



PRESSEINFORMATION

apetito auf der ALTENPFLEGE: Maßgeschneiderte Verpflegungslösungen für jeden Tag und jedes Budget

April 2026 – apetito schafft seit über 65 Jahren Lebensqualität für alle Menschen durch zukunftsorientierte Verpflegungskonzepte. Als führender Anbieter im Bereich Tiefkühlkost unterstützt das Unternehmen stationäre und ambulante Pflegeeinrichtungen mit qualitativ hochwertigen, alltagstauglichen und wirtschaftlich planbaren Lösungen – jeden Tag, für jedes Budget.

Das Angebot reicht von schlanken Prozessen in der Patientenversorgung über moderne Gerätekonzepte und Ganztagsverpflegung bis hin zu einer eigenen Produktlinie für Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen und maßgeschneiderten Services im Essen-auf-Rädern-Bereich.

Auf der ALTENPFLEGE 2026 präsentiert apetito seine aktuellen Verpflegungslösungen für den Care-Bereich.

Mehr als gutes Essen

Mit dem ["All you need-"Paket](#) von apetito heben Mahlzeitendienste ihren Service auf das nächste Level: apetito begleitet Anbieter von Essen auf Rädern mit einem durchdachten Beratungskonzept, digitalen Lösungen, effizienter Organisation und einer attraktiven Menüauswahl. So entlasten wir Mahlzeitendienste spürbar und sichern eine zuverlässige Verpflegung der Tischgäste.



Das "All you need"-Paket von apetito entlastet Mahlzeitendienst spürbar – für eine zuverlässige Versorgung der Tischgäste. (Bild: ©apetito)

einfachLECKER – das Preiseinstiegsangebot von apetito

Ab dem 15. Juni 2026 geht apetito im Bereich der Individualverpflegung mit einem neuen Preiseinstiegsangebot an den Start. Das Sortiment umfasst 25 Menüs zu einem festen, kostengünstigeren Einkaufspreis und wurde vor allem zur Unterstützung von älteren einkommensschwächeren Menschen konzipiert. „Wir möchten Verbände dabei unterstützen, ihrer Verantwortung für zuhause lebende Seniorinnen und Senioren gerecht zu werden“, sagt Alexander Groß, Nationaler Verkaufsleiter Care. „einfachLECKER hilft, auch Menschen mit begrenztem Budget täglich ein warmes, gutes Essen zu ermöglichen und trägt so zu einer sicheren Versorgung und sozialen Teilhabe bei.“



einfachLECKER: Ein warmes Menü zum fairen Preis (Bild: ©apetito)

FrischeMobil: Mobile Lösung für eine ofenfrische Mittagsverpflegung

Mit dem [FrischeMobil](#) stellt apetito eine praxisnahe Lösung für Essen-auf-Rädern-Dienstleister vor. Im Mittelpunkt steht der PlugIn-Menüofen, der als kompakte, mobile „Küche“ direkt im Fahrzeug eingesetzt werden kann. Das System verfügt über zwei separat steuerbare Ofenkammern und ermöglicht die Zubereitung von bis zu 42 Menüs während der Fahrt. Diese innovative Lösung unterstützt Menüservices durch eine kalkulationssichere, effiziente und qualitätsorientierte Arbeitsweise im täglichen Liefergeschäft. Das FrischeMobil wird auch auf der ALTENPFLEGE präsentiert und kann vor Ort besichtigt werden.



Ofenfrisch an jede Tür: Als erster Verpflegungsanbieter in Deutschland hat apetito ein Auslieferfahrzeug entwickelt, dass das Essen während der Fahrt zubereitet. (Bild: ©apetito)

Rundum versorgt – den ganzen Tag

Mit der [Ganztagsverpflegung](#) bietet apetito Einrichtungen eine umfassende Lösung für alle Mahlzeiten des Tages – von Frühstück über Mittagessen bis hin zu Zwischenmahlzeiten und

Abendbrot. Das Konzept sorgt für eine lückenlose, qualitativ hochwertige Versorgung und entlastet Pflege- und Küchenteams spürbar. Bestellungen laufen über vertraute Plattformen, Speisenplanung und Logistik übernimmt apetito in Kooperation mit ausgewählten Handelspartnern. So profitieren Einrichtungen von klaren Prozessen, hoher Planbarkeit, detaillierter Budgetkontrolle, wirtschaftlicher Sicherheit und mehr Zeit für die Bedürfnisse ihrer Bewohnerinnen und Bewohner.



Ganztagsverpflegung mit apetito: Rundum versorgt vom Frühstück bis zum Abendbrot (Bild: ©apetito)

Mehr Zuhause-Gefühl, mehr Flexibilität

Mit den [Wohnbereichskonzepten](#) von apetito rückt die Verpflegung näher an die Bewohnerinnen und Bewohner von Senioreneinrichtungen heran. Die dezentrale Zubereitung direkt in der Wohnbereichsküche schafft ein spürbares „Zuhause-Gefühl“. Gleichzeitig entlastet das Konzept die Teams, denn dank der modernen Cook and Freeze

Systemlösungen sind weder große Küchen noch viel Fachpersonal nötig. Die einfache Handhabung, geringe Investitionskosten und hohe Prozesssicherheit machen die Wohnbereichsküche zu einer attraktiven Lösung für moderne Senioreneinrichtungen – wirtschaftlich, alltagsnah und nah an den Bedürfnissen der Bewohner.



Leichte Bedienung, großer Genuss: Mit dem Gerätekonzept von apetito kann das Essen direkt im Wohnbereich zubereitet werden. (Bild: ©apetito)

Genussvolle Ernährung bei besonderen Bedürfnissen

apetito schafft Lebensqualität für alle – auch für Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen. Die Produktlinie [winVitalis](#) ist eine attraktive Lösung, wenn es um das Thema Sonderkost mit Fokus auf konsistenzangepasster Ernährung geht. Das Alleinstellungsmerkmal: Die Menüs von [winVitalis](#) richten sich nach dem einheitlichen IDDSI-Konsistenzstufenmodell. Damit erhalten Versorgungsteams in Pflege, Kliniken und im ambulanten Bereich eine verlässliche Orientierung für sichere Konsistenzen. So wird Essen auch für Patienten mit Kau- und Schluckbeschwerden wieder zum Genuss. Guido Klüh, Head of Marketing der apetito AG: „Wir wollen aktiv dazu beitragen, dass Menschen in sensiblen Lebenssituationen Zugang zu sicherer, bedarfsgerechter Ernährung erhalten. So schaffen wir Vertrauen und setzen Impulse für eine bessere Lebensqualität – heute und in Zukunft.“



Die Menüs der Produktlinie winVitalis wurden speziell für Menschen mit besonderen Ernährungsanforderungen wie Kau- und Schluckbeschwerden entwickelt. (Bild: ©apetito)

Nutzung: Abdruck bis März 2027 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von apetito und dem Unternehmen apetito zu verwenden.

Link-Nutzung: Wir bitten darum, dass alle im Presstext enthaltenen Links bei Online-Veröffentlichung übernommen und als „dofollow“-Links eingebunden werden.

Sollten Sie Fragen haben, sprechen Sie mich gerne an.

Herzliche Grüße

Jennifer Grosnitz

Unternehmenskommunikation und PR | apetito

Bonifatiusstraße 305 | 48432 Rheine

T +49 5971 7999042 | M +49151 46246414

E presse@apetito.de | <https://www.apetito.de/>

Besuchen Sie uns auch auf www.apetito.de