

Ihr habt gefragt,
wir antworten!

Moin! Wir sind FRoSTA.

Corporate Social Responsibility Report 2020



Liebe Leserinnen und liebe Leser,


das Jahr 2020 war in jeder Hinsicht außergewöhnlich. Wir sind an unsere Grenzen gestoßen. Unsere Produktion aufrechtzuerhalten, war eine enorme Herausforderung, denn im Homeoffice lassen sich weder Fischstäbchen noch Bami Goreng herstellen. **Der Schutz unserer Kollegen und Kolleginnen stand daher an oberster Stelle.**

Auch die Art, wie wir zusammenarbeiten, wurde von einem Tag auf den anderen völlig auf den Kopf gestellt. Was wir uns schon 2018 vorgenommen hatten, „Entwicklung von Homeoffice-Möglichkeiten, wo dies sinnvoll ist“, wurde dank Corona innerhalb weniger Tage zur Realität, genau wie die **„Reduktion der Geschäftsreisen inkl. Firmenwagen“**.

In der Tat hat Nachhaltigkeit in der Pandemie deutlich an Bedeutung gewonnen. Wir setzen uns mehr damit auseinander, was und wie viel wir konsumieren. Laut einer Ipsos-Umfrage kaufen 65 % der Menschen seit Beginn der Pandemie Lebensmittel bewusster ein und **achten mehr auf Qualität**. Unser oberstes Ziel, Lebensmittel genau so herzustellen und unsere Zutaten genau so sorgfältig auszusuchen, wie ihr es selber tun würdet, **ist so relevant wie noch nie.**

Das sieht man auch an euren vielen Fragen und Kommentaren, die uns auf allen Kanälen erreichen und zu denen wir in diesem Bericht Stellung nehmen.

Es war uns wichtig, einen Bericht zu verfassen, der einfach zu lesen und leicht verständlich ist. Also kein Nachhaltigkeitsbericht für Zahlenfuchse, sondern für alle, die sich dafür interessieren, wie wir unsere Produkte herstellen, was uns dabei wichtig ist,

welche Herausforderungen uns begegnen, was wir uns für die Zukunft vorgenommen haben und wie wir das erreichen wollen. Wer noch tiefer in die Details einsteigen möchte, findet in Kürze alle aktuellen Zahlen und Berechnungen in unserer aktualisierten Entsprechenserklärung des [DNK](#). 

Ein großer Dank geht an unser gesamtes TEAM dafür, dass Nachhaltigkeit bei FRoSTA kein Schlagwort ist, sondern in allen Abteilungen gelebt wird – in konkreten Projekten oder mit Ideen und Verbesserungsvorschlägen, die uns täglich erreichen. Und wir bedanken uns bei allen, die uns jeden Tag herausfordern, nicht lockerlassen und uns so helfen, immer besser zu werden. **Ganz nach unserem Motto: Essen, wie es sein sollte.**

Aber jetzt euch erstmal viel Spaß beim Lesen! Wir freuen uns auf eure Anregungen, zum Beispiel in unserem [Blog](#)  und auf Twitter.

Euer Vorstand.




Felix Ahlers




Hinnerk Ehlers




Maik Busse

Inhaltsverzeichnis



Übrigens habt ihr, ohne es zu wissen, **diesen CSR maßgeblich mitgestaltet**. Denn wir haben ihn so aufgebaut, das er bestmöglich eure Fragen beantwortet und auf die vielen Kommentare eingeht, die ihr uns geschrieben habt. **Danke dafür! Achtet auf die Anführungszeichen, das sind die Fragen, die ihr uns gestellt habt.**

Über die FRoSTA AG	↔	4	Fisch vom Feld	↔	32
Unser Geschäft	↔	5	Klima & Umwelt	↔	35
Neue Produkte	↔	6	Biodiversität	↔	43
Unsere Nachhaltigkeitsziele	↔	10	Verpackung	↔	46
Stakeholder	↔	11	Digitalisierung	↔	51
Wesentlichkeitsmatrix	↔	12	Tierwohl	↔	55
Öffentliches Engagement	↔	18	Lieferkette	↔	61
Foodwaste	↔	22	Soziales Engagement	↔	65
Produktqualität & Sicherheit	↔	24	Jobs und unser Team	↔	71
Reinheitsgebot	↔	28	Über diesen Bericht	↔	75

Über die FRoSTA AG

Die wichtigsten Fakten auf einen Blick:

- Ca 1.800 Mitarbeiter:innen in sechs Ländern
- Vier Standorte – drei in Deutschland, einer in Polen
- Seit 1961 spezialisiert auf Tiefkühlkost: Fertiggerichte, Gemüse, Fisch, Obst und Kräuter
- Beliebt in Deutschland, Polen, Österreich, Italien und Osteuropa
- Entwicklung und Produktion hochwertiger Kundenmarken für den europäischen Einzel- und Großhandel

ca.

1.800

Mitarbeiter:innen

in

7 Ländern



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





Neue Produkte 2020

Moin, wir sind die Neuen!





Neue Produkte

Deutschland und Österreich 2020

Fisch vom Feld

Die weltweiten Fischbestände schrumpfen gefährlich schnell. Also haben wir uns auf die Suche nach einer nachhaltigeren Proteinquelle der Zukunft gemacht. Herausgekommen ist unser **Fisch vom Feld – die erste ehrliche vegane Fisch-alternative**. Dabei erinnert die Kombination aus Schwarzwurzel, Jackfruit, Hanfprotein und anderen leckeren Zutaten sowohl optisch als auch geschmacklich an Fisch.

Auch unsere **Feldfische** sind natürlich frei von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Aromen. Beiß an und probier einfach selbst!



Gemüse Mixe im Papierbeutel

Die ungewürzten Gemüse Mixe bekommst du **ab sofort in unserem nachhaltigen Papierbeutel**, statt im Plastikbeutel. Aber nicht nur die Verpackung hat sich verändert: Es gibt auch ein neues Lieblingsmitglied in der Range. Der Top-Seller unserer italienischen Kolleg:innen: der Minestrone Suppen Mix. **Nach original italienischem Rezept**, mit 14 leckeren Gemüsezutaten und natürlich ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Aromen.



+60% Wachstum
in 2020

#kochebunter Gemüse Pfannen

Mit unserer neuen #kochebunter Gemüse Pfannen Range **bringen wir Farbe in die Tiefkühltruhe** und die ganze Welt in deine Küche. Diese vegane Range steckt voller Inspiration aus der orientalischen, der vietnamesischen oder der indischen Küche: Falafel-Bällchen, „Blumenkohlreis“ oder Mango treffen in einer **bunten Geschmacksexplosion** auf Ingwer, Chili und Kurkuma. **100% vegan, 100% Geschmack.**



Gemüse Pfanne
mit Kichererbsen &
Cranberries



Neue Produkte Polen 2020

Gerichte

Wir haben unsere meistverkauften Gerichte neu gestaltet und zu einem noch attraktiveren Preis auf den Markt gebracht.



#Fastgood Gerichte

Unsere neuen Fastgood Mahlzeiten! Sie können direkt auf ihrer Papierschale in der Mikrowelle erhitzt und anschließend serviert werden. Das spart Geschirr und lässt mehr Zeit zum Genießen.



Vegane Gerichte

Unsere Antwort auf den Veggie-Boom: eine Reihe von Burgern auf rein pflanzlicher Basis.

Pasta-Gerichte

Ganz Polen liebt Pasta. Deshalb gibt es jetzt unsere Lieblings-Pastagerichte auch dort zu kaufen.





Neue Produkte Italien 2020



Roll-Out des Ecobags

Der Ecobag, die neue papierbasierte Verpackung für das italienische Gemüsesortiment von La Valle degli Orti, ersetzt den Kunststoffbeutel. In Italien kann diese Verpackung, die zu 75 % aus Papier besteht, im Altpapier recycelt werden. **Der CO₂-Fußabdruck verringert sich um 20 %** im Vergleich zum Kunststoffbeutel.



Markteinführung im September

Die Contadina-Suppe, auch Ribollita-Suppe genannt, ist ein traditionell toskanisches Gericht. **Perfekt für das kalte Wetter**, besteht die Suppe aus weißen Bohnen, Schwarzkohl, Karotten und Kartoffeln, verfeinert mit kleinen knusprigen, wahnsinnig leckeren Brotcroutons.




Naturfilets aus nachhaltiger Fischerei

Im September 2020 haben wir zwei neue Naturfilets auf den Markt gebracht: Kabeljau und Seelachs, natürlich aus zertifizierter, bestandserhaltender Fischerei.

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.



Unsere Stakeholder

Das Ökosystem FROSTA.

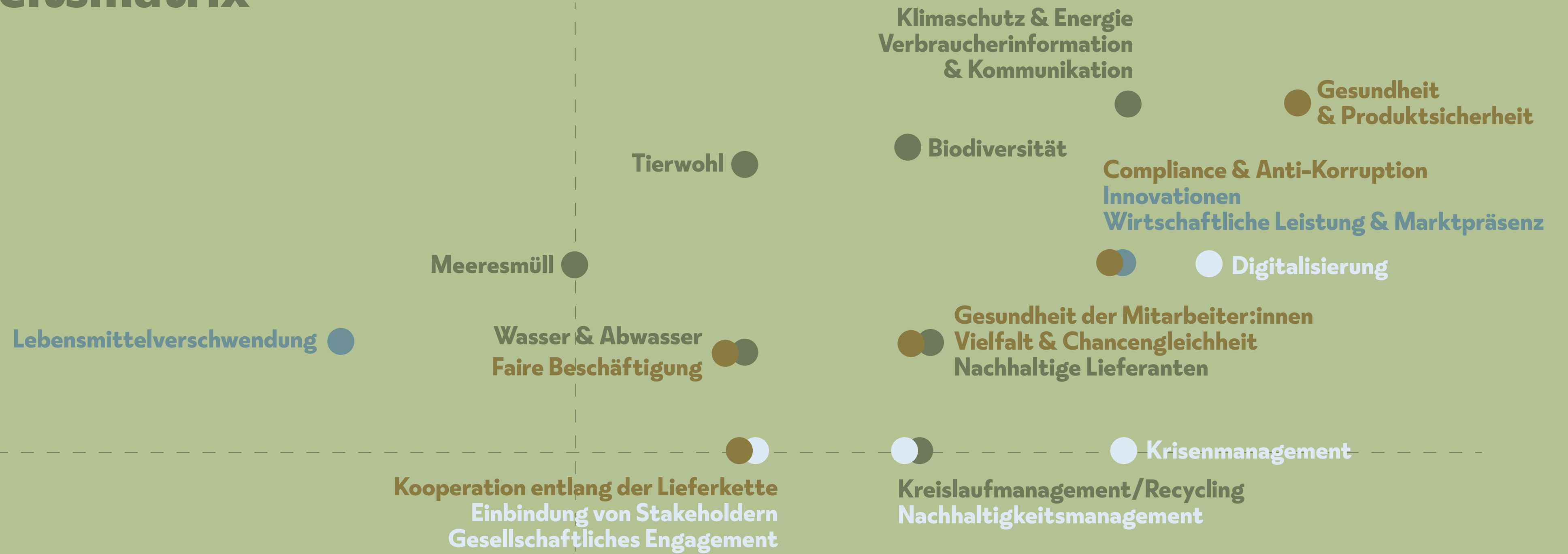
Seit 2003 haben wir uns voll und ganz dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben. Dabei ist es uns wichtig, uns regelmäßig zu hinterfragen, um den Kurs nachzujustieren. **Und mit uns meinen wir nicht nur die FROSTA AG selbst, sondern auch das gesamte Ökosystem, in dem wir täglich agieren.**

Um allen Bedürfnissen und Erwartungen gerecht zu werden, stehen wir im engen Austausch mit unseren Stakeholdern. Welche das genau sind, siehst du hier:



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, Meeresmüll und Lebensmittelverschwendung.**

- Ökonomie
- Ökologie
- Soziales
- Übergreifend



Nachhaltigkeitsziele 2020

Unsere To-do-Liste

Produktqualität und -sicherheit

Senkung der Reklamationsquote um 20 % (gemessen anhand der Reklamationsquote für Produkte der Marke FRoSTA) ggü. Stand von 2018.

Implementierung eines Tiergesundheit fördernden Standards, der durch gutes Stallmanagement das natürliche Verhalten der Tiere unterstützt. Die Einhaltung der Vorgaben soll durch regelmäßige Audits überprüft werden.

Zeitplan

SDG

langfristig

12

2025

Umwelt & Klima

Übergeordnetes Ziel: Reduzierung der spezifischen Treibhausgasemissionen im Zusammenhang mit der Herstellung unserer Produkte.
Unser langfristiges Ziel: Erreichung vollständig klimaneutraler Herstellungsprozesse.

	Zeitplan	SDG
Reduktion der spezifischen CO ₂ e-Emissionen der FRoSTA-Gruppe (CO ₂ e/tFW) (Scope 1–3) um 6 % ggü. 2020.	2023	7
Reduktion der CO ₂ e-Emissionen der FRoSTA-Flotte um 5 % pro Jahr.	andauernd	7
Austausch aller FRoSTA-Firmenwagen (außer Außerndienst und landwirtschaftliche Nutzfahrzeuge) gegen eine Mobility Card, um die Eigenverantwortung für umweltbewusste Mobilität zu stärken.	2025	7
Reduktion des Gesamtfleischgehalts aller Zutaten von FRoSTA-Produkten um 20 % ggü. 2018.	2022	12
Vorantreiben einer gesetzlich standardisierten Kennzeichnung des CO ₂ -Fußabdrucks auf der Verpackung.	andauernd	12, 13
Wassereinsparung von insgesamt 5 % ggü. 2020.	2023	14
Pilotprojekt „emissionsfreie Fabrik“ des Standorts Lommatzsch. Vorantreibung von Maßnahmen in Richtung CO ₂ -Neutralität beim Pilotprojekt im Werk Lommatzsch.	langfristig	7

Soziales Engagement

Übergeordnetes Ziel: Wir übernehmen Verantwortung für die Lebensbedingungen in den Regionen unserer Werke und jener unserer Lieferanten und leisten einen Beitrag zur Verbesserung dieser Bedingungen.

2 % der Dividendensumme der FRoSTA AG aus dem Vorjahr werden für soziale Projekte ausgegeben. Die Unterstützung für soziale Projekte an unseren vier Standorten wird von unseren Mitarbeiter:innen (neu: jetzt auch in Rom, Italien) ausgewählt.

Plan International: Fortsetzung und Erweiterung des Bildungsprojekts in Ecuador: u. a. Unterstützung von 100 Teenagern zusätzlich in drei weiteren Gemeinden, Aufbau vier weiterer kleiner Unternehmen und Unterstützung und Förderung der bereits bestehenden Unternehmensgründungen.

FRoSTA-Kochschule für Kinder in Bremerhaven mit dem Ziel, mehr als 1.000 Kindern pro Jahr das Kochen beizubringen. Darüber hinaus wollen wir weiterhin mit „Über den Tellerrand“ interkulturelle Kochveranstaltungen in der Kochschule veranstalten (pausiert aufgrund von Covid-19).

Zeitplan

SDG

1, 4, 10

jährlich

2021

1, 2, 4, 5, 17

4

Biodiversität

Übergeordnetes Ziel: gezielte Maßnahmen zum Schutz der biologischen Vielfalt und Erhaltung der Ökosysteme in Agrarlandschaften.

Schaffung von 100.000 m² ökologisch wertvoller Lebensräume & Weiterentwicklung des Biodiversitätsgebietes.

2021

13, 15

Langfristiges Ziel: Neuentwicklung eines wissenschaftlichen Berechnungsstandards für Biodiversität (BioVal).

2024

9, 12, 13, 15

Verpackung

Übergeordnetes Ziel: keine negativen Auswirkungen auf Mensch und Umwelt durch unsere Verpackungen.

Für alle unsere Verpackungen (Primär, Sekundär, Tertiär) gilt:

1. Kein Verpackungsmaterial aus Nahrungsmitteln (z. B. Biokunststoff auf Maisbasis)
2. Mehrfach sortenrein recycelbar
3. Bei nicht sachgemäßer Entsorgung in der Umwelt biologisch-abbaubar

Umstellung der Sekundärverpackungen (Umkartons) auf 100% Altpapier.

Zeitplan

SDG

12

2025

2023

Lieferkette

100% unserer Hersteller aus amfori BSCI-Risikoländern führen ein regelmäßig aktualisiertes Sozialaudit nach einem international anerkannten Standard durch, der von FRoSTA (SMETA, amfori BSCI oder SA8000) akzeptiert wird.

- Gemüse- und Fleischproduzent bereits zu 100% erreicht.
- Fisch- und Gewürzproduzent soll bis Ende 2022 erreicht werden.

Alle strategischen Lieferanten sind nach einem international anerkannten Umweltstandard zertifiziert, z. B. ISO 14001.

Unterstützung von Initiativen zur Minimierung des Kunststoffeintrags in marine Aqua-Ökosysteme.

Reduktion des CO₂-Ausstoßes von Transporten innerhalb des Unternehmen, durch den Einsatz emissionsärmerer Transportmittel, Optimierung unserer Vertriebsnetzes und Erhöhung unserer LKW-Ladungen um 10% (im Vergleich zu 2021).

2022

8

2022

8

langfristig

14

2023

7

Digitalisierung

Übergeordnetes Ziel:

Reduzierung des Stromverbrauchs und der CO₂-Emissionen durch Nutzung neuester digitaler Lösungen und digitaler Transformation.

Reduzierung des Stromverbrauchs durch:

- Migration aller Telefone zu MS-Teams (um 80 % weniger als 2018)
- Weniger Nutzung von Klimaanlage durch Umstellung von On-Premise auf Cloud-Server

Reduzierung der Geschäftsreisen einschließlich Firmenfahrzeugen (in km/t FP) um 40 % gegenüber 2020 durch Remote-Arbeitsplätze, Tools wie MS-Teams und Online-Schulungen .

Zeitplan

SDG

2025

12

2025

12

Jobs und unser Team

Übergeordnetes Ziel: Wir übernehmen Verantwortung für das Wohl unserer Mitarbeiter:innen. Wir bieten attraktive Jobs und ermöglichen allen unseren Mitarbeiter:innen, ihr Fachwissen sowie ihre Kreativität einzubringen.

Weitere Umsetzung von Nachhaltigkeit und CSR in einen Onboarding-Prozess – Sensibilisierung der Mitarbeiter:innen von Anfang an zur Wichtigkeit des Themas für FRoSTA, um ein besseres Verständnis und ein stärkeres Engagement zu erreichen.

langzeit

Weiterentwicklung von Gesundheitsmanagementmaßnahmen an allen Standorten: Schulungen, Impfungen, gesunder Führungsstil, Verbesserung des Arbeitsumfelds usw.

2022

3

Entwicklung und Einführung von Diversitäts- und Inklusionsmanagement:

- Ausgeglichenes Geschlechterverhältnis von 50:50 auf allen Führungsebenen (inkl. Vorstand und Aufsichtsrat)
- Erhöhung des Anteils von Mitarbeiter:innen mit Behinderungen
- Integration von Einwanderern und Geflüchteten (durch Praktikum und Ausbildung)

2025

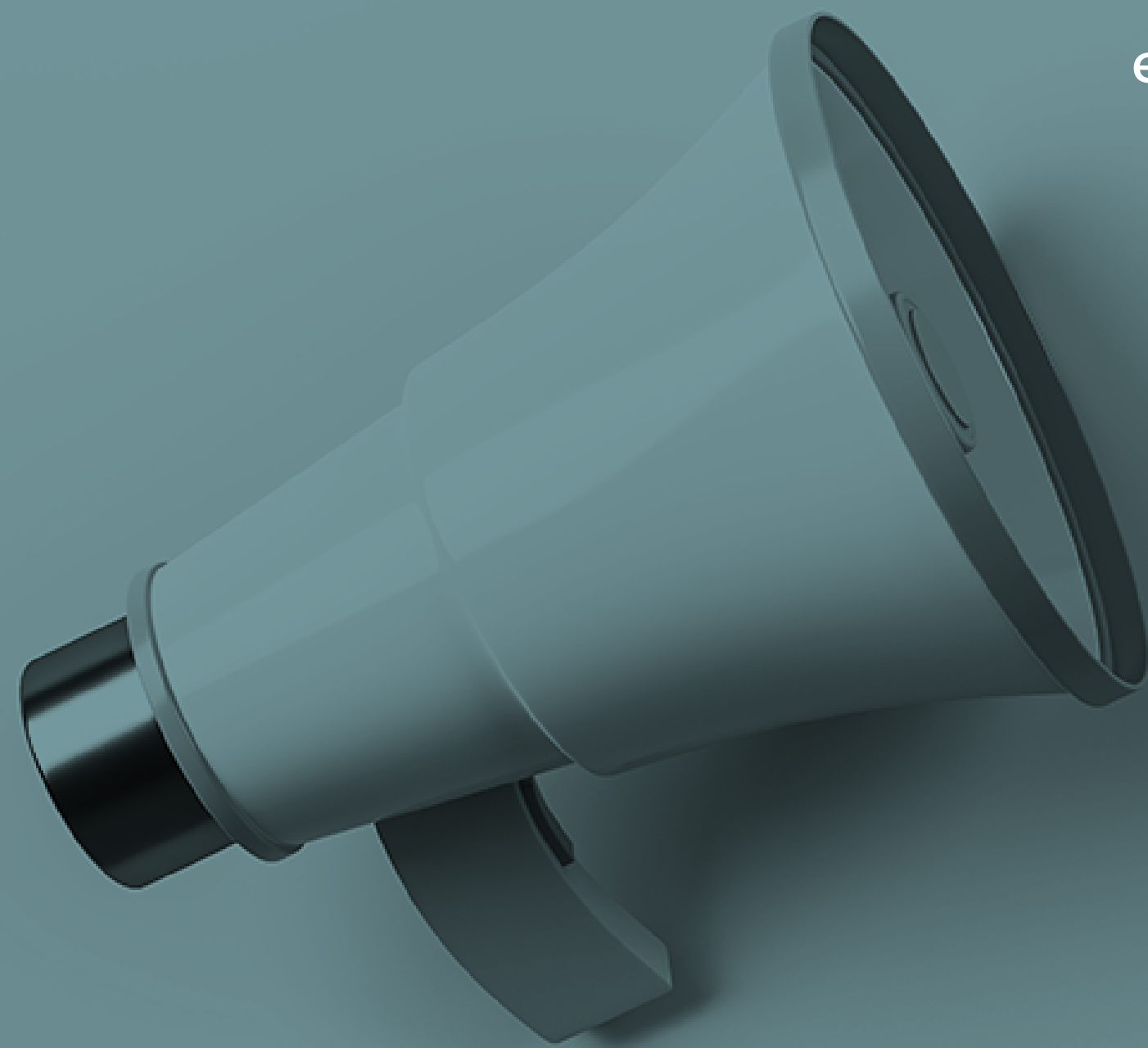
5,4

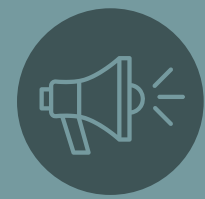
„Can I call you
Robin Food?“

Hört hört!

Wir setzen uns für gutes Essen ein. Und für dich.

Nachhaltigkeit und maximale Transparenz sind für uns keine Buzzwords, sondern ein echtes Herzensanliegen. Unser FRoSTA Reinheitsgebot war erst der Anfang.






Öffentliches Engagement

Hier einige Beispiele, wie wir unsere Stimme nutzen, um uns aktiv für dich einzusetzen:

Wir fordern die Kennzeichnung von Zusätzen!



Schnell unterschreiben! 

Mit seiner Petition „Ehrlich isst besser“ will das Deutsche Zusatzstoffmuseum endlich Licht ins Dunkel der Zutatenlisten bringen. Da gehen wir 100% mit und fordern:

1.

Die vollständige Auflistung aller Lebensmittel-Zusätze

Auf dem Etikett oder zumindest auf der Internetseite des Herstellers.

2.

Eine einheitliche Kennzeichnung aromatisierter Lebensmittel

Der Hinweis AROMATISIERT sollte Teil der Verkehrsbezeichnung und auf der Vorderseite der Verpackung gut lesbar abgedruckt sein.

3.

Eine verständliche Deklaration funktionaler Additive

Sprich: Zutaten mit Zusatzstofffunktion müssen toxikologisch untersucht und mit ihrer Funktion deklariert werden (z. B. Geschmacksverstärker: Hefeextrakt).



Öffentliches Engagement

Wir nehmen Frau Klöckner in die Pflicht.

Im März 2019 haben wir Julia Klöckner, unsere Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft, direkt angeschrieben und unsere Position zu ihrer „Reduktions- und Innovationsstrategie“ klargemacht. **Wir finden es ziemlich skandalös, dass Forschungsvorhaben gefördert werden, die die Täuschung unserer Geschmackssinne zum Ziel haben.**

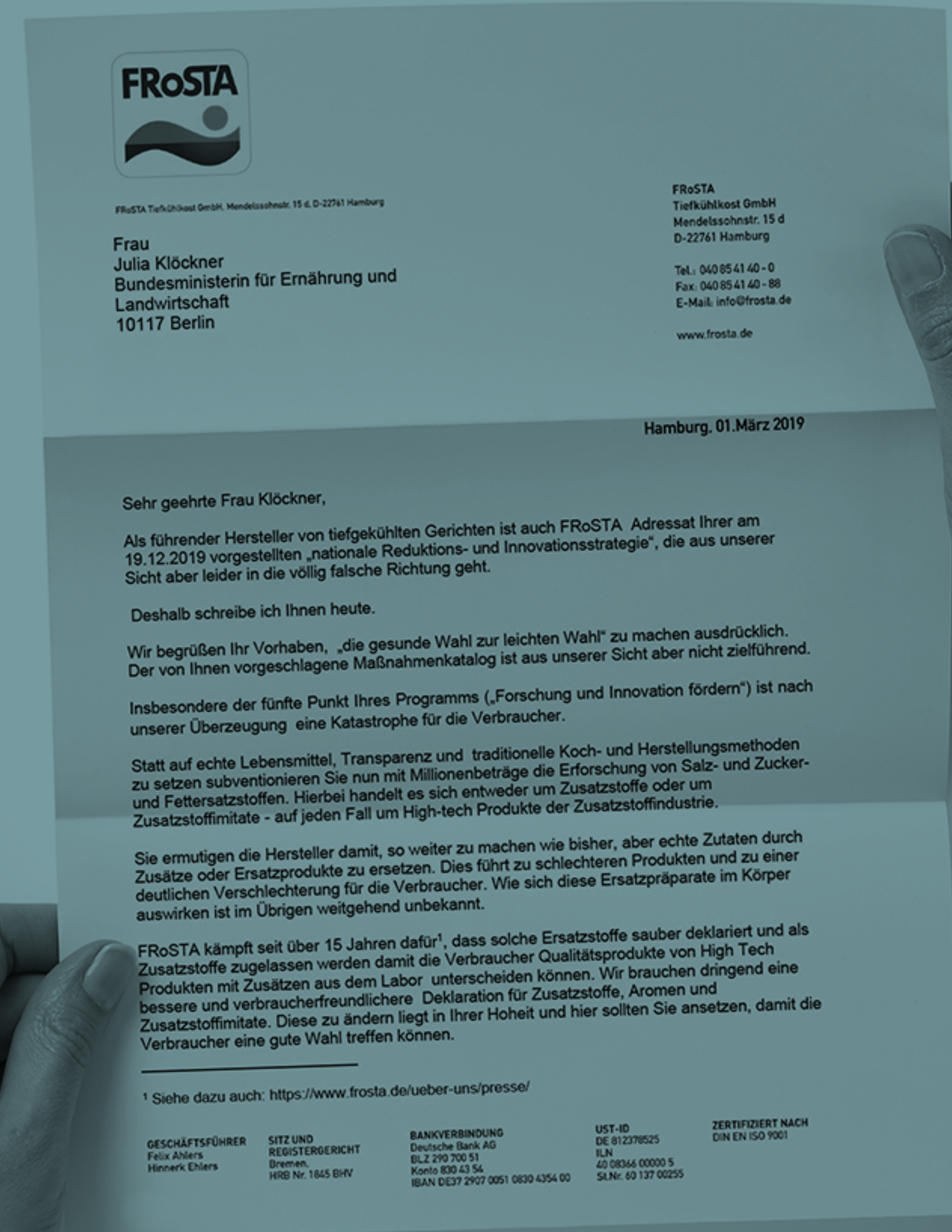
Liebe Frau Klöckner,

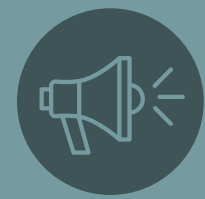
Ihre Strategie – weniger Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten – sehen wir bei FRoSTA sehr kritisch. **Insbesondere die Vergabe von Fördergeldern in Millionenhöhe zur Erforschung von Ersatzprodukten.** Denn es handelt sich hierbei um Zusatzstoffe oder -imitate.

(...)

Wir brauchen aber mehr echte Lebensmittel und weniger Fake. Und vor allem brauchen wir eine transparente Deklaration für Zusatzstoffe, -imitate und Aromen. Hier sollten Sie als Bundesministerin ansetzen, damit die Verbraucher:innen eine gute Wahl treffen können.

Ihr Felix Ahlers, Vorstandsvorsitzender der FRoSTA AG
Hamburg, 1. März 2019





Öffentliches Engagement

Wir setzen uns für **Geschlechtergerechtigkeit** ein.

Wir lieben Gleichberechtigung. Und wir leben sie auch. Deshalb unterstützen wir die UN-Initiativen Global Compact sowie Women's Empowerment Principles. Das sind Grundsätze, nach denen wir handeln:



Bettina Metz
Geschäftsführerin UN Women
Deutschland

„Wir müssen die Generation des Wandels sein! Mit den Women's Empowerment Principles von UN Women setzen Unternehmen das Signal, dass sie Gleichstellung im Unternehmen ernst nehmen und Frauen stärken wollen.“

Bettina Metz, Geschäftsführerin UN Women Deutschland

Wir kämpfen für ein **CO₂e-Label**.

Viele unterschätzen die Klimabilanz unserer Ernährung. Deshalb unterstützen wir Oatlys Bundestags-Petition für ein CO₂e-Label auf allen Lebensmitteln. Damit könntest du viel bewusster und nachhaltiger einkaufen.



Tobias Goj
General Manager
Oatly Germany GmbH

„Die Wahl unserer Lebensmittel hat entscheidende Auswirkungen auf das Klima. Gemeinsam mit anderen nachhaltigen Food Companies wie FRoSTA übernehmen wir Verantwortung. Die Politik muss dafür sorgen, dass ein Standard verpflichtend wird, um Transparenz und Vergleichbarkeit zu gewährleisten.“

Tobias Goj, General Manager, Oatly Germany GmbH



Wir kehren nicht nur vor der eigenen Haustür.

Als Unternehmen tragen wir Verantwortung für die Achtung der Menschenrechte entlang unserer Lieferkette – **vom ersten bis zum letzten Glied** – und haben das Statement des Business & Human Rights Resource Centers unterzeichnet.



**Business & Human Rights
Resource Centre**

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

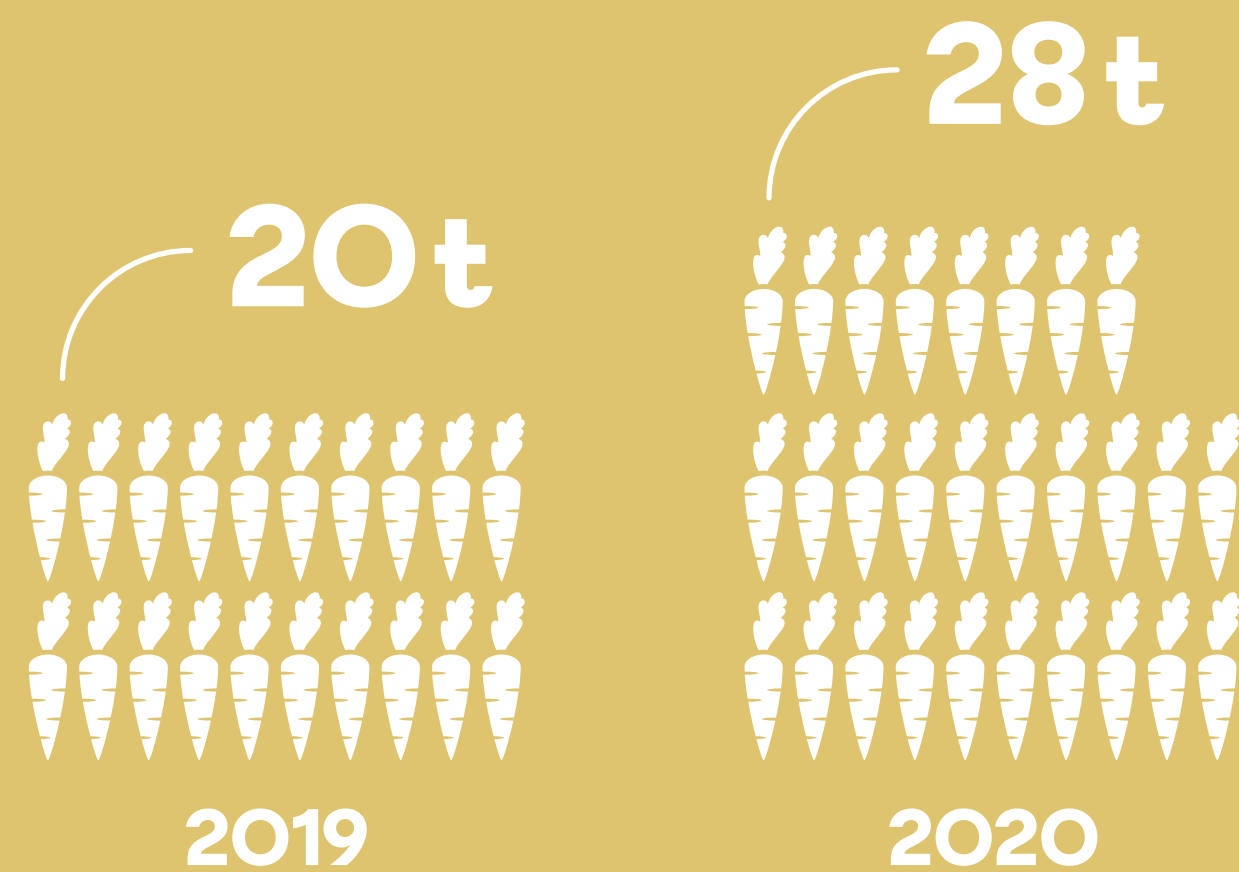
Das ist doch Müll!

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.**

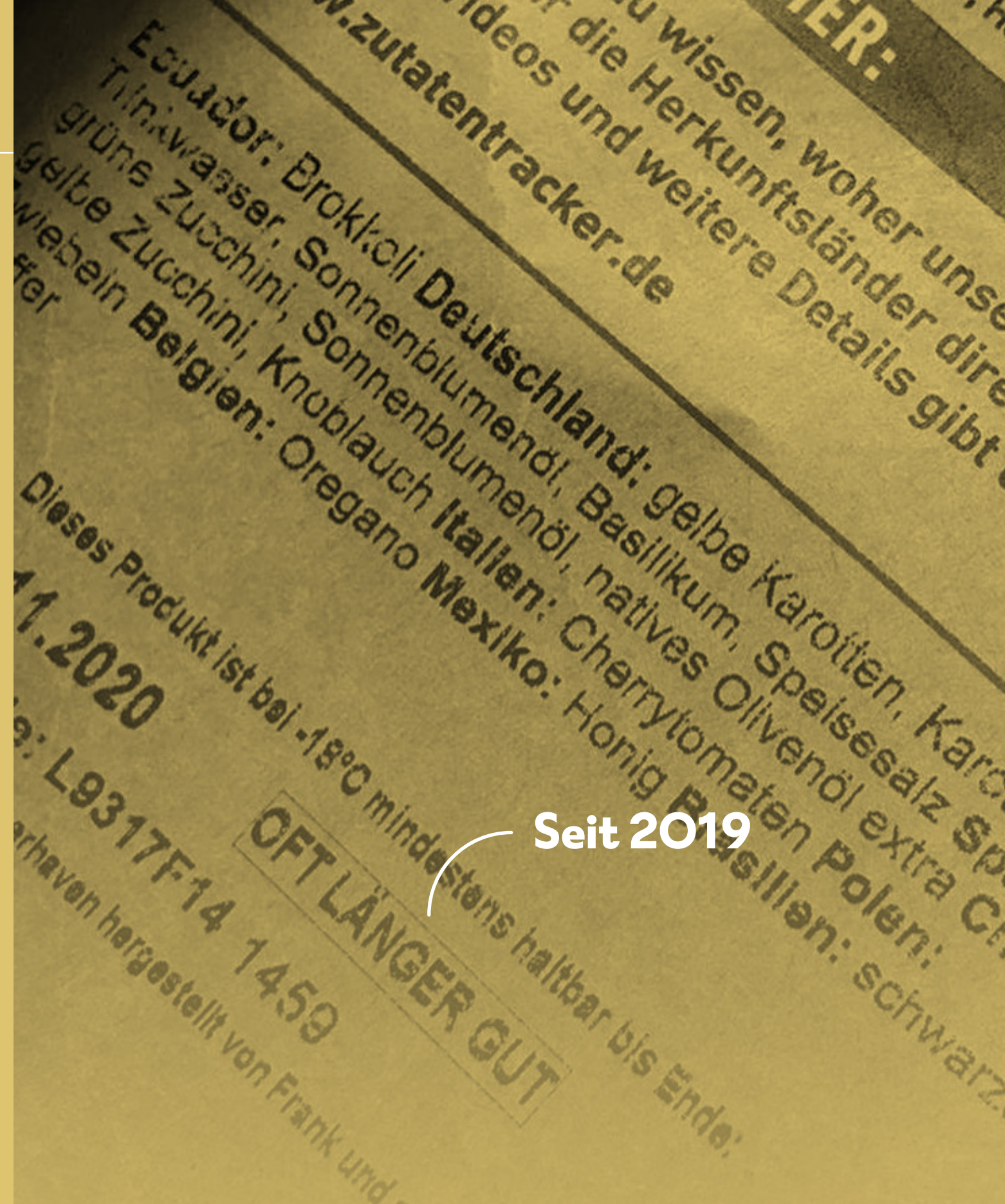
Mindestens, nicht höchstens!

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!



„Ich kaufe keine Tiefkühlgerichte, da weiß man nie genau, was drinsteckt.“

Produktqualität & Sicherheit

Vertrauen ist gut. Kontrolle ist FRoSTA.

Wenn es um die Qualität unserer Produkte geht, sind wir echte Kontrollfreaks. Egal ob im Meer, auf dem Acker, bei der Weiterverarbeitung oder der Verpackung – jeder Schritt wird streng überwacht. Unser wichtigstes Qualitätskriterium bist aber immer noch du: **Erst wenn es dir schmeckt, sind wir zufrieden.**





Produktqualität
& Sicherheit

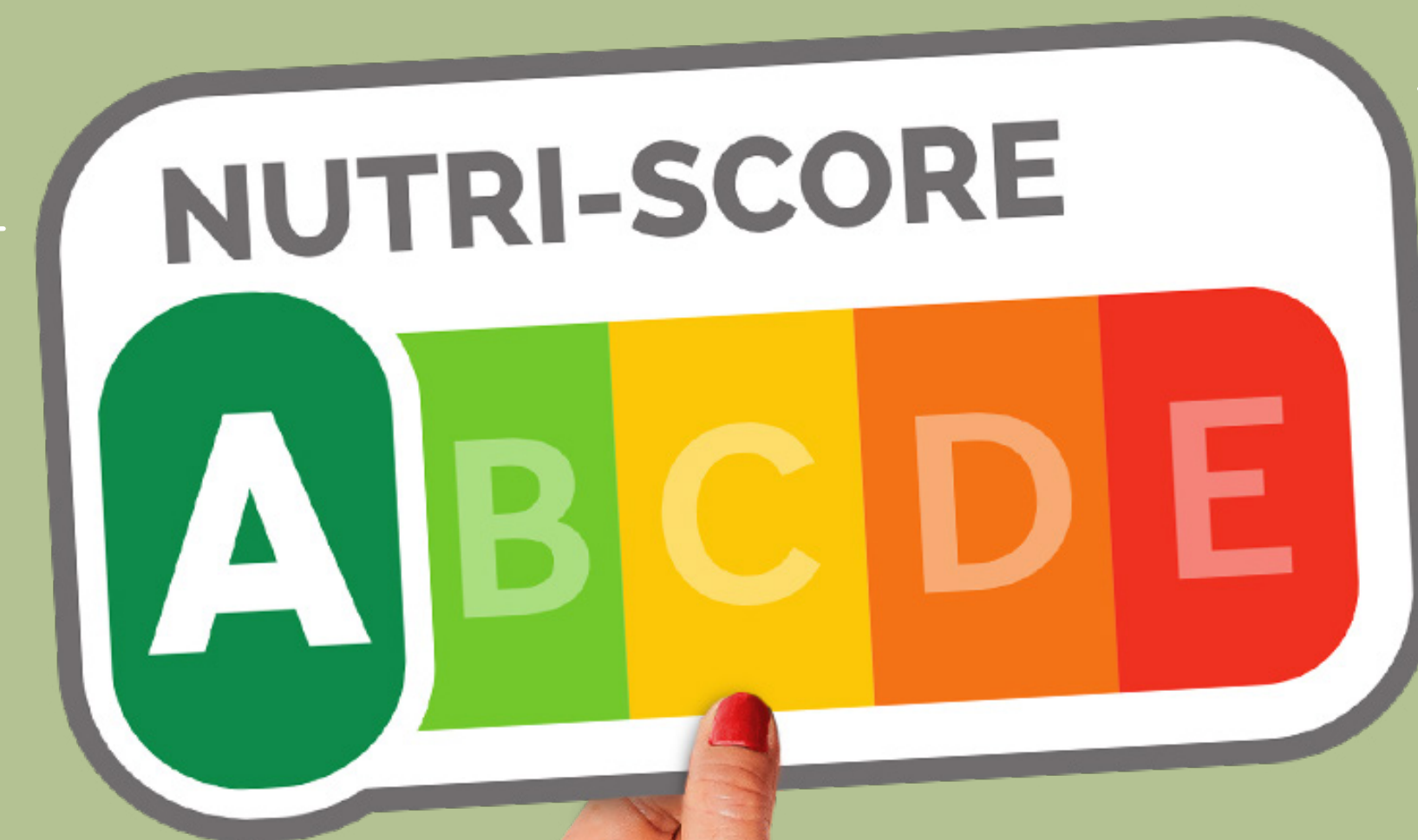
„Was denkt ihr über den Nutriscore und wieso ist dieser nicht auch auf euren Verpackungen?“

Seit 2003 folgen wir dem FRoSTA Reinheitsgebot. Na klar ist eine ehrliche Kennzeichnung für ALLE Lebensmittel längst überfällig. Der Nutriscore informiert aber aktuell nur über den Zucker-, Salz- und Fettgehalt sowie den Proteingehalt und den Gemüseanteil eines Produkts. **Nicht aber über die Verwendung von Zusatzstoffen und Aromen.** Genau diese werden jedoch zunehmen – um das Nutriscore-Ergebnis zu schönen, weil sie einfach günstiger sind als geschmackvolle Zutaten.

Wir brauchen echte Transparenz und kein Feigenblatt. Es kann nicht sein, dass ein Produkt mit echtem Olivenöl extra vergine im jetzigen Ampelsystem schlechter abschneidet als ein fettreduziertes Light-Produkt, bei dem Emulgatoren und Aromen Konsistenz und Geschmack vortäuschen. **In diesem Sinne, liebe Frau Klöckner, Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, bitte nachbessern, dann sind wir sofort dabei.**

Und was ist mit Zusatzstoffen und Aromen?



So lala





Produktqualität
& Sicherheit

„Warum gibt es in meinem Supermarkt nur so eine kleine Auswahl an FRoSTA Produkten?“

Das Sortiment bestimmt der Supermarkt selbst. Und du. Denn was häufig nachgefragt wird, wird auch gelistet. Ansonsten zeigt dir der [Storefinder](#)  auf frosta.de, wo du dein Lieblingsprodukt findest. Oder du bestellst gleich ganz bequem in unserem [Onlineshop](#) .



„Kann man eure Produktion besuchen?“

Wenn du wissen willst, wie wir unsere Fischstäbchen herstellen, kannst du uns durch die Panoramascibe der Gläsernen Fabrik in Bremerhaven gerne über die Schulter schauen. Ansonsten sind private Besichtigungen wegen der strengen Hygienevorschriften leider nicht erlaubt.

Damit FRoSTA trotzdem für alle da ist, gibt es immer wieder spannende Beiträge über uns in der Presse und im Fernsehen. Außerdem posten wir regelmäßig eigene Beiträge auf [frosta.de](#) und auf unseren Social-Media-Kanälen. Zum Beispiel haben wir 2019 ein paar Influencer zum „**INSTA-Walk**“ eingeladen. Schau doch mal rein!



Wie sich bei unserem Spinat das Blatt wendete.

Unser Blattspinat wurde 2020 von ÖKO-TEST mit UNGENÜGEND bewertet. Nicht schön, aber wahr. Und das, obwohl er innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte lag.


Aber Öko-Test bewertet eben strenger. **Und das ist auch gut so.** Also haben wir unsere Hausaufgaben gemacht. Statt ihn im Ausland einzukaufen, bauen wir ihn jetzt **in unserem eigenen Werk in Bobenheim-Roxheim selber an.**



Produktqualität
& Sicherheit

Die Details entscheiden – auch bei Fischstäbchen.

2020 wurden unsere Fischstäbchen von ÖKO-TEST mit GUT bewertet. Ist doch gut, könnte man denken. **Aber gut ist uns eben nicht gut genug.**

Es fehlte nämlich ein wichtiges Detail auf der Verpackung: der Hinweis zum [Zutatentracker.de](https://www.zutatentracker.de) , wo ihr alle Infos zur Fangmethode und Lieferkette findet. Wir haben den Fehler korrigiert – und **ÖKO-TEST** sein Urteil: **SEHR GUT!**





Seit 2003!

Das FRoSTA Reinheitsgebot

Wir verzichten auf vieles. Nur nicht auf Qualität.

Seit 2003 gibt es das FRoSTA Reinheitsgebot. Und seitdem sind unsere Produkte zu 100 % frei von zugesetzten Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Aromen und ALLEN Zusätzen – auch denen, die laut Gesetz nicht deklariert werden müssen. Zum Beispiel technische Hilfsstoffe, Enzyme und Zutaten mit Zusatzstofffunktion. Das ist großartig. Aber leider mussten wir dadurch auch auf einige Produkte in unserem Sortiment verzichten. Hier ein paar Beispiele:





FRoSTA Reinheitsgebot

Produkte, die es bei uns nicht geben wird.



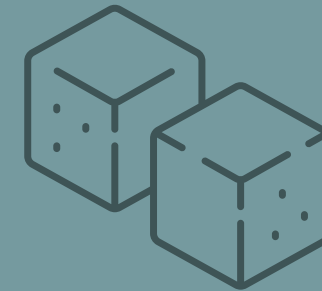
„Backfisch traditionell im Backteig“:

Ein klassischer Backteig braucht Backpulver. Darin ist aber der **Zusatzstoff E500** versteckt. Und den können wir gar nicht gebrauchen.



„Bohnen-Pfanne mit Speck“:

Speck wird zur besseren Haltbarkeit und wegen der schönen roten Farbe mit **Nitritpökelsalz (E249)** behandelt. Klarer Fall: Der Speck muss weg.



„Tofu Bami Goreng“:

Tofu klingt ja erstmal gut. Aber für seine Herstellung braucht man **Magnesiumchlorid (E511)** – ein Gerinnungsmittel. Das macht ihn für uns natürlich zum Abschusskandidaten. Auch wenn es sich dabei nur um einen Hilfsstoff in einer Zutat handelt und damit offiziell gar **nicht deklariert werden müsste**.



„Gulasch-Pfanne mit Rotwein“:

Hier ist der Rotwein der Haken. Er wird fast immer mit **Sulfit (E221)** behandelt, um länger haltbar zu sein. Deshalb sind wir seit 2003 abstinent. Zumindest, was unsere Produkte angeht.



„Schlemmerfilet mediterrane Art mit Oliven“:

Schwarze Oliven enthalten meist den **Farbstoff E579**. Deshalb wurden sie aus unserem Sortiment gestrichen.



FRoSTA Reinheitsgebot

„Und was ist jetzt so schwer daran, etwas wegzulassen? Macht es doch eigentlich einfacher!“

Denkt man. Aber Zusatzstoffe wurden ja erfunden, um der Lebensmittelindustrie das Leben zu erleichtern. Aromen, um Geschmack zu erzeugen, wo keiner ist. Emulgatoren, um große Mengen Wasser untermogeln zu können. Und Rieselhilfen gegen Verklumpen. Aber die Produktqualität leidet enorm darunter. **Deswegen gibt es bei FRoSTA keine Zusätze oder Tricks – nur ehrliche Zutaten für beste Qualität.**



Echte frische Sahne,
statt Trockenmilcherzeugnisse



Natives Öl
anstatt Margarine



Traditionell gekochte Fonds
anstatt Aromen, Hefeextrakt





FRoSTA Reinheitsgebot

„Wieso sind FRoSTA Produkte so teuer?“

Zusatzstoffe machen Lebensmittel oft billiger, aber selten besser. **Da wir auf jegliche Zusätze verzichten**, müssen viele Zutaten extra für uns hergestellt werden, damit sie die hohen Ansprüche unseres Reinheitsgebots erfüllen. Das ist nicht nur aufwendig, sondern auch teuer. **Qualität hat eben ihren Preis.**

6€%

Unser reines Steinsalz ohne Trennmittel und Jodzusatz ist 60% teurer als herkömmliches Salz.

4x

Unsere Butter ist viermal teurer als konventionelle Margarine.

5€%

Unser rein mechanisch gepresstes Sonnenblumenöl ist 50% teurer als der Standard.



„Wie sieht das Essen der Zukunft aus?“

Fisch vom Feld

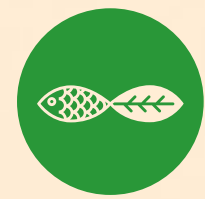
Fisch ohne Fisch? Wo gibt's denn so was?

Seit Anfang 2020 in der Gastro und jetzt auch für dich zu Hause. Fisch vom Feld ist ein völlig neues Geschmackserlebnis. So eine Art Fisch, aber eben aus Pflanzen. Genauer gesagt aus hellem Gemüse, Hanfmehl und Leinöl. Eine knusprige Panade drum rum, fertig ist das vegane Fischfilet. Dabei sind unsere Feldfische eine ganz natürliche Spezies, völlig ohne Geschmacksverstärker, Aromen oder Farbstoffe. Deshalb schmeckt er auch nicht fake-fischig, sondern einfach nur fantastisch.



12 NACHHALTIGE/R
KONSUM UND
PRODUKTION





Fisch vom Feld

„Warum bietet ihr nicht mehr vegane Produkte an?“

Das tun wir. In unserem Sortiment gibt es eine ganze Reihe vegane und vegetarische Produkte. Und es kommen immer wieder neue hinzu.

Eine vegane Fisch-Alternative auf den Markt zu bringen, war uns aber aus aktuellem Anlass ein echtes Anliegen. Angesichts der schrumpfenden Fischbestände werden pflanzliche Proteinquellen immer wichtiger.

Fisch vom Feld ist die erste ehrliche Fisch-Alternative – mit natürlichen Zutaten und ohne künstliches Fischaroma, Geschmacksverstärker oder Farbstoffe. Denn wir sind fest davon überzeugt, dass die Zukunft unserer Ernährung **vom Feld kommt und nicht aus dem Labor.**



Unsere Zutaten:



Jackfruit



Schwarzwurzel



Blumenkohl



Borlotti Bohnen



Hanfsamenprotein



Leinöl

Neutral sind wir nur, wenn's ums Klima geht!

Natürlich verursachen die Produktion, der Transport und die Lagerung unserer Feldfische CO₂. **Das gleichen wir aber mithilfe von Climatepartner wieder aus.** Konkret: Wir unterstützen ein Klimaschutzprojekt zum Erhalt des Amazonas und finanzieren ein regionales Projekt in Rostock.

Hier werden Roterlen gepflanzt und Moorwiesen gepflegt, um CO₂, Lachgas und Methan zu binden und Lebensraum für seltene Arten zu schaffen. **Und das wiederum verschafft unseren Feldfischen Klimaneutralität. Yay!**



Fisch vom Feld

Was könnt ihr mir servieren? Die Klassiker:

Veggie Filees
im Backteig


Veggie Filees

Veggie Stäbchen

Hat Fisch vom Feld einen besseren CO₂-Fußabdruck als konventionelle Fischstäbchen?

Der Fang und die Verarbeitung normaler Fischstäbchen verbrauchen sehr viel Energie (ca. 309 g CO₂e/100g). Im Vergleich dazu haben unsere Feldfischstäbchen (221 g CO₂e/100g) einen deutlich schlankeren CO₂-Fußabdruck.

Wo kann ich mir einen Feldfisch angeln?

Sein natürliches Habitat ist die Tiefkühltruhe im Supermarkt. Falls du ihn dort nicht findest, schau einfach in unserem Onlineshop [fischvomfeld.de](https://www.fischvomfeld.de)  vorbei, und wir liefern dir unsere Feldfische bequem nach Hause.

„ Welche Schuhgröße hat euer ökologischer Fußabdruck? „

Klima & Umwelt

Sind wir ein Klimakiller?

Mit Eis und Kälte kennen wir uns bestens aus. Klimaerwärmung hingegen spielte in der ersten Hälfte unserer Firmengeschichte keine große Rolle. Aber irgendwann stellte sich uns die Frage: Welchen Anteil haben wir daran? Tiefkühlung gilt als Energiefresser. Ist unser Geschäftsmodell wirklich ein Klimakiller?





2008:

Wer rechnen kann, ist klar im Klimavorteil.

Sind wir ein Klimakiller?

Zusammen mit dem **Potsdam Institut für Klimafolgenforschung**, dem **Ökoinstitut Freiburg** und dem **WWF** wollen wir und einige andere Unternehmen aus verschiedenen Branchen herausfinden, wie viel CO₂-Emissionen unsere Produkte wirklich verursachen – vom Anbau bis zur Zubereitung. **Das hat bisher noch niemand gemacht.** Ziel ist es, einen Standard zu entwickeln, nach dem man CO₂-Fußabdrücke für Produkte (**PCFs**) berechnen kann. Und wir sind von Anfang an dabei. Spannend!

Product Carbon Footprint (PCF)

Was steckt eigentlich genau hinter diesen drei Buchstaben? Der CO₂-Fußabdruck ist die Summe aller Emissionen, die ein Produkt während seines Lebenszyklus verursacht: vom Anbau, der Verarbeitung und Verpackung, dem Verkauf, der Zubereitung und dem Verzehr bis hin zur Entsorgung der Verpackung. Er zeigt übrigens auch, welche Schritte die meisten Emissionen verursachen.

So setzt sich der CO₂-Fußabdruck unserer Paella zusammen:

- Zutaten **56%**
- Lagerung Zutaten **2%**
- Transport Zutaten **5%**
- Verpackung Zutaten **3%**



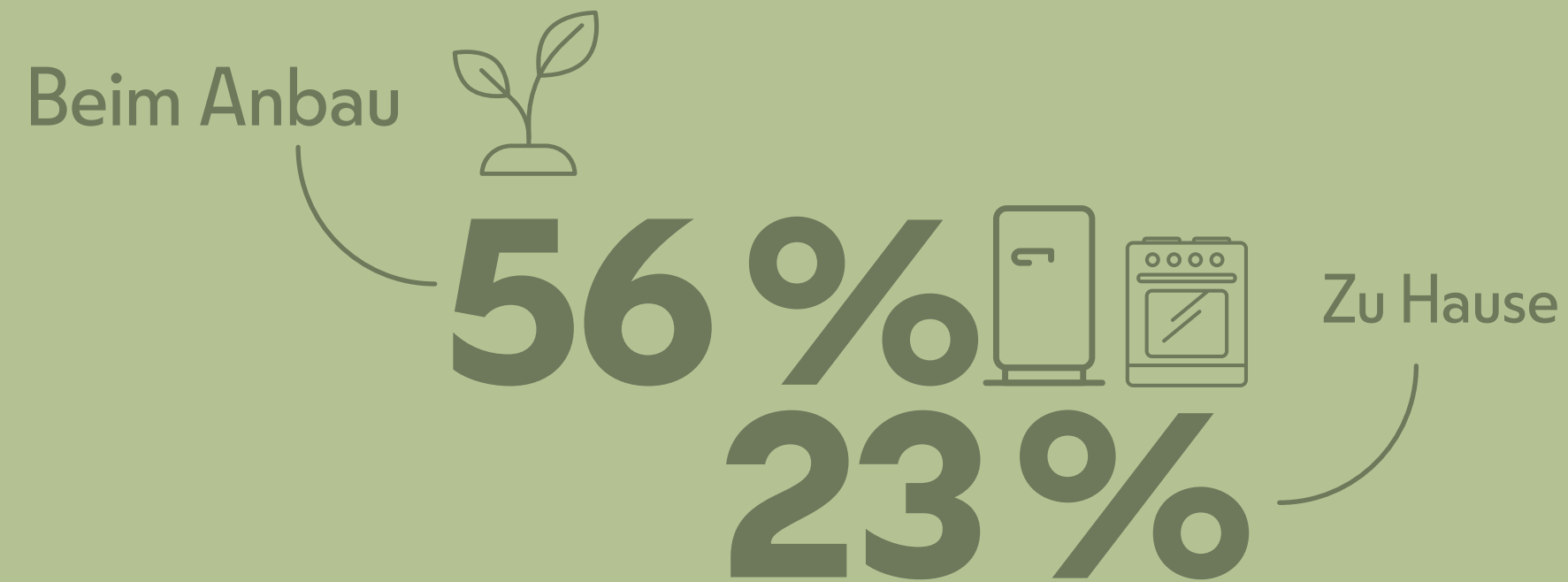
- Verarbeitung bei FROSTA **5%**
- Handel **4%**
- Verbaucher:in **23%**
- Einkauf Verbaucher:in **2%**



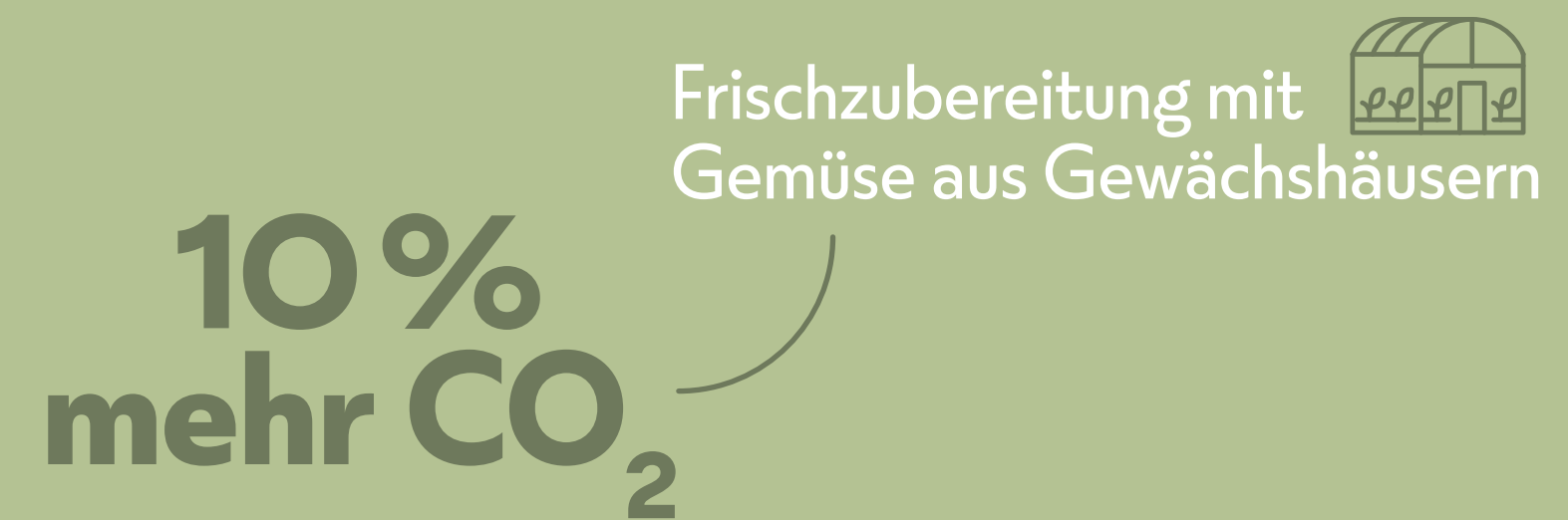
Klima & Umwelt

Wer hätte das gedacht?

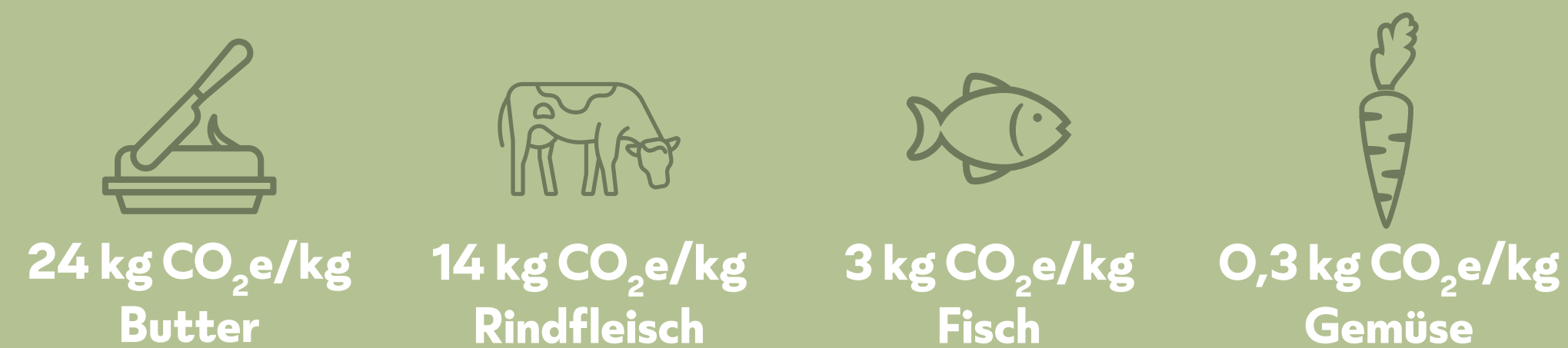
1. Die meisten Emissionen entstehen beim Anbau der Zutaten und bei der Lagerung und Zubereitung zu Hause.



2. Selbst kochen spart kein CO₂! Im Gegenteil: Wird Gemüse aus Gewächshäusern verwendet, schneidet die Frischzubereitung sogar schlechter ab.



3. Gemüse ist deutlich klimafreundlicher als tierische Zutaten.



4. Die Anbaumethode ist entscheidend!





Klima & Umwelt

2011: Auf wie großem Fuß willst du essen?

Endlich! Wir kennen jetzt den CO₂-Fußabdruck all unserer Produkte und veröffentlichen ihn auf unserer Homepage. Vergleich einfach selbst. Hier zum Beispiel der kleinste und der größte:



Gemüse Pfanne
mit Süßkartoffeln &
Sweet-Chili
151 g CO₂e/100 g



Chili con Carne
515 g CO₂e/100 g

2011: Die erste FRoSTA Klimabilanz.

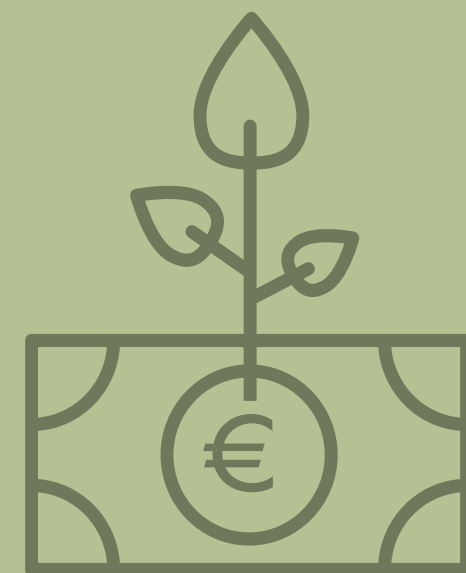
Wir gehen noch einen Schritt weiter und berechnen eine Unternehmensklimabilanz (CCF) für unsere vier Werke (60.550t CO₂e). Jetzt wissen wir genau, wo wir Emissionen einsparen können.

 **Wofür steht eigentlich das „e“ bei CO₂e?**

Das „e“ steht für equivalents. Darunter werden alle weiteren Arten von Treibhausgasen wie zum Beispiel Methan zusammengefasst und vergleichbar gemacht.



Seit 2015: Wir investieren in die Umwelt.



Wir haben den Anspruch, dass sich jede Investition auch ökologisch auszahlt. Egal, ob beim Bau einer neuen Produktionslinie oder beim Einkauf und Transport unserer Zutaten – wir berechnen immer auch die Umweltauswirkungen. Zum Beispiel konnten wir so erkennen, dass es sich nicht lohnen würde, auf Brokkoli aus Europa umzusteigen. Verrückt, oder?

Bardzo dobry!

Seit 2018:

Berechnung der PCFs und Veröffentlichung unserer polnischen Produkte

Molto buono

Seit 2020:

Berechnung der PCFs und Veröffentlichung unserer italienischen Produkte

2020: Gleiche Pflicht für alle!

Immer mehr Lebensmittelmarken berechnen die CO₂-Fußabdrücke ihrer Produkte. Damit du sie vergleichen kannst, brauchen wir aber eine einheitliche Methode und das Ergebnis muss auf die Verpackung. Genau das fordert die Petition „**Hey Bundestag**“ von Oatly. Und wir unterstützen sie natürlich dabei.



Prima Aktion, da sind wir dabei!



Klima & Umwelt

2018 vs. 2020

Wo stehen wir?

Gesamt CO₂e Emissionen:

-7,2%* CO₂e / kgFW



Gesamter Wasserverbrauch:

-5,2%



Reisetätigkeit aller
Mitarbeiter:innen
(Flugzeug, Bahn und Auto)

-42%



Selbsterzeugte Öko-Energie:

- aus dem Blockheizkraftwerk in Bremerhaven **+70%**
- Photovoltaik aus Bydgoszcz **+7%**
- Biogas aus Elbtal **+25%**

• **Gesamt +51%**



Abfall

-26%

*Ohne Anrechnung von Grünstrom



Ist grüner Strom wirklich grün?

Leider nicht unbedingt. Nur wenn die Stromanbieter tatsächlich in den Ausbau erneuerbarer Energien investieren, ändert sich der Strommix und der Anteil an reinem grünem Strom steigt. Diesen „guten“ grünen Strom erkennt man z. B. am „OK Power“ oder „grüner Strom“-Label.

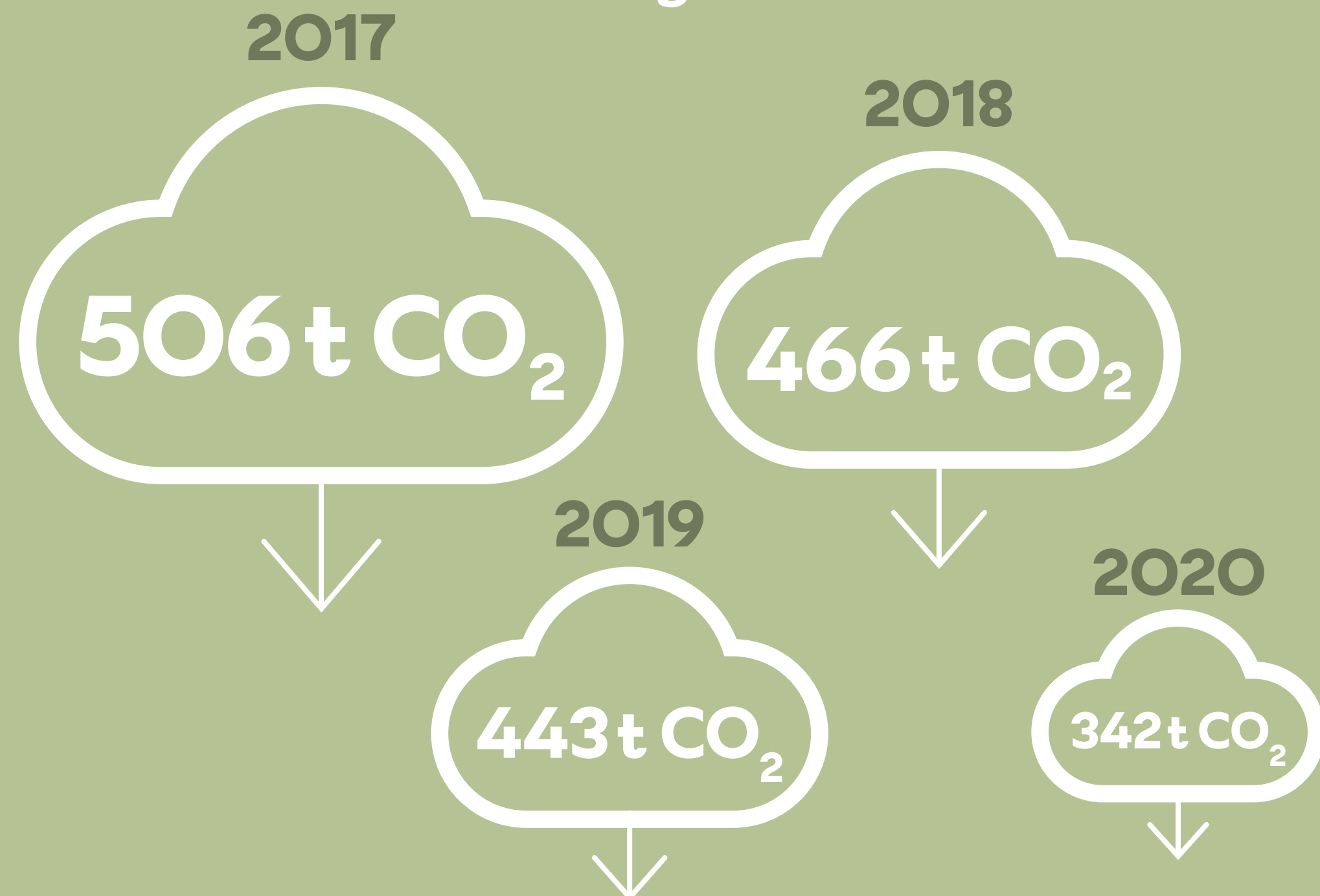
Wir wollen so transparent wie möglich über unseren Fortschritt bei der Reduktion der CO₂-Emissionen berichten. Deshalb geben wir in unserer Klimabilanz auch an, wie sich unser Ökostrom zusammensetzt: 2020 lag der Gesamtanteil Grünstrom bei 34%, 67% davon waren zertifizierter Grünstrom. Unser Ziel ist es, bis 2022 diesen Anteil auf 100% zu steigern.



Unsere Firmenwagen-Policy.

Auch wenn wir keine große Flotte haben, müssen sich seit 2013 alle an eine klare CO₂-Obergrenze für ihre Firmenwagen halten.

Das Ergebnis:



Die verbleibenden CO₂-Emissionen unserer Firmenfahrzeuge gleichen wir jedes Jahr durch den Kauf und die Stilllegung von Gold Standard CO₂ Zertifikaten aus. Mit dem Geld werden indischen Familien Holzgaskocher mit einer hohen Energieeffizienz zur Verfügung gestellt.

Dabei legen wir großen Wert auf die Reihenfolge: **erst reduzieren, transparent kommunizieren und dann kompensieren**, was noch übrig bleibt!



Klima & Umwelt

Oder doch lieber Rad fahren?

Und wir gehen noch einen Schritt weiter. Bis 2025 wollen wir, abgesehen vom Außendienst, alle Firmenwagen abschaffen. Stattdessen bekommen alle, die früher einen Firmenwagen hatten, nun einfach ein Mobilitätsbudget, das eigenverantwortlich eingesetzt werden kann. Weniger (oder gar nicht) Auto fahren lohnt sich jetzt wieder.



Unsere Meinung zur gesetzlichen Dienstwagenregelung.

Die aktuelle steuerliche Begünstigung von Firmenwagen ermutigt dazu, den Firmenwagen so oft wie möglich auch privat zu nutzen und so viel wie möglich Auto zu fahren. Denn die private Autofahrt im Firmenwagen ist kostenlos, während für Bahn und Bus ganz normal bezahlt werden muss. Solche Richtlinien verhindern ein umweltfreundliches Verhalten. Wir haben daher beschlossen, dies zu ändern!



„Das Mobilitätsbudget ist eine gute Idee. Es gibt Flexibilität in der Wahl der Verkehrsmittel und bringt mich dazu, noch bewusstere Entscheidungen zu treffen, was wirklich nötig ist, um von A nach B zu kommen. Das Lastenrad reicht dabei für vieles, besonders in der Stadt. Das passt zu mir und zu unserem Familienalltag.“

Sebastian Bernbacher, Marketingleitung, FRoSTA AG

„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



„Biodiversität was?“

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.





„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 



„Kunststoffbeutel, und das soll umweltfreundlich sein?“

Verpackung

Unsere Verpackungen? Out of the box!

Bei unseren Verpackungen sind wir ziemlich anspruchsvoll. Sie müssen gut aussehen, informativ sein, die Produkte schützen und dabei einen echten Umweltvorteil bieten. Was wir definitiv nicht wollen, sind gängige Mogelpackungen, die zwar nachhaltig aussehen, aber mit unlösbaren Beschichtungen den Recyclingprozess nur behindern.

Die schlechte Nachricht: Wir konnten leider nichts Passendes finden. Die gute Nachricht: Wir haben ein Team, das gemeinsam mit unseren Partnern aus der Verpackungswirtschaft genau solche neuen, nachhaltigen Verpackungen entwickelt. Hier zeigen wir dir, was wir schon erreicht haben und wo die Reise hingeht.





Verpackung



Fazit: viel Verbesserungspotenzial.

2008:

Wir nehmen am PCF Pilotprojekt teil und berechnen den CO₂-Fußabdruck unserer Verpackungen.



Spart 500t Alu und 50 ha Plastikfolie pro Jahr

2013:

Unser Schlemmerfilet kommt zurück ohne Aluschale und Plastikfolie.



Sparsam bedruckt, 20% weniger CO₂ & 10% leichter

2016:

Umstellung auf den ersten Tiefkühlbeutel, der sortenrein recycelt werden kann.

2011:

Alle FROSTA Faltschachteln sind FSC® zertifiziert.



Das Zeichen für verantwortungsvolle Waldwirtschaft

Hurra! 

2015:

Maximale Transparenz: Die Herkunftsländer aller Zutaten werden chargengenau auf die Verpackung gedruckt.





Verpackung

2017:

Unsere neue Mission: Wir wollen den ersten Papierbeutel für die Tiefkühltruhe entwickeln! **Warum?** Wir haben doch jetzt unseren superduper recycelbaren Kunststoffbeutel. Die Realität des Recyclings ist aber leider enttäuschend.

Recyclingquote Kunststoff
< 50%
90%
Recyclingquote Papier



Im Altpapier recycelbar,
20% weniger CO₂-Emissionen

2019:

Launch ECOBag in Italien

2019:



Das Verpackungsgesetz für eine höhere Recyclingquote tritt in Kraft. Wir erfüllen die Anforderungen bereits seit drei Jahren.

Wieder-
verschließbar



2018:

Innovation Klickbox

Ohne Plastikdeckel,
ohne Alu

2019:

Besuch mehrerer Papierrecyclinganlagen. **Wir lernen:** Papier mit Silikonbeschichtung kann nicht recycelt werden und behindert den Prozess enorm. Kleine Lebensmittelreste auf Papierverpackungen schaden dem Papierrecycling dagegen überhaupt nicht.





Verpackung

38% weniger CO₂ im Vergleich zum Kunststoffbeutel



100% Papier, ohne Beschichtung



Dr. Ulrike Eberle, Geschäftsführerin
corsus-corporate sustainability GmbH

2020:

Endlich: Die ersten FROSTA Produkte im reinen Papierbeutel kommen in Deutschland in den Supermarkt.



„Die Klimabilanz der bei FROSTA entwickelten 100%-Papierverpackung für Tiefkühlprodukte zeigt, dass diese auch deutlich klimafreundlicher ist als bisherige Verpackungen. Eine Entwicklung, die in die richtige Richtung geht: eine Lebensmittelverpackung, die ohne Kunststoffbeschichtung auskommt und mehr als gleichwertig mit den bisher eingesetzten Polypropylenverpackungen ist. Eine echte Innovation!“

2020:

Wir haben das Papptray für unser Schlemmerfilet nochmal optimiert. PET-Beschichtung ist jetzt so dünn, dass sie sich im Recyclingprozess sehr gut vom Papier trennen lässt. Nun kann die Schale im Altpapier recycelt werden.



Ohne Silikon

Naturbraune Pappschale: ungebleicht, ungestrichen, unbedruckt



Verpackung

Das müssen wir noch anpacken.

Wir wollen das Thema nachhaltige Verpackungen weiter vorantreiben. Mit Innovationen, die völlig neue Standards setzen. Zum Beispiel mit unserem **sortenrein recycelbaren Kunststoffbeutel**. Solange in der Praxis aber nur weniger als die Hälfte aller Kunststoffe recycelt werden, suchen wir weiter nach Alternativen – **wie dem neuen Papierbeutel**. Auch wenn wir von der Qualität unseres Kunststoffbeutels überzeugt sind.

Unser Ziel, bis Ende 2020 sämtliche Beutel auf Papier umzustellen, haben wir leider nicht erreicht. Bei Produkten mit einem hohen Soßenanteil oder mit färbenden Zutaten, wie Rote Beete, sind wir noch auf der Suche nach einer optimalen Lösung. Abgesehen davon erfüllt der Papierbeutel unsere Anforderungen an eine ideale Verpackung bereits sehr gut. Diese gelten übrigens auch für unsere Transport- und Umverpackungen:

Die FRoSTA Verpackung der Zukunft:



**Kein Verpackungsmaterial
aus Nahrungsmitteln**
(z. B. Biokunststoff auf Maisbasis)



**Mehrfach sortenrein
recycelbar**



Biologisch abbaubar



„Was hat Digitalisierung mit Nachhaltigkeit zu tun?“

Digitalisierung

Umweltschutz auf Knopfdruck.

Wenn es um Einsen und Nullen geht, dann wollen wir natürlich zu den Einsen gehören. Sprich: FRoSTA will Digital Champion werden! Warum? Weil Digitalisierung einer der Schlüssel ist, den wir brauchen, um unsere ehrgeizigen Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Und weil es uns einfach in den Fingern juckt, die Zukunft der Branche federführend mitzugestalten.





Digitalisierung



Unser digitaler
Innovationstreiber
Ben Windhorst



Das Besuchermanagement – der digitale Türsteher.

Der Schritt durch die Eingangstür ist bei FRoSTA auch schon der erste Schritt in die Digitalisierung. Bei unserem Besuchermanagement werden alle Gäste digital erfasst. Das erleichtert den Prozess ungemein und spart obendrein auch noch Papier. **Na bitte!**



New Work bei good old FRoSTA

New Work ist bei uns schon nicht mehr ganz so neu, sondern gehört längst zu unserem Arbeitsalltag. Seien es die Modernisierung und Digitalisierung unserer Produktion oder das Arbeiten im Homeoffice. Mit dem **Projekt Modern Workplace** haben wir schon vor der Corona-Krise begonnen, mobile Arbeitsgeräte einzuführen.

Als dann der erste Lockdown kam, konnten wir schnell reagieren und den meisten Kolleg:innen aus der Verwaltung das Arbeiten von zu Hause aus ermöglichen.

Und auch jedes unserer Meetings kann heute **vollkommen ortsunabhängig** stattfinden.

„Nachhaltigkeit ist FRoSTAs Herzschlag. Unsere Strategie ist, grüne Innovationen mithilfe von digitalen Lösungen voranzutreiben: 100% simpel + digital.“

Ben Windhorst,
IT Director, FRoSTA AG



Digitalisierung



FRoSTA und SAP – ein digitales Dreamteam.

Dass wir bereits seit 2011 den CO₂-Fußabdruck für alle unsere Produkte veröffentlichen konnten, verdanken wir maßgeblich einem Mann: **Urban Buschmann**. Als Leiter der Nachhaltigkeits- und Verfahrensentwicklung ist er quasi unser Daniel Düsentrieb. Lange bevor das Thema öffentlich wurde, tüftelte er schon anhand von Excel-Tabellen an einer Berechnungsmethode. Die Daten wurden aber schnell immer komplexer. **Wir brauchten ein professionelles Tool.**

Mithilfe intelligenter Anwendungen von SAP können wir seit 2014 ganz einfach auf Knopfdruck für alle FRoSTA Produkte den tagesaktuellen CO₂-Fußabdruck sowie die Ökobilanzen berechnen – **eine digitale Pionierleistung!**

Und wir gehen weiter voran. Aktuell nutzen wir die SAP-Software für die Entwicklung eines eigenen Öko-Controlling-Moduls, um auch die Biodiversität in unserer Landwirtschaft berechnen zu können.



Urban Buschmann,
unser Daniel Düsentrieb

„Dank der sehr engen Kooperation mit SAP kann FRoSTA heute die Klimadaten aller Produkte, die Ökobilanz der Firma und auch größere Umweltzusammenhänge für alle wichtigen Mangemententscheidungen berechnen.“

Urban Buschmann, Leiter Nachhaltigkeit
und Verpackungsentwicklung, FRoSTA AG



Digitalisierung

FRoSTA DIGITAL SUMMIT. Konferenz auf 15 Zoll.

Stell dir vor, es ist Konferenz und keiner geht hin. **Voilà, fertig ist unser erster internationaler DIGITAL SUMMIT.** Moderne Technik macht's möglich. Mit 456 Teilnehmer:innen aus 3 Ländern, über 25 Workshops und Speeches und sogar einer Yoga-Pause war unser bisher größtes digitales Treffen ein Riesenerfolg!

Auch im Sinne von Umwelt- und Nachhaltigkeit. Da niemand anreisen musste, wurden Tonnen von CO₂ eingespart! Grund genug, auch nach Corona stärker auf digitale Meetings zu setzen.



#FRoSTADigitalSummit

„Passen mein gutes Gewissen
und Fleisch zusammen?“

Tierwohl

Alles eine Frage der Haltung.

In Deutschland wurde 2020 so wenig Fleisch gegessen wie seit 30 Jahren nicht. Ein Grund dafür: Immer mehr Menschen ist das Thema Tierwohl ein Anliegen. Wir als Unternehmen setzen uns aktiv für eine artgerechte Tierhaltung, eine verbesserte Tiergesundheit und den Schutz ihres natürlichen Lebensraums ein.






Tierwohl

Fakten zum Fleisch:

Der verantwortungsvolle Umgang mit Tieren ist uns wichtig. Deshalb kennen wir unsere gesamte Lieferkette und können jedes Stück Fleisch transparent zurückverfolgen. **Dazu gehört auch, dass wir jederzeit uneingeschränkten Zugang zur Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung erhalten.** Bei Bezug aus amfori BSCI-Risikoländern bestehen wir zudem auf ein Social Audit Zertifikat.

Die Einhaltung des Code of Conducts  und aller geltenden rechtlichen Anforderungen bzgl. Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter:innen steht bei uns genauso im Fokus wie das Thema Tierwohl. Unser Ziel ist es, einen **die Tiergesundheit fördernden Standard zu implementieren**, der durch gutes Stallmanagement das natürliche Verhalten der Tiere unterstützt und so die Tiergesundheit fördert. Dieses wollen wir durch regelmäßige eigene Audits begleiten.






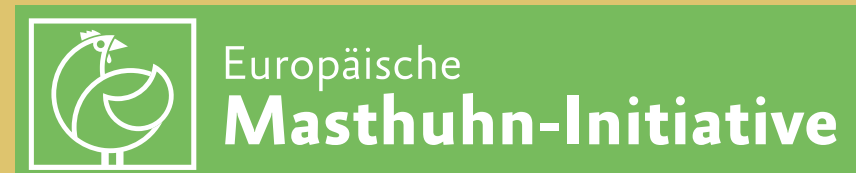
Tierwohl

Die Hühner-Gang


Die Europäische Masthuhn-Initiative der Albert-Schweitzer-Stiftung ist für uns ein großes Vorbild, wenn es um Themen im Bereich Tierwohl geht. Dies sind die wichtigsten Kriterien der Initiative:

	Standard in DE	Masthuhn-Initiative
Platz	bis zu 26 Tiere pro m ² (39 kg/m ²)	bis zu 20 Tiere pro m ² (30 kg/m ²)
Zucht	stark überzüchtet	begrenzt
Tageslicht	teilweise	ja
Sitzstangen	keine	2 m pro 1.000 Tiere
Pickmöglichkeiten	keine	2 Pickmöglichkeiten pro 1.000 Tiere

Wir arbeiten schon jetzt mit unseren Lieferanten daran, **bis 2026** für unsere Gerichte nur noch Hähnchenfleisch zu verwenden, das diesen hohen Standard erfüllt. Mehr Infos unter: [Europäische Masthuhn-Initiative](#) 



Da kräht der Hahn nach:

Wir sind froh, dass ab 2022 das Töten von männlichen Küken **verboten** ist. Bis das Gesetz in Kraft tritt, unterstützen wir alternative Programme wie z. B. [die Bruderhahn-Aufzucht](#). 

Gilt auch bei unserem Hühnerfutter!



Das Gelbe vom Ei.

Wir verzichten zu 100 % auf Zusatzstoffe. **Übrigens auch bei unserem Hühnerfutter.** Es gibt färbende Zusatzstoffe, die das Eigelb noch intensiver machen. Und das müsste man nicht mal deklarieren.

Unsere Freilandhühner werden trotzdem nur mit wichtigen Nährstoffen versorgt, statt mit Farbe. Das macht das Eigelb zwar weniger gelb, aber dafür eben auch **frei von Zusätzen.**





Tierwohl

Vier Pfoten, ein Preis.

Fleisch hat den größten CO₂-Fußabdruck. Da ist die Lebensmittelbranche eindeutig in der Verantwortung. Wir haben uns also 2018 das Ziel gesetzt, unser Fleischangebot **deutlich zu reduzieren** und unser Sortiment an vegetarischen und veganen Gerichten auszubauen. Aber auch das Schrumpfen der weltweiten Fischbestände macht uns Sorgen.

Deshalb haben wir mit Fisch vom Feld die erste ehrliche Fischalternative auf pflanzlicher Basis erfunden. Und **weil ehrlich bekanntlich am längsten währt**, wurden wir für unser Engagement prompt mit dem **VIER PFOTEN Preis** bei der Atlas Challenge ausgezeichnet. Danke! Das macht doch Appetit auf mehr.



Das haben wir schon erreicht:

-22,4%
Fleisch 

+0,2%
Fisch 

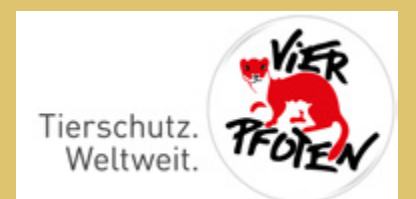
+5%
Gemüse 

„Wir begrüßen die Pläne von FROSTA, den Anteil von Fleisch und Fisch zu reduzieren und dies auch öffentlich zu kommunizieren. Wir hoffen, dass weitere Unternehmen diesem positiven Beispiel folgen. Der Ausbau von pflanzlichen Produkten im Portfolio ist nicht nur gut für den Tierschutz, sondern auch eine sehr gute Investition in unsere Zukunft, für die Tiere, die Menschen und für unseren Planeten.“

Dr. Martina Stephany, Direktorin Nutztiere und Ernährung VIER PFOTEN



Dr. Martina Stephany



Veränderung des Anteils an allen Zutaten, alle Produkte
Marke FROSTA in allen Ländern 2020/2018 in %





Tierwohl

„Worauf achtet ihr bei der Herkunft eurer tierischen Erzeugnisse?“

Wir haben strenge Kriterien für sämtliche Stufen unserer Lebensmittelproduktion. Ganz besonders, wenn Tiere involviert sind. Ein enger Austausch sowie regelmäßige Besuche der Produktionsstandorte unserer Lieferanten sind für uns selbstverständlich. Nur so können wir uns ein eigenes Bild von den Haltungsbedingungen und der Tiergesundheit machen und gemeinsam Verbesserungen vorantreiben.

Beim Fisch hat für uns der Erhalt der weltweiten Fischbestände oberste Priorität. Und weil wir die Vielfalt und den Artenreichtum der Ozeane unbedingt schützen wollen, haben wir sogar eine ganz neue Art Fisch erfunden – den Feldfisch. Ganz ohne Fisch.

Fakten zum Fisch:

Ob z. B. Alaska-Seelachs, Wildlachs oder Shrimps – alle FRoSTA Fische und Meeresfrüchte beziehen wir aus 100 % MSC- und ASC-zertifizierten Fischereien bzw. Aquakulturen.

Marine Stewardship Council (MSC)

Das MSC-Siegel ist ein weltweit anerkanntes Umweltsiegel für nachhaltig gefangenen Fisch und Meeresfrüchte aus verantwortungsvoller Fischerei. Mehr Infos unter:

[Der MSC | Marine Stewardship Council](https://www.msc.org/) 



Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Das ASC-Logo ist weltweit die wichtigste Auszeichnung für Fisch und Meeresfrüchte aus verantwortungsvoller Zucht. Mehr Infos unter:

[Der ASC | Aquaculture Stewardship Council](https://www.asc-aqua.org/) 





Tierwohl

„Darf man überhaupt noch Fisch essen?“

Caroline Wilm,
Brand Managerin Fisch &
Fisch vom Feld



Die Überfischung und Zerstörung unserer Ozeane durch die Fischerei sind dramatisch und bewegen uns sehr. Deshalb sehen wir uns in der Pflicht, existierende Nachhaltigkeitsstandards einzuhalten und diese weiter zu verbessern. So kannst du weiterhin mit gutem Gewissen Fisch essen. **Nachhaltige Fischerei ist möglich und nötig.**

Fisch dient nicht nur als Proteinquelle für ca. **3 Milliarden Menschen weltweit***, viele Menschen leben auch von der Fischerei. Der MSC (Marine Stewardship Council) steht vielseitig in der Kritik und **das können wir nachvollziehen**. Einiges kann noch optimiert werden. Derzeit bietet der MSC aber auch den besten unabhängig zertifizierten Nachhaltigkeitsstandard.

Deshalb ist eins für uns klar: Unter der Marke **FRoSTA** gibt es konsequent und ausschließlich MSC-zertifizierten Fisch – als Mindeststandard. Über die Anforderungen des MSC hinaus, **prüfen und kennen wir alle unsere Lieferanten** und machen uns regelmäßig vor Ort (auch auf hoher See) ein Bild von den Bedingungen. Außerdem verlangen wir von unseren Lieferanten zusätzliche Informationen hinsichtlich der Rückverfolgbarkeit und Fangmethoden.

Auch in der Sortimentspolitik haben Nachhaltigkeitsaspekte für uns **oberste Priorität**. Bedrohte Fischarten wie z. B. Kabeljau aus der Ostsee oder Gelbflossenthunfisch schließen wir generell aus. **Ein stabiler Fischbestand ist Pflicht.**

Überdies sind wir davon überzeugt, dass wir die Ernährung unserer Zukunft auch noch anderweitig aktiv mitgestalten müssen. Deshalb haben wir unsere veganen Fischalternativen von Fisch vom Feld ins Leben gerufen. Wir finden, dass Fischalternativen zukünftig genauso selbstverständlich auf dem Teller landen sollten wie Fisch.

Bitte hinterfragt die Bedingungen beim Kauf von Fisch, genauso, wie ihr es beim Kauf von Fleisch gewohnt seid. **Informiert euch und trefft bewusste Entscheidungen**. Wir geben weiterhin unser Bestes, euch alle Informationen zur Verfügung zu stellen, die wir selbst haben und ihr auch haben solltet.

*<https://www.worldwildlife.org/industries/sustainable-seafood>

„Und was ist mit den
Menschenrechten?“

Lieferkette

Hand in Hand in Hand in Hand.

Wenn es um die Herkunft unserer Produkte geht, wollen wir es ganz genau wissen. Wir besuchen regelmäßig die Produktionen, um uns zu vergewissern, dass die Qualität, der Verarbeitungsprozess und die Arbeitsbedingungen unseren hohen Ansprüchen gerecht werden. Und damit auch du bestens informiert bist, findest du das Herkunftsland jeder Zutat ganz transparent auf der Rückseite unserer Verpackungen.





Lieferkette

Man wird ja noch mal fragen dürfen.

Unbedingt! Eure kritischen Fragen sind unser Antrieb, jeden Tag ein bisschen besser zu werden. Unser Einkäufer Dennis steht euch gerne Rede und Antwort.



Dennis Diener,
Strategischer Einkäufer
Gemüse, Fleisch & Obst

Wie werden die Qualität und auch die soziale Situation vor Ort geprüft und sichergestellt?

Das funktioniert natürlich nur, wenn man ohnehin dieselben Werte teilt und diese auch nachhaltig im täglichen Umgang miteinander umgesetzt werden. Als Leitfaden für unsere Lieferanten haben wir einen Verhaltenskodex ausgearbeitet. Er basiert auf den Konventionen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) und der amfori Business Social Compliance Initiative (BSCI). Produzenten aus amfori BSCI-

Risikoländern müssen zusätzlich ein Social Audit Zertifikat nach einem international anerkannten Sozialstandard (z. B. SMETA) vorweisen. Hohe Qualitäts-, Hygiene- und Umweltstandards, wie z. B. IFS und BRC (Lebensmittelsicherheit) oder ISO 14001 (ISO 50001 – Energiemanagement) sind im FRoSTA Ökosystem absolut verpflichtend. Mit regelmäßigen Audits und Besuchen vor Ort stellen wir sicher, dass die Standards auch eingehalten werden.



Lieferkette



„Wir wollen die Unternehmen motivieren, Strukturen aufzubauen, die den Mitarbeiter:innen und Menschen vor Ort zugutekommen.“

Dennis Diener, aus dem Einkauf

„Der direkte Kontakt mit den Menschen vor Ort ist uns ganz besonders wichtig.“

Musst du überhaupt selbst hinfahren, oder könntest du die Überprüfungen nicht auch Dritten überlassen?

Schon bei der Auswahl potenzieller Lieferanten legen wir großen Wert auf die oben genannten Qualitätsanforderungen. Vor Ort machen wir uns dann ein persönliches Bild über die praktische Umsetzung und Einhaltung

dieser Anforderungen, wie bspw. ob die soziale Situation und die Arbeitsbedingungen unseren Standards entsprechen. Das lassen wir dann nochmal durch externe Audits prüfen. Zum Beispiel anhand des Sozialstandards SMETA (siehe Box). Klingt erstmal kompliziert, aber es lohnt sich, denn die Partnerschaften, die wir eingehen, sind ja immer sehr langfristig.

Sedex Member

Das Sedex Members Ethical Trade Audit ist eine der am meisten verwendeten Prüfungen für nachhaltiges

und ethisches Verhalten in Geschäftsverhältnissen. Es unterstützt Unternehmen dabei, eine verantwortungsvolle Beschaffung sowie Transparenz in der Lieferkette sicherzustellen.





Lieferkette



Wieso baut ihr den Brokkoli in Ecuador und nicht hier vor Ort an?

Unsere Qualitätsanforderungen an den Brokkoli erreichen wir nur mit allergrößter Sorgfalt vom Anbau, über die Ernte und Verarbeitung bis zu den idealen klimatischen Bedingungen. **Optimale Voraussetzungen haben wir zum Beispiel in Ecuador.** Das gemäßigte Klima in den Hochebenen auf 2.000 bis 3.000 m und einer Jahresdurchschnittstemperatur

von 14 Grad ermöglichen einen gleichmäßigen Wuchs und **machen den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln nahezu überflüssig.** Transportiert wird der Brokkoli tiefgefroren per Schiff. Den CO₂-Fußabdruck haben wir berechnet: Er ist nicht höher als beim Transport per LKW aus Spanien.

Erzähl uns bitte mehr über eines der sozialen Projekte in Ecuador!

Wir ermuntern unsere Partner:innen immer, eigene Projekte zu entwickeln. **So gibt es neben einem Kindergarten direkt am Produktionsstandort jetzt auch das „Zentrum Mütter Stillen“.** Viele der arbeitenden Mütter wollen ihre Kinder weiterhin mit Muttermilch ernähren. Das Zentrum bietet den Müttern Stillabteile, wo sie an einem hygienischen & ruhigen Ort die Milch für ihre Kinder abpumpen und kühl lagern

können. Oder das **„Corporate Responsibility Program“**, das einer unserer Partner ins Leben gerufen hat. Das ist auch super spannend! Hier ist das Ziel, jungen Menschen Wissen über Landwirtschaft zu vermitteln und sie in Themen wie Verantwortung, Selbstbewusstsein, Umweltschutz und unternehmerischem Denken zu schulen.

Wenn du mehr über unser soziales Engagement herausfinden möchtest, blätter einfach um. →

„Macht ihr nur Profit, oder
gebt ihr auch was zurück?“

Soziales Engagement

FROSTA ist für alle da!

Als Unternehmen haben wir eine große Verantwortung – für die Umwelt, aber auch für die Menschen. Deshalb spenden wir seit 2015 jedes Jahr 2 % der Dividendensumme der FROSTA AG für soziale Projekte. Dabei engagieren wir uns ganz lokal in der Umgebung unserer Standorte und auch in den Herkunftsländern unserer Zutaten.





Soziales Engagement



der jungen Menschen in Ecuador im Alter von 15 bis 24 Jahren sind ohne Arbeit, Schule oder Ausbildung.

18%

Unser Plan? Plan International!

Wir sind zwar Experten für Tiefkühlkost, aber eben nicht für soziale Projekte. Also haben wir uns mit **Plan International** einen erfahrenen Partner an die Seite geholt, damit unser Engagement auch Früchte trägt. Seit vier Jahren etablieren wir gemeinsam ein soziales Projekt in Ecuador, bei dem sich junge Erwachsene ihre eigenen kleinen Unternehmen und somit ein sicheres Einkommen aufbauen. **Insgesamt 900 Jugendliche haben davon bereits profitiert und an über 100 Workshops teilgenommen.**

Als Antwort auf die Covid 19-Pandemie entstanden sieben Schneidereien und über 11.000 Masken für Gemeinden, medizinisches Personal oder das Landwirtschaftsministerium. Um Lebensmittelengpässe zu überbrücken, nutzten **166 Familien unsere Schulung zum Anlegen eines Hausgartens.** Über das Spendenprojekt hinaus engagieren sich außerdem mehrere Abteilungen und unterstützen 14 Patenkinder in Ecuador. Kinder und Jugendliche sind unsere Zukunft. **Wir freuen uns, sie gemeinsam mit Plan International bei der Umsetzung ihrer Geschäftsideen zu begleiten.**



Kathrin Hartkopf,
Plan International Deutschland

„Das Projekt ‚Einkommen für Jugendliche und ihre Familien‘ in Ecuador ist das zweite gemeinsame Projekt mit der Frosta AG. Vor allem junge Frauen erhalten eine tolle Berufsperspektive und können so selbstständig für sich und ihre Familien sorgen. Uns ist es wichtig, auch in Krisensituationen wie der Corona-Pandemie Perspektiven für junge Menschen zu schaffen.“

Kathrin Hartkopf, Sprecherin der Geschäftsführung von Plan International Deutschland



Soziales Engagement

Soziale Projekte in Ecuador

Das haben wir schon erreicht:



4

Bäckereien



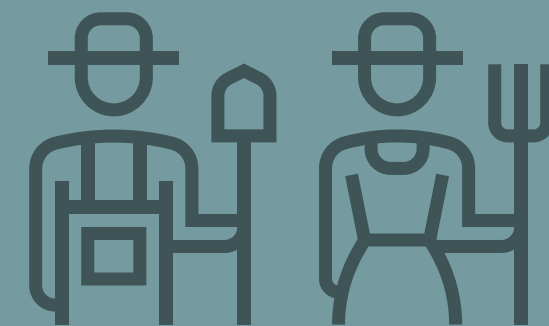
27

Gemüsebaubetriebe



330

Teilnehmende bei Workshops



209

Jobs sind entstanden,
144 Vollzeit, 65 Teilzeit



20.349

Pflanzen- und Saatgut
für 166 Familiengärten

 Soziales Engagement

Elena Wöhlken,
Auszubildende

„Wir Azubis konnten den Weltmädchentag mit vielen spannenden Aktionen planen. Ich durfte zum Beispiel als Pressesprecherin tätig sein, die Chance hätte ich sonst in meiner Ausbildung nicht.“

Elena Wöhlken, Auszubildende zur Industriekauffrau bei FRoSTA

Girls Day, YAY!

Der 11. Oktober ist der internationale Weltmädchentag. **Plan International** hat ihn ins Leben gerufen, um auf die Gleichberechtigung von Mädchen und jungen Frauen aufmerksam zu machen. 2020 hatten wir bei FRoSTA neben dem pink leuchtenden Hochregallager und verschiedenen Aktionen zum Thema Gleichberechtigung noch eine besondere Aktion in petto.

Unsere weiblichen Azubis konnten beim **„Youth-Takeover“** die Führungspositionen in den Bereichen Produktentwicklung, Produktion und Öffentlichkeitsarbeit für einen Tag übernehmen.

Rückenwind für Kinder in Bremerhaven.

Ein Teil unserer Spendengelder geht an lokale gemeinnützige Organisationen. Der **Verein Rückenwind** in Bremerhaven-Lehe beispielsweise unterstützt damit Kinder aus sozial benachteiligte Familien. Auch hier haben sich unsere Azubis mit einem eigenen Workshop **„Chancen und Berufe“** engagiert.



Soziales Engagement



Seit 2016 unterstützen wir den Bremerhavener Satelliten von „**Über den Tellerrand**“. Wir haben ihn sogar mit ins Leben gerufen und stellen seitdem sehr gerne unsere FRoSTA Kochschule im Klimahaus für viele tolle, multikulturelle Kochevents zur Verfügung und sponsern die Lebensmittel. **Dabei haben wir 2018 Yaser aus Afghanistan kennengelernt und konnten ihn als Auszubildenden für uns dazugewinnen.**

Leider konnte 2020 nur zweimal gekocht werden, bevor die Kochschule aufgrund der Covid 19-Pandemie geschlossen wurde. Wir freuen uns schon sehr auf ein Wiedersehen!



Yaser Faizin,
Auszubildender

„Ich war 2018 zum ersten Mal bei ‚Über den Tellerrand kochen‘ dabei. Mittlerweile bin ich im 2. Lehrjahr bei FRoSTA. Ich bin immer noch unglaublich froh, dass ich die Möglichkeit bekommen habe, ein Praktikum, das Qualifikationsjahr und jetzt auch die Ausbildung zu machen.“

Yaser Faizin, Geflüchteter aus Afghanistan
Auszubildender zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik



Soziales Engagement

„Unterstützt ihr in der Corona-Krise kleinere Unternehmen und Organisationen?

2020 haben wir unter anderem Krankenhäuser in Bydgoszcz, unserem Standort in Polen, mit Masken und Essen ausgestattet.



Geniale Aktion!



Weihnachtsspenden statt Weihnachtsfeier.

Was für eine geniale Aktion, liebe Initiative **#Lokalrunde!** Da waren wir sofort dabei. Schließlich sind wir Lebensmittel-Marken in der Corona-Krise im Vergleich zur Gastronomie noch mit einem blauen Auge davongekommen. **Insgesamt kamen über 200.000 € von 18 Marken zusammen**, um Restaurants, Bars, Imbisse, Gasthäuser etc. im existenzbedrohenden Lockdown unter die Arme zu greifen.

We are FROSTA

„Und? Wie ist die Stimmung bei euch?“

Jobs und unser Team

Unser Arbeitsklima? Alles andere als tiefgekühlt.

Nachhaltigkeit ist bei FRoSTA nicht nur eine Frage der Ökologie und Ökonomie, sondern an erster Stelle auch eine Frage der Haltung gegenüber den eigenen Mitarbeiter:innen. Jeden Tag übernehmen wir die Verantwortung, ca. 1.700 Menschen einen attraktiven und fairen Job zu bieten, bei dem sie sowohl ihr Fachwissen als auch ihre Kreativität einbringen können. Denn nur wenn diese Menschen motiviert sind, können wir als Unternehmen unsere ehrgeizigen Nachhaltigkeitsziele auch tatsächlich erreichen.





Jobs & unser Team



Wir sind wertvoll.

Unsere Werte sind die DNA unserer Unternehmenskultur. Sie bestimmen, wie wir miteinander umgehen und arbeiten. Deshalb wollen wir schon im Recruitment-Prozess wissen, wie du tickst und ob du zu uns passt (hiring for attitude). Apropos du, wir duzen uns übrigens, und zwar **über alle Ebenen.** Nur für den Fall, dass du mal zu einem Bewerbungsgespräch vorbeikommst.



Alles in Balance.

Natürlich setzen wir alles daran, durch ein ausgeglichenes Arbeits- und Privatleben die körperliche, geistige und seelische Gesundheit unserer Mitarbeiter:innen zu fördern. Nur wenn es den Menschen gutgeht, geht es auch dem Unternehmen gut.



Auszeit für den CEO.

Dass unsere Angebote wirklich ernst gemeinte Anreize sind und von allen im Unternehmen in Anspruch genommen werden können, wurde spätestens dann deutlich, als unser CEO Felix Ahlers 2018 ein siebenmonatiges Sabbatical nahm!

Felix Ahlers,
im Sabbatical



„Ich wollte ein Signal setzen, dass wir solche Freiräume ermöglichen, denn das ist wichtig, um gute Leute zu halten. Außerdem ist es eine Wertschätzung für meine beiden Kollegen, es zeigt ihnen, dass ich ihnen vertraue, dass wir uns als Vorstand stärker zurücknehmen und den Abteilungen mehr Freiräume geben wollen.“

Felix Ahlers, CEO FRoSTA AG



Jobs & unser Team

Was uns unterscheidet? Wir machen keinen Unterschied.

Same same but different.

Wir als Unternehmen können nur besser werden, wenn wir die besten Talente gewinnen – nämlich begeisterte Menschen mit großartigen Ideen. **Chancengleichheit macht uns innovativer und wettbewerbsfähiger.** Geschlechtergerechtigkeit und Frauenförderung sind bei FRoSTA also Anspruch und Ansporn zugleich. Um es offiziell zu machen, haben wir uns im Februar zu den **UN-Women's Empowerment Principles** verpflichtet. Damit ist unser Ziel klar: Wir streben auf allen Führungsebenen ein ausgewogenes Geschlechterverhältnis an.

„Das Bekenntnis zu den UN Women's Empowerment Principles ist ein ermutigender Meilenstein auf unserem Weg, die Gleichstellung der Geschlechter in unserer Gesellschaft und in unserem Arbeitsleben zu verwirklichen.“ Felix Ahlers, CEO FRoSTA AG

In support of

**WOMEN'S
EMPOWERMENT
PRINCIPLES**

Established by UN Women and the
UN Global Compact Office



Alle inklusive.

Auch wenn es bei FRoSTA in den letzten Jahren keine Berichte über Fälle von Diskriminierung im Zusammenhang mit Gleichheit und Vielfalt gab, wollen wir das Thema weiter vorantreiben. Dafür haben wir zwei Projektgruppen gestartet. Die eine befasst sich mit der **Einführung eines Gender-Standards.** Dieser Bericht ist der Startschuss in eine neue Unternehmenskommunikation.

Ab sofort werden wir konsequent gendern, um **die Gleichstellung aller Geschlechter auch sprachlich zu zeigen** und leben und ein Vorbild für ein gesellschaftliches Umdenken zu sein. Die zweite Projektgruppe nimmt sich verstärkt dem Thema **Diversität und Inklusion** an. Als internationales Unternehmen ist es uns ein Anliegen, Vielfalt und Toleranz in unserem täglichen Miteinander fest zu verankern.



Jobs & unser Team

Unser Corona-Krisenmanagement

Corona hat, wie überall, stark in unseren Arbeitsalltag eingegriffen. Zum Glück hatten wir schon vor der Pandemie angefangen, mit unseren mobilen Arbeitsgeräten ein flexibleres Arbeiten zu fördern. **Da konnten wir schnell reagieren** und zum Beispiel in der Verwaltung zu 100 Prozent ins Homeoffice wechseln. Das ist für die Kolleg:innen aus der Produktion leider nicht möglich. Ihre Sicherheit und Gesundheit hat für uns oberste Priorität. Ganz nach dem Motto: „**Mensch vor Fischstäbchen**“. Tägliches Fiebermessen und Masken für alle war bei FRoSTA von Anfang an obligatorisch, übrigens lange bevor es verpflichtend war.

In der Hochphase des zweiten Lockdowns haben wir dann von Radartestungen **auf tägliche Tests umgestellt**. Mithilfe vieler Freiwilliger aus der Verwaltung, inklusive dem Vorstand, konnten wir diese logistische Herausforderung meistern. **Unser größter Dank gilt aber unseren Mitarbeiter:innen in der Produktion**. Sie haben den Laden am Laufen gehalten!




Dr. Peter Kölln
Werksarzt FRoSTA

„FRoSTA hat sehr früh auf die Covid-19-Krise reagiert und mittels täglichen Fiebertestungen, Verteilungen von medizinischen und FFP2-Masken sowie in Hochphasen täglichen Covid-19-Testungen den Schutz seiner Mitarbeiter:innen von Beginn an an oberste Stelle gestellt.“

Covid-19-Testungen
(Stand März 2021)

25.048

Über diesen Bericht:

Dies ist der dritte Nachhaltigkeitsbericht der FROSTA AG. Wir berichten darin über alle Produktions- und Vertriebsstandorte der FROSTA AG (siehe Karte auf S. 5). Für weitere Informationen gehe auf die Seite des Deutschen Nachhaltigkeitskodex und finde in Kürze unser DNK-Reporting unter Deutscher Nachhaltigkeitskodex – [DNK](#) .

Herausgeber und Verantwortlich:

FROSTA Aktiengesellschaft

Am Lunedeich 116, 27572 Bremerhaven

Telefon: +49 471 9736–0

Mail: info@frosta.de

Web: www.frosta-ag.com, www.frosta.de

Blog: www.frosta.de/blog

Pressekontakt: Friederike Ahlers

Konzept & Design: Joon-sung Lim, FROSTA Content Factory

Vervielfältigung und Abdruck auch einzelner Grafiken, Bilder und Texte ist ohne schriftliche Einwilligung nicht gestattet.

Abkürzungsverzeichnis:

amfori BSCI	= amfori Business Social Compliance Initiative
BioVal	= Biodiversity Valuing & Valuation
CCF	= Corporate Carbon Footprint
CO ₂ e	= Carbon dioxide equivalent
CSR	= Corporate Social Responsibility
ha	= Hektar
MS	= Microsoft
PCF	= Product Carbon Footprint
SDG	= Sustainable Development Goal
tFW	= Tonnen Fertigware
UN Women	= United Nation Women
Zusatzstoff E	= Lebensmittelzusatzstoff ("E" für Europa)
SMETA	= Sedex Members Ethical Trade Audit
T	= Tonne
PET	= Polyethylenterephthalat