



# Kurzprofil des Sustainable Hidden Champions: FRoSTA AG

**Weltmarktführer im Bereich Herstellung und Vertrieb von Tiefkühlkost**



Herstellung von qualitativ hochwertigen Tiefkühllebensmitteln zur Förderung einer gesunden Ernährung



Arbeitsbedingungen sind fair und durch Frosta's gute ökonomische Lage werden nachhaltige Arbeitsplätze angeboten



Frosta treibt die Verwendung von recyclebaren Papier- und Kunststoffverpackungen kontinuierlich voran

Sie haben Fragen? Kontaktieren Sie uns gerne unter [nachhaltigkeit@avesco.de](mailto:nachhaltigkeit@avesco.de)

Datum der letzten Aktualisierung: 21.07.2023

Datengrundlage für die avesco Nachhaltigkeitsbewertung sind hauptsächlich die Geschäfts- und Nachhaltigkeitsberichte des analysierten Unternehmens sowie das Protokoll des Gesprächs mit dem Unternehmen. Auf konkrete Quellen- und Seitenangaben wird hiermit verzichtet.

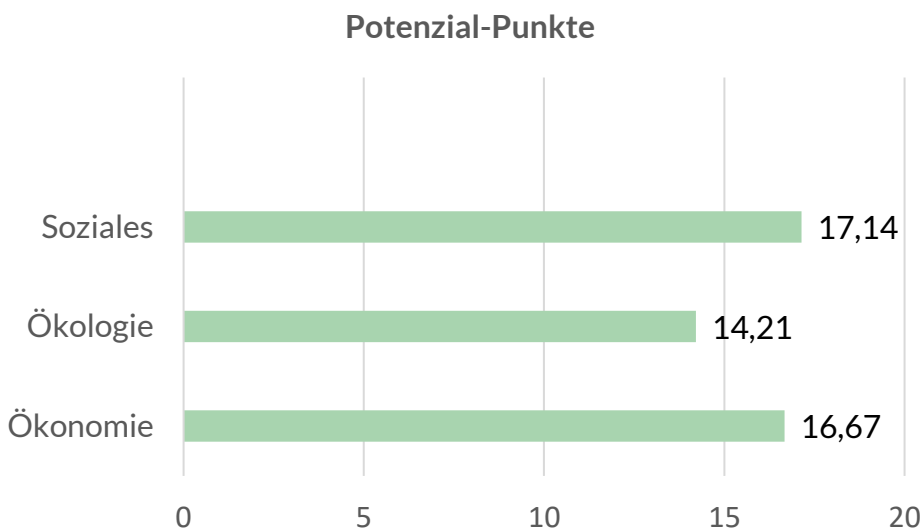




Nachhaltigkeitsklasse:



**avesco Nachhaltigkeitsbewertung:**



**Die FRoSTA AG im Überblick**

Unternehmenssitz	Bremerhaven
Überblick über Produkte und Dienstleistungen	Herstellung und Vertrieb von Tiefkühlkost (Gemüse, Fisch, Kräuter, Obst, Fertiggerichte) und Entwicklung von Kundenmarken
Mitglied in wesentlichen Indizes	DAX
Umsatz und Entwicklung in Relation zum Vorjahr in % (zum 30.03.2020)	579 Mio. € (+ 9,8 %)
Anteile der Geschäftsbereiche am Umsatz in %	FRoSTA 392,5 Mio. € (+ 16,7 %) COPACK 186,5 Mio. € (- 2,3 %)
Anzahl MitarbeiterInnen	1.712 (Durchschnitt 2022)
Länder/Regionen der Unternehmensaktivität	Deutschland, Italien, Polen, Österreich, Tschechien, Russland, Rumänien
Link zur Website	<a href="https://www.frosta-ag.com">https://www.frosta-ag.com</a>

<sup>1</sup> Im gesamten Dokument wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern eine gendergerechte Sprache angewandt. Sind Institutionen oder Unternehmen gemeint, wird lediglich das entsprechende grammatische Geschlecht verwendet.

## Was macht das Unternehmen zum Hidden Champion?

**Natürliche Inhaltsstoffe, Frosta-Reinheitsgebot und Transparenz:** Als Alleinstellungsmerkmal gilt die Herstellung qualitativ hochwertiger Tiefkühlkost, die aus ausgewählten Zutaten aus möglichst nachhaltiger Quelle (z.B. ASC-zertifizierter Fischereien und Aquakulturen) stammt, hochwertig in ihren Qualitätsansprüchen ist und möglichst schonend behandelt produziert wird. Dabei gilt das Reinheitsgebot der Marke Frosta als Garantie dafür, dass keine Aromen, Geschmacksverstärker, Stabilisatoren oder Emulgatoren verwendet werden. Inhaltsstoffe und deren Ursprung sind auf den Produktverpackungen/online via Link transparent dargestellt.

**Weltmarktführer:** Frosta gilt als einer der Weltmarktführer im Bereich Tiefkühlfertiggerichte. Das Unternehmen produziert Tiefkühlkost, wie Gemüse, Kräuter, Fisch und Fertiggerichte zum Vertrieb in Supermärkten und Discountern (Markengeschäft). Zusätzlich forciert Frosta mit seinem Handels- und Industriemarkengeschäft die strategische Beratung zur Sortimentsplanung und die Produktion von Tiefkühlgerichten nach Kundenvorgaben.

**Nachhaltige Produktlebenszyklen:** Das Unternehmen verfolgt das Ziel, möglichst nachhaltig zu produzieren. Entscheidend dabei sind Energieeinsparungen, welche durch effiziente Maschinen und Anlagen sowie deren Auslastung und Optimierung, Wärmerückgewinnung, Nutzung erneuerbarer Energie, effiziente Lieferketten, Forschung zu neuen Produkten und durch die Reduktion von Emissionen der Geschäftsreisen entstehen. Weiterhin werden Verpackungen so designt, dass sie eine höhere Recyclingfähigkeit haben, komfortabler in der Anwendung sind und Produkte haltbarer machen. Hier wird konstant an Innovationen gearbeitet.



## avesco Nachhaltigkeitsbewertung:

### Ökonomie



**Starke Marktposition:** Durch Marktforschung und die Entwicklung innovativer Produktkonzepte ist Frosta Marktführer für Tiefkühlgerichte geworden. Als starker Handelspartner zahlreicher großer Supermarkt- und Discountgeschäfte besitzt Frosta eine starke Marktposition. Die Kooperationen der beiden Geschäftsbereiche FRoSTA-Marke und COPACK-Handelsmarke schafft Synergieeffekte.

**Steigende Nachfrage nach gesunden Lebensmitteln:** Insbesondere seit den letzten Jahren nimmt auch das Interesse der Endkonsumenten nach qualitativeren, nachhaltigeren Lebensmitteln ohne Zusatzstoffe zu. Auch vegetarische und vegane Optionen, die Frosta vermehrt anbietet, sind gefragter. Reputation und Kundenzufriedenheit sind durch die Transparenz und das Reinheitsgebot hoch.

**Rückwärtsintegration und Rohstoffsicherung:** Mittels Eigenanbau von Gemüse und Kräutern sowie durch Vertragspartnerschaften mit Bauern (insgesamt ca. 30 % der Rohstoffe), sichert sich das Unternehmen vor Rohstoffengpässen gut ab. Für jeden Rohstoff gibt es mehr als einen Lieferanten.

### Ökologie



**Energiemanagement:** Frosta verfügt über eine ISO 50001 - Energiemanagement-Zertifizierung aller Fabriken und setzt bei der Produktion und Lagerung stark auf zertifizierten Grünstrom. Energieeffizienzen in der Produktion und innerhalb der MitarbeiterInnenmobilität sowie der Bezug erneuerbarer Energie tragen zu verbessertem Energiemanagement bei.

**Recyclingfähigkeit und Produktinnovation:** Frosta hat eigene tiefkühlbare Papierverpackungen entwickelt, die materialeffizienter und recyclingfreundlicher als herkömmliche Plastikverpackungen sind. Innovative Produktdesigns wie Papierverpackungen mit Klickverschluss tragen zur längeren Haltbarkeit der Produkte und Produktqualität bei. Des Weiteren werden viele Fleischprodukte durch pflanzliche Alternativen mit niedrigerem CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ersetzt.

**Ökologische Nachhaltigkeit in der Lieferkette:** Mit Vertragsbauern und -bäuerinnen werden die Aufzuchtbedingungen der Tiere (z.B. Besatzdichte und Futter) sowie der Pestizidgebrauch beim Anbau festgelegt. Zu Gunsten des Frosta Reinheitsgebots darf das Futter keine Farbstoffe enthalten und der Feldanbau muss ohne Pflanzenschutzmittel erfolgen. Seit 2011 werden ausschließlich nach MSC zertifizierte Fisch- bzw. Meeresprodukte bezogen, seit 2016 auch ausschließlich nach ASC zertifizierte Schrimps. 40-50% der Rohstoffe kommen aus Deutschland; alle Rohmaterialien werden unter Erfüllung strenger Nachhaltigkeitskriterien bezogen.

## Soziales



**Positiver gesellschaftlicher Impact:** Frosta fördert durch den Verkauf seiner Produkte eine nährstoffreiche Ernährung ohne Zusatzstoffe und mit hoher Qualität. Tiefkühlgerichte haben den gesellschaftlichen Mehrwert von Zeitersparnis und gesteigertem Wohlstand / Wohlbefinden im Vergleich zum eigenen Zubereiten oder Kauf von Obst, Gemüse, Kräutern und vor allem Speisen. Auch durch die Lieferung von Foodservice-Produkten an KITAS und Schulen, Seniorenheime oder Krankenhäuser generiert Frosta mit seinen Produkten positiven Impact. Dabei sind die Qualität und Produktsicherheit hoch: das Qualitätsmanagement von Frosta ist mit hohen Standards ausgezeichnet, alle Fabriken verfügen über IFS- und BRC-Zertifizierungen und Kontrollen werden mit hohem Niveau bestanden. Zusätzlich betreibt Frosta lokale Projekte im In- und Ausland in Nähe zu Produktionsstandorten.

**Nachhaltigkeit in der Lieferkette:** Frosta verpflichtet sich und seine Lieferanten durch eigens entwickelte Verhaltenskodexe dazu, die grundlegenden Prinzipien der Menschenrechte, der fairen Arbeitsbedingungen, des Umweltschutzes und des Kampfes gegen die Korruption zu unterstützen und anzuwenden. Die Einhaltung der Kodexe wird regelmäßig durch Sozialaudits überprüft. Alle Lieferanten sind dementsprechend auditiert. Die Qualitätskontrollen der Lebensmittel sind im Sinne des Reinheitsgebots ebenfalls sehr streng und umfassend.

## Kritische Punkte & Risiken

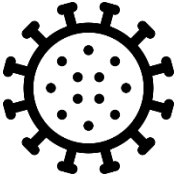
### Ökonomie



**Beschaffungsrisiken:** Die Versorgung mit Gemüse und anderen Rohstoffen unterliegt Witterungseinflüssen, was Schwankungen der Warenverfügbarkeit und Lieferung zur Folge haben kann. Somit kann es zu Lieferantenabhängigkeiten und Preisschwankungen kommen, welche mitunter nicht immer zeitnah an Kunden abgegeben werden. Die Diversifizierung der Lieferquellen sowie Preisvereinbarungen mit Kunden sollen die Risiken hieraus minimieren.

**Produktsicherheitsrisiken:** Trotz Auditierung der Zulieferer und Qualitätskontrollen beim Bezug der Waren (Eingangskontrollen), kann bei Lebensmitteln keine 100 %-ige Sicherheit zur vollkommenen Reinheit der Produkte gewährleistet werden, da es sich meist um Stichproben handelt und Spuren der Verunreinigung dort immer geringer werden. Es gab einige wenige Fälle von Verunreinigungen innerhalb der letzten Jahre (2020: Pestizidrückstände und erhöhter Nitratgehalt in Blattspinatproben). Frosta steuert durch vermehrten Eigenanbau und stärkere Qualitätskontrollen gegen.

## Krisen- Check



Während der Lockdowns kam es aufgrund der Schließungen von öffentlichen Einrichtungen und Restaurants sowie des verstärkten Arbeitens im Home Office zum Auftragsverlust im Bereich Foodservice (-32,9 %) während die Nachfrage im Einzelhandel dahingegen enorm anstieg (+27,1 % im Markengeschäft und +34,2 % im Heimdienstgeschäft im 1. HJ 2020). Frosta profitiert somit insgesamt von der Krise. Beim Rohstoffbezug hat Frosta keine negativen Folgen während der Pandemie zu spüren bekommen und auch während des Kriegs in der Ukraine bewahrt die diversifizierte Lieferkette den konstanten Rohwareneinfluss.

