

## PRESSEINFORMATION

### **Erfolg durch echtes Kundenverständnis**

#### Warum apetito weiter wächst

Rheine, 21. Mai 2026 | Der nachhaltige Erfolg der apetito AG beruht auf einem klaren Prinzip: „Wir hören zu, wir verstehen – und wir kochen für Menschen“, betont Dr. Jan-Peer Laabs, CEO der apetito AG. Für Kinder in der Kita, Patientinnen und Patienten im Krankenhaus, Seniorinnen und Senioren zuhause oder Mitarbeitende im Betrieb. Dieses Verständnis trägt das Familienunternehmen aus Rheine seit Jahrzehnten – in Deutschland und längst auch international. Mit hochwertig gekochten Menüs und Menükomponenten, verlässlichen Versorgungslösungen, Dienstleistungen und der Erfahrung aus vielen Märkten schafft apetito das, was im Alltag zählt: gutes Essen, das gelingt und somit „Genuss fürs Leben“ schafft.

#### **Verpflegung heißt: wissen, was Menschen brauchen**

Vorrangiges Ziel der apetito Gruppe ist das Erreichen einer größtmöglichen Kundenzufriedenheit. apetito konnte auch im zurückliegenden Geschäftsjahr seine Markt- und Innovationsführerschaft in der Gemeinschafts- und Individualverpflegung sowie im Endverbrauchermarkt ausbauen. Warum? Weil Essen mehr bedeutet, als satt zu werden. Gerade dort, wo täglich viele Menschen versorgt werden, entscheidet Verpflegung über Wohlbefinden, Akzeptanz und Lebensqualität. Gleichzeitig stehen Küchen vor großen Herausforderungen: Budgets sind knapp, die Erwartungen steigen und in vielen Einrichtungen fehlt es zunehmend an ausgebildeten Köchinnen und Köchen. Die

Nachwuchszahlen sinken seit Jahren, gleichzeitig gehen erfahrene Fachkräfte in den Ruhestand. apetito begegnet dieser Entwicklung mit Konzepten, die den Einstieg in die Küche erleichtern und den Personaldruck spürbar reduzieren. „Unsere Menüs und Menükomponenten sind so entwickelt, dass sie verlässlich gelingen, gastronomisch überzeugen und zugleich Spielraum für regionale Esskulturen und individuelle Bedürfnisse lassen“, erklärt Dr. Laabs. Systeme entlasten die Küche, ohne das Kochen aus der Hand zu nehmen – und schaffen Freiraum für Nähe zum Tischgast.

### **Ein Erfolgsrezept aus Rheine**

Was apetito besonders macht, ist nicht ein einzelnes Produkt, sondern das Zusammenspiel aus Erfahrung, Kochkunst und Systemverständnis. Seit fast 70 Jahren entwickelt das Unternehmen Menüs für die Individual- und Gemeinschaftsverpflegung mit der konsequenten Ausrichtung auf unterschiedliche Zielgruppen und Esssituationen. Unsere Vision bringt es auf den Punkt „Wir schaffen Lebensqualität für alle Menschen“.

Dieses Know-how ist über Jahrzehnte gewachsen und fließt heute in jedes Menü ein. Es ist einer der Gründe, warum apetito auch international erfolgreich ist – und warum dieses Modell nicht einfach kopiert werden kann.

### **Nah bei den Menschen – in allen Lebensphasen**

#### Kitas und Schulen

Kinder brauchen Verpflegung, die schmeckt, vertraut wirkt und gleichzeitig ernährungsphysiologisch ausgewogen ist. apetito entwickelt Menüs und Menükomponenten, die kindgerecht gekocht sind und im Küchenalltag sicher funktionieren. Dieses Verständnis für frühe Essprägung teilt apetito über Ländergrenzen hinweg – angepasst an regionale Gegebenheiten, aber immer mit dem gleichen Qualitätsanspruch.

### Senioreneinrichtungen und Kliniken

In Senioreneinrichtungen und Kliniken stehen besondere Kostformen, Sicherheit und Würde beim Essen im Mittelpunkt. Mit tiefgekühlten Menüs und Menülinien, die diese Anforderungen vollständig abdecken, schafft apetito Qualität, wo die Rahmenbedingungen es sonst kaum zulassen.

Die Gerichte erfüllen hohe ernährungswissenschaftliche Standards, lassen sich individuell zusammenstellen und zuverlässig zubereiten. Eine einfache Zubereitung gibt Küchen Sicherheit und entlastet Pflege- und Klinikpersonal. Vertrautes Essen „wie zuhause“ sowie eine ausgewogene, auf Geschmack und individuelle Bedürfnisse abgestimmte Auswahl bilden die Grundlage des Angebots. Für die Tischgäste bedeutet das: mehr Auswahl, mehr Genuss und ein gutes Gefühl beim Essen – denn hier geht es auch ums Gesundwerden und Wohlfühlen.

### Betriebs- und Erwachsenenverpflegung

Moderne Arbeitswelten sind flexibel, international geprägt und zeitlich verdichtet. apetito entwickelt systemische Verpflegungskonzepte, bei denen Menüs so vorbereitet sind, dass sie in der Küche einfach, sicher und mit wenig Personal zubereitet werden können – Gerichte werden frisch serviert, Küche und Organisation bleiben schlank. So wird Verpflegung auch in modernen Arbeitswelten wieder attraktiv.

Automaten-Lösungen wie „Deine Pause 2.0“ greifen den Bedarf nach zeitlicher Unabhängigkeit auf und machen gutes Essen im Arbeitsalltag möglich.

### Individualverpflegung

Viele ältere Menschen möchten möglichst lange selbstständig in den eigenen vier Wänden leben. Eine verlässliche, ausgewogene

Verpflegung spielt dabei eine zentrale Rolle. apetito trägt mit seinen Angeboten in der Individualverpflegung dazu bei, dass Essen auch zuhause einfach, sicher und alltagstauglich bleibt.

Das Angebot richtet sich an Menschen, die Unterstützung im Alltag benötigen – sei es altersbedingt, nach einem Krankenhausaufenthalt oder aufgrund gesundheitlicher Einschränkungen. So leistet apetito einen Beitrag dazu, Selbstständigkeit zu erhalten, Angehörige zu entlasten und Versorgungslücken zu schließen – gerade in Zeiten knapper Pflegeplätze und wachsender Anforderungen im Pflege- und Gesundheitssystem.

#### COSTA – näher an den Verbraucherinnen und Verbrauchern

Auch im Handel zeigt sich, wie wichtig Kundenverständnis ist. Die Retail-Tochter COSTA Meeresspezialitäten richtet Sortiment und Marke noch stärker an den Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher aus. Der modernisierte Markenauftritt und klarere Qualitätsbotschaften sorgen dafür, dass COSTA im Tiefkühlregal besser Orientierung bietet. Erfolgreiche neue Listungen im Handel bestätigen diesen Kurs – und zeigen, dass Nähe zum Kunden auch im Retailmarkt ein zentraler Erfolgsfaktor bleibt.

#### **Heimatverbunden und international gefragt**

apetito ist heute in sieben Ländern Europas sowie in den USA und Kanada aktiv und versorgt täglich rund 1,5 Millionen Menschen. Dabei gilt überall derselbe Ansatz: gekocht wird nah am Markt – nach regionalen Vorlieben, mit lokalen Teams. Die Erfahrung aus verschiedenen Ländern stärkt die Innovationskraft und gibt dem Unternehmen Stabilität – gerade in bewegten Zeiten.

#### **apetito catering auf Erfolgskurs**

Auch 2025 hat apetito catering als drittgrößter deutscher Caterer den Umsatz gesteigert, weil auch im Dienstleistungs-Sektor

Kundennähe und individuelle Lösungen geschätzt werden. In allen 265 Betriebsrestaurants kommen digitale und nachhaltige Systeme zum Einsatz, die Foodwaste reduzieren, Wareneinsatz optimieren und den Kunden entlasten. Im Care-Markt werden Prozesse optimiert, damit Pflegekräfte näher am Bewohner oder Patienten sind. Im Education-Markt kommt frischgekochtes regionales Mittagessen besonders gut an, dass aus Verteilküchen viele Kinder versorgt. apetito catering setzt außerdem weiter auf infrastrukturelle Dienstleistungen als Erweiterung des Portfolios, um für Kunden alles aus einer Hand einfach zu gestalten.

### **Unterstützung durch Technik – mit Augenmaß**

Digitale Lösungen helfen, Küchen im Alltag zu entlasten. KI unterstützt beispielsweise bei der Planung, damit beliebte Gerichte verfügbar bleiben und Lebensmittel nicht verschwendet werden. Doch eines ist klar: Der Geschmack entsteht nicht im Computer, sondern in der Küche. Technik unterstützt – Kochen bleibt Handwerk.

### **Nachhaltigkeit – Verantwortung kennt keine Grenzen**

Nachhaltigkeit ist Teil der Rezeptentwicklung und der Speisenplanung, etwa durch den Ausbau pflanzenbetonter Menüs, transparente Klimainformationen und Initiativen wie „Den Tisch gemeinsam bunter denken“. Die Sortimentsstruktur zeigt, das bereits heute mehr als die Hälfte der Menüs vegetarisch oder vegan ist. Genuss und Verantwortung gehören dabei untrennbar zusammen.

### **Familienunternehmen mit Perspektive**

apetito investiert langfristig – in Deutschland und international. Produktions- und Logistikstandorte werden ausgebaut, Kapazitäten erweitert, Mitarbeitende qualifiziert. Diese Stabilität eröffnet

Handlungsspielräume – auch in unsicheren Zeiten. Was apetito auszeichnet, ist die Verbindung aus kulinarischer Kompetenz und klaren Werten. Partnerschaft, Vertrauen und Verlässlichkeit prägen die Zusammenarbeit mit Kunden, Partnern und Mitarbeitenden. Viele langjährige Kundenbeziehungen – oft über Jahrzehnte – belegen diesen Anspruch eindrucksvoll.

### **Warum mehr apetito?**

Weil gute Verpflegung Nähe braucht. Nähe zu den Menschen, zur Küche und zum Alltag unserer Kunden. apetito wächst, weil das Unternehmen zuhört, versteht und kocht – mit Erfahrung, Leidenschaft und einer klaren Herzensaufgabe: Lebensqualität für alle Menschen zu schaffen.

.

Sollten Sie noch Fragen haben, sprechen Sie mich gerne an.

Herzliche Grüße

Sarah von Behren

Unternehmenskommunikation und PR | apetito

Bonifatiusstraße 305 | 48432 Rheine

T +49 5971 799 9912 | E [presse@apetito.de](mailto:presse@apetito.de) | I <https://www.apetito.de/>

Besuchen Sie uns auch auf [www.apetito.de](https://www.apetito.de)