

Pressemitteilung:

Tiefkühlprodukte sind Gamechanger!

TIEFKÜHLTAGUNG 2023 feiert die Zukunftskategorie TK

Berlin, 11. Mai 2023. Zahlreiche Gäste aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft, Verbänden und Gesellschaft kamen heute in Berlin zur TIEFKÜHLTAGUNG 2023 zusammen, dem Branchentreffen der deutschen Tiefkühlwirtschaft. Veranstalter der jährlichen Fachkonferenz ist das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**), die Kommunikations- und Informationsplattform der Branche. Unter dem Motto „Wir feiern Zukunft – 100 Jahre Tiefkühlung“ erinnerte die TIEFKÜHLTAGUNG an die Erfindung der Schockfrostung, mit der der US-amerikanische Pionier Clarence Birdseye 1923 die Lebensmittelwirtschaft und das Leben von Verbraucher:innen rund um den Erdball revolutioniert hat. Im Mittelpunkt standen Lösungsbeiträge der Branche für Gegenwart und Zukunft sowie die Potenziale von Marken und aktuelle Ernährungstrends. Die Moderation lag in den bewährten Händen der Journalistin Ute Welty.

„Innovativ, frisch, nachhaltig: Clarence Birdseye hat uns gezeigt, wie Transformation gelingen kann“, so **Bernd Stark**, **dti**-Vorstandsvorsitzender, und **Sabine Eichner**, **dti**-Geschäftsführerin, in Berlin: „Seine Gründergene 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!“

Grußworte von Bundesminister Cem Özdemir und dem Parlamentarischen Staatssekretär Michael Kellner: „Wir brauchen Sie!“

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) gratulierten der Branche per Videobotschaft: „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 Bundesernährungsminister **Cem Özdemir**. „Die Art, wie wir Lebensmittel erzeugen, wie wir einkaufen, was wir essen, wirkt sich auf unsere Gesundheit, unser Klima und unsere Natur aus. Tiefkühlprodukte können einen wertvollen Beitrag zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung leisten. 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.“

Auch **Michael Kellner**, Parlamentarischer Staatssekretär im BMWK, 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!“

Fire-Fighters, Eisblumen und Zukunftsbrücken: abwechslungsreiches Vortragsprogramm bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2023

Zahlreiche Referent:innen bereicherten das Tagungsprogramm: **Robert Kecskes**, Insights Director Germany Consumer Panels & Services, GfK, berichtete unter dem Titel „Jenseits von '(New) Normal'“ über Potenziale für Marken in Krisenzeiten, die erste „Planetary Health-Generation“ und Marken als pragmatische, aber auch visionäre „Fire-Fighters“: „Die große Aufgabe besteht darin, die Balance zwischen der kurzfristigen Anpassung an die Verwerfungen der multiplen Krisen und der langfristigen (visionären) Gestaltung der planetarischen Zukunft zu finden.“

Trends und Innovationen im Ernährungsbereich stellte **Stephan Becker-Sonnenschein**, Head & Founder Global Food Summit, in den Mittelpunkt. Er kritisierte das langsame Innovationstempo in Deutschland und der Europäischen Union und appellierte an die Politik, die „Nein-Kultur im Deckmantel der Prävention“ aufzugeben und stattdessen risikofreudiger und mit mehr Technologieoffenheit zu agieren.

„Was läuft schief in der deutschen Klimapolitik? Und warum?“, fragte **Jochen Weimann**, Professor für Volkswirtschaftslehre an der Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg. Er warb für eine „rationale und kosteneffiziente Klimapolitik“, die Ressourcen dort einsetze, wo die Kosten der CO₂-Vermeidung minimal seien, und wies auf die Notwendigkeit internationaler und marktwirtschaftlicher Lösungen hin.

Zu „Tiefkühlkost im Wandel der Zeit“ referierte **Jana Rückert-John**, Professorin für die Soziologie des Essens an der Hochschule Fulda: „TK lässt sich als große Erfolgsgeschichte deuten, nicht nur aus der Perspektive der Technologie als ‚zeitlicher Brücke in die Zukunft‘. Die Erfindung der Tiefkühlung hat als ‚soziale Innovation‘ außerdem Ernährungsgewohnheiten und Konsum stark beeinflusst.“

Über „Eisblumen und Fischblöcke“ sprach **Bernd Biehl**, stellvertretender Chefredakteur der Lebensmittel Zeitung. Er beleuchtete die journalistische Begleitung der Branche durch das Fachmedium, das 2023 75. Geburtstag feiert.

dti-Geschäftsführerin **Sabine Eichner** und **Axel Kölle**, Leiter des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten-Herdecke, stellten schließlich die Fortschritte der **dti**-Zukunftswerkstatt vor, die die Tiefkühlwirtschaft in

die Klimaneutralität begleitet; den Startschuss hatte die TIEFKÜHLTAGUNG 2022 im Sommer 2022 gegeben: „Deutschland soll 2045 klimaneutral sein - die Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft werden ihren Beitrag dazu leisten. Dabei wird das **dti** seine Mitglieder auch weiterhin unterstützen“, sagte Sabine Eichner.

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

Die nächste TIEFKÜHLTAGUNG findet voraussichtlich im Juni 2024 in Berlin statt.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt rund 145 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland steht für einen Umsatz von rund 18,5 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

Ein umfangreiches Medienpaket samt Grafiken sowie Bild- und Bewegtbildmaterial zur kostenfreien Nutzung zum Jubiläum „100 Jahre Tiefkühlung“ finden Sie [hier](#).

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**)
Nina Kollas
Leitung Kommunikation
Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12
E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de
www.tiefkuehlkost.de