

# UNSER BESTGEHÜTETES GEHEIMNIS: WIR HABEN KEINS. BITTE WEITERSAGEN!

---

NACHHALTIGKEITSBERICHT 2016

---



**FROSTA AG**

# VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns sehr, dass Sie sich für unser Unternehmen und unser Engagement für ein nachhaltiges und verantwortungsvolles Handeln interessieren. Unsere Initiativen haben wir für Sie in unserem ersten Nachhaltigkeitsbericht zusammengefasst.

Unsere Firma FRoSTA begann in den 60er Jahren damit, Fisch zu verkaufen, der auf hoher See gefangen und noch an Bord verarbeitet und tiefgefroren wurde. Der Begriff „Nachhaltigkeit“ war zu dieser Zeit noch nicht geläufig. Jedoch war uns schon damals bewusst, dass die Zukunft unseres Unternehmens und die der kommenden Generationen vom Erhalt der Fischbestände abhängt. Das Thema der bestandserhaltenden Fischerei beeinflusst unser Handeln bis heute.

Ende der 1990er Jahre bietet FRoSTA bereits eine Vielzahl an Fertiggerichten an und muss sich im Wettbewerb mit den großen Tiefkühlmarken einerseits und den günstigen Handelsmarken andererseits behaupten. Eine schwierige Situation, da sich unsere Produkte weder in der Rezeptur noch geschmacklich von denen der Konkurrenz unterscheiden.

Wir beschlossen eine radikale Kehrtwende und konsequent auf sämtliche Zusatzstoffe, Aromen und sonstige Zusätze zu verzichten. Stattdessen wählten wir beste Zutaten aus verantwortungsvollen Quellen und sorgten für größtmögliche Transparenz für die Verbraucher. Anfang 2003, nach zwei Jahren Entwicklungszeit, kamen die neuen FRoSTA Produkte auf den Markt. Wir machten mit diesem Schritt die Nachhaltigkeit zum Kern unserer Marke FRoSTA.

Doch der wirtschaftliche Erfolg blieb zunächst aus. Der Umsatz brach dramatisch ein, und FRoSTA schrieb Verluste, denn unsere Produkte waren durch die Neuausrichtung teurer geworden, und die Kunden reagierten zunächst sehr zurückhaltend. Zum Glück gelang es uns, diese schwierige erste Zeit zu überstehen. An unserem Konzept änderten wir nichts, verbesserten aber die Kommunikation und vertrauten darauf, dass die Käufer von der besonderen Qualität zu überzeugen sind, wenn sie sie erst einmal probieren.

Durch den konsequenten Verzicht auf Zusatzstoffe in unseren Gerichten bekommt die Qualität der eingesetzten Zutaten eine zentrale Bedeutung. Sie



müssen nun nicht nur von Natur aus hervorragend schmecken, sondern auch frei von Zusätzen sein. Dies gewährleisten wir durch intensive Partnerschaften mit unseren Lieferanten. Neben den qualitativen Eigenschaften der Zutaten sind auch die Bedingungen, unter denen unsere Zutaten angebaut, verarbeitet und transportiert werden, im Detail vereinbart.

Bereits 2008 haben wir begonnen, uns mit dem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck unserer Produkte sowie der Erstellung unserer ersten Unternehmensklimabilanz zu befassen. Wir erkannten Verbesserungspotentiale und setzen uns Ziele für die Zukunft. Mit diesem Projekt entstanden bei FRoSTA die formalen Strukturen unseres heutigen Nachhaltigkeitsmanagements.

In den letzten Jahren wandten wir uns auch aktiv Aspekten unserer [sozialen Verantwortung](#) zu. Wir starteten Projekte sowohl für die Menschen, die unsere Zutaten anbauen und verarbeiten, als auch für die Gemeinden, in denen unsere vier Produktionswerke liegen.

Warum veröffentlichen wir nun einen Nachhaltigkeitsbericht?

Das Interesse an diesen Themen ist in der Öffentlichkeit in den letzten Jahren stark gewachsen. Wir sehen diesen Bericht als eine gute Möglichkeit, unsere Aktivitäten zusammenzutragen und sie informativ und unterhaltsam gestaltet zu veröffentlichen. Gleichzeitig wollen wir gerne einen [Ausblick](#) geben, mit welchen Themen wir uns in Zukunft befassen werden.

Unser erster Nachhaltigkeitsbericht ist ein schöner Anlass zu erzählen, in welcher Reihenfolge und aus

welchen Gründen wir uns seit unserer Firmengründung mit Nachhaltigkeitsthemen auseinandergesetzt haben. In sieben Geschichten stellen wir einige Kollegen vor, die verschiedene Projekte und Themen maßgeblich nach vorne getrieben haben. Natürlich stehen sie stellvertretend für das gesamte FROSTA Team, das gemeinsam für das bisher Erreichte verantwortlich ist. Ich möchte mich an dieser Stelle sehr für das außergewöhnliche Engagement unserer Mitarbeiter für mehr Nachhaltigkeit bei FROSTA bedanken.

Zum Schluss noch eine Bemerkung zum Aufbau dieses Berichts: zur besseren Lesbarkeit haben wir uns bemüht, alle Fachausdrücke und Berechnungen in den hinteren Teil dieses Berichts (ab Seite 20) zu legen und unsere Geschichten in Form eines „Comics“ zu erzählen. Wir hoffen, dass nicht nur Nachhaltig-

keitsexperten, sondern alle, die sich für FROSTA interessieren, diesen Bericht GERNE lesen!

Lassen Sie uns miteinander sprechen! Ich würde mich sehr über Ihre Meinung freuen, zum Beispiel im [FROSTA Blog](#). Ich antworte persönlich!

Ihr



Felix Ahlers

# INHALT

ÜBER DIE FROSTA AG .....	4	UNSERE LIEFERANTEN .....	28
NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT .....	6	DIE FROSTA VERPACKUNG .....	30
UNSERE MITARBEITER .....	11	UNSER SOZIALES ENGAGEMENT .....	32
UNSERE ERREICHTEN ZIELE .....	14	VORSTELLUNG UNSERER „COMIC-HELDEN“ .....	34
UNSERE ZIELE FÜR DIE ZUKUNFT .....	16	GRI-G4-CONTENT-INDEX .....	36
PRODUKTNEUHEITEN .....	18	UNTERNEHMENSKLIMABILANZ .....	44
WIE ALLES BEGANN .....	20	ÜBER DIESEN BERICHT .....	48
DAS FROSTA REINHEITSGEBOT .....	22	ABKÜRZUNGEN .....	48
KLIMASCHUTZ .....	24	GLOSSAR .....	49
TRANSPARENZ UND HERKUNFT .....	26	IMPRESSUM .....	50

# UNSER GESCHÄFT

## TIEFKÜHLPRODUKTE UND PRODUKTION



GEMÜSE



OBST



KRÄUTER



FISCH



GERICHTE



GEMÜSE, OBST UND KRÄUTER  
AUS EIGENEM UND VERTRAGSANBAU

Bobenheim-Roxheim, Deutschland  
Lommatzsch, Deutschland

FISCH UND GERICHTE

Bremerhaven, Deutschland  
Bydgoszcz, Polen

## GESCHÄFTSBEREICHE

### MARKENGESCHÄFT



Marke FRoSTA mit Reinheitsgebot



Marke tiko – Fisch und Gerichte



Marke Elbtal – Gemüse

### HANDELSMARKENGESCHÄFT

FRoSTA AG

copack®

Produktionspartner nach  
Kundenvorgaben

### NON-RETAIL-GESCHÄFT



# ÜBER DIE FRoSTA AG

Mehr als 1.600 Mitarbeiter sind für die FRoSTA AG in acht Ländern im Einsatz. Produziert wird in drei Werken in Deutschland und einem in Polen.

Die Marke FRoSTA ist mit Tiefkühlfish und Tiefkühlgemüse sowie Tiefkühlgerichten in Deutschland, Polen, Österreich, Italien und Osteuropa erfolgreich. Mit dem Reinheitsgebot verzichtet FRoSTA in allen Markenprodukten auf den Zusatz von Farbstoffen, Aromen, Geschmacksverstärkern, Stabilisatoren und Emulgatoren. FRoSTA gibt es im Supermarkt und bietet neben Gerichtklassikern wie Nasi Goreng und Paella auch Gemüse, Fisch, Obst und Kräuter an. Seit April 2013 veröffentlicht FRoSTA als erste Tiefkühlmarke die



**1.665 MITARBEITER IN 8 LÄNDERN.**

Herkunftsländer aller Zutaten im Internet, seit Herbst 2015 auch auf den Produktverpackungen. Daneben ist die FRoSTA AG als Produktionspartner auf die Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Kundenmarken für den europäischen Einzel- und Großhandel spezialisiert.

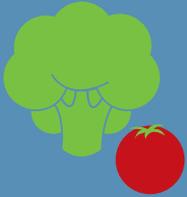
[HIER FINDEN SIE WEITERE INFORMATIONEN.](#)



● Produktion ● Vertrieb

# NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT

## UNSERE VERANTWORTUNG: VOM SAATGUT BIS ZUM GELBEN SACK!



**Gemüseanbau:**  
Biodiversität  
Wasser  
Nachhaltige Lieferanten



**Fischfang:**  
Bestandserhaltende  
Fischerei



**Aufzucht:**  
Tierwohl



**Eigener Gemüseanbau in Deutschland  
(27 % aller Rohwaren):**  
Biodiversität  
Rückverfolgbarkeit bis zum Feld  
Wasser  
Klimaschutz und Energie  
Gesundheit und Produktsicherheit



**Verarbeitung beim Lieferanten:**  
Sozialstandards/nachhaltige  
Lieferanten  
Kooperationen  
Klimaschutz & Energie  
Gesundheit & Produktsicherheit  
Compliance



**Transport zu FRoSTA:**  
Klimaschutz & Energie



**Transport zu FRoSTA:**  
Klimaschutz & Energie



**Eigene Gemüseverarbeitung:**  
Klimaschutz & Energie  
Gesundheit & Produktsicherheit  
Abwasser  
Faire Beschäftigung  
Vielfalt und Chancengleichheit  
Compliance



**Stadt/Gemeinden/Gesellschaft:**  
Gesellschaftliches Engagement  
Einbindung von Stakeholdern



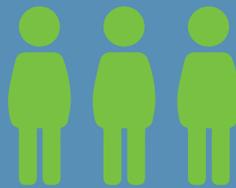
**Verpackungshersteller:**  
Klimaschutz & Energie  
Gesundheit & Produktsicherheit  
Nachhaltige Lieferanten



**Handel:**  
Kooperation  
Marktpräsenz  
Compliance



**FROSTA Werke:**  
Faire Beschäftigung  
Vielfalt und Chancengleichheit  
Klimaschutz & Energie  
Gesundheit & Produktsicherheit  
Kreislaufmanagement  
Innovationen  
Nachhaltigkeitsmanagement  
Compliance



**Konsument:**  
Verbraucherinformation  
und Kommunikation



**Abfallentsorgung:**  
Recycling

Direkte Verantwortung

Indirekte Verantwortung

## DAS NACHHALTIGKEITS- MANAGEMENT BEI FRoSTA

Nachhaltigkeit ist seit der Einführung des Reinheitsgebots im Jahr 2003 der Kern unserer Marke FRoSTA.

Unsere Einkaufsabteilung und unsere Produktentwicklung spielen seitdem eine wichtige Rolle im Nachhaltigkeitsmanagement. Die strengen Anforderungen des Reinheitsgebotes an alle Rohwaren für Produkte unserer Marke FRoSTA sind in der Einkaufs- und Entwicklungspolicy (Bestandteil unseres Qualitätsmanagementhandbuchs) festgeschrieben. Dort werden nicht nur die qualitativen Anforderungen an das Produkt selbst beschrieben, sondern auch unsere Anforderungen an die Art des Anbaus und der Aufzucht bzw. des Fangs.

Auch für unser Umweltmanagement haben wir weitere formale Strukturen festgelegt. Anlässlich des [CO<sub>2</sub>-Projekts 2008](#) wurde die Festlegung von Verantwortlichkeiten an jedem unserer Standorte beschlossen. Für die Berechnung der Klimabilanz und der CO<sub>2</sub>-Fußabdrücke werden die Daten von allen Werken regelmäßig gesammelt und ausgewertet.

Im Jahr 2016 haben wir ein Nachhaltigkeitsorganigramm erstellt, das die formale Unterteilung der Zuständigkeiten in die Bereiche produktbezogene, soziale und ökologische Nachhaltigkeit abbildet.

Unser Nachhaltigkeitsteam umfasst rund 50 Mitarbeiter an sechs Standorten. Dazu zählen drei hauptverantwortliche Nachhaltigkeitsmanager (für die Bereiche Umwelt, Produkte und Soziales), deren Aufgabe es ist, die relevanten Nachhaltigkeitsthemen im Unternehmen und von außerhalb zu sammeln und direkt an den Vorstand weiterzuleiten. Der Vorstand diskutiert diese Themen und entscheidet, welche mit welcher Priorität verfolgt werden. Die oberste Verantwortung für Nachhaltigkeit bei FRoSTA liegt bei unserem Vorstandsvorsitzenden.

Der formale Prozess einer „Wesentlichkeitsanalyse“ fand in mehreren Workshops statt, an denen rund 20 Mitglieder des Nachhaltigkeitsteams teilnahmen, darunter auch unser Betriebsrat.

Die für unser Unternehmen relevanten Stakeholder und Themen wurden gesammelt, bewertet, ausführlich diskutiert und anschließend eingegrenzt.

Wir sind uns als Hersteller von Lebensmitteln bewusst, dass wir nicht nur für unsere eigenen Prozesse die Verantwortung tragen, sondern für alle Schritte entlang der Wertschöpfungskette: vom Anbau der Rohwaren, dem Fischfang, der Aufzucht der Tiere und der Verpackungsherstellung über die Verarbeitung bei unseren Lieferanten, die Transporte in unsere eigenen Werke bis hin zum Verzehr durch den Verbraucher und der Entsorgung der Verpackung (siehe Grafik Seite 6/7).

## EINBEZIEHUNG UNSERER WICHTIGSTEN STAKEHOLDER

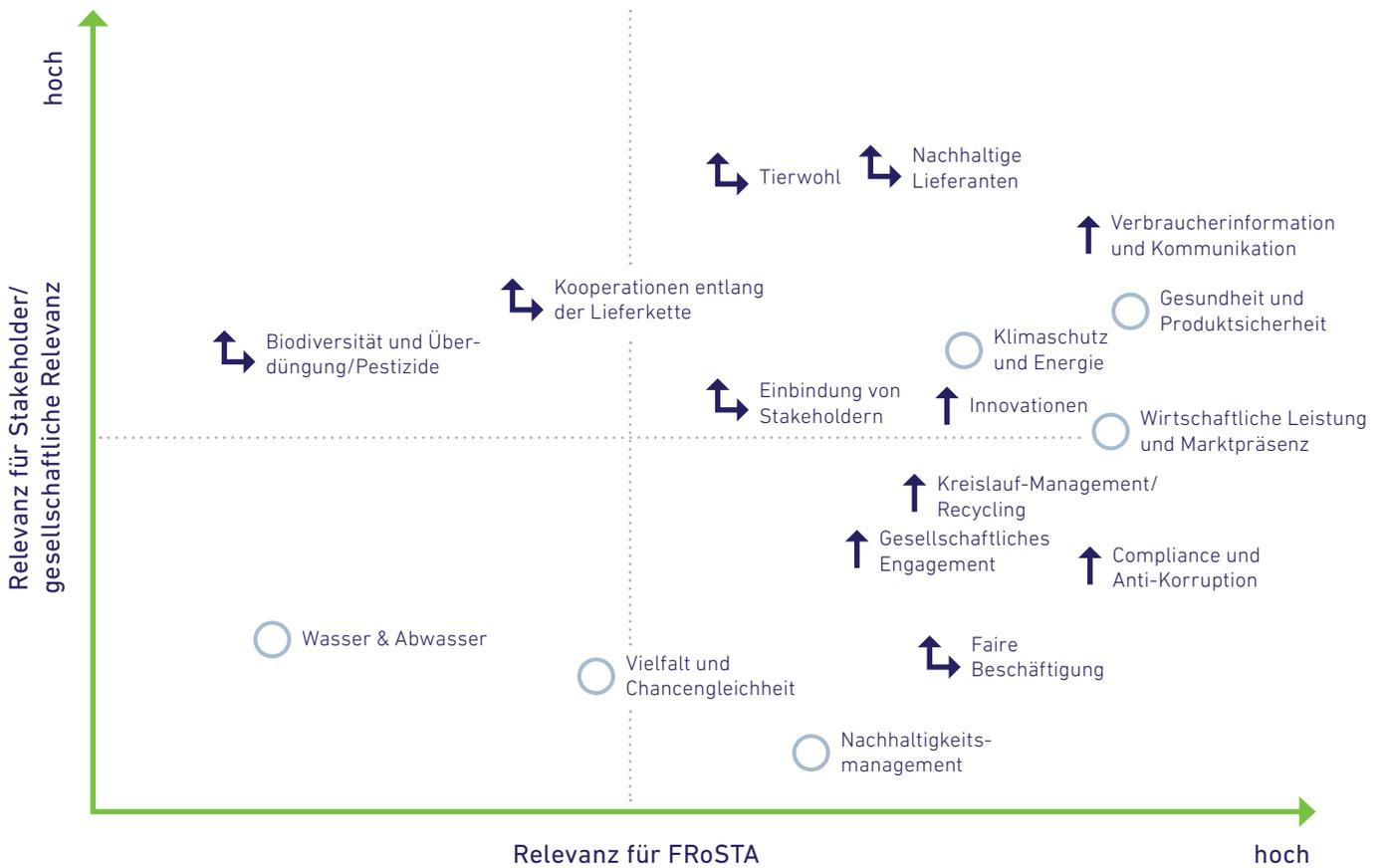
### MITARBEITER

Viele unserer Mitarbeiter sind bereits durch ihre tägliche Arbeit, zum Beispiel im Einkauf, in der Produktentwicklung oder im Umweltmanagement, in die für uns relevanten Nachhaltigkeitsthemen involviert. Zusätzlich haben wir verschiedene Kanäle, über die wir regelmäßig alle Mitarbeiter informieren. An erster Stelle ist hier unser Intranet MyFRoSTA! zu nennen, zu dem alle 1.665 Mitarbeiter Zugang haben. Das Besondere an diesem Intranet ist, dass hier Mitarbeiter über alle Hierarchien hinweg miteinander kommunizieren können. Auch diejenigen, die keinen PC Arbeitsplatz haben, können das Intranet über eigene Mobiltelefone oder Terminals nutzen, die zum Beispiel in der Kantine stehen. So können sie eine Nachricht, eine Frage oder auch einen Wunsch an jeden Mitarbeiter – den Vorstand eingeschlossen – schicken, und diese Möglichkeit wird auch genutzt. Über das Intranet kommunizieren wir einerseits unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten an unsere Mitarbeiter, andererseits nutzen wir diesen Weg, um aus den Fragen und Beiträgen Themen zu erkennen, die für unsere Mitarbeiter wichtig sind.

In 2016 haben wir unter allen Mitarbeitern eine große Umfrage zu unserer Unternehmenskultur durchgeführt. Ergänzt durch regelmäßige Umfragen zur Abteilungszusammenarbeit sowie einer Vorgesetztenbeurteilung wird auf diese Weise sehr wertvolles Feedback von allen Mitarbeitern an allen Standorten zu Mitarbeiterzufriedenheit und -engagement eingeholt und analysiert. Anschließend werden Maßnahmen ergriffen, um eventuellen Missständen zu begegnen.

Seit 2015 beziehen wir über unser Intranet alle Mitarbeiter in unsere sozialen Spendenprojekte ein. Jeder kann mitdiskutieren und soziale Projekte vorschlagen, für die FRoSTA spenden soll.

Wesentlichkeitsmatrix



Legende: Veränderung der Bedeutung in der nächsten Zeit

○ keine ↗ ↑ Entsprechend der Achsenrichtung

VERBRAUCHER

Der direkte Kontakt zu unseren Kunden ist uns sehr wichtig. Unser Verbrauchertelefon ist keine anonyme Hotline, sondern klingelt in unserem Hamburger Büro, und alle E-Mail-Anfragen werden von unseren eigenen Mitarbeitern persönlich beantwortet. Seit 2005 gibt es das FRoSTA Blog, in dem unsere Mitarbeiter über ihre Arbeit berichten. Die Leser können im Blog mit FRoSTA Mitarbeitern diskutieren und Fragen stellen.

Über unsere Webseite [www.frosta.de](http://www.frosta.de) kann außerdem jedes Produkt bewertet und mit einem Kommentar

versehen werden. Genau wie im FRoSTA Blog ist hier jeder Kommentar ohne „Prüfschleife“ sofort online und dient anderen Verbrauchern als Orientierung und gibt uns gleichzeitig wertvolles Feedback zur Qualität unserer Produkte.

NGOS

Für uns sind vor allem NGOs (Nichtregierungsorganisationen), die sich um Verbraucher- und um Umweltthemen kümmern, von Bedeutung. Wir finden es sehr hilfreich und wichtig, uns mit ihnen zu den für uns

relevanten, aktuellen Themen auszutauschen. Deshalb initiieren wir vor allem anlassbezogen direkte Gespräche. In den letzten Jahren waren solche Anlässe zum Beispiel die Nährwertkennzeichnung („Ampel“), die Herkunftskennzeichnung, Fragen des Tierwohls, die bestandserhaltende Fischerei, der Klimaschutz und die [umweltfreundliche Verpackung](#). Die Erkenntnisse, die wir aus diesen Gesprächen gewinnen konnten, wurden bei der Umsetzung aller Projekte berücksichtigt.

## LIEFERANTEN

Unsere Lieferanten sind auf vielfältige Weise in unsere Nachhaltigkeitsthemen eingebunden. Seit 2003 bedeutet unser Reinheitsgebot, dass auch alle Zutaten für unsere FRoSTA Produkte frei von Zusatzstoffen sind. Da viele der Zusatzstoffe laut Gesetz im fertigen Produkt nicht deklariert werden müssten, erfordert dieser Anspruch oft auch Überzeugungsarbeit bei unseren Zulieferern.

Wir beziehen 48 % unserer gesamten Rohwaren aus Deutschland. 27 % aller Rohwaren sind Gemüse, die aus unseren beiden Gemüseverarbeitungswerken stammen. Wir kaufen in der Regel direkt beim Erzeuger. In einigen Fällen sind unsere direkten Vertragspartner Händler. Auch in diesen Fällen fühlen wir uns für die Bedingungen vor Ort verantwortlich und beziehen die Erzeuger in unser Risikomanagement und Besuche vor Ort mit ein. Unsere Lieferanten sind bei allen Fragen der sozialen Nachhaltigkeit entlang der Lieferkette aufgefordert, unseren „Code of Conduct“ zu erfüllen. Fragen der sozialen Nachhaltigkeit stehen heute bei Lieferantenbesuchen grundsätzlich auf der Tagesordnung.

Für die Berechnung der Product Carbon Footprints (CO<sub>2</sub>-Fußabdruck eines Produkts, PCF) sind wir darauf angewiesen, dass unsere Lieferanten uns die bei ihnen entstehenden Klimaemissionen möglichst detailliert zur Verfügung stellen. Wir stehen in einem engen Austausch mit ihnen und geben auch unsere Kenntnisse zur Methodik der Berechnung von CO<sub>2</sub>-Emissionen sehr gerne weiter.

Sehr intensiv war die Zusammenarbeit mit unseren Verpackungslieferanten und mit dem „Grünen Punkt“ und seiner Fachabteilung für nachhaltiges Verpackungsdesign (design4Recycling) beim Projekt „umweltfreundliche Verpackung“ in 2015/2016. Das Ergebnis war eine [neue Folienverpackung](#) mit einer deutlich besseren Umweltbilanz durch die Verwendung von Monomaterial und wasserbasierten Druckfarben.

Wir kaufen alle Gemüse-, Fisch- und Fleischrohwaren ausschließlich in tiefgekühltem Zustand ein. Das ist

nicht nur besser für die Qualität, sondern auch für die Umwelt, denn so können wir komplett auf Flugtransporte verzichten, denn einmal bei –18°C tiefgekühlt gibt es keinen Grund zur Eile. Aus Übersee kommen unsere Zutaten immer per Schiff zu uns.

## ÖFFENTLICHKEIT

Wir freuen uns immer über Anfragen von Journalisten und Kamerateams, die in einem Medienbericht zeigen möchten, wie unsere Produkte hergestellt werden. Das Interesse der Öffentlichkeit ist groß, und deshalb beantworten wir solche Anfragen immer positiv. Genau wie die direkte Kommunikation mit Verbrauchern, Lieferanten und NGOs helfen uns diese Besuche und Interviews dabei zu verstehen, wie unsere Firma von Außenstehenden gesehen wird und welche Erwartungen an uns gestellt werden.

FRoSTA steht für Transparenz: An unserem Hauptstandort in Bremerhaven haben wir vor zwei Jahren einen Teil unserer Fassade zur Straße durch eine große Glasfront ersetzt. Jeder kann so ohne Anmeldung durch die Scheibe blicken und zusehen, wie wir unsere Produkte herstellen.

# UNSERE MITARBEITER

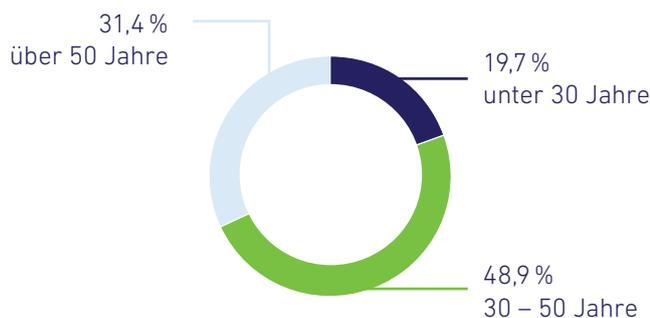
Wir bieten attraktive Arbeitsplätze und ermöglichen unseren Mitarbeitern, ihre Kompetenzen und ihre Kreativität in allen Bereichen einzubringen. Wir sind stolz auf die sehr geringe Mitarbeiterfluktuation, die wir als Zeichen hoher Zufriedenheit und Loyalität sehen.

Mitarbeiter		
	2015	2016
<b>FROSTA Administration</b>	<b>210</b>	<b>210</b>
davon Verwaltung	131	127
davon Vertrieb	79	83
<b>FROSTA Produktionsbetriebe</b>	<b>1.421</b>	<b>1.455</b>
davon Bydgoszcz	591	603
davon Bremerhaven	539	549
davon Lommatzsch	160	162
davon Bobenheim-Roxheim	131	141
<b>Gesamt Konzern</b>	<b>1.631</b>	<b>1.665</b>

## MITARBEITERBETEILIGUNG

Wir beteiligen unsere Mitarbeiter am Unternehmen und damit am gemeinsamen Erfolg. Dafür haben wir seit vielen Jahren ein Mitarbeiteraktienprogramm, welches jedem Mitarbeiter ermöglicht, einmal pro Jahr günstig FROSTA Aktien zu erwerben. 2016 nahmen 405 Mitarbeiter (2015: 387) an der Aktion teil und erwarben Aktien. Wir freuen uns über die rege Beteiligung an diesem Programm und das damit gezeigte Vertrauen und hoffen, dass in Zukunft noch mehr Mitarbeiter FROSTA Aktionäre werden.

## Mitarbeiter nach Altersgruppen



## Mitarbeiter nach Geschlecht



## Mitarbeiter nach Tätigkeit



## Mitarbeiter nach Herkunftsland

Deutsch	50,5 %
Polnisch	36,5 %
Türkisch	4,9 %
Portugiesisch	4,8 %
Italienisch	0,5 %
Bosnisch	0,3 %
Ungarisch	0,3 %
Serbisch	0,2 %
Kroatisch	0,2 %
Andere	1,6 %

## AUS- UND WEITERBILDUNG

Mit unserem Ausbildungs- und Traineeprogramm sorgen wir dafür, dass wir unsere eigenen Nachwuchskräfte ausbilden, um mit ihnen offene Stellen zu besetzen. Dieses Ziel hat bei FROSTA oberste Priorität.

Wir fordern und fördern interne Job Rotation auch standortübergreifend, da dies unseren Mitarbeitern ermöglicht, vielfältige Erfahrungen und Kompetenzen zu erwerben. Dies ist für die fachliche und persönliche Entwicklung jedes einzelnen Mitarbeiters wichtig und für uns als Unternehmen langfristig sehr bedeutsam, da wir so Führungspositionen mit qualifizierten Mitarbeitern aus den eigenen Reihen besetzen können.

Wir schreiben Ständiges Lernen bei uns groß. Daher investieren wir kontinuierlich in Aus- und Weiterbildung in allen Bereichen. Wir sind stolz darauf, dass 2016 478 Mitarbeiter an Weiterbildungsprogrammen teilgenommen haben.

Kommunikation untereinander ist unser Schlüssel zum Erfolg. Dies gilt besonders für den Austausch zwischen unseren internationalen Standorten. Für viele Tätigkeiten erwarten wir daher gute Englischkenntnisse. Im Rahmen unseres Weiterbildungsprogramms bieten wir zur Unterstützung im Arbeitsalltag eine Vielzahl von Sprachkursen auf allen Levels an.

### UNTERNEHMENSKULTUR UND GEMEINSAME WERTE – WIR SIND FRoSTA!

Eine gelebte Unternehmenskultur ist die Basis eines nachhaltigen Erfolgs jedes Unternehmens. Um sicherzustellen, dass alle FRoSTA Mitarbeiter unsere Unternehmenskultur, unsere gemeinsame DNA, kennen und verinnerlicht haben, starteten wir 2014 das größte einheitliche länder- und hierarchieübergreifende Trainingsprogramm unserer Unternehmensgeschichte.

Da das Thema bei uns Chefsache ist, nahm der gesamte Vorstand zum Auftakt an einem sechstägigen Training mit dem Themenschwerpunkt „Unternehmenskultur und gemeinsame Werte und Spielregeln“ teil.

Anschließend wurde das Thema allen 370 Führungskräften und Verwaltungsmitarbeitern an allen Standorten vermittelt. Ein Schwerpunkt dieses ebenfalls mehrtägigen Trainings lag auf der besonderen Verantwortung der Führungskräfte gegenüber den Mitarbeitern. Denn das unternehmerische Denken und die Eigeninitiative aller Mitarbeiter sind wichtige Säulen unseres Erfolges. Diese Potentiale möchten wir bei FRoSTA fördern. Darüber hinaus haben unsere Führungskräfte die Aufgabe, die Zusammenarbeit der Mitarbeiter und Abteilungen zu verbessern und die Identifikation mit der strategischen Ausrichtung von FRoSTA ins gesamte Unternehmen zu tragen.

Heute beobachten wir positive Entwicklungen in vielen Situationen unseres täglichen Miteinanders. Insgesamt

wird unsere Unternehmenskultur jetzt in 15 einzelnen Werten ausgedrückt. Diese werden im Unternehmen an vielen Stellen und überall sichtbar kommuniziert. Dazu dient auch unser ebenfalls 2015 neu eingeführtes Intranet „MyFRoSTA!“, zu dem alle 1.665 Mitarbeiter einen Zugang haben.

Das Ziel ist es, eine Atmosphäre zu schaffen, in der die Einhaltung unserer Werte von allen Mitarbeitern hierarchieübergreifend eingefordert werden kann und soll.

Das Training wird in 2017 weiter fortgeführt.

### FEEDBACKKULTUR

Eine gelebte 180°-Feedbackkultur ist ein wichtiges Instrument, um eine produktive Unternehmenskultur zu entwickeln. Um sich weiterzuentwickeln, ist es für jeden Mitarbeiter wichtig zu wissen, wo er steht. Daher führen wir regelmäßig strukturierte Mitarbeitergespräche in der gesamten Verwaltung durch. Auch alle Führungskräfte in den Werken nehmen daran teil.

Darüber hinaus beurteilen die Mitarbeiter einmal pro Jahr ihre Vorgesetzten. Die Ergebnisse helfen unseren Führungskräften, ihre eigene Performance zu verbessern.

Ebenfalls einmal pro Jahr bieten wir die Möglichkeit, dass sich die Abteilungen gegenseitig Rückmeldung zur Zusammenarbeit geben. Dies hilft uns als Unternehmen, Schwachstellen zu erkennen und mit gezielten Maßnahmen die Kooperation zwischen den Abteilungen zu verbessern.

„Gemeinsam sind wir stärker.“ Nach diesem Motto unterstützen wir Maßnahmen zur Förderung des internen Zusammenhalts durch gemeinsame Aktivitäten auch außerhalb des Tagesgeschäfts. Neben den jährlichen Betriebsfesten an allen Standorten unterstützen wir abteilungsinterne und -übergreifende Veranstaltungen bis hin zu internen internationalen Events.

### VIelfalt, Gleichstellung und Vereinbarkeit von Beruf und Familie

Wir streben in allen Bereichen des Unternehmens ein ausgewogenes Geschlechterverhältnis an. Da wir die Anzahl der Frauen in Führungspositionen erhöhen möchten, hat die Entwicklung von modernen Arbeitszeitmodellen für die bessere Vereinbarkeit von Familie und Beruf bei FRoSTA in den nächsten Jahren hohe Priorität. Deshalb erarbeiten wir für

Unternehmensbereiche, in denen dies möglich ist, Vereinbarungen für flexiblere Arbeitszeitgestaltung bis hin zu Regeln für Tätigkeiten im Homeoffice.

Zufriedenheit ist ein wichtiges Element für eine langfristige Mitarbeiterbindung. Wir bieten daher Mitarbeitern, die eine Auszeit nehmen möchten, die Möglichkeit eines Sabbaticals an. Die Gründe für den Wunsch nach einer solchen Auszeit sind vielfältig. Wir sind davon überzeugt, dass beide Seiten von diesem Angebot profitieren, wenn ein Mitarbeiter nach einer Auszeit erholt und fokussiert seine Tätigkeit wieder aufnimmt.

Als international agierendes Unternehmen hat „Vielfalt/Diversity“ einen hohen Stellenwert für die Zukunft unseres Unternehmens.

Es ist eine Bereicherung für unser Unternehmen, dass wir an allen Standorten Mitarbeiter aus unterschiedlichen Kulturkreisen beschäftigen. In diesem Kontext bieten wir geflüchteten Menschen Möglichkeiten für ein gegenseitiges Kennenlernen im Rahmen von Praktika an, die bei geeigneter Qualifikation in Ausbildungsverhältnisse überführt werden können.

## COMPLIANCE

Das Verhalten gemäß der geltenden Gesetze und Vorschriften ist ein zentraler Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Diese Verhaltensregeln sind bei FRoSTA ausführlich in einem für alle Mitarbeiter zugänglichen Compliance-Grundsatzpapier beschrieben und gelten ausnahmslos für alle Mitarbeiter und Geschäftspartner weltweit. Verstöße gegen Compliance-Grundsätze werden nicht geduldet und ziehen rechtliche Konsequenzen nach sich. Ein Compliance-Team überprüft und aktualisiert regelmäßig den Risikokatalog und leitet gegebenenfalls erforderliche Maßnahmen ein. Dieses Team besteht aus Vertretern verschiedener Bereiche und Standorte der FRoSTA AG und berichtet an den Vorstand. Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, an regelmäßigen Compliance-Schulungen teilzunehmen, und sind aufgefordert, vertraulich Unregelmäßigkeiten oder Verstöße an das Compliance-Team zu melden.

# UNSERE ERREICHTEN ZIELE

NACHHALTIGKEITZIELE, DIE WIR BEREITS ERREICHT HABEN UND DIE AUCH FÜR DIE ZUKUNFT GELTEN

	Geltungsbereich:	
	Marke FROSTA	FROSTA Konzern
<b>Produktqualität, -sicherheit und Kennzeichnung</b>		
100 % Verzicht auf Zusatzstoffe, Aromen und sonstige Zusätze	✓	●
100 % MSC oder ASC bzw. der höchstmögliche anerkannte Nachhaltigkeitsstandard für alle Meeresfrüchte und Fischrohwaren	✓	●
100 % Eier aus Freilandhaltung	✓	✓
100 % Deklaration aller Zutaten auf der Verpackung, keine Verwendung von Sammelbegriffen	✓	●
100 % Angabe der Herkunftsländer aller Zutaten auf der Verpackung	✓	–
100 % Rückverfolgbarkeit von Gemüserohwaren und Kräutern bis zum Saatgut	✓	●
<b>Verpackung</b>		
Papier- und Pappverpackungen aus 100 % FSC zertifizierter Pappe.	✓	●
100 % sortenrein recycelbares Monomaterial für Folienverpackungen	✓	●
100 % wasserbasierte Druckfarben für Folienverpackungen	✓	●
Keine Verwendung von Aluminium in Verpackungen	✓	●
<b>Umwelt und Klima</b>		
Reduktion der CO <sub>2</sub> e-Emissionen seit 2007 um 14,5 %	✓	✓
Reduktion der Reisen der Mitarbeiter um 24 % seit 2007	✓	✓
100 % zertifizierter Grünstrom für die Herstellung der FROSTA Markenprodukte	✓	–
Berechnung der produktbezogenen CO <sub>2</sub> -Fußabdrücke (PCFs) über den gesamten Lebenszyklus des Produktes und Veröffentlichung auf <a href="http://www.frosta.de">www.frosta.de</a>	✓	–
Strenge CO <sub>2</sub> -Obergrenzen für alle Dienstwagen; Anreizsystem zur freiwilligen Wahl eines kleineren Fahrzeugs	✓	✓
Jährlicher Ausgleich der verbleibenden CO <sub>2</sub> -Emissionen unserer Geschäftswagen durch Goldstandard CO <sub>2</sub> -Zertifikate. Unser Fuhrpark ist dadurch klimaneutral.	✓	✓
Erstellung einer FROSTA Unternehmensklimabilanz	✓	✓
<b>Lieferkette</b>		
Alle Lieferanten unterschreiben den „Code of Conduct“ der FROSTA AG	✓	✓
Lieferanten aus Risikoländern sind zu 40 % Sedex Mitglieder und/oder nach einem international anerkannten Sozialstandard (BSCI, SMETA, SA8000) zertifiziert.	✓	✓

✓ = Ja   ● = Lt. Kundenspezifikation   – = Nein

NACHHALTIGKEITSZIELE, DIE WIR BEREITS ERREICHT HABEN UND DIE AUCH FÜR DIE ZUKUNFT GELTEN		
	Geltungsbereich:	
	Marke FROSTA	FROSTA Konzern
<b>Arbeitsplatz/Mitarbeiter</b>		
Mitarbeiterfluktuation in Deutschland: 2 %	✓	✓
Die Einordnung in die tariflichen Lohngruppen erfolgt ausschließlich auf Basis der Qualifikation und der speziellen Anforderungen des Arbeitsplatzes an den Mitarbeiter.	✓	✓
Anteil der Frauen in Führungspositionen: Erste Führungsebene 27 %; zweite Führungsebene 34 %	✓	✓
Mitarbeiterbeteiligung: Mitarbeiteraktienprogramm, welches den Mitarbeitern jährlich ermöglicht, günstig FROSTA Aktien zu erwerben	✓	✓
Angebot von flexiblen Arbeitszeitmodellen und Homeoffice in einigen Bereichen	✓	✓
Wir bilden selbst in technischen und kaufmännischen Berufen aus: Zur Zeit haben wir 30 Auszubildende.	✓	✓
Aus und Weiterbildung: In 2016 nahmen 478 Mitarbeiter an Weiterbildungsprogrammen teil.	✓	✓
Jährliche, strukturierte Mitarbeitergespräche für alle Verwaltungsmitarbeiter und Führungskräfte in den Werken sowie regelmäßige Vorgesetzten- und Abteilungsbeurteilungen	✓	✓
Angebot von Sprachkursen auf allen Levels	✓	✓
Möglichkeit von Sabbaticals	✓	✓
Förderung der Job Rotation	✓	✓
<b>Soziales Engagement</b>		
2 % der Dividendensumme der FROSTA AG des Vorjahres werden pro Jahr für soziale Projekte ausgegeben.	✓	✓
Integration geflüchteter Menschen durch das Angebot von Praktika mit der Option eines Ausbildungsplatzes	✓	✓
Unterstützung des Deutschen Zusatzstoffmuseums in Hamburg	✓	✓
Unterstützung der FROSTA Kochschule im Klimahaus in Bremerhaven	✓	✓

# UNSERE ZIELE FÜR DIE ZUKUNFT

## NACHHALTIGKEITZIELE, DIE WIR NOCH ERREICHEN MÖCHTEN

	Geltungsbereich:		
	Marke FROSTA	FROSTA AG	Bis wann
<b>Produktqualität und -sicherheit</b>			
Senkung der Reklamationsquote um 20 % (gemessen anhand der Reklamationsquote für Produkte der Marke FROSTA in ppm)	✓	✓	2020
Entwicklung eines FROSTA Tierwohl-Standards: Reduzierung der Besatzdichte, Verbesserung der Tiergesundheit, Minimierung des Medikamenteneinsatzes	✓	●	2020
Entwicklung eines FROSTA Standards für Zuchtfisch und -meerestiere, der über die Anforderung des ASC hinausgeht: Verzicht auf Farbstoffe im Futter, geringere Besatzdichte, Verbesserung der Tiergesundheit, Minimierung des Medikamenteneinsatzes	✓	●	2020
100 % Verzicht auf Palmöl	✓	●	2018
<b>Umwelt und Klima</b>			
<b>Übergeordnetes Ziel: weitere kontinuierliche Reduktion der Treibhausgasemissionen, die mit der Herstellung unserer Produkte verbunden sind. Unser langfristiges Ziel ist die Klimaneutralität unserer Herstellprozesse.</b>			
<b>Ziele auf dem Weg dahin:</b>			
Reduzierung der CO <sub>2</sub> e-Emissionen der FROSTA AG (Scope 1–3) um 5 % gegenüber 2013	✓	✓	2017
Reduzierung des Stromverbrauchs (in kWh/t FW) um 5 % gegenüber 2013	✓	✓	2017
Reduzierung der Geschäftsreisen inkl. Dienstwagen (in pkm/t FW) um 5 % gegenüber 2013	✓	✓	2017
Durchschnittliche Emissionen des Fuhrparks der FROSTA AG max. 95g CO <sub>2</sub> /km	✓	✓	2020
100 % Elektromobilität oder andere Antriebsarten ohne fossile Brennstoffe für die Dienstwagen	✓	–	2025
Steigerung des Umsatzanteils veganer und vegetarischer Produkte von 30 % auf 40 %	✓	–	2020
<b>Verpackung und Umwelt</b>			
<b>Übergeordnetes Ziel: Unsere Verpackungen haben keinerlei negative Auswirkungen auf Mensch und Umwelt.</b>			
<b>Ziele auf dem Weg dahin:</b>			
Reduktion des Materialeinsatzes der Umverpackungen um 5 %	✓	✓	2020
Verhältnis Faltschachtel/Folienbeutel 50:50	✓	–	2020

NACHHALTIGKEITSZIELE, DIE WIR NOCH ERREICHEN MÖCHTEN			
	Geltungsbereich:		Bis wann
	Marke FROSTA	FROSTA AG	
<b>Lieferkette</b>			
Lieferanten aus BSCI Risikoländern sind zu 100 % Sedex Mitglieder und nach einem international anerkannten Sozialstandard (SMETA, BSCI, SA8000) zertifiziert.	✓	✓	2020
Durchführung unangekündigter Sozialaudits durch externe Zertifizierungsunternehmen bei 100 % unserer Lieferanten aus BSCI-Risikoländern mit fehlendem Sozialstandard	✓	✓	2020
<b>Soziales Engagement</b>			
<b>Übergeordnetes Ziel: Wir übernehmen Verantwortung für die Lebensbedingungen der Menschen in der Umgebung unserer eigenen Standorte und der unserer Lieferanten und leisten einen angemessenen Beitrag zu deren Verbesserung.</b>			
<b>Ziele auf dem Weg dahin:</b>			
Plan International: zweijähriges Ausbildungsprojekt in Ecuador zur Förderung von 200 Jugendlichen	✓	✓	Dez. 2018
Erarbeitung eines zukunftsfähigen Konzeptes zur Fortführung der FROSTA Kochschule für Kinder	✓	✓	Ende 2017
<b>Arbeitsplatz/Mitarbeiter</b>			
<b>Übergeordnetes Ziel: Wir übernehmen Verantwortung für das Wohlergehen unserer Mitarbeiter. Wir bieten attraktive Arbeitsplätze und ermöglichen allen unseren Mitarbeitern, ihre Kompetenzen und Kreativität voll einzubringen.</b>			
Wir streben auf allen Ebenen ein ausgewogenes Geschlechterverhältnis an.	✓	✓	2025
Entwicklung und Einführung flexibler Arbeitszeitmodelle und Homeoffice-Angebote in Unternehmensbereichen, wo dies sinnvoll ist.	✓	✓	2020
Zur internen Rekrutierung unseres Managementnachwuchses werden wir zusätzliche Traineeprogrammen in allen Unternehmensbereichen entwickeln.	✓	✓	2018

# MOIN MOIN, WIR SIND DIE NEUEN!

## FRoSTA PRODUKTNEUHEITEN 2016

Selbstverständlich gilt auch für unsere 23 neuen Produkte des Jahres 2016 das strenge FRoSTA Reinheitsgebot. Konsequentermaßen verzichten wir seit 2003 auf alle Zusatzstoffe, Aromen und sonstige Zusätze. Seit 2016 geben wir außerdem die Herkunftsländer aller Zutaten auf der Verpackung an.



### FISCH FÜR PFANNE UND BACKOFEN

Auf hoher See gefangen und sofort eingefroren. Diese MSC zertifizierten Alaska Seelachs Filets erfüllen alle Anforderungen unseres Firmengründers [Dirk an einen guten Fisch.](#)

→ [FISCH IN DREI SORTEN](#)



### GEMÜSEBURGER

Wir finden, dass diese Gemüseburger viel besser schmecken als Fleischburger. Wer das Kapitel [Klimaschutz](#) liest, erfährt, warum sich unser Kollege Urban über unsere Gemüseburger auch noch aus einem anderen Grund freut.

→ [GEMÜSEBURGER IN DREI SORTEN](#)

### GEMÜSE PUR

Frischere Erbsen werden Sie wahrscheinlich nur in Ihrem eigenen Garten finden. Der Wettlauf gegen die Zeit beginnt bei empfindlichem Gemüse sofort nach der Ernte und wird erst gestoppt, wenn es auf dem Teller liegt. Oder bei  $-18^{\circ}\text{C}$  in der Tiefkühltruhe – und das schaffen unsere Erbsen in zwei Stunden. Übrigens schon seit über 40 Jahren!

→ [GEMÜSE PUR IN FÜNF SORTEN](#)





## BUTTERGEMÜSE

Wie alle Neueinführungen in 2016 liegt unser neues Buttergemüse nicht im Beutel, sondern in einer Pappschachtel. Wir haben uns in den letzten zwei Jahren sehr viel mit dem Thema umweltfreundliche **Verpackung** befasst und sind einen großen Schritt vorangekommen!

→ [BUTTERGEMÜSE](#)

## RAHMGEMÜSE

Eine der größten Herausforderungen bei der Umstellung auf unser **Reinheitsgebot** war der Verzicht auf modifizierte Stärken. Die Lösung lag darin, wieder wertvolle Fette wie Butter und Sahne zu nehmen, und auch in der Wiederentdeckung einer traditionellen Küchentechnik, der Mehlschwitze. Sie sorgt auch in unserem neuen Rahmgemüse für wunderbar cremige Rahmsaucen!

→ [RAHMGEMÜSE IN VIER SORTEN](#)



## SPINAT

Beim Spinat gilt dasselbe wie bei den Erbsen: Hier kommt es auf die Schnelligkeit an, denn der Abbau der wertvollen Inhaltsstoffe des Spinats startet direkt nach der Ernte. Wir schaffen es auch beim Spinat in zwei Stunden vom Feld in die Truhe!

→ [SPINAT IN DREI SORTEN](#)



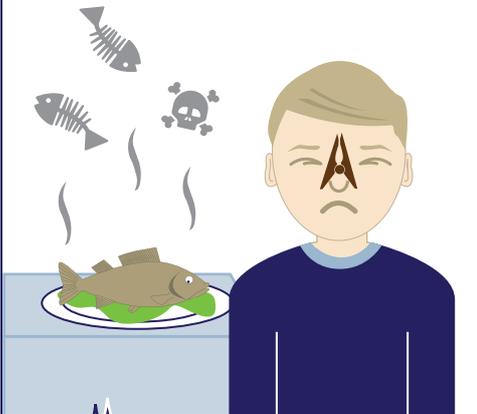
## HUHN MIT SOSSE

Bei diesen vier neuen Gerichten mit Hühnchen fehlt nur die Lieblingsbeilage. Hier ist also zur Abwechslung mal ein kleines bisschen Selberkochen gefragt!

→ [HUHN IN VIER SORTEN](#)



**Herford, 1950er Jahre.** Der kleine Dirk hasst Freitage, denn da gibt es Fisch. Der stinkt und ist meistens schon drei Wochen alt. Denn so lange sind die Fischdampfer seit dem ersten Fangtag unterwegs.



**1954:** Dirks Vater, eigentlich Textilunternehmer, kauft den Fischdampfer „Maria von Jever“ in Bremerhaven. Komische Idee, findet Dirk. Aber der Fisch an der Küste ist wenigstens frisch, und dort stinkt es nicht so, denkt er sich.



**UAAH!!!  
DAS STINKT WIE  
FREITAGS ZUHAUSE!**

**1960:** Das Fischereigeschäft läuft nicht so gut. Dirk soll sich um die Fangflotte seines Vaters kümmern. Im Bremerhavener Fischereihafen angekommen ist er entsetzt.

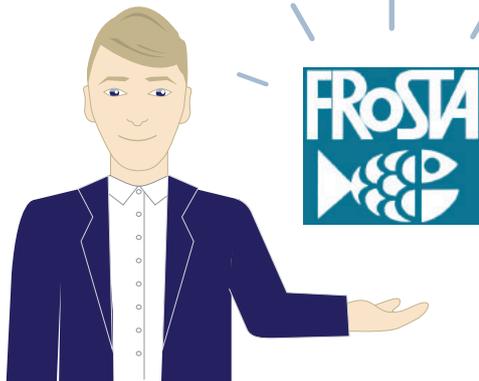


Ein Kapitän nimmt Dirk mit auf hohe See. Dort isst Dirk zum ersten Mal in seinem Leben Fisch, der direkt nach dem Fang zubereitet wurde. Ihm kommt eine Idee...

**MMH... SO MUSS  
FISCH SCHMECKEN!**



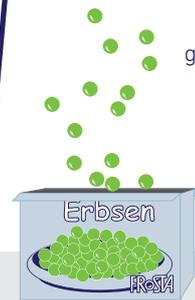
... Wenn man Fisch direkt nach dem Fang noch an Bord der Trawler filetiert und einfriert und erst beim Kochen wieder auftaut, dann schmeckt er wie frisch gefangen. Zurück in Bremerhaven verkauft Dirk die Frischfischfänger, investiert in die Seefroster „Sagitta“ und „Vest Recklinghausen“ und gründet die Tiefkühlmarke FRoSTA!



**1976:** Die ersten FRoSTA Fischstäbchen laufen vom Band.



**Ende der 70er:** Auch Gemüse gehört ab jetzt zum Tiefkühlsortiment von FRoSTA.



**Mitte der 80er:** FRoSTA startet mit Pfannengerichten wie Paella und Bami Goreng.



**Dirk Ahlers**  
Firmengründer  
und Aufsichtsrat

# WIE AUS EINER KINDHEITSERINNERUNG, EINEM FRISCHEN FISCH UND EINER SCHIFFFAHRT FRoSTA ENTSTAND ...

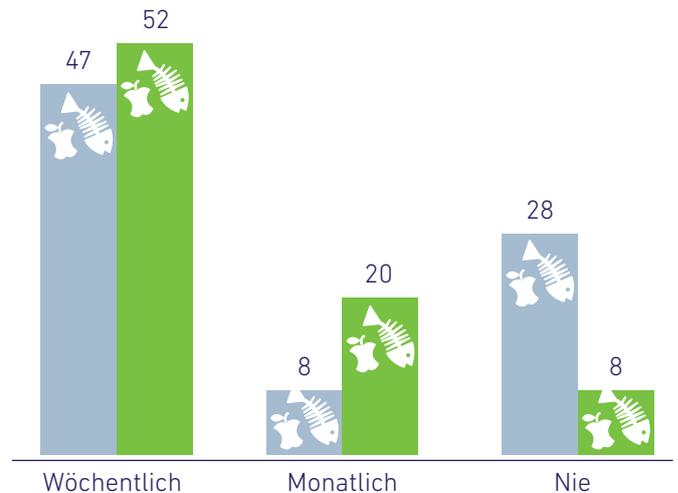
Tiefkühlung ist die beste Methode, um Lebensmittel über viele Monate so zu bewahren, als wären sie frisch geerntet. Oder – wie der Fisch in unserem Comic – frisch gefangen. Für uns bei FRoSTA ist das so selbstverständlich, dass wir manchmal vergessen, darüber zu reden. Aber dann bekommen wir Anrufe wie „Was setzt ihr euren Erbsen zu, damit die so grün bleiben?“ oder „Mit welchen Chemikalien werden eure Tiefkühlgerichte konserviert?“. Meistens sind es jüngere Menschen, die skeptisch sind und solche Fragen stellen. Um Lebensmittel haltbar zu machen, braucht man aber tatsächlich außer Kälte wirklich gar nichts. Das fasziniert uns heute genauso wie damals Dirk Ahlers, den Gründer von FRoSTA.

Entscheidend ist, dass wir nach Ernte und Fischfang keine Zeit verlieren. Besonders bei Spinat, Erbsen und Kräutern beginnt nach der Ernte das Wettrennen gegen die Zeit – denn Vitamin- und Nährstoffverlust setzen sofort ein. Tiefkühlung bei  $-18^{\circ}\text{C}$  stoppt den Abbau der wertvollen Substanzen. Kommt das Gemüse nicht aus dem eigenen Garten und wird frisch verzehrt, sondern

über den Großhandel aus dem Supermarkt, hat Tiefkühlgemüse die beste Vitamin- und Nährstoff-Bilanz. Genauso wie Tiefkühlfisch.

Heute wissen wir auch: Tiefkühlung hilft, das Problem der Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen. Denn frische Ware wird fast doppelt so oft weggeschmissen wie tiefgekühlte.

83 Haushalte wurden befragt: „Wie oft werden frische und tiefgefrorene Lebensmittel weggeworfen?“



Verbleibender Vitamin C-Gehalt in Erbsen nach 7 Tagen, abhängig von der Lagertemperatur

25% bei Zimmertemperatur



80% bei  $+4^{\circ}\text{C}$  im Kühlschrank



95% bei Tiefkühlung



Deutsches Tiefkühlinstitut DTI

 Anzahl der Haushalte, die tiefgefrorene Lebensmittel wegwerfen

 Anzahl der Haushalte, die frische Lebensmittel wegwerfen

Wayne Martindale, (2014) „Using consumer surveys to determine food sustainability“, British Food Journal, Vol. 116 Issue: 7

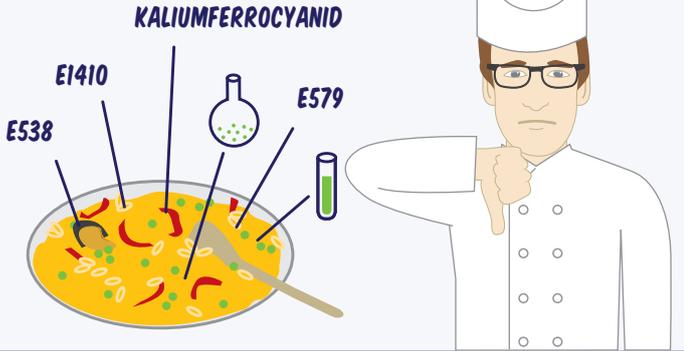


[MEHR ZU UNSEREM BASILIKUM AUS DEM RHEINTAL](#)

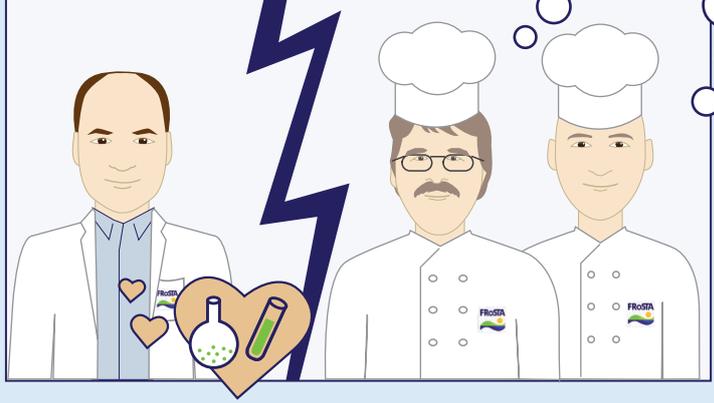


[MEHR ZU UNSEREM MSC ZERTIFIZIERTEN ALASKA SEELACHS](#)

**1999:** In den FRoSTA Gerichten sind noch zu viele Zusatzstoffe und zu wenig Geschmack. „Das muss besser werden!“ findet Felix, Koch und neu bei FRoSTA.



**FRoSTA 1999:** Lebensmitteltechnologie Arne ist wie verliebt in Zusatzstoffe, während die Köche Frank und Torsten für Geschmack aus echten Zutaten schwärmen.

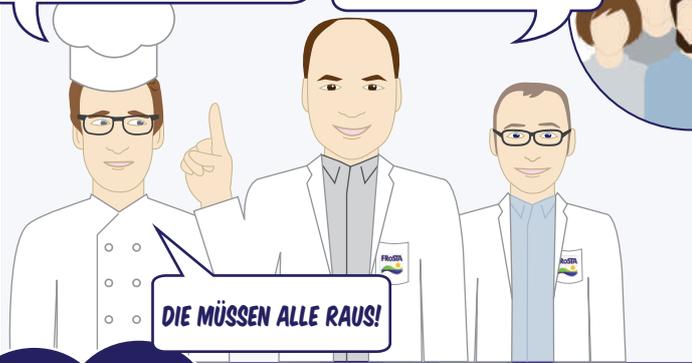


**WARUM SIND SO VIELE ZUSATZSTOFFE IN UNSEREM ESSEN?**

**DURCH SIE PRODUZIEREN WIR SCHNELLER, BILLIGER UND EFFIZIENTER!**

?! ???

Null Zusätze – geht das überhaupt? Was ist mit den zugekauften Zutaten? Carragen in der Sahne, Rieselhilfen im Salz, Farbstoffe in der Butter – Zusatzstoffe sind überall. Die Lieferanten fragen: Warum interessieren sich die von FRoSTA für Stoffe, die nicht deklariert werden müssen?



**Mammut-Projekt Reinheitsgebot:** alle 121 FRoSTA Rezepte werden überarbeitet, über 50 Zusatzstoffe und Aromen aufgespürt und verbannt, alle Rohwaren auf versteckte Zusatzstoffe überprüft, über 50 Produkte aus dem Sortiment gestrichen, neue Maschinen entworfen und traditionelle Kochmethoden wiederentdeckt: das FRoSTA Team hat alle Hände voll zu tun!

**MMH... DAS SCHMECKT!**

**2 Jahre und 25.000 Arbeitsstunden später:** Anfang 2003 kommt das neue FRoSTA auf den Markt. Selbst Arne ist begeistert. Tiefkühlung und beste Zutaten machen Zusatzstoffe und Aromen tatsächlich überflüssig!





Felix Ahlers  
Vorstand



Arne Döscher  
Forschung  
und Entwicklung



Torsten Schott  
Produktentwicklung



Frank Gaida  
Produktentwicklung



Frank Hoogstraat  
Produktion

# UNSER REINHEITSGEBOT – ODER WARUM WENIGER BEI UNS MEHR IST

Sieht man sich heute im Supermarkt um, findet man überall Verpackungen, auf denen steht, was alles garantiert NICHT enthalten ist. Zum Beispiel „keine künstlichen Aromen“ und „keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe“. Ist unser „FRoSTA Reinheitsgebot“ etwa gar nichts Besonderes mehr?

Zusatzstoffe machen Lebensmittel nicht besser, sondern billiger. Oft sind sie überflüssig, z. B. wenn man gute Zutaten einsetzt und wieder so kocht wie in der guten Küche. Richtig ist aber auch, dass man heute selbst als Lebensmittelchemiker keine Chance hat, einer Zutatenliste anzu-

Zusatzstoffe wirken und auch als solche eingesetzt werden. So kann etwa ein „Trockenmilcherzeugnis“ in Wirklichkeit ein Geschmacksverstärker sein, und hinter einem „Pflanzenextrakt“ versteckt sich manchmal – ganz legal – ein Konservierungsmittel.

Unser Lebensmittelrecht sorgt außerdem dafür, dass viele Zusätze, die in Vorprodukten enthalten sind, im Endprodukt nicht deklariert werden müssen. Wir setzen uns deshalb dafür ein, dass solche Lücken im Lebensmittelrecht geschlossen werden, Zusatzstoffimitate als Zusatzstoffe deklariert und zuge-

## FRoSTA vor 2003:

6 E-Nummern,  
4 Aromen,  
89 Sonstige Zusätze



## FRoSTA heute:

0 E-Nummern,  
0 Aromen,  
0 Sonstige Zusätze



sehen, ob wirklich nur echte Zutaten zum Einsatz kommen. Neben den offiziell zugelassenen 316 E-Nummern und über 2000 zugelassenen Aromen gibt es heute eine Fülle von Zusätzen, die laut Lebensmittelrecht als Zutaten gelten, aber wie

lassen werden müssen und dass alles, was im Lebensmittel drin ist, auch auf dem Etikett steht. Und weil das noch nicht selbstverständlich ist, ist unser **Reinheitsgebot** von 2003 auch heute noch etwas ganz Besonderes.

## → UNSERE ZIELE FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRE



FRANK GAIDA ERKLÄRT, WARUM WIR SEIT 2003 WIEDER MIT FRISCHER SAHNE KOCHEN



HIER ERZÄHLT ARNE, WIE WIR ES GESCHAFFT HABEN, AUCH AUF DIE MODIFIZIERTE STÄRKE ZU VERZICHTEN

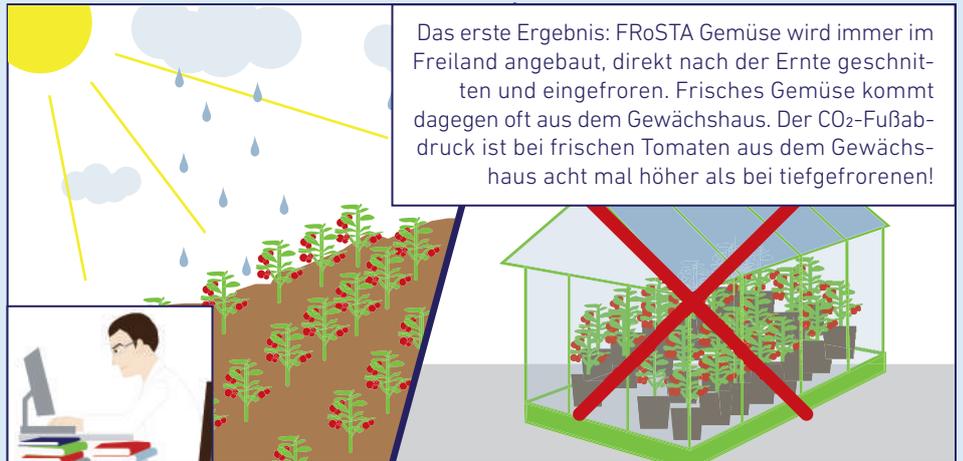
WAS?! TIEFKÜHLUNG IST ENERGIEFRESSER???



DAS WILL ICH GENAU WISSEN!



PUUUH!!!



FRoSTA nimmt an einem Pilotprojekt zur Berechnung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks von TK-Produkten teil. Urban muss alle Daten zusammentragen und beginnt zu rechnen.

2010: Die CO<sub>2</sub>-Fußabdrücke aller FRoSTA Produkte sind berechnet. Ergebnis: Tiefkühlung und Reinheitsgebot helfen sogar dabei, CO<sub>2</sub> zu sparen! Das liegt auch an der riesigen FRoSTA Küche, in der viel energiesparender gekocht wird als zu Hause.



Urban Buschmann  
Verfahrenstechnik  
und Nachhaltigkeit

# WIR HABEN NACHGERECHNET: TIEFKÜHLKOST IST EIN KLIMAFREUND!

Seit 2008 befassen wir uns intensiv mit den Themen Klima und CO<sub>2</sub>. Wir erfassen alle Emissionen, die während des gesamten Lebenszyklus eines Produktes entstehen. Ebenso dokumentieren wir alle Schadstoffausstöße innerhalb unserer Werksgrenzen.

Durch den Aufbau eines umfassenden Umweltmanagementsystems können wir inzwischen den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck (PCF) eines Produktes schon während der Entwicklungsphase berechnen, per Knopfdruck. Dadurch wissen wir auch, dass Produkte, die Fleisch



Gesamt-CO<sub>2</sub>  
(in t CO<sub>2</sub>e/t FW; 2016/2013)



Klimaemissionen  
aus Energieträgern  
(in t CO<sub>2</sub>e/t FW; 2016/2013)

oder Milchprodukte enthalten, einen deutlich höheren PCF haben als vegetarische oder vegane Gerichte. In den letzten Jahren ist der Anteil unserer FRoSTA Produkte ohne Fleisch kontinuierlich gestiegen, und bis 2020 wollen wir ihn auf 40 % erhöhen.



Dienstreisen der Mitarbeiter  
(in pkm/t FW; 2016/2013)



Dienstreisen der Mitarbeiter  
(in pkm/t FW; 2016/2007)



Stromverbrauch  
(in kWh/t FW; 2016/2013)

Seit 2011 berechnen wir außerdem unsere Unternehmensklimabilanz. So wissen wir, in welchen Bereichen wir uns weiter verbessern müssen, und setzen uns konkrete Ziele für die nächsten Jahre.

**GEGENÜBER 2007 WURDEN 14,5 % DER  
GESAMTEN CO<sub>2</sub>e-EMISSIONEN EINGESPART.**

In allen unseren Werken konnten wir in den letzten Jahren deutliche Einsparungen der Verbräuche und des CO<sub>2</sub>e-Ausstoßes erzielen. Geholfen haben dabei zum Beispiel Kälteanlagen mit Wärmerückgewinnung, Biogasanlagen, in denen Gemüseabfälle gleich wiederverwertet werden, und Photovoltaikanlagen auf unseren Kühlhäusern. Auch alle Nutzer eines Firmenwagens unterstützen unser Energiesparprogramm. Seit 2012 gelten strenge CO<sub>2</sub>-Obergrenzen, die Jahr für Jahr niedriger werden. Daran müssen sich alle halten – der Vorstand eingeschlossen. Und: Wer freiwillig ein kleineres Fahrzeugmodell wählt, als ihm laut Vertrag zusteht, bekommt einen Bonus ausbezahlt! Wir sind dafür in 2014, 2015 und 2016 mit der Grünen Karte der Deutschen Umwelthilfe für eine klimafreundliche Fuhrparkstrategie ausgezeichnet worden.

→ [MEHR ZU UNSEREM „CO<sub>2</sub>-PILOTPROJEKT“](#)

→ [MEHR ZU UNSEREN CO<sub>2</sub>-BERECHNUNGEN](#)

→ [UNSERE ZIELE FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRE](#)

→ [UNSERE UNTERNEHMENSKLIMABILANZ](#)

**! 200 ZUTATEN ?  
35 LÄNDER**

Hinnerk kommt zu FROSTA. Er ist begeistert vom Reinheitsgebot und hat eine Vision: Die Herkunft der über 200 verschiedenen Zutaten aus 35 Ländern gehört mit auf die Verpackung!

Auch Verbraucherverbände fordern eine Herkunftskennzeichnung, aber aus Branche und Politik kommt Gegenwind.

**GEHT NICHT!**

**KOSTET ARBEITSPLÄTZE!**

**VERURSACHT DOCH NUR KOSTEN!**

**INTERESSIERT DIE VERBRAUCHER NICHT!**

**WIE SOLL DAS GEHEN? WAS IST, WENN DIE TOMATEN MAL NICHT AUS ITALIEN SONDERN AUS FRANKREICH KOMMEN?**

**DANN MÜSSEN WIR EINE NEUE VERPACKUNG DRUCKEN. ODER WIR FINDEN EINE ANDERE LÖSUNG... MARKUS, DENK NACH!**

Hinnerk läßt sich von seiner Idee nicht abbringen und bittet seine Kollegen Gerhard, Ralf und Markus, eine Lösung zu finden.

**2015**

**BITTE SEHR! ALLE HERKUNFTSLÄNDER STEHEN JETZT AUF DER VERPACKUNG.**

**SUPER – WIE HABT IHR DAS GESCHAFFT? DAS MUSS ICH SOFORT TWITTERN!**

**FLEXIBLE PRINTING!!!**

**Da kommt's her**

- Dänemark: Kartoffeln
- China: Kidneybohnen, Cayenpfeffer
- Frankreich: Prinzessbohnen
- Ungarn: roter Paprika
- Vietnam: schwarzer Pfeffer
- Polen: Sonnenblumenöl
- Brasilien: Paprika
- Bulgarien: Rinderhacksteaks, Butter, Speisesalz
- Deutschland: Zwiebeln, Rosmarin
- Ukrain: Zuckermais

Die Lösung ist letztlich einfach: Die Herkunftsländer werden wie das obligatorische Mindesthaltbarkeitsdatum während der laufenden Produktion auf die Verpackung gedruckt.



Hinnerk Ehlers  
Vorstand



Gerhard Schriever  
Qualitätsmanagement



Markus Bockhorn  
IT Teamleitung



Ralf Finck  
Einkauf

# UNSER BESTGEHÜTETES GEHEIMNIS: WIR HABEN KEINS.

Die große Mehrheit der Verbraucher möchte wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen.

Das Gesetz verlangt aber lediglich, die Herkunft von einigen frischen Lebensmitteln wie Eier, Fleisch, Obst und Gemüse anzugeben. Die Tomate aus der Dose oder im Fertiggericht darf dagegen anonym bleiben. Das ist aus unserer Sicht für den Verbraucher nicht transparent genug.

Seit 2013 gibt es den [FRoSTA Zutaten-tracker](#), der für jede FRoSTA Packung chargengenau die Herkunftsländer der verarbeiteten Zutaten angibt.

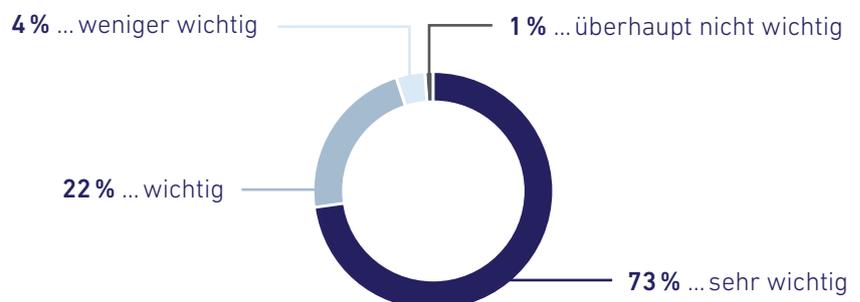
Wir gehen noch einen Schritt weiter und drucken seit 2015 die Herkunftsländer direkt auf die Verpackung. Entgegen vieler Befürchtungen von Politikern, Verbänden und Kommis-

sionen gingen uns dadurch weder Arbeitsplätze verloren, noch explodierten die Kosten.

Allerdings hat die Offenlegung der rund 200 verschiedenen Zutaten aus 35 Ländern auch zu kritischen Verbrauchernachfragen geführt, wie etwa: Ist es nachhaltig, Brokkoli in Ecuador zu kaufen oder Knoblauch in China? Solche Fragen beschäftigen uns natürlich ebenso ([Unsere Antworten](#)). Die Herkunftskennzeichnung hat aber auch dazu geführt, dass wir uns noch intensiver mit unseren Lieferanten und den Bedingungen vor Ort auseinandersetzen. Beides ist gut und wichtig.

Unser Fazit: Für jeden Hersteller, der weiß, wo seine Zutaten herkommen, ist die Herkunftskennzeichnung nicht eine Frage des Könnens, sondern eine Frage des Willens!

Der Wunsch nach Transparenz: Kennzeichnung der Lebensmittel mit dem Herkunftsland finden die Verbraucher ...



VZBV, Mai 2014



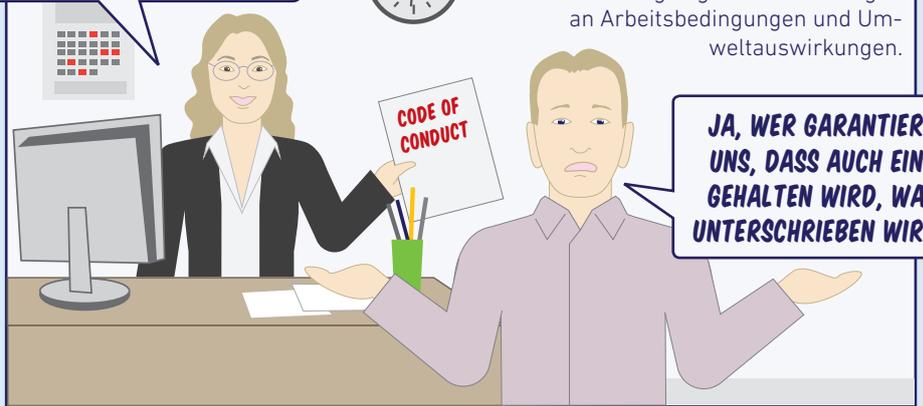
[WIE DAS FLEXIBLE AUFDRUCKEN DER HERKUNFTSLÄNDER  
IN DER PRAXIS FUNKTIONIERT, SEHEN SIE HIER](#)

Alle FRoSTA Zutaten müssen hohe Qualitätsanforderungen erfüllen. Dazu gehört auch, dass sie unter sozialen und ökologischen Bedingungen angebaut werden.

**HUMAN TRAFFICING...  
KINDERARBEIT...  
SOZIALE STANDARDS...**



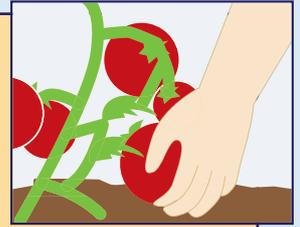
**WIR MACHEN SCHON VIEL,  
ABER LASS UNS NOCH  
GENAUER HINSCHAUEN ...**



Jeder Lieferant unterschreibt den FRoSTA Code of Conduct mit von uns festgelegten Anforderungen an Arbeitsbedingungen und Umweltauswirkungen.

**JA, WER GARANTIERT  
UNS, DASS AUCH EIN-  
GEHALTEN WIRD, WAS  
UNTERSCHRIEBEN WIRD?**

Besonders mit Lieferanten aus Risikoländern versuchen wir, langfristige Partnerschaften aufzubauen. Kerstin, Sven und einige Kollegen sind dort regelmäßig vor Ort. Das gibt uns laufend Einblicke und schafft Sicherheit.

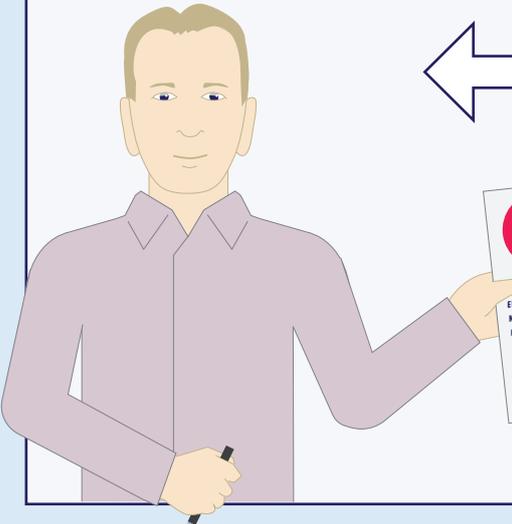


Wir kaufen Zutaten aus über 30 Ländern. Und analysieren, wo die Risiken für Verletzungen der Sozialstandards besonders hoch sind.

**PLEASE, LET US TALK TO  
YOUR WORKERS NOW.**



**2015:** Die FRoSTA AG wird Mitglied von **SEDEX**. Auch unsere Lieferanten aus Risikoländern verpflichten wir zur Mitgliedschaft und verlangen die Zertifizierung nach einem international anerkannten Sozialstandard.



**Kerstin Janson**  
Qualitätssicherung



**Sven Lehmann**  
Einkauf

# WIE UNSERE KUNDEN SCHAUEN AUCH WIR BEIM EINKAUF GENAU HIN

Unsere Zutaten sind die Grundlage für die Qualität und die Nachhaltigkeit unserer Produkte. Mit den Anforderungen unseres Reinheitsgebotes für die Marke FRoSTA formulieren wir Standards, die weit über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen. Denn auch unsere Lieferanten dürfen keinerlei Zusatzstoffe oder Aromen einsetzen – dabei ist es unerheblich, ob es sich um deklarationspflichtige Zusätze handelt oder nicht.

**FRoSTA PRODUKTE ENTHALTEN  
AUSSCHLIESSLICH MSC ODER ASC  
ZERTIFIZIERTEN FISCH UND MEERESFRÜCHTE.**

Außerdem verarbeiten wir seit 2011 ausschließlich MSC zertifizierten Fisch und Meeresfrüchte, seit 2016 auch ASC zertifizierte Shrimps. Wir legen fest, dass unser Alaska Seelachs auf hoher See gefangen, sofort filetiert und tiefgefroren wird. Wir kümmern uns auch um Details: Das Futter unserer Freilandhühner etwa darf keine Farbstoffe enthalten, die Aufzuchtbedingungen unserer Hühner sind von der Besatzdichte über die Fütterung bis zum Schlachtalter detailliert festgelegt. Mit

unseren Vertragsbauern vereinbaren wir das verwendete Saatgut, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und eine Rückverfolgung bis zum Feld.

Seit einigen Jahren setzen wir uns verstärkt für die Arbeitsbedingungen bei unseren Lieferanten ein. Dies ist insbesondere in den vom BSCI als Risikoland klassifizierten Gebieten wichtig. Dazu zählen China, Thailand, Vietnam, Brasilien, Ecuador, Peru und Guatemala. Regelmäßige Audits, Besuche und FRoSTA Mitarbeiter vor Ort geben zusätzlich Sicherheit, dass die Qualitäts- und Sozialstandards eingehalten werden.

Bis 2020 werden wir einen FRoSTA Tierwohl-Standard zur Reduzierung der Besatzdichte, Verbesserung der Tiergesundheit und Minimierung des Medikamenteneinsatzes entwickeln. Bis Ende 2017 werden wir in allen FRoSTA Produkten und allen FRoSTA Zutaten komplett auf Palmöl verzichten.

Bis 2020 wollen wir sicherstellen, dass 100 % unserer Lieferanten aus Risikoländern **SEDEX** Mitglied und nach einem international anerkannten Sozialstandard zertifiziert sind.



[KERSTIN ZEIGT, WO UNSERE  
MUSCHELN HERKOMMEN](#)



[ARNE ZUM BESONDEREN UNSERER BUTTER](#)



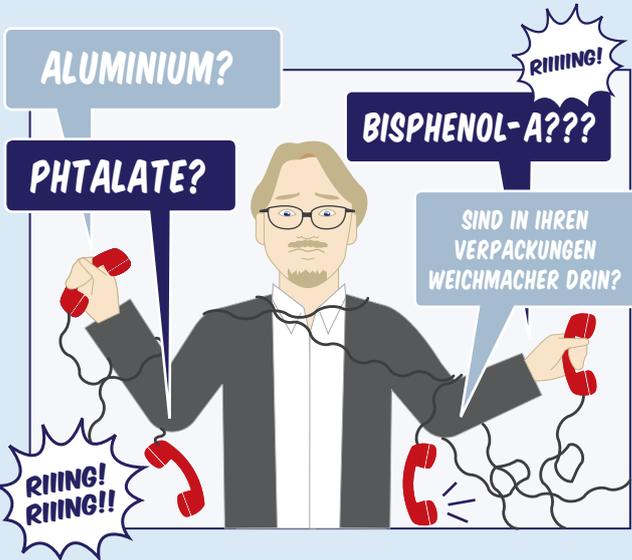
[MEHR ZU UNSEREM BROKKOLI  
AUS ECUADOR](#)



[BERICHT DER FRoSTA FOOD SCOUTS,  
DIE NACH ECUADOR ZUR BROKKOLI-ERNT  
GEREIST SIND](#)



[UNSERE ZIELE FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRE](#)



**Torsten Matthias**  
Marketing und Nachhaltigkeit



**Urban Buschmann**  
Verfahrenstechnik und Nachhaltigkeit

# NEU: WASSERBASIERTE FARBEN! WENIGER VERPACKUNG! WOW!

10 Jahre nach der Einführung unseres Reinheitsgebots war es an der Zeit, sich auch mit der Verpackung unserer FRoSTA Produkte kritisch auseinanderzusetzen.

Auf dem Weg hin zu einer nachhaltigeren Verpackung haben wir zunächst geprüft, wo wir Verpackungsmaterial einsparen können. So konnten wir bei den Umkartons den Materialeinsatz um ein Viertel verringern und entsprechend die CO<sub>2</sub>-Emissionen deutlich reduzieren. Auch die verwendeten Materialien selbst kamen auf

seither in einer PET-beschichteten Pappschale, die es möglich macht, das Schlemmerfilet auch in 10 Minuten in der Mikrowelle zuzubereiten. Auch das spart CO<sub>2</sub> gegenüber dem Backofen.

Um die Recyclingrate unserer Verpackungen weiter zu verbessern, haben wir eine Beutel-Verpackung aus Polypropylen (PP) entwickelt. Das neue Material unserer Beutelverpackungen sowie deren neues helles Design ermöglichen es, die FRoSTA Verpackung fortan sortenrein zu recyceln. Die Experten haben uns das so erklärt, dass man aus Verpackungen aus Verbundmaterial eigentlich nur Blumentöpfe oder Parkbänke herstellen kann. Aus sortenreinem Material lassen sich dagegen auch hochwertige und kleinere Kunststoffteile produzieren. Das entstehende Recyclat kann jetzt deutlich vielseitiger eingesetzt werden. Durch die zusätzliche Umstellung auf wasserbasierte Druckfarben konnten wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen im Bereich Bedruckung der Verpackungen um bis zu 47 % senken.

---

**UNSER LANGFRISTIGES ZIEL IST  
EINE VERPACKUNG, VON DER KEINERLEI NEGATIVE  
AUSWIRKUNGEN AUF MENSCH UND UMWELT AUSGEHT.  
WIR VERZICHTEN AUF ALUMINIUM UND WERDEN DEN  
ANTEIL AN VERPACKUNGEN AUS PAPIER UND PAPPE  
AUF 50 % ERHÖHEN.**

---

den Prüfstand. Denn unser Ziel war und ist es auch, die Auswirkungen unserer Verpackungen auf Mensch und Umwelt so gering wie möglich zu halten. Schnell war klar, dass wir auf den Einsatz von Aluminium – eigentlich eine Standardverpackung für jedes Schlemmerfilet – verzichten wollen. Unser FRoSTA Schlemmerfilet liegt

Wir haben für dieses Projekt sehr eng mit unseren Verpackungslieferanten und der Organisation „Grüner Punkt“ zusammengearbeitet. Ohne den intensiven Austausch mit ihnen hätten wir dieses Projekt nicht umsetzen können!

—→ [MEHR ZU UNSEREM VERPACKUNGSPROJEKT](#)

—→ [UNSERE ZIELE FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRE](#)

SEIT 2015 SPENDEN WIR PRO JAHR 2 % DER DIVIDENDENSUMME DER FROSTA AG FÜR GEMEINNÜTZIGE PROJEKTE.

DAS HALBE SPENDENBUDGET GEHT AN UNSERE 4 WERKE. ALLE KOLLEGINNEN UND KOLLEGEN SIND EINGELADEN, DAFÜR REGIONALE PROJEKTE AN UNSEREN STANDORTEN VORZUSCHLAGEN, DIE GEFÖRDERT WERDEN SOLLEN. MIT DER ZWEITEN SPENDENHÄLFTE UNTERSTÜTZEN WIR SOZIALE PROJEKTE IN DEN HERKUNFTSLÄNDERN UNSERER ZUTATEN.



# WIR ENGAGIEREN UNS – REGIONAL UND INTERNATIONAL

Früher gab es bei FRoSTA keine feste Regel, wie viel und wofür wir spenden. Das haben wir 2015 mit einem klaren Commitment geändert: In jedem Jahr spenden wir 2% der Dividendensumme für soziale Projekte, sowohl in der Umgebung unserer Standorte als auch in den Herkunftsländern unserer Zutaten. Wir finden, dass wir für beides Verantwortung tragen. Unser Spendenbudget 2016: 185.000 Euro!

Unsere Mitarbeiter entscheiden gemeinsam, welche regionalen Projekte unterstützt werden sollen.

Im Klimahaus in Bremerhaven eröffnete 2015 die FRoSTA Kochschule. Wir wollen uns mit der FRoSTA Kochschule an unserem größten Standort Bremerhaven für ein soziales Projekt engagieren, auch weil Bremerhaven die Stadt in Deutschland mit der höchsten Kinderarmut ist. Hier lernen Kinder kochen – und zwar ohne jegliche Fertigprodukte. Nicht einmal eine fertige Gemüsebrühe kommt in den Rezepten vor. Dass wir selber Tiefkühlgerichte herstellen, von denen ja viele auch schon fertig sind, sehen wir nicht als Widerspruch an –

## Ausbildungsprojekt mit Plan International in Ecuador



**200 Jugendliche** in der Region Cotopaxi, Ecuador



Dauer: **2 Jahre**



Budget: **150.000 Euro**

→ [MEHR ZUR FRoSTA KOCHSCHULE](#)

→ [MEHR ZUM PROJEKT MIT PLAN INTERNATIONAL](#)



**18** Kochveranstaltungen in 2016 mit insgesamt **über 500** Erwachsenen und Kindern aus Eritrea, Syrien, Sudan, Somalia, Irak und Afghanistan

**Über 200** Kochkurse für Schulklassen aus Bremerhaven und Umgebung seit Gründung der Kochschule

im Gegenteil: Kinder sollten lernen, wie man zum Beispiel eine frische Tomatensauce macht und warum eine Suppe ohne Brühwürfel viel besser schmeckt. Denn nur wer kochen kann, wird gute Lebensmittel ein Leben lang zu schätzen wissen.

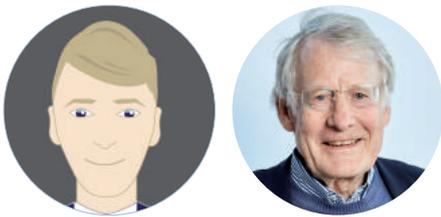
Letztes Jahr entstand die Idee, die Kochschule in Bremerhaven zusätzlich für Kochveranstaltungen mit Flüchtlingen zu nutzen, um einen Beitrag zur Integration zu leisten. Bei 18 Veranstaltungen in 2016 mit insgesamt über 500 Erwachsenen und Kindern aus Eritrea, Syrien, Sudan, Somalia, Irak, Afghanistan und Deutschland haben Menschen miteinander gekocht und gegessen, die sich sonst wahrscheinlich nie begegnet wären.

Wir wollen auch einen Beitrag dazu leisten, die Lebensbedingungen der Menschen in den Herkunftsländern unserer Zutaten zu verbessern. Unser jüngstes Projekt startete im Januar 2017 in Ecuador – dem Herkunftsländ unseres Brokkolis. Zusammen mit Plan International haben wir hier ein zweijähriges Ausbildungsprogramm für 200 Jugendliche ins Leben gerufen.

→ [UNSERE ZIELE FÜR DIE NÄCHSTEN JAHRE](#)

# VORSTELLUNG UNSERER „COMIC-HELDEN“

UNSERE „COMIC-HELDEN“ STEHEN STELLVERTRETEND FÜR DAS GANZE FRoSTA TEAM, DAS IN DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN BEREICHEN UND AUF ALLEN EBENEN UNSERES UNTERNEHMENS FÜR MEHR NACHHALTIGKEIT KÄMPFT!



**Dirk Ahlers, Firmengründer und Aufsichtsrat**  
Auch heute noch esse ich am liebsten Fisch.  
Entweder frisch oder auf hoher See gefroren!



**Torsten Schott, Produktentwicklung**  
An die Töpfe, fertig, los. Das große Kochen kann  
beginnen. Mit frischen Zutaten wie Sahne,  
Butter, Kräutern, Gewürzen und eigenen Curry-  
kompositionen in die Zukunft.



**Felix Ahlers, Vorstand**  
Ich koche immer noch gerne so, wie ich es vor 30 Jahren  
in meiner Kochausbildung in Frankreich gelernt  
habe: traditionell und ohne Hilfsmittel wie Brühwürfel  
oder Thermomixer.



**Frank Gaida, Produktentwicklung**  
Als gelernter Koch weiß ich, dass wirklich leckere  
Gerichte nur aus guten Zutaten und gekonntem  
Handwerk entstehen!



**Arne Döscher, Forschung und Entwicklung**  
Als junger Lebensmitteltechnologe liebte ich die  
Zauberwelt der Zusatzstoffe. Heute weiß ich, dass  
es mit natürlichen Zutaten auch geht und sogar  
noch besser schmeckt.



**Frank Hoogestraat, Produktion**  
Für mich als Werkleiter ist es immer wieder eine große  
Herausforderung, die verrückten Ideen der lieben Kollegen  
in die Realität umzusetzen.



**Urban Buschmann,**  
Verfahrenstechnik und Nachhaltigkeit

Das Messbarmachen unserer Nachhaltigkeitsfortschritte ist für mich sehr spannend. Durch die umweltfreundliche Verpackung sind die FRoSTA Produkte jetzt noch nachhaltiger.



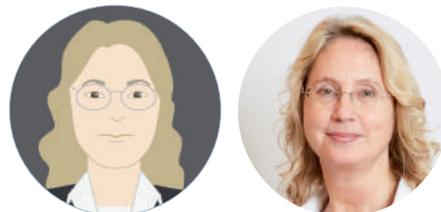
**Ralf Finck, Einkauf**

Das Projekt „Flexible Printing“ ist ein weiterer Meilenstein in Richtung Nachhaltigkeit und Transparenz. Ich bin stolz, dass es uns als Projektteam gelungen ist, dies so erfolgreich umzusetzen.



**Hinnerk Ehlers, Vorstand**

„Warum macht ihr das alles?“, wurde ich vor kurzem gefragt. „Weil wir es richtig finden!“ war meine Antwort.



**Kerstin Janson, Qualitätssicherung**

Mit meinem Team Sorge ich für die Einhaltung der festgelegten Qualitätsanforderungen. Auf unseren vielen Reisen in die Ursprungsländer der Rohwaren auf der ganzen Welt schauen wir auch VOR ORT genau hin!



**Gerhard Schriever, Qualitätsmanagement**

Als Qualitätsmanager kümmere ich mich um das optimale Zusammenspiel und die Kommunikation zwischen den Abteilungen. Dies war auch beim Projekt „Herkunftsangaben“ von besonderer Bedeutung.



**Sven Lehmann, Einkauf**

Die Anforderungen an unsere Lieferanten hinsichtlich nachhaltiger Produktions- und Logistikprozesse sowie der Einhaltung sozialer Standards haben stetig an Bedeutung gewonnen.



**Markus Bockhorn, IT Teamleitung**

„Flexible Printing“ war eine spannende Herausforderung! Ich finde es immer noch toll, direkt auf der Verpackung zu sehen, wo die Zutaten herkommen. Ich freue mich auf die nächsten Projekte.



**Torsten Matthias, Marketing und Nachhaltigkeit**

Ich esse selbst oft unsere Gerichte und will keine Zusatzstoffe in meinem Essen.

# GRI-G4-CONTENT-INDEX

G4	Allgemeine Standardangaben	Seite	Kommentare und ergänzende Angaben
<b>Strategie und Analyse</b>			
1	Erklärung des höchsten Entscheidungsträgers der Organisation zur Nachhaltigkeit	2	
<b>Organisationsprofil</b>			
3	Name der Organisation		FRoSTA AG
4	Wichtigste Marken, Produkte und Dienstleistungen	4–5, 14–15	
5	Hauptsitz der Organisation		Bremerhaven
6	Anzahl der Länder, in denen die Organisation tätig ist		FRoSTA hat Vertriebsbüros und Produktionswerke in insgesamt 8 Ländern.
7	Eigentumsverhältnisse und Rechtsform		Aktiengesellschaft, siehe Geschäftsbericht 2016, S. 79
8	Märkte	4–5	
9	Größe der Organisation	4–5	
10	Angaben zu Beschäftigten	11 ff.	
11	Prozentsatz der Arbeitnehmer, für die Kollektivvereinbarungen gelten		Die Vereinbarungen gelten für alle Mitarbeiter (auch Teilzeitkräfte).
12	Lieferkette der Organisation		Die Rohwaren werden weltweit bei ca. 600 Lieferanten aus ca. 35 Ländern bezogen.
13	Wichtigste Veränderungen der Organisation während des Berichtszeitraums		Keine bedeutenden Veränderungen im Berichtszeitraum.
14	Vorsorgeansatz der Organisation	2–3, 6–13	
15	Extern entwickelte wirtschaftliche, ökologische und gesellschaftliche Chartas, Prinzipien, denen sich die Organisation verpflichtet hat	6, 28	
16	Mitgliedschaft in Verbänden		AöL, BLL, BME e.V., Bundesverband der Energieabnehmer e.V., Bundesverband Fischindustrie e.V., CMO Community, Creditreform, DHB-Netzwerk Haushalt e.V., DSAG, EU.L.E., FIZ, Forschungsgemeinschaft Fischwirtschaft e.V., Gaa e.V., Institute of Culinary Art, iplc, Markenverband, PLMA, Profel, RSPO, SEDEX, Werbedienst des Seefischmarktes Bremerhaven e.V., Wirtschaftsrat der CDU
<b>Ermittelte Wesentliche Aspekte und Grenzen</b>			
17	Organisationseinheiten		Geschäftsbericht 2016; S. 37
18	Verfahren zur Festlegung der Berichtsinhalte und der Abgrenzung der Aspekte	6 ff.	
19	Wesentliche Aspekte zur Festlegung der Berichtsinhalte	9	

G4	Allgemeine Standardangaben	Seite	Kommentare und ergänzende Angaben
20	Grenzen der wesentlichen Aspekte innerhalb der Organisation	9	Die wesentlichen Aspekte innerhalb der Organisation erfassen alle sozialen, Umwelt-, und Wirtschaftszusammenhänge.
21	Grenzen der wesentlichen Aspekte außerhalb der Organisation	9	Die Wesentlichkeitanalyse umfasst die Bedingungen am Ort der Herstellung der Rohwaren und auch die Verantwortung für die Produkte beim Verbraucher.
22	Neudarstellungen gegenüber früheren Berichten		Keine, da Erstveröffentlichung.
23	Wichtigste Veränderungen und deren Umfang		Keine, da Erstveröffentlichung.
<b>Einbindung von Stakeholdern</b>			
24	Liste der eingebundenen Stakeholder	8 ff.	
25	Grundlage für die Ermittlung und Auswahl der Stakeholder	9	
26	Ansatz der Organisation zur Einbindung von Stakeholdern	2	Stakeholder werden fall- und themenbezogen ermittelt und eingebunden, um gemeinsam die Potenziale für mehr Nachhaltigkeit zu diskutieren und die Umsetzung voranzutreiben. Siehe Beispiel zur Einbindung des „Grünen Punktes“ und unseres Folienlieferanten auf S. 30. Zur Berichtserstellung erfolgte keine eigene Einbindung von Stakeholdern, vielmehr soll der Bericht selbst für den weiteren Stakeholderdialog genutzt werden.
27	Wichtigste Themen und Bedenken, die durch Stakeholder hinzugefügt wurden	22–33	
<b>Berichtsprofil</b>			
28	Berichtszeitraum		2016
29	Veröffentlichung des letzten Berichtes		Erste Veröffentlichung eines Nachhaltigkeitsberichtes
30	Berichtszyklus		zweijährig
31	Kontaktstelle für Fragen bezüglich des Berichts		Friederike Ahlers, Öffentlichkeitsarbeit
32	Die von der Organisation gewählte „In Übereinstimmung“-Option		Wir berichten in Anlehnung an die GRI Indikatoren (core). Es erfolgte eine externe Begleitung bei der Berichterstellung zur Einhaltung der GRI-Richtlinien, jedoch ohne Erstellung eines Prüfberichts.
33	Verfahrensweise und die gegenwärtigen Praktiken der Organisation einer externen Prüfung des Berichts		Extern begleitete Anwendung der GRI-Leitlinien; externe Prüfung der Unternehmensklimabilanz und der ökobilanziellen Betrachtung der Verpackung durch die unabhängige Beratung corsus – corporate sustainability.
<b>Unternehmensführung</b>			
34	Führungsstruktur der Organisation		Siehe Geschäftsbericht 2016, S. 9
<b>Ethik und Integrität</b>			
56	Werte, Grundsätze sowie Verhaltensstandards und -normen.	11 ff.	

G4	Spezifische Standardangaben	Seite	Kommentare und ergänzende Angaben
DMA	Managementansatz, inkl. additional guidance aus dem Food Supplement	8 ff., 44 ff.	
<b>WIRTSCHAFT</b>			
<b>Beschaffung</b>			
EC9	Prozentsatz der vor Ort eingekauften Waren und Dienstleistungen		48 % der Rohwaren stammen aus Deutschland, wobei 27 % aller Rohwaren in der direkten Umgebung unserer eigenen Gemüseverarbeitungswerke in Deutschland angebaut werden.
FP1	Anteil eingekaufter Rohwaren, die dem Lieferantenkodex von FRoSTA entsprechen		Der FRoSTA Code of Conduct ist von allen Lieferanten unterschrieben worden.
FP2	Prozentsatz der eingekauften Rohwaren, der nach internationalen Nachhaltigkeitsstandards zertifiziert ist		MSC, ASC: 60 % der Fisch- und Seafoodrohwaren; Biogemüse: 18 % des gesamten Gemüses; Bio-Zutaten 10 % der sonstigen Rohwaren und Zutaten; RSPO: 100 % des Palmfetts; FSC: 100 % der Faltschachteln und Kartonagen; Marke FRoSTA: 100%
<b>UMWELT</b>			
<b>Materialien</b>			
EN1	Eingesetzte Materialien nach Gewicht oder Volumen	44 ff.	
<b>Energie</b>			
EN3	Energieverbrauch innerhalb des Unternehmens	44 ff.	
EN5	Energieintensität	44 ff.	
EN6	Verringerung des Energieverbrauchs	44 ff.	
<b>Wasser</b>			
EN8	Gesamtwasserentnahmen nach Quellen	44 ff.	
EN9	Durch die Wasserentnahme beeinträchtigte Wasserquellen		Wasserentnahme erfolgt nach Absprache mit den lokalen Behörden.
EN10	Prozentsatz und Gesamtvolumen des aufbereiteten und wiederverwendeten Wassers	44 ff.	
<b>Biodiversität</b>			
EN11	Eigene oder gemietete Standorte in oder angrenzend an Schutzgebieten		Konventioneller Vertragsanbau grenzt nicht an Schutzgebiete.
EN12	Auswirkungen auf Biodiversität in Schutzgebieten		FRoSTA Aktivitäten haben keine Auswirkungen auf Schutzgebiete, da in der Nähe nur Bio-Vertragsanbau betrieben wird.
EN13	Geschützte oder renaturierte Räume		FRoSTA besitzt keine eigenen Ackerflächen.
EN14	Gesamtzahl gefährdete Arten		Angabe nicht möglich.
<b>Emissionen</b>			
EN15	Direkte THG-Emissionen (Scope 1)	44 ff.	
EN16	Indirekte energiebezogene THG-Emissionen (Scope 2)	44 ff.	
EN17	Weitere indirekte THG-Emissionen (Scope 3)	44 ff.	
EN18	Intensität der THG-Emissionen	44 ff.	

G4	Spezifische Standardangaben	Seite	Kommentare und ergänzende Angaben
EN19	Reduzierung der THG-Emissionen	44 ff.	
<b>Abwasser und Abfall</b>			
EN22	Gesamtvolumen der Abwassereinleitungen nach Qualität und Einleitungsort	44 ff.	
EN23	Gesamtgewicht des Abfalls nach Art und Entsorgungsmethode	44 ff.	
EN24	Gesamtzahl und -volumen signifikanter Verschmutzungen		Es sind keine signifikanten Verschmutzungen festgestellt worden (z. B. durch Öl, Treibstoff, Abfälle, Chemikalien oder sonstiges).
EN25	Gewicht des transportierten, importierten, exportierten oder behandelten Abfalls		Eigener Abfall wird in unmittelbarer Nähe entsorgt. FRoSTA transportiert, importiert oder exportiert keinen Abfall.
EN26	Bezeichnung, Größe, Schutzstatus und Biodiversität von Gewässern		Es werden keine direkten Einleitungen in Gewässer vorgenommen.
<b>Produkt und Dienstleistungen</b>			
EN27	Maßnahmen zur Verringerung der ökologischen Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen	10, 16, 44, 30–31	Offene Weitergabe des Umwelt-Know-hows an Vorlieferanten und Anregungen, gemeinsame Projekte zu starten.
<b>Compliance</b>			
EN29	Monetärer Wert signifikanter Bußgelder und Gesamtzahl nicht monetärer Strafen wegen Nichteinhaltung von Umweltgesetzen und -vorschriften		Es sind keine Bußgelder gegen FRoSTA in Bezug auf Nichteinhaltung von Umweltgesetzen und -vorschriften verhängt worden.
<b>Transport</b>			
EN30	Ökologische Auswirkungen durch den Transport von Produkten und anderen Gütern und Materialien sowie durch den Transport von Mitgliedern der Belegschaft	44 ff.	
<b>Bewertung von Lieferanten hinsichtlich ökologischer Auswirkungen</b>			
EN32	Prozentsatz neuer Lieferanten, die anhand von ökologischen Kriterien überprüft wurden		100 %
EN33	Erhebliche tatsächliche und potenzielle negative ökologische Auswirkungen in der Lieferkette und ergriffene Maßnahmen		480 Lieferanten wurden anhand von ökologischen Kriterien überprüft. Dabei wurden keine erheblichen oder potenziellen ökologischen Auswirkungen festgestellt.
EN34	Anzahl der Beschwerden in Zusammenhang mit ökologischen Auswirkungen		Es lagen keine Beschwerden vor.
<b>GESELLSCHAFT — BESCHÄFTIGUNG</b>			
LA1	Gesamtanzahl der Mitarbeiter und Personalfluktuation	11	
LA2	Betriebliche Leistungen		Betriebliche Leistungen stehen auch Teilzeitkräften zu.
LA3	Rückkehrrate nach Elternzeit		Rückkehrrate 100%
LA4	Mindestmitteilungsfristen von betrieblichen Veränderungen, einschließlich der Angabe, ob diese in Kollektivverträgen dargelegt sind		Es werden keine Fristen für Antworten auf Ankündigungen von betrieblichen Veränderungen gesetzt. In beidseitigem Verständnis wird die Stellungnahme zu dem geplanten Vorhaben abgewartet.

G4	Spezifische Standardangaben	Seite	Kommentare und ergänzende Angaben
FP3	Prozentsatz der durch z. B. Streiks verlorenen Arbeitszeit		Im Berichtszeitraum sind keine Streiks durchgeführt worden.
<b>Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</b>			
LA5	Prozentsatz der Gesamtbelegschaft, der in formellen Arbeitgeber-Arbeitnehmerausschüssen vertreten ist		Es sind 2,9% der Belegschaft in Arbeitgeber-Arbeitnehmerausschüssen beteiligt. Die Zusammensetzung umfasst Mitglieder des Vorstandes, Werks- und Abteilungsleiter wie auch Mitarbeiter in der Produktion.
LA6	Anzahl der Arbeits- und Wegeunfälle, Ausfalltage sowie der arbeitsbedingten Todesfälle		Anzahl der Todesfälle: 0 Anzahl der Ausfalltage durch Betriebsunfälle: 3.647
LA7	Arbeiter mit hoher Erkrankungsrate oder -gefährdung im Zusammenhang mit ihrer Beschäftigung.		Es sind keine Erkrankungen aufgetreten, die im Zusammenhang mit der Beschäftigung stehen.
LA8	Gesundheits- und Sicherheitsthemen, die in formellen Vereinbarungen mit Gewerkschaften behandelt werden		Die Gesundheits- und Sicherheitsthemen werden im Einklang mit den Berufsgenossenschaften behandelt.
<b>Aus- und Weiterbildung</b>			
LA9	Aufwand für Weiterbildung in Stunden		FRoSTA wendete 2016 4.062 Stunden für die Weiterbildung der Mitarbeiter auf.
LA10	Lebenslanges Lernen und Unterstützung beim Ausstieg aus dem Berufsleben		Auch Mitarbeiter über 60 werden vollständig an Weiterbildungsmaßnahmen beteiligt.
<b>Vielfalt und Chancengleichheit</b>			
LA11	Anteil Mitarbeiter, die regelmäßig eine Beurteilung ihrer Leistungen und Karrierechancen bekommen		ca. 30%
LA12	Zusammensetzung der Kontrollorgane und Aufteilung der Mitarbeiter nach Altersgruppen, Geschlecht und Nationalität		Zu den Kontrollorganen siehe Geschäftsbericht 2016, S. 9. Alle Mitglieder der Kontrollorgane sind über 45 Jahre alt und männlich.
LA13	Verhältnis Gehalt Frauen/Männer		Die Bezahlung richtet sich nach der ausgeführten Arbeit. Für vergleichbare Arbeit wird unabhängig vom Geschlecht gleicher Lohn gezahlt.
<b>Bewertung von Lieferanten hinsichtlich Arbeitspraktiken</b>			
LA14	Prozentsatz neuer Lieferanten, die anhand von Kriterien im Hinblick auf Arbeitspraktiken überprüft wurden		Es wurden alle neuen Lieferanten überprüft.
LA15	Erhebliche tatsächliche und potenzielle negative Auswirkungen auf Arbeitspraktiken in der Lieferkette und ergriffene Maßnahmen		Es wurden 480 Lieferanten im Hinblick auf Auswirkungen auf Arbeitspraktiken geprüft. Es sind keine negativen Auswirkungen auf Arbeitspraktiken ermittelt worden.
<b>Beschwerdeverfahren hinsichtlich Arbeitspraktiken</b>			
LA16	Anzahl Beschwerden in Bezug auf Arbeitspraktiken		Im Berichtszeitraum wurden keine Beschwerden hinsichtlich der Arbeitspraktiken im Bereich der Beschaffung festgestellt.
<b>Gleichbehandlung</b>			
HR3	Anzahl der Diskriminierungsvorfälle		Es sind keine Diskriminierungsvorfälle bekannt.

G4	Spezifische Standardangaben	Seite	Kommentare und ergänzende Angaben
HR4	Ermittelte Geschäftsstandorte und Lieferanten, bei denen das Recht der Beschäftigten auf Vereinigungsfreiheit oder Kollektivverhandlungen verletzt wird oder erheblich gefährdet sein könnte, und ergriffene Maßnahmen zum Schutz dieser Rechte.	14–17, 28–29	Lieferanten aus folgenden Ländern werden als risikobehaftet betrachtet: China, Thailand, Vietnam, Brasilien, Ecuador, Peru, Guatemala.
HR5	Ermittelte Geschäftsstandorte und Lieferanten, bei denen ein erhebliches Risiko von Kinderarbeit besteht, und ergriffene Maßnahmen als Beitrag zur Abschaffung von Kinderarbeit.		Siehe HR4
HR6	Ermittelte Geschäftsstandorte und Lieferanten, bei denen ein erhebliches Risiko von Zwangs- und Pflichtarbeit besteht, und ergriffene Maßnahmen als Beitrag zur Beseitigung aller Formen von Zwangs- und Pflichtarbeit		Siehe HR4
HR7	Prozentsatz des Sicherheitspersonals, das zu Menschenrechtspolitik und -verfahren der Organisation, die für die die Geschäftstätigkeit maßgeblich sind, geschult wurde		An FRoSTA Standorten in Deutschland und Polen ist kein Sicherheitspersonal zur Menschenrechtspolitik geschult worden. In Bezug auf Risikoländer werden externe Auditoren zur Überprüfung der Menschenrechtseinhaltung beauftragt.
HR8	Gesamtzahl der Vorfälle, in denen Rechte der indigenen Bevölkerung verletzt wurden, und ergriffene Maßnahmen		Es sind keine Vorfälle bekannt.
HR9	Gesamtzahl und Prozentsatz der Geschäftsstandorte, die im Hinblick auf Menschenrechte oder menschenrechtliche Auswirkungen geprüft wurden		Alle 8 Standorte wurden untersucht.
HR10	Prozentsatz neuer Lieferanten, die anhand von Menschenrechtskriterien überprüft wurden		Alle neuen Lieferanten wurden überprüft.
HR11	Erhebliche tatsächliche und potenzielle negative menschenrechtliche Auswirkungen in der Lieferkette und ergriffene Maßnahmen		480 Lieferanten wurden im Hinblick auf menschenrechtliche Auswirkungen überprüft. Dabei wurden keine erheblichen tatsächlichen oder potenziellen menschenrechtlichen Auswirkungen festgestellt.

#### Beschwerden hinsichtlich Menschenrechtsverletzungen

HR12	Anzahl der Beschwerden in Bezug auf menschenrechtliche Auswirkungen		Es sind keine Beschwerden gemeldet worden.
------	---	--	--

#### GESELLSCHAFT

##### Korruptionsbekämpfung

S03	Anzahl der Standorte, die auf Korruptionsrisiken überprüft wurden		Es wurden alle FRoSTA Standorte auf Korruptionsrisiken überprüft.
S04	Informationen und Schulungen über Leitlinien und Verfahren zur Korruptionsbekämpfung	13	Mit den Themen Korruption/Compliance beschäftigen sich bei FRoSTA systematisch 17 Personen (1 % der gesamten Mitarbeiter), die im Hinblick auf Korruptionsbekämpfung geschult wurden. Die ausgearbeiteten Informationen sind in Form eines Flyers an alle Mitarbeiter verteilt worden. Updates werden durch Abteilungsleiter an die Mitarbeiter weitergegeben. Alle Geschäftspartner sind über die FRoSTA Richtlinien zur Korruptionsbekämpfung informiert worden.

##### Politik

S05	Bestätigte Korruptionsfälle und ergriffene Maßnahmen		Es sind keine Korruptionsfälle bekannt geworden.
-----	--	--	--

G4	Spezifische Standardangaben	Seite	Kommentare und ergänzende Angaben
S06	Politische Spenden		Es werden keine Spenden an politische Parteien gezahlt.
<b>Wettbewerbswidriges Verhalten</b>			
S07	Gesamtzahl der Verfahren aufgrund von wettbewerbswidrigem Verhalten oder Kartell- und Monopolbildung sowie deren Ergebnisse		Es sind keine Verfahren aufgrund wettbewerbswidrigen Verhaltens eröffnet worden.
<b>Compliance</b>			
S08	Anzahl monetärer und nichtmonetärer Strafen wegen Nichteinhaltung von Gesetzen und Vorschriften		Es sind keine Bußgelder gegen FRoSTA in Bezug auf Nichteinhaltung von Gesetzen und Vorschriften verhängt worden.
S09	Prozentsatz neuer Lieferanten, die anhand von Kriterien in Bezug auf Auswirkungen auf die Gesellschaft überprüft wurden		Alle neuen Lieferanten wurden überprüft.
S010	Signifikante aktuelle und potenzielle negative Auswirkungen auf die Gesellschaft in der Lieferkette sowie ergriffene Maßnahmen		Im Rahmen der unter HR4 erwähnten Grundsätze geprüft.
<b>Tierwohl</b>			
DMA	Managementansatz	6–7, 29	
FP9	Tierhaltung und Verarbeitung nach Arten und Zuchtmethoden		FRoSTA betreibt keine eigene Tierhaltung.
FP10	Policies und Praktiken nach Arten und Zuchtmethoden in Bezug auf Betäubungsmittel		s. FP9
FP11	Tierhaltung und Verarbeitung nach Haltungsmethoden		s. FP9
FP12	Policies und Praktiken in Bezug auf Nutzung von Antibiotika, Hormonen etc.		s. FP9
FP13	Gesamtzahl von Vorfällen signifikanter Verstöße gegen Vorschriften und Gesetze wie auch gegen freiwillige Standards für das Tierwohl		Es sind keine Verstöße vorgekommen.
<b>Kundensicherheit und -gesundheit</b>			
PR1	Prozentsatz der maßgeblichen Produkt- und Dienstleistungskategorien, deren Auswirkungen auf Gesundheit und Sicherheit überprüft wurden		100 % – durch die Prüfung der Unbedenklichkeit aller Rohwaren und Packstoffe werden auch alle Produkte, die daraus produziert werden, als geprüft betrachtet.
FP5	Prozentsatz des bei zertifizierten Dritten hergestellten Produktionsvolumens		0,8 % der verkauften Menge wird bei zertifizierten dritten Produzenten hergestellt.
FP6	Prozentsatz des Gesamtvolumens der Produkte, der unter der Beachtung von besonderen Gesundheitsaspekten hergestellt wurde		Durch die Tiefkühlung aller unserer Produkte sorgen wir zunächst einmal dafür, dass die Nährwerte und Inhaltsstoffe besser konserviert werden, als mit jeder anderen Form der Haltbarmachung. Damit erfüllen 100 % unserer Produkte einen wichtigen Gesundheitsaspekt. Unsere Produkte ermöglichen es, ganzjährig Obst und Gemüse zu essen, das hinsichtlich der Inhaltsstoffe keine Nachteile gegenüber frischem Obst und Gemüse aufweist. Die Produkte der Marke FRoSTA verzichten zu 100 % auf Zusatzstoffe, Aromen und sonstige Zusätze. Wir fördern damit den Erhalt des natürlichen Geschmacks unserer Lebensmittel. Insgesamt ist bei Tiefkühlprodukten der Einsatz von Zusatzstoffen nicht notwendig, da allein durch die Kälte alle Inhaltsstoffe in optimaler Weise erhalten bleiben.

G4	Spezifische Standardangaben	Seite	Kommentare und ergänzende Angaben
FP7	Prozentsatz des Gesamtvolumens der Produkte hergestellt mit dem Zusatz von Vitaminen, Mineralien oder Functional Food-Zusätzen		Functional Food entspricht nicht der FRoSTA Philosophie.
PR2	Gesamtzahl der Vorfälle, in denen Vorschriften und freiwillige Verhaltensregeln in Bezug auf die Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen auf Gesundheit und Sicherheit nicht eingehalten wurden, dargestellt nach Art und Folgen.		Es sind keine Vorfälle bekannt, die mit Nichteinhaltung der Vorschriften und Verhaltensregeln zusammenhängen.
<b>Kennzeichnung von Produkten und Dienstleistungen</b>			
PR3	Art der Produkt- und Dienstleistungsinformationen, die durch die Verfahren der Organisation für Informationen über und Kennzeichnung von Produkten erforderlich sind, sowie Prozentsatz der maßgeblichen Produkt- und Dienstleistungskategorien, die solchen Informationspflichten unterliegen		FRoSTA legt großen Wert auf eine korrekte Kennzeichnung der Produkte. Alle Produkte unterliegen dieser Kennzeichnungspflicht. Bei den FRoSTA Markenprodukten gehen die den Verbrauchern auf der Verpackung zur Verfügung gestellte Information weit über die gesetzlichen Anforderungen hinaus (siehe Kapitel Reinheitsgebot und Transparenz).
PR4	Gesamtzahl der Verstöße gegen Vorschriften und freiwillige Verhaltensregeln in Bezug auf die Informationen über und die Kennzeichnung von Produkten und Dienstleistungen, dargestellt nach Art der Folgen		Es sind keine Verstöße gegen Vorschriften über die Kennzeichnung von Produkten bekannt.
PR5	Ergebnisse von Umfragen über Kundenzufriedenheit		Die Kundenzufriedenheit messen wir durch die Wiederkaufsrate, die Kundenrückmeldungen über unseren Verbraucherservice, die Produktbewertungsmöglichkeiten auf der Homepage und die Rückmeldungen unserer Handelspartner. Wir können hier zur Zeit in allen Bereichen eine positive Entwicklung messen, die sich auch in steigenden Umsatzzahlen ausdrückt.
<b>Marketing</b>			
PR6	Verkauf von verbotenen oder umstrittenen Produkten		Es sind keine verbotenen oder umstrittenen Produkte verkauft worden.
PR7	Verstöße in Bezug auf Werbung und Verkaufsförderung		Es sind keine Verstöße festgestellt worden.
<b>Schutz der Privatsphäre von Kunden</b>			
PR8	Anzahl Beschwerden in Bezug auf Verletzung der Privatsphäre und Verlust von Kundendaten		Es sind keine Beschwerden festgestellt worden.
<b>Compliance</b>			
PR9	Wert der erheblichen Bußgelder wegen der Nichteinhaltung von Vorschriften in Bezug auf Bereitstellung und Nutzung von Produkten und Dienstleistungen		Es sind keine Verstöße festgestellt worden.

# UNTERNEHMENSKLIMABILANZ

## BERECHNUNGSGRUNDLAGE

Das Frosta Umweltmanagementsystem, eingebettet in das Qualitätsmanagement nach ISO 9001 und unterstützt durch das Energiemanagementsystem nach ISO 50001, umfasst die Betrachtung des gesamten Lebenszyklus der Produkte von der Rohwarenerzeugung über die eigenen Prozesse, die Distribution und den Handel bis hin zum Konsum sowie der Behandlung der Abfälle. Die benötigten Verbrauchsdaten für die Umweltberechnungen werden bei FRoSTA direkt im Warenwirtschaftssystem SAP verarbeitet. So können sowohl Produkt- als auch Unternehmensklimabilanzen quasi auf Knopfdruck erstellt werden und werden insbesondere bei Investitionsentscheidungen immer herangezogen. In unseren Kalkulationen betrachten wir nicht nur Klimaauswirkungen, sondern auch weitere Umweltauswirkungen, wie Toxizität oder Ozonabbau, um so ein kompletteres Bild der Auswirkung unserer Geschäftsaktivitäten auf Mensch und Umwelt zu erhalten.

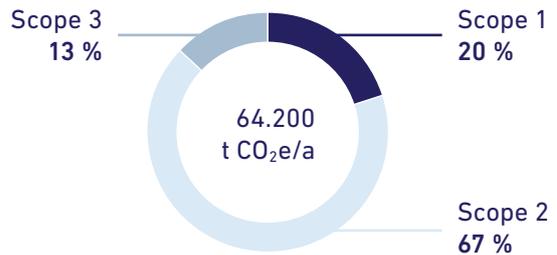
Seit 2011 berechnen wir jährlich die Klimaauswirkungen der FRoSTA AG. Im Gegensatz zu den Product Carbon Footprints (PCFs) der einzelnen Frosta Produkte wird in der Klimabilanz ausschließlich der direkt von der FRoSTA AG zu verantwortende Bereich betrachtet, also alles das, was sich innerhalb der Unternehmensgrenzen der FRoSTA AG abspielt.

Die Ergebnisse der Klimabilanz werden auf Basis einer Tonne verkaufter Fertigware berechnet, denn das ist der Indikator, der uns am besten zeigt, in welche Richtung die Entwicklung bei FRoSTA geht.

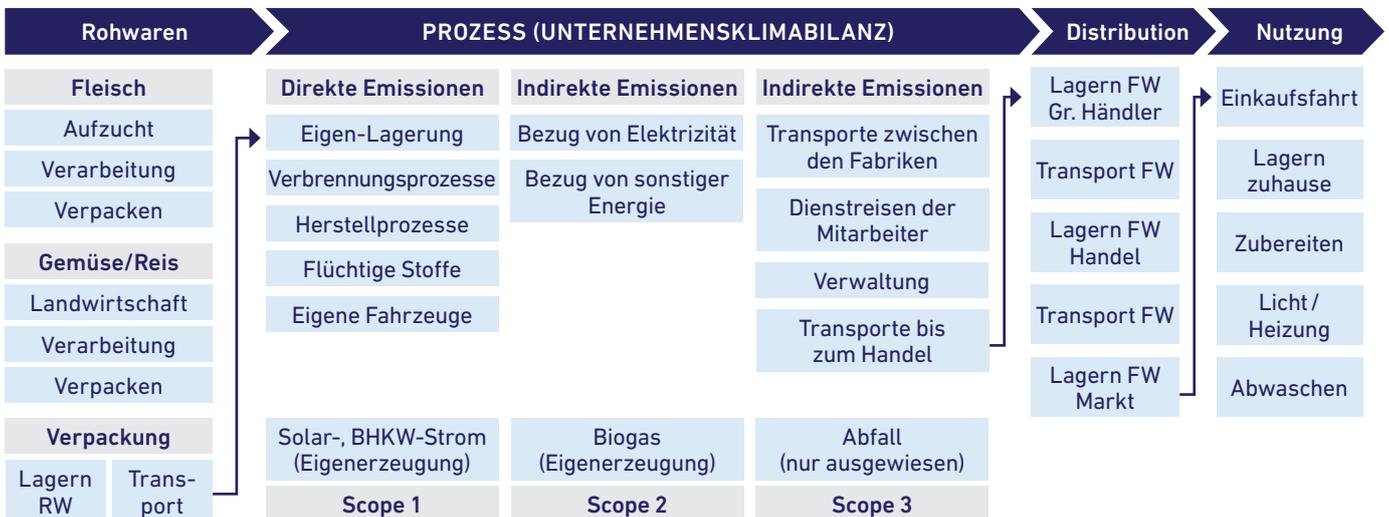
## UNTERNEHMENSKLIMABILANZ 2016

2016 emittierte die FRoSTA AG in Summe 64.200 t CO<sub>2</sub>e. Hiervon entfielen 20 % auf direkte energiebedingte Emissionen (Scope 1), 67 % auf indirekte energiebedingte Emissionen (Scope 2) und 13 % auf weitere Emissionen (Scope 3). Pro Tonne Fertigware emittierten wir damit 312 Kilogramm CO<sub>2</sub>e. Im Vergleich zu 2013 gingen unsere Emissionen pro Tonne Fertigware um 4,9 % zurück. Das bedeutet, dass wir damit unser Ziel, die Treibhausgasemissionen bis Ende 2017 bezogen auf unser Basisjahr 2013 um 5 % zu senken, Ende 2016 schon fast erreicht hatten.

### Aufteilung der Gesamtemissionen der FRoSTA AG



2016



**Spezifische Emissionen: Veränderung der Klimaemissionen der FRoSTA AG im Vergleich zum Bezugsjahr 2013**

Jahr	Produzierte Menge FW in t/a	Emissionen absolut in t CO <sub>2</sub> e/a	Emissionen spezifisch in t CO <sub>2</sub> e/t FW	Veränderung / t FW – 2015/2016 zum Bezugsjahr 2013
2013	182.776	59.977	0,328	
2015	199.372	63.532	0,319	-2,8 %
2016	205.491	64.159	0,312	-4,9 %

Gleichwohl verteilt sich die Reduktion nicht auf alle Bereiche gleichermaßen. Von besonderer Bedeutung war für die Zielerreichung die Reduktion des Stromverbrauchs (-3,1%). Die Realisierung des FRoSTA Blockheizkraftwerkes (BHKW) und weitere gezielte Maßnahmen beim Verbrauch von Flüssigstickstoff bewirkten eine Reduktion der Treibhausgasemissionen bei allen genutzten Energieträgern (Erdgas, elektri-

scher Strom, Heizöl, Stickstoff) um fast 7%. Die Maßnahmen im Reisemanagement der Mitarbeiter zeigten auch in 2016 eine weitere Reduktion der gereisten Personenkilometer um fast 9%. Hier zeigt die konsequente Nutzung der modernen Kommunikationsmittel, wie Videokonferenzen, aber auch die geforderte schriftliche Begründung der Notwendigkeit jeder Reise ihre Wirkung.

**Ziele bei der Reduktion der Klimaemissionen und ausgewählte Verbräuche der FRoSTA AG**

		Veränderung 2013–2016	Ziele 2013–2017
<b>Gesamtemissionen CO<sub>2</sub>e</b>	<b>t CO<sub>2</sub>e/t FW</b>	<b>-4,9 %</b>	<b>-5 %</b>
<b>Ausgewählte Verbräuche:</b>			
Elektrischer Strom	kWh / t FW	-3,1 %	-5 %
Klimaemissionen aus Energieträger	CO <sub>2</sub> e/t FW	-6,9 %	
Abfall total	kg / t FW	+3,5 %	-2 %
Transporte der FW	tkm	+2,7 %	-5 %
Dienstreisen, inkl. Geschäftswagen	pkm / t FW	-8,8 %	-5 %

Die Zunahme der Transporte hängt vor allem mit der Verlagerung eines Teils der Produktion in unser polnisches Werk zusammen.

Auch bei den Abfallmengen wird es schwierig, das selbst gesetzte Ziel einer Minderung der Abfallmengen um 2% zu erreichen. Hier ist die Mengensteigerung jedoch vor allem auf eine noch ungenaue Datenerhebung im Jahr 2013 zurückzuführen. Aufgrund der sukzessiven Verbesserung der Datenerhebung werden die Mengen hier heute exakter erfasst, und auch Abfallfraktionen, die 2013 noch nicht erfasst wurden, sind inzwischen aufgenommen. Lebensmittelabfälle fallen bei FRoSTA quasi nicht

an: Während der Produktion der Tiefkühlprodukte fallen vor allem Gemüseputzabfälle an, die zur Grünlanddüngung, als Futtermittel in der Schweinemast oder in der Biogasanlage zur Energieerzeugung eingesetzt werden.

Ende des Jahres 2017 werden wir unsere Ziele fort-schreiben. Maßnahmen, die wir in Zukunft zur weiteren Verringerung unserer Treibhausgasemissionen umsetzen wollen, sind unter anderem eine weitere Verbesserung der noch bestehenden kleinen Ungenauigkeiten in der Datenerfassung in SAP bei Betriebsmitteln und Abfällen sowie unser geplanter Einstieg in Elektro-PKW als Firmenwagen.

## BERECHNUNGSGRUNDLAGE

Die Bilanzierung der Unternehmensklimabilanz erfolgt nach den Vorgaben des GHG Protocols und der ISO 14064. Folgende Treibhausgasemissionen wurden berücksichtigt und den drei Scopes des GHG Protocols zugeordnet:

**Scope 1:** Direkte Emissionen: Verbrennung von fossilen Rohstoffen, flüchtige Stoffe, Herstellungsprozess mit allen Verbräuchen, auch die der eigenen Fahrzeuge

**Scope 2:** Indirekte Emissionen aus dem Bezug von elektrischem Strom und Wärme

**Scope 3:** Transporte bis zum Handelspartner, Transporte zwischen den Fabriken, Reisen der Mitarbeiter, Verbräuche in der Verwaltung

In der Sachbilanz werden alle Treibhausgasemissionen erfasst und in der Wirkungsabschätzung zum Gesamttreibhauspotenzial aggregiert und in Kohlendioxidäquivalenten (CO<sub>2</sub>e) angegeben. Hierfür werden die Charakterisierungsfaktoren nach IPCC 2007 herangezogen.

Folgende spezifische Festlegungen werden vorgenommen:

- Transporte ins europäische Ausland werden mit der Durchschnittsentfernung der Transporte in Deutschland berechnet
- Wege der Mitarbeiter zur Arbeitsstätte werden nicht berücksichtigt
- Unter „FRoSTA AG“ werden hier alle 4 Produktionsstandorte in Deutschland und Polen verstanden. Niederlassungen an Standorten ohne Produktion in Deutschland und im europäischen Ausland, z. B. Büro in Rom oder in Hamburg, werden nicht bilanziert. Das betrifft die Arbeitsplätze von ca. 25 Mitarbeitern.

## CRITICAL REVIEW

Die Klimabilanz wurde durch das Beratungsunternehmen corsus – corporate sustainability kritisch geprüft. Dabei wurden die Datenqualität, die methodischen Festlegungen und die Ergebnisse auf Basis des Greenhouse Gas Protocols bzw. der ISO 14064 geprüft.

## DATENGRUNDLAGE

Die Verbrauchsdaten werden aus dem Warenwirtschaftssystem entnommen und sind zu fast 100 % Primärdaten. Neben spezifischen Verbrauchsdaten werden in der Bilanzierung auch sog. generische Daten genutzt. Diese werden den Datenbanken Gemis 4.81 und ecoinvent 3.1 entnommen.

- Die Datengenauigkeit liegt für Scope 1 und 2 bei über 95 %. Für Scope 3 liegt sie zwischen 80 und 90 %. Die Datenungenauigkeiten werden sukzessive weiter minimiert.
- Die Energieverbräuche (elektrischer Strom, Erdgas, Flüssiggas, Heizöl, Diesel, Fernwärme, bezogener Dampf und Wasser) beruhen zu 100 % auf Primärdaten.
- Die Erfassung der Mengen an Betriebshilfsmitteln erfolgte 2016 auf Basis von dezentralen Dokumentationen. Die Erfassung wird in Zukunft sukzessive auf das Warenwirtschaftssystem SAP umgestellt.
- Die Reisen der Mitarbeiter mit Firmenwagen werden mit der deklarierten Jahreskilometerleistung berechnet. Die übrigen Reisen werden zahlenmäßig und nach Verkehrsmitteln (PKW, Bahn, Flugzeug (Kurz- und Langstrecke)) erfasst.
- Bei den Transporten der Fertigware werden der Dieserverbrauch der LKWs für Fortbewegung und Kühlung, der Grad der Palettenbeladung sowie die LKW-Auslastung berücksichtigt. Es wird mit einer Durchschnittsentfernung von allen Standorten zum Handel gerechnet.

Die vermiedenen Treibhausgasemissionen aus dem Abfallrecycling der Pack- und Reststoffe sowie durch die eigene Biogas- und Photovoltaikstromerzeugung, den BHKW-Strom und den bezogenen grünen Strom werden separat dargestellt und sind nicht bereits von der Gesamtsumme der Treibhausgasemissionen der FRoSTA AG abgezogen.

Im Fall der Berücksichtigung könnten für das Abfallrecycling 4.417 t CO<sub>2</sub>e und für die Einsparung durch Stromerzeugung 3.925 t CO<sub>2</sub>e von der Gesamtsumme der Treibhausgasemissionen der FRoSTA AG abgezogen werden.

In 2016 wurden drei GWh zertifizierter grüner Strom eingekauft. Dieser wurde wie norwegischer Wasserkraftstrom bilanziert. Nach den Vorschlägen zur Bilanzierung des Umweltnutzens von Ökostrom\* ist dies dann möglich, wenn der grüne Strom aus Anlagen bezogen wird, die höchstens sechs Jahre alt sind.

\*) PEHNT et al., 2010; Umweltnutzen von Ökostrom, Vorschlag zur Berücksichtigung in Klimaschutzkonzepten, IFEU, Öko-Institut, WI, Ö-Quadrat

Aufteilung der Emissionen nach Scopes 1, 2 und 3		
Emissionsquelle	t CO <sub>2</sub> e/a	
<b>Scope 1</b>		
Energieverbrauch	11.748	18,3 %
Kühlmittel	231	0,4 %
Fahrten Eigenfahrzeuge	872	1,4 %
	<b>12.850</b>	<b>20,0 %</b>
<b>Scope 2</b>		
Saisonlagerung intern	4.589	7,2 %
Rohwaren Lagerung	1.820	2,8 %
Energieverbrauch	32.427	50,5 %
Verwaltung	828	1,3 %
Interne Transporte	448	0,7 %
Lagerung Fertigwaren	2.675	4,2 %
	<b>42.786</b>	<b>66,7 %</b>
<b>Scope 3</b>		
Wasser, Abwasser	283	0,4 %
Transport zwischen Fabriken	1.498	2,3 %
Transport Fertigwaren	5.991	9,3 %
Hilfs-und Betriebsstoffe	434	0,7 %
Verbrauchsmittel Verwaltung	8	0,01 %
Dienstliche Fahrten der Mitarbeiter	308	0,5 %
	<b>8.520</b>	<b>13,3 %</b>
<b>Gesamt</b>	<b>64.159</b>	<b>100 %</b>
Einsparung durch Abfallrecycling	-4.417	
Einsparung durch Biogas, Solar-Strom, BHKW-Strom, Grünstrombezug	-3.925	

Emissionen ausgewählter „Kyoto-Gase“				
THG	Menge in t	Charakterisie- rungsfaktoren (IPCC 2007) in kg CO <sub>2</sub> e/kg	CO <sub>2</sub> e in t/a	
CO <sub>2</sub>	58.118	1	58.120	90,60 %
CH <sub>4</sub>	77	25	1.930	3,01 %
N <sub>2</sub> O	3,3	298	970	1,51 %
SF <sub>6</sub>	0,01	22.800	230	0,36 %
HFC	0,0001	124 bis 1.430	0,1	0,0001 %
PFC	0,2965	7.390 bis 12.200	2.900	4,52 %

Besondere Verbräuche		
	2013	2016
<b>Primärenergie</b>		
Absoluter Primärenergie- verbrauch (in TJ)	696,2	748,0
Spezifischer Primärenergie- verbrauch (in GJ/t Produkt)	3,81	3,64
Primärenergie aus erneuer- baren Quellen (in TJ)	25,26	49,10
<b>Wasser/Abwasser</b>		
Gesamtwasserverbrauch (in m <sup>3</sup> )	388.798	439.360
Wiederverwendetes Wasser (in m <sup>3</sup> )	96.183	139.820
Spezifischer Wasserverbrauch (in m <sup>3</sup> /t Produkt)	2,127	2,138

Weitere Angaben 2016	
	2016
Erdgas (in kWh)	44.929.250
Diesel (in kWh)	1.846.053
Heizöl (in kWh)	948.884
Rohstoffe (in t)	186.351
Technische Hilfsstoffe (in t)	436
Abfall total (in t)	9.441
Abfall recycelt (in t)	7.931
Abwasser (in m <sup>3</sup> )	415.747

Umrechnungsfaktoren	
	kg CO <sub>2</sub> e/kWh
Elektrischer Strom	0,594
Erdgas	0,246
Diesel	0,308
Fernwärme	0,412

# ÜBER DIESEN BERICHT

Dies ist der erste Nachhaltigkeitsbericht der FRoSTA AG. Wir berichten darin über alle Produktions- und Vertriebsstandorte der FRoSTA AG (siehe Karte auf S. 5). Wir haben uns dabei am Leitfaden der Global Repor-

ting Initiative (GRI) in der neuesten Fassung (4.0) orientiert. Der Bericht enthält daher Standardangaben aus den GRI-Leitlinien. Wir planen, den nächsten Bericht in zwei Jahren zu veröffentlichen.

# ABKÜRZUNGEN

a	Annum	km	Kilometer
AG	Aktiengesellschaft	kWh	Kilowattstunde
D	Deutsch	LIN	Liquid Nitrogen
Ca.	circa	MA	Mitarbeiter
CCF	Corporate Carbon Footprint	PC	Personal computer
CO <sub>2</sub>	Kohlendioxid	PCF	Product Carbon Footprint
FW	Fertigware	PP	Polypropylen
IP	Internet Protocol	PE	Polyethylen
IPCC	Intergovernmental Panel on Climate Change	pkm	Personenkilometer
ISO	International Organization for Standardization	sog.	so genannte
IT	Information Technology	t	Tonne
kg	Kilogramm	TK	Tiefkühl

# GLOSSAR

**ASC (Aquaculture Stewardship Council)** Die gemeinnützige Organisation bietet ein Zertifizierungs- und Kennzeichnungssystem für Fisch und Meeresfrüchte aus verantwortungsvoller Zucht.

**BSCI (Business Social Compliance Initiative)** Die Wirtschaftsinitiative ist eine Plattform für Unternehmen zur Verbesserung der sozialen Standards innerhalb der globalen Lieferkette.

**CO<sub>2</sub>e** CO<sub>2</sub>-Äquivalente (e für Englisch „equivalents“), die es ermöglichen verschiedene Treibhausgasemissionen umzurechnen, sie zusammenzufassen und vergleichbar zu machen. CO<sub>2</sub>e enthält neben Kohlendioxid noch weitere klimawirksame Gase wie beispielsweise Methan.

**DMA (Disclosure on Management Approach)** Angaben zum Managementansatz sind ein Teil des GRI-G4-Reglements, der beschreibt, wie das Unternehmen mit wirtschaftlichen, ökologischen und gesellschaftlichen Auswirkungen in Bezug auf seine wesentlichen Aspekte umgeht.

**FSC (Forest Stewardship Council)** Die globale Non-Profit-Organisation hat eigene Standards zur Zertifizierung nachhaltiger Forstprodukte und die daraus entstehenden Erzeugnissen entwickelt.

**GHG Protocol (Greenhouse Gas Protocol)** Der Berichtsstandard legt international anerkannte Richtlinien zur Berechnung und Berichterstattung über direkte und indirekte Treibhausgas-Emissionen von Unternehmen fest.

**IPCC 2007** Der vierte Sachstandsbericht des Zwischenstaatlichen Ausschusses für Klimaänderungen (IPCC, Intergovernmental Panel on Climate Change). Er beinhaltet Informationen zum Klimawandel, zu seinen Ursachen und Folgen und bietet Grundlagen für Handlungsmöglichkeiten und Optionen, den Klimawandel zu begrenzen. Der IPCC wird im Deutschen oft als Weltklimarat bezeichnet und ist eine Institution der Vereinten Nationen.

**ISO 9001** Eine international anerkannte Norm für die Zertifizierung von Qualitätsmanagementsystemen. Die Zertifizierung von Unternehmen ist zeitlich befristet und erfolgt durch unabhängige Zertifizierungsstellen.

**ISO 14064** Eine international anerkannte Norm, die Unternehmen die Verifizierung von Treibhausgasemissionen ermöglicht. Auf dieser Basis können Programme zur Reduzierung von Treibhausgasemissionen erstellt und die unternehmenseigene CO<sub>2</sub>-Bilanz verbessert werden.

**ISO 50001** Eine international anerkannte Norm für die Zertifizierung von Energiemanagementsystemen in Unternehmen, mit dem Ziel, die energiebezogene Leistung von Unternehmen kontinuierlich zu verbessern.

**Monomaterial** Eine Verpackung aus Monomaterial ist in Recyclinganlagen leichter zu klassifizieren. Da keine unverträglichen Materialien kombiniert werden, wird unnötiger Aufwand bei der Müllsortierung vermieden. Eine höhere und effizientere Recyclingrate ist so möglich: Das Material kann direkt dem Recyclingkreislauf zugeführt werden.

**MSC (Marine Stewardship Council)** Die gemeinnützige Organisation zeichnet Fisch und Meeresfrüchte aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei aus.

**SA8000** Ein international anerkannter Standard für die Zertifizierung des Arbeitsplatzes und der Arbeitsbedingungen von Arbeitnehmern. Die Zertifizierung wird durch die Social Accountability International (SAI) vorgenommen.

**SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange)** Eine globale Non-Profit-Organisation, die eine international anerkannte Online-Plattform bietet. In dieser Datenbank können Unternehmen transparent Daten zur ethischen und sozialen Nachhaltigkeit innerhalb ihrer Lieferketten hinterlegen und sich gemeinsam mit anderen Firmen auf akzeptierte Prüfstandards verständigen.

**SMETA (Sedex Members Ethical Trade Audit)** Ein Auditformat von SEDEX, mit dem Ziel, Unternehmen in der Gewährleistung verantwortungsvoller Beschaffung und Transparenz in der Lieferkette zu unterstützen. Die vereinheitlichte Methodik soll eine bessere Vergleichbarkeit ermöglichen.

# IMPRESSUM

Herausgeber:

FRoSTA Aktiengesellschaft  
Am Lunedeich 116  
27572 Bremerhaven

Telefon: +49 471 9736-0  
Telefax: +49 471 75163  
Mail: [info@frosta.de](mailto:info@frosta.de)  
Web: [www.frosta-ag.com](http://www.frosta-ag.com), [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

Konzept, Gestaltung und Realisation:

UMPR – Agentur für Kommunikation  
[www.umpr.de](http://www.umpr.de)