

Pressemitteilung:

Studie: Tiefkühlprodukte werden am seltensten weggeworfen

dti unterstützt Aktion „Miss mit!“ bei der Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“/29.9. Internationaler Tag gegen Lebensmittelverschwendung

Berlin, 26. September 2025. Jeder Mensch in Deutschland wirft im Schnitt pro Jahr 74,5 kg Lebensmittel weg (Umweltbundesamt, 2024). Das ist nicht nur schlecht für die Umwelt, sondern auch für den Geldbeutel! Mit der bundesweiten Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“, die am 29. September startet, dem Internationalen Tag gegen Lebensmittelverschwendung, ruft das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) zu einem nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln auf.

Eine der vielen Aktionen ist die „Miss mit!“-Aktion im digitalen Küchentagebuch der „Zu gut für die Tonne!“-App: Verbraucher können damit 14 Tage lang ihre Küchenabfälle messen, erhalten Infos zum richtigen Umgang mit Lebensmitteln und die Chance auf attraktive Gewinne. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti) unterstützt die Aktion „Miss mit!“ mit einem Video, das Tipps rund um Einkauf, Transport, Lagerung und Zubereitung von Tiefkühlprodukten enthält. Der Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft ruft Verbraucherinnen und Verbraucher dazu auf, sich an der Aktion zu beteiligen, gemeinsam Lebensmittel zu retten und so Umwelt und Portemonnaie gleichermaßen Gutes zu tun.

TK-Trendbarometer: Tiefkühlprodukte werden deutlich weniger entsorgt

Tiefgekühlte Lebensmittel werden deutlich weniger entsorgt als frische und gekühlte Lebensmittel. Das zeigt das aktuelle „TK-Trendbarometer“, eine repräsentative Online-Befragung des Marktforschungsinstitut Innofact Mitte Juni 2025 im Auftrag des dti*. Während 57 bzw. 49 Prozent der Befragten angaben, frische und gekühlte Lebensmittel regelmäßig oder gelegentlich wegzuerwerfen, sagten dies bei Tiefkühlprodukten nur 33 Prozent.

Am häufigsten weggeworfen werden nicht-tiefgekühltes Obst oder Gemüse: Mehr als jeder Vierte (27 Prozent) gab an, diese Lebensmittel mindestens ein Mal in der Woche zu entsorgen. Der häufigste Grund: Das Obst oder Gemüse sei sichtlich verdorben gewesen (65 Prozent) bzw. habe nicht mehr frisch oder genießbar gewirkt (33 Prozent). Bei tiefgekühltem Obst und Gemüse sagten nur sieben Prozent, diese Produkte mindestens ein Mal in der Woche wegzuerwerfen. 69 Prozent gaben an, TK-Obst und -Gemüse seltener als einmal im Quartal bzw. nie wegzuerwerfen. Damit gehört diese Warengruppe zu denen, die am wenigsten weggeworfen werden.

Männer und jüngere Menschen entscheiden sich deutlich häufiger dafür, Lebensmittel frühzeitig zu entsorgen: Während zum Beispiel fast jeder zweite Mann (42 Prozent) angab, haltbare Le-

bensmittel wie Konserven oder Nudeln mindestens gelegentlich zu entsorgen, sagte dies weniger als jede dritte Frau (30 Prozent). Bei allen abgefragten Lebensmittelkategorien sagten deutlich mehr 18- bis 30-Jährige, diese mindestens gelegentlich zu entsorgen, als es bei den 40- bis 75-Jährigen der Fall war.

Tiefkühlprodukte sind natürlich lange haltbar

Jedes Jahr entstehen in Deutschland laut UBA rund 10,8 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle – 58 Prozent davon in Privathaushalten. „Unser aktuelles TK-Trendbarometer zeigt, dass Tiefkühlprodukte dabei helfen, Lebensmittelverschwendung deutlich zu verringern“, sagt dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Tiefkühlprodukte sind lange haltbar, da die wertvollen Rohwaren sofort nach Ernte, Fang oder Schlachtung schockgefrostet wurden. Dadurch bleiben Aussehen, Geschmack, Nährstoffe und Textur über Monate hinweg erhalten, ganz ohne künstliche Konservierungsstoffe. Tiefkühlprodukte lassen sich zudem gut portionieren. Sie sind so verpackt, dass die Entnahme von bedarfsgerechten Portionen ganz einfach möglich ist. So muss nicht alles auf einmal aufgetaut und zubereitet werden.“

Sabine Eichner weiter: „Wir stellen jedoch fest, dass auch beim richtigen Umgang mit Tiefkühlprodukten noch Aufklärungsbedarf besteht. Mit unserer Teilnahme an der Aktion ‚Miss mit!‘ im Rahmen der diesjährigen Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung des BMLEH wollen wir dazu beitragen, das Wissen in der Bevölkerung zu verbessern, und darüber aufklären, wie Tiefkühlprodukte Verbraucher dabei unterstützen, Lebensmittelabfälle im Alltag zu reduzieren.“

Das dti und seine Mitglieder setzen sich seit langem gegen Lebensmittelverschwendung ein. Mit der Unterzeichnung der Grundsatzvereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 2020 hat sich die Tiefkühlwirtschaft zu den Reduktionszielen der UN sowie der EU bekannt, die eine Halbierung der Lebensmittelverschwendung anstrebt.

Aktionswoche gegen Lebensmittelverschwendung

Vom 29. September, dem Internationalen Tag gegen Lebensmittelverschwendung, bis zum 6. Oktober 2025 findet zum sechsten Mal die jährliche Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ des BMLEH statt. Mit einem digitalen Küchentagebuch in der kostenfreien App „Zu gut für die Tonne!“ können Verbraucherinnen und Verbraucher ihre Lebensmittelabfälle erfassen, Belohnungen sammeln und nebenbei wertvolle Tipps gegen Lebensmittelverschwendung erhalten. Mit etwas Glück können sie außerdem einen von über 200 attraktiven Preisen wie z. B. ein Wochenend-Kochevent gewinnen. Das Küchentagebuch wurde im Rahmen des „Dialogforums private Haushalte 2.0“ von Slow Food Deutschland und der Technischen Universität Berlin (TU Berlin) gemeinsam mit dem BMLEH entwickelt. Das dti unterstützt die Aktion „Miss mit!“ als Partner.

Mehr Infos unter: www.missmit.de/dti

Diese Pressemitteilung finden Sie auf www.tiefkuehlkost.de.

* Information zum Studiendesign: Mitte Juni 2025 wurden 1.016 onlinebasierte Interviews geführt, im Rahmen der Onlinebefragung aus dem Innofact Consumer Panel.

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 Gesamtabatz 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