

## Pressemitteilung:

### **Bessere Bedingungen für Gemeinschaftsverpflegung nötig Bundestag debattiert Ernährungsstrategie der Bundesregierung**

Berlin, 10. April 2024. Der Bundestag debattiert morgen die Ernährungsstrategie „Gutes Essen für Deutschland“ der Bundesregierung. Ziel des Papiers ist es, das deutsche Ernährungssystem gesundheitsfördernder, pflanzenbetonter und nachhaltiger zu machen. Als einer der wichtigsten Hebel dafür gilt die Gemeinschaftsverpflegung. Viele Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung, in der täglich knapp 40 Millionen Portionen Essen umgesetzt werden, setzen im Alltag auf Tiefkühlprodukte (TK), zum Beispiel bei der Schul- und Kitaverpflegung, in Krankenhäusern oder Senior:inneneinrichtungen.

Zur morgigen Plenumsdebatte zur Ernährungsstrategie nimmt für die deutsche Tiefkühlwirtschaft deshalb Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**), wie folgt Stellung:

„Wir begrüßen, dass mit der Diskussion um die Ernährungsstrategie die wichtige Rolle der Gemeinschaftsverpflegung mehr in den Fokus rückt. Unredlich ist es jedoch, wenn die Politik den Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung einfach Anforderungen diktiert und sie dann mit deren Bewältigung allein lässt.

- Die finanzielle und wirtschaftliche Situation in der Gemeinschaftsverpflegung ist seit langem sehr angespannt und hat sich durch die Mehrwertsteuererhöhung von 7 auf 19 Prozent noch verschärft.
- Auch die geforderte Erhöhung des Bioanteils stellt eine Hürde für die Branche dar: Es gibt nicht genügend Bio-Produkte am Markt, diese sind zudem weiterhin sehr teuer.
- Dazu kommen der Fachkräftemangel sowie die enormen Hygieneauflagen und bürokratischen Aufwände, beispielsweise für die Bio-Zertifizierungen.

Wenn die Regierung es mit ihren ernährungspolitischen Zielen ernst meint, müssen die Bedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung deutlich verbessert werden.

Hier einige konkrete Vorschläge:

- Die Verpflegungssätze in Krankenhäusern müssen erhöht werden.
- Ausschreibungen müssen mit entsprechendem Budget hinterlegt sein; bundesweit geltende Ausschreibungen brauchen einheitliche Standards, wie einen festen Kriterienkatalog mit Mindestanforderungen.
- Die Bundesregierung muss Förderprogramme auflegen, damit zukünftig mehr Rohstoffe in Bioqualität erzeugt werden.
- Auch die Umstellung auf energieeffiziente Großküchen- und Tiefkühltechnik sollte politisch gefördert werden.

## **Tiefkühlprodukte Lösungsanbieter für Gemeinschaftsverpflegung: wirtschaftlich, sicher, nachhaltig**

Tiefkühlprodukte können ein wichtiger Baustein dafür sein, die Ziele der Ernährungsstrategie über den starken Hebel der Gemeinschaftsverpflegung zu erreichen. Neben der hygienischen Sicherheit sorgt TK für Versorgungssicherheit: Das große und variable Tiefkühlangebot passt sich gut an Ernährungstrends und Bedürfnisse der Tischgäste an. Vor dem Hintergrund des Personalmangels bietet TK außerdem Zubereitungssicherheit.

Dazu kommt, dass TK dabei hilft, die Prozesse in den professionellen Küchen schlanker zu gestalten, Abläufe planbarer zu machen und eine gleichbleibende Qualität anzubieten. Die Kategorie bietet Produktlösungen, die mit ihren unterschiedlichen Vorverarbeitungsgraden perfekt zur heterogenen Branche passen, Kalkulationssicherheit bieten und so Fehlkalkulationen und Lebensmittelverschwendung vorbeugen: Durch lange Haltbarkeit, gute Portionierbarkeit und flexible Verwendung leisten Tiefkühlprodukte einen wichtigen Beitrag gegen Food Waste und haben dadurch einen entscheidenden Nachhaltigkeitsvorteil.“

Das Bundeskabinett hat die Ernährungsstrategie Anfang 2024 verabschiedet, federführend war das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Bereits bis nächstes Jahr sollen erste Maßnahmen, bis 2050 dann die gesamte Strategie umgesetzt sein. Das **dti** hat diesen Prozess als Interessenvertretung der deutschen Tiefkühlwirtschaft intensiv begleitet, an den Stakeholder-Veranstaltungen des BMEL dazu teilgenommen und mehrere Stellungnahmen veröffentlicht. Zu den rund 150 **dti**-Mitgliedsunternehmen gehören auch zahlreiche Unternehmen, die Tiefkühlprodukte zuliefern für die Schul- und Kitaverpflegung, für Kantinen und Mensen sowie Krankenhäuser und Senior:inneneinrichtungen.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von rund 20 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

### **Kontakt:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**)

Nina Kollas

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

E-Mail: [kollas@tiefkuehlkost.de](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de)

[www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)