

## Pressemitteilung:

# Zukunftslösungen für Energie und Logistik auf dem 16. KÄLTEFORUM von *dti* und VDKL in Osnabrück

**Bonn/Berlin, 18. November 2022.** Endlich wieder KÄLTEFORUM! Nach zwei Jahren Corona-bedingter Pause traf sich die Tiefkühl- und Frischewirtschaft am 15. und 16. November 2022 zum KÄLTEFORUM in Osnabrück, dem beliebten Kongress von Industrie, Handel und Logistik rund um temperaturgeführte Lebensmittel. Die Fachtagung wird gemeinsam vom Deutschen Tiefkühlinstitut (*dti*) und dem Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen (**VDKL**) durchgeführt.

„Unsere Branche steht unter großem Druck: Gestörte Lieferketten, explodierende Energiepreise, Unsicherheiten in der Energieversorgung, der fortgesetzte Fachkräftemangel und die Transformation hin zu einem nachhaltigeren Wirtschaftssystem erfordern hohe Flexibilität, neue Lösungen und Investitionen – all das stellt unsere Branche vor große Aufgaben, die wir gemeinsam angehen wollen“, waren sich **dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner** und **Jan Peilnsteiner, VDKL-Geschäftsführer**, bei der Eröffnung des KÄLTEFORUMS einig. „Zusammen mit der Branche beleuchten wir Zukunftsthemen und zeigen praxistaugliche Lösungen für die gegenwärtigen Herausforderungen auf.“

### **KI-Potenzial, Cyberkriminalität und Nachhaltigkeit**

Die rund 170 Teilnehmer des KÄLTEFORUMs diskutierten unter anderem über das Potenzial von Künstlicher Intelligenz (KI) in der Kältetechnik bei der Optimierung von Energiepreisen und -effizienz und über den Kampf gegen Cyberkriminalität in der Tiefkühlkette. „Cyberangriffe sind ein Kriminalitätsphänomen, das sich professionalisiert und sehr dynamisch entwickelt“, erläuterte **Philipp Seebohm, Head of Sales, Aon Versicherungsmakler Deutschland GmbH**. „Cyber-Risiken stellen eine dramatisch wachsende Bedrohung dar, auch für die Tiefkühlwirtschaft. Wichtig

ist es, gut vorbereitet zu sein, um im Schadensfall schnell und professionell reagieren zu können."

Durch die Feinjustierung der Kälteanlagen mit Hilfe von KI könnten Kostenvorteile beim Stromeinkauf generiert werden. **Holm Riedel, Geschäftsführer Energeering GmbH**, wies darauf hin, dass ein flexibler Stromeinkauf nicht nur in der aktuellen Energiekrise, sondern auch mittelfristig unabdingbar sei, „sonst wird es richtig teuer“.

**Gerald Kamlage, Geschäftsführer der Eismanufaktur Gelato Classico GmbH**, beleuchtete das „strukturelle Energieproblem Deutschlands“, das die Logistikbranche und den Wirtschaftsstandort massiv bedrohe. Er forderte die Bundesregierung auf, zusammen mit EU, USA und gleichgesinnten Ländern die Nachfragemacht zu bündeln und auf der Basis eines breiten Energieangebots „pragmatisch und technologieoffen“ zu handeln. Er warb dafür, die Wirtschaft stärker als Mitgestalter für eine erfolgreiche grünere Zukunft einzubinden.

**Daniela Kleber, Head of Supply Chain and IT bei Nestlé Wagner**, betonte, wie wichtig es sei, vereint zu handeln und das große Ganze in den Blick zu nehmen: „Wenn es um Nachhaltigkeit in der Tiefkühllogistik geht, müssen wir die gesamte Lieferkette betrachten – grüne Logistik ist mehr als E-Mobilität. Klar ist: CO<sub>2</sub>-Reduktion und Nachhaltigkeit schaffen wir nur gemeinsam. Denn das wird kein Sprint, sondern ein Marathon.“

#### **Zeitenwende: Mehr Druck, mehr Mut!**

Bei einer Podiumsdiskussion über die „Zeitenwende in der Tiefkühlwirtschaft“ forderten die Diskutanten die Politik auf, beim Kampf gegen den Klimawandel noch stärker auf internationale Zusammenarbeit zu setzen und mehr Mut aufzubringen, auch unpopuläre Entscheidungen zu treffen. **VDKL** und **dti** appellieren daher an die politischen Entscheider, die Expertise und den Pragmatismus der Unternehmen aus der Tiefkühl- und Frischewirtschaft zu nutzen, um die dringend notwendigen Veränderungen mit wirtschaftlich sinnvollen und nachhaltig erfolgreichen Lösungen anzugehen.

### **Besichtigungen bei Gelato Classico und Overnight Tiefkühlservice**

Das Besichtigungsprogramm des zweiten Veranstaltungstages führte in die Produktion des Familienunternehmens Eismanufaktur Gelato Classico in Hilter, Deutschlands größtem Bio-Eishersteller mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Tradition und Innovation. Außerdem besuchten die Teilnehmer des KÄLTEFORUMs das Tiefkühlager der Overnight Tiefkühlservice in Osnabrück, einer hundertprozentigen Tochter der Conditorei Copenrath & Wiese KG, die auf die Lagerung, Kommissionierung, Konfektionierung sowie den Transport tiefgekühlter Waren spezialisiert ist.

### **Festlicher Abend im Alando Palais**

Einen höchst kommunikativen und festlichen Abend erlebten die Gäste im Alando Palais. Begleitet von der Band Akustik JukeBox wurde ausgiebig gefeiert, die Kontakte in der Branche wurden aufgefrischt und erweitert. Die Stimmung war optimistisch und zukunftsgerichtet – auf ein Wiedersehen mit allen Teilnehmenden und den zahlreichen Partnern freuen sich **dti** und **VDKL** beim KÄLTEFORUM 2023.

*Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt 140 Mitglieder aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland steht für einen Umsatz von rund 15 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.*

*Der Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (**VDKL**) vertritt über 80 Prozent der gewerblichen Kühlhäuser in Deutschland. Mitglieder sind Dienstleistungs-, Industrie- und Handelsunternehmen, die im Bereich der temperaturgeführten Logistik von Tiefkühl- und Frischeprodukten tätig sind.*

Diese Pressemeldung sowie ein Bild finden Sie auf [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de) und [www.vdkl.de](http://www.vdkl.de).

**Weitere Informationen:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Nina Kollas

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

E-Mail: [kollas@tiefkuehlkost.de](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de)

Verband Deutscher Kühllhäuser & Kühllogistikunternehmen e.V.

RA Jan Peilnsteiner

Tel.: +49 (0)228 20166-0

E-Mail: [info@vdkl.de](mailto:info@vdkl.de)