

COOL | FACTS 2024



TIEFKÜHL
MARKT



ZAHLEN
DATEN
FAKTEN



Deutsches
Tiefkühlinstitut

INHALT

Magische Marke:	
Pro-Kopf-Verbrauch erreicht erstmals 50 Kilogramm	3
Absatz Gesamtmarkt Tiefkühlprodukte	
Pro-Kopf-Verbrauch/Pro-Haushalt-Verbrauch	4
Absatzentwicklung/Umsatzentwicklung	5
Bedeutung nach Produktgruppen	6
3-Jahresvergleich	7
Absatz Lebensmittelhandel Tiefkühlprodukte	
Bedeutung nach Produktgruppen	8
3-Jahresvergleich	9
Absatz Außer-Haus-Markt Tiefkühlprodukte	
Bedeutung nach Produktgruppen	10
3-Jahresvergleich	11
Langfristige Entwicklung	
Pro-Kopf-Verbrauch/Pro-Haushalt-Verbrauch	12
Absatzentwicklung/Umsatzentwicklung	13
Tiefgekühlt is(s)t besser	14



Gerichte*



Fleisch, Wild, Geflügel (roh)



Gemüse



Snacks***



Pizza



Beilagen



Kartoffeln



Milcherzeugnisse, Süßspeisen



Backwaren



Obst, Obstsäfte



Fisch**



Alternativprodukte (pflanzenbasiert)

* Inkl. Eintöpfe u. Suppen
** inkl. Krusten- u. Weichtiere
*** inkl. Käse

Magische Marke: Pro-Kopf-Verbrauch erreicht erstmal 50 Kilogramm



Die Wachstumsstory geht weiter: 2024 verzeichnete der Absatz von TK-Produkten in Deutschland einen Zuwachs von 2,3 Prozent und der Verbrauch erreichte eine neue Rekordmarke: zum ersten Mal wurden in Deutschland glatte 50 Kilogramm Tiefkühlprodukte (2023: 49,4 Kilogramm) pro Kopf verbraucht. Der Umsatz der TK-Industrie stieg nominal um 2,7 Prozent auf insgesamt 22,6 Milliarden Euro, damit hat die Branche einen Anteil von 15 Prozent am Inlandsumsatz der Ernährungsindustrie.

Tiefkühlkost bleibt auch 2024 auf Erfolgskurs – trotz eines herausfordernden wirtschaftlichen Umfelds. Mit über zwei Millionen Tonnen Absatz im Lebensmittelhandel und wachsender Relevanz im Außer-Haus-Markt beweist die Kategorie einmal mehr ihre Stärke. Die Vorteile sprechen für sich: einfache Zubereitung, konstant hohe Qualität und eine Frische, die durch natürliche Kälte lange erhalten bleibt. So unterstützt TK nicht nur bei der Umsetzung einer ausgewogenen, schnellen und bezahlbaren Ernährung im Alltag, sondern erfüllt auch die hohen Ansprüche der Gastronomie – mit Planungssicherheit und wirtschaftlicher Effizienz. TK ist gefragt wie nie zuvor – im privaten Haushalt wie in der professionellen Küche.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Kommunikations- und Informationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt die politischen Interessen der Branche in Berlin. Das **dti** unterstützt seit seiner Gründung 1956 Mitgliedsunternehmen aus der gesamten Tiefkühlkette mit warengruppenübergreifender, markenneutraler Branchenkommunikation und einem regen Erfahrungsaustausch in seinen Netzwerken, um die positive Entwicklung des Tiefkühlmarktes weiter zu fördern. Das **dti** ist das Kompetenzzentrum für Medien, Verbraucher:innen, Absatzpartner und Politik, wenn es um TK geht.

Die wichtigsten Daten zum Tiefkühlmarkt erhebt das **dti** seit 1960 jährlich bei den Unternehmen in einer eigenen Erhebung und ist damit die einzige Quelle mit Gesamtmarktdaten für TK in Deutschland. Die „**cool facts 2024**“ bieten Ihnen eine anschauliche Zusammenfassung der aktuellen und langfristigen Marktentwicklungen, die in dieser Form einzigartig ist.

Gerne versorgen wir Sie mit weiteren Informationen – sprechen Sie uns jederzeit an!

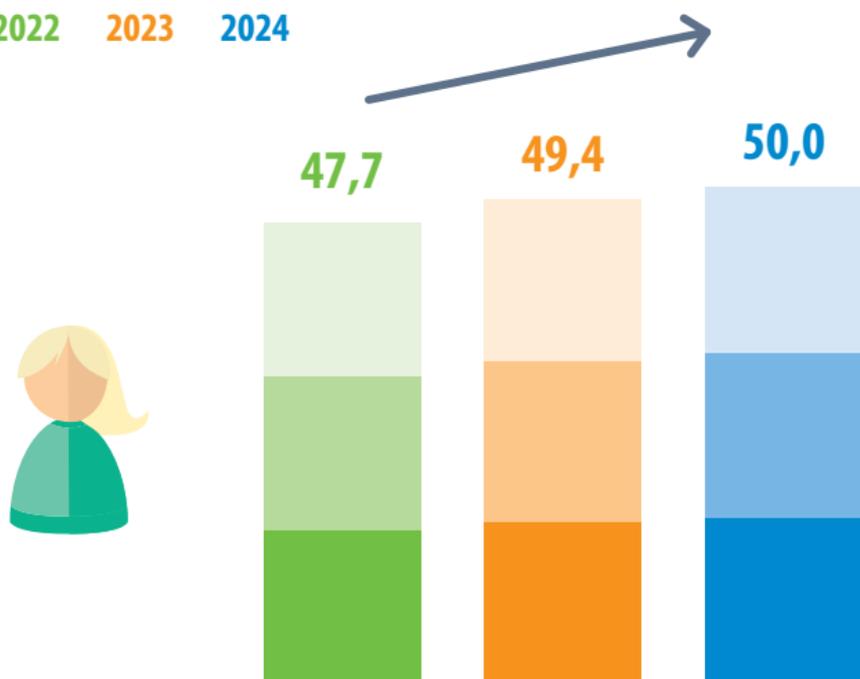
Ihr  Team

Gesamtmarkt Tiefkühlprodukte

Pro-Kopf-Verbrauch*

(in Kilogramm, ohne Speiseeis)

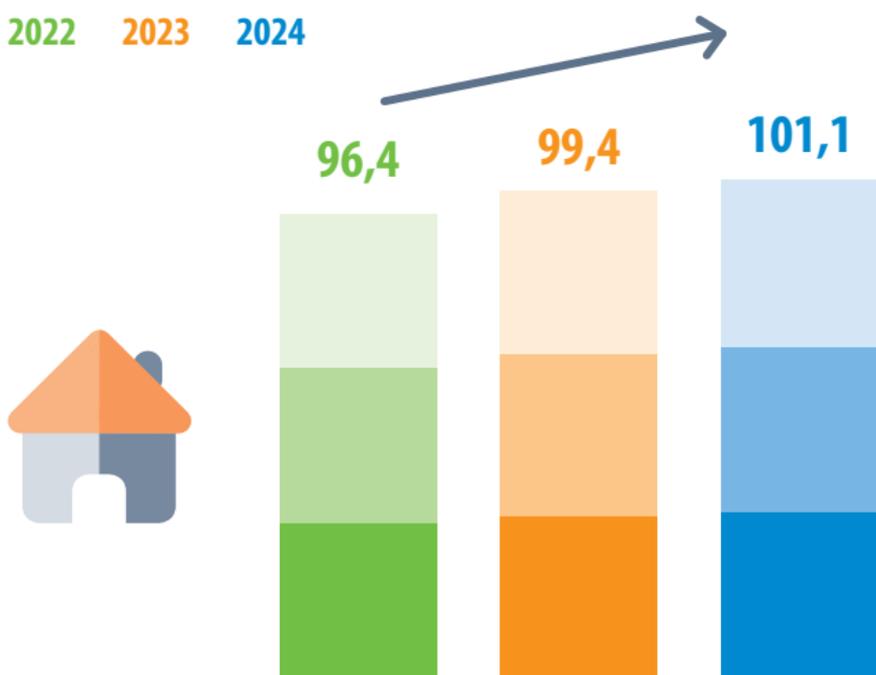
2022 2023 2024



Pro-Haushalt-Verbrauch*

(in Kilogramm, ohne Speiseeis)

2022 2023 2024

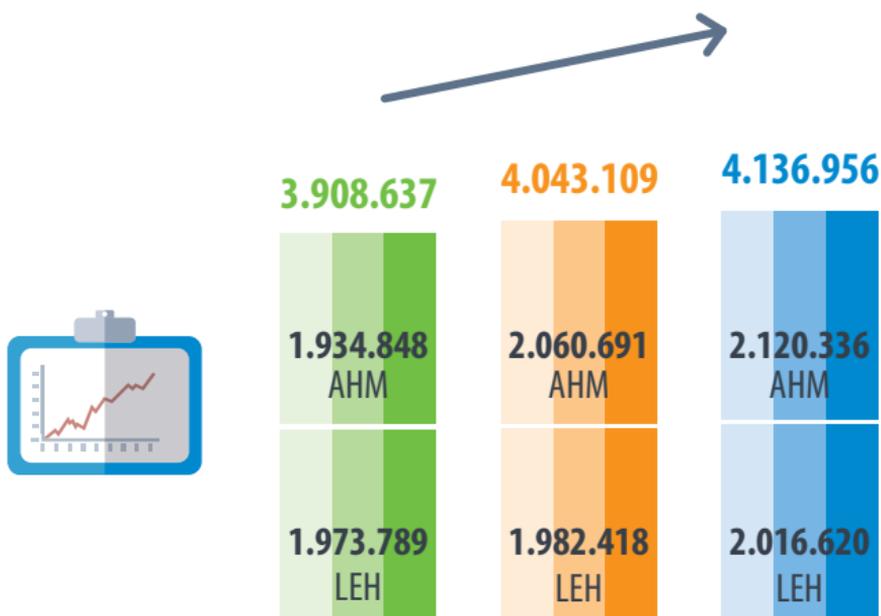


* Für die Berechnung des Pro-Kopf- und Pro-Haushalt-Verbrauchs wurden die von YouGov verwendeten Bevölkerungs- und Haushaltsdaten des Statistischen Bundesamtes zugrunde gelegt.

Absatzentwicklung

(in Tonnen, ohne Speiseeis)

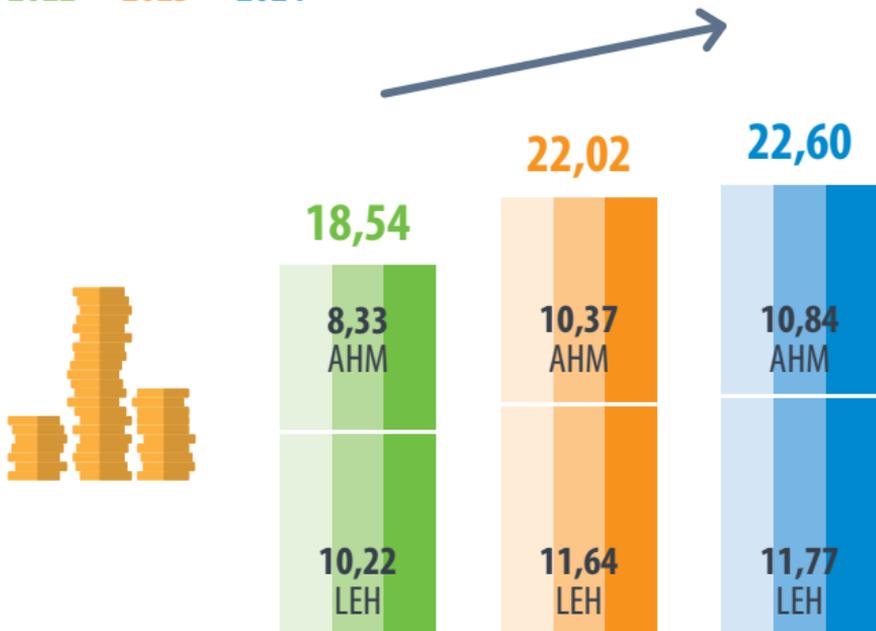
2022 2023 2024



Umsatzentwicklung

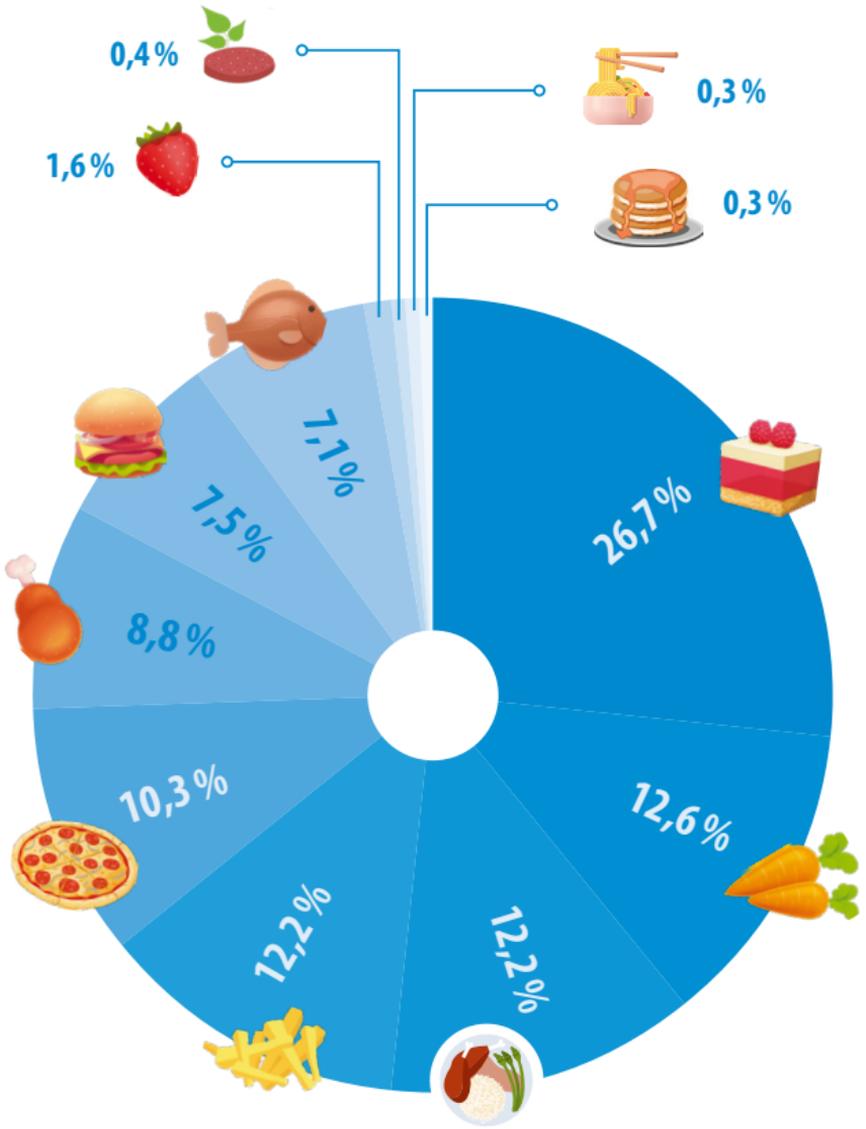
(in Milliarden Euro, ohne Speiseeis)

2022 2023 2024



Absatz Gesamtmarkt Tiefkühlprodukte

Bedeutung nach Produktgruppen
2024



Gerichte*



Backwaren



Beilagen



Gemüse



Fisch**



Milcherzeugnisse, Süßspeisen



Pizza



Fleisch, Wild, Geflügel (roh)



Obst, Obstsaft



Kartoffeln



Snacks***



Alternativprodukte (pflanzenbasiert)

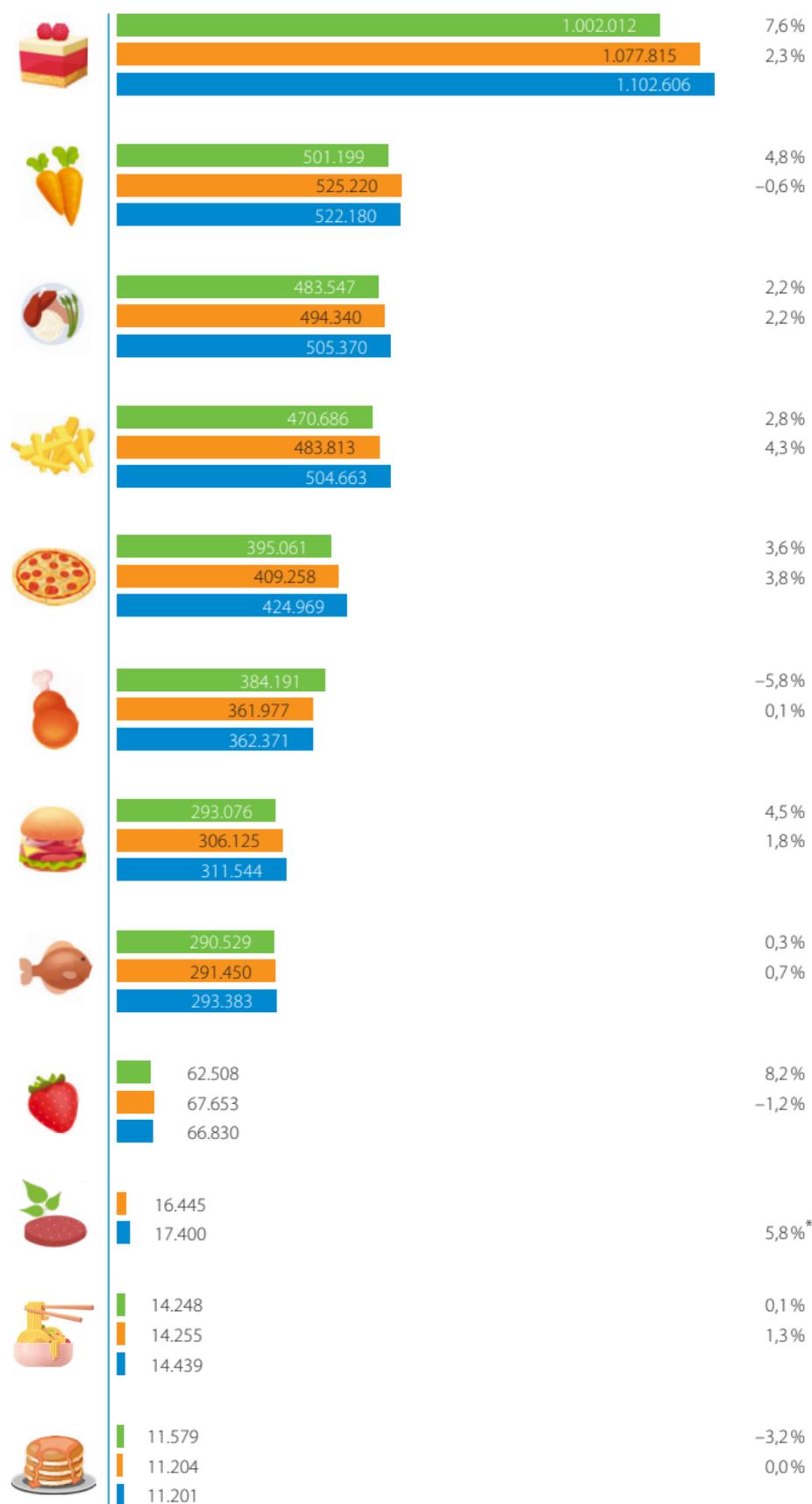
* Inkl. Eintöpfe u. Suppen
** inkl. Krusten- u. Weichtiere
*** inkl. Käse

Absatz Gesamtmarkt Angaben in Tonnen

3-Jahresvergleich

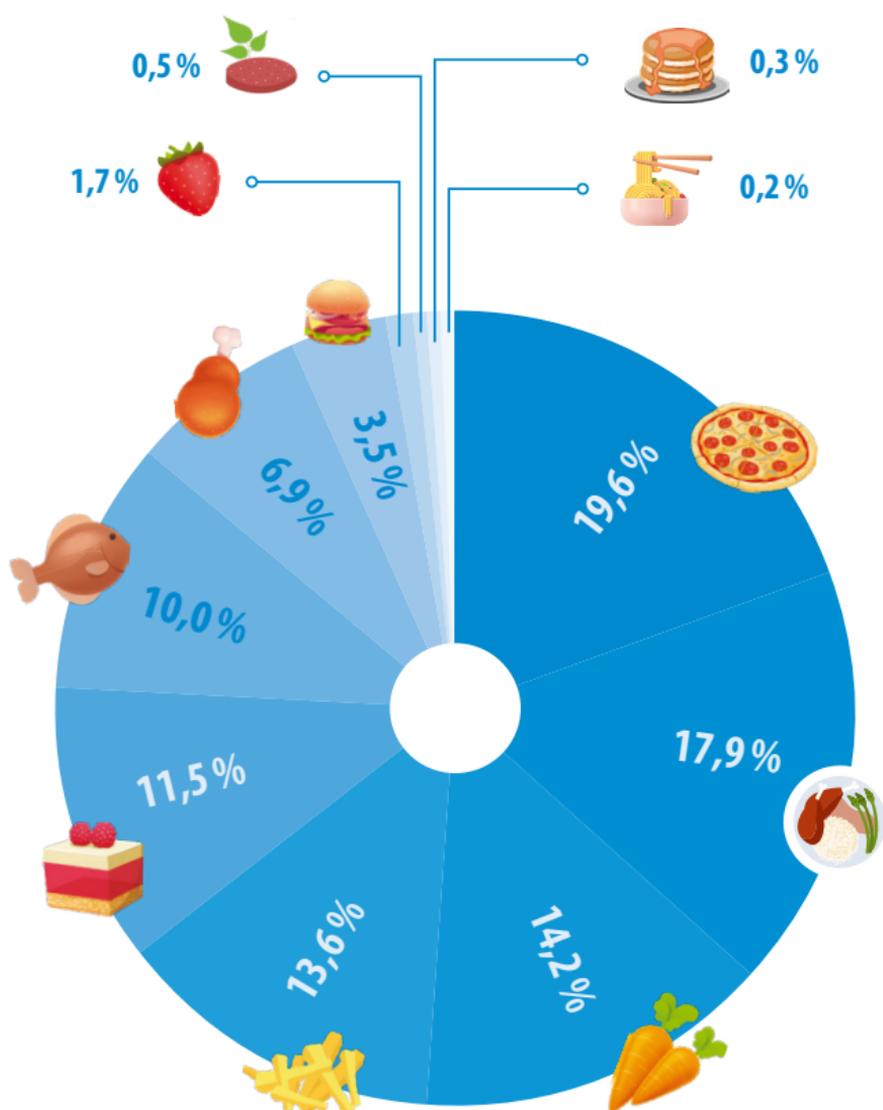
2022 2023 2024

Die Veränderungsraten (Angaben in Prozent)
beziehen sich auf das jeweilige Vorjahr.



Absatz Lebensmittelhandel¹ Tiefkühlprodukte

Bedeutung nach Produktgruppen
2024



Gerichte*



Backwaren



Beilagen



Gemüse



Fisch**



Milcherzeugnisse,
Süßspeisen



Pizza



Fleisch, Wild,
Geflügel (roh)



Obst, Obstsaft



Kartoffeln



Snacks***



Alternativprodukte
(pflanzenbasiert)

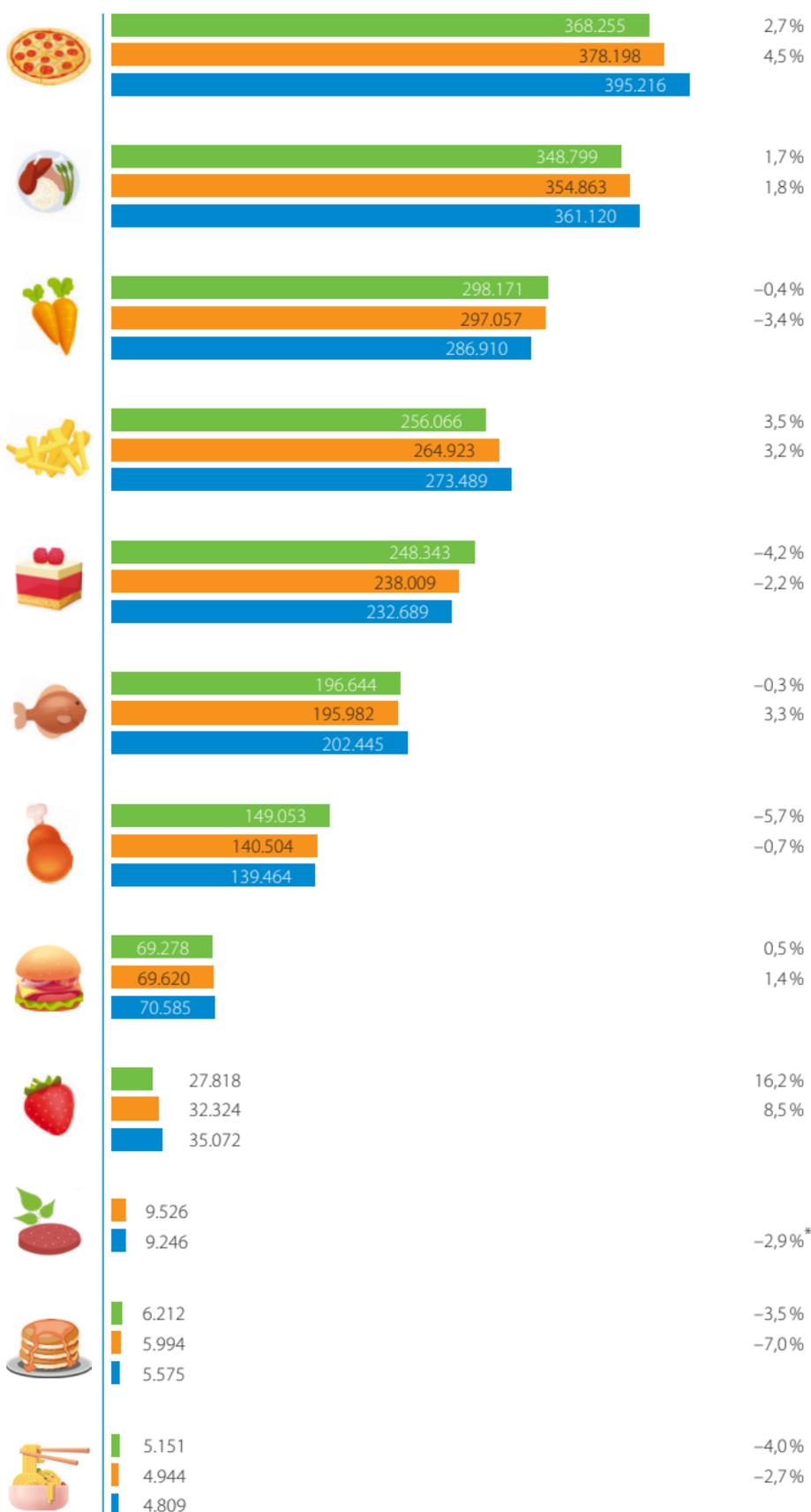
* Inkl. Eintöpfe u. Suppen
** inkl. Krusten- u. Weichtiere
*** inkl. Käse

Absatz Lebensmittelhandel¹ Angaben in Tonnen

3-Jahresvergleich

2022 2023 2024

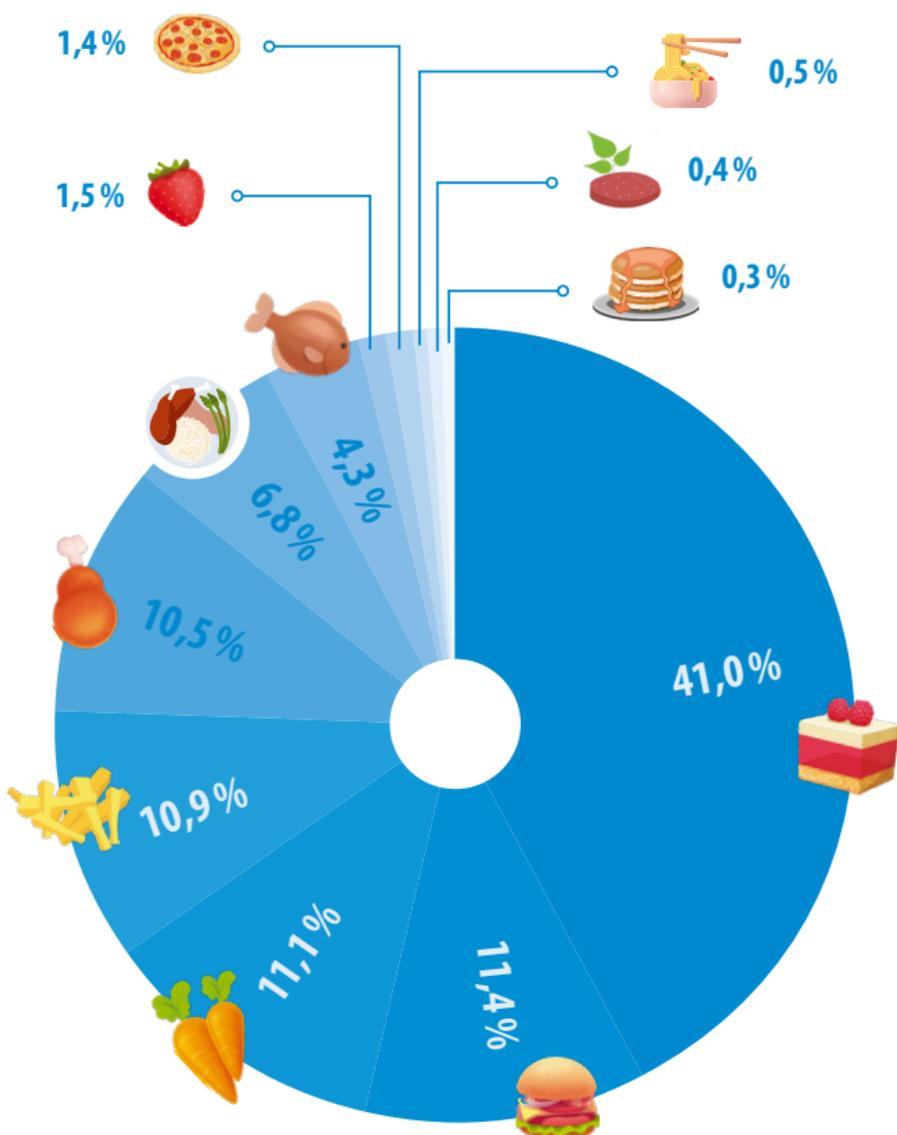
Die Veränderungsraten (Angaben in Prozent)
beziehen sich auf das jeweilige Vorjahr.



Absatz Außer-Haus-Markt Tiefkühlprodukte

Bedeutung nach Produktgruppen

2024



Gerichte*



Gemüse



Pizza



Kartoffeln



Backwaren



Fisch**



Fleisch, Wild,
Geflügel (roh)



Snacks***



Beilagen



Milcherzeugnisse,
Süßspeisen



Obst, Obstsaft



Alternativprodukte
(pflanzenbasiert)

* Inkl. Eintöpfe u. Suppen
** inkl. Krusten- u. Weichtiere
*** inkl. Käse

Absatz Außer-Haus-Markt Angaben in Tonnen

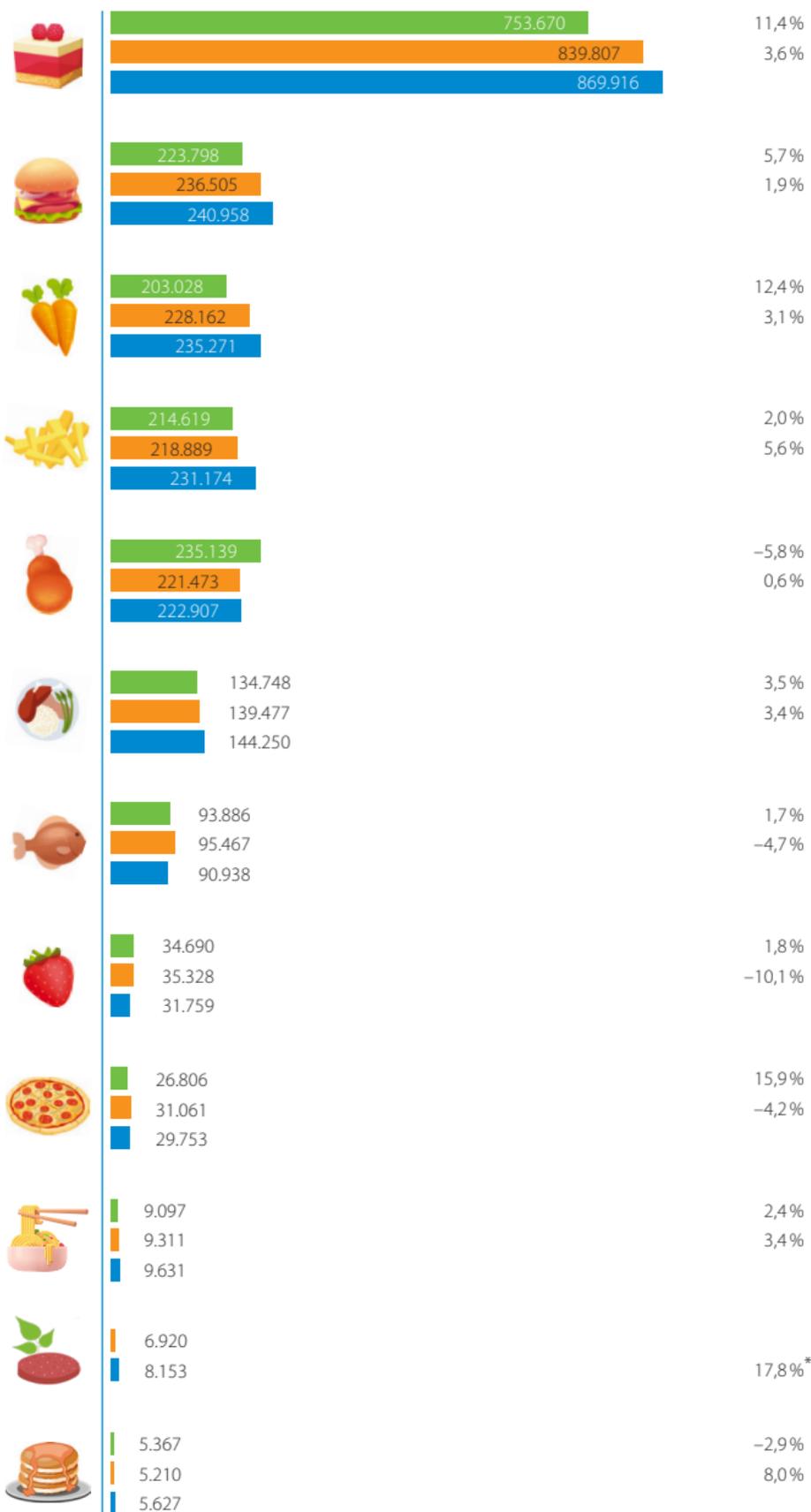
3-Jahresvergleich

Die Veränderungsraten (Angaben in Prozent)
beziehen sich auf das jeweilige Vorjahr.

2022

2023

2024

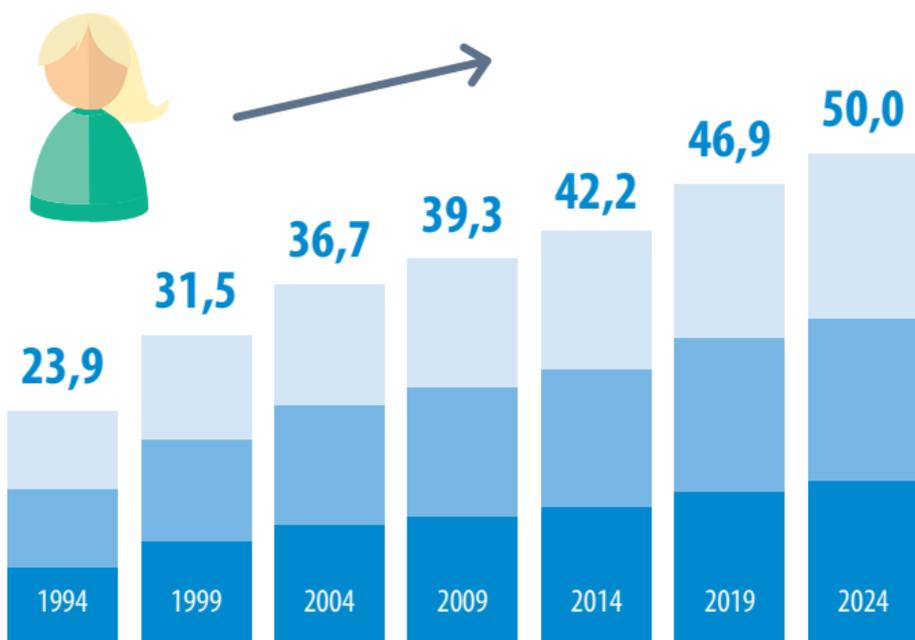


Langfristige Entwicklung

30 Jahre in 5-Jahres-Schritten

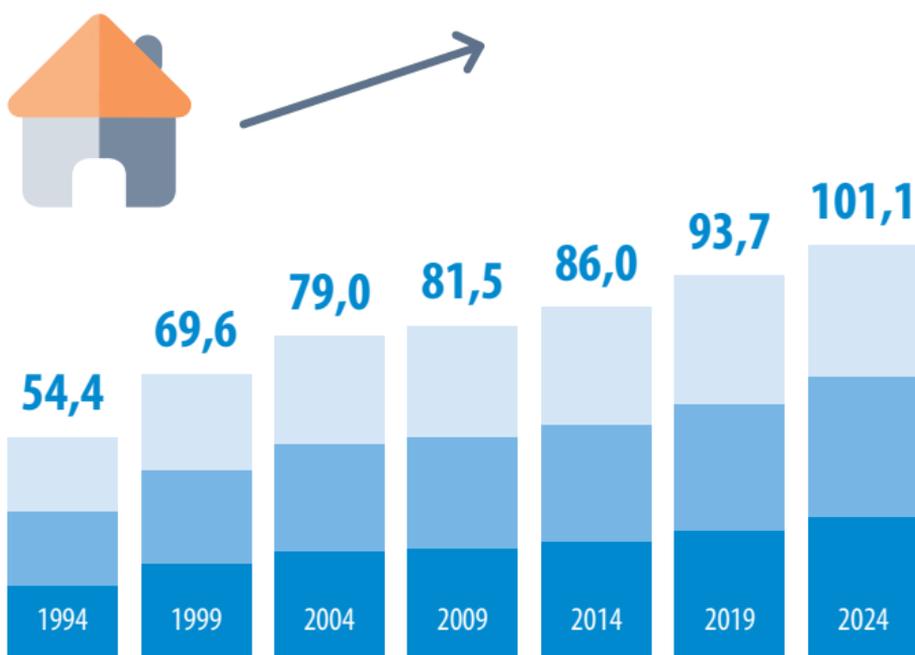
Pro-Kopf-Verbrauch Tiefkühlprodukte

(in Kilogramm, ohne Speiseeis)



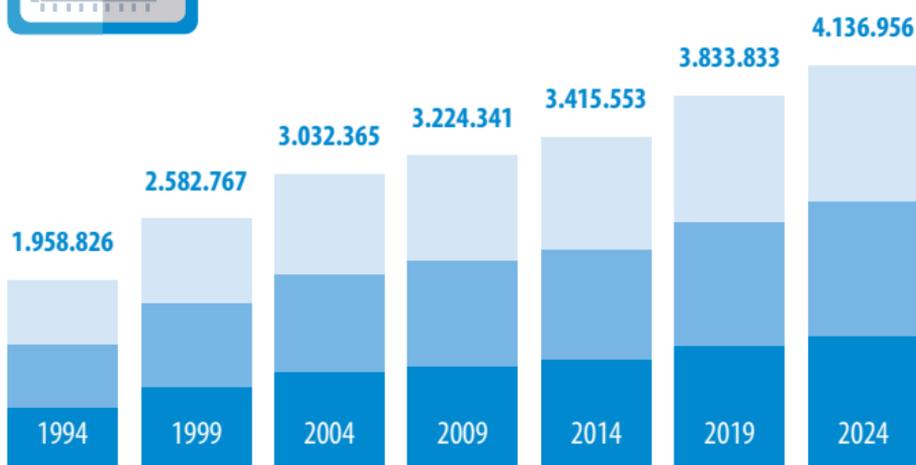
Pro-Haushalt-Verbrauch

(in Kilogramm, ohne Speiseeis)



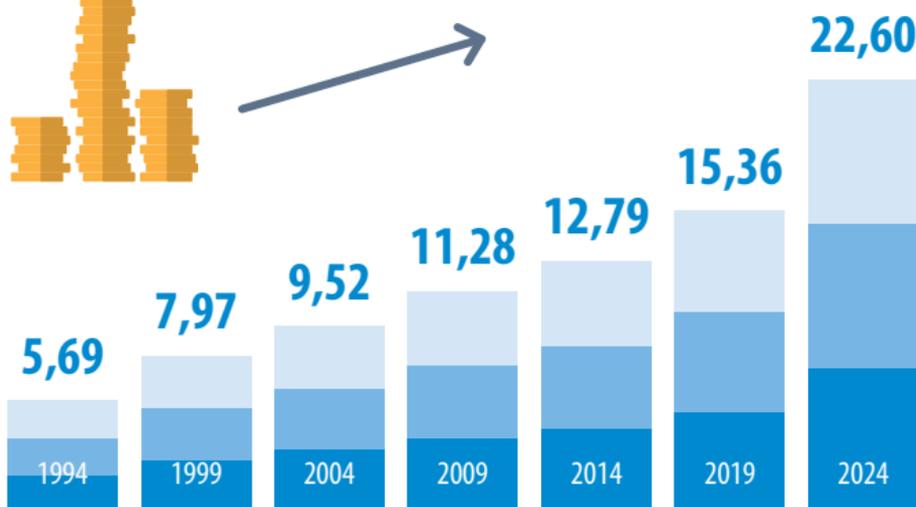
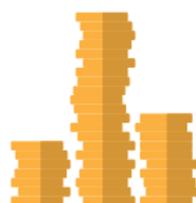
Absatzentwicklung

(in Tonnen, ohne Speiseeis)



Umsatzentwicklung

(in Milliarden Euro, ohne Speiseeis)



„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



NATÜRLICH LANGE HALTBAR
SCHONEND SCHOCKGEFROSTET
REIN IM GESCHMACK

TIEFGEKÜHLT IS(S)T
NATÜRLICHER



TIEFGEKÜHLT IS(S)T
FRISCHER

SCHNELL UND SCHONEND TIEFGEKÜHLT
TÄGLICH FRISCHER GENUSS
ZU JEDER JAHRESZEIT



**TIEFGEKÜHLT IS(S)
BEWUSSTER**

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



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

**TIEFGEKÜHLT IS(S)
INDIVIDUELLER**



**TIEFGEKÜHLT IS(S)
GESCHMACKVOLLER**

**NATÜRLICHE PRODUKTE
VOLLER GESCHMACK
MIT LIEBE GEMACHT**



**ABSATZ
UMSATZ**



**PRO-KOPF-
VERBRAUCH**



**Deutsches
Tiefkühlinstitut**

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V.

Reinhardtstraße 46, 10117 Berlin

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

Mail: infos@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de

Ausgabe Mai 2025