

# Soziales Engagement als Teil der Unternehmenskultur

## Auszüge aus der Historie ab 1998

- 1997 Erstmals finden für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der apetito AG Leitbildschulungen statt. Diese werden in den Jahren 2004 und 2009 neu aufgelegt.
- 1999 Eine erste umfassende Mitarbeiterbefragung erfasst die Zufriedenheit der Belegschaft mit dem Unternehmen. Seitdem werden die Mitarbeiter regelmäßig in Abständen von etwa 3 bis 5 Jahren befragt.
- 2000 apetito baut sein Betriebsrestaurant zu einer modernen Erlebnis- und Gemeinschaftsrestauration um. Jeder Mitarbeiter erhält – wie es seit der Unternehmensgründung Tradition ist – täglich einen Zuschuss zum Mittagessen. Heute beziffert sich der Zuschuss auf 2,05 Euro pro Tag und Mitarbeiter.
- 2003 Ein neu ins Leben gerufener Arbeitskreis Gesundheit organisiert das gesamte Gesundheitsmanagement für die Mitarbeiter am Standort Rheine. Zahlreiche Gesundheitsmaßnahmen wurden seitdem umgesetzt. Heute gibt es diese Arbeitskreise auch an den anderen apetito Standorten
- 2004 Die Brüsseler Unternehmensvereinigung „Europe's Entrepreneurs for Growth“ setzt die apetito AG auf die Liste der 500 wachstumsstärksten Mittelstandsunternehmen in Europa. In der Sparte Lebensmittel und Konsumgüter erreicht sie den 24. Platz, in Deutschland steht apetito an der Spitze.

# Soziales Engagement als Teil der Unternehmenskultur

## Auszüge aus der Historie ab 1998

- 2005 Für das herausragende Engagement im Bereich Umwelt und Soziales und die nachhaltige, faire und verantwortungsbewusste Gestaltung aller Geschäftsaktivitäten erhält die apetito AG das Gütesiegel „Ethics in Business“.
- 2006 Die apetito AG erhält von der Entwicklungs- und Wirtschaftsförderungsgesellschaft für Rheine einen „Sonderpreis für besondere Ausbildungsleistungen 2006“.
- 2007 Als erstes Unternehmen der Lebensmittelbranche überhaupt belegt die apetito AG als Finalist einen dritten Platz beim Ludwig-Erhard-Preis, dem Deutschen Qualitätspreis. Durch eine auf die Kunden ausgerichteten Entwicklungs- und Herstellprozess hat der Tiefkühlkostanbieter Produkte und Dienstleistungen mit nachhaltigem Mehrwert geschaffen, so die Laudatio.  
Um seine Attraktivität als Arbeitgeber weiter zu steigern, stellt apetito das Projekt „Bester Arbeitgeber“ vor. Integriert ist das Teilprojekt „Familienfreundlichkeit“, für das apetito im Folgejahr eine Auszeichnung des Kreises Steinfurt erhielt.  
Mit dem Caritas Sozialkaufhaus eröffnet in Rheine auch eine Tafel ihre Tore, die Bedürftigen die Möglichkeit bietet, günstig Lebensmittel zu kaufen. apetito unterstützt diese Tafel, wie auch zahlreiche weitere solcher Einrichtungen im gesamten Bundesgebiet

# Soziales Engagement als Teil der Unternehmenskultur

## Auszüge aus der Historie ab 1998

2008 Anlässlich des 50-jährigen Firmenjubiläums veröffentlicht apetito ein Kochbuch mit Rezeptideen von und für Mitarbeiter. Im Vorfeld war unter der internationalen Belegschaft ein Rezeptwettbewerb ausgeschrieben worden.

Bei Kindertagesstätten-Kunden von apetito fährt ein „Kochbus“ vor. Darin lernen die kleinen Meisterköche, unter Anleitung ein leckeres und ausgewogenes Essen zuzubereiten.

2009 Die Unternehmensleitung hat gemeinsam mit den Führungskräften einen Verhaltenskodex entwickelt, der den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern als Broschüre zur Verfügung gestellt wird. Die darin formulierten Regeln sind für alle verbindlich.

Um das Kundenbeziehungsmanagement exzellent, zukunftsfähig und effizient zu gestalten, startet das Unternehmen ein CRM-Projekt.

Als erster Tiefkühlkost-Anbieter bundesweit ist apetito nach den neuesten Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert. Die Auszeichnung bezieht sich auf Speisepläne für Kitas, Schulen, die Betriebsgastronomie und Senioreneinrichtungen.

2010 In seinem Engagement für eine gesunde Ernährungsweise von Kindern und Jugendlichen geht apetito neue Wege: Mit einer Kooperation mit der Grönemeyer-Stiftung von Professor Dietrich Grönemeyer soll gemeinsam ein weiterer Beitrag der Gesundheitsprävention durch Ernährung und Bewegung geleistet werden.