

TIEFKÜHL TAGUNG24

03.-04.06.2024, Berlin

dti
Deutsches
Tiefkühlinstitut



FÜR DIE ZUKUNFT
ENTSCHEIDEN(D)

FÜR DIE ZUKUNFT ENTSCHEIDEN(D)

Liebe **dti**-Mitglieder, sehr geehrte Gäste der TIEFKÜHLTAGUNG 2024,

die Zukunft entscheidet sich jetzt! Unsere Entscheidungen und unser Handeln gestalten die Zukunft unserer Unternehmen und unserer Gesellschaft. Die Tiefkühlwirtschaft hat sich längst auf den Weg gemacht und nimmt täglich weitere wichtige Weichenstellungen vor – für mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz, für eine gesunde Ernährung, für eine moderne und wettbewerbsfähige Unternehmensführung.

Auf der TIEFKÜHLTAGUNG 2024 am 3. und 4. Juni in Berlin laden wir Sie ein, sich mit Top-Entscheider:innen der Branche auszutauschen, Impulse zu geben und sich von unseren Impulsgebern inspirieren zu lassen. Gemeinsam mit Ihnen beleuchten wir zentrale Herausforderungen und neue Lösungsansätze für unsere Branche und unsere „Zukunftskategorie TK“.

Freuen Sie sich auf ein hochaktuelles Konferenzprogramm und genießen Sie unsere Gemeinschaft und den persönlichen Austausch in der Tiefkühlfamilie – auf dem Podium, am Platz und bei der Pool-Party im legendären „Haubentaucher“!

Wir freuen uns auf Sie in Berlin!



Bernd Stark
Vorsitzender



Dr. Sabine Eichner
Geschäftsführerin

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

3. JUNI 2024

NH Collection Friedrichstraße, Raum Madrid

13.30 Uhr **Registrierung & Begrüßungskaffee**

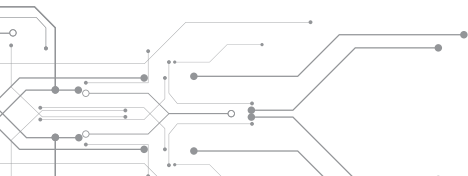
14.00 Uhr **Austausch zur aktuellen *dti*-Arbeit,
Themen und Projekten**

17.00 Uhr **Ende der Mitgliederversammlung**

Feierlicher Ausklang mit Sekt und Selters

TAGESORDNUNG:

1. Begrüßung
2. Bericht Geschäftsführender Vorstand und Geschäftsführung
3. Bericht des Rechnungsprüfers & Genehmigung des Jahresabschlusses 2023
4. Entlastung des Vorstandes und der Geschäftsführung für 2023
5. Wahl des Rechnungsprüfers Jahresabschluss 2024
6. Genehmigung des Haushaltsplans 2024
7. Mitgliedsbeiträge 2025
8. Wahlen Vorstand
9. Verschiedenes



KOMMUNIKATIONSABEND

3. JUNI 2024

HAUBENTAUCHER

Wir laden Sie herzlich zu unserem Kommunikationsabend im Pool-Club Haubentaucher ein. Der Haubentaucher vereint urbanes Flair mit entspanntem Ambiente. Einst ein historisches Stadtbad, wurde dieses einzigartige Areal in einen multifunktionalen Veranstaltungsort verwandelt. Der großzügige Außenbereich mit Pool und Lounge-Bereichen bietet eine idyllische Kulisse für gesellige Zusammenkünfte. Genießen Sie die pulsierende Energie Berlins in diesem einzigartigen Setting und lassen Sie sich von der Vielseitigkeit des Haubentauchers verzaubern. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen gemeinsam einen unvergesslichen Abend zu erleben.

Dresscode: Urban Summer Vibes

Programm

19.00 Uhr **Get-together der Gäste mit Welcome Drink**

19.30 Uhr **Begrüßungsrede & Eröffnung des Buffets**

23.30 Uhr **Ende**

Adresse

HAUBENTAUCHER

RAW-Gelände

Revaler Str. 99, 10245 Berlin

S + U Warschauer Straße



KONFERENZ FÜR DIE ZUKUNFT

4. JUNI 2024 ENTSCHEIDEN(D)

NH Collection Friedrichstraße, Raum Madrid

Moderation: Ute Welty, Freie Journalistin

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

09.00 Uhr **TK – die nachhaltige Zukunftskategorie für unsere Ernährung**
Begrüßung

So is(s)t die Zukunft – Über coole Trends in der Foodbranche

Daniel Anthes
Foodpreneur, Autor, Berater

Von der Planetary Health Diet zum Planetary Health Lifestyle

Jörg Reuter
Geschäftsführer, Artprojekt Nature & Nutrition GmbH

10.30 Uhr **Kommunikationspause**

11.15 Uhr **Rechtliche Rahmenbedingungen zur Kommunikation –
die strategische Rolle von TK-Umweltbilanzen**

Carl-Otto Gensch
Bereichsleiter Produkte & Stoffströme, Öko-Institut e.V.

Zwischen Erschöpfung und Aufbruch: Nachhaltigkeit richtig kommunizieren

Thomas Ebenfeld
Co-Founder, concept m research + consulting GmbH

12.15 Uhr **Kommunikationspause**

12.45 Uhr **Smart Frozen: Integration von KI in die Unternehmensprozesse**

Lars Heiermann
Director Data Intelligence, CONET Solutions GmbH

Eiskalte Effizienz: Wie KI Wertschöpfungsketten optimiert

Prof. Dr. Hergen Pargmann
CEO, CompanyMind GmbH & Co. KG

Keynote: Entscheiden

Prof. Dr. Jürgen Schulz
Universität der Künste Berlin

Schlusswort

14.30 Uhr **Lunchbuffet**

15.00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

INFORMATION + ANMELDUNG

Online-Anmeldung bis **spätestens 17.05.2024**
unter **www.tiefkuehlkost.de/tiefkuehltagung-2024**

Tagungsbeitrag

Für **dti**-Mitglieder **595 Euro** zzgl. 19% MwSt.

Für Nicht-Mitglieder **695 Euro** zzgl. 19% MwSt.

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

Stornierung

Bei Stornierung nach dem 10.05.2024 sowie bei Nichtabsage stellen wir den vollen Tagungsbeitrag in Rechnung. Teilnehmer:innen, die den Tagungsbeitrag bereits bezahlt haben und nicht an der Veranstaltung teilnehmen können, können schriftlich eine:n Ersatzteilnehmer:in benennen.



Hotelreservierung

Bitte buchen Sie Ihr Zimmer selbst bis **spätestens 22.04.2024** in unserem Hotelkontingent. Der Zimmerpreis gilt pro Übernachtung inklusive Frühstück.

NH Collection Berlin Mitte Friedrichstraße

Friedrichstraße 96, 10117 Berlin

Superior Double (EZ) 178,50 Euro (exkl. City-Tax - wird beim Check-In storniert)

Online-Reservierung [www.nh-hotels.com/de/event/tiefkuehltagung-](https://www.nh-hotels.com/de/event/tiefkuehltagung-reservierungen@nh-hotels.com)

E-Mail reservierungen@nh-hotels.com

Stichwort **"Tiefkühltagung"**

Bitte beachten

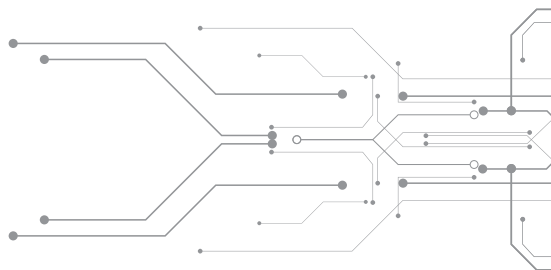
Das NH Collection liegt direkt an der S-Bahn-Station „Friedrichstraße“. Es gibt sowohl Zimmer zum Innenhof als auch zur Bahnstrecke mit schallisolierten Fenstern. Sollten Sie besonders geräuschempfindlich sein, empfehlen wir Ihnen,

bei Ihrer Buchung „ruhiges Zimmer zum Innenhof“ anzugeben.

Eine kostenfreie Stornierung des Zimmers ist nur bis sieben Tage vor Anreise möglich!

**Informationen zu Anreise und
Parkmöglichkeiten finden Sie hier**

www.tiefkuehlkost.de/tiefkuehltagung-2024



PARTNER UND AUSSTELLER

Veranstalter

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
Reinhardtstraße 46
10117 Berlin

Telefon +49 (0) 30 2809362-0
E-Mail infos@tiefkuehlkost.de
Internet www.tiefkuehlkost.de

Bildrechte

Cover: dti/Peter Rees
Seite 3 und 6: NH Collection
Seite 4: Haubentaucher

