



# FRISCH & FROST



DAS BESTE AUS ÖSTERREICH

**\*\*Presseinformation\*\***

## **Heimische Erdäpfelprodukte gehen in Österreich weg wie warme Semmeln** BAUERNLAND Kartoffelspezialitäten werden zu 95 % im Inland konsumiert

Wien, 12. Juni 2015 – **Kartoffeln zählen zu den beliebtesten Beilagen der Österreicherinnen und Österreicher. Kein Wunder, immerhin besitzen Erdäpfel hierzulande eine große Tradition. Zudem sind sie vielseitig einsetzbar: Egal ob als Pommes, Wedges oder Ofenkartoffel – es gibt zu jedem Gericht die passende Kartoffel-Beilage. Gerne werden Erdäpfel im Winter gegessen, jedoch steigt die Nachfrage bei FRISCH & FROST auch in den Sommermonaten während der Bade- und Grillsaison erneut. Am beliebtesten sind dabei nach wie vor die klassischen Pommes im 10mm-Schnitt. Stark im Kommen sind die Bauernpommes, die aufgrund ihres breiten Schnitts für einen noch intensiveren Kartoffelgeschmack sorgen.**

Neben Gemüsespezialitäten und Suppeneinlagen sind vor allem die Erdäpfel-Produkte das Aushängeschild von BAUERNLAND. Die Marke von Frisch & Frost bietet in diesem Bereich ein großes Angebot für die Gastronomie und kennt daher die Vorlieben und Gewohnheiten der Österreicherinnen und Österreicher. „Am liebsten werden Kartoffelprodukte nach wie vor in Form von Pommes Frites gegessen und zwar im klassischen 10mm-Schnitt“, erklärt Alfons Thijssen, Geschäftsführer von FRISCH & FROST. Beim Pommes-Verkauf nimmt diese Variante bei Frisch & Frost klar den ersten Platz ein. Gefolgt von den Pommes Allumettes im 7,5mm-Feinschnitt und den Kringel Frites, die durch den Wellenschnitt mehr Oberfläche besitzen und dadurch noch knuspriger sind. Steigender Beliebtheit erfreuen sich die Bauernpommes (Steak Frites), die wie alle Pommes-Produkte aus besten Weinviertler Erdäpfeln produziert werden.

### **Kaufargument bei Erdäpfeln: Regionalität**

Die meisten Kartoffelprodukte werden während der Skisaison verkauft bzw. gegessen. „Dennoch merken wir auch zum Start der Sommer- und Schwimmbadsaison einen Anstieg der Nachfrage“, sagt Thijssen. Worauf legen Gastronomen bei der Wahl ihrer Kartoffelprodukte besonders wert? „Die Verarbeitung regionaler Produkte ist für Konsumenten ein wesentliches Kaufargument“, erklärt Frisch & Frost Geschäftsführer Alfons Thijssen. „Egal ob in der Gastronomie oder beim Endkunden – die Nachfrage nach heimischen und regionalen Lebensmitteln steigt.“ Als Antwort auf diese Entwicklung hat BAUERNLAND als erste Marke ein Gütezeichen für ein verarbeitetes Produkt auf den Markt gebracht, die BAUERNLAND „BAUERNHOFGARANTIE“. So kann jedes Kartoffelprodukt mit „BAUERNHOFGARANTIE“ auf der Packung bis zu jedem einzelnen Weinviertler Bauern zurückverfolgt werden. Das heißt Sicherheit und Vertrauen für Gastronomen und Konsumenten und gleichzeitig Unterstützung für das Weinviertel als besonders geeignete Region für den Kartoffelanbau.

### **Kurze Transportwege: frische Qualität, niedrige Emissionen**

Klimaschutz kann so einfach sein: BAUERNLAND bezieht die Rohware für seine Kartoffelprodukte von Landwirten aus Niederösterreich bzw. dem Burgenland. In Hollabrunn

werden die Erdäpfel sorgfältig weiterverarbeitet. Der Strom stammt teilweise aus der Biogasanlage, die am Standort Hollabrunn mit den Kartoffelschalen aus der Produktion betrieben werden. Die hohen Qualitätsansprüche, der starke regionale Bezug und das BAUERNLAND-Motto „So schmeckt Heimat“ überzeugen Gastronomiebetriebe als auch Endkonsumenten.

### **Genussregion Weinviertler Erdäpfel – Erstklassige Qualität**

Frisch & Frost ist auch Gründungsmitglied der „Genussregion Weinviertler Erdäpfel“. Die Weinviertler Erdäpfelbauern bilden die Grundlage für den ursprünglichen Geschmack der Produkte sowie die hervorragende Qualität. Für BAUERNLAND Pommes und Erdäpfelsalat wird daher ausschließlich Ware aus dieser Region verarbeitet. Das Weinviertel zählt zu einem der ältesten und besten Anbaugebiete in ganz Europa. Erdäpfelanbau hat dort jahrhundertealte Tradition. Die leichten, sandig-lehmigen Böden bilden besten Grund für hochwertige, geschmackvolle Erdäpfel, die zu BAUERNLAND Produkten verarbeitet werden.

FRISCH & FROST ist Österreichs führender Tiefkühlproduzent von typisch österreichischen Mehlspeis- und Kartoffelspezialitäten. Im Geschäftsjahr 2014 erzielte das Unternehmen an den Standorten Wien und Hollabrunn einen Umsatz von EUR 37,4 Millionen. Die Produkte werden unter den Marken BAUERNLAND und TONI KAISER oder Eigenmarke vertrieben. Im Unternehmen sind insgesamt 140 Personen für Produktion, Marketing und Verkauf tätig. FRISCH & FROST beliefert die Gastronomie und Großküchen via Großhandel, die Konsumenten via Einzelhandel und große Industriekunden direkt. Rund zwei Drittel des Umsatzes gehen auf den Außer-Haus-Bereich zurück, ein Drittel auf den Lebensmittel-Einzelhandel. Der Exportanteil am Gesamtumsatz liegt bei rund 25% und ergibt sich vor allem aus dem Handel mit Deutschland, Italien und der Schweiz.

#### **Für Rückfragen:**

Frisch & Frost Pressestelle:

Martin Gutschireiter

ikp Wien GmbH

Museumstraße 3/5, 1070 Wien

Tel: +43-1-524 77 90-14, Fax +43-1-524 77 90-5

E-Mail: [martin.gutschireiter@ikp.at](mailto:martin.gutschireiter@ikp.at)