

Pressemitteilung:

Tiefgekühlt in die Zukunft – Innovationen, Nachhaltigkeit & Sicherheit im Fokus

18. Kälteforum von dti und VDKL in Nürnberg

Berlin, 28. November 2024. Zur Logistik-Fachtagung Kälteforum trafen sich rund 200 Expertinnen und Experten aus der Tiefkühl- und Frischewirtschaft am 19. und 20. November 2024 im bereits weihnachtlich geschmückten Nürnberg. Der jährliche Spitzenkongress von Industrie, Handel und Logistikdienstleistern rund um temperaturgeführte Lebensmittel wird gemeinsam vom Deutschen Tiefkühlinstitut e. V. (dti) und dem Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e. V. (VDKL) durchgeführt.

„Als Treffpunkt für die temperaturgeführte Logistik könnte Nürnberg kaum besser geeignet sein: Die Stadt ist nicht nur ein zentraler Logistiknotenpunkt, sondern auch ein Ort, der Tradition und Moderne miteinander verbindet – genau wie unsere Branche“, begrüßte dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner die Gäste. „Die Tiefkühl- und Logistikindustrie befindet sich in einer dynamischen Transformation, und unser Ziel ist es, diese Entwicklung aktiv mit frischen Impulsen für Innovation und Klimaschutz mitzugestalten.“

Jan Peilnsteiner, VDKL-Geschäftsführer: „Das Kälteforum von VDKL und dti hat sich in den letzten Jahren zu DEM ‚Think Tank‘ der Kältebranche entwickelt. Es wird nicht nur diskutiert und informiert, sondern wir setzen auch praxisorientierte Maßstäbe für die gesamte temperaturgeführte Lebensmittellogistik. Das ist in Deutschland in dieser Form einmalig.“

Strategische Impulse und konkrete Lösungsansätze

Das Fachprogramm des Kälteforums bot strategische Impulse und konkrete Lösungsansätze. Dabei spannte sich der Bogen von zukunftsweisenden Technologien wie der Elektromobilität und adaptiven Kühlsystemen bis hin zu kritischen Themen wie Cybersicherheit.

Zum Auftakt sprach Martin Benz von der Eon Drive GmbH über E-Mobilität in der Kühllogistik und den aktuellen Stand des deutschen Ladenetzwerks und erläuterte die Vorteile für Logistik und Produzenten.

Über „Smart Cooling“ - Energieeffizienz durch Datenanalyse – und die Vorteile anpassungsfähiger Kühlsysteme referierte David Burzynski, Geschäftsführer der Coldsense Technologies GmbH, und stellte Praxis-Ergebnisse aus dem Kühlhausbetrieb vor.

Johannes Bernhardt von der Bonn Consulting Group AG führte den Gästen die Herausforderungen der Lebensmittelunternehmen bei Cybersecurity und NIS-2-Framework vor Augen und erläuterte unternehmerische Managementstrategien wie die Erarbeitung eines Cybersecurity-Playbooks, um sich gut für mögliche Angriffe zu wappnen.

Diskussion über die gesetzliche Tiefkühltemperatur

Zum Abschluss des ersten Konferenztages stellte Markus Mischko, Geschäftsführer Sales von Iglo Deutschland und Vorsitzender des dti, die Ergebnisse einer Studie zu einer möglichen Erhöhung der gesetzlich vorgeschriebenen Tiefkühltemperatur von aktuell minus 18 auf minus 15 Grad Celsius vor, die der international tätige Lebensmittelkonzern Nomad Foods, die Muttergesellschaft von Iglo Deutschland, mit seinem wissenschaftlichen Partner Campden BRI durchgeführt hat: Die Studie hat exemplarisch neun TK-Produkte von Nomad Foods untersucht, darunter Geflügel, paniertes Fisch, Naturfisch, Gemüse, pflanzenbasierte Alternativen und Pizza. Zentrales Ergebnis: Eine Erhöhung der Temperatur auf minus 15 Grad Celsius kann die CO₂-Emissionen um rund zehn Prozent reduzieren, ohne Sicherheit, Qualität oder Nährwert der Tiefkühlprodukte zu verringern.

Anschließend diskutierten Expertinnen und Experten aus der Tiefkühlkette auf dem Podium über die Chancen und Herausforderungen einer Erhöhung der Tiefkühltemperatur aus den verschiedenen Perspektiven der TK-Supply Chain: von der Industrie über die Kältetechnik bis hin zur Tiefkühllogistik. dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner, VDKL-Geschäftsführer Jan Peilnsteiner, Markus Mischko, Jürgen Ahlers, Leiter Qualitätsmanagement bei Conditorei Coppenrath & Wiese, Falko Thomas, VDKL-Vorsitzender und Geschäftsführer von Thermotrafic und Michael Weilhart von tiefkuehlhaus.info, Vorsitzender der Technischen Kommission des VDKL, sorgten für eine kontroverse und spannende Diskussionsrunde.

Die Branche sieht es als ihre Aufgabe an, weitere Fortschritte für den Klimaschutz und die Wettbewerbsfähigkeit zu erreichen, dazu dürfen und müssen auch bewährte Standards und gesetzliche Regelungen hinterfragt werden. Bei allen Überlegungen und Untersuchungen muss aber klar sein, dass die Sicherheit und Qualität aller TK-Warengruppen einschließlich temperatursensibler TK-Produkte uneingeschränkt gewährleistet ist.

„Die Tiefkühlwirtschaft weiß um ihre hohe Verantwortung und optimiert die Wertschöpfungskette bereits seit vielen Jahren auf allen Ebenen hin zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz“, sagte dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Klar ist: Die Studienergebnisse geben uns einen wichtigen Impuls, über die Ziele und Ergebnisse der Studie sorgfältig nachzudenken.“

VDKL-Geschäftsführer Jan Peilnsteiner: „Es ist richtig und wichtig, dass wir die Nomads-Studie zum Anlass nehmen, die gegenwärtigen deutschen und europäischen Regelungen zu Tiefkühltemperaturen objektiv und transparent zu überprüfen. Für eine derartige Initiative sind der VDKL und das dti genau die richtigen und unabhängigen Branchenverbände. Hier wird die gesamte Tiefkühlkette zentral gebündelt.“

Bei einem zünftigen fränkischen Abendbuffet im Traditions-Gasthaus Bratwurst Röslein in der Nürnberger Altstadt ließen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den intensiven Konferenztag gemütlich ausklingen.

Besichtigungen bei der Nagel-Group und Siemens

Das Besichtigungsprogramm des zweiten Veranstaltungstages führte die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Kälteforums zum Multi-Temp-Lager der Nagel-Group und ins Digital Experience Center von Siemens.

Der Logistikstandort Nürnberg der Nagel-Group ist mit seinem Umschlaglager ein wichtiges Drehkreuz für die Lebensmittellogistik in allen Temperaturbereichen. In der mit einem automatisierten Hochregallager, Photovoltaikanlagen und Lagerkapazitäten für alle Temperaturbereiche ausgestatteten Multi-Temp-Anlage, durch die die Gäste des Kälteforums geführt wurden, können ca. 27.000 Paletten bei minus 24 Grad Celsius eingelagert werden. Ein abschließender Besuch auf dem Dach der Anlage ermöglichte einen beeindruckenden Blick über die schon leicht winterliche Landschaft.

Im neuen Digital Experience Center von Siemens in Erlangen, „The Impact“, wurden den Teilnehmerinnen und Teilnehmer Produkte, Anwendungen und Lösungen vorgestellt, die bei der digitalen Transformation der Industrie unterstützen. Anhand von anschaulichen und realitätsnahen Beispielen zeigten die Referenten die Anwendungsmöglichkeiten in der gesamten Prozesskette auf. Von der Entwicklung digitaler Zwillinge für Produktionsanlagen über den Roboterinsatz in der Produktion und der KI-gesteuerten Intralogistik bis hin zum Elektro-Fun-Car, das mit 3D-Druck-entwickelten Teilen konzipiert wurde, war alles für das technikbegeisterte Publikum dabei.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut (dti) und der Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen (VDKL) veranstalten das erfolgreiche Kälteforum seit nunmehr 20 Jahren gemeinsam. dti und VDKL vertreten zusammen alle führenden Unternehmen aus Industrie, Handel und dem Bereich der Logistikdienstleister rund um temperaturgeführte Lebensmittel. Die jährliche Logistikfachtagung erreicht zahlreiche Fachleute und Entscheider aus der Logistik- und Kälte-technikbranche und hat sich als Branchentagung fest etabliert.

Das nächste KÄLTEFORUM findet im Herbst 2025 statt.

Diese Pressemeldung finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de und www.vdkl.de.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt über 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette, von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von rund 22 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich über 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln. 2023 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland laut dti-Absatzstatistik auf einen Rekordwert von 49,4 kg. Der Gesamtabsatz überschritt 2023 erstmals die Marke von vier Millionen Tonnen.

Der Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (VDKL) ist ein Wirtschaftsverband für Lebensmittelunternehmen rund um die temperaturgeführte Lagerung, Distribution und Logistik von Tiefkühlkost und Frischewaren. Der Verband vertritt über 85 % des Kühlhausvolumens von Dienstleistungs-Kühlhäusern in Deutschland. Seine Mitglieder verfügen über eine Gesamtlagerkapazität von 4,1 Mio. Europaletten und beschäftigen mehr als 87.000 Mitarbeiter. Zu den Mitgliedern gehören Logistikdienstleister, Industrie- und Handelsunternehmen sowie Zulieferbetriebe.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)

Nina Kollas

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

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de

Verband Deutscher Kühlhäuser & Kühllogistikunternehmen e. V. (VDKL)

Lena Kloz

Tel.: +49 (0)228 20166-13

E-Mail: info@vdkl.de

www.vdkl.de