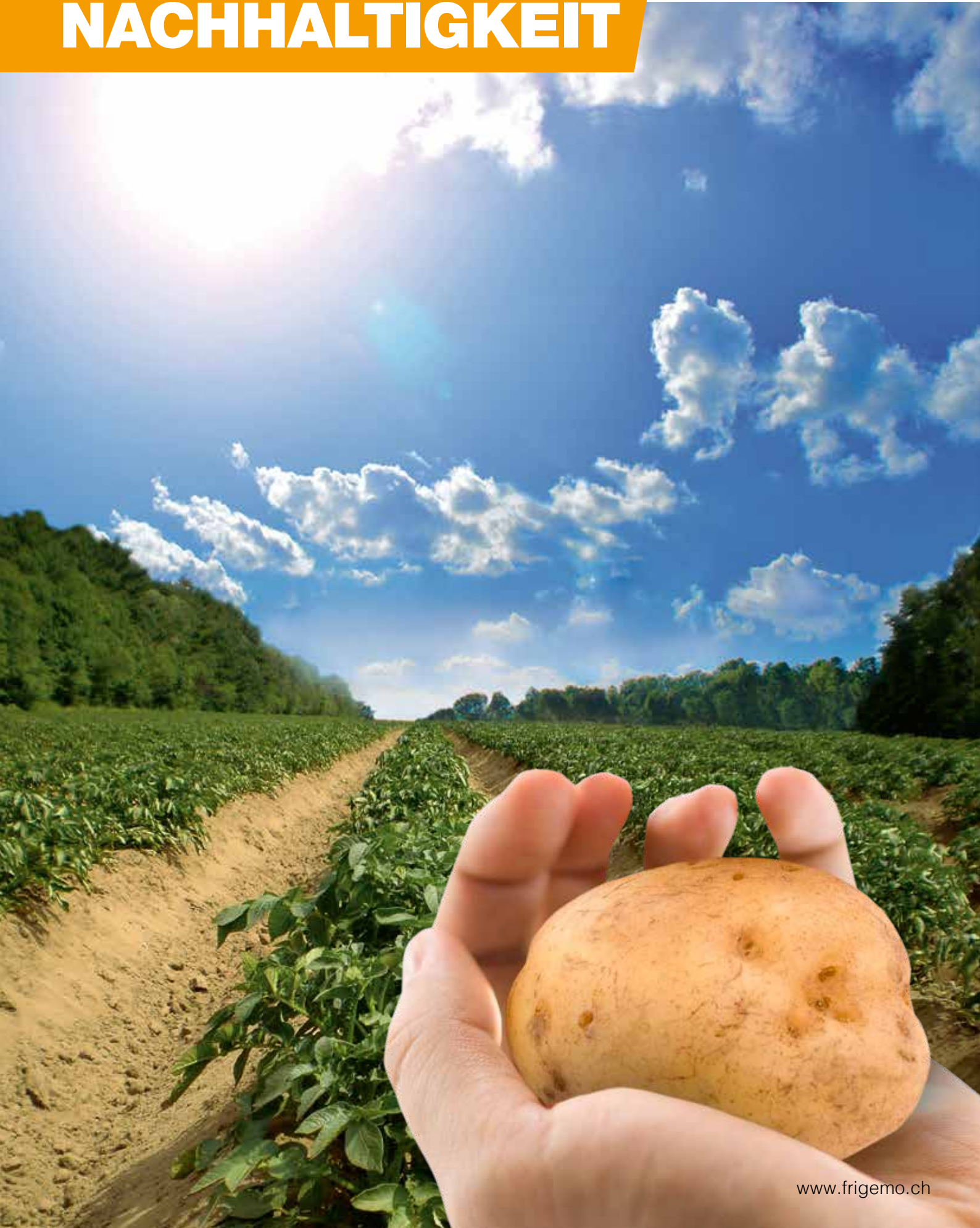


LEISTUNGSÜBERSICHT ZUR  
**NACHHALTIGKEIT**





## INHALT

1. EINLEITUNG	3
1.1. Die frigemo in Kürze	3
1.2. Geltungsbereich	3
1.3. Einbindung ins Nachhaltigkeitssystem der fenaco	5
1.4. Nachhaltigkeitsstrategie (fenaco)	6
1.5. Die 7 Schwerpunktthemen der Nachhaltigkeit fenaco	7
1.6. Die 14 langfristigen Nachhaltigkeitsziele der fenaco	9
1.7. Chronologie der wichtigsten Schritte der Nachhaltigkeit der frigemo	11
2. FAKTEN UND AKTIVITÄTEN DER FRIGEMO ZU DEN 7 SCHWERPUNKTEN UND 14 N-ZIELEN	13
2.1. Marktumfeld	13
2.2. Innovation und Prozesse	17
2.3. Unternehmerische Verantwortung	19
2.4. Gesellschaft	23
2.5. Mitarbeitende	27
2.6. Boden und Nahrung	29
2.7. Energie und Klima	35
3. KENNZAHLEN ZUR NACHHALTIGKEIT	39
4. KONTAKTE	41



**frigemo** 

**EiCO** 

**Gourmador** 

**Culturefood**  
quand l'appétit va ...

**Gebrüder Marksteiner**

**Bonfrais Bongel** **Berger**

**Kellenberger**  
Frisch- und Tiefkühlprodukte

**Michel Comestibles** 

**eiermaa**  
HAUSLIEFERDIENST

**Labeye**

## 1. EINLEITUNG

### 1.1. DIE FRIGEMO IN KÜRZE

Das Departement Convenience der fenaco beinhaltet die frigemo mit allen ihren Tochtergesellschaften.

Der Einfachheit halber wird nachfolgend nur der Begriff frigemo (FGO) verwendet.

Die frigemo gestaltet ihre Geschäftstätigkeiten ökonomisch, sozial und ökologisch nachhaltig. Die vorliegende Leistungsübersicht ermöglicht Einblicke in die Tätigkeiten und Aktivitäten zur Verbesserung der Nachhaltigkeit und orientiert mit Fakten und Kennzahlen über die erreichten Leistungen.

### 1.2. GELTUNGSBEREICH

Die frigemo beschäftigt rund 950 Mitarbeitende und ist in den drei Geschäftseinheiten Produktion & Handel, Eierhandel und Feinverteilung tätig.

**Produktion und Handel (P&H):** Die spezialisierten Produktionsbetriebe für Kartoffeln, Gemüse und Fertigsalate befinden sich in Cressier, Mellingen und Zollikofen.

Die Geschäftseinheit **Eierhandel (EiCO)** ist in eigenen Betrieben in Bern und Märstetten

Zur Feinverteilung gehören die **Handelsfirmen (HF)** Gourmador in Zollikofen und Unterseen, Gebrüder Marksteiner in Basel, Bonfrais- Bongel in Ecublens, Kellenberger in Zürich, Culture Food in Fribourg, Vevey, Martigny und les Ponts-de-Martel, die Michel Comestibles in Unterseen, sowie die Eier-Hauslieferdienste Eiermaa in Zürich und Labeye (Westschweiz).

**frigemo** 

#### PRODUKTION & HANDEL

**frigemo Cressier**  
Kartoffelprodukte,  
tiefgekühlt / gekühlt / trocken

**frigemo Mellingen**  
Gemüseprodukte,  
tiefgekühlt

**frigemo Zollikofen**  
Convenience Salate, frisch

#### EIERHANDEL

**EiCO Bern**  
Eier Abpackerei-/ Färberei

**EiCO Märstetten**  
Eier Abpackerei

#### FEINVERTEILUNG

**Gourmador Zollikofen**

**Gourmador Unterseen**

**Gebr. Marksteiner Basel**

**Bonfrais Bongel und Berger**

**Kellenberger Zürich**

**Michel Comestibles Unterseen**

**Culture Food Fribourg/Vevey/ Martigny/Les Ponts-de-Martel**

**Eiermaa Zürich**  
Eier Hauslieferdienst

**Labeye**  
Etagnière/Eier  
Hauslieferdienst

Handel mit Frisch- / Tiefkühl-Produkten

### 1.3. EINBINDUNG INS NACHHALTIGKEITS-SYSTEM DER FENACO

Die fenaco unterhält ein Nachhaltigkeitskonzept, welches in Form eines jährlichen integrierten Geschäfts- und Nachhaltigkeitsberichtes nach dem GRI-Standard veröffentlicht wird.

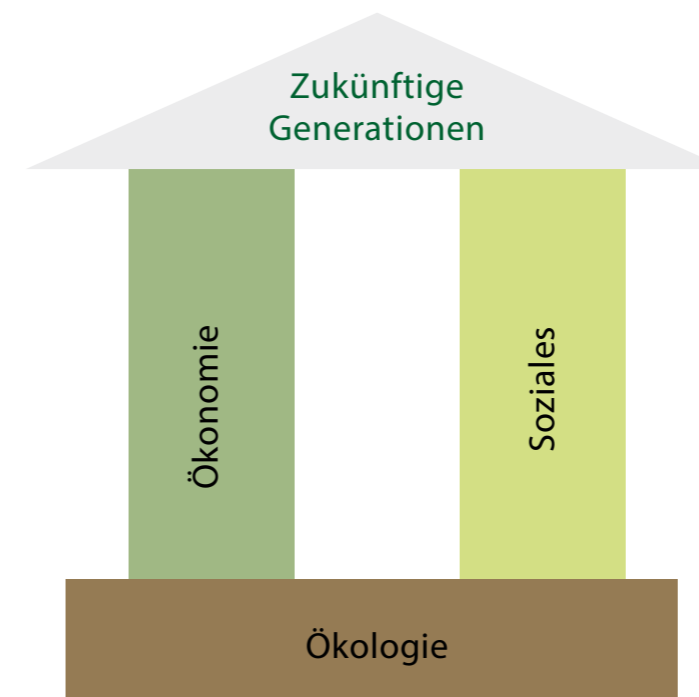
Der gesamte N-Bericht „Grundlagen, Daten und Fakten zur nachhaltigen Unternehmensführung fenaco“ kann hier heruntergeladen werden: <https://www.fenaco.com/media/1443/download>

Durch die Einbindung der frigemo in die fenaco Genossenschaft entsteht ein mehrstufiges Managementsystem. Die strategischen Geschäfts- und Dienstleistungseinheiten SGE/DE der fenaco orientieren sich zwingend an den fenaco-Vorgaben und ergänzen oder vertiefen diese, wo es für ihre Kunden und Marktleistung relevant ist. Aufgrund der Breite der fenaco kann nicht jede SGE/DE in allen 14 N-Zielen einen entsprechenden Beitrag leisten. Das folgende Schema gibt eine Übersicht über die Gesamtleistungen der frigemo in den verschiedenen Nachhaltigkeitsbereichen.



### 1.4 NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE (FENACO)

Der Erhalt und die regenerative Nutzung der natürlichen Ressourcen und Ökosysteme werden als zentrale Voraussetzung sozialer und ökonomischer Entwicklung erachtet. Diese Definition der Nachhaltigkeit (Erdgipfel in Rio 1992) ist zutreffend für die Strategie der fenaco, welche die Ökologische Basis als Fundament für wirtschaftliche und soziale Nachhaltigkeit betrachtet.



## 1.5. DIE 7 SCHWERPUNKTTHEMEN DER NACHHALTIGKEIT FENACO

- Die 7 Schwerpunktthemen der fenaco folgen aus einer Wesentlichkeitsanalyse und führen als roter Faden durch alle Nachhaltigkeitsaktivitäten. Das erhöht die Verständlichkeit und erleichtert die Zuordnung von Einzelthemen zum Gesamtzusammenhang.
- In den 7 Schwerpunktthemen findet sich ein Grossteil der 17 globalen Nachhaltigkeitsziele der UNO (Sustainable Development Goals SDG / Agenda 2030), das Klimaabkommen von Paris (November 2016) sowie die Wirkungszusammenhänge und politischen Rahmenbedingungen der Nachhaltigkeit in der Schweiz wieder.
- frigemo AG gliedert ihre Leistungsübersicht ebenfalls anhand dieser 7 Schwerpunktthemen. Dabei setzen wir unsere eigenen Akzente entsprechend unserer unternehmerischen Tätigkeit.
- Als Ergänzung zu der Nachhaltigkeitsberichterstattung der fenaco führen wir unter jedem Schwerpunktthema Massnahmen auf, welche zur Zielerreichung der fenaco beitragen, aber auch unser eigenes Engagement widerspiegeln.

Ökonomie		Marktumfeld	Wir bauen unsere Marktposition mit innovativen Schweizer Lebensmitteln stetig aus.
		Innovation und Prozesse	Wir setzen auf Produkt- und Prozessinnovationen in allen unseren Geschäftsfeldern.
Soziales		Unternehmerische Verantwortung	Wir bekennen uns zu einer verantwortungsvollen, transparenten Unternehmensführung und Geschäftstätigkeit.
		Gesellschaft	Wir engagieren uns für wettbewerbsfähige regionale Wirtschaftsstrukturen und eine gute Versorgung im ländlichen Raum.
		Mitarbeitende	Wir sind eine offene, für die Zukunft gerüstete Arbeitgeberin und sind für ambitionierte Mitarbeitende attraktiv.
Ökologie		Boden und Nahrung	Wir fördern die landwirtschaftliche Entwicklung und engagieren uns für die Kulturlandschaft, Artenvielfalt und Ernährungssicherheit.
		Energie und Klima	Wir nutzen Energie effizient, reduzieren den CO <sub>2</sub> -Ausstoss und fördern den Einsatz sowie die Verbreitung von erneuerbaren Energietechnologien.

## 1.6. DIE 14 LANGFRISTIGEN NACHHALTIGKEITZIELE DER FENACO (STAND 12. 2020)

Nr.	Zielsetzung	Zielwert	Ziel-termin	Zielerreichungs-grad
1	Überdurchschnittlicher Anteil von Schweizer Rohstoffen und Produkten in der Lebensmittelkette	CH-Anteil fenaco > Selbstversorgungsgrad CH	2025	■
2	Überdurchschnittlicher Anteil von Schweizer Rohstoffen und Produkten in der Nutztier-futterproduktion	CH-Anteil fenaco > Selbstversorgungsgrad CH	2025	■
3	Förderung von innovativen Technologien und Prozessen	Mind. CHF 1 Mio. /Jahr	Ab sofort	■
4	Keine Verstösse aufgrund von Korruptionsfällen im In- und Ausland	Null-Toleranz: Keine Verstösse	Ab sofort	■
5	Keine Verstösse aufgrund von wettbewerbswidrigem Verhalten	Null-Toleranz: Keine Verstösse	Ab sofort	■
6	Förderung von Arbeitsplätzen im ländlichen Raum	Mind. 1,5 × höherer Anteil an fenaco Arbeitsplätzen in Gemeinden < 10 000 EW als der CH-Wert	2025	■
7	Erhöhung des Frauenanteils im Kader	Jährlich steigende Werte	2025	■

Nr.	Zielsetzung	Zielwert	Ziel-termin	Zielerreichungs-grad
8	Reduktion der Fluktuationsrate	Jährlich sinkende Werte pro SGE/DE	2025	■
9	Stabilisierung der Mitarbeiter-Absenztage	Stabile Krankheits- und Berufsunfalltage pro SGE/DE	2022	■
10	Reduktion von Food Waste	Reduktionsmassnahmen und Anbindung von fenaco ans nationale Spendensystem	2025	■
11	Führungsrolle im alternativen Pflanzenschutz	Jährlich steigende Flächen	2025	■
12	Steigerung der Energie-effizienz	+ 15% Bund + 20% intern	2022	■
13	Reduktion der CO <sub>2</sub> -Emissionen	- 19% Bund auf fossile Brennstoffe	2020	■
14	Steigerung des selbst erzeugten Photovoltaikstroms am Gesamtstromverbrauch	18 000 MWh 10%	2025	■

■ Erreicht/auf Kurs   ■ Massnahmen in Umsetzung   ■ Zusätzliche Massnahmen notwendig



## 1.7. CHRONOLOGIE DER WICHTIGSTEN SCHRITTE DER NACHHALTIGKEIT DER FRIGEMO



## 2. FAKTEN UND AKTIVITÄTEN DER FRIGEMO ZU DEN 7 SCHWERPUNKTEN UND 14 N-ZIELEN

Die folgenden Kapitel zeigen die Nachhaltigkeitsleistungen der frigemo in den 7 Schwerpunktbereichen.

Zur besseren Identifikation sind die Leistungen mit einem Farbcode/Abkürzungen versehen, der aufzeigt auf welcher Stufe die Nachhaltigkeitsleistung erbracht wurde:

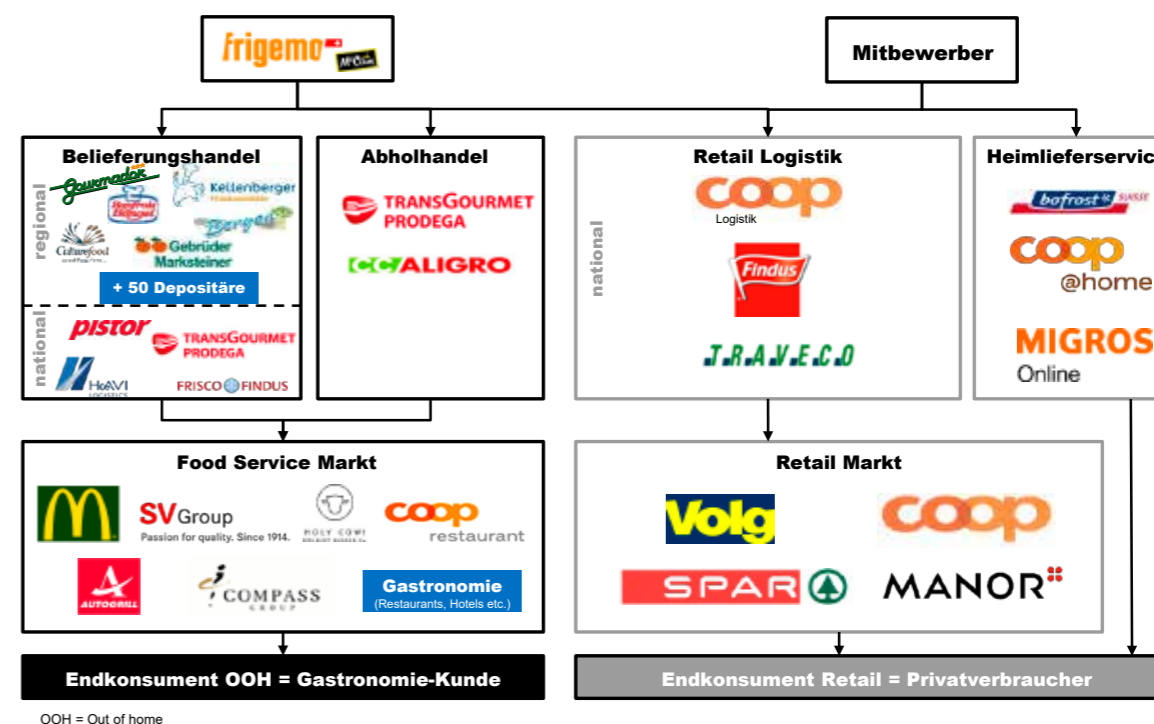
**FGO** = alle Standorte und Firmen der frigemo

**P&H** = die 3 Produktionsstandorte der frigemo

**HF** = alle Handelsfirmen

**EH** = Eierhandel EiCO mit 2 Produktionsstandorten

Standort = nur der bezeichnete Standort



### 2.1. MARKTUMFELD

#### Das Marktumfeld der frigemo (FGO)

Die frigemo-Gruppe ist ein nationaler Akteur in der gesamten Lebensmittel-Handelskette in Detailhandel, Gastronomie und Heimlieferservice. Nachfolgend unsere wichtigsten Marktfelder sowie unsere nationale Präsenz.

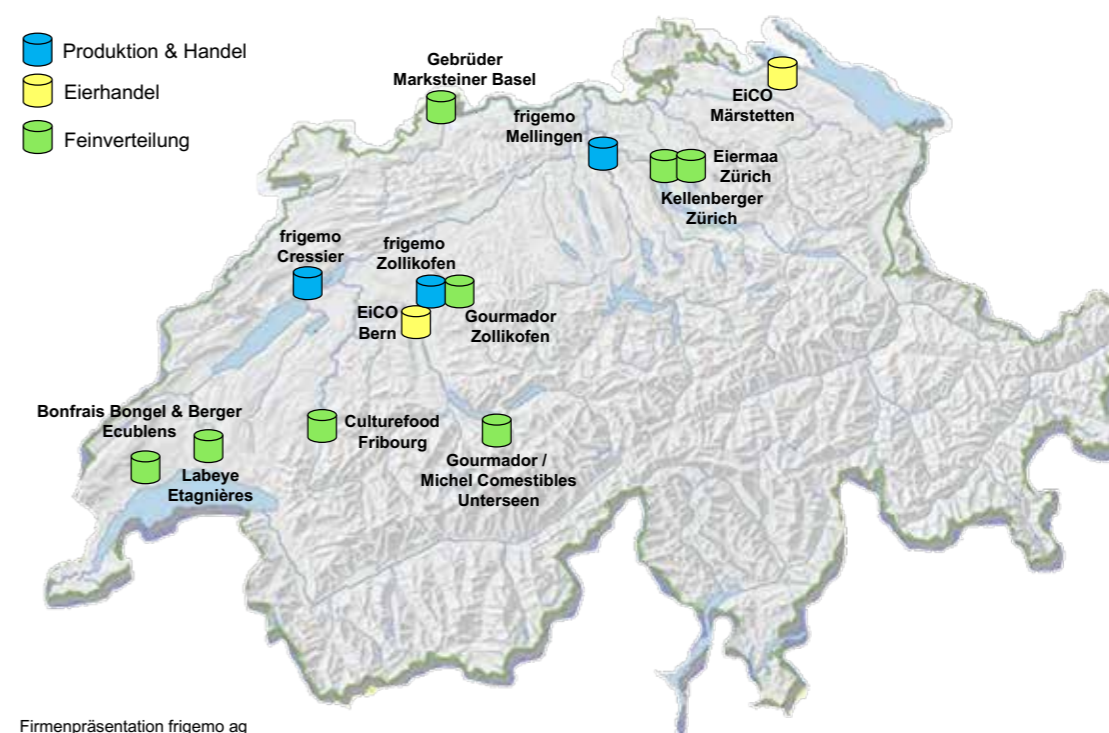


#### Unser Anspruch

Wir bauen unsere Marktposition mit innovativen Schweizer Lebensmitteln stetig aus.

#### Damit meinen wir:

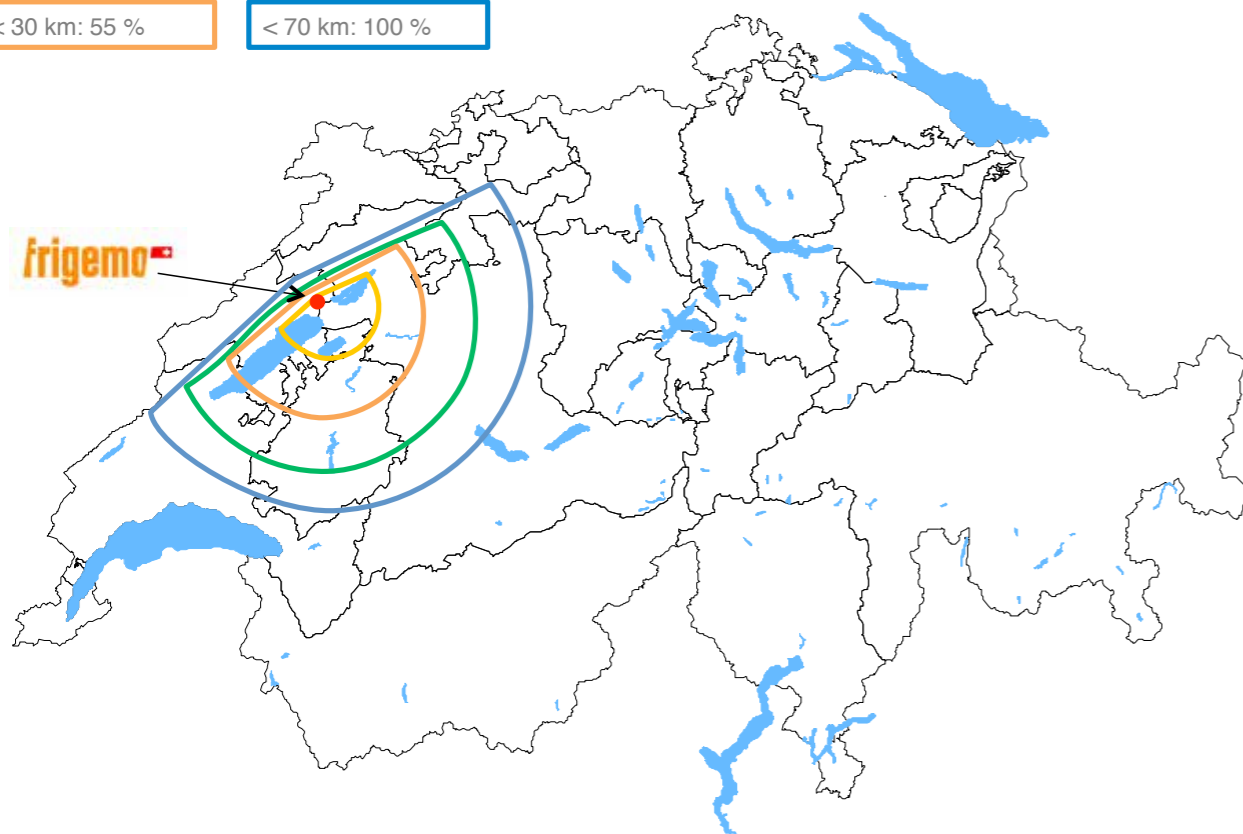
- Nähe zu unseren Kunden und deren Bedürfnissen
- Partnerschaftliche Zusammenarbeit mit Lieferanten und Kunden
- Wettbewerbsfähige Wertschöpfungskette vom Feld bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten
- Gezielter Ressourceneinsatz und Nutzung unserer Potenziale
- Nutzen für Genossenschaftsmitglieder





### Regionale Rohstoffe (P&H)

Der Produktionsbetrieb Cressier als grösster Kartoffelverarbeiter in der Schweiz, befindet sich mitten im Hauptanbaugebiet von Kartoffeln, im fruchtbaren Seeland rund um den Neuenburger-, Bieler- und Murtensee. Die Transportwege der Kartoffeln sind aus diesem Grund sehr kurz, wie nebenstehende Grafik verdeutlicht. Auch die Haupt-Rohstoffe von Mellingen (Spinat, Bohnen und Erbsen) sowie die Eier für die Betriebe Bern und Märstäten kommen aus einem engeren, regionalen Umfeld.



### Regionale Verankerung der Handelsfirmen (HF)

Durch unsere regional aufgestellten Handelsfirmen kaufen wir wenn immer möglich Frischprodukte aus der Nachbarschaft und bieten unseren Kunden dank kurzen Transportwegen regionale, reife Frischprodukte, zur richtigen Saison, regional beschafft und regional geliefert.

Aufgrund des breiten Sortimentes von Früchten und Gemüse sowie den klimatischen Verhältnissen sind der ganzjährigen Beschaffung in der Schweiz jedoch Grenzen gesetzt.

Aktuelle Sortimentsanalysen belegen die Herkunft der rund 15'000 Artikel der Handelsfirmen wie folgt:

Beschreibung	% CH
Frisch-Convenience	95
Eier	96
Fleischprodukte	76
Früchte&Gemüse	53
Getränke	53
Glace	8
Molkereiprodukte	97
Tiefkühlprodukte	70
Trockenprodukte	92
TOTAL	68%



### Langjährige verlässliche Partnerschaften (FGO)

Wir sind berühmt für unsere langfristige und konsequente Zusammenarbeit mit unseren Geschäftspartnern wie Produzenten, Zulieferanten und Kunden. Dank unserer Leistungsfähigkeit und Innovation haben wir eine starke Kundenbindung zu allen wichtigen Absatzkanälen.

Die regionale und langjährige Verankerung unserer Handelsfirmen, welche in ihren Marktgebieten jeweils die Eigenheiten und Bedürfnisse kennen, ermöglicht uns einen sehr hohen Dienstleistungsgrad für unsere Abnehmer.



## 2.2 INNOVATION UND PROZESSE



### Unser Anspruch

Wir setzen auf Produkt- und Prozessinnovationen in allen unseren Geschäftsfeldern.

#### Damit meinen wir:

- Einsatz zukunftsweisender Agrar-, Logistik- und Produktionstechnologien
- Laufende Optimierung interner Prozesse
- Neue Produkte mit Zusatznutzen für Kunden sowie Konsumentinnen und Konsumenten
- Interne Innovationsprozesse durch engagierte Entwicklungsteams
- Aktive Zusammenarbeit mit Wissenschaft und Forschung

### Die Innovationsprozesse der frigemo (FGO)

Die Lebensmittelverarbeitung und Agronomie verändern sich in sehr schnellem Tempo, getrieben durch steigende Kundenansprüche, Digitalisierung der Prozesse sowie neue Konsumtrends und veränderten gesellschaftlichen Präferenzen und politischen Rahmenbedingungen.

Es sind mehrere Innovationsprozesse etabliert, welche sich quer über alle Hierarchien erstrecken. So gibt es beispielsweise Kreativgruppen, welche in Innovationswerkstätten «verrückte» Ideen diskutieren und Neuigkeiten evaluieren, oder es kann sich jeder Mitarbeiter als «Ideensammler» betätigen. Die besten Ideen werden regelmässig vorgestellt und sogar prämiert. In dieser offenen Atmosphäre schaffen wir es immer wieder, mit überraschenden Innovationen unsere Kunden zu begeistern.

### Innovative Zweitnutzungshühner (EiCO)

Die auf den Höfen der EiCO eingesetzten Legerassen sind speziell für die Eierproduktion gezüchtet. Dem Wunsch des Konsumenten nach Legerassen, welche sowohl Eier wie auch Fleisch produzieren, kommt EiCO nach. In Zusammenarbeit mit Zuchtfirmen und dem Aviforum in Zollikofen wurde eine erste Testherde mit über 1000 Hühnern gehalten. Die Legehennen legten Eier, welche über die Coop Filialen der Region Bern vermarktet wurden. Die Hähne wurden gemästet und über eine Grossmetzgerei verkauft. Über den weiteren Erfolg dieses Projektes wird letztendlich die Nachfrage der Konsumenten entscheiden.

### Das Wunderei (EiCO)

Ein weiteres innovatives Projekt der EiCO ist das sog. „Wunderei“. Darin vereinen sich alle heute praktikablen nachhaltigen Haltungskonzepte in maximaler Ausprägung.



So beinhaltet das Konzept folgende Elemente:

- Kein Töten der männlichen Küken
- Klimaneutrale Aufzucht von Bruderhähnen
- Freilandhaltung der Legehennen
- Fütterung mit Schweizer Getreide
- Aus Legehennen werden Suppenhühner
- Klimaneutrale Eierverpackung
- Transparenter Warenfluss: es dürfen nur so viele Legehennen gehalten und deren Eier verkauft werden, wie auch Bruderhähne aufgezogen werden (jährliches Saldo-Prinzip)
- Das Fleisch der Bruderhähne wird über die Handelsfirmen in die Schweizer Gastronomie geliefert

### Hemp-Bites (P&H)

Hanf liegt im Trend und gilt aufgrund der Vielzahl an interessanten und wertvollen Inhaltsstoffen als Superfood. Sie sind frei von Gluten und vegetarisch





## 2.3 UNTERNEHMERISCHE VERANTWORTUNG



### Unser Anspruch

Wir bekennen uns zu einer verantwortungsvollen und transparenten Geschäftstätigkeit und Unternehmensführung.

#### Damit meinen wir:

- Verlässliches, berechenbares und unabhängiges Handeln
- Faire Beschaffung und fairer Handel
- Aktive Kommunikation und Berichterstattung
- Interne Verhaltensrichtlinien und gesetzliche Rechtmässigkeit
- Genossenschaftswesen und Mitwirkung
- Dialog mit Anspruchsgruppen

### Die unternehmerische Verantwortung der frigemo (FGO)

Die frigemo bekennt sich zu den selben Grundwerten wie fenaco, nutzt deren Tools und Richtlinien und setzt diese konsequent an allen ihren Standorten um. Dazu zählen unter anderem: Leitbild, Compliance-Politik, Verhaltenskodex, Arbeitssicherheitspolitik, Verhaltensgrundsätze für Mitarbeiter und eine eigene Lebensmittelsicherheits-Politik

### Produktverantwortung / Managementsysteme (FGO)

Die frigemo gehörte 1994 zu jenen Unternehmen in der Lebensmittelindustrie, welche schon früh an allen Produktionsstandorten eine Zertifizierung nach ISO 9001 erreicht hatte.

Das System, welches bis 2005 zertifiziert wurde, bildet heute noch die Basis des frigemo-Managementsystems. Ab 2005 wurde das Managementsystem in Richtung Lebensmittelsicherheit weiterentwickelt und bis 2011 nach dem BRC (Global Standard Food) zertifiziert.

Im Jahr 2012 erfolgte mit dem Aufkommen einer konsequenten Weiterentwicklung auf Basis der internationalen ISO 22000 und ISO-TS-22002-1-Normen die Zertifizierung nach FSSC 22000 (Food-Safety-System-Certification) durch die anerkannte Zertifizierungsgesellschaft Swiss Safety Center.

Mehr Informationen dazu auf:  
[www.frigemo.ch](http://www.frigemo.ch) > über uns > Zertifikate



### Qualitätskontrolle der Produkte (P&H)

Die Produkte der frigemo-Produktionsstandorte unterliegen einer systematischen Endkontrolle direkt im Produktionsbetrieb. Für weitergehende Analysen steht das modern eingerichtete Zentrallabor in Cressier zur Verfügung, wo Rohstoffe, Handelsprodukte, Kartoffelprodukte, Tiefkühlgemüse und Früchte sowie gekochte Eier geprüft werden.



Das Labor verfügt über moderne mikrobiologische, chemische und physikalische Analysemethoden wie z.B. mikrobiologische Schnelltests, Trockennährmedien oder Infrarot-Analytik (NIR) für Nährwertprofile.

Für weitere, komplexere Analysen wie GVO- oder Pestizid- und Rückstandsanalytik steht das fenaco-eigene, akkreditierte UFAG-Dienstleistungslabor und weitere Speziallabors zur Verfügung.



### Krisen- und Notfallprävention (FGO)

Die Lebensmittelkette vom Erzeuger bis zum Konsument wird aufgrund der globalen Warenströme und technologischen Entwicklung immer komplexer, schneller und schwieriger zu durchschauen. Das Ziel aller Präventionssysteme ist die permanente Aufrechterhaltung der Lieferbereitschaft sowie im Krisenfall die rasche und sichere Wiederherstellung der Marktleistung.

Das Risikomanagement der fenaco ist in das System der verantwortungsvollen und transparenten Unternehmensführung- und -überwachung (Corporate Governance) eingebettet. Ein Risikomanagement-System wird auf allen Ebenen der fenaco (Verwaltung, Geschäftsleitung, Bereiche und Tochtergesellschaften) unterhalten. An allen fenaco-Standorten finden jährlich Risikobewertungen aufgrund eines einheitlichen Ereigniskatalogs statt. Dieser Erfahrungsaustausch stellt eine kontinuierliche Verbesserung der Risikoanfälligkeit sicher.

Das NetzwerkQ ist ein interdisziplinäres Team von Spezialisten (Qualitätssicherung, Produktion, Entwicklung, Logistik) aus allen fenaco-Lebensmittelbereichen, deren Aufgabe es ist, nach einem Qualitätsvorfall raschmöglichst für das Wiederherstellen der Marktleistung zu sorgen. Die Anwendung und Leitung eines Krisenteams durch betriebsfremde Spezialisten gewährleistet, dass die Objektivität und Betrachtungsweise neutral und unbeeinflusst stattfindet. Das NetzwerkQ Team erarbeitet laufend Tools und Checklisten zur aktiven Krisenprävention.

Trotz guter Managementsysteme und externen Zertifizierungen lässt sich nie zu 100% vermeiden, dass es zu Notfällen oder gar Rückrufen kommt. Für diese Situationen besteht ein Notfallkonzept, welches alle wichtigen Vorgänge beschreibt und die Betroffenen in solch hektischen Situationen strukturiert anleitet. Das frigemo-Notfallkonzept ist eng mit dem Netzwerk-Q abgestimmt.



### Beschaffung mittels Kriterienkatalogen (FGO)

Die Handelsfirmen und die Produktionsbetriebe beschaffen diverse Rohstoffe, Importierte Fertigprodukte sowie Verpackungsmaterial und andere Güter in verschiedensten Ländern. Für die Beschaffung stehen Kriterienkataloge für die minimalen sozialen Standards bereit, welche neue Lieferanten erfüllen müssen. Für bestimmte analytische Kriterien wie Pestizidrückstände, Schwermetalle oder Radioaktivität erfolgt ein stark risikobasiertes Monitoringsystem und eine Einstufung in Risikoländer.

### Transparente Produkteinformation für rund 15'000 Artikel (FGO)

Mit der Einführung und Umstellung der Betriebssoftware auf SAP S4HANA wurden erstmals alle 3 Produktionsstandorte sowie die national tätigen Handelsfirmen mit Marksteiner, Gourmador, Bonfrais-Bongel und Kellenberger in einem integrierten System vereint. Die durchgängigen Prozesse von der Beschaffung über die Produktion, Lagerung, Vertrieb, Verkauf und Rechnungswesen sowie Qualitätssicherung und Wartung wurden während 3 Jahren intensiv definiert und optimiert.

Produktname / Hersteller	
frigemo	
Sachbezeichnung	
Tiefgekühltes Kartoffelprodukt, vorfrittiert	
Produktgruppe	
Pommes frites TK	
Markeninhaber	
7610078000005 - frigemo	
Kontakt	
frigemo ag - CH-2506 Cressier	

Mit einem Zusatztool (PLMIV), welches die Stammdaten der verkauften Produkte mit den lebensmittelrechtlichen Produkteinformationen verbindet, konnte ein grosser Schritt in Richtung voller Transparenz der Produkteinformation für die Kunden und Endverbraucher realisiert werden.



So sind für rund 15'000 Artikel die Produktdaten wie Nährwerte, Zutatenlisten und Allergene nun Online für den Telefonverkauf, Kettenkunden und Webshop über den GDSN / GS1 -Standard verfügbar. Alle selber hergestellten Produkte sind zusätzlich für jeden Endkonsumenten via Trustbox abrufbar.

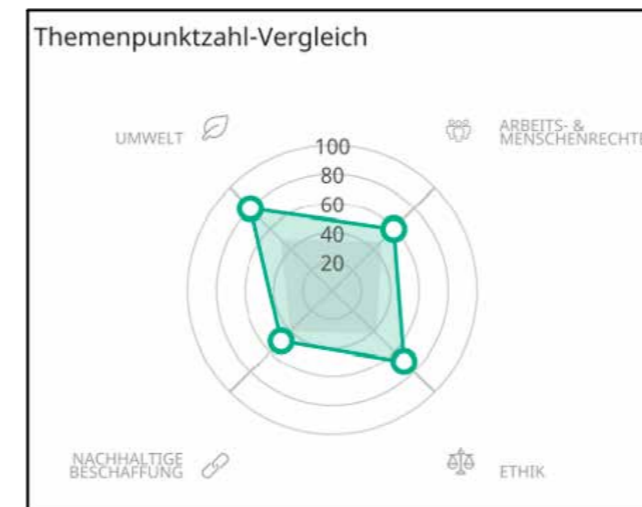
### Nachhaltigkeitsrating im Tool ECOVADIS (FGO)



Ecovadis ist eine internationale Plattform, welche die Nachhaltigkeitsleistung von Unternehmen bewertet. Das Tool <https://www.ecovadis.com/de/> hat einen Umfang von rund 400 Fragen zu den Aspekten: Umwelt, Nachhaltige Beschaffung, Arbeits- und Menschenrechte sowie Ethik.

Sämtliche Antworten müssen mit Dokumenten belegt werden. Aktuell werden über 75'000 Unternehmen in 200 Branchen bewertet, davon rund 600 führende globale Unternehmen in 160 Ländern.

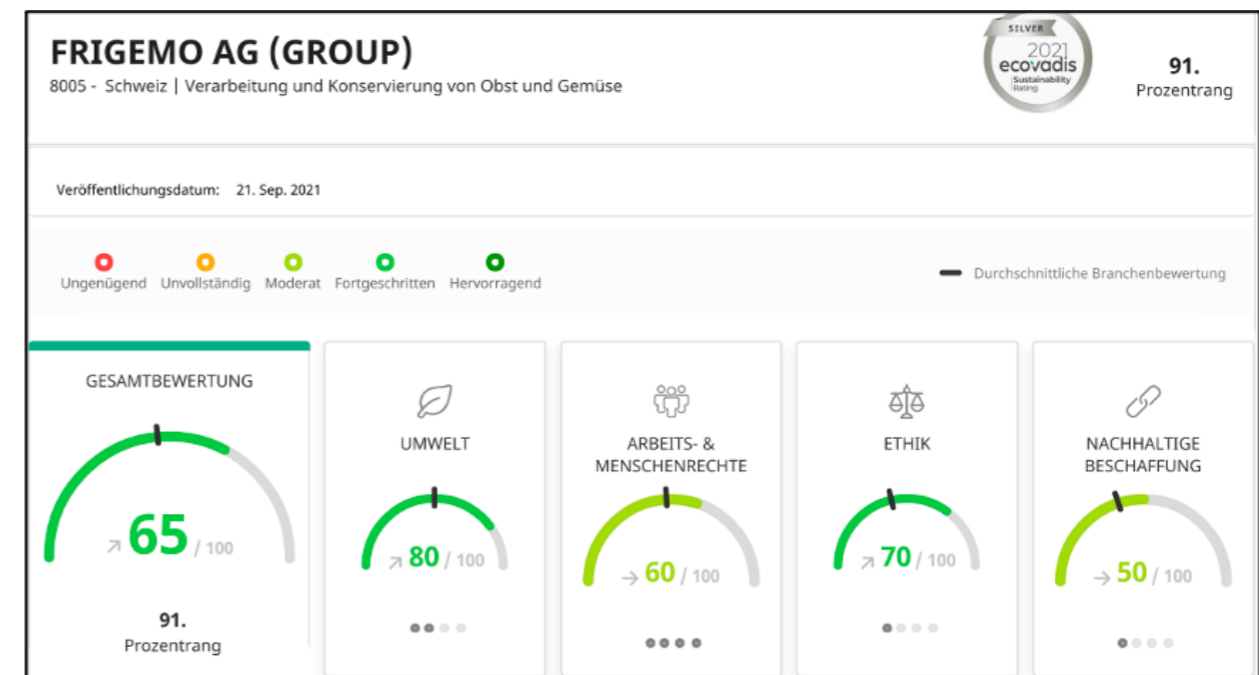
Die frigemo hat 2019 und 2021 an den Rating teilgenommen, mit 65 Gesamtpunkten (von 100) und sich von 61 auf 65 Punkte verbessert. Damit befindet sie sich unter den 9% der besten Unternehmen in der Nahrungsmittelbranche (=91%-Rang). Im Detail wurden folgende Bewertungen erreicht;



### Externe Verifizierung von Sozialstandards (P&H)

Die Anstellungs- und Arbeitsverhältnisse an den Produktionsstandorten (insb. Cressier und Zollkofen) werden regelmässig durch externe Sozialaudits internationaler Kunden wie McDonald's oder IKEA überprüft. frigemo erfüllt ebenso die Anforderungen des in der Lebensmittelindustrie anerkannten SMETA-Standards (Sedex Member Ethical Trade Audit), der insbesondere von internationalen Kunden vermehrt nachgefragt wird. Andere Kunden auditieren selber durch eigene, vergleichbare Standards. Ein weiterer Sozialstandard in der Beschaffung, deren Kriterien frigemo sinngemäss erfüllt, ist die weit verbreitete BSCI- Code of Conduct der Business-Social Compliance Initiative.

Unsere Lieferanten bestätigen schriftlich die Einhaltung anerkannter internationaler Standards zur Wahrung der Menschenrechte (UNO/ILO).



## 2.4. GESELLSCHAFT



### Unser Anspruch

Wir engagieren uns für wettbewerbsfähige regionale Wirtschaftsstrukturen und eine gute Versorgung im ländlichen Raum.

#### Damit meinen wir:

- Arbeitsplätze und Zukunftsperspektiven in ländlich geprägten Regionen der Schweiz
- Verbundenheit mit Bäuerinnen und Bauern und die Nähe zu den Konsumentinnen und Konsumenten
- Grundversorgung auf dem Land
- Positive Wahrnehmung bei der urbanen Bevölkerung
- Veränderte Bedürfnisse aufgrund der demografischen Entwicklung

### Das gesellschaftliches Engagement der frigemo (FGO)

Die frigemo verzichtet bereits seit Jahren auf aufwändige Kundengeschenke und spendet jährlich Beiträge an ZEWO-geprüfte Kinderhilfswerke, wie beispielsweise die Stiftung Theodora, das Pestalozzi-Kinderdorf, Espoir, Pro Infirmis, Ronald McDonald Kinderstiftung oder regionale Stiftungen wie les Perce-Neige. Weiter gilt frigemo innerhalb der fenaco als aktiver Vorreiter und Initiant diverser Aktivitäten zur Bekämpfung des Foodwaste.

### Transparenz bezüglich Foodwaste (FGO)

Seit dem Welternährungstag im Oktober 2012, wo erstmals durch den WWF schockierende Zahlen über die Lebensmittelverluste in der Schweiz bekannt geworden sind, hat frigemo diverse Initiativen mit den nationalen Spendeorganisationen Tischlein deck dich, Schweizer Tafel und anderen Partnern unternommen:

- die frigemo legt ihre Warenflussbilanz in der Kartoffelverarbeitung offen und präsentiert entsprechende Zahlen
- Bei der Entsorgung unvermeidbarer organischer Abfälle befolgt frigemo prioritär das Prinzip: „Teller-Trog-Tank“.
- 2012 hat sich frigemo entschieden, Waren, die nicht den strengen Kundenanforderungen bezüglich Grösse, Aussehen und Optik entsprechen, jedoch einwandfrei und sicher genusstauglich sind, nicht zu entsorgen, sondern trotzdem abzupacken und an Tischlein Deck dich zu spenden. Das Jahrespotential dieser Spenden an Lebensmitteln wird auf einen Warenwert von rund CHF 200'000 geschätzt.

### Aktive Rolle bei Erarbeitung des ersten nationalen Spendeleitfadens (FGO)

In der Arbeitsgruppe «Food Waste: Zusammenarbeit mit gemeinnützigen Institutionen des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW)» wurde 2014 mit frigemo als Hauptautor ein Branchenleitfaden für die Spende von Lebensmitteln erstellt. Dies in Zusammenarbeit mit den Branchenverbänden SWISSCOFEL und FIAL, dem Schweizer Bauernverband (SBV), dem Grossverteiler Migros sowie den Hilfswerken für Lebensmittelspenden, namentlich die nationalen Organisationen Tischlein deck dich, Schweizer Tafel und Caritas Markt AG.

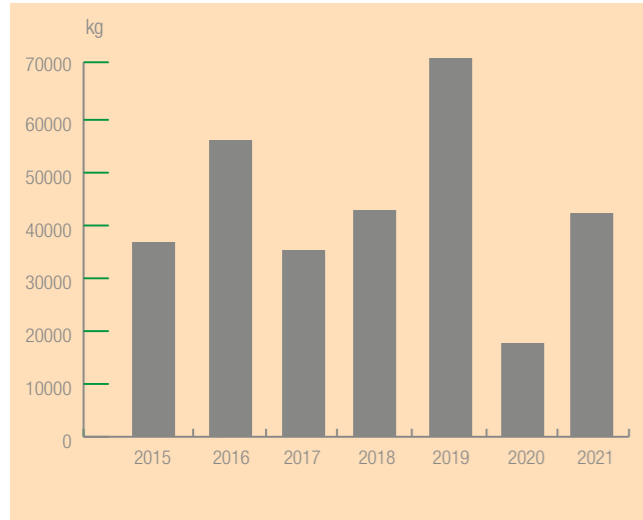
### FOODBRIDGE mit Schweizer Tafel (FGO)

Einfach, sinnvoll, wirksam – die webbasierte Spendendatenbank „Food Bridge“ trägt zur Reduktion des Foodwaste in der Lebensmittelindustrie und im Handel bei. Dank dieser erreichen noch mehr einwandfreie, überschüssige Lebensmittel armutsbetroffene und benachteiligte Menschen in der Schweiz. Fakten zur webbasierten Spendendatenbank „Food Bridge“:

- Die webbasierte Spendendatenbank ermöglicht Spendern aus der Lebensmittelindustrie und -produktion, einfach und rasch überschüssige Ware anzubieten
- Die Datenbank ist offen für alle Unternehmen in der Lebensmittelindustrie und -produktion sowie Lebensmittel-Hilfsorganisationen in der Schweiz
- Die „Food Bridge“ ist ein Projekt der Schweizer Tafel und geht am 21. Oktober 2016 online
- Die frigemo hat die Schweizer Tafel bei der Konzeption der Datenbank sowie mit zahlreichen Inputs und Testläufen unterstützt



## Die Spendemengen der Frigemo (FGO)



Die frigemo betrieb bis 2019 einen Fabrikladen in Cressier, wo Produkte mit kurzem Datum oder kleineren Mängeln den Mitarbeitenden verkauft wurden. Im Zuge der CORONA-Krise, wo viele Produkte wegen Datumanlaufs nicht mehr verkauft werden konnten, hat frigemo den Laden geschlossen und stellt diese Produkte nun den eigenen Mitarbeitenden kostenlos zur Verfügung. Rückstellmuster und Muster aus der Produkteentwicklung wurden bisher regelmässig entsorgt, auch diese werden mittlerweile den Mitarbeitenden gratis abgegeben. Auf diese Weise können weitere 4000 kg Lebensmittel/Jahr „gerettet“ werden. Aktuell pendeln sich die Spendenmenge bei rund 40'000 kg/Jahr ein.

## Die Fachgruppe Foodsave 2025 (FGO)

Das Projekt «FoodSave2025» wurde durch die Spenderorganisation Tischlein deck dich in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern (wissenschaftlicher Partner ZHAW, Wädenswil; frigemo als fenaco-Vertretung der Lebensmittelwirtschaft und der fial, Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien) initiiert und wird vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV mitfinanziert.

Das Ziel von «FoodSave2025» besteht darin, anhand wissenschaftlich fundierter Analysen gezielte Veränderungen des Lebensmittelrechtes zu bewirken, um die Vermeidung von Lebensmittelverlusten durch Lebensmittelspenden und andere Formen der Weitergabe an Konsumenten und verarbeitende Betriebe zu fördern. Im November 2021 konnten die Ergebnisse des Konzepts MHD+ der Öffentlichkeit präsentiert werden.

## Mitglieder Foodsave 2025



## Konzept MHD+

### Genuss ohne Risiko

Welche Lebensmittel kann ich auch nach Ablauf des Datums sicher geniessen?

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum – Vertraue deinen Sinnen: sehen, riechen, schmecken

So viele Tage können korrekt gelagerte Lebensmittel über das jeweilige Haltbarkeitsdatum hinaus konsumiert und abgegeben werden, sofern sie gut aussehen, riechen und schmecken.

Produkt	Verlängerung
Mehl, Teigwaren & Reis, Salz & Gewürze, Essig, Zucker, Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre, Schokolade & Süßwaren, Tee & Kaffee	+360 Tage
Fett/Öl, Ungekühlt lagerbare Getränke, Softdrinks, Mineralwasser, Dosenkonserven, Gemüse, Fleisch, Früchte, Gläser in Öl eingelegte Produkte, Trockensuppen & -saucen, Frühstückscerealien, Knäckebrot, Zwieback	+120 Tage
Tiefkühlprodukte, Getränke gekühlt, Fruchtsaft, Gemüsesaft, UHT-Milch, Butter, Hartkäse, Salzige Snacks, gebackene Snacks, Cracker, Samen, Nüsse	+90 Tage tiefgekühlt, +30 Tage
Quark, Joghurt, Frischkäse, Weichkäse, Pökelfleisch zum Rohessen, Rohschinken, Salami, Salsiz, Eier gekocht, vorverpackte Backwaren, Eier roh, Pastmilch, Kleingebäck, Blätterteiggebäck, Konfekt, Kuchen	+14 Tage, +6 Tage

**Mindesthaltbarkeitsdatum**

---

Möglichkeit: Einfrieren

Produkt	Verlängerung
Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis» können bei Eignung (keine sensorischen Veränderungen durchs Tiefkühlen) tiefgekühlt und mit neuer Etikette als Tiefkühlprodukt gekennzeichnet werden.	+90 Tage, wenn tiefgekühlt
Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen* oder nicht bis zum Verbrauchsdatum tiefgekühlt werden**, müssen nach dem Verbrauchsdatum entsorgt werden.	+0 Tage nicht tiefgekühlt

**Verbrauchsdatum (tiefgekühlt)** | **Verbrauchsdatum**

\*z.B. Patisserie | \*\*z.B. unverpacktes Frischfleisch

Konsumentinnen und Konsumenten sind über die Anwendung dieser Abgabepaxis zu informieren, z.B. mit einem gut sichtbaren Tischsteller.

foodwaste.ch Partner der OGG Bern | TISCHLEIN DECK DICH Lebensmittelrettung – Lebensmittelhilfe

Medienmitteilung (fial.ch)  
 TTD\_Flyer\_105x210\_V11b-1.pdf (fial.ch)  
 Microsoft Word - 2021\_BLV\_Spendenleitfaden.docx (fial.ch)  
 Microsoft Word - 2021\_BLV-Datierungsleitfaden.docx (fial.ch)



## 2.5 MITARBEITENDE



### Unser Anspruch

Wir sind eine offene, für die Zukunft gerüstete Arbeitgeberin, und sind für ambitionierte Mitarbeitende attraktiv.

#### Damit meinen wir:

- Faire, gleichberechtigte, wettbewerbsfähige Anstellungsbedingungen
- Wertorientierte, partnerschaftliche, lösungsorientierte, situativ angepasste Führungskultur
- Unsere Mitarbeitenden sind anerkannt, beliebt und sicher
- Förderung unserer Kompetenzen durch Bildungsprogramme mit internen Referentinnen und Referenten
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Kommunikative Netzwerkorganisation

### Die Mitarbeitenden der frigemo (FGO)

Die vielfältige, weit verzweigte Unternehmensgruppe fenaco ist in verschiedenen Regionen und unterschiedlichen Branchen tätig. Darauf ist in der Gestaltung der Anstellungsbedingungen und in der Pflege der Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Beziehungen Rücksicht zu nehmen. Gerade wegen dieser nötigen und sinnvollen Verschiedenartigkeit erachtet es die fenaco als wichtig, ihre Grundhaltung in Form von Leitsätzen zum Personalwesen festzulegen. Diese gelten für frigemo in gleicher Weise über alle Bereiche, Regionen und Tochtergesellschaften hinweg.



Gute Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Beziehungen finden ihren Ausdruck in einem angenehmen Betriebsklima. Ein gutes Betriebsklima kann nur dann erreicht werden, wenn auf die Chancengleichheit zwischen Mann und Frau geachtet wird, die zwischenmenschlichen Beziehungen auf der Basis der vorurteilslosen Achtung der Persönlichkeit jedes Mitarbeitenden aufgebaut ist und Gerechtigkeit, Loyalität, gegenseitige Rücksichtnahme und Respektierung der Privatsphäre angestrebt wird. Die situative, interne Förderung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit Potenzial sowie eine Kommunikationsleistung, die das Image der frigemo als attraktiver Arbeitgeber kurz, mittel- und langfristig positiv beeinflusst, sorgt für Kontinuität.

Die fenaco-interne Aus- und Weiterbildungsstelle fenaco-competent leistet einen wichtigen Beitrag zur Ausprägung der fenaco-Kultur und zur individuellen Förderung der Mitarbeitenden.

### Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (FGO)

Die fenaco verfügt intern über eine eigene zentrale Organisation für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Als Konzern hat die fenaco eine vom Bund anerkannte Betriebsgruppenlösung Agrarwirtschaft (BGLAW) geschaffen, die sämtliche Anforderungen an die Arbeitssicherheit erfüllt. Diese Konzernlösung ist der Garant dafür, dass sich jeder Standort um die Einhaltung und Durchsetzung der geltenden Normen zum Schutz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kümmert.



Jeder Standort der frigemo verfügt über einen Sicherheitsbeauftragten, welcher entsprechend geschult ist und die Einhaltung dieser Vorschriften im Betrieb kontrolliert und dokumentiert.

### Gesamtarbeitsverträge (frigemo Produktionsbetriebe und Gourmador)

Im Umfeld von veränderten Rahmenbedingungen und einem raschen Wertewandel in der Gesellschaft ist es das Ziel der fenaco, eine produzierende Schweizer Landwirtschaft zu sichern. Diese Leistungen können nur dank dem täglichen Einsatz der fast 11'000 Mitarbeitenden erbracht werden. Der Abschluss eines neuen Gesamtarbeitsvertrags mit den Sozialpartnern Unia und Syna, der am 1. Januar 2013 in Kraft getreten ist, sowie die sozialverträglichen, fairen und marktgerechten Anstellungs- und Arbeitsbedingungen zeigen den Wert auf, der in der frigemo auf soziale Nachhaltigkeit gelegt wird.

Aus historischen Gründen sind die frigemo-Handelsfirmen (mit Ausnahme der Gourmador Zollikofen und Interlaken) noch nicht dem fenaco GAV unterstellt. Schritte in diese Richtungen werden aber getätigt.



## 2.6 BODEN UND NAHRUNG



### Unser Anspruch

Wir fördern die landwirtschaftliche Entwicklung und engagieren uns für die Kulturlandschaft, Artenvielfalt und Ernährungssicherheit.

#### Damit meinen wir:

- Beratung und Betreuung der Landwirtinnen und Landwirte vor Ort
- Ressourcenschonende Produktion
- Fach- und Schulungskompetenz
- Zertifizierte Qualitätslabels
- Internationale Kooperation mit ausgesuchten Partnern
- Engagement gegen Lebensmittelverschwendung
- Gewährleistung und Verbesserung von Tierwohl und artgerechten Haltungsformen

### Labelproduktionen (FGO)

Alle Verarbeitungsbetriebe sind nach den strengen Verarbeitungsrichtlinien der BIO Suisse Knospe zertifiziert. Auch die Handelsfirmen Kellenberger, Gourmador Zollikofen und Gebr. Marksteiner sind von der Inspektionsstelle bio inspecta zertifizierte Bio-Lieferanten. Im Bereich der frischen Früchte, Gemüse, Kartoffeln, Eier und Rapsöl stellen die Lieferanten und Verarbeitungsbetriebe von frigemo das zertifizierte Label Suisse-Garantie, eine Herkunftsgarantie aus der Schweizer Landwirtschaft, sicher. Auch sind alle Kartoffel- und Gemüseproduzenten nach den Agrar-Normen SwissGAP (Good Agriculture Practice) und Suisse-Garantie zertifiziert. Ein weiteres Label für regionale Produkte stellt das AdR-Programm eines nationalen Grossverteilers dar, welcher für die Geschäftseinheiten Produktion und Eierhandel eine grössere Bedeutung hat.

Mehr Informationen dazu auf:

[www.frigemo.ch](http://www.frigemo.ch) > über uns > Zertifikate



### Einsatz nachhaltiger Soja (EH)

In der Tierernährung ist Soja ein beliebter Eiweisslieferant. Über die letzten Jahre wurde der Soja-Anteil aus nachhaltigen Quellen (Soja nach Basler Kriterien, Soja-Netzwerk Schweiz) laufend erhöht. Aktuell beziehen wir für die Legehennenfütterung Soja aus 100% europäischer Herkunft (Donau-Soja). Bei der Erarbeitung und Einführung der nachhaltigen Sojaquellen war die fenaco mit ihrem Bereich GOF (Getreide, Ölsaaten, Futtermittel) und anderen Partnern aktiv beteiligt.

### Fritieröl ohne Palmöl (Cressier)

Bei den frittierten Kartoffelspezialitäten und Pommes Frites ist die Qualität und Herkunft des Frittieröls von grösster Bedeutung. Das neueste frigemo-Frittieröl erfüllt seit 2012 folgende Kriterien:

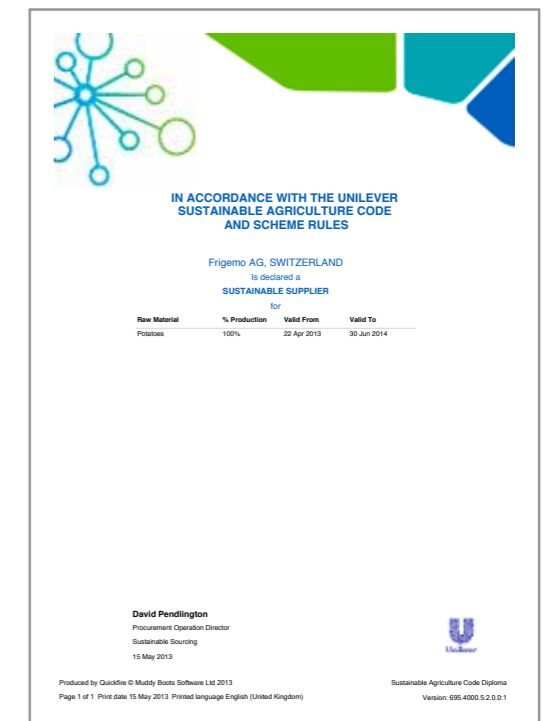
- 100% Schweizer Rapsöl Suisse-Garantie (SGA)
- keine Fetthärtung
- keine Zusatzstoffe
- keine Palmfett-Anteile
- Minimierung gesättigter Fettsäuren (< 7%)
- Optimierung einfach und mehrfach ungesättigter Fettsäuren
- Transfett unter 1.0%

Für die Lizenzmarke McCain wird das ernährungsphysiologisch besonders wertvolle Sonnenblumenöl, das einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren aufweist, verwendet.

**100%** Schweizer Rapsöl  
huile de colza suisse  
olio di colza svizzera

### International anerkannte Nachhaltigkeit der Kartoffelbauern (Cressier)

In den Jahre 2012-2014 und 2018 wurden unsere Kartoffelproduzenten von Unilever (Knorr) nach dem internationalen Nachhaltigkeitsstandard SAC (Sustainable Agriculture Code) überprüft, mit dem Ergebnis, dass alle unsere Kartoffelproduzenten als 100% Sustainable anerkannt wurden. Dies ist insbesondere auf die Schweizer Systeme wie SwissGAP, Suisse-Garantie und die ÖLN-Verordnung (Ökologischer Leistungsnachweis gemäss Direktzahlungsverordnung) zurückzuführen.





### Wasser und Abwasser (Cressier)

Der Wasserbedarf des Produktionsstandorts in Cressier beträgt rund 80% des gesamten Wasserverbrauchs der frigemo. Deshalb wird der Bedarf aus eigenen Grundwasserbrunnen gefördert und aufwändig in unseren Anlagen zu hygienekonformer Qualität aufbereitet. Diese Wasserentnahme ist hydrogeologisch unbedenklich, da in der wasserreichen Umgebung von Cressier, der Drei-Seen-Region Neuchâtel-Biel-Murten, Wasser entnommen wird, welches durch Jura-Hangwasser permanent nachfließt. Die Prozessabwasser in Cressier, Mellingen und Zollikofen werden durch eigene Klärstufen oder Filteranlagen vorgereinigt.

Cressier betreibt gar eine komplette dreistufige Kläranlage mit Phosphatfällung. Diese Grossanlage hat eine Leistung von 30'000 Einwohner-Gleichwerten, was der Grössenordnung der Abwasser-Reinigungsanlage (ARA) der Stadt Neuenburg entspricht. Das aus der Vergärung gewonnene Biogas wird seit 2007 vollständig zur Prozessdampferzeugung genutzt und substituiert rund 5% des jährlichen Erdgasverbrauches von Cressier.

### NEUE KLÄRANLAGE



Die neue Kläranlage mit einer neuen Biogas-Fermentationsanlage (Investitionsvolumen 14 Mio Fr) wurde im August 2015 erfolgreich in Betrieb genommen und ersetzt die über 35 jährige Anlage, welche rückgebaut wurde. Damit verfügt frigemo Cressier über eine der modernsten privaten industriellen Kläranlagen der Schweiz.



## Agroforst (Cressier)

Der Begriff «Agroforst» bezeichnet die Kombination von Bäumen mit einer Acker- oder Grünlandkultur. Dabei kombinieren Landwirte Hochstammobstbäume mit Unterkulturen wie Getreide, Raps, Futtergras, Zuckerrüben oder Kartoffeln. In der Schweiz ist diese Technik noch weitgehend unbekannt, es existieren aktuell lediglich rund ein Dutzend kleinere Versuchsfelder.

Der Produktionsstandort Cressier lancierte 2013 gemeinsam mit den Projektpartnern Unilever-Knorr, Agridea und einem Landwirt aus Cressier auf einer 1.5 ha grossen Landparzelle die erste Agroforstanlage im Kanton Neuenburg. So wurden 54 hochstämmige Wildkirschen-, Tafel- und

Brennkirschen- sowie Apfel- und Birnbäume mitten im Acker gesetzt. Zwischen diesen Bäumen wachsen normale Feldkulturen wie Futtergras, Raps, oder Getreide.

Die Idee hinter Agroforst ist es, Bäume und Ackerkulturen so zu kombinieren, dass sich positive Synergien ergeben, ohne nennenswerte Ertrags-einbussen der Unterkultur. Der Baum ist mit der Ackerkultur stetig im Wettkampf um die Nährstoffe. In der Folge verwurzelt er sich tiefer, was den Boden vor Erosion und Auswaschung schützt und die Bodenfruchtbarkeit langfristig verbessert. Neben der Unterkultur können Früchte geerntet und später das hochwertige Holz der Bäume für den

Möbelbau genutzt werden. Weiter wird diese Parzelle in den nächsten zehn bis fünfzehn Jahren von der Forschungsstelle Agroscope des Bundes wissenschaftlich beobachtet und begleitet. Dies stellt einen willkommenen Beitrag zur studentischen Ausbildung von neuen Agrarlandbauformen dar.





## 2.7. ENERGIE UND KLIMA



### Unser Anspruch

Wir nutzen Energie und Mobilität effizient, reduzieren den CO<sub>2</sub>-Ausstoss und fördern den Einsatz sowie die Verbreitung von erneuerbaren Energietechnologien.

#### Damit meinen wir:

- Erneuerbare Energien in Landwirtschaft und Prozessen
- Energieeffizienzmassnahmen und CO<sub>2</sub>-Reduktion
- Investitionen werden auch auf Lebensdauer-Energiekosten bewertet
- Effiziente LKW-Fahrweise (Eco-Drive)
- Transportanteil Schiene halten und eigene Bahninfrastruktur unterhalten
- Transportoptimierung durch Tourenplanung und Ökostandards bei Fahrzeugen

### Freiwillige Zielvereinbarungen für CO<sub>2</sub> und Energieeffizienz (fenaco)

Die fenaco hat mit der EnAW (Energieagentur der Wirtschaft) und mit dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) eine rechtsgültige Universal-Zielvereinbarung abgeschlossen, welche alle 239 Standorte der fenaco-Genossenschaft beinhaltet. Die fenaco Universal-Zielvereinbarung ist von allen Kantonen anerkannt und wurde vom Bund erfolgreich auditiert.

91 berechnete Standorte der fenaco unterstehen der Brennstoff-Zielvereinbarung mit einem Reduktionsziel von 15 Prozent bis 2020. Alle rund 240 Standorte der fenaco verpflichten sich zudem zu Steigerung der Energieeffizienz von 15 Prozent bis 2022.

Die frigemo und fenaco haben vor, auch für die 3. Periode bis 2030 eine Zielvereinbarung abzuschliessen, leider ist der politische Weg mit dem CO<sub>2</sub>-Gesetz noch unklar.

Mehr Informationen dazu auf:  
[www.frigemo.ch](http://www.frigemo.ch) > über uns > Zertifikate

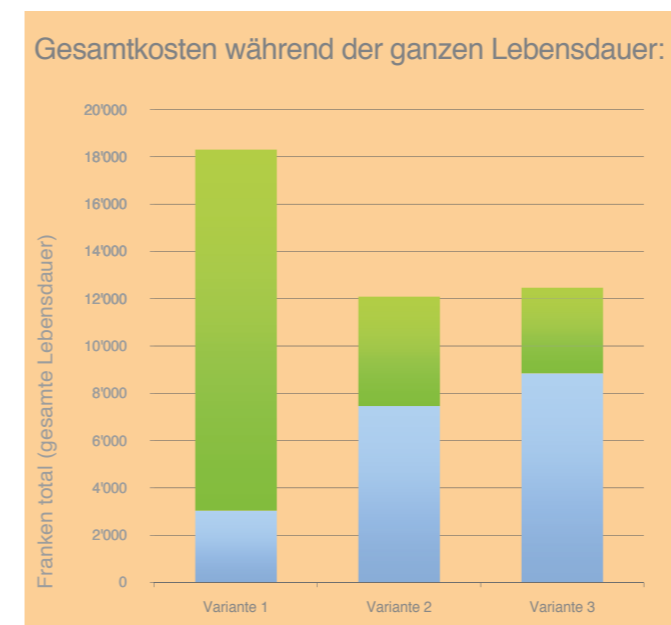


### Langfristige Energieeffizienz bei Investitionen (fenaco)

Eine weitere langfristige Massnahme zur Steigerung der Energieeffizienz stellt das fenaco LEK-System dar. Bei allen energierelevanten Investitionen der fenaco werden ab 2013 neben den Investitionskosten auch die Lebensdauer-Energiekosten (LEK) berechnet. Diese berechnen sich über die reale Lebensdauer der Investition und berücksichtigen zudem die jährliche Energiepreiszunahme. Dadurch wird der Grundstein für eine effiziente Betriebsinfrastruktur gelegt.

Die folgende Grafik veranschaulicht den Entscheidungsträgern das Verhältnis zwischen Investitionskosten (blau) und den während der Lebensdauer anfallenden Energiekosten (grün).

Selbst wenn die Anfangsinvestition bei den effizienten Technologien (z.B. Pelletheizung mit Solarpanels) ein mehrfaches der günstigsten Variante (z.B: Ölheizung) betragen, sind die Gesamtkosten über die ganze Nutzungsdauer gesamthaft tiefer, bei gleichzeitiger Reduktion der Energie-Emissionen.



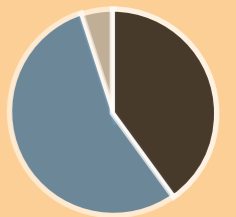
Variante 1 = Ölheizung, Variante 2 = Pelletheizung, Variante 3 = Pelletheizung mit Solarthermie

### Beschaffung von erneuerbarem und CO<sub>2</sub>-freiem Strom (FGO)

Die frigemo setzt weiterhin auf klimaneutrale und erneuerbare Stromprodukte und betreibt alle ihre Standorte mit 100% Wasserstrom europäischer Herkunft. Die benötigte Menge wird über die fenaco-eigene Stromhandelsgesellschaft AGRO-LA beschafft und mittels Herkunftsnachweisen belegt.

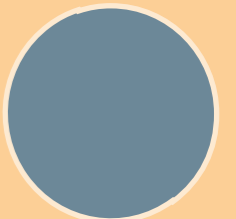
#### NORMAL-STROMMIX

Wasserenergie 55%  
 Atomenergie 40%  
 Fossile Energie 5%



#### FRIGEMO-STROMMIX

Wasserenergie 100%  
 Atomenergie 0%  
 Fossile Energie 0%





### Umweltmanagement / betriebliche Ökobilanz (P&H)

Die Einführung eines Umweltmanagementsystems und die Zertifizierung der Produktionsbetriebe nach ISO 14001 im Jahr 1999 setzten neue Massstäbe für die Umweltorientierung der fünf Produktionsstandorte der frigemo. Seit 2005 wird das Umweltmanagementsystem nicht mehr extern zertifiziert. Trotzdem wird die Ökobilanz unverändert nach der „Methode der Ökologischen Knappheit“ vom Bundesamt für Umwelt (Bafu) jährlich berechnet. Darin werden sämtliche Fabrikations- und Transporttätigkeiten mittels sogenannter „Umweltbelastungspunkte“ (UBP) bewertet und sichtbar gemacht (siehe Schema). Diese Ökobilanz erlaubt es den Betrieben, den Verbrauch von Energie, Wasser und anderen Ressourcen zu optimieren, wie auch mit den Abfällen und recycelten Wertstoffen möglichst effizient und ökologisch sinnvoll umzugehen.

### Optimierte Logistik (HF)

Rund 2/3 der Fahrzeuge der Handelsfirmen sind mit Motoren der Euro-6 Klasse ausgestattet. Dadurch wird die Umwelt pro erfahrenem Kilometer möglichst wenig mit schädlichen Stoffen belastet. Die Bi-Temperatur Fahrzeuge (tiefgekühlt und gekühlt auf einem Fahrzeug) erlauben weiter eine kombinierte Lieferung von frischen und tiefgekühlten Produkten. Dadurch kann die Anzahl der Lieferanten-Anlieferungen bei Kunden sowie die Umweltbelastung deutlich reduziert werden. Weiter ermöglicht die diversifizierte Fahrzeugflotte der frigemo eine optimale Tourenplanung mit hoher Auslastung und sinnvoll eingesetzten Fahrzeuggrößen. Alle Chauffeure haben spezielle Eco-Drive Kurse besucht, um eine effiziente Fahrweise zu erlernen, welche eine Einsparung von rund 5%-10% des Dieselbedarfs ermöglicht hat.

### Eigene PV-Solaranlagen (HF)

Weiter betreibt frigemo an den grossen Standorten der Handelsfirmen Kellenberger, Gebr. Marksteiner und Gourmador Zollikofen leistungsfähige Photovoltaik-PV-Strom im Eigenverbrauch. Diese decken je rund 95% des Jahresstromverbrauchs der Standorte ab.

Die Gesamtfläche dieser 3 Anlagen entspricht ca. 6300 m<sup>2</sup>, was einer Gesamtleistung von 1'800 MWh (=360 Haushalten) entspricht



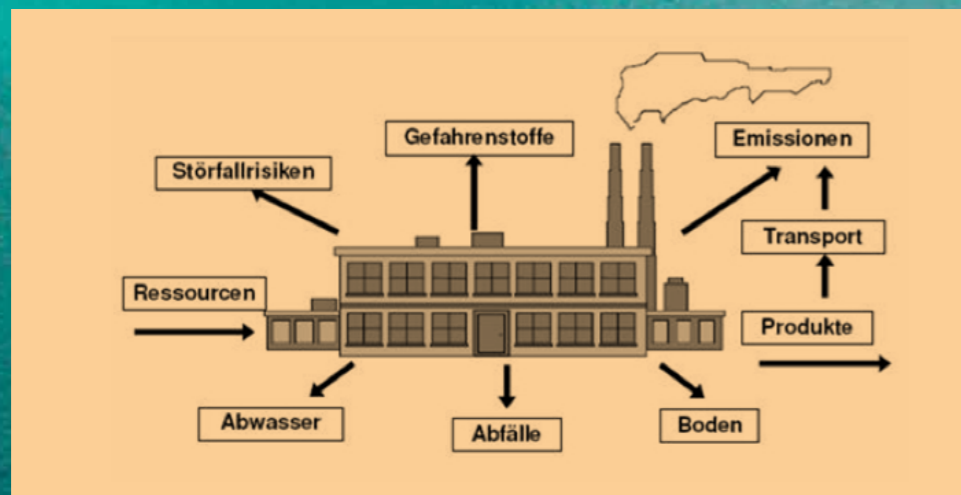
PV-Anlage Marksteiner (ca. 1000 m<sup>2</sup>)



PV-Anlage Kellenberger (ca. 2500 m<sup>2</sup>)



PV-Anlage Zollikofen (ca. 2800 m<sup>2</sup>)



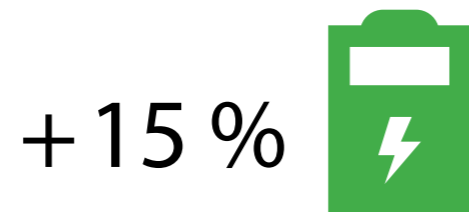
### Energieeffizientes Eierkochen (EiCO)

Das industrielle Kochen von Oster- und Picknick-eier macht aus ökologischer Sicht sehr viel Sinn. Eine Ökobilanz von My Climate belegt, dass das Eierkochen im industriellen Durchlaufverfahren wie bei EiCO die Energie wesentlich effizienter als das chargenweise Eiersieden im privaten Haushalt nutzt. Grundlage: 1 Liter Wasser für 4 Eier erzeugt eine 40-50% höheren Energieaufwand im Gegensatz zur industriellen Kochung.

### 3. KENNZAHLEN ZUR NACHHALTIGKEIT (Ausgabe Februar 2022, Datenbasis 31.12.2021)



Reduktion CO<sub>2</sub>-Ausstoss von 2013 bis 2020, jender Standorte, die bereits 2013 zur frigemo gehörten



Mehrproduktion Eier bei gleichem Energieverbrauch von 2013-2020



CO<sub>2</sub>-neutraler und erneuerbarer Strom



Totale Anzahl konkreter Energie-Massnahmen umgesetzt von 2013-2020



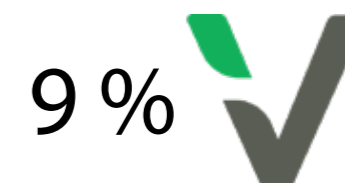
Jährlich gespendete Mahlzeiten



Total gespendete Lebensmittel seit 2013 bis 2020



Audittage externer Stellen im Jahr 2020 in den 5 Produktionswerken



Frigemo befindet sich unter den 9% der bestklassierten Lebensmittelbetrieben im ECOVADIS-Rating



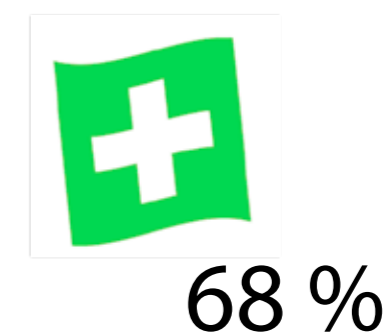
Jährlich eingespartes Heizöl durch Biogasproduktion



Jährlich produzierter Strom auf den eigenen PV-Anlagen



Pommes frites Palmöl-frei



Schweiz-Anteil über das gesamte frigemo-Sortiment



## 4. KONTAKTE

### PRODUKTION & HANDEL / EIERHANDEL

#### frigemo ag

Route de Neuchâtel 49  
Postfach 18  
CH-2088 Cressier  
Tel +41 58 433 91 11

info@frigemo.ch  
www.frigemo.ch

#### frigemo ag

Produktion Mellingen  
Grumetweg 23  
5507 Mellingen  
Tel +41 58 433 84 00

info@frigemo.ch  
www.frigemo.ch

#### frigemo ag

Produktion Zollikofen  
Eichenweg 49  
3052 Zollikofen  
Tel +41 58 433 82 00

info@frigemo.ch  
www.frigemo.ch

#### EICO

frigemo ag  
Weyermannsstrasse 18  
3008 Bern  
Tel +41 58 433 88 00

eico@eico.ch

#### EICO

frigemo ag  
Weinfelderstrasse 10  
8560 Märstetten  
Tel: +41 58 433 88 60

eico@eico.ch

### FEINVERTEILUNG

#### Bonfrais Bongel & Berger

frigemo sa  
Route de Reculan  
1024 Ecublens 9

Tel +41 58 433 83 00  
Fax +41 58 433 83 01

bonfraisbongelvente@frigemo.ch  
www.bonfrais.ch

#### CFD S.A.

Route des Daillettes 17  
Case postale 390  
1701 Fribourg

Tel 0848 247 333  
Fax 0848 247 355

commande@culturefood.ch  
www.culturefood.ch

#### Eiermaa

frigemo ag  
Pfungstweidstrasse 105  
8005 Zürich

Tel +41 58 433 86 00

info@eiermaa.ch  
www.eiermaa.ch

#### Gebrüder Marksteiner

frigemo ag  
Badenstr. 61  
4057 Basel

Tel +41 58 433 87 00  
Fax +41 58 433 87 01

marksteiner@frigemo.ch  
www.marksteiner.ch

#### Gourmador

frigemo ag  
Eichzun 2  
3800 Unterseen

Tel +41 58 433 83 83  
Fax +41 58 433 83 84

gdo@gourmador.ch  
www.gourmadorunterseen.ch

#### Gourmador

frigemo ag  
Eichenweg 49  
3052 Zollikofen

Tel +41 58 433 82 00  
Fax +41 58 433 82 01

info.zollikofen@gourmador.ch  
www.gourmadorzollikofen.ch

#### Kellenberger Frisch Service

frigemo ag  
Pfungstweidstr. 105  
8005 Zürich

Tel +41 58 433 85 00  
Fax + 41 58 433 85 01

info@kellenbergerfs.ch  
www.kellenbergerfs-shop.ch

#### Labeye

frigemo sa  
Route en Rambuz 13  
1037 Etagnières

Tel +41 58 433 93 00

info@laabeye.ch  
www.labeye.ch

#### Michel Comestibles AG

Eichzun 2  
3800 Unterseen

Tel +41 58 433 84 84  
Fax +41 58 433 84 85

verkauf@michel-comestibles.ch  
www.michel-comestibles.ch

**frigemo** 