

## Pressemitteilung

### Kampf gegen das Wegwerfen: Tiefkühlkost verringert Lebensmittelverschwendung

#### **dti** beteiligt sich an bundesweiter Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“

Berlin, 28. September 2021. Tiefgekühlte Produkte unterstützen die Verbraucher:innen, Lebensmittelverschwendung im Alltag zu reduzieren, denn sie werden deutlich weniger weggeworfen. Das zeigt eine aktuelle repräsentative Umfrage, die die Innofact AG im Auftrag des Deutschen Tiefkühlinstituts e.V. (**dti**) im September durchgeführt hat\*. Rund die Hälfte der Befragten (49 %) haben noch nie Tiefkühlprodukte aus den Warengruppen Obst/Gemüse, Fleisch/Geflügel, Fisch/Meeresfrüchte, Brötchen Torten/Kuchen und Pizza/Fertiggerichte entsorgt. Nicht-tiefgekühlte Lebensmittel der gleichen Warengruppen landeten dagegen wesentlich häufiger in der Tonne: Nur ein Viertel (26 %) will diese Lebensmittel noch nie entsorgt haben. Damit wird deutlich, dass tiefgekühlte Lebensmittel einen wichtigen Lösungsbeitrag zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung leisten.

#### **Tiefgekühlte Lebensmittel landen seltener in der Tonne**

Die Ergebnisse des TK-Trendbarometer zeigen deutlich, wo TK einen besonders großen Beitrag leisten kann, damit wertvolle Lebensmittel auf dem Teller landen und nicht in der Tonne. Obst und Gemüse sowie Backwaren werden von den Verbraucher:innen am häufigsten entsorgt: Nur 9 Prozent der Befragten haben noch nie frisches Obst oder Gemüse weggeworfen. Tiefgekühltes Obst und Gemüse landeten hingegen 44 Prozent der Konsument:innen noch nie im Abfall. Bei der Kategorie der Backwaren zeigt sich ein ähnliches Bild. Nur 2 von 10 Konsument:innen (22 %) haben noch nie frische Brötchen weggeworfen. Tiefgekühlte Brötchen schneiden im Vergleich deutlich besser ab - sie wurden von mehr als der Hälfte der Befragten (52 %) noch nie entsorgt.

Häufig sind die Gründe für das Wegwerfen subjektiv-individuell, denn die meisten Befragten gaben an, dass ihnen die Lebensmittel nicht mehr genießbar oder verdorben schienen. Weniger relevant war hingegen der Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums. Das ist ein deutlicher Hinweis darauf, dass die längere Haltbarkeit von tiefgekühlten Produkten ein wichtiger Hebel ist, um der Wegwerfmentalität entgegenzuwirken. Die Umfrage unter den TK-Verwender:innen bestätigt das, denn vier Fünftel (78 %) geben an, dass tiefgekühlte Produkte ihnen helfen, Lebensmittelverschwendung zu verringern.

59 Prozent der Befragten schätzen zudem die gute Portionierbarkeit von TK als eine wichtige Unterstützung zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen, denn Tiefkühlkost ist so verpackt, dass die Entnahme von bedarfsgerechten Portionen möglich ist und nicht alles auf einmal aufgetaut und zubereitet werden muss. Die Umfrageergebnisse unterstützen eindeutig die Aussage, dass durch den Einsatz von Tiefkühlprodukten die Lebensmittelverschwendung deutlich verringert werden könnte, denn die privaten Haushalte sind für 52 Prozent der Lebensmittelverschwendung in Deutschland verantwortlich.

### **Tiefkühlkost: So gut wie keine Verluste von der Verarbeitung bis zum Kunden**

Auch auf der Ebene der Lebensmittelverarbeitung nimmt die Tiefkühlwirtschaft eine wichtige Vorreiterrolle ein: Die Unternehmen arbeiten im Sinne einer vollständigen Verwertung der wertvollen Rohstoffe daran, auch Nebenströme, die in der Produktion anfallen, weiter zu Lebensmitteln zu verarbeiten. So werden aus Apfelschalen Konfitüren produziert oder aus Gemüseschälresten Suppen gekocht. Erste Ergebnisse eines vom **dti** und dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) initiierten Pilotprojektes zur Erfassung von Lebensmittelverlusten in der Produktion, an dem sich mehrere Tiefkühlunternehmen beteiligen, zeigen, dass fertig produzierte tiefgekühlte Lebensmittel von der Industrie nicht weggeworfen werden.

### **dti beteiligt sich an bundesweiter Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“**

Am 29. September startet die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“, die vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ins Leben gerufen wurde. Wie schon im letzten Jahr beteiligt sich das **dti** mit einem Online-Seminar am 5. Oktober 2021 zum Thema „Check Food Waste – Praxisnahe Erfassung von Lebensmittelverlusten für Unternehmen“, in dem das **dti** gemeinsam mit dem ZNU aufzeigt, wie Unternehmen praxisnah und wissenschaftlich fundiert Lebensmittelverluste erfassen können.

Das **dti** setzt sich seit langem für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ein. Mit der Unterzeichnung der Grundsatzvereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung mit dem BMEL im März 2020 hat sich die Tiefkühlwirtschaft zu den Reduktionszielen der Vereinten Nationen sowie der EU bekannt.

Mit dem Pilotprojekt zur Erfassung von Lebensmittelverlusten kommt die Branche ihren Verpflichtungen aus der Vereinbarung nach und leistet einen wertvollen Beitrag zu Verbesserung der Datenlage über Lebensmittelverluste in der Produktion.

\*Information zum Studiendesign:

Im September 2021 wurden 1.011 onlinebasierte Interviews (online Panels) geführt.

Die Pressemeldung mit Begleitgrafik finden Sie hier [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de).

**Weitere Informationen:**

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V.

Dr. Sabine Eichner

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-10

Mail: [eichner@tiefkuehlkost.de](mailto:eichner@tiefkuehlkost.de)