

TAGUNGSWEGWEISER



Wir heißen Sie ganz herzlich zur digitalen TIEFKÜHLTAGUNG des Deutschen Tiefkühlinstituts willkommen.

In unserem digitalen Tagungswegweiser finden Sie organisatorische und technische Hinweise rund um unsere zweitägige Veranstaltung wie z.B. Teilnehmerlisten, Programm, Informationen zu Aussteller + Unterstützer, sowie die Kontaktdaten der *dti*-Mitarbeiter und den technischen Support.

Freuen Sie sich mit uns auf ein hochaktuelles Programm und spannende Veranstaltung!

"TK is(s)t Zukunft!"

Voraussetzungen für die Teilnahme an der TIEFKÜHLTAGUNG 2021 **digital**

- PC/Laptop/Internetanbindung/Browser (Google Chrome empfohlen)
- Bitte NICHT per „Tablet“ oder „Smartphone“ eintreten
- Lautsprecher/Headset/Kopfhörer als Audiolösung
- Falls sie gesehen werden möchten eine Webcam (**für Speaker verpflichtend**)
- Falls Sie sich live unterhalten möchten, bitte eine Mikrofonlösung (**für Speaker verpflichtend**)

Diese Login-Daten benötigen Sie zur Teilnahme:

Zugangslink: www.dti-tiefkuehltagung-2021.online-live-event.de

Eventcode: TIEFKÜHLTAGUNG-2021

Klicken Sie auf den Zugangslink. Dieser führt Sie zum digitalen Konferenzzentrum.

Der Zutritt in unserem digitalen Konferenzzentrum erfolgt über einen Klick auf die Tür und die Eingabe des Eventcodes.



Nach Eingabe des Eventcodes und Bestätigung der Nutzungsbedingungen, wird Ihnen der Zutritt zum digitalen Konferenzzentrum gewährt.



In unserem digitalen Konferenzzentrum angekommen finden Sie im „Foyer“ verschiedene Räume, die Sie betreten können:

- Konferenz/Mitgliederversammlung MVS (Plenum)
- Networking-Area
- Online-Ausstellung
- Working Session Räume 1-4
- Info-Desk etc.

Klicken Sie mit der linken Maustaste die Punkte auf den Türen an und betreten Sie die einzelnen Räume.

EBENE 1

Hier finden Sie u.a. das Plenum (Konferenz/MVS), das Info-Desk für Fragen, die online Ausstellung mit vielen interessanten Partnern und die Networking-Area, hinter der sich ein Videokonferenztool verbirgt, das sich automatisch öffnet.

EBENE 2:

Hinter den blau gekennzeichneten Türen finden Sie bei Fragen oder Problemen den technischen Support. Darüber hinaus finden Sie hier interessante Informationen über den TK-Markt, aktuelle *dti*-Projekte und bekommen spannende Einblicke in die Arbeit des DEUTSCHEN TIEFKÜHLINSTITUTS - zumeist in Form von PDF-Dateien.

EBENE 3:

Hier finden Sie die Räume 1-4 für die WORKING SESSIONS.

Das Konferenzzentrum ist der Dreh- und Angelpunkt unserer TIEFKÜHLTAGUNG 2021. Alle „Wege“ führen immer durch das „Foyer“. Hierüber können Sie, beispielsweise nach der Working Session oder einem Besuch in der online Ausstellung, immer wieder zurück ins Plenum zurückgelangen.

Lassen Sie also bitte in Ihrem Browser diese entsprechende Webseite immer geöffnet!!!

Falls sie die Webseite versehentlich schließen, starten Sie bitte mit dem E-Mail-Link erneut.

VORABEND – SONNTAG, 6. JUNI 2021

ONLINE AUSSTELLUNG

Die online Ausstellung
mit vielen attraktiven Partnern
ist geöffnet ab
Montagsmorgen **11.00 Uhr!**

NETZWERKEN

meet & greet
mit dem **dti-Team**
am Sonntagabend ab **19.00 Uhr**
„auf ein Bier“ bei AIRMEET!

KONFERENZ

Die Mitgliederversammlung
beginnt am Montag
um **13.30 Uhr!**

Die Konferenz **Tag 1**
beginnt am Montag
um **14.50 Uhr!**

MITGLIEDERVERSAMMLUNG & KONFERENZ TAG 1 – MONTAG, 7. JUNI 2021

ONLINE AUSSTELLUNG

11.00 bis 17.00 Uhr

Online Ausstellung
mit vielen attraktiven
Partnern!

Nutzen Sie die Gelegenheit
für persönliche Gespräche!

NETZWERKEN

09.00 bis 17.00 Uhr

Treffen Sie
Kollegen und
Geschäftspartner
in der Networking-Area!

MVS & KONFERENZ TAG 1

13.30 Uhr	Begrüßung
13.45 Uhr	Mitgliederversammlung
14.15 Uhr	PAUSE
14.45 Uhr	Abschlussworte/Ende MVS
14.50 Uhr	Vortrag Dr. Simon Reitmeier, KERN
15.10 Uhr	WORKING SESSIONS mit The Morph Company
16.10 Uhr	KOMMUNIKATIONSPAUSE
16.30 Uhr	Ergebnispräsentation
16.45 Uhr	Abschlussworte/Ende Veranstaltung

ZEIT FÜR EINEN ORTSWECHSEL: WIR SEHEN UNS WIEDER ZUM KOMMUNIKATIONSABEND AUF AIRMEET UM **19.00 UHR!**

KOMMUNIKATIONSABEND – MONTAG, 7. JUNI 2021

ONLINE AUSSTELLUNG

Die Ausstellung
mit vielen attraktiven Partnern
ist wieder geöffnet ab
Dienstagmorgen **09.00 Uhr!**

NETZWERKEN

ab **19 Uhr** treffen wir uns
bei Cocktails & Snacks
einem mitreißenden Vortrag
von Erik Mejer
und guten Gesprächen
auf AIRMEET!

KONFERENZ

Die Konferenz **Tag 2**
beginnt am Dienstagmorgen
um **09.30 Uhr!**

KONFERENZ TAG 2 – DIENSTAG, 8. JUNI 2021

ONLINE AUSSTELLUNG

09.00 bis 14.00 Uhr

Online Ausstellung
mit vielen attraktiven
Partnern!

Nutzen Sie die Gelegenheit
für persönliche Gespräche!

NETZWERKEN

09.00 bis 14.00 Uhr

Treffen Sie
Kollegen und
Geschäftspartner
in der Networking-Area!

KONFERENZ TAG 2

09.30 Uhr	Begrüßung
09.35 Uhr	Grußwort Bundesministerin Julia Klöckner
09.40 Uhr	Vortrag Dr. Jens Dinkel, PWC
10.00 Uhr	Vortrag Michael Gusko, Good Mills
10.20 Uhr	KOMMUNIKATIONSPAUSE
10.50 Uhr	WORKING SESSIONS mit The Morph Company
12.20 Uhr	KOMMUNIKATIONSPAUSE
12.40 Uhr	Ergebnispräsentation
13.00 Uhr	Verabschiedung/Ende Veranstaltung

Stand: 03.06.2021

Name	Vorname	Unternehmen	Foto	Gruppeneinteilung
A				
Abeln	Doris	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG		2
Adam	Wolfgang	Wernsing Feinkost GmbH		4
Addicks	Lea	Heinen Freezing GmbH & Co. KG		1
Ahrens	Sabine	Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co.KG		3
Amankwa	Bianca	REWE Group Buying GmbH		4
Atay	Ali	Emerson Climate Technologies GmbH		1
B				
Bahr	Peter	CTS Composite Technologie Systeme GmbH		1
Balzer	Michael	Weinbergmaier GmbH		2
Bartonek	Karel	Österreichische Donaulager GmbH		2
Bauer	Alois	MARKANT Deutschland GmbH		4
Becker	Martin	Nagel Transthermos GmbH & Co. KG		2
Beckmann	Hans-Wilhelm	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG		1
Benthin	David	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG		4
Blanke	Jörg	Agrarfrost GmbH & Co. KG		2
Blohm	Thomas	BACK SHOP Tiefkühl GmbH		1
Bosselmann	Andreas	bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG		2
Brauer	Arno	Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH		3
Breßler	Torsten	Agrarfrost GmbH & Co. KG		1
Brilka	Thomas	Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co.KG		4
Bullwinkel	Jessica	DMK Eis GmbH		2
D				
Decker	Tanja	Eurofins Analytik GmbH		3
Dinkel	Jens	PricewaterhouseCoopers AG		1

Name	Vorname	Unternehmen	Foto	Gruppeneinteilung
E				
Ebert	Annette	Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.		1
Eichner	Sabine	Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.		
Engler	Markus	COSTA Meeresspezialitäten GmbH & Co. KG		3
Ewald	Benedikt	The Morph Company		
F				
Feys	Lea	Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.		4
Fischer	Beatrix	HB Protective Wear GmbH & Co. KG		2
Fislage	Ruth	apetito AG		3
Förster	Detlef	Dr. Oetker Tiefkühlprodukte Wittenburg KG		3
Fretter	Christian	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG		2
Friedrichs	Helga	Frankenberg GmbH		4
G				
Gent	Vera	Greenland Seafood Wilhelmshaven GmbH		1
Gerber	Helmut	ALPENHAIN Käsespezialitäten GmbH		4
Grewe	Georg	NewCold		1
Großmann	Tom	Salomon FoodWorld GmbH		1
Gröteke	Friedrich	Bundesministerium für Wirtschaft und Energie		3
Gusko	Michael	GoodMills Group GmbH		4
H				
Hahn	Peter	Verlag Bäckerwelt		4
Hanigk	Matthias	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG		3
Harder	Christoph	POS Tuning GmbH & Co. KG		3
Hares	Gottfried	Wagner Holding GmbH		1
Hase	Michael	Heinen Freezing GmbH & Co. KG		2

Name	Vorname	Unternehmen	Foto	Gruppeneinteilung
Haspel	Monika	Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V.		3
Herckelrath	Carola	Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.		
Hernandez Zubeldia	Maite	The Morph Company		
Hildebrandt	Guido	apetito AG		1
Hillmann	Thomas	SN-Verlag Redaktion tk-report minus 18		4
Hilsen	Jens	NORDFROST GmbH & Co. KG		2
Horst	Matthias	ZENK Rechtsanwälte Partnerschaft mbB		4
Hottinger	Jochen	Heinen Freezing GmbH & Co. KG		3
Huckschlag	Frank	NewCold		1
J				
Jabar	Eddie	Rite-Hite GmbH		2
Jankowska-Schapansky	Katarzyna	DMK Eis GmbH		1
Jansen	Alfred	iglo GmbH		1
Jansen	Gerwin	Rite-Hite GmbH		3
Jung	Hartmut	Salomon FoodWorld GmbH		2
K				
Kallenbach	Johanna	KErn - Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern		3
Kauf	Reiner	Heinen Freezing GmbH & Co. KG		4
Keller	Simon	GEA Refrigeration Germany GmbH		1
Kellermann	Fritz	erlenbacher backwaren GmbH		4
Kief	Patricia	Private Universität Witten/Herdecke gGmbH Wirtschaftsfakultät - ZNU		3
Klein Zeggelink	Willem	POS Tuning GmbH & Co. KG		2
Klemann	André	DMK Eis GmbH		3
Kleuser	Ludger	NewCold		2
Knappheide	Josef	VOSSKO GmbH & Co. KG		3
Komes	Martina	Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG		4
Köhne	Jens	Köhne Veranstaltungen & Technik		
Kreutzträger	Werner	Kreutzträger Kältetechnik GmbH & Co. KG		2
Krischer	Kerstin	FRONERI Schöller GmbH		3
Krüger	Donald	Ardo GmbH		4
Kurtz	Andrea	LPV GmbH LEBENSMITTEL PRAXIS		4

Name	Vorname	Unternehmen	Foto	Gruppeneinteilung
L				
Laabs	Rainer	FVZ Convenience GmbH		3
Labes	Frank	MLOG Logistics GmbH		1
Linnenbrügger	Klaus	SN-Verlag Redaktion tk-report minus 18		3
Lücken	Lars	Eurofins Analytik GmbH		1
Ludsteck	Thomas	Nestlé Wagner GmbH		1
Lukas	Detlef A.	SSP Kälteplaner GmbH		2
M				
Manderla	Christian	ProLoCon GmbH		2
Marquardt	Sebastian	Köster GmbH		1
Mauritz	Stefanie	Koelnmesse GmbH		4
Meijer	Erik	Meijer Sports & Media		
Melander	Allan	FreezeTeq ApS		2
Merkens	Andrea	bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG		4
Meyer	Christian	EDEKA Handelsgesellschaft Minden-Hannover mbH		3
Minich	Helene	Bundesministerium für Wirtschaft und Energie		4
Mischko	Markus	iglo GmbH		2
Mock	Marko	Marko Mock Consulting		1
Mohr	Veronika	The Morph Company		
Morris	Simon J.	Salomon FoodWorld GmbH		3
Müller	Petra	Burgis GmbH		4
Müller	Steffi Simone	medialog GmbH & Co. KG RUNDSCHAU für den Lebensmittelhandel		1
Münster	Peter	Ardo GmbH		2

Name	Vorname	Unternehmen	Foto	Gruppeneinteilung
N				
Nacke	Daniel	Wernsing Feinkost GmbH		1
Nerb	Thomas	Nagel Transthermos GmbH & Co. KG		3
Neumann	Torsten	Schne-frost Ernst Schnetkamp GmbH & Co.KG		1
O				
Orth	Rainer	NSF Erdmann Analytics GmbH		2
Oschetzke	Dirk	GEA Refrigeration Germany GmbH		2
P				
Pauls	Bastian	Prima Menü GmbH		4
Paulus	Thomas	Nestlé Wagner GmbH		3
Peilnstainer	Jan	Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V.		1
Perez	Udo			1
Petit	Judith	Nestlé Wagner GmbH		4
Petzolt	Wolfgang	IZ Frozen Food Import-Export GmbH		2
Pohle	Ralf	Food - Made in Germany e. V.		4
Poller	Mathias	iglo GmbH		3
Polster	Michael	Redaktionsbüro B&L MedienGesellschaft Berlin / GVManager		4
Ponick	Susanne	apetito convenience AG & Co. KG		4
R				
Reich	Thomas	apetito AG		2
Reiering-Böggemann	Dorothee	Conditorei Coppenrath & Wiese KG		4
Reitmeier	Simon	KErn - Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern		1
S				
Schmid	Sonja	Weinbergmaier GmbH		3
Schmidt	Peter	Conditorei Coppenrath & Wiese KG		2
Schrade	David	The Morph Company		
Schreckenbach	Stefanie	Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.		2
Schubert	Antje	iglo GmbH		4
Schulmeister	Michael	AHT Cooling Systems GmbH		3

Name	Vorname	Unternehmen	Foto	Gruppeneinteilung
Schulte	Christian	Köster GmbH		2
Schulze Topphoff	Frank	Thermottraffic GmbH		1
Seidel	Martin	HB Protective Wear GmbH & Co. KG		3
Seifer	Alicia	Private Universität Witten/Herdecke gGmbH Wirtschaftsfakultät - ZNU		4
Seil	Markus	MLOG Logistics GmbH		3
Sieker	Philipp	Loryma GmbH		2
Skubowius	Thomas	CTS Composite Technologie Systeme GmbH		2
Sommer	Christian	BACK SHOP Tiefkühl GmbH		3
Sommer	Claudia	Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.		3
Šošo	Franziska	Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.		
Stark	Bernd	Vion N.V.		
T				
Thiel	Daniel	Heinen Freezing GmbH & Co. KG		2
Thomas	Falko	Thermottraffic GmbH		2
Tiemann	Björn	Brezelbäckerei Ditsch GmbH		4
Trenkamp	Stefan	Wernsing Feinkost GmbH		3
V				
van Laar	Jacco	Eurofrigo B.V.		1
Vogt	Mark	Körper Supply Chain Automation GmbH		1
W				
Winter	Oliver	Valio-Avicola Geflügelfleisch Vertriebs GmbH		2
Wittwer	Michael	HANNA-Feinkost AG		3
Wulf	Manfred	Agrarfrost GmbH & Co. KG		3
Wurlitzer	Jörg	Körper Supply Chain Automation GmbH		2
Würzer	Gisela	Fundus Magazin		4

Name	Vorname	Unternehmen	Foto	Gruppeneinteilung
Z				
Zantow	Dirk	bofrost* Dienstleistungs GmbH & Co. KG		3
Zell	Markus	GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH		4
Zellner	Adrian	GARBE Industrial Real Estate GmbH		1

Die Webseite des Deutschen Tiefkühlinstituts



TK FÜR
ALLE

TK IS(S)T
BESSER

TK FÜR
KÖCHE

TK FÜR
HANDEL

Das **dti** bietet verlässliche, glaubwürdige, wissenschaftliche und faktenbasierte Inhalte. Jede Zielgruppe, die Informationen auf der **dti**-Website sucht, findet diese schnell und „ohne Umwege“. Zugeschnitten auf die jeweiligen Bedürfnisse!

Kommen Sie vorbei!

www.tiefkuehlkost.de

ONLINE AUSSTELLUNG
TIEFKÜHL
TAGUNG 21
07.-08.06.2021, digital



TKREPORT minus 18
Das Magazin für die Kühlbranche

FOOD
MADE IN
GERMANY



LP Lebensmittel
Praxis

FREEZETEQ



HEINEN



RITE
HITE
ALWAYS LOOKING AHEAD

AUSSTELLER

Die **ANUGA** ist die Weltleitmesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Sie findet in diesem Jahr vom 09.-13.10. live in Köln und vom 11.-13.10. digital als Anuga @home statt.



Kontaktdaten:

Anuga

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Köln

AP: Stefanie Mauritz, Director Anuga

Tel.: +49 (0) 221 821 22-40

Fax: +49 (0) 221 821 9934-10

E-Mail: c.herpe@koelnmesse.de

www.anuga.de

Food-Made in Germany e. V. bietet deutschen Lebensmittelherstellern Expertise und Kontakte im Export. Unser FMIG - Netzwerk ist Ihre verlängerte Werkbank und Ansprechpartner für Ihre Auslandsmärkte.



Kontaktdaten:

Food - Made in Germany e. V.

Johannsenstr. 10

30159 Hannover

AP: Ralf Pohle

Tel.: +49 (0) 511-34879-30

Mobil: +49 (0) 176 1348 79-15

E-Mail: r.pohle@fmig-online.de

www.fmig.de

Mit Fachwissen, hocheffizienten Gefrierzwischenlagen und drahtlosen Temperatursensoren sind wir bei **FreezeTeq** bestrebt, die Effizienz des Schockfrostprozesses unserer Kunden deutlich zu verbessern.



FREEZETEIQ

Kontaktdaten:

FreezeTeq ApS

Maglemølle 90

4700 Naestved, Dänemark

AP: Allan Melander

Tel.: +45 (0) 6171 3372

+45 (0) 5370 0060

E-Mail: am@freeteq.net

www.freeteq.net

HB Protective Wear. Kälteschutz der Marke TEMPEX von Kopf bis Fuß für die Bereiche Tiefkühl bis -49 °C und Frische 0-10 °C vom Marktführer für Schutzbekleidung in Deutschland. Seit 1952 entwickeln und fertigen wir hochwertige PSA, die Menschen vor spezifischen Gefahren am Arbeitsplatz schützt – getreu unserem Markenversprechen „be safe. we care.“



Kontaktdaten:

HB Protective Wear GmbH & Co. KG

Maischeiderstraße 19

56584 Thalhausen

AP: Martin Seidel

Tel.: +49 (0) 2639 8309-75

Fax: +49 (0) 2639 8309-99

Mobil: +49 (0) 173 6795-436

E-Mail: mseidel@hb-online.com

www.hb-online.com

Heinen Freezing seit über 35 Jahren Partner für die gesamte Lebensmittelindustrie im Bereich Pasteurisieren, Gären, Kühlen und Frosten.



Mastering any degree.

Kontaktdaten:

Heinen Freezing GmbH & Co. KG

Achternstraße 1-17

26316 Varel

AP: Lea Addicks

Tel.: +49 (0) 4451 122-0

E-Mail: lea.addicks@heinen.biz

www.heinen.biz

iglo steht für leckere & gesunde Produkte wie die Glücklicher Fischstäbchen & den Seelenwärmer BLUBB, wobei beste & nachhaltige Qualität & die Förderung einer bewussten Ernährung im Fokus stehen.



Kontaktdaten:

iglo GmbH

Osterbekstraße 90c

22083 Hamburg

AP: Mathias Poller, National Account Manager

Tel.: +49 (0) 40 180 249-307

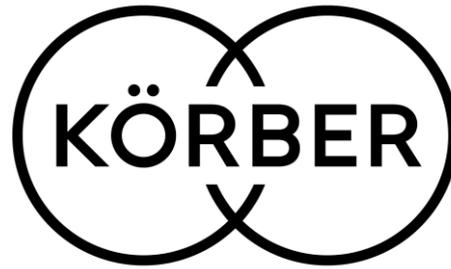
Mobil: +49 (0) 173 62349-61

Fax: +49 (0) 40 180 249-130

Email: Mathias.Poller@iglo.com

www.iglo.de

Rund um die Welt halten wir tausende Lieferketten in Bewegung. **Körper Supply Chain** bietet passende Logistiklösungen, die exakt zu Größe, Geschäftsstrategie und Wachstumsplänen unserer Kunden passen.



Kontaktdaten:

Körper Supply Chain Automation GmbH

Daimlerstraße 40

74211 Leingarten

AP: Jörg Wurlitzer

Tel.: +49 (0) 7131 9059-249

E-Mail: Joerg.Wurlitzer@koerber-supplychain.com

www.koerber-supplychain.com

Lebensmittel Praxis ist das Branchenmagazin für Lebensmittelhandel und -industrie. Das redaktionelle Programm wird ergänzt durch Veranstaltungen und Branchenawards für Spitzenleistungen.



Kontaktdaten:

LPV GmbH

Hülsebrockstr. 2-8

48165 Münster

AP: Wolfgang Seger

Tel.: +49 (0) 2631 879-118

Fax: +49 (0) 2631 879-205

E-Mail: wolfgang.seger@lp-verlag.de

www.lebensmittelpraxis.de

RITE-HITE ist Entwickler, Produzent und Experte für innovative Produktlösungen im Bereich Verladetechnik und Intralogistik mit dem Fokus auf Arbeitssicherheit, Produktivität und Energieeffizienz.



Kontaktdaten:

Rite-Hite GmbH

Carl-Zeiss-Str. 3

34771 Volkmarsen

AP: Gerwin Jansen

Tel.: +31 (0) 653 2662-71

E-Mail: gjansen@riehite.com

www.riehite.com

TK-Report ist das einzige deutschsprachige Tiefkühl-Fachmagazin und dient den Profis der Branche als moderne Kommunikations-Plattform rund um Unternehmen, Produkte, Marken, Märkte, Macher und Trends.

Kontaktdaten:

TK-Report minus 18

SN-Verlag Hamburg

An der Alster 21

20099 Hamburg

AP: Thomas Hillmann

Tel.: +49 (0) 40 248454-60

Fax: +49 (0) 40 28037-88

E-Mail: thomas.hillmann@snfachpresse.de

www.tk-report.de

TKREPORT minus **18**
Das Magazin für die Tiefkühlwirtschaft

ZNU – ein Forschungsinstitut innerhalb der Fakultät für Wirtschaft & Gesellschaft der Uni Witten/Herdecke. Ziel ist es, Nachhaltigkeit greifbar zu machen & Führungskräfte für die Chancen Nachhaltigen Wirtschaftens zu begeistern.

Kontaktdaten:

ZNU – Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung

Private Universität Witten/Herdecke gGmbH

Alfred-Herrhausen-Straße 50

58448 Witten

AP: Dr. Axel Kölle und Dr. Christian Geßner

Tel.: +49 (0) 2302 9265-45

Email: znu@uni-wh.de

www.uni-wh.de/znu





NEWSLETTER

Themen, die die Branche bewegen.

**Halten Sie sich auf dem Laufenden
mit dem *dti*-NEWSLETTER!**

Jetzt kostenlos anmelden unter

www.tiefkuehlkost.de

UNTERSTÜTZER

Agrarfrost ist Deutschlands größter Produzent nachhaltig hergestellter Kartoffel-Tiefkühlprodukte, bei dem von der Saataufzucht über den Kartoffelanbau bis hin zum fertigen Produkt alles aus einer Hand kommt.



Kontaktdaten:

Agrarfrost GmbH & Co. KG

Aldrup 3

27793 Wildeshausen

AP: Vertrieb Retail

Tel.: +49 (0) 4434-87 0

E-Mail: vertrieb@agrarfrost.de

www.agrarfrost.de

Als Marktführer in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung und Verpflegung von Senioren zuhause bietet das Familienunternehmen **apetito** Menschen in verschiedensten Lebenssituationen jeden Tag ein gutes Essen.



Kontaktdaten:

apetito AG

Bonifatiusstraße 305

48432 Rheine

AP: Petra Meyer

E-Mail: petra.meyer@apetito.de

www.apetito.de

bofrost* als europäischer Marktführer im Direktvertrieb von Eis- und Tiefkühlspezialitäten steht seit mehr als 55 Jahren für erstklassige Qualität, herausragenden Service und vor allem individuelle Beratung.



Kontaktdaten:

bofrost*Dienstleistungs GmbH & Co. KG

An der Oelmühle 6

47638 Straelen

AP: Andrea Merkens, Leitung Corporate

Communications

E-Mail: presse@bofrost.de

www.bofrost.de

Conditorei Coppenrath & Wiese - Seit mehr als 40 Jahren vereinen wir für unsere Torten, Kuchen und Brötchen klassische Backtraditionen und das Know-how des Conditorenhandwerks mit modernsten Herstellungsmethoden und sind damit seit Jahren Marktführer bei tiefgekühlten Backwaren in Deutschland.



Kontaktdaten:

Conditorei Coppenrath & Wiese KG

Hansastraße 10

49497 Mettingen

AP: Dorothee Reiering-Böggemann

Tel.: +49 (0) 5452 910-9340

E-Mail: dorothee.reiering-boeggemann@coppenrath-wiese.de
www.coppenrath-wiese.de

Mit BARLON hat die CTS eine Ammoniak R717 beständige GFK Beschichtung entwickelt, welche sich besonders gut für Auffangwannen in Kälteanlagen eignet.



Kontaktdaten:

CTS Composite Technologie Systeme

Mercatorstraße 43

21502 Geesthacht

AP: Thomas Skubowius

Tel.: +49 (0) 172 40 11-243

Fax: +49 (0) 4152 888-555

E-Mail: thomas.skubowius@ctscm.de
www.ctscm.de

DMK Ice Cream – wir haben ein Herz für Eis. Seit mehr als 60 Jahren produzieren wir exzellentes Speiseeis für Private Label sowie verstärkt Eigen- und Lizenzmarken. Mit unserer langjährigen Erfahrung sind wir ein starker Partner für den Handel und B2B Kunden und überzeugen die Konsumenten als Innovations- und Qualitätsführer.



Kontaktdaten:

DMK Eis GmbH

Münsterstraße 31, 48351 Everswinkel

AP: Katarzyna Jankowska-Schapansky

Mobil: +49 (0) 151 1175 60-00

E-Mail: katarzyna.jankowska@dmk-eis.de
www.dmk-eis.de

Vor über 125 Jahren in Bielefeld gegründet, zählt das Familienunternehmen **Dr. Oetker** mit seinem vielfältigen Produktangebot zu den führenden Markenartikelunternehmen der deutschen Ernährungsindustrie.



Kontaktdaten:

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Lutterstraße 14

33617 Bielefeld

Tel.: +49 (0) 0521 155-0

E-Mail: service@oetker.de

www.oetker.de

Eckert & Partner plant seit über 135 Jahren industrielle Kälteanlagen mit den natürlichen Kältemitteln Ammoniak und Kohlendioxid für sämtliche Anwendungen der Lebensmittelindustrie.

Eckert & Partner

Beratende Ingenieure mbB

WWW.KAELTEPLANER.DE

Kontaktdaten:

Eckert & Partner

Beratende Ingenieure mbB

Hammer Deich 70

20537 Hamburg

AP: Dipl.-Ing. Stefan Ehringer

Tel.: +49 (0) 40 2515 38-41

Mobil: +49 (0) 175 227 35-52

www.kaelteplaner.de

"Engineering for a better world": Das treibt die Mitarbeiter von **GEA** an. Mit Maschinen, Prozesslösungen und Services insbesondere für die Nahrungsmittel-, Getränke- und Pharmaindustrie leistet GEA als einer der größten Systemanbieter einen entscheidenden Beitrag für eine nachhaltige Zukunft.



Kontaktdaten:

GEA Refrigeration Germany GmbH

Holzhauser Straße 165

13509 Berlin

AP: Dirk Oschetzke

Tel.: +49 (0) 30 43592-835

Mobil: +49 (0) 172 300 59-01

E-Mail: Dirk.Oschetzke@gea.com

www.gea.com

Die **Köster GmbH** ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen, welches mit seiner 80-jährigen Erfahrung vom Hoch- bis Tiefbau alle Bauleistungen erbringt. Speziell mit unserem KOMPETENZ-CENTER LOGISTIKIMMOBILIEN planen und bauen wir mit unserem hochspezialisierten Team Ihre Wunschimmobilie, die zu 100 % auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.



Kontaktdaten:

Köster GmbH

Dunlopstraße 32

33689 Bielefeld

AP: Christian Schulte, Dipl.-Ing. (FH) Architekt,
Vertriebsleiter

Kompetenz-Center Logistikimmobilien Bielefeld

Tel.: +49 (0) 5205 7505-470

Fax: +49 5205 7505-499

Mobil: +49 151 44077-225

E-Mail: christian.schulte@koester-bau.de

www.koester-bau.de

Marko Mock Consulting unterstützt seit mehr 14 Jahren die Lebensmittelindustrie bei der Besetzung ihrer Vakanzen, liefert dabei die richtigen Kandidaten für das mittlere und gehobene Management. Aufgrund unserer eigenen langjährigen Berufserfahrung in der Branche kommunizieren wir mit Kandidaten und Mandanten auf Augenhöhe.



Kontaktdaten:

Marko Mock Consulting - executive search

Neu-Dannenberger Straße 72

28879 Grasberg

AP: Marko Mock

Tel.: +49 (0) 4208-9197-318

Mobil: +49 (0) 171 7253-442

E-mail: marko.mock@marko-mock-consulting.de

www.marko-mock-consulting.de

Als führender Lebensmittel-Logistiker mit 12.000 Mitarbeitern an 130 Standorten steht die **Nagel-Group** für hocheffiziente, zuverlässige Transportkonzepte in allen Sendungsgrößen und Temperaturklassen.



Kontaktdaten:

Nagel-Group | Kraftverkehr Nagel SE & Co. KG

Friedrich-Menzefricke-Straße 6

33775 Versmold

AP 1: Thomas Nerb

Tel.: +49 89 32360 713

E-Mail: thomas.nerb@transthermos.de

AP 2: Martin Becker

Tel.: +49 (0) 89 32360-774

E-Mail: martin.becker@transthermos.de

www.nagel-group.com

Die **NewCold** Gruppe baut und betreibt weltweit vollautomatisierte temperaturgeführte Hochregalläger.

Der Standort Rheine stellt mit einem Lagervolumen von 90.000 Palettenstellplätzen das größte Tiefkühlager in Deutschland dar.



Das Leistungsspektrum reicht von Lagerung, Kommissionierung, Konfektionierung (Packen von Mischkartons), Cross Docking etc. bis zu Schockfrostern und Verpacken von Fleischprodukten.

Kontaktdaten:

NewCold GmbH & Co.KG

Offenbergweg 11

48432 Rheine

AP: Frank Huckschlag

E-Mail: frank.huckschlag@newcold.com

www.newcold.com

NORDFROST ist Marktführer in der Tiefkühllogistik in Deutschland und bietet Kunden aus der Lebensmittelbranche individuelle Konzepte rund um Lagerhaltung, europaweite Distribution und Hafenlogistik.

NORDFROST 

Kontaktdaten:

NORDFROST GmbH & Co. KG

Nordfrost-Ring 1

26419 Schortens

AP: Britta Bartels

Tel.: +49 (0) 4461 8902-60

E-Mail: info@nordfrost.de

www.nordfrost.de

EINKAUFEN. EINFACH. BESSER. MACHEN.

Mit unseren Automatisierungslösungen für Warenpräsenz optimieren Sie Ihren Auftritt am POS. Ein optimales Einkaufserlebnis für Ihre Kunden und mehr Umsatz für Sie.

POS  **TUNING**®

Kontaktdaten:

POS TUNING Udo Voßhenrich GmbH & Co. KG

Am Zubringer 8

32107 Bad Salzufflen

AP: Willem Klein Zeggelink

Tel.: +49 (0) 5222 36965-614

E-Mail: w.kleinzeggelink@postuning.com

www.postuning.de

Als Foodservice-Spezialist sehen wir unsere Aufgabe seit über 40 Jahren darin, Gäste mit Burgern, Finger Food und Schnitzeln zu begeistern. Genuss und Innovation sind dabei unsere Kernkompetenzen.


SALOMON®
FoodWorld

Kontaktdaten:

SALOMON FoodWorld® GmbH

Nordring 13

63762 Großostheim-Ringheim

AP: Simon Morris, COO BU Food Service

Tel.: +49 (0) 6026 506-213

E-Mail: info@salomon-foodworld.com

www.salomon-foodworld.com

Die **SSP Kälteplaner** Gruppe ist ein unabhängiges Planungsbüro für Kältetechnik im bayerischen Allgäu sowie der Schweiz. Ein Team von qualifizierten Mitarbeitern erarbeitet und realisiert technische, wirtschaftliche und ökologische Konzepte im Bereich Industrie- und Gewerbekälte.

| **SSP KÄLTEPLANER** |

Kontaktdaten:

SSP Kälteplaner GmbH

Gewerbestraße 8

87787 Wolfertschwenden

AP: Detlef A. Lukas

Tel.: +49 (0) 8334 25 97 08-0

Fax: +49 (0) 8334 25 97 08-23

E-Mail: detlef.lukas@kaelteplaner.ch

www.kaelteplaner.ch

Thermottraffic – Spezialist für temperaturgeführte Logistik – bietet alle Dienstleistungen aus einer Hand an: Land-, Übersee-, Pharma- und Spezialtransporte sowie Seehafen- und Kühlhauslogistik.

Thermottraffic[®]
TEMPERATURE CONTROLLED LOGISTICS

Kontaktdaten:

Thermottraffic GmbH

Im Industriegelände 60-66

33775 Versmold

AP: Falko Thomas

Tel.: +49 (0) 5423 968-100

Fax: +49 (0) 5423 968-294

E-Mail: f.thomas@thermottraffic.de

www.thermottraffic.com

Nestlé Wagner ist einer der größten Hersteller von Tiefkühlpizzen und -snacks in Europa. Das Sortiment reicht vom Klassiker Original Wagner Steinofen über die Pizza-Häppchen Original Wagner Piccolinis oder ERNST WAGNERs BELLA NAPOLI bis zur rein vegetarischen/veganen Marke Garden Gourmet.



Kontaktdaten:

Nestlé Wagner GmbH

In den Schemeln 4

66620 Nonnweiler-Otzenhausen

AP: Judith Petit

Tel.: +49 (0) 6873 665-2112

E-Mail: judith.petit@de.nestle.com

www.original-wagner.de

SAVE THE DATE!!!

TIEFKÜHLTAGUNG 2022

23./24. Mai 2022



Kontakt Daten des *dti*



Bernd Stark
Vorstandsvorsitzender



Dr. Sabine Eichner
Geschäftsführerin
+49 (0) 170 295-1969



Carola Herckelrath
+49 (0) 171 831-4700



Franziska Šošo
+ 49 (0) 157 39069-423



Annette Ebert
+40 (0) 157 38910-721



Stefanie Schreckenbach
+49 (0) 157 37939-508

Technischer Support des *dti*



Lea Feys
+49 (0) 30 2809 362-0



Claudia Sommer
+49 (0) 157 38910723

TIEFKÜHL TAGUNG 21

07.-08.06.2021, digital

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.
Reinhardtstraße 46
10117 Berlin

Telefon: +49 30 280 93 62 - 0

Mail: infos@tiefkuehlkost.de

Internet: www.tiefkuehlkost.de

