

apetito AG Deutschland

NACHHALTIGKEITS BERICHT 2020



KOMPAKT

apetito

Warum Nachhaltigkeit?



Guido
Hildebrandt,
Vorstandssprecher
apetito AG

HANDELN MIT VERANTWORTUNG

Als Familienunternehmen sind wir uns unserer ökonomischen, ökologischen und sozialen Verantwortung bewusst. Deshalb ist Nachhaltigkeit fest in unserer DNA verankert. In unserer Konzernstrategie haben wir bis 2030 übergreifende Nachhaltigkeitsziele definiert, die von den einzelnen Business Units, also auch der apetito AG Deutschland, in messbare Maßnahmen überführt werden. Gerade in Krisenzeiten haben verbindliche und verbindende Werte, die von allen Mitarbeitern getragen werden, eine hohe Bedeutung. Wir agieren gemeinsam und rücksichtvoll – ganz im Sinne der Markenmission für das deutsche Systemgeschäft: „Einfach immer besser“.

VORSTAND
(LEGT DIE
KONZERN-
STRATEGIE
FEST)

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

**UNTERNEHMENS-
KOMMUNIKATION**
(KOORDINIERT
UND KOM-
MUNIZIERT)

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

VERANTWORTLICHE
(SETZEN ZIELE UND
TREIBEN SIE VORAN)

UNSERE NACHHALTIGKEITS- ORGANISATION

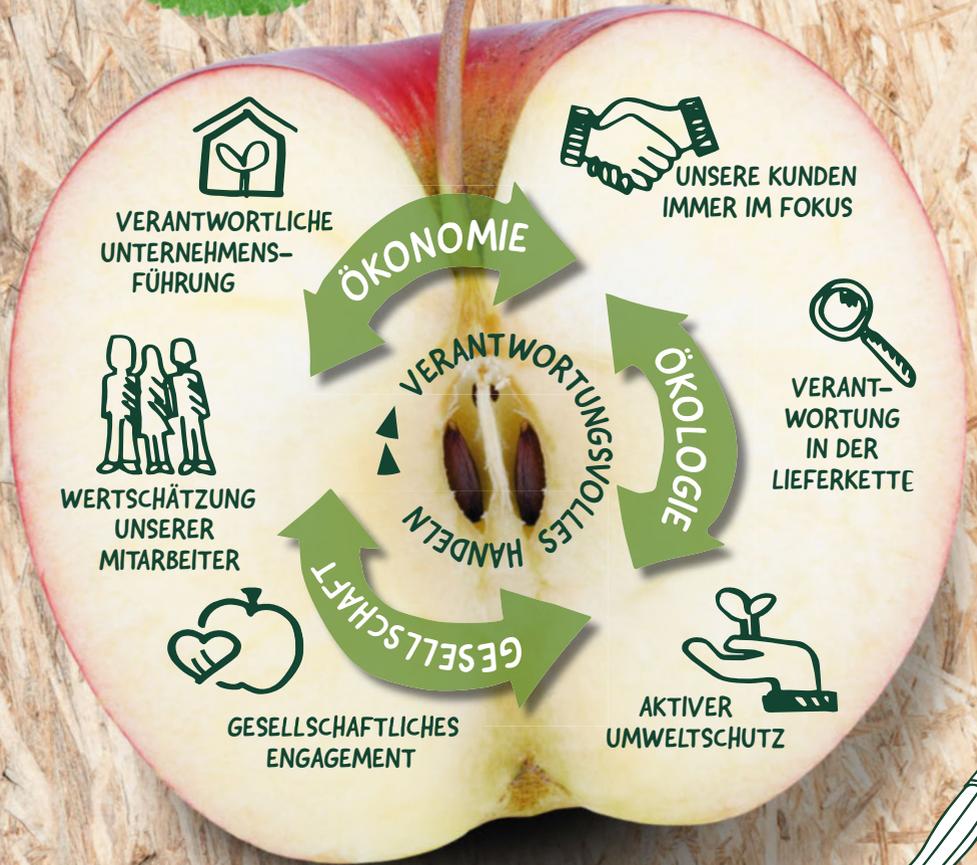
Nachhaltigkeit ist im apetito Konzern im Vorstand angesiedelt. Für das deutsche Systemgeschäft sind der übergeordnete Nachhaltigkeitsmanager und die Nachhaltigkeitsverantwortlichen aus den verschiedenen Ressorts zuständig. Ziele und Zielprogramme für alle relevanten Themen zu definieren und sie in das Unternehmen zu tragen. Jeder einzelne Mitarbeiter arbeitet an der Umsetzung und Weiterentwicklung.



HANDLUNGS- FELDER

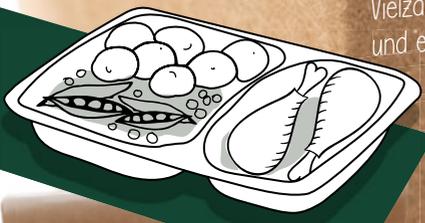
UNSERE

6



In sechs Handlungsfeldern vereinen wir rund 30 für das deutsche Systemgeschäft relevante Nachhaltigkeitsthemen. Die Topthemen eruiieren wir regelmäßig bei unseren Anspruchsgruppen entsprechend dem Grundsatz der Wesentlichkeit. Unsere Nachhaltigkeitsverantwortlichen sind jeweils für die Weiterentwicklung der Themen in den Handlungsfeldern zuständig.

WAS MACHT *apetito* IM BEREICH VERPACKUNG?



Wir arbeiten kontinuierlich an der Verbesserung und Reduzierung unserer Verpackungssysteme – eine große Herausforderung und mehrjährige Entwicklungsarbeit, da unsere Lösungen eine Vielzahl von Anforderungen erfüllen müssen und eine bessere Ökobilanz als die bestehenden Verpackungen aufweisen sollen. Klar ist: Alle unsere Verpackungen sind auf Funktionalität ausgerichtet, es wird nicht „überverpackt“. Sicherheit und Qualität haben höchste Priorität.

AKTUELL:

78%*

unserer Verpackungen kommen aus Deutschland.



28%* unserer Verpackungen sind aus Kunststoffen (die über den Grünen Punkt recycelt werden können).

69%* unserer Verpackungen sind aus Papier.

100%* unserer Umkartons bestehen aus recyceltem Papier.

*Bezogen auf das Gewicht der in Verkehr gebrachten Verpackungen.

DIE ANFORDERUNGEN AN UNSERE VERPACKUNGEN

- Recyclingfähig
- Dichtigkeit
- Leichtes Öffnen
- Temperaturbeständig von
-40 °C bis +200 °C
- Praxistauglich
- Transportschutz
- Hygienisch sicher



Unsere Multi Plus Frischebeutel für Stück- und Schüttwaren sowie die Mehrportionsschalen aus Papier sind aufgrund ihrer guten und sehr guten Recycelbarkeit zertifiziert.

UNSER
VVVV
PRINZIP BEI
VERPACKUNGEN:

VERMEIDEN
VERRINGERN
VERBESSERN
VERWERTEN

WOHER BEZIEHT *apetito*

DIE ZUTATEN?

Mit unserer nachhaltigen Einkaufsstrategie übernehmen wir Verantwortung für alle Schritte entlang unserer Liefer- und Produktionskette. Wir achten auch bei unseren Erzeugern und Lieferanten in höchstem Maße auf die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften. Einer der guten Gründe für *apetito* ist unser saisonaler Einkauf: Wir kaufen Obst und Gemüse ein, wenn es Saison hat und am besten schmeckt. Dank unseres aromaschonenden Tiefkühlverfahrens ist es dann das ganze Jahr über ohne Qualitätsverlust ein Genuss.

1998 waren wir als Pionier der erste Anbieter von Bio-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung.

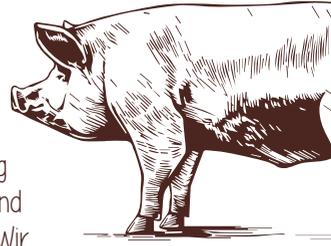
Langjährige Partnerschaften:

Mit über **70%** unserer Lieferanten arbeiten wir seit mindestens **5 Jahren** zusammen, mit **39%** sogar über **15 Jahre**.

91% unserer Zutaten kommen aus Europa, **51%** stammen aus Deutschland.

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

VERANTWORTUNG FÜR MENSCH UND TIER!



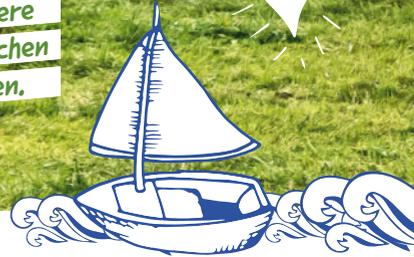
Tiergerechte und nachhaltige Fleischerzeugung bei Schweine- und Geflügelfleisch: Wir sind erstes Fördermitglied der Initiative Tierwohl, die wir seit dem **1. Januar 2017** mit einem Förderbeitrag unterstützen.

99% unseres frischen Schweinefleisches beziehen wir aus QS-zertifizierten Betrieben aus Deutschland.



Unser Ziel: **100%** unserer Lieferanten sollen sich den zehn Prinzipien des UN Global Compact verpflichten.

Bessere Haltungsbedingungen für Masthühner: Wir folgen dem Aufruf der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt und haben uns der Europäischen Masthuhn-Initiative angeschlossen.



**NACHHALTIGE
FISCHWIRTSCHAFT**

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



WAS LEISTET
apetito
FÜR
EINE

BEWUSSTE ERNÄHRUNG?

Für uns als Spezialist für individuelle Ernährungslösungen in jeder Lebenssituation stehen unsere Kunden immer im Fokus. Wir stellen sicher, dass auch bei Problemen wie Unverträglichkeiten, Allergien oder spezifischen Kostformanforderungen eine ausgewogene Ernährung möglich ist.



➔ BIS 2021

- 30 % weniger Salzverbrauch
- Beibehaltung des optimalen Verhältnisses zwischen gesättigten und ungesättigten Fettsäuren (1/3 zu 2/3)
- Bewusster Einsatz von Zucker

➔ BIS 2022

- Bewertung von 70 % der Menüs und Menükomponenten mit A oder B gemäß den Berechnungen des Nutri-Scores.



VORTEILE TIEFKÜHLKOST

- Nach einem Jahr Lagerung: Bis zu 80 % der Vitamine bleiben erhalten (= nährstoff- und vitaminreich)
- Hohe hygienische Sicherheit
- Ganzjährige Verfügbarkeit
- Flexible Zubereitung mit Gelinggarantie



SEIT 2016

- Mitglied bei United Against Waste e. V.
- Schärfung des Bewusstseins für den sensiblen Umgang mit Lebensmitteln und die Reduzierung von Abfällen



WAS TUT apetito FÜRS KLIMA?



Unser Umweltmanagement ist ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz. Wir setzen auf ein Mehr-Stufen-Programm, um Emissionen zu reduzieren und zu kompensieren. Bereits seit 1998 wird das Umweltmanagement am Standort Rheine nach EMAS III (Eco-Management and Audit Scheme) geprüft und zertifiziert. Die Umweltgutachter vom TÜV Nord bescheinigen uns ein hohes Niveau.



**100%
GRÜNSTROM**

an allen deutschen
Produktionsstandorten.

Mit Neue_Wege wollen wir bis 2023 im Durchschnitt jährlich 5 % an CO₂eq-Emissionen einsparen.



Am Standort Rheine: Einsparung von CO₂eq-Emissionen von 1.597 t direkt beeinflussbaren Emissionen und 704 t indirekt beeinflussbaren Emissionen.

**WENIGER FAHRZEUGE
+ WENIGER KILOMETER**

= WENIGER CO₂



Im Rahmen unseres langfristig angelegten Programmes Neue_Wege reduzieren wir CO₂-Emissionen durch optimierte Tourenplanung mit effizienteren Lieferzeiten und kürzeren Anfahrtswegen.

WAS BIETET apetito ALS



ARBEITGEBER?



Unsere Zusammenarbeit ist geprägt von **Wertschätzung und Respekt**. Menschen in jeder Lebenssituation mit bestem Essen zu versorgen, gibt unserer Arbeit eine **hohe Sinnstiftung**. Wir wollen ein attraktiver Arbeitgeber sein und verfolgen ein einfaches wie anspruchsvolles Ziel: **die Gesunderhaltung aller Beschäftigten**. Die Qualität unserer Arbeitssicherheit hat oberste Priorität.



2019: vorzeitige Erreichung des erst für 2021 angestrebten Zieles, die Zahl der Arbeitsunfälle um 50 % zu reduzieren. **Neues Ziel:** weitere Halbierung der Unfallzahlen bis 2023 auf eine sogenannte LTIF von 10.



Wertschätzung unserer Mitarbeiter

Wir bieten ein attraktives Arbeitsumfeld mit einer Vielzahl an Sozialleistungen, zum Beispiel:

- Weihnachts- und Urlaubsgeld
- Essenszuschuss für Mittagessen im Betriebsrestaurant
- Fahrradleasing für Dienstrad, das natürlich auch privat genutzt werden darf
- Betriebliches Gesundheitsmanagement mit Zuschüssen zu Massagen und physiotherapeutischen Maßnahmen
- Ferienfreizeiten für Mitarbeiterkinder mit erfahrenen Padagogen



Als Ernährungsspezialist, der „Gute Ernährung für jeden“ bietet, ist unser **gesellschaftliches Engagement** sehr ausgeprägt. **Einer der Eckpfeiler ist die von Firmengründer Karl Dusterberg ins Leben gerufene und nach ihm benannte Stiftung**. Sie agiert im engen Austausch mit Wissenschaft, Forschung und Bildungseinrichtungen und fördert alle drei Jahre eine wissenschaftliche Studie zum Ernährungsverhalten der Zukunft. Darüber hinaus haben wir auch unsere politische Kommunikation intensiviert.

apetito stellte im Jahr 2019 insgesamt **345.000 €** für gesellschaftliches Engagement und soziale Zwecke zur Verfügung.

2019:
Spende von über **135.000 Portionen** an verschiedene Tafeln.

WIE ENGAGIERT SICH apetito FÜR DIE

GESELLSCHAFT?



Jährliches Kontingent von **50 Tagen** für das ehrenamtliche Engagement unserer Mitarbeiter, die bis zu drei Tage **Sonderurlaub** erhalten.

Jährlich je **2.000 €** Unterstützung für **ehrenamtliche Projekte** unserer Mitarbeiter.

Art-Nr. 61818



Unseren vollständigen Nachhaltigkeitsbericht
finden Sie unter www.apetito.de/nachhaltigkeit

apetito AG Deutschland
Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine
Telefon: 0 59 71 799-0
nachhaltigkeit@apetito.de

Stand 6/2020



Management
System
ZNU
Nachhaltiger
Wirtschaften

www.tuv.com
ID 9000003998

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