



**TIEFKÜHL
STAR 2018**

DAS KLEINGEDRUCKTE

Termin

Donnerstag, 19. September 2018,
ab 14.45 Uhr

Veranstaltungsort

Flora Köln
Am Botanischen Garten 1a, 50735 Köln

Veranstalter:

LPV GmbH
Am Hammergraben 14, 56567 Neuwied
Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
Reinhardtstr. 46, 10117 Berlin

Information und Anmeldung:

LPV GmbH, Carmen Hasbach
Fon: 02631/879-129
Mail: carmen.hasbach@lp-verlag.de
Am Hammergraben 14, 56567 Neuwied

Anmeldung mit beiliegendem
Anmeldeformular oder über
lebensmittelpraxis.de/tk-star-2018
bis spätestens 10. September 2018

Teilnahmegebühr:

295,00 zzgl. MwSt./Person.
Zahlbar nach Erhalt der Rechnung.
dti-Mitglieder erhalten einen Rabatt von 50,00
Euro auf die Teilnahmegebühr.

Stornierung:

Nur schriftlich möglich. Bis zum 05.09.2018
wird eine Bearbeitungsgebühr von 50,00 Euro
zzgl. MwSt. pro Person erhoben. Danach, bzw.
bei Nichterscheinen des Teilnehmers wird die
volle Gebühr fällig.
Die Teilnahme ist übertragbar. Der Veranstalter
behält sich Referenten- bzw. Themenänderungen
vor.
Es gelten die AGBs des Veranstalters. Einzu-
sehen unter [www.lebensmittelpraxis.de/agb-
veranstaltungen](http://www.lebensmittelpraxis.de/agb-veranstaltungen)

Hotelreservierungen:

Bitte buchen Sie Ihr Zimmer direkt im Hotel
selbst (bis spätestens 8. August 2018,
Stichwort „TIEFKÜHL STAR“):
Bonn Marriott World Conference Hotel
Platz der Vereinten Nationen 4, 53113 Bonn
Fon: 0228/280500
Mail: reservations@wccbhotel.com
Buchungslink: <https://bit.ly/2ylkDkR>
(EZ 169,00 Euro Ü/F).
Aufgrund einer Messe in Köln und dadurch
stark erhöhter Zimmerpreise sind wir nach
Bonn ausgewichen. Für die Rückfahrt am
Abend von der Flora in Köln nach Bonn steht
ein Shuttle-Bus zur Verfügung.



**TIEFKÜHL
STAR 2018**

Ein Wettbewerb von LEBENSMITTEL PRAXIS
und Deutsches Tiefkühlinstitut

**EINLADUNG
TIEFKÜHL-STAR-
NIGHT '18**

Eine Initiative von:



Mit freundlicher Unterstützung von:



Eine Initiative von



Termin: 19. September 2018, Beginn: 14.45 Uhr
Veranstaltungsort: Flora Köln
Am Botanischen Garten 1a, 50735 Köln

TIEFKÜHL-STAR- NIGHT '18

Tiefkühlabteilungen sind ein solider Umsatzbringer. Mit dem Einsatz intelligenter Zusatz- und Zweitplatzierungen, neuen Lichtwelten, hochmodernen Kühlanlagen, spannenden Dekorationen oder einladender Verkostungen kann ein erhebliches Potenzial gehoben werden. Die Nominierten im Wettbewerb Tiefkühlstar 2018 zeigen, wie eine erfolgreiche Abteilung aussehen kann.

Lassen Sie sich inspirieren von attraktiven TK-Abteilungen! Erleben Sie, wie eine TK-Abteilung nach Umbau ganz Neu daherkommt und lernen Sie die neuesten Shopper Insights kennen. Mit unserem Mix aus Vorträgen, Diskussionen, Praxisbeispielen und einer emotionalen Preisverleihung im exklusiven Ambiente der Flora erwarten wir zahlreiche Gäste aus Handel und Industrie. Wir freuen uns, wenn Sie dabei sind, bei der TIEFKÜHL STAR Fachkonferenz & Preisverleihung 2018!



**TIEFKÜHL
STAR 2018**

DAS PROGRAMM

- 14.45 Uhr** **Empfang und
Talk an den Partnerständen**
- 15.30 Uhr** **Begrüßung**
Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin Deutsches Tiefkühlinstitut
Dr. Thorsten Weiland, Geschäftsführer Lebensmittel Praxis Verlag
Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin Koelnmesse GmbH
- 15.35 Uhr** **Shopper-Typen und Convenience als Must-Have**
Ulrike Oltrogge, Senior Business Consultant
The Nielsen Company, Frankfurt
- 16.00 Uhr** **Wie Tiefkühlkost „sexy“ werden kann**
Volker Wiem, Inhaber Edeka Niemerszein
N.N., Schweitzer Ladenbau
- 16.30 Uhr** **Podiumsdiskussion**
Mehr Umsatz durch die richtige Inszenierung?!
Andrea Kurtz, Redakteurin Lebensmittel Praxis
Markus Mischko, Sales Director Iglo GmbH
Volker Wiem, Inhaber Edeka Niemerszein
N.N. Schweitzer Ladenbau
Winfried Lambertz, Chefredakteur Stores & Shops (EHI)
Klaus Bartke, Senior Key Account Manager Hauser GmbH
Marie Christine Solms, Geschäftsführerin Polpinha Naturprodukte GmbH
- 17.00 Uhr** **Talk an den Partnerständen**
- 18.00 Uhr** **TIEFKÜHL-STAR-NIGHT '18**
Preisverleihung der TIEFKÜHL STARS 2018
- 19.15 Uhr** **Kulinarische Highlights mit
anschließendem Get Together**