



# FRISCH & FROST



DAS BESTE AUS ÖSTERREICH

\*\*Presseinformation\*\*

## **Frisch & Frost auf der INTERNORGA 2009**

Österreichischer Tiefkühl-Lebensmittel-Experte setzt auf nachhaltige Produktion und bewährte Top-Seller

**Auf der INTERNORGA 2009, die eben in Hamburg über die Bühne ging, präsentierte sich der österreichische Tiefkühl-Lebensmittelproduzent Frisch & Frost wieder dem internationalen Fachpublikum. Im Zentrum des diesjährigen Messeauftritts standen die erfolgreichsten Exportprodukte und Top-Seller 2008: Von den Bauernland BIO Pommes oder BIO Kartoffelspalten bis zu Toni Kaisers Original Wiener Apfelstrudel oder Germknödel fanden den Messebesucher allseits beliebte Klassiker für den Ausser-Haus-Bereich. Darüber hinaus informierte das Unternehmen über Details zur wirtschaftlichen Entwicklung. Die Fokussierung auf die Eckpfeiler Regionalität, Herkunft und Nachhaltigkeit ist nur ein Faktor, der Frisch & Frost zu einem starken Player am Markt macht.**

Das Unternehmen Frisch & Frost gehört zu den größten österreichischen Tiefkühl-Produzenten, ist aber auch im Export sehr aktiv und so seit vielen Jahren erfolgreich deutschen Markt vertreten. Kein Wunder, dass die Produkte Made in Austria so gut ankommen: „Wir setzen ausschließlich auf bewährte Rezepturen, regionale Rohstoffe und natürliche Zubereitung, gepaart mit Nachhaltigkeit in der Herstellung. Damit liegen wir genau am Puls der Zeit“, so Hans Böttcher, Deutschland-Chef Frisch & Frost.

### **Flexibler und verlässlicher Partner**

Frisch & Frost beliefert viele verschiedene Märkte und passt seine Produkte dabei zielgenau auf die Bedürfnisse der Konsumenten und Kunden an. So gibt es unter anderem viele Spezialitäten der beiden Frisch & Frost Marken Toni Kaiser und Bauernland in mehreren Variationen. Aber auch Innovation wird in der Produktentwicklung groß geschrieben, pro Jahr werden rund 20 Neuprodukte auf den Markt gebracht.

### **Bauernland: Premium-Qualität zwischen Tradition und Innovation**

Die Traditionsmarke Bauernland kann bereits auf 30 erfolgreiche Jahre zurückblicken. Die Marke steht für qualitativ hochwertige Kartoffelprodukte und österreichische Schmankerl wie pikante Strudel und Suppeneinlagen. Die Rohware für die beliebten Kartoffelprodukte von Bauernland kommt dabei von über 350 Vertragsbauern. Die Köstlichkeiten von Bauernland werden im niederösterreichischen Hollabrunn hergestellt, mitten im Weinviertel, einer der besten österreichischen Anbauregionen für Kartoffel. Mit laufenden Innovationen beweist Bauernland die erfolgreiche Verknüpfung von traditionellen Rezepturen und dem Anspruch, auf aktuelle Ernährungstrends zu reagieren. Einzigartig und bereits gut etabliert: Die Bauernland Bauernhof-Garantie. Sie ist der erste und echte Herkunftsnachweis bei einem verarbeiteten Erdäpfelprodukt in Europa. Mit der Bauernhof-Garantie können die Rohstoffe für das Produkt bis zu den Weinviertler Kartoffelbauern zurückverfolgt werden. Damit reagiert Bauernland auf den Trend zu regionalen Lebensmitteln, die in den letzten Jahren einen wahren Boom erlebt haben. Aufgrund des Erfolges dieser Produkte hat Bauernland das Bauernhof-Garantie-Sortiment auch auf andere Kartoffelköstlichkeiten ausgeweitet.

Auf der Internorga 2009 präsentierte sich Bauernland mit einem beliebten und erfolgreichen Produktsortiment: Die Bauernland BIO Pommes und BIO Kartoffelspalten (zu jeweils 750 g), wie auch die Bauernland Rösti fein wie hausgemacht (40 g), die Gemüselaibchen Gartenfein und die Gemüselaibchen Mais-Paprika.

Frisch & Frost brachte aber auch noch eine ganz besondere Neuheit mit auf die Internorga 2009: Die neuen Käse-Karfiol Laibchen von Bauernland für bewussten und gesunden Geschmack:

#### **Bauernland Käse-Karfiol Laibchen**

Auf alle herzhaften Genießer warteten die Käse-Karfiol Laibchen von Bauernland. Die Laibchen in besonders knuspriger Sesam-Panade sind mit Karfiol, Lauch und saftigem Käse gefüllt und mit Obers verfeinert. Auch in der Grillsaison eine schmackhafte, vegetarische Alternative.

#### **Toni Kaiser – Beste Wiener Mehlspeisküche**

Österreichisch, natürlich und traditionell, das sind auch die Kernwerte der süßen Frisch & Frost Marke Toni Kaiser. Mit der Liebe zur warmen Mehlspeise, der sorgfältigen Verwendung natürlicher Zutaten und bestem Geschmack garantiert Toni Kaiser Beste Wiener Mehlspeisküche. Und Toni Kaiser fehlt es auch kein bisschen an Innovationsgeist. Denn die Marke ist Erfinder des tiefgekühlten Germknödels und der einzige industrielle Anbieter von Original Wiener Apfelstrudel. Die Beliebtheit dieser Klassiker ist ungebrochen, so war Toni Kaisers Germknödel der Topseller 2008 in Deutschland.

Auf der Internorga 2009 hatte Toni Kaiser sowohl seine altbewährten Köstlichkeiten, als auch Neuheiten mit im Gepäck: Der Original Wiener Apfelstrudel (zu 750 g) und der Germknödel mit Powidl (170 g) durften natürlich nicht fehlen und der Toni Kaiser Topfenstrudel präsentierte sich neu, mit noch cremigerer Fülle (zu 750 g). Mit dabei war auch der frisch-fruchtige Erdbeer-Joghurtstrudel und der saftige Zwetschkenstrudel. Eine neue süße Knödelvariation gesellte sich zu den beliebten Marillen- und Erdbeerknödel, die brandneuen Nougatknödel von Toni Kaiser:

#### **Toni Kaiser Nougatknödel**

Die Nougatknödel aus dem Hause Toni Kaiser bestechen durch eine besonders flaumige Hülle, cremige Fülle und feinen Nussgeschmack. Sie sind einfach und schnell zuzubereiten und schmecken garantiert wie selbst gemacht.

#### **Frisch & Frost – Nachhaltigkeit als sicheres Fundament**

Nachhaltigkeit ist ein wesentlicher Teil der Frisch & Frost Unternehmensphilosophie. Nachhaltiges Wirtschaften im Sinne der Region, Umwelt, Mitarbeiter und Konsumenten ist daher Pflichtprogramm. Besondere Akzente kann Frisch & Frost im Bereich der Energieversorgung setzen: Beispielsweise werden mit der firmeneigenen Biogasanlage die gesamte Menge der anfallenden biogenen Stoffe direkt am Unternehmensstandort in Hollabrunn verarbeitet. Damit trägt Frisch & Frost unter anderem wesentlich zur Senkung von CO<sub>2</sub>-Emissionen bei und leistet einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz. Der produzierte Strom wird in das interne und öffentliche Energienetz eingespeist. Auch durch die laufende Optimierung und Erneuerung der Produktionsanlagen wird der Energieverbrauch nachhaltig gesenkt und die Wärmerückgewinnung verbessert. „Durch unsere 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.

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](mailto:monika.fenz@ikp.at)

In Deutschland:

Exportleiter Frisch & Frost Deutschland und Schweiz

Hans Böttcher

Tel: +49-(0)211-200 78 51

E-Mail: [h.boettcher@frisch-frost.at](mailto:h.boettcher@frisch-frost.at)