

UNSER GRÜNES HERZ

NACHHALTIGKEITSBERICHT UND UMWELTERKLÄRUNG 2010
DER apetito AG



apetito



NACHHALTIGKEITSBERICHT UND UMWELTERKLÄRUNG 2010
DER *apetito* AG

EMAS III, WAS IST DAS?

EMAS ist die Kurzform von **Eco-Management Audit Scheme**, auch bekannt als EU Öko Audit, einem von der Europäischen Union entwickelten System für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung. Der Zusatz III bezeichnet die neueste Version, die am 11. Januar 2010 in Kraft trat. Ziel des Systems ist die kontinuierliche Verbesserung der Umwelleistung eines Unternehmens. Ein wesentliches Instrument ist die in der Regel jährlich zu aktualisierende Umwelterklärung, die von einem unabhängigen Umweltgutachter auf Richtigkeit

geprüft wurde. Alle drei Jahre werden zudem das Umweltmanagementsystem, die Einhaltung der Umweltpolitik sowie die Einhaltung der rechtlichen Regelungen im Umweltbereich von unabhängiger Seite validiert. Die Anforderungen nach EMAS beruhen auf den Regelungen für ein Umweltmanagementsystem nach ISO 14001 und führen diese fort.



GRI, WAS IST DAS?

Die **Global Reporting Initiative (GRI)** hat sich zum Ziel gesetzt, einen Standard für die Veröffentlichung von Nachhaltigkeitsinformationen von Unternehmen zu setzen, um damit Vergleichbarkeit und die Wahrung von Mindeststandards zu gewährleisten. Die Einhaltung des Standards ist zwar freiwillig, doch folgen immer mehr Unter-

nehmen in aller Welt dem zwischen allen relevanten Anspruchsgruppen vereinbarten Regelwerk. Die GRI-Urkunde (Seite 88) erhalten nur solche Berichte, denen von der GRI die Einhaltung der formalen Kriterien bescheinigt wurde.



Der vorliegende Bericht enthält Informationen der apetito AG zur Nachhaltigkeit. Wir orientieren uns in diesem Bericht an den aktuellen Leitlinien der Global Reporting Initiative (GRI-G3.1) inklusive der Erweiterungen und Anpassungen für die Lebensmittelindustrie und haben ihn nach den Anforderungen der GRI strukturiert. Ergänzende Informationen sind im Geschäftsbericht der apetito Gruppe und im Internet unter www.apetito.de zu finden. Nach unserer Einschätzung erfüllen wir mit dem Bericht die GRI-Anwendungsebene „B“.

Gemäß dem Allgemeinen Gleichbehandlungsgesetz ist es das Ziel, Benachteiligungen aus Gründen der Rasse oder wegen der ethnischen Herkunft, des Geschlechts, der Religion oder Weltanschauung, einer Behinderung, des Alters oder der sexuellen Identität zu verhindern oder zu beseitigen. Um die Schreibweise nicht zu komplizieren, werden Personenbezeichnungen wie „Mitarbeiter“ nicht als Ausdruck einer bestimmten Personengruppe verstanden, sondern umfassen z. B. sowohl weibliche als auch männliche Beschäftigte. Ebenso lassen die gewählten Beispiele offen, dass in den jeweiligen Bereichen auch Angehörige anderer der o.g. Personengruppen tätig sind.



INHALT

Vorwort	2
Porträt apetito Firmengruppe	4

NACHHALTIGKEITSBERICHT

Nachhaltigkeit für unsere Stakeholder	6
Unsere Aktionäre	9
Unsere Mitarbeiter	12
Unsere Produkte und unsere Kunden	21
Unsere Lieferanten und unsere Einkaufspolitik	28
Für Region und Gesellschaft	
inkl. Fortschrittsbericht UN Global Compact	31

UMWELTERKLÄRUNG NACH EMAS III

Umweltschutz	36
Das Umweltmanagementsystem	40
Stoff- und Energieströme	48
Input	50
Output	58
Stoff- und Energiebilanz 2008 bis 2010	64
Umweltaspekte/Umweltauswirkungen	66
Umweltprogramm 2008 bis 2010	68
Ergänzungen gemäß EMAS III	75
Registrierungsurkunde EMAS	79

STANDORT HILTER

Kurzporträt Hilter	80
Registrierungsurkunde 14001	80
Input-Output-Bilanz	81

STANDORT EMDEN

Kurzporträt Emden/COSTA	82
Input-Output-Bilanz	83
Nachhaltigkeitsengagement COSTA	84
Registrierungsurkunde 14001	85
MSC-Zertifikat	85



ZUKUNFT IST UNS HERZENSSACHE

Das grüne Herz gehört seit mehr als 25 Jahren ganz selbstverständlich zum Markenzeichen unseres Unternehmens. Damals sollte es appetitos „Liebe zum Kochen“ symbolisieren. Heute steht es aber noch für viel mehr. Es steht wie kein anderes Zeichen für unsere Begeisterung für geschmackvolles Essen und beschreibt auch die Art und Weise, wie wir mit den Menschen umgehen wollen, denen wir täglich in unserer Arbeit begegnen: herzlich, offen, respekt- und vertrauensvoll. Das gilt gleichermaßen für unsere Kunden und Mitarbeiter wie für unsere Kapitalgeber, Lieferanten und die Menschen in unserer Nachbarschaft.

Die Farbe Grün steht für unser umfassendes Umweltengagement. Hierzu gehört zunächst die bewusste Entscheidung für die Tiefkühlung als besonders natürliches und umweltschonendes Verfahren zur Konservierung von Nahrungsmitteln. Diese Einschätzung wurde uns im letzten Jahr nochmals durch eine umfassende Studie des Ökoinstitutes Freiburg bestätigt. Aber unser Engagement geht weit darüber hinaus. Wir sehen uns in der Verantwortung, die Umweltbelastungen im Sinne einer nachhaltigen Unternehmensführung über den gesamten Produktlebenszyklus, d. h. von der Beschaffung der Rohwaren, ihrer Verarbeitung in unseren Küchen bis hin zur Verwendung der Produkte bei unseren Kunden und Tischgästen, so gering wie möglich zu halten. Wir verstehen dies als einen Prozess, bei dem wir täglich neue Herausforderungen entdecken und bislang sicher geglaubtes Wissen infrage stellen, um uns permanent weiter zu verbessern. Wir danken allen Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten, dass sie uns mit ihren Fragen und Anregungen auf diesem Weg konstruktiv begleiten.

Als Familienunternehmen stellen wir uns der umfassenden unternehmerischen Verantwortung und stehen zu unserer Verpflichtung nachhaltigen Wirtschaftens. Ein äußeres Merkmal ist die Unterzeichnung des weltweit anerkannten Ethikstandards der Vereinten Nationen, dem UN Global Compact, im Jahr 2010, mit der wir uns verpflichten, für Menschenrechte einzutreten, die internationalen Arbeitsnormen einzuhalten, den Umweltschutz zu fördern und Korruption entgegenzutreten. Unsere Ansätze und Ergebnisse auf diesem Weg dokumentieren wir mit diesem Nachhaltigkeitsbericht für die apetito AG.

Als besonderes Zeichen unseres Umweltengagements haben wir uns erneut der Umweltprüfung nach dem europäischen Umwelt-Audit-System EMAS III am Standort Rheine unterzogen und veröffentlichen die entsprechende Umwelterklärung als Bestandteil dieses Berichts.

Für die beiden Standorte der Tochtergesellschaften apetito convenience GmbH & Co. KG (Hilter) und COSTA Meeresspezialitäten GmbH & Co. KG (Emden), die jeweils nach ISO 14001 zertifiziert sind, stellen wir die relevanten Umweltkennzahlen für das Jahr 2010 am Ende des Berichts dar.



Andres Ruff
Vorstandsvorsitzender
der apetito AG



Dr. Manfred Konietzko
Qualitäts- und Umweltmanager
Vorstand Produktion und Einkauf

apetito AG, DAS HERZ DER apetito GRUPPE

Die apetito AG mit ihrer zentralen und modernen Küche in Rheine verfügt über mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Entwicklung zeitgemäßer Verpflegungssysteme und dem Kochen schmackhafter, ausgewogener Mahlzeiten. Unsere Kunden sind in erster Linie Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kindertagesstätten und Schulen, Betriebe, Senioreneinrichtungen und Krankenhäuser. Daneben beliefert apetito nahezu alle namhaften Wohlfahrtsverbände für ihren Menüdienst „Essen auf Rädern“ und versorgt mit dem eigenen Mahlzeitendienst auch viele tausend Senioren direkt mit tiefgekühlten und heißen Menüs.

apetito kocht
nach mehr als

3.200

Rezepturen

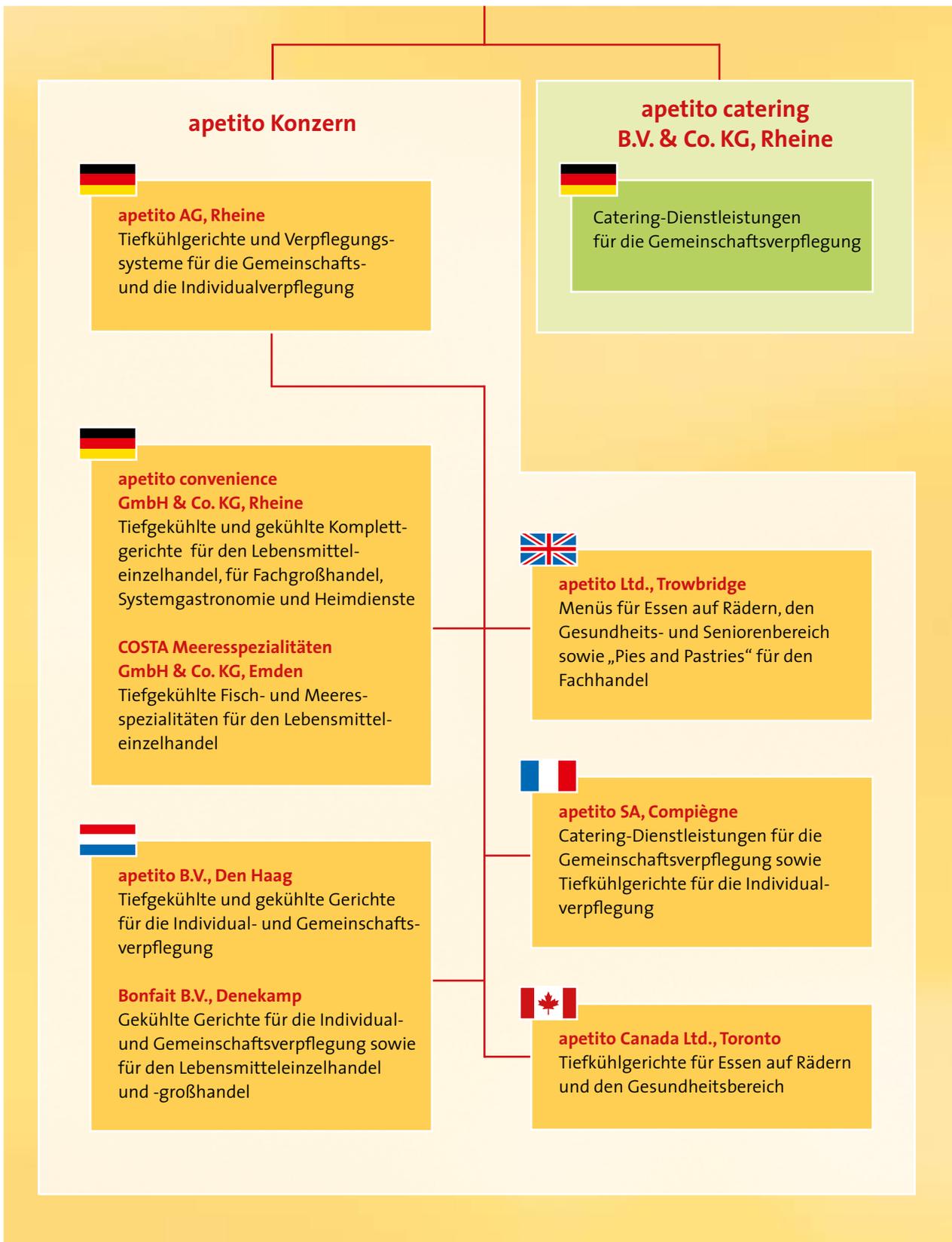
Alle Rezepturen werden sorgfältig auf die spezifischen Anforderungen der jeweiligen Zielgruppe abgestimmt. Schließlich ernähren sich Kinder anders als Senioren, Kranke anders als Gesunde. Mit mehr als 3.200 Rezepturen ist für jeden und für jede Verpflegungssituation etwas dabei. Mehr als 1.300 Mitarbeiter sorgen in Rheine täglich dafür, dass das auch dauerhaft so bleibt.

Die apetito AG ist das Herzstück der apetito Gruppe. Zu ihr gehören die beiden Tochter-

gesellschaften apetito convenience GmbH & Co. KG mit ihrer Küche in Hilter und die COSTA Meeresspezialitäten GmbH & Co. KG am Standort Emden (beide spezialisiert auf das Geschäft mit dem Lebensmitteleinzelhandel) sowie die ausländischen Tochtergesellschaften in Großbritannien, Frankreich, den Niederlanden und Kanada. Komplettiert wird die apetito Gruppe durch die Schwester-gesellschaft apetito catering, die auf Wunsch von Kunden umfangreiche Dienstleistungen im Rahmen der Fremdbewirtschaftung von Verpflegungseinrichtungen übernimmt. Dies kann vom Einkaufsmanagement bis hin zur Komplettlösung in Form einer Full-Service-Dienstleistung reichen.

Im Sinne der EMAS III Umwelterklärung wurden im April 2011 die Geschäftsjahre 2008 bis 2010 der apetito AG am Standort Rheine geprüft. Die apetito AG gehört zur Branche „Herstellung von sonstigen Nahrungsmitteln (ohne Getränke)“, NACE Code 15.89.







360°
NACHHALTIGKEITS-
STRATEGIE

NACHHALTIGKEIT FÜR UNSERE STAKEHOLDER

Wir orientieren all unser unternehmerisches Handeln an den Wünschen und Bedürfnissen unserer Stakeholder und der Umwelt. Kooperation und Zusammenarbeit sind wesentliche Voraussetzungen für Innovationen und wirtschaftlichen Erfolg.

Unsere wesentlichen Stakeholder sind unsere Kunden und deren Tischgäste, unsere Mitarbeiter und deren Familien, die Lieferanten und Kapitalgeber sowie die lokale Gemeinschaft, in der wir operieren. Mit ihnen führen wir regelmäßige und intensive Dialoge und berücksichtigen ihre Anliegen bei der Festlegung unserer Nachhaltigkeitsziele und -strategien. Unser Leitbild des „Partnerschaftlichen Erfolgsmanagements“ gibt uns dabei die Richtung vor.

Nach unserem Nachhaltigkeitsverständnis lassen sich die Anforderungen unserer Stakeholder den drei Dimensionen Wirtschaft, Umwelt und Soziales zuordnen und es ist unsere Aufgabe, sie gleichmäßig in unserem praktischen Handeln zu berücksichtigen. Dies ist nicht immer einfach und stellt hohe Anforderungen an die Mitarbeiter und das Managementsystem. Basierend auf unseren Erfahrungen im Zusammenhang mit DIN ISO 9001:2008 und der Validierung nach EMAS III haben wir ein vernetztes Nachhaltigkeitsmanagementsystem aufgebaut und nach den Kriterien der European Foundation for Quality Management (EFQM) weiterentwickelt.

Es ist unser Ziel, in allen Abteilungen des Hauses die integrierte Betrachtung von ökonomischen, ökologischen und sozialen Aspekten des Handelns noch stärker in den Fokus zu stellen. Daher haben wir im Jahr 2010 damit begonnen, auf Abteilungsebene nicht nur die gewohnten ökonomischen und qualitativen, sondern explizit auch ökologische und soziale Ziele zu formulieren. Nach Maßgabe unserer Unternehmensleitlinien für Nachhaltigkeit koordinieren dafür unternehmensweit eingerichtete Arbeitskreise alle entsprechenden Aktivitäten und berichten im Rahmen eines Management-Reviews mindestens einmal jährlich an den Vorstand.



Wir sind überzeugt davon, damit auf dem richtigen Weg zu sein. Die Nominierung für den wichtigsten Preis für nachhaltige Unternehmensführung in Deutschland im November 2010, den Deutschen Nachhaltigkeitspreis in der Kategorie „Deutschlands nachhaltigste Zukunftsstrategien (KMU)“, hat uns in dieser Einschätzung bestätigt und mit Stolz erfüllt. Unser Stakeholder-Dialog und das integrierte Management haben die Jury überzeugt und sie veranlasst, apetito für seine „360°-Nachhaltigkeitsstrategie“ mit der Nominierung zu würdigen.

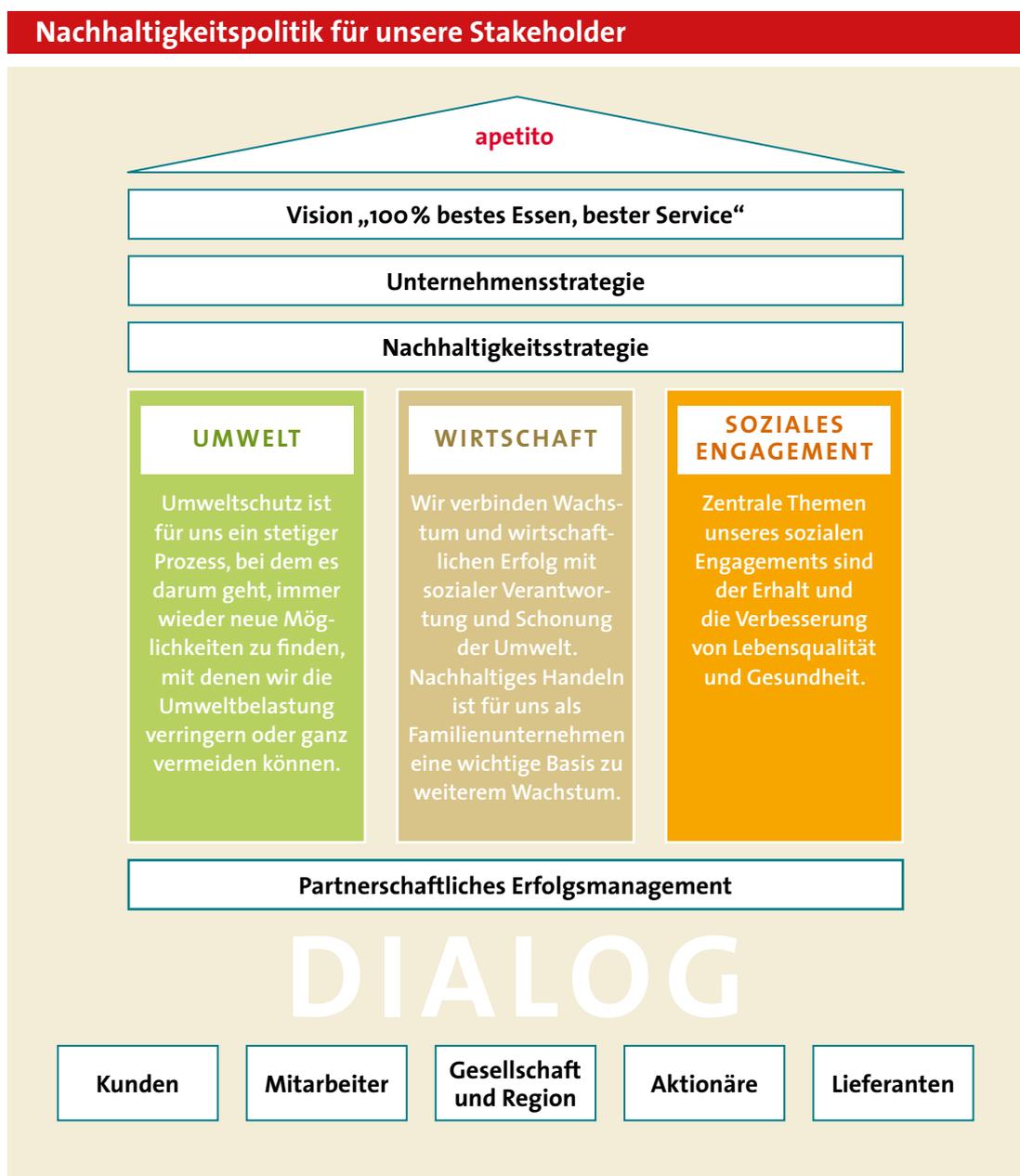
Mit der Vorlage dieses Nachhaltigkeitsberichts für das Jahr 2010 setzen wir die im letzten Jahr begonnene Praxis fort, regelmäßig über das Nachhaltigkeitsengagement der apetito AG zu berichten. Wir orientieren uns dabei weiterhin an den aktuellen und international gültigen Standards der Global Reporting Initiative (GRI).

Im Unterschied zum letztjährigen Bericht stellen wir uns mit dem Report-Level B erhöhten Anforderungen. Wir berichten erstmals explizit über unsere Managementansätze in den

Nachhaltigkeitsbericht nach den Standards der Global Reporting Initiative (GRI)

Bereichen menschenwürdige Beschäftigung, Menschenrechte, Gesellschaft und Produktverantwortung sowie über die Sonderthemen für die Lebensmittelindustrie: Einkauf und Tierschutz. Mit den letzten beiden Aspekten sind wir sowohl international als auch in Deutschland eines der ersten Unternehmen, die hierzu im Rahmen der GRI Leitlinien Stellung nehmen. Weiter betreten wir mit dem Bericht insofern

Neuland in der deutschen Lebensmittelindustrie, als wir die Umwelterklärung nach EMAS III in den Nachhaltigkeitsbericht integrieren und gleichzeitig den Fortschrittsbericht für unser Engagement im UN Global Compact vorlegen. Berichte in dieser Form planen wir im dreijährigen Rhythmus.





Karl Düsterberg

Wolfgang Düsterberg

Michael Düsterberg

UNSERE AKTIONÄRE

Der Gründer des Unternehmens, Karl Düsterberg, hat die Chronik seines Lebens mit den Worten „Im Innersten Kaufmann“ überschrieben. Bezogen auf sein Lebenswerk, die apetito AG in ihrer heutigen, modernen Form, müsste der Satz lauten: „Im Innersten Familienunternehmen“. Lange Zeit hat mit Wolfgang Düsterberg ein Mitglied der Familie auch als Vorstandsvorsitzender weiterhin die Geschicke des Unternehmens bestimmt.

Mit seinem Wechsel an die Spitze des Aufsichtsrats und die Übernahme des Vorstandsvorsitzes durch Andres Ruff im Jahre 2007 hat sich der Charakter des Unternehmens nicht verändert. Trotz vielfältiger neuer Aktivitäten und Ausweitung der Geschäftstätigkeit steht die Inhaberfamilie Düsterberg fest zum Unternehmen und hält weiterhin alle Aktien an der apetito AG. Zusammen mit Karl Düsterberg als Ehrenvorsitzendem und Michael Düsterberg als weiterem Mitglied des Aufsichtsrats berät Wolfgang Düsterberg den Vorstand und unterstützt so die langfristig ausgerichtete Politik des Unternehmens im Sinne der Familie. Alle wesentlichen Richtungsentscheidungen werden im Einklang mit dem Aufsichtsrat getroffen.

Die hohen Ansprüche an Qualitäts- und Kundenorientierung sowie die starke Berücksichtigung der Mitarbeiterbelange und der Schutz der natürlichen Umwelt werden uneingeschränkt unterstützt. Sie sind die Garanten für die langfristige Steigerung des Unternehmenswertes und dürfen kurzfristigem Erfolgsstreben nicht unterworfen werden.

Zu dieser langfristigen Orientierung tragen auch die Aktionäre durch ständige Verbesserung der Eigenkapitaldecke des Unternehmens bei. Der Großteil der erwirtschafteten Gewinne verbleibt im Unternehmen und sichert so die wirtschaftliche Unabhängigkeit. Im Jahr 2010 stieg das Eigenkapital um 10,4 % und erhöhte die Eigenkapitalquote erneut von 74 % auf 76 %.



Ein weiterer Beleg für die langfristig angelegte Unternehmensstrategie sind die hohen Investitionen, die Jahr für Jahr zur Aufrechterhaltung der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit und Modernisierung getätigt werden. So wurden auch während der wirtschaftlich schwierigen Phase der Finanzmarktkrise die Maßnahmen zur Erweiterung der Küche 3 in Rheine planmäßig durchgeführt. Mit der Fertigstellung

der neuen Vorbereitungszone und der damit verbundenen Verbesserung der Hygienebedingungen konnte der erste Bauabschnitt im Herbst 2010 abgeschlossen werden; der zweite, der auf eine verbesserte Infrastruktur für die unterstützenden Technikbereiche abzielt, wurde unverzüglich begonnen. Auch wurden während dieser Zeit die Vorbereitungen für die größte Einzelinvestition in der apetito Geschichte, den Bau eines neuen Logistik- und Versandzentrums mit einem Volumen von mehr als 22 Mio. Euro, unvermindert fortgesetzt. Die Verträge hierzu konnten im Juni 2010 unterzeichnet werden, der erste Spatenstich war im April 2011 und die Inbetriebnahme wird für Ende 2012 geplant. Hiermit sollen die für das geplante Absatzwachstum notwendigen Kapazitätserweiterungen geschaffen werden, um den Markt- und Kundenanforderungen der nächsten Jahre gerecht zu werden.

Investitionen

in Mio. Euro



apetito – FAMILIENUNTERNEHMEN IN DER 3. GENERATION

Aktionäre Robert und Christoph Düsterberg äußern sich zu apetito:



apetito ist von klein an ein wichtiger Bestandteil unseres Lebens. Die Entwicklungen des Unternehmens wurden schon seit unserer frühen Jugend täglich in unserer Familie diskutiert. Eine persönliche Bindung zu apetito und den dahinter stehenden Menschen bauten wir durch regelmäßige Besuche im Unternehmen, insbesondere aber durch diverse Praktika und bei der Anfertigung unserer Abschlussarbeiten auf. Wir sind überzeugt, dass der Schlüssel zum Erfolg des Unternehmens in dem hohen Engagement der Mitarbeiter und dem vertrauensvollen sowie leistungsorientierten Umgang miteinander begründet liegt. Diese besondere Atmosphäre spüren wir jedes Mal, wenn wir zu apetito kommen.

Darüber hinaus haben wir unseren Zivildienst im Bereich Essen auf Rädern geleistet und so auch den direkten Kontakt zu einigen unserer Kunden gehabt. Es erfüllt uns mit Stolz, dass apetito auch für die, wie wir meinen, sensiblen Gruppen unserer Gesellschaft, beispielsweise die Senioren, einen wichtigen Beitrag leistet. Hervorzuheben ist außerdem, wie wichtig appetitos Ernährungscompetenz für viele unserer Kunden ist. Denn eine ausgewogene und auf individuelle Bedürfnisse abgestimmte Ernährung ist Voraussetzung für ein gesünderes Leben.

Wir sind davon überzeugt, dass apetito als Familienunternehmen hervorragend für die Herausforderungen der Zukunft gewappnet ist. Die „Go-for-Growth“-Strategie in Verbindung mit den aktiv gelebten Werten, die auch im apetito Leitbild verankert sind, bildet hierfür eine solide Basis. Eine weitere Stärke des Unternehmens ist, dass neben rein ökonomischen Erfolgen auch großer Wert auf soziale und ökologische Fragestellungen gelegt wird. Im Vergleich zum Wettbewerb nimmt apetito in diesen Bereichen schon seit vielen Jahren eine Vorreiterposition ein. Das beweisen die vielen renommierten Auszeichnungen der letzten Jahre, zuletzt die Spitzenplatzierung beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis.

Die Verbundenheit aller Generationen mit dem Unternehmen geht weit über die Einflussnahme im Aufsichtsrat hinaus. Es findet ein sehr offener und vertrauensvoller Informationsaustausch zwischen dem Vorstand und der Familie statt. Zudem hat die gesamte Familie anlässlich des Aktionärstages, der im Umfeld der Hauptversammlung stattfindet, die Gelegenheit, die Standorte des Unternehmens kennenzulernen, mit den Mitarbeitern zu sprechen und so einen sehr persönlichen Bezug zum Lebenswerk unseres Großvaters und Vaters aufzubauen. apetito wird daher auch weiterhin ein unabhängiges und starkes Familienunternehmen bleiben.



UNSERE MITARBEITER

Mit ihren 1.495 (2009: 1.494) Mitarbeitern ist die apetito AG einer der größten Arbeitgeber der Region Rheine. Auf der einen Seite sehen wir das als ein Zeichen für den dauerhaften und lang anhaltenden Erfolg des Unternehmens, auf der anderen Seite macht es aber auch die besondere Verantwortung deutlich, die wir nicht nur gegenüber den Beschäftigten, sondern auch gegenüber ihren Familien und der Region haben.

Mit Blick auf die Zukunft müssen wir zudem den Herausforderungen des demografischen Wandels in besonderer Weise Rechnung tragen, wollen wir auch morgen noch unsere Aufgaben mit ausreichend qualifizierten und motivierten Mitarbeitern bewältigen.

Es ist daher unser Ziel, auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten die Arbeits- und Ausbildungsplätze, eine faire Entlohnung sowie ein gesundes und angenehmes Arbeitsumfeld zu sichern.

ZIELE

Kurz: Wir wollen **der beste Arbeitgeber der Region** sein! Besonderes Augenmerk legen wir dabei auf die nichtfinanziellen Leistungen für unsere Mitarbeiter und verfolgen unter anderem die Ziele:

- 1 STÄRKUNG DER AUSGEPRÄGTEN VERTRAUENS- UND LEISTUNGSKULTUR
- 2 VERBESSERUNG DER FAMILIENFREUNDLICHKEIT
- 3 AUSBAU DER MITARBEITERENTWICKLUNG
- 4 UMSETZUNG EINES AKTIVEN BETRIEBLICHEN GESUNDHEITSMANAGEMENTS (BGM)

1 STÄRKUNG DER AUSGEPRÄGTEN VERTRAUENS- UND LEISTUNGSKULTUR

Ein angenehmes Arbeitsumfeld wird maßgeblich durch die Unternehmenskultur geprägt. Sie bewusst zu gestalten, setzt den Dialog mit den Mitarbeitern und die Einbeziehung bei der Konkretisierung wesentlicher Strategiemerkmale voraus. Was apetito hierunter versteht, sei an den beiden Beispielen „Mitarbeiterbefragung“ und „Visionsworkshop“ erläutert.

Nach der Vision von apetito setzen sich die Mitarbeiter mit Leidenschaft und Begeisterung für „100 % bestes Essen und besten Service“ ein.

Offenheit, Zivilcourage, Wertschätzung und Vertrauen sind die zentralen Begriffe des apetito Leitbildes. Doch werden wir den selbst gesteckten Ansprüchen gerecht? Erfüllen wir die Erwartungen, die wir mit der Formulierung von Vision und Leitbild wecken? Fühlen sich die Mitarbeiter im Unternehmen wohl und können daher auch das Beste für unsere Partner geben?

Zur Klärung dieser Fragen wurde Ende 2009 eine Befragung aller in Deutschland tätigen

Mitarbeiter der apetito AG und ihrer Tochterunternehmen durchgeführt. Mehr als 1.900 Mitarbeiter

Das Leitbild steht unter der Überschrift „Partnerschaftliches Erfolgsmanagement“ und fordert die Erfüllung hoher Ansprüche an die Art und Weise, wie wir miteinander und mit unseren Partnern in den Märkten umgehen.

konnten sich an der Befragung beteiligen und 58 Prozent gaben den anonym auszufüllenden Bogen ab. Mit der Beantwortung von mehr als 50 Fragen und eigenen Kommentaren

Kommentar Betriebsratsvorsitzender
Reinhard Tegeder



NACHHALTIGKEIT IM MITARBEITERINTERESSE

Als Betriebsrat unterstützen wir die Nachhaltigkeitspolitik von apetito im Interesse der Ökologie sowie im Hinblick auf die Belange der Mitarbeiter und ihrer Familien. Wir sind davon überzeugt, dass die Mitarbeiterzufriedenheit einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren des Unternehmens ist. Hierzu trägt die im Leitbild des Unternehmens festgelegte Form des partnerschaftlichen Umgangs und die intensive Kommunikation zwischen der Unternehmensleitung und dem Betriebsrat bzw. den Mitarbeitern bei. So haben wir uns auch gerne an der Durchführung der Mitarbeiterbefragung beteiligt. Sie ist eine weitere Gelegenheit, die Interessen der Mitarbeiter deutlich zu machen und dort, wo es notwendig ist, wirksame Verbesserungen in den Arbeitsbedingungen zu erreichen. In diesem Sinne beurteilen wir auch die Maßnahmen im Rahmen des Eingliederungsmanagements nach längerer Krankheit als einen Gewinn und unterstützen die Gespräche auf Wunsch der Mitarbeiter aktiv.

zeichneten die Mitarbeiter ein differenziertes Bild von apetito als Arbeitgeber. Eine interne Arbeitsgruppe, in der auch der Betriebsrat stark vertreten war, koordinierte alle Aktivitäten und sichtete die Ergebnisse, die sowohl Stärken als auch Entwicklungsbedarf aufzeigten. So zeigten die Mitarbeiter sich insgesamt zufrieden mit apetito als Arbeitgeber, lobten die hohe interne und externe Kundenorientierung sowie das Leitbild des partnerschaftlichen Erfolgsmanagements. Gleichzeitig mahnten sie jedoch in einigen Bereichen die Verbesserung der Arbeitsbedingungen im Hinblick auf Temperatur und Luftfeuchtigkeit an, forderten mehr Informa-

tionen, intensivere Einbeziehung und Einarbeitung bei organisatorischen Veränderungen sowie die Stärkung der Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten ein. Auch sah man noch Verbesserungspotenzial im offenen Umgang in Arbeitsgruppen und der Umsetzung des partnerschaftlichen Erfolgsmanagements bei Führungskräften und Kollegen.

Aufgrund der sehr abteilungsspezifischen Ergebnisse wurden in allen Bereichen, für die mehr als fünf Fragebögen eingegangen waren, eigene Auswertungen erarbeitet und den Führungskräften zur Verfügung gestellt. In Abteilungsbesprechungen wurden dann Maßnahmenpakete zur Sicherung der drei wichtigsten Stärken und zur Verbesserung der drei wichtigsten Schwächen erarbeitet. Die Personalabteilung koordinierte diesen Prozess und wachte neben den Führungskräften über die selbst vereinbarten Aktionen und Termine. So gelang es im Jahr 2010, mehr als 200 Einzelmaßnahmen zu initiieren. Die Zufriedenheit der Mitarbeiter mit dem Umgang der Befragungsergebnisse wurde im September 2010 untersucht. Hier war das Meinungsbild wiederum sehr differenziert. Während sich Führungskräfte

und Angestellte überwiegend zufrieden mit den eingeleiteten Veränderungen zeigten, war im Bereich der gewerblichen Mitarbeiter noch

Verbesserungspotenzial erkennbar. Eine Folgeumfrage im April 2011 demonstrierte nochmals, wie hoch das Unternehmen die Bedeutung der Umfrageergebnisse und die konkreten Veränderungen einschätzt.

apetito wächst kontinuierlich, da ist es für einen einzelnen Mitarbeiter mitunter schwer

In 2010 mehr als

200

Einzelmaßnahmen
auf Basis der
Mitarbeiterbefragung

zu erkennen, wie wichtig seine Arbeit für den Erfolg des Unternehmens ist. Die Vision in gedruckter Form schafft nur dann Identifikation, wenn in Gesprächen und Diskussionen der Bezug der eigenen Tätigkeit zur Vision deutlich wird. Genau das war das Ziel des Visionsworkshops der Küchen in Rheine. Dort, wo sonst Zutaten bereitgestellt, in großen Kesseln gekocht und dampfende Speisen in Menüschalen portioniert werden, fand der Workshop statt: am Arbeitsplatz der Mitarbeiter. In kleinen Gruppen, unter Beteiligung des Vorstands und der Führungskräfte, wurde heftig diskutiert, wie die „100 % bestes Essen und bester Service“ zu gewährleisten seien, wie Leidenschaft, Genuss, Wohlbefinden, Zukunft und Erfolgspartnerschaft in der täglichen Arbeit zu erreichen und dauerhaft zu verankern seien. Die anfänglich ungewohnte Atmosphäre und die ersten Schwierigkeiten, solche Themen zu diskutieren, wurden schnell überwunden.



Bei der Vorstellung der Ergebnisse im Plenum unterstrichen die Mitarbeiter die Motivation als Schlüssel zum Erfolg. Um sie zu erreichen, seien umfassende Informationen, Mitwirkungsmöglichkeiten an Entscheidungsprozessen, Anerkennung der Leistung und die gesundheitsförderliche Gestaltung der Arbeitsabläufe unabdingbar.

Auch wenn die Veranstaltung an einem Brückentag stattfand und so ein langes Wochenende für die Mitarbeiter nicht möglich war, so wurde die Veranstaltung doch als sehr positiv empfunden und als ein Gewinn für die Zusammenarbeit gewertet.

2 VERBESSERUNG DER FAMILIENFREUNDLICHKEIT



apetito hat sich schon vor längerer Zeit die Stärkung der Familienfreundlichkeit auf die Fahnen geschrieben. Ein ganzes Maßnahmenpaket mit den Stichworten „Flexibilisierung“, „Begleitung“ und „Unterstützung“ ist hierzu in Kraft. Neben der in vielen Bereichen ohnehin angebotenen flexiblen Arbeitszeit wird beispielsweise das Konzept einer lebensphasenorientierten Arbeitszeitflexibilität verfolgt, bei dem mehr als 170 Arbeitszeitmodelle individuell vereinbart oder auch Heimarbeitsplätze eingerichtet werden können. Im Bereich der „Begleitung“ geht es in erster Linie um die bewusste Gestaltung des Zeitraums von der Bekanntgabe einer Schwangerschaft bis hin zur Wiedereingliederung nach der Elternzeit. Ziel ist es, den Mitarbeiterinnen oder Mitarbeitern in dieser persönlich herausfordernden Zeit mit Informationen und Gesprächen zur

Seite zu stehen und die Verbindung zum Unternehmen und den Kollegen aufrecht zu erhalten. Unterstützung erfahren die Familien durch eine Reihe von Maßnahmen, die in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern in Rheine angeboten werden. Sie reichen von Beratungsleistungen in schwierigen familiären Situationen über Kinderbetreuungsangebote im Notfall bis hin zum Angebot einer Kinderbetreuung in Ferienzeiten. So konnten 25 Kinder von Mitarbeitern in den Osterferien 2010 auf die Spuren von Entdeckern und Forschern gehen. Die

Mitarbeiter in Rheine

	2008	2009
Anzahl Mitarbeiter	1.341	1.342
• davon männlich	57%	57%
• davon weiblich	43%	43%
Anzahl Führungskräfte (ab AL)	44	44
• davon männlich	82%	82%
• davon weiblich	18%	18%
Durchschnittsalter	42,4	43,1

Ferienbetreuung für Mitarbeiter- kinder

Caritas in Rheine machte das Thema Wissenschaft für sie spannend erlebbar. An vier Tagen konnten sie den Phänomenen des Alltags auf den Grund gehen, spannende Experimente mit Feuer, Wasser, Luft und Erde durchführen, mit Lupe, Kompass und GPS die Gegend erkunden und mit vielen verschiedenen Materialien experimentieren. Ein Angebot, das die Kinder begeistert annahmen und den Eltern spürbare Entlastung in der Ferienbetreuung bot.

Nach so viel Wissenschaft im Frühjahr stand im Herbst die künstlerische Betätigung der Kinder im Vordergrund der Ferienbetreuung. An fünf Tagen hatte die Caritas in Rheine ein kunterbuntes Programm mit Farbe, Holz und Spraydose auf den Spuren großer Künstler organisiert. 23 Kinder erlebten jeden Tag einen neuen Höhepunkt: Professionelle Graffiti-Kunst auf dem eigenen Skateboard und auf einem extra von der Stadt hierfür freigegebenen

Brückenabschnitt, eine erlebnispädagogische Führung durch das Picasso Museum in Münster, die Bearbeitung von Leinwand mit verschiedenen Materialien oder die Herstellung von kreativen Skulpturen aus Gips und Holz standen auf dem Programm. Ganz

„Ich war auch ein echter Künstler, und mein Skateboard ist total cool geworden.“

Jakob, 9 Jahre, Mitarbeiterkind

verändert nahmen die Eltern ihre Kinder dann am letzten Tag in Empfang: ein Profi hatte sie in die Geheimnisse der Körpermalerei eingeführt und zumindest kurzzeitig sichtbare Spuren an Gesicht und Armen hinterlassen.





3 AUSBAU DER MITARBEITERENTWICKLUNG

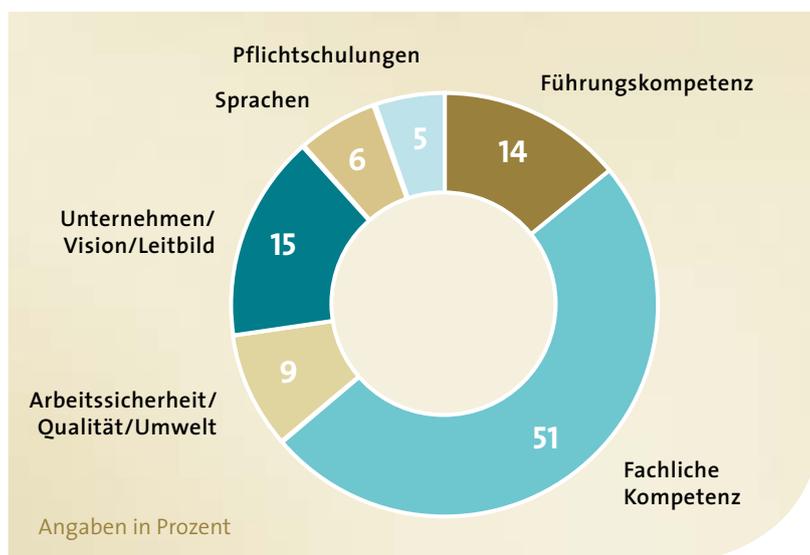
Ein zentrales Element der Mitarbeiterentwicklung von apetito ist ein umfangreiches Schulungsprogramm. In den letzten beiden Jahren sind hier erhebliche Anstrengungen unternommen worden. Neben dem im Jahr 2009 besonders intensiv geführten Dialog zur Vision und zum Leitbild des Unternehmens verdient das Ende 2008 initiierte und bis ins Jahr 2010 fortgesetzte Programm zur Qualifizierung der Führungskräfte und des Führungskräftenachwuchses Beachtung.

Mit dem „apetito leadership program (alp)“ sollten zum einen die Führungsqualifikationen der Manager verbessert, zum anderen aber der Zusammenhalt und die Netzwerkbildung innerhalb der deutschen und niederländischen Gesellschaften der Gruppe sowie zwischen den Fachbereichen verbessert werden. Insgesamt 162 Personen, hierunter auch der komplette Vorstand, nahmen an dem 2-jährigen Programm in unterschiedlichen Stufen teil. Entsprechend den Vorkenntnissen der Teilnehmer und dem aktuellen Bedarf durchliefen die Teilnehmer bis zu sieben Module in 12 bis 18 Trainingstagen. Mit einer ausgewogenen Mischung aus Theorievortrag und praktischen Übungen konnten die ca. 12 Teilnehmer einer jeden Lerngruppe das Erlernte auf die jeweilige Arbeitssituation anwenden und so in der Diskussion die anderen Abteilungen oder Gesellschaften besser kennenlernen.

Während die Führungskräfte sich eher mit den klassischen Führungsthemen wie Begeistert Führen, Personalführung in Change Prozessen, Komplexität managen, Coaching, Partnerschaftliche Verhandlungsführung und Selbstmanagement beschäftigten, profitierten die Führungsnachwuchskräfte von der Abrundung ihrer Kenntnisse in den Bereichen Projekt- und

162
Manager geschult

Anteil der Schulungsinhalte



Konfliktmanagement, Führung von Mitarbeitergesprächen oder der Verbesserung ihrer Rede- und Präsentationstechnik. Ein weiterer Baustein des Nachwuchstrainings war die selbstständige Erarbeitung eines Projektes,



**Mehr als
2 Schulungstage
pro Mitarbeiter**

dessen Ergebnisse die jungen Manager in einer Präsentation vor dem Vorstand erläutern mussten. Die Themen reichten beispielsweise vom Aufbau eines intranetbasierten Projektmanagementtools über Energiebedarfsanalysen bis hin zu Konzeptionen für neue Logistikprozesse.

Abgerundet wurden die meisten der mehrtägigen Seminare durch sogenannte Kamingespräche, in denen jeweils ein Mitglied des Vorstandes mit der Gruppe die aktuellen

Entwicklungen des Unternehmens diskutierte und für Fragen zur Verfügung stand. Höhepunkte waren in dieser Beziehung auch die Termine, die der Unternehmensgründer Karl Düsterberg mit Gruppen des Führungskräftenachwuchses wahrnahm, um sich dort aus erster Hand ein Bild von der Situation im Unternehmen zu machen.

Das außerordentliche Schulungsprogramm der letzten Jahre schlägt sich auch in der Schulungsstatistik nieder. So übertrafen die durchschnittlichen Schulungstage pro Mitarbeiter des Jahres 2010 mit 2,19 Tagen zwar wieder den Stand von 2008, erreichten aber durch die Reduzierung der Schulungen zur Vision und zum Leitbild nicht mehr den hohen Wert von 2,48 Tagen des Jahres 2009 (Ziel: 2 Schulungstage pro Mitarbeiter). Die Veränderung macht sich auch in den Anteilen der Schulungsinhalte bemerkbar: Der Anteil der in Richtung Fach- und Führungskompetenz verwandten Schulungstage stieg von 53% auf 64%, während Leitbild- und Visionsschulungen von 25% auf 15% zurückgingen.

4 UMSETZUNG EINES AKTIVEN BETRIEBLICHEN GESUNDHEITSMANAGEMENTS

Bei apetito ist in den letzten Jahren der Arbeits- und Gesundheitsschutz immer stärker durch das Eingliederungsmanagement und die betriebliche Gesundheitsförderung ergänzt worden. Durch die beiden neuen Bereiche, die unter dem Stichwort „gesund & fit“ den Mitarbeitern nähergebracht werden, geht es um eine intensive Begleitung beim Wiedereinstieg nach einer Krankheit und um die aktive Gesundheitsvorsorge auch über die gesundheitsfördernde Gestaltung des Arbeitsplatzes hinaus. Im Eingliederungsmanagement sollen durch Fehlzeiten- und Rückkehrgespräche mögliche betriebliche Ursachen einer Erkrankung herausgefunden und beseitigt werden.

Das Konzept für diese Gespräche, die von den Führungskräften mit ihren Mitarbeitern geführt werden, ist in enger Kooperation mit dem Betriebsrat entwickelt und in umfangreichen Schulungen den Führungskräften vermittelt worden.

Schwerpunkt der Gesundheitsförderung ist die Betonung der Prävention und des aktiven Engagements der Mitarbeiter für ihre Gesundheit.

So wurden im Jahr 2010 wieder eine Reihe von Vorsorgeuntersuchungen, z. B. zur Früherkennung von Krebserkrankungen oder eines





217 Mitarbeiter stark war das apetito Team beim AOK-Firmenlauf 2010 in Rheine

Altersdiabetes, sowie vorbeugende Grippe-schutzimpfungen angeboten. Ergänzt wurden die Maßnahmen durch Informationen über gesundes Essen, ein entsprechendes Angebot im Betriebsrestaurant und die Vermittlung von verschiedenen Sportangeboten, um

Bewegungsmangel oder einseitige Bewegung auszugleichen. Im gewerblichen Bereich wurde darüber hinaus den Mitarbeitern gezeigt, wie sie wirbelsäulenschonender und ergonomischer arbeiten oder welche Ausgleichs-übungen sie machen können.

Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit bei apetito

Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit haben eine hohe Priorität bei apetito. Für die beiden am stärksten gefährdeten Bereiche, Küche und Logistik, sind Arbeitssicherheitsteams gebildet, die regelmäßig tagen. Sicherheitsbegehungen finden nahezu monatlich statt und jeder Arbeitsunfall, auf den eine Arbeitsunfähigkeit folgt, wird zeitnah im Gespräch mit dem Mitarbeiter, seiner Führungskraft, der Sicherheitsfachkraft und eventuellen Zeugen analysiert, um Verbesserungsmaßnahmen einzuleiten.

Weiter werden Verkehrssicherheitstrainings angeboten, um die Wegeunfälle zu reduzieren. Hierdurch konnte 2010 eine leichte Verbesserung bei den Arbeitsunfällen und den dadurch verursachten Fehlzeiten erreicht werden.

	2009	2010
Anzahl Arbeitsunfälle gesamt	67	68
• davon meldepflichtig (> 3 Ausfalltage)	57	55
Anzahl Wegeunfälle gesamt	21	11
• davon meldepflichtig (> 3 Ausfalltage)	18	5
Ausfalltage insgesamt	784	709
Tausend-Vollarbeiter-Quote	44,6	43
Ausfallquote	0,28%	0,25%
Todesfälle	0	0



WIR NEHMEN STELLUNG ZUM THEMA LEIHARBEIT

Zeitarbeit wird in der Öffentlichkeit kontrovers diskutiert. Auch apetito setzt Zeitarbeitnehmer ein, um flexibel auf Nachfrageschwankungen reagieren zu können oder besonderen Problemen in der Beschaffung von Fachkräften zu begegnen. Erst wenn alle Möglichkeiten im Rahmen der flexiblen Arbeitszeitregelungen ausgeschöpft sind, werden Zeitarbeitnehmer beschäftigt.

In 2010 erhielten

23

Zeitarbeitnehmer einen
apetito Arbeitsvertrag

Im Jahr 2010 wurden bei der apetito AG am Standort Rheine (umgerechnet auf Vollzeit) etwa 68 Zeitarbeitnehmer (2009: 55 ZAN) eingesetzt. Das entspricht durchschnittlich knapp fünf Prozent der Belegschaft in Rheine. Die Zeitarbeitnehmer sind im Wesentlichen in den Küchen und in der Logistik beschäftigt, einige arbeiten auch in kaufmännischen Bereichen. Die bei apetito eingesetzten Zeitarbeitnehmer sind schon immer vollständig in die soziale Struktur des Unternehmens integriert worden und können sämtliche nicht an die Entlohnung gekoppelten sozialen Leistungen in Anspruch nehmen. So erhalten sie beispielsweise ebenso den Zuschuss zum Mittagessen, können die Vergünstigungen beim Einkauf im Tiefkühl-Shop wahrnehmen oder sich an allen Maßnahmen des Gesundheitsmanagements beteiligen. Die Entlohnung erfolgt nach den Regeln der Zeitarbeitsfirma.

Zusammen mit dem Entgelt für deren Dienstleistungen liegen die Kosten für die Beschäftigung eines Zeitarbeitnehmers für apetito aber in der Regel über denen eines fest angestellten Mitarbeiters. Auch bei den Zeitarbeitskräften ist apetito an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert und übernimmt sie, wenn immer dies möglich ist, in ein festes Beschäftigungsverhältnis. So erhielten in 2010 insgesamt 23 Zeitarbeitnehmer (davon 14 gewerbliche und neun angestellte Mitarbeiter) einen apetito Arbeitsvertrag.

STELLUNGNAHME



UNSERE PRODUKTE UND UNSERE KUNDEN

Genuss, Wohlbefinden und Erfolgspartnerschaft sind die zentralen Begriffe unserer Vision, die unser Verhältnis zu unseren Kunden und unseren Produkten beschreiben. Wir setzen uns dafür ein, dass sich die Tischgäste unserer Kunden wohlfühlen und täglich ein gutes, geschmackvolles und gesundes Essen genießen können.

Die Entscheider in Kindertagesstätten, Betrieben, Senioreneinrichtungen, Kliniken und bei Essen auf Rädern-Mahlzeitendiensten wissen, dass apetito hier mit seinen Produkten und Dienstleistungen eine entscheidende Rolle spielt, und arbeiten daher oft schon seit mehreren Jahrzehnten mit apetito zusammen. Die Begeisterung ihrer Tischgäste, die durchdachten Angebotskonzeptionen, die hohe Produktsicherheit und die Transparenz hinsichtlich der Inhaltsstoffe führen immer wieder zu überdurch-

schnittlichen Werten in der Kundenzufriedenheit und der Empfehlerquote.

Damit wir auch immer wieder auf die Anforderungen unserer Kunden eingehen und sie in der täglichen Arbeit wirkungsvoll unterstützen können, pflegen wir einen intensiven Dialog mit ihnen. Das Herzstück sind dabei sicherlich die weit mehr als 25.000 persönlichen Besuche, die unsere über 100 hoch qualifizierten Außendienstmitarbeiter und Kunden-

betreuer jedes Jahr vor Ort bei Kunden und Interessenten durchführen. Zusätzlich erhalten wir wertvolle Rückmeldungen in den vielen tausend Telefonaten, die unser Kundenservice mit Tischgästen des eigenen Menüdienstes und den Entscheidern in den Einrichtungen jede Woche führt, sowie aus den Kontakten unserer eigenen Servicefahrer, wenn sie die bestellten Waren bei unseren Kunden abliefern. Gerne zeigen wir unseren Kunden und Interessenten unsere Küchen, demonstrieren in unseren Laboren die Kontrollen unserer Rohstoffe, ermöglichen in der Versuchsküche einen Blick über die

In 2010 besuchten fast

3.000

Kunden, Interessenten
und Interessierte
apetito in Rheine

Schultern unserer Entwickler und lassen sie im Tiefkühlager bei -23°C die Kälte spüren. Auch führen wir Seminare und Weiterbildungsveranstaltungen in Rheine durch, in denen wir mit unseren Kunden und Interessenten ins Gespräch kommen. So haben uns im Jahr 2010 knapp 3.000 Personen in Rheine besucht und einen tieferen Einblick in das Unternehmen gewonnen. Schließlich profitieren wir auch von den Besuchen unserer Kunden im unternehmenseigenen Tiefkühl-Shop: Jede Woche kauften hier im Jahr 2010 ca. 750 Kunden ein. Durch die Neugestaltung des Shops und die geänderten Öffnungszeiten konnte die Zahl im Jahr 2011 sogar verdoppelt werden.

SERVICESCHULUNGEN: MEHR LEBENSQUALITÄT FÜR TISCHGÄSTE

apetito bietet seinen Kunden nicht nur tiefkühlfrische Menüs und zielgruppengerechte Konzepte, sondern auch Beratung und Unterstützung für eine ansprechende Verpflegung. Die sogenannten Serviceschulungen gibt es inzwischen in vier verschiedenen Märkten. Im Seniorenmarkt startete diese Betreuung vor zehn Jahren.

Vor Ort erarbeiten die apetito Experten zusammen mit den Kunden, wie die Optik, das Erleben und das Servieren von Speisen noch attraktiver gestaltet werden können.

Sie kommen damit dem Wunsch der Tischgäste nach einer umfassenden gastronomischen Leistung nach, die mehr ist als geschmackvolles Essen. Der gut gedeckte Tisch und die ansprechende Dekoration gehören heute unverzichtbar dazu. Mit ca. 15 Schulungen pro Jahr wird das Angebot in den Senioreneinrichtungen am stärksten angenommen. Doch auch in anderen Märkten ist die Nachfrage steigend. In Kliniken und Einrichtungen der Betriebsverpflegung finden jährlich rund fünf Schulungen für Servicekräfte statt. Ein neuer Ansatz ist mit Erfolg im Schulmarkt getestet worden: „Knigge für Teens“, eine Veranstaltung, in der Schülern richtiges Essverhalten und Benimmregeln bei Tisch vermittelt wurden, hat einen so großen Anklang gefunden, dass weitere Schulungen sicher folgen werden.

Kundenbeirat Essen auf Rädern: Stakeholderdialog mit Tradition

Schon bevor der Begriff des „Stakeholders“ überhaupt geboren war, hat apetito das Gespräch mit seinen Kunden gepflegt. Seit 1980 tritt in der Regel zwei Mal im Jahr der Kundenbeirat „Essen auf Rädern“ zusammen. Mit seinen ca. 15 Mitgliedern, überwiegend Geschäftsführer der Hilfs- und Wohlfahrtsverbände, führt apetito einen sehr offenen Dialog. Es werden nicht nur die veränderten Markt- und Rahmenbedingungen diskutiert, sondern vor allen Dingen Verbesserungen im bestehenden Produkt- und Dienstleistungsspektrum sowie neue Projekte von apetito besprochen. Mit seinen Empfehlungen ist der Kundenbeirat somit Quelle von Innovationen als auch wichtiger Prüfstein in der Entwicklung neuer Angebote.

MEHRWERT FÜR UNSERE KUNDEN: SICHERHEIT UND GESUNDHEIT

Geschmack und Genuss sind wichtig, um die Akzeptanz unserer Produkte bei den Tischgästen zu erhalten. Sie sind das A&O für die Zufriedenheit der Tischgäste und damit auch der Entscheider. Unser Anspruch geht aber weit darüber hinaus. Sicherheit und Gesundheit sind uns ebenso wichtig. Gerade vor dem Hintergrund, dass große Teile der Tischgäste zu den besonders empfindlichen Altersgruppen im Alter von 3 bis 16 Jahren oder mit mehr als 75 Jahren sind, kommt dem Aspekt der Verpflegungssicherheit und einer ausgewogenen Ernährung besondere Bedeutung zu. Daneben spielen für die Entscheider aber auch die Gelingsicherheit beim Einsatz weniger qualifizierten Personals sowie die Gleichmäßigkeit des Geschmacks eine wichtige Rolle.

Die Gewährleistung der Sicherheit hinsichtlich der Reinheit unserer Rohwaren beginnt schon bei der Auswahl unserer Lieferanten und der Kontrollen vor Ort auf den Äckern und Weiden sowie in den Ställen der Landwirte, die für uns produzieren. Unsere erfahrenen Warengruppentteams, die sich aus Einkäufern, Produktentwicklern und Mitarbeitern der Qualitätssicherung zusammensetzen, machen sich in vielen Fällen selbst ein Bild vor Ort und nehmen eigene Proben. Beim Eingang der Rohwaren werden diese entsprechend einer oft mehrseitigen Spezifikation optisch und sensorisch geprüft und chemisch in einem eigenen Labor analysiert. Insbesondere mikrobiologische Verunreinigungen oder unerwünschte Rückstände sollen so ermittelt werden. Die Korrektheit der eigenen Laboruntersuchungen wird ständig durch sogenannte Ringtests mit anderen Labors überprüft.

Mehr als
durchschnittlich
650
Untersuchungen der
Fleischqualität pro Monat
im eigenen Labor
(NIR Untersuchungen)

Während der weiteren Verarbeitung und des Transports sind es vor allen Dingen die Einhaltung der Hygienerichtlinien und der Temperaturketten, die die Sicherheit gewährleisten. Hierfür besteht ein umfangreiches Regelwerk, das jährlich geschult und dessen Einhaltung laufend überprüft wird. Außerdem kommt der Vermeidung und dem Entdecken von Fremdkörpern besondere Bedeutung zu. Umfangreiche Metall-Checks, Röntgen-Scanner und die optische Wahrnehmung sollen Fremdkörper entdecken helfen. Ebenso wichtig ist es aber, alle Prozesse immer wieder daraufhin zu überprüfen, gar nicht erst Fremdkörper in die Produkte kommen zu lassen. Gerade hierzu wurden in den Küchen im Jahr 2010 umfangreiche Maßnahmen, wie z. B. verbesserte Hauben für Vorratsbehälter, neue Beutel für Gewürze oder ein anderes Handling beim Verschließen von Kunststoffbeuteln, umgesetzt, die auf die Empfehlungen eines Qualitätszirkels von Mitarbeitern aus den Küchen basierten.

Das gesamte Qualitätsmanagementsystem entspricht der DIN ISO 9001:2008 und wird ebenso wie das Hygienesystem (HACCP-System) jährlich freiwillig durch einen unabhängigen Prüfer, den TÜV Nord, zertifiziert. Ausgewählte Aspekte der Lebensmittelsicherheit werden außerdem durch die ebenfalls durchgeführten Zertifizierungen für die Verarbeitung von MSC-Fischprodukten (nachhaltige Fischprodukte nach den Regeln des Marine Stewardship Council) und Bio-Produkten (nach EU-Öko Verordnung) überprüft.



Ein weiteres Element der Sicherheit ist die eindeutige und umfassende Kennzeichnung der Produkte mit ihren Inhaltsstoffen und die Information unserer Kunden hinsichtlich besonderer Ernährungsbedürfnisse.

Dass wir dabei alle gesetzlichen Vorschriften wie die Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung, die Nährwertkennzeichnungsverordnung, die Fertigpackungsverordnung u. a. einhalten, ist eine Selbstverständlichkeit. Etwas Besonderes ist aber das Angebot spezieller Kataloge und Menülisten, die für die verschiedensten Altersgruppen und Sortimente angeben, welche Produkte im Falle von Unverträglichkeiten oder der Notwendigkeit zum Einhalten bestimmter Grenzwerte in der Ernährung (z. B. Kalium- und Natriumwerte in der Dialyse) konsumiert werden können.

Mehr als

14.000

mikrobiologische Untersuchungen der Kochanlagen pro Jahr im eigenen Labor

Die apetito Köche kochen nur mit der Natur. In unserer Ernährungskommunikation machen wir das deutlich und es bedeutet für uns, dass wir auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern (Mono-Natriumglutamat), künstlichen Farbstoffen und Konservierungsmitteln mit Ausnahme von Nitritpökelsalz verzichten.

Sollte trotz aller Kontrollen der Fall eintreten, dass ein bedenkliches Produkt ausgeliefert wurde, und sollte es notwendig sein, entsprechende Chargen zurückzurufen oder zu sperren, so hat apetito auch hierfür ein System aufgebaut, mit dem innerhalb kürzester Zeit alle betroffenen Produkte bis zur Anlieferadresse beim Kunden lokalisiert werden können. Auch lässt sich feststellen, welche Rohwarechargen in das Produkt eingegangen sind und in welchen anderen Produkten diese ggf. noch

verwendet wurden. Alle Verarbeitungsschritte lassen sich lückenlos nachvollziehen. Die Wirksamkeit dieses Systems wird jährlich mehrmals unangekündigt überprüft, um im Notfall schnellstmöglich reagieren zu können.

Die geschmackliche Sicherheit und die Gelingsicherheit werden schon im Zuge der Rezeptentwicklung angelegt.

Obwohl alle neuen Menüs oder Menükomponenten zunächst in haushaltsüblichen Mengen kreiert werden, kennen sich alle Entwickler in den Küchen bestens aus und sind in der Lage, ihre Kreationen auch für die Mengen und Kochprozesse umzusetzen, wie sie später angewandt werden. Dies beinhaltet auch die spätere Zubereitung der Menüs bei unseren Kunden mit unterschiedlichen Gerätetechniken. Dennoch erfolgen vor der Freigabe einer Rezeptur mehrere Tests, um sicherzustellen, dass eine Rezeptur auch in konstanter Qualität gekocht wurde und später beim Kunden zubereitet werden kann. Um die natürlichen Schwankungen in den Zutaten während des Kochens ausgleichen zu können, ist es wichtig, dass nur ausgebildete Köche die Kochprozesse begleiten. Ergänzt wird ihre Expertise durch laufende analytische Kontrollen während des Kochens und einer abschließenden sensorischen Überprüfung, bevor das Produkt für den Verkauf freigegeben wird.

Mehr als

5.400

sensorische Prüfungen pro Monat vor Verkaufsfreigabe von Produkten

UNSER BEITRAG ZUR GESUNDHEIT: INITIATIVE FÜR GESUNDE ERNÄHRUNG

Mit einem vielfältigen Menü-Angebot bietet apetito seinen Tischgästen die Möglichkeit einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung. Doch was macht eine ausgewogene Ernährung überhaupt aus? apetito engagiert sich schon seit Jahren für die Aufklärung über gutes Essen und bietet entsprechende Beratungsprogramme an. So hat apetito die ersten von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifizierten Speisepläne herausgebracht, mit dem Kochbus und der Zusammenarbeit mit der Grönemeyer Stiftung die Gesundheitsprävention für Kinder verstärkt und mit dem „fit und tasty“-Angebot Impulse in der Betriebsverpflegung gesetzt.



Mit der „Initiative für gute Ernährung“ liefert apetito nun Antworten auf Fragen rund um die Themen Ernährung, Gesundheit und Wohlbefinden für die Senioren im Bereich des Menüservice.

Durch den Slogan der Initiative „Der richtige Mix fürs Wohlbefinden“ wird deutlich, dass

verschiedene Faktoren Einfluss auf eine gute Ernährung haben. Ausgewogen und vielfältig sollte sie sein, ebenso reich an Vitaminen und Nährstoffen. Die Kunden des „Menüservice“ erhalten seit Start der Initiative im Februar 2010 Einleger und Informationsbroschüren. Diese vermitteln Wissen zu den Menüs und geben Empfehlungen für ein gutes Mittagessen. Von welchen Vitaminen enthält das Schweinegulasch besonders viel? In welcher Mahlzeit ist das meiste Magnesium? In jedem Wochenmenü-Paket befindet sich ein solcher Einleger, sodass die Senioren und deren Angehörige umfassende Informationen bekommen. Insgesamt wurden so schon mehr als 40.000 Kunden erreicht.

Doch apetito steht den Kunden nicht nur mit seiner Ernährungskompetenz zur Seite, sondern stellt mit dem „Wohlfühl-Sortiment“ neue Komponenten für eine ausgewogene Mahlzeit zur Verfügung. Zwei Säfte, drei Salate und vier Desserts – alles auf Tiefkühlbasis – eröffnen den Senioren die Möglichkeit, sich individuell und variantenreich zu ernähren.



Professor Dietrich Grönemeyer auf der Bildungsmesse didacta 2010



MISSION MARS – apetito LIEFERT MENÜS FÜR GESUNDHEITSFORSCHUNG

Ein weiteres Beispiel für appetitos Engagement für gesunde Ernährung ist die Beteiligung an der Mission Mars: Die erste Phase des russischen Raumflug-Simulationsexperiments Mars 500 endete Anfang Februar 2011. Nach 251 Tagen war die theoretische Ankunft auf dem Planeten Mars geschafft. Das Langzeit-Experiment, bei dem sechs Männer einen Flug zum Mars simulieren, bringt dabei nicht nur der Weltraumforschung Wissen für eine Mission zum Roten Planeten in einigen Jahrzehnten. Im Rahmen des Projekts ist es auch möglich, Fragen der Gesundheitsforschung zu untersuchen.

Eine Arbeitsgruppe der Universität Erlangen unter der Leitung von Dr. Jens Titze erforschte den Zusammenhang zwischen Kochsalzzufuhr, Natriumstoffwechsel und Bluthochdruck-erkrankungen. Ernährungsgewohnheiten und die Kochsalzzufuhr haben entscheidenden Einfluss auf den Blutdruck des Menschen. Die zentrale Frage der Untersuchung war daher: Welche Auswirkung hat eine lang anhaltende Reduzierung der Kochsalzzufuhr auf den Blutdruck des Menschen?

Das tägliche Mittag- und Abendessen für die sechs Probanden „servierte“ appetito. Die appetito Menüs eigneten sich besonders gut für die wissenschaftliche Untersuchung, da zu sämtlichen der tiefgekühlten Gerichte exakte Nährwertvorgaben vorlagen. So konnten die Wissenschaftler die Nahrungsaufnahme streng kalkulieren und kontrollieren und sukzessive die tägliche Salzzufuhr von zwölf auf neun und dann auf sechs Gramm Salz reduzieren.

Das Ergebnis: Langfristige Kochsalzreduktion führt – selbst bei gesunden Probanden wie den „Kosmonauten“ – zu einer deutlichen Senkung des Blutdrucks. Eine salzreduzierte Ernährung könnte nicht nur für Nieren- und Bluthochdruckkranke von Nutzen sein,

sondern auch bei gesunden Menschen langfristig Schlaganfall, Herzinfarkt und Arteriosklerose vorbeugen. Der nächste Schritt könnte sein, mithilfe der Mars500-Menüpläne den Blutdruck der Menschen unter Alltagsbedingungen zu senken, um den gesundheitserhaltenden Effekt kochsalzreduzierter Nahrung auch im Rahmen von klinischen Studien sichtbar zu machen.

„Wir sind in kulinarischer Mission unterwegs“



Quelle: H. Schwarze-Blanke, hsb-cartoon.de

REKLAMATIONEN SIND FÜR UNS EINE CHANCE, BESSER ZU WERDEN

Trotz aller Bemühungen um Sicherheit und einwandfreie Produkte können wir Fehler nicht ausschließen. Auch ist es selbstverständlich, dass bei 1,3 Mio. Tischgästen, die täglich unsere Menüs verzehren, im Einzelfall vielleicht andere Erwartungen hinsichtlich des Geschmacks, der Farbe oder der Konsistenz unserer Menüs bestehen. Daher hören wir in den vielfältigen Gesprächen mit unseren Kunden nicht nur Lob, sondern erhalten auch Kritik und Beschwerden. Wir erkennen hieraus, an welchen Menüs wir an der Rezeptur, der Zutat oder dem Kochprozess etwas verändern müssen, wo unsere Prozesse noch nicht optimal abgestimmt sind oder unsere Angebote nicht ganz den Bedürfnissen der Kunden entsprechen. Obwohl wir in diesen Fällen den Kunden Anlass zur Kritik gegeben haben, sind wir davon überzeugt, dass der professionelle Umgang mit Reklamationen die Kundenzufriedenheit erhalten und sogar die Kundenbeziehung vertiefen kann. Entscheidend sind dabei die korrekte und zeitnahe Bearbeitung der Beschwerde sowie die dauernde Bereitschaft, das eigene Verhalten zu prüfen und Veränderungen vorzunehmen.

Die Basis der Reklamationsbearbeitung ist die Erfassung aller Kundenmeldungen, um sie anschließend freundlich, schnell und kompetent zur Zufriedenheit der Kunden zu bearbeiten und intern aus den Reklamationen zu lernen. Um die schnelle Bearbeitung der Reklamationen zu gewährleisten, ist die Bearbeitungszeit für die verschiedenen Arten von Reklamationen definiert und wird den Mitarbeitern durch ein EDV-System grafisch angezeigt.

Mehr als
95%
der Kundenreklamationen
werden in weniger
als zwei Tagen beantwortet



So gelang es, im Jahr 2010 die Kundenmeldungen, die nicht mit einer Rücksendung von Proben verbunden waren, zu mehr als 95 % innerhalb von zwei Arbeitstagen zu beantworten (Ziel 92 %). Positive Rückmeldungen der Kunden lassen darauf schließen, dass wir damit ihre Erwartungen deutlich übertrafen.

Die Dokumentation der Reklamation erlaubt die Aufdeckung und Beseitigung zufälliger und systematischer Fehler und ist so die Grundlage für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess unserer Systeme. Daher legen wir großen Wert darauf, auch jede nur kleine Anmerkung zu unseren Produkten und Prozessen als Reklamation zu erfassen.

Je besser der Dialog mit den Kunden funktioniert und je mehr Anmerkungen gemeldet und in den EDV-Systemen erfasst werden, desto mehr Möglichkeiten haben wir, Fehler und Veränderungsbedarf zu erkennen.

Bei schwerwiegenden Mängeln oder Fehlern, die unmittelbar erkennbar sind, wird selbstverständlich sofort reagiert. Um aber auch die systematischen Fehler und Trends zu erkennen, werden die Reklamationen statistisch nach Fehlerarten und Produkten aufbereitet und in einem Gremium von Mitarbeitern aus Marketing, Küche, Qualitätssicherung etc. besprochen und ausgewertet. Die sich hieraus ergebenden Erkenntnisse sind dann wieder Impulse für weitere Untersuchungen und Anpassungsmaßnahmen.



UNSERE LIEFERANTEN UND UNSERE EINKAUFSPOLITIK

apetito verfolgt ein „Lead-Buying-Konzept“, nach dem Einkaufsaktivitäten für die nationalen und internationalen produzierenden Standorte in einer gemeinsamen Organisation konzentriert werden. Als Nischenanbieter im Vergleich zu den großen Lebensmittelkonzernen versuchen wir so, durch Nachfragebündelung nicht nur günstige Einkaufskonditionen zu realisieren, sondern vor allen Dingen auch unsere Standards hinsichtlich Qualität, Natürlichkeit und Rückstandsfreiheit der Rohwaren in den Beschaffungsmärkten durchzusetzen. Gentechnisch veränderte oder bestrahlte Zutaten werden nicht eingesetzt.

Für alle Rohwaren haben wir ausgehend von den gesetzlichen Anforderungen mit führenden Forschungseinrichtungen einen Katalog von Grenzwerten ermittelt, die unseren sehr detaillierten Einkaufsspezifikationen, den eigenen Auditierungen bei den Lieferanten und unseren Wareneingangskontrollen zugrunde liegen. Dabei liegen die von uns definierten

Anforderungen in der Regel deutlich über den gesetzlichen Standards und werden im Zuge neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse laufend überarbeitet und angepasst. Unsere Kontrollen erstrecken sich in der Regel nicht nur auf die angebotenen Rohwaren, sondern umfassen auch schon die Vorstufen. So prüfen wir mitunter schon Saatgut oder die Pflanzen auf

dem Feld. Ebenso inspizieren wir die Aufzuchtbedingungen von Tieren, die Schlachtprozesse und die Verarbeitung. Art und Umfang unserer Kontrollen richten sich nach einem detaillierten Prüfplan, der auf der Grundlage unserer Risikoanalyse hinsichtlich Menge, Qualität und Termintreue erstellt wird. Dies gilt insbesondere für Lieferbeziehungen

Wir beachten bei unserer Einkaufspolitik aber nicht nur die Qualität der eingekauften Rohware, sondern beziehen auch den Verarbeitungsprozess und die sozialen Umstände bei unseren Vorlieferanten in die Betrachtung ein.

aus dem außereuropäischen Ausland, die ca. 12% unserer eingekauften Mengen ausmachen. Wir sind davon überzeugt, dass nur Lieferanten, die sich an die in den jeweiligen Ländern geltenden Gesetze, ggf. darüber hinausgehende internationale Normen wie z. B. die ILO-Normen oder die Leitlinie des UN Global Compact halten, auf Dauer die Rohwaren liefern können, die unseren Qualitätsansprüchen genügen. Die strikte Beachtung der geltenden Vorschriften hinsichtlich des Umweltschutzes, der Tierhaltung und der Tiergesundheit sind für uns und unsere Vorlieferanten ebenso eine Selbstverständlichkeit. Zudem fordern wir unsere Lieferanten auf, uns entsprechende Nachweise zur Verfügung zu stellen. So haben wir von 90% unserer Lebensmittellieferanten Zertifikate (z. B. von BSCI) oder Versicherungen vorliegen, sich an die international gültigen Standards zu halten. Bestehen Zweifel an der Einhaltung der Normen, so wird eine Geschäftsbeziehung entweder nicht aufgenommen oder beendet. Einen solchen Fall hat es im Jahr 2010 nicht gegeben.

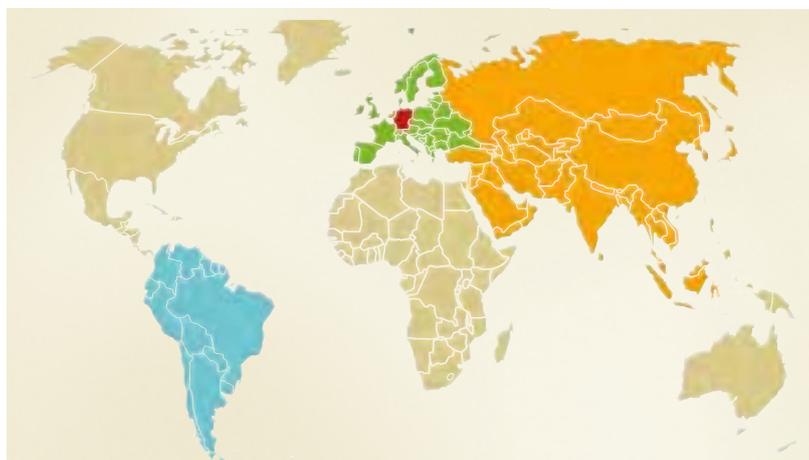
apetito ist darum bemüht, Rohstoffe nicht zu verwenden, die nach Art und Herkunft eine Gefährdung der Biodiversität darstellen. Wann immer solche Verdachtsfälle bekannt werden, suchen wir nach Alternativen oder schließen eine Gefährdung aus. So wurde beispielsweise beim Bezug von Rindfleisch aus Südamerika durch Vereinbarungen mit den Lieferanten und

genauer Bestimmung der Aufzuchtgebiete eine Gefährdung des Regenwaldes ausgeschlossen. Durch die Zusammenarbeit der Tochtergesellschaft COSTA Meeresspeziali-

täten GmbH & Co. KG mit dem WWF Deutschland hat sich auch für die apetito AG eine Änderung in der Verwendung von Fischrohwaren ergeben. So sollen bis Ende des Jahres 2012 nur noch Fische aus Wildfang mit „grüner“ oder „gelber“ Klassifizierung durch den WWF eingesetzt werden. Für Fischarten, die in Aquakulturen gezüchtet werden, ist apetito zusammen mit dem WWF daran beteiligt, international gültige Standards zu erarbeiten, um hier auch für die Verbraucher

Insgesamt werden
in Rheine pro Jahr
ca. 700
verschiedene Rohwaren
verarbeitet

Herkunft der Lebensmittel nach Region



■ Deutschland (46%)	■ Südamerika (6%)
■ übrige EU (41%)	■ Asien (6%)

verlässliche Informationen zur Verfügung stellen zu können. Die Verwendung von Palmöl wird wegen des damit in einigen Teilen verbundenen Raubbaus an der Natur ebenfalls kritisch beurteilt. apetito setzt Palmöl nur zum Frittieren ein, indem ein Öl verwendet wird, das zu 70 Prozent aus Rapsöl und zu 30 Prozent aus Palmfett besteht. Außerdem sind Palm-

fette in sehr geringen Anteilen in einigen Würzen und in einer verwendeten Margarine enthalten. Wir prüfen zurzeit gemeinsam mit Vorlieferanten und Erzeugern, wo wir auf den Einsatz von Palmfett verzichten können. Unser Ziel ist es, bis Mitte 2011 den Einsatz von Palmfett auf ein produktbedingtes Minimum zu reduzieren. Für die dann noch benötigten Mengen streben wir einen Einkauf aus zertifizierten Quellen an.

Wir erzielen eine hohe Sicherheit hinsichtlich der Qualität der eingesetzten Rohstoffe auch dadurch, dass wir eine langfristige Partnerschaft mit unseren Lieferanten anstreben. Wir entscheiden nicht nur nach den objektiven Kriterien Preis und Qualität der angebotenen Ware, sondern auch danach, ob der Lieferant unsere Lebensmittelphilosophie teilt, ob er zu uns passt. So ist es kein Wunder, dass viele unserer Lieferantenbeziehungen schon



viele Jahre bestehen und auch dadurch ein Verhältnis von gegenseitigem Respekt und Vertrauen gewachsen ist. Unsere Einkäufer sind jeweils Fachleute auf ihrem Gebiet. Sie verfügen sowohl über das spezifische Lebensmittel-Know-how als auch über profunde betriebswirtschaftliche und technologische Kenntnisse. Wir stehen mit unseren Lieferanten in ständigem Dialog und können sie auch, wo immer dies notwendig und gewünscht ist, in ihrer Arbeit beraten, z. B. hinsichtlich der Einsparungen von Wasser, Energie oder Reinigungsmitteln. Daneben führen wir für sie spezielle Laboruntersuchungen durch, um möglichst frühzeitig Gefährdungen zu erkennen.

Pro Jahr setzen
unsere Einkäufer

390 Tsd.

Reisekilometer ein, um sich
vor Ort von der Qualität
und Arbeitsweise
unserer Lieferanten
zu überzeugen





FÜR REGION UND GESELLSCHAFT

apetito sieht die wesentlichen Ansatzpunkte seiner unternehmerischen Verantwortung im Zusammenhang mit seinen Kernaktivitäten. Dennoch lag dem Unternehmen schon immer daran, Beiträge zur Steigerung der Attraktivität der Stadt Rheine und der umliegenden Region zu leisten. Hierfür wurden in 2010 in begrenztem Maße kulturelle Veranstaltungen in Rheine gefördert.

Die Nähe zur Aufgabe des Unternehmens, wertvolle und gleichzeitig für alle Bevölkerungsschichten bezahlbare Lebensmittel herzustellen, legt es jedoch nahe, einen Schwerpunkt gesellschaftlichen Engagements auf die Unterstützung der „Tafeln“ zu legen. Sie haben es sich zur Aufgabe gemacht, notleidende Menschen mit Nahrungsmitteln

zu versorgen und so soziale Not zu lindern. apetito hat hierfür im Jahr 2010 insgesamt mehr als 225 T€ (2009: 170 T€) aufgewandt.

Im Sinne der Investition in die Zukunft liegt ein weiterer Schwerpunkt des Unternehmens in der Berufsbildung sowie in der Aus- und Weiterbildung von Schülern und Studenten. So konnten im Jahr 2010 sowohl 16 Auszubildende ihre Ausbildung bei apetito abschließen als auch 16 Schüler ihre Ausbildung beginnen. Insgesamt bildete apetito

225 Tsd.€

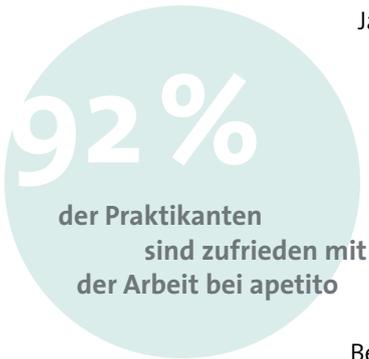
zur Unterstützung
der „Tafel“
aufgewendet

zum Jahresende 2010 52 junge Menschen (2009: 54) in den Berufen Industriekaufleute, Betriebswirt (BA), Fachkraft für Lebensmitteltechnik und Mechatroniker aus. 13 ehemalige Auszubildende konnten in ein Beschäftigungsverhältnis übernommen werden, zwei setzten ihre Ausbildung an einer Hochschule fort.

Die Anzahl der Praktika und Abschlussarbeiten bei apetito konnte mit 58 gegenüber 53 im Jahr 2009 erneut gesteigert werden und zeigt die Bedeutung appetitos für die Berufsorientierung der Region. In einer Befragung bestätigten 92 % der Praktikanten, dass ihre Erwartungen an die Arbeit bei apetito erfüllt bzw. übererfüllt worden seien. Als Gründe für die Bewerbung bei apetito nannten sie vor allen Dingen die Nähe zum Wohnort, das positive Arbeitsklima und das Entgelt. Gut zwei Drittel von ihnen waren durch die Empfehlung von Kommilitonen und Dozenten sowie durch den Internetauftritt auf apetito

aufmerksam geworden. Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass Praktikanten, die bei uns arbeiten, eine Vergütung erhalten. Sie orientiert sich in der Regel an der für Auszubildende.

apetito betreibt und fördert darüber hinaus auch den Kontakt in ernährungsmedizinischen Fragen zu einer Vielzahl von staatlichen und wissenschaftlichen Institutionen sowie zu den einschlägigen Berufsverbänden (siehe Abb.). Dabei geht es nicht nur darum, die neuesten Erkenntnisse aus diesen Bereichen in die Gestaltung des Produkt- und Dienstleistungs-sortimentes einfließen zu lassen, sondern auch aktiv immer wieder neue Forschungsprojekte anzustoßen und eigene Erkenntnisse kritisch prüfen zu lassen. So ist apetito auch an der Finanzierung eines Stiftungslehrstuhls an der Hochschule für angewandte Wissenschaft in Münster beteiligt und fördert damit neue Erkenntnisse in den Bereichen nachhaltiger Ernährung und Ernährungsökologie.



Networking im ernährungsmedizinischen Bereich

Staatliche Ernährungsinstitutionen	Wissenschaftliche Institutionen	Fachhochschulen/ Universitäten	Berufsverbände
<ul style="list-style-type: none"> ● Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) ● Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, (BMELV) – Plattform Ernährung und Bewegung (peb) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) ● Deutscher Allergiker- und Asthmabund (DAAB) ● Deutsche Zöliakiegesellschaft ● Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) ● Deutsche Akademie für Ernährungsmedizin (DAEM) ● Deutsche Diabetes-Gesellschaft (DDG) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Fachhochschule Osnabrück, Studiengang Ökotrophologie im Fachbereich Agrarwissenschaften ● Fachhochschule Münster, Fachbereich Ökotrophologie ● Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Bonn 	<ul style="list-style-type: none"> ● Verband der Oecotrophologen (VDOe) ● Verband für Ernährung und Diätetik e.V. (VFED) ● Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband (VDD)



Weiter engagieren sich Mitarbeiter von apetito zum Teil leitend in einer Vielzahl von regionalen und überregionalen Vereinigungen. Beispiele sind: der Prüfungsausschuss der IHK Münster, die Wirtschaftsvereinigung des Kreises Steinfurt, das Stadtmarketing in Rheine, der DIN-Normungsausschuss, das Deutsche Verpackungsinstitut, das Deutsche Tiefkühlinstitut, hier insbesondere in den Arbeitskreisen Logistik und Qualität, und der Europäische Wirtschaftssenat. apetito fördert dieses Engagement, um einen positiven Beitrag zur gesellschaftlichen Entwicklung zu leisten und gleichzeitig auch die eigenen Positionen immer wieder neu infrage stellen und frühzeitig neue Entwicklungen wahrnehmen zu können.

apetito sieht sich aber auch in der Verantwortung, das Engagement seiner Mitarbeiter für die Gemeinschaft noch stärker als bisher zu unterstützen. So wurde im Jahr 2010 eine Neuregelung des Sonderurlaubs für ehrenamtliches Engagement verabschiedet, die 2011 in Kraft getreten ist. Erste Erfahrungen zeigen, dass die Mitarbeiter dieses Angebot gerne annehmen und so beispielsweise noch einfa-

cher als Betreuer von Kinderfreizeiten oder bei großen sportlichen Veranstaltungen aktiv werden.

Über die Region hinaus setzt apetito mit dem Beitritt zum UN Global Compact im Jahr 2010 ein Zeichen, dass jedwede Geschäftstätigkeit sich an grundlegenden Normen zu orientieren hat. Unabhängig von der Gültigkeit lokaler gesetzlicher Regeln soll damit verdeutlicht werden, dass jeder für die Wahrung der Menschenrechte, die Einhaltung grundlegender Arbeitsrechte, den Umweltschutz und gegen Korruption eintreten kann.

In unserem Bemühen, die zehn Prinzipien des UN Global Compact in unserem Einflussbereich umzusetzen, haben wir im Jahre 2010 Fortschritte erreicht.

Die nachfolgende Tabelle beinhaltet wesentliche Entwicklungen. Detaillierte Angaben finden Sie unter den jeweils angegebenen Gliederungspunkten des GRI-Index, der im Internet unter www.apetito.de veröffentlicht ist.



FORTSCHRITTSBERICHT GLOBAL COMPACT



Prinzip	Umsetzungsmaßnahmen	GRI
MENSCHENRECHTE		
<p>PRINZIP 1: Unternehmen sollen den Schutz der internationalen Menschenrechte innerhalb ihres Einflussbereichs unterstützen und achten und</p> <p>PRINZIP 2: sicherstellen, dass sie sich nicht an Menschenrechtsverletzungen mitschuldig machen.</p>	<p>Die Achtung der Menschenrechte ist Bestandteil des apetito Verhaltenskodex, der von allen Mitarbeitern unterschrieben wird. Neue Mitarbeiter werden auf die Einhaltung des Kodex geschult. Er ist Bestandteil des Arbeitsvertrages.</p> <p>apetito führt schon immer umfangreiche Auditierungen bei seinen Lieferanten durch. Hierbei wurde auch schon in der Vergangenheit auf die Einhaltung der Menschenrechte geachtet. Im Jahr 2010 wurde dies stärker formalisiert. Die Einhaltung der Menschenrechte ist zum Bestandteil der Lieferverträge und der Richtlinien für die Auditierung geworden.</p> <p>apetito setzt sich darüber hinaus für das ehrenamtliche Engagement der Mitarbeiter ein. Im Jahr 2010 wurden Richtlinien erarbeitet, nach denen ab 2011 Sonderurlaub für ehrenamtliche Tätigkeiten beantragt werden kann.</p>	<p>4.8 LA4 LA7 LA13 LA14 HR1 HR2 HR4-7</p>
ARBEITSNORMEN		
<p>PRINZIP 3: Unternehmen sollen die Vereinigungsfreiheit und die wirksame Anerkennung des Rechts auf Kollektivverhandlungen wahren sowie ferner für</p> <p>PRINZIP 4: die Beseitigung aller Formen der Zwangsarbeit,</p> <p>PRINZIP 5: die Abschaffung der Kinderarbeit und</p>	<p>Auf der Basis des apetito Leitbildes „Partnerschaftliches Erfolgsmanagement“ arbeitet das Management von apetito eng und vertrauensvoll mit der Mitarbeitervertretung zusammen. Neue Mitglieder des Betriebsrates sind auf Kosten des Unternehmens 2010 geschult worden.</p> <p>Die Ausführungen zu Prinzip 2 gelten entsprechend.</p> <p>Die Ausführungen zu Prinzip 2 gelten entsprechend.</p>	<p>LA2 LA4 LA13-14 HR1-2 HR4-7</p>

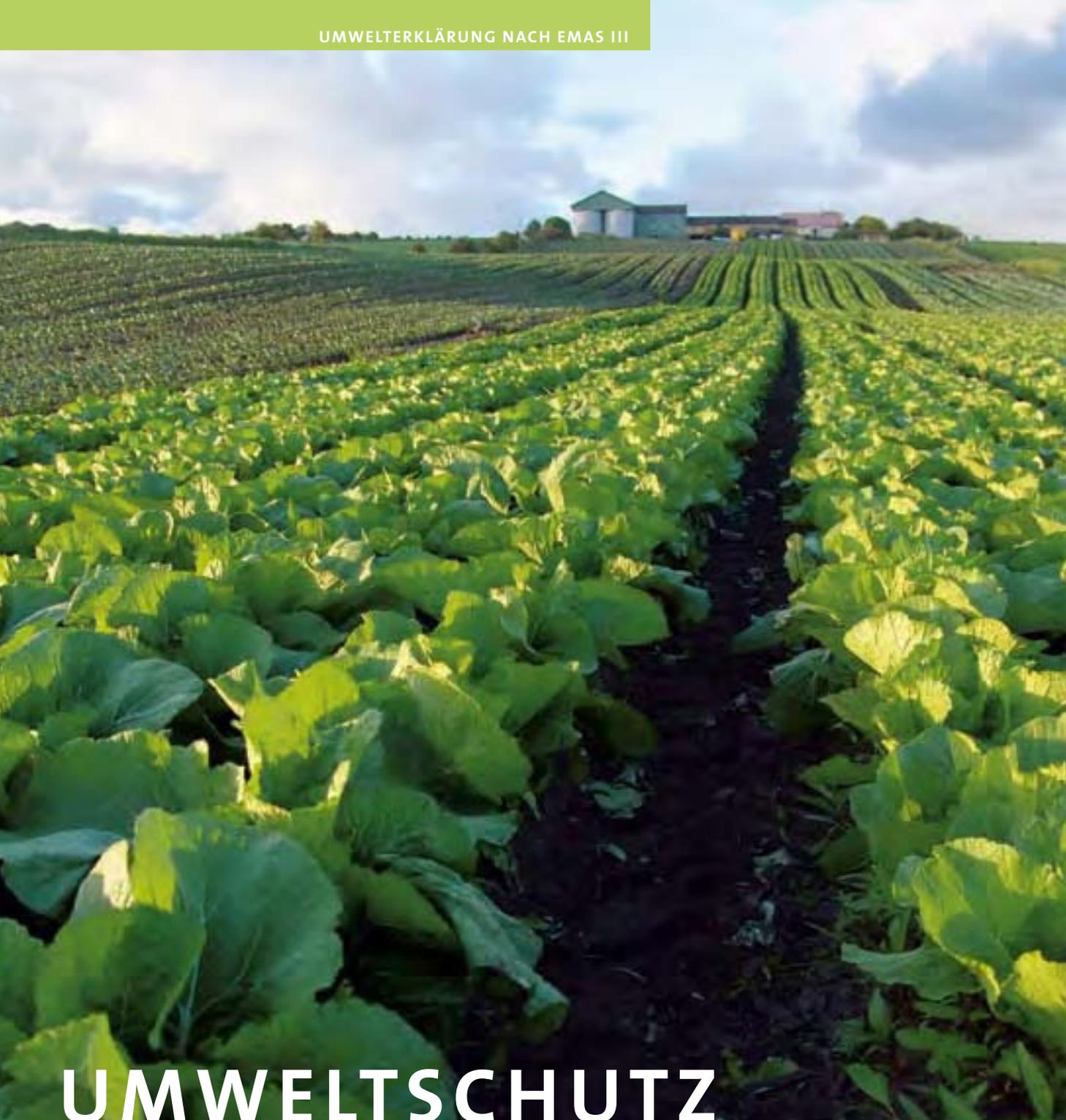
<p>PRINZIP 6: die Beseitigung von Diskriminierung bei Anstellung und Beschäftigung eintreten.</p>	<p>Über die gesetzlichen Regelungen hinaus verbieten sowohl die apetito Leitlinien als auch der Verhaltenskodex jegliche Form der Diskriminierung. Im Jahr 2010 wurden mehr als 480 Tage zur Schulung der Mitarbeiter in diesen beiden Instrumente aufgewandt.</p> <p>apetito hat weitere Anstrengungen unternommen, die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu fördern und damit insbesondere Frauen die Möglichkeit zu eröffnen, Führungspositionen einzunehmen. An den 2010 durchgeführten Potenzial-Workshops, die der Auswahl zukünftiger Führungskräfte dienten, nahmen zu gleichen Teilen männliche und weibliche Kandidaten teil.</p>	
--	---	--

UMWELTSCHUTZ

<p>PRINZIP 7: Unternehmen sollen im Umgang mit Umweltproblemen einen vorsorgenden Ansatz unterstützen,</p> <p>PRINZIP 8: Initiativen ergreifen, um ein größeres Verantwortungsbewusstsein für die Umwelt zu erzeugen und</p> <p>PRINZIP 9: die Entwicklung und Verbreitung umweltfreundlicher Technologien fördern.</p>	<p>apetito hat sich am Standort Rheine erneut der Umweltprüfung nach EMAS III gestellt, die Standorte Emden und Hilter sind nach DIN ISO 14001 zertifiziert.</p> <p>Im Jahr 2010 wurden durch vielfältige Aktionen und Berichterstattung im Intranet und der Mitarbeiterzeitung „apetito dialog“ den Mitarbeitern Anregungen gegeben, in ihrem täglichen Handeln den Umweltschutz zu berücksichtigen. Herausragende Beispiele sind der Visionsworkshop der Küchen, die Schulungen der LKW Fahrer, die Veröffentlichung des ersten Nachhaltigkeitsberichtes u. v. a. m.</p> <p>apetito hat im Jahr 2010 seine Investitionsrichtlinien dahingehend verändert, dass Investitionen mit zusätzlichem Umweltschutzpotenzial gefördert werden. Für Kunden wurde in Zusammenarbeit mit einem Gerätehersteller ein TK-Schrank entwickelt, der gegenüber der herkömmlichen Technik 40% der Energie einspart.</p>	<p>EN1-3 EN5-6 EN8 EN14 EN16-18 EN21-23 EN26-29 PR3-4 FP13</p>
--	--	--

KORRUPTIONSBEKÄMPFUNG

<p>PRINZIP 10: Unternehmen sollen gegen alle Arten der Korruption eintreten, einschließlich Erpressung und Bestechung.</p>	<p>Die Ausführungen zu Prinzip 1 gelten entsprechend.</p>	<p>S04</p>
---	---	------------



UMWELTSCHUTZ

Als Grundlage für nachhaltige Umweltleistungen setzt apetito am Standort Rheine auf das Managementsystem EMAS III (Eco Management and Audit Scheme: Umweltmanagement und Öko-Audit-System). apetito verpflichtet sich damit, den betrieblichen Umweltschutz eigenverantwortlich und kontinuierlich zu verbessern.



Das 1998 erstmals erstellte Umweltprogramm wurde kontinuierlich umgesetzt und immer wieder aktualisiert. Im Juli 2001 erfolgte die Überarbeitung nach den Anforderungen der EMAS II. Für die Jahre

2002 bis 2004 wurde die apetito AG gemäß EG 761/2001 validiert. 2008 folgte die Umweltvalidierung für die Geschäftsjahre 2005 bis 2007 gemäß EG 196/2006. Im April 2011 erfolgte die erfolgreiche Begutachtung und Validierung für die Geschäftsjahre 2008 bis

2010 gemäß EG 1221/2009 nach den Anforderungen der EMAS III.

Der Aufsichtsratsvorsitzende Wolfgang Düsterberg, als Gründungsmitglied der Umweltinitiative von Unternehmern future e.V., setzt sich seit Jahren mit der Verantwortung zum Umweltschutz auseinander.

Des Weiteren regt apetito, durch den Aufsichtsratsvorsitzenden persönlich gefördert, die allgemeine Diskussion kontinuierlicher Verbesserungen unternehmerischen Umweltschutzes an.

**apetito ist
seit 1998
umweltvalidiert**

UMWELTPOLITIK

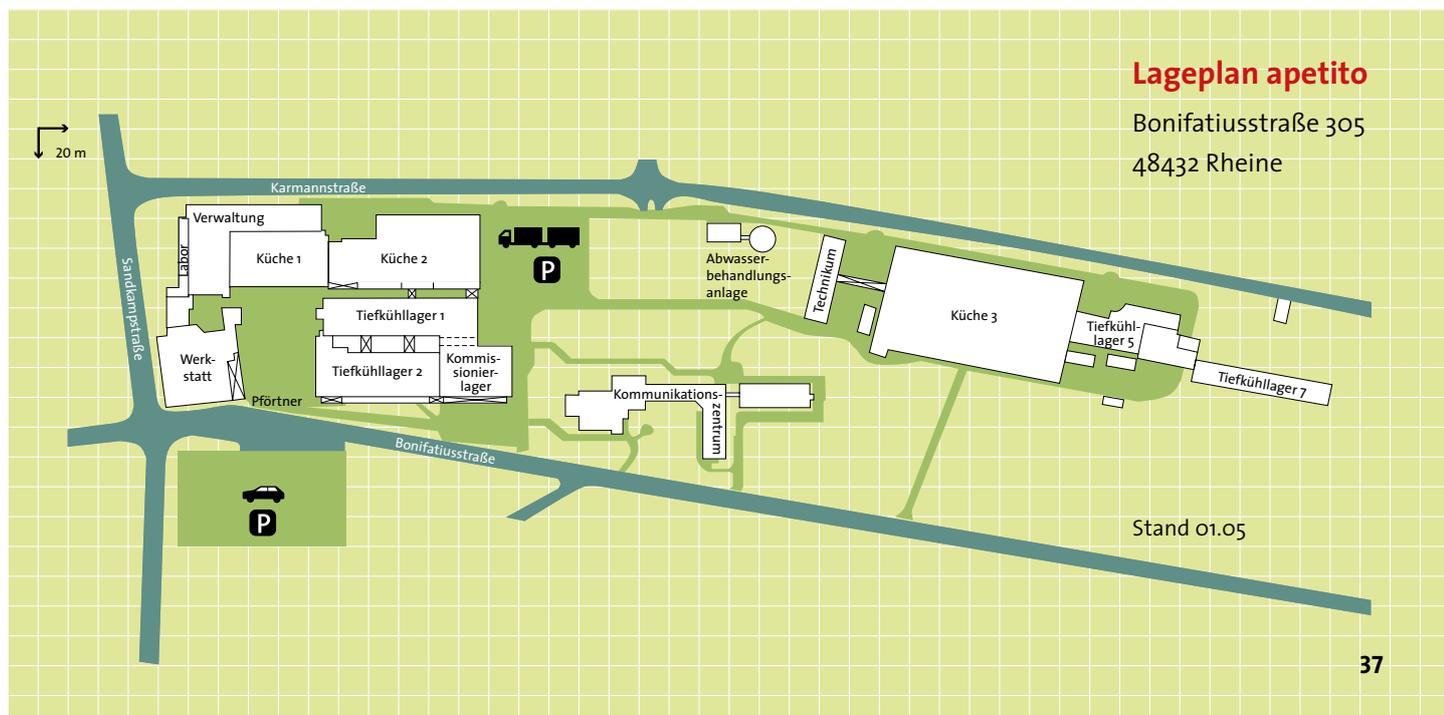
Unternehmerischer Umweltschutz steht und fällt mit der ökologischen Verträglichkeit dessen, was das Unternehmen im Markt anbietet. Ökologie ist für apetito kein Widerspruch zur Ökonomie: Es ist vielmehr ein strategisches Erfolgsrezept, Umweltschutz aktiv mitzugestalten.

Umweltpolitik ist bei apetito fest in den Unternehmenszielen verankert. Die Unternehmens-

ziele enthalten die folgende strategische Selbstverpflichtung:

„apetito betreibt eine aktiv orientierte Umweltpolitik, die alle Unternehmensbereiche und alle Mitarbeiter des Unternehmens einbezieht, um die Umweltbelastungen so niedrig wie möglich zu halten oder ganz zu vermeiden.“

Aus dieser Maxime, die Umwelt aktiv zu schützen, leitet sich ein geordnetes System von Zielen, Strategien und Grundsätzen ab.



Lageplan apetito

Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine

Stand 01.05



UMWELTLEITLINIEN

- Wir betreiben Umweltschutz aus **eigener Initiative und Verantwortung** und führen die dazu erforderlichen Maßnahmen durch.
- Unsere Bestrebungen zur Umwelt und Ökologie sind darauf ausgerichtet, unsere Produkte und Dienstleistungen angemessen, d. h. sowohl unter **ökologischen** als auch unter **ökonomischen Gesichtspunkten** herzustellen, anzubieten und bei unseren Kunden einzusetzen.
- Wir entwickeln, kochen und vertreiben Produkte und Dienstleistungen unter Beachtung einer weitestmöglichen **Schonung der Ressourcen**. Mit knappen Ressourcen, wie Energie und Wasser, gehen wir verantwortungsvoll um.
- **Vermeidung, Verminderung und Verwertung von Abfällen** haben Vorrang vor der ordnungsgemäßen Entsorgung.
- Wir **optimieren unsere Energieeffizienz** und die weiteren Umweltleistungen in einem kontinuierlichen Verbesserungsprozess (PDCA-Zyklus).
- Gesetzliche Vorschriften und behördliche **Auflagen werden als Mindeststandards eingehalten und häufig übertroffen**. Darüber hinaus strebt apetito an, den Stand der Technik in der Anwendung von Umweltschutz-Technologien in Zusammenarbeit mit Kunden, Behörden, Forschungsinstituten, Verbänden und Lieferanten permanent zu verbessern.

Eigeninitiative

Ökobilanz-Erstellung

Ressourcenschonung

Umweltziele

Informationspolitik

Verantwortung

Energieeffizienz

Abfallvermeidung

Abfallverwertung

Umweltorientierung

- Jeder Mitarbeiter trägt an seinem Arbeitsplatz zur **Verwirklichung unserer Umweltziele** bei.
- Bei der Beschaffung der Rohstoffe und Dienstleistungen ist die **Erfüllung unserer Qualitäts- und Umwelt-Anforderungen** durch die ausgewählten Lieferanten Voraussetzung.
- Wir betreiben eine **offene Informationspolitik und Diskussion** über Stand und Entwicklung des apetito Umweltmanagements mit Mitarbeitern, Kunden, Nachbarn, Behörden und Lieferanten.
- Wir werden das Erreichen unserer Umweltziele durch das **Erstellen einer Ökobilanz** bewerten. Dazu werden Stoff-, Energie-, Abfall- und Emissionsströme untersucht.
- Die **Bilanz ist Teil des „Arbeitsschutz- Qualitätsmanagement- und Umweltmanagement-Reports (AQU-Report)“**, der alle drei Monate aktualisiert wird und der Umwelterklärung zugrunde liegt.
- Ein Umweltkreis initiiert mit dem Vorstand **Verbesserungen der Umweltorientierung** des Unternehmens.

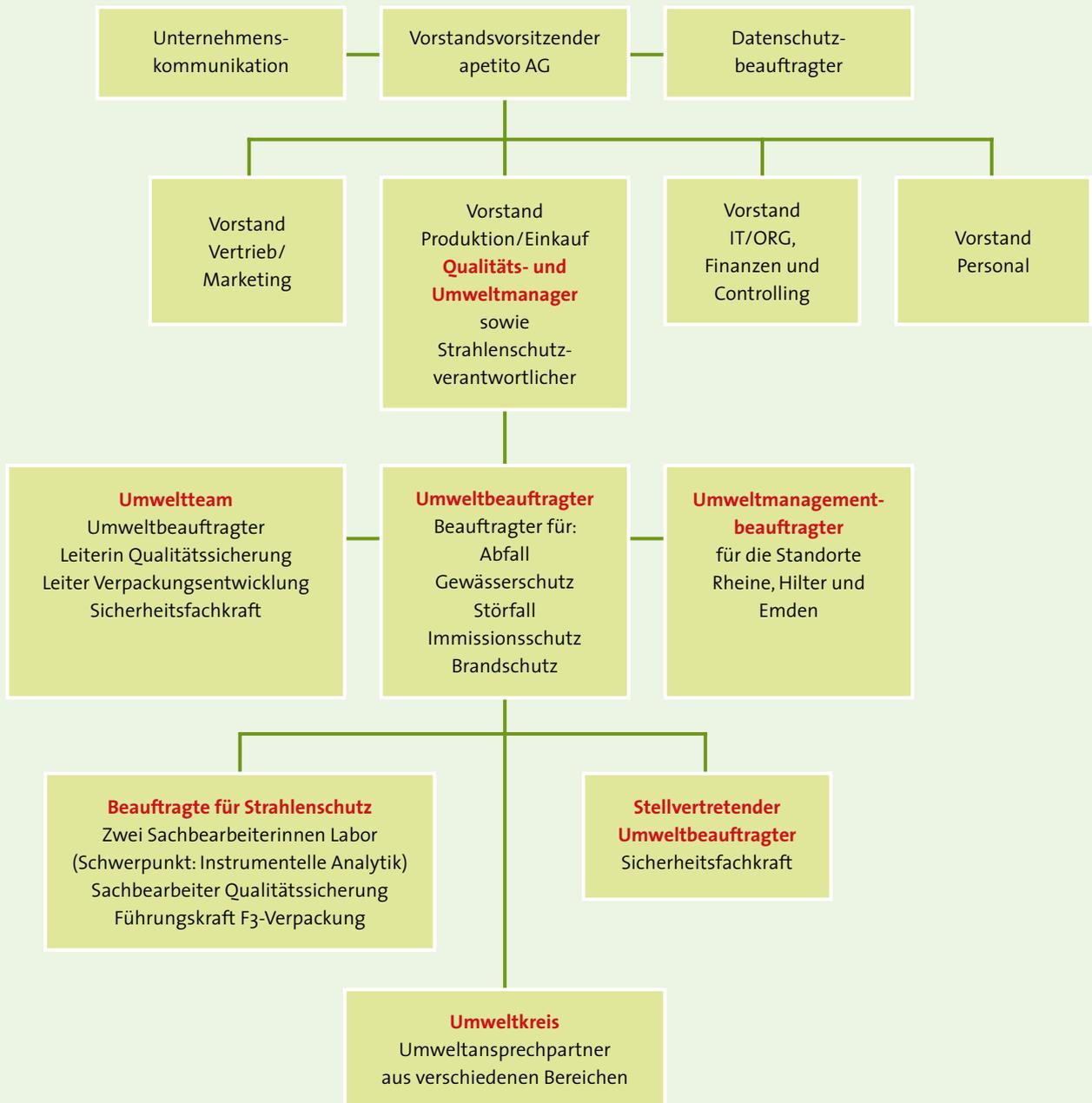
A photograph showing three women in a professional setting, likely a meeting or discussion. One woman in the foreground is partially visible, looking towards the other two. The woman in the middle is wearing a white blouse and looking towards the woman on the right. The woman on the right is wearing a dark sweater over a white collared shirt and is looking towards the woman in the middle. The background is slightly blurred, suggesting an office environment.

DAS UMWELT- MANAGEMENTSYSTEM

DIE UMWELTORGANISATION

Im Rahmen des Umweltmanagementsystems bewertet apetito die Umweltleistungen, um sie kontinuierlich zu verbessern. Die Organisation des Umweltschutzes ist bei apetito auf allen Ebenen verankert. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden aktiv einbezogen, um so gemeinsame Verantwortung für eine intakte Umwelt zu erreichen.

Organisation des Umweltmanagements am Standort Rheine



Verantwortung für den Umweltschutz wahrnehmen

QUALITÄTS- UND UMWELTMANAGER

Innerhalb des Vorstandes ist der Qualitäts- und Umweltmanager beauftragt, die Verantwortung für den Umweltschutz wahrzunehmen. Er besitzt festgelegte Verantwortung und Befugnisse, um sicherzustellen, dass die Forderungen von EMAS III erfüllt und beachtet werden. Ein integriertes Qualitäts- und Umweltmanagementhandbuch dient als

Dokumentationsgrundlage. Der Qualitäts- und Umweltmanager legt die Ziele und Maßnahmen des betrieblichen Umweltschutzes fest. Er veranlasst regelmäßige Audits und die kontinuierliche Verbesserung der Umwelleistungen und des Umweltmanagementsystems.

UMWELTBEAUFTRAGTER UND UMWELTMANAGEMENTBEAUFTRAGTER



Der Vorstand ernennt den Umweltbeauftragten mit den Betriebsbeauftragtenfunktionen für den Umweltschutz und den Umweltmanagementbeauftragten als Koordinator der Umweltmanagementtätigkeiten des Unternehmens.

Er ist für das operative Vorgehen und den Informationsfluss von umweltrelevanten Themen zwischen dem Qualitäts- und Umweltmanager und den verschiedensten betrieblichen Funktionen und Bereichen verantwortlich.

UMWELTKREIS

Als Umweltansprechpartner sind 26 Mitarbeiter aus allen Bereichen des Unternehmens geschult worden.

Davon sind sechs Kollegen verantwortlich für die quartalsweise Ermittlung und Bewertung der Kennzahlen der Stoff- und Energiebilanz. Diese bilden zusammen mit Vertretern des Betriebsrates, unter der Leitung des Umweltmanagementbeauftragten und des Umweltbeauftragten sowie des Umweltmanagers den Umweltkreis. Die Umweltansprechpartner

sind ständige Kontaktpersonen für alle Mitarbeiter in allen Belangen des betrieblichen Umweltschutzes. Außerdem gewährleisten sie die Kommunikation von betrieblichen Umweltthemen.

So werden alle Mitarbeiter in diesen Prozess eingebunden, zu umweltbewusstem Handeln angehalten und motiviert, sich aktiv und mit eigenen Ideen zur Verbesserung des Umweltschutzes einzubringen.



VERANTWORTUNG UND BEFUGNISSE ALLER MITARBEITER

Das apetito Management-Handbuch beschreibt die Organisation, die Verantwortungen und Befugnisse sowie die Vorgehensweisen bei der Planung und Ausführung von Tätigkeiten, die innerhalb der Unternehmensorganisation einen Einfluss auf die Umwelt haben.

Alle Mitarbeiter des Unternehmens sind verpflichtet, die im Management-Handbuch dargestellten Maßnahmen gemäß ihrer Funk-

tionsbeschreibung konsequent anzuwenden und durchzusetzen.

Die umweltrelevanten Prozesse sind durch dokumentierte Arbeits- und Verfahrensanweisungen geregelt. Diese stehen jedem Mitarbeiter im Intranet zur Verfügung und werden regelmäßig durch den Umweltmanager geprüft.

MITARBEITERINFORMATION UND -BETEILIGUNG

Die Möglichkeiten eines Unternehmens, Umweltschutz aktiv zu gestalten, hängen wesentlich von der Beteiligung aller Mitarbeiter ab. Sie kennen ihren Arbeitsplatz, ihre Arbeitsumgebung und die dort ablaufenden Prozesse und können so wesentliche Beiträge zur Einführung und Verbesserung von Umweltschutzmaßnahmen leisten.

Die Mitarbeiter zu motivieren, dass sie ihre Ideen und Anregungen zum Thema Umweltschutz und Arbeitssicherheit einbringen, gehört zum Themenspektrum des Mitarbeitermagazins „apetito dialog“. Regelmäßig berichtet die Redaktion über Umweltschutzmaßnahmen.

Für die Bekanntgabe der aktuellen Umweltdaten wird ebenfalls gesorgt. Dafür dient der sogenannte Arbeitsschutz-, Qualitätsmanagement- und Umweltmanagement-Report (AQU-Report), der im Mitarbeiterportal veröffentlicht wird.



Die Teilnehmer des regelmäßig stattfindenden Umweltkreises greifen die Ideen der Mitarbeiter auf, diskutieren sie und suchen nach geeigneten Umsetzungsmaßnahmen. Ihr Wissen geben sie als Umweltsprechpartner an ihre Kolleginnen und Kollegen in den unterschiedlichen Abteilungen weiter.



RECHTLICHE KONFORMITÄT

Seit einigen Jahren werden die Bereiche Umweltschutz, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz von einer Person geführt und sind integrierter Bestandteil des Managementsystems. Besonderer Wert wird auf die Einhaltung der rechtlichen Verordnungen gelegt.

Zu diesem Zweck findet ein regelmäßiger Austausch mit den zuständigen Behörden und der Berufsgenossenschaft statt.

Fachzeitschriften sowie regelmäßig erscheinende Newsletter dienen als weitere Informationsquellen.

Neue Gesetze, Verordnungen, Vorschriften etc. oder deren Änderungen werden gesichtet, bewertet und dokumentiert. Soweit sich eine Relevanz für apetito darstellt, werden erforderliche Maßnahmen daraus abgeleitet, umgesetzt und deren Wirkung kontrolliert. Die rechtliche Konformität wird durch den Vorstand im Rahmen des Management-Reviews bestätigt.

Interne und externe Umweltaudits überprüfen die Einhaltung von Rechtsvorschriften, Auflagen aus Genehmigungen/Bewilligungen und die Verwirklichung unserer Umweltziele.

UMWELTSCHUTZ UND ARBEITSSICHERHEIT

Im Rahmen der Umsetzung der neuen Gefahrstoffverordnung wurden für alle eingesetzten und entsprechend gekennzeichneten Gefahrstoffe die sogenannte Schutzstufe ermittelt und Gefährdungsbeurteilungen durchgeführt. Das Gefahrstoffkataster wird kontinuierlich gepflegt und hinsichtlich seiner Aussagekraft weiterentwickelt.

Die Unterlagen werden zentral verwaltet und können von den betroffenen Mitarbeitern über das apetito Mitarbeiterportal bzw. über das Netzwerk eingesehen werden.

BRANDSCHUTZ

Ein umfassendes Störfall- und Brandschutzmanagement ist vorhanden und stellt sicher, dass schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt minimiert werden.

Der Umweltbeauftragte ist von der Unternehmensleitung auch zum Brandschutzbeauftragten gemäß § 10 (2) Arbeitsschutzgesetz bestellt.

Dem vorbeugenden Brandschutz wird bei der apetito AG ein hoher Stellenwert eingeräumt. Seit 1998 werden alle Gebäudeerweiterungen bzw. Neubauten mit einem Brandschutzkonzept eines Brandschutzgutachters begleitet. Alle daraus resultierenden Maßnahmen sind realisiert.

Die Küche 1, das Tiefkühlager 07 und das Verwaltungsgebäude (apetito Kommunikation Center – aCC) sind mit einer Brandmeldeanlage ausgestattet. Die Küche 3 ist komplett mit einer Sprinkleranlage versehen. Druckknopfmelder sind an den wichtigen Stellen in allen Gebäuden installiert. Im Verwaltungsgebäude sind Alarmmeldungen für alle Ebenen installiert.

Das Tiefkühlager 07 ist mit einer VdS- (Verein der Sachversicherer) zugelassenen Oxy-Reduct-Anlage ausgestattet. Hier wird der Sauerstoff in der atmosphärischen Luft über Membrantechnologie auf 15 Vol. % im tiefkalten Hochregallager reduziert und damit eine Brandentstehung wirkungsvoll verhindert.

Alle Meldungen laufen über die Brandmeldeanlage zur ständig besetzten Pförtnerlei auf und werden nach drei Minuten Karenzzeit automatisch an die Kreisleitstelle des Kreises Steinfurt weitergeleitet.

Der Gefahren- und Abwehrplan der apetito AG wird regelmäßig aktualisiert. Die Feuerlöscher im Unternehmen werden jährlich gewartet. In den Brandschutzübungen werden jährlich ca. 50 – 60 Mitarbeiter im Umgang mit Feuerlöschern und dem Verhalten im Notfall geschult.

Schulungen im Rahmen von Brandschutzübungen



Gemeinsam mit der freiwilligen Feuerwehr Rheine und den Maschinisten wurde 2010 eine große „un angekündigte“ Übung zum Tragen der Chemikalienschutzanzüge (CSA) erfolgreich durchgeführt. Hier wurde das Szenario „Ammoniakausbruch mit vermisstem Mitarbeiter“ ausgelöst.

Als Maßnahmen aus dieser Übung wurden u. a. die Optimierung der Kommunikationstechnik für die Einsatzkräfte untereinander, das Tragen von Helmen unter den CSA und die weiterhin gute Pflege des engen Kontaktes zu den örtlichen Rettungskräften abgeleitet.



BETRIEBSSICHERHEITS- VERORDNUNG (BetrSichV)

Anforderungen, die sich aus der Betriebs-sicherheitsverordnung ergeben, wie die Erstellung eines Explosionsschutzdokumentes, regelmäßige Prüfung der überwachungspflichtigen Anlagen etc. werden durchgeführt und dokumentiert.

SCHULUNGEN, ARBEITSMEDIZINISCHE VORSORGE UND GESUNDHEITSSCHUTZ

Zur Qualifizierung der Mitarbeiter werden jährliche Pflichtschulungen zu Themen wie „Umgang mit Gefahrstoffen“, „Arbeits-sicherheit“ und „Hygiene“ durchgeführt. Darüber hinaus finden spezielle fach- und personenbezogene Schulungen sowie arbeits-medizinische Vorsorgeuntersuchungen statt.

Besonderer Wert wird auf die Aus- und Weiterbildung der Ersthelfer sowie der Sicherheits- und Betriebsbeauf-tragten gelegt.

1.317
Teilnehmer
bei Pflichtschulungen

UMWELTZIELE

Umweltziele werden bei apetito vom Umweltmanager in Absprache mit dem Umweltbeauftragten definiert.

Wie schon in den vergangenen Jahren wurde auch in 2008 bis 2010 konsequent an der Erreichung der beschriebenen Umweltziele bzw. an der Umsetzung der daraus abgeleiteten Maßnahmen aus dem Umweltprogramm gearbeitet.

Bewertungen zu dem Erfüllungsgrad einzelner Maßnahmen erfolgen bei apetito im viertel-jährlich stattfindenden Umweltkreis und im jährlich durchgeführten Umweltmanagement-Review.

Das Umweltprogramm sowie regelmäßig aktualisierte Kennzahlen sind für jeden Mitarbeiter über das Mitarbeiterportal im Arbeitsschutz-, Qualitätsmanagement- und Umweltmanagement-Report (AQU-Report) einzusehen.

Um Kennzahlen miteinander vergleichen und bewerten zu können, werden diese stets in Bezug auf die fertiggestellte Menge an tief-kühlfrischen Produkten, d. h. je Tonne Fertig-ware (to/Fw) dargestellt.

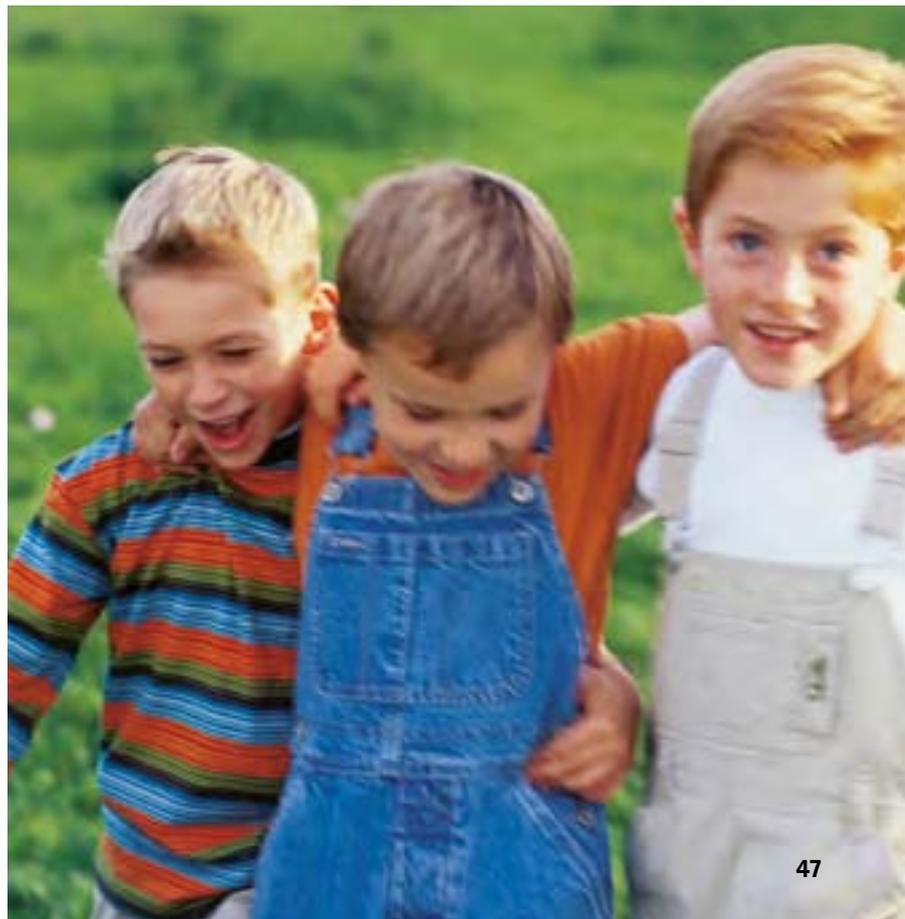
AUSBLICK

Die Errichtung eines Biomassekraftwerkes (BMKW) mit den Stadtwerken Düsseldorf als Partner, Bauherr und Betreiber wird ab Ende 2011 realisiert und im 4. Quartal 2012 in Betrieb genommen. Dieses BMKW wird den Standort mit Dampf, Kälte und Wärme versorgen. Das Brennmaterial für das Kraftwerk wird regenerative Biomasse sein – das ist zu 30% Waldrestholz aus den umliegenden Wäldern des Standortes Rheine und zu 70% Landschaftspflegematerial, beispielsweise Baumkronen oder Baum- und Strauchschnitt. So werden keine für die Nahrungsmittelproduktion geeigneten Flächen für die Herstellung von Biomasse für das Kraftwerk blockiert. Für die apetito AG ist diese Art der Energieversorgung ein weiterer Punkt, langfristig den Anteil erneuerbarer Energien zu erhöhen und somit eine nachhaltig ausgerichtete Menüproduktion am Standort Rheine zu realisieren.

Mit dieser Maßnahme lassen sich für apetito ca. 9.500 t CO₂ pro Jahr einsparen. Insgesamt wird eine CO₂-Reduzierung von ca. 17.000 t pro Jahr erzielt, was einem Anteil von 60% entspricht.

apetito wird seine nachhaltige Ausrichtung weiter stärken. Daher werden alle Nachhaltigkeitsaktivitäten des Unternehmens gebündelt und in einem Nachhaltigkeitsbericht nach GRI-Standard dokumentiert.

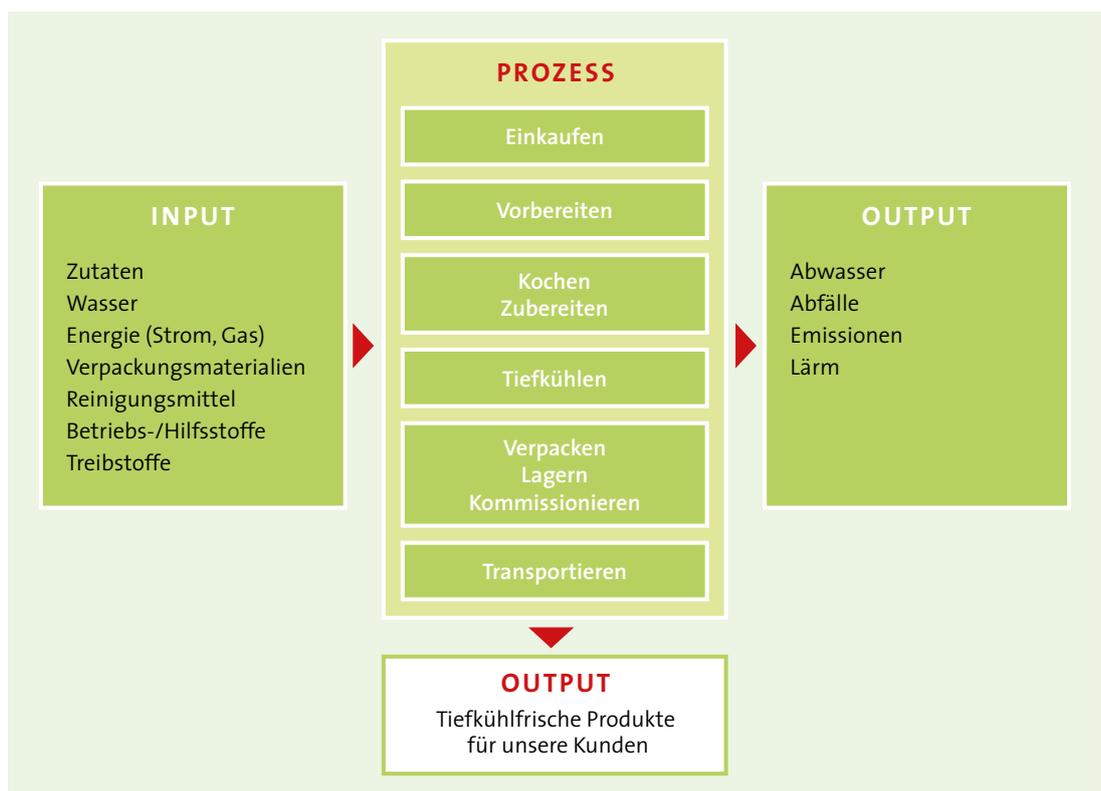
Unsere Nachhaltigkeitspolitik verbindet wirtschaftlichen Erfolg mit sozialem Engagement und Umweltschutz.



STOFF- UND ENERGIESTRÖME

ANGABE DER HAUPTMASSENSTRÖME

In folgender Abbildung ist der Weg vom Einkauf der Zutaten bis zum Transport der tiefkühlfrischen Menüs zu unseren Kunden aufgezeigt:





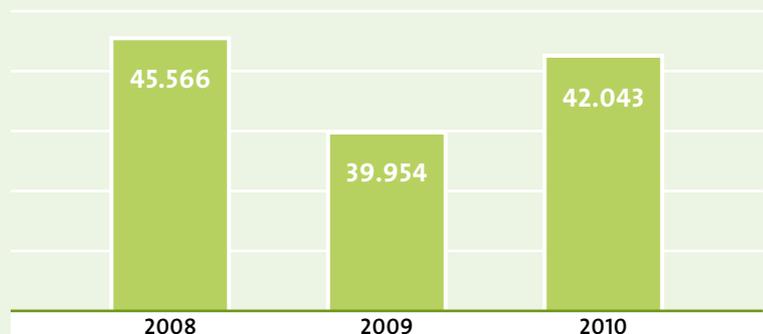
5%
mehr Produktionsmenge
im Geschäftsjahr 2010

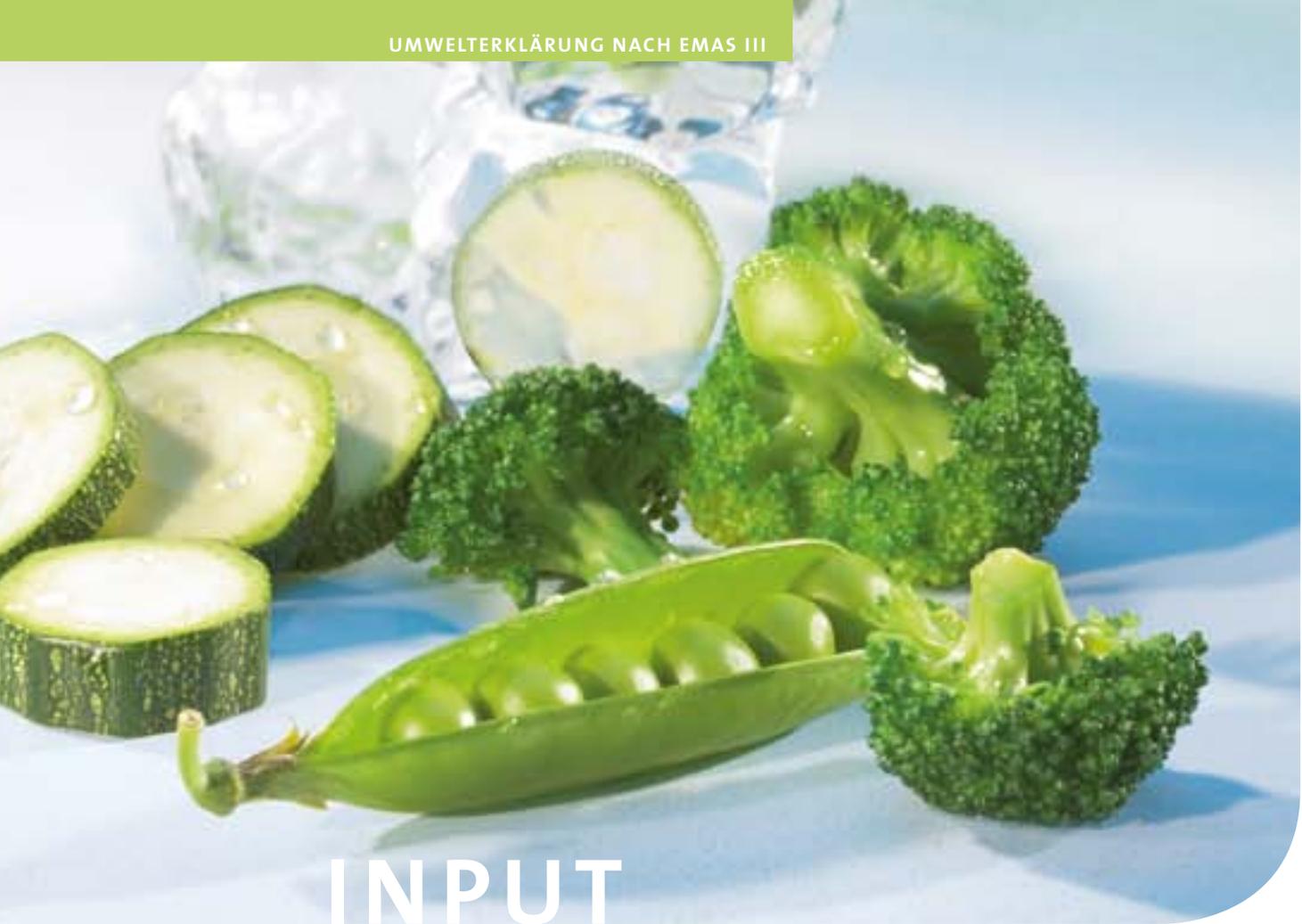
MENGENDARSTELLUNG DER TIEFKÜHLFRISCHEN PRODUKTE

Die apetito AG stellt am Standort Rheine Tiefkühlprodukte und Verpflegungssysteme für die Individual- und Gemeinschaftsrestauration her. Nach einem wirtschaftlich schwierigen Umfeld in 2009 und dem damit verbundenen leichten Rückgang der Produktionsmengen konnte im Geschäftsjahr 2010 wieder eine Steigerung der Mengen erreicht werden. Um die Umweltkennzahlen eindeutig bewerten zu können, beziehen sich die nachfolgenden Kennzahlen jeweils auf 1.000 kg Produkt.

Entwicklung der Produktionsmenge

in 1.000 kg Produkt





ZUTATEN

Für die tiefkühlfrischen Produkte setzt apetito ca. 720 verschiedene Zutaten von höchster Qualität ein. Die Qualität legt apetito in definierten Spezifikationen mit den Lieferanten fest. Etwa $\frac{2}{3}$ der Zutaten sind pflanzlicher Herkunft. Um zu gewährleisten, dass diese

möglichst frei von Pflanzenschutzmitteln sind, werden die Zutaten in dem betriebseigenen Labor sorgfältig überwacht.

Bewertung:

Die Fertigung der Saucenpellets wurde 2009 in ein anderes Werk verlagert, dadurch veränderte sich der Produktmix und der Saucen-Anteil sank. Somit wurden absolut mehr Zutaten eingesetzt. 2010 führten erhöhte Gemüseeinwaagen und verstärkte Eigenproduktionen vorheriger Zukaufrohwaren sowie ein veränderter Produktmix erneut zu einem Anstieg der Zutaten in 1.000 kg Fertigprodukt.

Spezifischer Zutatenverbrauch pro 1.000 kg Produkt



VERPACKUNG

Für apetito stellt die Verpackungsoptimierung einen besonderen Schwerpunkt dar. Ein genereller Verzicht auf Verpackung ist aus Gründen des Produktschutzes und der Hygiene nicht möglich. Unter verschiedenen Verpackungsvarianten, die den Ansprüchen des Marketings, des Produktschutzes, der Logistik, des Kundennutzens und der Wirtschaftlichkeit entsprechen, ist deshalb die ökologisch und ökonomisch verträglichste zu finden.

Neben dem Menükomponenten-System „Multi Plus“ mit geringem Verpackungsanteil bietet apetito auch Komplettgerichte an. Hierbei setzen einige Geschäftsbereiche Aluminium als Verpackungsmaterial ein, welches sich nach Gebrauch vollständig recyceln lässt. Andere Geschäftsbereiche nutzen PET-Schalen als Verpackungsmaterial, das der geforderten EU-Richtlinie 90/128 EWG entspricht und somit im gesamten Lebensmittelbereich einsetzbar ist.

Bewertung:

Der spezifische Anteil für Verpackungsmaterial, in denen die Produkte hygienisch verpackt und an die Kunden ausgeliefert werden, konnte weiter gesenkt werden. Erreicht wurde dies im Wesentlichen durch einen Lieferantenwechsel bei den Kunststoffschalen sowie eine Absatzsteigerung bei unserem

Komponentensystem „Multi Plus“.

In 2010:



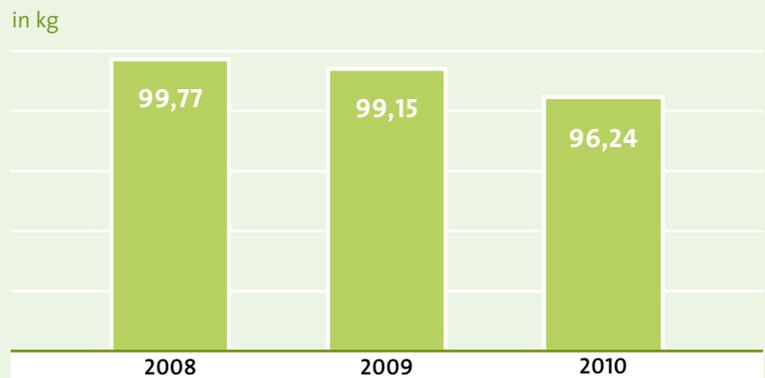
Die Lieferanten erfüllen alle diesbezüglichen gesetzlichen Anforderungen und lebensmittelrechtlichen Empfehlungen:

- Sie arbeiten gemäß den Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR).
- Sie beachten bei der Rohstoffauswahl die Vorschriften der amerikanischen Food and Drug Administration (FDA).
- Sie erfüllen die Anforderungen an die Gesunderhaltung des Menschen gemäß der EU-Richtlinie 90/128 und der VO 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Sie halten die Anforderungen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches ein.

Diese Bescheinigung wird durch regelmäßige Kontrollen und Konformitätserklärungen der Lieferanten bestätigt.

Das Verpackungsmaterial der Fertigprodukte wird über ein Duales System entsorgt und der Verwertung zugeführt.

Spezifischer Verpackungsmaterialverbrauch pro 1.000 kg Produkt



in kg	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Aluminium	7,458	7,01	-6,0 %	6,87	-2,0 %
Kartonage/Papier	55,354	53,357	-3,6 %	51,75	-3,0 %
Kunststoff	36,967	38,786	+4,9 %	37,62	-3,0 %
Verpackung gesamt	99,779	99,153	-0,6 %	96,24	-2,9 %

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr



HYGIENEMITTEL

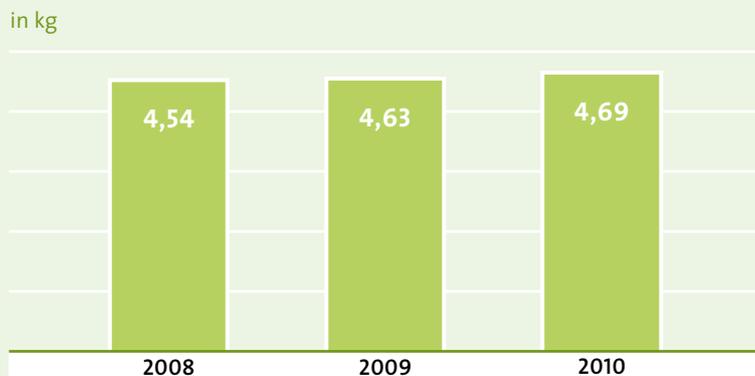
Um den hohen Hygienestandard zu gewährleisten, werden den Mitarbeitern Handschuhe, Einmal-Handtücher, Bartschutz und Kopfhäuben zur Vermeidung mikrobiologischer Verunreinigungen bereitgestellt. Außerdem befinden sich an jedem Eingang der Küchen Hygieneschleusen, die der Händedesinfektion und Schuhsohlenreinigung dienen.

REINIGUNGSMITTEL

Um die Umweltbelastung durch Reinigungsabwässer zu verringern, verzichtet apertito schon seit 1993 auf den Einsatz von chlorhaltigen Desinfektions- und Reinigungsmitteln.

Der Einsatz von Reinigungsmitteln, deren Tenside vorwiegend aus nachwachsenden Rohstoffen gewonnen werden, sowie die automatische Dosierung der Reinigungsmittel tragen dazu bei, dass das Abwasser möglichst wenig belastet wird. Zu den eingesetzten Reinigungsmitteln gehören saurer und alkalischer Reiniger sowie Neutralreiniger und Desinfektionsmittel. Diese Stoffe werden in einem speziellen Lager getrennt nach Stoffart aufbewahrt. Eine Kontamination des Bodens wird durch Auffangwannen ausgeschlossen. Diesen Sicherheitsbereich dürfen nur entsprechend geschulte Mitarbeiter betreten, die auch für die Versorgung der Küchenbereiche mit Reinigungsmitteln verantwortlich sind.

Spezifischer Reinigungsmittelverbrauch pro 1.000 kg Produkt



in kg	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Alkalischer Reiniger	2,66	2,89	+8,6 %	2,93	+1,4 %
Neutralreiniger	0,24	0,24	0,0 %	0,16	-33,3 %
Desinfektionsmittel	0,38	0,33	-13,2 %	0,36	+9,1 %
Saurer Reiniger	1,26	1,17	-7,1 %	1,24	+6,0 %
Reinigungsmittel gesamt	4,54	4,63	+2,0 %	4,69	+1,3 %

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr

Die Reinigungsmittel sind SAP-bestandsgeführt, sodass zu jedem Zeitpunkt ein Controlling stattfinden kann. Im Mitarbeiterportal werden die Daten transparent gemacht und in den kontinuierlich stattfindenden Hygienebesprechungen des Reinigungsarbeitskreises diskutiert.

Bewertung:

Der Verbrauch bei den Reinigungsmitteln ist hauptsächlich auf den Betrieb der Spülmaschinen in den Küchen 1 und 3 zurückzuführen. Zudem hat sich insgesamt der Reinigungsmittelbedarf durch die neue, größere Vorbereitungszone der Küche 3 erhöht. Der Verbrauch an Desinfektionsmitteln ist über die drei Jahre leicht gesunken. Ende 2008 wurden im Bereich Küche 3 zur Desinfektion neue Schläuche und weitflächiger vernebelnde Düsen mit geringerer Durchflussmenge analog zur Küche 1 eingesetzt.

Der Verbrauch an alkalischem Reiniger ist aufgrund des geänderten Produktportfolios, d.h. geringere Losgrößen und daher erhöhte Reinigungsvorgänge, gestiegen. Eine verbesserte Bestandsführung und verstärkter Fokus auf die Reinigungsmittel in der Ringleitung führten u. a. zur deutlichen Reduzierung der Neutralreiniger in den Küchen 2 und 3.

Verringerung der Neutralreiniger um

33,3%

TECHNISCHE HILFSMITTEL

Technische Hilfsmittel werden verwendet, um die hohe Betriebssicherheit der Anlagen zu gewährleisten. Dies ermöglicht ein hohes Qualitätsniveau der appetito Menüs und Menükomponenten.

Durch intensive Schulungen der Mitarbeiter reduzierten sich die eingesetzten Öl- und Fettmengen bei der kontinuierlichen Wartung der Anlagen.

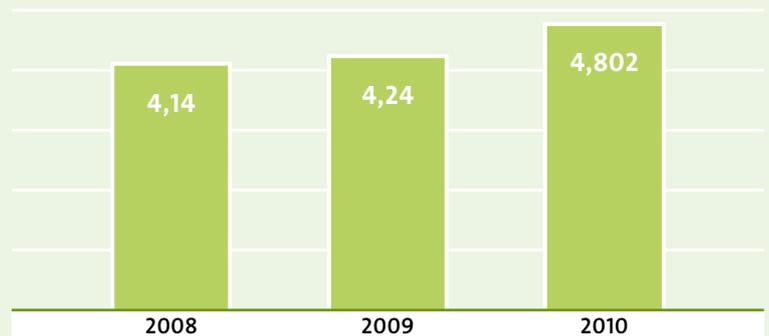
Bewertung:

Natronlauge wird zur pH-Wert-Einstellung innerhalb der Abwasserbehandlungsanlage eingesetzt. Durch eine kontinuierliche Ablaufmenge des Abwassers, verbunden mit einer Standortverlagerung der Produktion der Saucenpellets Anfang 2009 nach Hilter wurde der Flotatanteil und dadurch der Natronlaugenverbrauch 2009 erheblich gesenkt und dies 2010 weitergeführt.

Kohlendioxid wird zum Coaten von Produkten in einem Teilbereich der Küche 3 verwendet und konnte im Geschäftsjahr 2010 zu 2009 um 1,1% verringert werden.

Spezifischer Verbrauch an technischen Hilfsmitteln pro 1.000 kg Produkt

in kg



in kg	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Öle, Fette, Farben	0,093	0,079	-15,1%	0,074	-6,3%
Labormaterial	0,044	0,036	-18,2%	0,035	-2,8%
Technische Gase (CO ₂)	2,62	2,85	+8,8%	2,82	-1,1%
Salzsäure	0,012	0	-100%	0,003	+300%
Natronlauge	1,37	1,28	-6,6%	1,27	-0,8%
Technische Hilfsmittel gesamt	4,14	4,24	+2,4%	4,202	+13,3%

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr

KÄLTEANLAGEN

Zur Schockfrostung der tiefkühlfrischen Menüs arbeitet apetito mit Ammoniak-Kälteanlagen.

Um die Umweltgefährdung auf ein Minimum zu beschränken, unterliegen diese Anlagen einer Sensorüberwachung.

Die Kälteanlagen werden planmäßig überprüft und gewartet. Alle Mitarbeiter, die mit diesen Aufgaben betraut sind, werden regelmäßig geschult und besitzen entsprechende Sachkunde.

Der aktuelle Gefahrenabwehrplan beschreibt alle Maßnahmen zur Vorbeugung von und zum Umgang mit Störfällen und Notsituationen. Er wird regelmäßig aktualisiert und hat den Stand von Februar 2011.

Alle Kälteanlagen wurden einer sicherheitstechnischen Überprüfung gemäß § 29 a BImSchG unterzogen. Die daraus resultierenden Maßnahmen sind umgesetzt.

ENERGIE

apetito setzt Erdgas und Elektrizität als Energieträger ein. Darüber hinaus nutzt das Unternehmen mit seiner Windkraftanlage regenerative Energiequellen. Durch die monatliche genaue Erfassung des Strom- und Erdgasverbrauchs, der an den betriebsweit installierten Zählern abgelesen wird, und den Vergleich der Ist-Werte mit vorgegebenen Soll-Werten erreicht apetito einen umweltbewussten Umgang mit den Energiequellen.

Aus ökonomischen und ökologischen Gründen nutzt apetito Energie so effizient wie möglich.

Für die Herstellung der tiefkühlfrischen Menüs ist die Kälte-Erzeugung von großer Bedeutung. Kälte erzeugt apetito mit elektromotorisch angetriebenen Kompressoren. Die entstehende Abwärme nutzt das Unternehmen für ein umfangreiches Wärmerückgewinnungssystem. Dieses System liefert das gesamte Warmwasser der Koch- und Garbereiche sowie das für die Betriebsreinigung erforderliche Heißwasser und beheizt darüber hinaus die Verwaltungsbereiche am Standort Rheine.

Bewusster Umgang mit Energiequellen



Weitere Maßnahmen, wie zusätzliche Luftschleusen und Kälteanlagen mit mikroprozessorgesteuerten Verdichtern und Volumenverhältnissen, führen dazu, dass Energie so effizient wie möglich genutzt wird.

Bewertung:

Sowohl im Bereich der Küchen wie auch im Lager und im Verwaltungsbereich konnte im Geschäftsjahr 2010 die positive Entwicklung aus den Vorjahren bei der Senkung des Strom- und Gasverbrauches weitergeführt werden. Dies wurde u. a. durch einen Qualitätszirkel erreicht, der sich speziell in den Küchenbereichen mit dem Thema Energiesparen befasste. So werden seit dem Geschäftsjahr 2009 in vielen Bereichen der Küchen zu ersetzende Leuchtmittel durch Master TL-D ECO Leuchten substituiert.

Zu ersetzende Heizungswasserpumpen, die vielfach eingesetzt sind, werden durch energiesparende Modelle nach EFF1 bzw. IEC2-Standard ausgetauscht.

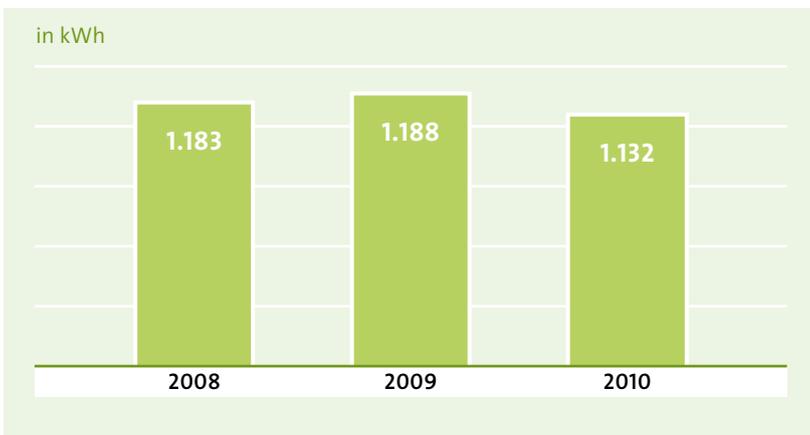
Das Energiekompensationssystem wurde modernisiert und gestattet, elektrische Energie durch das Abschalten von Lastspitzen einzusparen.

In der Verwaltung wurde damit begonnen, die Beleuchtung der Flur- und Toilettenbereiche auf LED-Technik umzurüsten.

Der spezifische Stromverbrauch der Läger konnte nach einer leichten Steigerung im Geschäftsjahr 2009 in 2010 wieder deutlich gesenkt werden.



Spezifischer Elektrizitäts- und Gasbedarf pro 1.000 kg Produkt



in kWh	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Strom (Lager, Verwaltung)	275	276	+0,4 %	268	-2,9 %
Strom (Küchen)	327	323	-1,2 %	311	-3,7 %
Erdgas	579	589	+1,7 %	553	-6,1 %
Energie gesamt	1.181	1.188	+0,4 %	1.132	-4,7 %

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr

Das Ziel für 2009, im Bereich Erdgas 4 % gegenüber dem Geschäftsjahr 2008 zu sparen konnte nicht erreicht werden, da aufgrund der Wirtschaftskrise die Produktion von Sättigungsbeilagen erheblich reduziert werden musste. Im Geschäftsjahr 2010 gelang es durch Installation einer neuen Vorerwärmung für Trinkwasser, den Verbrauch um 6,1% gegenüber dem Geschäftsjahr 2009 zu senken.



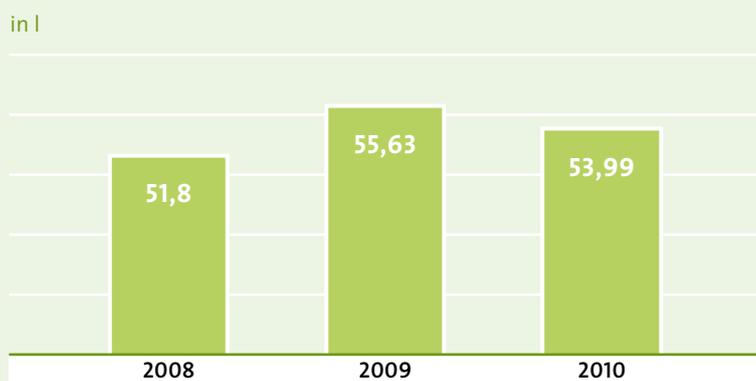
TRANSPORT UND VERKEHR

Das stetige Wachstum der apetito Unternehmensgruppe bringt ein ständig steigendes Transport- und Logistikwesen mit sich, wobei apetito großenteils auf betriebseigene LKWs setzt. Um die Einwirkungen auf die Umwelt so gering wie möglich zu halten, entsprechen 30 LKW der Euronorm III, 15 LKW der Euronorm IV und 32 LKW der Euronorm V. Neuinvestitionen werden für die Emissionsklasse V und

VI geplant. Wartungs- und Instandhaltungsmaßnahmen, die von externen Vertragswerkstätten durchgeführt werden, sorgen für einen einwandfreien Zustand der Fahrzeuge.

Bei Fahrzeugneuanschaffungen sind ein niedriger Kraftstoffverbrauch und eine geringe Lärmbelastung wichtige Auswahlkriterien.

Spezifischer Treibstoffverbrauch pro 1.000 kg Produkt



in l	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Distribution	39,2	41,24	+5,2 %	41,11	-0,3 %
Akquisition/ Kundenbetreuung	11,8	13,59	-15,2 %	12,08	-11,1 %
Innerbetr. Transport	0,8	0,8	0 %	0,8	0 %
Treibstoffe gesamt	51,8	55,63	+7,4 %	53,99	-2,9 %

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr

Bewertung:

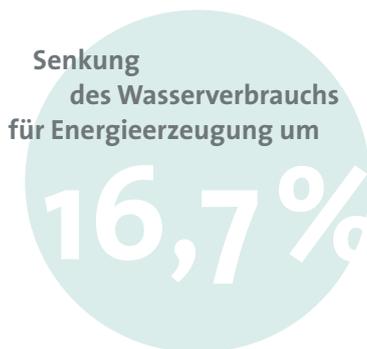
Insgesamt konnte der spezifische Dieselverbrauch durch ständig optimierte Tourenauslastung und das ausgeweitete Öko-Fahrtraining der Kraftfahrer im Geschäftsjahr 2010 gegenüber dem Geschäftsjahr 2009 gesenkt werden. Allerdings werden auch Stützpunktbeförderungen in vermehrtem Umfang von Fremdspediteuren übernommen.

Im Geschäftsjahr 2010 konnten nochmals die eingesetzten Treibstoffe für die Akquisition bzw. Betreuung der Kunden im Vergleich zum Geschäftsjahr 2009 um 2,9% reduziert werden. Dies wird durch die Zielvorgabe für neue emissionsärmere Leasingfahrzeuge von max. 140 g CO₂/km entsprechend unterstützt.

WASSER

Wasser in bester Trinkwasserqualität ist für apetito ein wichtiger Qualitätsmaßstab. Daher ist es ein wichtiges Ziel, den Wasserverbrauch zu senken. Mögliche Einsparungsformen werden unter Beachtung der Hygieneanforderungen fortlaufend geprüft.

Der Wasserbedarf wird zu 100% durch Stadtwasser abgedeckt. Das Stadtwasser wird durch das betriebseigene Labor und unabhängige Gutachter regelmäßig kontrolliert. Außerdem findet eine Analyse durch den Lieferanten selbst statt. Durch die Überprüfung des



Bewertung:

Die Wassereinsparungen in den Geschäftsjahren 2009 und 2010 sind auf kontinuierliche Verbesserungsprozesse in allen Bereichen zurückzuführen. In der Küche 3 wurden 2009 z. B. für die Multi Plus-Abfülllinien geschlossene Kühlwasserkreisläufe installiert. Im Geschäftsjahr 2010 konnte der Wasserverbrauch gegenüber dem Geschäftsjahr 2009 um 3,9% reduziert werden.

Wasserverbrauchs mit betriebsweit installierten Zählern erreicht apetito einen effizienten und umweltbewussten Umgang mit der Ressource Wasser.

Spezifischer Wasserverbrauch pro 1.000 kg Produkt

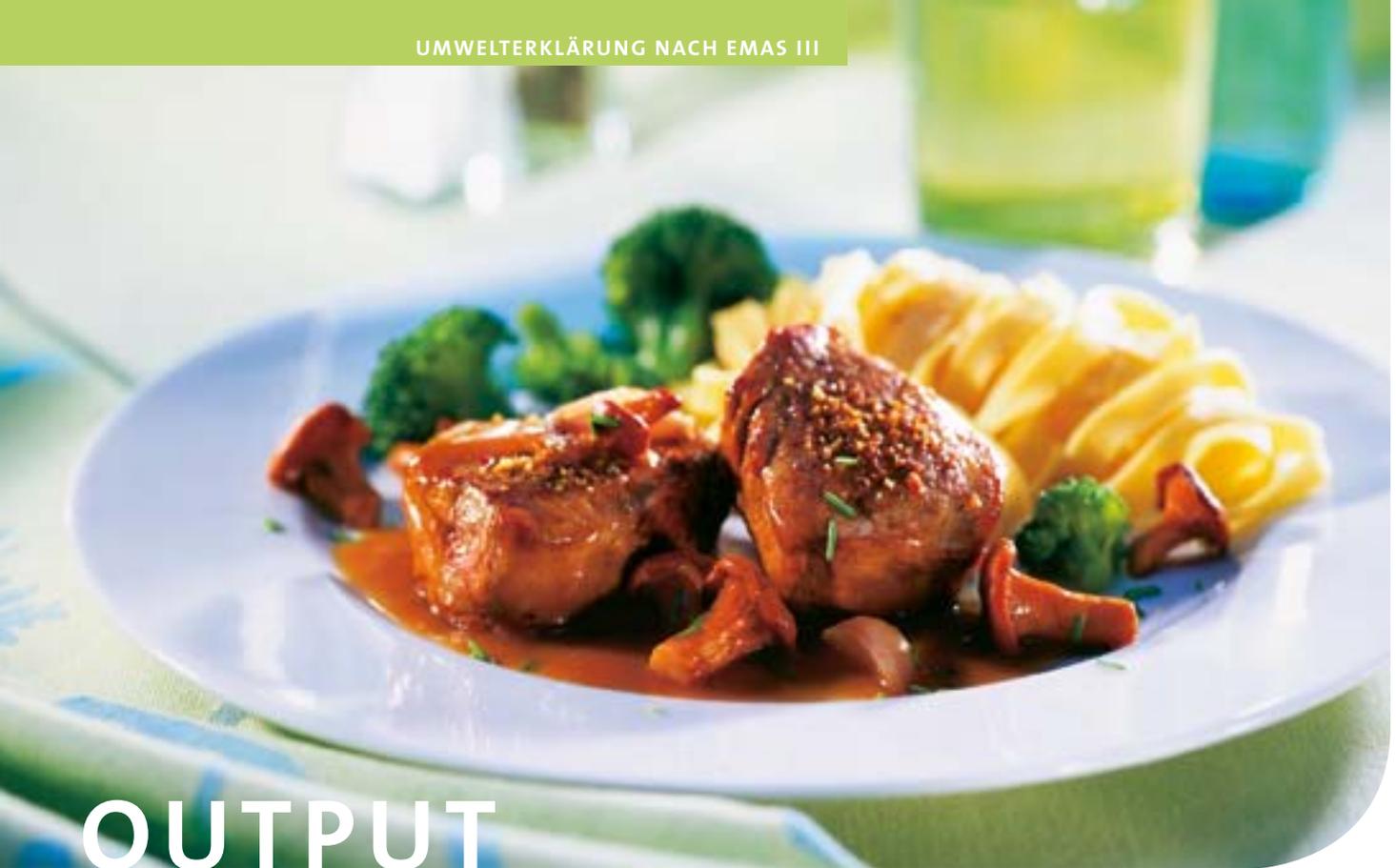


in m ³	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Wasser Küche	4,5	4,2	-6,7%	4,15	-1,2%
Wasser Energie	0,9	0,9	0%	0,75	-16,7%
Wasser gesamt	5,4	5,1	-5,6%	4,90	-3,9%

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr

Dies ist umso erfreulicher, da im August 2010 die Erweiterung der Küche 3 in Betrieb genommen wurde.

Beim Wasserverbrauch für die gesamte Dampf- und Kälteerzeugung (Energieversorgung) konnte 2010 im Vergleich zum Geschäftsjahr 2009 durch Optimierungen im Bereich der Küche 2 beim Kühlwasser und der Enthärtung eine Gesamtreduktion von 16,7% erreicht werden.



OUTPUT

ABWASSER

Die Produktionsabwässer aus den Küchen- und Portionierbereichen sind Hauptbestandteil des Abwasseraufkommens. Das Abwasser wird in einer eigenen Abwasserbehandlungsanlage physikalisch-mechanisch vorgeklärt.

Durch eine Kombination von Siebtrommel (Abtrennen von Feststoffen) und nachgeschalteter Flotation (Abtrennen von Fetten) erreicht das Unternehmen eine Abwasserqualität, die den vorgeschriebenen Kriterien für Indirekt-Einleiter entspricht und sie zum Teil noch übertrifft.

Temperatur, pH-Wert und Menge werden ständig automatisch gemessen und registriert. Zudem erfolgen monatliche Analysen des CSB, BSB₅, Nges und lipophiler Stoffe durch ein externes Labor.

Spezifischer Abwasseranfall pro 1.000 kg Produkt



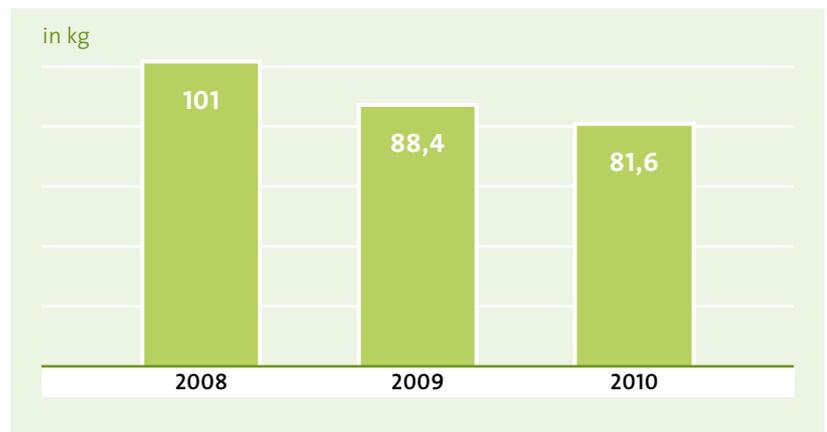
ABFALL UND STOFFE ZUR WIEDERVERWERTUNG

Aus der Umweltpolitik ergibt sich für apetito folgende Konsequenz für den Einsatz und die Verwertung der Rohwaren, Hilfs- und Betriebsstoffe: Vermeidung, Verminderung und Verwertung von Abfällen haben Vorrang vor der ordnungsgemäßen Entsorgung.

Zur Abfallreduzierung prüft apetito kontinuierlich die Anlieferung unserer Zutaten und Menüschilder in Großgebunden.

Getrennt gesammelt und der Wiederverwertung zugeführt werden: Papier, Pappe, PS-Hartfolie, Polybeutel-Folien, Weißblech, Metallschrott, Edelstahl(VA)-Schrott, Aluminiumreste, Bauschuttabfälle, Grünabfälle, Holzabfälle, Altglas, Batterien und Leuchtstoffröhren.

Stoffe zur Wiederverwertung pro 1.000 kg Produkt



Bewertung:

Die Menge aller wiederverwertbaren Stoffe konnte im Geschäftsjahr 2010 gegenüber dem Geschäftsjahr 2009 erneut deutlich um 7,7 % reduziert werden.

Die Flotat- und Siebreste werden in einer Abwasserbehandlungsanlage separiert, bevor das Abwasser gemäß Indirekt-Einleiter-Verordnung an die Stadt Rheine abgegeben wird. Der zu separierende Flotatanteil konnte im Geschäftsjahr 2010 gegenüber dem Geschäftsjahr 2009 erneut um 6,6% reduziert werden. Neben einer verbesserten Verfahrensführung in der Abwasseraufbereitungsanlage bestimmte ebenso der geänderte Produktmix mit weniger Fettsäure im Abwasser diese erfreuliche Reduktion. Das separierte Flotat wird gemäß der EG-Richtlinie 1774/2002 einer Biogasanlage zur Verwertung zugeführt.

in kg	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Pappe/Papier	11	10,6	-3,6 %	9,5	-10,4 %
Polystyrol-Kunststoffe	12	9,5	-20,8 %	8,2	-13,7 %
Metalle/Schrott	3	2	-33,3 %	1,6	-20,0 %
Flotat/Siebreste	70	61	-12,9 %	57	-6,6 %
Nicht verzehrfähige Ware	1	1,5	+50,0 %	1,3	-13,3 %
Polybeutel-Kunststoffe	4	3,8	-5,0 %	4	-5,3 %
Stoffe zur Wiederverwertung gesamt	101	88,4	-12,5 %	81,6	-7,7 %

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr

Im Geschäftsjahr 2009 ist der zu verwertende Polystyrol-Kunststoffanteil gegenüber dem Geschäftsjahr 2008 gesunken, da durch die Verlagerung der Saucenpellet-Produktion deutlich weniger Polystyrolfolie für diesen Prozess am Standort Rheine anfiel. Im Geschäftsjahr 2010 führte hier ebenso der veränderte Produktmix zur Reduktion der Verbrauchsmengen.

Der Abfall an verwertbaren Pappe/Papierfraktionen reduzierte sich im Geschäftsjahr 2010 gegenüber dem Geschäftsjahr 2009 erneut und die Polybeutel-Kunststoffe stiegen im Gegenzug leicht an. Dies ist in der unter-

schiedlichen Gebindeform unserer Rohwaren begründet, die je nach Lieferant und Kontraktmenge unterschiedlich geliefert wird. Zudem zeigt sich hier der Trend zu mehr Groß- und Mehrweggebinden bei unseren Rohwaren.

ABFALL ZUR ENTSORGUNG

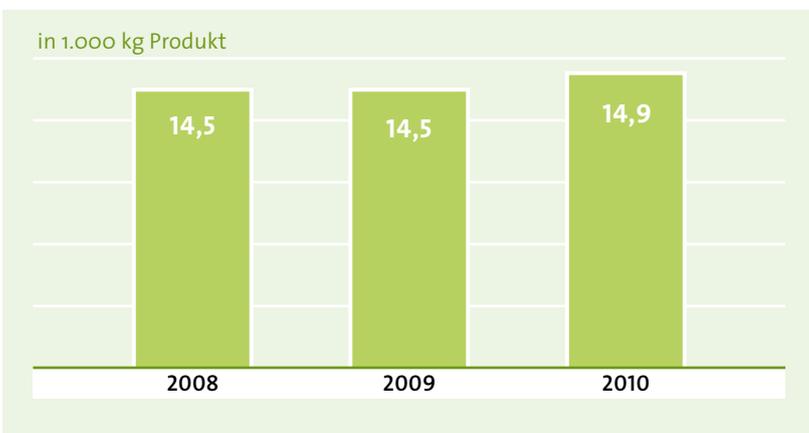
Hausmüllähnlicher Gewerbeabfall fällt vor allem in den Küchen an. Ein kleiner Teil wird darüber hinaus aus den Verwaltungsbereichen dem Restmüll zugeführt.

Bewertung:

Regelmäßige Begutachtungen des Gewerbeabfalls mit dem Entsorger liefern wertvolle Erkenntnisse, wie sich der Abfallanteil noch weiter reduzieren lässt.

Der Anteil an hausmüllähnlichem Gewerbeabfall ist im Geschäftsjahr 2010 gegenüber dem Geschäftsjahr 2009 aufgrund der Erweiterung der Küche 3 leicht angestiegen.

Abfall zur Entsorgung pro 1.000 kg Produkt



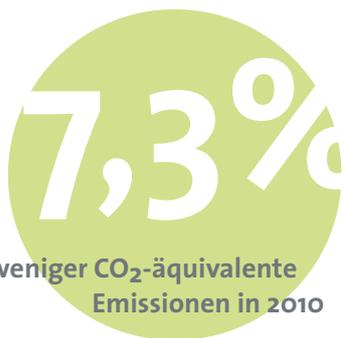
TECHNISCHE ABFALLSTOFFE

Der Anteil an technischen Abfallstoffen ist starken Schwankungen unterlegen, insbesondere wurde 2009 die gesamte Menge an mineralischem Öl für unsere Gar- und Bratanlagen an der TNV-Anlage durch umweltfreundliches H1-Öl ausgetauscht.

Technische Abfallstoffe pro 1.000 kg Produkt

in kg	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Öle, Schmiermittel	0,046	0,432	+ 839,1%	0,057	- 86,8 %
Fett- und ölhaltige Abfälle	0,024	0,044	+ 83,3 %	0,023	- 47,7 %
Lackabfälle	0,015	0,016	+ 6,7%	0,008	- 50,0 %
Lösungsmittel-haltige Abfälle	0,004	0,003	- 25%	0,006	+ 100,0%
Technische Abfallstoffe gesamt	0,089	0,495	+ 456,2 %	0,094	- 81,0 %

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr

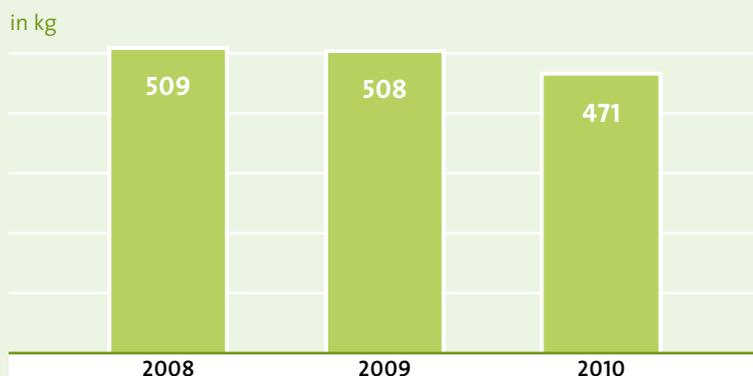


weniger CO₂-äquivalente Emissionen in 2010

EMISSIONEN

Direkte Emissionen fallen am Standort Rheine durch die Kesselbefuerung mit Erdgas an. Die Energiehauptabnehmer sind die drei Küchenbereiche inklusive der dazugehörigen Versorgungstechnik. Die durch Erdgas verursachten Emissionen werden in unseren jährlich erstellten Meldungen des ePRTR-Berichtes an das Land NRW dargestellt und sind für jedermann online im Netz abrufbar.

CO₂-äquivalente Emissionen pro 1.000 kg Produkt



Umrechnungsfaktoren:

Von Strom in CO₂eq gemäß Rheinenergie

▶ 0,384 kg je kWh Strom

Von Gas in CO₂eq gemäß Stadtwerke Rheine

▶ 0,215 kg je kWh Gas

Von Diesel in CO₂eq gemäß GEMIS 4.14

▶ 2,72 kg je l Diesel

in kg	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Gas	124	127	+ 2,4 %	119	- 6,3 %
Diesel Distribution	118	114	- 3,4 %	112	- 1,8 %
Diesel Akquisition	32	37	+ 15,6 %	33	- 10,8 %
Strom indirekt	235	230	- 2,1%	207	- 10,0 %
CO₂-äquivalente (CO₂e) Emissionen gesamt	509	508	- 0,2%	471	- 7,3 %

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr

Bewertung:

Direkte Emissionen werden durch Firmenfahrzeuge und den betriebseigenen Fuhrpark verursacht. Ansonsten werden Wasserdämpfe und lebensmitteltypische Gerüche emittiert. Durch eine nachgeschaltete thermische Nachverbrennungsanlage wird die mit Geruchs-

Der Stromverbrauch am Standort ist ein indirekter Umweltaspekt, da die Emissionen beim Energieerzeuger entstehen. Die Emissionsfaktoren sind mit den bundesdeutschen Emissionsfaktoren vergleichbar.

Im Geschäftsjahr 2010 konnte der spezifische Kohlendioxid-Ausstoß der Primärenergie Gas gegenüber dem Geschäftsjahr 2009 um 6,3 % reduziert werden. Dies wurde durch die Installation einer neuen Trinkwasservorwärmung erreicht.

Der spezifische Kohlendioxid-Ausstoß beim Betrieb der LKW für die Distribution und der PKW für die Akquisition wurde ebenfalls in beiden Fällen minimiert.

Die indirekten Kohlendioxid-Emissionen des elektrischen Stromes wurden im Geschäftsjahr 2010 im Vergleich zum Geschäftsjahr 2009 reduziert, sodass sich die direkten und indirekten Kohlendioxid-Emissionen im Geschäftsjahr 2010 im Vergleich zum Geschäftsjahr 2009 deutlich um 7,3% verringert haben.

Projekte zur Einsparung von CO₂e-Emissionen 2010

	Reduktion in t CO ₂ e
Wärmerückgewinnung	1.862,30
Windkraftanlage	1,97
Dämmung des Hochregallagers TK07	51,60
Einsatz energieeffizienter Heizungspumpen	19,00
Wärmeanbindung Verwaltung an Wärmerückgewinnung Küche	89,40
LED-Flurbeleuchtung in der Verwaltung	4,20
Einsatz von TLD-Ecoleuchten in Küchen und Verwaltung	1,63

stoffen belastete Abluft behandelt. Dadurch werden Geruchsemissionen fast vollständig vermieden.



Eine Maßnahme zur Reduzierung der CO₂-Emission ist die Wärmerückgewinnung. Die in der Kälteerzeugung entstehende Abwärme wird für ein umfangreiches Wärmerückgewinnungssystem genutzt. Dieses System liefert das gesamte Warmwasser für die Koch- und Garbereiche sowie das für die Betriebsreinigung erforderliche

Heißwasser. Darüber hinaus ist das Wärmerückgewinnungssystem so ausgelegt, dass die Räume für die Küchen- und Garbereiche sowie die Verwaltungsbereiche damit geheizt werden.

Im Geschäftsjahr 2010 konnten so 8.662.000 kWh eingespart werden, was eine Steigerung von 4,4% zum Geschäftsjahr 2009 bedeutet.

Weitere Maßnahmen zur Reduzierung von CO₂-Emissionen werden durch unsere Windkraftanlage und die hocheffiziente Dämmung des Hochregallagers TK07 erreicht.

Die erzielten CO₂e-Reduktionen aus dem Geschäftsjahr 2010 im Vergleich zu einer

konventionellen Betriebsführung werden hier dargelegt. Insgesamt wurden im Geschäftsjahr 2010 1.951,7 Tonnen Kohlendioxid an direkt beeinflussbaren Emissionen und 78,4 Tonnen Kohlendioxid an indirekten Emissionen beim externen Energieerzeuger durch nachhaltige Unternehmensführung eingespart.



LÄRM

Vollständig gekapselte Kältemaschinen sorgen bei apetito dafür, dass die Schallemission nach außen unterhalb des gesetzlich vorgeschriebenen Lärm-Grenzwertes bleibt.

Schallemissionsgutachten und Messungen nach Fertigstellung gemäß TA-Lärm werden im Rahmen von Betriebserweiterungen, wie des Hochregallagers 07, generell durchgeführt. Weitere Schallprognosen sind im Zuge des Neubaus eines Logistikzentrums in 2010 durchgeführt worden.

Innerhalb der Gebäude wird eine geringe Lärmexposition für die Mitarbeiter durch das sorgfältig geführte und regelmäßig aktualisierte Lärmkataster gewährleistet, sodass Lärmquellen frühzeitig erkannt und entsprechende Gegenmaßnahmen eingeleitet werden können.

Durch die Lärmschutzrichtlinie 2003/10/EG „Lärm“ und die Umsetzung in deutsches Recht ergaben sich weitreichende Veränderungen im Lärmschutz. Die Grenzwerte wurden um 5 dB (A) abgesenkt. Folgende daraus resultierende Maßnahmen wurden in den nachfolgenden Jahren umgesetzt:

- Kennzeichnung weiterer Lärmbereiche
- Ausweitung der arbeitsmedizinischen Vorsorge (G20-Lärm).
- Alle Mitarbeiter, die regelmäßig in Lärmbereichen (über 85 dB (A)) tätig sind, wurden mit angepasstem Gehörschutz (Optoplastiken) ausgestattet und im Umgang damit unterwiesen.

STOFF- UND ENERGIEBILANZ 2008 BIS 2010

Bilanz Input pro 1.000 kg Produkt 2008 – 2010

	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Zutaten	701,777 kg	745,79 kg	+6,3 %	796,79 kg	+6,8 %
Verpackung	99,78 kg	99,15 kg	-0,6 %	96,24 kg	-2,9 %
Hygienemittel	0,64 kg	0,62 kg	-3,1%	0,64 kg	+3,2 %
Reinigungsmittel	4,54 kg	4,63 kg	+2,0%	4,69 kg	+1,3 %
Technische Hilfsmittel	4,14 kg	4,24 kg	+2,4 %	4,20 kg	+13,3 %
Energie	1.181 kWh	1.188 kWh	+0,4 %	1.132 kWh	-4,7 %
Treibstoffe	51,80 l	55,63 l	+7,4%	53,99 l	-2,9 %
Wasser	5,4 m ³	5,1 m ³	-5,6 %	4,9 m ³	-3,9 %

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr

Reduzierung des
Energieverbrauchs um

4,7%

in 2010



Bilanz Output pro 1.000 kg Produkt 2008 – 2010

	2008	2009	+/- *	2010	+/- *
Tiefkühlfrische Produkte	45.565.175 kg	39.953.610 kg	-12,3 %	42.042.594 kg	+5,2 %
Verkaufsverpackung	96,785 kg	96,179 kg	-0,6 %	93,36 kg	-2,9 %
Technische Abfallstoffe	0,089 kg	0,495 kg	+456,2 %	0,094 kg	-81,0 %
CO ₂ -äquivalente Emissionen	509 kg	508 kg	-0,2 %	471 kg	-7,3 %
Abwasser	4,5 m ³	4,3 m ³	-4,4 %	4,1 m ³	-4,7 %
Stoffe zur Wiederverwertung	101 kg	88,4 kg	-12,5 %	81,6 kg	-7,7 %
Stoffe zur Entsorgung	14,5 kg	14,5 kg	0,0 %	14,9 kg	+2,8 %

* %-Wert-Angabe: Prozentuale Veränderung bezogen auf das Vorjahr

Anmerkung:

Den Verbrauch an Zutaten und Verpackungsmaterialien sowie die Menge an hergestellten Produkten ermittelt appetito mithilfe der integrierten Software (SAP/R3). Alle anderen Daten werden vor Ort durch Ablesen von

Wasser- und Stromzählern, Führen von Verbrauchslisten und Rechnungsprüfung erfasst. Die CO₂-Emissionen werden aus den Erhebungen zur Erfüllung des Bundesimmissionschutzgesetzes abgeleitet.



UMWELTASPEKTE/ UMWELTAUSWIRKUNGEN

Umweltaspekte und deren Auswirkungen werden bei apetito genauestens ermittelt, analysiert und bewertet. Daraus werden kontinuierliche Verbesserungsmaßnahmen abgeleitet, um natürliche Ressourcen einzusparen und möglichst geringe Umweltbelastungen hervorzurufen. Um diese Ziele zu erreichen, setzt das Unternehmen modernste Technologien ein und bezieht die Mitarbeiter in den verantwortungsbewussten Umgang mit den Ressourcen ein.

In der Abbildung rechts sind die Umweltaspekte sowie die sich daraus ergebenden Umweltauswirkungen dargestellt. Die Umweltrelevanz der verschiedenen Umweltaspekte wird im Umweltkreis diskutiert. Die abschließende Bewertung erfolgt durch den Umweltbeauftragten.

Bewertungsmethode ist die ABC-Analyse, wobei A einen dringenden Handlungsbedarf, B einen mittelfristigen Handlungsbedarf und C einen längerfristigen Handlungsbedarf vorgibt.

Bewertung der Umweltaspekte / Input-Output-Analyse

Bezeichnung von*	Input/Output	Umweltaspekt	Umweltauswirkung	Bewertung
direkte		Rechtsvorschriften und zulässige Grenzwerte in Genehmigungen	Imageschäden, Umweltgefährdung	A
		Nutzung und Kontaminierung von Böden	Verbrauch natürlicher Ressourcen	C
		Risiko von Umweltunfällen inkl. der Auswirkungen	Umweltgefährdungen	B
	Input	Rohstoffe	Verbrauch natürlicher Ressourcen Landschaftsverbrauch	–
		Anlagen ▶ Erschütterungen ▶ Geräusche	Lärmschäden	C
		Verpackung	Verbrauch von Ressourcen, Entsorgung der Verpackung	B
		Hilfs- und Betriebsstoffe ▶ Reinigungsmittel ▶ Hygienemittel ▶ Treibstoffe ▶ Technische Hilfsmittel	Verbrauch von Ressourcen, Verbrauch von Abwasser, Luftverunreinigung	B
		Energie ▶ Strom ▶ Dampf	Verbrauch von Ressourcen	A
		Wasser	Verbrauch natürlicher Ressourcen	A
		Output	Produkte	
	Verkaufsverpackung		Abfallentstehung beim Kunden, Deponievolumen/Verwertung	B
	Emissionen ▶ CO-/CO ₂ -Emissionen ▶ Wärme ▶ Licht ▶ Lärm		Verschlechterung der Luftqualität, Treibhauseffekt, Verringerung der Ozonschicht, Lärmschäden	B
	Abwasser		Wasserverschmutzung, Verschlechterung der Wasserqualität	A
	Abfall ▶ Lebensmittel-Reste ▶ Gewerbeabfall ▶ Stoffe zur Verwertung		Verschmutzung von Luft, Wasser, Boden bei der Verwertung: Deponievolumen, Bodenbelastung/-Kontamination	A
indirekte		Umweltverhalten von Auftragnehmern und Lieferanten	Verbrauch von Ressourcen, Umweltgefährdung	B
		Energieverbrauch beim Kunden	Verbrauch von Ressourcen, CO ₂ -Emissionen	C
		Abfall beim Kunden	Deponievolumen	C
		Transport/Logistik ▶ CO-/CO ₂ -Emissionen	Verschlechterung der Luftqualität	C

* direkte Umweltaspekte/indirekte Umweltaspekte sind „Bestandteile von Tätigkeiten, Produkten oder Dienstleistungen, die in Wechselwirkung mit der Umwelt treten können“, also die Auslöser von Umweltauswirkungen.

Umweltschutz ist für apetito ein kontinuierlicher Prozess zur Verbesserung ökologisch relevanter Faktoren, insbesondere der permanenten Senkung des spezifischen Energieverbrauchs. Zusätzlich setzt apetito sich jährlich neue spezifische Umweltziele mit besonderen Schwerpunkten.

UMWELTPROGRAMM 2008 BIS 2010

Umwelt- aspekt	 Umweltziel  Maßnahmen	qualitativ/ messbar		direkt/ indirekt		Start- termin Anfang	Ziel- termin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend
		q	m	d	i				
Umwelt- manage- ment	 Organisation des Umweltmanagementsystems in Hinblick auf die Zertifizierung nach EMAS III (Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung)	q		d		04/08	04/11	2	V = Umweltmanager M = Umweltbeauftragter
	 Austausch mit anderen Nahrungsmittelunternehmen, z. B. HIPP, CoWi	q			i	kontinuierlich laufend		2	V = Umweltbeauftragter
	 Integration des Energiemanagementsystems (16001) in das EMAS Umweltmanagementsystem	q		d		03/11	12/11	1	V = Umweltmanager M = Umweltbeauftragter
	 Kontinuierliche Sichtung und Erfüllung der Umweltgesetzgebung durch direkten Kontakt mit staatlichen Behörden, laufende Sicherheitsprüfungen, TÜV-Prüfungen, Umwelt online etc.	q		d		kontinuierlich laufend		4	V = Umweltbeauftragter M = Umweltansprechpartner
	 Schulung der Umweltkreisteilnehmer im Hinblick auf praxisnahe Verbesserung der Umweltleistungen in ihrem Arbeitsbereich (DBU)	q		d		10/08	10/11	2	V = Umweltbeauftragter M = Personalabteilung
	 Integration der Umwelterklärung in den apetito Nachhaltigkeitsbericht 2011 nach GRI-Standard	q		d		01/11	08/11	1	V = Leiter PR M = UWM
	 Einbindung der Mitarbeiter ins Thema Nachhaltigkeit durch Quartal-Aktionschwerpunkte (Umwelt, Soziales, Wirtschaftlichkeit)	q		d		03/11	12/11	1	V = Leiter PR M = UWM, QM
Abfall	 Reduktion des anfallenden Restmülls um 2,5 % im Geschäftsjahr 2011 bezogen auf das Geschäftsjahr 2010		m	d		01/11	12/11	1	V = UMM-Beauftragter M = Fachbereichsltg.



Umwelt- aspekt	▶ Umweltziel	✔ Maßnahmen	qualitativ/ messbar		direkt/ indirekt	Start- termin Anfang	Ziel- termin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend
			q	m					
Abfall	✔	Aufnahme der zu entsorgenden Lebensmittelreste (Biotonnen)		m	d	09/08	12/09	3	V = Umweltbeauftragter M = Mitarbeiterin/Technik
	✔	Aufstellung eines Glascontainers am aCC		m	d	10/07	02/08	3	
	✔	Überprüfung der generellen prozessorientierten Gebindegrößen. Ziel: Definition einer Kennzahl Inhalt zu Gebinde in kg. Differenz zwischen Netto-/Bruttogewicht analysieren und optimieren (PDCA)		m	d	08/10	06/11	2	V = Leiter Entwicklung M = WGTs
	✔	Einsatz von Stofftüchern auf den WCs statt Papiertüchern		m	d	03/11	09/11	1	V = Leiter Einkauf M = Einkauf Nonfood
	✔	Darstellen der Mengen Papier, Prospekte, Broschüren etc. für Marketingzwecke; gelagerte Mengen, entsorgte Mengen		m	d	06/10	06/11	2	V = Leiter Einkauf M = SB Einkauf
	✔	Einsatz von FSC-zertifiziertem Papier am Standort Rheine prüfen		m	d	05/10	06/11	2	V = Umweltbeauftragter M = Einkauf
	✔	Bessere Wasser-Flotat-Trennung durch Installation eines automatischen Trennsystems		m	d	01/11	06/11	1	V = Leiter Versorgungstechnik M = Gruppenleiter Energietechnik
Energie	▶	Reduktion der eingesetzten spezifischen Primärenergie Strom um 2% in der Küche 3 im Geschäftsjahr 2010 gegenüber dem Geschäftsjahr 2009		m	d	01/10	12/10	3	V = Umweltbeauftragter M = FachbereichsItg.
	✔	Installation elektronischer Maximalschalter		m	d	06/04	06/08	3	V = Meister Elektrotechnik

Status mit quartalsweiser Aktualisierung: 1 = aufgegriffen, 2 = in Bearbeitung, 3 = erfolgreich umgesetzt, 4 = kontinuierlicher Verbesserungsprozess, 5 = nicht umgesetzt

Umwelt- aspekt	🕒 Umweltziel	✅ Maßnahmen	qualitativ/ messbar		direkt/ indirekt		Start- termin Anfang	Ziel- termin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend
			q	m	d	i				
Energie	✅	Genereller Einsatz von TL-Eco-Leuchten in der Administration und den Küchen		m		d	10/09	05/10	4	V = Leiter Versorgungs- technik M = Leiter Techn. Service
	✅	Einsatz energieeffizienter Motoren an den Kältemaschinen		m		d	02/07	12/08	5	V = Leiter Versorgungs- technik M = Meister Energie- technik
	✅	Bedarfsgesteuerte Vakuumpumpen- ansteuerung über die Verbraucher der Küche 3 Elektro		m		d	08/09	02/10	5	V = Leiter Projektierung M = Leiter Versorgungs- technik
	✅	Installation von energieeffizienten Pumpen in den Heizkreisläufen Teil 2 und Teil 3		m		d	04/09	12/10	4	V = Meister Energie- technik M = Leiter Versorgungs- technik
	🚫	Reduktion der eingesetzten spezifischen Primärenergie Erdgas in den Küchen 1 und 2 um 4% im Geschäftsjahr 2009 gegenüber 2008		m		d	01/08	12/08	5	V = Umweltbeauftragter M = Fachbereichsltg.
	✅	Installation eines Wärmetauschers zur Wärmerückgewinnung der freiwerden- den Energie in der Druckluftherzeugung Küche 2		m		d	02/07	05/08	3	V = Gruppenleiter Energietechnik M = Leiter Versorgungs- technik
	✅	Ggf. Installation eines Economizer im Maschinenhaus der Küche 3 (Prüfung zur Wirtschaftlichkeit)		m		d	10/09	06/10	5	V = Leiter Versorgungs- technik M = Meister Energie- technik
	✅	Installation einer neuen übergeordneten Druckluft-Steuerung		m		d	01/10	09/10	3	V = Leiter Versorgungs- technik M = Meister Energie- technik
	✅	Ersatz der Heißwasservorerwärmung der Küche 2		m		d	03/09	11/09	3	V = Leiter Versorgungs- technik M = Meister Energie- technik
	✅	Optimierung der Isolationsstärken der Dampfleitungen im Fertigungsverbund Küchen 1 und 2		m		d	08/10	08/11	2	V = Leiter Versorgungs- technik M = Meister Energie- technik
	✅	Beheizung des Verwaltungsgebäudes über die Wärmerückgewinnung im Maschinenhaus Küche 3		m		d	10/07	04/08	3	V = Leiter Versorgungs- technik M = Meister Energie- technik

Umwelt- aspekt	🔍 Umweltziel	✅ Maßnahmen	qualitativ/ messbar		direkt/ indirekt		Start- termin Anfang	Ziel- termin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend	
			q	m	d	i					
Energie	✅	LogiZ: Verwendung von hocheffizienten Dämmmaterialien mit einer ca. 18%igen Energieeinsparung, U-Wert= 0,11 Wm ² K gegenüber konventionellen Dämmstoffen		m		d		06/10	08/12	1	V = Leiter Logistik M = Leiter Versorgungs- technik
	✅	LogiZ: Nutzung der Abwärme aus der Kälteanlage zur Versorgung der Unterfrierschutzheizung (statt Strom)		m		d		01/11	08/12	1	V = Leiter Logistik M = Leiter Versor- gungstechnik
	🔍	Reduktion der eingesetzten Primär- energie Strom in der Küche 3 um 2% im Geschäftsjahr 2011 gegenüber dem Geschäftsjahr 2010		m		d		01/11	12/11	1	V = Umweltmanagement- beauftragter M = Fachbereichsltg.
	✅	Umrüstung der Beheizung der Lüftungsgruppen 1 – 4 von Heißgas auf Warmwasser	q			d		05/11	05/12	1	V = Leiter Versorgungs- technik M = Gruppenleiter Energie
	✅	Einsatz von Leuchtstoffröhren in LED-Technik prüfen		m		d		08/10	06/11	2	V = Leiter Projektierung Elektro M = Meister Elektro- werkstatt
	✅	LogiZ: Einsatz von LED-Leuchten in Teilbereichen des neuen Distributions- centers		m		d		01/11	10/12	1	V = Leiter Logistik M = Leiter Versorgungs- technik
	✅	Nutzung der Restwärme der thermischen Nachverbrennung bei Reinigungsvorgängen an den Prozess- aggregaten		m		d		11/11	08/11	2	V = Leiter Versorgungs- technik M = Meister Energie- technik
	✅	Reduzierung des Betriebsdruckes der zentralen Druckluftversorgung von 8 auf 7 bar		m		d		03/10	06/11	2	V = Leiter techn. Service M = Meister Energie- technik
	🔍	Reduzierung des Stromverbrauches der Administration um 0,5% im Geschäfts- jahr 2011 gegenüber 2010		m		d		01/11	12/11	1	V = Umweltmanagement- beauftragter M = Fachbereichsltg.
	✅	Einsatz energieeffizienter Beleuchtungs- einheiten im Verwaltungsgebäude		m		d		01/08	12/08	3	V = Hausmeister M = Meister Energietechn.
	✅	Installation von energieeffizienten LED-Leuchten in den Toilettenanlagen der Verwaltung		m		d		12/10	06/11	2	V = Leiter Versorgungs- technik M = Hausmeister
	✅	Umrüstung von normalen PCs auf Thin-Clients		m		d		05/11	05/12	1	V = Leiter Benutzer- service M = Einkauf
	✅	Installation einer effizienten Kochinsel zur energieschonenden Zubereitung von Speisen im Bistro		m		d		01/11	06/11	1	V = Leiter Versorgungs- technik M = Hausmeister

Status mit quartalsweiser Aktualisierung: 1 = aufgegriffen, 2 = in Bearbeitung, 3 = erfolgreich umgesetzt,
4 = kontinuierlicher Verbesserungsprozess, 5 = nicht umgesetzt

Umwelt- aspekt	🔴 Umweltziel	🟢 Maßnahmen	qualitativ/ messbar		direkt/ indirekt		Start- termin Anfang	Ziel- termin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend
			q	m	d	i				
Wasser	🔴	Reduktion der spezifischen Wasserverbräuche in der Küche 3 um 4 % im Geschäftsjahr 2009 gegenüber dem Geschäftsjahr 2008		m		d	01/09	12/09	3	V = Umweltbeauftragter M = Fachbereichsltg.
	🟢	Optimierung des Reinigungsprozesses an der Abflussrinne der Linie 3.8		m		d	05/09	10/10	3	V = Leiter Versorgungs- technik M = Schichtleiter Fertigung
	🟢	Installation von geschlossenen Kühlwasserkreisläufen an den Multivac-Anlagen 3.1, 3.2 und Hand-GV		m		d	02/07	04/08	3	V = Leiter Techn. Service M = Leiter Projektierung
	🟢	Sensibilisierung der Mitarbeiter in den Produktionsbereichen hinsichtlich des Wasserverbrauches		n		d	kontinuierlich laufend		4	V = Fertigungsleitung M = Leiter Versorgungs- technik
	🟢	Reinigungsprozess an der Mischtrommel optimieren		m		d	05/09	10/09	3	V = Leiter Techn. Service M = Leiter Projektierung
	🟢	Reduktion der eingesetzten Wassermengen in den Toilettenanlagen der Verwaltung		m		d	12/10	04/11	2	V = Leiter Versorgungs- technik M = Hausmeister
	🟢	Darstellung der Prozessverluste bzgl. Wasser ▶ Spülen und Reinigung ▶ Kühlung der Anlagen ▶ Kochprozesse ▶ Anteil, der ins Produkt geht ▶ Sozialwasser		m		d	08/10	06/11	2	V = Projektierung Elektro M = Leiter Versor- gungstechnik



Umwelt- aspekt	▶ Umweltziel ✓ Maßnahmen	qualitativ/ messbar		direkt/ indirekt	Start- termin Anfang	Ziel- termin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend
		q	m					
	<p>▶ Reduktion der innerhalb der Energietechnik in der Küche 3 eingesetzten Wassermengen um 3% im Geschäftsjahr 2011 zum Geschäftsjahr 2010</p> <p>✓ Reduktion der Frischwasserzuführung der Kältekondensatoren durch Optimierung des Wasserzulaufes</p> <p>✓ Optimierung der im Kesselhaus Küche 3 eingesetzten Wassermengen durch eine geänderte Wasserführung bei der Kesselspeisewasserversorgung</p>	m	d		10/10	06/11	2	V = Leiter Versorgungstechnik M = Projektkoordinator Versorgungstechnik
		m	d		03/09	12/10	3	V = Leiter Versorgungstechnik M = Gruppenleiter Energietechnik
		m	d		01/11	06/11	1	V = Leiter Versorgungstechnik M = Gruppenleiter Energietechnik
Transport und Verkehr	▶ Spezifische Treibstoffreduzierungen im Fuhrpark um 2% innerhalb von 2 Jahren bezogen auf die beförderte Tonnage	m	d		01/11	12/12	1	V = Leiter Fuhrpark M = MA Fuhrpark
	✓ Verbesserte Tourenauslastung, Reduzierung von Leerfahrten, um Treibstoff einzusparen	m	d		kontinuierlich laufend		4	V = Leiter Fuhrpark M = MA Fuhrpark
	✓ Einsatz von Leichtlaufreifen bei den Streckenfahrzeugen; dadurch Treibstoffreduzierung um 2% (in 2 Jahren)	m	d		01/10	01/12	1	V = Leiter Fuhrpark M = MA Fuhrpark
	✓ Beschaffung von erdgasbetriebenen Fahrzeugen (PKW) für die Bereiche WEK und Stadtfahrer	m	d		03/07	03/09	3	V = Leiter Fuhrpark M = MA Fuhrpark
	✓ Ökofahrtraining für Außendienstmitarbeiter, um den Kraftstoffverbrauch um 10% zu senken	m	d		06/09	06/11	2	V = Leiter Fuhrpark M = Sifa
	✓ Begrenzung der CO ₂ -Emissionen bei Neuanschaffung von Leasingfahrzeugen auf max. 140 g CO ₂ /km in 2011 und weitere Reduktion um 5 g CO ₂ /km in den Folgejahren	m	d		01/11	12/14	2	V = Leitung Logistik M = Fuhrparkmanagement
Emissionen	▶ Reduktion der Lärmemission innerhalb der Fertigungsbereiche von derzeit Leq8h 86–88 dB(A) auf < 85 dB(A)	m	d		01/07	12/09	5	V = Leitung Technik M = Sifa
	<p>✓ Ausstattung der Edelstahlnormwagen mit lärmarmen Rädern</p> <p>▶ weiches und dämpfendes Material</p> <p>▶ evtl. Lagerung der Rollen jetzt: L = 85–115 dB(A)</p>	m	d		03/07	03/09	5	V = Fertigungsleitung M = Sifa
	✓ Kapselung der Abwurfbehälter an den Mehrkopfwaagen; jetzt: L = 90–105 dB(A)	m	d		03/07	03/09	3	V = Fertigungsleitung M = Sifa

Status mit quartalsweiser Aktualisierung: 1 = aufgegriffen, 2 = in Bearbeitung, 3 = erfolgreich umgesetzt, 4 = kontinuierlicher Verbesserungsprozess, 5 = nicht umgesetzt

Umwelt- aspekt	🔴 Umweltziel 🟢 Maßnahmen	qualitativ/ messbar		direkt/ indirekt		Start- termin Anfang	Ziel- termin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend
		q	m	d	i				
Emissionen	🟢 Erstellung einer Diplomarbeit für ausgewählte Produkte der Individualverpflegung	q		d		03/09	10/09	3	V = Leitung QS M = Diplomantin M = Umweltmanagementbeauftragter
	🟢 Ermittlung und Bewertung des pcf für den Multi Plus-Artikel „Hühnerfrikassee mit Reis“ durch das Öko-Institut	q		d		11/10	12/11	2	V = Umweltmanagementbeauftragter M = Öko-Institut und DTI
Ressourcen	🔴 Anteil erneuerbarer Energien am Wirtschaftsstandort Rheine erhöhen		m	d		kontinuierlich laufend		4	V = Leiter Versorgungstechnik
	🟢 Vermietung von Dachflächen für die Installation von Photovoltaikanlagen		m		i	06/05	06/09	5	V = Vorstand Finanzen M = Leiter Versorgungstechnik
	🟢 Reduzierung der Primärenergiekosten durch Installation eines BMKW		m	d		01/06	10/12	2	V = Leiter Versorgungstechnik M = Projektkoordinator Energietechnik
Indirekte Umwelt- aspekte	🔴 Identifizierung und Bewertung der indirekten Umweltaspekte	q			i	kontinuierlich laufend		4	V = Umweltmanagementbeauftragter
	🟢 Entwicklung eines energieeffizienten Tiefkühlschranks für apetito Kunden mit einem namenhaften deutschen Hausgerätehersteller	q			i	01/09	10/10	3	V = Leiter Systementwicklung M = extern
	🟢 Erstellen einer Übersicht bzw. Aufnahme der indirekten Aspekte ins Umweltprogramm		m	d		05/08	10/08	3	V = Umweltbeauftragter M = Sifa
	🟢 Erstellung von individuellen Handbüchern zum effizienten Gebrauch der kundenspezifischen Systemgeräte	q			i	06/11	06/11	2	V = Leiter Systementwicklung M = Marketing
	🟢 Qualitative Bewertung der indirekten Umweltaspekte anhand einer eigenen Einschätzung		m	d		05/08	12/08	3	V = Umweltbeauftragter M = Sifa
	🔴 Identifizierung und Umsetzungsmöglichkeiten alternativer Mobilitätsangebote für Mitarbeiter	q			i	01/11	06/12	1	V = Leiter Versorgungstechnik M = Sifa
	🟢 Umsetzung einer Studie zum betrieblichen Mobilitätsmanagement in Zusammenarbeit mit dem Transferzentrum für angewandte Technologien	q	m		i	02/11	12/11	1	V = Leiter Versorgungstechnik M = Sifa
	🔴 Weiterentwicklung des Umweltprogramms zu einem Nachhaltigkeitsprogramm durch Ergänzung der sozialen Ziele					07/11	07/12	1	V = Leiter QS M = Leiter UKPR

Status mit quartalsweiser Aktualisierung: 1 = aufgegriffen, 2 = in Bearbeitung, 3 = erfolgreich umgesetzt, 4 = kontinuierlicher Verbesserungsprozess, 5 = nicht umgesetzt

ERGÄNZUNGEN GEMÄß EMAS III



Weiterführende Informationen nach der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltprüfung EMAS III.

AUS DER NOVELLIERUNG ERGEBEN SICH GEMÄß ANHANG IV FOLGENDE ERGÄNZUNGEN:

Organisation

Die apetito AG am Standort Rheine gehört neben weiteren Tochtergesellschaften mit verschiedenen Standorten zum apetito Konzern und mit apetito catering als Schwesterfirma zur apetito Gruppe.

Umweltpolitik

Siehe Seite 37 der Umwelterklärung.

Umweltvorschriften

Die sichere Einhaltung wird durch interne Audits, das Umwelt-Managementreview, Überwachung durch die Behörde sowie durch die Prüfung des Umweltgutachters gewährleistet.

Direkte und Indirekte Umweltauswirkungen

Siehe Seite 66 der Umwelterklärung.

Umwelleistungen Input/Output

Die Darstellung erfolgt im branchenüblichen Kennzahlensystem. Alle Angaben beziehen sich auf die fertiggestellte Menge an tiefkühlfrischen Produkten, d. h. je Tonne Fertigware (t/Fw).

Energieeffizienz – Materialeinsatz – Verbrauch – Emissionen

Durch den Einsatz modernster Technologien, einer weitestmöglichen Schonung der Ressourcen und der kontinuierlichen Sensibilisierung der Mitarbeiter erreicht die apetito AG ein Höchstmaß an Effizienz.

Des Weiteren werden durch Wärmerückgewinnungssysteme Verbräuche reduziert und Emissionen vermieden.

Der effiziente Materialeinsatz spiegelt sich in den Kennzahlen (Input/Output, Seite 50) wider.

KERNINDIKATOREN FÜR DAS GESCHÄFTSJAHR 2010

I. Energieeffizienz

▶ Gesamter direkter Energieverbrauch	54.533,4 MWh
▶ Erneuerbare Energiegewinnung	0,0005 MWh
▶ Wärmerückgewinnung	8.662 MWh

II. Materialeffizienz

▶ Einsatzmaterialien	33.498,9 t
----------------------	------------

III. Wasser

▶ Wasserverbrauch	235.430 m ³
-------------------	------------------------

IV. Abfall

a) Gesamtes jährliches Abfallaufkommen

▶ hausmüllähnlicher Gewerbeabfall	719,2 t
▶ Pappe	459,1 t
▶ Polystyrol-Kunststoffe	393,5 t
▶ Metalle/Schrott	78,9 t
▶ Flotate	2.750,9 t

b) Gesamtes jährliches Abfallaufkommen

▶ gefährlicher Abfälle	4,08 t
------------------------	--------

V. Biologische Vielfalt

▶ $\frac{\text{Versiegelte + bebaute Fläche}}{\text{Gesamtfläche}}$	0,46
---	------

VI. Emissionen

▶ a) Jährliche Gesamtemission von Treibhausgasen	5.732,7 t CO ₂ e
▶ b) Jährliche Gesamtemission (SO ₂ und NOX) in die Luft	9,22 t



Weiterführende Informationen

Öffentlich zugängliche Informationen über die Umwelleistungen und den Standort befinden sich im Internet unter www.apetito.de (siehe Nachhaltigkeit) und www.prtr.bund.de

Für Rückfragen zur Umwelterklärung 2011 für den Betrachtungszeitraum 2008 – 2010 stehen Ihnen folgende Ansprechpartner zur Verfügung:

**Qualitäts- und Umwelt-
manager**

Dr. Manfred Konietzko
Vorstand Produktion
und Einkauf

Telefon 0 59 71/799-9357
Telefax 0 59 71/799-718

Umweltbeauftragter

Rolf Hennig
Leiter Versorgungstechnik,
Umwelt und Arbeitssicherheit

Telefon 0 59 71/799-9311
Telefax 0 59 71/799-9480

**Umweltmanagement-
beauftragter**

Dirk Grasse
Leiter Umwelt- und
Gebäudemanagement

Telefon 0 59 71/799-3504
Telefon 0 59 71/799-76504

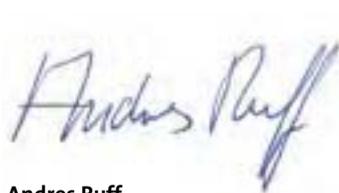
**Unternehmens-
kommunikation**

Ruth Fislage
Leiterin Unternehmens-
kommunikation und PR

Telefon 0 59 71/799-9469
Telefax 0 59 71/799-9350
E-Mail: presse@apetito.de

ERKLÄRUNG DES VORSTANDES

Die vorstehenden Ausführungen wurden für die interessierte Öffentlichkeit, unsere Geschäftspartner, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Behörden erarbeitet. Sie sollen unsere Form der umweltbewussten Unternehmensführung, deren Stellenwert und den offenen Dialog und das gegenseitige Vertrauen für umweltrelevante Fragen fördern.



Andres Ruff
Vorstandsvorsitzender
der apetito AG



Dr. Manfred Konietzko
Qualitäts- und Umweltmanager
Vorstand Produktion und Einkauf

Termin für die Vorlage der nächsten Umwelterklärung

Die Erstellung und Veröffentlichung der nächsten Umwelterklärung ist bis spätestens 15.04.2014 geplant. Dazwischen erfolgt eine jährliche Validierung der vereinfachten Umwelterklärungen. In dieser Umwelterklärung wurden die Zahlen, Daten und Fakten über die Umweltleistungen der apetito AG des Zeitraumes 2008 – 2010 zusammengefasst und ein Überblick über die Umsetzung des Umweltprogramms und über sonstige bedeutende umweltrelevante Änderungen gegeben.



ERKLÄRUNG DES UMWELTGUTACHTERS ZU DEN BEGUTACHTUNGS- UND VALIDIERUNGSTÄTIGKEITEN

Der Unterzeichner, Herr Dr. Peter Dilly, EMAS-Umweltgutachter mit der Registrierungsnummer D-V-0012 zugelassen für den Bereich NACE 15, bestätigt, begutachtet zu haben, ob der Standort bzw. die gesamte Organisation, wie in der aktualisierten Umwelterklärung der Organisation apetito AG, Standort Rheine mit der Registrierungsnummer D-156-00051 angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 durchgeführt wurden,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der aktualisierten Umwelterklärung der Organisation ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Rheine, den 8. April 2011

Dr. Peter Dilly
Umweltgutachter

Dr. Peter Dilly, Holtweg 4, 22391 Hamburg
(Zulassung Nr. D-V-0012)

NIEDERRHEINISCHE INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMER
DUISBURG WESEL KLEVE ZU DUISBURG
ALS ÜBERWACHENDE REGISTRIERUNGSGESTELLE VON INDUSTRIE- UND HANDELSKAMMERN
IN NORDRHEIN-WESTFALEN NACH UMWELTAUFGABENSATZ
-REGISTRIERUNGSGESTELLE

Registrierungsurkunde



Firma
apelln AG

Standort
Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine

Register-Nr.: DE-158-00051

Ersteintragung am
10. Dezember 1998

Diese Urkunde ist gültig bis
15. April 2014

Diese Organisation wendet zur kontinuierlichen Verbesserung der Umweltleistung ein Umweltmanagementsystem nach der EG-Verordnung Nr. 1221/2009 und EN ISO 14001:2004 Abschnitt 4 an, veröffentlicht regelmäßig eine Umweltberichterstattung, das Umweltmanagementsystem und die Umweltberichterstattung von einem zugelassenen, unabhängigen Umweltprüfer begutachtet, ist eingetragen ins EMAS-Register und deshalb berechtigt, das EMAS-Logo zu verwenden.



Duisburg, den 3. Mai 2011

Dr. Stefan Dietzschinger
Hauptgeschäftsführer

REGISTRIERUNGS- URKUNDE

STANDORT HILTER

SPEZIALISIERT AUF DEN LEBENSMITTELEINZELHANDEL

Seit dem Zusammenschluss mit hansa im Jahr 2001 hat sich apetito am Produktionsstandort Hilter spezialisiert auf das Produktgeschäft. Dazu zählen Komplettgerichte, Pfannkuchen und Omelettes für den Lebensmitteleinzelhandel, den Fachgroßhandel, die Systemgastronomie und für Heimdienste.

Auch die Produktlinien, die apetito seit einigen Jahren unter eigener Marke im Lebensmitteleinzelhandel anbietet, werden in Hilter von rund 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern produziert. Kreative Pfannengerichte, internationale Spezialitäten oder Süßes aus dem Ofen – apetito genießen heißt ausgewogen genießen, mit gesunden Zutaten, einer sorgfältigen Zubereitung und der großen apetito Vielfalt.





Input 2010

	bezogen auf 1.000 kg Produkt
WARENEINSATZ gesamt	796,51 kg
Rohwaren	691,16 kg
Halbfertigerzeugnisse	105,35 kg
VERPACKUNG gesamt	57,276 kg
Alu	0,002 kg
Folien	12,764 kg
Kartonagen/Papier	44,209 kg
Techn. Hilfsmittel (Kleber)	0,301 kg
HYGIENEMITTEL	0,35 kg
REINIGUNGSMITTEL	1,43 kg
ENERGIE gesamt	479,72 kWh
Strom (Lager/Verwaltung/Fertigung)	253,08 kWh
Dampf	226,64 kWh
TREIBSTOFFE gesamt	11,42 l
Treibstoffe Distribution	10,18 l
Treibstoffe Administration	1,24 l
WASSER	1,49 m ³
STICKSTOFF	24,36 kg

Output 2010

Produktionsmenge Standort Hilter **48.683,5 t**

	bezogen auf 1.000 kg Produkt
VERKAUFSPACKUNG gesamt	56,05 kg
Kartonagen/Papier	43,49 kg
Kunststoff	12,56 kg
EMISSIONEN CO₂ gesamt	0,197 t
LKW-Distribution	0,027 t
PKW-Administration	0,003 t
Stromerzeugung	0,113 t
Dampferzeugung + Heizung	0,045 t
Stickstoffherzeugung	0,009 t
ABWASSER	0,97 m ³
STOFFE ZUR WIEDERVERWERTUNG ges.	26,68 kg
Pappe/Papier	7,73 kg
Kunststoffe	7,29 kg
Metalle/Schrott	0,20 kg
Weißblech	1,16 kg
Lebensmittelreste	7,84 kg
Wasser/Entsorgung	2,46 kg
STOFFE ZUR ENTSORGUNG gesamt	3,73 kg
Gewerbeabfall	2,21 kg
Entsorgte Lebensmittel	0,52 kg
Techn. Abfallstoffe	0,98 kg
Sondermüll	0,02 kg



STANDORT EMDEN

FISCH- UND MEERESPEZIALITÄTEN FÜR DEN LEBENSMITTELEINZELHANDEL

Im November 2007 hat apetito das Unternehmen COSTA Meeresspezialitäten erworben. Der führende Anbieter von tiefgekühlten Fisch- und Meeresspezialitäten hat seinen Sitz in Emden. Das Sortiment reicht von Schalen- und Krustentieren, Muscheln und Weichtieren über Fisch und Fischfilets bis hin zu Fischfertig-gerichten und Pizzen.

COSTA ist ein Unternehmen, das dank seines hohen Qualitätsanspruchs und seiner Innovationskraft zum führenden Anbieter von Fischprodukten aus der Tiefkühltruhe geworden ist. Dabei geht es um die Sicherung von Qualität, Geschmack und der unbedenklichen Herkunft der Rohwaren:

- mit Rohwaren, die aus nachhaltiger Fischzucht stammen,
- mit MSC-zertifizierten Rohwaren aus Wildfang,
- mit Rohwaren, die aus unbedenklichen Quellen bzw. von ungefährdeten Fischarten stammen.

Das Unternehmen COSTA beschäftigt am Standort Emden 60 Mitarbeiter, die Marke COSTA führt ein Sortiment von 70 Artikeln.

Das Werksgelände in Emden hat eine Größe von 7.000 m². Auf hochmodernen Produktionsanlagen werden dort vor allem die Fischfertig-gerichte und Spezialitäten hergestellt. Bei Bedarf arbeiten die Mitarbeiter auch in traditioneller Handarbeit – zum Beispiel dann, wenn die Raffinesse des Rezeptes eine besondere Verarbeitung verlangt.

COSTA arbeitet ständig an Prozessoptimierungen und Innovationen, um dem Anspruch gerecht zu werden, den Verbrauchern nur „Das Beste aus dem Meer!“ zu bieten.

Input 2010

	bezogen auf 1.000 kg Produkt
ROHWARENEINSATZ gesamt	1.026,81 kg
VERPACKUNG gesamt	134,39 kg
Kartonagen/Papier	113,09 kg
Kunststoffe	19,93 kg
Alu	0,76 kg
Naturmaterial (Holz etc.)	0,61 kg
HILFS- UND BETRIEBSSTOFFE ges.	474,34 kg
Techn. Hilfsmittel (Kleber)	1,19 kg
Reinigungsmittel	0,40 kg
Schmiermittel	◀ 0,01 l/kg
Technische Gase	0,02 l/kg
Stickstoff	472,73 kg
ENERGIE gesamt	1.094,52 kWh
Strom	519,30 kWh
Erdgas	575,22 kWh
WASSER	4,17 m ³

Output 2010

Fertigware COSTA, Emden

3.304,4 t

	bezogen auf 1.000 kg Produkt
STOFFE ZUR VERWERTUNG gesamt	94,26 kg
Pappe/Papier	45,05 kg
Weißblech	8,46 kg
Lebensmittelreste	40,75 kg
STOFFE ZUR ENTSORGUNG	
Gewerbeabfall	8,7 kg
ABWASSER	5,47 m ³
EMISSIONEN CO₂ gesamt	0,474 t
Stickstoffherzeugung	0,166 t
Stromherzeugung	0,193 t
Erdgas	0,115 t



COSTA: DAS BESTE AUS DEM MEER

NACHHALTIGKEIT WIRD GROß GESCHRIEBEN

Das Beste aus dem Meer – diesen Grundsatz hat sich COSTA Meeresspezialitäten auf die Fahnen geschrieben. Der Schutz der Meere und ein schonungsvoller Umgang mit den natürlichen Ressourcen ist daher von zentraler Bedeutung für den Anbieter für Fisch und Meeresfrüchte. Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt das Unternehmen apetito, zu dem COSTA Meeresspezialitäten gehört, bereits seit Jahrzehnten. Die Sicherung der Fischbestände ist Voraussetzung, um den Kunden langfristig und kontinuierlich Produkte von erstklassiger Qualität und unbedenklicher Herkunft anzubieten.

Wie sieht das in der Praxis aus?

ASC

Zur Schonung der Wildbestände stammt ein Großteil des COSTA-Sortiments aus Aquakulturen. Denn nicht nur Fischqualität, sondern auch Umwelt-, Natur- und Tierschutz sind für eine ausgezeichnete Qualität von großer Bedeutung. Deshalb engagiert sich der Marktführer für Schalen- und Krustentiere aktiv in den Aquakulturdialogen des Aquaculture Stewardship Councils (ASC), der sich für die Entwicklung von Standards für nachhaltige Aquakulturen einsetzt. Die erste ASC-Zertifizierung für das Tilapiafilet ist noch für 2011 angestrebt.



MSC

Daneben wird eine nachhaltige Fischerei auch bei Wildfang unterstützt. Das blaue Siegel des Marine Stewardship Council (MSC) genießt weltweites Vertrauen und steht für umweltbewussten und nachhaltigen Fischfang. Es gibt Verbrauchern die Möglichkeit, beim Fischfang eine umweltbewusste Wahl zu treffen. COSTA ist aktiv im Zertifizierungsprozess, um das MSC-Sortiment stetig zu erweitern, und hat sich zum Ziel gesetzt, seinen Kunden bis 2013 ausschließlich Fisch- und Meeresfrüchte aus nachhaltigen Quellen anzubieten.





WWF

Zu Beginn dieses Jahres hat COSTA eine Kooperationsvereinbarung mit dem World Wide Fund For Nature – dem WWF – geschlossen. Kern dieser Zusammenarbeit ist eine umfassende Beratung hinsichtlich einer nachhaltigen Sortimentsgestaltung sowie ein Sponsoring der Internationalen Wattenmeerschule. Dafür wurde im Frühjahr 2011 eine Schulaktion zum Thema Umweltschutz gestartet und clevere Umweltschutzideen aus Schulen in ganz Deutschland gesucht. Dieses Engagement zeigt: COSTA ist es ein besonderes Anliegen, junge Menschen für nachhaltiges Handeln im eigenen Lebensumfeld zu sensibilisieren.



GLOBALGAP

COSTA ist Mitglied im GLOBALGAP. Global G.A.P steht für Global Good Agricultural Practice und ist eine privatwirtschaftliche Organisation, die weltweit freiwillige Standards zur Zertifizierung von landwirtschaftlichen Produkten (inklusive Aquakulturen) setzt. Ziel ist die Vereinheitlichung der unterschiedlichen Qualitätsstandards, vor allem in außereuropäischen Ländern.



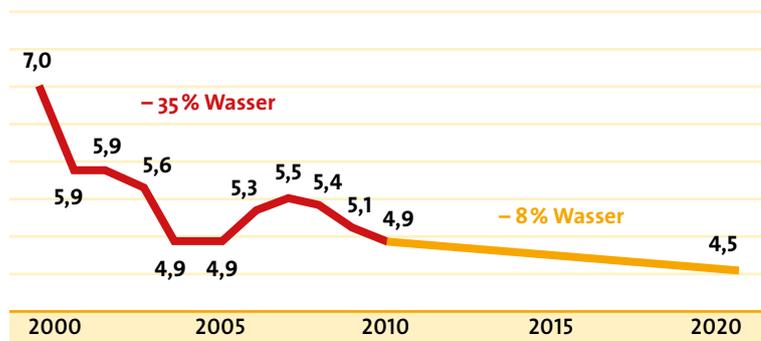


**BEI appetito WIRD
NACHHALTIGES HANDELN
ERNST GENOMMEN**

apetito bemüht sich seit vielen Jahren um die Steigerung der Ressourceneffizienz und die Schonung der natürlichen Rohstoffe. Auf diesem Weg wurden auch in 2010 wieder Fortschritte erzielt. Die folgenden Grafiken illustrieren beispielhaft die Umweltleistungen des Unternehmens in den vergangenen zehn Jahren und skizzieren die Ziele für die kommenden zehn Jahre.

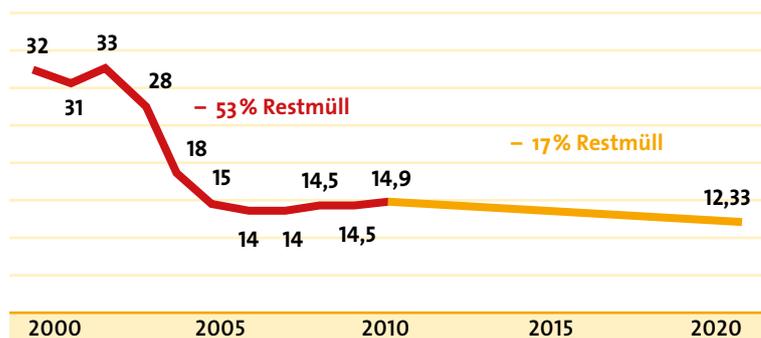
Wasserverbrauch

Wasserverbrauch m³/t Fertigware



Gewerbeabfall

Gewerbeabfall kg/t Fertigware

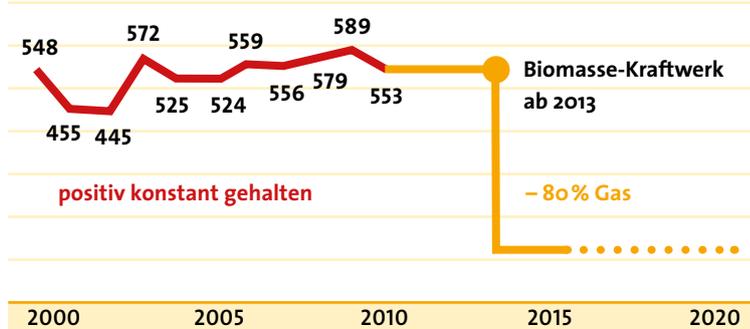


Informieren Sie sich auch im Internet über die Nachhaltigkeitsaktivitäten von apetito. Über Visionen und Werte sowie die drei Säulen der Nachhaltigkeit finden Sie praktische Beispiele, wie das Unternehmen Nachhaltigkeit lebt.

Dort ist auch der GRI-Index der apetito AG 2010 hinterlegt, der mit weiteren Fakten und Details aufwartet.

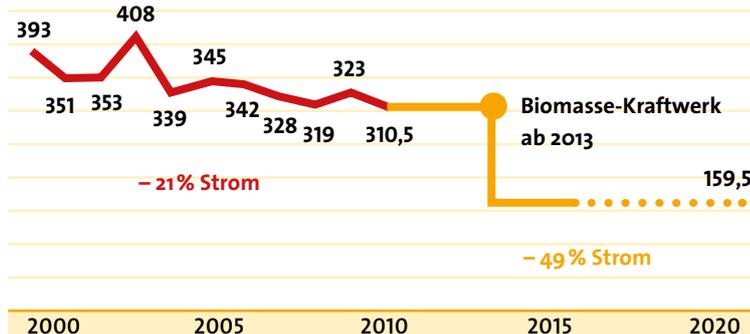
Gasverbrauch

Gasverbrauch kWh/t Fertigware



Stromverbrauch

Stromverbrauch kWh/t Fertigware





Erklärung: Prüfung der Anwendungsebene durch die GRI

GRI bestätigt hiermit, dass **apetito AG** ihren Bericht „Unser Grünes Herz – Nachhaltigkeitsbericht/Umwelterklärung der apetito AG 2010“ den GRI Report Services vorgelegt hat, die zum Schluss gekommen sind, dass der Bericht die Anforderungen der Anwendungsebene B erfüllt.

GRI Anwendungsebenen drücken den Umfang aus, in dem der Inhalt der GRI G3.1 in der eingereichten Nachhaltigkeitsberichterstattung umgesetzt wurde. Die Prüfung bestätigt, dass die geforderte Auswahl und Anzahl der Angaben für diese Anwendungsebene in der Berichterstattung enthalten ist. Die Prüfung bestätigt außerdem, dass der GRI-Content Index eine gültige Darstellung der vorgeschriebenen Offenlegungen gemäss dem GRI G3.1 Richtlinien aufzeigt.

Anwendungsebenen geben keine Beurteilung der Nachhaltigkeitsleistungen des Berichterstatters oder der Qualität der im Bericht enthaltenen Informationen wieder.

Amsterdam, 4. Juli 2011

Nelmaria Arbes
Deputy Chief Executive
Global Reporting Initiative



Die Global Reporting Initiative (GRI) ist eine netzwerkbasierte Organisation, die den Weg für die Entwicklung des weltweit meist verwendeten Standards zur Nachhaltigkeitsberichterstattung bereitet hat und sich zu seiner kontinuierlichen Verbesserung und weltweiten Anwendung einsetzt. Die GRI-Leitenden legen die Prinzipien und Indikatoren fest, die Organisationen zur Messung und Berichterstattung ihrer ökonomischen, ökologischen und sozialen Leistungen verwenden können. www.globalreporting.org

Disclaimer: Wo die entsprechende Nachhaltigkeitsberichterstattung online links enthält, einschließlich audio-visuellen Materials, betrifft dieses Statement nur das bei GRI eingereichte Material zum Zeitpunkt der Prüfung am 27. Juli 2011. GRI schließt explizit die Anwendung dieses Statements in Bezug auf jegliche spätere Änderungen dieses Materials aus.

PRÜFUNGSURKUNDE DER GRI



apetito • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine • Tel: 0 59 71 / 7 99 - 0 • Fax: 0 59 71 / 7 99 - 93 50
E-Mail: info@apetito.de • www.apetito.de

apetito