

# WEITERENTWICKLUNG DER STAATLICHEN TIERHALTUNGSKENNZEICHNUNG



© Canva



Deutsches  
Tiefkühlinstitut

# 1 Grundsätzliche Haltung der Tiefkühlwirtschaft zu Tierwohl und Tierhaltungskennzeichnung

Mit dem Inkrafttreten des Tierhaltungskennzeichnungsgesetzes (TierHaltKennzG) im August 2023 wurde erstmals eine nationale, staatlich verpflichtende Kennzeichnung für die Haltungsform eingeführt. Ziel: mehr Transparenz für Verbraucher:innenschaffen und das Tierwohl in der Nutztierhaltung stärken. Derzeit ist das Gesetz auf frisches, in Deutschland erzeugtes Schweinefleisch beschränkt, das gekühlt oder gefroren – verpackt oder unverpackt – im Einzelhandel, in Fleischereien, im Onlinehandel sowie in anderen Verkaufsstellen angeboten wird. Andere Tierarten, verarbeitete Produkte sowie die Außerhausverpflegung sind bislang nicht erfasst.

## Aktueller Stand des TierHaltKennzG

Der Bundestag und Bundesrat haben im Juni bzw. Juli 2025 einer Verlängerung der bestehenden Übergangsfrist bis zum 1. März 2026 zugestimmt, um den betroffenen Unternehmen mehr Zeit zur Umsetzung des Gesetzes einzuräumen. Darüber hinaus hat der Bundestagsausschuss für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat eine Entschließung zur Ausweitung des Geltungsbereichs beschlossen – unter anderem auf verarbeitete Produkte und die Außerhausverpflegung (BT-Drs. 21/555), die von Bundestag und Bundesrat ebenfalls angenommen wurde.

Der Bundesrat übt jedoch in seiner Beschlussempfehlung (BR-Drs. 278/1/25) auch erhebliche Kritik an dem Gesetz und fordert eine umfassende Novelle des Gesetzes durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). In den kommenden Monaten beabsichtigt die Koalition, das TierHaltKennzG zu überarbeiten und im Herbst 2025 einen weiteren Gesetzentwurf zur Tierhaltungskennzeichnung vorzulegen.

## dti-Stellungnahme zur Tierhaltungskennzeichnung

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) begrüßt die Verschiebung der Übergangsfrist vollumfänglich. Eine nationale Ausweitung der Tierhaltungskennzeichnung auf verarbeitete Produkte und die Außerhausverpflegung, wie sie in der Bundestagsentschließung empfohlen wird, sieht das **dti** jedoch kritisch. Eine Ausweitung der Kennzeichnungspflicht würde die fleischverarbeitenden Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft - sowie anderer Bereiche - und ihre Kunden in der Außerhausverpflegung stark betreffen und belasten.

Auch wenn derzeit noch keine konkreten Vorschläge zur Ausgestaltung vorliegen, weisen wir vorsorglich darauf hin, dass eine derart weitreichende Ausweitung auf verarbeitete Produkte und die Außerhausverpflegung mit erheblichen betrieblichen, organisatorischen und wirtschaftlichen Belastungen für die Unternehmen verbunden wäre – ohne dass ein konkreter Mehrwert für Verbraucher:innen erkennbar ist.

Vor der Debatte über eine Erweiterung sollte daher zunächst eine fundierte Evaluierung des am 1. März 2026 in Kraft tretenden Gesetzes erfolgen, um Zielgenauigkeit und Praxistauglichkeit zu gewährleisten. Erst wenn belastbare Erkenntnisse zur Wirksamkeit und zur Akzeptanz vorliegen, kann fundiert über eine Erweiterung des gesetzlichen Rahmens weiter diskutiert und entschieden werden.





## Tierwohl als gemeinsame Verantwortung

Das Deutsche Tiefkühlinstitut e. V. (**dti**) befürwortet ausdrücklich die Förderung des Tierwohls und die Unterstützung der heimischen Tierhalter. Viele Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft engagieren sich bereits auf freiwilliger Basis für bessere Haltungsbedingungen und sind freiwillig in nationale wie europäische Tierwohlinitiativen eingebunden.

**Aber:** Um die Versorgung mit Fleisch und tierischen, verarbeiteten Lebensmitteln mit hohen Tierwohlstandards zu sichern, ist auch die Rohwarenbeschaffung aus europäischen und internationalen Quellen erforderlich. Die Tiefkühlwirtschaft nutzt das gesamte Spektrum des nationalen, europäischen und internationalen Marktes, um ein verbraucher:innengerechtes Angebot bieten zu können. Aus Sicht des **dti** ist es daher erforderlich, dass nationale, europäische und internationale Liefer- und Wertschöpfungsketten gleichermaßen betrachtet werden. Viele europäische Nachbarländer verfügen über vergleichbare oder gleichwertige Standards in der Tierhaltung, die allerdings im Rahmen der deutschen Kennzeichnungssystematik nicht abgebildet oder anerkannt werden.

Eine ausschließlich nationale Tierhaltungskennzeichnung, die nur deutsches Fleisch erfasst, belastet daher einseitig die heimische Verarbeitungswirtschaft. Sie gefährdet die Wettbewerbsfähigkeit des Standorts Deutschland und ist ein Handelshemmnis im europäischen Binnenmarkt.



Daher plädiert das **dti** für europäisch harmonisierte Systeme, damit die Funktionsfähigkeit des Binnenmarktes erhalten bleibt. Diese sollten qualitativ gleichwertige Haltungsformen unabhängig vom Herkunftsland berücksichtigen. Aus Sicht der Tiefkühlwirtschaft wäre dies der sachgerechte Weg – sowohl im Sinne der Transparenz und Versorgungssicherheit für Verbraucher:innen als auch im Sinne eines leistungsfähigen, fairen und offenen Marktes und eines wirksamen, effektiven Schutzes des Tierwohls.



## 2 Herausforderungen einer Ausweitung auf verarbeitete tierische Lebensmittel aus Sicht der Tiefkühlbranche

Eine Ausweitung der staatlichen Tierhaltungskennzeichnung auf verarbeitete Produkte hätte enorme Auswirkungen auf industrielle Prozesse. Wir möchten daher erläutern, welche Herausforderungen dies für die Unternehmen der Tiefkühlwirtschaft – sowie alle fleischverarbeitenden Unternehmen in Deutschland – mit sich bringen würde.

Bislang ist noch nicht definiert, welche Produktgruppen unter „verarbeiteten Produkten“ im Sinne einer möglichen erweiterten Kennzeichnungspflicht verstanden werden sollen. Darunter könnten Fleischerzeugnisse fallen, die produktionsbedingt weiterverarbeitet wurden bzw. aus mehreren Zutaten oder Komponenten bestehen. Aus dem Sortiment der Tiefkühlunternehmen könnten davon unter anderem folgende Produktgruppen betroffen sein:

- Zerkleinertes Fleisch (z.B. Gulasch, Burger-Patty)
- Wurstwaren (z.B. Bratwurst, Weißwurst)
- Panierte oder vorgegarte Produkte (z.B. Schnitzel, Chicken Nuggets)
- Fertiggerichte mit Fleischanteil (z.B. Pizza Salami, Lasagne)



Eine verpflichtende Tierhaltungskennzeichnung auf Verarbeitungsprodukten hätte erhebliche Auswirkungen auf die gesamte Wertschöpfungskette und würde zu einem erheblichen administrativen Mehraufwand und zu zusätzlichen Kosten in den Unternehmen führen, die an die Verbraucher:innen weitergegeben werden müssten.

### Anforderungen an die Produktion und Qualitätssicherung

Eine Erweiterung der Tierhaltungskennzeichnung auf verarbeitete Lebensmittel würde Unternehmen vor große technische und organisatorische Herausforderungen stellen. Insbesondere müssten völlig neue Systeme zur Erfassung und Trennung der einzelnen Tierartenströme aufgebaut werden. Zudem müssten die Systeme zur Rückverfolgbarkeit und Qualitätssicherung angepasst und teilweise neu aufgesetzt werden.

- **Produktionsplanung / Warenströme:** Mischlinien mit Rohwaren unterschiedlicher Herkunft (z.B. aus Deutschland und anderen Ländern) müssten strikt getrennt geführt werden, um eine eindeutige Zuordnung zu den Haltungsstufen sicherzustellen. Dies erfordert eine komplexe und aufwändige Produktionsplanung, da jede Zutat je nach Herkunft mit eigener Materialnummer, separater Spezifikation und getrennter Lagerhaltung verwaltet werden müsste. Nur so könnte eine rezepturgetreue Produktion mit vollständiger Rückverfolgbarkeit gewährleistet werden.
- **Qualitätssicherung:** Jede Charge müsste einzeln dokumentiert und rückverfolgbar gemacht werden, auch bei komplexen Mehrkomponentenprodukten wie z.B. Pizza oder Fertiggerichten. Eine lückenlose Nachverfolgung der eingesetzten Fleischrohwaren wäre erforderlich, um die Vermischung unterschiedlicher Haltungsformen und Herkünfte zu vermeiden.



## Auswirkungen auf Beschaffung und Flexibilität

Die Rohwarenbeschaffung in der Lebensmittelverarbeitung ist ein dynamischer, stark preis- und verfügbarkeitsgesteuerter Prozess. Eine verpflichtende Kennzeichnung auf Basis einzelner Haltungsformen reduziert die Flexibilität der Produktion – besonders bei der Rezepturanpassung und kurzfristigen Disposition – mit Nachteilen für eine stabile Versorgung.

- **Rohwarenmanagement:** Die Beschaffung von Fleischrohwaren auf der Basis von Verfügbarkeit und Wirtschaftlichkeit wäre nur noch eingeschränkt möglich. Die Flexibilität bei der Rezepturgestaltung würde erheblich leiden, da bei Abweichungen regelmäßig Anpassungen der Kennzeichnung auf den Verpackungen notwendig wären.
- **Etikettierung und Verpackung:** Da das nationale Tierhaltungslogo ausschließlich auf Fleisch deutscher Herkunft angewendet werden dürfte, müssten viele verarbeitende Unternehmen eigene Verpackungen speziell für den deutschen Markt entwickeln und bereithalten. Eine einheitliche Gestaltung für mehrere europäische oder internationale Absatzmärkte wäre dadurch stark eingeschränkt oder gar nicht mehr umsetzbar. Dies würde insbesondere im Exportgeschäft zusätzliche Kosten verursachen, wo separate Verpackungen notwendig wären, und wäre auch nicht ressourcenschonend. Dies könnte sich auf die Exportpreise auswirken und so die Wettbewerbsfähigkeit deutscher Anbieter im Vergleich zu europäischen und internationalen Mitbewerbern schwächen.
- **Warenlogistik:** Lagerung, Transport und Disposition müssten in der Verarbeitungsindustrie nach Tierhaltungsstufen und -arten differenziert werden. Dies würde zusätzliche Kapazitäten erfordern. Derzeit sind solche Systeme nur für frisches Fleisch einzelner Tierarten verfügbar (z.B. QS, F-Trace etc.), das unverarbeitet im Handel direkt an die Verbraucher:innen vertrieben wird.

## Transparenz hat einen Preis

Es stellt sich die Frage, ob Verbraucher:innen überhaupt bereit und finanziell in der Lage wären, mögliche Preiserhöhungen mitzutragen. Daran haben wir erhebliche Zweifel, die durch die bereits jetzt hohe Preissensibilität beim Thema Lebensmittel bestärkt werden.

- **Kosten für Unternehmen:** Die Einführung eines Systems für verarbeitete Produkte würde insbesondere bei kleinen und mittleren Unternehmen zu hohen Zusatzkosten führen – etwa für Personal, IT, Verpackung und Schulung. Eine flächendeckende Umsetzung wäre mit hohem Aufwand verbunden. Die Gesamtkosten für Personal, Verpackung, Logistik und Rückverfolgbarkeit würden erheblich steigen.
- **Zahlungsbereitschaft der Verbraucher:innen:** Das *dti* bekennt sich zu Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Wenn sich Verbraucher:innen jedoch bewusst für Produkte aus höheren Haltungsformen entscheiden sollen, müssen die sozialen Auswirkungen solcher Maßnahmen im Vorfeld mitgedacht werden. Höhere Tierhaltungsstandards führen zu steigenden Produktionskosten, die sich zwangsläufig auf die Endpreise der Produkte auswirken würden. Ob Verbraucher:innen, insbesondere einkommensschwache Haushalte, angesichts bereits stark gestiegener Lebenshaltungskosten in der Lage wären, diese Preise zu zahlen, ist fraglich.
- **Wirksamkeit von Kennzeichnungen:** Die Auswirkungen neuer Kennzeichnungssysteme auf das tatsächliche Konsumverhalten sind bislang unklar. Dies sollte unserer Ansicht nach zunächst weiter wissenschaftlich untersucht werden. Zwar zeigen Umfragen wie der aktuelle Ernährungsreport des BMLEH, dass sich Verbraucher:innen mehr Transparenz wünschen und wissen wollen, woher das Tier stammt. Bei frischem Fleisch wird diese Information möglicherweise noch bewusst wahrgenommen und in die Kaufentscheidung einbezogen. Bei verarbeiteten Produkten, wie etwa der Salami auf der Pizza, ist jedoch fraglich, ob Herkunft und Haltungsform noch aktiv berücksichtigt werden. Kaufentscheidungen bei verarbeiteten Lebensmitteln hängen von vielen Faktoren ab, beispielsweise Geschmack, Preis, Marke und Verpackung. Ob neue Kennzeichnungen also tatsächlich eine Verhaltensänderung auslösen, bleibt aus unserer Sicht zweifelhaft.



## Verfügbarkeit und Marktangebot berücksichtigen

Der Umbau der Tierhaltung in Deutschland hin zu höheren Haltungsstandards wird politisch unterstützt. Dennoch ist der Prozess noch nicht abgeschlossen – das verfügbare Angebot derzeit noch sehr begrenzt. Eine Ausweitung der Nachfrage durch verpflichtende Kennzeichnung sollte aus Sicht des **dti** mit Blick auf die tatsächliche Marktverfügbarkeit erfolgen, um inflationäre Effekte zu vermeiden. Hinzu kommt, dass die Tierhaltungsstandards in vielen europäischen Ländern mit deutschen Standards vergleichbar sind. Eine rein deutsche Kennzeichnung, die diese nicht berücksichtigt, führt zu Wettbewerbsnachteilen deutscher Anbieter und zu Hemmnissen im europäischen Binnenmarkt.

- **Versorgungssicherheit:** Wenn es das politische Ziel ist, mit der staatlichen Kennzeichnung künftig Fleisch mit einer hohen Tierhaltungsstufe in der Lebensmittelverarbeitung und Außerhausverpflegung bevorzugt zum Einsatz zu bringen, stellt sich die Frage, ob die heimische Erzeugung überhaupt ausreicht, um den Bedarf der Bevölkerung in Deutschland zu decken. Nach Ansicht des **dti** könnte der deutsche Markt dies allein nicht leisten. Zwar hat die Förderung des Umbaus der Tierhaltung hin zu höheren Standards begonnen. Viele Betriebe befinden sich derzeit jedoch noch in der Umstellungsphase oder stehen vor erheblichen Investitionsentscheidungen. Daher ist kurzfristig nicht mit einem flächendeckenden Angebot zu rechnen. Es wäre daher nicht ratsam, weitere Impulse auf der Nachfrageseite zu setzen. Dies würde lediglich preiserhöhende Effekte haben.

- **Diskriminierung:** Es besteht die Gefahr, dass gleichwertige hohe Tierhaltungsformen aus anderen EU-Mitgliedstaaten benachteiligt oder gar diskriminiert werden, da diese das Tierhaltungslogo nicht verpflichtend auf ihre Produkte aufbringen müssen. Dies könnte bei Verbraucher:innen in Deutschland den Eindruck erwecken, dass das Fleisch aus der EU oder Drittstaaten weniger tierwohlgerecht erzeugt wurde. Gleichwohl müssten die oben bereits erläuterten Mehrkosten, die durch die verpflichtende staatliche Tierhaltungskennzeichnung in Deutschland während der Verarbeitung entstehen, an die Verbraucher:innen weitergegeben werden. Produkte aus dem Ausland mit ähnlichen hohen Standards wären dadurch preislich im Vorteil, da hier keine verpflichtende Kennzeichnung vorliegt. Verbraucher:innen könnten deshalb eher zu den günstigeren Importen greifen. Das würde den Wettbewerb im europäischen Binnenmarkt verzerren.



Das **dti** spricht sich in der Lebensmittel- und Tierhaltungskennzeichnung grundsätzlich gegen nationale Einzelregelungen aus, sondern plädiert für europäisch harmonisierte Systeme, damit die Funktionsfähigkeit des Binnenmarktes erhalten bleibt. Diese sollten qualitativ gleichwertige Haltungsformen unabhängig vom Herkunftsland berücksichtigen. Aus Sicht der Tiefkühlwirtschaft wäre dies der sachgerechte Weg – sowohl im Sinne der Transparenz und Versorgungssicherheit für Verbraucher:innen als auch im Interesse eines leistungsfähigen, fairen und offenen Marktes und eines wirksamen, effektiven Schutzes des Tierwohls.



### 3 Herausforderungen für die Außerhausverpflegung (AHV)



Eine verpflichtende Ausweitung der Tierhaltungskennzeichnung auf die Außerhausverpflegung (AHV) – darunter verstehen wir die Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung (Betriebsverpflegung, Schul- und KiTa-Verpflegung, Hochschulgastronomie, Care-Verpflegung) und Caterer – würde alle Beteiligten vor große praktische Herausforderungen und zusätzliche Kostenbelastungen stellen.

Dabei ist die AHV ein zentraler Bestandteil der täglichen Ernährung in Deutschland: Täglich werden für ca. 17 Millionen Gäste [1] Speisen produziert – oft unter hohem Zeit- und Kostendruck.

Der durch eine Ausweitung der Tierhaltungskennzeichnung auf die AHV verbundene personelle und organisatorische Mehraufwand wäre für viele Betriebe kaum leistbar. Dies gilt insbesondere für öffentliche Träger oder soziale Einrichtungen mit begrenzten Ressourcen und einer begrenzten Zahlungsbereitschaft ihrer Kunden, wie z.B. in der KiTa- und Schulverpflegung, im Care-Bereich oder beim Essen auf Rädern.



© dti / psbrands

#### Herausforderungen bei Planung und Ausweisung von Haltungsformen in der AHV

- **Komplexe Kennzeichnung:** Jeder GV-Anbieter/Caterer müsste für jedes Gericht die Haltungsform aller eingesetzten Fleischkomponenten dokumentieren und ausweisen (z. B. auf Speisekarten und -plänen, Aushängen, digitalen Menükarten etc.). In der Praxis müssen Speisepläne in der Gemeinschaftsverpflegung oft Wochen im Voraus geplant werden – etwa in Schulen, Kitas oder Pflegeeinrichtungen. Kurzfristige Lieferschwierigkeiten, wechselnde Spezifikationen oder Rohwarengpässe zwingen die Küchen jedoch häufig zu Anpassungen. Eine verlässliche Angabe der Haltungsform im Voraus wäre dadurch stark erschwert. In der Individualgastronomie – also Restaurants, Hotels oder Cafés – besteht ggf. eine größere Flexibilität, kurzfristige Anpassungen vorzunehmen und neue Anforderungen schneller umzusetzen. Dennoch sind auch hier Speisekarten häufig langfristig geplant und nicht ohne Weiteres kurzfristig änderbar. Eine kontinuierliche Aktualisierung der Karten oder der Einsatz ergänzender Beiblätter bzw. digitaler Lösungen zur Ausweisung der Haltungsformen würde zusätzliche Kosten verursachen.
- **Fehlende Verständlichkeit:** In einem Menü mit mehreren Fleischkomponenten (z.B. Gulasch) könnten unterschiedliche Haltungsstufen zusammenkommen. Das würde die eindeutige Kennzeichnung unmöglich oder für den Gast irreführend machen.

[1] Prof. Jana Rückert-John, Anna Petzenhammer (2025): Unterschätzter Riese: Wie die Gemeinschaftsgastronomie Deutsch-land effektiv & verlässlich versorgt! Studie zur gesellschaftlichen & ökonomischen Bedeutung der Gemeinschaftsverpflegung (GV) in der Post-Covid-Zeit mit Fokus auf aktuelle Entwicklungen und Herausforderungen, Denkfabrik Zukunft der Gastwelt (DZG), Link: [250507\\_RZ\\_DZG\\_Studie\\_AHV-II.pdf](#)



- **Mitarbeiter:innenschulung:** Darüber hinaus müssten Küchen- und Servicepersonal geschult werden, um die Kennzeichnung korrekt umzusetzen und Fragen der Gäste fachkundig zu beantworten: ein erheblicher Aufwand, der insbesondere für kleinere Betriebe mit begrenzten Ressourcen und hoher Personalfuktuation kaum leistbar wäre.
- **Fehlende Infrastruktur:** Die Betriebe verfügen heute nicht über die technischen Systeme, um den anfallenden Rückverfolgungs- und Informationsaufwand zu bewältigen. Es wären erhebliche Investitionen und der Aufbau von IT-Systemen erforderlich.

## Kostenfolgen höherer Haltungsformen für öffentliche Einrichtungen

- **Soziale Gerechtigkeit:** Der Einsatz von Fleisch aus höheren Haltungsformen verursacht deutliche Mehrkosten, die in öffentlichen Budgets, etwa bei kommunalen Schul- und KiTa-Trägern oder in der Klinikversorgung, meist nicht vorgesehen sind. Ohne zusätzliche Subventionen würden diese Einrichtungen unter Druck geraten, auf günstigere Produkte mit niedrigerer Haltungsstufe auszuweichen, um wirtschaftlich arbeiten zu können. Ferner müssten die GV-Betriebe die Mehrkosten an die Kund:innen weitergeben. Besonders davon betroffen wären Eltern mit geringem Einkommen, die sich die tägliche warme Mahlzeit ihrer Kinder finanziell heute kaum noch leisten können.

- **Ausschreibungen:** Gleichzeitig unterliegen öffentliche Einrichtungen strengen Vergaberegeln: Ausschreibungen orientieren sich am „wirtschaftlichsten Angebot“, das meist den günstigsten Preis priorisiert. Da die nationale Kennzeichnungspflicht nur für in Deutschland erzeugtes Fleisch gilt, würde ein Wettbewerbsnachteil für heimische Produkte entstehen. Importiertes Fleisch wäre von der verpflichtenden Kennzeichnung ausgenommen und könnte dadurch preisgünstiger angeboten werden. Aufgrund des Kostendrucks könnten Caterer bei Ausschreibungen vermehrt auf nicht gekennzeichnetes Importfleisch zurückzugreifen. Das würde die Marktstellung deutscher Erzeuger in der AHV schwächen, regionale Wertschöpfung gefährden und dem Ziel nachhaltiger, transparenter Ernährungssysteme entgegenstehen.



Das zeigt: Eine verpflichtende Tierhaltungskennzeichnung in der Außerhausverpflegung ist aktuell nur schwer umsetzbar. Stattdessen sollte auf Freiwilligkeit gesetzt werden. Die Betriebe der AHV sollten verstärkt über Tierwohl-Förderprogramme, Initiativen oder Kooperationen mit regionalen Landwirt:innen informiert werden.





# Fazit

Aus Sicht des Deutschen Tiefkühlinstituts e. V. (**dti**) würde eine Ausweitung der Tierhaltungskennzeichnung auf verarbeitete Produkte und die Außerhausverpflegung zu einem erheblichen bürokratischen Mehraufwand, zusätzlichen Kosten und einer Schwächung der Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Verarbeitungsstufen und AHV-Betriebe führen.

Das **dti** spricht sich gegen eine Ausweitung der nationalen Tierhaltungskennzeichnung auf verarbeitete Produkte und die Außerhausverpflegung aus und plädiert stattdessen für einen europäisch harmonisierten, praxisnahen und wirtschaftlich tragfähigen Ansatz, der sowohl den Anforderungen an Transparenz und Tierwohl gerecht wird als auch die Leistungsfähigkeit der deutschen Lebensmittelwirtschaft wahrt.

Transparenznutzen und Zahlungsbereitschaft der Verbraucher:innen müssen realistisch eingeschätzt werden.

Vor diesem Hintergrund appelliert das **dti** an die Politik, die betroffenen Akteure der Lebensmittelwirtschaft frühzeitig und umfassend in den weiteren politischen Prozess einzubeziehen, wie im Koalitionsvertrag der 21. Legislaturperiode auf Seite 40 angekündigt wird. Nur so ist eine fundierte Folgenabschätzung möglich, die bürokratische und wirtschaftliche Fehlsteuerungen vermeidet. Bisher ist eine solche Einbindung nicht erfolgt.

## 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](mailto:eichner@tiefkuehlkost.de)  
Internet: [www.tiefkuehlkost.de](http://www.tiefkuehlkost.de)

Lobbyregister-Nr. R001879 des Deutschen Bundestages



Das Deutsche Tiefkühlinstitut e.V. (**dti**) ist die Interessenvertretung und Kommunikationsplattform der deutschen Tiefkühlwirtschaft und vertritt als Spitzenverband 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 22 Milliarden Euro und versorgt täglich rund 83 Millionen Menschen mit frischen, tiefgekühlten Lebensmitteln.

