

Temperaturgeführter Transport

Lilien, Lachs und Lanitop



Willkommen in der Zer-WG

Die Berliner BGL-Repräsentanz hat den Landesverband Berlin-Brandenburg unter ihr Dach geholt.



Der E-Actros in der Erprobung beim Kunden

Daimler Trucks übergab in Stuttgart die ersten vollelektrischen Fahrzeuge zur Erprobung an diverse Kunden.

Anspruchsvolles Geschäft:
temperaturgeführter Transport –
sogar mit eigener Messe
(Bild unten: Fruitlogistica, Berlin)



Am 6. März ist Weihnachten

„Ein Leben ohne Tiefkühlprodukte ist möglich, aber sinnlos ...“ dachte sich US-Präsident Ronald Reagan wohl, als er den 6. März 1984 zum „Tag der Tiefkühlkost“ ernannte.

Mehr als 45 kg Tiefkühlprodukte verzehrt jeder Bundesbürger pro Jahr. Und die Produkte aus der Kälte werden immer beliebter. Ein guter Grund also, den „Tag der Tiefkühlkost“ am 6. März zu feiern. Als dieser Tag 1984 ins Leben gerufen wurde, lag der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland noch bei 17,2 kg – mittlerweile hat er sich also weit mehr als verdoppelt.

Während es in den USA am 6. März 1930 bereits erstmals TK-Produkte im Handel zu kaufen gab, dauerte es hierzulande etwas länger – nämlich gut 25 Jahre – bis zur flächendeckenden Einführung dieser neuen Angebotsform im

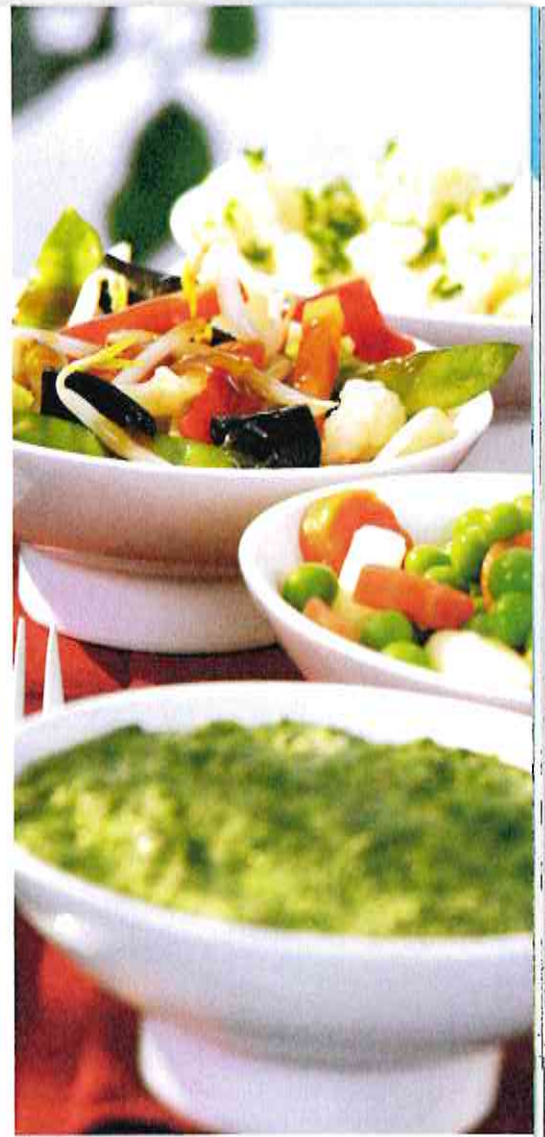
Handel: Tiefgekühlte Produkte gibt es seit rund 60 Jahren im deutschen Handel zu kaufen. 2.500 Tiefkühltruhen standen 1956 im Lebensmittelhandel bereit, um die Verbraucher erstmals mit TK-Ware zu versorgen. Die ersten tiefgefrorenen Produkte waren Geflügel, Fisch, Obst und Gemüse. Im gleichen Jahr wurde bereits die „Arbeitsgemeinschaft Deutsche Tiefkühlkette“ gegründet, aus der später das Deutsche Tiefkühlinstitut hervorging. Ziel war es, die Bekanntheit tiefgekühlter Produkte und deren Verkauf in Deutschland zu fördern und voranzutreiben.

Heutzutage kann der Verbraucher bundesweit aus mehr als 17.000 tiefge-

kühlten Lebensmitteln auswählen, die in den Tiefkühltruhen und -schränken des Handels zu finden sind. Da ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.

Kleine Vitaminwunder

Die Vorzüge der tiefgekühlten Produkte hatte der US-Präsident früh erkannt, was ihn veranlasste, den „Tiefkühltag“ ins Leben zu rufen. Auch heute überzeugen TK-Produkte durch eine Vielzahl von Vorteilen: Die Konservierung von Lebensmitteln durch die Schockfrostung ist die beste und schonendste Art der Haltbarmachung. Die Lebensmittel werden ohne Geschmacks- oder Qualitätsverlust für



einen langen Zeitraum haltbar gemacht, und das ohne Zugabe von Konservierungsstoffen. Durch die schnelle Verarbeitung beim Schockfrostern stecken in TK-Gemüse und -Obst wesentlich mehr Vitamine und Nährstoffe als in „frischem“ Gemüse, das schon einige Tage in der Frischeabteilung des Supermarktes oder in der heimischen Küche gelagert wurde – TK-Produkte behalten ihre Frische und Natürlichkeit.

Viele TK-Produkte lassen sich je nach Bedarf portionieren – je nachdem, ob man größere oder kleinere Mengen zubereiten möchte. Die „Reste“ verbleiben im Tiefkühlgerät bei gleichbleibender Qualität und langer Haltbarkeit – TK-Produkte sorgen so für einen bewussteren Genuss und vermeiden Lebensmittelverschwendung. Die Verwendung von Tiefkühlkost spart außerdem viel Zeit, weil sie direkt zubereitungsfertig ist: Gemüse ist zum Beispiel bereits geputzt, gewaschen und zerkleinert und kann direkt tiefgekühlt in Topf oder Auflaufform zum Einsatz

kommen. Wer einen kleinen Vorrat an TK-Produkten zu Hause hat, kann jederzeit – auch ganz spontan – kreative Gerichte zaubern, denn die Produkte aus der Kälte sind vielfältig und individuell einsetzbar. Last but not least ist der gute Geschmack ein überzeugendes Argument für die coo-

len Produkte. Und je mehr überzeugende Argumente den Verbraucher erreichen, desto mehr haben die Akteure im temperaturgeführten Transport zu tun. Mit welchem Equipment sie es tun, erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

ger

