



## Pressemitteilung:

### Hofmanns und Boostbar Sieger bei FROZEN! dti Innovation Award

TK-Verpflegungsautomat „HofmannsToGo“ gewinnt Innovationspreis

**Berlin, 9. Oktober 2023.** Mit dem neuen TK-Verpflegungskonzept „HofmannsToGo“ haben das Schweizer Start-up Boostbar GmbH und die Firma Hofmanns aus Baden-Württemberg den ersten FROZEN! **dti** Innovation Award supported by AFC and anuga gewonnen. Krystof Mantel (Hofmanns) hat gestern bei der Lebensmittelmesse Anuga in Köln die Innovation bei einem kurzen Pitch live vor Jury und Publikum präsentiert und sich dabei gegen die Mitfinalisten apetito AG und Bayer. Pilze Uwe Niklas GmbH durchgesetzt. Auch der Publikumspreis ging an „HofmannsToGo“.

„Das Gewinner-Team des FROZEN! **dti** Innovation Award steht als leuchtendes Beispiel dafür, wie bahnbrechende Ideen und unermüdliche Innovation die Tiefkühlbranche voranbringen können. Es inspiriert uns alle, die Zukunft der Tiefkühlbranche aktiv mitzugestalten“, gratulierten Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**), und Otto A. Strecker, Vorstand der AFC Consulting Group AG (AFC).

„Hofmanns und Boostbar haben ein komplettes und durchdachtes Start-up-Konzept präsentiert, das ein neuartiges Produkt direkt an die Endkonsument:innen transportiert“, unterstrich Juryvertreter Manfred Wulf, Branchenexperte und Partner InCharge Management. „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.“

Dennis Gmeiner, Geschäftsführer von Hofmanns, freut sich über die Anerkennung: „Dank unserem flexiblen Konzept ‚HofmannToGo‘ erreichen wir mit unseren Premium-Gerichten noch mehr Kunden, auch an Standorten, die sonst weniger Zugang zu Verpflegungsmöglichkeiten haben. Die strategische Partnerschaft mit Boostbar war dabei ein Schlüsselfaktor für den Erfolg des Vorhabens. Ein herzlicher Dank geht daher auch an den Geschäftsführer der Boostbar GmbH, Pascal Uffer, und sein Team.“

Der feierlichen Preisverleihung voran ging die First International Frozen Food Konferenz „Frozen Food as a Game Changer“, veranstaltet vom International Frozen Food Network (IFFN), bei der internationale Expert:innen aus Industrie, Lebensmittelhandel und Food Service über aktuelle Marktentwicklungen und das Potenzial von TK für nachhaltigere Ernährungssysteme diskutierten. Mitglieder des IFFN sind führende Tiefkühl-Verbände aus der ganzen Welt, unter anderem aus den USA, Großbritannien, Frankreich, Italien und natürlich Deutschland.

## Die Finalisten des FROZEN! **dti** Innovation Award

Zu den Finalisten gehörten neben Hofmanns und der Boostbar GmbH der Verpflegungsanbieter apetito AG aus Rheine mit der neuen winVitalis-Menülinie nach IDDSI-Kategorisierung für Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen und die innovative Lösung „Frozen coated mushrooms“ für die Gastronomie des Familienunternehmens Bayer. Pilze & Waldfrüchte Uwe Niklas GmbH. Auch sie stellten gestern auf der Anuga in Köln bei der feierlichen Preisverleihung des FROZEN! **dti** Innovation Award ihre nominierten Tiefkühl-Innovationen vor.

„Die Jury hat sich die Entscheidung nach drei spannenden Pitches nicht leicht gemacht. Uns wurden großartige Innovationen präsentiert, und das sehr überzeugend und sympathisch“, so Eichner und Strecker im Namen der ausrichtenden Institutionen **dti** und AFC. „Wir wünschen allen Teams weiterhin viel Kreativität und Motivation dabei, neue Lösungen für die Tiefkühlbranche zu entwickeln. Sie tragen schon jetzt zu einer nachhaltigen, vielfältigen und gesunden Ernährung bei!“

Eine besondere Würdigung für einen vielversprechenden Lösungsansatz zur Optimierung von Energiekosten erhielt das norddeutsche Start-up Encentive.

## Die Auszeichnung

Mit dem FROZEN! **dti** Innovation Award supported by AFC and anuga zeichnet das **dti** 2023 erstmals Innovationen für die und aus der Tiefkühlwirtschaft aus. Start-ups standen bei der Premiere 2023 im Mittelpunkt, aber auch neue Ansätze aus etablierten Unternehmen konnten eingereicht werden.

Der FROZEN! **dti** Innovation Award 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 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.

Mehr Informationen auf [www.tiefkuehlkost.de/FROZEN-AWARD](http://www.tiefkuehlkost.de/FROZEN-AWARD)

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](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de)

[www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)