



**Frisch, regional, nachhaltig**

**Der Bedarf an professionellen und qualitativ hochwertigen Cateringlösungen für Schulen und Kitas wird immer größer. Das macht dieses Betätigungsfeld zu einem wesentlichen Zukunftsmarkt für apetito catering.**

Die Anforderungen an Catering-Leistungen im Kita- und Schulmarkt sind hoch: Unsere kleinen und großen Gäste in Kitas und Schulen sollen an jedem Tag ein attraktives und ausgewogenes Angebot serviert bekommen. Frisch zubereitet, wo immer möglich aus regionalen Produkten in Bio-Qualität und gemäß den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Und auch in diesem Markt schaffen die Inflation und der Personalmangel Restriktionen, die regelmäßig mit den hohen Qualitätsansprüchen kollidieren.

Man wächst mit den Herausforderungen – und das gilt für die apetito catering Education tatsächlich auch in wirtschaftlicher Hinsicht. Wir haben uns intensiv mit den Kundenwünschen auseinandergesetzt und passende Lösungen entwickelt. Dieses Engagement belohnte der Markt mit einem erfreulichen Wachstum: 2022 erreichte die apetito catering Education ein Vertragsvolumen von 15,3 Millionen Euro.

Wir verfolgen weiter unsere Zwei-Marken-Strategie. Durch die Zusammenarbeit mit Menüpartner aus Berlin können wir den Kundenwünschen nach regionaler Frische gerecht werden. Mit den Varianten Frischküche, Mischküche oder entkoppeltes System bieten sowohl die ac Education als auch Menüpartner verschiedene Möglichkeiten, um individuell auf Kundenwünsche einzugehen und überall die beste Lösung anbieten zu können.

2022 startete in München mit den „MiniGourmets“ ein weiteres regionales Verpflegungskonzept, in Zusammenarbeit mit der Arbeiterwohlfahrt (AWO). Von einer ersten Frischküche werden mehrere AWO-Kitas angefahren und mit Essen beliefert. In den nächsten Jahren möchte die neue Gesellschaft weitere Standorte in der bayrischen Landeshauptstadt und Umgebung einrichten.