



## Pressemitteilung

### Ihre Umweltbilanz, Ihr Gewinn – CF Gastro bringt Nachhaltigkeitsscore

Berlin, 18.03.2019. CF Gastro, einer der führenden Anbieter im Zustellgroßhandel im Foodservice, insbesondere mit dem Schwerpunkt frische und ultrafrische Lebensmittel, setzt einen neuen Branchenstandard für Nachhaltigkeit und Transparenz. Gemeinsam mit dem Schweizer Institut Eaternity führt CF Gastro ein Score ein, welches den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und Wasserverbrauch, die Regenwaldabholzung und das Tierwohl auf den eigenen Produkten abbildet.

„Endlich haben unsere Kunden die Möglichkeit, den realen Ressourcenverbrauch unserer Produkte zu erfahren. Wir setzen uns somit offen und kritisch mit unserem Business auseinander, um bedeutende Parameter auswertbar zu machen und Optimierungspotentiale zu erarbeiten. Direkt für alle unsere Produkte die wir liefern und ohne Umwege. Für mich ein riesiger Schritt nach vorne innerhalb unserer Branche, die Transparenz und mehr Nachhaltigkeit sehr nötig hat. So wollen wir nicht nur in puncto Regionalität einer der ersten Anbieter im Markt sein, sondern auch im Bereich der auswertbaren Umweltbilanz Vorreiter sein“, so Marcel Freise, Geschäftsführer von CF Gastro. Ein wissenschaftliches Expertenteam berechnet anhand modernster Methoden und den ausführlichen Rohstoff-, Lieferanten- und Produzentendaten der CF Gastro Produkte, wie diese im Vergleich zu 100.000 anderen Produkte abschneiden. Der neue Nachhaltigkeitsscore findet künftig Eingang auf den Lieferscheinen und diversen weiteren Reportingmöglichkeiten für interessierte CF Gastro Kunden.

Die ersten Kunden bekommen die Berechnungen in den nächsten Monaten. Vorab ist stets die Einwilligung des Kunden notwendig, bevor die Umwelt-Berechnungen erstellt werden. In einem monatlichen Report wird über alle bezogenen Waren die Umweltbilanz über den gesamten Einkauf aller CF Gastro Produkte gezogen. Weiter wird dem Kunden auf jeden Lieferschein ebenso aufgezeigt, mit welchen Produkten er am meisten zur nachhaltigen Beschaffung und Ernährung beiträgt.

Weiter besteht als „Bonus“ bei Wunsch für den Kunden der Zugang zur Eaternity App, in welcher diese im Detail illustriert von den bezogenen CF Gastro Produkten die Berechnungsgrundlagen eingesehen werden können. Weitere Angebote in der Nutzung der App sind verfügbar.

Medienkontakt: Markus von Trentini | presse@CFGastro.de | +49 (0)175 23 25 28 7

### Über Eaternity

Unsere Zukunft mit nachhaltiger Ernährung schon heute!

Weltweit unterstützt Eaternity handelnde Organisationen bei der Berechnung des exakten Umweltfußabdrucks ihrer Lebensmittel. Mit dem Ziel eines Ernährungssystems innerhalb der Belastungsgrenzen der Erde. Aus der absoluten Notwendigkeit nach Lösungen ist Eaternity 2008 durch die Gründer Judith Ellens und Manuel Klarmann an der ETH Zürich entstanden.

Eaternity lädt alle Hersteller zur Bewertung ihrer Lebensmittelprodukte herzlichst ein. Ausgezeichnet mit dem Eaternity Label entsteht ein echter Mehrwert fürs Warenregal, ein einzigartiger Einblick in die Nachhaltigkeit.

[www.eaternity.org/label](http://www.eaternity.org/label)

Eaternity appelliert: Der Klimawandel wird zu mehr Zerstörung und Zwangsumsiedlungen führen als alle Kriege der Menschheitsgeschichte kombiniert, wenn wir jetzt nicht handeln. Wenn wir heute beginnen unsere Emissionen um 45% in den nächsten 12 Jahren zu reduzieren, verhindern wir die größte von Menschen verursachte Katastrophe. Unsere Ernährung verursacht weltweit 1/3 der CO<sub>2</sub> Emissionen. Genug, dass sie in unseren Nachhaltigkeitszielen einen bedeutenden Beitrag liefern muss.

