

A top-down view of several fresh raspberries scattered across a light green, textured surface. The raspberries are in various orientations, some showing their characteristic bumpy texture and red color.

**EINLADUNG**

**TIEFKÜHL  
TAGUNG23**

10. - 11.05.2023, Berlin



**INNOVATIV.  
FRISCH.  
NACHHALTIG.**

100 Jahre Tiefkühlung

**dti**

Deutsches  
Tiefkühlinstitut

# WIR FEIERN ZUKUNFT!

Liebe **dti**-Mitglieder,  
sehr geehrte Gäste der TIEFKÜHLTAGUNG 2023,

Innovationskraft, Nachhaltigkeit, Freude am Fortschritt, Trendsetting – Power und der Wille, an den Lösungen für die großen Herausforderungen unserer Zeit mitzuarbeiten – diese Eigenschaften zeichnen die Tiefkühlwirtschaft aus, seit 100 Jahren. Der Tiefkühlpionier Clarence Birdseye hat mit seiner bahnbrechenden Erfindung 1923 den Grundstein für eine weltweit erfolgreiche Branche gelegt und gezeigt, wie Transformation gelingt!

Lassen Sie uns dieses besondere Jubiläum gemeinsam mit der ganzen Tiefkühlfamilie auf der TIEFKÜHLTAGUNG 2023 am 10./11. Mai 2023 in Berlin feiern und diesen herausragenden Anlass nutzen, die Innovationskraft unserer Branche und ihre herausragende Rolle für Nachhaltigkeit, Klimaschutz und gesunde Ernährung unter Beweis zu stellen.

INNOVATIV – FRISCH – NACHHALTIG – das sind die Kernbegriffe, für die unsere Lebensmittelkategorie steht und mit



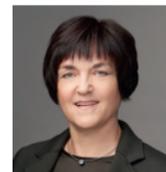
TIEFKÜHL  
TAGUNG23  
10. – 11.05.2023, Berlin

denen wir die Zukunft erfolgreich gestalten werden. In diesen herausfordernden Zeiten ist der enge Schulterschluss in der Branche, der persönliche Austausch zu neuen Lösungen wichtiger denn je, die TIEFKÜHLTAGUNG bietet Ihnen hervorragende Kommunikations- und Netzwerkmöglichkeiten. In Berlin erwarten Sie ein spannendes Tagungsprogramm und attraktive Locations, der perfekte Rahmen für neue Impulse und intensive Gespräche!

Wir freuen uns auf ein persönliches Wiedersehen!



Bernd Stark  
Vorsitzender



Dr. Sabine Eichner  
Geschäftsführerin

# MITGLIEDERVERSAMMLUNG, 10. MAI 2023

PULLMAN BERLIN SCHWEIZERHOF, Ballsaal

---

**13.30 Uhr** Registrierung & Begrüßungskaffee

**14.00 Uhr** Austausch zur aktuellen *dti*-Arbeit, Themen und Projekten

**Tagesordnung:**

1. Begrüßung
2. Bericht Geschäftsführender Vorstand und Geschäftsführung
3. Bericht des Rechnungsprüfers & Genehmigung des Jahresabschlusses 2022
4. Entlastung des Vorstandes und der Geschäftsführung für 2022
5. Wahl des Rechnungsprüfers Jahresabschluss 2023
6. Genehmigung des Haushaltsplans 2023
7. Nachwahlen Vorstand
8. Mitgliedsbeiträge 2024
9. Verschiedenes

**17.00 Uhr** Ende der Mitgliederversammlung



**pullman**  
HOTELS AND RESORTS

# KOMMUNIKATIONSABEND, 10. MAI 2023

## PAN AM LOUNGE

---

Für den Kommunikationsabend haben wir die PAN AM LOUNGE Berlin im Herzen der City West ausgewählt. Die Lounge der ehemaligen US-Fluggesellschaft PanAm in Berlin ist ein einzigartiger Ort. Hier spiegelt sich die bewegte Geschichte der Stadt in den letzten 50 Jahren wider. Zwischen 1966 und 1991 war die PanAm Lounge ein Geheimtipp im Westteil der Stadt. Freuen Sie sich auf eine kommunikative, chillige Auszeit über den Dächern von Berlin – nur wenige Schritte von unserem Konferenzhotel entfernt. Passend zum Jubiläum erwarten Sie amerikanische Spezialitäten & Lifestyle – natürlich mit TK!

### Programm

**19.00 Uhr** Get-together der Gäste beim Sektempfang

**19.30 Uhr** Begrüßungsrede & Eröffnung des Buffets

**23.30/**

**00.00 Uhr** Rückweg zum Hotel

### Adresse

PAN AM LOUNGE Berlin  
Budapester Str. 43, 10787 Berlin  
Telefon: +49 (0) 30 4737 5280-0



# KONFERENZ, 11. MAI 2023

PULLMAN BERLIN SCHWEIZERHOF, Ballsaal

**Moderation:** **Ute Welty**, freie Journalistin

08.30 Uhr **Registrierung & Begrüßungskaffee in der Ausstellung**

09.00 Uhr **100 Jahre Tiefkühlung – Innovation & Pioniergeist: Unser Beitrag für eine nachhaltigere Zukunft**  
**Bernd Stark**

*dti*-Vorsitzender

**Video-Botschaft**

**Cem Özdemir**

Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft

**Michael Kellner**

Parlamentarischer Staatssekretär im Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz

**Jenseits von '(New) Normal': Die Balance von Anpassung und Gestaltung – Potenziale für Marken in Zeiten permanenter multipler Krisen**

**Dr. Robert Kecskes**

Insights Director Germany Consumer Panels & Services, GfK

**Ernährungstrends und Konsumentenwünsche: Tiefkühlkost im Wandel der Zeit**

**Prof. Dr. Jana Rückert-John**

Professorin für Soziologie des Essens, Hochschule Fulda

10.30 Uhr **Kommunikationspause**

11.15 Uhr **Von Eisblumen und Fischblöcken – TK im Spiegel der LZ**  
**Bernd Biehl**

stellv. Chefredakteur, Lebensmittel Zeitung

**Heiße Zeiten in frostiger Umgebung. 100 Jahre Tiefkühlung – eine Innovation mit Zukunft**

**Stephan Becker-Sonnenschein**

Head & Founder, Global Food Summit

11.45 Uhr **Innovation und Transformation – Rezepte für die Ernährung der Zukunft | Podiumsdiskussion**

**Doris Abeln** Geschäftsführerin, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

**Stephan Becker-Sonnenschein** Head & Founder, Global Food Summit

**Dr. Sabine Eichner** *dti*-Geschäftsführerin

**Dr. Robert Kecskes** Insights Director Germany Consumer Panels & Services, GfK

**Philipp Kluck** Geschäftsführer, iglo Deutschland

12.45 Uhr **Kommunikationspause**

13.15 Uhr **Zukunftswerkstatt Klimaneutralität – wie erreichen wir die Klimaziele?**

**Dr. Sabine Eichner & Dr. Axel Kölle**

*dti*-Geschäftsführerin & ZNU-Institutsleiter, Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten-Herdecke

**Was läuft schief in der deutschen Klima- und Energiepolitik – und warum?**

**Prof. Dr. Jochen Weimann**

Professor für Volkswirtschaftslehre, Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg

**Schlusswort**

**Bernd Stark**

*dti*-Vorsitzender

14.15 Uhr **Lunchbuffet** | 14.45 Uhr **Ende der Veranstaltung**

## INFORMATION + ANMELDUNG

**Online Anmeldung** bis spätestens **26. April 2023**  
unter [www.tiefkuehlkost.de/tiefkuehltagung-2023](http://www.tiefkuehlkost.de/tiefkuehltagung-2023)

---

### Tagungsbeitrag

Für <b>dti</b> -Mitglieder	545 Euro zzgl. 19% MwSt.
Für NICHT-Mitglieder	645 Euro zzgl. 19% MwSt.

---

Der Tagungsbeitrag beinhaltet die Teilnahme an der Abendveranstaltung und der Tiefkühltagung inklusive Verpflegung und Tagungsunterlagen.

### Stornierung

Bei Stornierung nach dem **19. April 2023** sowie bei Nichtabsage oder Nichtteilnahme stellen wir den vollen Tagungsbeitrag in Rechnung. Teilnehmer, die den Tagungsbeitrag bereits bezahlt haben und nicht an der Veranstaltung teilnehmen können, können schriftlich einen Ersatzteilnehmer benennen.

### Hotelreservierung

Bitte buchen Sie Ihr Zimmer selbst bis spätestens **5. April 2023** in unserem Hotelkontingent. Der Zimmerpreis gilt pro Übernachtung inklusive Frühstück.

### PULLMAN BERLIN SCHWEIZERHOF

Budapester Str. 25, 10787 Berlin  
Komfort Zimmer EZ 179 Euro / DZ 203 Euro

### Online Reservierung:

<https://book.passkey.com/e/50484658>

**Bitte unbedingt beachten: Eine kostenfreie Stornierung des Zimmers ist nur bis 7 Tage vor Anreise (18 Uhr) möglich! Alle Stornierungen nach Ablauf dieser Frist werden mit 90% exkl. Frühstück in Rechnung gestellt.**

Informationen zu Anreise und Parkmöglichkeiten finden Sie hier: [www.tiefkuehlkost.de/tiefkuehltagung-2023](http://www.tiefkuehlkost.de/tiefkuehltagung-2023)

WIR FEIERN ZUKUNFT!

INNOVATIV.  
FRISCH.  
NACHHALTIG.  
100 Jahre Tiefkühlung

**dti**  
Deutsches  
Tiefkühlinstitut

## Veranstalter

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.  
Reinhardtstraße 46  
10117 Berlin

**Telefon:** +49 (0)30 280 9362-0

**Mail:** [infos@tiefkuehlkost.de](mailto:infos@tiefkuehlkost.de)

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

Weitere Infos finden Sie online:

[www.tiefkuehlkost.de/tiefkuehltagung-2023](http://www.tiefkuehlkost.de/tiefkuehltagung-2023)

Mit freundlicher Unterstützung unserer Partner



apetito

bofrost\*

GRENER



DHL

dmk ICE CREAM



encentive

GOLDBECK



iglo



marko mock  
CORPORATE DESIGN

MINIMAX



NORDFROST\*

OVERNIGHT  
TIEFKÜHL-SERVICE

ProLoCon®  
Logistik auf den Punkt



SSP KÄLTEPLANER |

Thermottraffic®  
TEMPERATURE CONTROLLED LOGISTICS

TKREPORT  
Das Magazin für den Tiefkühlmarkt

