

PRESSEMITTEILUNG

Studie zur Erhöhung der Tiefkühlstandardtemperatur auf -15°C

Iglo's Muttergesellschaft, Nomad Foods, unterstreicht die Forderung nach einer Umstellung der Gefriertemperaturen, um branchenweit die CO2-Emissionen von Tiefkühlkost signifikant zu reduzieren

- *Eine achtzehnmonatige Studie, die von Campden BRI durchgeführt wurde, zeigt, dass ein Anstieg der Lagertemperaturen von Tiefkühlkost um 3 Grad Celsius den Energieverbrauch von Tiefkühlkost um +10 % senken könnte, ohne dass Produkte neu formuliert werden müssten (1)*
- *Europas führendes Tiefkühlkostunternehmen ist der erste Hersteller, der Move to -15°C beiträgt, einer branchenweiten Koalition, die sich der Reduzierung der Kohlenstoffemissionen in den Lieferketten für Tiefkühlkost weltweit verschrieben hat*

Hamburg – 26. Juni 2024 – Das Mutterunternehmen von iglo Deutschland, Nomad Foods, hat heute in London angesichts der Climate Action Week die Ergebnisse seiner achtzehnmonatigen branchenführenden Studie bekannt gegeben, in der untersucht wurde, ob die Lagertemperaturen für Tiefkühlkost erhöht werden können. Bereits eine minimale Temperaturerhöhung führt zu einer erheblichen Reduzierung der CO2-Emissionen sowie zu Kosteneinsparungen, ohne die Produktsicherheit oder -qualität zu beeinträchtigen.

Die Studie wurde gemeinsam mit der Lebensmittelwissenschafts- und Technologieorganisation Campden BRI durchgeführt. Die nun vorliegenden Ergebnisse bauen auf den bereits angekündigten Zwölfmonatsergebnissen auf und verleihen dem Vorschlag weiteres Gewicht. Durch die Lagerung von Tiefkühlkost bei -15 °C anstelle des aktuell geltenden EU-Industriestandards von -18 °C kann der Energieverbrauch der Gefrierkette um 10-11 % gesenkt werden, ohne die Lebensmittelsicherheit, die Textur, den Geschmack oder den Nährwert eines Produkts zu beeinträchtigen.

In der Untersuchung der Studie wurden exemplarisch neun Tiefkühlprodukte einbezogen: Geflügel, paniierter Fisch, Naturfisch, Gemüse, pflanzenbasierte Alternativprodukte und Pizza. Zudem wurden vier Temperaturen (von -18 °C bis -9 °C) getestet und deren Auswirkungen auf acht Schlüsselbereiche, darunter Lebensmittelsicherheit, Textur, Ernährung, Energieverbrauch sowie Effekte im Bezug auf die Verpackung erhoben. Nach achtzehn Monaten zeigten die Ergebnisse keine signifikante Veränderung der Produkte bei einer Veränderung der Mindesttemperatur von -15 °C gegenüber -18 °C. Lediglich bei einigen pflanzlichen Produkten, deren Mindesthaltbarkeitsdatum bereits überschritten war, konnte ein Rückgang des Vitamin-C-Gehalts beobachtet werden. Optionen für ein Peer-Review der Studie werden nun geprüft.

Nomad Foods tritt als erster Lebensmittelhersteller MOVE TO -15°C bei

Nomad Foods ist der erste Lebensmittelhersteller, der sich der Initiative **Move to -15°C** angeschlossen hat. Dabei handelt es sich um eine weltweite Branchenkoalition, die auf der COP28 ins Leben gerufen wurde und die sich der Reduzierung der Kohlenstoffemissionen in der Lieferkette für Tiefkühlkost verschrieben hat. Allerdings bedarf eine Veränderung der Tiefkühltagertemperaturen sowohl einer Anpassung der europäischen Regularien als auch eine branchenweite Zusammenarbeit. In dieser Erkenntnis ruft der Chief Executive Officer von Nomad Foods, Stéfan Descheemaeker, nun andere Tiefkühlkosthersteller auf, sich der Bewegung anzuschließen.

"Wir wissen bereits, dass Tiefkühlkost in Bezug auf den CO₂-Fußabdruck sehr gut im Vergleich zu alternativen Konservierungsmethoden abschneidet. Die neuesten Ergebnisse unserer Studie mit Campden BRI unterstreichen die entscheidende Rolle, die Tiefkühlkost bei der Verringerung der Auswirkungen der breiteren Lebensmittelindustrie auf den Klimawandel spielt", so Descheemaeker. "Wir können dies jedoch nicht allein tun, weshalb wir andere Tiefkühlkosthersteller auffordern, sich gemeinsam mit uns der Move to -15°C-Koalition anzuschließen, um sicherzustellen, dass die gesamte Bandbreite der Produkte innerhalb der Tiefkühlkategorie bei höheren Temperaturen getestet wird."

„Um eine Herausforderung wie den Klimawandel zu bewältigen" so Philipp Kluck, Vorsitzender der Geschäftsführung – iglo Deutschland, „bedarf es zukunftsweisende technische Innovationen und genau solche wissenschaftlich basierten Untersuchungen, um auf dem Weg des nachhaltigen Wirtschaftens jede Stellschraube zu nutzen und CO₂-Emissionen zu senken.“

Weiter Informationen

1. Ziel der BRI-Pilotstudie von Nomad Foods/Campden war es, das Potenzial zu ermitteln, um die Temperatur zu erhöhen, bei der Tiefkühlkost in großem Maßstab gelagert wird, ohne die Produkte neu zu formulieren. Das sechsmonatige Pilotprojekt wurde zwischen November 2022 und November 2023 durchgeführt, wobei die Ergebnisse für die Lagerung bei -18 °C, -15 °C, -12 °C und bis zu -9 °C gemessen wurden.

Das Pilotprojekt konzentrierte sich auf acht Schlüsselbereiche in 13 Einzeltests:

- Mikrobiologisch
- Sensorisch
- Texturanalyse
- Oxidative Ranzigkeit
- Tropfverlust
- Ernährung
- Energieverbrauch
- Auswirkungen der Verpackung

Neun Tiefkühlprodukte wurden getestet

- Hühnchen mit Krümelmantel
- 2 Arten von Fischstäbchen (wild gefangener Seelachs und gezüchteter Basa)
- Lachsfilets
- Gartenerbsen
- Blattspinat
- Gemischtes Gemüse
- Fleischbällchen auf pflanzlicher Basis
- Margherita-Pizza

2. Im Jahr 2022 veröffentlichte Nomad Foods die Ergebnisse einer branchenführenden, von Experten begutachteten Ökobilanz-Studie, in der eine Reihe von Tiefkühlkost mit ihren Alternativen verglichen wurde. Weitere Details zur Studie und zum 100-seitigen technischen Bericht sind online verfügbar.

<https://www.nomadfoods.com/news/nomad-foods-urges-food-industry-to-adopt-end-to-end-carbon-impact-product-assessment-to-help-tackle-the-climate-emergency/>

<https://www.nomadfoods.com/news/nomad-foods-publishes-third-party-technical-report-of-its-peer-reviewed-life-cycle-assessment-lca-study/>

PRESSEKONTAKT

Alfred Jansen
Head of Corporate Affairs & Sustainability D/A/CH
iglo / Nomad Foods
T: 040- 180 249 202
E: alfred.jansen@iglo.com

Über Nomad Foods

Nomad Foods (NYSE: NOMD) ist Europas führendes Tiefkühlkostunternehmen. Das Portfolio der ikonischen Marken des Unternehmens, zu denen iglo, Birds Eye, Findus, Ledo, Frikom u.a. gehören, ist seit Generationen Teil der Mahlzeiten der Verbraucher und steht für wohlschmeckende Lebensmittel, die bequem, qualitativ hochwertig und nahrhaft sind. Nomad Foods hat seinen Hauptsitz in Großbritannien. Weitere Informationen finden Sie unter www.nomadfoods.com.

Über „Move to -15 °C“

Die 2023 ins Leben gerufene Initiative „Move to -15°C“ zielt darauf ab, die Temperaturstandards für Tiefkühlkost neu zu setzen, um Treibhausgase zu reduzieren, die Kosten in der Lieferkette zu senken und die globalen Lebensmittelressourcen zu sichern. Es wurde nach der Veröffentlichung des Three Degrees of Change-Berichts gegründet, einer wissenschaftlichen Arbeit, die vom globalen Logistikunternehmen DP World unterstützt und unter anderem von Experten des in Paris ansässigen International Institute of Refrigeration, der University of Birmingham und der London South Bank University erstellt wurde. Der Bericht stellte fest, dass ein Übergang von -18 °C auf -15 °C erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt haben könnte, ohne die Lebensmittelsicherheit zu beeinträchtigen. Die Ergebnisse ergaben, dass diese kleine Temperaturänderung:

1. Einsparung von 17,7 Millionen Tonnen Kohlendioxid pro Jahr, was den jährlichen Emissionen von 3,8 Millionen Autos pro Jahr entspricht
2. Energieeinsparungen von rund 25 Terawattstunden (TW/h) ermöglicht - das entspricht 8,63 % des jährlichen Energieverbrauchs Großbritanniens
3. Kostensenkung in der Lieferkette um mindestens 5 % und in einigen Bereichen um bis zu 12 % generiert

In der Erkenntnis, dass eine Änderung der globalen Temperaturstandards eine gemeinsame Anstrengung erfordert, beabsichtigt die Koalition, die wichtigsten Akteure innerhalb der globalen Lebensmittelversorgungskette zusammenzubringen, um zusammenzuarbeiten und praktikable Optionen für einen Übergang zu -15 °C zu erkunden.

Um mehr zu erfahren oder am „Move to -15°C“ teilzunehmen, besuchen Sie bitte:

www.movetominus15.com

Über Campden BRI

Mit über 3.000 Mitgliedsunternehmen in 80 Ländern ist Campden BRI (www.campdenbri.co.uk) der vertrauenswürdige, erstklassige, unabhängige technische Partner der Wahl für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie und arbeitet mit allen Top-10-Einzelhändlern Großbritanniens, den 15 weltweit führenden Lebensmittel- und Getränkeherstellern und vielen der größten Marken der Welt zusammen. Mit seinen mehr als 250 weltweit anerkannten technischen Experten in Großbritannien und Europa trägt es dazu bei, Lebensmittel sicherer, schmackhafter, gesünder, erschwinglicher, nachhaltiger, bequemer und innovativer zu machen und unterstützt durch Investitionen in sinnvolle Forschung und Wissenschaft.

Campden BRI bietet eine umfangreiche Palette von Dienstleistungen und Produkten, darunter Beratung, Analyse und Prüfung, Fehlerbehebung und Beratung bei der Verarbeitung und Herstellung, Schulungen und Gesetzgebung, regulatorische und Kennzeichnungsberatung. Mitglieder und Kunden profitieren von branchenführenden Einrichtungen für Analysen, Produkt- und Prozessentwicklung sowie Sensorik- und Verbraucherstudien, zu denen auch eine spezialisierte Brauerei- und Weinabteilung gehört.