

## Pressemitteilung:

### **Aktuelle Studie: Erhöhung der Tiefkühltemperatur könnte CO<sub>2</sub>-Emissionen signifikant reduzieren**

**Tag der Kälte, 26. Juni 2024**

Berlin, 26. Juni 2024. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) unterstützt aktuelle Anstrengungen in der Tiefkühlwirtschaft, die Auswirkungen einer Erhöhung der in der EU gesetzlich vorgeschriebenen Tiefkühltemperatur von derzeit minus 18 Grad Celsius zu überprüfen, um signifikante Verringerungen der CO<sub>2</sub>-Emissionen in den Lieferketten für Tiefkühlkost zu erreichen.

Der international tätige Lebensmittelkonzern Nomad Foods, zu dem iglo Deutschland gehört, hat heute die Ergebnisse einer Studie veröffentlicht, die von dem renommierten Institut Campden BRI durchgeführt wurde. Zentral: Schon eine minimale Erhöhung der Temperatur auf minus 15 Grad Celsius kann die CO<sub>2</sub>-Emissionen um rund zehn Prozent reduzieren, ohne die Sicherheit, die Qualität oder den Nährwert der Tiefkühlprodukte zu verringern.

Die Studie hat über 18 Monate hinweg exemplarisch neun TK-Produkte untersucht, darunter Geflügel, paniertes Fisch, Naturfisch, Gemüse, pflanzenbasierte Alternativen und Pizza.

Dazu **Markus Mischko, dti-Vorstandsvorsitzender** und Geschäftsführer Sales von iglo Deutschland:

„Eine nachhaltigere Lebensmittelwirtschaft und Ernährung ist eine große gemeinsame Zukunftsherausforderung. Die Tiefkühlwirtschaft weiß um ihre hohe Verantwortung und optimiert die Wertschöpfungskette bereits seit vielen Jahren auf allen Ebenen hin zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Daher haben Tiefkühlprodukte bereits heute eine sehr gute Klimabilanz im Vergleich zu anderen Angebotsformen wie die [Studie des Öko-Institutes](#) für das **dti** gezeigt hat. Dennoch stehen wir alle weiter in der Verantwortung, Maßnahmen zu ergreifen, die den Energieverbrauch und die Kohlenstoffemissionen reduzieren.

Die Tiefkühlwirtschaft steht für Pioniergeist, Mut, Innovationskraft und Veränderungsbereitschaft – seit über 100 Jahren. Angesichts der enormen Aufgaben, die vor uns liegen, müssen wir auch langjährig praktizierte Standards kritisch hinterfragen und in der weiteren Debatte um eine mögliche Erhöhung der aktuell gesetzlich vorgeschriebenen Tiefkühltemperatur von minus 18 Grad Celsius eine führende und gestaltende Rolle einnehmen.“

#### **dti: Neuer Temperaturstandard muss für die gesamte Kategorie und Lieferkette gelten**

Um die Lebensmittelsicherheit von TK-Produkten zu gewährleisten, erlauben die Vorschriften in Deutschland und der EU derzeit keine dauerhafte Abweichung von minus 18 Grad Celsius bei Transport und Lagerung tiefgekühlter Lebensmittel. Angesichts der Herausforderungen des Klimawandels unterstützt das **dti** das Vorhaben von Nomad Foods und weiteren Akteuren, eine noch nachhaltigere Supply Chain in der Tiefkühlwirtschaft zu etablieren.

„Wir sprechen uns dafür aus, die Studie von Nomad Foods auf alle TK-Kategorien einschließlich Speiseeis auszuweiten, um zweifelsfrei zu belegen, dass eine Temperaturerhöhung keine Auswirkungen auf die hohe Sicherheit und Qualität unserer Produkte hat“, sagt **dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner**. „Klar ist: Bis zu einer möglichen Novellierung der Vorschriften ist noch ein langer Weg zu gehen. Ein neuer Temperaturstandard muss für alle TK-Warengruppen und alle nationalen und internationalen Lieferketten gelten. Alle Akteure in der Tiefkühlwirtschaft und die politischen Entscheider:innen in Deutschland und der EU müssen überzeugt und mitgenommen werden. Eine Umstellung muss auch kommunikativ sorgfältig begleitet werden, gerade in Richtung der Verbraucher:innen. Als wichtiger Akteur im Meinungsbildungsprozess der deutschen und internationalen Tiefkühlbranche und in der gesamten Tiefkühlkette unterstützen wir diesen langfristigen Prozess gerne und setzen uns für weitere Forschung ein.“

### **Nachhaltigkeit in der Tiefkühlwirtschaft**

Die Tiefkühlwirtschaft bekennt sich zu den Zielen der Agenda 2030 der Vereinten Nationen für eine nachhaltige Entwicklung, zum Klimaschutzabkommen der UN und zu den im „Green Deal“ formulierten Zielen der Europäischen Union.

Die TK-Unternehmen ergreifen bereits seit Jahren erfolgreich und eigeninitiativ Maßnahmen, um nachhaltiger zu wirtschaften. Sie investieren in Innovationen, neue Anlagen und Prozesse und nehmen fortlaufend Optimierungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette vor. Die TK-Wirtschaft nutzt bereits erneuerbare Energien und arbeitet intensiv daran, ihre Verpackungen weiter zu minimieren und recyclingfähiger zu gestalten. Durch intelligentes Temperaturmanagement in der TK-Logistik und -Lagerung konnte der Verbrauch von Ressourcen deutlich gesenkt werden. Für den energetisch nachhaltigen Transport werden modernste Fahrzeuge eingesetzt, die die höchsten EURO-Abgasnormen erfüllen.

Derzeit arbeitet das Öko-Institut im Auftrag des **dti** an einer Aktualisierung der TK-Klimabilanzen. Die Ergebnisse werden für Ende 2024 erwartet.

### **Tag der Kälte, 26. Juni**

Am 26. Juni feiert die Kältebranche weltweit jedes Jahr den Geburtstag des britischen Physikers Lord Kelvin mit dem „Tag der Kälte“. William Thomson, 1. Baron Kelvin, ist der Namensgeber der absoluten Temperaturskala („Kelvin-Skala“).

Weitere Informationen zur Studie von Nomad Foods finden Sie auf [www.nomadfoods.com](http://www.nomadfoods.com).

Diese Pressemitteilung finden Sie auf [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de).

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. Deutschland ist die drittgrößte Volkswirtschaft der Welt und der wichtigste Absatzmarkt für Tiefkühlprodukte in Europa. Unter Führung des **dti** haben sich 2021 die weltweit führenden Tiefkühlverbände zum „International Frozen Food Network“ (IFFN) zusammengeschlossen, darunter das American Frozen Food Institute (AFFI) und die British Frozen Food Federation (BFFF).

**Kontakt:**

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

Nina Kollas

Leitung Kommunikation

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

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

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