

A close-up photograph of red chard stems and green leaves, showing the intricate vein structure of the leaves and the vibrant red color of the stems. The image is used as a background for the report cover.

KOMPAKT

apetito AG Deutschland

# NACHHALTIGKEITS BERICHT 2020/21

apetito

# VERANTWORTUNG ÜBERNEHMEN: NACHHALTIG HANDELN

Im Sinne unserer Mission „apetito. Einfach immer besser“ verstehen wir es als unseren gesellschaftlichen Auftrag, Menschen in verschiedensten Lebenssituationen Tag für Tag mit gutem Essen zu versorgen. Als Familienunternehmen sind Ethik und Nachhaltigkeit fester Bestandteil unserer Firmenphilosophie. Unser Nachhaltigkeitsmanagement am Standort Rheine ist nach ZNU-Standard zertifiziert.

Abgeleitet von den Konzern-Nachhaltigkeitszielen 2030, haben wir 2020 strategische Ziele für die apetito AG definiert (siehe Grafik auf der rechten Seite) und damit den Grundstein für die kommenden Jahre gelegt. Auf den nächsten Seiten geben wir Ihnen einen kompakten Einblick in unsere Ziele und Fortschritte.

Thomas Reich,  
Nachhaltigkeitsmanager  
apetito AG



## UNSERE NACHHALTIGKEITS- ORGANISATION

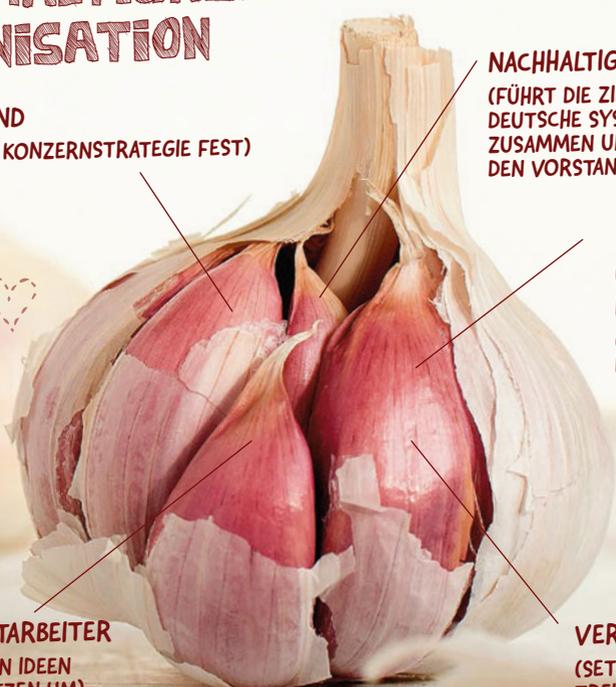
**VORSTAND**  
(LEGT DIE KONZERNSTRATEGIE FEST)

**NACHHALTIGKEITSMANAGER**  
(FÜHRT DIE ZIELE FÜR DAS DEUTSCHE SYSTEMGESCHÄFT ZUSAMMEN UND BERICHTET AN DEN VORSTAND DES KONZERNS)

**UNTERNEHMENS-  
KOMMUNIKATION**  
(KOORDINIERT UND KOMMUNIZIERT)

**ALLE MITARBEITER**  
(ENTWICKELN IDEEN UND SETZEN UM)

**VERANTWORTLICHE**  
(SETZEN ZIELE UND TREIBEN SIE VORAN)

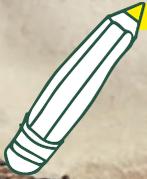


# UNSERE STRATEGISCHEN NACHHALTIGKEITSZIELE 2021

Im Rahmen ihrer Nachhaltigkeitsstrategie vereint die apetito AG in sechs Handlungsfeldern rund 30 für das deutsche Systemgeschäft relevante Nachhaltigkeitsthemen. Die Topthemen ermitteln wir regelmäßig bei unseren Anspruchsgruppen nach dem Grundsatz der Wesentlichkeit.



Für jedes in der Strategie definierte Handlungsfeld setzen wir uns Ziele und legen Messgrößen fest. Mit unseren Nachhaltigkeitszielen und -aktivitäten möchten wir einen relevanten Beitrag für eine nachhaltige Entwicklung im Sinne der Sustainable Development Goals (SDGs) leisten.



## VERANTWORTLICHE UNTERNEHMENSFÜHRUNG:

Das Nachhaltigkeitsmanagement wird kontinuierlich gemäß ZNU-Standard weiterentwickelt.



## UNSERE KUNDEN IM FOKUS:

Die Kundenzufriedenheit liegt bei  $\geq 95\%$ .



## NACHHALTIGERE LIEFERKETTE:

100% der aktiven direkten Lieferanten entsprechen den Prinzipien des UN Global Compact (Ausnahme: Onboarding-Prozess).



## AKTIVER UMWELTSCHUTZ:

→ Die Klimaneutralität der Herstellung in Rheine.



## QUALITÄTS- UND ERNÄHRUNGSVERANTWORTUNG:

65% der betrachteten Produkte erreichen eine A-/B-Bewertung gemäß Nutri-Score.



## VERANTWORTUNG FÜR MITARBEITER UND GESELLSCHAFT:

→ Die interne Mitarbeiterzufriedenheit liegt bei 70%.  
→ Die Arbeitsunfallquote (LTIF) liegt bei < 15.



# UNSERE KUNDEN IM FOKUS

UNSER  
STRATEGISCHES  
ZIEL 2021:

Kundenzufriedenheit  
**≥ 95%**

LANGJÄHRIGE  
KUNDENBEZIEHUNGEN  
2020 GAB ES  
475 KUNDENJUBILÄEN

10 Jahre: 319 Einrichtungen  
25 Jahre: 113 Einrichtungen  
40 Jahre: 42 Einrichtungen  
50 Jahre: 1 Einrichtung

SEIT 2016: MITGLIED BEI  
UNITED AGAINST WASTE E. V.

- Schärfung des Bewusstseins für den sensiblen Umgang mit Lebensmitteln und die Reduzierung von Abfällen.
- Durchführung von Workshops und Entwicklung eines Kundenleitfadens „Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung“\* für die Küche.



\*Mit Tipps aus der Praxis für die Praxis.  
Zum Download verfügbar in unserem  
Kundenportal [mein-aperitifo.de](http://mein-aperitifo.de)

Wir engagieren uns mit Leidenschaft für einfache und innovative Ernährungs- und Service-Lösungen. Zufriedene Kunden sind die Basis für unser nachhaltiges Wachstum. Zu unserem Qualitätsverständnis gehört, dass wir einen Beitrag zu guter Ernährung und Gesundheitsbildung leisten – und damit zur Wertschätzung von Lebensmitteln.

**ZU GUT FÜR  
DIE TONNE** (DIALOG

ZUR VERMEIDUNG VON  
LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG  
IN DER AURER-HAUS-  
VERPFLEGUNG):

Beteiligung mit einem Pilot- & Modellbetrieben im Bereich Betriebsrestaurants zur Erfassung der Lebensmittelverluste, Ursachenanalyse & Identifikation von Sparpotenzialen (Zeitraum 2/2019 bis 9/2020).



HOHE ZUFRIEDENHEIT:  
**97%**

unserer Kunden würden  
uns weiterempfehlen  
(12/2020).

# QUALITÄTS- & ERNÄHRUNGS- VERANTWORTUNG

apetito steht für durchdachte, qualitativ hochwertige Ernährungslösungen und nimmt seine Produktverantwortung ernst. Mit gesundheitsfördernder, nachhaltiger Verpflegung und zertifizierten Menükomponenten leisten wir einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung der allgemeinen Gesundheit und des Wohlbefindens aller Altersgruppen.



UNSER  
STRATEGISCHES  
ZIEL 2021:

65%

DER PRODUKTE ERREICHEN  
EINE A-/B-BEWERTUNG  
GEMÄß NUTRI-SCORE.

## UNSER SORTIMENT (2020)

- 1.650 Menüs & Menükomponenten
- 3.800 Rezepturen
- 778 vegetarische Artikel
- 183 Bio-Artikel
- 60 MSC-zertifizierte Artikel

## ZERTIFIZIERTES QUALITÄTSMANAGEMENT



Unser Qualitätsmanagement beruht auf den Grundsätzen der Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001 & HACCP zum Management der Lebensmittelsicherheitsrisiken.

Weitere Zertifizierungen:



Für 2022 geplant:



## AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Alle eingereichten 24 Gerichte wurden 2020 DLG-primiert.



FÜR KLASSIKER UND FÜR  
NEUE VEGGIE-POWER-GERICHTE

# NACHHALTIGERE LIEFERKETTE



Wir legen Wert auf hohe Qualität und natürliche Zutaten. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, bedarf es einer sorgfältigen Auswahl von Lieferanten bzw. Zutaten und damit verbunden einer klaren Herkunft. Als Mitglied des UN Global Compact verpflichten wir uns zu einer fairen Behandlung der Menschen sowie einem verantwortungsvollen Umgang mit Tieren und Lebensmitteln.



**UNSER STRATEGISCHES ZIEL 2021: 100% UNSERER LIEFERANTEN VERPFLICHTEN SICH DEN 10 PRINZIPIEN DES UN GLOBAL COMPACT.\***

\*Ausnahme ist das erste Jahr des Onboardings.



**IM GESCHÄFTSJAHR 2020 ENTSPRECHEN 90% UNSERER LIEFERANTEN (2019: 88%) LAUT SELBSTAUSKUNFT DEN VON UNS GEFORDERTEN PRINZIPIEN DES UN GLOBAL COMPACT.**

**EUROPÄISCHE MASTHUHN-INITIATIVE:** Spätestens ab 2026 kaufen wir in den bestehenden europäischen Märkten für Menüs und Menükomponenten der Marke apetito nur noch Hähnchenfleisch ein, das mindestens den in der Initiative aufgeführten Kriterien entspricht.





### PFLANZLICHE ÖLE

Wir setzen bei pflanzlichen Fetten und Ölen seit Jahren auf das ernährungsphysiologisch wertvolle Rapsöl und in einigen typischen Gerichten auf Olivenöl. Palmöl macht derzeit lediglich 17 % des eingesetzten pflanzlichen Fettes aus, davon sind 99 % aus zertifizierten, nachhaltigen Quellen und entsprechen den RSPO-Modellen (Roundtable on Sustainable Palm Oil, Stand 3/2021).

**WISSEN, WO'S HERKOMMT**  
HERKUNFT UNSERER LEBENSMITTEL NACH REGIONEN:



**88 %** AUS DER EU

**45 %** DAVON AUS DEUTSCHLAND

**12 %** WELTWEIT

Unser Zutatenportal gibt Auskunft, woher wir Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Gewürze und andere Zutaten beziehen:  
[apetito.de/beste-qualitat/zutaten](http://apetito.de/beste-qualitat/zutaten)



**Vertrauensvolle Partnerschaft:**  
Mit 42% unserer Lieferanten arbeiten wir schon über 15 Jahre zusammen.



### NACHHALTIGE FISCHWIRTSCHAFT

Zum Artenschutz orientieren wir uns bei Fisch aus Wildfang am Einkaufsratgeber des WWF. Zudem streben wir an, den Anteil von Fisch, der aus bestands-erhaltender Fischerei stammt oder das MSC- oder ASC-Siegel trägt, weiter auszubauen (MSC: Marine Stewardship Council; ASC: Aquaculture Stewardship Council).

# AKTIVER UMWELTSCHUTZ

Wir leben ein aktiv orientiertes Umweltmanagement, das alle Unternehmensbereiche und Mitarbeiter mit einbezieht. Dadurch erreichen wir eine hohe Sensibilität für Umweltschutz und stellen einen schonenden Umgang mit kostbaren Ressourcen sicher.

GRÜNSTROM AN ALLEN DEUTSCHEN  
PRODUKTIONSSTANDORTEN SEIT 2017.

100%



UNSER  
STRATEGISCHES ZIEL 2021:  
**KLIMANEUTRALITÄT**  
DER HERSTELLUNG IN RHEINE.



**BEREITS SEIT 1998:**

Prüfung und Zertifizierung des Umweltmanagements am Standort Rheine nach EMAS III (Eco-Management and Audit Scheme).



**AM STANDORT RHEINE:**

Einsparung von CO<sub>2</sub>eq-Emissionen von 1.483 t direkt beeinflussbaren Emissionen und 619,6 t indirekt beeinflussbaren Emissionen.



ABFALLVERWER-  
TUNGSQUOTE: **ÜBER 90%**





## VERPACKUNG:

- Wir sind bestrebt, nur das absolut nötige Verpackungsmaterial und -gewicht einzusetzen. Beispiele hierfür sind in der Gemeinschaftsverpflegung unser Multi Plus System, das ohne Einzelverpackungen je Portion auskommt, sowie die Mehrportionsschale (MPS) aus Papier.
- Kunststoffe nur als Schutz- und Hygieneverpackung von Lebensmitteln.
- Dickenreduzierung der Oberfolie der Tiefziehbeutel von 80 µm auf 60 µm = Kunststoffeinsparung von mehr als 25 %.
- Für alle Verpackungen, die apetito in den Verkehr bringt, werden DSD-Gebühren bezahlt – Verwertung über den Grünen Punkt.



## LOGISTIK:

- Neue\_Wege-Strategie: Vermeidung von 42 t CO<sub>2</sub>-Ausstoß in der Auslieferung auf der „letzten Meile zum Endverbraucher“ durch Tourenplanung, Telematik und weitere Maßnahmen.
- Nachhaltige Fahrsicherheit durch Ausstattung der Lkw mit Sicherheitssystemen: Toter-Winkel-Assistenz (100 % der Lkw), Bremsassistentz (70 %), Abbiegeassistentz (65 %).
- Steigerung des Grünstromanteils in unserer Dezentralen Logistik von 0 % auf 87 %!



# VERANTWORTUNG

# FÜR MITARBEITER & GESELLSCHAFT

Mit unserem Leitbild des „Partnerschaftlichen Erfolgsmanagements“ schaffen wir ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld, in dem Eigeninitiative und Selbstverantwortung gefördert werden. Wir zählen zu den besten Arbeitgebern Deutschlands mit einer einzigartigen Kultur, die wir kontinuierlich aktuellen Entwicklungen und Bedürfnissen anpassen. Als Corporate Citizen nehmen wir unsere gesellschaftliche Verantwortung ernst und unterstützen eine Reihe ausgewählter sozialer Projekte.

## UNSERE STRATEGISCHEN ZIELE 2021:

Mitarbeiterzufriedenheitsquote

✓ von **70%**

Arbeitsunfallquote (LTIF)

✓ von **15**

Durchschnittliche  
Betriebszugehörigkeit:

**13** JAHRE

Durchschnittsalter:

**43,57** JAHRE



## apetito ALS ARBEITGEBER:

➔ 10 Ausbildungsberufe am Standort Rheine, Verdopplung der Ausbildungsplätze in den gewerblich-technischen Bereichen im Jahr 2020.

➔ Auszeichnung für Fairness, Wertekultur und Entwicklungsperspektiven als „Fair Company“.

➔ TOP-25-Arbeitgeber für Praktikanten (Umfrage unter ca. 1.300 Praktikanten). Betreuung von 45 Praktikanten bzw. Abschlussarbeiten – Zufriedenheit: 88 %.



Faire Ausbildung  
2021  
trendence



### SICHERES ARBEITEN

Reduzierung der Ausfalltage von 1.393 auf 1.157 (im Vergleich von 2019 zu 2020).

Arbeitsunfallquote (LTIF):  
14,5 (2019: 19,6).

Familien-  
freundlich:

**605** verschiedene  
Arbeitszeitmodelle.

Kostenlose Unterstützung beim  
**Homeschooling:**  
digitale Hausaufgabenhilfe für Mathematik  
und Physik in Kooperation mit ubiMaster.



$1+1=2$

**41 Frauen &  
37 Männer**  
in Elternzeit.

### GESELLSCHAFTLICHES ENGAGEMENT:

- Neues Konzept entwickelt mit der Zielsetzung, jährlich 100.000 € Budget für Spenden- und Sponsoringaktivitäten zur Verfügung zu stellen.
- „Herzensprojekte“: jährlich 3x 2.000 € Unterstützung für Projekte, die unseren Mitarbeitern besonders am Herzen liegen.
- Jährliches Kontingent von 50 Tagen für das ehrenamtliche Engagement unserer Mitarbeiter, die bis zu drei Tage Sonderurlaub erhalten. 2020 wurden alle 50 Tage genommen.

Art.-Nr. 61818



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

apetito AG Deutschland  
Bonifatiusstraße 305  
48432 Rheine  
Telefon: 0 59 71 / 799-0  
[nachhaltigkeit@apetito.de](mailto:nachhaltigkeit@apetito.de)

Stand 5/2021



Das zentrale Nachhaltigkeitsmanagement der apetito AG in Rheine ist nach ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften zertifiziert (ZNU: Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung, Universität Witten/Herdecke).