



Nachhaltige Ernährung der Zukunft - mehr pflanzenbasiert

**WEGE ZU NACHHALTIGEN ERNÄHRUNGSSYSTEMEN
- UN FOOD SUMMIT 2020**

Über die FRoSTA AG

Die wichtigsten Fakten auf einen Blick:

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

ca. **1.800** Mitarbeiter:innen
in **7** Ländern



UNSER GESCHÄFT:



Was hat uns dazu motiviert
etwas zu ändern?



„ Welche Schuhgröße hat euer ökologischer Fußabdruck? „

Klima & Umwelt

Sind wir ein Klimakiller?

2008

So setzt sich der CO₂-Fußabdruck unserer Paella zusammen:

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



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



Wer hätte das gedacht?

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



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



- 3.** Gemüse ist deutlich klimafreundlicher als tierische Zutaten.



- 4.** Die Anbaumethode ist entscheidend!





Nachhaltigkeitsziele 2020

Unsere To-do-Liste

Reduktion des Gesamtfleischgehalts aller Zutaten von FRoSTA-Produkten um 20% ggü. 2018.

2022

Vorantreiben einer gesetzlich standardisierten Kennzeichnung des CO₂-Fußabdrucks auf der Verpackung.

andauernd

1. REDUKTION DES ANTEILS VON FLEISCH AN ALLEN ZUTATEN UM 20% BIS 2022

WIE ERREICHEN WIR DAS?

1. Ausweitung des Angebots an attraktiven Gerichten ohne Fleisch und Fisch
2. Orientierung an Länderküchen, die schon seit Jahrhunderten vorwiegend vegetarisch sind (Indien, Italien, Levante, Asien)
3. Verzicht auf hochverarbeiteten Fleischersatz mit Zusatzstoffen und Aromen

BEISPIELE

“KOCHE BUNTER”



BEISPIELE

“FISCH VOM FELD” UND “CHICKEN VOM FELD”. GEERTET, NICHT GESCHLACHTET



Das haben wir schon erreicht:

-22,4%

Fleisch



+0,2%

Fisch



+5%

Gemüse



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

2. VORANTREIBEN EINER GESETZLICH STANDARDISIERTEN KENNZEICHNUNG DES CO₂ FUßABDRUCKS AUF DER VERPACKUNG

2011:

Auf wie großem Fuß willst du essen?

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



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



Chili con Carne
515 g CO₂e/100 g

Gleiche Pflicht für alle!

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

**HEY
BUNDES-
TAG!**

57067
Bürger haben die
Petition zur CO₂e
Kennzeichnung
von Lebensmitteln
unterschrieben.
Lass uns reden.



BundestagsAnhörung.de

**HEY
BUNDES-
TAG!**

57067
Bürger haben die
Petition zur CO₂e
Kennzeichnung
von Lebensmitteln
unterschrieben.
Lass uns reden.



BundestagsAnhörung.de

Prima Aktion,
da sind wir dabei!

UNSERE KEY LEARNINGS:

1. DIE NACHHALTIGE AUSRICHTUNG VON FROSTA ZAHLT SICH AUS. STARKES WACHSTUM IN DEN LETZTEN 10 JAHREN
2. TRANSPARENTE KOMMUNIKATION VON NACHHALTIGKEITSASPEKTEN IST EXTREM WICHTIG. WIR KÖNNEN NIEMANDEN ZUM NACHHALTIGEN KONSUM ZWINGEN
3. WIR BRAUCHEN BEI LEBENSMITTELN EIN GESUNDES GLEICHGEWICHT ZWISCHEN GENUß/GESCHMACK UND NACHHALTIGKEIT

Vielen Dank!

Welche Fragen kann ich Ihnen beantworten?

