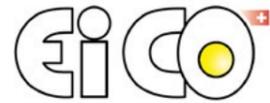


LEISTUNGSÜBERSICHT ZUR
NACHHALTIGKEIT





Das Departement Convenience der fenaco beinhaltet die frigemo mit alle ihren Tochtergesellschaften. Der Einfachheit halber wird nachfolgend nur der Begriff frigemo 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. VERANTWORTUNGSVOLLE UNTERNEHMENSFÜHRUNG 3

1.1 Systemgrenzen, Geltungsbereiche	3
1.2 Leitbilder und Grundsätze	4
1.3 Chronologie wichtiger Schritte der Nachhaltigkeit	5
1.4 Gesamtübersicht Management / Nachhaltigkeitssysteme	7
1.5 Nachhaltigkeitsbericht nach GRI 4.0	8

2. PRODUKTVERANTWORTUNG 9

2.1 Managementsystem der Produktionsstandorte	9
2.2 Qualitätskontrolle der Produkte	9
2.3 Label-Produktionen	10
2.4 Frittieröl nach neusten Kriterien	10
2.5 Notfallprävention	11

3. ÖKOLOGIE, ENERGIE, UMWELT 12

3.1 Umweltmanagement / Ökobilanz	12
3.2 Freiwillige CO2-Zielvereinbarungen	12
3.3 Strom aus Schweizer Wasserkraft	13
3.4 Regionale Rohstoffbeschaffung	14
3.5 Langfristige Energieeffizienz bei Investitionen	15
3.6 Professionelle Eierproduktion und Verarbeitung	15
3.7 Umweltverträgliche Logistik	16
3.8 Wasser und Abwasser	16
3.9 Umwelleistungen und Zielwerte	19
3.10 Pilotprojekt Agroforst	22

4. PERSONAL UND SOZIALVERTRÄGLICHKEIT 24

4.1 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	24
4.2 fenaco Leitsätze zum Personalwesen	24
4.3 Gesamtarbeitsverträge mit UNIA und SYNA	25
4.4 Externe Verifizierung von Sozialstandards	25

5. GEMEINNÜTZIGES ENGAGEMENT 26

5.1 Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung Food-Waste	26
5.2 Beiträge an Gemeinnützige Institutionen	27
5.3 Kulinarisches Erbe der Schweiz	27

1. VERANTWORTUNGSVOLLE UNTERNEHMENSFÜHRUNG

1.1 SYSTEMGRENZEN, GELTUNGSBEREICHE

Die frigemo beschäftigt rund 700 Mitarbeitende und ist in den drei Geschäftseinheiten Produktion & Handel, Eierhandel und Feinverteilung tätig. 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, sowie dem Lieferdienst Eiermaa in Zürich lokalisiert.

Zur Geschäftseinheit Feinverteilung gehören die Handelsfirmen Gourmador in Zollikofen und Unterseen, Gebrüder Marksteiner in Basel, Bonfrais-Bongel in Ecublens sowie Kellenberger in Zürich und Michel Comestibles in Unterseen.



1.2 LEITBILDER UND GRUNDSÄTZE

Unsere Werthaltungen sind in Form von Leitbildern, Kodex und Grundsätzen abgebildet und dienen allen frigemo-Standorten als roter Faden in ihrer täglichen Arbeit.

- LEITBILD
- COMPLIANCE-POLITIK
- VERHALTENSKODEX
- ENERGIE- UND UMWELTPOLITIK
- ARBEITSSICHERHEITSPOLITIK
- VERHALTENSGRUNDSÄTZE FÜR MITARBEITER
- LEBENSMITTELSICHERHEITSPOLITIK



1.3 CHRONOLOGIE WICHTIGER SCHRITTE DER NACHHALTIGKEIT



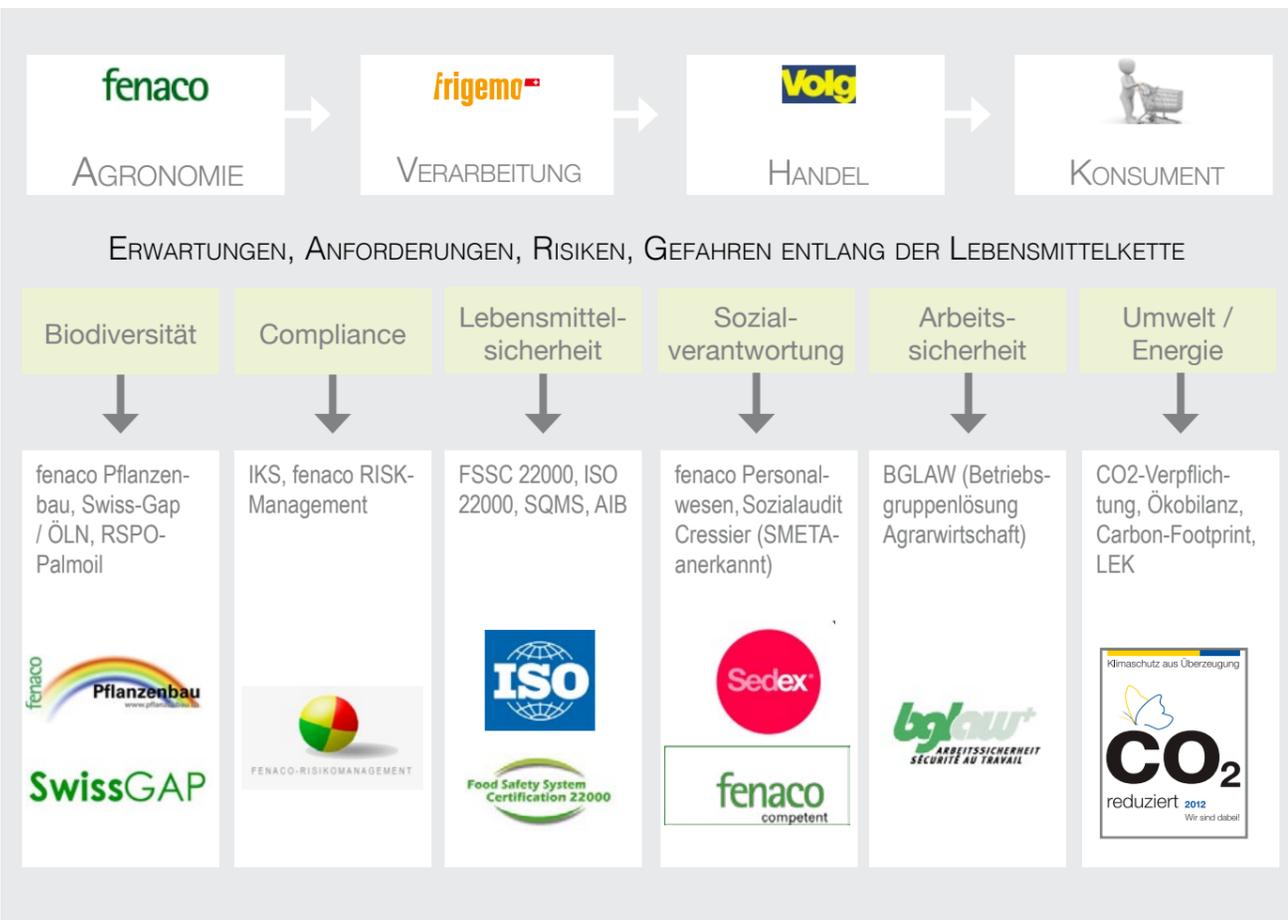
1.4 GESAMTÜBERSICHT MANAGEMENT / NACHHALTIGKEITSSYSTEME

Durch die Einbindung der frigemo in die fenaco Genossenschaft entsteht ein mehrstufiges Managementsystem. Das folgende Schema gibt eine Übersicht über die Gesamtleistungen der frigemo in den verschiedenen Nachhaltigkeitsbereichen.

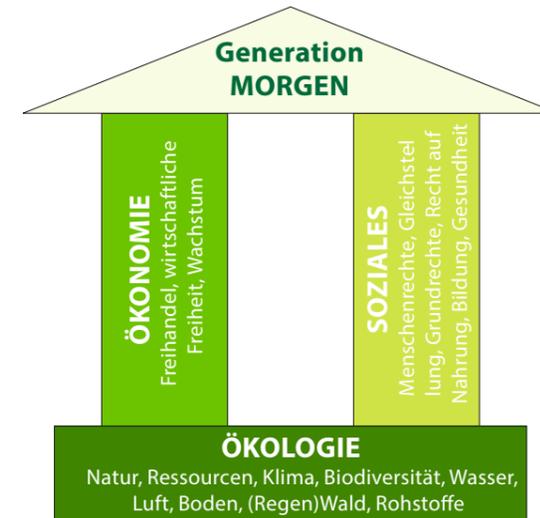
Die wichtigsten Systeme sind in den nachfolgenden Kapiteln detaillierter erläutert.

1.5 NACHHALTIKGEITSBERICHT NACH GRI 4.0

fenaco hat im Mai 2015 den ersten integrierten Geschäfts-/Nachhaltigkeitsbericht nach dem GRI 4.0-Standard veröffentlicht.



Die Nachhaltigkeitsstrategie der fenaco basiert auf den drei Dimensionen der Nachhaltigkeit:



„Der Erhalt und die regenerative Nutzung der natürlichen Ressourcen und Ökosysteme werden als zentrale Voraussetzung sozialer und ökonomischer Entwicklung erachtet.“ (Rio Erdgipfel, 1992)

Für die konkrete Umsetzung in der gesamten fenaco-Genossenschaft wurden sieben Schwerpunktthemen definiert, wie untenstehende Grafik veranschaulicht. Den gesamten Bericht „Grundlagen, Daten und Fakten zur nachhaltigen Unternehmensführung fenaco“ kann hier heruntergeladen werden: http://www.fenaco.com/deu/downloadkat_17349.shtml



2. PRODUKTVERANTWORTUNG

2.1 MANAGEMENTSYSTEM DER PRODUKTIONSSTANDORTE

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-TS, einer Tochtergesellschaft des TÜF Süd.

Mehr Informationen dazu auf:
www.frigemo.ch > über uns > Zertifikate



2.2 QUALITÄTSKONTROLLE DER PRODUKTE

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 für Nährwertprofile.

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



2.3 LABEL-PRODUKTIONEN

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.

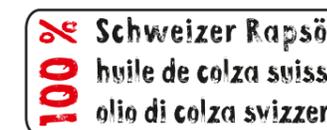


2.4 FRITTIERÖL NACH NEUESTEN KRITERIEN

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



2.5 NOTFALLPRÄVENTION

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.

fenaco Riskmanagement

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.

Die KTL

Die KTL ist ein interdisziplinäres Team von rund 30 Spezialisten (Qualitätssicherung, Produktion, Entwicklung, Logistik) aus allen fenaco-Lebensmittelbereichen, deren Aufgabe es ist, nach einem Qualitätsvorfall raschmöglichst für das Wiederstellen der Marktleistung zu sorgen.

Die Anwendung und Leitung eines Krisenteams durch betriebsfremde Spezialisten gewährleistet, dass die Objektivität und Betrachtungsweise neutral und unbeeinflusst stattfindet. Das KTL Team erarbeitet laufend Tools und Checklisten zur aktiven Krisenprävention.

frigemo Notfallkonzept

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 der Kompetenz-Taskforce Lebensmittel (KTL) abgestimmt.

KTL
Kompetenz - Taskforce
Lebensmittel
fenaco

Departemente Convenience, Fleisch, Getränke und Landesprodukte

frigemo, RAMSEIER, Das Haus der Weinkultur, VOLG WEINKELLEREIEN, EiCO, GARNIER, ERNST SUTTER AG, fenaco

3. ÖKOLOGIE, ENERGIE, UMWELT

3.1 UMWELTMANAGEMENT / ÖKOBILANZ

öbu works for sustainability.

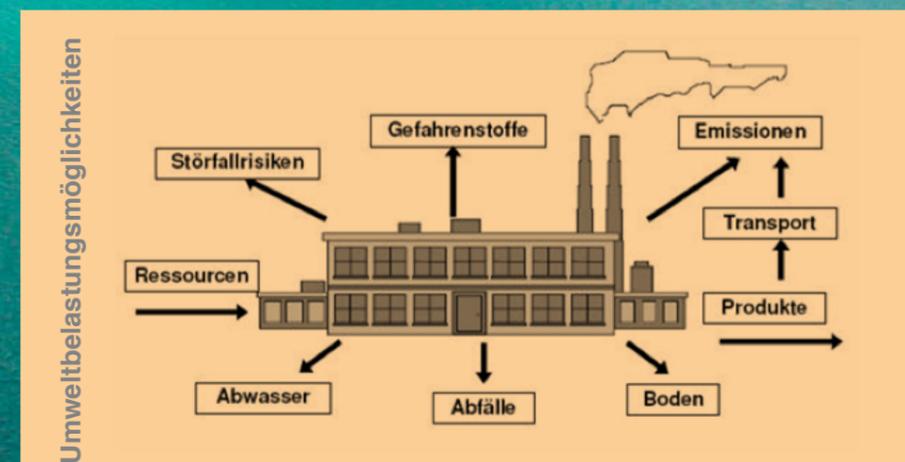
Die Einführung eines Umweltmanagementsystems und die Zertifizierung nach ISO 14001 im Jahr 1999 setzten neue Maßstäbe für die Umweltorientierung der fünf Produktionsstandorte der frigemo. Gleichzeitig wurde die frigemo Mitglied der öbu, der Schweizerischen Vereinigung für ökologisch bewusste Unternehmensführung. 2013 wurde die ganze fenaco Mitglied der öbu.

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) betrieben. Damit 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 möglichst effizient und ökologisch sinnvoll umzugehen.

3.2 FREIWILLIGE CO₂-ZIELVEREINBARUNGEN

Die fenaco hat mit der EnAW (Energieagentur der Wirtschaft) und mit dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) eine rechtsgültige Universal-Zielvereinbarung (UZV) abgeschlossen, welche alle 196 Standorte der fenaco-Genossenschaft beinhaltet. Die fenaco Universal-Zielvereinbarung ist von allen Kantonen anerkannt und wurde vom Bund im April 2015 erfolgreich auditiert. 91 Standorte der fenaco unterstehen der Brennstoff-Zielvereinbarung (BZV) mit einem Reduktionsziel von 15 Prozent bis 2020, und einer Steigerung der Energieeffizienz von 15 Prozent bis 2022. Alle 12 Standorte der frigemo sind in diese Ziele eingeschlossen.

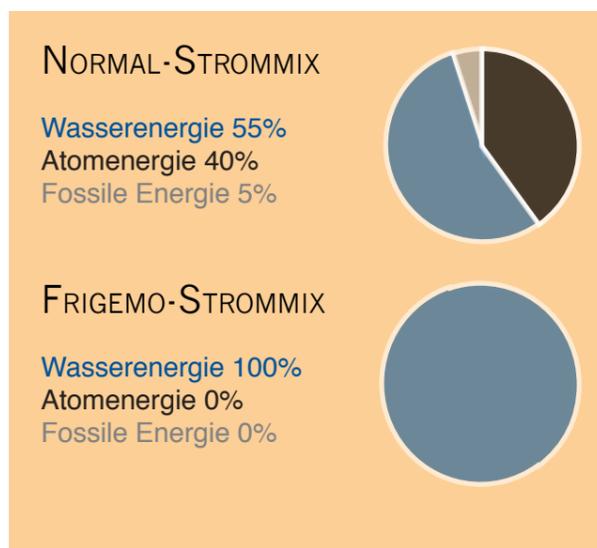




3.3 STROM AUS SCHWEIZER WASSER KRAFT

Als aktiven Beitrag zur Energiewende und Energiestrategie des Bundes hat die frigemo im Jahr 2012 beschlossen, den Strommix aller frigemo-Geschäftseinheiten auf Schweizer Wasserkraft umzustellen. Dies erfolgt durch den Zukauf von sogenannten Herkunftsnachweisen bei der nationalen Netzgesellschaft SWISSGRID. Die Massnahme hat dazu geführt, dass die durch den Stromverbrauch verursachte CO₂-Belastung von rund 5300 t auf 84 t gesenkt werden konnte (Vergleiche Grafik CO₂-Ausstoss Seite 19).

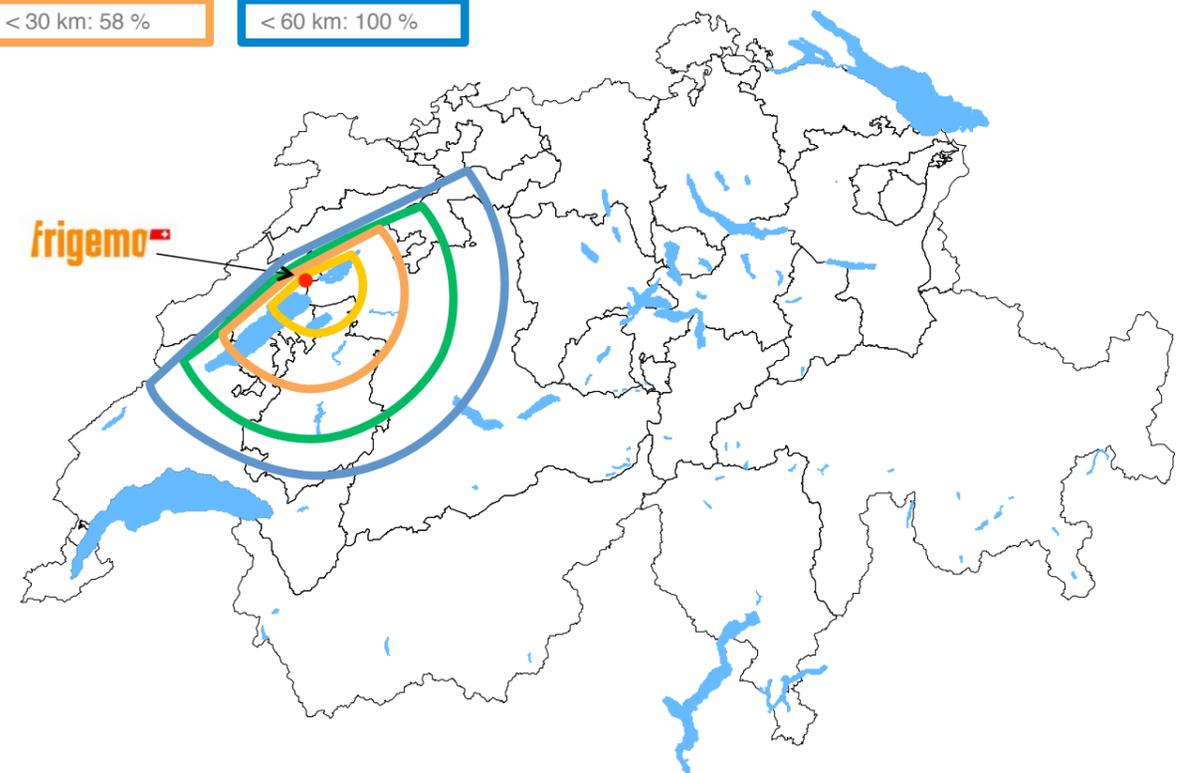
Mehr Informationen dazu auf:
www.frigemo.ch > über uns > Zertifikate



3.4 REGIONALE ROHSTOFFBESCHAFFUNG

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.

In den Jahre 2012-2014 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.



3.5 LANGFRISTIGE ENERGIEEFFIZIENZ BEI INVESTITIONEN

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.

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



3.6 PROFESSIONELLE EIERPRODUKTION UND VERARBEITUNG

Einsatz nachhaltiger Soja

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. Im Jahr 2014 belief sich dieser Anteil auf 90%. Auf Wunsch bietet EiCO an, in der Legehennenfütterung Soja aus 100% europäischer Herkunft einzusetzen (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.

EiCO kocht energieeffizient

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 --> 40-50% höherer Energieaufwand

Innovative Zweinutzungshühner

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.



3.7 UMWELTVERTRÄGLICHE LOGISTIK

80% der frigemo-Fahrzeuge sind mit Motoren der Euro5- und Euro6 - Klasse ausgestattet. Dadurch wird die Umwelt pro gefahrenem 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% des Dieselbedarfs ermöglicht hat.

3.8 WASSER UND ABWASSER

Der Wasserbedarf des Produktionsstandorts in Cressier beträgt rund 80% des gesamten Wasserverbrauchs der frigemo. Deshalb wird der Bedarf aus eigenen Grundwasservorkommen gefördert und aufwändig in eigenen 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 Butangasverbrauches.

NEUE KLÄRANLAGE

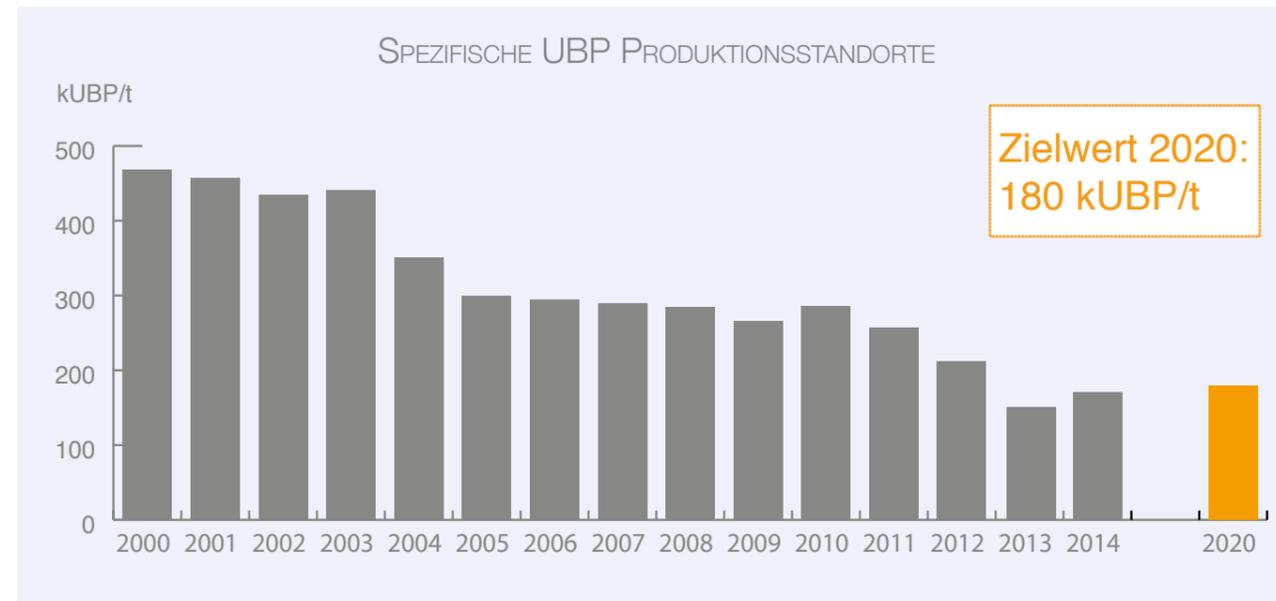


Die neue Kläranlage mit einer neuen Biogas-Fermentationsanlage (Investitionsvolumen 14 Mio Fr) wurde im August 2015 erfolgreich in Betrieb genommen und ersetzt die über 35 jährige Anlage, welche rückgebaut wird. Damit verfügt frigemo Cressier über eine der modernsten privaten industriellen Kläranlagen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

3.9 UMWELTLEISTUNGEN UND ZIELWERTE

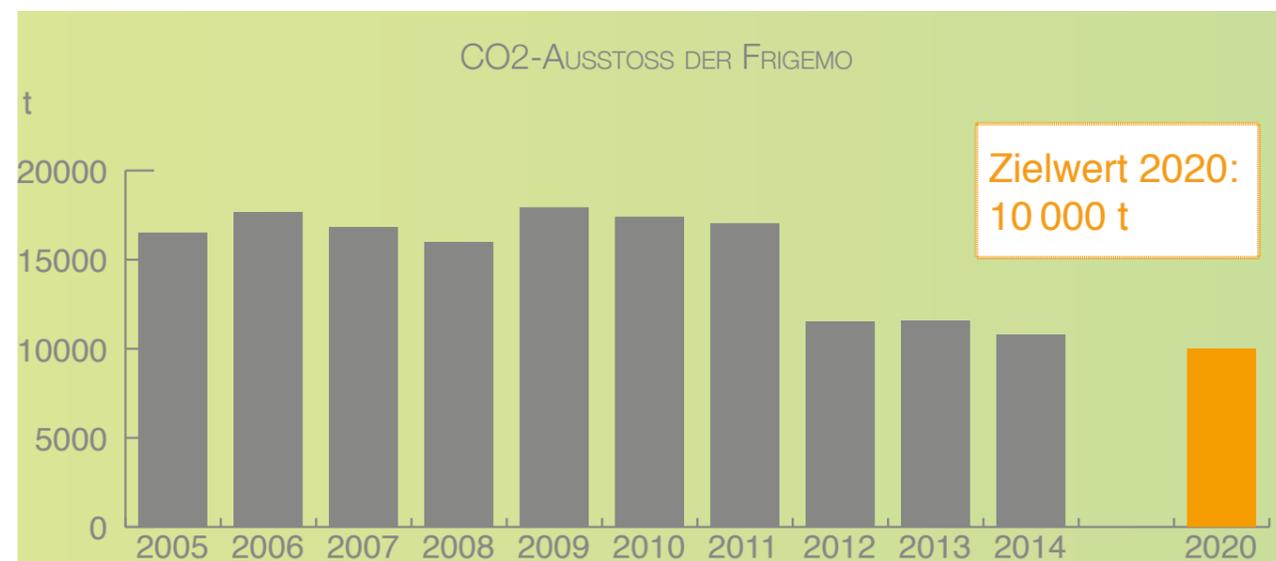
Die nach der Ökobilanzmethode (siehe Punkt 3.1) berechneten Umweltbelastungspunkte (UBP) der fünf Produktionsstandorte sind ein Mass für die ge-

samte Umweltbelastung der Tätigkeiten der Frigemo. Diese UBP pro hergestellte Tonne Endprodukte haben sich in den letzten 10 Jahren stark reduziert.



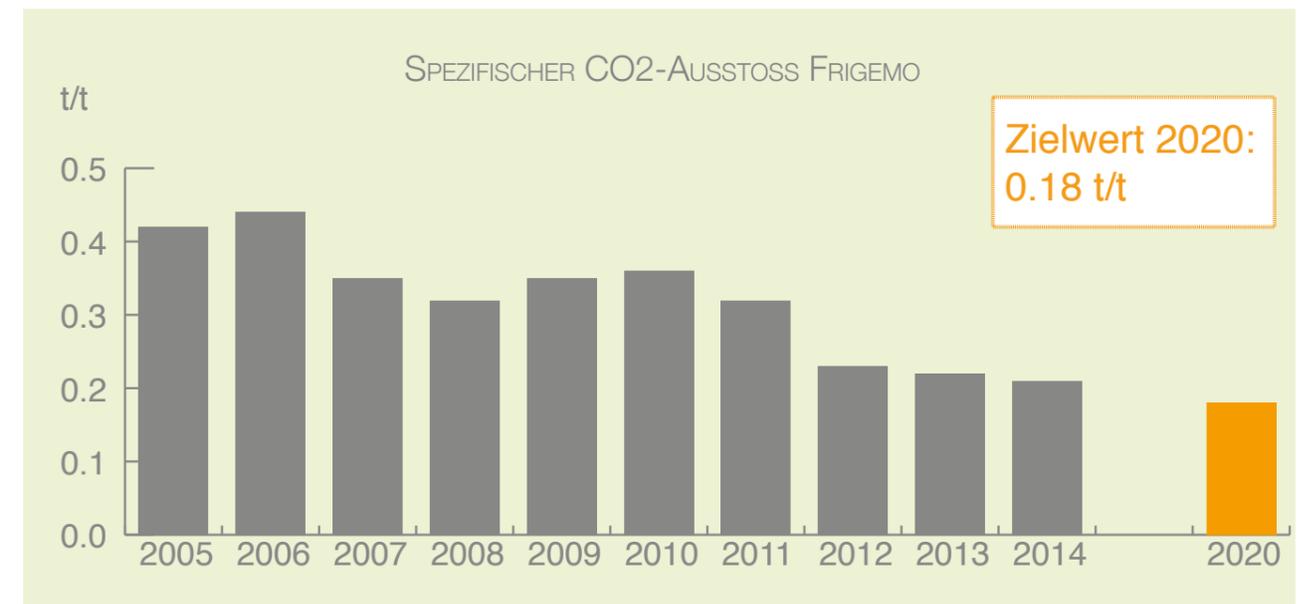
Entwicklung des CO₂-Ausstosses der ganzen Frigemo über die letzten Jahre.

Deutlich ist die Wirkung des Schweizer Wasserkraftstroms ab dem Jahr 2012 sichtbar.



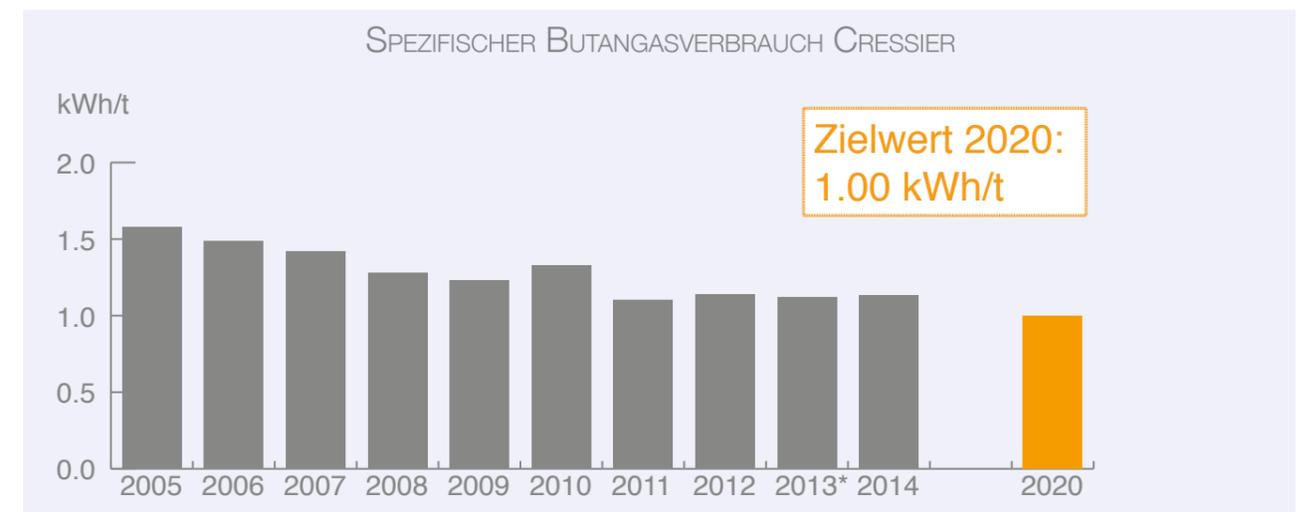
Der spezifische CO₂-Ausstoss der gesamten Frigemo pro produzierte Tonne Endprodukte konnte reduziert werden. Einflussfaktoren für die Schwan-

kungen sind strukturelles Wachstum (Zukauf Kellenberger Frischservice mit Transportflotte, 2009) sowie die Umstellung auf Wasserstrom (2012).



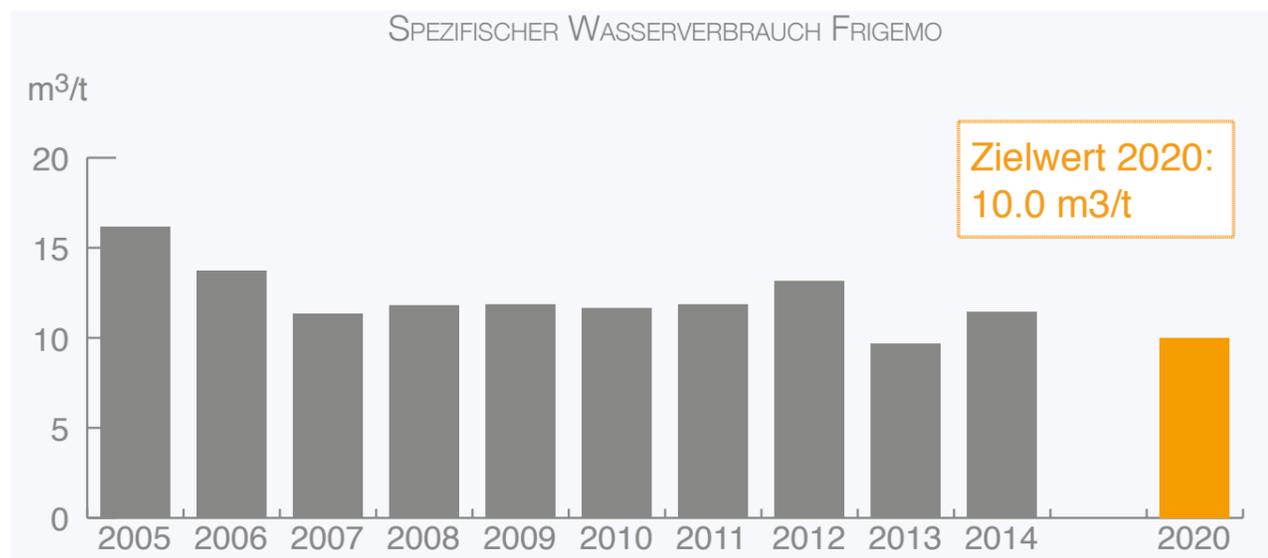
In Cressier, dem grössten Produktionswerk, zeigen sich die Effizienzbemühungen im Verbrauch von fossilen Brennstoffen (Butangas) am deut-

lichsten. Der Butangasverbrauch pro produzierte Tonne Endprodukt ist seither sinkend.



Der Wasserverbrauch wird vorwiegend durch die Geschäftseinheit Produktion & Handel beeinflusst. Sämtliche Prozesse sind aus verfahrenstechnischen Gründen sehr wasserintensiv (Waschen, Kartoffeltransport im Wasser, Koch- und Kühlprozesse, Reinigung, Hygieneanforderungen). Der spezifische Wasserverbrauch im

m³ pro produzierte Tonne Endprodukt ist in den Jahren 2005 und 2006 stark gesunken, was auf die Schliessung des Werkes Chur und die Integration des Standortes Weinfelden nach Cressier zurückzuführen ist. In den letzten Jahren konnte der Verbrauch stabilisiert werden.



3.10 DAS PILOTPROJEKT AGROFORST

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 dem Landwirt David Steinman aus Cressier auf einer 1.5 ha grossen Landparzelle

(die erste im Kanton Neuenburg) dieses innovative Projekt. 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, die Komponenten Baum und Ackerkultur so zu kombinieren, dass sich positive Synergien ergeben, ohne nennenswerte Ertragseinbussen 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 und später das Holz der Bäume 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.



AGROFORST

Création d'un verger en champ cultivé

Agroforesterie
Coexistence d'arbres et de cultures des champs; récolte en plus des céréales: fruits, et plus tard, bois.

Avantages

- ✓ Habitat pour oiseaux / insectes
- ✓ Protection contre l'érosion du sol
- ✓ Captage supplémentaire de carbone
- ✓ Amélioration de la fertilité du sol

Ça fonctionne ainsi:
La concurrence avec la culture oblige l'arbre à s'enraciner plus profondément. Les racines forment une sorte de « filet de rétention des ressources » pour l'eau et les substances nutritives, en dessous des cultures.

Hier entsteht ein Obstgarten im Feld

Agroforst
Kombination von Baumreihen und Feldkulturen, neben Getreide kann auch Obst und später noch Holz geerntet werden.

Nutzen

- ✓ Lebensraum für Vögel/Insekten
- ✓ Schutz vor Bodenerosion
- ✓ zusätzlicher Kohlenstoffspeicher
- ✓ Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit

So funktioniert es
Der Wettkampf mit der Kultur zwingt den Baum, sich tiefer zu verwurzeln. Diese bilden unterhalb der Ackerfrucht eine Art «Auffangnetz» für Wasser und Nährstoffe.

● Projet de Frigemo AG, Cressier NE – soutenu par le Knorr Sustainability Partnership Fund
 ● Projekt der Frigemo AG, Cressier NE – durch den Knorr Sustainability Partnership Fund unterstützt

4. PERSONAL UND SOZIALVERTRÄGLICHKEIT

4.1 ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ

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 verfügt über einen Sicherheitsbeauftragten, welcher entsprechend geschult ist und die Einhaltung dieser Vorschriften im Betrieb kontrolliert.

4.2 FENACO LEITSÄTZE ZUM PERSONALWESEN

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 in gleicher Weise über alle Bereiche, Regionen und Tochtergesellschaften hinweg.

Ziel der Leitsätze zum Personalwesen ist eine optimale Gestaltung der Arbeitsverhältnisse und der Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Beziehungen. Diese bilden die Grundlage zur Gewinnung und Erhaltung von leistungsfähigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

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 ange-

strebt wird. Die situative, interne Förderung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit Potenzial sowie eine Kommunikationsleistung, die das Image der fenaco 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.

4.3 GESAMTARBEITSVERTRÄGE MIT UNIA UND SYNA

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 9000 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.



4.4 EXTERNE VERIFIZIERUNG VON SOZIALSTANDARDS

Die Anstellungs- und Arbeitsverhältnisse am Hauptstandort in Cressier werden regelmässig durch externe Sozialaudits überprüft. frigemo erfüllt 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. Dieser Trend setzt sich auf weitere Standorte fort, weshalb im Jahre 2013 der Standort Mellingen einer Selbstbeurteilung nach SMETA unterzogen wurde.

Für kundenspezifische Informationen sind die Standorte Cressier und Mellingen seit Ende 2012 auf der SEDEX-Member-Plattform referenziert und durch persönliche Zugangscode zugänglich.

Ein weiterer Sozialstandard, deren Kriterien frigemo erfüllt, ist die weit verbreitete BSCI- Code of Conduct der Business-Social Compliance Initiative.

5. GEMEINNÜTZIGES ENGAGEMENT

5.1 EINSATZ GEGEN LEBENSMITTEL- VERSCHWENDUNG / FOOD-WASTE

Das hochaktuelle Thema der Lebensmittelverschwendung beschäftigt auch die frigemo. Im Rahmen von Veranstaltungen zum Welternährungstag 2012 hat sich die frigemo aktiv beteiligt und ihre Warenflussbilanz in der Kartoffelverarbeitung offengelegt, sowie entsprechende Zahlen präsentiert.

Bei der Entsorgung unvermeidbarer organischer Abfälle befolgt frigemo prioritär das Prinzip: „Teller-Trog-Tank“. Weiter hat frigemo entschieden, Waren, die nicht den strengen Kundenanforderungen bezüglich Grösse, Aussehen und Optik entsprechen, jedoch einwandfrei und sicher genusstauglich sind, an gemeinnützige Organisationen zu spenden.

Ab 2013 erfolgen solche Lieferungen an den Verein „Tischlein Deck Dich“, anstelle dass die Ware als Tierfutter verwertet wird. Das Jahrespotential dieser Spenden an Lebensmitteln wird auf einen Warenwert von rund CHF 200'000 geschätzt.



In der Arbeitsgruppe «Food Waste: Zusammenarbeit mit gemeinnützigen Institutionen des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW)» wurde mit frigemo als Hauptautor ein Branchen-Leitfaden 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.

Dieser Leitfaden wurde mittlerweile vom BLW, dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), vom Verband Schweizerischer Kantonschemiker (VSKC) sowie vom SBV anerkannt und unterstützt.

Mehr Informationen dazu:

http://fial.ch/files/documents/de/orientierungshilfe-leitfaden_fuer_lebensmittelspender.pdf


Leitfaden „Lebensmittelspenden“

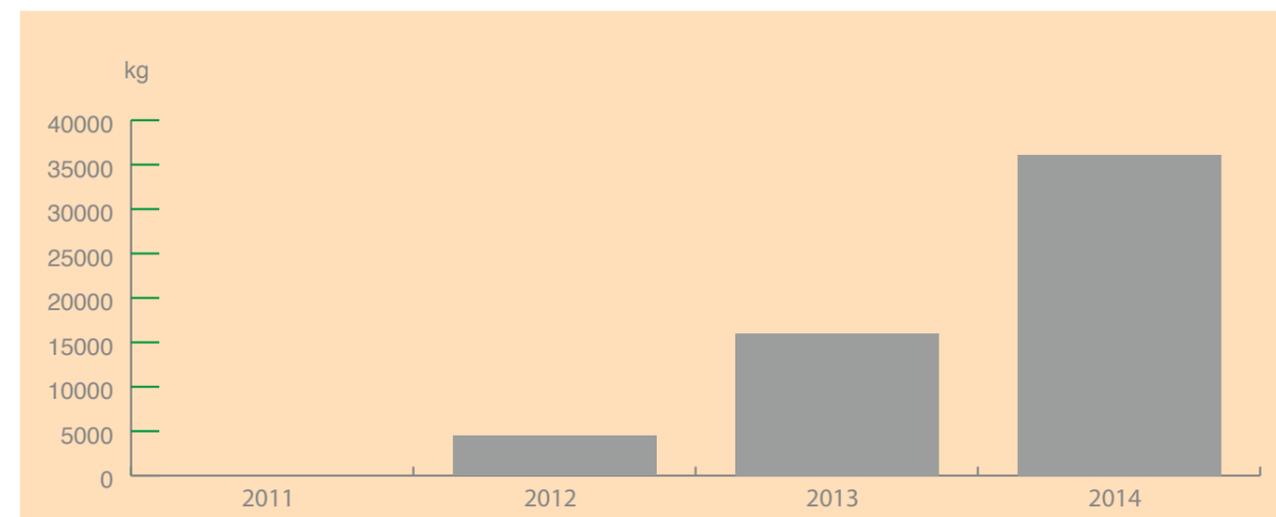

Leitfaden
für potenzielle Lebensmittelspender aus
Grosshandel und Industrie:
Handhabung und Anforderungen

Herausgeber:
FIAL, Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien und
SWISSCOFEL, Verband des Schweizer Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels

Autoren:
Mitglieder der temporären Arbeitsgruppe „Food-Waste - Zusammenarbeit mit Hilfswerken“ des Bundes
Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) sowie der Verband der
Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) unterstützen diesen Leitfaden.

Inhaltsverzeichnis	Seite
1. Ausgangslage	Fehler! Textmarke nicht definiert.
2. Allgemeine Vorbemerkungen zum Gebrauch des Leitfadens.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
3. Gesetzliche Grundlagen.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4. Qualitätsanforderungen an gespendete Lebensmittel.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4.1 Positivliste Produkte.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4.2 Negativliste Produkte	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4.3 Negativliste Produktmängel.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4.4 Notwendige Begleitinformationen.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4.5 Hinweise zur Auszeichnung gespendeter Lebensmittel (siehe auch Kap. 5 FAQ).....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
5. Häufigste Fragen und Antworten (FAQ).....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
6. Verbindliches Angebot einer Lebensmittelspende (per Mail oder Fax).....	Fehler! Textmarke nicht definiert.

LEBENSMITTELSPENDEN TOTAL FRIGEMO IN KG



5.2 BEITRÄGE AN GEMEINNÜTZIGE INSTITUTIONEN

Die frigemo verzichtet bereits seit Jahren auf aufwändige Kundengeschenke und spendet jährlich Beiträge an ZEW-geprüfte Kinderhilfswerke, wie beispielsweise die Stiftung Theodora, das Pestalozzi-Kinderdorf, Espoir, Pro Infirmis, Ronald McDonald Kinderstiftung oder regionale Stiftungen wie les Perce-Neige.

5.3 KULINARISCHES ERBE DER SCHWEIZ

Die fenaco ist mit ihren traditionsreichen Herstellfirmen in der Lebensmittelindustrie wie z.B. RAMSEIER Suisse AG oder der ganze Fleischwarenbereich (Ernst Sutter AG) tief in der Schweizer Tradition der hochwertigen Lebensmittelverarbeitung verankert.

Deshalb ist die fenaco auf Initiative der frigemo hin im Jahre 2013 der Vereinigung Kulinarisches Erbe der Schweiz als Mitglied beigetreten.



Ausgabe September 2015, Datenbasis 31.12.2014



frigemo ag, CH-2088 Cressier, Telefon 058 433 91 11, frigemo@fenaco.com, www.frigemo.ch