



**Apetito bietet Interessierten am 30. September Betriebsbesichtigungen an. Die erste Tour startet um 11 Uhr, eine weitere um 15 Uhr. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, die Dauer beträgt etwa drei Stunden. Anmeldungen: [besucher@apetito.de](mailto:besucher@apetito.de) mit dem Betreff: „Industrie Offensive Rheine“ oder unter ☎ 05971-799 9367**

# Ein Traum von einer Nachwuchskraft

Lukas Lehmeier ist Studenten-Trainee

„-pn- RHEINE. Lukas Lehmeier ist eine Nachwuchskraft, von der jeder Arbeitgeber träumt. Schon als Schüler der elften Klasse schnupperte der Ibbenbürener an den Kochtöpfen in der Versuchsküche des Tiefkühlkostherstellers Apetito in Rheine. Ein Jahr später stand er wieder auf der Matte und absolvierte ein zweites Praktikum – komplett auf freiwilliger Basis und in den Schulferien. Bei so viel Interesse lag es nahe, dass er nach dem Abitur als Auszubildender am Unternehmenssitz an der Bonifatiusstraße anfang. Zweieinhalb Jahre lang ließ er sich zur „Fachkraft für Lebensmitteltechnik“ ausbilden.

Bei verkürzter Ausbildung meisterte er die Abschlussprüfung mit Bravour. Note „sehr gut“ und die Auszeichnungen als Landesbester in Nordrhein-Westfalen sowie der „Karl-Holstein-Preis“ der Industrie- und Handelskammer Münster waren Lohn der Anstrengungen und gaben Zeugnis von den besonderen Talenten Lehmeyers. „Dass wir einen so begabten jungen Mann an unser Unternehmen binden wollten, lag ja auf der Hand“, sagt Siegfried Wenzel, Personalchef bei Apetito. Und Lukas Lehmeier zog es auch nicht weg von seinem Ausbildungsbetrieb. „Ich finde es nicht schlimm, mich frühzeitig zu binden“, betont der 23-jährige, der mittlerweile

im zweiten Semester ein Studium an der Hochschule in Osnabrück absolviert. An dessen Ende darf er sich „Wirtschaftsingenieur für die Lebensmittelproduktion“ nennen.

Neben dem Hörsaal ist die Firma Apetito immer noch regelmäßiger Anlaufpunkt, denn als Teilnehmer des „Apetito-Studenten-Trainee“ hat Lehmeier seine festen Arbeitszeiten – während des laufenden Semesters sind dies zehn Wochenstunden, in den Semesterferien entsprechend mehr – und bezieht auch ein regelmäßiges Gehalt. „Das gibt zum einen natürlich Sicherheit“, sagt er, sieht aber auch den großen Vorteil, das theoretische Wissen aus dem Studium mit den praktischen Erfahrungen des Berufsalltags kombinieren zu können.

Mit Fortschreiten des Studiums werden die Wahlmöglichkeiten immer größer. „Und da bietet es sich schon an, Wahlpflichtmodule mit meinen Ansprechpartnern bei Apetito abzustimmen. So studiert man nicht in den blauen Dunst hinein, sondern weiß von vornherein, wie man später sein Wissen auch im Unternehmen umsetzen kann“, sagt der künftige Ingenieur.

Erstes Ziel ist der Bachelorabschluss, den Lehmeier möglichst in zwei Jahren in der Tasche haben möchte. „Ob ich danach noch den Master anpeile, wird die Zeit



Lukas Lehmeier ist Teilnehmer des „Apetito-Studenten-Trainee“-Programms und hat neben seinem Studium auch feste Arbeitszeiten im Unternehmen. Die frühzeitige Bindung an den Arbeitgeber empfindet der Student als großen Vorteil.

Foto: Nienhaus

zeigen. Noch ist es zu früh, sich festzulegen“, meint er. Die Zahl der Studiengänge im Bereich der Lebensmittelindustrie steige stetig. „Umso größer werden auch die Möglichkeiten“, sagt der Student.

Die praktischen Erfahrungen, die er im Apetito-Studenten-Trainee sammelt, schätzt er sehr hoch ein. „Das erweist sich jetzt im Studium schon als unschätzbare Vorteil“, unterstreicht er. Etwa das Gefühl für Mengen. „Mir ist klar, was es bedeutet, wenn eine Charge nicht aus zehn, sondern aus 1000 oder

gar 10000 Litern besteht“, nennt er ein Beispiel.

Für die Apetito AG hat die Nachwuchsförderung in Zeiten eines sich zunehmend abzeichnenden Fachkräftemangels eine sehr hohe Bedeutung. „Hochschulpraktikanten die Möglichkeit zu geben, bei uns den notwendigen Bezug zur Praxis zu erlangen, ist das eine“, sagt Personalchef Wenzel. Darüber hinaus sei es wichtig, Perspektiven für die Zeit nach dem Hochschulabschluss aufzuzeigen. „Und da liegen wir mit unserem Studenten-Trainee-Programm, das wir

seit 2012 anbieten, ganz gut im Rennen um den qualifizierten Nachwuchs“, meint er.

Und der Nachwuchs findet im Unternehmen, das 2012 beim Ranking „Great Place to Work“ bester Newcomer in der Kategorie 501 bis 2000 Mitarbeiter war, viele Möglichkeiten, sich zu entfalten. „Apetito ist schon sehr vielseitig, weil es hier eine enorme Produktpalette gibt“, sagt auch Lukas Lehmeier. Weil so viele Facetten der Lebensmittelverarbeitung abgedeckt werden, sei das Unternehmen ein idealer Lernort.

## Steckbrief

**Firmenname:** Apetito Gruppe  
**Hauptsitz:** Rheine, Bonifatiusstraße 305, 48432 Rheine

**Firmengruppe = Apetito Konzern + Schwestergesellschaft**  
Apetito catering, Rheine  
Apetito AG, Rheine mit den Tochterunternehmen:  
Apetito convenience GmbH & Co. KG, Rheine  
COSTA Meeresspezialitäten GmbH & Co. KG, Emden  
Apetito B.V., Denekamp, Niederlande  
Bonifait B.V., Denekamp, Niederlande  
Apetito Ltd., Trowbridge, Großbritannien  
Apetito SA, Compiègne, Frankreich  
Apetito Canada Ltd., Toronto, Kanada

**Gründung:** 1. April 1958 durch Karl Düsterberg

**Management:** Jörg Baumgart, Vorstand Finanzen und Controlling  
Dr. Diane Bitzel, Vorstand IT/Org und Personal, Paul Freeston, Vorstand Großbritannien und Kanada, Guido Hildebrandt, Vorstand Vertrieb und Marketing, Christian Kessy, Vorstand Produktion und Einkauf, Wolfgang Düsterberg, Aufsichtsratsvorsitzender

**Geschäftsfelder:** Die vier Säulen des Apetito Geschäfts: Gemeinschafts- und Individualverpflegung, (Kindertagesstätten, Schulen, Betriebe, Senioreneinrichtungen, Kliniken, Menüservice, Landhausküche) Retailgeschäft (Marken COSTA, Apetito, MinusL, Handelsmarken, Heimdienste, Systemgastronomie) Cateringgeschäft (Betriebsgastronomie, Senioren-, Klinik-, Schul- und Kita-Catering) Internationales Geschäft (Großbritannien, Niederlande, Frankreich, Kanada)

**Geschäftszweck:** Angebot von tiefkühlfrischen und gekühlten Menüs und Menükomponenten sowie von Verpflegungskonzepten bis hin zum Catering

**Mitarbeiter:** rund 8.900 weltweit (Konzern Inland: 1.983; Konzern Ausland: 2.144; Apetito catering: 4.775)

**Umsatz:** 733 Mio. Euro im GJ 2012 (Vorjahr: 690 Mio. Euro)

**Tischgäste:** mehr als 1,3 Millionen Menschen essen täglich Apetito Gerichte

**Info:** Hotline: 0800 273 848 6, [www.apetito.de](http://www.apetito.de)

# Apetito zählt zu besten Arbeitgebern in Deutschland

Familienunternehmen aus Rheine belegt als bester Newcomer Rang 18 in der Kategorie „501 bis 2000 Mitarbeiter“

RHEINE. Auf Anhieb den 18. Platz erzielte Apetito im Ranking der besten Arbeitgeber Deutschlands 2012 in der Kategorie „Unternehmen mit 501 bis 2000 Mitarbeitern“. Gleichzeitig ist der Tiefkühlkosthersteller Apetito bester Newcomer in dieser Kategorie. „Wir sind stolz, in einem ‚ausgezeichneten‘ Unternehmen zu arbeiten“, freute sich Vorstandsmitglied Dr. Diane Bitzel. Und ergänzt: „Gleichzeitig bekommen wir neue und wichtige Impulse für die weitere Optimierung unserer Personalpolitik.“

Im letzten Herbst hatte Apetito sich erstmals an einer Benchmarkstudie des Instituts „Great Place to Work“ beteiligt. Dieses unabhängige Befragungsinstitut unterstützt Unternehmen bei der systematischen Überprüfung und Weiterentwicklung einer

mitarbeiterorientierten Arbeitsplatzkultur und der Steigerung der Arbeitgeberattraktivität. Das Institut formuliert auf seiner Internetseite: „Aus Sicht der Beschäftigten ist ein ‚great place to work‘ ein Arbeitsplatz, an dem man denen vertraut, für die man arbeitet, stolz ist auf das, was man tut, und Freude hat an der Zusammenarbeit mit den anderen.“

Diese grundlegende Ansicht teilt Apetito. Personalchef Siegfried Wenzel betont: „Als Unternehmen, das sich der Nachhaltigkeitsstrategie verpflichtet fühlt, ist die Studie eine gute Gelegenheit, uns im Vergleich mit anderen erfolgreichen Unternehmen zu sehen. Dabei ist unser Ziel, unsere Unternehmenskultur kontinuierlich zu verbessern, um weiter erfolgreich zu sein.“

Für die Teilnahme an dem Wettbewerb führte das Unternehmen Apetito im September des letzten Jahres eine Mitarbeiterbefragung durch. Dabei wurden per Zufallsstichprobe 250 Mitarbeiter der Apetito AG ausgewählt, an der Mitarbeiterbefragung teilzunehmen. Die Beteiligung war enorm hoch: „Von 250 versendeten Fragebögen sind 215 beim Institut Great Place to Work eingegangen. Das entspricht einer Rücklaufquote von 86 Prozent und ist ein hervorragender Wert“, berichtet Siegfried Wenzel.

Ein „Kulturaudit“ war ebenfalls Bestandteil der Bewerbung. In einer fast 100-seitigen Bewerbungsunterlage wurde die Kultur bei Apetito an konkreten Beispielen ausführlich dargestellt und erläutert.



Die Firma Apetito ist bester Newcomer im Ranking der besten Arbeitgeber Deutschlands 2012. Ausbilder und Auszubildender – hier in der der hauseigenen Apetito-Technik – arbeiten erfolgreich zusammen.

Foto: Apetito

