

A close-up photograph of fresh green leaves, likely chard, covered in numerous water droplets. The leaves have a vibrant green color with prominent purple-red veins. The background is a solid light green color.

apetito

# NACH- HALTIGKEITS- BERICHT 2021/22

# Heute an morgen denken

Was tun wir bei apetito in Sachen **Nachhaltigkeit**? Eine Menge – wie unsere Pläne und definierten Ziele zeigen.

apetito ist ein Familienunternehmen mit einer über 60-jährigen Tradition. Von Anfang an stand es für die Gründerfamilie außer Frage, dass nachhaltiges Handeln stets auch mit Verantwortung verbunden ist: für unsere Kundinnen und Kunden, für unsere Mitarbeitenden und für die Gesellschaft. Mit dem Erfolg von apetito ist auch die Verantwortung gewachsen. Und das heißt für uns, in Sachen Nachhaltigkeit Haltung zu zeigen und einen klaren Weg zu

beschreiben, der aufzeigt, wo wir stehen, was wir wollen und wie wir unsere Ziele erreichen.

2020 haben wir dazu sechs Konzern-Nachhaltigkeitsziele definiert. Sie bilden den Rahmen für die Umsetzung in den einzelnen Gesellschaften. Die Gesellschaften selbst legen ihre Ziele und Kennzahlen fest und entwickeln daraus ein individuelles Nachhaltigkeitsprogramm.

**Wachstum**  
Umsatz- und Gewinnziele von apetito orientieren sich an der langfristigen Existenzsicherung des Unternehmens basierend auf einem fairen und freien Wettbewerb.

**Produktverantwortung – nachhaltigere Supply Chain**  
Gemeinsam mit unseren Partnern arbeiten wir daran, ökologische und soziale Prinzipien entlang der Wertschöpfungskette zu verankern.

**Qualitäts- und Ernährungsverantwortung**  
Wir schaffen innovative Ernährung und Dienstleistungen, um Menschen in verschiedenen Lebenssituationen mit einem guten Essen zu versorgen.

**Verantwortungsvolle Produktion und Vertrieb**  
Bis zum Jahr 2030 sollen unsere Verpackungen recyclingfähig, wiederverwendbar oder nach EN/DIN 13432 kompostierbar sein.

**Klimaschutz – Umweltauswirkungen reduzieren**  
apetito leistet an allen Standorten inklusive der Logistik einen messbaren Beitrag zum weltweiten Klimaabkommen und der Verringerung der CO<sub>2</sub>-Emissionen.

**Bester Arbeitgeber und Employer of Choice**  
Wir wollen zu den besten Arbeitgebern des Landes gehören und entwickeln Tools, um die Arbeitgeberattraktivität transparent und messbar zu machen.

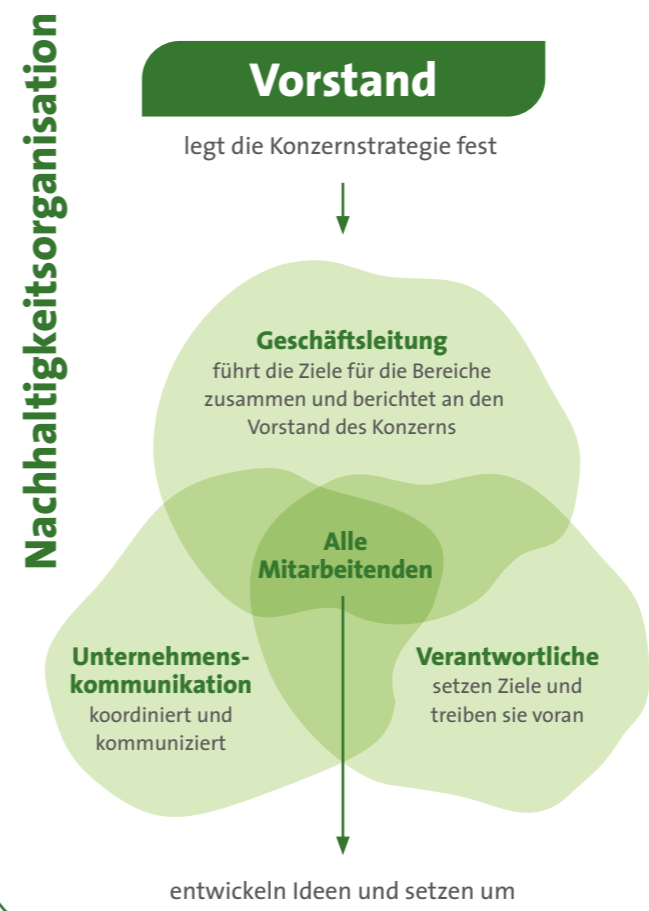
## Konzernziele

# Meilensteine

apetito definiert seit 2013 seine bedeutsamen Nachhaltigkeitsthemen durch eine Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse. Die Konzernziele wurden aus diesen Prozessen abgeleitet. 2022 aktualisieren wir beide Analyseschritte erneut.

Für die apetito AG haben wir am Standort Rheine unser Nachhaltigkeitsmanagement seit 2019 gemäß „ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften“ zertifiziert und bescheinigen jährlich durch einen externen Dienstleister (TÜV Rheinland) die Funktionsfähigkeit. Unsere eigenen Nachhaltigkeitsverantwortlichen haben wir 2021 zum ZNU-Standard geschult.

Unser Verhaltenskodex unterstützt uns dabei, Mitarbeitenden aus verschiedenen Kulturen und mit unterschiedlichen Wertvorstellungen einen einheitlichen Arbeitsprozess vorzugeben. Unser Verhaltenskodex ist sozusagen unsere „Unternehmensverfassung“. Im Jahr 2022 wird er unter der Leitung der Compliance-Abteilung aktualisiert.



**2020**

Verabschiedung der **Konzernnachhaltigkeitsziele 2030** gemäß den Sustainable Development Goals. Im selben Jahr veröffentlicht apetito UK seinen **ersten Nachhaltigkeitsbericht**

**2019**

**ZNU-Zertifizierung** des Nachhaltigkeitsmanagements der apetito AG, Rheine



**2017**

**100% Grünstrom** am Standort Rheine

**2010**

apetito AG ist dem **UN Global Compact** beigetreten. Im selben Jahr hat die apetito AG ihren **ersten Nachhaltigkeitsbericht** in Anlehnung an den internationalen GRI-Standard veröffentlicht



**2008**

**Erster MSC-Fisch** bei COSTA im Sortiment



**1995**

apetito AG erstellt den **ersten Umweltbericht**

**1988**

Der Firmengründer errichtet die gemeinnützige **Karl-Düsterberg-Stiftung e.V.**



**1986**

Unternehmensgründer in zweiter Generation Wolfgang Düsterberg ist **Gründungsmitglied des Förderkreises umweltbewusster Unternehmer „future e.V.“**



# Kundenzufriedenheit schafft man heute mit nachhaltigeren Lösungen

**Energien sparsam** einsetzen und **Ressourcen schonen** – das ist heute wichtiger denn je. Darum unterstützen wir von apetito unsere Kunden nicht nur bei einer schlanken Ökobilanz, sondern auch bei vielen anderen Herausforderungen.

## Energieeffiziente Küchen- und Gerätetechnik

Sich verknapende Ressourcen und steigende Preise: Energie ist in jeder Form zu einem sehr kostbaren Gut geworden.

Was können wir von apetito dagegen tun? Auf den ersten Blick wenig, denn wir haben keinen Einfluss auf die enormen Energiekosten. Auf den zweiten Blick können wir einen Beitrag zur Effizienz und damit Ersparnis

leisten. Ganz konkret: Wir unterstützen unsere Kundinnen und Kunden mit moderner und energieeffizienter Küchen- und Gerätetechnik. Unseren Kundenberatern ist daran gelegen, unsere Kunden engmaschig zu betreuen und sie hinsichtlich der Energetik von Geräten auf den neuesten Stand der Technik zu bringen. So konnten 2021 zum Beispiel durch einen Generationswechsel der Kombidämpfer „Joker“ von der Firma Eloma im Kinder-, Schul- und Seniorbereich bis zu 40 % Wasser und 10 % Energie eingespart werden.

Grundsätzlich sollte man in Sachen Nachhaltigkeit seine Geräte möglichst lange nutzen und nicht so schnell entsorgen. Im Bereich der Küchentechnik hat sich allerdings in den letzten Jahren viel getan. Wir achten stets darauf, dass sich eine Balance ergibt



Durch **413** Geräteumrüstungen im Jahr 2021 konnten **20.650 kWh** Strom sowie große Mengen Wasser und Reinigungsmittel eingespart werden

zwischen Investition, Abschreibung und nachhaltigerer Wertschöpfung.

Durch 413 Umrüstungen im Jahr 2021 ist es unseren Kundinnen und Kunden gelungen, 20.650 kWh Strom einzusparen. Doch damit nicht genug: Die Umrüstungen sparen nicht nur Strom, sondern auch Wasser und Reinigungsmittel.

# Innovative Verpackungen

Aber nicht nur den Energiekosten, sondern auch dem Thema „Verpackungen“ widmen wir uns bei der apetito AG schon viele Jahre. Unser erklärtes konzernweites Ziel: Bis zum Jahr 2030 werden unsere Verpackungen gemäß EN / DIN 13432 recycelbar, wiederverwendbar oder kompostierbar sein.

Unsere Verpackungen sind so konzipiert, dass sie die Prozessanforderungen und Kundenerwartungen unter Verwendung der geringstmöglichen Verpackungsmenge und der geeignetsten Materialien erfüllen. Ein Beispiel hierfür ist unser Multi Plus System in der Gemeinschaftsverpflegung, das ganz ohne Einzelverpackungen je Portion auskommt. Bis zum Jahresende 2022 wird unsere Mehrportionsschale zu 95 % aus Papier bestehen. Darüber hinaus nutzen wir Papiertüten beim Versand über unseren neuen comerando-Online-Shop.

Unsere Verpackungsentwickler arbeiten eng mit Partnern entlang der gesamten Wertschöpfungskette

zusammen, um optimale Gestaltungsmethoden, moderne Technologien und nachhaltige Materialien nutzen zu können. Derzeit sind wir auf dem Weg, weitere Verpackungslösungen zu finden, die hinsichtlich der genannten Aspekte überzeugen und zugleich eine bessere Ökobilanz als unsere bestehenden Verpackungen aufweisen.

Auch die Kolleginnen und Kollegen in Großbritannien arbeiten intensiv an der Verpackungs-Thematik und setzen jetzt verstärkt auf Recycling. apetito Ltd. kann garantieren, dass jede gesammelte Menüschale zu einer neuen Menüschale recycelt wird. In den ersten Monaten des Projekts „Boomerang“ konnten bereits über 100.000 Schalen bei unseren britischen Kunden eingesammelt werden. Das Projekt soll künftig weiter ausgebaut werden. Die neuen Menüschalen bestehen zu 100 % aus recycelbarem Material und aus bis zu 80 % recyceltem Kunststoff.

**100 %** der Verpackungen sind bis 2030 gemäß EN/DIN 13432 recycelbar, wiederverwendbar, kompostierbar  
aktuell: 78 %

**95 %** unserer Kunden empfehlen uns weiter

**Kundenzufriedenheit auf hohem Niveau**  
Nah an unseren Kunden zu sein – das war immer und wird immer eines unserer primären Ziele sein. Und dass uns das bei der apetito AG immer wieder gelingt, zeigen aktuelle Zahlen: Für 2021 war es Ziel der apetito AG, dass uns 95 % unserer Kunden weiterempfehlen. Dieses Ziel konnte erreicht werden – und darauf sind wir mehr als stolz.  
Mit vielen unserer Kunden arbeiten wir schon seit Jahrzehnten zusammen. So konnten wir in diesem Jahr erstmalig ein ganz besonderes Jubiläum feiern: Seit über 50 Jahren ist das Deutsche Rote Kreuz Berlin Kunde bei apetito.

**Kundenjubiläen 2021**  
10 Jahre: 363  
25 Jahre: 149  
40 Jahre: 20  
50 Jahre: 4  
Gesamtjubiläen: 536



Jede eingesammelte Menüschale wird nach ihrer Benutzung von der apetito Ltd. recycelt

# Transparente Lieferketten



**Transparente Lieferketten** und die **faire Behandlung der Menschen** sowie der **Einkauf guter und hochwertiger Produkte** sind heute wichtiger denn je. Das halten wir bei apetito streng im Blick.

## Sorgfältige Auswahl von Lieferanten und Zutaten

Einkauf ist Vertrauenssache. Egal ob wir frisches Gemüse auf dem Wochenmarkt, Fisch beim Händler um die Ecke oder Hühnchen im Supermarkt erwerben: Die meisten Verbraucherinnen und Verbraucher wollen heute sehr genau wissen, woher die Erzeugnisse stammen, die sie verzehren.

Zertifizierte Siegel und genaue Infos zu Anbau und Haltungsförm helfen ihnen dabei und geben inzwischen transparent Auskunft darüber, ob es sich bei den erworbenen Lebensmitteln um nachhaltig zertifizierte oder konventionelle Ware handelt.

Auch wir von apetito wollen nichts dem Zufall überlassen, genau wissen, woher die Zutaten unserer Menüs stammen, und diese Informationen auch klar kommunizieren. Denn unser Anspruch ist es, unser Essen mit gutem Geschmack und gutem Gewissen zu genießen. Das bedarf einer sorgfältigen

Auswahl von Lieferanten bzw. Zutaten. apetito richtet sich bei der Wahl von geeigneten Lieferpartnern, sowohl in Deutschland als auch im internationalen Geschäft, nach den Richtlinien der „International Food Safety“ (IFS). Darüber hinaus haben wir den hohen Qualitätsstandards von apetito zu folgen, die regelmäßig von unseren Einkäufern auf deren Einhaltung überprüft werden. Diese umfassen nicht nur Transparenz bei der Herkunft der Lebensmittel, sondern auch beim Qualitätsmanagement und den Umwelt- und Sozialstandards der Lieferanten gemäß UN Global Compact.

Zu einem unserer Grundprinzipien gehört es, dass wir Obst und Gemüse dann einkaufen, wenn es Saison hat – weil dann Geschmack und Aussehen am besten sind. Dank des Kälteschlafes können wir unsere Zutaten saisonal einkaufen, aber ganzjährig genießen.

Unsere Einkäuferinnen und Einkäufer kaufen besten Geschmack ein. Immer dort, wo einfach alles stimmt: die Sorte, der Boden, das Klima und vieles mehr. Natürlich



### Lieblingsgericht unserer Kundin

**Comenius-Grundschule, Dortmund**  
Die Reispfanne mit Hähnchengyros ist unser absolutes Lieblingsessen in der Einrichtung. Die Kombination aus dem zarten Hähnchenfleisch, dem weichen Reis und dem leckeren Gemüse ist einfach klasse. Dazu einen frischen Salat und etwas Tzatziki. Das macht unsere Kinder glücklich.

**Ellen Giebeler**  
Koordinatorin Offener Ganztage



### Wissen, wo es herkommt

89 % aus der EU  
45 % davon aus Deutschland  
11 % weltweit

### Vertrauensvolle Partnerschaft

Mit 38 % unserer Lieferanten arbeiten wir schon seit über 15 Jahren zusammen. Die durchschnittliche Lieferantenbeziehung beträgt 9 Jahre

### UN-Global-Compact-Quote von 93 %

geben wir kürzeren Transportwegen den Vorzug. Rund die Hälfte unserer Zutaten kommt aus deutschen Regionen, wie der Grünkohl aus dem Rheinland. Bei Kartoffeln und Bohnen setzen wir auf eine möglichst lokale Beschaffung unserer Rohwaren.

Einige Zutaten müssen auch wir im Ausland erwerben: So kommt zum Beispiel unser Ingwer aus China und unser Lachs aus Norwegen. Natürlich gelten unsere strengen Einkaufsstandards aber auch dort. Wir gehen grundsätzlich vertrauensvolle und langjährige Lieferpartnerschaften ein: Mit 38 % unserer Lieferanten arbeiten wir bereits seit mindestens 15 Jahren vertrauensvoll und partnerschaftlich zusammen.

## Verantwortungsvoller Umgang mit Tieren

Wenn wir bei apetito Fleisch oder Meerestiere beziehen, sehen wir lieber einmal mehr hin, woher die Tiere stammen. Dabei unterstützen wir Bestrebungen und Organisationen, die sich für artgerechte und nachhaltige Aufzucht einsetzen. Bereits 2019 haben wir uns der „Europäischen Masthuhn-Initiative“ angeschlossen, deren Haltungskriterien deutlich über dem tierschutzrechtlich vorgeschriebenen Niveau liegen. Unter anderem geht es bei diesen Vorgaben um eine geringere Tierbesatzdichte in den Ställen, mehr Tageslicht und das Eindämmen von Überzüchtungen.

Und auch in Sachen Fischfang streben wir eine umweltverträgliche Beschaffung an, denn konzernweit orientieren wir uns beim Fischfang am Einkaufsratgeber des World Wildlife Funds „WWF“ und setzen konsequent auf MSC- und ASC-zertifizierten Fisch.

Unser Ziel: Bis zum Sortimentswechsel im Herbst 2023 sollen im deutschen Systemgeschäft 100% unserer Fisch- und Meeresfrüchteleprodukte MSC- / ASC-zertifiziert sein.

## 2022

stellt die apetito AG ein neues Tierwohlkonzept vor



# Wissen, was drin ist



**Zertifizierungen** unseres Qualitäts- und Hygienemanagements sowie Produktzertifizierungen wie Fairtrade oder Bio – apetito ist es wichtig, sein Engagement auch belegen zu können und sich dabei stets weiterzuentwickeln. Darum kümmern sich Teams, die sich mit neuester Technik und Infrastruktur für eine größtmögliche **Produktsicherheit und Transparenz** bei der Verwendung von Zutaten einsetzen.

## Wir stehen für hochwertige Ernährungslösungen

Wir von apetito wählen unsere Erzeuger- und Lieferpartner sorgfältig aus und achten im höchsten Maß auf die Einhaltung unserer hohen Qualitätsstandards und der gesetzlichen Vorschriften. Parallel dazu untersuchen wir alle Zutaten in unseren betriebs-eigenen Laborbereichen für Mikrobiologie, Nährwert- und Rückstandsanalytik.

Das klingt alles sehr wissenschaftlich – ist es auch. Und das ist Basis für unser tägliches Handeln. Denn nur wenn all diese Abteilungen ihr definitives „Ok“ geben, werden die Zutaten in unseren Küchen zum Kochen von Menüs und den Menükomponenten verwendet.

Dieser kontinuierliche Qualitätssicherungsablauf gibt nicht nur uns, sondern auch unseren Kunden die größtmögliche Produkt- und Ablaufsicherheit.

Darauf zahlt auch die aktuelle Investition in Emden ein. COSTA hat im Jahr 2021 ein neues Gebäude für die Qualitätssicherung eröffnet. Baukosten: gut 1 Mio. €. So können die Mitarbeitenden nun durch eine

Menüs und Menükomponenten, die eine Gesamtbewertung der guten bis sehr guten

### Nutri-Score-

Bewertungen A und B erzielen:

Ist (2021): 66 %

Soll (2022): 70 %



vergrößerte Arbeitsfläche noch besser die ohnehin schon hohe Produktqualität sicherstellen. Denn gerade für Fisch und Meeresfrüchte gelten besondere Anforderungen – angefangen bei der klaren räumlichen Trennung der Arbeitsbereiche.

## Unsere zertifizierten Produkte garantieren Qualität

In unseren Sortimenten möchten wir noch nachhaltiger werden – und das auch für unsere Kundinnen und Kunden sichtbar machen.

Im Herbst 2021 haben wir erstmalig Produkte mit dem Fairtrade-Rohstoff-siegel eingesetzt und dafür schon in wenigen Monaten rund neun Tonnen Reis aus fairem Anbau verwendet. Produkte mit dem Fairtrade-Siegel tragen zu verbesserten Lebens- und Arbeitsbedingungen der Reisbauern bei. Dafür sorgen unter anderem stabile Mindestpreise und zusätzliche Prämien für Gemeinschaftsprojekte. In 2022 wollen wir die Fairtrade-Anteile in unseren Sortimenten weiter erhöhen.

Neu ist zudem, dass wir – als einer der ersten Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung – unsere Menüs und Menükomponenten mit dem Nutri-Score kennzeichnen dürfen. Das System zur Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln kennen viele Verbraucherinnen und Verbraucher bereits und man findet es auf immer mehr Produkten. In anderen europäischen Ländern wie Frankreich und England wird es schon länger eingesetzt. Der Nutri-Score als Kennzeichnung unterstützt in der Umsetzung einer besseren Ernährung und bietet Orientierung auf einen Blick. Er macht unser Engagement für nachhaltige Ernährung weiter deutlich.

Für das Jahr 2021 hatten wir uns vorgenommen, dass 65 % unserer Menüs und Menükomponenten die Bewertungsstufen A oder B haben. Das haben wir durch bedachte Rezepturanpassungen unserer Gerichte mit 66 % geschafft.

Aber das reicht uns nicht: 2022 möchten wir uns weiter auf 70 % steigern – und auch COSTA will alle Artikel mit dem Nutri-Score kennzeichnen.



## Produkte mit dem Fairtrade-Siegel

fördern bessere Arbeits- und Lebensbedingungen für Kleinbauern im globalen Süden. Fairtrade hat das Ziel, existenzsichernde Lebensgrundlagen und Perspektiven für eine nachhaltige Landwirtschaft zu schaffen.

## Unser Sortiment 2021

1.589 Menüs und Menükomponenten  
3.800 Rezepturen  
829 vegetarische Artikel  
188 Bio-Artikel  
92 MSC- / ASC-Artikel



Höchste  
Qualitätssicherung

**Über 300.000**

sensorische Kontrollen wurden  
2021 in unserem Labor  
durchgeführt

Im Jahr 2021 haben wir

**45**

interne + externe Audits bei der  
apetito AG durchgeführt

apetito

# Unser Beitrag für den Klimaschutz

Emissionsberechnung, Klimaschutzprojekte, Bienen und LEDs: **Umweltschutz** und **Ressourcenschutz** sind für uns bei apetito mehr Wert als nur ein Wort.



## Unternehmerischer Klimaschutz an unseren Standorten

Klimaschutz ist eines der wichtigsten Themen unserer Zeit. Der apetito AG Konzern richtet sich am Pariser Klimaabkommen aus und bekennt sich dazu, die globale Erderwärmung auf 1,5 Grad zu begrenzen.

Wir engagieren uns täglich an allen Standorten sowie mit der dazugehörigen Logistik dafür, einen messbaren Beitrag zur Verringerung der CO<sub>2</sub>-Emissionen zu leisten, und haben das gemäß den Sustainable Development Goals in unseren Konzernzielen definiert.

Die apetito AG und apetito Ltd. führen eine Emissionsberechnung nach Greenhouse Gas Protocol (GHG) für alle direkt und indirekt durch die Geschäftstätigkeit ausgelösten Emissionen durch. Auch COSTA wird hier seit 2021 einbezogen.

Bei der apetito AG haben wir durch die EMAS-Zertifizierung seit vielen Jahren ein Umweltprogramm, das jährlich Maßnahmen des Klima- und Ressourcenschutzes definiert: Im Jahr 2021 waren dies zum Beispiel die vollständige Installation von umweltfreundlichen LEDs.

In unseren dezentralen Außenlagern haben wir dort, wo es möglich war, ebenfalls auf Grünstrombezug umgestellt und beziehen zu 90% Strom aus regenerativen Quellen. Weiterhin

haben wir auch 2021 den Austausch von Geräten wie Brenner und Dampfkessel in unseren Küchen forciert. Unser Ziel ist es, auf den neuesten Stand der Technik umzurüsten.

Wir reduzieren Geschäftsreisen auf das Allernötigste und setzen diese, wenn erforderlich, möglichst mit der Bahn und nicht mit dem Flugzeug oder dem (Firmen-)Pkw um. Und wenn es doch mal ein Auto sein muss: Wir rüsten unsere Pkw- und Lkw-Flotte immer weiter in Sachen E-Mobilität auf. Dazu wurden 2021 erste E-Dienstfahrzeuge sowie zwei E-Auslieferungsfahrzeuge an unserem dezentralen Standort in Hilden angeschafft.

Seit 2020 hat die apetito AG ihre Herstellung am Standort in Rheine klimaneutral gestellt. Dazu werden alle nicht vermeidbaren CO<sub>2</sub>-Emissionen der Küche durch das Kompensationsprojekt „Efficient Cookstoves“ kompensiert. Das Vorhaben erstreckt sich über die beiden südafrikanischen Länder Sambia und Malawi und hat das Ziel, rund 500.000 effiziente und erschwingliche Kochherde für die

lokale Bevölkerung bereitzustellen. Die effektiven Kochöfen sparen gegenüber konventioneller offener Befuerung nicht nur CO<sub>2</sub>-Emissionen ein, sondern leisten gleichzeitig auch einen Beitrag zum Gesundheitsschutz der lokalen Bevölkerung. Das Engagement wurde 2021 fortgesetzt und soll weiter ausgebaut werden.

Auch bei apetito in Großbritannien haben die Klimaschutzprojekte an Fahrt aufgenommen. 2021 hat sich apetito Ltd. der Science-Based Target Initiative angeschlossen und ein wissenschaftsbasiertes Klimaziel

ausgerufen. Bis 2040 möchte man das Netto-Null-Emissionsniveau der eigenen Geschäftstätigkeit erreichen. Dabei helfen viele kleine Maßnahmen. So arbeiten die Kolleginnen und Kollegen der apetito Ltd. in Großbritannien mit Hochdruck an der Verringerung des Produktfußabdrucks durch recycelte Menüschilder, geschlossene Stoffkreisläufe oder auch mittels kürzerer Lieferketten. Zudem zählt die Reduktion von Energie und Ressourceneinsatz am Standort in Trowbridge erfolgreich auf eine Verringerung der CO<sub>2</sub>-Emissionen ein.

## Biodiversität im Herzen

Auch ein Herz für „Natur pur“ hat apetito im letzten Jahr bewiesen: Am Standort Rheine wurde eine 3.000 Quadratmeter große Fläche an einem Parkplatz durch einen Blühstreifen aufgewertet – inklusive der Ansiedlung von zwei

Bienenvölkern. Und das gleiche Projekt wurde nun auch in Emden bei COSTA gestartet. Dort entsteht auf einer rund 500 Quadratmeter großen Brachfläche ebenfalls eine Blühwiese.



## E-Mobil

2021 wurden erste elektrische Dienst- und Auslieferungsfahrzeuge angeschafft

Über 90% beträgt die Abfallverwertungsquote 2021



Seit 1998 ist die apetito AG durch das EMAS-Umweltmanagementsystem zertifiziert. COSTA lässt sich am Standort in Emden seit 2015 nach dem Energiemanagementsystem DIN ISO 50001 zertifizieren.

## Unsere Mitarbeitenden 2021 (deutsche Gesellschaften)

92 Auszubildende  
(ca. 4,7 % der Gesamtbelegschaft)  
12 Ausbildungsberufe

59 % Anteil Männer  
41 % Anteil Frauen

37 Nationalitäten (im deutschen Systemgeschäft)

Als Top-Arbeitgeber möchten wir mit unserem Leitbild des „Partnerschaftlichen Erfolgsmanagements“ ein Arbeitsumfeld schaffen, in dem Eigeninitiative und Selbstverantwortung gefördert werden.

Miteinander – Engagement – Fairness – diese drei Säulen tragen unser Leitbild und sind elementare Bestandteile für die Zusammenarbeit in unserem Unternehmen.

## Mitarbeitenden-Attraktivität ist ein zentraler Erfolgsfaktor

Dass wir in den vergangenen Jahren so erfolgreich waren – und bis heute sind –, haben wir vor allem unseren Mitarbeitenden zu verdanken. Sie sind es, die jeden Tag aufs Neue mit vielen Ideen, Engagement und Leidenschaft apetito zu immer neuen Spitzenleistungen bringen. Und sie tun das schon seit sehr vielen Jahren. Das sehen wir als eine besondere Auszeichnung für uns als Arbeitgeber.

## Unser Erfolgsrezept

Mit viel **Engagement** und **Herzblut** arbeiten unsere Kolleginnen und Kollegen täglich bei apetito.



Dass das so bleibt, ist eines unserer wichtigsten Ziele. Wir möchten ein Arbeitgeber sein und bleiben, zu dem die Mitarbeitenden gerne kommen und bei dem sie auch langfristig arbeiten.

## Aus- und Weiterbildung schafft Perspektiven

Und genauso, wie wir alles daransetzen, dass die Menschen, die für uns arbeiten, dies gerne tun, so investieren wir auch in den Nachwuchs. Als Familienunternehmen liegt uns eine qualitativ hochwertige Ausbildung und die Weiterentwicklung junger Menschen besonders am Herzen. Wir sind ein Ausbildungsunternehmen, das junge Leute für sich gewinnt, motiviert und auf ihrem beruflichen Einstiegsweg erfolgreich begleitet.

apetito bietet inzwischen zwölf verschiedene Ausbildungsberufe an und garantiert den Auszubildenden bei guter Leistung die Übernahme nach erfolgreichem Abschluss. 2021 waren 92 Auszubildende bei der apetito AG und COSTA beschäftigt – und es

werden jedes Jahr mehr. Wir haben 2021 erneut das Siegel „Faire Ausbildung“ erhalten, was uns in unserer Arbeit bestätigt. Die Zertifizierung beruht auf einem wissenschaftlichen Audit sowie der Bewertung durch die eigenen Azubis.

Im Jahr 2021 wurden wir nach dem erfolgreichen Launch unserer Ausbildungsplattform zu Beginn der Corona-Pandemie sogar für einen IHK-Bildungspreis nominiert. Die Ausbildungsplattform enthält unter anderem einen digitalen Betriebsrundgang über eine virtuelle Schnitzeljagd und Musterbewerbungsunterlagen. Wir sind bereits sehr gespannt, ob wir im Sommer 2022 zu den Preisträgern zählen werden.

## Faire Ausbildung & Fair Company

Neben dem Siegel „Faire Ausbildung“ wurde die apetito AG zudem von der Initiative „Fair Company“ ausgezeichnet.



## 3 Fragen an

Thomas Reich, Nachhaltigkeitsmanager für die apetito AG und damit für das deutsche Systemgeschäft

# 1

**Warum ist Nachhaltigkeit für Sie wichtig und wo handeln Sie persönlich bereits nachhaltig?**

**Reich:** Wir müssen unseren Planeten für die Folgegenerationen bewahren. Jeder Einzelne kann seinen Beitrag leisten. Ich konsumiere nur noch sehr wenig und bewusst Fleisch, achte in meinem Büroalltag darauf, möglichst digitalisiert zu arbeiten und auf Drucken zu verzichten.

# 3

**Wohin möchte sich apetito in Bezug auf Nachhaltigkeit weiterentwickeln?**

**Reich:** Wir haben einige Ziele formuliert, die aus unserem Nachhaltigkeitsengagement herausstechen. Vier möchte ich exemplarisch nennen. Dem unternehmerischen Klimaschutz von apetito kommt eine besondere Bedeutung zu. Die Entwicklung eines ambitionierten Tierwohlkonzeptes ist das zweite Topthema für uns. Als Drittes werden wir an unserem Konzernziel 2030 beim Thema Verpackung arbeiten und zuletzt Schulungskonzepte entwickeln, die das Engagement von apetito beim Thema Nachhaltigkeit allen Mitarbeitenden näherbringen und einen internen Dialog anstoßen sollen.

# 2

**Was war in 2021 Ihr Highlight bei apetito (die schönste Story o. Ä.) in Sachen Nachhaltigkeit?**

**Reich:** Wir konnten mit der Einführung des Nutri-Scores als einer der ersten Anbieter in der Systemverpflegung in Deutschland einen wichtigen Impuls für eine gesundheitsfördernde Ernährung setzen und haben hier unsere ambitionierte Zielsetzung erreicht. Über 65 % unserer Menükomponenten entsprechen der Nutri-Score-Bewertung A und B.

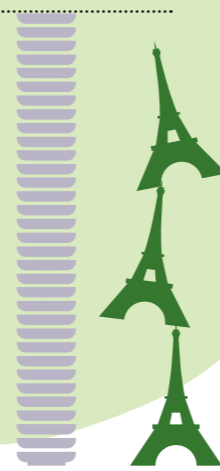


Von COSTA unterstützt: Neubau der Sozial- und Krankenstation in Choluteca, Honduras, im Juni 2021



apetito spendet  
**95.096**  
Portionen an die  
Tafeln der Caritas

1.093 Meter



## Wir helfen gerne

### Unser Selbstverständnis und unser Engagement auf einen Blick

- Wir verstehen uns als Corporate Citizen und übernehmen Verantwortung über unser Kerngeschäft hinaus. Das bedeutet, wir setzen uns dort ein, wo wir wirtschaftlich tätig sind (lokal / regional) und wo Hilfe benötigt wird, auch national.
- Von uns unterstützte bzw. geförderte Projekte beziehen sich auf ein Engagement für Kinder und Jugendliche sowie Senioren. Wir setzen uns bei ihnen für bewusste und gesunde Ernährung sowie soziale und ökologische Projekte ein.
- Dabei nehmen wir starke und langfristige Partner mit ins Boot, die mit ihrer Erfahrung vor Ort wirkungsvolle Hilfe leisten können.
- Wo möglich, binden wir auch unsere Kunden, Partner und Mitarbeiter in unser Engagement mit ein, um das Gemeinschaftsgefühl und die Reichweite zu erhöhen.
- Über die Karl-Düsterberg-Stiftung kooperieren wir darüber hinaus mit wissenschaftlichen Institutionen zur Förderung der Ernährungsforschung.

Uns geht es gut. Daher möchten wir, dass es auch den Schwächeren in unserer **Gesellschaft** ein bisschen besser geht.

Als Familienunternehmen aus dem Münsterland sind wir mit unserer Region eng verwurzelt. Für uns ist es daher selbstverständlich, sich lokal zu engagieren und der Region etwas zurückzugeben. Diesen Grundsatz leben wir bei COSTA und apetito Ltd. übrigens genauso. Wir engagieren uns aber auch international.

**80.940 €**

Gesamtspendensumme  
2021 für die apetito AG

**50 Tage**

Sonderurlaub für  
ehrenamtliches Engagement

**3x 2.000 €**

für Mitarbeiter-  
ehrenamtsprojekte

## Zielgerichtet unterstützen und helfen

Gutes zu tun, ist die eine Sache. Aber darüber zu reden, die ganz andere. Auch wir von apetito stehen immer wieder an diesem Punkt. Sollen wir darüber sprechen oder sehen wir manches als selbstverständlich an? Im Zusammenhang dieses Geschäftsberichtes ist es uns wichtig, einiges konkret zu benennen. Denn es liegt uns am Herzen, anderen zu helfen und eine Freude zu machen. Dies machen wir nicht einfach willkürlich, sondern folgen bei jeder Unterstützung einem klaren Konzept.

So spendet die apetito AG seit vielen Jahren alle nicht verkaufsfähigen Waren und Überschüsse an die sozialen „Tafeln“ in der Umgebung. Im letzten Jahr war es die stattliche Zahl von 95.096 Portionen. Wir möchten damit Menschen helfen, die einkommensmäßig am Rande der Gesellschaft stehen und sich kaum eine warme Mahlzeit leisten können.

COSTA unterstützt seit 2020 den Aufbau der Sozialstation Fundesur in Honduras (Bild Seite 54 oben) mit 35.000 €. Fundesur ist eine von der honduranischen Garnelenzüchtervereinigung im Jahr 2014 gegründete Wohltätigkeitsorganisation. Finanziert wird Fundesur durch freiwillige Exportabgaben und Spenden von Dritten. Der Schwerpunkt liegt auf der Verbesserung der Gesundheitsfürsorge, Bildung und Umweltprojekten. Nach dem Baustart im November 2020 konnte die Sozialstation im Juni 2021 eingeweiht werden.

Die apetito AG vergibt im Rahmen ihres Spenden- und Sponsoringkonzeptes zu Weihnachten 50.000 €. Tradition ist es, sowohl lokal als auch national zu spenden. Die lokale Spende in Rheine wird durch die Inhaberfamilie Düsterberg und die Belegschaft der apetito AG vergeben. Die nationale Spende ersetzt die ehemals vergebenen Kunden-Weihnachtsgeschenke. Empfänger waren 2021 die Caritas Suppenküche sowie der Deutsche Kinderschutzbund aus Rheine und der Verein Herzenswünsche e.V.

## Hilfsbereitschaft von Anfang an

Die Auszubildenden der apetito AG unterstützten auch 2021 die Aktion „Paket mit Herz“ – organisiert von der lokalen Tageszeitung in Rheine. Bedürftige haben die Möglichkeit, bei der Zeitung Wunschzettel zu hinterlegen. Jeder kann mitmachen und Geschenke packen.

Um die Wünsche erfüllen zu können, haben die Auszubildenden zunächst Geld gesammelt. In einer mehrstündigen Aktion backten sie Plätzchen, verpackten sie liebevoll und verkauften sie an die apetito Belegschaft. Insgesamt konnte der apetito Nachwuchs 38 Weihnachtswünsche erfüllen. Diese waren vom Zoobesuch über Gesellschaftsspiele, Musik, Bekleidung, Lesestoff oder einfach nur bis zu etwas Süßem sehr vielfältig.

## UK Staff Foundation

Stolze 10.000 Pfund sind bei einem Projekt der britischen Kollegen zusammengekommen: Die Staff Foundation ist eine Initiative, die die Herzensprojekte der Kolleginnen und Kollegen unterstützt. Die Mitarbeitenden sammeln dazu Geld, das apetito Ltd. zu gleichen Anteilen aufstockt. Projekte können nominiert werden. Sie variieren von Schul-Spendenaktionen bis zu Aktionen zur Sammlung von Sportbekleidung für bedürftige Kinder, Gemeinschaftsaktionen oder anderen Herzensprojekten.





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, Satz und Redaktion

IR-ONE AG & Co.  
Schauenburgerstraße 42–44  
20095 Hamburg  
[www.ir-one.de](http://www.ir-one.de)

### Bildnachweis

apetito Bildarchiv

### Bild-Collage: Cover

Unsplash/Monika Grabkowska

### Weitere Stock-Motive

Seite 08/09: ©Adobe Stock/yanadjan;  
Seite 11: ©Adobe Stock/Media Lens King

### 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, red, lowercase sans-serif font. A small green heart icon is positioned above the letter 'i'. The entire logo is enclosed within a white, rounded rectangular border.