

Pressemitteilung:

dti begrüßt neues Monitoring-Protokoll zur Temperaturüberwachung in der TK-Lieferkette

Gemeinsam für eine nachhaltige und sichere Tiefkühlkette!

Berlin, 22. Juli 2025. Das American Frozen Food Institute (AFFI) hat zusammen mit der Global Cold Chain Alliance (GCCA) ein neues Monitoring-Protokoll entwickelt, um die Temperaturüberwachung in der gesamten Lieferkette für Tiefkühlkost zu standardisieren und zu modernisieren. Dieser Leitfaden hilft Unternehmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette, die hohe Qualität von Tiefkühlprodukten weiter zu optimieren und den Energieverbrauch zu reduzieren.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut (dti) begrüßt als Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft das neue branchenweite Monitoring-Protokoll. Als Gründungsmitglied im International Frozen Food Network (IFFN), dem weltweiten Netzwerk führender Tiefkühlorganisationen, hat das dti die Entwicklung des Leitfadens eng begleitet. Zum IFFN gehören auch AFFI und GCCA.

Sabine Eichner, Geschäftsführerin des dti:

„Das Protokoll zur einheitlichen Temperaturüberwachung ist ein wichtiger Meilenstein für mehr Transparenz, Energieeffizienz und Qualitätssicherung in der Tiefkühlkette – ganz im Sinne nachhaltiger Lebensmittelversorgung. Die Tiefkühlwirtschaft strebt weltweit kontinuierliche Verbesserungen in Sachen Qualität und Nachhaltigkeit an. Die gemeinsame erfolgreiche Arbeit an einem neuen Leitfaden für die Überwachung von Temperaturschwankungen zeigt die Kraft unseres internationalen Netzwerks und die Entschlossenheit der Branche, an einer nachhaltigeren Zukunft zu arbeiten.“

Datengestützte Temperaturüberwachung in der TK-Lieferkette

Der neue Leitfaden bietet einen einheitlichen, datengestützten Ansatz, um Temperaturschwankungen von der Produktion bis zum Vertrieb zu überwachen. Es soll Herstellern, Logistik und Handel dabei helfen, die betriebliche Effizienz zu verbessern, Lebensmittelqualität und -sicherheit weiter zu erhöhen sowie Energieverbrauch und Treibhausgasemissionen zu senken. Dafür war es wichtig, einen internationalen Konsens darüber zu finden, wie die Temperaturen in allen Gliedern der Lieferkette überwacht und protokolliert werden.

Das American Frozen Food Institute (AFFI) ist der Handelsverband der USA, der die Interessen aller Segmente der Tiefkühlkostindustrie fördert. Es vertritt über 400 Tiefkühlverarbeiter und assoziierten Mitglieder. Die Global Cold Chain Alliance (GCCA) ist die Stimme der Kühlkettenindustrie und vertritt 1.300 Mitgliedsunternehmen in über 85 Ländern.

Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Das Monitoring-Protokoll steht hier zum Download bereit: <https://affi.org/sustainability/cold-chain-temperature-monitoring-protocol>.

Diese Pressemeldung finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (dti) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland und vertritt als Spitzenverband rund 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette, von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von über 22 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich rund 83 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln. 2024 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland laut dti-Absatzstatistik auf einen Rekordwert von 50 kg. Der Gesamtabsatz lag 2024 bei über vier Millionen Tonnen.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e.V. (dti)

Nina Kollas

Leitung Kommunikation

Tel.: +49 (0)30 280 93 62-12

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de