

# Zahlen, Daten, Fakten

# Inhaltsverzeichnis

1. Pressemeldung „100 Jahre Tiefkühlung“
2. Fakten & Daten rund um TK
3. Eine kleine (unvollständige) Geschichte der Tiefkühlung
4. Langzeitstatistiken Pro-Kopf-Verbrauch, Absatz und Umsatz (1956-2021)
5. Absatzstatistik 2021
6. Kurzporträt: Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**)
7. Tiefgekühlt is(s)t besser – **dti**-Kernbotschaften
8. **dti**-Positionspapier: Nachhaltigkeit in der TK-Wirtschaft
9. **dti**-Positionspapier: Beitrag der TK-Wirtschaft zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung
10. Nachhaltigkeit: Zukunftswerkstatt – TK-Wirtschaft auf dem Weg zur Klimaneutralität
11. Nachhaltigkeit: Pilotprojekt „Check Food Waste“
12. Pressemitteilung zum Start der Internationalen Grünen Woche, Januar 2023
13. Pressemitteilung zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung, Dezember 2022
14. Pressemitteilung zu ein Jahr Ampel-Regierung, Dezember 2022
15. Pressemitteilung zur Verabschiedung der Energiepreisbremsen, Dezember 2022
16. Grafikpaket
17. Kontakt

## Pressemitteilung:

### 100 Jahre Tiefkühlung – Innovativ. Frisch. Nachhaltig. Seit 1923.

Tiefkühlbranche feiert ihre Geburtsstunde – „Tag der Tiefkühlkost“ am 6. März

Berlin, 16. Februar 2023. 7 Dollar, einen Ventilator, Eis, Salz – und eine große Portion Neugier, Mut und Zukunftsfreude: Mehr brauchte der US-Pionier Clarence Birdseye nicht, um vor 100 Jahren die Lebensmittelbranche zu revolutionieren. 1923 entwickelte der Biologe, inspiriert von einer Expeditionsreise in die Arktis, die erste Anlage zum Tiefgefrieren, den späteren Plattenfroster. Am 6. März 1930 ging in den USA das erste tiefgekühlte Gemüse über den Ladentisch. Die Birdseye'sche Schockfrostung gehört zu den größten Erfindungen der Lebensmittelindustrie und brachte eine bis heute boomende, weltumspannende Branche hervor.

Seit der damalige amerikanische Präsident Ronald Reagan 1984 den 6. März erstmals zum „Frozen Food Day“ ausgerufen hat, um die gesellschaftliche Bedeutung dieser Erfindung zu würdigen, feiert die Tiefkühlwirtschaft rund um den Erdball dieses Datum jedes Jahr – in Deutschland als „Tag der Tiefkühlkost“.

In diesem besonderen Jubiläumsjahr 2023, in dem sich die Erfindung der Schockfrostung zum 100. Mal jährt, richtet die Branche den Blick vor allem auf die vielfältigen Vorteile, die die „Kraft der Kälte“ den tiefgekühlten Lebensmitteln verleiht. Die Tiefkühlwirtschaft sieht in der Kreativität und dem Erfindergeist in der Tradition ihres Gründervaters Clarence Birdseye außerdem die Schlüsseleigenschaften, um die Herausforderungen in Gegenwart und Zukunft für die Ernährungsbranche anzugehen.

### Frischer als frisch

Die von Birdseye 1923 entwickelte Schockfrostung gehört zu den größten Innovationen in Sachen Haltbarmachung von Lebensmitteln der Neuzeit. Bis heute gibt es keine schonendere Art der Konservierung von Lebensmitteln, denn sie erfolgt ganz ohne Zugabe von Konservierungsstoffen und erhält alle Vitamine, Aromen und Nährstoffe – allein durch die physikalische Kraft der Kälte.

Die ersten Lebensmittel, die es tiefgekühlt zu kaufen gab, waren Gemüse, Obst und Fisch. In Deutschland wurden Tiefkühlprodukte erstmals 1955 auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln vorgestellt. Heute verwendet so gut wie jeder Haushalt (Käuferreichweite 97 Prozent laut GfK-Consumer Panel 2022) die Produkte aus der Kälte. Die Konsument:innen haben 2022 laut GfK insgesamt über 11.000 unterschiedliche Tiefkühl-Artikel mindestens einmal in den Einkaufswagen gelegt. Der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch jedes Bundesbürgers liegt mittlerweile [bei über 46 Kilogramm](#).

Die hohen Beliebtheitswerte gründen auf den vielfältigen Vorteilen, die Tiefkühlprodukte Verbraucherinnen und Verbrauchern liefern – sowohl zu Hause in der Küche, als auch in Restaurants, Kantinen, Schulen und Kitas: „Die Tiefkühlwirtschaft bietet frische, vitamin- und nährstoffreiche, einfach zuzubereitende und bezahlbare Lebensmittel für alle Menschen in unserem Land an – verlässlich und zu jeder Jahreszeit. Dazu kommt: Unsere tiefgefrorenen Lebensmittel lassen sich gut bevorraten! Damit sind Tiefkühlprodukte wichtige Bausteine für eine sichere Lebensmittelversorgung, eine abwechslungsreiche, saisonunabhängige Küche und eine gesunde Ernährung für die ganze Familie – gerade in unsicheren Zeiten“, betont Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**), Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft. Das [„TK-Trendbarometer“](#) des Marktforschungsinstituts Innofact im Auftrag des **dti** zeigt, dass gerade in Krisenzeiten Tiefkühlprodukte in Deutschland eine wichtige Rolle bei der Ernährung spielen: Im Oktober 2022 gaben zwölf Prozent der Befragten an, sogar noch häufiger als sonst Tiefkühlprodukte zu wählen.

## Innovativ und nachhaltig

Wer Tiefkühlprodukte verwendet, tut auch der Umwelt etwas Gutes: Durch die praktische Portionierbarkeit können Verbraucherinnen und Verbraucher die gewünschte Menge einfach entnehmen und das Übrige ohne Qualitätverlust sicher wieder einfrieren. Das vermeidet unnötige Lebensmittelabfälle, schont den inflationsbedingt strapazierten Geldbeutel und ist nachhaltig. Verbraucherinnen und Verbraucher, die sich bewusst ernähren wollen und Lust auf neue Trends haben, finden inzwischen eine vielfältige Auswahl an veganen und vegetarischen Alternativen in der Tiefkühlabteilung – vom veganen Burgerpatty über pflanzenbasierte Fischstäbchen bis hin zur Mandel-Bienenstich-Torte auf Linsenproteinbasis. Auch tiefgekühlte „Insekten-Pasta“ mit Mehlwurmmehl gibt es bereits zu kaufen.

„Innovationskraft, Nachhaltigkeit, Freude am Fortschritt, die Lust am Setzen immer wieder neuer, kreativer Trends und der feste Wille, an den Lösungen für die großen Herausforderungen der Zeit mitzuarbeiten – diese Eigenschaften zeichnen die Tiefkühlwirtschaft aus, seit 100 Jahren“, sagt **dti**-Chefin Eichner: „Unsere Unternehmen investieren schon lange mit Überzeugung in Umweltmanagementsysteme, Nachhaltigkeitszertifizierung, Energieeffizienz und Klimaschutz. Das **dti** belegt das mit Leuchtturmprojekten wie zum Beispiel der [ersten branchenumfassenden Klimabilanz-Studie](#) durch das Öko-Institut Freiburg im Jahr 2012. Mit der [Zukunftswerkstatt](#) hat das **dti** außerdem 2022 den Startschuss für den Weg der Tiefkühlwirtschaft zur Klimaneutralität gegeben.“

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt rund 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 15 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

## Kontakt

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.  
Nina Kollas  
Leitung Kommunikation  
Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12  
Mail: [kollas@tiefkuehlkost.de](mailto:kollas@tiefkuehlkost.de)  
[www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)

## Fakten & Daten: 100 Jahre Tiefkühlung

1923	Der US-amerikanische Biologe Clarence Birdseye entwickelt die <b>erste Anlage zum Schockgefrieren</b> – den späteren Plattenfroster.
1930	Am 6. März 1930 werden in einem kleinen Lebensmittelgeschäft in den USA <b>erstmalig tiefgekühlte Lebensmittel verkauft</b> .
1946	Die US-Fluggesellschaft Pan Am serviert die <b>ersten tiefgefrorenen und an Bord erhitzten 3-Gänge-Menüs</b> (Fleisch, Kartoffeln, Gemüse).
1955	Auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln – der weltweit größten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie – <b>stellen sechs Tiefkühlkosthersteller ihre Produkte in Haushaltspackungen erstmals in Deutschland vor</b> .
1955	Die ersten tiefgekühlten Produkte – Fische, Fischfilets, Gemüse und Fleisch – werden im <b>deutschen Lebensmittelhandel</b> angeboten. Besonders beliebt in den Anfangsjahren: gefrorener Spinat und Suppengemüse.
1956	Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. ( <b>dti</b> ) wird gegründet. Es unterstützt die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland mit Maßnahmen, die der Erzeugung, dem Vertrieb und der Verwendung tiefgekühlter Produkte dienen.
1958	Erstmals werden in Deutschland tiefgefrorene Mahlzeiten angeboten („ <b>TV-Dinner</b> “), die schnell erwärmt und serviert werden können. Diese bahnbrechende Erfindung revolutioniert auch die Verpflegung in Seniorenheimen, Kindergärten und Kliniken
1959	In der Bundesrepublik gibt es erstmals <b>Fischstäbchen</b> zu kaufen – das erste bratfertig gewürzte TK-Fisch-Convenienceprodukt, erfunden 1956 als „Fish Fingers“ in Großbritannien. In der DDR wurden 1969 die ersten Fischstäbchen vom VEB Fischkombinat Rostock produziert.
1961	Das <b>erste Päckchen TK-Rahmspinat</b> läuft in Deutschland vom Band – durch den Klecks Sahne aßen ihn nun auch Kinder (meistens) gerne.
1966	Das erste „ <b>Heimdienstunternehmen</b> “ in Deutschland wird gegründet: ein Lieferservice, der TK-Produkte in Spezial-Fahrzeugen nach Hause liefert.
1970	Das erste <b>Schlemmerfilet „à la Bordelaise“</b> liegt in den Tiefkühltruhen des deutschen Handels. Bis heute ist das „Schlefi“ eines der gefragtesten Fischgerichte, das es mittlerweile in vielen Varianten zu kaufen gibt.
1970	Die <b>erste Tiefkühlpizza</b> – die „Pizza à la Romana“ – kommt in den deutschen Handel. Belegt mit Tomaten, Paprika, Mortadella sowie einer Käsemischung aus Mozzarella und Provolone wurde die Rohteig-Pizza im mitgelieferten Aluminium-Teller satte 30 Minuten gebacken. Heute zählt die Pizza zu den beliebtesten Produkten aus der Tiefkühltruhe.
1971	Gemeinsam mit dem Deutschen Roten Kreuz Berlin entwickelt ein Hersteller von Tiefkühl-Fertiggerichten das „ <b>Essen auf Rädern</b> “-System.
1972	Die <b>ersten TK-Pommes</b> finden sich im Handel. Zum ersten Mal produziert wurden sie 1957 von einem Landwirt in Niedersachsen. 1979 erleben die Backofen-Pommes ihre Premiere.

## Fakten & Daten: 100 Jahre Tiefkühlung

1975	Die <b>ersten Tiefkühl-Torten und -Kuchen</b> werden in Deutschland angeboten. Zwei Vettern hatten zuvor ein Verfahren entwickelt, mit dem die Schichtenstruktur von Sahnetorten beim Schockgefrieren erhalten bleibt.
1983	Der Absatz von TK-Produkten steigt in Deutschland erstmals auf <b>über eine Million Tonnen</b> .
1984	US-Präsident Ronald Reagan ruft den „Frozen Food Day“ ins Leben, der nun jedes Jahr am 6. März gefeiert wird, bei uns als <b>„Tag der Tiefkühlkost“</b> .
1989	Die <b>ersten TK-Veggie-Produkte</b> treten in Deutschland auf den Plan, wie zum Beispiel das Blumenkohl-Käse-Knuspermedaillon: echte Pionierarbeit und ein wichtiger neuer Impuls im Trend zur bewussten Ernährung.
1995	Das <b>erste tiefgekühlte Finger Food</b> erobert den Außer-Haus-Markt: Chicken Wings und Mozzarella Sticks!
2005	In der ZDF-Show „Wetten, dass...“ wird die berühmte <b>TK-Pizza-Wette</b> ausgestrahlt: Die beiden Kandidaten wetteten, dass sie 100 Tiefkühlpizzen durch Ertasten erkennen können, und wurden Wettkönige des Abends.
2012	Das <b>dti</b> legt die <b>ersten TK-Klimabilanzen</b> vor, erstellt durch das Öko-Institut Freiburg, und ist damit Trendsetter in Sachen Klimaschutz.
2015	Erstmals gibt es <b>Pizzen</b> belegt mit vegetarischen Fleischalternativen im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Der Fleischersatz der Veggie-Pizzen ist auf Weizenbasis hergestellt, außerdem kommt Erbsen-Eiweiß zum Einsatz.
2018	Deutschlands <b>erster Insektenburger</b> ist auf dem Markt: ein Tiefkühl-Burgerpatty aus Buffalowürmern und Soja.
2019	Das <b>„Internationale Frozen Food-Netzwerk“ (IFFN)</b> gründet sich, mit dabei: Deutschland, Frankreich und die Niederlande. Heute gehören außerdem noch die Verbände aus den USA, Kanada und Österreich mit dazu.
2019	Eine deutsche Supermarktkette bietet die <b>erste TK-„Insekten-Pasta“</b> mit Mehlwurmmehl an.
2020	Die freiwillige Lebensmittelkennzeichnung <b>Nutri-Score</b> wird in Deutschland eingeführt: Die deutsche Tiefkühlwirtschaft war von Anfang an mit dabei.
2021	Das <b>dti</b> und die fjol GmbH in Kooperation mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten Herdecke (ZNU) starten mit engagierten Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft ein Pilotprojekt zur Erfassung von Lebensmittelverlusten, <b>„Check Food Waste“</b> .
2022	Das <b>dti</b> startet mit der <b>„Zukunftswerkstatt“</b> eine Initiative, die die Tiefkühlwirtschaft auf ihrem Weg zur Klimaneutralität unterstützen soll.
2023	Der Chatbot „ChatGPT“ verfasst das <b>erste von einer Künstlichen Intelligenz erdachte Tiefkühl-Gedicht der Welt</b> , das <b>„Poem on Frozen Food“</b> .

## Fakten & Daten: 100 Jahre Tiefkühlung

0	Grad Fahrenheit entspricht -18 Grad Celsius, der von Lebensmittelherstellern empfohlene Gefriertemperatur für TK-Lebensmittel.
2,9	kg* beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch an tiefgekühlten Snacks.
3,7	kg* tiefgekühlter Fisch werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf verzehrt.
5	kg* Fleisch aus der Tiefkühltruhe landen jedes Jahr auf den Tellern jedes, jeder Deutschen. Der Löwenanteil davon entfällt auf den Gastronomiemarkt.
5,7	kg* tiefgekühlte Kartoffelprodukte werden pro Jahr pro Kopf in Deutschland verzehrt. Der Renner aus der Tiefkühltruhe sind Pommes frites.
5,9	kg* tiefgekühlte Fertiggerichte werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf durchschnittlich gegessen.
6,2	kg* TK-Gemüse verzehrt jede:r Bundesbürger:in durchschnittlich pro Jahr.
10,7	kg* TK-Backwaren werden in Deutschland pro Kopf jährlich gekauft. Damit ist diese TK-Warengruppe Spitzenreiter.
13,7*	TK-Pizzen à 350 g isst jede:r Bundesbürger:in durchschnittlich im Jahr, in Kilogramm bedeutet das einen Pro-Kopf-Verbrauch von 4,8 kg. Die Pizza Salami ist die beliebteste Pizza in Deutschland.
30*	Fischstäbchen à 30 g werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf verzehrt. Fischstäbchen zählen zu den beliebtesten Produkten aus der Tiefkühltruhe.
46,1	kg* beträgt der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch jedes und jeder Deutschen an tiefgekühlten Lebensmitteln. Tendenz steigend!
97	Prozent** der Deutschen kaufen, verwenden und essen tiefgekühlte Lebensmittel.
11.000***	unterschiedliche TK-Produkte aus den Kühltruhen und -schränken des deutschen Lebensmittelhandels wurden 2022 gekauft.
3.772.853.000	Tonnen* Tiefkühlkost werden pro Jahr in Deutschland abgesetzt.

\* Quelle: „Absatzstatistik für Tiefkühlprodukte 2021“ des dti, die Zahlen beziehen sich auf den Gesamtmarkt für Tiefkühlprodukte in Deutschland 2021.

\*\* Quelle: GfK-Consumer Panel 2022

\*\*\* Summe der verschiedenen TK-Produkte, die laut GfK Consumer Panel 2022 im deutschen Lebensmittel-Einzelhandel mindestens ein Mal gekauft wurden.

## Eine kleine (unvollständige) Geschichte der Tiefkühlung

7 Dollar, einen Ventilator, Eis, Salz – und eine große Portion Neugier, Mut und Zukunftsfreude: Mehr Startkapital brauchte der US-amerikanische Pionier Clarence Birdseye nicht, um vor hundert Jahren die Lebensmittelbranche zu revolutionieren. 1923 entwickelte der Biologe die erste Anlage zum Tiefgefrieren, den späteren Plattenfroster. Ein paar Jahre danach kaufte ihm die spätere General Foods Corporation das Patent für 22 Millionen Dollar ab, am 6. März 1930 ging in den USA das erste tiefgekühlte Gemüse unter dem Namen „Birds Eye Frosted Food“ über den Ladentisch. Es folgten Fruchtsäfte und die ersten Tieffertiggerichte. Da es damals noch keine klassischen Tiefkühltruhen oder -schränke gab, bediente man sich der bereits vorhandenen Eiscrème-Truhen und nutzte sie im Handel als Verkaufsgeräte.

### Idee aus dem ewigen Eis: die „Methode Inuit“

Der Naturforscher Birdseye hatte bei Forschungsreisen in die Arktis zwischen 1915 und 1922 die natürliche Kälte als Mittel entdeckt, Lebensmittel frisch zu halten, lagerungsfähig zu machen und dabei Nährstoffe und Vitamine zu konservieren. Die einheimischen Inuit hatten ihn mit zum Eisfischen genommen. Die gefangenen Fische froren bei eisigen Temperaturen von bis zu minus 45 Grad Celsius sofort ein, blieben den ganzen Winter über frisch und schmeckten nach dem Auftauen noch genauso lecker wie direkt nach dem Fang.

Zurück zu Hause tüftelte Birdseye daran, die bisherigen Versuche des Einfrierens zu verbessern. Diese waren bislang stets daran gescheitert, dass das Gefriergut zu langsam eingefroren wurde, worunter Textur und Geschmack der Lebensmittel litten.

### Die Kraft der Kälte

Auch die heute noch allgemeingültige empfohlene Lagertemperatur von Tiefkühlkost – minus 18 Grad Celsius – beruht auf den wissenschaftlichen Erkenntnissen von Birdseye: Er fand heraus, dass sich die Lebensmittel, wenn sie erst einmal tiefgekühlt waren, bestens bei einer Temperatur von 0 Grad Fahrenheit aufbewahren ließen. Ab 0 Grad Fahrenheit kommen die Zellaktivitäten der Lebensmittel komplett zum Stillstand, die sonst zum Verderb führen würden. Die Temperaturangabe in Fahrenheit wurde weltweit übernommen und in Grad Celsius umgerechnet: 0 Grad Fahrenheit entsprechen genau minus 18 Grad Celsius. So gelang es Birdseye, erstmals ganze Fische, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel innerhalb kürzester Zeit gleichzeitig, schonend und ohne Geschmacks- und Qualitätsverlust tiefzukühlen, auch ohne die arktische Klimakombination aus Wind, Eis und Kälte. 1924 ließ sich Birdseye seinen „Double Belt Freezer“ patentieren. Bis zu seinem Tod 1956 meldete Birdseye fast 300 Patente an, darunter Infrarotheizungen, Holzmühlen und Glühbirnen. In Großbritannien ist der Erfinder der Tiefkühlkost heute vor allem als „Captain Birds Eye“ bekannt – die Werbeikone der britischen Schwestergesellschaft von Iglo. Die von Clarence Birdseye entwickelte Schockfrosterung gehört zu den größten Erfindungen der Lebensmittelindustrie und hat eine boomende, weltumspannende Branche hervorgebracht. Bis heute gibt es keine schonendere Art der Konservierung von Lebensmitteln, denn sie erfolgt ganz ohne Zugabe von Konservierungsstoffen, rein durch die Kraft der Kälte. 1964 übernahm das International Institute of Refrigeration, und später auch die Europäische Gemeinschaft (EG), die Temperaturempfehlung von Birdseye. Minus 18 Grad Celsius erwies sich als ein guter Kompromiss zwischen Energiekosten und Haltbarkeit.



## Eine coole Erfolgsgeschichte

In Deutschland wurden Tiefkühlprodukte 1955 erstmals auf der Anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln vorgestellt – der weltweit größten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie. Dort präsentierten sechs Tiefkühlkostproduzenten ihre Produkte in Haushaltspackungen den Vertretern des Handels. Heutzutage verwendet so gut wie jeder Haushalt die Produkte aus der Kälte. Aus den Tiefkühltruhen des Lebensmittelhandels wurden 2022 mehr als 11.000 verschiedene gefrorene Artikel verkauft. Während der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland noch 1960 pro Jahr nur rund 800 Gramm betrug, liegt er mittlerweile bei über 46 Kilogramm!

## Lebensmittel im Kälteschlaf – bewährt seit Jahrtausenden

Aber auch schon lange vor der Erfindung der Schockfrostung durch Clarence Birdseye wurden Lebensmittel durch Kälte konserviert: Erst neulich entdeckten Archäologen in der Wetterau alte Vorratsgruben aus der Jüngerer Eisenzeit, die den früheren Siedlern als Kühlschränke dienten. In dem Erdsilo war es immer kalt genug, um Vorräte zu lagern, die nach und nach entnommen werden konnten.

Auch die Ägypter und Mesopotamier sollen bereits um 3000 v. Chr. natürliches Eis genutzt haben, um Lebensmittel länger haltbar zu machen. Von den Römern ist bekannt, dass sie sich Eis aus den Bergen viel kosten ließen. Alexander der Große ließ angeblich während der Perserkriege im 5. Jahrhundert v. Chr. Gruben mit Eis füllen, um darin Wein und andere Lebensmittel zu kühlen. Nero, von 54 bis 68 n. Chr. Kaiser des Römischen Reiches, nutzte Schnee und Eis von den Bergen der Apenninen, mit denen er Wein und Früchte für Festgelage frisch hielt. Ein Bericht des römischen Dichters Marcus Valerius Martialis besagt, dass das Eis oft teurer war als der damit gekühlte Edelwein.

Die Entwicklung der Kältetechnik begann jedoch viel später. Um das Jahr 1550 soll der spanische Arzt Blasius Villafranca die Abkühlung von Wasser durch die Beigabe von Salpeter in Rom gelehrt haben. Diese Methode entdeckte bereits 1525 Professor Zimara in Padua. Bis zum Jahr 1740 wurden 15 verschiedene Gemische gefunden, mit denen Temperaturen bis zu minus 32 Grad Celsius erreicht werden konnten. 1844 schließlich stellte John Gorrie seine Kühlmaschine zur Herstellung von Eis vor, für die er im Jahr 1851 ein US-Patent erhielt. Die Nutzung beschränkte sich jedoch in erster Linie auf Air-Conditioner für Hospitäler. Die erste Absorber-Kältemaschine baute Ferdinand Carré im Jahr 1860. Von ihr wurden 400 Stück hergestellt, die in Handelsschiffen zum Einsatz kamen, die Fleisch aus Australien und Südamerika in die neuen Industriegebiete Englands und den USA brachten.

## Die moderne Eiszeit: Kühlschränke statt Eiskeller

1876 entwickelte der deutsche Ingenieur und Unternehmer Carl von Linde das für die Wissenschaft und Technik fundamentale Linde-Verfahren, das maßgeblich dazu beitrug, die ersten Kühlschränke zu entwickeln. Seine Erfindung erlaubte es, die Zuverlässigkeit des Kompressors und der gesamten Kältemaschine so zu verbessern, dass diese industrietauglich wurden. Bis 1911 wurde damit aber hauptsächlich Kunsteis hergestellt. Erst danach begann die Entwicklung der industriellen Haltbarmachung von Lebensmitteln durch Tiefgefrieren. Seit den 1920er Jahren gibt es Kühlschränke in privaten Haushalten. Bis dahin war die Konservierung von Lebensmitteln nur durch Einsalzen, Räuchern, Trocknen oder der Verwendung von Schnee möglich.

Bevor sich die Menschen eigene Kühltruhen leisten könnten, gab es in vielen deutschen Ortschaften und Gemeinden Gemeinschaftskühlhäuser. Im Dorf Steinberg hält sich das Dorfkühlhaus bis heute, seit 1958. In so genannten "Eiskellern", meist in der Nähe von Gutshäusern oder Schlössern, wurde lange Zeit Natureis aufbewahrt, das bis in die 1950er Jahre hinein zur Kühlung von Lebensmittel diente. Die Idee stammte aus Spanien, wo die Konstruktionen seit dem 16. Jahrhundert genutzt wurden, gefüllt mit Eis und Schnee aus den Bergen. Heute steht in fast jedem zweiten deutschen Haushalt ein Gefrierschrank oder eine Gefriertruhe, fast alle Haushalte verfügen über eine Kühl-Gefrierkombination.

Die unaufhaltsame Erfolgsgeschichte tiefgekühlter Produkte war sicherlich auch der Grund, warum der amerikanische Präsident Ronald Reagan im Jahr 1984 erstmals den „Frozen Food Day“ ins Leben rief, der seitdem jedes Jahr am 6. März gefeiert wird – bei uns als „Tag der Tiefkühkost“.

# Tiefkühlprodukte-Entwicklung

## Gesamtabsatz 1956-2022

(in Tonnen, ohne Speiseeis)

**Jahr** Gesamtabsatz

<b>1956</b>	20.000*	<b>1960</b>	54.000*	<b>1970</b>	616.515	<b>1980</b>	924.150
<b>1957</b>	27.000*	<b>1961</b>	105.000*	<b>1971</b>	651.997	<b>1981</b>	981.658
<b>1958</b>	36.000*	<b>1962</b>	118.000	<b>1972</b>	707.065	<b>1982</b>	979.621
<b>1959</b>	43.000*	<b>1963</b>	130.000	<b>1973</b>	732.703	<b>1983</b>	1.007.142
		<b>1964</b>	159.000	<b>1974</b>	730.976	<b>1984</b>	1.059.219
		<b>1965</b>	185.500	<b>1975</b>	756.787	<b>1985</b>	1.124.102
		<b>1966</b>	294.000	<b>1976</b>	772.862	<b>1986</b>	1.208.000
		<b>1967</b>	489.870	<b>1977</b>	800.926	<b>1987</b>	1.255.729
		<b>1968</b>	464.360	<b>1978</b>	812.517	<b>1988</b>	1.286.650
		<b>1969</b>	522.140	<b>1979</b>	861.088	<b>1989</b>	1.366.234

<b>1990</b>	1.615.919	<b>2000</b>	2.687.825	<b>2010</b>	3.285.634	<b>2020</b>	3.659.804
<b>1991</b>	1.785.582	<b>2001</b>	2.812.458	<b>2011</b>	3.312.237	<b>2021</b>	3.772.853
<b>1992</b>	1.854.053	<b>2002</b>	2.848.678	<b>2012</b>	3.317.941	<b>2022</b>	3.908.637
<b>1993</b>	1.889.996	<b>2003</b>	2.945.888	<b>2013</b>	3.366.560		
<b>1994</b>	1.958.826	<b>2004</b>	3.032.365	<b>2014</b>	3.415.553		
<b>1995</b>	1.955.385	<b>2005</b>	3.067.835	<b>2015</b>	3.542.121		
<b>1996</b>	2.074.470	<b>2006</b>	3.107.846	<b>2016</b>	3.631.827		
<b>1997</b>	2.183.815	<b>2007</b>	3.136.097	<b>2017</b>	3.730.185		
<b>1998</b>	2.422.070	<b>2008</b>	3.202.537	<b>2018</b>	3.768.742		
<b>1999</b>	2.582.767	<b>2009</b>	3.224.341	<b>2019</b>	3.833.833		

\* geschätzt

# Tiefkühlprodukte-Entwicklung

## Pro-Kopf-Verbrauch 1956-2022

(in Kilogramm, ohne Speiseeis)

Jahr	PKV						
1956	k.A.	1960	0,8	1970	10,0	1980	15,0
1957	k.A.	1961	1,7	1971	10,6	1981	15,9
1958	k.A.	1962	2,2	1972	11,4	1982	15,9
1959	k.A.	1963	2,4	1973	11,9	1983	16,2
		1964	2,7	1974	11,8	1984	17,2
		1965	3,2	1975	12,2	1985	18,4
		1966	4,9	1976	13,6	1986	19,7
		1967	8,2	1977	13,0	1987	20,5
		1968	8,1	1978	13,7	1988	20,8
		1969	8,6	1979	14,0	1989	22,0
1990	20,4	2000	32,8	2010	40,2	2020	44,8
1991	22,4	2001	34,4	2011	40,4	2021	46,1
1992	23,1	2002	34,5	2012	41,0	2022	47,7
1993	23,3	2003	35,7	2013	41,6		
1994	23,9	2004	36,7	2014	42,2		
1995	24,0	2005	37,2	2015	44,5		
1996	25,3	2006	37,7	2016	45,4		
1997	26,6	2007	38,1	2017	46,3		
1998	29,6	2008	39,0	2018	46,3		
1999	31,5	2009	39,3	2019	46,9		

# Tiefkühlprodukte-Entwicklung

## Umsatz 1956-2022

(in Mrd. Euro, ohne Speiseeis)

**Jahr** Gesamtabsatz

<b>1956</b>	k.A.	<b>1960</b>	k.A.	<b>1970</b>	k.A.	<b>1980</b>	1,46
<b>1957</b>	k.A.	<b>1961</b>	k.A.	<b>1971</b>	0,46	<b>1981</b>	1,68
<b>1958</b>	k.A.	<b>1962</b>	k.A.	<b>1972</b>	0,53	<b>1982</b>	1,80
<b>1959</b>	k.A.	<b>1963</b>	k.A.	<b>1973</b>	0,63	<b>1983</b>	1,89
		<b>1964</b>	k.A.	<b>1974</b>	0,67	<b>1984</b>	2,11
		<b>1965</b>	k.A.	<b>1975</b>	0,75	<b>1985</b>	2,31
		<b>1966</b>	k.A.	<b>1976</b>	0,90	<b>1986</b>	2,55
		<b>1967</b>	k.A.	<b>1977</b>	0,97	<b>1987</b>	2,68
		<b>1968</b>	k.A.	<b>1978</b>	1,06	<b>1988</b>	2,93
		<b>1969</b>	k.A.	<b>1979</b>	1,23	<b>1989</b>	3,22

<b>1990</b>	3,74	<b>2000</b>	8,25	<b>2010</b>	11,42	<b>2020</b>	15,08
<b>1991</b>	4,36	<b>2001</b>	8,82	<b>2011</b>	11,78	<b>2021</b>	15,92
<b>1992</b>	4,90	<b>2002</b>	9,02	<b>2012</b>	12,02	<b>2022</b>	18,54
<b>1993</b>	5,15	<b>2003</b>	9,27	<b>2013</b>	12,42		
<b>1994</b>	5,69	<b>2004</b>	9,52	<b>2014</b>	12,79		
<b>1995</b>	5,83	<b>2005</b>	9,69	<b>2015</b>	13,32		
<b>1996</b>	6,13	<b>2006</b>	10,05	<b>2016</b>	13,81		
<b>1997</b>	6,56	<b>2007</b>	10,50	<b>2017</b>	14,34		
<b>1998</b>	7,54	<b>2008</b>	11,00	<b>2018</b>	14,75		
<b>1999</b>	7,97	<b>2009</b>	11,28	<b>2019</b>	15,36		



# ABSATZSTATISTIK FÜR TIEFKÜHLPRODUKTE 2022

	LEBENSMITTELHANDEL				AUßER-HAUS-MARKT				GESAMTMARKT		
	2021	2022	+/-	Marktanteil	2021	2022	+/-	Marktanteil	2021	2022	+/-
Absatz in Tonnen	2.088.914	1.973.789	-5,5%	50,5%	1.683.939	1.934.848	14,9%	49,5%	3.772.853	3.908.637	3,6%
Umsatz in Tausend Euro	9.666.744	10.215.407	5,7%	55,1%	6.257.591	8.325.996	33,1%	44,9%	15.924.335	18.541.403	16,4%

Alle Angaben inklusive Heimdienste und Discounter

Pro-Kopf-Verbrauch in kg	2021	2022		Pro-Haushalt-Verbrauch in kg	2021	2022	
Basis 2021 = 81,8 Millionen Einwohner Basis 2022 = 81,9 Millionen Einwohner	46,1	47,7	➔	Basis 2021 = 40,9 Millionen Haushalte Basis 2022 = 40,5 Millionen Haushalte	92,3	96,4	➔

Für die Berechnungen des Pro-Kopf- und Pro-Haushalt-Verbrauchs wurden die von der GfK verwendeten Bevölkerungs- und Haushaltsdaten des Statistischen Bundesamtes zugrunde gelegt.

Allgemeiner Hinweis: Eventuelle Summendifferenzen sind rundungsbedingt.

Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. Reinhardtstraße 46, 10117 Berlin Tel.: 030/280 93 62-0 [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de) [infos@tiefkuehlkost.de](mailto:infos@tiefkuehlkost.de)

## **Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti) Pluspunkte für Minusgrade: Gemeinsam für die Tiefkühlwirtschaft**

Gegründet im Jahr 1956 als „Arbeitsgemeinschaft Deutsche Tiefkühlkette“ ist das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V., kurz **dti**, mit Sitz in Berlin die politische Interessenvertretung, Kommunikations- und Informationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland. Mit mehr als 140 Mitgliedern aus der gesamten Tiefkühlwirtschaft ist das **dti** Spiegelbild der Branche und bündelt Tiefkühlkompetenz über alle Stufen der Wertschöpfungskette, von Industrie über Logistik und Handel.

### **Tiefkühlkompetenz: neutral und fundiert**

Das **dti** ist die zentrale Anlaufstelle, wenn es um tiefgefrorene Lebensmittel geht. Es unterstützt alle Maßnahmen, die der Herstellung, der Qualitätserhaltung, dem Vertrieb und der Verwendung von Tiefkühlkost dienen. Unsere Informationen sind marken- und produktneutral und wissenschaftlich fundiert. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland steht laut dti-Absatzstatistik 2021 für einen Umsatz von rund 16 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln. Tiefgekühlte Lebensmittel sind in Deutschland sehr beliebt und werden von den Verbraucher:innen aufgrund ihrer vielfältigen Vorteile sehr geschätzt: Der Pro-Kopf-Verbrauch lag 2021 bei über 46 Kilogramm pro Person.

### **Spitzenorganisation und Sprachrohr**

Das **dti** ist in allen relevanten TK-Absatzmärkten aktiv, sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch im Außer-Haus-Markt. Als renommierte Spitzenorganisation 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 Tiefkühlwirtschaft in Deutschland geht, ist das **dti** Sprachrohr der Branche – im konstruktiven Dialog mit Politik, Verbraucher:innen, Absatzpartnern und Medien. Als etablierte und engagierte Organisation spricht das **dti** für seine Mitglieder mit starker Stimme, in einem sich schnell wandelnden Markt und global ausgerichteten wirtschaftlichen Umfeld.

### **Zusammen arbeiten, gemeinsam handeln**

Ein enger Dialog mit den Mitgliedern, ein dichtes Expert:innen-Netzwerk und effiziente Arbeitsstrukturen bilden die Basis der Arbeit des **dti**. Der von der Mitgliederversammlung gewählte Vorstand verantwortet die strategische Ausrichtung. Für Mitgliedsunternehmen bieten Ausschüsse und Arbeitskreise effektive Plattformen zum aktiven Mitwirken.

### **Mehr Informationen:**

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

[www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/broschueren/imagebroschuere-2015](http://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/aktuelles/broschueren/imagebroschuere-2015)



# TIEFGEKÜHLT IS(S)T BESSER.

Frischer, natürlicher, genussvoller – es gibt viele Argumente, die für Tiefkühlprodukte sprechen. Die wichtigsten PLUSPUNKTE FÜR MINUSGRADE haben wir für Sie zusammengefasst, damit auch Ihr Herz für Tiefgekühltes schlägt.

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

**NATÜRLICH LANGE HALTBAR  
SCHONEND SCHOCKGEFROSTET  
REIN IM GESCHMACK**



## TIEFGEKÜHLT IS(S)T NATÜRLICHER

Die traditionelle Haltbarmachung durch Kälte geht besonders sorgsam mit Lebensmitteln um. Ganz ohne Konservierungsstoffe bleibt jedes Lebensmittel in seiner ursprünglichen Form mit allen Nährstoffen erhalten. **Natürlicher geht's nur direkt aus dem Garten.**



## TIEFGEKÜHLT IS(S)T FRISCHER

Das ganze Jahr über frische, saisonale Produkte mit gutem Gewissen genießen? Kein Problem! Das schnelle Einfrieren wirkt wie ein Schutzmantel um Gemüse, Obst, Fisch, Fleisch, Backwaren & Co. **So schmeckt's immer knackig und frischer als frisch.**

**SCHNELL UND SCHONEND TIEFGEKÜHLT  
TÄGLICH FRISCHER GENUSS  
ZU JEDER JAHRESZEIT**

## TIEFGEKÜHLT IS(S)T BEWUSSTER

Wer sich bewusst ernähren möchte, greift zu Tiefgekühltem. Einzelne Portionen können einfach entnommen werden, das Übrige friert man ohne Qualitätsverlust sicher wieder ein. Das vermeidet unnötige Lebensmittelabfälle, **ist gut für die Umwelt und für den Geldbeutel.**

**LEICHT PORTIONIERBAR  
MIT SICHERHEIT LÄNGER HALTBAR  
VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS**



## TIEFGEKÜHLT IS(S)T INDIVIDUELLER

Vom schnellen Snack bis zum raffinierten 3-Gänge-Menü: Tiefgekühltes ist schnell zubereitet und bringt Spontanität in jede Ess- und Lebenssituation. Einfach auf Vorrat kaufen, Tüte oder Packung raus und drauf los genießen. **Tschüss Zeitfresser, hallo Freizeit.**

**SPONTAN UND UNKOMPLIZIERT  
FÜR JEDEN GESCHMACK  
VIELFALT OHNE GRENZEN**

## TIEFGEKÜHLT IS(S)T GESCHMACKVOLLER

Wer den natürlichen, unverfälschten Genuss liebt, findet nichts Besseres. Die Kälte umschließt alle Aromen und bewahrt somit den typischen Geschmack der Lebensmittel, die sich bei der Zubereitung erst so richtig voll entfalten. **Guten Appetit!**

**NATÜRLICHE PRODUKTE  
VOLLER GESCHMACK  
MIT LIEBE GEMACHT**



## POSITIONSPAPIER

Stand: Februar 2023

### Nachhaltigkeit in der Tiefkühlwirtschaft

Vor dem Hintergrund des am 20. Mai 2022 von der Europäischen Kommission veröffentlichten Papiers „Vom Hof auf den Tisch – Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches Lebensmittelsystem“ legt das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) in diesem Positionspapier zur Nachhaltigkeit in der Tiefkühlwirtschaft Grundsätze zum nachhaltigeren Handeln entlang der gesamten TK-Wertschöpfungskette vor. In den Politikfeldern, die für die TK-Wirtschaft relevant sind, wird das **dti** weiterhin die Interessen der TK-Wirtschaft vertreten und das Positionspapier bei Bedarf ergänzen.

#### Die TK-Wirtschaft produziert sicher, frisch und lange haltbar

Die TK-Wirtschaft nimmt als ein Teil der Lebensmittelindustrie eine wichtige Rolle in der Wertschöpfungskette Lebensmittel und für die Ernährung ein. Die Tiefkühlindustrie ist einer der absatzstärksten Lebensmittelindustriezweige in Deutschland. 2021 lag der Umsatz von Tiefkühlprodukten laut **dti**-Absatzstatistik 2021 bei knapp 16 Milliarden Euro. Pro Kopf wurden in Deutschland über 46 Kilogramm TK-Produkte verzehrt. Die TK-Branche erbringt in der Herstellung, der Lagerung und Logistik und im Vertrieb von Lebensmitteln eine enorme Leistung für die Verbraucher:innen: Die tiefgekühlten Lebensmittel sind sicher, lange haltbar und haben eine hohe Qualität und Frische. Die durch das Schockfrostern ermöglichte lange Haltbarkeit von Lebensmitteln, ohne Einbußen an Frische, Vitaminen, Qualität und Nährstoffen, leistet einen wichtigen Beitrag für die Versorgungssicherheit und zu einer ausgewogenen, nährstoffreichen Ernährung. Unabhängig von der Saison können frische Produkte in konstanter Qualität angeboten werden, die durch ihre lange Haltbarkeit auch einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung leisten.

#### TK-Wirtschaft treibt nachhaltige Produkte und Prozesse voran

Eine nachhaltigere Lebensmittelwirtschaft und Ernährung ist ein gesamtgesellschaftliches Thema, das sowohl die Herstellung und die Vermarktung von Lebensmitteln als auch die politischen Rahmenbedingungen sowie die Verbraucher:innen und ihre Konsumentscheidungen betrifft. Die Produzenten der TK-Wirtschaft tragen die Verantwortung, sich weiter darum zu bemühen, ihre Produkte sicher und nachhaltiger zu produzieren. Gleichzeitig sind es die Verbraucher:innen, die am Ende aus dem Gesamtangebot der Lebensmittel auswählen und die individuelle Verantwortung für ihre Konsumentscheidung tragen. Die Anstrengungen der letzten Jahre zeigen, dass die TK-Wirtschaft ihre Verantwortung gegenüber den Verbrauchern ernst nimmt und nachhaltigere Prozesse und Produkte vorantreibt.

Um ihre Nachhaltigkeitsstrategie auf ein wissenschaftliches Fundament zu stellen, Nachhaltigkeit messbar zu machen und ausgewiesene Expertise für weitere Verbesserungen zu nutzen, kooperieren sowohl das **dti** als Kommunikationsplattform und Interessenvertretung der TK-Wirtschaft als auch einzelne Mitgliedsunternehmen mit dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten-Herdecke. Im Zuge dieser Kooperation produzieren TK-Unternehmen an einigen Produktionsstandorten inzwischen klimaneutral (ZNU goes Zero-Initiative) und haben sich erfolgreich nach dem ZNU-Standard „Nachhaltiger Wirtschaften“ von unabhängiger Seite zertifizieren lassen.

## **Tiefkühlprodukte schützen das Klima**

Die TK-Wirtschaft bekennt sich zu den Zielen der Agenda 2030 der Vereinten Nationen für eine nachhaltige Entwicklung, zu den Klimazielen des Pariser Abkommens von 2015 und den im Green New Deal formulierten Zielen der Europäischen Union. Sie erkennt darüber hinaus an, dass es auch in der TK-Wirtschaft Potenziale gibt, die noch nicht ausgeschöpft sind, und versteht es als ihre Aufgabe, diese zu identifizieren und zu nutzen. Zwar ist eine komplett emissionsfreie Produktion von Lebensmitteln nicht möglich, aber es gibt die Möglichkeit der weiteren Emissionsvermeidung und -reduzierung sowie schließlich der Kompensation von unvermeidbaren Emissionen.

Die Unternehmen der TK-Branche sind seit Jahren darum bemüht, eigeninitiativ Maßnahmen zu ergreifen, um nachhaltiger zu wirtschaften, und investieren in neue Anlagen und Prozesse sowie Optimierungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. So wurden zum Beispiel in den letzten Jahren komplett recyclefähige Verpackungen entwickelt; durch intelligentes Temperaturmanagement in der TK-Logistik und -Lagerung konnte der Verbrauch von Ressourcen kontinuierlich gesenkt werden. Außerdem unterstützt die Branche das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) in der Nationalen Strategie gegen Lebensmittelverschwendung<sup>1</sup>.

Die TK-Wirtschaft hat bereits 2012 Ökobilanzen für ausgewählte TK-Produkte erstellen lassen. Diese zeigen, dass die durch TK-Produkte verursachte Klimabelastung im Vergleich zu frischen oder konservierten Angebotsformen vergleichbar ist bzw. in einzelnen Kategorien sogar darunter liegt. Somit ist eine pauschale negative Einordnung von Tiefkühlprodukten unter Klimaaspekten aus wissenschaftlicher Sicht nicht haltbar. Die Ökobilanz wurde im Auftrag des **dti** vom unabhängigen Öko-Institut e. V. erstellt und betrachtete den gesamten Produktlebenszyklus verschiedener Warengruppen.

## **Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit sind kein Widerspruch**

Die Unternehmen der TK-Wirtschaft leisten einen wichtigen Beitrag für die tägliche Ernährung der Menschen. Damit diese Leistung erbracht werden kann, müssen die Unternehmen im Rahmen unserer marktwirtschaftlichen Ordnung wirtschaftlich agieren können und wettbewerbsfähig sein. Aus wirtschaftlicher Perspektive ist nachhaltiges Handeln für Unternehmen unabdingbar, um den Fortbestand der Unternehmung durch die Erzielung von Erträgen langfristig zu sichern. Die Unternehmen der TK-Wirtschaft haben in den letzten Jahren eigeninitiativ Maßnahmen ergriffen, um „grüner“ zu produzieren und zu distribuieren. Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit dürfen einander nicht ausschließen, sondern bedingen sich gegenseitig in einer verantwortungsbewussten Unternehmensführung und werden von der Tiefkühlindustrie nicht binär gedacht. Zudem ist Nachhaltigkeit idealerweise immer in der vollständigen Wertschöpfungskette vom Erzeuger der Rohwaren bis zu den Verbraucher:innen zu denken.

Die Wettbewerbsfähigkeit kann aus Sicht der Industrie nur sichergestellt sein, wenn der freie Warenverkehr gewährleistet ist, die Produktions- und Vermarktungsbedingungen EU-weit einheitlich geregelt sind und die Lebensmittel entsprechende Wertschätzung durch angemessene Preise erfahren, die auch den nötigen Ressourcenaufwand für das Lebensmittel honorieren.

---

<sup>1</sup> Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zwischen dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) und Verbänden der deutschen Landwirtschaft, Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft sowie der Gastronomie und der Hotellerie vom 04. März 2020

### **Nachhaltigkeit beginnt beim Erzeuger**

Die TK-Wirtschaft ist eine Branche mit einem breiten Sortiment an pflanzlichen und tierischen Erzeugnissen. Sie ist auf Rohwaren aus der Landwirtschaft sowie der Fleisch- und Fischwirtschaft in angemessener Qualität und zu angemessenen Preisen angewiesen. Partner aus dem In- und Ausland, mit denen die Unternehmen der TK-Wirtschaft oft in langfristigen Lieferverhältnissen zusammenarbeiten, garantieren den Unternehmen eine sichere Versorgung mit Rohstoffen. Ohne eine wettbewerbsfähige Landwirtschaft kann diese nicht gewährleistet werden. Die Vereinbarkeit von Wettbewerbsfähigkeit und Umweltschutz zum Erhalt natürlicher Ressourcen – dem Schutz der Böden, der Biodiversität und der Qualität des Wassers etc. – muss den landwirtschaftlichen Erzeugern durch eine gemeinsame europäische Agrarpolitik und faire Handelspolitik ermöglicht werden.

Nicht alle Rohstoffe für die Branche können regional, national oder in der EU produziert werden, z. B. weil die klimatischen Bedingungen für Rohwaren an anderen Orten der Welt besser für den Anbau geeignet sind. Dadurch sind auch die Lieferketten der TK-Wirtschaft häufig sehr komplex. Tiefgekühlte Lebensmittel haben den Vorteil, dass sie durch ihre schnelle Haltbarmachung kurz nach der Ernte zur Minimierung von Ernteverlusten beitragen und Rohwaren in Gebieten mit idealen klimatischen Bedingungen eingekauft werden können. Wenn die Rohwaren zur Konservierung tiefgefroren werden, können die Transportwege mit vergleichsweise geringeren Emissionen durch Schiffe und LKW zurückgelegt werden.

Die TK-Wirtschaft setzt sich für einen verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen ein. Hersteller von tiefgekühlten Fischereiprodukten waren an der Gestaltung und Einführung des Nachhaltigkeits Siegels MSC maßgeblich beteiligt, um das Problem der globalen Überfischung der Meere zu lösen, und setzen sich für die Weiterentwicklung dieses Standards ein. Um es den Verbrauchern zu ermöglichen, guten Gewissens tierische Produkte zu konsumieren und die Produktion unter gleichen Wettbewerbsbedingungen zu ermöglichen, sollten EU-weite Standards zu einer nachhaltigen Tierhaltung geschaffen werden.

### **Energieeffizienz ist Pflicht in der Produktion**

Für die Verarbeitung von Rohwaren zu tiefgekühlten Lebensmitteln werden Energie und Wasser benötigt. Diese Ressourcen werden in der industriellen Produktion hoch effizient eingesetzt, um den Ressourceneinsatz zu schonen und damit auch Kosten zu sparen. Durch energieeffiziente Abläufe kann der Energieverbrauch auch bei steigender Produktivität sinken oder unterproportional ansteigen. Zusätzlich sorgen Wärmerückgewinnungsprozesse in der Industrie für einen sparsamen Energieverbrauch. Die Unternehmen der TK-Wirtschaft nutzen zudem vermehrt erneuerbare Energien zum Produzieren.

### **Verpackungen sicher und ökologisch gestalten**

Ohne eine angemessene Verpackung können Tiefkühlprodukte nicht sicher und hygienisch einwandfrei verkauft werden. Das wichtigste in der Tiefkühlwirtschaft eingesetzte Verpackungsmaterial ist mit einem Anteil von 79 Prozent die Papier-, Pappe- und Kartonverpackung (PPK). An die Verpackungen von Tiefkühlprodukten sind aufgrund der niedrigen Temperaturen, unter denen die Produkte gelagert und distribuiert werden, zusätzlich besondere Anforderungen zu richten, um einen sicheren Verzehr der Produkte zu gewährleisten. Viele Unternehmen können inzwischen einige ihrer Produkte in 100% recyclebaren Verpackungen anbieten, um im Sinne einer funktionierenden Kreislaufwirtschaft Abfälle und Emissionen zu reduzieren. Die Unternehmen der TK-Wirtschaft arbeiten daran, ihre Verpackungen weiter zu minimieren bzw. recyclingfähig zu gestalten, dabei aber ihre Produkte weiter sicher und lange haltbar zu verpacken.

### **Tiefkühllogistik – effizient und nachhaltig**

Der Transport und die Lagerung der Tiefkühlprodukte nehmen einen vergleichsweise geringen Anteil an der gesamten Klimabilanz von Tiefkühlprodukten ein und wirken sich nicht so stark auf die Klimabilanz aus wie häufig angenommen. Um Ressourcen bestmöglich zu schonen, werden verstärkt erneuerbare Energien eingesetzt. Zahlreiche technische Innovationen kommen zum Einsatz. Die modernen TK-Lagerhäuser verfügen über intelligente Kühlsysteme und nutzen speziell auf die jeweiligen Standorte abgestimmte Energiekonzepte. Energieeffiziente LED-Beleuchtungssysteme – besonders wenn diese mit modernen Präsenzmeldern ausgestattet sind – tragen zu einem geringeren Wärmeeintrag bei. Sie reduzieren neben dem Energieverbrauch auch Emissionen und entwickeln sich zunehmend zu einem Branchenstandard. Auch automatisierte TK-Lager können durch verdichtete Lagerungsmöglichkeiten energetische Vorteile bieten, da nur ein geringes Raumvolumen gekühlt werden muss. Zur Kühlung selbst werden zudem oft natürliche Kältemittel verwendet, die umweltschonend sind.

Für den energetisch nachhaltigen Transport von Ware im Tiefkühlbereich werden modernste Fahrzeuge eingesetzt, die die höchsten EURO-Abgasnormen erfüllen. Telematik-Systeme in Kombination mit regelmäßigen Schulungen des Fahrpersonals unterstützen eine besonders vorausschauende und ressourcenschonende Fahrweise. Im Fokus steht auch die optimale Auslastung der Fahrzeuge. Diese bildet, wie in der gesamten Logistik, auch im TK-Bereich die Grundlage für effiziente und damit nachhaltige Transportdienstleistungen.

### **Tiefkühlprodukte reduzieren Lebensmittelverschwendung**

Nicht nur die Energieeffizienz spielt in der Produktion eine Rolle, sondern auch die Vermeidung von Abfällen aller Art. So sind die Unternehmen bei der Produktion bemüht, im Sinne einer funktionierenden Kreislaufwirtschaft die Reststoffe, die entlang der Produktionskette anfallen, nicht nur zu reduzieren, sondern möglichst in der eigenen Produktion oder als Nebenerzeugnisse in anderen Branchen weiter zu verwerten, zu recyceln oder an Drittverwender weiterzuverkaufen. So werden Lebensmittelabfälle von vornherein vermieden.

Tiefkühlprodukte sind ein wichtiger Bestandteil eines nachhaltigen Ernährungssystems, da sie sowohl auf der Stufe der Ernte, in der Produktion und Distribution als auch im Außer-Haus-Markt sowie bei den Endkonsument:innen signifikant zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beitragen und damit Emissionen vermeiden.

Weltweit gehen jährlich rund ein Drittel aller für den Verzehr produzierten Lebensmittel verloren. Dabei fallen laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) in einkommensschwachen Ländern rund 40 Prozent der verschwendeten Lebensmittel in der Nachernte- bzw. Produktionsphase an<sup>2</sup>. Tiefkühlprodukte können einen wichtigen Beitrag zur Vermeidung von Ernteverlusten leisten, da die gesamte Ernte durch die zeitnahe Tiefkühlung konserviert und eingelagert werden kann. In den einkommensstarken Ländern wiederum entstehen 40 Prozent aller Abfälle im Handel und bei den Konsument:innen. Da die häufigste Ursache von Lebensmittelverschwendung in Deutschland die schlecht geplante Verwertung von Lebensmitteln in privaten Haushalten ist<sup>3</sup>, leisten TK-Produkte einen Beitrag zur Reduzierung, der durch eine stärkere Verwendung noch erhöht werden könnte. Durch die gute Portionierbarkeit der Produkte und die schonende Haltbarmachung kurz nach der Ernte, die gänzlich ohne Konservierungsstoffe auskommt, bietet die Tiefkühlbranche den Verbraucher:innen Möglichkeiten, schonender und nachhaltiger zu konsumieren.

---

<sup>2</sup> FAO 2011: Global Food Losses and Food Waste

<sup>3</sup> Thünen-Report 71

Das **dti** hat sich als Verband der Tiefkühlwirtschaft entschieden, die Grundsatzvereinbarung zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen zwischen dem BMEL und Verbänden der deutschen Landwirtschaft, Ernährungs- und Lebensmittelwirtschaft sowie der Gastronomie und der Hotellerie mit zu unterzeichnen, um weitere Potenziale zur Reduktion von Lebensmittelabfällen zu fördern und die Vorteile von TK-Produkten noch besser sichtbar zu machen. Die Unterzeichner:innen der Vereinbarung arbeiten freiwillig gemeinsam daran, die von der EU formulierten Ziele für die Verringerung der Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent, und bis 2030 um 50 Prozent auf Handels- und Verbraucher:innenebene zu erreichen. Die als Baseline vom Thünen-Institut erhobenen Daten für das Bezugsjahr 2015 sind statistisch nicht hinreichend gesichert und sollten durch validere Daten ersetzt werden.

Das **dti** spricht sich entschieden für eine Beibehaltung der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) auf Tiefkühlprodukten aus, da trotz der langen Haltbarkeit mit der Zeit sensorische Veränderungen am tiefgefrorenen Lebensmittel und damit Qualitätseinbußen auftreten können. Tiefkühlprodukte sind zwar auch noch weit über das MHD hinaus essbar. Ob ein Lebensmittel dann aber wirklich noch die vom Verbraucher, von der Verbraucherin gewünschten sensorischen Qualitätseigenschaften besitzt und genießbar ist, muss jeder:im Einzelfall prüfen und für sich selbst entscheiden.

### **Nachhaltige Ernährung braucht Vielfalt**

Die Corona-Pandemie hat gezeigt, welche Bedeutung haltbare Lebensmittel für die Ernährungssicherheit haben. Mit den Lebensmitteln, die die TK-Wirtschaft produziert, trägt sie zu einer verlässlichen gesünderen und ausgewogenen Ernährung bei. Eine nachhaltige Ernährung umfasst eine sichere, genussvolle, ausgewogene und bedarfsdeckende Ernährungsweise. Die Vielfalt der Produkte ist ein Angebot an die Konsument:innen, den jeweils individuell richtigen Weg für eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung zu wählen. Die Produkte der TK-Wirtschaft decken eine große Bandbreite an tierischen und nicht-tierischen Produkten ab, aus denen Konsument:innen bedarfsgerecht wählen können. Die Hersteller arbeiten kontinuierlich an der Weiterentwicklung ihrer Produkte und ihres Angebotes, das sich an den Verbraucher:innenwünschen orientiert.

Das **dti** war einer der ersten Branchenverbände, der sich freiwillig mit einer konkreten Prozess- und Zielvereinbarung an der „Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“ (NRI) des BMEL beteiligt hat. Die Hersteller von Tiefkühlpizza haben sich zum Ziel gesetzt, bis 2025 einen durchschnittlichen Gehalt von maximal 1,25g Salz/100g über das gesamte Tiefkühl-Pizzasortiment zu erreichen. Der Geschmack und die Verbraucher:innenakzeptanz ihrer Produkte haben für die Hersteller dabei weiter oberste Priorität. Die Einführung von Nährwertprofilen und europäischen Grenzwerten für Salz, Zucker und Fett würde einen schwerwiegenden Eingriff in Produktinnovation und Rezepturfreiheit der Unternehmen darstellen und die Vielfältigkeit des Angebots zum Nachteil der Konsument:innen stark einschränken.

### **Auch die Verbraucher:innen sind verantwortlich für eine nachhaltige und gesunde Ernährung**

Mit ihrer Konsumententscheidung stellen die Verbraucher:innen ebenfalls wichtige Akteur:innen in einem nachhaltigeren Lebensmittelsystem da, denn das Lebensmittelangebot richtet sich nach ihrer Wahl und ihren Bedürfnissen. Um bewusste Entscheidungen im Sinne einer gesunden und ausgewogenen Ernährung zu treffen, müssen sie über ausreichend Informationen verfügen und diese auch einordnen können. Dafür stehen ihnen diverse Pflichtkennzeichnungen und freiwillige Angaben auf den Verpackungen sowie staatliche und private Qualitätssiegel und digitale Informationsangebote zur Verfügung. Die TK-Wirtschaft setzt sich für aufgeklärte, verhältnismäßige, realisierbare und transparente Kennzeichnungen ein, damit Verbraucher:innen ausreichende und verständliche Informationen für ihre Konsumententscheidung zur Verfügung stehen.

Die TK-Wirtschaft hat schon früh den Nutri-Score als freiwillige Lebensmittelkennzeichnung unterstützt, da er Konsument:innen eine leicht verständliche Unterstützung bei ihren Konsumententscheidungen für eine ausgewogene Ernährung bietet. Als nächster Schritt muss

der Nutri-Score als freiwillige, einheitliche Lebensmittelkennzeichnung auf europäischer Ebene genutzt werden können. Allerdings können transparente Kennzeichnungen keine umfassende Verbraucher:innenbildung ersetzen, die zu einem nachhaltigen und gesunden Konsum befähigt.

### **Die Unternehmen tragen soziale Verantwortung**

Die Unternehmen der TK-Wirtschaft bekennen sich gegenüber ihren Mitarbeiter:innen als verantwortungsbewusste Sozialpartner, die auf einen sicheren Arbeitsplatz achten, Weiterbildung und Chancengleichheit fördern sowie die Vereinbarkeit von Familie und Beruf in ihre Unternehmenskultur integrieren. Die TK-Branche steht für eine diskriminierungsfreie Unternehmenskultur und eine offene Gesellschaft, die Menschen unabhängig von Herkunft, Nationalität, Geschlecht, Religion und Sexualität gleichermaßen achtet.

Gegenüber ihren Lieferanten verstehen sich die Unternehmen der Branche als faire Partner, die angemessene Preise für Rohstoffe zahlen und mit denen sie zu fairen Konditionen arbeiten. Gleichzeitig setzen sie sich für nachhaltige Lieferketten ein, die Menschenrechte achten.

### **Verlässliche politische Rahmenbedingungen schaffen**

Die Corona-Epidemie hat die immense gesellschaftliche Bedeutung der Lebensmittelwirtschaft aufgezeigt. Die Verantwortung, die sie in Krisenzeiten übernimmt, um die Bevölkerung trotz großer Herausforderungen mit hochwertigen Produkten kontinuierlich zu versorgen, verdient politische Anerkennung.

Die Verantwortung für ein nachhaltigeres Ernährungssystem ruht auf den Schultern vieler: den Rohstoffproduzenten, den Herstellern, den Logistikern, den Händlern und nicht zuletzt den privaten und gewerblichen Endverbraucher:innen bei ihren Entscheidungen beim Einkauf sowie der Produktion und Zubereitung von Lebensmitteln.

Aber auch die Politik muss Rahmenbedingungen schaffen, die nachhaltigeres Wirtschaften erleichtern und fördern. Die TK-Wirtschaft hat aus eigener Initiative in den letzten Jahren bereits viele Veränderungen angestoßen, ohne dass es dafür gesetzlicher Verpflichtungen bedurfte, und als verlässlicher Partner mit der Politik kooperiert.

Damit Unternehmen weitere Fortschritte in der Nachhaltigkeit erreichen können, bedarf es verlässlicher politischer Entscheidungen - zum Beispiel durch verlässliche rechtliche Rahmenbedingungen, die nachhaltige Investitionen ermöglichen und die Kalkulationen von Unternehmen auch langfristig sicher machen. Denn eines ist klar: Ein Unternehmen muss wirtschaftlich sein und nach diesen Grundsätzen handeln. Letztendlich kann nur ein gesundes Unternehmen weiter in den Klimaschutz investieren und den Aufwand für nachhaltigere Produktionsbedingungen tragen.

Berlin, Februar 2023

## POSITIONSPAPIER

Stand: Februar 2023

### Beitrag der Tiefkühlwirtschaft zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung

Zu den Themenfeldern der künftigen Ernährungsstrategie der Bundesregierung möchte die Tiefkühlwirtschaft einen konstruktiven Beitrag leisten. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) nimmt als Interessenvertretung der Tiefkühlwirtschaft das Angebot zum Dialog mit Politik, Wissenschaft und Zivilgesellschaft zur Ernährungsstrategie gerne an und arbeitet konstruktiv an einer zukunftsweisenden, nachhaltigeren Ernährungsweise und -produktion mit.

Folgende Aspekte sind aus unserer Perspektive wichtig:

#### Marktbedeutung

Die Tiefkühlwirtschaft ist mit einem Jahresumsatz von rund 16 Milliarden Euro<sup>1</sup> ein bedeutender Teil der Lebensmittelwirtschaft in Deutschland. Die Unternehmen nehmen eine wichtige Rolle in der Lebensmittelwertschöpfungskette ein – als verlässliche Partner der Landwirtschaft, des Handels, der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie als verantwortungsvolle Arbeitgeber. Die Tiefkühlbranche erbringt in der Herstellung, der Lagerung und Logistik sowie im Vertrieb von Lebensmitteln täglich eine enorme Leistung für die Verbraucher:innen. Tiefgekühlte Lebensmittel sind in Deutschland sehr beliebt und werden von den Verbraucher:innen aufgrund ihrer vielfältigen Vorteile sehr geschätzt. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten lag 2021 bei über 46 kg pro Person<sup>2</sup>.

#### Vorteile der Tiefkühlung

Tiefgekühlte Lebensmittel sind sicher und lange haltbar; sie zeichnen sich durch eine hohe Qualität, Natürlichkeit und Frische aus. Große Vorteile bieten Tiefkühlprodukte durch die Methode der Schockfrostung: Diese natürliche Konservierung bewahrt die hohen Nährstoff- und Vitamingehalte über einen langen Zeitraum und kommt ohne Konservierungsstoffe aus. Tiefkühlprodukte bieten Genuss, sind praktisch im Alltag und unverzichtbar für die Versorgung der Bevölkerung. Mit einer breiten Produktpalette trägt die Branche täglich zu einer gesunden, ausgewogenen, nachhaltigen sowie einer sozial gerechten Ernährung bei. Tiefkühlprodukte sollten daher ebenso hohe Wertschätzung erfahren wie frische Lebensmittel, weil sie saisonunabhängig die tägliche Versorgung der Verbraucher mit nährstoffreichen Lebensmitteln sichern.

#### TK in der Außer-Haus-Verpflegung

Tiefkühlprodukte sind in der gesamten Außer-Haus-Verpflegung unverzichtbar. Die Produkte decken die vielfältigen Anforderungen dieses kontinuierlich wachsenden Marktes ab. Die Gastronomie-Zulieferer sind ein wichtiger Bestandteil in der Wertschöpfung in der Gastronomie. Das TK-Sortiment bietet eine Vielzahl von Produkten, die die professionellen Küchen unterstützen, Prozesse schlanker zu gestalten, Abläufe planbarer zu machen und qualitativ hochwertige und nachhaltige Speisen anzubieten. Tiefkühlprodukte liefern

---

<sup>1</sup> dti-Absatzstatistik 2021

<sup>2</sup> ebenda



Lösungen, die dazu beitragen, den akuten Mangel an Personal und erfahrenen Kräften auszugleichen und eine gleichbleibend hohe Speisenqualität und -vielfalt anzubieten.

Insbesondere für die Gemeinschaftsverpflegung müssen klare Kriterien für alle Verpflegungsangebote definiert werden, die ein hohes Mindestmaß an Leistungsqualität sicherstellen und die Grundlage bundesweit einheitlicher, verbindlicher und kontrollierter Mindestanforderungen für leistungsorientierte öffentliche Ausschreibungen bilden. Grundlage hierfür sind die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), zum Beispiel für die Schul- und KiTa-Verpflegung, die aktuellen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen entsprechen und Aspekte der Nachhaltigkeit integrieren.

Bei der Vorgabe von Ernährungsempfehlungen und in Ausschreibungen darf es nicht per se zu einem Ausschluss von verarbeiteten Lebensmitteln oder bestimmten Lebensmittelgruppen kommen, z. B. indem die Vorgabe nur noch „regional und frisch“ lautet. Auch die Verengung der Anbietersauswahl auf einzelne Verpflegungskonzepte wie Cook & Chill sollte nicht vorgenommen werden, weil sie andere Angebotsformen wie Cook & Freeze grundlos diskriminiert. Es muss daher auf Wettbewerbsgleichheit der verschiedenen Verpflegungskonzepte geachtet werden.

### **Gesunde Ernährung mit TK-Produkten**

Die Vielfalt der Tiefkühlprodukte ermöglicht ein Angebot an die Konsument:innen, aus dem jede:r Einzelne den für sich individuell richtigen Weg für eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung wählen kann. Der Geschmack und die Verbraucher:innenakzeptanz ihrer Produkte haben für die Hersteller oberste Priorität: Denn nur Lebensmittel, die den Konsument:innen schmecken, können auf Dauer am Markt erfolgreich sein. Die Ansprüche und Wünsche der Verbraucher:innen an die Lebensmittel ändern sich stetig, und die Hersteller passen sich mit entsprechenden Produktreformulierungen kontinuierlich an diese Wünsche an. Dabei ist häufig auch Geduld gefragt, denn zu schnelle Rezepturänderungen können auch dazu führen, dass die Produkte abgelehnt werden. Damit wäre weder den Kund:innen noch den Unternehmen geholfen.

Im Rahmen der „Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie zur Reduktion von Salz, Fett und Zucker in Fertigprodukten“ (NRI) des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat das **dti** sich mit einem Branchenbeitrag zur Salzreduktion in Tiefkühlpizza erfolgreich eingebracht. Wie das Max-Rubner-Institut belegt, sind die Hersteller auf einem guten Weg, den Konsument:innen ernährungsphysiologisch optimierte Produkte anzubieten und sie behutsam an die salzreduzierte Sensorik zu gewöhnen. Das hat auch ein Monitoring der Tiefkühlfertiggerichte bestätigt. Die Branche geht auf die Wünsche der Gesellschaft ein und belegt dies u. a. auch durch funktionierende, freiwillige Selbstverpflichtungen.

Das **dti** ist überzeugt, dass die Verbraucher:innen als mündige Bürger:innen auch ohne lenkende Maßnahmen des Staates zu einem gesünderen Lebensstil finden. Ziel der Bundesregierung sollte es daher sein, durch die Verbesserung der Ernährungskompetenz und Bewegungsförderung in allen Lebensphasen einen gesundheitsbewussten Lebensstil der Bevölkerung zu unterstützen.

Die Branche hat bereits gezeigt, dass sie verantwortungsbewusst, erfolgreich, vertrauensvoll und auf freiwilliger Basis mit der Politik an der Umsetzung ernährungspolitischer Ziele arbeitet. Aber nur, wenn die Unternehmen mit ihrer Expertise und ihrem Knowhow aus der Praxis in die politischen Prozesse und den wissenschaftlichen Diskurs einbezogen werden, entstehen sinnvolle Zielvorgaben und Prozesse, um die Ziele der Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltpolitik zu erreichen.

Die Tiefkühlwirtschaft hat sich als erste Branche der Lebensmittelindustrie bereits vor der Entscheidung der Bundesregierung für die Einführung des Nutri-Scores als erweitertes Nährwertkennzeichnungssystem auf der Vorderseite von Lebensmittelverpackungen in Deutschland ausgesprochen. Sie forderte von Beginn an, den Nutri-Score nicht nur auf nationaler Ebene, sondern auch EU-weit als einheitliches und freiwilliges Nährwertkennzeichnungs-System zu etablieren. Wir halten den Nutri-Score nach wie vor für ein geeignetes

Instrument, um Verbraucher:innenentscheidungen für eine gesündere Ernährung zu unterstützen. Die Bundesregierung sollte sich auf EU-Ebene daher weiter für das System einsetzen.

### **Nachhaltigere Ernährung mit TK**

Die Unternehmen der Tiefkühlbranche investieren seit Jahren aus eigenem Antrieb in die nachhaltige Erzeugung ihrer Rohstoffe, in die Steigerung der Energieeffizienz und den Klimaschutz. Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit sind für die Tiefkühlwirtschaft kein Widerspruch.

Die Tiefkühltechnologie kann entscheidend dazu beitragen, die Ziele der Europäischen Farm-to-Fork-Strategie und den Nachhaltigkeitszielen (SDG) der Vereinten Nationen hinsichtlich der Verringerung von Lebensmittelverlusten zu erreichen. Die meisten Lebensmittelabfälle fallen in Privathaushalten aus Haltbarkeitsgründen an. Die Hersteller ihrerseits haben durch verbesserte Produktionsabläufe, intelligente Produkt- und Prozessinnovationen, Einbindung von Nebenströmen zur Weiterverwertung etc. schon viele Maßnahmen zur Reduzierung der Lebensmittelverluste umgesetzt oder in Angriff genommen.

Daher hält das **dti** verpflichtende politische Reduktionsziele zur Verringerung der Lebensmittelverluste in der Verarbeitung nicht für zielführend. Hier sollte weiterhin auf die Eigenverantwortung der Lebensmittelwirtschaft gesetzt werden. Mit der Erfassung von Lebensmittelverlustdaten durch den „Check Food Waste“ hat die Tiefkühlbranche erneut ihre Vorreiterrolle unterstrichen und aufgezeigt, dass sie ihrer Verantwortung zur Ressourceneffizienz und Nachhaltigkeit schon heute nachkommt.

Die vom Freiburger Öko-Institut bereits 2012 erstellten Klimabilanz-Studien zu Tiefkühlprodukten zeigen, dass die Klimabilanz von industriellen Tiefkühlprodukten mit denen anderer Angebotsformen von Lebensmitteln (selbstzubereitet, gekühlt, ungekühlt) vergleichbar ist. Die pauschale Kritik an Tiefkühlprodukten unter dem Aspekt des Energieverbrauchs und hoher CO<sub>2</sub>-Emissionen ist damit nicht haltbar.

In den letzten Jahren hat die Tiefkühlwirtschaft weitere Fortschritte beim Klimaschutz durch den Einsatz erneuerbarer Energien erzielt. Gegenwärtig arbeitet die Branche unter dem Dach des **dti** an einer Branchenempfehlung für die Erstellung von Klimabilanzen und setzt sich mit der „Zukunftswerkstatt: TK auf dem Weg zur Klimaneutralität“ für weitere, messbare Fortschritte ein. Unterstützung auf diesem Wege wünschen wir uns von der Bundesregierung zum Beispiel bei der Entwicklung einheitlicher Methoden der Klimabilanzierung und der Bereitstellung von Datenbanken für die Klima- und Nachhaltigkeitsbilanzierung.

Die Entwicklung eines europaweiten freiwilligen Nachhaltigkeits- oder Klimabels für Lebensmittel sollte ein gemeinsamer Prozess von Politik, Industrie und Zivilgesellschaft sein. Die Tiefkühlwirtschaft ist aufgeschlossen für weitere Diskussionen und wird ihre Expertise auf diesem Gebiet gerne einbringen.

### **Sichere Rohstoffversorgung**

Die regionale Erzeugung der Rohstoffe spielt auch bei der Verarbeitung in der Tiefkühlwirtschaft eine wichtige Rolle. Wo Klima und Böden sich eignen, werden Obst und Gemüse von Vertragslandwirt:innen angebaut, zum optimalen Zeitpunkt geerntet und in der Region von den Tiefkühlproduzenten weiterverarbeitet. Die Branche hat daher ein großes Interesse daran, dass die Erzeugung landwirtschaftlicher Rohwaren in Deutschland attraktiv und wettbewerbsfähig bleibt. Wir stellen aber bereits seit Jahren fest, dass es immer schwieriger wird, die Landwirt:innen auch für die Erzeugung pflanzlicher Produkte zu gewinnen. Hier muss die Agrarpolitik ansetzen und Anreize auf der Angebotsseite geben. Gerade für die Umsetzung einer stärker pflanzenbasierten Ernährung ist es eine wichtige Voraussetzung, die Produktion und Vermarktung auch wirtschaftlich attraktiv zu machen.

Eine gesicherte Rohstoffversorgung für die Tiefkühlverarbeiter sollte auf breitem Fundament stehen und die Möglichkeiten der internationalen Beschaffung nutzen. Die Vorteile der internationalen Rohstoffbeschaffung liegen unter anderem in der Verfügbarkeit bestimmter Rohwaren durch klimatisch bessere Anbaubedingungen und der Erweiterung des Rohstoffangebotes. Verlässliche internationale Lieferketten für die TK-Wirtschaft sind unverzichtbar und stabilisieren auch die nationale Versorgung mit Lebensmitteln.

Einer verpflichtenden und umfassenden Herkunftskennzeichnung stehen wir skeptisch gegenüber, denn diese beinhaltet in keiner Weise eine Aussage über die Qualität oder Nachhaltigkeit von Lebensmittel – und sie trägt auch nicht zur Verbesserung der Sicherheit von Lebensmitteln bei. In Zeiten von internationalen Warenströmen darf die Qualität von Lebensmitteln nicht mehr anhand der Herkunft ihrer Rohstoffe gemessen werden. Rohstoffe für Tiefkühlprodukte müssen grundsätzlich unabhängig von ihrer Herkunft höchsten Anforderungen an Sicherheit und gleichbleibender Qualität entsprechen. In der betrieblichen Praxis würde die Deklaration des Herkunftslandes für bestimmte Rohwaren in verarbeiteten Lebensmitteln zu erheblichen Mehrkosten bzw. unflexibleren Produktionsprozessen führen. Ein generelles Interesse der Verbraucher:innen an der Herkunft von Zutaten in verarbeiteten Lebensmitteln können wir aus unseren Marktuntersuchungen bisher ebenfalls nicht feststellen.

### **Wettbewerbsfähigkeit der Angebotsseite**

Vor dem Hintergrund der massiven Verwerfungen durch die Corona-Pandemie, des russischen Angriffskriegs auf die Ukraine und den nach wie vor erheblichen Sorgen bezüglich der Energieversorgung und -preise ist die Lage in den Unternehmen bereits seit längerer Zeit sehr angespannt. Trotz Lieferkettenprobleme, Fachkräftemangel und hoher Krankenstände wird alles getan, um die Versorgung mit Lebensmitteln zu sichern und die Umstellung auf eine zukunftssichere Energieversorgung voranzutreiben. Die stark gestiegenen Rohstoff- und Energiepreise haben jedoch auch bei Tiefkühlprodukten bereits zu signifikanten Preisanpassungen geführt. Daher sollte die Politik darauf achten, dass Lebensmittel für alle Teile der Bevölkerung auch zukünftig erschwinglich bleiben.

Vor diesem Hintergrund sind zusätzlichen Belastungen in der gegenwärtigen multiplen Krisensituation unbedingt zu vermeiden, um die Wettbewerbsfähigkeit der Tiefkühlwirtschaft nicht zu beschädigen. Zum Erhalt der Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Unternehmen sollten alle Anstrengungen unternommen werden, um EU-weit einheitliche Konzepte und Lösungen umzusetzen.

Berlin, Februar 2023

## Nachhaltigkeit

### **Zukunftswerkstatt: Tiefkühlwirtschaft auf dem Weg zur Klimaneutralität**

Bis 2045 will Deutschland klimaneutral werden. Um diese politische Vorgabe zu erreichen, sind Unternehmen und Zivilgesellschaft aufgerufen, ihre Anstrengungen zu intensivieren. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) als Interessenvertretung, Kommunikations- und Informationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft hat daher 2022 den Startschuss gegeben für die „Zukunftswerkstatt: Tiefkühlwirtschaft auf dem Weg zur Klimaneutralität“. Mit dieser Initiative will das **dti** dazu beitragen, die Branche durch eine enge Kooperation entlang der TK-Wertschöpfungskette und im Austausch mit der Wissenschaft fit für die Klimaneutralität zu machen.

#### **Echte Lösungen statt Greenwashing**

„Gemeinsam handeln statt nur reden – das ist unser Motto für mehr Klimaschutz, für eine zukunftsfähige, nachhaltige Tiefkühlbranche und für echte Lösungen statt Greenwashing“, sagt Sabine Eichner, Geschäftsführerin des **dti**. „In der Zukunftswerkstatt erarbeiten wir gemeinsame Antworten für die Unternehmen auf ihrem Weg zur Klimaneutralität und geben Impulse für die gesamte Lebensmittelwirtschaft. Denn die Herausforderungen zum Schutz unserer natürlichen Ressourcen und des Klimas können wir nur gemeinsam bewältigen.“

#### **Einheitliche Methoden für die Klimabilanzierung**

In der Zukunftswerkstatt gestaltet die Tiefkühlwirtschaft mithilfe moderner agiler und digitaler Arbeitstechniken den Transformationsprozess in der Branche. Dabei arbeitet das **dti** mit renommierten wissenschaftlichen Partnern zusammen und nutzt das Know-how der Unternehmen, um wissenschaftlich basierte und zugleich praxisgerechte Lösungen zu entwickeln. Gemeinsam mit seinen Mitgliedern entwickelt das **dti** Methoden für die Klimabilanzierung, Lösungsansätze für die Reduktion von Treibhausgasemissionen und Anforderungen für ein Klimalabel. Ziel ist es, die Entwicklung und Anwendung einheitlicher Methoden für die Klimabilanzierung voranzubringen und darauf aufbauend eine Branchen Klimabilanz und ein Klimaziel für die Tiefkühlwirtschaft zu formulieren.

#### **Nachhaltigkeit in der Tiefkühlwirtschaft**

Nachhaltiges Handeln und Wirtschaften spielen für die Tiefkühlbranche seit vielen Jahren eine wichtige Rolle – energieeffiziente Lösungen sind seit jeher ein Muss für die Unternehmen. Die Tiefkühlwirtschaft ist Vorreiter für Nachhaltigkeit, unterstützt vom **dti** als Branchenverband.

Bereits 2012 hat das Öko-Institut Freiburg TK-Klimabilanzen errechnet, die gezeigt haben, dass TK nicht klimaschädlicher ist als andere Lebensmittelangebotsformen. Auf dem Gebiet der Lebensmittelverluste hat die Branche kürzlich als erste überhaupt im Projekt „Check Food Waste“ Daten vorgelegt, die zeigen, dass die Branche bereits sehr ressourcenschonend arbeitet und über die gesamte Kette hinweg sehr geringe Verluste aufweist.

Auf diesen Erfahrungen baut die Zukunftswerkstatt auf und hilft dabei, die Energie- und Ressourceneffizienz der Tiefkühlwirtschaft weiter zu verbessern, die Treibhausgasemissionen zu reduzieren und den Rohwarenbezug noch nachhaltiger auszurichten.

Partner des **dti** bei der Zukunftswerkstatt sind die Transformationsberatung „The Morph Company“ und das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke.

Mehr Informationen zur Zukunftswerkstatt finden Sie auf [www.tiefkuehl-klimaneutral.de](http://www.tiefkuehl-klimaneutral.de).

## Nachhaltigkeit

### Check Food Waste

Mit dem Pilotprojekt „Check Food Waste“ hat das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) erstmals eine wissenschaftliche Methode und ein praxiserprobtes Tool entwickelt, mit dem Unternehmen Lebensmittelverluste einheitlich und praxisnah nach internationalen Standards erfassen können. Im Herbst 2022 hat das **dti** die Ergebnisse vorgelegt und die Herangehensweise so für alle interessierten Unternehmen und Multiplikator:innen öffentlich zugänglich gemacht.

### Fast keine Lebensmittelverluste bei fertig produzierten TK-Produkten

Engagierte Unternehmen aus der Tiefkühlwirtschaft haben die „Check Food Waste“-Methode 2021 als Vorreiter eingesetzt und als erste Teilbranche der Lebensmittelindustrie systematisch erfasste Daten zu den Verlusten in Verarbeitung und Vertrieb vorgelegt. Die Ergebnisse zeigen, dass die beteiligten Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft beim Einsatz von Lebensmittelrohwaren bereits sehr effizient und ressourcenschonend vorgehen: 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. Lebensmittelverluste entstehen, sobald Lebensmittel diesem ursprünglichen Zweck nicht zugeführt werden.

### End-to-end-Verwertung kostbarer Rohstoffe

Per Definition gehören zum Beispiel Schälreste von Kartoffeln, Äpfeln oder Brokkoli zu verzehrfähigen Lebensmitteln, obwohl sie aufgrund von Konsumpräferenzen und mangelnder Nachfrage nicht in jedem Fall weiterverarbeitet werden können. Viele Tiefkühl-Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette arbeiten im Sinne einer End-to-end-Verwertung der wertvollen Rohstoffe daran, auch diese Nebenströme weiter zu Lebensmitteln zu verarbeiten – entweder durch Kooperationen mit anderen Abnehmern oder durch Produktinnovationen. So werden aus Apfelschalen, die als Nebenprodukt anfallen, Konfitüren produziert, oder aus Gemüseschälresten Suppen gekocht. Aus Abfällen, die nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, entsteht zum Beispiel Tierfutter.

### Systematische Erfassung von Lebensmittelverlusten

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 wurde in Kooperation mit Fachexpert:innen 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.

### 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“, sagt **dti**-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „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.“

Mit dem Projekt kommen die Teilnehmenden ihrer Verpflichtung aus einer Grundsatzvereinbarung mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) nach, die das **dti** 2020 stellvertretend für die Tiefkühlbranche unterschrieben hat.

Projektpartner des **dti** beim Projekt „Check Food Waste“ sind die fjol GmbH und das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) an der Universität Witten/Herdecke.

Mehr Informationen zum Pilotprojekt „Check Food Waste“ finden Sie auf <https://www.tiefkuehlkost.de/tk-fuer-alle/nachhaltigkeit-qualitaet/nachhaltigkeit-tk/pilotprojekt-check-food-waste>

## PRESSEMITTEILUNG

### **„Wirtschaftspolitische Strategie für eine wettbewerbsfähige Ernährungswirtschaft fehlt“**

#### **Kommentar des Deutschen Tiefkühlinstituts (dti) anlässlich des Starts der Internationalen Grünen Woche**

Berlin, 19. Januar 2023. Morgen startet die Internationale Grüne Woche in Berlin. Im Fokus der Messe stehen die großen Zukunftsthemen Nachhaltigkeit, Ernährungssicherheit und Klimaschutz. Auch das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti) wird als Interessenvertretung der Tiefkühlwirtschaft mit vor Ort sein.

#### **Tiefkühlwirtschaft Branchenpionier in Sachen Nachhaltigkeit**

„Die Tiefkühlwirtschaft bietet gesunde, frische und bezahlbare Lebensmittel für alle Menschen in unserem Land an. Unsere Tiefkühlprodukte sind wichtige Bausteine für eine sichere Lebensmittelversorgung und eine gesunde, nachhaltigere Ernährung“, kommentiert dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner anlässlich des morgigen Starts der Grünen Woche. „Tiefkühlprodukte sind nachhaltig: Unsere Unternehmen investieren schon lange mit Überzeugung in Energieeffizienz und Klimaschutz. Die Tiefkühlwirtschaft hat Nachhaltigkeitsziele und -strategien formuliert und arbeitet täglich daran, die enormen gegenwärtigen Herausforderungen zu bewältigen. Das belegen wir als Branchenverband mit Leuchtturmprojekten wie zum Beispiel [Check Food Waste](#)‘, mit dem wir als erste in der Lebensmittelbranche unsere Vorreiterrolle bei der Ressourcenschonung unter Beweis gestellt haben. Mit der [Zukunftswerkstatt](#)‘ haben wir außerdem 2022 den Startschuss für den Weg der Tiefkühlwirtschaft zur Klimaneutralität gegeben.“

#### **dti fordert politische Strategie für die Ernährungswirtschaft**

dti-Chefin Sabine Eichner appelliert an die Politik, den Dialog mit den Tiefkühlunternehmen aufzunehmen, die Branche bei den laufenden Transformationsprozessen wirksam zu unterstützen und die Vorteile von Tiefkühlprodukten strategisch zu nutzen. „Nach wie vor fehlt eine überzeugende wirtschaftspolitische Strategie für die Ernährungswirtschaft, die die Wettbewerbsfähigkeit der zahlreichen kleinen und mittleren Unternehmen sowie der Familienunternehmen erhält. Sie stehen angesichts der multiplen Krisen unter enormen Druck und haben mit immer mehr Regulierungen zu kämpfen, wie zum Beispiel dem neuen Lieferkettengesetz. Hier fordern wir mehr Weitsicht und Verständnis der Politik für die Nöte der Lebensmittelwirtschaft, die Tag und Nacht dafür arbeitet, die Menschen in Deutschland verlässlich mit bezahlbaren Lebensmitteln zu versorgen. Die Unternehmen wollen mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz umsetzen, brauchen dazu aber die Unterstützung der Politik – vor allem verlässliche Rahmenbedingungen, mit wissenschaftlichen fundierten Konzepten und Methoden und einen zügigen Ausbau der neuen Energieinfrastruktur, in der die Tiefkühlwirtschaft als ‚Energiespeicher‘ eine bedeutsame Rolle einnehmen kann.“

#### **„Nationale Alleingänge der Ernährungspolitik beenden!“**

Mit Blick auf die aktuellen Anstrengungen des Bundesernährungsministers Cem Özdemir bei Themen wie dem Nutri-Score oder Herkunftskennzeichnung kritisiert Eichner außerdem die aus Sicht des dti zu einseitige Fokussierung auf den deutschen Markt: „Die Bundesregierung muss endlich zu ihrer europäischen Verantwortung stehen: Wir brauchen keine nationalen Alleingänge, sondern Lösungen im EU-Binnenmarkt, sonst gefährden wir unseren Wirtschaftsstandort.“



Das gilt für die weitere Arbeit an dem Kennzeichnungssystem ‚Nutri-Score‘, bei dem die Tiefkühlwirtschaft Vorreiter war, aber aber auch für die Pläne von Özdemir zur Herkunftskennzeichnung oder zum Umbau der Tierhaltung.

Bis Ende 2023 will die Bundesregierung eine umfassende Ernährungsstrategie beschließen. Das **dti** begleitet diesen Prozess von Beginn an und hat das Eckpunktepapier der Bundesregierung vom 21.12.2022 [umfassend kommentiert](#).

*Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt rund 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 15 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.*

Diese Pressemeldung finden Sie im Internet auf [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)

**Weitere Informationen:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.

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)

## PRESSEMITTEILUNG

### Tiefkühlvorteile für die Ernährungsstrategie nutzen

Kabinett verabschiedet Eckpunktepapier zur Ernährungsstrategie –Tiefkühlwirtschaft nimmt Stellung

Berlin, 21. Dezember 2022. Die Bundesregierung hat heute das Eckpunktepapier zur Ernährungsstrategie verabschiedet. Sie soll bis Ende 2023 unter Federführung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finalisiert und von der Bundesregierung beschlossen werden. Die Ernährungsstrategie soll als Dachstrategie ernährungspolitische Ziele und Leitlinien vorgeben, Handlungsfelder definieren und konkrete Maßnahmen beinhalten. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) begleitet den Prozess von Beginn an und nimmt zur heutigen Entscheidung des Kabinetts Stellung:

#### „Tiefkühlkost zentraler Lösungsmotor und Gamechanger“

„Die Tiefkühlwirtschaft möchte einen konstruktiven Beitrag leisten bei der Erarbeitung der Ernährungsstrategie. Tiefkühlkost ist ein zentraler Lösungsmotor und Gamechanger auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Ernährung: Deshalb müssen Tiefkühlprodukte in der Ernährungsstrategie eine wichtige Rolle spielen“, sagt Sabine Eichner, **dti**-Geschäftsführerin.

Kritisch blickt die Branche jedoch auf die Zielvorgaben, die mit den Stakeholdern aus Sicht des **dti** noch nicht ausreichend diskutiert wurden. „Das Eckpunktepapier konzentriert sich zu einseitig auf die Konsument:innen und verliert dabei die Angebotsseite aus dem Blick“, so Eichner. „Nur wenn Angebot und Nachfrage im Einklang stehen, wird eine nachhaltigere Ernährung möglich. Auch die Lebensmittelhersteller müssen einbezogen werden – sie sollen das Beschlossene schließlich in verkaufsfähige Produkte umsetzen!“

#### Pflanzenanbau attraktiv machen für die Landwirtschaft

Vegane und vegetarische Innovationen finden sich mittlerweile in jeder Tiefkühlabteilung. Dies entspricht der Ernährungsstrategie des BMEL, die eine vermehrt pflanzenbasierte Ernährung vor Augen hat. Um dieses Ziel zu erreichen, muss jedoch das verfügbare Angebot an pflanzlichen Rohstoffen noch deutlich ausgeweitet werden: „Pflanzliche Alternativen liegen zwar im Trend, bilden aber immer noch nur eine kleine Nische im Tiefkühlsortiment, das gilt auch für Bioprodukte“, sagt **dti**-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Deshalb gilt es erst einmal, die Produktion pflanzlicher und ökologischer Produkte so zu fördern, dass der Anbau für die Landwirt:innen auch finanziell attraktiv ist.“ Schon heute ist es für die Tiefkühlwirtschaft schwierig, in Deutschland ausreichend Landwirt:innen für den Anbau unter Vertrag zu nehmen.

#### Keine Lebensmittelgruppen ausschließen

Eine Ernährungsstrategie, die breite Akzeptanz in der Bevölkerung finden soll, darf nicht per se bestimmte Lebensmittel oder Lebensmittelgruppen ausschließen. Das wäre aber der Fall, wenn die Vorgabe „nur noch regional“ lauten würde. Die Tiefkühlwirtschaft ist auf den Import von Rohwaren aus anderen Ländern angewiesen, um Lebensmittel saisonal unabhängig in gleichbleibend hoher Qualität anbieten zu können. „Gerade die Vielfalt unserer Tiefkühlprodukte ermöglicht ein Angebot an die Konsument:innen, aus dem jede:r Einzelne den für sich richtigen Weg für eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung wählen kann“, so Eichner. „Wir sind überzeugt, dass die Verbraucher:innen als mündige Bürger:innen auch ohne Eingriffe des Staates zu einem gesünderen Lebensstil finden.“

Die Bundesregierung sollte die Priorität darauflegen, die Ernährungskompetenz und Bewegungsförderung in allen Lebensphasen zu verbessern und so einen gesundheitsbewussten Lebensstil der Bevölkerung zu unterstützen.“

### **Tiefkühlwirtschaft steht mit Expertise und Praxis-Knowhow für Dialog bereit**

Im Rahmen der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie des BMEL hat sich das **dti** bereits mit einem Beitrag zur Salzreduktion in Tiefkühlpizza erfolgreich eingebracht. Wie das Max Rubner-Institut (MRI) belegt, sind die Hersteller auf einem guten Weg, den Konsument:innen ernährungsphysiologisch optimierte Produkte anzubieten. Die Branche kennt die Wünsche ihrer Kund:innen und geht durch Rezepturanpassungen und Innovationen auf diese ein. Dies belegen unter anderem funktionierende, freiwillige Selbstverpflichtungen. „Nur, wenn die Unternehmen mit ihrem Knowhow aus der Praxis in die politischen Prozesse einbezogen werden, entstehen sinnvolle Vorgaben und Prozesse, um die Ziele der Ernährungs- und Gesundheitspolitik zu erreichen“, unterstreicht **dti**-Chefin Eichner die Dialogbereitschaft der Tiefkühlwirtschaft im weiteren politischen Prozess.

*Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt rund 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 15 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.*

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

### **Weitere Informationen:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.  
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)

## PRESSEMITTEILUNG

### „Es ist noch viel Luft nach oben...“

#### Ein Jahr Ampelkoalition – Erstes Fazit der Tiefkühlwirtschaft

Berlin, 7. Dezember 2022. Vor einem Jahr ist die Ampel-Koalition aus SPD, Bündnis 90/Die Grünen und FDP unter dem Motto „Mehr Fortschritt wagen“ in die Regierung gestartet: Am 8. Dezember 2021 wurde Olaf Scholz als Bundeskanzler gewählt und vereidigt. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) hatte im September 2021 für die Tiefkühlwirtschaft [Wahlprüfsteine zur Bundestagswahl](#) formuliert und zieht nun ein erstes, kritisches Fazit:

„Nach einem Jahr Ampel-Koalition fällt unsere Zwischenbilanz für die rot-grün-gelbe Ernährungs- und Wirtschaftspolitik mager aus“, fasst Sabine Eichner, Geschäftsführerin des **dti**, zusammen. „Vieles, was im Koalitionsvertrag festgelegt wurde, ist bis jetzt nicht oder nur teilweise umgesetzt worden. Dies liegt natürlich daran, dass nach dem Angriff Russlands auf die Ukraine die Zeichen auf Krisenbewältigung standen. Aber dennoch: Gerade in der Krise erwartet die Tiefkühlwirtschaft mehr Unterstützung und mahnt dringend Entlastungen angesichts der enorm gestiegenen Energiekosten sowie ein Belastungsmoratorium an. Für eine wettbewerbsfähige und sichere Lebensmittelversorgung in Deutschland brauchen wir eine starke Tiefkühlindustrie!“

#### Ernährungspolitik

Bei dem wichtigen Nachhaltigkeitsziel, die Lebensmittelverschwendung einzudämmen, ist bisher wenig Zielführendes geschehen. Das **dti** blickt kritisch auf das Vorhaben des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), eine Halbierung der **Lebensmittelverluste in der Verarbeitung vorzugeben**. Um dieses Ziel zu erreichen, sollen nach Ansicht des BMEL verbindliche Sektor-Ziele definiert werden, für die aber die wissenschaftlichen Datengrundlagen fehlen. Die Tiefkühlwirtschaft dagegen hat als erste Teilbranche der Lebensmittelindustrie 2021 mit der [„Check Food Waste“-Methode](#) Lebensmittelverluste systematisch erfasst. „Nur wer Lebensmittelverluste misst, kann sie weiter wirksam reduzieren“, sagt **dti**-Chefin Eichner. „Gleichzeitig sehen wir aber auch, dass die meisten Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft bereits sehr effizient arbeiten: Pauschale Zielvorgaben seitens der Politik sind deshalb nicht das richtige Mittel, um Verluste weiter zu reduzieren. Wir brauchen mehr Aufklärung und Ansätze für die privaten Haushalte, in denen mehr als die Hälfte der Lebensmittelverluste entsteht.“

Ein wichtiges Ziel der Ampel-Koalition ist die Formulierung einer **„Ernährungsstrategie“** bis 2023. Das BMEL hat diesen Prozess nun gestartet; das **dti** beteiligt sich aktiv und konstruktiv: „Tiefkühlkost muss in der Ernährungsstrategie eine wichtige Rolle spielen“, fordert **dti**-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Frische, natürliche und lange haltbare Lebensmittel sind unverzichtbar, um die Versorgung und die Ernten zu sichern und eine gesunde, nachhaltige und nährstoffreiche Ernährung zu gewährleisten.“

Skeptisch blickt die Tiefkühlwirtschaft auf die angekündigte Weiterentwicklung eines EU-weiten **Nutri-Scores**. Mit dieser Kennzeichnung können Verbraucher:innen beim Einkaufen Lebensmittel der gleichen Produktkategorie einfach miteinander vergleichen. Die Tiefkühlbranche war auch beim Nutri-Score Vorreiterin für Transparenz: Das Label ist in der Tiefkühl-Abteilung sehr weit verbreitet, wie [der aktuelle Marktcheck der Verbraucherzentrale Hamburg](#) zeigt. Das BMEL

tut bisher zu wenig, um die Einführung in der EU voranzubringen, die Anwendung in der deutschen Wirtschaft zu unterstützen und die Bekanntheit der Kennzeichnung bei den Verbraucher:innen zu steigern. Im Gegenteil: Die überarbeiteten Leitlinien zur Berechnung des Nutri-Score machen den marktwirtschaftlichen Anreiz für Unternehmen zunichte, sich durch die Überarbeitung ihrer Rezepturen eine bessere Kategorie zu „verdienen“.

Im Ampel-Koalitionsvertrag steht das Vorhaben, eine umfassende **Herkunftskennzeichnung** für Lebensmittel einzuführen. Von einer nationalen Insellösung ist allerdings dringend abzuraten. In einem ersten Austausch zwischen BMEL und Wirtschaftsverbänden hat das **dti** seine Position klar gemacht: Eine Herkunftskennzeichnung von einzelnen Zutaten in verarbeiteten Lebensmitteln, wie vom BMEL vorgeschlagen, lehnt die Tiefkühlwirtschaft ab. Nutzen und Kosten für ein solches Projekt stehen in keinem sinnvollen Verhältnis.

Die Ampel hat sich außerdem vorgenommen, **pflanzliche Alternativen** zu Fleischprodukten zu stärken. Hierfür wäre es aus Sicht des **dti** unbedingt notwendig, die landwirtschaftliche pflanzliche Produktion attraktiver zu machen. Schon heute haben unsere Verarbeitungsunternehmen Schwierigkeiten, die notwendigen Rohstoffmengen zu bekommen. Es fehlen Anreize für die Bauern, das Anbauangebot auszuweiten.

### **Wirtschaftspolitik**

Das alles bestimmende Thema in diesem Jahr waren und sind für die Tiefkühlwirtschaft die massiv gestiegenen Energiepreise in Folge des russischen Angriffs auf die Ukraine. Diese stellen die Unternehmen zusätzlich zu den bereits bestehenden Belastungen durch gestörte Lieferketten, Rohstoffknappheit oder Fachkräftemangel vor enorme Herausforderungen. Das **dti** schätzt die intensive politische Arbeit an den finanziellen Entlastungen angesichts der massiven Kostensteigerungen für Energie, [warnt jedoch vor einer erheblichen nationalen Wettbewerbsverzerrung](#), wenn die Energiepreisbremsen so wie vom Kabinett beschlossen umgesetzt werden.

„Für die Zukunft der Tiefkühlwirtschaft wünschen wir uns eine gesicherte Rohstoff- und Energieversorgung, ein klares Bekenntnis zu europäischen Regelungen im Lebensmittelrecht und eine wertschätzende Rolle für Tiefkühlprodukte in der Ernährungsstrategie“, sagt **dti**-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Sie sind für die gesunde, nachhaltigere Ernährung der Menschen unverzichtbar. Die Wettbewerbsfähigkeit der Tiefkühlwirtschaft muss durch bezahlbare Energie und einen zügigen Ausbau Erneuerbarer Energien unterstützt werden. Wir müssen das Regulierungsdickicht straffen und steuerliche Verbesserungen erreichen. Die Unternehmen brauchen alle Kraft für mehr Investitionen in Nachhaltigkeit und Klimaschutz. Dazu suchen wir den Dialog mit den Ampel-Parteien.“

*Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt rund 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 15 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.*

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

**Weitere Informationen:**

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)

## PRESSEMITTEILUNG

### **Energiepreisbremsen: Tiefkühlwirtschaft mahnt nochmals dringende Nachbesserungen an**

Berlin, 14. Dezember 2022. Heute hat der Ausschuss für Klimaschutz und Energie des Deutschen Bundestages die Gesetzesentwürfe sowie Entschließungs- und Änderungsanträge zur so genannten Gas- und Strompreisbremse beraten, die morgen, am 15. Dezember, vom Parlament beschlossen werden sollen. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (*dti*) begrüßt die intensive politische Arbeit an den finanziellen Entlastungen angesichts der massiven Kostensteigerungen für Energie, sieht jedoch noch dringenden Nachbesserungsbedarf. Diesen haben wir heute kurzfristig in einem Schreiben an die betreffenden Ausschüsse sowie das Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz mitgeteilt.

„Wir haben großen Respekt vor der politischen Arbeit an den hochkomplexen Entlastungsmaßnahmen, die unter großem Zeitdruck stattfindet und den verantwortlichen Akteur:innen viel abverlangt“, sagt *dti*-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Damit die Energiepreisbremsen aber wirklich die gewünschte Wirkung entfalten können und die Wettbewerbsfähigkeit der Unternehmen verbessert wird, ist noch dringende Nacharbeit nötig.“

Die Tiefkühlwirtschaft bittet daher darum, folgende Aspekte bei den aktuell vorliegenden Gesetzesentwürfen bei den abschließenden Beratungen in Bundestag und Bundesrat unbedingt zu berücksichtigen:

#### **Contractoren-Lösungen einbeziehen, um einen Ausschluss eines Großteils der Industrie von den Entlastungen zu vermeiden**

Die Entlastungsmaßnahmen müssen unbedingt Energielieferungen berücksichtigen, bei denen die Kälteerzeugung durch Energieerzeuger, Contractoren oder sonstige Dienstleister erfolgt. Diese Anlagen ersetzen in vielen Fällen Anlagen der Industrie und würden nach den aktuell vorliegenden Entwürfen ausgeschlossen werden. Dies wäre ein kompletter Widerspruch zur geförderten Wärmeversorgung, denn Kälteversorgung ist der Wärmeversorgung gleichzustellen. Falls es bei dem vorgesehenen Ausschluss von Contracting-Lösungen bleibt, befürchten wir, dass mindestens 50 % der Industrieunternehmen nicht von den Entlastungsmaßnahmen berücksichtigt werden – das hätte fatale Folgen für die wirtschaftliche Situation dieser Unternehmen, sowie für den Wirtschaftsstandort und die Verbraucher:innen. Weitere Preiserhöhungen bei Lebensmitteln wären die Folge!

#### **Kraft-Wärme-Kälte-Kopplungsanlagen bei der Entlastung „klassischen“ Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen gleichstellen**

Der aktuelle Gesetzesentwurf zur Gaspreisbremse sieht Entlastungen derzeit nur für Unternehmen mit „klassischen“ Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen (KWK-Anlagen) vor. Die Tiefkühlwirtschaft nutzt jedoch KWK-Anlagen, die mit einer Absorptionskälteanlage verbunden sind, also Kraft, Wärme UND Kälte koppeln. Denn die Prozesskälte ist für die Produktion in Tiefkühlunternehmen zwingend erforderlich. Zudem trägt diese Technik zur energieeffizientesten Energieerzeugung bei. Es gibt daher keinen sachlichen Grund, diese Kraft-Wärme-Kälte-Kopplungsanlagen nicht ebenfalls in die Entlastung einzubeziehen.

## **Hürden für Inanspruchnahme von Entlastungen abbauen**

Damit die Entlastungen durch die Energiepreisbremsen wirken und bei der Wirtschaft ankommen, ist es wichtig, die bürokratischen und administrativen Hürden so gering wie möglich zu halten und unnötige Auflagen zu vermeiden. Wir empfehlen deshalb dringend, die Voraussetzungen für die Inanspruchnahme von Entlastungen für die Unternehmen auf das Nötigste zu beschränken.

## **Unkalkulierbare Risiken für Unternehmen vermeiden – Verbindung zwischen EBITDA 2021 und EBITDA 2023 abschaffen!**

Die momentan vorgesehene Verbindung des Gewinns vor Zinsen, Steuern, Abschreibungen und sonstigen Finanzierungsaufwendungen (EBITDA) aus dem Jahr 2021 mit dem aus dem Jahr 2023 schränkt Unternehmen ein, die Energiekostensteigerungen bereits weitergeben mussten. Auch eine Rückabwicklung von Preiserhöhungen würde ein enormes Risiko bedeuten, da die Prüfbehörde Anträge kürzen oder gar ganz ablehnen könnte. Dadurch entsteht für viele Unternehmen ein unkalkulierbares Risiko, und außerdem die Notwendigkeit, Rückstellungen zu bilden. Wir raten dringend dazu, diese Verbindung aufzuheben bzw. zumindest festzulegen, dass das EBITDA 2023 ohne Berücksichtigung der Entlastungen nicht größer als 2021 sein darf.

Sichere und bezahlbare Energie ist für die Tiefkühlwirtschaft essentiell, denn sie sorgt verlässlich für einen wichtigen Teil der Lebensmittelversorgung der Menschen in Deutschland. Tiefgekühlte Lebensmittel werden nicht nur in privaten Haushalten täglich eingesetzt, sondern sie stehen auch für Verpflegungskonzepte in der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie.

*Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt rund 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 15 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.*

Diese Pressemeldung finden Sie im Internet auf [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)

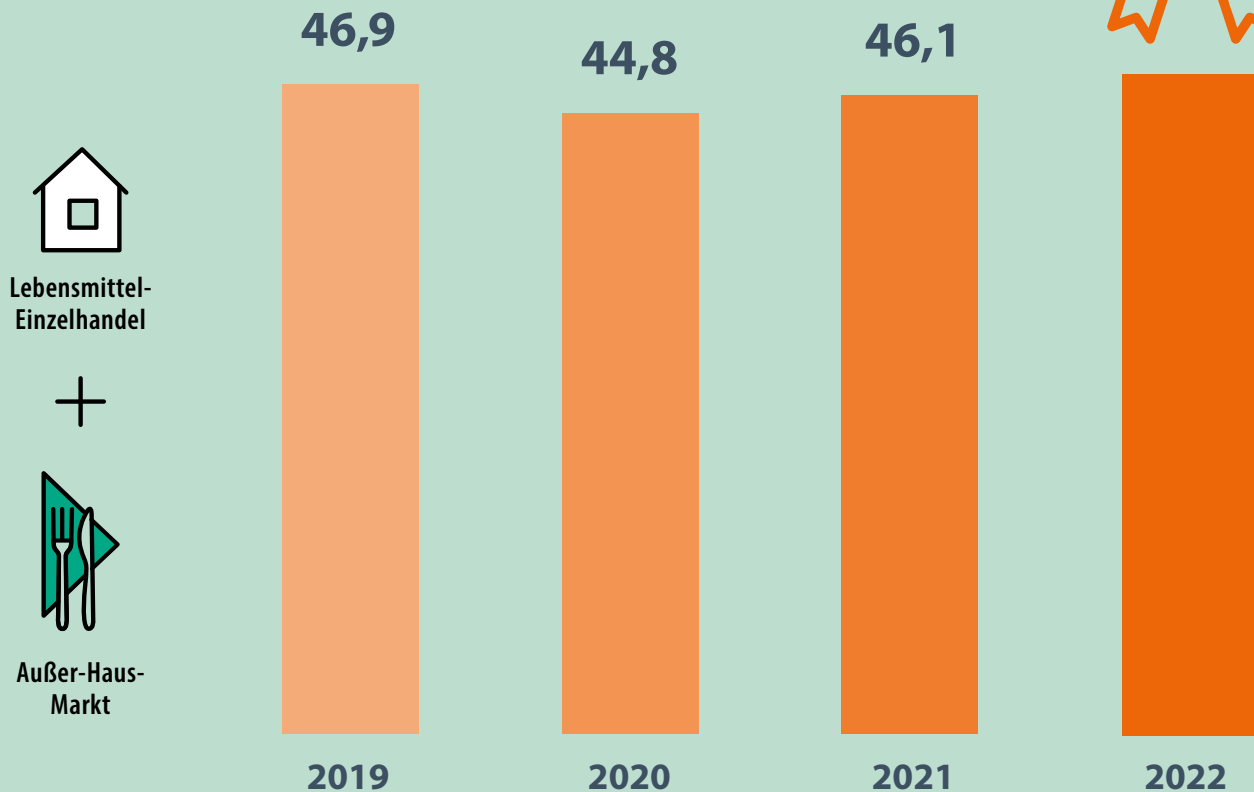
### **Weitere Informationen:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.  
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)



# PRO-KOPF-VERBRAUCH TIEFKÜHLPRODUKTE

Gesamtmarkt Deutschland (in Kilogramm, ohne Speiseeis)



Quelle: **dti**-Absatzstatistik 2022  
Deutsches Tiefkühlinstitut e. V., Reinhardstr. 46, 10117 Berlin,  
Tel.: 030 2809 362-0; [infos@tiefkuehlkost.de](mailto:infos@tiefkuehlkost.de); [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)

**INNOVATIV.**  
**FRISCH.**  
**NACHHALTIG.**  
100 Jahre Tiefkühlung

**dti**  
Deutsches  
Tiefkühlinstitut

# TIEFKÜHLMARKT

Absatz in Tonnen nach Absatzkanälen (ohne Speiseeis)

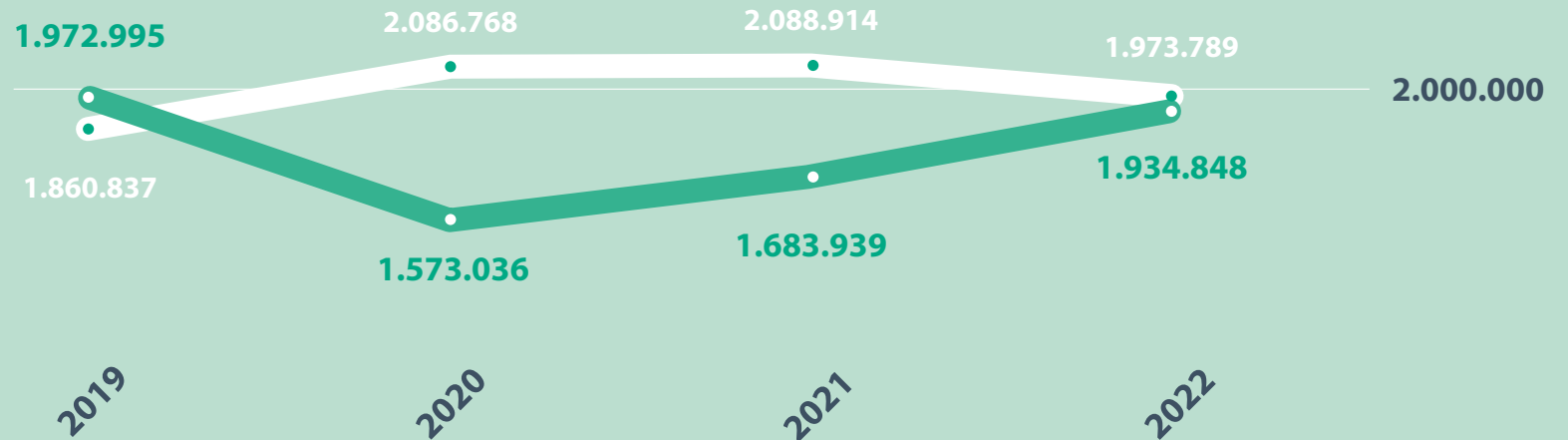
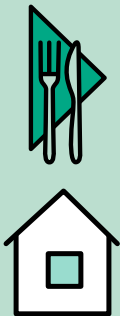
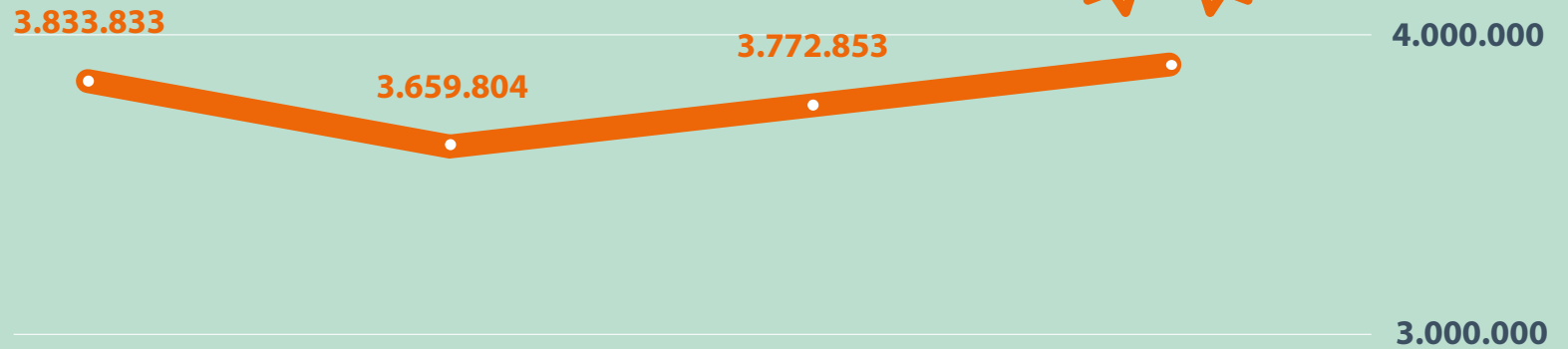


Gesamtmarkt



Lebensmittel-  
Einzelhandel

Außer-Haus-Markt



Inlandsabsatz in Tonnen: Lebensmittel-Einzelhandel (inkl. Heimdienste), Außer-Haus-Markt (Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung etc.)

Quelle: **dti**-Absatzstatistik 2022; Deutsches Tiefkühlinstitut e. V., Reinhardstr. 46, 10117 Berlin,

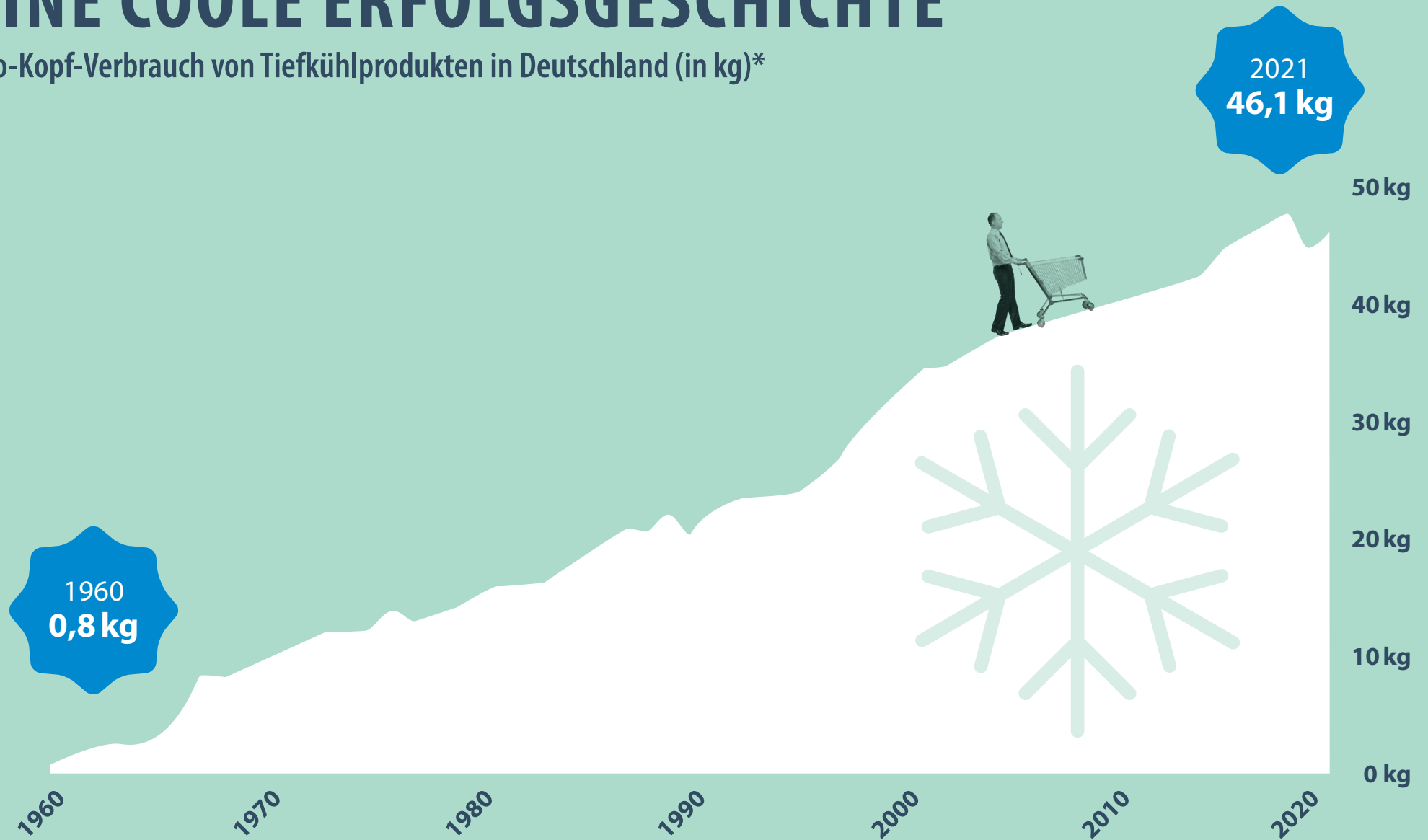
Tel.: 030 2809 362-0, [infos@tiefkuehlkost.de](mailto:infos@tiefkuehlkost.de) [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)

**INNOVATIV.**  
**FRISCH.**  
**NACHHALTIG.**  
100 Jahre Tiefkühlung

**dti**  
Deutsches  
Tiefkühlinstitut

# EINE COOLE ERFOLGSGESCHICHTE

Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland (in kg)\*



Quelle: Deutsches Tiefkühlinstitut \* ohne Speiseeis

INNOVATIV.  
FRISCH.  
NACHHALTIG.  
100 Jahre Tiefkühlung

**dti**  
Deutsches  
Tiefkühlinstitut

## **Kontakt:**

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

**Nina Kollas**

**Leitung Kommunikation**

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

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

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