



FRISCH & FROST
DAS BESTE AUS ÖSTERREICH



****Presseinformation****

Frisch & Frost schreibt Nachhaltigkeit groß

Tiefkühlexperte erzeugt jährlich 6 Mio. kWh Bio-Strom dank umfassendem Umweltmanagementsystem

Hollabrunn, 7. August 2009 – **Nachhaltigkeit ist ein wesentlicher Teil der Frisch & Frost Unternehmensphilosophie. Ein Wirtschaften im Sinne der Region, Umwelt, Mitarbeiter und Konsumenten ist daher Pflichtprogramm. Das eigene Umweltmanagement fängt schon beim Rohstoff und der umfassenden Betreuung der Vertragsbauern an und reicht bis hin zur Auslieferung der fertigen Produkte. Das garantiert höchste österreichische Produktqualität. Ein weiterer Kernbestandteil der Maßnahmen in Sachen Nachhaltigkeit liegt in der optimalen Ausnutzung der eingesetzten Energie und Rohstoffe bei der Produktion. So verarbeitet das Unternehmen z.B. alle biogenen Reststoffe mit der hauseigenen Biogasanlage zu Strom für die hauseigene und öffentliche Stromversorgung weiter oder setzt die Wärme, die die Produktionsanlagen abgeben, effizient ein. Mit dem erzeugten Bio-Strom von 6 Mio. kWh pro Jahr könnte der Verbrauch von fast 2000 Vier-Personen-Haushalten gedeckt werden.**

Österreichische Produkte mit österreichischen Rohstoffen

Für die Produkte von Frisch & Frost werden beste österreichische Rohstoffe verwendet. Frisch & Frost ist außerdem der größte Verarbeiter von Speisekartoffeln in Österreich. Allein 2008 stellte das Unternehmen Kartoffelprodukte aus insgesamt 101.000 Tonnen österreichischer Kartoffeln her. Die Erdäpfel dafür kommen von mehr als 350 heimischen Kontraktlandwirten.

Frisch & Frost achtet besonders darauf, dass sich die Anbaugelände der Vertragspartner möglichst in der Nähe des Standorts in Hollabrunn befinden. Schon dadurch werden die Transportwege verkürzt und damit die Umweltbelastungen minimiert. Optimale Routenplanung und ideale Ausnutzung der Transportmittel-Flächen sind dabei absolute Selbstverständlichkeit.

„Von der Region, für die Region“ – Umweltschutz von Anfang an

Ganz dem Slogan „Von der Region, für die Region“ entsprechend legt das Unternehmen größten Wert auf eine naturnahe Landwirtschaft. Fast alle Kartoffelanbauflächen der Vertragsbauern befinden sich aus diesem Grund in einem speziellen Förderungsprogramm für naturnahe Landwirtschaft, dem ÖPUL. Diesem Standard entsprechend kontrolliert Frisch & Frost beispielsweise, dass der Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemittel reduziert und die Intervalle für diverse Pflegemaßnahmen genau eingehalten werden.

Diese Verbundenheit des Unternehmens mit der Region und seiner Umwelt wird auch im Endprodukt für den Konsumenten sichtbar. Mit der Bauernhofgarantie der Frisch & Frost Marke Bauernland können die Erdäpfelprodukte und deren hohe Qualität bis zum Bauern zurückverfolgt werden. Das schafft Vertrauen, sichert lokale Wertschöpfungsketten und eine langfristige Entwicklung für Marken, Produkte und Unternehmen.

Energiegewinn statt Energieverschwendung: Strom aus Erdäpfeln

Nachhaltigkeit ist für Frisch & Frost mehr als ein bloßes Lippenbekenntnis. Ganz besondere Akzente setzt das Unternehmen im Bereich der Energieversorgung. Seit bereits 20 Jahren produziert Frisch & Frost am Standort in Hollabrunn aus den biogenen Reststoffen der Produktion Bio-Strom. Anfangs wurde der erzeugte Strom nur für den eigenen Bedarf verwendet. Im Jahr 2003 wurde eine wesentliche Vergrößerung der Biostromanlage vorgenommen, die bei der Inbetrieb-

nahme die drittgrößte Anlage Niederösterreichs war. Seit diesem Zeitpunkt wird der gewonnene Strom auch ins öffentliche Energienetz eingespeist.

Mit dem Ziel, die gesamte Menge der anfallenden biogenen Reststoffe selbst verarbeiten zu können, wurde die Anlage Ende 2007 noch einmal erweitert. Damit wurde auch der Kartoffeleinssatz weiter optimiert. Seit diesem letzten Ausbau erzeugt die Frisch & Frost Biogasanlage jährlich rund sechs Millionen Kilowattstunden Strom, das entspricht dem durchschnittlichen Verbrauch von fast 2000 Vier-Personen-Haushalten. Der produzierte Strom wird in das interne und öffentliche Energienetz eingespeist.

LKW-Transporte zu externen Entsorgern werden damit stark reduziert. Außerdem wird die bei der Stromerzeugung entstehende Abwärme vollständig im unternehmensinternen Heizsystem wieder verwendet. Damit trägt Frisch & Frost unter anderem wesentlich zur Senkung von CO₂-Emissionen bei und leistet einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz.

„Mit Hilfe dieser umfangreichen Maßnahmen ist Frisch & Frost für die weiteren Schritte der Internationalisierung des Unternehmens im harten Wettbewerb bestens gerüstet. Durch die Einbindung diverser Standards in unser integriertes Umweltmanagementsystem können umweltbezogene Aspekte wie nachhaltiges Wirtschaften, Abfallreduktion oder Ressourcenschonung laufend überprüft und optimiert werden.“, so DI Gerfried Pichler, Frisch & Frost Geschäftsführer.

Optimaler Einsatz modernster Produktionsanlagen

Auch durch die laufende Optimierung und Erneuerung der Produktionsanlagen wird der Energieverbrauch nachhaltig gesenkt und die Wärmerückgewinnung verbessert.

„Nachhaltiges Wirtschaften ist für uns Pflicht. Über unsere Biogasanlage gewinnen wir Ökostrom aus Produktionsreststoffen. In Kombination mit Wärmerückgewinnungsanlagen sparen wir hier bis zu 30% Strom und Gas“, so Gerfried Pichler weiter.

Mittels Wärmerückgewinnung werden z.B. Waschwässer, aber auch andere Anlagen wieder aufgeheizt. Für die Tiefkühlung werden die modernsten und betriebswirtschaftlichsten Anlagen eingesetzt, die es derzeit in der Kältetechnik gibt.

Sensibler Umgang mit der Natur – das Frisch & Frost Umweltmanagement

Nicht nur Produktionsanlagen, sondern auch Restmüll und Abwasser geben bei Frisch & Frost viel Energie zurück. Durch genaue Analysen und umweltbewusste Mitarbeiter konnte die Restmüllmenge in den letzten Jahren stark reduziert werden. Bevor Abwässer aus der Produktion in die städtische Kläranlage gelangen, werden sie in einer hauseigenen Anlage gereinigt und erzeugen dabei über die Biogasanlage noch wertvollen Öko-Strom. Mit der Strommenge, die so entsteht, könnte man ca. 2000 Haushalte ein ganzes Jahr lang versorgen. Der interne Wasserbedarf wird durch eigene Brunnen und über die nachgeschaltete Wasseraufbereitungsanlage gedeckt.

All diese Maßnahmen sind lebender Beweis dafür, wie sorgsam Frisch & Frost mit den natürlichen Ressourcen umgeht. Anstatt Energie zu verschwenden, wird Energie gewonnen. Im Streben nach kontinuierlicher Verbesserung hat sich Frisch & Frost bereits vor Jahren dazu entschlossen, die Maßnahmen im Umweltbereich extern nach dem internationalen Standard ISO 14001 auditieren bzw. zertifizieren zu lassen und sich an der Maxime des KVP (kontinuierlicher Verbesserungsprozess) zu orientieren.

Frisch & Frost ist Österreichs Tiefkühl-Convenience-Spezialist für Kartoffel-, Mehlspeisen- und Fingerfood. Im Jahr 2008 erzielte das österreichische Unternehmen mit rund 270 Mitarbeitern an zwei Standorten in Österreich einen Umsatz von EUR 67,3 Mio. Unter den beiden starken Marken „Bauernland“ und „Toni Kaiser“ stellt Frisch & Frost Kartoffelspezialitäten & Mehlspeisen nach traditionellen, österreichischen Rezepten her. Frisch & Frost beliefert den Einzel- und Großhandel, Großküchen, die Gastronomie und Systemgastronomie (z.B. McDonald's) sowie Export-Kunden vor allem in Deutschland, Großbritannien und den CEE-Ländern.

Für Rückfragen:

Frisch & Frost Pressestelle:

Mag. Monika Fenz

ikp Wien PR und Lobbying GmbH

Liechtensteinstraße 12/10, 1090 Wien, Austria

Tel: +43-1-524 77 90-22, Fax ++43-1-524 77 90-5

E-Mail: monika.fenz@ikp.at