



Klimaschutz schmeckt! So lässt sich beim Einkauf einfach der CO₂-Ausstoß verringern

Berlin, 04. August 2020 - HelloFresh bietet seinen All-in-One-Service für frische, abwechslungsreiche Ernährung ab sofort klimaneutral an.

67 Prozent der CO₂-Emissionen beim Einkaufen entstehen bei den Nahrungsmitteln: Laut Umweltbundesamt liegt der Pro-Kopf-Verbrauch natürlicher Ressourcen hier am höchsten¹. Das Berliner Unternehmen HelloFresh sagt den Emissionen beim Einkauf den Kampf an und ist ab sofort klimaneutral.

Die nachfragegesteuerte Bestellung von Zutaten, die direkte Lieferkette, die nachweisliche Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und der starke Fokus auf regionale Anbieter haben den CO₂-Ausstoß des Unternehmens bereits zuvor verringert. Als erster Kochbox-Anbieter weltweit geht HelloFresh aber noch weiter: Gemeinsam mit Planetly, einem Climate-Tech-Unternehmen, berechnet die Firma CO₂-Emissionen, die an unterschiedlichen Stationen des Services entstehen, um diese zu vermeiden, zu reduzieren und auszugleichen. Unumgängliche Emissionen kompensiert HelloFresh zu 100 Prozent. Darin enthalten: alle von HelloFresh verursachten Emissionen unter anderem durch Transport, Verpackung, Produktion sowie Server-, App- und Website-Nutzung. Der TÜV Rheinland zertifiziert die vollständige Berechnung des unternehmensweiten CO₂-Fußabdrucks. Davon profitieren ausgezeichnete Projekte nach höchstem internationalen Standard wie ein landwirtschaftliches Methan-Projekt und zwei Waldschutzprojekte. Beim ersten Projekt geht es unter anderem darum, in den Niederlanden Energie aus Methangasen herzustellen, die als Abfallprodukt der Schweinemast entstehen. Die anderen Projekte haben zum Ziel, CO₂ in der Biomasse von Wäldern zu speichern und ökologisch bedeutsame Waldflächen im peruanischen Amazonasgebiet sowie in den Schweizer Alpen zu schützen. „Wir sind uns unserer gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. Deshalb engagieren wir uns freiwillig für den Klimaschutz“, sagt HelloFresh-Deutschlandchef Nils Herrmann.

HelloFresh bietet eine flexible All-in-One-Lösung für eine einfache, frische und abwechslungsreiche Ernährung. Gleichzeitig trägt diese dazu bei, den individuellen CO₂-Fußabdruck der Kunden klein zu halten. Nicht nur dank des klimaneutralen Services, sondern auch aufgrund der kürzeren Lieferkette sowie grammgenau portionierter Zutaten. So sinkt die Verschwendung von Lebensmitteln mit jeder Kochbox.

¹ <https://www.mein-klimaschutz.de/beim-einkauf/>



In Deutschland landen 75 Kilogramm Lebensmittel pro Person und Jahr ungenutzt im Müll². Die Verschwendung fängt häufig schon beim Transport an: Bei herkömmlichen Supermärkten werden viele Produkte außerhalb der Saison und über zahlreiche Zwischenstationen geliefert. Dadurch sind nicht nur viele Zwischenlager, Kühlvorrichtungen und Verpackungsmaterialien nötig – was wiederum den CO₂-Ausstoß erhöht. Waren sind bis zu zehn Tage unterwegs, einige davon verderben oder gehen auf dem Weg verloren. Durch das Überangebot in Supermärkten werden Lebensmittel nicht verkauft und schließlich ungenutzt entsorgt. Nicht zuletzt sorgen ungeplante Einkäufe dafür, dass zu viele Nahrungsmittel im Einkaufswagen landen, die nicht verbraucht und letztlich weggeworfen werden.

Anders bei HelloFresh: Hier werden Lebensmittel nur auf Bestellung eingekauft, alle Zutaten sind grammgenau kalkuliert und vorportioniert. Pro Person fällt somit ein Drittel weniger Lebensmittelabfall im Haushalt an. 80 Prozent der Zutaten stammen zudem direkt von ausgewählten regionalen Erzeugern. In solchen Fällen brauchen die Waren nur drei Tage vom Produzenten zum Kunden. Der CO₂-Ausstoß von Kochboxen entlang der Lieferkette ist im Vergleich zum Supermarkt laut einer Studie der Universität Michigan um 33 Prozent geringer³. Dank der nachhaltigen und zu 100 Prozent recycelbaren Transportverpackungen bleiben die Lebensmittel auch während dieses kurzen Transports frisch und lecker – und das unter Verwendung von möglichst wenig Plastik: Dessen Einsatz hat HelloFresh im vergangenen Jahr um die Hälfte reduziert.

Noch ein wichtiger Faktor für eine nachhaltige Ernährung ist das Fleisch. „Die Qualität und Herkunft unserer Zutaten ist uns sehr wichtig“, sagt Deutschlandchef Herrmann: „Beim Thema Tierwohl wollen wir unseren Beitrag leisten und uns weiterentwickeln.“ HelloFresh unterstützt deshalb die Initiative Tierwohl. Seit dem 20. Juli bezieht das Unternehmen Geflügelfleisch ausschließlich von Landwirten, die ihren Tieren unter anderem mehr Platz und Beschäftigungsmöglichkeiten bieten. Die Betriebe werden zweimal jährlich überprüft. Für jedes verkaufte Kilogramm Geflügel- und Schweinefleisch zahlt HelloFresh Geld in den Fonds der Initiative ein.

Die Fotos sind zum Abdruck frei, **Copyright: ©HelloFresh**. Für weitere Motive kontaktieren Sie bitte die Pressestelle unter presse@hellofresh.de.

² <https://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/ZuGutFuerDieTonne/Texte/Studie-Lebensmittelabfaelle-Deutschland.html>

³ Heard, B. R., Bandekar, M., Vassar, B., & Miller, S. A. (2019). Comparison of life cycle environmental impacts from meal kits and grocery store meals. *Resources, Conservation and Recycling*, 147, 189-200



Pressekontakt

Lina Rotert

E-Mail: lina.rotert@fischerappelt.de

Tel.: +49 40 899 699 – 625

Über HelloFresh

HelloFresh ist die wöchentliche Garantie für eine ausgewogene Ernährung: Mit einer Kochbox voller frischer, ausgewählter Zutaten und leckeren Rezepten. Der weltweit führende Anbieter von Kochboxen beschäftigt in den USA, Großbritannien, Deutschland, den Niederlanden, Belgien, Luxemburg, Australien, Österreich, der Schweiz, Kanada, Neuseeland, Frankreich, Schweden und Dänemark ein Team von über 5.000 Mitarbeitern. Im ersten Quartal 2020 lieferte HelloFresh mehr als 111 Millionen Mahlzeiten und zählte 4,18 Millionen aktive Kunden weltweit. 2011 in Berlin gegründet, ging das Unternehmen im November 2017 in Frankfurt an die Börse. www.hellofresh.de