

Pressemitteilung:

Gegen Lebensmittelverschwendung: dti und „Dialogforum private Haushalte 2.0“ klären auf

dti unterstützt Aktion „Miss mit!“ / Bundesweite Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“

Berlin, 1. Oktober 2025. Jede Person in Deutschland wirft im Schnitt pro Jahr 74,5 kg Lebensmittel weg (Umweltbundesamt, 2024). Mit der bundesweiten Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“, die am 29. September gestartet ist, ruft das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) zu einem nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln auf. Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti), Spitzenverband der Tiefkühlwirtschaft, ist dabei Partner der Aktion „Miss mit!“: Verbraucher sind aufgerufen, mit einem digitalen Küchentagebuch in der „Zu gut für die Tonne!“-App ihre Küchenabfälle zu messen und sich über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln zu informieren. Das dti unterstützt die Aktion mit einem Video, das Tipps rund um Einkauf, Transport, Lagerung und Zubereitung von Tiefkühlprodukten enthält, und bewirbt die Aktion mit Pressearbeit und über seine Social Media-Kanäle.

dti-TK-Trendbarometer: Tiefkühlprodukte werden deutlich weniger weggeworfen

Jedes Jahr entstehen in Deutschland laut UBA rund 10,8 Millionen Tonnen Lebensmittelabfälle – der größte Teil davon, 58 Prozent, in Privathaushalten. „Jedes weggeworfene Lebensmittel ist eines zu viel!“, sagt dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner.

Tiefgekühlte Lebensmittel werden deutlich weniger häufig weggeworfen als frische, gekühlte oder ungekühlte, haltbare Lebensmittel. Das zeigt das aktuelle „TK-Trendbarometer“, eine repräsentative Online-Befragung des Marktforschungsinstitut Innofact Mitte Juni 2025 im Auftrag des dti*. Während 32 bzw. 25 Prozent der Befragten angaben, frische (wie z. B. Obst, frisches Brot) und gekühlte (wie z. B. Milch, Wurst) Lebensmittel regelmäßig wegzuwerfen, sagten dies bei Tiefkühlprodukten nur 14 Prozent.

„Unser aktuelles TK-Trendbarometer zeigt, dass Tiefkühlprodukte dabei helfen, Lebensmittelverschwendung deutlich zu verringern“, sagt dti-Geschäftsführerin Sabine Eichner. „Tiefkühlprodukte sind lange haltbar und lassen sich zudem gut portionieren. So muss nicht alles auf einmal aufgetaut und zubereitet werden. 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‘ von ‚Zu gut für die Tonne!‘ wollen wir dazu beitragen, das Wissen in der Bevölkerung zu verbessern und darüber aufklären, wie Tiefkühlprodukte Verbraucher dabei unterstützen, Lebensmittelabfälle im Alltag zu reduzieren.“

Tiefkühlwirtschaft engagiert sich beim Thema Lebensmittelverschwendung

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 dazu verpflichtet, die vermeidbaren Lebensmittelabfälle in Deutschland entlang der gesamten Lebensmittelversorgungskette und in privaten Haushalten wirksam zu reduzieren und so daran mitzuwirken, das SDG-Ziel 12.3 der Vereinten Nationen in der „Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung“ zu erreichen.

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. Mit dem Pilotprojekt „Check Food Waste“ zur Erfassung von Lebensmittelverlusten bei der Verarbeitung, initiiert vom dti und dem Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU), leistet die Branche einen Beitrag zur Verbesserung der Datenlage über Lebensmittelverluste in der Produktion. Die Daten zeigen: Von allen fertig produzierten Tiefkühllebensmitteln gelangten im Schnitt 99,9 Prozent in die Tiefkühltruhen des Lebensmitteleinzelhandels, der Gastronomie oder der privaten Haushalte. Durchschnittlich 94,4 Prozent der verzehrbaren Rohwaren werden zu Tiefkühlprodukten verarbeitet.

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 „Zu gut für die Tonne!“-App können Verbraucher ihre Lebensmittelabfälle erfassen, Belohnungen sammeln und nebenbei wertvolle Tipps gegen Lebensmittelverschwendung erhalten. Das Küchentagebuch wurde im Rahmen des Projekts „Dialogforum private Haushalte 2.0“ von Slow Food Deutschland e. V. und der Technischen Universität Berlin (TU Berlin) gemeinsam mit dem BMLEH entwickelt. Das dti unterstützt die Aktion „Miss mit!“ als Partner.

„Wer sorgsam mit Lebensmitteln umgeht, schützt damit Umwelt, Klima und die Würde derer, die sie produzieren. Einfrieren bewahrt Lebensmittel nicht nur vor der Tonne, sondern erhält auch den Genuss und die Arbeit, die in ihnen stecken. Wer richtig einfriert und auftaut, verlängert das Leben hochwertiger, saisonaler Produkte und schont Ressourcen – ganz im Sinne der Slow-Food-Idee von gutem, sauberem und fairem Essen“, betont Dr. Rupert Ebner, Vorstandsmitglied von Slow Food Deutschland e.V.

Mehr Infos unter: <https://www.missmit.de/dti>

Diese Pressemeldung 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 über 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, tiefgeköhlten 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