



apetito

# AUGEN MERK

auf Verantwortung

NACHHALTIGKEITSBERICHT 2022/23

# Augen merk auf Verantwortung

Wer nachhaltig handelt, übernimmt **Verantwortung**. Für das Hier und Heute – und auch für das Morgen. Für Kundinnen und Kunden, für Mitarbeitende und für die Gesellschaft. Diese Haltung ist bei apetito als Familienunternehmen mit 65-jähriger Tradition sprichwörtlich Teil der **Unternehmens-DNA**.

Wir versorgen Tag für Tag viele Menschen in unterschiedlichsten Lebenssituationen mit gutem Essen. Daraus erwächst eine große Verantwortung. Das ist uns als Familienunternehmen seit jeher bewusst. Bei apetito galt stets, dass gutes Essen auch gut gekocht sein muss. Seit 65 Jahren ist es bei apetito deshalb selbstverständlich, stets einen gewissenhaften Blick auf die Qualität der Zutaten zu richten, auf die Verarbeitung, auf die Menschen, die täglich dafür sorgen, dass wir hochwertige Produkte anbieten können, und auf die Art und Weise, wie das Essen zu unseren Kundinnen und Kunden kommt. Nachhaltigkeit war schon immer Bestandteil unserer Firmenphilosophie – und heute ist sie fest definierter Bestandteil unserer Unternehmensstrategie.

65

**JAHRE VERANTWORTUNGSBEWUSSTES HANDELN**  
ALS FESTER BESTANDTEIL DER  
FIRMENPHILOSOPHIE

Nachhaltiges unternehmerisches Handeln setzt auch den Blick in die Zukunft voraus. Weil die Verantwortung mit dem Erfolg eines Unternehmens immer größer wird, zeigen wir eine klare Haltung. Auf den folgenden Seiten beschreiben wir transparent, wo wir in der apetito AG in Sachen Nachhaltigkeit stehen, was wir noch schaffen wollen und wie wir diese Ziele erreichen.

## FOKUS #3

Wir orientieren uns in der Berichterstattung an den Konzern-Nachhaltigkeitszielen, die wir bereits 2020 definiert haben. Diese Ziele des Konzerns bilden den Rahmen für die Umsetzung in den einzelnen Gesellschaften, so auch für die apetito AG. Daraus haben wir unsere Ziele und Kennzahlen entwickelt und ein Nachhaltigkeitsprogramm ausgearbeitet.

„*Weil die Verantwortung mit dem Erfolg eines Unternehmens immer größer wird, zeigen wir eine klare Haltung.*“

THOMAS REICH  
NACHHALTIGKEITSMANAGER FÜR DIE apetito AG

**THOMAS REICH**  
NACHHALTIGKEITSMANAGER  
FÜR DIE apetito AG

**DIRK GRASSE**  
HSE-MANAGER

**ANDREA GERDELMANN**  
STRATEGISCHE EINKÄUFERIN



VERANTWORTUNGSVOLLE  
UNTERNEHMENSFÜHRUNG

## Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse: Die Basis für unser strategisches Handeln

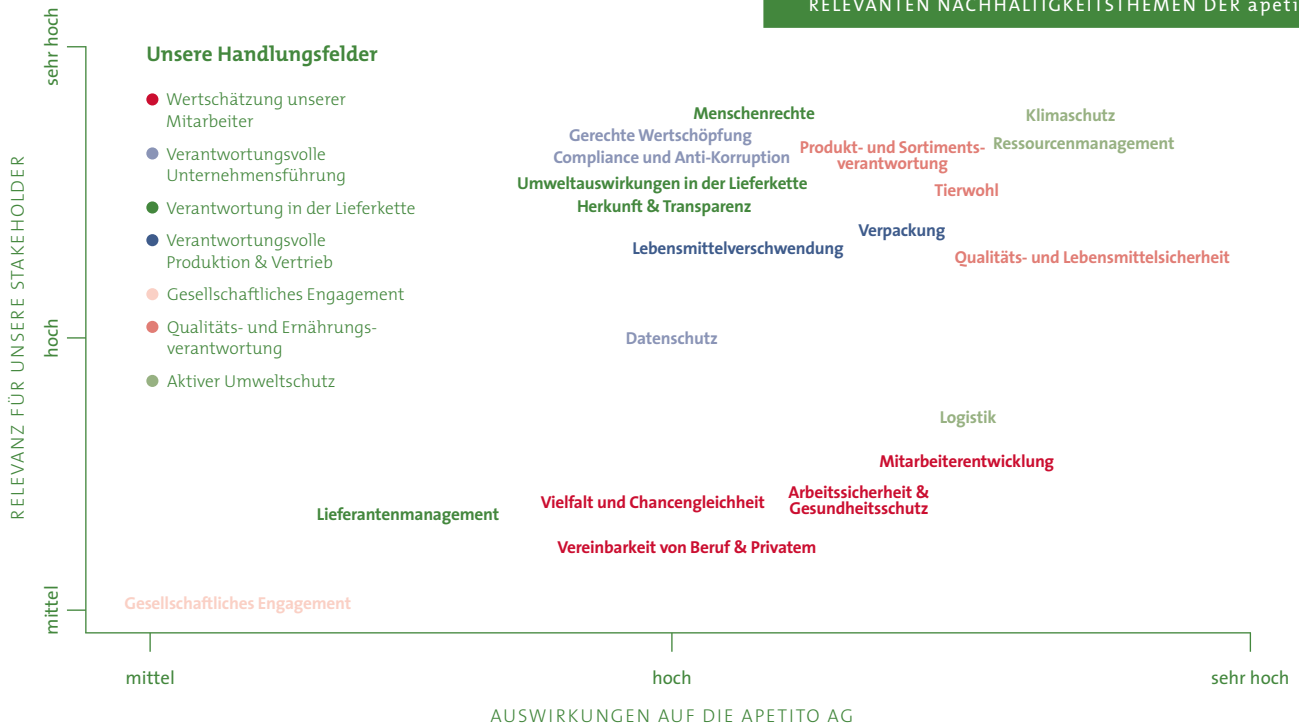
Die apetito AG definiert und priorisiert seit 2013 ihre bedeutsamen Nachhaltigkeitsthemen durch eine regelmäßig aktualisierte **Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse**. Die **Nachhaltigkeitsziele** wurden aus diesen Prozessen abgeleitet.

Die Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse ermittelt, welche Interessen und Erwartungen für unser Unternehmen relevante Gruppen haben, damit wir diese in unseren Zielen und Maßnahmen berücksichtigen können.

Im Berichtsjahr haben wir die Stakeholderanalyse in einer Semesterkooperation mit der Universität Witten/Herdecke durchgeführt. Die Studierenden haben im Rahmen dieses Projekts die Perspektiven verschiedener Interessengruppen eingenommen und analysiert. Dafür sammelten sie zahlreiche Informationen in Interviews beispielsweise mit unserer Vertriebsleitung, mit dem Einkauf, mit der Pressesprecherin und in Workshops mit der Inhaberfamilie und einer Gruppe Mitarbeitender. Die so gewonnenen Erkenntnisse wurden dokumentiert und im Hinblick auf ihre Nennung und Bedeutung in drei weiteren Workshops verdichtet und gewichtet.

Schließlich ergänzten die Studierenden die Analyse durch Desk-Research, um Branchenanforderungen, Gesetze, Richtlinien und Standards, Megatrends und die 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (UN) bei der Ermittlung der Nachhaltigkeitsthemen einzubeziehen.

Aus den ermittelten Themen wählten wir die 20 relevantesten aus. Diese bilden nun die Grundlage für die konkreten Inhalte und Maßnahmen unseres verantwortungsvollen Handelns. Das Ergebnis spiegelt auch den gesamtgesellschaftlichen Diskurs wider. Klimaschutz und Tierwohl haben im Vergleich zur letzten Analyse deutlich an Bedeutung gewonnen. Aber auch Menschenrechte werden als besonders bedeutsam wahrgenommen. Das Thema Datenschutz schafft es erstmals, als stark bedeutsames Thema wahrgenommen zu werden.

**WESENTLICHKEITSMATRIX 2022: DIE PRIORISIERUNG DER RELEVANTEN NACHHALTIGKEITSTHEMEN DER apetito AG**


## Zertifiziertes Nachhaltigkeitsmanagement

Zum zweiten Mal erhielt 2023 die apetito AG die Zertifizierung nach dem „ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften“. Das Familienunternehmen bestätigt damit sein systematisches und ganzheitliches Nachhaltigkeitsmanagement am Standort Rheine.

Im Rahmen der Zertifizierung nach dem Standard des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) wurde geprüft, wie Nachhaltigkeit in den Grundsätzen des unternehmerischen Handelns verankert ist. Die Prüfer des TÜV Rheinland nahmen im Januar 2023 diverse Fachabteilungen genau unter die Lupe. Sie prüften unter anderem, ob es eine Strategie zum Tierwohl gibt, wie das Management zur Wahrung der Menschenrechte in der Lieferkette organisiert ist und auf welcher Basis der Arbeits- und Gesundheitsschutz für die Belegschaft umgesetzt wird.

Das Ergebnis macht uns stolz und ist gleichermaßen Ansporn dazu, uns in den wesentlichen Themen weiterzuentwickeln. Zum wiederholten Mal wurde der apetito AG ein strukturiertes Nachhaltigkeitsmanagement attestiert und damit bescheinigt, dass Nachhaltigkeit zu den Grundsätzen unseres unternehmerischen Handelns zählt.

### Nachhaltigkeitsorganisation



# Umwelt ist Programm

Klimaschutz ist ein Konzernziel: Für apetito steht die **Reduzierung klimaschädlicher Emissionen** ganz vorn auf der Nachhaltigkeitsagenda.



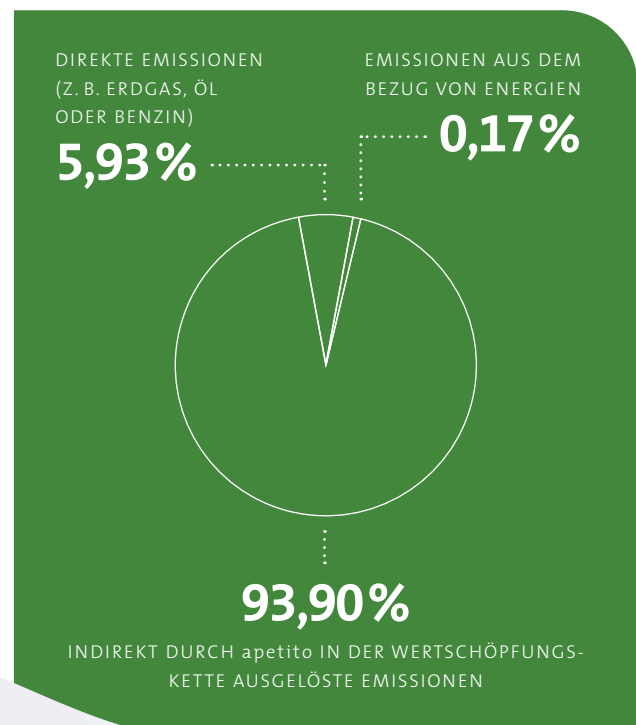
AKTIVER  
UMWELTSCHUTZ

Es ist das wichtigste Thema unserer Zeit: der Klima- und Ressourcenschutz. Der apetito AG Konzern unterstützt deshalb das Ziel des Pariser Klimaschutzabkommens, die globale Erwärmung auf 1,5 Grad zu begrenzen. Um unseren Beitrag dafür zu leisten, arbeiten wir permanent daran, an allen Standorten, in der Produktion und Logistik sowie entlang unserer Wertschöpfungskette die CO<sub>2</sub>-Emissionen zu verringern.

Klimaschutz ist eines unserer Konzernziele – und wir nutzen als Grundlage für nachhaltige Umweltleistungen am Standort Rheine das Managementsystem EMAS III (Eco Management and Audit Scheme, Umweltmanagement und Öko-Audit-System), nach dem wir schon seit 1998 zertifiziert sind. Durch die EMAS-Zertifizierung beschreiben wir unsere jährlichen Optimierungen am Standort Rheine in einem Umweltprogramm, das unsere Maßnahmen für Klima- und Ressourcenschutz definiert.

## Wie groß ist unser Fußabdruck?

Um klimaschädliche Emissionen wirkungsvoll und zielführend reduzieren oder gar komplett verhindern zu können, muss man erst einmal wissen, wie viel CO<sub>2</sub> eigentlich wo emittiert wird. Dies ermitteln wir für unser Werk in Rheine bereits viele Jahre – 2022 haben wir die Bilanzierung unseres CO<sub>2</sub>-Ausstoßes auf Basis der Werte aus 2020 erstmals vollständig vorgenommen. Wir ermitteln diesen Emissionswert in drei Kategorien: Alle durch unsere Geschäftstätigkeit direkt verursachten Emissionen, Emissionen aus dem Bezug von Energie und die in der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette entstandenen Emissionen. Wir wissen nun genau, wo der Handlungsbedarf am größten ist und an welchen Stellen wir den größten direkten Einfluss auf eine effektive Senkung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes nehmen können.



83,3 PROZENT



DES CO<sub>2</sub>-FUSSABDRUCKS RESULTIEREN  
AUS DEM **ROHWAREN-BEZUG**



### Rohwaren-Bezug

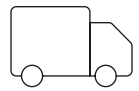
Ganze 83,3 Prozent des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks der apetito AG resultieren aus dem Bezug der Rohwaren. Rotes Fleisch, also beispielsweise Rindfleisch, hat dabei die größten negativen Auswirkungen auf das Klima. Wir machen unseren Tischgästen deshalb zunehmend attraktive Angebote für eine fleischärmere Ernährung. Wir möchten unsere Kundinnen und Kunden mit einer kreativen Sortimentsgestaltung und geschmackvollen vegetarischen oder veganen Menüs von diesen auch gesünderen Genüssen überzeugen. Begleitet wird dies durch gezielte Aufklärung über die Folgen übermäßigen Fleischkonsums.

### Logistik

Der Einfluss der Logistik auf unsere Klimabilanz ist geringer als man gemeinhin annehmen würde. Doch natürlich liegen auch hier Klimaschutzpotenziale, die wir heben wollen. Um einen emissionsärmeren Warentransport und eine umweltverträglichere Belieferung unserer Tischgäste voranzubringen, fördern wir die E-Mobilität. Im Laufe des Jahres werden insgesamt vier elektrische PKW am dezentralen Standort in Hilden die Fahrzeugflotte der Auslieferung klimafreundlicher machen. Besonders stolz sind wir außerdem auf die ersten beiden E-LKW, die Mitte 2023 am Standort in München eingesetzt werden. Wir gehören damit zu den ersten Unternehmen in Deutschland, die solche generell noch sehr seltenen E-Transportfahrzeuge im Tiefkühl-Verteilerverkehr einsetzen.



7,4 PROZENT



DAMIT IST DER EINFLUSS DER **LOGISTIK**  
GERINGER ALS GEMEINHIN ANGENOMMEN



5,9 PROZENT



DES CO<sub>2</sub>-FUSSABDRUCKS RESULTIEREN  
AUS DER **PRODUKTION**

### Produktion

Die Anlagentechnik wird bei apetito aus unserem Umweltmanagement-System EMAS III heraus jährlich optimiert. 2022 haben wir dafür insgesamt über eine Million Euro investiert. Die vollständige Umstellung auf Strom aus erneuerbaren Energiequellen haben wir schon 2017 umgesetzt. Doch wir bleiben am Thema dran, während wir parallel in Anlagentechnik investieren, die ein energiesparenderes Kochen ermöglicht. Ein umfassendes System zur Wärmerückgewinnung liefert schon seit Jahren das Warmwasser für die Koch- und Garbereiche, die Reinigung sowie die Heizungen in unserem Verwaltungsbereich am Standort Rheine. Gekocht wird bei apetito mit Erdgas, das einen wesentlichen Faktor in unserer Emissionsbilanz darstellt. Deshalb wollen wir unsere Gasversorgung ab 2024 vollständig auf Biogas umstellen.



# Mehr Gutes essen

Wir leisten mit unseren Verpflegungsangeboten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden vieler Menschen. Die sich daraus ergebende Verantwortung für die **Qualität und Nachhaltigkeit** unserer Produkte nehmen wir sehr ernst.



## Wie Qualität entsteht

Wenn bei apetito neue Gerichte ins Sortiment aufgenommen werden, dann haben diese einen ausgeklügelten Entstehungs- und Bewertungsprozess hinter sich. Viele Teams sind daran beteiligt, damit wir am Ende sowohl ein hochwertiges, schmackhaftes Essen anbieten als auch ein nachhaltiges. Wir nennen diesen Prozess „Greenfield“. Gesteuert wird er von den Abteilungen Marketing und Produktentwicklung, im Laufe der Entwicklung zur Marktreife sind viele weitere Teams involviert.

Entscheidend für den Erfolg eines apetito Menüs ist stets der Geschmack unserer Tischgäste. Was bei ihnen gut ankommt, setzt sich durch. Doch wie weiß man, was gut schmecken wird, bevor auch nur eine Zutat zubereitet wurde? Die Ideen für neue Produkte entstehen aus einer Vielzahl von Informationen, aus denen wir die

entscheidenden Trends ermitteln: Daten aus Kundenbefragungen, Rückmeldungen vom Vertrieb, Wettbewerbsanalysen, Sortimentsanalysen, Megatrends, Messetrends, Reklamationen. Auch neue Zutaten bei Lieferanten inspirieren zu Produktinnovationen.

Im Rahmen von „Greenfield“ bewerten wir all diese Informationen und entscheiden anhand eines Trendscores, ob wir eine so entstandene Produktidee auch entwickeln sollten. Bei dieser Bewertung wird immer auch genau betrachtet, wie nachhaltig das Produkt ist. Wir prüfen beispielsweise, ob es klimafreundlich herzustellen ist und ob die Zutaten aus regionalem, saisonalem Bezug stammen. Je nachhaltiger, desto sicherer landet die Produktinnovation schließlich auf den Tellern unserer Kundinnen und Kunden.



### UNSER SORTIMENT 2022

1.441 MENÜS UND KOMPONENTEN  
4.000 REZEPTUREN  
765 VEGETARISCHE ARTIKEL  
244 BIO-ARTIKEL  
169 MSC-/ASC-ARTIKEL



### HÖCHSTE QUALITÄTSSICHERUNG

ÜBER 5.178 SENSORISCHE KONTROLLEN  
WURDEN 2022 IN UNSEREM FREIGABETEST  
DURCHGEFÜHRT  
IM JAHR 2022 HABEN WIR 34 INTERNE UND  
EXTERNE AUDITS BEI DER apetito AG  
DURCHGEFÜHRT





## Weniger Fleisch – mehr Veggie

Wir unterstützen den Trend zu einem höheren Anteil an vegetarischer oder veganer Ernährung und starten 2023 eine Initiative unter dem Motto „Den Tisch grüner denken“. Denn es ist uns klar, dass wir nur gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden den Fleischkonsum senken können. Die Kampagne basiert auf dem Dreiklang aus Informieren, Befähigen, Umsetzen. Zum einen möchten wir unsere Kundinnen und Kunden in die Lage versetzen, dass sie Tischgäste für den Zusammenhang zwischen Fleischkonsum, Klimaschutz und Gesundheit sensibilisieren können. Verschiedene Wissenshappchen sollen anschaulich darstellen, welche positiven Effekte weniger Fleischkonsum entfaltet.

Weniger Fleischkonsum ist gut für die Gesundheit, für den Klimaschutz und für

das Tierwohl. „Veggie“ ist deshalb stark im Kommen. Immer mehr Menschen reduzieren den Fleischanteil in ihrer Ernährung oder verzichten gänzlich darauf. Kein Wunder also, dass wir seit geraumer Zeit eine zunehmende Nachfrage nach vegetarischen oder veganen Menüs feststellen.

Und durch eine attraktive Sortimentsgestaltung und praktische Hilfestellungen bei der Speiseplanung motivieren und unterstützen wir auf dem Weg zu einem nachhaltigen Verpflegungsangebot. Denn Fleischlos wird natürlich auch mehr verzehrt, wenn es in attraktiver Auswahl zu bestellen ist und dann auch gut schmeckt.

## Tierwohl: Mehr als eine Frage der Haltung

Bis 2026 wollen wir die Ziele des European Chicken Commitments (ECC) erfüllen. Das ECC ist eine Selbstverpflichtung zur Lösung der drängendsten Tierschutzprobleme in der Masthähnchenproduktion, die von einer Gruppe europäischer und globaler Organisationen verfasst wurde. Unter anderem geht es bei den daraus abgeleiteten Vorgaben um eine geringere Tierbesatzdichte in den Ställen, mehr Tageslicht und um das Eindämmen von Überzüchtungen.

Wir möchten Hand in Hand mit unseren Lieferanten sicherstellen, dass wir Tierrechte in der Lieferkette besser einhalten. Dazu stehen wir seit 2019 mit unseren nationalen und internationalen Lieferpartnern im engen Kontakt und arbeiten gemeinsam an der Erreichung der im ECC definierten Mindeststandards. Durch diesen intensiven Dialog treiben wir den notwendigen branchenweiten Wandel aktiv voran.



### TRANSPARENTE NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

MENÜS UND MENÜKOMPONENTEN, DIE EINE NUTRI-SCORE-BEWERTUNGEN A UND B ERZIELEN:

69,2%<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Stand: Februar 2023



### VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

FAST 100 NEUE VEGETARISCHE MENÜKOMPONENTEN ALLEIN IM KITA- UND SCHULMARKT

# Rundum nachhaltig

Mit den **apetito Ernährungs- und Servicelösungen** wollen wir immer einen Schritt weiter sein als alle anderen. Auch bei der Nachhaltigkeit. Ein großer Hebel ist dabei die **umweltfreundliche Gestaltung unserer Verpackungen**.

## Menüschale aus Papier

Das Konzernziel ist, bis 2030 sämtliche Verpackungen kompostierbar, wiederverwendbar oder recyclingfähig zu machen. Dabei ist die Umstellung eines kompletten Verpackungssystems alles andere als trivial. Da sind nicht nur eine lange Reihe von lebensmittelrechtlichen Vorschriften

zu beachten und strenge Maßgaben hinsichtlich der Hygiene. Vor allem muss eine Verpackung auch in allen Herstellungs-, Weiterverarbeitungs-, Lager- und Transportprozessen reibungslos funktionieren. Und nicht zuletzt muss sie ihren Dienst beim Kunden einwandfrei leisten und das



ansprechende Servieren der Mahlzeiten ermöglichen. All das macht die Entwicklung neuer Verpackungen zu einem Projekt, das sich über Monate, manchmal auch Jahre hinziehen kann.

Wir wollten die in der Betriebsverpflegung eingesetzten Menüschilder umweltfreundlicher gestalten. Durchaus stolz präsentierten wir 2022 schließlich das Ergebnis: unsere neue Papierschale.



Die „à la carte today“-Schale, die sich besonders bei kleineren Betrieben bewährt, besteht jetzt inklusive des Deckels zu 95 Prozent aus Papier. Der Rest der Verpackung ist eine biobasierte Beschichtung. Somit kann die Entsorgung gereinigt über den Papiermüll und ungereinigt über die Wertstofftonne erfolgen. Die Schale ist zudem nach EN 13432 kompostierbar. Die Zubereitung funktioniert genauso wie bisher. Wir setzen die neue umweltfreundliche Schale auch im Automatenkonzept „Deine Pause“ ein.

VERANTWORTUNGSVOLLE  
PRODUKTION & VERTRIEB



## Weniger Verpackung mit Multi Plus

Keine Verpackung ist die nachhaltigste Variante. Das schaffen wir aus hygienischen Gründen nicht ganz, aber unser Multi Plus-System begrenzt das Verpackungsaufkommen schon einmal auf ein Minimum.

Seit 1993 ist das System bereits im Einsatz. Multi Plus, das heißt: Alle tiefgekühlten Menükomponenten sind einzeln entnehmbar und können flexibel vor Ort bei unseren Kunden, entsprechend der Anzahl an Gästen, aus dem Tiefkühlschrank entnommen werden. Dank der portionsgenauen Zubereitung gibt es zudem weniger Essensreste.



WENIGER VERPACKUNG  
MIT MULTI PLUS

# Transparenz vom Feld bis zum Teller

Unsere Kundinnen und Kunden möchten sehr genau wissen, woher die Erzeugnisse kommen, die sie essen. Und wir kommunizieren dies auch **transparent**. Wir wählen unsere Lieferanten sorgfältig aus und halten uns im **Einkauf an höchste Qualitätsstandards** – auch, was die faire Behandlung der an der Lieferkette beteiligten Menschen angeht.

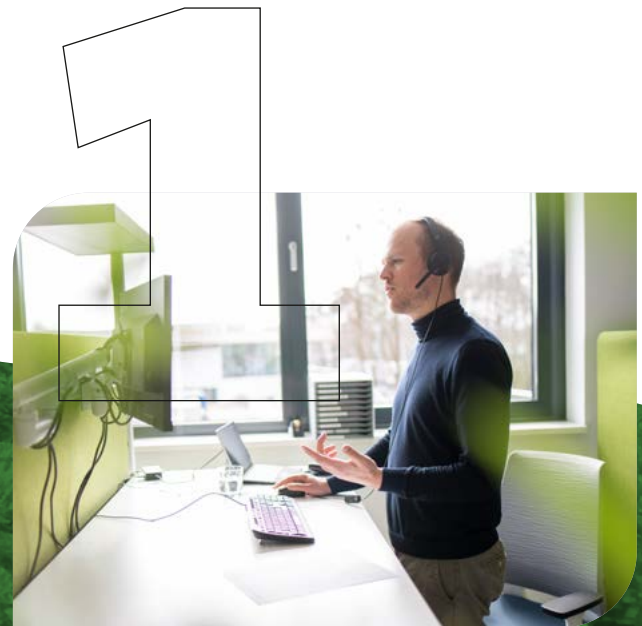
## Woher kommt mein Reibekuchen?

Vertrauensvolle Geschäftsbeziehungen zu unseren Lieferanten sind bei der apetito AG von hoher Bedeutung. Lange partnerschaftliche Zusammenarbeit ist eine wichtige Basis, um Lieferketten gut im Blick behalten zu können. Mit weit über einem Drittel unserer Lieferanten arbeiten wir schon länger als 15 Jahre zusammen, mit einigen bereits über 30 Jahre.



Die „Kartoffelmanufaktur Pahlmeyer“ ist ein westfälischer Familienbetrieb. Der Hof ist seit über hundert Jahren in Familienbesitz und hat sich 1994 auf den Anbau von Kartoffeln spezialisiert. Die Region rund um Werther, in der das Unternehmen beheimatet ist, hat eine lange Kartoffeltradition und bietet exzellente Bedingungen für den Anbau von Qualitätskartoffeln. Nach der Erweiterung des Hofes im Jahr 2002 um einen Schälbetrieb wurde 2008 die Kartoffelmanufaktur gegründet. Mit ihr kann die gesamte Wertschöpfungskette vom Anbau bis zu frischen küchenfertigen Kartoffelprodukten an einem Standort angeboten werden. Das ist ideal für apetito, weil wir so eine sehr kurze lokale Lieferkette nutzen können, die dazu auch noch geringe Transportwege mit sich bringt. Der Fachbegriff dafür: „Regionales Sourcing“.

Wie eine Lieferkette typischerweise aufgebaut ist und wie wir sie prüfend begleiten, zeigen wir hier am Beispiel unserer beliebten Kartoffelreibekuchen.



### STATION 1 DER EINKAUF

Unsere Einkäuferinnen und Einkäufer kaufen besten Geschmack nur dort ein, wo alles mit unseren hohen Qualitätsansprüchen vereinbar ist und den Maßgaben des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LkSG) entspricht. Bevor ein Unternehmen apetito beliefert, muss es eine standardisierte Prüfung durchlaufen. Teilweise übernehmen wir die Auditierung neuer Lieferanten auch selbst.



VERANTWORTUNG  
IN DER LIEFERKETTE

## Was ist regional für appetito?

Während es für „Bio“ über die EG-Öko-Basisverordnung eine rechtliche Definition gibt, sind die Kriterien für „Regionalität“ bisher nicht gesetzlich geregelt. Es gibt infolgedessen keine verbindlichen Qualitätskriterien für Produkte und Prozesse, die als „regional“ bezeichnet werden.

In Bezug auf appetito umfassen Regionalität und eine sich dahingehend orientierende Lieferanten- und Rohwarenauswahl mehrere Dimensionen:

Wir können Regionalität nicht ausschließlich räumlich definieren. Da wir aus der appetito Küche in Rheine ganz Deutschland versorgen, stammen die Bestandteile der Gerichte zwangsläufig nicht aus der unmittelbaren Nähe unserer Kundinnen und Kunden. Hinzu kommt, dass eine Menürezeptur aus vielen verschiedenen Rohwaren mit



### STATION 2 DER ANBAU

Die Kartoffelmanufaktur Pahlmeyer baut ihre Kartoffeln auf eigenen und gepachteten Feldern rund um Werther (Westfalen) an. Wir bevorzugen eine derart lokale Beschaffung der Rohwaren. Denn dabei sind Lieferketten einfach nachzuvollziehen. Wo das nicht so einfach ist, sehen wir uns natürlich ganz genau an, woher zugekaufte Ware kommt.



### STATION 3 DIE VERARBEITUNG

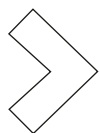
Der Idealfall: Die Verarbeitung der hier geernteten Kartoffeln findet auch direkt auf dem Gelände des westfälischen Hofes statt. Die Reibekuchen werden unmittelbar nach der Herstellung gekühlt in unser Werk in Rheine geliefert. Das konserviert nicht nur wertvolle Vitamine, sondern garantiert auch erntenahe Qualität auf dem Teller.



unterschiedlich langen Lieferketten besteht. Manche kommen direkt aus der Umgebung, andere, wie zum Beispiel exotische Gewürze oder Gemüse, sind in Deutschland gar nicht erhältlich.

Soweit es sich anbietet, beziehen wir unsere Rohwaren aus dem Umkreis unseres Standorts in Rheine. Das ist zum Beispiel bei Wurstwaren, Kartoffel- und Milchprodukten der Fall. Diese bekommen wir meist aus Westfalen, dem angrenzenden Emsland oder aus den benachbarten Niederlanden.

Wir verwenden überwiegend Obst und Gemüse aus Regionen, die in Bezug auf Qualität und Verarbeitungsgüte optimal sind. Und das Tiefkühl-Verfahren ermöglicht es, das zum jeweils saisonalen Erntezeitpunkt geerntete Obst und Gemüse direkt vor Ort hygienisch sicher zu verarbeiten. Es ist wie eine Art Zeitmaschine: Die Frische eines Produkts zum jeweiligen Erntezeitpunkt wird gewissermaßen mit eingefroren. Saisonal verfügbare Lebensmittel sind auf diese Weise das ganze Jahr erntefrisch und mit bestmöglich erhaltenen Nährstoffen und Vitaminen verfügbar.



#### STATION 4 DER TRANSPORT

Keinen weiten Weg haben die gekühlten Kartoffelprodukte in unser Werk in Rheine: Nur rund 80 Kilometer sind per LKW zurückzulegen.



#### STATION 5 DIE QUALITÄTSKONTROLLE

Auch wenn die tiefgefrorenen Reibekuchen schon fertig produziert sind: Wir überprüfen die Qualität aller Produkte, die bei uns ankommen.



### WISSEN, WO ES HERKOMMT

89,9 % AUS DER EU

44,1 % DAVON AUS DEUTSCHLAND

10,1 % WELTWEIT



### VERTRAUENSVOLLE PARTNERSCHAFT

MIT 44 % UNSERER LIEFERANTEN ARBEITEN WIR SCHON SEIT ÜBER 15 JAHREN ZUSAMMEN, MIT MANCHEN SOGAR SCHON ÜBER 30 JAHRE.

DIE DURCHSCHNITTLICHE LIEFERANTEN-BEZIEHUNG BETRÄGT 9,3 JAHRE.



### UN-GLOBAL-COMPACT-QUOTE

VON 96 %

## Menschenrechtliche Sorgfalt in der Lieferkette

Die apetito AG ist seit Januar 2023 zur Einhaltung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LkSG) verpflichtet. Dies erfordert über die von uns bereits freiwillig umgesetzten Schritte die Umsetzung weiterer verpflichtender Maßnahmen zur Wahrung der menschenrechtlichen Sorgfalt in der Lieferkette.

Viele der vom LkSG geforderten Aktivitäten sind bereits seit einiger Zeit Grundlage unseres Handelns. So setzen wir zur Sicherung der Menschenrechte in der Lieferkette unter anderem Lieferantenaudits ein und verpflichten unsere Lieferanten gemäß UN Global Compact (UNGC) zu Umwelt- und Sozialstandards. Auch kaufen wir für bestimmte Produktkategorien gezielt Produkte mit Umwelt- (z. B. EU-Biosiegel) oder Sozialsiegeln (z. B. Fairtrade-Label) ein.

Wir definieren LkSG-konform unser Menschenrechtsverständnis in der Lieferkette in einer Grundsatzerklärung und berücksichtigen über ein Risikomanagementsystem die Menschenrechtssituation in der Einkaufspraxis. Im Bedarfsfall werden konkrete Maßnahmen bei Lieferanten eingeleitet. Da unsere Waren zu einem großen Teil aus Deutschland und Europa stammen, ist das Risiko menschenrechtsbrüchiger Beschaffung meist sehr gering.

Seit 2022 haben wir ein unabhängiges Beschwerde- und Hinweisgebersystem installiert. Dieses ermöglicht Online-Meldungen von Zuwiderhandlungen gegen menschenrechtliche Sorgfaltspflichten anonym und in zwölf Sprachen.



### STATION 6 DIE VERARBEITUNG

Der letzte Schritt, bevor die Reibekuchen an unsere Tischgäste ausgeliefert werden: Die Veredelung zu einem schmackhaften, gesunden und nachhaltigen Tiefkühl-Menü – wie hier im Bild zu sehen mit Gemüse und Remoulade.

# Das Wir fängt bei uns an

Unseren Erfolg haben wir vor allem unseren **Mitarbeitenden** zu verdanken. Sie bringen apetito mit **viel Engagement, Ideenreichtum und Leidenschaft** voran. Um unsere einzigartige Unternehmenskultur zu erhalten und stetig weiterzuentwickeln orientieren wir uns am Leitbild „**Partnerschaftliches Erfolgsmanagement**“, aus dem heraus Eigeninitiative und Selbstverantwortung gefördert werden. Auch in Sachen Nachhaltigkeit.



WERTSCHÄTZUNG  
UNSERER MITARBEITER

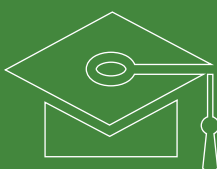
## Nachhaltig geschult

Ein Unternehmen kann nur dann wirklich nachhaltig agieren, wenn die Belegschaft in das Nachhaltigkeitsmanagement involviert wird. Unsere Haltung ist darum sehr klar: Jeder apetito Mitarbeitende soll sich mit seinen Ideen einbringen und seine jeweiligen Möglichkeiten zu nachhaltigerem Handeln ausschöpfen können.

Weil Umwelt- und Klimaschutz eines der wesentlichen Themen unserer Zeit ist, besteht natürlich auf Seiten unserer Kundinnen und Kunden ein ausgeprägtes Interesse, mehr über unser Engagement zu erfahren. Insbesondere die Mitarbeitenden im Vertrieb werden immer häufiger darauf angesprochen. Damit sie dann auch Rede und Antwort stehen können, setzten wir 2022 ein neues Lern- und Interaktionsformat auf: „Grün. Hand aufs Herz.“

Rund 150 Beschäftigte im Vertrieb wurden und werden über die neue Schulungsplattform zum Thema Nachhaltigkeit geschult. Expertengespräche, Podcasts und Interviews ermöglichen, sich über die aktuellen Entwicklungen auf dem Laufenden zu halten.

Seit 2023 werden deshalb zudem die Auszubildenden und Praktikantinnen und Praktikanten von unserem Nachhaltigkeitsmanager geschult. Im Laufe des Jahres wird dem gesamten Personal unser überarbeiteter Verhaltenskodex vermittelt – in den wir auch Inhalte zum Nachhaltigkeitsmanagement integriert haben. Alle sind eingeladen, ihre Hinweise und Impulse direkt an unsere Nachhaltigkeitsteams weiterzugeben.



**78 AUSZUBILDENDE**

(79 IM VORJAHR)

(CA. 3,9 % DER BELEGSCHAFT) IN 15 AUSBILDUNGSBERUFEN



## Mit Sprache für mehr Gleichstellung

Im Rahmen einer von uns begleiteten Masterarbeit ließen wir 2021 die vom Unternehmen verwendete Sprache in Stellenanzeigen hinsichtlich ihres Grades an Geschlechterneutralität untersuchen. Im Ergebnis zeigte sich ein Handlungsfeld, aus dem wir 2022 bereits konkrete Optimierungsmaßnahmen im Personalmarketing abgeleitet haben. So verwenden wir in unseren Stellenanzeigen eine bewusst geschlechtsneutrale Sprache. Und wir passen zusätzlich auch die begleitende Bildwelt entsprechend an. Für mehr Gleichberechtigung sorgen wir auch direkt in unseren Ausschreibungen: Über Social Media und auf LED-Billboards sprechen wir gezielt Frauen für technische Berufe und Führungspositionen an.



### FAIRE AUSBILDUNG & FAIR COMPANY

Neben dem Siegel „Faire Ausbildung“ wurde die apetito AG von der Initiative „Fair Company“ ausgezeichnet. 2022 erhielten wir zudem den 3. Platz beim IHK Bildungspreis mit einer Auszeichnung der in der Corona-Pandemie umgesetzten virtuellen Berufsorientierungsplattform „meet\_us@apetito“.

## Was klingt weiblich, was männlich?

Gendergerechte oder genderneutrale Sprache, umgangssprachlich als Gendern bezeichnet, steht für den Versuch, die Gleichstellung der Geschlechter mit sprachlichen Mitteln zu fördern und abzubilden. Wissenschaftliche Studien zeigen beispielsweise, dass sich bei Aussagen im generischen Maskulinum, etwa bei Berufsbezeichnungen wie „Ingenieur“ oder „Koch“, die meisten Menschen vor allem Männer vorstellen. Oder die folgenden Begriffe: Sie werden von den meisten Menschen nicht geschlechterneutral wahrgenommen. Machen Sie den Selbsttest:

Welche Begriffe stehen eher für „männlich“, welche für „weiblich“?

VORANTREIBEN  
ANALYSE  
TALENT  
STÄRKE  
ENGAGIEREN

INTERPRETATION

# WIR helfen



GESELLSCHAFTLICHES  
ENGAGEMENT

Als Familienunternehmen aus dem Münsterland sind wir in unserer Region stark verwurzelt und engagieren uns lokal sowie überall dort, wo wir wirtschaftlich tätig sind. Wir setzen uns international im gesamten Konzern für eine **zukunftsfähige, lebenswerte und friedliche Gesellschaft** ein.

## Geben von Herzen

Der „Giving Tuesday“ ist ein neuer Aktionstag, der als Gegenpol zum Konsumtag „Black Friday“ ausgerufen wurde. An ihm sollen das Geben, die Solidarität und das soziale Engagement im Vordergrund stehen. Die apetito AG rief erstmals Ende 2022 die Belegschaft dazu auf, diesen Tag der Spenden mitzugestalten. Die Idee: Wir spenden je 2.000 Euro an drei Hilfsprojekte, die von unseren Mitarbeitenden vorgeschlagen und danach auch von ihnen ausgewählt werden.

Es konnten alle Herzensprojekte mit einem gesellschaftlichen Mehrwert vorgeschlagen werden, die in das

Spendenkonzept der apetito AG passen. Also bevorzugt Projekte und Aktionen für Kinder, Senioren oder Menschen mit Einschränkungen, idealerweise aus den thematischen Umfeldern Ernährung, Bildung und Soziales und gern auch mit Lokalcharakter.

Aus 24 eingereichten Fördervorschlägen wählte die apetito Belegschaft schließlich drei Favoriten, denen wir die insgesamt 6.000 Euro „Giving Tuesday“-Spenden überreichten: die Initiative „Familiendiagnose Krebs“ in Münster, den Herzkind e. V. in Meppen und die Kickerfreunde in Greven.



GIVING TUESDAY  
DIE KINDERKREBSSTATION  
DES UNIKLINIKUMS MÜNSTER  
FREUT SICH ÜBER UNSERE  
BELEGSCHAFTSSPENDE.

**25 KM**LANG WÄRE EINE TELLER-KETTE  
AUS DEN AN DIE „TAFELN“ GE-  
SPENDETEN 107.345 PORTIONEN

## Unser Ukraine-Engagement

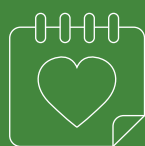
Der zu Beginn des Berichtsjahrs ausgebrochene Ukraine-krieg löste eine spontane Welle der Hilfsbereitschaft bei apetito aus. Der apetito AG Konzern spendete insgesamt 50.000 Euro für die Aktion „Deutschland hilft“, das „Aktionsbündnis Katastrophenhilfe“ sowie an das Britische Rote Kreuz. Darüber hinaus unterstützten wir Kolleginnen und Kollegen, die sich helfend engagieren wollten. Beschäftigte mit familiären Beziehungen in die Ukraine organisierten private Hilfstransporte an die polnisch-ukrainische Grenze. Wir spendeten dafür Einkaufsgutscheine im Wert von je 1.000 und 2.000 Euro.

Andere Mitarbeitende holten Geflüchtete aus Berlin nach Rheine, besorgten für sie Unterkünfte in der Region und halfen bei den nötigen Behördengängen. Wir richteten in unserem campus-Intranet Listen mit benötigten Sachspenden ein, die dann im Betriebsratsbüro abgegeben werden konnten.

Um an den zahlreichen Initiativen zur Unterstützung der Betroffenen teilnehmen zu können, nutzen viele Mitarbeitende das 50-Tage-Sonderurlaubskontingent, das apetito jedes Jahr für die Ausübung ehrenamtlicher Tätigkeiten vergibt. Bei rechtlichen Fragen etwa zum Asylrecht oder bei Klärungsbedarf im Zusammenhang mit der Versorgung und Unterbringung von Geflüchteten boten wir die Beratungsleistungen unseres Partners „Talingo“ an.

## Mahlzeiten für die Ärmsten

Viele Menschen am Rande der Gesellschaft oder in sozialer Notlage können sich kaum eine warme Mahlzeit leisten. Das ist ein Umstand, über den gerade wir nicht hinwegsehen können, wo doch unsere Aufgabe die regelmäßige, hochwertige Verpflegung vieler Tischgäste ist. apetito arbeitet deshalb seit vielen Jahren mit den sozialen „Tafeln“ in der Region zusammen, um Bedürftigen eine warme Speise anzubieten. Im Rahmen dieses Engagement spendeten wir 2022 insgesamt 107.345 Portionen. Diese Unterstützung ist für uns eine Selbstverständlichkeit und gehört für uns auch zu verantwortungsvollem Umgang mit Lebensmitteln. Die Abgabe nicht abverkaufter, aber vollkommen einwandfreier, hochwertiger Ware hilft bedürftigen Menschen und vermeidet auf unserer Seite die Lebensmittelabfälle in unserer Produktion.

**119.829  
EURO**SPENDENSUMME  
apetito 2022**50 TAGE**  
SONDERURLAUB FÜR  
EHRENAMTLICHES ENGAGEMENT**3 X 2.000 EURO**  
PROJEKTFÖRDERUNG AM GIVING TUESDAY**50.000  
EURO**UKRAINE-  
SOFORTHILFE  
IM JAHR 2022

Unseren vollständigen  
Nachhaltigkeitsbericht  
finden Sie unter  
[www.apetito.de/nachhaltigkeit](http://www.apetito.de/nachhaltigkeit)

## Impressum

### Herausgeber

apetito  
Bonifatiusstraße 305  
48432 Rheine

Tel.: 0 59 71 / 799-0  
E-Mail: [presse@apetito.de](mailto:presse@apetito.de)  
[www.apetito.de](http://www.apetito.de)

[facebook.com/apetitoag](https://facebook.com/apetitoag)  
[xing.com/pages/apetitoag](https://xing.com/pages/apetitoag)  
[de.linkedin.com/company/apetito](https://de.linkedin.com/company/apetito)  
[twitter.com/apetitoag](https://twitter.com/apetitoag)

### Konzept, Design und Satz

IR-ONE AG & Co., Hamburg  
[www.ir-one.de](http://www.ir-one.de)

### Redaktion

Fabian Baumheuer, Hamburg

### Bildnachweis

apetito Bildarchiv

Nico Söldner: Seite 2 / 3, 4, 12, 14, 17

### Stock-Motive

Seite 6: ©Adobe Stock / makovsvet  
Seiten 12–15: ©Adobe Stock / Andrii Yalanskyi  
Seite 14: ©Adobe Stock / Sea Wave

### Hinweis

Aus Gründen der Lesbarkeit haben wir nicht an allen Stellen alle Geschlechter (m / w / d) verwendet. Wir möchten ausdrücklich darauf hinweisen, dass wir zu jeder Zeit alle Geschlechter ansprechen und Menschen jeden Geschlechts gemeint sind.

The logo for 'apetito' features the brand name in a bold, lowercase, red sans-serif font. A small green heart icon is positioned above the letter 'i'. The logo is set against a white background with a thin green border.