

## seite 14 kommentar

Es geht um den Erhalt der Branchen-Messe. Jeder kann dabei helfen.

## seite 16 gesellschaft

Essen in den Müll? Das kann und darf nicht sein. Die Tafel hilft beim (Um-)verteilen – gerne auch von Tiefkühlkost.

## seite 20 vor ort I

Begehrtes DLG-Qualitätszeichen: Wir schauten den Prüfern bei der großen Convenience-Prüfung über die Schulter.

## seite 22 vor ort II

Das dti lud zum Qualitätsforum ein. tk-report minus 18 war dabei.

## 18 jahresheft

Alle Sparten, alle Trends, alle Produktgruppen der Tiefkühlbranche: ab S. 27.

## seite 28 trends

Wir hörten uns in LEH (S. 32), Großhandel (S. 47) und Gastronomie (S. 40), beim Verband (S. 28) und bei den Herstellern (S.52) um, was die Branche bewegt. Auch Bio ist immer noch Trend (S. 60).

## seite 68 fertiggerichte & snacks

Transparenz und weniger Zusatzstoffe. Feine Häppchen, delikate Gerichte. Regional und International Hand in Hand.

## seite 88 fleisch, wild, geflügel

Leckere Neuheiten für die Tellermitte gegen eine leicht gebremste Fleischlust.

## seite 98 fisch & seafood

Vieles naturbelassen, viel Convenience – und nichts mehr ohne Nachhaltigkeit.

## seite 108 kartoffel & gemüse

Mit snackigen Ideen weiter in Richtung Tellermitte. Aber auch Verknappungen.

## seite 116 backwaren & desserts

Handwerklich Herzhaftes, süße Leckereien: Vielfalt ist angesagt und TK gefragt.

## seite 132 eismarkt

Hochwertiges, Joghurt, Regionales und Exotik. Wachstum vor allem international.

Was wünscht sich der Einzelhandel von den Tiefkühlherstellern? Wie werden TK-Konzepte im LEH erfolgreich umgesetzt? Einblicke in den Point of Sale.

seite 32 / 37



Foto: Edeka Zentrale

## seite 140 technik & logistik

Eine grundsätzlich gute Auftragslage und harter Wettbewerb bei steigenden Kosten prägen die Branche. Energie sparen und rationalisieren sind das A und O.

## seite 172 vietnam

Schwächeln war gestern: Vietnam hat die Delle überwunden und ist wieder voll im Kommen, zeigt unser Länderreport.

## tkreport seite 177 tk-report

Dr. Vollmers Blick auf die Tiefkühlwirtschaft und in deren Zukunft.

## rubriken

seite	6	news & trends
seite	24	dti-forum
seite	26	znu-forum
seite	172	serie asien
seite	177	tk-report
seite	182	neu in den truhen
seite	186	impressum
seite	186	kleinanzeigenmarkt

Gegenwart und Chancen von Tiefkühlkost in der Gastronomie: Vorzüge für Schulen, Umfrage in Großküchen, positive Entwicklung im Großhandel...

seite 40 - 51

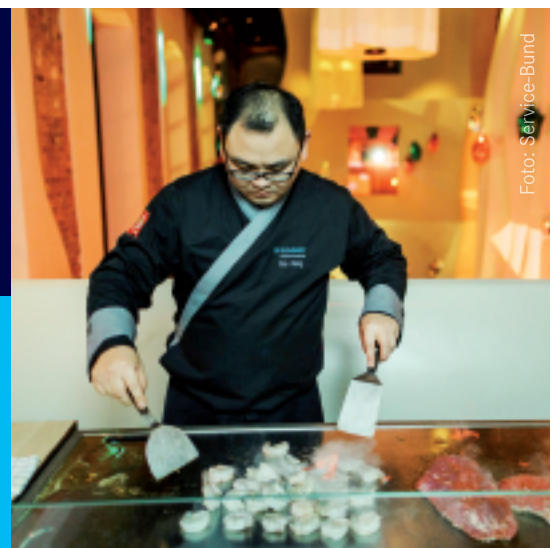


Foto: Service-Bund

Foto: Koelmesse