

Tiefkühlmarkt 2021



© Deutsches Tiefkühlinstitut

Im Vergleich zum ersten Halbjahr 2020, das durch den Corona-Lockdown von erheblichen Marktverschiebungen geprägt war, kehrt im TK-Markt 2021 schrittweise eine Normalisierung ein. Der Branchenverband der TK-Wirtschaft, Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. (dti), erwartet für 2021 ein Absatzwachstum von 5,2 % auf 3,8 Mio. Tonnen (t). Beim Umsatz wird ein Wachstum von 8,8 % auf 16,4 Mrd. € prognostiziert.

Die Marktentwicklung muss aufgrund der Auswirkungen der Corona-Pandemie aber weiter differenziert betrachtet werden: Die Nachfrage im Lebensmittelhandel (LEH) und bei den TK-Heimdiensten blieb im Vergleich zum Vorjahr weiter hoch, die Absätze der TK-Hersteller und -händler, die auf den Außer-Haus-Markt (AHM) spezialisiert sind, konnten sich durch die Öffnungsschritte in der Gastronomie wieder erholen, befinden sich aber noch nicht wieder auf dem früheren Niveau.

Die Marktentwicklung muss aufgrund der Auswirkungen der Corona-Pandemie aber weiter differenziert betrachtet werden: Die Nachfrage im Lebensmittelhandel (LEH) und bei den TK-Heimdiensten blieb im Vergleich zum Vorjahr weiter hoch, die Absätze der TK-Hersteller und -händler, die auf den Außer-Haus-Markt (AHM) spezialisiert sind, konnten sich durch die Öffnungsschritte in der Gastronomie wieder erholen, befinden sich aber noch nicht wieder auf dem früheren Niveau.

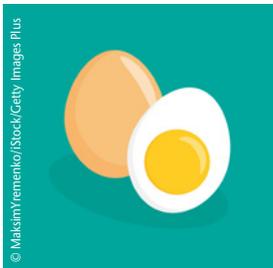
Nach einer Prognose des dti für den Absatz von TK-Produkten im LEH und den TK-Heimdiensten in diesem Jahr wird der Markt 2021 um 1,5 % auf 2,1 Mio. t wachsen. Die Entwicklung in den einzelnen TK-Warengruppen verlief unterschiedlich. Stark gestiegen sind vegetarische TK-Alternativen, die ein Wachstum von 30 % verzeichneten. In diesem noch kleinen Segment gab es viele Innovationen, die für eine dynamische Nachfrageentwicklung gesorgt haben. Der Megatrend pflanzliche Ernährung hält immer stärker Einzug in die TK-Abteilungen.

Nach dem drastischen Absatz- und Umsatzrückgang in 2020 um 20 % konnte sich der Außer-Haus-Markt für TK-Produkte erst ab April 2021 wieder langsam erholen. Die dti-Prognose für den Absatz von TK-Produkten in den verschiedensten gastronomischen Absatzkanälen des Außer-Haus-Markts für 2021 geht von einem Wachstum um 10 % aus, damit werden die starken Absatzzahlen aus dem Vor-Corona-Jahr 2019 (1,97 Mio. t) noch nicht wieder erreicht. Der Absatz könnte ausgehend von dem niedrigen Niveau in 2020 auf 1,7 Mio. t steigen. Beim Umsatz rechnet das dti mit einem Plus von 15 % auf einen Wert von 6,5 Mrd. €.

Quelle:

Deutsches Tiefkühlinstitut e. V., Pressemeldung vom 21.09.2021

Pflanzliche Ei-Alternative „hartgekocht“



© Maksim Yremenko/Stock/Getty Images Plus

Das texanische Startup *Crafty Counter* hat eine vegane Ei-Alternative entwickelt. *WunderEggs™* sind eine pflanzliche, „hartgekochte“ Ei-Alternative. Nicht nur Aussehen und Geschmack, sondern auch das Nährwertprofil gleicht dem von Hühnererei – jedoch ohne Cholesterin.

WunderEggs™ sind vegan, gluten- und getreidefrei und enthalten kein Soja.

Hauptproteinquelle sind Nüsse, genauer eine Kombination aus Mandeln, Cashewnüssen, Kokosmilch, Kurkumaextrakt und schwarzem Salz.

Die *WunderEggs™* sollen Ende 2021 auf den US-amerikanischen Markt kommen.

→ craftycounter.com/pages/wunderreggs.com

Quelle:

Crafty Counter, Pressemeldung vom 28.08.2021

Vegane Thunfisch-Alternative



© Veganz

Mit „Veganz Tunno“ bringt Veganz eine rein pflanzliche Alternative zu Thunfisch aus der Dose auf den Markt. Damit wächst ihr Sortiment veganer Fischalternativen nach dem „Räucherlachs“ um ein weiteres Produkt. Der vegane Thunfischersatz kann kalt oder warm gegessen werden, bspw. in Salat, auf Pizza, Brot oder in Aufläufen.

Die Rezeptur basiert auf Erbsenprotein und macht die Thunfisch-Alternative zu einer Proteinquelle. Knotentang, eine in europäischen Gewässern heimische Algenart, verleiht Meeresschmack. Die Fischalternative ist frei von Soja, Weizen und Palmöl.

Die Herstellung der Konservendose verbraucht weniger Energie als die eines Schraubglases, zudem ist sie zu 57 % aus recyceltem Material hergestellt

und lässt sich wieder recyceln. Die Ökobilanz des Produkts selbst zeigt der Veganz-Nachhaltigkeits-Score *Eternity* in vier Kategorien an: CO₂, Wasser, Tierwohl, Regenwald. Die CO₂-Emissionen sind niedriger als die von herkömmlichem Thunfisch, auch Tierwohl und Regenwald werden mit drei von möglichen drei Sternen bewertet. Der Wasserfußabdruck ist den Berliner ProduzentInnen jedoch noch zu hoch; daher vergeben sie nur 1 von 3 möglichen „Wasser“-Sternen. Dies begründet Veganz damit, dass sie Sonnenblumenöl und Erbsenprotein derzeit aus einer Region beziehen, in der die Infrastruktur der Wasserversorgung noch nicht ausreichend entwickelt ist.

Quellen:

- Veganz, Pressemeldung vom 09.09.2021
- Veganz: Veganz Tunno 140 g. <https://veganz.de/produkt/veganz-tunno/> (last accessed on 09 September 2021).