

Bio-Tiefkühlpionier seit 1996



PRESSEMITTEILUNG

Berlin, 21.07.2022

Ökofrost auf der Biofach-Messe: neue Pizza-Range, laktosefreier Frozen Yogurt und vierter Gemeinwohl-Bericht

Der Berliner Bio-Tiefkühlpionier präsentiert auf der Biofach-Messe vom 26. – 29. Juli in Nürnberg die neue unverpackt-Pizza-Range seiner Marke *BioCool* und Frozen Yogurt von *Biopolar*. Außerdem stellt das Gemeinwohl-Ökonomie-Unternehmen seine vierte auditierte Gemeinwohl-Bilanz vor. Ökofrost lädt zur Standparty bei der Blue Night am Messe-Mittwoch in Halle 7A, Stand 345 ein, um das 25-jährige Firmenjubiläum und 15 Jahre Biopolar nachzufeiern (beides 2021).

Drei neue Pizzen von *BioCool* – mit knusperdünnem Boden und ohne Umkarton

Ökofrost bietet unter seiner Marke *BioCool* eine neue Pizzalinie an. *Margherita*, *Verdura* und *Spinaci* sind die ersten drei Sorten. Die Pizzen sind original italienisch, ohne Umkarton und klimaneutral durch CO₂-Ausgleich.

Warum eine weitere Pizzalinie aus dem Hause Ökofrost?

„Mit unserer neuen Pizza-Linie bieten wir den Verbraucher:innen mehr Auswahl und Bandbreite im Pizza-Segment“, erklärt Anke Frenzel, Leitung Marken. „Die handgefertigten Pizzen unserer Premium-Marke Biopolar sind klassisch neapolitanisch, mit saftigem Boden und relativ breitem Rand und in recycelten Kartons verpackt. Die BioCool-Pizzen haben einen dünnen Boden und relativ schmalen Rand. Verpackt sind sie zunächst probeweise nur in Folie. So sparen wir Verpackungen ein und die Verbraucher:innen können direkt erkennen, wie ihre Pizza aussieht. Wir sind gespannt, wie dieses Angebot für weniger Verpackung und mehr Transparenz angenommen wird.“, so Frenzel.

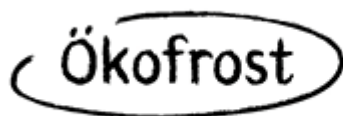
Wenig Rand – viel Belag: *BioCool* Pizzen Margherita, Spinaci und Verdura

Die [BioCool-Pizzen](#) werden in der Region Emilia Romagna im Norden Italiens gefertigt, teilweise in Handarbeit. Sie zeichnen sich aus durch knusper-dünnen Boden, wenig Rand und üppigen Belag. Aromatischer Oregano und eine Extraportion Knoblauch verleihen ihnen Pepp. Der Klassiker [Margherita](#) mit Tomaten-Passata und Mozzarella ist etwas für Puristen - einfach, aber gut. Mit intensivem Spinat-Geschmack lädt die Sorte [Spinaci](#) ein. Die Pizza [Verdura](#) mit grob geschnittenem und angeröstetem mediterranen Gemüse komplettiert das Trio. Die Pizzen sind klimaneutral durch Ausgleichszahlung; durch den Verzicht auf den Umkarton werden Verpackungen und Energie eingespart.



Pizza, Pizzasnacks und Flammkuchen – breites Leistungsspektrum aus dem Hause Ökofrost

Auf der Messe ist Gelegenheit, das variantenreiche und umsatzstarke Portfolio für Pizza & Co. vom Bio-Tiefkühlpionier kennenzulernen. Man kann sich durch die Pizzen, [Pizzasnacks](#) und [Flammkuchen](#)



Bio-Tiefkühlpionier seit 1996



der Ökofrost-Marken *Biopolar*, *BioCool* und *Wildzeit* probieren und sich von der Bandbreite und Qualität des Sortimentes überzeugen. Ob [neapolitanisch](#) mit langer Teigführung von *Biopolar*, mit handgeangeltem, Naturland zertifiziertem [Thunfisch](#) von *Wildzeit* oder unverpackt und mit [knusperdünnem Boden](#) von *BioCool* – es ist für jeden etwas dabei. „Wir haben unser Portfolio in dem Segment überarbeitet und sind jetzt stolz darauf, für jeden Kunden und jeden Geschmack die richtigen, leckeren und qualitativ hochwertigen Umsatzbringer anbieten zu können. Die Arbeit hat sich gelohnt, denn aktuell ist Biopolar die umsatzstärkste Bio-Pizza-Marke in Deutschland“, freut sich Marc Rauner, Leitung Vertrieb.

Laktosefrei und mit frischen Milchsäurebakterien - zwei Sorten Frozen Yogurt von *Biopolar*

Der *Biopolar* Frozen Yogurt wird in Italien am Rande der Alpen, etwa eine Fahrstunde vom Gardasee entfernt, von einem mittelständischen Familienbetrieb hergestellt. Die Milch für das Joghurteis stammt von einer klein strukturierten Genossenschaft aus Norditalien. Jeder Bio-Bauer hält hier etwa 5-10 Kühe mit Weidezugang. Die Milch wird im Herstellerbetrieb schonend zu Joghurt fermentiert. Damit sich die Milchsäurebakterien vollends entfalten können, braucht es etwa 1-2 Tage Zeit. Durch das anschließende Schockfrostern werden die lebenden Milchsäurebakterien eingefroren und damit quasi konserviert. Daher können sie ihre wohltuende Wirkung voll entfalten.



Aktuell sind Frozen Yogurts in den Sorten [Natur](#) und [Zitrone](#) erhältlich. Die Fruchtsoße für die Sorte *Zitrone* wird aus italienischen Zitronen selbst erzeugt und anschließend in den gefrorenen Joghurt gestruelt.

Vierte Bilanz von Gemeinwohl-Ökonomie-Pionier Ökofrost

Im März 2022 veröffentlichte Ökofrost die [vierte](#) auditierte Gemeinwohl-Bilanz und verbessert sich dabei ein weiteres Mal.

Die Berliner gehören zu den [Pionier-Unternehmen](#) der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) und messen seit 2013 ihre Nachhaltigkeitsleistungen anhand des ethischen Wirtschaftsmodells. Nach der dritten GWÖ-Bilanz entstand bei Ökofrost der Wunsch nach noch mehr Nachhaltigkeit – man wollte beim Klimaschutz besser werden. Dafür arbeiten die Berliner mit der unabhängigen Klimaschutzagentur [Nature Office](#)

zusammen. Seit 2021 sind jetzt die Firma und die Produkte der drei Marken [Biopolar](#), [BioCool](#) und [Wildzeit](#) klimaneutral durch [CO₂-Ausgleich](#). Damit unterstützt Ökofrost ein regionales Umweltschutzprojekt im hessischen Mittelgebirge Taunus, einen Windpark in Yundtang in der Türkei und ein Aufforstungs-Projekt im afrikanischen Togo.



Seit 2021 sind jetzt die Firma und die Produkte der drei Marken [Biopolar](#), [BioCool](#) und [Wildzeit](#) klimaneutral durch [CO₂-Ausgleich](#). Damit unterstützt Ökofrost ein regionales Umweltschutzprojekt im hessischen Mittelgebirge Taunus, einen Windpark in Yundtang in der Türkei und ein Aufforstungs-Projekt im afrikanischen Togo.

Schauen Sie zum Probieren und Informieren vorbei in Halle 7A, Stand 345, und feiern Sie mit uns 25 Jahre Ökofrost und 15 Jahre Biopolar nach bei der Blue Night am Mittwoch, 27.07., ab 18h.

Wir freuen uns auf Sie!



Bio-Tiefkühlpionier seit 1996



Pressekontakt, Bilder und Zitate

Annette Mörlner
moerler@oekofrost.de
030 787766-16

Diana Brüchert
bruechert@oekofrost.de
030 787766-62

Über Ökofrost

Ökofrost ist Bio-Tiefkühlpionier seit 1996 mit Sitz in Berlin. Das Unternehmen führt drei eigene Marken: [Biopolar](#), [BioCool](#) und [Wildzeit](#), mit zusammen 83 Produkten. Ökofrost beliefert den Bio-Einzelhandel, den Bio-Großhandel und punktuell auf Strecke den konventionellen Lebensmitteleinzelhandel. 2021 erwirtschafteten die Berliner mit 22 Mitarbeiter:innen einen Umsatz von rund 11 Millionen Euro. Seit 2012 hat das Unternehmen vier auditierte [Gemeinwohl-Bilanzen](#) veröffentlicht. Ökofrost ist in Selbstorganisation strukturiert und fördert Frauen in Führungspositionen, flexible Arbeitszeiten, Teilzeit und Home Office. Seit 2021 sind das Unternehmen und die Produkte seiner drei Marken [klimaneutral](#) durch CO₂-Ausgleichszahlungen.

www.oekofrost.de
www.biopolar.de
www.bio-cool.de
www.wild-zeit.com

Ökofrost Unternehmensbroschüre

https://oekofrost.de/wp-content/uploads/2022/03/Oekofrost_Unternehmensbroschuere_2022.pdf

Aktuelle Gemeinwohl-Bilanz

<https://oekofrost.de/wp-content/uploads/2022/03/GWOE-Bericht-2022-Oekofrost.pdf>