NACHHALTIGKEITSBERICHT 2023/24

DO & CO AKTIENGESELLSCHAFT

INHALTSVERZEICHNIS

DO & CO AKITENGESELLSCHAFT: SUSTAINABILITY REPORT 2024 6

A. STRUKTUR DES BERICHTS 6

B. ÜBERBLICK ÜBER DIE ERGEBNISSE 8

C. ÜBERBLICK ÜBER DIE ZIELSETZUNGEN 10

D. ALLGEMEINE STRATEGIE 12

A.GESCHÄFTSMODELL 16

B.STRUKTUR DES VORSTANDS 18

C.MANGEMENTANSATZ 20

D.WESENTLICHKEITS- UND RISIKOANALYSE 22

E.MAPPING: WESENTLICHE THEMEN, GRI UND SDG 24

I.UMWELT 26

1.E1 KLIMAWANDEL 26

1.1.CLIMATE CHANGE 26

1.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 26

1.1.2.KENNZAHLEN 28

1.2.ENERGIEVERBRAUCH 29

1.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 29

1.2.2.KENNZAHLEN 30

2.E2 UMWELTVERSCHMUTZUNG 31

2.1.ABFALL 31

2.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 31

2.1.2.KENNZAHLEN 33

3.E3 WASSER 34

3.1.WASSERVERBRAUCH 34

3.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 34

3.1.2.KENNZAHLEN 35

4.E4 BIOLOGISCHE VIELFALT 36

4.1.UMWELTFREUNDLICHE BESCHAFFUNG 36

4.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 36

4.1.2.KENNZAHLEN 37

5.E5 KREISLAUFWIRTSCHAFT 38

5.1.LEBENSMITTEL- UND VERPACKUNGSABFALL 39

5.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 39

5.1.2.KENNZAHLEN 42

5.2.NACHHALTIGE VERPACKUNG 42

5.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 42

5.2.2.KENNZAHLEN 43

6.EU-TAXONOMIE 44

6.1.EINFÜHRUNG 44

6.2.PROCEDERE 45

6.3.UMSATZ 50

6.4.INVESTITIONSAUSGABEN (CAPITAL EXPENDITURE, CAPEX) 54

6.5.BETRIEBSKOSTEN (OPERATING EXPENDITURE, OPEX) 60

6.6.AKTIVITÄTEN IN DEN BEREICHEN KERNENERGIE UND FOSSILES GAS (LEERMELDUNG) 62

II.SOCIAL 65

7.S1 EIGENE BELEGSCHAFT 66

7.1.BESCHÄFTIGUNGSBEDINGUNGEN 66

7.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 67

7.1.2.KENNZAHLEN 69

7.2.SICHERHEIT & GESUNDHEIT AM ARBEITSPLATZ 69

7.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 69

7.2.2.KENNZAHLEN 70

7.3.DIVERSITÄT 70
7.3.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 71
7.3.2.KENNZAHLEN 71
7.4.AUS- UND WEITERBILDUNG DER MITARBEITER:INNEN 72
7.4.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 72
7.4.2.KENNZAHLEN 73
8.S2 S2 ARBEITSKRÄFTE IN DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE 74
8.1.SOZIALVERANTWORTLICHE BESCHAFFUNG 74
8.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 74
8.1.2.KENNZAHLEN 75
9.S3 GEMEINSCHAFTEN 76
9.1.INDIREKTE WIRTSCHAFTLICHE AUSWIRKUNGEN 77
9.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 78
9.1.2.KENNZAHLEN 78
9.2.LOKALE PRÄSENZ 78
9.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 78
10.S4 ENDNUTZER:INNEN 80
10.1.LEBENSMITTELSICHERHEIT 80
10.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 81
10.1.2.KENNZAHLEN 81
10.2.GESUNDE ERNÄHRUNG 82
10.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 82
10.2.2.KENNZAHLEN 82
10.3.PRODUKTKENNZEICHNUNG & INKLUSIVE SPEISEN 83
III.GOVERNANCE 84
11.G1 GOVERNANCE 84
11.1.EINHALTUNG VON UMWELTGESETZEN 84
11.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 85
11.1.2.KENNZAHLEN 85
11.2.ANTIKORRUPTION 85
11.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 86
11.2.2.KENNZAHLEN 86
11.3.DATENSICHERHEIT UND DATENSCHUTZ 87
11.3.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 87
11.3.2.KENNZAHLEN 88
11.4.BESTEUERUNG UND FINANZIELLE TRANSPARENZ 88
11.4.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN 89
11.4.2.KENNZAHLEN 89
E.GRI INDEX 90

NACHHALTIGKEITS-BERICHT 2024

DO & CO AKTIENGESELLSCHAFT
[GRI 2-2, GRI 2-3]

Dieser Nachhaltigkeitsbericht der DO & CO Aktiengesellschaft und ihrer vollkonsolidierten und wesentlichen operativ tätigen Konzernunternehmen („DO & CO, „das Unternehmen“) gemäß § 267a und § 243b Unternehmensgesetzbuch („UGB“) wurde in Anlehnung an die Standards der GRI für die Periode vom 1. April 2023 bis zum 31. März 2024 aufgestellt. Die Periode entspricht dem Geschäftsjahr des Jahresabschlusses.

A. STRUKTUR DES BERICHTS

Dieser Bericht wurde basierend auf der im Vorjahr angewandten Wesentlichkeitsanalyse aufgestellt (für eine detaillierte Beschreibung, siehe „Wesentlichkeits- und Risikoanalyse“). Die thematischen Prioritäten haben sich nicht geändert, es wurden lediglich neue Formulierungen und Zusammenfassungen zur Verbesserung der Verständlichkeit gemacht. Ab dem Geschäftsjahr 2024/2025 unterliegt das Unternehmen den neuen EU-Vorschriften gemäß der Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) und wird die entsprechenden Vorschriften umsetzen. Als Vorbereitung darauf haben wir die Struktur des Berichts in diesem Geschäftsjahr an die European Sustainability Reporting Standards (ESRS) angepasst. Die Anpassung an sich weiterentwickelnde Vorschriften und Berichtsrahmenwerke stellt einen wichtigen Aspekt unserer Bemühungen im Bereich der Nachhaltigkeit dar. Wir halten mit Veränderungen wie der CSRD Schritt und gewährleisten so weiterhin eine umfassende Berichterstattung, die den aktuellen Vorschriften entspricht. Um unsere Beziehungen zu Stakeholder:innen weiter zu stärken und im Sinne einer kontinuierlichen Verbesserung haben wir unsere Nachhaltigkeitsberichterstattung intensiviert. Künftig werden wir unsere Nachhaltigkeitsberichterstattung und die entsprechenden Prozesse verfeinern, um noch konkretere und genauere Angaben machen zu können.

ÜBERBLICK ÜBER DIE ERGEBNISSE

DO & CO SUSTAINABILITY AT A GLANCE

49%
DER MITARBEITER:INNEN VON FRAUEN GEFÜHRT

SPEISEN SERVIERT
ÜBER 170 MILLIONEN

NULL ABFALL AUF DEPONIEN
IN UK UND ÖSTERREICH

2,8
MILLIONEN GESPENDETE SPEISEN*

59 %
DER PRODUKTE AUS LOKALER HERKUNFT

0
DATENSCHUTZ VERLETZUNGEN

0
KORRUPTIONS-FÄLLE

>3000
NEUE ARBEITSKRÄFTE**

3 EINHEITEN
MIT UMWELTMANAGEMENT-SYSTEMEN IM RAHMEN VON ISO14001

ANTEIL AN ERNEUERBAREM STROM VERDOPPELT

* Äquivalent einer Speise
** einschließlich der Freelancer:innen und Leiharbeiter:innen

CEO STATEMENT

ATTILA DOGUDAN, CEO AND FOUNDER OF DO & CO AKTIENGESELLSCHAFT

Das vergangene Jahr war geprägt von beachtlichen Fortschritten, und ich bin stolz darauf, unsere Leistungen im Bereich der ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Verantwortung präsentieren zu dürfen.

DO & CO steht für Gourmet Entertainment in höchster Qualität Dieses Qualitätsbewusstsein wird tagtäglich von unseren Mitarbeitern mit voller Leidenschaft in die Welt getragen. Eine Leidenschaft, die wir auch auf Nachhaltigkeit übertragen. Wir sind uns der Tatsache bewusst, dass ein gesunder Planet essenziell genau für jene Zutaten ist, die unsere kulinarischen Erlebnisse außergewöhnlich machen.

Es ist erfreulich zu beobachten, dass sich der Fokus unserer Kund:innen zunehmend auf lokale und nachhaltige Produkte konzentriert – ein Unternehmenswert, den wir von Beginn unserer Unternehmensgeschichte verfolgt haben. Diese Ausrichtung entspricht unserem langjährigen Engagement für eine verantwortungsvolle Beschaffung sowie die Minimierung des ökologischen Fußabdrucks.

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Schlagwort, sondern ein integraler Bestandteil des Handlungsrahmens von DO & CO. Das Unternehmen räumt Schlüsselbereichen wie der Emissionsreduzierung, der Abfallbewirtschaftung, der nachhaltigen Beschaffung, dem Wohlbefinden der Kund:innen und der Entwicklung der Mitarbeiter:innen strategische Priorität ein. Dieser Fokus hat zu bemerkenswerten Ergebnissen geführt.

DO & CO freut sich darüber, das zweite Jahr in Folge eine kontinuierlich robuste finanzielle Leistungsfähigkeit mit wesentlichem Umsatz- und Ergebniswachstum für das Unternehmen zu verzeichnen. Während die Vorjahre durch die Erholung des Unternehmens von den Auswirkungen der weltweiten Pandemie gezeichnet waren, war das Geschäftsjahr 2023/2024 vom Steben nach langfristiger Profitabilität sowie nachhaltigem Ergebniswachstum geprägt. Diese strategische Neuausrichtung resultierte bereits heuer in bemerkenswert guten Ergebnissen und wir werden als Team alles daran setzen, diesen Weg mit unseren Werten auch in Zukunft gemeinsam fortzusetzen.

Das Unternehmen hat seine Verträge über erneuerbare Stromversorgung in ganz Europa, in Großbritannien und in der Türkei erweitert. Diese Initiative mindert die Klimarisiken, denen das Unternehmen ausgesetzt ist, und bringt DO & CO einen großen Schritt in der Erreichung seiner ehrgeizigen Netto-Null-Ziele bis 2040 (Scope 1 und 2) weiter.

Besonders hervorzuheben ist, dass wir unseren Unternehmenserfolg nicht ohne den außergewöhnlichen Einsatz und das Engagement unserer einzigartigen Mitarbeiter erreicht hätten. Ihr unermüdliches Bestreben nach Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation ist die treibende Kraft hinter unserem Erfolg. Mein aufrichtiger Dank gilt allen Mitgliedern der DO & CO-Familie - unseren Mitarbeiter:innen wie auch unseren Kund:innen, Lieferant:innen, Investor:innen und unterstützenden Gemeinschaften. Wir haben gemeinsam Standhaftigkeit gegenüber den Widrigkeiten der vergangenen Jahre gezeigt und sind aus diesen Herausforderungen mit gestärkten Fähigkeiten hervorgekommen. Lassen Sie uns in unserem gemeinsamen Bestreben fortfahren, die Grenzen der Nachhaltigkeit zu erweitern und einen positiven Einfluss auf unseren Planeten und künftige Generationen zu nehmen.

Wien, 27.Juni 2024

Attila Dogudan m.p.
Chairman of the Management Board and Chief Executive Officer (CEO)

Attila Dogudan Jr.
Chief Commercial Officer (CCO)

Bettina Höfinger
Chief Legal Officer (CLO)

Johannes Echeverria
Chief Financial Officer (CFO)

M. Serdar Erden
Chief Operating Officer (COO)

ENVIRONMENT

EMMISSIONEN

40 % der Aktivitäten werden bis 2025 auf Umweltmanagementstandards ausgerichtet, 70 % bis 2030

Net-Zero bis 2040

Vollständig erneuerbare Stromversorgung in der EU, Großbritannien und der Türkei bis 2030

Ausstieg aus der Anschaffung von Fahrzeugen mit fossilen Brennstoffen bis 2030*
* soweit realisierbar

Überwachung und Modellierung zur Ermittlung unseres Süßwasserbedarfs

ABFALL & KREISLAUFWIRTSCHAFT

40 % der Aktivitäten werden bis 2025 auf Umweltmanagementstandards ausgerichtet, 70 % bis 2030

Optimierung der betrieblichen Effizienz unserer proprietären Abfallmanagementlösung

Keine Lebensmittelabfälle auf Mülldeponien bis 2030

Kein Einwegplastik in unseren Betrieben bis 2030*
*Soweit im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen möglich

Entwicklung papierloser Prozesse

NACHHALTIGE BESCHAFFUNG

70 % lokale Beschaffung der Produkte bis 2030

Audits sollen bis 2030 die gesamte Lieferkette abdecken

Beschaffung von Fleisch-/Eierprodukten nur von Herstellern ohne Käfighaltung bis 2030

ÜBERBLICK ÜBER DIE ZIELSETZUNGEN

SOCIAL

ERNÄHRUNG UND WOHLBEFINDEN DER KUND:INNEN

Fortsetzung der herausragenden Leistungen bei allen Lebensmittelsicherheits-audits

Anteil der pflanzlichen Speisen bei 33 % bis 2025

Zusammenarbeit mit Kund:innen bei der Entwicklung nachhaltiger und verantwortungsvoller Menüoptionen

Ausweitung der Allergiekontrollen auf alle unsere Speisen bis 2025

ENGAGEMENT UND WEITERENTWICKLUNG DER MITARBEITER:INNEN

100% des Managements und der Führungskräfte vor Ort für ESG geschult bis 2025

Genaue Überwachung und Untersuchung von Berichten über Diskriminierung

Erweiterung der Lern- und Entwicklungsmöglichkeiten durch die DO & CO Academy bis 2030

Transparenz aller HR-relevanten Prozesse

GOVERNANCE

VIELFALT, INKLUSION UND GERECHTIGKEIT

Null-Toleranz-Politik gegenüber Diskriminierung, moderner Sklaverei und Kinderarbeit.

Schaffung eines ausgewogenen Geschlechterverhältnisses in Führungspositionen bis 2030

Rekrutierung eines repräsentativen Anteils von Minderheiten in den Ländern, in denen wir tätig sind, bis 2030

Sicherstellung der Gleichstellung des geschlechtsspezifischen Einkommensunterschieds

100% der Recruiter werden bis 2025 eine Antidiskriminierungsschulung absolviert haben

GEWISSENHAFTES GOURMET-ENTERTAINMENT

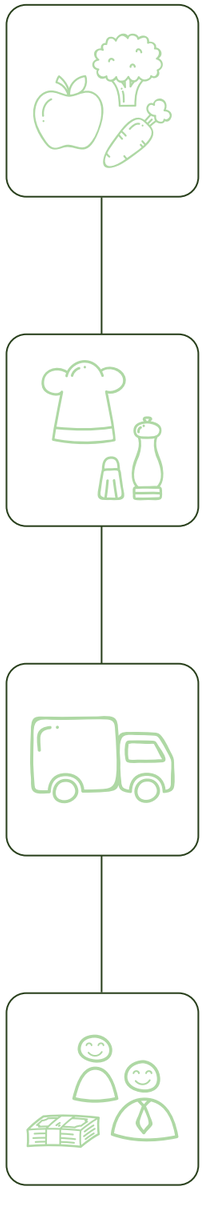
ALLGEMEINE STRATEGIE

Die Mission von DO & CO geht weit über die Gestaltung exklusiver Kulinarik in den Divisionen Airline Catering, International Event Catering und Restaurants, Lounges & Hotels hinaus. Die Bedeutung eines weltweit führenden Anbieters von Gourmet Entertainment für die Umwelt und in der Gesellschaft ist uns bewusst. Deswegen streben wir starke Partnerschaften, ein unterstützendes Arbeitsumfeld und verantwortungsvolle Umweltpraktiken an.

Durch unsere Strategie nutzen wir Markttrends zum Erreichen eines nachhaltigen Wachstums, wobei finanzielle Erfolge im Rahmen von Umweltbewusstsein und sozialer Verantwortung erzielt werden. Durch Abstimmung dieser Ambitionen mit den übergeordneten Zielen möchten wir unseren Stakeholder:innen einen langfristigen Mehrwert bieten und die Welt positiv beeinflussen.

DO & CO ist als „The Gourmet Entertainment Company" bekannt und gestaltet maßgeschneiderte Kundenerlebnisse mittels hochwertiger Zutaten ohne Zusatzstoffe und personalisiertem Service. Durch unser unablässiges Streben nach Spitzenleistungen werden gewöhnliche Veranstaltungen zu außerordentlichen kulinarischen Begegnungen und setzen neue Maßstäbe im Bereich Gourmet Entertainment.

Innovation, Qualität, Menschen – dies sind die unumstößlichen Grundpfeiler von DO & CO. Sie bilden das Fundament unserer Geschäftstätigkeit, sorgen für ein einzigartiges, vorzügliches Kundenerlebnis und gewährleisten ein nachhaltiges Wachstum.



ZURECHTFINDEN IN EINEM DYNAMISCHEN NACHHALTIGKEITSUMFELD

In diesem Bericht wird unser Engagement im Bereich Environmental, Social & Governance (ESG) hervorgehoben. Wir erfüllen Vorschriften, die sich ständig weiterentwickeln und bauen ein solides Fundament für umfangreichere Bemühungen im Bereich Nachhaltigkeit auf. Es wird detailliert die Einhaltung konkreter ESG-Vorschriften und die Umsetzung von Maßnahmen beschrieben, die einen wichtigen Schritt auf unserem Weg darstellen. Compliance ist entscheidend und ist die Grundlage für Weiterentwicklung. Wir blicken positiv und zuversichtlich in die regulatorische Zukunft und befassen uns mittels Rahmenwerke wie Environmental Management Systems („EMS", ISO 14001), CDP (Carbon Disclosure Project) und EcoVadis mit möglichen Verbesserungen und Integrationsbereichen. Anhand der aktuellen und künftigen Rahmenwerke und Rechtsvorschriften als Herzstück bauen wir ein starkes Fundament für effizientere Verbesserungen auf.

TWIN TRANSITION: BUSINESS EXCELLENCE-LÖSUNGEN

DO & CO vertraut für eine effiziente und wirksame Umsetzung von Rechtsvorschriften und Rahmenwerken bei gleichzeitiger Gewährleistung eines nachhaltigen Wachstums auf Twin Transition. Im Rahmen dieses Ansatzes erfolgt der Umstieg in eine digitalere und nachhaltigere Welt gleichzeitig. Twin Transition stimmt digitale und Nachhaltigkeitsstrategien aufeinander ab und schafft Synergien, durch die größere Verbesserungen erzielt, die Produktivität gesteigert, die Geschäftsentwicklung unterstützt und Risikobereiche identifiziert werden können.

Das traditionelle Konzept der Nachhaltigkeit entsprechend der Definition im „Bericht der Weltkommission für Umwelt und Entwicklung: Unsere gemeinsame Zukunft" aus 1987 ist weiterhin eines der Grundprinzipien. Der Fokus liegt darauf, den aktuellen Bedarf zu erfüllen, ohne zukünftigen Generationen die Möglichkeit zu nehmen, dasselbe zu tun. Digitale Lösungen können die Entwicklungen in diesem Bereich stark beschleunigen. Optimal ist es, wenn Bemühungen in beiden Bereichen – digitale Lösungen und Nachhaltigkeit – einander gegenseitig stärken. Durch Nutzen des Verstärkungseffekts der Twin Transition möchte DO & CO seine Produktivität verbessern, die Geschäftstätigkeit unterstützen und Risikobereiche effektiver identifizieren.

Die Wirksamkeit und Weiterentwicklung abteilungsübergreifender Programme wie Twin Transition stellen für uns entscheidende Motivationsinstrumente dar, Nachhaltigkeit weiterhin in unserer Geschäftstätigkeit zu verankern. Durch Abstimmung der IT- und Nachhaltigkeitsstrategien mit der Geschäftsoptimierung können wir die Bewertung, Überwachung und laufende Verbesserung sowohl von Umweltaspekten als auch entscheidender Geschäftsprozesse ausbauen.

Beispielsweise ermöglichen unsere integrierten digitalen Systeme eine Echtzeitüberwachung des Energieverbrauchs und führten zusammen mit unserem Fokus auf dem Ausbau erneuerbarer Energien zu einer 33-%-igen Senkung unserer Scope-1- und Scope-2-Emissionen (market-based) im Laufe des letzten Jahres. Zusätzlich arbeiten funktionsübergreifende Teams eng zusammen an innovativen Lösungen, mit denen der Geschäftsbetrieb optimiert und die Ressourcennutzung reduziert werden soll, wie etwa automatisierte Systeme für die Anpassung des Energieverbrauchs basierend auf Echtzeitdaten.

Die Innovationsteams und Abteilungsleitungen spielen eine entscheidende Rolle beim Engagement für diese Maßnahmen zur Förderung einer Kultur, die Nachhaltigkeit und technologischem Fortschritt Wertschätzung entgegenbringt. Business Excellence zu erreichen und gleichzeitig die Umweltbelastung zu reduzieren, wird zu einer unkomplizierten Aufgabe. Mit einem Klick können wir diese Bemühungen effizient verfolgen und optimieren. Durch diesen integrierten Ansatz wird sichergestellt, dass wir nicht nur regulatorische Vorschriften einhalten, sondern auch Branchenstandards weiterentwickeln sowie Richtwerte für nachhaltige Geschäftspraktiken schaffen und verbessern.

EIN WACHSENDER TREND: NACHHALTIGE EVENTS

Einen wachsenden Trend stellt die Nachfrage nach nachhaltigen Events („Eco Events") dar. Kund:innen verlangen immer öfter Informationen zum ökologischen Fußabdruck eines Projekts, den sozialen Auswirkungen von Menüs, Abfallbewirtschaftungsplänen und der Verwendung von verantwortungsvoll angebautem, regionalem Obst und Gemüse.

DO & CO stellt sich gerne dieser Herausforderung und sieht sie als Möglichkeit, enger mit den Kund:innen zusammenzuarbeiten. Wir sind bestrebt, den wachsenden Bedürfnissen gerecht zu werden und dabei die Erwartungen zu übertreffen. Durch eine gemeinsame Vorgehensweise können wir für einzigartige Erlebnisse sorgen und dabei die Umweltbelastung reduzieren.

GEWISSENHAFTES GOURMET-ENTERTAINMENT

ALLGEMEINE STRATEGIE

HERAUSFORDERUNG DER EU-ABFALLVORSCHRIFTEN

Die Komplexität im Airline Catering wird durch die Diskrepanz bei der Bewirtschaftung von Küchen- und Speiseabfällen aufgrund von EU-Vorschriften nochmals gesteigert. Während Küchen- und Speiseabfälle innerhalb der EU effizient verarbeitet, wiederverwertet und recycelt werden können, gelten strengere Regeln für das Abfallaufkommen auf Flügen außerhalb der EU, die diese Bemühungen erschweren. Wir befürworten den Ruf unserer Kund:innen und Branchenkolleg:innen nach einer Vereinfachung und Harmonisierung der Kabinenabfallvorschriften und unterstützen den Aufbau von Kreislaufwirtschaftslösungen.

IM MITTELPUNKT STEHT DIE GASTFREUNDSCHAFT: TALENTEFÖRDERUNG VON INNEN

DO & CO macht die Bewirtung von Menschen zum Erlebnis. Wir schaffen unvergessliche Momente hervorragender Leistungen und des Glücksgefühls. Zu wissen, dass unsere Gäste sich daran erinnern, wie sie sich bei uns gefühlt haben, befeuert uns in unserem Streben nach übertroffenen Erwartungen und erstklassiger Qualität. Für jedes einzelne Event stellen wir akribisch ein diverses Team zusammen und bestärken dieses Team dabei, stetig Außerordentliches zu leisten. Die Beibehaltung dieses Standards ist unsere Kunst, und wir sind sehr stolz darauf, nach jedem Event erfahrene Service-Profis wieder bei uns willkommen heißen zu können.

Neben unserer exklusiven Kulinarik steht das von unseren Servicemitarbeiter:innen geschaffene, unübertroffene Kundenerlebnis im Mittelpunkt unserer Dienstleistungen. Durch ihre Erfahrungen auf Events auf der ganzen Welt wird gewährleistet, dass wir auch die komplexesten Kundenwünsche erfüllen können. Durch kulturelle Gewandtheit und mehrsprachige Kommunikation werden tiefer greifende Beziehungen gepflegt und darauf aufbauend ein personalisierter Service ermöglicht. Eine strategische Führung und fundierte Kenntnisse des Firmenethos von DO & CO befähigen unser Team zur Erbringung von effizienten Services erster Güte und zur eingespielten Zusammenarbeit. Diese Synergien zwischen internationaler und lokaler Expertise garantieren einen reibungslosen Ablauf von Events, auf denen die makellose Marke DO & CO hochgehalten wird.

INVESTIEREN IN UNSERE MITARBEITER:INNEN: WACHSTUMSKULTUR

Unsere zentralen Servicewerte zu verstehen und hochzuhalten sowie die Kunst des Erschaffens von Erlebnissen bestärken unsere Mitarbeiter:innen bei ihrer erfolgreichen Weiterentwicklung innerhalb unseres Unternehmens. Wahre Gastfreundschaft und Teamarbeit bleiben weiterhin die Eckpfeiler der Branche. Eine Priorität stellt für uns die Förderung und Unterstützung interner Talente sowie das Schaffen eines dynamischen Umfelds, in dem auf allen Ebenen zu Neugier, Wissenserweiterung und dem Überwinden von Grenzen ermutigt wird, dar. Dieses Engagement spiegelt sich in der Tatsache wider, dass ein erheblicher Teil unseres Führungsteams innerhalb von DO & CO aufgestiegen ist. Ihre Karriere begann mit Sommerjobs oder Positionen auf der mittleren Ebene, danach übernahmen sie Personalverantwortung bei Einheiten und im Veranstaltungsbetrieb. Wir investieren in das Wachstum unserer Mitarbeiter:innen und geben ihnen so die Werkzeuge in die Hand, die Zukunft des Unternehmens zusammen mit erfahrenen Mentor:innen zu gestalten.

EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT

Unsere langfristigen Zielsetzungen umfassen eine globale ISO-14001-Ausrichtung sowie die Umsetzung von Rahmenwerken und ein Angebot im Bereich ökologische Kennzeichnungen und Green Events, wie das von unseren Kund:innen verlangt wird. Während wir am Aufbau dieses Fundaments arbeiten, blicken wir zuversichtlich und fortschrittlich einer nachhaltigen Zukunft entgegen.

In diesem Bericht werden die komplexen Sachverhalte präsentiert, mit denen wir konfrontiert sind, sowie die Maßnahmen, die wir zur Gewährleistung einer nachhaltigen Zukunft ergreifen, in der außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse umweltbewusst und mit sozialer Verantwortung angeboten werden.

DO & CO GESCHÄFTSMODELL

[GRI 2-1, GRI 2-6]

Diverse Divisionen sind ein Eckpfeiler des DO & CO-Erlebnisses. Es besteht ein umfassendes Geschäftsmodell mit drei großen Divisionen: 1) Airline Catering, 2) International Event Catering und 3) Restaurants, Lounges & Hotels. Jede Division spielt bei der der Festigung unserer Präsenz in der Hospitality-Industrie eine wesentliche Rolle.

Der Großteil unseres Umsatzes, nämlich ca. 76 %, wird durch unsere renommierten Services in der Division Airline Catering erwirtschaftet. Wir sind unendlich stolz darauf, mit großen Fluggesellschaften wie Turkish Airlines, British Airways, Delta Air Lines, Emirates, Qatar Airways, Iberia und über 50 weiteren zusammenarbeiten zu dürfen. Als Teil unseres unumstößlichen Engagements im Bereich der Nachhaltigkeit arbeiten wir eng mit unseren Kund:innen zusammen, um eine breite Palette an Optionen anbieten zu können. Dies umfasst auch einen wachsenden Fokus auf pflanzenbasierte Produkte. Durch diese gemeinschaftlichen Bemühungen können wir unseren Teil zu einer umweltfreundlicheren Luftfahrtbranche beitragen und gleichzeitig Passagier:innen außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse bieten.

Ca. 16 % unseres Umsatzes ist auf unser florierendes Event Business zurückzuführen. Dieses reicht von Catering bei renommierten internationalen Veranstaltungen wie F1 (Formel 1) Grands Prix, bei Spielen der UEFA Champions League und der Fußball-Europameisterschaft und beim Tennisturnier Mutua Madrid Open bis hin zur Unterstützung von Veranstaltungen im kleineren Rahmen, damit diese Ecoloabel-Zertifizierungen erlangen können. Der verbleibende Teil unserer Umsätze wird in unseren beliebten Restaurants, Lounges und Hotels erwirtschaftet.

Wir forcieren die Beschaffung qualitativ hochwertiger Produkte und bevorzugen dabei regionale und sozialverträglich hergestellte Zutaten, reduzieren aktiv Lebensmittelabfälle und stärken das Bewusstsein für unseren Ressourcenfußabdruck unter unseren wertgeschätzten Gästen. Durch unser Angebot eines einzigartigen Gastronomieerlebnisses, das mit Grundsätzen der Nachhaltigkeit abgestimmt ist, tragen wir zu einem bewussteren und verantwortungsvolleren Ansatz in der Hospitality-Branche bei. Wie angegeben ist unsere wichtigste Einnahmequelle die Bereitstellung von Services im Bereich Gourmetkulinarik und Entertainment.

GLOBALE REICHWEITE

Das Bekenntnis von DO & CO zu außerordentlichen Services erstreckt sich auf die ganze Welt. Unsere strategischen Standorte teilen sich auf drei Kontinente auf und werden kontinuierlich erweitert. Zusammen mit einem Netzwerk von 33 Gourmetküchen können wir unserem globalen Klientel eine beispiellose Reichweite und unübertroffene Qualität anbieten.

INNOVATION IM MITTELPUNKT

Innovation ist das Herzstück von DO & CO. Wir stecken erhebliche Ressourcen in Innovation, verfeinern kontinuierlich unsere Servicekonzepte und konzentrieren uns dabei auf gehobene Speisenerlebnisse, richtungsweisende Verpackungslösungen und die Gestaltung von innovativen Anlagen und Geschirr.

GESCHÄFTSWACHSTUM

DO & CO kann seinen beeindruckenden Wachstumskurs fortsetzen einen Umsatzanstieg um 28,2 % auf EUR 1,82 Mrd. erreichen. Der Fokus hat sich von der Erholung von der Pandemie hin zu einer langfristigen Rentabilität verlagert, wodurch die EBIT-Marge auf 7,5 % gesteigert werden und das Unternehmen als Branchenführer etabliert werden konnte. Unsere Finanzkraft lässt sich unmissverständlich aus höheren Liquiditätsreserven und einer geringeren Fremdkapitalquote ablesen. Aktienpreise schnellten in die Höhe, eine Dividende von EUR 1,50 pro Aktie wird prognostiziert. Die Erträge erreichten eine Rekordhöhe, waren jedoch von Bilanzierungsvorschriften in der Türkei beeinflusst.

STRUKTUR DES VORSTANDS

[GRI 2-9, GRI 2-11]

Der Vorstand der DO & CO Aktiengesellschaft wurde aufgrund des starken internationalen Wachstums auf fünf Mitglieder erweitert. Zusätzlich zu den bestehenden Mitgliedern des Vorstands,

- Attila Dogudan, Chief Executive Officer (CEO), und
- Attila Dogudan Jun., Chief Commercial Officer (CCO),

wurden die folgenden neuen Mitglieder mit Wirkung ab 1. September 2023 bestellt:

- M. Serdar Erden, Chief Operating Officer (COO)
- Johannes Echeverria, Chief Financial Officer (CFO)
- Mag. Bettina Höfinger, Chief Legal Officer (CLO)

UNSER AUFSICHTSRAT

Überwacht den Vorstand des Unternehmens und repräsentiert und fördert die Interessen der Aktionär:innen. Der Aufsichtsrat besteht aus 4 Mitgliedern:

VORSITZENDER: Dr. Andreas Bierwirth	**2. STELLVERTRETENDER VORSITZENDER:** Dr. Cem M. Kozlu
1. STELLVERTRETENDER VORSITZENDER: Dr. Peter Hoffman-Ostenhof	**MITGLIED:** Mag. Daniela Neuberger

NOMINIERUNGS-AUSSCHUSS
Überprüft die Zusammensetzung des Aufsichtsrats und unterstützt diesen bei der Verwaltung.

VERGÜTUNGS-AUSSCHUSS
Definiert den Vergütungsrahmen einschließlich der Verknüpfungen mit ESG- und Governance-Klauseln.

ESG-AUSSCHUSS
Überwacht unsere ESG-Agenda, die unternehmerische Verantwortung und erteilt entsprechende Leitlinien.

PRÜFUNGS-AUSSCHUSS
Überwacht die Zuverlässigkeit unserer Jahresabschlüsse sowie der internen und externen Audits.

HALBJÄHRLICHE BERICHTE ÜBER DIE ESG- UND AUDIT-AGENDA

RECHENSCHAFTSPFLICHT DES MANAGEMENTS

AUFSICHT

UNSER VORSTAND

OUR CEO
ATTILA DOGUDAN
Unser CEO und Gründer beaufsichtigt den gesamten Geschäftsbetrieb und die Umsetzung der Unternehmensstrategie.

CHIEF FINANCIAL OFFICER (CFO)
JOHANNES ECHEVERRIA

CHIEF COMMERCIAL OFFICER (CCO)
ATTILA DOGUDAN JR.

CHIEF OPERATING OFFICER (COO)
M. SERDAR ERDEN

CHIEF LEGAL OFFICER (CLO)
BETTINA HÖFINGER

INTERNES AUDIT
Beurteilt die Effektivität unserer Risikomanagement-, Kontroll- und Governance-Prozesse und erarbeitet Empfehlungen, wie diese verbessert werden können.

NACHHALTIGKEITSABTEILUNG
Definiert die Nachhaltigkeits-Road-Map des Unternehmens und unterstützt den Vorstand, um Einblicke in Vorschriften und Initiativen zu gewähren.

FACHABTEILUNGEN
DO & CO ist in verschiedene Abteilungen gegliedert, die für unterschiedliche Bereiche unserer Geschäftstätigkeit zuständig sind, wie z.B. Beschaffung, Personalmanagement, industrielles Design, Logistik und Eventmanagement.

MANGEMENTANSATZ

Als Unternehmen halten wir uns an die Grundprinzipien des Kundenfokus, der Innovation, Excellence, Qualität und Rentabilität, von denen alle wesentlichen Geschäftsentscheidungen gelenkt werden. DO & CO hat ein nachhaltiges Umsatzwachstum erreicht und seine Rentabilität gesteigert, wobei der Fokus im Geschäftsjahr 2023/2024 auf langfristiger Rentabilität lag. Um unsere Beziehungen zu Stakeholder:innen weiter zu stärken und im Sinne einer kontinuierlichen Verbesserung haben wir unsere Nachhaltigkeitsberichterstattung intensiviert. Wir wenden führende Standards wie die folgenden an:

- GRI
- CDP
- MSCI
- Sustainalytics
- ISS
- Refinitiv
- CSA-SP
- EcoVadis (Bronze Certified)
- Norm ISO 14001 für eine umfassende Berichterstattung.

Die Verpflichtung, bis 2040 Net-Zero zu erreichen, wird von uns weiterhin aufrechterhalten. Die Festlegung von Zielen in Übereinstimmung mit den SBTi-Kriterien erachten wir nach wie vor als den optimalen Ansatz. Derzeit finden Gespräche mit SBTi statt, um die Bestätigung unserer Ziele für den nächsten Berichtszeitraum zu erhalten. Gleichzeitig wird eine neue Methode zur Berechnung der Emissionen entwickelt, um die Genauigkeit und Zuverlässigkeit der Emissionsangaben zu verbessern. Die inhärente Komplexität der Berechnungen, insbesondere der Scope-3-Emissionen, hat zu einer Überarbeitung der ursprünglichen Ziele geführt. Der derzeitige Mangel an verfügbaren Lösungen für die Bewertung von Scope-3-Emissionen, insbesondere von Forst-, Land- und Agrarsektor (FLAG)-Emissionen, hat uns dazu veranlasst, unsere Ziele in der kommenden Periode eingehend zu untersuchen. Auf diese Weise werden wir in der Lage sein, die Ressourcen zu ermitteln, die zur Erreichung der gesetzten Ziele erforderlich sind.

WESENTLICHKEITS- UND RISIKOANALYSE

Der Prozess zur Erstellung und Bewertung von Umwelt-, Sozial- und Governance-Themen beginnt mit der Entwicklung eines Fragebogens, der darauf abzielt, die wesentlichen Aspekte in Bezug auf Nachhaltigkeit im Unternehmen zu identifizieren. Dieser bezieht sich auf Umwelt-, Sozial- und Governance-Themen und zielt darauf ab, die wichtigsten Aspekte zu erfassen. Die Fragestellungen wurden nach einem umfassenden Review von Standards sowie nach der Überprüfung von branchenüblichen Themen und Benchmarking entwickelt. Es wurden interne ExpertInnen aus verschiedenen Unternehmensbereichen eingeladen, die Umfrage zu beantworten und ihre Einschätzungen abzugeben. Diese Mitarbeitenden stammen aus Bereichen wie General Management, Human Resources-Abteilung, Finanzabteilung, Quality Management, Sustainability Management, IT-Abteilung, Einkauf und weiteren. Sowohl interne ExpertInnen als auch externe Stakeholder wurden sorgfältig ausgewählt, wobei ihre Bedeutung für das Unternehmen und ihre fundierten Einblicke in das Geschäft und die Herausforderungen berücksichtigt wurden. Diese Auswahl stellt sicher, dass sowohl interne als auch externe Perspektiven vertreten sind, die einen Mehrwert für unsere Entscheidungsfindung und strategische Ausrichtung bringen.

Interne ExpertInnen wurden aufgrund ihres tiefen Verständnisses der internen Abläufe, Prozesse und Strukturen ausgewählt. Sie besitzen eine einzigartige Sichtweise auf die Unternehmensziele, -werte und -kultur und können aufgrund ihrer direkten Erfahrung fundierte Einblicke liefern. Ihre Beteiligung ermöglicht es uns, interne Herausforderungen und Chancen präzise zu identifizieren und maßgeschneiderte Lösungen zu entwickeln, die auf unsere spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten sind. Externe Stakeholder wurden basierend auf ihrer Relevanz und ihrem Einfluss auf das Unternehmen sowie ihrem Fachwissen und ihrer Expertise in relevanten Bereichen ausgewählt. Diese Stakeholder umfassen Kunden, Lieferanten, Investoren und weitere. Ihre Perspektiven sind entscheidend, um externe Trends, Marktentwicklungen, regulatorische Anforderungen und gesellschaftliche Erwartungen zu verstehen. Darüber hinaus können sie wertvolle Einblicke in Best Practices, innovative Lösungsansätze und zukünftige Herausforderungen liefern.

Durch die Einbindung sowohl interner ExpertInnen als auch externer Stakeholder in unsere Entscheidungsprozesse gewährleisten wir eine ganzheitliche und ausgewogene Betrachtung relevanter Themen und Fragestellungen. Ihre unterschiedlichen Perspektiven und Erfahrungen tragen dazu bei, die Qualität unserer Entscheidungen zu verbessern, Risiken zu mindern und Chancen zu nutzen.

Im Rahmen der Umfragen hatten die TeilnehmerInnen die Möglichkeit, sowohl quantitative Einschätzungen als auch qualitative Antworten zu geben. Die identifizierten wesentlichen Themen wurden innerhalb dieser Umfragen herausgearbeitet und dokumentiert. Dabei sollten sie die Umweltauswirkungen des Unternehmens sowie die daraus resultierenden Folgen, und die finanziellen Auswirkungen, die mit diesem Risiko oder dieser Chance verbunden sind, berücksichtigen. Im Rahmen des Fragebogenprozesses zur Identifikation wesentlicher Umwelt-, Sozial- und Governance-Themen wurden interne ExpertInnen und externe Stakeholder einbezogen, um eine umfassende und ausgewogene Bewertung sicherzustellen. Die Analyse umfasste alle relevanten Aspekte, die sowohl aus qualitativer als auch quantitativer Perspektive betrachtet wurden. Im Folgenden sind die wesentlichen Themen aufgelistet:

MAPPING: WESENTLICHE THEMEN, GRI UND SDG

	Kürzel	Themen	Beschreibung	Strategische Säule
ENVIRONMENTAL STEWARDSHIP	T1	**Klimawandel**	Die Auswirkungen chronischer und akuter physischer Risiken des Klimawandels auf unser Geschäft und wie wir zu ihrer Verschlimmerung oder Abschwächung beitragen.	E1 Klimawandel
	T2	**Energieverbrauch**	Auswirkungen der Energienutzung, der Energieeffizienz und der mit dem Energieverbrauch verbundenen Emissionen.	E1 Klimawandel
	T3	**Transportemissionen**	Direkte Scope 1-Emissionen aus unseren Logistikoperationen in Bezug auf Produkttransfer und Serviceleistungen.	E1 Klimawandel
	T4	**Emissionen in der Wertschöpfungskette**	Indirekte nachgelagerte Scope 3-Emissionen aus unserer Lieferkette.	E1 Klimawandel
	T5	**Verpackungsabfall**	Verpackungen aus der Gastronomie, gekaufte Artikel sowie von Kunden entsorgte Artikel.	E2 Verschmutzung
	T6	**Lebensmittelabfall**	Abfälle aus der Zubereitung von Lebensmitteln, Ausschuss, Verschüttung, Überproduktion oder Überbestellung.	E2 Verschmutzung
	T7	**Wasserverbrauch**	Wassermanagement sowie Vermeidung und Kontrolle von Verunreinigungen.	E3 Wasser
	T8	**Biodiversitätsschutz**	Schutz der biologischen Vielfalt in der Nähe unserer Betriebsstätten, die von unserem Einkaufsverhalten betroffen sind.	E4 Biologische Vielfalt
	T9	**Umweltfreundliche Beschaffung**	Umweltkriterien für Lieferanten, einschließlich Lokalität, Saisonalität und ökologische Produktion.	E4 Biologische Vielfalt
	T10	**Nachhaltige Verpackungen**	Nachhaltige Herkunft, Herstellung (recycelt, wiederverwendet) und Entsorgungsmethode (recycelbar, biologisch abbaubar) des Materials, das für die Produktion verwendet wird.	E5 Kreislauf -wirtschaft
SOCIAL ENGAGEMENT	T11	**Arbeitsbedingungen**	Einhaltung verantwortungsvoller Arbeitsnormen in den eigenen Betrieben, einschließlich Vereinigungsfreiheit, Tarifverträgen und der Gewährleistung angemessener Arbeitszeiten und existenzsichernder Löhne.	S1 Eigene Belegschaft
	T12	**Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz**	Verringerung von Risiken oder negativen Auswirkungen auf die Gesundheit und die psychische Gesundheit im Zusammenhang mit Stress, Arbeitszeiten, Nachtschichten und Arbeitsunfällen.	S1 Eigene Belegschaft
	T13	**Diversität**	Förderung und Betonung der Bedeutung von Vielfalt und Integration in der Belegschaft, um ein sicheres und gerechtes Arbeitsumfeld zu schaffen.	S1 Eigene Belegschaft
	T14	**Mitarbeiterschulung und -entwicklung**	Bereitstellung von Schulungsmodulen in Bezug auf Karriere, Fähigkeiten, Leistung und persönliche Entwicklung für alle Mitarbeiterebenen, einschließlich Vorstand, Management und Mitarbeiter der Abteilungen.	S1 Eigene Belegschaft
	T15	**Sozial verantwortungsbewusstes Sourcing**	Soziale Kriterien für Zulieferer, die sich auf Menschenrechte, Arbeitsnormen, Maßnahmen gegen Kinder- und Zwangsarbeit und die Achtung der Rechte indigener Völker beziehen, erfüllen.	S2 Beschäftigte in der Wertschöpfungs-kette
SOCIAL ENGAGEMENT	T16	**Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen und lokale Präsenz**	Vorrangige Berücksichtigung von Chancen für lokale Gemeinschaften und Unternehmen.	S3 Gemeinschaften
	T17	**Lebensmittelsicherheit**	Einhaltung der höchsten Standards für Lebensmittelqualität, Hygienestandards und Lebensmittelkühlung, um die Integrität unserer Produkte zu gewährleisten.	S4 Endnutzer
	T18	**Sicherheit der Gäste**	Gewährleistung eines hohen Sicherheitsniveaus in Flughäfen, Flugzeugen, Lounges und bei Veranstaltungen.	S4 Endnutzer
	T19	**Gesunde Ernährung**	Ernährungsphysiologische Auswirkungen auf die Ernährung unserer Verbraucher durch ein vielfältiges Angebot an gesunden und nahrhaften Lebensmitteln und Getränken.	S4 Endnutzer
	T20	**Produktetikettierung**	Transparente Produktkennzeichnung, die den Kunden Zugang zu genauen und angemessenen Informationen sowie zu verantwortungsvoller Werbung ermöglicht.	S4 Endnutzer
GOVERNANCE & COMPLIANCE	T21	**Diverse und inklusive Gerichte**	Bereitstellung von Mahlzeiten, die für verschiedene religiöse oder kulturelle sowie diätetische Anforderungen geeignet sind.	S4 End-users
	T22	**Weiche und harte Auswirkungen von Events**	Sensibilisierung, Austausch von Wissen und bewährten Verfahren durch die Umsetzung von Nachhaltigkeitsinitiativen bei Veranstaltungen.	S4 End-users
	T23	**Einhaltung des Umweltrechts**	Einhaltung internationaler Erklärungen, Konventionen und Verträge sowie nationaler, regionaler und lokaler Vorschriften.	G1 Governance
	T24	**Korruptionsbekämpfung**	Einhaltung aller geltenden Gesetze sowie Sicherstellung der Durchführung von Schulungen zur Korruptionsbekämpfung und Regulierung der entsprechenden Verhaltensmuster.	G1 Governance
	T25	**Wettbewerbswidriges Verhalten**	Aufdeckung und Verhinderung von Bestrebungen zur Preisabsprache, Koordinierung von Angeboten, die zu Marktbeschränkungen oder Kunden-/Gebietskontingenten führen.	G1 Governance
	T26	**Datensicherheit und Datenschutz**	Einhaltung bestehender Datenschutzgesetze oder freiwilliger Standards zum Schutz von Kundendaten.	G1 Governance
	T27	**Besteuerung und finanzielle Transparenz**	Sicherstellung der Einhaltung und Transparenz unserer steuerlichen Aufzeichnungen in unserer internationalen und öffentlichen Finanzpräsenz.	G1 Governance
	T28	**Ausgaben und Investitionen für den Umweltschutz**	Kosten, die DO & CO auf sich nimmt, um die Umwelt vor Auswirkungen und Risiken zu schützen.	G1 Governance

THEMEN	REFERENZ	GRI	SDG
Klimawandel	Kapitel 1.1	305-1, 305-2, 305-4, 305-5	SDG 6 SDG 7 SDG 13 SDG 14 SDG 15
Energieverbrauch	Kapitel 1.2	302-1, 302-3, 302-4	
Transport-emissionen	Kapitel 1.2	302-1, 302-3, 302-4	
Emissionen in der Wertschöpfungs-kette	Kapitel 1.2	302-1, 302-3, 302-4	
Verpackungsabfall	Kapitel 2.1 und 5.1	306-1, 306-2, 306-3	
Lebensmittelabfall	Kapitel 2.1 und 5.1	306-1, 306-2, 306-3	
Wasser-verbrauch	Kapitel 3.1	303-3	
Biodiversitäts-schutz	nicht wesentlich	nicht anwendbar	nicht anwendbar
Umweltfreundliche Beschaffung	Kapitel 4.1	nicht anwendbar	SDG 6 SDG 7 SDG 13 SDG 14 SDG 15
Nachhaltige Verpackungen	Kapitel 5.2	nicht anwendbar	
Arbeitsbedingungen	Kapitel 7.1	401-1, Angabe 2-7 a)d)e)	SDG 2 SDG 3 SDG 4 SDG 5 SDG 8 SDG 9 SDG 12
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	Kapitel 7.2	403-1, 403-2, 403-4, 403-5	
Diversität	Kapitel 7.3	405-1	
Mitarbeiterschulung und -entwicklung	Kapitel 7.4	404-1, 404-2	
Sozial verantwortungsbewusstes Sourcing	Kapitel 8.1	414-1, Angabe 2-6	
Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen und lokale Präsenz	Kapitel 9.1 and 9.2	413-1, 413-2	
Lebensmittelsicherheit	Kapitel 10.1	416-1, 416-2	nicht anwendbar
Sicherheit der Gäste	nicht wesentlich*	nicht anwendbar	
Gesunde Ernährung	Kapitel 10.2	416-1, 416-2	SDG 2 SDG 3 SDG 4 SDG 5 SDG 8 SDG 9 SDG 12
Produktetikettierung	Kapitel 10.3	204-1, 417-1	
Diverse und inklusive Gerichte	Kapitel 10.3	204-1, 417-1	
Weiche und harte Auswirkungen von Events	Kapitel 10.3	nicht anwendbar	nicht anwendbar
Einhaltung des Umweltrechts	Kapitel 11.1	2-27	SDG 8 SDG 9 SDG 12 SDG 16 SDG 17
Korruptionsbekämpfung	Kapitel 11.2	205-1, 205-2, 205-3	
Wettbewerbswidriges Verhalten	nicht wesentlich	nicht anwendbar	nicht anwendbar
Datensicherheit und Datenschutz	Kapitel 11.3	418-1	SDG 8 SDG 9 SDG 12 SDG 16 SDG 17
Besteuerung und finanzielle Transparenz	Kapitel 11.4	207-1	
Ausgaben und Investitionen für den Umweltschutz	nicht wesentlich	nicht anwendbar	nicht anwendbar

REDUZIERUNG DER LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG UND BEVORZUGUNG VON LOKALEN UND SAISONALEN PRODUKTEN.

* Die Sicherheit der Gäste wurde bereits in dieser Analyse hinreichend berücksichtigt, da umfangreiche Maßnahmen zur Gewährleistung der Sicherheit unserer Kunden und Endverbraucher umgesetzt wurden. Dies wird insbesondere in den Kapiteln 10.1 Lebensmittelsicherheit, 10.2 Gesunde Ernährung und 10.3 Produktkennzeichnung und inklusive Verpflegung deutlich.
Die strikte Einhaltung höchster Qualitätsstandards und strenge Kontrollen dienen dazu, mögliche Gesundheitsrisiken zu minimieren oder auszuschließen. Des Weiteren sind unsere Produkte klar und vollständig gekennzeichnet, um informierte Entscheidungen zu fördern und Allergenrisiken zu vermeiden. In Abschnitt 11.3 Datensicherheit und -schutz wird dargelegt, wie die sichere Verarbeitung und Speicherung sensibler Daten gewährleistet wird. Zudem wird eine enge Zusammenarbeit mit Fluggesellschaften und Veranstaltern gepflegt, um die Sicherheit von Passagieren und Gästen zu gewährleisten. Die dargestellten Maßnahmen demonstrieren unser Engagement für die Sicherheit und das Wohlergehen aller unserer Kunden und Gäste und unterstreichen die nach wie vor hohe Priorität, die die Sicherheit der Gäste für unser Unternehmen einnimmt.

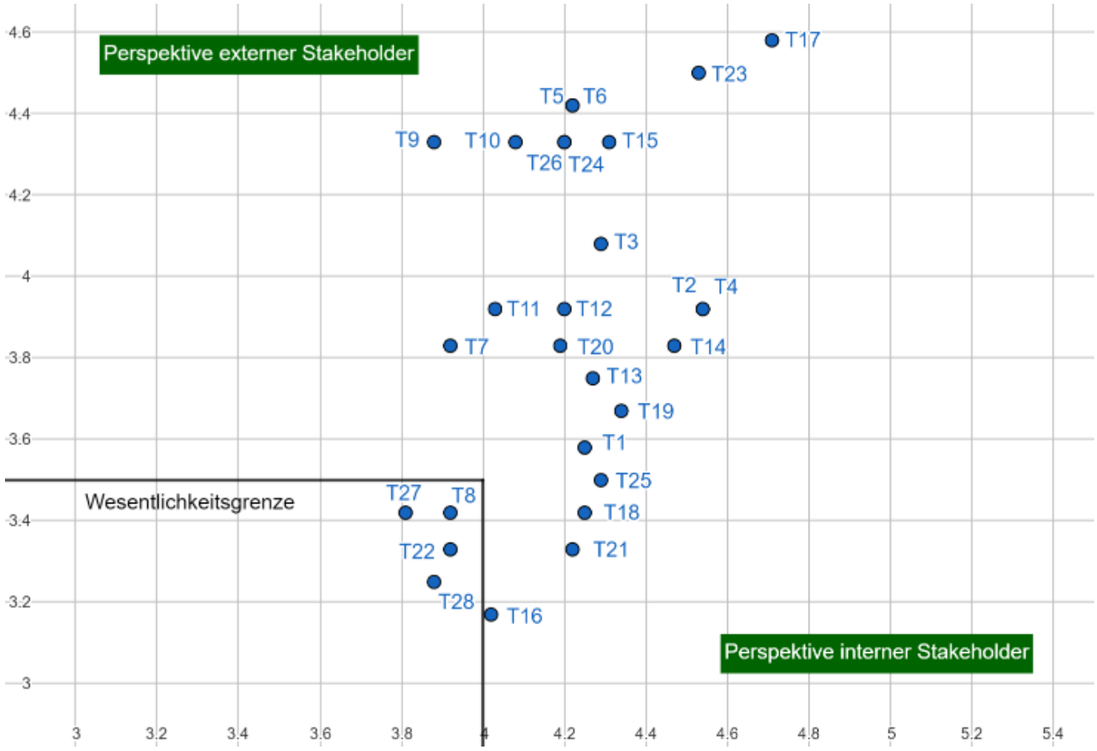


Bild 1: Mapping der wesentlichen Themen

I.UMWELT

1.E1 CLIMATE CHANGE

1.1.CLIMATE CHANGE

[GRI 305 – 1, GRI 305 – 2, GRI 305 – 4, GRI 305 – 5]

Wir sind uns der komplexen und wichtigen Verbindung zwischen Nahrungsmittelsystemen und der Gesundheit des Planeten bewusst. Wir sind uns auch des Risikos des Klimawandels auf unsere Geschäftstätigkeit bewusst und schaffen Möglichkeiten zur Gewährleistung einer starken Geschäftstätigkeit und eines starken Planeten, d. h. wir steigern unsere Qualität, ohne unseren Planeten zu beeinträchtigen.

1.1.1. STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

In der globalen wissenschaftlichen Gemeinschaft, die auch den Zwischenstaatlichen Ausschuss für Klimaänderungen (IPCC) umfasst, sind Treibhausgas-(THG)-Emissionen als hauptsächlicher Verursacher des Klimawandels anerkannt. Diese Emissionen tragen zu steigenden Temperaturen, einer sich verschlechternden Luftqualität und anderen nachteiligen Auswirkungen auf die Ökosysteme der Erde bei. Vor dem Hintergrund unserer globalen Tätigkeit verstehen wir unseren Einfluss auf den Klimawandel. Wir sind bestrebt, unsere Praktiken neu zu bewerten und an die Ziele des Übereinkommens von Paris 2016 anzugleichen. Ziel ist eine Beschränkung des weltweiten Temperaturanstiegs auf 1,5 C.

Als Demonstration unseres Engagements haben wir uns 2023 der Science Based Targets Initiative (SBTi) angeschlossen und sind aktiv an der Entwicklung ambitionierter, wissenschaftlich untermauerter, kurzfristiger und langfristiger Ziele zur THG-Reduzierung beteiligt. In unserer anfänglichen Beurteilung fehlten jedoch gewisse Detailangaben, die mittlerweile aufgrund der Steigerung unserer Geschäftstätigkeit und der Komplexität in unserer Branche und unseren Lieferketten im Allgemeinen notwendig geworden sind. Wir sind uns bewusst, dass Daten und Datenerhebung miteinbezogen werden könnten und haben daher eine weitere genaue Analysephase begonnen, um ein umfassenderes Bild zu erhalten. Um uns mit diesem Thema zu befassen, führen wir eine neue Software und neue Überwachungsrahmenwerke ein, damit eine korrekte Datenerhebung und ein Angleichen an relevante Maßstäbe gewährleistet werden können. Dementsprechend könnte der Zeitplan für die Target-Validierung ausgeweitet werden.
Im Rahmen unserer fortlaufenden Bemühungen arbeiten wir kontinuierlich an der Verbesserung der Effizienz unserer Gebäude und unserer Betriebsanlagen. Dies umfasst die Einführung von Umweltmanagementsystemen („EMS“) und Gebäudeenergiemanagementsystemen („BEMS“) zur Schaffung eines soliden Fundaments für eine schnellere THG-Reduzierung.

Neben Energieeffizienz setzen wir auch einen Schwerpunkt auf die Einhaltung von Abfallvorschriften und befassen uns mit Möglichkeiten zur Kostensenkung durch Abfallminimierungsstrategien. Wir betrachten dies als entscheidenden Schritt auf unserem Weg zur Reduzierung unserer Emissionen. Neben betrieblichen Veränderungen nehmen wir auch Bezug auf den Klimawandel innerhalb unserer Nahrungsmittelsysteme, die eine wichtige Emissionsquelle darstellen. Wir arbeiten aktiv an der Reduzierung des Lebensmittelabfalls und räumen regionalen Angeboten und Saisonobst und -gemüse eine höhere Priorität ein. Dadurch reduzieren wir nicht nur unseren CO_2-Fußabdruck sondern können damit auch gewährleisten, dass unsere kulinarischen Werke mit den frischesten Zutaten zubereitet werden.

Die Überwachung und das Verständnis unserer direkten und indirekten Emissionen, insbesondere jener aus unserer primären Produktionsquelle – Lebensmittel – ist mittlerweile entscheidend. Diese Emissionen, insbesondere jene aus der Kategorie Forst-, Land- und Agrarsektor (FLAG), spielen eine wesentliche Rolle bei unserem Einfluss auf die Umwelt. Während einzelne Emissionen unwesentlich wirken mögen, sind ihre kollektiven Effekte und Auswirkungen sehr wohl erheblich. Es ist uns daher bewusst, dass auch die kleinste Zutat oder Menge zu unserem CO_2-Fußabdruck beiträgt. Aufgrund dieses Bewusstseins engagieren wir uns aktiv zusammen mit unseren Partner:innen bei der Prüfung der CO_2-Emissionen unserer Speisen. Diese Zusammenarbeit hilft nicht nur bei der Überprüfung der Emissionen, sondern erleichtert auch die Diversifizierung unserer Speisen, wodurch wir unseren Kunden Optionen mit verschieden großen CO_2-Fußabdrücken anbieten können. Darüber hinaus werden mit dieser Maßnahme Konsument:innen im Hinblick auf die Umweltauswirkungen ihrer Auswahl informiert und geschult und somit befähigt, nachhaltigere Entscheidungen zu treffen.

Die Einführung neuer Transportmanagementsysteme sowohl innerhalb unseres gesamten Event Business als auch an Flughäfen hat zu Verbesserungen der Transporteffizienz und bei der Streckenführung geführt. In unserem Flughafensegment konnten wir die Transportzeit zum und vom Flugzeug reduzieren, Wartezeiten einsparen, Verspätungen minimieren und unsere Emissionen reduzieren.

Im Lebensmittel- und Getränkesektor sind Unternehmen wie DO & CO aufgrund sich verändernder Klimabedingungen mit klaren Herausforderungen, Risiken und Chancen konfrontiert. Der Klimawandel ist eine große Herausforderung für unsere Geschäfte, wenn man unsere hohe Abhängigkeit von externen Umweltfaktoren berücksichtig wird. Beispielweise können klimabedingte Unterbrechungen unsere Lieferkette gefährden, und Veranstaltungen können aufgrund extremer Wetterereignisse unterbrochen, verschoben oder abgesagt werden. Wichtig zu erwähnen ist auch das wachsende Bewusstsein unter Kund:innen und Stakeholder:innen für klimasensible Produkte und Dienstleistungen.

Die Volatilität der Wetterlage, die zu Ereignissen wie Dürreperioden, Überflutungen und Hitzewellen führt, kann zu Unterbrechungen von Lieferketten in der Landwirtschaft führen, die sich auf die Verfügbarkeit und Qualität von Zutaten auswirken, die für unser kulinarisches Angebot unabkömmlich sind. Zur Abschwächung dieser Risiken müssen wir sicherstellen, dass bei unseren Produkten saisonbedingte Schwankungen berücksichtigt werden. Die regionale Beschaffung war von Anfang an ein Eckpfeiler unserer Geschäftstätigkeit und spiegelt die Bedeutung wider, die wir frischen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln beimessen. Durch diese Praktik werden frische Produkte gewährleistet und transportbezogene Emissionen reduziert, was wiederum zu einem nachhaltigeren Kreislauf beiträgt. Darüber hinaus ehren und feiern wir durch regionale Beschaffung die Länder, in denen wir Veranstaltungen abhalten und können dadurch unser Engagement für lokale Gemeinschaften stärken. Steigende Temperaturen und extreme Wetterereignisse stellen für alle unsere Produktionsstandorte auf der ganzen Welt eine betriebliche Herausforderung dar. Hitzebelastung wirkt sich auf die Produktivität und Sicherheit von Mitarbeiter:innen aus, während Schäden an der Infrastruktur aufgrund von Unwettern oder Überflutungen die Produktion und den Vertrieb stören, was wiederum zu Verspätungen und höheren Kosten führt. Da die Besorgnis hinsichtlich des Klimawandels unter den Konsument:innen steigt, wächst die Nachfrage nach nachhaltigen und umweltfreundlichen Produkten und Dienstleistungen. DO & CO muss sein Angebot entsprechend anpassen, regional beschaffte Zutaten integrieren, Lebensmittelabfälle minimieren und pflanzenbasierte Optionen in seine Menüs integrieren.

Durch diese Herausforderungen ergeben sich auch Innovationsmöglichkeiten. Durch Investitionen in nachhaltige Praktiken wie erneuerbare Energien, Abfallreduktion und umweltfreundliche Verpackungen kann sich DO & CO auf dem Markt abheben und umweltbewusste Kund:innen gewinnen. Durch unsere Positionierung als führendes Unternehmen bezüglich Umweltverantwortung möchten wir von den neu entstehenden Marktchancen profitieren, unser Kundenbasis ausbauen und unseren Wettbewerbsvorteil stärken. Gleichzeitig leisten wir einen Beitrag zum fortwährenden Bedarf einer größeren Umweltverantwortung bei Unternehmen.

Unsere Bemühungen bei der Umsetzung eines Umweltmanagementsystems (EMS) und bei der Einhaltung der EU-Taxonomie haben für quantitative Einblicke in die Auswirkungen des Klimawandels auf unsere gesamte Geschäftstätigkeit geführt. Dadurch können wir künftige Risiken vorhersehen und Strategien für das entsprechende Risikomanagement entwickeln. Während die Temperaturen steigen und extreme Wetterereignisse häufiger werden, lassen sich aus unserer Forschung proaktive Maßnahmen zur Milderung möglicher Störungen ableiten.
Mit der Umsetzung dieser umfassenden Strategien streben wir nach einer wesentlichen Senkung unserer THG-Emissionen und leisten einen bedeutenden Beitrag zu den globalen Bemühungen hinsichtlich der Eindämmung des Klimawandels. Wir sind uns der fortwährenden Herausforderungen bei der Datenerhebung sowie deren kontinuierlicher Verbesserung bewusst und bestrebt, in die notwendigen Ressourcen und Technologien zu investieren, um unsere ambitionierten Ziele zu erreichen.
Abschließend sei gesagt, dass der Klimawandel vielschichtige Herausforderungen und Chancen für DO & CO darstellt und Auswirkungen auf unsere Lieferkette, unsere Geschäftstätigkeit, unsere finanzielle Leistung, und den Ruf unserer Marke hat. Durch eine proaktive Abschwächung der Klimarisiken mittels nachhaltiger Praktiken sowie das Ergreifen von Marktchancen steuern wir durch die komplexe Welt eines sich verändernden Klimas und schaffen gleichzeitig einen langfristigen Mehrwert für unsere Stakeholder:innen.

1.1.2.KENNZAHLEN

INDIKATOR	ERGEBNIS
Scope-1-Emissionen	41,430.57 t CO2e
Scope-2-Emissionen (marktbasiert)	25,761.81 t CO2e
Scope-2-Emissionen (standortbasiert)	37,911.62 t CO2e
Scope-3-Emissionen	558,550.30 t CO2e
Kohlenstoffintensität pro t€ Umsatzerlöse (Scope 1 und 2)	0.0375 t CO2e /kEur

Unser Bericht für das Geschäftsjahr 2023/2024 zeigt einen 33-%-igen Rückgang bei den Scope-1- und Scope-2-(marktbasiert)-Emissionen im Vergleich zum Vorjahr. Die Emissionsintensität bei Scope 1 und 2 (marktbasiert), bemessen nach Umsatzerlösen, zeigt eine deutliche Veränderung zum letzten Jahr. Die Intensitätsfaktoren gingen bei der Intensität pro Umsatzerlös um 43 % zurück. Dies war trotz des Geschäftswachstums und der neu gewonnenen Standorte der Fall. Dabei ist anzumerken, dass verbesserte Berichterstattungsmethoden zu dieser Reduzierung beigetragen haben könnten.

Während wir energieeffiziente Systeme und Verbesserungen in der Abfallbewirtschaftung eingeführt haben, ist eine weiterführende Analyse zur vollständigen Isolierung der Auswirkungen dieser Maßnahmen erforderlich. Wir verpflichten uns weiterhin zur Einhaltung der Richtlinien des THG-Treibhausgas-Protokolls. Wir wenden eine gemischte, verbrauchs-/ausgabenbasierte Methode im Einklang mit früheren Berichten an.

Für das laufende Geschäftsjahr wurden die Scope 3 Emissionen nicht anhand der bisher angewandten Methode berechnet, da die dafür verwendete Software nicht mehr zur Verfügung steht. Um die Kontinuität unseres Berichts zu wahren, haben wir beschlossen, unsere Scope-3-Emissionen dennoch vereinfacht und auf einer geschätzten Basis wie folgt zu berichten. Für das laufende Geschäftsjahr melden wir unsere Scope-3-Emissionen auf der Grundlage der Anzahl der während des Berichtszeitraums ausgegebenen Mahlzeiten. Dazu haben wir einen Emissionsfaktor berechnet, der auf den Emissionen pro Mahlzeit für 2022/2023 basiert, und ihn auf die aktuelle Anzahl der Mahlzeiten angewendet. Diese Methode führt zu einem Anstieg der Emissionen um 14 %. Diese Annahme beruht auf der einfachen Verständlichkeit und der Tatsache, dass sich unsere Struktur und unsere Aktivitäten, die in Scope 3 berücksichtigt werden, nicht wesentlich verändert haben. Wir überarbeiten unsere Berechnungsmethodik derzeit und gehen davon aus, dass wir nächstes Jahr einen genaueren Überblick haben werden.

1.2.ENERGIEVERBRAUCH

[GRI 302 – 1, GRI 302 – 3, GRI 302 – 4]

Der hier definierte Energieverbrauch umfasst sowohl direkte Energienutzung (z. B. Strom für Beleuchtung und Geräte) als auch indirekte Energienutzung (z. B. die für die Herstellung und den Transport der von uns verwendeten Waren und Dienstleistungen verwendete Energie). Unser Ziel ist es, beide Seiten der Medaille zu beleuchten und uns auf den Ausbau unserer Verwendung erneuerbarer Energien zu konzentrieren. Wir freuen uns zu berichten, dass wir den Einsatz erneuerbarer Energien auf ca. 75 % an allen unseren Standorten in der Europäischen Union, in Großbritannien und in der Türkei ausbauen konnten.

Des Weiteren können wir durch das weitere Ausrollen von EMS ein genaueres Verständnis unseres gesamten Energieverbrauchs erlangen und kontinuierliche Verbesserungsmaßnahmen planen. Durch die gezielte Festlegung der Bereiche mit der größten Energienutzung können wir Schwerpunkte bei der Effizienzverbesserung festlegen. Dieser Fokus auf Reduzierungsmaßnahmen steht im Einklang mit unserer festen Überzeugung, dass der Umstieg auf erneuerbare Energien der richtige Weg ist. Es ist uns jedoch auch klar, dass erneuerbare Energien alleine nicht die Lösung sind. Im Rahmen unserer kontinuierlichen Bemühungen zur Reduzierung unseres CO2-Fußabdrucks berücksichtigen wir auch die Effizienz unserer Gebäude und Betriebsanlagen.

1.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Der Energieverbrauch bei DO & CO hat erhebliche Konsequenzen für verschiedenste Komponenten unserer Geschäftstätigkeit und wirkt sich auf unseren ökologischen Fußabdruck, die Effizienz unserer Betriebsabläufe, die finanzielle Leistung, die Erfüllung gesetzlicher Auflagen, Beziehungen mit Stakeholder:innen und unseren allgemeinen Ruf aus.

Diese Bemühungen werden weiters unterstützt durch den Aufbau von Gebäudeenergiemanagementsystemen (BEMS) bei wichtigen Einheiten mit unserem EMS, wobei an der Überwachung und Messung von Tätigkeiten und Verbesserungen unserer Gebäudemanagementsysteme gearbeitet wird (ein weiteres Beispiel für die Anwendung der Twin Transition-Strategie). Durch die Verbesserung unserer BEMS erschließen wir den Bereich der Dekarbonisierung und können unsere Bemühungen dahingehend ausweiten. Das System wird dafür verwendet, undichte Bereiche bzw. die intensivsten Bereiche zu finden, und basierend darauf werden Maßnahmen wie der Einbau von Torbehängen in Kühlräumen zur Aufrechterhaltung der Temperatur getroffen. Wir konnten bereits sehen, wie einfache Verfahren wie dieses sowie Dashboarding und Live-Überwachung von Anlagen mit hohem Verbrauch sowohl wirtschaftlich als auch umwelttechnisch zu Verbesserungen führen.

STÄRKUNG DER MENSCHEN, SCHUTZ DES PLANETEN, GESTALTUNG EINER NACHHALTIGEN ZUKUNFT

Im Zugangsbereich unserer Einheiten überwachen wir unseren Verbrauch, und wir testen einige Energiekontrollmechanismen. Darüber hinaus führen wir einfache und praktische Lösungen wie etwa Kühlgerätbehänge und Sensoren auf Maschinen mit hohem Energieverbrauch ein. Darüber hinaus und als Beitrag zur Minimierung des Umwelteinflusses und der künftigen Emissionen beim Transport arbeiten wir an der Entwicklung und Verbesserung zweier konkreter Lösungen. Zunächst verbessern wir unsere Auslastung lokaler Lagerstandorte anstelle des Versands von Materialien und Waren von globalen Veranstaltungen zurück zu einem zentralen Standort, wodurch Transportwege und die damit verbundenen Emissionen wesentlich reduziert werden können. Als zweites werden durch unsere Transportmanagementsysteme an den Fluggesellschaftsstandorten die Streckenführung optimiert und Standzeiten der Fahrzeuge reduziert, was zu Einsparungen bei Treibstoff und weniger möglichen Verspätungen führt.

1.2.2.KENNZAHLEN

Aufgrund des exponentiellen Geschäftswachstums im letzten Jahr ist auch unser Energieverbrauch gestiegen. Trotz dieses Wachstums konnten wir aber den Einsatz erneuerbarer Stromversorgung erheblich steigern und ein Niveau von 45 % erreichen (im Vorjahr haben wir nur 20 % unseres Stroms aus erneuerbaren Energiequellen bezogen). Dies ist im Wesentlichen darauf zurückzuführen, dass mehrere Einheiten, etwa in Spanien, Österreich, der Türkei und in Großbritannien, auf Verträge mit vollständig erneuerbaren Energien umgestellt haben. In vielen anderen Einheiten wird der Anteil der erneuerbaren Energien je nach Verfügbarkeit gesteigert. Wir beobachten einen aktiven Anstieg der Stromintensität pro Umsatzerlöse, der auf den Ausbau der Einheiten zurückzuführen ist. Unsere neuen Einheiten sind dabei, in den regulären Betrieb zu finden, und Energieaudits finden immer regelmäßiger statt. Im Laufe der Weiterentwicklung des Energiemanagements werden wir eine Veränderung hin zu einer positiveren Energiesenkung sehen.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Gesamter Energieverbrauch (erneuerbare und nicht erneuerbare Energien)	952,301,901.76 MJ
Gesamter Energieverbrauch (erneuerbare Energien)	496,516,842.45 MJ
Gesamter Energieverbrauch (nicht erneuerbare Energien)	455,785,059.31 MJ
Energieintensität pro € Umsatzerlöse	0.53 MJ/EUR
Gesamtstromverbrauch (erneuerbare und nicht erneuerbare Energien)	260,834,704.38 kWh
Gesamtstromverbrauch (erneuerbare Energien)	116,917,977.10 kWh
Gesamtstromverbrauch (nicht erneuerbare Energien)	143,916,727.28 kWh
Stromintensität pro € Umsatzerlöse	0.15 kWh/EUR
Anzahl Fahrzeuge	1,043
Anzahl herkömmliche Fahrzeuge	1,029
Anzahl Elektrofahrzeuge	7
Anzahl Hybridfahrzeuge	7

I.UMWELT

2.E2 UMWELTVERSCHMUTZUNG

2.1.ABFALL

[GRI 306 – 1, GRI 306 – 2, GRI 306 – 3]

Als globales Gastronomieunternehmen unterteilen wir unsere Abfallberichterstattung in drei Kategorien, wobei für jede ein bestimmter Managementansatz über unsere gesamten Produktionslinien erforderlich ist. Wir räumen den Prinzipien der Abfallhierarchie Priorität ein, wobei Abfallvermeidung immer an erster Stelle steht. Mithilfe proprietärer digitaler Lösungen überwachen, messen und verbessern wir kontinuierlich unsere Prozesse, um eine angemessene Mülltrennung sowie eine verantwortungsvolle und nachhaltige Wiederverwertung und Beseitigung von Abfällen sicherzustellen.

2.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Die erste Kategorie ist jene des Produktionsabfalls, der Abfälle bei der Zubereitung von Speisen und Getränken für unsere Kund:innen in den Flugzeugen, auf den Veranstaltungen und in den Restaurants umfasst. Dieser Abfall besteht etwa aus Speiseresten, Verpackungsmaterialien und anderen nicht gefährlichen Materialien aus unserem Produktionsbetrieb. Die zweite Abfallkategorie besteht aus nicht gefährlichen Abfällen aus der Verpackung und Ausgabe von Speisen und Getränken auf unseren Rückflügen innerhalb der EU. Dieser Abfall besteht üblicherweise etwa aus Plastikbesteck, Essensverpackungen, Papierprodukten und Plastikflaschen. Die dritte Kategorie ist jene des gefährlichen Abfalls auf internationalen Flügen. Dieser Abfall umfasst etwa Nahrungsreste, Verpackungen und andere Materialien, die bei nicht angemessenem Umgang gesundheitsgefährdend oder umweltschädlich sein können.

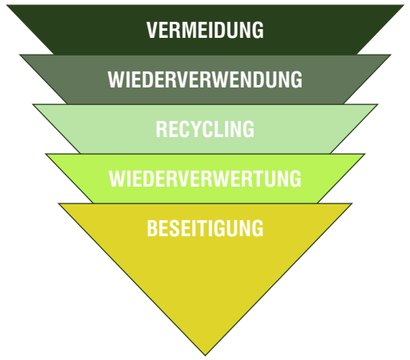
Unser Fokus liegt auf der Vermeidung von Abfällen. Dort wo wir Abfall nicht in eine neue Ressource (als Teil der Kreislaufwirtschaft) verwandeln können, konzentrieren wir uns auf nachhaltige Verpackungen mit geringen Auswirkungen, die so produziert bzw. gestaltet wurden, dass ihr ökologischer Fußabdruck so gering wie möglich ist. Unsere Nachhaltigkeitsexpert:innen arbeiten eng mit unseren Industriedesign-Spezialist:innen zusammen, um unseren Kund:innen die am besten geeigneten Lösungen anbieten zu können.

Wir haben unsere Planung und Berichterstattung im Hinblick auf die Abfallbewirtschaftung für alle unsere Tätigkeiten intensiviert, wobei in diesem Jahr noch weitere Verbesserungen folgen. Nach jeder Veranstaltung werden Abfallberichte erstellt, und in den Nachbesprechungen der Veranstaltungen werden Themen zur Reduzierung bzw. Vermeidung von Abfällen behandelt.

In allen Bereichen der Division Airline Catering arbeiten wir an der Verbesserung der Nachverfolgung von Abfällen vom Lager bis zur Lieferung und verwenden maßgeschneiderte Software zur Verknüpfung aller Abschnitte unseres Prozesses zur Identifizierung von Abfall sowie zu den Gründen für den Anfall und zur Vermeidung.

In einheitenübergreifenden Arbeitsgruppen wurden Abteilungen identifiziert, die immer noch Papier verwenden. Diese werden gerade digitalisiert: anstelle von Papier wird ein größerer Teil der Arbeit nun auf Tablets erledigt. Es wird dabei nicht nur Papier eingespart, sondern die Teams vor Ort haben durch die Verwendung von Tablets auch Zugriff auf die aktuellsten Informationen. Es handelt sich dabei um ein weiteres Beispiel für die Verbesserung unserer Prozesse, der Effizienz unserer Betriebsabläufe und der Nachhaltigkeit. Es dient als Beweis, dass es sich bei Nachhaltigkeit nicht um einen isolierten Bereich, sondern um eine unabkömmliche Funktion für Business Excellence handelt.

ABFALLHIERARCHIE



VERMEIDUNG

Innerhalb unseres Twin Transition-Programms stellt die Abfallvermeidung eine der höchsten Prioritäten dar. Ein entscheidender Aspekt dieses Schulterschlusses ist die Zusammenarbeit zwischen dem IT-Team und dem Nachhaltigkeitsteam zur Verbesserung der Nachverfolgung von Abfällen in allen Küchenbetrieben. Diese erweiterten Daten geben wertvolle Einblicke in Bereiche, in denen besonders viel Abfall erzeugt wird. Durch Identifizierung dieser Hotspots können wir Präventivmaßnahmen einführen und unsere Praktiken kontinuierlich anpassen, um Abfall bereits an der Quelle auf ein Minimum zu reduzieren. Dieser Schwerpunkt auf Abfallvermeidung ist insbesondere bei unserem frischen Obst und Gemüse von Bedeutung. Dies wird erreicht durch „Just-in-time"-Lieferungen, um sicherzustellen, dass Produkte in der bestmöglichen Qualität verwendet werden. Darüber hinaus gibt es regelmäßige Gespräche mit wesentlichen Stakeholder:innen wie den Beschäftigten in der Küche und Nachhaltigkeitsvertreter:innen, die die Abfalldaten der jeweiligen Woche durchsehen, Bereiche festlegen, in denen die Erwartungen übertroffen wurden, und zusammen an der Lösung der Grundprobleme arbeiten.

In einer Einheit haben wir im Rahmen unserer Bekämpfung von Kunststoffabfall Plastikflaschen mit Trinkwasserbrunnen ersetzt. Mit allein dieser Maßnahme können Prognosen zufolge mehr als 5.840 kg Plastikabfall in einer einzigen mittelgroßen Einheit eingespart werden.

WIEDERVERWENDUNG

In unseren internen Betrieben setzen wir nun mehr wiederverwendbare Produkte ein. Da wir in einem Premiumsegment tätig sind, arbeiten wir kontinuierlich an der Identifizierung von Wiederverwendungsmöglichkeiten innerhalb unserer eigenen Betriebe und ziehen auch die Möglichkeit einer Zusammenarbeit mit anderen Betrieben oder Organisationen in Betracht, die Verwendung für unsere Abfallmaterialien finden.
Insbesondere bei unseren Veranstaltungen sind wir bemüht, Lebensmittelabfälle auf ein Minimum zu reduzieren und Nachhaltigkeit durch eine sorgfältige Verwaltung unserer Lebensmittellagerung und sinnvolle Portionsgrößen zu fördern. Gibt es Nahrungsmittelüberschüsse, spenden wir diese Speisen wenn möglich lokalen Tafeln. Durch das verantwortungsbewusste Spenden von Essensresten an lokale Tafeln unterstützen wir unsere lokalen Gemeinschaften und können gleichzeitig Nahrungsmittelabfälle reduzieren und die Nachhaltigkeit fördern.

RECYCLING

In Zusammenarbeit mit unseren Partner:innen in der Flugbranche möchten wir die Recycling-Möglichkeiten für Abfälle an Bord verbessern. Abfälle an Bord zu sammeln, zu trennen und zu berichten ist mittlerweile in der Branche zur Norm geworden. Es werden regelmäßige Überprüfungen durchgeführt, um sicherzustellen, dass alles getrennt wird, was ordnungsgemäß getrennt werden kann. Verbesserungsmöglichkeiten werden fortlaufend evaluiert und getestet. An Eventstandorten konnten wir auch eine bessere Verfügbarkeit von Mülltrennungsmöglichkeiten beobachten – ein hilfreicher und positiver Trend.

WIEDERVERWERTUNG

Lebensmittelabfälle machen einen großen Teil unserer Abfälle insgesamt aus. Da wir uns der Bedeutung einer zwingenden Reduzierung unserer Umweltbelastung bewusst sind, und es dabei entscheidend ist, die an Abfalldeponien übergebene Abfallmengen zu reduzieren, befassen wir uns mit der Möglichkeit der Kompostierung von Lebensmittelabfällen als mögliche Lösung für unsere Abfallbewirtschaftung. Durch Kompostierung unserer Lebensmittelabfälle können wir eine wertvolle Ressource für die lokale Landwirtschaft schaffen und dabei auch unser Abfallaufkommen insgesamt reduzieren. Wir setzen auch auf Verbrennung zur Energiegewinnung aus unseren Abfällen. Wir sind uns zwar bewusst, dass es sich dabei nicht um die ideale Methode für Abfallbeseitigung handelt, aber für einen großen Teil unserer Abfälle ist dies aufgrund von rechtlichen Auflagen erforderlich.

BESEITIGUNG

Auch wenn es sich hierbei um unsere am wenigsten bevorzugte Methode handelt, ist es dennoch unser Ziel, Abfälle verantwortungsbewusst und auf eine Art und Weise zu entsorgen, die die Umweltbelastung auf ein Minimum reduziert. Wir beseitigen nur Abfälle, die nicht vermieden, wiederverwendet oder recycelt werden können, und wir bevorzugen Beseitigungsmethoden, die am wenigsten umweltschädlich sind. Mit dem weiteren technologischen Fortschritt und Änderungen der Rechtsvorschriften wird es einfacher werden, unser Abfallaufkommen zu nutzen oder zu reduzieren, und es wird zu einem Anstieg des Anteils an Materialien kommen, die im wirtschaftlichen Kreislauf verbleiben. Der Bedarf an Primärrohstoffen wie Plastik, Metall, Papier und Glas wird somit eingeschränkt.

2.1.2.KENNZAHLEN

Unsere Umweltmanagementsysteme und -kontrollen haben zu Ergebnissen geführt. Wir konnten die Gesamtmenge unseres Abfallaufkommens erheblich von 110.851 auf 74.375 Tonnen senken. Diese Senkung betrifft sowohl gefährliche als auch nicht gefährliche Abfälle, wobei es bei den gefährlichen Abfällen zu einem stärkeren Rückgang (65 %) gekommen ist. Bei der Abfallintensität pro Euro Umsatzerlöse wurde ebenfalls ein signifikanter Rückgang um 48 % verzeichnet. Schlüsselfaktoren sind unser Hauptfokus auf Vermeidung, eine bessere Mülltrennung an allen Standorten sowie die Zusammenarbeit mit unseren internen und externen Teams.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Gesamtmenge Abfallaufkommen	74,375.18 Tonnen
Gesamtmenge nicht gefährlicher Abfall	56,318.31 Tonnen
Gesamtmenge gefährlicher Abfall	18,056.87 Tonnen
Abfallintensität pro t€ Umsatzerlöse	0.04 Tonnen/kEUR

I.UMWELT

3.E3 WASSER

3.1.WASSERVERBRAUCH

[GRI 303 – 3]

Süßwasserquellen sind eine knappe und wertvolle Ressource auf der ganzen Welt. Unser Engagement für einen verantwortungsbewussten Wasserverbrauch stellt einen Kernaspekt unserer Umweltstrategie dar, der sich auch in unserer Richtlinie für den „Einsatz natürlicher Ressourcen“ widerspiegelt. In dieser Richtlinie sind strenge Vorschriften für den Süßwasserverbrauch sowie die Ausarbeitung einer Wasserbewirtschaftungsstrategie enthalten.

3.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

In Abstimmung mit unserem EMS arbeiten wir an einer umfassenden Strategie für den Umgang mit Wasser, wobei der Fokus auf kontinuierlicher Verbesserung liegt. Wir sind dabei, eine einheitliche Datenerhebung für den Wasserverbrauch in allen Betrieben einzuführen, die ein klares Bild der Verbrauchsmuster und der Bereiche mit Verbesserungspotential schaffen soll. Diese Daten werden direkt in zukünftige Wasserbewirtschaftungsstrategien zur Unterstützung unserer Umweltziele einfließen.
Darüber hinaus sind wir mittlerweile über bloß reaktive Maßnahmen hinausgegangen und zur proaktiven Identifizierung und Abschwächung potentieller Wasserrisiken wie Betriebsstörungen oder ineffizienter Prozesse übergegangen. Durch das EMS wird der kontinuierliche Prozess zur Überprüfung von Wasserverbrauchsdaten, Identifizierung von Bereichen mit Verbesserungspotential und zur Einführung korrigierender Maßnahmen erleichtert. Dieser datengestützte Ansatz, in den auch Compliance-Überlegungen aus diesem Rahmenwerk einfließen, wird die Grundlage für künftige Investitionen in wassersparende Technologien und Prozesse sein. Letztendlich können wir mit dieser Strategie kontinuierlich Einsparungen unseres Wasserverbrauchs verbessern und Kosten reduzieren. Damit sind wir in den kommenden Jahren auf Herausforderungen und Chancen beim Umgang mit Wasser gut vorbereitet.

DO & CO IST BESTREBT, UNSERE STAKEHOLDER WEITERHIN ZU INSPIRIEREN UND DIE LANGJÄHRIGE TRADITION FORTZUSETZEN, an der Spitze der Innovation in der Gastronomie-, Catering- und Eventbranche zu stehen.

3.1.2.KENNZAHLEN

Der Wasserverbrauch pro Umsatzerlöse ging um 12 % zurück, obwohl die Entnahme von Wasser insgesamt um 8 % gestiegen ist. Während die US-Standorte die beste Wasserintensität pro Umsatzerlöse erzielen konnten (unter 0,10) ist eine weitergehende Analyse mittels unserer verbesserten Systeme notwendig, um die Gründe hinter dem Anstieg der Entnahme von Wasser um 8 % zu verstehen. Dieser Anstieg könnte auf Faktoren wie die umfangreichere Geschäftstätigkeit oder die Expansion auf neue Standorte zurückzuführen sein, wodurch mehr Wasser für Anlagen notwendig war. Mit dem geplanten Ausrollen unserer Umweltmanagementsysteme wird sich die Datenaufzeichnung und die Identifizierung von Bereichen mit Optimierungspotential weiter verbessern.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Wasserintensität pro € Umsatzerlöse	1.84 litre/EUR
Entnahme von Wasser	3,291,830,806.96 litre

I.UMWELT

4.E4 BIOLOGISCHE VIELFALT

In der jüngeren Vergangenheit wurde die biologische Vielfalt auf der Erde durch die Entwaldung, die Umwandlung von Torfmooren und die Verschmutzung der Ozeane beeinträchtigt. Deswegen sind natürliche Prozesse wie die Bestäubung, die Samenausbreitung und der Nährstoffkreislauf gefährdet. Wir sind uns der Tatsache bewusst, dass gesunde Ökosysteme wesentlich für ein sicheres Nahrungsmittelsystem sind. Uns ist somit klar, dass wir dafür verantwortlich sind, unsere Lieferkette und unsere Produkte vor Praktiken zu schützen, die sich störend auf die Funktionsweise der Ökosysteme auswirken und die Existenz von Arten gefährden könnten. Zu diesem Zweck arbeiten wir mit unseren Kund:innen zusammen, um die Verwendung von Zutaten zu reduzieren, die im Zusammenhang mit der Entwaldung stehen, und engagieren uns sowohl für den Schutz der Wälder als auch gegen die Umwandlung von Torfmooren. Im Rahmen unserer Tätigkeiten zur Verbesserung und Überprüfung unserer Lieferkette sowie jener unserer Kund:innen legen wir einen Fokus auf Zertifizierungen im Bereich der Nachhaltigkeit, mit denen die Achtung der biologischen Vielfalt und des Tierschutzes sichergestellt werden kann.

4.1.UMWELTFREUNDLICHE BESCHAFFUNG

Bei DO & CO ist eine der größten Prioritäten die Sicherstellung nachhaltiger und sowohl umweltfreundlicher als auch sozialverantwortlicher Beschaffungspraktiken. Aus der Umweltperspektive sind wir bemüht, unseren CO2-Fußabdruck durch regionale Beschaffung wo auch immer das möglich ist zu verkleinern, unnötige Verpackungen und Abfälle zu reduzieren und Lieferant:innen zu wählen, die nachhaltigen Anbau- und Fischereimethoden oberste Priorität einräumen. Sozial gesehen stehen wir für gerechte Beschäftigungsbedingungen und die Unterstützung unserer lokalen Gemeinschaften ein. Das bedeutet eine Zusammenarbeit mit Lieferant:innen, denen faire Entlohnung, sichere Arbeitsbedingungen und ethische Beschaffung wichtig sind. Wir sind davon überzeugt, dass wir durch bewusste Entscheidungen im Hinblick auf unsere Beschaffungspraktiken sowohl unser Umfeld als auch Ausschüsse positiv beeinflussen können.

59%
REGIONAL BESCHAFFTE ZUTATEN

4.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Im Rahmen unserer Geschäftstätigkeit in der Europäischen Union, in Großbritannien und in der Türkei definieren wir als regional beschafft Produkte, die von Herstellern in einem Umkreis von weniger als 500 km der Einheit oder der Veranstaltung stammen. Unsere Zusammenarbeit mit regionalen Lebensmittelproduzent:innen ergänzt unsere Bemühungen zur Unterstützung der wirtschaftlichen Entwicklung in allen Gemeinschaften, in denen wir tätig sind. Gleichzeitig arbeiten wir mit Stakeholder:innen über unsere gesamte Wertschöpfungskette zusammen, um aktiv einen besseren, nachhaltigeren Ansatz im Hinblick auf die Lebensmittelherstellung, den Nahrungsmittelverbrauch und -vertrieb zu fördern, einschließlich Gesprächen mit Kund:innen, Lieferant:innen und Behörden. Durch die Integration einer besseren Effizienz im Bereich von Nahrungsmittelressourcen in unsere Geschäftspraktiken öffnen wir einem positiven Einfluss auf die Umwelt und die Gesellschaft durch unsere Betriebe Tür und Tor, und können auch die Produktivität, das Kostenmanagement und die Betriebsleistung ausbauen.

Wir sind uns jedoch auch der möglichen Nachteile nachhaltiger regionaler Beschaffung bewusst. Eine eingeschränkte Verfügbarkeit regionaler Zutaten kann sich auf Menüoptionen auswirken und möglicherweise die Kosten steigern. Durch Saisonschwankungen müssen möglicherweise Menüs angepasst werden, und die Sicherstellung einheitlicher Qualitätsstandards unter regionalen Produzenten erfordert einen starken Fokus auf Qualitätskontrolle. Skalierbarkeit kann im Rahmen des Ausbaus unserer Geschäfte auch eine Herausforderung darstellen.

Dennoch bleiben die durch nachhaltige Beschaffung gebotenen Möglichkeiten bedeutend. Durch die Förderung unseres Engagements für verantwortungsbewusste Praktiken gewinnen wir umweltbewusste und sozial verantwortungsbewusste Kund:innen. Die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten unterstützt Innovationen in der Ausarbeitung von Menüs und Beschaffungsstrategien. Geringere Transportkosten und potentiell geringere lokale Preise können zu erheblichen Einsparungen führen. Darüber hinaus kann durch einen Fokus auf lokale und nachhaltige Praktiken das mit dem Klimawandel und möglichen Unterbrechungen der Lieferkette verbundene Risiko abgeschwächt werden. Zusätzlich hilft es bei der Förderung lokaler Unternehmen und der Ankurbelung der lokalen Wirtschaft.

Wie in unserer Richtlinie für nachhaltige Beschaffung angegeben streben wir nach einer Standardisierung unserer Beschaffungspraktiken, um Menschenrechte und Umweltgesetze in unseren Praktiken tief zu verwurzeln. Es gibt zur Unterstützung dieser Praktiken einen Verhaltenskodex für Lieferant:innen, in dem wir unsere Erwartungen an Lieferant:innen hinsichtlich ethischer und nachhaltiger Praktiken ausführen. Die unten angegebenen Kennzahlen wurden abgestimmt und werden im Laufe der kommenden Jahre ausgebaut, während wir eine genauere Analyse und Prüfung unserer Lieferant:innen vornehmen.

4.1.2. KENNZAHLEN

Die regionale Beschaffung ist der Schlüssel zu Frische und Qualität, und unser Ziel ist es, so große Mengen wie möglich in einem Umkreis von 500 km von unseren Veranstaltungen oder ansässigen Einheiten zu beschaffen. In diesem Jahr konnten wir einen Anstieg der regionalen Beschaffung in allen Bereichen von 51 % auf 59 % beobachten. In der Türkei und in Spanien beträgt der Anteil regionalen Obsts und Gemüses sogar jeweils mehr als 80 %. Aufgrund der steigenden Nachfrage nach umweltfreundlichen Veranstaltungen und Services und durch die Verfügbarkeit hervorragender lokaler Handwerker:innen gehen wir davon aus, dass diese Zahl weiterhin ansteigen wird.

Als Teil unserer Nachhaltigkeitsstrategie haben wir ein umfassendes Risk Mapping für die von uns beschafften Hauptzutaten durchgeführt. Ziel war die Identifizierung und Priorisierung der Umwelt- und sozialen Risiken einer jeden Zutat, einschließlich Risiken der Nichtachtung der Menschenrechte, die bereichsübergreifend sind und alle unsere Zutaten betreffen. Nach einer umfassenden Analyse haben wir sieben Schlüsselrisiken identifiziert, die unsere unmittelbare Aufmerksamkeit erfordern: Emissionsbeitrag,

Entwaldung und Umwandlung von Torfmooren, Schutz der Meere, GVO, Einsatz von Antibiotika, Tierschutz und Menschenrechte. Diese Risiken wurden mit den Zutaten in unserer Lieferkette abgestimmt, einschließlich Rindfleisch, Hühnerfleisch und Eier, Fisch und Meeresfrüchte, Soja, Kakao, Kaffee, Palmöl und Papier.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Regional beschaffte Zutaten	59 %

PRODUKT RISIKO-MAPPING

	Signifikanter Emissionsbeitrag	Abholzung und Umwandlung von Torfmooren	Meeresschutz	GVO	Tierschutz	Einsatz von Antibiotika	Menschenrechte
Rind-fleisch	ja	ja	nein	ja	ja	ja	ja
Huhn	nein	nein	nein	ja	ja	ja	
Eier	nein	nein	nein	ja	ja	ja	
Meeresfrüchte	nein	nein	ja	nein	ja	no	
Fisch	nein	nein	ja	ja	ja	ja	
Soja	nein	ja	nein	ja	nein	nein	
Kakao	teilweise	ja	nein	nein	nein	nein	
Kaffee	teilweise	ja	nein	nein	nein	nein	
Palmöl	nein	ja	nein	nein	nein	nein	
Papier	teilweise	ja	nein	nein	nein	nein	
Kunst-stoff	ja	ja	ja	nein	nein	nein	

I.UMWELT

5.E5 KREISLAUFWIRTSCHAFT

Unser Hauptaugenmerk liegt auf der Abfallvermeidung, aber in Fällen, in denen eine Vermeidung nicht möglich ist, haben wir uns der Umstellung auf eine Kreislaufwirtschaft mit einem Schwerpunkt auf nachhaltige Abfallbewirtschaftungspraktiken verschrieben. Aufgrund der erheblichen Ressourcen, die im Rahmen unserer Geschäftstätigkeit eingesetzt werden, insbesondere im Hinblick auf Nahrungsmittelprodukte, ist die verantwortungsbewusste Bewirtschaftung unseres Abfallaufkommens und das Ergreifen von proaktiven Maßnahmen zu dessen Minimierung von großer Bedeutung.

Wir befürworten die Forderung unserer Partner:innen in der Luftfahrtbranche und IATA an die Europäische Kommission, ihre Vorgehensweise zu überdenken und es der Luftfahrtbranche durch eine Vereinfachung der Vermeidung, der Wiederverwendung und des Recyclings von Kabinenabfall zu ermöglichen, eine proaktivere Funktion in der Kreislaufwirtschaft einzunehmen.

Unsere Nachhaltigkeits- und Qualitätsteams arbeiten eng mit Partner:innen in der Branche sowie mit Kund:innen zusammen, um sich diesen Herausforderungen zu stellen und innovative Lösungen zu erarbeiten, die auf unsere Nachhaltigkeitsziele sowie auf jene unserer Kund:innen abgestimmt werden können. Unser Hauptaugenmerk liegt auf der Abfallvermeidung, und dort, wo wir unsere Abfälle nicht als neue Ressource wiedereinführen können, d. h. etwa auf internationalen Flügen, konzentrieren wir uns auf nachhaltige Verpackungen mit geringen Auswirkungen, die so produziert bzw. gestaltet wurden, dass ihr ökologischer Fußabdruck so gering wie möglich ist. Unsere Nachhaltigkeitsexpert:innen arbeiten eng mit unseren Industriedesign-Spezialist:innen zusammen, um unseren Kund:innen die am besten geeigneten Lösungen anbieten zu können.

5.1.LEBENSMITTEL- UND VERPACKUNGSABFALL

[GRI 306 – 2]

Lebensmittel- und Verpackungsabfälle stellen eine erhebliche Herausforderung für die Umwelt und die Gesellschaft dar und wirken sich auf das gesamte Spektrum der Ressourcenverschwendung aus. Lebensmittelabfälle stellen nicht nur einen Verlust wertvoller, in ihrer Produktion verwendeter Ressourcen (Wasser, Land, Energie) dar, sondern tragen auch zu Treibhausgas-(THG)-Emissionen bei. Auch wenn Verpackungen oft unerlässlich für die Lebensmittelsicherheit und Konservierung sind, können Verpackungsabfälle die Ressourcenverfügbarkeit beeinträchtigen und bei nicht sachgemäßer Handhabung zu Umweltverschmutzung führen.

Bei DO & CO haben wir uns der Minimierung von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen in allen unseren Betrieben verschrieben. Ziel unserer Bemühungen ist eine Reduzierung unseres ökologischen Fußabdrucks durch Minimierung der Ressourcenverschwendung, von THG-Emissionen und möglicher Umweltverschmutzung durch Lebensmittelabfälle und ineffiziente Verpackungen. Darüber hinaus fördern wir soziale Verantwortung durch einen Beitrag zu einem nachhaltigeren Lebensmittelsystem, innerhalb dessen Ernährungsunsicherheit und die Umweltbelastung für zukünftige Generationen auf ein Minimum reduziert werden. Letztendlich leisten wir durch die Optimierung unseres Ressourceneinsatzes über die gesamte Lieferkette einen Beitrag zu einer besseren Kreislaufwirtschaft.

LEBENSMITTELABFÄLLE

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen berichtet, dass jedes Jahr 1,3 Mrd. Tonnen essbarer Lebensmittel auf der Welt weggeschmissen werden, und dass durch diese Lebensmittelabfälle eine geschätzte Menge von 3,3 Mrd. Tonnen CO2e-Treibhausgase freigesetzt wird. In anderen Worten werden Lebensmittel, die zur Bekämpfung des Hungers eingesetzt werden könnten, stattdessen zu einer Gefahr für die Gesundheit unseres Planeten und seiner Bewohner:innen.
Wir sind uns der Bedeutung der Befassung mit dem Thema Lebensmittelabfälle innerhalb unserer Betriebe bewusst. Trotz unserer Bemühungen einer sorgfältigen Verwaltung der Lebensmittellager und sinnvoller Portionen bei Veranstaltungen kommt es mitunter zu überschüssigen Lebensmittelresten.

5.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Lebensmittelabfälle (die nicht essbaren Teile, die aus der Nahrungsmittelkette für Menschen entfernt werden) stellen eine erhebliche Herausforderung für die Umwelt und die Gesellschaft dar. Weggeschmissene Lebensmittel sind ein großer Verlust wertvoller, in ihrer Produktion verwendeter Ressourcen – Wasser, Land und Energie. Darüber hinaus werden durch die Zersetzung von Lebensmittelabfällen Treibhausgase freigesetzt, was wiederum zu einer Beschleunigung des Klimawandels führt. Die sozialen Konsequenzen sind nicht minder besorgniserregend. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen berichtet, dass jährlich 1,3 Mrd. Tonnen essbarer Lebensmittel weggeschmissen werden, was einer Menge von 3,3 Mrd. Tonnen CO2 entspricht. Mithilfe dieser weggeschmissenen Lebensmittel könnten Hunger und Ernährungsunsicherheit eingedämmt werden.

FLUGBRANCHE

In unserer Division Airline Catering bleibt die Abfallbewirtschaftung ein komplexes Thema. Die aktuellen Vorschriften betreffend internationale Küchen- und Speiseabfälle, die auf dem Gedanken des Tierschutzes beruhen, stellen eine Herausforderung in der Airline Catering-Branche dar, weil es dieser sehr schwierig gemacht wird, durch Vermeidungs-, Wiederverwendungs- und Recyclingmaßnahmen in puncto Kabinenabfall einen positiven Beitrag zur Kreislaufwirtschaft zu leisten. Auf Flügen innerhalb bestimmter Landesgrenzen der EU können anfallende Abfälle effizient verarbeitet, wiederverwendet und recycelt werden, aber auf Abfälle auf internationalen Flügen, die außerhalb dieser Grenzen starten, trifft nicht dasselbe zu. („Für eine klügere Regelung der internationalen Küchen- und Speiseabfälle - Gemeinsame Erklärung der IATA 2022) Die Besorgnis unter Passagier:innen hinsichtlich der Auswirkungen von Kabinenabfällen, insbesondere Einwegplastik, wächst und wächst, während Regierungen sich auf die Minimierung von Lebensmittelabfällen konzentrieren. Entsprechend den im IATA-Bericht geäußerten Gedanken engagieren wir uns aktiv mit unseren Kund:innen dafür, dass die internationalen Vorschriften für Küchen- und Speiseabfälle überarbeitet werden.

VERANSTALTUNGEN

Wir arbeiten mit unseren Event-Kund:innen zusammen, um Überschüsse an regionale Wohlfahrtsorganisationen zu spenden, damit nahrhafte Lebensmittel an jene gelangen, die diese benötigen, und gleichzeitig Abfall reduziert wird. Wir sind uns jedoch auch der Tatsache bewusst, dass Lebensmittelabfälle eine signifikante Komponente unserer Abfälle insgesamt bleiben. Deswegen befassen wir uns aktiv mit der Einführung der Kompostierung von Lebensmittelabfällen als zukunftsfähige Lösung in der Abfallbewirtschaftung. Durch Kompostierung unserer Lebensmittelabfälle können wir nicht nur unsere Beiträge zu Abfalldeponien reduzieren, sondern auch eine wertvolle Ressource für die lokale Landwirtschaft **e**rschaffen. Vor allem aber arbeiten wir als Teil eines Twin Transition-Plans am Ausbau unserer Nachverfolgungsprozesse mittels Digitalisierung und Prognose-Tools zur Minimierung von Lebensmittelabfällen in allen unseren Betrieben.

FAZIT

Trotz dieser Risiken gibt es beim Umgang mit Lebensmittelabfällen auch große Möglichkeiten. Durch die Minimierung von Lebensmittelabfällen in allen unseren Betrieben können wir einen erheblichen Beitrag zur Reduzierung unseres ökologischen Fußabdrucks leisten. Dies bedeutet eine geringere Ressourcenverschwendung, eine Senkung der Treibhausgasemissionen und weniger Umweltverschmutzung im Zusammenhang mit der Beseitigung von verschwendeten Lebensmitteln. Außerdem leisten wir durch die Optimierung unseres Ressourceneinsatzes über die gesamte Lieferkette einen Beitrag zu einem nachhaltigeren Lebensmittelsystem. Es gibt auch wirtschaftliche Vorteile bei der Reduzierung von Lebensmittelabfällen. Weniger Lebensmittelabfälle bedeuten geringere Erwerbs- und Beseitigungskosten. Schließlich kann durch die Minimierung von Abfall auch die Effizienz von Betriebsabläufen gesteigert werden. Digitale Nachverfolgungs- und Prognose-Tools können unsere Lagerverwaltung und die Aufteilung unserer Portionen verbessern, wodurch das Aufkommen von Lebensmittelabfällen noch weiter reduziert wird.

*(https://www.iata.org/contentassets/c81222d96c9a4e0bb4ff6ced0126f0bb/annual-review-2023.pdf)

5.1.2.KENNZAHLEN

Auch wenn wir die Vermeidung von Lebensmittelabfällen anstreben, ist eine gewisse Abfallmenge in unserer Branche nicht zu vermeiden. Lebensmittelspenden werden bei Veranstaltungen immer mehr zu einer laufenden Forderung und Voraussetzung. Wir sind stolz darauf, gemeinsam mit unseren Partner:innen an den besten Lösungen für Obst- und Gemüsereste zu arbeiten, die für Spenden geeignet sind. In diesem Jahr konnten wir einen Anstieg unseres Beitrags insbesondere in Deutschland und in der Türkei verzeichnen. Dies ergibt sich sowohl aus der Lebensmittellagerung als auch aus Lebensmittelresten, da wir in beiden Bereichen mit lokalen Wohlfahrtsorganisationen zusammenarbeiten. Die größten Spenden stammen aus der Einheit in der Türkei, die mit lokalen Gemeinschaften zur Verteilung des Überschusses zusammenarbeitet.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Lebensmitte spenden	1.139,50 Tonnen (entspricht 2,8 Mio. Menüs)

5.2.NACHHALTIGE VERPACKUNG

Einwegplastik ist in unserer modernen Welt allgegenwärtig geworden, aber die Umwelt bezahlt einen sehr hohen Preis für ihre praktischen Eigenschaften. Diese biologisch nicht abbaubaren Materialien leisten einen erheblichen Beitrag zur Verschmutzung der Ozeane mit Plastik, zur Gefährdung der Tierwelt und zur Kontaminierung durch Mikroplastik. Darüber hinaus werden durch die Produktion von Einwegplastik wertvolle Ressourcen verschwendet und oft fossile Brennstoffe eingesetzt.

DO & CO ist sich der negativen Auswirkungen von Einwegplastik bewusst und engagiert sich für den Weg in eine nachhaltigere Zukunft. Dieses Engagement ist besonders in unseren Betrieben in Großbritannien maßgeblich, wo wir die vor kurzem umgesetzten Regelungen zur erweiterten Herstellerverantwortung für Verpackungen umsetzen. Diese Regelungen übertragen die Verantwortung für die Beseitigung der Verpackungsabfälle auf die Hersteller der Produkte, aus denen sie entstehen.

Die Eliminierung von Einwegplastik kann eine Herausforderung sein, besonders bei Berücksichtigung von Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften innerhalb der Gastronomie. Es handelt sich dabei jedoch um eine Herausforderung, mit der wir hier bei DO & CO umgehen können. Wir arbeiten aktiv mit unseren Partner:innen und unseren internen Industriedesign- und Qualitätsteams an der Erarbeitung innovativer und nachhaltiger Lösungen. Dieser gemeinsame Ansatz ermöglicht uns die Berücksichtigung von Alternativen, mit denen die höchsten Lebensmittelsicherheits- und -hygienestandards eingehalten werden und gleichzeitig unser ökologischer Fußabdruck minimiert werden kann.
Unser Engagement im Bereich Umweltbewusstsein reicht über Einwegplastik hinaus und umfasst alle unsere Verpackungslösungen. Unsere Industriedesign-, Qualitäts- und Beschaffungsteams trachten nach der Einführung einer Lösung im Einklang mit dem Aktionsplan Kreislaufwirtschaft der EU (COM/2018/028). In dieser Strategie wird die Verwendung von recycelten Materialien und die Gestaltung von Produkten unter Berücksichtigung von Möglichkeiten zur Wiederverwendung, zum Recycling oder zur Kompostierung hervorgehoben.

5.2.1.STRATEGY AND IMPACTS

Die Einhaltung von Lebensmittelsicherheitsstandards ist für unsere Produkte von essentieller Bedeutung. Deswegen werden alle neuen Verpackungen vor der Freigabe rigoros getestet. Während der Gestaltungsphase berücksichtigen wir den gesamten Lebenszyklus der Verpackung, wobei wo auch immer möglich Optionen Priorität eingeräumt wird, die aus wiederverwendbaren, kompostierbaren oder recycelten Materialien gemacht sind.

In Fällen, in denen eine Wärmebehandlung notwendig ist, entscheiden wir uns für nachhaltige Materialien mit einem geringen Einfluss auf die Umwelt, um die Umweltbelastung so abzufangen.

Während Verpackungen eine wichtige Rolle in der Lebensmittelsicherheit und -konservierung spielen, kann eine falsche Handhabung große Herausforderungen für die Umwelt darstellen. Eine falsche Handhabung von Verpackungen kann die Ressourcenverfügbarkeit beeinträchtigen, wenn diese nicht verantwortungsbewusst recycelt werden, und bei nicht sachgemäßer Beseitigung zur Umweltverschmutzung beitragen. Der Schlüssel ist das richtige Gleichgewicht zwischen unbedingt notwendigen Verpackungen und einer verantwortungsbewussten Abfallbewirtschaftung.

5.2.2.KENNZAHLEN

Wir sind uns der erheblichen Umweltbelastung durch Verpackungen bewusst und engagieren uns für deren Minimierung. Durch Optimierung von Designs und Einsatz von recycelten Materialien können wir unseren auf Verpackungen zurückzuführenden, ökologischen Fußabdruck insgesamt erheblich verkleinern. Der Erfolg dieser Strategie hängt von der Zusammenarbeit mit unseren Kund:innen zur Präsentation dieser innovativen und praktischen Lösungen ab. Da wir jährlich mehr als 175 Mio. Menschen erreichen können, befindet sich DO & CO in einer einzigartigen Position für die Bewusstseinsbildung und zum Aufbau einer gemeinsamen, nachhaltigen Front, mit der Maßstäbe für die Branche gesetzt werden können.

Darüber hinaus besteht eine unserer wichtigsten Prioritäten in der Behandlung von Plastikverschmutzung. Wir arbeiten ggf. mit Lieferant:innen, Kund:innen und unserer internen Industriedesign-Abteilung zur Eliminierung von Einwegplastik zusammen. Dies umfasst Gegenstände wie Taschen, Deckel, Strohhalme, Verpackungen und Besteck, wobei das Ziel ist, diese bis 2030 aus unseren Betrieben zu eliminieren. Während bestimmte Lebensmittelsicherheitsvorschriften aktuell die vollständige Eliminierung von Einwegplastik verhindern, engagieren wir uns bei der kontinuierlichen Suche nach neuen potentiellen Lösungen und Innovationen für die verbleibenden Herausforderungen. Wir freuen uns auf die Weiterentwicklung unserer Messungs- und Überwachungskapazitäten in diesem Bereich. Durch das Setzen von Maßstäben zusammen mit unseren Kund:innen und die kontinuierliche Verbesserung unserer Strategien möchten wir starke Veränderungen bewirken und die Branche in eine nachhaltigere Zukunft führen.

I.UMWELT

6. EU-TAXONOMIE

6.1.EINFÜHRUNG

Die EU-Taxonomie spielt eine zentrale Rolle bei den Initiativen der Europäischen Union (EU) für nachhaltige Finanzen. Sie dient als entscheidendes Klassifizierungssystem, das klare Kriterien für die Identifizierung wirtschaftlicher Aktivitäten aufstellt, die einen sinnvollen Beitrag zum Übergang zu einer klimaneutralen und ökologisch nachhaltigen Zukunft leisten, wie sie im Europäischen Green Deal skizziert wird. Durch die Ausrichtung von Investitionen auf die Ziele des Grünen Deals soll die EU-Taxonomie Kapital in Projekte und Aktivitäten lenken, die nachweislich zur Erreichung der Klima- und Energieziele der EU bis 2030 und zur Erreichung der Kohlenstoffneutralität bis 2050 beitragen.

In Übereinstimmung mit den EU-Verordnungen (EU) 2020/852 vom 18. Juni 2020, (EU) 2021/2139 vom 4. Juni 2021, (EU) 2021/2178 vom 6. Juli 2021 und (EU) 2022/1214 vom 9. März 2022 sowie den entsprechenden Änderungen des delegierten Umweltrechtsakts (EU) 2023/2485 und 2023/2486 vom 27. Juni 2023 ist das Unternehmen verpflichtet, drei wesentliche Leistungsindikatoren transparent offenzulegen: Umsatz, CapEx (Investitionsausgaben) und OpEx (Betriebsausgaben). Die Bewertung der klimarelevanten Aspekte unserer Geschäftstätigkeit ist der grundlegende Schritt zur Feststellung der Übereinstimmung mit den Kriterien der EU-Taxonomie. Die EU-Taxonomie verlangt eine Berichterstattung über unseren Beitrag zu ausgewählten Umweltzielen:

(1) Klimaschutz (CCM)
(2) Anpassung an den Klimawandel (CCA)
(3) Nachhaltige Nutzung und Schutz von Wasser- und Meeresressourcen (WTR)
(4) der Übergang zu einer Kreislaufwirtschaft (CE)
(5) Vermeidung und Verminderung von Umweltverschmutzung (PPC)
(6) Schutz und Wiederherstellung der Biodiversität und der Ökosysteme (BIO)

Im Rahmen der EU-Taxonomie-Verordnung zeigt das Erreichen der Taxonomie-Fähigkeit, dass die wirtschaftliche Aktivität eines Unternehmens in den Anwendungsbereich der EU-Taxonomie fällt und die entsprechenden technischen Screening-Kriterien erfüllt. Umsatz, CAPEX (Investitionsausgaben) und OPEX (Betriebsausgaben), die mit dieser Tätigkeit verbunden sind, werden dann als taxonomiefähig betrachtet. Die Taxonomie-Konformität stellt eine strengere Qualifikation dar. Sie erfordert, dass eine Aktivität nicht nur taxonomiefähig ist, sondern auch nachweislich zu mindestens einem der sechs Umweltziele der Taxonomie beiträgt. Dieser Beitrag muss geleistet werden, ohne ein anderes Umweltziel wesentlich zu beeinträchtigen. Außerdem muss eine Bewertung des Klimarisikos und der Vulnerabilität durchgeführt werden, und das Unternehmen muss einen sozialen Mindestschutz gewährleisten. Umsatz, CAPEX und OPEX, die mit einer solchen Aktivität verbunden sind, gelten dann als konform.

6.2.PROCEDERE

Im Folgenden beziehen wir uns auf das Geschäftsjahr, das vom 01.04.2023 bis 31.03.2024 reicht. Der erste kritische Schritt im Rahmen des EU Taxonomie Beurteilungsprozesses war die Bestimmung der taxonomiefähigen Wirtschaftsaktivitäten von DO & CO. Die Prüfung der Taxonomiefähigkeit begann mit einer gründlichen Analyse, um alle wesentlichen Wirtschaftsaktivitäten von DO & CO zu identifizieren. Um die Konformität mit der EU-Taxonomie zu gewährleisten, war es von entscheidender Bedeutung, alle relevanten wirtschaftlichen Aktivitäten zu identifizieren und gemäß den festgelegten Kriterien zu klassifizieren.
Für alle Umweltziele und -aktivitäten wurde eine umfassende Wirkungsanalyse in Bezug auf alle drei KPIs (Key Kennzahlen) durchgeführt. Dabei wurden ausschließlich CapEx-relevante Aktivitäten identifiziert und dem Umweltziel „Klimaschutz“ zugewiesen. Dies gilt zusätzlich zu der umsatzgenerierenden Tätigkeit von BIO 2.1, die Hotels, Ferienparks, Campingplätze und ähnliche Unterkünfte umfasst.

Unter dem Umweltziel Anpassung an den Klimawandel gibt es derzeit keine taxonomiefähigen Aktivitäten, da die DO & CO AG keine Aktivitäten durchführt, die unter diesem Ziel als „ermöglichend“ gekennzeichnet sind, und es keine Anpassungspläne für identifizierte Klimarisiken in Bezug auf CapEx und OpEx gibt. Darüber hinaus wurden unter den Umweltzielen 3-6 neben dem oben erwähnten umsatzgenerierenden Hotelbetrieb keine für CapEx, OpEx oder Revenues relevanten Aktivitäten identifiziert. Unsere Aktivitäten tragen nicht zu mehreren Umweltzielen bei.
Unsere Finanzdaten werden auf Konzernebene aggregiert, jedoch erfolgt die Datenerhebung und -bewertung an jedem Standort individuell. Dies bedeutet, dass die Rohdaten gemäß den lokalen Rechnungslegungsstandards (Local GAAP) jedes Standorts erfasst werden. Bei der abschließenden Konsolidierung und Finalisierung werden Konzernwerte auch berücksichtigt, um eine einheitliche Darstellung und Vergleichbarkeit sicherzustellen. Somit ermöglicht dieser Ansatz eine detaillierte Analyse auf lokaler Ebene, während gleichzeitig eine konsistente Konzernberichterstattung gewährleistet wird.

Die Finanzkonten wurden entsprechend den Nennern der Leistungsindikatoren (KPIs) klassifiziert. Zudem wurden die Konten gemäß ihrer Eignung für die EU-Taxonomie als taxonomiefähig oder nicht taxonomiefähig kategorisiert. Konten, die als taxonomiefähig eingestuft wurden, sind den voridentifizierten Wirtschaftsaktivitäten zugeordnet worden. Um Doppelzählungen zu vermeiden, wurden alle KPIs den jeweiligen Wirtschaftsaktivitäten zugeordnet und hinsichtlich ihrer Taxonomie-fähigkeit sowie Taxonomie-konformität überprüft. In Fällen, in denen die Fähigkeit für die Taxonomie mehrere Aktivitäten betrifft, wird die wirtschaftliche Aktivität vorrangig dem Umweltziel „Klimaschutz" zugeordnet. Umsatz, CapEx und OpEx wurden gemäß der Definition der Delegierten Verordnung (EU) 2021/2178 über die Offenlegung berechnet.

Nach der Identifizierung der relevanten Wirtschaftstätigkeiten des Unternehmens begann die Bewertung ihrer Konformität mit der EU-Taxonomie. Dabei wurde geprüft, ob die in Frage kommenden Wirtschaftstätigkeiten die festgelegten Kriterien für eine Konformität erfüllen. Eine konforme Tätigkeit muss alle drei Kriterien erfüllen:

- Substantial Contribution: Es trägt nachweislich wesentlich zur Erreichung mindestens eines der sechs in der EU-Taxonomie genannten Umweltziele bei.

- Do No Significant Harm (DNSH): Es wird vermieden, dass eines der verbleibenden fünf Umweltziele erheblich beeinträchtigt wird.

- Minimum Social Safeguards: Das Unternehmen hält sich an die im Taxonomierahmen festgelegten sozialen Mindestschutzkriterien.

Dieser Prozess begann mit einer umfassenden Durchsicht der EU-Taxonomieverordnung und der zugehörigen Dokumentation, um die Feinheiten jedes Kriteriums vollständig zu erfassen. Danach wurde ein systematischer Ansatz gewählt, um relevante Daten über die zu bewertenden Wirtschaftstätigkeiten zu sammeln. Diese Daten umfassen ein breites Spektrum von Faktoren, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Umweltleistungsindikatoren, Energieeffizienzkennzahlen und die Einhaltung etablierter Nachhaltigkeitsstandards. Das DNSH-Prinzip besagt, dass wirtschaftliche Aktivitäten, die als ökologisch nachhaltig eingestuft werden, keinem der in der EU-Taxonomieverordnung genannten Umweltziele wesentlich schaden dürfen. Daher muss jede Wirtschaftstätigkeit, die sich an der Taxonomie orientieren will, einer gründlichen Prüfung unterzogen werden, um die Einhaltung des DNSH zu gewährleisten.

Wir haben eine umfangreiche Prüfung der Kriterien zur Erreichung der EU-Taxonomie-Konformität gestartet. Dies beinhaltet die Überprüfung der Technischen Kriterien, der DNSH-Kriterien, inkl. der Klimarisiko- und Vulnerabilitätsanalyse, sowie der Minimum Social Safeguards. Wir erfüllen die entsprechenden technischen Kriterien für die Konformität bei keiner der genannten Aktivitäten und KPI. Daher können wir für das Wirtschaftsjahr 2023/24 keine taxonomiekonformen wirtschaftlichen Aktivitäten melden.

UMWELTZIEL 1:

Eindämmung des Klimawandels (CCM)

ABSCHNITT 6: TRANSPORT

WIRTSCHAFTLICHE AKTIVITÄT	BESCHREIBUNG	KPI-ZUWEISUNG
Aktivität 6.5. Verkehr mit Motorrädern, Personenwagen und leichten Nutzfahrzeugen	Kauf, Finanzierung, Miete, Leasing und Betrieb von Fahrzeugen der Klassen M1, N1, die beide in den Anwendungsbereich der Verordnung (EG) Nr. 715/2007 des Europäischen Parlaments und des Rates fallen, oder L (2- und 3-rädrige Fahrzeuge und vierrädrige Kraftfahrzeuge)	CapEx
Tätigkeit 6.6. Güterverkehrsdienste auf der Straße	Kauf, Finanzierung, Leasing, Vermietung und Betrieb von Fahrzeugen der Klassen N1, N2 oder N3, die in den Anwendungsbereich von EURO VI, Stufe E oder deren Nachfolger fallen, für den Straßengüterverkehr.	CapEx

ABSCHNITT 7: BAUGEWERBE UND GRUNDSTÜCKSVERKEHR

Tätigkeit 7.3. Installation, Wartung und Reparatur von energieeffizienten Geräten	Die Tätigkeit besteht in einer der folgenden Einzelmaßnahmen (...): - Anbringung von Dämmstoffen an bestehenden Bauteilen der Gebäudehülle, wie Außenwänden (einschließlich begrünter Wände), Dächern (einschließlich begrünter Dächer), Dachböden, Kellern und Erdgeschossen (einschließlich Maßnahmen zur Gewährleistung der Luftdichtheit, Maßnahmen zur Verringerung der Auswirkungen von Wärmebrücken und Gerüsten) sowie Produkte für die Anbringung der Dämmung an der Gebäudehülle (einschließlich mechanischer Befestigungen und Klebstoffe); - Austausch der vorhandenen Fenster durch neue energieeffiziente Fenster; - Austausch der bestehenden Außentüren durch neue energieeffiziente Türen; - Installation und Austausch von energieeffizienten Lichtquellen; - Installation, Austausch, Wartung und Reparatur von Heizungs-, Lüftungs-, und Klimaanlagen (HVAC) und Warmwasserbereitungsanlagen, einschließlich Anlagen für Fernwärmedienste, mit hocheffizienten Technologien; - Einbau von wasser- und energiesparenden Küchen- und Sanitärarmaturen	CapEx
Tätigkeit 7.4. Installation, Wartung und Reparatur von Ladestationen für Elektrofahrzeuge in Gebäuden (und an Gebäuden angebrachten Parkplätzen)	Installation, Wartung und Reparatur von Ladestationen für Elektrofahrzeuge in Gebäuden und auf Parkplätzen an Gebäuden.	CapEx
Tätigkeit 7.5. Installation, Wartung und Reparatur von Instrumenten und Geräten zur Messung, Regulierung und Kontrolle der Energieeffizienz von Gebäuden	Installation, Wartung und Reparatur von Instrumenten und Geräten zur Messung, Regelung und Kontrolle der Energieeffizienz von Gebäuden	CapEx
Tätigkeit 7.6. Installation, Wartung und Reparatur von Technologien für erneuerbare Energie	Installation, Wartung und Reparatur von Technologien für erneuerbare Energien vor Ort.	CapEx
Tätigkeit 7.7. Erwerb und Besitz von Gebäuden	Kauf von Immobilien und Ausübung des Eigentums an diesen Immobilien.	CapEx

UMWELTZIEL 6:

Biologische Vielfalt (BIO)

ABSCHNITT 6: BAU- UND IMMOBILIENWESEN

WIRTSCHAFTLICHE AKTIVITÄT	BESCHREIBUNG	KPI-ZUWEISUNG
Tätigkeit 2.1 Hotels, Ferienanlagen, Campingplätze und ähnliche Unterkünfte	Die Bereitstellung von Kurzzeitunterkünften mit oder ohne zugehörige Dienstleistungen, einschließlich Reinigung, Verpflegung, Parken, Wäscherei, Schwimmbäder und Fitnessräume, Freizeiteinrichtungen sowie Konferenz- und Tagungseinrichtungen. Dazu gehören auch Unterkünfte, die von: a) Hotels und Motels aller Art; b) Ferienhäuser; c) Besucherwohnungen, Bungalows, Hütten und Hütten; d) Jugendherbergen und Berghütten; e) Campingplätze und Wohnwagenparks; f) Platz und Einrichtungen für Freizeitfahrzeuge; g) Erholungslager, Fischerei- und Jagdlager; h) Schutzhütten oder einfache Biwakeinrichtungen zum Aufstellen von Zelten oder Schlafsäcken.	Umsatzerlöse

I.UMWELT

6. EU-TAXONOMIE

6.3.UMSATZ

Im Steuerjahr 2023/2024 wurden durch den Delegierten Rechtsakt (EU) 2023/2485 weitere Umweltziele hinzugefügt. Dies hat zur Folge, dass XXX taxonomiefähige Umsätze unter dem Wirtschaftszweig „2.1. Hotels, Ferienanlagen, Campingplätze und ähnliche Beherbergungsbetriebe“. Die finanzielle Entwicklung der DO & CO AG für das Geschäftsjahr 2023/24 ist im Konzernabschluss detailliert dargestellt. Die Umsatzerlöse, die in Übereinstimmung mit dem International Accounting Standard (IAS) 1.82 (a) in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1126/2008 der Kommission ausgewiesen werden, sind in der Gewinn- und Verlustrechnung unter Punkt „7.1 Umsatzerlöse“ dargestellt. Innerhalb dieser Umsatzerlöse werden die Verkäufe von Produkten und Dienstleistungen sowie immaterielle Vermögenswerte im Zusammenhang mit taxonomiefähigen wirtschaftlichen Tätigkeiten als Anteil an den Gesamterlösen dargestellt. Der Nenner der Umsatzkennzahl setzt sich aus den konsolidierten Nettoumsatzerlösen auf Konzernebene zusammen, einschließlich Einnahmen aus dem Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie immateriellen Vermögenswerten, exklusive Rabatte, Skonti und ähnlicher Abzüge. Im Zähler des Verhältnisses werden Umsatzerlöse aus Waren und Dienstleistungen sowie aus immateriellen Vermögenswerten berücksichtigt, die mit taxonomiefähigen Wirtschaftsaktivitäten verbunden sind. Durch die Anwendung der Aktivität 2.1 im Rahmen der Umsatzerlöse und die daraus resultierende neue Berichterstattung wurde die Evaluierungstiefe bei der Ermittlung dieser Kennzahl erhöht, während der zugrunde liegende Erhebungsprozess unverändert blieb. Gemäß Artikel 5 Absatz 6 der Delegierten Verordnung (EU) 2023/2486 in Verbindung mit der Offenlegungsverordnung (EU) 2021/2178 hat sich die Aktiengesellschaft für das Wirtschaftsjahr 2023/24 für die Phase-In-Option entschieden. Dies bedeutet, dass die Konformität der taxonomiefähigen Umsatzerlöse nicht überprüft wird und folglich keine taxonomiekonformen Umsatzerlöse ausgewiesen werden.

UMSATZANTEIL/ GESAMTUMSATZ		
	Taxonomiekonform je Ziel	Taxonomiefähig je Ziel
CCM	0,00%	0,00%
CCA	0,00%	0,00%
WTR	0,00%	0,00%
CE	0,00%	0,00%
PPC	0,00%	0,00%
BIO	0,00%	0,43%

I.UMWELT

6. EU-TAXONOMIE

Geschäftsjahr 2034/2024		2023/24		Kriterien für einen wesentlichen Beitrag						DNSH-Kriterien ("Keine erhebliche Beeinträchtigung")								
Wirtschaftstätigkeit	Code	Umsatz	Anteil Umsatz	Klimaschutz	Anpassung an den Klimawandel	Wasser	Umweltverschmutzung	Kreislaufwirtschaft	Biologische Vielfalt	Klimaschutz	Anpassung an den Klimawandel	Wasser	Umweltverschmutzung	Kreislaufwirtschaft	Biologische Vielfalt	Mindestschutz	Anteil taxonomiekonformer (A.1.) oder taxonomiefähiger (A.2.) Umsatz 2022/23	Kategorie ermöglichende Tätigkeit	Kategorie Übergangstätigkeit
Text		mEUR	%	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	%	E	T
A. Taxonomiefähige Tätigkeiten																			
A.1. Ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (taxonomiekonform)																			
Umsatz ökologisch nachhatiger Tätigkeiten (taxonomiel		**0,00**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**								0,00%		
Davon ermöglichende Tätigkeiten		0,00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%								0,00%		
Davon Übergangstätigkeiten		0,00	0,00%	0,00%													0,00%		
A.2. Taxonomiefähige, aber nicht ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (nicht taxonomiekonforme Tätigkeiten)																			
				EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL										
Hotels, Ferienunterkünfte, Campingplätze und ähnliche Beherbergungsbetriebe	Bio 2.1	**7,73**	0,43%	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	EL								0,00%		
Umsatz taxonomiefähiger, aber nicht ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (nicht taxonomiekonforme Tätigkeiten) (A.2)		**7,73**	**0,43%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**100,00%**								**0,00%**		
Umsatz taxonomiefähiger Tätigkeiten (A1+A2)		**7,73**	**0,43%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**100,00%**								**0,00%**		
B. Nicht taxonomiefähige Tätigkeiten																			
Umsatz nicht taxonomiefähiger Tätigkeiten		**1.811,71**	**99,57%**																
Gesamt		**1.819,45**	**100,00%**																

I.UMWELT

6. EU-TAXONOMIE

6.4.INVESTITIONSAUSGABEN (CAPITAL EXPENDITURE, CAPEX)

Der Nenner umfasst direkte, nicht aktivierte Kosten im Zusammenhang mit Forschung und Entwicklung, Gebäuderenovierungsmaßnahmen, kurzfristigen Mietverträgen, Instandhaltung und Reparaturen sowie alle anderen direkten Ausgaben im Zusammenhang mit der laufenden Instandhaltung von Sachanlagevermögen. Diese Ausgaben können von der Organisation selbst getätigt oder an Dritte ausgelagert werden, um den kontinuierlichen und effizienten Betrieb der Vermögenswerte zu gewährleisten, in diesem Fall Reinigungskosten. Der Zähler stellt den Teil der im Nenner enthaltenen Betriebsausgaben dar, der sich auf Vermögenswerte oder Prozesse bezieht, die mit den an der Taxonomie ausgerichteten Wirtschaftstätigkeiten und den direkten, nicht aktivierten Kosten für Forschung und Entwicklung in Zusammenhang stehen. Nach der EU-Taxonomie sollten Betriebsausgaben, die für das Geschäftsmodell des Unternehmens unbedeutend sind, unberücksichtigt bleiben. Der Nenner der Betriebsausgaben wurde entsprechend der obigen Beschreibung berechnet und beträgt insgesamt xxx EUR. Eine detaillierte Aufgliederung des Zählers nach Wirtschaftszweigen wurde aus Gründen der Wesentlichkeit nicht vorgenommen, da OpEx im Rahmen der EU-Taxonomie als unwesentlich für das Geschäftsmodell von DO & CO angesehen wird. Aufgrund einer feineren Berechnungsmethode und eines geänderten Ansatzes betrachten wir den OpEx-Nenner erstmals als unwesentlich im Vergleich zum Vorjahr Die Beurteilung der Unwesentlichkeit erfolgte sowohl qualitativ als auch quantitativ. Qualitativ betrachtet, stellen unsere Betriebsausgaben keinen wesentlichen Bestandteil unseres Geschäftsmodells dar. Quantitativ wurde die Unwesentlichkeit anhand der Umsatzerlöse gemessen, da unser Unternehmen stark auf Umsatz basiert und dieser als Benchmark herangezogen wurde. In Relation zu den Umsatzerlösen ist der OpEx-Nenner, der gemäß den oben beschriebenen Kriterien ermittelt wurde, weder qualitativ noch quantitativ ein wesentlicher Bestandteil unseres Geschäfts.

AUFSCHLÜSSELUNG DES CAPEX-NENNERS

ART DES VERMÖGENSWERTS	ZUGÄNGE IN MEUR	VERWEIS AUF DEN ANHANG DES JAHRESABSCHLUSSES
Sachanlagen und Ausrüstung	73.35	6.2 Sachanlagen
Immaterielle Vermögenswerte	0.19	6.1 Immaterielle Vermögensgüter
IFRS-Nutzungsrechte an Vermögenswerten	93.61	10.2 Lease Agreements

Der Zähler stellt den Teil der Investitionsausgaben dar, der im Nenner enthalten ist und sich auf Vermögenswerte oder Prozesse bezieht, die mit den an der Taxonomie ausgerichteten Wirtschaftstätigkeiten in Verbindung stehen.

AUFSCHLÜSSELUNG DES CAPEX-NENNERS AUF AGGREGIERTER WIRTSCHAFTSTÄTIGKEITSEBENE

ART DES VERMÖGENSWERTS	ZUGÄNGE IN 2023/2024 IN MEUR	ZUGÄNGE IN 2022/2023 IN MEUR	VERWEIS AUF DEN ANHANG DES JAHRESABSCHLUSSES
Zugänge zu imateriellen Vermögenswerten	**0.19**	**0.58**	**6.1 Immaterielle Vermögensgüter**
Zugänge zum Sachanlagevermögen	**73.35**	**31.28**	**6.2 Sachanlagen**
Zugänge zu Grundstücken und Bauten einschließlich der Bauten auf fremden Grundstücken	12.81	-4.43	6.2 Sachanlagen
Zugänge zu technischen Anlagen und Maschinen	7.77	5.3	6.2 Sachanlagen
Zugänge zu anderen Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	25.29	8.83	6.2 Sachanlagen
Zugänge zu Anlagen im Bau	27.48	21.58	6.2 Sachanlagen
Umgliederung der geleisteten Anzahlungen	**2.37**	**- ***	**5.3 Rechnungslegungsmethoden**
Zugänge zu Nutzungsrechten Leasing (IFRS 16)	**93.61**	**44.8**	**10.2 Lease Agreements**

* Im Vorjahr waren die Vorauszahlungen ebenfalls Teil des Anlagevermögens. Im Geschäftsjahr 2023/24 wurden diese von den Anlagen im Bau in die sonstigen nicht-finanziellen Vermögenswerte umgegliedert (siehe auch „10.2 Leasingverträge“ im Anhang des Jahresabschlusses).

I.UMWELT

6. EU-TAXONOMIE

AUFSCHLÜSSELUNG DER TAXONOMIEFÄHIGEN CAPEX-ZUGÄNGE JE WIRTSCHAFTSAKTIVITÄT

WIRTSCHAFTSAKTIVITÄT GEM. DEL. VO	SUMME ZÄHLER IN MEUR
WT 6.5 Verkehr mit Motorrädern, Personenkraftwagen und leichten Nutzfahrzeugen	5.35
WT 6.6 Güterbeförderungsleistungen auf der Straße	8.35
WT 7.3 Installation, Wartung und Reparatur von energieeffizienten Geräten	0.82
WT 7.7 Erwerb und Besitz von Gebäuden	74.68

Die CapEx des Geschäftsjahres 2023/2024 hat sich im Wesentlichen durch den Anstieg der Zugänge der Anlagen in Bau verändert. Dieser Anstieg ergibt sich aus der Ausweitung der Geschäftszweige aufgrund von Neukundengewinne vor Allem im Airline Catering und International Event Catering in den USA.
Durch die Vertiefung der Detailgenauigkeit bei der Bestimmung dieser Kennzahl haben wir den Erhebungsprozess durch präzisere Abfragen und detailliertere Datenerhebungen auf lokaler Ebene verbessert. Im Geschäftsjahr 2023/24 wurden keine Investitionsausgaben im Rahmen von Unternehmenszusammenschlüssen getätigt. Des Weiteren ist anzumerken, dass für das Wirtschaftsjahr 2023/24 kein CapEx-Plan erstellt wurde. Zugleich wurden im gleichen Zeitraum Zugänge zum definierten CapEx in Höhe von EUR 165.948 verzeichnet, die mit der umsatzgenerierenden Wirtschaftstätigkeit BIO 2.1 in Verbindung stehen.

CAPEX-ANTEIL/GESAMT-CAPEX		
	Taxonomiekonform je Ziel	Taxonomiefähig je Ziel
CCM	0,00%	53,46%
CCA	0,00%	0,00%
WTR	0,00%	0,00%
CE	0,00%	0,00%
PPC	0,00%	0,00%
BIO	0,00%	0,10%

I.UMWELT

6. EU-TAXONOMIE

Geschäftsjahr 2023/2024		2023/2024		Kriterien für einen wesentlichen Beitrag						DNSH-Kriterien ("Keine erhebliche Beeinträchtigung")									
Wirtschaftstätigkeit	Code	CapEx	Anteil CapEx	Klimaschutz	Anpassung an den Klimawandel	Wasser	Umweltverschmutzung	Kreislaufwirtschaft	Biologische Vielfalt	Klimaschutz	Anpassung an den Klimawandel	Wasser	Umweltverschmutzung	Kreislaufwirtschaft	Biologische Vielfalt	Mindestschutz	Anteil taxonomiekonformer (A.1.) oder taxonomiefähiger (A.2.) CapEx 2022/23	Kategorie ermöglichende Tätigkeit	Kategorie Übergangstätigkeit
Text		mEUR	%	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	%	E	T
A. Taxonomiefähige Tätigkeiten																			
A.1. Ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (taxonomiekonform)																			
CapEx ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (taxonomiekonform) (A.1)		**0,00**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**								**0,00%**		
Davon ermöglichende Tätigkeiten		0,00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%								0,00%	E	
Davon Übergangstätigkeiten		0,00	0,00%	0,00%													0,00%		T
A.2. Taxonomiefähige, aber nicht ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (nicht taxonomiekonforme Tätigkeiten)																			
				EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL										
Beförderung mit Motorrädern, Personenkraftwagen und leichten Nutzfahrzeugen	CCM 6.5	**5,35**	3,20%	EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL								4,10%		
Güterbeförderung im Straßenverkehr	CCM 6.6	**8,35**	4,99%	EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL								1,90%		
Installation, Wartung und Reparatur von energieeffizienten Geräten	CCM 7.3	**0,82**	0,49%	EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL								0,50%		
Installation, Wartung und Reparatur von Ladestationen für Elektrofahrzeuge in Gebäuden (und auf zu Gebäuden gehörenden Parkplätzen)	CCM 7.4	**0,00**	0,00%	EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL								0,50%		
Installation, Wartung und Reparatur von Geräten für die Messung, Regelung und Steuerung der Gesamtenergieeffizienz von Gebäuden	CCM 7.5	**0,00**	0,00%	EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL								0,10%		
Installation, Wartung und Reparatur von Technologien für erneuerbare Energien	CCM 7.6	**0,00**	0,00%	EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL								0,00%		
Erwerb von und Eigentum an Gebäuden	CCM 7.7	**74,68**	44,68%	EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL								36,30%		
Hotels, Ferienunterkünfte, Campingplätze und ähnliche Beherbergungsbetriebe	BIO 2.1	0,17	0,10%	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	N/EL	EL								-		
CapEx taxonomiefähiger, aber nicht ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (nicht taxonomiekonforme Tätigkeiten) (A.2)		**89,36**	**53,46%**	**99,81%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,19%**								**54,90%**		
CapEx taxonomiefähiger Tätigkeiten (A1+A2)		**89,36**	**53,46%**	**99,81%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,00%**	**0,19%**								**54,90%**		
B. Nicht taxonomiefähige Tätigkeiten																			
CapEx nicht taxonomiefähiger Tätigkeiten		**77,78**	**46,54%**																
Gesamt		**167,14**	**100,00%**																

I.UMWELT

6. EU-TAXONOMIE

6.5.BETRIEBSKOSTEN (OPERATING EXPENDITURE, OPEX)

Der Nenner umfasst direkte, nicht aktivierte Kosten im Zusammenhang mit Forschung und Entwicklung, Gebäuderenovierungsmaßnahmen, kurzfristigen Mietverträgen, Instandhaltung und Reparaturen sowie alle anderen direkten Ausgaben im Zusammenhang mit der laufenden Instandhaltung von Sachanlagevermögen. Diese Ausgaben können von der Organisation selbst getätigt oder an Dritte ausgelagert werden, um den kontinuierlichen und effizienten Betrieb der Vermögenswerte zu gewährleisten, in diesem Fall Reinigungskosten. Der Zähler stellt den Teil der im Nenner enthaltenen Betriebsausgaben dar, der sich auf Vermögenswerte oder Prozesse bezieht, die mit den an der Taxonomie ausgerichteten Wirtschaftstätigkeiten und den direkten, nicht aktivierten Kosten für Forschung und Entwicklung in Zusammenhang stehen. Nach der EU-Taxonomie sollten Betriebsausgaben, die für das Geschäftsmodell des Unternehmens unbedeutend sind, unberücksichtigt bleiben. Der Nenner der Betriebsausgaben wurde entsprechend der obigen Beschreibung berechnet und beträgt insgesamt 46.39 EUR. Eine detaillierte Aufgliederung des Zählers nach Wirtschaftszweigen wurde aus Gründen der Wesentlichkeit nicht vorgenommen, da OpEx im Rahmen der EU-Taxonomie als unwesentlich für das Geschäftsmodell von DO & CO angesehen wird. Aufgrund einer feineren Berechnungsmethode und eines geänderten Ansatzes betrachten wir den OpEx-Nenner erstmals als unwesentlich im Vergleich zum Vorjahr Die Beurteilung der Unwesentlichkeit erfolgte sowohl qualitativ als auch quantitativ. Qualitativ betrachtet, stellen unsere Betriebsausgaben keinen wesentlichen Bestandteil unseres Geschäftsmodells dar. Quantitativ wurde die Unwesentlichkeit anhand der Umsatzerlöse gemessen, da unser Unternehmen stark auf Umsatz basiert und dieser als Benchmark herangezogen wurde. In Relation zu den Umsatzerlösen ist der OpEx-Nenner, der gemäß den oben beschriebenen Kriterien ermittelt wurde, weder qualitativ noch quantitativ ein wesentlicher Bestandteil unseres Geschäfts.

Geschäftsjahr 2023/24		2023/24		Kriterien für einen wesentlichen Beitrag						DNSH-Kriterien ("Keine erhebliche Beeinträchtigung")								
Wirtschaftstätigkeit	Code	OpEx	Anteil OpEx	Klimaschutz	Anpassung an den Klimawandel	Wasser	Umweltverschmutzung	Kreislaufwirtschaft	Biologische Vielfalt	Klimaschutz	Anpassung an den Klimawandel	Wasser	Umweltverschmutzung	Kreislaufwirtschaft	Biologische Vielfalt	Mindestschutz	Anteil taxonomiekonformer (A.1.) oder taxonomiefähiger (A.2.) OpEx 2023/22	Kategorie ermöglichende Tätigkeit	Kategorie Übergangstätigkeit
Text		mEUR	%	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J;N;N/EL	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	%	E	T
A. Taxonomiefähige Tätigkeiten																			
A.1. Ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (taxonomiekonform)																			
OpEx ökologisch nachhatiger Tätigkeiten (taxonomiekonform) (A.1)		0,00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%								0,00%		
Davon ermöglichende Tätigkeiten		0,00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%								0,00%	E	
Davon Übergangstätigkeiten		0,00	0,00%	0,00%													0,00%		T
A.2. Taxonomiefähige, aber nicht ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (nicht taxonomiekonforme Tätigkeiten)																			
				EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL	EL;N/EL										
OpEx taxonomiefähiger, aber nicht ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (nicht taxonomiekonforme Tätigkeiten) (A.2)		0,00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%								78,10%		
OpEx taxonomiefähiger Tätigkeiten (A1+A2)		0,00	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%								78,10%		
B. Nicht taxonomiefähige Tätigkeiten																			
OpEx nicht taxonomiefähiger Tätigkeiten		46,39	100,00%																
Gesamt		46,39	100,00%																

I.UMWELT

6. EU-TAXONOMIE

OPEX-ANTEIL/GESAMT-OPEX		
	Taxonomiekonform je Ziel	Taxonomiefähig je Ziel
CCM	0,00 %	0,00 %
CCA	0,00 %	0,00 %
WTR	0,00 %	0,00 %
CE	0,00 %	0,00 %
PPC	0,00 %	0,00 %
BIO	0,00 %	0,00 %

6.6.AKTIVITÄTEN IN DEN BEREICHEN KERNENERGIE UND FOSSILES GAS (LEERMELDUNG)

DO & CO ist nicht im Bereich der Kernenergie und des fossilen Gases tätig. Es kann daher wie folgt berichtet werden:

ZEILE	TÄTIGKEITEN IM BEREICH KERNENERGIE	
1.	Das Unternehmen ist im Bereich Erforschung, Entwicklung, Demonstration und Einsatz innovativer Stromerzeugungsanlagen, die bei minimalem Abfall aus dem Brennstoffkreislauf Energie aus Nuklearprozessen erzeugen, tätig, finanziert solche Tätigkeiten oder hält Risikopositionen im Zusammenhang mit diesen Tätigkeiten.	NEIN
2.	Das Unternehmen ist im Bau und sicheren Betrieb neuer kerntechnischer Anlagen zur Erzeugung von Strom oder Prozesswärme — auch für die Fernwärmeversorgung oder industrielle Prozesse wie die Wasserstofferzeugung — sowie bei deren sicherheitstechnischer Verbesserung mithilfe der besten verfügbaren Technologien tätig, finanziert solche Tätigkeiten oder hält Risikopositionen im Zusammenhang mit diesen Tätigkeiten.	NEIN
3.	Das Unternehmen ist im sicheren Betrieb bestehender kerntechnischer Anlagen zur Erzeugung von Strom oder Prozesswärme — auch für die Fernwärmeversorgung oder industrielle Prozesse wie die Wasserstofferzeugung — sowie bei deren sicherheitstechnischer Verbesserung tätig, finanziert solche Tätigkeiten oder hält Risikopositionen im Zusammenhang mit diesen Tätigkeiten.	NEIN
	Tätigkeiten im Bereich fossiles Gas	
4.	Das Unternehmen ist im Bau oder Betrieb von Anlagen zur Erzeugung von Strom aus fossilen gasförmigen Brennstoffen tätig, finanziert solche Tätigkeiten oder hält Risikopositionen im Zusammenhang mit diesen Tätigkeiten.	NEIN
5.	Das Unternehmen ist im Bau oder Betrieb von Anlagen zur Erzeugung von Strom aus fossilen gasförmigen Brennstoffen tätig, finanziert solche Tätigkeiten oder hält Risikopositionen im Zusammenhang mit diesen Tätigkeiten.	NEIN
6.	Das Unternehmen ist im Bau, in der Modernisierung und im Betrieb von Anlagen für die Wärmegewinnung, die Wärme/Kälte aus fossilen gasförmigen Brennstoffen erzeugen, tätig, finanziert solche Tätigkeiten oder hält Risikopositionen im Zusammenhang mit diesen Tätigkeiten.	NEIN

DIE MISSION UNSERES UNTERNEHMENS SIND UNVERGESSLICHE MOMENTE DER EXZELLENZ, DES ENGAGEMENTS UND DER FREUDE.

II.SOCIAL

Wir setzen alles daran, unseren Gästen eine wahrhaftig einmalige und besondere Erfahrung zu bieten. Wir sind bestrebt die Erwartungen an uns mit **außergewöhnlicher Qualitätzu übertreffen.**

UNSERE MITARBEITER:INNEN: DAS HERZSTÜCK UNVERGESSLICHER ERLEBNISSE

DO & COs Erfolg stützt sich auf unsere engagierte Belegschaft von über 15.000 Mitarbeiter:innen. Wir stellen für jedes Event sorgfältig diverse Teams zusammen, die über Erfahrung mit globalen Events verfügen. Ihre kulturelle Agilität und mehrsprachige Kommunikationsfähigkeit fördern tiefergehende Beziehungen und ermöglichen personalisierten Service. Strategische Führung sowie ein fundiertes Verständnis des Ethos von DO & CO bestärken sie darin, Exzellenz, Effizienz und nahtlose Zusammenarbeit vorzuleben. Diese Synergie an internationaler und lokaler Expertise garantiert die einwandfreie Durchführung von Events, das Aufrechterhalten der makellosen Marke von DO & CO und unser unbestreitbares Alleinstellungsmerkmal.

IN WACHSTUM INVESTIEREN UND EINE FLORIERENDE KULTUR FÖRDERN

Unsere Schlüsselwerte für Service und Erfahrungen zu verstehen und anzunehmen, unterstützt unsere Mitarbeiter:nnen dabei, sich in unserem Unternehmen zu entwickeln und erfolgreich zu sein. Wahre Gastfreundschaft und Teamwork sind die Grundbausteine der Branche, wobei wir die Unterstützung und Förderung von internationalen Talenten in den Mittelpunkt stellen. Diese Einsatzbereitschaft spiegelt sich darin wider, dass ein wesentlicher Teil unseres Management-Teams innerhalb von DO & CO aufgestiegen ist. Indem wir in das Wachstum der Mitarbeiter:innen investieren, bestärken wir sie darin, zusammen mit erfahrenen Mentor:innen die Zukunft des Unternehmens zu gestalten. Wir identifizieren High Performer unter unseren Mitarbeiter:innen und unterstützen Mentoring und die passende Aus- und Weiterbildung.

UNSERE VERPFLICHTUNG ZU DIVERSITÄT, WOHLBEFINDEN UND SOZIALER VERANTWORTUNG

Wir engagieren uns, Diversität zu fördern und ein sicheres Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem interne Weiterentwicklung umfassend gefördert wird. Mit Blick auf unsere Schlüsselwerte Innovation, Qualität und Mitarbeiter:innen kultivieren wir ein gemeinschaftliches Arbeitsumfeld, das unsere gemeinsamen Erfolge steuert.

II.SOCIAL

7.S1 EIGENE BELEGSCHAFT

In der Lebensmittel- und Gastronomiebranche hängt der Erfolg und die Nachhaltigkeit des Geschäftsbetriebs von einer erfolgreichen Belegschaft ab. Unsere engagierten Mitarbeiter:innen sind mehr als nur Ausführende von Arbeitsschritten; sie sind die treibende Kraft hinter dem außergewöhnlichen Service, den makellosen Hygienestandards und dem Ruf von DO & CO.

Wir erkennen an, dass das Wohlbefinden der Beschäftigten nicht nur ein moralischer Imperativ ist, sondern eine bedeutende strategische Entscheidung, die nicht nur zu Business Excellence führt, sondern auch unserer Verpflichtung zur Nachhaltigkeit entspricht. Indem wir das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter:innen in den Mittelpunkt stellen, rüsten wir sie mit dem nötigen Werkzeug aus, sich besser an die Branchenherausforderungen anzupassen, und tragen zum Gesamterfolg des Unternehmens bei. Dies führt zu einer resilienteren und anpassungsfähigeren Belegschaft, die bereit ist sich durch die sich entwickelnde Lebensmittel- und Gastronomiebranche zu navigieren.

7.1.BESCHÄFTIGUNGSBEDINGUNGEN

[GRI 401 – 1, ANGABE 2 – 7 A) D) E)]

Wir sind stolz auf unsere Verpflichtung zu robusten Beschäftigungsbedingungen, die eine faire Behandlung und das Wohlbefinden der Mitarbeiter:innen sicherstellen. Dies setzen wir durch das Sicherstellen und die Kontrolle kompetitiver Vergütungsstrukturen um, die nationalen Vorschriften entsprechen und Diskriminierung aufgrund persönlicher Merkmale vermeiden. Zusätzlich priorisieren wir eine umfassende Ausbildung im Hygiene-Bereich und über die Sicherheitsprotokolle. Und natürlich fördern wir ein unterstützendes Arbeitsumfeld, das Inklusion, Respekt und offene Kommunikation fördert. DO & CO zeigt durch diese Initiativen eine unerschütterliche Verpflichtung zu ethischen Beschäftigungsbedingungen, indem ein Arbeitsplatz geschaffen wird, an dem alle Mitarbeiter:innen erfolgreich sein können.

UNSERE ENGAGIERTEN MITARBEITER:INNEN SIND MEHR ALS NUR AUSFÜHRENDE VON ARBEITSSCHRITTEN; sie sind die treibende Kraft hinter dem außergewöhnlichen Service, den makellosen Hygienestandards und dem Ruf von DO & CO.

7.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Unsere schnelle Expansion ist dem Engagement und Talent unserer Beschäftigten zu verdanken. Investitionen in die Entwicklung der Fertigkeiten unserer Belegschaft und in die Ermächtigung unserer Belegschaft, Verantwortung zu übernehmen, sind Schlüsselfaktoren unseres Erfolges.

Wir feiern unser Wachstum und unsere Expansion des letzten Jahres, sind uns aber der wesentlichen bevorstehenden Herausforderungen bewusst. Um dieses Momentum aufrechtzuerhalten, müssen wir kontinuierlich nach operativer Exzellenz streben, Innovationen vorantreiben und in unseren Branchen die Richtung in Bezug auf Qualität, Effizienz und Automatisierung weisen.

Unser Modell für Mitarbeiter:innen, Verantwortung zu übernehmen, Diversifizierung, Agilität in Bezug auf Innovationen sowie Qualität bleiben zentrale Aspekte unsere DNA, die ein sicheres Fundament für die Zukunft bilden. Wir sind unsagbar stolz auf das Engagement und die Zusammenarbeit unserer Beschäftigten, unser Geschäft aufzubauen und zu erweitern. Unsere Mitarbeiter:innen strengen sich konsequent besonders an, um unseren Kund:innen außergewöhnliche Qualität und außergewöhnlichen Service zu bieten, wodurch sie eine einzigartige Kultur fördern, in der Kundenzufriedenheit an erster Stelle steht.

DAS HERZSTÜCK DER GASTFREUNDSCHAFT:

Talente von innen heraus fördern

Ein Verständnis für echte Gastfreundschaft und nahtlose Zusammenarbeit ist entscheidend in unserer Branche. Deswegen setzen wir einen Schwerpunkt darauf, internationale Talente zu identifizieren und zu fördern. Wir werden weiterhin Möglichkeiten und Chancen auf allen Ebenen zur Erkundung und Wissenserweiterung ausbauen.

Viele unserer Führungskräfte haben in Einstiegsjobs begonnen, weshalb sie die Bedürfnisse unserer Kund:innen sowie die Herausforderungen für unsere Teams aus erster Hand kennen. Indem Mobilität nach oben gefördert wird, fördern wir einen Kultur, in der ein Verständnis für die Dienstleistungsbranche auf allen Ebenen tief verwurzelt ist.

Da wir ein unterstützendes Umfeld fördern, in dem internes Wachstum und Entwicklung begünstigt wird, haben wir Talente im Unternehmen behalten, eine starke Leadership Pipeline mit tiefgehendem Wissen über die Dienstleistungsindustrie aufgebaut und zu einer nachhaltigen Belegschaft beigetragen.
Wir verfügen über praktische Aus- und Weiterbildungsprogramme, die unsere Beschäftigten mit den technischen Fertigkeiten, Führungsqualitäten und Best Practices der Branche ausstatten, die für das weitere Fortkommen unerlässlich sind. Zudem unterstützen Führungskräfte aufstrebende Mitarbeiter:innen durch Mentoring, indem Führung und Unterstützung für die Karriereentwicklung geboten wird. Wir schaffen ein offenes Umfeld, das eine regelmäßige Feedback-Kultur und Wachstum fördert. Wir unterstützen unsere Beschäftigten dabei, ihre Stärken und Schwächen zu identifizieren und geben ihnen Möglichkeiten, ihre Komfortzone zu verlassen.

Beschäftigungsbedingungen spielen eine wichtige Rolle in der Geschäftstätigkeit von DO & CO. Die Wahrung der Sicherheit und des Wohlbefindens unserer Belegschaft ist wesentlich für unser Unternehmen. Dies wird in der Umsetzung strikter Maßnahmen zur Erhaltung der ehrgeizigen Sicherheitsstandards für Arbeitsplatz und Hygiene widergespiegelt. Dies enthält das Bereitstellen umfassender Aus- und Weiterbildungen betreffend den Umgang mit Lebensmitteln und Sicherheitsprotokolle sowie die Förderung eines sicheren Umfelds, das der Gesundheit und der Produktivität der Mitarbeiter:innen förderlich ist. Wir fördern aktiv das Erklimmen der Karriereleiter, indem wir Beförderungsmöglichkeiten sowie die Teilnahme an Mentoringprogrammen anbieten, wodurch wir das Engagement und die Bindung der Mitarbeiter:innen fördern.

Trotz der einzigartigen Anforderungen der Dienstleistungsbranche, die unregelmäßige Arbeitszeiten umfassen und Abende, Wochenenden und Feiertage beinhalten können, arbeiten wir daran eine gesunde Work-Life-Balance für unsere Mitarbeiter:innen sicherzustellen, da wir uns der möglichen Auswirkungen auf die Zufriedenheit der Beschäftigten mit ihrer Karriere bewusst sind. Diskriminierung am Arbeitsplatz oder unfaire Behandlung aufgrund von ethnischer Zugehörigkeit, Geschlecht/Gender oder anderer Faktoren ist in jedem Unternehmen von Interesse. Unser Ansatz ist es, bei DO & CO eine Kultur des Respekts und der Inklusion in den Mittelpunkt zu stellen, die kontinuierliche Bewertung und Verbesserung unserer Beschäftigungsbedingungen umfasst, um ein unterstützendes und gerechtes Arbeitsumfeld zu schaffen.

Ein Schlüsselelement unseres internen Entwicklungsansatzes ist die bereichsübergreifende Arbeitsplatzrotation. Dies ermöglicht es den Mitarbeiter:innen, wertvolle Erfahrungen in unterschiedlichen Geschäftsfeldern zu machen, ihre Fertigkeiten zu erweitern und sie auf ein weiteres Wachstum vorzubereiten. Wir unterstützen High Performer, die Einsatz zeigen, zusätzlich, indem wir ihnen erfahrene Mentor:innen zur Seite stellen. Dadurch wird ein erfolgreicher Transfer der Traditionen und Visionen von DO & CO gefördert, während eine Kultur des kontinuierlichen Lernens und der kontinuierlichen Entwicklung gefördert wird. Wir fördern eine positive Arbeitsplatzkultur, indem wir weniger hierarchische Strukturen haben. Wir glauben an offene Kommunikation, Zusammenarbeit und bestärken unsere Teammitglieder darin, Verantwortung für ihre Funktionen zu übernehmen. Dies fördert ein unterstützendes und inklusives Umfeld, in dem sich alle wertgeschätzt und gehört fühlen.

7.1.2. KENNZAHLEN

Der Personalstand hat sich seit dem Vorjahr um 11% erhöht (Vorjahr: 13.496). Dies ist auf die Erweiterung der Geschäftsaktivität in einigen Divisionen zurückzuführen, inklusive Wachstum in der Türkei, der Eröffnung unserer neuen Einheit in Miami und der Expansion der Einheit in New York.
Uns ist bewusst, wie wichtig es ist, die oben angeführte hohe Fluktuationsrate der Mitarbeiter:innen in Angriff zu nehmen. Diese hohe Rate ist einerseits der Saisonalität der Flug- und Eventbranche geschuldet, da auch wir saisonale Unterstützung einstellen, wodurch Mitarbeiter:innen flexible Arbeitsmöglichkeiten geboten werden. Bei DO & CO fördern wir einerseits Arbeitsplatzsicherheit für unsere Beschäftigten, indem wir sicherstellen, dass unsere saisonalen Arbeitskräfte ihre Funktionen Jahr für Jahr wieder aufnehmen können, oder, falls gewünscht, in die Hauptgeschäftstätigkeit des Unternehmens eingegliedert werden.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Anzahl der Mitarbeiter:innen	15,048
VZÄ Mitarbeiter:innen	13, 327
Summe geleistete Arbeitsstunden (inkl. Überstunden)	33,436,058.87
Fluktuation Mitarbeiter:innen	40%
davon weiblich	37%
davon männlich	63%
Anzahl der Arbeitsunterbrechungen/Streiks	0
Durchschnittliche Vergütung pro VZÄ in	EUR 32, 565
Summe Vergütung aller Mitarbeiter:innen	EUR 468,180,124

7.2 SICHERHEIT & GESUNDHEIT AM ARBEITSPLATZ

[GRI 403 – 1, GRI 403 – 2, GRI 403 – 4, GRI 403 – 5]

Bei DO & CO ist die Sicherheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter:innen ein Grundprinzip, das sich durch unsere gesamte Geschäftstätigkeit zieht, angefangen bei kleinen privaten Events bis hin zu Großprojekten. Wir bieten regelmäßige Sicherheitsschulungen an, stellen persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung und erstellen klare Notfallprotokolle. Unser Engagement umfasst auch die Unterstützung von Mitarbeiter:innen, die Gesundheits- oder Sicherheitsrisiken ausgesetzt sind, die Förderung offener Kommunikation und die kontinuierliche Überarbeitung unserer Sicherheitsstandards. Diese Verpflichtung zum Wohlbefinden der Mitarbeiter:innen schafft ein sicheres Arbeitsumfeld, das unser Team darin bestärkt, Spitzenleistungen zu erbringen. Zudem fokussieren sich unsere globalen Anstrengungen darauf, die Arbeitsbedingungen zu verbessern und fördern eine positive Arbeitskultur, die der Sicherheit & Gesundheit am Arbeitsplatz innerhalb der gesamten Geschäftstätigkeit von DO & CO zuträglich ist.

7.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Um unsere Engagement zur Sicherheit und zum Wohlbefinden unserer Mitarbeiter:innen aufrechtzuerhalten, haben wir eine umfassende Palette an Maßnahmen erstellt, um die Sicherheit und Gesundheit unserer Belegschaft zu sichern und zugleich möglichen Herausforderungen zu begegnen.
Im Kontext der Lebensmittel- und Gastronomiebranche ist die Einhaltung lokaler, föderaler und staatlicher Vorschriften bezüglich Lebensmittelsicherheit, Arbeitsplatzsicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz wesentlich. Dies umfasst strikte Praktiken im Umgang mit Lebensmitteln, strenge Sauberkeitsstandards und die Umsetzung robuster Sicherheitsprotokolle. Durch die Einführung eindeutiger Sicherheitsprozesse für Arbeitsschritte wie schweres Heben, die Bedienung von Anlagen und thermisches Gefahrenmanagement vermindern wir das Risiko von Unfällen und Verletzungen am Arbeitsplatz. Wir sind uns der typischen Risiken und Herausforderungen unserer Branche bewusst, wie u. a. fordernde Arbeitszeitpläne, die lange Dienste umfassen, Überstunden und unregelmäßige Arbeitszeiten. Dies kann alles zu Müdigkeit, geringerer Aufmerksamkeit und einem höheren Unfallrisiko bei Mitarbeiter:innen führen. Zudem kann eine zu geringe Anzahl an Beschäftigten zu einem höheren Arbeitsaufwand und Stress führen, was wiederum die Möglichkeiten der Mitarbeiter:innen, sicher und effizient zu arbeiten, einschränkt. Wir begegnen diesen Herausforderungen mit einem proaktiven Ansatz inklusive einer erneuerten Verpflichtung, ein sicheres und unterstützendes Arbeitsumfeld zu schaffen, das unser Team darin befähigt, unseren Kund:innen außergewöhnlichen Service zu bieten. Wir sind uns der Risiken bewusst und stellen sicher, dass unsere Beschäftigten in Teams arbeiten und sich zu Spitzenzeiten selbst abstimmen können.

II.SOCIAL

7.2.2.KENNZAHLEN

Die Untersuchung des Todesfalls in einer unserer Divisionen ist noch nicht abgeschlossen, daher können wir noch keine weiteren Informationen dazu veröffentlichen. Unfälle werden genau überprüft und durch das Sicherheitsteam überwacht, um die Umsetzung angemessener Maßnahmen sicherzustellen, damit für all unsere Mitarbeiter:innen bei der Arbeit sichere Arbeitsprozesse garantiert werden können. Wir sind bestrebt, unsere Sicherheitsprozesse kontinuierlich zu optimieren und unsere gesammelten Daten zu nutzen, um effizienten Maßnahmen daraus abzuleiten.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Anzahl der arbeitsbezogenen Verletzungen pro 100.000 geleisteten Stunden	4.12
Zeitverlust pro Verletzung (in Tagen pro Verletzung)	7.38
Anzahl der Todesfälle am Arbeitsplatz	1

7.3.DIVERSITÄT

[GRI 405 – 1]

Wir setzen uns entschieden dafür ein, ein diverses, gleichberechtigtes und inklusives Arbeitsumfeld bei DO & CO zu schaffen, indem wir die einzigartigen Eigenschaften aller Mitarbeiter:innen wertschätzen. Unsere Verpflichtung zu Diversität geht über reine Repräsentation hinaus und zielt darauf ab, eine inklusive Atmosphäre zu schaffen, in der sich Mitarbeiter:innen jeglichen Hintergrunds wertgeschätzt, respektiert und unterstützt fühlen. Dies geht Hand in Hand mit unserer Verpflichtung zu kultureller Agilität und mehrsprachiger Kommunikationsfähigkeit unserer Beschäftigten, Fähigkeiten, die tiefergehende Beziehungen ermöglichen personalisierten Service fördern. Diese Diversität ist der Schlüssel unseres Erfolges. Durch die Anerkennung der Bedeutung von diversen Perspektiven in der Entscheidungsfindung und Innovation legen wir einen Schwerpunkt auf die Förderung von Diversität über alle Ebenen unserer Organisation. Wir sind uns der Bedeutung von Diversität bewusst, wodurch Offenheit, Zusammenarbeit und konstruktiver Dialog gefördert werden. Wir sind engagiert, gleiche Chancen für alle Mitarbeiter:innen zu bieten und arbeiten aktiv daran, Repräsentation vor allem in Führungspositionen zu fördern, um unsere Kultur weiter zu stärken und den Unternehmensfortschritt zu steuern.

7.3.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Unser Unternehmen setzt sich dafür ein, einen lebendigen, gleichberechtigen und inklusiven Arbeitsplatz zu fördern, bei dem alle Mitarbeiter:innen ungeachtet ihrer Hintergründe wertgeschätzt und unterstützt werden. Dieses Engagement unterstreicht unsere Überzeugung, dass Diversität über reine Repräsentation hinausgeht und ein Umfeld umschließt, in dem sich alle Mitarbeiter:innen respektiert und unterstützt fühlen. Wir priorisieren Initiativen, die Chancengleichheit, gleiche Bezahlung und Zugang zu Weiterbildungsprogrammen fördern, um ein faires und inklusives Umfeld zu schaffen. Durch die Umsetzung eines unvoreingenommenen Einstellungsprozesses zielen wir darauf ab, unsere Belegschaft mit unterschiedlichsten Perspektiven und Erfahrungen auszustatten.

Wir sind uns bewusst, dass sogar in einem so diversen Unternehmen wie dem unseren eine unbewusste Voreingenommenheit besteht. Dabei handelt es sich um automatisierte Annahmen, die unbewusst passieren und Einstellungs- und Beförderungsentscheidungen beeinflussen können. Dadurch können bestimmte Gruppen in Führungspositionen unterrepräsentiert sein, was der Inklusion entgegensteht.

Wir arbeiten daran, diese Herausforderung direkt in Angriff zu nehmen und Diversität zu fördern. Um faire Entscheidungen treffen zu können, rüsten wir unsere Manager:innen mit Schulungen zum Thema unbewusste Voreingenommenheit, Diversität, Gleichstellung und Inklusion (DE&I).

Unser Ziel ist es, einen Arbeitsplatz zu schaffen, bei dem sich alle wertgeschätzt fühlen und alle aufblühen können. Diversität ist nicht nur ein Schlagwort; es ist ein maßgeblicher Faktor, der Erfolg und Innovation antreibt. Wenn sich alle inkludiert fühlen und etwas beitragen können, können wir zusammen mehr erreichen.

7.3.2.KENNZAHLEN

In diesem Jahr besteht unsere Belegschaft zu 37 % aus Frauen, was einen Anstieg von 4 Prozentpunkten gegenüber dem Vorjahr bedeutet. Insgesamt wird 40% unserer Belegschaft von Frauen in Führungspositionen geführt (berechnet auf Basis der Anzahl geführter Mitarbeiter:innen). Vor allem unsere türkischen, polnischen und Teile unserer österreichischen Betriebe werden von Frauen geführt. In Bezug auf die Geschlechterrepräsentation ist festzuhalten, dass die Position „Küchenchef:in“ den niedrigsten Frauenanteil aufweist. Andererseits weisen unsere HR- und Qualitätssicherungsabteilungen den höchsten Frauenanteil in Führungspositionen auf. Basierend auf diesen Erkenntnissen arbeiten wir an einer ausgewogenen Geschlechtervertretung über alle Abteilungen und Führungspositionen hinweg.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Neueinstellungen	9.424
davon weiblich	40%
davon männlich	60%
Anzahl Frauen im Vorstand	1
Anzahl Frauen im Aufsichtsrat	1

II.SOCIAL

7.4.AUS- UND WEITERBILDUNG DER MITARBEITER:INNEN

[GRI 404 – 1, GRI 404 – 2]

Bei DO & CO sind wir uns der tiefgreifenden Auswirkung lebenslangen Lernens sowohl für den persönlichen als auch für den Unternehmenserfolg bewusst. Deswegen stellen wir lebenslanges Lernen und die Weiterentwicklung der Fertigkeiten für alle unsere Mitarbeiter:innen an erste Stelle. Wir glauben daran, unsere diverse Belegschaft dabei zu bestärken, sich über internationale Geschäftsfelder hinweg zu entwickeln und in ihren Karrieren zu brillieren. Diese Verpflichtung zu ethischen Beschäftigungsbedingungen ist für unseren Erfolg wesentlich.

7.4.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Unser Schulungsansatz verbindet ansprechende persönliche Lern-Workshops mit selbstgesteuerten Online-Modulen und Mentoring-Programmen. Dadurch können Mitarbeiter:innen in ihrem eigenen Tempo lernen. Zudem verankern funktionsübergreifendes Arbeiten und das Nutzen von Chancen die Vernetzung mit Kolleg:innen und sorgen Orientierungshilfen von erfahrenen Mentor:innen dafür, dass unsere Traditionen und Werte verankert werden.

Wir fördern eine Kultur des selbstbestimmten Lernens und der Weiterentwicklung. Wir bestärken unsere Mitarbeiter:innen über strukturierte Schulungsprogramme hinaus, Verantwortung für ihre berufliche Entwicklung zu übernehmen, indem wir sie dabei unterstützen, Projekte zu verfolgen, die mit ihren Interessen und Karrierezielen im Einklang stehen, und indem wir High Performer erfahrenen Mentor:innen zuordnen. Dadurch wird ein erfolgreicher Transfer der Traditionen und Visionen von DO & CO gefördert, während eine Kultur des kontinuierlichen Lernens gefördert wird.

Unsere Verpflichtung, Möglichkeiten zu kontinuierlichem Lernen und zur kontinuierlichen Weiterentwicklung von Fertigkeiten bieten zu können, ist wesentlich, um eine sichere und professionelle Belegschaft in der Servicebranche sicherzustellen. Über internationale Schulungsprogramme erhalten Mitarbeiter:innen spezialisierte Anleitungen für kulinarische Techniken, Prozesse im Bereich der Lebensmittelsicherheit und Fertigkeiten im Kundenservice, die ihre Kompetenz und Fähigkeit, hochwertige Dienstleistungen zu erbringen, erweitert. Viele unserer Mitarbeiter:innen haben von Jobrotationen und unternehmensinternen Entwicklungsmöglichkeiten profitiert und sich innerhalb des Unternehmens maßgeblich weiterentwickelt. Dies zeigt unser Engagement, Karrierefortschritte zu fördern.

EINE FLORIERENDE LERNUMGEBUNG

Ein Schlüsselelement dieses Ansatzes ist die bereichsübergreifende Arbeitsplatzrotation. Dies ermöglicht es den Mitarbeiter:innen wertvolle Erfahrungen in unterschiedlichen Geschäftsfeldern zu machen, ihre Fertigkeiten zu erweitern und sie auf weitere Wachstumschancen vorzubereiten.

Wir fördern eine positive Arbeitsplatzkultur, indem wir weniger hierarchische Strukturen haben. Wir glauben an offene Kommunikation, Zusammenarbeit und bestärken unsere Teammitglieder darin, Verantwortung für ihre Funktionen zu übernehmen. Dies fördert ein unterstützendes und inklusives Umfeld, in dem sich alle wertgeschätzt und gehört fühlen.

Trotz der positiven Auswirkungen unserer Schulungsinitiativen, können Herausforderungen wie Lieferabweichungen und unzureichende Ressourcenallokation für Schulungsprogramme trotzdem die Effektivität beeinflussen. Wir nehmen diese Herausforderungen proaktiv in Angriff, indem wir regelmäßige Updates und Erinnerungen zur Verfügung stellen, um die Einhaltung der neuesten Sicherheits- und Gesundheitsrichtlinien sicherzustellen. Indem wir Fortschrittschancen und Zugang zu flexiblen Entwicklungsmöglichkeiten über eine Kombination von persönlichem Lernen und online-basiertem Lernen forcieren und auf bereichsübergreifende Erfahrungen setzen, zielen wir darauf ab, Herausforderungen zu bewältigen und den positiven Einfluss unserer Schulungsinitiativen auf die Entwicklung der Mitarbeiter:innen und auf berufliche Weiterentwicklung zu maximieren.

7.4.2.KENNZAHLEN

Derzeit können wir keine genaue Anzahl der Schulungsstunden zur Verfügung stellen. Wir wollen es vermeiden, ungenaue Zahlen zu veröffentlichen, weshalb wir uns darauf konzentrieren werden, in naher Zukunft genaue Daten zu erhalten. Es ist wichtig, festzuhalten, dass eine genaue Aufzeichnung unserer Schulungsstunden, vor allem der Aus- und Weiterbildung am Arbeitsplatz, eine Herausforderung darstellt. Wir arbeiten proaktiv daran, ein Lernmanagementsystem zu implementieren, das uns ermöglichen wird, Schulungszeiten aufzuzeichnen und Aus- und Weiterbildung zu formalisieren. Allerdings wird diese Zahl aufgrund der Datenqualität für dieses Geschäftsjahr nicht veröffentlicht.

II.SOCIAL

8.S2 ARBEITSKRÄFTE IN DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE

In der Lebensmittel- und Gastronomiebranche ist die Belegschaft über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg ein integraler Bestandteil des operativen Erfolges und der Nachhaltigkeit. Von Landwirt:innen und Hersteller:innen über Vertreiber:innen und Lieferant:innen, tragen alle zu einem nahtlosen Funktionieren der Lieferkette bei. Das Anerkennen der Bedeutung dieser Arbeitskräfte ist nicht nur in ethischer Hinsicht essentiell, sondern auch wesentlich für die Aufrechterhaltung der Integrität und Effizienz der Branche. Das Sicherstellen fairer Entlohnung, sicherer Arbeitsbedingungen und beruflicher Weiterentwicklungschancen über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg wahrt nicht nur die Menschenrechte, sondern fördert auch Vertrauen und Zusammenarbeit unter den Stakeholder:innen. Zudem steht die Priorisierung des Wohlbefindens der Arbeitskräfte in der Wertschöpfungskette in einer Linie mit den Nachhaltigkeitszielen durch die Förderung von sozialer Verantwortung und Resilienz in der Branche. Indem Arbeitskräfte auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette wertgeschätzt und unterstützt werden, können Unternehmen stärkere Beziehungen pflegen, Risiken mindern und zu einem nachhaltigeren und ethischeren Lebensmittelsystem beitragen.

8.1.SOZIALVERANTWORTLICHE BESCHAFFUNG

[GRI 414 – 1, ANGABE 2 – 6]

Sozialverantwortliche Beschaffung ist für DO & CO wesentlich. Die Priorisierung von sozialverantwortlichen Beschaffungsprozessen stellt die ethische Produktion von Produkten sicher, minimiert negative Auswirkungen auf die Gesellschaft und die Umwelt und stellt hohe Arbeitsstandards über die gesamte Lieferkette sicher. Jeder Aspekt des Beschaffungsprozesses, von der Landwirtschaft über die Zutatenbeschaffung bis hin zur Verpackung, bietet die Möglichkeit, sozialverantwortliche und umweltbewusste Entscheidungen zu treffen. Die Konsument:innen von heute erwarten für die Produkte, die sie kaufen, Transparenz und Rechenschaftspflicht, ethische Verantwortung einschließlich der Auswirkungen auf lokale Gemeinschaften und die Umwelt. Nachhaltige Beschaffungsprozesse, vor allem mit lokalen, kleinen und diversen Lieferant:innen, geben nicht nur einen Einblick in die Markttrends, sondern unterstützen auch authentische, kulturell relevante Produkte und Dienstleistungen, wodurch die Gesamtzufriedenheit sowie das Wachstum der lokalen Gemeinschaft gefördert wird.

8.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Wir verfolgen einen ganzheitlichen Ansatz bezüglich ethischer und Umweltverantwortung in unserer Lieferkette. Wir gehen Schlüsselbereiche wie Menschenrechte, Entwaldung, Tierschutz und Biodiversität an und erwarten, dass sich alle unsere Lieferant:innen basierend auf unserem Verhaltenskodex für Lieferant:innen daran halten.

Wir legen einen Fokus auf nachhaltige Beschaffung, vor allem bei Produkten mit erheblichen Auswirkungen wie Rindfleisch und Palmöl. Unser Ziel ist es, Entwaldung und die Umwandlung von Torfmooren bis 2030 einzudämmen. Zudem hebt unser nachhaltiger Beschaffungsansatz hohe Tierschutzstandards hervor. Zum Beispiel lassen wir Eier und Hühner aus Käfighaltung weltweit in all unseren Küchen auslaufen.

Zusammenarbeit mit unseren Kund:innen untermauert unsere Bemühungen. Wir stellen allen Bildung und Unterstützung zur Verfügung, die bestimmte Aspekte ihrer Lieferkette in den Mittelpunkt stellen, zum Beispiel durch das Anbieten von Menüs mit bestimmten Nachhaltigkeitszertifikaten, oder indem wir sie dabei unterstützen die Herkunft ihrer Lebensmittel zu verfolgen. Zusammen stellen wir verantwortliche und ethische Beschaffungsprozesse sicher, die unsere hohe Qualität sowohl für Fluggesellschaften als auch auf Sportveranstaltungen wahren.

In Übereinstimmung mit noch ausstehenden Rechtsvorschriften führen wir Prüfungen der Lieferketten ein, die in Deutschland unter dem LKSG (Lieferkettensorgfaltspflichtgesetz) laufen (in Kraft seit Jänner 2023). Diese Initiative wird unter der erst kürzlich verabschiedeten Europäischen Lieferkettenrichtlinie (Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD)) ausgebaut. Es kann aber einige Jahre dauern, bis die Richtlinie vollständig in Kraft ist. Wir sind allerdings bereit, über die bloße Erfüllung der Richtlinie hinauszugehen. Wir halten die Lebensmittellieferkette für sehr wichtig und zerbrechlich, weswegen wir Prüfungen der Lieferkette für das kommende Jahr priorisieren. Wir ziehen unsere Lieferant:innen über verschiedene Maßnahmen wie Prüfungen und vertragliche Vereinbarungen zur Verantwortung, sich an unseren Verhaltenskodex zu halten. Wir sind der Transparenz verpflichtet und veröffentlichen jährliche Nachhaltigkeitsberichte, die unseren Fortschritt und unsere Ziele aufschlüsseln.

Nachhaltige und sozialverantwortliche Beschaffungsprozesse sicherzustellen, ist ein zentrales Anliegen im Geschäftsbetrieb von DO & CO in der Lebensmittel- und Gastronomiebranche. Wir sind engagiert, faire Beschäftigungsbedingungen und lokale Gemeinschaften zu unterstützen, indem wir mit Lieferant:innen zusammenarbeiten, die faire Löhne, sichere Arbeitsbedingungen und ethische Beschaffungsprozesse priorisieren. Dieser bewusste Ansatz trägt nicht nur zu positiven Umweltauswirkungen bei, indem transportbedingte Emissionen durch lokale Beschaffung reduziert werden, sondern fördert auch die wirtschaftliche Entwicklung in den Gemeinschaften, in denen wir tätig sind.
Komplexe Lieferketten mit mehreren Zwischenhändler:innen und globalen Netzwerken unterstreichen die Bedeutung der Wahrung von Transparenz und von ethischen Beschaffungsprozessen. Diese Komplexität hebt das Bedürfnis für robuste Systeme und Prozesse hervor, um Integrität über alle Beschaffungsprozesse zu wahren. Durch die Umsetzung solcher Maßnahmen bestärken wir uns, fundierte Entscheidungen zu treffen, die mit unserer Verpflichtung zur Nachhaltigkeit und sozialen Verantwortung übereinstimmen.

Zusätzlich zum Umgang mit diesen Herausforderungen in der Lieferkette sind wir bestrebt, Ineffizienten wie Überproduktion und Lebensmittelverschwendung zu minimieren, die zu Ressourcenknappheit und zu CO_2-Emissionen führen, und dadurch die globale Ernährungsunsicherheit verschärfen. Zudem setzen wir einen Schwerpunkt auf die Beschaffung durch angesehene Lieferant:innen mit strikten Qualitätsstandards, wodurch Risiken für die Lebensmittelsicherheit minimiert werden und die Sicherheit und Gesundheit der Konsument:innen gewahrt werden. Wir priorisieren die Bereitstellung von Informationen für unserer Konsument:innen bezüglich sozialverantwortliche Beschaffungsprozesse und wahren Transparenz in unserer Lieferkette, indem wir den Ursprung der Zutaten verfolgen, Verantwortlichkeiten stärken und Vertrauen bei unseren Konsument:innen aufbauen. Durch diesen Einsatz wahren wir nicht nur ethische Standards, sondern leisten auch einen positiven Beitrag zur Umwelt und den Gemeinschaften, die wir in der Lebensmittel- und Gastronomiebranche betreuen.

8.1.2.KENNZAHLEN

Die regionale Beschaffung ist der Schlüssel zu Frische und Qualität, und unser Ziel ist es, so große Mengen wie möglich in einem Umkreis von 500km von unseren Veranstaltungen oder ansässigen Einheiten zu beschaffen. In diesem Jahr verzeichnen wir unternehmensweit einen Anstieg der regionalen Beschaffung von 51 % auf 59 %. Die Türkei und Spanien rühmen sich dabei mit einer regionalen Beschaffungsrate von über 80 %. Durch den Anstieg der Anfragen nach umweltfreundlichen Veranstaltungen und Dienstleistungen und die wachsende Verfügbarkeit von hervorragenden lokalen Handwerker:innen erwarten wir, dass diese Anzahl weiterhin ansteigen wird.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Zutaten aus regionaler Beschaffung in %	59%

II.SOCIAL

9.S3 GEMEINSCHAFTEN

Interaktionen mit lokalen Gemeinschaften fördert nicht nur positive Beziehungen, sondern sichert auch gegenseitige Unterstützung und langzeitiges Bestehen. Von der Zutatenbeschaffung bis hin zur Dienstleistung an Kund:innen interagieren Unternehmen mit unterschiedlichen Stakeholder:innen innerhalb von Gemeinschaften und haben eine Auswirkung auf deren wirtschaftliche, soziale und umweltbezogene Situation. Durch die Priorisierung des Wohlbefindens von Gemeinschaften kann ein Beitrag zur lokalen wirtschaftlichen Entwicklung, zur Schaffung von Arbeitsplätzen und zur Wahrung der Kultur geleistet werden. Zudem können wir durch einen Blick auf Gemeinschaften aus einer Nachhaltigkeitsperspektive Themen wie Lebensmittelsicherheit, Abfallbewirtschaftung und Umweltschutzmaßnahmen gemeinschaftlich angehen. Mit Gemeinschaften transparent und inklusiv zu interagieren fördert Vertrauen, verbessert den Ruf der Marke und mindert Risiken, die mit sozialen Konflikten und der Einhaltung regulatorischer Anforderungen einhergehen. Schließlich ermöglicht die Integration von Gemeinschaftsüberlegungen in die Geschäftsprozesse es Lebensmittel- und Gastronomieunternehmen, resiliente und erfolgreiche Ökosysteme aufzubauen, von denen sowohl das Unternehmen als auch die Gemeinschaften, die sie betreuen, profitieren.

9.1.INDIREKTE WIRTSCHAFTLICHE AUSWIRKUNGEN

[GRI 413 – 1, GRI 413 – 2]

Die lokale Beschaffung von Zutaten und die Integration von lokalen Beschäftigten in unsere Teams war ein Eckpfeiler unserer Geschäftsprozesse seit unserer Gründung. Dieses Engagement sichert nicht nur den Zugang zu hochwertigen, frischen Produkten, die den handwerklichen Geist einer jeden Region abbilden, sondern schafft auch bedeutende indirekte ökonomische Vorteile für die Gemeinschaften, die wir betreuen. Indem wir den Fokus auf lokale Beschaffung legen, tragen wir direkt zum wirtschaftlichen Wohlergehen unserer Gemeinschaften bei. Wir unterstützen lokale Landwirt:innen, Hersteller:innen und Handwerker:innen durch das Einbringen von essentiellen Finanzmitteln in die lokale Wirtschaft. Dies fördert die Schaffung von Arbeitsplätzen in der Landwirtschaft und in der Lebensmittelherstellungsbranche, wodurch die gesamte wirtschaftliche Aktivität angekurbelt wird.

Unser Fokus liegt auf regionalen Zutaten, die es uns erlauben, ein mit dem Ort untrennbar verbundenes Gefühl auf unsere Teller zu bringen. Indem wir die Kunstfertigkeit und den Einsatz unserer lokalen Parnter:innen hervorheben, schaffen wir ein Ehrgefühl in den Gemeinschaften, in denen wir arbeiten. Dies fördert eine positive Beziehung mit unseren Gästen und stärkt unsere Verbindung zu den lokalen Strukturen. Unsere Verpflichtung zu lokaler Beschaffung ist eine langfristige Investition. Durch die Unterstützung lokaler Unternehmen leisten wir einen Beitrag zu deren Nachhaltigkeit und Wachstum. Dies schafft eine für beide Seiten vorteilhafte Beziehung, die einerseits eine kontinuierliche Versorgung mit hochwertigen Zutaten fördert und andererseits lokale Volkswirtschaften stärkt.

9.1.1. STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Bei DO & CO glauben wir daran, an den Orten, die wir besuchen oder in denen wir aktiv sind, ein nachhaltiges wirtschaftliches Ökosystem zu erhalten und zu unterstützten. Dieses Engagement führt zu einem differenzierten Unternehmensziel, das lokale Qualität und Handwerksunternehmen in den Vordergrund stellt. Wir suchen aktiv nach Zusammenarbeitsmöglichkeiten mit lokalen Landwirt:innen, Hersteller:innen und Handwerker:innen, die unser Engagement zu nachhaltiger Landwirtschaft teilen, wodurch langfristige Vorteile sowohl für die Umwelt als auch für die lokale Wirtschaft sichergestellt werden. Dies stellt den Zugang zu den frischesten und hochwertigsten Zutaten sicher, während essentielle Finanzmittel in die lokale Wirtschaft eingebracht werden. Unser Fokus auf regionale Beschaffung unterstützt die Landwirtschaftsbranche, da Arbeitsplätze geschaffen werden und die gesamte wirtschaftliche Aktivität in unserer Gemeinschaft angekurbelt wird.

Die Lebensmittel- und Gastronomiebranche bietet besondere Vorteile für lokale Volkswirtschaften und Gemeinschaften. Dies bringt natürlich auch Herausforderungen mit sich, nämlich saisonale Fluktuation. Beschaffungsgrenzen und Abfallbewirtschaftung. Die Herausforderungen aus saisonaler Fluktuation oder temporären Einstellungspraktiken umfassen für die Arbeitskräfte unter anderem Einkommensstabilität. Zudem müssen wir uns der nicht nachhaltigen Beschaffungsprozesse und Abfallerzeugung bewusst sein, die negative Langzeitauswirkungen auf die Wirtschaft haben können.

DO & CO bleibt engagiert, diesen Herausforderungen durch laufende Bemühungen zu begegnen.

- Förderung eines stabilen Arbeitsverhältnisses: Wir sind bestrebt, eine Vielzahl an Arbeitsplätzen mit Karriereentwicklungsmöglichkeiten zu bieten und unsere Abhängigkeit von saisonaler Arbeit und Leiharbeit zu minimieren.

- Effektive Abfallbewirtschaftung: Wir implementieren Maßnahmen zur Reduktion und verantwortungsbewussten Beseitigung von Abfällen, um unsere Umweltbelastung und die wirtschaftlichen Folgen zu minimieren.

Durch die Einführung dieser Strategien und durch das Angehen potentieller Herausforderungen arbeitet DO & CO sorgfältig daran, die positiven Auswirkungen der Lebensmittel- und Gastronomiebranche auf lokale Volkswirtschaften und das Wohlbefinden der Gemeinschaft zu maximieren.

9.1.2.KENNZAHLEN

In den Jahren 2022 und 2023 haben wir zur benötigten Unterstützung und zu den benötigten Ressourcen für Gemeinschaften in der Ukraine und in der gesamten Türkei beigetragen. In diesem Jahr haben wir uns auf Spenden für Lebensmittellager und finanzielle Beiträge an kleinere, lokal ansässige Wohltätigkeitsorganisationen fokussiert.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Summe der Spenden und Ausgaben für die Gemeinschaft (finanziell)	EUR 100,312

9.2.LOKALE PRÄSENZ

[GRI 413 – 1, GRI 413 – 2]

Für uns ist es für die Förderung von Engagement und für die Stärkung der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit wesentlich, über Initiativen wie die regionale Beschaffung von Zutaten und die Einstellung von Mitarbeiter:innen aus der Gemeinschaft eine robuste lokale Präsenz aufzubauen . Zusammen mit dem Umgang mit lokalen wirtschaftlichen Dynamiken zur Optimierung von Profitabilität, trägt der Fokus auf eine sichtbare und aktive Präsenz wesentlich zum langfristigen Erfolg bei.

9.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

DO & CO entwickelt Lebensmittelspendenprogramme, um lokale Wohlfahrtsorganisationen, Tafeln und soziale Initiativen zu unterstützen. Dies zeigt unsere Verpflichtung zu sozialer Verantwortung und zum Wohlbefinden der Gemeinschaft, wodurch stärkere Bande zwischen den Unternehmen und lokalen Gruppen geknüpft werden.

Wir priorisieren Nachhaltigkeit, indem wir Strategien zur Abfallreduktion umsetzen, die Energieeffizienz in unseren Betrieben optimieren und Zutaten verantwortungsvoll beschaffen. Durch diese Initiativen zielen wir darauf ab, unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren und die Gesundheit des Ökosystems in den Gemeinschaften, die wir bedienen, zu fördern. Unsere Bemühungen, nachhaltige Prozesse umzusetzen, dienen nicht nur der Linderung potentieller negativer Auswirkungen auf die lokale Umwelt, sondern unterstützen auch unsere Verpflichtung zur nachhaltigen Geschäftstätigkeit.

II.SOCIAL

10.S4 ENDNUTZER:INNEN

Die Nachfrage der Konsument:innen nach mehr Transparenz bezüglich der Umwelt- und sozialen Auswirkungen sowie die Nachverfolgbarkeit über den gesamten Produktionsprozess steigen stetig an. Bei DO & CO setzen wir einen Fokus auf ein ausgewogenes Speisenangebot und hohe Hygienestandards, wodurch bei jedem Produkt eine hohe Qualität sichergestellt wird. Wir sind der Nachhaltigkeit verpflichtet, wovon sowohl unsere Kund:innen als auch unsere lokalen Gemeinschaften profitieren. Es ist gängige Praxis in unserem gesamten Unternehmen, regulatorische und internationale Standards einzuhalten, wobei Lebensmittelsicherheit unser oberstes Gebot ist.

10.1.LEBENSMITTELSICHERHEIT

[GRI 416 – 1, GRI 416 – 2]

Bei DO & CO sind wir uns der zentralen Verantwortung der Führungsposition in der Flug- und Gastronomiebranche bewusst. Wir haben umfassende Lebensmittelsicherheits-, Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien neben unseren laufenden Schulungsprogrammen eingerichtet, um dieser Verantwortung gerecht zu werden. Diese Initiativen stellen sicher, dass unsere Beschäftigten die nötigen Protokolle und Richtlinien einhalten, damit lebensmittelbedingten Krankheiten vorgebeugt wird und unseren Konsument:innen hochwertige und sichere Lebensmittel zur Verfügung gestellt werden.

Unsere globalen Lebensmittelsicherheitsstandards, die über das gesamte Unternehmen hinweg eingesetzt werden, umfassen detaillierte Schulungs- und Informationsvermittlung, die von der Überprüfung der Zutaten bis hin zur Kontrolle der Temperatur bei der finalen Übergabe reichen. Unser Ziel ist es, ein nachhaltiges und profitables Geschäftsmodell zu fördern, wobei sich das Alleinstellungsmerkmal aus unserem unerschütterlichen Einsatz, sichere und hochwertige Produkte auszuliefern, zusammensetzt, während lokales Wirtschaftswachstum gefördert wird. Unsere fortlaufende Investition in das Management von Lebensmittelsicherheit unterstreicht die Bedeutung von Lebensmittelsicherheit und bestärkt uns in unserer Entschlossenheit, uns in diesem Bereich laufend weiterzuentwickeln. Dieser Einsatz wird von Abteilungs- und Standortmanager:innen überwacht, die damit beauftragt sind, sicherzustellen, dass die Qualität der wichtigste Faktor zur Erfolgsmessung bleibt.

10.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

In der Flug- und internationalen Gastronomiebranche haben wir umfassende Lebensmittelgesundheits- und -sicherheitsrichtlinien eingesetzt, zusammen mit stabilen Informations- und Schulungsprogrammen, um sicherzustellen, dass alle Beschäftigten sich derer vollständig bewusst sind und die notwendigen Protokolle und Richtlinien einhalten. Strenge Gesundheits- und Sicherheitsverfahren werden von unserem gesamten Team gewissenhaft eingehalten, um lebensmittelbedingten Krankheiten vorzubeugen und sicherzustellen, dass Fluggäste und Veranstaltungsgäste Mahlzeiten basierend auf den höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards bekommen.

Jede unserer Einheiten verfügt über ein engagiertes Team für die Einhaltung von Lebensmittelsicherheit und -qualität, das den gesamten Prozess gründlich überwacht, beginnend bei der Beschaffung roher Zutaten über die Lagerung bis hin zur Vorbereitung, Zubereitung und Verpackung. Diese Maßnahme ermöglicht es uns, mögliche Lebensmittelrisiken zu identifizieren und zu bekämpfen, bevor sie eintreten.

Unsere Lebensmittelsicherheitsverfahren basieren auf den Prinzipien des Qualitätswerkzeugs Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP), wodurch sichergestellt wird, dass die höchsten Produktsicherheits- und Qualitätsstandards eingehalten werden. Der Einsatz strenger Maßnahmen zur Qualitätskontrolle in unserem gesamten Lebensmittelherstellungsprozess stellt sicher, dass unsere Endnutzer:innen nur sichere und hochwertige Lebensmittel bekommen. Regelmäßige Kontrollen und interne Prüfungen unserer Standorte, Anlagen und Prozesse unterstützen uns dabei, potentielle Risiken für die Lebensmittelsicherheit proaktiv zu identifizieren und zu bekämpfen.

Der Einsatz strenger Maßnahmen zur Qualitätskontrolle in unserem gesamten Lebensmittelherstellungsprozess stellt sicher, dass unsere Endnutzer:innen nur sichere und hochwertige Lebensmittel bekommen. Regelmäßige Kontrollen und interne Prüfungen unserer Standorte, Anlagen und Prozesse unterstützen uns dabei, potentielle Risiken für die Lebensmittelsicherheit proaktiv zu identifizieren und zu bekämpfen. Zudem führt eine Kultur der fortlaufenden Verbesserung durch Schulungen, Workshops für Beschäftigte und Updates basierend auf aufkommenden Risiken oder regulatorischen Veränderungen zu hohen Erwartungen an das Erbringen von Spitzenleistungen in den Bereichen Gesundheit, Hygiene und Lebensmittelsicherheitsmanagement.

Wir haben FSC22000, ISO22000 und ISO14001 in einigen Einheiten eingeführt und arbeiten auf eine gemeinsame Zertifizierung an allen geeigneten Standorten hin. Unser globaler Ansatz bestimmt unsere hohen Standards, und wir arbeiten gegebenenfalls mit Kund:innen zusammen, um die strikten Vorgaben einzuhalten, wie zum Beispiel eine Halal-Zertifizierung durch unabhängige Prüfungen. Unsere globale Lebensmittelsicherheitsrichtlinie schafft ein hohes Mindestniveau in unserem ganzen Unternehmen.

Unser globaler Lebensmittelsicherheitsstandard basiert u.a. auf den Prinzipien des HACCP, des FSSC-22000-Standards, der guten Hygienepraxis (GHP), des QSAI-Qualitätssicherungsprogramms, der IFSA/IFCA/AEA/WHO-Lebensmittelsicherheitsrichtlinien sowie auf der Einhaltung relevanter rechtlicher Anforderungen wie der EU-Lebensmittelverordnung: Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 sowie Nr. 178/2002 und das Leitliniendokument der US-amerikanischen Lebensmittel- und Arzneimittelüberwachungsbehörde FDA sowie weiterer anzuwendender lokaler Regulierungen.

10.1.2.KENNZAHLEN

Die Ergebnisse der Lebensmittelsicherheitsmaßnahmen haben zu einer fortlaufend hervorragenden Bilanz erfolgreicher externer Prüfungen geführt. Eine weitere Besonderheit unserer strikten Lebensmittelsicherheitsanalyse ist, dass wir erfolgreich darin waren, keine Rückrufaktionen durchführen zu müssen. Wir priorisieren die Sicherheit unserer Speisen, indem wir während des gesamten Produktionsprozess eine gründliche Bewertung durchführen. Jede Speise wird umfassenden Sicherheitsüberprüfungen unterzogen, um sicherzustellen, dass sie unsere strikten Qualitätsstandards einhält. Dieser gründliche Ansatz garantiert, dass jedes Produkt, das unsere Produktionsanlagen verlässt, einer finalen Überprüfung unterzogen wurde. Dadurch wird unseren Konsument:innen ein Höchstniveau an Vertrauen in die Sicherheit und Integrität unserer Lebensmittel geboten. Weiters haben wir von externen und internen unabhängigen Prüfer:innen, die auf Lebensmittelsicherheit spezialisiert sind, eine Bestätigung bekommen. Diese Bestätigung wurde auf Basis von international anerkannten Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards vergeben, in Übereinstimmung mit dem FAO/WHO Codex Alimentarius HACCP.
Im aktuellen Geschäftsjahr haben wir Vorfälle bezüglich Lebensmittelsicherheit registriert. Mit 0,00038 % ist die Unfallrate auf einem außergewöhnlich niedrigen Niveau. Dies zeigt, dass wir Lebensmittelsicherheitsverfahren in unserem Unternehmen an erste Stelle setzen.

INDIKATOR	ERGEBNIS
Anzahl der Lebensmittelsicherheitsprüfungen	172
Anteil der nicht bestandenen Prüfungen	0
Anteil der bedeutenden Ereignisse in der Lebensmittelsicherheit in Bezug auf zubereitete Speisen	0.00038%

II.SOCIAL

10.S4 ENDNUTZER:INNEN

10.2.GESUNDE ERNÄHRUNG

[GRI 416 – 1, GRI 416 – 2]

DO & CO verwendet die höchste verfügbare Qualität. Es wird nicht aufgetaut, sondern frisch gekocht. Diese Verpflichtung zu frischer und hoher Qualität wird bei all unseren Events, Hotels, Lounges, Restaurants und im Airline Catering angewendet.

10.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Wir dehnen diese Verpflichtung ausnahmslos auf alle Ernährungspräferenzen, Bedürfnisse und Vorlieben aus. Unsere Verpflichtung, authentische, hochwertige Speisen zuzubereiten, die unterschiedlichen Geschmäckern und kulturellen Vorlieben gerecht werden, ermöglicht unseren Kund:innen, Ernährungsentscheidungen zu treffen, die Obst, Gemüse, Vollkorn, mageres Protein und gesunde Fette beinhalten. Durch das Anbieten von Portionen in angemessener Größe und einer großen Bandbreite an Optionen, einschließlich gesundheitsbewusster, vegetarischer, veganer und pflanzenbasierter Mahlzeiten, unterstützen wir nicht nur den Verzehr von vermehrt pflanzenbasierten Lebensmitteln ,sondern auch nachhaltige Ernährungsgewohnheiten.
Unser Team qualifizierter Köch:innen brilliert in chinesischer, indischer, österreichsicher, französischer, arabischer und andere Küchen. Es ist bestrebt, authentische und hochwertige Speisen zuzubereiten, die unterschiedlichen Geschmäckern und kulturellen Vorlieben sowie Anforderungen wie halal, koscher etc. gerecht werden. Durch unsere internen Schulungen für Köch:innen zum Thema kulinarische Trends, Techniken und Zutaten erneuern wir kontinuierlich unsere Menüs, um frische, nahrhafte und vielfältige Optionen anzubieten, die gesunde Ernährungsgewohnheiten unter unseren hochgeschätzten Kund:innen fördern.

10.2.2.KENNZAHLEN

15 % ist eine Veränderung in Bezug auf unsere letztjährige Rekordzahl, dies ergibt sich aus allen Bestellungen „spezieller“ Menüs. Obwohl wir dieses Jahr auf eine andere Art und Weise berichten, verzeichnen wir generell einen ansteigenden Trend in der Nachfrage nach vegetarischen Menüs auf Events. Unsere Köch:innen für Rezeptentwicklung arbeiten daran, pflanzenbasierte Speisen auf die nächste Ebene zu heben

INDIKATOR	ERGEBNIS
Summe der servierten Menüs	Über 170 Millionen
% vegetarische Menüs	15.3 %

10.3. 5.3.PRODUKTKENNZEICHNUNG & INKLUSIVE SPEISEN

PRODUKTKENNZEICHNUNG

Die Lebensmittelkennzeichnung spielt eine wesentliche Rolle dabei, Konsument:innen über den Nährstoffgehalt und potentielle Allergene, die in den konsumierten Produkten enthalten sind, aufzuklären Wir sind uns der Bedeutung bewusst, unseren Kund:innen transparente und präzise Informationen zur Verfügung zu stellen. Diese Verpflichtung zeigt sich in der Bereitstellung von klarer und verständlicher Kennzeichnung sowohl auf unseren Mahlzeiten und auf den Verpackungen, die allergene Inhaltsstoffe, Kaloriengehalt und Nährwerte beschreiben. Wir unterstützen Konsument:innen durch diese transparente Offenlegung dabei, ihre Menüauswahl mit ihren Gesundheitszielen und Ernährungsvorlieben abzustimmen. Unsere Verpflichtung gegenüber transparenter Lebensmittelkennzeichnung spiegelt unsere Verpflichtung zur Förderungen des Wohlbefindens unserer Kund:innen wider und stärkt das Vertrauen in unsere Marke.

INKLUSIVE SPEISEN

Unser Engagement für kulinarische Exzellenz und Anpassungsfähigkeit stellt sicher, dass bei jedem Gastronomieerlebnis mit DO & CO Diversität und Inklusion gefeiert wird.
Unsere Köch:innen kreieren authentische und hochwertige Mahlzeiten, die unsere Wertschätzung diverser Kulturen und kultureller Unterschiede und Anforderungen widerspiegelt. Durch regelmäßige Schulungseinheiten bleiben unsere Köch:innen auf dem neuesten Stand kulinarischer Trends und Techniken, um sicherzustellen, dass unsere Mahlzeiten innovativ bleiben und unseren hohen Standards entsprechen. Die Säule des Erfolges von DO & CO sind die maßgeschneiderten Produktangebote des Unternehmens, die von einem differenzierten Verständnis von Ernährung und Gesundheitsbelangen angetrieben werden. Wir passen unsere Angebote an, um sich verändernde Ernährungsvorlieben zu erfüllen, inklusive der wachsenden Nachfrage nach regional beschafften, biologischen und pflanzenbasierten Produkten. Unsere Verpflichtung, diverse Ernährungsbedürfnisse zu erfüllen, umfasst auch sorgfältige Lebensmittelzubereitung inklusive der Berücksichtigung von Allergenen. Halal- und nicht-halal-konforme Lebensmittelzubereitung werden in unseren Gourmetküchen akribisch getrennt.

III.GOVERNANCE

11.G1 GOVERNANCE

Transparente Berichterstattung, kontinuierliche Verfeinerung eines effizienten Kontrollsystems im Unternehmen, Stakeholder-orientierte Corporate Governance und partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen dem Vorstand, dem Aufsichtsrat und den Mitarbeiter:innen bilden die Basis zur Erreichung unserer Unternehmensziele. DO & CO bekennt sich zu einer integren Unternehmensführung, die eine durchdachte und unabhängige Vertretung der Interessen unserer Aktionär:innen fördert. Diese Strukturen, Regelungen und Prozesse gehen nicht nur auf die Bedürfnisse unserer Mitarbeiter:innen und Gäste ein, sondern fördern auch eine Kultur der Verantwortlichkeit und des ethischen Verhaltens in unserem gesamten Unternehmen. Es ist essentiell, die Prinzipien guter Unternehmensführung hochzuhalten, da dies die Wahrnehmung und den Wert unseres Unternehmens maßgeblich prägt. Wir verstehen unter nachhaltiger Corporate Governance die Balance zwischen den Interessen der Stakeholder:innen, Umweltschutz und der Sicherstellung des langfristigen Unternehmenserfolges zu halten.

11.1.EINHALTUNG VON UMWELTGESETZEN

[GRI 2 – 27]

DO & CO setzt sich stark für die Wahrung von Umweltgesetzen und -regelungen ein, wobei die Umwelt und die Erhaltung natürlicher Ressourcen an erster Stelle stehen. Wir halten uns an die einschlägigen rechtlichen Anforderungen und arbeiten daran, bevorstehende Richtlinien vorwegzunehmen, wie diejenigen des EU Green Deals (COM/2020/563). Dies umreißt unterschiedliche Regelungen und Initiativen, die darauf abzielen, CO2-Emissionen zu reduzieren und die Nutzung nachhaltiger Energien sowie die Kreislaufwirtschaft zu fördern.

11.1.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

Durch die Implementierung eines EMS haben wir die rechtliche Landschaft umfassend bewertet, und Umweltgesetze und -regelungen verfolgt. Dieser systemische Ansatz stellt sicher, dass wir unsere Bestrebungen zur Einhaltung dieser Regelungen wachsam und proaktiv gestalten. Zudem wird in einigen Ländern unser EMS einer unabhängigen Prüfung unterzogen, um die Einhaltung zu verifizieren.

Unternehmen stehen immer strengeren Vorschriften zur Bekämpfung des Klimawandels gegenüber, wobei Nichteinhaltung schwerwiegende Folgen mit sich zieht. Als ein weltweit börsenotiertes Unternehmen sind wir mit verschiedensten regulatorischen Rahmenbedingungen konfrontiert, inklusive solcher, die Personal- und Produktionsprozesse betreffen, wie Hygienestandards.

Indem wir aktuelle Vorschriften in unsere klimabezogenen Risikobewertungen einbeziehen, identifizieren und mindern wir proaktiv rechtliche und finanzielle Risiken, die mit Nichteinhaltung verbunden sind. Wir bleiben standhaft in unserer Verpflichtung zu Umweltschutzmaßnahmen und nachhaltigen Geschäftsprozessen.

Die Einhaltung von Umweltgesetzen birgt verschiedene positive Auswirkungen. Die Einhaltung solcher Vorschriften fördert Kostenersparnisse durch Effizienz mittels Optimierung des Energie- und Wasserverbrauchs und mittels Minimierung der Abfallerzeugung. Dies mindert nicht nur operative Kosten sondern reduziert auch den ökologischen Fußabdruck des Unternehmens. Zudem mindert die Einhaltung von Umweltgesetzen Risiken, die mit Strafzahlungen und Gerichtsverfahren einhergehen. Dadurch werden die Unternehmensfortführung gesichert und positive Beziehungen mit regulatorischen Behörden und Stakeholder:innen gefördert.

Trotz potentieller Herausforderungen wie Klagen und Strafzahlungen bei Nichteinhaltung fördert die Einhaltung von Umweltgesetzen Möglichkeiten, unseren ökologischen Fußabdruck zu vermindern und zu Nachhaltigkeit beizutragen. Indem wir zuerst die Bestimmungen festigen, legen wir eine gute Grundlage, um Luft- und Wasserverschmutzung zu minimieren, natürliche Ressourcen zu schützen und den Klimawandel durch Energieeffizienzmaßnahmen abzuschwächen. Verstöße gegen Umweltbestimmungen können zu Betriebsstörungen und höheren Kosten führen, wogegen proaktive Anstrengungen zur Einhaltung die Resilienz und den Ruf des Unternehmens fördern können, indem Unternehmen als verantwortungsbewusste Umweltschützende positioniert werden.

11.1.2.KENNZAHLEN

INDIKATOR	ERGEBNIS
Anzahl der Verstöße gegen Umweltgesetze	1
Summe der Kosten durch Strafzahlungen aufgrund von Verstößen gegen Umweltgesetze	15,000 EUR

Einer unserer Standorte (Italien) hat gegen Umweltgesetze verstoßen, da zwei von zehn vorgeschriebenen Paramterwerten in unserem Abwasser überschritten wurden. Relativ gesehen handelt es sich um einen kleineren Verstoß, da acht von zehn Parameterwerten eingehalten wurden. Im gesamten Unternehmenskontext kann dieser Wert als marginal angesehen werden. Nichtsdestotrotz sind wir uns bewusst, dass jegliche Nichteinhaltung von Umweltstandards ernst genommen werden muss. Wir führen derzeit eine umfassende Analyse durch, um ein genaues Verständnis der Gründe für diese Abweichungen zu erhalten. Basierend auf den Ergebnissen dieser Analyse setzen wir zielgeordnete Maßnahmen um, um sicherzustellen, dass in Zukunft alle Parameter eingehalten werden und dass ähnlichen Verstößen vorgebeugt wird.

11.2.ANTIKORRUPTION

[GRI 205 – 1, GRI 205 – 2, GRI 205 – 3]

Die Aufrechterhaltung hoher ethischer Standards und Transparenz in den Geschäftsabläufen ist wesentlich, was dadurch unterstrichen wird, dass wir keine Korruptionsfälle verzeichnen. Wir sind uns unserer Rolle bewusst, die Rechtsstaatlichkeit zu wahren. Daher stellen wir die Einhaltung aller Gesetze und Vorschriften in den Mittelpunkt und garantieren fairen Wettbewerb bei Vertragsabschlüssen, basierend auf der Qualität und dem Preis unserer innovativen Produkte und Dienstleistungen. Die Einhaltung strenger Abläufe in Bezug auf Antibestechungs- und Antikorruptionsgesetze ist wesentlich für unsere Verpflichtung zu ethischen Geschäftspraktiken, die einen funktionierenden Markt mit den entsprechenden Sozialleistungen fördern. Trotz dieser Herausforderungen für unsere globale Geschäftstätigkeit, die aus diversen kulturellen Normen und verschiedenen lokalen regulatorischen Rahmenbedingungen resultieren, ist die Einhaltung unseres Verhaltenskodex für alle Mitarbeiter:innen nicht verhandelbar und zieht bei Verstößen Disziplinarmaßnahmen mit sich.

III.GOVERNANCE

11.G1 GOVERNANCE

11.2.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

DO & CO erkennt die signifikante Bedeutung der Einhaltung ethischer Standards und der Transparenz für unsere Geschäftsprozesse an, vor allem in Bezug auf Korruptionsbekämpfung. Wir haben mit null Korruptionsfällen eine starke Erfolgsbilanz vorzuweisen, die unseren Null-Toleranz-Ansatz in Bezug auf jegliche Form korrupter Handlungen aufzeigt. Unser umfassender Managementansatz wird von robusten Antikorruptionsregelungen unterstützt, die konzipiert wurden, um die Einhaltung einschlägiger Gesetze und Vorschriften sicherzustellen, inklusive strikter Antibestechungsmaßnahmen. Diese Vorschriften werden allen Mitarbeiter:innen kommuniziert, um das Bewusstsein für ihre Verpflichtungen und Verantwortlichkeiten zu erläutern und zu fördern. Zudem haben wir einen Verhaltenskodex für unsere Lieferant:innen und Geschäftspartner:innen erstellt, der unsere ethischen Werte und Erwartungen darlegt und deren Verpflichtung zur Wahrung dieser Standards erfordert. Wir sind bestrebt, mehr Transparenz in unserer Lieferkette zu schaffen, um Verantwortlichkeiten zu stärken und Korruptionsrisiken zu mindern.

Die Einhaltung von Antikorruptionsverfahren verstärkt nicht nur unser Engagement und Risikomanagement durch die Minderung rechtlicher und regulatorischer Risiken, die mit Bestechung und Korruption verbunden sind, sondern schützt auch vor Strafen und Reputationsverlust. Unsere Initiativen stärken operative Effizienz und Kosteneinsparungen durch verbesserte Transparenz in Finanztransaktionen und Beschaffungsprozessen, wodurch das Betrugsrisiko und das Risko des Ressourcenmissbrauchs vermindert werden. Unsere Verpflichtung zu ethischem Verhalten stärkt unsere Geschäftsbeziehungen und fördert Integrität und Vertrauen mit Kund:innen, Lieferant:innen und Partner:innen, wodurch fairer Wettbewerb und faire Zusammenarbeit erleichtert werden.

Die Risiken, die mit dem Scheitern der Wahrung von Antikorruptionsstandards verbunden sind, werden durch unseren proaktiven Ansatz effektiv in Angriff genommen. Indem wir Transparenz und Integrität priorisieren, mindern wir rechtliche und regulatorische Auswirkungen, wahren unser Engagement und schützen unseren Ruf. Korruptionsbekämpfung führt zu gestrafften Prozessen, vermindert Ineffizienzen, die Geldmittel von legitimen Aktivitäten ableiten könnten und verbessert die Wettbewerbsfähigkeit auf dem Markt.

Das Fördern ethischer Methoden stützt das Vertrauen der Investor:innen, öffnet Türen für namhafte Partnerschaften und Investitionsmöglichkeiten. Dadurch schützt das Erhalten einer standhaften Verpflichtung zu Antikorruptionsmaßnahmen nicht nur unsere Geschäftstätigkeit, sondern bereitet auch den Weg für nachhaltiges Wachstum und Erfolg in der Lebensmittel- und Gastronomiebranche.

11.2.2.KENNZAHLEN

INDIKATOR	ERGEBNIS
Korruptionsfälle laufende Gerichtsverfahren	0
Anzahl der Whistleblowing-Fälle	1
Gesamte politische Spenden	EUR 0
Anzahl der Entlassungen von Mitarbeitern im Zusammenhang mit Korruption	0
Anzahl der Korruptionsvorfälle, die zur Beendigung/Nichtverlängerung von Geschäftsverträgen führen	0
Anzahl der monetären Verluste infolge von Geldstrafen im Zusammenhang mit unethischem Verhalten	EUR 0

Basierend auf unserem Null-Toleranz-Ansatz zu Korruption und Bestechung heben wir hervor, dass wir null Korruptionsvorfälle auszuweisen haben. Wir verdanken diesen Erfolg der strikten Einhaltung unserer Compliance-Richtlinien. Zudem muss hervorgehoben werden, dass 100 % unserer Vorstandsmitglieder bereits Antikorruptionsschulungen absolviert haben. Wir sind der Transparenz, der Integrität und den Verantwortlichkeiten in all unseren Geschäftsprozessen verpflichtet. Unsere Verpflichtung zu ethischen Geschäftspraktiken stärkt das Vertrauen unserer Kund:innen, Partner:innen und der Gesellschaft. Wir bleiben wachsam und sind engagiert, unsere hohen Standards zu wahren, um kontinuierlich jeglicher künftigen Form von Korruption und Bestechung vorzubeugen.

11.3.DATENSICHERHEIT UND DATENSCHUTZ

[GRI 418 – 1]

Die IT-Systeme von DO & CO sind weltweit miteinander verbunden. Daher ist es wichtig, die Antwort auf diese Anforderung aus dem Kontext des globalen Informationssystems mit gegebenenfalls bestimmten Lokalisierungen zu berichten.

11.3.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

DO & CO hat keine Datenschutzverletzungen oder Verletzungen der Privatsphäre der Kund:innen für 2023/24 zu berichten, wie in der untenstehenden Tabelle veranschaulicht wird. Wir arbeiten kontinuierlich an einer Verbesserung der Cybersicherheitsposition des Unternehmens sowie unserer Fähigkeit, Cybersicherheitsverletzungen und IT-Vorfällen vorzubeugen, diese aufzudecken, auf sie zu reagieren und, falls notwendig, sie zu beheben.
Der DO & CO Chief Information Officer (CIO) und der Chief Information Security Officer (CISO) haben ihre Anstrengungen zur Wahrung der hohen Sicherheitsstandards im Jahr 2022/23 koordiniert. Dies umfasst die folgenden Schlüsselaktivitäten:

1. Enge Zusammenarbeit mit der Internen Revision, um Kontrollen des Risikomanagements und der Risikocompliance umzusetzen und zu verbessern und um einen Zustand der ständigen Prüfungsbereitschaft zu erreichen;

2. Formulierung erweiterter IT-, Privatsphäre- und Informationssicherheitsrichtlinien, -standards und -prozesse, die mit den Best Practices und internationalen Best-Practices-Rahmenwerken übereinstimmen, wie NIST Cybersecurity Framework und CIS Critical Security Controls;

3. Die Förderung unseres Cybersicherheits-Programms in der Luftfahrt in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1998, der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1583 und der Verordnung (EU) 2018/1139 (die Grundverordnung), wie sie in den Ländern, in denen wir operativ tätig sind, in Kraft sind;

4. Die Umsetzung von Prozessen, Standards und Maßnahmen, die die fortlaufende Einhaltung der anzuwendenden regulatorischen und rechtlichen Anforderungen sicherstellen, einschließlich aber nicht beschränkt auf die NIS2-Richtlinie;

5. Regelmäßige Überprüfung, Validierung und Anpassung unserer Cybersicherheitsposition angesichts der Veränderungen in der Bedrohungslandschaft für Cybersicherheit und der Entwicklungen der Best Practices in Cybersicherheit;

6. Kontinuierliche Verbesserung und Neudefinition unseres Ansatzes im Schwachstellenmanagement, Angriffsoberflächenmanagement und Konfigurationsmanagement;

7. Entscheidende Schritte hin zu einer signifikanten Verbesserung und Stärkung der Identitätssicherheit im gesamten Unternehmen in Übereinstimmung mit internationalen Best Practices;

8. Durchführung von Lern- und Testaktivitäten, die entworfen wurden, um das Bewusstsein der Mitarbeiter:innen bezüglich Cybersicherheit und die Resilienz gegenüber personenzentrierten Angriffen und schädlichem Social Engineering zu stärken;

9. Einsatz von aktueller Cybersicherheitserkennungs- und -reaktionsfähigkeiten in Partnerschaften mit erstklassigen Lieferant:innen;

10. Einsatz von Active-Directory-Schutz und Back-up/Wiederherstellungsfähigkeiten zur Verbesserung unserer Fähigkeiten zur Vorbeugung von, Reaktion auf und Erholung von Angriffen auf das Active Directory;

11. Einsatz von Maßnahmen zur Überwachung von verschlüsselten Netzwerkverkehr innerhalb der IT-Umgebung, um starke kryptographische Verfahren zu stärken und verdächtige Nutzung von Kryptographie zu entdecken.

Wir werden mit voller Unterstützung der Führungsebene weiterhin unserer Bestreben, die Cybersicherheitsposition im Geschäftsjahr 2024/25 zu verbessern und zu stärken, fortführen. Zudem haben wir für das Geschäftsjahr einen Arbeitsplan eingeführt, der auf die Verbesserung der risikobasierten Kontrollabdeckung und Harmonisierung mit und Reife innerhalb der Best-Practice-Rahmenwerke inklusive des NIST Cybersecurity Frameworks und des CIS Critical Security Controls fokussiert ist. Dieser Arbeitsplan hat einen spezifischen Fokus auf Cybersicherheitsanforderungen innerhalb anwendbarer Sicherheitsvorschriften in der EU, den USA und Großbritannien.
Vertraulichkeit, Privatsphäre und Kundenbeziehungen sind wesentliche Bestandteile unseres Informationssicherheitsprogramms. Daher veröffentlichen wir keine spezifischen Details bezüglich der Werkzeuge, Techniken und Prozesse, die wir einsetzen, noch über die Regelungen, Standards und Prozesse, die sie bestimmen.

III.GOVERNANCE

11.G1 GOVERNANCE

11.3.2.KENNZAHLEN

INDIKATOR	ERGEBNIS
Anzahl der Datensicherheits-verletzungen	0
davon Anzahl der Datenverlet-zungen die personenbezogene Daten (PII) beinhalten	0%
davon Anzahl der betroffenen Kund:innen	0%

11.4.BESTEUERUNG UND FINANZIELLE TRANSPARENZ

[GRI 207 – 1]

Besteuerung und finanzielle Transparenz sind unerlässlich und dienen als Basis für Verantwortlichkeiten und Glaubwürdigkeit in der Unternehmenslandschaft. Indem wir Steuervorschriften einhalten und eine transparente Finanzberichterstattung sicherstellen, zeigen wir unsere Verpflichtung zu ethischem Verhalten und zur Einhaltung rechtlicher Anforderungen. Solche Transparenz fördert Vertrauen unter den Stakeholder:innen, einschließlich Investor:innen, Kund:innen und regulatorischen Behörden. Dies fördert die Reputation des Unternehmens und die Attraktivität für Investitionen. Zudem fördert dies durch Angleichung des Spielfeldes und durch die Prävention von Steuerhinterziehungspraktiken, die die Marktintegrität gefährden, einen fairen Wettbewerb. Finanzielle Transparenz fördert zudem fundierte Entscheidungsfindung, sowohl intern als auch extern, wodurch Stakeholder:innen die Möglichkeit gegeben wird, die Leistung des Unternehmens, die Risiken und die Aussichten korrekt zu bewerten.

11.4.1.STRATEGIE UND AUSWIRKUNGEN

DO & CO ist engagiert, seinen fairen Anteil an Steuern in den Ländern zu zahlen, in denen das Unternehmen arbeitet und die geltenden Gesetze, Bestimmungen und Regulierungen bei der Einhaltung der Steuerverpflichtungen und der Berichtspflichten des Konzerns einzuhalten. Bei der Einhaltung der Steuerverpflichtungen ist es unser Ziel, sorgfältige und professionelle Sorgfalt und Urteilsvermögen walten zu lassen. Wir sind bestrebt, einen offenen und transparenten Umgang mit Steuerbehörden bezüglich der Steuerangelegenheiten des Konzerns zu pflegen.
Unser Engagement zu verantwortungsvollem Steuergebahren und Einhaltung der Steuervorschriften stärkt das Vertrauen der Stakeholder:innen, indem finanzielle Transparenz und ethisches Steuerverhalten gezeigt werden, die unserem Unternehmensruf als verlässliche Geschäftseinheit unter Kund:innen, Investor:innen und Regulator:innen entsprechen. Die Einhaltung von Steuerrecht und finanziellen Vorschriften mindert nicht nur Complianceriskien, indem die Wahrscheinlichkeit von Strafzahlungen und Gerichtsverfahren vermindert wird, sondern auch, indem ein reibungsloser Betrieb und finanzielle Stabilität garantiert werden, die Verwerfungen aufgrund von regulatorischen Problemen minimieren. Genauso trägt ein transparentes Steuergebahren zur wirtschaftlichen Entwicklung und zur Nachhaltigkeit bei, indem öffentliche Dienste und Infrastruktur unterstützt werden. Dies fördert ein nachhaltiges Unternehmensumfeld sowie fairen Wettbewerb und Marktintegrität.

Wir sind uns der Herausforderungen wie rechtliche Strafen und Reputationsrisiken, die mit der Nichteinhaltung verbunden sind, vollkommen bewusst. Wir bleiben der Verpflichtung von DO & CO zu verantwortungsvollem Steuergebahren treu und erkennen die Möglichkeiten des Beitrags eines solchen Steuergebahrens zur wirtschaftlichen Entwicklung und Marktintegrität an. Ordnungsgemäße Erfüllung garantiert einen fairen Beitrag des Unternehmens zur Wirtschaft. Ein transparentes Steuergebahren stimmt mit ethischen Geschäftsprinzipien und der Coporate Social Responsibility überein und stärkt das Vertrauen der Öffentlichkeit in die Integrität der Lebensmittel- und Gastronomiebranche. Durch die Beibehaltung einer standhaften Verpflichtung zu verantwortungsvollem Steuergebahren mindert DO & CO nicht nur Risiken, sondern maximiert auch den positiven Einfluss des Unternehmens und trägt zum Unternehmenserfolg bei.

11.4.2.KENNZAHLEN

INDIKATOR	ERGEBNIS
Anzahl der Steuerprüfungen	11
Vergütung Organe	EUR 7,489,164
Vergütung CEO	EUR 987,284
Auszahlungsquote	0.2 %
Anzahl der monetären Verluste infolge von Geldbußen im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten	EUR 0
Anzahl der Geldbußen oder Sanktionen für Verstöße im Zusammenhang mit unlauterem Wettbewerb	0
Anzahl der Entlassungen von Mitarbeitern im Zusammenhang mit Verstößen gegen die Kartellrichtlinien	0
Anzahl der Rechtsfälle im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten oder Verstößen gegen das Kartellrecht	0

GRI STANDARD	ANGABE	VERWEIS
GRI 2: Allgemeine Angaben 2021	2-1 Organisationsprofil	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 16 ff.
	2-2 Entitäten, die in der Nachhaltigkeitsberichterstattung der Organisation berücksichtigt werden	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 6
	2-3 Berichtszeitraum, Berichtshäufigkeit und Kontaktstelle	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 6
	2-6 Aktivitäten, Wertschöpfungskette und andere Geschäftsbeziehungen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 16 ff.
	2-7 Angestellte	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 66 ff.
	2-9 Führungsstruktur und Zusammensetzung	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S.19
	2-11 Vorsitzende:r des höchsten Kontrollorgans	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S.19
	2-27 Einhaltung von Gesetzen und Verordnungen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 84 ff.
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-1 Verfahren zur Bestimmung wesentlicher Themen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 20 ff.
	3-2 Liste der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 20 ff.
	3-3 Management von wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 20 ff.
GRI 204: Beschaffungspraktiken 2016	204-1 Anteil an Ausgaben für lokale Lieferanten	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. .83 ff.
GRI 205: Antikorruption 2016	205-1 Betriebsstätten, die auf Korruptionsrisiken geprüft wurden	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 85 ff.
	205-2 Kommunikation und Schulungen zu Richtlinien und Verfahren zur Korruptionsbekämpfung“	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 85 ff.
	205-3 Bestätigte Korruptionsvorfälle und ergriffene Maßnahmen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 85 ff.
GRI 207: Steuern 2019	207-1 Steuerkonzept	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 88 f.
GRI 302: Energie 2016	302-1 Energieverbrauch innerhalb der Organisation	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 29 f.
	302-3 Energieintensität	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 29 f.
	302-4 Verringerung des Energieverbrauchs	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 29 f.
GRI 303: Wasser und Abwasser 2018	303-3 Wasserentnahme	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 34 ff.
GRI 305: Emissionen 2016	305-1 Direkte THG-Emissionen (Scope 1)	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 26 ff.
	305-2 Indirekte energiebedingte THG-Emissionen (Scope 2)	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 26 ff.
	305-3 Sonstige indirekte THG-Emissionen (Scope 3)	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 26 ff.
	305-4 Intensität der Treibhausgasemissionen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 26 ff.
	305-5 Senkung der Treibhausgasemissionen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 26 ff.
GRI 306: Abfall 2020	306-1 Anfallender Abfall und erhebliche abfallbezogene Auswirkungen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 31 ff.
	306-2 Management erheblicher abfallbezogener Auswirkungen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 31 ff.
	306-3 Angefallener Abfall	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 31 ff.
GRI 401: Beschäftigung 2016	401-1 Neu eingestellte Angestellte und Angestelltenfluktuation	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 66 ff.
GRI 403: Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz 2018	403-1 Managementsystem für Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 69 ff.
	403-2 Gefahrenidentifizierung, Risikobewertung und Untersuchung von Vorfällen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 69 ff.
	403-4 Mitarbeiterbeteiligung, Konsultation und Kommunikation zu Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz“	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 69 ff.
	403-5 Mitarbeiterschulungen zu Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 69 ff.
	403-9 Arbeitsbedingte Verletzungen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 69 ff.
GRI 404: Aus- und Weiterbildung 2016	404-1 Durchschnittliche Stundenzahl für Aus- und Weiterbildung pro Jahr und Angestellten	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 72 ff.
	404-2 Programme zur Verbesserung der Kompetenzen der Angestellten und zur Übergangshilfe	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 72 ff.
GRI 405: Diversität und Changengleichheit 2016	405-1 Diversität in Kontrollorganen und unter Angestellten	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 70 ff.
GRI 413: Lokale Gemeinschaften 2016	413-1 Betriebsstätten mit Einbindung der lokalen Gemeinschaften, Folgenabschätzungen und Förderprogrammen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 76 ff.
	413-2 Geschäftstätigkeiten mit erheblichen oder potenziellen negativen Auswirkungen auf lokale Gemeinschaften	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 76 ff.
GRI 414: Soziale Bewertung der Lieferanten 2016	414-1 Neue Lieferanten, die anhand von sozialen Kriterien überprüft	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 74 ff.
GRI 416: Kundengesundheit und -sicherheit 2016	416-1 Beurteilung der Auswirkungen verschiedener Produkt- und Dienstleistungskategorien auf die Gesundheit und Sicherheit	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 80 ff.
	416-2 Verstöße im Zusammenhang mit den Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen auf die Gesundheit und Sicherheit	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 80 ff.
GRI 417: Marketing and Kennzeichnung 2016	417-1 Anforderungen für die Produkt- und Dienstleistungsinformationen	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 83 ff.
GRI 418: Schutz der Kundendaten 2016	418-1 Begründete Beschwerden in Bezug auf die Verletzung des Schutzes von Kundendaten und den Verlust von Kundendaten	Nachhaltigkeitsbericht, DO & CO Aktiengeselleschaft: Nachhaltigkeitsbericht 23/24, S. 87 ff.

Imprint:
DO & CO Aktiengesellschaft
Stephansplatz 12
1010 Vienna