

## Pressemitteilung:

### Das dti auf der Anuga 2023

Deutsches Tiefkühlinstitut präsentiert sich mit vielfältigen Aktivitäten

**Berlin, 25. September 2023.** Am 7. Oktober öffnet die Anuga in Köln ihre Pforten, die Leitmesse der globalen Ernährungsindustrie. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) ist seit vielen Jahren offizieller Partner der Anuga Frozen Food, einer der wichtigsten Fachmessen unter dem Dach der Anuga und für mehr als 600 Unternehmen aus knapp 60 Ländern führende Exportplattform der globalen Tiefkühlwirtschaft. Auch in diesem Jahr bietet das **dti** an seinem Messestand in Halle 4.2, B11/C10 und darüber hinaus ein vielseitiges Veranstaltungsprogramm für die Branche.

„Wir freuen uns auf den Austausch mit Mitgliedern und Gästen, mit Tiefkühlfans aus aller Welt. TK ist Lösungsmotor und Gamechanger für die Herausforderungen im Bereich nachhaltigerer Ernährungssysteme – das Motto der diesjährigen Anuga ‚Sustainable Growth‘ passt perfekt zu uns. Das besondere Branchen-Jubiläum ‚100 Jahre Tiefkühlung‘, mit dem wir in diesem Jahr rund um den Globus die Erfindung der Schockfrostung durch Clarence Birdseye 1923 feiern, bietet einen tollen Rahmen dafür, sich in Köln zu treffen!“, sagt **dti**-Geschäftsführerin Sabine Eichner.

#### 8.10., 11 Uhr: International Frozen Food Conference „Frozen food as a game changer“

Das International Frozen Food Network (IFFN) bietet am 8. Oktober um 11 Uhr eine [Fachkonferenz unter dem Titel „Frozen food as a game changer for a healthy and sustainable future“](#) an, erstmals im Rahmen des Eventprogramms der Anuga. Im Jubiläumsjahr „100 Jahre Tiefkühlung“ möchte die globale Tiefkühlindustrie damit ein Zeichen für Innovation, Nachhaltigkeit und Wachstum setzen. Internationale Expert:innen aus Industrie, Lebensmittelhandel und Food Service diskutieren über aktuelle Marktentwicklungen und das Potenzial von TK für nachhaltigere Ernährungssysteme. Im IFFN haben sich die weltweit führenden Tiefkühlverbände zusammengeschlossen, darunter das American Frozen Food Institute, die British Frozen Food Federation und das **dti**. Ziel des IFFN ist es, das Bewusstsein für die Vorteile von Tiefkühlkost zu schärfen und bewährte Praktiken innerhalb der internationalen Tiefkühlkostindustrie auszutauschen.

Nach der Konferenz findet die Preisverleihung des **FROZEN! dti Innovation Award** statt, Teilnahme für Messebesucher kostenfrei, Anmeldung bis 28. September [hier](#).

#### 8.10., 13:30 Uhr: Verleihung des FROZEN! dti Innovation Award

Im Rahmen der IFFN-Fachkonferenz „Frozen food as a game changer“ zeichnet das **dti** um 13:30 Uhr Innovationen für die Tiefkühlwirtschaft mit dem [FROZEN! dti Innovation Award supported by AFC and anuga](#) aus. Der Preis wird erstmalig anlässlich des weltweiten Jubiläums „100 Jahre Tiefkühlung“ verliehen. Kooperationspartner sind die AFC Consulting Group AG (AFC) und die Anuga.

Der **FROZEN! dti Innovation Award** würdigt Ideen, die im Geiste des Tiefkühl-„Erfinders“ Clarence Birdseye mutig die Herausforderungen im Klimaschutz, bei Energieeffizienz, Digitalisierung, Automatisierung, Logistiko Optimierung und nachhaltigeren Lieferketten angehen oder die ein neues, innovatives Tiefkühlprodukt entwickelt haben, das den Bedürfnissen der heutigen Gesellschaft entspricht. Innovative Ideen aus Start-ups stehen bei der Premiere des Innovationspreises 2023 im Mittelpunkt, aber auch neuartige Ansätze aus etablierten Unternehmen konnten eingereicht werden.

Eine hochkarätig besetzte Jury hat aus den eingegangenen Bewerbungen drei Finalisten ausgewählt, die bei der Preisverleihung ihre Idee öffentlich pitchen dürfen. Anschließend entscheidet die Jury live über den finalen Sieger. Die Gäste der Preisverleihung küren außerdem per Online-Voting nach den Pitches den Publikumssieger.

Die Teilnahme ist für Messebesucher kostenfrei, Anmeldung bis 28. September [hier](#).

### **9.10., 18 Uhr: TIEFKÜHL STAR-NIGHT 2023**

Gemeinsam mit dem Fachmagazin Lebensmittel Praxis und der Koelnmesse zeichnet das **dti** bei der festlichen TIEFKÜHL STAR-NIGHT am 9. Oktober um 18 Uhr die diesjährigen TIEFKÜHL STARS aus. Um die begehrte Auszeichnung als beste Tiefkühlabteilung im Lebensmittelhandel konnten sich Supermärkte, Verbrauchermärkte, SB-Warenhäuser und Biomärkte bewerben.

Stefan Rüschen, Professor für Lebensmittelhandel/Food Retail & Studiengangsleiter Retail Management an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn, wird in einem Impulsreferat aktuelle und vor allem künftige Kund:innentrends aufspüren und zeigen, wie das TK-Sortiment diese Trends optimal aufgreifen und umsetzen kann.

Die Teilnahme ist für Messebesucher kostenfrei. Weitere Infos und Anmeldung [hier](#).

### **10.10., 10:30 Uhr: Show Cooking**

Das **dti** nimmt mit seinen Mitgliedsunternehmen und Produkten am Messestand des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL, Halle 10.2/Fine Food) an der Showküche teil. Hier setzen bekannte Köch:innen sieben Mal am Tag deutsche Produkte in Szene und bereiten Gerichte zu. Kochen werden unter anderem Sebastian Morgenstern und Martina Kömpel, bekannt u. a. aus den TV-Sendungen „Ran an den Herd“, „Lanz kocht!“ oder „ARD Buffet“. Die Beteiligung an der Kochshow soll dem Publikum die vielfältigen Vorzüge der Zukunftskategorie TK vor Augen führen und auf die steigende Bedeutung von Tiefkühlprodukten in der Gastronomie aufmerksam machen.

Mehr Informationen auf [www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/termine-dti/anuga-2023](http://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/termine-dti/anuga-2023)

Journalist:innen sind herzlich eingeladen, das **dti** am Messestand zu besuchen – kontaktieren Sie dafür einfach Nina Kollas, Kommunikationsleitung **dti**, und vereinbaren Sie ein Standgespräch per E-Mail an [kollas@tiefkuehlkost.de](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de).



Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von rund 20 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

**Kontakt:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**)

Nina Kollas

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

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

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