



**Deutscher  
Nachhaltigkeitspreis**

Deutschlands nachhaltigste  
Marke 2012

# Nachhaltigkeit Erfolgsrezept für den Mittelstand

Ostritz – St. Marienthal, 02.07.14



# Unser Nachhaltigkeits-Statement

„Wir sind Vorreiter und engagieren uns über den üblichen Rahmen hinaus für die gesunde Ernährung ohne Zusatzstoffe, für die nachhaltige Gewinnung von Rohwaren und den Umweltschutz.

Nachhaltigkeit ist für uns kein Lippenbekenntnis sondern Kernelement unserer Marke und unserer Geschäftsstrategie.

Über unsere Maßnahmen kommunizieren wir offen, ehrlich und transparent.“

**Nachhaltigkeit ist unser Markenkern!**

# Rückblick 2002: Marktanteile sinken

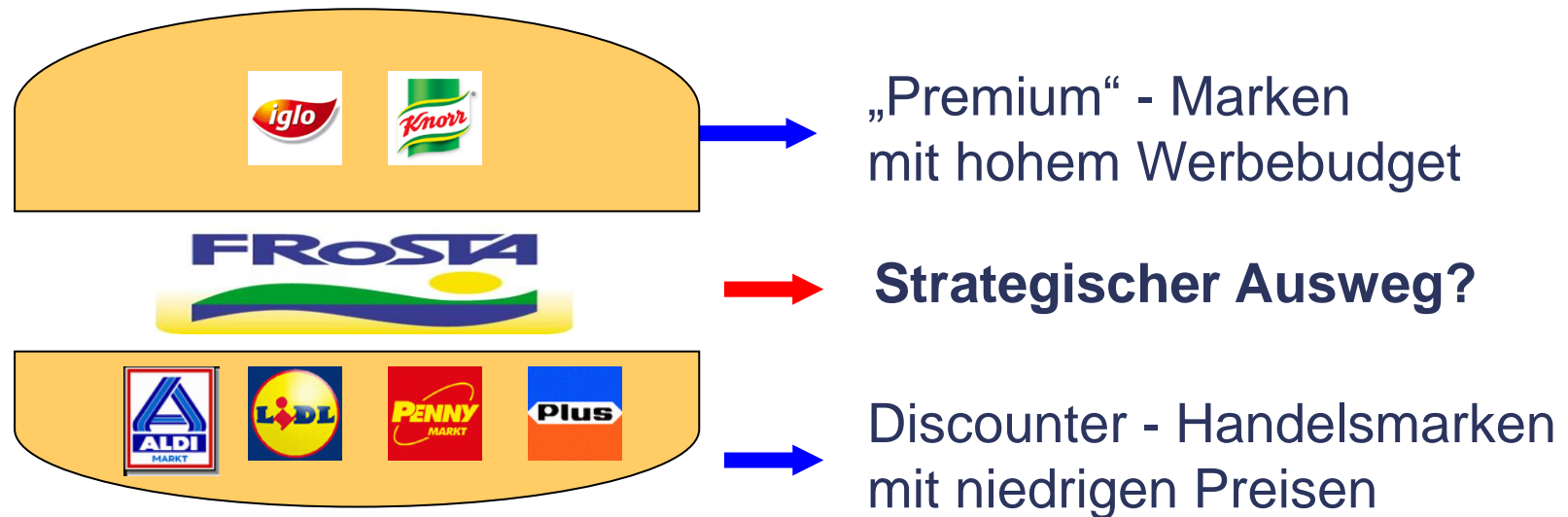
Quelle: A.C. Nielsen, Marktanteil TK-Komplettgerichte, LEH ohne Aldi, Lidl, Norma



FROSTA Paella 2001

**FROSTA 2001: Viel drin zum günstigen Preis**

# Rückblick 2002: Sandwich-Position



**FROSTA 2001: Viel drin zum günstigen Preis**



# Seit 2003: 100% frei von Zusatzstoffen

## DAS ORIGINAL FROSTA REINHEITSGEBOT

- ✓ Keine Farbstoff- und Aromazusätze
- ✓ Kein Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Keine Emulgatoren- und Stabilisatorzusätze
- ✓ Keine chemisch modifizierten Stärken und gehärteten Fette



**Einzigartig in der Lebensmittelindustrie**



# Seit 2003: 100% frei von Zusatzstoffen

## Beste Zutaten statt Zusatzstoffe, einige Beispiele:

- ✓ **Fonds** traditionell gekocht, ausschließlich aus natürlichen Zutaten
- ✓ **Knoblauch** aus ganzen Knoblauchzehen frisch gepresst, kein Knoblauchpulver
- ✓ **Curry** Gewürzmischung bei FROSTA selbst gemischt aus Ingwer, Koriander, Kreuzkümmel, Paprika, Fenchel, Curcuma, Cayennepfeffer
- ✓ **Sahne/Milch** frische Sahne & Milch, kein Trockenmilcherzeugnis, ohne Stabilisatoren (> Carrageen)
- ✓ **Butter** Deutsche Markenbutter, ohne Farbstoffzusätze
- ✓ **Nudeln** frisch aus FROSTA-eigener Herstellung, mit Hühnereiern von Freilandhühnern (Futter ohne Farbstoff)

Bei FROSTA kommen nur hochwertige Zutaten in die Tüte

# Seit 2003: 100% frei von Zusatzstoffen



Bilder aus der Produktion: Eigene Gewürzverwiegung, Salzmühle, Sahnerührwerk

Die Maschinen passen sich dem Produkt an und nicht umgekehrt!



# Marktforschung: Alles richtig gemacht!

- ✓ 65 % halten das Reinheitsgebot für einzigartig
- ✓ 81 % finden die Aussagen glaubwürdig
- ✓ 96 % geben an, dass sie das Produkt kaufen würden

Top Boxes, n = 340 (Frauen 25-49 Jahre, die mindestens 2-3 x pro Jahr TK-Gerichte verwenden), Mafo 07.02

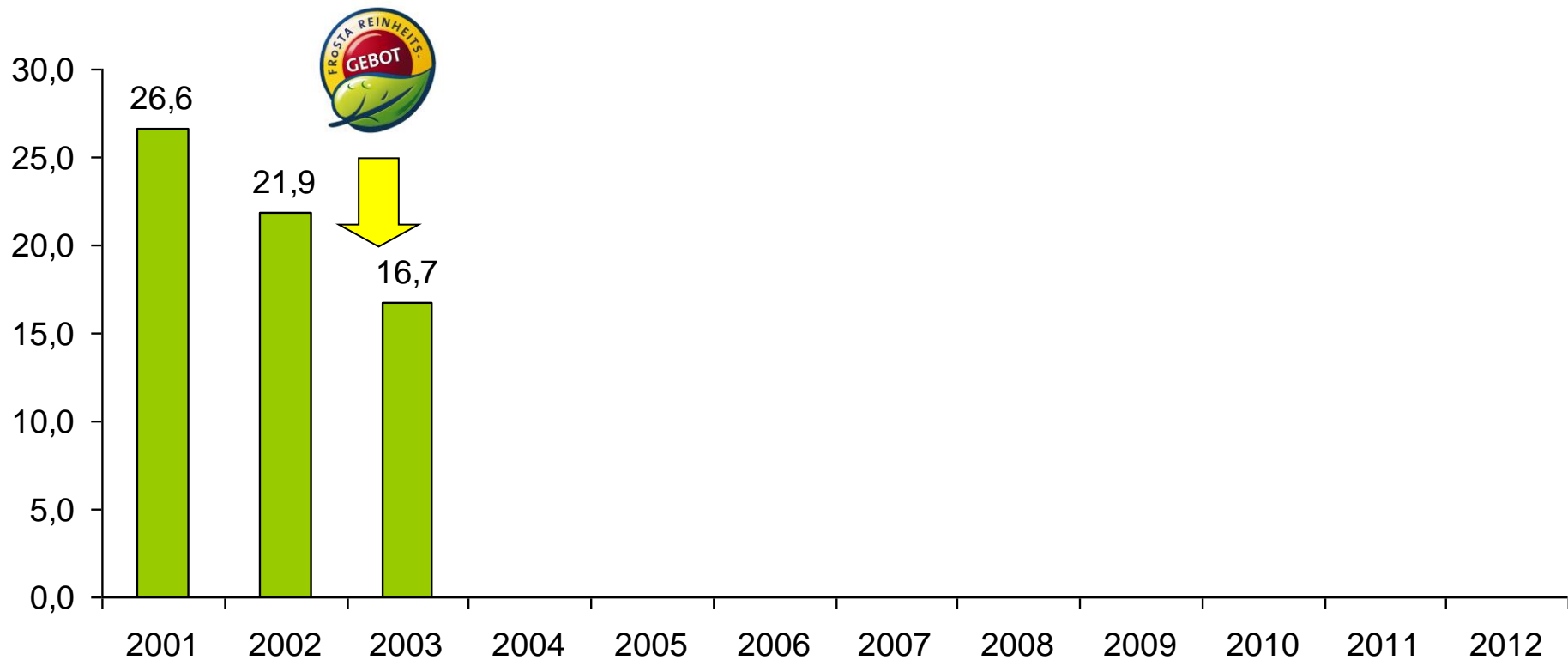
**25.000 Entwicklungsstunden haben sich gelohnt!**





# 20% teurer - floppt das Reinheitsgebot?

Quelle: A.C. Nielsen, Marktanteil TK-Komplettgerichte, LEH ohne Aldi, Lidl, Norma



Haben die Verbraucher uns nicht die Wahrheit gesagt?

# Transparenz schafft Vertrauen!



Eine der größten Zutatenlisten im deutschen Lebensmittelmarkt.

Komplette Auflistung aller Zutaten bis zum letzten Pfefferkorn. Auf Sammelbegriffe wie Gewürze und Kräuter wird bewusst verzichtet.

Rückverfolgbarkeit und ergänzende Informationen zu den einzelnen Zutaten.

**Indonesisches Gericht mit zartem Hähnchenbrust-Filet, frisch tiefgefrorenen Bandnudeln und knackigem exotischen Gemüse, verfeinert mit Koriander. Tiefgefroren.**

**Das ist drin - und sonst nichts Zutaten:**

Bandnudeln gegart (33%) (Trinkwasser, Hartweizengrieß, Hühnerei)	frisch aus FroSTA-eigener Herstellung
Hähnchenbrust-Filet mariniert, gegart (13%) (Hähnchenbrust-Filet, Trinkwasser, Speisesalz, Palmöl, Traubenzucker)	aus integrierter Produktionskette mit kontrollierter Fütterherstellung, handfiletiert. FroSTA bezieht Fleischprodukte immer direkt vom Produzenten.
roter Paprika	handgepflückt; dickfleischige Sorte
Champignons	
grüner Paprika	
Bambussprossen	
Zuckermais	
Zwiebeln	
Frühlingszwiebeln	handgeschnittener, dunkler Baumpilz
Mu-Err-Pilze	gebraut nach traditioneller japanischer Art; ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und Hefeextrakten
Sojasauce (Trinkwasser, Sojabohnen, Weizen, Speisesalz)	aus den Kernen gepresst (nicht chemisch extrahiert)
Sonnenblumenöl	
Speisesalz	
Knoblauch	frei von Trennmitteln; ohne Jodzusatz
Sambal (Trinkwasser, Chilis, Speisesalz, Branntweinessig (für A: Weingeistessig, für CH: Alkohollessig), Paprika)	aus ganzen Knoblauchzehen frisch gehackt
Koriander	
Paprika	
Kreuzkümmel	
schwarzer Pfeffer	gemahlene Chilischoten
Cayennepeffer	

Weitere Details zu unseren Zutaten: [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

**500g e**

4 008366 001309

**DAS ORIGINAL FroSTA REINHEITSGEBOT**

- ✓ Keine Farbstoff- und Aromazusätze
- ✓ Kein Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Keine Emulgatoren- und Stabilisatorzusätze
- ✓ Keine chemisch modifizierten Stärken und gehärteten Fette

**Zubereitung:**

**Pfanne**

- Beutelinhalt unaufgetaut mit 2-3 EL Öl in eine Pfanne geben
- auf höchster Stufe erhitzen
- dann 9-10 Minuten bei mittlerer Hitze garen
- zwischendurch mehrmals umrühren

**Mikrowelle:** Beutelinhalt unaufgetaut mit 2 EL Öl in ein mikrowellengeeignetes Gefäß mit Deckel geben. Bei 600 Watt ca. 2 x 7 Minuten oder bei 800 Watt ca. 2 x 6 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit gut durchrühren.

**Durchschnittliche Nährwerte je 100 g**

Brenn-/Energiewert	469 kJ/112 kcal
Eiweiß	7,1 g
Kohlenhydrate	12,7 g
davon Zucker	1,4 g
Fett	3,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Ballaststoffe	1,8 g
Natrium (NaCl)	0,38 g (0,95 g)
Proteinheiten	1,1 BE

**CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ermittelt!**  
Mehr dazu unter: [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

**Aufbewahrung:**  
\*-Fach oder Eiswürfelfach (-6°C): 4 Tage  
\*\*-Fach (-20°C): 3 Wochen  
\*\*\*-Fach (-18°C): mindestens haltbar bis Ende; siehe Aufdruck  
Einmal aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.

0 18 0210 00 03 (6 ct./Anruf dt. Festnetz; Handy-Tarife abweichend); 0 22 5210 39 23 (Österreich) [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

FroSTA Tiefkühlkost GmbH  
Albert-Einstein-Ring 4  
22761 Hamburg, Deutschland

Mitreden auf [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

Können Sie so lange widerstehen?  
Dieses Gericht ist bei -18°C mindestens haltbar bis Ende:

**Die größte Zutatenliste der Lebensmittelindustrie!**

# Transparenz schafft Vertrauen!

Indonesisches Gericht mit zartem Hähnchenbrust-Filet, frisch tiefgefrorenen Bandnudeln und knackigem exotischen Gemüse, verfeinert mit Koriander. Tiefgefroren.

**Das ist drin - und sonst nichts Zutaten:**

- Bandnudeln gegart (33%) (Trinkwasser, Hartweizengrieß, Hühnerei) **frisch aus FRoSTA-eigener Herstellung**
- Hähnchenbrust-Filet mariniert, gegart (13%) (Hähnchenbrust-Filet, Trinkwasser, Speisesalz, Palmöl, Traubenzucker) **aus integrierter Produktionskette mit kontrollierter Fütterherstellung, handfließiert. FRoSTA bezieht Fleischprodukte immer direkt vom**
- roter Paprika
- Champignons
- Knoblauch **gepresst (nicht chemisch extrahiert)**
- Sambal (Trinkwasser, Chili, Speisesalz, Brantweinessig (für A: Weingeistessig, für CH: Alkoholesig), Paprika) **frei von Trennmitteln; ohne Jodzusatz**
- Koriander **aus ganzen Knoblauchzehen frisch gehackt**
- Paprika
- Kreuzkümmel
- schwarzer Pfeffer **gemahlene Chilischoten**
- Cayennepfeffer

Weitere Details zu unseren Zutaten: [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

**500g e**

S 3555 X-4

4 008366 001309

**DAS ORIGINAL FRoSTA REINHEITSGEBOT**

- Keine Farbstoff- und Aromazusätze
- Kein Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Keine Emulgatoren- und Stabilisatorzusätze
- Keine chemisch modifizierten Stärken und gehärteten Fette

**Zubereitung:**

**Pfanne:** Beutelinhalt **unaufgetaut** mit 2-3 EL Öl in eine Pfanne geben  
• auf höchster Stufe **erhitzen**  
• dann **9-10 Minuten** bei **mittlerer Hitze** garen  
• zwischendurch mehrmals **umrühren**

**Mikrowelle:** Beutelinhalt **unaufgetaut** mit 2 EL Öl in ein mikrowellengeeignetes Gefäß mit Deckel geben. Bei **600 Watt ca. 2 x 7 Minuten** oder bei **800 Watt ca. 2 x 6 Minuten** garen. Nach der Hälfte der Zeit gut **durchrühren**.

**CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ermittelt!**  
Mehr dazu unter: [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

**Aufbewahrung:**  
\*Fach oder Eiswürfelfach (-6°C): 4 Tage  
\*\*Fach (-20°C): 3 Wochen  
\*\*\*Fach (-18°C): mindestens haltbar bis Ende; siehe Aufdruck  
**Einmal aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.**

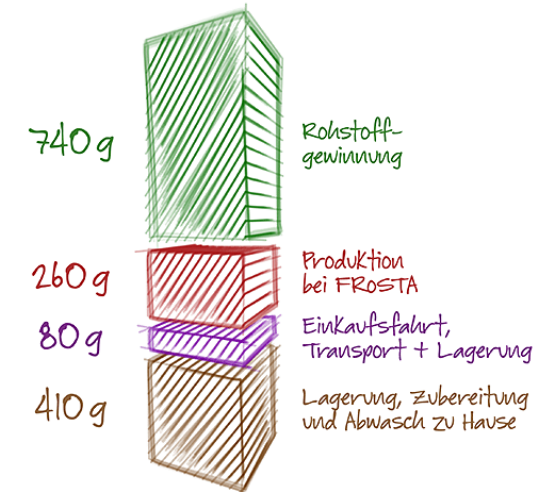
0 18 0210 00 03 (6 ct./Anruf dt. Festnetz; Handy-Tarife abweichend); 0 22 5218 29 23 (Österreich) [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

FRoSTA Tiefkühlkost GmbH  
Albert-Einstein-Ring 8  
22761 Hamburg, Deutschland [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

Mitreden auf [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

Können Sie so lange widerstehen?  
Dieses Gericht ist bei -18°C mindestens haltbar bis Ende:

CO<sub>2</sub>-Fußabdruck  
FRoSTA Tagliatelle Wildlachs  
in Gramm pro Beutel



Quelle: PCF-Pilotprojekt FRoSTA

Seit 2011: CO<sub>2</sub>-Fußabdruck für FRoSTA-Produkte auf [frosta.de](http://frosta.de)

CO<sub>2</sub>-Fußabdruck für alle Produkte ermittelt!

# Transparenz schafft Vertrauen!

**Zubereitung:**

**Pfanne**

- Beutelinhalt **unaufgetaut** mit 150 ml Milch in eine Pfanne geben
- auf höchster Stufe **erhitzen**
- dann **4-5 Minuten** bei **mittlerer Hitze** garen bis die gewünschte Saucenkonsistenz erreicht ist.
- zwischendurch mehrmals **umrühren**

**Mikrowelle:** Beutelinhalt **unaufgetaut** mit 9 EL Milch in ein mikrowellengeeignetes Gefäß mit Deckel geben. Bei **600 Watt ca. 14 Minuten** oder bei **800 Watt ca. 12 Minuten** garen. Nach der Hälfte der Zeit gut durchrühren.

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brenn-/Energiewert	..... 414 kJ/99 kcal
Eiweiß	..... 4,8 g
Kohlenhydrate	.....11,2 g
davon Zucker	..... 2,2 g
Fett	..... 3,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	..... 3,9 g
Ballaststoffe	..... 3,4 g
Natrium (Salz)	..... 0,45 g (1,13 g)
Proteinheiten	..... 0,9 BE

**CO<sub>2</sub> Fußabdruck ermittelt!**  
Mehr dazu unter: [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

**Aufbewahrung:**  
\*-Fach oder Eiswürfel Fach (-6°C): 4 Tage  
\*\*-Fach (+12°C): 3 Wochen  
\*\*\*-Fach (-18°C): mindestens haltbar bis Ende; siehe Aufdruck  
**Einmal aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.**

☎ 0 18 02/10 00 03 (6 ct/Anruf dt., Festnetz; Handy-Tarif: max. 42 ct/Anruf); 0 22 52/8 29 23 (Österreich)    @ [www.frosta.de](http://www.frosta.de)

✉ FROSTA Tiefkühlkost GmbH  
Albert-Einstein-Ring 4  
22761 Hamburg, Deutschland    📡 Mitreden auf [www.frostablog.de](http://www.frostablog.de)



**WOHER KOMMT DIESER FISCH?**  
Für mehr Informationen einfach den Internetcode (siehe unten) auf [www.frosta-fisch.de](http://www.frosta-fisch.de) eingeben oder den QR-Code mit dem Smartphone scannen.

# Seit Anfang 2013: Der Zutatentracker

100% echter Genuss! **FROSTA**

Produkte Aktionen **Koch kreativ** Nachhaltigkeit Service **FROSTA Shop**

## Woher kommen unsere Zutaten?

**Deutscher Nachhaltigkeitspreis**  
Deutschlands nachhaltigste Marke 2012

**Herkunftsangaben zu meiner Packung**

Hier erfahren Sie alles über die Herkunft der Zutaten zu Ihrer Packung. Geben Sie dazu einfach den 8stelligen Code ein\*

Der Code ist eine achtstellige Zahlen- und Buchstabenfolge. Sie beginnt mit "L" und befindet sich auf der Rückseite oder auf der Seitenlasche der Verpackung - und zwar direkt unter dem Mindesthaltbarkeitsdatum.

**Wo finde ich den Code auf der Verpackung**

Der Code ist eine achtstellige Zahlen- und Buchstabenfolge. Sie beginnt mit "L" und befindet sich auf der Rückseite oder auf der Seitenlasche der Verpackung und zwar direkt unter dem Mindesthaltbarkeitsdatum.

Können Sie so lange widerstehen?  
Dieses Gericht ist bei -18°C mindestens haltbar bis Ende:

04.2014  
L3073S17 13:55

**CODE = L3073S17**

**Keine FROSTA Verpackung zur Hand?**

Sie möchten wissen, woher die Zutaten Ihres FROSTA Lieblingsprodukts kommen, haben aber gerade keine Verpackung zur Hand? Dann suchen Sie sich hier einfach das gewünschte Produkt aus!

**Alle FROSTA Produkte mit allgemeiner Herkunftsangabe:**



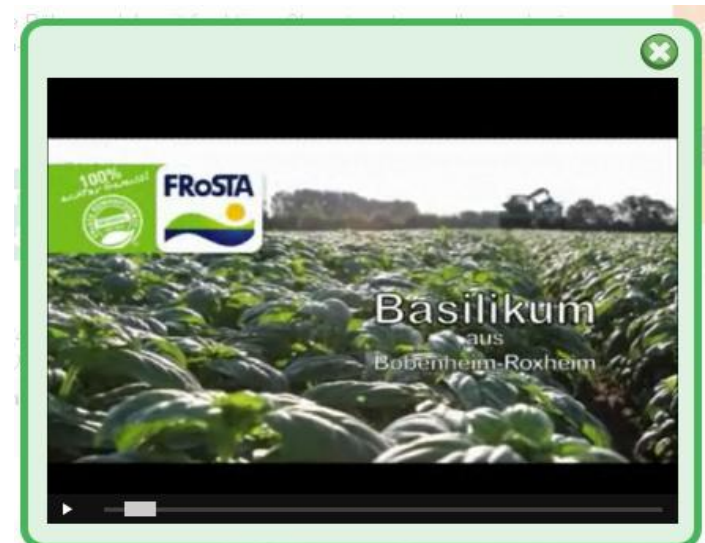
**Absolute Transparenz!**

# Rückverfolgbar bis zum Feld, zum Kapitän...

**Das ist drin - und sonst nichts**  
Zutaten & Wissenswertes

Zutat	Länderkürzel	Infos
<b>Basmatireis gegart (30%)</b> <i>(Trinkwasser, Basmatireis)</i>	IN	↑
<b>Teriyaki-Sauce</b>		
(Trinkwasser)	DE	
<b>Sojasauce (5%),</b> <i>(Trinkwasser, Sojabohnen, Weizen, Speisesalz)</i>	NL	↑
<b>Zucker,</b>	DE	↑
<b>Sonnenblumenöl,</b>	FR	↑
<b>Kartoffelstärke,</b>	SE	↑
<b>Speisesalz,</b>	DE	↑
<b>Karamellzuckersirup,</b> <i>(Zucker, Trinkwasser)</i>	DE	↑
<b>Koriander,</b>	BG	↑
<b>Ingwer,</b>	CN	↑
<b>Curcuma,</b>	IN	↑
<b>Cayennepfeffer)</b>	CN	↑
<b>gelber und roter Paprika (13%)</b>	TR	↑
<b>Hähnchenbrust-Filet mariniert, gegart (12%)</b> <i>(Hähnchenbrust-Filet, Trinkwasser, Speisesalz, Traubenzucker, Palmöl)</i>	TH	↑
<b>Broccoli (10%)</b>	EC	↑
<b>Champignons</b>	CN	↑
	ID	
<b>Sojabohnenkerne (3%)</b>	CN	↑

Unsere Rigatoni stellen wir selber frisch her, und zwar ausschließlich aus Wasser und Hartweizengrieß. Unsere Nudeln werden direkt nach der Zubereitung des Teiges und dem Zuschneiden frisch tiefgefroren.



Im Schnitt 2.500 Abrufe pro Monat!



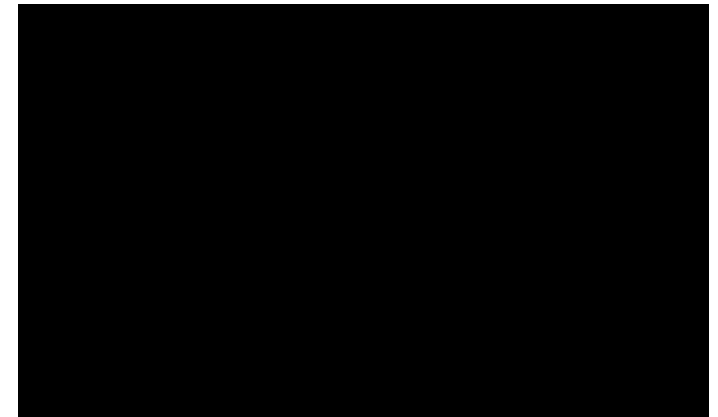
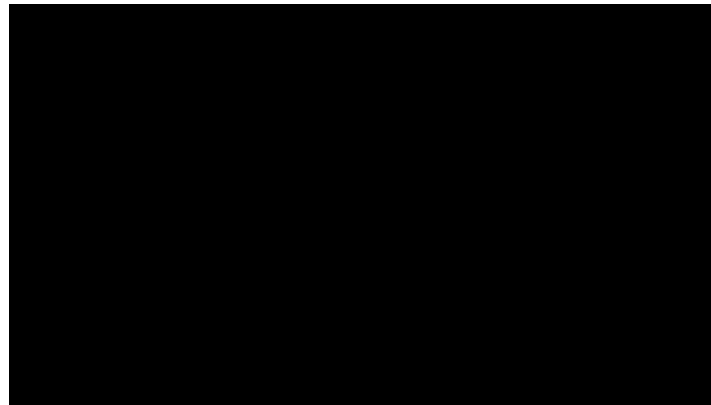
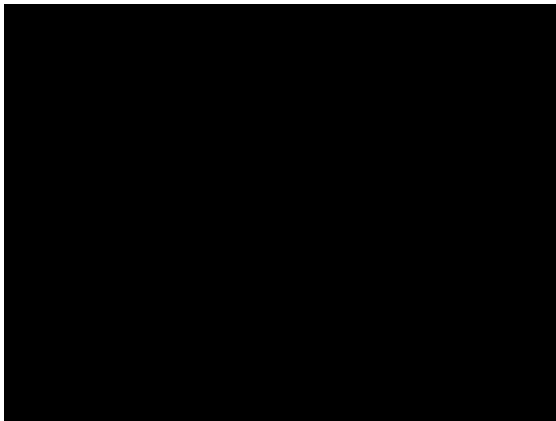
# Nachhaltigkeitsprozess bei FROSTA

- ✓ 2003: 100% Verzicht auf Zusatzstoffe (FROSTA Reinheitsgebot)
- ✓ 2003: Fischrohwaren aus nachhaltiger Fischerei (MSC)
- ✓ 2009: Teilnahme am PCF-Pilotprojekt (Product Carbon Footprint)
- ✓ 2010: Formulierung Klimaziel = CO<sub>2</sub>-Ausstoß -70 % bis 2013
- ✓ 2011: CO<sub>2</sub>-Fußabdruck für alle Produkte ermittelt
- ✓ 2011: Umstellung auf Grünstrom
- ✓ 2012: Verzicht auf Palmöl
- ✓ 2012: Umstellung auf GVO-freie Milch
- ✓ 2012: Woher kommt der Fisch? – Einführung Tracking Code
- ✓ 2013: Rückverfolgbarkeit aller Zutaten - [zutatentracker.de](http://zutatentracker.de)

**Unser Ziel: Vorreiter sein!**



# Kommunikationsbeispiele



**relevante Differenzierung – klare Botschaft – einfache Bildsprache**





# Profil der Marke schärfen!

## Paid Media



## Owned Media



## Earned Media



Frosta legt als erste Firma alle Zutaten offen  
Tiefkühl-Hersteller startet Transparenzoffensive

Reichweite

Vertrauen

... einzigartig und besser sein, Vorreiter sein, im Gespräch bleiben!



**... und was bringt das alles?**

# Das Ergebnis: Gute Presse!

## Fairness zahlt sich aus

„Welt“-Forum: Nachhaltige Produkte müssen nicht teuer sein

INGA MICHLER

Die Unternehmen der Ernährungs- und Konsumgüterindustrie liefern sich bei der Nachhaltigkeit ihrer Produkte einen immer schärferen Wettbewerb. Denn mehr Verbraucher denn je greifen mittlerweile beim Kauf zu fair gehandelten, biologisch oder klimaneutral hergestellten Waren. Das ist ein Ergebnis des zweiten

dards aus, auch wenn sie teils mit höheren Preisen einhergehen.

Dass ressourcenschonende Produkte immer teurer sein müssen, bestritt dagegen die Nachhaltigkeitsmanagerin des Verbrauchsgüterkonzerns Unilever, Katja Wagner. „Nachhaltige Produkte können sogar billiger sein, weil wir bei der Produktion, bei der Verpackung oder beim Transport sparen.“ Als Beispiel nannte sie ein neues Design für ein

Marktführer für Tiefkühl-Komplettgerichte sei. Die Vertreterin des World Wildlife Fund For Nature (WWF), Martina Fleckenstein, rief die Teilnehmer unterdessen dazu auf, sich für weniger Fleischkonsum einzusetzen. Um die Tiere mit Soja und Weizen zu füttern, begingen die Europäer „Landraub“ in den Entwicklungsländern. Jürgen Knirsch, Globalisierungsexperte von Greenpeace, warnte vor immer neuen Labels für Nachhaltigkeit. Anstatt ständig neue Siegel zu kreieren, sollten sich die großen Handelsketten lieber den klassischen Labels wie „Fairtrade“ und „Bio“ anschließen. „Da sind die Kriterien klar und die Verbraucher behalten den Überblick.“

Berlins Senator für Justiz und Verbraucherschutz, Thomas Heilmann (CDU), nannte den Wettbewerb der Unternehmen untereinander einen „starken Antrieb“ für mehr Nachhaltigkeit. Hier könne der Markt oft wesentlich mehr bewirken als die Akteure der Politik. Ihre Handlungsmöglichkeiten seien angesichts des breiten Feldes eher kleinteilig. Zudem sei die Gesetzgebung langsam und erlaube kein „trial and error“. Unternehmen dagegen könnten im Wettbewerb eine Reihe von unterschiedlichen Lösungen ausprobieren.



Merkmale  
Erreichte  
Geschäfts-  
des Haushalts-  
Im Internet  
wie ein Lauffeuer  
Qualitätsstan-

Den Hersteller von Tiefkühlgerichten Frosta trieb ein internes „Reinheitsgebot“ im Jahr 2010 dagegen in die roten Zahlen. Die Umsetzung von neuen Rezepturen ohne Geschmacksverstärker und andere Zusatzstoffe sei sehr teuer gewesen, berichtete Torsten Matthias. Die Kunden hätten das Angebot jedoch begeistert angenommen, so dass Frosta mit einem Anteil von 32 Prozent inzwischen deutscher

### Tops und Flops

Nachhaltigkeits-Ranking Unternehmen im Urteil

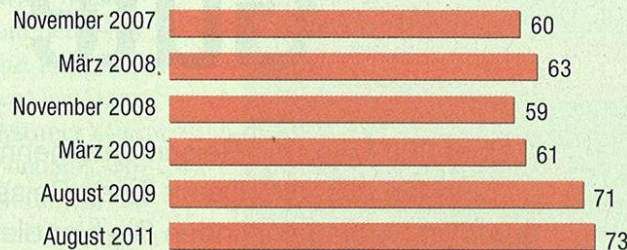
Rang	Unternehmen
1	Hipp
2	Alete
3	BMW
4	Miele
5	Bärenmarke
6	Landliebe
7	Audi
8	Otto
9	Mercedes-Benz
10	dm-Drogeriemarkt
11	Milupa
12	Bosch
13	Frosta
14	Toyota
15	Coppenrath & Wiese
16	Volkswagen
17	Storck
18	Iglo
19	Haribo
20	ING-Diba

Mehr als jeden **siebten Euro Umsatz erwirtschaftete Frosta aufgrund seines grünen Images**

Wirtschafts Woche

### Immer mehr Verbraucher achten auf Zusatzstoffe

Angaben in Prozent



Was alles so in ihren Lebensmitteln steckt, interessiert inzwischen fast drei Viertel der Kunden. Das ist auch gut, denn in unseren Tests müssen wir leider immer wieder feststellen, dass viele Hersteller reichlich in die chemische Trickkiste greifen und jede Menge künstliche Zusätze in ihre Produkte mischen.

Quelle: Insinfratest im Auftrag von Frosta, 2011



DIE WELT





# Das Ergebnis: Preise und Auszeichnungen

Juni 2012:

FROSTA erhält den  
B.A.U.M Umweltpreis 2012



September 2012:

FROSTA unterzeichnet den  
Deutschen Nachhaltigkeitskodex



Deutscher  
NACHHALTIGKEITS  
Kodex

Dezember 2012:

FROSTA gewinnt den  
Deutschen Nachhaltigkeitspreis



**Deutscher  
Nachhaltigkeitspreis**

Deutschlands nachhaltigste  
Marke 2012

Juni 2014:

FROSTA ist nominiert für den CSR-  
Preis der Bundesregierung,  
Preisverleihung Sep. 2014



# Das Ergebnis: Bester Geschmack



„Beste Hähnchennudelpfanne. Als einziges sensorisch sehr gut: Besonders aromatisches Fleisch und Gemüse. ... Geringer Kalorien- und Fettgehalt Das Zutatenverzeichnis ist sehr übersichtlich.“

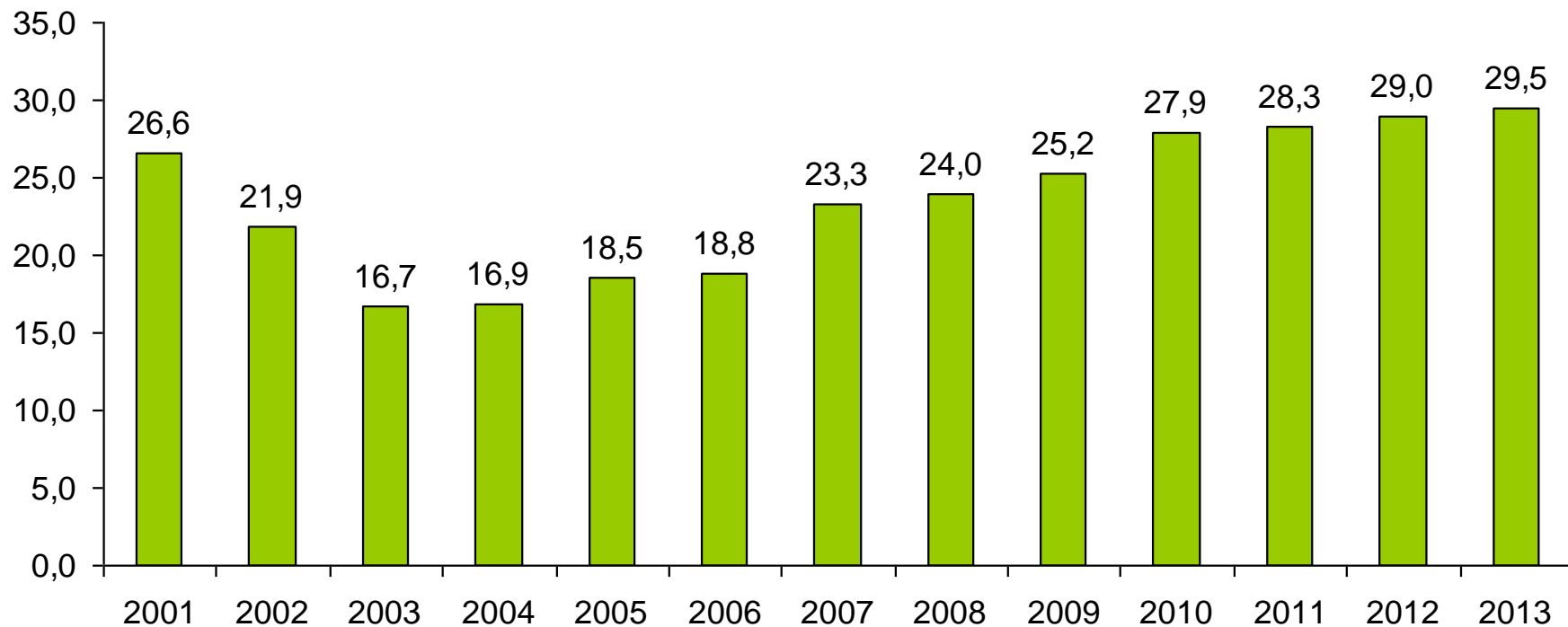
(Quelle: Stiftung Warentest)





# Das Ergebnis: Die Marke wächst!

Marktanteil Umsatz TK-Komplettgerichte, LEH ohne Aldi, Lidl, Norma, Quelle: A.C. Nielsen,



**Das Durchhalten hat sich gelohnt.**



Das Kapital unserer Marke:

# Vertrauen

Keine Tricks – Keine Geheimnisse – Keine Ausnahmen



**Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit!**