



Schließung von Kreisläufen durch recyclinggerechte Gestaltung von Verpackungen

Designed for Recycling

Praxisbeispiel FRoSTA

Berlin, 02. Februar 2017



Wer sind wir?

- Herstellung und Vertrieb von Tiefkühlkost
- Hauptsitz der AG: Bremerhaven
 - 3 Werke in Deutschland
 - 1 Werk in Polen
- Mitarbeiter: ca. 1.600
- Konzernumsatz: 440 Mio.€



Wir sind die Marke mit dem Reinheitsgebot.



Was ist unser Business?



TK- Gerichte

Nr. 1 im Markt



TK- Gemüse

Nr. 2 im Markt



TK- Fisch

Nr. 2 im Markt

Tiefkühlkost – 100% frei von Zusatzstoffen



Was macht uns erfolgreich?

Das FRoSTA Reinheitsgebot.



Natürliche Zutaten,
möglichst wenig verarbeitet



Eigene Gewürzmischungen,
frische Kräuter,
traditionell gekochte Fonds



Frische Milchprodukte
frische Sahne, echter Käse



Eigene Pasta-Herstellung

Echtes Essen. Keine Tricks. Keine Geheimnisse.



Was macht uns erfolgreich?

Die FROSTA Transparenz



Eine der größten Zutatenlisten im deutschen Lebensmittelmarkt.

Komplette Auflistung aller Zutaten bis zum letzten Pfefferkorn. Auf Sammelbegriffe wie Gewürze und Kräuter wird bewusst verzichtet.

Transparente Herkunftsangabe der Zutaten dank „flexible printing“.

Gemüsemischung nach Italienischer Art. Fertig gewürzt. Tiefgefroren.

DAS IST DRIN – UNSERE ZUTATEN:

Gemüse: 90% (gelbe und grüne Zucchini, Brokkoli, Karotten, gelbe Karotten, Cherrytomaten, Zwiebeln) Trinkwasser Sonnenblumenöl Basilikum Speisesalz natives Olivenöl extra Oregano Knoblauch Honig schwarzer Pfeffer	Hochlandanbau; handgeschnitten und -verlesen knackig und leicht süßlich sonnengereift aus Freilandanbau aus den Kernen gepresst; nicht chemisch extrahiert frei von Trennmitteln; ohne Jodzusatz kalt gepresst; aus 1. Pressung; höchste Qualitätsstufe nach der Ernte frisch tiefgefroren; keine Trockenkräuter; genauso; Basilikum aus ganzen Knoblauchzehen bei FROSTA frisch gehackt bei FROSTA frisch gemahlen
--	---

DA KOMMT 'S HER:

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

Dieses Gericht ist bei -18°C mindestens haltbar bis Ende:
06.2016
Code: L5168F17B 2223
Bei uns in Bremerhaven hergestellt von: Frank und seinem Team

DAS IST UNS WICHTIG:

Wir können vielleicht kein Thai oder Mexikanisch oder Chinesisch, trotzdem können wir ganz genau sagen, was in unseren Gemüse Pfannen aus aller Welt drin ist. Und wo jede einzelne Zutat herkommt. Frisch vom Feld und nicht aus dem Gewächshaus. Auch Fertiggewürzmischungen kommen uns nicht in die Tüte, Geschmacksverstärker und Aromen auch nicht. Das ist unser Reinehrgebot. Daran halten wir uns. Versprochen.

FROSTA ist für alle da. Auch für Weltenbummler.

SO WIRD 'S GEMACHT:

In der Pfanne:

- Beutelinhalt unaufgetaut mit 1-2 EL Öl in eine Pfanne geben
- auf höchster Stufe erhitzen
- dann 11-12 Minuten bei mittlerer Hitze garen
- zwischendurch mehrmals umrühren

Mikrowelle: Beutelinhalt unaufgetaut mit 1 EL Öl in ein mikrowellengeeignetes Gefäß mit Deckel geben. Bei 800 Watt ca. 14 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit gut umrühren. 1 Minute ruhen lassen. Vor dem Servieren umrühren.

Aufbewahrung:

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

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Energie	171 kJ / 41 kcal
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	3,3 g
davon Zucker	3,0 g
Ballaststoffe	2,4 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	0,96 g

HIER GIBT 'S MEHR INFOS:

Woher kommen unsere Zutaten?
Für mehr Informationen, Videos und Bilder zu unseren Zutaten einfach den Tracking-Code (unten links) auf www.zutatentracker.com eingeben oder den QR-Code mit dem Smartphone scannen. Verbindungsgebühren gemäß Mobilfunkvertrag.

© FROSTA Tiefkühlkost GmbH, Postfach 57 02 24, 22771 Hamburg
+49 (0) 40 / 85 414 090 www.frosta.de www.frostablog.de

480g e S 1254 X-5 0 000000 000000

Zutatentracker für weitere Informationen über die Zutaten.

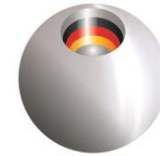
Echtes Essen. Keine Tricks. Keine Geheimnisse.



Was macht uns erfolgreich?

Das FRoSTA Nachhaltigkeitsmanagement

- | | |
|-------------|---|
| 2003 | 100 % Verzicht auf Zusatzstoffe |
| 2010 | Klimaziel = CO ₂ -Ausstoß -70 % bis 2013 |
| 2012 | Verzicht auf Palmöl, Nachhaltige Faltschachtel, FSC zertifizierter Rohstoff |
| 2013 | Zutatentracker: 100% Transparenz der Herkunft |
| 2015 | Transparente Produktion, Eröffnung einer Kochschule für Kinder |
| 2016 | Umweltfreundlichste Beutelverpackung der Branche |



**Deutscher
Nachhaltigkeitspreis**

Deutschlands nachhaltigste
Marke 2012

Unser Ziel: Vorreiter sein!



Seit 2016: Das „Reinheitsgebot“ für die Verpackung

- Möglichst geringe Auswirkung auf Mensch und Umwelt
- Möglichst geringer Materialeinsatz
- Wasserbasierte Farben, Verzicht auf Lösungsmittelfarben
- Kein Einsatz von Aluminium oder metallisierter Folien
- Folien aus recyclebaren Monomaterial (Polypropylen)
- Keine Weichmacher (BPA) in Folien und Farben
- Rohstoffe für Faltschachteln aus bestandserhaltender Forstwirtschaft
- Ausschließlich Rohstoffe aus Frischfasern
- Kein Bleichen im Prozess der Papierherstellung
- Nur ungebleichte und unbedruckte Umkartons

Unser Ziel: Die umweltfreundlichste Verpackung



FROSTA Verpackung: Designed for Recycling



Bis 2015:

- Materialmix aus PP und PE
- Mehr Farbe, dunkler Grundton
- Lösungsmittelbasierte Farben



Seit 2016:

- Sortenreines Material (PP)
- hell, bessere Recyclingfähigkeit
- Wasserbasierte Farben
- 10 % weniger Material



moderner, umweltfreundlich, erfolgreicher





**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit.**

Berlin, 02. Februar 2017

