

TIEFKÜHLTAGUNG 2021: TK IS(S)T ZUKUNFT!

Berlin, 14. Juni 2021. TK IS(S)T ZUKUNFT! Unter diesem Motto stand die erste digitale TIEFKÜHLTAGUNG 2021 – das Spitzentreffen der Tiefkühlbranche - am 7. und 8. Juni 2021. Die Jahrestagung des Deutschen Tiefkühlinstituts (**dti**) wurde live aus der ALTEN TURNHALLE in Berlin-Friedrichshain gesendet.

Der in der Mitgliederversammlung frisch im Amt bestätigte **dti**-Vorstandsvorsitzende **Bernd Stark** eröffnete die TIEFKÜHLTAGUNG 2021: *„Der gesamte Tiefkühlmarkt, gewohnte Abläufe, alles wurde auf den Kopf gestellt. Die nächsten Monate werden uns sicher wieder Normalität zurückbringen, positive Signale sind vorhanden, aber vieles wird sich auch dauerhaft verändern und weiter unsicher bleiben. Es ist meine feste Überzeugung, dass wir als Tiefkühlwirtschaft weiter einen gemeinsamen Mindset brauchen und einen solidarischen Zusammenhalt, um die Herausforderungen der Post-Pandemie, vor allem aber die enormen Aufgaben bei Klimaschutz und Nachhaltigkeit zu bewältigen. Unsere gemeinsame Klammer ist dabei das **dti** als Interessenvertretung und Sprachrohr der Tiefkühlwirtschaft!“*

In ihrer Videobotschaft dankte **Julia Klöckner, Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft**, der Tiefkühlwirtschaft für die verlässliche Versorgung mit gesunden, frischen und haltbaren Lebensmitteln während der Corona-Krise. Sie machte der Branche Mut, dass angesichts sinkender Inzidenzzahlen und der fortschreitenden Impfkampagne bald wieder mehr Normalität in der Gastronomie möglich sein wird. Sie dankte der Tiefkühlindustrie auch für ihr Engagement für eine Verbesserung der Ernährungssituation in Deutschland durch die Unterstützung der Reduktions- und Innovationsstrategie ihres Ministeriums und bei der Einführung des Nutri-Score. Die Ministerin wies auch auf die Bedeutung der Reduzierung der Lebensmittelverschwendung für die Erreichung der Klimaziele hin und dankte der Branche für ihr Engagement auf diesem Gebiet, das kürzlich mit dem **dti**-ZNU-Pilotprojekt zur Datenerfassung in der Verarbeitung untermauert wurde.

Dr. Sabine Eichner, *dti*-Geschäftsführerin, freute sich über die Wertschätzung der Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft für die Tiefkühlbranche und kündigte auch für die nächste Legislaturperiode einen intensiven Dialog mit der Politik auf der Grundlage der „10 Prüfsteine der Tiefkühlwirtschaft zur Bundestagswahl“ an.

Die TIEFKÜHLTAGUNG am 7./8. Juni 2021 bot den Teilnehmern wieder gewohnt spannende Vorträge von Top-Referenten zu Top-Themen. Nachhaltigkeit, Klimaschutz und Ernährung standen im Mittelpunkt der Vorträge, die anschließend intensiv diskutiert wurden. Die Working Sessions am digitalen Whiteboard – unter professioneller Anleitung und Moderation von David Schrade und seinem Team von **The Morph Company** – boten viele Möglichkeiten zum Austausch.

Dr. Simon Reitmeier, Geschäftsführer Cluster Ernährung am KErn Kompetenzzentrum für Ernährung (Bayern) in Kulmbach, stellte sieben Szenarien für die Ernährungswirtschaft in der Post-Pandemie-Zeit vor, die auf einer langfristigen Szenariostudie zur Zukunft der Ernährungswirtschaft aus dem Jahr 2017 basierten, die im Zuge der Corona-Pandemie einem „Stresstest“ unterzogen wurden. Die Tiefkühlbranche bewertete diese Szenarien aus ihrer Perspektive und kam zu dem Ergebnis, dass in den kommenden Jahren vor allem ein langfristiger Wandel zu mehr Regionalität, weniger komplexen Wertschöpfungsketten und zu gestiegenem Sicherheitsbedürfnis erwartet wird. Corona wird für die Ernährungsbranche als Katalysator für eine noch schneller Umsetzung von Nachhaltigkeitszielen angesehen.

Dr. Jens Dinkel, Partner im Bereich Sustainability bei PwC Deutschland in München, stellte ein Modell zur Erstellung einer ganzheitlichen Klimastrategie für Unternehmen vor, um die Herausforderungen, Risiken und Chancen des Klimawandels und der politischen Rahmenbedingungen der kommenden Jahre zu bewältigen. Eine ganzheitliche Klimastrategie sollte auf zwei Pfeilern aufbauen: Einerseits müssen Unternehmen Strategien zur Reduktion ihrer Klimaauswirkungen entlang der Wertschöpfungskette (weiter)entwickeln. Gleichzeitig müssen sie sich auf die Auswirkungen der physischen und transformationsbezogenen Klimarisiken vorbereiten sowie Chancen und Möglichkeiten in einer sich verändernden Welt erkennen und nutzen.

Zu den Lebensmitteltrends der Zukunft referierte **Michael Gusko**, Global Director Innovation, GoodMills Group in Wien. Laut Gusko wird in den kommenden Jahren die personalisierte Ernährung als Motor für Innovation und Gesundheit immens an Bedeutung gewinnen. 'One-size-fits-all'-Ernährungsempfehlungen sind nicht mehr zeitgemäß und entsprechen nicht mehr dem aktuellen Stand der Ernährungsmedizin. Stattdessen wird der individuelle Mensch mit seinen Bedürfnissen stärker in den Fokus rücken, um so gezielt die Ernährungsweise des Einzelnen mit geeigneten Lebensmitteln zu optimieren, basierend auf biologischen Anlagen, Lebensstil, Gesundheitszustand, Umweltfaktoren und persönlichen Vorlieben. Kundenpräferenzen und individuelle Kaufmotive sind in der Produktentwicklung stärker zu berücksichtigen, um den einzelnen Kunden zu befähigen, bessere Entscheidungen zu treffen.

Top-Redner des Kommunikationsabends war der SKY-Fußballexperte und ehemalige Profifußballer **Erik Meijer**. Er nahm die Gäste mit auf eine emotionale Reise durch seine langjährige Karriere, mit Stationen in der niederländischen Nationalmannschaft, bei Bayer Leverkusen, Liverpool oder dem HSV. Er begeisterte alle mit seinem mitreißenden und energetischen Vortrag.

Die digitale Abendveranstaltung bot viele Möglichkeiten zum Netzwerken und Mitmachen. Unter professioneller Anleitung eines Barkeeper-Teams konnten die Gäste zuhause vor den Bildschirmen Cocktails mixen. Die Zutaten waren in einer Überraschungsbox zuvor nach Hause geliefert worden.

Zur nächsten TIEFKÜHLTAGUNG 2022 – dem großen Treffen der Tiefkühlfamilie – lädt das **dti** am **23./24. Mai 2022** ein.

Die Pressemeldung inklusive einer Bildauswahl finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Carola Herckelrath

Telefon: +49 (0) 30 280 9362-12

Mail: herckelrath@tiefkuehlkost.de