

PRESSEMELDUNG

Aktives Netzwerk für die Tiefkühlbranche

Berlin, 23. März 2017. Das Deutsche Tiefkühlinstitut (**dti**) lud bereits zum 4. Mal zum Netzwerktermin TIEFKÜHLTREFF auf der Internorga in Hamburg ein. Mit dem TIEFKÜHLTREFF bietet das **dti** allen im Außer-Haus-Markt aktiven TK-Unternehmen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch unter Branchenkollegen.

Als Gastredner hob Michael Möhring, Berater und Initiator des Erfa/Netzwerk Foodservice Produktentwicklung hervor, dass es die Königsdisziplin sei, die Gästebegeisterung "Frische" auf Tellern und Buffets gemeinsam mit den Verwendern zu generieren. So könne die Branche eine emotionale Bindung an ihre Produkte schaffen. Er unterstützte ausdrücklich den vom **dti** für den Außer-Haus-Markt verfolgten Kommunikationsansatz, das Image von Tiefkühlprodukten unter der Botschaft „Tiefkühlprodukte. **1000und1** Möglichkeit“ beim Profi-Anwender langfristig positiv zu besetzen.

Mit dem zweiten TK-Kochworkshop für Profi-Köche, der am 4. April 2017 erneut in Kooperation mit Nestlé Professional in Frankfurt am Main stattfinden wird, befindet sich das **dti** also bereits auf dem richtigen Weg, hin zu stärkerer Emotionalisierung von TK-Produkten. Denn der Kochworkshop zielt nicht nur auf die Vermittlung von Anwenderwissen ab, sondern vor allem auf den kreativen Einsatz und die Frischeinszenierung auf dem Teller.

dti-Geschäftsführerin Dr. Sabine Eichner betonte mit Blick auf kritische negative Presseberichte über die Lebensmittelbranche, die Wichtigkeit der Verbandsarbeit zur neutralen und vertrauenswürdigen Aufklärung und für das positive Image von TK-Produkten. Für den Außer-Haus-Markt seien TK-Botschafter aus der Praxis, die die Vorteile von TK ansprechen, von besonderer Bedeutung.

Bernd Stark, Salomon Food World und **dti**-Vorstandsmitglied, unterstrich die Bedeutung der kontinuierlichen, markenneutralen Kommunikation des

Verbandes gegenüber Köchen, um glaubwürdig die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von TK zu vermitteln. Um das gemeinsam weiter voran zu bringen, müsse das Netzwerk des **dti** in der Food Service-Branche weiter wachsen.

Das nächste Netzwerktreffen der TK-Unternehmen im Außer-Haus-Markt mit aktuellen Trends und branchenrelevanten Themen findet am **4. Juli 2017 bei Transgourmet** in Riedstadt statt. Nähere Informationen erhalten Sie beim **dti**.

Diese Pressemeldung finden Sie auf unserer Website unter www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Lea Feys

Referentin für Ernährung/ Verbraucherservice/

Qualitätsmanagement

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-13

Mail: feys@tiefkuehlkost.de