



THE GOURMET
ENTERTAINMENT
COMPANY



NACHHALTIGKEITSBERICHT

2017/2018



Einleitung	Seite 5	Wesentlichkeitsanalyse	Seite 28
Vorwort	Seite 7	Umwelt, Energie und Abfälle.....	Seite 30
DO & CO		Soziale Aspekte, Arbeitnehmer.....	Seite 32
Kennzahlenübersicht	Seite 8	Respekt vor Anderen,	
Unsere Marken	Seite 10	Achtung der Menschenrechte	Seite 34
Weltweite Präsenz	Seite 12	Compliance – Bekämpfung von Korruption	
Das Geheimnis unseres Erfolges	Seite 14	und Bestechung.....	Seite 35
Unternehmensstrategie	Seite 16	Diversität	Seite 36
Wertschöpfungskette, Risiken und Stakeholder	Seite 18	Impressum	Seite 38
Qualitätsmanagement als Basis für nachhaltiges Handeln	Seite 22		

ÜBER DIESEN BERICHT

Dieser Bericht ist der Beginn unserer Nachhaltigkeitsberichterstattung nach den Anforderungen des österreichischen Nachhaltigkeits- und Diversitätsverbesserungsgesetzes (NaDiVeG). Es handelt sich somit um den Nichtfinanziellen Bericht gemäß § 267a UGB. DO & CO hatte seit der Gründung als Wettbewerbsvorteil und als Alleinstellungsmerkmal hohe Qualitäts- und Serviceansprüche der Gäste und Kunden zu erfüllen. Dies konnte mit einem besonderen Fokus auf das Qualitätsmanagement bei Einkauf, Verarbeitung, Auslieferung, Service und Gestaltung des Erlebnisses gelingen. Zahlreiche Audits und Zertifizierungen unserer Tochtergesellschaften in den einzelnen Ländern stellen dies unter Beweis.

Die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit ist Grundlage allen Qualitätsstrebens bei DO & CO. Mit divisionsübergreifenden und weltweit gültigen Lebensmittelsicherheits-Standards reagiert das Unternehmen nicht nur auf Änderungen des Lebensmittelrechts, sondern wird auch den höchsten Produkt- und Kundenanforderungen gerecht. DO & CO vertraut auf ein eigenes, erfahrenes Experten-Team, das auf eine Wissensgrundlage aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften, Biologie und Chemie zurückgreift.

Der DO & CO Lebensmittelsicherheits-Standard ist nach den Prinzipien des „FAO/WHO“ Codex Alimentarius HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)“ sowie den Regeln der „Guten Hygiene Praxis“ gestaltet und nach der internationalen Norm ISO 22000:2005 strukturiert. Weiters sind wir in der Division Airline Catering aufgrund der Kundenanforderungen der unterschiedlichen Airlines zur

Einhaltung der „IFSA / IFCA / AEA and WHO World Food Safety Guidelines“ verpflichtet. DO & CO betreibt zwei mikrobiologische Analyselabors, in denen jährlich mehr als 20.000 Lebensmittelproben analysiert und so die Produktionsprozesse validiert werden. Durch die Implementierung der oben genannten Maßnahmen ist DO & CO nicht nur in der Lage, sichere Speisen mit bester Qualität anzubieten, sondern kann auch strengste Hygieneanforderungen erfüllen.

Umfassendes Qualitätsdenken und nachhaltiges Handeln sind untrennbar miteinander verbunden. Es ist nachvollziehbar, dass diese Haltung bei einem Gastronomen „aus dem Bauch heraus“ im Alltag uneingeschränkt gelebt wird. Jetzt empfangen wir durch das neue Gesetz einen Impuls, unsere Haltung und unsere Hingabe zu bedingungsloser Qualität systematisch zu dokumentieren. Wir werden dies unter Beachtung von Wirtschaftlichkeit und Effizienz umsetzen und sind gespannt, ob wir dabei möglicherweise neue Dimensionen von Qualität und Nachhaltigkeit für uns gewinnen können.

Wir werden im nächsten Bericht über die mögliche Einführung eines konzernweiten Nachhaltigkeitsmanagements und auch über die allfällige Wahl von international anerkannten Standards oder über die Entwicklung eigener Kriterien, die für unser Haus relevant sind, berichten.

Die Redaktion



VORWORT

„ÜBER GESCHMACK
KANN MAN STREITEN,
ÜBER NACHHALTIGE
QUALITÄT NICHT.“

– Attila Dogudan

In Wahrnehmung unserer Verantwortung als Verbraucher von Lebensmitteln, Rohstoffreserven und Verursacher von Abfällen ist die kontinuierliche Optimierung der Nutzung von Nahrungs- und Genussmitteln sowie die Umsetzung abfallvermeidender Maßnahmen seit Jahren umweltpolitischer Standard unseres Unternehmens.

Erfolgreiches Wirtschaften sowie verantwortungsvolles und umweltbezogenes Handeln ergänzen einander oftmals optimal und stellen letztendlich auch einen Wettbewerbsvorteil dar. Wesentliches Erfolgskriterium von DO & CO ist, dass wir nahezu die gesamte Wertschöpfungskette abdecken – also Einkauf, die Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel und Zutaten zu fertigen Speisen in unseren eigenen Gourmetküchen – und so die Verantwortung für unser Handeln auch im Sinne gelebter Qualitätskultur und Nachhaltigkeit guten Gewissens selbst übernehmen können.

Ich möchte an dieser Stelle nur zwei Prinzipien beispielhaft für unser Qualitätsstreben nennen:

DO & CO kauft die Lebensmittel nach Möglichkeit unverarbeitet direkt beim Produzenten, regional oder aus biologischem Anbau. DO & CO Wien ist der erste Konzernbetrieb, der nach der EU-Verordnung „(EG) Nr. 843/2007 über den ökologischen Landbau“ zertifiziert ist.

Aufgrund unserer Erfahrung sind wir in der Lage, die Speisemenge genau zu planen und so den Abfall auf ein Minimum zu reduzieren. Unser Prinzip lautet „Abfallvermeidung“ durch „Wiederverwendbarkeit“ und „Wertstoffaufbereitung“ vor „Deponierung“.

Ich bin zutiefst davon überzeugt, dass wir nur dank unserer diszipliniert umgesetzten Qualitätsstrategie kontinuierlich jene geschmacklichen Erlebnisse produzieren können, die unsere Kunden und Gäste schätzen. In diesem Sinne ist Nachhaltigkeit ein integraler Bestandteil der Marke DO & CO.

Attila Dogudan



DO & CO GROUP

DIVISION

RESTAURANTS,
LOUNGES &
HOTEL



2017/18	164,30
2016/17	169,66

DIVISION

INTERNATIONAL
EVENT
CATERING



2017/18	123,00
2016/17	146,33

DIVISION

AIRLINE
CATERING

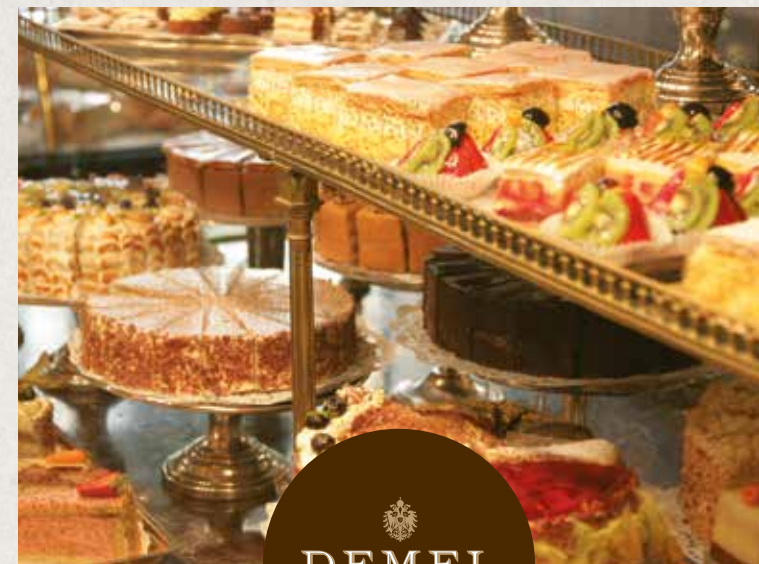


2017/18	574,11
2016/17	597,46

Umsatz in Mio €



DO & CO ist die Premiummarke der Gruppe. Sie repräsentiert „the best tastes of the world“ und führt auf eine kulinarische Reise rund um die Welt. Als Premiummarke bietet sie Gourmet Entertainment auf höchstem Niveau, perfekte Serviceleistung und ein unvergleichbares Gesamtprodukt. Sie wird darüber hinaus mit Emotionen, Kultur und Genuss verbunden.



Die Marke Demel steht für **Zuckerbäckerkunst und Patisserie** in höchster Vollendung. Jahrhundertalte Tradition wird behutsam weitergeführt, zugleich aber zu neuem Glanz poliert. Höchste Handwerkskunst und feinste Zuckerbäckerei bilden die Kernkompetenz der Marke Demel. Als exklusive Patisserie-Marke ist sie die ideale Ergänzung zur Premiummarke DO & CO.



Hédiard, die **französische Feinkostkette**, ist die jüngste Marke im Portfolio des Unternehmens. Hédiard wurde 1854 gegründet und ist eine der führenden Luxus-Delikatessen- und Traiteurmarken mit Sitz in Paris am Place de la Madeleine.

UNSERE MARKEN

DO & CO steht für International Gourmet Entertainment. Das bedeutet, dass unseren Kunden im Restaurant, bei Events oder im Flugzeug ein hochqualitatives Produkt serviert wird, das einen hohen Wiedererkennungswert besitzt – die Marke DO & CO. Dieses Premiumprodukt ist aus hochwertigen Rohmaterialien handgefertigt und stets frisch zubereitet. Die kompromisslose Forderung nach Qualität und der Anspruch, uns stetig weiterzuentwickeln, haben den Grundstein für den Unternehmenserfolg gelegt. Die in den letzten Jahren erfolgte Erweiterung des Markenportfolios hat dazu beigetragen, neue Geschäftsfelder zu erschließen und einen breiteren Kundenkreis anzusprechen.

Allen Marken ist der höchste Qualitätsanspruch in Produkt und Service gemeinsam. Dadurch erfolgt eine positive Bereicherung der Premiummarke DO & CO.



Henry bietet eine **breite Palette an To-Go-Produkten**, die von Salaten, Früchten, Sandwiches bis hin zu Desserts reicht. Mit einem hohen Anteil an organischen Lebensmitteln, präsentiert in recycelbaren und innovativen Verpackungen, erfüllt Henry die Ansprüche unserer Kunden.



Casual und mediterran – die Marke Aioli verkörpert südliches Flair und die Küche des Mittelmeeres. Ihr junges, dynamisches Image und eine flexible Preisgestaltung positionieren die Marke in einem breiten Publikumssegment.



„**DO & CO à la carte**“-Menüs können direkt mit dem AUA Flugticket bei der Online-Buchung mitbestellt werden oder bis 36 Stunden vor Abflug. Die Auswahl der Menüs reicht von Wiener Klassikern, Mezzetellern, spanische Tapas bis hin zu Kindermenü und Bentobox.

DIE WELT VON DO & CO

SAN FRANCISCO
(OPENING 2018/19)

LOS ANGELES

CHICAGO

NEW YORK

WASHINGTON
(OPENING 2018/19)

DO & CO GOURMETKÜCHEN
31

LÄNDER
11

KONTINENTE
3



11 Länder
Drei Kontinente

- New York
- Chicago
- Los Angeles
- London
- Paris
- Mailand
- Seoul
- Berlin
- Frankfurt
- München
- Düsseldorf
- Wien
- Barcelona
- Istanbul
- Warschau
- Kiew
- Malta
- Salzburg
- Linz
- Danzig
- Ankara
- San Francisco
- Washington



**DAS GEHEIMNIS
UNSERES ERFOLGES:
über 10.000 Persönlichkeiten –
ein globales Team**

UNTERNEHMENS- STRATEGIE

Der Vorsitzende des Vorstands ist zuständig für die Strategie des Konzerns.
Drei Divisionen bilden die wesentlichen strategischen Säulen:

DIVISION

Airline Catering



- Ausbau der Positionierung als **der** Premium-Anbieter im Airline Catering
- Ein unverwechselbares, innovatives und kompetitives Produktportfolio
- Langfristige Partnerschaften mit den Kunden an mehreren Standorten
- Gesamtanbieter im Airline Catering
- Gourmetküchen-Ansatz: die Speisen für alle Divisionen werden in zentralen Küchen zubereitet, um gleichbleibende Qualität, divisionsübergreifende Nutzung des Know-how und hohe Auslastung zu gewährleisten

DIVISION

International Event Catering



- Verstärkung der Kernkompetenz als Premium-Caterer
- Ausbau der Positionierung als Generalunternehmer „Gourmet Entertainment“ mit „schlüsselfertigen“ Kreativlösungen
- Festigung der Premium-Event-Marke „DO & CO“
- Starker und verlässlicher Partner für Kunden weltweit

DIVISION

Restaurants, Lounges & Hotel



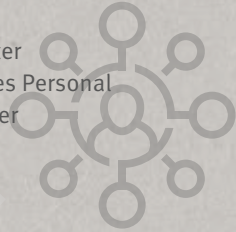
- Kreatives Herzstück des DO & CO Konzerns
- Marketinginstrument und Imageräger der Gruppe sowie Markenentwicklung



**WERTSCHÖPFUNGSKETTE, RISIKEN
UND STAKEHOLDER**

STAKEHOLDER

- » Behörden
- » Gäste (Eventgäste, Fluggäste, Hotelgäste, Restaurantgäste)
- » Investoren
- » Kunden (Airlines, Veranstaltungsorganisatoren, Sportvereine, Betriebe)
- » Lieferanten, Dienstleister
- » Mitarbeiter & geliehenes Personal
- » Andere Geschäftspartner (z.B. Flughäfen)



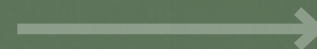
LÄNDER

- » 11 Länder
- » 3 Kontinente
- » Österreich
- » Türkei
- » Großbritannien
- » USA
- » Südkorea
- » Deutschland
- » Frankreich
- » Italien
- » Spanien
- » Ukraine
- » Polen



RESSOURCEN / LIEFERKETTE

- » Lebensmittel (frisch, verarbeitet, verpackt)
- » Getränke
- » Personal
- » Infrastruktur (Küchen / Lagerflächen)
- » Energie
- » Wasser
- » Geschirr & Equipment
- » Möbel
- » Temporäre Infrastrukturen
- » Fahrzeuge (LKWS, High Loader)
- » Verpackungsmaterial, Papier
- » Immobilien, Mietflächen
- » Reinigungsmaterial
- » Dienstleistungen
- » Logistik



AUSWIRKUNGEN

- » Energieverbrauch & Emissionen
- » Wasserverbrauch
- » Abfall (Verpackung)
- » Umweltauswirkungen durch Landwirtschaft (Pestizideinsatz, Überdüngung, Käfighaltung, Überfischung)
- » Einkommenseffekte (Beschäftigung der Lieferanten und Mitarbeiter)

RISIKEN

- » Schlechte Lebensmittelqualität
- » Nichteinhaltung v. Arbeitsstandards & Menschenrechten und gesetzlichen Auflagen
- » Korruption

DO & CO GESCHÄFTSTÄTIGKEIT

- » Zubereitung von Speisen
- » Zurverfügungstellen von Getränken
- » Produkt- und Rezeptentwicklung
- » Entwicklung von Servicekonzepten
- » Handling von Services (Einkauf, Schulungen etc.)
- » Handling von zollfreien Waren
- » Personal / Flying Chefs
- » Lagerung
- » Zubereitung von Speisen / Getränke
- » Bereitstellen von Zimmern & dazugehörigem Service
- » Infrastrukturleistungen
- » Betreiben von Shops und Restaurants / Onlineshops
- » Betriebskantinen
- » Office Lunch (Zustellung)
- » Zubereitung & Lieferung von Speisen und Getränken
- » Bereitstellen von Personal
- » Bereitstellen von Infrastrukturleistungen
- » Planungsleistungen
- » Logistik
- » Kundenbetreuung



AUSWIRKUNGEN

- » Gesundheitliche Effekte für Mitarbeiter (Schicht-/Nachtarbeit)
- » Energieverbrauch
- » Wasserverbrauch
- » Abfall (Essen, Verpackung, Einwegbesteck usw.)
- » Chemikalien (Reinigungsmittel)

RISIKEN

- » Nichteinhaltung v. Arbeitsstandards & Menschenrechten (geringe Kollektivquote, niedriges Einkommen, Saisonalität)
- » Arbeitsunfälle
- » Diskriminierung & Belästigung
- » Datenverlust

PRODUKTE / SERVICES

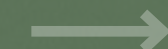
AIRLINE CATERING



**RESTAURANTS,
LOUNGES & HOTEL**



**INTERNATIONAL
EVENT CATERING**



- » Transportemissionen
- » Steuern & Abgaben
- » Beschäftigung
- » Wirtschaftliche Multiplikatoreffekte (Tourismus)

- » Verletzung Lebensmittelhygiene (durch Zutaten oder Zubereitung)
- » Negative Gesundheitseffekte für Kunden (durch Ernährung)
- » Kunden/Gästesecurity (auf Veranstaltungen und im Airline Catering)

BESCHREIBUNG DES GESCHÄFTSMODELLS

Die DO & CO Aktiengesellschaft ist das Mutterunternehmen eines international tätigen Cateringunternehmens im Premiumbereich. Die Geschäftsaktivitäten umfassen die drei Divisionen Airline Catering, International Event Catering sowie Restaurants, Lounges & Hotel. Die Aktien des Unternehmens notieren an den Börsen Wien und Istanbul.

DO & CO ist weltweit aktiv; die in der DO & CO Academy ausgebildeten Köche und Serviceteams sorgen bei mehr als 60 Airlines, bei den exklusivsten internationalen Events und Sportveranstaltungen sowie in Restaurants, Hotels und Airport Lounges für eine einzigartige Erlebniswelt der kulinarischen Gastlichkeit. Gegründet und geführt von Attila Dogudan ist das Team von DO & CO und jedes Projekt von einem besonderen unternehmerischen Spirit erfüllt, der den Erfolg dieses kontinuierlich wachsenden Unternehmens erklärt und der auch der zentrale Bestandteil des leidenschaftlichen Qualitätsstreben ist.

Nur durch die vollständige Kontrolle über die Wertschöpfungskette – vom Einkauf über Zubereitung und Service direkt an den Gast bzw. Kunden – wird die Qualität der Speisen und des Erlebnisses sichergestellt. DO & CO verbindet die Liebe zum Detail mit dem Know-how, zeitgleich eine große Zahl von frischzubereiteten Gerichten in höchster Qualität „à la minute“ servieren zu können. DO & CO verwendet keine Convenience-Produkte. Die Nahrungsmittel werden nach Möglichkeit regional aus dem Umfeld der einzelnen Küchen bezogen.

Der Qualitätsanspruch gilt kompromisslos für alle Bereiche, Kundenzufriedenheit genießt höchste Priorität und wird im Interesse des langfristigen Erfolgs über kurzfristige Ertragssteigerung gestellt.

Die Speisen für Fluglinien und Events werden auf drei Kontinenten in 31 Gourmetküchen produziert. Mehr als 600 „Flying Chefs“ bereiten auf über 11.000 Meter Flughöhe Menüs für Business-Class-Passagiere in den Kabinen auf Langstreckenflügen zu. DO & CO ist in Bezug auf seine unternehmerische Tätigkeit zahlreichen Regularien und einschränkenden Rahmenbedingungen (Luftfahrt, Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Security, enge Platz-, Termin und Gewichtsvorgaben) unterworfen, die in regelmäßigen Abständen von Kunden oder Behörden überprüft werden.

Ein ausführlicher Business Conduct Guide, dessen Einhaltung für alle Mitarbeiter verpflichtend ist, gibt konzernweite Standards vor. Zur Einhaltung sämtlicher jeweiliger gesetzlicher, arbeitsrechtlicher und ethischer Standards können Audits beitragen. Die einzelnen Abteilungen bzw. Standorte sind in hohem Maße lokalen Bestimmungen unterworfen, so dass zumindest bislang ein umfassendes, zentral gesteuertes, konzernweites Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement nicht zielführend schien. Die Unternehmensführung von DO & CO wird die Notwendigkeit zentraler Vorgaben und der zentralen Steuerung in naher Zukunft überprüfen und unter den Gesichtspunkten gesetzlicher Vorschriften, wirtschaftlichen Nutzens und Optimierung der ganzheitlichen Qualität entscheiden.



QUALITÄTSMANAGEMENT ALS BASIS FÜR NACHHALTIGES HANDELN

Die vom Unternehmensgründer vorgelebte und geforderte Qualitätskultur ist in die Alltagsarbeit und die alltägliche interne Kommunikation des DO & CO-Konzerns integriert. Die Abteilungs- bzw. Standortleiter haben die Aufgabe, Qualität als ultimatives Erfolgskriterium kontinuierlich in ihrem Verantwortungsbereich, im Austausch untereinander und mit dem Vorstand weiterzuentwickeln. Es gibt keine konzernweiten Qualitätsstandards, da die einzelnen Tochtergesellschaften an

den jeweiligen Standorten mit unterschiedlichen gesetzlichen oder kundenbezogenen Anforderungen konfrontiert sind.

Darüber hinaus gibt es eine Reihe von externen und internen Audits sowie Zertifizierungen, welche die Wahrung der höchsten Standards an den einzelnen Standorten bzw. in den einzelnen Tochtergesellschaften und deren Abteilungen unterstützen.

Folgende externe Audits werden systematisch und regelmäßig, meist jährlich, durchgeführt:

Kundenaudits

durch Airlines bzw. deren Beauftragte

Die Vorgehensweise ist entweder unangekündigt oder angekündigt, bzw. angekündigt im Rahmen der Menüpräsentation.

- **Halal-Audit:** Überprüfung der Halal-Vorschriften in Bezug auf Rohwaren, Equipment, Prozesse, Personal und Abläufe.
- **Hygiene-Audit:** Überprüfung der Vorschriften in Bezug auf HACCP, Lieferanten, Warenanlieferung, Lagerung, Verarbeitung, Anrichten und Auslieferung sowie Reinigung, Waschen des Equipments, Beladung und Personal.
- **Security-Audit:** Überprüfung der Vorschriften in Bezug auf Zutrittssicherheit, Personal, Siegel, Beladung.
- **Equipment-Audit:** Überprüfung der Vorschriften in Bezug auf Inventur, Lagerhaltung, Kommunikation.

Behördenaudits

- Audits durch Behördenvertreter der Lebensmittelaufsicht
- Audits durch Behördenvertreter des Arbeitnehmerschutzes
- Audits durch Behördenvertreter der Luftfahrtsicherheit
- Weitere Audits durch Behördenvertreter wie z.B. Gewerbebehörde etc.

Interne Audits

Interne Audits werden durch die Abteilung Qualitätsmanagement bzw. interne Auditoren oder Revisoren in variierender Frequenz durchgeführt.

Es werden bei QM-Audits in der Regel dieselben Themen wie bei externen Kundenaudits abgearbeitet. Der interne Auditor/Revisor überprüft weitere interne Prozesse.

Qualifizierung der Lieferanten

Lieferanten werden vor der Listung eines Produktes überprüft. Es erfolgt eine Bonitätsprüfung, um die Verfügbarkeit und die Möglichkeit einer langfristigen, reibungslosen Zusammenarbeit zu garantieren. Zur Einhaltung der weltweiten Hygiene-Richtlinien muss ein interner Fragebogen – SYSTEM AUDIT – ausgefüllt werden, in dem der Lieferant unter Garantie bekannt gibt, welchen Zertifizierungsgrad und welche Qualitätsstan-



dards er in Bezug auf Herstellung, Produkt und Mitarbeiter hat. Danach wird entschieden, ob ein On-Site-Audit durchgeführt werden muss oder nicht. Die Einhaltung der jeweiligen Qualitätsrichtlinien bzw. Zertifizierungsbedingungen werden in den Einkaufsverträgen festgehalten und regelmäßig auf Richtigkeit und Aktualität kontrolliert. Ebenso ist der Lieferant verpflichtet (Bringschuld), die Zertifikate den jeweiligen neuesten Anforderungen des Lieferlandes umgehend anzupassen.

Zertifizierungen haben für das nachhaltige Qualitätsmanagement eine signifikante Bedeutung und sorgen für eine international anerkannte Normierung der Qualitätsstandards. DO & CO erfüllt die Bedingungen folgender Food- und Non-Food-Zertifikate:

- Halal-Zertifizierung (alle Airline-Produktionsküchenstandorte außer Kiew und Malta)
- BIO-Zertifizierung (Standort Dampfmühlgasse Wien, Arena One / Olympiapark München)
- Zertifizierung im Rahmen der Luftfahrtsicherheit im Zusammenhang mit der direkten Lieferung von Bordvorräten (die Zertifizierung ermöglicht aufgrund der Internen DO & CO-Prozesse, direkt ohne Vor-Ort-Prüfung an der Airport-Rampe anzuliefern)
- Weitere qualitätsrelevante Zertifizierungen wie SALSA (LHR), FRESENIUS (ARENA ONE)

Im Folgenden ein Überblick über die im Konzern je nach Standort eingesetzten Standards:

Food-Zertifizierungen / Gütesiegel / Label

	Best Aquaculture Practices	Best Aquaculture Practices (BAP) BAP ist das weltweit vertrauenswürdigste, umfassendste und bewährteste Aquakultur-Zertifizierungsprogramm für Drittanbieter. Seit 2002 haben wir die ökologische, soziale und wirtschaftliche Leistung der Aquakulturlieferkette verbessert und das weltweite Angebot an verantwortungsvoll gezüchteten Meeresfrüchten erhöht.
	Friend of the Sea	Das Friend of the Sea-Zertifizierungsprogramm trägt durch Kontrollen und Förderungen von nachhaltigen Fischereipraktiken zur Gesundheit der Ozeane bei. Friend of the Sea-Aquakulturen produzieren ohne Verwendung von Wachstumshormonen, und sie respektieren Parameter von Gewässern und kritische Lebensräume.
	MSC / MCS	Der Marine Stewardship Council ist eine unabhängige, gemeinnützige internationale Organisation zur Zertifizierung von Fischereien nach Umweltverträglichkeitskriterien. In einem längeren Zertifizierungsprozess wird geprüft, ob die Fischereien den Standards des MSC entsprechen. Produkte der ausgezeichneten Fischereien tragen einen kleinen, blauen Fisch, das MSC-Logo.
	BSCI	Die BSCI (Business Social Compliance Initiative) ist eine europäische, branchenübergreifende Initiative von Einzelhandelsunternehmen und importorientierten Produzenten. Sie setzen sich für faire Produktionsbedingungen in den Herstellerbetrieben ein.
	EU Ecolabel	Das EU Ecolabel ist das von allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union, aber auch von Norwegen, Liechtenstein und Island anerkannte EU-Umweltzeichen. Das 1992 durch eine EU-Verordnung (Verordnung EWG 880/92) eingeführte freiwillige Zeichen hat sich nach und nach zu einer Referenz für Verbraucher entwickelt, die mit dem Kauf von umweltfreundlicheren Produkten und Dienstleistungen zu einer Verringerung der Umweltverschmutzung beitragen wollen.
	Biologische Landwirtschaft	Die EU-Bio-Verordnung regelt den Bio-Landbau in der Europäischen Union. Sie umfasst die Bereiche Produktion, Verarbeitung, Kontrolle und Import von Bio-Produkten. Erzeuger und Verarbeiter von Bio-Lebensmitteln verpflichten sich, die zwei EU-Bio-Verordnungen 834/2007 und 889/2008 einzuhalten. Sie beinhalten Ziele, Grundsätze und Regeln des biologischen Landbaus und definieren die Durchführungsbestimmungen. Beide Verordnungen sind seit 1.1.2009 gültig.
	FAIRTRADE Österreich	FAIRTRADE verbindet Konsumentinnen und Konsumenten, Unternehmen und Produzentenorganisationen, verändert Handel(n) durch faire Bedingungen und stärkt damit Kleinbauernfamilien sowie Arbeiterinnen und Arbeiter in sogenannten Entwicklungsländern.
	Ohne Gentechnik hergestellt	Als Produktionsrichtlinie für die Herstellung gentechnikfrei erzeugter Lebensmittel gilt die Richtlinie zur Definition der „Gentechnik-freien Produktion“ von Lebensmitteln und deren Kennzeichnung im Österreichischen Lebensmittel-Codex. Die Codex-Richtlinie stellt sicher, dass Lebensmittel weder aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen noch diese enthalten.
	UTZ Certified	UTZ Certified ist eine Stiftung mit Hauptsitz in Amsterdam, die ein Programm und Gütesiegel für nachhaltigen Anbau von Agrarprodukten betreibt. Voraussetzung für die Zertifizierung ist die Einhaltung eines Verhaltenskodex nach ökonomischen, sozialen und ökologischen Standards.
	Vegan	Vegan lebende Menschen meiden entweder zumindest alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs oder aber auch die Nutzung von Tieren und tierischen Produkten insgesamt.
	Kosher	Die jüdischen Speisegesetze sind traditionelle religionsgesetzliche Vorschriften für die Zubereitung und den Genuss von Speisen und Getränken. Nach diesen Vorschriften werden Lebensmittel in solche eingeteilt, die für den Verzehr erlaubt (jiddisch: „koscher“) und Lebensmittel, die für den Verzehr nicht erlaubt (jiddisch: „nicht-koscher“ oder „treife“) sind.
	Halal	Halāl ist ein arabisches Wort und kann mit „erlaubt“ und „zulässig“ übersetzt werden. Es bezeichnet alle Dinge und Handlungen, die nach islamischem Recht zulässig sind. Die Speisevorschriften des Islam sind im Koran und in der Sunna geregelt. Grundsätzlich gilt, dass alle Lebensmittel erlaubt sind, mit Ausnahme solcher, die ausdrücklich bzw. eindeutig verboten wurden. Einem Muslim ist unter anderem das Essen von Schweinefleisch und dessen Nebenprodukten, von Blut und der Genuss von berauschenden Mitteln, unter anderem Getränken wie Alkohol, verboten.

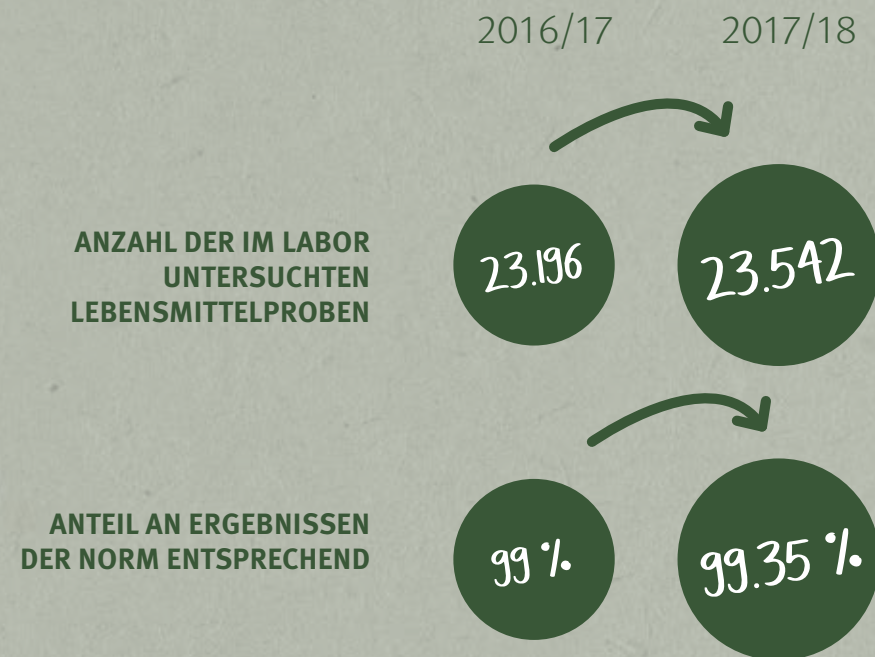
NON-Food-Zertifizierungen / Gütesiegel / Label

	Forest Stewardship Council®	Das FSC®-Logo signalisiert dem Verbraucher, dass es sich um Papier aus Holz handelt, das aus verantwortungsvoller Waldwirtschaft stammt. Vergeben wird das FSC®-Logo von der gemeinnützigen Organisation Forest Stewardship Council®.
	Food Contact Material Certificate	EU Regulation 1935/2004: Für alle Materialien, die mit Lebensmittel in Berührung kommen, ist es notwendig, toxische Verbindungen auszuschließen (Kunststoff, Metall, Glas, Holz etc.) Betrifft Verpackungen, Container, Küchenequipment etc.
	Recycling Code	Der Recycling-Code dient der Kennzeichnung verschiedener Materialien zur Rückführung in den Wiederverwertungskreislauf.
	Kompostierbares Material	Das Kompostierbarkeitszeichen für Produkte aus Kunststoff wurde von European Bioplastics entwickelt und bildet einen Keimling ab. Das Keimling-Zeichen garantiert Kunden, dass wissenschaftlich bestätigt werden kann, dass das Produkt biologisch abbaubar und kompostierbar ist.
	EU Ecolabel	Das EU Ecolabel ist das von allen Mitgliedstaaten der Europäischen Union, aber auch von Norwegen, Liechtenstein und Island anerkannte EU-Umweltzeichen. Das 1992 durch eine EU-Verordnung (Verordnung EWG 880/92) eingeführte freiwillige Zeichen hat sich nach und nach zu einer Referenz für Verbraucher entwickelt, die mit dem Kauf von umweltfreundlicheren Produkten und Dienstleistungen zu einer Verringerung der Umweltverschmutzung beitragen wollen.
	Österreichisches Umweltzeichen	Alle Produkte und Dienstleistungen, die mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet sind, erfüllen nach strengster Prüfung höchste ökologische, gesundheitliche und qualitative Anforderungen. Die Zertifizierung steht für Qualität, umweltgerechte Produktgestaltung, Langlebigkeit, Gebrauchstauglichkeit und Normkonformität.
	PEFC	Die globale Organisation PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification) garantiert, dass Holz- und Papierprodukte aus ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltiger Forstwirtschaft stammen.
	Rainforest Alliance	Die Rainforest Alliance ist eine internationale Umweltschutzorganisation. Sie arbeitet für den Erhalt der Artenvielfalt und für eine nachhaltige Lebensgrundlage.
	OEKO-TEX®	Der STANDARD 100 by OEKO-TEX® ist ein weltweit einheitliches, unabhängiges Prüf- und Zertifizierungssystem für textile Roh-, Zwischen- und Endprodukte aller Verarbeitungsstufen sowie verwendeter Zubehörmaterialien. Beispiele für zertifizierbare Artikel: rohe und gefärbte/veredelte Garne, Gewebe und Gestricke, Zubehör wie Knöpfe, Reißverschlüsse, Nähfäden oder Etiketten, konfektionierte Artikel unterschiedlichster Art (Bekleidung aller Art, Heim- und Haustextilien, Bettwäsche, Frottierwaren).

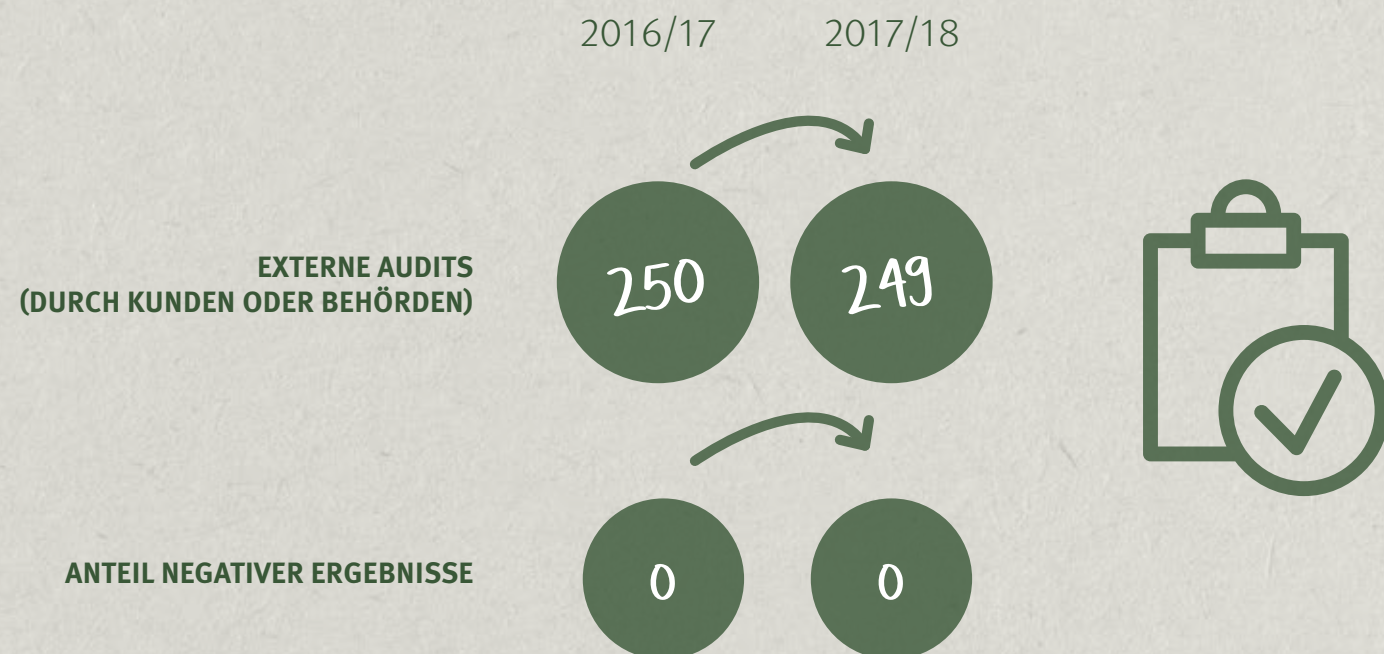
QUALITÄTSMANAGEMENT ALS BASIS FÜR NACHHALTIGES HANDELN

Zusätzlich zu den Audits und Zertifizierungen werden regelmäßig in allen Segmenten Lebensmittelproben durch externe Labors überprüft. In der untenstehenden Grafik finden Sie die Anzahl der externen Kundenaudits und deren Ergebnisse.

LEBENSMITTELPROBEN

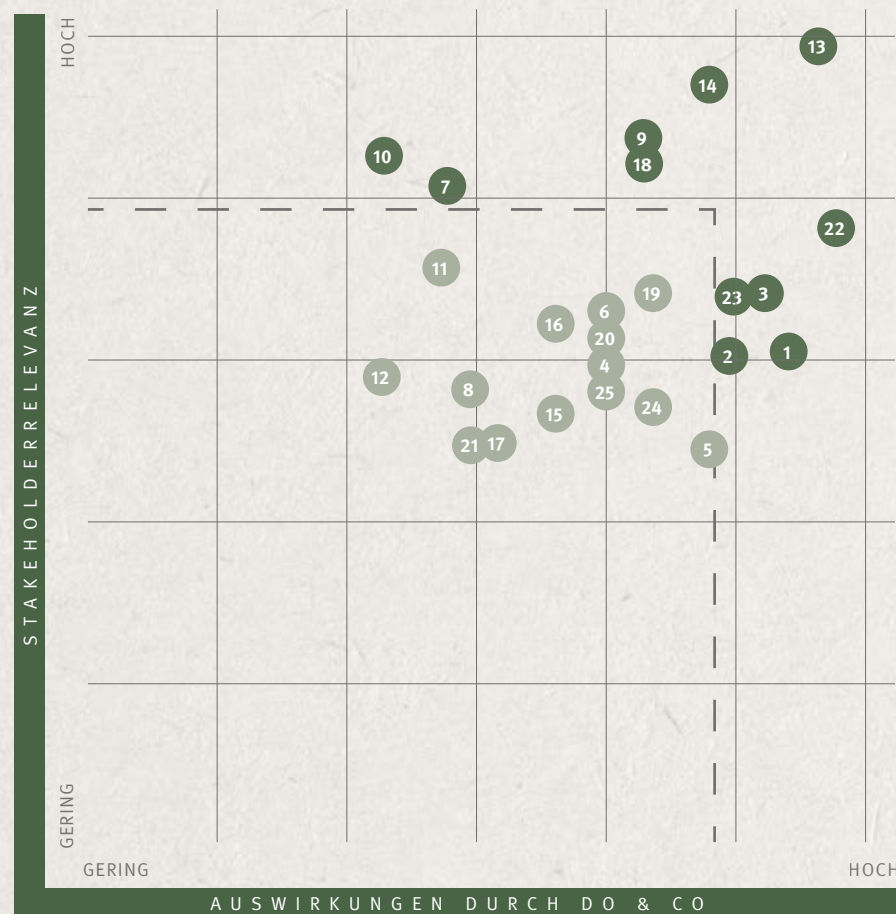


AUDITS



WESENTLICHE NICHTFINANZIELLE ASPEKTE

Aus der Unternehmenstätigkeit und der Wertschöpfungskette ergeben sich die im Folgenden aufgelisteten wesentlichen Themen; diese wurden im Rahmen eines internen Workshops mit Vertretern unterschiedlicher Abteilungen identifiziert. Fokus lag dabei auf der Beleuchtung der sozialen, ökologischen und wirtschaftlichen Auswirkungen unseres Geschäfts sowie der Interessen unserer Stakeholder. Es ist geplant, in den kommenden Jahren mit ausgewählten Stakeholdern in einen direkten Dialog zu treten, um die Interessen unserer Stakeholder bestmöglich zu verstehen und miteinzubeziehen.



#	THEMA	THEMENBESCHREIBUNG
1	Lebensmittel- und Verpackungsabfälle	Verpackung aufgrund von Catering, der Zubereitung von Speisen, Produktkäufen (Lieferanten) und der (lokalen) Entsorgung durch Konsumenten
2	Nachhaltige Verpackungen	Nachhaltigkeit von Verpackungsmaterialien für Produkte von DO & CO (erneuerbare, wiederverwertete oder wiederbenutzte Materialien zur Reduktion von externen Abfällen)
3	Umweltfreundliche Beschaffung	Ökologische Kriterien für Lieferanten, z.B. in Bezug auf den Umwelteinfluss auf die Landwirtschaft, Tier-schutz und tierfreundliche Beschaffung
4	Energieverbrauch und entsprechende Emissionen	Energieeffizienz und der Einfluss von Energieverbrauch sowie daraus entstehende Emissionen
5	Transportemissionen	Umwelteinfluss aus der Logistik für Produkte und die Bereitstellung von Leistungen (z.B. Transport von Produkten und Mitarbeitern)
6	Wasserverbrauch und Einsatz von Chemikalien	Wasserwirtschaft sowie die Vermeidung und Verminderung von Verschmutzungen
7	Einhaltung von Umwelt-gesetzen	Einhaltung internationaler Erklärungen, Kongresse, Abkommen und Verträge sowie nationaler, subnatio-naler, regionaler und lokaler Bestimmungen
8	Ausgaben und Investitionen für Umweltschutz	Ausgaben auf Seiten von DO & CO zum Schutz der Umwelt vor Einflüssen und Risiken aus Produkten und Leistungen, z.B. aus der Veranstaltungsorganisation
9	Korruptionsbekämpfung	Einhaltung der Gesetze sowie Sicherstellung durch unternehmensweite Schulungen und Verhaltensregeln zur Korruptionsbekämpfung
10	Wettbewerbswidriges Verhalten	z.B. Preisfestsetzung und Absprache bei Angeboten, Schaffung von Marktbeschränkungen oder Quoten in Bezug auf Kunden und Lage sowie Kartell- oder Monopolpraxis
11	Lokalpräsenz	Lokale Beschaffung von Waren und Leistungen, lokale Beschäftigung von Mitarbeitern und Bezahlung im Einklang mit lokalem Mindestlohn
12	Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	z.B. Infrastrukturausbau, Multiplikatoreffekte für lokale Betriebe etc.
13	Lebensmittelsicherheit	Einschließlich Lebensmittelqualität, Hygienestandards, Kühlkettenpraxis
14	Gästesicherheit	Gewährleistung eines hohen Sicherheitsniveaus auf Flughäfen, in Flugzeugen und bei Veranstaltungen
15	Gesunde Ernährung	Ernährungseffekte in Bezug auf den Speiseplan der Kunden, Bereitstellung einer vielfältigen Auswahl an Speisen und Getränken sowie einer gesunden Mahlzeit als Alternative
16	Produktkennzeichnung	Transparente Produktkennzeichnung für Kundenzugang zu richtigen und einschlägigen Informationen sowie verantwortungsvolle Werbung
17	Einfluss auf lokale Gemeinschaften	Einschließlich Lärm, aber auch Beschäftigungseffekte, Steuern usw.
18	Datensicherheit und Datenschutz	Einhaltung bestehender Datenschutzgesetze oder freiwilliger Standards in Bezug auf den Schutz von Kundendaten
19	Sozial verträgliche Beschaffung	Soziale Kriterien für Lieferanten in Bezug auf Menschenrechte, z.B. Arbeitsstandards, Kinderarbeit oder Zwangsarbeit sowie indigene Rechte
20	Vielfältige und inklusive Menükarte	Bereitstellung von für verschiedene Religionen, Kulturen oder Ernährungsbedürfnisse geeigneten Speisen
21	Weiche und harte Einflüsse von Veranstaltungen	z.B. nachhaltige Initiativen zur Bewusstseinsbildung, Austausch von Wissen und Best Practices, physi-sche und technologische Einflüsse
22	Arbeitspraktiken	Verantwortungsvolle Arbeitsstandards einschließlich der Freiheit zur Organisation in Gewerkschaften, Kollektivverträge, Menschenrechte wie z.B. angemessene Arbeitszeiten sowie ein Arbeitsumfeld frei von Diskriminierung oder Belästigung
23	Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	Gesundheitliche Auswirkungen von Stress, Arbeitszeiten, Nachtschichten und Arbeitsunfällen
24	Aus- und Weiterbildung von Arbeitnehmern	Schulungen und Möglichkeiten zur Kompetenzerweiterung; Ausbildungs- und Mitarbeitergespräche
25	Diversität	Diversität und Inklusion im Personalbereich

UMWELT, ENERGIE UND ABFÄLLE

Die Auswirkungen von DO & CO auf die Umwelt betreffen in erster Linie Transportemissionen, Energieverbrauch und Abfall. Eine wichtige indirekte Auswirkung auf die Umwelt besteht in der Lieferkette bei den Produzenten der Lebensmittel. Weitere Auswirkungen, die durch unternehmerische Entscheidungen beeinflusst werden können, sind der Wasserverbrauch, die Belastung der Umwelt durch Chemikalien in den Reinigungsmitteln sowie Auswirkungen der Emissionen der gewählten Transportmittel. Durch den Einsatz von Dosieranlagen für Reinigungsmittel ist sichergestellt, dass es zu keiner Überdosierungen der Chemikalien kommen kann.

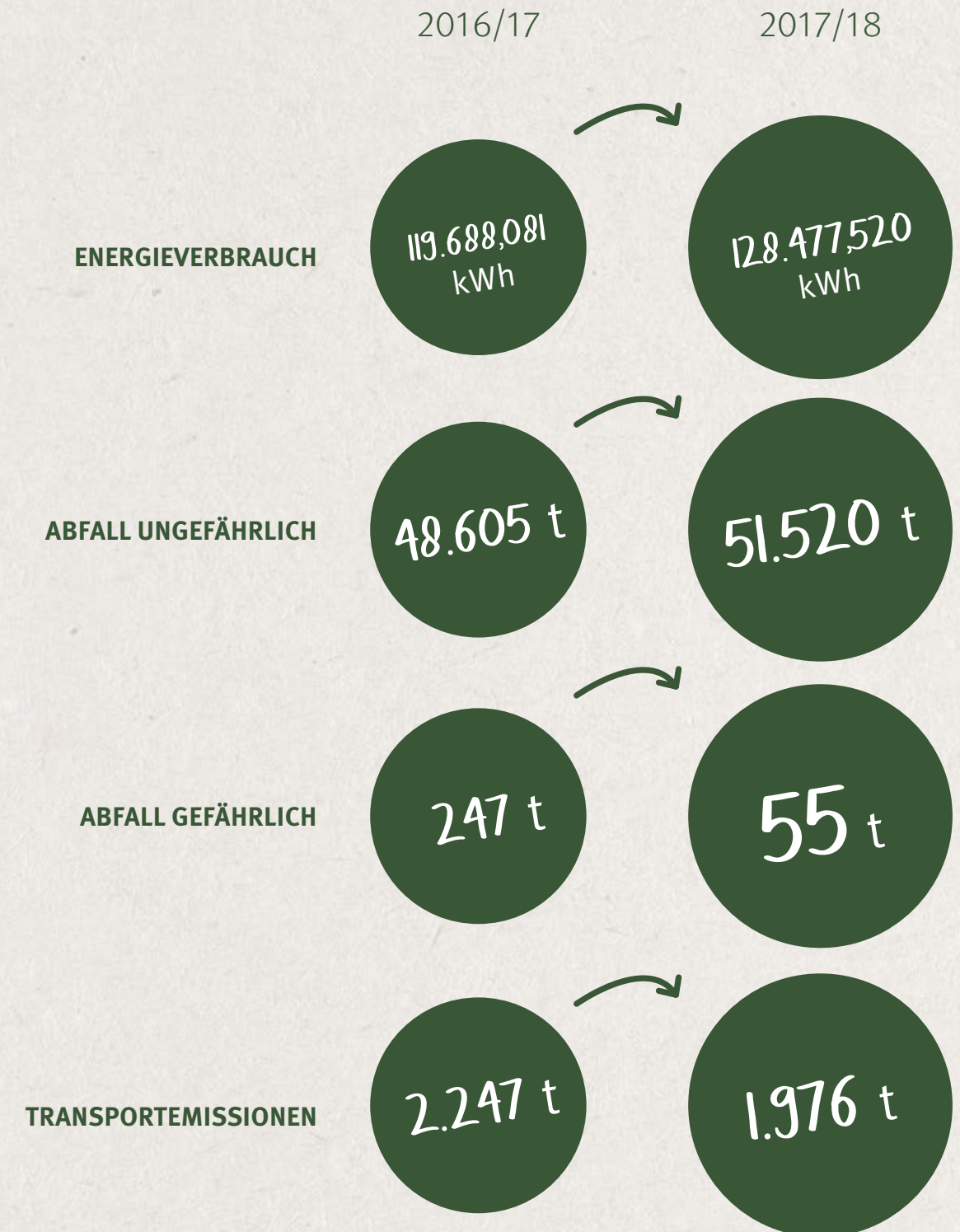
Abwässer könnten durch Chemikalien belastet werden und Treibhausemissionen durch ineffizientes Fuhrparkmanagement und Verteillogistik höher als notwendig sein.

Ein wichtiger Schritt in Richtung ganzheitliches Nachhaltigkeitsmanagement betrifft den Kern unseres Geschäftsmodells, den Wareneinkauf. DO & CO kauft, so es möglich ist, direkt bei regionalen Produzenten ein.

DO & CO hat in den vergangenen Jahren bei wichtigen Konzerngesellschaften externe Energieaudits durchgeführt: Bei Arena One (und zwar bei den Gesellschaften Arena One GmbH, Arena One Gastronomie GmbH und bei Arena One Mitarbeiterrestaurants GmbH) nach dem Energieeffizienzgesetz und der Norm EN 16247, bei DO & CO München und DO & CO Frankfurt GmbH nach Energiedienstleistungsgesetz EDL-G und der Norm EN 16247 sowie bei der DO & CO Aktiengesellschaft nach Energieeffizienzgesetz und der Norm EN 16247.

Die wesentlichen Erkenntnisse dieser Energieaudits waren, dass in der Regel DO & CO nur über geringen Einfluss auf die Energieeffizienz der Betriebsgebäude verfügt und der Anteil des Transports durch den eigenen Fuhrpark am Gesamtenergieverbrauch so gering ist, dass er im Rahmen des Audits unberücksichtigt blieb. Fokus lag deshalb auf die vom Unternehmen beeinflussbare Energieeffizienz beim wichtigsten Prozess, der Zubereitung von Speisen. Die empfohlenen Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz wurden nach Einsparungspotenzial und nach organisatorischem und finanziellem Umsetzungsaufwand kategorisiert. Die Umsetzung wird bei den kommenden Audits hinsichtlich Effizienzsteigerung und Kostenoptimierung evaluiert. Bereits jetzt besteht bei den Tochtergesellschaften in Deutschland der Plan, den Fuhrpark schrittweise auf E-Mobility umzustellen bzw. erste Erfahrungen damit zu sammeln.

Anders sehen die Gestaltungsmöglichkeiten von DO & CO bei der Abfallvermeidung aus. Aufgrund der Erfahrungen ist man in der Lage, die Speisenmenge genau zu planen und so den Abfall auf ein Minimum zu reduzieren. Das Prinzip lautet „Abfallvermeidung“ durch „Wiederverwendbarkeit“ und „Wertstoffaufbereitung“ vor „Deponierung“. Bei Verpackungsmaterial hat man im Airline Catering kaum Einfluss, da hier nach einer EU-Vorgabe der Catering-Müll aus Nicht-EU-Ländern verbrannt werden muss. Die Verpackung wird oftmals von den Fluglinien ausgewählt und geliefert, DO & CO befüllt die Gebinde lediglich.



Bei Großveranstaltungen ergeben sich signifikante Abfallmengen, die von DO & CO entsorgt werden müssen. Sowohl Einkauf als auch Standortleiter achten auf die Möglichkeit des Recyclens bzw. auf eine möglichst geringe Umweltbelastung durch Abfälle. Bei einigen Großevents wird ein spezielles Abfallmanagementkonzept entworfen.



ARBEITNEHMER

DO & CO beschäftigt rund 11.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weltweit. Die durchschnittliche Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (Vollzeitäquivalent) betrug im Geschäftsjahr 2017/2018 9.565 Beschäftigte (VJ: 10.460). Bei DO & CO arbeiten weltweit Menschen aus mehr als 70 verschiedenen Nationen.

Die Auswirkungen der Personalpolitik von DO & CO auf die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter könnten gesundheitliche Schäden durch Schicht- und Nachtarbeit sowie Verletzungen durch die Nicht-Einhaltung von Sicherheitsbestimmungen oder Erschöpfung durch Überlastung bzw. -forderung sein. Zu den Arbeitsbedingungen ist die Konzernvorgabe, dass die jeweiligen gesetzlichen Bestimmungen strikt eingehalten werden müssen. Für die Einhaltung verantwortlich ist der jeweilige Abteilungs- bzw. Standortleiter. Über tägliche bzw. wöchentliche Reports wird die Einhaltung dokumentiert.

Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von DO & CO kommt für den Erfolg besondere Bedeutung zu, da sie die Markenbotschafter des Unternehmens sind. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind Gastgeber aus Leidenschaft. Sie sorgen dafür, dass sich unsere Gäste und Kunden wohl fühlen – egal wann und wo auch immer auf der Welt. Ein hoher Qualitätsanspruch an Produkt, persönliche Dienstleistung sowie ein großes Maß an Flexibilität zeichnen das Team von DO & CO aus.

Besonderes Engagement sowie die Liebe zum Detail bilden den Unterschied und die Unverwechselbarkeit der Marke DO & CO. Jeder Einzelne folgt den dienstleistungsorientierten Grundsätzen des Unternehmens, und das macht es möglich, sich deutlich am Markt abzuheben. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und die von

ihnen gelebte Unternehmenskultur sind unser größtes Kapital. Damit dieses Kapital auch in Zukunft weiter wachsen kann, legt DO & CO großen Wert auf kontinuierliche Personalentwicklung zur Steigerung der Mitarbeiterzufriedenheit. Die professionelle Ausbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der hauseigenen DO & CO Academy stellt nicht nur die Qualität der DO & CO Dienstleistungen sicher, sondern garantiert auch die Sicherheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Umgang mit dem notwendigen Equipment. Um einen einheitlichen Standard in Produktpäsentation und -vielfalt zu gewährleisten, werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weltweit mit modernen technischen Mitteln geschult.

Unterstützung von Menschen mit besonderen Bedürfnissen

Über eine Zusammenarbeit von DO & CO Österreich mit dem Beruflichen Bildungs- und Rehabilitationszentrum BBRZ können Menschen mit besonderen Bedürfnissen umgeschult werden und absolvieren den praktischen Teil der Ausbildung bei DO & CO.

Über eine Zusammenarbeit mit dem Verein Springboard „Verein zur Förderung von Talenten“ wird jungen Österreicherinnen und Österreichern aus ökonomisch und sozial benachteiligten Verhältnissen sowie jungen Migrantinnen und Migranten der Einstieg in das Berufsleben erleichtert.

Über das Projektpraktikum Erasmus+ ermöglicht DO & CO jungen Schülern in wirtschaftlichen Betrieben erste Erfahrungen zu sammeln.

	2017/18	2016/17
--	---------	---------

MITARBEITER GESAMT	10.460	9.565
MÄNNER	6.649 64%	5.987 63%
FRAUEN	3.810 36%	3.579 37%

FÜHRUNGSPPOSITIONEN*	305	209
MÄNNER	217 71%	139 67%
FRAUEN	88 29%	70 33%

* Anzahl von Mitarbeitern in Führungspositionen, inkl. CxO, Abteilungsleiter (mit 5 und mehr Mitarbeitern), Aufsichtsratsmitglieder

RESPEKT VOR ANDEREN, ACHTUNG DER MENSCHENRECHTE

DO & CO ist ein Unternehmen, in dem Vielfalt in jeder Dimension aus Überzeugung und zur nachhaltigen Absicherung der Lebensfreude groß geschrieben wird. Sie bildet sich in unserer Gästestruktur, bei unseren Beschäftigten und auch in der Zusammenstellung und Komposition unserer Menüs ab. Einschränkungen der Vielfalt wären kontraproduktiv für unsere Marke und unser Geschäft. Aus dem gleichen Grund achten wir auch nicht nur die Menschenrechte, sondern auch die arbeitsrechtlichen Bestimmungen in den jeweiligen Ländern.

Die Risiken der Missachtung wären fundamental wirksam auf den geschäftlichen Erfolg unseres Unternehmens und würden die Reputation der Marke schmälern – ganz abgesehen von gerichtlichen und medialen Auseinandersetzungen. Die Motivation der Mitarbeiter würde dadurch negativ beeinflusst.

DO & CO folgt seit einigen Jahren einem von der internen Revision erstellten Code of Conduct, der für alle Mitarbeiter, insbesondere aber für Mitarbeiter in Führungspositionen und im Einkauf, verpflichtende Verhaltensnormen enthält. Dieser Business Conduct Guide wird in deutscher und in englischer Sprache auch auf der Website des Unternehmens veröffentlicht.



COMPLIANCE – BEKÄMPFUNG VON KORRUPTION UND BESTECHUNG

Bei DO & CO existieren folgende interne Vorgaben zur Verhinderung von Korruption:

- Business Conduct Guide
- Internes Kontrollsystem
- Geschäftsordnung für Vorstandsgenehmigungen

Die Verantwortung für diese Regularien liegt beim Vorstand und wird vom Compliance-Beauftragten / interne Revision auf ihre Einhaltung überprüft. Insbesondere legt er sein Augenmerk auf die Verhinderung von Korruption, die Einhaltung der wettbewerbsrechtlichen Bestimmungen und gemeinsam mit der Rechtsabteilung die Einhaltung des Datenschutzes.

Ein wichtiges Thema ist die Datensicherheit der Kunden. Im Jahr 2018 ist die Einführung eines Online-Compliance-Schulungssystems geplant, das Datenschutz, Informationssicherheit und die Grundlagen der Compliance abdecken soll.

Die Datenschutz-Grundverordnung DSGVO wurde zeitgerecht und umfassend in allen betroffenen Segmenten, Abteilungen und Standorten umgesetzt.

Aus den vergangenen Geschäftsjahren 2016/17 und 2017/18 sind keine Verstöße gegen den Business Conduct Guide oder Verstöße gegen Korruptionsbestimmungen oder Wettbewerbsrecht bekannt.



DIVERSITÄT

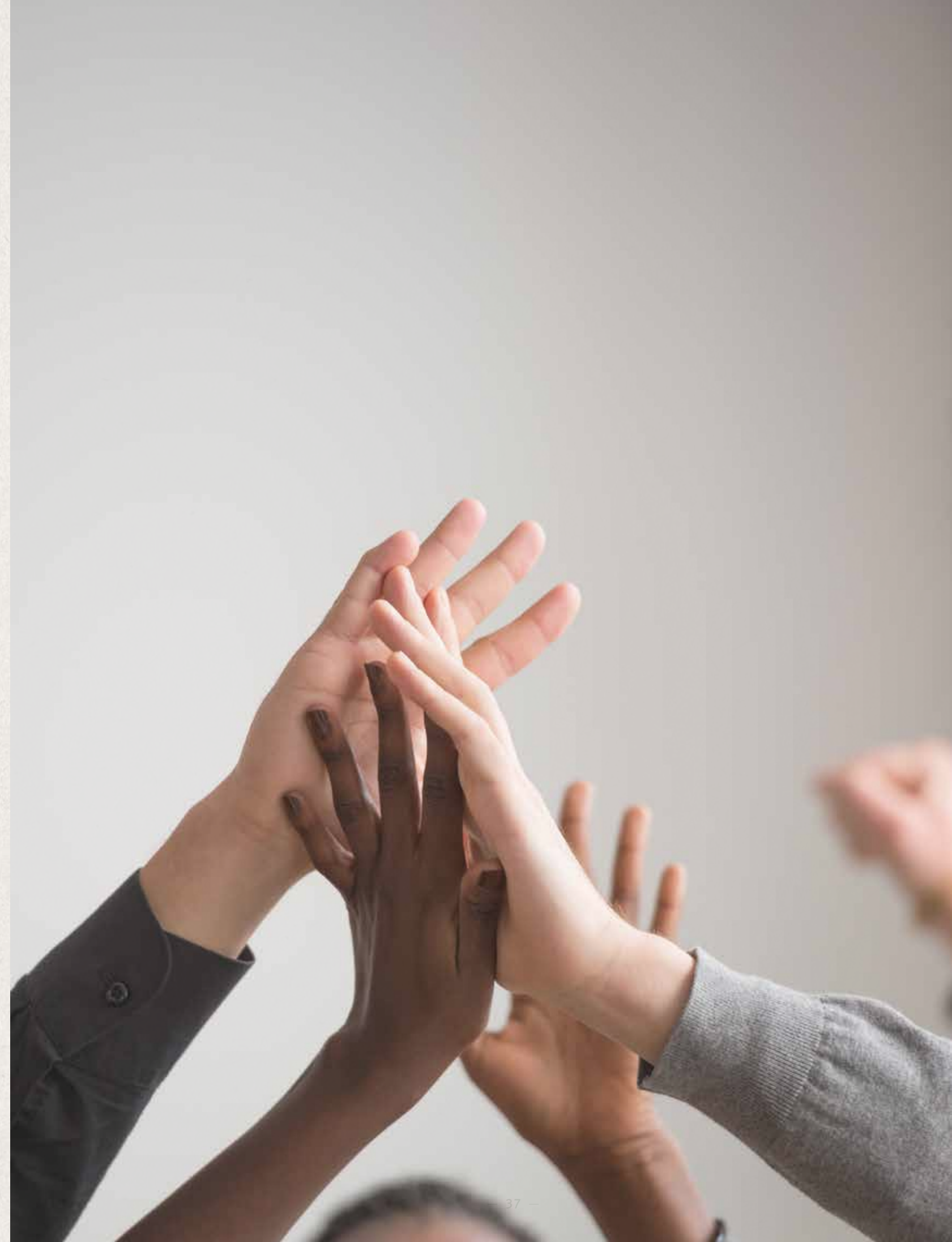
Bei der Auswahl der Mitglieder des Aufsichtsrates stehen fachliche Qualifikation, persönliche Kompetenz und Einsatz sowie langjährige Erfahrung in Führungspositionen im Vordergrund. Darüber hinaus werden aber auch Aspekte der Diversität wie Internationalität seiner Mitglieder und Altersstruktur berücksichtigt. Die Mitglieder des Aufsichtsrates sind zwischen 47 und 75 Jahre alt, wobei ein Mitglied nicht österreichischer Staatsbürger ist und über langjährige Erfahrung auf dem türkischen Markt verfügt.

Bei der Besetzung des Vorstandes und des Aufsichtsrates soll auf unternehmensspezifische Anforderungen sowie auf die Qualität der Vorstands- und Aufsichtsratsmitglieder Bedacht genommen werden. Die Organe der DO & CO Aktiengesellschaft sollen mit Persönlichkeiten besetzt sein, die die erforderlichen Kenntnisse der für DO & CO relevanten Geschäftsfelder sowie persönliche Voraussetzungen und Erfahrungen mitbringen, um Leitung und Überwachung eines weltweit tätigen und kapitalmarktorientierten Konzerns sicherzustellen. Derzeit gehören keine Frauen dem Vorstand und dem Aufsichtsrat an. In Zukunft wird bei Nachbesetzungen jedoch darauf geachtet werden, auch im Aufsichtsrat das Gremium nach den Regeln der Gender-Diversität zu gestalten. In zahlreichen Positionen auf Managementebene haben Frauen im DO & CO Konzern Führungspositionen inne.

Maßnahmen zur Förderung von Frauen in Vorstand, Aufsichtsrat und in leitenden Stellen

Das Unternehmen legt größten Wert auf die Gleichbehandlung von Männern und Frauen bei der Vergabe von Führungspositionen wie auch bei der Gleichstellung der Entlohnung. Die Besetzung der Managementpositionen der DO & CO Aktiengesellschaft wie auch ihrer Tochtergesellschaften erfolgt in ausgeglichenem Maße, welches sich am hohen Anteil von Frauen in der Geschäftsführung der Gesellschaften und in leitender Stellung des Konzerns zeigt.

Besonders hervorzuheben ist die Position des Unternehmens bei der Schaffung von Rahmenbedingungen für die Rückkehr von Frauen in Führungspositionen nach Mutterschutz und Karenz. In diversen Teilzeitmodellen wird es den Mitarbeiterinnen ermöglicht, in ihre ursprünglichen Managementfunktionen wieder einzusteigen und ihre Führungsaufgaben wahrzunehmen.



Impressum:

DO & CO Aktiengesellschaft, Wien
Stephansplatz 12
1010 Wien

Abgeschlossen am 8. Juni 2018

DO&CO
