

# facts & figures



Jahr	Fakten
1930	Am 6. März 1930 – also vor 92 Jahren – werden in einem kleinen Lebensmittelgeschäft in den USA erstmals tiefgekühlte Produkte verkauft.
1955	Auf der anuga (Allgemeine Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung) in Köln – der weltweit größten Fachmesse der Ernährungswirtschaft und Nahrungsmittelindustrie – werden erstmals tiefgekühlte Lebensmittel in Deutschland präsentiert.
1955	Vor 67 Jahren werden in Deutschland bereits vereinzelt die ersten tiefgekühlten Produkte – Fische, Fischfilets, Gemüse und Fleisch – in den Verkaufstruhen des Lebensmittelhandels angeboten.
1955	Wurden die Fischstäbchen von einem Tiefkühlkosthersteller in Großbritannien erfunden, um Kindern das Essen von gesundem Fisch schmackhaft zu machen. Seit 1959 gibt es die Fischstäbchen auch in Deutschland zu kaufen.
1956	Startete der „Köln-Bonner-Truhentest“: In der Rhein-Region wurden 400 Truhen aufgestellt, in denen mutige Lebensmittelhändler ihren Kunden die ersten tiefgekühlte Waren anbieten konnten – mit durchschlagendem Erfolg!
1956	Das Deutsche Tiefkühlinstitut wird gegründet. Seitdem unterstützt es die Tiefkühlkosthersteller in Deutschland mit Maßnahmen, die der Erzeugung, dem Vertrieb und der Verwendung tiefgekühlter Produkte dienen.
1958	Am 1. April 1958 werden in Deutschland erstmals gefrorene Mahlzeiten angeboten, die schnell warm serviert werden können. Diese bahnbrechende Erfindung wird die Verpflegung in Seniorenheimen, Kindergärten und Kliniken revolutionieren.
1966	Wird das erste Heimdienstunternehmen in Deutschland gegründet: ein Lieferdienst der Tiefkühlkost direkt nach Hause liefert. Die TK-Produkte werden in speziell ausgerüsteten Tiefkühlfahrzeugen transportiert.
1969	Wird von einem namhaften Hersteller tiefgekühlter Fertiggerichte das Catering in Deutschland eingeführt.
1970	Kam das erste Schlemmerfilet „à la Bordelaise“ in die Tiefkühltruhen des deutschen Handels. Bis heute ist das „Schlefi“ eines der gefragtesten Fischgerichte, das es mittlerweile in vielen verschiedenen Varianten zu kaufen gibt.
1970	Die erste Tiefkühlpizza – die „Pizza a la Romana“ – kommt in den deutschen Handel und ist eine echte Sensation. Heute zählt die Pizza zu den beliebtesten Produkten aus der Tiefkühltruhe.
1971	Gemeinsam mit dem Deutschen Roten Kreuz Berlin entwickelt ein Hersteller von Tiefkühlfertig-gerichten das „Essen auf Rädern“-System.
1975	Standen die ersten frischen Meisterwerke – Torten und Kuchen wie frisch vom Bäcker – in den Tiefkühltruhen des Handels und fix aufgetaut schon auf der heimischen Kaffeetafel.
1984	US-Präsident Ronald Reagan ruft im Jahr 1984 den „Frozen Food Day“ ins Leben, der seitdem jedes Jahr am 6. März gefeiert wird.

# facts & figures



Zahlen	Fakten
44,8 kg*	So hoch ist der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch eines jeden Bundesbürgers an tiefgekühlten Lebensmitteln in Deutschland pro Jahr. Tendenz steigend!
11,4 kg*	Damit geht der 1. Platz ganz klar an die TK-Backwaren: aus dieser TK-Warengruppe werden in Deutschland am meisten Produkte gekauft und verzehrt.
6,2 kg*	So viel TK-Gemüse verzehrt jeder Bundesbürger durchschnittlich pro Jahr.
5,7 kg*	tiefgekühlte Fertiggerichte werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf durchschnittlich gegessen.
5,4 kg*	Fleisch aus der Tiefkühltruhe landet jedes Jahr auf den Tellern. Der Löwenanteil davon entfällt auf den Gastronomiemarkt.
5,6 kg*	Genauso viele tiefgekühlte Kartoffelprodukte werden pro Jahr pro Kopf in Deutschland verzehrt. Der Renner aus der Tiefkühltruhe sind Pommes frites – die es im Handel auch NUR tiefgekühlt zu kaufen gibt.
13*	TK-Pizzen isst jeder Bundesbürger durchschnittlich im Jahr, in Kilogramm bedeutet das einen Pro-Kopf-Verbrauch von 4,2 kg. Die Pizza Salami ist die beliebteste Pizzasorte in Deutschland.
3,7 kg*	tiefgekühlter Fisch wird in Deutschland pro Jahr pro Kopf verzehrt.
3,4 kg*	beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch an tiefgekühlten Snacks.
98 Prozent**	der Deutschen kaufen, verwenden und essen tiefgekühlte Lebensmittel. Was so viel bedeutet, wie so gut wie jeder in Deutschland tut es. Eins steht also fest: Alle liebe Tiefkühlkost!
27*	Fischstäbchen werden in Deutschland pro Jahr pro Kopf verzehrt. Fischstäbchen zählen zu den beliebtesten Produkten aus der Tiefkühltruhe. Was sie so besonders macht: es gibt sie nur tiefgekühlt!
17.000	unterschiedliche TK-Produkte findet man in den Tiefkühltruhen des Lebensmittelhandels in Deutschland. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei.

\*Die Zahlen beziehen sich auf den Gesamtmarkt für Tiefkühlprodukte in Deutschland 2019/2020.

\*\*Hierbei handelt es sich um eine repräsentative Verbraucherstudie, die im Mai 2020 das Marktforschungsinstitut INNOFACT AG durchgeführt und vom Deutschen Tiefkühlinstitut beauftragt wurde