



ÜBER DIESEN BERICHT

DO & CO präsentiert seinen Nachhaltigkeitsbericht, welcher einen Überblick über wesentliche Nachhaltigkeitsthemen und unsere Bemühungen, auf diese einzugehen, bietet.

Der Zeitraum der erfassten Kennzahlen dokumentiert die Geschäftsjahre 2018/19 und 2019/20 sowie nach Möglichkeit Daten aus früheren Geschäftsjahren. Weitere relevante Aktivitäten und Informationen wurden bis zum Redaktionsschluss am 27. Mai 2020 dokumentiert. Dieser Bericht wurde unserem Wirtschaftsprüfer zur Notifikation über seine Vorbereitung vorgelegt.

Die wichtigsten Nachhaltigkeitsthemen und -projekte wurden anhand einer Wichtigkeitsanalyse unter Einbeziehung interner und externer Stakeholder ermittelt. Besondere Aufmerksamkeit wurde darauf verwendet, Relevanz, Genauigkeit und Vergleichbarkeit von Informationen und Daten sicherzustellen.

Dieser Bericht ist in erster Linie für interne Zwecke gedacht und verfolgt das Ziel, unsere Nachhaltigkeitsanstrengungen anhand unserer täglichen Geschäftspraktiken auszurichten, um einen langfristigen Mehrwert für unser Unternehmen und unseren Planeten zu schaffen.

Aus Umweltschutzgründen steht dieser Bericht in deutscher und englischer Sprache ausschließlich als kostenloser Download auf unserer Website www.doco.com zur Verfügung.

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldungen und Vorschläge, welche an die Nachhaltigkeitsinitiative von DO & CO unter greenteam@doco.com gerichtet werden können.

INHALT

DO & CO und Nachhaltigkeit	4
Unsere Erfolge auf einen Blick	5
Vorwort des Vorstands	6
Case Study: Segro Park	8
Geschäftsmodell und Strategie	10
Die Stakeholder von DO & CO	11
Materialitätsmatrix	12
1. Umwelt	14
Lebensmittel- und Verpackungsabfälle ...	16
Nachhaltige Verpackung	18
Energieverbrauch	20
Flottenmanagement	22
Wassermanagement	23
2. Compliance	24
Umweltgesetze	26
Gesetze gegen Korruption und Bestechung	26
Gästesicherheit	27
Datensicherheit und -schutz	27
3. Gesellschaft	28
Lebensmittelsicherheit	30
Nachhaltige Beschaffung	32
Vielfältige und inklusive Essensauswahl ..	33
4. Mitarbeiter	34
Unser Team	36
Mitarbeiterkultur	37
Personalstrategie und -entwicklung	38
Arbeitspraktiken	39
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	39
Diversität	40
Einstellungspraxis und Auswahlkriterien ..	41
Ziele und Vorgaben	42

DO & CO UND NACHHALTIGKEIT

Seit dem ersten Tag erfüllt DO & CO die hohen Qualitäts- und Serviceanforderungen seiner Gäste und Kunden. Das Unternehmen betrachtet seine Fähigkeit, diese Standards zu erreichen, als wesentlich für seinen Wettbewerbsvorteil und sein Alleinstellungsmerkmal. DO & CO's Streben nach Qualität sichert inhärent Lebensmittelsicherheit ohne Kompromisse zu. Vor diesem Hintergrund hat das Unternehmen in all seinen Unternehmensbereichen weltweit verbindliche Standards für die Lebensmittelsicherheit umgesetzt. Unabhängig davon, ob wir unsere Dienstleistungen in einer Wüste mit +40 Grad Celsius oder 35.000 Fuß über dem Boden an Bord eines Flugzeugs erbringen, können sich unsere Kunden darauf verlassen, ein sicheres und qualitativ hochwertiges Produkt zu erhalten. Um diese hohen Produkt- und Kundenanforderungen zu erfüllen, setzt DO & CO auf sein Expertenteam, das eine außergewöhnlich fundierte Wissensbasis in den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaft, Biologie und Chemie zusammenführt.

Eine umfassende Qualitätsorientierung ist für DO & CO die Grundlage eines nachhaltigen Geschäfts. Daraus folgt, dass dieser Ansatz „instinktiv“ praktiziert und vorbehaltlos im täglichen Betrieb unseres Unternehmens umgesetzt wird. Genau genommen basiert der Erfolg von DO & CO nicht nur auf unserem einzigartigen Geschäftsmodell, sondern auch auf der Persönlichkeit unserer Mitarbeiter, von denen wir erwarten, dass sie sowohl unternehmerisches Denken als auch kontinuierliches Engagement zeigen.

Als führender Anbieter von Premium-Lebensmitteln und Catering-Dienstleistungen ist DO & CO sich seiner Rolle als Pionier für innovative Nachhaltigkeitslösungen in einer Branche bewusst, die von einem volumenstarken Einweg-Waren-Ansatz angetrieben wird. Zu wissen, wo wir unseren Einfluss auf die Branchentrends nutzen können, um die Interessen unserer Stakeholder zu berücksichtigen, treibt unser Unternehmen an.

DO & CO, ein familiengeführtes Unternehmen der ersten Generation, bezieht seine Überzeugungen und Grundwerte in alle Geschäftsaktivitäten ein, indem es einen qualitätsorientierten, von Menschen geleiteten Ansatz verfolgt, der sich auf drei Grundprinzipien stützt, die durch unsere Wesentlichkeitsanalyse bestätigt wurden.



Dankbarkeit

ermutigt uns, Geschäfte auf eine nachhaltige Art einzugehen, um sicherzustellen, dass unsere zukünftigen Generationen Zugang zu denselben Ressourcen haben. Wir sehen die Möglichkeit, unsere Umgebung positiv zu beeinflussen und Ressourcen durch verantwortungsbewusste Geschäftspraktiken und die Einhaltung geltender Gesetze effizienter zu handhaben.



Verantwortung

DO & CO bittet alle Mitarbeiter, die umfassenderen Auswirkungen ihres Handelns, sei es ihre Konsequenzen auf Mitmenschen oder Umwelt, auf anerkennende Weise zu berücksichtigen, um Verschwendung zu minimieren. Dieser aufmerksame Zugang wird in allen Aspekten unserer Wertschöpfungskette angewendet, um die positiven Auswirkungen auf unsere Umgebung zu maximieren.



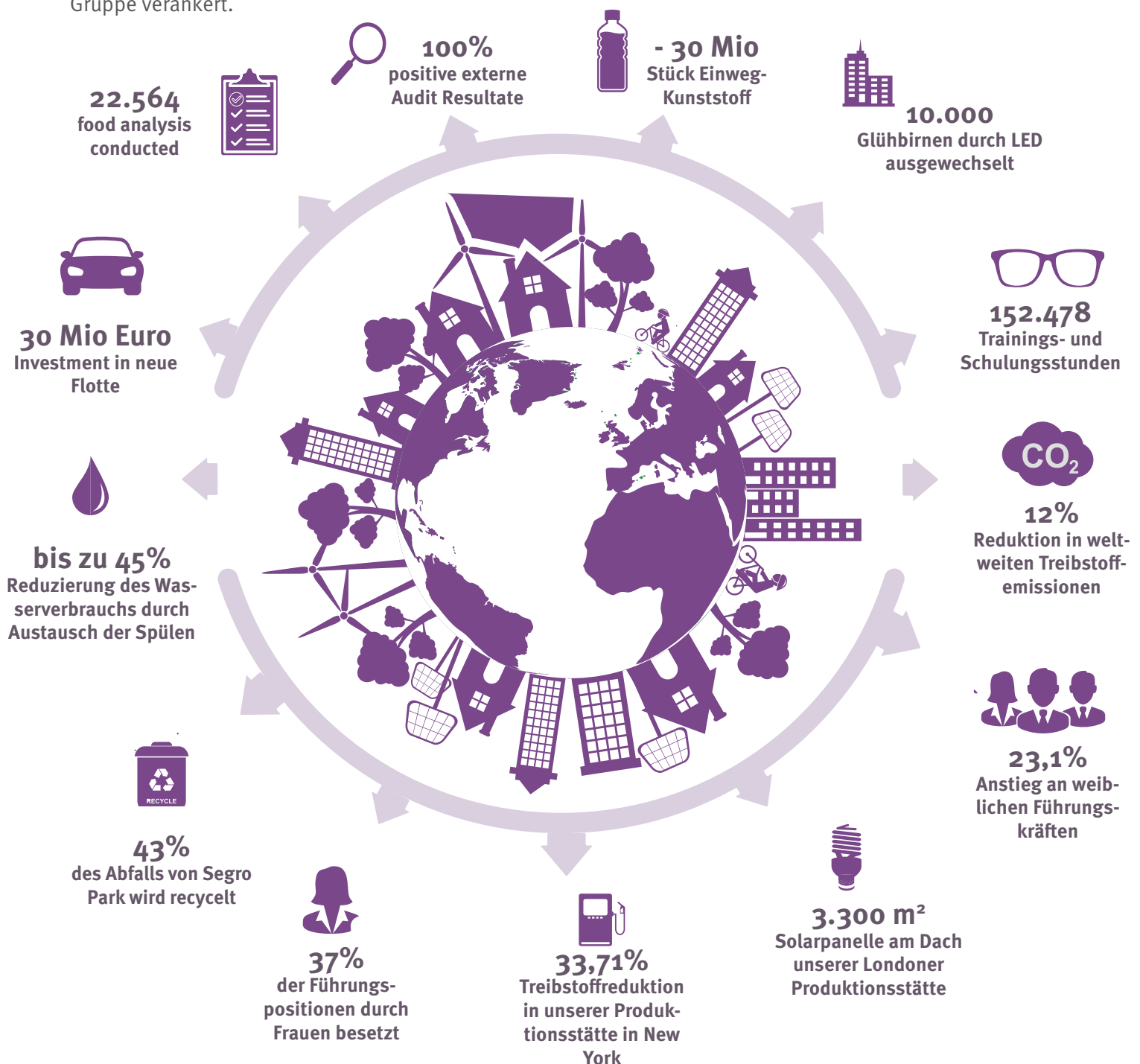
Gleichheit

treibt unsere Kultur der Innovation und Leidenschaft an, in der wir alle unsere Mitarbeiter wertschätzen und einbeziehen. DO & CO betrachtet die Diversität seiner Belegschaft als einen der Aspekte, die zu einem positiven und ansprechenden Arbeitsumfeld beitragen.

Das Management ist überzeugt, dass es nicht ausreicht, einen der vielen ESG-Standards zu wählen und den vielfältigen und unternehmerisch selbständigen tätigen Gesellschaften der DO & CO Gruppe zu verordnen. Aus diesem Grund hat sich der Vorstand für den aufwändigeren aber zielführenderen Weg entschieden, Nachhaltigkeit als gelebten Teil des Unternehmensalltags bei möglichst vielen Mitarbeitern zu verankern. Deshalb wurde voererst keine Stabstelle mit Nachhaltigkeitsmanagement beauftragt, sondern eine Initiative begonnen, deren Ziel eine Kultur der Achtsamkeit gegenüber Aspekten der Energieeffizienz, Ressourcenschonung und Abfallvermeidung zu schaffen, um nur einige zu nennen.

UNSERE ERFOLGE AUF EINEN BLICK

Eine Gruppe ausgewählter Mitarbeiter aus allen Geschäftsbereichen von DO & CO begann, die vorhandene Wesentlichkeitsmatrix, die regelmäßig überprüft und neu bewertet wird, heranzuziehen, um das Potenzial für Veränderung in den jeweiligen Arbeitsbereichen zu ermitteln. DO & COs Team von „Nachhaltigkeitsaktivisten“ wird kontinuierlich erweitert, um sicherzustellen, dass sich das Ergebnis dieser Überprüfung und deren Bewertung in unserer Nachhaltigkeitsstrategie widerspiegelt. In einer sich ständig erweiternden Prozesskette von systemischen Schleifen entsteht auf diese Weise ein sich selbst generierendes Nachhaltigkeitsmanagementsystem, welches vom Management zentral unterstützt und geleitet. DO & CO bekennt sich zur Umweltverantwortung, gibt verbindliche Richtlinien zur Unternehmensstrategie vor und überprüft die Wirksamkeit aller Programme, um sicherzustellen, dass sie nicht nur zweckmäßig, sondern auch ökologisch sind. DO & CO ist überzeugt, dass dieser Ansatz Nachhaltigkeit als integralen Bestandteil des täglichen Geschäfts in seiner Gruppe verankert.



VORWORT DES VORSTANDES

“ Wir sind uns unserer Verantwortung als Verbraucher von wertvollen Nahrungsmitteln und Rohstoffen sowie als Verursacher von organischen und anorganischen Abfällen bewusst. Deshalb optimieren wir die Nutzung von Nahrungs- und Genussmitteln, sowie die Vermeidung von Abfall seit Jahren. Wir sind aber auch verantwortlich für die Produktion gastronomischer Erlebnisse in Premi-umqualität, die wir oft unter schwierigsten Bedingungen herstellen müssen. Letztendlich darf aber das besondere Erlebnis des Gastes nicht darunter leiden, dass bei der Herstellung und bei den Bestandteilen des Erlebnisses wirtschaftliche, ökologische und gesellschaftliche Aspekte außer Acht gelassen werden. Erfolgreiches Wirtschaften sowie verantwortungsvolles und umweltbezoge-nes Handeln ergänzen einander und stellen als unternehmerisches Gesamtkunstwerk einen Wett-bewerbsvorteil dar.

Aufgrund unserer Erfahrung sind wir in der Lage, die Speisenmenge genau zu planen und so den Abfall auf ein Minimum zu reduzieren. Unsere Prinzipie lauten Abfallvermeidung, Wiederverwend-barkeit und Wertstoffaufbereitung. DO & CO kauft nach Möglichkeit unverarbeitete Lebensmittel direkt vom Produzenten, regional oder aus biologischem Anbau. DO & CO ist der erste Konzernbe-trieb Österreichs, der nach der EU Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbau zertifiziert ist.

Ich bin überzeugt, dass wir nur dank unseres Qualitätsdenkens jeden Tag jene geschmacklichen Erlebnisse produzieren können, die unsere Kunden und Gäste lieben. Deshalb ist gelebte Nach-haltigkeit ein wichtiger Bestandteil der Marke DO & CO.”

Attila Dogudan, CEO



“ Wir betrachten unser Engagement für die Schaffung von sozialem Wohl und Umweltschutz im Kontext unserer umfassenden Verantwortung. Als ein Teil der Weltwirtschaft wollen wir den Menschen etwas zurückgeben, die den Kern unseres Erfolgs ausmachen. DO & CO legt besonderen Wert auf die Gleichbehandlung seiner Mitarbeiter im gesamten Konzern. Das Wohl unserer Mitarbeiter steht im Mittelpunkt unseres Geschäfts, denn wir glauben, dass unsere Mitarbeiter der Schlüssel zum Erfolg in der heutigen Welt sind.

DO & CO verfügt über ein einzigartiges Geschäftsmodell, das Cross-Learning und individuelle Selbstverwirklichung durch die Vernetzung der drei Unternehmensbereiche von DO & CO fördert. Ich bin absolut sicher, dass unser vielfältiges und gut ausgebildetes Personal einer der Haupttreiber unserer Erfolgsgeschichte ist, weshalb DO & CO kontinuierlich in seine Mitarbeiter investiert.

Es geht nicht nur darum, Mitarbeiter zu rekrutieren und zu schulen, sondern auch darum, Mitarbeiter im Unternehmen zu halten. Auch hier erweist sich unsere einzigartiges Geschäftsmodell als Differenzierungsfaktor. ”

Gottfried Neumeister, CFO



CASE STUDY SEGRO PARK

Die Vergabe des Hub-Catering-Vertrags für British Airways im Jahr 2018 bot DO & CO die Möglichkeit, auf einer leeren Leinwand ein Modell für eine branchenführende neue Einrichtung neben London Heathrow zu zeichnen.

In Zusammenarbeit mit SEGRO haben wir einen heruntergekommenen und ungenutzten Standort übernommen und ihn als hochmoderne Gourmetküche in neuem Glanz erstrahlen lassen. Die neue Investition in unsere Gourmetküche in London bekräftigt DO & COs langfristiges Engagement in Großbritannien zur Unterstützung der lokalen Umwelt und den Beitrag zur lokalen Region, welchen DO & CO leistet, indem der Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit, Reduzierung des Energieverbrauchs und Verwendung hochwertiger Materialien gelegt wird. Im Rahmen dieses Projekts haben sich DO & CO und SEGRO für die Regeneration einer großen Grünfläche neben dem River Crane verpflichtet, um eine zusätzliche Grünfläche und einen Naturspaziergang für die Gemeinschaft zu schaffen. DO & CO befindet sich außerdem im Gespräch mit dem Gemeinderat und Wohltätigkeitsorganisationen, um die Strecke des River Crane zwischen unseren beiden Standorten zu sponsern.

In einem zunehmend wettbewerbsintensiven Markt ist DO & CO bestrebt, unseren Kunden nicht nur erstklassige Gourmet-Entertainment Erlebnisse zu bieten, sondern auch sicherzustellen, dass unsere Auswirkungen auf die Umwelt so gering wie möglich sind. Wir sind immer bereit, die Grenzen des Möglichen zu verschieben. Vor diesem Hintergrund arbeitet DO & CO an der ISO 14001 für SEGRO Park (Umweltmanagementstandard), um in unserer Branche weltweit führend zu sein. Der neue Standort SEGRO Park wird ein Vorbild dafür sein, wie Einrichtungen effizient betrieben werden können und gleichzeitig einen erstklassigen Service bieten.



Transport, Fahrzeugflotte und Flottenmanagement



**30 Lade-
stationen für
E-Autos**



**240 Fahrrad-
stellplätze**



**14 neue
E-Autos**

Unsere neue Produktionsstätte verfügt über einen Personalparkplatz mit 30 elektrischen Ladestationen, die mit Load-Sharing-Technologie ausgestattet und verbunden sind, sowie über einen mehrstöckigen Fahrradparkplatz für bis zu 240 Mitarbeiter, um diese zu ermutigen mit dem Rad zur Arbeit zu fahren. Die Begrünung des Parkplatzes reduziert die passive Wärmespeicherung.

DO & CO hat aktiv mit Mercedes Benz und DOLL zusammengearbeitet, um die Effizienz des Kühlsystems in unserer neuen Fahrzeugflotte zu maximieren, die vollständig EURO-6-konform ist. Darüber hinaus wurden 14 Elektroautos gekauft.

Lebensmittel- und Verpackungsabfälle



**0% Abfall
Konzept**



**Recycling von
43% des Mülls**



**Verbrennung von
57% des Mülls**

DO & CO betreibt eine 0% Abfallpolitik, bei der Glas und Pappe recycelt werden. Alle Grünabfälle werden durch ein Rothenberg-System mazeriert und als "grüne Flüssigkeit" zur Verwendung als Dünger oder Energieerzeugung vor Ort versandt. Beim Kochen verwendetes Altöl wird verkauft und als Biokraftstoff verwendet.

Durch neue Ausschreibungen mussten alle Lieferanten für unsere neue Produktionsstätte Angebote mit möglichst wenig bzw. gänzlich ohne Verpackungsmaterial abgeben, um Verpackungen aus Kunststoff und Pappe zu reduzieren.

Energieverbrauch



**3.300 m²
Solarpanelle**



**Intelligentes
Beleuchtungssy-
stem**



**Isolierung über
Branchenstandard**



**Spülstraßen mit
Energie-Rückge-
winnungs-Techno-
logie**

Ein erheblicher Teil des Strombedarfs in der Produktionsstätte wird durch 3.300 m² Photovoltaik-Module auf dem Dach erzeugt, um weniger von der Stromversorgung abhängig zu sein. Um eine effiziente Nutzung des benötigten Stroms zu gewährleisten, steuert DO & CO alle Hauptstromverbrauchsgereäte über ein Gebäudemanagementsystem, um den Stromverbrauch während der Betriebsprozesse zu überwachen, zu manipulieren und zu reduzieren. Dieses System wird durch Leistungsfaktorkorrekturgeräte ergänzt, die sicherstellen, dass jedes einzelne Gerät im effizientesten Modus innerhalb des gesamten Systems betrieben wird.

Wir verwenden modernste Geräte, um unsere Lüftungssysteme zu betreiben und die Wärmerückgewinnung in den Lüftungsgeräten zu optimieren, während die über dem Industriestandard liegende Isolierung unserer Kühl- und Gefrierbereiche die Energierückhaltung im Gebäude maximiert.

Die Geschirrspülanlage reduziert den Energiebedarf für die Erwärmung auf Waschtemperatur von Frischwasserzufuhr durch Nutzung der latenten Abwasserwärme. Darüber hinaus überwachen und optimieren computerisierte Beleuchtungssysteme die Beleuchtungsstärke in der gesamten Anlage.

Wasserverbrauch



**Vorbehandlung des
Abwassers vor Frei-
setzung in lokale
Entwässerungssysteme**



**Verwendete Lösungs-
mittel entsprechen
Lebensmittelsicher-
heitsstandards**

DO & CO behandelt das gesamte Abwasser vor, bevor es durch Fett- und Partikelreinigung und Verwendung spezieller chemischer Lösungsmittel in das lokale Abwassersystem eingeleitet wird. Um den Wasserverbrauch zu minimieren, überwacht unsere Geschirrspülanlage den Wasserverbrauch. Alle Wasserhähne sind sensorgesteuert, um die Grauwasserproduktion zu reduzieren und alle Urinale und Toiletten sind wassersparend entsprechend dem Industriestandard.

GESCHÄFTSMODELL & STRATEGIE

Was DO & CO einzigartig macht, ist seine Fähigkeit, die besten Geschmäcker der Welt zu kombinieren und in großem Stile herzustellen. Was viele im Kleinen nicht erreichen, beherrscht DO & CO gekonnt in all seinen globalen Aktivitäten.

*Wolfgang Stoiber
Head Chef DO & CO Group*

DO & CO ist ein weltweit tätiges Gourmet-Entertainment Unternehmen, welches in mehr als 21 Ländern und auf 3 Kontinenten tätig ist. Gourmet-Entertainment wird als Synonym für erstklassiges Kundenerlebnis verwendet, indem gleichbleibend hochwertige Produkte bereitgestellt werden. Unsere Produkte werden aus den besten Zutaten der Welt handgefertigt und frisch zubereitet. Sie werden überall in der Welt in Restaurants, bei Veranstaltungen oder in Flugzeugen als Teil eines ausgeklügelten und ganzheitlichen Konzepts serviert.

Diese unnachahmliche Erfahrungswelt der kulinarischen Gastfreundschaft wird durch Köche und Serviceteams vermittelt, die in der DO & CO Academy gut ausgebildet wurden. Sie bieten ein einzigartiges Flair für mehr als 60 Fluggesellschaften, die exklusivsten internationalen und sportlichen Veranstaltungen sowie in Restaurants, Hotels und Flughafenlounges. Die Qualität der von uns gelieferten Lebensmittel und das Kundenerlebnis werden durch die vollständige Kontrolle der Wertschöpfungskette von der Beschaffung über die Zubereitung bis hin zum Service sichergestellt und unseren Kunden direkt zur Verfügung gestellt. DO & CO vereint viel Liebe zum Detail mit dem erforderlichen Know-How, um dieses Konzept zu skalieren und gleichzeitig eine große Anzahl frisch zubereiteter Gerichte von höchster Qualität „à la Minute“ zu servieren.

Restaurants, Lounges & Hotel

Das Herz unseres Geschäfts

Dieser Division ist für unser Konzept in den anderen Sparten von großer Bedeutung. Sie bietet DO & CO täglichen direkten Kontakt zu unseren Endkunden, wodurch ein ständiger Strom an Rückmeldungen hinsichtlich unserer Produkte und unserer Servicequalität entsteht. Daher dient diese Division als unser Versuchsfeld, zeigt Trends auf und schafft Markenbekanntheit. Sobald unsere Produkte durch bewusste Kaufentscheidungen von Kunden getestet und genehmigt wurden, werden sie durch die anderen Geschäftsbereiche skaliert.

International Event Catering

Aushängeschild und Standatenträger

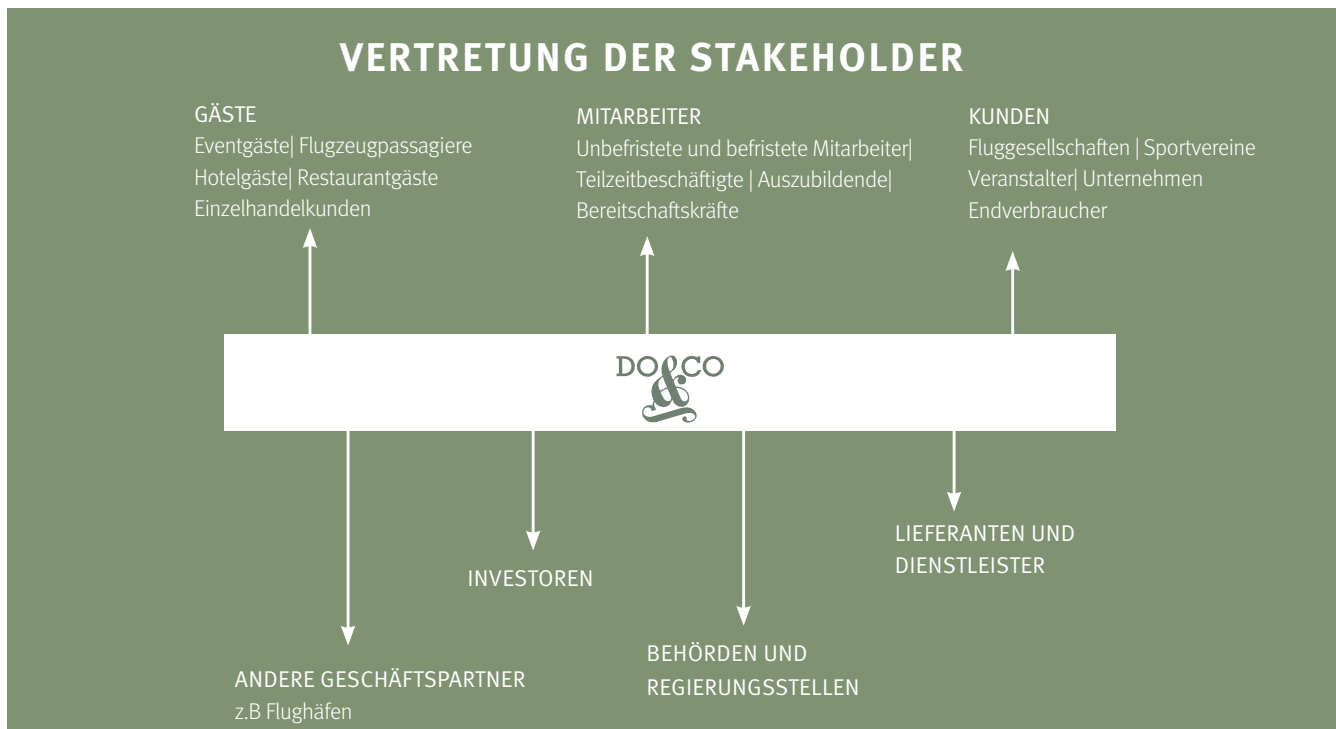
Dieser Geschäftszweig zeigt nachweislich unsere Fähigkeit, ein außergewöhnliches Produkt an den entlegensten Orten der Welt zu liefern. Die Division kombiniert kulinarische Fähigkeiten mit erstklassiger Logistik und operativen Stärken. Ihr Beitrag zum Ausbau unserer Markenpositionierung als Generalunternehmer für „Gourmet-Entertainment“ mit innovativen Lösungen trägt zu unserer weltweiten Anerkennung als zuverlässiger Partner bei.

Airline Catering

Unser größter Vertriebskanal

Mit einem Anteil von mehr als 70% am Konzernumsatz generiert dieser Geschäftsbereich den Großteil des Konzernumsatzes. Durch sein unverkennbar innovatives und wettbewerbsfähiges Produktportfolio zieht DO & COs „Non-Airline-Catering“ Ansatz Fluggesellschaften an, die sich auf Qualität als USP konzentrieren, um sich von dem branchenbeherrschenden Einweg-Waren-Ansatz abzuheben.

STAKEHOLDER VON DO & CO



STAKEHOLDER ENGAGEMENT

DO & CO ist stolz auf die kontinuierliche Einbindung und Dialogförderung mit seinen wichtigsten internen und externen Stakeholdern durch Meetings, Networking-Sitzungen, Umfragen und Fallstudien. Der ständige Austausch mit B2B- und B2C-Kunden und Lieferanten hilft uns, Themen, die für DO & CO und seine Stakeholder wichtig sind, zu identifizieren.

Als innovationsgetriebenes Unternehmen treten wir in eine neue Entwicklungsphase ein, in der Nachhaltigkeit im Mittelpunkt des gesellschaftlichen Wandels steht. Wir arbeiten mit unseren Partnern zusammen, um Nachhaltigkeit weitreichend Realität werden zu lassen. Angesichts der Vielfalt unserer Partner und der daraus resultierenden Geschäftsaktivitäten müssen wir das Thema Nachhaltigkeit mit jedem Partner einzeln prüfen, um einen einzigartigen Ansatz für die Bereitstellung höchster Qualität bei gleichzeitiger Minimierung unseres ökologischen Fußabdrucks zu etablieren.

Als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen wir sicher, dass unser Weg zur gesellschaftlichen Transformation auf einem integrativen und kollaborativen Dialog mit einem breiten Spektrum verschiedener Interessengruppen beruht, um unsere Entscheidungspolitik und -initiativen zu steuern.

ZUSAMMENARBEIT

DO & CO weiß, dass viele der Herausforderungen, denen es gegenübersteht, am besten durch gemeinsame Bemühungen gelöst werden können. Wir arbeiten mit einem breiten Spektrum von Stakeholdern zusammen, um unsere Fähigkeiten und Erfahrungen innovativ zusammenzuführen und die Ergebnisse für Mitarbeiter und Gemeinschaften, in denen wir tätig sind, zu verbessern. DO & COs Ziel ist es, gemeinsame Branchenansätze zu entwickeln, um die effektivsten und effizientesten Mittel zur Erzielung eines nachhaltigen Fortschrittes zu identifizieren.

Dank seiner globalen Präsenz kann DO & CO als One-Stop-Shop fungieren, da es seinen Partnern das effizienteste Produkt mit höchster Qualität bietet. Das Unternehmen fungiert häufig als Berater und Ratgeber für die effektivste Umsetzung seiner Produktkonzepte. Zu diesem Zweck bieten wir unseren Partnern proaktiv Beratung zur Abfallreduzierung und Implementierung umweltfreundlicher Optionen an, wobei jeder Schritt der Wertschöpfungskette sorgfältig geplant und organisiert wird.

WESENTLICHKEITSMATRIX

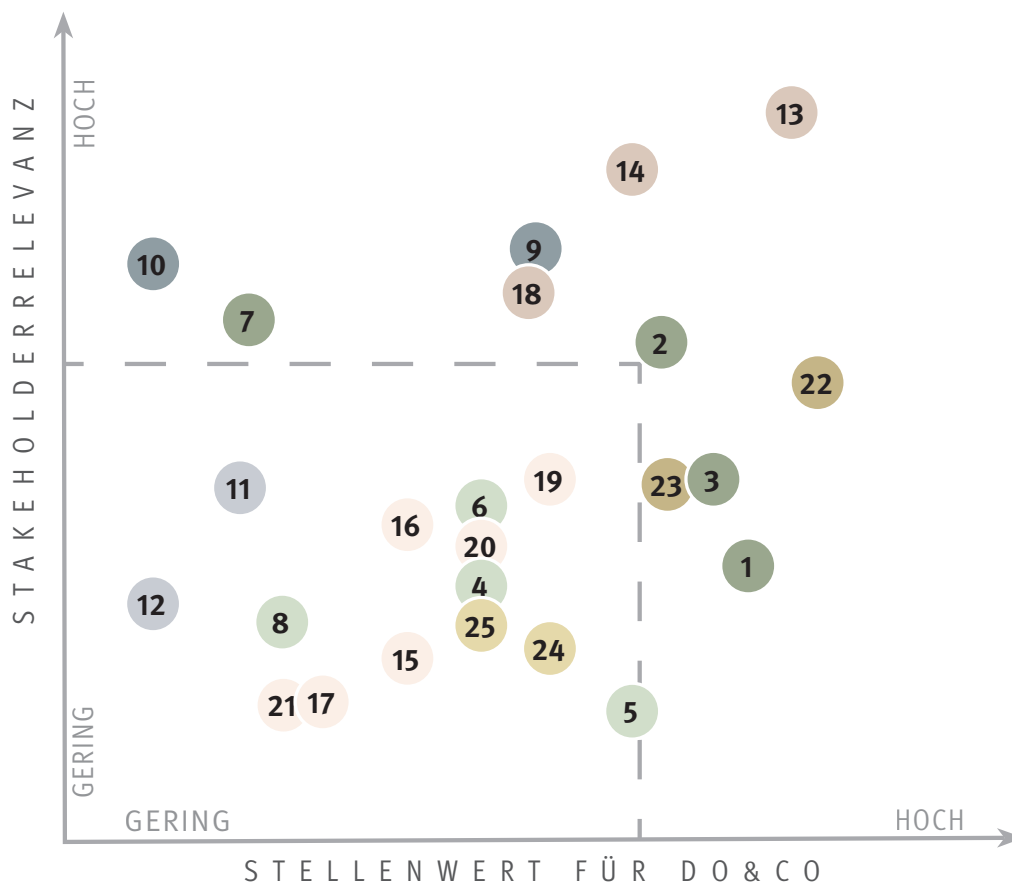
Die Wesentlichkeitsmatrix wurde mit verantwortungsbewussten Investoren diskutiert, durch Verhandlungen über den Kauf eines Hauptkonkurrenten auf die Probe gestellt und mit internen Stakeholdern erörtert. Wie in den Vorjahren hat DO & CO seine eigenen Positionen und Ergebnisse mit den Analysen der CSR- und ESG-Ratingagenturen abgeglichen. Obwohl sich DO & CO durch sein einzigartiges Geschäftsmodell von Wettbewerbern unterscheidet, wurde seine nichtfinanzielle Leistung im Rahmen eines Peer-Vergleichs analysiert.

Die Ergebnisse dieser Analyse haben deutlich gemacht, dass es ziemlich schwierig ist, einen umfassenden Überblick über DO & CO zu erhalten, um es mit seinen Mitbewerbern zu vergleichen. Grund dafür ist unser vielfältiges Geschäftsmodell in Kombination mit der Vielzahl der Unternehmen der DO & CO-Gruppe.

Unsere Bemühungen auf individueller Unternehmensebene unterscheiden sich in Intensität und Dokumentation aufgrund der unterschiedlichen Größe der einzelnen Unternehmen. Interne Überarbeitungen haben jedoch gezeigt, dass die Aspekte Nachhaltigkeit und Corporate Social Responsibility als wesentliche Elemente des Qualitätsmanagements gelebt werden. Die wesentliche Unterscheidung zwischen DO & CO und seinen Mitbewerbern ergibt sich aus dem Bewusstsein für Qualität und Kundenzufriedenheit, die das verbindende Element des Geschäftsmodells von DO & CO bilden.

Durch unser Engagement für die Aktionäre wollten wir unsere Nachhaltigkeitsprinzipien validieren und unsere strategischen Pläne und Visionen an unseren wichtigsten Stakeholdern ausrichten. Dies ermöglicht es uns, unsere Initiativen zu priorisieren und die damit verbundenen Risiken und Chancen strategisch zu steuern. Als Ergebnis dieses Prozesses haben wir unsere wichtigsten Nachhaltigkeitsprobleme identifiziert und erneut bestätigt, wie in der folgenden Wesentlichkeitsmatrix angeführt.

Zusammenfassend hat unsere intensive Auseinandersetzung mit diesen Themen die Wesentlichkeitsmatrix des Vorjahres bestätigt und gezeigt, dass Themen wie Lebensmittelsicherheit, Reduzierung von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen sowie Arbeitnehmerrechte allgemein als von höchster Bedeutung anerkannt wurden.



	THEMA	THEMENBESCHREIBUNG	STELLENWERT FÜR DO & CO	STAKEHOLDER RELEVANZ	
UMWELT	1	Lebensmittel- und Verpackungsabfälle	Verpackung aufgrund von Catering, der Zubereitung von Speisen, Produktkäufen (Lieferanten) und der (lokalen) Entsorgung durch Konsumenten	5	2
	2	Nachhaltige Verpackung	Nachhaltigkeit von Verpackungsmaterialien für Produkte von DO & CO (erneuerbare, wiederverwertete oder wiederverbenutzte Materialien zur Reduktion von externen Abfällen)	4	3
	3	Umweltfreundliche Beschaffung	Ökologische Kriterien für Lieferanten, z.B. in Bezug auf den Umwelteinfluss auf die Landwirtschaft, Tierschutz und tierfreundliche Beschaffung	5	2
	4	Energieverbrauch und Emissionen	Energieeffizienz und der Einfluss von Energieverbrauch sowie daraus entstehende Emissionen	3	2
	5	Transportemissionen	Umwelteinfluss aus der Logistik für Produkte und die Bereitstellung von Leistungen (z.B. Transport von Produkten und Mitarbeitern)	4	1
	6	Wasserverbrauch und Einsatz von Chemikalien	Wasserwirtschaft sowie die Vermeidung und Verminderung von Verschmutzungen	3	2
	7	Einhaltung von Umweltgesetzen	Einhaltung internationaler Erklärungen, Abkommen und Verträge sowie nationaler, subnationaler, regionaler und lokaler Bestimmungen	1	3
	8	Ausgaben und Investition in Umweltschutz	Ausgaben auf Seiten von DO & CO zum Schutz der Umwelt vor Einflüssen und Risiken aus Produkten und Leistungen, z.B. aus der Veranstaltungsorganisation	2	1
COMPLIANCE	9	Korruptionsbekämpfung	Einhaltung der Gesetze sowie Sicherstellung durch unternehmensweite Schulungen und Verhaltensregeln zur Korruptionsbekämpfung	3	4
	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	1	3
	11	Lokalpräsenz	Lokale Beschaffung von Waren und Leistungen, lokale Beschäftigung von Mitarbeitern und Bezahlung im Einklang mit lokalem Mindestlohn	1	2
	12	Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	z.B. Infrastrukturausbau, Multiplikatoreffekte für lokale Betriebe etc.	1	2
GESELLSCHAFT	13	Lebensmittelsicherheit	Einschließlich Lebensmittelqualität, Hygienestandards, Kühlkettenpraxis	5	5
	14	Gästesicherheit	Gewährleistung eines hohen Sicherheitsniveaus auf Flughäfen, in Flugzeugen und bei Veranstaltungen	4	4
	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	2	1
	16	Produktkennzeichnung	Transparente Produktkennzeichnung für Kundenzugang zu richtigen und einschlägigen Informationen sowie verantwortungsvolle Werbung	2	2
	17	Einfluss auf lokale Gemeinschaften	Einschließlich Lärm, aber auch Beschäftigungseffekte, Steuern usw.	2	1
	18	Datensicherheit und -schutz	Einhaltung bestehender Datenschutzgesetze oder freiwilliger Standards in Bezug auf den Schutz von Kundendaten	3	4
	19	Sozial verträgliche Beschaffung	Soziale Kriterien für Lieferanten in Bezug auf Menschenrechte, z.B. Arbeitsstandards, Kinderarbeit oder Zwangsarbeit sowie indigene Rechte	3	2
	20	Vielfältige und inklusive Essensauswahl	Bereitstellung von für verschiedene Religionen, Kulturen oder Ernährungsbedürfnisse geeignete Speisen	3	2
	21	Weiche und harte Einflüsse von Events	z.B. nachhaltige Initiativen zur Bewusstseinsbildung, Austausch von Wissen und Best Practices, physische und technologische Einflüsse	2	1
MITARBEITER	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	5	3
	23	Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	Gesundheitliche Auswirkungen von Stress, Arbeitszeiten, Nachtschichten und Arbeitsunfällen	4	2
	24	Aus- und Weiterbildung von Arbeitnehmern	Schulungen und Möglichkeiten zur Kompetenzerweiterung; Ausbildung- und Mitarbeitergespräche	3	1
	25	Diversität	Diversität und Inklusion im Personalbereich	3	1

01

U m w e l t

ÜBERSICHT

1. Lebensmittel- und Verpackungsabfälle

mehr als 30.000.000 Stück Einweg-Kunststoff entfernt

mehr als 500.000 Einweg-Plastikflaschen ersetzt

195.418 kg CO₂ Emissionen durch Recycling vermieden

9% Reduzierung des Abfalls pro Million Euro Umsatz

2. Nachhaltige Verpackung

Routinemäßiges Angebot nachhaltiger Verpackungslösungen

Beratung zur Abfallreduzierung und dem Equipment-Tausch

Dediziertes Industriedesign Team

3. Energieverbrauch

16 Konzernunternehmen wurden geprüft

Fokus auf Verbesserung der Energieeffizienz im Produktionsprozess

Austausch von Halogen- und Glühlampen auf LED-Beleuchtung

Ø Erhöhung des Energieverbrauchs von 3,8% bei 10% Umsatzwachstum

4. Fleet management

Mehr als 30.000.000 Euro in neue Fahrzeugflotte investiert

313 neue Fahrzeuge (+50%) mit **20% weniger** CO₂ Emissionen

14 zusätzliche E-Autos in unserer Londoner Produktionsstätte

33,71% Reduzierung des Treibstoffverbrauchs in unserer NY Unit

5. Water management

45% Reduzierung des Wasserverbrauchs

LEBENSMITTEL- UND VERPACKUNGSABFÄLLE

DO & CO verpflichtet sich zur Reduzierung von Einweg-Kunststoffen und nicht recyclebaren Abfällen:

Durch bewusste Planung und Beschaffung konnten wir im letzten Geschäftsjahr mehr als 30 Millionen Stück Einweg-Kunststoffe aus den Flugzeugen unserer Airline-Kunden entfernen.

Allein in Österreich hat DO & CO durch Recycling mehr als 195 Tonnen CO₂-Emissionen vermieden.

Die Erhaltung der Zukunft unseres Planeten geht über die Reduzierung unseres eigenen ökologischen Fußabdrucks hinaus. Da der Klimawandel eines der bedeutendsten Probleme unserer Zeit ist, achten wir genau auf das Risiko, das es für unsere Geschäftstätigkeit, die gesamte Branche und letztendlich unseren Planeten darstellt. Für uns als Global Player birgt der Klimawandel Risiken in unserer Wertschöpfungskette und muss daher aktiv berücksichtigt werden. Angesichts des Umfangs seiner weltweiten Aktivitäten ist sich DO & CO bewusst, dass bereits eine kleine Änderung erhebliche Auswirkungen auf den Ressourcenverbrauch und die Abfallreduzierung haben kann.

Als Unternehmen sind wir bestrebt, als gutes Beispiel voranzugehen, indem wir die Prinzipien der Nachhaltigkeit in unsere täglichen Aktivitäten einbringen. Wir ermutigen daher, den Beitrag jedes Einzelnen zur Abfallminimierung zu berücksichtigen. Infolgedessen arbeiten wir kontinuierlich an der Verbesserung unserer Datenerfassung und Abfallberichterstattung in unseren Geschäftsbereichen. Das gestiegene Geschäftsvolumen in Verbindung mit einer gestiegenen Datenqualität sind die Treiber für unsere erhöhten Abfallwerte. Langfristig werden verbesserte Daten zur Abfallerzeugung die Priorisierung der Bemühungen unterstützen und weiterhin eine große Rolle auf unserem Weg zur Abfallreduzierung spielen.

Seit dem letzten Jahr wurden im Rahmen der langfristigen Nachhaltigkeitsziele mehr als 30 Millionen Stück Einweg-Kunststoffe aus Flugzeugen entfernt, die von DO & CO bedient werden. Wir haben daran gearbeitet, die Verwendung von Gegenständen wie Salz- und Pfefferabdeckungen, Plastikmenütaschen sowie Plastikverpackungen für Spielzeug zu reduzieren. Mit nur diesen drei Gegenständen wurden fast 15 Millionen Plastikstücke von der Mülldeponie abgezweigt. DO & CO hat auch Kinderbesteck, Rührer und Rührstäbchen, Strohhalme und Müllsäcke durch umweltfreundliche Alternativen ersetzt. Vor Ort wurden über 500.000 Einweg-Plastikflaschen aus dem Bodenbetrieb von DO & CO entfernt und durch umweltfreundliche Alternativen für die Mitarbeiter ersetzt. Mit der Abkehr von abgefüllten Getränken, begannen wir unsere Mitarbeiter mit gefiltertem Wasser zu versorgen und trug so dazu bei, den Abfall auf Deponien weiter zu reduzieren. Weltweit produziert DO & CO an einem durchschnittlichen Tag über 600.000 Mahlzeiten.

Im vergangenen Jahr haben wir neue Verpackungslösungen eingeführt, mit denen jährlich 325 Tonnen Pappabfälle, das entspricht 113.000 m², aus der Produktion entfernt werden. DO & CO setzt sich weiterhin für die Reduzierung von Einwegkunststoffen an Bord von Flugzeugen ein.

Eine der wichtigsten Nachhaltigkeitsinitiativen, an denen wir arbeiten, umfasst Lebensmittelabfallprojekte. In dem Bestreben, den gesamten Rohstoff, nicht nur Teile davon, zu verwenden, werden verbleibende Lebensmittel für die Verwendung in kleineren Produktkonzepten eingespart und weiterverwendet. Dadurch werden täglich Rohstoffe im Ausmaß von fast 500 Kilogramm, einschließlich Obst, Gemüse, Backwaren und Fleisch, in unseren diversen Geschäftsfelder weiterverarbeitet anstatt entsorgt zu werden. In Großbritannien hat eine Reihe von Maßnahmen auch dazu beigetragen, mehr als 250 Tonnen Lebensmittelabfälle, die bei DO & CO anfallen, von Mülldeponien abzuleiten. Zu den Initiativen gehört die Behandlung von Lebensmittelabfällen vor Ort mithilfe von Verfahren wie der Bioverarbeitung. Dank unserer Erfahrung sind wir in der Lage, die Menge der produzierten Lebensmittel genau zu planen und so den Abfall auf ein Minimum zu reduzieren. Das Leitprinzip ist die Vermeidung von Abfall durch Wiederverwendbarkeit und Recycling.

Im Bereich Airline Catering arbeitet DO & CO daran, Verpackungsabfälle zu reduzieren. Fluglinienspezifische Vorschriften begrenzen jedoch den Einfluss des Unternehmens in diesem Bereich. Beispiele hierfür sind die eigene Bereitstellung von Verpackungsmaterial durch die Fluggesellschaft und EU-Bestimmungen zur Verbrennung eingehender Abfälle. Darüber hinaus führen Großveranstaltungen in Stadien / Sportveranstaltungen zu erheblichen Abfallmengen, die DO & CO entsorgen muss. Das Beschaffungsteam sowie die Standortleiter erwägen Recyclingoptionen und halten die Umweltbelastung durch Abfälle so gering wie möglich. Für Großveranstaltungen wird ein spezielles Abfallbewirtschaftungskonzept entwickelt.

Da DO & CO weiterhin die Verwendung nachhaltiger Verpackungen befürwortet, fördern wir die Umsetzung von Initiativen zur Abfallreduzierung in Bereichen, die wir vollständig kontrollieren können. Zum Beispiel haben wir den Papierverbrauch in unseren Büros erfolgreich reduziert und Kunststoffe aus dem Personalrestaurant entfernt, indem wir Plastikbesteck durch wiederverwendbares Besteck ersetzt haben. Darüber hinaus werden Batterien gemäß dem System der örtlichen Behörden recycelt.

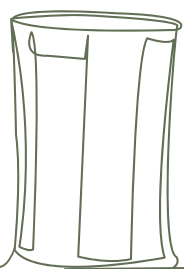
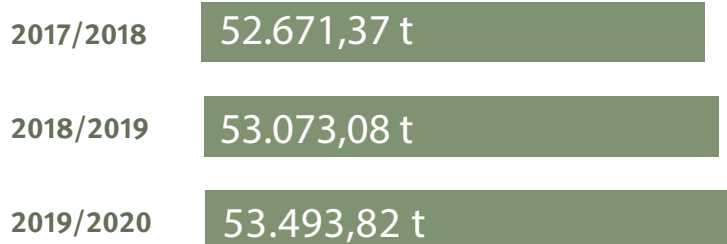
Darüber hinaus recycelt DO & CO die Lebensmittelabfälle, die in seinen Küchen entstehen. Beispielsweise werden in unseren Produktionsstätten in London und Wien stellen wir durch unseren "Fresh In-House"-Ansatz sicher, dass Grünabfälle in Form von Schnittresten und -Abfällen gesammelt und recyclet werden. Nach Möglichkeit werden unsere Lebensmittelabfälle mazeriert und vor Ort zu „grüner Flüssigkeit“ verarbeitet. Dieser Abfall gelangt als Bioabfall in eine anaerobe Vergärungsanlage, die dann zu Dünger und Biogas verarbeitet wird, während Pappe, Kunststoff und Glas teilweise zu Biogas verarbeitet und teilweise recycelt werden.

Um möglichst wenig bzw. kein Verpackungsmaterial von Lieferanten geliefert zu bekommen, fordert DO & CO seine Lieferanten auf, Lebensmittel nach Möglichkeit ohne Verpackungen und in vielen Fällen in wiederverwendbaren Plastikkisten zu liefern.

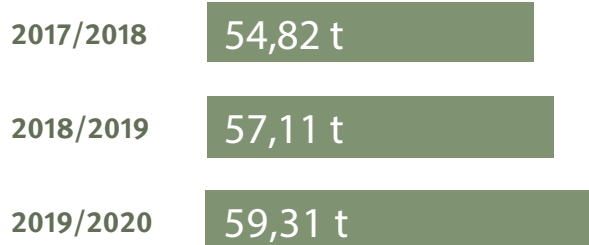
Wir arbeiten eng mit unseren Kunden zusammen und stellen ihnen routinemäßig die Recyclingquoten der in ihrem Portfolio verwendeten Produkte zur Verfügung, um das Umweltbewusstsein zu schärfen. Nicht wiederverwertbare Abfälle (einschließlich Abfälle, die von Flügen zurückgegeben werden) werden von einem zugelassenen Auftragnehmer, der einen Abfalltransferschein vorlegt, zu einer zugelassenen Abfallentsorgungseinrichtung in einem dafür vorgesehenen Fahrzeug gebracht, wo sie verbrannt werden. Zum Beispiel hat DO & CO 71.565 kg Ölabbfälle an einen Spezialisten übergeben und so allein durch das Recycling in Österreich 195.418 kg CO₂-Emissionen eingespart.



ABFALL UNGEFÄHRlich











ABFALL GEFÄHRlich



Die Abfallproduktion von DO & CO stieg um weniger als 0,8%, was das Engagement der Gruppe zur Abfallreduzierung angesichts des Umsatzwachstums von 10% zeigt.

NACHHALTIGE VERPACKUNG

DO & CO forscht aktiv an umweltfreundlichen Alternativen zu Verpackungen und bietet seinen Kunden nachhaltige Verpackungsoptionen und Beratung zu deren Einführung in ihre Geschäftstätigkeit an.

 <p>REDUKTION VON EINWEG-PLASTIKBESTECK</p>	 <p>WIEDERVERWENDUNG UND AUSTAUSCH DURCH WASCHBARES BESTECK ODER ABBAUBARE ALTERNATIVE</p>
 <p>REDUKTION VON PLASTIKSTROHHALMEN</p>	 <p>WIEDERVERWENDUNG UND AUSTAUSCH DURCH ALTERNATIVEN AUS HOLZ</p>
 <p>REDUKTION VON EINWEG-PLASTIKBECHERN</p>	 <p>WIEDERVERWENDUNG MEHRFACHVERWENDBARER TASSEN UND FLASCHEN</p>
 <p>REDUKTION VON EINWEG-KUNSTSTOFFBEHÄLTERN</p>	 <p>WIEDERVERWENDUNG UND AUSTAUSCH DURCH PRODUKTE AUS PAPIER UND MAISSTÄRKE</p>

Angesichts der eingeschränkten Möglichkeiten von DO & CO in Bezug auf die Behandlung importierter Abfälle auf internationalen Flughäfen konzentrieren wir uns auf unsere internen Prozesse, um sicherzustellen, dass Faktoren, auf die wir Einfluss haben, bestmöglich kontrolliert werden. DO & CO ist bestrebt, wiederverwendbare und recycelbare Geräte und Geschirrtteile in unseren Geschäftsbereichen zu implementieren, wo immer dies möglich ist. Wir sind uns unserer Verantwortung sehr bewusst und bemühen uns, ein absolut sicheres, qualitatives und nachhaltiges Kundenerlebnis zu entwickeln und zu gewährleisten. Wir möchten inspirierende Verhaltensweisen, Produkte und Dienstleistungen etablieren, unser Wissen teilen und dabei den Lebenszyklus der einzelnen Produkte berücksichtigen.

Die innovationsgetriebene Designabteilung von DO & CO arbeitet ständig an der Entwicklung einer verantwortungsbewusst gestalteten, recyclebaren Produktpalette. Um unser Ziel einer umweltfreundlichen Verpackung zu erreichen, müssen wir eine Vielzahl von Schlüsselaspekten berücksichtigen. Durch die zunehmende Verwendung von recycelten Materialien, die schnell erneuerbar und aus pflanzlichen Abfällen sind, streben wir an, keine stark verarbeiteten Materialien mehr zu verwenden. Wir versuchen, den Lebenszyklus unserer Produkte durch sorgfältige Planung der Dimension, des Gewichts und des Materials direkt zu beeinflussen.

Zu diesem Zweck forscht DO & CO seit vielen Jahren aktiv an umweltfreundlichen Alternativen zu bestehenden Verpackungen. Nachhaltige Verpackungen sind immer noch relativ teuer und im Vergleich zu herkömmlichen Kunststoffverpackungen nicht immer auf dem Markt erhältlich. Unabhängig von finanziellen Aspekten bieten wir unseren Kunden jedoch ständig nachhaltige Lösungen und bereiten den Weg für ein nachhaltigeres Fluggeschäft.

Wir beraten unsere Kunden proaktiv, wie sie ihren Abfall reduzieren und vorhandene Ausstattung durch umweltfreundlichere Optionen ersetzen können:

- kunststofffreie Lösungen (mineralölfrei)
- schnell erneuerbare pflanzliche Designs (baumfrei),
- biologisch abbaubare Verpackungen (biologisch abbaubar, zu Hause kompostierbar),
- Produkte aus recycelten und recycelbaren Ressourcen.

DO & CO bietet in allen Geschäftsbereichen Mehrzweckprodukte. Wann immer Einwegprodukte von unseren Kunden benötigt oder speziell angefordert werden, wird großer Wert auf biologisch abbaubare Verpackungen gelegt.

Angesichts des gestiegenen Bewusstseins für Einwegkunststoffe arbeiten wir mit unseren Kunden zusammen, die nach Möglichkeiten gesucht haben, die Verpackungsmenge an Bord von Flugzeugen zu reduzieren und sie durch einen erfolgreichen Übergang zu nachhaltigen Lösungen führen. Wir glauben, dass der Markt für nachhaltige, 100% kunststofffreie und biologisch abbaubare Verpackungs- und Markenlösungen mit der Umsetzung der neuen Regulierung des Europäischen Parlaments zum Verbot von Einweg-Kunststoffen im Jahr 2021 wachsen wird.

“

Nachhaltig zu sein ist nicht länger eine Frage der Wahl. Wir bieten unseren Kunden nur nachhaltige Lösungen an.

Ines Prucker, Industrial Design

”

ENERGIEVERBRAUCH

DO & CO nutzt Best Practices der Branche und externer Berater, um den Energieverbrauch zu senken und investiert stark in die Modernisierung seiner Produktionsanlagen.

Unser Culinary Development Team berücksichtigt die Auswirkungen neu kreierter Gerichte auf den Energieverbrauch von DO & CO, um die Energieeffizienz im Produktionsprozess zu verbessern.

EXTERNE AUDITS

DO & CO führte externe Energieaudits durch, um den Energieverbrauch und die Energieflüsse für die folgenden wichtigen Unternehmen seiner Gruppe zu analysieren:

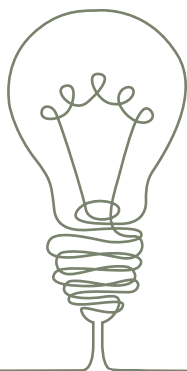
- *Arena One Mitarbeiterrestaurants GmbH*
- *DO & CO Aktiengesellschaft*
- *DO & CO Berlin GmbH*
- *DO & CO Catering München GmbH*
- *DO & CO Deutschland Catering GmbH*
- *DO & CO Düsseldorf GmbH*
- *DO & CO Facility Management GmbH*
- *DO & CO Frankfurt GmbH*
- *DO & CO Gastronomie GmbH*
- *DO & CO (Deutschland) Holding GmbH*
- *DO & CO Lounge Deutschland GmbH*
- *DO & CO Lounge GmbH*
- *DO & CO München GmbH*
- *DO & CO (im Haas Haus) Restaurantbetriebs GmbH*
- *FR freiraum Gastronomie GmbH*
- *Sky Gourmet - airline catering und logistics GmbH*

Wir sehen diese Audits als Gelegenheit, ein externes Gutachten zur Energieeffizienz unserer Betriebe und zur optimalen Verbesserung des Energieverbrauchs unserer KÜcheneinrichtungen einzuholen. Das Unternehmen nutzt die daraus abgeleiteten Erkenntnisse und Empfehlungen, um seine Einrichtungen und Prozesse gezielt zu modernisieren. Daher werden im gesamten Unternehmen Best Practices für Energieeffizienz und Reduzierung des Energieverbrauchs angewendet, um den wirtschaftlichen und ökologischen Nutzen zu maximieren. DO & CO kategorisiert die Empfehlungen der Abschlussprüfer und setzt diese abhängig von ihren potenziellen Einsparungen, sowie den organisatorischen und finanziellen Kosten für die Durchführung der Maßnahmen um. Diese Maßnahmen werden anschließend in allen unseren Produktionsstätten eingeführt.

Die wichtigste Schlussfolgerung dieser Energieaudits war, dass Großteil des Energieverbrauchs von DO & CO aus dem Produktionsprozess und der Aufrechterhaltung der Kühlkette stammt. Aus diesem Grund legen wir besonderen Wert auf die Verbesserung der Energieeffizienz bei der Zubereitung von Speisen. Dies ist der wichtigste Prozess innerhalb des Unternehmens und der Bereich, in dem das Unternehmen einen wesentlichen Gestaltungsspielraum hat.

Die Audits zeigen auch, dass DO & CO in der Regel nur einen begrenzten Einfluss auf die Energieeffizienz von Firmengebäuden hat, da DO & CO die meisten seiner Produktionseinheiten mietet und auf die Genehmigung seiner Vermieter für den Umbau und die Modernisierung der KÜcheneinrichtungen angewiesen ist. Darüber hinaus arbeiten unsere Produktionsstätten aufgrund der starken Nachfrage nach DO & CO-Produkten in vielen Fällen an ihren Kapazitätsgrenzen. Um die Umsetzung von Verbesserungen sicherzustellen, versucht DO & CO, Bereiche zu identifizieren, die für interne Entscheidungen zugänglich sind.

Ein Paradebeispiel dafür, wie wir diesen Ansatz verfolgen, ist der Bereich der Beleuchtungssysteme, den wir als zentrales Thema im gesamten Unternehmen identifiziert und daher umfassend in den Mittelpunkt gestellt haben. Um die Energieeffizienz in unserer Lieferkette zu steigern, haben wir von Halogen- und Glühlampen auf LED-Licht umgestellt und Bewegungsmelder installiert um die nicht benötigte Beleuchtung in weniger frequentierten Bereichen oder während Ausfallszeiten zu reduzieren.



ENERGIEVERBRAUCH

2017/2018	128.477,5 kWh
2018/2019	143.562,8 kWh
2019/2020	153.828,2 kWh

DO & CO konnte seinen Energieverbrauch erheblich senken. Der Haupttreiber für den Anstieg in absoluten Zahlen ist unsere zweite Produktionsstätte am neuen Istanbul Flughafen.

FLOTTENMANAGEMENT

DO & CO hat mehr als 30.000.000 Euro investiert, um seine Fahrzeugflotte zu erneuern und emissionsintensive Fahrzeuge durch ihre neuesten Nachfolgemodelle zu ersetzen.

Unsere Produktionsstätte in New York konnte trotz Umsatzsteigerung den Kraftstoffverbrauch um 33,71% senken

FAHRZEUGE

2018/2019 623

2019/2020 950

Durch ein effizientes Prozessdesign für unser Flottenmanagement und unsere Logistik sparen wir nicht nur Kosten, sondern reduzieren auch den CO₂-Ausstoß.

*Mykola Haboriy,
Logistic Manager*

Bei DO & CO arbeiten wir daran, unseren CO₂-Fußabdruck zu verringern, indem wir unsere CO₂-Emissionen in Schlüsseltätigkeiten senken. In Bezug auf unsere Eingangslogistik haben wir den Transport vom Ursprung des Produkts zum endgültigen Bestimmungsort als einen der Haupttreiber der Kohlenstoffemission in unserer Lieferkette identifiziert. Daher hat DO & CO einen Aktionsplan zur Reduzierung der CO₂-Emissionen durch unsere Transportaktivitäten erstellt und bereits die folgenden wichtigen Meilensteine umgesetzt:

- Erneuerung der Fahrzeugflotte:
Nach eingehender Analyse und sorgfältiger wirtschaftlicher und nachhaltigkeitsorientierter Betrachtung investierte DO & CO in 327 Transportfahrzeuge, um der steigenden Nachfrage nach seinen Dienstleistungen zu begegnen und emissionsintensive Fahrzeuge durch ihre verbesserten Nachfolgemodelle zu ersetzen. Diese Fahrzeuge entsprechen dem Euro-6 Standard, wodurch die Emissionen im direkten Vergleich um bis zu 20%, bzw. 12% auf Gruppenebene, reduziert werden.

DO & CO hat beschlossen, seine Fahrzeugflotte nach Möglichkeit durch Elektrofahrzeuge zu ersetzen, und allein in London in 14 Elektrofahrzeuge investiert.

In den USA initiierte DO & CO einen Übergangplan, um alle alten Diesel-Lkws im Einklang mit einem Emissionsreduktionsplan für die gesamte Flotte an den US-Standorten auszumustern. Zusätzlich werden alle neuen Transportfahrzeuge mit emissionsarmen Systemen ausgestattet, um ihre jeweiligen Emissionen zu reduzieren.

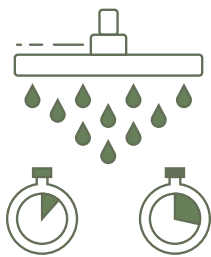
- Es wurde eine spezielle Task Force eingerichtet, um die effizientesten Routen durch Analyse historischer Daten zu ermitteln und einzelne Fahrten durch optimierte Beladung und Routenplanung einzusparen.
- Um die Transportemissionen in unserem Geschäft weiter zu reduzieren, evaluiert DO & CO derzeit die Implementierung eines neuen Software-Tools für die Transportlogistik, um die Transportplanung und die Fahrzeugnutzung noch weiter zu verbessern.
- Darüber hinaus ermutigen wir unsere Mitarbeiter, alternative Transportmittel wie Bahnen für Geschäftsreisen zu nutzen und, wo möglich und machbar, Shuttlebusse für unsere Mitarbeiter zu organisieren, um die Nutzung öffentlicher Verkehrsmittel zu unterstützen.

WASSERMANAGEMENT

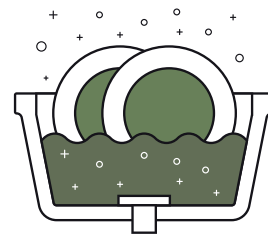
DO & CO ist auf dem besten Weg, seine Geschirrspülsysteme weltweit zu ersetzen, was zu einer bis zu 45% Reduktion des entsprechenden Wasserverbrauchs führt.

In unseren fortgesetzten Bemühungen, die Ressourcennutzung zu verbessern, bemühen wir uns, die Wasserverschmutzung kontinuierlich zu reduzieren und eine effizientere Wassernutzung in unseren Produktionsprozessen zu implementieren. Darüber hinaus wollen wir nachhaltige Gebäude betreiben, die Wasser als wertvolle Ressource behandeln. Dadurch hat das Unternehmen begonnen, alte Geschirrspülsysteme schrittweise zu ersetzen, was zu einer Reduzierung des Wasser- und Energieverbrauchs um bis zu 45% im Vergleich zu bestehenden Maschinen führte. Diese Maßnahme wurde in den USA erfolgreich umgesetzt und im vergangenen Geschäftsjahr in Kiew wirksam eingeleitet. In unserer derzeitigen Londoner Produktionsstätte „Girling Way“ hat DO & CO die Nutzung eines Abfall-Recycling Systems zum Vorwärmen des, für Spülmaschinen benötigten, Wassers implementiert. Zusätzlich werden durch intelligenten Einsatz von Technologie die erforderlichen Temperaturen im Warmwasserbereitungssystem weiter reduziert, was direkt zu einer Reduzierung des Energieverbrauches führt. Unsere neue, wegweisende Produktionsstätte in London wurde mit den neuesten Geschirrspülsystemen ausgestattet, die ein Höchstmaß an Wasseraufbereitung und einen möglichst effizienten Wasserverbrauch aufweisen und dadurch ein erhebliches Einsparpotenzial versprechen.

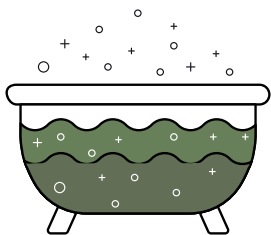
Wasserverbrauch Sparmaßnahmen



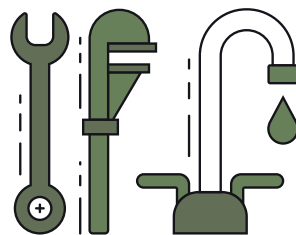
Verwendung von Fett- und Partikelabscheidern zur Entfernung von Speiseresten sowie Speiseölen und -fetten



Austausch von Geschirrspülmaschinen zur Reduzierung des Wasserverbrauches um bis zu 45% pro Maschine



Nutzung der latenten Wärme aus dem Abwasser zum Vorwärmen des einströmenden Frischwassers



Vorbehandlung des Abwassers vor der Freisetzung in lokale Entwässerungssysteme



Verwendete Lösungsmittel entsprechen Lebensmittel-sicherheitsstandards

02

C o m p l i a n c e

ÜBERSICHT

1. Umweltgesetze

Null Geldstrafen oder Sanktionen im Zusammenhang mit sozialen und wirtschaftlichen Themen

2. Prävention von Korruption und Bestechung

Null Geldstrafen oder Sanktionen im Zusammenhang mit Korruption

Null Geldstrafen oder Sanktionen im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten

3. Gästesicherheit

Aktive Überwachung und periodische Evaluierung

4. Datensicherheit und -schutz

Null gemeldete Datenschutzvorfälle

Null gemeldete Datenschutzverstöße

COMPLIANCE

UMWELTGESETZE

Die Einhaltung der Umweltgesetze ist für DO & CO selbstverständlich. Dies wird durch ein kontinuierliches Überwachungssystem erreicht, das sowohl interne als auch externe Audits, interne Berichtsverfahren, Schulungen und Risikobewertungen umfasst. Dieses System stellt insbesondere sicher, dass wir die Gesetze zur Lebensmittelsicherheit einhalten und unseren Kunden Produkte von herausragender Qualität liefern können.

GESETZE GEGEN KORRUPTION UND BESTECHUNG

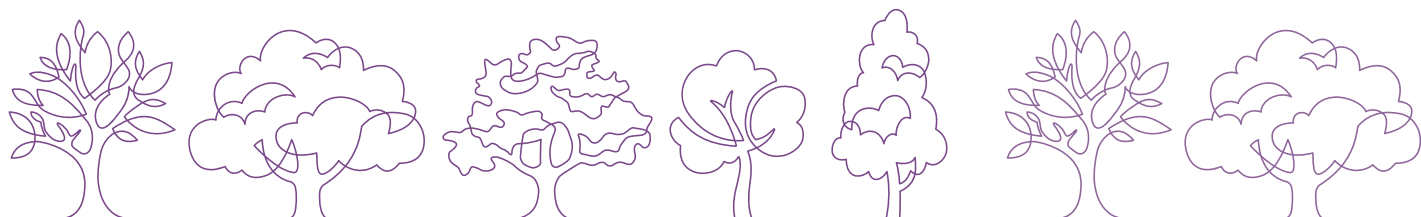
DO & CO gewinnt Aufträge fair und ehrlich aufgrund der Qualität und des Preises unserer innovativen Produkte und Dienstleistungen und befolgt strenge Verfahren, um alle geltenden Gesetze und Vorschriften zur Bekämpfung von Bestechung und Korruption einzuhalten. Die globale Präsenz unseres Unternehmens stellt uns vor Herausforderungen, die sich aus den jeweiligen kulturellen Normen und lokalen rechtlichen Rahmenbedingungen ergeben. Unabhängig davon müssen unsere Mitarbeiter unseren Verhaltenskodex einhalten. Andernfalls werden Disziplinarmaßnahmen ergriffen und Arbeitsverträge gegebenenfalls gekündigt.

Es ist ein erklärtes Ziel von DO & CO, nur Geschäftsbeziehungen mit Kunden, Beratern und Geschäftspartnern aufrechtzuerhalten, deren Geschäftstätigkeit den gesetzlichen Bestimmungen entspricht und deren finanzielle Ressourcen legitimen Ursprungs sind. Um Problemen in diesem Bereich vorzubeugen, werden alle Mitarbeiter gebeten, aufmerksam zu sein und verdächtiges Verhalten von Kunden, Beratern und Geschäftspartnern zu melden. Darüber hinaus sind alle Mitarbeiter verpflichtet, alle geltenden Aufzeichnungs- und Buchhaltungsvorschriften in Bezug auf Bargeld und andere Transaktionen und Verträge einzuhalten.

DO & CO hat folgende interne Anforderungen zur Verhinderung von Korruption:

- **Leitfaden für das Geschäftsverhalten**
- **Internes Kontrollsystem**
- **Geschäftsordnung für Vorstandsgenehmigungen**

Die Verantwortung für diese Vorschriften liegt beim Vorstand und wird vom Compliance-Beauftragten wahrgenommen. Der Vorstand konzentriert sich insbesondere auf die Vorbeugung von Korruption, die Einhaltung wettbewerbsrechtlicher Vorschriften und stellt zusammen mit der Rechtsabteilung die Einhaltung der Datenschutzbestimmungen sicher.



DATENSICHERHEIT UND -SCHUTZ

Die Datensicherheit und der Schutz der Privatsphäre unserer Kunden, Mitarbeiter, Aktionäre und Lieferanten waren für DO & CO schon immer ein wichtiges Anliegen, da unsere erfolgreichen Beziehungen zu Kunden und Lieferanten auf gegenseitigem Vertrauen beruhen. Die Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) wurde in allen betroffenen Segmenten, Abteilungen und Standorten zeitnah und umfassend umgesetzt.

Aufgrund unserer derzeitigen Expansion in Spanien und Großbritannien wurden die datenschutzrelevanten Prozesse auf ein internationales Datenschutzteam innerhalb von DO & CO aufgeteilt.

DIE PRIVATSPHÄRE UNSERER KUNDEN UND DATENSICHERHEIT SIND EIN MUSS FÜR DO & CO.

UNSERE INTERNEN SPEZIALISTEN UND EXTERNEN BERATER ARBEITEN DARAN, UNSERE ERFOLGSBILANZ VON 0 GEMELDETEN DATENSICHERHEITSVORFÄLLEN UND -VERLETZUNGEN AUFRECHTZUERHALTEN

GÄSTESICHERHEIT

Als Premium Hospitality-Anbieter hat DO & CO stets die Sicherheit und das Wohlbefinden seiner Gäste im Auge. Unsere Spezialisten führen eine aktive Überwachung durch, um regionale, politische und ökologische Entwicklungen im Voraus zu bewerten und Präventionsszenarien zu entwerfen. Notwendige Sicherheitsmaßnahmen basieren auf der Wahrscheinlichkeit und den Auswirkungen eines Schadensereignisses.

Abhängig von der zu erbringenden Dienstleistung koordiniert sich DO & CO mit den lokalen Flughafen- und Regierungsbehörden, entwickelt und übermittelt detaillierte Sicherheitskonzepte für seine Räumlichkeiten oder verwendet Informationen, die von nationalen und internationalen Sicherheitsbehörden sowie externen Spezialisten bereitgestellt werden, um die Sicherheit der Gäste zu gewährleisten.

Darüber hinaus sind Sicherheitsschulungen, die speziell auf den jeweiligen Standort zugeschnitten sind, an dem DO & CO seine Dienstleistungen erbringt, ein obligatorischer Bestandteil der regelmäßigen Mitarbeiterschulung und ergänzen die mit dem oben genannten Ansatz umgesetzten Maßnahmen.

0

GELDSTRAFEN ODER SANKTIONEN IM ZUSAMMENHANG MIT SOZIALEN UND WIRTSCHAFTLICHEN FRAGEN

2

GELDSTRAFEN ODER SANKTIONEN IM ZUSAMMENHANG MIT UMWELTFRAGEN *

0

GELDSTRAFEN ODER SANKTIONEN IM ZUSAMMENHANG MIT KORRUPTION



* 1 Geldstrafe in Bezug auf die von Dritten unter der Verantwortung von DO & CO in Chicago, USA, entsorgten Abfälle und 1 Geldbuße im Zusammenhang mit demselben Vorfall.

03

G e s e l l s c h a f t

ÜBERBLICK

1. Lebensmittelsicherheit

Oberste Priorität für DO & CO

2 microbiologische Analyselabore

22.564 Lebensmittelanalysen

99,56% der Proben erfüllen unsere hohen Standards

220 externe audits mit **null negativen Resultaten**

2. Sustainable sourcing

Hochqualitatives Angebot von Premium Produkten & Dienstleistungen

Periodische Qualitätsaudits zur Garantie von hohen Standards

3. Vielfältige und inklusive Essensauswahl

Förderung gesunder Essgewohnheiten

Mehr als 20.000 verschiedene Gerichte

Breite Palette an Ernährungsoptionen für diätische Einschränkungen

Einzigartiges Skill-Set zur Skalierung des „Farm-to-Table“-Konzepts

LEBENSMITTEL- SICHERHEIT

DO & CO bekennt sich zu den höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit. Wir haben im vergangenen Jahr mehr als 22.500 Lebensmittelproben analysiert, wobei 99,56% der Proben die festgelegten Anforderungen übertrafen.

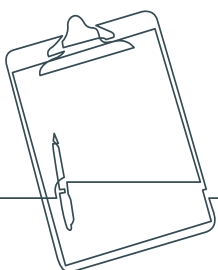
Im letzten Geschäftsjahr wurden 220 Kundenzertifizierungen und behördliche Prüfungen ohne ein einziges negatives Prüfungsergebnis durchgeführt

Das Ziel von DO & CO ist es, ein nachhaltig profitables Geschäft aufzubauen, indem wir unseren Kunden sichere Qualitätsprodukte anbieten. Dies ermöglicht es uns, uns von unserer Konkurrenz abzuheben und zur Förderung der Wirtschaft der lokalen Gemeinschaft beizutragen, während wir aktiv daran arbeiten, sicherzustellen, dass wir alle regulatorischen, Kunden- und internationalen Catering-Standards erfüllen. Die von den Firmengründern gelebte Qualitätskultur ist ein wesentlicher Bestandteil der täglichen Arbeit und der internen Kommunikation von DO & CO und wird als solche von allen Mitarbeitern umgesetzt. Unter allen internen und externen Stakeholdern wurde die Lebensmittelsicherheit als wichtigstes Thema im Geschäft von DO & CO identifiziert. Dies bestätigt die fortgesetzten Bemühungen und Investitionen von DO & CO zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheitskontrollen. Die Leiter unserer Abteilungen und Produktionsstätten haben die Aufgabe, die Qualität als ultimatives Erfolgskriterium in ihrem Verantwortungsbereich kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Unsere Lebensmittelsicherheitsstandards entsprechen den Grundsätzen der FAO / WHO-Kodex Alimentarius HACCP (Gefahrenanalyse und kritischer Kontrollpunkt) sowie den in der Guten Hygienepraxis (GHP) enthaltenen Regeln.

Zusätzliche lokale Anforderungen ergänzen diese Standards:

- » Unsere Produktionseinheit in London ist nach der internationalen Norm ISO 22000: 2005 aufgebaut. Vorbeugende Programme wurden gemäß dem Standardvoraussetzungsprogramm ISO / TS 22002 Teil 2, Catering, eingeführt. Diese Produktionseinheit entspricht auch den IFSA / IFCA / AEA- und WHO-Richtlinien zur Lebensmittelsicherheit.
- » Unsere Wiener Produktionseinheit wurde gemäß der EU-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 über den ökologischen Landbau zertifiziert, um den Kundenanforderungen mit einem umfassenden BIO-Angebot gerecht zu werden. Neben dem getrennten Kauf und der Lagerung von Bio-Produkten werden diese auch nach strengen Anforderungen zubereitet und von herkömmlichen Gerichten getrennt. Dieses Verfahren garantiert einen einheitlichen Ansatz und Transparenz im Prozess der biologischen Lebensmittel.



DO & CO betreibt zwei mikrobiologische Analyselabors speziell für die Durchführung von Lebensmittelsicherheitsprüfungen, in denen im vergangenen Jahr mehr als 22.500 Lebensmittelproben analysiert wurden. Dies entspricht einer Steigerung von 9% gegenüber dem Vorjahr. Der Anteil aller Ergebnisse, die den Standard erfüllen, stieg von 99,42% auf 99,56%. Dadurch kann das Unternehmen auch strengste Hygieneanforderungen erfüllen. Externe und interne Audits und Zertifizierungen dienen als weiterer Beweis für die hohen Lebensmittelsicherheitsstandards, die in unserem Geschäft enthalten sind. Im vergangenen Geschäftsjahr wurden weltweit 220 Kundenzertifizierungen und behördliche Audits durchgeführt. Während das Unternehmen seine Analyse von Lebensmittelproben und internen Audits verstärkt hat, hat sich die Anzahl der externen Audits um 20% verringert. Dieser Rückgang lässt sich durch das Verständnis unserer Kunden erklären, dass DO & CO an den einzelnen Standorten bzw. in seinen Tochterunternehmen und Spezialabteilungen ein umfassendes Qualitätsmanagement, sowie deren jeweilige Qualitäts- und Hygienestandards, aufrechterhält.

Folgende externe Audits werden systematisch und regelmäßig durchgeführt, in der Regel jährlich:

Kundenaudits von Fluggesellschaften oder deren Vertretern (inkl. Beratern), die entweder unangekündigt, angekündigt oder im Rahmen einer Präsentation durchgeführt werden:

- Halal-Audit: Überprüfung der Einhaltung der HALAL-Bestimmungen zu Lebensmittelzutaten, Geräten, Prozessen, Personal und Verfahren
- Hygieneaudit: Überprüfung der Einhaltung der HACCP Bestimmungen, der Bestimmungen zu Lieferanten, Warenlieferung, -lagerung, -verarbeitung, Lebensmittelvorkehrungen, Reinigung, Reinigung der Ausrüstung, Verladung und Personal
- Sicherheitsaudit: Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen zu Zugangssicherheit, Personalsicherheit, Versiegelung und Beladung
- Geräteaudit: Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen zu Inventur, Lagerhaltung und Kommunikation

Offizielle Audits von Behörden für Lebensmittelsicherheit und -kontrolle, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz, Flugsicherheit sowie weitere Behörden, z. B. Gewerbebehörden etc.

Interne Audits die vom internen Qualitätsmanagement oder von internen Auditoren in unterschiedlichen Intervallen durchgeführt werden.

LEBENSMITTELANALYSEN

LEBENSMITTELANALYSEN IN LABOREN

2017/2018 20.168

2018/2019 20.674

2019/2020 22.564

% PROBEN DEM STANDARD ENTSPRECHEND

2017/2018 99,35%

2018/2019 99,42%

2019/2020 99,56%

AUDITS

EXTERNE AUDITS

2017/2018 214

2018/2019 276

2019/2020 220

% NEGATIVE ERGEBNISSEN

2017/2018 0

2018/2019 0

2019/2020 0

NACHHALTIGE BESCHAFFUNG

DO & CO bietet Produkte von höchster Qualität und stellt sicher, dass die hohen Standards seiner Kunden in der gesamten Lieferkette eingehalten werden. Unsere Beschaffungs- und Nachhaltigkeitsexperten prüfen unsere Lieferanten regelmäßig. Nichteinhaltung unserer Standards führt zur Beendigung der Geschäftsbeziehung!

Die globale Ressourcenknappheit wirkt sich direkt auf unser Geschäft und vor allem auf das Leben der Menschen in unserer gesamten Wertschöpfungskette aus. Ein wichtiger Schritt in Richtung eines ganzheitlichen Nachhaltigkeitsmanagements ist die Beschaffung von Ressourcen. Wir sind uns bewusst, dass der anhaltende Druck auf Land- und Fischerei sowie die Forstwirtschaft, der mit einem Verlust an biologischer Vielfalt und Wildtieren einhergeht, diese Ressourcen noch wertvoller macht. DO & CO verfolgt einen umfassenden „Farm-to-Table“-Ansatz, der frische und handgemachte Lebensmittel von lokalen Lieferanten fördert. Daher basiert unsere Beziehung zu unseren Lieferanten auf der Übereinstimmung mit unseren Werten und Prinzipien, um Lieferantenbeziehungen zu sichern, die sich an führenden internationalen Standards orientieren. Wann immer möglich, kauft DO & CO Lebensmittel direkt von regionalen Herstellern und, wenn möglich und wirtschaftlich umsetzbar, von Lieferanten, die nach Umweltstandards zertifiziert sind und Bio-Produkte anbauen. Das Unternehmen achtet sehr darauf, nur natürlich gefütterte Hühner zu kaufen, versucht öffentlich die Praxis von Hühnermastfarmen zu unterbinden und unterstützt eine entsprechende Initiative hierzu.

DO & CO ist stolz auf seine frischen Produkte und zielt darauf ab, die bestmögliche lokale Beschaffung zu gewährleisten. Vor diesem Hintergrund arbeitet DO & CO nur mit zuverlässigen Partnern zusammen, die umfassend auf ihre Fähigkeit hin untersucht wurden, unsere hohen Standards zu erfüllen, bevor ihre Produkte bezogen werden. Der erste Schritt unseres Bewertungsprozesses ist eine Bonitätsprüfung, um die Verfügbarkeit sowie das Potenzial für eine reibungslose und langfristige Zusammenarbeit zu gewährleisten. Um die Einhaltung der Hygienevorschriften auf der ganzen Welt sicherzustellen, müssen die Lieferanten ihre Zertifizierungs- und Qualitätsstandards in Bezug auf den Herstellungsprozess, das Produkt und ihre Mitarbeiter angeben und garantieren. Die Einhaltung spezifischer Qualitätsstandards und Zertifizierungsanforderungen durch die Lieferanten wird nicht nur in Beschaffungsverträgen festgehalten, sondern auch kontinuierlich auf Richtigkeit und Gültigkeit überwacht. Unsere Beschaffungs- und Nachhaltigkeitsspezialisten besichtigen und prüfen Verkäufer und Lieferanten regelmäßig, um die Einhaltung dieser Standards sicherzustellen. Darüber hinaus müssen die Lieferanten ihre Zertifikate immer und unverzüglich an die neuesten Anforderungen im Lieferland anpassen. Negative Auditresultate oder die Nichteinhaltung von Qualitätsstandards führen zu sofortigen Maßnahmen von DO & CO, die letztendlich dazu führen, dass die jeweilige Geschäftsbeziehung beendet wird.

“
DO & CO bietet mehr als 20.000 verschiedene Gerichte, einschließlich aller von seinen Kunden gewünschten Ernährungsoptionen an.

Durch unsere weltweiten Aktivitäten und die kontinuierliche kulinarische Entwicklung können wir überall dort, wo wir tätig sind, authentische ethnische Speisen zubereiten.

Florian Cmyral, Head Chef Formula 1

”

VIELFÄLTIGE & INKLUSIVE ESSENSAUSWAHL

Einer der Hauptgründe für den Erfolg von DO & CO ist die strategische Ausrichtung auf die Kombination der besten Geschmäcker der Welt mit hervorragenden Nährwerten. Um eine breite Palette von Konzepten bereitzustellen, die speziell auf die Bedürfnisse jedes Kunden zugeschnitten sind, verfügt das Unternehmen über ein umfassendes Verständnis der Ernährungs- und Gesundheitsbelange in jedem Land in welchem es tätig ist. Dies führt zu einem einzigartigen Portfolio geeigneter Produkte, die den Bedürfnissen der Kunden entsprechen.

DO & CO bemüht sich, gesunde Essgewohnheiten durch verantwortliche Kommunikation der Produkteigenschaften und starke Beteiligung an der Information und Aufklärung unserer Partner zu fördern. Unser Unternehmen erarbeitet kontinuierlich adaptierte Produktrezepturen und – innovationen, um auf sich ändernde Bedürfnisse unserer Kunden zu reagieren und Produkte mit optimalen Nährwerten zu garantieren. Dies beinhaltet gezielte Investitionen in die wissenschaftliche Forschung durch unser internes Culinary Development Team.

Wir bieten eine breite Palette an Ernährungsoptionen an, um besondere diätetischen Einschränkungen und Vorlieben unserer Kunden zu berücksichtigen und gewährleisten eine sorgfältige Zubereitung von Speisen im Hinblick auf mögliche Allergene wie Erdnüsse oder Schalentiere. Darüber hinaus weisen alle Gourmetküchen von DO & CO eine klare Trennung zwischen Halal-Produktion und Nicht-Halal-Produktion auf. Dies inkludiert die physische Trennung zwischen den beiden Produktionsbereichen ein und erstreckt sich auf die strikte Trennung der Küchengeräte.

Unsere Airline Catering Division ist hierfür ein Paradebeispiel, welche unseren Kunden routinemäßig die folgende Auswahl an diätischen Gerichten anbietet:

Diabetikergerichte:

zuckerarme Mahlzeiten für Gäste mit Diabetes.

Glutenfreie Gerichte:

Für Gäste, die an Zöliakie leiden oder Gluten in ihrer Ernährung nicht vertragen. Ohne Getreide wie Weizen, Roggen, Hafer, Kleie und Gerste.

Kalorienarme Gerichte:

Mahlzeiten mit extrem niedrigem Kaloriengehalt, die für Menschen mit kalorienarmer Ernährung geeignet sind.

Fettarme Gerichte:

Mahlzeiten mit begrenztem Fett- und Cholesterinspiegel, die für Personen geeignet sind, die eine fettarme, eingeschränkte Diät einhalten möchten.

Salzarme Gerichte:

Mahlzeiten, die für Menschen mit hohem Blutdruck, Herzerkrankungen, Flüssigkeitsretention oder Nierenproblemen geeignet sind.

Vegan & vegetarische Gerichte:

Für Gäste zubereitet, die Mahlzeiten ohne tierische Produkte zu sich nehmen möchten.

Laktosefreie Gerichte

Mahlzeit für Personen, die allergisch oder unverträglich gegenüber Milch und Milchprodukten sind oder an einem niedrigen Laktosespiegel leiden.

Hindu Gerichte:

Mahlzeiten für Menschen nach hinduistischem Brauch, die nicht vegetarisch sind und im indischen Stil zubereitet werden.

Kosher Gerichte:

Speiseoptionen, bei denen das Essen gemäß den jüdischen religiösen Richtlinien ausgewählt, zubereitet und serviert wird.

Halal Gerichte:











Mahlzeiten, die speziell nach islamischer Tradition und Sitte zubereitet werden. In diesen Mahlzeiten werden keine Haram (verbotene) Produkte verwendet.

Allergenfreundliche Gerichte:










Speiseoptionen, die speziell auf die Ernährungsbedürfnisse unserer Verbraucher zugeschnitten sind.

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	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.
	Organic Agriculture	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.
	Produced without genetic modifications	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 Control®	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.
	Compostable Materials	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.
	Austrian Ecolabel	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).

04

Mitarbeiter

ÜBERSICHT

1. Mitarbeiterkultur

10.212 Markenbotschafter

23,1% Anstieg an weiblichen Führungskräften

2. Personalstrategie und -entwicklung

152.478 Stunden Training und Schulung

ca. 850.000 Euro Investition in Mitarbeitertraining

DO & CO Academy als globales Zentrum für Exzellenz

3. Arbeitspraktiken

Verpflichtung zur Chancengleichheit

Achtung der Menschenrechte

4. Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Detaillierte Analyse jedes arbeitsbedingten Unfalls

Schnelle Umsetzung von Korrektur- und Präventionsmaßnahmen

5. Diversität

70 verschiedene Nationalitäten

Erhöhung der Repräsentation von Diversität auf allen Ebenen

6. Einstellungspraxis und Auswahlkriterien

Teilzeitarbeitsmodelle für Mutterschafts- und Elternurlaub

79 returns from maternity leave

UNSER TEAM

	2019/20	2018/19	2017/18
MITARBEITER GESAMT	10,212*	10,450	9,565
MÄNNER	6,515 64%	6,639 64%	5,987 63%
FRAUEN	3,697 36%	3,811 36%	3,579 37%

	2019/20	2018/19	2017/18
FÜHRUNGSPPOSITIONEN	447	398	209
MÄNNER	282 63%	264 66%	139 67%
FRAUEN	165 37%	134 34%	70 33%



*FTE per 31.03.2020

MITARBEITERKULTUR

“

Es ist meine Leidenschaft, Menschen das Gefühl zu geben, etwas Besonderes zu sein, wenn sie sich im Bereich unseres Gourmet-Entertainments befinden. Erstklassige Hospitality Erlebnisse zu liefern und Gästen von DO & CO das Gefühl zu geben willkommen und zufrieden zu sein ist der Grund, warum wir Engagement und Serviceorientierung fördern. Ich betrachte mich als Markenbotschafter und bin stolz darauf, einen Beitrag leisten zu können.

Marius Dogudan, Business Development

”

Unsere Mitarbeiter bei DO & CO spielen eine wichtige Rolle und sind der Schlüssel, um unseren Qualitätsstandard gerecht zu werden. Sie sind Markenbotschafter des Unternehmens und zeigen Leidenschaft für Gastfreundschaft. Dank unserer Mitarbeiter können wir unseren Kunden einen einzigartigen Hospitality Standard bieten. Besonderes Engagement und leidenschaftliche Aufmerksamkeit für unsere Gäste schaffen eine Umgebung, in der sich diese überall auf der Welt wie zu Hause fühlen.

Jeder Einzelne folgt den serviceorientierten Prinzipien des Unternehmens, die es uns wiederum ermöglichen, uns klar als Vorreiter in unserer Branche zu definieren. Unsere Mitarbeiter und die Unternehmenskultur, die sie verkörpern, sind unser größtes Kapital, das die Marke DO & CO auszeichnet und unsere Einzigartigkeit definiert.

Mehr als 70 Nationalitäten



PERSONALSTRATEGIE & -ENTWICKLUNG

DAS GEHEIMNIS
DES ERFOLGS:

10.212

PERSÖNLICHKEITEN
- EIN TEAM

“

Es ist kein Geheimnis, dass durch die Anwerbung, Schulung und laufende Betreuung der richtigen Talente, sichergestellt wird, dass diese leidenschaftlich bleiben und unser einwandfreies Produkt bestmöglich liefern.

*Rachel Woolstone,
Global Head of HR*

”

Um eine integrative Belegschaft zu fördern, priorisieren wir die Wünsche unserer Mitarbeiter. Wir pflegen einen offenen und ehrlichen Dialog und zeigen Empathie in unsere Handlungen. Wir sind ständig bemüht, voneinander zu lernen, zu wachsen und uns weiter zu entwickeln. Um unser Wachstum zu unterstützen, legen wir Wert auf kontinuierliche Weiterentwicklung und Schulung. Dabei stellen wir sicher, dass unsere ganze Familie die Möglichkeit hat, sich während ihrer Zeit bei DO & CO weiterzuentwickeln. Um die Erfolgsgeschichte des Unternehmens und unserer Mitarbeiter fortzusetzen und einen ebenso tadellosen Service zu gewährleisten, wird die professionelle Ausbildung unserer Mitarbeiter an der internen DO & CO Academy fortgesetzt, die weltweit als Kompetenzzentrum ausgerollt wurde. Wir erreichen dieses Ziel indem wir sicherstellen, dass wir eine Vielzahl von Möglichkeiten für alle Lernstufen bieten. Mit jeder abgeschlossenen Schulung fügt unser Mitarbeiter seinem Weiterbildungsweg ein spannendes Kapitel hinzu. Jede einzelne Karriere wird durch Leistungsbewertung mit Blended-Learning-Ansätzen und Überprüfung der Entwicklungsmöglichkeiten unterstützt. Zusätzlich zu unserer Unterstützung für die Karriereentwicklung suchen wir nach Möglichkeiten, wichtige Ressourcen zu verbessern, z. B. kontinuierliche technologische Fortschritte, um unsere Personalagenda zu ergänzen.

Die Beste und der Beste zu sein erfordert ständiges Training und Verbesserung! Die Mitarbeiter von DO & CO wurden im letzten Geschäftsjahr mehr als 150.000 Stunden geschult.

Alleine im letzten Jahr hat DO & CO ca. 850.000 Euro in Mitarbeitertraining investiert.

ARBEITSPRAKTIKEN

DO & CO bietet unseren Mitarbeitern zahlreiche Möglichkeiten, in einem internationalen Unternehmen mit einer Vielzahl spannender Geschäftsbereiche erfolgreich zu sein. Ein sehr dynamisches Marktumfeld mit täglich neuen Herausforderungen ist die beste Schule für junge Mitarbeiter, um sich schnell persönlich und beruflich zu entwickeln. Darüber hinaus ermutigt DO & CO seine Mitarbeiter dazu Verantwortung zu übernehmen und Projekte in Bereichen von persönlichem Interesse voranzutreiben.

Die Personalrichtlinien von DO & CO sind vorhanden, um ein sicheres Arbeitsumfeld für unser gesamtes Team zu gewährleisten. Überall, wo wir tätig sind, verpflichten wir uns, in einem Arbeitsumfeld ohne Diskriminierung und Belästigung nachhaltig Beschäftigungsmöglichkeiten zu schaffen. Löhne und Gehälter entsprechen den nationalen gesetzlichen Anforderungen und sind unabhängig von Rasse, Geschlecht, Hautfarbe, Herkunft, Religion oder sexueller Orientierung. Unsere Richtlinien zielen darauf ab, unsere Mitarbeiter zu vertreten und zu unterstützen. Überall, wo die Anerkennung von Gewerkschaften angestrebt wird, versuchen wir Feedback von den Gewerkschaften einzuholen, um eine Zusammenarbeit zu unterstützen.

Es versteht sich von selbst, dass DO & CO, als Arbeitgeber, welcher Chancengleichheit fördert, die Menschenrechte achtet, Ausbeutung und Verstöße gegen die Arbeitsrechte verurteilt und menschenwürdige Arbeitsbedingungen für alle Mitarbeiter in seiner Geschäfts- und Lieferkette unterstützt.



GESUNDHEIT & SICHERHEIT AM ARBEITSPLATZ

Bei allen Aktivitäten von DO & CO weltweit, von kleinen privaten Veranstaltungen bis zum Bau und Hochfahren der größten Catering-Küche in Europa, hat die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter oberste Priorität. Das Unternehmen ist sich bewusst, dass Schicht- und Nachtarbeit, Verletzungen durch Nichteinhaltung der Sicherheitsbestimmungen sowie Erschöpfung durch Überlastung der Mitarbeiter möglicherweise schädliche Auswirkungen auf die Gesundheit der Mitarbeiter haben kann. Unsere lokalen Abteilungs- und Niederlassungsleitungen sind dafür verantwortlich, die Einhaltung von Vorschriften sicherzustellen, was durch regelmäßige Berichte dokumentiert wird. Alle arbeitsbedingten Unfälle unterliegen einer detaillierten Analyse und führen zu anschließender Anpassung von Prozessen oder Arbeitsabläufen sowie der Umsetzung von Korrektur- und Präventionsmaßnahmen.

Das Management von DO & CO führt periodische Schulungen und Sicherheitsüberprüfungen durch und hat regelmäßigen Austausch mit Mitarbeitern, dem Führungspersonal von Konzernunternehmen sowie lokalen Behörden zu diesen Themen.

DIVERSITÄT

10.212 PERSONEN AUS MEHR ALS 70 VERSCHIEDENEN NATIONALITÄTEN BILDEN DIE DO & CO FAMILIE.

“

Mehr als 10.200 einzigartige Persönlichkeiten, 10.200 einzigartige Geschichten, die geschrieben und Wege, die beschritten werden. Diese Einzigartigkeit ermöglicht es uns, kreativ zu sein, zu wachsen, neue Wege auf unserer eigenen Reise einzuschlagen und eine neue, sich stetig entwickelnde Zukunft für DO & CO zu schaffen.

Siu Hoang, Commercial & Strategy Director

”

DO & CO ist bestrebt, Gleichheit, Vielfalt und soziale Einbeziehung zu fördern.

Vielfalt bedeutet für uns, all die Dinge zu würdigen, die unsere Mitarbeiter einzigartig machen. Hier bei DO & CO betrachten wir die Vielfalt unserer Belegschaft als einen der Aspekte, die zu einem positiven und ansprechenden Arbeitsumfeld beitragen. Wir glauben, dass eine Meinungsvielfalt zu offeneren, kooperativeren und konstruktiveren Gesprächen und letztendlich zu besseren Ergebnissen sowohl für unsere Mitarbeiter als auch für unser Unternehmen führt.

DO & CO hat Respekt für andere, begrüßt Vielfalt und stellt Chancengleichheit sicher. Dies wird durch die Bereitstellung einer Vielzahl von Möglichkeiten für alle Lernstufen erreicht. Wir haben uns gegenüber unseren Mitarbeitern verpflichtet, die Unternehmenskultur des Unternehmens in Bezug auf soziale Einbeziehung und Empowerment zu stärken, z. B. die Vielfalt in unserem Unternehmen zu erhöhen, wobei der Fokus auf die Führungsebene gesetzt wird. Infolgedessen ergreifen wir Maßnahmen, um die Vertretung von Diversität, insbesondere in unserer Führungsebene, zu erhöhen. Wir haben bereits eine proportionale Vertretung von Diversität, sind jedoch entschlossen, in unserer gesamten Gruppe weitere Fortschritte diesbezüglich zu erzielen. Zunehmende Diversität von Führungskräften ist für die Weiterentwicklung von Unternehmen von grundlegender Bedeutung, da sie zur Gestaltung unserer Kultur beiträgt.



EINSTELLUNGSPRAXIS & AUSWAHLKRITERIEN

Bei der Auswahl der Aufsichtsratsmitglieder sind Fachqualifikation, persönliche Kompetenz und Engagement sowie langjährige Erfahrung in Führungspositionen von größter Bedeutung. Darüber hinaus werden Aspekte der Vielfalt und der Internationalität der Mitglieder berücksichtigt. Zwei unserer vier Aufsichtsratsmitglieder sind keine österreichischen Staatsbürger. Von den vier Vorstandsmitgliedern ist eines weiblich.

Bei der Ernennung von Vorstand und Aufsichtsrat werden unternehmensspezifische Anforderungen sowie die Qualität der Mitglieder des Vorstands und des Aufsichtsrats berücksichtigt. Der Vorstand der DO & CO Aktiengesellschaft besteht aus Persönlichkeiten, die über die erforderlichen Kenntnisse der für DO & CO relevanten Geschäftsbereiche verfügen, die persönlichen Anforderungen erfüllen und die Erfahrung aufweisen können, die für die Verwaltung und Überwachung einer global aktiven und börsennotierten Gruppe erforderlich ist und diese sicherstellt. In unseren verschiedenen Geschäftsbereichen wird derzeit ein Großteil der Führungspositionen von Frauen besetzt. Als Paradebeispiele dienen unsere Department-Leiterinnen in den Bereichen Rechnungswesen, Steuern, Personalwesen, Beschaffung, Investor Relations, Marketing und Unternehmenskommunikation. Darüber hinaus werden unsere Gourmetküchen in Istanbul, des größten Produktionsstandortes von DO & CO, Kiew und Seoul, von weiblichem Management geleitet.

Das Unternehmen legt großen Wert auf die Gleichbehandlung von Männern und Frauen bei der Ernennung von Personen auf Führungspositionen, sowie auf die Sicherstellung gleichen Entgelts. Die Besetzung von Führungspositionen bei der DO & CO Aktiengesellschaft und ihren Tochtergesellschaften erfolgt ausgewogen, wie durch den hohe Frauenanteil in den Vorständen der Unternehmen und der Geschäftsleitung demonstriert.

Besondere Beachtung wird dem Standpunkt des Unternehmens bei der Schaffung von Bedingungen, die die Rückkehr von Frauen in Führungspositionen nach Mutterschafts- oder Elternurlaub ermöglichen, geschenkt. Weibliche Mitarbeiterinnen haben die Möglichkeit, ihre ursprünglichen Managementaufgaben wieder aufzunehmen und ihre Führungsverantwortung auf der Grundlage verschiedener Teilzeitarbeitsmodelle wahrzunehmen, was durch folgende Kennzahlen veranschaulicht wird:

165 weibliche Führungskräfte
+23,1% verglichen mit GJ 2018/19

17.708 Tage in Mutterschutz und Karenz
79 Rückkehrerinnen aus dem Mutterschutz

ZIELE UND VORGABEN

Das vergangene Jahr war ein herausforderndes und inspirierendes Jahr, das von Wachstum und Lernprozessen geprägt war und in dem ein verstärkter Fokus auf unser Team und unsere Unternehmenskultur gesetzt wurde. Während des vergangenen Geschäftsjahres hat das gesellschaftliche Bewusstsein für den Klimawandel einen Aufschwung erlebt. Wir haben einen zunehmenden Trend beobachtet, in welchem Einzelpersonen Verantwortung für ihre Handlungen und die damit verbundenen Auswirkungen auf unseren Planeten übernehmen. Diese globale Entwicklung hat unsere Bemühungen, einen Beitrag zum sozialen Wohlstand zu leisten, bekräftigt und uns ermutigt, unsere Nachhaltigkeitsanstrengungen in den kommenden Jahren zu verstärken.

Unsere Strategien zur Förderung von nachhaltigen Verpackungen führen zu Fortschritten bei der Abfallreduzierung und wir bemühen uns, diese Strategien in all unseren geschäftlichen Kooperationen zu fördern. Darüber hinaus haben wir mehrere bedeutende Schritte unternommen, um die Energieeffizienz in unseren Produktionsprozessen zu steigern. Dadurch können wir unsere Produktionsstätten schrittweise umgestalten, um vollständig nachhaltige Produktionsprozesse sicherzustellen. Infolgedessen werden wir nicht nur unseren CO₂-Fußabdruck verringern, sondern auch effizientere Praktiken und Prozesse implementieren.

Im Bereich unserer Belegschaft steht der verstärkter Fokus auf der Chancengleichheit im Einklang mit unserem kontinuierlichen und erweiterten internen Engagement zur Unterstützung der Entwicklung unserer Mitarbeiter. Während wir bereits in der Vergangenheit erheblich in die Entwicklung unserer Mitarbeiter investiert haben, werden wir uns künftig