



Tiefkühltagung 2016:

Die „Tiefkühlfamilie“ feiert 60 Jahre Deutsches Tiefkühlinstitut in Köln

Berlin, 28. Juni 2016. Am 20. und 21. Juni 2016 fand die Jahrestagung des Deutschen Tiefkühlinstituts (**dti**) in Köln statt. Mehr als 240 Tagungsgäste folgten der Einladung in die Domstadt, in der das **dti** viele Jahre seinen Dienstsitz hatte.

Die Gäste wurden von **Gottfried Hares**, **dti**-Vorstandsvorsitzender, und Geschäftsführerin **Dr. Sabine Eichner** in Köln begrüßt. Die TIEFKÜHLTAGUNG 2016 stand unter dem Leitsatz „Die Zukunft im Blick – Perspektiven für die Tiefkühlbranche“. Denn 60 Jahre Deutsches Tiefkühlinstitut sind nicht nur Grund zum Feiern – sie sind auch Anlass, um einen Blick in die Zukunft zu werfen und die Weichen für zukünftigen Erfolg zu stellen. Kritische Verbraucher mit individuellen Anforderungen an Lebensmittel und Ernährung, sich verändernde Geschäftsmodelle und neue Wettbewerber, der Einfluss der Digitalisierung auf Produktion, Vertrieb und Kommunikation und eine Welt, die mehr denn je nach politischer, gesellschaftlicher, wirtschaftlicher und ökologischer Stabilität sucht, stellen die gesamte Branche vor große Herausforderungen. Die Referenten der TIEFKÜHLTAGUNG 2016, wagten einen Blick in die Zukunft mit ihren Beiträgen aus Industrie, Handelsforschung, Gastronomie, Lebensmitteltechnologie und Verbraucherschutz und gaben den Teilnehmern Anregungen für die Strategiefindung und Impulse für das Tiefkühlgeschäft der Zukunft.

Die Vorstandsvorsitzende der Nestlé Deutschland AG, **Béatrice Guillaume-Grabisch**, eröffnete den hochkarätigen Referentenreigen und erläuterte die „game changer“ für die Ernährung und die Lebensmittel der Zukunft. Für Tiefkühlprodukte identifizierte sie aufgrund der vielfältigen Vorteile der Produkte mehr Chancen als Risiken. Den Handel ermutigte sie zu einer engeren Kooperation mit der TK-Branche und warb dafür, die TK-Abteilungen emotionaler zu gestalten und zu attraktiven Erlebniswelten zu gestalten.

Prof. Dr. Werner Reinartz, Direktor des Institut für Handelsforschung Köln und einer der aktuell renommiertesten deutschen Ökonomen ging auf die zerstörerischen Prozesse ein, die durch die Digitalisierung der Geschäftswelt ausgelöst werden. Vor dem Hintergrund massiver Wertschöpfungsverschiebungen forderte er dazu auf, Tiefkühlprodukte in einer digitalen Welt neu zu definieren. Die Branche müsse sich darüber klar werden, dass der Konsument zukünftig die Befriedigung seiner Bedürfnisse zum Zeitpunkt des Entstehens („ambient shopping“) erwarte. Dies habe massive Auswirkungen auf Marketing und Vertrieb von Lebensmitteln.

Von **Heiko Antoniewicz** – Koch und Impulsgeber - erhielten die Teilnehmer Impulse für die Produktentwicklung und Kommunikation zu TK in der Gastronomie. Er stellte fest, dass es ohne TK im Catering nicht geht und erläuterte zahlreiche Beispiele für die herausragenden Qualitätseigenschaften von TK. Er hob die japanische Mentalität hervor, nach der Sushi und wertvolle Fischarten grundsätzlich tiefgefroren werden, um Produktsicherheit und maximale Verwertung zu gewährleisten. Dort sei TK akzeptiert und ein positives Imagemerkmale.

Dr. Ing. Volker Heinz, Geschäftsführer Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik, zeigte auf, dass es für die Lebensmittelproduktion in der Zukunft darum gehe, die Massenproduktion mit der kleinteiligen Produktion zu verknüpfen. Für die Versorgung der Mega-Cities werde TK eine bedeutende Rolle spielen wie dies auch vor mehr als 100 Jahren im Zuge der europäischen Industrialisierung der Fall gewesen sei.

Der Vorstandsvorsitzende der Stiftung Warentest, **Hubertus Primus**, attestierte den TK-Produkten eine hohe Qualität, vorausgesetzt die Tiefkühlkette wurde eingehalten. Vom ersten Test 1966 bis heute schneiden Tiefkühlprodukte bei der renommierten Stiftung immer wieder gut ab und überzeugen die unabhängigen Tester z.B. bei Fertiggerichten und Gemüse.

Den eindrucksvollen Schlussvortrag hielt **Prof. Dr. Klaus Töpfer**, ehemaliger Bundesumweltminister und Direktor des Umweltprogramms der Vereinten Nationen. Er prognostizierte, dass der Klimawandel durch eine deutliche Erhöhung der Energieeffizienz und den Umstieg auf Erneuerbare Energien in den Griff zu bekommen sei. Der Umbau zu einer

Kreislaufwirtschaft werde sich massiv fortsetzen müssen, um die Ressourcenverbräuche zu verringern. Er kritisierte die Wegwerfmentalität in der industrialisierten Gesellschaft und wies auf die hohen Nach-Ernte-Verluste bei Agrargütern hin. Für die Tiefkühlwirtschaft sieht er eine enorm wichtige Rolle, um wertvolle Lebensmittelressourcen zu konservieren und die Lebensmittelverschwendung einzudämmen.

„60 Jahre *dti*“ – Flora bietet festlichen Rahmen

Zur Jubiläumsfeier lud das ***dti*** zum Kommunikationsabend in die Flora ein. Die Flora ist der 1864 eingeweihte Botanische Garten zu Köln. Der namensgebende Glaspalast wurde 2014 nach dreijähriger Renovierung zum 150. Jubiläum wiedereröffnet. Die Flora ist die „feine Adresse“ für gesellschaftliche Veranstaltungen in Köln. Die Gäste erfreuten sich bei der ***dti***-Jubiläumsfeier an höchsten Gaumenfreuden: Das exklusive Catering von Kirberg, dem CATERER DES JAHRES 2015, war für die Gäste ein kulinarisches Highlight und wurde allseits hochgelobt! In bester Stimmung erlebten die Gäste einen fantastischen Abend in einer einzigartigen Location.

2017 lädt das ***dti*** in die Hansestadt Hamburg ein!

Save the date:

29./30. Mai 2017 in Hamburg.

Diese Pressemeldung finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
Carola Herckelrath
Tel.: +49 (0) 30 280 9362-12
Mail: herckelrath@tiefkuehlkost.de