Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. · Reinhardtstraße 46 · 10117 Berlin

Deutsches Tiefkühlinstitut

Weniger Lebensmittelverschwendung dank Tiefkühlkost

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (*dti*) beteiligt sich an der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“. Aus gutem Grund: denn tiefgekühlte Lebensmittel werden deutlich weniger weggeworfen als frische.

Berlin, 22. September 2020. Heute startet die erste Aktionswoche für mehr Lebensmittelwertschätzung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unter dem Motto „Deutschland rettet Lebensmittel!“. Das ***dti*** beteiligt sich mit einer Reihe von Aktivitäten zur Verbraucheraufklärung an dieser Initiative und vernetzt im Rahmen der Aktionswoche Partner aus der Wirtschaft mit Lebensmittelrettern wie die Tafel Deutschland e.V.

TK rettet Lebensmittel

Durch die lange Haltbarkeit und Portionierbarkeit sind Tiefkühlprodukte ein wichtiger Lösungsbeitrag im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung. Tiefgekühlte Lebensmittel können durch ihre Eigenschaften einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung leisten, weil sie in deutlich geringeren Mengen weggeworfen werden als vergleichbare frische Produkte*.

Die gezielte, bedarfsgerechte Bevorratung und Portionierung – besonders kritisch in Ein- und Zwei-Personen-Haushalten – sowie die unproblematische längerfristige Lagerung in den Haushalts-Tiefkühltruhen aufgrund des langen Mindesthaltbarkeitsdatums, sind nur einige Vorteile gegenüber alternativen Konservierungsformen und frischen Lebensmitteln. Ein höherer Einsatz von Tiefkühlprodukten würde also die Lebensmittelverschwendung deutlich verringern.

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. · Reinhardtstraße 46 · 10117 Berlin · Tel.: +49 (0)30 2809362-0 · Fax: +49 (0)30 2809362-20
infos@tiefkuehlkost.de · www.tiefkuehlkost.de

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. · Reinhardtstraße 46 · 10117 Berlin

Durch die Verwendung hochwertiger Rohwaren wird Tiefkühlkost in Deutschland frisch und den höchsten Qualitätsstandards entsprechend hergestellt. Durch die zeitnahe Verarbeitung nach der Ernte und die schnelle „Schockfrostung“ bleiben Vitamine und Nährstoffe nahezu vollständig erhalten. Die Haltbarmachung erfolgt dabei nur durch Kälte, ohne Zugabe von Konservierungsstoffen.

Und ebenso wichtig: Die Rohwaren werden bei der Herstellung von TK-Produkten „voll“ verwertet. Das bedeutet, dass sie nahezu ausnahmslos in die Produktion einfließen und verarbeitet werden und somit keine oder nur sehr geringe Abfälle während des Herstellungsprozesses entstehen. So können beispielsweise Reste aus der Gemüseproduktion noch für Suppen- oder Juliennegemüse verwendet werden.

Das ***dti*** setzt sich seit langem für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ein und hat sein Engagement durch die Unterzeichnung der Grundsatzvereinbarung mit dem BMEL im März 2020 untermauert und sich zu den Reduktionszielen der Vereinten Nationen sowie der EU bekannt.

*GfK-Studie (2017) im Auftrag des BMEL: Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten in Deutschland, Analyse der Ergebnisse einer repräsentativen Erhebung 2016/17

Diese Pressemeldung finden Sie im Internet auf www.tiefkuehlkost.de.

Weitere Informationen:
Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.
Carola Herckelrath
Tel.: +49 (0) 30 2809362-12
Mail: herckelrath@tiefkuehlkost.de