

SACRIFICE NOTHING

REPORT

THE BUTCHER'S IMPACT



THE VEGETARIAN BUTCHER™

IMPACT-HIGHLIGHTS

Lass uns Tiere aus der Nahrungskette befreien und weltweit etwas bewirken. Willkommen zur größten Ernährungsrevolution aller Zeiten!



Im November 2020 kündigte Unilever für die kommenden fünf bis sieben Jahre ein neues globales Umsatzziel von einer Milliarde Euro für pflanzenbasierte Fleisch- und Milchalternativen an.

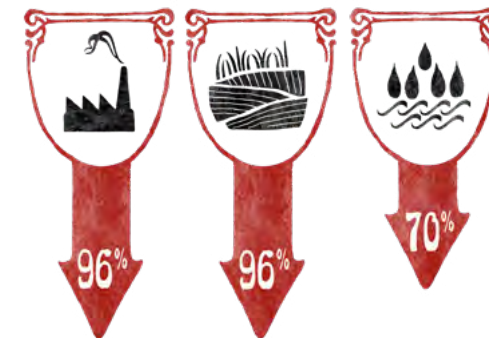
70%
The Vegetarian Butcher erreichte 2020 Wachstumsspitzenwerte von 70%.*

*„Würden wir uns alle vegetarisch ernähren, sänten die lebensmittelbedingten Emissionen um 60 %.
Bei einer veganen Ernährung sänten sie um 70 %.“*

Marco Springmann,
wissenschaftlicher Mitarbeiter, Future
of Food, Oxford Martin School



Relative Auswirkung des veganen
Burgerpattys von The Vegetarian Butcher
im Vergleich zu Rindfleisch



Niedrigere Klimawärmerung
Kleinere Flächennutzung
Geringerer Wasserverbrauch

„Es ist unsere Aufgabe, gesündere und pflanzliche Optionen für alle anzubieten.“

Hanneke Faber, Präsidentin
der Foods & Refreshment
Division von Unilever

Karton und Plastikbeutel sind 100 % recyclingfähig, die Umstellung auf 100 % recyceltes Verpackungsmaterial läuft.

Eine echte Abkürzung

Alle Tiere aus der Nahrungskette zu befreien, ist nicht nur eine gute Nachricht für die Tiere, sondern auch für unseren Planeten. Denn ohne Tiere wird das Lebensmittelsystem effizienter und umweltfreundlicher.

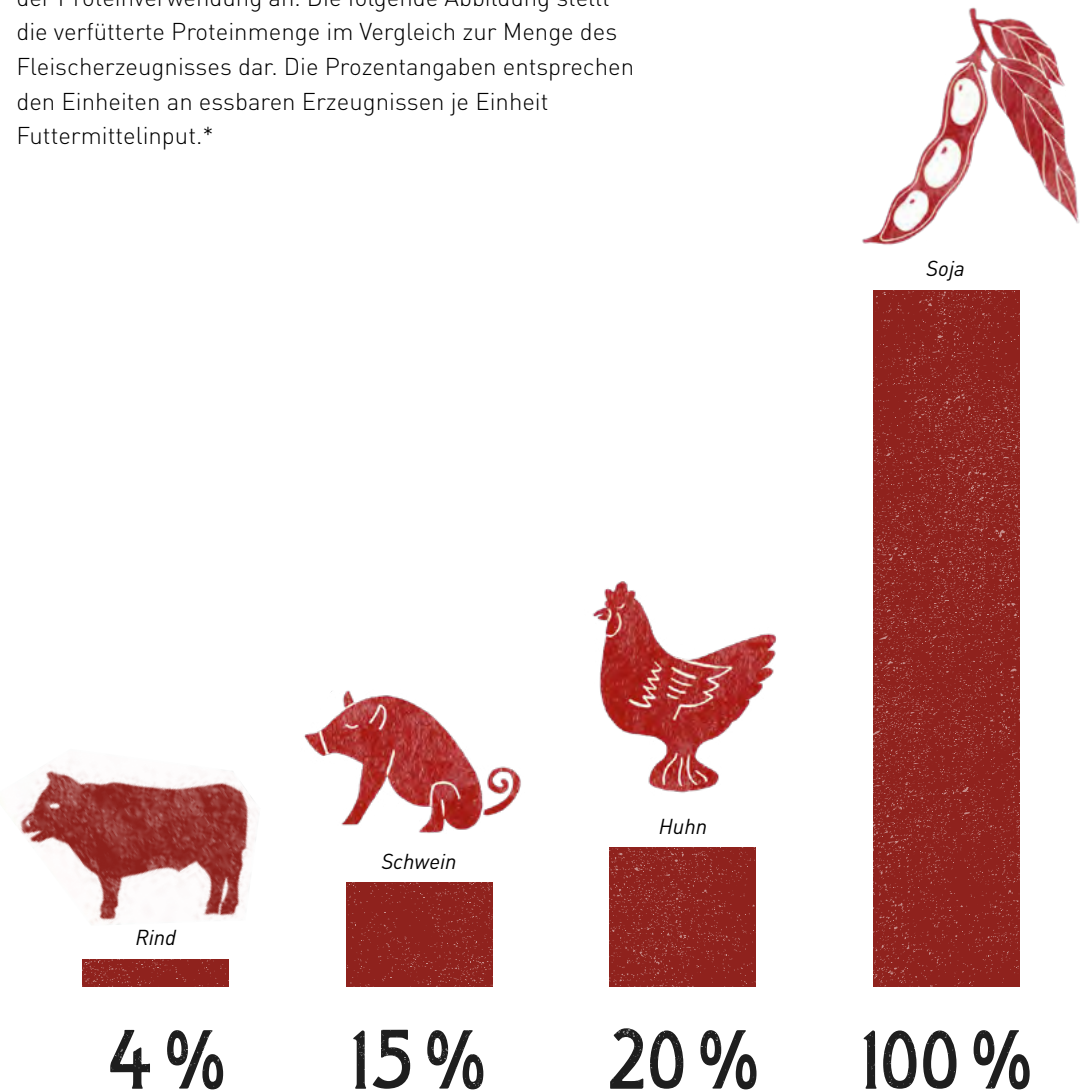
Ein Beispiel: Bei der Rindfleischproduktion müssen die Tiere jahrelang gefüttert werden. Heute werden 75% der Soja-Produktion für Tierfutter verwendet.* Dieses Soja wird dann indirekt in Form von Fleisch und Milchprodukten verzehrt. Die europäischen Konsument*innen essen durchschnittlich 61 kg Soja pro Jahr.** Zwei Drittel davon in Form von Tierfleisch wie Hühnchen-, Schweine- und Rindfleisch. Nur 6% des weltweit angebauten Sojas werden direkt als ganze Bohnen konsumiert, in Form von pflanzenbasiertem Fleisch oder Produkten wie Tofu.

Anstatt Hülsenfrüchte an Tiere zu verfüttern, um dann Fleisch aus ihnen zu machen, stellt The Vegetarian Butcher pflanzenbasiertes Fleisch direkt aus nicht gentechnisch veränderten Hülsenfrüchten her und belastet so unser Ökosystem deutlich weniger. Durch die Verringerung der Menge an Soja, die ansonsten für Tierfutter verwendet werden würde, können wir auf den direkten Verzehr von Hülsenfrüchten wie Soja umstellen – das ist auch sehr viel effizienter! Und es kommt noch besser: Auf diese Weise können mehr Menschen mit der gleichen Menge an natürlichen Ressourcen ernährt werden.

* Sojahändler-Scorecard – Angaben zur Verwendung von nachhaltigem Soja als Tierfutter
Veröffentlicht im Mai 2016 vom WWF – World Wide Fund for Nature, Gland, Schweiz.
** Verstecktes Soja. WWF-Bericht: [hiddensoy.panda.org/de](https://www.panda.org/de)

Effizienz durch pflanzliche Ernährung

Um dies genauer zu verstehen, schauen wir uns die Effizienz verschiedener tierischer Produkte in Zusammenhang mit der Proteinverwendung an. Die folgende Abbildung stellt die verfütterte Proteinmenge im Vergleich zur Menge des Fleischerzeugnisses dar. Die Prozentangaben entsprechen den Einheiten an essbaren Erzeugnissen je Einheit Futtermittelinput.*



* Creating a Sustainable Food Future. A Menu of Solutions to Feed Nearly 10 Billion People by 2050. [dt. Aufbau einer nachhaltigen Ernährungszukunft. Ein Lösungs-Menü, um im Jahr 2050 knapp 10 Milliarden Menschen ernähren zu können.], Bericht nur auf Englisch verfügbar]. World Resources Institute, Juli 2019.

Glaub uns – oder diesen Zahlen!

Du kannst uns glauben, wenn wir sagen, dass die Befreiung von Tieren aus der Nahrungskette für den Planeten von Vorteil ist. Aber natürlich können wir diese Behauptung auch mit Zahlen belegen.

Bei der Rindfleischproduktion müssen die Tiere jahrelang gefüttert werden. Für die Futtermittel von Rindern werden große Ackerflächen benötigt (Stichwort Abholzung von Wäldern) sowie viel Wasser: über 15 000 Liter pro Kilo Tierfleisch.

Wir haben die Umweltauswirkungen unserer beliebtesten Produkte analysiert* und mit ihren nicht pflanzlichen Alternativen verglichen. Welchen Unterschied würde es machen, wenn du dein Abendessen mit pflanzenbasiertem Fleisch anstatt mit Tierfleisch aufpepptest?

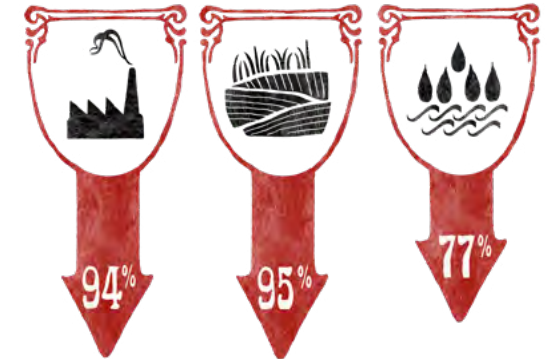
Wir haben für diesen Vergleich eine Lebenszyklusanalyse verwendet. Bei dieser weltweit angewandten wissenschaftlichen Methode werden die Umweltauswirkungen von Produkten während ihres gesamten Lebenszyklus betrachtet: vom Anbau über die Ernte, den Transport und die Verarbeitung bis zum fertigen Produkt.

Nehmen wir beispielsweise unseren veganen Burgerpatty, den wir 2021 auf den Markt gebracht haben, und vergleichen ihn mit britischem Rindfleisch (Weidehaltung). Die vegane Version glänzt mit einer 96% geringeren Auswirkung auf die globale Erwärmung, 96% weniger Landnutzung und 70% niedrigerem Wasserverbrauch.* Wir sind der Überzeugung, dass wir köstliche pflanzliche Proteine herstellen können, die in vielerlei Hinsicht mit Tierfleisch konkurrieren. Fleisch mit Vorzügen!

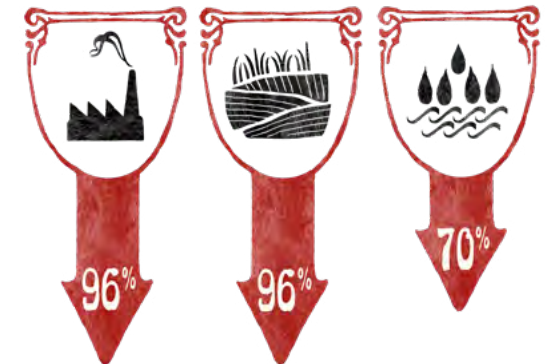
* Studie, die von der bei Unilever für die Produktsicherheit zuständigen Abteilung, dem Safety and Environmental Assurance Center (SEAC), gemäß ISO 14040/44 jedoch ohne externe Peer-Review durchgeführt wurde. Die Ergebnisse gelten für alle Märkte in Europa, bei einzelnen Ländern gibt es geringfügige Abweichungen. Die Ergebnisse basieren auf aktuellen Rezepturen, Zutatenbeschaffungsprogrammen und Verarbeitungstechnologien.



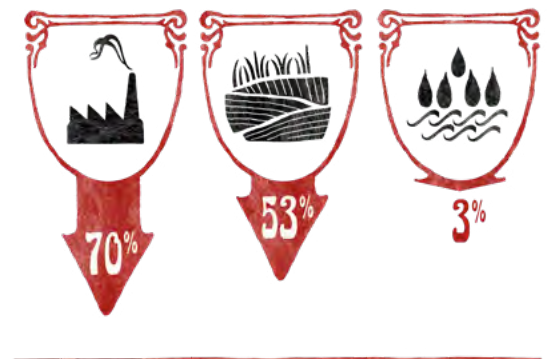
Relative Auswirkungen des veganen Gehackten von The Vegetarian Butcher im Vergleich zu Rindfleisch



Relative Auswirkung des veganen Burgerpattys von The Vegetarian Butcher im Vergleich zu Rindfleisch



Relative Auswirkungen des veganen Hühnchengeschnetzelten von The Vegetarian Butcher im Vergleich zu Hühnchenfleisch



Niedrigere Auswirkung auf die Klimaerwärmung Kleinere Flächennutzung Geringerer Wasserverbrauch

OPTIMIERUNG DER GESAMTEN GESCHÄFTSTÄTIGKEIT

Die größte positive Wirkung von The Vegetarian Butcher ist es, die Ernährungsrevolution auszulösen und alle Tiere aus der Nahrungskette zu befreien. Während wir an unseren Plänen für die Weltherrschaft arbeiten, wollen wir auch die Auswirkungen auf andere Bereiche unserer Geschäftstätigkeit optimieren. So ist beispielsweise unser Ziel, gemeinsam mit Unilever bis 2030 operativ emissionsfrei zu sein.

Logistik und Transport

Um unseren eigenen betrieblichen Fußabdruck noch weiter zu reduzieren, suchen wir nach Möglichkeiten, unsere Logistik zu verbessern, zum Beispiel durch die Vereinfachung unserer Lieferkette. Heute werden viele unserer Produkte in unserem eigenen Werk im niederländischen Breda hergestellt. Dort produzieren wir auch unsere Hauptzutat: texturiertes Pflanzenprotein. Eine wichtige Frage für die Zukunft ist, wie wir unsere CO₂-Emissionen über die gesamte Nahrungskette hinweg senken können. Lassen sich zum Beispiel unsere Transportwege verkürzen? Da wir unsere Produkte gekühlt und tiefgekühlt transportieren müssen, ist es besonders wichtig, die Wege zu verkürzen und mit vollen LKW-Ladungen zu arbeiten. Durch Materialien, die in großem Umfang gesammelt werden und wiederverwertbar sind, wird das Recyclingsystem für alle effizienter und kostengünstiger.

Produktion

Wir verfolgen einen regionalen Produktionsansatz. Mit Partnern auf der ganzen Welt finden wir Wege, unsere Produkte in den verschiedenen Regionen herzustellen. Dabei nutzen wir unsere internen Produkte und unsere Prozesskenntnisse, um vitale, leckere Kreationen ins Leben zu rufen.

Vertrieb

Auch der Vertrieb ist lokal. Mit der Tiefkühl-Lieferkette von Unilever nutzen wir ein bereits bestehendes Netzwerk. Zudem arbeiten wir für erstklassige Lösungen mit Experten für Kühlverpackungen und für den Vertrieb unserer Kühlproduktepalette zusammen.

Verpackungsmaterial

Wir arbeiten ständig daran, noch mehr recycelbare Verpackungen zu entwerfen und noch mehr recycelte Materialien zu verwenden. Außerdem versuchen wir, bei jedem Produkt das Verpackungsmaterial wenn möglich zu reduzieren, ohne die grundlegende Qualität unserer Produkte zu beeinträchtigen. Unser Ziel bis 2025 ist es, ausschließlich recycelte und/oder wiederverwertbare Materialien für alle unsere Verpackungen zu verwenden.

Mit diesen vier Grundsätze wollen wir das Recyclingsystem verbessern:

- 🍃 Unterstützung von großflächigen Recyclingsystemen, damit nachhaltige Materialien zum Standard und für alle erschwinglich werden
- 🍃 Umwandlung von Abfall- in Werterzeugnisse, indem wir gebrauchte Materialien für unsere Verpackungen kaufen
- 🍃 Haltbarmachung von Lebensmitteln, um Verschwendung zu vermeiden
- 🍃 Verwendung von dem, was da ist: erst schon hergestellte Materialien recyceln, bevor wir neue produzieren



Wie wir alle wissen, gehört zu einer gesunden Lebensweise auch eine gesunde Ernährung. Doch darüber, was „gesund“ ist, lässt sich streiten. Folglich gibt es viele Annahmen über die (Un-)Gesundheit pflanzlicher oder vegetarischer Ernährung. **Seit nunmehr über zehn Jahren servieren wir**

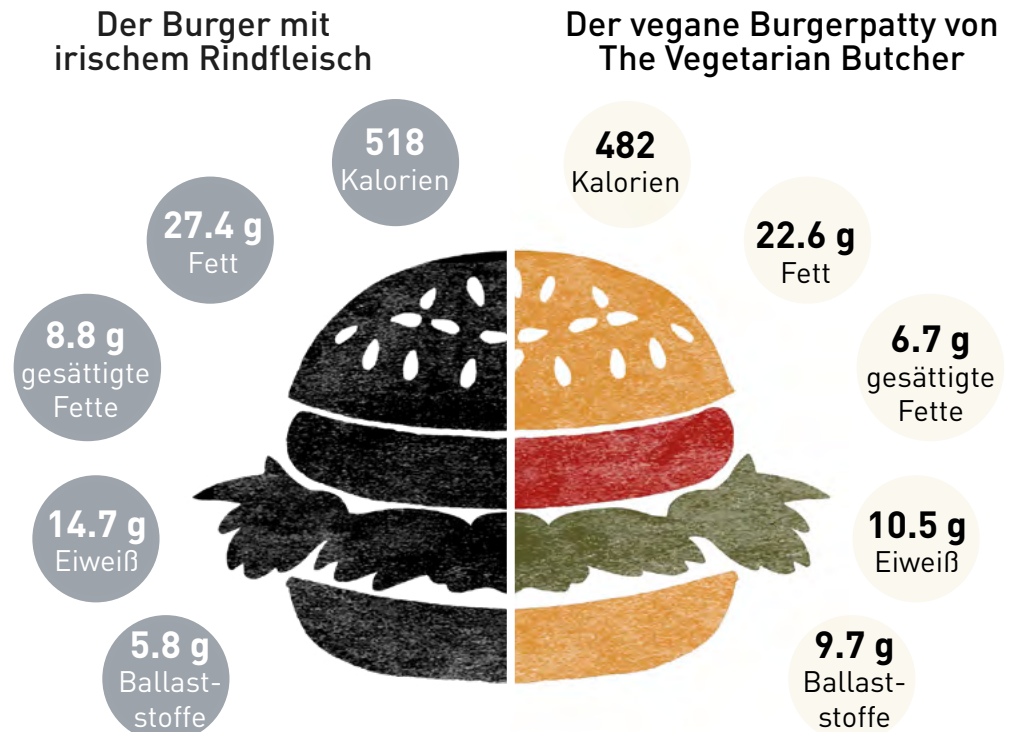
PFLANZEN- BASIERTES FLEISCH MIT VORZÜGEN

Wir gehen keine Kompromisse ein

Wenn du deine Ernährung umstellst und dich für mehr pflanzliche Lebensmittel entscheidest, solltest du sicherstellen, dass du immer noch genügend Nährstoffe zu dir nimmst. Pflanzliche Ernährungsweisen entsprechen den Ernährungsrichtlinien oft besser, da sie sich in der Regel durch eine geringere Kalorienzufuhr, höhere Ballaststoffe, bessere Fette und eine vielfältigere Ernährungsauswahl auszeichnen. Bei einigen Nährstoffen wie Vitamin B12, Eisen und Eiweißen solltest du jedoch auf eine ausreichende Versorgung achten.

Hier kommt unser Fleisch mit Vorzügen ins Spiel.

Sehen wir uns das ganz konkret an. Was wäre, wenn du heute Abend unseren Patty anstatt eines Rindfleisch-Burgers grillen würdest? Was macht das für einen Unterschied?



Orientierung an den höchsten Standards

2020 hat unser globales Ernährungsteam interne Nährwertstandards für pflanzenbasiertes Fleisch erarbeitet. Diese Kriterien, die wir uns selber auferlegen, basieren auf umfangreichen Forschungsarbeiten. Natürlich berücksichtigen sie auch die Ernährungsempfehlungen der Weltgesundheitsorganisation sowie von Organisationen wie dem Niederländischen Ernährungszentrum.

Im Rahmen unserer Nährwertstandards für pflanzenbasiertes Fleisch streben wir, mit Blick auf die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, in unseren Produkten mindestens 20% Eiweiß pro 100 g und mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 g an; bei Spurenelementen wie Eisen und Vitamin B12 ist unser Ziel mindestens 15% pro Portion. Der Salzgehalt unserer Produkte sollte 450 mg pro 100 g nicht überschreiten, die gesättigten Fettsäuren unter 3 g pro 100 g Produkt liegen und die Gesamtkalorien pro Portion nicht mehr als 300 kcal betragen. Diese Kriterien erfüllen wir bereits bei den meisten unserer Produkte. Wir arbeiten daran, den Salzgehalt bei unserer gesamten Produktpalette zu reduzieren, um das Nährwertprofil unseres pflanzenbasierten Fleisches noch weiter zu verbessern. Aber du kannst es dir wahrscheinlich vorstellen: Es ist eine ziemliche Herausforderung, leckeren, pflanzenbasierten Speck ohne eine Prise Salz zuzubereiten ...

Ich liebe es! Was ist da drin?

Wie du siehst, kann pflanzenbasiertes Fleisch ein wesentlicher Bestandteil von ausgewogener Ernährung sein. In einer aktuellen Studie heißt es:

„Durch die Verwendung von Fleischalternativen können zusätzliche Vorteile erzielt werden, ohne die Nährstoffqualität zu beeinträchtigen.“ (Wageningen Universität, August 2020). Welche Zutaten stecken also in diesen vorzüglichen Produkten?



Sojabohnen sind eine gute Quelle für hochwertiges Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe und gesunde, ungesättigte Fettsäuren.

1

Pflanzenprotein

Die Sojabasis für den köstlichen, fleischähnlichen Biss, auch bekannt als hochwertiges pflanzliches Protein.

2

Pflanzliches Öl

Für ein bisschen mehr Saftigkeit.

3

Kohlenhydrate

Für die perfekte Textur, die alle Zutaten zusammenhält.

4

Vitamine und Mineralstoffe

Für den Geschmack und damit du auf keine wichtigen Nährstoffe verzichten musst.

5

Gewürze

Für den Geschmack und die Farbe von Fleisch.

Durch ein einfaches Verfahren, zu dem Techniken wie Erhitzen, Mahlen, Kühlen und Mischen gehören, verwandeln wir hochwertige Zutaten in unser pflanzenbasiertes Fleisch.