

TIEFKÜHLPRODUKTE IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG EIN WICHTIGER BAUSTEIN FÜR DIE ERNÄHRUNGSTRATEGIE DER BUNDESREGIERUNG



Deutsches
Tiefkühlinstitut



Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) hat sich am Partizipationsprozess zur Erarbeitung der Ernährungsstrategie der Bundesregierung beteiligt und diese Möglichkeit zum Dialog mit Politik, Wissenschaft und Zivilgesellschaft gerne wahrgenommen.

Die Gemeinschaftsverpflegung (GV) hat in den vergangenen 20 Jahren im Lebensalltag der Bevölkerung stark an Bedeutung zugenommen. Die GV erreicht grundsätzlich alle Bevölkerungsschichten und Lebenswelten: Education (Kitas, Schulen, Hochschulen), Business (u.a. Firmen, Behörden), Care (Krankenhäuser und Reha-Kliniken) sowie Welfare (Senioren-einrichtungen, Essen auf Rädern etc.). In der Verwendung von Tiefkühlprodukten in der GV sieht das **dti** somit einen wichtigen Lösungsansatz für die Umsetzung der Ernährungswende.



Tiefkühlprodukte sind relevant für die erfolgreiche Umsetzung der Ernährungsstrategie „auf den Tellern“ von geschätzt mehr als 16 Millionen Gästen¹ täglich. Durch ein großes und variables Tiefkühlangebot, das sich an Ernährungstrends und -bedürfnisse anpasst, sorgen die Tiefkühlhersteller für Vielfalt auf den Tellern der Gäste. Der Absatz von TK im Außer-Haus-Markt betrug 2022 rd. 2 Millionen Tonnen und hat damit fast wieder das Niveau von vor der Pandemie erreicht.

Gerne möchte das **dti** als Vertreter der Tiefkühlwirtschaft gebündelt einige Aspekte darlegen, die für einen konstruktiven Beitrag der TK-Branche als Teil der Wertschöpfungskette Gemeinschaftsverpflegung bedeutsam sind. Die Akteure der Tiefkühlwirtschaft unterstützen als Zulieferer der Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegungsbranche die Ernährungswende.

¹ Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen, Holger Pfefferle, Stephanie Hagspihl, Kerstin Clausen, Ernährungsumschau 8/2021

1 Tiefkühlprodukte sind Lösungsanbieter für die Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung

TK sorgt für Sicherheit

- Die TK-Branche versetzt die GV in die Lage, für Versorgungssicherheit in den Einrichtungen der GV zu sorgen. Die convenienten TK-Produkte decken die vielfältigen Anforderungen dieses wachsenden Marktes ab und die Lieferanten sind ein wichtiger Bestandteil in der Wertschöpfungskette.
- Zu den Vorteilen von Tiefkühlprodukten für die GV zählen neben der hygienischen Sicherheit vor allem Flexibilität und Saisonunabhängigkeit durch lange Haltbarkeit und gute Lagerfähigkeit. Wichtig auch im Hinblick auf die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung ist der Aspekt der guten Portionierbarkeit von TK-Produkten. Die Frische von TK und eine vorteilhafte Nährstoffbilanz tragen dazu bei, dass eine gleichbleibend hohe Speisenqualität in der GV angeboten werden kann.
- Vor dem Hintergrund des Personalmangels bietet TK Zubereitungssicherheit, die ein perfekt zubereitetes Essen auf den Teller des Gastes bringt.

TK sorgt für Wirtschaftlichkeit

- Das TK-Sortiment bietet eine Vielzahl von Produkten in unterschiedlichen Verarbeitungsstufen, die die professionellen Küchen unterstützen, Prozesse schlanker zu gestalten, Abläufe planbarer zu machen und qualitativ hochwertige und nachhaltige Speisen mit gleichbleibender Qualität anzubieten.
- Viele Unternehmen in der sehr heterogenen Gemeinschaftsverpflegungsbranche sind auf Produkte mit einem entsprechenden Vorverarbeitungsgrad angewiesen. Gerade Tiefkühlprodukte mit ihrer vorteilhaften Nährstoffbilanz liefern hier Lösungen, die auch dazu beitragen, den akuten Mangel an Personal und erfahrenen Kräften auszugleichen.
- Tiefgekühlte Produkte bieten zudem Kalkulationssicherheit und beugen so Fehl kalkulationen und Lebensmittelverschwendung vor.

TK sorgt für Nachhaltigkeit

- Durch lange Haltbarkeit, gute Portionierbarkeit und flexible Verwendung leisten Tiefkühlprodukte einen wichtigen Beitrag gegen das „Wegwerfen“ und haben dadurch einen entscheidenden Nachhaltigkeitsvorteil.
- Die Mitgliedsunternehmen des **dti** investieren schon lange mit Überzeugung in Umweltmanagementsysteme, Nachhaltigkeitszertifizierung, Energieeffizienz und Klimaschutz und setzen sich für ein ganzheitliches Nachhaltigkeitsverständnis ein, das alle Aspekte der Nachhaltigkeit in den Fokus nimmt und nicht nur „Bio“ berücksichtigt.



2 Appell an die Politik zur Unterstützung der Tiefkühlwirtschaft bei der Umsetzung der Ernährungsstrategie

Wirtschaftlichkeit und Rahmenbedingungen

- Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in der Gemeinschaftsverpflegung müssen stimmen, d.h. die Ausschreibungen in den Einrichtungen müssen angemessen sein mit entsprechenden Preisen und vernünftigen Kriterien.
- In Ausschreibungsprozessen sollte daher ein bedürfnisorientiertes, nachhaltiges, qualitativ hochwertiges und sicheres Speisenangebot ausschlaggebend sein. Wichtig dafür wären:
 - einheitliche Standards bei Ausschreibungen, die bundesweit gelten
 - festgelegter Kriterienkatalog bei Ausschreibungen mit Mindestanforderungen an Anbieter, damit eine ausgewogene Ernährung der Tischgäste sichergestellt werden kann
 - eine Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards als Mindestanforderung
- Preisbindungsklauseln von mehr als 12 Monaten sind schon aufgrund von steigenden oder schwankenden Rohstoffpreisen nicht praktikabel und wirtschaftlich nicht darstellbar..
- Unternehmen werden sich nur an Ausschreibungen beteiligen, wenn es sich wirtschaftlich rechnet.



Damit der Anteil von regionalen Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung erhöht werden kann, müssen die Grundlagen für die Nutzung regionaler bzw. Bio-Lebensmittel verbessert werden, d.h. es muss mehr landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe, Zulieferer und Verarbeitungsbetriebe geben.

Nachhaltigkeit

- Das **dti** und die Tiefkühlwirtschaft stehen für eine zukunftsfähige und nachhaltige Tiefkühlbranche, die echte Lösungen bietet und alle Aspekte der Nachhaltigkeit in den Fokus nimmt. Allerdings darf der Aspekt der Wirtschaftlichkeit nicht außeracht gelassen werden.
- Die Nachhaltigkeitsaspekte der Speisenzubereitung in der GV sollten auch energieeffizientere Großküchentechnik und Tiefkühltechnik berücksichtigen. Moderne Küchentechnik ermöglicht eine zeitsparende und u.U. fettsparende Zubereitung, die sich positiv auf den Energieverbrauch der Küche und die Energiebilanz des Gerichtes auswirkt.

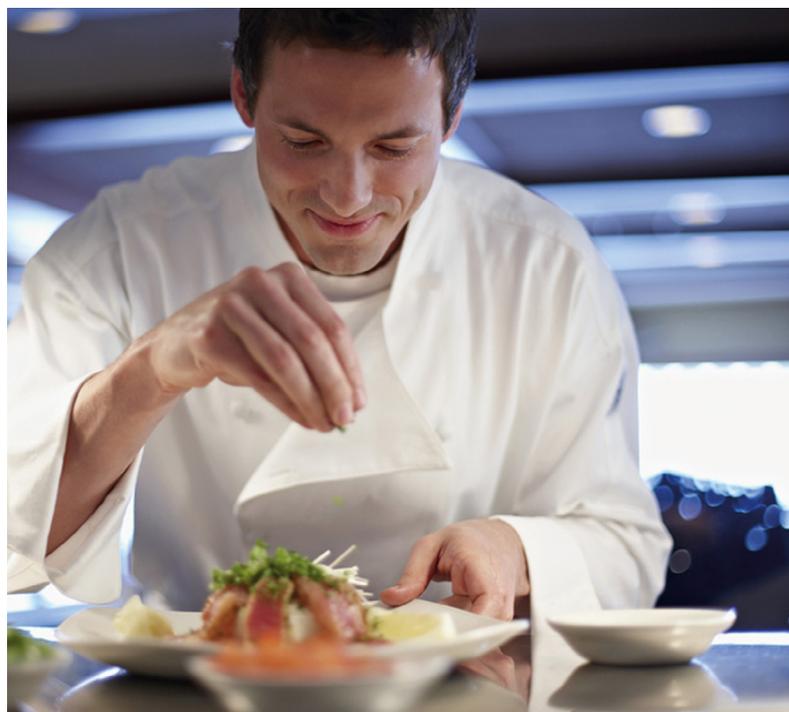


Regionalität und Bio im Kontext von Gemeinschaftsverpflegung

- Aus Sicht der TK-Branche wird es sehr herausfordernd, Rohstoffe in Bio-Qualität und/oder aus regionalem Anbau in ausreichender Menge, in den entsprechenden Vorverarbeitungsgraden und den erforderlichen Gebindegrößen für die Gemeinschaftsverpflegung zur Verfügung zu stellen, um das angestrebte Ziel von mindestens 30 % Bioanteil in den Menüs zu erreichen.
- Regionalität und auch Bio-Qualität sollten daher nicht zwingend für die Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung vorgeschrieben werden.
- Bisher gibt es keine einheitliche, allgemeingültige Begriffsdefinition von Regionalität, das häufig mit nachhaltig und gesund gleichgesetzt wird.
- Der Regionalitätsgedanke sollte eher deutschlandweit oder sogar europaweit gelten.
- Das angrenzende europäische Nachbarland kann für Lebensmittelproduzent:innen „regionaler“ sein als bspw. eine weiter entfernte Region innerhalb Deutschlands.



Aus Sicht der Tiefkühlwirtschaft sind Fördermaßnahmen und Programme von Seiten der Bundesregierung nötig, damit zukünftig mehr Rohstoffe in Bioqualität und mit regionaler Herkunft eingesetzt werden können. Auch die Förderung von energieeffizienterer Großküchen- und Tiefkühltechnik im Zuge der Umsetzung von Nachhaltigkeitsaspekten sollte berücksichtigt werden.



Internationale Beschaffung bleibt weiterhin wichtig

- Wo Klima und Böden sich eignen, werden Spinat, Gemüse, Kräuter, Obst und Kartoffeln von Vertragslandwirt:innen angebaut, zum optimalen Zeitpunkt geerntet und dort regional von den Tiefkühlproduzent:innen weiterverarbeitet.
- Enge Lieferbeziehungen gibt es auch zu regionalen Tierhalter:innen.
- Für die Versorgung der Menschen benötigt die Tiefkühlwirtschaft aber nicht nur regionale Rohwaren der deutschen Landwirtschaft, sondern auch europäische und internationale Rohstoffe, da viele TK-Unternehmen europaweit und auch international auf dem Außer-Haus-Markt agieren.
- Vorteil der internationalen Rohstoffbeschaffung: erhöhte Verfügbarkeit durch klimatisch bessere Anbaubedingungen bzw. gute geographische Voraussetzungen
- Auch aufgrund der Unsicherheit der Rohstoffbeschaffung bei klimawandelbedingten Wetterextremen bleiben verlässliche internationale Lieferketten für die TK-Wirtschaft unverzichtbar.
- Selbstverständlich werden die international geltenden ökologischen und sozialen Standards gewahrt.

Fazit

Die Tiefkühlwirtschaft und das **dti** sind der Meinung, dass die Gemeinschaftsverpflegung ein gutes Vorbild sein kann, um eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährungsumgebung zu schaffen, aber dafür müssen die Rahmenbedingungen genau definiert und verbessert werden. Ein Großteil der Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft gehört zur Wertschöpfungskette der Gemeinschaftsverpflegung. Daher würde sich die Branche gerade in diesem Bereich eine stärkere Einbeziehung der Wirtschaft in den weiteren Prozess der Umsetzung der Ernährungsstrategie wünschen und bringt ihre Expertise gerne mit ein.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland steht für einen Umsatz von rund 18,5 Milliarden Euro und versorgt täglich 80 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

Kontakt und weitere Informationen:

Dr. Sabine Eichner
Geschäftsführerin

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**)
Reinhardtstraße 46
10117 Berlin

Tel.: **+49 (0)30 280 93 62-10**
E-Mail: **eichner@tiefkuehlkost.de**

