

seite 20 biofach

Kein Boom mehr, aber stabiles Wachstum – besonders dank der Gastronomie. Auch die TK-Branche ist dabei und präsentiert auf der Messe in Nürnberg ihre Produkte.

seite 26 marktbesuch

Das Frische-Paradies in Stuttgart öffnet seine Tore nach dem Umbau sowohl für Privat- als auch für Geschäftskunden.

seite 30 events

Beim Qualitätsforum des dti diskutierten Fachleute mit Fachleuten über die Herausforderungen für die Branche.

18 jahresheft

Alle Sparten, alle Trends, alle Produktgruppen der Tiefkühlbranche ab Seite 37.

seite 38 trends

Wir hörten uns in LEH (S.38), Gastronomie (S.42), Großhandel (S.49) und Industrie (S.52) um: Was ist erfolgreich, was macht Probleme, was wünscht man sich von der Tiefkühlindustrie?

seite 60 fertiggerichte & snacks

Bei der Highconvenience waren im vergangenen Jahr nicht selten Klassiker erfolgreich – dann aber in neuen Varianten: glutenfrei, laktosefrei, fleischfrei, tierfrei.

seite 80 fisch & seafood

Abwechslung und Convenience sind gefragt: Garnelen, Meeresfrüchte und Muscheln sind ebenso begehrt wie Ready- to-cook-Gerichte.

seite 92 fleisch, wild, geflügel

Rind, Wild, Kalb, Schwein und – weiterhin zunehmend – Geflügel trotzen dem Veggie-Trend.

seite 101 gemüse, obst, kräuter

2016 machte mit schlechten Ernten von sich reden. Bei den Produkten konnte Altbewährtes ebenso punkten wie ein paar echte Innovationen.

seite 108 kartoffelprodukte

Klassiker mit rustikaler Anmutung sind ebenso gefragt wie Überbackenes, Klimaneutrales und Fritten für die Mikrowelle.

Was wollen die Kunden und was ist ihnen wichtig? Wir haben uns im Einzelhandel umgehört. Was ist wirklich Trend und was wünschen sich die Händler von der TK-Branche?

seite 38



Foto: tegut

seite 114 backwaren, desserts

Torten, Brötchen, Snacks to go: Die Backwaren-Trends sind vielfältig – die dazu passenden TK-Angebote erst recht.

seite 129 eiskrem

Mal klassisch, mal exotisch, mal Schoko, mal Frucht: Es bleibt abwechslungsreich.

seite 132 technik & logistik

Positive Entwicklung in der Logistik und bei den Kühlhäusern (S.132). Neue Technik (S.144), Trend-Prognose (S.142), Logimat (S.140) und Euroshop (S.150).

rubriken

seite 6	news & trends
seite 32	vdki-forum
seite 34	dti-forum
seite 36	znu-forum
seite 154	serie länderreport
seite 159	neu in den truhnen
seite 162	impresum

Tiefkühlkost in der anspruchsvollen Gastronomie? Wir fragten Köche, ob sie eingesetzt wird, wann sie genutzt wird und welche Anforderungen die Produkte erfüllen müssen, um in den Töpfen und Pfannen der Profis zu landen.

seite 42



Foto: M.H.M. Ragwitz