

## Tiefkühlkost: Eine Lösung im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung **dti** unterzeichnet „Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen“

**Berlin, 9. März 2020.** Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**), der Branchenverband der Deutschen Tiefkühlindustrie, hat die „Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen“ zwischen dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und weiteren Verbänden aus der Lebensmittelwirtschaft unterzeichnet.

Diese freiwillige, nationale Vereinbarung der Wirtschaft mit der Bundesregierung zielt auf die Umsetzung des von den Vereinten Nationen in der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung vereinbarten Ziels 12.3., die Lebensmittelabfälle im Einzelhandel und in den privaten Haushalten zu halbieren und entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette zu reduzieren.

Das **dti** hat sich als einer der ersten Verbände frühzeitig für die Unterzeichnung der Grundsatzvereinbarung entschieden: Die Tiefkühlwirtschaft mit ihren effizienten Verarbeitungsprozessen und den mit der Schockfrostung einhergehenden Kategorievorteilen bietet eine optimale Lösung im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. *„Wir unterstützen die politischen Ziele aus tiefster Überzeugung, denn tiefgekühlte Lebensmittel zeigen auf jeder Verarbeitungs- und Vermarktungsstufe Vorteile bei der Ressourcenschonung“*, sagt Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. *„Dies ist aber noch nicht allen Verbrauchern bewusst. Daher erwarten wir von der Politik Unterstützung bei der Verbraucheraufklärung.“*

In Deutschland fallen jährlich circa 11 Millionen Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen an. Schon heute führt die Verwendung von TK-Produkten zuhause und in der Gastronomie zu weniger Lebensmittelabfällen. Die lange Haltbarkeit und gute Portionierbarkeit von tiefgekühlten Lebensmitteln helfen allen Verbrauchern Lebensmittel nach ihrem persönlichen Bedarf flexibel zuzubereiten. Die Lebensmittel, die am häufigsten statt auf dem Teller im Müll landen, sind frisches Obst und Gemüse sowie frische Backwaren.\* Im Vergleich zu frischen Produkten werden tiefgekühlte Lebensmittel wesentlich weniger weggeworfen.\*\* TK kann allen Verbrauchern auf einfachste Art und Weise dabei helfen, einen nachhaltigeren Lebensmittelkonsum umzusetzen, ohne auf wichtige Nährstoffe und Vitamine verzichten zu müssen. Denn dank der schonenden Schockfrostung von frischen Produkten wenige Stunden nach der Ernte, Schlachtung oder dem Fischfang, werden Nährstoffe und Vitamine ohne Einbußen haltbar gemacht, ohne Zugabe künstlicher Konservierungsstoffe.

\*Das ergab eine vom BMEL beauftragte Studie der GfK 2017: Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten in Deutschland, Analyse der Ergebnisse einer repräsentativen Erhebung 2016/17.

\*\*Wissenschaftler der Sheffield Hallam University in Großbritannien fanden heraus, dass Tiefkühlprodukte um 47 Prozent seltener weggeschmissen wurden als frische Lebensmittel.

Die Pressemeldung und weitere Informationen finden Sie im Internet auf [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de).

Weitere Infos zu den Vorteilen von TK-Produkten finden Sie in unserem Webspecial unter [www.tiefkuehlkost.de/tk-ist-besser](http://www.tiefkuehlkost.de/tk-ist-besser).

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Dr. Sabine Eichner

Tel.: +49 (0) 30 2809362-0

Mail: [eichner@tiefkuehlkost.de](mailto:eichner@tiefkuehlkost.de)