



PRESSEINFORMATION

vom 28. Juni 2010

Ihr Gesprächspartner:
Ruth Fislage

Tel: 05971 / 799-9469
Fax: 05971/ 799-7809

e-mail: presse@apetito.de
www.apetito.de

Standort Rheine

Spezialist für die Systemverpflegung in der Gemeinschaftsrestauration

In Rheine befindet sich seit der Gründung 1958 der Hauptsitz der Unternehmensgruppe. In den Küchen hat man sich auf die Gemeinschaftsrestauration und die Individualverpflegung spezialisiert.

apetito bietet Kindertagesstätten, Schulen, Unternehmen, Kliniken, Senioreneinrichtungen und Essen auf Rädern-Mahlzeitendiensten spezifische Verpflegungslösungen in Form von Tiefkühlprodukten und -systemen.

Mit speziellen Rezepturen für die jeweilige Zielgruppe trägt apetito den Anforderungen und Wünschen der Tischgäste Rechnung. Von kindgerechten Mahlzeiten über eine moderne Betriebsverpflegung bis hin zu klassischen Menüs für Senioren hält der Verpflegungsanbieter insgesamt rund 1.600 verschiedene Menüs und Menükomponenten bereit, die in Rheine zubereitet werden. Mehr als 180 Wareneingangskontrollen führt apetito täglich in seinen drei Laborbereichen durch. Entsprechen die Zutaten den hohen Qualitätsanforderungen, werden mit Hilfe modernster Verfahren etwa 120 Gerichte täglich schonend und nur bis zu einem bestimmten, hygienisch sicheren Garpunkt gekocht und anschließend direkt schockgefrostet. Das wirkt wie ein Schönheitsschlaf für Vitamine und

Nährstoffe. Erst in den Einrichtungen werden die Menüs und Menükomponenten zu Ende gegart, um so die Qualität bestmöglich zu erhalten.

Gekocht wird in drei Küchen. Die Küche 1 konzentriert sich dabei auf die Fleischverarbeitung. Nach den strengen Qualitätssicherungsmaßnahmen prüfen bzw. verarbeiten gelernte Metzger die Ware, bevor sie beispielsweise auf einem Teflonband gebraten oder im Bratschrank gegart wird. In der Küche 2 – die Manufaktur in Rheine – werden kleinere Einheiten hergestellt, und in der Küche 3 – die eigentliche Großküche – wird gekocht und entsprechend der Systeme portioniert.

In Rheine sorgen 1.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dafür, die Kundenanforderungen zu erfüllen oder gar zu übertreffen. 580 Menschen arbeiten in den drei Küchen, davon 45 Köche. Insgesamt stellen sie täglich 500.000 Menüs und Menükomponenten her. Um die Logistik kümmern sich 250 Kollegen; verwaltet wird das Unternehmen von 385 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Um junge Menschen an ein erfolgreiches Berufsleben heranzuführen, beschäftigt das Unternehmen über 50 Azubis in acht verschiedenen Ausbildungsberufen.

Der Standort im Industriegebiet Rheine Nord umfasst eine Fläche von insgesamt 128.528 m². Davon sind 28.770 m² bebaut.



Bildunterschrift: 1.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen in Rheine dafür, dass die Kunden ein leckeres Mittagessen bekommen, das höchsten Qualitätsmaßstäben Rechnung trägt.

(Bild: © apetito, Rheine, Juli 2010)

Nutzung: Abdruck bis Juli 2011 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von apetito und dem Unternehmen apetito zu verwenden.