

Berlin, 26. Januar 2009

Product Carbon Footprint Pilotprojekt

FRoSTA Gericht Tagliatelle Wildlachs

FRoSTA AG
Dr. Andreas Bosselmann, Leiter Forschung & Entwicklung
+49 471 9736 350
Friederike Ahlers, Öffentlichkeitsarbeit
+49 40 8541 4086

PCF Pilotprojekt Deutschland
c/o THEMA1 GmbH, Torstraße 154, 10115 Berlin
Rasmus Prieß, priess@thema1.de, +49 30 7790 779 15
www.pcf-projekt.de

Projekträger



Projektpartner



CO₂-Fußabdruck von dem FRoSTA Gericht Tagliatelle Wildlachs



Das Unternehmen

Die Marke FRoSTA ist Marktführer für Tiefkühlgerichte in Deutschland und verzichtet seit 2003 als erste und einzige Tiefkühlmarke in Deutschland in allen Gerichten auf den Zusatz von Farbstoffen, Aromen, Geschmacksverstärkern, Stabilisatoren und Emulgatoren. Die FRoSTA AG beschäftigt 1.372 Mitarbeiter und erzielte 2007 einen Umsatz von 349 Mio. Euro.

Das Produkt

Frisch tiefgefrorene Pasta, zarte Wildlachs-Filetstücke und gelbe Karotten in einer Sahnesauce, verfeinert mit Crème fraîche und Dill.

Was genau wurde bilanziert?

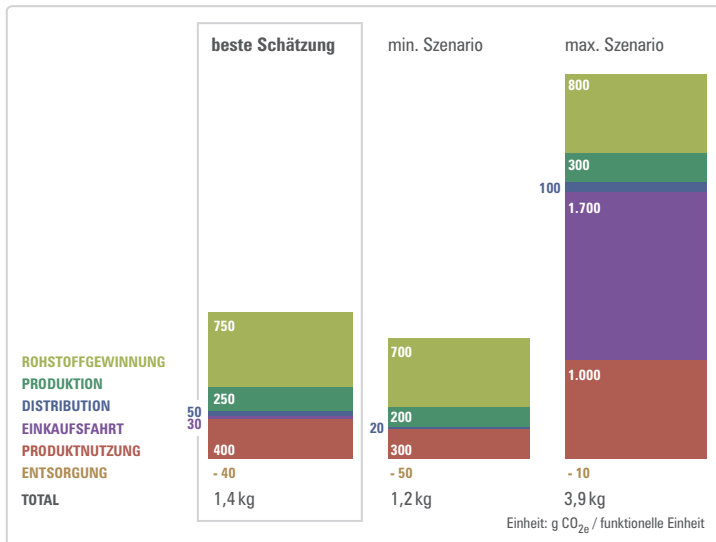
Bilanzgrenzen

Es wurden die Prozessschritte Rohstoffproduktion (Wildlachsfang vor Alaska, Gemüseanbau, Milchproduktzeugung) und deren Transporte, die Lagerung und Verarbeitung bei FRoSTA, Distribution und Handel sowie die Nutzungsphase (Einkaufsfahrt, Zubereitung, Abwaschen) betrachtet. Für alle Stufen wurde die Abfallentsorgung analysiert.

Funktionelle Einheit

500 g Mahlzeit (Menge der FRoSTA Packungen)

Wie hoch ist der CO₂-Fußabdruck von FRoSTA TAGLIATELLE WILDLACHS ?



ROHSTOFFGEWINNUNG

Wildlachsfang vor Alaska, Gemüse zum überwiegenden Teil aus Deutschland, Kräuter aus FRoSTA eigener Herstellung und Milchprodukte aus Norddeutschland mit Transport zu FRoSTA.

EINKAUFSFAHRT

Der Verbraucher fährt mit einem PKW 5 km zum Einkaufen. Einkaufsmenge: 20 kg.

PRODUKTION

Nudeln: Frischherstellung bei FRoSTA. Die gesägten Lachsstücke und vorgegarte TK-Komponenten werden mit Sauce besprüht und in einen Beutel abgefüllt.

PRODUKTNUTZUNG

Das Produkt wird ca. 30 Tage gelagert und dann zubereitet. Gebrauchtes Geschirr wird in einer Spülmaschine abgewaschen.

DISTRIBUTION

Das fertige Produkt wird bei FRoSTA, beim Zwischenhändler und im Handel gelagert. Dazwischen wird das Produkt transportiert.

ENTSORGUNG

Die Entsorgung gerechnet als Recycling oder Verbrennung nach Daten vom UBA. Hersteller, Handel und Verbraucher sind eingeschlossen.

Wo entstehen die meisten Emissionen?

Die Rohstoffe haben mit fast 52% den höchsten Anteil an den CO₂e-Emissionen des Produktes. Der Beitrag des Verbrauchers liegt bei ca. 29% und der des Verarbeitungsprozesses inkl. der Logistik bei ca. 19%. Die Urproduktion (Landwirtschaft/Fischfang) liefert den größten CO₂e-Beitrag bei den Rohstoffen. Bei Milchprodukten macht die Haltung von Rindern mehr als 98% der Emissionen aus. Die Milchprodukte verursachen von allen Zutaten mit Abstand die höchsten CO₂e-Emissionen. So sind die Milchbestandteile mit einem Anteil von 14% im Fertigericht für fast 73% der durch die Rohstoffe hervorgerufenen Emissionen verantwortlich. Der Einsatz von elektrischen Geräten zuhause ist CO₂e-intensiv (Lagerung, Zubereitung, Reinigung des Geschirrs).

Welche Ansätze für eine weitere Reduktion der Emissionen wurden identifiziert,

a) im Unternehmen (Ansätze zur Reduktion entlang der Wertschöpfungskette)?

- Optimierung des Kältemanagements im Bereich der Saucenfrostung
- Weitere Wärmerückgewinnung bei der Kälteerzeugung
- Schiene statt LKW
- Optimierung der Rohwarenprozesse

b) beim Verbraucher (Handlungsempfehlungen)?

- Bei Neuanschaffung eines Tiefkühlmöbels unbedingt auf A++ Geräte achten
- Bei der Zubereitung die Pfanne mit einem Deckel abdecken und die Energie am Herd entsprechend niedriger einstellen
- Spülmaschine immer voll beladen laufen lassen
- Einkaufen immer im Zusammenhang mit größeren Besorgungen

Plant FRoSTA weitere Aktivitäten im produktbezogenen Klimaschutz?

Erarbeitung und Umsetzung eines Maßnahmenpaketes mit dem Ziel in den nächsten Jahren signifikante CO₂e-Reduktionen zu erreichen.

Was hat FRoSTA durch die Projektteilnahme gelernt?

- Die Komplexität der Erfassung und der Analyse der Daten ist um ein Vielfaches höher als erwartet.
- Die Anforderungen des FRoSTA Reinheitsgebotes nach weitestgehend naturbelassenen, wenig verarbeiteten Zutaten sind auch aus CO₂e-Gesichtspunkten der richtige Weg (z.B. Milch statt Milchpulver, Frische Pasta statt Trockenpasta).
- Wir sehen uns gut gerüstet, um auf Basis unserer Erfahrungen auch Vergleiche mit anderen Herstellungs- und Zubereitungsformen von Lebensmitteln zu ziehen. Konkrete Erkenntnisse planen wir bereits im Frühjahr zu veröffentlichen.

“ Positiv überrascht hat uns, dass wir gute Anhaltspunkte dafür sehen, dass unsere Gerichte unter CO₂-Gesichtspunkten den Vergleich zu anderen Angebotsformen und selbstgekochten Gerichten nicht scheuen müssen. ”