



Pressemitteilung:

Finalisten des FROZEN! dti Innovation Award gekürt Jury nominiert drei Favoriten/Live-Pitches auf der Anuga 2025

Berlin, 24. September 2025. Die Jury des FROZEN! dti Innovation Award supported by AFC and anuga hat entschieden. Die Finalisten des diesjährigen Innovationspreises 2025 sind:

- **Proton Europe:** neue magnetische Gefriertechnologie
- **Bio-Frost Westhof:** Bio-Frosterei mit geschlossenem Energie- und Nährstoffkreislauf
- **Delfo:** Deutschlands erster Tiefkühlfachmarkt

Mit dem FROZEN! dti Innovation Award zeichnet das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti), Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft, alle zwei Jahre auf der Lebensmittelleitmesse Anuga in Köln internationale Innovationen aus der und für die Tiefkühlwirtschaft aus.

Im Jubiläumsjahr „70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland“ steht der Wettbewerb unter dem Motto: „Frozen Food meets Future – mit TK in die Lebensmittelwelt der Zukunft!“ 1955 wurden auf der Anuga erstmals Tiefkühlprodukte für den deutschen Handel vorgestellt.

Partner des Awards sind die AFC Consulting Group (AFC) und die Anuga. Die Lebensmittel Zeitung, führendes Fachmedium der Konsumgüter-Branche, unterstützt den FROZEN! dti Innovation Award als exklusiver Medienpartner.

„Dieses Jahr haben uns fast 70 innovative Ideen aus der ganzen Welt erreicht, darunter auch Projekte aus Thailand und Südafrika!“, so dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Die Entscheidung über die drei Finalisten des FROZEN! dti Innovation Award 2025 ist unserer hochkarätigen Expertenjury deshalb nicht leichtgefallen. Alle eingereichten Innovationen zeichnen ein faszinierendes Bild von der Zukunft der Tiefkühlbranche und erfüllen uns mit großem Optimismus.“ Anselm Elles, Vorstand der AFC, ergänzt: „Alle drei Finalisten beeindruckten mit Innovationskraft, Pioniergeist und der Lust darauf, die Tiefkühlwirtschaft mit überzeugenden Ideen weiter voranzubringen. Wir freuen uns darauf, sie live auf der Bühne zu erleben!“

Die drei Favoriten werden bei der Preisverleihung auf der Anuga am 7. Oktober um 15 Uhr öffentlich pitchten. Danach entscheidet die Jury live über den finalen Sieger. Die Gäste küren außerdem per Online-Voting den Publikumssieger.

[Anmeldungen zur Preisverleihung sind noch bis 6. Oktober möglich](#) – Interessierte benötigen lediglich ein Anuga-Ticket.

Die Finalisten: nominiert für den FROZEN! dti Innovation Award 2025

Proton Europe SL ist ein spanisches Unternehmen, das neue Maßstäbe in der Lebensmittelkonservierung setzt. Mit der innovativen „Proton Magnetic Freezing“-Technologie aus Japan gelingt es, Lebensmittel so einzufrieren, dass Zellstrukturen und damit Geschmack, Textur und Nährstoffe besser erhalten bleiben als bei herkömmlichen Verfahren. Durch die enge Zusammenarbeit mit japanischen Technologieentwicklern und Forschung im europäischen Markt treibt Proton Europe die Einführung von Verfahren voran, die Lebensmittelqualität und Haltbarkeit auf ein neues Niveau heben – und damit einen entscheidenden Innovationsvorsprung schaffen.

Manu Ayllón, CEO von Proton Europe: „Unter die drei Finalisten des FROZEN! dti Innovation Awards gewählt worden zu sein, ist für uns eine große Ehre und bestätigt unser Engagement. Wir wollen die Art und Weise verändern, wie die Welt über Tiefkühlung denkt. Proton ist mehr als Technologie – es ist eine neue Denkweise über die Lebensmittel der Zukunft.“

Die **Bio-Frost Westhof GmbH** ist spezialisiert auf die Verarbeitung von Bio-Gemüse zu Tiefkühlprodukten. Seit der Gründung 1998 verfolgt das Familienunternehmen aus Schleswig-Holstein das Ziel, ökologisch erzeugte Rohwaren direkt nach der Ernte durch Schockfrostung in höchster Qualität haltbar zu machen. Besonders innovativ ist der Ansatz, Produktion und Lagerung nach dem Prinzip einer „Fabrik 4.0“ zu gestalten: Mit modernster Automatisierung, ressourcenschonenden Prozessen und einem konsequenten Energiekonzept will das Unternehmen eine nahezu CO₂-neutrale Fertigung erreichen. Damit gilt Bio-Frost Westhof vielen als Vorreiter für nachhaltige Lebensmittelproduktion.

Rainer Carstens, Geschäftsführer Bio-Frost Westhof: „Wir produzieren bestes Bio-Tiefkühlgemüse auf nachhaltigstem Wege und setzen damit neue Maßstäbe für die Lebensmittelindustrie – effizient, ressourcenschonend und zukunftsweisend! Unter die drei Finalisten des FROZEN! dti Innovation Awards gewählt worden zu sein, ist für uns eine großartige Auszeichnung.“

Die **Delfo GmbH** aus Ulm bringt mit einem neuen Handelskonzept frischen Wind in den Lebensmittelmarkt. Statt klassischer Supermarktstruktur setzt Delfo konsequent auf ein breites Tiefkühlsortiment: Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse, internationale Spezialitäten und Gourmetprodukte dominieren das Angebot. Hinzu kommt ein digital unterstütztes Einkaufserlebnis mit App-Zugang, Self-Checkout und klarer Onlinepräsenz. Durch regelmäßige Anlieferung, die Nutzung modernster Kühltechnik und Maßnahmen wie Rückgewinnung von Abwärme will Delfo auch Nachhaltigkeit und Effizienz fördern.

Adriano Iemma, Geschäftsführer von Delfo: „Mit Delfo setzen wir im Tiefkühlbereich auf besondere Sortimente – mit klarer Ausrichtung auf Qualität, Genuss und Vielfalt. So schaffen wir ein Angebot, das Trends aufgreift und Maßstäbe setzt. Deshalb freuen wir uns ganz besonders, Finalist beim FROZEN! dti Innovation Award zu sein.“



FROZEN! dti INNOVATION AWARD
supported by AFC and anuga

Der FROZEN! dti Innovation Award

Der FROZEN! dti Innovation Award supported by AFC and anuga würdigt Leistungen, die im Geiste des „Tiefkühl-Erfinders“ Clarence Birdseye die Zukunft angehen. Der US-amerikanische Naturforscher hat vor über 100 Jahren den Plattenfroster erfunden. Mit dem FROZEN! dti Innovation Award zeigt das dti die Innovationskraft der Tiefkühlwirtschaft und der Zukunftskategorie TK, die heute genauso wie vor 100 Jahren zur Lösung von Herausforderungen in der Ernährung beiträgt.

Im Jubiläumsjahr 2025 „70 Jahre Tiefkühlkost in Deutschland“ waren Innovationen aus dem In- und Ausland gefragt, die den Tiefkühlmarkt voranbringen und zukunftsrelevante Anforderungen an TK-Produkte und -Prozesse erfüllen – mit direktem Mehrwert für Handel, Gastronomie und Verbraucher. Der Wettbewerb richtet sich an Start-ups ebenso wie an bereits etablierte Unternehmen. Rund 70 Unternehmen aus der ganzen Welt haben sich mit innovativen Ideen für den FROZEN! dti Innovation Award beworben.

Mehr auf www.tiefkuehlkost.de/frozen-award.

[Anmeldung zu Finale und Preisverleihung](#) des FROZEN! dti Innovation Award 2025, 7. Oktober 2025, 15 Uhr, Congress-Saal 1, Congress-Centrum Ost, Anuga, Köln (kostenfrei für Messebesucher). Die Veranstaltung findet in englischer Sprache statt.

Diese Pressemeldung finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt als Spitzenverband rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette, von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von über 22 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich rund 83 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln. 2024 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland laut dti-Absatzstatistik auf einen Rekordwert von 50 kg. Der Gesamtabsatz lag 2024 bei über vier Millionen Tonnen.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. (dti)

Nina Kollas, Leitung Kommunikation

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

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de