



Pressemitteilung:

Finalisten des FROZEN! dti Innovation Award gekürt

Expert:innen-Jury nominiert drei Favoriten für neuen Innovationspreis

Berlin, 26. September 2023. Die Jury des [FROZEN! dti Innovation Award supported by AFC and anuga](#) hat entschieden: Die Finalisten des neuen Innovationspreises sind Hoffmans aus Boxberg, Baden-Württemberg, die zusammen mit dem Schweizer Start-up Boostbar aus Zürich einen 24/7-Verpflegungsautomaten mit tiefkühlfrischen Produkten präsentieren, der Verpflegungsanbieter apetito aus Rheine mit der neuen winVitalis-Menülinie nach IDDSI-Kategorisierung und das Familienunternehmen Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas aus Bayern mit einer innovativen Coating-Lösung für die Gastronomie. Eine besondere Würdigung für einen vielversprechenden Lösungsansatz zur Optimierung von Energiekosten erhält das norddeutsche Start-up encentive.

Mit dem neuen Preis zeichnet das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) 2023 erstmals Innovationen für die und aus der Tiefkühlwirtschaft aus. Start-ups stehen bei der Premiere 2023 im Mittelpunkt, aber auch neue Ansätze aus etablierten Unternehmen konnten eingereicht werden.

„Die Jury hat sich die Auswahl der drei Finalisten nicht leicht gemacht. Alle eingereichten Innovationen haben gezeigt, dass wir mit großem Optimismus in die Zukunft der Tiefkühlbranche schauen dürfen“ sagt **dti**-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Das Engagement der Bewerber für mehr Qualität, Vielfalt und Nachhaltigkeit hat uns tief beeindruckt“, ergänzt Otto Strecker, Vorstand der AFC Consulting Group (AFC). „Wir freuen uns darauf, die Finalisten bei der persönlichen Präsentation ihrer Konzepte erleben zu dürfen!“

Die drei Favoriten werden bei der [Preisverleihung auf der Lebensmittelmesse Anuga in Köln](#) am 8. Oktober öffentlich pitchten, danach entscheidet die Jury live über den finalen Sieger. Die Gäste kürten außerdem per Online-Voting den Publikumssieger. Anmeldungen zur Preisverleihung sind [hier](#) noch bis 28. September möglich, Interessierte benötigen lediglich ein Anuga-Ticket.

Die Finalisten

Nominiert für den **FROZEN! dti Innovation Award** sind drei Unternehmen aus Deutschland und der Schweiz:

- Der Verpflegungsspezialist **apetito** aus dem nordrhein-westfälischen Rheine hat die Jury mit seiner neuen **sozial nachhaltigen Menülinie winVitalis** überzeugt: Pürierte und zerkleinerte Komplettmenüs für Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen, gemäß der Kategorisierung „International Dysphagia Diet Standardisation Initiative“ (IDDSI). Die winVitalis-Menüs unterscheiden sich in Optik und Geschmack kaum von „normalen“ Gerichten, was den Genuss beim Essen unterstreicht. Die Auswahl ist vielfältig, die Zubereitung aufgrund der Tiefkühlung unkompliziert, und die Speisen sind dank Schockfrostung reich an Nährstoffen und wertvollen Inhaltsstoffen.

- Auch unter den Finalisten befinden sich **Hofmanns** aus Boxberg, Baden-Württemberg, sowie das Schweizer Start-up **Boostbar** aus Zürich. Gemeinsam präsentieren sie ihr innovatives Konzept „**Hofmanns ToGo**“: einen 24/7-Verpflegungsautomat mit tiefkühlfrischen Produkten, die „Mini-Kantine für (fast) jeden Arbeitsplatz“ in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Die verwendeten Rohwaren stammen zu 64 Prozent aus der Region rund um Boxberg und werden nahezu vollständig vor Ort verarbeitet, um Lebensmittelverluste zu minimieren. Darüber hinaus kommt die umweltbewusste Verpackung komplett ohne Plastik- oder PET-Folie aus.
- Das Familienunternehmen **Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas** aus Roding-Neubäu in Bayern hat eine innovative Produktlösung für die Gastronomie entwickelt, das so genannte „**Coating**“: Die tiefgekühlten Pilze und Pilzmischungen sind bereits ummantelt von fertigen Soßen in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Das spart Profi-Köch:innen Zeit am Herd, ermöglicht exakte Kalkulation und konstanten Geschmack und vermeidet Lebensmittelverluste.

Noch nicht unter die Finalisten geschafft hat es das Start-up **encentive** aus Schleswig-Holstein. Die Jury des **FROZEN! dti Innovation Award** würdigt aber den vielversprechenden Lösungsansatz, wie die Norddeutschen **Energiekosten optimieren** wollen – ein zentrales Thema für die Tiefkühlwirtschaft: Mit intelligenter Nutzung und Zwischenspeicherung von Energie zum richtigen Zeitpunkt dank KI können CO₂-Emissionen reduziert und Stromkosten eingespart werden, so die Idee von encentive.

Die Auszeichnung

Der **FROZEN! dti Innovation Award supported by AFC and anuga** würdigt Leistungen, die im Geiste des „Tiefkühl-Erfinders“, dem US-amerikanischen Naturforscher Clarence Birdseye, der vor 100 Jahren den Plattenfroster erfunden hat, die Herausforderungen der Zukunft angehen. Mit dem **FROZEN! dti Innovation Award** zeigt das **dti** die Innovationskraft der Tiefkühlwirtschaft und der Zukunftskategorie TK, die heute genauso wie vor 100 Jahren zur Lösung von Herausforderungen in der Ernährung beiträgt.

Partner ist die AFC Consulting Group, Beratungsexpertin für die Lebensmittelbranche. Unterstützt wird der **FROZEN! dti Innovation Award** von der Anuga, der weltgrößten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie.

Wanted 2023: Innovative Start-up-Ideen für die Tiefkühlwirtschaft!

Innovative Ideen aus Start-ups stehen bei der Premiere des Innovationspreises 2023 im Mittelpunkt, aber auch neuartige Ansätze aus etablierten Unternehmen waren gefragt. 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.

Alle drei Finalisten erhalten eine Start-up-Mitgliedschaft im **dti**. Eine exklusive Mentoringssession mit einem oder einer ausgewiesenen TK-Expert:in gibt dem Preisträger wichtige Impulse für die Weiterentwicklung der präsentierten Idee.

Mehr Informationen auf www.tiefkuehlkost.de/FROZEN-AWARD



FROZEN! *dti* INNOVATION AWARD
supported by **AFC** and **anuga**

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von rund 20 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**)

Nina Kollas

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de