

Wissenschaftlicher Report „Check Food Waste“ veröffentlicht

Berlin, 28. September 2022. Zum morgigen Start der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) veröffentlicht das Deutsche Tiefkühlinstitut (**dti**) die [wissenschaftliche Methodik und die Ergebnisse des Pilotprojekts „Check Food Waste“](#) (Link) und macht diese so für alle interessierten Unternehmen und Multiplikatoren öffentlich zugänglich. Projektpartner sind die fjol GmbH und das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung an der Universität Witten/Herdecke (ZNU). Damit liegt erstmals eine wissenschaftliche Methode und ein praxiserprobtes Tool vor, mit dem Unternehmen Lebensmittelverluste einheitlich und praxisnah nach internationalen Standards erfassen können. Engagierte Unternehmen aus der Tiefkühlwirtschaft haben die „Check Food Waste“-Methode 2021 als Vorreiter bereits eingesetzt und als erste Teilbranche der Lebensmittelindustrie systematisch erfasste Daten zu den Verlusten in Verarbeitung und Vertrieb vorgelegt. Erste Ergebnisse des Pilotprojektes zeigen, dass die beteiligten Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft beim Einsatz von Lebensmittelrohwaren bereits sehr effizient und ressourcenschonend vorgehen.

Effektiver Beitrag der Tiefkühlwirtschaft zum Kampf gegen Lebensmittelverschwendung

„Mit ‚Check Food Waste‘ leistet die Tiefkühlwirtschaft einen effektiven Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen, für den wir uns weitere Nachahmer und politische Unterstützung wünschen“, sagte **dti**-Geschäftsführerin Sabine Eichner anlässlich der Veröffentlichung des wissenschaftlichen Reports. „Nur wer Lebensmittelverluste misst, kann sie weiter wirksam reduzieren. Gleichzeitig sehen wir aber auch, dass die meisten Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft bereits sehr effizient arbeiten: Pauschale Zielvorgaben seitens der Politik sind nach unserer Erfahrung deshalb nicht das richtige Mittel, um Verluste weiter zu reduzieren. Wichtiger ist es aus unserer Sicht, individuelle Ziele in die Managementprozesse zu integrieren – dafür ist eine solide Datengrundlage notwendig.“

Die Daten der „Check Food Waste“-Untersuchung für die Jahre 2019 und 2020 bei den beteiligten Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft zeigen: Von allen fertig produzierten Tiefkühllebensmitteln gelangten im Schnitt 99,9 Prozent in die Tiefkühltruhen des Lebensmitteleinzelhandels, der Gastronomie oder der privaten Haushalte. Durchschnittlich 94,4 Prozent der verzehrbaren Rohwaren werden zu Tiefkühlprodukten verarbeitet

Am Pilotprojekt „Check Food Waste“ haben Mitgliedsunternehmen des **dti** aus verschiedenen Bereichen der Tiefkühlbranche teilgenommen, deren Sortimente unter anderem Pizza, Burger, Kartoffelprodukte sowie

Backwaren umfassen. In dem Projekt wurden die Unternehmen angeleitet, ihre Lebensmittelverluste systematisch und einheitlich zu erfassen, um so eine kongruente Datengrundlage zu generieren und weitere Einsparpotenziale zu identifizieren. Als methodische Grundlage haben fjol/ZNU in Kooperation mit dem **dti** und Fachexpertinnen und -experten aus den Unternehmen ein Tool zur Erfassung und Analyse von Lebensmittelverlusten entwickelt, das unter anderem auf dem international anerkannten Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard (FLW-Standard) basiert.

Mit dem Projekt leisten die Projektbeteiligten einen wichtigen Beitrag zum gesellschaftlichen Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Die Teilnehmenden kommen damit ihrer Verpflichtung aus einer Grundsatzvereinbarung mit dem BMEL nach, die das **dti** 2020 stellvertretend für die Tiefkühlbranche unterschrieben hat.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft. Als Spitzenorganisation mit Sitz in Berlin und rund 150 Mitgliedern repräsentiert das **dti** Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette: von der Produktion über Zulieferer und Dienstleistungsbetriebe bis hin zu Logistik und Handel. Wenn es um die Interessen der deutschen Tiefkühlwirtschaft geht, ist das **dti** die zentrale Anlaufstelle und das Sprachrohr der Branche – im konstruktiven Dialog mit Verbrauchern, Absatzpartnern, Medien und Politik.

Diese Pressemeldung finden Sie auf unserer Website unter www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Nina Kollas

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

Mail: kollas@tiefkuehlkost.de