B. Umwelt – Verantwortung für die Natur

PCF

Als eines der ersten Unternehmen der Backwarenindustrie hat die erlenbacher backwaren GmbH einen „CO_2-Fußabdruck" für tiefgekühlte Kuchen und Sahneschnitten erstellt. Der sogenannte $C0_2$-Fußabdruck (Polycarbon-Footprint, PCF) ist Maßstab für die Ökobilanz eines Produkts. In ihm sind die Emissionen „von der Wiege bis zur Bahre", also über den gesamten Lebenszyklus eines Produkts berechnet. erlenbacher hat exemplarisch für zwei Produkte einen $C0_2$-Fußabdruck erstellen lassen: Die Premium-Apfeltorte sowie die Erdbeer-Buttermilch-Schnitte. Berücksichtigt werden in dieser Berechnung die $C0_2$-Emissionen bedingt durch den Anbau, durch die Verarbeitung und den Transport der Rohstoffe, durch das Produzieren inklusive Frosten, darüber hinaus der $C0_2$-Ausstoß, der sich aufgrund der Bereitstellung von Verwaltungsgebäuden und der Organisation ergibt, sowie durch Verpackung, Logistik und Entsorgung. Die Berechnungen zeigten, dass der größte Teil des PCF in beiden Fällen auf den Anbau der Rohstoffe zurückzuführen ist.

Die Beispielrechnungen im Einzelnen:

Eine verzehrfertige Premium-Apfeltorte (2.500 g) verursacht insgesamt ca. 3,89 kg $C0_2$, eine Erdbeer-Buttermilch-Schnitte, die in einer Einheit von 2.000 g verkauft wird, verursacht ca. 5,06 kg $C0_2$. In beiden Fällen entstehen zusätzlich 4,81 kg $C0_2$ für die Einkaufsfahrt des Verbrauchers. Den größten Anteil am PCF hatte in beiden Fällen der Anbau der Rohstoffe mit 1,26 kg bei der Apfeltorte und 3,19 kg bei der Erdbeer-Buttermilch-Schnitte.

Besonders ins Gewicht fiel bei der Erdbeer-Buttermilch-Schnitte der Rohstoff Sahne mit nur 13 Prozent Gewichtsanteil, jedoch 63 Prozent PCF-Anteil an den Gesamtrohstoffen bzw. 2,15 kg $C0_2$-Ausstoß. Dies zeigt die besondere Klimawirksamkeit von Sahne. Bei den Rohstoffen der Apfeltorte schlugen mit 53 Prozent der Rohstoffe und 0,73 kg $C0_2$ die Äpfel zu Buche, die jedoch im Rezept auch den größten Gewichtsanteil (70 Prozent) an der Torte stellen.

Im Bereich der Produktion fiel bei der Apfeltorte das Tiefkühl-Lager mit 433 g $C0_2$-Ausstoß ins Gewicht und liegt damit noch vor dem Backvorgang (224 g). Insgesamt stellte sich heraus, dass sich durch ein Verkürzen der Verweilzeit im Tiefkühllager sowie durch eine Aufteilung der Distribution über Regionallager erhebliche Mengen an CO_2-Ausstoß reduzieren lassen. Ebenso trägt die übergeordnete Verwaltung mit 126 g $C0_2$ pro Torte einen relativ hohen Anteil an der CO_2-Bilanz. Durch eine geeignete Gebäudetechnik lassen sich hier Einsparungen erzielen, beispielsweise durch Wärmerückgewinnung aus der Produktion zu Heizzwecken.

Eine solche Untersuchung des $C0_2$-Fußabdrucks zeigt auf, wo Möglichkeiten für Ressourcen schonende Maßnahmen bestehen. Gleichzeitig gibt sie Kunden die Möglichkeit, sich für ein Produkt mit mehr oder mit weniger Klimaeinfluss zu entscheiden. Deshalb soll der PCF künftig für das gesamte Konditorsortiment von erlenbacher backwaren durchgeführt werden.

Verpackung und Abfallvermeidung

Der Verpackung kommt die hohe Gutschrift aus Recycling zugute. Da überwiegend Papier/ Karton und Kunststoffe eingesetzt werden, welche sich sowohl einem stofflichen als auch einem energetischen Recycling zuführen lassen, fällt der Anteil der verpackungsbedingten Treibhausgasemissionen relativ gering aus.

Januar 2015 - erlenbacher backwaren GmbH