



## **CO<sub>2</sub>-Studie: FRoSTA–Tiefkühlgerichte schneiden oft besser ab als Selbstgekochtes**

**Hamburg, 27. März.** Tiefkühlgerichte stehen zu Unrecht in dem Ruf, das Klima besonders stark zu belasten: Das zeigt eine Untersuchung der Tiefkühlmarke FRoSTA in Zusammenarbeit mit dem Ökoinstitut in Freiburg und der Universität Bremen. Untersucht wurden die FRoSTA Gerichte Tagliatelle Wildlachs und Gulasch Pfanne. Beim Selberkochen eines vergleichbaren Gerichtes aus frischen Zutaten, angebaut und geerntet in der Nähe des Verbrauchers, entsteht ähnlich viel CO<sub>2</sub> wie bei einem FRoSTA Tiefkühlgericht. In den Monaten November bis Juni verursacht das Selberkochen, bei Verwendung von Gemüse aus beheizten Gewächshäusern, deutlich mehr CO<sub>2</sub> als das FRoSTA Produkt.

Die Gründe für das bessere Abschneiden des FRoSTA Gerichtes sind zum einen CO<sub>2</sub>-Einsparungen beim Anbau der Rohwaren, die für die FRoSTA Gerichte immer aus dem Freiland kommen, während der Verbraucher beim Selberkochen zumindest von November bis Mai auf Gemüse aus dem Treibhaus zurückgreifen muss. Der Energiebedarf und damit der CO<sub>2</sub>-Ausstoß ist hier durch Beleuchtung und Beheizung der Treibhäuser ganz erheblich. Tiefkühlgemüse kann dagegen immer dort angebaut werden, wo die klimatischen Bedingungen am Besten sind. Dadurch wird die Sonnenenergie optimal genutzt. Direkt nach der Ernte wird das Gemüse eingefroren und kann dann in aller Ruhe, das heißt per Schiff, Bahn oder LKW, aber nicht per Flugzeug, zur weiteren Verarbeitung nach Bremerhaven transportiert werden. Zum anderen ist der Herstellungsprozess bei FRoSTA durch die großen Mengen wesentlich effizienter als beim Verbraucher zu Hause.



Schließlich helfen auch die Vorgaben des FRoSTA Reinheitsgebotes, den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zu senken. FRoSTA verwendet zum Beispiel nur frische Nudeln, die nicht mit viel Energie getrocknet werden müssen, während zu Hause meistens Trockennudeln genommen werden.

„Die Umstellung auf das FRoSTA Reinheitsgebot vor sechs Jahren hat sich auch aus CO<sub>2</sub>-Sicht als vorteilhaft erwiesen. Früher haben wir zum Beispiel oft Milchpulver oder Sahnepulver verwendet, seit 2003 kommen nur noch frische Milch und frische Sahne in die FRoSTA Produkte. Das spart pro Liter Milch 25 % CO<sub>2</sub>“, sagt Felix Ahlers, Vorstand Marketing und Vertrieb.

Der 500 g Beutel FRoSTA Gulasch Pfanne verursacht einen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck von ca. 2.240 g. Dieser Wert wurde im Rahmen des ersten deutschen „Product Carbon Footprint“ Pilotprojektes in Zusammenarbeit mit dem Ökoinstitut, dem WWF, dem Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung und der Universität Bremen ermittelt.

Bei der Ermittlung wurden von der Erzeugung der Zutaten (Rinder- aufzucht, Gemüseanbau, Nudelherstellung, Milchprodukterzeugung), deren Transporte, Lagerung und Verarbeitung bei FRoSTA und im Handel bis zur Nutzungsphase beim Konsumenten (Einkaufsfahrt, Zubereitung, Abwaschen) und der Abfallentsorgung alle relevanten CO<sub>2</sub>-Quellen berücksichtigt.

Die Zutaten haben mit 75 % den höchsten Anteil an der CO<sub>2</sub>-Emission des Produktes. Der Beitrag des Verbrauchers (Einkaufsfahrt, Lagerung zuhause, Zubereitung, Reinigung des Geschirrs) liegt bei ca. 12 % und der des Verarbeitungsprozesses bei FRoSTA bei ca. 11 %.

Die Distribution der Produkte einschließlich der Lagerung im Handel hat einen Anteil von 2 % am gesamten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck des Gerichtes (weitere Informationen zu dem Projekt unter [www.pcf-projekt.de](http://www.pcf-projekt.de)).





Da der Verbraucher mit der absoluten Zahl „2.240 g CO<sub>2</sub>“ wenig anfangen kann, wurde gleichzeitig ermittelt, wie viel CO<sub>2</sub> entsteht, wenn das gleiche Produkt zu Hause aus frischen Zutaten selber gekocht wird. Das Ergebnis: Wird ausschließlich regionales Gemüse aus dem Freiland gekauft, dann verursacht das selbstgekochte Gericht ebenfalls 2.240 g CO<sub>2</sub>. Greift der Verbraucher aber auf Gemüse aus dem Gewächshaus zurück, dann entstehen sogar 2.700 g CO<sub>2</sub>. Ein ähnliches Ergebnis wurde für die FROSTA Tagliatelle Wildlachs errechnet. In den nächsten Wochen soll der „CO<sub>2</sub>-Fußabdruck“ für weitere FROSTA-Produkte errechnet werden. Auf ausgewählten Verpackungen wird der Kunde dann ab Mai 2009 darauf hingewiesen, dass sich ausführliche Informationen im Internet befinden. Dort kann dann zum Beispiel nachgelesen werden, wodurch genau die 2,2 kg CO<sub>2</sub> pro Beutel Gulasch Pfanne entstehen.

FROSTA hat sich vorgenommen, seine CO<sub>2</sub>-Bilanz in Zukunft deutlich zu verbessern. Erste Schritte dazu sind bereits in 2008 umgesetzt worden, so zum Beispiel die Nutzung der Wärmerückgewinnung in allen Werken von FROSTA. Dadurch kann eine Energieeinsparung von 1.400.000 kWh (entspricht ca. 1.000 Tonnen CO<sub>2</sub>) pro Jahr erzielt werden. Und das FROSTA Kühlhaus im polnischen Bydgoszcz wird in den nächsten Wochen mit Solarzellen ausgestattet. Dadurch kann der Energieverbrauch um 72.000 kWh (70 Tonnen CO<sub>2</sub>) pro Jahr gesenkt werden. Parallel dazu wird auch die Effizienz der älteren Kühllhäuser verbessert, indem an allen Toren spezielle "Luft-Vorhänge" eingebaut werden. Dieses bringt eine weitere Einsparung von 350.000 kWh (95 Tonnen CO<sub>2</sub>) pro Jahr.

Auf der Bilanzpressekonferenz der FROSTA AG in Hamburg wurde heute eine Umsatzsteigerung für die Marke FROSTA in Deutschland um 12 % von 49 Mio. € auf 54 Mio. € bekannt gegeben.

In Deutschland setzt sich das FROSTA-Reinheitsgebot sechs Jahre nach seiner Einführung weiter durch. Der konsequente Verzicht auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, Aromazusätzen und Farbstoffen führte zu einem kontinuierlichen Anstieg des Marktanteils bei





tiefgekühlten Komplettgerichten, der im Jahr 2008 über 25 % lag.  
Damit bleibt FRoSTA eindeutiger Marktführer (nach A. C. Nielsen).

### Über FRoSTA:

Die Marke FRoSTA ist Marktführer für Tiefkühlkomplettgerichte 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 1.539 Mitarbeiter und erzielte 2008 einen Umsatz von 392 Mio Euro. Weitere Informationen unter [www.frosta-ag.com](http://www.frosta-ag.com).

### Über das PCF-Pilotprojekt:

Unter der Trägerschaft von WWF, Öko-Institut, Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung und EMA1 führen zehn Unternehmen ein gemeinsames Pilotprojekt durch, in dem sie für ausgewählte Produkte und Dienstleistungen die Emissionen an CO<sub>2</sub> und anderen Treibhausgasen über den gesamten Lebenszyklus ermittelt haben, so genannte CO<sub>2</sub>-Fußabdrücke (Product Carbon Footprints PCF).

Erste Ergebnisse zu Methodik und Kommunikation wurden auf einem gemeinsamen Symposium am 26. Januar 2009 in Berlin öffentlich vorgestellt und diskutiert.

Die beteiligten Unternehmen (BASF, dm-drogerie markt, DSM, FRoSTA, Henkel, REWE Group, Tchibo, Tetra Pak, T-Home und Unternehmensgruppe Tengelmann) haben für 15 Produkte und Dienstleistungen den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck erfasst:

Textilveredelung, Dämmstoff, Toilettenpapier, Weinstabilisator, Tiefkühlgericht, Duschgel, Waschmittel, Fugenabdichtung, Klebstoff, Erdbeeren, Kaffee, Sporttasche, Eier, Telefonanschluss und Getränkekarton.

Ausführliche Dokumentationen der Fallstudien, Bilder der Produkte und Kernergebnisse zu Methodik und Kommunikation sind auf der Website [www.pcf-projekt.de](http://www.pcf-projekt.de) öffentlich zugänglich.

### **FRoSTA Presseabteilung:**

Friederike Ahlers, 040/85 41 40 86, [ahlers.friederike@frosta.de](mailto:ahlers.friederike@frosta.de)

Mobil: 0163/8446447

Theodorstraße 42-90

22761 Hamburg