

„Wir können Teil der Lösung sein“

Sabine Eichner, Geschäftsführerin des Deutschen Tiefkühlinstituts (dti), über die Herausforderungen der TK-Branche, die sie gleichzeitig als Teil der Lösung an vielen Stellen sieht: Von den Randzeiten in der Betriebsgastronomie über Nachhaltigkeit bis hin zur Umsetzung der Ernährungsstrategie

100 Jahre Tiefkühlung – wenn das kein Grund zu feiern ist ... nicht nur das! Wir haben vor kurzem die Absatzstatistik des Jahres 2022 veröffentlicht: Insgesamt stieg der Absatz von Tiefkühl-Produkten in Deutschland im Vergleich zu 2021 um 3,6 Prozent auf rund 3,9 Millionen Tonnen. Der Pro-Kopf-Verbrauch stieg auf 47,7 Kilogramm. Das sind neue Rekorde!

Wie kommt dieser Rekord zustande? Vor allem durch den Außer-Haus-Markt. Besonders Betriebsrestaurants, Krankenhäuser, Kindertagesstätten, Schul- und Universitätsmensen, aber auch die komplette sonstige Gastronomie nutzen immer häufiger Tiefkühl-Produkte. Die Absatzmenge stieg auf gut 1,9 Millionen Tonnen (ein Plus von 15 % zu 2021, Anm. d. Red.). Dieser Bereich macht also gut die Hälfte des gesamten Absatzes aus. Wir konnten insbesondere nach dem Ende der Corona-Maßnahmen einen signifikanten Aufschwung feststellen.

Mit dem auch die Umsätze gestiegen sind. Genau. Der Umsatz erhöhte sich sogar um über 16 Prozent (18,54 Mrd. Euro, Anm. d. Red.).

Wie kommt die Differenz zwischen Umsatz- und Absatzsteigerung zustande? Ganz einfach: Im TK-Bereich haben wir die gleichen Herausforderungen wie in anderen Industrien auch. Höhere Energie- und Rohstoffpreise sowie der russische Angriff auf die Ukraine haben zu Preissteigerungen geführt.

Lassen sich an der dti-Absatzstatistik 2022 auch gewisse Trends ablesen? Vor allem die Bereiche „Frühstück & Dessert“ und „Fix & Fertig“ verzeichnen im Bereich der Gastronomie einen enormen Zuwachs von über 20 Prozent. Hervorzuheben sind hierbei Backwaren, Pizza und Snacks mit extrem hohen Wachstumsraten.

Womit hängt das zusammen? TK-Produkte erfüllen exakt die Ansprüche der Gastronomie: nicht nur was die



© dti Dr. Sabine Eichner, Geschäftsführerin, dti

Kalkulation betrifft, sondern auch mit Blick auf die verhältnismäßig unkomplizierte Zubereitung – ein unschlagbarer Vorteil vor dem Hintergrund von Fachkräfte- und Personalmangel.

Was sind aus Ihrer Sicht weitere Vorteile für Profi-Küchen? Die absolute Frische: Es ist kaum möglich, mehr Nährstoffe in den Lebensmitteln zu bewahren als durch Tiefkühlung. Daraus resultiert die exzellente Qualität. Weitere große Vorteile sind die saisonunabhängige Verfügbarkeit und die lange Haltbarkeit von TK-Produkten. Und was oft untergeht, ist die praktische Möglichkeit der Portionierung! Dadurch entsteht im Prinzip kein Foodwaste. Nimmt man noch die einfache Bevorratung und hohe Wirtschaftlichkeit hinzu, sieht man, welche Chancen TK-Lebensmittel der Gastronomie bieten. In einem Satz: Tiefkühl-Produkte sind für die Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft erstklassige Lösungsanbieter und absolute Gamechanger.

Sie sprachen eben das Thema Foodwaste an, sprich Lebensmittelverschwendung. Nachhaltigkeit ist aktuell eines der wichtigsten Themen in der Gastronomie. Wie sieht es mit der Klimabilanz von TK-Produkten aus? Da verweise ich gerne auf die Klimabilanzstudie, die das unabhängige Öko-Institut in Freiburg für das dti durchgeführt hat. Die Studie untersuchte 2012 das erste Mal den gesamten Produktlebenszyklus verschiedener Warengruppen: vom Anbau der Rohwaren über die Logistik, die Verarbeitung, den Vertrieb und Einzelhandel bis hin zum Lagern und Zubereiten sowie Recyceln und Entsorgen von Abfällen. Die Studie hat gezeigt, dass zwischen tiefgekühlter, gekühlter und ungekühlter Ware hinsichtlich der Klimaauswirkungen kein signifikanter Unterschied besteht.

Das überrascht mich ehrlich gesagt. Das glaube ich. Aber die entscheidende Rolle beim CO₂-Fußabdruck von Tiefkühl-Produkten spielen nicht, wie irrtümlich oft angenommen, die Verarbeitung, der Transport und die Lagerung, sondern das Produkt an sich – ob es also ein pflanzliches oder ein tierisches Produkt ist. Der Milch- und

Fleischanteil spielen dabei die Hauptrolle. Auch das Verhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher beim Einkauf, beim Lagern und Zubereiten hat einen erheblichen Einfluss auf die Klimabilanz – unabhängig von der jeweiligen Angebotsform. Und nicht zuletzt beeinflussen die Kühlgeräte bei den Endkundinnen und -kunden die Klimabilanz. Zusammengefasst kann ich Ihnen versichern: Die Lebensmittelkategorie TK hat keine schlechtere Klimabilanz als Frischwaren!

Wie engagiert sich das dti im Bereich Nachhaltigkeit? Wir stehen für eine zukunftsfähige und nachhaltige Tiefkühlbranche, die echte Lösungen bietet und Greenwashing kritisiert. Unsere Mitgliedsunternehmen investieren schon lange mit Überzeugung in Umweltmanagementsysteme, Nachhaltigkeitszertifizierung, Energieeffizienz und Klimaschutz. Auf dem Gebiet der Lebensmittelverluste hat unsere Branche 2022 mit dem Leuchtturmprojekt „Check Food Waste“ als erste überhaupt Daten vorgelegt. Sie belegen, dass die Branche bereits sehr ressourcenschonend arbeitet und über die gesamte Kette hinweg sehr geringe Verluste aufweist.

Werfen wir einen Blick auf die Gemeinschaftsgastronomie. Welche Rolle spielt sie für die Lebensmittelkategorie TK? Eine sehr wichtige. Blickt man auf die Geschichte der Tiefkühlung, so war es 1946 in den USA die Fluggesellschaft PanAm, die erstmals tiefgefrorene Mahlzeiten für die Passagiere erhitze – übrigens auch ein Grund, warum wir den Kommunikationsabend auf unserer Tiefkühltagung während unseres besonderen Jubiläumsjahrs in der legendären PanAm-Lounge in Berlin veranstaltet haben. In Deutschland wurde TK Ende der 1950er-Jahre zunächst vor allem in Seniorenheimen, Kliniken oder Kindergärten etabliert: der Beginn einer eindrucksvollen Erfolgsgeschichte.

Und das, obwohl man – Stichwort Ernährungsstrategie – in der Gemeinschaftsgastronomie gerade eher Rekorde aus anderen Berei-

Durch TK entsteht im Prinzip kein Foodwaste.

chen vermuten würde. Etwa frische Lebensmittel ... Aber das ist ja gerade einer der größten Vorteile von TK-Lebensmitteln. Frischer geht es nicht, als wenn etwa Gemüse direkt nach der Ernte schockgefroren und erst unmittelbar vor der Zubereitung wieder aufgetaut wird. Aber die Rekorde in der Gemeinschaftsverpflegung haben auch andere Gründe als die Frische.

Nämlich? Stichwort New Work oder New Normal, nennen Sie es, wie Sie wollen. Fakt ist, dass gesellschaftlich gerade ein Wandel stattfindet. Im Bereich Business haben wir etwa verstärkt das Problem der Randzeiten, in den Bereichen Care und Kita-/Schulverpflegung gibt es einen eklatanten Personalmangel und insgesamt eine Entwicklung hin zu Ganztagsverpflegung. Da wird extrem viel experimentiert, sei es mit Convenience- oder auch Vending-Lösungen. Und ganz gleich, welche Ideen entwickelt werden, um den Herausforderungen zu begegnen: Ich bin überzeugt, dass TK ein wichtiger Teil der Lösung ist. Und da Sie gerade die Ernährungsstrategie genannt haben: Auch hier kann TK einen bedeutenden Beitrag leisten, die Ziele dieser Strategie zu erreichen.

Unterstützen Sie die Ernährungsstrategie der Bundesregierung? Grundsätzlich stehen wir hinter den Zielen der Ernährungsstrategie, bekommen aber natürlich auch die Kritik aus dem Markt mit. Zwischen der Realität in der Praxis und den Wünschen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft klafft eine große Lücke. Wir haben an das Ministerium appelliert, die Wirtschaft enger in die Entwicklung der Ernährungsstrategie einzubinden und arbeiten gemeinsam mit dem Dehoga daran, den Dialog zwischen Fachpraxis und Politik zu intensivieren.

Um was zu erreichen? Dass bei allem Fokus auf Nachhaltigkeit und Bio – was wir wie gesagt zu 100 Prozent unterstützen – der Aspekt der Wirtschaftlichkeit nicht außer Acht gelassen wird. Und hier kann TK einiges beisteuern, im diese großen Ziele zu verwirklichen.

DIE FRAGEN
STELLTE CHRISTIAN FUNK