

## Studie bestätigt:

### **HelloFresh Kochboxen verursachen weniger Emissionen als Mahlzeiten mit Zutaten aus dem Supermarkt**

- **HelloFresh Gerichte verursachen durchschnittlich ein Viertel weniger CO<sub>2</sub>e-Emissionen als Mahlzeiten aus im Supermarkt gekauften Zutaten**
- **Die ISO 14040-konforme Ökobilanzanalyse vergleicht den ökologischen Fußabdruck von HelloFresh mit einem Supermarkt über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg**
- **Studienergebnis zeigt: Zutaten haben den größten Einfluss auf die Ökobilanz, gefolgt vom Vertrieb**

**Berlin, 27. April 2022** – Eine von HelloFresh veröffentlichte Ökobilanzanalyse (LCA)<sup>1</sup> zeigt, dass das Kochen mit HelloFresh wesentlich weniger Emissionen verursacht als die Zubereitung derselben Gerichte mit Zutaten aus dem Supermarkt. Die Ergebnisse der Studie sind ISO 14040-konform und Teil des neu veröffentlichten Nachhaltigkeitsberichts von HelloFresh, der die Fortschritte bei der Umsetzung der ehrgeizigen Nachhaltigkeitsziele des Unternehmens aufgezeigt.

#### **Schlanke On-Demand-Lieferkette ermöglicht nachhaltigeres Lebensmittelangebot**

Die detaillierte Ökobilanzanalyse untersucht den ökologischen Fußabdruck entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Feld zur Gabel und schließt vegetarische, Rindfleisch- und Hähnchengerichte in sieben HelloFresh Märkten (Deutschland, Österreich, Australien, USA, Belgien, Niederlande und Luxemburg) ein. Berücksichtigt wird dabei die gesamte Lieferkette einschließlich der Lebensmittelproduktion und -lieferung. 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. Für den deutschen Markt liegt der Wert bei 22 Prozent weniger Emissionsverbrauch. Ein Essen aus einer HelloFresh Kochbox in Deutschland verursacht im Schnitt 3,2 kg CO<sub>2</sub>-Emissionen, ein Essen mit Supermarkt-Zutaten dagegen 4,1 kg pro Mahlzeit. Der Vergleich beweist, dass HelloFresh Kochboxen mit vorportionierten Zutaten effizient sind und ihre Mahlzeiten weniger die Umwelt belasten, als dieselben Gerichte aus im Supermarkt gekauften Lebensmitteln.

Der Report zeigt außerdem, dass die Zutaten bei weitem die größten Auswirkungen auf die Höhe des Emissionsausstoßes pro Gericht haben, gefolgt vom Vertrieb. Der größte Unterschied zwischen Kochboxen und Supermärkten liegt in HelloFreshs datengetriebenem Abo-Modell, welches den

---

<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

wöchentlichen Lebensmittelverbrauch der Kund:innen prognostiziert. Dieses Modell verringert die Menge unverkaufter Lagerbestände und führt zu geringeren Lebensmittelabfällen. Darüber hinaus bietet HelloFresh eine wesentlich kürzere Lieferkette, die Stationen bei Zwischenhändler:innen und Logistikprozesse einspart.

### **Kohlenstoffemissionen: Auf gutem Weg zum gesetzten Ziel für 2022**

HelloFreshs Nachhaltigkeitsbericht informiert neben der berechneten Ökobilanz über die Nachhaltigkeitserfolge des Unternehmens. HelloFresh erreichte eine Reduzierung der CO<sub>2</sub>-Emissionen sämtlicher Produktionsstätten pro Euro Umsatz um 48 Prozent und ist damit auf dem Weg, das Ziel von einer Reduktion um 60 Prozent bis Ende 2022 zu erreichen. Als Ausgangsbasis dafür dient das Jahr 2019. Die Investition in erneuerbare Energien ist dabei ein wichtiger Teil von HelloFreshs Nachhaltigkeitsstrategie. Der Anteil an Ökostrom, der in HelloFreshs Produktionsstätten und Büros verbraucht wird, stieg von 7 Prozent im Jahr 2019 auf 51 Prozent im Jahr 2021.

„Nachhaltigkeit hat für HelloFresh immer schon eine entscheidende Rolle gespielt, und ich bin stolz darauf, dass die Ökonbilanzanalyse bestätigt, dass HelloFresh Gerichte weniger Emissionen verursachen als jene, deren Zutaten im Supermarkt gekauft werden. In den letzten Jahren haben wir unsere Investments in Nachhaltigkeit deutlich erhöht und werden diese auch weiterhin stetig ausbauen. Dafür setzen wir in Zukunft noch mehr auf Ökostrom und prüfen den Ausbau eigener E-Lieferflotten. Wir setzen uns kontinuierlich dafür ein, unseren Kund:innen einen noch umweltfreundlicheren Service zu bieten“, sagt Thomas Griesel, Mitgründer von HelloFresh.

### **Laufende Bemühungen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen**

2021 spendete HelloFresh insgesamt 10.000 Tonnen Lebensmittel an Wohltätigkeitsorganisationen. Das entspricht insgesamt 68 Prozent der überschüssigen Lebensmittel aus HelloFresh Produktionsstätten. Zusätzlich dazu spendete HelloFresh allein in den USA 1,5 Millionen Mahlzeiten im Rahmen des „Meals with Meanings“ Programms, das im Oktober 2021 auch in Großbritannien gelauncht wurde.

Den vollständigen HelloFresh Nachhaltigkeitsbericht finden Sie [hier](#).

# HELLOFRESH GROUP

Pressemitteilung

## 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 und Japan tätig. Im Jahr 2021 hat HelloFresh fast 1 Milliarde Mahlzeiten ausgeliefert und 7,2 Millionen aktive Kund:innen im vierten Quartal gezählt. HelloFresh ging im November 2017 an die Frankfurter Wertpapierbörse und wird seit September 2021 im DAX (Deutscher Aktienindex) gehandelt. HelloFresh hat Büros in New York, Berlin, London, Amsterdam, Sydney, Toronto, Auckland, Paris, Kopenhagen, Mailand und Tokio.

## Press contact

---

Saskia Leisewitz  
Global Lead Corporate Communications  
HelloFresh Group

+49 (0) 174 72 35 961  
[sl@hellofresh.com](mailto:sl@hellofresh.com)  
[www.hellofreshgroup.com](http://www.hellofreshgroup.com)