

CO₂-Fußabdruck

BRATKARTOFFEL HÄHNCHEN PFANNE



FROSTA

Bremerhaven

14. Dezember 2009

Inhaltsverzeichnis

1	Vorwort.....	3
2	Zusammenfassung.....	4
3	Ziele und Umfang der Fallstudie	4
3.1	Ziele der Fallstudie	4
3.2	Definition der funktionellen Einheit.....	4
3.3	Untersuchte Systeme und Systemgrenzen.....	5
3.4	Anforderungen an die Datenqualität	6
3.5	Methoden und kritische Prüfung	6
3.6	Allokationsverfahren	7
3.7	Einschränkungen.....	7
4	Modellierung	8
5	Ergebnisse.....	9
6	Sensitivitätsanalyse	10
7	Interpretation	11
8	Identifikation von PCF Reduktionsmöglichkeiten.....	11
9	Abkürzungsverzeichnis	12

Autor:

Dipl. Ing. Urban Buschmann
 FRoSTA AG
 Am Lunedeich 116
 27572 Bremerhaven

1 Vorwort

Die FRoSTA AG wird 1905 als „Hochseefischerei Nordstern AG“, mit dem Kerngeschäft der Fernfischerei, gegründet. In der Zwischenzeit umfasst das Produktportfolio des Konzerns tiefgefrorene Fischprodukte, Fertiggerichte, Gemüseprodukte und Backwaren. FRoSTA produziert an drei Standorten in Deutschland und einem in Polen mit 1.600 Mitarbeitern.

Seit dem Jahr 2003 gilt für alle Produkte der Marke FRoSTA das FRoSTA Reinheitsgebot, das den Zusatz von Aromen, Farbstoffen, Geschmacksverstärkern sowie den Einsatz von Stabilisatoren, Emulgatoren und gehärteten Fetten verbietet. Stattdessen werden nur weitgehend naturbelassene Zutaten verwendet.

Um auf dem Gebiet des Umweltschutzes eine fundierte Handlungsbasis zu bekommen, arbeitete FRoSTA seit 2007 ein System zur internen Berechnung der CO₂-Fußabdrücke (PCF) der eigenen Produkte aus. 2009 veröffentlichte FRoSTA die beiden ersten PCF's für die Produkte Gulaschpfanne und Tagliatelle Wildlachs. Diese Berechnungen wurden als Fallbeispiele im PCF Pilotprojekt Deutschland durchgeführt. Hierbei schloss sich FRoSTA mit neun weiteren Unternehmen zusammen, um gemeinsam mit den Projektträgern WWF, Öko-Institut, Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung (PIK) und THEMA1 wie auch der Universität Bremen, Erfahrung mit der Methodik der Berechnung von PCF's zu sammeln. Basis für die Arbeiten war die internationalen Normen für Ökobilanzen (ISO 14040 und 14044), die den wesentlichen methodischen Rahmen für die Ermittlung der Product Carbon Footprints bildet. Als weitere wichtige Grundlage diente die britische Subnorm PAS 2050¹ sowie die Dialogprozesse der ISO zur Entwicklung der ISO 14067 und des WBCSD/WRI² wie auch das Memorandum Product Carbon Footprint³.

Auf dieser methodischen Basis wurden auch die PCF-Berechnungen weiterer Produkte durchgeführt. Die Berechnungen wurden durch ein externes Critical Review begleitet. FRoSTA plant, die PCF-Berechnungen der eigenen Produkte in regelmäßigen Abständen (2-jährlich) zu aktualisieren.

Der vorliegende Bericht stellt die Ergebnisse der Berechnungen des CO₂-Fußabdrucks der Bratkartoffelhähnchenpfanne erstmalig vor.

Bremerhaven 14. Dezember 2009

¹ Quelle: <http://shop.bsigroup.com/en/Browse-by-Sector/Energy--Utilities/PAS-2050/>; abgerufen am 1.12.09

² World Resources Institute (WRI): U.S. ansässige NGO's und World Business Council for Sustainable Development; WBCSD: in Genf ansässiger Zusammenschluss von ca. 200 internationalen Unternehmen.

³ Griefhammer R., Hochfeld Chr., Memorandum Product Carbon Footprint, Positionen zur Erfassung und Kommunikation des Product Carbon Footprint für die internationale Standardisierung und Harmonisierung, Öko-Institut, UBA, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit, 2009

2 Zusammenfassung

Im Rahmen dieses Projektes wird das Tiefkühlprodukt Bratkartoffel Hähnchen Pfanne der Marke FRoSTA untersucht: (Hähnchenfleisch, Bratkartoffeln, Brokkoli, Paprika und Zwiebeln in einer Butter Sauce).

Die Bilanzierungsgrenzen umfassen die Rohstoffproduktion (u.a. Hähnchenfleischherstellung, Gemüseanbau und Kartoffelverarbeitung) und deren Transporte, Lagerung und Verarbeitung bei FRoSTA sowie die Distribution der Fertigware bis zum Handel. Auch die Nutzungsphase beim Verbraucher (Einkaufsfahrt, Lagerung, Zubereitung, Abwaschen) und die Abfallentsorgung werden berücksichtigt. Als funktionelle Einheit (FE) wird das zubereitete FRoSTA-Produkt von 500 g definiert.

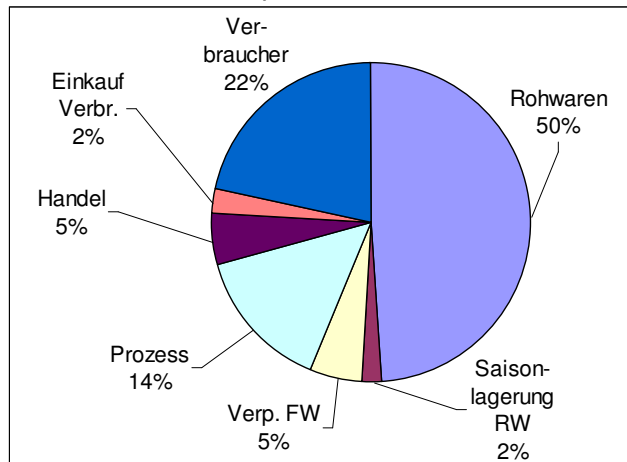


Abb. 1 CO₂e-Emissionen der Bratkartoffel Hähnchen Pfanne

Die Bratkartoffel Hähnchen Pfanne verursacht 1.220 g CO₂e/FE. Der Product Carbon Footprint (PCF) der Bratkartoffel Hähnchen Pfanne wird zu 50% durch die Rohwaren verursacht. Der Anteil der Verarbeitung bei FRoSTA beträgt 14%. Der Einkauf und der Verzehr des Produktes durch den Verbraucher machen 24% des PCF's aus.

3 Ziele und Umfang der Fallstudie

3.1 Ziele der Fallstudie

Ziel der Untersuchung ist die Ermittlung der Treibhausgasemissionen⁴, die durch die Erzeugung der Rohwaren, die Verarbeitung und Herstellung inklusiver aller Transporte, die Zubereitung und Verpackungsentsorgung des FRoSTA Tiefkühlgerichts „Bratkartoffel Hähnchen Pfanne“ entstehen. Auf Basis dieses Hintergrundwissens wird ein CO₂e-Reduktionsprogramm ausgearbeitet werden. Es ist vorgesehen, die Ergebnisse sowie den Bericht auf der FRoSTA-Homepage zu veröffentlichen.

3.2 Definition der funktionellen Einheit

Als funktionelle Einheit (FE) wird eine fertig zubereitete Mahlzeit⁵ mit einem Gewicht von 500g (590 kcal) definiert, die einer zubereiteten 500g Packung FRoSTA Bratkartoffel Hähnchen Pfanne entspricht.

Als Basis für die FE dienen die DGE⁶-Empfehlungen und die Hinweise von Biesalski/Grimm⁷ bezüglich des Energiegehaltes einer Mahlzeit.

⁴ Siehe Kap. 2.5

⁵ Fertig zubereitetes Gericht, inklusive des vom Verbraucher zugegebenen Zubereitungsöls

⁶ Quelle: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, DGE 2008

⁷ Quelle: Taschenatlas der Ernährung von Hans Konrads Biesalski und Peter Grimm, Stuttgart 2004

3.3 Untersuchte Systeme und Systemgrenzen

Erfasst werden in der Produktklimabilanz alle Treibhausgasemissionen, die entlang des Produktlebenszyklus anfallen: vom Anbau der Rohwaren, der Verarbeitung und Verpackung, dem Verkauf im Handel, der Zubereitung zuhause über den Verzehr bis hin zur Entsorgung der Verpackungen.

Die folgende Abbildung illustriert die Systemgrenzen (Abb.2).

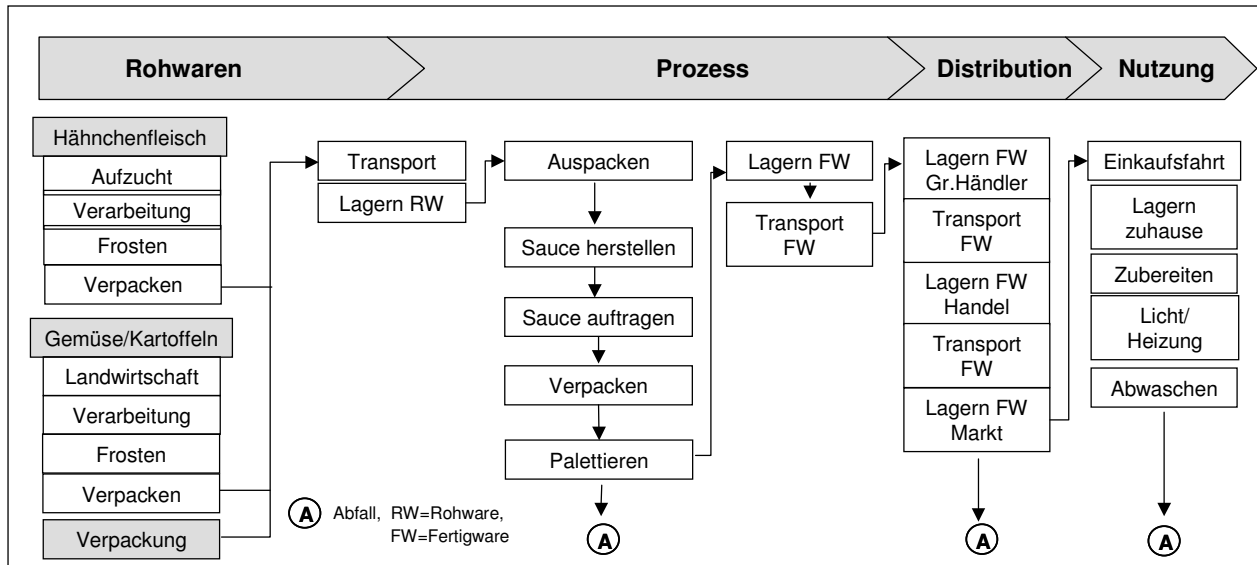


Abb. 2 Systemgrenzen der Untersuchung des FRoSTA-Produktes „Bratkartoffel Hähnchen Pfanne“

Innerhalb der Systemgrenzen liegen:

- Rohware: Rohwarenerzeugung deren Verpackung, inkl. Herstellung der Verpackung und Transport, inkl. Vorketten, bis FRoSTA
- Saisonlagerung: Lagerung der Gemüserohwaren bedingt durch den festgelegten Erntezeitraum bei Freilandanbau
- Verpackung Fertigware: Herstellung der Verpackung und Anlieferung zu FRoSTA.
- Prozess: Fabrikvorlagerung der Rohwaren und Packstoffe, Energieverbrauch, Verbrauch an Hilfs- und Betriebsstoffen (Schmierstoffe, Reinigungsmittel, etc.), Wasserverbrauch sowie allgemeine Energiequellen (Warmwasser, Druckluft, Dampf, Reisen der Mitarbeiter⁸, Papierverbrauch, etc.), die anteilmäßig auf eine Tonne des FRoSTA-Fertigproduktes aufgeteilt werden. Weiterhin werden hier die Lagerung des Fertigproduktes und sein Transport bis zum Handelspartner betrachtet.
- Distribution: Transporte und Lagerung des Fertigproduktes im Zwischenhandel und Einzelhandel
- Einkaufsfahrt: Fahrt des Verbrauchers mit dem PKW zum Einkaufen.

⁸ Fahrten der Mitarbeiter zur Arbeit werden nicht betrachtet.

- Nutzungsphase: alle Tätigkeiten des Verbrauchers (Lagerung im Haushalt, Energieverbrauch für Zubereitung sowie das Reinigen der Pfanne und des Essgeschirrs)
- Entsorgung: alle Stufen der Abfallbeseitigung (bei FROSTA, im Handel und beim Verbraucher).

Nicht betrachtet werden Emissionen, die durch die Herstellung sowie Entsorgung von Maschinen und Gebäuden entlang des Lebensweges der Roh- und Packstoffe sowie Fertigware entstehen. Lediglich das CO₂-Äquivalent für Strom enthält einen anteilmäßigen Wert für Emissionen, die durch den Aufbau der entsprechenden Infrastruktur entstehen.

Nicht betrachtet werden die Treibhausgasemissionen, die aus Kältemittelverlusten im Groß- und Einzelhandel resultieren, da hierzu keine belastbaren veröffentlichten Daten vorliegen.

3.4 Anforderungen an die Datenqualität

Die Anforderungen an die Datenqualität sind in der FROSTA-Datendokumentation⁹ festgelegt und werden extern überprüft. Grundsatz ist, dass für alle FROSTA-Produktionsprozesse Primärdaten aufgenommen werden. Bei Rohwaren, die aufgrund ihrer spezifisch hohen Treibhausgasemissionen einen relevanten Anteil am Endergebnis haben, wird ebenfalls versucht, Primärdaten zu erhalten. Im Falle der Bratkartoffel Hähnchen Pfanne sind dies Hähnchenfleisch und Paprika.

Die verwendeten Daten sollen jeweils so aktuell wie möglich sein. Die Rezepturen und die Zusammenstellung der Verpackung werden aus dem SAP-Warenwirtschaftssystem entnommen. Die CO₂e-Faktoren für die einzelnen Energieträger, Lagerung, Transporte, Recycling, etc. werden in einer zentralen Datenbank¹⁰ verwaltet. Des Weiteren wird – wo immer Daten verfügbar sind – der spezifische geographische Bezug berücksichtigt. Der technologische Bezug entspricht der bei FROSTA oder bei den Lieferanten angewandten Technik.

3.5 Methoden und kritische Prüfung

Die Bilanzierung erfolgt nach den Regeln der ISO 14040/44 für Produktökobilanzen sowie den im Rahmen des PCF-Pilot-Vorhabens¹¹ und im Memorandum Product Carbon Footprint¹² festgelegten Regeln für Produktklimabilanzen (modifiziert nach PAS 2050¹³).

In Übereinstimmung mit dem Ziel und Untersuchungsrahmen wird hier ausschließlich die Wirkungskategorie Treibhauseffekt untersucht¹⁴. Dies wird durch den Indikator Treibhauspotenzial beschrieben. Das Treibhauspotenzial drückt den Beitrag der anthropogenen Emissionen zum

⁹ www.frosta.de, PCF-FROSTA-Datendokumentation.pdf (Verfügbarkeit nach Anfrage)

¹⁰ Sicherstellung der Datenqualität und der Vermeidung von Redundanzen

¹¹ Quelle: www.pcf-projekt.de

¹² Grießhammer R., Hochfeld.Chr., Memorandum Product Carbon Footprint, Positionen zur Erfassung und Kommunikation des Product Carbon Footprint für die internationale Standardisierung und Harmonisierung, Öko-Institut, UBA, Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit, 2009

¹³ Quelle: Specification for the assessment of the life cycle greenhouse gas emissions of goods and services, PAS 2050:2008, ICS code: 13.020.40

¹⁴ Weitere Wirkungskategorien wie Eutrophierung, Versauerung werden von FROSTA im Rahmen anderer Untersuchungen qualitativ betrachtet. Hierdurch soll vermieden werden, dass aufgrund alleiniger Betrachtung der Kategorie Treibhauseffekt Maßnahmen ergriffen werden, die negative Auswirkungen in anderen Wirkungskategorien haben.

Treibhauseffekt aus. Hierfür werden die erfassten Treibhausgase hinsichtlich ihres spezifischen Treibhauspotenzials in Relation zu Kohlendioxid mit Hilfe sog. Charakterisierungsfaktoren¹⁵ berücksichtigt, die einzelnen Beiträge werden zum Gesamttreibhauspotenzial aggregiert. Das Treibhauspotenzial wird in Form von CO₂-Äquivalenten angegeben. In der vorliegenden Produktklimabilanz wird das Treibhauspotenzial für einen Zeithorizont von 100 Jahren betrachtet.

In einigen der verwendeten Daten war die Wirkungsabschätzung bereits integriert. Dies ist in der Datendokumentation ausgewiesen.

Es wurde eine kritische Prüfung der angewandten Methoden und der Datenqualität vorgenommen. Hierzu hat corsus – Corporate Sustainability¹⁶ die vorliegende Untersuchung begleitet und die Datenqualität, die methodischen Festlegungen, die Ergebnisse und Schlussfolgerungen sowie auch die Empfehlungen der vorliegenden Fallstudie überprüft.

3.6 Allokationsverfahren

In dem hier untersuchten Fall wurde ausschließlich eine mengenmäßige Allokation gewählt. Bei Packstoffen wurde aufgrund des stattfindenden Open-Loop-Recyclings¹⁷ für die Allokation ein 50/50-Ansatz¹⁸ gewählt. Bei Verbrennung von Abfällen wird hingegen eine 100% Zuordnung vorgenommen.¹⁹

Die Zuordnung der anteiligen Emissionen bei den Transporten und der Lagerung wird unter Berücksichtigung des Palettengewichtes²⁰ vorgenommen.

Die Emissionen der Verwaltung/Dienstreisen aber auch der Einsatz von Betriebshilfsmitteln werden auf der Ebene des Werkes ermittelt und anschließend den Produkten anteilig entsprechend der produzierten Menge zugeordnet.

3.7 Einschränkungen

FRoSTA Bratkartoffel Hähnchen Pfanne ist eines der ersten Fertiggerichte, bei dem der CO₂-Footprint ermittelt wurde. Aus diesem Grund gelten die Aussagen nur für das untersuchte Produkt und es können daraus keine allgemeinen Aussagen zu Tiefkühlmahlzeiten insgesamt abgeleitet werden. Des Weiteren sind keine Aussagen hinsichtlich der Umweltauswirkungen insgesamt möglich, da ausschließlich der Indikator Treibhauspotenzial betrachtet wurde.

¹⁵ Die Charakterisierungsfaktoren stammen aus dem „Assessment Report“ des IPCC aus dem Jahr 2007. Quelle: http://www.ipcc.ch/publications_and_data/publications_ipcc_fourth_assessment_report_wg1_report_the_physical_science_basis.htm

¹⁶ www.corsus.de

¹⁷ Einsatz von Stoffen und Produkten in neue Produktionsprozesse und deren Umwandlung in andere, neue Werkstoffe resp. Produkte

¹⁸ Die CO₂e-Gutschrift wird zu jeweils 50% zwischen FRoSTA und dem Verpackungshersteller aufgeteilt

¹⁹ Vereinbarung aus dem PCF-Pilotprojekt Deutschland, 2008

²⁰ Hierbei wird das benötigte Palettenvolumen als Leitgröße betrachtet

4 Modellierung

Das zu untersuchende Gericht Bratkartoffel Hähnchen Pfanne besteht u.a. aus folgenden Rohstoffen:

- Gemüse ~46%: Paprika (gelb und rot), Brokkoli, Zwiebeln
- Bratkartoffeln ~37%
- Hähnchenfleisch ~14%
- Sauce ~3%: Sonnenblumenöl, Butter, Knoblauch und Gewürze.

Das verwendete Gemüse wird im Freiland angebaut: Tiefkühlpaprika wird zum überwiegenden Teil in Südeuropa, Zwiebeln werden in Osteuropa und Brokkoli in Südamerika angebaut und verarbeitet. Ferner werden Sonnenblumenöl und Butter aus Deutschland und Knoblauch aus Asien bezogen.

Das Hähnchenfleisch stammt aus einem Betrieb²¹ in Asien, in dem die gesamte Prozesskette von der Futtermittelherstellung über die Eierzeugung, Kükenaufzucht, Hähnchenmast bis hin zum Schlachten und Garen in einem Unternehmen zusammengefasst sind.

Die Bratkartoffeln werden bei einem Zulieferer in Norddeutschland für FRoSTA hergestellt (gegart, anfrittiert und gefrosten). Die Kartoffeln hierfür stammen ebenfalls aus Norddeutschland.

Die Rohwaren werden in der Regel in Säcken (20 kg) und Kartons (10 bis 15 kg) auf Paletten angeliefert. Flüssige Rohwaren werden in wiederverwendbaren Containern geliefert.

OPP/PE-Beutel dienen als Verpackung für die Fertigware, die als Verkaufseinheiten in Kartons verpackt werden.

Bei dem Transport des Fertigproduktes zum Handel werden Durchschnittsentfernungen von 420 km ausgehend vom Werk Bremerhaven angenommen. Die Entfernung vom Zentrallager des Handels bis zu den Märkten wird mit 100 km berücksichtigt. Der Energieaufwand für das Lagern im Lebensmitteleinzelhandel wird auf Basis von Durchschnittsmodellen von Tiefkühlmöbeln berechnet. Der allgemeine Stromverbrauch (z.B. für Beleuchtung) sowie die Energie zur Marktbeheizung werden anteilmäßig berücksichtigt.

Die Tiefkühlagerzeiten der Produkte bei FRoSTA werden aus den Primärdaten der eigenen Logistik und die Verweilzeit im Handel aus den Angaben des FRoSTA Marketings entnommen. Die Lagerzeiten beim Verbraucher werden mit Unterstützung der Daten aus der Reklamationsstatistik ermittelt.

In der Nutzungsphase werden der Energieaufwand für die Zubereitung sowie das Geschirrspülen, inkl. der Spülmittel und des Wasserverbrauchs, betrachtet.

Bei der Berechnung des Recyclings werden die Energie zur Herstellung des Stoffes, die Recyclingquote für Deutschland sowie die eingesetzte Energie für den Transport und das Recycling berücksichtigt. Die Verrechnung der Gutschriften erfolgt auf den entsprechenden Stufen der Produktherstellung, Logistik und beim Verbraucher.

Die Details zur Datenmodellierung sind in der Datendokumentation beschrieben.²²

²¹ Herstellung nach Richtlinien der World Organisation for Animal Health (OIE)

²² www.frosta.de, PCF-FRoSTA-Dokumentation.pdf

5 Ergebnisse

Die Untersuchung zeigt, dass der CO₂-Fußabdruck rund **1.220 g CO₂e/FE** für die Bratkartoffel Hähnchen Pfanne (vgl. Abb. 3) beträgt.

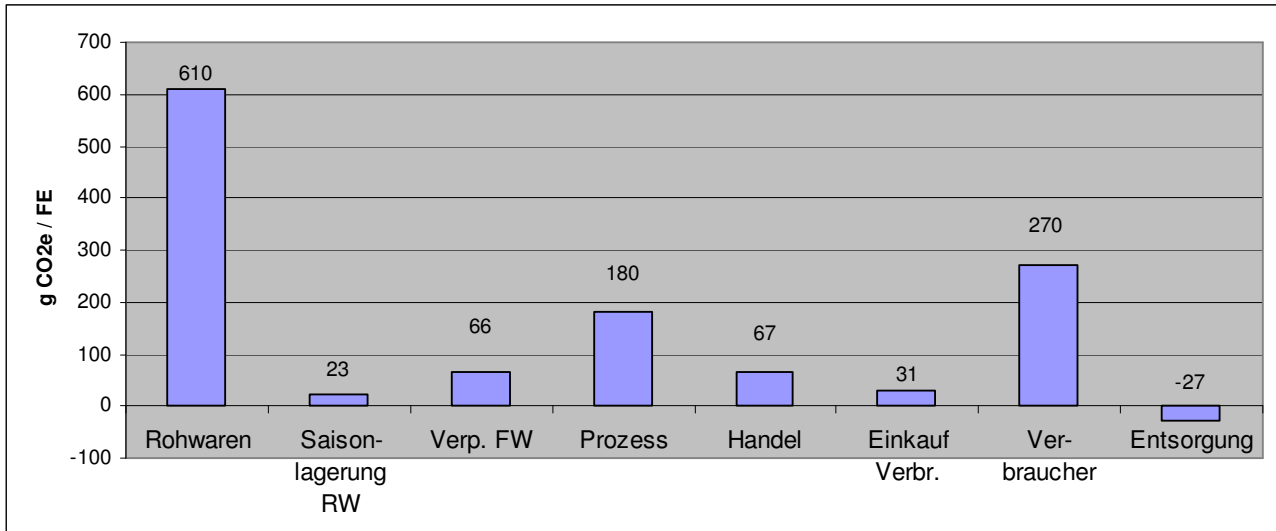


Abb. 3 Darstellung der Gesamtergebnisse des FRoSTA Produkts „Bratkartoffel Hähnchen Pfanne“

Die vorliegende Berechnung der FRoSTA „Bratkartoffel Hähnchen Pfanne“ zeigt, dass die Rohwaren, deren Vorlagerung und der Verpackung der FW mit 57% den größten Anteil am CO₂-Fußabdruck ausmachen. Unter den Rohwaren ist das Hähnchenfleisch der Hauptverursacher von Treibhausgasemissionen.

Der Anteil des Herstellungsprozesses beträgt 14%. Der Handel ist dagegen mit 5% an dem CO₂-Fußabdruck beteiligt.

Der Anteil des Verbrauchers²³ (Einkauf, Lagerung, Zubereitung und Abwasch) macht 24% aus.

Der Anteil der Entsorgung des Abfalls über alle Stufen des Lebenszyklus des Produktes am gesamten CO₂-Fußabdruck beträgt 2%.

²³ Im Bereich des Verbrauchers sind auch das für die Zubereitung notwendige Sonnenblumenöl auch erfasst

6 Sensitivitätsanalyse

Die nachfolgenden Sensitivitätsbetrachtungen beziehen sich auf das Produkt Bratkartoffel Hähnchen Pfanne. Der Null-Wert auf der Grafik (Abb. 4) entspricht dem Wert des Fußabdrucks des oben beschriebenen Produktes. Die Balkenhöhen stellen seine Veränderung (in g CO₂e) bei den unterschiedlichen betrachteten Sensitivitäten dar.

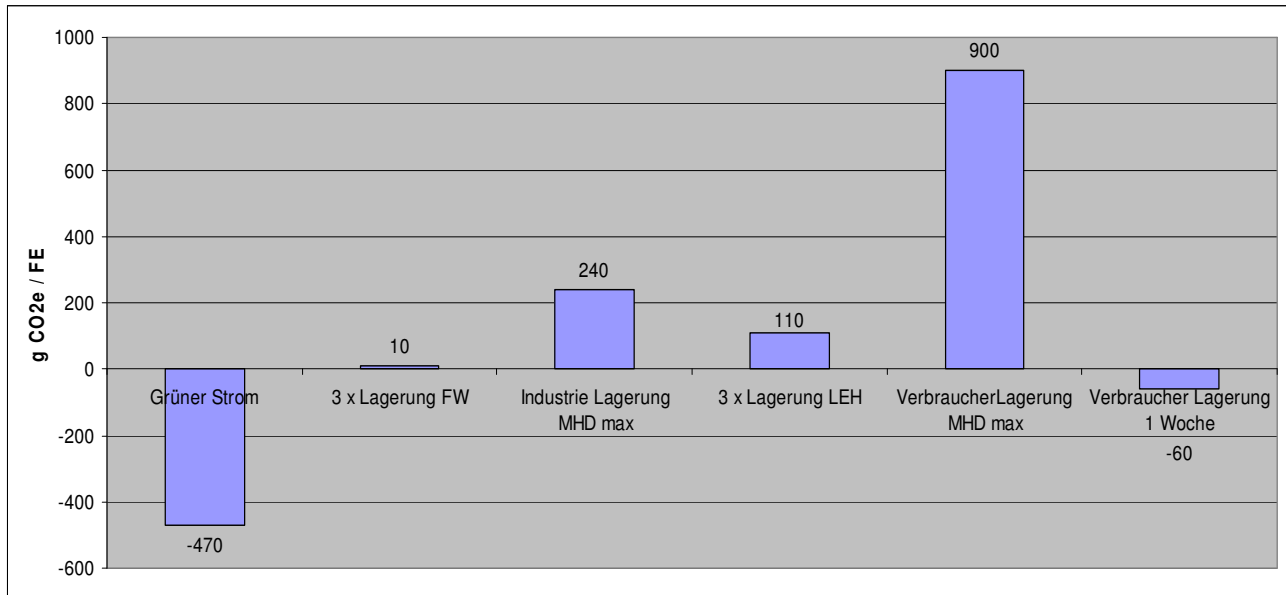


Abb. 4. Sensitivitätsdarstellung des Produktes

- Grüner Strom: Durch den Einsatz von Strom aus regenerativen Quellen²⁴ ließe sich der CO₂e-Fußabdruck um ca. 39% verringern. Angenommen wird hier, dass entlang des gesamten Produktlebenswegs²⁵ grüner Strom bezogen würde.
- Lagerung im Kühlhaus: Eine Verdreifachung (von 10 auf 30 Tage) der Lagerzeit in den Industriekühlhäusern würde die CO₂e-Emissionen geringfügig um ca. 1% erhöhen. Würde man die Lagerung an dieser Stelle bis zum Ende der Mindesthaltbarkeit (315 statt 10 Tage) durchführen, so würden die CO₂e-Emissionen um ca. 20% steigen. (3x Lagerung FW)
- Lagerung im Einzelhandel: Würde ein FRoSTA Produkt dreimal länger (15 statt 5 Tage) in der Tiefkühltruhe des Einzelhandels lagern, so würden die CO₂e-Emissionen um ca. 9% zunehmen. (3x Lagerung LEH)
- Lagerung im Haushalt: Würde das Gericht entsprechend der maximalen Mindesthaltbarkeit im Haushalt gelagert (12 Monate statt 30 Tage), dann würde der CO₂e-Fußabdruck um rund 74% steigen. (Verbraucher Lagerung MHD max.)
Würde das Gericht hingegen nur 1 Woche (statt 30 Tage) im

²⁴ CO₂e-Faktor für den Grünen Strom: 0,041 kg CO₂e/kWh. Quelle: TÜV Nord Umweltschutz GmbH Co.KG Hamburg, Zertifikat für Lichtblick, Hamburg 2007. In der Sensitivitätsbetrachtung wird angenommen, dass der Grüne Strom der Qualität entspricht, die entsprechend Griebhammer/Hochfeld (2009) zu 100% auf den PCF anrechenbar ist.

²⁵ Berücksichtigung in folgenden Abschnitten des Lebenszyklus: TK-Lagerung alle Stufen und FRoSTA-Prozess, TK Lagerung beim Handel und alle Strom verbrauchenden Tätigkeiten des Verbrauchers

Haushalt gelagert, so würden die CO₂e-Emissionen um ca. 5% sinken. (Verbraucher Lagerung 1 Woche)

Es ist zusätzlich darauf hinzuweisen, dass das Endergebnis auch von den genutzten Datenquellen für generische Daten (z.B. Ecoinvent, Gemis) abhängt, die teilweise Emissionen in unterschiedlicher Höhe für dasselbe Produkt (z.B. pro kWh Strommix Deutschland) ausweisen. Die hieraus resultierenden Unterschiede für den kalkulierten PCF wurden im Rahmen der vorliegenden Sensitivitätsanalyse nicht betrachtet.

7 Interpretation

Aus der Studie wird deutlich, dass der Einfluss des Verzehrs von tierischen Lebensmitteln auf die CO₂e-Emissionen relativ groß ist. Der Anteil an tierischen Bestandteilen beträgt bei der FROSTA-Bratkartoffel Hähnchen Pfanne ca. 14%.

Der Einsatz von Grünem Strom ist für das Tiefkühlgericht von Bedeutung, da die Erzeugung von Tiefkälte mit einem direkten Stromverbrauch verbunden ist. Dementsprechend kann eine fast 40%ige Absenkung des CO₂-Fußabdrucks durch diese Maßnahme (Umfang des Einsatzes des Grünen Stroms siehe Kap. 5) erreicht werden.

Die Daten aus der Produktlogistik²⁶ belegen, dass der Lebenszyklus des FROSTA Gerichtes „Bratkartoffel Hähnchen Pfanne“ im Durchschnitt ca. 50 Tage ab Herstellung beträgt. Ein Blick in die Vergangenheit der Tiefkühllogistik²⁷ zeigt, dass noch vor 10 bis 15 Jahren die Verweilzeiten in der Tiefkühlkette deutlich länger waren. Die Verkürzung der Durchlaufzeiten aufgrund einer geringeren Lagerdauer bei Herstellern, Handel und Verbrauchern sowie die Verbesserung der Energieeffizienz der Kälteanlagen hat in den letzten Jahren zu einer deutlich verbesserten Energiebilanz vermutlich aller Tiefkühlprodukte geführt. Hilfreich könnten hier repräsentative Untersuchungen zu den Verweilzeiten von Tiefkühlkost in den TK-Geräten bei den Konsument/innen sein, um eine abgesicherte Datenbasis zu erhalten.

8 Identifikation von PCF Reduktionsmöglichkeiten

Folgende Optionen können bei der Reduktion der PCF's einzelner FROSTA-Produkte eine Rolle spielen:

- Reduktion des Energieeinsatzes im Herstellungsprozess
- Ökologisierung des Energiebezugs (Umstellung auf Grünstrom)
- Weitere Optimierung der Tiefkühlkost-Transporte, z.B. Schiene statt Lkw
- Optimierung der Tiefkühl-Distribution
- Überprüfung der Verpackungsmaterialien
- Einbeziehung der Lieferanten in den Prozess der Berechnungen der CO₂e-Emissionen zwecks Erkennung derer Reduktionspotentiale
- Tipps für Konsument/innen zu Reduktionsmöglichkeiten von Treibhausgasemissionen bei Einkauf, Lagerung und Zubereitung

²⁶ Quelle: FROSTA-eigene Daten

²⁷ Quelle: Tiefgefrorene Lebensmittel, Timm/Herrmann, Berlin 1996

9 Abkürzungsverzeichnis

Abb.	Abbildung
BSI	British Standards Institution
ca.	circa
CO ₂ e	Kohlendioxidäquivalent
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
FE	Funktionelle Einheit
FW	Fertigware
g	Gramm
GEMIS	Globales Emissions-Modell Integrierter Systeme
IPCC	Intergovernmental Panel of Climate Change
ISO	International Organization of Standardization
kcal	Kilocalorie
kg	Kilogramm
km	Kilometer
kWh	Kilowattstunde
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
Lkw	Lastkraftwagen
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
OPP	Orientiertes Polypropylen
PAS	Publicly Available Specification
PCF	Product Carbon Footprint
PE	Polyethylen
ProBas	Prozessorientierte Basisdaten für Umweltmanagement-Instrumente
RW	Rohware
TK	Tiefkühlung
Verbr.	Verbraucher
Verp.	Verpackung
vgl.	vergleiche
z.B.	zum Beispiel