



Agenda

Nachhaltigkeit

Einblick in unser Denken und Handeln, unsere Arbeitsprozesse und Unternehmensprinzipien



Vorwort



Manfred Wulf, Geschäftsführer

// Im Familienunternehmen Agrarfrost hat nachhaltiges Handeln eine lange Tradition. Seit der Firmengründung vor mehr als 40 Jahren bestimmen bewährte, ständig weiterentwickelte Prinzipien und Handlungsweisen unser Unternehmen, das niemals nur auf die Erzielung kurzfristiger Erfolge, sondern immer auf den dauerhaften Bestand ausgerichtet ist. Wir verfolgen stetig das Ziel, geschaffene Werte durch hohe Verlässlichkeit und nachhaltiges Wirtschaften in allen Bereichen langfristig zu sichern und zu erweitern. Wirtschaftlicher Erfolg, schonender Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie die Verantwortung gegenüber Mitarbeitern, Geschäftspartnern und der Gesellschaft sind die Grundlage unserer Unternehmenskultur.

Diese gelebten Werte unseres traditionsreichen Familienunternehmens spiegeln sich in allen Bereichen der Firmenkultur und der Unternehmensvision wider. Sie bilden die wichtigsten Bestandteile der zukünftigen Entwicklung in den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Sozialstrukturen.

Nachhaltigkeit wird das Bewusstsein und Handeln von Erzeugern, Industrie, Handel und Endverbrauchern entscheidender prägen, als es andere Bewegungen bis heute konnten. Agrarfrost stellt sich dieser Herausforderung, nicht als leere Floskel, sondern aus tiefster Überzeugung eines modernen Unternehmens mit bäuerlichen Wurzeln. Dieser Ursprung prägt unsere Liebe zur Natur und lässt uns so mit Respekt und Fürsorge für kommende Generationen handeln. Diese Werte sind die Maxime unserer Agenda Nachhaltigkeit und bilden die Basis für hochwertige, schmackhafte und innovative Lebensmittel-Produkte.

A handwritten signature in black ink, appearing to be the name 'Manfred Wulf'.



Inhalt

	THEMA	SEITE
	Über Agrarfrost	4 – 13
	Landwirtschaft	14 – 19
	Produktion	20 – 31
	Qualität & Verbraucherschutz	32 – 34
	Mitarbeiter	35
	Gesellschaftliches Engagement	36 – 38

ÜBER AGRARFROST

Vom integrierten Vertragsanbau bis zum fertigen, tiefgekühlten Kartoffelprodukt: Bei Agrarfrost befinden sich sämtliche Produktionsschritte in eigener Hand. Mit Pommes frites, Kroketten, Rösti, Kartoffelpuffern und vielen weiteren Kartoffel-Spezialitäten hat sich Agrarfrost zu einem der führenden Hersteller in Europa entwickelt. Unsere beiden hochmodernen Verarbeitungsbetriebe am Firmen-Hauptsitz in Aldrup bei Bremen und in Oschersleben bei Magdeburg stellen eine Viertelmillion Tonnen „veredelte Kartoffeln“ pro Jahr her. Am Standort Oschersleben entstehen darüber hinaus hochwertige Kartoffelchips für namhafte Private Labels.

Agrarfrost ist der größte deutsche Kartoffelveredler im Segment tiefgekühlte Kartoffelprodukte für Retail (LEH), Foodservice und Export. Als beliebte Exportmarke ist Agrarfrost heute auf europäischen Märkten gleichermaßen zuhause wie in Südamerika, den USA, Kanada, Asien oder im arabischen Raum.



Die Standorte

ca. 450 Mitarbeiter

ALDRUP:

Seit der Firmengründung 1967 befinden sich das Werk und die Verwaltung mitten in den Kartoffelanbaugebieten der Wildeshäuser Geest. So bleiben die Wege kurz und die Ware frisch. In Aldrup werden unter anderem Pommes frites, Kartoffelflocken und Kartoffelspezialitäten wie z. B. Kroketten und Röstitaler hergestellt.



ca. 200 Mitarbeiter

OSCHERSLEBEN:

Das Werk in Oschersleben entstand 1992 und befindet sich in dem Kartoffelanbaugebiet der Magdeburger Börde. Hier werden hauptsächlich Kartoffelchips und Sticks, aber auch Pommes frites frisch aus der ganzen Kartoffel für Sie verarbeitet.





Produktion
in Oschersleben
und Aldrup



Saat-Aufzucht
in Semlow, Bastorf
und Carolinensiel



Anbau
Magdeburger Börde,
Schellerten, Bennigsen,
Wildeshauser Geest,
Niederrhein, Pfalz, Breisgau

Die Marke Agrarfrost

Wir von Agrarfrost produzieren seit Jahrzehnten beste, tiefgekühlte Kartoffel-Spezialitäten. Wichtigste Zutaten dafür sind natürlich die Kartoffeln selbst, sowie jahrelanges Know-how und unsere Liebe zum Produkt.

• **Kontrollierte Qualität**

Wir verarbeiten ausschließlich hochwertige Kartoffeln. Die Auswahl erfolgt nach Größe, Farbe und Stärkegehalt.

• **Nachhaltiger, deutscher Anbau**

Unsere Kartoffeln wachsen auf den besten Böden Niedersachsens und Sachsen-Anhalts. So kommt bei uns im Rahmen unseres einzigartigen, integrierten Kartoffelanbaus aus nachhaltiger Landwirtschaft

die gesamte Prozesskette aus einer Hand – von der Züchtung der Saatkartoffel über die Pflanzung und Ernte bis zur Herstellung der Markenprodukte.

• **Beste Zutaten**

Alle Rezepturen werden heute ohne künstliche Geschmacksverstärker, Aromazusätze und Farbstoffe hergestellt. Für den Frittier-Prozess setzen wir nur hochwertige Öle ein, wie z.B. ein speziell abgestimmtes High-Oleic (HO) Sonnenblumenöl für unsere Spezialitäten. Der sehr hohe Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren macht es einerseits hoch erhitzbar, andererseits leistet der geringe Anteil an gesättigten Fettsäuren einen wichtigen Beitrag für eine wertvolle, moderne Ernährung.



Unsere Kartoffeln wachsen nach den Prinzipien des nachhaltigen Landbaus in den besten deutschen Böden heran und werden dann ausschließlich in eigenen, deutschen Werken weiterverarbeitet. Das Ergebnis: **Qualität und Geschmack auf höchstem Niveau.** Made in Germany.

Und das bedeutet auch: ein klares Bekenntnis zum Wirtschaftsstandort Deutschland – inklusive Sicherung hunderter Arbeitsplätze und Stärkung der Kaufkraft bei Mitarbeitern, Partnern und Lieferanten.





Unternehmensphilosophie

» *Agrarfrost ist ein nachhaltiges,
qualitäts- und kundenorientiertes, eigenständiges
Unternehmen, das auf profitables Wachstum
ausgerichtet und auf nationalen
und allen internationalen Märkten tätig ist.* «



Nachhaltigkeitspolitik

Nachhaltigkeit ist ein fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie. Unter Nachhaltigkeit verstehen wir die Erhaltung und Verbesserung des jetzigen Zustandes sowie die Schaffung eines zukunftsfähigen Umfeldes für künftige Generationen.

UMWELT (PLANET)

- Wir sind uns unserer Verantwortung zum Umwelt- und Klimaschutz bewusst und verpflichten uns unsere Umweltkennzahlen kontinuierlich und soweit möglich über die gesetzlichen Vorgaben hinaus, zu verbessern.
- Wir verpflichten uns mit den eingesetzten Ressourcen sorgsam und effizient umzugehen und ziehen nach Möglichkeit erneuerbare Ressourcen vor.
- Wir tragen zur Erhaltung der Vielfalt von Arten und Lebensräumen bei.

WIRTSCHAFT (PROFIT)

- Fairness und Verlässlichkeit sind für uns wesentliche Grundlagen für unser Miteinander. Wir streben mit unseren Mitarbeitern, Lieferanten, Dienstleistern und Kunden eine langfristige, faire und partnerschaftliche Zusammenarbeit an.
- Der Qualitätsgedanke ist ein wichtiger Bestandteil in der gesamten Wertschöpfungskette. Der Einsatz von sicheren und hochwertigen Rohstoffen sowie schonende Produktionsverfahren sind die Basis für qualitativ hochwertige und sichere Produkte.
- Wir wirken aktiv der Bestechung als Kern der Korruption, sowie der Vorteilsgewährung/-annahme oder der Preisabsprachen im Wettbewerbsverhalten entgegen. Den Umgang mit Parteien, Ämtern und Institutionen gestalten wir transparent.

SOZIALES (PEOPLE)

- Wir achten und unterstützen innerhalb unseres Einflussbereiches die internationalen Menschenrechte der Vereinten Nationen.
- Die Auswirkungen der Arbeitsbedingungen auf die Gesundheit der Mitarbeiter werden kontinuierlich analysiert und an Verbesserungen gearbeitet. Die Sicherheit unserer Produkte sowie deren Einfluss auf die Gesundheit der Verbraucher werden regelmäßig überprüft und stetig optimiert.
- Wir beobachten die demografische Entwicklung und die personelle Vielfalt. Durch interne Ausbildungs- und Qualifizierungsprogramme tragen wir zur Verbesserung der Bildung und der Verfügbarkeit von Know-how bei.

Nachhaltigkeit hat bei uns Tradition

Im Hause Agrarfrost spielt Nachhaltigkeit von Natur aus eine wichtige Rolle und ist ein wesentlicher Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Wir sind Landwirte und leben von der Landwirtschaft.

- Wir orientieren uns streng an den Prinzipien der Nachhaltigkeit
- Wir stehen für „kontrollierte Qualität“, „nachhaltiger, deutscher Anbau“ und „bester Kartoffelgenuss“
- Wir übernehmen soziale und gesellschaftliche Verantwortung

Um beim Thema Nachhaltigkeit stets auf dem neusten Stand zu bleiben sind wir seit 2009 Mitglied im ZNU (Zentrum für Nachhaltige Entwicklung). Das ZNU ist ein praxisorientiertes Forschungsinstitut in der Fakultät Wirtschaftswissenschaften der Universität Witten/Herdecke und wurde als Nachhaltigkeitsinitiative von Wirtschaft und Wissenschaft gegründet.

Das Institut arbeitet in den Bereichen Forschung, Lehre, Weiterbildung und Konferenzen daran, Nachhaltigkeit für Führungskräfte von heute und morgen greifbar zu machen und für die Chancen nachhaltiger Unternehmensführung zu begeistern.





ZNU-ZENTRUM FÜR NACHHALTIGE UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Das ZNU hat zusammen mit seinen Partnern einen Nachhaltigkeits-Standard entwickelt, der Unternehmen dabei unterstützen soll, ihre Nachhaltigkeitsaktivitäten zu strukturieren, weiter zu entwickeln und glaubwürdig zu kommunizieren.

Dieser Standard fasst Anforderungen aus bereits bestehenden Systemen, wie z. B. dem deutschen Nachhal-



tigkeitskodex oder der DIN EN ISO 26000 zusammen. Auditierte Firmen müssen Ihre Maßnahmen in 16 Kategorien, wie z.B. Unternehmensführung und Klima, systematisieren und sich verbindliche Ziele zur Weiterentwicklung setzen. Ziel dieses Nachhaltigkeitsstandards ist es, Transparenz, Glaubwürdigkeit und Messbarkeit von Nachhaltigkeitsaktivitäten zu verbessern. Als erster deutscher Kartoffelverarbeiter sind wir von Agrarfrost seit dem 07.01.2014 nach dem ZNU Nachhaltigkeitsstandard zertifiziert, um so unsere Nachhaltigkeitsaktivitäten weiter voranzutreiben.

ZNU Zentrum für Nachhaltige Entwicklung, Universität Witten/Herdecke: www.mehrwert-nachhaltigkeit.de



Nachhaltigkeitsmeilensteine

Auszug aus unseren strategischen Zielen 2020*

- Verbesserung der Umweltkennzahlen:
 - Senkung des Energieverbrauchs um 40 %
 - Senkung des Wasserverbrauchs um 30 %
 - Reduzierung der CO₂ Emissionen um 40 %
- Verbesserung der Qualitätskennzahl
- Erhöhung unserer Attraktivität als Arbeitgeber
- Optimierung der Arbeitssicherheit

* Gemessen an 2011

2004

Zertifizierung „Umweltmanagement“ nach DIN EN ISO 14001

2007

Neues Ausbildungskonzept: mehr Berufe, mehr Auszubildende

2008

Erstellung einer Wärmestudie in Aldrup mit dem Ziel, Wärmerückgewinnungspotentiale zu erkennen und Maßnahmen für deren Nutzung zu erarbeiten

2009

Gründung Energieteam Produktion/Technik und Benennung eines Energiemanagers

2010

Wärmerückgewinnungsstudie

Start des Projektes Pro 2020 (Total Productive Management)

McDonald's verleiht Agrarfrost den Nachhaltigkeitspreis für die Unterstützung der Fischereivereine bei der Ansiedelung von Lachsen in regionalen Gewässern



2011

Umsetzung von Wärmerückgewinnungsmaßnahmen

Beginn eines neuen Schichtmodells in der Produktion zur Generierung neuer Arbeitsplätze und Erhöhung des Energienutzungsgrads

Bezug von 100 % RSPO-zertifiziertem Palmöl

Ausbildung von Nachhaltigkeitmanagern

Mitgliedschaft im ZNU

2012

Umstellung des Strombezugs auf 100 % Grünstrom

Mitgliedschaft und Zertifizierung RSPO

2013

Agrarfrost wird von der Fachzeitschrift „Lebensmittel Praxis“ für seine nachhaltige Rohstoffversorgung mit dem internationalen Ecocare Award ausgezeichnet

Umsetzung diverser Projekte zur Wärmerückgewinnung

Bau einer anaeroben Abwasserreinigungsanlage zur Erzeugung von Biogas

Zertifizierung „Energiemanagement“ nach DIN EN ISO 50001

2014

Zertifizierung nach dem ZNU Nachhaltigkeitsstandard

Inbetriebnahme der neuen „Anaeroben Abwasserreinigungsanlage“ in Aldrup

Umsetzung der Projekte zur Wärmerückgewinnung in Oschersleben



LANDWIRTSCHAFT

Integrierte Landwirtschaft

ALLES AUS EINER HAND

Auf über 7.000 ha große, eigene Anbauflächen arbeiten wir mit rund 200 Vertragslandwirten zusammen, die an das strenge Agrarfrost Qualitätssystem gebunden sind. Die meisten ihrer Anbauflächen liegen in der Nähe der Verarbeitungsbetriebe in Aldrup und Oschersleben. Für die Saat der Kartoffeln wählen wir von Agrarfrost nur die geeignetsten Sorten mit den besten Eigenschaften aus, denn bei Agrarfrost stammt alles aus einer Hand: von der selbst gezogenen, hochwertigen Saatkartoffel bis zur Auslieferung der fertigen Produkte. Ein deutsches Sprichwort sagt: „Gut Ding will Weile haben“. Die Züchtung neuer Kartoffelsorten benötigt allerdings besonders viel „Weile“. Sage und schreibe zehn Jahre braucht eine neue, erstklassige Kartoffelsorte bis zur „Serienreife“. Denn erst dann zeigt sich, ob die neue Sorte auch wirklich gut gelungen ist.

PFLANZGUTVERMEHRUNG

Agrarfrost unterhält zur Pflanzgutvermehrung eigene Vermehrungs- und Erhaltungs-Zuchtstationen an den seewindreichen Küsten von Nord- und Ostsee. Das stellt sicher, dass wir überall gesundes, zertifiziertes Pflanzgut einsetzen können. Die Erhaltungszucht der Kartoffelsorten erfolgt im Reagenzglas und im Gewächshaus. Dabei geht es um Verbesserungen im Geschmack und bei den Verarbeitungs-, Lager- oder Zubereitungsqualitäten, aber auch um Umweltfreundlichkeit durch Reduzierung von Dünger, Pflanzenschutz oder Wasserbedarf. Denn Nachhaltigkeit beim Anbau ist auch eine Frage der Pflanzen-Eigenschaften.

ANBAU

Ist die perfekte Züchtung erreicht, erhalten unsere fachmännisch versierten und nach **Global-GAP (Good Agricultural Practice)* zertifizierten Vertragslandwirte** die zertifizierten Pflanzkartoffeln, die fast ausschließlich von Agrarfrost stammen, zum Einbringen in die Erde. Die meisten der Anbauflächen liegen in der Nähe unserer Verarbeitungsbetriebe in Aldrup

(Niedersachsen) und Oschersleben (Sachsen-Anhalt). Die kurzen Transportwege kommen der Qualität unserer Produkte zugute und sichern zusätzlich einen minimalen Verbrauch von Kraftstoff und Ausstoß von CO₂.

EINSATZ VON AGRARINGENIEUREN

Während des gesamten Anbau- und Ernteprozesses stehen die Vertragslandwirte in direktem Kontakt mit einem unserer 30 eigenen Anbauberater, die die durchzuführenden Maßnahmen festlegen. Alle unsere Anbauberater sind studierte Agraringenieure.

FRUCHTFOLGE

Wir arbeiten mit einer fünfjährigen Fruchtfolge. Das schon die natürlichen Ressourcen und vermeidet Krankheiten. Bereits im Winter vor dem Anbau wird jede Fläche auf Eignung überprüft. Auch hier arbeiten die eigenen Agraringenieure aktiv mit.

ERNTE

Geerntet wird von Mitte Juli bis Mitte Oktober. Hierbei gelangt die Rohware direkt in die Verarbeitung oder wird in einer hoch modernen Agrarfrost eigenen Kartoffellagerhalle gelagert.

Agrarfrost gewinnt Ecocare 2013



Agrarfrost wurde jüngst im Rahmen des internationalen Nachhaltigkeitswettbewerbs „Ecocare 2013“ mit dem 1. Preis in der Kategorie „Projekt“ ausgezeichnet. Beim Ecocare werden jedes Jahr herausragende Beiträge zum Thema Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche und anderen Branchen prämiert. Mit unserem Projekt „Nachhaltige Rohstoffversorgung durch integrierten Vertragsanbau von Kartoffeln“ konnten wir uns erfolgreich gegen die Konkurrenz durchsetzen: Von der Jury besonders gewürdigt wurde unser eigener, nachhaltiger Kartoffelvertragsanbau, der eine sichere Rohstoffversorgung in der Produktion in den beiden eigenen Werken in Aldrup (Niedersachsen) und Oschersleben (Sachsen-Anhalt) gewährleistet. Zudem befinden sich die Kartoffeläcker in unmittelbarer Nähe zu den beiden Produktionsstandorten. Durch die kurzen Transportwege können wir erhebliche Mengen an Treibstoff einsparen, was gleichzeitig eine Reduzierung von CO₂-Emissionen nach sich zieht.

*Siehe S.15



AGRARFROST UNTERSTÜTZT G.A.P.

Global G.A.P. (Good Agricultural Practice)

definiert laut EU die „gute landwirtschaftliche Praxis“, hier vor allem den verantwortungsvollen Umgang bei Landnutzung.

- 100 % unserer Vertragslieferanten sind Global GAP-zertifiziert.

GLOBALG.A.P.

www.globalgap.org

Agrarfrost – Mitglied bei SAI



Die **Sustainable Agricultural Initiative (SAI)** wurde 2001 von den internationalen Nahrungsmittel-Konzernen Nestlé, Unilever und Danone gegründet. Das gemeinsame Ziel der SAI ist die Förderung verantwortungsvoller, nachhaltiger Landwirtschaft. Agrarfrost ist Mitglied der SAI.

„Sustainable agriculture is a productive, competitive and efficient way to produce safe agricultural products, while at the same time protecting and improving the natural environment and socioeconomic conditions of local communities.“

ZIELE DER SAI:

- Gewährleistung der **Lebensmittel-Sicherheit**
- Sicherstellung ausreichender Nahrungsmittelversorgung
- Schutz der natürlichen Umwelt und ihrer Ressourcen
- Unterstützung wirtschaftlich tragfähiger und verantwortungsvoller Bewirtschaftungssysteme

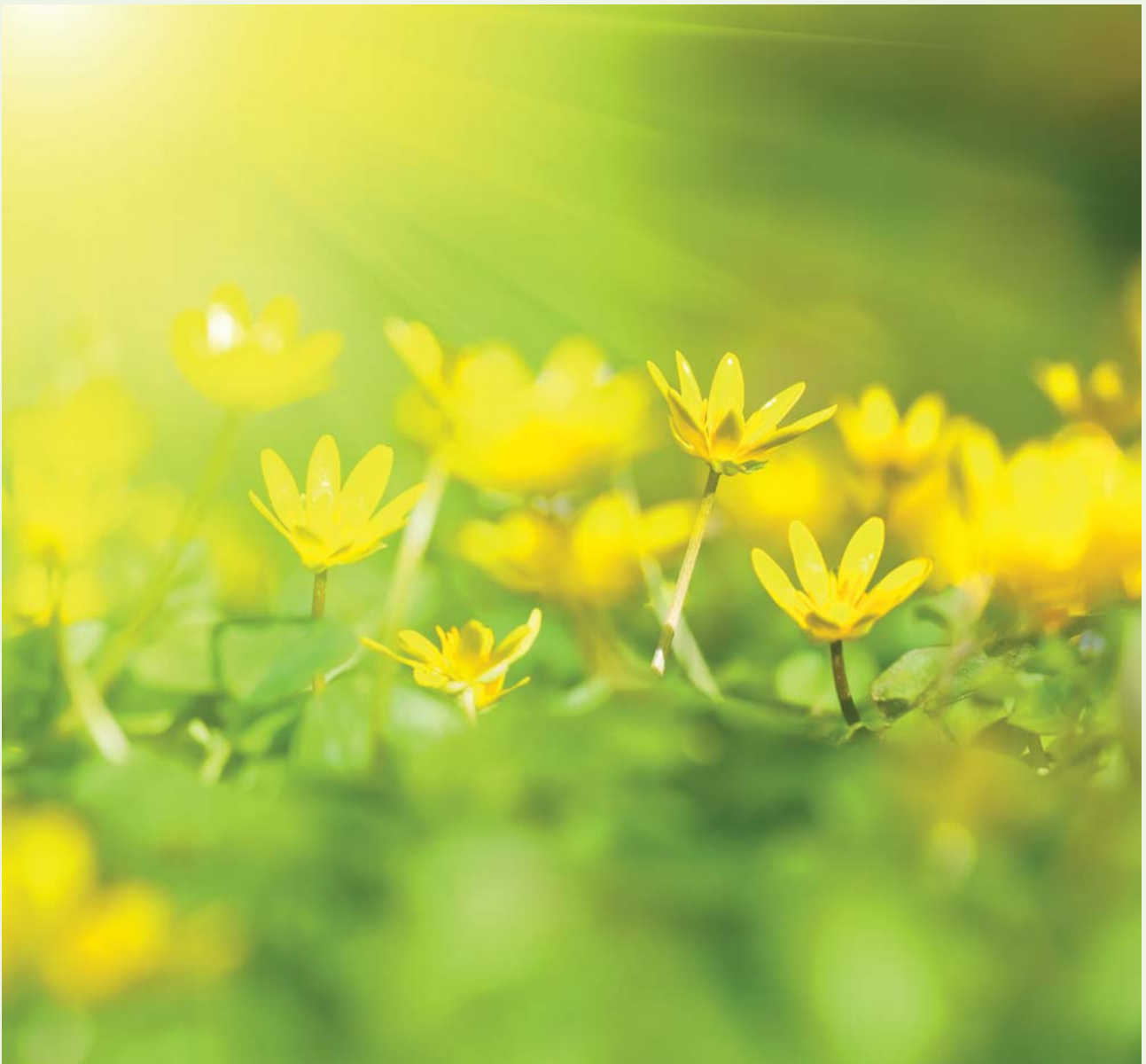
PRINZIPIEN UND ARBEITSWEISEN DER SAI

- **Nachhaltige Landwirtschaft**
durch Sortenreinheit, reduzierte Düngung, alternativen Pflanzenschutz
- **Ökonomische Nachhaltigkeit**
durch Ertragssicherheit, Qualitätsmanagement und Risikoabsicherung
- **Soziale Nachhaltigkeit**
in den Bereichen Mitarbeiterführung, Arbeitsbedingungen, Aus- und Weiterbildung
- **Ökologische Nachhaltigkeit**
durch den Schutz von Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität und natürlichen Ressourcen wie Wasser und Energie

Pflanzenschutz

Nachhaltiger Pflanzenschutz zeichnet sich durch das Ineinandergreifen verschiedener agronomischer Maßnahmen aus:

- Pflanzenschutz stellt die Erzeugung ausreichender Mengen auf knapper werdenden Flächen sicher
- Einsatz von resistenten Sorten und das Einhalten angemessener Fruchtfolge-Intervalle
- Verwendung von EDV-gestützten Schädlingsprognosen und Warnsystemen
- Regelmäßige Durchführung sorgfältiger Feldinspektionen
- Reduzierter Einsatz von Pflanzenschutzmitteln nach dem Grundsatz „so wenig wie möglich, so viel wie nötig“
- Ausschließliche Verwendung von amtlich zugelassenen Pflanzenschutzmitteln nach genauer Anwendungsvorschrift



Pflanzgut und Fruchtfolge

Eine abwechslungsreiche Fruchtfolge ist die effektivste indirekte Maßnahme um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und Krankheitsproblemen vorzubeugen.

- Auswahl von Sorten, die für eine bestimmte Region geeignet sind.
- Auswahl von Sorten und Pflanzterminen, welche die Anfälligkeit gegen Krankheiten reduzieren.
- Anbau- und Düngungsmaßnahmen, welche die Bodenstruktur und Pflanzengesundheit fördern.
- Planung eines Fruchtartenwechsels und die Anwendung von Verfahren, die Nitratauswaschung verhindern.



Bodenmanagement

Ackerboden ist das wertvollste Kapital eines Landwirts. Der Boden ist nicht nur die Grundlage für das Wachstum von Pflanzen, er erfüllt auch die Funktion eines Filters und schützt somit unser Trinkwasser.

- Verständnis des physikalischen und chemischen Zustands
- Erhalten oder Verbessern des Gehaltes an organischer Substanz
- Beachtung des Reifendrucks
- Pflege von Drainagen und wassersparende Bodenbearbeitung
- Maßnahmen zur Erosionsminderung
- Vermeidung von Kontaminationen



Pflanzernährung

Alle Früchte entziehen dem Boden Nährstoffe. Diese müssen auf eine ökologisch vernünftige Weise ersetzt werden. Dazu müssen organische und mineralische Dünger in einem ausgewogenen Verhältnis ausgebracht werden.

- Wiederkehrende, genaue Analytik des Versorgungsgrades des Bodens
- Düngung auf Basis von Berechnungen und Bodenanalysen





BEISPIELHAFTE PROJEKTE



UNSER PROJEKT:

Tropfbewässerungstechnik

Die Bewässerung von Kartoffeln wird künftig noch stärker als bisher an Bedeutung gewinnen. Diese Einschätzung lässt sich einerseits mit dem Klimawandel und den damit einhergehenden, immer länger anhaltenden Trockenphasen während der Vegetationszeit begründen. Bei diesem Zukunftsszenario steht von Seiten der Politik die **SICHERUNG** hoher Kartoffelerträge und -qualitäten im Vordergrund.

Andererseits besteht seit vielen Jahren ein globaler Nachfrageüberhang an Agrarrohstoffen im Allgemeinen, der seit einigen Jahren auch in Deutschland zu steigenden Erzeugerpreisen, im Speziellen auch bei Kartoffeln, führt. Vieles spricht dafür, dass dieser nach oben gerichtete Preistrend trotz zu erwartender Schwankungen auch mittelfristig erhalten bleibt.

Unabhängig von der Art der Betrachtung ist die Tropfbewässerung im Kartoffelbau eine zielführende Maßnahme.

UNSER ZIEL:

Wachsende Qualitätskartoffeln benötigen eine ununterbrochene und ausreichende Wasserversorgung. Normalerweise geht ein Teil der Bewässerung durch Verdunstung und Verwehung ungenutzt verloren. Das wollen wir vermeiden.

UNSER PROJEKT:

Agrarfrost prüfte die Tropfbewässerungstechnik und stellte diese auf Kartoffelhöfen mit großer, positiver Resonanz vor.

UNSER ERGEBNIS:

Durch die Verwendung der Berieselung verbessert sich die Wasser-Effizienz erheblich.

» **Der Wasserverbrauch kann um 25% verringert werden.**



PRODUKTION

Managementsystem

Umwelt- und Energiethemen sind im Managementsystem fest verankert und haben in der Organisation eine große Bedeutung. Wichtige Abläufe zur Verbesserung unserer Umwelt- und Energiekennzahlen sind festgelegt. So konnten wir unser Umweltmanagementsystem bereits 2004 nach DIN EN ISO 14001 zertifizieren lassen. Die Wirksamkeit unseres Energiemanagementsystems wurde durch die Zertifizierung nach DIN EN ISO 50001 im Jahr 2013 bestätigt.



Energie und Klimaschutz

Das Thema Energie zählt zu einem der wichtigsten unserer Zeit und ist auch für unser Unternehmen von hoher Bedeutung. Nur wer mit unseren Energieressourcen effektiv und verantwortungsvoll umgeht, entlastet die Umwelt und reduziert Kosten.

- Agrarfrost verwendet seit September 2012 konsequenterweise **100% Grünstrom**, also Energien aus erneuerbaren Quellen
- Die **CO₂-Reduktion** unserer Betriebe liegt 2013 bei über 20% (im Vergleich zu 2011). Unser Ziel ist es, diesen Wert bis 2020 auf 40% zu steigern.





Verringerung von Emissionen

In unserer Produktion arbeiten wir kontinuierlich an Verbesserungen, die

- den CO₂-Ausstoß verringern,
- Energie einsparen,
- den Wasserverbrauch reduzieren,
- die Lärmbelastigung minimieren und
- Materialeinsparungen zur Folge haben.

In unserem eigenen Kraftwerk erzeugen wir Strom, der zu unserer eigenen Stromversorgung beiträgt. Ein Dampfkessel nutzt die dabei entstehende Abwärme. Das hat den Vorteil, dass wir den in der Produktion benötigten Dampf nicht erst energieaufwändig produzieren müssen, **was den CO₂-Ausstoß um etwa 50% verringert.**

Wir verfügen außerdem über **eine der modernsten Kältezentralen Europas:**

- Optimierte Verfahrensabläufe
- Erhebliche Reduzierung der Emissionen
- Wassereinsparungen in großen Mengen

Außerdem arbeiten wir an verschiedenen Projekten, die den Energieverbrauch sowie den CO₂-Ausstoß bis zum Jahr 2020 um weitere 40% senken sollen. Dazu gehören unter anderem die **Verbesserung der Wärmerückgewinnung** und der Einsatz von innovativer Kältetechnik.



UNSER PROJEKT:

Null-Energie-Kartoffellagerhalle



UNSER ZIEL:

Durch eine Kombination von Energieeffizienzmaßnahmen und einer Photovoltaikanlage, die Energie für die Lagerung von Kartoffeln von September bis Juni zu sichern und eine klimaneutrale Lagerung der Kartoffeln zu gewährleisten.

UNSER PROJEKT:

- Installation einer 900 kW Solaranlage auf dem Dach.
- Verbesserung der Isolation von Wänden und Dächern.
- Installation von Förderbändern innerhalb der Halle, um Energieverlust auf Grund offen stehender Türen während des Entladeprozesses zu vermeiden
- Installation von Gebläseeinrichtungen mit einer variablen Kapazität reduzieren den Energieverbrauch.

UNSER ERGEBNIS:

Energiebilanz eines 40.000 t Lagers vom 01.07.2010 – 30.06.2011:
Energieproduktion mit Solarkollektoren liegt deutlich über dem Energieverbrauch

» **100 % eigene Energieversorgung**





UNSER PROJEKT:

Neue Kältezentrale



UNSER ZIEL:

Schonung von Ressourcen, Verringerung von CO₂- und Lärm-Emissionen durch den Bau einer neuen Kältezentrale.

UNSER PROJEKT:

- Bau einer neuen Kältezentrale
- Nutzung der Abwärme
- Einbau eines neuartigen Steuerungssystems
- Verwendung besonders lärmarter Komponenten
- Verwendung von Ammoniak als Kältemittel

UNSER ERGEBNIS:

- » **Deutliche Ersparnisse im Wasserverbrauch**
- » **Deutliche Reduzierung der CO₂ Emissionen**





UNSER PROJEKT:

CO₂-Minimierung

Während des Produktionsprozesses werden große Mengen an Energie benötigt. Ein großer Teil dieser Energie wird für die Druckluftherzeugung aufgewendet, die für Schalt- und Sortierprozesse notwendig sind.

Das Aussortieren von ganzen oder geschnittenen Kartoffeln mit Dunkelstellen erfolgt mit Hilfe von Druckluft: Elektronische Überwachungsanlagen erkennen die „dunklen Stellen“ und schießen sie mit Druckluft heraus. Darüber hinaus erfolgt die Steuerung vieler Produktionsprozesse mittels Druckluft.

MIT HOCHDRUCK ZUR CO₂-REDUKTION!

Maßnahmen zur Optimierung des produktionsinternen Druckluft-Einsatzes:

- Installation eines Kontrollsystems, um die erforderliche Menge von Druckluft auf einem energiesparenderen Niveau zur Verfügung zu stellen.
- Optimierung der eingesetzten Luftströme und Flusswege.

UNSER ERGEBNIS:

»» Das Ergebnis spricht für sich:

Durch gezielte Maßnahmen konnte der Energieverbrauch für die Produktion von Druckluft um 34 % reduziert werden.

Der CO₂ -Ausstoß wurde um

300.000 kg/Jahr reduziert.



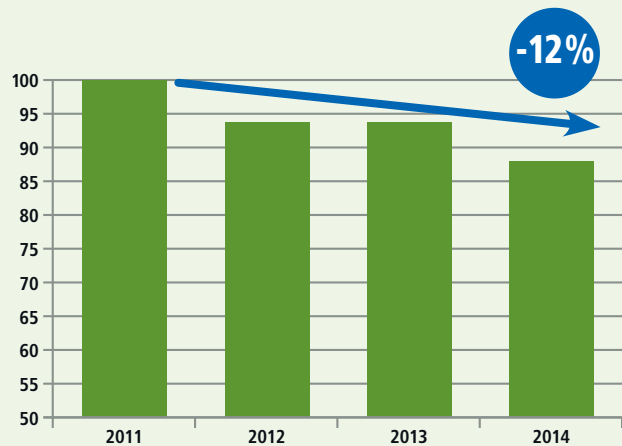


Produktion

Energie

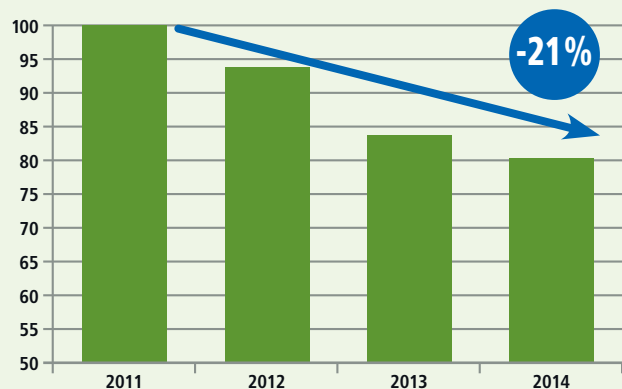
STROMKENNZAHL

Die Stromkennzahl ist definiert als eingesetzte Strommenge in kW/h pro kg hergestelltes Produkt. Durch Implementierung verschiedener Energieeinspar- und Wärmerückgewinnungsmaßnahmen wie Druckluftsteuerung, Erneuerung der Kälteanlage oder Umstellung der Beleuchtung auf LED, konnte die Kennzahl bereits um 12 % verbessert werden. Eine weitere Reduzierung ist angestrebt.



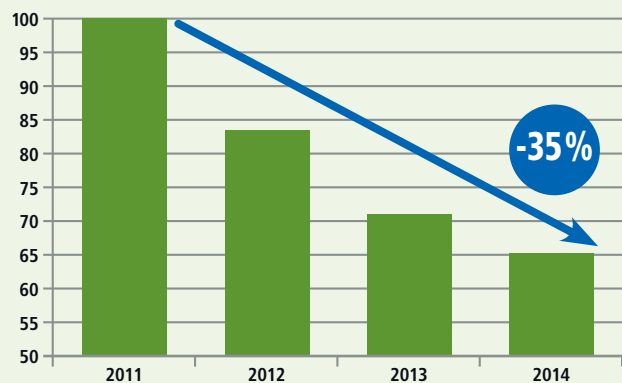
BRENNSTOFFKENNZAHL

Die Brennstoffkennzahl ist definiert als eingesetzte Brennstoffmenge in kW/h pro kg hergestelltes Produkt. Durch den Einsatz moderner und innovativer Wärmerückgewinnungstechnologien im Bereich des Schälens, Blanchierens und Frittierens konnte in den letzten zwei Jahren eine Einsparung um 21% erreicht werden.



KENNZAHL CO₂-AUSSTOß

Die CO₂-Kennzahl ist definiert als ausgestoßene CO₂-Menge in kg CO₂ pro kg hergestelltes Produkt. Durch diverse Energie- und Wärmerückgewinnungsmaßnahmen sowie den konsequenten Einsatz von Grünstrom hat sich die Kennzahl seit 2011 um 35 % verbessert. Ziel ist es den CO₂-Ausstoß bis zum Jahre 2020 um 40 % zu reduzieren.

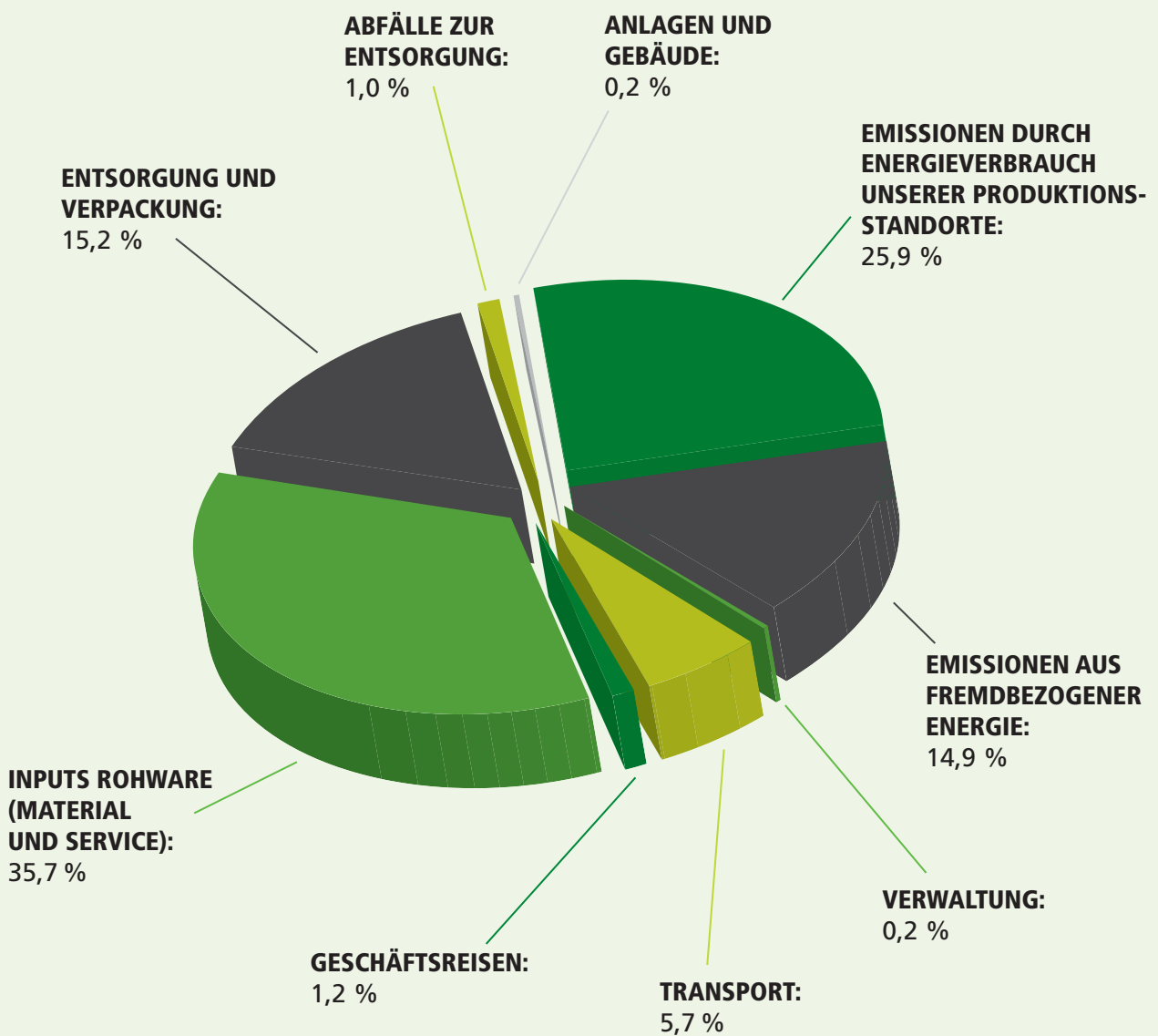




CO₂ Footprint (Pommes frites)



Produktion



Einkauf

LIEFERANTENBEZIEHUNG

In puncto Nachhaltigkeit stehen wir auch mit unseren Lieferanten in engem und konstruktivem Dialog. Viele von ihnen haben sich bereits unseren definierten Standards an ethischen, ökonomischen und umwelt-relevanten Verhaltensweisen angeschlossen. Andere arbeiten intensiv an einer entsprechenden Umsetzung. Um ein Optimum an Zuverlässigkeit, Liefersicherheit, Qualitäts- und Produktsicherheit zu erreichen, haben wir die interne Lieferantenbewertung eingeführt. Dieses Evaluierungs-Tool steigert die Verbesserung der Lieferqualität und führt spürbar zu größerer Sensibilisierung unserer Zulieferer und damit zur Qualitätssicherung unserer Produkte.

VERPACKUNG

- Die Verpackung unserer Produkte besteht weitestgehend aus umweltfreundlichem Material.
- Durch die Optimierung unserer Produktionsprozesse konnte der Einsatz von Verpackungsmaterialien deutlich reduziert werden.



MITGLIED DER RSPO-ORGANISATION

Eine internationale Organisation zur Förderung des Einsatzes von **nachhaltigem Palmöl**.

NACHHALTIGES PALMÖL

Wir von Agrarfrost setzen in unserer Produktion zu einem sehr großen Teil pflanzliche, ungehärtete Öle ein. So weit es uns möglich ist, substituieren wir das Palmöl durch andere hochwertige Öle, wie z. B. Sonnenblumenöl. Da dies derzeit aus technischen Gründen nicht bei all unseren Produkten möglich ist, können wir noch nicht ganz auf den Einsatz von Palmöl verzichten. Alle Öle, die wir in unserer Produktion einsetzen, stammen aus nachhaltigem Anbau, deshalb legen wir auch bei unserem Palmöl viel Wert auf Nachhaltigkeit. Im September 2009 wurde Agrarfrost als eines der ersten Unternehmen der Kartoffelbranche Mitglied des Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO).

Den Kriterien des RSPO zufolge stammt das nachhaltige Palmöl von Plantagen, für die kein neuer Regenwald gerodet wurde. Außerdem werden auf den RSPO-Plantagen die Rechte der Einwohner und die der Arbeitskräfte respektiert sowie die Lebensräume bedrohter Tierarten, wie z. B. der Orang-Utans, erhalten. Unsere Mitgliedschaft beim RSPO ermöglicht es uns, über den Ankauf von Zertifikaten, die Produktion von nachhaltigem Palmöl in Erzeugerländern wie Malaysia und Indonesien zu fördern. Seit 2012 verwenden wir ausschließlich 100 % RSPO-zertifiziertes Palmöl.

Unser Ziel ist, in der Zukunft den Einsatz von Palmöl weiter zu minimieren.



Produktion



Reststoffe

UNSER RECYCLING-GRUNDSATZ:

„Vermeiden geht vor Verwerten und Verwerten geht vor Beseitigen“



ABFALL

- Folien, Kartonagen, Almetall und Elektrogeräte werden vollständig dem Recycling-Kreislauf zugeführt
- Altfett wird industriell weiter verarbeitet, beispielsweise für die Herstellung von Farben, Lacke oder Bioethanol
- Restmüll wird thermisch verwertet

ABWASSER

Um eine optimale Reinigung des Abwassers sicherzustellen wird das Wasser in eigenen Kläranlagen gereinigt. Durch anaerobe Verfahren erzeugen wir Biogas und nutzen dies zur Strom- und Wärmeerzeugung. Weiter anfallender Überschussschlamm wird in Biogasanlagen genutzt.

NEBENPRODUKTE

- Im Herstellungsprozess anfallende Nebenprodukte wie beispielsweise Kartoffelschalen werden als QS-zertifiziertes Futtermittel an Weiterverarbeiter abgegeben.
- Die im Herstellungsprozess anfallende Kartoffelstärke wird aus dem Prozesswasser zurückgewonnen und industriell weiter genutzt, zur Erzeugung von Biogas eingesetzt oder als Futtermittel abgegeben.

Transport

Zur weiteren Verbesserung der Ökobilanz unserer Produkte legen wir großen Wert auf:

- Kurze Transportwege für Rohwaren und Zutaten. Dies dient nicht nur der Frische der geernteten Feldfrüchte: Jeder weniger gefahrene Kilometer ist ein Plus für die Umwelt.
- Optimale Beladung und Volumen-Nutzung der Transportfahrzeuge. In der Summe können dadurch viele Fahrten eingespart werden.
- Die größtmögliche Vermeidung von Leerfahrten. Eine Herausforderung für die logistische Disposition, aber eine weitere Emissions-Minimierung zugunsten der Natur.



Produktion



QUALITÄT & VERBRAUCHERSCHUTZ

Mit Sicherheit ein Genuss!

Unsere Produkte sollen nicht nur hervorragend schmecken, sie müssen auch jederzeit sicher sein und dürfen unter keinen Umständen die Gesundheit der Verbraucher gefährden. Darüber hinaus haben wir den Anspruch, eine immer gleichbleibende und hochwertige Produktqualität herzustellen.

Durch strenge Kontrollen in jeder Phase der Produktion garantieren wir die lebensmittelsichere Produktqualität unserer Erzeugnisse. Unser Qualitätsmanagement sorgt für die Entwicklung von Verfahren und Vorschriften. Rennommierte externe Qualitätsprüfer untersuchen zusätzlich in regelmäßigen Audits die ordnungsgemäße Umsetzung der Hygienevorschriften und Sicherheitsbestimmungen für Nahrungsmittel.





Gesundheitsschutz

HOCHWERTIGE PFLANZLICHE ÖLE

Für unsere Agrarfrost Produkte werden fast ausschließlich hochwertige pflanzliche Öle eingesetzt, die ständigen Qualitätskontrollen unterliegen. Unsere Spezialitätenprodukte für den Einzelhandel wie z.B. Back-Kroketten, Rösti-Taler und Country Steak Frites werden in reinem Sonnenblumenöl vorgebacken. Sonnenblumenöl ist von Natur aus reich an ungesättigten Fettsäuren und unterstützt damit eine bewusste Ernährung.

Wir fühlen uns dafür verantwortlich, den Verbrauchern möglichst gute und gesundheitlich wertvolle Produkte anzubieten. Bei unserer Produktentwicklungen achten wir daher auch auf hochwertige Zutaten.



in Sonnenblumenöl
vorgebacken

OHNE künstliche
Geschmacksverstärker

OHNE Farbstoffe

OHNE Aromazusätze



CLEAN LABEL REZEPTUREN

Alle Rezepturen unserer Spezialitäten sind nach Clean Label-Prinzipien aufgebaut, das heißt:

- Kein Einsatz künstlicher Geschmacksverstärker
- Keine Farbstoffe und
- Keine Aromazusätze

MITARBEITER

Gut ausgebildete, motivierte Mitarbeiter sind das Fundament jedes Unternehmens. Damit das so bleibt, investieren wir gezielt in:

- Fort- und Weiterbildung
- Gewährleistung von qualifizierten Mitarbeitern
- Erhalt und Erhöhung der Mitarbeiterzufriedenheit und Motivation
- Ausbildung neuer Fachkräfte

Bei Agrarfrost gilt:

- Faire Behandlung von Leiharbeitern und Fremdfirmen
- Wir fordern die Einhaltung auch von unseren Lieferanten



In Zeiten demografischen Wandels besteht auch bei uns ein wachsender Bedarf an guten Nachwuchskräften. Wir erweitern die Ausbildungsangebote/-struktur und steigern dadurch die Attraktivität unseres Unternehmens für junge Menschen.

Unsere Auszubildenden bekommen schnell einen Einblick in die unterschiedlichsten Aufgabenbereiche und können vielseitig tätig werden. Sie sind die Führungskräfte von morgen und ermöglichen den notwendigen Wissenstransfer zwischen den Generationen.

SOC-geprüft

Als verantwortungsvolles Unternehmen lassen wir unsere **Social Compliance (SOC)** regelmäßig von unabhängigen Gutachtern überprüfen.

SCHWERPUNKTE HIERBEI SIND U.A.:

- Die Qualität des Beschäftigungs-Umfeldes
- Die absolute Sicherstellung der Vermeidung von Kinderarbeit
- Eine sozial/tariflich angemessene Entlohnung sämtlicher Mitarbeiter
- Die Einhaltung der gesetzlich geregelten Arbeitszeiten
- Die Sicherstellung, dass keiner unserer Mitarbeiter irgendeiner Art von Diskriminierung ausgesetzt ist
- Der arbeitssichere und gesundheitlich unbedenkliche Zustand unserer Arbeitsplätze



GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT

Projekte Steinwälle und Laichbecken

Während der Verarbeitung unseres Rohstoffs Kartoffel werden in der Wäsche Steine und Bodenrückstände herausgefiltert. Diese Materialien wurden früher nur getrennt und entsorgt. Heute stellen wir die aussortierten Steine dem Naturschutz zur Verfügung. Die Steine gelangen zurück in die Natur und bieten als gezielt angelegte Steinwälle zwischen den Feldern wichtigen Lebensraum für geschützte Tierarten wie zum Beispiel Eidechsen und Spinnen. Weitere Verwendung finden die Steine in lokalen Gewässern, wo sie für die Wiederansiedlung von Lachsen und Meerforellen genutzt werden.



Wildtier- und Landschaftspflege

Die Ackerflächen in Deutschland sind Lebensraum zahlreicher Tier- und Wildpflanzen-Arten. Diese Artenvielfalt gilt es zu schützen, ohne dabei die Wirtschaftlichkeit unserer Unternehmen aufs Spiel zu setzen. Agrarfrost fördert den Schutz der natürlichen Biodiversität in unserem Land durch die freiwillige Anlage von Aufforstungen und Brachlandstreifen in unmittelbarer Nachbarschaft unserer Äcker. Den Tieren und Pflanzen wird so neuer Schutzraum angeboten.



Unterstützung des Malteser Hilfsdienstes

AGRARFROST UNTERSTÜTZT DEN MALTESER HILFSDIENST

Wir unterstützen den Malteser Hilfsdienst, um bedürftige Menschen in Osteuropa und Weißrussland mit Lebensmitteln zu versorgen.

So lieferte Agrarfrost seit 2002 insgesamt bereits über **30.000 kg Kartoffelflocken** aus für:

- Waisenhäuser
- Kinderheime für behinderte und nicht behinderte Kinder
- Armenküchen
- Suppenküchen
- Altersheime

Das ergibt eine Menge, die vergleichbar ist mit 1/2 Millionen Portionen Kartoffelpüree! Dabei waren Kartoffelflocken bis zu Beginn der Unterstützung durch Agrarfrost in Weißrusslands Kochtöpfen noch nahezu unbekannt.

Heute dagegen sind sie aus den Armenküchen kaum noch wegzudenken, sind sie doch als haltbares Trockenprodukt universell einsetzbar: Sei es als Püree, Suppe und Bratling oder zum Andicken und Brotbacken.

„We are Family“: Agrarfrost & Ronald McDonald

Die McDonald's Kinderhilfe Stiftung betreibt ihre Ronald McDonald Häuser in der Nähe von Kliniken. Über 3.000 Familien mit schwer kranken Kindern haben dadurch in den vergangenen 10 Jahren in einem Ronald McDonald Haus ein Zuhause auf Zeit gefunden.

Agrarfrost unterstützt die Ronald McDonald Initiative seit vielen Jahren z.B. durch Patenschaften und Spenden für neue Familienapartments. Als Familienunternehmen wissen wir, wie wertvoll Nähe und Nestwärme sind.



Malteser



Lächeln schenken!

Mit unserem Engagement für die Stiftung SOS-Kinderdorf haben wir nach dem Motto „Knuspern und helfen“ mit einer landesweiten Promotion im Handel den Wiederaufbau eines Kinderdorfes in Sachsen unterstützt. Unser Engagement geht auch nach Ablauf der Aktion im Handel mit ungebretem Elan weiter.

UNSER GEMEINSAMES PROJEKT: WIR HELFEN KINDERN IN GERA!

Unser Projekt: ein neues SOS-Kinderdorf in Gera!

- Wohnungen für Kinderdorffamilien
- Schaffung von idealen Bedingungen um Kindern auf Dauer ein Zuhause zu schenken.

Hintergrund

Vor knapp 10 Jahren entschied die Stadt Gera, den alten Hof in der Lusenerstraße für die Kinder und Jugendarbeit zu sanieren. Es entstand eine kleine „Oase“ mitten im sozialen Brennpunkt. Jedoch hat die Stadt den Betrieb des Jugendzentrums vor einiger Zeit eingestellt.

SOS-Kinderdorf möchte, mit der Unterstützung der Spendengelder aus der Agrarfrost Aktion, die Gebäude nutzen und eine Heimat für Kinderdorffamilien schaffen. Bis zu 18 Kinder sollen hier ein neues Zuhause finden. Der Hof bietet dabei den entsprechenden Schutz- aber auch Freiraum, den die oftmals traumatisierten Kinder brauchen, um sich zu selbstbewussten und lebensfrohen Persönlichkeiten zu entwickeln.



Schlusswort

Wir verstehen unsere „Agenda Nachhaltigkeit“ als dynamischen Unternehmensprozess, der auf ständige Optimierung aufbaut und interaktiv vorangetrieben wird. Wir bitten unsere Kunden und Lieferanten zum Dialog, um voneinander zu lernen und gegenseitige Denkanstöße in die Tat umzusetzen.

Darin sind wir Vorreiter in unserer Branche. Aber auch andere Unternehmen intensivieren zunehmend unter dem positiven Druck der Marktanforderungen ihre nachhaltigen Anstrengungen und ziehen mit. So kann unsere Agenda auch als Vorbild dienen, um die unabdingbare Notwendigkeit zur Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche und darüber hinaus zu implementieren. Im Sinne einer gesunden Ernährung, im Sinne qualitativ hochwertiger Produkte für Industrie, Einzelhandel, Großverbraucher und Millionen von Endkunden im Land, im Sinne von Umweltschutz und schonendem Umgang mit unseren Ressourcen.



Kontakt

Agrarfrost GmbH & Co. KG • Aldrup 3 • 27793 Wildeshausen

Tel.: 0 44 34/87-0 • **Fax:** 0 44 34/12 64

E-Mail: info@agrarfrost.de • **Internet:** www.agrarfrost.de

Geschäftsführer: Manfred Wulf, Ulrich Obdenbusch

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Alle erwähnten Marken und Logos sind Eigentum
der jeweiligen Unternehmen.

