

## **HelloFresh rollt Klimakennzeichnung international aus und unterstützt damit nachhaltige Entscheidungen in der Küche**

- **Nach dem erfolgreichen Launch in Deutschland und Österreich, führt HelloFresh die Klimakennzeichnung in elf weitere Märkte ein**
- **Die Kennzeichnung verhilft Kund:innen künftig zu mehr Transparenz über ihren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und verhilft zu nachhaltigeren Entscheidungen beim Essen**
- **Die kürzlich veröffentlichte Ökobilanzanalyse zeigt, dass die jeweiligen Zutaten bei weitem die größten Auswirkungen auf den Emissionsausstoßes haben**

**Berlin, 15. Dezember 2022** – HelloFresh rollt die Klimakennzeichnung, die im November 2021 bereits in Deutschland und Österreich unter dem Namen „Klimaheld“ gestartet ist, in weitere Märkte aus. Die Initiative ist die direkte Antwort auf die Ergebnisse der kürzlich veröffentlichten Ökobilanzanalyse<sup>1</sup>. Diese zeigte, dass die Zutaten die größte Auswirkung auf den Emissionsausstoß pro Gericht haben. Die Klimakennzeichnung ist nun auch in Großbritannien, Belgien, Luxemburg, den Niederlanden, Australien, Neuseeland, Italien, Frankreich, Dänemark, Norwegen und Schweden verfügbar und hebt Rezepte hervor, die bis zu 85 Prozent weniger CO<sub>2</sub>e Emissionen verursachen als das durchschnittliche HelloFresh Gericht.

### **Das Ziel: Verbraucher:innen die Wahl zu mehr Nachhaltigkeit beim Essen zu ermöglichen**

HelloFreshs interne Analysen bestätigen, dass Nachhaltigkeit seit Jahresbeginn für Verbraucher:innen weiter wichtig geblieben ist. Eine Kund:innenumfrage zeigt, dass sich zwei Drittel der HelloFresh Kund:innen mehr Transparenz beim Emissionsverbrauch der Zutaten innerhalb des Menüs wünschen.

Berechnet werden die Klimaauswirkungen der Rezepte mithilfe der renommierten Datenbank des unabhängigen Forschungsunternehmens [HowGood](#). Zu den analysierten Schlüsselkennzahlen gehören die Menge an Treibhausgasemissionen, die durch die landwirtschaftliche Produktion und die Lebensmittelverarbeitung der HelloFresh-Zutaten entstehen.

Die Klimakennzeichnung listet bis zu 10 Rezepte pro HelloFresh Markt, was im Schnitt etwa einem Viertel des lokalen Menüs entspricht, und unterstützt Kund:innen dabei, klimaschonende Entscheidungen in ihrer wöchentlichen Auswahl der Gerichte zu treffen.

### **Zutaten haben die meisten Auswirkungen auf die Ökobilanz des Menüs**

Die im April von HelloFresh veröffentlichte detaillierte Ökobilanzanalyse untersucht den ökologischen

---

<sup>1</sup> Die Ökobilanz-Studie wurde von einem unabhängigen Gremium aus drei Experten in Übereinstimmung mit den ISO-Normen 14040 und 14044 für die Offenlegung von Ergebnissen begutachtet. Eine technische Zusammenfassung der Studie, die auch Einzelheiten über die Grundlage unserer vergleichenden Aussagen enthält, finden Sie unter diesem [Link](#).

# HELLOFRESH GROUP

Pressemitteilung

Fußabdruck entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Feld zur Gabel. Die Ergebnisse zeigen, dass eine Mahlzeit von HelloFresh im weltweiten Durchschnitt 25 Prozent weniger CO<sub>2</sub>e-Emissionen verursacht als die gleiche Mahlzeit, die mit im Supermarkt gekauften Zutaten zubereitet wurde. Eine weitere Schlüsselerkenntnis, die aus der Analyse hervorging, betrifft die Rolle der Zutaten: Die Produktion und Herkunft des Essens hat mit Abstand die größte Auswirkung auf die produzierten Treibhausgase pro Gericht, was die Bedeutung des CO<sub>2</sub>-Trackings in den HelloFresh Rezepten bestätigt.

Ein kürzlich veröffentlichtes wissenschaftliches Paper<sup>2</sup> zeigt außerdem, dass HelloFresh Gerichte im Vergleich zu denselben Gerichten aus im Supermarkt gekauften Lebensmitteln 38 Prozent weniger Lebensmittelabfälle verursachen.

„Unsere innovative Lieferkettentechnologie verbindet Millionen von Daten, die uns stetig dabei helfen, den Emissionsverbrauch unserer Produkte zu reduzieren“, sagt Tilman Eichstädt, COO Upstream bei HelloFresh. „Die Einführung der Klimakennzeichnung ist der erste Schritt hin zu voller Transparenz innerhalb unserer Menüs, die unsere Kundinnen und Kunden zukünftig zu noch nachhaltigen Entscheidungen befähigt.“

Kontinuierlich die Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren, ist eines der zentralen Unternehmensziele von HelloFresh. Das Unternehmen hat sich vorgenommen, die durch die Produktionsstätten ausgestoßenen CO<sub>2</sub>e Emissionen von 2019 bis Ende 2022 um 60 Prozent zu verringern und ist auf gutem Wege, dieses Ziel zu erreichen.

## Über HelloFresh

HelloFresh SE ist eine globale Food Solutions Gruppe und der weltweit führende Anbieter von Kochboxen. Die HelloFresh-Gruppe bietet ihre Produkte unter sechs verschiedenen Marken an und versorgt ihre Kund:innen mit passenden, hochwertigen Lebensmitteln und Rezepten für unterschiedliche Anlässe. Das Unternehmen wurde im November 2011 in Berlin gegründet und ist in den USA, dem Vereinigten Königreich, Deutschland, den Niederlanden, Belgien, Luxemburg, Australien, Österreich, der Schweiz, Kanada, Neuseeland, Schweden, Frankreich, Dänemark, Norwegen, Italien, Japan und Irland tätig. Im zweiten Quartal 2022 lieferte HelloFresh rund 243 Millionen Mahlzeiten aus und erreichte 7,5 Millionen aktive Kund:innen. HelloFresh ging im November 2017 an die Frankfurter Wertpapierbörse und wird derzeit im MDAX (Deutscher Aktienindex) gehandelt. HelloFresh hat Büros in Berlin, Saarbrücken, New York, Chicago, Boulder, London, Amsterdam, Sydney, Toronto, Auckland, Paris, Kopenhagen, Mailand, Tokio und Dublin.

## Pressekontakt

Sophie Kohoutek  
Corporate Communications Manager  
HelloFresh Group

+49 (0) 157 85510407  
[sophie.kohoutek@hellofresh.com](mailto:sophie.kohoutek@hellofresh.com)  
[www.hellofreshgroup.com](http://www.hellofreshgroup.com)

<sup>2</sup> Quelle: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652622035739?via%3Dihub#>

# HELLOFRESH

GROUP

Pressemitteilung