



## FRISCH & FROST NAHRUNGSMITTEL GMBH Factsheet

<b>Standorte</b>	<p><b>Wien</b> Puchgasse 5 1220 Wien</p> <p><b>Hollabrunn</b> Raiffeisenplatz 1 / 4 2020 Hollabrunn</p> <p><b>Geschäftsführung:</b> Alfons M.T. Thijssen</p> <p>Tel.: 02952/23 35-0 Fax: 02952/23 35-219 office@frisch-frost.at</p> <p><b>www.frisch-frost.at</b></p>
<b>Eigentümer</b>	<p>75 % Lamb Weston/Meijer (LWM) 25 % Raiffeisen Ware Austria (RWA)</p>
<b>Umsatz Geschäftsjahr 2017</b>	<p>36,2 Mio. Euro</p>
<b>Mitarbeiter aktuell</b>	<p>92</p>
<b>Einer der größten Tiefkühl-Lebensmittel-Produzenten Österreichs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ 350 Produkte im Sortiment</li><li>▶ Produziert u.a. gezogenen Strudelteig, Mehlspeisen wie Germknödel, süße Knödel und Strudel, pikante Gerichte wie Gemüsestrudel und –laibchen sowie Kartoffelspezialitäten, Pommies, Kartoffelsalat und Grießnockerl</li><li>▶ Kartoffel-Kontrakt-Bauern: rund 220 aus dem Weinviertel, Marchfeld und Burgenland</li></ul>

<b>Marken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ BAUERNLAND: „So schmeckt Heimat“ (pikanter Produktbereich)</li> <li>▶ TONI KAISER „Beste Wiener Mehlspeisküche“ (süßer Produktbereich)</li> </ul>
<b>Produkte/Sortiment</b>	<p><b>Kernkompetenz:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kartoffelspezialitäten</li> <li>▶ Gemüsespezialitäten</li> <li>▶ Mehlspeisen</li> <li>▶ regionale Spezialitäten</li> </ul>
<b>Säulen der Strategie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Durch und durch Österreich: Das bedeutet österreichische Rohstoffe und Rezepte sowie Produktion in Österreich</li> <li>▶ Premium-Produktqualität</li> <li>▶ Innovation &amp; Flexibilität</li> <li>▶ Worldclass-Kundenservice</li> </ul>
<b>Kundenstruktur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Außer-Haus-Konsum (Gastronomie) 80 %</li> <li>▶ Lebensmittel Einzel Handel (LEH) 20 %</li> </ul>
<b>Export</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Außer-Haus-Konsum und LEH (v.a. Deutschland, Italien und Schweiz)</li> </ul> <p>Gesamtanteil Export: 20 %</p>
<b>Strengste Hygiene- und Sicherheitsstandards</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ IFS (International Food Standard) und BRC zertifiziert</li> <li>▶ Strengste Hygienekontrollen nach HACCP</li> <li>▶ Kundenaudits (individuelle Programme)</li> <li>▶ Weitere Zertifikate: AMA, Genussregion Weinviertler Erdäpfel, RSPO, BIO, Agrovet</li> </ul>

Stand: September 2017