

Pressemitteilung:

Die coolste Branche, die kaum jemand kennt

10 überraschende Tiefkühl-Fakten zum Internationalen „Tag der Kälte“ am 26. Juni

Berlin, 18. Juni 2026. Am Freitag, 26. Juni, ist Internationaler „Tag der Kälte“! Kurz nach dem kalendarischen Sommeranfang erinnert die Kältebranche weltweit an den Geburtstag des britischen Physikers Lord Kelvin, Namensgeber der absoluten Temperaturskala.

Für Abkühlung im Kopf sorgt das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (dti) mit zehn überraschenden Fakten aus der Tiefkühlwirtschaft. Anlass gibt es 2026 gleich doppelt: Das dti wurde am 6. Juni 1956 gegründet und feiert in diesem Jahr seinen 70. Geburtstag. Passend dazu zeigt ein neues Branchenporträt, was hinter –18 Grad steckt: eine moderne, leistungsstarke und oft unterschätzte Branche.

„Tiefkühlprodukte kennt jeder – die Branche dahinter kaum jemand“, sagt Sabine Eichner, Geschäftsführerin des dti. „Dabei steckt hinter –18 Grad eine hochmoderne Lebensmittelwirtschaft, die täglich Versorgung, Vielfalt und Qualität möglich macht. Der ‚Tag der Kälte‘ ist der perfekte Anlass, diese Branche sichtbar zu machen.“

10 überraschende Fakten aus der coolsten Branche der Welt

1. Minus 18 Grad verbinden weltweit eine ganze Branche.

Von Gemüse über Pizza und Fisch bis zu Backwaren: Minus 18 Grad Celsius sind der weltweite gemeinsame Temperaturstandard für Tiefkühlprodukte.

2. Jeder in Deutschland isst mehr als 50 Kilogramm TK im Jahr.

Der Pro-Kopf-Verbrauch von TK lag 2025 in Deutschland pro Kopf im Schnitt bei 51,6 Kilogramm – so viel wie nie zuvor. Das sind pro Bauch umgerechnet z. B. 15 TK-Pizzen und 30 Fischstäbchen. Das zeigt die jährliche dti-Absatzstatistik.

3. Mehr als die Hälfte der Tiefkühlprodukte verzehren wir außer Haus.

Nicht nur Haushalte, auch Kantinen, Mensen, Hotels, Restaurants, Airlines und Kliniken setzen auf TK-Produkte.

4. Die Tiefkühlwirtschaft gehört zu den vier größten Zweigen der Ernährungsindustrie.

2025 lag der Gesamtumsatz der Tiefkühlwirtschaft in Deutschland laut dti-Absatzstatistik bei 23,6 Milliarden Euro, der Gesamtabsatz bei 4,2 Millionen Tonnen. Deutschland ist weltweit einer der führenden TK-Absatzmärkte.

5. Rund 150.000 Menschen arbeiten in Deutschland in der Tiefkühlwirtschaft.

Die Branche ist ein relevanter Arbeitgeber mit hochautomatisierten Werken, Logistik, Produktentwicklung, Qualitätssicherung und vielen handwerklichen Tätigkeiten.

6. Die größte TK-Warengruppe sind Backwaren.

Nicht Pizza oder Pommes liegen vorn, sondern tiefgekühlte Brötchen, Baguettes, Croissants, Kuchen und Torten.

7. Die Branche ist ein starker Mittelstands- und Familienunternehmenssektor.

Hinter Tiefkühlprodukten stehen häufig langfristig gewachsene Familienunternehmen. Fast jedes zweite analysierte Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft ist in Familienbesitz.

8. Kälte macht Konservierungsstoffe zur Haltbarmachung überflüssig.

Beim Schockfrostern werden Lebensmittel schnell tiefgekühlt – die lange Haltbarkeit verdanken wir der natürlichen Kraft der Kälte. Abgeschaut haben wir uns von den Inuit.

9. TK kann helfen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

Tiefkühlprodukte sind lange haltbar, gut planbar und bedarfsgerecht portionierbar.

10. Das dti feiert 2026 70. Geburtstag.

Seit 1956 vertritt das dti die Tiefkühlwirtschaft – heute mit über 150 Mitgliedsunternehmen aus Industrie, Logistik und Handel. Vor 70 Jahren wurde der Verband als „Arbeitsgemeinschaft Deutsche Tiefkühlkette“ in Hannover gegründet.

„Unser neues Branchenporträt zeigt: Die Tiefkühlwirtschaft ist viel mehr als eine Abteilung im Supermarkt“, sagt Eichner. „Sie ist Arbeitgeber, Innovationstreiber und wichtiger Partner für Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.“

Die Studie [„-18 Grad. Die Tiefkühlwirtschaft in Deutschland. Ein Branchenporträt.“](#) wurde vom dti bei der AFC Consulting Group in Auftrag gegeben und im Juni 2026 veröffentlicht. Sie soll dazu beitragen, eine Lücke in der amtlichen Wirtschaftsstatistik zu schließen, die die Tiefkühlwirtschaft bisher nicht als eigenständige Branche erfasst. 186 TK-Unternehmen aus Herstellung und Handel wurden aggregiert und anonymisiert ausgewertet, ergänzt durch lange Zeitreihen der dti-Absatzstatistik sowie HS-Code-Außenhandelsauswertungen zur internationalen Beschaffung, durchgeführt durch HGS Research. Qualitativ flossen fünf strukturierte Experteninterviews ein, um die Ergebnisse zu kontextualisieren und Praxistrends abzuleiten.

Diese Pressemeldung sowie eine Grafik zur honorarfreien Verwendung 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 über 150 überwiegend mittelständische Unternehmen aus allen Teilen der Tiefkühlkette, von Industrie über Logistik und Handel. Die Tiefkühlwirtschaft, mit einem Gesamtumsatz von über 23 Milliarden Euro einer der wichtigsten Zweige der Lebensmittelindustrie, versorgt täglich über 82 Millionen Menschen in Deutschland mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln und ist ein wichtiger Lieferant für den Handel, die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung. 2025 stieg der Pro-Kopf-Verbrauch von Tiefkühlprodukten in Deutschland laut dti-Absatzstatistik auf einen Rekordwert von 51,6 kg. Der Gesamtabsatz lag 2025 bei über vier Millionen Tonnen.

Kontakt:

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti)

Nina Kollas

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

E-Mail: kollas@tiefkuehlkost.de

www.tiefkuehlkost.de