

## **FROSTA AG**

Mitarbeiter 2011: 1.528

Umsatz 2011: 385 Mio. Euro

Sektor: Lebensmittelherstellung

Produziert in: Deutschland und Polen

### **1. Ausgangslage**

Die FROSTA AG ist einer der großen europäischen Hersteller von Tiefkühllebensmitteln. An drei Standorten in Deutschland und einem in Polen werden Fischprodukte, Fertiggerichte, Gemüse und Obst gefertigt. Die dafür benötigten Rohwaren beziehen wir direkt von Vertragslandwirten oder von anderen Lebensmittelverarbeitern weltweit, die in unserem Auftrag Vorprodukte herstellen.

Die Marke FROSTA verzichtet seit 2003 konsequent in allen Gerichten auf Zusatzstoffe. Die Produktion wurde dafür in vielen Bereichen umgestellt, da zusatzstofffreie Zutaten anders verarbeitet werden müssen. Für die Rohwarenbeschaffung war die Umstellung auf das „FROSTA Reinheitsgebot“ eine große Herausforderung, weil sämtliche Zutaten nun ebenfalls frei von Zusatzstoffen sein mußten. So durfte zum Beispiel die Sahne kein Carrageen und das Salz keine Trennmittel mehr enthalten. Da einige Zutaten trotz intensiver Bemühungen nicht zusatzstofffrei beschafft werden konnten, halbierte sich im Zuge der Umstellung die Produktpalette von FROSTA.

Nach einem schwierigen Start ist FROSTA seit 2007 Marktführer für tiefgekühlte Fertiggerichte in Deutschland.

Im Juni 2012 hat die FROSTA AG den Deutschen Nachhaltigkeitskodex unterzeichnet.

### **2. Anforderungen im Bereich nachhaltige Beschaffung**

Neben der Zusatzstofffreiheit schreibt das FROSTA Reinheitsgebot weiter vor, dass alle Zutaten und Rohwaren

aus „verantwortungsvollen Quellen“ stammen müssen. So werden die FROSTA Nudeln mit Eiern von freilaufenden Hühnern hergestellt, deren Futter keine Farbstoffzusätze enthalten dürfen. Meeresfrüchte und Fisch müssen aus Wildfang stammen und MSC zertifiziert sein. Palmöl ist als Zutat in Vorprodukten nur noch in Ausnahmefällen erlaubt und nur bei Zutaten aus Ländern, in denen Palmöl das traditionell verwendete Öl ist. Alle europäischen Lieferanten mußten auf andere Ölsorten, zum Beispiel Sonnenblumenöl umstellen.

Die Anforderungen an unsere Lieferanten haben wir in unserem [Verhaltenskodex](#) für FROSTA Lieferanten zusammengefasst:

Sie gelten ausnahmslos für alle Lieferanten und Produktgruppen.

### **3. Umsetzung**

Die Umsetzung der Anforderungen unseres Reinheitsgebots bei unseren Lieferanten war ein sehr aufwändiger Prozess da wir Ihnen erst einmal erklären mußten weshalb wir in allen Vorprodukten und Zutaten auch auf nicht-deklarationspflichtige Zusätze verzichten möchten. Zum Teil mußten unsere Lieferanten ihre eigene Produktion umstellen, um unsere Anforderungen erfüllen zu können. So sind wir wahrscheinlich der einzige Abnehmer von Salz ohne Rieselhilfen. Dieses Salz verklumpt bei feuchter Witterung und vor dem Abwiegen müssen wir die Salzbrocken in einer eigens entwickelten Salzmühle mahlen.

Ein anderes Beispiel: um das Aufrahmen zu verhindern wird frischer Sahne der Stabilisator Carrageen zugesetzt. Dies ist ein Zusatzstoff, der zwar im fertigen Produkt nicht deklariert werden muss. Dennoch darf er in unserer Sahne nicht mehr enthalten sein. Um das Aufrahmen dennoch zu verhindern entwickelten unsere Techniker ein Rührwerk, das die flüssige Sahne bis zum Einsatz in der Produktion in Bewegung hält. So kann auf den Zusatzstoff Carrageen verzichtet werden.

Unsere Anforderungen werden in den Lieferverträgen im Detail vereinbart. Durch regelmäßige Audits, die wir selbstständig bei unseren Lieferanten durchführen, wird die Einhaltung der Anforderungen sichergestellt. Die Ergebnisse der Audits sind Bestandteil der jährlichen Lieferantenbewertung.

#### 4. Erfolge der Umsetzung

Nach einem schwierigen Start in 2003 ist FROSTA seit 2007 Marktführer für tiefgekühlte Fertiggerichte in Deutschland. Das ist für uns der beste Beweis dafür, daß die Verbraucher unsere Bemühungen um unverfälschte, naturbelassene Lebensmittel honorieren.

Im Juni 2012 veröffentlichte die Wirtschaftswoche die Ergebnisse einer Umfrage unter 7500 Konsumenten. FROSTA wurde als nachhaltigste Marke in der Kategorie Convenience/Tiefkühlkost bewertet.

Am 7. Dezember 2012 wurde die Unternehmensmarke „FROSTA“ von der Jury des Deutschen Nachhaltigkeitspreis zur nachhaltigsten Marke Deutschlands gewählt.

#### 5. Lessons Learnt

Nachhaltige Beschaffung erfordert Konsequenz, Überzeugungsarbeit und Durchhaltevermögen. Es ist immer einfacher und günstiger Standardware einzukaufen. Langfristig lohnt sich der Weg aber und wird von den Verbrauchern auch honoriert. Die Herkunft von Lebensmitteln wird immer wichtiger, sowohl für den einzelnen Kunden als auch in der öffentlichen Diskussion.

#### 6. Kontakt

Weiterführende Fragen adressieren Sie bitte an unseren Vorstandsvorsitzenden Felix Ahlers.

FROSTA AG  
Albert - Einstein Ring 4  
22761 Hamburg  
Tel.0049/40 85 41 40 60  
Mail: [ahlers.f@frosta.de](mailto:ahlers.f@frosta.de)  
[www.frosta.de](http://www.frosta.de)

#### 7. Links

Umfassende Informationen zu unserer nachhaltigen Beschaffung finden Sie im Internet unter [www.frosta.de](http://www.frosta.de) und [www.frosta-ag.de](http://www.frosta-ag.de).

[Verhaltenskodex](#)

[Deutscher Nachhaltigkeitskodex](#)