

LEISTUNGSÜBERSICHT ZUR
NACHHALTIGKEIT





Inhalt

1. Einleitung	2
1.1. Die frigemo in Kürze	2
1.2. Geltungsbereich	2
1.3. Einbindung ins Nachhaltigkeitssystem der fenaco	3
1.4. Nachhaltigkeitsstrategie (fenaco)	3
1.5. Die 7 Schwerpunktthemen der Nachhaltigkeit fenaco	4
1.6. Die 14 langfristigen Nachhaltigkeitsziele der fenaco (Stand 12.2025*)	5
1.7. Rückblick	6
1.8. Fakten und Aktivitäten der frigemo zu den 7 Schwerpunkten und 14 Nachhaltigkeitszielen	8
2. Ökonomie	9
2.1. Erster Schwerpunkt: Marktumfeld	9
2.2. Zweiter Schwerpunkt: Innovation und Prozesse	12
3. Soziales	15
3.1. Dritter Schwerpunkt: Unternehmerische Verantwortung	15
3.2. Vierter Schwerpunkt: Gesellschaft	20
3.3. Fünfter Schwerpunkt: Mitarbeitende	21
4. Ökologie	24
4.1. Sechster Schwerpunkt: Boden und Nahrung	24
4.2. Siebter Schwerpunkt: Energie und Klima	30
5. Kennzahlen zur Nachhaltigkeit	34
6. Kontakte	36

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.

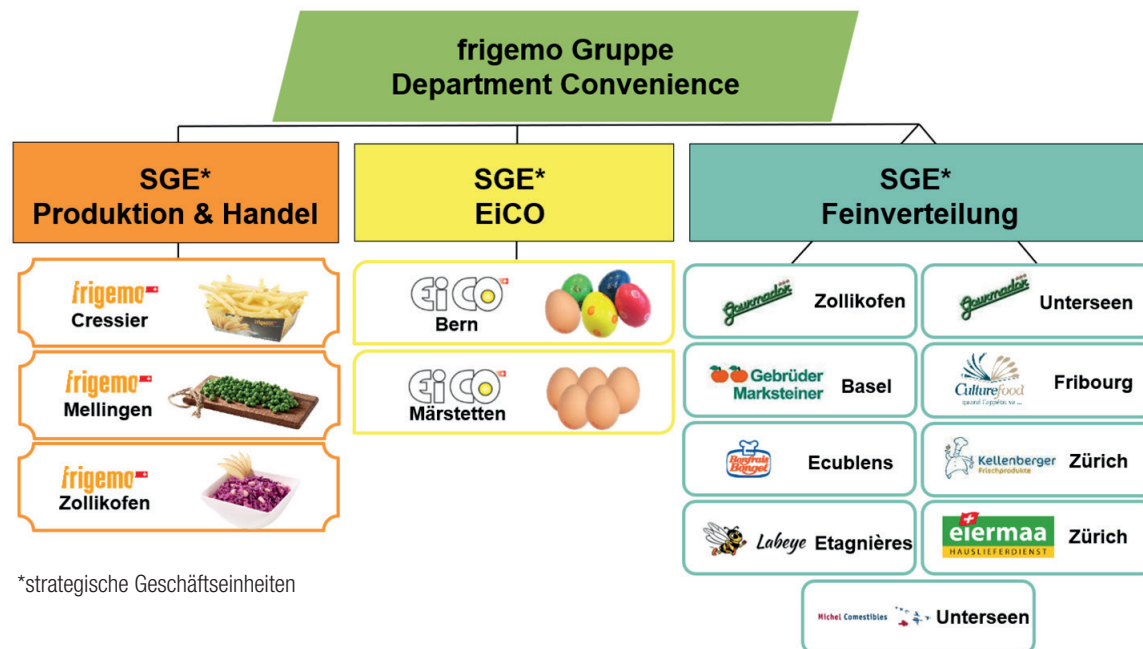
1.2. Geltungsbereich

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 (EH)** ist in eigenen Betrieben in Bern und Märstetten tätig.

Zur Feinverteilung gehören die **Handelsfirmen (HF)** Gourmador in Zollikofen und Unterseen, Gebrüder Marksteiner in Basel, Bonfraibongel 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).



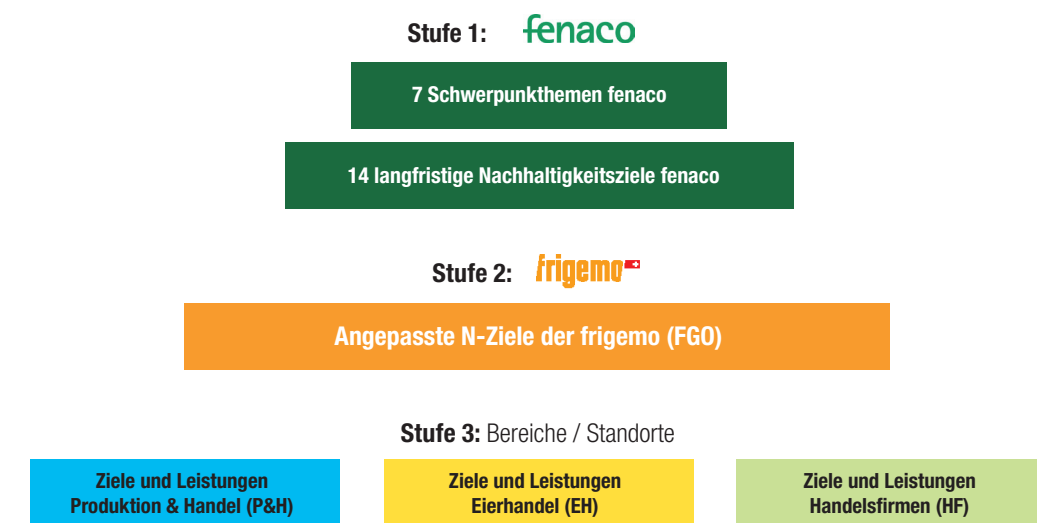
1.3. Einbindung ins Nachhaltigkeitssystem der fenaco

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

Der Nachhaltigkeitsbericht fenaco kann hier heruntergeladen werden:

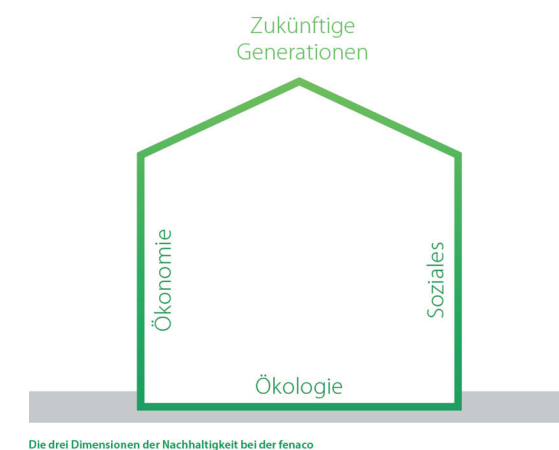
<https://www.fenaco.com/nachhaltigkeit>

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.



Die sieben Schwerpunktthemen der fenaco in den drei Dimensionen der Nachhaltigkeit

1.6. Die 14 langfristigen Nachhaltigkeitsziele der fenaco (Stand 12.2025*)

Nr.	Zielsetzung	Zielwert	Ziel-termin	Zielerreichungsgrad
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 Nutztierfutterproduktion	CH-Anteil fenaco > Selbstversorgungsgrad CH	2025	
3	Förderung von innovativen Technologien und Prozessen	Mind. CHF 1 Mio./Jahr	2025	
4	Keine Verstösse aufgrund von Korruptionsfällen im In- und Ausland	Null-Toleranz: Keine Verstösse/Jahr	2025	
5	Keine Verstösse aufgrund von wettbewerbswidrigem Verhalten	Null-Toleranz: Keine Verstösse/Jahr	2025	
6	Förderung von Arbeitsplätzen im ländlichen Raum	Mind. 1,5 x 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	
8	Reduktion der Fluktuationsrate	Jährlich sinkende Werte pro SGE/DE	2025	
9	Stabilisierung der Mitarbeiter-Absentzage	Stabile Krankheits- und Berufsunfalltage pro SGE/DE	2025	
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 Energieeffizienz	+ 18% Bund + 24% intern	2024 *	
13	Reduktion der CO ₂ -Emissionen	– 2% jährlich Bund auf fossile Brennstoffe	2024 *	
14	Steigerung des selbst erzeugten Photovoltaikstroms am Gesamtstromverbrauch	18 000 MWh 10%	2025	

Erreicht

Massnahmen in Umsetzung

Zusätzliche Massnahmen notwendig

* Neue Zielsetzungen von 2025 bis 2030 sind derzeit in der Verabschiedung.

1.7. Rückblick



1.8. Fakten und Aktivitäten der frigemo zu den 7 Schwerpunkten und 14 Nachhaltigkeitszielen

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

2. Ökonomie

2.1. Erster Schwerpunkt: Marktumfeld

2.1.1. Das Marktumfeld der frigemo (FGO)

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

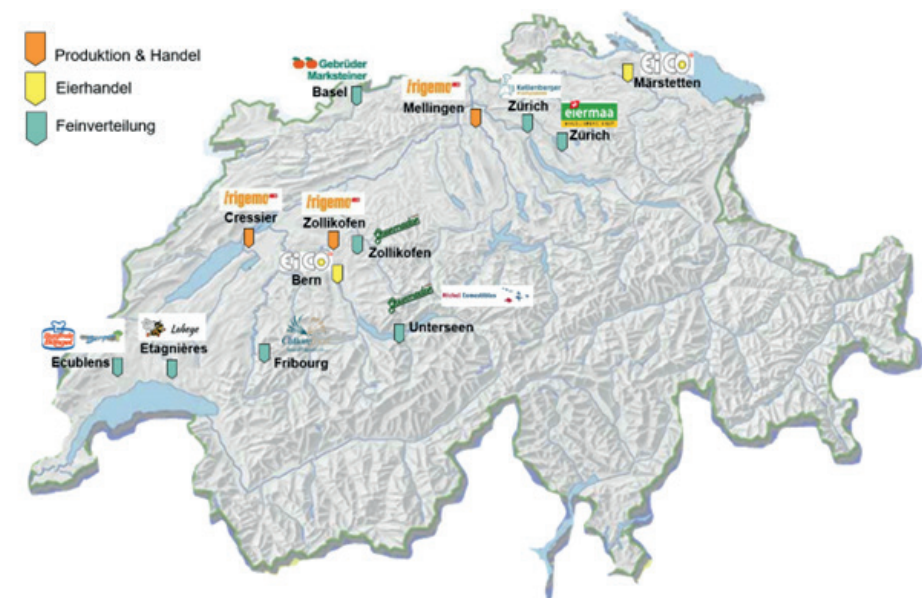


Unser Anspruch

Wir bauen unsere Marktposition mit innovativen Schweizer Lebensmitteln stetig aus.

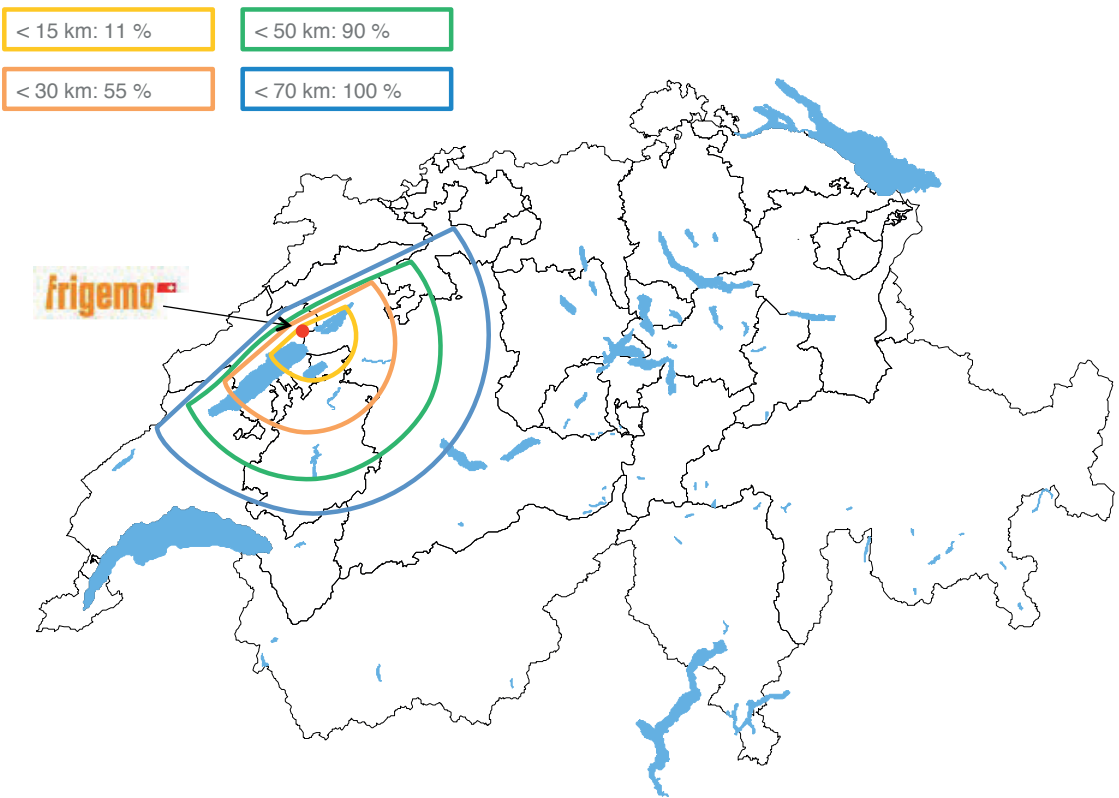
Damit meinen wir:

- 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



2.1.2. 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 untenstehende Grafik verdeutlicht. Auch die Hauptrohstoffe von Mellingen (Spinat, Bohnen und Erbsen) sowie die Eier für die Betriebe Bern und Märstatten kommen aus einem engeren, regionalen Umfeld.



2.1.3. 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 Sortiments 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	90
Fleischprodukte	83
Früchte und Gemüse	38
Getränke	74
Glace	32
Molkereiprodukte	97
Tiefkühlprodukte	70
Trockenprodukte	84
TOTAL	65 %

Die frigemo Handelsfirmen bieten eine breite Sortimentspalette von IP-Suisse zertifizierten Produkten an. Sie bedienen damit die steigende Nachfrage der Gastronomiekunden nach Produkten, welche in der Herstellpraxis eine integrierte, umwelt- und tiergerechte Produktion über die gesetzlichen Mindestanforderungen berücksichtigen.

2.1.4. 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. Zweiter Schwerpunkt: 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

2.2.1. 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.

Durch das kontinuierliche Antizipieren von Kundenbedürfnissen schaffen wir es immer wieder, mit überraschenden Innovationen unsere Kunden zu begeistern.

2.2.2. Innovative Zweitnutzungshühner (EH)

Die auf den Höfen der EiCO eingesetzten Legerassen sind speziell für die Eierproduktion gezüchtet. In Zusammenarbeit mit einer Zuchtfirma und dem Aviforum in Zollikofen hat EiCO 2014 als erste Eierhandelsfirma einen Versuch mit Zweitnutzungstieren durchgeführt. Die Legehennen legten Eier, welche über die Coop Filialen der Region Bern vermarktet wurden. Die Hähne wurden gemästet und über eine Grossmetzgerei verkauft. Auf Grund der erfolgsversprechenden Versuchsergebnisse hat EiCO, in Zusammenarbeit mit einigen interessierten Bio-Eierproduzenten, die Tierhaltung auf Zweitnutzungs-Hühner umgestellt. Die hellbraunen und etwas kleineren Eier sind bei Coop ins Sortiment eingelistet und unter dem Label Coop Naturaplan "Eier vom Zweitnutzungshuhn" erhältlich. Über den weiteren Erfolg dieses Projektes wird letztendlich die Nachfrage der Konsumenten entscheiden.

2.2.3. Ausstieg aus dem Kükentöten (EH)

Das Töten der männlichen Küken (Brüder der Legehennen) wurde in der Gesellschaft zunehmend kritisch betrachtet und deshalb von der Branche als Projekt-Auftrag im Hinblick auf die ethische Nachhaltigkeit der Schweizer Eier angenommen. EiCO hat sich aktiv an einem entsprechenden Projekt, mit dem Ziel des "Ausstiegs aus dem sinnlosen Kükentöten", beteiligt und ihre Erfahrungen als führendes Eierhandelsunternehmen eingebracht. Ab 2025 wird nun in den zwei grossen Brütereien ein Verfahren zur Geschlechtererkennung angewendet und dadurch das sinnlose Töten der männlichen Küken beendet. Im Bio-Bereich (Knospe Label) werden die männlichen Küken ab 2026 aufgezogen und als Geflügelfleisch-Produkte der menschlichen Ernährung zugeführt. Auch in diesem Bereich hat sich EiCO den Erwartungen des Marktes und des Knospe-Labels gestellt und bereits vor 2026 im Rahmen von entsprechenden Zusammenarbeiten mit einer Aufzuchtorganisation und Fleischverarbeitern einen Grossteil der männlichen Bio-Küken aufgezogen. Nach der Aufzucht werden die Junghähne geschlachtet und zu Geflügelfleischprodukten verarbeitet.

2.2.4. Poulet-Fleischkäse (EH)

In Zusammenarbeit mit einer Metzgerei hat EiCO einen Poulet-Fleisch-Käse, hergestellt aus dem Fleisch der geschlachteten Brüderhähne, entwickeln lassen (Kontext: siehe oben Verbot des Küken-Tötens ab 2026). Eiermaa & Labeye bieten diesen Fleischkäse als nachhaltiges Produkt in ihrem Sortiment an.



2.2.5. Förderung pflanzlicher Proteine (HF / P&H)

Die Förderung von pflanzlichen Proteinen ist ein wesentlicher Bestandteil unseres Engagements für eine nachhaltige Ernährung. Mit unseren Entwicklungsprojekten rund um Hülsenfrüchte sensibilisieren wir unsere Kunden zunehmend für die Vorteile pflanzlicher Proteine.



Dies spiegelt sich insbesondere in Berichten in unserem saisonalen Magazin sowie in einer verstärkten Präsenz von Werbeaktionen in unserem Webshop wider.

Gleichzeitig wurden in Zusammenarbeit mit dem Produktionsstandort Zollikofen neue vegetarische Fertigprodukte entwickelt, um der steigenden Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen gerecht zu werden.



2.2.6. Verpackungsprojekt (P&C)

Verbesserungen an den Verpackungen wurden bereits in der Vergangenheit vorgenommen, doch 2024 wurde eine neue Arbeitsgruppe ins Leben gerufen. Diese soll verschiedene Ziele unter Berücksichtigung der Unternehmensziele, der Kundenbedürfnisse und der Nachhaltigkeitsziele zusammenführen. Dazu gehört auch die kontinuierliche Beobachtung von Trends und Entwicklungen im Bereich der Lebensmittelverpackungen.

So ist beispielsweise geplant, die Zusammensetzung der Verpackungsfolien so zu ändern, dass sie recycelbar sind, und den Recyclinganteil bei den für den Produkttransport verwendeten Kartons zu erhöhen.

3. Soziales

3.1. Dritter Schwerpunkt: 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

3.1.1. Die unternehmerische Verantwortung der frigemo (FGO)

Die frigemo bekennt sich zu denselben 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 Lebensmittelsicherheitspolitik

3.1.2. 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 hatten.

Das System, das 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-220021-Normen die Zertifizierung nach FSSC 22000 (Food-Safety-System-Certification) durch die anerkannte Zertifizierungsgesellschaft Swiss Safety Center.

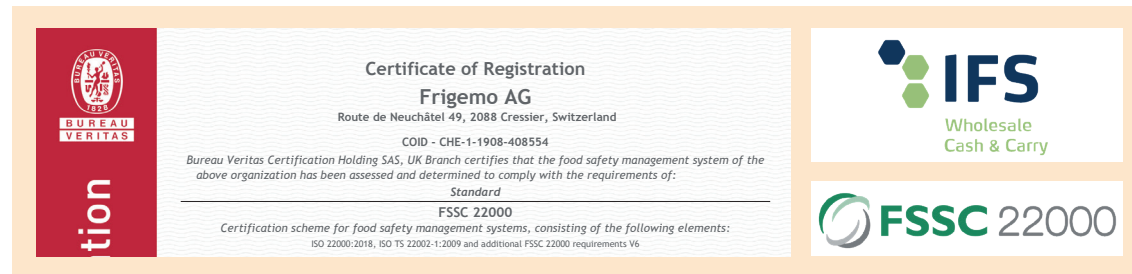


Im Jahr 2024 und 2025 erhielten die Handelshäuser Kellenberger Frischservice, Gourmador Zollikofen, Gebrüder Marksteiner und Bonfrai Bongel die Zertifizierung IFS Wholesale Plus. Diese internationale Zertifizierung garantiert kontrollierte Prozesse, maximale Lebensmittelsicherheit und eine konsequente Ausrichtung auf Qualität.

Für unsere Kunden bedeutet dies vollständige Transparenz und umfassende Kontrolle über die Abläufe, von der Beschaffung bis zur Lieferung.

Diese Zertifizierung stärkt das Vertrauen und zeugt von unserem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.

Mehr Informationen dazu auf: <https://www.frigemo.ch/ueber-uns/zertifikate/>



3.1.3. Qualitätskontrolle der Produkte (P&C)

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 geprüft werden.



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

UFAG LABORATORIEN

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

3.1.4. 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 rasch möglichst 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.

3.1.5. Beschaffung mittels Kriterienkatalogen (FGO)

Die Handelsfirmen und die Produktionsbetriebe beschaffen diverse Rohstoffe, importierte Fertigprodukte sowie Verpackungsmaterial und andere Güter in verschiedenen Ländern. Für die Beschaffung stehen Kriterienkataloge für die sozialen Standards bereit, welche neue Lieferanten erfüllen müssen. Wir nehmen unsere Sorgfaltspflicht in unseren Lieferketten wahr. Wir sehen uns in der Verantwortung, Menschenrechte zu achten und Menschenrechtsverletzungen vorzubeugen (vgl. Leitbild der frigemo unter: [frigemo ag: Über frigemo natürlich frischer](#)). Für bestimmte analytische Kriterien wie Pestizidrückstände, Schwermetalle oder Radioaktivität erfolgt ein stark risikobasiertes Monitoringsystem und eine Einstufung in Risikoländer.

3.1.6. 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.

2025 wurde dieses System auch bei Culturefood etabliert.

Mit einem Zusatztool (PLMIV), welches die Stammdaten der verkauften Produkte mit den lebensmittelrechtlichen Produkteinformationen verbindet, konnte ein grosser Schritt in Richtung voller Transparenz der Produktinformation 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.



Internet: [Trustbox Startseite](#) | [Trustbox](#)

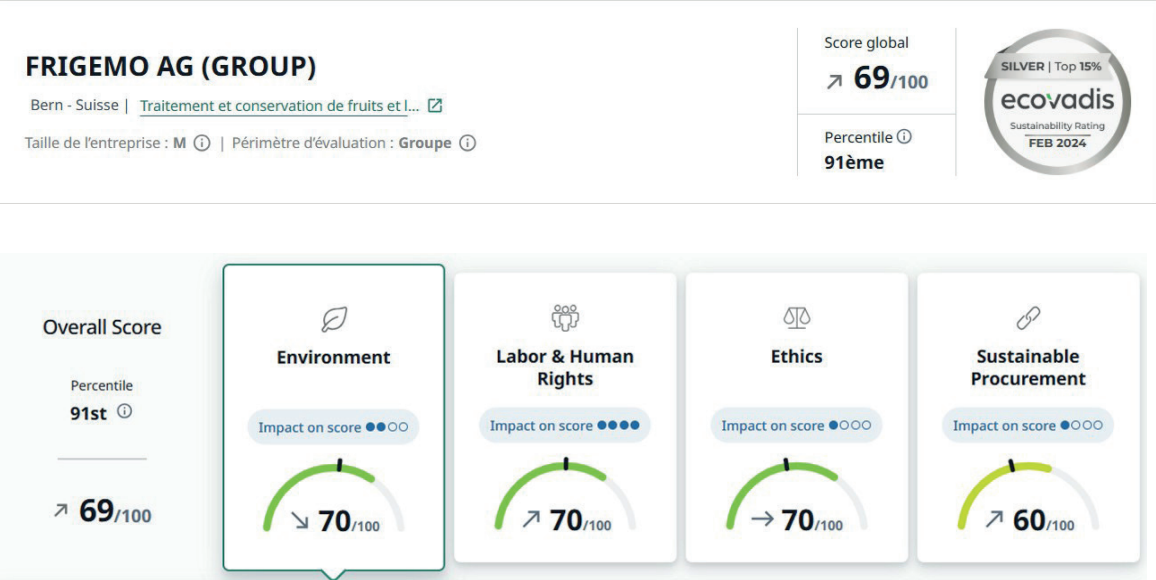
3.1.7. Nachhaltigkeitsrating im Tool EcoVadis (FGO)



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 150'000 Unternehmen in 200 Branchen bewertet. Die frigemo hat 2019, 2021 und 2024 am Rating teilgenommen und sich von 61 auf 69 Punkte verbessert. Damit befindet sie sich unter den 9% der besten Unternehmen in der Nahrungsmittelbranche (=91%-Rang).

Im Detail wurden folgende Bewertungen erreicht:



3.1.8. Externe Verifizierung von Sozialstandards (P&H)

Die Anstellungs- und Arbeitsverhältnisse an den Produktionsstandorten (insb. Cressier) werden regelmässig durch externe Sozialaudits internationaler Kunden wie McDonald's 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 sowohl die Einhaltung anerkannter internationaler Standards zur Wahrung der Menschenrechte (UNO/ILO) als auch, dass keine Form von Kinderarbeit praktiziert wird.

3.2. Vierter Schwerpunkt: 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

3.2.1. Das gesellschaftliche Engagement der frigemo (FGO)

Seit mehreren Jahren reduziert frigemo die Anzahl der Geschenke an seine Kunden und engagiert sich für einen guten Zweck:

Das Unternehmen ist jährlicher Sponsor eines Zimmers im Ronald McDonald's Haus in Bern, welches Eltern von hospitalisierten Kindern ermöglicht, in der Nähe ihres Kindes zu bleiben. Unsere Handelsfirmen pflegen zahlreiche weitere Partnerschaften mit sozialen Einrichtungen wie der Stiftung Brändi, ASW, der Arwo Stiftung und der Palme Stiftung. Diese Organisationen übernehmen verschiedene logistische Aufgaben, darunter das Verpacken und Versenden des Saisonmagazins, die Vorbereitung spezifischer Aufträge oder die Herstellung saisonaler Produkte wie Chlaussäckli. Weiter gilt frigemo innerhalb der fenaco als aktiver Vorreiter und Initiant diverser Massnahmen zur Armutsbekämpfung dank Lebensmittelspenden.

(Weitere Informationen zur unserer Transparenz und zu unserem Engagement im Bereich Food Save sind in Kapitel 4.3.1 aufgeführt.)

3.2.2. Food Bridge mit Schweizer Tafel (FGO)

Einfach, sinnvoll, wirksam – die webbasierte Spendendatenbank „Food Bridge“ trägt zur Reduktion des Food Waste in der Lebensmittelindustrie 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 ging am 21. Oktober 2016 online.
- Die frigemo hat die Schweizer Tafel bei der Konzeption der Datenbank sowie mit zahlreichen Inputs und Testläufen unterstützt.

3.3. Fünfter Schwerpunkt: 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

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



3.3.2. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (FGO)



„Gesundheit und Sicherheit stehen im Mittelpunkt unserer Aktivitäten.“

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz sind ein zentraler Pfeiler der Strategie von frigemo. Das Unternehmen verpflichtet sich, allen seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein sicheres, gesundes und nachhaltiges Arbeitsumfeld zu bieten. Die Prävention von Unfällen, Berufskrankheiten und Gesundheitsschäden hat oberste Priorität und wird durch strukturierte und strenge Massnahmen unterstützt.

frigemo betrachtet seine Teams als sein wichtigstes Kapital. Daher achtet das Unternehmen darauf, ihre Kompetenzen, ihr Wohlbefinden und ihre Leistungsfähigkeit heute und in Zukunft nachhaltig zu erhalten. Das Unternehmen ist daher bestrebt, attraktive und sichere Arbeitsbedingungen zu bieten, die die Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben fördern.

Im Hinblick auf eine nachhaltige Entwicklung fördert frigemo aktiv die körperliche und psychische Gesundheit seiner Mitarbeiter. Dieser Ansatz trägt dazu bei, das Wohlbefinden, das Engagement und die Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens auf dem Arbeitsmarkt zu stärken.

Um die Sicherheit seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu gewährleisten und Berufskrankheiten vorzubeugen, stützt sich die Gruppe auf Sicherheitsspezialisten und ein Netzwerk von Sicherheitskoordinatoren und -koordinatorinnen, die über alle Standorte verteilt sind.

Der Schutz der Mitarbeitenden wird durch die Umsetzung eines strukturierten und systematischen Sicherheitssystems gewährleistet, das für alle Unternehmen der fenaco-Gruppe (BGLaw) gilt. Die Lösung für die Unternehmensgruppe im Agrarsektor deckt alle Aspekte der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes ab, insbesondere die Prävention von Arbeitsunfällen, Berufskrankheiten und arbeitsbedingten Gesundheitsbeeinträchtigungen. Die frigemo-Gruppe wendet verbindliche Sicherheitsstandards an, die auf der Grundlage der gesetzlichen Anforderungen und der betrieblichen Bedürfnisse ihrer Einheiten definiert wurden. Alle fünf Jahre wird dieses System im Auftrag der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit (EKAS) vom Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) einer externen Überprüfung und Rezertifizierung unterzogen.

Regelmässige interne Bewertungen ergänzen dieses System, um die Einhaltung der gesetzlichen Verpflichtungen und Governance-Standards sowie die kontinuierliche Verbesserung der Gesundheits- und Sicherheitspraktiken sicherzustellen.

3.3.3. Gesamtarbeitsverträge (FGO / 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 über 11'000 Mitarbeitenden erbracht werden. Der Abschluss eines neuen Gesamtarbeitsvertrags mit den Sozialpartnern Unia und Syna, der am 1. März 2026 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.



3.3.4. Ausbildung von Lernenden (FGO)

Ausbildung von Lernenden in den Handelsfirmen: frigemo bildet Lernende nicht nur in den Produktionsbetrieben, sondern auch in den Handelsfirmen aus. So wird das Fachwissen entlang der gesamten Wertschöpfungskette weitergegeben.

4. Ökologie

4.1. Sechster Schwerpunkt: 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

4.1.1. Aktive Rolle bei der Erarbeitung des ersten nationalen Spendeleitfadens (FGO)

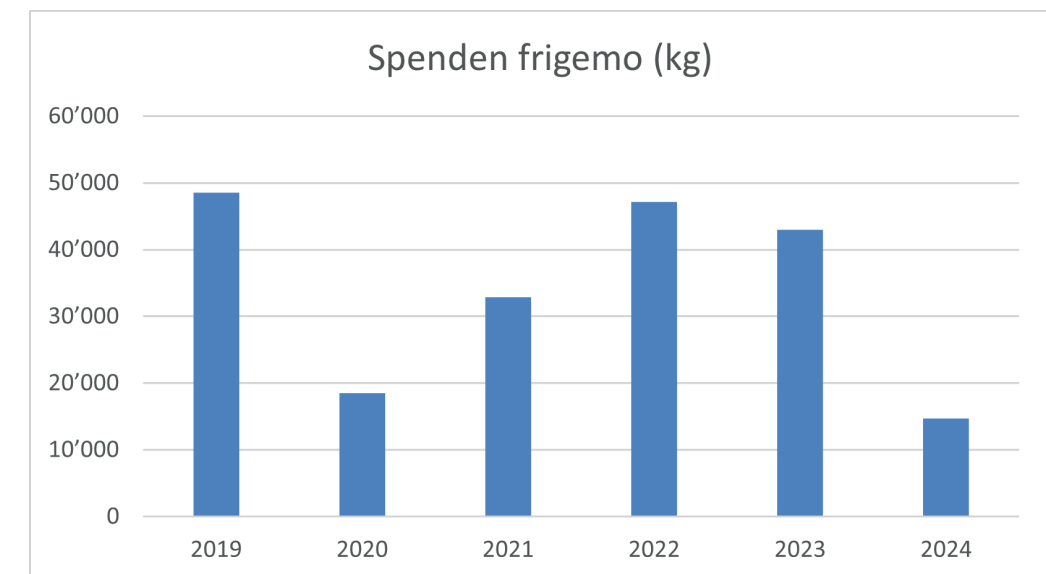
In der Arbeitsgruppe «Food Waste: Zusammenarbeit mit gemeinnützigen Institutionen des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW)» wurde 2014 mit frigemo als Hauptautor ein Branchen-Leitfaden für die Spende von Lebensmitteln erstellt. Dies in Zusammenarbeit mit den Branchenverbänden SWISSCOFEL und FIAL, dem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

4.1.2. Transparenz bezüglich Food Waste (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“.
- Im Jahr 2012 beschloss frigemo, keine Lebensmittel mehr zu entsorgen, die zwar nicht den hohen Kundenanforderungen an Grösse, Aussehen oder Aufmachung entsprechen oder deren Mindesthaltbarkeitsdatum kurz bevorsteht, jedoch weiterhin einwandfrei und zum Verzehr geeignet sind. Stattdessen werden diese Produkte konsequent an Wohltätigkeitsorganisationen gespendet. Das jährliche Spendenpotenzial dieser Lebensmittel beläuft sich auf einen geschätzten Marktwert von rund CHF 150'000.
- Die Handelsfirmen liefern kontinuierlich steigende Mengen von nicht genormten Gemüse an ihre Kunden, welches sonst aus dem klassischen Verkaufskreislauf aussortiert würde. Diese Initiative trägt aktiv zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung bei.

frigemo stellt Produkte mit kurzem Datum oder kleineren Mängeln kostenlos den eigenen Mitarbeitenden zur Verfügung. Auch Rückstellmuster und Muster aus der Produktentwicklung werden mittlerweile den Mitarbeitenden gratis abgegeben. Auf diese Weise können weitere 4000 kg Lebensmittel/Jahr „gerettet“ werden.



4.1.3. Die Fachgruppe Food Save 2025 (FGO)

Das Projekt «Food Save 2025» 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 wurde vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV mitfinanziert.

Das Ziel von «Food Save 2025» bestand 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.

Für Tiefkühlprodukte bedeutet dieses Konzept MHD+, dass ein Produkt weiterhin unbedenklich 90 Tage ab Überschreiten des Haltbarkeitsdatums konsumiert werden kann, solange sie gut aussehen, riechen und schmecken.

(vgl. Abbildung auf der Folgeseite)

Mitglieder Food Save 2025 (FGO)



Konzept MHD+

+90 Tage

wenn eingefroren

Tiefkühlfähige Frischprodukte mit Verbrauchsdatum

Geeignete Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (VD) können bis spätestens zum Erreichen des VD eingefroren werden. Sie müssen im Kühlschrank aufgetaut und sofort konsumiert werden. Nach dem Auftauen dürfen sie nicht wieder eingefroren werden.

Auch Läden dürfen Produkte einfrieren und 90 Tage über das VD verkaufen oder spenden, sofern diese mit einer neuen Etikette datiert worden sind.

Frischfleisch & Pökelfleisch zum Kochen

Kochwürste, Brühwürste

Reibkäse

Fisch & Meeresfrüchte

Lebensmittel mit Verbrauchsdatum (nicht eingefroren)

Lebensmittel mit Datum «zu verbrauchen bis», die sich nicht zum Einfrieren eignen oder nicht bis zum Verbrauchsdatum eingefroren werden, sind nach Ablauf dieses Datums zu entsorgen.

Produkte mit einem Verbrauchsdatum dürfen nicht mehr abgegeben werden, wenn sie nicht rechtzeitig eingefroren werden.

+0 Tage

wenn nicht eingefroren

z.B. Convenience-Salate

Länger geniessen geht ganz einfach!

Fast alle verpackten Lebensmittel sind entweder mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder einem Verbrauchsdatum (VD) versehen. Die beiden unterscheiden sich jedoch wesentlich voneinander. Kennst du den Unterschied?

«Mindestens haltbar bis»:
meist länger gut, nutze deine Sinne

«zu verbrauchen bis»:
bis zum Verbrauchsdatum essen oder einfrieren

Bin ich noch gut? Öffne mich und finde es raus.

+90 Tage

Lebensmittel länger geniessen ohne Risiko

Wie du Lebensmittel über das Mindesthaltbarkeits- (MHD) und Verbrauchsdatum (VD) hinaus verwendest.

foodWaste.ch

Aus Liebe zum Essen

zhaw

Lebensmittel- und Ernährungswissenschaftliche Hochschule

+360 Tage

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

Mehl

Dunkel, trocken bei Zimmertemperatur lagern. Gut verschlossene Behälter verwenden.

Salz, Gewürze, Essig

Dunkel, trocken und verschlossen lagern.

Schokolade und Süßigkeiten

Dunkel, trocken und verschlossen bei Zimmertemperatur lagern. Bei Aromaverlust z.B. nach zum Backen verwenden. Wichtig: Der weisse Belag ist kein Schimmel.

Teigwaren und Reis

Ungekocht: dunkel, trocken, luftdicht verschlossen lagern. Gekocht und verschlossen im Kühlschrank einige Tage haltbar. Tipp: gekocht portionsweise einfrieren.

Tee und Kaffee

Kühl oder bei Zimmertemperatur lagern. Trocken, licht- und luftgeschützt aufbewahren.

Zucker

Süsstoffe, Sirup, Honig, Konfitüre Dunkel und trocken lagern. Immer saubere Löffel und Messer zum Portionieren verwenden. Für Flüssiges: Ungeöffnet bei Zimmertemperatur aufbewahren; geöffnet im Kühlschrank lagern.

Tiefgekühlte Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

Wenn zu blass und fad, für Suppen und Saucen verwenden. Verschlossen lagern. Im Kühlschrank auftauen und sofort konsumieren.

+90 Tage

+120 Tage

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

Frühstücks cerealien, Knäckebrot, Zwieback

Trocken und luftdicht verschlossen lagern.

Dosenkonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte)

Gläser (in Öl eingelegte Produkte) Trockensuppen und -saucen Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Dosenkonserven bzw. Gläser müssen nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert werden.

Fett, Öl

Dunkel, bei Zimmertemperatur lagern.

Ungekühlt lagerbare Getränke

Softdrinks, Mineralwasser, Fruchtsäfte Kühl oder bei Zimmertemperatur, verschlossen, trocken und lichtgeschützt lagern. Geöffnet: im Kühlschrank lagern.

Getränke gekühlt

Fruchtsaft, Gemüsesaft Immer gekühlt lagern.

Snacks

gebackene Snacks, Galletti, Biskuits, Samen, Nüsse Trocken und dunkel lagern. In geschlossenem Behälter aufbewahren.

+30 Tage

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

UHT-Milch, Butter, Hartkäse

Verschlossen im Kühlschrank lagern. UHT-Milch kann vor dem Öffnen bei Zimmertemperatur gelagert werden; muss aber nach dem Öffnen unbedingt im Kühlschrank gelagert werden.

Quark, Joghurt, Frisch- und Weichkäse

Käse hält am Stück länger als in Scheiben.

Pökelfleisch zum Rohessen

Rohschinken, Salami, Salsiz Salami und geräucherter Schinken am Stück sind sogar mehrere Wochen haltbar.

Vorverpackte Backwaren

Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur im Brotkasten lagern (Schutz vor Austrocknung). Luftdicht verpacktes Brot (d.h. in Plastikbeuteln) kann leicht verschimmeln.

Eier, gekocht

Kühl lagern.

+6 Tage

Produkte mit Mindesthaltbarkeitsdatum

Kleingebäck

Konfekt, Kuchen Lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern.

Pastmilch

Kühl lagern.

Eier, roh

Kühl lagern.

Check die Haltbarkeit! Food Waste.ch

4.1.4. Labelproduktionen (FGO / EH)

Alle Verarbeitungsbetriebe sind nach den strengen Verarbeitungsrichtlinien der BIO Suisse Knospe wie auch IP-Suisse zertifiziert. Auch die Handelsfirmen Kellenberger, Gourmador Zollikofen und Gebr. Marksteiner sind von der Inspektionsstelle bio inspecta zertifizierte Bio-Lieferanten. Zudem besitzen beide EiCO-Standorte ein Demeter-Zertifikat und vermarkten Eier von Demeter zertifizierten Produzenten in den Detailhandel. 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. Seit 2022 wird ein grosser Anteil der Schweizer Freiland Eier unter dem IP-Suisse Label in mehreren Detailhandelskanäle vermarktet.

4.1.5. Einsatz nachhaltiger Soja (EH)

In der Tierernährung ist Soja ein ernährungsphysiologisch sehr wertvoller und deshalb beliebter Eiweisslieferant. In den vergangenen 20 Jahren wurde der Anteil aus nachhaltig und gentechnikfrei angebautem Soja laufend erhöht. Fenaco war 2010 ein Gründungsmitglied des Soja-Netzwerk Schweiz, dessen Nachhaltigkeits-Vorgaben in den sogenannten Basler-Kriterien festgelegt sind. Während den letzten 15 Jahren hat sich ebenfalls der Anteil von europäischem Soja kontinuierlich erhöht. Während früher fast 100% des nach Basler-Kriterien produzierten Sojas aus Südamerika stammte, kommen heute mehr als 96 Prozent der Sojaimporte aus Europa, das meiste davon aus Italien.

4.1.6. Frittieröl ohne Palmöl (EH)

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

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

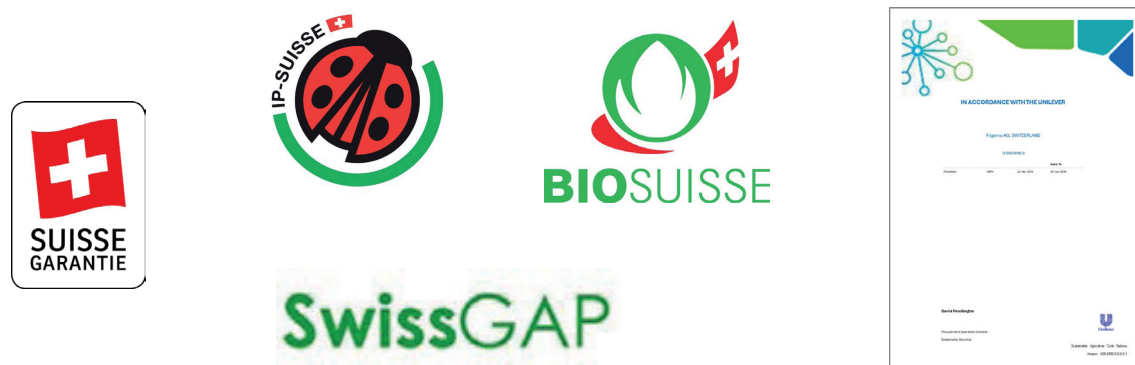
Für die Lizenzmarke McCain wird das ernährungsphysiologisch besonders wertvolle Sonnenblumenöl, das einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren aufweist, verwendet.

26

27

4.1.7. International anerkannte Nachhaltigkeit der Kartoffelbauern (Cressier)

In den Jahren 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.



4.1.8. 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 hydro-geologisch unbedenklich, da in der wasserreichen Umgebung von Cressier, der Drei-Seen-Region Neuchâtel-Biel-Murten, Wasser entnommen wird, welches durch Jura-Hangwasser permanent nachfließt. Das Prozesswasser zum Transport der Kartoffeln befindet sich in einem geschlossenen Wasserkreislauf und wird bei Bedarf erneuert. Dadurch wird der Wasserverbrauch des Standorts reduziert. Die Prozessabwässer 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 Einwohnergleichwerten, 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 14 % des jährlichen Erdgasverbrauches von Cressier.



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

4.1.9. Agroforst (Cressier)

Der Begriff «Agroforst» bezeichnet die Kombination von Bäumen mit einer Acker- oder Grünlandkultur. Dabei kombinieren Landwirte Hochstammbstbäume mit Unterkulturen wie Getreide, Raps, Futtergras, Zuckerrüben oder Kartoffeln.

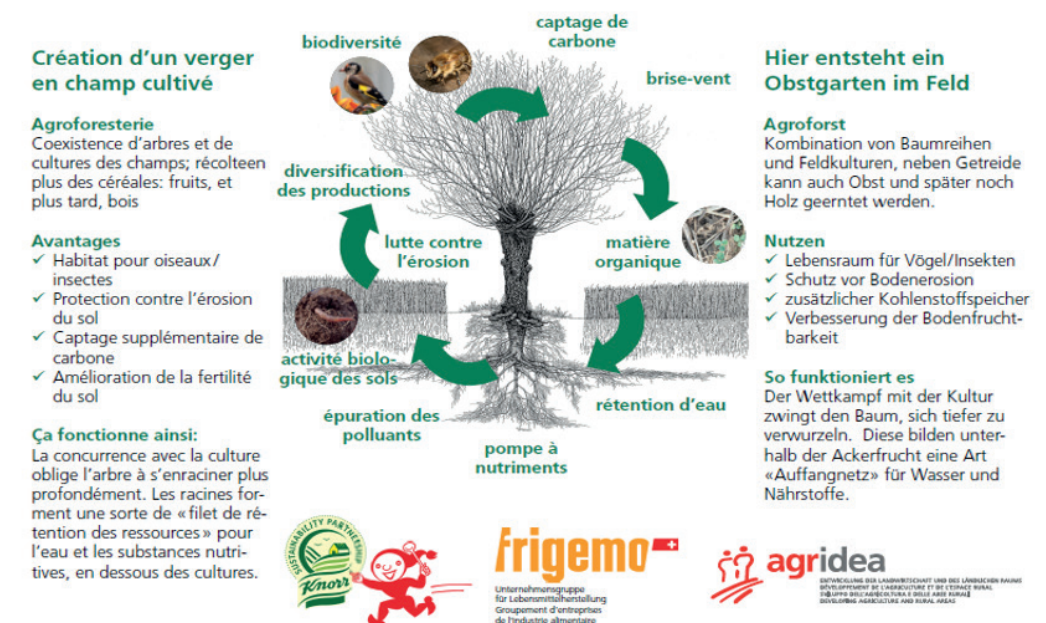
Der Produktionsstandort Cressier lancierte 2013 gemeinsam mit den Projektpartnern Unilever, Knorr, Agridea und einem Landwirt aus Cressier auf einer 1,5 ha grossen Landparzelle die erste Agroforstanlage im Kanton Neuenburg. So wurden 54 hochstämmige Wildkirschen-, Tafel- und Brennkirschen, sowie Apfel- 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 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 geerntet und später das hochwertige Holz der Bäume für den Möbelbau genutzt werden. Die Parzelle wird von der Forschungsstelle Agroscope des Bundes wissenschaftlich beobachtet und begleitet. Dies stellt einen willkommenen Beitrag zur studentischen Ausbildung von neuen Agrarlandbauformen dar.

AGROFORST



4.2. Siebter Schwerpunkt: Energie und Klima

Unser Anspruch

Wir nutzen Energie und Mobilität effizient, reduzieren den CO₂-Ausstoss und fördern den Einsatz sowie die Verbreitung von erneuerbaren Energietechnologien.

Damit meinen wir:

- Erneuerbare Energien in Landwirtschaft und Prozessen
- Energieeffizienzmassnahmen und CO₂-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

4.2.1. Freiwillige Zielvereinbarungen für CO₂ und Energieeffizienz (fenaco)

Die fenaco hat mit der EnAW (Energieagentur der Wirtschaft) und mit dem Bundesamt für Umwelt (BAFU) eine rechtsgültige Universal-Zielvereinbarung abgeschlossen. Die fenaco Universal-Zielvereinbarung ist von allen Kantonen anerkannt.

91 berechnete Standorte der fenaco unterstehen der Brennstoff-Zielvereinbarung mit einem Reduktionsziel von jährlich -2%. Alle rund 240 Standorte der fenaco verpflichten sich zudem zu Steigerung der Energieeffizienz von +18% bis Ende 2024.

Die frigemo und fenaco schliessen auch für die dritte Periode bis 2030 eine Zielvereinbarung ab, welche konform ist mit der aktualisierten CO₂-Ver- einbarung, welche vom Bundesrat am 1. April 2025 rückwirkend per 1. Januar 2025 in Kraft gesetzt wurde.



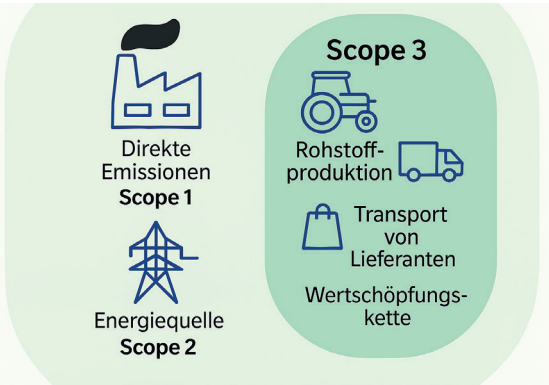
4.2.2. Umweltmanagement: CO₂-Bilanz unter Einbeziehung von Scope 3 (FGO)

Scope 3 umfasst alle indirekten Emissionen im Zusammenhang mit der Wertschöpfungskette (Lieferanten, Transport, Produktnutzung, Entsorgung).

Dies ist von entscheidender Bedeutung, da:

- diese Emissionen oft mehr als 93 % der Ge- samtemissionen ausmachen.
- Er die tatsächlichen Handlungshebel zur Ver- ringerung der Auswirkungen aufzeigt (Einkauf, Logistik, Produktgestaltung).
- Er gesetzliche Anforderungen und Kundenerwar- tungen erfüllt.

Scope 1 und 2 umfassen jeweils die direkten Emis- sionen (z. B. Verbrennung, Fahrzeuge...) und die bezogene Energie (z. B. Strom, Wärme...).



4.2.3. Unser Engagement für eine kohlenstoffarme Zukunft: Kurs auf die SBTi (P&H)

Angesichts der Klimakrise ergreifen wir eine entscheidende Massnahme, indem wir unsere Ziele zur Reduzie- rung der CO₂-Emissionen auf wissenschaftlicher Basis festlegen.

Die SBTi ist eine internationale Initiative, die die Emissionsreduktionsziele von Unternehmen validiert. Sie stützt sich auf die Empfehlungen des IPCC, die darauf abzielen, die globale Erwärmung auf 1,5 °C zu begrenzen, und gewährleistet die Glaubwürdigkeit und Messbarkeit der ergriffenen Massnahmen. Mit dem Beitritt zur SBTi er- kennt frigemo an, dass etwa 93 % der CO₂-Emissionen, für die frigemo verantwortlich ist, ausserhalb unseres Unternehmens, in vor- und nachgelagerten Aktivitäten, entstehen.

Wir haben uns entschlossen, uns zu engagieren, um unsere Verantwortung im Bereich des Klimaschutzes wahrzunehmen, die Transparenz und Glaubwürdigkeit zu stärken und zu den globalen Zielen der CO₂-Neutrali- tät beizutragen.

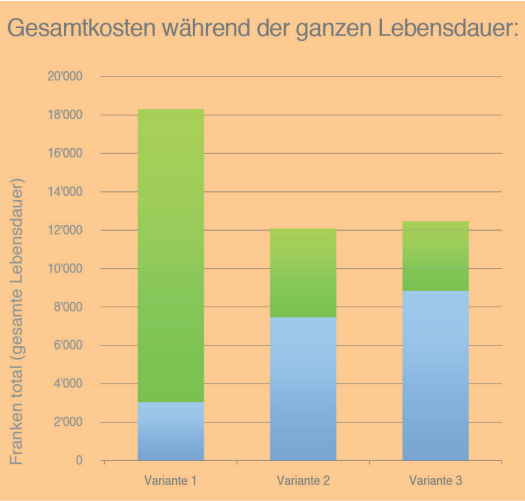
In diesem Zusammenhang verpflichten wir uns, eine CO₂-Bilanz für alle drei Bereiche zu erstellen.

Weblink: <https://sciencebasedtargets.org/standards-and-guidance>



4.2.4. 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.



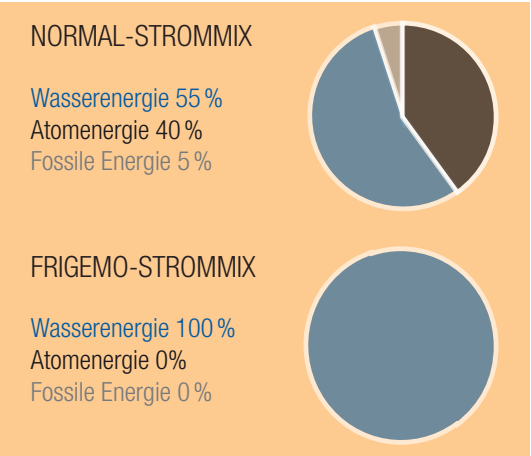
Die nebenstehende Grafik veranschaulicht den Entscheidungsträgern das Verhältnis zwischen Investitionskosten (blau) und den während der Lebensdauer anfallenden Energiekosten (grün).

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

4.2.5. Beschaffung von erneuerbarem und CO₂-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 AGROLA beschafft und mittels Herkunftsnachweisen belegt.



4.2.6. Optimierte Logistik (HF)

Rund 2/3 der Fahrzeuge der Handelsfirmen sind mit Motoren der Euro-6 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 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% bis 10% des Dieselbedarfs ermöglicht hat.

4.2.7. Eigene PV-Solaranlagen (FGO)

frigemo betreibt für den Eigenverbrauch leistungsstarke Photovoltaikanlagen (PV) an den grossen Standorten der Handelsgesellschaften Kellenberger, Gebrüder Marksteiner, Gourmador Zollikofen sowie an den Produktionsstandorten Eico Märstetten und Cressier. Sie decken etwa 95 % des jährlichen Stromverbrauchs jedes Standorts der Handelsgesellschaften sowie einen Teil des Strombedarfs der Produktionsstandorte.

Bei EiCO werden sie einen Grossteil des für die Eierverarbeitung benötigten Stroms decken.

Die Gesamtfläche dieser Anlagen entspricht ca. 7880 m², was einer Gesamtleistung von 2250 MWh entspricht.



PV-Anlage Kellenberger (ca. 2500 m²)

Sites	Surface approximative (m2)
Kellenberger	2500
Marksteiner	1000
Gourmador Zollikofen	2800
Cressier	1000
Eico Märstetten	550

Mit Photovoltaikanlagen bedeckte Flächen

4.2.8. Energieeffizientes Eierkochen (EH)

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 % bis 50 % höheren Energieaufwand im Gegensatz zur industriellen Kochung. Einen positiven Effekt auf die Ökobilanz der EiCO-Produktion hat zudem die Nutzung von Fernwärme, welche etwa 70 % des Energiebedarfs liefert.

4.2.9. Bezug von Erdgas mit einem Anteil an Biogas in Mellingen und Biogasproduktion in Cressier

Ab 2026 wird Mellingen mit einem Biogasanteil von 20 % des gesamten Gasverbrauchs versorgt. Dadurch können die Treibhausgasemissionen des Standorts gesenkt werden.

Zudem wird das durch die Vergärung gewonnene Biogas seit 2007 vollständig für die Dampferzeugung genutzt und ersetzt etwa 5 % des jährlichen Erdgasverbrauchs in Cressier.

4.2.10. Projekt Elektrofahrzeuge mit TRAVECO Transporte AG (FGO)

Der Grossteil der Transporte an den frigemo-Produktionsstandorten wird von der Firma Traveco durchgeführt. Daher unterstützt frigemo das Unternehmen bei diesem zukunftsweisenden Projekt, das darin besteht, in Zusammenarbeit mit Herstellern wie Scania Praxistests zur Elektrifizierung des Schwerlastverkehrs in der Schweiz durchzuführen, um Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Dieses Projekt ist eine konkrete Initiative zur Dekarbonisierung des Strassenverkehrs in der Schweiz, insbesondere durch den Test von zu 100 % elektrisch betriebenen und mit Brennstoffzellen (Wasserstoff) ausgestatteten Lastwagen.

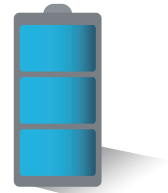
4.2.11. Ladestationen für Elektroautos (Cressier)

Am Standort Cressier wurden umfangreiche Arbeiten durchgeführt, um 10 neue Ladestationen für Elektrofahrzeuge zu installieren, die den Mitarbeitern des Standorts zur Verfügung stehen. Dies motiviert die Mitarbeiter, für den Pendelverkehr auf Elektrofahrzeuge umzusteigen.



5. Kennzahlen zur Nachhaltigkeit

(Ausgabe April 2026, Datenbasis: 31.12.2024)



+6,9 %

Senkung der CO₂-Emissionen
seit 2013: -5,3 %



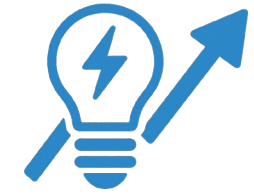
+8%

Mehrproduktion Eier bei gleichem
Energieverbrauch von 2013-2024



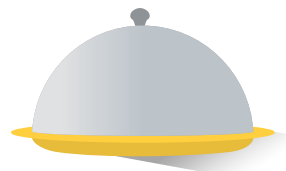
100 %

CO₂-neutraler und erneuerbarer Strom



100

Total Anzahl konkreter Energie-Massnahmen
umgesetzt von 2013 bis 2024



120 000
Portionen

Jährlich gespendete Mahlzeiten in 2024



345
Tonnen

Total gespendete Lebensmittel seit 2013 bis 2024



28

Audittage externer Stellen im Jahr 2024
in den 5 Produktionswerken



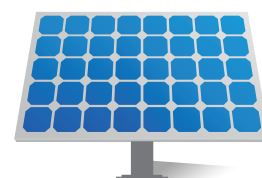
9 %

Frigemo befindet sich unter den 9% der best-
klassierten Lebensmittelbetrieben im EcoVadis-Rating



174 000
Liter Heizöl

Jährlich eingespartes Heizöl durch
Biogasproduktion in 2024



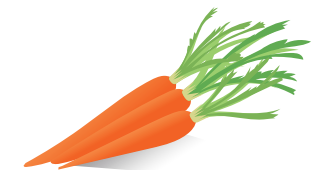
971 MWh
= 194 Haushalte

Jährlich produzierter Strom auf den eigenen
PV-Anlagen in 2024



100 %

Pommes frites palmölfrei



65%

Schweiz-Anteil über das gesamte
frigemo-Sortiment für Feinverteilung

6. Kontakte

Produktion & Handel / Eierhandel

frigemo ag

Route de Neuchâtel 49
Postfach 18
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 Berne
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

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 Zurich

Tel. +41 58 433 86 00

info@eiermaa.ch
www.eiermaa.ch

Gebrüder Marksteiner

frigemo ag
Badenstr. 61
4057 Bâle

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 Zurich

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@labeye.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

