

Peter Wittkampf

## apetito – Marktführer bei Tiefkühl-Fertigmenüs

### Die Firmengruppe

Die apetito-Gruppe hat ihren Hauptsitz in Rheine und zählt als Hersteller von tiefgekühlten bzw. gekühlten Menüs und Menükomponenten sowie als Anbieter von Verpflegungskonzepten und Cateringdienstleistungen zu den europäischen Marktführern. apetito verpflegt täglich weltweit etwa 1,3 Mio. Menschen. Die Menüs basieren auf 3.600 unterschiedlichen Rezepten.

Die Firmengruppe besteht aus dem „apetito Konzern“ und „apetito catering“.

Der Konzern agiert in mehreren europäischen Ländern sowie in Kanada. Er stellt tiefgekühlte und gekühlte Gerichte her für die Gemeinschafts- und die Individualverpflegung, den Fachgroßhandel, den Lebensmitteleinzelhandel (Retailgeschäft), die Systemgastronomie und für Heimdienste. Schwerpunkte des Geschäfts sind Tiefkühlprodukte und -systeme für die Gemeinschafts- und die Individualverpflegung, also z. B. für Betriebe, Altenheime und Kindertagesstätten (Kitas).

apetito catering bietet als Dienstleister Produkte, Verpflegungskonzepte und Serviceleistungen im Haus des Kunden an, z. B. in Betrieben, Senioreneinrichtungen, Krankenhäusern, Schulen und Kitas.

Im Jahr 2016 erwirtschaftete die apetito-Gruppe einen Umsatz von 829 Mio. € (2015: 800 Mio. €), wobei auf den Konzern 77 % und die Catering-Tochter 23 % dieses Umsatzes entfielen. Die Umsatzsteigerungen betragen gegenüber 2015 im Konzern 2,4 %, im Catering- und Servicebereich 9 %. Das Investitionsvolumen der Firmengruppe betrug im Jahr 2016 insgesamt 38 Mio. € (2015: 31 Mio. €).

2016 waren insgesamt 8.504 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die apetito-Gruppe tätig, davon ca. 3.800 im Konzern (hiervon 2.247 in Deutschland) und ca. 4.700 bei apetito catering. Letztere arbeiten in der Regel direkt vor Ort in den Häusern und Einrichtungen der insgesamt 629 Kundenbetriebe.

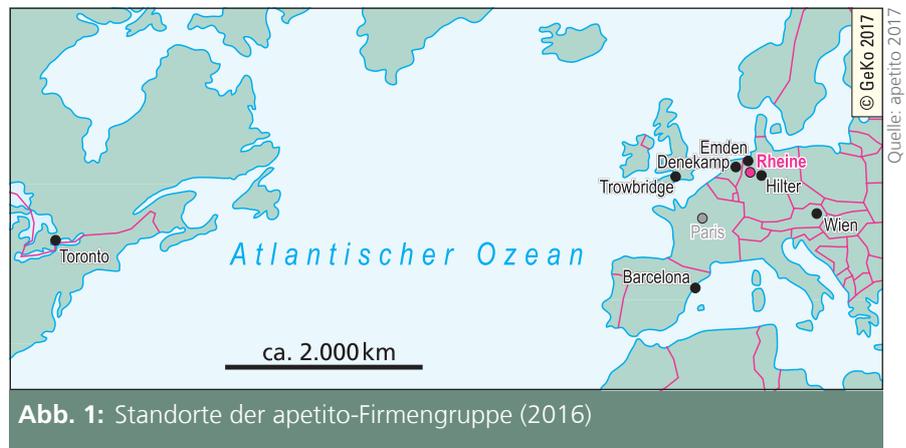


Abb. 1: Standorte der apetito-Firmengruppe (2016)

Im Jahr 2016 wurden in Deutschland 58 junge Menschen bei apetito ausgebildet, und zwar in insgesamt neun verschiedenen Ausbildungsberufen.

Besondere Stärken bzw. sogar eine Marktführerschaft hat apetito in der Essensbereitstellung für Schulen und Kitas sowie für Senioreneinrichtungen, wobei die speziellen Ernährungserfordernisse dieser jeweiligen Zielgruppen einen besonderen apetito-Entwicklungsschwerpunkt bilden. In Bezug auf die Verpflegungsangebote für Senioren etwa sorgt apetito nicht nur für altersgerechte Kost, sondern stellt auch komplett ausgearbeitete Ernährungskonzepte bereit. Besonders erwähnenswerte Angebote betrafen in diesem Sektor zuletzt beispielsweise pürierte Gerichte mit wenig Masse, aber hohem Nährstoffgehalt – speziell für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden – und „Finger Food“, mit dem man z. B. bei vielen Demenzkranken sehr gute Erfahrungen gemacht hat.

2016 versorgte apetito täglich insgesamt 375.000 Kinder und Jugendliche mit Essen. In Schulen und Kitas wird zur Zeit verstärkt Wert auf vegetarische Gerichte und Bio-Nahrung gelegt.

In Krankenhäusern sind die dort vorhandenen Küchen oftmals für die heutigen, immer spezieller werdenden Anforderungen räumlich, technisch und personell nicht immer optimal

ausgestattet. Deshalb wird – auch aus Wirtschaftlichkeitsgründen – vielerorts erwogen, die Verpflegungsleistungen neu zu organisieren. apetito bietet hier Komplettlösungen an – mit oder ohne Cateringleistungen.

2016 wurden täglich 110.000 „Tischgäste“ in Betriebsrestaurants mit Speisen von apetito versorgt.

Tiefkühlprodukte für den Einzelhandel, die – seit 2003 – entweder unter dem Markennamen apetito oder unter Handelsmarken erscheinen, werden vor allem im apetito-Werk in Hilter bei Osnabrück hergestellt. Dort sind ca. 350 Mitarbeiter beschäftigt.

### Firmengeschichte und Auszeichnungen

1958 gründete Karl Düsterberg die Firma zusammen mit seinem Freund Egon Senger. Für das Wachstum des Unternehmens waren und sind u. a. die allgemeinen Veränderungen in der Verpflegungs- und Essenskultur und das unternehmerische Gespür für zukunftsweisende Tendenzen verantwortlich. So wurde durch apetito z. B. 1969 das „Catering“-System und 1971 das „Essen auf Rädern“ in Deutschland eingeführt.

2007 wurde das Unternehmen „COSTA-Meeresspezialitäten“ (Emden) übernommen.

Nachdem 1989 die erste Tochtergesellschaft im Ausland gegründet worden war, ist apetito inzwischen,

außer in Deutschland, auch in den Niederlanden, Großbritannien, Kanada, Österreich und Spanien vertreten (Abb. 1). In Frankreich wird der Markt mit Produkten der Marke COSTA bedient.

Von Anfang an hat apetito Wert auf Nachhaltigkeit, Umweltverträglichkeit sowie Sozial- und Wirtschaftsethik gelegt. So müssen z. B. die – wenn möglich regionalen – Lieferanten der Rohwaren und Zutaten besondere Auflagen erfüllen, die Mehrportionsschalen sind recycelbar und nicht mehr aus Aluminium, die bei der Tiefkühlung entstehende Wärme wird zur Erhitzung des Kochwassers verwendet und die Kühlwasserkreisläufe bestehen aus geschlossenen Systemen. Für das entsprechende Engagement erhielt das Unternehmen zahlreiche Auszeichnungen, von denen hier nur folgende genannt sein sollen:

- 1998: Zertifizierung im Rahmen des EU-Öko-Audit,
- 2005 und 2016: „Queens Award“ für apetito UK; „Ethics in Business“,
- 2009: Zertifizierung (als erster deutscher Tiefkühlkost-Anbieter) durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung,
- 2010 und 2013: „TOP 3“ beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis,
- 2012: „bester Newcomer“ bei der Benchmarkstudie „Great Place to Work“,
- 2015: zum zweiten Mal TOP 100 bei „Deutschlands beste Arbeitgeber“.

### Der Standort Rheine

Das apetito-Hauptwerk in Rheine, dem Stammsitz der Unternehmerfamilie Düsterberg, liegt am nördlichen Stadtrand in der Nähe der Autobahn A30. Über diese West-Ost-Achse kann man relativ schnell auch die Nord-Süd-Verbindungen A31 und A1 erreichen. Etwa 100 eigene apetito-LKW liefern von Rheine aus die Produkte an die Kunden. 16 Standorte in Deutschland



Abb. 2: apetito-Großküche

dienen als verbrauchernahe Verteilerzentren.

Die Rohwaren stammen zu einem beträchtlichen Teil aus Nordwestdeutschland, viele darunter von festen Vertragspartnern. Es gelten strenge Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards sowie das Prinzip der Chargenrückverfolgung.

„Herzstücke“ des Firmengeländes in Rheine sind die Großküchen (Abb. 2), das Tiefkühlager sowie das Logistik- und Versandzentrum (Abb. 3).

Aktuell (2017) wird die bestehende Küche 3 um 6.600 m<sup>2</sup> erweitert,

das entspricht ca. 30% der bisherigen Fläche. Das Investitionsvolumen hierbei beträgt 40 Mio. €.

Das – insgesamt 75 m lange – Tiefkühlager wurde 2017 fertiggestellt. Es ist mit 43 m das höchste Europas und verfügt über 17.000 Palettenstellplätze. Die Innentemperatur beträgt -24°C.

Das Logistikzentrum besteht in der jetzigen Form seit 2013.

Wenn möglich, wurden und werden für die Bauvorhaben regionale Unternehmen beauftragt. ■



Abb. 3: apetito – Logistik- und Versandzentrum