



German fish market



Ålesund, 10.01.2019



Who are we?

FROSTA AG as per today

- Listed on the stock exchange
- European wide operating company in the business segment frozen foods

Turnover 2017: EUR 501m

Sales 2017: 207,000 tons

Employees 2017: 1,709

Head office: Germany

Sales companies: France, Italy, Austria,
Poland, Czech Republic,
Hungary, Russia

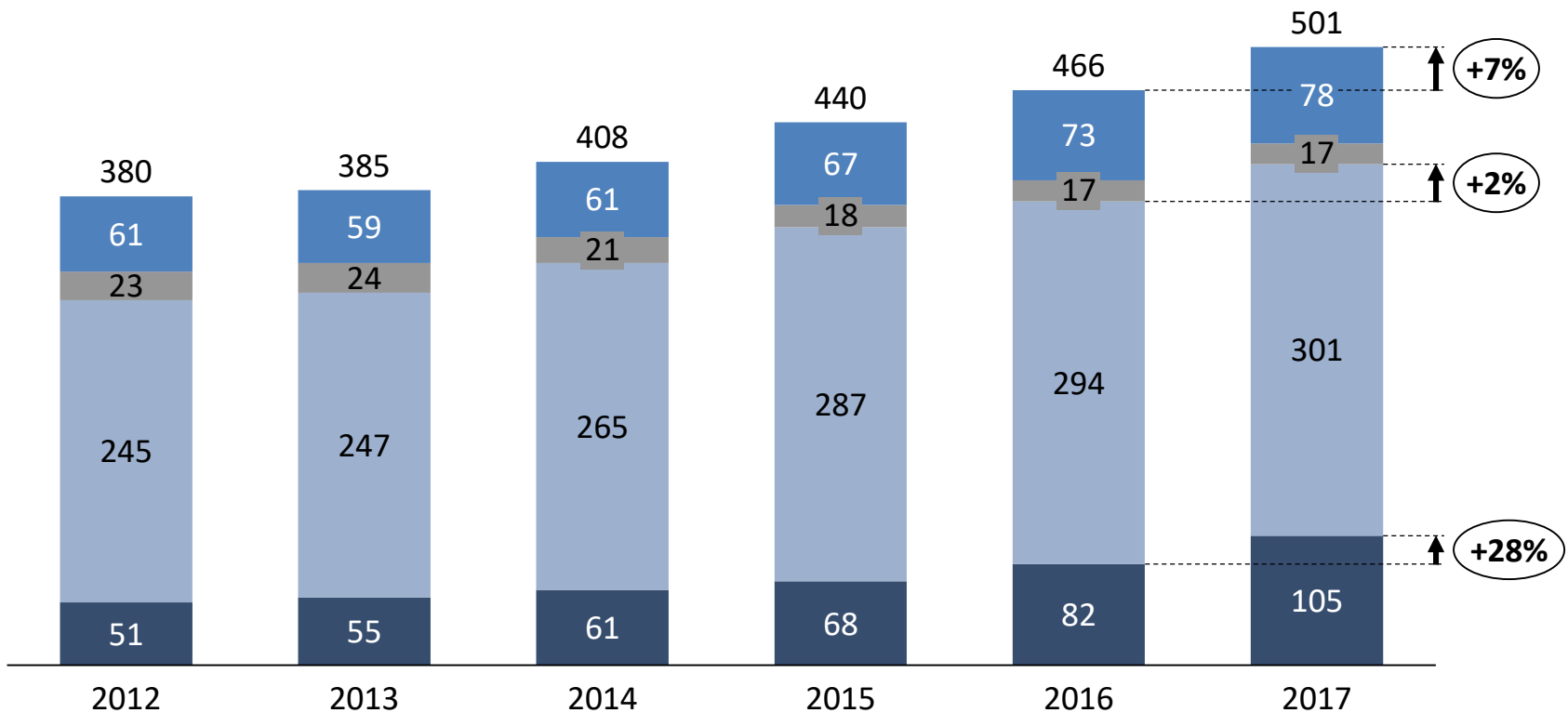
Production facilities: Germany, Poland

German frozen food company



Turnover by sales channels

- catering / home delivery services
- secondary brands (TIKO, ELBTAL)
- private labels
- FRoSTA

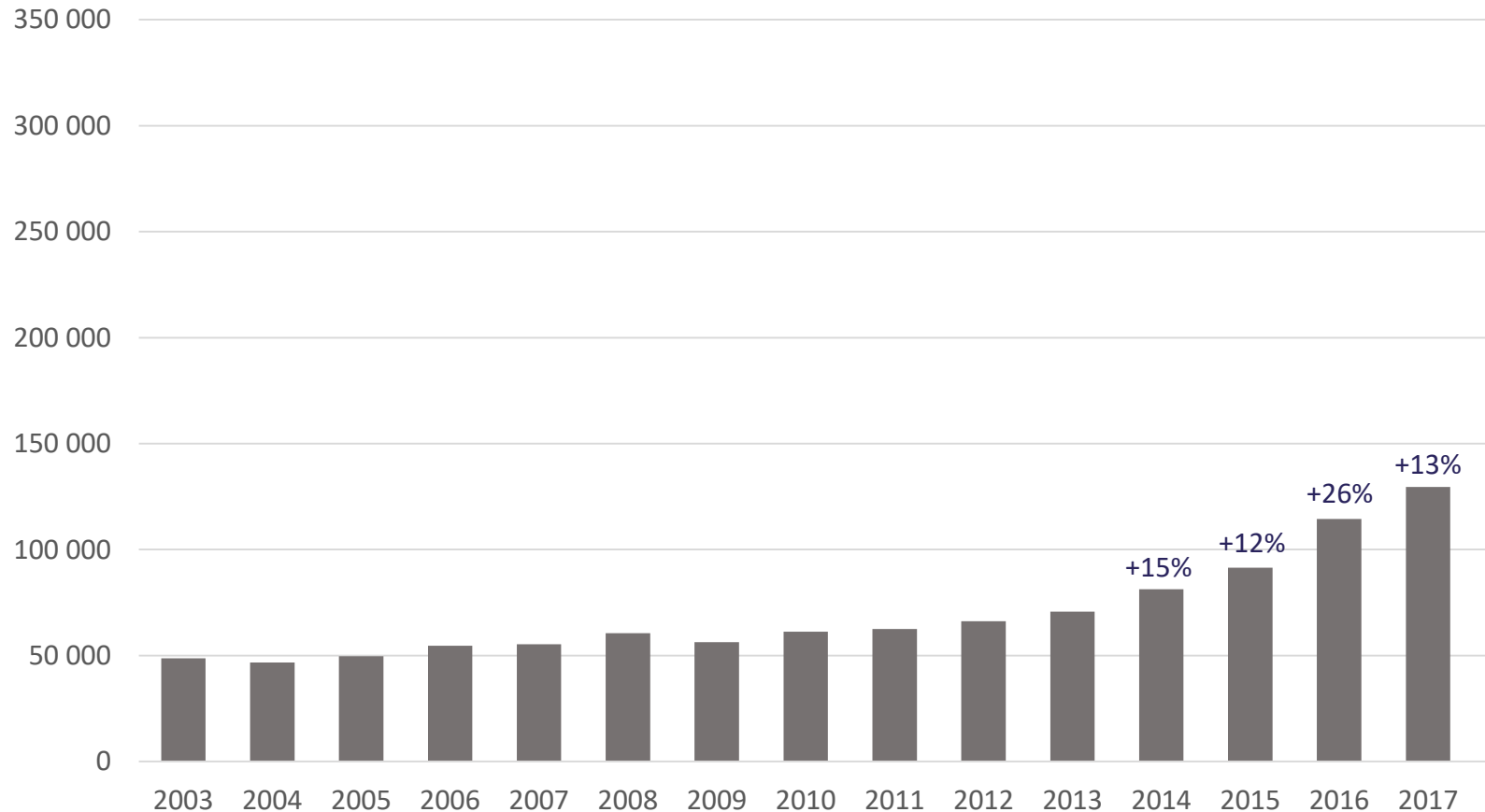


Company focus shifts from co-pack to FRoSTA brand



FROSTA brand with steady growth

Turnover food retailing 2003 - 2017



Source: Nielsen, IRI

Double digit growth since 5 years



FROSTA vision statement



FROSTA IS THE BEST PARTNER FOR COOKING. AS NO OTHER BRAND, FROSTA STANDS FOR NATURAL TASTE, SUSTAINABILITY, TRANSPERANCY AND HONESTY. IN SHORT: FOR REAL FOOD.



Since 2003: FRoSTA PURITY COMMAND



Our Purity Command guarantees:

- ✓ no flavourings and colorants
- ✓ no emulsifying / stabilizing additives
- ✓ no chemically modified starches

The Purity Command exceeds what is required by law



FROSTA also looks great from the backside

An ingredients list that does not hide

Complete listing of all ingredients until the last peppercorn. Collective terms such as spices and herbs are deliberately omitted

Transparent indication of origin of ingredients due to „flexible printing“.

Nudelgericht nach indonesischer Art mit Hähnchenbrust, Tiefgefroren.
DAS IST DRIN – UNSERE ZUTATEN:

Bandnudeln gegart (38%) <small>(Trinkwasser, Hartweizenmehl, Hühnermehl)</small>	frisch aus FROSTA-eigener Herstellung; Eier von Hennen aus Freilandhaltung; Hühnerfutter ohne Farbstoffzusatz
Wildlachs-Filet (14%) <small>(Oncorhynchus gorbuscha)</small>	Der Wildlachs stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. Weitere Infos: www.msc.org/de . Fangmethode: Klemmenetze und verglichbare Netze, Umschließungs- und Hebe netze, Haken und Langfäden, Wadenmotore, Ruppen oder Fallin.
Cherrytomaten	
gelbe Karotten	
Blattspinat	
Schlagsahne (5%) <small>(für A., Schabbers, für CH, Bahn)</small>	sonnengereift; aus Freilandbau
Trinkwasser	frische Sahne; ohne Stabilisatoren
Vollmilch	frische Kuhmilch; pasteurisiert
Mehlschwitze <small>(Weizenmehl, Sonnenblumenöl)</small>	nach traditioneller Art bei FROSTA selbst hergestellt
Speisesalz	frei von Trennmitteln; ohne Jodzusatz
Knoblauch	aus ganzen Knoblauchzehen bei FROSTA frisch gehackt
schwarzer Pfeffer	aus ganzen Knoblauchzehen bei FROSTA frisch gehackt
Safran	bei FROSTA frisch gemahlen

Kann Spuren von Krebstieren, Soja, Sellerie, Senf und Weichtieren enthalten.

DA KOMMT 'S HER:

Deutschland: Bandnudeln gegart, Speisesalz, Sambal Thailand; Hähnchenbrust mariniert, gegart **Portugal:** roter Paprika
 Niederlande: Sojasauce, Champignons **Spanien:** grüner Paprika
 China: Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, Mu-Eri-Pflanze, Knoblauch,
 Cayennepfeffer **Ungarn:** Zuckerrübe **Polen:** Zwiebeln **Ukraine:**
 Sonnenblumenöl **Bulgarien:** Korander **Brasilien:** Paprika gemahlen
 Syrien: Kreuzkümmel **Vietnam:** schwarzer Pfeffer

Dieses Gericht ist bei -18°C mindestens haltbar bis Ende:
 01.2017
 Code: L6006S12 2016
 Bei uns in Bremerhaven hergestellt von: Frank und seinem Team

DAS IST UNS WICHTIG:

Ganz achtein frisch hier. Kein Wunder, unsere Nudeln sind ja auch nicht getrocknet, sondern selbstgemacht. Mit unserer hauseigenen, italienischen Pastamaschine. Somit entscheiden wir selbst, was in unsere Pasta kommt – nämlich Hartweizenmehl, Wasser und Hühnermehl, natürlich von Hennen aus Freilandhaltung. Und noch etwas ist frisch: Unser Pfeffer. Der wird nämlich frisch gemahlen. So behält er seinen natürlichen Geschmack und wir können auf Aromen und Geschmacksverstärker verzichten. Das ist unser Reinheitsgebot. Daran halten wir uns. Versprochen. **FROSTA ist für alle da. Auch für Frischlinge.**

SO WIRD 'S GEMACHT:

In der Pfanne:

- Beutelininhalt unaufgetaut mit 1-2 EL Öl in eine Pfanne geben
- auf höchster Stufe erhitzen
- dann 9-10 Minuten bei mittlerer Hitze garen
- zwischendurch mehrmals umrühren

Mikrowelle: Beutelininhalt unaufgetaut mit 1 EL Öl 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.

Aufbewahrung:

- * Fach oder Eiswürfelfach (-4°C): 4 Tage
- ** Fach (-12°C): 3 Wochen
- *** Fach (-18°C): mindestens haltbar bis Ende; siehe Aufdruck

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Durchschnittliche Nährwerte je 100g:

Energie	459 kJ / 109 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	12,6 g
davon Zucker	1,4 g
Ballaststoffe	3,6 g
Eiweiß	6,8 g
Salz	0,98 g

HIER GIBT 'S MEHR INFOS:

Woher kommen unsere Zutaten?
 Für mehr Informationen, Videos und Bilder zu unseren Zutaten einfach den Tracking-Code unten links auf www.zutaten.org oder die eingeben oder den QR-Code mit dem Smartphone scannen. Verfolgungspfad: www.zutaten.org

FROSTA Tiefkühlkost GmbH, Postfach 57 02 24, 22771 Hamburg
 +49 103 42 / 85 41 090 www.frosta.de www.frosta-blog.de

Dieser FROSTA Beutel ist vollständig recycelbar.
 Nordcell Mehr Infos auf www.nordcell.de

500g e 5 3955 X-10 4 008366 001309



Real food. No tricks. No secrets.



FROSTA makes the difference



Deutscher Nachhaltigkeitspreis

.....
Deutschlands nachhaltigste
Marke 2012



Jubiläumspreis 10 Jahre DNP

Preisträger



FROSTA is Germans most sustainable brand

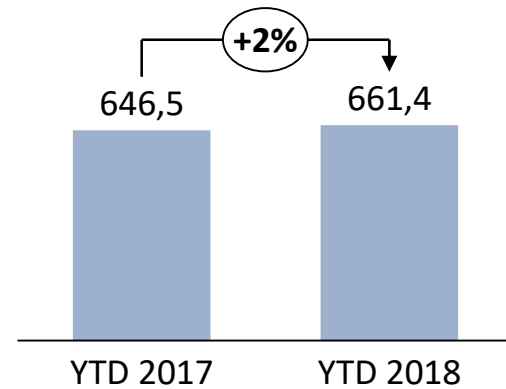
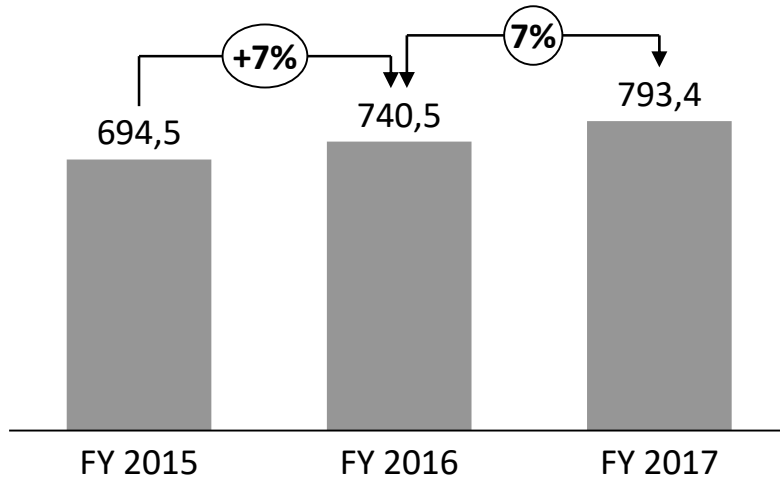


The German market in numbers

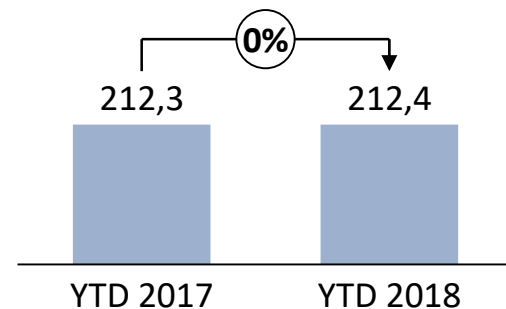
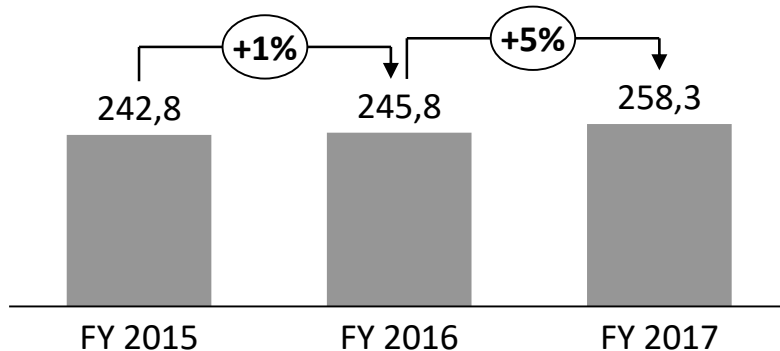


Turnover development frozen fish – total market

turnover (in m €)



sales volume (in m pc)



Source: Iri, sales volume / turnover, food retailing ex. ALN, FY & YTD (per Oct 2018)

Market with slight growth in turnover and sales volume

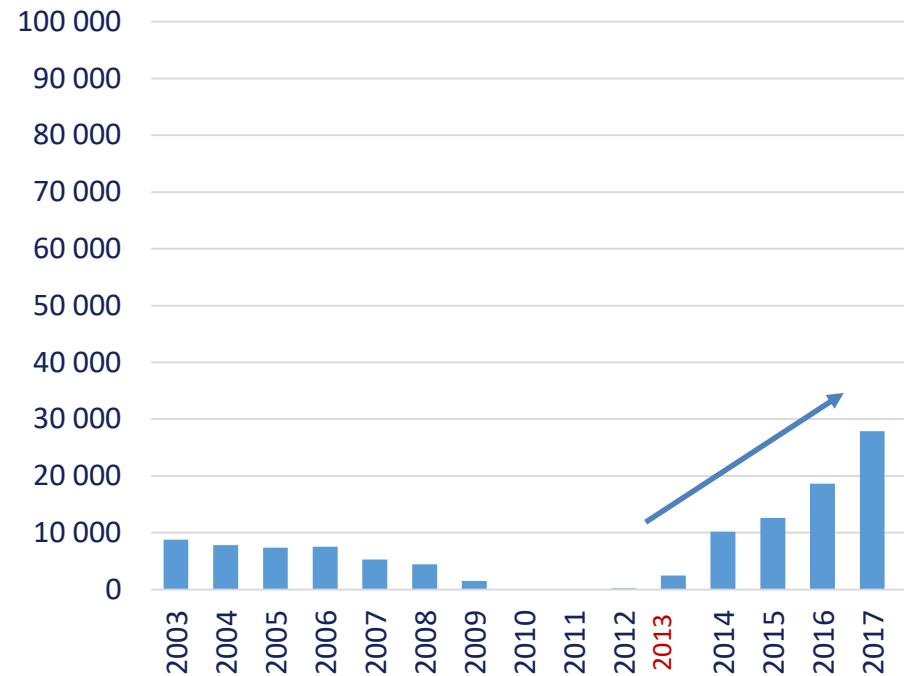


FROSTA: No. 4 fish brand in Germany

Top brands frozen fish

frozen fish	MAT Oct 2018		
	turnover in t€	Development vs. PY in %	market share in %
Food retailing excl. ALN	808.226	3.0	
Private label	268.357	-5.9	33.2
iglo	231.003	7.1	28.6
Costa	94.491	20.8	11.7
Escal	33.470	5.3	4.1
FROSTA	32.472	22.9	4.0
Deutsche See	28.594	-11.2	3.5
Followfood	27.588	28.4	3.4
Femeg	12.607	-9.5	1.6

FROSTA fish startet in 2013



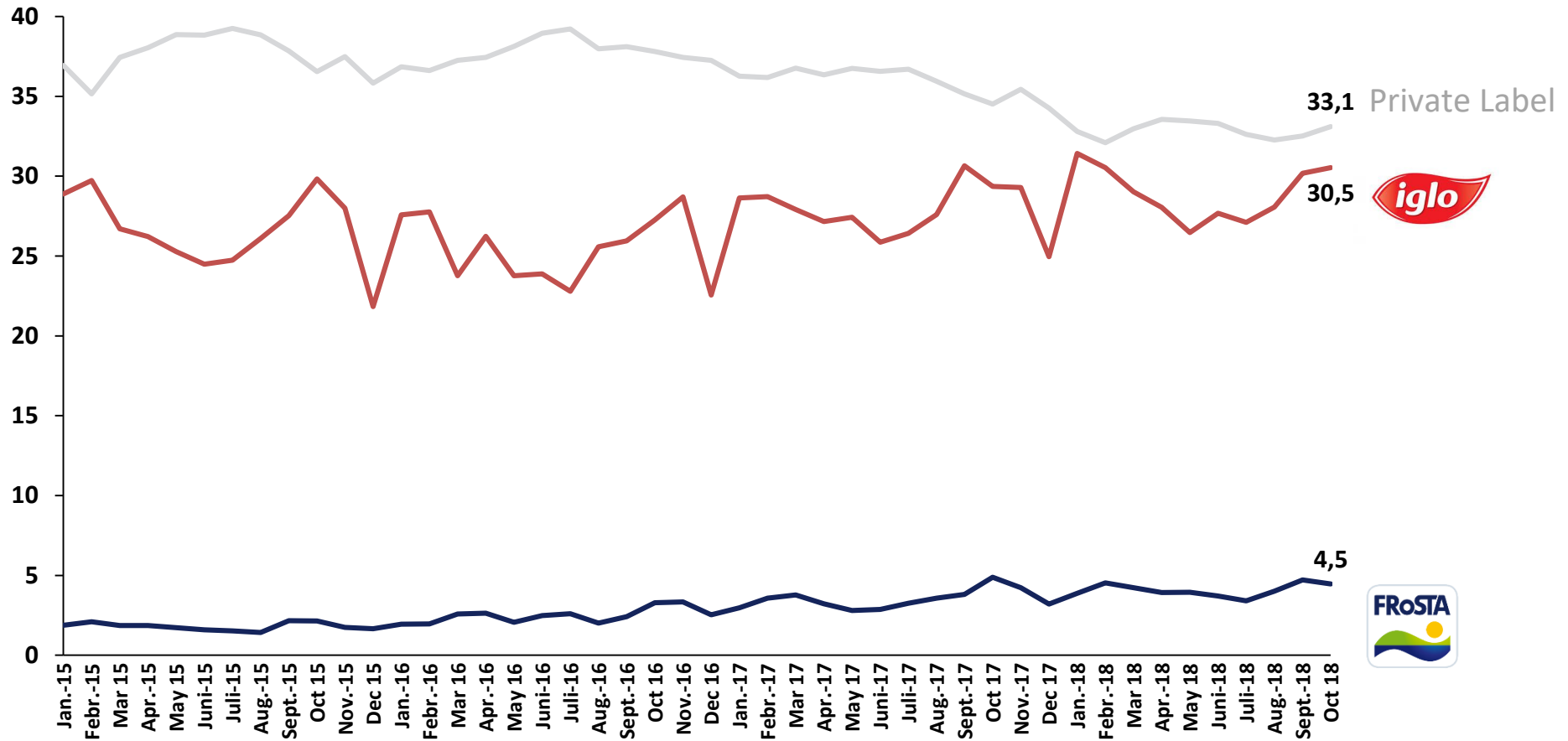
Source: Iri, food retailing excl. ALN, Oct 2018

MAT: FROSTA with double digit growth +22,9%



Fish: development market shares (national)

Food retailing >= 200 sqm (ex. Aldi, Lidl, Norma)



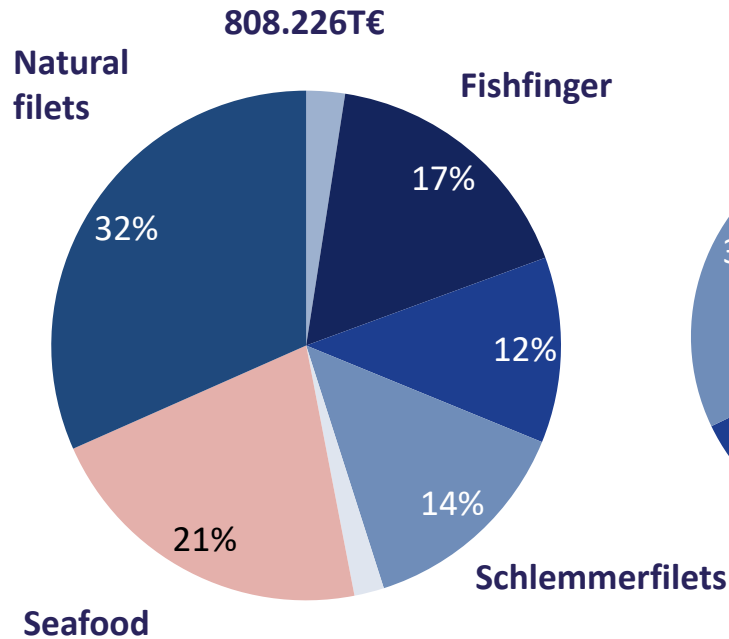
Source: Iri, MS, food retailing ex. ALN, Iglo / FRoSTA / private label, per Oct 2018

It's a long way: FRoSTA is growing continuously

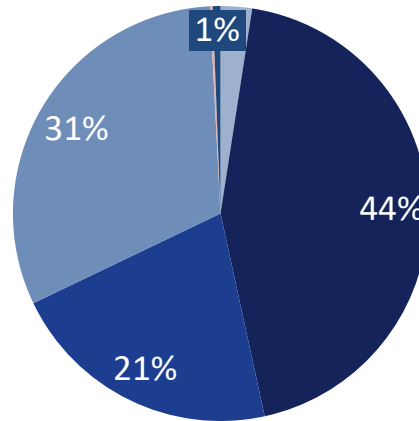


Turnover split fish

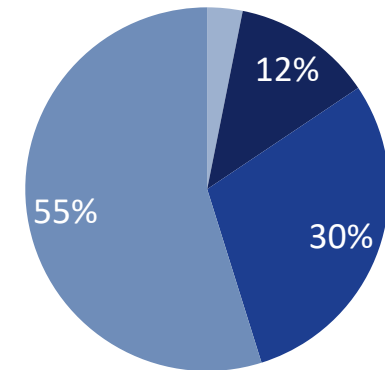
Total market



231.002T€



32.472T€



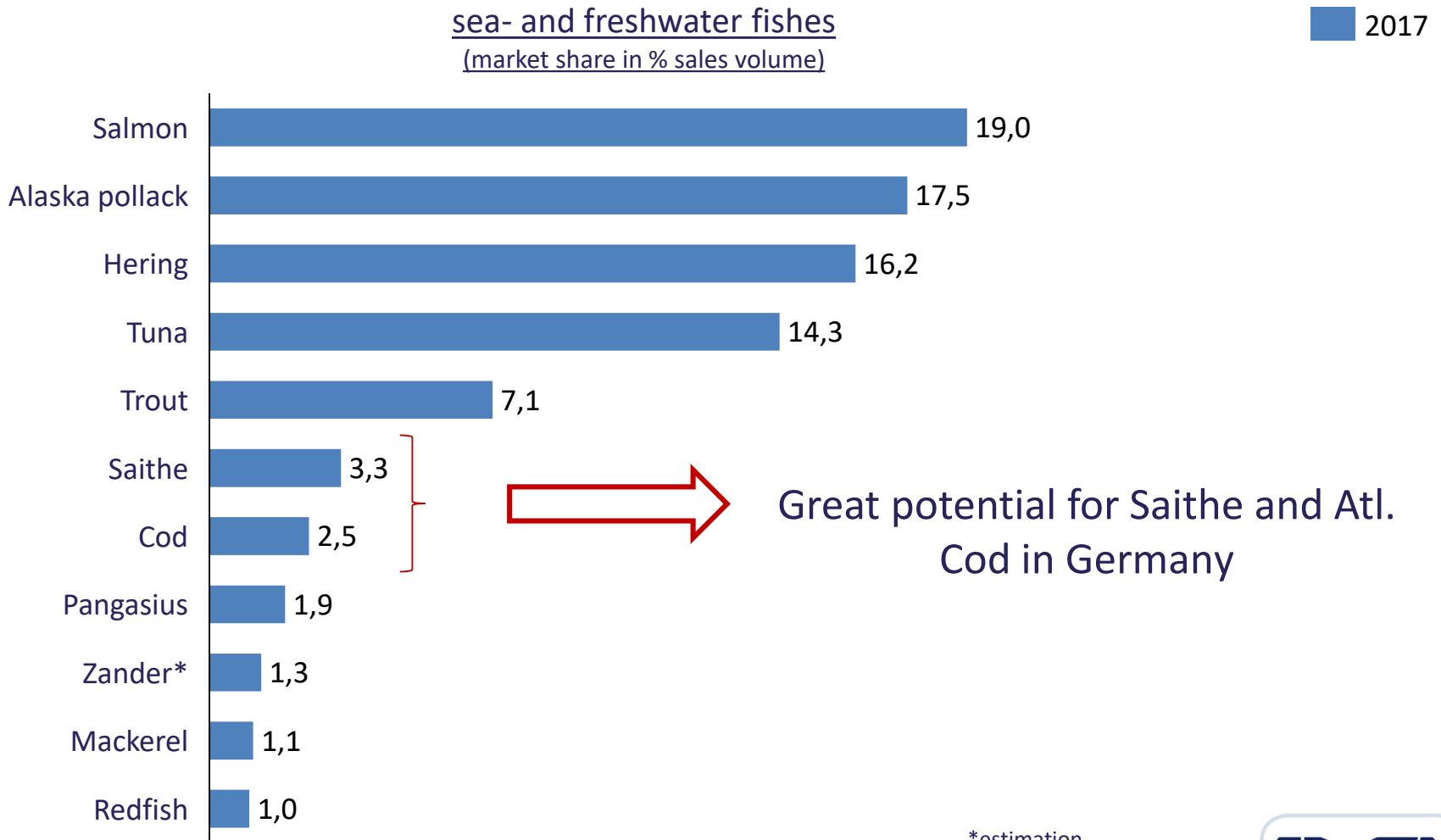
- fish meals
- Schlemmerfilets
- natural filets
- fish fingers
- whole fish
- breaded fish
- seafood

Source: Iri, MS, food retailing ex. ALN, Iglo / FRoSTA / Total, MAT per Oct 2018

FRoSTA main fields: Schlemmerfilets / breaded fish



Most sold fish species in Germany



*estimation
Source: www.fischinfo.de



Most popular fishes: Salmon & Alaska Pollack

Relevance of the origin of fish



Transparency, sustainability and origins...

...of raw materials become more important in the German food industry.

Regarding raw materials this means:

- ✓ The more connected the people feel to the origin...
- ✓ The closer the origin...
- ✓ The shorter transportation ways...
- ✓ The clearer the communication of the origin...

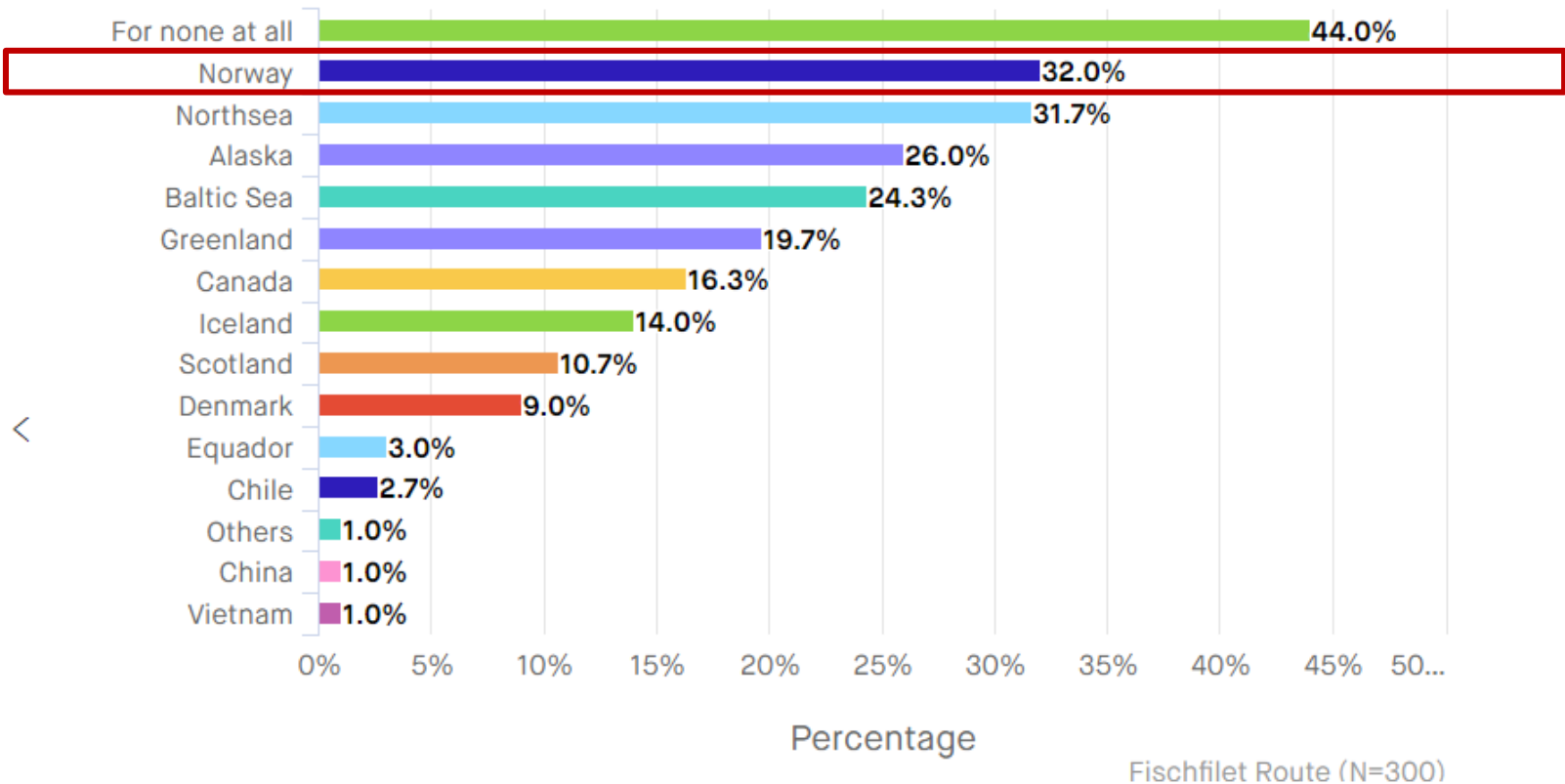
...the better.



When you are what you eat, you have to know where it comes from



People want to know where the fish comes from



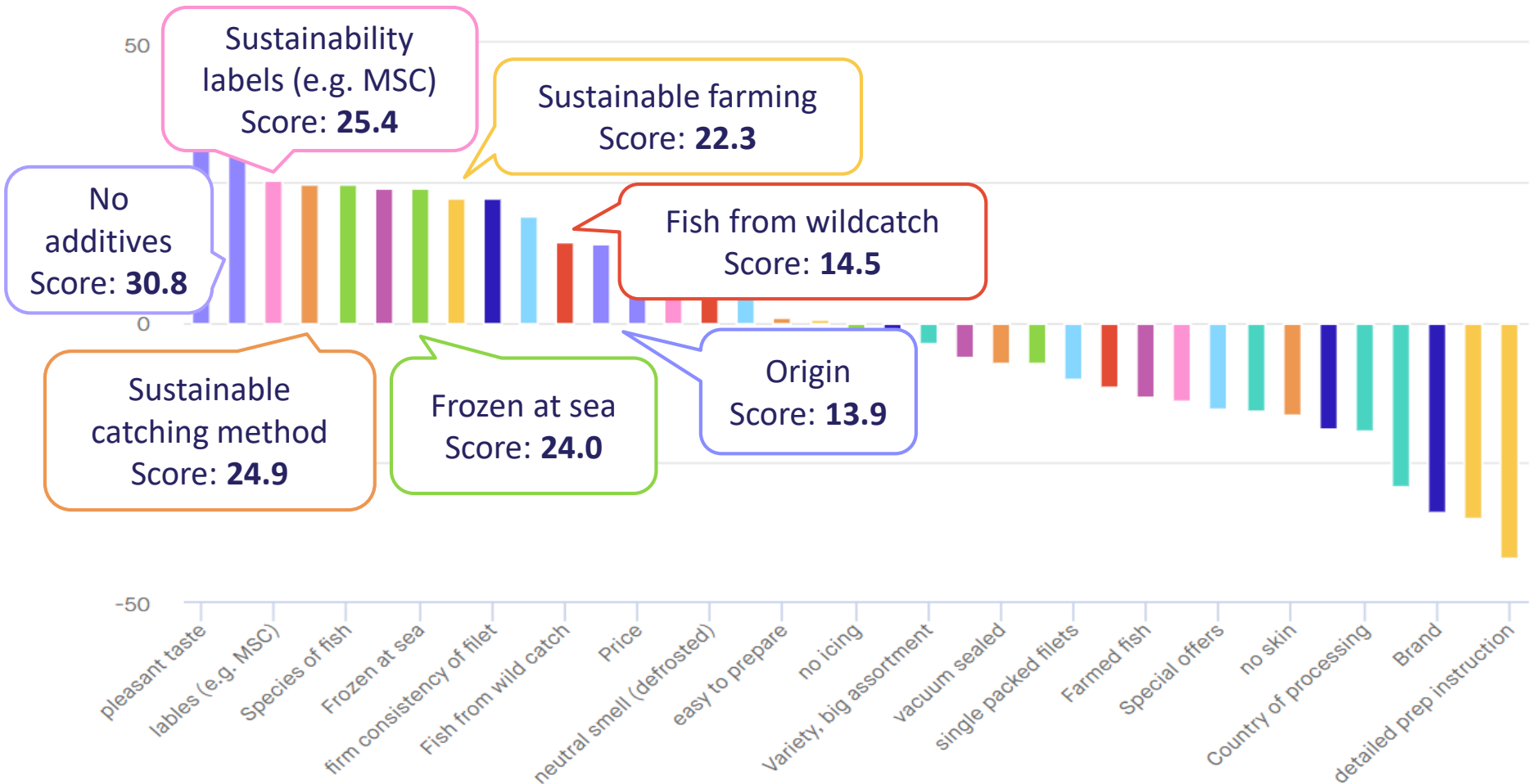
Q33 - For which of the following origins of frozen fish would you be willing to pay extra?

Source: internal study conducted by quantilope and FRoSTA; n = 300; August 2018

56% are willing to pay extra for special origins



Transparency and sustainability first



MaxDiff Score is the percentage of how often an item is chosen as best minus the percentage of how often an item is chosen as worst.
 Positive score: an item is chosen more often as best than as worst. Negative score: an item is chosen more often as worst than as best.
 The higher the score the more important/preferred the item.

Source: internal study conducted by quantilope and FRoSTA; n = 300; August 2018

FRoSTA brand value + origin = strong concept



New FRoSTA concept launched Oct 2018

FRoSTA quality and purity command

produced in Bremerhaven

100% filet from German fishery

Saithe from the North Sea (MSC / singlefrozen)

5 products with Northern German recipe's



DAS IST DRIN – UNSERE ZUTATEN:

Seelachs-Filet (60%) (Pollachius virens)	← aus einer MSC – zertifizierten, nachhaltigen Fischerei; weitere Infos: www.msc.org/de ; Fangmethode: Schleppnetz
Kartoffeln (13%) (für AT: Erdäpfel)	
Porree (für AT: Lauch)	
Zwiebeln frittiert (Zwiebeln, Sonnenblumenöl)	
Sonnenblumenöl	
Reismehl	← nicht chemisch extrahiert
Frischkäse	
Paniermehl (Weizenmehl, Speisesalz, Hefe)	
Kräuter (1,2%) (Schnittlauch, Dill)	← nach der Ernte frisch tiefgefroren; keine Trockenkräuter
Speisesalz	
Weizenmehl	
Senf (Trinkwasser, Senfsaat, Brantweinessig (für AT: Weingeistessig), Speisesalz, Zucker, Cayennepfeffer, Kurkuma)	← frei von Trennmitteln; ohne Jodzusatz
Knoblauch	
konzentrierter Zitronensaft	
schwarzer Pfeffer	
Muskat	← bei FRoSTA frisch gemahlen

Kann Spuren von Eiern, Soja, Sellerie und Weichtieren enthalten.



Der Fisch in diesem Produkt stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. www.msc.org/de

DAS IST UNS WICHTIG:

Jetzt mal ehrlich, Frikadellen mit Fischfilet? Genau. Für unsere Frikadellen verwenden wir ausschließlich Seelachs-Filet, das wir nur grob zerkleinern. Außerdem verzichten wir konsequent auf zugesetzte Geschmacksverstärker, Aromen und Farbstoffe. Das ist echtes Essen.

FRoSTA ist für alle da.

SO WIRD'S GEMACHT:



In der Pfanne:

- ausreichend Fett in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die tiefgefrorenen Frikadellen hineinlegen
- bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 12 – 15 Min. goldbraun braten. Dabei mehrmals wenden

Backofen: inklusive Blech vorheizen (Umluft 210°C / Ober- und Unterhitze 225°C). Die unaufgetauten Frikadellen mit Backpapier auf das Backblech legen, 18 – 20 Min. backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.

DAS IST SCHNIEKE:



Unser Seelachs aus der Nordsee stammt zu 100% von der Fischerei Kutterfisch in Cuxhaven und wird von uns in Bremerhaven verarbeitet. Kutterfisch legt, genau wie wir, besonderen Wert auf Transparenz und Nachhaltigkeit. Deshalb wird mit 20% größeren Netzmaschen als EU-Standard gefischt – das minimiert den Beifang.

Hier aufziehen

Kutterfisch our supplier for Saithe from the North Sea also focuses on transparency and sustainability as we do

Origin matters to our customers



Great potential for fish from Norway

Saithe

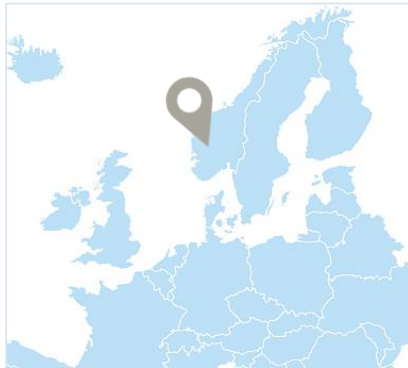


Cod



Norway is an attractive origin for Germans

Europe (close by)



The perfect picture



Big Scandinavian trend in Germany



We tell your story!



Together we can be strong

What is important for the FRoSTA brand?



- Singlefrozen
- Frozen at sea
- Trustworthy origin

- Long line fishery
- MSC 
- ...

**Sustainability, transparency
and honesty first!**

What do we want to tell
about?

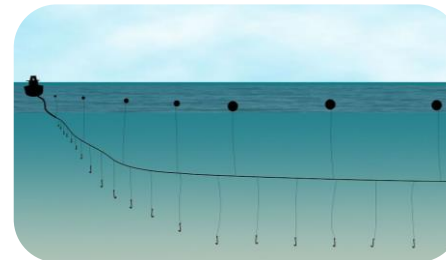
People



Origin of fish



Sustainable
fishing methods



We want to tell about people and their origin



Summary

Let's tell one story together!



Telling a story is important





Thank you!

