

Tu chiedi,
noi rispondiamo!



Ciao! Siamo Frosta.

Report sulla responsabilità sociale d'impresa 2020



Cari lettori,

Il 2020 è stato un anno particolare che ci ha messo tutti alla prova sotto diversi punti di vista, sociale, sanitario, economico. Un anno che ci ha posto di fronte, per la prima volta, a un grande momento di crisi, che ci ha obbligato a fermarci, o rallentare, e a riflettere; ma che ci ha anche costretto a spingerci oltre le nostre capacità ed i nostri limiti cercando nuovi modi di fare le cose.

Per noi di FROSTA, stare al vostro fianco è stata la priorità. Come lo abbiamo fatto? Facendo le cose nel migliore dei modi e nel rispetto delle persone e dell'ambiente, ed impegnandoci per mantenere la produzione in linea con i vostri bisogni. Questa è stata, per noi, una sfida enorme che abbiamo abbracciato, non potevamo mica fare di certo bastoncini di pesce da casa! Anche per noi, la tutela della salute e della sicurezza dei nostri colleghi è stata la nostra massima priorità.

Da un giorno all'altro, anche il nostro modo di lavorare insieme è stato completamente stravolto. Nel 2018, avevamo già pianificato di implementare il lavoro da remoto, diventato poi una realtà concreta in un paio di giorni a causa del Coronavirus, così come i piani per ridurre i viaggi di lavoro, compreso l'uso delle auto aziendali.

La pandemia ha reso la sostenibilità una questione ancora più importante. Questo momento ha fatto emergere in tutti noi due temi fondamentali collegati alla vita frenetica che eravamo abituati a condurre: l'importanza della salute e l'impatto ambientale delle nostre azioni. Oggi, siamo ancora più preoccupati di cosa e quanto consumiamo. Secondo una ricerca Ipsos, dall'inizio della pandemia il 65% degli intervistati ha acquistato cibo in modo più consapevole e prestato maggiore attenzione alla qualità dei propri alimenti. Queste sono tematiche coerenti e da sempre care a FROSTA e alla sua storia. In questo anno più che mai, il nostro impegno pluridecennale per una produzione rispettosa dell'uomo, dell'ambiente e dell'equilibrio naturale si è fatta sentire in modo positivo. Il nostro approccio di scegliere con cura e rispetto i migliori ingredienti e lavorarli con la stessa cura che fareste voi non è mai stato più rilevante.

Il tutto è reso ancora più evidente dall'elevato numero di domande e commenti che ci avete inviato attraverso tutti i diversi mezzi di comunicazione. Ed è soprattutto a queste vostre domande, osservazioni e suggerimenti che proviamo a rispondere in questo report.

Per noi era importante scrivere una relazione che fosse facile da leggere e capire. Il documento finale è, infatti, ben lontano da un rapporto di sostenibilità per esperti di statistica. In effetti, è per chiunque sia interessato a capire come realizziamo i nostri prodotti, cosa è importante per noi nel processo di produzione, quali sfide affrontiamo, quali sono i nostri piani futuri e come intendiamo raggiungere i nostri obiettivi. Chi volesse approfondire i dettagli troverà tutti i dati e i numeri nella nostra dichiarazione di conformità aggiornata al Codice di Sostenibilità tedesco che sarà pubblicata a breve.

Un sincero ringraziamento va a tutto il nostro TEAM FROSTA perché ha fatto della sostenibilità non solo una parola d'ordine in FROSTA ma un elemento centrale di tutti quei reparti coinvolti in progetti concreti realizzati insieme alle molte idee e suggerimenti che ci arrivano ogni giorno. E vorremmo anche ringraziare tutte quelle persone che ci hanno tenacemente sfidato perché questo ci permette di restare in guardia e ci aiuta a diventare sempre migliori in quello che facciamo per essere fedeli al nostro motto: il cibo come dovrebbe essere.

Ma per il momento, divertitevi a leggere! Attendiamo con ansia i vostri suggerimenti. Il nostro indirizzo email info@frosta.it e i nostri canali social Facebook e Instagram in Italia per FROSTA e La Valle degli Orti sono alcuni dei modi più semplici per contattarci, oppure puoi scoprire di più su di noi e sulle nostre attività sui nostri siti www.frosta.it  e www.lavalledegliorti.it .

Il tuo consiglio di amministrazione FROSTA.




Felix Ahlers




Hinnerk Ehlers




Maik Busse

Contenuti



Probabilmente non ve ne siete mai resi conto, **ma in realtà avete svolto anche voi un ruolo importante nella stesura di questo documento.** Questo perché il nostro obiettivo principale era fornire le migliori risposte possibili alle vostre specifiche domande e rispondere alle osservazioni che ci avete inviato. **Grazie per questo! Cercate le “virgolette” mentre leggete perché indicano le risposte alle vostre domande.**

Informazioni su FRoSTA AG	↔	4	IL Cibo per un Futuro Sostenibile	↔	32
Le nostre attività	↔	5	Clima e Ambiente	↔	35
Nuovi Prodotti	↔	6	Biodiversità	↔	46
I nostri obiettivi di sostenibilità	↔	10	Packaging	↔	50
Stakeholder	↔	11	Digitalizzazione	↔	55
“Materiality Matrix”	↔	12	Il benessere degli animali	↔	59
Impegno pubblico	↔	18	Catena di distribuzione	↔	65
Spredo alimentare	↔	22	Impegno sociale	↔	69
Qualità e sicurezza del prodotto	↔	24	I lavori e il nostro team	↔	75
Precetto di purezza	↔	28	Informazioni su questo rapporto	↔	79

Informazioni su FROSTA AG

Panoramica dei fatti principali:

- Circa 1.800 dipendenti
- Quattro sedi produttive: tre in Germania, una in Polonia
- Specialisti in prodotti surgelati dal 1961: piatti pronti, verdure, pesce, frutta e spezie
- Molto popolare in Germania, Polonia, Austria, Italia ed Europa dell'Est
- Sviluppo e produzione di marchi di alta qualità per il commercio europeo al dettaglio e all'ingrosso

Circa **1.800** dipendenti
in **7 paesi**



Le nostre attività



Attività dei marchi



FRoSTA
Pesce e Piatti Pronti



Tiko
Pesce e Piatti Pronti



Elbtal
– Vegetali



La Valle degli Orti
– Vegetali

Attività Trademark



Partner di produzione secondo le specifiche del cliente

Attività non al dettaglio





Nuovi prodotti 2020

Ciao, siamo gli ultimi arrivati!





Nuovi Prodotti
Italia 2020



Scarta le EcoBag

La EcoBag è il nuovo packaging a base di carta di FRoSTA, lanciato in Italia a fine del 2019, per sostituire completamente nel 2020 tutte le classiche buste di plastica normalmente usate per le linea di verdure La Valle degli Orti e i piatti pronti FRoSTA. Questo imballaggio, è composto principalmente di carta certificata FSC perché ottenuta solo da foreste sostenibili, mantenendo nella composizione della busta solo una minima parte di plastica per garantire la corretta protezione degli alimenti. La nostra busta in Italia può essere riciclata proprio come un normale rifiuto di carta. Questa novità ci ha permesso non solo di ridurre la quantità di plastica nelle nostre confezioni del -75% ma anche di ridurre l'impronta di CO₂ del -20% rispetto alle vecchie buste di plastica.



Zuppa Contadina

Spazio a un gustoso piatto ispirato alla tradizione toscana chiamato **La Zuppa Contadina**. Questa zuppa è perfetta durante l'inverno per scaldare i vostri pasti. La nostra zuppa è fatta solo con fagioli cannellini, cavolo nero, carote e patate, condita con un po' di olio, rosmarino e pepe nero macinato fresco ed è arricchita con croccanti crostini di pane, incredibilmente gustosi e fragranti. Per darti una zuppa gustosa e 100% Naturale.



Illo per un futuro sostenibile

Filetti naturali FRoSTA da pesca sostenibile

A settembre 2020 FRoSTA ha lanciato in Italia due nuovi filetti di pesce al naturale, come sempre solo filetti provenienti da pesca sostenibile certificati MSC: **il Merluzzo Nordico (dal gusto delicato) e il Merluzzo Carbonaro (dal gusto intenso)**. Con questo lancio FRoSTA vuole continuare il suo viaggio nella sostenibilità tramite la differenziazione nell'utilizzo delle specie di pesce. E' nostra responsabilità spiegare al consumatore che esistono ad esempio tantissime specie di merluzzi, con diverse provenienze, diversi gusti e quindi adatte a diversi utilizzi. Questo perché la diversificazione aiuta la biodiversità



Nuovi Prodotti Germania e Austria 2020

Piatti a base vegetale

Le risorse ittiche globali si stanno riducendo pericolosamente e in fretta. Ecco perché abbiamo deciso di trovare una fonte più sostenibile di proteine per il futuro. Il risultato è una linea alternativa vegana alle proteine animali. La combinazione di scorzonera – un genere di piante spermatofite dicotiledoni appartenenti alla famiglia Astera-ceae, dall'aspetto di piccole erbacee annuali o perenni dalla tipica infiorescenza a "margherita" –, giaca o jackfruit, proteine di canapa e altri ingredienti deliziosi si uniscono per darti un prodotto sfizioso e appagante e fonte di proteine vegetali. I nostri prodotti sono proprio come ci si aspetterebbe da noi totalmente privi di sostanze nocive e additivi come esaltatori di sapidità, coloranti e aromi artificiali. "Fatevi prendere all'amo"... e provate per credere!

Filetti di
verdure



Filetti in pastella

Bastoncini
vegetariani

Mix di Verdure – Minestrone

Una linea di **verdure miste al naturale** non condite sono ora disponibili nella nostra busta di carta sostenibile al posto della precedente in plastica. Ma non è solo il packaging ad essere cambiato! Ora c'è un nuovo preferito tra i prodotti di questa gamma: il più venduto dei nostri colleghi italiani, il nostro Minestrone Classico fatto di tante verdure gustose. Comprende quattordici deliziosi ingredienti vegetali, preparati naturalmente senza esaltatori di sapidità, coloranti o aromi artificiali.



+60% di crescita
nel 2020

#Verdure in Padella

Con la nostra nuova gamma di **verdure in padella**, coloriamo il tuo congelatore e portiamo il mondo intero nella tua cucina. Questa gamma vegana si ispira alla cucina orientale, vietnamita o indiana. Ci sono polpette di falafel, "riso di cavolfiore" o mango con zenzero, peperoncino e curcuma in una colorata esplosione di sapori. 100% vegano, 100% delizioso



Mix di ceci &
Mirtilli Rossi



Nuovi Prodotti
Polonia 2020

Piatti Pronti

Abbiamo ripensato i vostri **piatti pronti** preferiti per renderli ancora più buoni e li abbiamo rilanciati a un prezzo ancora più accattivante. Sempre 100% naturali.



Piatti #Fastgood

La nostra nuova gamma di **piatti "fastgood"**! Possono essere scaldati al microonde nei loro vasi di carta e serviti così direttamente in tavola. In questo modo, si risparmia anche sul lavaggio e si ha più tempo per godersi queste deliziose portate.



Piatti vegani

La nostra risposta al veggie boom: una gamma innovativa di gustosi **hamburger fatti di sole verdure**. 100% naturali.

Piatti a base di pasta

Tutti in Polonia amano la pasta. Ecco perché ora vi offriamo una sfiziosa linea di piatti a base di pasta, solo i vostri preferiti. 100% naturali.



I nostri obiettivi di sostenibilità

FROSTA for the future!

Ding Dong! Il cambiamento climatico è alle porte.

È giunto il momento di rendere sostenibile tutto ciò che facciamo. Ma come? L'Agenda 2030 delle Nazioni Unite è la nostra guida per un futuro migliore. Definisce 17 obiettivi di sviluppo economico, ecologico e sociale (SDG ). Per semplificarvi le cose, abbiamo elencato gli SDG (Social Development Goals) corrispondenti all'inizio di ogni capitolo. L'elenco seguente mostra a quali FROSTA sta già contribuendo.



I nostri stakeholder

L'ecosistema FROSTA.

Dal 2003, ci impegniamo a fondo per la sostenibilità. Per mantenere l'obiettivo è importante per noi effettuare revisioni periodiche. E per "noi" non intendiamo solo FROSTA AG in sé, ma l'intero ecosistema operativo di cui facciamo parte.

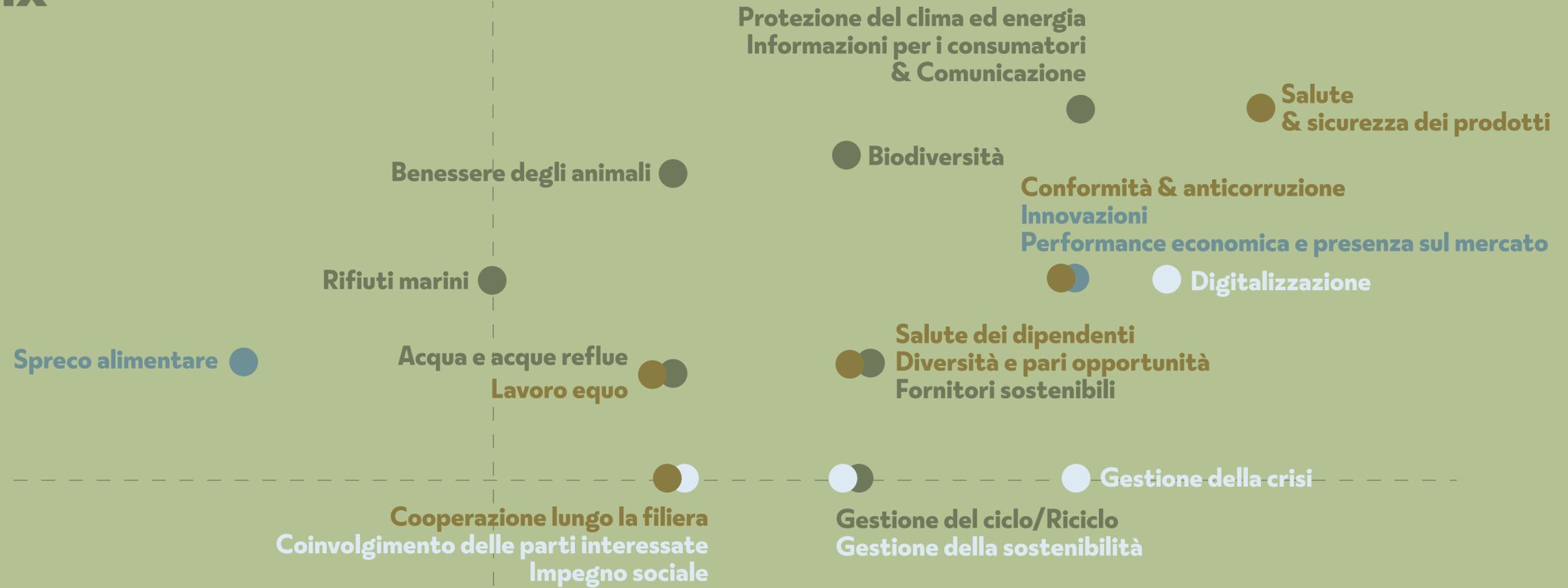
Siamo sempre in stretto contatto con i nostri stakeholder in modo da poter soddisfare tutte le loro esigenze e aspettative. Puoi vedere chi sono qui:



Materiality Matrix

Rilevanza per gli stakeholder/rilevanza per la società

Rilevanza per FRoSTA



Questo è ciò che apprezziamo

All'alba del 2021 siamo andati dritti al nocciolo della questione. In cinque workshop, più di 50 dipendenti provenienti da Germania, Italia e Polonia si sono impegnati in discussioni animate e hanno lavorato intensamente, ovviamente online. Il risultato è stato davvero impressionante: la nostra nuova matrice. Definisce ciò che è importante per noi e per i nostri stakeholder. Inoltre, chiarisce le aree future in cui vogliamo essere coinvolti, come la digitalizzazione, i rifiuti marini e lo spreco alimentare.

- Economia
- Ecologia
- Affari sociali
- Sovrapposizione



Obiettivi di sostenibilità 2020

La nostra lista di cose da fare:

Qualità e sicurezza del prodotto

Ridurre la percentuale di reclami del 20% rispetto ai dati del 2018 (in base al tasso di reclamo per i prodotti a marchio FROSTA).

Attuare degli standard per la promozione della salute degli animali che supportino il loro comportamento naturale attraverso buone pratiche di allevamento. Conformità ai requisiti da rivedere attraverso regolari audit.

Scadenza

SDG

Lungo
termine

12

2025

Ambiente & Clima

Obiettivo primario: ridurre le emissioni specifiche di gas serra associate alla produzione.
Obiettivo a lungo termine: processi produttivi ad impatto zero dal punto di vista climatico.

	Scadenza	SDG
Riduzione delle emissioni di CO ₂ specifiche del Gruppo FROSTA (CO ₂ e/tFW) (Scope 1-3) del 6% rispetto al 2020.	2023	7
Riduzione delle emissioni di CO ₂ della flotta FROSTA del 5% all'anno.	In Corso	7
Sostituzione di tutte le auto aziendali FROSTA (eccetto mezzi di servizio esterni e mezzi agricoli) con una Mobility Card in modo da rafforzare la responsabilità personale per una mobilità ecologica.	2025	7
Riduzione del 20% del contenuto totale di carne in tutti gli ingredienti dei prodotti FROSTA rispetto al 2018.	2022	12
Promuovere vigorosamente l'etichettatura giuridicamente standardizzata dell'impronta di carbonio su tutti gli imballaggi.	In Corso	12, 13
Risparmio idrico del 5% in totale rispetto al 2020.	2023	14
Progetto pilota "Fabbrica a zero emissioni" nel sito di Lommatzsch. Promuovere misure volte alla neutralità della CO ₂ nel progetto pilota presso lo stabilimento di Lommatzsch.	Lungo termine	7

 **Impegno Sociale** 

Obiettivo primario: ci assumiamo la responsabilità delle condizioni di vita nelle aree circostanti i nostri stabilimenti di produzione (dove presenti) e quelli dei nostri fornitori e contribuiamo a migliorarle.

Il 2% della somma dei dividendi di FRoSTA AG dell'anno precedente viene speso in progetti sociali. Il sostegno ai progetti sociali presso le nostre quattro sedi viene selezionato dai nostri dipendenti (novità: ora anche a Roma, Italia).

Piano Internazionale: Prosecuzione ed espansione del progetto educativo in Ecuador: tra le varie attività, sostegno a 100 adolescenti in altre tre comunità, creazione di altre quattro piccole imprese e sostegno e promozione delle start-up esistenti.

FRoSTA scuola di cucina per bambini a Bremerhaven con l'obiettivo di insegnare a cucinare a più di 1.000 bambini all'anno. Vogliamo anche continuare a organizzare eventi di cucina interculturali presso la scuola di cucina durante il progetto "Über den Tellerrand" (Cucinare sul bordo del piatto) (in pausa causa Covid-19). Partenza in Italia del progetto con le scuole secondarie, "Green Action Squad" da settembre 2021 coinvolgendo docenti e ragazzi nell'obiettivo più ampio di sensibilizzare la collettività verso il cambiamento climatico e di immaginare azioni collettive.

Scadenza

SDG

1, 4, 10

annuale

2021

1, 2, 4, 5, 17

4

 **Biodiversità** 

Obiettivo primario: misure mirate per proteggere la biodiversità e conservare gli ecosistemi nei paesaggi agrari.

Creazione di 100.000 m² di habitat di valore ecologico e ulteriore sviluppo dell'area della biodiversità.

Obiettivo a lungo termine: nuovo sviluppo di uno standard di calcolo scientifico per la biodiversità (BioVal).

2021

13, 15

2024

9, 12, 13, 15

 **Packaging** →

Obiettivo primario: nessun impatto negativo sulle persone o sull'ambiente dal nostro packaging.

Quanto segue si applica a tutti i nostri pack (primari, secondari e terziari):

1. nessun materiale di imballaggio a base di alimenti (es. bioplastiche a base di mais)
2. ripetutamente riciclabile per tipo
3. se non smaltito correttamente è biodegradabile nell'ambiente

Conversione dell'imballaggio secondario (cartoni esterni) in carta riciclata al 100%.

Scadenza

SDG

12

2025

2023

 **Catena di distribuzione** →

Il 100% dei nostri produttori situati nei paesi a rischio secondo l'indice amfori BSCI effettua un audit sociale regolarmente aggiornato in conformità con uno standard riconosciuto a livello internazionale accettato da FRoSTA (SMETA, amfori BSCI o SA8000).

- Produttore di verdure e carne già conforme al 100%.
- Conformità dei produttori di pesce e spezie da raggiungere entro la fine del 2022.

Tutti i fornitori strategici sono certificati secondo uno standard ambientale riconosciuto a livello internazionale, ad es. ISO 14001.

Sostenere iniziative per ridurre al minimo le immissioni di plastica negli ecosistemi acquatici marini.

Ridurre le emissioni di CO₂ dei trasporti all'interno dell'azienda utilizzando mezzi a basse emissioni.

Ottimizzazione della nostra rete di distribuzione e aumento dei nostri carichi di camion del 10% (rispetto al 2021).

2022

8

2022

8

Lungo
termine

14

2023

7

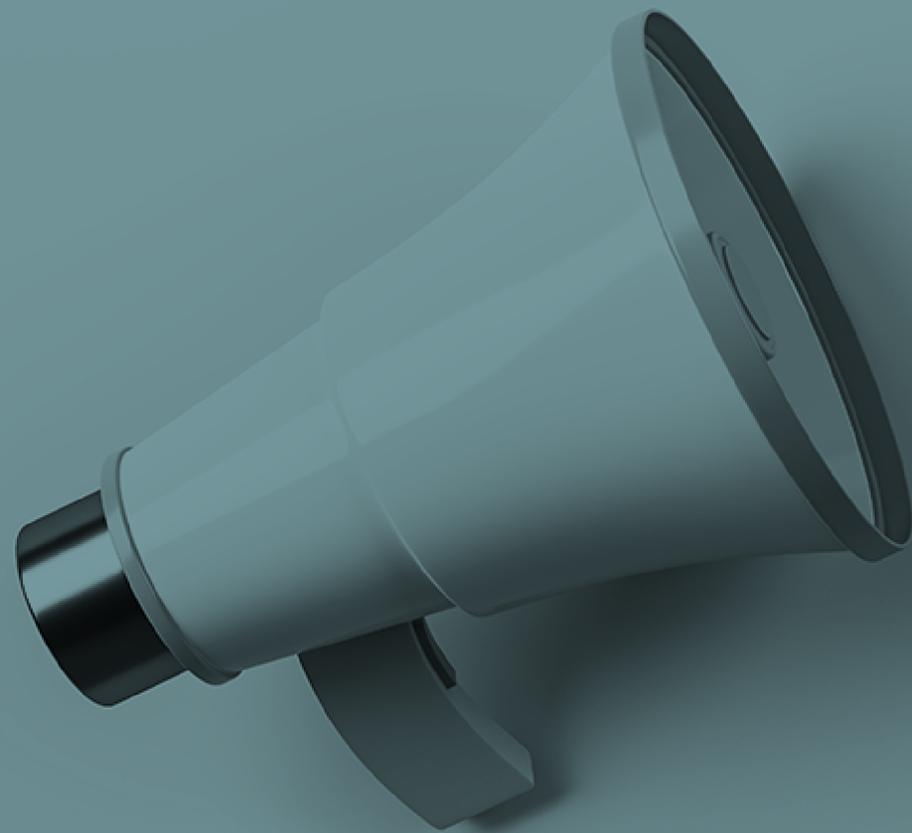
 Digitalizzazione ↗	Scadenza	SDG
<p>Obiettivo primario: ridurre il consumo di elettricità e le emissioni di CO₂ utilizzando le ultime soluzioni digitali e la trasformazione digitale.</p>		
<p>Riduzione del consumo di energia elettrica tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Migrazione di tutti i telefoni a MS Teams (80% in meno rispetto al 2018). • Minor utilizzo dell'aria condizionata passando dai server on-premise ai server cloud. 	2025	12
<p>Riduzione dei viaggi di lavoro compresi i veicoli aziendali (in km/t FP) del 40% rispetto al 2020 attraverso luoghi di lavoro remoti, strumenti come MS Teams e formazione online.</p>	2025	12
 Lavoro e il nostro team ↗		
<p>Obiettivo primario: ci assumiamo la responsabilità del benessere dei nostri dipendenti. Offriamo posti di lavoro vantaggiosi e consentiamo a tutti i nostri dipendenti di contribuire con la loro esperienza e creatività.</p>		
<p>Ulteriore implementazione della sostenibilità e della CSR in un processo di inserimento che aumenta la consapevolezza dei dipendenti fin dall'inizio rispetto all'importanza dell'argomento per FROSTA per una migliore comprensione e un maggiore impegno.</p>	Lungo termine	
<p>Ulteriore sviluppo delle misure di gestione della salute in tutti i siti: formazione, vaccinazioni, stile di leadership sano, miglioramento dell'ambiente di lavoro, ecc</p>	2022	3
<p>Sviluppo e implementazione della gestione della diversità e dell'inclusione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equilibrio di genere 50:50 a tutti i livelli di gestione (incl. Comitato esecutivo e Supervisory Board). • Aumentare la percentuale di dipendenti con disabilità • Integrazione di immigrati e rifugiati (attraverso tirocini e formazione) 	2025	5, 4

” Posso chiamarti
Robin Food?

Senti senti!

Proprio come Robin Hood, difendiamo il buon cibo.
E anche per voi!

Per noi sostenibilità e trasparenza massima non sono solo parole d'ordine,
ma una preoccupazione vera e sincera.
Il nostro Precetto di Purezza FRoSTA è stato solo l'inizio...





Impegno pubblico

Firma velocemente!



Ecco alcuni esempi di come utilizziamo la nostra voce per sostenervi attivamente:

Chiediamo l'etichettatura di tutti gli additivi!

Con la sua petizione "Ehrlich isst besser" ("L'onestà si mangia meglio"), il Museo tedesco degli additivi vuole gettare luce nell'oscurità delle liste degli ingredienti.

Sosteniamo questo al 100% e chiediamo:

1.

L'elenco completo di tutti gli additivi alimentari

Preferibilmente sull'etichetta o almeno sul sito web del produttore.

2.

Etichettatura uniforme degli alimenti aromatizzati

La parola AROMATIZZATO dovrebbe far parte del nome del prodotto ed essere stampata in modo leggibile sulla parte anteriore della confezione.

3.

Una dichiarazione comprensibile degli additivi funzionali

In altre parole: gli ingredienti con funzione additiva devono essere testati tossicologicamente e dichiarati insieme alla loro funzione (es. esaltatore di sapidità: estratto di lievito).



Impegno pubblico

Abbiamo ricordato alla signora Klöckner il suo vero dovere.

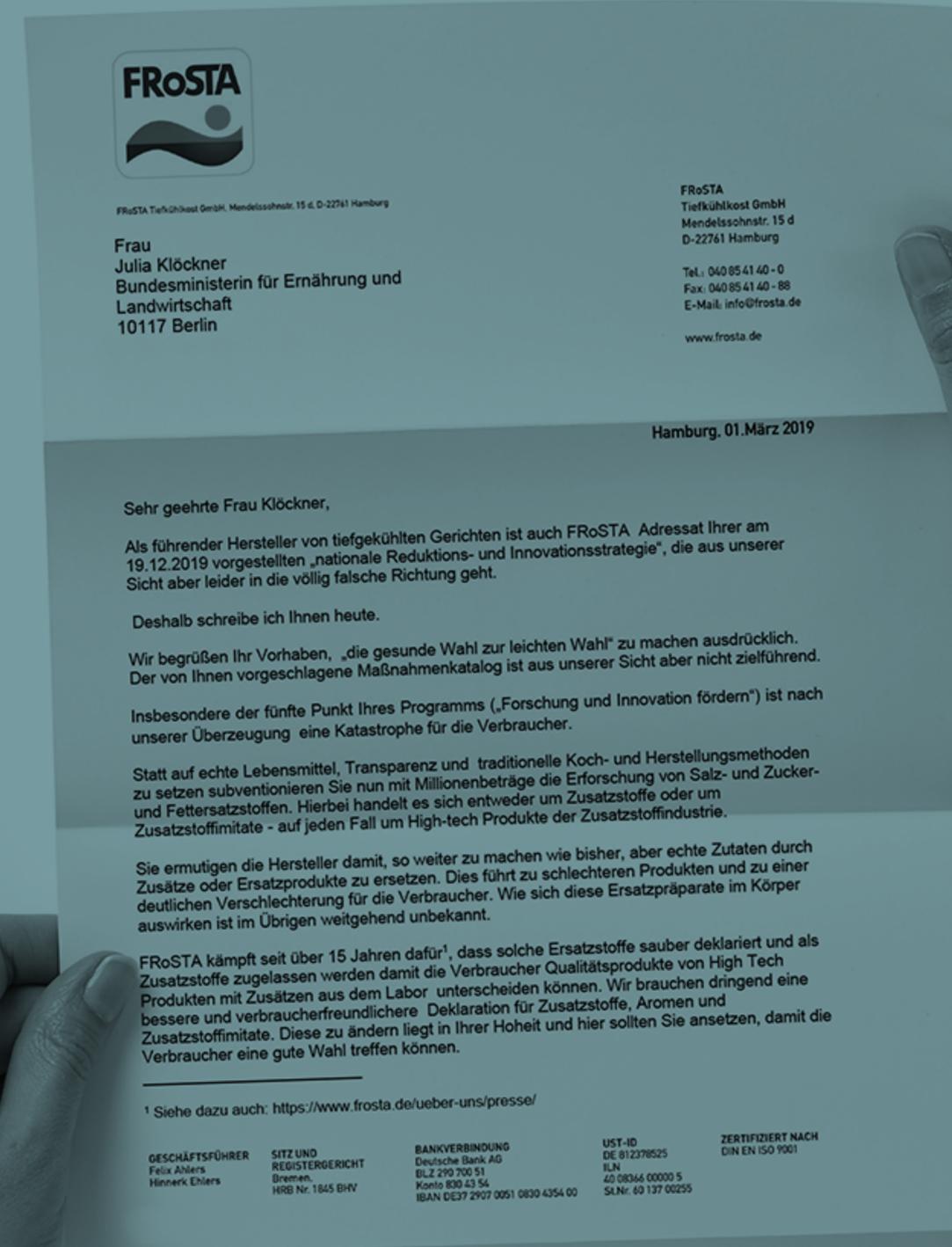
Abbiamo scritto direttamente a Julia Klöckner, il nostro ministro federale dell'alimentazione e dell'agricoltura, nel marzo 2019 per rendere chiara la nostra posizione sulla sua "Strategia di riduzione e innovazione". **Troviamo assolutamente scandaloso che vengano finanziati progetti di ricerca volti a ingannare il nostro senso del gusto.**

Gentile signora Klöckner,

In FRoSTA siamo estremamente critici nei confronti della sua attuale strategia per ridurre lo zucchero, i grassi e il sale nei prodotti già pronti. **In particolare, lo stanziamento di milioni per la ricerca di prodotti sostitutivi**, perché questi sono solo additivi o imitazioni. (...)

Quello di cui abbiamo veramente bisogno è più cibo vero e meno cibo falso. E soprattutto, abbiamo bisogno di una dichiarazione trasparente di tutti gli additivi, comprese le imitazioni e gli aromi. Questo è ciò su cui lei, in qualità di ministro federale, dovrebbe concentrarsi affinché i consumatori possano compiere scelte informate.

In fede,
Felix Ahlers, Presidente del Board Esecutivo di FRoSTA AG
Amburgo, 1 marzo 2019





Impegno pubblico

Siamo sostenitori della giustizia di genere.

Amiamo l'uguaglianza. E la viviamo anche noi. Ecco perché sosteniamo le iniziative UN Global Compact e Women's Empowerment Principles. Questi sono i principi che sosteniamo:



Bettina Metz
Direttore Esecutivo UN Women
Germania

“Dobbiamo essere la generazione del cambiamento! Sostenendo l’iniziativa “Women’s Empowerment Principles” delle Nazioni Unite, le aziende stanno dimostrando di prendere sul serio l’uguaglianza di genere e vogliono dare potere alle donne”

Bettina Metz, Direttore Esecutivo UN Women Germany

Stiamo lottando per l’etichettatura della CO₂e.

Molte persone sottovalutano l’impatto che la nostra dieta ha sul clima. Ecco perché sosteniamo la petizione di Oatly al Bundestag per l’etichettatura di CO₂e su tutti i prodotti alimentari. Con un’etichettatura esplicita sarebbe possibile fare acquisti in modo più consapevole e sostenibile.



Tobias Goj
Direttore generale
Oatly Germany GmbH

“Le nostre scelte alimentari hanno un impatto cruciale sul clima. Insieme ad altre aziende alimentari sostenibili come FRoSTA, prendiamo sul serio le nostre responsabilità. I politici devono garantire che uno standard di etichettatura diventi obbligatorio per garantire trasparenza e comparabilità.”

Tobias Goj, Direttore generale, Oatly Germany GmbH

#Agire sulla catena di approvvigionamento

Non ci occupiamo solo del nostro “orto”.

Come azienda, siamo responsabili del rispetto dei diritti umani lungo tutta la nostra catena di distribuzione, dal primo all’ultimo anello. Ecco perché abbiamo firmato la Dichiarazione del Centro risorse per le imprese e i diritti umani.



Business & Human Rights
Resource Centre

Il 9,3% del cibo fresco
totale acquistato finisce
nella spazzatura

9,3%

L'1,6% dei prodotti surgelati
acquistati finisce nella spazzatura

1,6%

Fonti: Università di Lincoln,
Holbeach (Regno Unito)
e Vienna (A), 2017

”” Uno a zero per il
surgelato direi!

Spreco alimentare

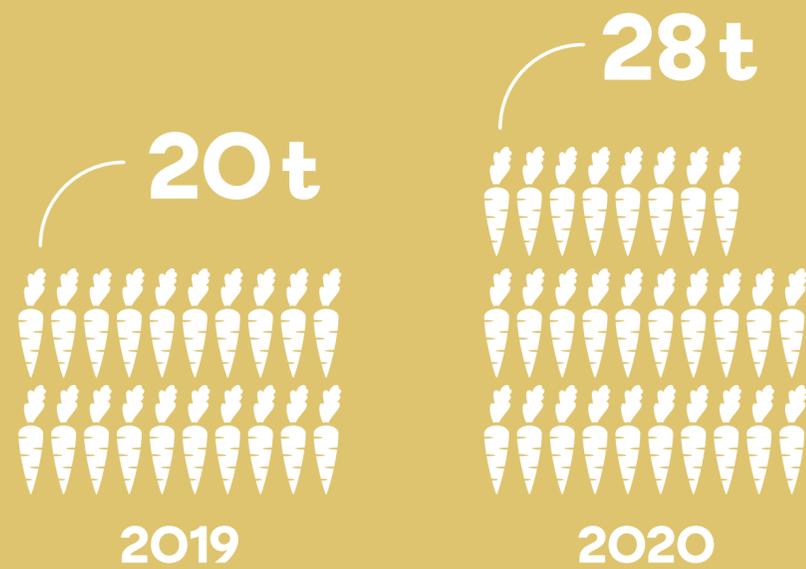
Questa è solo spazzatura!

Questo argomento ci sta particolarmente a cuore perché è qui che diamo un contributo decisivo con i nostri prodotti. In tutto il mondo, un terzo di tutto il cibo fresco viene buttato via semplicemente perché va a male. I prodotti surgelati, invece, si conservano per mesi senza alcuna variazione di qualità. Questo è un chiaro vantaggio nella lotta contro l'incredibile spreco di cibo.



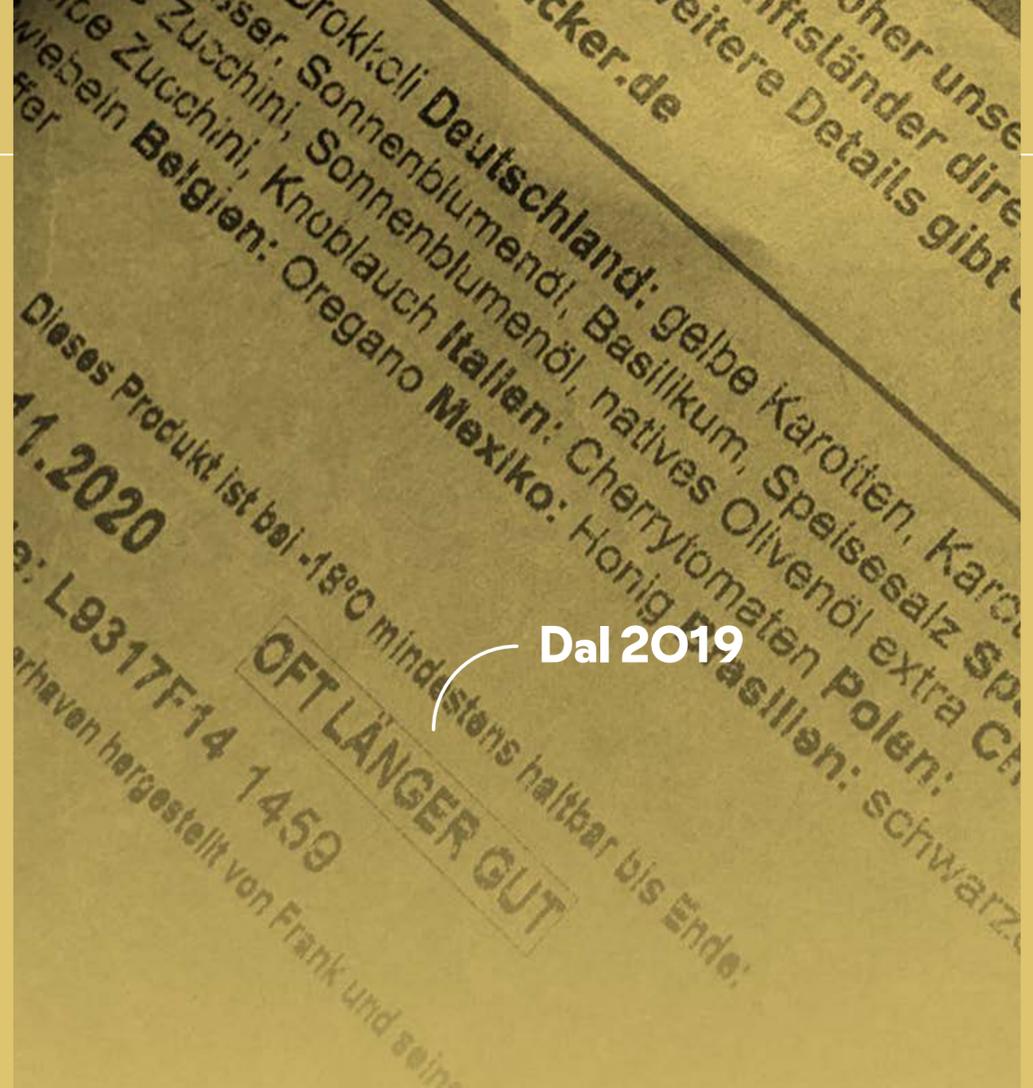


Spreco alimentare



Non sprecare, dona!

Ci sono momenti in cui dobbiamo apportare modifiche alla nostra gamma di prodotti e non siamo in grado di vendere i prodotti di fine linea attraverso i nostri soliti canali. Un piccolo team FRoSTA dedicato si prende cura della situazione e fa in modo che questi prodotti non finiscano nella discarica ma vengano donati a banche alimentari o altre organizzazioni di beneficenza.



Dal 2019

Meglio prima, ma non immangiabile dopo!

Alcune persone non si rendono conto che i prodotti non devono essere buttati dopo la data scritta accanto a "da consumarsi preferibilmente entro". Se ciò fosse vero, bisognerebbe scrivere "da utilizzare entro". Sosteniamo l'iniziativa "Spesso va bene più a lungo" e stampiamo questo messaggio proprio vicino alla data "da consumarsi preferibilmente entro".



Too Good to go, grande!

Dalla metà del 2020, siamo anche coinvolti con i soccorritori alimentari di Too Good To Go. Una volta al mese, i prodotti fuori produzione vengono "salvati" presso il nostro outlet di Bremerhaven. Siamo lieti del grande interesse che le persone hanno mostrato per questa iniziativa. I nostri pasti sono sempre andati esauriti in brevissimo tempo!

” Non compro cibo surgelato perché non sai mai veramente cosa c'è dentro.

Qualità e sicurezza del prodotto

La fiducia è un bene, ma il controllo è FRoSTA!

Quando si tratta della qualità dei nostri prodotti, siamo dei veri maniaci del controllo. Sia in mare, nei campi, durante la lavorazione o il confezionamento, ogni passaggio è rigorosamente monitorato. Ma, alla fine, il nostro obiettivo di controllo qualità più importante siete ancora voi. **È solo quando ne godete il gusto a pieno che siamo soddisfatti.**





Qualità e
sicurezza del prodotto

“Cosa ne pensi del Nutri-Score e perché non è sulla tua confezione?”

Tutti noi seguiamo il Precetto di purezza FROSTA dal 2003. Naturalmente, l'etichettatura onesta di TUTTI i prodotti alimentari è attesa da tempo. L'attuale Nutri-Score fornisce solo informazioni sul contenuto di zuccheri, sale, grassi, proteine e vegetali di un prodotto senza menzionare additivi e aromi. Il problema è che questi additivi e aromi a basso costo tendono ad essere utilizzati proprio per migliorare il risultato Nutri-Score piuttosto che utilizzare ingredienti naturalmente gustosi ma più cari.

Abbiamo bisogno di vera trasparenza e non di nasconderci dietro a un dito. Non può essere giusto che un prodotto con vero olio extra vergine di oliva ottenga un punteggio inferiore rispetto a un prodotto leggero a basso contenuto di grassi contenente emulsionanti e aromi che falsificano consistenza e gusto. **Ecco perché vorremmo davvero che venisse aggiornato il sistema Nutri-Score. Allora saliremmo sicuramente a bordo immediatamente.**





Qualità e
sicurezza del prodotto

“Perché c'è una così piccola selezione di prodotti FROSTA nel mio supermercato?”

Il supermercato stesso determina l'assortimento in base alla domanda locale. Ma avete altre opzioni. Ad esempio, contattateci sulla nostra pagina Facebook FROSTA Italia e vi indicheremo dove trovare i nostri prodotti o chiedi sul sito www.frosta.it  nella sezione domande.



“È possibile visitare il vostro stabilimento di produzione?”

Se desiderate sapere come realizziamo i nostri bastoncini di pesce, potete guardarci mentre lo facciamo attraverso la finestra panoramica della fabbrica trasparente a Bremerhaven. Sfortunatamente, i tour privati non sono consentiti a causa delle rigide norme igieniche.

FROSTA è sempre lì per tutti. Ci sono sempre articoli interessanti su di noi sia sulla stampa che in televisione. Inoltre, pubblichiamo regolarmente i nostri articoli su www.frosta.it  e sui nostri profili social.



Come è cambiata la corrente per i nostri spinaci.

Nel 2020, ÖKO-TEST ha valutato i nostri spinaci in foglia INSODDISFACENTI. Non era una cosa bella, ma purtroppo era vero. Sebbene fossero ancora entro i limiti legali, Öko-Test fa una valutazione molto più rigorosa. E questa è una buona cosa. Abbiamo fatto i compiti e abbiamo smesso di comprarli all'estero. **Ora li coltiviamo noi stessi nella nostra fabbrica a Bobenheim-Roxheim.**



Qualità e
sicurezza del prodotto

I dettagli sono decisivi, anche con i bastoncini di pesce.

Nel 2020, i nostri bastoncini di pesce sono stati valutati BUONO da ÖKO-TEST. Potreste pensare che sia una cosa buona. **Ma buono non è abbastanza per noi.**

Mancava un dettaglio importante sulla confezione: il riferimento a "localizza in tuo cibo" (sito per tracciare gli ingredienti ) , dove si possono trovare tutte le informazioni sui metodi di pesca e sulla filiera. Abbiamo corretto l'errore e ÖKO-TEST ha aggiornato il suo verdetto: **MOLTO BUONO!**



100%
la scelta **naturale**
senza esaltatori di sapidità
senza coloranti
senza aromi

dal 2003!

Il Precetto di Purezza FRoSTA

Possiamo fare a meno di tante cose, ma non della qualità.

Il precetto di purezza FRoSTA è in vigore dal 2003. Da allora, i nostri prodotti sono al 100% privi di esaltatori di sapidità, coloranti, aromi e TUTTI gli additivi, anche quelli che non devono essere dichiarati per legge. Per esempio additivi chimici, enzimi e ingredienti con funzioni additive. È grandioso. Ma sfortunatamente, ciò significava fare a meno di alcuni dei prodotti della nostra gamma. Ecco alcuni esempi:





Precetto di purezza FROSTA

Prodotti che non saranno più disponibili perché non sono 100% Naturali



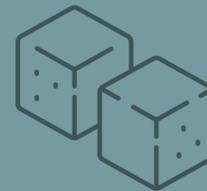
“Tradizionale pesce al forno in pastella”:

Una pastella classica ha bisogno di lievito, ma al suo interno si nasconde l'**additivo E500** e non lo vogliamo affatto!



“Fagioli in padella con pancetta”:

Per conferire alla pancetta il suo bel colore rosso e aiutarla a mantenersi più a lungo viene trattata con **sale di stagionatura (E249)**. Avete indovinato! La pancetta deve essere eliminata.



“Tofu Bami Goreng”:

Bene, a prima vista, il tofu suona davvero bene, ma per produrlo è necessario il coagulante **cloruro di magnesio (E511)**. Purtroppo, questo lo ha reso un candidato perfetto per essere scartato. Anche se è solo una sostanza ausiliaria in **un ingrediente che non ha bisogno di essere dichiarata.**



“Gulash in padella con vino rosso”:

Qui, il vino rosso rappresenta la trappola. Viene quasi sempre trattato con **solfiti (E221)** per una maggiore conservabilità. Ecco perché o non lo utilizziamo o usiamo solo vino senza solfiti come per la Lasagna in Italia. Beh, almeno per quanto riguarda i nostri prodotti...



“Filetto gourmet alla mediterranea con olive”:

Le olive nere di solito contengono **colorante E579**, quindi sono state ritirate dalla nostra gamma.



Precetto di purezza FROSTA

”E qual è il problema nell’omettere qualcosa? Dovrebbe effettivamente rendere le cose più facili!”

Potreste pensarla così. Ma gli additivi sono stati inventati per semplificare la vita all’industria alimentare. Gli aromi sono arrivati per creare gusto dove non c’era. Gli emulsionanti per contrabbandare grandi quantità di acqua e agenti antiagglomeranti e prevenire così la formazione di grumi. Ma la qualità del prodotto ne risente enormemente. **Ecco perché FROSTA non usa additivi o trucchi, solo ingredienti “onesti” per la migliore qualità.**



Vera panna fresca e latte fresco, invece di latticini o latte in polvere



Olio extra vergine estratto solo meccanicamente al posto della margarina



Brodi cucinati tradizionalmente al posto di aromi o estratto di lievito





Precetto di purezza FROSTA

Perché i prodotti FROSTA valgono di più?

Gli additivi spesso rendono il cibo più economico, ma raramente migliore. Poiché facciamo a meno di additivi, molti dei nostri ingredienti devono essere prodotti appositamente in modo che soddisfino gli elevati standard del nostro Precetto di purezza. Questo non è solo dispendioso in termini di tempo, ma anche costoso. **Quello che ottieni: 100% buona qualità!**

6€%

Il nostro salgemma puro senza agenti antiagglomeranti e iodio è il 60% più costoso del sale convenzionale.

4x

Il nostro burro è quattro volte più costoso della margarina convenzionale.

5€%

Il nostro olio di girasole spremuto meccanicamente è il 50% più costoso dell'olio standard.

” Come sarà il cibo
del futuro?

Prodotti a base di proteine vegetali

Pesce senza pesce? Che cos'è questa storia?

Disponibile in gastronomia dall'inizio del 2020, questa rivelazione alimentare arriva ora a casa vostra in Germania. Un'esperienza di gusto completamente nuova. È come il pesce, ma a base vegetale. Più precisamente verdure leggere, farina di canapa e olio di lino. Con l'aggiunta di un rivestimento croccante di pangrattato avrete subito pronto un filetto di pesce vegano. Prodotti completamente naturali, senza esaltatori di sapidità, aromi o coloranti.



12 CONSUMO E
PRODUZIONE
RESPONSABILI





Proteine vegetali

“Perché non offrite più prodotti vegani?”

Lo facciamo. Abbiamo un'intera gamma di prodotti vegani e vegetariani. E ne vengono aggiunti sempre di nuovi.

La necessità di lanciare un'alternativa vegana al pesce è nata da una delle nostre principali preoccupazioni riguardo l'attuale situazione mondiale. La diminuzione delle scorte di pesce comporta che le fonti vegetali di proteine stanno diventando sempre più importanti.

Prodotti fatti con ingredienti naturali e senza aromi di pesce artificiale, esaltatori di sapidità o coloranti. Questo perché siamo fermamente convinti che **il futuro del nostro cibo venga dal campo e non dal laboratorio.**



I nostri ingredienti:



Jackfruit



Scorzonera



Cavolfiore



Fagioli Borlotti



Proteine dei semi di canapa



Olio di lino

Siamo neutrali solo quando si tratta del clima!

La produzione, il trasporto e lo stoccaggio dei prodotti a base di proteine vegetali producono naturalmente CO₂. **Ma la compensiamo con l'aiuto di Climatepartner.** In concreto: sosteniamo un progetto di protezione del clima per preservare la foresta pluviale amazzonica e finanziamo un progetto regionale a Rostock.

Qui vengono piantati ontani rossi e coltivati prati di brughiera per catturare CO₂, protossido di azoto e metano e per creare habitat per specie rare. **E questo a sua volta rende questi prodotti neutrale dal punto di vista climatico. Sì!**



Cosa avete per me? I piatti classici...



Filetti di verdure in pastella

Filetti di verdure

Bastoncini vegetariani

Una migliore impronta di carbonio rispetto ai bastoncini di pesce convenzionali?

Catturare il pesce per trasformarlo in normali bastoncini di pesce consuma molta energia, circa 309 g CO₂e/100 g mentre i nostri bastoncini di Fish from the Field hanno un'impronta di CO₂ molto più bassa, di circa 221 g CO₂e/100 g.

Dove posso trovare i prodotti a base di proteine vegetali?

Il suo habitat naturale sono i campi e... il congelatore del supermercato.

” Qual è il numero di scarpe della tua impronta ecologica?

Clima e ambiente

Siamo dei killer del clima?

Conosciamo molto bene il ghiaccio e il freddo. Il riscaldamento globale, in un certo senso, non ha giocato un ruolo importante nella prima metà della storia della nostra azienda. Tuttavia, a un certo punto abbiamo iniziato a chiederci quale parte stavamo recitando in questo mondo. Dopotutto, i processi di surgelazione sono generalmente considerati come divoratori di energia. Il nostro modello di business è davvero un killer climatico?





Siamo dei killer del clima?

2008: Coloro che possono calcolarlo hanno un chiaro vantaggio riguardo l'impatto climatico.

Lavorando con l'Istituto di Potsdam per la ricerca sull'impatto climatico, l'Ökoinstitut Freiburg e il WWF, insieme a una serie di altre aziende in vari settori, volevamo scoprire il volume di emissioni di CO₂ che produciamo, dalla coltivazione fino alla preparazione. **Nessuno è riuscito a farlo finora.** L'obiettivo è sviluppare uno standard rispetto al quale misurare l'impronta di carbonio dei prodotti (PCF). E ci siamo impegnati in questo fin dall'inizio. È davvero emozionante!

Ecco, ad esempio, l'impronta di carbonio della nostra paella:

Impronta di carbonio del prodotto (PCF)

Cosa c'è esattamente dietro queste tre lettere? L'impronta di carbonio è la somma di tutte le emissioni di CO₂ causate da un prodotto durante il suo ciclo di vita, dalla coltivazione alla lavorazione e confezionamento, dalla vendita alla preparazione e consumo fino allo smaltimento dell'imballaggio. A proposito, mostra anche quali passaggi causano la maggior parte delle emissioni.

- Ingredienti **56%**
- Conservazione degli ingredienti **2%**
- Trasporto degli ingredienti **5%**
- Imballaggio degli ingredienti **3%**



- Lavorazione presso FRoSTA **5%**
- Commercio **4%**
- Consumatori **23%**
- Acquisto **2%**



Clima e ambiente

Chi l'avrebbe pensato?

1. La maggior parte delle emissioni viene generata durante la coltivazione degli ingredienti e durante la conservazione e la preparazione in casa.

Durante la coltivazione



56%

In casa

23%



2. Cucinare in casa non fa risparmiare CO₂! Al contrario, se si utilizzano ortaggi di serra, la preparazione fresca risulta ancora peggiore.

La preparazione fresca con verdure di serra significa il



**10%
in più di CO₂**

3. Le verdure sono significativamente più rispettose del clima rispetto agli ingredienti animali.



24 kg CO₂e/kg
Burro



14 kg CO₂e/kg
Manzo



3 kg CO₂e/kg
Pesce



0,3 kg CO₂e/kg
Verdure

4. Il metodo di coltivazione fa la differenza!



0,2 kg CO₂e/kg
Spezie surgelate
da coltivazione all'aperto



3,2 kg CO₂e/kg
Spezie fresche da serre
riscaldate



Clima e ambiente

2011:

Quanto è grande l'impronta di carbonio di ciò che mangi?

Finalmente! Ora conosciamo le impronte di carbonio di tutti i nostri prodotti e le abbiamo pubblicate sulla nostra homepage. Potete confrontarle voi stessi. Ecco, ad esempio, le impronte minori e maggiori:



Frittura di verdure
con patate dolci &
peperoncino dolce
151 g CO₂e/100 g



Chili con Carne
515 g CO₂e/100 g

2011:

Il primo FROSTA Carbon Footprint Assessment.

Siamo andati anche oltre e abbiamo calcolato l'impronta di carbonio aziendale (CCF) per i nostri quattro stabilimenti (60.550 t CO₂e). Ora sappiamo esattamente dove possiamo risparmiare sulle emissioni.



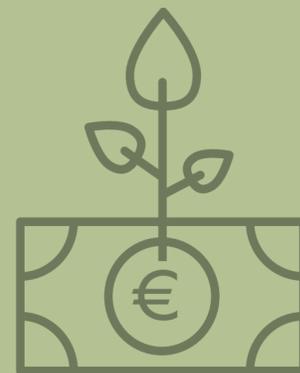
Cosa significa effettivamente la "e" in CO₂e?

La "e" sta per equivalenti. Tutti gli altri tipi di gas serra, come il metano, vengono raggruppati e resi paragonabili alla CO₂.



Clima e ambiente

Dal 2015: Investiamo nell'ambiente.



La nostra aspirazione è che ogni investimento ripaghi anche ecologicamente. Che si tratti di costruire una nuova linea di produzione o di acquistare e trasportare i nostri ingredienti, calcoliamo sempre l'impatto ambientale. Abbiamo potuto vedere, per esempio, che non sarebbe valsa la pena comprare i nostri broccoli in Europa. Pazzesco, non è vero?

Bardzo
dobry!

Dal 2018:

Calcolo e pubblicazione
dei PCF dei nostri prodotti
polacchi

Molto
bene

Dal 2020:

Calcolo e pubblicazione
dei PCF dei nostri
prodotti italiani

2020: Uguali obblighi per tutti!

Sempre più marchi alimentari stanno calcolando l'impronta di carbonio dei loro prodotti. Tuttavia, affinché possiate confrontarli e fare scelte consapevoli, abbiamo bisogno di un metodo standard e i risultati devono essere presenti sulle confezioni. Questo è esattamente ciò che chiede la petizione "Hey Bundestag" di Oatly a cui naturalmente abbiamo dato loro il nostro pieno sostegno.



Grande iniziativa –
e noi ci siamo a
bordo!



Clima e ambiente

2018 vs 2020

A che punto siamo?

Emissioni totali di CO₂e:

-7,2%* CO₂e / kg FW



Consumo totale di acqua:

-5,2%



Attività di viaggio di tutti i dipendenti

(aereo, treno e auto)

-42%



Ecoenergia autoprodotta:

- dalla centrale di cogenerazione a Bremerhaven **+70%**
- Fotovoltaico di Bydgoszcz **+7%**
- Biogas da Elbtal **+25%**

• **Totale +51%**



Rifiuti

-26%



L'elettricità verde è davvero green?

Sfortunatamente, non sempre. È sostenibile solo se i fornitori di elettricità investono effettivamente in energie rinnovabili, il mix di elettricità cambia e la quota di elettricità verde pura aumenta. Questa elettricità verde "buona" può essere riconosciuta, ad esempio, dall'etichetta "OK Power" o "elettricità verde".

Vogliamo che i nostri progressi nella riduzione delle emissioni di CO₂ vi siano comunicati nel modo più trasparente possibile. Per questo abbiamo anche indicato nella nostra impronta di carbonio cosa costituisce la nostra elettricità verde: nel 2020 la quota totale di elettricità verde è stata del 34%, di cui il 67% è stata certificata come elettricità verde pura. Il nostro obiettivo è portare questa quota al 100% entro il 2022.

*Senza compensare l'elettricità verde

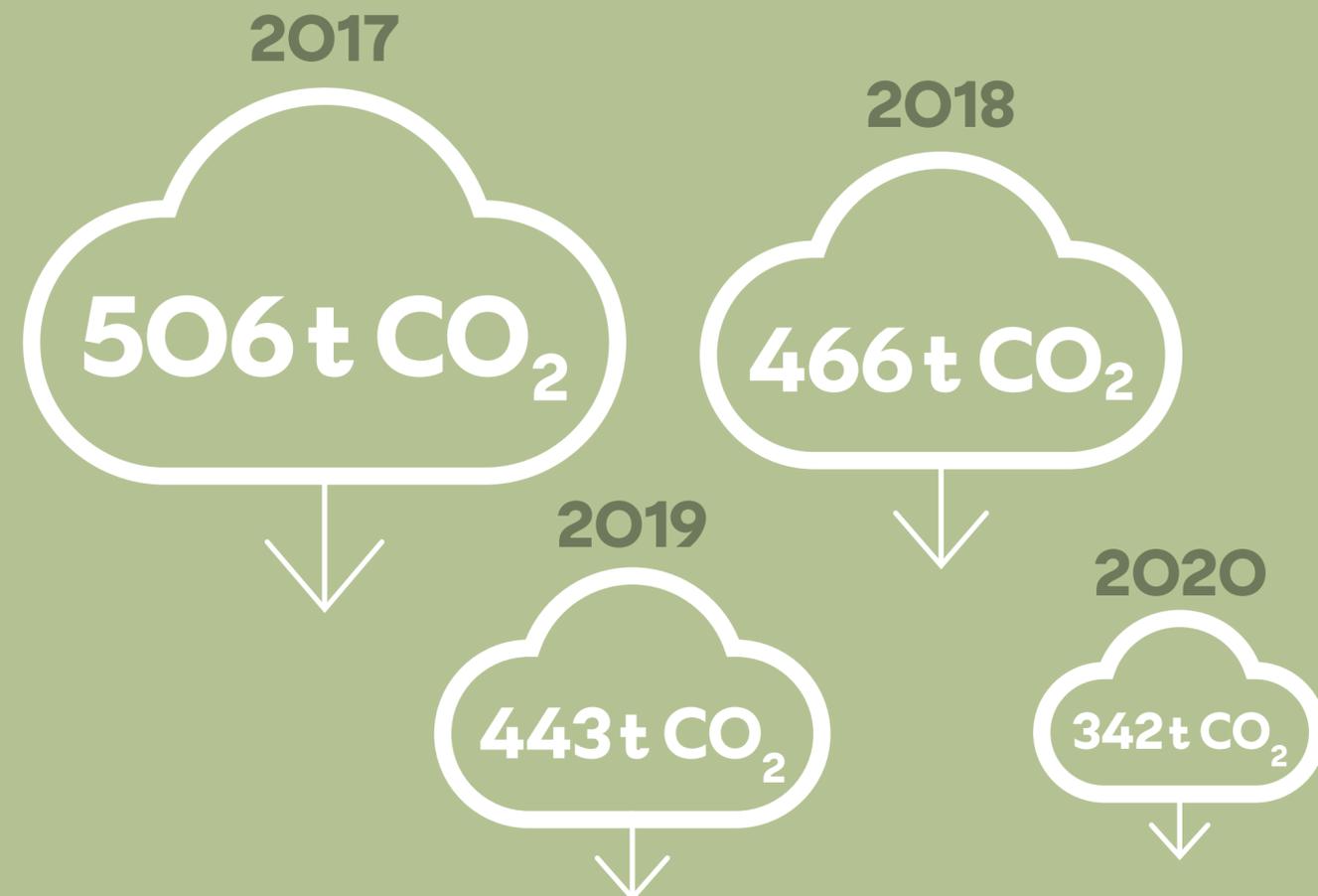


Clima e ambiente

La nostra politica dell'auto aziendale

Anche se non disponiamo di una grande flotta, dal 2013 tutti devono rispettare un chiaro tetto di CO₂ per le proprie auto aziendali.

Il risultato:



Compensiamo ogni anno le restanti emissioni di CO₂ dei nostri veicoli aziendali acquistando e ritirando i certificati Gold Standard CO₂. Il denaro viene utilizzato per fornire alle famiglie indiane cucine a gas a legna ad alta efficienza energetica.

Nel fare ciò, è importante per noi seguire la sequenza corretta: prima ridurre, comunicare in modo trasparente e poi compensare ciò che rimane!



Clima e ambiente

O forse sarebbe meglio andare in bicicletta?

Stiamo facendo anche un passo in più. Entro il 2025 vogliamo abolire tutte le auto aziendali, ad eccezione del personale sul campo. Invece, tutti coloro che prima avevano un'auto aziendale ora avranno un semplice budget di mobilità che possono utilizzare a propria discrezione. Ora vale di nuovo la pena guidare di meno (o non farlo per niente).



Il nostro parere sul regolamento riguardo le auto aziendali.

Gli attuali vantaggi fiscali per le auto aziendali incoraggiano le persone a utilizzare un'auto aziendale il più spesso possibile e a guidare il più possibile. Questo perché viaggiare in un'auto aziendale è gratuito, mentre le tariffe per i viaggi in treno e in autobus sono a pagamento. Tali politiche scoraggiano comportamenti rispettosi dell'ambiente. Ecco perché abbiamo deciso di cambiarlo!

“Il budget per la mobilità è una buona idea. Dà flessibilità nella scelta dei mezzi di trasporto e permette di riflettere molto più attentamente su ciò che è veramente necessario per andare da A a B. La cargo bike è sufficiente per molti viaggi, soprattutto in città. Si adatta a me e alla nostra vita familiare di tutti i giorni”.

Sebastian Bernbacher, Direttore marketing, FRoSTA AG





Clima e ambiente

FRoSTA è... Amica della Natura!

Abbiamo a cuore la diversità e la tutela delle specie animali e vegetali, perché è dalle risorse della Terra che provengono i nostri piatti. Con "Amica della Natura", FRoSTA in Italia supporta nuovi progetti di sostenibilità realizzati in collaborazione con Legambiente. Unico obiettivo: difendere ciò che di più prezioso abbiamo.



**Protezione
delle api**



**Attenzione alla
naturalità dei prodotti**



**Attenzione all'
economia circolare**



**Attenzione alla
biodiversità**



**Salvaguardia
dei ghiacciai**

Ma vediamole più da vicino. Tocchiamole con mano.



**AMICA
DELLA NATURA**





Clima e ambiente

Carovana dei Ghiacciai: l'impegno di FROSTA...sale!

Lo scioglimento dei ghiacciai rappresenta uno dei maggiori rischi per il clima. Consapevole del valore del freddo, FROSTA sostiene in Italia "La Carovana dei Ghiacciai" un viaggio sulle vette italiane firmato Legambiente, per promuovere, attraverso monitoraggi, escursioni, arte e musica, la tutela della montagna di alta quota.

Obiettivo FROSTA:

- Rendere la catena del freddo più sostenibile
- Impegno per la difesa dei ghiacciai
- Utilizzo di energia verde
- Rinuncia alle colture in serre e al trasporto aereo degli ingredienti
- Riduzione dell'impronta di carbonio del 7,5% entro il 2022 verso il 2018 e obiettivo di riduzione di un ulteriore 6% nel 2023





Clima e ambiente

“Oggi si parla molto del concetto di One Health,



Gianluca Mastrocola
Amministratore Delegato FROSTA S.r.l.

che riconosce la sinergia tra il benessere delle persone e la salvaguardia del pianeta. Il mondo sta cambiando, ne abbiamo evidenza ogni giorno e l'industria alimentare gioca un ruolo fondamentale, per questo ci impegniamo quotidianamente a fare sempre meglio. Oggi non siamo più soli: i consumatori si riconoscono in questi valori così come i nostri partner, come Legambiente, con cui stringiamo alleanze strategiche per il bene comune. Il progetto sviluppato insieme nel 2020 è stato così positivo da essere seguito con attenzione da tutta FROSTA anche a livello internazionale.”

Gianluca Mastrocola, Amministratore Delegato FROSTA S.r.l.



„Biodiversi...cosa?“

Biodiversità

100.000 m² per la diversità!

Bombi, cavallette, api e farfalle: questi piccoli animali sono la spina dorsale del nostro ecosistema. Senza di loro, vacillerebbe. Ma la biodiversità del nostro pianeta è gravemente minacciata. È giunto il momento di lavorare insieme per cambiare questa situazione!





Biodiversità



”Biodiversi... cosa?”

Un ambiente sano ha bisogno di diversità: diversità degli ecosistemi, diversità genetica e ricchezza di specie. Questa si chiama biodiversità. **Se si perde, l'intero sistema perde l'equilibrio.**

Pensate alla morte degli insetti, per esempio. Senza insetti non c'è impollinazione, senza impollinazione non c'è frutta, senza frutta non c'è cibo. **Game over!**

Il miglior pesticida? La protezione ambientale.

Uno dei motivi principali della perdita globale di biodiversità è l'agricoltura intensiva. L'uso di pesticidi ha drasticamente ridotto il numero di specie e la presenza di organismi nel suolo. **Questo declino è fortemente evidente, anche nelle riserve naturali.**

Stiamo lavorando a stretto contatto con i nostri agricoltori per cercare di evitare questo disastro. Per le verdure coltivate in modo convenzionale, abbiamo definito congiuntamente i nostri limiti per l'utilizzo minimo di pesticidi. Due terzi al di sotto dei requisiti legali! E i nostri prodotti Bioland sono coltivati naturalmente **senza fertilizzanti chimici o pesticidi sintetici.**

Per noi la protezione delle piante non è una questione di chimica, ma di responsabilità.



Il nostro obiettivo: 100.000 m² di aree naturali entro la fine del 2021.

Vogliamo che qualcosa cambi. Non lo facciamo puntando il dito, ma dando il buon esempio. Prima di tutto, mettiamo in ordine la nostra casa, il che significa che facciamo un po' di semina. Stiamo creando aree naturali in tutti i nostri siti. Si tratta, ad esempio, di aree verdi che forniscono un habitat a piante e insetti autoctoni. E per fare questo stiamo utilizzando un'area di 100.000 m². Ciò corrisponde a circa 14 campi da calcio.





Biodiversità

Insieme in difesa della Biodiversità

Salviamo le api!

Piccole ma fondamentali, le api sono importanti per la vita, per l'ambiente, per l'agricoltura. Ecco perché con il progetto Save the Queen, in collaborazione con Legambiente, FROSTA dona 50 arnie a 5 diversi apicoltori, dando così il via al ripopolamento delle api.

84%:

le specie coltivate in Europa che dipendono dall'impollinazione delle api

37%:

le api in declino

-41%:

la produzione in Italia di miele di acacia e agrumi

800.000:

i nuovi esemplari introdotti nell'ecosistema grazie a Save the Queen

4 milioni:

l'attuale numero di api che ora impollinano le nostre terre





”Si tratta semplicemente di greenwashing o avrà davvero qualche effetto?”

Stranamente, ci siamo posti la stessa domanda. Dopotutto, vogliamo produrre un vero cambiamento e non solo sprecare i nostri soldi in spettacoli a buon mercato. L'Istituto per la gestione sostenibile del territorio (INL) esaminerà scientificamente le nostre aree verdi, attraverso attività come il conteggio di particolari specie di insetti. **Questo renderà il successo misurabile.**

Inoltre, abbiamo in programma di raccogliere dati sulla biodiversità lavorando con il progetto di ricerca **“BioVal – Biodiversity Valuing & Valuation”**, e non solo per le nostre aree naturali, ma anche per i nostri campi. In questo modo, saremo in grado di promuovere la biodiversità in anticipo nelle nostre decisioni di gestione.

BioVal – Biodiversity Valuing & Valuation 



”” Confezione 100% di plastica...
e questo dovrebbe essere ecologico

Packaging

La nostra confezione? Fuori dagli schemi!

Siamo piuttosto esigenti quando si tratta del nostro packaging. Deve avere un bell'aspetto, essere informativo, proteggere i prodotti e offrire un reale vantaggio ambientale. Quello che sicuramente non vogliamo è la solita confezione che sembra sostenibile, ma che con i suoi rivestimenti inamovibili impedisce il processo di riciclaggio.

La buona notizia è che abbiamo un team che, insieme ai nostri partner dell'industria del packaging, sta sviluppando proprio il tipo di packaging sostenibile che state cercando. Qui vi mostriamo i risultati raggiunti finora e dove ci sta portando questo viaggio.



 Verpackung



Conclusione: alto potenziale di miglioramento

2008:

Partecipiamo al progetto pilota PCF e calcoliamo l'impronta di CO₂ dei nostri imballaggi

Risparmiamo 500 tons di alluminio e 50 ettari di film plastico all'anno



2013:

Il nostro Gratinato di Pesce (filetto gourmet) torna sul mercato senza vassoio di alluminio e pellicola di plastica.



Stampato in modo economico, 20% in meno di CO₂ e 10% più leggero

2016:

Passaggio alla prima busta per surgelati riciclabile per tipologia

2011:

Tutte le scatole pieghevoli FRoSTA sono certificate FSC®



Das Zeichen für verantwortungsvolle Waldwirtschaft

Eviva! 

2015:

Massima trasparenza: sulla confezione sono stampati i paesi di origine di tutti gli ingredienti.



2017:

La nostra nuova missione: vogliamo sviluppare la prima confezione in carta per surgelati! Perché? Abbiamo già il nostro super sacchetto di plastica riciclabile. Tuttavia, i dati relativi alla sua riciclabilità sono piuttosto deludenti.

Tasso di riciclo Plastica

< 50%
99%

Tasso di riciclo Carta



Packaging

2018:
Innovazione: Click-box
totalmente senza
plastica per gli aromi.



2019:

Abbiamo visitato diversi impianti di riciclo della carta. Abbiamo appreso che la carta con rivestimento in silicone non può essere riciclata e ostacola enormemente il processo, mentre piccoli residui di cibo sugli imballaggi di carta non ostacolano affatto il processo di riciclo della carta.



2019:

Lancio ECOBAG in Italia, una confezione a base di carta, che con una tecnologia innovativa permette di ridurre la plastica fino al -75%, Implementata nel 2020 su tutta la gamma delle verdure della Valle degli Orti. L'ecobag, la cui riciclabilità nella carta è validata da ATICELCA, permette all'azienda di ridurre le emissioni di CO₂ del -20% rispetto alle vecchie buste in plastica e fa a meno del 75% di plastica rispetto alle vecchie confezioni. E' realizzata con pura cellulosa da foreste certificate FSC. Si tratta di fatti tangibili e constatabili che l'azienda fa "toccare con mano" ai consumatori attraverso etichette trasparenti e azioni concrete.



Rifiuti di carta
riciclabile, 20%
in meno di
emissioni di CO₂

2019:



Entra in vigore la legge sugli imballaggi per un tasso di riciclabilità più elevato. Soddisfiamo questi requisiti già da tre anni.



Packaging

38% di CO₂ in meno rispetto alle confezioni in plastica



100% carta, senza rivestimento



Dott.ssa Ulrike Eberle, amministratore delegato Corsus-sostenibilità aziendale GmbH

2020:

Finalmente i primi prodotti FRoSTA in confezioni al 100% di carta pura arrivano nei supermercati in Germania.



“L'impronta di carbonio delle confezioni al 100% in carta per prodotti surgelati sviluppato da FRoSTA dimostra che è significativamente più rispettoso del clima rispetto alle precedenti. Un miglioramento che va nella giusta direzione, le confezioni alimentari che non hanno bisogno di un rivestimento in plastica sono migliori rispetto a quelle in polipropilene che si usavano fino ad ora. Una vera innovazione!”

2020:

Abbiamo ottimizzato ancora una volta il vassoio di cartone per il nostro Filetto Gourmet (Schlemmerfilet). Il rivestimento in PET è ora così sottile che può essere separato dalla carta molto facilmente nel processo di riciclo. Ora il vassoio può essere riciclato come rifiuto di carta.



Senza silicone

Vassoio in cartone marrone naturale: non sbiancato, non patinato, non stampato.



Qualcosa con cui dobbiamo ancora fare i conti.

Vogliamo portare oltre il tema delle confezioni sostenibili introducendo innovazioni che stabiliscano standard completamente nuovi. Ad esempio, anche se siamo convinti della qualità delle nostre buste di plastica che possono essere riciclate per tipologia, finché meno della metà di tutta la plastica verrà effettivamente riciclata, continueremo a cercare alternative, come la nostra innovativa Ecobag.

Sfortunatamente, non abbiamo raggiunto il nostro obiettivo di trasformare tutti le confezioni in carta in tutti i paesi entro la fine del 2020. Per i prodotti con un'alta percentuale di salse o ingredienti coloranti, come le barbabietole, stiamo ancora cercando una soluzione ottimale. A parte questo, la confezione di carta soddisfa già molto bene i nostri requisiti per l'imballaggio ideale. A proposito, questo vale anche per il nostro trasporto e imballaggio esterno:

Il packaging FROSTA del futuro:



Nessun materiale di imballaggio realizzato con prodotti alimentari
(es. bioplastica a base di mais)



Multi-riciclabile per tipo



Biodegradabile



»» Cosa ha a che fare
la digitalizzazione con
la sostenibilità?»

Digitalizzazione

Protezione dell'ambiente grazie a un pulsante.

Quando si tratta di uno e zero, vogliamo naturalmente essere tra i numeri uno.
In altre parole: FRoSTA vuole diventare un Digital Champion! Perché? Perché la digitalizzazione è una delle chiavi di cui abbiamo bisogno per raggiungere i nostri ambiziosi obiettivi di sostenibilità. E perché le nostre dita non vedono l'ora di svolgere un ruolo di primo piano nel plasmare il futuro del settore.





Digitalizzazione



Il nostro driver
per l'innovazione digitale
Ben Windhorst



Gestione dei visitatori – il portiere digitale.

In FRoSTA, il primo passo verso l'ingresso è anche il primo passo verso la digitalizzazione. Nel nostro sistema di gestione dei visitatori, tutti i nostri ospiti vengono registrati digitalmente. Ciò rende il processo molto, molto più semplice e consente anche di risparmiare carta. **Voilà!**



New work alla buona vecchia FRoSTA

Il New Work non è più così nuovo per noi, ma fa parte da tempo della nostra quotidianità lavorativa. Che si tratti della modernizzazione e digitalizzazione della nostra produzione o del lavoro da remoto. Con il progetto Modern Workplace abbiamo iniziato a introdurre attrezzature di lavoro mobili anche prima della crisi del Coronavirus.

Durante il primo lockdown, siamo stati in grado di reagire rapidamente e consentire alla maggior parte dei nostri colleghi dell'amministrazione di lavorare da casa. Al giorno d'oggi, tutti i nostri meeting possono svolgersi in modo completamente indipendente dal luogo in cui ci troviamo.

“La sostenibilità è il cuore pulsante di FRoSTA. La nostra strategia è guidare le innovazioni green attraverso soluzioni digitali: 100% semplice + digitale.”

Ben Windhorst,
Direttore IT, FRoSTA AG



Digitalizzazione

**FROSTA e SAP – il dream team digitale.**

Il fatto che siamo stati in grado di pubblicare l'impronta di carbonio di tutti i nostri prodotti dal 2011 è in gran parte grazie a un uomo: Urban Buschmann. In qualità di responsabile della sostenibilità e dello sviluppo dei processi, è, per così dire, il nostro Thomas Edison. Molto prima che l'argomento diventasse pubblico, stava già armeggiando con un metodo di calcolo utilizzando Excel. Ma i dati sono diventati rapidamente sempre più complessi e avevamo bisogno di uno strumento professionale.

Dal 2014, con l'aiuto delle applicazioni intelligenti di SAP, siamo stati in grado di calcolare facilmente sia l'impronta di CO2 giornaliera che l'eco-bilancio di tutti i prodotti FROSTA premendo semplicemente un pulsante: un risultato digitale davvero pionieristico!

E continuiamo ad andare avanti. Attualmente stiamo utilizzando il software SAP per lo sviluppo del nostro modulo di eco-controllo che ci consente di calcolare la nostra biodiversità agricola.



Urban Buschmann,
Il nostro Thomas Edison

“Grazie alla stretta collaborazione con SAP, FROSTA è ora in grado di fornire dati sull'impatto climatico per tutti i suoi prodotti, sull'eco-bilancio dell'azienda e anche sulle più ampie correlazioni ambientali per tutte le importanti decisioni di gestione”.

Urban Buschmann, Responsabile Sostenibilità e sviluppo di imballaggi, FROSTA AG



Digitalizzazione

SUMMIT DIGITALE FRoSTA.

Una conferenza su schermi da 15 pollici.

Immagina che ci sia una conferenza e nessuno si presenti. Voilà... ecco il nostro primo SUMMIT DIGITALE internazionale. Grazie alla moderna tecnologia questo è ora possibile. Con 456 partecipanti provenienti da 3 paesi, attraverso 25 workshop, confronti e persino una pausa yoga, il nostro incontro digitale più grande di sempre è stato un enorme successo!

È stato un grande successo anche in termini di tutela ambientale e sostenibilità. Poiché nessuno doveva viaggiare, si risparmiavano tonnellate di CO2! Motivo sufficiente per concentrarsi maggiormente sugli incontri digitali anche dopo il Coronavirus.



#FRoSTADigitalSummit

”” La coscienza
pulita e la carne
vanno insieme?

Benessere degli animali

È tutta una questione di allevamento.

In Germania, nel 2020 è stata consumata meno carne rispetto a qualsiasi altro anno degli ultimi 30.

Uno dei motivi è che sempre più persone sono preoccupate per il benessere degli animali.

Come azienda, ci impegniamo attivamente per il benessere degli animali, il miglioramento della loro salute e la protezione degli habitat naturali.





Benessere degli animali

Fatti di carne:

Il trattamento responsabile degli animali è importante per noi. Ecco perché conosciamo l'intera filiera e possiamo tracciare ogni pezzo di carne in modo trasparente. **Ciò significa anche che abbiamo accesso illimitato all'allevamento, alla macellazione e alla lavorazione in ogni momento.** Quando ci riforniamo da paesi a rischio secondo l'indice amfori BSCI, insistiamo anche su un certificato di audit sociale.

Il rispetto del Codice di condotta e di tutti i requisiti legali relativi alle condizioni di lavoro dei dipendenti è per noi un obiettivo tanto importante quanto il benessere degli animali. **Il nostro obiettivo è implementare uno standard che promuova la salute degli animali e sostenga il loro comportamento naturale attraverso un buon allevamento, promuovendo così la salute degli animali.** Vogliamo che questo sia accompagnato dai nostri controlli regolari.





Benessere degli animali

La banda dei polli

Quando si tratta di questioni relative al benessere degli animali, la Albert- Schweitzer Foundation European Broiler Initiative è un ottimo esempio per noi. I criteri più importanti per questa iniziativa sono:

	Standard in Germania	Broiler Initiative
Spazio	Circa 26 animali per m ² (39 kg/m ²)	circa 20 animali per m ² (30 kg/m ²)
Allevamento	Sovrapproduzione	ristretto
Luce del giorno	In parte	sì
Pertica	No	2 m per 1,000 animali
Opportunità di beccare	No	2 opportunità per 1,000 animali

Stiamo già lavorando con i nostri fornitori per garantire che entro il 2026 utilizzeremo solo carne di pollo che soddisfi questo standard elevato. Maggiori informazioni su: [European Broiler Initiative](#) 



Il gallo canta questo:

Siamo davvero lieti che l'uccisione di pulcini maschi sarà vietata dal 2022 in poi. Fino all'entrata in vigore della legge, sosteniamo programmi alternativi come il Bruderhahn-Rearing (dove tutti i pulcini maschi vengono allevati come giovani galli in una semi-voliera per 14-15 settimane).

Vale anche per il nostro mangime per galline!



Il giallo del tuorlo:

Non usiamo assolutamente alcun additivo. A proposito, questo vale anche per il nostro mangime per galline. Esistono additivi coloranti che rendono ancora più intenso il giallo del tuorlo. E non c'è nemmeno bisogno di dichiararlo sulla confezione!

Invece di additivi coloranti, le nostre galline ruspanti ricevono solo i nutrienti importanti di cui hanno effettivamente bisogno. Ciò significa che il tuorlo d'uovo è meno giallo, ma privo di additivi!



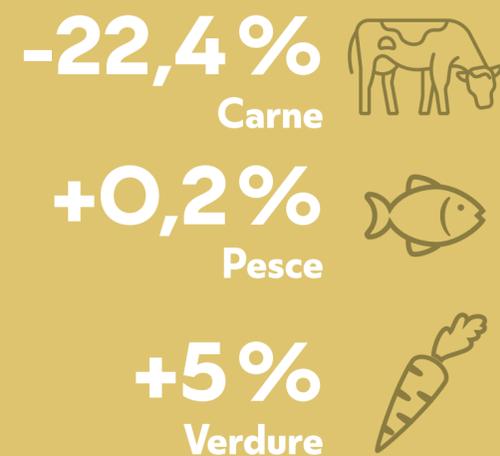
Benessere degli animali

Quattro zampe, un premio.

La carne ha la più alta impronta di carbonio. Quindi, nel 2018, ci siamo posti l'obiettivo di ridurre significativamente la nostra offerta di carne e ampliare la nostra gamma di piatti vegetariani e vegani. Ma siamo anche preoccupati per la contrazione delle riserve ittiche mondiali.

Ecco perché ci impegnamo a trovare delle alternative sostenibili alla carne. E poiché l'onestà è la miglior politica, ci è stato prontamente assegnato il premio FOUR PAWS all'Atlas Challenge per il nostro impegno. Grazie! Ciò stimola la nostra voglia di fare ancora di più.

Questo è quello che abbiamo già ottenuto:



Variazione della quota percentuale di tutti gli ingredienti su tutti i prodotti a marchio FROSTA in tutti i paesi dal 2018 al 2020.

“Accogliamo con piacere i piani di FROSTA in merito alla riduzione della proporzione di ingredienti a base di carne e pesce e al suo progetto di comunicarlo pubblicamente. Ci auguriamo che altre aziende seguano questo esempio positivo. L'espansione dei prodotti a base vegetale nella propria offerta non è solo un bene per la salute degli animali, ma anche un ottimo investimento per il nostro futuro, per gli animali, l'umanità e per il nostro pianeta”

Dr Martina Stephany, Direttrice Animali da Fattoria e Nutrizione FOUR PAWS.



La dottoressa
Martina Stephany





Benessere degli animali

“Quali informazioni cercate rispetto all’origine dei vostri prodotti animali?”

Abbiamo criteri rigorosi in tutte le fasi della nostra produzione alimentare e in particolare quando sono coinvolti gli animali. Una comunicazione ravvicinata e visite regolari ai siti di produzione dei nostri fornitori sono per noi una cosa ovvia. Questo è l’unico modo in cui possiamo avere un’idea chiara delle condizioni in cui vengono tenuti gli animali e sulla loro salute, in modo da poter lavorare insieme per promuovere miglioramenti. Quando si tratta di pesce, preservare le riserve ittiche del mondo è la nostra massima priorità. E poiché siamo determinati a proteggere la diversità e la biodiversità degli oceani, abbiamo persino inventato un nuovo tipo di pesce: il che in realtà non contiene alcuna traccia pesce.

Informazioni sul nostro pesce:

Che si tratti di merluzzo dell’Alaska, salmone selvaggio o gamberetti, tutti i pesci e i frutti di mare FROSTA provengono da pesche e acquacolture certificate MSC e ASC al 100%.

Marine Stewardship Council (MSC)

La certificazione MSC è una certificazione ambientale riconosciuta a livello mondiale per pesci e frutti di mare pescati in modo sostenibile da attività di pesca responsabili. Maggiori informazioni su: [Il MSC | Consiglio di amministrazione della marina](#) 🌐



Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Il logo ASC è il premio più importante al mondo per pesce e frutti di mare provenienti da allevamenti responsabili. Maggiori informazioni su: [L’ASC | Aquaculture Stewardship Council](#) 🌐





Benessere degli animali

”Come è possibile mangiare pesce senza sensi di colpa?”

Caroline Wilm,
Brand Manager Pesce
Germania



La pesca eccessiva e la distruzione dei nostri oceani rappresentano situazioni drammatiche e ci preoccupano profondamente. Consideriamo quindi nostro dovere rispettare gli standard di sostenibilità esistenti e continuare a migliorarli. Quindi potete continuare a mangiare pesce con la coscienza pulita. La pesca sostenibile è possibile e necessaria.

Il pesce non serve solo come fonte di proteine per circa 3 miliardi di persone in tutto il mondo*, ma molte persone si guadagnano anche da vivere con la pesca. L'MSC (Marine Stewardship Council) è stata criticata su più punti e si capisce anche il perché.

Alcune cose possono essere ancora migliorate. Tuttavia, MSC attualmente offre ancora il miglior standard di certificazione indipendente per la sostenibilità.

Ecco perché una cosa ci è chiara: lo standard minimo per il pesce a marchio FRoSTA è MSC una certificazione coerente ed esclusiva. Ma andiamo oltre i requisiti MSC. Conosciamo tutti i nostri fornitori e facciamo loro visita regolarmente in loco (o anche in alto mare) per effettuare ispezioni e avere un quadro generale chiaro delle condizioni. Richiedia-

mo inoltre ulteriori informazioni ai nostri fornitori in merito alla tracciabilità e ai metodi di pesca.

Gli aspetti di sostenibilità sono una priorità assoluta anche nelle decisioni riguardanti la nostra gamma di prodotti. Le specie ittiche in via di estinzione, come il merluzzo del Mar Baltico o il tonno pinna gialla, sono generalmente escluse. Per noi è obbligatorio avere una riserva ittica stabile.

Inoltre, siamo convinti che dobbiamo plasmare attivamente il cibo del futuro anche in altri modi. Ecco perché abbiamo lanciato le nostre alternative vegane al pesce Fish from the Field. Riteniamo che le alternative al pesce dovrebbero far parte della nostra dieta tanto quanto il prodotto "principale".

Perché non mettere in discussione le condizioni di vita quando si acquista il pesce tanto quanto si fa con la carne? Tutti possiamo imparare e fare scelte più consapevoli. In FRoSTA, continuiamo a fare del nostro meglio per fornirvi tutte le informazioni che abbiamo in modo che possiate fare scelte consapevoli rispetto a ciò che mangiate.

*<https://www.worldwildlife.org/industries/sustainable-seafood>

Catena di distribuzione

Mano nella mano.

”E i diritti umani?”

Quando si tratta dell'origine dei nostri prodotti, vogliamo sapere assolutamente tutto. Visitiamo regolarmente i siti di produzione per assicurarci che la qualità, la lavorazione e le condizioni di lavoro soddisfino i nostri elevati standard. E per essere sicuro anche di essere ben informato, troverai il paese di origine di ogni ingrediente sul retro della nostra confezione.





Catena di distribuzione

Beh, dovremmo essere autorizzati a fare domande.

Assolutamente sì! Le vostre domande critiche sono la nostra motivazione per migliorare sempre un po' di più ogni giorno. Dennis, il nostro buyer, è sempre felice di rispondere a qualsiasi domanda tu abbia.



Dennis Diener,
Strategic Purchaser
Verdure, carne e frutta

Come si fa a verificare e garantire la qualità e la situazione sociale in loco?

Questo funziona ovviamente solo se condividi gli stessi valori e li implementi in modo sostenibile nel modo quotidiano di lavorare insieme. Come linea guida, abbiamo redatto un Codice di Condotta per i nostri fornitori. Si basa sulle Convenzioni dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO) e sull'Amfori Business Social Compliance Initiative (BSCI). I produttori dei paesi a rischio

BSCI devono inoltre fornire un certificato di audit sociale secondo uno standard riconosciuto a livello internazionale (ad es. SMETA). Nell'ecosistema FRoSTA sono obbligatori standard elevati di qualità, igiene e tutela ambientale, come IFS e BRC (sicurezza alimentare) o ISO 14001 (ISO 50001 - gestione dell'energia). Con controlli regolari e visite in loco, garantiamo il rispetto degli standard.



Catena di distribuzione



“Vogliamo motivare le aziende a costruire strutture a vantaggio dei propri dipendenti e della popolazione locale.”

Dennis Diener, Buyer

“Il contatto diretto con la gente del posto è particolarmente importante per noi.”

Vi recate davvero voi stessi o i sopralluoghi vengono effettuati da terzi?

Ancor prima di selezionare i potenziali fornitori, poniamo grande enfasi sui requisiti di qualità sopra menzionati. Quindi, andate sul nostro sito per avere un'impressione diretta dell'attuazione pratica e del rispetto di questi requisiti. Ad esempio, possiamo vedere se la situazione sociale e le

condizioni di lavoro soddisfano i nostri standard. Quindi lo facciamo nuovamente controllare da audit esterni.

Ad esempio, utilizzando gli standard sociali SMETA (vedi riquadro). All'inizio tutto questo potrebbe sembrare troppo complicato, ma in realtà ne vale la pena, perché le partnership che stipuliamo sono sempre piuttosto a lungo termine.

Sedex | Member

Il Sedex Members Ethical Trade Audit è uno degli audit più utilizzati per relazioni commerciali sostenibili



ed etiche. Supporta le aziende per garantire un approvvigionamento responsabile e trasparenza nella catena di distribuzione.



Catena di distribuzione



Perché coltivate i vostri broccoli in Ecuador piuttosto che localmente?

Ci vuole molto per soddisfare i nostri requisiti di qualità per i broccoli – dalla coltivazione alla raccolta fino alla lavorazione, oltre a richiedere condizioni climatiche ideali. Per quanto possa sembrare strano, siamo riusciti ad ottenere condizioni ottimali solo in Ecuador. Il clima temperato degli altipiani a 2.000-3.000 m con una temperatura media annua di 14 gradi Celsius consente una

crescita uniforme e rende l'uso di pesticidi chimici quasi inutile. I broccoli vengono trasportati già congelati via nave. Abbiamo calcolato l'impronta di CO₂ e abbiamo scoperto con nostra sorpresa che non era superiore al trasporto su camion dalla Spagna.

Raccontateci di più sui vostri progetti sociali in Ecuador!

Incoraggiamo sempre i nostri partner a sviluppare i propri progetti. Ad esempio, oltre a un asilo nello stesso sito di produzione, ora c'è anche il "Centro per l'allattamento al seno", poiché molte delle madri che lavorano vogliono continuare ad allattare i loro bambini. Il centro offre alle madri degli scomparti per l'allattamento dove possono estrarre il latte per i loro bambini in un ambiente igienico tranquillo e conservarlo in un luogo fresco. Oppure c'è il "Corporate

Responsibility Programme", che è stato lanciato da uno dei nostri partner. Anche questo è super emozionante! Qui l'obiettivo è quello di trasmettere le conoscenze agricole ai giovani e istruirli anche in settori come la responsabilità, la fiducia in sé stessi, la protezione dell'ambiente e il pensiero imprenditoriale.

Se volete saperne di più sul nostro impegno sociale, trovate tutte le informazioni nella pagina successiva. →

”” **Volete realizzare solo profitti o donate anche qualcosa in cambio?”**

Impegno sociale **FRoSTA è qui per tutti!**

Come azienda, abbiamo una grande responsabilità, non solo per l'ambiente ma anche nei confronti delle persone. Ecco perché dal 2015 doniamo il 2% del dividendo di FRoSTA AG per progetti sociali. Ciò significa che siamo coinvolti a livello strettamente locale nelle aree intorno ai nostri siti e anche nei paesi di origine dei nostri ingredienti.





Impegno sociale



dei giovani in Ecuador tra i 15 ei 24 anni è senza lavoro, scuola o formazione professionale.

Il nostro piano? Piano Internazionale!

Siamo esperti di surgelati, ma non esperti di progetti sociali. Per questo ci siamo avvalsi del supporto di Plan International, un partner esperto, per garantire che il nostro impegno sociale dia i suoi frutti. Negli ultimi quattro anni abbiamo avviato insieme un progetto sociale in Ecuador in cui i giovani costruiscono loro stessi le proprie piccole imprese che danno loro un reddito sicuro. Un totale di 900 giovani hanno già beneficiato di questo programma e hanno partecipato a più di 100 workshop.

In risposta alla pandemia da Covid-19, sono stati prodotti sette laboratori di sartoria e oltre 11.000 mascherine per le comunità, personale medico o Ministero dell'agricoltura. Per colmare la scarsità di cibo, 166 famiglie hanno approfittato della nostra formazione per piantare un orto domestico. Oltre al progetto di donazione, diversi dipartimenti sono coinvolti nel sostegno a 14 bambini adottivi in Ecuador. I bambini e i giovani sono il nostro futuro. Lavorando insieme a Plan International vogliamo fare tutto il possibile per aiutare a realizzare le loro idee di business.

il 18%



Kathrin Hartkopf,
Plan International Germania

“Il progetto ‘Reddito per i giovani e le loro famiglie’ in Ecuador è il secondo progetto congiunto con FROSTA AG. Le giovani donne in particolare hanno grandi prospettive di lavoro e possono iniziare a provvedere a se stesse e alle loro famiglie in modo indipendente. Per noi è importante creare prospettive per i giovani, anche in situazioni di crisi come la pandemia di Coronavirus.”

Kathrin Hartkopf, portavoce del comitato esecutivo di Plan International Germany



Impegno sociale

Progetto Sociale
in Ecuador

Questo è quello che abbiamo già ottenuto:



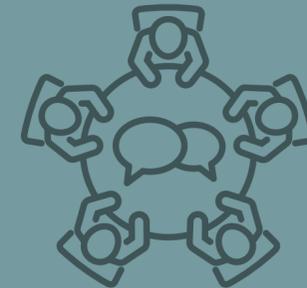
4

Panetterie



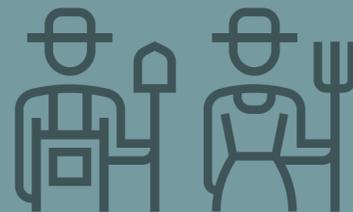
27

Aziende ortofrutticole



330

partecipanti ai workshop



209

**Nuovi posti di lavoro,
144 a tempo pieno, 65 part-time**



20.349

**piante e semi
per 166 orti familiari**



Impegno sociale



Elena Wöhlken,
Tirocinante

“Come tirocinanti, siamo stati in grado di pianificare la World Girls’ Day con molte attività entusiasmanti. Per esempio, mi è stato permesso di lavorare come portavoce. Non avrei potuto avere una possibilità del genere durante il mio apprendistato”

Elena Wöhlken, tirocinante per industrial clerk presso FRoSTA

Girls’ Day, sì!

L’11 ottobre è la World Girls’ Day. Plan International l’ha istituita per attirare l’attenzione sulla parità di diritti delle ragazze e delle giovani donne. Nel 2020, noi di FRoSTA non solo avevamo varie campagne sul tema dell’uguaglianza, ma anche uno speciale asso nella manica.

Durante la campagna “Youth Takeover”, le nostre tirocinanti hanno potuto assumere per un giorno ruoli dirigenziali nelle aree dello sviluppo del prodotto, della produzione e delle pubbliche relazioni.

Vento in poppa per i bambini a Bremerhaven.

Parte delle nostre donazioni va a organizzazioni non profit locali. L’associazione Rückenwind (Tailwind) di Bremerhaven-Lehe, ad esempio, utilizza tali donazioni per sostenere i bambini provenienti da famiglie socialmente svantaggiate. Anche qui i nostri tirocinanti sono stati coinvolti con il loro workshop su “Opportunità e Carriere”.



Impegno sociale



Dal 2016 sosteniamo il progetto satellitare Bremerhaven "Über den Tellerrand" (cucinare sul bordo del piatto). Abbiamo anche contribuito a lanciarlo e da allora siamo stati molto felici di mettere la nostra scuola di cucina FROSTA a Klimahaus a disposizione per i molti grandi eventi di cucina multiculturale e anche per sponsor food. Nel 2018 abbiamo conosciuto Yaser dall'Afghanistan e siamo riusciti a reclutarlo come tirocinante.

Sfortunatamente, siamo stati in grado di cucinare solo due volte nel 2020 prima che la scuola di cucina dovesse essere chiusa a causa della pandemia di Covid 19. Non vediamo l'ora di rivedervi tutti!



Yaser Faizin,
Tirocinante

"Il 2018 è stata la prima volta che ho preso parte a "Über den Tellerrand". Ora sono al secondo anno come tirocinante presso FROSTA. Sono incredibilmente felice che mi sia stata data l'opportunità di fare uno stage, l'anno di qualifica e ora la formazione"

Yaser Faizin, rifugiato dall'Afghanistan
Tirocinante come specialista in tecnologia alimentare



Impegno sociale

”” Sosteneate le piccole imprese e le organizzazioni durante la crisi di Coronavirus?”

Nel 2020, abbiamo fornito agli ospedali mascherine e cibo attraverso il nostro stabilimento di Bydgoszcz in Polonia.



Campagna brillante!

Donazioni di Natale invece della festa di Natale



Che campagna brillante: l'iniziativa #Lokalrunde! Siamo saliti subito a bordo. Dopotutto, i marchi alimentari come il nostro se la sono cavata leggermente meglio durante la crisi del Coronavirus rispetto al settore della gastronomia. In totale sono stati raccolti più di 200.000 euro da 18 aziende per aiutare ristoranti, bar, snack bar, pub, ecc. durante il lockdown che ha cambiato le nostre abitudini.

We are FROSTA

»» Allora, com'è
l'umore in FRoSTA?"

Lavoro e il nostro team

Il nostro clima di lavoro? Tutto tranne che surgelato.

In FRoSTA, la sostenibilità non è solo una questione di ecologia ed economia, ma prima di tutto una questione di atteggiamento nei confronti dei propri dipendenti. Ogni giorno ci assumiamo la responsabilità di offrire a circa 1.700 persone un lavoro vantaggioso ed equo in cui possano contribuire sia con la loro esperienza che con la loro creatività. Sappiamo che solo quando le nostre persone sono motivate l'intera azienda può effettivamente raggiungere i nostri ambiziosi obiettivi di sostenibilità.





Lavoro e il nostro team



Siamo preziosi.

I nostri valori sono il DNA della nostra cultura aziendale. Determinano come interagiamo e lavoriamo tra di noi. Questo è il motivo per cui ci piace scoprire il più presto possibile durante il processo di reclutamento ciò che vi fa appassionare e se si adatta a noi (assunzione per atteggiamento). A proposito, siamo in prima persona in tutti i livelli dell'azienda, nel caso veniste per un colloquio.



Si tratta di equilibrio.

Inutile dire che facciamo tutto il possibile per promuovere la salute fisica, mentale ed emotiva dei nostri dipendenti attraverso un buon equilibrio tra lavoro e vita privata. È solo quando le persone stanno bene che anche l'azienda va bene.



Tempo scaduto per l'amministratore delegato.

Il fatto che le nostre offerte rappresentino dei seri incentivi e possano essere utilizzate da tutti in azienda è diventato chiaro di recente quando Felix Ahlers, il nostro CEO, si è preso un periodo sabbatico di sette mesi nel 2018!

Felix Ahlers,
durante il suo
periodo sabbatico



“Volevo inviare il segnale che diamo questo tipo di libertà, perché è importante, se si vuole lavorare con brava gente. Questo dimostra anche apprezzamento per i miei due colleghi; dimostra loro che mi fido e che, come consiglio, dobbiamo fare un passo indietro e dare più libertà ai dipartimenti.”
Felix Ahlers, CEO FROSTA AG



Lavoro e il nostro team

Cosa ci rende diversi? Non facciamo distinzioni.

Uguale uguale, ma diverso.

Possiamo migliorare come azienda solo se attiriamo i migliori talenti, vale a dire persone entusiaste con grandi idee. Promuovere le pari opportunità ci rende più innovativi e competitivi. L'uguaglianza di genere e il progresso delle donne sono quindi sia un'aspirazione che un incentivo per FRoSTA. Per renderlo ufficiale, a febbraio ci siamo impegnati a rispettare i Principi dell'emancipazione femminile delle Nazioni Unite. Questo rende chiaro il nostro obiettivo: ci impegniamo per un rapporto di genere equilibrato a tutti i livelli di gestione.

“L'impegno nei confronti dei Principi dell'emancipazione femminile delle Nazioni Unite è una pietra miliare incoraggiante sulla nostra strada per raggiungere l'uguaglianza di genere nella nostra società e nella nostra vita lavorativa” Felix Ahlers, CEO FRoSTA AG

In support of

**WOMEN'S
EMPOWERMENT
PRINCIPLES**Established by UN Women and the
UN Global Compact Office

Tutto incluso.

Anche se non sono stati segnalati casi di discriminazione legati all'uguaglianza e alla diversità in FRoSTA negli ultimi anni, vogliamo comunque migliorare. A tal fine, abbiamo avviato due nuovi gruppi di progetto. Uno di questi riguarda l'introduzione di uno standard di genere. Questo report è il segnale di partenza per una nuova era nella comunicazione aziendale.

D'ora in poi, ci esprimeremo coerentemente in modo neutrale rispetto al genere per dimostrare e vivere l'uguaglianza di genere anche linguisticamente e per essere un modello di ripensamento sociale. Il secondo gruppo di progetto si sta concentrando maggiormente sul tema della diversità e dell'inclusione. In quanto azienda internazionale, per noi è importante che la diversità e la tolleranza siano saldamente ancorate alle nostre interazioni quotidiane.



Lavoro e il nostro team

La nostra gestione della crisi Coronavirus

Proprio come nel resto del mondo, il Coronavirus ha avuto un forte impatto sulla nostra vita lavorativa quotidiana. Fortunatamente, anche prima della pandemia, avevamo già iniziato a promuovere un lavoro più flessibile utilizzando dispositivi di lavoro mobili. Questo ci ha permesso di reagire rapidamente e spostare la nostra amministrazione totalmente in lavoro da remoto. Purtroppo questo non è stato possibile per i nostri colleghi in produzione, ma la loro salute e sicurezza è sempre la nostra priorità. Fedeli al nostro motto: **“People over fish fingers”**, il controllo giornaliero di temperatura e mascherine per tutti sono stati obbligatori in FROSTA fin dall’inizio – molto prima che fosse obbligatorio, tra l’altro.

Durante il picco del secondo lockdown, siamo passati dai test radar ai test giornalieri. Con l’aiuto di molti volontari dell’amministrazione, compresi i membri del consiglio, siamo stati in grado di superare questa enorme sfida logistica. Ma il nostro più grande ringraziamento va al nostro staff di produzione. Hanno mantenuto il posto in esecuzione!



Dott. Peter Kölln
medico aziendale FROSTA

“Istituendo controlli giornalieri della temperatura, distribuzione di mascherine mediche FFP2 e test giornalieri di Covid-19 durante i periodi di punta, FROSTA ha reagito molto rapidamente alla crisi del Coronavirus e ha dato massima priorità alla protezione dei dipendenti in FROSTA fin dall’inizio.”

**Covid 19 tests
(a Marzo)**

25.048

A proposito di questo documento:

Questo è il terzo rapporto sulla sostenibilità di FROSTA AG. In esso riportiamo tutte le sedi di produzione e vendita di FROSTA AG (vedi mappa a pag. 5). Per ulteriori informazioni, vai alla pagina del Codice di sostenibilità tedesco dove troverai presto il nostro report DNK sotto il Codice di sostenibilità tedesco – [DNK](#) .

Editore e organizzazione responsabile:

FROSTA Aktiengesellschaft

Am Lunedeich 116, 27572 Bremerhaven, Germania

Telefono: +49 471 9736-0

Mail: info@frosta.de

Web: www.frosta-ag.com, www.frosta.de

Blog: www.frosta.de/blog

Contatto stampa: Friederike Ahlers

Concept & Design: Joon-sung Lim, FROSTA Content Factory

La riproduzione e la ristampa, anche di singole grafiche, immagini e testi, non è consentita senza il consenso scritto di FROSTA AG.

Elenco delle abbreviazioni:

amfori BSCI	= amfori Business Social Compliance Initiative
BioVal	= Biodiversity Valuing & Valuation
CCF	= Corporate Carbon Footprint (Impronta di carbonio aziendale)
CO ₂ e	= Carbon dioxide equivalent (Anidride carbonica equivalente)
CSR	= Corporate Social Responsibility
ha	= Ettaro
MS	= Microsoft
PCF	= Product Carbon Footprint (Impronta di carbonio del prodotto)
SDG	= Sustainable Development Goal (Obiettivi di sviluppo sostenibile)
tFW	= tonnellate di prodotti finiti
UN Women	= United Nation Women
Additive E	= Additivo alimentare ("E" sta per Europa)
SMETA	= Sedex Members Ethical Trade Audit (Audit del commercio etico dei membri di Sedex)
T	= Tonnellata
PET	= Polietilene tereftalato