



Nachhaltigkeit bei FRoSTA

FROSTA AG

29/11/2022





**Moin wir sind
FRoSTA!**

Mitarbeiter:innen

1.800

in

7 Ländern

auf Tiefkühlkost spezialisiert

Seit 1962



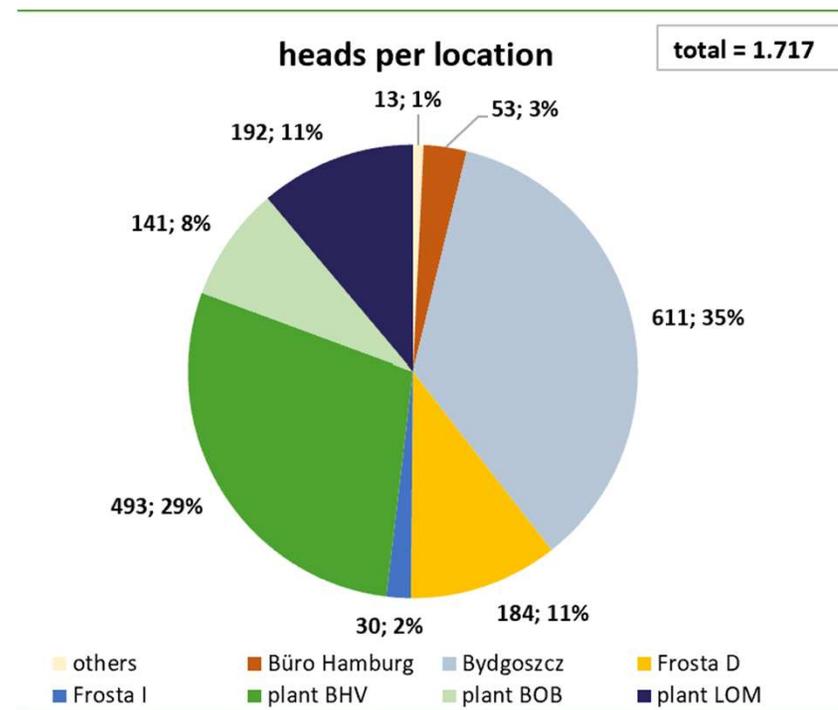
ist für alle da.

Im Schnitt hatten wir im November 35 Zeitarbeitskräfte im gewerblichen Bereich beschäftigt.

Diese sind über unserer Master Vendor „Manpower“ beschäftigt / engagiert.

Der jährliche Umsatz der FRoSTA AG beträgt ca. 527.000.000€

Der Umsatz der der FRoSTA Foodservice GmbH liegt bei ca. 64.000.000€



Was wir so machen.



Pfannengerichte



Gemüse



Obst



Fisch



Kräuter



ist für alle da.

Unser Geschäft



Gemüse, Obst und Kräuter aus eigenem und Vertragsanbau



Fisch, Gerichte und Gemüse

Markengeschäft



Marke FRoSTA
mit Reinheitsgebot.



Marke tiko
Fisch und Gerichte



Marke Elbtal
– Gemüse



Marke La Valle degli Orti
– Gemüse

Handelsmarkengeschäft



Produktionspartner
nach Kundenvorgaben

Non-Retail-Geschäft



Unverfälscht
und lecker.

Am liebsten kochen wir.
Oder wir reden drüber.

Essen wie es sein sollte.

A top-down view of a dark blue ceramic bowl filled with white rice, sliced carrots, and green peas. A silver spoon rests on the rim of the bowl. A few grains of rice and vegetable pieces are scattered on the surface around the bowl.

Wir glauben an die traditionelle Küche –
ohne industrielle Trickereien.



ist für alle da.

Das FRoSTA Reinheitsgebot

Seit 2003 gibt es das **FRoSTA Reinheitsgebot**. Und seitdem sind unsere Produkte zu **100% frei von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Aromen und ALLEN Zusätzen** – auch denen, die laut Gesetz nicht deklariert werden müssen.



Ohne
das hier!

Das FRoSTA Reinheitsgebot:

- Kein Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Keine Farbstoff- und Aromazusätze
- Keine Emulgatoren- und Stabilisatorzusätze
- Keine chemisch modifizierten Stärken und gehärteten Fette
- Keine Konservierungsstoffe und keine Trennmittel
- Keine Antioxidantien
- Keine Enzyme
- Keine funktionalen Additive (Zutaten mit Zusatzstofffunktion)
- Keine Extrakte

FRoSTA
REINHEITSGEBOT
seit 2003
100% frei
von
zugewiesenen
Verstärkern.



Selbst-
gemachte
Nudeln



Traditionell
gereifter
Käse, frische
Milchprodukte



Süßrahmbutter
ohne Farb-
stoffzusatz



Natives Olivenöl
extra virgin



Frisch gemahlener
Pfeffer, eigene
Gewürzmischungen,
reines Steinsalz



Traditionell
gekochte
Fonds



Nach der Ernte
frisch tiefgefrorene
Kräuter, keine
Trockenkräuter



Frisch gehackter
Knoblauch

Aber mit
dem hier!
Und noch viel mehr.



ist für alle da.

Alles oder nichts!

2003 – der Markt ist preisgetrieben.

Auch von FRoSTA gibt es nur konveniente
Produkte. Mit allen Tricks, die es so gibt.

Hauptsache günstig.



ist für alle da.

Alles auf O. Alles auf das Reinheitsgebot.

Köche statt Lebensmittelchemiker.

Zwei Jahre Entwicklungszeit.



ist für alle da.

Transparenz schafft Vertrauen.

Gemüsemischung (85%), nach italienischer Art. Fertig gewürzt. Tiefgefroren.

DAS IST DRIN – UNSERE ZUTATEN:

Zucchini	feine, knackige Bohnen
Brechbohnen (für AT: Fisolen)	handgeschnitten und -verlesen
Romanesco	
Trinkwasser	dickfleischige, saftige Sorte
gelbe Karotten	
Karotten	
rote Paprika	nach der Ernte frisch tiefgefroren; keine Trockenkräuter; genauso: Thymian
Honig	
Basilikum	aus ganzen Knoblauchzehen bei FROSTA frisch gehackt
Speisesalz	
Thymian	native Stärke; nicht chemisch modifiziert
Knoblauch	
Kartoffelstärke	bei FROSTA frisch gemahlen
schwarzer Pfeffer	

Kann Spuren von Weizen, Gerste, Hafer, Eiern, Soja, Milch, Sellerie und Senf enthalten.

DA KOMMT'S HER:

Weil wir genau wissen, woher unsere Zutaten stammen, drucken wir die Herkunftsländer auch auf die Verpackung. Bilder, Videos und weitere Details gibt es auf www.zutatentracker.de.

Deutschland: Karotten, gelbe Karotten, Trinkwasser, Basilikum, Speisesalz, Oregano
Italien: Cherrytomaten
Polen: Zwiebeln
Spanien: natives Olivenöl extra
Frankreich: Sonnenblumenöl
Ecuador: Brokkoli
China: gelbe und grüne Zucchini, Knoblauch, Honig
Vietnam: schwarzer Pfeffer

Das Gericht ist bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: 06.01.2021
 Code: L5168F17B 2223

Bei uns in Bremerhaven herstellt von: Frank und seinem Team

DAS IST UNS WICHTIG:

Jetzt mal ehrlich. Kochen Sie zu Hause mit Glutamat, Hefeextrakt oder chemisch modifizierter Stärke? Nein? Wir auch nicht. Wir finden, dass Zutaten naturbelassen am besten schmecken. Deshalb verzichten wir konsequent auf zugesetzte Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Aromen. Das ist echtes Essen.

FROSTA ist für alle da.

SO WIRD'S GEMACHT:

In der Pfanne:

- Beutelinhalt unaufgetaut mit 2-3 EL Öl in eine Pfanne geben
- auf höchster Stufe erhitzen
- dann 5-7 Minuten auf höchster Stufe garen
- zwischendurch mehrmals umrühren

Mikrowelle: Beutelinhalt unaufgetaut mit 1 EL Öl in ein hitzegeeignetes Gefäß mit Deckel geben. Bei 800 Watt 5 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit gut umrühren. 1 Minute nachgaren. Vor dem Servieren umrühren.

GUT ZU WISSEN:

Aufbewahrung:

- 1-Fach oder Eiswürfelfach (-4°C): 4 Tage
- 2-Fach (-12°C): 3 Wochen
- 3-Fach (-18°C): mindestens haltbar bis Ende; siehe Aufdruck

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Durch Nährwert:

Energie
 Fett
 Kohlenhydrate
 davon Zuckern
 Ballaststoffe
 Eiweiß
 Salz

HIER GIBT'S MEHR INFOS:

FROSTA Tiefkühlkost GmbH, Postfach 29 03 44, DE 26129 Bremerhaven
 +49 (0) 471 9736 444
www.frosta.de
www.frosta.blog.de

480g e 5 1356 X-7 4 008366 009886

Spuren von Weizen, Gerste, Hafer, Eiern,

DA KOMMT'S HER:

Weil wir genau wissen, woher unsere Zutaten stammen, drucken wir die Herkunftsländer auch auf die Verpackung. Bilder, Videos und weitere Details gibt es auf www.zutatentracker.de.

Deutschland: Karotten, gelbe Karotten, Trinkwasser, Basilikum, Speisesalz, Oregano
Italien: Cherrytomaten
Polen: Zwiebeln
Spanien: natives Olivenöl extra
Frankreich: Sonnenblumenöl
Ecuador: Brokkoli
China: gelbe und grüne Zucchini, Knoblauch, Honig
Vietnam: schwarzer Pfeffer

Das Gericht ist bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: 06.01.2021



ist für alle da.

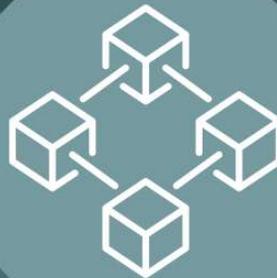


Transparency
= Trust

100%
REAL TASTE

no taste enhancers
no colourants
no flavourings

FROSTA Purity command
- Good for you



Origin of ingredients
- Blockchain



Good for the environment

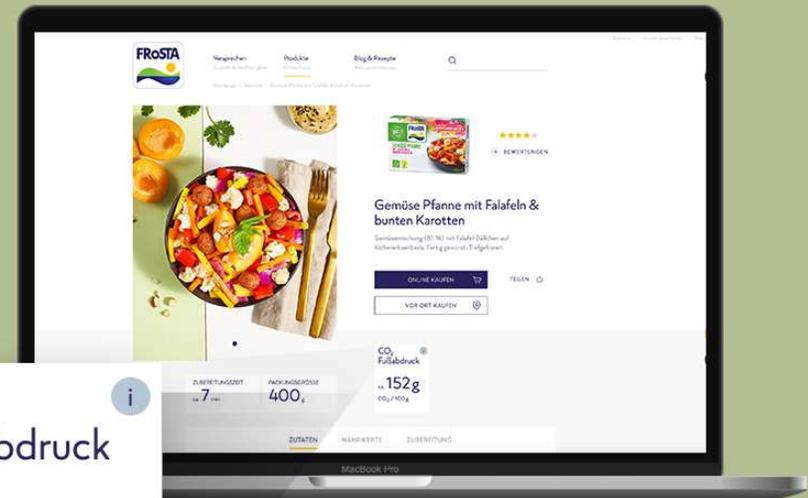
CO₂ Foodprint published for each product

This is how the carbon footprint of our paella pans out:



- Ingredients 56%
- Storage Ingredients 2%
- Transport Ingredients 5%
- Packaging Ingredients 3%

- Processing at FROSTA 5%
- Trade 4%
- Consumers 23%
- Purchase Consumers 2%



CO₂ Fußabdruck
ca. **152g**
CO₂ / 100g



Deep Dive

Sustainability





Wesentlichkeitsmatrix

Relevanz für Stakeholder/gesellschaftliche Relevanz



Darauf legen wir Wert.

Anfang 2021 ging es bei uns mal wieder ums Wesentliche: Über 50 Mitarbeiter:innen aus Deutschland, Italien und Polen haben in fünf Workshops intensiv diskutiert und gearbeitet. Natürlich online. **Das Ergebnis kann sich sehen lassen:** unsere neue Wesentlichkeitsmatrix. Darin ist verankert, was uns und unseren Stakeholdern wichtig ist und in welchen Bereichen wir uns in Zukunft mehr engagieren wollen: zum Beispiel **Digitalisierung, Meerestmüll und Lebensmittelverschwendung.**

- Ökonomie
- Ökologie
- Soziales
- Übergreifend



Nachhaltigkeitsziele 2020

Unsere To-do-Liste



Unsere Nachhaltigkeitsziele

FROSTA for Future!

Ding Dong! Der Klimawandel steht vor der Tür. Höchste Zeit, nachhaltig zu handeln. Aber wie? Die Agenda 2030 der Vereinten Nationen ist unser Wegweiser in eine bessere Zukunft. Darin wurden 17 ökonomische, ökologische und soziale Entwicklungsziele definiert . Unten siehst du, zu welchen wir als Unternehmen bereits unseren Beitrag leisten. Damit du nicht ständig hin- und herblättern musst, haben wir am Anfang jedes Kapitels noch einmal die zugehörigen SDGs aufgeführt.



FrOStA Sustainability Report 2020
Page 11

Materiality matrix

This is what we value.
 In 2020, we observed some getting down to the nitty-gritty around food waste in five workshops, more than 50 employees from Germany, Italy and Poland engaged in lively discussions and worked intensely – online, of course. The results were truly impressive: our new materiality matrix. It tells us what is important for us and for our stakeholders. It also makes clear the future areas we need to be involved in, such as digitalisation, marine litter and food waste.

Product quality and safety

Return the complaint rate by 20% (based on the complaint rate for FrOStA brand products) compared to 2018.

Implement animal health promoting standards that support the natural behaviour of animals through good husbandry practices.

Compliance with requirements to be reviewed through regular audits.

Time schedule	SDG
long-term	12
FOOD	

Sustainability goals 2020

Our to-do list

FrOStA Sustainability Report 2020
Page 16

Environment & climate

Primary goal	Time schedule	SDG
Reduce specific greenhouse gas emissions associated with product manufacturing		
Long-term goal: Completely climate-neutral manufacturing processes.		
Reduction of FrOStA Group specific CO ₂ e emissions (Scope 1-3) by 6% compared to 2020	2023	7
Reduction of FrOStA fleet CO ₂ e emissions by 5% per year	continuous	7
Exchange of all FrOStA company cars (except sales force and agricultural vehicles) for a Mobility Card to strengthen personal responsibility for environmentally-conscious mobility	2025	7
Reduction in the total meat content of all the ingredients of FrOStA products by 20% compared to 2018	2022	13
Vigorous promotion of legally standardised labelling of the carbon footprint on all packaging	continuous	13, 15
Water savings of 5% in total compared to 2020	2023	14
Triennial farm factory pilot project at the Lommatzsch site. Promoting measures aimed at CO ₂ neutrality in the pilot project at the Lommatzsch plant	long-term	7

Environment & climate

Primary goal: Reduce specific greenhouse gas emissions associated with product manufacturing

Long-term goal: Completely climate-neutral manufacturing processes.

Reduction of FrOStA Group specific CO₂e emissions (Scope 1-3) by 6% compared to 2020

Reduction of FrOStA fleet CO₂e emissions by 5% per year

Exchange of all FrOStA company cars (except sales force and agricultural vehicles) for a Mobility Card to strengthen personal responsibility for environmentally-conscious mobility

Reduction in the total meat content of all the ingredients of FrOStA products by 20% compared to 2018

Vigorous promotion of legally standardised labelling of the carbon footprint on all packaging

Water savings of 5% in total compared to 2020

Triennial farm factory pilot project at the Lommatzsch site. Promoting measures aimed at CO₂ neutrality in the pilot project at the Lommatzsch plant

Product quality and safety

Return the complaint rate by 20% (based on the complaint rate for FrOStA brand products) compared to 2018.

Implement animal health promoting standards that support the natural behaviour of animals through good husbandry practices.

Compliance with requirements to be reviewed through regular audits.

FrOStA Sustainability Report 2020
Page 17

Packaging

Primary goal: no negative impact on people or the environment from our packaging.

The following applies to all our packaging (primary, secondary and tertiary):

1. no packaging material made from food (e.g. corn-based bioplastics)
2. recyclable by type
3. if not disposed of properly it is biodegradable in the environment

Conversion of secondary packaging (outer cartons) to 100% recycled paper.

Supply chain

100% of our manufacturers located in an EU ISO risk countries carry out a regularly updated social audit in accordance with an internationally recognised standard accepted by FrOStA (DIN EN ISO 26000, ISO 26000 or SA8000)

- Vegetable and meat products already 100% compliant
- Fish and source producer compliance to be achieved by the end of 2022.

All strategic suppliers are certified to an internationally recognised environmental standard, e.g. ISO 14001

Support initiatives to minimise plastic inputs into marine aquatic ecosystems

Reduce CO₂ emissions from transport within the company by using more-efficient means of transport

Optimising our distribution network and increasing our truck loads by 10% (compared to 2020)

Digitalisation

Primary objective: Reduce electricity consumption and CO₂ emissions by using the latest digital solutions and digital transformation.

Reduction of electricity consumption by:

- Migration of all phones to MS Teams by 20% less than in 2018
- Less use of air conditioning by moving from on-premises to cloud server

Reduce business travel including company vehicles (in km/l) by 40% compared to 2020 through remote workplaces, tools such as MS Teams and online training

Jobs and our team

Primary goal: We take responsibility for the well-being of our employees. We offer attractive jobs and enable all our employees to contribute their expertise and creativity.

Further implementation of sustainability and CSR in an onboarding process that increases employee awareness of the importance of the topic for FrOStA right at the start for better understanding and stronger commitment.

Further development of health assessment measures at all sites: training, vaccinations, healthy leadership style, improvement of working environment, etc.

Development and implementation of diversity and inclusion management:

- Gender balance of 50:50 at all management levels (incl. Executive Board and Supervisory Board)
- Increasing the proportion of employees with disabilities
- Integration of immigrants and refugees (through internships and training)



des gesamten
frischen Einkaufs werden
weggeschmissen

9,3%

der eingekauften Tiefkühlprodukte
werden weggeworfen

1,6%

Quelle: Universitäten von
Lincoln, Holbeach (UK)
und Wien (A), 2017.

„1:0 für Tiefkühlkost
würde ich sagen!“

Foodwaste

Das ist doch Müll!

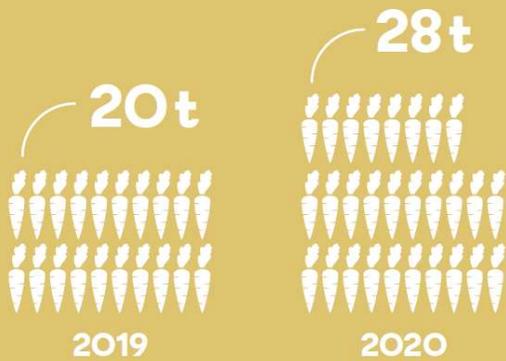
Dieses Thema liegt uns besonders am Herzen. Denn hier leisten wir mit unseren Produkten einen entscheidenden Beitrag. Weltweit werden **1/3 aller Lebensmittel weggeworfen**, einfach weil sie verderben. Tiefkühlprodukte hingegen sind monatelang haltbar, ohne dass sich die Qualität verändert.

Ein klarer Vorteil im Kampf gegen die unglaubliche Verschwendung von Lebensmitteln.



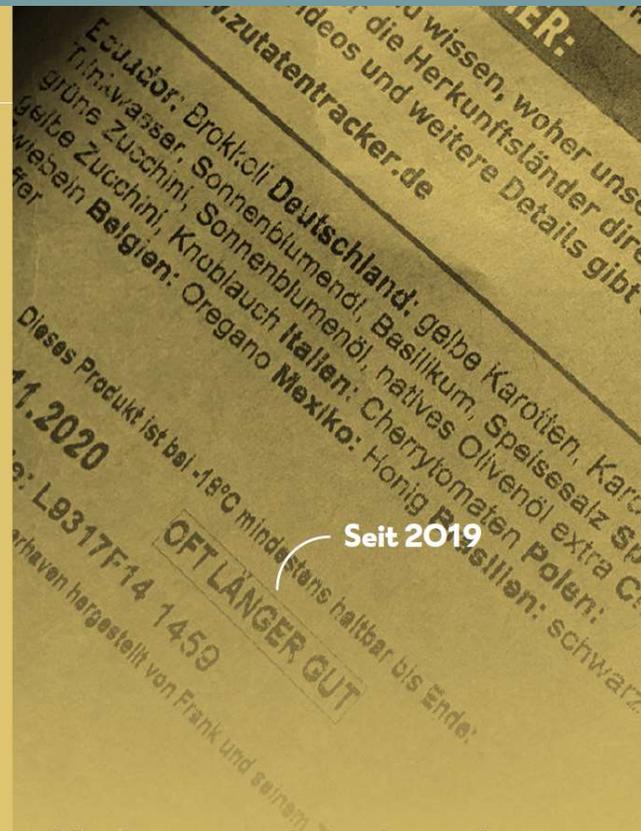


Foodwaste



Spenden statt verschwenden!

Auch bei uns kommt es vor, dass sich das Sortiment ändert und wir Restmengen von Produkten nicht mehr über den Lebensmittelhandel verkaufen können. Dann kümmert sich ein kleines Team darum, dass diese Produkte nicht im Müll landen, **sondern an Tafeln oder andere gemeinnützige Organisationen gespendet werden.**



Mindestens, nicht höchstens!

Produkte müssen nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit nicht weggeschmissen werden. **Sonst würde es ja Höchsthaltbarkeit heißen.** Wir unterstützen die „Oft länger gut“-Initiative und drucken diesen Hinweis direkt neben das gesetzlich vorgeschriebene Haltbarkeitsdatum.



Too good to go? Jo!

Seit Mitte 2020 machen wir auch bei den Lebensmittelrettern von **Too Good To Go** mit. Einmal im Monat können Auslaufartikel bei unserem Werksverkauf in Bremerhaven „gerettet“ werden. Wir freuen uns über das große Interesse. Unsere Gerichte waren immer innerhalb kürzester Zeit ausverkauft!

„Biodiversität?“

Biodiversität

100.000 m² für die Vielfalt!

Hummeln, Heuschrecken, Bienen und Schmetterlinge – diese kleinen Tierchen sind das Rückgrat unseres Ökosystems. Ohne sie gerät es ins Wanken. Doch die Biodiversität unseres Planeten ist stark bedroht. Höchste Zeit, gemeinsam etwas zu ändern!





Biodiversität



„Biodiversiwas?“

Eine intakte Umwelt braucht Vielfalt: Vielfalt von Ökosystemen, genetische Vielfalt und Artenreichtum. Das nennt man Biodiversität. **Geht sie verloren, gerät das gesamte System aus dem Gleichgewicht.**

Nehmen wir zum Beispiel das Insektensterben. Ohne Insekten keine Bestäubung, ohne Bestäubung keine Früchte, ohne Früchte keine Lebensmittel. **Game over!**

Das beste Pflanzenschutzmittel? Umweltschutz.

Einer der Hauptgründe des weltweiten Verlustes von Biodiversität ist die intensive Landwirtschaft. Durch den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verringern sich die Artenzahl und das Vorkommen von Bodenorganismen dramatisch. **Selbst in Naturschutzgebieten ist dieser Rückgang stark spürbar.**

Um diese Katastrophe zu stoppen, arbeiten wir eng mit unseren Landwirt:innen zusammen. Für unser konventionelles Gemüse haben wir gemeinsam eigene Grenzwerte für eine minimale Nutzung von Pestiziden definiert. Diese liegen übrigens zwei Drittel unter den gesetzlichen Vorgaben. Und unsere Bioland-Produkte wachsen natürlich **ganz ohne chemische Düngung und synthetische Pestizide.**

Pflanzenschutz ist für uns eben keine Frage von Chemie, sondern von Verantwortung.



Unser Ziel: 100.000 m² naturnah angelegte Flächen bis Ende 2021.

Wir wollen etwas verändern. Aber nicht mit dem erhobenen Zeigefinger, sondern mit gutem Beispiel. **Also kehren wir erstmal vor der eigenen Tür – beziehungsweise pflanzen.** An allen unseren Standorten legen wir naturnahe Flächen an. Das sind zum Beispiel Grünflächen, die heimischen Pflanzen und Insekten einen Lebensraum bieten. Und zwar auf einer Fläche von insgesamt 100.000 m². Das entspricht etwa 14 Fußballfeldern.





Biodiversität

„Ist das nur Greenwashing oder bringt das wirklich was?“

Witzig, dieselbe Frage haben wir uns auch gestellt. Denn schließlich wollen wir was verändern und unser Geld nicht für Effekthascherei verpulvern. Das Institut für nachhaltige Landwirtschaft (INL) wird unsere Flächen also wissenschaftlich untersuchen und zum Beispiel bestimmte Insektenarten zählen. **So wird der Erfolg messbar.**

Außerdem planen wir zusammen mit dem Forschungsprojekt „**BioVal – Biodiversity Valuing & Valuation**“, Daten zur Biodiversität zu erheben. Auf unseren naturnahen Flächen, aber auch auf unseren Feldern. So können wir in Zukunft Biodiversität bereits bei unseren Managemententscheidungen fördern.

BioVal – Biodiversity Valuing & Valuation 

