



JAHRESBERICHT 2024/25

dti
Deutsches
Tiefkühlinstitut



Inhalt

- 3 Mitmachen & Mitgestalten!
- 4 **dti** says
- 5 Wir feiern Jubiläum! (schon wieder)
- 9 Bundestagswahl 2025
- 12 Tiefkühlmarkt
 - 12 Marktdaten
 - 16 Handel
 - 18 Außer-Haus-Markt
- 22 Interessenvertretung & Schutz
 - 22 Qualität, Kennzeichnung, Ernährung
 - 28 Nachhaltigkeit & Klimaschutz
- 32 Kommunikation
 - 32 Kommunikation Politik & Branche
 - 37 Verbraucher:innen-Kommunikation
 - 40 Social Media
- 43 Logistik
- 45 Internationaler Austausch
- 47 Tiefkühlnetzwerk
 - 47 Veranstaltungen
 - 52 Messen
- 55 Mitgliederkommunikation
- 57 Pluspunkte für Minusgrade
- 59 Organisationen & Ausschüsse
- 63 Impressum

MITMACHEN & MITGESTALTEN!

LIEBE **dti**-MITGLIEDER, LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir sind Zeitzeugen grundlegender Veränderungen, die die Fundamente unserer Demokratie und Wirtschaftsordnung erschüttern. Die Politik versucht, darauf neue Antworten zu geben. Diese sind mit einer Neuausrichtung unserer Sicherheits- und Wirtschaftspolitik verbunden – und erfordern vor allem eine Wiederbelebung und Stärkung der europäischen Zusammenarbeit.

Jetzt ist energisches politisches Handeln gefragt, das die Grundlage für Wohlstand und eine erfolgreiche internationale Rolle Deutschlands wiederherstellt: eine wettbewerbsfähige Volkswirtschaft.

In den letzten Monaten, insbesondere nach dem Aus der Ampel-Regierung, haben wir uns als Spitzenverband so intensiv wie noch nie zuvor für eine wirtschaftspolitische Zeitenwende eingesetzt. Mit unserer „Agenda der Tiefkühlwirtschaft“ sind wir in den Dialog mit den Kandidierenden für den neuen Bundestag eingetreten. In diesen Tagen, in denen eine neue Bundesregierung an den Start geht, suchen wir weiterhin den Austausch mit den für uns maßgeblichen Politikerinnen und Politikern.

Es ist wichtig, dass wir den Unternehmen unserer Branche eine Stimme geben. Wir weisen auf wirtschaftspolitische Defizite hin, damit eine mittelständische, wettbewerbsfähige Tiefkühlwirtschaft am Standort Deutschland erhalten bleibt, die ihrer bedeutenden Rolle für die zuverlässige Versorgung unserer Bevölkerung mit hochwertigen, frischen, gesunden, nachhaltigen und bezahlbaren Lebensmitteln gerecht werden kann.

Unsere Mitglieder waren trotz weiter schwieriger Rahmenbedingungen auch 2024 wieder wirtschaftlich erfolgreich! 2024 wurden erneut Rekordmarken beim TK-Absatz erreicht. Der Pro-Kopf-Verbrauch erreichte erstmals 50 Kilogramm!

Das ist eine hervorragende Leistung, zu der wir der Branche und vor allem unseren Mitgliedern im Jubiläumsjahr „70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland“ herzlich gratulieren! Einen Beitrag zu diesem Erfolg leisten wir auch mit dem **dti**: Der enge Austausch mit Fach- und Führungskräften in unseren Gremien versetzt uns in die Lage, die Verbandsarbeit praxisnah und politisch pointiert auszurichten. Wir sind stolz auf diese starke Gemeinschaft im **dti**, mit der unser Team erfolgreich eine klare Vorteilskommunikation für unsere

Zukunftskategorie TK umsetzt und die Ziele der **dti**-Strategie 2025 konsequent verfolgt. Die kontinuierliche Arbeit zeigt Wirkung: Das **dti** genießt hohes Ansehen bei Politik, Branche und Medien, pflegt enge Kontakte zu Behörden und Wissenschaft und stärkt seine internationalen Netzwerke.

Dieser Jahresbericht belegt die Vielfalt unserer erfolgreichen Arbeit. Er zeigt die einzigartige „Mitmachkultur“ im **dti**, ohne die diese Ergebnisse nicht möglich wären. Herzlichen Dank an alle, die sich im **dti** ehrenamtlich für die ganze Branche engagieren!

Wir wünschen Ihnen eine spannende Lektüre mit dem **dti**-Jahresbericht 2024/25 – an dem wieder viele unserer Mitglieder und Stakeholder mitgewirkt haben!

Wir laden Sie herzlich ein, den Jahresbericht in Ihren Netzwerken mit Stolz zu teilen!

MIT HERZLICHEN GRÜßEN



Markus Mischko
dti-Vorstandsvorsitzender



Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin

DANKE, BERND!



Bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2024 übergab Bernd Stark den „Staffelstab“ des **dti**-Vorsitzes an Markus Mischko, nach sieben Jahren erfolgreicher Amtszeit. Seine Abschiedsworte:

„Es hat mir immer große Freude bereitet, mich ehrenamtlich für die Branche zu engagieren, in der ich mein berufliches Leben verbracht habe. Mein Ziel war, zusammen mit dem Vorstand, dem **dti**-Team und unseren Mitgliedern eine zeitgemäße und attraktive Kommunikation zu entwickeln, die die Sicherheit und die Frische auf Vorrat der Tiefkühlprodukte in den Mittelpunkt stellt. TK ist DIE Zukunftskategorie! Lassen Sie uns engagierte Botschafterinnen und Botschafter sein für die coolste Lebensmittelkategorie der Welt!“

WILLKOMMEN, MARKUS!



Der neu gewählte **dti**-Vorstandsvorsitzende Markus Mischko versprach, „unsere Branche mit hohem Engagement und Leidenschaft weiter voranzubringen und fit für die

Zukunft zu machen! Es ist mir ein Herzensanliegen, Politik und Öffentlichkeit noch stärker von den vielfältigen Vorteilen unserer Kategorie zu überzeugen und TK als Lösung für viele Herausforderungen zu verankern.“

dti SAYS

PERSÖNLICHES FAZIT VON dti-CHEFIN DR. SABINE EICHNER



Dr. Sabine Eichner
dti-Geschäftsführerin



UNSERE GRÖSSTEN ERFOLGE IM GESCHÄFTSJAHR 2024/25:

- Das **dti** nimmt seine Rolle als Spitzenverband ernst und baut seine Position und Netzwerke in der Bundespolitik weiter aus. Wir werden auch in den Medien und auf Social Media „sichtbarer“, dank professioneller Kommunikation!
- Die Erarbeitung der „Agenda der Tiefkühlwirtschaft“ hat wichtige Grundlagen für unsere politische Verbandsarbeit gelegt. Mit unseren Forderungen sind wir auf viel positive Resonanz bei den Parteien und neu gewählten Abgeordneten gestoßen. Unsere Mitglieder profitieren davon: Wir adressieren ihre Kernanliegen direkt bei der Politik.
- Wir sorgen dafür, dass TK in der Ernährungspolitik eine positive Reputation erhält und schützen unsere Kategorie so vor Regulierung und Diskriminierung.
- An der Ernährungsstrategie der Bundesregierung haben wir uns aktiv beteiligt und legen den Schwerpunkt aktuell auf die Rolle von TK als Solution Provider für die Gemeinschaftsverpflegung. Dabei unterstützen uns die Ergebnisse aus der **dti**-Studie „Ernährung 3.0“ ganz wesentlich.
- TK ist DIE Zukunftskategorie: Wir setzen weiter auf Nachhaltigkeit und unterstützen unsere Mitglieder mit wichtigen Forschungsprojekten und Services im Bereich Klimabilanzierung und Lieferkettenverantwortung.
- Wir arbeiten in Verbändeallianzen für eine Vereinfachung der Nachhaltigkeitsregulatorik und konnten so zum Beispiel eine Verschiebung der EU-Entwaldungsverordnung erreichen.
- Das für die gesamte Branche wichtige Forschungsprojekt „TK-Umweltbilanzen“ kommt 2025 auf die Zielgerade und bildet die Grundlage für unsere Nachhaltigkeitskommunikation der Zukunft!
- Unsere internationale Vernetzung trägt Früchte. Die Forschung zum TK-Temperaturstandard wird im FROSTEQ-Projekt der Universität Wageningen vorangetrieben. Das **dti** ist mit seinen Mitgliedern bei diesem wichtigen Zukunftsprojekt an vorderster Stelle dabei!

Hohes Vertrauen und eine enge Zusammenarbeit mit unseren Mitgliedern – das macht uns stark: Ich wünsche mir weitere Mitglieder, um noch mehr TK-Power auf die Straße zu bringen.



Schutz – Kommunikation – Internationales: Mit diesen zentralen strategischen Bausteinen unserer **dti-DNA werden wir unsere Branche weiter erfolgreich stärken!**

Danke an das tolle **dti-Team in Berlin, an unseren Vorstand und alle Menschen in unseren Gremien und Netzwerken, die uns dabei unterstützen! Wir finden: TK ist die beste Lebensmittelkategorie und wollen eine erfolgreiche Zukunft für TK mitgestalten! Machen Sie mit!**

UNBEDINGT MITMACHEN!

In wirtschaftlich und politisch bewegten Zeiten entwickeln sich die Tiefkühlwirtschaft und ihr Spitzenverband **dti weiter positiv! Unsere Strategie trägt Früchte, wir entwickeln unsere Projekte konsequent weiter – zum Wohle unserer Mitgliedsunternehmen.**

WIR FEIERN JUBILÄUM! (SCHON WIEDER)

70 Jahre Tiefkühlkostlich in Deutschland



70 JAHRE TIEFKÜHLKOST IN DEUTSCHLAND AUF DER ANUGA IN KÖLN WURDEN 1955 ERSTMALS TIEFKÜHLPRODUKTE FÜR DEN HANDEL VORGESTELLT – DER BEGINN EINER SENSATIONELLEN ERFOLGSGESCHICHTE!

Seit 70 Jahren gibt es Tiefkühlprodukte in Deutschland. Den Startschuss gab die internationale Lebensmittelleitmesse Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln 1955. Hier stellten sechs Tiefkühlkosthersteller ihre Produkte erstmals in Deutschland vor – unter anderem tiefgefrorenen Spinat und TK-Gemüse. Schon bald darauf fanden die Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland auch im Handel die ersten TK-Produkte: Fisch, Gemüse und Fleisch lagen beim „Köln-Bonner-Truhentest“ in den Tiefkühltruhen der Lebensmittelgeschäfte und sorgten für Staunen.

„HAUSFRAUEN-VORTRÄGE“ ZU TIEFKÜHLKOST

Mittels Verbraucherbildung sollte die Akzeptanz der Tiefkühlkost erhöht und verbessert werden. Argumentativ wurde darauf gesetzt, Mütter und Ehefrauen zu entlasten, um am ökonomischen, politischen, sozialen und kulturellen Leben teilzunehmen. Eine wichtige Rolle spielte der Aufklärungs- und Informationsdienst (AID), der mit sogenannten „Hausfrauen-Vorträgen“ für den sachgerechten Umgang mit Tiefkühlware warb.

Die Hersteller bewarben ihre Produkte mit Plakaten und Anzeigen und verteilten Informations- und Rezeptblätter. Bei Diskussionsabenden führten Hauswirtschaftslehrerinnen den Verkäufern die Zubereitung von Tiefkühlkost vor. Zu dieser Zeit spielte in den Haushalten das Konservieren der Produkte aus dem eigenen Garten, etwa durch Einwecken, noch eine große Rolle. Das Gefrieren war neu und erforderte den Kauf einer Gefriertruhe.

« Alles begann 1955 auf der Anuga – der Startpunkt für 70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland und eine gemeinsame Erfolgsgeschichte! Seitdem hat sich TK von einer Innovation zur unverzichtbaren Größe in unserer Ernährung entwickelt. Dank modernster Schockfrostung bleiben Geschmack, Vitamine und Nährstoffe optimal erhalten – frischer als frisch! Die Erfolgsgeschichte der Tiefkühlkost ist eine Geschichte des Vertrauens, der Nachhaltigkeit und des Fortschritts. Wir freuen uns darauf, dieses Jubiläum auf der diesjährigen Anuga vom 4. – 8. Oktober 2025 zu feiern und gemeinsam die Erfolgsgeschichte der Tiefkühlkost weiterzuschreiben! »

Bastian Mingers,
Geschäftsbereichsleiter
Ernährung und
Ernährungstechnologie
der Koelnmesse GmbH



« *Wer Tiefkühlkost kauft, kauft Zeit – man sollte meinen, daß die Hausfrauen sich diese Erkenntnis längst zu eigen gemacht hätten. Denn Zeit verschwenden ist heutzutage anerkanntermaßen für viele Konsumenten ein noch größerer Luxus als Geld verschwenden. Abgesehen davon ist Tiefgefrieren die schonendste Konservierungsart.* »

Bericht „Tiefgekühltes“,
aus der ZEIT Nr. 37/1960

TEURE TECHNIK

Gefriertruhen waren anfangs teuer. In den Jahren 1962 und 1963 verfügten insgesamt nur drei Prozent aller deutschen Haushalte über die Möglichkeit, Lebensmittel einzufrieren oder tiefgekühlt zu lagern. Bis in die Mitte der 1970er Jahre stieg der Anteil auf über 50 Prozent.

Heute muss ein durchschnittlicher Arbeitnehmer etwa 28 Stunden für eine Gefriertruhe arbeiten, 1956 waren dafür noch vier Monate erforderlich.

INNOVATIONEN FÖRDERN WACHSTUM

Die anfängliche Skepsis schwand rasch: In den folgenden Jahrzehnten verzeichneten Tiefkühlprodukte ein langsames, aber stetiges Wachstum. Gefördert wurde diese Entwicklung durch Produktinnovationen. 1959 brachte die Solo Feinfrost GmbH aus Bremerhaven die Fischstäbchen in den Markt – der Inbegriff für ein neues, modernes, bequemes und familienfreundliches Produkt.

In der DDR stammten wichtige Impulse für die Entwicklung der Tiefkühlkost ebenfalls aus dem Fische-

reiwesen. 1969 wurden die Rostocker Fischstäbchen erfunden. Die Vermarktung der Tiefkühlkost erfolgte durch die gemeinschaftliche Marke der volkseigenen Feinfrostwerke der DDR. Sie bewarben ihre Produkte mit dem Slogan „Durch Feinfrost zur Feinkost“.

In den 70er Jahren revolutionierte die Tiefkühlpizza den Markt. So führte Dr. Oetker 1970 mit der „Pizza alla Romana“ die erste Tiefkühlpizza in Deutschland ein. Belegt mit Tomaten, Paprika, Mortadella und einer Käsemischung aus Mozzarella und Provolone, musste sie in einer mitgelieferten Alu-Schale 30 Minuten gebacken werden.

AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG ENTSTEHT ALS NEUER MARKT

Im Zuge des aufkommenden Wirtschaftswachstums entwickelte sich mit der Außer-Haus-Verpflegung ein neuer Markt. Tiefkühlgerichte wurden an Kantinen, Krankenhäuser und die Armee verkauft. Mit tiefgekühlten Lebensmitteln und Mahlzeiten konnten die Einrichtungen



« Nicht unwesentlich für den stetigen Durchsetzungsprozess der Tiefkühlprodukte war auch die Gründung des Deutschen Tiefkühlinstituts (dti) – damals als Arbeitsgemeinschaft Deutsche Tiefkühlkette – (...) im Jahr 1956. »



Prof. Dr. Jana Rückert-John,
TIEFKÜHLTAGUNG 2023

Personalkosten und Küchenausstattung sparen, aber dennoch viele verschiedene Gerichte anbieten. In den 1970er Jahren wurde bereits ein Drittel der TK-Produktion in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung abgesetzt, seither steigen die Zahlen weiter an.

LIEFERSERVICES FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM

In den 1970er Jahren entwickelte sich in Westdeutschland auch der Markt der Heimdienste. Damit fand Tiefkühlkost nicht nur in den Städten, sondern auch auf dem Dorf Verbreitung. Tiefkühltruhen – in Form von Gemeinschaftsgefrieranlagen – etablierten sich im ländlichen Raum. Als Tiefkühltruhen preislich erschwinglicher wurden, waren günstige Voraussetzungen für den Start von Lieferdiensten gegeben.

« Tiefkühlkost ist eine faszinierende Warengruppe, die aufgrund der vielen Vorteile wie Frische und Qualität immer beliebter wird. Dazu trägt sicherlich der Convenience-Gedanke bei, da die Produkte leicht zubereitet und gut in den Alltag integriert werden können. Gleichzeitig wächst das Bewusstsein, dass Tiefkühlprodukte oftmals die gesündere und nachhaltigere Alternative sind. Ein weiteres Merkmal ist die hohe Innovationskraft. Viele der Produkte stammen aus Trends der Gastronomie, die dann ihren Weg in das Tiefkühlregal finden. Dies führt dazu, dass Kundinnen und Kunden immer wieder neue, spannende Produkte finden, so dass Tiefkühlkost ein absoluter Wachstumsmarkt ist und einen festen Platz im Einkaufswagen hat. »

Frank Peifer,
Bereichsleitung/
Sortimentsmanager TKK/
Geflügel-SB/Fischtheke
und Fisch-SB,
Globus Markthallen Holding



Martin Weiß,
Senior Consultant, YouGov



« *Tiefkühlprodukte sind nicht nur eine praktische Lösung für den Alltag, sondern auch ein Spiegel sich wandelnder Verbraucherbedürfnisse. Sie vereinen Convenience mit Qualität, ermöglichen eine bewusste Vorratshaltung und bieten eine Vielfalt, die traditionelle Frischeprodukte oft nicht leisten können. Unsere Daten zeigen: Konsumenten schätzen nicht nur die Zeitersparnis, sondern auch die Möglichkeit, saisonale und internationale Spezialitäten jederzeit verfügbar zu haben – frisch eingefroren, wenn sie am besten sind.*



dti-Kommunikation zum Jubiläum "70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland" 2025

96 PROZENT ALLER HAUSHALTE KAUFEN TIEFKÜHLPRODUKTE

Heute sind Tiefkühlprodukte aus dem Alltag der Konsumenten nicht mehr wegzudenken. Sie haben sich in den letzten Jahrzehnten in Deutschland etabliert.

Aus Sicht von Verbraucherinnen und Verbrauchern, die im Auftrag des dti vom Marktforschungsinstitut Innofact mit dem dti-„TK-Trendbarometer“ 2022 repräsentativ befragt wurden, hat die Tiefkühlung wesentliche gesellschaftliche Veränderungen im Bereich Ernährung und Einkauf vorangetrieben. Knapp die Hälfte der Befragten sieht zum Beispiel einen positiven Einfluss auf die Emanzipation der Frau.

Lag der durchschnittliche Verbrauch 1960 noch bei 800 Gramm pro Kopf und Jahr, sind es laut dti-Absatzstatistik

2024 inzwischen 50 Kilogramm Tiefkühlkost, die jeder Verbraucher in Deutschland im Jahr im Schnitt verzehrt. Tiefgefrorener Spinat und TK-Suppengemüse waren in den Anfangsjahren besonders beliebt. Heute bietet der Handel laut YouGov Shopper Panel 2024 rund 11.000 verschiedene Tiefkühlprodukte an. 96 Prozent aller Haushalte kauften 2024 Tiefkühlprodukte



Hier geht's zur Pressemitteilung zum Jubiläum "70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland"

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2025-8-tag-der-tiefkuehlkost-2025>

BUNDESTAGSWAHL 2025



BUNDESTAGSWAHL 2025 UND REGIERUNGSBILDUNG – **dti** VERTRITT DIE POLITISCHEN INTERESSEN DER TIEFKÜHLWIRTSCHAFT

Am Abend des 6. Novembers 2024 entließ Bundeskanzler Olaf Scholz (SPD) Bundesfinanzminister Christian Lindner (FDP). Damit war die so genannte „Fortschrittskoalition“ aus SPD, Bündnis 90/Die Grünen und FDP gescheitert. Am 23. Februar 2025 fanden vorgezogene Neuwahlen statt, die die CDU/CSU als Wahlsiegerin für sich entschied. Die Regierungsgeschäfte soll künftig eine schwarz-rote Koalition unter Bundeskanzler Friedrich Merz (CDU) führen.

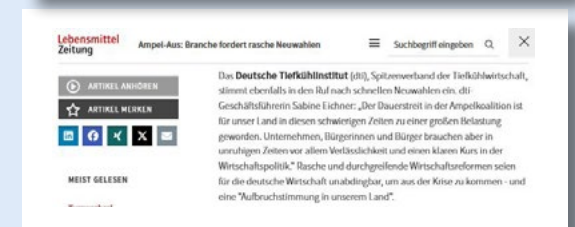
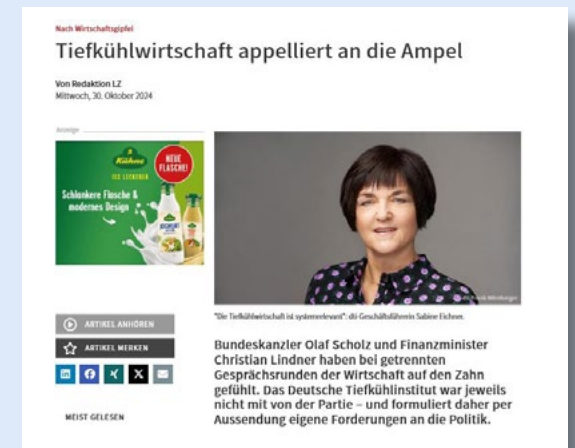
Für das **dti** als politische Interessenvertretung der Tiefkühlwirtschaft bedeutete die vorgezogene Bundestagswahl eine Herausforderung: Wir mussten unsere Kommunikations- und Lobbyaktivitäten zur Bundestagswahl, die eigentlich für Herbst 2025 angesetzt war, neu planen, vorzeitig und effizienter angehen. Denn die Bundestagswahl würde für die wirtschaftliche Zukunft Deutschlands historisch sein, angesichts der strukturellen und wirtschaftspolitischen Defizite am Industriestandort Deutschland.

dti FORDERTE SCHNELLE NEUWAHLEN UND DURCHGREIFENDE WIRTSCHAFTSREFORMEN

Als Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft hat das **dti** den Wahlkampf eng begleitet. Ziel: den Anliegen und Forderungen der Tiefkühlwirtschaft in der politischen Diskussion mehr Gehör zu verschaffen und das **dti** als kompetenten Ansprechpartner für die Politik weiter zu profilieren.

Bereits Ende Oktober 2024 formulierten wir in einem Beitrag in der Lebensmittel Zeitung konkrete wirtschafts-politische Forderungen an die Bundesregierung.

Angesichts der drängenden Strukturreformen sprach sich das **dti** öffentlich sowie in persönlichen Gesprächen mit Stakeholdern aus der Politik dafür aus, den Weg für Neuwahlen und zu einer handlungsfähigen Regierung schnell freizumachen. **dti**-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner forderte in Fachmedien durchgreifende Wirtschafts-reformen.



FDP-WIRTSCHAFTSGIPFEL

Auf Einladung von FDP-Fraktionschef Christian Dürr und des FDP-Parteivorsitzenden Christian Lindner nahm

Markus Mischko, Vorstandsvorsitzender des **dti**, im Dezember an einem wirtschaftspolitischen Spitzengespräch teil. Zusammen mit Repräsentanten anderer Wirtschaftsverbände diskutierte er notwendige strukturelle Veränderungen für mehr Wettbewerbsfähigkeit und Wachstum.



Gitta Connemann, CDU-Bundestagsabgeordnete, und Dr. Sabine Eichner, **dti**-Geschäftsführerin, im Dezember 2024 im Bundestag

AUSTAUSCH MIT MDB GITTA CONNEMANN

Mit Gitta Connemann, CDU-Bundestagsabgeordnete und Bundesvorsitzende der Mittelstands- und Wirtschaftsunion (MIT), tauschte sich Dr. Sabine Eichner wenige Tage später über das Wahlprogramm der Union aus. Die **dti**-Geschäftsführerin machte im Gespräch deutlich, wie wichtig es sei, die Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Wirtschaft wiederherzustellen. Geboten sei ein Neustart der Sozialen Marktwirtschaft und in den Beziehungen zwischen Lebensmittelwirtschaft und Politik: „Die Tiefkühlwirtschaft braucht eine angebotsorientierte Politik und mehr Wertschätzung für tiefgekühlte Lebensmittel“, betonte Dr. Sabine Eichner im Austausch mit der CDU-Bundestagsabgeordneten.

dti „AGENDA DER TIEFKÜHLWIRTSCHAFT“ ZUR BUNDESTAGSWAHL 2025

Zusammen mit dem **dti**-Vorstand hat das **dti** mit professioneller Beratung ein Strategiepapier mit Wünschen der Tiefkühlwirtschaft an eine neue Bundesregierung erarbeitet: die **dti**-„Agenda der Tiefkühlwirtschaft“.

Unter den Kernbotschaften

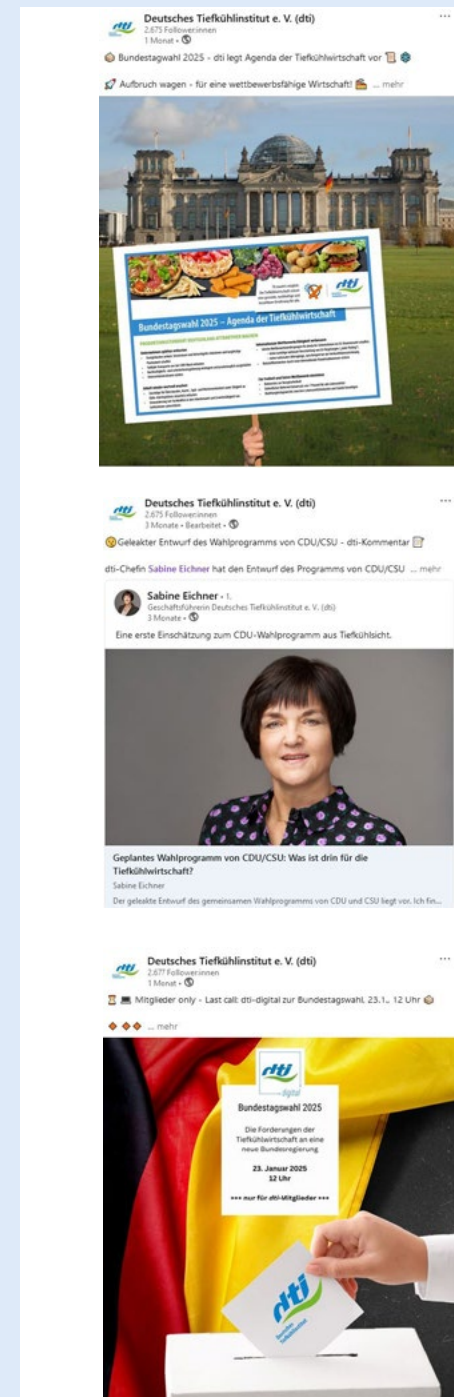
- **Produktionsstandort Deutschland attraktiver machen**
- **TK politisch stärken**
- **Innovationen fördern**

fordert die Tiefkühlwirtschaft darin verlässliche, unternehmer- und innovationsfreundliche, unbürokratische Rahmenbedingungen und eine positive gesellschaftliche und politische Anerkennung von Tiefkühlprodukten.

Gleichzeitig warb das **dti** mit der „Agenda der Tiefkühlwirtschaft“, auch angesichts des weiteren Erstarkens der in Teilen rechtsextremen AfD, für ein liberales, demokratisches und weltoffenes Deutschland.

Unsere „Tiefkühlagenda“ haben wir über die (sozialen) Medien verbreitet, aber auch gezielt an die für uns wichtigen Politiker und Politikerinnen und andere relevante Kontakte verschickt.

Gleichzeitig hat sich das **dti** intensiv mit den Wahlprogrammen der demokratischen Parteien auseinander gesetzt und Anknüpfungspunkte für politische Gespräche ermittelt. In einer mitgliederinternen Digitalveranstaltung erläuterten wir die für die Branche wichtigsten Positionen aus den Wahlprogrammen und stellten die „Agenda der Tiefkühlwirtschaft“ vor. Außerdem riefen wir die Mitglieder dazu auf, die politischen Positionen der Tiefkühlwirtschaft in den eigenen Netzwerken zu verteilen.





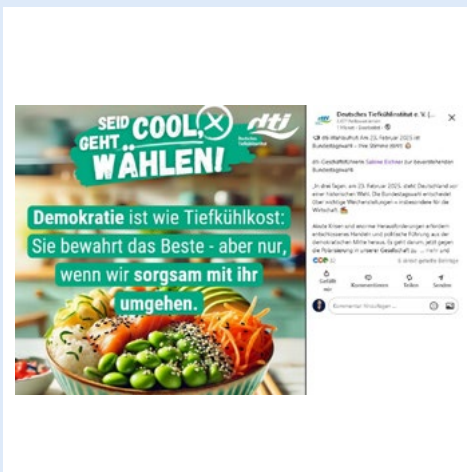
PARTEITAGSBESUCHE BEI CDU, SPD, DEN GRÜNEN UND DER FDP

Um bestehende politische Kontakte zu vertiefen und neue Netzwerke zu knüpfen, besuchten **dti**-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner und **dti**-Kommunikatorin Nina Kollas im Januar und Februar 2025 die Parteitage von CDU, SPD, Bündnis 90/Die Grünen und FDP. Bei vielen politischen Gesprächen vor Ort warben wir für die wirtschafts- und ernährungspolitischen Anliegen der Tiefkühlwirtschaft und stießen auf viel Interesse.

dti-WAHLAUFRUF: JEDE STIMME ZÄHLT – FÜR EINE STARKE DEMOKRATIE!

Kurz vor der Bundestagswahl am 23. Februar 2025 warb **dti**-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner im Fachmagazin TK-Report und über Social Media dafür, das Wahlrecht wahrzunehmen und die Stimme abzugeben für freiheitliche Demokratie und soziale Marktwirtschaft:

„Akute Krisen und enorme Herausforderungen erfordern entschlossenes Handeln und politische Führung aus der demokratischen Mitte heraus. Extremist:innen wollen die Grundbedingungen für den wirtschaftlichen Erfolg unseres Landes, Weltoffenheit und internationale Kooperation, auf Spiel setzen. Jeder:r Bürger:in, jedes Unternehmen ist jetzt gefragt, mit anzupacken und einen wirklichen Aufbruch mitzugestalten.“



REGIERUNGSBILDUNG: dti FORDERT „KOALITION DER VERANTWORTUNG“

Aus der Neuwahl am 23. Februar 2025 ging die CDU/CSU als Wahlsiegerin hervor.

Am Tag nach der Wahl gratulierte **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner den frisch gewählten Abgeordneten des Deutschen Bundestages. Gleichzeitig forderte das **dti**, angesichts der enormen außen- und wirtschaftspolitischen Herausforderungen schnell eine handlungsfähige Regierung zu bilden und dafür eine „Koalition der Verantwortung“ aus der demokratischen Mitte des Parlaments heraus zu bilden.

Inzwischen laufen die Gespräche – unter dem Eindruck erheblicher geopolitischer Veränderungen – zwischen CDU/CSU und SPD zur Bildung einer neuen Regierungskoalition auf Hochtouren. Der neue Bundestag ist am 25. März zusammengekommen. Am 9. April wurde der Koalitionsvertrag präsentiert, Anfang Mai soll Friedrich Merz zum Bundeskanzler gewählt werden. Das **dti** begleitet den Prozess der Regierungsbildung sowie die öffentlichen politischen Debatten weiterhin sehr eng.



BUNDESTAGSWAHL 2025

TIEFKÜHLMARKT

HIGHLIGHTS VON ANNETTE VENOHR, LEITUNG VERANSTALTUNGEN UND MARKTFORSCHUNG IM dti

- Absatzstatistik 2024 – 50-kg-Marke Marke beim Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten erreicht!



Annette Venohr

MARKTDATEN

DIE dti-ABSATZSTATISTIK

Ein Klassiker mit Tradition und Wirkung: Seit 1960 erhebt das **dti** jedes Jahr den Absatz von Tiefkühlprodukten in Deutschland bei den Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft. Diese umfassende Erhebung bildet den Tiefkühlmarkt in Deutschland vollständig ab. Die langjährige Datenerhebung ermöglicht der Branche einen detaillierten Einblick in den Gesamtmarkt nach Absatzkanälen und Warengruppen und ermöglicht aussagekräftige Langzeitvergleiche. Diese Daten sind von enormer Bedeutung: Sie liefern nicht nur eine zuverlässige Grundlage für interne Analysen und strategische Entscheidungen, sondern bilden auch die Basis für eine glaubwürdige Kommunikation gegenüber der Öffentlichkeit und den Marktpartnern. Medien in ganz Deutschland greifen regelmäßig auf die

Zahlen des **dti** zurück, denn es ist die einzige vollständige Datenquelle für den TK-Gesamtmarkt. Zudem stärkt die jährliche Erhebung Bekanntheit und Reichweite unseres Spitzenverbandes. Die Absatzstatistik verdeutlicht nicht nur die wirtschaftliche Relevanz der Tiefkühlbranche, sondern zeigt auch, wie unverzichtbar Tiefkühlprodukte für den Alltag von mehr als 80 Millionen Menschen in Deutschland sind. Die Absatzstatistik ist für die Tiefkühlbranche ein absolutes und unverzichtbares Must-have!

« Die Kategorie TK entwickelt sich weiter positiv. Und dies seit Jahrzehnten, genau genommen seit ihrer Einführung im deutschen Lebensmittelhandel vor 70 Jahren. Und das Potenzial für die Zukunft ist weiter groß! Der dti-Arbeitskreis ‚Statistik‘ hat die Entwicklung der Zukunftskategorie TK und ihrer einzelnen Warengruppen ganzheitlich im Blick. Mit seiner Expertise entsteht die jährliche dti-Absatzstatistik. Ohne dieses ehrenamtliche Engagement gäbe es schlichtweg keine Zahlen für den TK-Gesamtmarkt in Deutschland. »



Christoph Selle,
Leiter Marktforschung bei Original Wagner Pizza,
Vorsitzender des dti-Arbeitskreises Statistik

«Tiefkühlkost bleibt auch 2024 in der Erfolgsspur, trotz schwierigem gesamtwirtschaftlichen Umfeld. Im Jubiläumsjahr, 70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland‘ stellt die Kategorie damit erneut ihre Relevanz für eine leckere, frische und bezahlbare Lebensmittelversorgung unter Beweis. Tiefkühlprodukte sind dank der natürlichen Kraft der Kälte frischer als frisch und vor allem zeitsparend und unkompliziert zuzubereiten. Damit unterstützen sie die Menschen in ihrem Alltag, schenken Zeit für Gemeinschaft und unbeschwerten Genuss. Auch die hohen Ansprüche der Gastronomie erfüllen TK-Produkte optimal: Die Profis schätzen die Kalkulations- und Gelingsicherheit.»»



Dr. Sabine Eichner,
dti-Geschäftsführerin, zur Absatzstatistik 2024

TK-ABSATZREKORDE AUCH IN 2024



Im Jahr 2024 verzeichnete der Absatz von Tiefkühlprodukten in Deutschland ein Wachstum von 2,3 Prozent. Der Pro-Kopf-Verbrauch stieg 2024 um 0,6 kg auf 50,0 kg (2023: 49,4 kg) und setzt damit seinen Rekordkurs fort. Trotz wirtschaftlicher Herausforderungen behauptete die TK-Branche ihre Marktstärke und erzielte neue Bestwerte. Der Markt spiegelt die angespannte wirtschaftliche Lage und schlechte Konsumstimmung auf der einen Seite und die Veränderungen bei den Verzehranlässen auf der anderen Seite. Dies verdeutlicht umso mehr die hohe Akzeptanz von TK-Convenience in Privathaushalten und der Gastronomie und bestätigt die Stabilität und das langfristige Wachstumspotenzial der Branche.

ABSATZSTATISTIK FÜR TIEFKÜHLPRODUKTE 2024

Inlandsabsatz in Tonnen: Lebensmittelhandel (inklusive Heimdienste)
bzw. Außer-Haus-Markt (Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung etc.)

	LEBENSMITTELHANDEL			AUßER-HAUS-MARKT			GESAMTMARKT		
	2023	2024	+/-	2023	2024	+/-	2023	2024	+/-
TIEFKÜHLPRODUKTE GESAMT	1.982.418	2.016.620	1,7%	2.060.691	2.120.336	2,9%	4.043.109	4.136.956	2,3%
SELBER KOCHEN									
SELBER KOCHEN GESAMT	903.411	907.116	0,4%	773.302	789.921	2,1%	1.676.714	1.697.037	1,2%
GEMÜSE	297.057	286.910	-3,4%	228.162	235.271	3,1%	525.220	522.180	-0,6%
Spinat	78.892	76.151	-3,5%	16.386	17.401	6,2%	95.278	93.552	-1,8%
Rohgemüse + Kräuter	137.916	134.522	-2,5%	186.527	191.586	2,7%	324.444	326.108	0,5%
Gemüsezubereitungen	80.249	76.237	-5,0%	25.249	26.284	4,1%	105.497	102.520	-2,8%
FISCH	195.982	202.445	3,3%	95.467	90.938	-4,7%	291.450	293.383	0,7%
Fischfilet natur	34.104	35.809	5,0%	17.653	17.201	-2,6%	51.757	53.009	2,4%
Fischgerichte	39.307	41.783	6,3%	6.529	6.353	-2,7%	45.836	48.136	5,0%
Fischstäbchen	66.333	66.266	-0,1%	4.206	4.213	0,2%	70.539	70.479	-0,1%
Panierter Fisch	32.998	34.648	5,0%	52.407	49.380	-5,8%	85.404	84.028	-1,6%
Restl. Fisch + Meeresfrüchte	23.241	23.938	3,0%	14.672	13.792	-6,0%	37.914	37.730	-0,5%
KARTOFFELN	264.923	273.489	3,2%	218.889	231.174	5,6%	483.813	504.663	4,3%
Pommes frites	206.033	212.420	3,1%	160.938	173.889	8,0%	366.971	386.308	5,3%
Sonstige Kartoffelprodukte	58.891	61.070	3,7%	57.951	57.286	-1,1%	116.842	118.355	1,3%
FLEISCH	140.504	139.464	-0,7%	221.473	222.907	0,6%	361.977	362.371	0,1%
Fleisch roh	28.521	26.248	-8,0%	169.581	169.977	0,2%	198.102	196.226	-0,9%
davon Fleisch	22.628	20.591	-9,0%	158.240	159.664	0,9%	180.868	180.255	-0,3%
davon Wild + Wildgeflügel	5.893	5.657	-4,0%	11.341	10.313	-9,1%	17.234	15.971	-7,3%
(Haus-) Geflügel (roh)	111.984	113.216	1,1%	51.891	52.929	2,0%	163.875	166.145	1,4%
BEILAGEN (Getreide + Mehlerzeugnisse)	4.944	4.809	-2,7%	9.311	9.631	3,4%	14.255	14.439	1,3%
FIX & FERTIG									
FIX & FERTIG GESAMT	802.680	836.168	4,2%	407.043	423.114	3,9%	1.209.723	1.259.282	4,1%
GERICHTE	354.863	361.120	1,8%	139.477	144.250	3,4%	494.340	505.370	2,2%
Komplettgerichte	149.063	153.833	3,2%	43.832	44.731	2,0%	192.895	198.563	2,9%
Teilgerichte (inkl. Soßen)	199.259	201.650	1,2%	88.847	91.581	3,1%	288.106	293.232	1,8%
Eintöpfe/Suppen	6.540	5.636	-13,8%	6.798	7.938	16,8%	13.339	13.575	1,8%
Alternativprodukte (pflanzenbasiert)*	9.526	9.246	-2,9%	6.920	8.153	17,8%	16.445	17.400	5,8%
PIZZA	378.198	395.216	4,5%	31.061	29.753	-4,2%	409.258	424.969	3,8%
SNACKS (inkl. Käse)	69.620	70.585	1,4%	236.505	240.958	1,9%	306.125	311.544	1,8%
FRÜHSTÜCK & DESSERT GESAMT	276.327	273.336	-1,1%	880.345	907.301	3,1%	1.156.672	1.180.637	2,1%
BACKWAREN	238.009	232.689	-2,2%	839.807	869.916	3,6%	1.077.815	1.102.606	2,3%
Kuchen, Torten u.a.	124.657	114.684	-8,0%	89.532	91.136	1,8%	214.189	205.821	-3,9%
Teige	2.510	2.272	-9,5%	10.796	9.722	-9,9%	13.306	11.993	-9,9%
Brot, Brötchen u.a.	110.842	115.733	4,4%	739.479	769.058	4,0%	850.320	884.792	4,1%
OBST (inkl. Säfte)	32.324	35.072	8,5%	35.328	31.759	-10,1%	67.653	66.830	-1,2%
MILCHERZEUGNISSE, SÜßSPEISEN	5.994	5.575	-7,0%	5.210	5.627	8,0%	11.204	11.201	0,0%

*Alternativprodukte zu Fisch, Fleisch und Gerichten wurden erstmals im Jahr 2024 separat ausgewiesen, mit einem Vergleichswert für 2023. Zuvor waren sie in der Kategorie „Gerichte“ enthalten.

Pro-Kopf-Verbrauch in kg	2023	2024
Basis 2023 = 81,9 Millionen Einwohner Basis 2024 = 82,7 Millionen Einwohner	49,4	50,0

Pro-Haushalt-Verbrauch in kg	2023	2024
Basis 2023 = 40,7 Millionen Haushalte Basis 2024 = 40,9 Millionen Haushalte	99,4	101,1

Für die Berechnung des Pro-Kopf- und Pro-Haushalt-Verbrauchs wurden die von YouGov verwendeten Bevölkerungs- und Haushaltsdaten des Statistischen Bundesamtes zugrunde gelegt.

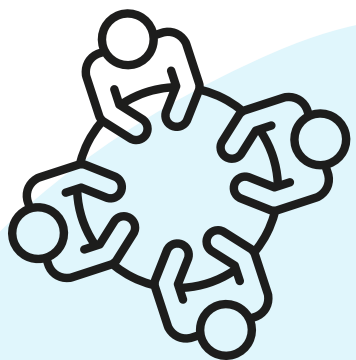


Hier geht's zur ausführlichen Pressemitteilung zur dti-Absatzstatistik 2024

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemitteilungen/pm-2025-10-absatzstatistik>

MITMACHEN IST ENTSCHEIDEND

Ohne das Engagement und die intensive Zusammenarbeit der Mitglieder im **dti**-Arbeitskreis Statistik wäre ein so umfassender Überblick über die Entwicklung der Zukunftskategorie TK und ihrer einzelnen Warengruppen, wie ihn die **dti**-Absatzstatistik jedes Jahr zuverlässig bietet, nicht möglich. Ein großes Dankeschön geht deshalb an alle **dti**-Mitglieder, die sich im Statistikausschuss für unsere Marktforschungsprojekte engagieren – und ganz besonders an den Vorsitzenden des Gremiums, Christoph Selle, Leiter Marktforschung bei Original Wagner Pizza.



BITTE MITMACHEN!

Die Mitwirkung der **dti**-Mitgliedsunternehmen und der gesamten TK-Branche an der **dti**-Absatzstatistik ist entscheidend! Jedes Jahr arbeitet das **dti** intensiv daran, die Beteiligung an der Erhebung weiter zu steigern. Denn nur durch die Unterstützung der gesamten Branche kann die Datenqualität sichergestellt werden und die Absatzstatistik als wichtige Informationsquelle für die TK-Branche aufrechterhalten bleiben.



Mitglieder des dti-Arbeitskreises Statistik nach einer erfolgreichen Sitzung

Special thanks: Udo Voss, Coppenrath & Wiese, ist als langjähriges Mitglied und exzellenter Wegbegleiter im **dti**-Arbeitskreis Statistik im März 2025 in den wohlverdienten Ruhestand gegangen. Wir bedanken uns sehr herzlich für die langjährige vertrauensvolle Zusammenarbeit!

TK-TRENDBAROMETER: DIE VERBRAUCHER IM BLICK

Mit dem „TK-Trendbarometer“ führt das **dti** fortlaufend Verbraucherbefragungen zu aktuellen Ernährungsthemen durch – in zwei Online-Befragungswellen pro Jahr. Gemeinsam mit dem Marktforschungsinstitut Innofact analysieren wir regelmäßig neue Trends und liefern der Branche wertvolle Einblicke in die Einstellungen der Konsumenten und Konsumentinnen zu Tiefkühllebensmitteln. Die gewonnenen Erkenntnisse veröffentlichen wir über bundesweite Pressemitteilungen, die von den Medien gerne aufgegriffen werden, und nutzen sie zum Beispiel gezielt für politische Diskussionen, etwa bei unserer Veranstaltungsreihe „KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte am Morgen“.

Unsere Trendbarometer-Themen 2024:

- **Juni 2024: Convenience-Produkte**
 Convenience-Produkte sind für viele private Haushalte aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken. Die Ergebnisse des Trendbarometers zeigen, dass jeder dritte Befragte mindestens einmal pro Woche Convenience-Produkte verwendet. Sie werden signifikant häufiger gekauft als solche aus der Kühlung oder als Tüten- und Dosenfertigprodukte. Das wichtigste Kaufkriterium für die Befragten ist der Geschmack von Convenience-Produkten (81 Prozent), gefolgt von frischen (69 Prozent) bzw. gesunden Zutaten (67 Prozent) und der Zeitersparnis bei der Zubereitung (66 Prozent).
- **November 2024: Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit von Tiefkühlprodukten**
 Für interne Zwecke und zur Vorbereitung unserer Kommunikationsarbeit zu den Ergebnissen der großen TK-Umweltbilanzstudie 2024 wurde im November 2024 eine zweite Erhebung durchgeführt. Das Thema der Befragung: Wie steht es um die Einschätzung von Nachhaltigkeit und Klimafreundlichkeit von TK in der öffentlichen Wahrnehmung?



« Essen ist Genuss, Gemeinschaft, Entspannung – und trotzdem brauchen wir handhabbare Lösungen für unseren Alltag. Tiefkühlkost ist Entlastung pur. »



Dr. Sabine Eichner,
 dti-Geschäftsführerin, zum TK-Trendbarometer 2024 „Convenience“



Hier geht's zur ausführlichen Pressemitteilung mit allen Ergebnissen des TK-Trendbarometers „Convenience-Produkte“ 2024:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2024-16-tk-trend-barometer-convenience-2024>

« Was wir im TK-Trendbarometer regelmäßig sehen: Die überwiegende Mehrheit der Bürger:innen hat eine klare Vorstellung davon, wie sie sich ernähren will. Frische Produkte, eine gesunde Ernährung und natürliche Zutaten sind die Aspekte, die den Menschen persönlich am wichtigsten sind bei ihrer Ernährung. TK kann und wird dazu auch in Zukunft einen wichtigen Beitrag leisten. »



Chris Schachinger,
 Partner Innofact

HANDEL

HIGHLIGHTS VON DR. SABINE EICHNER, dti-GESCHÄFTSFÜHRERIN

- TK ganz emotional und persönlich: der Moment der Preisverleihung an die TIEFKÜHL STARS im Herbst 2024
- 70 Jahre TK erfolgreich im Lebensmittelhandel – großes Jubiläum 2025

TIEFKÜHLABTEILUNGEN SIND DIE STARS! LEBENSMITTEL PRAXIS UND dti ZEICHNEN HERAUSRAGENDE TK-ABTEILUNGEN AUS

Selbst die besten Produkte werden nicht zum Bestseller, wenn sie am Point of Sale uninspiriert präsentiert werden. Deshalb setzen wir uns im dti dafür ein, Handel und Industrie ins Gespräch darüber zu bringen, wie die coolen Produkte in der Tiefkühlabteilung emotional in Szene gesetzt werden können. Auf die Anzahl der Quadratmeter kommt es nicht an, wenn man TK auf der Fläche erfolgreich präsentieren will. Das zeigen die Gewinner unseres jährlichen Wettbewerbes TIEFKÜHL STAR, den das dti und die Lebensmittel Praxis (LP) durchführen, unterstützt von der Lebensmittelmesse Anuga. Alle drei zeichnen seit 2015 herausragende TK-Abteilungen im Handel aus, die optimal auf die Kundenbedürfnisse eingehen und das Potenzial von

TK innovativ präsentieren. Die prämierten Abteilungen sollen dem Handel als Vorbild dienen, zur Nachahmung anregen und die Qualität der TK-Warenpräsentation im Handel fördern. Alnatura, Edeka, Kaufland, Globus, Rewe, Tegut oder Wasgau: Sie alle schicken ihre besten Teams ins Rennen für die begehrte Auszeichnung.



dti-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner



TIEFKÜHL STAR 2024

WICHTIGE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN WETTBEWERB

Die drei besten Tiefkühlabteilungen des Jahres wurden Anfang September in Köln mit den TIEFKÜHL STARS 2024 ausgezeichnet. Preisträger sind Tegut in Erfurt (bis 2.000 Quadratmeter), Edeka Frische Center Gerdes in Moers (2.000 bis 4.000 Quadratmeter) und Stadler+Honner „Die Frisch-Nachbarn“ in Unterföhring (bis 4.000 Quadratmeter). Nominiert waren drei Händlerteams je Kategorie.

FACHKONGRESS MIT IMPULSEN UND PITCHES

Vor der Preisverleihung fand ein Fachforum statt, bei dem Handel und Industrie über innovative Konzepte für mehr Dynamik auf der TK-Fläche diskutierten. Martin Weiß, Senior Manager Consumer Panel Services YouGov, beleuchtete anhand aktueller Marktdaten die neuesten Trends und wichtigsten Treiber im Tiefkühlsortiment wie Convenience und Gesundheit. dti-Mitglied Delfo sowie die Unternehmen Kukki und Wholey sind einige der neuen Akteure im Tiefkühlmarkt: Sie stellten in Pitches ihre kreativen Konzepte vor. Einblicke in den „Snackification“-Trend gab Emiel Lommen, Global Commercial Director bei unserem Mitglied Frostrkrone.

« Der Gewinn des TIEFKÜHL STARS hat unser Team motiviert und unseren hohen Qualitätsanspruch bestätigt. Unsere Kunden sprechen uns darauf an und zeigen noch mehr Vertrauen in unsere Produkte. Durch den Pokal haben wir mehr Aufmerksamkeit und neue Kunden gewonnen. Solche Veranstaltungen sind großartig, weil sie Leistung anerkennen und uns weiter antreiben, das Beste für unsere Kunden zu bieten. »

Rohollah Hamidi,
Warenverantwortlicher beim Tegut Erfurt,
Gorkistraße, TIEFKÜHL STAR-Gewinner 2024,
Kategorie bis 2.000 Quadratmeter

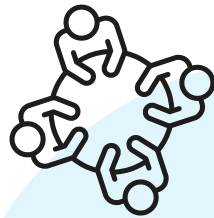


Die TIEFKÜHL STARS 2024

TK AUCH IM HANDEL WEITER ERFOLGREICH

Die Kategorie TK konnte ihre Position im Handel weiter stärken. Im Absatzkanal Lebensmittelhandel/Heimdienste knackte der Absatz 2024 die Marke von zwei Millionen Tonnen! Der TK-Absatz 2024 stieg um 1,7 Prozent auf 2,017 Millionen Tonnen (2023: 1,982 Millionen Tonnen), wie die **dti**-Absatzstatistik 2024 zeigt. High Convenience ist weiter stark gefragt: Während Tiefkühlprodukte zum Selber Kochen nur um 0,4 Prozent wuchsen, setzte der Bereich Fix & Fertig seinen positiven Trend mit einem Plus von 4,2 Prozent weiter fort. Wie bereits 2023 lagen auch im vergangenen Jahr vor allem TK-Pizza, Fertiggerichte und Snacks im Plus.

Aktuelle Einblicke in die Entwicklung des Tiefkühl-Marktes aus dem Haushaltspanel gibt Martin Weiß, Senior Consultant bei YouGov, den **dti**-Mitgliedern exklusiv jährlich in einem sehr beliebten Digital-Seminar. Präsentiert werden Insights zu Verbraucher:innentrends und ihren Auswirkungen auf die Markenführung, zugeschnitten auf die Entwicklungen in den TK-Sortimenten und die Betriebstypenentwicklung im Handel. Die Insights sind eine wichtige Ergänzung zu den **dti**-Marktdaten aus der Absatzstatistik.



**LUST AUFS MITMACHEN BEKOMMEN?
DANN WERDEN SIE DOCH PARTNER
BEIM TIEFKÜHL STAR 2025!**



Hier geht's zur ausführlichen Pressemitteilung zum TIEFKÜHL STAR 2024:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2024-16-tiefkuehl-star-2024>



AUSSER-HAUS-MARKT

HIGHLIGHTS VON CLAUDIA SOMMER, dti-REFERENTIN FÜR DEN AUSSER-HAUS-MARKT

- Netzwerktreffen des dti-Arbeitskreises Außer-Haus-Markt bei Frostkronen und appetit
- dti-Studie 2025: „Ernährung 3.0“



Claudia Sommer

dti-ARBEITSKREIS AUSSER-HAUS-MARKT: EINZIGARTIGES NETZWERK DER PARTNER DER GASTRONOMIE

Seit Gründung 2011 hat sich der dti-Arbeitskreis Außer-Haus-Markt, aktuell geleitet von dti-Vorstand Simon Morris, Salomon FoodWorld, zu einem aktiven Netzwerk entwickelt, das zwei Mal im Jahr zusammenkommt.

Was sind die Aufgaben des Arbeitskreises?

Mit den Foodservice-Spezialist:innen der Mitgliedsunternehmen entwickelt das dti Positionen für die politische Verbandsarbeit und Projekte in Marktforschung und Kommunikation, die Image und Akzeptanz von TK bei Profi-Verwendern fördern. Diese Aufgabe kann das dti als neutraler Sprecher der Branche hervorragend gegenüber den Absatzpartnern und Verwendern koordinieren. Die Zukunftskategorie TK gewinnt so Profil, zum Nutzen der gesamten Branche.

Wie hat sich der Arbeitskreis entwickelt?

Das Netzwerk hat sich in den letzten Jahren erweitert und vertieft. Insbesondere die Corona-Zeit hat die Gruppe zusammengeschweißt. Aktuell beteiligen sich rund 40 Kolleg:innen im Arbeitskreis. Damit verfügt die Tiefkühlbranche über ein in der Lebensmittelindustrie einzigartiges AHM-Expert:innen-Netzwerk, das es dem dti ermöglicht, die Interessen der Mitglieder im Außer-Haus-Markt fundiert zu vertreten.

AKTIV IM LENKUNGSKREIS: EXTRA-ENGAGEMENT FÜR DIE BRANCHE

Anfang 2024 wurde ein Lenkungsteam im Arbeitskreis gebildet, um Projekte schneller umsetzen zu können. Hier bringen Carsten Brinck (McCain), Tom Grossmann (Salomon FoodWorld), Petra Müller (Burgis), Sascha Nikschat (Valio) und Michael Wittwer (Hanna-Feinkost) ihre Expertise ein. Danke für dieses großartige Extra-Engagement!



Simon Morris,
Geschäftsführer Salomon FoodWorld,
stellvertretender dti-Vorsitzender,
Vorsitzender des dti-Arbeitskreises
Außer-Haus-Markt

« Das dti bringt Unternehmen mit vielfältigen Produkten und unterschiedlichen Strategien zusammen. Unser gemeinsames Ziel: die Vorteile von TK gezielt zu kommunizieren – sowohl an Profiverwender als auch an Politik und andere Stakeholder! Der Arbeitskreis Außer-Haus-Markt des dti bietet eine exklusive Plattform für Zusammenarbeit. Mit der gebündelten Expertise des dti und seiner Mitglieder entsteht einzigartiger Mehrwert für die gesamte Branche – wie auch die neue dti-Studie „Ernährung 3.0“ zeigt, die ein wichtiges Gemeinschaftsprojekt in 2024/25 war. »



NETZWERKTREFFEN



ZU BESUCH BEIM TK-SNACKEXPERTEN FROSTKRONE IN RIETBERG, JUNI 2024

Ende Juni 2024 trafen sich auf Einladung von Emiel Lommen, Global Commercial Director bei Frostkrone, rund 30 Mitglieder des **dti**-Arbeitskreises Außer-Haus-Markt in Rietberg, um aktuelle Themen aus Foodservice und Gemeinschaftsverpflegung zu diskutieren. Ein Highlight: die digitale Zuschaltung von Isabel Hörnle, Pressesprecherin von Nestlé. Sie gab Einblicke in die neue Ernährungsstudie „So is(s)t Deutschland 2024“. Herzlichen Dank, dass wir zu Gast sein durften – und für die gastronomischen Highlights!



Netzwerktreffen des **dti**-Arbeitskreises Außer-Haus-Markt bei Frostkrone in Rietberg im Sommer 2024



NETZWERKTREFFEN BEI APETITO IN RHEINE, JANUAR 2025

Auf Einladung von Burkhard Ruhe, Leitung Marketing Produkt & Sortiment bei apetito, kamen im Januar 2025 rund 30 Mitglieder des **dti**-Arbeitskreises Außer-Haus-Markt ins winterkalte Rheine. Schwerpunkte waren u.a. die Ernährungspolitik der Bundesregierung und die Maul- und Klauen-seuche-Krise. Das Treffen fand in der neuen Betriebsgastronomie EAT von apetito statt, ein Vorzeigebispiel für New Work & New Eat. Einen ersten Eindruck vom EAT – EAT steht für Essen, Arbeiten und Treffen – erhielten die Mitglieder des Arbeitskreises schon beim Get-together am Vorabend, zu dem apetito mit einem Winter-BBQ und einem Weinproben-Bingo eingeladen hatte. Wer wollte, konnte nach dem gemeinsamen Mittagessen die apetito-Unternehmensgeschichte kennenlernen und bei einem Rundgang durch die Produktion die riesigen „Kochtöpfe“ in den Produktionsanlagen erleben. Herzlichen Dank, dass wir zu Gast sein durften – und für das kulinarische Verwöhnprogramm!



Außer-Haus-Markt-Profis des **dti** zum traditionellen Jahresauftakt des Arbeitskreises - diesmal bei apetito im westfälischen Rheine

PROJEKTE

EXPORTFÖRDERREISE TK-FOODSERVICE ITALIEN

Das **dti** war im Juni 2024 Partner der Geschäftsreise „Tiefkühlprodukte und Foodservice Italien“, die im Rahmen der Exportförderung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) stattfand. Geschäftsanbahnungen, Erfahrungsaustausch und Kontaktvertiefung mit lokalen Unternehmen und Experten sollten deutschen Unternehmen den Zugang zum italienischen Food-Service-Markt erleichtern. Fünf **dti**-Mitgliedsunternehmen waren bei der Reise in den Raum Mailand und Bozen dabei. Im Vorfeld gab es eine Veranstaltung für die Teilnehmenden mit Informationen zum italienischen Markt für Tiefkühlprodukte und Erzeugnisse des Foodservice. Dazu wurden Experten mit Praxis-Know-how aus dem internationalen **dti**-Netzwerk eingeladen. Vor Ort gab es individuell abgestimmte Gespräche mit passenden Zielunternehmen.

Initiiert wurde die Geschäftsreise von der Deutsch-Italienischen Handelskammer AHK, die sich mit dieser Idee direkt an das **dti** gewandt hatte. Mit Unterstützung des Verbandes „Food – Made in Germany“, bei dem das **dti** Mitglied ist, wurde die „TK-Food-Service-Reise Italien“ in das Exportförderprogramm des BMEL aufgenommen.

Auf der Webseite zur Agrarexportförderung kann man eine kurze Reisebeschreibung sowie das Feedback der Teilnehmenden lesen.



https://www.agrarexportfoerderung.de/unternehmerreisen/nachrichten-detail?tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&tx_news_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Bnews%5D=472&cHash=cf02bddb2f274625f7ddd5d00f514975

dti-STUDIE 2025 „ERNÄHRUNG 3.0 – DIE GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE ZWISCHEN PERSONALMANGEL UND ERNÄHRUNGSWENDE“

Im Frühjahr 2024 hat das **dti** zusammen mit dem Arbeitskreis Außer-Haus-Markt eine neue **dti**-Studie zu „Tiefkühlprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung“ initiiert. Unter dem Titel „Ernährung 3.0 – Die Gemeinschaftsgastronomie zwischen Personalmangel und Ernährungswende“ hat das Wirtschaftsfachmagazin *gvpraxis* Ende Oktober bis Anfang Dezember 2024 200 Entscheider:innen im Außer-Haus-Markt zu Ernährungswende, Nachhaltigkeit und der Rolle von TK-Produkten befragt. Konzeption und Fragebogen wurden gemeinsam



mit dem **dti** und seinen Mitgliedern entwickelt, vor allem dem AHM-Lenkungskreis. Kernfrage: Wie lassen sich aktuelle Anforderungen vor dem Hintergrund von Kostendruck, Ernährungswende und knappen Personalressourcen mit den Wünschen der Gäste vereinbaren – und welche Rolle spielen dabei Tiefkühlprodukte als Solution Provider?



*Im **dti**-Arbeitskreis Außer-Haus-Markt haben wir nicht nur einen herausragenden fachlichen Austausch, sondern auch die Chance, gemeinsam in die Zukunft zu blicken. Die **dti**-Studie 2025 „Ernährung 3.0“ gibt uns wertvollen Input für unsere Branchenentwicklung – und zwar für alle Kategorien in der TK-Szene. Wir sind froh, dabei zu sein!*



Susanne Ponick,
Geschäftsbereichsleiterin Heimdienste und
Großverbraucher, Uniqfood, Mitglied im Lenkungskreis
des **dti**-Arbeitskreises Außer-Haus-Markt

Als Partner unterstützten 13 **dti**-Mitgliedsunternehmen die **dti**-Studie:

apetito, Ardo NV Germany Office, Burgis, Erlenbacher Backwaren, Frostkrone, Hanna-Feinkost, Lamb Weston EMEA, McCain, Dr. August Oetker Nahrungsmittel Geschäftsbereich Professional, Salomon FoodWorld, Schne-frost, uniqfood und Weinbergmaier.

Herzlichen Dank an alle Mitwirkenden und Partner aus dem AHM-Kreis für die wertvolle Unterstützung!



*Das **dti** ist für uns als dfv Hotel- und Gastromedien mit den Titeln *ahgz*, *foodservice* und *gvpraxis* ein wichtiger Partner. Wir schätzen die Kooperation sehr und freuen uns über die gemeinsam umgesetzte **dti**-Studie 2025 „Ernährung 3.0“.*



Claudia Zilz,
Chefredaktion *gvpraxis*



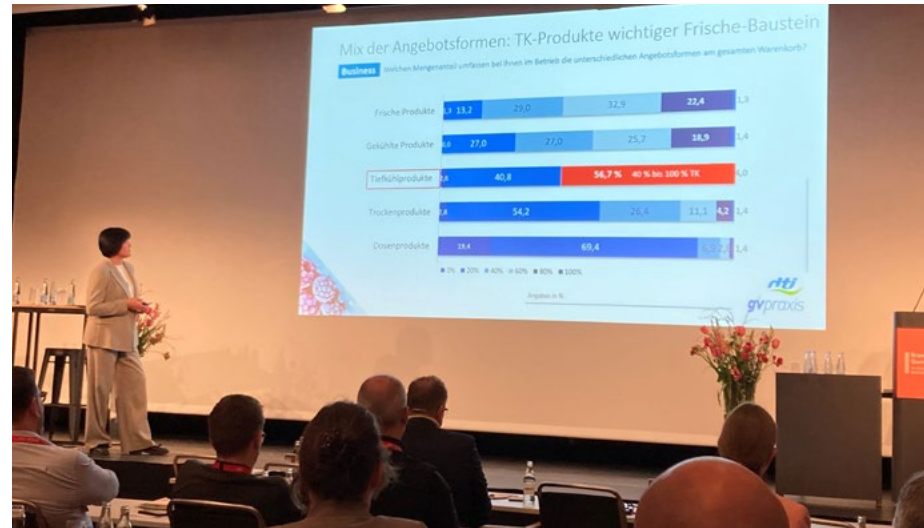
Beim „Branchentag der Gemeinschaftsgastronomie“ Mitte März 2025 auf der Internorga in Hamburg stellten Claudia Zilz, Chefredaktion gvraxis, und dti-Chefin Dr. Sabine Eichner die Studie ausführlich vor. Die Ergebnisse spiegeln die angespannte

Situation der GV-Branche: Herausforderungen wie Kostendruck, Personalmangel und Nachhaltigkeitsanforderungen zogen sich wie ein roter Faden durch alle Vorträge und Diskussionen des Branchentages.

Die wichtigste Botschaft der dti-Studie „Ernährung 3.0“:

Tiefkühlware ist in der Gemeinschaftsverpflegung zur wirtschaftlichen Umsetzung von Ernährungsstrategie und Nachhaltigkeit unverzichtbar. Die Profis schätzen TK als Allround-Talent und Solution-Provider!

- **TK bringt Frische und Convenience unter einen Hut!**
- **TK ist nachhaltig, mit einer Klimabilanz auf Augenhöhe!**
- **TK steht für schlanke Prozesse und gleichbleibend hohe Speisequalität!**
- **TK reduziert Lebensmittelverluste und spart so bares Geld!**
- **TK steht für Vielfalt und Flexibilität, von Low bis High Convenience, für Respekt vor allen Ernährungsstilen und -bedürfnissen – und bewahrt gleichzeitig wertvolle Ressourcen!**



dti-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner präsentiert die Ergebnisse der dti-Studie „Ernährung 3.0“ auf der Internorga 2025

« Die dti-Studie 2025 „Ernährung 3.0“ zeigt: Die Gemeinschaftsgastronomie steht unter hohem Druck. Steigende Kosten, der anhaltende Fachkräftemangel und eine geringe Zahlungsbereitschaft der Kunden für mehr Nachhaltigkeit stellen viele Betriebe vor große Herausforderungen. Die reine Fokussierung auf Regionalität, Saisonalität und frisch kochen ist ein Trugschluss: Für die Umsetzung der ambitionierten Ernährungsstrategie der Bundesregierung brauchen die Betriebe Lösungen, die betriebswirtschaftlich und geschmacklich überzeugen. Nur so wird mehr Nachhaltigkeit für alle möglich und bezahlbar.

Wir sehen in der Studie starken Rückenwind für hochwertige Tiefkühl-Lebensmittel: Sie bieten den Profiköchen sowohl Frische und Geschmack, als auch Entlastung bei Personalengpässen sowie Kalkulationssicherheit. Die Marktentwicklung belegt dies mit einer weiter steigenden Nachfrage nach tiefkühlfrischen Produkten. »

Dr. Sabine Eichner,
dti-Geschäftsführerin, beim „Branchentag
der Gemeinschaftsgastronomie“ auf der
Internorga am 17. März 2025



Hier geht's zur dti-Studie 2025 „Ernährung 3.0“:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/dti-studie-ernaehrung-3.0>



dti UNTERWEGS: AUF DER SUCHE NACH DEM „SPEISEPLAN DER ZUKUNFT“

Zu einem Kongress in Berlin zu den Ernährungsthemen der Zukunft lud im Oktober 2024 der Lebensmittelverband Deutschland.

Vom Einfluss der Gene auf unser Körpergewicht über den Mythos Klimakiller Kuh, alltagstaugliche Lösungen für unser Ernährungsverhalten bis hin zur Frage „Ist ein maßgeschneiderter Abnehmplan mit ChatGPT möglich?“ gab es Gelegenheit, sich über den „Speiseplan der Zukunft“ auszutauschen. Die dti-Referentinnen Juliane Zander und Claudia Sommer zeigten dabei Flagge für die Zukunftskategorie TK.

Eine lustige Entdeckung beim Kongress: Gendern macht auch vor Käse nicht halt, wie der Käse „Appenzellerin Elegant“ zeigt – ein milder und lieblicher Käse aus der dem Appenzellerland.

INTERESSENVERTRETUNG & SCHUTZ

HIGHLIGHTS VON JULIANE ZANDER, dti-REFERENTIN FÜR QUALITÄTSMANAGEMENT UND NACHHALTIGKEIT

- Mein allererster Vortrag für das dti auf dem Delegiertentag des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure e.V. im April in Bremen
- Das dti-QUALITÄTSFORUM 2024 in Köln – zum 15. Mal trafen sich Expert:innen aus Qualitätsmanagement, Produktentwicklung und Lebensmittelrecht – ein kleines Jubiläum mit Top-Speakern



Juliane Zander

QUALITÄT, KENNZEICHNUNG, ERNÄHRUNG

Qualität, Kennzeichnung, Ernährung: Das dti ist erster Ansprechpartner für alle, die in der Tiefkühlwirtschaft einen Schritt voraus sein wollen. Ob Lebensmittelrecht, Fragen zu Qualitäts- und Produktsicherheit, Ernährungstrends – wir liefern topaktuelles Wissen, praxisnahe Lösungen und wertvolle Best Practices. Mit Rundschreiben, Online-Seminaren (dti-digital), Fachtagungen und Workshops sorgen wir dafür, dass unsere Mitglieder bestens informiert sind.

2024/25 standen die Ernährungsstrategie der Bundesregierung, der neue Nutri-Score-Algorithmus und die Umsetzung der menschenrechtlichen Sorgfaltspflichten in den Lieferketten ganz oben auf der Agenda. Auch die Debatte um „hochverarbeitete“ Lebensmittel behielt das dti im Blick und versorgte seine Mitglieder mit externer wissenschaftlicher Expertise und Argumenten.

Das dti bietet Entscheidungsgrundlagen und Expert:innennetzwerk und gestaltet so die Qualität der Tiefkühlprodukte der Zukunft mit.

ERNÄHRUNGSSTRATEGIE DER BUNDESREGIERUNG

Die Ernährungsstrategie der Bundesregierung „Gutes Essen für Deutschland“, verabschiedet im Januar 2024, verfolgt das Ziel einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Ernährung für alle Menschen in Deutschland. Die Gemeinschaftsverpflegung, die über 17 Millionen

Menschen erreicht, soll dafür Schlüssel sein. Das dti hat die Entwicklung der Ernährungsstrategie aktiv begleitet und seine Expertise im Stakeholder-Prozess eingebracht. Ziel: das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) davon zu überzeugen, dass Tiefkühlprodukte als zukunftsorientierte Lebensmittelkategorie in der Ernährungsstrategie eine wichtige Rolle spielen sollten. Das dti sieht TK als wichtigen Lösungsbeitrag auch für die Herausforderungen der Gemeinschaftsverpflegung. Dies belegen die Ergebnisse der dti-Studie „Ernährung 3.0“.



Hier geht's zur ausführlichen Pressemitteilung mit unserer Bewertung der Ernährungsstrategie der Bundesregierung:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemitteilungen/pm-2024-04-ernaehrungsstrategie-im-bundestag>

ERARBEITUNG DER ERNÄHRUNGSSTRATEGIE



Tiefgekühlte Lebensmittel gewährleisten hohe Qualität, reduzieren Lebensmittelverschwendung und bieten durch lange Haltbarkeit sowie flexible Portionierung wirtschaftliche Vorteile. Dies haben wir der Politik und anderen Stakeholdern immer wieder vermittelt. Trotzdem bleibt die Umsetzung der Ernährungsstrategie hinter den Erwartungen zurück. Eine ganzheitliche Lösung, die auch die Produzenten berücksichtigt, fehlt.

Die nächsten Schritte der neuen Bundesregierung werden entscheidend sein, um die Ernährungsstrategie erfolgreich umzusetzen. Das **dti** wird die Diskussion weiter begleiten und den Dialog mit der Politik suchen.

TIEFKÜHLWIRTSCHAFT BEIM ERSTEN DEUTSCHEN ERNÄHRUNGSTAG

Nachdem im Januar die Ernährungsstrategie beschlossen wurde, hat das federführende BMEL im Juni 2024 mit dem Deutschen Ernährungstag ein Format geschaffen, das die Umsetzung begleitet. Unter dem Motto „Gesund und nachhaltig – Essen außer Haus und in Gemeinschaft“ präsentierten vom BMEL eingeladene Aussteller Projekte, die die Ziele der Ernährungsstrategie im Bereich Außer-Haus-Verpflegung unterstützen. Das **dti** war als einziger Industrieverband (!) Mit-Aussteller. Eine bedarfsgerechte, ausgewogene und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung gehört zu den zentralen Zielen der Ernährungsstrategie der Bundesregierung.

Hier geht's zur ausführlichen
Pressemitteilung zum Ersten
Deutschen Ernährungstag:

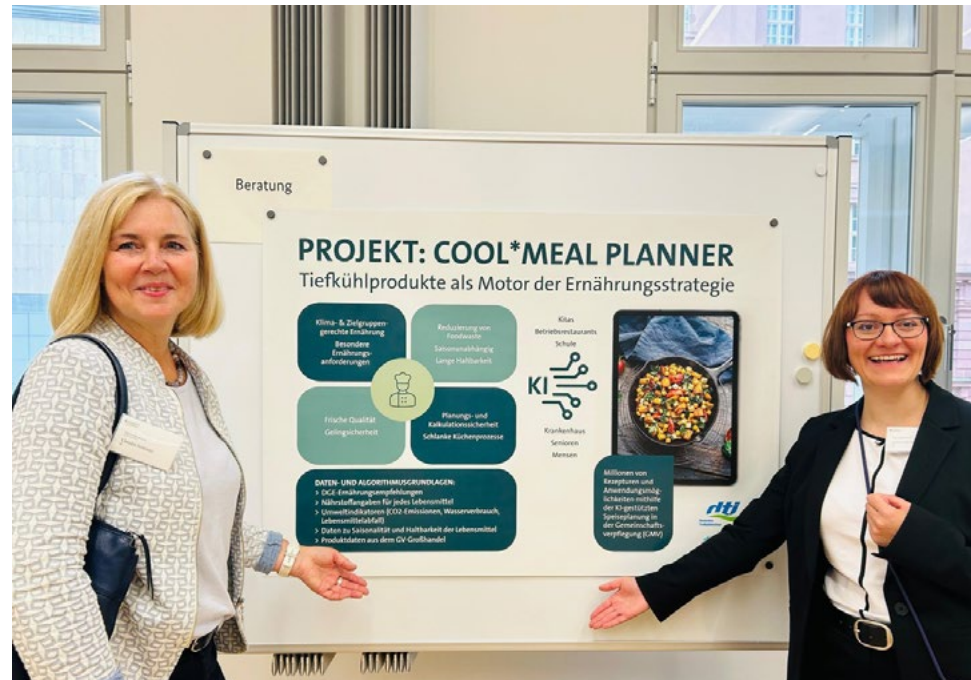
<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2024-12-ernaehrungstag-2024>



BÜRGERRAT „ERNÄHRUNG IM WANDEL: ZWISCHEN PRIVATANGELEGENHEIT UND STAATLICHEN AUFGABEN“

Parallel zur Entwicklung der Ernährungsstrategie hat der Bundestag 2023 den ersten Bürgerrat „Ernährung im Wandel“ initiiert, der Bürger:innen in die Entwicklung einer nachhaltigen und gesunden Ernährungspolitik einbeziehen sollte. Der Bürgerrat befürwortete u. a. kostenloses KiTa- und Schulessen. Das **dti** unterstützt die Forderung nach einer gesunden Ernährung für alle Kinder. Doch schon heute fallen in der Schulverpflegung viele Lebensmittelabfälle an. Es besteht die Gefahr, dass eine kostenfreie Verpflegung diesen bedauerlichen Trend noch verstärkt. Aus unserer Sicht sollten daher gezieltere Lösungen geschaffen werden, um Eltern, die sich das Schulessen nicht leisten können, zu entlasten.

Trotz des großen Engagements des Bürgerrates wurde bisher keine der vorgeschlagenen Maßnahmen umgesetzt. Bedauerlich ist aus Sicht des **dti** auch die mangelnde Verzahnung mit der Ernährungsstrategie: Diese wurde nur drei Tage nach Veröffentlichung der Empfehlungen des Bürgerrats vorgelegt, ohne erkennbare Berücksichtigung dieser Vorschläge. Erst danach kam es zu Gesprächen zwischen Bürgerrat und Ernährungsausschuss – ein Versuch, dem Bürgerrat doch noch die notwendige Wertschätzung entgegenzubringen.



Erster Deutscher Ernährungstag im Juni 2024 – die **dti**-Referentinnen Claudia Sommer (l.) und Juliane Zander waren dabei



NATIONALE REDUKTIONS- UND INNOVATIONSSTRATEGIE (NRI) – TIEFKÜHLBRANCHE HÄLT FREIWILLIGE SELBSTVERPFLICHTUNG EIN

Das BMEL initiierte 2018 die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie (NRI) zur Verringerung von Zucker, Fett und Salz in Fertiglebensmitteln. Ziel ist die Prävention ernährungsbedingter Krankheiten. Im Rahmen freiwilliger Selbstverpflichtungen sagte das **dti** für die Tiefkühlbranche zu, den Salzgehalt in TK-Pizza auf 1,25 g/100 g zu senken.

Die NRI läuft bis Ende 2025 und wird vom Max Rubner-Institut (MRI) wissenschaftlich begleitet. Ein Gremium mit Akteuren aus Politik, Wirtschaft und Wissenschaft begleitet die Umsetzung – auch das **dti** ist dabei. In der Sitzung im September 2024 verwies das **dti** auf die bereits 2019 erreichte Marke von 1,27 g/100 g und sieht für TK-Pizza das Ziel in greifbarer Nähe – ein klarer Beleg für das vorbildliche Engagement der Branche. Für TK-Pizzen sieht das **dti** daher keinen weiteren Handlungsbedarf – im Gegensatz zu anderen Produktgruppen, für die das BMEL zusätzliche Maßnahmen plant. Dies gilt auch für neue „wissenschaftliche Reduktionsziele“, die das MRI für das BMEL erarbeiten soll.



KRITIK AM MRI-STAKEHOLDER-PROZESS ZUR WISSENSCHAFTLICHEN ERARBEITUNG VON REDUKTIONSZIELEN

Im Rahmen der NRI wurde das MRI damit beauftragt, wissenschaftlich fundierte und zielgruppengerechte Reduktionsziele für Zucker, Fett und Salz für zentrale Lebensmittelgruppen wie Erfrischungsgetränke, Frühstückscerealien, Feingebäck, Brot und Backwaren, Milchprodukte sowie Fleischerzeugnisse zu erarbeiten. Der Lebensmittelverband Deutschland kritisierte den Stakeholder-Prozess wegen mangelnder Einbindung der Lebensmittelwirtschaft, zu wenig Transparenz und methodischer Schwächen. Die Tiefkühlbranche ist aktuell nicht betroffen, da für TK keine spezifischen Reduktionsziele geplant sind. Der Abschlussbericht des MRI wird im ersten Quartal 2025 erwartet. Erst danach sollen die Ergebnisse der NRI abschließend bewertet werden. Unklar bleibt bislang, welche politischen Schritte nach Abschluss folgen und wie und ob eine neue Bundesregierung die NRI weiterentwickelt.

Das **dti** setzt sich dafür ein, dass Unternehmen die Rezepturfreiheit behalten, um auf Nachfrage- und Marktentwicklungen flexibel reagieren zu können: Diese Forderung ist Teil der „Agenda der Tiefkühlwirtschaft“, die das **dti** vor der Bundestagswahl 2025 veröffentlicht hat. Die Branche steht für gesunde, nachhaltige Produkte – im Einklang mit Technologie und Konsumentenbedürfnissen. Den NRI-Prozess begleitet das **dti** weiterhin kritisch und konstruktiv.

Hier geht's zu unserer ausführlichen Pressemitteilung zur Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2024-06-nri>



NUTRI-SCORE – SPITZENVERBAND DER TIEFKÜHLWIRTSCHAFT IM AUSTAUSCH MIT DEM BMEL

Das **dti** unterstützt den Nutri-Score seit seiner Einführung 2020 als freiwilliges Nährwertkennzeichnungssystem, da es eine einfache Orientierung über die Nährwertqualität von Lebensmitteln der gleichen Kategorie bietet. Wir befürworten außerdem eine EU-weite Einführung des Front-of-Pack-Labels. Jedoch ist diese nicht in Sicht und steht auch nicht im Arbeitsprogramm der EU-Kommission bis 2029.



Allerdings gilt seit Anfang 2024 ein überarbeiteter Algorithmus für den Nutri-Score, der viele Unternehmen vor Herausforderungen stellt: Durch die Neubewertung der Inhaltsstoffe verschlechtern sich teilweise die Bewertungen der Produkte. Gleichzeitig sind die Möglichkeiten zur Reformulierung eingeschränkt. Das **dti** hatte entsprechende Bedenken geäußert. Die Kritik aus der Wirtschaft hat dazu geführt, dass das Nutri-Score-Lenkungsgremium die Unternehmen nun stärker einbinden will. Wissenschaftliche Fragen zum Algorithmus bleiben dort jedoch außen vor.

In einem konstruktiven Austausch mit dem BMEL konnte das **dti** die Herausforderungen der Hersteller verdeutlichen, u. a. die Neubewertung von Rezepturen, hohe Anpassungskosten und uneinheitliche Übergangsfristen innerhalb der EU. Das **dti** wird die Zukunft des Nutri-Scores weiter kritisch begleiten.

ULTRA PROCESSED FOODS

In den vergangenen Monaten hat die kritische Berichterstattung über so genannte „hochverarbeitete Lebensmittel“ (Ultra Processed Foods, UPF) erheblich zugenommen. Medien berichten immer öfter über vermeintliche Zusammenhänge zwischen UPF und ernährungsbedingten Krankheiten. Tiefkühlprodukte, insbesondere Fertiggerichte und Tiefkühlpizza, geraten dabei immer wieder zu Unrecht in den Fokus.

Um eine differenzierte Betrachtung in der öffentlichen Diskussion zu gewährleisten, hat das **dti** für seine Mitglieder ein Factsheet erstellt, in dem die umstrittene „NOVA-Klassifikation“ sowie auf dieser Einordnung basierende Aussagen zu UPF kritisch beleuchtet werden. Das in Zusammenarbeit mit dem **dti**-Ausschuss für Qualitätsmanagement erarbeitete Papier kommt zu dem Schluss, dass Tiefkühlprodukte nicht per se „hochverarbeitet“ sind: Sie enthalten dank Schockfrostung meist keine Konservierungsstoffe, dafür aber viele Nährstoffe. Auch auf Zusatzstoffe wird weitgehend verzichtet. Die Herstellungsprozesse sind mit denen der heimischen Küche vergleichbar. Wir sind überzeugt: Tiefkühlprodukte unterstützen eine ausgewogene Ernährung.

Darüber hinaus wurde eine interdisziplinäre Arbeitsgruppe aus Expert:innen der **dti**-Ausschüsse für Qualitätsmanagement und Public Relations gegründet, um die öffentliche Wahrnehmung von Tiefkühlprodukten in dieser Diskussion zu verbessern und die sachliche Einordnung sicherzustellen. Das **dti** bleibt engagiert, um fundierte Informationen bereitzustellen und die Kategorie Tiefkühlkost vor unbegründeter Kritik zu schützen.





dti-QUALITÄTSMANAGEMENT-AUSSCHUSS IM EINSATZ FÜR SICHERE UND NACHHALTIGE TIEFKÜHLPRODUKTE

Beim Thema Qualität, Sicherheit und Kennzeichnung von Tiefkühlprodukten ist der **dti**-Qualitätsmanagement-Ausschuss zentrale Anlaufstelle. Hier bündeln Expert:innen ihr Know-how, um rechtliche Entwicklungen einzuordnen, Standards weiterzuentwickeln und Anforderungen an Unternehmen hinsichtlich Herkunftskennzeichnung, Nutri-Score oder Lebensmittelsicherheit zu diskutieren.

Der QM-Ausschuss des **dti** hat sich im vergangenen Jahr außerdem mit der seit Jahrzehnten gültigen Temperaturnorm von minus 18 Grad Celsius bei TK beschäftigt. Eine Studie des Konzerns Nomad Foods zeigte, dass eine Anhebung der Temperatur auf minus 15 Grad Celsius zu einer CO₂-Reduktion von zehn Prozent und Kosteneinsparungen führen könnte, ohne Qualität oder Sicherheit der Produkte zu beeinträchtigen. Die Studie hat dafür exemplarisch einige TK-Produkte untersucht. Dies führte zu einer internationalen Diskussion über eine mögliche Anpassung des Standards. Auch der **dti**-QM-Ausschuss erkennt die Ergebnisse an, spricht sich aber für eine Ausweitung der Studie auf andere TK-Produktkategorien einschließlich Speiseeis aus. Denn es muss unbedingt sichergestellt sein, dass eine mögliche Temperaturerhöhung keine negativen Auswirkungen auf die hohe Qualität und Sicherheit von Tiefkühlware hat.

Der **dti**-QM-Ausschuss setzt weiterhin Maßstäbe in der Tiefkühlbranche mit klaren Qualitätsvorgaben, innovati-

ven Ansätzen und einem starken Fokus auf Sicherheit und Verbrauchertransparenz, um Tiefkühlprodukte als frische Alleskönner zu erhalten, die Verbraucher und Profis immer mehr zu schätzen wissen.

KRISENMANAGEMENT: dti INFORMIERT TÄGLICH ZUM AUSBRUCH DER MAUL- UND KLAUSENSEUCHE UND IHREN EXPORTFOLGEN

Der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS) in Brandenburg Anfang 2025 stellte die Branche vor große Herausforderungen. Durch den Verlust des MKS-Freiheitsstatus wurden die Exporte in Drittländer durch Restriktionen stark beeinträchtigt und Lieferketten unterbrochen.

Das **dti** reagierte umgehend: Über einen Sonderverteiler informierte es seine Mitglieder täglich über aktuelle Entwicklungen und wichtige Updates des BMEL zur MKS-Krise. Konkrete Anliegen der Unternehmen wurden durch das **dti** sofort und direkt an das Ministerium weitergeleitet.

Gute Nachrichten gab es am 14. April: Die Weltorganisation für Tiergesundheit hat Deutschland den MKS-Freiheitsstatus ohne Impfung uneingeschränkt, inklusive des damaligen Ausbruchsherdens, zurückgegeben. Die Lage bleibt jedoch angespannt: Seit Anfang März gibt es ein anhaltendes MKS-Geschehen in Ungarn und der Slowakei. Das **dti** informiert weiterhin über alle relevanten Entwicklungen.



dti-GRUNDLAGENSEMINAR LEBENSMITTELRECHT FÜR DIE TIEFKÜHLBRANCHE – GEKOMMEN, UM ZU BLEIBEN

Nach dem erfolgreichen Auftakt im Vorjahr wird im Juni 2025 wieder ein Seminar zum Lebensmittelrecht für die Tiefkühlbranche stattfinden.

Die Lebensmittelrechtsexpert:innen von Zenk Rechtsanwälte werden darin einen Überblick über die rechtlichen Vorgaben für TK geben sowie über behördliche Beanstandungen, zivilrechtliche Haftung und Vertragsgestaltung. Praxisbeispiele sorgen für die nötige Realitätsnähe. Das Seminar richtet sich sowohl an Berufseinsteiger als auch an erfahrene Branchenexpert:innen aus Industrie, Handel, Logistik und Lagerung.



dti-Qualitätsmanagement-Ausschuss 2024

3 FRAGEN AN...



Jessica Maurer,
Qualitätsmanagerin bei
Iglo Deutschland, Leiterin
des dti-Ausschusses für
Qualitätsmanagement

LIEBE JESSICA, DU FÜHRST DEN dti-QM-AUS- SCHUSS JETZT SEIT EINEM JAHR. WAS WAREN FÜR DICH SEITDEM DIE GRÖSSTEN HIGHLIGHTS?

„Ein Highlight war die Diskussion mit den Kollegen aus dem Max Rubner-Institut (MRI), bei der es um die Studie von Nomad Foods, unserer Muttergesellschaft, zu einer möglichen Erhöhung der Tiefkühl-Standardtemperatur ging. Auch wenn ich die Studienergebnisse schon kannte, war der Gedankenaustausch sehr inspirierend.

Auch der Termin mit dem BMEL bezüglich unserer Erfahrungen mit dem überarbeiteten Nutri-Score-Algorithmus war wertvoll für beide Seiten. Wir konnten die Herausforderungen in der Praxis verdeutlichen, die dem BMEL so nicht geläufig waren.“

WAS MACHT DIE ARBEIT IM AUSSCHUSS AUS DEINER SICHT BESONDERS?

„Die Bereitschaft sich gegenseitig zu unterstützen, Probleme, die alle betreffen, zusammen anzugehen und voneinander zu lernen, ist einzigartig. Die Anforderungen des Lebensmittelrechts und der Rückverfolgbarkeit sind für alle gleich – wir begegnen ihnen jedoch mit verschiedenen Lösungsansätzen. Wir alle haben den Anspruch, die Qualität von TK noch besser zu machen. Und manchmal

erfährt man von Ansätzen, mit denen andere die jeweilige Herausforderung schon vor Jahren gelöst haben.“

GIBT ES ASPEKTE, DIE DICH BESONDERS MOTIVIEREN?

„Das positive Miteinander mit allen Mitgliedern des dti-QM-Ausschusses ist etwas ganz Besonderes. Wichtig ist dabei auch die stetige Unterstützung von dti-Chefin Dr. Sabine Eichner und dti-Qualitätsreferentin Juliane Zander. Danke dafür!“



„EIN TAG VOLLER IMPULSE“ – RÜCKBLICK VON JULIANE ZANDER AUF DAS 15. dti-QUALITÄTSFORUM ENDE 2024 IN KÖLN

Liebe Juliane, was ziehst Du für ein Resümee zum 15. dti-QUALITÄTSFORUM?

„Es war eine rundum gelungene Veranstaltung mit einem breiten Themenspektrum. Zum Auftakt stellte Dr. Kiran Virmani, Geschäftsführerin der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die aktuellen DGE-Ernährungsempfehlungen vor, die neben Gesundheitsaspekten erstmals auch Umweltauswirkungen berücksichtigen. Ergebnis: Eine ausgewogene Ernährung besteht laut DGE zu über drei Vierteln aus pflanzlichen Lebensmitteln.

Einen Überblick über aktuelle Entwicklungen in der Debatte um hochverarbeitete Lebensmittel (Ultra Processed Food, UPF) gab Prof. Dr. Elke Trautwein, Ernährungswissenschaftlerin und Lehrbeauftragte an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. Sie forderte eine differenzierte Betrachtung von UPF und betonte, dass der Verarbeitungsgrad allein nicht ausreichte, um Lebensmittel zu bewerten. Sie kritisierte die den Studien oft zugrunde liegende sogenannte ‚NOVA-Klassifikation‘ als zu unspezifisch und forderte eine wissenschaftlichere Herangehensweise.

Prof. Dr. Hannelore Daniel, Ernährungswissenschaftlerin und emerit. TU München, hob hervor, dass Lebensmittelverarbeitung oft notwendig sei, um Haltbarkeit, Nährstoffverfügbarkeit und Lebensmittelsicherheit zu verbessern.



Juliane Zander,
Referentin im dti für
Qualitätsmanagement
und Nachhaltigkeit

„Diese positiven Aspekte würden in der akademischen Lehre zu wenig behandelt. Auch die Lebensmittelindustrie selbst müsste dazu transparenter kommunizieren.“

Gab es auch Einblicke in neue Technologien?

„Ja, und das war wirklich spannend! Prof. Dr. Hannelore Daniel, Mitglied der Nationalen Akademie der Wissenschaften Leopoldina, sprach über innovative lebensmitteltechnologische Verfahren, die die Produktion effizienter und nachhaltiger machen könnten – wenn die Zulassungsverfahren in Europa nicht so langwierig wären. Sie betonte, dass Europa schneller werden müsse, um wettbewerbsfähig zu bleiben.

Ein weiteres Highlight war der Vortrag von Prof. Dr.-Ing. Hergen Pargmann, geschäftsführender Gesellschafter beim dti-Mitglied CompanyMind, über den Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI) im Qualitätsmanagement. Er zeigte, wie KI bereits heute etwa bei der automatisierten Kontrolle von Gewicht, Verpackung und Etikettierung eingesetzt wird.“

Gab es besonders praxisnahe Beiträge?

„Absolut! Prof. Dr. Eberhard Haunhorst, Präsident des Niedersächsischen Landesamts für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), erklärte den Ablauf von Lebensmittelrückrufen: Entscheidend sei eine schnelle und transparente Kommunikation, um die Menschen zu schützen und das Vertrauen in die Lebensmittelindustrie zu erhalten. Unternehmen sollten Notfallpläne bereithalten und ihre Rückrufstrategien regelmäßig testen.

Auch Dr.-Ing. Nadine Schulze-Kaysers von der Rheinischen Universität Bonn beeindruckte mit Einblicken zum Food-Upcycling – einem Verfahren, bei dem Lebensmittelreste oder Nebenprodukte zu neuen, hochwertigen Lebensmitteln weiterverarbeitet werden. Als Kostprobe hatte sie Baiser aus Aquafaba mitgebracht!“

Was hat Dir am besten gefallen? ?

„Das persönliche Miteinander ist immer ein echtes Highlight. Dieser Austausch macht das QUALITÄTSFORUM so besonders. Ein herzliches Dankeschön an alle Referent:innen, Unterstützer und Aussteller, die diese Veranstaltung möglich gemacht haben. Und natürlich an den dti-Qualitätsausschuss, der wieder mit viel Engagement beteiligt war. Ich freue mich schon auf das nächste Jahr!“



dti-QUALITÄTSFORUM 2024



NACHHALTIGKEIT & KLIMASCHUTZ

HIGHLIGHTS VON JULIANE ZANDER, dti-REFERENTIN FÜR QUALITÄTSMANAGEMENT UND NACHHALTIGKEIT

- Restart des Arbeitskreises Nachhaltigkeit
- Koordination des wissenschaftlichen Forschungsprojektes TK-Umweltbilanzen mit dem Öko-Institut e. V.



Juliane Zander

Eine nachhaltigere Lebensmittelwirtschaft und Ernährung ist ein gesamtgesellschaftliches Thema und eine große Zukunftsherausforderung. Die Tiefkühlwirtschaft bekennt sich zu den Zielen der Agenda 2030 der Vereinten Nationen für eine nachhaltige Entwicklung, zum Klimaschutzabkommen der UN und zu den im „Green Deal“ formulierten Zielen der Europäischen Union. Ferner erkennt sie an, dass es auch in der TK-Branche Potenziale für weitere Verbesserungen gibt, und versteht es als ihre Verantwortung, diese zu heben. In den vergangenen Jahren hat die Tiefkühlbranche bereits erhebliche Fortschritte gemacht: etwa durch Investitionen in ressourcenschonende Technologien, optimierte Verpackungen und energieeffiziente Logistik. Auch beim Einsatz erneuerbarer Energien und der Reduzierung von Emissionen setzt die Branche Maßstäbe.

Das **dti** unterstützt seine Mitglieder aktiv – etwa mit dem Arbeitskreis Nachhaltigkeit, digitalen Formaten und der „Zukunftswerkstatt: Tiefkühlwirtschaft auf dem Weg zur Klimaneutralität“. Die Workshops der **dti** „Zukunftswerkstatt“ helfen Unternehmen, konkrete Maßnahmen zu entwickeln, umzusetzen und zu dokumentieren. Ende 2024 fand die dritte **dti**-Zukunftswerkstatt statt.

ARBEITSKREIS NACHHALTIGKEIT UND KLIMASCHUTZ

Immer mehr **dti**-Mitglieder bauen Nachhaltigkeitsabteilungen auf. Für die dort engagierten Expert:innen bietet das **dti** einen Arbeitskreis an, in dem gemeinsame Positionen erarbeitet werden. Im November 2024

beschäftigte sich der **dti**-Arbeitskreis Nachhaltigkeit und Klimaschutz mit den politischen Entwicklungen zu Umweltaussagen (Green Claims), Lieferkettenregulierungen und Berichtspflichten. Die enge Zusammenarbeit mit dem ZNU (Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung an der Universität Witten-Herdecke) haben wir fortgesetzt. Zahlreiche **dti**-Mitglieder sind nach dem ZNU-Nachhaltigkeitsstandard zertifiziert und/oder arbeiten im ZNU-Netzwerk zusammen. Dr. Axel Kölle, Leiter des ZNU, informierte im Arbeitskreis zu Nachhaltigkeitsberichtspflichten und gab Tipps zur Umsetzung.

Darüber hinaus ist der Arbeitskreis in die Begleitung des Forschungsprojektes „TK-Umweltbilanzen“ mit dem Öko-Institut e. V. eingebunden. Der Arbeitskreis wird die Nachhaltigkeitsregulierung der EU weiter aktiv begleiten.

FIT FÜR NACHHALTIGE LIEFERKETTEN? WORKSHOPREIHE „NACHHALTIGKEITS- RISIKEN POSITIV BEGEGNEN“

Unternehmen stehen vor einer wachsenden Zahl an regulatorischen Anforderungen, um Menschenrechte und Umweltstandards in ihren Lieferketten zu wahren. Dies begann 2023 mit dem deutschen Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz (LkSG) und setzte sich auf EU-Ebene mit der Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD, Europäische Richtlinie über die Sorgfaltspflichten von Unternehmen im Hinblick auf Nachhaltigkeit) fort. Hinzu kommen die Anforderungen an die Nachhaltigkeitsberichterstattung (Corporate Sustainability Reporting Directive, CSRD), die EU-Taxonomie (Klassifizierungssystem für ökologisch nachhaltige Wirtschaftstätigkeiten) sowie der Schutz vor Entwaldung (EU-Deforestation Regulation, EUDR). Ziel dieser Regelungen ist es, mehr Transparenz und Verantwortung in globalen Lieferketten zu etablieren. Unternehmen werden in hohem Maße in die Verantwortung genommen. Allerdings sind die einzelnen Gesetze kaum aufeinander abgestimmt, so dass die Umsetzung in der Praxis schwierig ist.

Aufgrund der Kritik aus der Wirtschaft an den verschiedenen Berichtspflichten plant die EU, diese im Rahmen des „Omnibusverfahrens“ ab 2025 zu harmonisieren und zu bündeln. Das **dti** begrüßt diese Maßnahme, da sie insbesondere mittelständische Unternehmen entlasten soll.

Das **dti** steht zu den Grundsätzen des nachhaltigen Wirtschaftens und unterstützt die Mitglieder bei der Umsetzung. Mit dem **dti**-Serviceangebot „Nachhaltigkeit positiv begegnen“, das in Zusammenarbeit mit der AFC Consulting Group, Zenk Rechtsanwälte und der Handelsgesellschaft Sparrenberg (HGS) entstanden ist, begleiten wir Unternehmen bei der Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen mit Fokus auf die Lieferkettengesetze (LkSG, CSDDD). Außerdem zeigen wir Chancen auf, die sich aus der Umsetzung ergeben. Neben einer Workshopreihe helfen unsere Expert:innen durch Beratungsmodule und praxisnahe Service-Tools dabei, Prozesse effizient zu gestalten.

Aufgrund politischer Unsicherheiten zur Zukunft des LkSG in Deutschland und der verzögerten Umsetzung des EU-Lieferkettengesetzes in Deutschland, startet das **dti** mit der Workshopreihe erst in 2025. Weitere Infos und aktuelle Termine finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de



Hier geht's zur **dti**-Pressemitteilung zum EU-Omnibus-Verfahren:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2025-7-eu-ominibus-paket-buerokratieabbau-2025>

« Unternehmen im Anwendungsbereich des Green Deals der EU und insbesondere des Lieferkettengesetzes sind gesetzlich verpflichtet, menschenrechtliche und umweltbezogene Risiken entlang ihrer Lieferkette zu steuern und ein Beschwerdeverfahren einzurichten. Das **dti** und die AFC Consulting Group haben gemeinsam mit Zenk Rechtsanwälte und der Handelsgesellschaft Sparrenberg ein Programm zur Nachhaltigkeit entwickelt, das betroffene Unternehmen im Risikomanagement unterstützt, um durch gezielte Maßnahmen zur Vorsorge und Abhilfe potenzielle Rechtsverletzungen zu verhindern oder zu minimieren. »



Dr. Michael Lendle,
Vorstand AFC Consulting Group



IM FOKUS: EU-VERORDNUNG FÜR ENTWALDUNGSFREIE LIEFERKETTEN

Mit der Verabschiedung der EU-Verordnung für entwaldungsfreie Lieferketten, EUDR, sind 2023 neue Sorgfaltspflichten auf die **dti**-Mitglieder zugekommen. Zur Unterstützung der Mitglieder brachte sich das **dti** im „Nationalen Stakeholderforum für entwaldungsfreie Lieferketten“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und in einer Verbändeallianz der Agrar- und Ernährungswirtschaft ein. Gemeinsam mit der Allianz hat das **dti** erfolgreich dazu beigetragen, dass die Übergangsfrist für die Umsetzung der EUDR verlängert wurde. Nach monatelanger Kritik wurde der Umsetzungsstart auf Ende 2025 verschoben. Unternehmen sollten die gewonnene Zeit nutzen, um sich gut vorzubereiten.

Darüber hinaus stellten die AFC Consulting Group und Zenk Rechtsanwälte in einem **dti**-Webinar die neuesten Erkenntnisse zur EUDR vor und gaben praktische Handlungsempfehlungen.



dti-ZUKUNFTSWERKSTATT 2024: TIEFKÜHLWIRTSCHAFT AUF DEM WEG ZUR KLIMANEUTRALITÄT

Die Tiefkühlbranche unterstützt das Ziel der Klimaneutralität Deutschlands bis 2045. Um einen Beitrag dazu zu leisten, hat das **dti** 2022 die „Zukunftswerkstatt: Tiefkühlwirtschaft auf dem Weg zur Klimaneutralität“ ins Leben gerufen, um die Branche durch enge Kooperationen entlang der Wertschöpfungskette darauf vorzubereiten. Ziel der Workshopreihe ist, gemeinsam Lösungen zur Reduktion von Treibhausgasemissionen zu finden, einheitliche Methoden zur Klimabilanzierung zu entwickeln sowie ein Klimaziel und -label für die Branche zu formulieren.

Ende Oktober 2024 fand in Berlin die 3. **dti**-Zukunftswerkstatt statt – erstmals in Kooperation zwischen dem **dti** und dem Digitalverband Bitkom e.V. Nach



dti-Zukunftswerkstatt Oktober 2024 in Berlin

den Schwerpunkten Klimabilanzierung (2022) und wissenschaftlich fundierte Klimaziele (2023) lag der Fokus 2024 auf der Rolle von Digitalisierung und Künstlicher Intelligenz (KI) für mehr Nachhaltigkeit.

Impulsvorträge und Workshops zu KI-gestützter Nachhaltigkeitsberichterstattung, der EU-Entwaldungsverordnung (EUDR) und Green IT wurden unter anderem von Expert:innen aus **dti**-Mitgliedsunternehmen gehalten, wie Dr. Christian Jürgens, Head of Strategy Management, Conet Solutions, Nicole Daschner, Consultant Sustainability & Green IT, Conet Solutions, Robert Maximilian Till, Consultant Sustainability & Green IT, Conet Solutions, Alexander Sack, Executive Manager Sustainability, Dr. August Oetker Nahrungsmittel, und Dr.-Ing. Michael Schäfer, Geschäftsführer von encentive, Ing. David Burzynski, Coldsense Technologies, sowie Torge Lahrsen, Mitgründer und Co-

CEO von encentive. Auf großes Interesse stießen auch die Ausführungen von Christian Hechler-Wien, Head of Sales & Business Development bei fjol-digital, zur Automatisierung von CSR-Nachhaltigkeitsberichten. Ein Workshop zu den praktischen Einsatzmöglichkeiten von KI in der Bildererkennung von Torsten Schultz, DigniSol - Dignity Solutions, und Dr. Dominik Lausch, Denkweit, rundete das Programm eindrucksvoll ab.

Das Fazit einer spannenden, interaktiven **dti**-Zukunftswerkstatt: Digitale Lösungen, effizientes Datenmanagement und die Möglichkeiten des Einsatzes von KI helfen der Tiefkühlbranche, ihre Ziele besser und schneller zu erreichen: eine fossilfreie, wettbewerbsfähige Energieversorgung und die nachhaltige Gestaltung ihrer Liefer- und Versorgungsketten. Die TK-Branche setzt auf innovative Lösungen!





FORSCHUNGSPROJEKT „TK-UMWELT-BILANZEN 2024“: FORTSCHRITT DER NEUEN STUDIE

Mit der TK-Klimabilanzstudie, die 2012 vom Öko-Institut e. V. durchgeführt wurde, hat die Tiefkühlwirtschaft einen entscheidenden Nachhaltigkeitsmeilenstein erreicht. Diese Studie war die erste, die den gesamten Produktlebenszyklus verschiedener TK-Warenguppen untersuchte. Das Ergebnis: Zwischen tiefgekühlter, gekühlter und ungekühlter Ware besteht hinsichtlich der Klimawirkung kein signifikanter Unterschied. Diese Erkenntnis wurde 2014 erneut bestätigt.

Inzwischen hat das wissenschaftliche, öffentliche und politische Interesse an den Klimawirkungen von Lebensmitteln weiter zugenommen. Auch die Methoden und Datenbanken haben sich weiterentwickelt. Vor diesem Hintergrund hat der **dti**-Vorstand Anfang 2024 entschieden, die Studie neu aufzusetzen, um aktuelle Daten zu Klimawirkungen von Tiefkühlkost zu erhalten und die Entwicklung seit der letzten Studie zu erfassen. Ziel der Studie ist es, die Klimawirkung von TK wissenschaftlich darzustellen und die wichtige Rolle von TK für eine nachhaltigere Ernährung weiter zu stärken.

Die Datenerhebung begann im April 2024 und umfasste diesmal nicht nur die Klimabilanzierung, sondern erstmals auch weitere wichtige Umweltindikatoren. Seitdem fanden mehrere Begleitkreissitzungen statt, um die teilnehmenden Unternehmen regelmäßig über den Fortschritt der Studie zu informieren.

Im Frühjahr 2025 erhält das wissenschaftliche Review-Panel unter Leitung von Frau Prof. Birgit Grahl einen vorläufigen Abschlussbericht, um Methodik und Ergebnisse wissenschaftlich zu prüfen. Die finalen Ergebnisse der TK-Umweltbilanzen werden im Mai 2025 erwartet.

Das **dti** wird die gewonnenen Erkenntnisse nutzen, um die Nachhaltigkeitsvorteile von Tiefkühlprodukten in Öffentlichkeit, Politik und Fachwelt zu kommunizieren und die Branche in der Debatte um klimafreundliche Ernährung positiv zu positionieren. Dabei werden wir unsere Mitglieder mit Argumentationen und Kernaussagen zur Klimawirkung von Tiefkühlprodukten versorgen, um das positive Image der Zukunftskategorie TK weiter zu stärken.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG – AUFTAKT DER NEUEN BMEL-DIALOGREIHE

Die 2019 vom BMEL vorgelegte „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ verfolgt das Ziel, die Lebensmittelverschwendung gemäß den Nachhaltigkeitszielen der Agenda 2030 der Vereinten Nationen, konkret Ziel 12.3, sektorübergreifend zu halbieren.

Das **dti** war Mitunterzeichner einer entsprechenden Grundsatzerklärung zwischen dem BMEL und mehreren Verbänden und beteiligte sich an den branchenübergreifenden Dialogforen zur Erarbeitung möglicher Maßnahmen.

Zusätzlich hat das **dti** mit der fjol GmbH und dem ZNU das Projekt „Check Food Waste“ ins Leben gerufen, das einen wissenschaftlich fundierten Ansatz zur Erfassung und Reduzierung von Lebensmittelverlusten in der Lebensmittelverarbeitung entwickelt hat. Das Ergebnis: Tiefkühlunternehmen sind bei der Vermeidung von Lebensmittelverlusten bereits sehr gut: 94 Prozent (2021) der produzierten Produkte erreichen den Endverbraucher. Das Thünen-Institut des BMEL hat diese Erkenntnisse in seinen Abschlussbericht für das BMEL einfließen lassen.



Dialogreihe gegen Lebensmittelverschwendung

Das **dti** wird 2025 evaluieren, ob eine erneute Datenerhebung zum „Check Food Waste“ durchgeführt werden soll, da sich der Rat der Europäischen Union und das EU-Parlament im Februar 2025 bei der Novellierung der EU-Abfallrichtlinie auf konkrete Ziele zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen in der EU geeinigt haben.

Die „Nationale Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung“ wird vom BMEL seit Ende 2024 in einer neuen Dialogreihe „Gemeinsam gegen Lebensmittelabfälle – Dialog für eine neue Wertschätzungskette“ fortgeführt. Zum Auftakt machte das **dti** die Vorteile von TK für die Reduktion von Lebensmittelverschwendung sichtbar. Unser Ziel ist es, diese Lösungen in der nationalen und europäischen Debatte stärker zu verankern und die Bedeutung der Tiefkühlwirtschaft für eine nachhaltige Lebensmittelversorgung hervorzuheben.

KOMMUNIKATION

HIGHLIGHTS VON NINA KOLLAS, LEITUNG DER dti-KOMMUNIKATION

- Unsere **dti**-Wahlaufrufe zur Europa-
wahl 2024 und zur Bundestagswahl
2025 mit einem klaren Bekenntnis
zur liberalen Demokratie und Sozialen
Marktwirtschaft – das macht mich
sehr stolz auf unsere Tiefkühlfamilie!
- Der „Healthy Snacking Summit“
in Hamburg – mein erster
Bühnenauftritt für die
Tiefkühlwirtschaft (sehr aufregend!)



Nina Kollas

KOMMUNIKATION POLITIK & BRANCHE

Die Vertretung der politischen Interessen unserer **dti**-Mitgliedsunternehmen beschäftigt uns nicht nur vor oder nach einer Bundestagswahl, sondern gehört zu unseren täglichen Aufgaben. Um die in der **dti**-Strategie 2025 festgeschriebene Schutzfunktion für unsere Mitglieder erfolgreich auszuüben, bringen wir uns als Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft in die ernährungs-, wirtschafts- und nachhaltigkeitspolitischen Diskurse ein. Wir verschaffen den Anliegen der Tiefkühlwirtschaft Gehör – sowohl im Austausch mit Stakeholdern aus der Politik, als auch in Gesprächen mit der Branche, anderen Verbänden, Wissenschaft und NGOs. Wir wirken in Arbeitskreisen von Ministerien mit und engagieren uns in Fach-Netzwerken und auf Podien. In Pressemitteilungen, Hintergrundgesprächen, Social Media-Beiträgen, Stellungnahmen und Positionen geben wir der Tiefkühlwirtschaft eine Stimme. Fachmedien wie die Lebensmittel Zeitung oder der Branchen-Fachdienst „Tagesspiegel Background Agrar & Ernährung“ sind dabei wichtige Multiplikatoren, da sie nicht nur in der Branche, sondern auch von Politikern gelesen werden.

Aktuell und in den vergangenen zwölf Monaten stand dabei vor allem die kritische Begleitung des politischen Geschehens in Berlin im Mittelpunkt – die letzten Monate der Ampel-Regierung, ihr Zusammenbruch Ende 2024, die vorgezogenen Neuwahlen am 23. Februar 2025 und die zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses laufenden Gespräche zur Regierungsbildung zwischen CDU/CSU und SPD.

Außerdem hat uns die Wahl zum Europäischen Parlament im Juni 2024 stark beschäftigt, denn viele der für unsere Mitglieder wichtigen Themen werden in Brüssel entschieden.

Bei der Kommunikation in die Branche hinein gehörten die Neuwahlen im **dti**-Vorstand und der Wechsel an der Spitze des **dti** bei der Mitgliederversammlung im Juni 2024 zu den wichtigsten Themen.

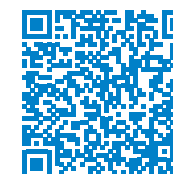
EU-WAHL 2024

Anfang Juni 2024 wählten die Bürgerinnen und Bürger der EU ein neues Parlament. Auf dem Wahlzettel standen auch die Zukunft des Ernährungssystems und damit die großen Veränderungen, vor denen der Ernährungssektor stand und steht. Das **dti** hat mit dem Vorstand ein Positionspapier zur Europawahl 2024 veröffentlicht, das Forderungen

der Tiefkühlwirtschaft an das neu zu wählende Europäische Parlament und die neue Kommission formulierte.



Außerdem rief das **dti** angesichts des Erstarkens rechtsextremer Parteien in der EU unter dem Motto „Wählen ist cool!“ dazu auf, sich aktiv an der Wahl zu beteiligen, um gemeinsam die europäischen Werte von Menschenrechten, Freiheit, Demokratie und Rechtsstaatlichkeit zu verteidigen.



Hier geht's zur Pressemitteilung zur
EU-Wahl 2024:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2024-07-europawahl-2024>

« Ich setze mich dafür ein, dass die Versorgungssicherheit oberste Priorität erhält und als Staatsziel im deutschen Grundgesetz verankert wird. »

Christine Schneider,
Parlamentarische Geschäftsführerin der CDU/CSU-Gruppe im Europäischen Parlament, Ende Mai 2024 bei der **dti** „KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte am Morgen“, vor der Wahl zum Europäischen Parlament



Hier geht's zur Pressemitteilung zur EU-Sonderausgabe der „KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte am Morgen“:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2024-08-eu-kostbar-2024>

Bei einer digitalen EU-Sonderausgabe des **dti**-Politikformats „KOSTBAR – Die Lebensmitteldebatte am Morgen“ diskutierte **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner mit Christine Schneider, Parlamentarische Geschäftsführerin der CDU/CSU-Gruppe im Europäischen Parlament, Ende Mai 2024 unter dem Titel „Europa stellt die Weichen neu – Positionsbestimmung vor der Europawahl“. Im Mittelpunkt stand der Austausch über wichtige politische Weichenstellungen für die Lebensmittelwirtschaft auf EU-Ebene. Wertvolle Inputs aus der Praxis gaben unter anderem die **dti**-Mitglieder Petra Müller, Burgis, und Oliver Schoß, Original Wagner Pizza. Christine Schneider verhandelte für die Union bei den Koalitionsgesprächen zwischen CDU/CSU und SPD nach der vorgezogenen Bundestagswahl im Frühjahr 2025 das Thema Ernährung mit – ein wichtiger Kontakt für uns!

Zur EU-Wahl 2024 hat **dti**-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner außerdem für den wichtigen Fach-Branchendienst „Tagesspiegel Background Agrar & Ernährung“ die Wahlprogramme der größeren deutschen Parteien ausgewertet. Darin ordnete sie die wichtigsten ernährungspoliti-



schen Programmpunkte von CDU, SPD und Bündnis 90/Die Grünen aus Sicht der Tiefkühlwirtschaft ein.

Ebenfalls im „Tagesspiegel Background“ kommentierte **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner nach der EU-Wahl in einem ausführlichen „Standpunkt“ die „Strategische Agenda 2024 – 2029“, die die EU-Staats- und Regierungschefs Ende Juni verabschiedet hatten. Darin sind die wichtigsten Ziele der Mitgliedstaaten für die aktuelle Legislaturperiode beschrieben, die auch das Arbeitsprogramm der EU-Kommission bestimmen sollen.

dti-FRÜHSTÜCKSVERANSTALTUNG FÜR DIE MITARBEITER DER MDB

Premiere für das **dti**: Um bestehende Kontakte zu vertiefen und vor allem neue Netzwerke zu knüpfen, haben wir Mitarbeiter:innen ausgewählter Bundestagsabgeordneter Ende November 2024 erstmals zu einem Kennenlern-Frühstück eingeladen. Unter dem Titel „Morning Talk: Tiefkühlprodukte – Schlüssel für nachhaltigere Ernährungssysteme“ haben **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner und **dti**-Kommunikatorin Nina Kollas den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Arbeitsschwerpunkte des **dti** vorgestellt und wirtschaftspolitische Themen der Branche diskutiert. Ein sehr wertvoller Austausch, auf den wir nun aufbauen können. Fortsetzung folgt!



dti-MITGLIEDER WÄHLEN NEUEN VORSTAND

Zum Auftakt der TIEFKÜHLTAGUNG 2024 haben die **dti**-Mitglieder im Juni 2024 in Berlin einen neuen Vorstand bestimmt. Markus Mischko, iglo Deutschland, wurde einstimmig zum neuen Vorstandsvorsitzenden gewählt.

« Es hat mir immer große Freude bereitet, mich ehrenamtlich für die Branche zu engagieren! TK ist die Zukunftskategorie! Lassen Sie uns alle gemeinsam weiterhin engagierte Botschafterinnen und Botschafter für die coolste Lebensmittelkategorie der Welt sein! »

Bernd Stark,
scheidender dti-Vorsitzender, am 4. Juni 2024
bei der dti-Mitgliederversammlung



« Vielen Dank für das Vertrauen! Es ist mir ein Herzensanliegen, Politik und Öffentlichkeit noch stärker von den vielfältigen Vorteilen unserer Kategorie zu überzeugen und TK als Lösung für viele Herausforderungen in der Ernährungspolitik zu verankern. »

Markus Mischko,
frisch gewählter neuer dti-Vorsitzender, am 4. Juni 2024 bei der dti-Mitgliederversammlung



Markus Mischko · 1.
Geschäftsführer Vertrieb bei iglo GmbH und Vorstandsvorsitzender des dti
9 Monate · Bearbeitet · 5

Ich freue mich sehr über das Vertrauen der Mitglieder des **Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)**, die mich zum ihrem neuen Vorstandsvorsitzenden gewählt haben.

Es ist mir ein Herzensanliegen, Politik und Öffentlichkeit noch stärker von den vielfältigen Vorteilen der **#Tiefkühl** Kategorie zu überzeugen und unsere Produkte als Lösung für viele Herausforderungen in der **#Ernährungspolitik** bei den Stakeholdern zu verankern. Gemeinsam mit allen Mitgliedern werden wir die Tiefkühl-Branche mit hohem Engagement und Leidenschaft weiter voranbringen und fit für die Zukunft machen!

Wie die Branche das schaffen kann?

• Gemeinsam mit allen Stakeholdern der Lieferkette integrierte UND effiziente Lösungen entwickeln

• Mehr „LeichtSinn“ wagen, also die zahlreichen funktionalen Vorteile von **#Tiefkühlkost** mit mehr Freude und Leichtigkeit zu emotionalisieren

• Zusammenarbeit mit den Handelspartnern in den Bereichen attraktiver POS und bei Nachhaltigkeitsthemen intensivieren, um die Zukunftsfähigkeit der Tiefkühlwirtschaft anfassbarer in Szene zu setzen

• Und natürlich die Zukunft der Ernährung mit TK aktiv zu gestalten

Ein herzlicher Dank geht natürlich auch an meinen Vorgänger **Bernd Stark** dessen großartige Arbeit ich mit Stolz weiterführen werde.



Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)
2.677 Follower:innen
7 Monate · Bearbeitet · 5

dti im Interview: „Deutschland-Blues“ - Der neue dti-Vorsitzende **Markus Mischko**, Geschäftsführer Vertrieb **iglo Deutschland**, im Gespräch mit der **Lebensmittel Zeitung** ... mehr

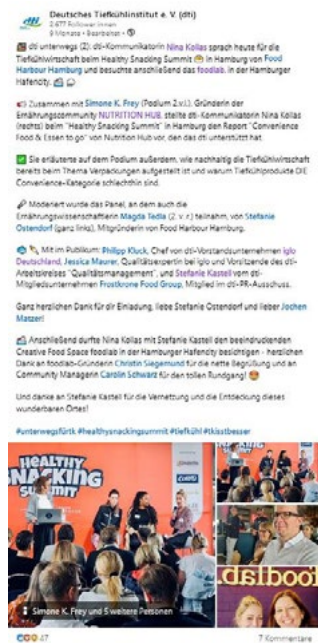
LZ Lebensmittel Zeitung
143.760 Follower:innen
7 Monate · Bearbeitet · 5

Markus Mischko ist **iglo Deutschland**-Geschäftsführer Vertrieb und seit Juni Vorstandsvorsitzender des **Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)**. ... mehr

dti-Vorsitzender **Markus Mischko** im Interview:
„Deutschland darf sich nicht überregulieren“
lebensmittelzeitung.net

HEALTHY SNACKING SUMMIT IN HAMBURG

Wichtiges Element auch unserer Branchenkommunikation ist es, mit Vorurteilen über TK aufzuräumen und die vielfältigen TK-Vorteile noch bekannter zu machen. Auf Einladung des Food Harbour Hamburg sprach **dti**-Kommunikatorin Nina Kollas Mitte Juni 2024 beim „Healthy Snacking Summit“ in Hamburg über die Convenience-Kategorie TK. Zusammen mit Simone K. Frey, Gründerin der Ernährungscommunity Nutrition Hub, stellte sie den Gästen aus der Food-Branche den Report „Convenience Food & Essen to go“ von Nutrition Hub vor, der Anfang Februar 2024 erschienen war und den das **dti** unterstützt hatte.



« Das **dti** ist für uns ein zuverlässiger Sparringspartner in wichtigen Kommunikationsfragen, die unsere Branche betreffen und bewegen. Vor allem in der politischen Kommunikation hat sich das **dti** noch stärker aufgestellt und bietet damit einen echten Mehrwert. Den PR-Ausschuss schätze ich als wertvolle Expert:innen-Runde, in der offen diskutiert wird. Die Bereitschaft, in der Kommunikation neue Wege zu gehen, ist immer vorhanden. Das zeigte im letzten Jahr auch das Social-Media-Projekt mit der Hochschule Bremerhaven, aus dem wir frischen Wind für Content auf Instagram und LinkedIn mitnehmen konnten. Unbedingt folgen! »



Matthias Hanigk, Dr. Oetker,
neuer Vorsitzender des **dti**-PR-Ausschusses

ROUND TABLES TIEFKÜHLKOST MIT RUNDSCHAU UND LEBENSMITTEL PRAXIS

Eine wichtige Zielgruppe für unsere Verbandskommunikation ist der Handel. Denn der Lebensmittelhandel ist der Ort, an dem die meisten Verbraucherinnen und Verbraucher für ihre Mahlzeiten einkaufen – und die Tiefkühlabteilung ein gerne angestruelter Ort. Je attraktiver die vielfältige Auswahl an Tiefkühlprodukten dort präsentiert wird, desto besser ist es nicht nur für den Händler, sondern auch für unsere Hersteller. Deshalb freuen wir uns immer sehr über die Möglichkeit, mit dem Handel über unsere Kategorie und ihre Inszenierung in der Tiefkühlabteilung zu sprechen. Dies tun wir nicht nur beim TIEFKÜHL STAR, sondern zum Beispiel auch bei den „Round Table“-Gesprächen, die die Fachmagazine „Rundschau für den Lebensmittelhandel“ und „Lebensmittel Praxis“ jedes Jahr organisieren.

Bereits im Frühjahr 2024 fand der „Round Table Tiefkühlkost“ der Lebensmittel Praxis statt, der Bericht dazu erschien Ende Juli 2024. Wie kann Tiefkühlkost stärker begeistern, ihre Vorzüge besser hervorheben und mehr Kunden in die Abteilung locken? Welche Trends sind besonders vielversprechend? Diese und andere Fragen diskutierten Expert:innen aus **dti**-Mitgliedsunternehmen mit Händlern aus der Branche. Für das **dti** mit am Runden Tisch saßen Markus Mischko, seit Juni 2024 neuer **dti**-Vorstandsvorsitzender und Geschäftsführer Vertrieb iglo Deutschland, Dorothee Reiering-Böggemann, Coppenrath & Wiese, Stephan Ritzenhoff von Dr. Oetker, Markus Engler, Costa Meerespezialitäten, und Judith Petit, Original Wagner Pizza.

Anfang September 2024 hatte die „Rundschau“ Expert:innen aus Industrie und Handel an den Frankfurter Flughafen geladen. Mit dabei waren aus dem **dti** Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner, Judith Petit von Original Wagner Pizza und Sabine Ahrens von Schne-frost. Sie tauschten sich mit Händlern über die coolste Kategorie im Handel aus. Der Bericht dazu erschien in der Oktober-Ausgabe 2024.



(Fotocredit: Heiko Rhode, RUNDschau für den Lebensmittelhandel)





2024:

AUSWERTUNG MEDIENBERICHTERSTATTUNG 2024:

STEIGERUNG DER REICHWEITE UM KNAPP 40 PROZENT!

- 27 Pressemitteilungen
- 790 Meldungen (2023: 696 Meldungen, + 14 %)
- Reichweite: 1 Milliarde (2023: 739 Millionen, + 39 %)
- Werbeäquivalenzwert: 9 Millionen Euro (2023: 7 Millionen Euro, + 29 %)
- **Topthemen:**
 - Absatzstatistik
 - Tipps rund um TK (Auftauen, Einfrieren, ...)

Quelle: Meltwater

Dorothee Reiering-Böggemann (l.), mit Ruth Fislage, *apetito*, ebenfalls im Vorstand des dti-PR-Ausschusses



« Der brancheninterne Austausch im dti-PR-Ausschuss ermöglicht es uns, gemeinsame Herausforderungen und Chancen zu identifizieren. Übergreifende Themen wie Nachhaltigkeit oder sich verändernde Anforderungen bei Produktion und Logistik finden hier die richtige Plattform. Dabei profitieren wir von der hervorragenden Vernetzung der Mitglieder untereinander ebenso, wie von den stets aktuellen branchenrelevanten Informationen und Grundlagenstudien, die uns bei der strategischen Ausrichtung in einem dynamischen Markt helfen. Die drängenden Anliegen unserer Branche können wir über das dti gezielt an unsere Stakeholder adressieren, nicht zuletzt an die politischen Entscheidungsträger. »

Dorothee Reiering-Böggemann, Coppenrath & Wiese,
bis Ende 2024 Vorsitzende des dti-PR-Ausschusses



VERBRAUCHER:INNEN-KOMMUNIKATION



HIGHLIGHTS VON NINA KOLLAS, LEITUNG DER dti-KOMMUNIKATION

- Der Dreh für das SAT.1-Primetime-Format „Der SAT.1-Fertiggerichte-Check“: große Bühne für die Zukunftskategorie TK ab dem 23. April 2025 immer mittwochs um 20:15 auf SAT.1 (Stream: Joyn)



Nina Kollas



BEHIND THE SCREENS

„SAT.1-Fertiggerichte-Check“: Koch Stefano Zarrella mit eigener TV-Show



„SAT.1-Fertiggerichte-Check“ ab 23. April auf Joyn und SAT.1

In einer Welt, in der wir ständig mit neuen Informationen überflutet werden, ist es umso wichtiger, den Verbrauchern die Vorteile von Tiefkühlkost einfach und klar zu erklären. Eine gute Kommunikation hilft dabei, das Wissen über TK zu erhöhen und den Menschen zu zeigen, wie genussvoll, praktisch, gesund und nachhaltig unsere Zukunftskategorie ist. Das sorgt dafür, dass die Menschen wissen, warum Tiefkühlprodukte eine gute Wahl sind – und stärkt so das positive Bild der Tiefkühlwirtschaft.

Dank der kontinuierlichen Arbeit des dti und unserer Mitglieder ist die Verbraucherkommunikation bereits sehr erfolgreich. Durch eine zielgerichtete, intensive Medienarbeit und eine starke Präsenz auch in den sozialen Medien trägt das dti maßgeblich dazu bei, das Image von TK zu stärken. Die positive Resonanz der Verbraucher:innen zeigt, dass diese Bemühungen Früchte tragen.

„DER SAT.1-FERTIGGERICHTE-CHECK!“ – dti IM FERNSEHEN!

Höhepunkt in den letzten zwölf Monaten war eindeutig eine Anfrage von SAT.1 zu einer Primetime-Serie rund um das Thema Fertiggerichte: Der Influencer, Foodblogger und Kochbuchautor Stefano Zarrella testet laut Ankündigung Fertigkehlzeiten und gibt Tipps, wie sich diese noch weiter veredeln lassen.

Bei ihren Recherchen stieß die SAT.1-Redaktion sofort auf die vielfältigen Angebote der Tiefkühlwirtschaft und wendete sich mit einem zehnteiligen Katalog voller detaillierter Fragen an den Branchen-Spitzenverband, das dti. In einem mehrstündigen Interview befragte die Redaktion dti-Chefin Dr. Sabine Eichner vor laufender Kamera zu allen möglichen Zahlen, Daten und Fakten rund um die Zukunftskategorie TK und die beliebtesten tiefgeköhlten Fertiggerichte wie Chicken Nuggets, Fischstäbchen und Pommes. Dazu schleppte das Filmteam nicht nur tonnenweise Technik in unser kleines Hauptstadtbüro, sondern räumte auch das Chefinnen-Büro einmal komplett um. Dank der großartigen Unterstützung unserer Mitglieder war Dr. Sabine Eichner jedoch bestens präpariert für das



« **Fertiggerichte sind praktisch – lange haltbar, schnell zubereitet und voller Geschmack. Und das Beste: Mit ein paar Tricks kann man sie noch auf ein neues Level heben!** »



Food-Blogger Stefano Zarrella in der SAT.1-Primetime-Serie „Der SAT.1-Fertiggerichte-Check“, ab dem 23. April immer mittwochs auf SAT.1



„TV-DREHS MACHEN UNSERE MARKE BEKANNTER!“

4 Fragen zu TV-Drehs an... Luisa Margies, Brand Activation Managerin, Original Wagner Pizza

Wie bereitet Ihr Euch auf aufwendige TV-Drehs wie den für den „SAT.1-Fertiggerichte-Check“ vor?

Zunächst klären wir die Ziele und die Kernbotschaften des Drehs. Dann arbeiten wir eng mit der Produktionsfirma zusammen, um die Anforderungen zu definieren: Worauf kommt es in dem entsprechenden Format an? Welche Bestandteile gibt es? Welche Hürden könnte es geben? Wir klären vorab, welche Inhalte wir unbedingt unterbringen möchten, welche Drehorte infrage kommen, wer die besten Interviewpartner sind, und erstellen dazu Moodboards. Natürlich gehören Zeitplanung und die logistischen sowie organisatorischen Details dazu. Wir stellen sicher, dass alle rechtlichen und sicherheitsrelevanten Aspekte geklärt sind. Wichtig ist auch die interne Abstimmung: Alle relevanten Abteilungen – von Mitarbeiter:innen aus Produktion, Verwaltung, Qualität, Sicherheit über die Rechtsabteilung bis hin zu Reinigungskräften – sind involviert. Wir checken vorab die Drehorte und koordinieren alle Details, damit der Dreh reibungslos abläuft.

Welche Tipps könnt Ihr dti-Mitgliedsunternehmen geben, die noch nicht so viel Erfahrung mit TV-Drehs haben?

Mein Tipp: sich frühzeitig gut informieren und alle Details aus den TV-Teams herauskitzeln. So weiß man ganz genau, worauf man sich einlässt und welche Inhalte auf jeden Fall Teil der Sendung sein werden. Dann sollte man sich auf alle Eventualitäten vorbereiten – alternative Drehorte, Antworten auf Zwischenfragen etc. Man sollte flexibel bleiben: Es kann immer mal etwas anders laufen als geplant. Es hilft, sich vorab mit den gängigen Abläufen bei TV-Produktionen vertraut zu machen und zu definieren, welche Inhalte man unterbringen und was man nicht zeigen oder beantworten möchte.

Wie entscheidet Ihr, welchen Anfragen Ihr zustimmt?

Zunächst einmal muss die Anfrage zur Markenstrategie und zu unseren Werten passen. Wir prüfen, ob der Dreh das richtige Zielpublikum anspricht und ob das geplante Format unsere Botschaften vermittelt. Auch die Reichweite und das Medium sind wichtig: Wir bevorzugen Projekte, die eine breite Sichtbarkeit bieten. Zudem schauen wir auf die Professionalität des Teams und die Machbarkeit des Drehs. Wenn die Anfrage nicht zu unseren Zielen passt oder die Produktionsbedingungen nicht optimal sind, lehnen wir ab. Wir bewerten den Outcome und das Risiko der möglichen TV-Produktion.

Warum sind solche Drehs wichtig für die Kategorie und die Branche?

TV-Drehs sind für uns eine hervorragende Möglichkeit, die Marke „Original Wagner Pizza“ bekannter zu machen und mit der Zielgruppe in direkter Weise zu kommunizieren. In der Lebensmittelbranche ist es besonders wichtig, das Vertrauen der Verbraucher zu gewinnen. TV-Drehs bieten uns die Gelegenheit, unsere Produkte in einem positiven Kontext darzustellen – diese „indirekte Werbung“ schafft mehr Vertrauen. Darüber hinaus fördern solche Drehs die Sichtbarkeit der Branche, indem sie neue Trends aufzeigen. Durch die Zusammenarbeit mit TV-Teams können wir nicht nur unsere Produkte präsentieren, sondern auch die gesamte Marke stärken. Das unterstützt uns, eine starke Marktstellung zu behalten.



EXPERT SUMMIT VON NUTRITION HUB, SEPTEMBER 2024

dti on stage: Im September 2024 sprach **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner beim Expert Summit der renommierten Ernährungsgemeinschaft Nutrition Hub rund um Gründerin Dr. Simone K. Frey in Berlin. Thema war die Transformation des Ernährungssystems. Vor Expert:innen aus Handel, Industrie, Startups und Ernährung stellte die **dti**-Geschäftsführerin die neuesten Zahlen aus der repräsentativen Verbraucher:innenumfrage TK-Trendbarometer von **dti** und Innofact zum Ernährungstrend Convenience vor. Mit dabei in der Morning Session auf der Bühne waren zum Thema Convenience Food & neue Esskultur Moderatorin Lia Carlucci, Hanni Rützler und Dorothee Brockmeier von Rewe To Go, zuvor Dr. Julia Adou und Michaela Ferstl von Aldi Süd mit spannenden Insights zur Planetary Health Diet: „TK ist DIE Convenience-Kategorie schlechthin! Sie erleichtert den Menschen seit der Erfindung des Schockfrostens vor 100 Jahren den Alltag, vereint Frische, Natürlichkeit, Geschmack und Convenience – und das sogar auf Vorrat!“, erläuterte Dr. Sabine Eichner beim Expert Summit.

„Gerade weil industriell produzierte Lebensmittel immer wieder per se mit negativen Folgen für die Gesundheit in Verbindung gebracht werden, gilt es hier noch einmal darauf hinzuweisen: Die Schockfrostung ist das natürlichste und frischeste Verfahren, um Lebensmittel haltbar zu machen.“



„TAG DER TIEFKÜHLKOST“, 6. MÄRZ 2025

Jährliches Highlight für die TK-Vorteilskommunikation ist der „Tag der Tiefkühlkost“ am 6. März. An diesem Tag wurden 1930 in Springfield, Massachusetts, USA, erstmals Tiefkühlprodukte verkauft. Der damalige US-Präsident Ronald Reagan hat diesen Tag 1984 zum „National Frozen Food Day“ ausgerufen. Sein Ziel: nachfolgende Generationen auf die so wichtige Erfindung für die Lebensmittelversorgung der Menschen aufmerksam machen.

Das **dti** begleitet diesen wichtigen TK-Feiertag mit Medienarbeit rund um die so genannten TK-Kernbotschaften, in denen die wichtigsten Vorzüge von Tiefkühlkost knackig und medienwirksam auf den Punkt gebracht sind. 2025 stand dabei natürlich das große Jubiläum „70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland“ im Mittelpunkt: Zum 6. März haben wir eine bundesweite Pressemitteilung verschickt, darin ein prallgefülltes Paket mit Material für die Medien. Zahlreiche Medien haben berichtet, auch TV und Hörfunk. Die wichtige Nachrichtenagentur dpa hat den „Tag der Tiefkühlkost“ am 6. März in ihren „Kalender“ aufgenommen, beim ZDF waren wir mit Vergleichszahlen zum Tiefkühlverbrauch 1960 und 2023 „Zahl des Tages“. Und dank unserer engagierten Mitglieder waren wir am 6. März außerdem mit zahlreichen kreativen Beiträgen auf den unterschiedlichen Social Media-Kanälen präsent. Herzlichen Dank für die tolle gemeinsame Aktion – insbesondere an unsere Mitstreiter:innen aus der **dti**-AG „Social Media“, in der uns die Digitalprofis aus den Mitgliedsunternehmen beraten!

FUSSBALL-EM 2024: TIEFKÜHLPRODUKTE SORGEN FÜR DEN PERFEKTEN EM-FUSSBALLABEND

Die Heim-Fußball-EM im Sommer 2024 bot ebenfalls einen sehr guten Anlass, die TK-Vorteile zu präsentieren. Zusammen mit dem Marktforschungsinstitut Innofact haben wir eine repräsentative Verbraucherbefragung gestartet, die klar zeigte: Für viele Deutsche gehören Tiefkühlprodukte zu einem gelungenen Fußballfest daheim mit Familie und Freund:innen dazu. Fast jede:r zweite Befragte (44 Prozent) sagte: „Tiefkühlprodukte sind perfekt geeignet für einen gemeinsamen Fußball-Abend während der EM.“ Deshalb haben wir natürlich in einer bundesweiten Pressemitteilung und auf Social Media mitgeteilt: Tiefkühlprodukte sind Volltreffer fürs Fußball-Partybuffet!

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)
2.077 Fachwerkmänner
8 Monate • Bearbeitet •

dti im Fußballfieber: Mit TK wirds ein perfektes Fußballfest - jetzt auch wissenschaftlich bewiesen! 🏆 + 🍷 + ❤️

Morgen ist es soweit: Achtelfinale Deutschland - Dänemark! Hoffentlich mit einem deutschen Sieg, aber auf jeden Fall mit Snacks und Fingerfood aus der Tiefkühlabteilung! 🍷 🍷 🍷

🍷 Denn: Tiefkühlprodukte sind perfekt geeignet für einen gemeinsamen Fußball-Abend während der EM! Das sagen 44 Prozent der Befragten bei der aktuellen repräsentativen Verbraucherbefragung des Marktforschungsinstituts INNOFACT AG im Auftrag des dti. 🍷

🍷 🍷 🍷 Bei den Jüngeren zwischen 18 und 39 Jahren sind es übrigens 90 Prozent, die der Aussage zustimmen, und bei Familien mit drei oder mehr Kindern im Haushalt sogar mehr als zwei Drittel der Befragten (66 Prozent)! 🍷

Herzlichen Dank für die super Zusammenarbeit, lieber Alexander Chris Schachinger und Markus Weckopf! 🍷

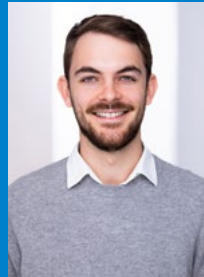
Die ganze PM hier: https://lnkd.in/g/R_HQ5wR

#TK #TKsoflesser #TKmachabund #Fußball #Tiefkühl #EM #MachmitTK #WieDuallstundWannDuallst

Foto: dti x Frostbeere Food Group 🍷



„FÜR EINEN GUTEN DREH IST VOR ALLEM AUTHENTIZITÄT WICHTIG“



Interview mit Noah Gottschalk, Executive Producer bei solisTV, verantwortlich für die Produktion des „SAT.1-Fertiggerichte-Checks“, ab dem 23. April in SAT.1 und auf Joyn

Wieso beschäftigen Sie sich ausgerechnet mit dem Thema Fertiggerichte – und das gleich in einer vierteiligen Primetime-Reihe?

Fertiggerichte gehören zum Alltag vieler Menschen in Deutschland fest mit dazu. Sei es aus Zeitgründen im stressigen Alltag oder einfach, weil der Geschmack eines bestimmten Produktes uns in Kindheits-Erinnerungen schwelgen lässt. Das ist Grund genug, dem Thema eine große Fläche zu widmen und zu fragen: Wie gut ist das, was wir so gerne essen, wirklich?

Wie haben Sie die Zusammenarbeit mit dem dti und unseren Mitgliedern bei der Recherche und den Drehs erlebt?

Wir freuen uns, dass uns und den Zuschauer:innen viele Unternehmen ihre Türen geöffnet haben. Wie werden die Lieblings-Fertiggerichte der Deutschen hergestellt? Wie sieht es in der Fabrik aus? Was ist drin? Solche Schlüsselloch-Einblicke, das zeigt unsere jahrelange Erfahrung als Produzent für Verbraucher-Formate, interessieren die Menschen enorm. Und das nicht nur im klassischen TV, sondern auch nach der ersten Ausstrahlung auf Streaming- und Video-Plattformen.

Was können Unternehmen beitragen, damit es ein perfekter Dreh wird?

Damit ein Dreh für uns als Produzent gut funktioniert, ist vor allem Authentizität wichtig. Die Zuschauer:innen merken sehr schnell, wenn sie mit auswendig gelernten Antworten konfrontiert werden. Wir führen immer Vorgespräche und versuchen, möglichst alle offenen Fragen vorab zu klären, damit alle mit einem guten Gefühl in den Dreh gehen. Die Angst, sich zu versprechen, kann ich an dieser Stelle übrigens nehmen: Wir und unsere Autorinnen und Autoren nehmen uns bei den Drehs immer viel Zeit. Deswegen können wir Fragen auch mehrfach stellen, wenn sich unser Gegenüber mal versprochen hat.

Welche Chancen sehen Sie gerade für kleinere Unternehmen, wenn diese Ihnen die Türen öffnen?

TV-Anfragen sind kein Grund für Panik. Sie bieten die Chance, das Unternehmen und seine Produkte einer großen Öffentlichkeit zu zeigen. Und im Falle der Fertigprodukte vielleicht auch mit Vorurteilen aufzuräumen. Denn, das haben wir in unseren Recherchen festgestellt: Die Qualität der Fertigprodukte ist in den vergangenen Jahren an vielen Stellen besser geworden. Gleichzeitig fühlen wir uns verpflichtet, für Transparenz zu sorgen und Aufklärung im Sinne der Zuschauerinnen und Zuschauer zu betreiben.

Was ist Ihr liebstes Fertiggericht?

Mein liebstes Fertiggericht ist eindeutig der Doseneintopf – und, na klar, die Tiefkühl-Pizza. Die darf bei uns im Tiefkühlfach nie fehlen.

SOCIAL MEDIA

HIGHLIGHTS VON MACY MORRIS, WERKSTUDENTIN IM **dti** SEIT OKTOBER 2024, ZUSTÄNDIG FÜR WEBSITE UND SOCIAL MEDIA

- Die Sitzungen mit dem **dti**-PR-Ausschuss und der AG Social Media Ende 2024: faszinierende erste Einblicke in den Austausch zwischen dem **dti** und seinen Mitgliedern!
- Das Treffen des **dti**-Arbeitskreises Außer-Haus-Markt Anfang 2025 bei apetito: Ich durfte unsere neue Social Media-Strategie präsentieren und das apetito-Werk besichtigen!



Macy Morris

ÜBERARBEITETE SOCIAL MEDIA- STRATEGIE DES **dti**

In den vergangenen Monaten haben wir unsere **dti**-Social-Media-Strategie überarbeitet. Wir konzentrieren uns nun auf unsere Kanäle bei Instagram, Facebook und LinkedIn, über die wir mit unseren Zielgruppen kommunizieren: Verbraucher:innen, Profi-Verwendern, unseren Mitgliedern, der Branche und der Politik. Ende 2024 haben wir unsere Instagram-Accounts „Cool.icious“ und „TK.isst.besser“ evaluiert. In enger Zusammenarbeit mit dem **dti**-PR-Ausschuss und der AG Social Media haben wir beschlossen, beide Kanäle zusammenzuführen und unter dem neuen Namen „deutsches.tiefkühlinstitut“ zu präsentieren. So



informieren wir nun über einen einzigen klaren Kanal, der sowohl Privatverbraucher:innen als auch Profiverwender:innen anspricht.

Zusätzlich haben wir das Layout unserer Beiträge überarbeitet, um mit wärmeren Farben auch emotional einen besseren Bezug zu unseren coolen Produkten zu schaffen. Das Community Management ist nun zentraler Bestandteil unserer Strategie. Neben der Kommunikation auf unseren Kanälen engagieren wir uns verstärkt in der Interaktion mit anderen für uns wichtigen Accounts. Das hilft uns, Netzwerk, Relevanz, Sichtbarkeit und Reichweite des **dti** zu erweitern und eine noch breitere Zielgruppe anzusprechen. Erste Erfolge zeigen sich bereits: Mittlerweile konnten wir die Followerzahl auf Instagram bereits auf über 1.000 Nutzer:innen ausweiten! Und wir sind sicher: Da geht noch mehr!

Mit dieser neuen Strategie sind wir näher am Puls der Zeit und reagieren auf die zunehmende Bedeutung von sozialen Medien für unsere TK-Vorteilskommunikation – gerade mit Blick auf die jüngere Zielgruppe. Dabei erhalten wir weiterhin Unterstützung von Fabian Held, unserem großartigen Dienstleister.

« Mit der überarbeiteten Social Media-Strategie trifft das **dti** auf Instagram den Ton des Kanals und erreicht ein Vielfaches der bisherigen Reichweite. »



Fabian Held,
Herr Held Online Kommunikation





SPANNENDES SOCIAL MEDIA-Projekt MIT DER HOCHSCHULE BREMERHAVEN

Anstoß für die Überarbeitung unserer Social Media-Strategie gab ein Projekt, das wir im Sommer 2024 gemeinsam mit der Hochschule Bremerhaven umgesetzt haben: „Social Media goes cool!“ Unter der Leitung von Professorin Barbara Kleine-Kalmer, die an der Hochschule BWL lehrt und als Jurorin unseres **FROZEN! dti Innovation Award** tätig ist, entwickelten Studierende praxisnahe Social Media-Strategien für das **dti**.

Die Studierenden arbeiteten an drei konkreten Tiefkühl-Cases und präsentierten abschließend ihre Ergebnisse. Auch einige Mitglieder der **dti**-AG Social Media, die das Projekt von Anfang an mitbegleitet hatte, nahmen an den Pitches teil und gaben wertschätzendes Experten-Feedback. Dabei wurde deutlich, dass das **dti** im Vergleich zu anderen Verbänden eine überdurchschnittlich hohe Engagement-Rate auf Social Media erzielt. Gleichzeitig bestätigte das Projekt die zentrale Rolle sozialer Medien für unsere Kommunikation und Zielgruppenansprache.

LINKEDIN

Nach wie vor investieren wir viel Energie und Leidenschaft in den weiteren Ausbau unseres LinkedIn-Kanals, den wir Ende 2023 gestartet haben.

Bereits jetzt zählt unsere Community über 2.800 Tiefkühl-Fans (Stand: April 2025) – ein großartiger Erfolg, der uns in unserer Strategie bestätigt. LinkedIn hat sich für uns als zentrale Plattform etabliert, um über die tägliche Verbandsarbeit zu informieren, auf Veranstaltungen hinzuweisen und aktuelle Entwicklungen in Politik und Marktgeschehen zu kommentieren. Ein Beispiel hierfür war unser Beitrag zum 70-jährigen Jubiläum der Tiefkühlkost in Deutschland 2025, der in der Community auf große Resonanz stieß: zahlreiche Likes und sogar eine Reaktion des Bundeszentrums für Ernährung – ein voller Erfolg!

Die kontinuierliche Auswertung unserer LinkedIn-Aktivitäten zeigt eine erfreuliche Entwicklung: Followerzahlen, Reichweite und Interaktionsraten steigen stetig. Diese positiven Signale bestärken uns darin, unseren Kurs fortzusetzen.

Sascha Nikschat von unserem Mitgliedsunternehmen Valio aus Hamburg hat uns die Frage beantwortet, warum er dem **dti** so gerne auf LinkedIn folgt:

„Das Institut liefert wertvolle Einblicke und aktuelle branchenspezifische Informationen rund um die Tiefkühlindustrie. Dazu gehören Markttrends, neue Technologien, innovative Produkte und relevante gesetzliche Änderungen.“

Fazit: Es lohnt sich also, uns auf Social Media zu folgen, wenn dies nicht schon längst der Fall ist!



Die Studierenden unseres gemeinsamen Projekts „Social Media goes cool!“ mit der Hochschule Bremerhaven, hinten links in grün: Frau Prof. Dr. Barbara Kleine-Kalmer, daneben dti-Kommunikatorin Nina Kollas

« Die Zusammenarbeit zwischen der Hochschule Bremerhaven und dem **dti** war sehr erfolgreich und hat gleichzeitig viel Spaß gemacht. Durch die Kooperation ist ein tolles Projekt entstanden, das auch die Studierenden begeistert hat. Sie konnten wertvolle Einblicke in die Welt der Tiefkühlprodukte und die Praxis des Social Media-Marketings gewinnen. »



Prof. Dr. Barbara Kleine-Kalmer, Hochschule Bremerhaven



GEMEINSAME SOCIAL MEDIA-AKTIONEN DER dti-TIEFKÜHLFAMILIE

Besonders wichtig sind gemeinsame Social Media-Aktionen mit den **dti**-Mitgliedsunternehmen, zum Beispiel zum „Tag der Tiefkühlkost“ am 6. März, zum „Tag der Kälte“ am 26. Juni oder zur „Aktionswoche Lebensmittelverschwendung“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Herbst. Wir beraten uns im Vorfeld dazu im **dti**-PR-Ausschuss und in der **dti**-AG Social Media mit den Kommunikationsexpert:innen aus Mitgliedsunternehmen. Von der Social Media-Expertise unserer Mitglieder lernen wir und setzen gemeinsam Projekte um: Zusammen haben wir eine tolle Idee für eine verbandsweite Social Media-Aktion zum „Tag der Tiefkühlkost“ 2025 entwickelt und per Sonder-Rundschreiben an alle Mitglieder kommuniziert. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: zahlreiche Posts unserer Mitglieder am 6. März, die alle auf unterschiedliche Weise die vielfältigen

Vorzüge unserer Kategorie und das 70-jährige Jubiläum im deutschen Einzelhandel thematisierten. Richtig klasse!

Ebenso haben wir im Herbst 2024 die „Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung“ unterstützt und unsere Mitglieder dazu aufgerufen, sich aktiv zu beteiligen.

Ein großes Dankeschön für das herausragende Engagement an unsere **dti**-Tiefkühlfamilie! Durch diese Aktionen schaffen wir gemeinsam Aufmerksamkeit für wichtige Themen und treiben Veränderungen in der Tiefkühlbranche aktiv voran.

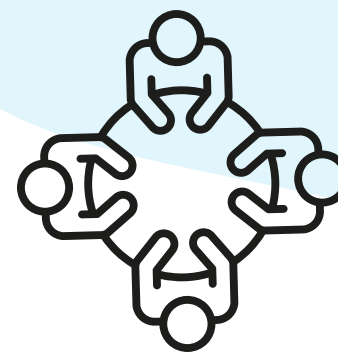
UNSER ERSTES VIDEO-INTERVIEW!

Im Rahmen unserer neuen Social-Media-Strategie legen wir nun einen verstärkten Fokus auf Videos. Authentische Einblicke kommen bei unserer Community sehr gut an und schaffen lebendigere Eindrücke aus der Tiefkühlwelt.

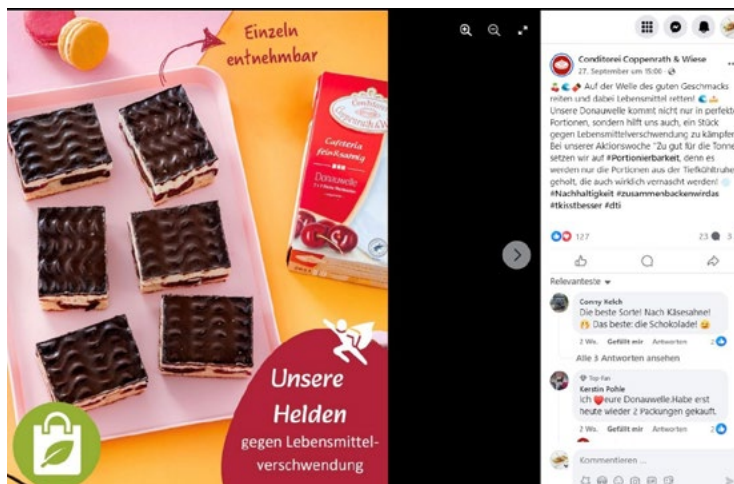
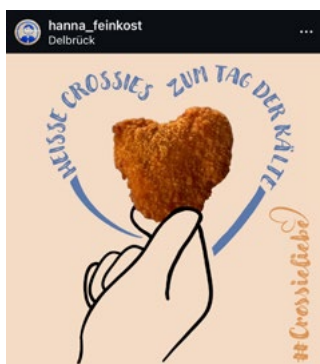
Im Januar 2025 haben wir unser erstes Videointerview mit unserem Mitglied Abbig Feinfrost auf der Grünen Woche in Berlin geführt, bei dem uns Reiko Mündlich die Vorteile von Tiefkühlkost näherbrachte. Das positive Feedback unserer Community hat uns bestärkt, diesen Formaten mehr Raum zu geben.

**Bitte weiterhin
 liken, teilen und
 kommentieren –
 so steigern wir die
 Reichweite für unsere
 Zukunftskategorie TK!**

An dieser Stelle möchten wir unseren Mitgliedern herzlich für ihre tatkräftige Unterstützung auf Social Media danken. Nur so können wir die Vorteile unserer Lieblingskategorie TK und unsere zentralen Kernbotschaften mit hoher Reichweite verbreiten und unser wertvolles Netzwerk stetig ausbauen. Wir freuen uns darauf, auch weiterhin auf Euer Engagement zählen zu dürfen. Folgt uns, liked, teilt und repostet – nur gemeinsam machen wir den Unterschied!



**UNBEDINGT
MITMACHEN!**



LOGISTIK

HIGHLIGHTS VON DR. SABINE EICHNER, dti-GESCHÄFTSFÜHRERIN

- Ein „zünftiges“ Kälteforum im mittelalterlichen Nürnberg
- Internationales Netzwerken zum TK-Temperaturstandard
- FROSTEQ – Vorbereitungen für das wissenschaftliche Forschungsprojekt zu einem möglichen neuen TK-Temperaturstandard der Wageningen University mit Partnern



Dr. Sabine Eichner

DER dti-ARBEITSKREIS LOGISTIK

Der **dti**-Arbeitskreis Logistik setzte sich in den letzten Monaten mit strategisch wichtigen Handlungsfeldern in der TK-Distributionslogistik auseinander: die Verbesserung der Zusammenarbeit mit dem Handel, die Erhöhung der Resilienz der TK-Logistik durch verbesserte Planung und kooperative Ansätze, aber auch langfristige Aufgaben wie die Weiterentwicklung der TK-Logistik.

Unter der Leitung von **dti**-Vorstandsmitglied Frank Huckschlag, Chief Operating Officer Newcold, bearbeitete der Arbeitskreis Themen wie die Chancen und Grenzen von TK-Frachtenbörsen oder KI-gestützte Verbesserungen der integrierten Absatzplanung. Außerdem beschäftigten sich die Mitglieder mit der TK-Logistik 4.0: Wie könnte eine nachhaltige und ressourcenschonende TK-Logistikstruktur „auf der grünen Wiese“ aussehen?

Der Arbeitskreis bietet auch die Möglichkeit für Impulsvorträge: Unsere **dti**-Mitglieder Foodforecast und SWS Power Solutions haben zu KI-gestützter Planung und elektrifizierten Kühltransportlösungen für die Schiene informiert. GS1 Germany berichtete über neue Entwicklungen bei den logistischen Standards.

DISKUSSION ZU EINEM MÖGLICHEN NEUEN TK-TEMPERATURSTANDARD

Im Mittelpunkt der fachlichen Diskussion des **dti**-Arbeitskreises Logistik stand 2024 auch das Thema „TK-Temperaturstandard minus 18 Grad“. Die Fachleute setzten sich mit den Chancen und Risiken einer möglichen Erhöhung der aktuell gesetzlich vorgeschriebenen TK-Temperatur von minus 18 Grad Celsius aus Sicht der Supply Chain auseinander. Dieses Thema wird derzeit durch eine Studie des Konzerns Nomad Foods und die Logistik-Allianz „The Move to Minus 15°C“ in die internationale Diskussion gebracht.

Wichtig aus der Perspektive der im **dti**-Arbeitskreis versammelten TK-Logistik-Experten:

Unterschiedliche TK-Temperaturen kommen in der Supply Chain nicht in Frage. Insbesondere im Lager und im Handel ist das nicht umsetzbar. Erforderlich ist eine einheitliche Temperatur für alle Produkte und Teile der Tiefkühlkette. Mögliche Temperaturänderungen müssen unter realen Bedingungen untersucht und mit entsprechender Forschung unterlegt werden. Ob es Einsparpotenziale gibt, muss ergebnisoffen untersucht werden.

Hier geht's zur Pressemitteilung zur Diskussion um eine Erhöhung des TK-Temperaturstandards:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2024-14-minus-15-grad-2024>



Insbesondere die regulatorischen Fragen müssen juristisch und politisch sauber geklärt werden, bevor eine Änderung des TK-Standards erwogen werden kann. Es handelt sich also um einen langfristigen Prozess. Weitere Forschung, wie sie das **dti** derzeit mit Partnern im wissenschaftlichen Forschungsprojekt FROSTEQ der Wageningen University anschiebt, ist zwingend notwendig.

Klar ist aber auch: **Die Branche hat nun eine enorme Chance, sich mit grundlegenden Bausteinen in ihrer Logistikkette auseinanderzusetzen und Potenziale für mehr Klimaschutz auszuloten.**



dti AUF DER EUROPAKONFERENZ DER GCCA

Im April 2024 nahm dti-Chefin Dr. Sabine Eichner in Brüssel an einer Podiumsdiskussion bei der „European Cold Chain Conference“ der „Global Cold Chain Association“ teil (GCCA). Die Organisation vertritt Mitglieder aus der Tiefkühl-Logistikette.

Weitere Diskutant:innen waren Shane Brennan, Senior Vice President for Global Communications GCCA, David Petet, Head of Sustainability Nomad Foods, Eelke Westra, Programme Manager Wagen-

ingen University, und Dirk Hoffmann, Director Produce Development UK Ports and Terminals.

Thema waren die Erkenntnisse aus der Studie von Nomad Foods, die eine möglichen Erhöhung des gesetzlich vorgeschriebenen TK-Temperaturstandards von derzeit minus 18 Grad Celsius untersucht hatte, sowie möglichen Schlussfolgerungen aus den Erkenntnissen für die TK-Logistikette. Für das dti entwickelt sich daraus eine engere Zusammenarbeit mit der GCCA, die im Interesse der globalen Tiefkühlwirtschaft liegt. Der Austausch im International Frozen Food Network (IFFN) wurde um die GCCA als neues Mitglied erweitert. Künftige gemeinsame Netzwerkprojekte können davon profitieren.



Europakonferenz der GCCA in Brüssel



Dr. Sabine Eichner, dti-Geschäftsführerin, und VDKL-Geschäftsführer Dr. Jan Peilstein eröffnen das KÄLTEFORUM 2024

KÄLTEFORUM

Die wichtigste Plattform für alle, die in der Tiefkühllogistik und -lagerung aktiv sind, ist das jährliche KÄLTEFORUM, das vom dti und dem Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen (VDKL) veranstaltet wird. Bei dem wichtigen Netzwerktreffen von rund 200 Fachexpert:innen geht es um aktuelle Branchenthemen, fachlichen und persönlichen Austausch und konkrete Impulse durch die Besichtigung attraktiver Logistikstandorte.

INTERNATIONALER AUSTAUSCH

HIGHLIGHTS VON dti- GESCHÄFTSFÜHRERIN DR. SABINE EICHNER

- Globale Zusammenarbeit in der Tiefkühlwirtschaft ist unverzichtbar
- Das internationale TK-Netzwerk ist gewachsen: neue Mitglieder im International Frozen Food Netzwerk (IFFN)!
- Minus 18 Grad: Wie kann der internationale TK-Temperaturstandard optimiert werden?



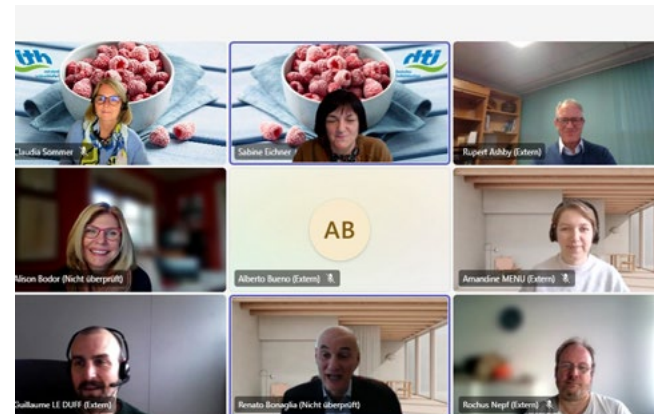
Dr. Sabine Eichner

Die globale Tiefkühlwirtschaft spielt eine bedeutende Rolle bei der weltweiten Versorgung mit frischen, nährstoffreichen und lange haltbaren Lebensmitteln. 2023 betrug der globale Umsatz mit Tiefkühlware 297 Milliarden US-Dollar laut Fortune Business Insights. Prognosen zufolge könnte er bis 2032 auf 441 Milliarden US-Dollar anwachsen. Auch die deutsche Tiefkühlwirtschaft ist international intensiv vernetzt. Daher ist es wichtig, auf der Ebene der Tiefkühlverbände international und europäisch den Dialog zu fördern.

Das **dti** hat dazu vor einigen Jahren einen Austausch ins Leben gerufen, der sich inzwischen als International Frozen Food Network (IFFN) etabliert hat. Um Erfahrungen und Best Practices zu teilen und gemeinsame Initiativen wie die mögliche Optimierung der international gültigen TK-Temperatur von derzeit minus 18 Grad Celsius anzugehen, ist diese Plattform sehr wertvoll. Das **dti** engagiert sich mit voller Überzeugung für diese Zusammenarbeit, die wir als wichtige strategische Säule unserer Arbeit als Spitzenverband sehen. Wir schließen damit auch eine Lücke in der internationalen Kooperation, da es für die Tiefkühlindustrie keine internationalen oder europäischen Dachverbände gibt.

INTERNATIONAL FROZEN FOOD NETWORK (IFFN): WERTVOLLE PLATTFORM FÜR DEN INTERNATIONALEN AUSTAUSCH

Das International Frozen Food Network (IFFN) hat 2024 weiteren Zuwachs bekommen: Das Netzwerk der weltweit führenden Tiefkühlverbände von American Frozen Food Institute (AFFI), British Frozen Food Federation (BFFF), Fachverband der Lebensmittelindustrie (Österreich), UNAS Unione Nazionale Alimenti Surgelati (Italien), VriesVersPlatform (Niederlande), FIAC Fédération des Industries des Aliments Conservés (Frankreich) und dem **dti** hat den spanischen Tiefkühlverband Frozen Espana, die Organisation PROFEL – European Association of Fruit and Vegetable Processors, und den Logistikverband Global Cold Chain Association (GCCA) in seine Runde aufgenommen.



Ziel des IFFN ist es, das Bewusstsein für die Vorteile von Tiefkühlkost zu schärfen und sich über bewährte Praktiken innerhalb der internationalen Tiefkühlindustrie auszutauschen. Die internationalen Marktentwicklungen, Nachhaltigkeits- und Kommunikationsthemen rund um TK stehen bei den regelmäßigen digitalen Meetings auf CEO-Ebene im Mittelpunkt. Der Austausch erweitert die Kenntnisse und stärkt die Zusammenarbeit gerade in der politischen Arbeit für eine stärkere Anerkennung und Wettbewerbsfähigkeit der Tiefkühlwirtschaft international.

Ende 2024 hat das IFFN einen gemeinsamen Standpunkt zum derzeit international gültigen TK-Temperaturstandard von minus 18 Grad Celsius veröffentlicht.



November, 2024

Position Paper – “Degrees of Change”

The current global standard for storing frozen food storage is minus 18°C/0°F and has been at this level for 100 years with little challenge.

In 2022 the International Frozen Food Network (IFFN) started discussion about the possibility of increasing this temperature and floated the idea at the International Frozen Food Conference at Anuga in 2023.

That year Nomad Foods, as first frozen food producer, started an 18-month study, in partnership with food science organisation Campden BRI, examining the effects of storing frozen food at various temperatures on product safety, texture, and nutritional value. The study found no significant changes in food quality or safety at -15°C. However, more research is needed to fully understand the impact on delicate food items such as soft fruits, herbs, and specialty ice creams, which are likely to be more sensitive to temperature changes.

Any small change in temperature that has the potential to reduce energy consumption and carbon emissions without compromising food safety of frozen foods would be an exciting development and, in the current climate, the industry has a moral obligation to look at what is possible.

At the same time, there is an exciting opportunity to boost the quality of frozen foods by decreasing temperature fluctuations. Considering the advances in technology and practices since the original set temperature was established, it is today a legitimate approach to consider new modes of operation that will be more responsive to the challenges of climate change while also enhancing the quality of frozen foods while they travel across domestic and global distribution channels.

Today, regulations in some countries (i.e. EU) do not permit deviations from the prescribed frozen storage temperature of minus 18°C/0°F. Regulations in other countries (i.e. U.S. and U.K.) are less prescriptive, yet food safety must always be maintained. Regulatory harmonization is necessary to fully take advantage of changes to the average storage temperature of frozen foods.

IFFN AUF DER ANUGA 2025

Nach der erfolgreichen Premiere 2023 wird das IFFN auch 2025 eine Vortrags- und Netzwerkveranstaltung auf der Anuga in Köln am 7. Oktober 2025 anbieten. Unter dem Titel „Frozen Food Supply Chain: Delivering Food Security for the World“ wird mit dem internationalen Logistikverband Global Cold Chain Association (GCCA) erstmals ein wichtiges gemeinsames Zeichen für die Bedeutung der Branche für die weltweite Ernährungssicherheit gesetzt. Mit der international besetzten Konferenz werden wir der Branche neue Räume für den Austausch und mehr Sichtbarkeit in der Öffentlichkeit geben. Die Lebensmittelmesse Anuga ist genau der richtige Ort, um diesen Dialog zu führen und die Wertschätzung für TK global zu fördern.



Hier geht's zur Pressemitteilung zum gemeinsamen Positionspapier des IFFN:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2024-20-iffn-positionspapier-2024>



Alison Bodor (l.), Präsidentin und Geschäftsführerin des American Frozen Food Institutes (AFFI), Rupert Ashby, Chief Executive der British Frozen Food Federation (BFFF), Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin des dti, bei der IFFN-Fachkonferenz auf der Anuga im Herbst 2023



Rupert Ashby,
Chief Executive
British Frozen Food
Federation (BFFF)

«With our increasingly interconnected world, and the effects on that of current geopolitics, close cooperation among trade associations in the international frozen food industry is essential. Shared challenges – such as sustainability, supply chain efficiency, food safety, and regulatory alignment—require coordinated global solutions. Through our increased collaboration, we strive to set common standards, drive innovation, and advocate for policies that benefit producers, retailers, and consumers alike. Our strong alliance ensures good knowledge exchange, and strengthens resilience against disruptions, all with the aim of guaranteeing that accessible and sustainable high-quality frozen food is available worldwide.» »



TIEFKÜHLNETZWERK

VERANSTALTUNGEN

HIGHLIGHTS VON ANNETTE VENOHR, LEITERIN VERANSTALTUNGEN IM dti:

- TIEFKÜHLTAGUNG 2024 in Berlin mit Pool-Party im „Haubentaucher“
- Logistik-Konferenz KÄLTEFORUM mit rund 200 Teilnehmer:innen in Nürnberg 2024



Annette Venohr

Das **dti** ist die zentrale Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlbranche. Unser Anliegen ist es, die **dti**-Tiefkühlfamilie aktiv zu vernetzen – durch exklusive Lern- und Austauschformate sowie den Dialog mit der Branche und wichtigen Akteuren aus Wirtschaft, Politik, NGOs und Wissenschaft. Offener Austausch und konstruktive Debatten tragen zu gemeinsamem Wachstum bei.

Besonders wichtig ist für uns, dass wir alle zwei Jahre bei der Anuga in Köln dabei sind, der weltgrößten Lebensmittelmesse: als Partner der Fachmesse Anuga Frozen Food, im Aussteller-Beirat, mit einem Messestand und Veranstaltungen. Für unsere **dti**-Fachkonferenzen wie die **dti**-TIEFKÜHLTAGUNG, das **dti**-QUALITÄTSFORUM oder das KÄLTEFORUM, das wir zusammen mit dem Verband Deutscher Kühllhäuser und Kühllogistikunternehmen (VDKL) veranstalten, akquirieren wir hochkarätige Referent:innen. Das gilt auch für unsere Digitalformate (**dti** digital), Seminare und Workshops. Dabei ist uns wichtig, genügend Raum für den informellen Austausch zu schaffen – sei es bei Kaffeepausen, gemeinsamen Mahlzeiten, Besichtigungen oder geselligen Kommunikationsabenden. Die Stärke der **dti**-Gemeinschaft liegt nicht nur im gemeinsamen Engagement für zentrale Ziele, sondern vor allem in den gewachsenen, persönlichen Beziehungen. So wertvoll digitale Formate auch sind – der persönliche Austausch und das direkte Netzwerken bleiben unverzichtbar. Deshalb setzen wir auf eine ausgewogene Mischung aus Präsenz- und Online-Veranstaltungen.

Ein Highlight im **dti**-Veranstaltungskalender ist die **dti**-TIEFKÜHLTAGUNG mit der Mitgliederversammlung, stets zur Jahresmitte.

TIEFKÜHLTAGUNG 2024 BELEUCHTET AKTUELLE BRANCHENTHEMEN

Rund 200 Gäste aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft, Verbänden und Gesellschaft kamen Anfang Juni in Berlin zur TIEFKÜHLTAGUNG 2024 zusammen. Unter dem Motto „Für die Zukunft entscheiden(d)“ diskutierten die Teilnehmer:innen aktuelle Branchenthemen und die Lösungsbeiträge von TK. Die Vorträge beleuchteten Food Trends, Nachhaltigkeit und Künstliche Intelligenz.



«TK ist die nachhaltige Zukunftskategorie für unsere Ernährung! Tiefkühlprodukte verbinden Sinn mit Sinnlichkeit und bringen Freude und Leichtigkeit in die Küche und auf den Teller – neben den vielen weiteren unschlagbaren Vorteilen unserer Kategorie.»

Markus Mischko,
dti-Vorstandsvorsitzender, bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2024



Markus Mischko präsentiert sich bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2024 als neuer dti-Vorstandsvorsitzender



TIEFKÜHL TAGUNG24

03. – 04.06.2024, Berlin

ABWECHSLUNGSREICHES VORTRAGSPROGRAMM

- **Daniel Anthes (Food- und Nachhaltigkeits-
experte)** betrachtete die relevanten Megatrends Gesundheit, Nachhaltigkeit und Individualisierung. Er zeigte, wie sich diese in Food-Trends wie Planet Health Food und hyperpersonalisierter Ernährung widerspiegeln.
- **Jörg Reuter (Geschäftsführer, Artprojekt
Nature & Nutrition GmbH)** erklärte, warum die Planetary Health Diet als strategische Antwort auf die Herausforderungen der Markenpositionierung dienen kann und wie sie Unternehmen dabei hilft, sich nachhaltig zu positionieren.
- **Thomas Ebenfeld (Co-Founder, concept m
research + consulting GmbH)** analysierte die „Konsumkultur des paradoxen Konsumenten“ und die Fallstricke der Nachhaltigkeitskommunikation. Er zeigte Lösungen auf, um Nachhaltigkeit klarer und weniger polarisierend zu kommunizieren.



Die ausführliche Pressemitteilung zur
dti-TIEFKÜHLTAGUNG 2024 finden Sie hier:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2024-10-tiefkuehltagung-2024>



Volles Haus bei der dti-TIEFKÜHLTAGUNG 2024 in Berlin

- **Carl-Otto Gensch (Bereichsleiter Produkte &
Stoffströme, Öko-Institut e. V.)** erläuterte die strategische Bedeutung von Umweltbilanzen in der Tiefkühlbranche, die rechtlichen Rahmenbedingungen und die Fortschritte der Branche bei der Reduzierung von CO₂-Emissionen.
- **Hergen Pargmann (Geschäftsführer, Comp-
anyMind GmbH & Co. KG)** zeigte anhand von Best Practices, wie KI in der Wertschöpfungskette für mehr Effizienz, bessere Qualität und neue Innovationspotenziale sorgt.
- **Prof. Dr. Jürgen Schulz (Universität der Künste
Berlin)** hinterfragte das Konzept des mündigen Bürgers in der Entscheidungsgesellschaft, betonte die Rolle des Zweifels als „Champagner des Denkens“ und gab Empfehlungen für typische Fehlentscheidungen.
- **Lars Heiermann (Director Data Intelligence,
Conet Solutions GmbH)** präsentierte Möglichkeiten zur Integration von Künstlicher Intelligenz (KI) in Unternehmensprozesse, um Effizienz zu steigern und die Kundenzufriedenheit zu verbessern.

Dr. Sabine Eichner, dti-Geschäftsführerin, und Markus Mischko, dti-Vorstandsvorsitzender, eröffnen die Abendveranstaltung der TIEFKÜHLTAGUNG 2024 im Berliner Pool-Club „Haubentaucher“



dti-Prominenz vor „Tweety“ im Berliner Pool-Club „Haubentaucher“



Ausgelassene Stimmung unter den Teilnehmer:innen der TIEFKÜHLTAGUNG 2024

NETZWERKEN IN EINZIGARTIGER ATMOSPHÄRE

Ein besonderes Highlight war unser Kommunikationsabend im Pool-Club „Haubentaucher“ in Berlin-Friedrichshain. Dieser außergewöhnliche Veranstaltungsort bot mit seinem weitläufigen Außenbereich, stilvollen Lounge-Bereichen und dem einladenden Pool die perfekte Kulisse für anregende Gespräche.

Kulinarisch wurden wir von unseren Mitgliedsunternehmen Salomon Foodworld, Schneefrost, Erlenbacher und Froneri Schöller bestens versorgt. Bei erstklassigem Essen und kühlen Drinks genossen die Gäste die besondere Mischung aus urbanem Flair und sommerlicher Leichtigkeit.



KÄLTE FORUM 2024

« 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. »



Dr. Jan Peilsteiner,
VDKL-Geschäftsführer

KÄLTEFORUM VON dti UND VDKL: UNVERZICHTBARES HIGHLIGHT DER BRANCHE

Seit 18 Jahren gestalten wir gemeinsam mit dem VDKL das KÄLTEFORUM, eine der wichtigsten Plattformen für die Tiefkühl- und temperaturgeführte Logistik. Die jährliche Fachkonferenz bringt rund 200 Teilnehmer:innen zusammen, fördert den direkten Austausch und bietet wertvolle Einblicke.

Hochkarätige Fachvorträge und ein exklusives Besichtigungsprogramm machen das Event zu einem unverzichtbaren Highlight der Branche.

Mitte November 2024 trafen sich erneut rund 200 Expert:innen aus der Tiefkühl- und Frischewirtschaft in Nürnberg zum KÄLTEFORUM. Dabei spannte sich der Bogen von zukunftsweisenden Technologien wie der Elektromobilität bis hin zu kritischen Themen wie Cybersicherheit. Bei einem zünftigen fränkischen Abendbuffet im Traditions-Gasthaus „Bratwurst Röslein“ in der Nürnberger Altstadt ließen die Teilnehmer:innen den intensiven Konferenztag gemütlich ausklingen.

Highlight am zweiten Tag: Das Besichtigungsprogramm führte die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des KÄLTEFORUMS zum Multi-Temp-Lager der Nagel-Group und ins Digital Experience Center von Siemens.

« 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. »



Dr. Sabine Eichner,
dti-Geschäftsführerin



Hier geht's zur ausführlichen Pressemitteilung zum KÄLTEFORUM 2024:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2024-19-kaelteforum-2024>



VDKL-Geschäftsführer Dr. Jan Peilsteiner und dti-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner eröffnen das KÄLTEFORUM 2024



Fachlicher Input auf der Bühne beim KÄLTEFORUM 2024



Herzlicher Empfang der Teilnehmer:innen des KÄLTEFORUMS 2024 im Traditionsrestaurant „Bratwurst Röslein“ in Nürnberg



FROZEN! SPOTLIGHT 2024: INSPIRIERENDE DISKUSSION ZUR INNOVATIONSKRAFT DER TIEFKÜHLWIRT- SCHAFT!

Alle zwei Jahre zeichnet der **FROZEN! dti Innovation Award supported by AFC and anuga** auf der Lebensmittelmesse Anuga in Köln Innovationen aus der und für die Tiefkühlwirtschaft aus. Bei der Premiere 2023 standen innovative Ideen aus Start-ups sowie neue Konzepte aus etablierten Unternehmen im Mittelpunkt. Zwischen den Wettbewerbsjahren geht die Veranstaltung **FROZEN! Spotlight** thematisch in die Tiefe und beleuchtet aktuelle Innovationsthemen. Ziel ist es, den fachlichen Austausch anzuregen und eine stärkere Vernetzung innerhalb der Community zu ermöglichen.

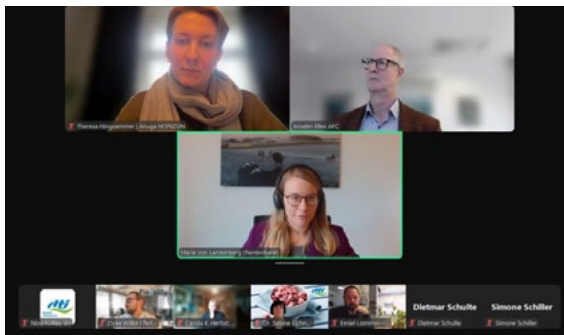
Gemeinsam mit über 50 Teilnehmer:innen haben wir Ende November 2024 bei der Premiere von **FROZEN! Spotlight** online über Rahmenbedingungen und Förderung für junges Unternehmertum und Innovationen im Tiefkühlbusiness diskutiert. Die leitenden Fragen waren unter dem Titel „Innovationen vorantreiben – Die Zukunft der Tiefkühlwirtschaft gemeinsam gestalten“: Wie steht es

um die Innovationskraft in der Tiefkühlwirtschaft? Vor welchen Herausforderungen stehen Gründer:innen und Start-ups, aber auch innovative etablierte Unternehmen in Deutschland? Wir können Forschung, Entwicklung und Start-ups die Ernährungswende voranbringen?

Dazu diskutierten unter anderem:

- Dr. Sabine Eichner, **dti**-Geschäftsführerin
- Anselm Elles, Vorstand und Managing Partner der AFC Consulting Group
- Carola K. Herbst, stellvertretende Geschäftsführerin Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel, DLG e.V. - German Agricultural Society
- Theresa Hingsammer
- Marie von Landenberg, Gruppenleiterin Innovation und Strategie, Landwirtschaftliche Rentenbank
- Emiel Lommen, Global Commercial Director der Frostkrone Food Group
- Dyke Wilke, Mitgründer und Geschäftsführer der flexAlity GmbH, Sprecher des Startup-Verbandes, Landesgruppe Bremen

Emiel Lommen, Frostkrone, Panelist bei **FROZEN! Spotlight** 2024



FROZEN! Spotlight diskutiert online zur Innovationskraft der Tiefkühlwirtschaft



« **Unser FROZEN! dti Innovation Award und das Fachpanel FROZEN! Spotlight haben gezeigt: Die Tiefkühlwirtschaft ist ein Innovationsmotor, der Tradition und Start-ups erfolgreich verbindet und dabei den Optimismus und die Dynamik der Food-Branche vorantreibt. Tiefkühlprodukte mit ihren vielen Benefits sind eine wichtige Zukunftskategorie!** »



Dr. Sabine Eichner,
dti-Geschäftsführerin

Fazit des Austausches: Convenience, Nachhaltigkeit und Longevity – diese großen Trendtreiber können im Tiefkühlbereich optimal vereint werden. Um dieses Potenzial voll auszuschöpfen, sind die enge Vernetzung und der Austausch von Ideen zwischen Start-ups, Forschung und etablierten Unternehmen sowie förderliche politische Rahmenbedingung für Kreativität, Gründergeist und Innovationen unerlässlich. In unserer **dti**-Agenda zur Bundestagswahl 2025 haben wir deshalb auch von der neuen Bundesregierung gefordert, geeignete Marktbedingungen für innovative Food-Technologien zu schaffen.



dti DIGITAL: EXKLUSIVE ONLINE- SEMINARE FÜR MITGLIEDER

Durch die Online-Veranstaltungsreihe „**dti digital**“ ermöglicht das **dti** seinen Mitgliedern einen unkomplizierten Zugang zu aktuellen Informationen und Lerninhalten.

Die Veranstaltungsreihe ist in der Regel exklusiv nur **dti**-Mitgliedern zugänglich. Auch 2024/2025 setzte das **dti** die Veranstaltungsreihe mit einer Vielzahl an digitalen Seminaren fort:

- „Energieeffizienzgesetz: Optimierung von Energieverbrauch und Nachhaltigkeit“, 18.03.2024
- „Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz – Lösungsansatz für die abstrakte Risikoanalyse“, 19.03.2024
- „Das Marktgeschehen in FMCG und TK im Jahr 2023“, 09.04.2024
- Ergebnispräsentation 7. TK-Trendbarometer, 05.07.2024
- „Lieferkettengesetzgebung im Fokus – Den Überblick behalten und das **dti**-Serviceangebot nutzen“, 11.07.2024
- „Nachhaltige Lieferketten – EUDR-Spezial“, 22.10.2024
- „Circular Economy für die Tiefkühlwirtschaft“, 30.10.2024
- „Bundestagswahl 2025 – Die Forderungen des **dti** an eine neue Bundesregierung“, 23.01.2025
- „Das Marktgeschehen 2024: Zwischen Preis, Marke und Mensch“, 31.03.2025

Bei der Organisation der Online-Seminare arbeitet das **dti** eng mit Partnern aus dem Verbandsnetzwerk und Expert:innen der Mitgliedsunternehmen zusammen.

HIGHLIGHTS VON ANNETTE VENOHR, LEITUNG VERANSTALTUNGEN IM dti

- 70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland – Branchenjubiläum im Fokus bei der Anuga 2025



Annette Venohr

MESSEN

EIN AUSBLICK AUF DIE ANUGA 2025



Vom 4. bis 8. Oktober 2025 verwandelt sich Köln erneut in den internationalen Hotspot für Lebensmittelinnovationen – und das dti ist als Partner der Fachmesse Anuga

Frozen Food natürlich wieder mit einem eigenen Messestand vertreten.

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr: Die TK-Branche feiert 70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland! 1955 wurden auf der Anuga in Köln erstmals Tiefkühlprodukte einem breiteren deutschen Publikum vorgestellt: ein Jubiläum, das die Bedeutung und Innovationskraft der Branche und die Rolle der Anuga als Innovationsplattform eindrucksvoll unterstreicht. Das wird bei der Anuga 2025 gebührend gewürdigt.



SPANNENDE EVENTS FÜR DIE TIEFKÜHLBRANCHE

Auch in diesem Jahr präsentiert das dti ein erstklassiges Eventprogramm, das die Anuga bereichert und die Sichtbarkeit der Tiefkühlbranche weiter stärkt.

TIEFKÜHL STAR 2025 – Am 6. Oktober 2025 verleihen das dti und die Fachzeitschrift „Lebensmittel Praxis“ erneut den begehrten TIEFKÜHL STAR. Mit dieser Auszeichnung werden jährlich herausragende TK-Abteilungen im Handel prämiert, die durch innovative Konzepte und exzellente Präsentation überzeugen.



Bundesernährungsminister Özdemir besucht den dti-Messestand auf der Anuga 2023



Frozen Food Conference (IFFN) – Am 7. Oktober 2025 lädt das International Frozen Food Network (IFFN) wieder zur „Frozen Food Conference“ ein. Unter dem Dach der Anuga kommen Expert:innen der weltweit führenden Tiefkühlverbände zusammen, um über die Zukunft von TK und die Rolle von Tiefkühlprodukten in nachhaltigen Ernährungssystemen zu diskutieren.



Gelungene „First International Frozen Food Conference“ des IFFN bei der Anuga 2023 in Köln

FROZEN! dti Innovation Award – Innovation ist das Herzstück der Tiefkühlindustrie. Daher wird bei der Anuga 2025 erneut der prestigeträchtige **FROZEN! dti Innovation Award** verliehen, unterstützt von AFC Consulting und der Anuga. Die Auszeichnung würdigt herausragende Konzepte, die die Zukunft von TK prägen.



Glückliche Gewinner und Nominierte des **FROZEN! dti Innovation Award** auf der Anuga 2023

DAS dti – TREFFPUNKT DER TIEFKÜHLBRANCHE

Als offizieller Partner der Fachmesse Anuga Frozen Food bietet das **dti** seinen Mitgliedern mit einem attraktiven Messestand auch 2025 wieder einen zentralen Anlaufpunkt, um sich auszutauschen und Trends zu diskutieren.

Die Anuga 2025 verspricht eine spannende Plattform für Innovationen, Networking und die Feier eines besonderen Jubiläums zu werden!



INTERNATIONALE GRÜNE WOCHEN IN BERLIN, JANUAR 2025

Ein Besuch bei der Internationalen Grünen Woche, der agrar- und ernährungspolitische Jahresauftakt stets im Januar auf dem Berliner Messegelände, ist für das **dti** natürlich ein Pflichtterminus. Wir nutzen die zahlreiche Events und die Messe selbst, um Kontakte zu knüpfen, unser Netzwerk zu festigen und köstliche tiefgekühlte Neuheiten zu genießen.

BESUCH AM STAND VON dti-MITGLIED ABLIG FEINFROST

Besonders lecker war es Anfang 2025 am Stand von unserem **dti**-Mitgliedunternehmen Ablig Feinfrost aus Thüringen! Hier durften wir bei Geschäftsführer Torsten Langbein und Vertriebsexperte Reiko Mündnich köstliche Kloßpommes und herrliches Hexeneis probieren!

Für LinkedIn und Instagram drehten wir am Stand von Ablig Feinfrost kurze Videos, in denen uns Reiko Mündnich verriet, warum TK eine Top-Zukunftskategorie ist, aus welchen Gründen das Unternehmen so gerne Mitglied im **dti** ist – und vor allem: wie die Kloßpommes auch ohne Fritteuse so richtig schön knusprig werden!



KANZLERKANDIDAT FRIEDRICH MERZ AUF DER GRÜNEN WOCHEN

Spannend war der Auftritt von Kanzlerkandidat Friedrich Merz (CDU) im Rahmen der Grünen Woche, den **dti**-Chefin Dr. Sabine Eichner und **dti**-Kommunikatorin Nina Kollas live mitverfolgten. Merz skizzierte seine Pläne für die Landwirtschaft und die Ernährungsindustrie für den Falle eines Wahlsiegs bei der Bundestagswahl am 23. Februar 2025. „Die Ernährungswirtschaft in Deutschland steht für einen Umsatz von 200 Milliarden Euro“, erläuterte Merz auf der Grünen Woche: „Sie versorgt uns zuverlässig mit sicheren, preisgünstigen und ökologisch sauberen Lebensmitteln. Die Unternehmen wissen selbst am besten, wie sie ihre Betriebe erfolgreich und nachhaltig führen.“ Die nächsten Monate werden zeigen, ob die künftige Bundesregierung, die nach dem Wahlsieg der CDU/CSU bei der Bundestagswahl 2025 voraussichtlich von Friedrich Merz geführt werden wird, diese Linie umsetzt.



Hier geht's zur ausführlichen Pressemitteilung zur Internationalen Grünen Woche 2025:

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/presse/pressemeldungen/pm-2025-4-gruene-woche-2025>

IGW-ERÖFFNUNGSFEIER MIT EU-AGRARKOMMISSAR CHRISTOPHE HANSEN

dti-Chefin Dr. Sabine Eichner vertrat die Tiefkühlwirtschaft außerdem bei der Eröffnungsfeier der Grünen Woche mit dem neuen EU-Agrarkommissar Christophe Hansen. Er stellte seine unternehmerische Vision für die europäische Landwirtschaft in den Mittelpunkt und bezeichnete den Abbau der Bürokratie als wichtigste Herausforderung. Die Wettbewerbsfähigkeit der Agrar- und Ernährungswirtschaft müsse wiederhergestellt und die Ernährungssouveränität Europas gesichert werden.

Die EU-Kommission wird zeigen müssen, ob den großen Worten auch Taten in der Agrarpolitik folgen.



INTERNORGA

INTERNORGA IN HAMBURG, MÄRZ 2025

Auch ein Besuch auf der Internorga – der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt – in Hamburg ist für das **dti** natürlich ein jährlicher „Pflichttermin“. Dr. Sabine Eichner, **dti**-Geschäftsführerin, Nina Kollas, **dti**-Kommunikatorin, und Claudia Sommer, **dti**-Expertin für den Außer-Haus-Markt, nutzten die Messe, um die ausstellenden **dti**-Mitglieder zu treffen, das Netzwerk zu festigen, neue Kontakte zu knüpfen und natürlich köstliche tiefgekühlte Innovationen für den Gastromarkt zu entdecken: ein strammes Programm im erfreulich sonnigen Hamburg!

Mit – unter anderem! – folgenden neuen Erkenntnissen sind wir nach Berlin zurückgefahren:

- Smash Burger sind wirklich so gut wie alle sagen.
- Brezeln schmecken auch mit Kirschen, Zimt und Zucker.
- In München regnet es statistisch gesehen mehr als in Hamburg.
- Fünf Tage Messe bedeuten hunderte ungelesene E-Mails.
- und: 10.000 Schritte sind schnell zurückgelegt, wenn man zwischendurch immer wieder Tiefkühl-Energie tankt und nette Gespräche mit der Tiefkühlfamilie führt.



Torsten Neumann, Schne-frost, und **dti**-Kommunikatorin Nina Kollas bei der Internorga 2025 in Hamburg

MITGLIEDERKOMMUNIKATION



Knödelspezialistin
 Petra Müller, Burgis,
 bei der dti-TIEF-
 KÜHLTAGUNG 2024

HIGHLIGHT VON NINA KOLLAS, LEITUNG dti-KOMMUNIKATION:

- Der KI-Workshop mit Conet im Sommer 2024 in Bonn: Wie toll, dass unsere Mitglieder uns so großartig unterstützen! Je schlauer wir sind, desto erfolgreicher können wir für die Branche arbeiten!



Nina Kollas

Der Erfolg unseres Verbandes misst sich an der Zufriedenheit unserer Mitglieder. Die rund 150 Mitgliedern sind Fundament und Motor des **dti**. Wir schätzen das hohe Engagement unserer Mitglieder, die sich aktiv in unseren Gremien einbringen. Eine wirkungsvolle Interessenvertretung ist nur möglich, wenn wir verstehen, welche Themen unsere Mitglieder beschäftigen, wo Handlungsbedarf besteht und welche Lösungen vor Ort funktionieren. Deshalb ist der enge Dialog mit unseren Mitgliedern unerlässlich. Und jede Menge Spaß macht es außerdem auch mit unserer **dti**-Tiefkühlfamilie!

IMMER GUT INFORMIERT: EXKLUSIVE dti- MITGLIEDERRUNDSCHREIBEN

Um unsere Mitglieder regelmäßig über die Verbandsarbeit zu informieren, verschickt das **dti** wöchentlich exklusive Rundschreiben und anlassbezogene Sonder-Rundschreiben. Darin behandeln wir alle branchenrelevanten politischen und fachlichen Themen. Im Berichtszeitraum haben wir rund 80 Rundschreiben versendet. Juliane Zander, Qualitäts- und Nachhaltigkeitsreferentin im **dti**, ist hierfür verantwortlich.

Ein weiteres bedeutendes Kommunikationsmittel ist der **dti**-LinkedIn-Kanal, dem mittlerweile über 2.800 Tiefkühl-Fans folgen.

MITGLIEDERVERSAMMLUNG 2024

Einmal im Jahr kommen die Mitglieder bei der **dti**-TIEF-KÜHLTAGUNG zur Mitgliederversammlung zusammen, dem satzungsgemäß obersten Entscheidungsorgan im **dti** und Höhepunkt unseres demokratischen Verbandslebens. Hier bestimmen die Mitglieder unter anderem über die Entlastung des Vorstandes und wählen die Vorstandsmitglieder.

Die Mitgliederversammlung Anfang Juni 2024 in Berlin war etwas ganz Besonderes: Zum Auftakt der TIEFKÜHLTAGUNG 2024 haben die **dti**-Mitglieder einen neuen Vorstand bestimmt. Markus Mischko, Geschäftsführer Vertrieb bei iglo Deutschland, wurde einstimmig zum neuen Vorstandsvorsitzenden gewählt. Er folgt damit auf Bernd Stark, der seit 2017 an der Spitze stand und nicht erneut kandidierte.



Bernd Stark, ehemaliger dti-Vorstandsvorsitzender, auf der TIEFKÜHLTAGUNG 2024



Markus Mischko, iglo Deutschland, seit 2024 dti-Vorstandsvorsitzender





Markus Mischko, frisch gewählter dti-Vorstandsvorsitzender, und dti-Chefin Dr. Sabine Eichner verabschieden den scheidenden Vorsitzenden Bernd Stark (l.) bei der Abendveranstaltung auf der dti-TIEFKÜHLTAGUNG 2024

Bei der traditionellen Party am Vorabend der Fachkonferenz feierten die versammelten Mitglieder und Gäste nicht nur den neuen Vorsitzenden, sondern verabschiedeten mit höchster Wertschätzung und Dankbarkeit auch den scheidenden Vorstandsvorsitzenden Bernd Stark, der Großartiges für die Branche und die Zukunftskategorie TK geleistet hat. Und das in spektakulärem Ambiente! Der Poolclub „Haubentaucher“ im Szeneviertel Friedrichshain lieferte einen würdigen Rahmen für einen tollen Abend.



Gute Stimmung bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2024: Pool-Party im Berliner „Haubentaucher“

« Meine Kollegin Sabine Weiland und ich haben uns sehr gefreut, gemeinsam mit dem dti in einem Workshop ChatGPT, MicrosoftCopilot & Co. zu erkunden. Neben einer Menge Spaß ging es auch darum, wie die passenden Lösungen ausgewählt und sinnvoll im Alltag eingesetzt werden. Wir sind begeistert, welche innovativen Ergebnisse bei den interaktiven Übungen entstanden sind! »

Nicole Enders, Conet

KI-Workshop bei dti-Mitglied Conet



Auch sonst lernte das dti-Team bei Conet eine ganze Menge über Copilot, ChatGPT & Co. und sieht sich nun hervorragend gerüstet für die digitale Zukunft. Herzlichen Dank noch einmal an Conet für den tollen Workshop und die Gastfreundschaft!

dti-TEAM-EVENT BEI CONET IN BONN

Eine kurze Pause vom geschäftigen Berliner Verbandsalltag gönnte sich das dti-Team bei einem zünftigen Ausflug nach Bonn. Selbstverständlich mit erfolgreicher Erklommung des Drachenfelsens.

Herausforderungen mentaler Art meisterte das Team dann beim KI-Workshop mit unserem Mitglied Conet – ebenfalls mit Bravour: Mit nur wenig Unterstützung durch die Conet-Expertinnen und die KI (sowie ein bisschen Eis) entwickelten die dti-Damen kurzerhand vielversprechende neue TK-Produkte.



Erklommung des Drachenfelsens

PLUSPUNKTE FÜR MINUSGRADE

MITGLIED SEIN IM *dti* LOHNT SICH!

SPITZENVERBAND DER TIEFKÜHLWIRTSCHAFT MIT
RUND 150 MITGLIEDERN AUS DER GESAMTEN TIEF-
KÜHLKETTE

- **Informations- und Kommunikationsplattform** der Tiefkühlwirtschaft, gegründet 1956: anerkannt, wissenschaftlich fundiert, konstruktiv, neutral, glaubwürdig
- **Mehrwert:** Schutz, Interessenvertretung und Austausch
- **Kontinuierliche und professionelle Kommunikation**
- **Mitmachverband:** partizipativ, wertschätzend und demokratisch

« Ich finde es klasse, was Ihr als
Verband auf die Beine stellt und
bewegt und freue mich schon auf die
Zusammenarbeit im nächsten Jahr. »

Marlene Munsch,
iglo Deutschland



« Das dti ist essentiell für unsere Branche, denn Tiefkühlkost ist der Schlüssel für die kreative Umsetzung mit bester Qualität! »

Sascha Nikschat,
Valio

UNSER ZIEL

Wir positionieren TK als die Zukunftskategorie für Ernährung, Nachhaltigkeit und Klima: frisch, natürlich, innovativ, convenient, ressourcenschonend, energieeffizient – und das alles natürlich genussvoll!



LOBBYING & SCHUTZ

Vertretung der politischen Interessen der Tiefkühlwirtschaft
Forschung für TK



KOMMUNIKATION & NETZWERK

Politisches Sprachrohr
TK-Kategorievorteile kommunizieren
Sichtbarkeit dti erhöhen
Austausch in der Branche organisieren



INTERNATIONALES

Austausch im Netzwerk internationaler TK - Verbände

dti-Strategie 2025

Ziele und Aufgaben



EXKLUSIVE VORTEILE FÜR MITGLIEDER

- **Immer informiert:** exklusive Rundschreiben über aktuelle Themen in der Tiefkühlbranche
- **Hochwertiges TK-Business-Netzwerk:** Austausch und Zusammenarbeit in internen Ausschüssen und Arbeitskreisen – digital und in Präsenz
- **Service:** Fach-Workshops und kostenfreie dti-digital-Seminare zu relevanten Branchenthemen mit Expert:innen aus dem dti-Netzwerk
- **Attraktive Mitgliederkonditionen und vielfältige Netzwerkmöglichkeiten:** bei unseren Top-Branchenveranstaltungen TIEFKÜHLTAGUNG, TIEFKÜHL STAR, KÄLTEFORUM, QUALITÄTSFORUM
- **Unterstützung:** beim Qualitäts- und Lieferkettenmanagement, mit Workshops und Services
- **TK-Marktdaten und Marktforschung:** mit exklusiven Insights in die Kategorie

WIR SIND STOLZ AUF TK – UND GEBEN DER BRANCHE EINE POSITIVE IDENTITÄT UND HÖRBARE STIMME!

Das klingt spannend für Sie? Wir freuen uns, unsere Tiefkühlfamilie zu erweitern und die Branche mit Ihnen weiter voran zu bringen!

Herzlich Willkommen im



Mitglied werden – so geht's:



Hier geht's zum
Formular

<https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/das-institut/mitglied-werden-formular>



Oder direkt eine E-Mail
an Kerstin Wein
wein@tiefkuehlkost.de

ORGANISATIONEN & AUSSCHÜSSE

GEMEINSAME ZIELE FÜR DIE ZUKUNFTSKATEGORIE TK: dti-VORSTAND TREIBT DIE VERBANDSSTRATEGIE VORAN

Ein erfolgreicher Verband benötigt eine klare Strategie, die Ziele für die Zukunft vorgibt und Projekte priorisiert. Der **dti**-Vorstand entwickelt mit der Geschäftsführung die strategischen Leitlinien des Spitzenverbandes und setzt diese konsequent um. Die „**dti**-Strategie 2025“ basiert auf drei zentralen Säulen: Interessenvertretung & Schutz, Kommunikation und Internationales – Kernbereiche der **dti**-Satzung.

Die Stärkung der politischen Interessenvertretung der Tiefkühlwirtschaft bleibt eine der zentralen Aufgaben des **dti**. Dabei ist die politische Arbeit immer auch mit der Mission verknüpft, die Bedeutung der Tiefkühlwirtschaft für das Ernährungssystem deutlich zu machen und die Vorteile der Zukunftskategorie TK zu vermitteln. Die übergeordneten Ziele lauten: die Mitglieder-Interessen vertreten, potenziellen Schaden abwenden und die TK-Vorteile vermitteln. Darüber hinaus legen wir großen Wert auf den Dialog mit unseren Mitgliedern sowie allen Akteuren der TK-Branche. Außerdem haben wir unser internationales Netzwerk weiter ausgebaut.



Besonderer Dank gilt unseren Vorstandsmitgliedern, die sich mit großem Einsatz für das Wohl der ganzen Branche an der Spitze des dti engagieren:

- Doris Abeln, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
- Kasper von Bockum, Coppenrath & Wiese GmbH & Co. KG
- Frank Huckschlag (stellv. Vorsitzender), NewCold Germany Rheine GmbH
- David Krause, Agrarfrost GmbH & Co. KG
- Dr. Jan-Peer Laabs, apetito AG

- Markus Mischko (Vorsitzender), iglo Deutschland
- Simon J. Morris (stellv. Vorsitzender), Salomon FoodWorld GmbH
- Thomas Paulus, Original Wagner Pizza GmbH
- Michael Wittwer, Hanna-Feinkost AG

Der **dti**-Vorsitzende Markus Mischko und seine Stellvertreter Frank Huckschlag und Simon J. Morris bilden derzeit den Geschäftsführenden Vorstand, mit dem die Geschäftsführerin des **dti**, Dr. Sabine Eichner, in besonders engem Austausch steht.



Der **dti**-Vorstand bei der TIEFKÜHLTAGUNG 2024, v.l. n.r.: Markus Mischko, Thomas Paulus, Dr. Jan-Peer Laabs, David Krause, Frank Huckschlag, Doris Abeln, Michael Wittwer, , nicht im Bild: Kasper von Bockum, Simon J. Morris

EXPERT:INNEN-GREMIIEN IM dti STÄRKEN DIE TIEFKÜHLBRANCHE

Schneller Austausch mit den Fachexpert:innen in unseren Mitgliedsunternehmen ist sehr wichtig. Die Fachgremien sind deshalb zentraler Bestandteil unserer erfolgreichen Arbeit als Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft. Das dti hat starke interne Gremien, in denen wir über aktuelle Branchenthemen diskutieren und gemeinsame Positionen für die Branche entwickeln. Durch ihre Beratung kann das dti seine Arbeit gezielt an den tatsächlichen Bedürfnissen der Mitglieder ausrichten, wirksame Maßnahmen entwickeln und praxisnahe Forderungen gegenüber den Stakeholdern formulieren.

PR-AUSSCHUSS

Der PR-Ausschuss berät das dti in der Öffentlichkeitsarbeit. Unter der Leitung von Matthias Hanigk, Dr. Oetker, tauschen sich 14 Expert:innen aus Kommunikation und Marketing der Mitgliedsunternehmen mit Nina Kollas, Leiterin der dti-Kommunikation, aus. Gemeinsam diskutieren sie die strategische Ausrichtung der Verbandskommunikation und koordinieren die Kommunikationsaktivitäten des dti.

STATISTIK-AUSSCHUSS

Der Statistik-Ausschuss unterstützt das dti bei TK-Marktforschungsprojekten und begleitet die jährliche dti-Absatzstatistik, die stets auf großes Medieninteresse stößt. Geleitet wird der Ausschuss von Christoph Selle, Original Wagner Pizza. Acht weitere Expert:innen für Marktforschung und Statistik aus den dti-Mitgliedsunternehmen bringen ihr Fachwissen ein. Seitens des dti betreut Annette Venohr, Leiterin der dti-Marktforschung, den Ausschuss und seine Projekte.

QUALITÄTSMANAGEMENT-AUSSCHUSS

Der Ausschuss für Qualitätsmanagement widmet sich der Sicherheit und Qualität von TK. Er erstellt fachliche Stellungnahmen, begleitet Forschungsprojekte und entwickelt praxisnahe Handlungsempfehlungen für die Branche. Ein Schwerpunkt liegt zudem auf der Organisation des jährlichen dti-QUALITÄTSFORUMs, das zusammen mit dti-Qualitätsreferentin Juliane Zander konzipiert wird. Sie betreut den Ausschuss und seine 16 Mitglieder. Geleitet wird das Gremium von Jessica Maurer, Quality Manager bei iglo Deutschland.

ARBEITSKREIS AUSSER-HAUS-MARKT

Der Arbeitskreis Außer-Haus-Markt ist das zentrale Netzwerk für TK-Lieferanten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Geleitet wird der Arbeitskreis von Simon Morris, stellvertretender dti-Vorsitzender und Chief Operating Officer bei Salomon FoodWorld, unterstützt von dti-AHM-Referentin Claudia Sommer. Rund 40 Expert:innen aus über 30 dti-Mitgliedsunternehmen tauschen sich hier über aktuelle Branchenthemen aus und realisieren Projekte für Profi-TK-Verwender:innen.

ARBEITSKREIS LOGISTIK

Der Arbeitskreis Logistik ist die zentrale Plattform für TK-Logistiker:innen, die sich mit den komplexen Herausforderungen bei Transport und Lagerung von TK auseinandersetzen. Unter der Leitung des stellvertretenden dti-Vorsitzenden Frank Huckschlag, NewCold Germany, fördert der Arbeitskreis den fachlichen Austausch innerhalb des dti und die Zusammenarbeit mit Stakeholdern. Ziel: eine effizientere und nachhaltigere Gestaltung der TK-Supply Chain. Die Verantwortung für das Gremium mit seinen 17 Mitgliedern liegt bei dti-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner.



**Herzlichen Dank an all unsere Mitglieder,
die sich ehrenamtlich in den dti-Gremien
für das Wohl der gesamten Branche engagieren!
Ihr seid: Spitze!**

AUSSCHUSS FÜR NACHHALTIGKEIT UND KLIMASCHUTZ

Dieser Ausschuss widmet sich Nachhaltigkeit und Klimaschutz in der Tiefkühlwirtschaft. Er koordiniert Projekte zu Lebensmittelverlusten und Klimabilanzierung. Für die Begleitung des Forschungsprojektes TK-Umweltbilanzen 2024 hat das dti ein eigenes Begleitgremium eingerichtet. dti-Qualitätsreferentin Juliane Zander betreut den Ausschuss mit seinen derzeit 28 Mitglieder.

ARBEITSKREIS TK-ABTEILUNG IM HANDEL

Im Arbeitskreis TK-Abteilung im Handel werden bei Bedarf Aktivitäten der dti-Brancheninitiative „Mehr Attraktivität für die TK-Abteilung“ koordiniert und umgesetzt.



BLICK HINTER DIE KULISSEN

Der Erfolg jeder Organisation beruht auf engagierten Mitarbeiter:innen, die mit Fachwissen und Motivation die strategischen Projekte umsetzen. In der **dti**-Geschäftsstelle in Berlin setzt sich ein siebenköpfiges Frauen-Team täglich für die Interessen der Tiefkühlwirtschaft ein.

Wir schätzen TK aber nicht nur beruflich, sondern haben auch privat unsere ganz persönlichen Lieblingsprodukte. Welche das sind, verraten wir Ihnen hier!

WIR SIND TK-ULTRAS!



Dr. Sabine Eichner,
dti-Geschäftsführerin

Als Lobbyistin mit vollem Terminkalender habe ich ein Geheimnis: Meine Tiefkühltruhe rettet mir täglich das kulinarische Leben. Nach arbeitsreichen Tagen habe ich weder Muße noch Zeit, mich noch stundenlang an den Herd zu stellen. Wie gut, dass in meiner Küche eine Helferin rund um die Uhr bereitsteht: meine Tiefkühltruhe! Heute eine hippe Quinoa-Gemüse-Pfanne, morgen zum Nachtisch Omas Apfelstrudel und davor deftige Kartoffelknödel. Und wenn sich spontan Besuch ankündigt, kann ich ebenfalls glänzen. Dann zaubere ich kurzerhand ein sterneverdächtiges Lachsfilet mit Kräuterhaube aus der Tiefkühltruhe, dazu mediterranes Grillgemüse – außen knusprig, innen saftig. Ganz nebenbei ist meine Tiefkühltruhe besser sortiert als so manche Interessenvertretung. Von A wie Ananasstückchen bis Z wie Zimtschnecken ist alles vertreten. Diese Vielfalt erlaubt es mir, jeden Tag ausgewogen und genussvoll zu essen – ohne dafür täglich einkaufen oder lange in der Küche stehen zu müssen. **Ein Hoch auf TK!**



Nina Kollas,
Leitung Kommunikation

TK-Buttergemüse: Nicht nur als Mutter ist mir gesunde Ernährung wichtig. Leider lehnen meine Kinder Gemüse meist an-geekelt ab. Außer TK-Buttergemüse! Die ideale Beilage für mein gutes Mutter-Gewissen.

TK-Beeren: Ich wüsste nicht, was ich ohne die TK-Bee-renmischung machen würde. Man kann so viel Leckeres und Gesundes damit zaubern! Wir lieben sie morgens als Smoothie oder als Nachtisch im selbstgemachten Eis – und manchmal auch einfach so, direkt aus dem Tiefkühler.

TK-Torten und -Kuchen: Viele meiner Freunde haben geschmunzelt, als ich 2022 neu im **dti** angefangen habe. „Tiefkühlwirtschaft? Was willst du da?“ Also habe ich meinen Geburtstag kurz danach als „Tiefkühl-Torten-Geburts-tag“ gefeiert. Dafür habe ich groß eingekauft, dank den Tipps von CoWie-Expertin Doro ❤️ professionell aufgetaut und angeschnitten und meinen Gästen ein Lecker-Schme-cker-Büffet präsentiert. Das war in Nullkommanix aufge-mampft – und seitdem sind alle neidisch auf meinen tollen Job, bei dem wir dank unserer großzügigen Mitglieder immer wieder die neuesten TK-Leckereien verkosten dürfen! Übrigens: Unsere Büro-Tiefkühltruhe ist leider fast schon wieder leer.



Macy Morris,
Werkstudentin

TK-Gemüse Pfanne: Nach einem langen Tag, bei dem ich abends noch beim Hockeytraining war, brauche ich schnell etwas Gesundes. Da greife ich am liebsten auf eine TK-Gemüse-pfanne zurück. Mit Sojasauce nachwürzen und schon habe ich ein leckeres, schnelles Abendbrot, mit dem ich meinem Körper auch noch etwas Gutes tue.

TK-Himbeeren: ein absoluter Klassiker, die tiefgekühlte Himbeere. Ob in Smoothies, im Jogurt oder aufgewärmt zum Dessert – das rote Gold darf bei mir zuhause niemals fehlen.

TK-Fischstäbchen: ein Stück Kindheit. Fischstäbchen mit Gemüsepfanne sind mein Favorit, wenn es schnell gehen muss, der Genuss aber nicht leiden soll.





Claudia Sommer,
Referentin Ernährung/
Außer-Haus-Verpflegung

TK-Brötchen: Am ländlichen Stadtrand von Berlin ist leider kein Bäcker um die Ecke. Also haben wir für ein entspanntes Frühstück am Wochenende immer tiefgekühlte Brötchen vorrätig.

TK-Erbesen: Der grüne Klassiker passt prima für One-Pot-Gerichte wie Risotto oder Aufläufe, die wir gerne zubereiten. Für fleischfreie Gerichte ein perfekter Eiweißlieferant.

TK-Lachs: gehört schon lange zu meinen Lieblings-TK-Produkten! Ob gegrillt, gebraten, im Pastagericht – Lachs ist vielfältig einsetzbar. Eine Lieblingskombi unserer Familie ist der Lachs-Spinatauflauf, natürlich mit TK-Spinat.



Annette Venohr,
Leitung Veranstaltungen
& Marktforschung

TK-Garnelen: mein maritimer Held im Tiefkühlfach! Immer griffbereit, wenn ich spontan ein leckeres Gericht mit Meeresfrüchten zaubern möchte. Ob in einer schnellen Pasta, als Topping für Salate oder im Curry – die TK-Garnelen retten mich regelmäßig vor einem langweiligen Abendessen.

TK-Mango: fruchtig frisch und für mich einfach unverzichtbar. Wie oft habe ich mich schon über die „frische“ Mango aus dem Obstregal geärgert: steinhart oder bereits schlecht – und dann muss sie auch noch geschält werden. Die tiefgekühlte Mango ist für mich die perfekte Alternative: keine lästige Schälerei, nur pure Frucht, die ich direkt für meine Smoothies oder fruchtige Desserts verwende.

TK-Blattspinat: super vielseitig und richtig praktisch. Meine Lieblingskombi – TK-Garnelen und TK-Blattspinat – auf einer selbstgemachten Pizza oder in einem Curry: unschlagbar lecker.



Kerstin Wein,
Projektassistentin/
Verwaltung

TK-Pizza: Nach einem anstrengenden Tag keine Lust mehr zu kochen? Dann gibt es bei uns TK-Pizza. Lecker, bequem, schnell und mit einer riesigen Auswahl an Belägen. Ich liebe besonders die Premium-Varianten. Frisch aufgebacken und warm genießen, perfekt zum Teilen oder auch für mich ganz allein.

TK-Gänsebrust: Gänsebrust mit Klößen – mein absolutes Lieblingsgericht. Die Zubereitung einer Gans hat mir meine Oma beigebracht. Die TK-Gänsebrust ist ideal für Zwei und erspart mir das mühsame Zerlegen eines ganzen Vogels. Da sie ganzjährig verfügbar und lange haltbar ist, gibt es die TK-Gänsebrust bei mir zu jeder Jahreszeit.

TK-Gemüse: Hier kann ich mich einfach nicht entscheiden, welches mein Lieblingsgemüse ist. Ob für Suppen, als Beilage – Rosenkohl zur TK-Gänsebrust – oder einfach als Gemüsepfanne, ich liebe TK-Gemüse einfach. Lange Haltbarkeit und ganzjährig alle Gemüsesorten genießen, kein Schneiden und Schälen nötig, gut portionierbar und damit auch noch etwas für die Umwelt tun – und das alles total lecker.



Juliane Zander,
Referentin
Qualitätsmanagement
und Nachhaltigkeit

TK-Spinat: Mein Gemüseheld ist immer da, wenn ich spontan eine gesunde Beilage brauche – ganz ohne lästiges Putzen, Waschen oder Sand zwischen den Zähnen. Gerade noch ratlos vor dem Kühlschrank gestanden, jetzt schon ein dampfender Teller auf dem Tisch: Rahmspinat mit Kartoffelpüree und knusprigen Fischstäbchen. So unkompliziert kann gesund sein.

TK-Kräuter: Ob Dill, italienische Kräuter, Koriander oder Schnittlauch – einfach direkt aus der Packung streuen, ohne Schneidebrett-Schweinerei! Kein verwelktes Grün mehr, das nach Tagen im Kühlschrank traurig in die Tonne wandert. TK-Kräuter sind für mich wie ein kleiner Garten in der Gefriertruhe – immer da, wenn sie gebraucht werden.

TK-Pelmeni: Glücksgefühl in Teigform mit großem Suchtpotenzial! Einfach ins Wasser werfen, kurz warten und dann mit Butter, Schmand oder Essig veredeln. Perfekt für faul-geniale Tage oder wenn mich die Sehnsucht nach Seelenfutter packt. Dazu passt hervorragend eingelegtes Gemüse wie Rote Beete.



IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.
Reinhardtstraße 46
10117 Berlin

Tel.: +49 30 2809 362-0
Mail: infos@tiefkuehlkost.de
Internet: www.tiefkuehlkost.de



V.I.S.D.P.

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.

REDAKTION

Dr. Sabine Eichner, Nina Kollas, Macy Morris, Claudia Sommer, Annette Venohr, Kerstin Wein, Juliane Zander

LAYOUT

lab⁴⁵

ERSCHEINUNGSDATUM

Mai 2025

BILDER

v.o.l.n.u.r.

Seite 1: Cover

- Adobe Stock/Ivanna Pavliuk
- Shutterstock/from my point of view
- Shutterstock/fluffy
- Adobe Stock/Jacek Chabraszewski
- Shutterstock/from my point of view
- Adobe Stock/somegirl
- Adobe Stock/Jacek Chabraszewski
- Shutterstock/itor
- Adobe Firefly/KI
- Adobe Firefly/KI
- Adobe Stock/somegirl
- dti/Peter Rees
- Adobe Stock/Liudmyla
- Adobe Stock/somegirl
- Adobe Stock/Jenifoto
- Adobe Firefly/KI

Seite 2:

- Adobe Stock/somegirl
- Adobe Stock/somegirl
- Adobe Firefly/KI
- Adobe Firefly/KI
- Adobe Stock/somegirl

Seite 3:

- dti/Christiane Strunk
- dti/Christiane Strunk
- dti/Christiane Strunk
- dti/Frank Nürnberger

Seite 4:

- dti/Frank Nürnberger
- Adobe Stock/Jacek Chabraszewski

Seite 5:

- dti
- KoelnMesse GmbH
- KoelnMesse GmbH
- dti
- dti

Seite 6:

- Adobe Stock/Pixel-Shot
- „Hausfrauen-Vorträge“, Tiefkühl-Praxis, 3(10), 1962
- [DDR Museum](#)
- appetito AG
- Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
- iglo GmbH
- dti/Peter Rees

Seite 7:

- dti/Jens Jeske
- Frank Peifer/privat
- dti/Peter Rees
- dti/Peter Rees
- dti/Peter Rees
- dti/Peter Rees

Seite 8:

- GfK

- dti/LinkedIn
- Shutterstock/itor

Seite 9:

- dti
- dti
- [Lebensmittelzeitung](#)
- dti
- [Lebensmittelzeitung](#)

Seite 10:

- dti
- dti
- dti/LinkedIn
- Shutterstock/from my point of view
- dti/LinkedIn
- dti/LinkedIn

Seite 11:

- dti
- Adobe Firefly/KI
- dti
- dti/LinkedIn

Seite 12:

- dti/Frank Nürnberger
- Adobe Firefly/KI
- Original Wagner Pizza GmbH

Seite 13:

- dti/Frank Nürnberger
- dti

Seite 14:

- dti

Seite 15:

- dti
- dti/Frank Nürnberger
- Innofact AG

Seite 16:

- dti/Peter Eilers
- dti/Peter Roggenthin

Seite 17:

- dti/Peter Eilers
- Adobe Firefly/KI

Seite 18:

- dti/Frank Nürnberger
- Salomon FoodWorld GmbH
- Shutterstock/ShadySoul24

Seite 19:

- Frostkrone Food Group
- dti
- dti
- appetito AG
- dti
- dti

Seite 20:

- Susanne Ponick/privat
- dti
- Logoabbildung s. jeweiliges Unternehmen
- Deutscher Fachverlag GmbH

Seite 21:

- dti
- dti
- Appenzeller Käse GmbH
- dti

Seite 22:

- dti/Frank Nürnberger
- [BMEL](#)

Seite 23:

- Adobe Firefly/KI
- dti
- Adobe Firefly/KI

Seite 24:

- Shutterstock/from my point of view
- Canva
- dti

Seite 25:

- Shutterstock/from my point of view
- dti/Peter Eilers
- Canva
- dti

Seite 26:

- Iglo GmbH
- Adobe Stock/whitestorm

Seite 27:

- dti/Frank Nürnberger
- dti/Peter Eilers

Seite 28:

- dti/Frank Nürnberger
- Canva

Seite 29:

- dti
- AFC Consulting Group AG

Seite 30:

- Canva
- dti
- dti/Bitkom e.V.

Seite 31:

- dti
- dti
- Adobe Firefly/KI

Seite 32:

- dti/Frank Nürnberger
- dti
- dti/LinkedIn
- Shutterstock/from my point of view

Seite 33:

- dti/LinkedIn
- Verlag Der Tagesspiegel GmbH/LinkedIn
- [Tagesspiegel Background Agrar und Ernährung](#)
- Adobe Stock/somegirl

Seite 34:

- dti/LinkedIn
- dti/LinkedIn
- dti/LinkedIn
- Markus Mischko/LinkedIn
- dti/Christiane Strunk
- dti/Christiane Strunk

Seite 35:

- dti/LinkedIn
- Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
- dti/LinkedIn
- medialog GmbH & Co. KG/LinkedIn
- Adobe Stock/Ildi

Seite 36:

- dti/Jens Jeske
- Adobe Stock/Jenifoto

Seite 37:

- dti
- dti
- dti/Frank Nürnberger
- Hanna-Feinkost AG/LinkedIn
- [Joyn/Julia Feldhagen](#)
- [Joyn/Wilii Weber](#)

Seite 38:

- Marcus Barthel
- Adobe Firefly/KI
- dti

Seite 39:

- dti/LinkedIn
- Marvin Kochen/solisTV

Seite 40:

- Macy Morris/privat
- dti/Instagram
- Carina Schrödter/Fotostudio Augenblicke
- Adobe Stock/Pixel-Shot

Seite 41:

- Hochschule Bremerhaven
- dti/LinkedIn
- Hochschule Bremerhaven
- Shutterstock/from my point of view

Seite 42:

- Hanna-Feinkost AG/Instagram
- Conditorei Coppenrath & Wiese KG/Instagram
- Iglo GmbH/Instagram

Seite 43:

- dti/Frank Nürnberger
- Shutterstock/fluffy

Seite 44:

- dti/Christiane Strunk
- dti

Seite 45:

- dti/Frank Nürnberger
- dti
- dti

Seite 46:

- dti
- dti
- Shutterstock/AS Foodstudio

Seite 47:

- dti/Frank Nürnberger
- dti/Christiane Strunk
- Shutterstock/OlgaBombologna

Seite 48:

- dti/Christiane Strunk
- Adobe Firefly/KI

Seite 49:

- alle oben dti/Christiane Strunk
- Adobe Stock/Jenifoto

Seite 50:

- dti/Christiane Strunk
- dti/Christiane Strunk
- dti/Christiane Strunk
- VDKL
- dti/Frank Nürnberger

■ dti/VDKL

Seite 51:

- dti/Frank Nürnberger
- dti
- dti
- dti
- Frostkrone Food Group

Seite 52:

- dti/Frank Nürnberger
- dti
- dti
- Anuga
- dti/Offenblende_Fotografen-Sofia

Seite 53:

- KoelnMesse GmbH
- KoelnMesse GmbH
- dti/LinkedIn
- Messe Berlin GmbH
- dti/Peter Rees

Seite 54:

- dti
- dti
- Hamburg Messe und Congress GmbH
- Adobe Stock/whitestorm

Seite 55:

- dti/Frank Nürnberger
- Adobe Stock/Ivanna Pavliuk
- dti/Christiane Strunk
- dti/Christiane Strunk
- dti/Christiane Strunk

Seite 56:

- dti/Christiane Strunk
- dti
- dti
- dti/Christiane Strunk

Seite 57:

- Shutterstock/OlgaBombologna
- dti

Seite 58:

- dti
- Canva

Seite 59:

- dti/Christiane Strunk

Seite 60:

- Adobe Firefly/KI

Seite 61:

- dti/Frank Nürnberger
- dti/Frank Nürnberger
- Macy Morris/privat
- Adobe Firefly/KI
- Adobe Firefly/KI
- Shutterstock/itor

Seite 62:

- alle oben dti/Frank Nürnberger
- Adobe Firefly/KI
- Adobe Stock/somegirl
- Adobe Stock/Jacek Chabraszewski
- Adobe Firefly/KI

Seite 63:

- dti

