



INNOVATIV. FRISCH. NACHHALTIG.

100 Jahre Tiefkühlung



Deutsches
Tiefkühlinstitut

TKREPORT

Das Magazin für die Tiefkühlwirtschaft



Dr. Sabine Eichner, Bernd Stark, dti

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

„100 Jahre Tiefkühlung“ – was für ein Jubiläum! Die Erfindung des Plattenfrosters durch Clarence Birdseye 1923 hat die Welt verändert. Die Tiefkühlung steht exemplarisch für einen disruptiven, dynamischen Wandel in der Ernährungswelt. Mit guten Argumenten kann man feststellen: Die Tiefkühltechnologie war wohl die wichtigste Erfindung für die Lebensmittelindustrie. Sie hat die Verarbeitung von frischesten Zutaten vom Land, aus dem Stall oder aus dem Meer zu lange haltbaren, frischen und nährstoffreichen Lebensmitteln erst ermöglicht. Die Entkopplung von Ernte und Verzehrzeitpunkt und die Entwicklung von leicht zuzubereitenden, genussvollen Lebensmitteln sind die entscheidenden Veränderungen gewesen, die unser modernes, arbeitsteiliges und mobiles Leben heute erst möglich

machen. Es ist wichtig, sich in diesem Jubiläumsjahr zu verdeutlichen, welche großartige Leistung die Unternehmen dieser Branche täglich erbringen. Und: Diese dynamische Entwicklung ist noch lange nicht am Ende! Schätzungen zum globalen Tiefkühlmarkt sprechen von einem Umsatzvolumen von rund 250 Milliarden US-Dollar (2021) und geben dem Markt eine Wachstumsprognose von fünf Prozent bis 2030. USA und Europa sind die klassischen Tiefkühlmärkte, doch der Asien-Pazifik-Raum holt dynamisch auf.

TK ist eine globale Erfolgsgeschichte, an der alle, die in der Tiefkühlkette Verantwortung tragen, ihren Anteil haben!

Dieser Erfolg bringt aber auch Verpflichtungen mit sich: In einer Welt, die sich im Umbruch befindet, in der enorme Herausforderungen für Umwelt, Klima und gesellschaftlichen Wohlstand für alle zu bewältigen sind, muss auch die Tiefkühlwirtschaft ihren Beitrag für den Fortschritt leisten! Mit der Innovationskraft, Experimentierfreude und Neugier ihres Gründervaters Clarence Birdseye wird ihr das gelingen. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg auf diesem Weg in eine nachhaltigere Zukunft der Ernährung – lassen Sie uns diese Reise gemeinsam gestalten!

TK-MEILENSTEINE 1923

Der US-amerikanische Biologe Clarence Birdseye entwickelt die **erste Anlage zum Schockgefrieren** – den späteren Plattenfroster.

1923

Ein ganz großer Dank gilt allen, die zum Gelingen dieses Jubiläumsheftes beigetragen haben, sei es mit Gastbeiträgen oder Jubiläumsglückwünschen: Sie haben uns ein großartiges Geschenk gemacht, das uns und die ganze Tiefkühlfamilie weltweit mit Stolz erfüllt.

Herzlichen Glückwunsch aber vor allem an Michael Steinert und seinen SN-Verlag zu „50 Jahren“ TK-Report und den beiden „Machern“ des TK-Reports, Thomas Hillmann und Klaus Linnenbrügger! Wir danken für die wunderbare Zusammenarbeit in den vergangenen Jahren und insbesondere bei dieser gemeinsamen Jubiläumsbroschüre! Der TK-Report ist Pflicht-Lektüre und Inspiration, ein unverzichtbarer Bestandteil unserer Branche.

Viel Erfolg für die nächsten „50“ und auf eine weiterhin intensive Zusammenarbeit für das Wohl der Tiefkühlwirtschaft!

*Ihre Dr. Sabine Eichner,
Geschäftsführerin Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)*

*Ihr Bernd Stark, Vorsitzender des Vorstandes
des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (dti)*

TK-MEILENSTEINE 1930

Am 6. März 1930 werden in einem kleinen Lebensmittelgeschäft in den USA **erstmalstiefgekühlte Lebensmittel** verkauft.

1930

Inhalt

**INNOVATIV.
FRISCH.
NACHHALTIG.**
100 Jahre Tiefkühlung

- 4** Grußwort Dr. Ophelia Nick, BMEL
- 5** Grußwort Christoph Minhoff, Lebensmittelverband
- 6** Grußwort Jan Peilsteiner, VDKL
- 7** Grußwort TK-Report
- 8** Eine coole Erfolgsgeschichte
- 15** 50 Jahre TK-Report
- 16** TK-Trendbarometer
- 18** **dti**-Absatzstatistik
- 20** Tiefgekühlt i(s)st besser
- 22** TK: Die beste Alternative zu „frisch vom Feld“
- 24** Die Zukunft von TK
- 26** Trendthemen und Innovationen
- 28** TK-Report-Umfrage:
Was wird in den nächsten Jahren wichtig?
- 30** „Check Food Waste“
- 31** Was man messen kann, kann man steuern
- 32** 3 Fragen an Dr. Sabine Eichner, **dti**
- 34** Tiefkühlwirtschaft
auf dem Weg zur Klimaneutralität
- 36** Nachhaltigkeit in der Tiefkühlwirtschaft
- 38** TK – Lösungsmotor und Gamechanger
- 40** Glückwünsche
- 41** Das Deutsche Tiefkühlinstitut (**dti**)
- 42** Die **dti**-Vorstandsmitglieder gratulieren
- 44** Impressum



Dr. Ophelia Nick, BMEL

TIEFKÜHLPRODUKTE ERLEICHTERN DEN ALLTAG

Gute Erfinderinnen und Erfinder beobachten aufmerksam. Genau das trifft auf den US-Biologen Clarence Birdseye zu. Er beobachtete in den 1920er Jahren bei Fischen, die Inuit in der Kälte der Arktis zum Gefrieren aufhängten, ein Detail - kleinere Eiskristalle. Seine Idee, diese Eigenschaft könnte entscheidend sein, führte zur Erfindung einer ersten Anlage zum Tiefgefrieren. Das ist nun genau 100 Jahre her – und zurecht ein Grund zum Feiern! Gratulation!

Tiefkühlprodukte sind heute gang und gäbe. Wie so häufig, dürfte gerade deshalb nur Wenigen bewusst sein, wie ihre Erfindung die moderne Gesellschaft verändert hat. So hat die Idee von Birdseye eine sicherere, gesündere und abwechslungsreichere Ernährung für alle ermöglicht.

Tiefkühlprodukte ermöglichen jederzeit die Zubereitung von gesunden Speisen und erleichtern damit vielen Menschen den Alltag. Auch historisch war die geschaffene Flexibilität ein Mosaikstein, der die Ernährung der Familie neben der Erwerbsarbeit unterstützte.

Gute Ideen sind weiterhin nötig! Ideen, die es allen Menschen leichter machen, sich gut, gesund und nachhaltig zu ernähren.



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Deshalb entwickelt die Bundesregierung gerade eine Ernährungsstrategie. Ich danke Ihnen sehr für Ihr Engagement im Prozess der Beteiligung der Akteure! Hier geht es nicht nur um eine gute und ausgewogene Nährstoffversorgung. Dazu gehört auch, dass unsere Land- und Ernährungswirtschaft nachhaltiger wird und dazu beiträgt, das Klima, die Biodiversität und unsere Ressourcen zu schonen und zu schützen.

Tiefkühlprodukte können hier einen Beitrag leisten. Denn tiefgefrorene Produkte sind länger haltbar, gut zu portionieren, zeitsparend – all dies sind hilfreiche Eigenschaften, wenn es darum geht, eine ausgewogene Ernährung im Alltag zu erleichtern oder die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren.

Das **dti** als Sprachrohr der Tiefkühlwirtschaft ist für uns ein wichtiger Dialogpartner.

Ich freue mich, wenn Sie sich als Verband auch in Zukunft mit uns für gesunde und nachhaltige Lebensmittel einsetzen! Weiterhin alles Gute!

*Dr. Ophelia Nick, MdB, Parlamentarische Staatssekretärin
im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)*



Christoph Minhoff, Lebensmittelverband

100 JAHRE JUNG UND IMMER NOCH SMART!

Es gibt Vorbehalte, die man nur schwer aus den Köpfen der Menschen herausbekommt, weil sie medial immer wieder befeuert werden. Dazu gehört die negative Konnotation der Lebensmittelverarbeitung. Da wird vor hochverarbeiteten Lebensmitteln mit zu viel Zucker, Fett und Salz gewarnt, die uns angeblich krank machen sollen. Dabei ist gerade die Verarbeitung von Lebensmitteln wichtig, um sie beispielsweise überhaupt erst genießbar, sicher verzehrbar oder länger haltbar zu machen. Oder um ein Angebot zu schaffen, das ein modernes, wirtschaftliches und zukunftsfähiges Leben ermöglicht, indem es Menschen unterstützt, die zu wenig Zeit haben, um ständig frisch auf dem Wochenmarkt einzukaufen, die nicht zum Kochen kommen oder es schlicht nicht können.

Eine dieser Verarbeitungsmethoden, ohne die unser heutiges Lebensmittelangebot und unser Lebensstil gar nicht möglich wären, ist die Tiefkühlung: Von den gefrorenen Erbsen, die häufig mehr Vitamine und Mineralstoffe enthalten, als wenn man sie auf dem Markt kauft, über das Aufbackbrötchen für den bequemen Sonntagmorgen bis zur TK-Pizza für den späten Feierabend – die Lebensmittelvielfalt zeigt sich besonders stark im Tiefkühlregal und in den Tiefkühltruhen des Supermarktes. Noch nie war es so leicht für einen Single-Haushalt, den Spinat so zu portionie-



ren, dass am Ende nichts weggeworfen wird. Und was würden verzweifelte Eltern ohne Fischstäbchen machen, um ihren Kindern gesunde essenzielle Fettsäuren zu kredenzen?

Die Tiefkühlwirtschaft nutzt das Schockfrostern, um uns mit praktischen und innovativen Produkten zu begeistern, um uns Genuss und Freude zu bereiten und uns Zeit zu schenken, da wir mit wenig Aufwand eine vollwertige Mahlzeit zubereiten können.

Mein Fazit: Die Tiefkühlung ist nun 100 Jahre jung und immer noch eine smarte Lösung für unser Essen!

Christoph Minhoff,

Hauptgeschäftsführer Lebensmittelverband Deutschland

TK-MEILENSTEINE 1946

Die US-Fluggesellschaft Pan Am serviert die **ersten tiefgefrorenen und an Bord erhitzten 3-Gänge-Menüs** (Fleisch, Kartoffeln, Gemüse).

1946



Foto: VDKL

Jan Peilnsteiner, VDKL

DIE TIEFKÜHLBRANCHE WAR SCHON IMMER INNOVATIV!

Vor 100 Jahren entdeckte Clarence Birdseye das Gefrieren von Lebensmitteln mit Salz, Wasser und einem Ventilator. Und der deutsche Ingenieur Carl von Linde entwickelte eine Kältemaschine, die Eis für die Bierkühlung erzeugte. Eiskalte Grundsteine für lebenswichtige Innovationen. Die Tiefkühlung von Lebensmitteln gehört daher auch zu Recht zu den größten Erfindungen in der Lebensmittelwirtschaft.

Alles ist möglich: von bio bis ballaststoffreich und von halal bis heftig lecker! Frozen is hot!



Weltweit werden tiefgekühlte Lebensmittel produziert, gelagert, transportiert. Millionen Menschen greifen gerne und regelmäßig darauf zurück. Die Nachfrage steigt kontinuierlich. TK ist Teil unseres Alltags. TK ist gefrorene Frische.

Hinter all diesen Schritten stecken jedoch bis heute harte Arbeit und die Kreativität, kontinuierlich neue Ideen zu entwickeln und Prozesse effizient zu verbessern. Und bei jedem Hersteller, auf jeder Kühlhaus-Rampe, bei jedem Tiefkühl-Transport bis hin zum Einzelhandel wird diese Erfolgsgeschichte jeden Tag ein Stück weiter fortgeschrieben.

Im Namen des Verbands Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (VDKL) gratuliere ich daher sehr gerne zu 100 Jahren Pioniergeist, Innovation und Offenheit.

Meinen ganz herzlichen Glückwunsch an das **dti** und an alle Tiefkühl-Unternehmen mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die an diesem einmaligen Erfolg beteiligt sind.

RA Jan Peilnsteiner, Geschäftsführer Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e. V. (VDKL)

TK-MEILENSTEINE 1955

Auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln – der weltweit größten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie – stellen sechs Tiefkühlkosthersteller ihre Produkte in Haushaltspackungen erstmals in Deutschland vor.

1955

TK-Report

DIE REVOLUTION AUS DER KÄLTE



Fotos: SN-Verlag

„Wenn wir wollen, daß alles bleibt wie es ist, dann ist nötig, daß sich alles verändert“, gab uns der Schriftsteller Giuseppe Tomasi di Lampedusa in seinem 1958 erschienenen Roman „Der Leopard“ auf den Weg. Die Tiefkühlbranche hat sich auf ihrer 100-jährigen Wegstrecke immer an diese Sentenz gehalten. Denn nur durch stetige Häutungen, durch technologische und produktseitige Weiterentwicklung, konnte TK in der Erfolgsspur bleiben und an einer fabelhaften Wachstumsgeschichte schreiben. Die Erfindung des Plattenfrosters 1923 durch Clarence Birdseye hat die Bevorratung mit Lebensmitteln auf eine neue Qualitätsstufe gehoben, den Alltag erleichtert und nicht zuletzt auch die Emanzipation von Frauen befördert. Tiefkalte Lebensmittel, 1930 erstmals im Handel, haben die Lebensmittelbranche revolutioniert – und an gesellschaftlichen Veränderungen zumindest mitgewirkt.

Um auch weiterhin auf Wachstumskurs zu bleiben, muss sich die Tiefkühlwirtschaft diesen Pioniergeist erhalten. Denn die Herausforderungen werden in Zukunft nicht geringer. Neben technischem Fortschritt und weiterer Steigerung der Produktqualität sind es die Anforderungen des nachhaltigen Wirtschaftens, die die Unternehmen, auch finanziell, auf die

Michael Steinert (Herausgeber TK-Report), Thomas Hillmann und Klaus Linnenbrügger (Chefredaktion TK-Report, v.l.)

TKREPORT

Probe stellen. Wichtig wird es sein, sich den zunehmenden Forderungen aus Politik und Gesellschaft nicht zu versperren, sondern sie aktiv im Sinne der Tiefkühlwirtschaft mitzugestalten. Zum Glück haben sich viele Tiefkühlunternehmen bereits auf den Weg gemacht und zahlreiche Maßnahmen zu Klimaschutz, Energiesparen, Food-Waste-Vermeidung uvm. implementiert.

Und zum Glück gibt es das **dti**, das die Nase stets im Berliner Wind hat und die Interessen unserer Branche nicht nur in der Bundeshauptstadt konstruktiv und mit Nachdruck vertritt. Der permanenten Kommunikation der Vorteile von TK-Produkten kommt jetzt und in Zukunft eine wichtige Rolle zu – dafür stehen wir als Magazin für die Tiefkühlwirtschaft der Branche weiterhin gerne zur Verfügung. Der TK-Report dankt Dr. Sabine Eichner, Nina Kollas und dem gesamten **dti**-Team für die hervorragende Zusammenarbeit – wie jetzt auch bei der Erstellung dieses gemeinsamen Booklets – und gratuliert dem **dti** und allen Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft herzlich zu diesem großartigen Jubiläum.

100 JAHRE TIEFKÜHLUNG – EINE COOLE ERFOLGSGESCHICHTE

Tiefkühlpionier Clarence Birdseye erfand 1923 den Vorläufer des Plattenfrosters und brachte 1930 erste TK-Produkte in den Handel.

TK-MEILENSTEINE 1956

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (*dti*) wird gegründet. Es unterstützt die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland mit Maßnahmen, die der Erzeugung, dem Vertrieb und der Verwendung tiefgekühlter Produkte dienen.

7 Dollar, einen Ventilator, Eis, Salz – und eine große Portion Neugier, Mut und Zukunftsfreude: Mehr Startkapital brauchte der US-amerikanische Pionier Clarence Birdseye nicht, um vor hundert Jahren die Lebensmittelbranche zu revolutionieren. 1923 entwickelte der Biologe die erste Anlage zum Tiefgefrieren, den späteren Plattenfroster. Ein paar Jahre danach kaufte ihm die spätere General Foods Corporation das Patent für 22 Millionen Dollar ab, am 6. März 1930 ging in den USA das erste tiefgekühlte Gemüse unter dem Namen „Birds Eye Frosted Food“ über den Ladentisch. Es folgten Fruchtsäfte und die ersten Teilfertiggericht. Da es damals noch keine klassischen Tiefkühltruhen oder -schränke gab, bediente man sich der bereits vorhandenen Eismilch-Truhen und nutzte sie im Handel als Verkaufseräte.

Idee aus dem ewigen Eis: Die „Methode Inuit“

Der Naturforscher Birdseye hatte bei Forschungsreisen in die Arktis zwischen 1915 und 1922 die natürliche Kälte als Mittel entdeckt, Lebensmittel frisch zu halten, lagerungsfähig zu machen und dabei Nährstoffe und Vitamine zu konservieren. Die einheimischen Inuit hatten ihn mit zum Eisfischen genommen. Die gefangenen Fische froren bei eisigen Temperaturen von bis zu minus 45 Grad Celsius sofort ein, blieben den ganzen Winter über frisch und schmeckten nach dem Auftauen noch genauso lecker wie direkt nach dem Fang.

Zurück zu Hause tüftelte Birdseye daran, die bisherigen Versuche des Einfrierens zu verbessern. Diese waren bislang stets daran gescheitert, dass das Gefriergut zu langsam eingefroren wurde, worunter Textur und Geschmack der Lebensmittel litten.

Die Kraft der Kälte

Auch die heute noch allgemeingültige empfohlene Lager-temperatur von Tiefkühlkost – minus 18 Grad Celsius – beruht auf den wissenschaftlichen Erkenntnissen von Birdseye: Er fand heraus, dass sich die Lebensmittel, wenn sie erst einmal tiefgekühlt waren, bestens bei einer Temperatur von 0 Grad Fahrenheit aufbewahren ließen. Ab 0 Grad Fahrenheit kommen die Zellaktivitäten der Lebensmittel komplett zum Stillstand, die sonst zum Verderb führen würden. Die Temperaturangabe in Fahrenheit wurde weltweit übernommen und in Grad Celsius umgerechnet: 0 Grad Fahrenheit ent-



sprechen genau minus 18 Grad Celsius. So gelang es Birdseye, erstmals ganze Fische, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel innerhalb kürzester Zeit gleichzeitig, schonend und ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust tiefzukühlen, auch ohne die arktische Klimakombination aus Wind, Eis und Kälte.

1924 ließ sich Birdseye seinen „Double Belt Freezer“ patentieren. Bis zu seinem Tod 1956 meldete Birdseye fast 300 Patente an, darunter Infrarotheizungen, Holzmühlen und Glühbirnen. In Großbritannien ist der Erfinder der Tiefkühlkost heute vor allem als „Captain Birds Eye“ bekannt – die Werbekönigin der britischen Schwestergesellschaft von iglo. Die von Clarence Birdseye entwickelte Schockfrostung gehört zu den größten Erfindungen der Lebensmittelindustrie und hat eine boomende, weltumspannende Branche hervorgebracht. →



Foto: AFI

TK-Gemüse wie diese „Lima Beans“ zählten zu den ersten Produkten, die Birdseye herstellen ließ.



» Herzlichen Glückwunsch zum 100sten Geburtstag! Und dann noch so auf der Höhe der Zeit, wenn es ums Klima geht oder um neue gesündere Ernährungsweisen und praktische Hilfen für Familien im Alltag. Zum Beispiel bei vorgeschnittenem purem Gemüse. Deshalb genießen Sie zu Recht jetzt eine große (Tiefkühl-) Geburtstagstorte. «

Renate Künast, MdB (Bündnis 90/Die Grünen),

Sprecherin für Ernährung und Landwirtschaft der Bundestagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen, Bundesministerin a. D.



Bis heute gibt es keine schonendere Art der Konservierung von Lebensmitteln, denn sie erfolgt ganz ohne Zugabe von Konservierungsstoffen, rein durch die Kraft der Kälte. 1964 übernahm das International Institute of Refrigeration, und später auch die Europäische Gemeinschaft (EG), die Temperaturrempfehlung von Birdseye. Minus 18 Grad Celsius erwies sich als ein guter Kompromiss zwischen Energiekosten und Haltbarkeit.

TK-MEILENSTEINE 1958

Erstmals werden in Deutschland tiefgefrorene Mahlzeiten angeboten („**TV-Dinner**“), die schnell erwärmt und serviert werden können. Diese bahnbrechende Erfindung revolutioniert auch die Verpflegung in Seniorenheimen, Kindergärten und Kliniken.

1958

In Deutschland wurden Tiefkühlprodukte 1955 erstmals auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln vorgestellt – der weltweit größten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie. Dort präsentierten sechs Tiefkühlkostproduzenten ihre Produkte in Haushaltspackungen den Vertretern des Handels. Heutzutage verwendet so gut wie jeder Haushalt die Produkte aus der Kälte. Aus den Tiefkühltruhen des Lebensmittelhandels wurden 2022 mehr als 11.000 verschiedene gefrorene Artikel verkauft. Während der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland noch 1960 pro Jahr nur rund 800 Gramm betrug, liegt er mittlerweile bei 47,7 Kilogramm!

Lebensmittel im Kälteschlaf – bewährt seit Jahrtausenden

Aber auch schon lange vor der Erfindung der Schockfrostung durch Clarence Birdseye wurden Lebensmittel durch Kälte konserviert: Erst neulich entdeckten Archäologen in der Wetterau alte Vorratsgruben aus der Jüngerer Eisenzeit, die den früheren



Foto: iglo

Mit Fischstäbchen und gefrorenem Spinat machte iglo bereits Anfang der 60er-Jahre Tiefkühlprodukte massentauglich.

Siedlern als Kühlschranks dienten. In dem Erdsilo war es immer kalt genug, um Vorräte zu lagern, die nach und nach entnommen werden konnten.

Auch die Ägypter und Mesopotamier sollen bereits um 3000 v. Chr. natürliches Eis genutzt haben, um Lebensmittel länger haltbar zu machen. Von den Römern ist bekannt, dass sie sich Eis aus den Bergen viel kosten ließen. Alexander der Große ließ angeblich während der Perserkriege im 5. Jahrhundert v. Chr. Gruben mit Eis füllen, um darin Wein und andere Lebensmittel zu kühlen. Nero, von 54 bis 68 n. Chr. Kaiser des Römischen Reiches, nutzte Schnee und Eis von den Bergen der Apenninen, mit denen er Wein und Früchte für Festgelage frisch hielt. Ein Bericht des römischen Dichters Marcus Valerius Martialis besagt, dass das Eis oft teurer war als der damit gekühlte Edelwein.



Foto: appetito AG

Das 1958 gegründete Unternehmen appetito stellte TK-Komplettmahlzeiten in Aluminiumschalen her und etablierte das „Essen auf Rädern“-System in der Bundesrepublik.

Die Entwicklung der Kältetechnik begann jedoch viel später. Um das Jahr 1550 soll der spanische Arzt Blasius Villafranka die Abkühlung von Wasser durch die Beigabe von Salpeter in Rom gelehrt haben. Diese Methode entdeckte bereits 1525 Pro- →

TK-MEILENSTEINE 1959

In der Bundesrepublik gibt es erstmals **Fischstäbchen** zu kaufen – das erste bratfertig gewürzte TK-Fisch-Convenienceprodukt, erfunden 1956 als „Fish Fingers“ in Großbritannien. In der DDR werden 1969 die ersten Fischstäbchen vom VEB Fischkombinat Rostock produziert.

1959



» 100 Jahre Tiefkühlung! Ich gratuliere Ihnen zu diesem tollen Jubiläum! Ich schätze die Frische und vor allem die Nährwerte im Obst und im Gemüse, die uns durch das Tiefkühlen direkt nach der Ernte erhalten bleiben. Ihre Erfahrungen mit der Salzreduktion in Tiefkühlfertiggerichten wie Tiefkühlpizza werden ein wichtiger Beitrag bei der Erarbeitung für wissenschaftlich fundierte und zielgruppengenaue Reduktionsziele für Zucker, Fett und Salz sein. Darauf freue ich mich! «

Peggy Schierenbeck, MdB (SPD), Mitglied im Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages für die SPD-Fraktion mit dem Schwerpunkt Ernährungspolitik

fessor Zimara in Padua. Bis zum Jahr 1740 wurden 15 verschiedene Gemische gefunden, mit denen Temperaturen bis zu minus 32 Grad Celsius erreicht werden konnten. 1844 schließlich stellte John Gorrie seine Kühlmaschine zur Herstellung von Eis vor, für die er im Jahr 1851 ein US-Patent erhielt. Die Nutzung beschränkte sich jedoch in erster Linie auf Air-Conditioner für Hospitäler. Die erste Absorber-Kältemaschine baute Ferdinand Carré im Jahr 1860. Von ihr wurden 400 Stück hergestellt, die in Handelsschiffen zum Einsatz kamen, die Fleisch aus Australi-

en und Südamerika in die neuen Industriegebiete Englands und die USA brachten.

Die moderne Eiszeit: Kühlschränke statt Eiskeller

1876 entwickelte der deutsche Ingenieur und Unternehmer Carl von Linde das für die Wissenschaft und Technik fundamentale Linde-Verfahren, das maßgeblich dazu beitrug, die ersten Kühlschränke zu entwickeln. Seine Erfindung erlaubte es, die Zuverlässigkeit des Kompressors und der gesamten Kältemaschine so zu verbessern, dass diese industrietauglich wurden. Bis 1911 wurde damit aber hauptsächlich Kunsteis hergestellt. Erst danach begann die Entwicklung der industriellen Haltbarmachung von Lebensmitteln durch Tiefgefrieren. Seit den 1920er Jahren gibt es Kühlschränke in privaten Haushalten. Bis dahin war die Konservierung von Lebensmitteln nur durch Ein-salzen, Räuchern, Trocknen oder die Verwendung von Schnee möglich.

TK-MEILENSTEINE 1961

Das **erste Päckchen TK-Rahmspinat** läuft in Deutschland vom Band – durch den Klecks Sahne essen ihn nun auch Kinder (meistens) gerne.



Die Idee des bofrost*Gründers Josef H. Boquoi 1966: hochwertige TK-Lebensmittel direkt in die Haushalte liefern. Obwohl zunächst keiner an seine Idee glaubte, setzte er darauf, Bauernfamilien große Packungen Eis und tiefgefrorenes Gemüse zu verkaufen. Bereits am ersten Tag verkaufte der Jungunternehmer 100 Liter Eis – der Beginn einer Erfolgsgeschichte.

Bevor sich die Menschen eigene Kühltruhen leisten konnten, gab es in vielen deutschen Ortschaften Gemeinschaftskühlhäuser. In Steinberg hält sich das Dorfkühlhaus bis heute, seit 1958. In so genannten „Eiskellern“, meist in der Nähe von Gutshäusern oder Schlössern, wurde lange Zeit Natureis aufbewahrt, das bis in die 1950er Jahre hinein zur Kühlung von Lebensmittel diente. Die Idee stammte aus Spanien, wo die Konstruktionen seit dem 16. Jahrhundert genutzt wurden, gefüllt mit Eis und Schnee aus den Bergen. Heute steht in fast jedem zweiten deutschen Haushalt ein Gefrierschrank oder eine →

TK-MEILENSTEINE 1966

Das erste „Heimdienstunternehmen“ in Deutschland wird gegründet: ein Lieferdienst, der TK-Produkte in Spezial-Fahrzeugen nach Hause liefert.

1966

Foto: Sebastian Stückle



» Im Namen der INTERNORGA gratuliere ich zum 100. Jubiläum! Tiefkühlkost hat sich gerade in den letzten Jahren unter anderem im Bereich des Foodservice stark etabliert, denn sie bietet einen großen Variantenreich-

tum, sowohl für Verbraucherinnen und Verbraucher als auch für Profiküchen. Tiefkühlprodukte sind aber auch insbesondere für den Convenience-Bereich unverzichtbar geworden: einerseits durch die aktuelle Personalknappheit in der Gastronomie, andererseits aber auch, weil Tiefkühlkost oft sehr viel nährstoffreicher ist als frische Produkte, die längere Liefer- und Lagerzeiten haben. «

Claudia Johannsen, Geschäftsbereichsleiterin bei der Hamburg Messe und Congress GmbH, Chefin der internationalen Leitmesse INTERNORGA für Hotellerie und Gastronomie

**INTER
NORGA**

Foto: Koehlmesse GmbH, Frank Scheppegans



» TK-Produkte sind heutzutage von der Qualität her absolute Spitze. Zudem bieten sie den Vorteil, dass sie betriebswirtschaftlich kalkulierbar und saisonun-

abhängig verfügbar sind. Durch die Planungssicherheit sind wir sehr flexibel und können spontan reagieren. Mit TK können sich Köchinnen und Köche einfach bevorraten und Lücken schließen, die sich im Berufsalltag unerwartet ergeben können. Herzlichen Glückwunsch zu 100 Jahren Tiefkühlung! «

Andreas Scholz, Küchendirektor Hotel- und Konferenzzentrum Esperanto, Fulda, dti-TK-Botschafter



ESPERANTO
Kongress- & Kulturzentrum Fulda

TK-MEILENSTEINE 1970

Das erste **Schlemmerfilet „à la Bordelaise“** liegt in den Tiefkühltruhen des deutschen Handels. Bis heute ist das „Schlefi“ eines der gefragtesten Fischgerichte, das es mittlerweile in vielen Varianten zu kaufen gibt.

1970

Gefriertruhe, fast alle Haushalte verfügen über eine Kühl-Gefrierkombination.

Die unaufhaltsame Erfolgsgeschichte tiefgekühlter Produkte war sicherlich auch der Grund, warum der amerikanische Präsident Ronald Reagan im Jahr 1984 erstmals den „Frozen Food Day“ ins Leben rief, der seitdem jedes Jahr am 6. März gefeiert wird – bei uns als „Tag der Tiefkühlkost“.

Nina Kollas, Leitung Kommunikation Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)

50 Jahre TK-Report

DIE MEDIEN-PLATTFORM FÜR TIEFKÜHLPROFIS

100 Jahre Tiefkühlung heißt auch, dass der TK-Report genau die Hälfte dieser Wegstrecke als einziges deutsches Tiefkühl-Fachmagazin in deutscher Sprache kritisch und konstruktiv begleiten durfte. Dr. Albert Vollmer, zuvor Redakteur bei der Tiefkühl-Praxis (dem Vorläufer der gv-praxis) im Deutschen Fachverlag, gründete den Tiefkühl-Report 1973 im eigenen Verlag in Obernburg und prägte ihn bis zu seinem Tod 2016 als Chefredakteur und Verleger. Unvergessen sind dabei seine „Heißen Themen“, in denen er die Tiefkühlwirtschaft Monat für Monat kommentierend, lobend, kritisierend, schimpfend und dabei immer offen und aus dem Bauch heraus begleitete.

2013 löste Dr. Albert Vollmer seinen Verlag auf und übertrug den TK-Report an den TK-Team Verlag seines ehemaligen Mitarbeiters Jörg Rüdiger, der ihn mit seiner 2011 gegründeten Fachzeitschrift „minus 18“ zu „tk-report minus 18“ verschmolz. 2017 übernahm Verleger Michael Steinert mit seinem SN-Verlag den TK-Report, der damit aus Buxtehude nach Hamburg an die Alster umzog und heute von der Chefredaktion um Thomas Hillmann und Klaus Linnenbrügger geführt wird.



Damals wie heute versteht sich der TK-Report als aktuelle Kommunikations-Plattform der Branche, die das Marktgeschehen in jährlich zehn Ausgaben mit detaillierten Analysen, Interviews, Unternehmensreportagen und Berichten über Produkte, Marken, Märkte, Macher:innen, Trends widerspiegelt. Verbreitet im deutschsprachigen Raum, erreicht der TK-Report mit

einer Auflage von 6.200 Exemplaren alle Sparten der Tiefkühlbranche. Tiefkühlfrische News und Neuprodukte präsentiert die Redaktion zudem im Internet unter www.tk-report.de, im Newsletter und auf LinkedIn.

2023 wird der TK-Report 50 Jahre jung und feiert das Jubiläum in seiner Juni-Ausgabe. Ausgiebig schaut die Redaktion mit vielen Weggefährter:innen auf die bewegte Vergangenheit zurück, wagt aber auch Ausblicke in die Zukunft der tiefkalten Produktwelt. Auf weitere 100 Jahre Tiefkühlung – und ihre fachkundige Begleitung durch den TK-Report!

Thomas Hillmann, Chefredakteur TK-Report



Foto: INNOFACT

Chris Schachinger, INNOFACT

WIE TICKT DEUTSCHLAND IN SACHEN TK?

Das renommierte Marktforschungsinstitut INNOFACT führt im Auftrag des **dti** seit 2021 zwei Mal im Jahr eine repräsentative Verbraucher:innenbefragung durch. Das TK-Trendbarometer beleuchtet aktuelle Lebensmittelthemen und gibt der Branche Insights in die Einstellungen der Konsument:innen zu Ernährung und insbesondere zu TK-Lebensmitteln. Anlässlich des weltweiten Branchenjubiläums „100 Jahre Tiefkühlung“ hat das TK-Trendbarometer Verbraucher:innen Ende Januar 2023 gefragt, wie Tiefkühlprodukte das Leben der Menschen beeinflusst haben. Wir haben Chris Schachinger, Partner und Unit Director bei INNOFACT, um eine Kommentierung der Ergebnisse gebeten:

TK-MEILENSTEINE 1970

Die **erste Tiefkühlpizza** – die „Pizza alla Romana“ – kommt in den deutschen Handel. Belegt mit Tomaten, Paprika, Mortadella sowie einer Käsemischung aus Mozzarella und Provolone wurde die Rohteig-Pizza im mitgelieferten Aluminium-Teller satte 30 Minuten gebacken. Heute zählt die Pizza zu den beliebtesten Produkten aus der Tiefkühltruhe.

1970

INNOFACT DAS MARKTFORSCHUNGSINSTITUT Tiefkühlprodukte haben wichtige Veränderungen bei der Ernährung und beim Einkaufen unterstützt und Lebenswelten positiv beeinflusst. Das zeigt die aktuelle repräsentative Verbraucher:innenbefragung TK-Trendbarometer, die INNOFACT im Auftrag des **dti** im Jubiläumsjahr „100 Jahre Tiefkühlung“ durchgeführt hat. 78 Prozent der Befragten stimmten zu, dass die Erfindung der Schockfrosterung vor 100 Jahren zu einer Entkopplung von Ernte- und Verzehrzeitpunkt des Lebensmittels geführt hat. Dies hat eine Reihe von gesellschaftlichen Veränderungen unterstützt, die unsere heutige arbeitsteilige, mobile Gesellschaft erst möglich gemacht haben: 74 Prozent der Befragten sagen, dass TK-Produkte bessere Möglichkeiten bei variierenden Arbeits- und Schichtzeiten geschaffen sowie generell mehr Flexibilität (71 Prozent) gebracht haben. Knapp die Hälfte (45 Prozent) schreibt TK eine (starke) Bedeutung für die Emanzipa-

tion der Frau zu, bei den Frauen sagen dies sogar 51 Prozent. Hier zeigt sich deutlich, wie die Erfindung der Tiefkühlung unser Ernährungssystem revolutioniert hat: TK ermöglicht mehr Flexibilität und gesellschaftliche Freiheit, durch eine veränderte Rollenverteilung und die große Zeitersparnis in der Küche.

Was wir im TK-Trendbarometer auch 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 und Unit Director beim Marktforschungsinstitut INNOFACT

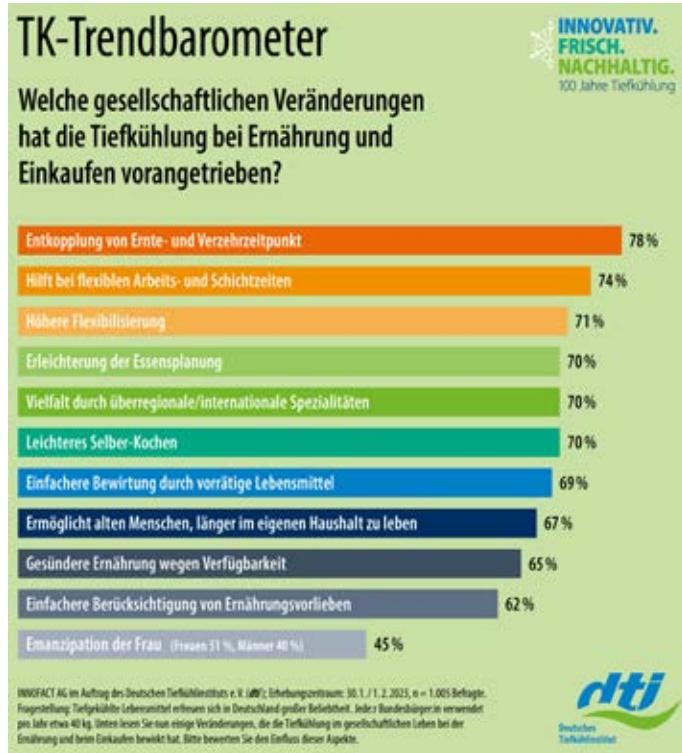


Foto: Thomas Trutschel/photothek.de



» Essen bedeutet Genuss, Gemeinschaft, Kultur – nicht nur Nahrungsaufnahme. Auch dank der Tiefkühlwirtschaft steht uns eine breite Vielfalt an Lebensmitteln zur Verfügung, die allen Menschen in unserem Land eine gesunde und ausgewogene Ernährung ermöglicht, verlässlich und saisonunabhängig. Eben: alles, was das Herz sich wünscht! Die Tiefkühlwirtschaft hat schon vor vielen Jahren begonnen, sich den Herausforderungen der Zeit zu stellen, hin zu mehr Nachhaltigkeit, das schätze ich sehr. Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum! «

Hermann Färber, MdB (CDU), Vorsitzender des Ausschusses für Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages





Christoph Selle, Nestlé Wagner

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN IM *dti* RUND UM TK. FÜR HEUTE UND MORGEN

Seit 1962 erhebt das *dti* jedes Jahr den Tiefkühlabsatz in Deutschland des Vorjahres bei den Tiefkühl-Unternehmen. Initiator ist der ehrenamtlich tätige *dti*-Arbeitskreis „Statistik“, dem Marktforschungs-Expert:innen aus den Mitgliedsunternehmen des Verbandes angehören. Langjähriger Vorsitzender des Arbeitskreises ist Christoph Selle, der die Marktforschung bei der Nestlé Wagner GmbH leitet. Lesen Sie hier seinen Kommentar zu den Ergebnissen der Absatzstatistik 2022, die – wie es sich im Jubiläumsjahr „100 Jahre Tiefkühlung“ gehört – mit einigen Rekorden aufwarten kann.

Die Kategorie TK entwickelt sich positiv. Und dies seit Jahrzehnten, genau genommen seit hundert Jahren. Und das Potenzial für die Zukunft ist weiter groß! Im Jahr 2022 stieg der deutsche TK-Gesamtabsatz im Lebensmittel-Einzelhandel (LEH) und Außer-Haus-Markt (AHM) um 3,6 Prozent auf fast vier Millionen Tonnen und er-



zielte einen Umsatz von knapp 19 Milliarden Euro: ein Plus von 16,4 Prozent gegenüber 2021! Das anhaltende Wachstum hat sicher eine Ursache im zunehmenden Tempo unseres Lebens: Lieschen Müller und Opa Schibulski sowie die vielen anderen Millionen derer, die TK kaufen und konsumieren, finden in TK zur Ernährung sehr viel, neben Frische unter anderem auch einen hohen Convenience-Grad.

Nicht verwunderlich ist also, dass 2022 im LEH besonders die TK-Warengruppen Pizza und Snacks zum Wachstum beitrugen. Im AHM zeigte sich 2022 ein noch flächendeckenderes Wachstum, nämlich über alle Warengruppen. Das ist verständlich, da TK bestens dabei hilft, Schwankungen in der Nachfrage auszugleichen. Dies zeigte sich auch schon in den „Corona-Jahren“ 2020 und 2021.

TK-MEILENSTEINE 1971

Gemeinsam mit dem Deutschen Roten Kreuz Berlin entwickelt ein Hersteller von Tiefkühl-Fertiggerichten das „Essen auf Rädern“-System.

1971

Dies alles führt zu neuen Rekordverbräuchen im Jahr 2022: 47,7 Kilogramm TK pro Kopf sowie 96,4 Kilogramm TK pro Haushalt, rechnerisch auf die Gesamtbevölkerung in Deutschland!

Aber: Die Daten fallen nicht vom Himmel!

Ohne die engagierte Zusammenarbeit im **dti**-Arbeitskreis „Statistik“ wäre der ganzheitliche Blick auf die Entwicklung der Zukunftskategorie TK und ihrer einzelnen Warengruppen überhaupt nicht möglich. Es gäbe schlichtweg keine Zahlen, auch nicht den in den Medien beliebten Pro-Kopf-Verbrauch. Für die Analyse der Branche und auch für die Planung in den Unternehmen leisten diese Zahlen einen sehr wertvollen Beitrag. Daneben macht die Arbeit unter „Gleichgesinnten“ im **dti**-Arbeitskreis „Statistik“ – bei be-



Quelle: dti Absatzstatistik 2022, Deutsches Tiefkühlinstitut e.V., Reinhardtstr. 46, 10117 Berlin, Tel.: 030 2809 342-0, info@dti-wirtschaft.de, www.dti-wirtschaft.de



grenztem Aufwand - auch einfach viel Spaß. Die ganze Branche profitiert davon. Das erfüllt uns mit Stolz.

Christoph Selle, Leiter Marktforschung bei der Nestlé Wagner GmbH und Vorsitzender des dti-Arbeitskreises „Statistik“

Foto: SPD



» Das Engagement der Tiefkühlwirtschaft beim Thema Nachhaltigkeit ist sehr zu begrüßen. Es ist notwendig, dass Politik und Wirtschaft gemeinsam Strategien entwickeln, um die Produktionsprozesse in der Tiefkühl- und Lebensmittelwirtschaft noch nachhaltiger zu machen. Ich wünsche der Tiefkühlwirtschaft Erfolg, um auch zukünftig zu einer nachhaltigeren und gesünderen Ernährung beitragen zu können. Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum „100 Jahre Tiefkühlung“! «

Alexander Bartz, MdB (SPD), Mitglied im Ausschuss für Wirtschaft des Deutschen Bundestages und Berichterstatter unter anderem für die Themen Lebensmittel- und Ernährungswirtschaft

SPD

Pluspunkte für Minusgrade

TIEFGEKÜHLT IS(S)T BESSER

Frischer, natürlicher, genussvoller – es gibt viele Argumente, die für Tiefkühlprodukte sprechen. Die wichtigsten TK-Vorteile haben wir für Sie zusammengefasst, damit auch Ihr Herz für Tiefgekühltes schlägt.



Foto: Peter Rees

TIEFGEKÜHLT IS(S)T BEWUSSTER

Wer sich bewusst ernähren möchte, greift zu Tiefgekühltem. Einzelne Portionen können einfach entnommen werden, das Übrige friert man ohne Qualitätsverlust sicher wieder ein. Das vermeidet unnötige Lebensmittelabfälle, ist gut für die Umwelt und den Geldbeutel.

TIEFGEKÜHLT IS(S)T FRISCHER

Das ganze Jahr über frische, saisonale Produkte mit gutem Gewissen genießen? Kein Problem! Das schnelle Einfrieren wirkt wie ein Schutzmantel um Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch, Backwaren & Co. So schmeckt's immer knackig und frischer als frisch.



Foto: Peter Rees



Foto: Peter Rees

TIEFGEKÜHLT IS(S)T INDIVIDUELLER

Vom schnellen Snack bis zum raffinierten 3-Gänge-Menü: Tiefgekühltes ist schnell zubereitet und bringt Spontaneität in jede Ess- und Lebenssituation. Einfach auf Vorrat kaufen, Tüte oder Packung raus und drauflos genießen. Tschüss Zeitfresser, hallo Freizeit.

TIEFGEKÜHLT IS(S)T GESCHMACKVOLLER

Wer den natürlichen, unverfälschten Genuss liebt, findet nichts Besseres. Die Kälte umschließt alle Aromen und bewahrt somit den typischen Geschmack der Lebensmittel, der sich bei der Zubereitung erst so richtig voll entfaltet. Guten Appetit!



Foto: Peter Rees

TIEFGEKÜHLT IS(S)T NATÜRLICHER

Die traditionelle Haltbarmachung durch Kälte schützt die Lebensmittel natürlich und sorgsam. Ganz ohne Konservierungsstoffe bleibt jedes Lebensmittel in seiner ursprünglichen Form mit allen Nährstoffen erhalten. Natürlicher geht's nur direkt aus dem Garten.



Foto: Peter Rees



Ralf Blauert, VDSKC

TK: DIE BESTE ALTERNATIVE ZU „FRISCH VOM FELD“

Tiefkühl-Lebensmittel sind aus den Küchen der Gemeinschaftsverpflegung heute nicht mehr wegzudenken. Die Mitglieder des Verbandes deutscher Schul- und Kitacaterer e. V. (VDSKC) kochen jeden Tag mehr als 420.000 Mahlzeiten für Kinder und Jugendliche in Kitas und Schulen. Dabei legen wir besonderen Wert auf frische, gesunde und abwechslungsreiche Gerichte. Das tägliche Mittagessen soll die Nährstoffe liefern, die die Kinder für ihre gesunde Entwicklung benötigen, möglichst nachhaltig produziert sein und vor allem gut schmecken. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, kommen Tiefkühlprodukte bei Cateringunternehmen jeden Tag zum Einsatz.



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.

Wir stehen vor der Herausforderung, dass regional erzeugte Lebensmittel „frisch vom Feld“ nicht ganzjährig oder in den benötigten Mengen verfügbar sind. Tiefgekühlte Ware ist dann die beste Alternative. Sie ist saisonunabhängig in gleichbleibender Qualität erhältlich und gibt uns so bei der Gestaltung unserer Speisepläne mehr Spielraum für Abwechslung. Das Schockfrosteten direkt nach der Ernte erhält die Nährwerte, das Aussehen und den Geschmack etwa von Gemüse deutlich besser als andere Methoden der Haltbarmachung – und das ganz ohne Konservierungsstoffe!

Das spielt insbesondere bei der gesunden Ernährung von Kindern eine wichtige Rolle. Auch in der Zubereitung bieten Tiefkühlangebote entscheidende Vorteile für Großküchen, da sie sich gut portionieren lassen, leicht zuzubereiten und lange lagerfähig sind. Die Vorarbeit, die bei den Tiefkühlproduzenten geleistet wird, erleichtert das Kochen bei den Kita- und Schulcaterern immens. Gemeinsam sorgen wir jeden Tag für satte und zufriedene Kinder in Deutschland.

Ralf Blauert,

1. Vorsitzender des Verbandes deutscher Schul- und Kitacaterer e. V. (VDSKC)

TK-MEILENSTEINE 1972

Die **ersten TK-Pommes** finden sich im Handel. Zum ersten Mal produziert hat sie 1957 ein Landwirt in Niedersachsen. 1979 erleben die Backofen-Pommes ihre Premiere.

1972

Foto:VDOE



»» Tiefkühlprodukte erleichtern den Alltag. Verbraucher:innen können sich mit ihnen wunderbar bevorraten und so jederzeit eine leckere und ausgewogene Mahlzeit zaubern, auch spontan und ganz nach dem eigenen Geschmack. Das gilt vor allem für tiefgekühltes Obst und Gemüse, die auch unabhängig von der jeweiligen Erntesaison zu jeder Jahreszeit verfügbar sind. Die erleichterte Vorratshaltung spielt für viele Menschen eine wichtige Rolle, zum Beispiel für Berufstätige, aber auch für Ältere oder für Menschen, die auf dem Land leben und oft weite Wege zum Supermarkt haben. Ein weiterer Vorteil: Tiefkühlprodukte lassen sich sehr gut portionieren! Man verwendet nur das, was man für die Mahlzeit braucht, der Rest kommt wieder in den Tiefkühler. Das ist nicht nur praktisch, sondern spart auch jede Menge Lebensmittelabfälle und damit bares Geld. Aus ernährungsphysiologischer Sicht sind Tiefkühlprodukte genauso gesund wie nicht tiefgekühlte Produkte. Die Schockfrostung direkt nach der Ernte sorgt dafür, dass Geschmack, Textur, Aromen, Vitamine und Nährstoffe optimal erhalten bleiben. Der Mix auf dem Teller macht es! Die Zukunft bietet jede Menge Chancen für Tiefkühlprodukte. Unser Alltag verändert sich, die Menschen nehmen mehr kleinere Mahlzeiten zu sich, wenden sich verstärkt vegetarischen oder veganen Lebensstilen zu. Diese Trends greifen die Hersteller von Tiefkühlprodukten auf und machen Verbraucher:innen passgenaue und innovative Angebote für eine moderne, ausgewogene und individuelle Ernährung. Ich gratuliere zu 100 Jahren Tiefkühlung! ««

Dr. Andrea Lambeck, Geschäftsführerin Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE)



Foto: Claus Morgenstern



»» Tiefkühlkost bietet das ganze Jahr über Frische bei gleichzeitiger Haltbarkeit und die Möglichkeit, saisonale Produkte mit einem guten Gewissen genießen zu können. Durch die jahrelange vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem Deutschen Tiefkühlinstitut e. V. können wir das Potenzial unseres einzigartigen TK-Sortiments stets optimieren und ermöglichen unseren Kunden eine breite Produktpalette an Preiseinstiegsartikeln bis hin zu Markenprodukten. ««

Thomas Hewer, Sprecher der Geschäftsführung GLOBUS Markthallen





Dr. Sabine Eichner, dti

DIE ZUKUNFT VON TK – THESEN UND TRENDS

Der Lebensmittelmarkt entwickelt sich dynamisch: Veränderte gesellschaftliche Werte spiegeln sich in unserer Esskultur wider und bestimmen unseren Umgang mit Lebensmitteln. Ein stärkeres Nachhaltigkeitsbewusstsein beeinflusst das Einkaufs- und Ernährungsverhalten und bietet der Lebensmittelbranche viele Chancen für Innovation. Die jungen Verbraucher:innen werden immer mehr zu Trendsetter:innen, sie treiben die Entwicklung in Richtung nachhaltigerer Ernährung voran.

Nachhaltigkeit wird zum entscheidenden Zukunftsfaktor und bestimmenden Trend unserer Zeit, doch die Interpretation fällt je nach Individuum anders aus. Eine Antwort darauf kann die stärkere Betonung vegetarischer und veganer Ernährung sein, die viele Menschen mehr

anspricht als eine „ideologische“ Verzichtsvorgabe. In der Umsetzung gibt es viele Möglichkeiten: Die einen bevorzugen traditionelle Rezepte und setzen diese vegan um, die anderen nutzen Alternativprodukte bzw. Imitate von Fleisch und Fisch, um den Konsum tierischer Produkte zu reduzieren. Beim Fleisch zeichnet sich eine stärkere Bedeutung von Tierwohl als Auswahlkriterium ab, wenngleich aktuell die hohe Inflation viele Menschen davon abhält, zu den höherpreisigen Angeboten zu greifen. Während für die einen „Veggie“ Trend ist, betreiben andere Kult um „das Fleisch“.

Vor dem Hintergrund des Klimawandels und der durch multiple Krisen volatiler gewordenen Lieferketten zeichnet sich eine Rückbesinnung auf nationale bzw. regionale Lebensmittelerzeugung ab, die auch von der Politik vorangetrieben wird. Chancen bieten sich für neue Strukturen und kürzere Lieferketten, für regionale Lebensmittel und Rohstoffe; diese geben den Menschen nicht „nur“ Kalorien, sondern sorgen auch für Identität und Heimatgefühl. Doch gleichzeitig besteht eine große Lust auf Neues, auf das Ausprobieren neuer Rezepturen und den Einsatz ungewöhnlicher Zutaten aus aller Welt. In unserer Wohlstandsgesellschaft wollen wir offenbar das Beste aus „zwei Welten“.

In unserer schnelllebigen Zeit geht jedoch auch nichts ohne „Convenience“: TK kann gerade dieses Bedürfnis in unterschiedlichsten Aus-

TK-MEILENSTEINE 1973

Die **Erstausgabe des TK-Report** liegt auf dem Tisch. Dr. Albert Vollmer hat das Tiefkühl-Fachmagazin in Obernburg gegründet.

1973

prägungen sehr gut erfüllen – und dies auch noch in Kombination mit Frische und Natürlichkeit. Viele Verbraucher:innen suchen gesunde und zugleich einfach und schnell zuzubereitende Lebensmittelangebote, um den hektischen Alltag zu bewältigen und die Anforderungen, die Beruf und Familie stellen, lösen zu können.

Als nachhaltige Lebensmittelkategorie punktet TK zudem auch als Gamechanger für weniger Lebensmittelverluste in den privaten und professionellen Küchen. Als Herausforderung für die Kategorie bleibt bestehen, den Klimafußabdruck kontinuierlich weiter zu reduzieren, denn vielen Menschen wird auch eine klimafreundlichere Ernährung immer wichtiger.

Nach dem Ende der Corona-Pandemie erlebt auch die Gastronomie einen Wiederaufschwung: Die vielfältigen Anforderungen der Gäste, die nicht einfachen wirtschaftlichen Rahmenbe-

dingungen bei gleichzeitigem Personal- und Fachkräftemangel erfordern neue gastronomische Konzepte und pfiffige Ernährungslösungen. Auch hier sind die Mega-Trends Nachhaltigkeit und Convenience unverkennbar. Nicht zuletzt sieht die Bundesregierung bei der Ernährungsstrategie, die bis Ende 2023 unter Federführung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) erarbeitet werden soll, die Gemeinschaftsverpflegung als bedeutenden Hebel für eine nachhaltigere Ernährungsweise an. Gesunde, nachhaltige Convenience, wirtschaftlich tragfähige und emotional überzeugende Konzepte sind für die Gastronomie ein Muss in der heutigen Zeit. TK bietet dafür viele exzellente Sortimentsangebote und unterstützt die Branche auf dem Weg in eine erfolgreiche, nachhaltigere Zukunft!

Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (dti)

Foto: Jule Felice Frommelt



» Der Flexitarismus, also die pflanzenbetonte Ernährung, ist in der breiten Masse angekommen. Viele Menschen, die bisher eine vegane Ernährung als zu extrem abgelehnt haben, können sich mit einer pflanzenbetonten Ernährung anfreunden, da sie tierische Produkte reduziert, aber nicht komplett ausschließt. Dies führt dazu, dass wir uns als Gesellschaft insgesamt gesünder und nachhaltiger ernähren. Die TK-Hersteller haben diese Trends natürlich schon vor langem aufgegriffen: Die Tiefkühlabteilung führt ein breites und immer stärker wachsendes Angebot an innovativen veganen und vegetarischen Produkten für die ganze Familie. So haben alle Menschen die Möglichkeit, ihre Mahlzeiten je nach Geschmack und Vorlieben individuell und ausgewogen zu gestalten. Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum 100 Jahre Tiefkühlung! «

*Dr. Simone K. Frey, Gründerin und Geschäftsführerin Nutrition Hub,
Expert:innen-Community und Think Tank für die Zukunft der Ernährung*





Foto: GfK

Martin Weiß, GfK

TRENDDHEMEN BESTIMMEN DAS BILD

Wenn man auf das Thema Tiefkühlkost im Lebensmittel-Einzelhandel schaut, bestimmen viele Trendthemen das Bild, allen voran vegane und vegetarische Produkte. TK-Fleischalternativen kommen immerhin bereits auf 7,3 Prozent Käuferreichweite. Das ist im Vergleich zu 2020 eine deutliche Steigerung von 2,3 Prozentpunkten. Vergleichsweise neu sind die Fischersatzprodukte, die im Jahr 2020 nur von 0,8 Prozent aller Haushalte gekauft wurden und 2022 immerhin schon 3,1 Prozent Käuferreichweite schaffen. Ein anderes Trendthema ist die Angebotsform. So konnten sich die großen Pizzen im Jahr 2022 auf inzwischen 18 Prozent Käuferreichweite steigern und machten damit schon fast 14 Prozent des gesamten TK-Pizzamarktes aus. Unter dem Ein-



druck der Energiekrise und der Inflation dürfte sich die Kategorie TK volatil entwickeln. Ein erstarken der Außer-Haus-Markt könnte das eine oder andere TK-Segment unter Druck setzen. Andererseits sehen sich viele Konsument:innen mit geringerem persön-

lichen Budget konfrontiert, der Anteil von Homeoffice bleibt vergleichsweise hoch, so dass auch mal das eine oder andere TK-Produkt mehr zu Hause gegessen wird. Die Zukunft bleibt also vielversprechend für TK – und wir dürfen gespannt sein, mit welchen Innovationen die TK-Hersteller ihre Kundinnen und Kunden als nächstes in der Tiefkühlabteilung überraschen werden!

Martin Weiß, Senior Manager GfK Consumer Panels & Services, GfK Deutschland

TK-MEILENSTEINE 1975

Die **ersten Tiefkühl-Torten und -Kuchen** werden in Deutschland angeboten. Zwei Vettern hatten zuvor ein Verfahren entwickelt, mit dem die Schichtenstruktur von Sahnetorten beim Schockgefrieren erhalten bleibt.

1975



Foto: Peter Rees

3 Fragen an Martin Weiß, GfK

„FÜR JEDE LEBENSPHASE DAS RICHTIGE PRODUKT“

Lieber Herr Weiß, ein Wort zum Jubiläum ...

Herzlichen Glückwunsch zu 100 Jahren Tiefkühlung! 97 Prozent aller Haushalte in Deutschland können nicht irren, denn sie kaufen mindestens einmal im Jahr Tiefkühlprodukte und machen diese damit zu einer der erfolgreichsten Kategorien im Bereich „Fast Moving Consumer Goods“. Nicht nur mit Klassikern wie Gemüse und Pizza, sondern auch mit innovativen Trends bieten Tiefkühlprodukte für jede Lebensphase das richtige Produkt. Weiterhin viel Erfolg!

Was schätzen Sie an TK – am Produkt, an der Branche?

Tiefkühlprodukte bieten eine hohe Flexibilität, indem sie das ganze Jahr über eine große Auswahl an frischen und hochwertigen Lebensmitteln zur Verfügung stellen. Wo sonst bekommt man zum Beispiel das ganze Jahr über frischen Spinat her? Hier griffen 2022 über 57 Prozent aller Haushalte in Deutschland zu und kauften TK-Spinat im Schnitt vier Mal. Ich schätze auch die Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz der Tiefkühlbranche, die die Unternehmen durch den Einsatz moderner Technologien und Prozesse erreichen. Auch die kontinuierliche Innovationskraft und die Bereitschaft zur Zusammenarbeit innerhalb der Branche mit dem Ziel, die höchsten Standards in Bezug auf Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit zu gewährleisten, ist beeindruckend.

Worin sehen Sie die Innovationskraft von Tiefkühlprodukten und der Tiefkühlwirtschaft?

Die Innovationskraft von Tiefkühlprodukten liegt in der Möglichkeit, eine breite Palette von Lebensmitteln über längere Zeiträume haltbar zu machen und dadurch eine höhere Verfügbarkeit zu gewährleisten. Die Tiefkühlwirtschaft hat sich durch Innovationen in der Technologie, der Logistik und der Vermarktung weiterentwickelt und bietet ein breites Angebot an hochwertigen, frischen und gesunden Tiefkühlprodukten. Innovationen aus dem Bereich Ersatzprodukte spielen dabei eine immer größere Rolle. So kauften 2022 über sieben Prozent aller Haushalte tiefgekühlte Fleischersatzprodukte und über drei Prozent TK-Fischersatzprodukte, Tendenz deutlich steigend!

Martin Weiß, Senior Manager GfK Consumer Panels & Services, GfK Deutschland

TK-MEILENSTEINE 1983

Der Absatz von TK-Produkten steigt in Deutschland erstmals auf **über eine Million Tonnen.**

1983

TK-Report-Umfrage

WAS WIRD IN DEN NÄCHSTEN JAHREN WICHTIG?

Der TK-Report, das Magazin für die Tiefkühlwirtschaft, bat führende Köpfe der Branche, einen Blick in die Glaskugel zu werfen: Welche Themen und Trends werden in den nächsten Jahren die TK-Welt bestimmen, wie müssen wir uns als Branche aufstellen, um gemeinsam erfolgreich zu sein?



„Wir alle müssen einen Beitrag hin zu einer nachhaltigeren Zukunft leisten. Hier kann die TK-Branche Vorreiter sein, beispielsweise beim wichtigen Thema Lebensmittelverschwendung.“

Torsten Neumann,
Geschäftsführer Schne-frost



nience und letztlich Preis-Leistung werden für diese Kategorie auch in den kommenden Jahren im Fokus stehen. Innovationen müssen einen klaren Mehrwert bieten und den Verbraucher bzw. die Verbraucherin geschmacklich überzeugen.“

Marcus-Dominic Hauck, COO Ice Cream DMK Group



„TK ist und bleibt eine wichtige Kategorie für den Handel und für die entsprechende Industrie. Frische, Nachhaltigkeit, Conve-



„Die stark steigende internationale Nachfrage nach qualitativ hochwertigen und länger haltbaren Lebensmitteln, das gestiegene Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Convenience sowie der technologische Fortschritt sind einige der Faktoren,

die die Entwicklung der Tiefkühlindustrie vorantreiben. Die TK-Branche wird sich verstärkt auf innovative Lösungen wie umweltfreundliche Verpackungen, optimierte Logistik und höhere Energieeffizienz konzentrieren, um den Anforderungen der Verbraucher, aber auch den gesetzlichen Vorgaben gerecht zu werden. Auch die fortschreitende Digitalisierung eröffnet neue Möglichkeiten, um Effizienz und Qualität in der Tiefkühlbranche zu steigern.“

David Krause, Geschäftsführer Agrarfrost



TK-MEILENSTEINE 1989

Die **ersten TK-Veggie-Produkte** treten in Deutschland auf den Plan, wie zum Beispiel das Blumenkohl-Käse-Knuspermedaillon: echte Pionierarbeit und ein wichtiger neuer Impuls im Trend zur bewussten Ernährung.

1989



„Die Anforderungen der Verbraucher:innen steigen. Zusätzlich zur bewussten Ernährung müssen Themen wie Tierwohl, vegetarische/ vegane Ernährung und Nachhaltigkeit beachtet werden. Wem es als Hersteller gelingt, diese Wünsche mit authentischen Produkten, echter Leidenschaft und handwerklicher Tradition zu erfüllen, wird in dieser faszinierenden Warengruppe erfolgreich sein – gestern, heute und morgen.“



Norbert Reiter, Vorsitzender der Geschäftsführung Nestlé Wagner



„Durch die technische Weiterentwicklung wird es uns möglich sein, die Qualität und Haltbarkeit von tiefgekühlten Produkten stetig zu verbessern. Ditsch ist es hierbei besonders wichtig ständig nach Verbesserungen und höherer Qualität zu streben und unsere Laugengebäcke ressourcen- und energieschonender zu fertigen. Hierbei spielen u. a. auch umweltfreundlichere Verpackungen und Lieferketten eine große Rolle – das wird unsere Nachhaltigkeit deutlich verbessern.“



Björn Tiemann, Managing Director Sales & Business Development Ditsch



„Tiefgekühlte, hochwertige Zutaten bleiben in der Profiküche unabkömmlich. Sie sind praktisch, immer verfügbar und vor allem eine hochwertige Grundlage für viele Gerichte und Anlässe. Das gilt besonders in Zeiten des Personalmangels, welcher ein immer größeres Thema wird. Mit unseren tiefkühlfrischen Produkten sehe ich uns als eine

Art Vorbereitungsküche für die Gastronomie! Außerdem lässt sich mit TK-Produkten gut kalkulieren, denn die portionierte Entnahme nach Bedarf gibt Planungs- und Kalkulationsicherheit (auch in unsicheren Zeiten) und minimiert Food Waste.“

Art Vorbereitungsküche für die Gastronomie! Außerdem lässt sich mit TK-Produkten gut kalkulieren, denn die portionierte Entnahme nach Bedarf gibt Planungs- und Kalkulationsicherheit (auch in unsicheren Zeiten) und minimiert Food Waste.“

Maik Pötschke, Head of Marketing SALOMON FoodWorld



„In der Zukunft müssen wir weiter daran arbeiten, den Verbraucher:innen zu vermitteln, dass einzig TK die Möglichkeit bietet, frische Produkte jederzeit zur Verfügung zu haben. Außerdem bin ich sicher, dass TK in fast allen Punkten nachhaltiger ist als andere

Angebotsformen.“

Josef Knappeide, Key Account Manager LEH TK/Head of sales Vosso



„100 Jahre Tiefkühlung, das steht für Innovationsfreude und den Mut, Neues zu wagen. Mit dieser bahnbrechenden Technologie wurde nicht nur die Art, wie und über welchen Zeitraum wir Lebensmittel bevorraten können, revolutioniert. Kluge Köpfe in der Lebensmittelindustrie nutzen diese Chance und entwickelten Produkte, die den Konsument:innen neue Möglichkeiten bei der Zubereitung von Mahlzeiten erlaubten. TK bietet seither eine unglaubliche und stetig wachsende Produktvielfalt. Ich bin sicher, die Geschichte der Tiefkühlkost ist noch lange nicht fertig erzählt. Sich wandelnde Ernährungstrends und Lebensformen sind für uns die Inspiration, um Produktinnovationen zu entwickeln, die bei Konsument:innen für mehr Lebensqualität, Spaß und Entlastung sorgen.“

„Tiefgekühlte, hochwertige Zutaten bleiben in der Profiküche unabkömmlich. Sie sind praktisch, immer verfügbar und vor allem eine hochwertige Grundlage für viele Gerichte und Anlässe. Das gilt besonders in Zeiten des Personalmangels, welcher ein immer größeres Thema wird. Mit unseren tiefkühlfrischen Produkten sehe ich uns als eine

Frédéric Dervieux, CEO Frostkrone Food Group



„Check Food Waste“: Pilotprojekt der Tiefkühlwirtschaft

FAST KEINE LEBENSMITTELVERLUSTE BEI FERTIG PRODUZIERTEN TK-PRODUKTEN

Mit dem Pilotprojekt „Check Food Waste“ hat das **dti** 2021 erstmals eine wissenschaftliche Methode und ein praxiserprobtes Tool entwickelt, mit dem Unternehmen Lebensmittelverluste einheitlich und praxisnah nach internationalen Standards erfassen können. Im Herbst 2022 hat das **dti** die Ergebnisse vorgelegt und die Herangehensweise so für alle interessierten Unternehmen und Multiplikator:innen öffentlich zugänglich gemacht.

Engagierte Unternehmen aus der Tiefkühlwirtschaft haben die „Check Food Waste“-Methode 2021 als Vorreiter eingesetzt und als erste Teilbranche der Lebensmittelindustrie systematisch erfasste Daten zu den Verlusten in Verarbeitung und Vertrieb vorgelegt. Die Ergebnisse zeigen, dass die beteiligten Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft beim Einsatz von Lebensmit-

telrohwaren bereits sehr effizient und ressourcenschonend vorgehen: Von allen fertig produzierten Tiefkühllebensmitteln gelangten im Schnitt 99,9 Prozent in die Tiefkühltruhen des Lebensmittel-Einzelhandels, der Gastronomie oder der privaten Haushalte. Durchschnittlich 94,4 Prozent der verzehrbaren Rohwaren werden zu Tiefkühlprodukten verarbeitet.

Per Definition gehören zum Beispiel Schälreste von Kartoffeln oder Brokkoli zu verzehrfähigen Lebensmitteln, obwohl sie nicht in jedem Fall weiterverarbeitet werden können. Viele Tiefkühl-Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette arbeiten im Sinne einer End-to-end-Verwertung der wertvollen Rohstoffe daran, auch diese Nebenströme weiter zu Lebensmitteln zu verarbeiten. So werden aus Apfelschalen Konfitüren produziert oder aus Gemüseschälresten Suppen gekocht.

Mit dem Projekt kommen die Teilnehmenden ihrer Verpflichtung aus einer Grundsatzvereinbarung mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) nach, die das **dti** 2020 stellvertretend für die Tiefkühlbranche unterschrieben hat.

Projektpartner des **dti** beim Projekt „Check Food Waste“ sind die fjol GmbH und das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) an der Universität Witten/Herdecke.

TK-MEILENSTEINE 2005

In der ZDF-Show „Wetten, dass . . .“ wird die berühmte **TK-Pizza-Wette** ausgestrahlt: Die beiden Kandidaten wetteten, dass sie 100 Tiefkühlpizzen durch Erkosten erkennen können, und wurden Wettkönige des Abends.



Foto: ZNU



Foto: fjol

Dr. Axel Kölle (l.), ZNU, Robin Frank, fjol

WAS MAN MESSEN KANN, KANN MAN STEUERN

Als Antwort auf die wachsende politische und gesellschaftliche Relevanz der Vermeidung von

Lebensmittelverlusten haben das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) und die Nachhaltigkeitsberatung fjol in Kooperation mit dem **dti** und acht Pilotunternehmen aus der TK-Wirtschaft ein Instrument zur systematischen Auseinandersetzung mit Lebensmittelverlusten geschaffen. Das Instrument „Check Food Waste“ soll die aktuell noch wenig ausführliche Datenlage zu anfallenden Verlusten in der Wertschöpfungsstufe der Verarbeitung ergänzen und die Unternehmen befähigen, mit konkreten und vergleichbaren Werten zu arbeiten.

Gemäß dem Motto „Was man messen kann, kann man steuern“ unterstützt das Instrument die teilnehmenden Unternehmen darin, ihren Status quo zur Entstehung von Lebensmittelverlusten anhand einer wissenschaftlich fundierten und dennoch praxisorientierten Methodik zu erfassen und so gemeinsame Wege aufzuzeigen, um die Entstehung von Verlusten in der Produktion noch weiter zu reduzieren.

Analog zum ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ untergliedert sich der „Check Food Waste“ in einen allgemei-



nen Management-Teil zum Umgang mit Lebensmittelverlusten und einen quantitativen Teil zur konkreten

Erfassung der Verlustmengen. Die quantitative Erfassung ist darüber hinaus an unterschiedliche und international anerkannte Rahmenwerke zur Quantifizierung von Lebensmittelverlusten angelehnt, darunter der „Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard“ (FLW-Standard) und der „LeDaNa Leitfaden zum Umgang mit Lebensmittelverlusten in der Lebensmittelindustrie“, den das ZNU im Rahmen eines Forschungsprojektes im Auftrag des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen erarbeitet hat.

Mit „Check Food Waste“ haben **dti**, ZNU und fjol gemeinsam einen wichtigen Grundstein für das betriebliche Nachhaltigkeitsmanagement und die Reduktion von Lebensmittelverlusten gelegt.

Dr. Axel Kölle, Gründer und Leiter des ZNU – Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung in der Fakultät für Wirtschaftswissenschaft der Universität Witten/Herdecke, Robin Frank, Consultant bei der fjol GmbH



3 Fragen an Dr. Sabine Eichner, **dti**-Geschäftsführerin

„ZUKUNFTSTHEMEN NACHHALTIGKEIT UND PFLANZENBASIERTE ERNÄHRUNG WERDEN IMMER WICHTIGER“

47,7 Kilogramm – so viel Tiefkühlprodukte isst jede:r in Deutschland durchschnittlich pro Jahr. Fast alle Haushalte verwenden die Produkte aus der Kälte. Wie erklären Sie sich diese hohen Beliebtheitswerte?

Ganz einfach: Tiefkühlprodukte stecken voller Vitamine, Aromen und Nährstoffe, und das ganz ohne Konservierungsstoffe, allein durch die Kraft der Kälte. Sie sind also sozusagen frischer als frisch und damit wichtige Bausteine für eine abwechslungsreiche und gesunde Ernährung für die ganze Familie. Dazu kommt: Unsere tiefgefrorenen Lebensmittel sind zu jeder Jahreszeit verfügbar und ermöglichen es, saisonunabhängig leckere und einfach zuzubereitende

Mahlzeiten zu zaubern. Außerdem: Wer Tiefkühlprodukte verwendet, tut auch der Umwelt etwas Gutes: Durch die praktische Portionierbarkeit können Verbraucher:innen die gewünschte Menge einfach entnehmen und das Übrige ohne Qualitätsverlust sicher wieder einfrieren. Das vermeidet unnötige Lebensmittelabfälle, schont den Geldbeutel und ist nachhaltig.

Wagen Sie einen Blick in die Glaskugel: Welche Themen werden für das Tiefkühlsortiment der Zukunft eine wichtige Rolle spielen?

Die großen Zukunftsthemen wie Nachhaltigkeit und pflanzenbasierte Ernährung werden weiter enorm an Bedeutung gewinnen. Die Hersteller von Tiefkühlprodukten haben darauf bereits zahlreiche vielversprechende Antworten gefunden. Neue TK-Produkte für einen nachhaltigeren Konsumstil werden die Sortimente bereichern. Vegetarische und vegane Auswahlmöglichkeiten nehmen immer mehr zu. Verbraucher:innen, die sich bewusst ernähren wollen und Lust auf neue Trends haben, finden inzwischen eine vielfältige Auswahl an veganen und vegetarischen Alternativen in der Tiefkühlabteilung – vom veganen Burgerpatty

TK-MEILENSTEINE 2012

Das **dti** legt die **ersten TK-Klimabilanzen** vor, erstellt durch das Öko-Institut Freiburg, und ist damit Trendsetter in Sachen Klimaschutz.

2012

über pflanzenbasierte Fischstäbchen bis hin zur Mandel-Bienenstich-Torte auf Linsenproteinbasis. Auch tiefgekühlte „Insekten-Pasta“ mit Mehlwurmmehl gibt es bereits zu kaufen. Die Individualisierung von Ernährung und Essgewohnheiten wird immer wichtiger. Das bedeutet auch, dass überzeugende Convenience-Lösungen noch stärker punkten werden mit Natürlichkeit, Frische, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Mögen Sie uns noch Ihr liebstes Tiefkühlprodukt verraten?

Oh, das fällt bei so einer reichen Auswahl wirklich schwer. Für jeden Geschmack ist etwas dabei! Wir haben neulich zu Hause spontan gefeiert. Für solche Anlässe habe ich immer eine leckere Tiefkühl-Torte im Gefrierfach. Tipp: Vor dem Anschneiden die Torte erst 30 bis 60 Minuten auftauen lassen und das Messer dann nach jedem Schnitt in heißes Wasser tauchen. Die De-



Foto: Peter Rees

ko am besten vorher entfernen und nach dem Schneiden wieder auflegen. So schmeckt die Torte nicht nur lecker, sondern sieht auch auf dem Teller klasse aus.

Foto: Olaf Bayermann



» Seit ihrer Erfindung vor 100 Jahren hat die Tiefkühlung von Lebensmitteln eine weltweite Erfolgsgeschichte geschrieben! Diese wird sich in den nächsten Jahrzehnten sicher fortsetzen. TK erfüllt die heutigen Qualitätsanforderungen von Verbrauchern besser als jede andere Lebensmittel-Kategorie: lecker, gesund, sicher und nachhaltig. TK bietet Convenience und Frische mit langer Haltbarkeit. Es ist für mich immer wieder beeindruckend zu erleben, wie hoch das Frischeerlebnis zum Beispiel bei tiefgefrorenen Erbsen ist, selbst noch nach zwei Jahren im Tiefkühler! TK ist einfach die beste und großartigste Lebensmittel-Kategorie der Welt! «

Dr. Andreas Bosselmann, Leiter Qualitätsmanagement International, bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG, Vorsitzender des dti-Ausschusses „Qualitätsmanagement“

bofrost*



Veronika Mohr, *The Morph Company*

TIEFKÜHLWIRTSCHAFT AUF DEM WEG ZUR KLIMANEUTRALITÄT

Mit der Nachhaltigkeitstransformation steht die Tiefkühlbranche vor einer Herausforderung, die, gemeinsam mit den Entwicklungen der letzten Jahre, die Komplexität für Unternehmen weiter erhöht – Stichwort: VUKA-Welt. In einer solchen volatilen, unsicheren, komplexen und ambivalenten Welt ist Kollaboration so gefragt wie nie. Das zeigt etwa das Thema „Klimaneutralität“: Wenn es um die vollständige Erfassung von Daten und die Senkung von Treibhausgas-Emissionen geht, ist der Austausch sowie die Kollaboration zu Best Practices, Optimierungsideen und innovativen Ansätzen entlang der gesamten Wertschöpfungskette nötig.



Für uns von The Morph Company ist es daher eine große Freude, gemeinsam mit dem **dti** die „Zukunftswerkstatt: Tiefkühlwirtschaft auf dem Weg zur Klimaneutralität“ zu gestalten, die das **dti** Mitte 2022 angestoßen hat. Mit der Zukunftswerkstatt schafft das **dti** Workshopformate, die für die Mitglieder den nötigen Austausch zu Praxiserfahrungen, einen engen Dialog mit der Wissenschaft zu neuesten Erkenntnissen sowie die kreative Entwicklung konkreter Lösungsansätze ermöglichen.

Das Ziel: gemeinsam in Sachen Klimaschutz anzupacken, statt nur zu reden – und so die Branche fit für die nachhaltige Zukunft zu machen. Ergebnisse der Zukunftswerkstatt werden unter anderem einheitliche Methoden für die Klimabilanzierung in der Tiefkühlwirtschaft sein, sowie, darauf aufbauend, eine Branchenklimabilanz und ein gemeinsames Klimaziel.

Aus unserer Sicht, als Expert:innen für Transformation und Innovation, nutzt das **dti** seine Rolle als Netzwerkgestalter und Impulsgeber hier genau richtig und ermöglicht den Unternehmen niedrigschwellig die dringend notwendige Kollaboration entlang der Wertschöpfungskette in Sachen Klimaschutz. Das **dti** knüpft damit an das Leuchtturmprojekt „Check Food Waste“ an, in dem die Branche 2022 als erste überhaupt Daten zu Lebens-

TK-MEILENSTEINE 2015

Erstmals gibt es **Pizzen belegt mit vegetarischen Fleischalternativen** im deutschen Lebensmittel-Einzelhandel. Der Fleischersatz der Veggie-Pizzen ist auf Weizenbasis hergestellt, außerdem kommt Erbsen-Eiweiß zum Einsatz.

2015



Ein wichtiger Baustein der dti-Zukunftswerkstatt sind die regelmäßig stattfindenden Workshops.

mittelverlusten vorgelegt hat. Diese belegen, dass die Branche bereits sehr ressourcenschonend arbeitet und sehr geringe Verluste aufweist. Partner der **dti**-Zukunftswerkstatt sind das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke (ZNU), das das Projekt mit inhaltlicher Expertise

begleitet, und The Morph Company, die die methodische Konzeption und Moderation der Workshops übernimmt.

Veronika Mohr,

Senior Consultant Innovation & Sustainability, The Morph Company

Foto: Coppenrath & Wiese



» 100 Jahr Tiefkühlung – eine geniale Erfindung! Jede gute Idee will aber auch gut gemanagt sein, wenn sie weiter relevant bleiben soll. Das **dti** fördert die Tiefkühlwirtschaft fachkundig, zielgerichtet und zukunftsorientiert, davon profitieren alle Stakeholder. Die Vorteile von Tiefkühlkost im gesamten Spektrum von Frische, Qualität, Genuss, Vielfalt und Convenience zu kommunizieren, ist enorm wichtig. Dazu zählt auch, die jüngeren Verbraucher mit ihren zeitgemäßen Bedürfnissen anzusprechen. Nicht zu unterschätzen ist der Beitrag, den die Tiefkühlung leistet, um weniger Lebensmittel zu verschwenden, weil verderbliche Lebensmittel durch den „Kälteschlaf“ ideal haltbar gemacht und, unabhängig von saisonalen oder räumlichen Verfügbarkeiten, ganz nach individuellem Bedarf genossen werden können. «

*Dorothee Reiering-Böggemann, Bereichsleitung Marketing der Conditorei Coppenrath & Wiese KG,
Vorsitzende des dti-PR-Ausschusses*





Dr. Sabine Eichner, dti

NACHHALTIGKEIT IN DER TIEFKÜHLWIRTSCHAFT

Eine nachhaltigere Lebensmittelwirtschaft und Ernährung ist ein gesamtgesellschaftliches Thema und große Zukunftsherausforderung. Das gilt sowohl für die Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln, als auch für die politischen Rahmenbedingungen, und betrifft auch Verbraucher:innen und ihre täglichen Konsumententscheidungen. 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. Sie erkennt darüber hinaus an, dass es auch in der TK-Branche Potenziale für weitere Verbesserungen gibt, und versteht es als ihre Verantwortung, diese zu heben.

TK-MEILENSTEINE 2019

Das „**Internationale Frozen Food-Netzwerk**“ (IFFN) gründet sich, mit dabei: Deutschland, Frankreich und die Niederlande. Heute gehören außerdem noch die Verbände aus den USA, Kanada und Österreich mit dazu.

2019

Die TK-Unternehmen ergreifen bereits seit Jahren erfolgreich eigeninitiativ Maßnahmen, um nachhaltiger zu wirtschaften. Sie investieren in Innovationen, neue Anlagen und Prozesse und nehmen fortlaufend Optimierungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette vor. Hersteller von TK-Fisch waren zum Beispiel an der Einführung des Nachhaltigkeits Siegels MSC maßgeblich beteiligt. Die TK-Wirtschaft nutzt außerdem bereits erneuerbare Energien und arbeitet intensiv daran, ihre Verpackungen weiter zu minimieren und recyclingfähig zu gestalten. Durch intelligentes Temperaturmanagement in der TK-Logistik und -Lagerung konnte der Verbrauch von Ressourcen deutlich gesenkt werden. Für den energetisch nachhaltigen Transport werden modernste Fahrzeuge eingesetzt, die die höchsten EURO-Abgasnormen erfüllen. Daher ist es nicht überraschend, dass die Klimabilanzen von TK nachweislich auf Augenhöhe mit anderen Lebensmittel-Angebotformen liegen, wie das unabhängige Öko-Institut schon 2012 nachgewiesen hat.

Um ihre Nachhaltigkeitsstrategie auf ein noch breiteres wissenschaftliches Fundament zu stellen, Nachhaltigkeit messbar zu machen und ausgewiesene Expertise für weitere Verbesserungen zu nutzen, kooperieren sowohl das **dti** als auch Mitgliedsunternehmen mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU). TK-Unternehmen pro-

duzieren an einigen Standorten inzwischen klimaneutral (ZNU goes Zero-Initiative) und haben sich nach dem ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifizieren lassen.

Tiefkühlprodukte sind ein wichtiger Bestandteil eines nachhaltigen Ernährungssystems, da sie signifikant zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beitragen. TK-Produkte leisten zum einen einen wichtigen Beitrag bei der Vermeidung von Ernteverlusten, da die gesamte Ernte dank Tiefkühlung natürlich frisch konserviert und eingelagert werden kann. Das **dti**-Pilotprojekt „Check Food Waste“ hat gezeigt, dass auch bei der Verarbeitung der Rohwaren fast keine Lebensmittelverluste entstehen. Durch die lange Lagerfähigkeit und gute Portionierbarkeit der Produkte ermöglicht die Tiefkühlbranche schließlich auch den Endverbraucher:innen, nachhaltiger zu konsumieren. Außerdem unterstützt die Branche das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in der Nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung.

Die Transformation von Wirtschaft und Gesellschaft hin zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz ist weiterhin eine der zentralen politischen Aufgaben unserer Zeit. Die Energiekrise hat den Prozess der Abwendung von fossilen Energieträgern in Deutschland beschleunigt. Die seit 2021 erfolgte Neuausrichtung der Energiepolitik zeigt deutlich, dass Interessenkonflikte gelöst sowie Wirtschaft und Gesellschaft mitgenommen werden müssen, um die angestrebten Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Die Weichen für die Zukunft sind gestellt, die politische Debatte über die richtigen Wege und Instrumente ist in vollem Gange. Die Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft werden ihren Beitrag zum Erreichen der Klimaziele leisten und ihre Anstrengungen zur Minderung ihrer Emissionen vorantreiben. Das **dti** steht ihnen dabei unterstützend und beratend zur Seite.

Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (dti)

Foto: Foto Thorne / Torsten Karpf



» Gemeinsam mit den Mitgliedern des Vereins „United against Waste“ entwickeln wir seit zehn Jahren Lösungen, wie wir Lebensmittelabfälle im Foodservice reduzieren und vermeiden können. Zusammen mit dem Deutschen Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) haben wir Interviews geführt mit Köchinnen und Köchen sowie weiteren Fachleuten aus Betriebsgastronomie, Catering, Care und Hotel, um Einblicke in ihre Ansichten zu Tiefkühlprodukten, insbesondere im Kontext Lebensmittelverschwendung, zu erhalten. Gerade in gastronomischen Betrieben erweist sich TK als praktische Lösung, um Lebensmittelverluste zu vermeiden. Sabine Eichner ist nicht nur Gründungsmitglied des Vereins – als Vorständin unterstützt sie unsere Arbeit von Beginn an ehrenamtlich. Dem gesamten **dti**-Team und natürlich der Tiefkühl-Branche wünschen wir alles Gute zum Jubiläum! Zehn Jahre aktive Arbeit sind eine lange Zeit – 100 Jahre: eine Ewigkeit. «

Torsten von Borstel, Geschäftsführer des United Against Waste e. V.





Ingrid Hartges, DEHOGA

100 JAHRE TIEFKÜHLUNG – EINE GROSSE ERFINDUNG UND EIN GAMECHANGER IM AUSSER-HAUS-MARKT

100 Jahre Tiefkühlung bedeuten 100 Jahre Tiefkühlgenuss. Ob das naturbelassene vitaminreiche Bio-Gemüse, der professionell eingefrorene Feinschmecker-Fisch oder das köstliche vegane Dessert – Tiefkühlkost ist ohne Zweifel einer der bedeutendsten Markttrends der letzten Jahrzehnte in der privaten Ernährung wie professionellen Verpflegung und auch nach 100 Jahren immer noch am Puls der Zeit.



nestandards und schnelle Zubereitungszeiten gehören zu den Argumenten für den Einsatz von Tiefkühlprodukten in der Gastronomie.

Zudem garantieren Tiefkühlprodukte saisonunabhängige Verfügbarkeit, lassen sich sehr gut bevorraten und portionieren und tragen so dazu bei, unnötige Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Der Markt ist groß, vielfältig – und wächst weiter. Die Gründe liegen auf der Hand: Tiefkühlprodukte, die es heute in jeder Fertigungsstufe gibt, sind praktisch, flexibel, verlässlich und wirtschaftlich. Konstante Produktqualität, hohe Hygie-

Tiefgekühlte Helfer

Tiefkühlprodukte sind heute aus vielen Bereichen der Gastronomie nicht mehr wegzudenken, gilt es doch mehr denn je, den steigenden Anforderungen durch optimierte und planbare Küchenabläufe zu begegnen. Auch hinsichtlich des effizienten Einsatzes der Mitarbeiter können Tiefkühlprodukte den Betrieben helfen, wenn zum Beispiel das Gemüse nicht mehr von Hand geputzt und geschnitten werden muss, sondern verzehrfertig angeliefert wird.

Wichtig ist zugleich: Der Einsatz von Tiefkühlprodukten und die frische saisonale Küche, auf die immer mehr unserer Gäste großen Wert legen, schließen sich nicht aus. Wir wis-

TK-MEILENSTEINE 2020

Die freiwillige Lebensmittelkennzeichnung **Nutri-Score** wird in Deutschland eingeführt: Die deutsche Tiefkühlwirtschaft war von Anfang an mit dabei.

2020

sen, dass Köche hochwertige Tiefkühlprodukte als Basis nutzen für eine individuelle Weiterverarbeitung und persönliche Verfeinerung.

Gäste positiv überraschen

Kurzum: Tiefkühlprodukte bieten unseren Betrieben die Möglichkeit, dynamische Entwicklungen in der Ernährung in ihren Angeboten aufzugreifen, neue Trends auszuprobieren und ihre Gäste immer wieder aufs Neue positiv zu überraschen.

Und darum geht es schließlich. Gemeinsam wollen wir unsere Gäste glücklich machen, mit immer wieder mit neuen kulinarischen Kreationen überzeugen und sie zum Wiederkommen anregen. Voraussetzung ist, dass es schmeckt!

Mehr denn je kommt es in diesen herausfordernden Zeiten auf leistungsstarke Partner der Branche an! Zu 100 Jahren Tiefkühlung gratulieren wir sehr herzlich! Wir wünschen den Unternehmen und dem Deutschen Tiefkühlinstitut alles erdenklich Gute, Trendgespür, Innovationskraft und weiterhin viel Erfolg für die nächsten 100 Jahre Tiefkühlgenuss! Wir freuen uns auf die Fortsetzung unseres produktiven und fruchtbaren Miteinanders!

*Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin Deutscher
Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA Bundesverband)*

Foto: Die-Hofphotografen GmbH | Berlin



» Der Einzelhandel gratuliert zu 100 Jahren Tiefkühlung! Lebensmittel durch Einfrieren frisch halten und lagern zu können, hat auch das Einkaufen revolutioniert.

Heute ist die Tiefkühlabteilung aus keinem Lebensmittelmarkt mehr wegzudenken. Sie versorgt Kundinnen und Kunden mit einer Vielfalt an Produkten, vom Gemüse bis hin zu ganzen Gerichten. Nachhaltige Kühlsysteme und kreative Produktideen sind die Grundlage dafür, dass uns die Innovation von damals auch in Zukunft begleiten wird. «

Stefan Genth, Hauptgeschäftsführer

Handelsverband Deutschland – HDE e. V.



TK-MEILENSTEINE 2022

Die Deutschen essen so viel Tiefkühlkost wie nie zuvor:

Der Pro-Kopf-Verbrauch steigt auf 47,7 Kilogramm.

Auch der Gesamtabsatz von TK steigt in Deutschland auf ein Allzeithoch von 3,9 Tonnen.

2022

Foto: René Püchner/Lebensmittelverband Deutschland



» Als Lebensmittelunternehmer ist es mir ein wichtiges Anliegen, mit der wertvollen Ressource Lebensmittel möglichst effizient umzugehen. Deshalb schätze ich Maßnahmen, die Lebensmittelverschwendung zu verhindern helfen: Dazu gehört für mich die Tiefkühlung als schonende Methode der Haltbarmachung und effektive Möglichkeit der Portionierung von Lebensmitteln. «

René Püchner, Präsident Lebensmittelverband
Deutschland, Managing Director
Capri Sun Vertriebs GmbH



Foto: DGE



» Tiefkühlprodukte sind Teil der hiesigen Esskultur – ob zuhause oder in der Gemeinschaftsverpflegung. Gerade Gemüse und Obst lassen sich saisonal ernten, mit wenig Nährstoffverlusten schnell verarbeiten, sind dank der frostigen Lagerung ganzjährig verfügbar und können portionsgerecht entnommen werden. So leisten sie ihren Beitrag zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Ernährung in Küche und Kantine, wie sie die DGE empfiehlt. Aus Bonn gratulieren wir daher sehr herzlich zum Jubiläum! «

Dr. Kiran Virmani, Geschäftsführerin
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)



Foto: Koelnmesse GmbH



» Wir gratulieren der internationalen Tiefkühlbranche zu diesem besonderen Jubiläum! Die Tiefkühlbranche zählt unumstritten zu den erfolgreichsten und größten Treibern von Neuheiten im Foodbereich und ist nicht mehr wegzudenken. Tiefkühlprodukte sind modern und entsprechen den Ernährungsgewohnheiten der Menschen auf ganzer Linie. Sowohl im Handel als auch im Außer-Haus-Markt sind sie unverzichtbar. Und auch auf der Anuga haben Tiefkühlprodukte seit jeher einen festen Platz. Wir freuen uns daher sehr, wenn wir im Oktober bei der Weltleitmesse der Ernährung in Köln gemeinsam mit unserem Partner **dti** 100 Jahre Tiefkühlung feiern! «

Bastian Mingers, Geschäftsbereichsleiter Ernährung bei der Koelnmesse GmbH,
verantwortlich für die Anuga, die weltgrößte Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie



Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**)

GEMEINSAM FÜR DIE TIEFKÜHLWIRTSCHAFT

Gegründet 1956 als „Arbeitsgemeinschaft Deutsche Tiefkühlkette“ ist das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V., kurz **dti**, mit Sitz in Berlin die politische Interessenvertretung, Kommunikations- und Informationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland. Mit rund 145 Mitgliedern aus der gesamten Tiefkühlwirtschaft ist das **dti** Spiegelbild der Branche und bündelt Tiefkühlkompetenz über alle Stufen der Wertschöpfungskette, von Industrie über Logistik und Handel.

Das **dti** ist die zentrale Anlaufstelle, wenn es um tiefgefrorene Lebensmittel geht. Es unterstützt alle Maßnahmen, die der Herstellung, der Qualitätserhaltung, dem Vertrieb und der Verwendung von Tiefkühlkost dienen. Unsere Informationen sind marken- und produktneutral und wissenschaftlich fundiert. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland steht laut **dti**-Absatzstatistik 2022 für einen Umsatz von rund 18,5 Milliarden Euro



und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

Das **dti** ist in allen relevanten TK-Absatzmärkten aktiv, sowohl im Lebensmittel-Einzelhandel als auch im Außer-Haus-Markt. Das **dti** ist Sprachrohr der Branche – im konstruktiven Austausch mit Politik, Verbraucher:innen, Absatzpartnern und Medien.

Ein enger Dialog mit den Mitgliedern, ein dichtes Expert:innen-Netzwerk und effiziente Arbeitsstrukturen bilden die Basis der Arbeit des **dti**. Der von der Mitgliederversammlung gewählte Vorstand verantwortet die strategische Ausrichtung. Für Mitgliedsunternehmen bieten Ausschüsse und Arbeitskreise effektive Plattformen zum aktiven Mitwirken und zur Vernetzung.

Mehr Informationen: www.tiefkuehlkost.de



Foto: www.michaelchae.eu

» Here's to 100 years of frozen foods, revolutionising the way we eat and preserving the flavours of our favourite meals for generations to come. From convenience to sustainability, frozen foods continue to play an essential role in our modern lifestyles, and we look forward to the innovations they will bring in the next century. «

Dirk Jacobs, Director General FoodDrinkEurope



dti-Vorstandsmitglieder

WIR GRATULIEREN!

Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG



Dr. Oetker gratuliert ganz herzlich zu 100 Jahren Tiefkühlung! Seitdem wir im Jahr 1970 die erste Tiefkühlpizza in Deutschland eingeführt haben, hat sich diese Warengruppe zu einem wesentlichen

Geschäftsbereich für uns entwickelt. Grundvoraussetzung für diesen Erfolg war die Tiefkühlung, die eine große Vielfalt an innovativen und praktischen Produkten hervorgebracht hat. Wir feiern dieses Jubiläum daher gerne gemeinsam mit dem Deutschen Tiefkühlinstitut e.V. und schätzen die langjährige, konstruktive Zusammenarbeit. Auch in Zukunft wird Dr. Oetker die Aktivitäten engagiert begleiten und sich gemeinsam mit dem **dti** für mehr Klimaschutz und damit für eine zukunftsfähige, nachhaltige Tiefkühlbranche einsetzen.



Doris Abeln, Mitglied der Geschäftsleitung

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Mitglied im Vorstand des dti

Foto: bans einspanner / fotogen-ingen



Die Tiefkühlung wird 100 Jahre – und ist im Trend wie nie zuvor. Das liegt an den klaren Vorteilen, wie höchste Ernährungsqualität und -sicherheit. Aber gerade in herausfordernden Zeiten wie diesen kann unsere

Branche zudem noch mehr Pluspunkte bieten: Verpflegungsangebote auf Basis von Tiefkühlung sind eine einmalige Lösung

Foto: Lutz Werbelografie



Clarence Birdseye erfand das Schockfrostern frischer Lebensmittel, die Konditoren Aloys Coppenrath und Josef Wiese entwickelten ein Verfahren, Sahne kontinuierlich aufzuschlagen. Beides zusammen ergibt

in Zeiten von knappen Budgets, Arbeitskräftemangel und dem Anspruch auf mehr Nachhaltigkeit.



Dr. Jan-Peer Laabs,

Vorstandssprecher apetito AG Konzern, Mitglied im Vorstand des dti

Foto: bofrost*



Glückwunsch zum 100-jährigen Jubiläum! Was mich an Tiefkühlkost immer wieder begeistert? Sie versetzt uns in die Lage, unabhängig von Ernterhythmen und Saisonalitäten das ganze Jahr Frische zu

genießen. Die Auswahl an TK-Produkten ist riesig, die Innovationskraft setzt Maßstäbe. Und wir leisten in unserer Branche einen vorbildlichen Beitrag zur Vermeidung von Food Waste, weil praktisch alles bedarfsgerecht portioniert und über einen langen Zeitraum verderbsfrei aufbewahrt werden kann. Das macht uns so leicht keiner nach!



*Sebastian Schlag, Geschäftsführer Category Management bofrost**

Dienstleistungs GmbH & Co. KG, Mitglied im Vorstand des dti

das Erfolgsrezept von Coppenrath und Wiese. Unsere Conditoren frisch gefrorenen Sahnetorten, Kuchen und Brötchen sind aus den Tiefkühltruhen des Einzelhandels nicht mehr wegzudenken. Das **dti** ist seit der ersten Stunde ein verlässlicher Begleiter für die Branche und uns als Unternehmen. Da es, von der Fertigung über Zulieferer bis hin zum Handel, jede Stimme der Branche hört und eine ganzheitliche Weiterentwicklung der Tiefkühlwirtschaft fördert. Denn nur gemeinsam mit allen Beteiligten können wir den Weg für eine innovative, werthaltige und nachhaltigere Zukunft beschreiten.



*Peter Schmidt, Geschäftsführer der Conditorei Coppenrath & Wiese KG,
Mitglied im Vorstand des dti*



Foto: Dirk Guldner – guldner.de

mitteln und der Grundstein für viele Unternehmen, wie auch für Wagner, und damit auch für zahlreiche Arbeitsplätze. Wir als **dti** sind stolz darauf, uns mit vielen Unternehmen zusammengeschlossen

zu haben, uns so bestmöglich für die Zukunft aufstellen und damit die TK-Branche mitgestalten können. Also – alles Gute zum 100-jährigen Jubiläum und auf unsere gemeinsame Zukunft.



*Thomas Ludsteck, Geschäftsführer der Nestlé Wagner GmbH,
Mitglied im Vorstand des dti*



Foto: www.meerfreiheit.com

Die Tiefkühlung hat die Lebensmittelbranche vor 100 Jahren revolutioniert und den Grundstein dafür gelegt, dass alle Menschen jederzeit frische, gesunde und conveniente Lebensmittel zur Verfügung haben. Das

gilt nach wie vor und hat noch viel Zukunftspotenzial. Die Branche entwickelt sich mit Innovationen kontinuierlich weiter, treibt die Ernährungswende entscheidend mit voran und bleibt so relevant. Dieser Pulsschlag ist beim **dti** deutlich zu spüren, und unsere Mitgliedsunternehmen profitieren davon.



*Markus Mischko, Geschäftsführer Sales iglo Deutschland,
Mitglied im Vorstand des dti*



Foto: Paul Tolenaar

Erstmal einen Riesen-Glückwunsch von SALOMON FoodWorld. Aus meiner Sicht wird die Bedeutung von Tiefkühlprodukten weiter steigen – gerade in der Gastronomie, wo das Thema Personalmangel,

Planbarkeit und Verfügbarkeit ein großes Plus für unsere Produkte ist, darüber hinaus auch aufgrund der steigenden Anforderungen bezüglich Nachhaltigkeit und Klima. Denn gerade der Hebel Food Waste, mit dem Tiefkühlprodukten punkten können, wird immer wichtiger. Wir sind im **dti** sehr stark involviert, weil hier ein sehr guter Branchen-Austausch stattfindet. Von daher können wir die Mitgliedschaft nur jedem ans Herz legen.



*Simon Morris, Geschäftsführer SALOMON Food World GmbH,
Mitglied im Vorstand des dti*

Tiefkühlkost – der Meilenstein für die einfache Versorgung von Menschen mit frischen und lange haltbaren Lebens-

TKREPORT

50 JAHRE



DIE FACHZEITSCHRIFT FÜR DIE
GESAMTE TIEFKÜHLBRANCHE



bit.ly/TK-Report

Impressum

„100 Jahre Tiefkühlung“ ist eine Gemeinschaftsarbeit des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. und der Redaktion TK-Report des SN-Verlages Hamburg, An der Alster 21, 20099 Hamburg. Internet: www.tiefkuehlkost.de, www.tk-report.de

Redaktion: Dr. Sabine Eichner, Thomas Hillmann, Nina Kollas, Klaus Linnenbrügger.

Gestaltung: Matthias Hellmuth, Sebastian Krebs, Sven Mohr-Eggert

Vertrieb: Deutsches Tiefkühlinstitut e. V., Reinhardtstraße 46, 10117 Berlin, Internet: www.tiefkuehlkost.de

Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, insbesondere das Recht des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen behält sich der Verlag vor. Kein Teil dieses Heftes darf ohne schriftliche Genehmigung des Autors oder des Verlages verändert bzw. reproduziert werden. Dies gilt für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und die Einspeisung und Verwendung in elektronische Systeme sowie das Internet.

© 2023 **dti**/SN-Verlag Hamburg