

Pressemitteilung:

Tiefkühlprodukte: Motor der Ernährungswende

Deutsches Tiefkühlinstitut präsentiert Projektidee „Cool*Meal Planner“ beim ersten Deutschen Ernährungstag des BMEL

Berlin, 19. Juni 2024. Das Deutsche Tiefkühlinstitut (**dti**) hat sich heute beim ersten Deutschen Ernährungstag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in Berlin präsentiert. Die Veranstaltung begleitet die Ernährungsstrategie der Bundesregierung und legt den Schwerpunkt unter dem Motto „Gesund und nachhaltig – Essen außer Haus und in Gemeinschaft“ auf die Gemeinschafts- und Außer-Haus-Verpflegung.

Auf Einladung des BMEL stellte das **dti** die Projektidee „Cool*Meal Planner“ vor: [einen KI-gestützten Speiseplan-Generator](#), der dabei helfen soll, die Ziele der Ernährungsstrategie in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wirksam zu erreichen. Projektpartner sind das **dti**-Mitgliedsunternehmen [apetito AG](#), Anbieter zielgruppengerechter TK-Verpflegungslösungen für die Gemeinschaftsverpflegung, und das KI-Start-up der Ernährungs-App [Choosy](#).

dti-Chefin Sabine Eichner: „Unser ‚Cool*Meal Planner‘ ermöglicht einen effizienten und variablen Einsatz von TK- und Frischekomponenten. Die App unterstützt professionell bei der Speiseplanerstellung mit nachhaltigen, gesunden, vorwiegend pflanzenbasierten Gerichten, plant dabei saisonale Verfügbarkeiten mit ein und minimiert gleichzeitig Lebensmittelabfälle. Darüber hinaus berücksichtigt das Tool die Vorgaben der DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung.“

TK sorgt für eine erfolgreiche Ernährungswende auf den Tellern

„Eine bedarfsgerechte, ausgewogene und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Kita, Schule und Mensa, im Betrieb sowie im Senior:innenheim und im Krankenhaus gehört zu den zentralen Zielen der Ernährungsstrategie“, sagt **dti**-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Tiefkühlprodukte sind relevant für eine erfolgreiche Ernährungswende auf den Tellern von geschätzt mehr als 16 Millionen Gästen in der Gemeinschafts- und Außer-Haus-Verpflegung. Durch ein großes und variables Tiefkühlangebot, das sich an Ernährungstrends und -bedürfnisse anpasst, sorgen die Tiefkühlhersteller für eine frische und nährstoffreiche Vielfalt das ganze Jahr, für gleichbleibend hohe Qualität und Versorgungssicherheit. Tiefgekühlte Produkte bieten außerdem außerdem Kalkulationssicherheit und Wirtschaftlichkeit für die Betriebe. Sie leisten durch ihre lange Haltbarkeit und Portionierbarkeit einen wichtigen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung und unterstützen einen nachhaltigeren Umgang mit unseren wertvollen Lebensmitteln. In der Verwendung von Tiefkühlprodukten in der Gemeinschafts- und Außer-Haus-Verpflegung sehen wir deshalb einen wichtigen Lösungsansatz, um die Ernährungswende erfolgreich und praxistauglich zu gestalten.“

dti fordert politische Unterstützung für die Gemeinschaftsverpflegung

Die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung stehen über alle Bereiche hinweg unter starkem Druck. Insbesondere knappe Verpflegungssätze und akuter Personalmangel, aber auch Schwierigkeiten bei der Rohstoffbeschaffung oder unterbrochene Lieferketten sowie der Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten stellen die Betriebe vor große Herausforderungen.

Das **dti** fordert die Politik deshalb auf, die Tiefkühlwirtschaft und die Gemeinschaftsverpflegung dabei zu unterstützen, ihren Beitrag zu einem Gelingen der Ernährungsstrategie zu leisten:

- Angemessene Ausschreibungen in den Einrichtungen, mit entsprechenden Preisen und vernünftigen Kriterien
- Einheitliche Standards bei Ausschreibungen, die bundesweit gelten
- Festgelegter Kriterienkatalog mit der Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards als Mindestanforderung
- Fördermaßnahmen und Programme von Seiten der Bundesregierung, damit zukünftig mehr Rohstoffe in Bioqualität und mit regionaler Herkunft eingesetzt werden können
- Keine einseitige Festlegung auf Regionalität und Bio-Qualität in der Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung
- Förderung von energieeffizienterer Großküchen- und Tiefkühltechnik

Erster Deutscher Ernährungstag vernetzt Politik, Wissenschaft und Praxis

Im Januar 2024 hat das Bundeskabinett die Ernährungsstrategie der Bundesregierung beschlossen. Ziel der Ernährungsstrategie ist es, gutes Essen für alle Menschen leichter zu machen. Das BMEL begleitet die Umsetzung der Ernährungsstrategie mit dem Deutschen Ernährungstag. Der Austausch der relevanten Stakeholder am 19. Juni 2024 im Berliner Konferenzzentrum Mauerstraße bildet den diesjährigen Auftakt. Ziel ist es, Akteur:innen aus Politik, Wissenschaft und Praxis eine Plattform zu geben, um miteinander ins Gespräch zu kommen und sich zu vernetzen.

Diese Pressemeldung finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

Das **dti**-Positionspapier „TK in der Gemeinschaftsverpflegung: Ein wichtiger Baustein für die Ernährungsstrategie der Bundesregierung“ finden Sie [hier](#).

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt über 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette, von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland steht für einen Umsatz von rund 22 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln. Viele Tiefkühlunternehmen sind als Zulieferer Teil der Wertschöpfungskette in der Gemeinschafts- und Außer-Haus-Verpflegung.

Kontakt:

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

Nina Kollas

Leitung Kommunikation

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

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de