





Innovation ist unsere Stärke

frostkrone produziert als innovativer Schrittmacher des trendorientierten Segments Convenience Tiefkühlkost ein breites Sortiment an tiefgekühlten Fingerfood-Produkten. Unser Sortiment wird ständig um neue Ideen erweitert. Denn der Konsument wünscht Vielfalt und Abwechslung.

In unserer Produktion werden alle wichtigen Rohstoffe wie Käse, Fleisch, Fisch, Geflügel, Obst und Gemüse verarbeitet. So entwickelt das Unternehmen genau nach Bedarf und Kundenwunsch schnell und flexibel verschiedenste neue Produktideen und setzt sie zeitnah um.

Neue Ideen aus aller Welt

Wenn es um Innovation geht, schaut frostkrone über den eigenen Tellerrand. Wir lassen uns von erfolgreichen Foodideen auf der ganzen Welt inspirieren.

So haben wir zum Beispiel mildscharfe Jalapeños aus Mexiko, süßlichscharfe Peppadew aus Südafrika, thailändische Garnelenspezialitäten und auch amerikanische Mini Corny Dogs LEH-fähig in die deutschen Tiefkühltruhen gebracht. Regelmäßig informieren wir uns bei nationalen und internationalen Geschäftspartnern, welche neuen Food-Trends bei Rohstoffen, Gewürzen und in anderen Segmenten aufkommen.

Mut zu neuen Ideen

Mittel- und langfristig geht der Trend immer mehr dahin, eingefahrene Geschmacksgewohnheiten zu durchbrechen. Deshalb kombinieren wir häufig Zutaten und Gewürze, die unseren Konsumenten positiv überraschen. Dieser Mut, neue Geschmackswege zu gehen, macht uns so erfolgreich.



Angesagt: Fingerfood für zu Hause und im Job

Zu Hause greift der Verbraucher ganz selbstverständlich zu den leckeren frostkrone-Produkten, weil sie schnell und unkompliziert Genussmomente garantieren. Während man entspannt online posted und liked, ist der Teller mit Fingerfood im Handumdrehen leer.

Auch vor dem Fernseher wird gesnackt, egal ob man sich allein oder mit Partner die Lieblingsserien oder Sport-Events anschaut. Und wenn unverhofft Freunde klingeln, landet eine Auswahl unserer Produkte ganz schnell heiß und lecker auf dem Tisch oder im Sommer auch mal auf dem Grill.

Zwischen Team-Meeting und Telko

Im Job ist unser Fingerfood als kleine Genusspause im stressigen Alltag sehr gefragt und beim Teammeeting werden sie als coole Zwischenmahlzeit gereicht.

Wenn die Pause mal wieder von der nächsten Deadline abhängt, wird die Auszeit einfach am PC genommen und dabei getippt, geklickt und gesurft. Da darf es gern handliches TK-Fingerfood sein. Das reicht dann auch für zwei oder drei, wenn spontan Teamwork ansteht.

Unsere Leidenschaft: Fingerfood

Als TK-Fingerfood-Produzent bietet frostkrone also genau die Produktvielfalt an, die den Snackbegeisterten von morgens bis in die Nacht hinein schmeckt. Unser Angebot orientiert sich an den beliebtesten Verzehranlässen der Generation Mobil. Und die weiß das zu schätzen: Alle Fingerfood-Produkte sind schnell zur Hand, fix zubereitet und schmecken einfach lecker.



Mobilität macht Appetit

Die Gesellschaft ist mobil wie nie: Gerade die junge Generation ist gut ausgestattet mit Smartphone, Tablet und W-Lan. Sie ist hoch flexibel und viel unterwegs. Ob im Büro oder privat: Der Alltag ist digital. Ein Trend, der sich immer mehr über alle Altersgruppen hinweg durchsetzt.

Mobilität verändert den Tagesablauf und das zeigt sich auch in den Essgewohnheiten: Gegessen wird spontan, nach Zeit und Lust. Da ist frostkrone TK-Fingerfood genau das Richtige. Denn der Verbraucher will Vielfalt, Abwechslung und Spaß beim Essen. Doch nicht als klassische Mahlzeit, sondern dabei und nebenher. frostkrone Fingerfood ist schnell und einfach zubereitet und sorgt für Genuss und Abwechslung.



Leckere Kleinigkeiten stehen hoch im Kurs

Die mobile Gesellschaft kocht gern, aber selten. Zwar sagen 77 Prozent, dass ihnen das Kochen Spaß macht, tatsächlich greifen die Befragten im Alltag immer seltener zum Kochlöffel. Bei Singles – immerhin mehr als 35 % der Haushalte allein in Deutschland – ist der Trend besonders ausgeprägt. Dagegen mögen 51 Prozent der 30- bis 44jährigen leckere Kleinigkeiten vor dem TV oder Computer. Und da viele auch gerne Freunde einladen, steht TK-Fingerfood von frostkrone hoch im Kurs.



frostkrone – Starke Ideen für Ihren Erfolg

Bei der Entwicklung neuer Produkte orientieren sich unsere Experten an aktuellen Trends und lassen sich von Food-Ideen aus allen Teilen der Welt inspirieren. Wir arbeiten rohstoffunabhängig: Ob Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Käse oder Obst – unser Ziel sind neue Fingerfood-Ideen, die Konsumenten überraschende Genussmomente bescheren. In unseren beiden Produktionsstätten in Ostwestfalen arbeiten in Rietberg und Verl etwa 200 Mitarbeiter im Dreischichtbetrieb. Hier wird unsere gesamte Produktpalette hergestellt. Wir bedienen selbst kurzfristige Nachfragen unserer Kunden in Deutschland und Europa.

Rund um den Globus

Zu unseren europaweit agierenden Kunden gehören die großen Unternehmen aus den Bereichen LEH, Discount und Heimservice. Sie alle zählen auf die langjährige TK-Fingerfood Kompetenz von frostkrone. Bereits seit 1997 überzeugt das Unternehmen durch Innovationskraft und Kompetenz im Tiefkühlbereich. Unsere modernen Produktionsstätten sind darauf spezialisiert, neuen Trends und individuellen Kundenwünschen schnell zu entsprechen.

Auch im Ausland kommen unsere Fingerfood-Ideen an: Unsere Produkte liefern wir unter anderem nach Skandinavien, Großbritannien, Frankreich, Spanien, Portugal, in die Schweiz, nach Österreich und Osteuropa.



Wir machen keine Kompromisse

In Sachen Qualität schauen die Konsumenten ganz genau hin. Vor allem bei Foodprodukten: Die Verbraucher sind äußerst kritisch und fordern selbstbewusst gute Qualität ein. Davon überzeugen sie sich gern selbst, prüfen Angaben und Siegel. Jeder fünfte googelt beim Einkaufen oder nutzt QR-Codes, um sich ausführlich zu informieren. Transparenz und Ehrlichkeit sind dem Verbraucher wichtig. Für frostkrone ist ein hoher Qualitätsstandard unerlässlich. Auch wenn wir nicht viel darüber reden, setzen wir ihn konsequent in unseren Werken um. Zuverlässige und langjährige Lieferanten versorgen uns mit frischen und hochwertigen Rohstoffen. Wir achten auf durchdachte Rezepturen und größte Sorgfalt bei der Herstellung, bei der Verpackung und Anlieferung.

Geprüfte Qualität

Die regelmäßige Zertifizierung nach IFS Food (International Featured Standard Food), BRC (Global Standard for Food Safety) und MSC (Standard für nachhaltige Fischprodukte) ist für frostkrone selbstverständlich.



Wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind

Wir haben den Ehrgeiz, unser Portfolio um immer neue, spannende Produkte zu erweitern, die Ihre TK-Truhe bereichern und Ihren Kunden neue Genussmomente verschaffen. Unsere langjährige Erfahrung und die enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden, schafft die Basis für neue Entwicklungen.

Denn: Wer im Sinne seiner Kunden handeln will, muss erst einmal genau zuhören. So erfahren wir ihre Wünsche und den konkreten Bedarf.

Ganz nah an Ihrer Zielgruppe

Wir entwickeln gemeinsam mit Ihnen Ideen für Neuprodukte, Saison-Themen oder erfolgversprechende Kooperationen. Wir achten darauf, dass die Innovationen zu Ihrem Unternehmen, Ihrer Marke passen und Ihrer Zielgruppe richtig schmecken. So bereichern wir Ihr Tiefkühl-Sortiment mit leckeren Appetizern und Fingerfood-Hinguckern.



frostkrone

The World of Fingerfood & Snacks

Sie interessieren sich für unser TK-Fingerfood?
Dann sollten wir ins Gespräch kommen.

Rufen Sie uns gerne an:

Telefon: +49 (0)52 44/90 36-0

Fax: +49 (0)52 44/90 36-29

Mail: info@frostkrone.de

www.frostkrone.de

www.facebook.com/frostkrone

frostkrone Tiefkühlkost GmbH
Konrad-Adenauer-Straße 28
D-33397 Rietberg

