

## CO<sub>2</sub>-SCORE VON DEINEM WUNSCH-PRODUKT

Für: Adrian Frey

Produkt: Findus Lasagne Verdi al Forno für 100g Produkt



Das Produkt ist -23% schlechter als ein durchschnittliches Produkt. Es trägt deswegen nicht zum Klimaschutz bei. Unsere Empfehlung: im Alltag möglichst in Massen geniessen.

### Die Details

Findus Lasagne Verdi al Forno (329 g CO<sub>2</sub>eq); 38.1 g Magermilch (55 g CO<sub>2</sub>eq); 12.1 g Teigwaren (5 g CO<sub>2</sub>eq); 12.1 g Wasser (<1 g CO<sub>2</sub>eq); 12.1 g Rindfleisch (204 g CO<sub>2</sub>eq); 3.6 g Tomaten (2 g CO<sub>2</sub>eq); 3.6 g Gemüse (2 g CO<sub>2</sub>eq); 3.6 g Käse (31 g CO<sub>2</sub>eq); 3.6 g Pflanzenöl (11 g CO<sub>2</sub>eq); 3.6 g Weizenmehl (3 g CO<sub>2</sub>eq); 3.6 g Maisstärke (3 g CO<sub>2</sub>eq); 2.2 g Rotwein (3 g CO<sub>2</sub>eq); 0.8 g Kochsalz jodiert (<1 g CO<sub>2</sub>eq); 0.8 g hydrolisierte Weizenproteine (2 g CO<sub>2</sub>eq); 0.2 g Aromen (<1 g CO<sub>2</sub>eq); 0.2 g Zucker (<1 g CO<sub>2</sub>eq); Kräuter (<1 g CO<sub>2</sub>eq); Rindfleisch-Extrakt (<1 g CO<sub>2</sub>eq); Pfeffer weiss (<1 g CO<sub>2</sub>eq); Gewürzextrakte (<1 g CO<sub>2</sub>eq);

### Der CO<sub>2</sub>-Score

Tatsache ist, dass unsere Nahrungsmittelwahl für 21–37% der vom Menschen verursachten Treibhausgasemissionen verantwortlich ist. Wir besitzen das Potential, die Emissionen im Zusammenhang mit Nahrungsmitteln durch kluge Ernährungsentscheidungen um wenigstens 50% zu reduzieren. Mit der CO<sub>2</sub>-Score wollen wir hier Transparenz und Entscheidungshebel liefern damit wir unsere Ernährung klimafreundlicher gestalten können.

Für die Bewertung des Produktes wird es mit allen anderen Lebensmitteln in der Eaternity Datenbank verglichen. Damit dieser Vergleich fair ist, wird die Menge des Produktes anhand der Anteile von Trockengewicht, Wassergehalt, Kalorien, sowie Fetten und Proteinen bestimmt. Und diese entsprechend des durchschnittlichen Tagesbedarfs einer Person gewichtet.

Die Berechnung vom CO<sub>2</sub>-Wert basiert auf Lebenszyklusanalysedaten und passiert über ein vereinfachtes und automatisiertes Verfahren. Wir haben uns sehr stark bemüht um dieses Verfahren zu optimieren, aufgrund der grossen Datenmengen, gibt es leider noch keine Garantie auf Fehlerfreiheit in der Berechnung.

Die Berechnung ist keine vollständige und spezifische Ökobilanzierung vom Produkt selbst, sondern basiert auf generalisierte Annahmen und durchschnittliche CO<sub>2</sub>-Werte. Der Fokus liegt auf der Produktion der Zutaten in der Landwirtschaft, die Erstverarbeitung von Lebensmitteln in einfache Zutaten (z.B. Tomatenmark) und den Transport, weil wir hier in den meisten Fällen den grössten Hebel haben. Die Herstellung vom End-Produkt (im Falle eines Produkts mit mehreren Zutaten) und die Verpackung werden noch nicht mit einbezogen.

Die automatisierte CO<sub>2</sub>-Bewertung aufgrund von begrenzten aber öffentlich zugänglichen Datengrundlagen sehen wir als wertvolles und effektives Mittel um klimafreundliche Entscheidungen zu ermöglichen.