

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine

Bewertungszeitraum: 2012



Rheine, den. 13. Mai 2013

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 symbolisiert wie kein anderes Zeichen nicht nur unsere Begeisterung für geschmackvolles Essen sondern 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 durch eine umfassende Studie des Ökoinstitut 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 als 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 äußerliches 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 in unserem appetito Nachhaltigkeitsbericht für die appetito AG.

Als besonderes Zeichen unseres Umweltengagements haben wir uns in 2013 am Standort der appetito AG in Rheine erneut einer vereinfachten Umweltprüfung für das Jahr 2012 nach dem europäischen Umwelt-Audit-System EMAS III unterzogen.

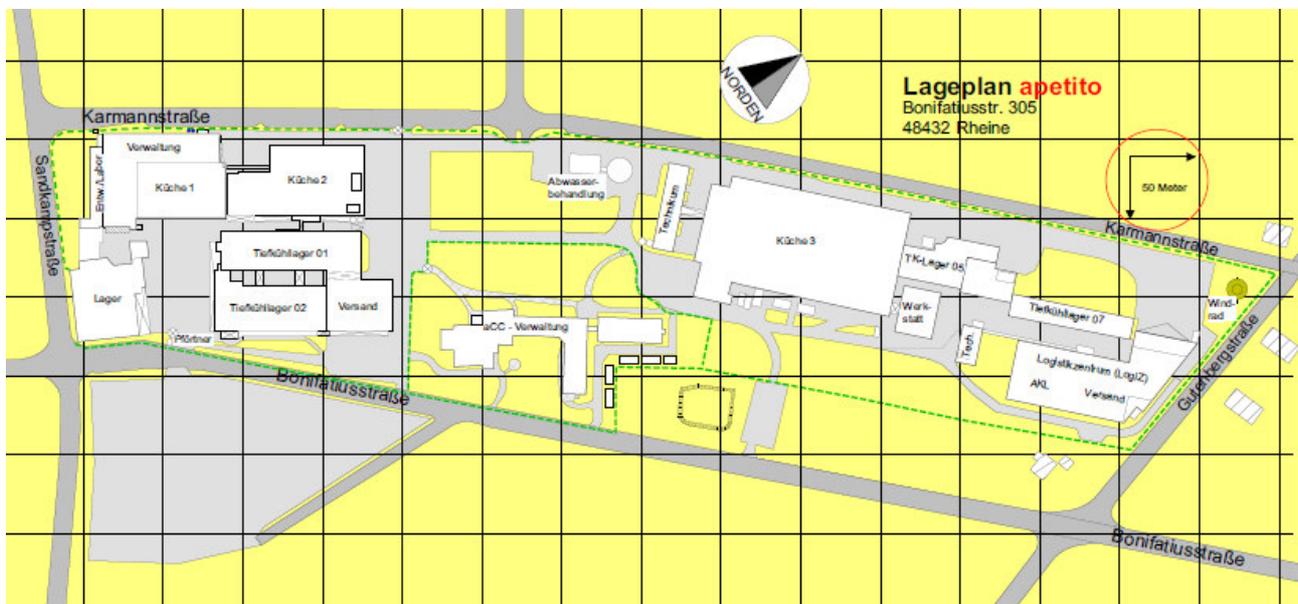
Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine

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 und 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 Wohlfahrtverbände für ihren Menüdienst "Essen auf Rädern" und versorgt mit dem eigenen Mahlzeitendienst auch viele tausend Senioren direkt mit tiefgekühlten und heißen Menüs.

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 3200 Rezepturen ist für Jeden und für jede Verpflegungssituation etwas dabei. Mehr als 1.250 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 Tochtergesellschaften 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 Schwestergesellschaft apetito catering, die auf Wunsch von Kunden umfangreiche Dienstleistungen im Rahmen der Bewirtschaftung von Verpflegungseinrichtungen übernimmt. Dies kann vom Einkaufsmanagement bis hin zur Komplettlösung in Form einer Full-Service-Dienstleistung reichen.



Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine

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 2002-2004 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. Die Erstellung und Veröffentlichung der nächsten validierten Umwelterklärung für die Geschäftsjahre 2011 bis 2013 ist bis spätestens 15.04.2014 geplant. Dazwischen erfolgt eine jährliche Aktualisierung der vereinfachten Umwelterklärungen.



Die apetito AG gehört zur Branche "Herstellung von sonstigen Nahrungsmitteln (ohne Getränke)", NACE Code 10.89.

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.

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 mit zu gestalten.

Umweltpolitik ist bei apetito fest in den Unternehmenszielen verankert. Die Unternehmensziele 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.

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine

UMWELTLEITLINIEN

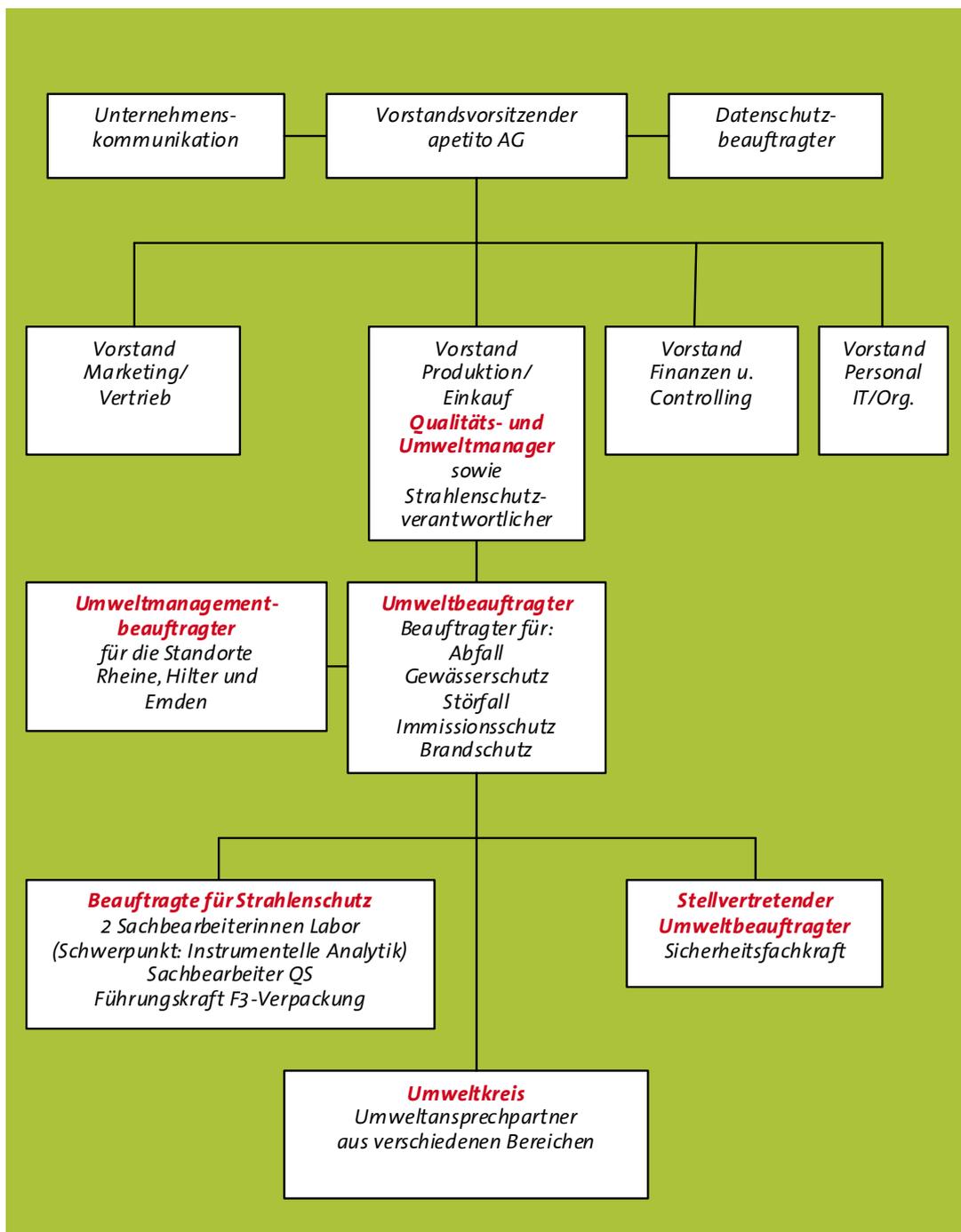


- Wir betreiben Umweltschutz aus **eigener Initiative und Verantwortung** und führen die dazu erforderlichen Maßnahmen durch.
- Unsere Bestrebungen zur Umwelt und Ökologie sind darauf ausgerichtet, unsere Produkte und Dienstleistungen angemessen, d.h. sowohl unter **ökologischen** als auch unter **ökonomischen Gesichtspunkten** herzustellen, anzubieten und bei unseren Kunden einzusetzen.
- Wir entwickeln, kochen und vertreiben Produkte und Dienstleistungen unter Beachtung einer weitest möglichen **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 Umwelleistungen 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
- 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 „Nachhaltigkeits-, Arbeitsschutz-, Qualitätsmanagement- und Umweltmanagement-Reports (NAQU-Report)“**, der alle drei Monate aktualisiert wird und der Umwelterklärung zugrunde liegt
- Ein Umweltkreis initiiert mit dem Vorstand **Verbesserungen der Umweltorientierung** des Unternehmens

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.



Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine

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 Umweltleistungen 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 28 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 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 Managementhandbuch 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 Funktionsbeschreibung 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.

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine

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 Mitarbeiter-Magazins „apetito dialog“. Regelmäßig berichtet die Redaktion über Umweltschutzmaßnahmen.

Für die Bekanntgabe der aktuellen Umweltdaten wird ebenfalls gesorgt. Dafür dient der sogenannte Nachhaltigkeits-, Arbeitsschutz-, Qualitäts-, und Umweltreport (NAQU-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 Umweltansprechpartner an ihre Kolleginnen und Kollegen in den unterschiedlichen Abteilungen weiter.

RECHTLICHE KONFORMITÄT

Seit einigen Jahren werden die Bereiche Versorgungstechnik, Umweltschutz und Arbeitssicherheit 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. Ein externer Dienstleister erstellt quartalsweise eine Auflistung aller für die Lebensmittelbranche relevanten Gesetze und Vorschriften. 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 Gefahrstoffverordnung wurden für alle eingesetzten und entsprechend gekennzeichneten Gefahrstoffe eine Schutzstufe ermittelt und Gefährdungsbeurteilungen durchgeführt. Das Gefahrstoffkataster wird kontinuierlich gepflegt und hinsichtlich seiner Aussagekraft weiter entwickelt.

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

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine

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, Teile der Küche 3 (neue Vorzone und Werkstatt), das Tiefkühlager 07, das neue Logistikzentrum (LogiZ) und das Verwaltungsgebäude (apetito Communication 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 akustische Signalgeber für alle Ebenen installiert.

Das Tiefkühlager 07 und das automatische Kartonagenlager des LogiZ sind mit einer vom VdS (Verein der Sachversicherer) zugelassenen Oxy- Reduct- Anlage ausgestattet. Hier wird der Sauerstoff in der atmosphärischen Luft über Membrantechnologie auf 15,5 Vol. % im tiefkalten Hochregallager reduziert und damit eine Brandentstehung wirkungsvoll verhindert.

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

Der betriebliche Alarm- und Gefahrenabwehrplan der apetito AG wird regelmäßig aktualisiert. Die Feuerlöscher im Unternehmen werden jährlich gewartet. In den Brandschutzübungen werden jährlich ca. 30 Mitarbeiter im Umgang mit Feuerlöschern und dem Verhalten im Notfall geschult.

In gemeinsamen Brandschauen mit der freiwilligen Feuerwehr Rheine wird überprüft, ob die Einhaltung des baulichen Brandschutzes und der gesetzlichen Auflagen auf dem apetito-Gelände gewährleistet ist

BETRIEBSSICHERHEITSVERORDNUNG (BetrSichV)

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

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine

SCHULUNGEN, ARBEITSMEDIZINISCHE VORSORGE UND GESUNDHEITSSCHUTZ

Zur Qualifizierung der Mitarbeiter werden jährliche Pflichtschulungen zu Themen wie „Umgang mit Gefahrstoffen“, „Arbeitssicherheit“ und „Hygiene“ durchgeführt. Darüber hinaus finden spezielle fach- und personenbezogene Schulungen sowie arbeitsmedizinische Vorsorgeuntersuchungen statt. Besonderer Wert wird auf die Aus- und Weiterbildung der Ersthelfer sowie der Sicherheits- und Betriebsbeauftragten gelegt.

UMWELTZIELE

Umweltziele werden bei apetito vom Umweltmanager in Absprache mit dem Umweltbeauftragten definiert. Wie schon in den vergangenen Jahren wurde auch in 2012 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 ¼ jährlich stattfindendem Umweltkreis und im jährlich durchgeführten Umweltmanagementreview.

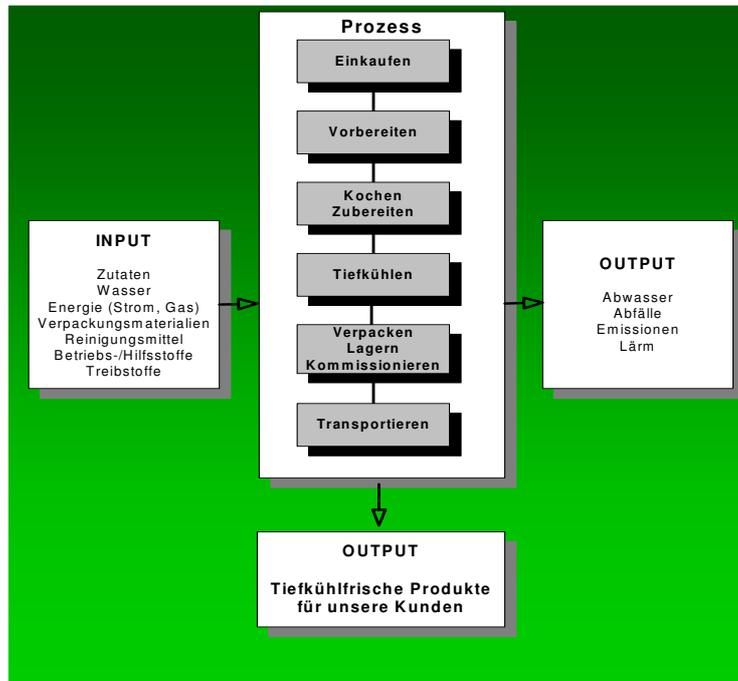
Das Umweltprogramm sowie regelmäßig aktualisierte Kennzahlen sind für jeden Mitarbeiter über das Mitarbeiterportal im Arbeitsschutz-, Qualitäts- und Umweltreport (NAQU-Report) einzusehen.

Um Kennzahlen miteinander vergleichen und bewerten zu können, werden diese stets in Bezug auf die fertigestellte Menge an tiefkühlfrischen Produkten, d.h. je Tonne Fertigware dargestellt.

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine

ANGABE DER HAUPTMASSENSTRÖME

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



MENGDARSTELLUNG DER TIEFKÜHLFRISCHEN PRODUKTE

Die apetito AG stellt am Standort Rheine Tiefkühlprodukte und Verpflegungssysteme für die Individual- und Gemeinschaftsrestauration her. Die Produktionsmengen im Geschäftsjahr 2012 sind zum Geschäftsjahr 2011 leicht gestiegen. Um die Umweltkennzahlen eindeutig bewerten zu können, beziehen sich die nachfolgenden Kennzahlen jeweils auf 1.000 kg Produkt.

Entwicklung der Produktionsmenge



Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - **INPUT**

ZUTATEN

Für die tiefkühlfrischen Produkte setzt apetito ca. 740 verschiedene Zutaten von höchster Qualität ein. Die Qualität legt apetito in definierten Spezifikationen mit den Lieferanten fest. Etwa 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.

Spezifischer Zutatenverbrauch pro 1.000 kg Produkt



Bewertung:

Von 2011 auf 2012 hat sich der Produktmix maßgeblich durch die Absatzsteigerung bei unserem Komponentensystem „Multi Plus“ verändert. Zudem wurden unsere Rezepturen hinsichtlich „Geschmack Pur“ komplett neu ausgerichtet. Dadurch reduzierte sich der spezifische Zutatenverbrauch um 3,4%.

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.

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 1935/204 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.

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - INPUT

Spezifischer Verpackungsmaterialverbrauch pro 1.000 kg Produkt



in kg	2010	+/-	2011	+/-	2012	+/-
Aluminium	6,87	kg -2,0	6,75	kg -1,8	5,8	kg -14,0
Kartonage/Papier	51,8	kg -2,9	50,8	kg -2,0	50,3	kg -0,9
Kunststoff	37,7	kg -2,9	37,2	kg -1,1	36,9	kg -0,9
Verpackung gesamt:	96,2	kg -2,9	94,8	kg -1,5	93,0	kg -1,9

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

Bewertung:

Der spezifische Anteil für Verpackungsmaterialien, in denen die Produkte hygienisch verpackt und an die Kunden ausgeliefert werden, konnte weiter gesenkt werden. Erreicht wurde dies im Wesentlichen durch eine Absatzsteigerung bei unserem Komponentensystem „Multi Plus“ und Absatzeinbußen bei der PWM-Schale. Ferner wurden in diesen Systemen die Kartonhöhen zum Herbst 2011 reduziert und in 2012 im Papierverbrauch sichtbar.

Zum Herbst 2012 wurde das Alu-Schalensystem „Multi-Portionsschale“ auf Pappschale umgestellt und sorgt für einen weiteren Rückgang des Aluminiumverbrauches.

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 Küche Hygieneschleusen, die der Händedesinfektion und Schuhsohlenreinigung dienen.

Reinigungsmittel

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 gelagert. Eine Kontamination des Bodens wird durch Auffangwannen ausgeschlossen.

Diesen verschlossenen Sicherheitsbereich dürfen nur entsprechend geschulte Mitarbeiter betreten, die auch für die Versorgung der Küchenbereiche mit Reinigungsmitteln verantwortlich sind.

Die kontinuierliche Reduzierung und Verbesserung der Reinigungsmittelverbräuche wird werksübergreifend durch den Bereich Hygiene- und Reinigungsmanagement betreut und gesteuert.

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - INPUT

Spezifischer Reinigungsmittelverbrauch pro 1.000 kg Produkt



Die Reinigungsmittel sind SAP bestandsgeführt, so dass zu jedem Zeitpunkt ein Controlling stattfinden kann.

Im Mitarbeiterportal werden die Daten transparent gemacht und in den kontinuierlich stattfindenden Hygienebesprechungen des Reinigungsarbeitskreises diskutiert.

in kg	2010	+/-	2011	+/-	2012	+/-
Alkalischer Reiniger	2,93	kg 1,4	2,54	kg -13,3	2,37	kg -6,8
Neutralreiniger	0,16	kg -33,3	0,26	kg 62,5	0,30	kg 14,3
Desinfektionsmittel	0,36	kg 9,1	0,44	kg 22,2	0,40	kg -9,9
Saurer Reiniger	1,24	kg 6,0	1,12	kg -9,7	1,23	kg 10,1
Reinigungsmittel gesamt:	4,69	kg 1,3	4,36	kg -7,0	4,30	kg -1,5

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

Bewertung:

Durch den Einsatz weiterer mobiler Schaumhexen konnte der alkalische und saure Reinigungsmittelverbrauch weiter optimiert werden. Bedingt durch den starken Kalkaufbau an den Spülmaschinen wurde verstärkt mit sauren Reinigungsmitteln gereinigt.

Die Reinigungsergebnisse werden wöchentlich mit den Abteilungsverantwortlichen diskutiert und optimiert. Der Einsatz neuer dezentraler Reinigungsgeräte mit fixierter Konzentrationseinstellung führte zu einer weiteren Reduktion der alkalischen Reinigungsmittel.

Technische Hilfsmittel

Spezifischer Verbrauch an techn. Hilfsmitteln pro 1.000 kg Produkt



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.

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - INPUT

in kg	2010	+/-	2011	+/-	2012	+/-
Öle, Fette, Farben	0,07	kg -6,3	0,05	kg -32,4	0,05	kg 0,0
Labormaterial	0,04	kg -2,8	0,04	kg 14,3	0,03	kg -25,0
Technische Gase (CO ₂)	3,43	kg 6,2	3,41	kg -0,6	3,36	kg -1,3
Natronlauge	1,27	kg -0,8	1,82	kg 43,3	1,79	kg -1,5
Technische Hilfsmittel gesamt:	4,81	kg 4,0	5,32	kg 10,6	5,24	kg -1,6

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

Bewertung:

Der Einsatz an Labormaterialien reduzierte sich im Geschäftsjahr 2012 um 25% gegenüber dem GJ 2011, da seit Anfang 2012 eine Millipore- Anlage zur eigenen Herstellung von Reinstwasser eingesetzt wird.

Der Verbrauch an Öle, Fette und Farben blieb im Geschäftsjahr 2012 annähernd gleich und untermauert damit unserem hohen Qualitätsanspruch an unseren Produktionsanlagen.

Aufgrund eines gesunkenen Produktionsausstosses in einem Teilsegment reduzierte sich der Verbrauch an Kohlendioxid im Geschäftsjahr 2012 um 1,3% im Vergleich zum GJ 2011.

Die Optimierung der Flotatentwässerung in der Abwasserbehandlungsanlage führte neben des geringeren Flotatanfalles ebenfalls zu einer Verringerung des Natronlaugeverbrauches zur Neutralisation des Abwassers um 1,5% im Geschäftsjahr 2012 zu 2011.

Kälteanlagen

Zur Schockfrostung der tiefkühlfrischen Menüs arbeitet apetito mit Kälteanlagen, die mit dem natürlichen Kältemittel Ammoniak betrieben werden. 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. Dieser wird regelmäßig aktualisiert und hat den Stand von Oktober 2012. Alle Kälteanlagen wurden einer sicherheitstechnischen Überprüfung gemäß § 29a BImSchG unterzogen. Die daraus resultierenden Maßnahmen sind umgesetzt.

Energie

apetito setzt Erdgas und Elektrizität als Energieträger ein. Durch die monatliche genaue Erfassung des Strom- und Erdgasverbrauchs, der an den betriebsweit installierten Zählern automatisch erfasst 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. Darüber hinaus wird ein Energiemanagementsystem incl. Spitzenlastabschaltung eingesetzt.

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

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - INPUT

Spezifischer Elektrizitäts- und Gasbedarf pro 1.000 kg Produkt



Bewertung:

Aufgrund des strengen Winters im GJ 2012 mit entsprechend höherem Bedarf an Zusatzenergie für die Heizung sowie regelmäßige Samstagsproduktion einzelner Produktlinien erhöhte sich der spezifische Gasverbrauch zum GJ 2011 um 4,4%.

in kWh	2010	+/-	2011	+/-	2012	+/-
Strom (Lager, Verwaltung)	268 kWh	-2,9	268 kWh	0,0	282 kWh	5,2
Strom (Fertigware)	311 kWh	-3,7	312 kWh	0,3	313 kWh	0,3
Erdgas	553 kWh	-6,1	543 kWh	-1,8	567 kWh	4,4
Energie gesamt:	1132 kWh	-4,7	1123 kWh	-0,8	1162 kWh	3,5

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

Am Standort Rheine hat sich der spezifische Stromverbrauch aller Küchen im GJ 2012 um 0,3 % im Vergleich zum GJ 2011 erhöht. Dies ist vor allen Dingen durch den starken Anstieg der Samstagsproduktionen in einem Teilsegment unseres Produktportfolios zurück zu führen.

Heizungswasserpumpen der gebäudeübergreifenden Warmwasserversorgung werden kontinuierlich durch energiesparende Modelle nach EFF1 bzw. IEC2-Standard ersetzt.

In der Verwaltung wird konsequent die Umrüstung der Beleuchtungseinheiten auf LED-Technik fortgeführt. Dadurch konnte der Stromverbrauch der Verwaltung im Geschäftsjahr 2012 zu dem GJ 2011 allein im Bereich Beleuchtung absolut um 42.000 kWh gesenkt werden.

Durch die umfangreichen Anlagentests inklusiv des Kaltfahrens des gesamten Logistikzentrums im Oktober 2012 erhöhte sich der spezifische Stromverbrauch der Läger und der Verwaltung im GJ 2012 zum GJ 2011 um 5.2%.

Transport und Verkehr

Das stetige Wachstum der apetito Unternehmensgruppe bringt ein ständig steigendes Transport- und Logistikwesen mit sich, wobei apetito Großteils auf betriebseigene LKWs setzt. Um die Einwirkungen auf die Umwelt so gering wie möglich zu halten, entsprechen 13 LKW der Euronorm III, 18 LKW der Euronorm IV und 53 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.

Zur optimalen und umweltschonender Auslastung unserer Tiefkühlfahrzeuge werden freie Transportkapazitäten über unseren Transport-Service „Cool & Carry“ an Fremdfirmen und Tochtergesellschaften vergeben. Hierdurch werden Leerfahrten z.B. auf Rückwegen deutlich minimiert.

Spezifischer Treibstoffverbrauch pro 1.000 kg Produkt



in Liter	2010	+/-	2011	+/-	2012	+/-
Distribution	41,1	ltr. -0,3	41,7	ltr. 1,4	39,9	ltr. -4,3
Akquisition/ Kundenbetreuung	12,1	ltr. -11,1	12,7	ltr. 5,1	12,1	ltr. -4,7
Innerbetrieblicher Transport	0,80	ltr. 0,0	0,75	ltr. -6,3	0,8	ltr. 6,7
Treibstoffe gesamt:	54,0	ltr. -2,9	55,2	ltr. 2,2	52,8	ltr. -4,3

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

Bewertung:

Der spezifische Dieserverbrauch konnte im Geschäftsjahr 2012 gegenüber 2011 durch ständig optimierte Tourenauslastung, das weiter ausgeweitete Öko- Fahrtraining der Kraftfahrer, dem Einsatz von Leichtlaufreifen und Geschwindigkeitsbegrenzer sowie der Reduzierung eines Lastzuges um 4,4% gesenkt werden. Dieses führte auch zu einer Senkung der gesamten Treibstoffverbrauchs um 4,3%.

Im Geschäftsjahr 2012 konnten die eingesetzten Treibstoffe für die Akquisition bzw. Betreuung der Kunden im Vergleich zum Geschäftsjahr 2011 um 4,7% reduziert werden. Dieses wird durch die Zielvorgabe für neue emissionsärmere Leasingfahrzeuge von max. 135g CO₂/km und Fahrertrainings unterstützt.

Im innerbetrieblichen Transport führten Samstagsproduktionen und längere Verkehrswege zu einer Steigerung des Treibstoffverbrauches um 6,7% im Geschäftsjahr 2012 im Vergleich zum GJ 2011.

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - INPUT

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

Spezifischer Wasserverbrauch pro 1.000 kg Produkt



Bewertung:

Der spezifische Wasserverbrauch erhöhte sich im GJ 2012 um 1,9 % im Vergleich zum Vorjahr 2011. Die Verbrauchssteigerung im Betrachtungszeitraum betraf sowohl den Bereich Produktion als auch den Bereich Energie.

in m³	2010	+/-	2011	+/-	2012	+/-
Wasser Fertigungen	4,15 m³	-1,2	4,20 m³	1,2	4,30 m³	2,4
Wasser Energie	0,75 m³	-16,7	0,94 m³	25,3	1,00 m³	6,4
Wasser gesamt:	4,90 m³	-3,9	5,20 m³	6,1	5,30 m³	1,9

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

Der Wasserverbrauch der Fertigungen erhöhte sich im Geschäftsjahr 2012 um 2,4% gegenüber dem GJ 2011. Durch die Samstagsproduktionen in einem Teilsegment unseres Produktportfolios wurden häufiger Zwischenreinigungen durchgeführt, die aufgrund der geringeren Tonnage überproportional ins Gewicht fallen. In den Energieanlagen erhöhte sich der spezifische Wasserverbrauch im Geschäftsjahr 2012 um 6,4% gegenüber dem GJ 2011, da durch eine höhere benötigte Kälteleistung der Anlage F1/F2/ TK01/02 mehr Kühlwasser zur Kondensation des natürlichen Kältemittels Ammoniak zur Verfügung gestellt werden musste.

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - 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, N_{ges} und lipophiler Stoffe durch ein externes Labor.

Spezifischer Abwasseranfall pro 1.000 kg Produkt



Bewertung:

Trotz gestiegenen Wasserverbrauchs konnte die spezifische Abwassermenge vom Geschäftsjahr 2011 auf das Geschäftsjahr 2012 konstant gehalten werden.

Der Abwasseranteil, bezogen auf das Frischwasser reduzierte sich um 3,5% im GJ 2012 zum Vorjahreszeitraum 2011.

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 Menüschen in Großgebinden.

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



Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - OUTPUT

in kg	2010	+/-	2011	+/-	2012	+/-
Pappe/ Papier	9,5	kg -10,4	8,5	kg -10,5	8,5	kg 0,0
Polystyrol-Kunststoffe	8,2	kg -13,7	6,7	kg -18,3	8,0	kg 19,4
Metalle/Schrott	1,6	kg -20,0	2,0	kg 25,0	2,1	kg 5,0
Flotat/Siebreste	57,0	kg -6,6	55,7	kg -2,3	52,9	kg -5,0
Nicht verzehrfähige Ware	1,3	kg -13,3	1,9	kg 46,2	1,4	kg -26,3
Polybeutel-Kunststoffe	4,0	kg 5,3	3,2	kg -20,0	3,4	kg 6,3
Stoffe zur Wiederverwertung	81,6	kg -7,7	78,0	kg -4,4	76,3	kg -2,2

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

Bewertung:

Die Menge aller wieder verwertbaren Stoffe konnte im Geschäftsjahr 2012 gegenüber dem Geschäftsjahr 2011 um 2,2% reduziert werden.

Die Flotat- und Siebreste werden in einer Abwasserbehandlungsanlage separiert, bevor das Abwasser gemäß Indirekt-Einleiter-Verordnung an die Stadt Rheine abgegeben wird.

Durch eine Verfahrensänderung wurden die spezifischen Menge an Flotat- und Siebresten aus dem Abwasserstrom wirkungsvoller entwässert, dadurch reduzierte sich die zu verwertende Menge im GJ 2012 um 5,0% im Vergleich zum GJ 2011.

Das separierte Flotat wird gemäß der EG-Richtlinie 1774/2002 einer Biogasanlage zur Verwertung zugeführt.

Im Geschäftsjahr 2012 ist der spezifisch zu verwertende Polystyrol- Kunststoffanteil aufgrund der steigenden Absätze in unseren Multi- Plus Segment um 19,4% gestiegen.

Der Anfall an verwertbaren Pappe/Papierfraktionen konnte im Geschäftsjahr 2012 gegenüber dem Geschäftsjahr 2011 auf Vorjahresniveau gehalten werden.

Die spezifische Menge an verwertbaren Polybeutel-Kunststoffen ist aufgrund einer erfolgreichen Optimierung unserer Mülltrennung zur Reduzierung des zu entsorgenden Restmüllanfalls um 6,3% im Geschäftsjahr 2012 im Vergleich zum Vorjahreszeitraum 2011 gestiegen.

Nicht Verzehrfähige Ware wurde ab Januar 2012 durch ein separates Reporting Verursacher gerecht klassifiziert und verschiedene Maßnahmen zur Reduzierung abgeleitet. Hierdurch konnte der spezifische Anteil an nicht Verzehrfähiger Ware im GJ 2012 zum GJ 2011 um 26,3% verringert werden.

Abfall zur Entsorgung

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

Abfall zur Entsorgung pro 1000 kg Produkt



Bewertung:

Der spezifische Restmüllanfall am gesamten Standort hat sich im GJ 2012 im Vergleich zum vorherigen GJ 2011 um 19,5 % gesenkt.

Hier zeigt sich der Trend zu Großgebinden und Mehrwegverpackungssystemen, sowie eine sehr gut funktionierende Abfalltrennung. Insbesondere konnte der Anteil an PE-/PP-Folie im Gewerbeabfall deutlich reduziert werden.

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - OUTPUT

Technische Abfallstoffe

in kg	2010	+/-	2011	+/-	2012	+/-
Öle, Schmiermittel	0,058	kg -86,6	0,099	kg 70,7	0,038	kg -61,6
Fett- und ölhaltige Abfälle	0,024	kg -45,5	0,042	kg 75,0	0,029	kg -31,0
Lackabfälle	0,009	kg -43,8	0,009	kg 0,0	0,009	kg 0,0
Lösungsmittelhaltige Abfälle	0,007	kg 133,3	0,005	kg -28,6	0,002	kg -60,0
Technische Abfallstoffe gesamt:	0,098	kg -80,2	0,155	kg 58,2	0,078	kg -49,7

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

Grundsätzlich ist der Anteil an technischen Abfallstoffen starken Schwankungen unterlegen.

Der spezifische Anteil an den gesamten Technischen Abfallstoffen hat sich im Geschäftsjahr 2012 um 49,7% zum GJ 2011 reduziert und liegt damit noch unter dem Wert des Geschäftsjahres 2010.

Durch den Neubau der Zentralen Werkstatt und dem Umzug in die neuen Lager-Räumlichkeiten wurde im Geschäftsjahr 2011 eine erhöhte Menge an technischen Hilfsmitteln entsorgt. Dieser spezifische Wert konnte im GJ 2012 um 61,6% im Vergleich zum GJ 2011 reduziert werden und liegt nun wieder auf normalem Niveau. Durch Umstellungen von Analysen in der zentralen Analytik wurden im Geschäftsjahr 2012 verschiedene Analysen modifiziert, hierdurch reduzierte sich der zu entsorgende spezifische Anteil an lösungsmittelhaltigen Abfällen im Vergleich zum GJ 2011 um 60%.

Emissionen

Direkte Emissionen fallen am Standort Rheine durch die Kesselbefeuerung 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-equivalente Emissionen pro 1.000 kg Produkt



Umrechnungsfaktoren:

Von Strom in CO₂eq gemäß Stadtwerke Düsseld. => 0,481 kg je kWh Strom

Von Gas in CO₂eq gemäß Stadtwerke Düsseld. => 0,215 kg je kWh Gas

Von Diesel in CO₂eq gemäß GEMIS 4.14 => 2,70kg je ltr. Diesel

in kg	2010	+/-	2011	+/-	2012	+/-
Gas	118,9	kg -6,4	116,7	kg -1,9	121,8	kg 4,4
Diesel Distribution	111,0	kg -2,6	112,6	kg 1,4	107,6	kg -4,4
Diesel Aquisition	32,6	kg -11,9	34,4	kg 5,5	32,8	kg -4,7
Strom indirekt	207,0	kg -10,0	278,6	kg 34,6	286,3	kg 2,8
CO₂ equivalente Emissionen	469,5	kg -7,6	542,3	kg 15,5	548,5	kg 1,1

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

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - OUTPUT

Bewertung:

Direkte Emissionen werden durch Firmenfahrzeuge und dem betriebseigenen Fuhrpark verursacht. Ansonsten werden Wasserdämpfe und lebensmitteltypische Gerüche emittiert. Durch eine nachgeschaltete thermische Nachverbrennungsanlage wird die mit Geruchsstoffen belastete Abluft behandelt. Dadurch werden Geruchsemissionen fast vollständig vermieden.

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

Im Geschäftsjahr 2012 erhöhte sich der spezifische Kohlendioxid-Ausstoß der Primärenergie Gas gegenüber dem Geschäftsjahr 2011 aufgrund gestiegener Gasverbräuche für die benötigte Zusatzenergie der Heizung und den Samstagschichten einzelner Produktionslinien um 4,4%.

Der spezifische Kohlendioxid-Ausstoß beim Betrieb der PKW für die Akquisition konnte im Geschäftsjahr 2012 aufgrund der konsequenten jährlichen Reduzierung der Zielvorgabe für neue emissionsärmere Leasingfahrzeuge zum Geschäftsjahr 2011 um 2,9% und in der Distribution durch die Reduzierung des Dieserverbrauchs um 4,4% reduziert werden.

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 2012 konnten so 8.980.000 kWh bzw. 1930,7 to. CO₂- Emissionen eingespart werden, welches eine Steigerung von 0,8% zum Geschäftsjahr 2011 bedeutet.

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

Im neuen Logistikzentrum ist ferner die notwendige Unterfrierschutzheizung ebenfalls über eine Warmwasserbeheizung aus der Wärmerückgewinnung der Kälte- und Inertierungsanlage realisiert. Dadurch werden im Vergleich zu einer konventionellen elektrischen Unterfrierschutzheizung pro Jahr 170,8 to. CO₂-Emissionen vermieden. Da die Anlage allerdings erst im 4.Quartal 2012 in Betrieb genommen wurde, wurde die CO₂-Emission in dieser Umwelterklärung zu einem ¼ angesetzt.

Die erzielten CO₂e-Reduktionen aus dem Geschäftsjahr 2012 im Vergleich zu einer konventionellen Betriebsführung werden hier dargelegt. Insgesamt wurden im Geschäftsjahr 2012 1977,1 (0,7%) Tonnen Kohlendioxid an direkt beeinflussbaren Emissionen und 175,6 (+67,7%) Tonnen Kohlendioxid an indirekten Emissionen beim externen Energieerzeuger im Vergleich zum GJ2011 durch nachhaltige Unternehmensführung eingespart.

Projekte zur Einsparung von CO₂e-Emissionen 2012

Reduktion in to CO₂e

Wärmerückgewinnung	1.930,70 t
Dämmung des Hochregallagers TK07	60,80 t
Einsatz energieeffizienter Heizungspumpen	28,90 t
Wärmeanbindung Verwaltung an Wärmerückgewinnung Küche	46,44 t
LED Beleuchtung in der Verwaltung	22,30 t
Einsatz von TL-Eco Leuchten in Küchen und Verwaltung	8,0 t
Unterfrierschutzheizung durch Abwärmenutzung	42,7 t
LED Beleuchtung im Logistikzentrum	13,0 t

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine - OUTPUT

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

Schallemissionsgutachten gemäß TA-Lärm werden im Rahmen von Betriebserweiterungen, wie des Hochregallagers 07 und des Logistikzentrums, durchgeführt.

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

Durch die Lärmschutzrichtlinie 2003/10/EG „Lärm“ und die Umsetzung in deutsches Recht ergaben sich weit reichende Veränderungen im Lärmschutz. Die Grenzwerte wurden um 5dB (A) abgesenkt. Die daraus resultierenden folgenden 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 angepassten Gehörschutz (Otoplastiken) ausgestattet und im Umgang damit unterwiesen.



Stoff- und Energiebilanz 2010 - 2012 - INPUT/OUTPUT

Bilanz Input pro 1.000 kg Produkt 2010 - 2012

	2010		+/-	2011		+/-	2012		+/-
Zutaten	796,8	kg	6,84	771,1	kg	-3,22	745,0	kg	-3,38
Verpackung	96,2	kg	-2,94	94,8	kg	-1,53	93,0	kg	-1,86
Hygienemittel	0,64	kg	3,23	0,70	kg	9,38	0,70	kg	0,00
Reinigungsmittel	4,69	kg	1,30	4,36	kg	-7,04	4,30	kg	-1,38
Technische Hilfsmittel	4,81	kg	4,00	5,32	kg	10,60	5,24	kg	-1,50
Energie	1132	kWh	-4,71	1123	kWh	-0,80	1162	kWh	3,47
Treibstoffe	54,0	ltr.	-2,95	55,2	ltr.	2,24	52,8	ltr.	-4,35
Wasser	4,90	m ³	-3,92	5,20	m ³	6,12	5,30	m ³	1,92

Bilanz Output pro 1.000 kg Produkt 2010 - 2012

	2010		+/-	2011		+/-	2012		+/-
Tiefkühlfrische Produkte	42.043	to	5,23	42.012	to	-0,07	42.603	to	1,41
Verkaufsverpackung	93,4	kg	-2,87	91,9	kg	-1,60	90,2	kg	-1,88
Technische Abfallstoffe	0,097	kg	-80,40	0,154	kg	58,76	0,078	kg	-49,35
CO ₂ equivalente Emissionen	470	kg	-7,28	543	kg	13,38	549	kg	1,10
Abwasser	4,1	m ³	-4,65	4,3	kg	4,88	4,3	m ³	0,00
Stoffe zur Wiederverwertung	81,6	kg	-4,98	78,0	kg	-4,29	76,3	kg	-2,18
Stoffe zur Entsorgung	14,9	kg	2,76	14,4	kg	-3,36	11,6	kg	-19,44

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

Anmerkung:

Den Verbrauch an Zutaten und Verpackungsmaterialien sowie die Menge an hergestellten Produkten ermittelt apetito mit Hilfe unserer integrierten Software (SAP/R3). Alle anderen Daten werden vor Ort durch Ablesen von Wasser- und Stromzählern, Führen von Verbrauchlisten und Rechnungsprüfung erfasst. Die CO₂-Emissionen werden aus den Erhebungen zur Erfüllung des Bundesimmissionsschutzgesetzes 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 folgenden Abbildung 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 Standort Rheine							
direkter / indirekter Umweltaspekt	Input/ Output	Umweltaspekt	Umweltauswirkung Normalbetrieb	Umweltauswirkung Abnormaler Betrieb / Betriebsstörung	Vorbeugemaßnahmen	Bewertung	
direkt		Nutzung und Kontaminierung von Böden	Verbrauch natürlicher Ressourcen	Austritt von Gefahrstoffen und wassergefährdenden Stoffen	Lagerung Gefahr- und wassergefährdende Stoffe in Räumen mit bauartzugelassenen dichten Böden / Bodenwannen; Nutzung von bauartzugelassenen Auffangwannen; jährliche Mitarbeiterschulungen im Umgang mit Gefahrstoffen	C	
		Risiko von Umweltunfällen incl. der Auswirkungen	entfällt	Umweltgefährdungen; Imageschäden; Personen- und Sachschäden	Umwelt-Verfahrensweisungen; Alarmplan; Übungen; Mitarbeiterschulungen, Krisenmanagement	B	
	Input	Rohstoffe	Verbrauch natürlicher Ressourcen/ Landschaftsverbrauch	erhöhter Verbrauch; Entsorgung und Verwertung	Minimierung Anlagenstörungen; Kontinuierlicher Verbesserungsprozess; Vorgaben in Rezeptur und Arbeitsablauf; Erstellung monatlicher Abfallbilanzen, Soll-/Istverbrauchs-Analysen; Qualitätsmanagement; Wareneingangskontrolle; Verfahrensweisung "Lenkung fehlerhafter Rohwaren"; Rücksendung, Sonderverkauf, Spende oder Verwertung	C	
		Anlagen					
		Erschütterungen Geräusche	entfällt	Lärmschäden	Lärmkataster; Ausweisung von Lärmbereichen; Berücksichtigung bei Anlagenkauf; Lärmreduzierung bei bestehenden Anlagen; Stellung Gehörschutz für Mitarbeiter	C	
		Verpackung	Verbrauch der Ressourcen, Verwertung der Verpackung	erhöhter Verbrauch; Entsorgung und Verwertung	Minimierung Anlagenstörungen; Kontinuierlicher Verbesserungsprozess; Vorgaben in Rezeptur und Arbeitsablauf; Erstellung monatlicher Abfallbilanzen, Soll-/Istverbrauchs-Analysen; Mülltrennung und Verwertung	B	
		Hilfs- und Betriebsstoffe					
		Reinigungsmittel Hygienemittel Treibstoffe technische Hilfsmittel	Verbrauch von Ressourcen	Erhöhter Verbrauch; Austritt von Gefahrstoffen und wassergefährdenden Stoffen; Boden-, Luft- und Gewässerverunreinigungen	Lagerung Gefahr- und wassergefährdende Stoffe in Räumen mit bauartzugelassenen dichten Böden / Bodenwannen; Nutzung von bauartzugelassenen Auffangwannen; jährliche Mitarbeiterschulungen im Umgang mit Gefahrstoffen; Reinigungsschulungen; Verbrauchsbilanzen zu Reinigungsmitteln; Arbeitskreis Reinigung	B	
		Energie					
	Strom Gas	Verbrauch von Ressourcen	Erhöhter Verbrauch; Ausfall der Produktions-, Energie- und Kälteanlagen; Entsorgung / Verwertung von Produkten	Notstromaggregate; Notbeleuchtung; Tägliche Überwachung, Monatliche Bilanzierung der Verbrauchsmengen; Energieeffizienzmanagement; Wärmerückgewinnung	A		
	Wasser	Verbrauch natürlicher Ressourcen	Erhöhter Verbrauch; Wasserschäden an Gebäude- und Anlagen	Überwachung der Verbräuche, Monatliche Mengenbilanzierung; Arbeitskreis Reinigung; Regelmäßige Überprüfung des Leitungsnetzes	A		
	Output	Produkte	Verkaufsfähige Ware	erhöhter Verbrauch; Nicht verkaufsfähige Ware	Qualitätsmanagement; Kontinuierlicher Verbesserungsprozess; Wareneingangs-, Inprozess- und Fertigproduktkontrolle; Verfahrensweisung "Lenkung fehlerhafter Produkte"; Sonderverkauf, Spende oder Verwertung	C	
		Verkaufsverpackung	Abfallentstehung beim Kunden; Verwertung über Duales System	erhöhtes Deponievolumen	Teilnahme am Dualen System; Jahresbilanzen; kontinuierliche Verbesserungsprozesse zur Reduzierung	B	
		Emissionen					
		CO-/CO ₂ -Emissionen CO, SO ₂ , NO _x -Emissionen Wärme Licht Lärm Abluft	Einhaltung der rechtlichen Vorgaben	Verschlechterung der Luftqualität, Treibhauseffekt, Verringerung der Ozonschicht, Lärmschäden; Brandschäden	Energieeffizienzmanagement; tägliche Überwachung der Stromverbräuche, Bilanzierung der Stromverbrauchsmengen; Umweltprogramm zur kontinuierlichen Verbesserung; Isolierung von Dampf- und Warmwasserleitungen; Wärmerückgewinnung; Lärmkataster; Lärmschutzberücksichtigung bei Anlagenkauf; Lärmreduzierung bei bestehenden Anlagen; Lichtmanagement / Abschaltung; Termische Nachverbrennung der Abluft; Luftfilter; Wartung TNV-Anlage durch Fachfirma; Kontrolle Grenzwerte an TNV Anlage; Brandschutzkonzept, Brandschutzübungen, Mitarbeiterschulungen	B	
Abwasser		Einhaltung der Vorgaben für Indirekteinleiter	Wasserverschmutzung, Verschlechterung der Wasserqualität	Fettabscheider; Grobrechen; Flotationsanlage; Überwachung durch städtischen Kläranlagenbetreiber	A		
Abfall							
Lebensmittel-Reste Gewerbeabfall Stoffe zur Verwertung Sonderabfälle		Entsorgung und Verwertung	Verschmutzung von Luft, Wasser, Boden bei der Entsorgung; Deponievolumen, Bodenbelastung/-Kontamination	Abfalltrennung; Verwertung oder Entsorgung über zertifiziertes Unternehmen; Bilanzierung der unterschiedlichen Abfall-Ströme; Umweltprogramm zur kontinuierlichen Verbesserung; Reduzierung durch Einsatz von Großgebinden	A		
indirekt	Umweltverhalten von Auftragnehmern und Lieferanten	Verbrauch von Ressourcen	erhöhter Verbrauch an Ressourcen; Umweltgefährdung	Lieferanten- und Dienstleisteraudits; Rohwarenspezifikationen, Lieferantenselbstauskunft; Rahmenverträge; Vorgaben für Fremdhändler; Pflichtenheft für Anlagen/Maschinen	B		
	Energieverbrauch beim Kunden	Verbrauch von Ressourcen; erhöhte CO ₂ -Emissionen	erhöhter Verbrauch an Ressourcen; erhöhte CO ₂ -Emissionen	Stellung von Energieeffizienten Gefrier- und Aufbereitungsgeräten; optimaler Zubereitungshinweis; Reduzierung Zubereitungszeiten; Kundenschulungen; Planung Zubereitungsküchen;	C		
	Abfall beim Kunden	Verpackungsverwertung über Duales System	erhöhtes Deponievolumen	Teilnahme am Dualen System zur Verwertung; Kundengerechte Portionsgrößen; Kontinuierliche Verbesserung zur Reduzierung des Verpackungsanteils	C		
	Transport/Logistik						
	CO-/CO ₂ -Emissionen	Einhaltung der rechtlichen Vorgaben	Verschlechterung der Luftqualität, Treibhauseffekt, Verringerung der Ozonschicht	Neufahrzeuge der eigene LKW-Flotte nach jeweils neuester EURO-Norm; Tourenplan- und Auslastungsoptimierung; Ökofahrertrainings mit Wirksamkeitsüberprüfung; monatliche Bilanzierung der Verbrauchten Dieselmengen und gefahrenen Kilometern; Vorgabe für Dienstfahrzeuge hinsichtlich geringem CO ₂ -Ausstoß	C		

A	dringender Handlungsbedarf
B	mittelfristiger Handlungsbedarf
C	längerfristiger Handlungsbedarf

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

Umweltprogramm 2010 bis 2012

Nachhaltigkeits- aspekt	Ziel	Maßnahmen	Rheine	Hiller	Emden	qualitativ messbar q m	direkt/ indirekt d i	Starttermin Anfang	Zieltermin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend	
Umwelt- management	Organisation des Umweltmanagementsystems in Hinblick auf die Zertifizierung nach EMAS III (Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung)		x			q	d	04/11	04/14	2	V = Umweltmanagementbeauftragter M = Umweltbeauftragter	
	Austausch mit anderen Nahrungsmittelunternehmen, zB. Hipp, CoWi, Dr. Oetker (UM-Kreis)		x	x	x	q		i	kontinuierlich laufend	2	V= Umweltbeauftragter	
	Integration des Energiemanagementsystem (50.001) in das EMAS Umweltmanagementsystem		x			q	d		01/12	06/13	4	V = Umweltmanagementbeauftragter M = Umweltbeauftragter
	Schulung der Umweltkreisteilnehmer im Hinblick auf praxisnahe Verbesserung der Umweltleistungen in ihrem Arbeitsbereich (DBU)		x	x	x	q	d		10/12	12/13	2	V = Umweltbeauftragter M = Personalabteilung
	Integration des Umweltprogramms in ein integriertes Nachhaltigkeitsprogramm		x			q	d		01/12	08/12	3	V= Leiter PR M= UWM
	Einbindung der Mitarbeiter ins Thema Nachhaltigkeit durch kont. Aktionsschwerpunkte (Umwelt, Soziales, Wirtschaftlichkeit)		x	x	x	q	d		01/12	12/13	2	V= Leiter PR M= UWM, QM
Abfall	Reduktion des anfallenden Restmülls um 2,5% im Geschäftsjahr 2011 bezogen auf das Geschäftsjahr 2010.		x			m	d	01/11	12/11	3		
		Überprüfung der generellen prozess-orientierten Gebindegrößen. Ziel: Definition einer Kennzahl Inhalt zu Gebinde in kg. Differenz zwischen Netto/Bruttogewicht analysieren und optimieren (PDCA)	x			m	d	08/10	12/11	5	V= Leiter Entwicklung M= WGT's	
		Einsatz von Stofftüchern auf den WC's statt Papiertücher prüfen	x			m	d	03/11	12/11	5	V= Leiter Einkauf M= Einkauf Nonfood	
		Darstellen der Mengen Papier, Prospekte, Broschüren, etc. für Marketingzwecke; gelagerte Mengen, entsorgte Mengen	x			m	d	06/10	06/11	5	V=Leiter Einkauf M=SB Einkauf	
		Einsparung von ca. 17.000 Blatt (3-fach) Urlaubsscheine. Umstellung auf elektronische Urlaubsscheine.	x	x	x	m	d	10/11	11/11	3	V= Leiter Personal	
		Reduzierung des Materialeinsatzes der Kartonagen Multi Plus und a la carte um ca. 60 t/a	x			m	d	08/11	11/12	3	V= Leiter Verp.Entwicklg. M= WGT Verpackung	
		Reduktion des anfallenden Restmülls um 3% im Geschäftsjahr 2013 bezogen auf das Geschäftsjahr 2012.	x			m	d	01/13	12/13	2	V=Werksleitung Rheine M=Fertigungsleiter	
		Optimierung der PE/PP-Folienfraktionierung durch erneute Schulung der Mitarbeiter	x			m	d	01/13	12/13	1	V=Fertigungsleitung M=Schichtleiter Fertigung	
		Aufbau einer 1/4-jährlichen Kennzahl für die PS-Recycling-Quote	x			m	d	05/13	12/13	1	V= Leiter Versorgungstechnik M= WGT Verpackung	
		Reduzierung der Kartonlängen im Multi Plus Segment	x			m	d	03/13	10/13	2	V= Leiter Verp.Entwicklg. M=WGT Verpackung	
		Reduktion des anfallenden Flotanteils im Abwasser um 3% im Geschäftsjahr 2012 bezogen auf das Geschäftsjahr 2011.	x			m	d	01/12	12/12	3		
		Bessere Wasser-Flotat Trennung durch Installation eines automatischen Trennsystems	x			m	d	01/11	06/11	3	V= Leiter Versorgungstechnik M= Gruppenleiter Energietechnik	
		Optimierung der Prozessparameter innerhalb der Abwasseranlage	x			m	d	01/12	08/12	3	V= Gruppenleiter Energietechnik M= Leiter Versorgungstechnik	
		Reduktion der nicht verzehrsfähigen Ware um 20% im Geschäftsjahr 2012 bezogen auf das Geschäftsjahr 2011.	x			m	d	01/12	12/12	3		

Nachhaltigkeits- aspekt	Ziel	Maßnahmen	Rheine	Hiltner	Erndlen	qualitativ/ messbar q m	direkt/ indirekt d i	Starttermin Anfang	Zieltermin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend
		Aufbau eines Reportingsystems für nicht verzehrsfähiger Ware mit Mengen- und Kostenangabe	x	x	x	m	d	01/12	07/12	3	V= Controlling M= Fertigungsleitung
		Reduktion der eingesetzten PS-Folienmengen durch Erneuerung einer MultiPlus-Linie mit größerer Rollenbreite und geringeren Anfahverlusten	x			m	d	01/12	05/12	3	V= Leiter Fertigungen M= Leiter Technik, Leiter Verp. Entwicklung
Energie (Strom)		Reduktion der eingesetzten Primärenergie Strom in der Küche 3 um 2% im Geschäftsjahr 2011 gegenüber dem Geschäftsjahr 2010	x			m	d	01/11	12/11	5	
		Einsatz von Leuchtstoffröhren in LED-Technik prüfen.	x			m	d	08/10	12/11	3	V = Leiter Projektierung Elektro M = Meister Elektrowerkstatt
		Reduktion der eingesetzten Primärenergie Strom in den Küchen 1 - 3 um 1% im Geschäftsjahr 2012 gegenüber dem Geschäftsjahr 2011	x			m	d	01/12	12/12	5	
		Reduktion des spezifischen Druckluftverbrauchs in der Küchen 3 um 5% im Geschäftsjahr 2013 gegenüber dem Geschäftsjahr 2012	x			m	d	01/13	12/13	1	V= Leiter Technik M= Leiter Versorgungstechnik
		Reduzierung der Druckluft-Leckagen durch kontinuierliche strukturierte Wartung	x			m	d	01/12	12/13	2	V= Leiter Technik M= Gruppenleiter Energietechnik
		Prüfung Anschaffung eines Ultraschall-Messgerätes zur Druckluftleckagenfindung	x			m	d	12/12	06/13	1	V= Leiter Technik M= Schichtleiter Technikteams
		Reduzierung des Betriebsdruckes der zentralen Druckluftversorgung von 8 auf 7 bar.	x			m	d	03/10	06/12	5	V= Leiter techn. Service M= Meister Energietechnik
		Identifizierung heutiger elektrischer Heizsysteme und deren Substitution durch BHKW-NT-Abwärme	x			m	d	01/13	06/13	2	V= Leiter Versorgungstechnik M= Leiter Technik
		Reduzierung der Primärenergiekosten durch Installation eines BHKW	x			m	d	01/06	06/14	2	V = Leiter Versorgungstechnik M = Projektkoordinator Energietechnik
		Genereller Einsatz von TL-Eco Leuchten in der Administration und den Fertigungen	x			m	d	10/09	12/12	4	V = Leiter Versorgungstechnik M = Leiter Techn. Service
		Austausch der kompletten Beleuchtung in der Zwischendecke der Küche 3 durch TL-Eco-Leuchten	x			m	d	05/12	08/12	3	V = Meister Elektro-Werkstatt M = Leiter Gebäudemanagement
		Energieeffiziente Substitution der gesamten Außenbeleuchtung von HQL-Strahlern auf LED-Strahler (3 Teile) Abschnitt 1: 22 Leuchten mit einem Einsparungspotenzial von 14.000KW	x			m	d	01/13	12/15	2	V= Gebäudemanagement M= Projektierung
		Reduzierung des Stromverbrauchs für die Firmenparkplatzbeleuchtung durch Installation energieeffizienter LED-Beleuchtung. 21 Leuchten mit einem Einsparungspotenzial von 7.500KW	x			m	d	01/13	12/13	1	V= Gebäudemanagement M= Projektierung
		Installation von energieeffizienten Pumpen in den Heizkreisläufen	x			m	d	04/09	12/13	4	V = Meister Energietechnik M = Leiter Versorgungstechnik
		LogiZ: Verwendung von hocheffizienten Dämmmaterialien mit einer ca. 18%igen Energieeinsparung, U-Wert= 0,11 Wm²K gegenüber konventionellen Dämmstoffen.	x			m	d	06/10	10/12	3	V= Leiter Logistik M= Leiter Versorgungstechnik
		LogiZ: Nutzung der Abwärme aus der Kälteanlage zur Versorgung der Unterfrierschutzheizung (statt Strom)	x			m	d	01/11	08/12	3	V= Leiter Logistik M= Leiter Versorgungstechnik
	LogiZ: Netzurückspeisung durch Bremskraftrückgewinnung der Regalbediengeräte und der Depalettierer	x			m	d	06/10	10/12	3	V= Leiter Lager M= Leiter Anlagentechnik	

Nachhaltigkeitsaspekt	Ziel	Maßnahmen	Rheine	Hilfer	Enden	qualitativ messbar	direkt/indirekt	Starttermin Anfang	Zieltermin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend
		LogiZ: Einsatz von LED-Leuchten in Teilbereichen des neuen Distributions centers	x			m	d	01/11	10/12	3	V= Leiter Logistik M= Leiter Versorgungstechnik
		Erarbeitung eines Konzeptes zur energetischen Sanierung der TK-Läger auf Basis der aktuellen Substananalyse	x					01/13	12/14	1	V= HAL Logistik M= Leiter Versand
		Reduzierung des Stromverbrauches der Administration um 0,5% im Geschäftsjahr 2011 gegenüber 2010	x			m	d	01/11	12/11	3	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
		Installation von energieeffizienten LED-Leuchten in den Toilettenanlagen der Verwaltung.	x	x		m	d	12/10	06/11	3	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
		Reduzierung des Stromverbrauches der Administration um 2% im Geschäftsjahr 2012 gegenüber 2011	x			m	d	01/12	12/12	5	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
		Austausch der Dachunterstandsbeleuchtung der Administration durch LED-Technik	x			m	d	05/12	08/12	3	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
		Identifizierung und Umsetzung weiterer Potenziale hinsichtlich der Installation von LED-Leuchtmitteln	x			m	d	01/12	12/12	3	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
		Installation der Indirektbeleuchtung aCC von 230W Halogenbeleuchtung auf LED-Beleuchtung 14W	x			m	d	06/13	06/14	1	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
		Umsetzung Gaderobenbeleuchtung auf LED-Beleuchtung	x			m	d	06/13	12/13	1	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
		Installation von energieeffizienten LED-Leuchten in weiteren Fluren der Verwaltung.	x			m	d	06/13	12/14	1	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
		Installation einer speicherprogrammierten Steuerung zur optimierten Fahrweise der Lüftungsanlage in der Administration	x			m	d	05/12	12/13	2	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
		Umrüstung von normale PC's auf Thin-Clients oder Laptops	x	x	x	m	d	kontinuierlich laufend		3	V= Leiter Benutzerservice M = Einkauf
		Installation einer effizienten Kochinsel mit Induktionsplatten zur energieschonenden Zubereitung von Speisen im Bistro	x			m	d	12/11	06/12	3	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
Energie (Gas)		Reduktion der eingesetzten Primärenergie Gas in der Küche 1 um 2% im Geschäftsjahr 2012 gegenüber dem Geschäftsjahr 2011	x			m	d	01/12	12/12	5	V= Leiter techn. Service M= Leiter Versorgungstechnik
		Ersatz einer Bratanlage durch eine effizientere Teflon-Doppelbelt-Anlage mit optimierter Beheizung und gekapselter Abluftabführung	x			m	d	01/12	08/12	3	V= Leiter techn. Service M= Leiter Versorgungstechnik
		Reduktion des Primärenergieeinsatzes Gas in der Dampferzeugung F2 um 2% im GJ 2013 gegenüber dem GJ 2012	x			m	d	01/13	12/13	2	V = Leiter Versorgungstechnik M = Gruppenleiter Energietechnik
		Optimierung der Isolationsstärken der Dampfleitungen im Fertigungsverbund Fertigung 1 und 2.	x			m	d	08/11	06/14	2	V = Leiter Versorgungstechnik M = Gruppenleiter Energietechnik
		Installation eines keramischen Speicherelementes im Feuerungsraum des Dampfkessels	x			m	d	03/13	12/13	2	V = Leiter Versorgungstechnik M = Gruppenleiter Energietechnik
		Umrüstung der Beheizung der Lüftungsgruppen 1-4 von Heißgas auf Warmwasser	x			q	d	05/11	05/12	3	V= Leiter Versorgungstechnik M= Gruppenleiter Energie
		Nutzung der Restwärme der Thermischen Nachverbrennung bei Reinigungsvorgängen an den Prozessaggregaten	x			m	d	11/11	06/12	5	V = Leiter Versorgungstechnik M = Meister Energietechnik
		Austausch der Regler für Lüftung/Heizung aCC	x			m	d	07/12	12/12	3	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister

Nachhaltigkeitsaspekt	Ziel	Maßnahmen	Rheine	Hilfer	Ergebn	qualitativ/messbar	quantitativ	direkt/indirekt	Starttermin Anfang	Zieltermin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend
Wasser	Reduktion der innerhalb der Energietechnik in der Küche 3 eingesetzten Wassermengen um 3% im Geschäftsjahr 2011 zum Geschäftsjahr 2010.		x				m	d	10/10	12/11	5	V= Leiter Versorgungstechnik M= Projektkoordinator Versorgungstechnik
	Reduktion der eingesetzten Wassermengen in den Toilettenanlagen der Verwaltung		x				m	d	12/10	04/11	3	V= Leiter Versorgungstechnik M= Hausmeister
	Reduktion der in den Küchen eingesetzten Wassermengen um 3% im Geschäftsjahr 2012 zum Geschäftsjahr 2011.		x				m	d	01/12	12/12	5	V= Leiter Fertigungen M= Leiter Qualitätszirkel
	Einrichtung eines bereichsübergreifenden Qualitätszirkels mit dem Ziel Wassereinsparung		x				m	d	08/11	08/12	3	V= Meister Elektro M= Mitarbeiter
	Reduktion der in den Küchen eingesetzten Wassermengen um 2,5% im Geschäftsjahr 2013 zum Geschäftsjahr 2012.		x				m	d	01/13	12/13	2	V= Werksleitung M= Fertigungsleitung
	Umsetzung der Maßnahmen aus dem QZ Wassereinsparung: Installation einer optimierten getakteten Bandwaschanlage an den Schalenlinien mit dem Ziel einer 50%igen Wassereinsparung an den Linien		x				m	d	01/13	08/13	2	V= Leiter Techn. Service M= Projektkoordinator Technikteams
	Optimierung der Garprozesse in der Küche 2		x				m	d	04/13	12/13	1	V=Fertigungsleitung M=Schichtleiter Fertigungen
	Reduktion des Wasser- und Reinigungsmittelverbrauchs an der Spülmaschine der Küche 1 durch Installation einer Leitwertmessung		x				m	d	06/13	12/13	1	V= Leiter Technik M= Reinigungsmanagement
Reduzierung des Wasserverbrauchs bei den Pumpen und Bodenreinigung durch Installation geeigneter Maßnahmen		x				m	d	01/13	12/13	2	V= Leiter Techn. Service M= Projektkoordinator Technikteams	
Transport und Verkehr	Spezifische Treibstoffreduzierungen im Fuhrpark um 2 % innerhalb von 2 Jahren bezogen auf die beförderte Tonnage.		x			q		d	01/10	12/11	3	V = Leiter Fuhrpark M =MA Fuhrpark
	Optimierung Tourenauslastung durch Übernahme Streckengeschäft von COSTA		x	x			m	d	06/10	02/11	3	V = Leitung Logistik M = Fuhrparkmanagement
	Einsatz von Leichtlaufreifen bei den Streckenfahrzeugen; dadurch Treibstoff-reduzierung um 2% (in 2 Jahren)		x				m	d	01/10	01/12	3	V = Leiter Fuhrpark M =MA Fuhrpark
	Reduzierung der Treibstoffverbräuche bei Streckenfahrzeuge um 5% durch Drosselung der Geschwindigkeit auf max. 83km/h		X				m	d	12/11	12/12	3	V = Leiter Fuhrpark M =MA Fuhrpark
	Kombiniertes Öko- und Sicherheitsfahrtraining für Außendienstmitarbeiter um den Kraftstoffverbrauch um 10% zu senken.		x				m	d	06/09	12/13	2	V = Leiter Fuhrpark M = Sifa
	Reduzierung der Rohwaren-Transporte für Kartonagen durch Optimierung der Palettenhöhen um ca. 10%.		x				m	d	08/11	12/12	3	V= Leiter Verp. Entwickl. M= WGT Verpackung
	Reduzierung der Fertigwaren-Transporte durch Optimierung der Packschemen/ Palettenhöhen um ca. 20%.		x				m	d	08/11	12/12	3	V=Leiter Verp. Entwickl. M= WGT Verpackung
	Reduzierung der Fertigwaren-Transporte durch Optimierung der Kartonlänge		x				m	d	03/13	10/13	2	V=Leiter Verp. Entwickl. M= WGT Verpackung
	Begrenzung der CO ₂ Emissionen bei Neuanschaffung von Leasingfahrzeugen auf max. 140g CO ₂ /km in 2011 und weitere Reduktion um 5g CO ₂ in den Folgejahren.		x	x	x		m	d	01/11	12/14	4	V = Leitung Logistik M = Fuhrparkmanagement
Praxistests verschiedener Elektrofahrzeuge für den internen Stadtdienst incl. Elektrotankstelle		X				m	d	08/12	12/13	2	V = Leitung Logistik M = Fuhrparkmanagement	
Emissionen	Darstellung des "Product Carbon Footprint" (pcf)											
	Ermittlung und Bewertung des pcf für den Kochbeutel Artikel "Hühnerfrikassee mit Reis" durch das Öko-Institut		x	x		q		d	11/10	12/11	3	V= UWMB M= Öko-Institut und DTI

Nachhaltigkeitsaspekt	Ziel	Maßnahmen	Rheine	Hilfer	Erinden	qualitativ/messbar	direkt/indirekt	Starttermin Anfang	Zieltermin Ende	Status	V = Verantwortlichkeit M = Mitwirkend
Ressourcen		Erarbeitung eines Gesamt-Water-Foodprints der apetito AG und beispielhafter Produkte	x			m	d	06/11	01/12	3	V = Leiterin QS M = Diplomantin, Umweltmanagementbeauftragter
Indirekte Umwelt-	Identifizierung und Bewertung der indirekten Umweltaspekte					q	i				
		Erstellung von individuellen Handbüchern zum effizienten Gebrauch der kundenspezifischen Systemgeräte	x			q	i	06/11	06/11	3	V= Leiter Marketing M= Einkauf
		Einsatz von FSC-zertifiziertem Papier am Standort Rheine prüfen	x			m	i	05/10	12/12	3	V= Einkauf M= Umweltbeauftragter
		Anteils an FSC-zertifiziertem Drucksachen auf 75% erhöhen	x			q	i	01/13	12/13	2	V=Leitung UK/PR M=Marketing
		Prüfung Umstellung auf CO ₂ -neutralen Brief- und Paketversand	x			m	i	01/12	06/13	2	V= Einkauf M= Umweltmanagementbeauftragter
		Kooperation mit dem "Klimaschutz Rheine" zur Sensibilisierung der Mitarbeiter im Umgang mit Ressourcen	x			q	i	03/13	12/14	1	V= UK/PR M= Umweltmanagementbeauftragter
		Umstellung der Aufbereitungstechnik von Strom auf Gas im SC Köln, danach weitere Standorte	x			m	i	10/11	06/12	3	V= Leiter Service Center M= Standortleiter
		Identifizierung und Umsetzungsmöglichkeiten alternativer Mobilitätsangebote für Mitarbeiter.	x			q	i	01/11	12/13	2	V= Leiter Versorgungstechnik M= Sifa
		Umsetzung einer Studie zum betrieblichen Mobilitätsmanagement in Zusammenarbeit mit dem Transferzentrum für angewandte Technologien.	x			q	m	02/11	06/13	4	V= Leiter Versorgungstechnik M= Sifa

1 = aufgegriffen, 2 = in Bearbeitung, 3 = erfolgreich umgesetzt, 4 = kontinuierlicher Verbesserungsprozess, 5= nicht umgesetzt



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 Geschäftsbereichen mit verschiedenen Standorten zum apetito Konzern und mit Catering als Schwesterfirma zur apetito Gruppe.

Umweltpolitik

Siehe Seite 3 der Umwelterklärung

Umweltvorschriften

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

Direkte und Indirekte Umweltauswirkungen

Siehe Seite 24 der Umwelterklärung

Umwelleistungen Input/Output

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

Energieeffizienz – Materialeinsatz – Verbrauch - Emissionen

Durch den Einsatz modernster Technologien, einer weitest möglichen 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 23) wieder.

Umwelterklärung 2013 für den Standort Rheine

Kernindikatoren für das Geschäftsjahr 2012

I. Energieeffizienz

- Gesamter, direkter Energieverbrauch:	57.339	MWh
- Wärmerückgewinnung:	8.980	MWh

II. Materialeffizienz

- Einsatzmaterialien:	31.738,2	t
-----------------------	----------	---

III. Wasser

- Wasserverbrauch:	260.997	m ³
--------------------	---------	----------------

IV. Abfall

a) Gesamtes jährliches Abfallaufkommen		
- hausmüllähnlicher Gewerbeabfall	572,5	t
- Pappe	418,7	t
- Polystyrol-Kunststoffe	394,5	t
- Metalle/Schrott	102,2	t
- Flotate	2.610,6	t
b) Gesamtes jährliches Abfallaufkommen gefährlicher Abfälle	3,3	t

V. Biologische Vielfalt

- <u>Versiegelte + bebaute Fläche</u> Gesamtfläche	0,49	
---	------	--

VI. Emissionen

a) Jährliche Gesamtemission von Treibhausgasen	6.011,8	t CO ₂ e
b) Jährliche Gesamtemission (SO ₂ und NOX) in die Luft	9,67	t

Weiterführende Informationen

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



Für Rückfragen zur Umwelterklärung 2013 für den Betrachtungszeitraum 2012 stehen Ihnen folgende Ansprechpartner zur Verfügung:

Qualitäts- und Umweltmanager

Christian Kessy
Vorstand Produktion und Einkauf

Telefon 05971/799-9357
Telefax 05971/799-718

Umweltbeauftragter

Rolf Hennig
Leiter
Versorgungstechnik,
Umwelt und
Arbeitssicherheit

Telefon 05971/799-9311
Telefax 05971/799-9480

Umweltmanagement-beauftragter

Dirk Grasse
Leiter
Umwelt- und
Gebäudemanagement

Telefon 05971/799-3504
Telefax 05971/799-76504

Unternehmenskommunikation

Ruth Fislage
Leiterin
Unternehmenskommunikation und PR

Telefon 05971/799-9469
Telefax 05971/799-9350
Email: 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.

Guido Hildebrandt

stellvertretender Vorstandsvorsitzender
der apetito AG

Christian Kessy

Vorstand
Produktion, Einkauf QM-/UM-Manager

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 2012 zusammengefasst und ein Überblick über die Umsetzung des Umweltprogramms und über sonstige bedeutende umweltrelevante Änderungen gegeben