



GESCHÄFTSBERICHT 2022



Wir fokussieren uns strategisch auf unsere Stärken und Wachstums-Chancen. Wir richten unseren Blick auf unsere Ziele und konzentrieren uns dabei voll und ganz auf die Herausforderungen des Hier und Jetzt. Davon hielt das Jahr 2022 reichlich bereit – für uns, für die Wirtschaft generell und die ganze Welt. Diese Herausforderungen bestmöglich zu meistern, ermöglichte ein einzigartiges Wir, ein Zusammenstehen und Füreinander-Einstehen, untereinander und mit unseren Geschäftspartnern, Kundinnen und Kunden. Dieses ganz besondere Wir gibt uns Stärke und macht Mut für alles, was wir uns vorgenommen haben. Es steht im Fokus unseres Handelns und ist die Quelle unseres Erfolgs.

”

Wir werden uns weiter auf Märkte fokussieren, in denen unsere Stärken gefragt sind: Unsere Innovationskraft, bedarfsgerechte, digitale Konzepte, Kundennähe und der einzigartige Zusammenhalt unter unseren Beschäftigten.

DR. JAN-PEER LAABS
VORSTANDSSPRECHER

Kennzahlen 2022

apetito Firmengruppe

in Mio. €	2022	2021 ¹	2020	2019
Gruppenumsatz, konsolidiert ²	1.085	1.007	1.030	1.035
Veränderung gegenüber Vorjahr	+7,7 %	-2,2 %	-0,5 %	+17,4 %
Mitarbeitende ³ (Anzahl)	12.395	11.775	11.789	11.522

apetito AG Konzern

in Mio. €	2022	2021	2020	2019
Umsatz	777	760	792	741
Veränderung gegenüber Vorjahr	+2,2 %	-4,0 %	+6,9 %	+7,1 %
davon Inlandsumsatz	430	465	459	470
davon Auslandsumsatz	347	295	333	271
Auslandsanteil am Gesamtumsatz	44,7 %	38,8 %	42,0 %	36,6 %
Jahresüberschuss nach Steuern	15	40	50	47
Investitionen	135	52	32	51
Mitarbeitende (Anzahl)	4.965	4.477	4.749	4.428
davon Inland	2.468	2.445	2.756	2.633
davon Ausland	2.497	2.032	1.993	1.693

apetito catering Konzern

in Mio. €	2022	2021	2020	2019
Umsatz	241,5	189	193	232
Veränderung gegenüber Vorjahr	+27,8 %	-2,1 %	-16,8 %	+15,4 %
Catering-Umsatz der Service-Gesellschaften (Managed Volume)	84,0	76,0	74,7	73,2
Veränderung gegenüber Vorjahr	+10,5 %	+1,7 %	+2,0 %	+19,4 %
Kundenverträge (Anzahl)	729	693	656	617
Mitarbeitende ³ (Anzahl)	7.430	7.298	7.040	7.196

¹ Bis einschließlich Juli 2021 inklusive der Umsätze von apetito convenience. Mitarbeitende der verkauften Gesellschaft nicht mitgezählt.

² Inklusive Außenumsätze der Service-Gesellschaften.

³ Stichtagsbetrachtung 31. Dezember 2022; inklusive Mitarbeitende der Service-Gesellschaften.

apetito Firmengruppe

Entlang von Unternehmenswerten wie Kundennähe, Partnerschaftlichkeit, Innovationsfreude und Nachhaltigkeit entwickelt sich die Gruppe kontinuierlich weiter.

apetito AG Konzern

Als Konzern agiert apetito mit internationalen Teams erfolgreich in sieben europäischen Ländern sowie in Kanada und in den USA.

apetito catering Konzern

Als einer der führenden Caterer in Deutschland ist der apetito catering Konzern mit seinen Lösungen vor Ort bei den Kunden.

Übersicht

Wir sind Markt- und Innovationsführer in der **Gemeinschafts- und Individualverpflegung** sowie im **Endverbrauchermarkt**.



RETAILGESCHÄFT

Als Marktführer in den Bereichen Fischfilets, Schalen- und Krustentiere sowie Weichtiere ist COSTA die Endverbrauchermarke innerhalb der apetito Firmengruppe.



SYSTEMGESCHÄFT

apetito bietet passgenaue Verpflegungslösungen in Form von tiefkühlfrischen Menüs und Menükomponenten sowie Systemen. Das Angebot gilt für die Gemeinschafts- und Individualverpflegung im In- und Ausland. Ernährungslösungen in den Bereichen Care, Individualverpflegung, Kids & Schools sowie Business & Industries bilden den Schwerpunkt.



CATERINGGESCHÄFT

apetito catering entwickelt maßgeschneiderte Konzepte für die individuellen Bedürfnisse der Kunden und ist in den Bereichen Care, Business & Industries sowie Schulen und Kitas vertreten. Weitere Dienstleistungen und Services, zum Beispiel im Bereich des Gebäudemanagements, runden das Angebot ab.

Standorte

apetito setzt sich **international** in neun Ländern für beste Ernährungs- und Service-Lösungen ein.

DEUTSCHLAND

apetito AG, Rheine

Tiefkühlgerichte und Verpflegungssysteme für die Gemeinschafts- und Individualverpflegung

COSTA Meeresspezialitäten GmbH & Co. KG, Emden

Tiefgekühlte Fisch- und Meeresspezialitäten für den Lebensmitteleinzelhandel

apetito kids & schools GmbH, Rheine (Joint Venture mit dem apetito catering Konzern)

Gesellschaft für den Vertrieb unserer Angebote in der Kita- und Schulverpflegung

apetito catering B.V. & Co. KG, Rheine

Als einer der führenden Caterer in Deutschland ist apetito catering mit seinen Lösungen stets nah am Kunden

apss GmbH, Rheine

Die Gesellschaft deckt als Tochter von apetito catering infrastrukturelle Dienstleistungen und Unterhaltsreinigung vor allem für den Care-Bereich ab

apetito catering Education B.V. & Co. KG, Rheine

Einer der führenden bundesweit tätigen Caterer für den Markt Schulen und Kitas

Menüpartner B.V. & Co. KG, Berlin

Das Unternehmen ist im Markt Schulen und Kitas vor allem regional in Ostdeutschland vertreten

DÄNEMARK

DET DANSKE MADHUS, Kopenhagen

Gekühlte Mahlzeiten für vor allem ältere, zu Hause lebende Menschen oder für Menschen mit Einschränkungen in Pflegeheimen und Einrichtungen.

NIEDERLANDE

apetito B.V., Denekamp

Tiefgekühlte Gerichte für die Individual- und Gemeinschaftsverpflegung

GROSSBRITANNIEN

apetito Ltd., Trowbridge

Tiefgekühlte Menüs für Essen auf Rädern, den Gesundheits- und Seniorenbereich sowie Kindertagesstätten

FRANKREICH

COSTA France SAS, Paris

Tiefgekühlte Fisch- und Meeresspezialitäten für den Lebensmittel-einzelhandel

ÖSTERREICH

apetito Österreich, Wien

Tiefkühlgerichte und Verpflegungssysteme für den Gesundheits- und Seniorenbereich sowie Schulen und Kitas

SPANIEN

ARCASA apetito, Barcelona

Mehrheitsbeteiligung der apetito AG; Tiefkühlgerichte für den Senioren- und Gesundheitsbereich

KANADA

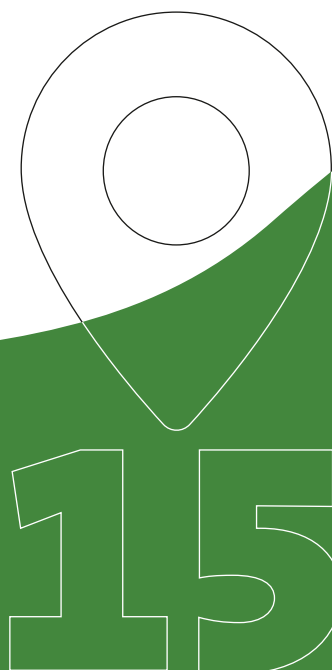
apetito HFS Ltd., Ottawa

Tiefkühlgerichte für Essen auf Rädern und den Gesundheitsbereich

USA

Ultimate Food Holdings Inc., Boston

Tiefkühlgerichte für Essen auf Rädern und den Gesundheitsbereich



STANDORTE IN 9 LÄNDERN

16

Projekt campus App

Mit der Mitarbeitenden-App hält die Digitalisierung Einzug in die interne Kommunikation zwischen Unternehmen und Mitarbeitenden.



Im Fokus

2022

14

Innovationen

Wir stehen an der Seite unserer Kundinnen und Kunden, um sie bei der Bewältigung ihrer Herausforderungen zu unterstützen. Mit neuen Ideen und innovativen Konzepten, die weit vorausgedacht sind.

24

Märkte

Die weiterhin erfreuliche Entwicklung in den Märkten, in denen wir aktiv sind, ist das Ergebnis einer konsequenten Ausrichtung auf die unterschiedlichsten Anforderungen. Unser Erfolg zeigt, dass wir dafür die richtigen Lösungen bieten.

44

Nachhaltigkeit

Der verantwortungsvolle Umgang mit unserer Umwelt, mit Ressourcen und den Menschen, die für uns bei uns arbeiten, ist fester Bestandteil unserer Firmenphilosophie. Wie wirkungsvoll wir uns für mehr Nachhaltigkeit engagieren, wird uns vielfach bestätigt.

62

apetito catering

Wir lieben gutes Essen und beste Dienstleistungen – und dass beides für unsere Kundinnen und Kunden easy zu haben ist. Kein Wunder also, dass apetito catering zum siebten Mal in Folge als Service-Champion ausgezeichnet worden ist.

52

Rundum nachhaltig

Mit den apetito Ernährungs- und Servicelösungen wollen wir immer einen Schritt weiter sein als alle anderen. Auch bei der Nachhaltigkeit. Ein großer Hebel ist dabei die umweltfreundliche Gestaltung unserer Verpackungen.



26

Das Eckige ins Runde

Wir entwickelten im Rahmen unserer Bewerbung um die Asklepios Kliniken mit COMPACT X eine neue Verpflegungslösung – ein Komplettgericht in einer eckigen Papierschale.

Inhalt



Im Dialog – Interview mit Mitgliedern der Aufsichtsgremien	8
Bericht des Aufsichtsrats	12
Auszug aus dem Konzernlagebericht	60

66

Digitaler Komplettservice

Immer höhere Effizienz, immer schlankere Prozesse – das sind die Anforderungen in allen Märkten, in denen apetito catering tätig ist. Unsere Antwort speziell für die Betriebsgastronomie: Das EASY SYSTEM, ein digitaler Komplettservice, der vieles leichter und besser macht.

EASY SYSTEM





Man muss sich auf das fokussieren, was wirklich entscheidend ist

Thomas Hinderer, Vorsitzender der apetito Aufsichtsgremien, Robert und Christoph Düsterberg, stellvertretende Vorsitzende der apetito Aufsichtsgremien und Vertreter der dritten Inhabergeneration, im Gespräch über **Fokussierung und die Herausforderungen** im Jahr 2022 und darüber hinaus.

Die apetito Unternehmensstrategie ist mit „New Focus, New Horizons“ überschrieben und sieht eine Fokussierung auf Kernmärkte und das B2B- sowie D2C-Systemgeschäft vor. Wie sind Sie 2022 damit vorangekommen?

Hinderer: Wir setzen konsequent fort, was wir in den letzten Jahren begonnen haben. Es zeigt sich weiterhin, dass die Fokussierung auf unsere Kernmärkte und das Systemgeschäft erfolgreich ist – dort entwickeln wir uns sehr positiv und wachsen.

Fokussierung schließt bei apetito offenbar nicht aus, dass auch neue Märkte erschlossen werden, wenn wir etwa einmal den Blick in Richtung Dänemark lenken.

Hinderer: Genau. Wir haben 2022 eine der größten Akquisitionen in der Geschichte von apetito abgeschlossen – den Kauf des dänischen Marktführers im Bereich der Seniorenverpflegung – DET DANSKE MADHUS. Das ist ein Investment in einen Wachstumsmarkt, den wir mit unseren

Kernkompetenzen perfekt bedienen können.

R. Düsterberg: Hier würde ich auch unsere Expansion im US-amerikanischen Markt einordnen. Ein riesiger und idealer Markt für uns. Und das ist ja, nebenbei erwähnt, auch unternehmenshistorisch eine schöne Story: Unser Großvater hat die Idee der Tiefkühlkost in den 50er-Jahren aus den USA mitgebracht – und wir bringen sie jetzt wieder für die Seniorenverpflegung zurück dorthin.

apetito folgt also weiterhin ganz klar der Fokussierungsstrategie. Führt das aus Ihrer Sicht zu den gewünschten Ergebnissen?

R. Düsterberg: Unbedingt. In den wichtigen B2B-Märkten der Gemeinschaftsverpflegung haben wir uns nach dem Covid-Schock wieder stabil entwickelt und sind auf einem guten Wachstumsweg. Im B2C-Bereich, insbesondere bei der Seniorenverpflegung über Essen auf Rädern, ist es uns gelungen, den positiven Schub durch Corona zu erhalten. International – wenn ich zum Beispiel nach Großbritannien schaue – sind wir weiter gewachsen.

Wirkt die Corona-Pandemie noch so stark nach?

Hinderer: Wir arbeiten, wie viele andere Unternehmen, durchaus noch daran, das Vor-Corona-Geschäftsniveau wieder zu erreichen. Dabei ist Wachstum nicht das Thema, sondern eher, die alte Ertragskraft wieder zu erreichen.

2022 hatte ja dann durchaus noch die eine oder andere Herausforderung parat.

R. Düsterberg: Uns haben die letzten Jahre eines ganz besonders gezeigt: Die Welt ändert sich unfassbar schnell. Corona, Klimawandel, Krieg und so weiter – Unternehmen müssen da auch Schritt halten können. Gerade, weil es mit den vielen schnellen Veränderungen und neuen Rahmenbedingungen so weitergehen wird.

C. Düsterberg: In Krisen zeigt sich, ob ein Unternehmen stabil aufgestellt ist. Wir haben bei appetito eine ungeheure Anpassungsfähigkeit bewiesen. Und ich meine damit vor allem die Flexibilität unserer Mitarbeitenden, die wirklich unglaublich engagiert und wirkungsvoll an einem Strang gezogen haben.

Diese Stärke gibt uns als Inhabersfamilie viel Mut für die Zukunft.

apetito ist ein Familienunternehmen. Wirkt sich das auch auf den Erfolg aus?

C. Düsterberg: Definitiv. Unsere gesamte Familie versteht sich sehr gut und ist sich bei Entscheidungen schnell einig – das ist ganz klar eine unserer Stärken. Und das gibt dem Unternehmen auch den nötigen Rückenwind.

R. Düsterberg: Wir haben uns in der dritten Generation darauf verständigt, unter anderem Werte wie Vertrauen, Wertschätzung, Ehrlichkeit, unternehmerisches Handeln und ethische Denkweise zu erhalten. Das spüren die Mitarbeitenden und Geschäftspartner täglich in der Zusammenarbeit und das schafft ein Umfeld, das gute Leistungen und Lösungen hervorbringt.

Wie sorgen Sie beide dafür, dass sich die Stärken als Familienunternehmen wirkungsvoll entfalten?

R. Düsterberg: appetito hat uns lebenslang begleitet und damit stehen wir auch für die Werte der

zwei Generationen vor uns, die wir in der Zusammenarbeit mit Vorstand und den Aufsichtsgremien vertreten. Wir sind präsent vor Ort, haben immer ein offenes Ohr und sind als Inhaber greifbar – was gerade für die Mitarbeitenden wichtig ist.

C. Düsterberg: Wir haben als Inhaber natürlich ein ureigenes Interesse daran, dass sich das Unternehmen gut entwickelt. Deshalb konzentrieren wir uns seit Ende 2021 voll und ganz auf unsere Aufgaben bei und für appetito. Das ist unser Anspruch: Wenn wir etwas machen, dann wollen wir das auch vernünftig und mit Herzblut machen. Man muss sich auf das fokussieren, was wirklich entscheidend ist.

Wie bewerten Sie die Zusammenarbeit zwischen den Aufsichtsgremien und dem Vorstand?

Hinderer: Ich kann für mich sagen, dass es Spaß macht. Wir sind in den Aufsichtsgremien eine Mischung aus jungen, ambitionierten Gesellschaftern mit appetito im Blut und langjährigen Managern sowie sehr konstruktiv mitwirkenden Arbeitnehmervertretenden.



Es zeigt sich weiterhin, dass die Fokussierung auf unsere Kernmärkte und das Systemgeschäft erfolgreich ist.

THOMAS HINDERER
VORSITZENDER DES appetito AUFSICHTSRATS UND
BEIRATSVORSITZENDER appetito catering

„Wenn wir was machen, dann wollen wir das auch vernünftig und mit Herzblut machen.“

CHRISTOPH DÜSTERBERG
STELLVERTRETENDER BEIRATSVORSITZENDER
apetito catering KONZERN

Wir sind fordernd und kritisch, hinterfragen vieles. Es ist uns aber auch wichtig, den Vorstand zu inspirieren.

R. Düsterberg: Das erleben wir genauso. Wir sehen uns als Sparringspartner für den Vorstand. Wichtig ist, dass wir uns alle darin einig sind, was der richtige Weg ist, den wir dann auch gemeinsam beschreiten. Die Inhaberkategorie hat dabei naturgemäß eine langfristige Perspektive.

Dazu passt das Engagement des Unternehmens in Sachen Nachhaltigkeit. Sehen Sie generationsspezifische Unterschiede in der Wahrnehmung der Wichtigkeit von Nachhaltigkeitsmanagement?

Hinderer: Eines dürfte inzwischen generationsübergreifender Konsens sein: Ein Unternehmen, das sich nicht ganz klar zur Nachhaltigkeit bekennt, ist kein zukunftsorientiertes Unternehmen.

C. Düsterberg: Genau. Nachhaltigkeit ist einfach ein top strategisches Thema – da sind wir uns bei apetito einig. Und

Nachhaltigkeit ist mittlerweile auch ein Aspekt bei der Personalgewinnung und -bindung. Die Menschen arbeiten einfach lieber in einem Unternehmen, das umweltfreundlich ist und engagiert gegen den Klimawandel kämpft.

Geben Sie uns doch einmal einen Ausblick auf die Entwicklung des Unternehmens. Wo sehen Sie apetito in zwei bis drei Jahren?

Hinderer: Das Thema Digitalisierung wird sicher enorm an Fahrt aufnehmen. Und wir werden in Sachen Nachhaltigkeit noch besser werden. apetito wird einer der wesentlichen Wachstumstreiber in den Märkten Kitas und Senioren sein. Wir vergrößern und verbreitern uns dort weiter.

R. Düsterberg: Das sehe ich auch so. Es gibt viele Trends, die das positiv beeinflussen werden: Durch den demografischen Wandel – die Babyboomer gehen in Rente –, wächst der Markt für Senioren, bei den Kindern geht die Entwicklung zur Ganztagsbetreuung, Kita-Plätze sollen ausgebaut werden. Gleichzeitig bieten wir die geeigneten Lösungen, um auch beim zunehmenden Fachkräftemangel qualitativ hochwertige Verpflegung zu gewährleisten.

C. Düsterberg: Wir sprachen ja eingangs über die rasanten und ständigen Veränderungen in der Welt. Darauf werden wir reagieren: noch kundennäher, noch maßgeschneiderter, noch schneller, noch digitaler.

„Unser Großvater hat die Idee der Tiefkühlkost in den 50er-Jahren aus den USA mitgebracht – und wir bringen sie jetzt wieder zurück dorthin.“

ROBERT DÜSTERBERG
STELLVERTRETENDER AUFSICHTSRATSVORSITZENDER apetito AG KONZERN



„Neues muss immer auch besser und einfacher sein für unsere Kundinnen und Kunden. So sind wir mit unseren Innovationen **Zukunftstreiber**.

DR. JAN-PEER LAABS
VORSTANDSSPRECHER

„Ohne die Menschen, die bei und für apetito arbeiten, gäbe es uns nicht. Es macht uns stolz, dass sie so unglaublich engagiert füreinander eintreten und immer wieder **Höchstleistungen** ermöglichen.

CHRISTIAN KESSY
VORSTAND PRODUKTION, EINKAUF UND PERSONAL

Im Fokus

Fokussierung ist das handlungsleitende Motiv der apetito Unternehmensstrategie. Sie findet überall im Unternehmen statt, damit wir unsere Stärken in unseren Märkten optimal einsetzen.

„Die demografische Entwicklung in unseren Märkten arbeitet für uns. Gerade deshalb arbeiten wir fantasievoll an kundenorientierten Angeboten und sichern so weiteres **Wachstum**.

PAUL FREESTON
VORSTAND GROSSBRITANNIEN, KANADA UND USA

„**Erfolg** muss unter sich immer schneller ändernden Bedingungen erkämpft werden. Gut, dass wir das hervorragend beherrschen.

JÖRG BAUMGART
VORSTAND FINANZEN, CONTROLLING UND IT



Bericht des Aufsichtsrats

Sehr geehrte Damen und Herren,

das Jahr 2022 war geprägt durch krisenhafte und kritische Entwicklungen, die gravierende Auswirkungen hatten und haben – global wie auch bezogen auf apetito. Gerade angesichts dieser Herausforderungen hat apetito ein hohes Maß an Flexibilität bewiesen, verbunden mit einem starken Zusammenhalt innerhalb der gesamten Firmengruppe.

Die Zusammenarbeit zwischen Vorstand und Aufsichtsrat der apetito AG war intensiv und von Vertrauen geprägt. Lösungsorientiertes Denken und Handeln standen in den Abstimmungen im Vordergrund, mit einem klaren Fokus auf die wesentlichen Themen, um die richtigen Weichen für die Zukunft zu stellen.

Der Aufsichtsrat hat den Vorstand im abgelaufenen Geschäftsjahr gemäß den ihm nach Gesetz, Satzung und Geschäftsordnung obliegenden Aufgaben kontinuierlich überwacht und beratend begleitet. Er wurde dabei durch regelmäßige schriftliche und mündliche Berichte des Vorstandes umfassend über den Gang der Geschäfte sowie grundsätzliche Fragen der Unternehmenspolitik unterrichtet und war in alle wesentlichen Entscheidungen des Vorstandes eingebunden.

Insbesondere zu den Auswirkungen der Folgen des Ukraine-Kriegs auf das Geschäft standen Vorstand und Aufsichtsrat in ständigem, intensivem Austausch. Weitere Themen

betrafen laufende Investitionsvorhaben an den Produktionsstandorten und die digitale Transformation sowie die Bewältigung von Risikothemen wie die IT-Sicherheit. Der Aufsichtsrat befasste sich intensiv mit einem kriminellen Cyberangriff. In zwei Sitzungen des Aufsichtsrats wurden Maßnahmen zur Verbesserung der IT-Sicherheit durch Veränderungen in der Organisationsstruktur sowie durch zusätzliche technische Optimierung der IT-Infrastruktur beschlossen.

In vier Sitzungen, je eine pro Quartal, wurden alle wichtigen Entwicklungen eingehend mit dem Vorstand erörtert. Der Aufsichtsrat wurde zudem regelmäßig durch Quartalsberichte zeitnah über die wesentlichen Kennzahlen des Unternehmens informiert. Darüber hinaus hat er nach entsprechender Prüfung und Beratung über Budgetplanungen, Vertragsabschlüsse mit wesentlicher Bedeutung und zustimmungspflichtige Geschäfte entschieden. Auf anstehende Beschlüsse bereitete sich das Aufsichtsgremium regelmäßig anhand von Unterlagen vor, die der Vorstand vorab zur Verfügung gestellt hat. Außerdem wurde der Aufsichtsrat über besondere Vorgänge in Kenntnis gesetzt.

Der Jahresabschluss und der Lagebericht der apetito AG sowie der Konzernabschluss und der Konzernlagebericht für das Geschäftsjahr 2022 wurden von der vom Aufsichtsrat beauftragten Wirtschaftsprüfungsgesellschaft PricewaterhouseCoopers AG, Osnabrück, geprüft und mit dem uneingeschränkten Bestätigungsvermerk versehen.

AUFSICHTSRAT

JAN-PHILLIP EISSING, TOM TENGGERA, BAS LAMMERTINK, JOSÉ MARTINS, KARL JOAO DÜSTERBERG, CARMEN MERSCH, ROBERT DÜSTERBERG, THOMAS HINDERER, CHRISTOPH DÜSTERBERG, KERSTIN CUENI, CHRISTIAN BERNER, DR. TOBIAS BÜRGERS, HANS-GÜNTER TROCKELS

Der Abschlussprüfer hat an der Aufsichtsratssitzung vom 12. Mai 2023, in der über die Feststellung des Jahresabschlusses 2022 zu beschließen war, teilgenommen und über die wesentlichen Ergebnisse der Prüfung berichtet.

Der Aufsichtsrat hat den Jahresabschluss und Lagebericht der apetito AG sowie den Konzernabschluss und Konzernlagebericht geprüft und sich mit ihrem Inhalt sowie mit dem Bericht des Abschlussprüfers einverstanden erklärt. Nach abschließendem Ergebnis dieser Prüfung sind Einwände nicht zu erheben.

Dem vom Vorstand aufgestellten Jahresabschluss 2022 der apetito AG stimmt der Aufsichtsrat zu, so dass er nach § 172 AktG festgestellt ist. Dem Konzernabschluss stimmt der Aufsichtsrat ebenfalls zu.

Dem Vorschlag des Vorstandes für die Verwendung des Bilanzgewinns 2022 schließt sich der Aufsichtsrat an.

Im Berichtszeitraum hat sich keine Veränderung in der Zusammensetzung des Aufsichtsrats ergeben. Der langjährige Vorstandssprecher Guido Hildebrandt ist zum Jahresende aus dem Unternehmen ausgeschieden. Bereits im März 2022 hatte er mitgeteilt, für eine weitere Vertragsverlängerung nicht mehr zur Verfügung zu stehen. In seiner Sitzung vom 7. Dezember 2022 hat der Aufsichtsrat Dr. Jan-Peer Laabs mit Wirkung zum 1. März 2023 zum neuen Vorstandssprecher ernannt.

Im Namen des Aufsichtsrats danke ich den Mitgliedern des Vorstands sehr herzlich. Ausdrücklich möchte ich mich im Namen des gesamten Aufsichtsrats bei Guido Hildebrandt bedanken, der die erfolgreiche Unternehmensentwicklung maßgeblich begleitet hat.

Besonders danken möchte ich zudem allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihr großes Engagement im Geschäftsjahr 2022. Ihre Arbeit ist die Grundlage für den Erfolg des apetito AG Konzerns.

Rheine, 12. Mai 2023

Der Aufsichtsrat

Thomas Hinderer
Vorsitzender des Aufsichtsrats



Aufsichtsrat der apetito AG und Beirat der apetito catering B.V. & Co. KG

Christian Berner

Dipl.-Volkswirt, Hamburg

Dr. Tobias Bürgers

Rechtsanwalt und Fachanwalt
für Steuerrecht, München

Kerstin Cueni

M. A. Marketing Management, Ratingen

Christoph Düsterberg

Kaufmann, B. Sc. BWL, Münster
(Stellvertretender Vorsitzender Beirat)

Karl Joao Düsterberg

B. Sc. Environmental Policy, Miami, USA

Robert Düsterberg

Kaufmann, B. Sc. BWL, Osnabrück
(Stellvertretender Vorsitzender Aufsichtsrat)

Jan-Phillip Eissing

Kaufmann, BBA, Hamburg

Thomas Hinderer

Dipl.-Kaufmann, Berg (Starnberger See)
(Vorsitzender Aufsichtsrat und Beirat)

Bas Lammertink

Angestellter, Borne, NL (Arbeitnehmer-
vertreter im Aufsichtsrat der apetito AG)

José Martins

Angestellter, Rheine (Arbeitnehmervertreter im
Aufsichtsrat der apetito AG)

Carmen Mersch

Angestellte, Rheine (Arbeitnehmervertreterin im
Aufsichtsrat der apetito AG)

Tom Tenggara

Angestellter, Trowbridge, UK (Arbeitnehmerver-
treter im Aufsichtsrat der apetito AG)

Hans-Günter Trockels

Kaufmann, Soest

Wolfgang Düsterberg

Dipl.-Betriebswirt, Rheine (Ehrenvorsitzender)

Digitalisierung ist bei apetito mehr als ein Lippenbekenntnis. Wir sind zutiefst davon überzeugt, dass die Herausforderungen von heute und morgen nur mithilfe **effizienter, intelligenter Konzepte** auf der Basis **modernster Systeme** zu meistern sind. Kundenorientierter Service, beste Produkte und nachhaltiges Wirtschaften – all dies erfordert **kluge und innovative Lösungen**. Einfach Neues auf den Weg zu bringen, ist uns dabei nicht genug. Es muss vor allem einen echten, neuen Nutzen stiften.

Das Optimum im Blick

Wenn wir bei apetito Innovationen auf den Weg bringen, dann liegt der Fokus vor allem auf cleveren Lösungen für unsere Kundinnen und Kunden. Um für sie immer besser zu werden, müssen wir uns selbst natürlich ebenfalls permanent optimieren. Wir haben dabei 2022 große Fortschritte gemacht – und mussten dabei gänzlich ungeplante Herausforderungen bewältigen.

CHROMEBOOKS

SOLLEN IN 2023 AUSGETEILT
WERDEN – 70 DAVON BEREITS
IM ERSTEN QUARTAL

150

”*Digitale
Kommunikation
bringt uns näher
zusammen.*

EMMA LÖHRING | REFERENTIN
UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION & PR

FOKUS #1

V. L. N. R.:

TANJA SALGADO
PROJECT CYCLE MANAGERIN, IT

VERENA BOLTE
MANAGERIN UNTERNEHMENS-
KOMMUNIKATION & PR

EMMA LÖHRING
REFERENTIN UNTERNEHMENS-
KOMMUNIKATION & PR

Projekt campus App

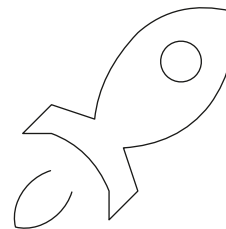
Mit der **Mitarbeitenden-App** hält die Digitalisierung Einzug in die **interne Kommunikation** zwischen Unternehmen und Mitarbeitenden.

In welchem Ausmaß eine digitale Teilhabe an innovativen Lösungen stattfinden kann, hängt zentral von den vorhandenen Endgeräten ab. Womit bestellen unsere Kundinnen und Kunden ihr Mittagessen? Mit welchen Systemen arbeiten die Kliniken, Kitas oder Betriebskantinen, die von uns beliefert werden? Und nicht zuletzt auch bei uns selbst: Unser informatives, nützliches Intranet „campus“ für Mitarbeitende war über lange Zeit von Beschäftigten ohne PC-Zugang nicht oder nur extrem eingeschränkt nutzbar.

Die so entstandene, ungewollte „digitale Zwei-Klassen-Gesellschaft“ galt es abzuschaffen. Mitarbeitende in der Küche, bei der Logistik, in der Technik, Fahrerinnen und Fahrer sowie alle mobilen und dezentral arbeitenden Menschen sollten die gleichen Dienste nutzen können wie diejenigen mit eigenem PC-Zugang: Unternehmens-News, Informationen, Beteiligungsangebote,

Mitarbeitenden-Angebote, Kontaktinformationen und natürlich auch den Speiseplan des Betriebsrestaurants.

Unsere Idee: Die Entwicklung einer Mitarbeitenden- oder campus App. Nahezu jede und jeder hat heute ein Smartphone. Und genau mit diesem Endgerät sollten sich alle apetito Beschäftigten gleichermaßen ihre Informationen und Beteiligungsmöglichkeiten sichern können.



CAMPUS-APP

GING ANFANG 2023 FÜR ALLE
MITARBEITENDEN AN DEN START

Das **WIR** macht uns stark

Schon die Corona-Pandemie hat uns gezeigt, dass wir das Miteinander-Arbeiten und den fachlichen Austausch untereinander in Zukunft neu denken müssen. Wir wissen: Das Wir bei apetito lebt und macht uns stark – dieses gute Gefühl nehmen wir mit. Wenn Zusammenhalt und Solidarität erlebbar werden, sind Krisen besser zu meistern. Und das erlaubt, sich neu auszurichten. Mobil, flexibel, hybrid – so arbeiten und kommunizieren wir heute. Und wir tun gut daran, die Rahmenbedingungen des sogenannten New Work auch in moderne Kommunikationskanäle zu übertragen. Digital, sicher und für alle nutzbar.

Modernes Intranet durch die Mitarbeitenden-App

Die Herausforderungen der zurückliegenden zwei Jahre haben uns gezeigt: Wir brauchen diese App wirklich dringend. Und wir brauchen eine Lösung mit höchstmöglicher Sicherheit – und dafür einen Dienstleister, der uns dabei unterstützt. Um den Mehrwert für die Kolleginnen und Kollegen zu maximieren, führten wir eine qualitative Umfrage zu den Wunsch-Features einer solchen App durch. Die Ergebnisse flossen in die weitere Entwicklung ein. Anfang 2023 startete schließlich der Rollout der App – und damit die „klassenlose digitale Gesellschaft“ bei apetito in Deutschland.



Die Landhausküche auf die Hand

Die 2021 eingeführte Landhausküchen-App erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Steigende Downloads der App sowie immer höhere darüber generierte Umsätze bestätigen, dass wir mit diesem digitalen Angebot den Nerv unserer Tischgäste und ihrer Angehörigen getroffen haben.



LANDHAUSKÜCHEN-APP
BESTELLEN, INFORMIERT SEIN
UND BRÜCKEN ZWISCHEN
ANGEHÖRIGEN BAUEN

Immer mehr ältere Menschen kommunizieren über Smartphones und ihre jüngeren Angehörigen sowieso. Zu dem sich entsprechend ändernden Kommunikationsverhalten passt unsere App perfekt – zumal wir die Funktionen auf das Wesentliche reduziert haben und dennoch einen echten Mehrwert bieten: Bestellung, Benachrichtigung und Informations-Sicherheit für Angehörige.

Das apetito Projektteam aus den Bereichen Logistik, Kundenservice, Digital Commerce, IT und Marketing optimiert die App laufend und bietet auch einen Support, der Antworten auf die Fragen unserer Kundinnen und Kunden gibt. Im Berichtsjahr haben wir etliche Kommunikationsmaßnahmen in Print- und Onlinemedien sowie auf Social Media angestoßen, um die App noch bekannter zu machen.

Essen, Arbeiten, Treffen

Die Abkürzung „EAT“ (engl., essen) steht für Essen, Arbeiten, Treffen: Moderne Betriebsverpflegung wird hier mit multifunktionalen Räumlichkeiten eine zukunftsweisende Arbeitswelt schaffen.

Es wird Restaurants mit unterschiedlichen kulinarischen Schwerpunkten geben, dazu Meeting-Bereiche und offene Einzel- und Kleinstgruppen-Plätze für die Arbeit mit einem guten Kaffee sowie einen Außenmarktplatz für die Pause unter freiem Himmel.

IM PEPPERS SPIELEN VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE DIE HAUPTROLLE.



DEM GRÜNDER KARL DÜSTERBERG GEWIDMET, GIBT ES IM KARLS 58 DEFTIGE WESTFÄLISCHE KÜCHE.



DAS NEXT – STELLVERTRETEND FÜR DIE DRITTE GENERATION DER INHABERFAMILIE – BIETET MODERNE KÜCHE UND FUSION CUISINE.



9BAR MIT BARISTA



IM PETITOS, WELCHES DER ZWEITEN DÜSTERBERG-GENERATION GEWIDMET IST, GIBT ES NEBEN SALATEN AUCH PIZZA AUS DEM HAUSEIGENEN PIZZAOFEN.



EAT-BAUFORTSCHRITT IN ZAHLEN

- FÜR DIE ARBEITEN IM BAUFELD WURDEN 390 LKW ERDE UND SAND BEWEGT
- 367 BETONMISCHER LIEFERTEN DEN BETON FÜR DIE ROHBAUARBEITEN
- 217 TONNEN BEWEHRUNGSSTAHL WURDEN VERBAUT, DAS ENTSpricht 155 VW GOLF
- 1.000 M² SICHTBETONFASSEN WURDEN MONTIERT (400 TONNEN GESAMTGEWICHT)



Fullservice auch online

Online-Shops für apetito Partner erfolgreich gestartet

Immer mehr Wohlfahrtsverbände und Partnerunternehmen kooperieren mit apetito im Fullservice. Dabei übernehmen wir alles von der Bestellabwicklung über das Kochen und die Belieferung bis hin zur Abrechnung. Darüber hinaus stellen wir Online-Shops im Design unserer Partner bereit.

Seniorinnen und Senioren bestellen immer häufiger über unsere Internet-Plattformen. Unsere Partner und die Verbände, mit denen wir kooperieren, nutzen deshalb gern unsere Online-Shops. Zumal diese neben Essen auf Rädern auch auf Dienstleistungen unserer Partner verlinken. Das Team Digital Business Sales & Marketing brachte bis zum Jahresende 85 neue Fullservice-Onlineshops an den Start.



85

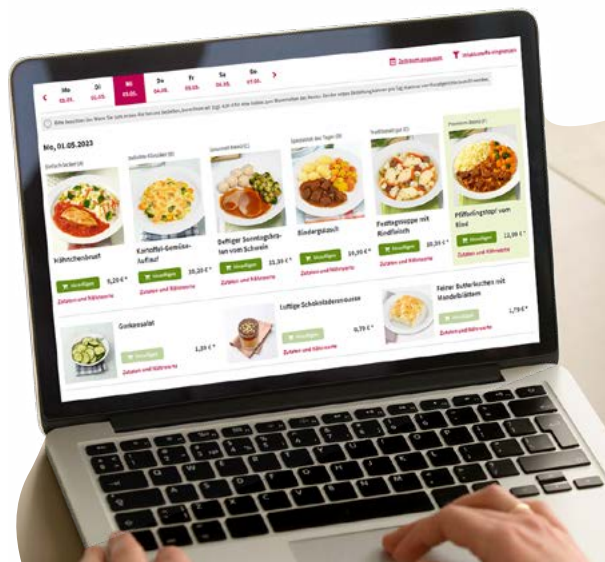
NEUE FULLSERVICE ONLINE-SHOPS
STARTETEN 2022 ERFOLGREICH

Auch ganz neu: Der Online-Shop der Landhausküche

Im Mai 2022 ist nach einem Jahr Entwicklungszeit der neue Online-Shop der Landhausküche live gegangen. Übersichtlicher, benutzerfreundlicher und mit einfacher Bestellung.

Team entwickelten interne wie externe Projektmitglieder – teilweise global verteilt – damit gemeinsam die Grundlage für weitere Innovationen.

Wir hören bei apetito unseren Kundinnen und Kunden genau zu. Deshalb entspricht die neue Bestellplattform der Landhausküche den Bedürfnissen unserer Tischgäste. Die neue Struktur ist übersichtlicher, intuitiver bedienbar und wir haben das System durch viele neue Funktionen ergänzt. In einem sehr heterogenen





Buffet inklusive Personal

Erst hatte die Hotel- und Veranstaltungsbranche in den Corona-Jahren schwer zu kämpfen und jetzt mit Fachkräftemangel insbesondere im Küchenbereich. Da kommt unser neues **Buffetkonzept „Gustuff – Gusto & Stuff“** gerade recht.



🍴❤️ 17.000

ZUFRIEDENE „GUSTUFF“-
BUFFETGÄSTE SEIT ENDE 2021

Die Komplettlösung für die Speisenversorgung von Tagungsgästen ermöglicht unseren Kundinnen und Kunden das Anbieten kulinarisch hochwertiger Buffets – unabhängig von der Personalsituation. Denn wir arbeiten hierbei mit dem Personaldienstleister GVO zusammen, dessen geschultes Personal auf Basis tiefkühlfrischer Menükomponenten die Buffets direkt vor Ort zubereitet und nach Belieben um Salatangebot und Kaffee-Service ergänzt. Der Veranstalter selbst muss kein eigenes Küchenpersonal bereitstellen, bei „Gustuff“ übernehmen wir die gesamte Verpflegung der Tagungsgäste.

Je nach Tagungsgröße bieten wir ein modulares Angebot in den drei Stufen Basic, Business und Gourmet. Der Küchenchef entscheidet, wie das Buffetkonzept aussehen soll, und stellt die Pläne dafür direkt aus unserem Menükomponenten-Angebot selbst zusammen. Er kann dabei auf saisonale Besonderheiten oder den Stil seines Hauses eingehen. Die Bestellungen benötigen ungefähr eine Woche Vorlauf und werden genau für die bestellte Personenzahl vor Ort zubereitet. Das bietet unseren Kundinnen und Kunden eine hohe Kalkulationssicherheit.

Guten Appetit im Home-office

Neues Automatenkonzept „Deine Pause“

Beschleunigt durch die Corona-Pandemie veränderte sich das Arbeitsverhalten vieler Menschen in den letzten Jahren deutlich. Homeoffice ist beispielsweise ein fester Bestandteil von New Work. Damit sich auch diese Menschen gesund versorgen können, bieten wir mit unserem 2022 eingeführten Konzept „Deine Pause“ unseren Kunden aus der Betriebsverpflegung eine innovative Lösung mit erheblichem Zukunftspotenzial an.

Für Mitarbeitende im Homeoffice ist es oft eine Herausforderung, sich ausgewogen zu verpflegen. Es ist nichts Passendes zu Hause oder die Zubereitung gestaltet sich als zu aufwändig. Sonst sorgt ja die Betriebsverpflegung für ein leckeres Mittagessen. Und genau das kann sie, ganz im Sinne des betrieblichen Gesundheitsmanagements, mit „Deine Pause“ jetzt auch für das im Homeoffice tätige Personal tun.

„Deine Pause“ macht die Versorgung im Homeoffice denkbar einfach und sichert dabei die Gleichbehandlung von Beschäftigten hinsichtlich der Essensgeldzuschüsse. Per digitaler Bestellplattform ordern die Mitarbeitenden ihre tiefgekühlten apetito Menüs für zu Hause. Zum gewünschten Zeitpunkt können diese dann beim Arbeitgeber abgeholt werden. Dafür haben wir einen speziellen Tiefkühlautomaten entwickelt, in dem – ähnlich wie in einer Paketstation – das gewünschte Mittagessen bereitsteht.



Das neue Konzept ist sowohl als „Take-away-Lösung“ für das Homeoffice ausgelegt als auch für die Versorgung im Schichtbetrieb oder für kleinere Betriebe: Die Mitarbeitenden entnehmen einfach die von ihnen bestellten Menüs aus der Tiefkühlstation und können sie direkt vor Ort in der Mikrowelle selbst zubereiten. Diese Flexibilität macht „Deine Pause“ auch attraktiv für die Beschäftigten im Gesundheitswesen, beispielsweise im OP-Umfeld, oder in Kliniken etwa für wartende Angehörige.



DEINE PAUSE
DIE SMARTE
VERPFLEGUNGSLÖSUNG
FÜR MITARBEITENDE IM
HOMEOFFICE

20

MITARBEITER AUS IT, MARKETING
UND VERTRIEB ARBEITETEN AN
DEM FACELIFT

Facelift für „mein apetito“

Komplette Überarbeitung des B2B-Bestellsystems

Über die Online-Plattform „mein apetito“ läuft rund die Hälfte unseres B2B-Umsatzes. Sie ist damit einer der wichtigsten Berührungspunkte unserer Kunden mit uns. Ein Expertenteam machte sich im vergangenen Jahr an die Modernisierung des Portals. Ende 2022 startete mein.apetito.de erfolgreich im neuen Look, mit neuer Technik und zahlreichen Verbesserungen.

Das neue Bestellsystem ist übersichtlicher gestaltet und noch intuitiver zu bedienen. Auch ist das Einloggen vereinfacht worden und die Datensicherheit wurde erhöht. Unsere Kunden nutzen mein.apetito.de als Informationstool mit News, Produktkatalog, Antworten auf häufig gestellte Fragen, einem Download-Bereich, Informationsmaterial sowie nützlichem Zubehör. Neben Verfügbarkeits-Checks, Auftragsbestätigungen und Bestellvorschlägen gibt es Informationen

zu Allergenkennzeichnungen und Siegeln, individuelle Zubereitungshinweise und einen übersichtlichen Blick auf die Bestellhistorie.

Ein Team aus IT, Marketing und Vertrieb arbeitete am neuen „mein apetito“ – und das erstmals bei apetito bei einem größeren Vorhaben mit einem agilen Projektmanagement-Ansatz. Dabei entwickelt sich ein Projekt, während man daran arbeitet. In kleinen Schritten und mit vielen Feedbackschleifen nähert man sich nach und nach dem fertigen Endprodukt.

Im September 2022 war das neue System verfügbar – und die Anzahl der Bestellungen stieg ab diesem Zeitpunkt rasant. Monatlich erreichen uns über diesen Weg über 13.000 Bestellungen.

Smarte Verpflegung in Kitas und Schulen

Verpflegungslösungen umfassen bei apetito rund um ausgewogenes Essen vermehrt auch digitale Services, die es unseren Kundinnen und Kunden erleichtern, schnell und ohne viel Aufwand ein gutes Mittagsmenü zu zaubern. In vielen Kitas und Schulen scheiterte der Zugang zu unseren Online-Leistungen an unzureichender oder gar nicht vorhandener Hardware. Doch auch dafür haben wir uns eine Lösung ausgedacht.

Wir bieten unseren Kundinnen und Kunden seit Anfang 2023 in der Schul- und Kita-Verpflegung Chromebooks zur Miete an, mit denen sie unsere praktischen und umfangreichen digitalen Services nutzen können. Auf den Laptops mit Tabletfunktion sind die Zugänge zu den apetito Anwendungen direkt aufgespielt. Und wenn kein WLAN vorhanden ist, gibt es Chromebooks mit Netzwerkrouter. Die Einrichtungen haben mit den Chromebooks die Möglichkeit, unser „mein apetito“-Portal zu nutzen, um unsere Sortimente einzusehen, Speisepläne zu gestalten und Bestellungen vorzunehmen. Natürlich können die Kundinnen und Kunden den einfach herzustellenden Internetzugang auch gleich für andere Bereiche nutzen. Über unseren IT-Dienstleister sorgen wir für den Support bei technischen Fragen.

Wir sehen in diesem Angebot die Basis für unser weiteres Wachstum im Bereich kids & schools, da wir uns von der in diesem Markt leider noch immer sehr schleppenden digitalen Entwicklung entkoppeln und einfach unsererseits die technischen Voraussetzungen für moderne und effiziente Verpflegungslösungen schaffen.

Im Rahmen des „Projekts Chromebook“ hat sich unser apetito Teamwork bei der Entwicklung innovativer Services einmal mehr bewährt. Fächerübergreifend wurden zahlreiche Fragen konstruktiv geklärt. So waren nicht nur technische Aspekte zu berücksichtigen, sondern auch steuerrechtliche, buchhalterische, vertriebliche sowie Überlegungen aus dem Marketing und vom Außendienst.

DIGITALISIERUNGS-PUSH FÜR KITAS DANK PARENT

Häufig arbeiten Kitas noch mit Stift und Papier bei der Erfassung von Essensbestellungen oder bei der Erfassung von Abwesenheiten. Um diese Tätigkeiten zu vereinfachen, bieten wir unseren Kundinnen und Kunden eine innovative Kita-App an. Die in Kooperation mit dem Software-Anbieter „parent“ entwickelte App unterstützt die Einrichtungen sogar zusätzlich bei der Digitalisierung von Verwaltung und bei der Kommunikation mit den Eltern. Denn sie bietet praktische Funktionen für die tägliche Arbeit, die alle Bereiche des Kita-Alltags durchdringen. Damit werden Prozesse wie die Entwicklungsdokumentation und administrative Tätigkeiten erheblich vereinfacht. Das spart viel Zeit zugunsten einer besseren Betreuungsqualität.

Nicht zuletzt erleichtert die App auch den Austausch mit den überwiegend bereits digital kommunizierenden Eltern. Diese – und ihre Kinder – finden es besonders schön, dass sie täglich ihr Mittagessen von apetito mit ansprechenden Bildern in ihrem digitalen Kalender sehen können.



Brennpunkt

Effizienz

Im Zentrum unserer Strategie steht die **Fokussierung** auf kunden- und marktgerechte Geschäftseinheiten. **Neue Konzepte und Innovationen** wie beispielsweise COMPACT X für den Klinikmarkt sind dabei erfolgsentscheidend.

3000

NEUKUNDEN IM CARE-BEREICH

DIE GRÖSSTE CARE-NEUKUNDENANZAHL
PRO JAHR IN DER UNTERNEHMENSGESCHICHTE

FOKUS #2

Der Gesundheitsmarkt steht vor gewaltigen Herausforderungen. Der Kostendruck sowohl im Klinik- als auch im Seniorenmarkt ist 2022 nochmals höher geworden und der Fachkräfte- und Personalmangel macht auch vor den Küchen nicht Halt. Wir sorgten deshalb einmal mehr für eine Effizienzerhöhung durch innovative Lösungen. Das kam gut an: Wir konnten einen wichtigen Klinikverbund für uns gewinnen und hatten 2022 im gesamten Care-Markt den höchsten Neukundenzuwachs überhaupt in einem Jahr.

„*Das ist, was der Markt fordert. Und wir sind stolz darauf, wieder einmal eine ideale Lösung entwickelt zu haben.*“

CHRISTOPH HAHN | PRODUKTENTWICKLUNG

Das Eckige ins Runde



ANLIEFERUNG IN
RECYCELBARER PAPIERSCHALE **1**



EASY PEEL FOLIE FÜR
LEICHTES HANDLING **2**



PORTIONIERUNG MIT
EINEM HANDGRIFF **3**

Wir entwickelten im Rahmen unserer Bewerbung um die Asklepios Kliniken mit COMPACT X eine neue Verpflegungslösung – ein Komplettgericht in einer eckigen Papierschale. Das X steht dabei für X-mal gastronomischer, einfacher, nachhaltiger und kompatibler. Das neue System minimiert die manuellen Prozesse in den Küchen und ermöglicht gleichzeitig ein gastronomisch ansprechendes Angebot bei hoher Nachhaltigkeit.

Mit einem Handgriff ist das tiefgekühlte Komplettgericht aus der Papierschale direkt auf dem Teller portionierbar und kann zubereitet werden. Während der Zubereitung verliert das Gericht seine eckige Tiefkühlform und ist auf dem Teller appetitlich angerichtet. Neben dem schnelleren Handling und dem ansprechenderen Endergebnis ist das Ganze auch noch nachhaltig. Die sauberen Schalen können einfach ineinandergestapelt und platzsparend entsorgt werden.

CHRISTOPH HAHN
PRODUKTENTWICKLUNG
INGA LANGE
MARKETING PRODUKT &
SORTIMENT



POSITIONIERUNG DES ECKIGEN
MENÜS AUF DEM RUNDEN TELLER **4**



AUFLÖSUNG DER ECKIGEN
FORM IN DER ZUBEREITUNG **5**



EINFACHES STAPELN UND
ENTSORGEN DER SCHALEN **6**

WACHSEN

an den Herausforderungen

Unsere systemischen Verpflegungskonzepte trugen dazu bei, dass wir 2022 im Care-Markt erneut zulegen konnten – obwohl sich die Marktlage generell alles andere als einfach darstellte. Die Einrichtungen litten nach wie vor unter den pandemiebedingten Einschränkungen sowie Minderbelegungen und der Kostendruck wurde durch die Inflation und eine weitere Explosion der Energiekosten nochmals größer. So erzielten über 60 Prozent allein der Kliniken 2022 ein negatives Ergebnis. In dem sich deutlich konsolidierenden Markt positionierten wir uns als Partner, mit dem im Gesundheitswesen echte Wettbewerbsvorteile durch hohe

Wirtschaftlichkeit generiert werden können. Als Spezialisten für entkoppelte Verpflegungssysteme unterstützten wir unsere Kunden in ihren Prozessen.



KNÖPFLESPÄTZLE
UND GESCHNETZELTES
MIT INGWER UND ROMANESCO



LACHSFILET
MIT REIS UND GEMÜSE



BLAUBEERPFANNKUCHEN
MIT VANILLESOSSE



Dabei meisterten wir außergewöhnliche Herausforderungen. Die hohen Energiekosten und Störungen in den globalen Lieferketten wirkten sich auch auf unsere Wertschöpfung aus. Preisanpassungen ließen sich nicht vermeiden. Die wohl härteste Nuss, die in diesem Jahr zu knacken war, bereitete uns allerdings eine wenig zufriedenstellende Artikelverfügbarkeit. Die Gründe waren multikausal: Durch Corona-bedingten Personalmangel, unterbrochene Lieferketten und nicht verfügbare Zutaten

aufgrund schlechter Ernten sind nur drei Beispiele. In dieser Situation bewährten sich aber auch die langjährigen und vertrauensvollen Kundenbeziehungen: Unsere Kunden zogen buchstäblich mit uns an einem Strang und halfen tatkräftig mit, die Speisenversorgung ihrer Patientinnen und Patienten, Bewohnerinnen und Bewohner aufrechtzuerhalten.

Uns wurde auch dadurch nochmals bewusster, dass die Vorbereitung auf unerwartete Krisen mittlerweile in allen Märkten unabdingbar ist. Das Hochwasser im Westen Deutschlands hat uns 2021 bereits verstärkt dafür sensibilisiert, dass gerade im Care-Markt praktische und schnell verfügbare Lösungen für Notsituationen gefragt sind. Das reibungslose Funktionieren kritischer Infrastruktur ist nicht selbstverständlich. Der Krieg in der Ukraine und die Probleme in der Energieversorgung führten uns dies 2022 nochmals in aller Deutlichkeit vor Augen. Um für den Fall eines unerwarteten Küchenausfalls gewappnet zu sein, entwickelten wir für unsere Kunden deshalb ein Havarie-Konzept: Fällt die Klinik- oder Seniorenheimküche unerwartet aus, kommt innerhalb von 24 Stunden der apetito Kitchentourer. Diese mobile Küche ist ein wichtiger Baustein für das Risiko- und Versorgungsmanagement unserer Kunden.





CARE
HAVARIEKONZEPT

Der appetito Kitchentourer

Der appetito Kitchentourer ist ein etwa 16 Quadratmeter großer Anhänger, der mit drei Heißluftöfen, Hordengestellwagen, Waschbecken mit Wassertank und einem kleinen Kommissionierbereich ausgestattet ist. Für den Betrieb braucht es lediglich die Energieversorgung für die Öfen. Die Zugmaschine, ein Mercedes Sprinter, beinhaltet eine Tiefkühlzelle, in der 1.500 Menüschen gelagert werden können. Nebeneinander geparkt fungiert das Gespann als Notfallküche. Innerhalb von zwei Stunden können mit nur zwei Personen 600 Mittagessen zubereitet werden.

Jeder Handgriff, jeder Quadratzentimeter ist dafür optimiert geplant. Verpackt in Styroporboxen gelangen die fertigen Essen auf die Station, in den Wohnbereich oder den Speisesaal.

🍴❤️🍴 600
MITTAGESSEN IN 2 STD.

CARE
ASKLEPIOS KLINIKEN GEWONNEN

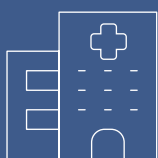
apetito gewinnt Großkunden Asklepios

In einem Vergabeverfahren des Asklepios Klinikverbunds erhielt die appetito AG im Juni 2022 den Zuschlag für die Mittagsverpflegung der Patientinnen und Patienten in den 94 Asklepios-Einrichtungen. Bis Ende des Jahres gingen über 50 Kliniken an den Start, womit rund 12.000 Tischgäste täglich in den Genuss von appetito Gerichten kamen.

Wir überzeugten mit dem engagierten Einsatz eines interdisziplinären Teams und der gemeinsamen Entwicklung

des neuen COMPACT X-Verpflegungssystems. Dieses Produktsystem, das den speziellen Anforderungen der Klinikgruppe gerecht wird, entwickelten wir innerhalb von nur wenigen Monaten marktreif. Dabei stand vor allem im Fokus, manuelle Prozesse in den Küchen zu minimieren und in den Kliniken ein nachhaltiges gastronomisches Angebot anbieten zu können. Trotz der geringeren Komplexität in der Klinikküche ist die Auswahl für die Patientinnen und Patienten

nun sogar größer als zuvor. Neben COMPACT X für die Akutkliniken überzeugten auch unsere Konzepte Multi Plus für Reha-Kliniken sowie das winVitalis-Angebot für spezielle Ernährungsanforderungen.



50 VON 94

ASKLEPIOS KLINIKEN

GINGEN BIS ENDE DES JAHRES AN DEN START.

Die Kundenwünsche im Blick

Die Corona-Pandemie hat im Bereich der **Individualverpflegung** – dem Essen auf Rädern-Markt – etliche Entwicklungen angestoßen, die unser Geschäft auch weiterhin prägen werden. Vor allem die zunehmende **Bedeutung digitaler Medien und Kanäle** erfordert eine **stetige Anpassung von Prozessen und Kommunikationsformen** an die veränderten Gewohnheiten und Erwartungen unserer hochbetagten Kundinnen und Kunden sowie der Angehörigen.

Organisation ist kein Selbstzweck, sondern dient bei apetito stets dem Kundennutzen. Wir fokussieren uns ganz klar auf die Bedürfnisse potenzieller Kundinnen und Kunden.

Insbesondere die Ansprache von Seniorinnen und Senioren sowie ihrer Angehörigen unterscheidet sich komplett von der im B2B-Geschäft. Endkunden erreichen wir an vollkommen anderen Kontaktpunkten als Entscheider in Unternehmen.

Deshalb haben wir eine neue und auf den Markt ausgerichtete Einheit aus Marketing, Call-Center und Vertrieb etabliert, die sich im schnellleibigen B2C-Markt auch dank der kurzen Entscheidungswege schon in den ersten Wochen bewährt hat.

Zur Erreichung unserer ehrgeizigen Ziele in der Landhausküche und im Fullservice führen wir nun unsere Expertise in der Kommunikation mit dem Endverbraucher in verschiedensten Medien zusammen. Die Folge: eine gezielte, kundengerechte und sehr individuelle Ansprache insbesondere dank der zunehmenden Digitalisierung der Kommunikation.

B2C

ERFORDERT EINE GEZIELTE, INDIVIDUELLE ANSPRACHE AUF UNTERSCHIEDLICHEN KOMMUNIKATIONSWEGEN



1-2-3-neu

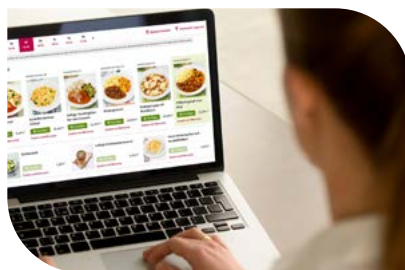
Im Mai 2022 ist unser neuer Online-Shop der Landhausküche online gegangen. Einfache Handhabung, klare Struktur und Übersichtlichkeit – das haben sich unsere Kundinnen und Kunden gewünscht. Und wir haben diese Wünsche gern erfüllt. Neben dem neuen benutzerfreundlichen Design entwickelten wir auch gleich noch neue Service-Funktionen wie eine verbesserte Speiseplanansicht,

eine neue Stornierungsfunktionen, eine Suchfunktion und eine bessere Bestellübersicht. Weil immer mehr unserer Kundinnen und Kunden sowie ihre Angehörigen mit ihren Smartphones ins Internet gehen, ist der neue Landhausküchen-Shop für die mobile Ansicht optimiert. Das Highlight ist aber ohne Zweifel die deutlich vereinfachte Bestellung von Essen auf Rädern in nur drei Schritten.

Bei der Entwicklung des neuen Shops arbeiteten verschiedene Abteilungen zusammen. Den dabei deutlich zu spürenden Wir-Teamgeist nehmen die Beteiligten mit in die Entwicklung weiterer Projekte, für die hier nicht nur in technischer Hinsicht die idealen Grundlagen geschaffen wurden.



LIEBLINGSESSEN
AUSWÄHLEN **1**



ONLINE ODER
TELEFONISCH BESTELLEN **2**



HEISS & VERZEHRBEREIT
LIEFERN LASSEN **3**



Essen mit Durchblick

Wir sicherten uns mit unserem Gesamtangebot **qualitativ hochwertiger Menüs und unseren umfangreichen Services** hin zu einer ausgewogenen kinder- und jugendgerechten Ernährung auch 2022 die **Marktführerschaft im Bereich Kitas und Schulen**.



INHOUSE-ERNÄHRUNGSBERATUNG
BEI ALLEN FRAGEN RUND UM DAS THEMA ERNÄHRUNG
UNTERSTÜTZEN WIR MIT GEBALLTER KOMPETENZ.

Herausforderung Ganztagsbetreuung

Das gemeinsame Mittagessen ist für unsere kleinsten Gäste viel mehr als nur Nahrungsaufnahme. Es bietet sich dabei die Chance, junge Menschen nachhaltig an eine gesunde Lebensführung heranzuführen. In der Praxis sind Kitas und Schulen auf dem Weg dorthin mit allerlei Hürden konfrontiert. Nicht jede Einrichtung ist räumlich, technisch oder organisatorisch dafür gerüstet, ein warmes Mittagessen anbieten zu können. Und der zunehmende Fachkräftemangel sorgt schon ohne diese weitere Aufgabe im Tagesablauf für eine erhebliche Belastung.

Im Geschäftsjahr 2022 hat sich unser Geschäft im Markt Kitas und Schulen wiederholt gut entwickelt. Es zählt sich aus, dass wir auf die sehr heterogenen Anforderungen und Rahmenbedingungen auf Gemeinde- und Städteebene eingehen können. Der Schlüssel zum Erfolg sind unser umfangreiches Gesamtangebot an qualitativ hochwertigen Menüs und Menükomponenten sowie eine Vielzahl an Serviceangeboten. 55 Jahre Erfahrung machen apetito zum Experten in der Kita- und Schulverpflegung.

Wir arbeiten stetig daran, unsere Leistungen zu optimieren und die Verpflegung in den Alltag der Einrichtungen zu integrieren – und dies sehr persönlich und individuell mit unseren lokalen Teams. Wir stellen die erforderlichen Geräte zur Verfügung, bieten Kassierungsmodelle und unterstützen auch bei der Digitalisierung. Einrichtungen, die keine einfache Zugangsmöglichkeit zum Internet oder anderen Bestellmöglichkeiten haben, vermieten wir Chromebooks, mit denen sie unsere Bestell- und Informationsplattformen nutzen können. Für die Eltern sind wir über die parent-App erreichbar und entlasten so die Kitas und Schulen.

Besonders gut kommen zudem die Unterstützungsleistungen im Bereich der ernährungspädagogischen Arbeit an. Unsere besondere Auswahl an Gerichten lädt dazu ein, mit den Kindern über gesundes Essen zu sprechen. Wir unterstützen zusätzlich mit Schulungen, Ernährungsberatung sowie einem umfangreichen Informationsangebot beispielsweise über unsere digitale Bestellplattform. Seit Jahren gibt es bei apetito zur Unterstützung der Ernährungsbildung eine dreidimensionale Ernährungspyramide. Diese haben wir 2023 durch eine Veggie-Variante ergänzt (siehe Seite 34).

Qualität trotz Kostendruck

Auch der Markt Kitas und Schulen war 2022 geprägt von den enormen Rohstoff- und Energiepreisteigerungen.

Generell ist es unser Ziel, unsere Preise stabil zu halten. Um unsere bewährte Qualität und Frische sowie den persönlichen Service anbieten zu können, mussten wir die Preise anpassen, die wir aber auch nur zum Teil an die Einrichtungen weitergeben.

Temporär nahm der Anteil an Bio-Menükomponenten in vielen Städten und Gemeinden einen geringeren Stellenwert ein. Wir gehen jedoch davon aus, dass Bio langfristig eine positive Entwicklung nehmen wird, und richten unser Sortiment darauf entsprechend ein.



VEGGIE-BÄLLCHEN
MIT NUDELN UND GEMÜSE

Wir bleiben auch beim Thema Nachhaltigkeit am Ball: Dabei stehen die Produkte ebenso im Fokus wie die Verpackung und die Logistik. „Mehr Veggie – weniger Fleisch“ ist ein gesellschaftlicher Trend, der sich auch in der Kita- und Schulverpflegung immer deutlicher manifestiert. Unsere Antwort darauf sind leckere vegetarische Rezepte, bei denen man die Fleischbeilage überhaupt nicht vermisst.

Dem Verpackungs- und Speiserestemüll sagen wir mit unserem flexiblen Multi Plus-System den Kampf an: Es erlaubt eine portionsgenaue Zubereitung und wird mit deutlich weniger Primär- und Sekundärverpackung geliefert.



apetito stellt vegetarische Ernährungspyramide vor

Dreidimensional, anschaulich und leicht verständlich – so stellt sich die **neue vegetarische Ernährungspyramide von apetito** dar. Die Pyramide wurde erstmalig 2023 auf der didacta in Stuttgart präsentiert. Damit punktete der Kita- und Schulmarkt in Richtung Ernährungsbildung auf der wichtigsten Bildungsmesse Europas, die Anfang März rund 56.000 Besucher anlockte.

Seit Jahren gibt es bei apetito eine dreidimensionale Ernährungspyramide auf Basis der „Optimierten Mischkost“ vom ehemaligen Forschungsinstitut für Kinderernährung (jetzt: Forschungsdepartment Kinderernährung). Auf den drei Seiten werden die Mahlzeiten Frühstück, Abendessen, Zwischenmahlzeiten und Mittagessen dargestellt. Lebensmittel, die reichlich verzehrt werden sollen, bilden die Basis – sie sind unten dargestellt. Lebensmittel die sparsam gegessen werden sollten, bilden die Spitze des Dreiecks.

Aufgrund der hohen Nachfrage aus dem Markt und erweiterter wissenschaftlicher Erkenntnisse konzipierten wir eine Variante zur vegetarischen Ernährung. Die Abteilung

Ernährungswissenschaft und -beratung entwickelte sie zusammen mit dem Team von Dr. Markus Keller, Leiter des Forschungsinstitutes für pflanzenbasierte Ernährung (IFPE). Wie bei der optimierten Mischkost verdeutlicht auch die vegetarische Pyramide, worauf es bei den Mahlzeiten und der Lebensmittelauswahl ankommt.

Ökologische, gesundheitliche und geschmackliche Aspekte sind Gründe dafür, dass Veggie an Bedeutung gewinnt. Zudem empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) in den Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, dass ein abwechslungsreiches vegetarisches Angebot täglich verfügbar sein sollte.

Lösungen für die neue Arbeitswelt

New Work – die in den letzten Jahren stark veränderte Arbeitswelt – macht auch vor der Betriebsverpflegung nicht Halt.

Seit dem Auslaufen der Corona-Beschränkungen nutzen wieder mehr Menschen die Kantinen und Restaurants. Einschätzungen zufolge werden jedoch 20 bis 25 Prozent der Mitarbeitenden nachhaltig ganz oder teilweise im Homeoffice bleiben.

Die anhaltend hohen Rohstoff- und Energiekosten prägen den Markt. Die Inflation sorgte bei den Gästen der Kantinen für eine höhere Preissensibilität. Auch der Fachkräftemangel in Küche und Service führte dazu, dass Unternehmen sogar auf Mittagsangebote verzichten mussten.

Unsere innovativen Lösungen, die ohne großen Personalaufwand eine kreative Speiseplanung und leckere, ausgewogene Gerichte in der Betriebsverpflegung ermöglichen, hat auch 2022 viele Unternehmen überzeugt. Wir konnten eine erfreuliche Neukundenentwicklung verzeichnen. Wir reagierten mit neuen Systemlösungen wie „Deine Pause“ als Antwort auf den Homeoffice-Trend oder „Gustuff“ für die Veranstaltungsgastronomie. Dank unserer Innovationen können Unternehmen eine attraktive Mittagsverpflegung gewährleisten.

Unser Anspruch ist es, unsere Konzepte stets weiter konsequent auf Nachhaltigkeit auszurichten. Unsere Ambitionen dabei sind weitreichend: vom kreativen vegetarischen Trendgericht bis hin zu umweltfreundlichen Verpackungen – beispielsweise mit der neuen Papierschale.

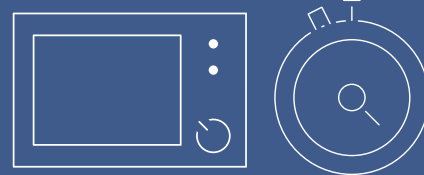


Kochen: Mit appetito ziemlich easy



Auch die Verpflegungsprozesse sind mittlerweile in vielen Branchen vom Personal- und Fachkräftemangel geprägt. In Kitas und Schulen sind häufig die Erzieherinnen und Erzieher für die Zubereitung der Mahlzeiten zuständig. Und auch in Kliniken und Betrieben finden sich ungelernte Küchenkräfte in der Rolle des Küchenchefs wieder. Unsere Lösung: Wir vereinfachen die Zubereitung tiefgekühlter Gerichte und Komponenten so deutlich, dass wirklich jede und jeder ein leckeres Essen auf den Teller bringen kann. Unser Name dafür: easy cooking und clever cooking. Dabei werden die gewünschten Menükomponenten oder Menüs

gleichzeitig in den Ofen geschoben, es wird ein Programm ausgewählt und anschließend alles zusammen perfekt zubereitet entnommen.



EASY UND CLEVER – MENÜS MIT EINER TEMPERATUR UND IN DER GLEICHEN ZEIT ZUBEREITEN



Mit Qualität an der Spitze

COSTA, unsere hochwertige Marke für tiefgekühlte Fischspezialitäten und Meeresfrüchte, ist der einzige im **Lebensmitteleinzelhandel** vertretene Geschäftszweig im apetito AG Konzern. Sie überzeugte als **Marktführer** mit neuen Produkten, einer Reihe von **Top-Testurteilen** und einem neuen **Bio-Sortiment**.

In Deutschland konnte COSTA im Jahr 2022 seine führende Marktstellung bei Naturfisch und Meeresfrüchten verteidigen. In den Segmenten Fischfilets, Garnelen und Tintenfisch verfügt COSTA über die umsatzstärksten Produkte im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Auch in anderen Kategorien sind wir ganz vorn: Zwei Produkte in den Top 5 des Marktsegments Frutti di Mare und Muscheln sind von COSTA, und bei Fischfilets und Garnelen sind sogar drei der fünf umsatzstärksten Markenprodukte von uns. Auch bei den Komplettgerichten mit

Fisch und Meeresfrüchten ist COSTA Spitze: Wir sind hier mit drei der Top 10 Markenprodukte in Deutschland vertreten.



COSTA LACHS-FILETS
IN BIO-QUALITÄT

Bien joué, COSTA!

Auch im Frankreich-Geschäft behielt COSTA die führende Marktposition in der Kategorie Meeresfrüchte und gewann im Bereich Fischfilets noch Marktanteile hinzu. In den Segmenten Crevettes und Beignets de Poisson verfügt COSTA über das umsatzstärkste Markenprodukt am Markt. Bei den Fertiggerichten wuchsen wir deutlich überproportional zum Markt und konnten auch hier Marktanteile hinzugewinnen.

Auf dem französischen Markt sind wir innovativ mit drei neuen Produkten in das Aperitifsegment vorgestoßen, in dem Tiefkühlprodukte noch unterentwickelt sind. Dem Trend zum Aperitif zu Hause folgend ist seit Oktober 2022 eine

Komposition aus Tintenfischringen à la Romana, panierten Alaska-Seelachs-Häppchen, panierten Garnelen und einer Sauce auf Tomatenbasis in praktischen Tapasboxen erhältlich. Das COSTA „Apéro time“-Sortiment umfasst weiterhin Blätterteig-häppchen mit Lachs oder Garnelen.



Verantwortung für die Umwelt

Wenn man mit Fisch handelt, bringt dies eine sehr große Verantwortung für einen nachhaltigen Umgang mit den Fischbeständen mit sich. Das ist uns sehr bewusst, zumal die Nachfrage nach Fisch und Meeresfrüchten weiterhin sehr hoch ist. Wir unterstützen deshalb die Initiativen des Aquaculture Stewardship Council (ASC) und des Marine Stewardship Council (MSC) für zertifizierte, verantwortungsvolle Fischzucht beziehungsweise nachhaltige Fischerei.

Und wir haben 2022 ein Bio-Sortiment eingeführt, das auf eine immer größer werdende Käuferschicht trifft: COSTA Lachs, Pacific Prawns und Miesmuschelfleisch gibt es jetzt auch als Bio-Variante.



PRODUKTE IN BIO-QUALITÄT

IM 2022 EINGEFÜHRTEN
BIO-SORTIMENT

COSTA PACIFIC PRAWNS
IN BIO-QUALITÄT



COSTA MIES-
MUSCHELFLEISCH
IN BIO-QUALITÄT





In Frankreich wurde COSTA zum wiederholten Mal mit dem Preis „Saveur de l'année“ („Geschmack des Jahres“) ausgezeichnet. Diesmal holten sich gleich vier Produkte die Auszeichnung.



Testurteile sind für viele Verbraucher eine wichtige Grundlage für Kaufentscheidungen. Und es sind längst nicht mehr nur die gewissermaßen offiziellen Testinstitute, denen Beachtung geschenkt wird. Einen erheblichen Einfluss haben die Einschätzungen auf Internet-Bewertungsportalen oder die Produkttests durch Influencerinnen und Influencer. Es bestätigt daher unsere Qualitätsstrategie, dass beispielsweise 1.000 private Testerinnen und Tester auf der Plattform ohoftheday.com für COSTA Wildlachs und Pacific Prawns eine 99-prozentige Weiterempfehlungsbereitschaft abgaben. Unsere Pacific Prawns erhielten von den Produkttestern auf dem Portal Konsumgöttinnen.de ebenfalls die Bestnote: „Noch besser kann ein Produkt kaum bewertet werden“ kann man auf der Website lesen.

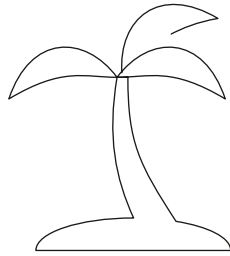
Erneut mehrfacher Testsieger

Es freut uns sehr, dass uns im Berichtsjahr auch unsere Qualitätsführerschaft einmal mehr bestätigt wurde: Unser Top-seller, die COSTA Pacific Prawns, holten sich den 1. Platz bei einem Produkttest der Stiftung Warentest mit der Gesamtnote 1,8. Die ASC-zertifizierten Garnelen wurden in den Kategorien Optik und Verarbeitung sogar mit Note 1,0 bewertet.



„Noch besser kann ein Produkt kaum bewertet werden.“

COSTA Aktionssommer



Im Sommer 2022 präsentierten wir die Marke COSTA aufmerksamkeitsstark im Lebensmitteleinzelhandel mit der „Hello Summer“-Promotion.

Sortiment erweitert

Neben neuen Bio-Produkten führten wir im Sommer 2022 eine tropisch-inspirierte Tiefkühlspezialität ein. Die exotischen Pacific Prawns in Mango-Kokos-Marinade gab es so im Lebensmitteleinzelhandel noch nicht. Als Special für den Sommer waren sie nur für kurze Zeit erhältlich.



Plakate, Preisschienen- und Fahnenstecker, Aktionshinweise auf den Produktverpackungen sowie ein Rezeptheft mit sommerlichen Fischgerichten sorgten in den Märkten für eine hohe Präsenz. Mit dem Kauf eines COSTA Produkts konnte man an einem Gewinnspiel teilnehmen und eine von 100 Sommerfest-Ausstattungen gewinnen. Und natürlich gab es aktionsbegleitend auch neue sommerliche COSTA Fisch- und Meeresfrucht-Gerichte im Tiefkühlregal.

PROMOTION-MATERIAL

VON PLAKATEN BIS ZU REZEPTHEFTEN



SYSTEMGESCHÄFT INTERNATIONAL GROSSBRITANNIEN

Miteinander für mehr Füreinander

Unsere Marktpresenz im Vereinigten Königreich entwickelte sich 2022 erneut erfreulich positiv. In Großbritannien herrscht in vielen Branchen Fachkräftemangel. Im B2B-Geschäft kommen unsere Konzepte deshalb gut an, da sie eine qualitative Verpflegung auch mit reduziertem Personalaufwand ermöglichen. apetito UK konnte im Vergleich zu 2021 den Umsatz um fünf Prozent steigern – trotz der auch in Großbritannien hohen Inflation und den Kostensteigerungen auch in der Rohwarenbeschaffung und bei den Energiekosten.

Nach unserer Ankündigung, das Franchising für unsere B2C-Marke Wiltshire Farm Foods aufzugeben und direkt zu betreiben, konnte das Team ein Rekordjahr verzeichnen. Etwa 20 zuvor im Franchise betriebene Standorte wurden integriert und wir können damit aktuell rund 75 Prozent unseres Endkunden-Geschäfts mit eigenem Service abdecken.

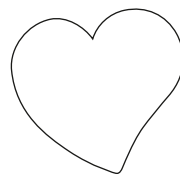
Um noch kundenorientierter am Markt zu agieren, haben wir das B2B-Geschäft in drei Geschäftseinheiten strukturiert: Gesundheitswesen, Pflege- und Seniorenheime, Bildung. In unserer neuen Business-Unit Gesundheitswesen konnten wir einen der größten Gesundheitsdienstleister Großbritanniens für uns gewinnen. Einer der ausschlaggebenden Gründe der Entscheidung von ISS Healthcare für apetito UK war unser Nachhaltigkeitsmanagement, mit dem wir dazu beitragen, dass das Unternehmen die gesetzlichen Anforderungen erfüllen kann.

Nachhaltigkeit ist ein zentrales Anliegen von apetito UK – und wir gehen mit innovativen Konzepten dabei voran: 2022 starteten wir das weltweit erste komplett geschlossene Recycling-Kreislaufsystem für unsere PET-Schalen. Wir sammeln diese bei unseren Kundinnen und Kunden ein und garantieren, dass daraus wieder neue Schalen für die Mahlzeiten hergestellt werden.

LIEFERUNG EINMAL GANZ ANDERS:
DIE SINGENDEN UND TANZENDEN SERVICE-
FAHRER VON WILTSHIRE FARM FOODS.



Ein Highlight für die Kundinnen und Kunden von Wiltshire Farm Foods waren 2022 ohne Zweifel die „Dancing Drivers“. Unter der Anleitung der aus dem britischen Fernsehen bekannten Tanzlehrerin Arlene Philips wurden die Mitarbeitenden vom Servicefahrer bis zum Produktentwickler



£ 11,097

SPENDTEN DIE MITARBEITER 2022
FÜR DIE STAFF FOUNDATION

Die Mitarbeitenden bei apetito UK sammelten auch 2022 wieder mit jeder Menge einfallsreichem Privatengagement für die Staff Foundation (Belegschaftsstiftung). apetito UK stockt zu gleichen Anteilen auf und so konnten wieder zahlreiche Herzensprojekte in Schulen, Kindergärten und Sporteinrichtungen unterstützt werden.

in Tanz und Gesang ausgebildet. Die Kundinnen und Kunden konnten sich darum bewerben, dass ihre Lieferung von singenden und tanzenden Fahrerinnen und Fahrern übergeben wird. „Bring me sunshine, bring me love“ („Bring mir Sonnenschein, bring mir Liebe“) schmetternd wurde so die Essenslieferung zum Höhepunkt der Woche – gerade für ältere Menschen, die sich in der Pandemie lange isoliert hatten. Zur Bewerbung der Aktion entstand auch ein mitreißender Werbespot.



+30%

UMSATZANSTIEG

GEGENÜBER 2021 IM BEREICH
DER KINDERTAGESSTÄTTEN

SYSTEMGESCHÄFT INTERNATIONAL NIEDERLANDE

Ein herausforderndes Jahr

Der Rückgang der Corona-Pandemie normalisierte im Berichtsjahr die Lage im B2B-Geschäft von apetito B.V. Speziell im Bereich der Kindertagesstätten zogen die Umsätze nach den Lockdowns wieder an und wir konnten in diesem Bereich mit einem neu strukturierten Vertriebsteam etliche Neukunden akquirieren. Gegenüber 2021 stieg der Umsatz hier um 30 Prozent.

Während die Spät-Corona-Zeit im B2B-Bereich positive Effekte mit sich brachte, bewirkte der Wegfall vieler pandemiebedingter Einschränkungen im B2C-Geschäft eher das Gegenteil. Die Konsumenten sind wieder vermehrt essen gegangen oder haben wieder selbst gekocht. Die direkte Nachfrage nach Fertiggerichten ist entsprechend leicht gesunken.

Der Krieg in der Ukraine und die sich in der Folge massiv zeigenden Preissteigerungen und eine eingeschränkte Warenverfügbarkeit bei Rohwaren setzten uns zusätzlich unter Druck. Preiserhöhungen ließen sich nicht vermeiden, da das Halten einer hohen Qualität für uns oberste Priorität hat.

In diesem Multi-Krisen-Jahr bewährte sich der „apetito Spirit“ auch in den Niederlanden mit außergewöhnlichen Teamleistungen und einem einzigartigen Zusammenhalt in einer ganz besonderen Art und Weise. Die sich daraus ergebende Stärke und die Innovationspower unseres Unternehmens lassen uns zuversichtlich in die Zukunft blicken.



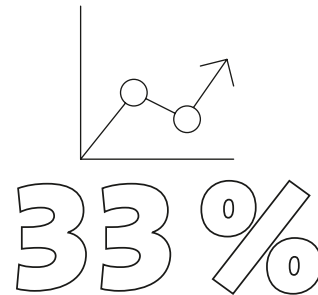
SYSTEMGESCHÄFT INTERNATIONAL KANADA UND USA

Weiter auf Expansionskurs

Unsere noch junge Marktpräsenz in Nordamerika wird immer stärker. Heart to Home Meals USA erzielte ein Umsatzwachstum gegenüber 2021 von 33 Prozent. Wir haben das Geschäft im Bundesstaat Massachusetts weiter ausgebaut und damit begonnen, ein neues Menübringdienst-Modell in 22 Bundesstaaten der USA erfolgreich zu testen. Dieses Modell ermöglicht uns den Zugang zu einem Markt, der mit zehn Millionen Menschen über 75 Jahren doppelt so groß ist wie der Markt in Großbritannien. Wir setzen weiterhin große Hoffnungen in den nordamerikanischen Markt, der allein aufgrund der demografischen Entwicklung und einer hohen Affinität zu Tiefkühlprodukten für langfristiges Wachstum geeignet ist.

Unser kanadisches Unternehmen apetito HFS ist Marktführer in der Lieferung von Komplettgerichten und spezialisierten Ernährungsprodukten für den Gesundheits- und Langzeitpflegemarkt. Unter der Marke Heart to Home

Meals beliefern wir unsere D2C-Kundinnen und -Kunden mit Essen auf Rädern. Durch eine Erweiterung unseres Franchisenetzwerks operieren wir dabei von der Pazifikküste bis zur Atlantikküste.



UMSATZWACHSTUM GEGENÜBER 2021

SYSTEMGESCHÄFT INTERNATIONAL SPANIEN

Regionale Präsenz erweitert

Wir konnten 2022 den starken Wachstumskurs von Arcasa apetito fortsetzen. Obwohl auch in Spanien die angespannte wirtschaftliche Lage und die hohe Inflation bremsend wirkten, konnten wir

unsere regionale Präsenz weiter ausbauen. Die Gesellschaft ist jetzt neben dem Start-Markt Barcelona auch in Madrid und Valencia aktiv. In Krankenhäusern, Seniorenheimen und Obdachlosenheimen versorgen wir immer mehr Menschen mit unseren Menüs.

Dabei bewährt sich beispielsweise das apetito Multi Plus System gerade in den Obdachlosenheimen, wo sowohl Nährstoffvorgaben als auch besondere Ernährungsgewohnheiten und eine täglich sehr unterschiedliche Anzahl an Essen zu berücksichtigen sind. Unsere Kundinnen und Kunden schätzen es sehr, dass wir schnell und dynamisch auf unterschiedlichste Gegebenheiten reagieren und unseren Service flexibel anpassen können. Diese Stärken nutzen wir, um die Chancen aus einer voranschreitenden Marktkonzentration in Spanien ergreifen zu können.

ARCASA **apetito**

SYSTEMGESCHÄFT INTERNATIONAL DÄNEMARK

Skandinavischer Zuwachs

Mit dem Kauf des dänischen Marktführers im Bereich der Seniorenverpflegung – DET DANSKE MADHUS – bauten wir 2022 unser Kerngeschäft in Europa weiter aus. Das Unternehmen betreibt mit insgesamt rund 200 Beschäftigten vier Küchen in Dänemark. Das Geschäftsmodell hat eine hohe Übereinstimmung mit unseren eigenen Menüdiensten für Essen auf Rädern in Deutschland und Großbritannien. Allerdings werden nicht tiefgekühlte, sondern gekühlte Mahlzeiten an vor allem ältere, zu Hause lebende Menschen oder in Pflegeheime und Einrichtungen für Menschen mit Einschränkungen geliefert. Da auch der dänische Seniorenmarkt ähnlich wie all unsere anderen bestehenden Märkte ein Wachstumsmarkt ist, sehen wir in Dänemark mit DET DANSKE MADHUS gute Möglichkeiten für eine erfolgreiche Weiterentwicklung.



SYSTEMGESCHÄFT INTERNATIONAL ÖSTERREICH

Erste Systempartnerschaft

Wir konnten in Österreich die Ausschreibung der Bundesbeschaffungs-GmbH für die langfristige Versorgung von Asylseinrichtungen für uns entscheiden. Gemeinsam mit dem Österreichischen Roten Kreuz (ÖRK) liefern wir nun bis zu 900 Portionen am Tag. Auf diese Weise starteten wir die erste Systempartnerschaft mit vorerst rund 500 Essen pro Tag in Bergheim.

Im Hotelleriebereich konnten wir 2022 unser Geschäft in Österreich weiter ausbauen. Bei den Schulen und in der

Betriebsverpflegung waren noch immer die wachstumsbremsenden Auswirkungen der Corona-Pandemie zu spüren. Wir setzen auch in der Neukundengewinnung auf unsere innovativen Konzepte und regionalen Menüs speziell für den Markt in Österreich.



Augenmerk auf Verantwortung

Wer nachhaltig handelt, übernimmt **Verantwortung**. Für das Hier und Heute – und auch für das Morgen. Für Kundinnen und Kunden, für Mitarbeitende und für die Gesellschaft. Diese Haltung ist bei apetito als Familienunternehmen mit 65-jähriger Tradition sprichwörtlich Teil der **Unternehmens-DNA**.

Wir versorgen Tag für Tag viele Menschen in unterschiedlichsten Lebenssituationen mit gutem Essen. Daraus erwächst eine große Verantwortung. Das ist uns als Familienunternehmen seit jeher bewusst. Bei apetito galt stets, dass gutes Essen auch gut gekocht sein muss. Seit 65 Jahren ist es bei apetito deshalb selbstverständlich, stets einen gewissenhaften Blick auf die Qualität der Zutaten zu richten, auf die Verarbeitung, auf die Menschen, die täglich dafür sorgen, dass wir hochwertige Produkte anbieten können, und auf die Art und Weise, wie das Essen zu unseren Kundinnen und Kunden kommt. Nachhaltigkeit war schon immer Bestandteil unserer Firmenphilosophie – und heute ist sie fest definierter Bestandteil unserer Unternehmensstrategie.

65

JAHRE VERANTWORTUNGSBEWUSSTES HANDELN
ALS FESTER BESTANDTEIL DER
FIRMENPHILOSOPHIE

Nachhaltiges unternehmerisches Handeln setzt auch den Blick in die Zukunft voraus. Weil die Verantwortung mit dem Erfolg eines Unternehmens immer größer wird, zeigen wir eine klare Haltung. Auf den folgenden Seiten beschreiben wir transparent, wo wir in der apetito AG in Sachen Nachhaltigkeit stehen, was wir noch schaffen wollen und wie wir diese Ziele erreichen.

FOKUS #3

Wir orientieren uns in der Berichterstattung an den Konzern-Nachhaltigkeitszielen, die wir bereits 2020 definiert haben. Diese Ziele des Konzerns bilden den Rahmen für die Umsetzung in den einzelnen Gesellschaften, so auch für die apetito AG. Daraus haben wir unsere Ziele und Kennzahlen entwickelt und ein Nachhaltigkeitsprogramm ausgearbeitet.

„Weil die Verantwortung mit dem Erfolg eines Unternehmens immer größer wird, zeigen wir eine klare Haltung.“

THOMAS REICH
NACHHALTIGKEITSMANAGER FÜR DIE apetito AG

THOMAS REICH
NACHHALTIGKEITSMANAGER
FÜR DIE apetito AG

DIRK GRASSE
HSE-MANAGER

ANDREA GERDELMANN
STRATEGISCHE EINKÄUFERIN



VERANTWORTUNGSVOLLE
UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse: Die Basis für unser strategisches Handeln

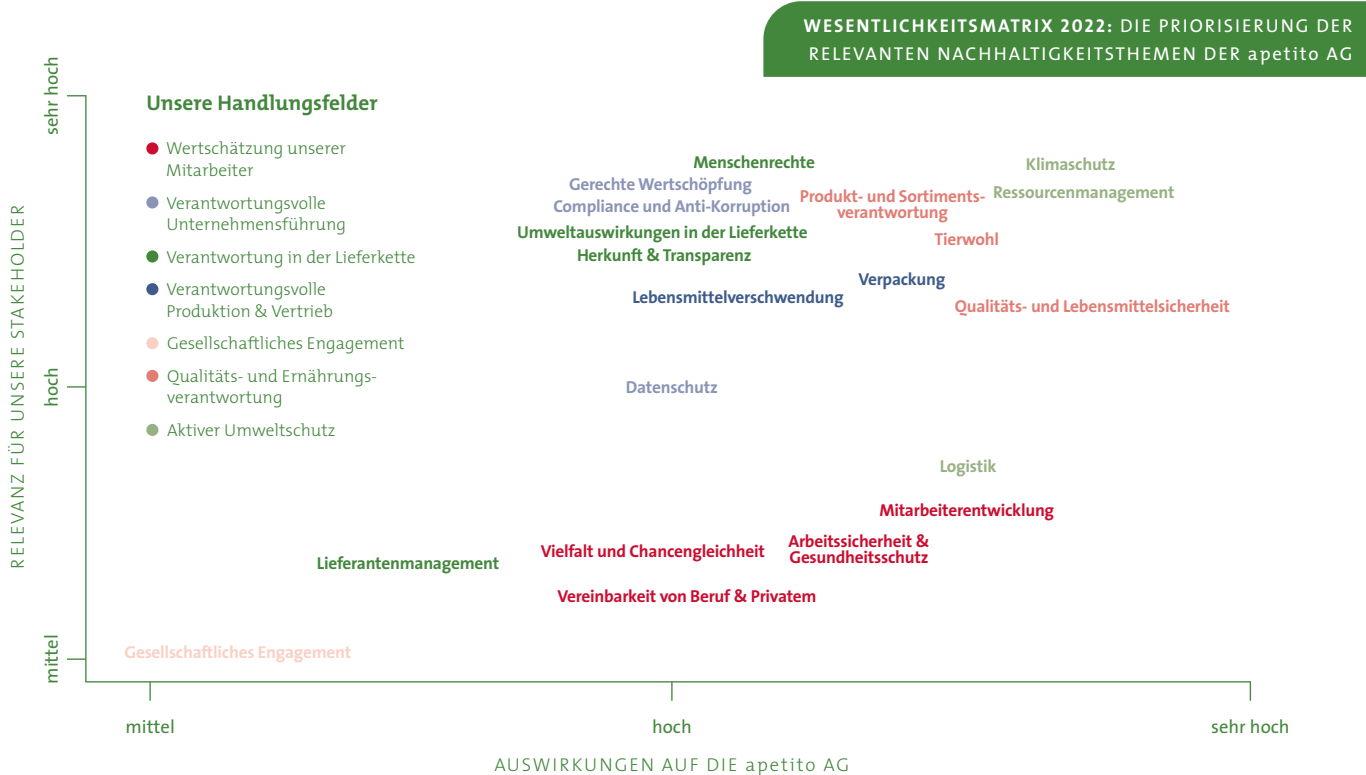
Die apetito AG definiert und priorisiert seit 2013 ihre bedeutsamen Nachhaltigkeitsthemen durch eine regelmäßig aktualisierte **Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse**. Die **Nachhaltigkeitsziele** wurden aus diesen Prozessen abgeleitet.

Die Stakeholder- und Wesentlichkeitsanalyse ermittelt, welche Interessen und Erwartungen für unser Unternehmen relevante Gruppen haben, damit wir diese in unseren Zielen und Maßnahmen berücksichtigen können.

Im Berichtsjahr haben wir die Stakeholderanalyse in einer Semesterkooperation mit der Universität Witten/Herdecke durchgeführt. Die Studierenden haben im Rahmen dieses Projekts die Perspektiven verschiedener Interessengruppen eingenommen und analysiert. Dafür sammelten sie zahlreiche Informationen in Interviews beispielsweise mit unserer Vertriebsleitung, mit dem Einkauf, mit der Pressesprecherin und in Workshops mit der Inhaberfamilie und einer Gruppe Mitarbeitender. Die so gewonnenen Erkenntnisse wurden dokumentiert und im Hinblick auf ihre Nennung und Bedeutung in drei weiteren Workshops verdichtet und gewichtet.

Schließlich ergänzten die Studierenden die Analyse durch Desk-Research, um Branchenanforderungen, Gesetze, Richtlinien und Standards, Megatrends und die 17 Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen (UN) bei der Ermittlung der Nachhaltigkeitsthemen einzubeziehen.

Aus den ermittelten Themen wählten wir die 20 relevantesten aus. Diese bilden nun die Grundlage für die konkreten Inhalte und Maßnahmen unseres verantwortungsvollen Handelns. Das Ergebnis spiegelt auch den gesamtgesellschaftlichen Diskurs wider. Klimaschutz und Tierwohl haben im Vergleich zur letzten Analyse deutlich an Bedeutung gewonnen. Aber auch Menschenrechte werden als besonders bedeutsam wahrgenommen. Das Thema Datenschutz schafft es erstmals, als stark bedeutsames Thema wahrgenommen zu werden.



Zertifiziertes Nachhaltigkeitsmanagement

Zum zweiten Mal erhielt 2023 die apetito AG die Zertifizierung nach dem „ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften“. Das Familienunternehmen bestätigt damit sein systematisches und ganzheitliches Nachhaltigkeitsmanagement am Standort Rheine.

Im Rahmen der Zertifizierung nach dem Standard des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) wurde geprüft, wie Nachhaltigkeit in den Grundsätzen des unternehmerischen Handelns verankert ist. Die Prüfer des TÜV Rheinland nahmen im Januar 2023 diverse Fachabteilungen genau unter die Lupe. Sie prüften unter anderem, ob es eine Strategie zum Tierwohl gibt, wie das Management zur Wahrung der Menschenrechte in der Lieferkette organisiert ist und auf welcher Basis der Arbeits- und Gesundheitsschutz für die Belegschaft umgesetzt wird.

Das Ergebnis macht uns stolz und ist gleichermaßen Ansporn dazu, uns in den wesentlichen Themen weiterzuentwickeln. Zum wiederholten Mal wurde der apetito AG ein strukturiertes Nachhaltigkeitsmanagement attestiert und damit bescheinigt, dass Nachhaltigkeit zu den Grundsätzen unseres unternehmerischen Handelns zählt.



Umwelt ist Programm

Klimaschutz ist ein Konzernziel: Für apetito steht die **Reduzierung klimaschädlicher Emissionen** ganz vorn auf der Nachhaltigkeitsagenda.



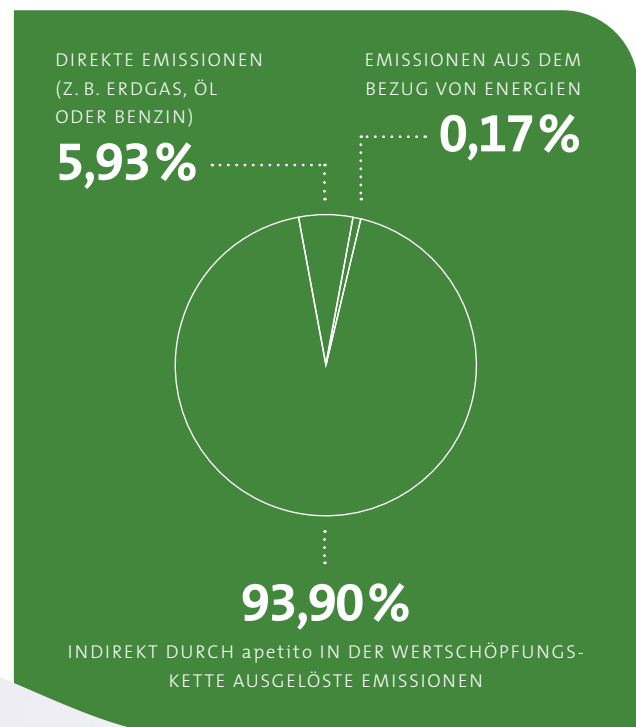
AKTIVER
UMWELTSCHUTZ

Es ist das wichtigste Thema unserer Zeit: der Klima- und Ressourcenschutz. Der apetito AG Konzern unterstützt deshalb das Ziel des Pariser Klimaschutzabkommens, die globale Erwärmung auf 1,5 Grad zu begrenzen. Um unseren Beitrag dafür zu leisten, arbeiten wir permanent daran, an allen Standorten, in der Produktion und Logistik sowie entlang unserer Wertschöpfungskette die CO₂-Emissionen zu verringern.

Klimaschutz ist eines unserer Konzernziele – und wir nutzen als Grundlage für nachhaltige Umweltleistungen am Standort Rheine das Managementsystem EMAS III (Eco Management and Audit Scheme, Umweltmanagement und Öko-Audit-System), nach dem wir schon seit 1998 zertifiziert sind. Durch die EMAS-Zertifizierung beschreiben wir unsere jährlichen Optimierungen am Standort Rheine in einem Umweltprogramm, das unsere Maßnahmen für Klima- und Ressourcenschutz definiert.

Wie groß ist unser Fußabdruck?

Um klimaschädliche Emissionen wirkungsvoll und zielführend reduzieren oder gar komplett verhindern zu können, muss man erst einmal wissen, wie viel CO₂ eigentlich wo emittiert wird. Dies ermitteln wir für unser Werk in Rheine bereits viele Jahre – 2022 haben wir die Bilanzierung unseres CO₂-Ausstoßes auf Basis der Werte aus 2020 erstmals vollständig vorgenommen. Wir ermitteln diesen Emissionswert in drei Kategorien: Alle durch unsere Geschäftstätigkeit direkt verursachten Emissionen, Emissionen aus dem Bezug von Energie und die in der vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette entstandenen Emissionen. Wir wissen nun genau, wo der Handlungsbedarf am größten ist und an welchen Stellen wir den größten direkten Einfluss auf eine effektive Senkung des CO₂-Ausstoßes nehmen können.



83,3 PROZENT



DES CO₂-FUSSABDRUCKS RESULTIEREN
AUS DEM **ROHWAREN-BEZUG**



Rohwaren-Bezug

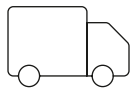
Ganze 83,3 Prozent des CO₂-Fußabdrucks der apetito AG resultieren aus dem Bezug der Rohwaren. Rotes Fleisch, also beispielsweise Rindfleisch, hat dabei die größten negativen Auswirkungen auf das Klima. Wir machen unseren Tischgästen deshalb zunehmend attraktive Angebote für eine fleischärmere Ernährung. Wir möchten unsere Kundinnen und Kunden mit einer kreativen Sortimentsgestaltung und geschmackvollen vegetarischen oder veganen Menüs von diesen auch gesünderen Genüssen überzeugen. Begleitet wird dies durch gezielte Aufklärung über die Folgen übermäßigen Fleischkonsums.

Logistik

Der Einfluss der Logistik auf unsere Klimabilanz ist geringer als man gemeinhin annehmen würde. Doch natürlich liegen auch hier Klimaschutzpotenziale, die wir heben wollen. Um einen emissionsärmeren Warentransport und eine umweltverträglichere Belieferung unserer Tischgäste voranzubringen, fördern wir die E-Mobilität. Im Laufe des Jahres werden insgesamt vier elektrische PKW am dezentralen Standort in Hilden die Fahrzeugflotte der Auslieferung klimafreundlicher machen. Besonders stolz sind wir außerdem auf die ersten beiden E-LKW, die Mitte 2023 am Standort in München eingesetzt werden. Wir gehören damit zu den ersten Unternehmen in Deutschland, die solche generell noch sehr seltenen E-Transportfahrzeuge im Tiefkühl-Verteilerverkehr einsetzen.



7,4 PROZENT



DAMIT IST DER EINFLUSS DER **LOGISTIK**
GERINGER ALS GEMEINHIN ANGENOMMEN



5,9 PROZENT



DES CO₂-FUSSABDRUCKS RESULTIEREN
AUS DER **PRODUKTION**

Produktion

Die Anlagentechnik wird bei apetito aus unserem Umweltmanagement-System EMAS III heraus jährlich optimiert. 2022 haben wir dafür insgesamt über eine Million Euro investiert. Die vollständige Umstellung auf Strom aus erneuerbaren Energiequellen haben wir schon 2017 umgesetzt. Doch wir bleiben am Thema dran, während wir parallel in Anlagentechnik investieren, die ein energiesparenderes Kochen ermöglicht. Ein umfassendes System zur Wärmerückgewinnung liefert schon seit Jahren das Warmwasser für die Koch- und Garbereiche, die Reinigung sowie die Heizungen in unserem Verwaltungsbereich am Standort Rheine. Gekocht wird bei apetito mit Erdgas, das einen wesentlichen Faktor in unserer Emissionsbilanz darstellt. Deshalb wollen wir unsere Gasversorgung ab 2024 vollständig auf Biogas umstellen.



Mehr Gutes essen

Wir leisten mit unseren Verpflegungsangeboten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden vieler Menschen. Die sich daraus ergebende Verantwortung für die **Qualität und Nachhaltigkeit** unserer Produkte nehmen wir sehr ernst.



Wie Qualität entsteht

Wenn bei apetito neue Gerichte ins Sortiment aufgenommen werden, dann haben diese einen ausgeklügelten Entstehungs- und Bewertungsprozess hinter sich. Viele Teams sind daran beteiligt, damit wir am Ende sowohl ein hochwertiges, schmackhaftes Essen anbieten als auch ein nachhaltiges. Wir nennen diesen Prozess „Greenfield“. Gesteuert wird er von den Abteilungen Marketing und Produktentwicklung, im Laufe der Entwicklung zur Marktreife sind viele weitere Teams involviert.

Entscheidend für den Erfolg eines apetito Menüs ist stets der Geschmack unserer Tischgäste. Was bei ihnen gut ankommt, setzt sich durch. Doch wie weiß man, was gut schmecken wird, bevor auch nur eine Zutat zubereitet wurde? Die Ideen für neue Produkte entstehen aus einer Vielzahl von Informationen, aus denen wir die

entscheidenden Trends ermitteln: Daten aus Kundenbefragungen, Rückmeldungen vom Vertrieb, Wettbewerbsanalysen, Sortimentsanalysen, Megatrends, Messetrends, Reklamationen. Auch neue Zutaten bei Lieferanten inspirieren zu Produktinnovationen.

Im Rahmen von „Greenfield“ bewerten wir all diese Informationen und entscheiden anhand eines Trendscores, ob wir eine so entstandene Produktidee auch entwickeln sollten. Bei dieser Bewertung wird immer auch genau betrachtet, wie nachhaltig das Produkt ist. Wir prüfen beispielsweise, ob es klimafreundlich herzustellen ist und ob die Zutaten aus regionalem, saisonalem Bezug stammen. Je nachhaltiger, desto sicherer landet die Produktinnovation schließlich auf den Tellern unserer Kundinnen und Kunden.



UNSER SORTIMENT 2022

1.441 MENÜS UND KOMPONENTEN
4.000 REZEPTUREN
765 VEGETARISCHE ARTIKEL
244 BIO-ARTIKEL
169 MSC-/ASC-ARTIKEL



HÖCHSTE QUALITÄTSSICHERUNG

ÜBER 5.178 SENSORISCHE KONTROLLEN
WURDEN 2022 IN UNSEREM FREIGABETEST
DURCHGEFÜHRT
IM JAHR 2022 HABEN WIR 34 INTERNE UND
EXTERNE AUDITS BEI DER apetito AG
DURCHGEFÜHRT



Weniger Fleisch – mehr Veggies

Wir unterstützen den Trend zu einem höheren Anteil an vegetarischer oder veganer Ernährung und starten 2023 eine Initiative unter dem Motto „Den Tisch grüner denken“. Denn es ist uns klar, dass wir nur gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden den Fleischkonsum senken können. Die Kampagne basiert auf dem Dreiklang aus Informieren, Befähigen, Umsetzen. Zum einen möchten wir unsere Kundinnen und Kunden in die Lage versetzen, dass sie Tischgäste für den Zusammenhang zwischen Fleischkonsum, Klimaschutz und Gesundheit sensibilisieren können. Verschiedene Wissenshäppchen sollen anschaulich darstellen, welche positiven Effekte weniger Fleischkonsum entfaltet.

Weniger Fleischkonsum ist gut für die Gesundheit, für den Klimaschutz und für

das Tierwohl. „Veggie“ ist deshalb stark im Kommen. Immer mehr Menschen reduzieren den Fleischanteil in ihrer Ernährung oder verzichten gänzlich darauf. Kein Wunder also, dass wir seit geraumer Zeit eine zunehmende Nachfrage nach vegetarischen oder veganen Menüs feststellen.

Und durch eine attraktive Sortimentsgestaltung und praktische Hilfestellungen bei der Speiseplanung motivieren und unterstützen wir auf dem Weg zu einem nachhaltigen Verpflegungsangebot. Denn Fleischlos wird natürlich auch mehr verzehrt, wenn es in attraktiver Auswahl zu bestellen ist und dann auch gut schmeckt.

Tierwohl: Mehr als eine Frage der Haltung

Bis 2026 wollen wir die Ziele des European Chicken Commitments (ECC) erfüllen. Das ECC ist eine Selbstverpflichtung zur Lösung der drängendsten Tierschutzprobleme in der Masthähnchenproduktion, die von einer Gruppe europäischer und globaler Organisationen verfasst wurde. Unter anderem geht es bei den daraus abgeleiteten Vorgaben um eine geringere Tierbesatzdichte in den Ställen, mehr Tageslicht und um das Eindämmen von Überzüchtungen.

Wir möchten Hand in Hand mit unseren Lieferanten sicherstellen, dass wir Tierrechte in der Lieferkette besser einhalten. Dazu stehen wir seit 2019 mit unseren nationalen und internationalen Lieferpartnern im engen Kontakt und arbeiten gemeinsam an der Erreichung der im ECC definierten Mindeststandards. Durch diesen intensiven Dialog treiben wir den notwendigen branchenweiten Wandel aktiv voran.



TRANSPARENTE NÄHRWERTKENNZEICHNUNG

MENÜS UND MENÜKOMPONENTEN, DIE EINE NUTRI-SCORE-BEWERTUNGEN A UND B ERZIELEN:

69,2 %¹

¹ Stand: Februar 2023



VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

FAST 100 NEUE VEGETARISCHE MENÜKOMPONENTEN ALLEIN IM KITA- UND SCHULMARKT

Rundum nachhaltig

Mit den **apetito Ernährungs- und Servicelösungen** wollen wir immer einen Schritt weiter sein als alle anderen. Auch bei der Nachhaltigkeit. Ein großer Hebel ist dabei die **umweltfreundliche Gestaltung unserer Verpackungen**.

Menüschale aus Papier

Das Konzernziel ist, bis 2030 sämtliche Verpackungen kompostierbar, wiederverwendbar oder recyclingfähig zu machen. Dabei ist die Umstellung eines kompletten Verpackungssystems alles andere als trivial. Da sind nicht nur eine lange Reihe von lebensmittelrechtlichen Vorschriften

zu beachten und strenge Maßgaben hinsichtlich der Hygiene. Vor allem muss eine Verpackung auch in allen Herstellungs-, Weiterverarbeitungs-, Lager- und Transportprozessen reibungslos funktionieren. Und nicht zuletzt muss sie ihren Dienst beim Kunden einwandfrei leisten und das



ansprechende Servieren der Mahlzeiten ermöglichen. All das macht die Entwicklung neuer Verpackungen zu einem Projekt, das sich über Monate, manchmal auch Jahre hinziehen kann.

Wir wollten die in der Betriebsverpflegung eingesetzten Menüschilder umweltfreundlicher gestalten. Durchaus stolz präsentierten wir 2022 schließlich das Ergebnis: unsere neue Papierschale.



Die „à la carte today“-Schale, die sich besonders bei kleineren Betrieben bewährt, besteht jetzt inklusive des Deckels zu 95 Prozent aus Papier. Der Rest der Verpackung ist eine biobasierte Beschichtung. Somit kann die Entsorgung gereinigt über den Papiermüll und ungereinigt über die Wertstofftonne erfolgen. Die Schale ist zudem nach EN 13432 kompostierbar. Die Zubereitung funktioniert genauso wie bisher. Wir setzen die neue umweltfreundliche Schale auch im Automatenkonzept „Deine Pause“ ein.



VERANTWORTUNGSVOLLE
PRODUKTION & VERTRIEB

Weniger Verpackung mit Multi Plus

Keine Verpackung ist die nachhaltigste Variante. Das schaffen wir aus hygienischen Gründen nicht ganz, aber unser Multi Plus-System begrenzt das Verpackungsaufkommen schon einmal auf ein Minimum.

Seit 1993 ist das System bereits im Einsatz. Multi Plus, das heißt: Alle tiefgekühlten Menükomponenten sind einzeln entnehmbar und können flexibel vor Ort bei unseren Kunden, entsprechend der Anzahl an Gästen, aus dem Tiefkühlschrank entnommen werden. Dank der portionsgenauen Zubereitung gibt es zudem weniger Essensreste.



WENIGER VERPACKUNG
MIT MULTI PLUS

Transparenz vom Feld bis zum Teller

Unsere Kundinnen und Kunden möchten sehr genau wissen, woher die Erzeugnisse kommen, die sie essen. Und wir kommunizieren dies auch **transparent**. Wir wählen unsere Lieferanten sorgfältig aus und halten uns im **Einkauf an höchste Qualitätsstandards** – auch, was die faire Behandlung der an der Lieferkette beteiligten Menschen angeht.

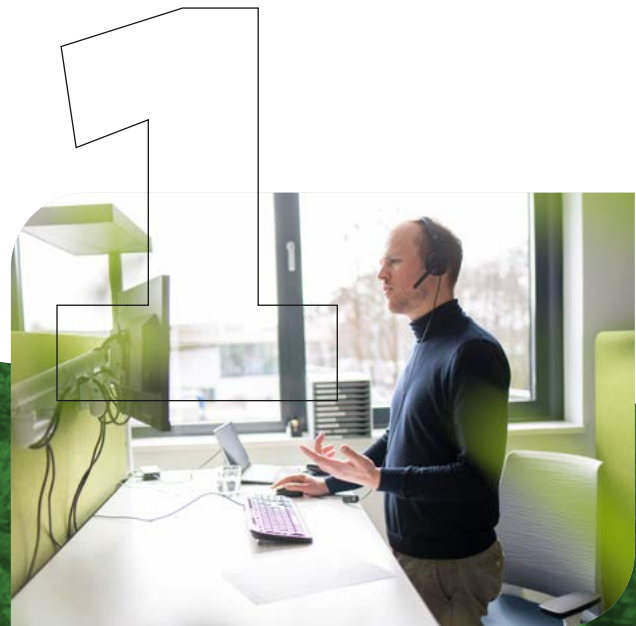
Woher kommt mein Reibekuchen?

Vertrauensvolle Geschäftsbeziehungen zu unseren Lieferanten sind bei der apetito AG von hoher Bedeutung. Lange partnerschaftliche Zusammenarbeit ist eine wichtige Basis, um Lieferketten gut im Blick behalten zu können. Mit weit über einem Drittel unserer Lieferanten arbeiten wir schon länger als 15 Jahre zusammen, mit einigen bereits über 30 Jahre.



Die „Kartoffelmanufaktur Pahlmeyer“ ist ein westfälischer Familienbetrieb. Der Hof ist seit über hundert Jahren in Familienbesitz und hat sich 1994 auf den Anbau von Kartoffeln spezialisiert. Die Region rund um Werther, in der das Unternehmen beheimatet ist, hat eine lange Kartoffeltradition und bietet exzellente Bedingungen für den Anbau von Qualitätskartoffeln. Nach der Erweiterung des Hofes im Jahr 2002 um einen Schälbetrieb wurde 2008 die Kartoffelmanufaktur gegründet. Mit ihr kann die gesamte Wertschöpfungskette vom Anbau bis zu frischen küchenfertigen Kartoffelprodukten an einem Standort angeboten werden. Das ist ideal für apetito, weil wir so eine sehr kurze lokale Lieferkette nutzen können, die dazu auch noch geringe Transportwege mit sich bringt. Der Fachbegriff dafür: „Regionales Sourcing“.

Wie eine Lieferkette typischerweise aufgebaut ist und wie wir sie prüfend begleiten, zeigen wir hier am Beispiel unserer beliebten Kartoffelreibekuchen.



STATION 1 DER EINKAUF

Unsere Einkäuferinnen und Einkäufer kaufen besten Geschmack nur dort ein, wo alles mit unseren hohen Qualitätsansprüchen vereinbar ist und den Maßgaben des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LkSG) entspricht. Bevor ein Unternehmen apetito beliefert, muss es eine standardisierte Prüfung durchlaufen. Teilweise übernehmen wir die Auditierung neuer Lieferanten auch selbst.



VERANTWORTUNG
IN DER LIEFERKETTE

Was ist regional für appetito?

Während es für „Bio“ über die EG-Öko-Basisverordnung eine rechtliche Definition gibt, sind die Kriterien für „Regionalität“ bisher nicht gesetzlich geregelt. Es gibt infolgedessen keine verbindlichen Qualitätskriterien für Produkte und Prozesse, die als „regional“ bezeichnet werden.

In Bezug auf appetito umfassen Regionalität und eine sich dahingehend orientierende Lieferanten- und Rohwarenauswahl mehrere Dimensionen:

Wir können Regionalität nicht ausschließlich räumlich definieren. Da wir aus der appetito Küche in Rheine ganz Deutschland versorgen, stammen die Bestandteile der Gerichte zwangsläufig nicht aus der unmittelbaren Nähe unserer Kundinnen und Kunden. Hinzu kommt, dass eine Menürezeptur aus vielen verschiedenen Rohwaren mit



STATION 2 DER ANBAU

Die Kartoffelmanufaktur Pahlmeyer baut ihre Kartoffeln auf eigenen und gepachteten Feldern rund um Werther (Westfalen) an. Wir bevorzugen eine derart lokale Beschaffung der Rohwaren. Denn dabei sind Lieferketten einfach nachzuvollziehen. Wo das nicht so einfach ist, sehen wir uns natürlich ganz genau an, woher zugekaufte Ware kommt.



STATION 3 DIE VERARBEITUNG

Der Idealfall: Die Verarbeitung der hier geernteten Kartoffeln findet auch direkt auf dem Gelände des westfälischen Hofes statt. Die Reibekuchen werden unmittelbar nach der Herstellung gekühlt in unser Werk in Rheine geliefert. Das konserviert nicht nur wertvolle Vitamine, sondern garantiert auch erntenahe Qualität auf dem Teller.



unterschiedlich langen Lieferketten besteht. Manche kommen direkt aus der Umgebung, andere, wie zum Beispiel exotische Gewürze oder Gemüse, sind in Deutschland gar nicht erhältlich.

Soweit es sich anbietet, beziehen wir unsere Rohwaren aus dem Umkreis unseres Standorts in Rheine. Das ist zum Beispiel bei Wurstwaren, Kartoffel- und Milchprodukten der Fall. Diese bekommen wir meist aus Westfalen, dem angrenzenden Emsland oder aus den benachbarten Niederlanden.

Wir verwenden überwiegend Obst und Gemüse aus Regionen, die in Bezug auf Qualität und Verarbeitungsgüte optimal sind. Und das Tiefkühl-Verfahren ermöglicht es, das zum jeweils saisonalen Erntezeitpunkt geerntete Obst und Gemüse direkt vor Ort hygienisch sicher zu verarbeiten. Es ist wie eine Art Zeitmaschine: Die Frische eines Produkts zum jeweiligen Erntezeitpunkt wird gewissermaßen mit eingefroren. Saisonal verfügbare Lebensmittel sind auf diese Weise das ganze Jahr erntefrisch und mit bestmöglich erhaltenen Nährstoffen und Vitaminen verfügbar.



STATION 4 DER TRANSPORT

Keinen weiten Weg haben die gekühlten Kartoffelprodukte in unser Werk in Rheine: Nur rund 80 Kilometer sind per LKW zurückzulegen.



STATION 5 DIE QUALITÄTSKONTROLLE

Auch wenn die tiefgefrorenen Reibekuchen schon fertig produziert sind: Wir überprüfen die Qualität aller Produkte, die bei uns ankommen.



WISSEN, WO ES HERKOMMT

89,9 % AUS DER EU

44,1 % DAVON AUS DEUTSCHLAND

10,1 % WELTWEIT



VERTRAUENSVOLLE PARTNERSCHAFT

MIT 44 % UNSERER LIEFERANTEN ARBEITEN WIR SCHON SEIT ÜBER 15 JAHREN ZUSAMMEN, MIT MANCHEN SOGAR SCHON ÜBER 30 JAHRE.

DIE DURCHSCHNITTliche LIEFERANTEN-BEZIEHUNG BETRÄGT 9,3 JAHRE.



UN-GLOBAL-COMPACT-QUOTE

VON 96 %

Menschenrechtliche Sorgfalt in der Lieferkette

Die apetito AG ist seit Januar 2023 zur Einhaltung des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LkSG) verpflichtet. Dies erfordert über die von uns bereits freiwillig umgesetzten Schritte die Umsetzung weiterer verpflichtender Maßnahmen zur Wahrung der menschenrechtlichen Sorgfalt in der Lieferkette.

Viele der vom LkSG geforderten Aktivitäten sind bereits seit einiger Zeit Grundlage unseres Handelns. So setzen wir zur Sicherung der Menschenrechte in der Lieferkette unter anderem Lieferantenaudits ein und verpflichten unsere Lieferanten gemäß UN Global Compact (UNGC) zu Umwelt- und Sozialstandards. Auch kaufen wir für bestimmte Produktkategorien gezielt Produkte mit Umwelt- (z. B. EU-Biosiegel) oder Sozialsiegeln (z. B. Fairtrade-Label) ein.

Wir definieren LkSG-konform unser Menschenrechtsverständnis in der Lieferkette in einer Grundsatzerklärung und berücksichtigen über ein Risikomanagementsystem die Menschenrechtssituation in der Einkaufspraxis. Im Bedarfsfall werden konkrete Maßnahmen bei Lieferanten eingeleitet. Da unsere Waren zu einem großen Teil aus Deutschland und Europa stammen, ist das Risiko menschenrechtsbrüchiger Beschaffung meist sehr gering.

Seit 2022 haben wir ein unabhängiges Beschwerde- und Hinweisgebersystem installiert. Dieses ermöglicht Online-Meldungen von Zuwiderhandlungen gegen menschenrechtliche Sorgfaltspflichten anonym und in zwölf Sprachen.



STATION 6 DIE VERARBEITUNG

Der letzte Schritt, bevor die Reibekuchen an unsere Tischgäste ausgeliefert werden: Die Veredelung zu einem schmackhaften, gesunden und nachhaltigen Tiefkühl-Menü – wie hier im Bild zu sehen mit Gemüse und Remoulade.



78 AUSZUBILDENDE
(79 IM VORJAHR)
(CA. 3,9 % DER BELEG-
SCHAFT) IN 15 AUS-
BILDUNGSBERUFEN



MÄNNER: **38,3 %**
FRAUEN: **61,7 %**



> 10 TAGE WORKATION
IM JAHR, 175 TEILZEIT-
MODELLE



♥ 150

BESCHÄFTIGTE IM VERTRIEB
WERDEN ÜBER DIE NEUE
SCHULUNGS-PLATTFORM
„GRÜN. HAND AUFS HERZ.“
ZUM THEMA NACHHALTIGKEIT
GESCHULT

Das Wir fängt bei uns an

Unseren Erfolg haben wir vor allem unseren **Mitarbeitenden** zu verdanken. Sie bringen apetito mit **viel Engagement, Ideenreichtum und Leidenschaft** voran. Um unsere einzigartige Unternehmenskultur zu erhalten und stetig weiterzuentwickeln orientieren wir uns am Leitbild „**Partnerschaftliches Erfolgsmanagement**“, aus dem heraus Eigeninitiative und Selbstverantwortung gefördert werden. Auch in Sachen Nachhaltigkeit.



WERTSCHÄTZUNG
UNSERER MITARBEITER

Nachhaltig geschult

Ein Unternehmen kann nur dann wirklich nachhaltig agieren, wenn die Belegschaft in das Nachhaltigkeitsmanagement involviert wird. Unsere Haltung ist darum sehr klar: Jeder apetito Mitarbeitende soll sich mit seinen Ideen einbringen und seine jeweiligen Möglichkeiten zu nachhaltigerem Handeln ausschöpfen können.

Weil Umwelt- und Klimaschutz eines der wesentlichen Themen unserer Zeit ist, besteht natürlich auf Seiten unserer Kundinnen und Kunden ein ausgeprägtes Interesse, mehr über unser Engagement zu erfahren. Insbesondere die Mitarbeitenden im Vertrieb werden immer häufiger darauf angesprochen. Damit sie dann auch Rede und Antwort stehen können, setzten wir 2022 ein neues Lern- und Interaktionsformat auf: „Grün. Hand aufs Herz.“

Rund 150 Beschäftigte im Vertrieb wurden und werden über die neue Schulungsplattform zum Thema Nachhaltigkeit geschult. Expertengespräche, Podcasts und Interviews ermöglichen, sich über die aktuellen Entwicklungen auf dem Laufenden zu halten.

Seit 2023 werden deshalb zudem die Auszubildenden und Praktikantinnen und Praktikanten von unserem Nachhaltigkeitsmanager geschult. Im Laufe des Jahres wird dem gesamten Personal unser überarbeiteter Verhaltenskodex vermittelt – in den wir auch Inhalte zum Nachhaltigkeitsmanagement integriert haben. Alle sind eingeladen, ihre Hinweise und Impulse direkt an unsere Nachhaltigkeitsteams weiterzugeben.

WIR

helfen

Als Familienunternehmen aus dem Münsterland sind wir in unserer Region stark verwurzelt und engagieren uns lokal sowie überall dort, wo wir wirtschaftlich tätig sind. Wir setzen uns international im gesamten Konzern für eine **zukunftsfähige, lebenswerte und friedliche Gesellschaft** ein.



GESELLSCHAFTLICHES
ENGAGEMENT

Geben von Herzen

Der „Giving Tuesday“ ist ein neuer Aktionstag, der als Gegenpol zum Konsumtag „Black Friday“ ausgerufen wurde. An ihm sollen das Geben, die Solidarität und das soziale Engagement im Vordergrund stehen. Die Idee der apetito AG: Wir spenden je 2.000 Euro an drei Hilfsprojekte, die von unseren Mitarbeitenden vorgeschlagen und danach auch von ihnen ausgewählt werden.

Aus 24 eingereichten Fördervorschlägen wählte die apetito Belegschaft schließlich drei Favoriten, denen wir die „Giving Tuesday“-Spenden überreichten: Die Initiative „Familiendiagnose Krebs“ in Münster, den Herzkind e. V. in Meppen und die Kickerfreunde in Grevén.

Unser Ukraine-Engagement

Der zu Beginn des Berichtsjahrs ausgebrochene Ukraine-Krieg löste eine spontane Welle der Hilfsbereitschaft bei

apetito aus. Der apetito AG Konzern spendete insgesamt 50.000 Euro für die Aktion „Deutschland hilft“, das „Aktionsbündnis Katastrophenhilfe“ sowie an das Britische Rote Kreuz. Darüber hinaus unterstützten wir Kolleginnen und Kollegen, die sich helfend engagieren wollten. So organisierten Beschäftigte mit familiären Beziehungen in die Ukraine private Hilfstransporte. Wir spendeten dafür Einkaufsgutscheine im Wert von je 1.000 und 2.000 Euro.

Um an den zahlreichen Initiativen zur Unterstützung der Betroffenen teilnehmen zu können, nutzen viele Mitarbeitende das 50-Tage-Sonderurlaubskontingent, das apetito jedes Jahr für die Ausübung ehrenamtlicher Tätigkeiten vergibt.

Mahlzeiten für die Ärmsten

apetito arbeitet seit vielen Jahren mit den sozialen „Tafeln“ in der Region zusammen, um Bedürftigen eine warme Speise anzubieten. Im Rahmen dieses Engagement spendeten wir 2022 insgesamt 107.345 Portionen.

119.829
EURO

SPENDENSUMME apetito 2022

50 TAGE SONDERURLAUB
FÜR EHRENAMTLICHES ENGAGEMENT
UND 3 X 2.000 EURO
PROJEKTFÖRDERUNG AM GIVING TUESDAY

50.000
EURO
UKRAINE-SOFORTHILFE
IM JAHR 2022



Rückblick 2022 und Ausblick 2023

GESCHÄFTSVERLAUF

Gleich mehrere krisenhafte und kritische Entwicklungen wirkten sich im Berichtsjahr 2022 auf die Geschäftsaktivitäten des apetito AG Konzerns aus. Die Wesentlichsten lassen sich benennen: Der Ukrainekrieg mit einer daraus folgenden Energieunsicherheit, Lieferengpässe, die hohe Inflation und die anhaltende Corona-Pandemie. Mitte des zurückliegenden Jahres war der apetito AG Konzern zudem Ziel eines kriminellen Cyberangriffs. Die Folgen der damit verbundenen Betriebsunterbrechung in Verbindung mit den genannten globalen wirtschaftlichen Umwälzungen prägten den Jahresverlauf aller Konzerngesellschaften.

Vor diesem Hintergrund erreichte der apetito AG Konzern am Jahresende zwar insgesamt ein Umsatzplus, das operative Ergebnis lag dagegen deutlich unter Vorjahresniveau. Preiseffekte sind Hauptgrund für diese Entwicklung.

Im Berichtsjahr erfolgte der Zukauf einer neuen Ländergesellschaft, der dänischen „DET DANSKE MADHUS“. Damit baute der apetito AG Konzern sein Kerngeschäft, das internationale Systemgeschäft in Europa, weiter aus. Das dänische Unternehmen ist vorrangig im Markt der zuhause lebenden Seniorinnen und Senioren tätig, zudem werden Senioreneinrichtungen beliefert. Das Angebotskonzept basiert auf dem sogenannten „Cook & Chill“-System.

Im Detail ergaben sich folgende Effekte in den Konzerngesellschaften: Die apetito AG konnte im deutschen Systemgeschäft den Umsatz basierend auf dem niedrigeren Corona-Vorjahresniveau wieder auf ein gewohntes Niveau steigern, wobei die Märkte der Gemeinschaftsverpflegung (Kitas und Schulen, Senioreneinrichtungen und Kliniken sowie die Betriebsverpflegung) gut zulegten, die Individualverpflegung dagegen Umsatzrückgänge notierte.

Die britische Konzerngesellschaft apetito Ltd. verbesserte ihren Umsatz im Vergleich zum Vorjahr leicht. Umsatzzuwachs verzeichneten jeweils auch die apetito Österreich, die spanische Gesellschaft ARCASA apetito, die kanadische Gesellschaft apetito HFS Ltd. sowie die amerikanische Gesellschaft apetito US. In den Niederlanden lagen die Erlöse der apetito B.V. unter Vorjahresniveau. Im Retailgeschäft notierte die COSTA Meeresspezialitäten GmbH & Co. KG einen Umsatzrückgang.





PROGNOSEBERICHT

Trotz positiver Umsatzentwicklung lag die angestrebte positive Geschäftsentwicklung im Berichtsjahr deutlich unter den Erwartungen. Gründe dafür liegen erneut in den zwar für die Geschäftsfelder und Business Units unterschiedlichen, in Summe jedoch gravierenden Auswirkungen des Ukraine-Krieges.

In unserer Konzernstrategie, die wir angesichts der global wirkenden Entwicklungen im Berichtsjahr im laufenden Jahr einem Review unterziehen, haben wir uns bis 2025 ambitionierte Wachstums- und Ertragsziele gesetzt. Die einzelnen Konzerngesellschaften haben dazu ihre jeweiligen Strategien formuliert. Um unsere Konzernstrategie umzusetzen, haben wir für die mittlere Zukunft weiterhin umfassende Investitionen insbesondere an den Standorten in Großbritannien, Deutschland und Kanada geplant. Für die Geschäftsjahre 2023 und folgende streben wir eine positive Geschäftsentwicklung mit einem wechselkursbereinigten Umsatzwachstum von etwa 7–8 % an. Mit Blick auf das operative Ergebnis vor

Steuern, Zinsen und Sondereffekten wollen wir in 2023 wieder an die Entwicklung der Vorjahre anknüpfen.

Damit wollen wir unsere bestehende strategische Zielvorgabe – nachhaltig profitables Wachstum – weiter festigen. Allerdings sind Planungen mehr denn je unsicher und abhängig von den Rahmenbedingungen. Wir reagieren darauf mit einem konsequenten Monitoring der wesentlichen Parameter

Unsere Lieferketten sehen wir durch die aktuellen Krisen stark betroffen. Die dadurch verursachten erheblichen Auswirkungen auf die Preisentwicklung für Energie und Rohstoffe werden weiter nachhaltig wirken.

Ein hohes Vertrauen der Stakeholder in die Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit des Unternehmens ist Basis für eine langfristig erfolgreiche Zusammenarbeit. Themen rund um eine verantwortliche Unternehmensführung

spielen dabei eine wesentliche Rolle. Unter anderem mit einem soliden Qualitätsmanagement, einem fundierten Nachhaltigkeitsengagement und einer breit aufgestellten Weiterentwicklung im Bereich Digitalisierung sehen wir uns dafür konzernweit gut gerüstet.

Als verantwortungsbewusstes Familienunternehmen wird apetito seine Geschäftspolitik auch künftig langfristig ausrichten und zukunftsorientiert wachsen. Sowohl das Management als auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen dazu bei, den gesellschaftlichen Auftrag von apetito zu realisieren – nämlich für Menschen in verschiedensten Lebenssituationen jeden Tag gutes Essen anzubieten. Dafür fokussieren sich alle Business Units des apetito AG Konzerns auf ihre wesentlichen und erfolgversprechenden Themen. Daran arbeiten wir gemeinsam im „Team apetito“.

”

Wir nehmen eine Vorreiterrolle dabei ein, in der Gastronomie wieder mehr Menschen in den ersten Arbeitsmarkt zu bringen.

ANDREAS OELLERICH
GESCHÄFTSFÜHRER apetito catering KONZERN

Vorsprung durch **Weit blick**

apetito catering ist ein **führender Vertrags-Caterer** in Deutschland. **Seit über 30 Jahren** setzt das Unternehmen in der Betriebsgastronomie, in der Verpflegung von Kliniken und Seniorenheimen sowie in Schulen und Kitas maßgeschneiderte Cateringkonzepte um.



FOKUS #4

Unser Herz schlägt dabei vor allem für bedarfsgerechte und einfache Prozesse, die unsere Kunden dabei unterstützen, ihre besonderen Herausforderungen zu bewältigen. **Andreas Oellerich**, Geschäftsführer apetito catering Konzern, beschreibt das Ergebnis: die Entdeckung der Leichtigkeit für unsere Kundinnen und Kunden.



ANDREAS OELLERICH
GESCHÄFTSFÜHRER
apetito catering KONGERN

Alles EASY, Herr Oellerich?

„EASY“ ist offenbar das zentrale Motto im apetito catering Konzern – es gibt das EASY SYSTEM mit EASY BILL, EASY ORDER, EASY PAY, EASY FEEDBACK und EASY PREDICTION und speziell für stationäre Pflegeeinrichtungen noch EASYkitchen ...

Ja genau, das ist ja auch, was die Gesellschaft will: Alles soll einfach sein, leicht gemacht werden. Wir denken dabei an unsere Kundinnen und Kunden, aber auch an die Mitarbeitenden bei uns und in den Einrichtungen, für die wir arbeiten.

Warum ist gerade zurzeit „EASY“ besonders wichtig?

In unserer Branche – wie in vielen anderen auch – herrscht ein akuter Fachkräftemangel. Es ist daher besonders in unserem Geschäft ganz wesentlich, Abläufe zu verschlanken und qualitative Essenszubereitung auch mit weniger Personal und hier und da auch mit Personal sicherzustellen, das nicht auf Profiniveau qualifiziert ist. Außerdem vereinfachen wir auch viele Prozesse im Service und ermöglichen intelligente, digitale

Anwendungen, die den Beteiligten das Leben – und vor allem die Verpflegung – leichter machen.

Im Fokus stehen bei EASY vier Aspekte: Frische auf dem Teller, das Arbeiten für die älteren Mitarbeitenden leicht machen, das Arbeiten für jede und jeden leicht machen – Stichwort: Integration von Menschen, die nicht gut Deutsch sprechen können oder keine Ausbildung haben – und viertens Handwerklichkeit dort, wo sie noch Sinn macht.

Einfachere Abläufe – diese sorgen ja auch für mehr Effizienz. Das kommt den Kundinnen und Kunden von apetito catering sicher angesichts der aktuellen wirtschaftlichen Herausforderungen auch entgegen.

Natürlich. Wenn standardisiert wird, zahlt sich das auch betriebswirtschaftlich aus. Aber die genannten Aspekte stehen ganz klar im Vordergrund. Es wird künftig so sein, dass derjenige Caterer den Auftrag bekommt, der auch das für die Leistung erforderliche Personal hat. Wir haben uns dahingehend schon in den letzten Jahren viele Gedanken gemacht, aus denen unsere EASY-Philosophie entwickelt wurde. Wir nehmen eine Vorreiterrolle dabei ein, in der Gastronomie wieder mehr Menschen in den ersten Arbeitsmarkt zu bringen.

Welche Rolle spielt die Digitalisierung beim „Leichtermachen“?

Eine zentrale Rolle. Wenn Sie heute auf der INTERNORGA sind – die internationale Leitmesse für Hotellerie, Gastronomie, Bäckereien und Konditoreien –, da ist die spannendste Halle diejenige, in der es um Digitalisierung geht. Wir haben viel in die IT investiert und insbesondere Order-Prozesse digital verschlankt. Mit anderen Konzepten vereinfachen wir die Bestell- und Bezahlvorgänge oder sorgen für eine bessere Planung. Da laufen dann zum Beispiel Bestellungen in Echtzeit bei uns auf, wir können ressourcenschonender produzieren und es wird

weniger weggeworfen. Wir werden in Bälde testweise in Betrieben auch automatisierte Kassenprozesse einsetzen, bei denen eine Künstliche Intelligenz das Essen auf dem Teller erkennt und entsprechend kassiert. Unsere Tools schaffen weit über unsere Kernleistung hinaus Zusatznutzen bei unseren Kundinnen und Kunden. Digitales Ordern in Seniorenheimen beispielsweise sorgt gleichzeitig für ein Ende der Zettelwirtschaft bei der Ernährungsdokumentation für den Medizinischen Dienst. Da hören wir aus den Einrichtungen, die EASY ORDER nutzen: Wahnsinn, da haben wir ja viel, viel weniger Arbeit – was wir bisher mühsam sammeln mussten, ist automatisch im System drin!

Das heißt, „EASY“ sorgt auch für mehr Nachhaltigkeit im Catering?

Ja, unbedingt – und immer mehr. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig und als Teil unserer mittelfristigen Strategie auch ein besonderes Anliegen. Wir setzen auf ressourcenschonende Produktionsprozesse, tun viel gegen Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll. Der Baustein, der auf das Thema Nachhaltigkeit vor allem einzahlt, ist EASY PREDICTION. Mit diesem ausgeklügelten Planungstool vereinfachen wir die Vorhersage und Planung von Speisen, Essverhalten, Wareneinsatz. Das Ergebnis ist eine erhebliche Reduzierung von Speiseabfällen und ein sparsamerer Einsatz von Energie. Und auch hier wieder die

Erleichterung: Die Betriebsleitung bekommt aus dem System Speiseplanvorschläge und wird dadurch bei der Planung erheblich entlastet.

Auch andere EASY-Bausteine wirken sich in Sachen Nachhaltigkeit positiv aus. Nehmen Sie nur einmal die Möglichkeit für Eltern, Kita-Essen digital zu stornieren, weil zum Beispiel ein Kind krank ist und zu Hause bleibt. Schon wird ein Essen weniger produziert, das ansonsten unnötig zubereitet worden wäre.

Im letzten Geschäftsbericht sagten Sie, die Arbeit mit und für Kinder sei der „Glücksmarkt“ für apetito catering. Ist das immer noch so?

Ja, mehr denn je. Ich bin ja berufsbedingt häufig in Kitas und es ist immer ein schönes Erlebnis, wenn die ganze Rasselbande da mittags angerannt kommt, Lust auf was zu essen hat und es dann quirlig und laut wird. Das macht einfach Spaß und ist in der Tat beglückend. Wir merken einfach, dass wir hier sehr gut ankommen – und das freut uns natürlich. 2022 konnten wir in diesem Markt unser größtes Wachstum erwirtschaften. Und das trotz Pandemie und der gestiegenen Preise für Waren und Energie. Schulen und Kitas wollen Frischküchen-Konzepte mit Essen aus regionalen Produkten. Das bedienen wir mit unseren regionalen Tochtergesellschaften perfekt.

+29,7%

UMSATZWACHSTUM

**GEGÜBER 2021 IM BEREICH
DER KINDERTAGESSTÄTTEN**



Digitaler Komplettservice

Immer **höhere Effizienz, immer schlankere Prozesse** – das sind die Anforderungen in allen Märkten, in denen apetito catering tätig ist. Unsere Antwort speziell für die Betriebsgastronomie: Das **EASY SYSTEM**, ein digitaler Komplettservice, der vieles leichter und besser macht.

Die Betriebsgastronomie ist im Wandel und bringt gleichzeitig einige Herausforderungen mit sich: Da soll leckeres, gesundes und hochwertiges Essen auf die Tische kommen, aber bitte zu einem guten und akzeptablen Preis. Dabei sollen möglichst wenig Lebensmittelabfall und Verpackungsmüll entstehen – und das alles muss mit wenig Fachkräften auf die Beine gestellt werden. Mit dem EASY SYSTEM haben wir eine Plattform entwickelt, die unseren Kundinnen und Kunden bei der Bewältigung dieser Herausforderungen hilft und viele Prozesse erheblich einfacher macht.

Das **EASY SYSTEM** besteht aus mehreren digitalen Bausteinen, die den Service und die Kommunikation für die Betriebsgastronomie und ihre Gäste erleichtern und eine optimierte, nachhaltige Speisenplanung ermöglicht: Von der Planung über Bestellvorgang, Kassierung und Zahlungsabwicklung bis hin zu einer Feedback-Möglichkeit. Das digitale System garantiert stabile, abgestimmte Prozesse, eine hohe Transparenz und Nachvollziehbarkeit sowie die Einhaltung kaufmännischer und gesetzlicher Vorgaben.



EINFACH
BESTELLEN

EASY ORDER

Mit EASY ORDER kann digital vorbestellt werden. Ganz einfach online das Wunschgericht auswählen, sowohl für Mittagessen im Betriebsrestaurant als auch im Webshop. So kann das Essen besser geplant werden – ressourcenschonend und nachhaltig.

EASY

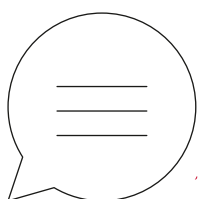
EINFACH KASSIEREN EASY BILL

Das iPad-basierte Kassensystem EASY BILL folgt dem Wunsch unserer Kunden nach flexiblen Zahlungsmöglichkeiten mit einfacher, intuitiver Handhabung für die Anwender und einer komplett digitalen Kassierung und Abrechnung in den Betrieben.

EINFACH
BESCHIED WISSEN

EASY FEEDBACK

Regelmäßiges Feedback der Gäste ermöglicht eine kontinuierliche Verbesserung und Weiterentwicklung. Mit EASY FEEDBACK können neben der Zufriedenheit auch Wünsche und Anregungen der Gäste abgefragt und ausgewertet werden.

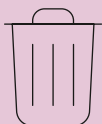


EINFACH NACHHALTIGER

EASY PREDICTION

EASY PREDICTION sorgt für mehr Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit. Integriert in unser Warenwirtschaftssystem foody erstellt das Programm mithilfe von künstlicher Intelligenz individuelle Absatzprognosen aus Wetterdaten, kalendarischen Informationen, historischen Verkaufszahlen und den Menüplänen. Der darauf abgestimmte Speiseplan passt optimal zur Gästezahl und deren Vorlieben. Damit lassen sich die Speisereste auf den Tellern deutlich reduzieren. Gut fürs Klima und für das Budget. Gut auch für die Gäste, die genau das Essen bestellen können, das sie mögen.

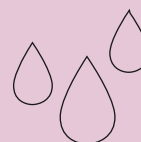
Durch den Einsatz von EASY PREDICTION spart apetito catering durch verbesserten Wareneinsatz in einem Jahr:



314 TONNEN
FOODWASTE



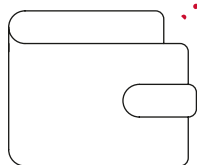
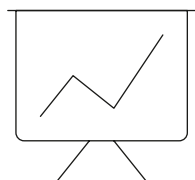
785 TONNEN
CO₂



1,17 MRD. L
WASSER

EASY PREDICTION ist seit Sommer 2022 in 119 Betriebsrestaurants im Einsatz. Dort wird vom Wareneinsatz bis zur Nassmüllmenge alles digital erfasst und ausgewertet. Mit signifikantem Erfolg. Ein Beispiel: Im Betriebsrestaurant unseres Kunden Herrenknecht in Schwanau ist durch den Einsatz dieses Systems die Menge an nicht aufgegessenem Essen – die sogenannten Tellerrückläufe – um die Hälfte gesunken.

SYSTEM



EINFACH
BEZAHLEN

EASY PAY

Bequemer geht's nicht: Die Gäste bezahlen ihr Essen einfach per App.



EASY SYSTEM unter den drei Top-Innovationen des Jahres

Das EASY SYSTEM wurde 2022 für den Innovationspreis Münsterland nominiert. Das Konzept zählte damit für die hochkarätig besetzte Jury unter der Leitung des Physik-Nobelpreisträgers Dr. Johannes Georg Bednorz zu den drei innovativsten Konzepten in der Kategorie „Digitales Geschäftsmodell“.

EASYkitchen – Arbeiten leicht gemacht, auch im Alter

Speziell für stationäre Pflegeeinrichtungen hat apetito catering das Konzept **EASYkitchen** entwickelt. Um dem Mangel an Fachkräften, der demografischen Entwicklung und einer steigenden Erwartungshaltung an Speisenqualität und Auswahl gerecht zu werden. EASYkitchen verbindet den **Erlebnissfaktor der frischen Küche** mit einer **effizienten Zubereitung**.

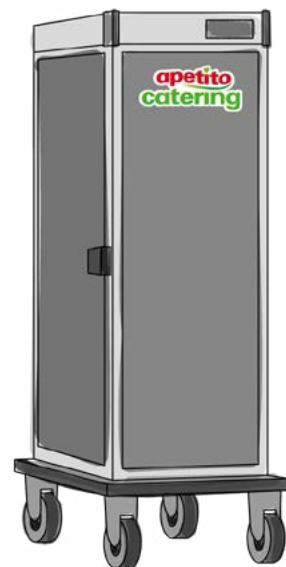
EASYkitchen eignet sich für alle stationären Pflegeeinrichtungen. Sowohl zentrale Versorgung als auch Wohnbereichsversorgung sind möglich. Für ältere Mitarbeiter und Menschen mit geringer Qualifikation oder sprachlichen Hürden werden Prozesse vereinfacht und erleichtert. Arbeitsabläufe in der Küche und im Wohnbereich werden optimiert, es wird „einfach für jedermann“. Das Verpflegungssystem schafft Freiräume für Tätigkeiten zur Entlastung der Pflege und mehr Präsenzzeit bei den Bewohnern.

Mit dem Konzept EASYkitchen kombiniert apetito catering die Speiseplanung und den Wareneinsatz, Rezepturen und Produktionsverfahren mit einfachen verständlichen Arbeitsanleitungen sowie den Einsatz von Technik. Durch unsere EASYbox, einen rollenden Kühlschrank, wird das Konzept um die Logistik erweitert. Die Belieferung der Wohnbereiche

wird auf ein Minimum reduziert. In einem Verteilzentrum werden die Lebensmittel für alle Mahlzeiten des Tages nur noch einmal täglich kommissioniert und transportiert.

EASYkitchen wurde inzwischen in zahlreichen Einrichtungen implementiert. Die Umsetzung des Konzepts kann im laufenden Betrieb erfolgen und dauert etwa vier Wochen. Die Rückmeldungen der bisherigen Nutzer und Entscheider sind überaus positiv: Das Personal fühlt sich deutlich entlastet, die Prozesse sind klar strukturiert und definiert, Zubereitungsanleitungen sind in einfacher Sprache gehalten und die Qualität der Produkte kommt ebenfalls durchweg gut an.

EASY BOX
DER ROLLENDE KÜHLSCHRANK
VERSCHLANKT DIE LOGISTISCHEN
PROZESSE IN KLINIKEN
UND SENIORENHEIMEN.



15,3

MILLIONEN EURO NEUKUNDEN-VOLUMEN

ERREICHTE apetito CATERING EDUCATION IN 2022

Frisch, regional, nachhaltig

Der Bedarf an professionellen und qualitativ hochwertigen Catering-Lösungen für **Schulen und Kitas** wird immer größer. Das macht dieses Betätigungsfeld zu einem wesentlichen **Zukunftsmarkt** für apetito catering.

Die Anforderungen an Catering-Leistungen im Kita- und Schulmarkt sind hoch: Unsere kleinen und großen Gäste in Kitas und Schulen sollen an jedem Tag ein attraktives und ausgewogenes Angebot serviert bekommen. Frisch zubereitet, wo immer möglich aus regionalen Produkten in Bio-Qualität und gemäß den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) für eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Und auch in diesem Markt schaffen die Inflation und der Personal-mangel Restriktionen, die regelmäßig mit den hohen Qualitätsansprüchen kollidieren.

Man wächst mit den Herausforderungen – und das gilt für die apetito catering Education tatsächlich auch in wirtschaftlicher Hinsicht. Wir haben uns intensiv mit den Kundenwünschen auseinandergesetzt und passende Lösungen entwickelt. Dieses Engagement belohnte der Markt mit einem erfreulichen Wachstum: 2022 erreichte die apetito catering Education ein Neukunden-Volumen von 15,3 Millionen Euro.

Wir verfolgen weiter unsere Mehr-Marken-Strategie. Durch die Zusammenarbeit mit Menüpartner aus Berlin können wir den Kundenwünschen nach regionaler Frische gerecht werden. Mit den Varianten Frischküche, Mischküche oder entkoppeltes System bieten sowohl die apetito catering Education als auch Menüpartner verschiedene Möglichkeiten, um individuell auf Kundenwünsche einzugehen und überall die beste Lösung anbieten zu können.

2022 startete in München mit den „MiniGourmets“ ein weiteres regionales Verpflegungskonzept in Zusammenarbeit mit der Arbeiterwohlfahrt (AWO). Von einer ersten Frischküche werden mehrere AWO-Kitas angefahren und mit Essen beliefert. In den nächsten Jahren möchte die neue Gesellschaft weitere Standorte in der bayrischen Landeshauptstadt und deren Umgebung einrichten.

Eröffnung des ersten Betriebsrestaurants mit 100 % Bio-Verpflegung in Hamburg

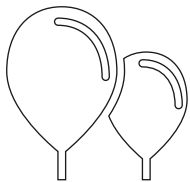


VOLL BIO
BETRIEBSVERPFLEGUNG
KOMPLETT IN BIO-QUALITÄT
BEI DER ALLIANZ TRADE IN
HAMBURG.

apetito catering hat im Betriebsrestaurant unseres Kunden Allianz Trade bewiesen, dass Betriebsverpflegung auch in 100-prozentiger Bio-Qualität möglich ist. Ein halbes Jahr dauerte die Umstellung im laufenden Küchenprozess.

In enger Zusammenarbeit mit unserem Kunden und mit Unterstützung von hamburg.bio e. V. realisierten wir damit eine zeitgemäße und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung. Die größte Herausforderung war dabei die Organisation eines neuen Netzwerks aus Biolieferanten. Einkauf, Warenwirtschaft und Produktentwicklung waren dafür engagiert im Einsatz. Die über 1.000 Hamburger Allianz Trade-Mitarbeitenden erklärten sich im Vorfeld übrigens mit großer Mehrheit von 89 Prozent dazu bereit, die höheren Kosten für ein Mittagessen in Bio-Qualität anteilig mitzutragen.

Endlich wieder Event-Catering



60.000

MENSCHEN

WURDEN 2022 IM CATERING VERKÖSTIGT

Nach der pandemiebedingten Pause richtete appetito catering im Sommer 2022 wieder viele Sommerfeste aus.

Vom Familienfest bis zur After-Work-Party, von Grill bis Cocktailbar, von 70 bis 7.000 Gästen – die Bandbreite der von appetito catering veranstalteten Sommerfeste 2022 war riesig. Nach langer Zeit ohne große Events war es auch



CORONA ADE!
NACH LANGER ZEIT GAB
ES 2022 WIEDER EINE
RICHTIGE FEST-SAISON.

für unsere Mitarbeitenden etwas Besonderes, wieder gemeinsam zu feiern und kulinarische Highlights zu zaubern.

In Sachen Nachhaltigkeit inszenierten wir mit dem ersten Bio-Kantinen-Firmenfest für unseren Kunden Allianz Trade in Hamburg ein echtes Novum. Der krönende Abschluss war mit 7.000 Gästen im September das Sommerfest bei unserem Kunden Claas in Harsewinkel.

Service-Champion

Zum siebten Mal in Folge wurde 2022 appetito catering als Service-Champion ausgezeichnet. Im größten deutschen Service-Ranking belegten wir bereits zum siebten Mal in Folge den Gold-Medaillenrang im Gesamtranking aller Unternehmen und den ersten Platz in der Branche der Contract-Caterer. Das Ranking wird von einer Kooperation aus Service-Value, Goethe-Universität in Frankfurt/Main und DIE WELT ermittelt.



Stichwortverzeichnis

A

apetito AG Konzern Seite 3–71
apetito catering Konzern Seite 3–5, 62–70
apetito Firmengruppe Seite 3–4
Aufsichtsrat Seite 8–10, 12–13

B

Business & Industries
Seite 4

C

Care Seite 4–5, 24–29
COSTA Seite 4–5, 36–39, 60

D

Digitalisierung Seite 6, 10, 14–23, 30, 33, 61, 64

I

Individualverpflegung Seite 4–5, 30, 60

K

Kids & Schools Seite 4–5, 23, 64

L

Leitmotiv „Wir im Fokus“
Umschlag, Seite 2, 6–7, 8–11, 14–23, 24–43, 44–59, 62–70

N

Nachhaltigkeit Seite 4, 6, 10, 26, 33, 35, 40, 44–59, 65, 67, 70

S

Standorte Seite 5, 13, 40, 48, 61, 69
Systemgeschäft Seite 4, 8–9, 40–43, 60

U

Umweltmanagement Seite 48–49

V

Verantwortung Seite 37, 44–47, 50, 55
Vorstand apetito AG Konzern
Seite 2, 7, 9–11, 13, 47

Z

Zertifizierungen Seite 47–48

Impressum

Herausgeber

apetito
Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine

Tel.: 0 59 71 / 799-0

E-Mail: presse@apetito.de

www.apetito.de

facebook.com/apetitoag

xing.com/pages/apetitoag

de.linkedin.com/company/apetito

twitter.com/apetitoag

Konzept, Design und Satz

IR-ONE AG & Co., Hamburg
www.ir-one.de

Redaktion

Fabian Baumheuer, Hamburg

Bildnachweis

apetito Bildarchiv

Nico Söldner: Seite 2, 7, 11, 14 / 15, 16, 24 / 25, 26, 32, 44 / 45, 46, 54, 56, 58 und 70

Hermann Willers: Seite 8 und 12

Stock-Motive

Seite 38: ©Adobe Stock fizkes

Seite 48: ©Adobe Stock / makovsvet

Seiten 54–57: ©Adobe Stock / Andrii Yalanskyi

Seite 56: ©Adobe Stock / Sea Wave

Seite 68: ©Getty Images / Photodisc / Alistair Berg

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.



apetito
Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine
Tel.: 0 59 71 / 799-0
E-Mail: presse@apetito.de
www.apetito.de

facebook.com/apetitoag
xing.com/pages/apetitoag
linkedin.com/company/apetito
twitter.com/apetitoag