



KLIMABILANZ FOLLOWFOOD GMBH 2025



followfood GmbH

Metzstraße 2
D-88045 Friedrichshafen
Tel. +49 7541 2890-0
Fax +49 7541 2890-33
info@followfood.de

Geschäftsführer:
Harri Butsch, Jürg Knoll
HRB 631854, AG Ulm
Zollnummer: 4528379
USt-IdNr.: DE 812883948

BW-Bank

IBAN: DE52 6005 0101 0405 0417 29
BIC: SOLADEST600

Commerzbank

IBAN: DE48 6518 0005 0103 2690 00
BIC: DRESDEFF651

Inhaltsverzeichnis

1. Unternehmensvorstellung – followfood GmbH	4
2. Ergebnisse.....	6
2.1. followfood's Klimabilanz: Vergleich 2023 bis 2025.....	7
2.2. Scope 1, 2 und Scope 3 Emissionen und ihre Hot Spots	8
2.3. CO ₂ Fußabdrücke der followfood Produkte sind hoch variabel, sowohl in ihrem Ausmaß als auch in ihrer Quellzusammensetzung.....	10
2.3.1. Hotspots der CO ₂ Emissionen entlang des Lebenszyklus von followfood Produkten.....	12
2.3.2. Wie verteilen sich die followfood Produkt Emissionen auf verschiedene Produktkategorien?	13
3. Berechnungsmethoden der THG Scope 1, Scope 2 und Scope 3 Emissionen (aus den Subkategorien, die nicht auf die vor- und nachgelagerte Lieferkette entfallen)	14
4. Berechnungsmethoden der THG Scope 3 Emissionen für die eingekauften Waren und Dienstleistungen (vorgelagerte Lieferkette), sowie für die nachgelagerte Lieferkette (Vertrieb, Nutzphase und End of Life), basierend auf Ökobilanzierung („life cycle assessment, LCA“)..	15

Hinweis:

Ihr lest die Klimabilanz der followfood GmbH. In 2026 veröffentlichen wir zusätzlich unseren ersten Impact Report aufbauend auf dem Regelwerk des VSME Standards der Europäischen Kommission. In diesem berichten wir detailliert über Impact, Risiken & Chancen, Maßnahmen und Kennzahlen zu unseren wesentlichen Nachhaltigkeitsthemenfeldern. Diesen findet ihr in Kürze auf www.followfood.de

1. Unternehmensvorstellung – followfood GmbH

Marke und Vision

followfood ist ein mittelständisches Unternehmen (ca. 70 MitarbeiterInnen) im Bio-Lebensmittelhandel mit Hauptsitz in Friedrichshafen. Seit unserer Gründung in 2007, damals noch als followfish, verfolgen wir das Ziel Lebensmittel aus nachhaltiger Fischerei, ökologischen Landbau und transparenten Produktionsprozessen anzubieten. Dafür nutzen wir unseren Tracking-Code, mit dem VerbraucherInnen die gesamte Lieferkette von der Herkunft bis zur Verarbeitung nachverfolgen können. followfood will Teil eines Ernährungsangebots sein, das sowohl die dafür arbeitenden Menschen als auch unsere planetaren Belastungsgrenzen wahrt und respektiert.

Unter der followfood Marke werden ca. 150 verschiedene Produkte oder -varianten vertrieben. Unsere beliebtesten Produkte sind Wildfisch (z.B. Tunfisch in der Dose, oder Kabeljau Filets als Tiefkühlware), Fisch und Seafood aus ökologischen Aquakulturen (z.B. unsere Black Tiger Garnele als Tiefkühlware), sowie Convenience Food (z.B. Tiefkühl-Pizza Varianten oder Fertiggerichte im Beutel, wie Wildlachs-Spaghetti). Dazu kommen weitere Produktkategorien wie Brotaufstriche und Suppen, Nüsse und Trockenfrüchte, sowie Eis. Obwohl im Absatz unsere Fischprodukte historisch bedingt die Spitzenreiter darstellen, bieten wir eine stetig wachsende „plant-based“ Range an, mit Produkten wie einer veganen Thunfisch Alternative auf Erbsenbasis, veganen Suppen, Pestos, Fertiggerichten und veganen Pizza Rezepturen (z.B. mit Thunfischalternative auf Jackfruit Basis). followfood Produkte findet man in ganz Deutschland sowie kleinere Sortimente in unseren Nachbarländern, wie der Schweiz und Österreich. Wir bieten unsere Produkte sowohl im Lebensmitteleinzelhandel, sowie im Bio-Fachhandel und in individuellen Naturkostläden an.

Unternehmensstruktur

followfood betreibt 4 Bürostandorte in Friedrichshafen, Hamburg, Berlin und Heilbronn (sortiert nach MitarbeiterInnenanzahl). Wichtig für das weitere Verständnis unserer Klimabilanz ist, dass keine eigenen FischerInnen oder LandwirtInnen im Unternehmen angestellt sind, noch betreiben wir eigene Produktionsstandorte. D.h. der landwirtschaftliche Anbau, das Fischen, die Verarbeitung zu Filets, Pizzen oder Suppen verlaufen bei unseren Lieferanten und GeschäftspartnerInnen in der vorgelagerten Lieferkette. Unsere nachgelagerte Lieferkette startet mit dem Lagern unserer Produkte in einem Distributionszentrum und verläuft über den Transport und Verkauf in den Lebensmittelmärkten bis hin zur Entsorgung der Verpackung bei den VerbraucherInnen (Abbildung 1).

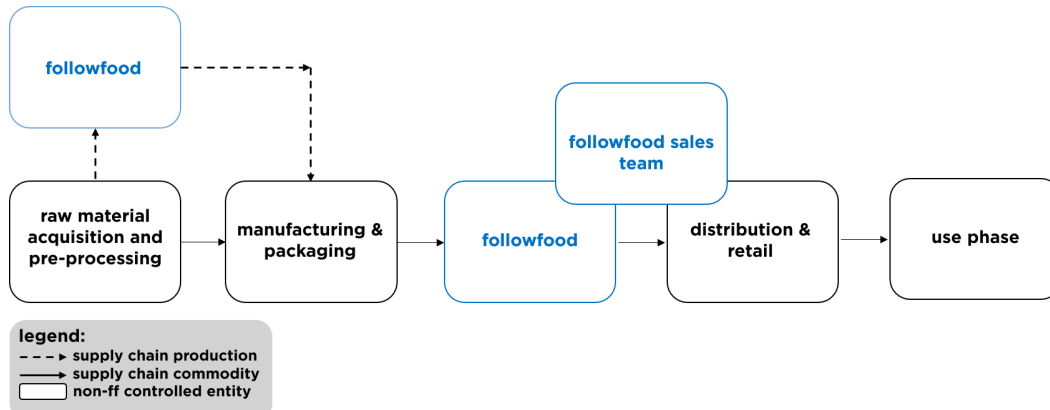


Abbildung 1: Supply Chain von 2 unterschiedlichen followfood Produkten. Entweder kauft followfood selbst die Rohwaren ein und übergibt sie einem Produzenten (gestrichelte Linie), oder der Rohwareneinkauf verläuft eigenständig durch unsere Produzenten (durchgezogene Linie). Alle Lebensphasen, die in schwarzen Boxen dargestellt sind, gehören zur vor- bzw. nachgelagerten Lieferkette followfood's.

2. Ergebnisse

Tabelle 1: followfood GmbH Klimabilanz 2025: GHG Protocol Scope 1, 2 und Lieferketten Scope 3 Emissionen

		Treibhausgas Emissionen, tCO ₂ e (% von Gesamt)		
		Scope 1	Scope 2	Scope 3
Energie	- Strom		1,9 (0,01%)	
	- Heizung		12,5 (0,04%)	
	- Übertragungsverluste Strom			0,7 (0,00%)
		0,05%		
Mobilität	- Flugreisen			8,5 (0,03%)
	- PKW	14,4 (0,05%)	17,8 (0,06%)	11,3 (0,04%)
	- ÖPNV			6,2 (0,02%)
	- Hotel			5,8 (0,02%)
	- Mobiles Office			4,7 (0,02%)
	- Verpflegung			2,4 (0,01%)
	0,25%			
Abfall/ Abwasser in eigenen Standorten	- Restmüll,			4,7 (0,02%)
	- Papier/Karton,			
	- Wertstoff,			
	- Bio, - Wasser			
	0,02%			
eingekaufte Güter und vorgelagerte Lieferkette:	- followfood Produkte			24.632,5 (87,7%)
	- Anbau/Wildfang/Zucht			
	- Verarbeitung & Verpackung			
	- Distribution			
	87,7%			
nachgelagerte Lieferkette, Nutzphase und End of Life:	- Retail			3.361,4 (12,0%)
	- Transport nach Hause			
	- Zubereitung			
	- Entsorgung			
	12,0%			
Gesamt = 28.085,4 tCO₂e				

2.1. followfood's Klimabilanz: Vergleich 2023 bis 2025

Wie in Tabelle 1 dargestellt, beläuft sich die Klimabilanz von followfood auf insgesamt 28,1 kt CO₂e, wobei 88% der Emissionen in den vorgelagerten Aktivitäten und den eingekauften Waren (Scope 3.1) sowie 12% der Emissionen in den nachgelagerten Aktivitäten der verkauften followfood-Produkte enthalten sind, zusammen ergeben die Scope 3 Lieferketten Emissionen 99,8%. D.h. deutlich weniger als 1% der gesamten Emissionen werden in unseren eigenen Bürostandorten bzw. durch den dort verbrauchten Strom oder durch unseren eigenen Fuhrpark verursacht (Scope 1 und 2).

Im Vergleich zur Bilanz von 2023 erkennt man einen Netto-Zuwachs von ca. 8 kt CO₂e (Faktor 1,36-mal mehr). Dieser Anstieg der Gesamtemissionen ist direkt proportional zum Wachstum unseres Absatzes im Jahr 2024, der im Vergleich zu 2023 auch um Faktor 1,36 größer war. Die Bilanz aus 2025 fällt absatzbedingt geringfügig (um 2,4 kt CO₂e) kleiner als die aus 2024 aus.

Um Emissionen aus verschiedenen Geschäftsjahren vergleichbar zu machen, haben wir die bisherigen Klimabilanzen durch den erzielten Umsatz geteilt („normiert“). Die so berechnete Treibhausgas-Intensität ist in Tabelle 2 zusammengefasst. Man erkennt, dass die Werte aus 2023, 2024 und 2025 fast identisch bei 0,4 kg CO₂e/EUR Umsatz liegen. D.h., die oben beschriebenen Anstieg und Minderungen der CO₂-Emissionen von wenigen kt CO₂e sind nicht durch nennenswerte organisatorische oder technologische Veränderungen in den Quellzusammensetzungen unserer Scope-Emissionen bedingt, sondern fluktuieren proportional mit dem Absatz unserer Produkte. Im folgenden Kapitel beschreiben wir die Hotspots unserer Treibhausgas Emissionen.

Tabelle 2: Klimabilanz und Treibhausgas Intensität der verkauften followfood Produkte in 2023 und 2024

Geschäftsjahr	THG-Intensität (kg CO ₂ e/EUR)	Klimabilanz (Scope 1, 2 und 3) (kt CO ₂ e)
2023	0,42	22,5
2024	0,43	30,5
2025	0,42	28,1

2.2. Scope 1, 2 und Scope 3 Emissionen und ihre Hot Spots

Wie in Tabelle 1 dargestellt, liegt der CO₂-Fußabdruck von followfood zu über 99% in den Scope-3-Emissionen. Davon entfällt der größte Anteil (88%) auf die aggregierten Emissionen der vorgelagerten Wertschöpfungskette der eingekauften Waren (Scope 3 – Kategorien: 1, 2, 3, 4, 8, 10, z.B. der landwirtschaftliche Anbau von Zutaten, die später in ihrem Lebenszyklus zu einem followfood Produkt verarbeitet werden, wie Weizen für Pizzateig oder Fisch aus Wildfang für Thunfischkonserven. Die aggregierten Emissionen der verkauften followfood Produkte (z.B. die Distribution und der Verkauf der Thunfischkonserven in Einzelhandelsgeschäften sowie die Nutzungsphase zu Hause und die Entsorgung der Verpackungsabfälle am Ende der Lebensdauer) machen weitere knapp 12% der Klimabilanz aus (auf ganze Zahlen gerundet). Die Dominanz der vorgelagerten Scope-3-Emissionen von eingekauften Waren und Dienstleistungen in unserer Klimabilanz ist darauf zurückzuführen, dass followfood keine landwirtschaftlichen Betriebe, Fischereien, Verarbeitungs- oder Vertriebsstellen besitzt oder betreibt. In anderen Worten: die Phasen der Lebensmittelproduktion, die den größten Teil der Treibhausgasemissionen verursachen, sind vorgelagert.

Neben dem Großteil der vor- und nachgelagerten Lieferketten Scope-3 Emissionen, die wir oben erläutert haben, werden noch die nicht standortbezogenen Emissionen aus der Mobilität der followfood Mitarbeitenden in den Scope 3 gezählt. Hierbei entfallen die meisten Emissionen auf i) Geschäftsreisen und ii) Pendeln der Mitarbeiter, gefolgt von einem deutlich geringeren Anteil aus iii) Homeoffice. Diese drei Kategorien tragen zusammen nur 0,1% zur gesamten Klimabilanz bei, absolut betrachtet sind das i) 18,5 ii) 13,4 iii) 4,7 Tonnen CO₂e. Betrachten wir die Strecke, die die followfood Mitarbeitenden in die Büros pendeln, wird der größere Teil mit öffentlichen Verkehrsmitteln (~84 Tsd. km) als mit privaten PKW gefahren (~60 Tsd. km).

Die standortbezogenen Emissionen von followfood, sowohl direkt (Scope 1) als auch indirekt (Scope 2), werden hauptsächlich durch Mobilitätsemissionen von firmeneigenen (Elektro-)PKWs und die Beheizung der Bürostandorte im Winter verursacht. Der Strom für die followfood-Bürostandorte in Deutschland stammt aus 100% zertifiziert erneuerbaren Energieträgern, sodass die resultierenden CO₂e Emissionen nur marginal ausfallen. Zusammengefasst betragen die Emissionen für Dampf, Wärme und Strom aller vier Bürostandorte im Jahr 2025:

Tabelle 3: GHG Protokoll Scope 1 & 2 Inventare für Energieträger, sowie die benutzten Emissionsfaktoren und Faktoren für Übertragungsverluste (T&D)

Aktivität	Typ	Einheit	Emissions Faktor	T&D Faktor	Menge	kg CO ₂ e
Wärme und Dampf	Heizung (z.B. Fernwärme)	kWh	0,17	0,0090	72.949	12.455
Elektrizität	Erneuerbare Energien	kWh	0.05	-	36.229	1.882
Mobile Quellen	PKW	t CO ₂ e	-	-		14.364
Eingekaufter Strom	Elektro-PKW	t CO ₂ e	-	-		17.749

Die Emissionen durch Fahrzeuge unter der operativen Kontrolle von followfood machen insgesamt nur 0,1% der gesamten Klimabilanz aus. Von den zurückgelegten Kilometern wurden 75% mit Elektromotor, und 25% mit Verbrenner (Diesel) gefahren. Insgesamt wurde eine Strecke von 335 Tsd. Km zurückgelegt, was einer Emission von ca. 32 Tonnen CO₂e entspricht.

Betrachtet man die Emissionen aus der Perspektive unserer Stellung in der Lieferkette (vergleiche Abbildung 1), zeigt sich folgendes markantes Bild: Der größte Teil unserer Klimawirkung steckt in unserer vorgelagerten Lieferkette – eingebettet in den CO₂-Fußabdrücken der verkauften followfood-Produkte. Ca. 88 % entfallen auf vorgelagerte Prozesse wie Fang, Zucht und Anbau, weitere 12,0 % auf nachgelagerte Prozesse wie den tiefgekühlten Transport und die Lagerung im Handel. Die direkten Emissionen aus Büros und Mobilität machen mit 0,3 % nur

Treibhausgasemissionen - Lieferkettenperspektive

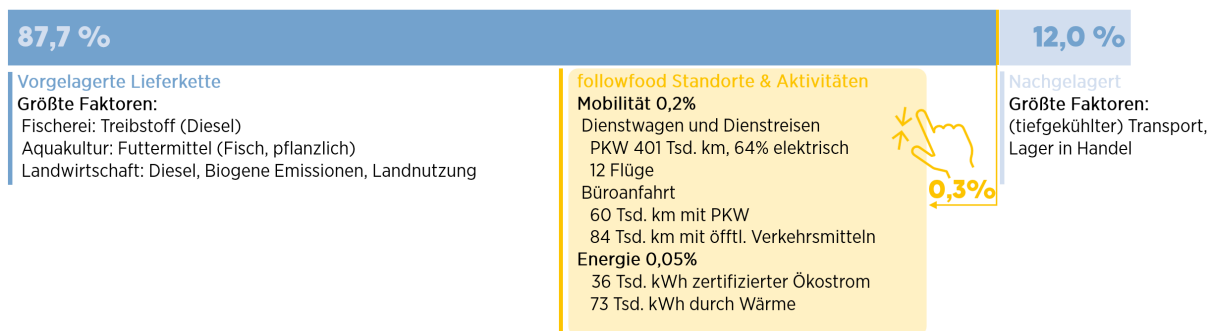


Abbildung 2: Verteilung unserer Treibhausgasemissionen aus der Lieferkettenperspektive. Unsere vorgelagerten Lieferkette (dunkelblau), unsere nachgelagerte Lieferkette (hellblau), sowie die direkten standortbezogenen Emissionen sowie Emissionen aus der Mobilität unserer Mitarbeitenden (in gelb). Die Gliederung demonstriert die zentrale Rolle der vorgelagerten Lieferkette, sowie die nur marginale Rolle der followfood eigenen Emissionen.

Im Folgenden werfen wir einen tieferen Blick in die CO₂-Fußabdrücke der followfood Produkte:

2.3. CO₂ Fußabdrücke der followfood Produkte sind hoch variabel, sowohl in ihrem Ausmaß als auch in ihrer Quellzusammensetzung

Die CO₂-Fußabdrücke unserer Produkte unterscheiden sich stark (sie reichen von 1 bis hin zu 13 kg CO₂e/kg). Am unteren Ende der Verteilung unserer Produkt CO₂-Fußabdrücke liegen Produkte wie Tiefkühlgemüse (durchschnittlich 1 kg CO₂e/kg), und vegane Convenience Gerichte (Tabelle 4), während manche Fisch- und Seafoodprodukte, wie die Weißfußgarnelen „Vannamei“ aus Aquakultur, am oberen Ende liegen (~10 kg CO₂e/kg). Allerdings weisen nicht alle Seafoodprodukte hohe CO₂-Fußabdrücke auf. Unsere „No-Input“ Aquakulturprodukte wie die Schwarze Tigergarnele („Black Tiger“) oder die Miesmuschel kommen aus Kulturen, die ohne Futter- oder Düngemiteleinsetz auskommen. Daraus resultieren so genannte „No-Input“ Produkte mit geringen CO₂-Emissionen (~3 kg CO₂e/kg). Diese liegen im gleichen Bereich wie unsere pflanzlichen Proteinprodukte (z. B. der vegane Frei!burger-Patty mit 2,4 kg CO₂e/kg). Berechnet man die CO₂-Fußabdrücke unserer primär proteinhaltigen Produkte, gehören die No-Input Aquakulturprodukte zu den Spitzenreitern (Tabelle 4). Wenn man die CO₂-Fußabdrücke der followfood Artikel nach Höhe und Häufigkeit sortiert, lassen sich folgende Kennzahlen festhalten (Abbildung 3). Median und Mittelwert liegen bei 3,8 und 4,3 kg CO₂e/kg Produkt. Dass der Mittelwert hierbei höher als der Median ist, liegt daran, dass es einige wenige überdurchschnittlich große „Ausreißer“ mit hohen CO₂-Fußabdrücken von >10 kg CO₂e/kg gibt. Am häufigsten haben followfood Produkte einen Fußabdruck von 2 bis 3 kg CO₂e/kg. Der Großteil der Werte (90%-Perzentil) liegen unter 9 kg CO₂e/kg Produkt. Gewichtet man die CO₂-Fußabdrücke nach verkaufter Menge, liegt ihr Mittelwert über dem arithmetischen Mittel (5,3 statt 4,3 kg CO₂e/kg Produkt), d.h. in 2025 haben wir tendenziell mehr Produkte verkauft, die einen höheren CO₂e-Fußabdruck haben als der Durchschnitt unseres Portfolios.

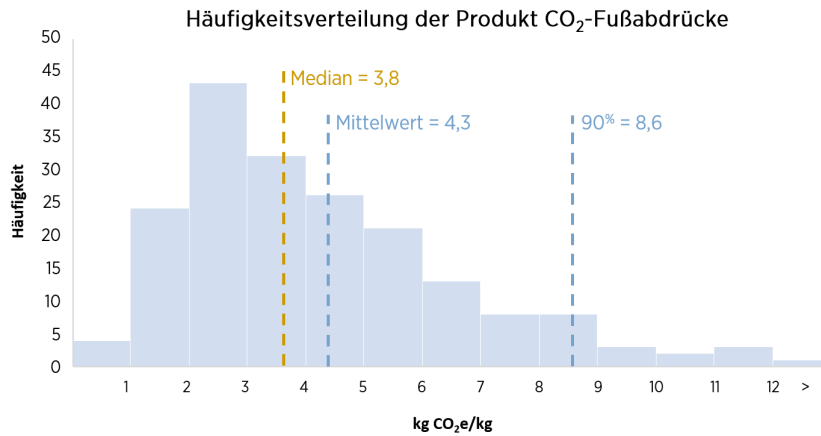


Abbildung 3: Häufigkeitsverteilung der Produkt CO₂-Fußabdrücke aller followfood Produkte, die in 2025 verkauft wurden. Z.B. gibt es ca. 25 Produkte, die einen Fußabdruck zwischen 1 und 2 kg CO₂e/kg aufweisen. Auch dargestellt sind Median und Mittelwert, sowie das 90%-Perzentil in gestrichelten Linien.

Tabelle 4: Übersicht über die Top-25%, und Top-10% der followfood Produkte, mit der besten Klimabilanz, gemessen an CO₂ Emissionen für einen Richtwert eines durchschnittlichen Protein Tagesbedarfs von 50g Protein (links, hierbei sind plant-based Produkte in grüner Schriftfarbe markiert) und gemessen an einer Portion von 100g Inhalt (rechts, hierbei sind Seafood Produkte in blauer Schriftfarbe markiert)

Name	g Protein in Verkaufseinheit	kg CO ₂ e/50g Protein (Richtwert Tagesbedarf)
Bio Frei!Burger Vegan	58	0,38
MSC Rotlachs ohne Haut	44	0,66
Bio Muschelfleisch	28	0,68
MSC Makrelen Filets in eigenem Saft	23	0,75
Thunfisch Medaillons	65	0,77
MSC Lachs-Stäbchen m. Knusperpana	41	0,78
Bio Black Tiger Garnelen	46	0,82
Bio Black Tiger Garnelen	144	0,88
MSC Airfryer Fish Bites Kräuter Zitron	25	0,88
Thunfisch Maledivisches "Mas Huni"	33	0,90
MSC Makrelen Filets in Bio Rapsöl	23	0,97
MSC Wildlachs Filetspitzen	79	1,03
MSC Seelachs Filets	53	1,06
Bio Black Tiger Garnelen	19	1,08
Fisch Nuggets	24	1,09
Thunfisch Aufstrich Olive	29	1,10
MSC Alaska Wildlachs Filets o. Haut	44	1,12
Pazifische Kabeljau Filets 200g	38	1,18
MSC Schellfisch Filets	38	1,19
Thunfisch Premium Filets in eigenem Saft	22	1,21
MSC Rotbarsch Filets	58	1,24
Pazifische Kabeljau Filets 320g	67	1,26

Name	kg CO ₂ e / 100g
Bio Karotten Demeter	0,10
Bio Blattspinat Demeter	0,13
Bio Blumenkohlreis Demeter	0,17
Bio Stieleis Mango-Passionsfrucht	0,18
Bio Erbsen Demeter	0,21
Bio Nut Butter Ball Erdnuss & Meersalz	0,22
Bio Linsen Dhal vegan	0,22
Figgo-Eis Himbeer Vanille	0,24
Bio Nut Butter Ball Himbeer & Mandel	0,25
Bio Kräuter Baguette	0,26
Bio Brokkolireis Demeter	0,26
Bio Knoblauch Baguette	0,26
Bio Aufstrich Gemüse Mediterran	0,27
Bio Aufstrich Tomate Basilikum	0,27
Bio Aufstrich Paprika Kräuter	0,31
Bio Fruchtkonfekt Mango & Kokos	0,31
Freibällchen Vegan	0,32
Bio Chessy & Creamy Carbonara Noodles	0,34
Bio Sweet & Tasty Teriyaki Noodles	0,34
Bio Pizza Bianca Vegan	0,35
Bio Fisch Nuggets	0,35
MSC Makrelen Filets in eigenem Saft	0,35
Bio Fruchtkonfekt Himbeere & Chia	0,36
Bio Fruchtkonfekt Apfel & Zimt	0,36
Bio Brechbohnen	0,37
MSC Makrelen Filets in Bio Tomatensauce	0,37
Bio Fruchtkonfekt Kakao & Haselnuss	0,37
Bio Muschelfleisch	0,38
MSC Thunfisch-Salat Gusto Italiano	0,40
MSC Thunfisch-Salat Gusto Italiano	0,40
Bio Black Tiger Garnelen VN	0,40
Bio Aufstrich Tomate Grillgemüse	0,41
MSC Thunfisch-Salat el Gusto México	0,41
MSC Lachs-Stäbchen m. Knusperpanade	0,42
Bio Frei!Burger Vegan	0,44

2.3.1. Hotspots der CO₂ Emissionen entlang des Lebenszyklus von followfood Produkten

Weiter oben in diesem Bericht haben wir bereits beschrieben, dass der Großteil unserer Emissionen in der vorgelagerten Lieferkette (Scope 3.1) liegt. Im Folgenden schauen wir uns die Beiträge verschiedener Lebenszyklusphasen unserer Produkte an, damit meinen wir den landwirtschaftlichen Anbau, die Fischereien, Verarbeitung, Transport und Verpackungsmaterialien. Betrachtet man die einzelnen Lebensphasen eines Produktes, fällt auf, dass der Großteil der Emissionen im Ursprung entsteht, also in Fischerei, Zucht oder Landwirtschaft. Hier fallen etwa beim Wildfang vor allem Emissionen aus den Treibstoffen der Schiffe an, bei der Aquakultur stammen sie aus Futtermitteln, in der Bio-Landwirtschaft aus Energieeinsatz, Düngemitteln und Böden. Dieses Muster ist insbesondere dann stark ausgeprägt, wenn wir Produkte mit höheren Fußabdrücken betrachten, also z.B. oberhalb des Mittelwerts von knapp 4 kg CO₂e/kg (wie unsere Thunfischkonserven aus Handangel-Fischerei, oder die gezüchtete Weißfußgarnele „Vannamei“). Ein anderer Schwerpunkt zeigt sich hingegen für Produkte mit vergleichsweise geringem Fußabdruck von 1 bis 3 kg CO₂e/kg (z.B. TK-Gemüse oder vegane Convenience Produkte): hier gewinnen die Distribution und Verpackung relativ an Bedeutung, v.a. durch Straßentransporte vom Produktionsort bis in den Handel (Abbildung 4).

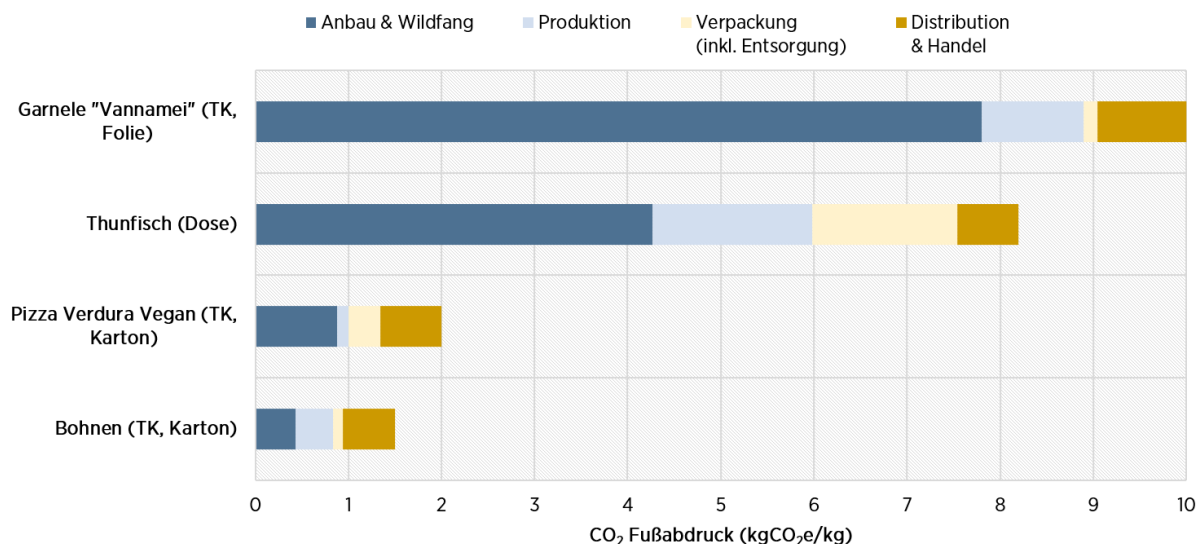


Abbildung 4: CO₂-Fußabdruck ausgewählter followfood Produkte, unterteilt in Emissionen aus dem Anbau/Wildfang (dunkelblau), der Produktion (hellblau), der Herstellung/Entsorgung der Verpackung (beige), sowie aus Distribution und Handel (braun).

2.3.2. Wie verteilen sich die followfood Produkt Emissionen auf verschiedene Produktkategorien?

Die CO₂-Emissionen der im Jahr 2025 verkauften followfood Produkte belaufen sich auf 26 Tsd. Tonnen. Bricht man diese Summe auf unsere Produktkategorien runter, sieht man folgendes Muster: 2/3 der produktbezogenen CO₂e-Emissionen stammen aus Fischprodukten aus Wildfang (hier hauptsächlich aus unserem Bestseller, dem Skipjack Thunfisch, Wildlachs und Kabeljau), weitere 15% aus Produkten aus Bio-Aquakultur, zusammen macht Seafood also 80% unserer Produktemissionen aus. Zusammen mit Bio TK-Pizza werden 89% erreicht (Abbildung 5). Alle weiteren followfood Produkte, tragen nur noch geringfügig zu unserer Scope 3 Emission zu.

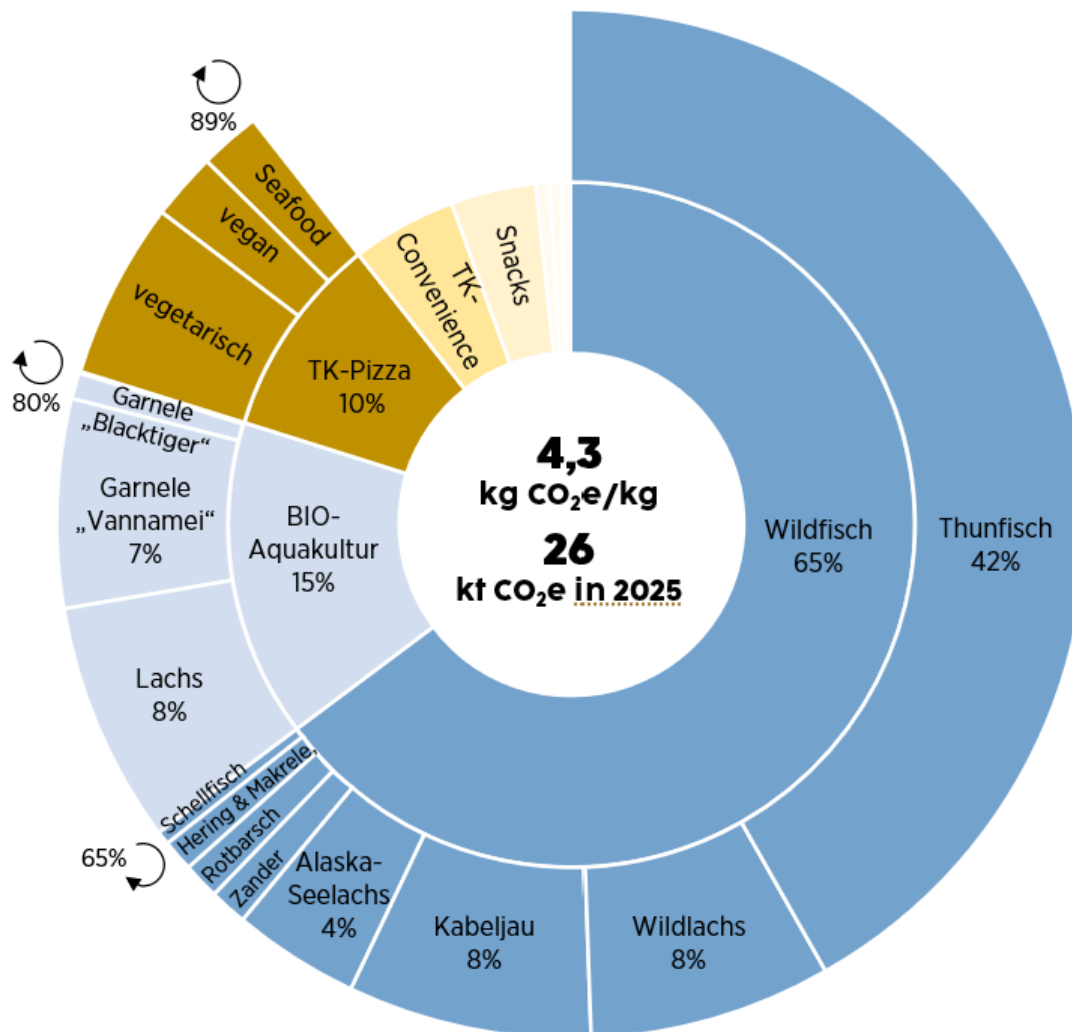


Abbildung 5: 26 Tsd. Tonnen CO₂e Emissionen durch die in 2025 verkauften followfood Produkte. Das Diagramm zeigt, auf welche Produktkategorien diese Emissionen verteilt sind. Etwa 2/3 entstehen durch Fischprodukte aus Wildfang und mehr als 80% aus Seafood inklusive Aquakultur. Durchschnittlich haben followfood Produkte einen CO₂-Fußabdruck von 4,3 kg CO₂e/kg.

Tabelle 5: Aggregierte Produkt CO₂-Fußabdrücke der verkauften followfood-Produkte im Jahr 2025 nach Produktkategorien.

Kategorie	% von Gesamt
MSC-Wildfang	65%
Bio-Aquakultur	15%
Pizza	10%
Convenience (TK-Beutelgerichte, etc.)	5%
Snacks	4%
TK-Gemüse	1%
Eis	1%
Getränke	<1%

3. Berechnungsmethoden der THG Scope 1, Scope 2 und Scope 3 Emissionen (aus den Subkategorien, die nicht auf die vor- und nachgelagerte Lieferkette entfallen)

Die Berechnung der Scope 1, Scope 2 und Scope 3 Emissionen des Unternehmens (mit Ausnahme der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette/verkauften Produkte) erfolgte gemäß dem GHG-Protokollstandard unter Verwendung eines GHG-Rechners (V02.66 2022) des Klimaschutzprogramms der Vereinten Nationen (UNFCCC) auf der Grundlage der von followfood erhobenen Aktivitätsdaten. Für die Berechnung dieser Bilanz wenden wir den Kontrollkonsolidierungsansatz an, um die Berichtsgrenzen von followfood zu definieren.

Die Bestände für den Verbrauch von Strom, Brennstoffen und Wärme wurden auf der Grundlage von Unternehmensaufzeichnungen, Verträgen, Tankkartenaufzeichnungen usw. erfasst. Die erfassten Bestände wurden dann mit CO₂e-Emissionsfaktoren auf Basis des UNFCCC-GHG-Rechners (V02.66 2022) multipliziert und mit Emissionsfaktoren des Umweltbundesamtes (UBA) ergänzt, sofern aktuellere und repräsentative Daten für Deutschland und die eingesetzte Technologie verfügbar waren (z. B. CO₂-Emissionen des Strommix aus erneuerbaren Energien). Einige Scope-3-Inventare basieren auf repräsentativen unternehmensinternen Umfragen (z. B. die Anzahl der im Homeoffice verbrachten Arbeitstage und das Verkehrsmittel für den täglichen Weg zur Arbeit) sowie auf bestmöglichen Schätzungen (z.B. Gewicht der Büroabfälle).

4. Berechnungsmethoden der THG Scope 3 Emissionen für die eingekauften Waren und Dienstleistungen (vorgelagerte Lieferkette), sowie für die nachgelagerte Lieferkette (Vertrieb, Nutzphase und End of Life), basierend auf Ökobilanzierung („life cycle assessment, LCA“)

Die aggregierten vor- und nachgelagerten Emissionen für die Wertschöpfungskette/verkauften Produkte von followfood basieren auf einer kontinuierlich erstellten Ökobilanzstudie des gesamten Produktportfolios von followfood (ab 2018, fortlaufend). Die Ökobilanzierung verläuft „from cradle to grave“, d.h. es werden Emissionen aus der gesamten Lebensphase inkl. der Entsorgung unserer Produkte erfasst.

Das LCA-Projekt wurde auf der Grundlage der Normen (DIN EN ISO 14040:2009) und (DIN EN ISO 14044:2021-02) erstellt und von einem externen Gutachter (Blonk Consultants, Gouda, Niederlande) überprüft und verifiziert.