

tkreport

Die ganze Welt der Tiefkühl-Frische
THE MAGAZINE
YOU CAN TRUST!

Das Fachmagazin rund um Tiefkühlkost / Frozen Food Report

38. Jahrgang

12 / 2010



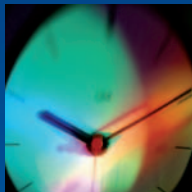
Green Logistics nicht nur ein Schlagwort!



responsibility



warehousing



just in time



pharmaceuticals



food



industrial solutions



show jumping

Eurocool Logistics AG - die Logistiksparte der Unternehmensgruppe Lenger für den europäischen Tiefkühlmarkt

**In 2010 Investments über 35 Mio. in erneuerbare Energien
Wärmerückgewinnung bereits für 4.000 qm Bürofläche**

EUROPEAN TEMPERATURE CONTROLLED WAREHOUSING + DISTRIBUTION

www.eurocool.de



Zertifiziert nach
DIN EN ISO 9001:2008

Edel und convenient in die Wintersaison



Ruth-Therese Conin

Redaktion tk-report

Liebe Leser,

das Jahr geht zu Ende – es hatte es wahrlich in sich. Grund für uns, es Revue passieren zu lassen. Das Jahr II der Wirtschaftskrise begann, wie das Annus horribilis 2009 geendet hatte: mit den Folgen der Weltwirtschaftskrise und vielfältigen Problemen. Mit einem „Jahrhundertwinter“, der die Aussaat massiv verzögerte, enormen Energiepreisen und weiteren Preissenkungsrunden im Handel. Ganze Länder gingen Pleite – oder benötigten den EU-Rettungsschirm.

Deutschland wartete, dass die Krise nun auch hierzulande durchschlug. Obwohl viele persönlich betroffen waren, Entlassungen und Kurzarbeit an der Tagesordnung waren, hielten die Konsumenten an ihrem Konsumverhalten fest.

Mit dem Frühling zog auch der Export wieder richtig an. Obwohl Verursacher der Krise, führten die Banker ihre windigen Geschäfte weiter und zahlten sich ihre Millionen-Boni und -Abfindungen aus. Gleichzeitig machten sie es gerade dem Mittelstand zunehmend schwer, Geld für Investitionen zu erhalten.

Glücklich, wer ausreichend Rücklagen hatte, um in dieser Zeit investieren und neue Wege gehen zu können. Das taten viele in unserer Branche, wie es sich nicht zuletzt auf der InterCool zeigte.

Das Jahr 2010 war für die Lebensmittelbranche ein ganz intensives, mit vielen Bestrebungen um mehr Qualität, höhere Sicherheit, mehr Transparenz und Offenheit. Ethische Werte rückten verstärkt ins Interesse, gleichzeitig prügeln die NGO's auf sie ein. Die Wetterkapriolen in der zweiten Jahreshälfte führten zu massiven Ernteaufällen und brachten so manchen unverschuldet in Schwierigkeiten.

Trotz aller Widrigkeiten hat sich unsere Branche behaupten können und das gezeigt, was sie groß gemacht hat: Innovationskraft und das Wissen um ihre Fähigkeiten. Daher wünschen wir uns allen ein friedliches und friedvolles Jahresende und ein glückliches und erfolgreiches 2011

und das tk-report-Team



Seite 15

Special
Pizza, Pasta, Fertiggerichte
 Selber Kochen bequem und einfach gemacht



Seite 37

Special
Außerhausmarkt
 Zuversicht und Kreativität zum Jahresende



Seite 49

Länder-Special
Österreich
 Sparsamkeit gepaart mit Qualitätsbewusstsein



Seite 57

Special
Technik & Logistik
 Energie, Umweltbewusstsein, Service und Problemlöser

HEISSE THEMEN

- 3 Editorial: Mit traditionellen Werten auf neuen Wegen
- 6 Russland verbietet Tiefkühl-Geflügel
- 8 Selbsteinfrieren – der beste Weg zum allgemeinen Tiefkühlkost-Verständnis
- 10 Was soll das: „Kunstkäse“?
- 10 Schon 1991: Warnung vor „Kunstkäse“
- 12 Steuer auf Fett in Lebensmitteln ???
- 14 dti-Forum: Viele Aktionen und ein Umzug nach Berlin

SPECIAL PIZZA, PASTA, FERTIGGERICHTE

- 16 *tk-report Interview mit Gottfried Hares, Wagner*
 Die Marken gewinnen, Handelsmarken verlieren
- 21 Domino's Pizza in Deutschland
- 22 Highconvenience für kreative Koch-Lustige
- 24 Meisterfrost: Typisch österreichisch und sehr convenient
- 26 Lawa: Großangriff auf die bequemen Naschkatzen
- 28 Rogg: Traditionelle Genüsse convenient umgesetzt
- 30 Pasta: Viele neue Ranges rund um die Nudel
- 32 Apetito: Ohne Pasta geht es nicht
- 33 Tulip: Lasagne wie hausgemacht
- 34 Bindi: Authentisch zubereitet und üppig gefüllt
- 36 Hundt-Tiefkühl-Gebäck: Da freut sich der Hund(t)

SPECIAL AUSSERHAUSMARKT

- 36 *tk-report Interview mit Andreas Brunsbach, Bon Pastaio*
 Klassiker als Allrounder, Besonderes als Highlight
- 41 Pasta Romana: Bei Füllungen Trend zu Vielfalt
- 42 Hilcona: Seit 75 Jahren Pasta aus Leidenschaft
- 44 Nordsee: Mit Systemgastronomie nachhaltig erfolgreich
- 46 Schöller Direct: Kreative Fischküche vom Feinsten
- 48 Danaeg A/S: Füllungen von Atlantik über Asia bis Mexiko

LÄNDERSPECIAL Österreich

- 50 Herbstmesse „Alles für den Gast“ 2010:
 Positive Tiefkühl-Signale und Erfolge aus Salzburg
- 56 Hauser: CO₂ als Kältemittel und LED im Passiv-Markt

SPECIAL TECHNIK & LOGISTIK

- 58 Kälteforum 2010:
 Ideen gegen die Tücken des Logistik-Alltags
- 62 Transthermos: Ein Tiefkühl-Netzwerk für ganz Europa
- 65 ECSLA und GCCA: Internationales Seminar der Kältelogistiker
- 66 TCG Glesien: Ein Kühlhaus entsteht
- 68 Golden Frozen Logistik: Problemlöser für die Tiefkühl-Produzenten
- 69 Meyer Logistik: LKW mit Erdgasmotor
- 70 LSE: Energie eingespart und Logistik verbessert
- 73 Union Industries: Schnelle Hi-Speed-Türen setzen sich jetzt durch
- 74 Weuthen Engineering: Modulfroster mit voll verschweißten Nähten
- 75 Kälte-Concept: Ganz natürlich Energie sparen

RUBRIKEN

- 77 Für Sie Probiert: Vestey – Großer Fischmarkt
- 78 Markt des Monats: Boni-Center, Witten
- 80 Neue Produkte
- 81 Menschen & Firmen
- 82 Markt
- 83 Pinboard & Impressum



VERKAUFVERBOT AB JANUAR 2011

Russland verbietet Tiefkühl-Geflügel

Verrückte Welt: In Russland darf ab Januar 2011 kein tiefgekühltes Geflügelfleisch mehr verkauft werden, meldet worldpoultry.net unter Be-

„Es gibt weder eine wissenschaftliche Grundlage noch Gründe der Lebensmittelsicherheit für dieses Verbot“ ...

rufung auf Reuters und RIA Novosti. In der Fachwelt hat diese Entscheidung Verblüffung ausgelöst. „Es gibt weder eine wissenschaftliche Grund-

lage noch Gründe der Lebensmittelsicherheit für dieses Verbot“, erklärte eine Sprecherin der us-amerikanischen Landwirtschaftsministeriums USDA dazu. „Der Wechsel zu gekühltem Geflügel wurde im März 2008 beschlossen“, zitiert worldpoultry.net Gennady Onishchenko, Chef des staatlichen Dienstes für Wohlfahrt und Wahrung von Verbraucherrechten. „Ab 1. Januar 2011 wird es keinen Umschlag von tiefgekühlten Geflügelprodukten in Russland mehr geben. Es ist eine überholte, grobe Technologie, die zum Verlust vieler nützlicher Qualitäten von Fleisch führt.“ Dies sei eine gemeinsame Entschei-

dung auf Basis von Analysen gewesen und er habe viele Dankesschreiben und die Zusicherung erhalten, dass die russischen Produzenten die Auslieferung gekühlter Geflügelprodukte sicherstellen könnten. Widerspruch gab es von Sergei Yushin, dem Vorsitzenden des russischen Fleisch-Verbandes: „Ich kann mir keinen Produzenten vorstellen, der glücklich mit dem Verbot ist.“ Zudem tue sich die Frage auf, ob Russland seine Geflügelexporte einstellen wolle. Mit lediglich gekühltem Geflügel seien sie nicht machbar. „Ein solches Verbot gibt es sonst nirgendwo auf der Welt“, so Yushin.

>>>

MARXISTISCHE DIALEKTIK DES WIDERSINNS – AUSGERECHNET BEI TIEFKÜHLUNG! DIE „APPARATSCHIKS“ SIND OFFENSICHTLICH IMMER NOCH DA

„Die Tiefkühlung ist eine überholte, grobe Technologie, die zum Verlust vieler nützlicher Qualitäten von Fleisch führt...“

Diese überraschend-neue „Weisheit“ stammt von Gennady Onishchenko, dem Chef des russischen „staatlichen Dienstes für Wohlfahrt und Wahrung von Verbraucherrechten“ ...! Ausgerechnet!

Man muß sich diesen Ausspruch mal auf der Zunge zergehen lassen. Offensichtlich sind in diesen „staatlichen Diensten“ dort in Russland die alten planwirtschaftlichen Apparatschiks immer noch da. Denn diese Äußerung gegen die Tiefkühlung, die jeder wissenschaftlichen Erkenntnis und praktischen Erfahrung in aller Welt Hohn spricht, ist ganz klar ein Rückfall in die leninistisch-stalinistische Dialektik. Im fast vergessenen roten Partei-Propaganda-Jargon hört sich das so an: „Jede beliebige Erscheinung auf jedem Naturgebiet kann in Widersinn verwandelt werden...“, schreibt Genosse Stalin in seiner zusammenfassenden Arbeit über dialektischen und historischen Materialismus.... Eine eingehende Analyse vom Standpunkt des dialektischen Materialismus gab W. I. Lenin in seinem genialen Buch ‚Materialismus und Empirio-kritizismus‘, das im Jahre 1909 erschien...“

(Geschichte der KPdSU (B) S. 144, SWA-Verlag Ost-Berlin 1947).

Erstaunlich ist auch, dass der famose „Dienst-Chef“ eine neue Dimension in der Qualitäts-Beurteilung von Tiefkühlen einführt: „... eine grobe Technologie...“ . Mit Verlaub: Das ist ein unverfroren grober Blödsinn gegenüber der Tiefkühlung. Die Tiefkühlung ist bekanntlich in aller Welt die unzweifelhaft auch wissenschaftlich anerkannte allerbeste natürliche Methode zur Frischhaltung und Qualitäts-Erhaltung im ursprünglichen Zustand von Lebensmitteln überhaupt! Und dann so was: Eine solche Abqualifizierung und Abwertung der Tiefkühlung gab es bisher noch nirgendwo auf der Welt. Diese „Grobheit“ spricht denn auch für sich selbst. Damit hat sich dieser „staatliche russische Verbraucher-Dienst“ selber völlig abqualifiziert mit einer Deutlichkeit, die ihresgleichen sucht: Si tacuisses philosophus mansisses – wenn er geschwiegen hätte ...

Die Verbraucher in aller Welt wissen es aus eigener Erfahrung besser als dieser offensichtliche „Apparatschik aus der alten Garde“.

Man wüsste gern, woran und woher der russische „Dienst-Chef“ die „Grobheit“ des Einfrierens erkennt. Wie „grob“ darf’s denn seiner Ansicht nach sein?

Die Hähnchen können es ihm ja nicht zugekräht haben, denn sie sind bekanntlich zum Zeitpunkt des Einfrierens schon tot! Sie spüren also gar nichts mehr davon, wie grob oder fein es ihrem Fleisch beim Einfrieren zugeht. Und sie rufen auch nicht nach dem „feinen Verbraucherrechts-Wahrer“. Was beim Einfrieren zum „Verlust vieler Qualitäten von Fleisch führen“ soll, das bleibt ebenfalls ein rätselhaftes Geheimnis dieses „staatlichen Dienst-Chefs“... Dabei gibt es in aller Welt eine ganz einfache Regel: Das Hähnchenfleisch (wie auch jedes andere Fleisch) bleibt nur dann im ursprünglichen Naturzustand mit allen nützlichen Qualitäten erhalten, wenn es tief-gefroren wird und kalt bleibt, bis es gekocht, gebraten oder gegrillt wird. Und...? So einfach, aktuell, qualitäts-sicher und fein ist nur die Tiefkühl-Technologie bei Geflügel und anderen Lebensmitteln!

Albert Vollmer

PS: Natürlich könnte man auch als „feinere“ Methode das Einlegen der Hähnchen in Alkohol, z.B. Wodka praktizieren – möglicherweise käme das dem gemeinnützig-verbraucherrechtlichen Chef des russischen „Dienstes für Wohlfahrt“ eher gelegen.

>>> Während nach Auskunft des Zentralverbands der Deutschen Geflügelwirtschaft (ZDG) die Exporte von tiefgekühltem Geflügel nach Russland für Deutschland keine herausragende Rolle spielen, sorgten die russischen Pläne in den USA, die nach neunmonatigem Verbot gerade wieder Geflügel nach Russland liefern durften, Brasilien und einigen europäischen Ländern für Besorgnis. „Das würde die Importe wirksam stoppen“, folgerte die Washington Post in ihrem Foreign Service und schätzt, dass das Verbot mehr als ein Drittel des russischen Inlandverbrauchs versiegen lassen würde. Derzeit würden 30 Prozent der inländischen Geflügelprodukte tiefgekühlt hergestellt. Die durchweg tiefgekühlten Importe trügen weitere 15

Prozent zur Marktversorgung bei. Es stelle sich zudem die Frage, wie die Bevölkerung in entlegenen Gebieten mit Geflügelfleisch versorgt werden solle.

... Russland hat die Foodwelt in der Vergangenheit schon mehrfach mit wenig nachvollziehbaren Entscheidungen überrascht. Ein Verbot gekühlter Produkte, weil vielleicht Kühlung, schneller Transport und baldiger Verbrauch nicht gewährleistet werden und die Volksgesundheit dadurch bedroht sein könnte, wäre nachvollziehbarer gewesen.



Letztlich geht es wohl vor allem oder nur um Protektionismus.

Quelle: Archiv

jr

DIE RICHTIGE LAGERUNG VON LEBENSMITTELN:

Selbsteinfrieren – der beste Weg zum allgemeinen Tiefkühlkost-Verständnis

In der November-Ausgabe der Zeitschrift Test (Stiftung Warentest) wurde auf der Seite 26 ein Interview mit Christel Markgraf – früher Lehrerin an der Landwirtschaftsschule Bischofsheim – veröffentlicht.

Sie gab wertvolle Tipps, wie man frische Lebensmittel heute richtig lagern kann. Sie empfahl den Ver-

Sommer zurück: Tiefgefrorene Kirschen, Himbeeren oder Zwetschgen verarbeite ich im Winter portionsweise zu Marmelade. Am Samstag eingekocht, am Sonntag zum Frühstück – lecker. Brot lässt sich leicht einfrieren. So hält es sich bis zu drei Monate. Scheibenweise in den Toaster geschoben, schmeckt es wie frisch vom Bäcker.“

Nun, wir wissen das alles aus unserer Praxis. Doch es ist gut, dass auch in der Bevölkerung unsere Gefriertechnik heute so präsent ist. Sie gehört sozusagen zum Alltagsleben. Ich erinnere mich, dass in den 60-er Jahren – als die dörflichen Gemeinschafts-Gefrieranlagen und auch die 1-2-3-Sterne-Fächern in den Külschränken in Mode kamen – selbst große TK-Firmen gegen das Selbsteinfrieren kämpften.

Der tk-report hatte aber damals schon richtig erkannt, dass Selbsteinfrieren nur eine Vorstufe zur Verwendung industriell hergestellter Tiefkühlprodukte darstellt. Die Hausfrauen werden bald erkennen,

dass Industrieprodukte nicht nur besser, sondern auch preiswerter sind! Das Selbsteinfrieren ist der beste Weg zum allgemeinen Tiefkühlkost-Verständnis.

So ist es auch geschehen. Heute spielt das Selbsteinfrieren in den Haushalten eine untergeordnete Rolle. Doch das Einfrieren von übrig gebliebenen Speisen ist da.

Den unsinnigen Warnhinweis „nicht wieder einfrieren“ findet man immer noch auf jeder TK-Packung. Als ob der Verbraucher nicht wüsste, dass das Wiedereinfrieren absolut ungefährlich ist. Er weiß es aus eigener Erfahrung ganz genau – auch ein Erfolg des Selbsteinfrierens! Es ist ganz klar: Die Verbraucher lernen durch das Selbsteinfrieren aus eigener Anschauung und Erfahrung alle Vorteile der Tiefkühlkost wie selbstverständlich kennen und nutzen sie aus: Die Tiefkühlung ist für die Versorgung der Bevölkerung mit frischen und gesunden Nahrungsmitteln unentbehrlich.

Kornél Klement

So hole ich den Sommer zurück: Tiefgefrorene Kirschen, Himbeeren oder Zwetschgen...

brauchern von heute Frischgemüse und Obst einzufrieren.

„Es ist schnell gemacht. Gemüse blanchieren – also kurz erhitzen und in Eiswasser abschrecken – dann gut verpackt in Tüte oder Dose ins Gefrierfach.“ Rotkohl und andere Kohlsorten fertig zubereiten und dann einfrieren. Beeren und Steinobst kann man auch gut einfrieren – ohne es vorher zu blanchieren. So hole ich den



VERBRAUCHER-IRRITATION ÜBER ANALOGKÄSE:

Was soll das: „Kunstkäse“?

In letzter Zeit mehren sich Meldungen und Berichte in den Medien über sogenannten „Kunstkäse“ als Auflage auf Pizza und anderen Lebensmitteln.

Mit diesen Meldungen will man offensichtlich Verbraucher abschrecken und zugleich Hersteller so als eine Art „Lebensmittel-Panscher“ an den Pranger stellen.

Das ist ein von bestimmter Seite produzierter Wechselbalg, eine offensichtlich gezielte Vortäuschung falscher Tatsachen, geradezu eine heuchlerische Verleumdung... Was soll die pauschale Herabsetzung, diese Abwertungs-Kampagnen...? Reden wir mal Klartext: Diese Abwertung mit dem Wort „Kunst“ ist beabsichtigt, man hat damit eine Verbindung zu „künstlichen“ chemischen Kunststoffen hergestellt – was natürlich nicht stimmt.

Blieben wir mal auf dem Boden der nüchternen Tatsachen. Dieses so inkriminierte angebliche „Kunst“-Erzeugnis ist doch kein Gift: Es ist „Na-

tur“, und zwar sogar „biologischer, weil pflanzlicher Herkunft“! Denn es handelt sich um ein Produkt auf Pflanzenfett-Basis. Und ??? Kann man da nur sagen. Muß jeder Verbraucher so bevormundet werden? Wer es mag, wem es schmeckt, der soll es doch essen! Möglicherweise ist es sogar auch noch gesünder als tierisches Fett... Wer weiß? Man muß sich fragen, was diese selbsternannten Nahrungsmittel-Nörgler selber essen.

Ist Margarine „Kunstbutter“?

Es ist ja alles schon mal da gewesen – siehe als Muster-Beispiel die Margarine. Vor vielen Jahrzehnten wurde die Margarine vom Zeitpunkt ihrer Erfindung an bis in die 30er Jahre genau so aus bestimmter Ecke an den Pranger gestellt wie jetzt der „Kunstkäse“. (Beim Wort „Sanella“ musste in einer bestimmten Ära sogar der Buchstabe „h“ entfallen, um auch nicht die geringste Andeutung an Kuhmilch anklingen zu lassen...!) Das ist alles Geschichte: Die Margarine ist längst als absolute Selbstverständlichkeit akzeptiert – niemand denkt mehr an „Er-

satz“ oder gar „Kunst“. Im Gegenteil: Man – frau bescheinigt der Margarine sogar medizinische Vorteile bei Cholesteroll usw...

Wir sollten uns von „Kunst-Scheinheiligen“ und selbsternannten „Watchdogs“ also nicht ins Bockshorn jagen lassen. Das abwertende Wort „Kunst“ bei der besagten Käseaufgabe muß weg!

Dafür sollte man ruhig schreiben: „Käse hergestellt auf Pflanzenfett-Basis...“ (siehe Abbildung links). Wir sollten in der TK-Branche nach dem Motto handeln: Ehrlich währt am längsten: Ehrlich in der Kennzeichnung – ehrlich im Preis. Dann ist alles ok! Das macht sich bezahlt und zahlt sich aus!

Albert Vollmer

PS. In dem Zusammenhang:

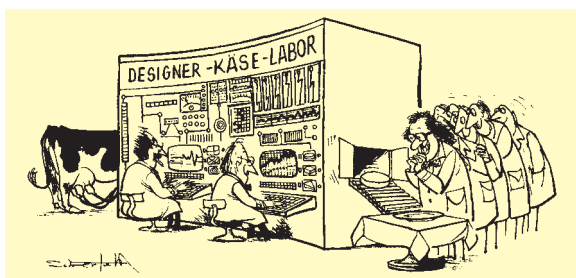
Da kann man auch mal sehen, wie töricht der Begriff „Kunstspeiseeis“ in den Vorschriften der Speiseeis-Industrie ist. Ich kann da auch nur sagen: Weg damit! Das ist doch auch ein „Speiseeis“ und alles andere als ein „Kunststoff“-Eis!

Inhaltsangabe auf einer amerikanischen Pizzaverpackung.

Ingredients: Crust: Flour, water, yeast, salt, calcium propionate, vegetable oil (soybean). Sauce: Tomato paste, water, granulated onions, sugar, salt, romano cheese (made from cow's milk), xanthan gum, flavoring, garlic powder, potassium sorbate. **Topping: Mozzarella cheese substitute** (made with vegetable oil), water, calcium and sodium caseinates (milk protein derivatives), Partially hydrogenated vegetable oil (soybean, coconut and/or cottonseed oils), salt, calcium and sodium phosphates, artificial flavorings, adipic acid, sorbic acid (added as a preservative), artificial coloring, vitamin A palmitate and riboflavin. **Pizza topping:** Pork, water, textured vegetable protein (textured soy flour, caramel color, zinc oxide, niacinamide, ferrous sulfate, copper gluconate, vitamin A palmitate, calcium pantothenate, thiamin mononitrate, pyridoxine hydrochloride, riboflavin, vitamin B12), spice, salt, paprika flavorings, monosodium glutamate, hydrolyzed vegetable protein, BHA, BHT, and citric acid. **Pepperoni:** Pork and beef, salt, spices, dextrose, oleoresin of paprika, garlic powder, sodium nitrite, BHA, BHT, citric acid (may also contain lactic acid starter culture and sodium nitrate). **Low-moisture part skim mozzarella cheese.**

Schon 1991: Warnung vor „Kunstkäse“

Wir können uns wiederholen: Dies erschien vor fast 20 Jahren im tk-report 11/1991 als „Heiße Themen“ auf den Seiten 5 und 8!! – Hier eine Wiederholung von damals in Auszügen:



Im Land der „Unbegrenzten Schadenersatz-Ansprüche“ sind die Vorschriften zur Lebensmittelkennzeichnung viel weitgehender als (vorerst noch) hierzulande. Da gleichen dann die Inhaltsangaben einer Pizza z.B. einer Seite aus einem chemischen Lexikon (siehe Abb.). Dies hat weniger mit der Aufklärung der

Verbraucher zu tun, sondern eher mit überperfektionistischer Prinzipienreiterei – nicht zuletzt – wie gesagt, wegen möglicher Schadenersatzansprüche. Denn diese Fülle von zungenbrecherischen Inhaltsangaben kann nämlich nur noch ein Chemiker vom Fach entziffern und von Profis verstanden werden. Für den



Susanne Hofmann

dti-Geschäftsführerin

dti-Forum

Die Seite des Deutschen Tiefkühlinstituts



Liebe tk-report-Leser,

in gewisser Weise war das ein „heißer Herbst“ für das dti: Anfang Oktober fand in Wilhelmshaven das Kälteforum 2010 statt (siehe auch den Bericht des tk-report in diesem Heft). Zusammen mit dem VDKL hatten wir zu einem interessanten Programm eingeladen – und beide Organisationen freut, dass einige „Stamm-Teilnehmer“ sogar der Meinung waren: „das beste Kälteforum, das wir je hatten...“.

Eine Woche später saßen wir mit einigen Fachleuten aus dem Großverbraucherbereich in Neuwied um den Tisch zum „Round Table Außer-Haus-Markt“. Anfang November ermöglichten wir Food-Journalisten der Publikumspresse, mehr über die Frische von Tiefkühlkost zu erfahren. Und Mitte November war das dti-Qualitäts-Forum die Plattform für den mitgliederinternen Informationsaustausch rund um Aktuelles in Lebensmittelrecht, Kennzeichnung, Zertifizierung usw. Es war einfach interessant und informativ für alle Teilnehmer, nicht zuletzt dank hochkarätiger Referenten und einer gut besetzten Expertenrunde im Podium.

Und „zwischen durch“ sind wir wie angekündigt mit der Geschäftsstelle nach Berlin gezogen. Die Schränke sind eingeräumt und der Betrieb läuft fast schon wieder normal. Die direkte Nachbarschaft zu den großen Dachverbänden BVE und BLL ist gut und bietet viel schnellen Informationsaustausch zu

aktuellen Themen, sehr nützlich für unsere Instituts-Arbeit.

Also: ab jetzt befindet sich das dti in der Reinhardtstraße 18a, 10117 Berlin. Falls Sie in der Nähe sind: Gäste sind willkommen.

In den letzten Wochen halten uns noch die „Migration von Mineralöl in Lebensmittel“ und die damit verbundenen Anfragen auf Trab. Und wir bereiten auf Hochtouren die große Hauptstudie unseres Projektes „Energiebilanz von Tiefkühlkost“ mit dem Öko-Institut vor. Denn wir wollen spätestens zu unserer Tiefkühl-Tagung im nächsten Juni mit konkreten Ergebnissen an die Öffentlichkeit gehen. Die Branche wartet darauf mit Spannung und Zuversicht.

Aber nun heißt es erst mal: die Weihnachtszeit genießen, Energie tanken für all das, was im nächsten Jahr geplant ist – und für das, was dann doch immer auch ungeplant auf uns einströmt. So ist das in dieser schnellen Zeit nun mal... Umso mehr sollten wir die ruhigen Tage um den 24.12. auch ruhig angehen lassen.

Das dti wünscht allen Menschen rund um die Tiefkühlwelt eine angenehme Adventszeit, wenig Vorweihnachtsstress, dafür umso mehr Freude und Entspannung an den Weihnachtstagen und einen richtig guten Rutsch ins neue Jahr.

Wir freuen uns auf die weitere Arbeit für die Tiefkühlbranche und die Zusammenarbeit mit Ihnen in 2011!

**Herzliche Grüße
Susanne Hofmann**



„Frischer als frisch“ auf der Grünen Woche

Die Internationale Grüne Woche gilt als DIE Ernährungsmesse für Verbraucher. Mehr als 400.000 Besucher werden auch im Januar 2011 wieder in Berlin auf dem Messegelände erwartet.

Das dti nutzt erstmals die Gelegenheit, mit einem „Frischer als frisch? Tiefkühlkost!“-Promotion-Stand direkt mitten rein in diese Welt zu gehen. Wir werden uns auf der Gemeinschaftsfläche der Ernährungswirtschaft, die von BLL und BVE organisiert wird, präsentieren – grün-weiß in den Kampagnenfarben. Unsere Botschaft passt perfekt zum Themenbereich „Vertrauen & Qualität“. Und das Umfeld bietet eine richtig gute Kommunikationsplattform für unsere attraktive Botschaft rund um Tiefkühlkost.

Schauen Sie doch vorbei – Sie finden uns auf der Grünen Woche (21. bis 30. Januar 2011) mitten drin in den Aktionen rund um die Ernährungswelt „Power fürs Leben“. Das ist „Power für Tiefkühlkost“!



Viele Aktionen und ein Umzug nach Berlin

IMPRESSUM dti-FORUM

tk-report stellt dem Deutschen Tiefkühlinstitut Raum für das dti-Forum zur Verfügung. Verantwortlich für den Inhalt des dti-Forums zeichnet das

dti e.V.
Reinhardtstr. 18a
D-10117 Berlin
Tel: 030-28093620
Web: www.tiefkuehlkost.de

tk-report **SPECIAL**

Pizza, Pasta, Fertiggerichte

Der Pizzamarkt erlebte 2010 eine Wachstumspause. Seinen Zenit aber hat er noch längst nicht erreicht, zeigt sich Wagner-Chef Gottfried Hares im Gespräch mit tk-report sicher: Die Marken gewinnen weiter hinzu, schaffen Sicherheit und führen gerade auch mit neuen, besonders italienischen Ranges weitere Käuferschichten an den beliebten Klassiker heran. Da ist weiteres Wachstum vorprogrammiert. Und die Tiefkühlpizza ist



Foto: Cantuti

auch gut aufgestellt, wenn Lieferservice-Gigant Domino`s jetzt mit 1.000 Outlets in Deutschland vordringen will. Heiß, knusprig, lecker, sicher und in 15 Minuten auf dem Tisch... bei diesen Vorteilen muss die Tiefkühlpizza den Mitbewerber nicht wirklich fürchten. – Neben der Pizza gehört Pasta zu den herausragenden Segmenten im Highconvenience-Markt und sorgt für viel Bewegung im LEH und außer Haus. Die führenden Fertiggericht-Hersteller schenken der Pasta in diesem Jahr erneut große Aufmerksamkeit und launchten oder relaunchten viele Produkte für den LEH. In der Gastronomie sind ebenso schnelle wie hochwertige Lösungen gefragt, wie dieses Special und das sich anschließende Außerhausmarkt-Special deutlich machen. Doch nicht nur die italienisch inspirierte Pasta sorgt für Bewegung; Teigwaren in jeder convenienten Form haben Konjunktur; regional und traditionell mit Spätzle und Knödel oder als klassische österreichische Mehlspeis-Küche, bei der gleich mehrere neue Sortimente für den Einzelhandel hinzukommen. Da können alle Naschkatzen schon jetzt frohlocken, meint Jörg Rüdiger



Foto: Lawa



LEBENSMITTELWIRTSCHAFT ENTDECKT DIE RENAISSANCE DES HERDES

Highconvenience für kreative Koch-Lustige

Fertiggerichte selber kochen – ein Widerspruch in sich? Ganz und gar nicht, beweist die Tiefkühlindustrie, und verbindet das Kocherlebnis nun mit Bequemlichkeit.



Laien kochen gegen Profis: Torsten Matthias, Hinnerk Ehlers (oben) und Felix Ahlers (li.) zeigten der Presse, wie's mit Frostas Gemüse geht.

Mit „Die neue Küche zum Selberkochen“ thematisierte Femeg das Thema Kochen mit Convenience schon vor gut drei Jahren.



Auch Vestey will die Konsumenten in Koch-Rausch versetzen.



Kochen ist – immer mehr auch im Highconvenience-Bereich. Was Femeg 2007 mit „Die neue Küche zum Selberkochen“ als einer der ersten kreativ aufge-

griffen hat, macht jetzt Schule auf breiter Front. Vestey griff den Trend auf der InterCool mit seinem „Kochlust“-Sortiment für Endverbraucher auf, Apetito brachte im Oktober seine Fertiggerichte komplett relaunched in die Tiefkühltruhen und will mit den neuen Packungen vor allem Lust machen auf das Kochen und Verfeinern, wie Geschäftsführer Egbert Zimmermann erklärte. Der Markenartikler aus Rheine will sich mit dem „Selbst-Gekocht-Gefühl“ in die Herzen von fünf Millionen Haushalten kochen.

Auch Fertiggericht-Marktführer Frosta stellt beim Relaunch seines Gemüsesortiments das Kochen in den Vordergrund. „Koch kreativ“ heißt das neue Sortiment, das ab Januar die Truhen und Herzen erobern soll. Von Rohgemüse über naturbe-

lassene Gemüsemischungen bis hin zum fertig gewürzten Gemüse lädt dieses Sortiment (s. tk-report 10-2010) ganz besonders auch junge Zielgruppen dazu ein, selber am Herd kreativ zu werden. Es gibt Rezeptvorschläge auf jeder Packung, zu denen Frosta mit dem Packungsinhalt die Gemüsekomponente im Handumdrehen hinzu gibt.

Bei einem Presseevent zur Produkteinführung zeigte die Frosta-Geschäftsführung life, wie einfach sich die auf der Packung ausgelobten Gerichte mit dem Inhalt der Packungen zubereiten lassen – egal, ob mit dem Vorstandsvorsitzenden Felix Ahlers ein Profikoch am Herd steht oder mit Vorstand Hinnerk Ehlers und Marketingleiter Torsten Matthias ein normal kochversierter Verbraucher die Vergleichs-Partei bildet. Auch die Gerichte der „Brigitte-Diät“ werden ab Januar in dieses Gemüse-Koch-Konzept eingebunden sein: als rein vegetarische Fertiggerichte mit überschaubarer Kalorienmenge und Spaß am einfachen Einkaufen und Zubereiten. jr

tk-report SPECIAL

Außerhausmarkt

Im Außerhausmarkt herrscht wieder Zuversicht. Nach einer Langzeitstudie des Marktforschungsinstituts The Business Target Group, Scheeßel, zeigt die konjunkturelle Entwicklung seit Mai wieder aufwärts. Laut Schätzung der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e.V. (BVE), Berlin, liegen die Halbjahresumsätze im Profibereich in 2010 bei insgesamt 30 Milliarden Euro. Insgesamt hofft die Branche, nicht zuletzt



durch ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft, einen Teil der Umsatzverluste aus dem vergangenen Jahr aufholen zu können. Die Chancen stehen dafür ganz gut: Laut Dehoga geben die Vorbestellungen für Feiern den Gastronomen berechtigten Grund zur Hoffnung. Das tk-report Außerhausmarkt-Special hat sich des Themas Pasta angenommen, denn dieses ist ein Dauerbrenner und hat eine ständige Dominanz im jährlichen Beliebtheitsranking von *Apetito* und verzeichnet, wie Andreas Brunsbach im Gespräch mit tk-report erklärt, immer noch stetig wachsende Pro-Kopf-Umsätze. Fisch ist ein ebensolches spannendes Feld im Außerhausmarkt und weiter auf Wachstumskurs. Der „Meister der Fische“, der Hamburger Sternekoch Karlheinz Hauser, ließ tk-report beim Kochkurs für Profikunden von Schöller Direct in die Töpfe schauen und griff tief in seine kochkünstlerische Trickkiste. Auf der anderen Seite baut die Nordsee-Kette als einer der ersten Systemer in Deutschland ihre Dominanz im Fischbereich weiter aus und zeigt in ihren verschiedenen Vertriebslinien, wie erfolgreicher und gleichzeitig bewusster Umgang mit der edlen Ressource im großen Stil funktionieren kann und die Menschen weiter auf den Geschmack von feinen Meerestieren bringt. Bei soviel Engagement und Kreativität ist zu hoffen, dass auch die Umsätze wieder steigen und den Einsatz und das große Können angemessen belohnen, meint Ruth Conin

tk-report LÄNDERSPECIAL

Österreich



Low-Budget-Marken, Billigfluglinien und Diskonter: Das sind die wirklich krisensicheren Elemente unserer Weltwirtschaft, findet der bekannte Salzburger Unternehmer Eduard Mainoni. Er hat seine Erkenntnisse aus der Wirtschaftswelt in die Praxis umgesetzt und im dicht besiedelten Salzburger Stadtteil Lehen ein etwas anderes Burger-Lokal eröffnet: Leckere und doch preisgünstige Happen in guter Frequenzlage sollen ein Publikum erschließen, das sich teure Lokale nicht leisten kann oder

will. Was Mainoni im Kleinen macht, realisieren auch die Großen: Subway baut gerade seine Marktposition in Österreich aus, Schnitzelhaus erobert Linz, Vapiano verköstigt jetzt auch die Tiroler und Anker eröffnete an einem einzigen Tag gleich vier neue Filialen. Auch im Lebensmittelhandel setzt Low-Budget seinen Siegeszug fort. So macht etwa bei Spar die „S-Budget“-Linie bereits zehn Prozent des Sortiments und 33 Prozent des Gesamtumsatzes aus. Sparsamkeit liegt im Trend, doch die Qualität soll dabei nicht auf der Strecke bleiben. Das zeigte sich deutlich auf der Herbstmesse „Alles für den Gast“, wo TK bei den Messebesuchern gefragt war wie noch nie. Die Wintereindeckungen der Gastronomie liefen erstklassig, obwohl der ersehnte Schneesegen auf sich warten ließ. Auch die Wirtschaftskrise, die die Messe nicht zu tangieren schien, bremste die Investitionsfreude nicht. Viele Messeanbieter betonten bei ihrem Angebot die Regionalität der Inhaltsstoffe als wichtiges Qualitätsmerkmal ihrer Produkte. Das deckt sich mit den Erwartungen der österreichischen Konsumente: Laut einer aktuellen Lebensmittelstudie des Meinungsforschungsinstituts GfK Austria verwenden bereits neun von zehn Konsumenten im Alltag Lebensmittel aus der Region. Typisch Österreichisches hat die Nase vorne. Das weiß wohl auch Eduard Mainoni: Sein neues Lokal für's unkomplizierte Essen trägt den traditionsreichen Namen „Habs Burger“. Regina Sailer



tk-report **SPECIAL**

Technik & Logistik

Energie und Umwelt sind weiterhin prägende und entscheidende Themen im Technik- und Logistiksegment. Das macht unser Special zum Jahresende erneut deutlich. Energieeinsparung, umweltschonende Kältemittel, emissionsarme Motoren... all das ist Thema dieser Ausgabe. Doch sind dies bei weitem nicht die einzigen Themen, die die Verantwortlichen für Herstellung, Lagerung, Transport und Verkauf von Tiefkühlkost akut

und alltäglich beschäftigen. Vor allem mit den Tücken im Alltag befasste sich diesmal das Kälteforum, das erneut zum Veranstaltungs-Highlight für die temperaturgeführte Logistik wurde. Sie beginnen bereits beim vermeintlich Einfachsten und Grundlegendsten: Der Temperaturmessung. Gar nicht so einfach, da in der Hektik des Alltags immer alles richtig zu machen. Oder dafür zu sorgen, dass nicht nur die richtige Ware auf den LKW kommt, sondern dass sie den richtigen Empfänger auch wohlbehalten erreicht. Das leitet über zum immer wichtigeren Thema Kundenservice. Firmen müssen sich allerhand einfallen lassen, um sich dabei von der Masse abzuheben. Die richtige Lagerung und der sichere Transport sind dabei zwar die grundlegenden, aber längst nicht mehr einzigen Aspekte. Verpacken, kommissionieren und anywhere just in time und möglichst within short time liefern – all das kann die entscheidenden Vorteile in einer Zeit verschaffen, in der „hohe Qualitätsansprüche der Kunden oft mit Niedrigstpreis-Erwartungen Hand in Hand gehen“, wie es hier in einem Beitrag heißt wird. Und dann begleiten wir noch die Entstehung eines Tiefkühlhauses von der Grünen Wiese bis hin zur Einlagerung der ersten Waren. Fotografisch. Das Tiefkühl-Center Glesien hat diese Entstehung dokumentiert. Vielen Dank sagen wir dafür und teilen diese Impressionen gerne mit Ihnen, unseren Lesern. Jörg Rüdiger

