLTAGUNG** im Mai 2023 ist es dem **dti** gelungen, das BMEL und das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) für Grußbotschaften zu gewinnen. Darin gratulierten Bundesernährungsminister Cem Özdemir und Michael Kellner, Parlamentarischer Staatssekretär im BMWK und Beauftragter der Bundesregierung für den Mittelstand, der Branche zu 100 Jahren Tiefkühlung:

„Tiefkühlprodukte sind aus unseren Supermärkten und Küchen nicht mehr wegzudenken. Die Erfindung der Tiefkühlung vor 100 Jahren ist ein gutes Beispiel dafür, wie Innovationen unser Essverhalten grundlegend verändern können“, so Özdemir. **„Die Tiefkühlwirtschaft und das dti sind für mich wichtige Dialogpartner. Ich freue mich, wenn Sie sich als Verband auch in Zukunft gemeinsam mit uns für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln einsetzen.“**

Die komplette Pressemitteilung zur TIEFKÜHLTAGUNG 2023 mit Videogrüßen aus der Politik finden Sie hier:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2023-10-tiefkuehltagung-2023>



«Lebensmittelverschwendung verringern – das gehört zur DNA von TK! Inhaltlich war die Vorbereitung also einfach. Aber: Solche Auftritte im Parlament sind minutiös geplant. Man muss sich exakt an die vorgegebenen Timings (3 Minuten) halten und darf nur sprechen, wenn man von den Abgeordneten eine Frage erhält. Dabei würde es doch viel mehr Spaß machen, direkt in die Debatte einzugreifen. . . Auf jeden Fall ist es eine hohe Ehre für mich und das dti gewesen, hier sprechen zu dürfen. Diese Premiere zeigt: Das dti ist vollends angekommen im Berliner Politikbetrieb! »»

Michael Kellner würdigte die Leistungen der Branche in den vergangenen Krisenjahren: **„Die Tiefkühlwirtschaft hat gezeigt, dass sie imstande ist, unsere Bevölkerung auch unter schwierigsten Bedingungen mit frischen und lange haltbaren Lebensmitteln in hoher Qualität zu versorgen. Bemerkenswert ist auch der Einsatz der Branche für mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz, der von großem Wert für Politik und Gesellschaft ist. Ganz im Sinne des Pioniers Clarence Birdseye zeigt die Tiefkühlwirtschaft Innovationskraft und Mut, an den Lösungen für die großen Herausforderungen dieser Zeit mitzuarbeiten. Die Tiefkühlwirtschaft war und ist ein tragender Pfeiler der deutschen Lebensmittelindustrie und wird das auch in Zukunft sein. Wir brauchen Sie!“**

dti-CHEFIN DR. SABINE EICHNER ALS SACHVERSTÄNDIGE IM BUNDESTAG

Die Expertise des **dti** in Sachen Lebensmittelverschwendung war im Oktober 2023 im Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft gefragt: **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner, auch Vorständin im Verein United

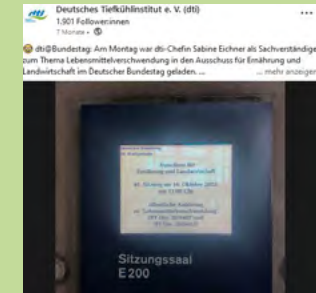


Dr. Sabine Eichner,
dti-Geschäftsführerin

Against Waste, war als Sachverständige geladen, um den Abgeordneten von den Erfolgen, Learnings und Forderungen der Tiefkühlwirtschaft bei der Verringerung von Lebensmittelabfällen zu berichten; „Die Politik sollte anerkennen, dass in der Lebensmittelwirtschaft keine Lebensmittel verschwendet werden. Jedes Unternehmen hat ein Interesse, die Kosten des Wareneinsatzes

«Als Interessensvertreter für unsere Mitglieder liegt es in unserer DNA, den politischen Dialog auf Augenhöhe zu führen. Videobotschaften mit Grüßen zu besonderen Jubiläen sind ein Zeichen der Anerkennung und des Respekts der Politik unserer Arbeit gegenüber, aber auch gegenüber den Menschen und Produkten, die wir vertreten. Herzlichen Glückwunsch also an das dti, bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2023 Jubiläumsgriße gleich von zwei hochrangigen Repräsentanten aus der Bundespolitik ausstrahlen zu dürfen! »»

Manon Struck-Pacyna,
Leiterin der Öffentlichkeitsarbeit beim Lebensmittelverband Deutschland e.V.



möglichst wirtschaftlich zu steuern“, sagte **dti**-Chefin Sabine Eichner im Ausschuss. Neben Sabine Eichner waren Sachverständige von TooGoodToGo, vom Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels, von Tafel Deutschland e.V., Verbraucherzentrale Bundesverband und vom WWF Deutschland geladen. Die Sitzung wurde im Parlamentsfernsehen und im Internet live übertragen.

Die komplette Pressemitteilung zur Einladung des dti in den Bundestagsausschuss finden Sie hier:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2023-22-dti-im-bundestag>



FACHMEDIENARBEIT

Journalist:innen sind wichtige, weil glaubwürdige Multiplikator:innen für unsere (politischen) Botschaften. Deswegen melden wir uns immer wieder öffentlich zum politischen Geschehen zu Wort, schildern unsere Positionen in Pressemitteilungen Interviews, Gastbeiträgen und -kommentaren sowie Hintergrundgesprächen. Dazu gehörten in den letzten zwölf Monaten → **zum Beispiel Kommentare zur Ernährungs-, Energie- und Wirtschaftspolitik der Ampelregierung, zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung und zur Arbeit des Bürgerrates „Ernährung im Wandel“, der für die Ampel-Koalition Empfehlungen zur Zukunft der Ernährung ausgesprochen hat. Auch zur → Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Speisen in der Gastronomie** haben wir uns zu Wort gemeldet.



Zu diesen Themen haben wir zahlreiche Pressemitteilungen veröffentlicht, die ein gutes Echo in den für uns relevanten (Fach-) Medien gefunden haben. Dazu gehören die Lebensmittel Zeitung, LZ direkt, der TK-Report, Lebensmittel Praxis, die Rundschau für den Lebensmittelhandel sowie GVPraxis und Food Service. Mit den Journalist:innen dieser Medien stehen wir in besonders engem Austausch. Herausragende Ereignisse sind dabei jedes Jahr die → **Veröffentlichung unserer Absatzstatistik im Frühjahr sowie der Ergebnisse unseres TK-Trendbarometers im Frühjahr und Herbst.**

Ein besonderes Highlight waren Veröffentlichungen in den neuen Branchenfachdiensten von Tagesspiegel und Table.Media. Beide Leitmedien verschicken seit kurzem morgens thematisch stark fokussierte, inhaltlich sehr tiefe und kostenpflichtige Newsletter, darunter auch zu den für uns besonders relevanten Themen Ernährung und Landwirtschaft. Diese neuen Newsletter, „Tagesspiegel Background Agrar & Ernährung“ und „Table Agrifood“, sind für das **dti** neben den „traditionellen“ Fachmedien von hoher Bedeutung, da sie genau die Zielgruppen in Politik und Branche erfolgreich erreichen, die für uns wichtig sind. Wir freuen uns deshalb sehr, dass unsere Positionen von beiden Briefings immer wieder redaktionell verarbeitet und verbreitet werden. Besonders hervorzuheben ist der ausführliche „Standpunkt“ im „Tagesspiegel Background Agrar & Ernährung“, in dem **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner im Februar 2024 die Ernährungspolitik der Bundesregierung aus Sicht der Tiefkühlwirtschaft kritisiert hat. Eine große Wertschätzung bedeutete außerdem die Einladung der Redaktion von Tagesspiegel Background an das **dti** im März 2024, bei einer „Blattkritik“ Feedback zum Branchendienst und Anregungen zur Weiterentwicklung zu geben.

POLITISCHE POSITIONSPAPIERE ZU WASSERSTOFF UND GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

3 FRAGEN AN...



Nina Kollas,
Leitung Kommunikation **dti**

WAS IST EIN POSITIONSPAPIER?

In einem Positionspapier stellen Verbände oder andere Interessengruppen ihre Sichtweise auf ein bestimmtes Thema vor, führen Argumente aus, beleuchten einzelne Aspekte näher und formulieren Forderungen.

WARUM VERFASST DAS dti POSITIONSPAPIERE?

Zum einen geht es uns darum, zusammen mit unseren jeweiligen Gremien eine grundsätzliche Position zu relevanten Themen abzustimmen. Das brauchen wir, um im Gespräch mit der Politik, mit Medien, Wissenschaft oder NGOs demokratisch die Interessen der Mitgliedsunternehmen vertreten zu können. Auch für unsere Mitglieder sind solche komprimierten Papiere zu oft komplexen Themen eine wichtige Unterstützung, denn sie können sich in ihrer Kommunikation, zum Beispiel mit Abgeordneten ihrer Wahlkreise, darauf beziehen. Zum anderen nutzen wir diese Papiere aber auch, um proaktiv in Gespräche zu gehen und Diskussionen zu unseren Kernthemen mitzugestalten. Wir versenden unsere Positionspapiere an die jeweiligen Zielgruppen, zum Teil auch per Pressemitteilung, und stellen sie auf unserer Webseite online.

ZU WELCHEN THEMEN HAT DAS dti POSITIONSPAPIERE VERFASST?

In den letzten zwölf Monaten haben wir unsere Sicht auf das Thema Wasserstoff formuliert und zehn Vorschläge für eine erfolgreiche Nationale Wasserstoffstrategie erarbeitet. Zur Halbzeitbilanz der Ampel haben wir mit dem Vorstand Eckpunkte für eine erfolgreiche Wirtschafts- und Wachstumsstrategie formuliert. Außerdem haben wir uns mit Blick auf die Ernährungsstrategie der Bundesregierung → **mit dem Thema Gemeinschaftsverpflegung** beschäftigt: In einem Positionspapier haben wir aufgeschrieben, warum wir finden, dass die Gemeinschaftsverpflegung ein wichtiger Hebel für die Ernährungsstrategie ist und welche zentrale Rolle Tiefkühlprodukte dabei spielen. Das haben wir zum Beispiel den Politiker:innen zugeschickt, die mit uns im Herbst 2023 bei unserer KOSTBAR-Debatte zur Gemeinschaftsverpflegung diskutiert haben.

Die Positionspapiere zu Wasserstoff und zur Gemeinschaftsverpflegung finden Sie hier:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/aktuelles-1/dti-positionspapier-zukunft-wasserstoff>

und hier:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/aktuelles-1/dti-positionspapier-gemeinschaftsverpflegung>



NUTRITION HUB: DEEP DIVE „CONVENIENCE FOOD & ESSEN TO GO“

Neben Stakeholder:innen in der Politik und den Medien als wichtige Multiplikator:innen für unsere politischen Positionen sind für das **dti** natürlich auch Wissenschaft, NGOs und andere Verbände relevante Zielgruppen der Kommunikation. Denn um unsere Aufgabe – Vertretung der Interessen der TK-Wirtschaft und Schutz der Kategorie TK – zu erfüllen, müssen wir zum Beispiel auch mit Ernährungswissenschaftler:innen über TK sprechen, Vorurteile entkräften, sie im besten Fall zu Fürsprecher:innen für unsere Kategorie machen. Deswegen waren wir sofort Feuer und Flamme, als uns Dr. Simone Frey, die Gründerin der einflussreichen Ernährungscommunity Nutrition Hub, angeboten hat, eine Veröffentlichung des Netzwerks zum Thema „Convenience Food & Essen To Go“ zu unterstützen. Gerne haben wir die Möglichkeit genutzt, in diesem Report die Vorzüge der Kategorie TK vorzustellen (aus unserer Sicht natürlich DIE vorteilhafteste Convenience-Kategorie überhaupt!). Dr. Andreas Bosselmann, Vorsitzender unseres **dti**-Qualitätsausschusses und Leiter des internationalen Qualitätsmanagements bei unserem Mitgliedsunternehmen bofrost*, hat der Autorin des Reports, der renommierten Ernährungswissenschaftlerin Dr. Eva Endres, ein Interview gegeben zum Trend Convenience und der Bedeutung von TK.

Selbstverständlich haben wir über diese Zusammenarbeit auch breit auf dem **dti**-LinkedIn-Kanal berichtet. Im Herbst 2024 soll es eine gemeinsame Veranstaltung mit Nutrition Hub für die Community geben, die wir ebenfalls als tolle Chance sehen, mit interessierten Ernährungswissenschaftler:innen über TK ins Gespräch zu kommen.

Den Report „Deep Dive Convenience Food & Essen to Go“ von Nutrition Hub finden Sie hier:



<https://www.nutrition-hub.de/post/experten-insights-zum-ernaehrungstrend-convenience-food-essen-to-go-deep-dive-2024>



«*Convenience ist ein absoluter Trend, der seit Jahrzehnten anhält. Der Goldstandard ist gartenfrisches Gemüse, frisch zu Hause zubereitet. TK kommt da am ehesten ran.*»

Dr. Andreas Bosselmann,
bis 2024 Vorsitzender unseres **dti**-Qualitätsausschusses
und Leiter des internationalen Qualitätsmanagements
bofrost*, im Report von Nutrition Hub, Februar 2024

«*Die Tiefkühlabteilung führt ein breites und immer stärker wachsendes Angebot an innovativen veganen und vegetarischen Produkten für die ganze Familie. So haben alle Menschen die Möglichkeit, ihre Mahlzeiten je nach Geschmack und Vorlieben individuell und ausgewogen zu gestalten.*»



Dr. Simone Frey,
Gründerin und
Geschäftsführerin
Nutrition Hub



VERBRAUCHER:INNEN- KOMMUNIKATION

HIGHLIGHTS VON NINA KOLLAS, LEITUNG dti-KOMMUNIKATION

- RTL-Extra „Gecheckt“ zu TK im Sommer 2023
- dpa-Meldung zum Schütteltest im März 2024

TK ist toll! Das wissen schon sehr viele Verbraucherinnen und Verbraucher – TK boomt und ist beliebt wie nie.

Dennoch werden wir nie müde, immer wieder von den vielen Vorteilen der Zukunftskategorie TK zu erzählen, mit Vorurteilen aufzuräumen und hartnäckige TK-Mythen zu entzaubern. Besonders beliebt bei den Medien sind Beiträge, die dem Publikum Mehrwert liefern, also zum Beispiel TK-Rezepte oder Tipps und Tricks rund um TK.

Jährliches Highlight für die **dti**-Verbraucher:innen-Kommunikation ist der „Tag der Tiefkühlkost“ am 6. März. An diesem Tag wurden 1930 in Springfield, Massachusetts, USA, erstmals Tiefkühlprodukte verkauft. Der damalige US-Präsident Ronald Reagan hat diesen Tag 1984 zum „National Frozen Food Day“ ausgerufen. Sein Ziel: nachfolgende Generationen

auf die so wichtige Erfindung für die Lebensmittelversorgung der Menschen aufmerksam machen.

Das **dti** begleitet diesen wichtigen TK-Feiertag mit Medienarbeit rund um die so genannten TK-Kernbotschaften, in denen die Vorzüge von Tiefkühlkost knackig auf den Punkt gebracht sind. 2023 stand natürlich das große Jubiläum „100 Jahre Tiefkühlung“ im Mittelpunkt: Zum 6. März haben wir eine bundesweite Pressemitteilung zum Jubiläum verschickt, darin ein prallgefülltes Paket mit Material für die Medien – Fotos, Grafiken, Zahlen, ein Interview, Hintergrundtexte etc. Im letzten Jahresbericht haben wir darüber ausführlich berichtet.

Eiskalt aufgetaut: So wird's ein Fest!
Ente, Gans und Rinderbraten richtig auftauen - Profi-Tipps aus dem Deutschen Tiefkühlinstitut



2023 haben wir außerdem erstmals versucht, den „Tag der Kälte“ am 26. Juni neben dem „Tag der Tiefkühlkost“ als zweiten jährlichen PR-Kommunikationsanlass für uns zu etablieren. An diesem Tag feiert die Kältebranche weltweit jedes Jahr den Geburtstag des britischen

Physikers Lord Kelvin. Kelvin ist der Namensgeber der absoluten Temperaturskala. Zum „Tag der Kälte“ haben wir eine bundesweite Pressemitteilung verschickt mit „zehn erfrischenden Facts“ rund um TK, die „für mentale Abkühlung sorgen“ sollten. Die dpa, Deutschlands wichtigste Nachrichtenagentur, hat unsere Pressemitteilung aufgegriffen und in einer eigenen Meldung mit Verweis auf das **dti** bundesweit verschickt – ein schöner Erfolg.

Weitere größere Anlässe 2023 für die **dti**-Verbraucher:innen-Kommunikation waren der „Tag der Erfinder“ im Dezember, an dem wir im Jubiläumsjahr noch einmal die Erfindung der Schockfrostung vor 100 Jahren in den Mittelpunkt gestellt haben, und das Weihnachtsfest. Unter der Überschrift „Eiskalt aufgetaut: So wird's ein Fest!“ gab es vom **dti** Profi-Tipps zum richtigen Auftauen von Ente, Gans und Rinderbraten.

Weiter ging's mit Auftautipps zum „Tag der Tiefkühlkost“ am 6. März 2024. Per Pressemitteilung haben wir, auch mit Blick auf das anstehende Osterfest, eine Liste mit zehn Regeln für den richtigen Umgang mit Tiefkühlprodukten verschickt. Tipp 2 – „Hände weg vom Schütteltest“ – hat die dpa, in einer eigenen Meldung aufgegriffen und mit Verweis auf das **dti** bundesweit verschickt. Mit gigantischer Resonanz: In knapp 100 Beiträgen und mit einer Reichweite von fast 200 Millionen klärten Medien von Passau bis Flensburg über den Mythos Schütteltest auf. Das hat uns im **dti**-Team besonders deshalb gefreut, weil uns dieser vermeintliche TK-Qualitätstest schon lange ein Dorn im Auge ist.

Kurzentschlossen haben wir dann zu Ostern 2024 noch eine weitere Pressemitteilung verschickt: Das Marktforschungsinstitut Circana hatte flink für uns ausgerechnet, welche Tiefkühlprodukte vor Ostern besonders gefragt sind. Das Ergebnis – Fisch, Backwaren und Gemüse aus der TK-Abteilung – haben wir unter der Überschrift „Tiefgekühltes zu Ostern in Deutschland besonders beliebt“ bundesweit kommuniziert, ebenfalls mit guter Resonanz.

MEDIENRESONANZ 2023

- Über 30 Pressemeldungen
- 1.400 Medienberichte (+ 42 Prozent im Vergleich zu 2022)
- 172 Millionen Reichweite (+ 15 Prozent im Vergleich zu 2022)

TOP-THEMEN:

- Absatzstatistik
- 100 Jahre Tiefkühlung
- 7 % Mehrwertsteuer
- Trendbarometer



RTL-EXTRA „GEHECKT“ LOBT VOR DREI MILLIONEN ZUSCHAUER:INNEN TK!

Absolutes Highlight in Sachen Verbraucher:innen-Kommunikation in den letzten zwölf Monaten war definitiv das RTL-Extra „Gecheckt“ zu TK, das Mitte August 2023 abends zwei Stunden lang zur Primetime vor drei Millionen Zuschauer:innen sehr positiv über TK berichtete – selbstverständlich haben wir die Redaktion im Vorfeld eng unterstützt 😊 Das abschließende Urteil des Beitrags: **„Man kann TK vertrauen!“** Und die Familie, die für RTL mehrere Wochen lang TK ausgiebig getestet hatte, zog das Fazit: **„Daumen hoch für TK!“** Und dem, finden wir, ist nichts hinzuzufügen.

Als kleines Schmankerl für unsere LinkedIn-Fans haben **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner und **dti**-Kommunikatorin Nina Kollas die Ausstrahlung live verfolgt und auf LinkedIn kommentiert.

SOCIAL MEDIA

HIGHLIGHTS VON NINA KOLLAS, LEITUNG DER dti-KOMMUNIKATION

- Resonanz auf den **dti**-LinkedIn-Post zum „Tag der Tiefkühlkost“ 2024
- Social Media-Projekt mit der Hochschule Bremerhaven im Sommersemester 2024

Natürlich ist das **dti** auch auf Social Media im Einsatz für TK! Da wir nur ein kleines Team sind und zudem unsere Stelle für Online-Kommunikation und Social Media seit einer Weile vakant ist (potenzielle Bewerber:innen dürfen sich gerne direkt bei uns melden!), müssen wir jedoch sehr sorgfältig prüfen, wie wir unsere Ressourcen am effizientesten einsetzen.

Aus verschiedenen Gründen haben wir uns deshalb im letzten Jahr dafür entschieden, auf Twitter/X nicht mehr aktiv zu sein. Wir beobachten aufmerksam die Entwicklungen in diesem Bereich, z. B. das Aufkommen neuer Kanäle wie BlueSky, Threads oder Mastodon, sind aber bislang noch von keinem Kanal ausreichend überzeugt.

LINKEDIN

Dafür stecken wir nach wie vor viel Energie und Leidenschaft in den weiteren Aufbau unseres Kanals auf dem Business-Netzwerk LinkedIn, den wir Ende 2023 gestartet haben und dem aktuell schon bereits knapp 2.000 TK-Fans folgen (Stand Mai 2024). LinkedIn ist aktuell unsere

wichtigste Plattform, um über die tägliche Verbandsarbeit zu informieren, auf Veranstaltungen aufmerksam zu machen oder das politische und Marktgeschehen zu kommentieren. Erstmals haben wir auf LinkedIn erfolgreiche eine verbandsweite Kampagne umgesetzt: Den „Tag der Tiefkühlkost“ 2024 haben wir dafür genutzt, uns stellvertretend für unser großartiges Miteinander in der **dti**-Tiefkühlfamilie bei den besonders aktiv engagierten



Mitgliedsunternehmen namentlich für ihren Einsatz zu bedanken, der der Kategorie und der gesamten Branche zu Gute kommt. Dieser Post stieß auf gute Resonanz bei unseren Mitgliedsunternehmen: Viele haben geliked und kommentiert – und sogar eigene Beiträge auf LinkedIn veröffentlicht. Damit haben wir beeindruckend gezeigt, wie stark das **dti** als Verband ist: stark mit Blick auf die Anzahl und Reichweite der Mitglieder, aber auch und vor allem stark im Zusammenhalt!



LinkedIn

<https://www.linkedin.com/company/deutsches-tiefkuehlinstitut/>

FACEBOOK UND INSTAGRAM

Auf unseren **dti**-Kanälen auf Facebook und Instagram steht die Kommunikation der vielfältigen TK-Vorteile klar im Mittelpunkt. Hier richten wir uns an private und professionelle Verwender:innen von TK. Unterstützt werden wir seit Februar 2024 von einer Agentur. Denn: Gerade für die Kommunikation mit den jüngeren Zielgruppen über TK ist die professionelle Social Media-Ansprache ein sehr wichtiges Erfolgsinstrument. Die klassischen Medien – Zeitungen, Radio, TV – werden von diesen Generationen immer seltener genutzt. Deswegen müssen wir sie via Social Media erreichen. Und damit das auch richtig gut wird, setzen wir derzeit auf einen externen Profi (der inzwischen selbst schon echter TK-Fan geworden ist 😊).

Besonders wichtig sind gemeinsame Social Media-Aktionen mit den **dti**-Mitgliedsunternehmen, zum Beispiel zum „Tag der Tiefkühlkost“ oder zur Aktionswoche Lebensmittelverschwendung des BMEL! Wir beraten uns im Vorfeld dazu stets im **dti-PR-Ausschuss** mit den Kommunikationsexpert:innen aus einigen Mitgliedsunternehmen. Von der Social Media-Expertise unserer Mitglieder lernen wir und setzen gemeinsam Projekte um: Zusammen mit den Social Media-Spezialist:innen unserer Mitglieder haben wir eine tolle Idee für eine verbandsweite Social Media-Aktion zum „Tag der Tiefkühlkost“ 2024 entwickelt und per Sonder-Rundschreiben an alle Mitglieder kommuniziert. Das



Instagram

<https://www.instagram.com/tk.isst.besser/>



Facebook

<https://www.facebook.com/deutsches-tiefkuehlinstitut.tiefkuehlkost>

Ergebnis kann sich sehen lassen: eine ganze Menge Posts in den Social Media-Kanälen unserer Mitglieder im März 2024, die alle auf unterschiedliche Weise die vielfältigen Vorzüge unserer Kategorie thematisierten. Richtig Klasse!



SOCIAL MEDIA-PROJEKT MIT DER HOCHSCHULE BREMERHAVEN

Zu unseren aktuellen Highlights in Sachen Social Media gehört die Zusammenarbeit mit den BWL-Studierenden der Hochschule Bremerhaven im Sommersemester 2024:

Professorin Barbara Kleine-Kalmer, die an der Hochschule BWL in der Ernährungswirtschaft lehrt und Mitglied in der Jury unseres **FROZEN! dti Innovation Awards** ist, hat uns angeboten, dass ihre Studierenden in einem Praxisprojekt Social Media-Aufgaben für das **dti** bearbeiten. Bis zum Sommer 2024 „brüten“ die jungen Leute nun über drei TK-Cases, die die **dti**-Mitgliedsunternehmen im PR-Ausschuss und in der Mitglieder-AG Social Media ausgewählt haben. Ihre Ergebnisse stellen die einzelnen Teams Ende Juni in Live-Pitches vor. Wir sind schon sehr gespannt!

LOGISTIK

EINE GANZ BESONDERE DISZIPLIN: TIEFKÜHLLOGISTIK

Das **dti** vereint die gesamte Tiefkühlkette – von Herstellung über Logistik, Lagerung, Handel und Zulieferer – die Supply Chain ist komplex. Jedes Rädchen muss ins nächste greifen, damit Tiefkühlkost zum gesetzlich vorgegebenen Temperaturstandard minus 18 Grad sicher vom Hersteller zu den Kund:innen gelangt.

Eine hohe Effizienz der logistischen Prozesse ist gerade in Zeiten steigender Energie- und Mobilitätskosten ein absolutes Muss. Das ständige Bestreben unserer Mitglieder ist es daher, noch besser und vor allem noch nachhaltiger zu agieren, um den CO₂-Fußabdruck weiter zu verringern. Und wir im **dti** unterstützen unsere Mitgliedsunternehmen dabei selbstverständlich nach besten Kräften: mit unserem **dti**-Arbeitskreis Logistik und der jährlichen Fachkonferenz KÄLTEFORUM, → **die wir zusammen mit dem Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen (VDKL) seit 17 Jahren veranstalten.**

dti-ARBEITSKREIS LOGISTIK: MEHR NACHHALTIGKEIT MIT EFFIZIENTEREN PROZESSEN

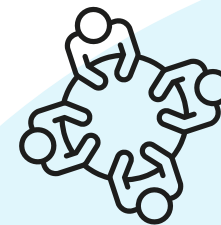
Das **dti** hat 2023 die Arbeit im Arbeitskreis Logistik unter Leitung von **dti**-Vorstandsmitglied Frank Huckschlag (NewCold) wieder intensiviert, nachdem es in der Pandemie ruhiger geworden war. Zusammen mit Florian Villa und Frank Holthöfer (iglo Deutschland), Christian Manderla und Matthias Diederich (ProLoCon), Maik Petzold (DHL) und Daniela Kleber (Original Wagner) haben wir zunächst einen strategischen Ansatz entwickelt, den wir in der AK LOG-Sitzung im Februar 2024 bei SALOMON FoodWorld in Großostheim zusammen mit weiteren Mitgliedern vertieft und konkretisiert haben.

«**Der Arbeitskreis Logistik möchte die gesamte TK-Wertschöpfungskette betrachten. Kolleg:innen aus allen Bereichen der TK-Supply Chain geben ihren Input, um Prozesse zwischen Produzent, Logistik und Handel zu optimieren und eine nachhaltigere Gesamtbetrachtung zu unterstützen. Angefangen von der Absatzplanung bis hin zur effizienteren Lager- und Transportplanung versucht der Arbeitskreis, möglichst vielen Ansatzpunkten erfolgreich nachzugehen.**»



Frank Huckschlag,
Chief Operating
Officer NewCold,
dti-Vorstandsmitglied
und Vorsitzender des
dti-Arbeitskreises Logistik

Der AK LOG hat sich vorgenommen, an kurzfristigen Themen wie der Zusammenarbeit mit dem Handel, mittelfristigen Fragestellungen wie der Erhöhung der Resilienz der TK-Logistik durch verbesserte Planung und kooperative Ansätze, aber auch an langfristigen Aufgaben wie der Weiterentwicklung der TK-Logistikstruktur zu arbeiten. Unser Ziel: Logistikkosten verringern und die Nachhaltigkeit durch die Vermeidung von CO₂-Emissionen und Energieverbrauch in der Wertschöpfungskette durch bessere Kommunikation und Planung über die gesamte Lieferkette zu verbessern. Der Einsatz



**UNBEDINGT
MITMACHEN!**

Wer Interesse an der Mitarbeit im AK LOG hat, ist herzlich eingeladen! Eine kurze Mail genügt. Wir freuen uns über weitere Mitstreiter:innen!



Sitzung des AK LOG bei SALOMON FoodWorld in Großostheim

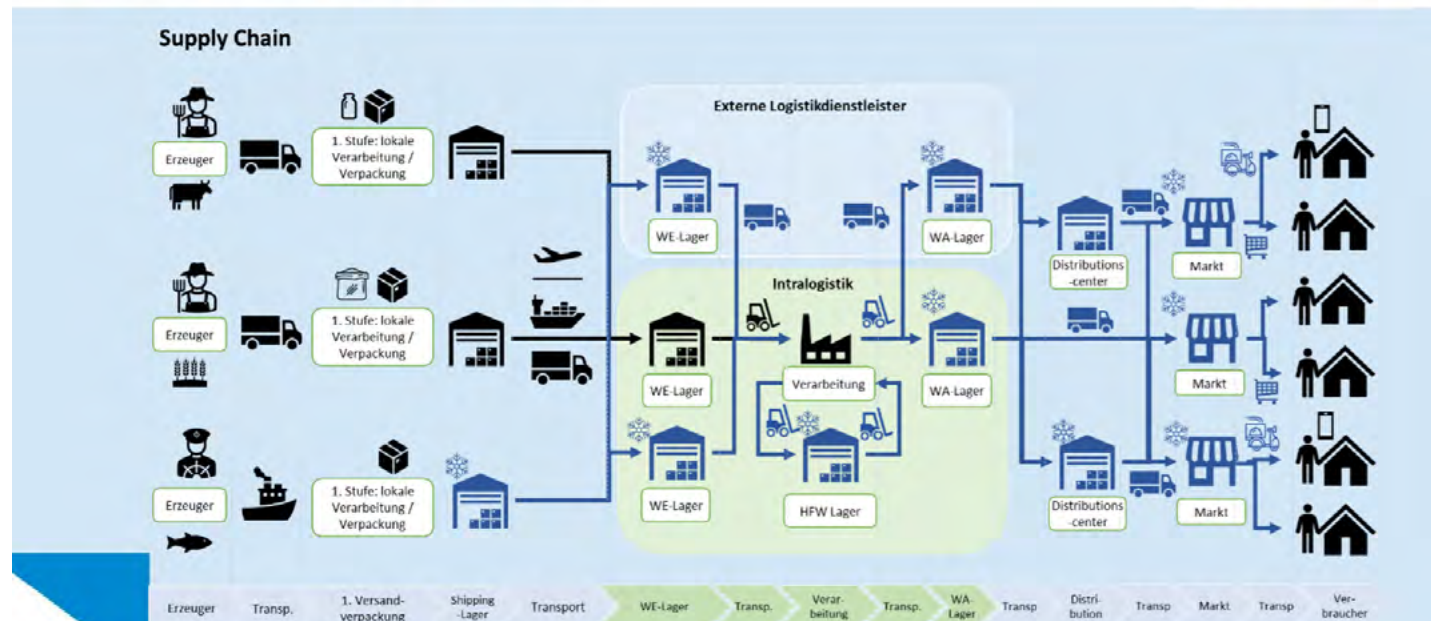


MINUS 18 GRAD

Über alle Wertschöpfungsstufen hinweg verbindet die Tiefkühlwirtschaft ein gemeinsamer logistischer Standard und rechtlicher Rahmen: minus 18 Grad. Das ist die Temperaturvorgabe aus der Tiefkühlverordnung, die von allen Beteiligten in der Supply Chain einzuhalten ist. Minus 18 Grad ist also die verbindende Klammer für Hersteller, Handel, Großhandel, Kühlhäuser, Logistiker und Gastronomie.

Die externen Krisen der letzten Jahre wurden von den Marktteilnehmern hervorragend gemanagt. Doch es warten weitere Herausforderungen: Daher ist es so wichtig, dass die gesamte Wertschöpfungskette über ihre kurz-, mittel- und langfristigen Herausforderungen, z.B. bei Nachhaltigkeit und Klimaschutz, aber auch in der Optimierung ihrer Prozesse, im Austausch bleibt und gemeinsame Anstrengungen unternimmt, ihre eigenen Rahmenbedingungen zu verbessern. Dafür setzen wir uns mit dem **dti**-AK LOG ein.

Die TK-Supply Chain



INTERNATIONALER AUSTAUSCH

HIGHLIGHTS VON *dti*- GESCHÄFTSFÜHRERIN DR. SABINE EICHNER

- Kolleg:innen aus aller Welt treffen, die sich wie das *dti* für die Zukunft von TK einsetzen
- Ein internationales TK-Netzwerk aufbauen – mit dem International Frozen Food Network (IFFN) Schritt für Schritt vorankommen für die globale TK-Industrie



Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin

Die Erfindung der Schockfrostung durch den US-amerikanischen Naturforscher Clarence Birdseye 1923 brachte eine bis heute weltweit boomende Lebensmittelbranche hervor: Menschen auf der ganzen Welt lieben Tiefkühlprodukte. Viele Herausforderungen und Aufgaben der Tiefkühlwirtschaft rund um den Globus ähneln sich. Die Unternehmen und ihre Interessenvertretungen in den verschiedenen Ländern finden dafür vielfältige innovative, kommunikationsstarke und



kreative Lösungen. Und von diesen Ideen und Learnings wollen wir uns natürlich auch in Deutschland inspirieren lassen – und wiederum unsere Erfahrungen und Best Practice weitergeben! Deswegen ist die internationale Vernetzung für das *dti* neben dem Schutz von Mitgliedern und der Kategorie und der TK-Vorteilskommunikation die wichtige dritte strategische Säule unserer Verbandsarbeit, wie in der *dti*-Strategie 2025 und übrigens auch bereits in der Satzung von 1956 festgehalten.

INTERNATIONAL FROZEN FOOD NETWORK (IFFN)

Bei der Organisation des internationalen Austauschs in der Tiefkühlbranche hat das *dti* eine führende Rolle. Wir haben dafür das International Frozen Food Network (IFFN) gegründet, in dem sich die weltweit führenden Tiefkühlverbände zusammengeschlossen haben, darunter unter anderem das American Frozen Food Institute (AFFI), die British Frozen Food Federation (BFFF), VriesVersPlatform (Niederlande) und das *dti*. Ziel des IFFN ist es, das Bewusstsein für die Vorteile von Tiefkühlkost zu schärfen und bewährte Praktiken innerhalb der internationalen Tiefkühlindustrie auszutauschen.

Seit der Corona-Pandemie tauschen wir uns im IFFN auf CEO-Ebene regelmäßig digital über die internationalen Marktentwicklungen aus. Von Temperaturvorgaben über Nachhaltigkeit und Kommunikationskampagnen für TK – der Austausch bringt wertvolle Insights und hilft uns dabei, in politischen Themen mit einer Stimme zu sprechen.



«*The emergence of commercial freezing technology created a whole new innovative way for consumers to easily store and enjoy food year-round. As more shoppers now turn to frozen food than ever before, the future is bright for an industry that can help address some of our top challenges such as hunger, nutrition and climate change. Frozen food is allowing more people to enjoy cost-effective and balanced meals, easily consume fruits and vegetables, and reduce their food waste at home.*»



Alison Bodor,
Präsidentin und
Geschäftsführerin,
American Frozen
Food Institute

GELUNGENE AUFTAKTVERANSTALTUNG FÜR DAS IFFN AUF DER ANUGA 2023

→ Auf der Anuga in Köln im Oktober 2023 bot das IFFN erstmals im Rahmen des Eventprogramms eine Fachkonferenz unter dem Titel „Frozen food as a game changer for a healthy and sustainable future“ an. Im Jubiläumsjahr „100 Jahre Tiefkühlung“ hat die globale Tiefkühlindustrie damit ein wichtiges gemeinsames Zeichen für Innovation, Nachhaltigkeit und Wachstum gesetzt. Renommierete Referent:innen aus Industrie, Lebensmittelhandel und Food Service diskutierten bei der „1st International Frozen

Food Conference“ über aktuelle Marktentwicklungen und das Potenzial von TK für nachhaltigere Ernährungssysteme. Wichtige internationale Marktführer und Akteure im Bereich TK wie Ardo (Belgien), Circana (USA), Frio Food Inspirators (Niederlande), iglo Deutschland, Vion Food Group (Niederlande) und viele mehr waren dabei.

Die erfolgreiche erste Konferenz des IFFN zeigt: Gemeinsam schaffen wir neue Räume – für Begegnungen und globalen Austausch in der TK-Welt. Die Anuga ist genau der richtige Ort, um diesen Dialog zu führen und die Sichtbarkeit von TK global zu fördern.



Alison Bodor (l.), Präsidentin und Geschäftsführerin des American Frozen Food Institutes (AFFI), Rubert Ashby, Chief Executive der British Frozen Food Federation (BFFF), Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin des dti, bei der IFFN-Fachkonferenz auf der Anuga im Herbst 2023

TIEFKÜHLNETZWERK

HIGHLIGHTS VON ANNETTE VENOHR, LEITERIN VERANSTALTUNGEN IM *dti*:

- TIEFKÜHLTAGUNG 2023 feiert die Zukunftskategorie TK
- Erfolgreicher Messeauftritt bei der Anuga 2023
- Logistik-Konferenz KÄLTEFORUM mit rund 180 Teilnehmer:innen in Wilhelmshaven



Annette Venohr

Das *dti* versteht sich als Interessenvertretung und einzigartige Kommunikationsplattform für die Tiefkühlwirtschaft. Als Verband ist es uns sehr wichtig, die *dti*-Tiefkühlfamilie zu vernetzen – innerhalb des *dti* mit mitgliederekklusiven Lern- und Austauschformaten, aber auch in der Branche und mit anderen wichtigen Akteuren und Stakeholdern aus Wirtschaft, Politik, NGOs und Wissenschaft. Dialog, Debatte und Impulse von außen bringen uns alle voran, sorgen für gegenseitiges Verständnis und gemeinsames Wachstum.

Besonders wichtig ist für uns deshalb, dass wir alle zwei Jahre bei der Anuga in Köln dabei sind, der weltgrößten Lebensmittelmesse: als Partner der Fachmessen Anuga Frozen Food und Anuga Out-of-Home, im Aussteller-Beirat, mit einem eigenen Messestand und Veranstaltungen im Rahmenprogramm. Bei unseren selbst organisierten *dti*-Fachkonferenzen wie der TIEFKÜHLTAGUNG, dem *dti*-QUALITÄTSFORUM oder dem KÄLTEFORUM, das wir zusammen mit dem Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen (VDKL) veranstalten, akquirieren wir hochkarätige Referent:innen, die für unsere Mitglieder relevante Themen beleuchten. Das gilt auch für unsere Digitalformate (*dti*-digital), Seminare und Workshops. Gleichzeitig legen wir Wert darauf, dass stets genug Zeit für die Diskussion und ausreichend Raum für den informellen Austausch bei Kaffeepausen, gemeinsamen Mahlzeiten, Besichtigungen und Kommunikationsabenden bleibt. Denn die Gemeinschaft im *dti* lebt nicht nur von der engagierten Arbeit an gemeinsamen Zielen. Sie gewinnt auch und vor allem durch das wertschätzende und vertrau-

ensvolle Miteinander im Verband und die langjährigen persönlichen Kontakte zwischen den Mitgliedern, die gepflegt und immer wieder aufgefrischt werden. Denn so praktisch online auch ist: Der persönliche Austausch, das Netzwerken und die unmittelbare Interaktion lassen sich mit Videokonferenzen nicht ersetzen. Daher setzen wir weiterhin ganz bewusst auf eine ausgewogene Mischung von Präsenz- und Online-Veranstaltungen.

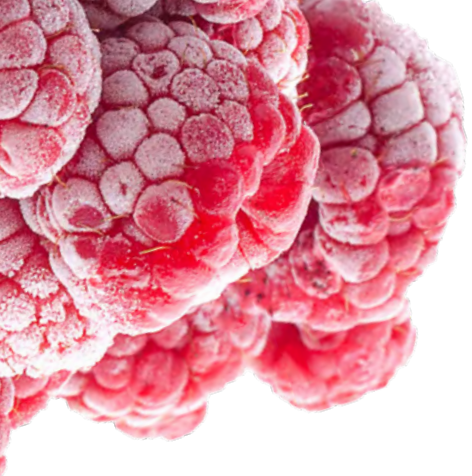
Der Höhepunkt im *dti*-Veranstaltungskalender ist stets die große TIEFKÜHLTAGUNG mit der Mitgliederversammlung in der Mitte des Jahres.

«*Die Gene von TK-Gründervater Clarence Birdseye geben uns Energie, auch die Herausforderungen der heutigen Zeit kreativ und mit Tatkraft anzugehen. Wir sind überzeugt: Unsere Tiefkühlprodukte sind Gamechanger und Lösungsanbieter – eine echte Zukunftskategorie für gesunde, nachhaltige Ernährung!*»



Dr. Sabine Eichner,
dti-Geschäftsführerin, bei
der TIEFKÜHLTAGUNG 2023





« **Innovativ, frisch, nachhaltig: Clarence Birdseye, der Erfinder des Plattenfrosters, hat uns gezeigt, wie Transformation gelingen kann!** »



Bernd Stark,
dti-Vorstandsvorsitzender, bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2023

TIEFKÜHLTAGUNG 2023 FEIERT DIE ZUKUNFTSKATEGORIE TK

2023 stand die TIEFKÜHLTAGUNG ganz im Zeichen des Branchenjubiläums → „100 Jahre Tiefkühlung“.

Rund 170 Gäste aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft, Verbänden und Gesellschaft kamen Mitte Mai 2023 in Berlin zusammen. Unter dem Motto „Wir feiern Zukunft – 100 Jahre Tiefkühlung“ erinnerte die TIEFKÜHLTAGUNG visuell, im Veranstaltungsprogramm und in den Eröffnungsreden an die Erfindung der Schockfrostung, mit der der US-amerikanische Pionier Clarence Birdseye 1923 die Lebensmittelwirtschaft rund um den Erdball revolutioniert hat. Bei der → **Mitgliederversammlung**, mit der die TIEFKÜHLTAGUNG startete, hatte der Jubiläumsfilm Premiere. Im Mittelpunkt der **dti**-Fachkonferenz standen Themen wie Innovationen und Nachhaltigkeit, die Potenziale von Marken oder aktuelle Ernährungstrends.

Zu Beginn gratulierten das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) der Branche → **per Videobotschaft zum Jubiläum**.



Dorothee Reiering-Böggemann, Coppentrath & Wiese (l.), und Ruth Fislage, appetito, haben viel Spaß bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2023



Volles Haus bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2023 in Berlin

FIRE-FIGHTERS, EISBLUMEN UND ZUKUNFTSBRÜCKEN: ABWECHSLUNGSREICHES VORTRAGSPROGRAMM

- Dr. Robert Kecskes, Insights Director Germany Consumer Panels & Services, GfK, sprach über Potenziale für Marken in Krisenzeiten, die erste „Planetary Health-Generation“ und Marken als pragmatische, aber auch visionäre „Fire-Fighters“.
- Stephan Becker-Sonnenschein, Head & Founder Global Food Summit, stellte Trends und Innovationen im Ernährungsbereich vor
- Prof. Dr. Jochen Weimann, Professor für Volkswirtschaftslehre an der Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg, diskutierte Herausforderungen und Möglichkeiten einer rationalen und kosteneffizienten Klimapolitik.
- Prof. Dr. Jana Rückert-John, Professorin für die Soziologie des Essens an der Hochschule Fulda, erläuterte die Entwicklung von Tiefkühlkost im Laufe der Zeit
- Bernd Biehl, stellvertretender Chefredakteur der Lebensmittel Zeitung, beleuchtete anlässlich des Jubiläums die journalistische Begleitung der Branche durch das Fachmedium
- Dr. Sabine Eichner, **dti**-Geschäftsführerin und Dr. Axel Kölle, Leiter des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten-Herdecke, stellten die Fortschritte der **dti**-Zukunftswerkstatt vor, die die Tiefkühlwirtschaft in die Klimaneutralität begleitet

Auf dem Podium diskutierten Doris Abeln, Geschäftsführerin Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Stephan Becker-Sonnenschein, Dr. Sabine Eichner, Dr. Robert Kecskes und Philipp Kluck, Geschäftsführer iglo Deutschland, zum Thema „Innovation und Transformation – Rezepte für die Ernährung der Zukunft“.



Podiumsdiskussion bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2023



ABENDVERANSTALTUNG ÜBER DEN DÄCHERN VON BERLIN

Die Abendveranstaltung fand in der historischen Lounge der ehemaligen Pan American World Airways in einem Penthouse über den Dächern von Berlin am Breitscheidplatz im Berliner Westen statt. Ein wunderbarer, sommerlicher Abend bescherte den Gästen eine jubiläumsreife Atmosphäre auf den Terrassen und in den geschichtsträchtigen Räumen, in denen schon Alt-Bundeskanzler Brandt seine Zigarre genoss. Die Gäste erfrischten sich mit gut gekühlten Drinks beim Sonnenuntergang mit Blick auf die Berliner Gedächtniskirche und ließen sich von den Stewards und Stewardessen bestens gelaunt umsorgen.



Die ausführliche Pressemitteilung zur TIEFKÜHLTAGUNG 2023 finden Sie hier

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemitteilungen/pm-2023-10-tiefkuehltagung-2023>



Der dti-Messestand bei der Anuga 2023

« Während die Koelnmesse 2024 ihr 100-jähriges Jubiläum feiert, hat die Tiefkühlung bereits im letzten Jahr die 100 Jahre Marke erreicht. 100 Jahre Haltbarkeit, Frische und Vielfalt. Wir freuen uns, dass unser langjähriger Partner der Anuga (Frozen) die weltgrößte Lebensmittelmesse nicht nur als Branchenplattform für Tiefkühlindustrie und -handel nutzt, sondern 2023 auch zum Feiern von 100 Jahren Tiefkühlung – mit keinem geringeren Gast als Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft. Ein unvergessliches Highlight für das dti und die Anuga! »

Bastian Mingers,
Geschäftsbereichsleiter Ernährung der Koelnmesse GmbH

ANUGA 2023: ERFOLGREICHER MESSEAUFTRITT MIT EINER VIELZAHL VON HIGHLIGHTS

Im Oktober 2023 fand die Weltleitmesse für Lebensmittel und Getränke Anuga in Köln statt. Das dti war als offizieller Partner der Fachmessen Anuga Frozen Food und Anuga Out-of-Home mit einem großen Messestand dabei, der traditionell eine beliebte Anlaufstelle für alle Mitglieder, Gäste und Tiefkühl-Interessierte ist, und hat das Event- und Kongressprogramm der Anuga mitgestaltet.

Die Anuga ist die Weltleitmesse für Lebensmittel und die wichtigste internationale Fachmesse für Frozen Food mit 608 Ausstellern. 69.000 Einkäufer:innen und Top-Entscheider:innen aus aller Welt besuchten die Messe und informierten sich über Produktneuheiten. Das dti bietet seinen Mitgliedern mit dem Messestand einen Fixpunkt für den



Anuga-Besuch. Hier trifft sich das Who is Who der TK-Welt. Mit Veranstaltungen für den deutschen Handel und die internationalen Akteure aus Industrie und Handel schafft das dti Plattformen für den Dialog und sorgt für höhere Sichtbarkeit der Zukunftskategorie TK. Die Anuga unterstützt unsere Verbandsarbeit in vielen Belangen und ist ein überaus wichtiger Partner für unsere Kommunikation.

Die Gestaltung des dti-Messestandes bei der Anuga 2023 griff das große Branchenjubiläum „100 Jahre Tiefkühlung“ auf. Bundesernährungsminister Cem Özdemir stattete uns beim Eröffnungsrundgang zu Beginn des Messegesehens einen Besuch ab, begleitet von hochrangigen Gästen wie Dr. Ophelia Nick, Parlamentarische Staatssekretärin im BMEL, und der Kölner Oberbürgermeisterin Henriette Reker. → **Gemeinsam mit dem dti-Vorstandsvorsitzenden Bernd Stark erläuterte dti-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner dem Minister die Vorzüge von Tiefkühlprodukten, insbesondere im Kontext der nationalen Ernährungsstrategie.**



Minister Özdemir besucht den dti-Messestand beim Eröffnungsrundgang zur Anuga 2023



Gelungene „First International Frozen Food Conference“ des IFFN bei der Anuga in Köln

Das International Frozen Food Network (IFFN) veranstaltete im Anuga-Rahmenprogramm die „First International Frozen Food Conference“. Unter dem Motto „Frozen food as a game changer for a healthy and sustainable future“ diskutierten internationale Branchenexpert:innen das Potenzial von Tiefkühlprodukten für nachhaltigere Ernährungssysteme. → **Das dti spielte eine führende Rolle bei der Organisation, unterstützt von internationalen Partnern wie dem American Frozen Food Institute (AFFI) und der British Frozen Food Federation (BFFF).** Im Anschluss an die Konferenz wurde der erste **FROZEN! dti** Innovation Award supported by AFC and anuga feierlich verliehen.

→ **Weiteres Anuga-Highlight war die Verleihung des TIEFKÜHL STARS 2023, den wir jährlich zusammen mit der Fachzeitschrift Lebensmittel Praxis an Vorzeigemärkte mit herausragenden Tiefkühlabteilungen verleihen.**



Showcooking mit TK und Starköch:innen am Messestand des BMEL auf der Anuga 2023

Ein besonderes Erlebnis bot das Show-Cooking am Stand des BMEL. → **Profi-Köch:innen präsentierten ein leckeres Tiefkühlgericht und hoben die Vielseitigkeit von Tiefkühlprodukten hervor.**

Lesen Sie hier die ausführliche Pressemitteilung zur dti-Beteiligung an der Anuga 2023



<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2023-18-dti-anuga>

FROZEN! dti INNOVATION AWARD SUPPORTED BY AFC AND ANUGA: AUSZEICHNUNG FÜR ZUKUNFTSLÖSUNGEN

Anlässlich des → **100-jährigen Jubiläums der Tiefkühlung** hat das **dti** bei der Anuga in Köln am 8. Oktober 2023 erstmals den **FROZEN! dti** Innovation Award vergeben, in Zusammenarbeit mit AFC und der Anuga. Mit dem Preis möchten wir Leistungen würdigen, die im Geiste des Tiefkühl-Erfinders Clarence Birdseye die Herausforderungen der Zukunft angehen. Damit soll die Innovationskraft der Tiefkühlwirtschaft und der Zukunftskategorie TK unter Beweis gestellt werden, die heute genauso wie vor 100 Jahren zur Lösung wichtiger Ernährungsfragen beiträgt. Denn für die Transformation in Richtung Nachhaltigkeit und die Stärkung unserer Wettbewerbsfähigkeit sind neue Produkte und Konzepte unverzichtbar. Der **FROZEN!**



dti Innovation Award würdigt deshalb fortan Innovationen, die die Tiefkühlbranche voranbringen und den Markt auf kreative Weise erweitern. Das können innovative TK-Produkte ebenso sein wie Konzepte und Dienstleistungen, die Lösungen bieten für die großen Aufgaben im Klimaschutz, bei Energieeffizienz, Digitalisierung, Automatisierung, Logistik oder im Bereich Lieferketten.



Das Siegerteam des FROZEN! dti Innovation Award 2023: Tijjs van Bladel (l.), Boostbar GmbH, Krystof Mantel, Hofmanns

« *Hofmanns und Boostbar haben ein komplettes und durchdachtes Start-up-Konzept präsentiert, das ein neuartiges Produkt direkt an die Endkonsument:innen transportiert. Schlüssige Lösungen für Themen wie Kommunikation, Verpackung, Logistik und ein nachhaltiger Zero Waste-Ansatz machen die Idee ‚HofmannsToGo‘ zu einem hervorragenden Gewinner bei der Premiere des neuen dti-Innovationspreises.* »

Manfred Wulf,
Branchenexperte und Partner InCharge Management,
Vertreter der FROZEN! dti Innovation Award-Jury

« *Wir freuen uns sehr, dass 2023 erstmalig der FROZEN! dti Innovation Award für nachhaltige und zukunftsfähige Ideen in der Tiefkühlbranche auf der Anuga verliehen wird. Tiefkühlprodukte haben seit ihrer ersten Vorstellung 1955 auf der Anuga einen festen Platz auf der weltgrößten Ernährungsmesse. Die Tiefkühlbranche zählt heute unumstritten zu den erfolgreichsten und größten Treibern von Neuheiten im Foodbereich.* »

PREMIERE FÜR DEN NEUEN dti-INNOVATIONSPREIS AUF DER ANUGA 2023

Bei der Premiere 2023 standen innovative Ideen aus Start-ups im Mittelpunkt, aber auch neuartige Ansätze aus etablierten Unternehmen konnten eingereicht werden. Mehr als 30 Bewerbungen hatte die interdisziplinäre Expert:innen-Jury schließlich zu prüfen. Schon die Vorauswahl war eine große Herausforderung, da sehr unterschiedliche Ideen miteinander konkurrierten.

Hier geht's zur ausführlichen Pressemitteilung zum Finale des FROZEN! dti Innovation Awards

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2023-21-sieger-frozen>



Jan Philipp Hartmann,
Director Anuga

DIE FINALISTEN DES NEUEN INNOVATIONSPREISES:

- Hofmanns aus Boxberg, Baden-Württemberg, die zusammen mit dem Schweizer Start-up Boostbar aus Zürich einen 24/7-Verpflegungsautomaten mit tiefkühlfrischen Produkten präsentierten
- der Verpflegungsanbieter apetito aus Rheine mit der neuen winVitalis-Menülinie nach IDDSI-Kategorisierung für Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen
- das Familienunternehmen Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas aus Bayern mit der innovativen Coating-Lösung „Frozen coated mushrooms“ für die Gastronomie.
- Eine besondere Würdigung für einen vielversprechenden Lösungsansatz zur KI-gestützten Optimierung von Energiekosten erhielt das norddeutsche Start-up encentive.

PITCH DER FINALISTEN UND KÜRUNG DES SIEGERS

Die drei Favoriten pitchten schließlich bei der Preisverleihung auf der Anuga live vor Publikum, danach entschied die Jury direkt vor Ort über den finalen Sieger: Das Rennen machten schließlich die Boostbar GmbH und die Firma Hofmanns mit dem innovativen TK-Verpflegungskonzept „HofmannsToGo“. Publikumsieger per Online-Voting wurde apetito mit der winVitalis-Menülinie.

Herzlichen Glückwunsch nochmal an die drei Finalisten und encentive! Und ein großes Dankeschön an unsere **FROZEN!**-Partner AFC und Anuga sowie natürlich unsere engagierten Jurymitglieder!

«*Wer wissen will, was in der Tiefkühlwelt passiert, kommt am KÄLTEFORUM nicht vorbei. Der Mix aus innovativen TK-Themen und Blick in die Unternehmen ist in Deutschland einmalig.*»



Dr. Jan Peilsteiner,
Geschäftsführer des
Verbands Deutscher
Kühlhäuser und
Kühllogistikunternehmen
(VDKL)



KÄLTEFORUM VON dti UND VDKL: PFLICHTTERMIN FÜR TK-LOGISTIKER:INNEN

Der Austausch über neue Lösungsansätze, Erfahrungsberichte über den Einsatz neuer Technologien und gemeinsames Lernen bringen die TK-Supply Chain weiter voran – davon sind wir überzeugt. Neben unserem
➔ **Expert:innenkreis im AK LOG** haben wir noch eine



VDKL-Geschäftsführer Dr. Jan Peilsteiner und dti-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner eröffnen das KÄLTEFORUM 2023



Networking beim KÄLTEFORUM 2023

«*Die Fachvorträge beim KÄLTEFORUM in Wilhelmshaven 2023 haben wichtige Impulse gegeben, die die Tiefkühllogistik weiter voranbringen werden auf dem Weg zu mehr Klimaschutz und Nachhaltigkeit. Ganz klar wurde: Die Branche packt die Transformation an und nimmt eine wichtige Vorreiterrolle ein.*»



**dti-Geschäftsführerin
Dr. Sabine Eichner**

weitere einzigartige Plattform für den Erfahrungsaustausch: das KÄLTEFORUM, das wir zusammen mit dem VDKL seit 17 Jahren erfolgreich gestalten. Die Fachkonferenz bietet einmal im Jahr rund 180 Teilnehmer:innen aus der Tiefkühl- und temperaturgeführten Logistik eine herausragende Vernetzungsmöglichkeit, mit spannenden Fachvorträgen und einem hochkarätigen Besichtigungsprogramm. Pflichttermin für alle in der TK-Logistik!



Über 180 Teilnehmer:innen beim KÄLTEFORUM von dti und VDKL im Herbst 2023 in Wilhelmshaven

Im November 2023 waren wir in Wilhelmshaven, dem „Paris des Nordens“, zu Gast. Themen waren der Aufbau einer neuen Energieinfrastruktur für Deutschland in Wilhelmshaven, die Rolle von KI für die Reduzierung von Energieverbrauch und -kosten, Automatisierungsansätze im TK-Lager und der Weg zu einer klimaneutralen Kühllogistik. Nach einem intensiven Konferenztag rundete der legendäre „Netzwerkabend“ den ersten Tag des KÄLTEFORUMS fröhlich ab.

Highlight am zweiten Tag: das Besichtigungsprogramm bei Greeland Seafood, einem der größten Produzenten für Fischprodukte in Europa, beim Nordfrost-Seehafen-

Pressemitteilung zum KÄLTEFORUM 2023

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2023-25-kaelteforum-2023>



Terminal, das Logistik in allen Temperaturbereichen für den Im- und Export verschiedenster Güter wie Lebensmittel, Pharma, Konsum- und Industriegüter sowie Projektladungen bis hin zu Schwergut anbietet, sowie beim Eurogate Container Terminal Wilhelmshaven, Deutschlands einzigem Tiefwasser-Containerterminal.

dti-DIGITAL: MITGLIEDER-EXKLUSIVE ONLINE-SEMINARE

Mit der Online-Veranstaltungsreihe „dti-digital“ bietet das dti Mitgliedern ein unkompliziertes und niedrigschwelliges Informations- und Lernangebot zu aktuellen Themen.

Seit ihrem Start während der Corona-Pandemie hat sich die Reihe im Verband etabliert und ist in der Regel exklusiv nur dti-Mitgliedern zugänglich. Auch 2023/2024 setzte das dti die Veranstaltungsreihe mit einer Vielzahl an digitalen Seminaren fort:

- „Update Kartellrecht 2023“, 17.01.2023
- „Energiepreisminderungen – Anforderungen und Anwendungshinweise“, 17.02.2023
- „Check Food Waste – Lebensmittelverluste in der Verarbeitung erfassen – Kosten optimieren – nachhaltiger wirtschaften“, 07.03.2023,
- Ergebnispräsentation 5. TK-Trendbarometer, 21. 03.2023
- „HyStarter - Zukunftstechnologie Wasserstoff“, 23.03.2023
- Workshop Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz, 14.06.2023
- „Europäische Nachhaltigkeitsberichterstattung - Einblick in CSRD & ESRS“ am 29. 06.2023
- „Fremdkörper in Lebensmitteln“, 14.11.2023
- Ergebnispräsentation 6. TK-Trendbarometer, 16.11.2023
- „Energieeffizienzgesetz: Optimierung von Energieverbrauch und Nachhaltigkeit“, 18.03.2024
- „Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz - Lösungsansatz für die abstrakte Risikoanalyse“, 19.03.2024
- „Das Marktgeschehen in FMCG und TK im Jahr 2023“, 09.04.2024



Bei der Organisation der Online-Seminare arbeitet das dti eng mit Partnern aus dem Verbandsnetzwerk und Expert:innen in den Mitgliedsunternehmen zusammen, um hochwertige Vorträge und Diskussionen anzubieten, die ein breites Spektrum an Fachthemen abdecken.



MITGLIEDERKOMMUNIKATION

HIGHLIGHT VON NINA KOLLAS, LEITUNG **dti**-KOMMUNIKATION:

- Die Party mit den Mitgliedern bei der Jubiläums-TIEFKÜHLTAGUNG im Mai 2023 in der Pan Am-Lounge – hoch über den Dächern Berlins!



Nina Kollas

Die Zufriedenheit unserer Mitgliedsunternehmen ist der Maßstab für unseren Erfolg. Denn die aktuell rund 150 Mitglieder der **dti**-Tiefkühlfamilie sind Herz, Fundament und Motor des Verbandes! Wir sind stolz auf das außergewöhnlich hohe Engagement unserer Mitglieder → **in den vielfältigen Gremien unseres Verbandes** und das vertrauensvolle, wertschätzende und konstruktive Miteinander im **dti**. Denn eine erfolgreiche Interessenvertretung kann nur gelingen, wenn klar ist, was unsere Mitgliedsunternehmen beschäftigt, wo Handlungsbedarf besteht! Praxistaugliche Lösungen für anstehende Herausforderungen können wir nur entwickeln und politisch einfordern, wenn wir dabei die Erfahrung aus den Betrieben berücksichtigen und wissen, was vor Ort funktioniert – und was nicht. Der enge Austausch mit den Mitgliedern ist deshalb unverzichtbar.

IMMER GUT INFORMIERT: EXKLUSIVE **dti**-MITGLIEDERRUNDSCHREIBEN

Damit unsere Mitglieder gut informiert sind über die Verbandsarbeit, verschenkt die **dti**-Geschäftsstelle wöchentlich ein bis zwei Rundschreiben, exklusiv für **dti**-Mitglieder. Darin berichten wir über alle politischen und fachlichen Themen, die für die Tiefkühlbranche relevant sind. Ergänzt werden die regulären Rundschreiben um Sonderausgaben zu bestimmten herausragenden Themen und Anlässen, zum Beispiel zur jährlichen Gemeinschaftsaktion am „Tag der Tiefkühlkost“ oder zu Veranstaltungen wie der **dti**-TIEFKÜHLTAGUNG. In den letzten zwölf Monaten haben wir über 80 Mitglieder-exklusive Rundschreiben verschickt. Verantwortlich dafür ist Juliane Zander, Qualitäts- und Nachhaltigkeitsreferentin im **dti**.

Ein weiteres wichtiges Instrument zur Information und Kommunikation mit unseren Mitgliedern ist der → **dti-LinkedIn**-Kanal, dem schon knapp 2.000 Tiefkühl-Fans folgen.



MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2023

Einmal im Jahr kommen die Mitglieder bei der TIEFKÜHLTAGUNG zur Mitgliederversammlung zusammen, dem satzungsgemäß obersten Entscheidungsorgan im **dti**. Hier bestimmen die Mitglieder unter anderem über die Entlastung des Vorstandes und wählen die Vorstandsmitglieder. Die Mitgliederversammlung gehört damit zu den jährlichen Höhepunkten unseres demokratischen Verbandslebens.

Eine ganz besondere Mitgliederversammlung fand bei der TIEFKÜHLTAGUNG Mitte Mai 2023 statt: Hier feierten wir in Berlin das große Branchenjubiläum „100 Jahre Tiefkühlung“ – die Erfindung der industriellen Schockfrostung durch Clarence Birdseye 1923 in den USA. Unter dem Motto „Wir feiern Zukunft“ kamen knapp 170 Gäste zusammen, um das Jubiläum zu begehen und sich über die neuesten Entwicklungen in der Branche auszutauschen.

3 FRAGEN AN...



Juliane Zander,
dti-Referentin für Qualität
und Nachhaltigkeit

WIE WÄHLST DU DIE THEMEN FÜR DIE MITGLIEDERRUNDSCHREIBEN AUS?

Ich beobachte die aktuellen politischen Entwicklungen, sowohl auf nationaler als auch auf EU-Ebene. Außerdem berichte ich über Verbandsinterna, um die Mitglieder auf dem Laufenden zu halten, was das **dti** plant, umsetzt und wie wir uns für unsere Mitglieder positionieren. Darüber hinaus weise ich auf wichtige aktuelle Studien und Publikationen hin. So haben unsere Mitglieder immer einen umfassenden Überblick, was aktuell wichtig ist.

WOHER WEISST DU, WELCHE THEMEN WICHTIG SIND FÜR DIE MITGLIEDER?

Intuition! Nein, aus unseren Gesprächen mit Mitgliedern und der Arbeit mit den Gremien wissen wir, welche Trends und Themen für unsere Mitglieder interessant sind. Hierbei hilft uns der enge und vertrauensvolle Austausch im Verband und natürlich auch in unserem **dti**-Team in Berlin.

WELCHES FEEDBACK BEKOMMT DU AUS DEN MITGLIEDSUNTERNEHMEN ZU DEN RUNDSCHREIBEN?

Die Rückmeldungen aus dem Verband sind für mich von unschätzbarem Wert. Das positive Feedback spornt mich an und zeigt, dass die Berichte den Nerv treffen. Konstruktive Kritik hilft mir dabei, die Inhalte und den Aufbau unserer Rundschreiben immer weiter zu verbessern.

«**Das dti-Mitglieder-Rundschreiben bringt die Highlights aus der TK-Welt kompakt auf den Punkt. Ich fühle mich gut informiert und kann bei Bedarf tiefer in die Themen einsteigen. Das ist ein toller Service und gerade, wenn es darum geht, neue Entwicklungen aus Politik und Gesellschaft zu erfahren, fühle ich mich durch das dti gut vertreten.**»

Dr. Jürgen Sommer,
Leiter Qualitätsmanagement Freiberger Gruppe



Gute Stimmung bei der großen Jubiläumsparty zur TIEFKÜHLTAGUNG 2023 in Berlin

Bei der Mitgliederversammlung, mit der die TIEFKÜHLTAGUNG startete, hatte unserer Jubiläumsfilm Premiere. Der **dti**-Vorstandsvorsitzende Bernd Stark, die beiden Geschäftsführenden Vorstände Simon Morris und Markus Mischko und **dti**-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner gaben einen Rück- und Ausblick auf das Geschäftsjahr und berichteten über die wichtigsten Arbeitsschwerpunkte. Die Mitglieder beschlossen unter anderem einstimmig eine jährliche Anpassung der Mitgliedsbeiträge ab 2024, der als Indikation die Entwicklung wesentlicher Kosten im Ernährungsgewerbe zugrunde gelegt wird. Außerdem wurden vier Nachfolger für ausgeschiedene Vorstandsmitglieder gewählt: Doris Abeln, Mitglied der Geschäftsleitung Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, David Krause, Geschäftsführer Agrarfrost, Jan-Peer Laabs, Vorstandssprecher apetito, und Sebastian Schlag, Geschäftsführer Category Management bofrost*.



Vorstandsmitglieder des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V.; unten v. l. n. r.: Bernd Stark, dti-Vorstandssitzender, Simon Morris, Geschäftsführer SALOMON Food World, Doris Abeln, Geschäftsleitung Dr. August Oetker Nahrungsmittel; zweite Reihe v. l. n. r.: Thomas Ludsteck, Geschäftsführer Nestlé Wagner, Sebastian Schlag, Geschäftsführer Category Management bofrost*, Peter Schmidt, Geschäftsführer Conditorei Coppenrath & Wiese; oben v. l. n. r.: Frank Huckschlag, NewCold, Jan-Peer Laabs, Vorstandssprecher apetito, David Krause, Geschäftsführer Agrarfrost; leider erkrankt: Markus Mischko, Geschäftsführer Sales iglo Deutschland

PLUSPUNKTE FÜR MINUSGRADE

MITGLIED SEIN IM dti LOHNT SICH!

EIN STARKER BRANCHENVERBAND MIT ÜBER 150 MITGLIEDERN AUS DER GESAMTEN TIEFKÜHLKETTE

- Wir sind die **Tiefköhlfamilie**: eine starke Gemeinschaft mit über 150 Mitgliedern aus der gesamten Tiefkühlkette.
- Wir sind **die Informations- und Kommunikationsplattform** der Tiefkühlwirtschaft, seit 1956: anerkannt, wissenschaftlich fundiert, konstruktiv, neutral, glaubwürdig.
- Wir bieten unseren Mitgliedern **Mehrwert**: Schutz, Interessenvertretung und Austausch.
- Wir **kommunizieren** kontinuierlich und professionell für die Tiefkühlwirtschaft und die Kategorie Tiefkühlkost.
- Wir sind ein **Mitmachverband**: Unser Miteinander ist partizipativ, wertschätzend und demokratisch.

« Für mich ist Netzwerken nicht nur innerhalb der eigenen Branche elementar, sondern auch zwischen Branchen, gerade vor dem Hintergrund des derzeit zu erlebenden Wandels. Ein branchenübergreifendes Netzwerk kann in Situationen wie diesen bereichern, stärken und durch Knowhow-Transfer eine solide Basis für erforderliche Lösungen von morgen sein. Das dti bietet schon heute eine perfekte Plattform, um an branchenübergreifenden Lösungen zu arbeiten, diese mitzugestalten und voranzutreiben. »

Patricia Lauenroth,
Geschäftsführerin SFB Fleisch- u. Kühlzentrale, dti-Mitglied

WELCOME TO THE COOL SIDE!

Die **dti**-Tiefköhlfamilie: über 150 Mitglieder aus der gesamten TK-Wertschöpfungskette!



Die Mitglieder des dti
(Stand Mai 2024)

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/das-institut/mitglieder>



Deutsches
Tiefkühlinstitut

anerkannt, glaubwürdig,
warengruppen- und markenneutral

Informations- und Kommunikationsplattform
Interessenvertretung der deutschen
Tiefkühlwirtschaft

seit 1956 mit Sitz in Berlin
mehr als 150 Mitglieder aus der gesamten TK-Kette

«Wir freuen uns, uns im einzigartigen dti-Netzwerk mit Expertinnen und Experten aus der Tiefkühlbranche über die neuesten Herausforderungen und Trends austauschen zu können. Das dti ist für uns der perfekte Partner, um daran mitzuwirken, Innovation, Nachhaltigkeit und Fortschritt in der Tiefkühlbranche voranzutreiben.»»

Prof. Dr.-Ing. Harald Schallner und Dr. Hergen Pargmann, Company Mind, dti-Mitglied

UNSER ZIEL

Wir positionieren TK als die Zukunftskategorie für Ernährung, Nachhaltigkeit und Klima: frisch, natürlich, innovativ, convenient, ressourcenschonend, energieeffizient – und natürlich genussvoll!



LOBBYING & SCHUTZ

- Vertretung der politischen Interessen der Tiefkühlwirtschaft
- Forschung für TK



KOMMUNIKATION & NETZWERK

- Politisches Sprachrohr
- TK-Kategorievorteile kommunizieren
- Sichtbarkeit dti erhöhen
- Austausch in der Branche organisieren



INTERNATIONALES

- Austausch im Netzwerk internationaler TK-Verbände

dti. STRATEGIE 2025

Ziele und Aufgaben



EXKLUSIVE VORTEILE FÜR MITGLIEDER

WIR SIND STOLZ AUF TK – UND GEBEN DER BRANCHE EINE POSITIVE IDENTITÄT UND LAUTE STIMME!

- Immer informiert: exklusive Rundschreiben über aktuelle Themen in der Tiefkühlbranche
- Hochwertiges TK-Business-Netzwerk: Austausch und Zusammenarbeit in internen Ausschüssen und Arbeitskreisen - digital und in Präsenz
- Service: Fach-Workshops und kostenfreie dti-digital-Seminare zu relevanten Branchenthemen mit Expert:innen aus dem dti-Netzwerk
- Attraktive Mitgliederkonditionen und vielfältige Netzwerkmöglichkeiten bei unseren Top-Branchenveranstaltungen TIEFKÜHLTAGUNG, TIEFKÜHL STAR, KÄLTEFORUM, QUALITÄTSFORUM
- Unterstützung beim Qualitäts- und Lieferkettenmanagement mit Workshops und Services
- TK-Marktdaten und Marktforschung mit exklusiven Insights in die Kategorie

DAS KLINGT SPANNEND FÜR SIE? WIR FREUEN UNS, UNSERE TIEFKÜHLFAMILIE ZU ERWEITERN UND DIE BRANCHE MIT IHNEN WEITER VORAN ZU BRINGEN!



Hier geht's zum Formular

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/das-institut/mitglied-werden-formular>

MITGLIED WERDEN – SO GEHT'S:

Formular ausfüllen unter <https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/das-institut/mitglied-werden-formular> - dann erhalten Sie weitere Informationen!



Oder direkt eine E-Mail an Kerstin Wein

wein@tiefkuehlkost.de

ORGANISATIONEN UND AUSSCHÜSSE

GEMEINSAME ZIELE FÜR DIE ZUKUNFTSKATEGORIE TK: dti-VORSTAND TREIBT DIE VERBANDSSTRATEGIE VORAN

Ein erfolgreicher Verband braucht eine klare Strategie, die Ziele für die Zukunft vorgibt und Projekte priorisiert. Der Vorstand des **dti** entwirft gemeinsam mit der Geschäftsführung die strategischen Leitlinien des **dti** und verfolgt konsequent die erfolgreiche Umsetzung. Die drei Säulen der „dti-Strategie 2025“ richten sich auf die Kernbereiche Schutz, Kommunikation und Internationales, die auch in der Verbandssatzung verankert sind.



Die politische Interessenvertretung der Tiefkühlwirtschaft zu stärken war und ist eine der Hauptaufgaben des **dti** seit den letzten Jahren. Dazu hat das **dti** die TK-Vorteilskommunikation enger mit den politischen Themen des Verbandes verknüpft. Übergeordnetes Ziel: die Interessen der Mitglieder vertreten, potenzielle Schäden von der Branche und der Kategorie TK abwenden und gleichzeitig die Vorteile von Tiefkühlprodukten an die jeweiligen Zielgruppen kommunizieren. Sehr wichtig ist uns darüber hinaus die Kommunikation mit unseren Mitgliedern und mit allen, die in der TK-Branche tätig sind. Darum haben wir auch unser internationales Netzwerk ausgebaut.

Großer Dank gilt unseren zehn Vorstandsmitgliedern, die sich mit großem Einsatz für das Wohl der Tiefkühlbranche an der Spitze des dti engagieren:

- Doris Abeln, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
- Frank Huckschlag, NewCold Germany Rheine GmbH
- David Krause, Agrarfrost GmbH & Co. KG
- Dr. Jan-Peer Laabs, apetito AG
- Thomas Ludsteck, Nestlé SA
- Markus Mischko (stellv. Vorsitzender), iglo Deutschland
- Simon J. Morris (stellv. Vorsitzender), SALOMON FoodWorld GmbH
- Peter Schmidt, Conditorei Coppenrath & Wiese KG



Vorstandsmitglieder des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V.; unten v. l. n. r.: Bernd Stark, dti-Vorstandssitzender, Simon Morris, Geschäftsführer SALOMON Food World, Doris Abeln, Geschäftsleitung Dr. August Oetker Nahrungsmittel; zweite Reihe v. l. n. r.: Thomas Ludsteck, Geschäftsführer Nestlé Wagner, Sebastian Schlag, Geschäftsführer Category Management bofrost*, Peter Schmidt, Geschäftsführer Conditorei Coppenrath & Wiese; oben v. l. n. r.: Frank Huckschlag, NewCold, Jan-Peer Laabs, Vorstandssprecher apetito, David Krause, Geschäftsführer Agrarfrost; leider erkrankt: Markus Mischko, Geschäftsführer Sales iglo Deutschland

- Bernd Stark (Vorsitzender)
- Sebastian Schlag, bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG

Der **dti**-Vorsitzende Bernd Stark und seine Stellvertreter Markus Mischko und Simon J. Morris bilden derzeit den Geschäftsführenden Vorstand, mit dem die Geschäftsführerin des **dti**, Dr. Sabine Eichner, in besonders engem Austausch steht.

EXPERT:INNEN-GREMIIEN IM dti STÄRKEN DIE TIEFKÜHLBRANCHE

EINBLICKE IN DIE AUSSCHÜSSE UND ARBEITSKREISE DES dti

In der dynamischen Welt der Tiefkühlindustrie spielen Fachgremien eine entscheidende Rolle für eine erfolgreiche Verbandsarbeit. Das **dti** hat eine Vielzahl solcher Gremien aufgebaut, in denen sich Expert:innen aus den Mitgliedsunternehmen mit aktuellen Themen für die Branche befassen und der Verbandsarbeit damit wegweisende Impulse geben. Dank ihrer Beratung kann das **dti** seine Verbandsarbeit erfolgreich auf die tatsächlichen Bedarfe und Herausforderungen seiner Mitglieder abstimmen, fachlich fundierte Maßnahmen erarbeiten und Forderungen gegenüber Stakeholdern formulieren, die sich aus der Praxiserfahrung in unseren Unternehmen speisen. Herzlichen Dank an alle Mitglieder, die sich in den **dti**-Gremien und im täglichen Austausch mit den Kolleginnen der **dti**-Geschäftsstelle für die Tiefkühlwirtschaft engagieren!



PR-AUSSCHUSS

Der PR-Ausschuss berät das **dti** in allen Fragen der Öffentlichkeitsarbeit und der TK-Vorteilskommunikation. Unter der Führung von Dorothee Reiering-Böggemann, Marketing-Leitung bei Conditorei Coppenrath & Wiese, diskutieren zwölf Expert:innen aus den Bereichen Kommunikation und Marketing unserer Mitgliedsunternehmen mit Nina Kollas, Leiterin der **dti**-Kommunikation, die strategische Ausrichtung der Verbandskommunikation und stimmen laufende und geplante Kommunikationsaktivitäten des **dti** ab.



STATISTIK-AUSSCHUSS

→ Der Statistik-Ausschuss unterstützt das **dti** bei TK-Marktforschungsprojekten und begleitet vor allem die von den Medien stark nachgefragte jährliche Erhebung unserer **dti**-Absatzstatistik. Christoph Selle von Original Wagner Pizza leitet den Ausschuss; sieben weitere Marktforschungs- und Statistikexperten aus **dti**-Mitgliedsunternehmen begleiten ihn fachlich aus Sicht ihrer Warengruppen. Von **dti**-Seite aus betreut Annette Venohr, Leitung Marktforschung, den Ausschuss und seine Projekte.



QUALITÄTSMANAGEMENT-AUSSCHUSS

→ Der Qualitätsmanagement-Ausschuss konzentriert sich auf Sicherheits- und Qualitätsfragen rund um TK. Er erarbeitet Stellungnahmen, begleitet Forschungsprojekte und konzipiert das jährliche **dti**-QUALITÄTSFORUM in Zusammenarbeit mit **dti**-Qualitätsreferentin Juliane Zander, die den Ausschuss und seine derzeit 15 Mitglieder betreut. Dr. Andreas Bosselmann, bofrost*, leitete den Ausschuss viele Jahre lang sehr erfolgreich, verabschiedete sich aber 2024 in den Ruhestand. Wir sind sehr dankbar für seinen uner-

müdlischen und hochkompetenten Einsatz, und auch dafür, dass Jessica Maurer, Quality Manager bei iglo Deutschland, die Leitung dieses wichtigen Gremiums übernehmen wird.

ARBEITSKREIS AUSSER-HAUS-MARKT

→ Der **Arbeitskreis Außer-Haus-Markt** ist das Netzwerk für TK-Lieferanten der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Simon Morris von Salomon FoodWorld®, stellvertretender **dti**-Vorsitzender, leitet den Arbeitskreis, unterstützt von **dti**-Referentin Claudia Sommer, zuständig für den Außer-Haus-Markt. Geschäftsführer:innen, Vertriebs- und Marketing-Expert:innen aus 32 **dti**-Mitgliedsunternehmen tauschen sich über aktuelle Branchenthemen aus und setzen unter anderem Projekte für professionelle Verwender:innen von TK um.

ARBEITSKREIS LOGISTIK

→ Der **Arbeitskreis Logistik** ist die Plattform für TK-Logistiker:innen, die sich mit den komplexen Herausforderungen bei Transport und Lagerung von Tiefkühlprodukten befassen. Unter der Leitung von Frank Huckschlag, NewCold, bietet der Arbeitskreis fachlichen Austausch innerhalb des **dti** und die Zusammenarbeit mit Absatzpartnern, Dienstleistern sowie anderen relevanten Verbänden und Institutionen. Ziel ist es, die TK-Supply Chain noch effizienter und nachhaltiger zu gestalten. **dti**-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner ist für das Gremien zuständig.

ARBEITSKREIS TK-ABTEILUNG IM HANDEL

Im **Arbeitskreis TK-Abteilung im Handel** werden bei Bedarf Aktivitäten und Projekte der **dti**-Brancheninitiative „Mehr Attraktivität für die TK-Abteilung“ koordiniert und umgesetzt.

AUSSCHUSS FÜR NACHHALTIGKEIT UND KLIMASCHUTZ

Der **Ausschuss Nachhaltigkeit und Klimaschutz** widmet sich allen Fragen rund um Nachhaltigkeit und Klimaschutz in der Tiefkühlwirtschaft. Er koordiniert Projekte zu Lebensmittelverlusten und Klimabilanzierung. 2023/24 ruht seine Arbeit; für die Begleitung des Forschungsprojektes TK-Klimabilanzen 2024 hat das **dti** ein eigenes Begleitgremium eingerichtet.

Herzlichen Dank an all unsere Mitglieder, die sich ehrenamtlich in den dti-Gremien für das Wohl der gesamten Branche engagieren! Ihr seid: Spitze!



BLICK HINTER DIE KULISSEN

Die treibende Kraft hinter dem Erfolg einer Organisation sind die engagierten Mitarbeiter:innen, die tagtäglich ihr Fachwissen, ihre Leidenschaft und ihre Motivation für die gemeinsamen Ziele des Verbandes einbringen. In der *dti*-Geschäftsstelle in Berlin arbeitet der „Motor“ des *dti*, ein sechsköpfiges Frauen-Power-Team, für das Wohl der Tiefkühlwirtschaft:



Dr. Sabine Eichner,
Geschäftsführung

Schon elf Jahre darf ich diese coolste aller Lebensmittelbranchen in Berlin vertreten – und es macht jeden Tag mehr Spaß! Die Herausforderungen werden nicht weniger, aber ich spüre einen unglaublichen großen Rückhalt bei unseren Mitgliedern, bei unserem Vorstand und natürlich meinem Team. Mit 100 Prozent Frauenpower „rocken“ wir die „Verbandsszene“ in Berlin und setzen uns leidenschaftlich, aber immer auch sachlich und fachlich fundiert für TK ein. Mein Highlight 2023: der hohe Besuch des Bundesministers Cem Özdemir und seiner Delegation bei unserem Anuga-Messestand! Mehr Wertschätzung kann man sich für unseren Verband nicht wünschen.



Nina Kollas,
Leitung Kommunikation

Ich bin seit fast zwei Jahren beim *dti* und freue mich jeden (Werk-) Tag auf und über meine vielfältigen Aufgaben in der Verbandskommunikation. Das wertschätzende und vertrauensvolle Miteinander in unserer Tiefkühlfamilie schätze ich sehr! Am meisten motiviert mich das Gefühl, zusammen mit unseren Mitgliedern richtig was voranbringen zu können für unsere Lieblingskategorie TK – zum Beispiel bei der Anuga 2023, als wir mit einer tollen Gemeinschaftsaktion Bundesernährungsminister Özdemir an unserem *dti*-Stand (hoffentlich) endgültig von TK überzeugt haben.



Claudia Sommer,
Referentin Ernährung/
Außer-Haus-Verpflegung

Ich gehöre seit sieben Jahren zum *dti*-Team. An meiner Arbeit schätze ich die vielfältigen Themen und Projekte, die uns tagtäglich beschäftigen. Es bleibt immer spannend. Highlights sind für mich immer die Treffen mit „meinem“ Arbeitskreis Außer-Haus-Markt. An dieser Stelle ein herzlicher Dank für die tolle, langjährige Zusammenarbeit! Was ich an TK schätze? Tiefkühlprodukte bieten 1000 und 1 Möglichkeit!



Annette Venohr,
Leitung Veranstaltungen
und & Marktforschung

Ich bin seit 2016 Teil des *dti*-Teams. Besonders schätze ich die Dynamik und den Austausch in unseren Gremien. Es ist inspirierend zu sehen, wie alle für die Tiefkühlbranche brennen. Ein Highlight ist für mich die jährliche Branchentagung des *dti*, auf der die Tiefkühlfamilie zusammenkommt und sich austauscht. Besonders beeindruckt mich die Vielfalt und ständige Innovation der Branche – mit neuen Produkten und auf der Basis bewährter Traditionen.



Kerstin Wein,
Projektassistenz/
Verwaltung

Ich bin die „Neue“ im *dti*-Team, welches mich herzlich im Februar 2024 begrüßt hat. Meine Kolleginnen stehen mir mit Rat und Tat zur Seite, und ich freue mich auf eine weiterhin tolle Zusammenarbeit. Schon nach kurzer Zeit weiß ich unsere Tiefkühlfamilie sehr zu schätzen: ein freundliches, respektvolles, positives Miteinander. Ich freue mich, im Juni bei meiner ersten TIEFKÜHLTAGUNG dabei zu sein und mitwirken zu dürfen, zu sehen, wie die vielen Vorbereitungen Früchte tragen und die ganze Tiefkühlfamilie zusammenkommt.



Juliane Zander,
Referentin
Qualitätsmanagement
und Nachhaltigkeit

2023 bin ich zum *dti* gestoßen. Ich habe in meinem ersten Jahr viel erlebt und dabei spannende und großartige Menschen kennengelernt. Meine Kolleginnen haben mich toll in ihren Reihen aufgenommen und durch das Jahr geführt. Ich freue mich, Teil dieses coolen Teams zu sein. Meine Aufgaben sind vielfältig und abwechslungsreich. Die Zusammenarbeit mit „meinem“ Ausschuss für Qualitätsmanagement ist sehr bereichernd für mich. Von Anfang an habe ich auch in diesem Gremium volle Unterstützung und einen enorm konstruktiven Austausch erfahren. Ich freue mich auf die gemeinsamen Themen und Herausforderungen!

dti SAYS

PERSÖNLICHES FAZIT VON *dti*-CHEFIN DR. SABINE EICHNER

UNSER JAHRESBERICHT BLICKT AUF EIN SPANNENDES, VOLLGEPACKTES JAHR MIT VIELEN ERFOLGREICHEN PROJEKTEN ZURÜCK. MEIN PERSÖNLICHES FAZIT FÜR DAS GESCHÄFTSJAHR 2023/24:

- Das *dti* entwickelt sich auf der Grundlage der *dti*-Strategie 2025 hervorragend weiter.
- Es gelingt uns immer besser, die Tiefkühlwirtschaft in Berlin politisch erfolgreich zu vertreten.
- Das *dti* hat sich ein hohes Ansehen in der Berliner „Lobby-Bubble“ erworben: Wir sind geschätzter Gesprächspartner der Politik, der Ministerien und Institutionen – und werden weiter „dranbleiben“.
- Wir sorgen dafür, dass TK in der Ernährungsstrategie der Bundesregierung mit all den Vorteilen der Kategorie positiv verankert bleibt – in der Gemeinschaftsverpflegung und der individuellen Ernährung.
- Wir positionieren TK weiter als Zukunftskategorie: gesund und nachhaltig! Das ist eine wichtige Basis

für unsere Mitglieder und die Absatzpartner im Lebensmittelhandel und im Außer-Haus-Markt!

- Wir unterstützen unsere Mitglieder mit wichtigen Forschungsprojekten und Services für eine hohe Lebensmittelqualität und die Umsetzung von Nachhaltigkeitsanforderungen.
- Wir bauen unsere internationale Vernetzung mit anderen Tiefkühlverbänden weiter aus.
- Eine hohe und vertrauensvolle Interaktion mit unseren Mitgliedern zeigt, dass wir ein „Mitmachverband“ sind. Das macht uns stark und besonders!

UNSERE WICHTIGSTEN ZIELE FÜR 2024/25:

- Finalisierung des Forschungsprojektes „TK-Klimabilanzen“ einschließlich einem überzeugenden Konzept zur Kommunikation der Ergebnisse
- Weitere Vertretung der TK-Interessen in der Ernährungsstrategie der Bundesregierung zum Schutz der Kategorie

- Konsequenter Ausbau unseres Serviceangebotes rund um die Umsetzung der Lieferkettengesetzgebung für eine auch sozial nachhaltige Tiefkühlwirtschaft
- Erweiterung unserer Mitgliederbasis und die weitere Steigerung des Engagements unserer Mitglieder in unseren physischen und digitalen *dti*-Netzwerken

Das *dti*-Team in Berlin und die *dti*-Gremien mit dem Vorstand an der Spitze: Wir alle haben richtig Lust auf TK! Machen Sie mit und gestalten Sie mit uns eine erfolgreiche Zukunft für TK!



Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.
Reinhardtstraße 46
10117 Berlin

Tel.: +49 30 2809 362-0
Mail: infos@tiefkuehlkost.de
Internet: www.tiefkuehlkost.de

V.I.S.D.P.

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.

REDAKTION

Dr. Sabine Eichner, Nina Kollas, Claudia Sommer, Annette Venohr, Kerstin Wein, Juliane Zander

LAYOUT

lab⁴⁵

ERSCHEINUNGSDATUM

Mai 2024



BILDER

v.o.l.n.u.r.

Seite 1: Cover

- sucharat/Adobe Stock
- Mara Zemgaliete/Adobe Stock
- gitusik/Adobe Stock
- jirkajc/Canva
- supia/Adobe Stock
- by-studio/Adobe Stock
- dti/Peter Rees
- Oksana Klymenko/Adobe Stock
- Роман Фернати/Adobe Stock
- kazoka303030/Adobe Stock

Seite 2:

- Adobe firefly

Seite 3:

- SALOMON FoodWorld GmbH
- dti/Frank Nürnberger
- dti

Seite 4:

- dti

Seite 5:

- AFFI
- AFFI

Seite 6:

- dti/Jens Jeske
- dti
- dti/Peter Rees
- dti/Jens Jeske
- dti
- dti/Jens Jeske

Seite 7:

- ZDF
- dti
- dti/Offenblende_Fotografien-Sofia
- dti
- KoelnMesse GmbH, Maxi Uellendahl
- dti/Peter Rees

Seite 8:

- Mara Zemgaliete/Adobe Stock
- dti/Frank Nürnberger

- Original Wagner Pizza GmbH

Seite 9:

- dti
- dti

Seite 10:

- dti
- Innofact

Seite 11:

- dti

Seite 12:

- Peter Eilers
- Peter Eilers

Seite 13:

- Peter Eilers
- Peter Eilers
- Mara Zemgaliete/Adobe Stock
- dti/Frank Nürnberger

Seite 14:

- dti/Frank Nürnberger
- SALOMON FoodWorld GmbH
- kazoka303030/Adobe Stock

Seite 15:

- dti
- dti
- Burgis
- dti

Seite 16:

- dti
- GV Praxis
- dti

Seite 17:

- dti
- dti
- supia/Adobe Stock

Seite 18:

- dti/Frank Nürnberger
- BMEL

Seite 19:

- Canva, Collage: Juliane Zander
- Oksana Klymenko/Adobe Stock
- dti/LinkedIn

Seite 20:

- Oksana Klymenko/Adobe Stock
- bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG

Seite 21:

- A.-L. Schildt
- dti
- dti/Frank Nürnberger
- Offenblende

Seite 22:

- Oksana Klymenko/Adobe Stock
- dti
- dti

Seite 23:

- dti
- dti
- Canva
- dti

Seite 24:

- Canva
- dti

Seite 25:

- dti
- SALOMON FoodWorld GmbH
- Oksana Klymenko/Adobe Stock

Seite 26:

- dti/Frank Nürnberger
- gitusik/Adobe Stock

Seite 27:

- dti/Offenblende Fotografien-Sofia
- dti/LinkedIn

Seite 28:

- dti/Jens Jeske
- dti/Frank Nürnberger
- dti/LinkedIn

Seite 29:

- dti/Frank Nürnberger
- dti/Tagesspiegel Background

Seite 30:

- Nutrition Hub
- Nutrition Hub
- gitusik/Adobe Stock

Seite 31:

- dti/Peter Rees/Presseportal

Seite 32:

- dti/Peter Rees
- dti/RTL/LinkedIn

Seite 33:

- Conditorei Coppenrath & Wiese KG /Instagram
- dti/LinkedIn

Seite 34:

- privat
- Oksana Klymenko/Adobe Stock
- dti

Seite 35:

- ProLoCon GmbH

Seite 36:

- International Frozen Food Network
- dti
- fahrwasser/Adobe Stock
- dti/Frank Nürnberger

Seite 37:

- AFFI
- dti

Seite 38:

- sucharat/Adobe Stock
- dti/Frank Nürnberger
- dti/Frank Nürnberger

Seite 39:

- dti/Jens Jeske
- SALOMON FoodWorld GmbH
- dti/Jens Jeske

Seite 40:

- dti/Jens Jeske
- dti/Jens Jeske
- sucharat/Adobe Stock

Seite 41:

- dti/Offenblende_Fotografien-Sofia
- dti

Seite 42:

- dti
- dti

Seite 43:

- dti

- KoelnMesse GmbH, Maxi Uellendahl
- KoelnMesse GmbH

Seite 44:

- VD KL
- Christiane Strunk
- Christiane Strunk
- dti/Frank Nürnberger

Seite 45:

- dti
- Christiane Strunk
- sucharat/Adobe Stock

Seite 46:

- dti/Jens Jeske
- akepong srichachana/Adobe Stock
- dti/Frank Nürnberger

Seite 47:

- dti/Frank Nürnberger
- dti/Jens Jeske
- dti/Jens Jeske

Seite 48:

- jirkajc/Canva

Seite 50:

- dti/Jens Jeske

Seite 51:

- Oksana Klymenko/Adobe Stock

Seite 52:

- dti/Frank Nürnberger
- dti/Frank Nürnberger
- dti/Frank Nürnberger
- dti/Frank Nürnberger
- dti/Frank Nürnberger

Seite 53:

- Oksana Klymenko/Adobe Stock
- dti/Frank Nürnberger

Seite 55:

- Adobe firefly





Deutsches
Tiefkühlinstitut

