

Pytaliście, więc
odpowiadamy!

Cześć! FRoSTA to my.

Raport Zrównoważonego Rozwoju 2020



Drodzy Czytelnicy,

Rok 2020 był rokiem niezwykłym pod każdym względem i sprawdzianem na wielu płaszczyznach. Utrzymanie produkcji było dla nas wielkim wyzwaniem, w końcu ton paluszków rybnych czy dania Mexican Chickena nie można wyprodukować z domu! **Oznaczało to, że dbanie o zdrowie i bezpieczeństwo naszych współpracowników stało się naszym najwyższym priorytetem.**

Z dnia na dzień nasz dotychczasowy sposób pracy został wywrócony do góry nogami. W 2018 roku planowaliśmy już rozwój opcji home office w uzasadnionych przypadkach. **Jednak, ze względu na Covid-19, praca zdalna stała się rzeczywistością w ciągu kilku dni.**

Pandemia sprawiła, że zrównoważony rozwój stał się ważniejszy niż kiedykolwiek. Teraz jeszcze bardziej interesujemy się tym, co i ile spożywamy. Według Ipsos, 65% ankietowanych bardziej świadomie kupuje teraz żywność i **przykłada większą wagę do jej jakości niż przed pandemią.** Nasz najważniejszy cel – wybór najlepszych składników i przygotowanie jedzenia tak starannie, jak zrobilibyśmy to w domu – **nigdy nie był tak istotny.**

Widać to bardzo wyraźnie na podstawie ogromnej liczby pytań i komentarzy, które wysyłacie do nas za pośrednictwem różnych kanałów mediowych. W tym raporcie głównie odpowiadamy właśnie na pytania zadane przez Was.

Zależało nam na napisaniu raportu, który jest łatwy do przeczytania i zrozumienia. Dlatego nie jest to raport o zrównoważonym rozwoju wyłącznie dla miłośników liczb.

Jest on przeznaczony dla każdego, kogo interesują nasze produkty, proces ich powstawania, to z jakimi wyzwaniami się mierzymy, jakie mamy cele i jak zamierzamy je osiągnąć.

Chcemy ogromnie podziękować całemu FRoSTA TEAM za dokładanie wielu starań, by zrównoważony rozwój nie był dla nas tylko modnym hasłem, ale tak naprawdę sposobem codziennego funkcjonowania we wszystkich działach FRoSTY. Chcemy również podziękować każdej osobie, która w różnoraki sposób rzuciła nam wyzwanie, ponieważ to pomaga nam trzymać rękę na pulsie i **stawać się coraz lepszymi!**

Dołącz do nas na Facebooku i Instagramie. Tymczasem, miłej lektury!

Zarząd FRoSTY




Felix Ahlers




Hinnerk Ehlers




Maik Busse

Spis treści



Pewnie nie zdawałeś/aś sobie z tego sprawy, ale **tak naprawdę odegrałeś/aś ważną rolę w kształtowaniu tego raportu CSR**. A to dlatego, że naszym głównym celem podczas jego tworzenia było odpowiedzenie na przeróżne pytania, również te pochodzące z wiadomości i komentarzy w social mediach. **Dziękujemy za Twój wkład!** Podczas czytania szukaj cudzysłowów – tak oznaczyliśmy zadane nam pytania.

O FROŚCIE AG	⇒	4
Nasz biznes	⇒	5
Nowe produkty 2020	⇒	6
Nasze cele zrównoważonego rozwoju	⇒	10
Nasi interesariusze	⇒	11
Matryca istotności	⇒	12
Zaangażowanie publiczne	⇒	18
Przeciwko marnowaniu żywności	⇒	22
Jakość i bezpieczeństwo produktu	⇒	24
Polityka 100% Naturalnego Smaku	⇒	28

Fish from the Field	⇒	32
Klimat i środowisko	⇒	35
Bioróżnorodność	⇒	43
Opakowania	⇒	46
Digitalizacja	⇒	51
Dobrostan zwierząt	⇒	55
Łańcuch dostaw	⇒	61
Zaangażowanie społeczne	⇒	65
Praca i nasz zespół	⇒	71
O tym raporcie	⇒	75

O FRoŚCIE AG

FRoSTA AG w pigułce:

- Ok. 1800 pracowników w sześciu krajach
- Cztery lokalizacje – trzy w Niemczech, jedna w Polsce
- Specjaliści od mrożenia od 1961 roku: dania gotowe, warzywa, ryby, owoce i zioła
- Obecna w Niemczech, Polsce, Austrii, Włoszech i Europie Wschodniej
- Rozwój i produkcja wysokiej jakości marek własnych dla europejskiego handlu detalicznego i hurtowego

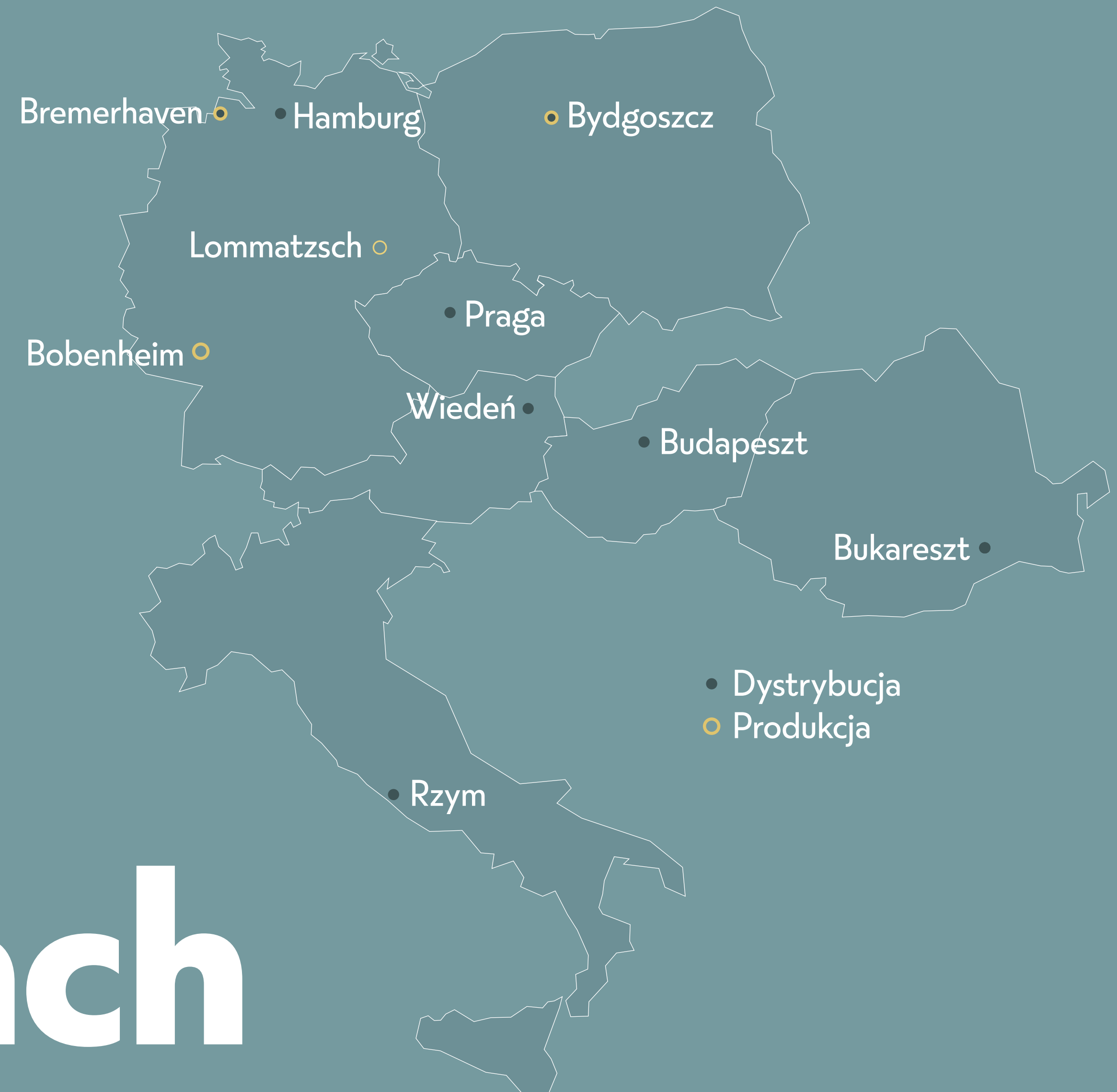
około

pracowników

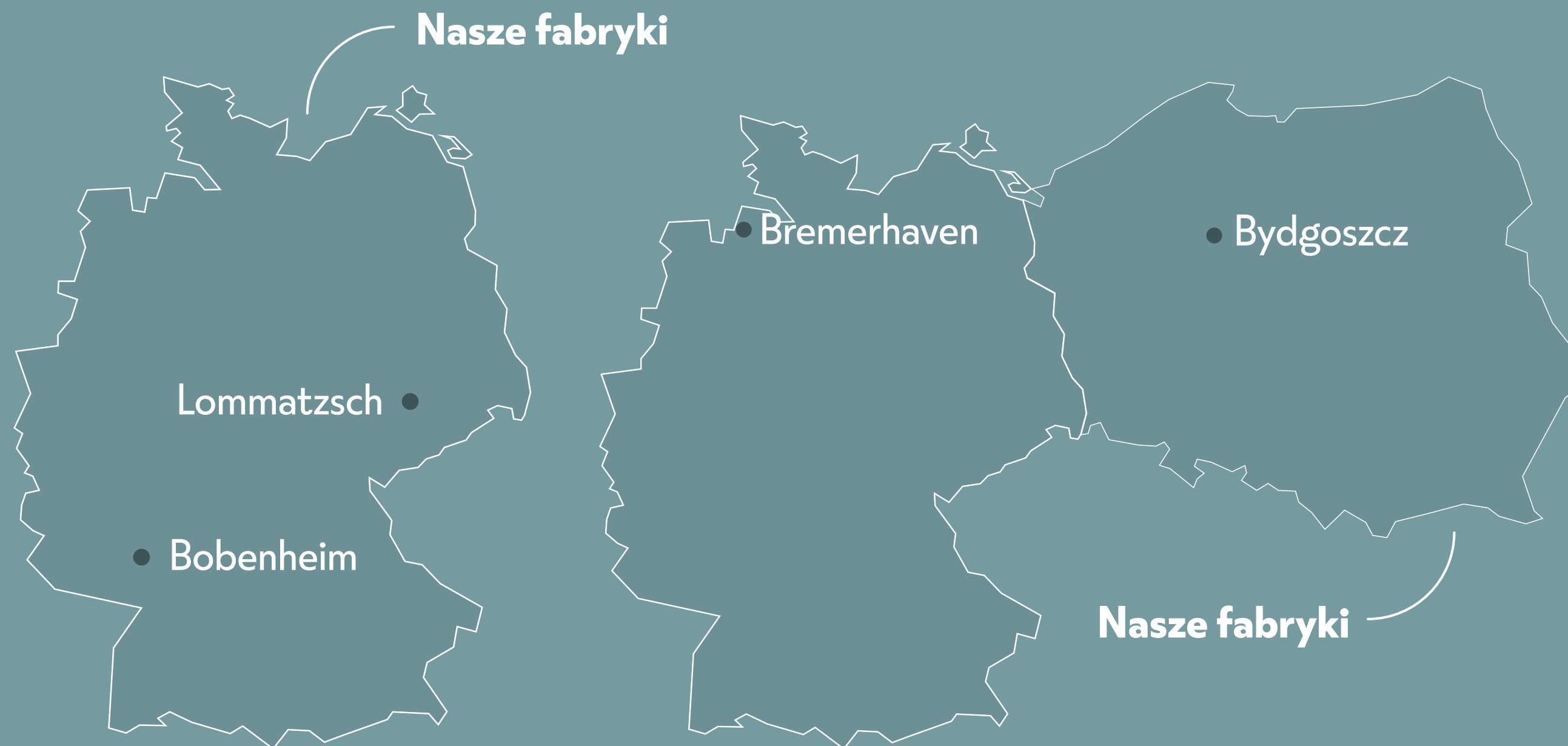
1800

w

7 krajach



Nasz biznes



Warzywa, owoce i zioła
z naszych własnych upraw
i od zaufanych rolników



Ryby, dania i warzywa

Nasze marki



Marka FROSTA
z polityką
100% Naturalnego Smaku



Marka Elbtal
– Warzywa



Marka Tiko
Ryby i dania



Marka La Valle degli Orti
– Warzywa

Znaki towarowe:



Partnerzy produkcyjni
wg specyfikacji klienta

Dostawca dla gastronomii





Nowe produkty 2020

Cześć, jesteśmy najmłodszy!





Nowe produkty Niemcy i Austria 2020

Fish from the Field

Światowe zasoby ryb kurczą się niebezpiecznie szybko. Dlatego postanowiliśmy znaleźć bardziej zrównoważone źródło białka na przyszłość.

Rezultatem jest nasza Fish from the Field (ryba z pola). Skorzonera, owoc chlebowca, białko konopne i inne pyszne składniki łączą się w przysmak bardzo podobny do ryby pod względem wyglądu, jak i smaku.

Nasza Fish from the Field jest, jak można od nas oczekiwać, bez dodatków takich jak wzmacniacze smaku, barwniki i aromaty.

Złap przynętę i wypróbuj sam!

Mieszanki warzywne w papierowych torbach

Mieszanki warzywne bez przypraw są **teraz dostępne w naszej ekologicznej torbie papierowej**, która zastąpiła plastikową folię. Ale zmieniliśmy nie tylko opakowanie: teraz mamy nowego faworyta w tym asortymencie – bestseller od naszych włoskich kolegów – mieszanka warzyw na zupę minestrone według oryginalnej włoskiej receptury. Obejmuje 14 pysznych składników roślinnych, naturalnie przygotowywanych bez wzmacniaczy smaku, barwników lub aromatów.

#kochebunter warzywa na patelnię

Z naszą nową linią warzyw na patelnię **#kochebunter rozjaśnisz swoją zamrażarkę i zaprosisz do swojej kuchni cały świat.** Ten roślinny asortyment jest pełen dań orientalnych, wietnamskich czy tych inspirowanych kuchnią indyjską. Falafele, „ryż kalafiorowy”, mango w połączeniu z imbirem, chili i kurkumą **w kolorowej eksplozji smaków. 100% wegańskie, 100% pyszne.**

Roślinne filety



Filety w cieście

Roślinne paluszki



+60% wzrostu
sprzedaży w 2020



Smażone warzywa
z ciecierzycą
& żurawiną



Nowe Produkty Polska 2020

Dania gotowe

Ze względu na rosnące ceny surowców, zdecydowaliśmy się na niewielką redukcję gramatur naszych bestsellerów tak, abyśmy byli w stanie zredukować także ich cenę na półce. Zapakowaliśmy je też w nowe, bardziej przyjaźnie i apetycznie wyglądające opakowania. Teraz możesz kupić swoje ulubione produkty FRoSTY w lepszej, bardziej atrakcyjnej cenie!



Roślinne burgery

Coraz więcej Polek i Polaków przechodzi na dietę roślinną lub flexi. Aby sprostać wymaganiom rynku, wyszliśmy do Was z nowymi, wegańskimi recepturami. Niektórzy z Was mogą pamiętać nasze wegetariańskie burgery, który były obecne na rynku kilka lat temu. Miały one swoich wielbicieli, jednak zapotrzebowanie na nie nie było wystarczająco duże, by mogły utrzymać się na dłużej. Teraz rynek głośno woła o roślinne alternatywy dla mięs, dlatego ulepszyliśmy receptury naszych burgerów, usunęliśmy z nich wszelki nabiał i ta-dam! Tak oto powstał nowy FRoSTOWY hit - Burgery roślinne w trzech pysznych odsłonach.



Nowe produkty Włochy 2020



Coraz więcej eko toreb

Ecobag to nowe opakowanie papierowe dla włoskiego asortymentu warzyw z La Valle degli Orti, które zastępuje plastikowe torby. To opakowanie, złożone w 75% z papieru jest poddawane recyklingowi, podobnie jak makulatura we Włoszech. **Ta zmiana zmniejsza emisję CO₂ o 20% w porównaniu do toreb plastikowych.**



Premiera wrześniowa

Tradycyjne tokańskie danie o nazwie Zupa Contadina (inaczej zupa Ribollita). **Ta zupa jest wprost idealna na chłodne, zimowe dni.** Przygotowana z białej fasoli, czarnej kapusty, marchewki i ziemniaków, posypana drobnymi, chrupiącymi i szalenie smacznymi grzankami.



Naturalne filety rybne ze zrównoważonych łowisk

We wrześniu 2020 wprowadziliśmy dwa nowe rodzaje naturalnych filetów rybnych: dorsza i czarniaka – oba pochodzące oczywiście z certyfikowanych, zrównoważonych łowisk.

Nasze cele zrównoważonego rozwoju

FRoSTA dla przyszłości!

Puk puk! Zmiany klimatu dzieją się już.

Agenda ONZ 2030 na rzecz zrównoważonego rozwoju jest naszym przewodnikiem do lepszej przyszłości.

Określa 17 celów rozwoju gospodarczego, ekologicznego i społecznego (SDG). Aby ułatwić Ci czytanie, na początku każdego rozdziału wymieniliśmy odpowiadające mu cele zrównoważonego rozwoju.

Poniższa lista pokazuje, do których z nich FRoSTA już się przyczynia.



Nasi interesariusze

Ekosystem FRoSTY

Od 2003 roku jesteśmy w pełni zaangażowani w zrównoważony rozwój. Aby iść dalej do celu, regularnie podsumowujemy nasze działania. **A przez "nasze" nie mamy na myśli tylko samej FRoSTY AG, ale cały codzienny ekosystem operacyjny, którego częścią jesteśmy.**

Jesteśmy zawsze w bliskim kontakcie z naszymi interesariuszami, więc możemy spełniać wszystkie ich potrzeby i oczekiwania. Tutaj możesz zobaczyć kim oni są:



Matryca istotności

Znaczenie dla interesariuszy / znaczenie dla społeczeństwa



To sobie cenimy.

Z samym początkiem roku 2021 przeszliśmy do sedna sprawy. Zorganizowaliśmy 5 warsztatów, w których ponad 50 pracowników z Niemiec, Włoch i Polski angażowało się w ożywione dyskusje i intensywnie pracowało podczas wirtualnych spotkań. Wynik był naprawdę imponujący: nasza nowa matryca istotności. Określa, co jest ważne dla nas i dla naszych interesariuszy. Jasno przedstawia przyszłe obszary, w które chcemy się zaangażować, takie jak **digitalizacja**, **dobrostan zwierząt** czy **odpady**.

- Ekologia
- Gospodarka
- Sprawy społeczne
- Wspólne



Cele zrównoważonego rozwoju 2020

Nasza lista to-do

Jakość i bezpieczeństwo produktu

Zmniejszenie reklamacji o 20% (na podstawie wskaźnika reklamacji produktów marki FROSTA) w porównaniu do 2018 roku.

Wdrażanie norm promujących zdrowie zwierząt, które wspierają naturalne zachowanie zwierząt poprzez dobre praktyki hodowlane. Zgodność z wymogami podlega przeglądowi poprzez regularne audyty.

Termin
wykonania

CEL

w długiej
perspektywie

12

2025

 Środowisko i klimat

Cel główny: Zmniejszenie określonych emisji gazów cieplarnianych związanych z wytwarzaniem produktów.
Cel długoterminowy: Procesy produkcyjne całkowicie neutralne dla klimatu.

Redukcja emisji CO₂e Grupy FROSTA (CO₂e/T gotowego produktu) (zakres 1-3) o 6% w porównaniu do roku 2020.

2023

7

Redukcja emisji CO₂e floty FROSTY o 5% rocznie.

ciągły

7

Wymiana wszystkich samochodów firmowych FROSTY (poza pojazdami sił sprzedaży i pojazdami rolniczymi) na Mobility Card, aby wzmocnić osobistą odpowiedzialność pracowników za mobilność świadomą ekologicznie.

2025

7

Zmniejszenie całkowitej zawartości mięsa we wszystkich produktach FROSTY o 20% w stosunku do 2018 roku.

2022

12

Czynne promowanie prawnego ustandaryzowania oznaczania śladu węglowego na opakowaniach.

ciągły

12, 13

Oszczędność wody łącznie 5% w porównaniu do roku 2020.

2023

14

Projekt pilotażowy „Fabryka wolna od emisji” w zakładzie w Lommatzsch. Promowanie działań mających na celu neutralność CO₂ naszego zakładu w Lommatzsch.

w długiej
perspektywie

7

 Zaangażowanie publiczne

Główny cel: Bierzemy odpowiedzialność za warunki życia na terenach wokół naszych zakładów produkcyjnych i naszych dostawców. Przyczyniamy się do ich poprawy.

2% sumy dywidendy FROSTY AG za miniony rok przeznaczane jest na projekty społeczne. Wspieramy projekty społeczne wybierane przez naszych pracowników we wszystkich naszych lokalizacjach.

Plan International: Kontynuacja i rozbudowa projektu edukacyjnego w Ekwadorze: między innymi wsparcie dla 100 nowych nastolatków w trzech kolejnych społecznościach, zakładających cztery dodatkowe małe firmy. Wspieramy też działalność istniejących już tam start-upów.

Szkoła gotowania FROSTY dla dzieci w Bremerhaven - celem jest nauka gotowania ponad 1000 dzieci rocznie. Chcemy również kontynuować organizację międzykulturowych wydarzeń kulinarnych w szkole gotowania podczas „Über den Tellerrand” (gotowanie nad brzegiem talerza). (przerwa z powodu Covid-19).

Termin
wykonania

CEL

1, 4, 10

coroczny

2021

1, 2, 4, 5, 17

4

 Bioróżnorodność

Główny cel: ukierunkowane działania na rzecz ochrony bioróżnorodności i zachowania ekosystemów w krajobrazach rolniczych.

Stworzenie 100 000 m2 cennych ekologicznie siedlisk i dalszy rozwój obszaru bioróżnorodności.

2021

13, 15

Cel długoterminowy: Opracowanie nowego standardu obliczeń naukowych dla bioróżnorodności (BioVal).

2024

9, 12, 13, 15

 Opakowania

Główny cel: brak negatywnego wpływu naszych opakowań na ludzi i środowisko.

Poniższe dotyczy wszystkich naszych opakowań:

- 1. brak materiałów opakowaniowych wykonanych z żywności (np. bioplastiku kukurydzianego)
- 2. wielokrotnie nadające się do recyklingu według typu
- 3. jeśli nie zostanie właściwie zutylizowany, ulega biodegradacji w środowisku

Zmiana opakowań wtórnych (kartonów zewnętrznych) na papier w 100% z recyklingu.

Termin
wykonania

CEL

12

2025

2023

 Łańcuch dostaw

100% naszych producentów zlokalizowanych w krajach wysokiego ryzyka (wg amfori BSCI), przeprowadza regularnie aktualizowany audyt społeczny zgodnie z uznanym na całym świecie standardem akceptowanym przez FROSTĘ (SMETA, amfori BSCI lub SA8000).

- Producenci warzyw i mięsa już w 100% dorównują akceptowanym przez nas standardom.
- Zgodność (ze standardami FROSTY) producentów ryb i przypraw ma zostać osiągnięta do końca 2022 r.

Wszyscy strategiczni dostawcy są certyfikowani zgodnie z uznanym międzynarodowym standardem ochrony środowiska, m.in. ISO 14001.

Wspieranie inicjatyw mających na celu zminimalizowanie przedostawania się tworzyw sztucznych do morskich ekosystemów wodnych.

w długiej
perspektywie

14

Zmniejszenie emisji CO₂ z transportu wewnątrz firmy, korzystając z niskoemisyjnych środków transportu.

Optymalizacja naszej sieci dystrybucji i zwiększenie ładunków ciężarówek o 10% (w porównaniu do 2021 r.).

2023

7

 Digitalizacja ➡

	Termin wykonania	CEL
Główny cel: Zmniejszenie zużycia energii elektrycznej i emisji CO ₂ dzięki najnowszym rozwiązaniom cyfrowym i cyfrowej transformacji.		
Zmniejszenie zużycia energii elektrycznej poprzez: • Migrację wszystkich telefonów do MS Teams (o 80% mniej niż w 2018 r.) • Mniejsze wykorzystanie klimatyzacji dzięki przejściu z serwerów lokalnych na serwery w chmurze	2025	12
Zmniejszenie podróży służbowych, w tym pojazdów służbowych (w km/t FP) o 40% w porównaniu do 2020 r., poprzez zdalne miejsca pracy, narzędzia takie jak MS Teams i szkolenia online.	2025	12

 Praca i nasz zespół ➡

Główny cel: Bierzemy odpowiedzialność za dobro naszych pracowników. Oferujemy atrakcyjne miejsca pracy i umożliwiamy wszystkim naszym pracownikom dzielenie się swoją wiedzą i kreatywnością.		
Dalsze wdrażanie zrównoważonego rozwoju i CSR w procesie onboardingu, co już na samym początku przygody z firmą, zwiększa u pracowników świadomość, jak ważne dla FROSTY są kwestie środowiskowe.	w długiej perspektywie	
Dalszy rozwój środków zarządzania zdrowiem we wszystkich lokalizacjach: szkolenia, szczepienia, pozytywne metody zarządzania zespołem, doskonalenie środowiska pracy itp.	2022	3
Rozwój i wdrażanie zarządzania różnorodnością i integracją: • Równowaga płci 50:50 na wszystkich poziomach zarządzania (w tym Zarząd i Rada Nadzorcza) • Zwiększenie liczby pracowników z niepełnosprawnościami • Integracja imigrantów i uchodźców (poprzez staże i szkolenia)	2025	5, 4

„Mogę Was nazywać
Robin Food?”

Hop! Hop!

Podobnie jak Robin Hood, stawiamy na dobre jedzenie.
Także dla Ciebie!

Dla nas zrównoważony rozwój i maksymalna transparentność to nie tylko modne hasła,
ale autentyczna, szczerza troska.

Nasza polityka 100% Naturalnego Smaku to dopiero początek.





Zaangażowanie publiczne

Oto kilka przykładów, w jaki sposób wykorzystujemy nasz głos, aby aktywnie działać na Twoją korzyść:



Wymagamy oznakowania wszystkich dodatków!

Swoją petycją „Ehrlich isst besser” („Uczciwość je lepiej”)

Niemieckie Muzeum Dodatków do żywności chce rozjaśnić zawiłe listy składników.

Popieramy to w 100% i domagamy się:

1.

Pełnej listy wszystkich dodatków do żywności

Najlepiej na etykiecie, a przynajmniej na stronie producenta.

2.

Jednolitego oznakowania żywności aromatyzowanej

Określenie O SMAKU powinno być częścią nazwy produktu i być czytelnie wydrukowane na przodzie opakowania.

3.

Zrozumiałej deklaracji dodatków funkcjonalnych

Innymi słowy: składniki z dodatkową funkcją muszą być przetestowane toksykologicznie i zadeklarowane wraz z ich funkcją (np. wzmacniacz smaku: ekstrakt drożdżowy).



Zaangażowanie publiczne

Walczymy o równość płci.

Uważamy, że równość należy się każdemu. Dlatego wspieramy programy ONZ Global Compact i Women's Empowerment Principles. Oto zasady, którymi się kierujemy:



Bettina Metz
Dyrektorka Wykonawcza
UN Women Deutschland

„Musimy być pokoleniem zmian! Wspierając inicjatywę ONZ Women's Empowerment Principles, firmy udowadniają, że traktują równość płci poważnie i chcą wzmacniać pozycję kobiet w społeczeństwie.”

Walczymy o znakowanie śladu CO₂ produktów.

Wiele osób nie docenia, jaki wpływ na klimat ma nasza dieta. Dlatego wspieramy petycję Oatly do Bundestagu (izby parlamentu Niemiec) wnoszącą o oznaczanie CO₂e na wszystkich artykułach spożywczych.

Dzięki takim wyraźnym etykietom będziesz mógł/mogła robić zakupy w sposób bardziej świadomy i zrównoważony.



Tobias Goj
General Manager
Oatly Germany GmbH

"Nasze wybory żywieniowe mają decydujący wpływ na klimat. Wraz z innymi zrównoważonymi firmami spożywczymi, takimi jak FRoSTA, jesteśmy zobowiązani do priorytetowego traktowania naszej odpowiedzialności ekologicznej. Politycy muszą zadbać o to, by standard etykietowania stał się obowiązkowy, tak aby zapewnić przejrzystość i porównywalność kupowanych produktów "

**Jeden za wszystkich wszyscy za jednego!**

Jako firma jesteśmy odpowiedzialni za szanowanie praw człowieka w całym łańcuchu dostaw –

od pierwszego do ostatniego ogniwa. Dlatego podpisaliśmy oświadczenie Business & Human Rights Resource Centre.



**Business & Human Rights
Resource Centre**

całości zakupionej
świeżej żywności kończy
w koszu na śmieci

9,3%

całości zakupionych produktów
mrożonych kończy w koszu na śmieci

1,6%

Źródła: Uniwersytety
Lincoln, Holbeach
(Wielka Brytania)
i Wiedeń (Austria), 2017.

„„ No to mamy
1-O dla mrożonek!

Marnowanie żywności

W trendzie zero waste

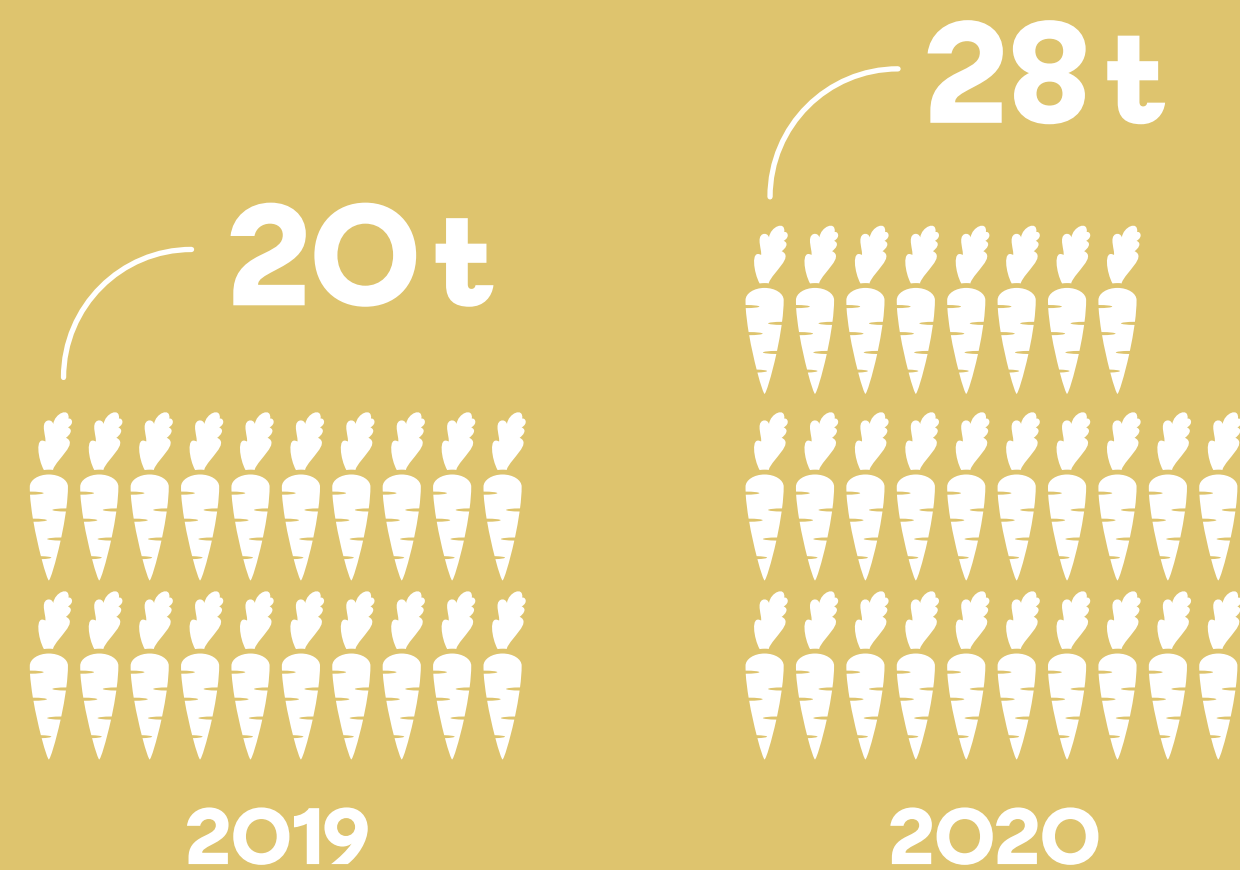
Ten temat jest szczególnie bliski naszym sercom, ponieważ dzięki naszym produktom możemy tu zziałać wiele dobrego. Na całym świecie jedna trzecia świeżej żywności jest wyrzucana tylko dlatego, że się psuje. Z kolei odpowiednio przechowywane mrożonki mogą zachować niezmienną jakość przez wiele miesięcy.

To wyraźna przewaga w walce z nadmiernym marnowaniem jedzenia!





Marnowanie żywności



Nie marnuj, oddawaj!

Od czasu do czasu musimy wprowadzać zmiany w naszym asortymencie. Nie jesteśmy wtedy w stanie wyprzedać całości gotowych produktów w tradycyjny sposób. Dlatego mały dedykowany zespół FRoSTY pracuje, by upewnić się, że te produkty nie wylądują w śmietniku, **lecz zostaną przekazane bankom żywności lub innym organizacjom charytatywnym.**



Too good to go? Yo!

W Niemczech od połowy 2020 roku zajmujemy się również ratowaniem żywności we współpracy z **Too Good To Go**. Jesteśmy zachwyceni z jak wielkim zainteresowaniem spotkała się ta inicjatywa. Nasze produkty wyprzedają się w bardzo krótkim czasie! W Polsce rozpoczynamy współpracę z TGTG jesienią 2021.

„ Nie kupuję mrozonek,
bo nigdy nie wiadomo,
co tak naprawdę w nich jest.

Jakość i bezpieczeństwo produktu

Zaufanie jest ok, ale kontrola jest konieczna.

Jeśli chodzi o jakość naszych produktów, można nas śmiało nazwać control freakami. Na morzu, na polu, podczas przetwarzania lub pakowania – każdy krok jest przez nas ściśle monitorowany. Ale docelowo najważniejsze jest dla nas, żeby mieć pewność, że to Ty jesteś zadowolony z produktu końcowego. **Czujemy się spełnieni dopiero wtedy, gdy rozkoszujesz się jego smakiem!**





Jakość i bezpieczeństwo produktu

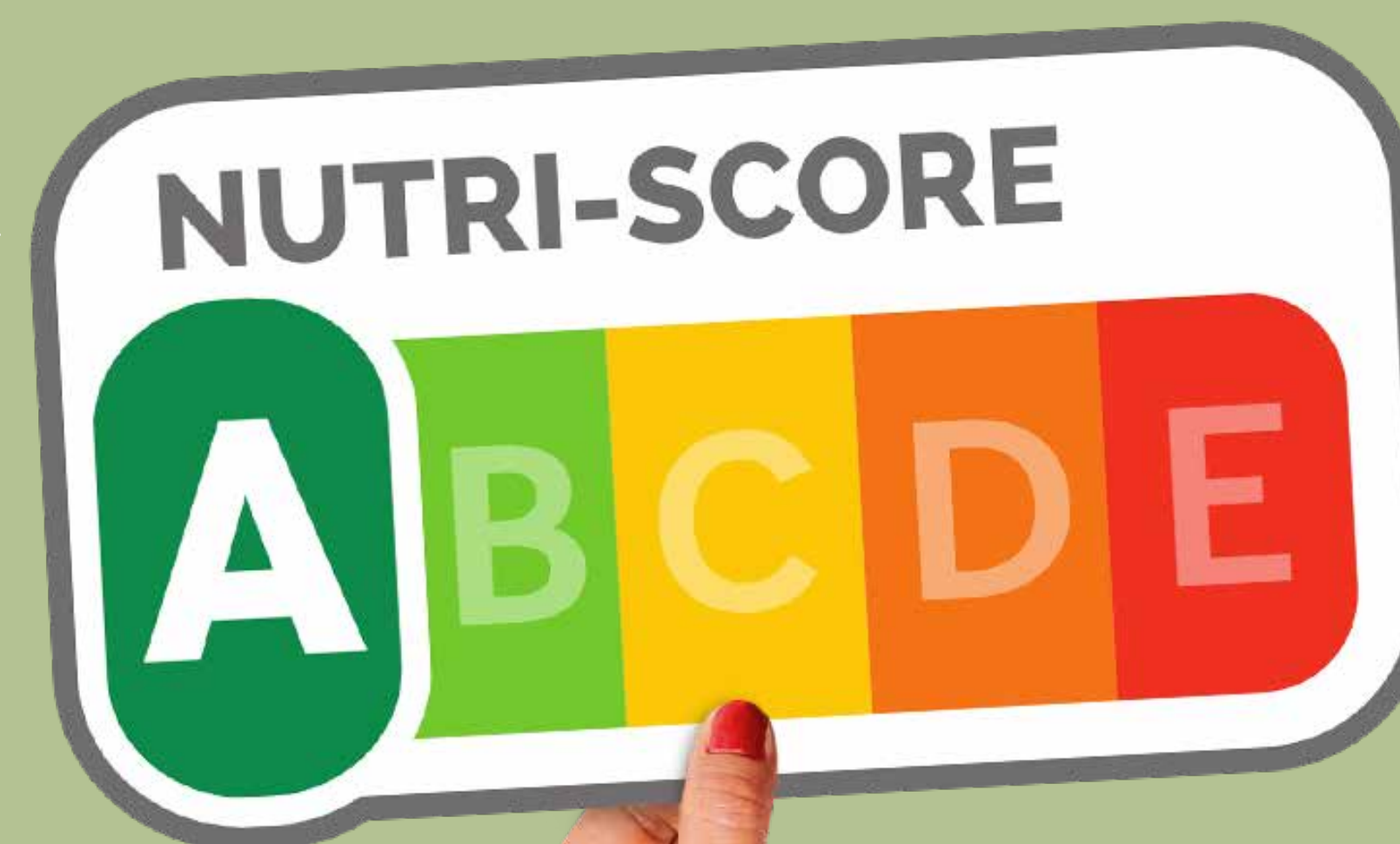
„Co myślicie o Nutriscore i dlaczego nie ma go na waszych opakowaniach?”

Od 2003 roku kierujemy się polityką 100% Naturalnego Smaku FRoSTY. Oczywiście nadal wyczekujemy obowiązku uczciwego i dokładnego etykietowania WSZYSTKICH artykułów spożywczych. Nutriscore w obecnej formie przedstawia jedynie informacje o zawartości cukru, soli, tłuszczu, białka i warzyw w składzie produktu, **podczas gdy nie uwzględnia aromatów ani dodatków do żywności**. Problem polega na tym, że tanie dodatki i aromaty mają potencjał do polepszania wyniku Nutriscore, kiedy używanie droższych, ale naturalnie smacznych składników niekoniecznie.

Potrzebujemy prawdziwej przejrzystości, a nie kamuflażu. Nie możemy zgadzać się na to, że produkt z prawdziwą oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia, uzyskuje niższy wynik w obecnym systemie Nutriscore niż niskotłuszczowy produkt "light" o sztucznej konsystencji i smaku, zawierający emulgatory i aromaty. **Gdyby system ten określał, czy dany produkt faktycznie jest zdrowy – na pewno od razu dołączylibyśmy do inicjatywy.**

A co z dodatkami i aromatami???

tak sobie





Od 2003!

Polityka 100% Naturalnego Smaku

Potrafimy się obejść bez wielu rzeczy, ale nie bez jakości.

Polityka 100% naturalnego smaku działa od 2003 roku. Od tego czasu nasze produkty nie zawierają żadnych wzmacniaczy smaku, barwników, aromatów i innych dodatków – nawet tych, których wg prawa nie trzeba deklarować. Na przykład dodatki techniczne, enzymy i składniki z dodatkowymi funkcjami. Ale niestety oznaczało to również, że musieliśmy wykluczyć z naszego asortymentu niektóre produkty. Oto kilka przykładów:





Polityka 100% Naturalnego Smaku

Produkty, których nie znajdziecie we FRoŚCIE



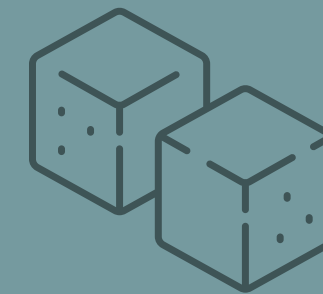
„Fish & chips wg tradycyjnej receptury”:

Klasyczne ciasto do panierowania wymaga proszku do pieczenia, w którym ukryty jest **dodatek E500**, jaki wykluczamy.



„Fasolka podsmażana z bekonem”:

Aby nadać boczkiowi piękny czerwony kolor i przedłużyć przydatność do spożycia, używa się **azotynu potasu - soli peklującej (E249)**.
Tak więc boczek odpada!



„Tofu Bami Goreng”:

Tofu wydaje się brzmieć naprawdę dobrze, ale do jego wytworzenia potrzebny jest **chlorek magnezu (E511)**. To go czywiście skreśla z naszej listy składników, mimo że E511 jest tutaj jedynie substancją pomocniczą, **która wg prawa nie musi być deklarowana**.



„Ryba z pieca w stylu śródziemnomorskim z oliwkami”:

Czarne oliwki zawierają **barwnik E579** - dlatego zostały wycofane z naszego asortymentu.



Polityka 100% Naturalnego Smaku

„Wielkie rzeczy! Pominiecie czegoś? To powinno ułatwiać sprawę!”

Tak może Ci się wydawać, ale dodatki wynaleziono, aby ułatwić życie przemysłowi spożywczemu. Aromaty przybyły do stworzenia smaku tam, gdzie go nie było. Pojawiły się emulgatory, które przemycały duże ilości wody i środki przeciwzbrylające, które zapobiegają sklejanu się np. kryształków soli. Jednak w wyniku tego ogromnie cierpi jakość produktu. **Dlatego FRoSTA nie stosuje żadnych dodatków ani sztuczek, u nas znajdziesz po prostu naturalne składniki najlepszej jakości.**



Prawdziwa, świeża śmietana zamiast sproszkowanych produktów mlecznych



Olej z pierwszego tłoczenia zamiast margaryny



Tradycyjne buliony zamiast aromatów lub ekstraktu drożdżowego





Polityka 100% Naturalnego Smaku

„Dlaczego produkty FRoSTY są takie drogie?

Dodatki często powodują, że żywność jest tańsza, ale rzadko kiedy lepsza. **Ponieważ my nie stosujemy żadnych dodatków do żywności**, wiele składników musi być wytwarzanych specjalnie dla nas, aby spełniały wysokie standardy polityki 100% Naturalnego Smaku. Jest to nie tylko czasochłonne, ale i drogie. **Dostajesz więc to, za co płacisz – najwyższą jakość.**

6€%

Nasza czysta sól kamienna bez środków przeciwbrylających i jodu jest o 60% droższa niż tradycyjna sól.

4x

Nasze masło jest cztery razy droższe niż margaryna.

5€%

Nasz olej słonecznikowy z pierwszego tłoczenia jest o 50% droższy niż standardowy olej.



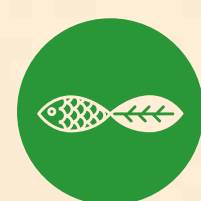
„Jak wygląda żywność przyszłości?”

Fish from the Field

Ryba bez ryb? O co tutaj chodzi?

To kulinarna rewolucja, dostępna dla gastronomii w Polsce od początku 2020 roku. Fish from the Field to zupełnie nowe doznania smakowe. Jest jak ryba, ale zrobiona z roślin, dokładniej z lekkich warzyw, mąki konopnej i oleju lnianego. Dodaj chrupiącą panierkę z bułki tratej i masz wegański filet rybny. Nasza Fish from the Field to gatunek całkowicie naturalny, nie zawiera wzmacniaczy smaku, aromatów ani barwników. Dlatego nie smakuje jak sztuczna, ale po prostu jak smaczna ryba!





Fish from the Field

"Dlaczego nie macie w ofercie więcej wegańskich produktów?"

Posiadamy całą gamę wegańskich i wegetariańskich produktów i cały czas pracujemy nad nowymi.

Wprowadzenie na rynek wegańskiej alternatywy dla ryb wyszło z poważnej troski o sytuację ekologiczną na świecie. Zmniejszające się zasoby ryb oznaczają, że pozyskiwanie roślinnych źródeł białka staje się coraz ważniejsze.

Fish from the Field to pierwsza uczciwa alternatywa dla ryb – z naturalnymi składnikami i bez aromatów rybnych, wzmacniaczy smaku lub barwników. A to wszystko dlatego, bo jesteśmy przekonani, że przyszłość naszego jedzenia pochodzi z pola, a nie laboratorium.



Nasze składniki:



Owoc chlebowca



Skorzonera



Kalafior



Fasola borlotti



Białko konopne



Olej lniany

Neutralność? Tylko klimatyczna!

Produkcja, transport i przechowywanie naszych ryb z pola naturalnie wytwarza CO₂. **Ale rekompensujemy to z pomocą Climatepartner.** Konkretnie: wspieramy projekt ochrony klimatu w celu zachowania lasów deszczowych Amazonii i finansujemy projekt regionalny w Rostock. W celu tworzenia siedlisk dla rzadkich gatunków oraz redukcji CO₂, podtlenku azotu i metanu, mokradła i torfowiska są tu chronione, sadzimy tu też olchy czerwone.

Te działania sprawiają, że nasza ryba z pola jest neutralna dla klimatu!



Fish from the Field

Przyszłość jest roślinna



Czy Fish from the Field mają niższy ślad węglowy niż konwencjonalne paluszki rybne?

Połów ryb w celu przetworzenia na klasyczne paluszki rybne pochłania dużo energii – około 309g CO₂e/100g, podczas gdy nasze roślinne paluszki mają znacznie niższy ślad CO₂ wynoszący około 221g CO₂e/100g.

Gdzie mogę znaleźć wasze Fish from the Field?

Na chwilę obecną ten produkt jest dostępny wyłącznie dla gastronomii. Wszelkie informacje na jego temat znajdziesz na stronie frostafoodservice.pl.

„ Jak duży jest wasz
ślad ekologiczny?

Klimat i środowisko

Czy jesteśmy zabójcami klimatu?

Lód i ujemne temperatury to tematy bardzo nam bliskie. Mimo to, globalne ocieplenie nie odgrywało większej roli w pierwszej połowie istnienia naszej firmy. Jednak w pewnym momencie zaczęliśmy zadawać sobie pytanie, jaka jest w tym wszystkim nasza rola.

W końcu głębokie mrożenie jest powszechnie uważane za pożeracz energii.

A więc – czy nasz model biznesowy naprawdę niszczy klimat?





Klimat i środowisko

2008:

Czy jesteśmy
zabójcami klimatu?

Ci, którzy kalkulują, znają swój wpływ na klimat

We współpracy z **Poczdamskim Instytutem Badań nad Wpływem Klimatu, Ökoinstitut Freiburg i WWF** wraz z wieloma innymi firmami w różnych branżach chcemy poznać wielkość emisji CO₂, którą powodują wszelkie produkty na rynku, od upraw aż do przygotowania. **Naszym wspólnym celem jest opracowanie standardu rynkowego**, według którego może być mierzony ślad węglowy produktów (PCF). Angażujemy się w ten projekt od samego początku, to naprawdę ekscytujące doświadczenie!



Ślad węglowy produktu (PCF - Product Carbon Footprint)

Co dokładnie kryje się za tymi trzema literami? Ślad węglowy jest sumą wszystkich emisji CO₂ spowodowanych przez produkt podczas jego cyklu życia. Zaczynając bezpośrednio od uprawy, poprzez przetwarzanie i pakowanie, sprzedaż, przygotowanie i zużycie, aż do utylizacji opakowania. Nawiasem mówiąc, taka analiza pokazuje też, które kroki powodują najwięcej emisji.

A tak wyglądają poszczególne elementy
PCF naszej Paelli:

- Składniki **56%**
- Przechowywanie składników **2%**
- Transport składników **5%**
- Pakowanie składników **3%**



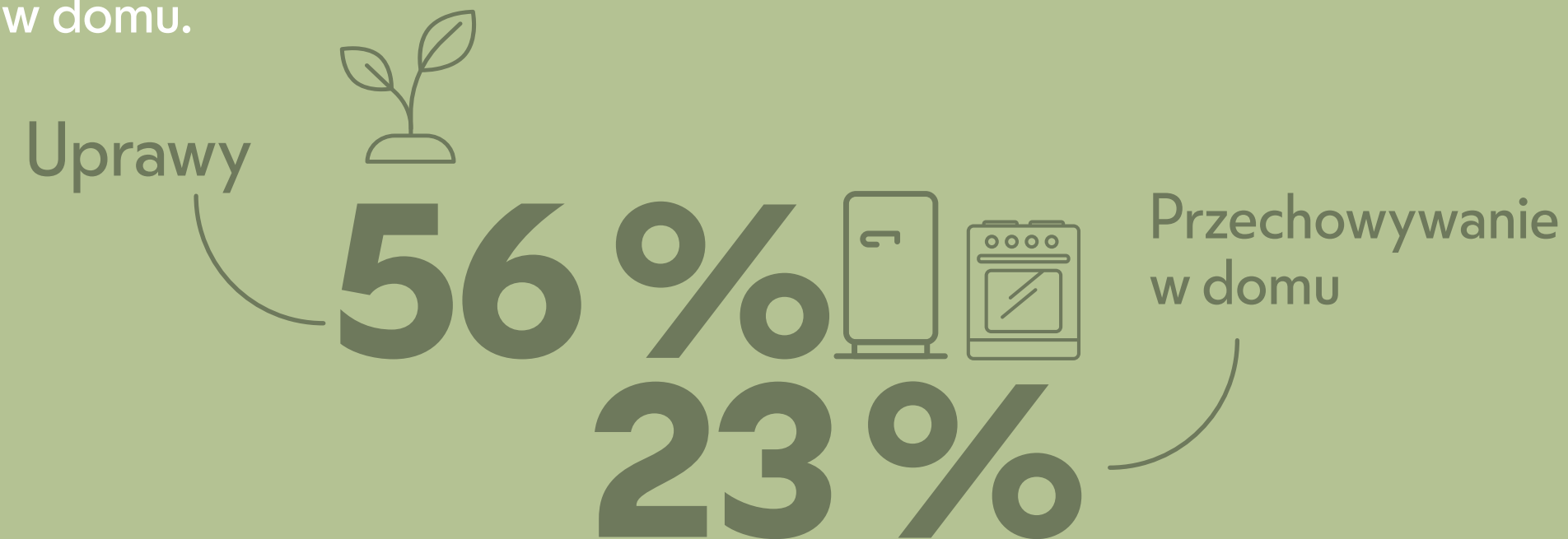
- Przetwarzanie we FRoŚCIE **5%**
- Handel **4%**
- Konsumenci **23%**
- Zakup gotowego produktu **2%**



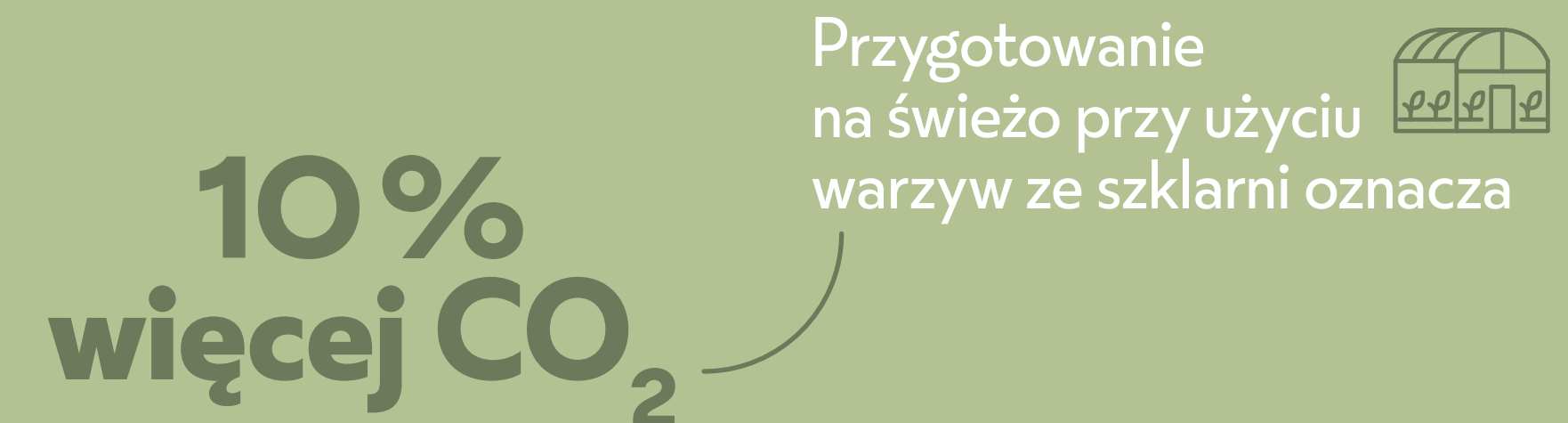
Klimat i środowisko

Kto by pomyślał?

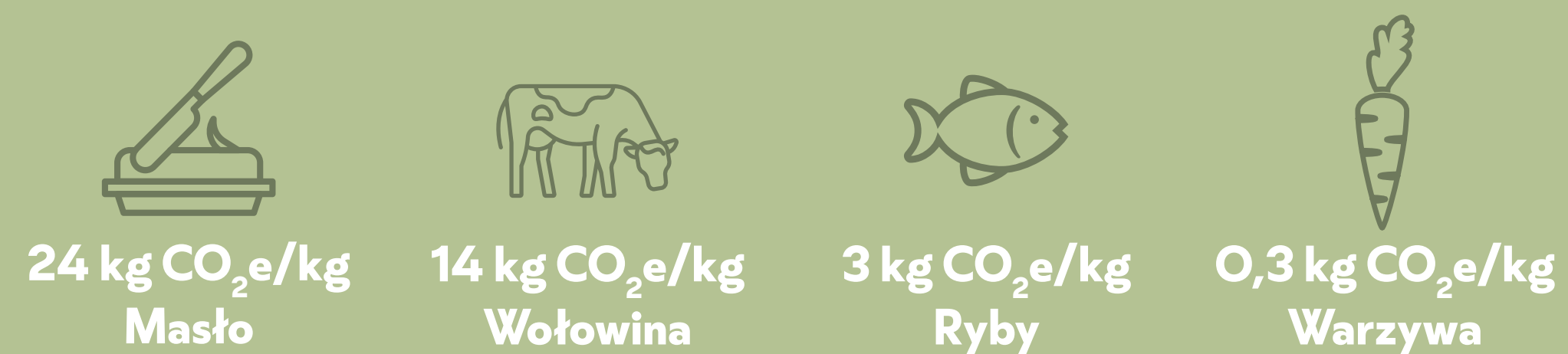
- 1.** Większość emisji powstaje podczas uprawy składników oraz podczas przechowywania i przygotowywania produktów w domu.



- 2.** Przygotowanie świeżych dań od podstaw wcale nie musi skutkować niższym CO₂. Wręcz przeciwnie, przy użyciu świeżych warzyw pochodzących ze szklarni, ślad węglowy jest wyższy.



- 3.** Warzywa są znacznie bardziej przyjazne dla klimatu niż składniki zwierzęce.



- 4.** Metoda uprawy robi różnicę!





Klimat i środowisko

2011:

Jak duży jest ślad węglowy tego, co jesz?

Wreszcie! Znamy teraz ślad węglowy wszystkich naszych produktów – opublikowaliśmy go na naszej stronie internetowej. Porównaj sam/a. Tutaj przykład produktów z najniższym i najwyższym PCF:



Warzywa na patelnię
czerwone
208 g CO₂e/100 g



Złote paluszki serowe
781 g CO₂e/100 g

2011:

Pierwsze podejście do nowej linii śladu węglowego we FRoŚCIE.

Poszliśmy nawet o krok dalej i obliczyliśmy korporacyjny ślad węglowy (CCF) dla naszych czterech zakładów (60 550 t CO₂e). Teraz wiemy dokładnie, gdzie powinniśmy zredukować emisję.

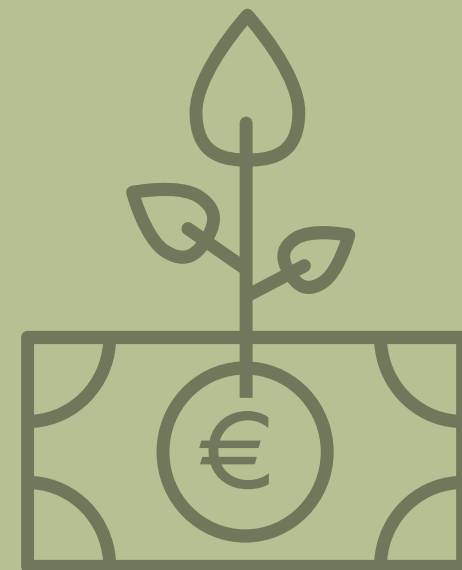
**Co właściwie oznacza „e” w CO₂e?**

Litera „e” oznacza ekwiwalenty. Wszystkie inne rodzaje gazów cieplarnianych, takie jak metan, są zgrupowane i porównywane z CO₂.



Klimat i środowisko

Od 2015: Inwestujemy w środowisko.



Chcemy, aby każda nasza inwestycja opłacała się również ekologicznie. Niezależnie od tego, czy budujemy nową linię produkcyjną, czy kupujemy i transportujemy nasze składniki, zawsze obliczamy wpływ na środowisko. Dzięki temu zauważyliśmy na przykład, że nie warto kupować brokułów z Europy. Czy zwariowaliśmy?

Bardzo dobrze!

Od 2018:

Kalkulacja i publikowanie
PCF dla polskich produktów
FRoSTY

Molto
buono!

Od 2020:

Kalkulacja i publikowanie
PCF dla włoskich
produktów FRoSTY

2020: Równe zobowiązania dla wszystkich!

Coraz więcej marek spożywczych oblicza ślad węglowy swoich produktów. Jednak, aby łatwo je porównać i świadomie dokonywać wyborów, potrzebujemy ustandaryzowanej metody, a wyniki muszą być zamieszczane na opakowaniu. Tego właśnie domaga się petycja Oatly „Hey Bundestag”, a my naturalnie udzieliliśmy im pełnego poparcia.



Świetna inicjatywa –
wskakujemy
na pokład!



Klimat i środowisko

2018 vs. 2020

Co się zmieniło?

Całkowita emisja CO₂e:**-7,2%*** CO₂e / kg FW

Całkowite zużycie wody:

-5,2%Podróże służbowe
wszystkich pracowników
(samolot, pociąg i samochód)**-42%**

Ekoenergia wytworzona we własnym zakresie:

- z kogeneracji w zakładzie w Bremerhaven **+70%**
- Fotowoltaika w Bydgoszczy **+7%**
- Biogaz w Elbtal **+25%**

• Całość +51%

Odpady

-26%

*Bez kompensowania zielonej energii



Czy zielona energia elektryczna jest naprawdę zielona?

Niestety nie zawsze. Jest zielona tylko wtedy, gdy dostawcy energii elektrycznej faktycznie inwestują w odnawialne źródła energii, zmienia się miks energetyczny i wzrasta udział zielonej energii elektrycznej.

Chcemy, aby nasze postępy w ograniczaniu emisji CO₂ były Wam przekazywane w najbardziej przejrzysty sposób. Dlatego wskazaliśmy również w naszym śladzie węglowym, co składa się na naszą zieloną energię elektryczną: w 2020 r. łączny udział zielonej energii elektrycznej wyniósł 34%, z czego 67% stanowiła certyfikowana zielona energia elektryczna. Naszym celem jest wzrost jej udziału do 100% do końca 2022 roku!

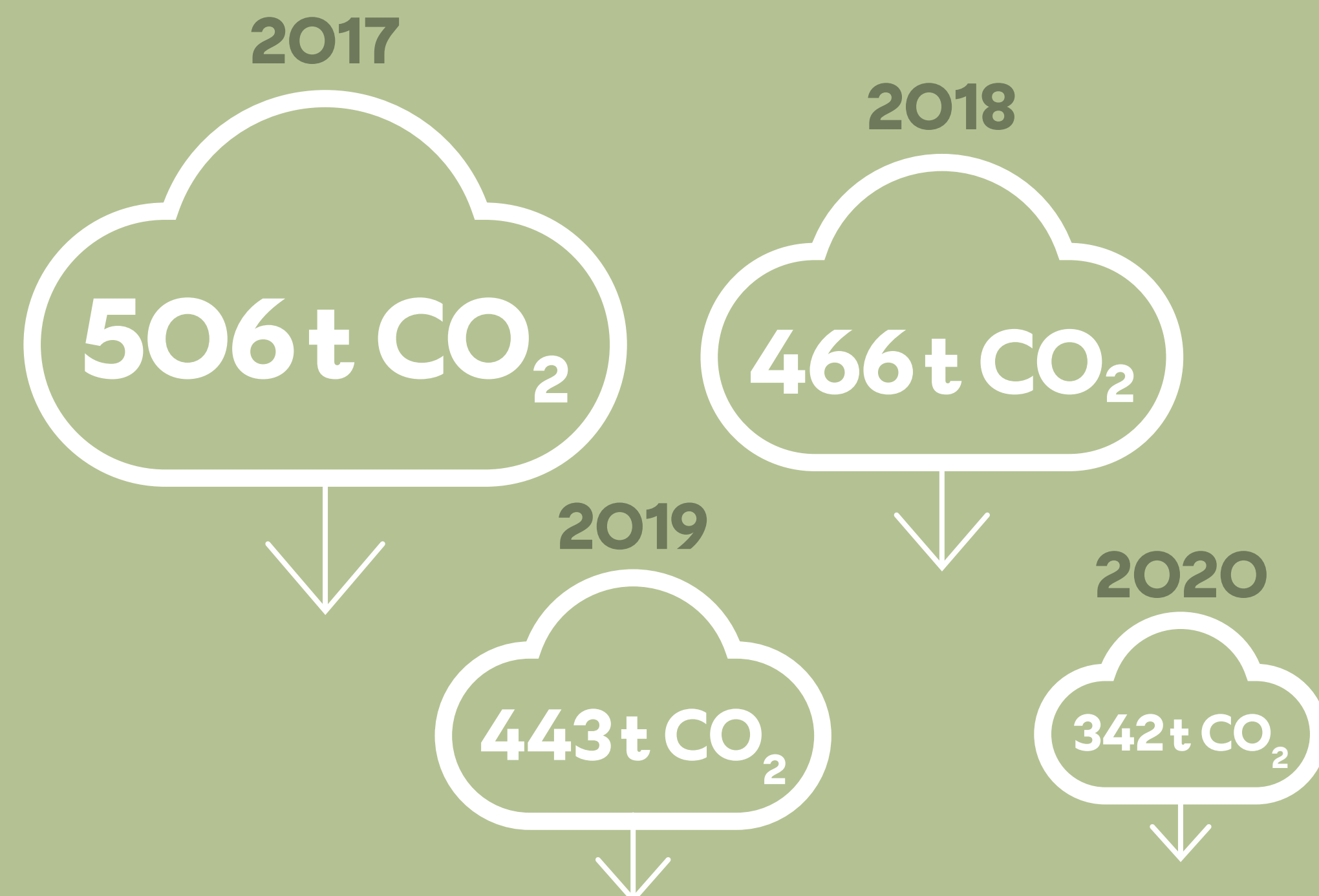


Klimat i środowisko

Polityka samochodowa FRoSTY

Mimo, że nie mamy dużej floty, od 2013 roku wszyscy pracownicy muszą się stosować do jasno określonego ograniczenia emisji CO₂ w swoich samochodach służbowych.

Skutek:



Rekompensujemy pozostałą emisję CO₂ spowodowaną przez nasze pojazdy firmowe co roku wykupując certyfikat. Gold Standard CO₂. Pieniądze są przeznaczone na zaopatrzenie indyjskich rodzin w kuchenki gazowe na drewno o wysokiej efektywności energetycznej. Robiąc to, ważne jest, abyśmy przestrzegali poprawnej kolejności: **najpierw redukcja, przejrzystość komunikacja, a następnie zrekompensuj, co pozostaje!**



Klimat i środowisko

A może lepiej byłoby wsiaść na rower?

Idziemy nawet o krok dalej. Do 2025 roku chcemy zlikwidować wszystkie samochody służbowe, z wyjątkiem tych dla pracowników sprzedaży. Zamiast tego wszyscy, którzy kiedyś mieli samochód służbowy otrzymają teraz prosty budżet na mobilność, z którego będą mogli korzystać według własnego uznania. Rzadsze jeżdżenie autem się opłaca!

„Budżet na mobilność to dobry pomysł. Daje elastyczność w zakresie wyboru środka transportu i skłania mnie do dużo bardziej starannego podejmowania decyzji dotyczących tego, co jest naprawdę konieczne, aby dostać się z punktu A do punktu B. Rower cargo wystarcza na wiele wycieczek, zwłaszcza w mieście. Pasuje do mnie i mojego codziennego życia rodzinnego. ”

Sebastian Bernbacher, Marketing Manager, FRoSTA AG



„Bioróżnoco?”

Bioróżnorodność

100 000 m² dla różnorodności

Trzmiele, koniki polne, pszczoły i motyle – te małe stworzenia są tak naprawdę kręgosłupem naszego ekosystemu. Niestety bioróżnorodność naszej planety jest poważnie zagrożona.

Najwyższy czas wspólnie to zmienić!





Bioróżnorodność



„Bioróżnoco?”

Zdrowe środowisko wymaga różnorodności: różnorodności ekosystemów, różnorodności i bogactwa genetycznego gatunków. Nazywa się to bioróżnorodnością. **Jeśli zostanie ona zaburzona, cały system traci równowagę.**

Weźmy na przykład wymieranie owadów. Bez owadów nie ma zapylania, bez zapylania nie ma owoców, bez owoców nie ma jedzenia.

Game over!

Najlepsze pestycydy? Ochrona środowiska.

Jedną z głównych przyczyn globalnej utraty bioróżnorodności jest intensywne rolnictwo. Sposób użycia pestycydów drastycznie zmniejszył ilość gatunków i obecność organizmów w glebie. **Ten spadek jest mocno zauważalny nawet w rezerwach przyrody.**

Ściśle współpracujemy z naszymi rolnikami, aby spróbować zapobiec tej katastrofie. Wspólnie określiliśmy własne limity maksymalnego zużycia pestycydów dla konwencjonalnej uprawy warzyw. **Są to dwie trzecie poniżej wymogów prawnych.**

Dla nas ochrona roślin nie jest kwestią chemii, ale odpowiedzialności.



Nasz cel: 100 000 m2 obszarów naturalnych do końca 2021 r.

Chcemy zmian. Ale nie robimy tego jedynie wskazując palcem! **Na pierwszym planie stawiamy nasz własny dom, co oznacza, że sami zabieramy się za sadzenie.** Tworzymy obszary naturalne we wszystkich naszych lokalizacjach. Są to np. tereny zielone, które stanowią siedlisko dla rodzimych gatunków roślin i owadów. Chcemy stworzyć 100 000 m² takich obszarów. Odpowiada to około 14 stadionom piłkarskim.





Bioróżnorodność

„To zwykły greenwashing czy naprawdę robicie coś dobrego?”

Sami zadaliśmy sobie to pytanie. W końcu chcemy prawdziwej zmiany, a nie tylko marnowania pieniędzy na tanie show. The Institute for Sustainable Land Management (INL) zamierza naukowo zbadać nasze tereny zielone, poprzez np. liczenie określonych gatunków owadów. **Dzięki temu postęp będzie mierzalny.**

Ponadto planujemy zbierać dane na temat bioróżnorodności poprzez współpracę z „BioVal – Biodiversity Valuing & Valuation” nie tylko dla naszych obszarów przyrodniczych, **ale także naszych pól. Chcemy aby te badania stały się podstawą dla naszych decyzji biznesowych.**

BioVal – Biodiversity Valuing & Valuation 



„Plastikowe torby... i to ma
niby być przyjazne
dla środowiska??”

Opakowania

Out of the box!

Mamy wysokie wymagania, jeśli chodzi o nasze opakowania. Muszą dobrze wyglądać, w przejrzysty sposób przedstawiać wszystkie ważne informacje, chronić produkty i być stworzone z myślą o środowisku. To, czego na pewno nie chcemy, to zwykłego opakowania udającego, że jest przyjazne dla środowiska, a w rzeczywistości tylko utrudnia proces recyklingu.

Zła wiadomość jest taka, że póki co nie udało nam się znaleźć niczego odpowiedniego. Dobrą wiadomością jest to, że mamy zespół, który wspólnie z naszymi partnerami z branży opakowaniowej opracowuje właśnie taki rodzaj zrównoważonego opakowania, którego szukamy. Tutaj pokazujemy, co osiągnęliśmy do tej pory i dokąd ta podróż zmierza.



 Opakowania



Wniosek: jest tu miejsce dla udoskonaleń

2008: Uczestniczymy w pilotażu PCF, obliczamy ślad CO₂ naszych opakowań.



Oszczędność 500 t aluminium i 50 ha plastikowej folii na rok

2013: Nasza Ryba z pieca powraca bez tacki aluminiowej i folii z tworzywa sztucznego.



Ekonomicznie drukowane, 20% mniej CO₂ i 10% lżejsze

2016: Przejście na pierwszą torbę do zamrażania którą można poddać recyklingowi.

2011: Wszystkie pudełka papierowe FROSTY posiadają certyfikat FSC®.



Hurra! 

2015: Maksymalna transparentność: publikujemy kraje pochodzenia wszystkich naszych składników.





Opakowania

2017:**Nasza nowa misja:**

Chcemy opracować pierwszą papierową torbę nadającą się do zamrażarki!

Wskaźnik recyklingu dla plastiku

< 50%
90%

Wskaźnik recyklingu dla papieru



Nadające się do recyklingu jako makulatura, 20% mniej emisji CO₂

2019:

Wprowadzamy ECOBag na rynek włoski.

2019:

Niemiecki rząd wprowadza bardziej rygorystyczną ustawę o recyklingu opakowań. My przestrzegamy zasad w niej ujętych już od trzech lat.

Wielokrotnie zamykane

**2018:**

Innowacja: Wprowadzenie Clickboxa na rynku niemieckim

Bez plastikowego wieczka, bez aluminium

2019:

Odwiedziliśmy kilka centrów recyklingu papieru. **Dowiedzieliśmy się**, że papier z silikonową powłoką nie podlega recyklingowi i ogromnie utrudnia ten proces, podczas gdy małe resztki jedzenia na papierowym opakowaniu nie mają żadnego wpływu procesu recyklingu.





Opakowania

38% mniej CO₂ w porównaniu do plastikowych toreb



100% papieru, bez powłok

2020:

Nareszcie: pierwsze produkty FRoSTY w papierowych torbach docierają do supermarketów w Niemczech.



Dr Ulrike Eberle, Geschäftsführerin
corsus-corporate sustainability GmbH

„Ślad węglowy opakowań dla produktów mrożonych wykonanych w 100% z papieru opracowanych we FRoŚCIE pokazują, że są one również znacząco bardziej przyjazne dla klimatu niż poprzednie opakowania. Rozwój, który idzie w dobrym kierunku, opakowanie żywności, które nie potrzebuje plastikowej powłoki jest bardziej zrównoważone od opakowań polipropylenowych które były używane do tej pory. Prawdziwa innowacja!”

2020:

Jeszcze raz zoptymalizowaliśmy tackę tekturową używaną w naszych Rybach z pieca. Powłoka PET jest teraz tak cienka, że można bardzo łatwo oddzielić ją od papieru w procesie recyklingu. Teraz tacka będzie mogła być poddawana recyklingowi jako makulatura.



Bez silikonu

Tacka z kartonu w naturalnym brązowym kolorze: niebielona, niepowlekana, niezadrukowana



Opakowania

Czeka nas jeszcze sporo pracy.

Chcemy nieustannie się rozwijać w kwestii zrównoważonych opakowań, wprowadzając innowacje, które wyznaczają zupełnie nowe standardy. Wiemy na przykład, że nasze plastikowe opakowania nadają się do recyklingu, ale ponieważ mniej niż połowa wszystkich tworzyw sztucznych jest faktycznie w praktyce poddawana recyklingowi, **będziemy nadal szukać alternatyw, takich jak наша nowa torba papierowa.**

Chcemy wprowadzać innowacje opakowaniowe na wszystkich rynkach, na których FRoSTA jest obecna.

Opakowania przyszłości FRoSTY:



Bez materiałów wykonanych z artykułów spożywczych
(np. bioplastik na bazie kukurydzy)



Wielokrotny recykling zgodnie z typem surowca opakowaniowego



Biodegradowalność



„Co ma digitalizacja do zrównoważonego rozwoju?”

Digitalizacja

Ochrona środowiska za jednym kliknięciem

Jeśli chodzi o jedynki i zera, chcemy oczywiście być pośród tych pierwszych!
Innymi słowy: FRoSTA chce zostać Digital Championem! Cemu? Bo cyfryzacja to jedna z kluczowych kwestii potrzebnych, by osiągnąć nasze ambitne cele w zakresie zrównoważonego rozwoju. Chcemy odgrywać wiodącą rolę w kształtowaniu przyszłości branży.





Digitalizacja



Motorniczy naszych
innowacji digitalowych
Ben Windhorst

„Zrównoważony rozwój to podstawowa wartość FROSTY. Naszą strategią jest napędzanie zielonych innowacji poprzez rozwiązania digitalowe: 100% proste i cyfrowe.”

Ben Windhorst,
IT Director, FROSTA AG



Zarządzanie gośćmi – cyfrowy portier

Pierwszy krok w siedzibie FROSTY to także pierwszy krok w kierunku cyfryzacji. W naszym systemie zarządzania gośćmi wszyscy goście są rejestrowani cyfrowo. Ułatwia to proces, oszczędza papier i pomaga stosować się do restrykcji covidowych.



Nowe sposoby pracy w naszej starej, dobrej FROŚCIE

Stale modernizujemy nasze metody pracy na produkcji, w biurze czy w domu. Prowadzimy **projekt Modern Workplace**, w którym zaczęliśmy wprowadzać mobilny sprzęt do pracy jeszcze przed pandemią.

Kiedy nastąpił pierwszy lockdown, byliśmy w stanie szybko zareagować i pozwolić większości naszych kolegów i koleżanek z administracji na pracę z domu.

W tej chwili wszystkie nasze spotkania mogą się odbyć całkowicie niezależnie od tego, gdzie akurat się znajdujemy.



Digitalizacja

**FRoSTA i SAP – digitalowy dream team**

Fakt, że od 2011 roku udaje nam się publikować ślad węglowy wszystkich naszych produktów zawdzięczamy w dużej mierze jednemu człowiekowi: **Urbanowi Buschmannowi**. Długo zanim temat stał się publiczny, on już majstrował przy metodzie obliczeniowej w arkuszach Excela. Ale dane szybko stawały się coraz bardziej złożone i **potrzebowaliśmy profesjonalnego narzędzia.**

Od 2014 roku za pomocą inteligentnych aplikacji SAP jesteśmy w stanie: łatwo obliczyć zarówno dzienny ślad CO₂ jak i bilans ekologiczny wszystkich produktów FRoSTY za naciśnięciem przycisku – **prawdziwie pionierskie osiągnięcie cyfrowe!**

I nadal idziemy do przodu. Obecnie korzystamy z oprogramowania SAP dla opracowania własnego modułu eko-kontroli, który pozwoli nam obliczyć naszą rolniczą **bioróżnorodność.**

Urban Buschmann,
nasz własny Thomas Edison



„Dzięki naszej bardzo bliskiej współpracy z SAP, FRoSTA jest teraz w stanie zapewnić klimatyczne dane dla wszystkich swoich produktów, obliczyć równowagę ekologiczną firmy, a także większe środowiskowe korelacje dla wszelkich kluczowych decyzji Zarządu.”

Urban Buschmann, Head of Sustainability and packaging development, FRoSTA AG



Digitalizacja

FRoSTA DIGITAL SUMMIT.

Konferencje w domowym biurze

Wyobraź sobie, że odbywa się konferencja i nikt nie pojawia się w sali. **Brzmi jak nasz pierwszy międzynarodowy DIGITAL SUMMIT.** Dzięki nowoczesnej technologii jest to teraz możliwe. Z 456 uczestnikami z 3 krajów, poprzez 25 warsztatów, a także przemówienia, a nawet przerwę na jogę, nasze największe w historii digitalowe spotkanie było ogromnym sukcesem!

Był to również spory sukces pod względem ochrony środowiska i zrównoważonego rozwoju. Ponieważ nikt nie musiał podróżować, zaoszczędzono tony CO₂! To wystarczający powód, aby skupić się bardziej na spotkaniach cyfrowych nawet po pandemii.

#FRoSTADigitalSummit

„Czy czyste sumienie
i mięso mogą iść w parze?”

Dobrostan zwierząt

W Polsce i Niemczech w 2020 r. zjedzono mniej mięsa niż w jakimkolwiek innym roku w ciągu ostatnich 30 lat.

Jednym z powodów jest to, że coraz więcej ludzi martwi się o dobrostan zwierząt. Jako firma, jesteśmy aktywnie zaangażowani w poprawę zdrowia zwierząt, ich dobrostan i ochronę ich naturalnych siedlisk.





Dobrostan zwierząt

Mięsne fakty:

Odpowiedzialne traktowanie zwierząt jest dla nas ważne. Dlatego znamy cały nasz łańcuch dostaw i możemy prześledzić każdy kawałek mięsa. **Oznacza to również, że w każdym momencie mamy nieograniczony dostęp do chowu, uboju i przetwórstwa.**

Pozyskując produkty z krajów ryzyka amfori BSCI, nalegamy również na uzyskanie certyfikatu audytu społecznego.

Zgodność z [Kodeksem Postępowania](#) i wszystkimi obowiązującymi wymogami prawnymi dotyczącymi warunków pracy jest dla nas tak samo ważna, jak dobrostan zwierząt. Naszym celem jest wdrożenie standardu promującego zdrowie zwierząt i wspierającego naturalne zachowanie zwierząt poprzez dobrze dostosowaną hodowlę. Chcemy, żeby towarzyszyły temu nasze własne regularne audyty.





Dobrostan zwierząt

Chicken Gang

Jeśli chodzi o kwestie dobrostanu zwierząt, Europejska inicjatywa dla kurczaków Fundacji Albert-Schweitzer i innych organizacji pozarządowych to świetny przykład dla nas. Najważniejszymi kryteriami tej inicjatywy są:

	Standard w DE	Wg inicjatywy
Przestrzeń	do 26 zwierząt na m ² (39 kg/m ²)	do 20 zwierząt na m ² (30 kg/m ²)
Rozmnażanie	zbyt intensywne	ograniczone
Światło dzienne	częściowo	zapewnione
Grzęda	wcale	2 m na 1000 zwierząt

Współpracujemy już z naszymi dostawcami, aby **do 2026** roku używać tylko mięsa kurczaka spełniającego te wysokie standardy. Więcej informacji na:

[Europäische Masthuhn-Initiative](#) 



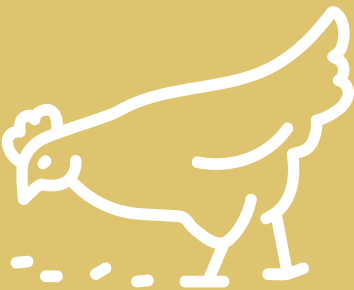
To się dla nas liczy:

Cieszymy się, że od 2022 pierwsze kraje w Europie (Niemcy i Francja) wprowadzą zakaz zabijania piskląt płci męskiej. Zanim jednak prawo wejdzie w życie, popieramy alternatywne programy takie jak [die Bruderhahn-Aufzucht](#). 

Dotyczy również karmy dla kurczaków!



Żadnych barwników w naszych jajach



We FROŚCIE nie stosujemy żadnych dodatków. **Dotyczy to również naszej paszy dla kurcząt.** Można w niej często znaleźć dodatki barwiące, które sprawiają, że żółtko zyskuje bardziej intensywny kolor. A tego nie trzeba nawet deklarować na opakowaniu! Zamiast dodatków barwiących, naszym kurczakom z wolnego wybiegu dostarczane są ważne składniki odżywcze, których faktycznie potrzebują. Oznacza to, że żółtko jaja jest mniej żółte, **ale za to naturalne, bez dodatków!**



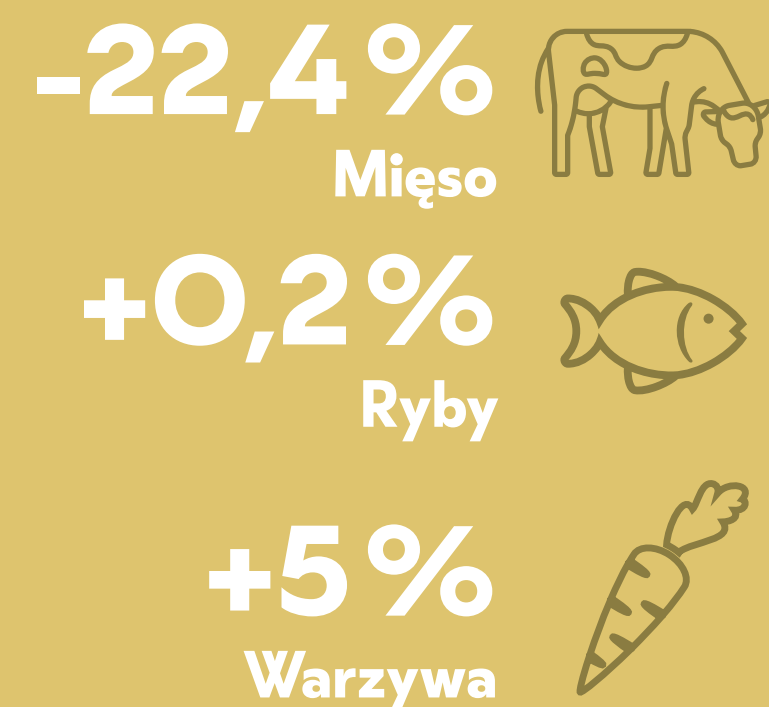
Dobrostan zwierząt

Cieężka praca popłaca!

Mięso ma największy ślad węglowy. Dlatego w 2018 roku postawiliśmy sobie za cel znaczne **ograniczenie naszej mięsnej oferty** i poszerzenie asortymentu dań wegetariańskich i wegańskich. Zdajemy sobie także sprawę z kurczących się zasobów ryb.

Dlatego stworzyliśmy Fish from the Field, pierwszą naturalną, roślinną alternatywę dla ryb. **Nasze zaangażowanie zostało szybko zauważone i nagrodzone nagrodą FOUR PAWS** w Atlas Challenge oraz nagrodą Roślinniejemy za najlepszy produkt dedykowany Gastronomii. Dziękujemy! To zaostreza nasz apetyt na jeszcze więcej.

Aktualne wyniki:



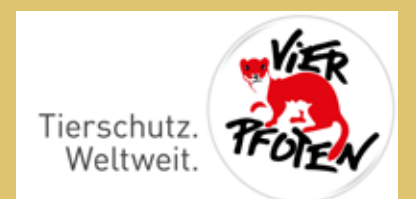
Zmiana udziału procentowego składników we wszystkich produktach marki FRoSTA na wszystkich rynkach od 2018 do 2020.

„Z radością przyjmujemy plany FRoSTY, dotyczące zmniejszania asortymentu posiadającego składniki odzwierzęce, i cieszymy się, że marka głośno komunikuje te zmiany. Mamy nadzieję, że inne firmy pójdą za tym dobrym przykładem. Ekspansja produktów roślinnych w portfolio wpływa pozytywnie nie tylko na dobrostan zwierząt, ale jest także inwestycją w przyszłość naszej planety”.

Dr Martina Stephany, Dyrektor ds. Zwierząt Gospodarskich i Żywności FOUR PAWS



Dr Martina Stephany





Dobrostan zwierząt

„Czego oczekujesz od pochodzenia surowców mięsnych i rybnych?”

Na wszystkich etapach produkcji żywności, a szczególnie tam, gdzie występują produkty zwierzęce, obowiązują surowe kryteria. Bliska komunikacja i regularne wizyty w zakładach produkcyjnych naszych dostawców są dla nas podstawą. Tylko w ten sposób możemy uzyskać jasny obraz warunków, w jakich żyją zwierzęta i wspólnie z dostawcami pracować nad wprowadzaniem ulepszeń.

Jeśli chodzi o ryby, naszym najwyższym priorytetem jest ochrona światowych zasobów rybnych, dlatego ściśle współpracujemy z organizacjami, które zajmują się ochroną tych zasobów. Nasz produkt "Fish from the Field" jest również pomysłem zrodzonym z troski o dobrostan mórz i oceanów.

Rybne fakty:

Czy to mintaj, dziki łosoś, czy krewetki – wszystkie ryby i owoce morza FRoSTY są pozyskiwane ze 100% łowisk certyfikowanych przez MSC i ASC oraz akwakultury.

Marine Stewardship Council (MSC)

Etykieta MSC to uznawana na całym świecie etykieta środowiskowa dla ryb i owoców morza poławianych w sposób zrównoważony, pochodzących z odpowiedzialnych łowisk. Więcej informacji na: [MSC | Marine Stewardship Council](https://www.msc.org) 



Aquaculture Stewardship Council (ASC)

Logo ASC to najważniejszy na świecie certyfikat dla ryb i owoców morza z odpowiedzialnej hodowli. Więcej informacji na: [ASC | Aquaculture Stewardship Council](https://www.asc-aqua.org) 





Dobrostan zwierząt

„Czy jedzenie ryb jest właściwie nadal akceptowalne?”



Caroline Wilm,
Brand Manager
Fish & Fish from the Field

Przełowienie i niszczenie naszych oceanów przez rybołówstwo jest dramatyczne i głęboko nas niepokoi. Dlatego przestrzeganie istniejących standardów zrównoważonego rozwoju i ich stałe ulepszanie uważamy za nasz kluczowy obowiązek, żebyśmy mogli kontynuować jedzenie ryb z czystym sumieniem. **Zrównoważone rybołówstwo jest możliwe i konieczne.**

Ryba służy nie tylko jako źródło białka dla około **3 miliardów ludzi na całym świecie***, dla wielu osób to również jedyne źródło dochodów. MSC (Marine Stewardship Council) został skrytykowany ze względu na kilka kwestii i **jesteśmy to w stanie zrozumieć**. Jest tu wciąż miejsce na poprawę i niektóre aspekty można jeszcze zoptymalizować. Jednocześnie MSC nadal oferuje najlepszą niezależną certyfikację standardu zrównoważonego rozwoju.

Dlatego jedno jest dla nas jasne: niezbędnym standardem dla pozyskiwania ryb dostarczanych Ci pod marką **FRoSTA** jest nadal certyfikacja MSC. Ale my wychodzimy poza wymagania MSC. **Znamy wszystkich naszych dostawców i regularnie ich odwiedzamy** (nawet na pełnym morzu), aby przeprowadzać inspekcje i uzyskać jasny obraz warunków połowu i całego łańcucha produkcji.

Od naszych dostawców wymagamy również dodatkowych informacji w zakresie identyfikowalności i metod połowu.

Aspekty zrównoważonego rozwoju są również najwyższym priorytetem przy podejmowaniu decyzji dotyczących naszego asortymentu. Zagrożone gatunki ryb, takie jak dorsz z Morza Bałtyckiego lub tuńczyk żółtopłetwy, są dla nas wykluczone. **Kluczowa jest dla nas ciągłość gatunków ryb, które pozyskujemy.**

Ponadto jesteśmy przekonani, że musimy aktywnie kształtować żywność przyszłości na inne sposoby. Dlatego wprowadziliśmy nasze wegańskie alternatywy Fish from the Field Fish. Na tę chwilę są szeroko obecne na rynku niemieckim oraz w asortymencie dla branży HoReCa w Polsce.

Dlaczego nie kwestionować warunków życia ryb tak jak i innych zwierząt użytkowych? **Wszyscy możemy edukować się nawzajem w drodze do dokonywania lepszych, świadomych wyborów.** We FRoŚCIE staramy się, aby udostępnić Ci wszystkie informacje, które posiadamy, abyś dokładnie wiedział/a, co znajduje się w naszych produktach.

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

„A co z prawami człowieka?”

Łańcuch dostaw

Z ręki do ręki, ramię w ramię.

Jeśli chodzi o pochodzenie naszych produktów, chcemy wiedzieć absolutnie wszystko. Regularnie odwiedzamy zakłady produkcyjne naszych dostawców, aby upewnić się, że jakość, przetwarzanie i warunki pracy spełniają nasze wysokie standardy. Aby sprawdzić skąd pochodzą składniki w danym produkcie, wypróbuj aplikację Foodtracker na www.frosta.pl. 





Łańcuch dostaw

Chcemy zadawać pytania.

Twoje krytyczne pytania są naszą motywacją, aby każdego dnia stawać się lepszymi. Dennis, specjalista z działu zakupów, zawsze chętnie odpowie na wszelkie pytania.



Dennis Diener,
Strategic Purchaser
Vegetables, Meat & Fruit

Jak przeprowadzasz skuteczny audyt?

Może się to udać tylko wtedy, gdy sam/a dzielasz te same wartości i wdrażasz je w sposób zrównoważony w codziennym sposobie pracy. Jako wytyczne opracowaliśmy Kodeks Postępowania (Code of Conduct ) dla naszych dostawców.

Opiera się na konwencjach Międzynarodowej Organizacji Pracy (MOP) oraz inicjatywie amfori

Business Social Compliance Initiative (BSCI). Producenci z krajów ryzyka BSCI muszą również przedstawić certyfikat audytu społecznego zgodnie z międzynarodowo uznanym standardem społecznym (np. SMETA). Wysokie standardy jakościowe, higieniczne i środowiskowe, takie jak IFS i BRC (bezpieczeństwo żywności) czy ISO 14001 (ISO 50001 – zarządzanie energią) są obowiązkowe w ekosystemie FRoSTY. Dzięki regularnym audytom i wizytom na miejscu zapewniamy spełnienie tych standardów.



Łańcuch dostaw

„Chcemy motywować firmy do budowania struktur, które przynoszą korzyści ich pracownikom i mieszkańcom”.

Dennis Diener, Kupiec

Czy rzeczywiście musicz tam jechać sam, czy zlecasz inspekcje osobom trzecim?

Jeszcze przed wyborem potencjalnych dostawców kładziemy duży nacisk na powyższe wymagania jakościowe. Następnie udajemy się na miejsce, aby uzyskać wgląd w rzeczywistą zgodność z tymi wymaganiami. Na przykład możemy zobaczyć, czy sytuacja socjalna

„Bezpośredni kontakt z lokalnymi mieszkańcami jest dla nas szczególnie ważny.”

i warunki pracy spełniają nasze standardy. Następnie sprawdzamy to ponownie przez audyty zewnętrzne. Na przykład przy użyciu standardów społecznych SMETA (patrz: ramka na dole). To wszystko może na pierwszy rzut oka wydawać się zbyt skomplikowane, ale w rzeczywistości jest tego warte, ponieważ partnerstwa, które zawieramy, są długoterminowe.

Sedex Member

Audyt etycznego handlu członków Sedex jest jednym z najczęściej stosowanych audytów dotyczących zrównoważonych i etycznych relacji biznesowych. Wspiera firmy w zapewnieniu odpowiedzialnego pozyskiwania i przejrzystości w łańcuchu dostaw.





Łańcuch dostaw

Dlaczego wasze brokuły pochodzą z Ekwadoru, a nie z lokalnych upraw?

Spełnienie naszych wymagań jakościowych w odniesieniu do brokułów zajmuje wiele czasu – od uprawy, poprzez zbiory, aż po przetwarzanie, a także wymaganie idealnych warunków klimatycznych. Choć może się to wydawać dziwne, tak optymalne warunki udało nam się uzyskać tylko w Ekwadorze. Umiarkowany klimat na wysokich płaskowyżach na

wysokości od 2000 do 3000 m n.p.m. ze średnią roczną temperaturą 14 stopni Celsjusza pozwala na równomierny wzrost i sprawia, że stosowanie chemicznych pestycydów jest prawie niepotrzebne. Brokuły są transportowane statkiem już zamrożone. Obliczyliśmy emisję CO₂ i ku naszemu zdziwieniu stwierdziliśmy, że nie jest on wyższy niż transport ciężarówkami z Hiszpanii.

Powiedzcie więcej na temat projektów społecznych FRoSTY w Ekwadorze!

Zawsze zachęcamy naszych partnerów do rozwijania własnych projektów. Na przykład oprócz przedszkola w samym zakładzie produkcyjnym znajduje się teraz również „Centrum Karmienia Piersią”, ponieważ wiele pracujących matek chce nadal karmić piersią. Centrum oferuje matkom pokoje do karmienia piersią, w których mogą one odciągać mleko dla swoich dzieci w cichym, higienicznym

otoczeniu i przechowywać je w chłodnym miejscu. Albo “Corporate Responsibility Programme” (program odpowiedzialności biznesu), który został uruchomiony przez jednego z naszych partnerów. Tutaj celem jest przekazanie młodym ludziom wiedzy rolniczej, a także nauczanie ich w obszarach takich jak odpowiedzialność, pewność siebie, ochrona środowiska i przedsiębiorcze myślenie.

Dowiedz się więcej o naszym społecznym zaangażowaniu już na następnej stronie.



]] Czy dzielcie się swoim zyskiem?

Zaangażowanie społeczne

FRoSTA jest dla każdego!

Jako firma ponosimy wielką odpowiedzialność nie tylko za środowisko, ale także za ludzi. Dlatego od 2015 roku przekazujemy 2% kwoty dywidendy FRoSTA AG na projekty społeczne. Oznacza to, że angażujemy się na bardzo lokalnym poziomie w obszarach wokół naszych zakładów, a także w krajach pochodzenia naszych składników.





Zaangażowanie społeczne



młodych ludzi w Ekwadorze w wieku od 15 do 24 lat nie ma pracy, szkoły ani szkolenia zawodowego

Nasz plan? Plan International!

Jesteśmy ekspertami od mrozonek, ale nie ekspertami od projektów społecznych. Dlatego pozyskaliśmy wsparcie **Plan International**, doświadczonego partnera, aby nasze zaangażowanie społeczne przyniosło prawdziwe owoce. W ciągu ostatnich czterech lat wspólnie tworzyliśmy projekt społeczny w Ekwadorze, w którym młodzi dorośli zakładają własne małe firmy, które zapewniają im bezpieczny dochód. **W sumie 900 młodych ludzi skorzystało już z tego programu i wzięło udział w ponad 100 warsztatach.**

W odpowiedzi na pandemię Covid-19 zorganizowano siedem warsztatów krawieckich i wyprodukowano ponad 11 000 masek dla społeczności, personelu medycznego oraz Ministerstwa Rolnictwa. Aby zniwelować niedobory żywności, **166 rodzin skorzystało z naszego szkolenia z zakładania i prowadzenia przydomowych ogródków.** Oprócz projektu darowizny, kilka departamentów jest zaangażowanych we wspieranie 14 sponsorowanych dzieci w Ekwadorze. Naszą przyszłością są dzieci i młodzież. **Współpracując z Plan International chcemy zrobić wszystko, co w naszej mocy, aby pomóc w realizacji ich pomysłów biznesowych.**

18%



Kathrin Hartkopf,
Plan International Germany

„Projekt „Dochód dla młodych ludzi i ich rodzin” w Ekwadorze jest drugim wspólnym projektem z FRoSTĄ AG. Zwłaszcza młode kobiety mają wspaniałe perspektywy pracy i mogą zacząć samodzielnie dbać o siebie i swoje rodziny. Ważne jest dla nas tworzenie perspektyw dla młodych ludzi, nawet w sytuacjach kryzysowych, takich jak pandemia koronawirusa”.

Kathrin Hartkopf, Rzecznik Prasowy Zarządu Plan International Germany



Zaangażowanie społeczne

Projekty społeczne w Ekwadorze

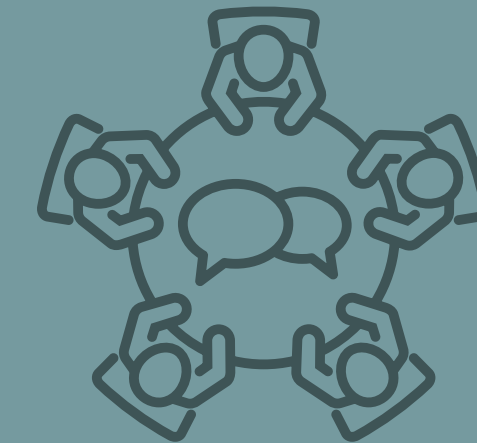
Nasze dotychczasowe osiągnięcia:

**4**

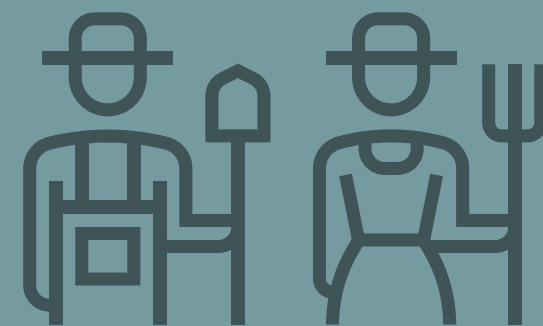
piekarnie

**27**

farm warzywnych

**330**

uczestników warsztatów

**209**

miejsc pracy,
144 pełnoetatowych,
65 w niepełnym wymiarze godzin

**20 349**

roślin i nasion
dla 166 rodzinnych ogródków



Zaangażowanie społeczne



Elena Wöhlken,
Stażystka

„Jako stażyści mogliśmy zaplanować Światowy Dzień Dziewcząt z wieloma ekscytującymi zajęciami. Pozwolono mi na przykład pracować jako Rzecznik Prasowy firmy. Inaczej nie miałbym takiej szansy podczas nauki zawodu.

Elena Wöhlken, Stażystka we FRoŚCIE

Świętujemy Dzień Dziewcząt!

11 października obchodzimy Światowy Dzień Dziewcząt.

Plan International stworzył go, aby zwrócić uwagę na równe prawa dziewcząt i młodych kobiet.

W ramach kampanii **„Przejęcie młodości”** nasze uczennice mogły na jeden dzień objąć kierownicze role w obszarach rozwoju produktu, produkcji i PR.

Wsparcie dla dzieci w Bremerhaven

Część naszych darowizn trafia do lokalnych organizacji non-profit. Na przykład **stowarzyszenie Rückenwind** w Bremerhaven-Lehe wykorzystuje te darowizny, aby wspierać dzieci z rodzin znajdujących się w niekorzystnej sytuacji społecznej. Tutaj również nasi praktykanci zaangażowali się we własne warsztaty **„Możliwości i kariera”**.



Zaangażowanie społeczne



Od 2016 roku wspieramy projekt w Bremerhaven „Über den Tellerrand” (gotowanie nad brzegiem talerza), wielkie wielokulturowe imprezy kulinarne, które sponsorujemy. **W 2018 roku poznaliśmy Yasera z Afganistanu i udało nam się go zrekrutować jako praktykanta.**

Niestety, w 2020 roku byliśmy w stanie gotować tylko dwa razy, zanim szkoła gotowania musiała zostać zamknięta z powodu pandemii Covid-19. Z niecierpliwością czekamy na ponowne spotkanie ze wszystkimi!



Yaser Faizin,
Auszubildender

W 2018 roku po raz pierwszy wziąłem udział w „Gotowaniu nad brzegiem talerza”. Obecnie jestem na drugim roku praktyk we FRoŚCIE. Wciąż się cieszę, że dostałem możliwość odbycia stażu, roku kwalifikacji, a teraz także szkolenia.”

Yaser Faizin, uchodźca z Afganistanu
Stażysta specjalizacji w technologii żywności



Zaangażowanie społeczne

»» Czy wspieracie mniejsze firmy i organizacje podczas kryzysu koronawirusa?

W 2020 roku zaopatrzyliśmy szpitale w Bydgoszczy, gdzie znajduje się jedna z naszych fabryk, w maski i żywność.



Geniale Aktion!



Darowizny świąteczne zamiast przyjęcia wigilijnego.

FRoSTA na pokładzie **#Lokalrunde!** Marki spożywcze, takie jak nasza, nie straciły wiele na kryzysie koronawirusa w porównaniu z sektorem gastronomicznym. W sumie **zebrano ponad 200 000 € od 18 marek**, aby pomóc restauracjom, barom, barom z przekąskami, pubom itp. podczas blokady, która zagrażała ich istnieniu.

We are FROSTA!

„Jaki jest klimat
we FROŚCIE?”

Praca i nasz zespół

Nasza atmosfera pracy? Zdecydowanie nie wieje chłodem.

Dla firmy FROSTA zrównoważony rozwój to nie tylko kwestia ekologii i ekonomii, ale przede wszystkim stosunek do własnych pracowników. Każdego dnia bierzemy na siebie odpowiedzialność za oferowanie około 1700 osobom atrakcyjnej i uczciwej pracy, w którą mogą wnieść zarówno swoją wiedzę, jak i kreatywność. Zdajemy sobie sprawę, że tylko wtedy, gdy nasi pracownicy są zmotywowani, jako cała firma możemy rzeczywiście osiągnąć nasze ambitne cele w zakresie zrównoważonego rozwoju.





Praca i nasz zespół



Nasze wartości

Nasze wartości to DNA naszej kultury korporacyjnej.

Określają, w jaki sposób wchodzimy w interakcje i pracujemy ze sobą. Dlatego w trakcie rekrutacji lubimy jak najwcześniej dowiedzieć się, co Cię motywuje i czy pasujesz do nas (zatrudnianie za postawę).



Równowaga to podstawa

Robimy wszystko, co w naszej mocy, aby promować zdrowie fizyczne, psychiczne i emocjonalne naszych pracowników poprzez zachowanie równowagi między pracą a życiem prywatnym. Firma ma się dobrze, tylko wtedy, gdy ludzie, którzy ją tworzą, czują się dobrze.



CEO na wolnym

To, że możliwości, które tworzymy są naprawdę poważnymi zachętami i mogą zostać wykorzystane przez wszystkich w firmie, stało się jasne niedawno, gdy Felix Ahlers, nasz CEO, wziął w 2018 r. siedmiomiesięczny urlop sabatowy!

Felix Ahlers,
na urlopie sabatowym



„Chciałem wysłać sygnał, że pozwalamy na taką wolność. To jest ważne, jeśli chce się zatrzymać dobrych ludzi. To także wyraz uznania dla moich dwóch kolegów; pokazuję im, że im ufam i że jako zarząd musimy się czasami nieco wycofać i dać działom więcej swobody”.

Felix Ahlers, CEO FRoSTA AG



Praca i nasz zespół

Co nas wyróżnia? Że nie stwarzamy różnic.

Tacy sami, a jednak inni.

Możemy stać się lepsi jako firma tylko wtedy, gdy przyciągniemy najlepsze talenty – czyli entuzjastycznych ludzi ze świetnymi pomysłami. **Promowanie równych szans czyni nas bardziej innowacyjnymi i konkurencyjnymi.**

Równość płci i awans kobiet są zatem dla nas zarówno aspiracją, jak i motywacją do dalszego działania. Aby równość płci stała się dla nas oficjalną wartością, w lutym zobowiązaliśmy się do przestrzegania projektu ONZ – Women's Empowerment Principles. To sprawia, że nasz cel jest jasny: dążymy do zrównoważonego stosunku płci na wszystkich szczeblach zarządzania.

„Zobowiązanie do przestrzegania Women's Empowerment Principles ONZ jest kamieniem milowym na drodze do osiągnięcia równości płci w naszym społeczeństwie i życiu zawodowym”.

Felix Ahlers, CEO FRoSTA AG

In support of

WOMEN'S EMPOWERMENT PRINCIPLES

Established by UN Women and the
UN Global Compact Office



Inkluzywność

Mimo że w ostatnich latach we FRoŚCIE nie odnotowano przypadków dyskryminacji związanej z równością i różnorodnością, nadal chcemy się doskonalić.

Ważne jest dla nas, jako firma międzynarodowej, aby różnorodność i tolerancja były mocno zakotwiczone w naszych codziennych interakcjach.



Praca i nasz zespół

Nasze zarządzanie kryzysowe w pandemii

Jak wszędzie, pandemia miała duży wpływ na nasze codzienne życie zawodowe. Na szczęście już przed pandemią zaczęliśmy promować bardziej elastyczną pracę z wykorzystaniem urządzeń mobilnych. Oznaczało to, że **byliśmy w stanie szybko zareagować** i przekształcić całą administrację w biuro domowe. Niestety nie było to możliwe dla naszych kolegów z produkcji, ale ich zdrowie i bezpieczeństwo jest zawsze naszym najwyższym priorytetem. Codzienne sprawdzanie temperatury i maseczki dla wszystkich były obowiązkowe we FRoŚCIE od samego początku, a właściwie już nawet przed pandemią.

W szczytowym momencie drugiego lockdownu **przeszliśmy z testów radarowych na codzienne testy wymazowe**. Z pomocą wielu wolontariuszy z administracji, w tym członków zarządu, byliśmy w stanie sprostać temu ogromnemu wyzwaniu logistycznemu. Ale nasze **największe podziękowania kierujemy do naszego personelu produkcyjnego**. To oni utrzymywali to miejsce w ruchu!



Dr Peter Kölln
Lekarz firmowy

„Inicjując codzienne testy temperatury, dystrybucję masek medycznych i masek FFP2, a także codzienne testy Covid-19 w okresach szczytu, FRoSTA bardzo szybko zareagowała na kryzys Covid-19 i od samego początku uczyniła ochronę swoich pracowników priorytetem”.

25.048

testów na Covid
(stan na marzec 2021)

O tym raporcie:

To już trzeci raport na temat zrównoważonego rozwoju firmy FRoSTA AG. Raportujemy działania we wszystkich lokalizacjach produkcji i sprzedaży FRoSTY AG (patrz mapa na str. 5). Aby uzyskać więcej informacji, przejdź do strony niemieckiego kodeksu zrównoważonego rozwoju [DNK](#) .

Prawa autorskie:

FRoSTA AG / FRoSTA Sp. z o.o.

Witebska 63, 85-778 Bydgoszcz

Telefon: 52 360 67 01

Email: info@frosta.pl

Strona internetowa: www.frosta-ag.com, www.frosta.pl

Blog: www.frosta.pl/blog

Kontakt dla prasy: agata.zielinska@frosta.com

Koncepcja i projekt: Joon-Sung Lim, FRoSTA Content Factory

Kopiowanie i drukowanie indywidualnych grafik, obrazów i tekstów
nie jest dozwolone bez pisemnej zgody wydawcy.

Lista skrótów:

amfori BSCI	= amfori Business Social Compliance Initiative
BioVal	= Biodiversity Valuing & Valuation
CCF	= Corporate Carbon Footprint
CO ₂ e	= Carbon dioxide equivalent
CSR	= Corporate Social Responsibility
ha	= Hektar
MS	= Microsoft
PCF	= Product Carbon Footprint
SDG	= Sustainable Development Goal
UN Women	= United Nation Women
SMETA	= Sedex Members Ethical Trade Audit
T	= Tony
PET	= Polyethylenterephthalat