



DO&CO

SUSTAINABILITY
PROGRAM

ÜBER DIESEN BERICHT

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

Dieser Bericht veranschaulicht, wie DO & CO sein Ziel der bewussten Führung mit Leben füllt und legt unsere Initiativen in den Bereichen Umwelt, Soziales und Governance (ESG) dar. Der vorliegende Bericht dokumentiert die in den Geschäftsjahren 2018/19, 2019/20, 2020/21 erhobenen Kennzahlen und, soweit möglich, Daten aus früheren Geschäftsjahren. Weitere relevante Aktivitäten und Informationen wurden bis zum Redaktionsschluss am 26. Mai 2021 dokumentiert.

Die wichtigsten Nachhaltigkeitsthemen und -projekte wurden mittels einer Wesentlichkeitsanalyse unter Einbeziehung von internen und externen Stakeholdern ermittelt. Besonderes Augenmerk wurde auf die Relevanz, Genauigkeit und Vergleichbarkeit der Informationen und Daten gelegt, wobei der Leser beachten sollte, dass die COVID-19-Pandemie einen erheblichen Einfluss auf die Geschäftstätigkeit von DO & CO hatte und noch immer hat. Die dadurch ausgelösten umfangreichen Änderungen in unseren internen Prozessen quer über die meisten Geschäftsbereiche von DO & CO führen zu einer eingeschränkten Vergleichbarkeit mit den Daten des letztjährigen Nachhaltigkeitsberichtes. Um angesichts des starken Rückgangs der Geschäftstätigkeit eine gewisse Vergleichbarkeit zu gewährleisten, hat DO & CO externe Spezialisten hinzugezogen, um mögliche Darstellungen der erzielten Ergebnisse zu identifizieren.

Erstmals hat DO & CO Verweise auf die UN Sustainable Development Goals ("SDGs") in jene Abschnitte des Berichts aufgenommen, in welchen die größte Relevanz für das Unternehmen identifiziert wurde, und diese in die Unternehmensführung und -tätigkeit eingebettet, um den Fortschritt in Richtung kollektiver Nachhaltigkeitsziele und erhöhte Transparenz zu unterstützen.

Dieser Bericht wurde unserem Abschlussprüfer PKF Centurion Wirtschaftsprüfungsgesellschaft mbH zur Bestätigung der Erstellung vorgelegt. DO & CO folgte einem internen Qualitätssicherungs-Prozess, um seinen Stakeholdern Vertrauen in die Richtigkeit der berichteten Informationen zu geben. Alle Berichts- und Leistungsdaten beschränken sich auf Informationen für die eigenen und betriebenen Betriebsstätten der DO & CO Aktiengesellschaft und ihrer Tochtergesellschaften, sofern nicht anders angegeben.

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

Für weitere Informationen zu den ESG-Initiativen von DO & CO oder für Anfragen zu diesem Bericht wenden Sie sich bitte an:

Green Team

DO & CO AG

Stephansplatz 12

A-1010 Wien, Österreich

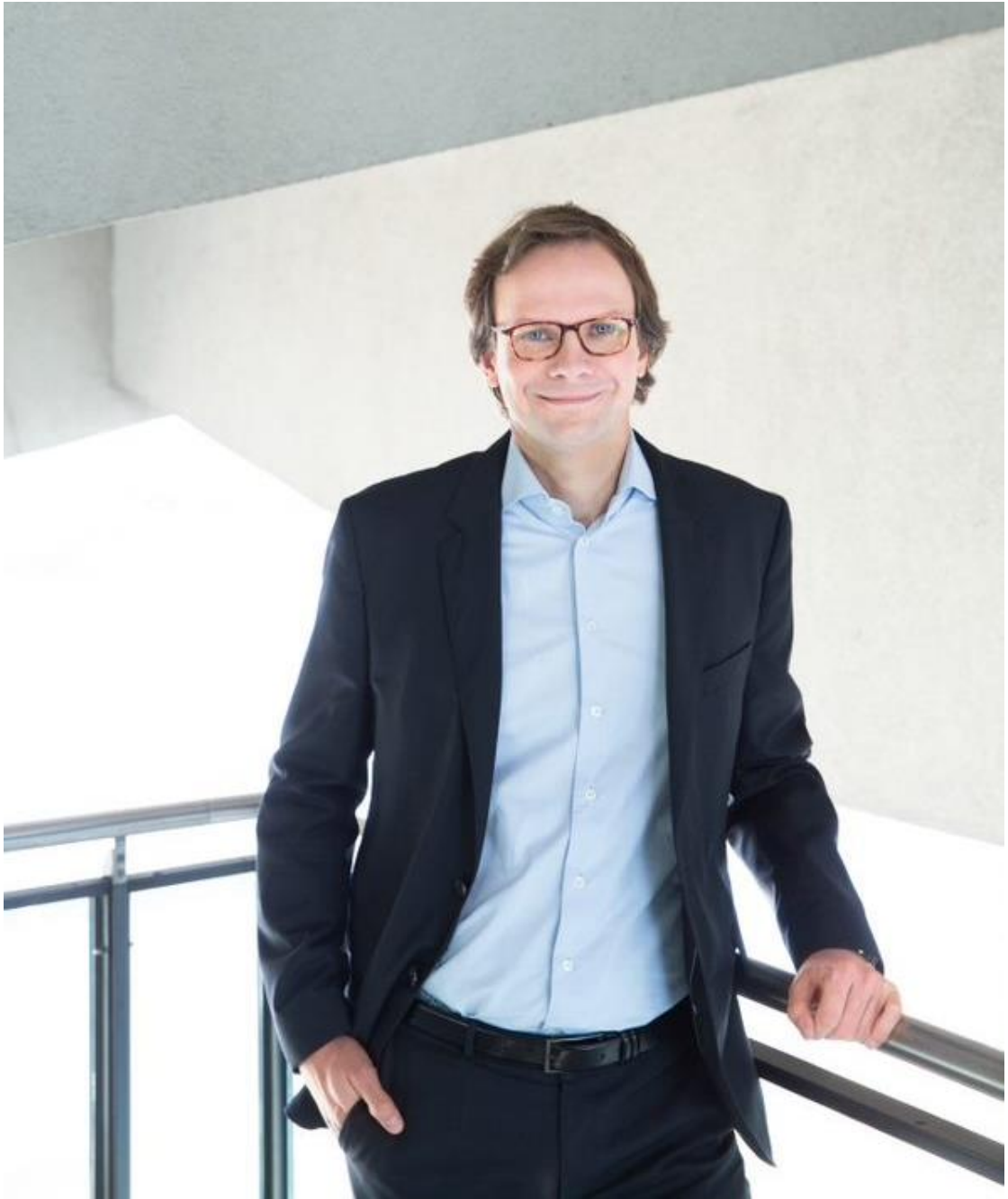
greenteam@doco.com



DO & CO Aktiengesellschaft unterstützt die SDGs.

Inhalt

Vorwort	5
Über DO & CO	8
Geschäftsstrategie	10
Globale Aktivitäten	11
Geschäftsmodell	14
Governance	18
Reaktion auf COVID-19	20
Unser Rezept für Nachhaltigkeit	24
ESG Governance	26
Nachhaltigkeitsstrategie	28
Interview mit dem Management	32
Wesentlichkeitsanalyse	34
Stakeholder Umfrage	36
Wesentlichkeitsmatrix	38
1. Verantwortungsvolles Produkt	42
Vielfältiges Speisenangebot	44
Verantwortungsvolle Beschaffung	48
Lebensmittelsicherheit	50
Gäste-Sicherheit	54
2. Umweltbewusstes Handeln	56
Lebensmittel- und Verpackungsabfälle	58
Nachhaltige Verpackung	60
Klimawandel	62
3. Soziales Engagement	66
Mitarbeiterschulung und -entwicklung	68
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	70
4. Compliance	74
Einhaltung von Umweltschutzgesetzen	76
Anti-Korruption & Wettbewerb	78



Vorwort

VON UNSEREM AUFSICHTSRAT

Das vergangene Geschäftsjahr war anders als alles, was wir uns hätten vorstellen können und stellte sicherlich die bisher größte Herausforderung für DO & CO dar. Die anhaltenden Widrigkeiten der COVID-19 Pandemie, der daraus resultierende wirtschaftliche Abschwung, der Verlust von Arbeitsplätzen und Fragen der Ungerechtigkeit haben uns die Herausforderungen vor Augen geführt, denen wir als Gesellschaft gegenüberstehen. Ich freue mich daher besonders, Ihnen die Ergebnisse des vierten Nachhaltigkeitsberichts von DO & CO präsentieren zu können.

Die schwerwiegenden Auswirkungen der COVID-19-Pandemie auf das Leben von Menschen auf der ganzen Welt haben uns eindringlich daran erinnert, mit welchen Bedrohungen wir konfrontiert sind - vom Klimawandel bis hin zu einem sich ausbreitenden Virus -, die Grenzen überschreiten und kollektive Risiken darstellen. Infolgedessen haben Unternehmen rund um den Globus erkannt, dass sie eine viel größere Rolle bei der Lösung einiger der größten Herausforderungen der Welt spielen müssen - jetzt mehr denn je.

Während dieser Pandemie haben wir miterlebt, wie sich die Rolle von Nahrungsmitteln in der Gesellschaft drastisch verändert hat. Leere Ladengänge und überfüllte Supermärkte, die Streichung der Verpflegungsdienste an Bord von Flugzeugen und die gestiegene Bedeutung von Lieferservices sowie der Luxus eines Restaurantbesuchs. DO & CO agiert im Zentrum so vieler dieser Verbindungen und trägt dazu bei, dass Kunden, Partner und Mitarbeiter in dieser neuen Umgebung sicher sind und sich gut ernähren können.

DO & CO gibt Ihnen in diesem Bericht die Möglichkeit, einen Einblick darin zu erhalten, wie das Unternehmen durch die Schwierigkeiten der Pandemie navigieren konnte und dabei seiner Verpflichtung, auf eine nachhaltige Zukunft hinzuarbeiten, treu geblieben ist. Dieser Bericht zeigt die Fortschritte auf, die DO & CO gemacht hat, aber auch die Bereiche, die weitere Möglichkeiten für Wachstum und kontinuierliche Verbesserung bieten. Zu den Schwerpunkten von DO & CO gehört es, ein ethisches und vertrauenswürdiges Unternehmen zu betreiben und eine Kultur der bewussten Führung zu fördern, indem wir die Umwelt schützen und verantwortungsvoll bei der Auswahl seiner Lieferanten vorgehen.

Hier sind einige der Highlights:

- Einführung neuer Servicekonzepte, um unseren Airline-Kunden ein sicheres COVID-19-Produktangebot zu bieten.
- Mehr als 43 Tonnen Lebensmittel wurden an karitative Einrichtungen gespendet, um die von den Folgen der Pandemie schwer betroffenen Menschen aktiv zu unterstützen.
- Darstellung der Anpassungsfähigkeit von DO & CO durch enge Zusammenarbeit mit langjährigen Partnern bei der Planung und Organisation von Veranstaltungen, die ein COVID-sicheres Umfeld ermöglichen.
- Portfolio-Diversifizierung in den Retail-Bereich durch Einführung eines nachhaltigen Lieferservices.

Obwohl der vor uns liegende Weg anstrengend sein wird, bin ich zuversichtlich, dass DO & CO in der Lage sein wird, sinnvolle und nachhaltige Veränderungen voranzutreiben. Meine Zuversicht kommt von den Menschen, die den Erfolg von DO & CO vorantreiben und den unglaublichen Leistungen trotz der schwierigen Situation im vergangenen Jahr.

Dennoch kann DO & CO diese Veränderung nicht allein erzeugen. Kein Unternehmen kann das. Deshalb ist es ermutigend und inspirierend zu sehen, dass so viele andere Unternehmen, Regierungen und NGOs einfallsreiche und kreative Wege finden, um für ein gemeinsames Ziel/eine nachhaltige Zukunft zusammenzuarbeiten.

Mit freundlichen Grüßen,

Andreas Bierwirth

Highlights

100%

positive externe Auditergebnisse bei 98 durchgeführten Audits

55%

Emissionsreduzierung dank EURO VI - Norm Fahrzeugen

Einführung einer E-Learning-Plattform in Madrid

58

Reduzierung CO₂-Ausstoß durch

EUR 2,12 M

wurden in Gesundheit und Sicherheit investiert

0%

Abfall-Konzept in London

Geldbußen oder Sanktionen im Zusammenhang mit Korruption

0

Erfindung von COVID-19 sicherem Produktangebot

10.366

durchgeführte Speisenganalysen

12.500

PCR tests offered to Austrian employees

Alle Fahrzeuge im L-Betrieb entsprechen Norm und alle für den Betrieb erforderlichen Transporter wurden Elektrofahrzeuge ers

3,22%

Reduzierung des
Kraftstoffausstoßes
in Transporte

80,25%

der Zutaten stammen
aus der lokalen
Region

Geldbußen oder
Sanktionen im
Zusammenhang mit
wettbewerbswidrigem
Verhalten

0

160.000
Stunden

Ausbildung, was einer
Steigerung von 6,58%
gegenüber dem Vorjahr
entspricht

43 t

gespendete
Lebensmittel

66,28%

Reduzierung des
Kraftstoffverbrauchs

Londoner
Euro VI-
Flugbe-
Pkw und
durch
gesetzt

Vegane Produktlinie
für österreichisches
Einzelhandelsangebot

40%

weibliches
Management
(+8,36%)

Über DO & CO

Geschäftsstrategie	10
Globale Aktivitäten	11
Geschäftsmodell	14
Governance	18

Geschäfts- strategie

DO & CO steht für handgemachte Premiumqualität, die von unseren Köchen und Küchenspezialisten täglich frisch zubereitet wird. Wir verwenden in allen Produkten und Dienstleistungen unserer drei Divisionen ausschließlich marktfrische Zutaten. Dabei versuchen wir, so viel wie möglich von lokalen und, sofern notwendig, auch von internationalen Premium-Lieferanten zu beziehen. Für DO & CO stehen die Kunden und Gäste immer an erster Stelle und es ist das höchste Ziel des Unternehmens, dass jeder einzelne Gast ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis bei uns genießt.

Wir sind bestrebt, Menschen rund um den Globus zu unterhalten, zu informieren und zu inspirieren, und zwar durch die Kraft eines unvergleichlichen Hospitality-Know-hows, das die ikonischen Marken, die kreativen Köpfe und die innovativen Produktdesigns widerspiegelt, die DO & CO zu einem weltweit führenden Cateringunternehmen machen.

Im vergangenen Jahr hat das Unternehmen eine Organisationsstruktur strategisch umgesetzt, die das Wachstum im Business-to-Consumer-Bereich beschleunigt und gleichzeitig den Erhalt und die Pflege des Kerngeschäfts ermöglicht. Diese Erweiterung des Produktportfolios zielt darauf ab, einen besseren Einblick in die Bedürfnisse der Verbraucher zu gewinnen, um das Unternehmen in die Lage zu versetzen, Produkte herzustellen, die den Erwartungen der Endkunden entsprechen.

Unsere Vision:

DO & CO ist bestrebt, durch ein einzigartiges Hospitality-Erlebnis einen positiven Einfluss auf seine Stakeholder zu haben und dabei stets einen Mehrwert zu liefern. Unabhängig davon, ob wir unsere Leistungen in einem Wüstenzelt bei +40 Grad Celsius oder 35.000 Fuß über dem Boden an Bord eines Flugzeugs erbringen, können sich unsere Kunden darauf verlassen, ein sicheres und hochwertiges Produkt zu erhalten.

Unsere Mission:

Wir wollen unseren positiven Einfluss auf unsere Kunden und auch auf die Umwelt ausweiten. Unser Anspruch ist es, Premiumqualität zu bieten, ressourcenschonende Prozesse zu implementieren und nachhaltige Lösungen für jeden Anlass zu finden. Als führender Anbieter in der Cateringbranche ist sich DO & CO seiner Rolle als Vorreiter für innovative Nachhaltigkeitslösungen in einer Branche bewusst, die von hohen Stückzahlen und Einweg-Waren-Ansätzen geprägt ist. Zu wissen, wo wir unseren Einfluss auf die Branchentrends geltend machen können und die Interessen unserer Stakeholder miteinzubeziehen, ist was uns antreibt.

Globale Aktivitäten

DO & CO ist ein börsennotiertes österreichisches Unternehmen, das weltweit an 33 Standorten in 12 Ländern auf 3 Kontinenten tätig ist. Das Unternehmen ist in den drei Segmenten Airline Catering, International Event Catering und Restaurants, Lounges & Hotels tätig.

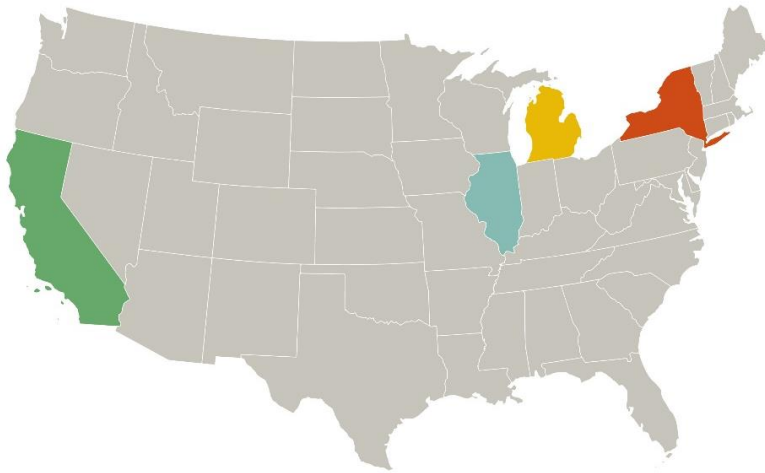
Seit der Gründung des Unternehmens positioniert sich DO & CO als Gourmet Entertainment Company, wobei Gourmet Entertainment als Synonym für die Bereitstellung eines erstklassigen Kunden- und Hospitality-Erlebnisses auf der ganzen Welt verwendet wird. Ob in einem unserer Restaurants, bei Veranstaltungen oder in der Luft, DO & CO hält höchste Qualitätsstandards bei Produkten und Dienstleistungen im Rahmen eines durchdachten und ganzheitlichen Konzeptes ein. Wir verfeinern die Klassiker, entwickeln das Unbekannte und wachsen kontinuierlich - manchmal über unsere eigenen Erwartungen hinaus.

Die wichtigste Zutat im Rezept für unser Premium-Angebot sind unsere Mitarbeiter, von denen jeder einzelne eine einzigartige Persönlichkeit und eine Leidenschaft für Gastfreundschaft hat. Es sind unsere Köche und Serviceteams, die die Welt der kulinarischen Gastfreundschaft von DO & CO ausmachen. Sie sorgen für einen individuellen Flair bei mehr als 60 Fluglinien, den exklusivsten internationalen Sportevents, sowie in Restaurants, Hotels und Flughafenlounges. Die Qualität der gelieferten Speisen und des Kundenerlebnisses wird durch die vollständige Kontrolle der Wertschöpfungskette von der Beschaffung über die Zubereitung bis hin zum Service direkt beim Kunden sichergestellt. DO & CO verbindet hohe Detailtreue mit dem Know-how, das notwendig ist, um dieses Konzept zu skalieren und gleichzeitig eine große Anzahl von frisch zubereiteten Speisen in höchster Qualität "à la minute" zu servieren.



Standorte

USA



SAN FRANCISCO | LOS ANGELES | CHICAGO |
DETROIT | NEW YORK



33 Gourmet Küchen 12 Länder | 3 Kontinente

LONDON | PARIS | MADRID | FRANKFURT | MÜNCHEN | LINZ
SALZBURG | WIEN | GRAZ | MAILAND | BERLIN | DÜSSELDORF |
KATOWICE | DANZIG | KRAKAU | POZNAN | WARSAW | KIEV | MALTA



EUROPA



SEOUL



TÜRKEI

ISTANBUL | ANKARA | IZMIR | TRABZON |
BODRUM | DALAMAN | ANTALYA | ADANA

Geschäftsmodell

Von den Anfängen als Feinkostladen in Wien bis zum Betrieb von 33 Gourmetküchen weltweit ist DO & CO seiner Herkunft aus der "Gourmet Cuisine" treu geblieben.

Alle drei Divisionen von DO & CO beziehen ihre Produkte aus Gourmetküchen, unseren Produktionsstätten in zwölf Ländern bzw. vier mobilen Küchen, die an Veranstaltungsorten aufgebaut und eingesetzt werden. Die Gourmetküchen von DO & CO befinden sich meist zwischen großen Flughäfen und dem jeweiligen Stadtzentrum.

Das Unternehmen kann ein einzigartiges Produktportfolio aufweisen, das das Unternehmen zu einem "One-Stop"-Dienstleister macht.

- Unsere hauseigene Industriedesign-Abteilung liefert maßgeschneiderte On-Board-Konzepte, die speziell auf die Bedürfnisse jedes Kunden zugeschnitten sind.
- Ein engagiertes Team von Spezialisten berät Kunden bei Mitarbeiterschulungen oder der Koordination von Großveranstaltungen
- Unsere Marketing- und Designabteilung sorgt für die Visualisierung von Unterhaltungskonzepten und erweckt die Pläne des DO & CO Bau- und Gebäudeteams zum Leben.

Von den 7.486 Mitarbeitern sind mehr als 1.000 ausgebildete Köche, die das Fundament des DO & CO Geschäftsmodells mit einem Fundus von mehr als 20.000 Rezepten bilden. Diese Rezepte werden auf standardisierte Weise mit den gleichen Zutaten aus lokalen Quellen auf der ganzen Welt zubereitet. Unsere Köche helfen DO & CO dabei, ein qualitativ hochwertiges, skalierbares Produkt zu liefern und ermöglichen es dem Unternehmen, dieselben Speisen oder Komponenten über all seine verschiedenen Vertriebskanäle zu liefern und anzubieten.

Alle Leistungen von DO & CO dienen dazu, das kulinarische Angebot in bestmöglicher Weise zu präsentieren. Deshalb ist der Ausgangspunkt jeder Geschäftstätigkeit die Erstellung eines kulinarischen Konzeptes. Als Gourmet Entertainment Unternehmen liegt der Fokus von DO & CO auf der kulinarischen Versorgung von Geschäftspartnern, wie z.B. Fluglinien oder Veranstaltern. Je nach den spezifischen Bedürfnissen des Kunden bietet DO & CO Leistungen an, die über kulinarische Produkte hinausgehen, aber immer im Sinne eines ganzheitlichen kulinarischen Erlebnisses sind.



Division Restaurants, Lounges & Hotels

Das Herzstück von DO & COs Geschäft. Die Division Restaurants, Lounges & Hotels ermöglicht DO & CO Kundennähe und täglichen direkten Kontakt mit den Endkonsumenten. Dadurch erhält das Unternehmen ständiges direktes Feedback zu unseren Produkten und unserer Servicequalität. Im Wesentlichen dient diese Division als Testfeld, zeigt Trends auf und schafft Markenbewusstsein. Einmal getestet und von den Kunden durch bewusste Kaufentscheidungen bestätigt, werden unsere Produkte durch die anderen Divisionen skaliert.

Diese Division betreibt Restaurants und Hotels in Wien und München sowie First- und Business-Class-Lounges auf der ganzen Welt. Sie besitzt die österreichische Patisserie-Marke Demel und die französische Delikatessenmarke Hédiard.

Division Internationales Event Catering

Die Division International Event Catering von DO & CO verbindet kulinarische Kompetenz mit Logistik-Kompetenz und operativen Stärken. Diese Division zeigt eindrücklich unsere Fähigkeit, auch an den entlegensten Orten der Welt ein außergewöhnliches Produkt zu liefern. Sie trägt dazu bei, die Positionierung der Marke DO & CO als Generalunternehmer für "Gourmet Entertainment" mit innovativen Lösungen auszubauen und sorgt dafür, dass wir weltweit als verlässlicher Partner anerkannt werden.

Durch die Nutzung der Kapazitäten der Gourmetküchen und der mobilen Küchen sowie der Expertise in der Großproduktion von frisch zubereiteten Speisen ist DO & CO ein Spezialist für Premium-Großveranstaltungen und bietet Catering und Hospitality Management für hochkarätige Kunden. Das Leistungsangebot des Unternehmens umfasst neben den Kernleistungen wie Speisen, Getränke und Personal auch Planung, Design, Ausstattung, Logistik und Ambientgestaltung.

Division Airline Catering

Mit einem Anteil von rund 74 % am Konzernumsatz betreut DO & CO mehr als 60 Fluglinien weltweit. Das Unternehmen agiert als Caterer und Speisenlieferant für jene Fluglinien, die sich nicht nur über den Preis, sondern auch, insbesondere im Bereich der Langstrecken- und Premiumkabinen, über das Reiseerlebnis von ihren Mitbewerbern abheben wollen. Durch sein unverwechselbar innovatives und wettbewerbsfähiges Produktportfolio zieht der "Non-Airline-Catering"-Ansatz von DO & CO Fluglinien an, die auf Qualität als USP setzen.

DO & CO bietet frisch gekochte Speisen, die aus besten Zutaten direkt in unseren Gourmetküchen zubereitet werden. Dank unseres "Farm-to-Table"-Ansatzes stammen mehr als 80 % unserer Zutaten aus der Region. Hierdurch werden somit direkt die lokalen Gemeinden unterstützt und Emissionen auf natürliche Weise reduziert. DO & CO verkauft seine Premiummahlzeiten direkt an seine Airline Partner. Auf Wunsch einiger Airline Kunden werden bestimmte Produkte, wie z.B. Desserts oder Snacks, nicht von DO & CO produziert, sondern im Auftrag dieser Airline Kunden beschafft bzw. direkt von diesen bereitgestellt. Wo nötig, werden die Produkte auf Airline Food Trolleys zusammengestellt und dann zusammen mit Getränken und anderen Artikeln für die Verladung in Airline Trolleys vorbereitet.

Wertschöpfungs- -kette

Produkt- Entwicklung & Design

HQ
Strategie | Administration
Produktenwicklung
Produktdesign



LOKALE PRODUKTION
Bedarfsprognose
Einkauf

LIEFERANTEN



Produktionskreislauf



SPÜLE & MÜLL



**WAREN-
ANNAHME**

PRODUKTION



**TRAY & BULK
SETUP**

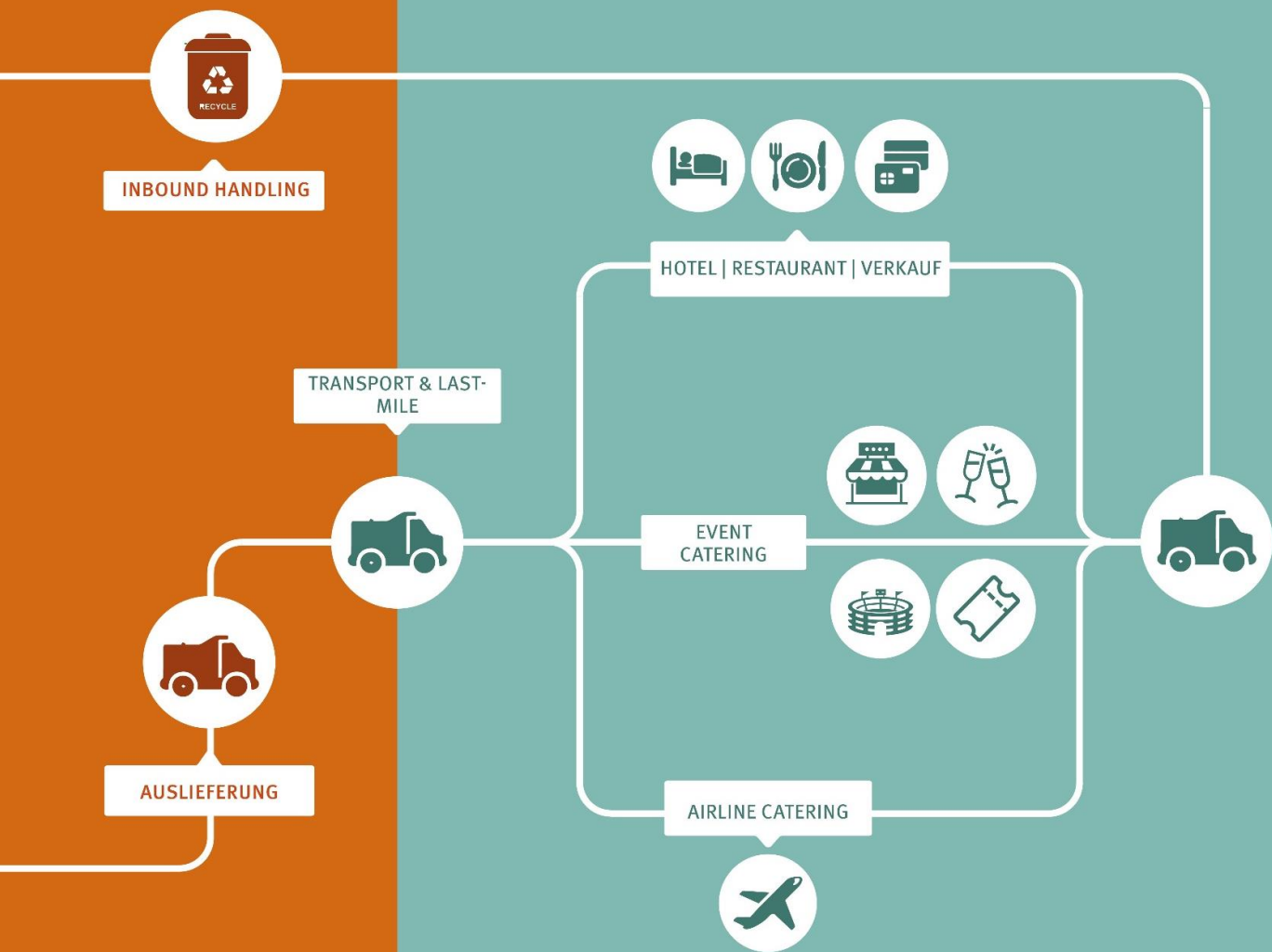


**VERPACKUNG &
ABFERTIGUNG**



auf

Auslieferung



Governance

Verantwortungsbewusste Unternehmensführung ist ein grundlegendes Prinzip bei DO & CO und wir arbeiten hart, um sicherzustellen, dass wir Best Practices stets weiterentwickeln. Wir sind bestrebt, die höchsten Standards ethischen Verhaltens einzuhalten - mit Genauigkeit und Transparenz zu berichten und die Gesetze, Richtlinien und Vorschriften, die die Geschäfte von DO & CO regeln, zu befolgen.

DO & CO bekennt sich zu einer integren Unternehmensführung, die eine durchdachte und unabhängige Vertretung der Interessen unserer Aktionäre fördert. Unsere Governance-Strukturen, -Richtlinien und -Prozesse dienen den Bedürfnissen der Mitarbeiter und Gäste, fördern eine Kultur der Verantwortlichkeit und des ethischen Verhaltens in unserer gesamten Gruppe und unterstützen unser Engagement, globale Herausforderungen durch unsere Kernaktivitäten anzugehen.

Der Aufsichtsrat der Gesellschaft setzt sich derzeit aus vier Personen zusammen, die über ein ausreichendes Spektrum an Talenten, Fähigkeiten und Fachkenntnissen verfügen, um eine solide und wertvolle Beratung im Hinblick auf die betrieblichen Interessen der Gesellschaft sowie die Interessen ihrer Aktionäre zu gewährleisten. Die Vorstandsmitglieder spiegeln die Vielfalt des Unternehmens, der Mitarbeiterschaft, der Aktionäre und der Verbraucher wider. Derzeit sind 25 % der Mitglieder unseres Aufsichtsrats weiblich, während zwei Mitglieder keine österreichischen Staatsbürger sind. Unser Aufsichtsrat setzt sich aus unabhängigen Mitgliedern zusammen.

Cem Kozlu ist der Nachhaltigkeitsexperte in unserem Aufsichtsrat, wo er seine umfangreiche Erfahrung als ehemaliger CEO eines internationalen Unternehmens einbringt. Daniela Neuberger ist die Finanzexpertin des Gremiums.

Zu den ständigen Ausschüssen unseres Aufsichtsrates gehören:

- Prüfungsausschuss
- Nominierungsausschuss
- Vergütungsausschuss
- Dringlichkeitsausschuss

Der Aufsichtsrat folgt Richtlinien, die sich unter anderem mit seiner Zusammensetzung und seinen Funktionen, der Unabhängigkeit seiner Mitglieder, dem Aktienbesitz und der Vergütung der Mitglieder, der Nachfolge und Überprüfung des Managements, der Leitung des Aufsichtsrates, den Ausschüssen des Aufsichtsrates, der Auswahl neuer Mitglieder des Aufsichtsrats und der Überprüfung der sozialen Verantwortung des Unternehmens befassen.



Reaktion auf COVID-19

Verantwortungsvolle Führung

Allgemeine Auswirkungen

Die COVID-19 Pandemie hat jeden Teil der Welt und fast jeden Aspekt unserer Organisation und unserer Geschäfte betroffen. Obwohl DO & CO auf drei Kontinenten und in drei verschiedenen Geschäftskanälen tätig ist, kamen fast alle Geschäftsaktivitäten gleichzeitig zum de facto Erliegen. Die globale Ausbreitung von COVID-19 führte in den Ländern, in denen DO & CO tätig ist, zu Lockdowns, Isolationsperioden, Schließung von nicht lebensnotwendigen Geschäften, Verbot von öffentlichen Veranstaltungen und Einschränkungen im Reise- und Tourismusbereich und hatte somit starke Auswirkungen auf das Unternehmen und seine Aktivitäten weltweit. Die daraus resultierende exponentielle Reduktion aller Reiseformen und der damit einhergehende Rückgang des Tourismus dämpfte die Expansionspläne von DO & CO im Bereich Airline Catering, während die Verschiebung von globalen Großveranstaltungen wie dem UEFA Champions League Finale oder der UEFA EURO 2020 und die erzwungene Schließung der Restaurants und des Hotels Auswirkungen auf die anderen Geschäftsbereiche von DO & CO hatten.

Durch den reduzierten Geschäftsbetrieb, bedingt durch den Nachfrageeinbruch und den verringerten Flugverkehr, sind die Wareneinkäufe und -transporte des Unternehmens zurückgegangen und haben somit die entsprechenden THG-Emissionen des Unternehmens reduziert. Die daraus resultierende Verringerung der Produktionsmenge hat auch das Abfallaufkommen im Geschäftsjahr 2020/2021 deutlich reduziert. Aufgrund der gestiegenen Hygieneanforderungen unserer Kunden im B2B- und B2C-Bereich ist jedoch seit Beginn der COVID-19-Pandemie ein Anstieg des Verbrauchs von Verpackungsmaterialien zu verzeichnen. Insbesondere zu Beginn der Umstellungsphase war ein erhöhter Materialverbrauch bemerkbar.

Unsere Betriebe anpassen und rüsten

Bereits zu Beginn der Pandemie erkannte DO & CO die Notwendigkeit eines umfassenden, unternehmensweiten Maßnahmenpakets, um auf den Nachfragerückgang nach seinen Dienstleistungen mit einer Minimierung der Fixkosten und einem abgestimmten Krisenmanagement zu reagieren. Diese Maßnahmen umfassten den Stopp von Neueinstellungen, umfangreiche Entlassungen, die Reduktion von Investitionen sowie die Vereinfachung, Standardisierung und Anpassung der Produkte und Dienstleistungen. Darüber hinaus führten wir verantwortungsvolle Wiedereröffnungsstrategien mit strengen Gesundheits- und Sicherheitsprotokollen für Mitarbeiter, Produktionsanlagen und Gäste ein.

Dies hatte zur Folge, dass weltweit mehr als 2.250 Mitarbeiter entlassen werden mussten, während der Großteil der verbleibenden Belegschaft in verschiedenen Kurzarbeitsmodellen und/oder Home-Offices tätig war. DO & CO hat alle angemessenen Vorsichtsmaßnahmen ergriffen, um seine Mitarbeiter bei der Umstellung auf die neue Arbeitsumgebung zu unterstützen, indem regelmäßige COVID-19-Tests in allen Produktionsstätten und Bürostandorten angeboten wurden und die Hygiene- und Risikomanagementpraktiken entsprechend den Best-Practice-Rahmenbedingungen angepasst wurden, um die Ausbreitung von COVID-19 zu verhindern.

Diese enorme Anstrengung wurde von einem Team erfahrener Führungskräfte aus dem gesamten Unternehmen geleitet, das mit dem Ziel der Wahrung der Sicherheit unserer Mitarbeiter beauftragt war. DO & CO nutzte diese Lernchance, um seine Prozesse neu zu gestalten, seinen Wettbewerbsvorteil zu stärken und gleichzeitig Flexibilität angesichts der neuen Marktbedingungen zu ermöglichen. So wurden in allen Bereichen (insbesondere in DO & COs Retail-Segment) neue Geschäftsmodelle entwickelt, um neue Vertriebskanäle zu nutzen und die Auslastung der bestehenden Infrastruktur der Gourmetküche zu erhöhen.

Restaurants, Lounges & Hotels	Internationales Event Catering	Airline Catering
<p>Die Restaurants, Hotels und die betriebenen Lounges von DO & CO waren den Großteil des Geschäftsjahres über geschlossen und konnten nur unter strengen Auflagen betrieben werden. Die Lounge-Servicekonzepte wurden komplett adaptiert, um neue Verpflegungsmöglichkeiten im Einklang mit den neuen Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien zu bieten. In den Restaurants wurden bauliche Maßnahmen für das Wohlbefinden der Gäste umgesetzt.</p> <p>Im Bereich der Gourmetküchen wurden verschiedene Food Delivery Konzepte unter der Marke DO & CO lanciert und ausgerollt, um eine weitere Diversifikation in den Einzelhandel vorzunehmen und auf eine neue Erweiterung des B-to-C Portfolios hinzuarbeiten.</p>	<p>Private und öffentliche Veranstaltungen wurden meist verboten oder verschoben. Ausgewählte Veranstaltungen wie der Formel 1 Grand Prix und das ATP-Tennisturnier in Österreich haben jedoch stattgefunden, wenn auch hinter verschlossenen Türen und mit reduzierten Zuschauerzahlen. DO & CO konnte durch sein "Alles-aus-einer-Hand"-Serviceangebot seinen Kunden angepasste Konzepte und Unterstützung bei der Planung und Logistik bieten, um einen reibungslosen Ablauf in COVID-19 sicheren Umgebungen zu gewährleisten.</p>	<p>Bedingt durch das abrupte Grounding der Flugzeugflotten und den Rückgang der Flugpassagiere sind unsere Kunden in einen Krisenmodus übergegangen und haben ihre Aktivitäten vor allem auf Fracht- und Repatriierungsflüge beschränkt. Die Kapazitäten von DO & CO waren in diesen Monaten weitgehend auf die Implementierung neuer und innovativer Airline Catering Produkte ausgerichtet. Getrieben von der Nachfrage der Kunden und der Öffentlichkeit hat DO & CO neue Airline Catering Konzepte eingeführt, die den Kontakt zwischen Passagieren und Crew minimieren, indem die Mahlzeiten in Boxen angeboten werden, die auf die verschiedenen Kabinen an Bord des Flugzeuges zugeschnitten sind.</p>

Unterstützung für unsere Mitarbeiter und Stakeholder

Im vergangenen Jahr hat DO & CO unermüdlich daran gearbeitet, die Sicherheit und das Wohlbefinden seiner Mitarbeiter und Gäste zu fördern und zu gewährleisten, während es gleichzeitig seine Unternehmen während enormer Veränderungen unterstützt hat. Das Unternehmen blieb unerschütterlich in seiner Mission, den Menschen rund um den Globus dringend benötigte Unterhaltung und Lebensmittelangebote mit hohem Nährwert zu bieten, wobei DO & CO die Gesundheit und das Wohlbefinden seiner Mitarbeiter in den Vordergrund stellte.

Das Unternehmen hatte von Anfang an ein klares Ziel, nämlich die Gewährleistung einer sicheren Arbeitsplatzumgebung. Um dieses Ziel zu erreichen, implementierte DO & CO Maßnahmen wie die kostenlose Bereitstellung von Gesichtsmasken (FFP1 und FFP2) und die Umgestaltung der Büroflächen, um einen empfohlenen Mindestabstand zwischen den Mitarbeitern am Arbeitsplatz zu ermöglichen. Das Unternehmen musste sich auch schnell anpassen, um seine Mitarbeiter in die Lage zu versetzen, effektiv von zu Hause aus zu arbeiten, was zur Einführung von Home-Office-Möglichkeiten führte. Im Zuge dieser Systemänderungen, wurden umfangreiche Investitionen getätigt, um das kollaborative Arbeiten außerhalb der Büroräume weiter zu ermöglichen. Bewährte Hygienepraktiken wurden von den Produktionsstätten auf die Verwaltungsstandorte ausgeweitet (Desinfektionsmittel, Reinigungsintervalle und mehr).

Wohltätigkeit

Aufgrund des Nachfrageeinbruchs und der anschließenden Umstellungsphase hat sich DO & CO entschlossen, an allen Produktionsstandorten Lebensmittel und verderbliche Waren an karitative Organisationen zu spenden und damit jene zu unterstützen, die von den wirtschaftlichen Auswirkungen der COVID-19 Pandemie am stärksten betroffen waren. Das lokale Management identifizierte jeweils bedürftige Organisationen.

In den USA wurden beispielsweise mehrere Pflegeheime über Wochen hinweg mit Lebensmitteln versorgt, während unsere österreichischen Einheiten sämtliche Waren an karitative Supermärkte spendeten und unsere spanische Einheit lokale Wohltätigkeitsorganisationen unterstützte.

Unser Rezept für

Nachhaltigkeit

ESG Governance	26
Nachhaltigkeitsstrategie	28
Interview mit unserem Vorstand	30
Nachhaltigkeitsbestrebungen	32

ESG

Governance

Unser langjähriges Engagement für Umwelt, Soziales und Unternehmensführung (ESG) ist ein wichtiger Teil dessen, was DO & CO als Unternehmen ausmacht. Konsumenten sind sich zunehmend der ökologischen und sozialen Auswirkungen der Produkte, Inhalte und Erfahrungen, die sie wählen, bewusst und erwarten von einer Marke wie DO & CO, dass sie als ehrenhaftes, sozial verantwortliches Unternehmen agiert. Das ist es, was wir in allem, was wir tun, anstreben.

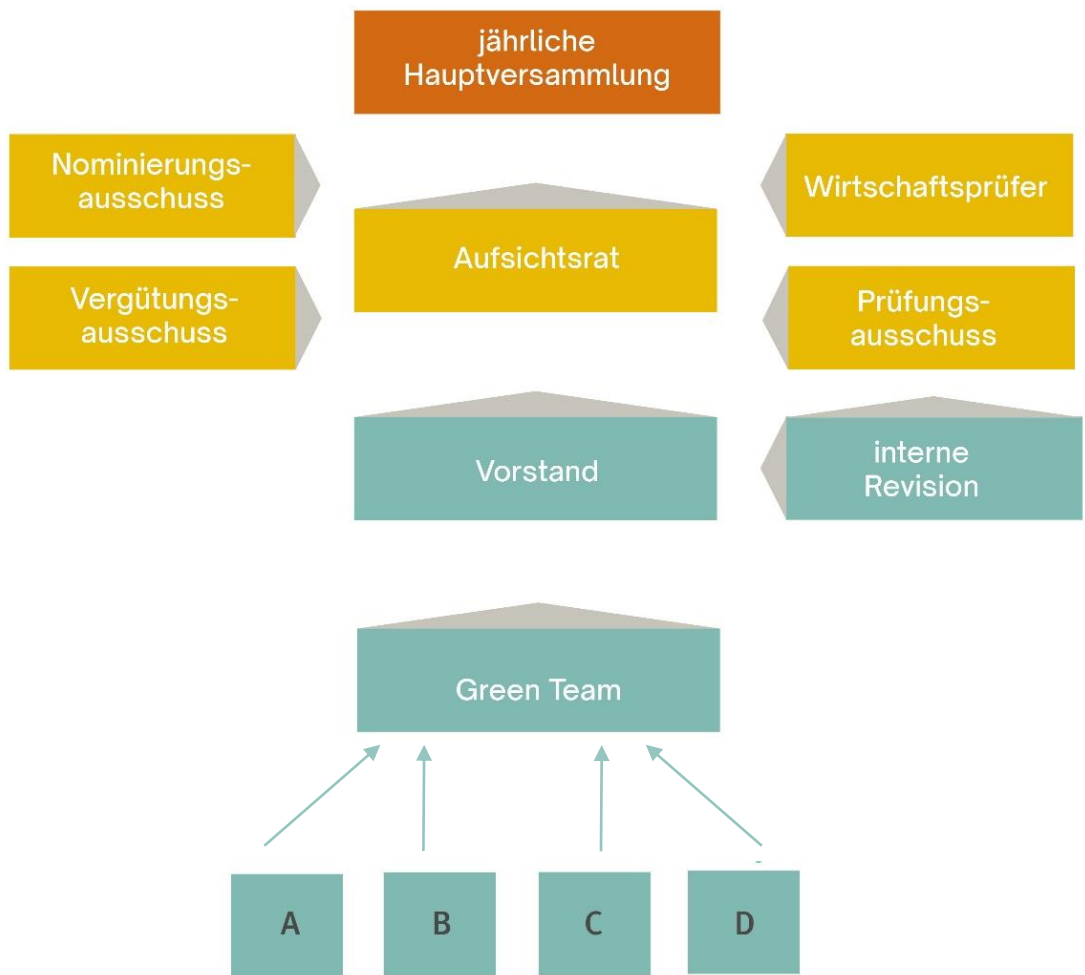
Unser ESG-Ansatz wird durch starke interne Richtlinien, Planungs- und Leistungsmanagementsysteme und -instrumente sowie durch Governance-Strukturen unterstützt, die dazu beitragen, unsere sozialen und ökologischen Initiativen im gesamten Unternehmen zu verankern.

Der Bereich Corporate Social Responsibility wird direkt von unserem Chief Financial Officer beaufsichtigt, der die Bemühungen des Unternehmens in enger Abstimmung mit dem Vorstandsvorsitzenden und unseren Geschäftsführern leitet. Diese Personen werden von einem Netzwerk an Teams unterstützt, die sich mit der Entwicklung von Richtlinien, Strategien, Programmmanagement, Geschäftsintegration und Compliance befassen, während das Green Team von DO & CO als zentrale koordinierende Stabsstelle fungiert. Das Green Team ist dafür verantwortlich, die Roadmap des Unternehmens für relevante Themen zu definieren und unternehmensintern zusammenzuarbeiten, um eine unternehmensweite Abstimmung unseres Ansatzes für CSR zu fördern.

Unser Vorstand hat die oberste Aufsicht über DO & COs Bemühungen, klimabezogene Risiken und Chancen in der gesamten Organisation zu berücksichtigen, zu bewerten und zu integrieren. Der Vorstand erhält in regelmäßigen Abständen Berichte von Schlüsselpersonen über die Fortschritte von DO & CO und die wichtigsten aktuellen Themen.

Executive Leadership Komitees sind eingerichtet, um wichtige Entscheidungen zu steuern. Zu ihren Aufgaben gehört die Überprüfung unserer Richtlinien und Programme für Nachhaltigkeit, Klimawandel, Menschenrechte, Vielfalt und andere ESG-Themen. Sie beraten das Management bei unserem Austausch mit Investoren und externen Stakeholdern in Sachen Nachhaltigkeit und Klimawandel. Führungskräfte aus anderen Abteilungen wie dem Risikomanagement, der Finanz-, Rechts- oder IT-Abteilung sowie aus verschiedenen Geschäftsbereichen unseres Konzerns bringen ihr Fachwissen ein, um die Herausforderungen des Klimawandels und anderer wesentlicher Themen anzugehen.

Letztendlich sind es unsere Marken und lokalen Teams, die unsere ESG-Prioritäten mit Leben füllen, da sie die treibende Kraft hinter unseren Geschäftsaktivitäten sind. Daher haben wir für jedes wesentliche Thema eigene Verpflichtungen formuliert, die uns auf unserem Weg zur Nachhaltigkeit leiten und uns dabei helfen, unsere formulierten Ziele zu erreichen.



Nachhaltigkeitsstrategie

Unser Verständnis:

Business as usual gibt es bei DO & CO nicht. Stattdessen vergeht kein Tag, an dem wir uns nicht fragen, wie wir mehr erreichen können - besser werden können.

DO & CO verfolgt in Bezug auf ESG einen Shared-Value- und Systemansatz, der über die Minderung von Geschäftsrisiken hinausgeht. Unser Ziel ist es, Werte für unsere Stakeholder zu schaffen, indem wir gesellschaftliche Themen durch unsere Geschäftsaktivitäten adressieren, und den Wert für unsere Aktionäre zu maximieren, indem wir allen Stakeholdern dienen, indem wir Gourmet-Unterhaltung rund um den Globus liefern oder gute Arbeits- und Entwicklungsmöglichkeiten bieten.

DO & CO ist bestrebt, die zugrundeliegenden Systeme (wie z. B. die Personalentwicklung im Einzelhandel und die Lieferketten der Lebensmittelindustrie) für eine langfristige soziale, ökologische und wirtschaftliche Nachhaltigkeit zu verändern. Wir bieten unseren Lieferanten Wachstumchancen, stärken die Gemeinden, in denen wir leben und arbeiten, und versuchen, Veränderungen bei zentralen Themen, die den Planeten betreffen, wie Klimawandel und Abfallmanagement, herbeizuführen.

Unsere Grundprinzipien:

Wir haben 4 Prinzipien definiert, die die Eckpfeiler unserer ESG-Strategie bilden.



Diese vier Eckpunkte bilden die Grundlage für unsere ESG-Ambitionen und -Initiativen und leiten ihre Umsetzung in allen unseren Geschäftsaktivitäten, von Planungs- und Leistungsmanagementprozessen über Rollenbeschreibungen, Betriebsrichtlinien und -verfahren bis hin zu Systemen und Tools.

Wir verpflichten uns, unsere Geschäfte verantwortungsvoll zu führen, und dieser kombinierte Ansatz hilft uns, die kollektive Verantwortlichkeit und die Transparenz in den Prozessen zu erhöhen, während er das Engagement unserer Mitarbeiter und Kunden stärkt. Indem wir die Kraft unserer einzigartigen Vermögenswerte und Fähigkeiten nutzen - einschließlich unserer Rezepte, kultigen Marken und Franchise, kreativen Produktangeboten und innovativen Technologien - fördern wir sowohl Geschäftschancen als auch soziale Auswirkungen.



Was wir unter "Nachhaltigkeit" verstehen

DO & CO verwendet den Begriff "Nachhaltigkeit" immer dann, wenn es sich auf ethische, soziale und umweltbezogene Aspekte in ihrer Gesamtheit und im Zusammenhang mit unserem wirtschaftlichen Handeln bezieht. Das macht Nachhaltigkeit zu einem der zentralen Prinzipien für unser Handeln. In Kombination mit unseren Unternehmenswerten schafft dieses Konzept einen klaren Rahmen für unser unternehmerisches Handeln, der wiederum die Grundlage für unsere Kernstrategien ist.

Interview mit

Frage 1: Wie hat sich Ihrer Meinung nach die Beziehung zwischen Unternehmen, Gesellschaft und Umwelt im letzten Jahrzehnt verändert?

Attila Dogudan: Angesichts der beträchtlichen Zeitdauer, die nötig ist, um einen gesellschaftlichen Wandel wahrnehmen zu können, sehen wir erst jetzt, nach einem Jahrzehnt, in dem das Umweltbewusstsein geschärft wurde, die Früchte tiefgreifender Klimadiskussionen. Selbst die größten Unternehmen betten soziale Verantwortung in ihren Betrieb ein.

Wir bei DO & CO haben einen Track-Record, wenn es darum geht, ehrgeizige Ziele zu setzen und sowohl über unsere Fortschritte als auch über unsere Herausforderungen transparent zu berichten. Seit Jahrzehnten arbeiten wir daran, gemeinsam mit unseren Kunden und Stakeholdern komplexe Themen zu meistern und haben DO & CO dadurch weltweit als Premium Hospitality Service Provider etabliert. Unsere Reaktion auf die jüngste Pandemie spiegelt die Werte wider, die unser Unternehmen seit seinem ersten Tag leiten: Integrität, Anpassungsfähigkeit und Teamwork gepaart mit dem Streben nach Exzellenz, großzügiger Gastfreundschaft und innovativen, maßgeschneiderten Lösungen. Nicht nur in Krisenmomenten, sondern als normaler Geschäftsbetrieb.

Persönlich erwarte ich, dass die Gesellschaft durch die Not und die Einschränkungen der letzten Monate den Druck auf Unternehmen erhöht, einen Beitrag zum Gemeinwohl zu leisten und eine aktivere Rolle in der Gesellschaft zu übernehmen ...

Gottfried Neumeister: ... und DO & CO ist für diese Aufgabe gerüstet. Das Thema Nachhaltigkeit ist ein perfektes Beispiel für die sich verändernde Rolle von Unternehmen in der Gesellschaft. Wir bewegen uns kollektiv von einer Gesellschaft, die alles weiß, zu einer Gesellschaft, die alles lernen will. Wir haben gelernt, nicht nur Werte für unsere Aktionäre zu schaffen, sondern darüber hinaus eine bessere Zukunft für alle unsere Stakeholder zu gestalten. Um dies erreichen zu können, müssen wir die unterschiedlichen Perspektiven und Erfahrungen unserer Kunden und Mitarbeiter auf der ganzen Welt berücksichtigen. Ein tiefes Gespür für ihre Bedürfnisse zu bekommen, ist unerlässlich, um neue Wege zu finden, welche neben dem Kunden auch dem Planeten und der Gesellschaft dienen. Trotz des COVID-19 bedingten wirtschaftlichen Drucks auf das Unternehmen verpflichtet sich DO & CO, ausreichend Ressourcen für diese Aufgabe zur Verfügung zu stellen.

Frage 2: Wie fördern Ihre Produkte ESG-Ziele?

Attila Dogudan: Unser Motto ist es, die "besten Geschmäcker der Welt ohne Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker" anzubieten. Wir glauben, dass unser Produkt aktiv zur Schaffung einer nachhaltigeren Zukunft beitragen kann, einer Zukunft, die gesund und inklusiv ist. Während wir wirtschaftliche und soziale Aspekte bei der Bereitstellung von Hospitality-Erlebnissen berücksichtigen, versuchen wir auch, sowohl als Konsument als auch als Produzent unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Dies wird durch kontinuierliche Verbesserung und Innovation erreicht, welche der grundlegende Treiber unseres Geschäfts ist. Es schafft ein Umfeld, in dem wir neuartige Lösungen entwickeln und gleichzeitig einen positiven Einfluss auf andere ausüben können. Dieser ständige Prozess, in dem wir versuchen, unser Produktportfolio zu optimieren, oft unter schwierigen und hochkomplexen Bedingungen, ist eines der Hauptmerkmale, die uns ausmachen.

Gottfried Neumeister: Neben der Bereitstellung von Premium-Qualität haben das Wohlbefinden und die Entwicklung der Mitarbeiter für DO & CO weiterhin oberste Priorität. Unsere MitarbeiterInnen sind der Schlüssel dafür, als Unternehmen erfolgreich global auf eine verantwortungsvolle und umweltbewusste Weise aufzutreten. Ständige Fortschritte im Bereich Diversität und Inklusion fördern eine Atmosphäre, in der sich jeder Mitarbeiter zugehörig, respektiert und wertgeschätzt fühlt und sein volles Potenzial entfalten kann.



dem Vorstand

Frage 3: Was haben Sie durch die Pandemie gelernt?

Attila Dogudan: DO & CO hat im vergangenen Jahr einen enormen Wandel vollzogen. Wir haben unsere Arbeitsprozesse und -abläufe angepasst und verändert. Ziel war und ist das Wohlbefinden der Mitarbeiter und Partner zu sichern, die unsere Betriebe und Produktionen am Laufen halten; sowohl physisch, vor COVID-19, als auch psychisch, vor stressigen Situationen, die durch Härtefälle entstehen. Auf diese Weise konnten wir eine globale Catering-Lieferkette aufrechterhalten, die wichtige Dienstleistungen ermöglicht und Millionen von Menschen auf der ganzen Welt unterstützt. Sei es durch die Bereitstellung von Care-Paketen für Repatriierungsflüge, Take-Away Mahlzeiten in Zeiten, in denen Restaurants, Bars und Märkte geschlossen sind, oder indem wir Gourmet-Entertainment-Flair in die Häuser unserer Kunden bringen.

Gottfried Neumeister: Eine der größten Lektionen, die wir aus der Pandemie gelernt haben, ist, dass wir in dieser "neuen Normalität" anpassungsfähig, funktional und innovativ sein können und dabei wettbewerbsfähig bleiben. Wir mussten auf die harte Tour lernen, dass das, was wir für selbstverständlich hielten, in wenigen Tagen verschwinden kann und wir uns mit einer "neuen Normalität" konfrontiert sehen. Wir mussten uns auf unsere Kernwerte konzentrieren, einen offenen internen Dialog pflegen und die einzigartigen Fähigkeiten der außergewöhnlichen Menschen, die DO & CO ausmachen, kanalisieren. Gleichzeitig ist uns bewusst, dass der Weg nach der Pandemie nicht einfach ist. Es ist wichtiger denn je, dass wir gemeinsam an einem Strang ziehen, um positive Ergebnisse und Chancen für alle gewährleisten zu können.

Frage 4: Sehen Sie irgendwelche Nachhaltigkeitstrends, die sich auf das Geschäft von DO & CO auswirken werden?

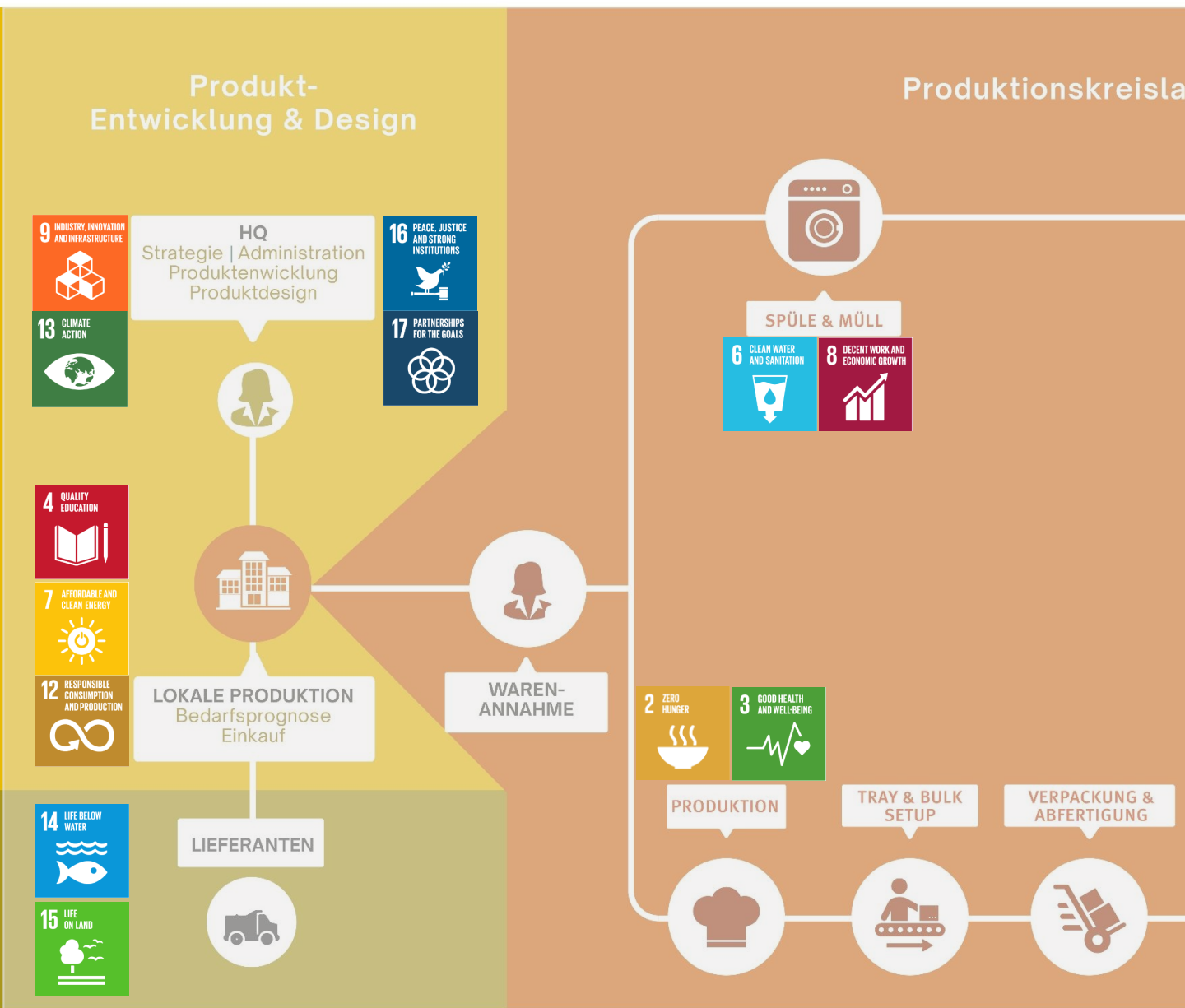
Attila Dogudan: Es gab noch nie einen besseren Zeitpunkt für uns alle, uns die Zukunft vorzustellen, die wir schaffen wollen, und damit zu beginnen, sie gemeinsam aufzubauen. Seit dem Ausbruch der COVID-19-Pandemie haben die Menschen überall auf der Welt begonnen, zusammenzukommen und sich gegenseitig zu unterstützen, wo immer es möglich ist. Ich bin besonders stolz auf die Art und Weise, wie unser Team in diesen schwierigen Zeiten zusammengehalten hat. Trotz der wirtschaftlichen Unsicherheiten und der Maßnahmen, die DO & CO ergreifen musste, um die Auswirkungen der pandemiebedingten Krise

zu bewältigen, hat das gegenseitige Lernen und die individuelle Selbstverwirklichung die Moral und Loyalität hochgehalten. Insgesamt hat das vergangene Jahr große Aufmerksamkeit auf das Wohlbefinden der Mitarbeiter gelenkt und ich bin sicher, dass sich dieser Trend in den nächsten Jahren fortsetzen wird.

Gottfried Neumeister: Wir befinden uns an einem entscheidenden Punkt in der Geschichte, mit einem noch nie dagewesenen Potenzial, um gemeinsam ein integratives und nachhaltiges Umfeld zu schaffen. Die Auswirkungen dieser globalen Krise sind eine Erinnerung daran, dass unser Engagement für die Schaffung von Umweltverantwortung und die Minimierung des ökologischen Fußabdrucks nicht nur Marketing auf unserer Website ist. Es ist in unserer DNA verankert und wir leben es in allen Bereichen unseres Unternehmens durch unsere täglichen Aktivitäten. Obwohl es noch viel zu diskutieren gibt, wissen wir eines mit Sicherheit: Die Kunden schauen uns auf die Finger. Sie schauen nicht mehr weg, wenn es um ökologische Themen wie den Erhalt wertvoller Ressourcen oder soziale Themen wie Vielfalt und Repräsentation geht. Ich bleibe hoffnungsvoll für die Zukunft und bin optimistisch, dass wir gemeinsam den Wandel weiter vorantreiben und einen nachhaltigen Einfluss für kommende Generationen hinterlassen können.

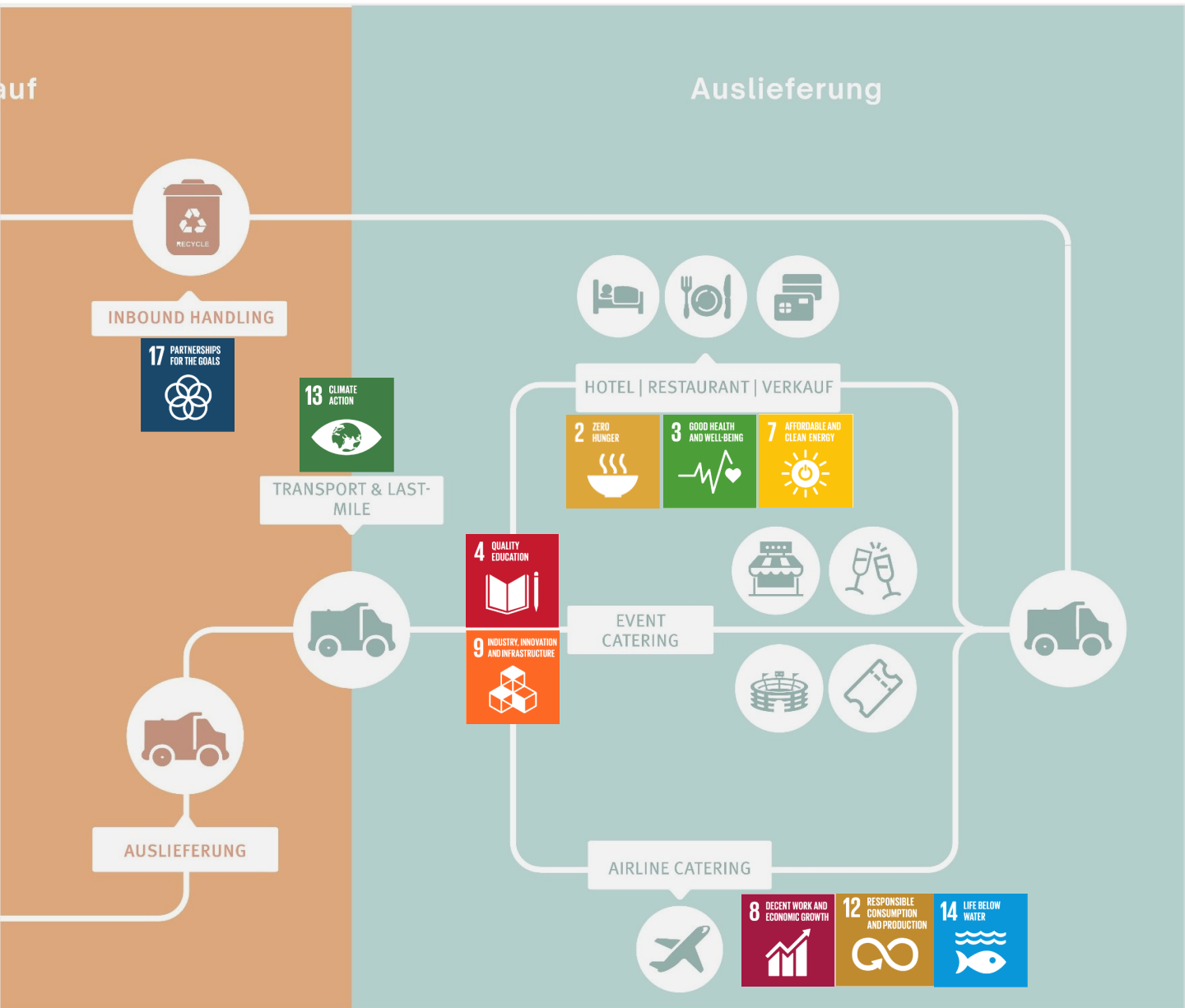


Nachhaltigkeits- -bestrebungen



auf

Auslieferung



Wesentlichkeits -analyse

Stakeholder Umfrage	36
Wesentlichkeitsmatrix	38

Stakeholder Umfrage

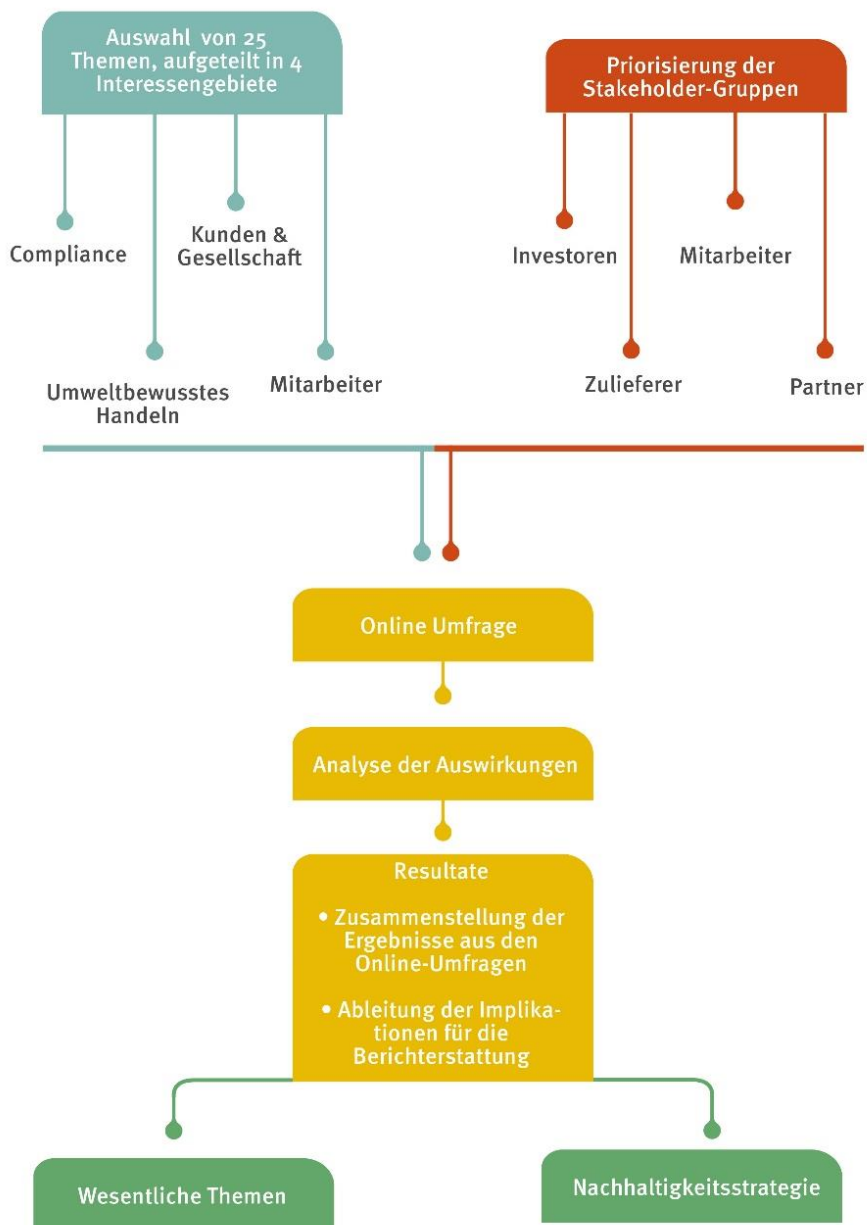
DO & CO hat die wesentlichen Themen, die in seinem jährlichen Nachhaltigkeitsbericht detailliert dargestellt werden sollen, auf Basis der Erwartungen und der gründlichen Bewertung der Tätigkeiten seiner internen und externen Stakeholder identifiziert. Diese Bewertung wird ergänzt durch die Grundprinzipien des Unternehmens und den in seiner Nachhaltigkeitsstrategie ausgeführten tatsächlichen oder potenziellen Einfluss.

Im vergangenen Jahr wurden zahlreiche Stakeholder, die die Vielfalt der DO & CO Gruppe und ihrer globalen Wertschöpfungskette rund um den Globus repräsentieren soll, nach der Relevanz verschiedenster ökologischer und sozialer Themen befragt. Zu den interviewten Stakeholdergruppen gehörten Investoren, Kunden, Mitarbeiter, Lieferanten und Mitarbeiter aus verschiedenen Bereichen unserer Geschäftstätigkeit. Diese Stakeholdergruppen wurden anhand des Kriteriums "Entscheidungskraft" als die bedeutendsten identifiziert.

Interne Berichte, Wesentlichkeitsanalysen anderer Marktteilnehmer und Ergebnisse aus unserer Marktforschung flossen in die Bewertung ein. Das Green Team von DO & CO stellte diese zahlreichen Aspekte und Erkenntnisse zu 25 Themen zusammen, die intern als wesentlich für das Unternehmen bewertet wurden. Diese Auswahl basierte auf früheren Wesentlichkeitsanalysen, Themen und Ideen, die von Investoren und anderen Stakeholdern im Laufe des letzten Geschäftsjahres angesprochen wurden. Durch die Einbeziehung von Stakeholdern wurden Nachhaltigkeitsgrundsätze validiert und strategische Pläne und Visionen mit Stakeholdern abgestimmt.

Die Stakeholder-Befragung wurde mit Hilfe eines Online-Fragebogen durchgeführt und umfasste die zuvor angesprochenen 25 Themen aus den Bereichen "Umweltverantwortung", "Kunden und Gesellschaft", "Compliance" und "Mitarbeiter", die von der Vermeidung von Emissionen bis hin zu möglichen gesundheitlichen Auswirkungen von Stress, Arbeitszeiten und Nachtschichten reichten. Im Online-Fragebogen wurde jedes Thema separat anhand von Beispielen erläutert.

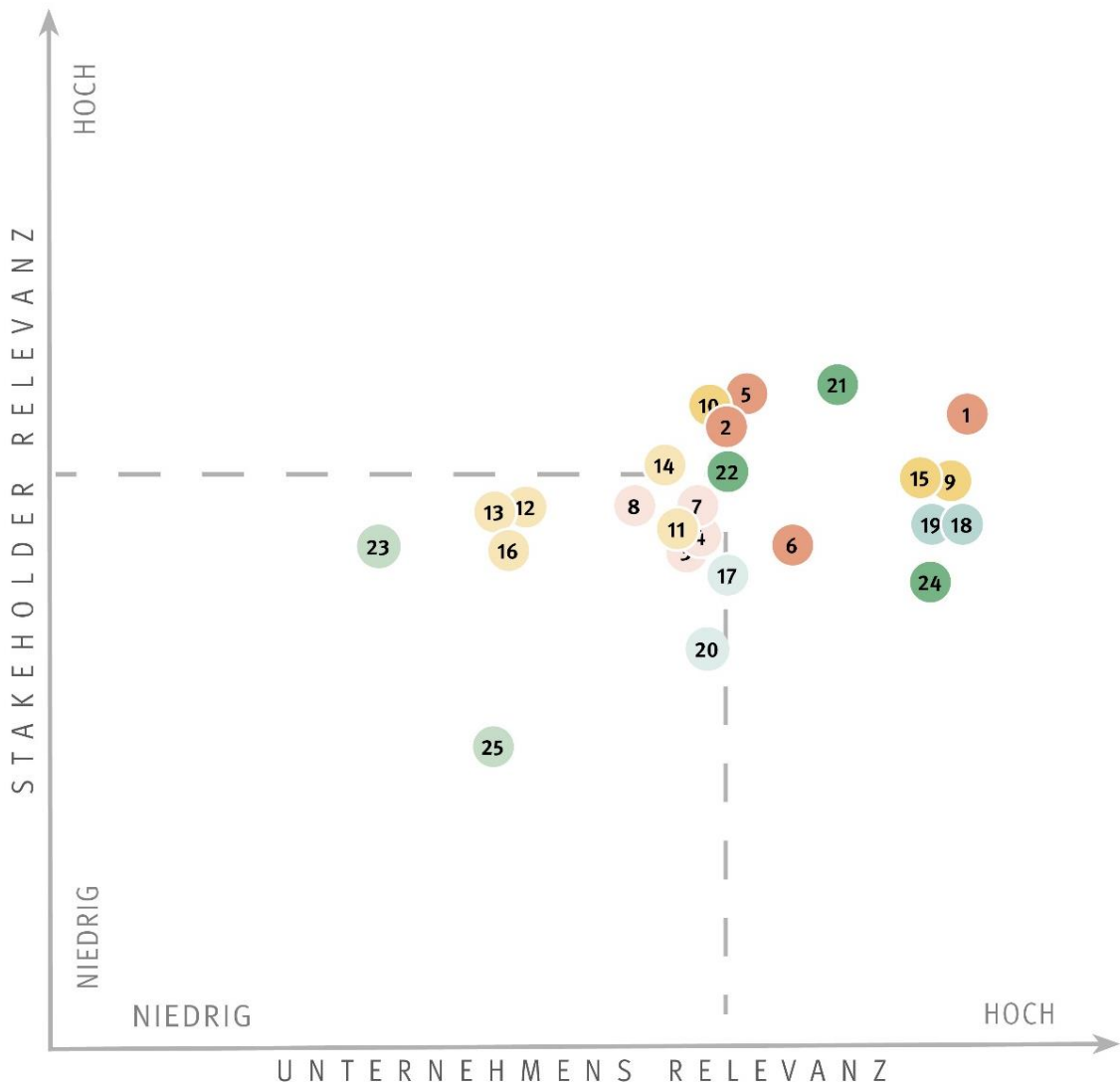
Während der Online-Befragung wurden die Teilnehmer gebeten, die Relevanz des jeweiligen Themas auf einer Skala von "gar nicht wichtig" bis "sehr wichtig" zu bewerten. Darüber hinaus wurde allen Teilnehmern die Möglichkeit gegeben, weitere zusätzliche Themen in Freitextfeldern hinzuzufügen. Es stand den Teilnehmern frei, die Fragen so zu beantworten, wie sie wollten, um am meisten beitragen zu können. Über 80 % aller Teilnehmer füllten freiwillig alle Abschnitte der Umfrage aus, einschließlich der offenen Fragen, in denen die Teilnehmer zusätzliche Gedanken und relevante Themen zum Thema Nachhaltigkeit frei äußern konnten. Die in der Umfrage zusätzlich gestellten Fragen sollten Hinweise auf mögliche zukünftige Entwicklungen geben und helfen, Trends zu erkennen.



Wesentlichkeits -matrix

Die Ergebnisse der Stakeholder-Befragung und des Impact Assessments wurden in die nachfolgende Matrix eingearbeitet. Die Positionierung auf der vertikalen Y-Achse ("Stakeholder-Relevanz") entspricht der durchschnittlichen Bewertung des Themas über alle externen Stakeholdergruppen. Alle Stakeholdergruppen wurden gleich gewichtet. Die Einordnung auf der horizontalen X-Achse ("Unternehmensrelevanz") entspricht der durchschnittlichen internen Stakeholder-Bewertung.

Die Farben zeigen die Zugehörigkeit des Themas zum Handlungsfeld an. Die Kreise, die komplett farbig sind, kennzeichnen besonders relevante Themen mit hoher Auswirkung.



	THEMEN	BESCHREIBUNG	UNTERNEHMENS RELEVANZ	STAKEHOLDER RELEVANZ	
VERANTWORTUNGSVOLLES PRODUKT	1	Lebensmittelsicherheit	Einschließlich Lebensmittelqualität, Hygienestandards, Kühlkettenpraxis	4.6	4.4
	2	Gästesicherheit	Gewährleistung eines hohen Sicherheitsniveaus auf Flughäfen, in Flugzeugen und bei Veranstaltungen	4.0	4.4
	3	Gesunde Ernährung	Ernährungseffekte in Bezug auf den Speiseplan der Kunden, Bereitstellung einer vielfältigen Auswahl an Speisen und Getränken sowie einer gesunden Mahlzeit als Alternative	3.9	4.1
	4	Produktkennzeichnung	Transparente Produktkennzeichnung für Kundenzugang zu richtigen und einschlägigen Informationen sowie verantwortungsvolle Werbung	3.9	4.1
	5	Sozial verträgliche Beschaffung	Soziale Kriterien für Lieferanten in Bezug auf Menschenrechte, z.B. Arbeitsstandards, Kinderarbeit oder Zwangsarbeit sowie indigene Rechte	4.1	4.5
	6	Vielfältige und inklusive Essensauswahl	Bereitstellung von für verschiedene Religionen, Kulturen oder Ernährungsbedürfnisse geeignete Speisen	4.2	4.1
	7	Beschaffungspraktiken	Beschaffung und Bestellung von Zutaten und andere Produktmaterialien	3.9	4.2
	8	Lokalpräsenz	Lokale Beschaffung von Waren und Leistungen, lokale Beschäftigung von Mitarbeitern und Bezahlung im Einklang mit lokalem Mindestlohn	3.7	4.2
UMWELTBEWUSSTES HANDELN	9	Lebensmittel- und Verpackungsabfälle	Verpackung aufgrund von Catering, der Zubereitung von Speisen, Produktkäufen (Lieferanten) und der (lokalen) Entsorgung durch Konsumenten	4.5	4.3
	10	Nachhaltige Verpackung	Nachhaltigkeit von Verpackungsmaterialien für Produkte von DO & CO (erneuerbare, wiederverwertete oder wiederverbenutzte Materialien zur Reduktion von externen Abfällen)	4.0	4.4
	11	Umweltfreundliche Beschaffung	Ökologische Kriterien für Lieferanten, z.B. in Bezug auf den Umwelteinfluss auf die Landwirtschaft, Tierschutz und tierfreundliche Beschaffung	3.8	4.2
	12	Energieverbrauch und Emission	Energieeffizienz und der Einfluss von Energieverbrauch sowie daraus entstehende Emissionen	3.6	4.2
	13	Transportemissionen	Umwelteinfluss aus der Logistik für Produkte und die Bereitstellung von Leistungen (z.B. Transport von Produkten und Mitarbeitern)	3.5	4.2
	14	Wasserverbrauch und Einsatz von Chemikalien	Wasserwirtschaft sowie die Vermeidung und Verminderung von Verschmutzungen	3.8	4.3
	15	Klimawandel	Der Effekt des Klimawandels auf das Unternehmen und der diesbezügliche Beitrag des Unternehmens	4.4	4.3
	16	Ausgaben und Investition in Umweltschutz	Ausgaben auf Seiten von DO & CO zum Schutz der Umwelt vor Einflüssen und Risiken aus Produkten und Leistungen, z.B. aus der Veranstaltungsorganisation	3.6	4.1
SOZIALES ENGAGEMENT	17	Arbeitspraktiken	Verantwortungsvolle Arbeitsstandards einschließlich der Freiheit zur Organisation in Gewerkschaften, Kollektivverträge, Menschenrechte wie z.B. angemessene Arbeitszeiten sowie ein Arbeitsumfeld frei von Diskriminierung oder Belästigung	4.0	4.0
	18	Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	Gesundheitliche Auswirkungen von Stress, Arbeitszeiten, Nachtschichten und Arbeitsunfällen	4.5	4.2
	19	Aus- und Weiterbildung von Arbeitnehmern	Schulungen und Möglichkeiten zur Kompetenzerweiterung; Ausbildungs- und Mitarbeitergespräche	4.4	4.2
	20	Diversität	Diversität und Inklusion im Personalbereich	3.9	3.7
COMPLIANCE	21	Korruptionsbekämpfung	Einhaltung der Gesetze sowie Sicherstellung durch unternehmensweite Schulungen und Verhaltensregeln zur Korruptionsbekämpfung	4.3	4.5
	22	Wettbewerbswidriges Verhalten	z.B. Preisfestsetzung und Absprache bei Angeboten, Schaffung von Marktbeschränkungen oder Quoten in Bezug auf Kunden und Lage sowie Kartell- oder Monopolpraxis	4.0	4.3
	23	Einfluss auf lokale Gemeinschaften	Einschließlich Lärm, aber auch Beschäftigungseffekte, Steuern usw.	3.3	4.1
	24	Einhaltung von Umweltgesetzen	Einhaltung internationaler Erklärungen, Abkommen und Verträge sowie nationaler, regionaler und lokaler Bestimmungen	4.4	3.9
	25	Datensicherheit und -schutz	Einhaltung bestehender Datenschutzgesetze oder freiwilliger Standards in Bezug auf den Schutz von Kundendaten	3.5	3.5

Wesentliche Themen

01

**Verantwortungs-
volles Produkt**

Was DO & CO einzigartig macht, ist die Fähigkeit, die besten Geschmäcker der Welt zu vereinen, in großer Anzahl anzubieten und dabei die Interessen seiner Stakeholder zu berücksichtigen. Was vielen im kleinen Rahmen nicht gelingt, meistert DO & CO gekonnt in all seinen globalen Aktivitäten und mit all seinen 20.000 verschiedenen Gerichten. Nichtsdestotrotz fordern wir uns und unsere Stakeholder immer wieder zu Innovationen heraus, um eine breite Vielfalt an diätetischen Produkten für alle Kunden anbieten zu können.

Um eine ausgewogene und nachhaltigere Lebensmittelauswahl zu fördern, arbeiten wir sowohl an der Verbesserung der Qualität unserer Produkte als auch an der Förderung und Umsetzung gesünderer Gewohnheiten, weg von konventionellen Lebensmittelsystemen hin zu neuen kulinarischen Konzepten, die auf regionale Ernährung zugeschnitten sind. Unser Wettbewerbsvorteil liegt darin, dass wir unseren Geschäftspartnern im Bereich Airline- und internationales Eventcatering täglich frische und nährstoffreiche Mahlzeiten anbieten können, die ohne jegliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker hergestellt werden. DO & CO stützt sich auf seine Fähigkeit, Technologien zu nutzen und innovative Produkte zu entwickeln - vom Design bis zur Marktreife - in seinem Bestreben, die Branche von einem Einwegartikelansatz hin zu nachhaltigen und gesunden Praktiken zu verändern.

Als Lebensmittelunternehmen glauben wir, eine entscheidende Rolle bei der Gestaltung der öffentlichen Wahrnehmung von Gesundheit und Ernährung zu spielen. Wir setzen uns dafür ein, Produkte im Kontext einer ausgewogenen Ernährung zu präsentieren. Zentral für unseren Ansatz ist die Sicherstellung perfekter Hygienestandards. Darüber hinaus wollen wir die Essenz von Qualität bei der Zubereitung exquisiter Produkte vermitteln.

LEBENSMITTELANALYSEN	2020-21	2019-20	2018-19	2017-18
Anzahl an Lebensmittelanalysen in Laboren	10.366	22.564	20.674	20.168
% Proben, welche dem Standard entsprechen	99,33%	99,56%	99,42%	99,35%

EXTERNE AUDITS	2020-21	2019-20	2018-19	2017-18
Anzahl an externen Audits	98	220	276	241
% Negative Audit-Ergebnisse	0%	0%	0%	0%

EINKAUF	2020-21
Gesamtnettoeinkaufswert	EUR 116.890.853
% der Zutaten von lokalen Händlern bezogen	80,25%

Thema 1

Vielfältige & inklusive Speisen



Unser Bekenntnis:

Produktion von gesunden und nahrhaften Mahlzeiten ohne Zusatzstoffe, Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker, bei zusätzlicher Reduktion von Fetten und verarbeitetem Zucker.

Unsere Nachhaltigkeitsziele:

Unterstützung der globalen Bemühungen Mangelernährung zu reduzieren und bis 2030 den Zugang aller Menschen zu sicheren und nahrhaften Lebensmitteln sicherzustellen, indem erschwingliche Produkte für alle Einkommensschichten angeboten werden.

Beschreibung:

DO & CO hat schon immer besonderes Augenmerk auf maßgeschneiderte Produktangebote gelegt, unabhängig davon, ob wir ein Signature Dish für einen besonderen Kunden oder ein spezielles Event entwickeln. Einer der Hauptgründe für den Erfolg von DO & CO ist das tiefgreifende Verständnis der jeweils landesüblichen Kulinarik, in Ländern, in denen DO & CO tätig ist. Daraus resultiert ein einzigartiges Angebot von Produkten, welches den Bedürfnissen der Kunden entspricht. Die Konsumenten, insbesondere Millennials, reagieren gut auf die angepassten Angebote, welche ihre aktuellen Ernährungspräferenzen wieder geben. DO & CO unterstützt die Beschleunigung gesunder Ernährungstrends, wie z.B. die wachsende Nachfrage nach lokal bezogenen, biologischen und pflanzlichen Produkten, durch die Einbindung dieser Trends in der Eventgastronomie und an Bord von Flugzeugen.

DO & CO bietet eine breite Palette an diätetischen Optionen an, um spezielle Einschränkungen und Vorlieben in all seinen vielfältigen Geschäftsaktivitäten zu berücksichtigen. Die sorgfältige Zubereitung der Speisen ist von zentraler Bedeutung und führt zu einem einzigartigen Angebot an authentischen ethnischen Speisen. Die kontinuierliche Reduzierung von überschüssigem Zucker, Salz und Fetten im gesamten Portfolio steht im Mittelpunkt von Produktinnovationen und Neuformulierungen.

Informierte Ernährungsentscheidungen werden durch transparente Nährwertkennzeichnung und verantwortungsvolle Marketingpraktiken gefördert. Mit der Einführung eines neuen Konzepts "The Lazy Chef" unterstützen wir zudem unsere Kunden bei der täglichen Essenszubereitung und tragen somit zu einer zunehmend ausgewogenen Ernährung bei.

Konzepte und Maßnahmen:

DO & CO teilt die Meinung, dass unsere Kommunikation und Dienstleistungen dazu beitragen sollen, die Konsumenten über die Bedeutung einer nährstoffreichen Ernährung und eines bewussten Lebensstils aufzuklären. Um den Zugang zu erschwinglichen, gesundheitsfördernden Mahlzeiteoptionen zu fördern sind alle Produkte in unseren Einzelhandelsgeschäften zu fairen Preisen erhältlich.

Umfangreiche Informationen über das Produkt, einschließlich der Nährwertangaben, werden stets gut sichtbar angezeigt, um eine informierte Entscheidungsfindung zu ermöglichen. Bei verpackten Produkten, sowie auf all unseren Menükarten, werden zudem Allergene ausgewiesen.

Due-Diligence Prozesse:

Während die Vielseitigkeit der Ernährung eine wichtige Rolle im Einzelkundengeschäft spielt, findet sich die umfangreiche Produktpalette in unseren Airline Catering Konzepten wieder. Neben den vielen verschiedenen Küchen, die wir unseren diversen Airline Partnern bieten, ist DO & CO in der Lage, das gesamte Angebot auf die individuellen Wünsche der jeweiligen Airline abzustimmen. Im Rahmen des Airline Caterings hat DO & CO einen Prozess implementiert, der es ermöglicht, die strengen Spezifikationen der Mahlzeiten in der gesamten Produktion einzuhalten. Aus der Notwendigkeit heraus, die anspruchsvollen und sehr spezifischen Kundenwünsche bezüglich exakter Nahrungsbestandteile (z. B. Eiweiß) in den jeweiligen Mahlzeiten zu erfüllen, ist DO & CO in der Lage, unter strengsten Auflagen Mahlzeiten sorgfältig zuzubereiten. Für das gesamte kulinarische Angebot gilt eine strikte "keine Zusatzstoffe, keine Konservierungsmittel und keine Geschmacksverstärker"-Devise.

Das interne, kulinarische Entwicklungsteam von DO & CO überprüft in regelmäßigen Abständen die Einhaltung der Rezepturen, während unser Produktteam die Einhaltung von Etikettierungsanforderungen sicherstellt. Sowohl Audit-Spezialisten der Kunden als auch die interne Audit-Abteilung von DO & CO überprüfen routinemäßig die Spezifikation der produzierten und gelieferten Lebensmittel.

Nächste Schritte:

Um unser Produktangebot für alle Konsumentengruppen zugänglicher zu machen, arbeitet DO & CO aktiv an einer veganen Produktlinie. Abgesehen davon, dass wir unsere Konsumenten ermutigen, nahrhafte Mahlzeiten zu kaufen, arbeiten wir auch an der Förderung eines aktiven und gesunden Lebensstils für unsere Mitarbeiter. Besonderes Augenmerk wird dabei auf bewusstseinsbildende Maßnahmen zum körperlichen Wohlbefinden gelegt.

Case Study: Airline Catering

Unsere Airline Catering Division bietet unseren Kunden routinemäßig z.B. die folgenden speziellen Mahlzeiten an:

- Diabetiker-Mahlzeiten: zuckerarme Mahlzeiten für Gäste, die an Diabetes leiden.
- Glutenfreie Mahlzeiten: Entwickelt für Gäste, die an Zöliakie leiden oder kein Gluten in ihrer Ernährung vertragen, wobei Körner wie Weizen, Roggen, Hafer, Kleie und Gerste ausgeschlossen werden.
- Kalorienarme Mahlzeiten: Mahlzeiten mit extrem niedrigem Kaloriengehalt, die für Menschen geeignet sind, die eine kalorienarme Diät machen.
- Fettarme Mahlzeiten: Mahlzeiten mit begrenztem Fett- und Cholesteringehalt, die für Personen geeignet sind, die eine fettarme, eingeschränkte Diät einhalten möchten.
- Salzarme Mahlzeiten: Mahlzeiten, die für Menschen mit Bluthochdruck, Herzerkrankungen, Wassereinlagerungen oder Nierenproblemen geeignet sind.
- Vegane & vegetarische Gerichte: zubereitet für Gäste, die Mahlzeiten frei von tierischen Produkten konsumieren möchten.
- Laktosefreie Mahlzeiten: Mahlzeit für Menschen, die allergisch oder intolerant gegenüber Milch und Milchprodukten sind oder an einem niedrigen Laktosegehalt leiden.
- Hindu-Mahlzeiten: Mahlzeiten für Menschen, die dem hinduistischen Brauch folgen, die nicht-vegetarisch sind und nach indischer Art gekocht werden.
- Koschere Mahlzeiten: Mahlzeitenoptionen, bei denen das Essen in Übereinstimmung mit jüdischen religiösen Richtlinien ausgewählt, zubereitet und serviert wird.
- Halal-Mahlzeiten: Mahlzeiten, die speziell in Übereinstimmung mit der islamischen Tradition und Sitte zubereitet werden. In diesen Mahlzeiten werden keine Haram (verbotene) Produkte verwendet.
- Allergenfreundliche Mahlzeiten: speziell zubereitete Mahlzeiten, die allen diätetischen Anforderungen unserer Kunden gerecht werden.

Case Study: Henry Produkte



Henry's Mezze Mix: Kulturelle Vielfalt

DO & CO hat eine Reihe von Produkten auf den Markt gebracht, die den unterschiedlichen ethnischen Hintergrund der Mitarbeiter widerspiegeln. Diese Produkte fokussieren insbesondere auf regionale Kräuter und Gewürze, um die jeweilige lokale Küche zu untermalen.

Chicken Caesar Salat: Ausgewogene Mahlzeiten

Unser Ziel ist es, vollwertige Mahlzeiten anzubieten, die unseren Kunden die Nährstoffe und Energie geben, die sie für einen erfolgreichen Tag benötigen.

Räucherlachs / Avocado: Täglicher Proteinbedarf

Mit hohem Proteingehalt und fast ohne Zucker liefert Räucherlachs / Avocado viele Nährstoffe für Sportler, die ihren Körper zu Höchstleistungen antreiben müssen. Es wurde sofort zum Hit und ist bereits in allen unseren Filialen erhältlich.

Karottensaft: Pflanzliche Energiequelle

Da bewusste Ernährung immer beliebter wird, haben wir eine Produktserie auf den Markt gebracht, die vollständig pflanzlich ist. Diese Sortimentserweiterung zielt darauf ab, unseren Kunden das Beste aus beiden Welten zu bieten, indem wir eine Auswahl an 100 % pflanzlichen Produkten mit unserem bestehenden Premiumangebot vereinen.

Porridge: Zuckerarmes Frühstück

Angesichts der Bedeutung eines guten Frühstücks für eine gesunde Ernährung hat DO & CO ein nährreiches Frühstücksangebot to-go auf den Markt gebracht. Der Fokus liegt dabei auf zuckerarmen Optionen, die jedoch einen hohen Anteil an Mikronährstoffen, wie Ballaststoffen oder Protein, aufweisen.



Thema 2

Sozialverträgliche Beschaffung



Unser Bekenntnis:

Zusammenarbeit mit unseren Partnern in der Lieferkette zur Sicherstellung eines einheitlichen Standards für ethisches und verantwortungsvolles Verhalten durch transparente Beschaffungspraktiken, kontinuierlichen Austausch und Lieferantenaudits.

Unsere Nachhaltigkeitsziele:

Lokale Produktion unserer Gerichte an den jeweiligen Standorten um frischeste Ware zu garantieren und Lieferwege auf ein Minimum zu reduzieren. Steigerung der Qualität und Häufigkeit von Lieferantenaudits. Einführung eines verbindlichen Verhaltenskodex für Lieferanten, der die Best Practices der ESG-Standards abdeckt.

Beschreibung:

Die Kunden von heute wollen die Geschichte hinter den Produkten und Dienstleistungen, die wir anbieten kennenlernen. Sie interessieren sich nicht nur dafür, was sie kaufen und woher es kommt, sondern auch dafür, wen sie mit ihrem Kauf unterstützen und wie ihr Kauf lokale Anbieter unterstützt. Die Produkte, die wir kaufen, beeinflussen Menschen, Tiere und die Umwelt. Deshalb ist es wichtig, die ökologischen und sozialen Auswirkungen durch eine nachhaltige Beschaffung zu berücksichtigen. Lokale Lieferanten bieten oftmals gute Einblicke in lokale Markttrends und können authentische Produkte liefern, die für unsere Kunden relevant sind. Das wiederum trägt nicht zur Kundenzufriedenheit, sondern auch zum regionalen Wachstum bei, indem die lokale Wirtschaft unterstützt wird.

Konzepte und Maßnahmen:

Wo immer möglich, arbeiten wir mit lokalen Lieferanten auf der ganzen Welt zusammen, um die von uns benötigten Rohstoffe zu beziehen. Der Erfolg unseres Unternehmens hängt von der aktiven Zusammenarbeit unserer Lieferanten und Einkäufern ab. Das kollektive Engagement, das Wissen und die Erfahrungen unserer Lieferkette spielen eine wichtige Rolle bei der Umsetzung nachhaltiger Beschaffungspraktiken, wobei die Forderung nach gemeinsamer Wertschöpfung die Grundlage unserer Lieferantenverhandlungen bildet.

Auf höchster Ebene wird die Kontrolle der verantwortungsvollen Beschaffung durch unseren Supplier Code of Conduct gesteuert, der die grundlegenden Erwartungen für die Geschäftstätigkeit mit DO & CO beschreibt. Die systematische Berücksichtigung der sozialen Performance des Lieferanten reicht von der Einhaltung von Sozialstandards, bis hin zur aktiven Überwachung der Lieferkette durch Lieferantenaudits.

Schutz von Menschenrechten:

In der Lebensmittelindustrie besteht ein erhebliches Risiko durch öffentliche Kritik an CSR-Themen in der Lieferkette, da die Produktion von Rohstoffen mit manueller, harter und gefährlicher Arbeit verbunden sein kann und häufig keine Qualifikation der Arbeitskräfte voraussetzt, was diese Lieferketten anfälliger für Risiken macht. Als ethisch handelndes Unternehmen stellt DO & CO sicher, dass seine Tätigkeit in keiner Weise zu Menschenrechtsverletzungen beiträgt. Unsere Partner rund um den Globus wissen, dass wir uns verpflichten, unser Geschäft mit einem konsistenten Wertesystem zu führen, das die höchsten Standards für Qualität, Integrität und Exzellenz repräsentiert.

Tierschutz:

Die Qualität von Rohstoffen wird davon bestimmt, wie Nutztiere aufgezogen, behandelt und verarbeitet werden. Bei DO & CO spielt die artgerechte Tierhaltung eine wichtige Rolle bei Beschaffungsüberlegungen. Die Erwartungen des Unternehmens an

eine artgerechte Tierhaltung reichen von mit Mais gefütterten Hühnern über käfigfreie Eier bis hin zur Abschaffung von Trächtigkeitsställen. Das Unternehmen hat seine Unterstützung für die diesbezügliche europäische Initiative erklärt.

Due-Diligence Prozesse:

Schutz der Menschenrechte:

Das Unternehmen bekennt sich zur Einhaltung der Menschenrechte und hat in diesem Zusammenhang die folgenden Konzepte entwickelt:

- Bewertung von Lieferanten vor Aufnahme einer Geschäftsbeziehung, begleitet von regelmäßigen Audits. Negative Auditergebnisse führen zu Sofortmaßnahmen und gegebenenfalls zur Beendigung der Geschäftsbeziehung. Auf diese Weise überwacht das Unternehmen entsprechende Risiken in seinem Umfeld.
- DO & CO duldet keine Menschenrechtsverletzungen oder Ausbeutung in seinem Unternehmen sowie in seiner Lieferkette, wozu sich DO & CO auch gegenüber seiner Kunden vertraglich verpflichtet. Bislang ist kein Fall einer solchen Verletzung bekannt.
- Das Unternehmen verpflichtet sich und seine Organe zur Achtung der Menschenrechte und zu einem Arbeitsumfeld, das frei von Diskriminierung ist. Löhne und Gehälter entsprechen den nationalen Anforderungen und sind unabhängig von Rasse, Geschlecht, Hautfarbe, Herkunft, Religion oder sexueller Orientierung. Damit leistet das Unternehmen seinen Beitrag zur Bekämpfung von prekären Arbeitsbedingungen.
- Die Personalpolitik des Unternehmens ist darauf ausgerichtet, ein sicheres Arbeitsumfeld für unsere Mitarbeiter zu gewährleisten. Kinderarbeit ist im gesamten Unternehmen strengstens verboten.
- Bei allen DO & CO Aktivitäten weltweit hat die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter höchste Priorität. Unser lokales Abteilungs- und Niederlassungsmanagement ist für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlich, was durch regelmäßige Berichte dokumentiert wird. Alle arbeitsbedingten Unfälle werden einer detaillierten Analyse unterzogen und führen zu einer anschließenden Anpassung von Prozessen oder Arbeitsabläufen sowie der Umsetzung von entsprechenden Vorbeugemaßnahmen.
- DO & CO unterstützt die Vereinigungs- und Versammlungsfreiheit seiner Mitarbeiter, was durch die Tatsache, dass 59 % der Belegschaft gewerkschaftlich organisiert sind, unterstrichen wird.

Produktbeschaffung und Tierschutz:

DO & CO verfolgt einen umfassenden "Farm to Table"-Ansatz, der frische Lebensmittel von lokalen Lieferanten fördert und darauf abzielt, Transportwege zu reduzieren um die damit verbundenen Treibhausgasemissionen zu verringern.

Lokale Beschaffung wird in unserer Einkaufsstrategie berücksichtigt und soweit möglich und wirtschaftlich vertretbar, bezieht DO & CO Lebensmittel von Lieferanten, die nach Umweltstandards zertifiziert sind und biologische Produkte anbauen.

Da DO & CO auf einem globalisierten Markt tätig ist, befinden sich unsere Lieferanten oft rund um den Globus. Die Durchführung von Lieferantenaudits ist daher für DO & CO von besonderer Bedeutung, da sie uns in die Lage versetzen, unsere Zulieferbetriebe kennenzulernen und zu unterstützen. Die Audits etablieren einheitliche Unternehmensrichtlinien und Transparenz entlang der gesamten Lieferkette und stabilisieren unseren eigenen Produktionsprozess, was zu einer nachhaltigen Verbesserung der Wettbewerbssituation führt.

Nächste Schritte:

Um der Verpflichtung von DO & CO zur Förderung einer artgerechten Tierhaltung gerecht zu werden, planen wir die Einführung eines Genehmigungsprozesses, bei dem die Lieferanten dem Unternehmen versichern müssen, dass sie keine routinemäßigen Anwendungen von Antibiotika zu prophylaktischen Zwecken unterhalten. Als Teil dieses Prozesses wird DO & CO seine Lieferanten auffordern, ihre Verpflichtung offenzulegen, keine wachstumsfördernden Substanzen an Tiere zu verabreichen.

Thema 3

Lebensmittel- Sicherheit



Unser Bekenntnis:

Wir betreiben ein nachhaltiges Geschäft, indem wir unseren Kunden sichere Qualitätsprodukte liefern und wir höchste Lebensmittelsicherheitsstandards gewährleisten.

Unsere Nachhaltigkeitsziele:

Einrichtung eines speziellen Lebensmittelsicherheitskomitees, das das Lebensmittelqualitäts- und -sicherheitsprogramm von DO & CO lenkt und die Bemühungen von DO & CO zur Erlangung einer zukünftigen Zertifizierung leitet.

Beschreibung:

Der globale Lebensmittelsicherheitsstandard von DO & CO ist ein internes Informations- und Schulungsprogramm, das alles abdeckt, von der Art und Weise, wie unsere Mitarbeiter Zutaten prüfen, wenn sie in unseren Einrichtungen ankommen, bis hin zu der Temperatur, bei der unsere Lebensmittel gelagert werden sollten, wenn sie unsere Einrichtungen zur Lieferung an Kunden verlassen. Lebensmittelsicherheit ist Teil unserer Kultur und zieht sich durch alle Ebenen unseres Unternehmens. Unsere Teams für Lebensmittelsicherheit und -qualität kümmern sich um Einhaltung der Hygienebestimmungen von der Beschaffung der Zutaten über die Zubereitung bis hin zur Auslieferung an unsere Kunden.

Konzepte und Maßnahmen:

DO & CO verfügt über ein effektives Instrument zur Lebensmittelsicherheit, das auf den Prinzipien des Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Ansatzes zur Lebensmittelsicherheit, der guten Hygienepraxis, dem QSAI Catering Quality Assurance Programme, den IFSA/IFCA/AEA/WHO World Food Safety Guidelines und zusätzlichen lokalen Anforderungen basiert.

Unser Product Safety Compliance Team hat produktsicherheitsbezogene Prozesse und Verfahren implementiert, wie beispielsweise:

- Überwachung von Gesetzen, Vorschriften und Normen;
- Erstellen und Kommunizieren von Produktanforderungen;
- Bewertung der Lieferanten- und Produktleistung;
- Produktprüfung, Verifizierung und Überwachung;
- Verwaltung von Vorfallsberichten, Produktentfernungen und behördlichen Berichten.

Diese Prozesse werden von regelmäßig getesteten Notfallverfahren (Produktprüfung und Rückruf) begleitet, um die Produktsicherheit zu gewährleisten.

Wir beschäftigen nicht nur Fachexperten, die ihr Wissen laufend weitergeben können, sondern bieten auch allen Mitarbeitern, die Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit und -qualität haben, Schulungsmöglichkeiten an. Der Erfolg eines jeden Lebensmittelsicherheitsprogramms hängt von den Mitarbeitern ab, die es umsetzen. Das Informations- und Schulungsprogramm zur Lebensmittelsicherheit stellt sicher, dass alle DO & CO Mitarbeiter alle relevanten Informationen zu Gesundheit, Hygiene und Lebensmittelsicherheit erhalten. Aus diesem Grund erhält jeder Mitarbeiter bei seinem Eintritt ins Unternehmen eine Einführungsschulung, die je nach Unternehmensposition durch abteilungsspezifische Schulungen intensiviert wird. Damit sich diese Schulungen leicht einprägen, erhalten Mitarbeiter, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zusätzlich Verfahrenshandbücher für den Umgang mit Lebensmitteln. Diese Handbücher dienen auch dazu, die Mitarbeiter über die wichtigsten Praktiken oder Verhaltensweisen zu unterrichten, die ein Mitarbeiter befolgen muss, um lebensmittelbedingte Krankheiten zu vermeiden

Darüber hinaus wird ein erheblicher Teil der Zeit, der Ressourcen und des Fachwissens darauf verwendet, sicherzustellen, dass unsere Speisen in einer für Lebensmittel zugelassenen Umgebung zubereitet werden. Besonderes Augenmerk wird auf die Trennung der Arbeitsabläufe für die Zubereitung spezieller Mahlzeiten, einschließlich Halal- und allergener Mahlzeiten, gelegt.

Due-Diligence Prozesse:

Der Zweck unseres Lebensmittelsicherheitsstandards ist es, durch die Befolgung des HACCP-Prinzips sicherzustellen, dass wir ein Lebensmittelsicherheitssystem haben, das in Übereinstimmung mit dem schriftlichen Standard umgesetzt wird und identifizierte Gefahren effektiv kontrolliert. Der Nachweis für die Wirksamkeit des Systems wird durch die Überwachung mit internen Audits, regelmäßigen mikrobiologischen Tests und der genauen Verfolgung von Kundenreklamationen erbracht. Der Geltungsbereich des Systems erstreckt sich auf alle Produktionseinheiten.

Diese Validierung wird von den Spezialisten für Lebensmittelsicherheit und Hygiene durchgeführt, die Informationen wie Gerätedatenblätter, Wartungspläne und Auditergebnisse sammeln. Diese werden während der regelmäßigen Risikobewertungen, die als Validierungsinstrumente dienen, präsentiert und von einer Arbeitsgruppe für Lebensmittelsicherheit in regelmäßigen Überprüfungssitzungen nachverfolgt. Die Arbeitsgruppe wertet interne und Kunden-Audit-Ergebnisse, sowie alle Kundenreklamationen, und mikrobiologische Testergebnisse aus.

Während dieser Besprechungen werden Änderungen im Prozessablauf, die Einführung neuer Lebensmittelprodukte, die Anwendung neuer Techniken und vieles mehr, bewertet und notwendige Änderungen im System gemeinsam vereinbart. Die durchgeführten Maßnahmen reichen von kontinuierlichen Schulungen über einen verbesserten Informationsfluss bis hin zu Präventiv- und Korrekturmaßnahmen.

Basierend auf der Auswertung relevanter Daten werden Präventiv- und Korrekturmaßnahmen zur Verbesserung des Systems geplant, realisiert und deren Wirksamkeit überwacht. Diese Maßnahmen werden auf jeder Ebene des Lebensmittelsicherheitssystems geplant. Für die Umsetzung und Aufrechterhaltung unseres Lebensmittelsicherheitssystems ist der Informationsfluss von großer Bedeutung. Folgende Systeme sind wichtig, um alle Beteiligten auf dem Laufenden zu halten: Newsletter, bei denen relevante Informationen über gesetzliche Anforderungen und spezifische Anforderungen der Fluggesellschaft per E-Mail verschickt werden, häufige Besprechungen, darunter eine monatliche Hygienesitzung, ein halbjährlicher Erfahrungsaustausch zwischen Hygienemanagern und Auditoren und eine vierteljährliche Arbeitsgruppe für Lebensmittelsicherheit, sowie ein vierteljährlicher regionaler Hygiene- und ein wöchentlicher Hygienekontrollbericht.

Die interne und externe Validierung unserer Arbeit dient dazu, sicherzustellen, dass die Qualitätskultur von DO & CO in all unseren Geschäftsaktivitäten verankert ist. Unser interner Lebensmittel-Audit ist unser bester Sparringpartner und identifiziert proaktiv Möglichkeiten zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und Qualität in unseren Einrichtungen. Interne Erkenntnisse werden durch Dritt-Audits unterstützt, die von unseren verschiedenen Airline-Partnern durchgeführt werden, um eine kontinuierliche Überwachung der Produktsicherheitsleistung zu gewährleisten.

The following external audits are systematically and regularly carried out, usually on an annual basis:

- Kundenaudits durch Fluggesellschaften oder deren Vertreter (inkl. Berater), die entweder unangekündigt, angekündigt oder im Rahmen einer Präsentation durchgeführt werden:
 - Halal-Audit: Überprüfung der Einhaltung der HALAL-Bestimmungen zu Rohstoffen, Ausrüstung, Prozessen, Personal und Verfahren
 - Hygiene-Audit: Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften zu HACCP, Lieferanten, Warenanlieferung, Lagerung, Verarbeitung, Speisenanordnung, Anlieferung sowie allgemeine Reinigung, Gerätereinigung, Beladung und Personal
 - Sicherheitsaudit: Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen zu Zugangssicherheit, Personal, Versiegelung und Verladung
 - Prüfung der Ausrüstung: Überprüfung der Einhaltung von Vorschriften zu Vorräten, Lagerhaltung und Kommunikation
- Überprüfungen durch Behörden für Lebensmittelsicherheit und -kontrolle, Arbeitsschutz, Flugsicherheit sowie weitere Behörden, z.B. Handel etc.
- Interne Audits, die vom internen Qualitätsmanagement oder von internen Auditoren in unterschiedlichen Abständen durchgeführt werden.

Darüber hinaus haben wir Zertifizierungen von unabhängigen und externen Lebensmittelsicherheitsauditoren nach weltweit anerkannten Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards gemäß den FAO/WHO Codes Alimentarius HACCP erhalten. Unsere Londoner Gourmetküche ist nach ISO 22000:2005 & Prerequisite Program ISO/TS 22002 Part 2, Catering & IFSA/IFCA AEA und WHO World Food Safety Guidelines zertifiziert, während unsere Wiener Produktion die Vorgaben der EU Reg. Nr.834/2007 erfüllt.

Nächste Schritte:

Ziel ist es, in allen Gourmetküchen die Einhaltung und Zertifizierung nach der Norm ISO 22000 (oder einem entsprechenden lokalen Äquivalent) zu erreichen.



Case Study: Organic Pizza

Als Verkörperung unserer "keine Zusatzstoffe, keine Konservierungsstoffe, keine Geschmacksverstärker"-Kultur arbeiten wir derzeit an der Entwicklung einer Tiefkühlpizza, die frei von jeglichen chemischen Substanzen ist und stattdessen ausschließlich frisch zubereitete Zutaten aus besten Rohwaren enthält. Um sicherzustellen, dass diese in einem anderen Aggregatzustand verkauft werden kann, durchläuft das Produkt derzeit verschiedene Schritte zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

Forschung, Entwicklung & Produktinnovation

Gemeinsam mit unseren kulinarischen Spezialisten werden authentische Produkte entworfen. Sie berücksichtigen alle verschiedenen Aspekte des Produkts, einschließlich Geschmack, Textur und Verhalten bei verschiedenen Aggregatzuständen.

Transport, Lagerung & Auslieferung

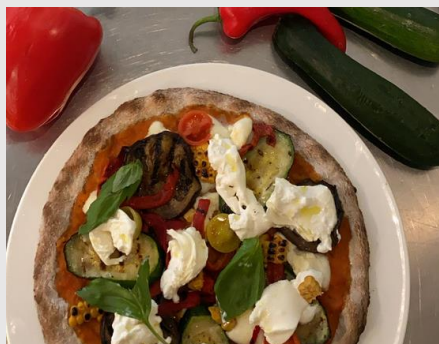
Das Team ist verantwortlich für Temperaturüberwachung und Sicherstellung der Routeneffizienz.

Auswahl und Einkauf der Zutaten

Um vollständige Authentizität zu gewährleisten, werden wichtige Zutaten wie Mehl von lokalen Produzenten bezogen. Dieser Prozess wird von unserem Beschaffungsteam durchgeführt.

Verarbeitung & Produktion

Alle Produkte werden in unserer hauseigenen Entwicklungsküche zubereitet. Sobald die Rezeptur perfekt angepasst ist, wird die Produktion in unsere Gourmetküche verlagert, um für den Handel produzieren zu können. In jedem Schritt gelten höchste Standards der Lebensmittelsicherheit.



Thema 4

Gäste- Sicherheit



Unser Bekenntnis:

Schaffung eines Umfelds, das die Bereitstellung eines sicheren Produkt- und Serviceangebots für Gäste und Kunden ermöglicht, indem die geltenden gesetzlichen Rahmenbedingungen, höchste Hygienestandards und globale Best Practices eingehalten werden.

Unsere Nachhaltigkeitsziele:

Zusammenarbeit mit Partnern, um ein hervorragendes Crowd Management zu gewährleisten, Verletzungen zu vermeiden und in Zeiten einer Pandemie Mindestabstände zu gewährleisten.

Beschreibung:

Die Sicherheit der Produkte innerhalb unseres Portfolios ist für DO & CO von größter Bedeutung. Sicherheitsprinzipien leiten unsere operativen Entscheidungen, um exklusive und sichere Veranstaltungen zu ermöglichen. DO & CO schafft einzigartige Gourmeterlebnisse durch eine hervorragende Kombination aus kundenorientiertem Service und exquisiten kulinarischen Produkten. Im Laufe des vergangenen Jahres haben wir unser gesamtes Gastronomieangebot unter Berücksichtigung der Vorgaben der lokalen Regierungen und Gesundheitsbehörden angepasst und neugestaltet, um die Sicherheit unserer Gäste in allen unseren Betrieben zu gewährleisten.

Konzepte und Maßnahmen:

Maßnahmen am Arbeitsplatz:

Die Gesundheit der Mitarbeiter steht im Mittelpunkt unserer Gästesicherheitsstrategie. Eine sichere Belegschaft ermöglicht es uns, unsere Dienstleistungen auf die sicherste Art und Weise zu erbringen. Um sichere Produkte und Arbeitsabläufe inmitten der COVID-19 Pandemie zu gewährleisten, hat DO & CO eine Reihe von Kontrollen implementiert, die das Infektionsrisiko für Mitarbeiter, Besucher, Auftragnehmer und Kunden verringern sollen.

Unsere Hygienespezialisten haben angepasste betriebliche Maßnahmen eingeführt, von geänderten Reinigungsintervallen unserer Büros und Veranstaltungsorte bis hin zu aktualisierten Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien und Workshops für unsere Mitarbeiter. In enger Abstimmung mit Behörden, externen Fachleuten und Wissenschaftlern haben unsere Hygienespezialisten die effektivsten Maßnahmen zur Sicherheit von Mitarbeitern, Besuchern, Auftragnehmern und Kunden identifiziert und diskutiert.

Zu den umgesetzten Maßnahmen gehören die Erkennung von Aktivitäten oder Situationen, die ein potenzielles Übertragungsrisiko darstellen, die Identifikation von Personen, die einem erhöhten Risiko ausgesetzt sind, die Ausstattung der Mitarbeiter mit persönlicher Schutzausrüstung und die Anleitung der Führungskräfte zur Umsetzung von Verfahrenskontrollen zur Risikominderung. Weitere Maßnahmen wie die Pflicht zum Tragen von Masken in den Büroräumen und Betrieben, der vorgeschriebene Mindestabstand am Arbeitsplatz und die Einführung von Home-Office wurden ergriffen. Dazu wurden umfangreiche Systemumstellungen vorgenommen, zum Beispiel die Umstellung auf Office-365-Lizenzen, um kollaboratives Arbeiten außerhalb der Büroräume zu ermöglichen.

Produktmaßnahmen:

DO & CO sieht sich nicht nur dafür verantwortlich, wie das Produkt hergestellt wird, sondern auch wie es an den Endverbraucher geliefert wird. Premiumqualität in allen Produkt- und Dienstleistungsbereichen kennzeichnet die Marke DO & CO. Aus Verantwortungsbewusstsein für seine Kunden und für die Gesellschaft setzt DO & CO in allen Produktionsbereichen höchste Qualitätsstandards und sieht es als seine Pflicht an, strengste Hygienevorschriften konsequent einzuhalten.

Mit dem drastischen Rückgang der Flugpassagiere musste das Unternehmen ein neues Servicekonzept entwickeln, das vor allem im Umfeld des Flugzeugs die Reduzierung des zwischenmenschlichen Kontakts auf ein absolutes Minimum erlaubt, um Passagiere und Crew zu schonen.

Due-Diligence Prozesse:

Damit unsere Hygiene- und Präventionsmaßnahmen Früchte tragen, werden alle Mitarbeiter an den DO & CO Standorten regelmäßig von medizinisch geschultem Personal getestet. In Wien haben z.B. alle MitarbeiterInnen zweimal wöchentlich die Möglichkeit, sich einem PCR-Test zu unterziehen. Die ohnehin schon hohen Hygieneanforderungen aufgrund der strengen gesetzlichen Vorschriften für die lebensmittelverarbeitende Industrie wurden noch weiter erhöht. Bewährte Hygieneverfahren wurden von den Produktionsstätten auf die Verwaltungsstandorte ausgeweitet (Desinfektionsmittel, Reinigungsintervalle). COVID-19-spezifische Sicherheitsvorkehrungen wie z.B. Wärmemengenzähler wurden überall dort eingeführt, wo es erforderlich war. Bei Veranstaltungen wird besonderer Wert auf die Sicherheit der Gäste gelegt. Um unsere Gäste von unseren Köchen zu trennen, wurden alle Buffets und Bars mit Plexiglas ausgestattet. Zusätzlich zur Versorgung aller Gäste mit Handdesinfektionsmitteln hat das Unternehmen in UV-Desinfektionsgeräte investiert, die Oberflächen desinfizieren können.

Nächste Schritte:

Die Gewährleistung der Gästesicherheit hängt von unserer Fähigkeit ab, kollektive Erkenntnisse zu nutzen und innovative Produkte zu entwickeln. Indem wir auf die Wünsche unserer Kunden eingegangen sind, haben wir die Produkteffizienz erhöht und gleichzeitig die lebensmittelbedingten Risiken verringert. Das One-Move-Konzept hat daher einen wichtigen Meilenstein in der Entwicklung unseres Lieferkonzepts gebildet und wird auch in Zukunft unsere Produktentwicklungen leiten.

Case study: One-Move-Service Konzept

Veranlasst durch die öffentliche Nachfrage und unterstützt durch Empfehlungen der Gesundheitsbehörden, hat DO & CO sein Airline -Servicekonzept angepasst. Der Kontakt zwischen Passagieren und Crew wurde minimiert, damit unsere Kunden die Möglichkeit hatten, das Trolley-Service mit vorbereiteten Mahlzeiten und Getränkeservice in Gläsern vorübergehend auszusetzen. Stattdessen entwickelte unsere hauseigene Industriedesign-Abteilung das One-Move-Servicekonzept, um die Interaktion zwischen Crew und Passagieren zu reduzieren. Dieses Produktkonzept bewahrte nicht nur das Verpflegungsangebot an Bord, sondern reduzierte auch die betriebliche Komplexität in Bezug auf das Abwaschen des Geschirrs und die Logistik durch das Personal am Boden nach der Landung. DO & CO lieferte mehr als 1.840.000 Einheiten dieser Verpackungslösung an seinem Standort in London aus.

Während des notwendigen Einführungsprozesses dieser verschiedenen Verpackungslösungen haben wir die Chance genutzt, erhebliche Anstrengungen in die Beschaffung und Prüfung von biologisch abbaubaren, pflanzenbasierten, mineralölfreien Verpackungen und anderen Alternativen zu stecken, um die Verwendung von Kunststoffkomponenten in unseren Dienstleistungen weiter zu reduzieren. Diese Bemühungen werden auch in Zukunft durch die Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und unserer Industriedesign-Abteilung fortgesetzt



02

Umweltbewusstes Handeln

Der Klimawandel, die Verknappung natürlicher Ressourcen, die Bedrohung der Ökosysteme und der Artenvielfalt sind entscheidende Herausforderungen unserer Zeit. Diese Themen stellen wesentliche Risiken dar, die grundlegende Veränderungen in der Art und Weise erfordern, wie die Gesellschaft, einschließlich des privaten Sektors, agiert. Unser Engagement für den Umweltschutz konzentriert sich darauf, Ressourcen vernünftig zu nutzen und den Planeten zu schützen, während wir unser Geschäft betreiben und ausbauen. Angesichts des Umfangs unserer weltweiten Aktivitäten sind wir uns bewusst, dass selbst eine kleine Veränderung große Auswirkungen haben kann.

Wir sehen uns daher in der Verantwortung Lösungen beizutragen, indem wir unsere Emissionen reduzieren und der Wirtschaft und den Gemeinden helfen, sich an den Klimawandel anzupassen. Daher ist DO & CO bestrebt, mit gutem Beispiel voranzugehen und die Prinzipien der Nachhaltigkeit in seine täglichen Aktivitäten einzubringen.





Thema 5

Lebensmittel- & Verpackungsabfall

Unser Bekenntnis:

Insbesondere bei neuen Produkten werden nachhaltige Verpackungsoptionen gewählt, um eine vollständige Produkt-Zirkularität durch die Einführung von nachhaltigen Verpackungsoptionen unserer Produkte zu ermöglichen.

Unsere Nachhaltigkeitsziele:

Bis 2030 wollen wir das Abfallaufkommen durch Vermeidung, Reduzierung, Recycling und Wiederverwendung um 55 % reduzieren. Einführung von Preisnachlässen für Kunden, die ihre eigenen wiederverwendbaren Behälter mitbringen.

Beschreibung:

Die Bewältigung des weltweiten Konsum- und Abfallproblems ist für die gesamte Lebensmittelindustrie zu einem wichtigen Schwerpunkt geworden. Wir arbeiten mit vereinten Kräften daran den zu erwartenden Konsumanstieg, getrieben durch die Erholung des Tourismus und der Events, nicht unsere ökologischen Bemühungen gefährden zu lassen.

Konzepte und Maßnahmen:

Lebensmittelabfälle:

Unsere Lebensmittelabfälle werden in 2 Kategorien eingeteilt: internationale Abfälle und inländische / europäische Abfälle. Aufgrund von Beschränkungen bei der Behandlung internationaler Abfälle haben wir den Schwerpunkt auf letztere gelegt. Wenn möglich, werden die inländischen und europäischen Abfälle, die wir in einigen unserer Gourmetküchen erzeugen, dem Kompost zugeführt oder durch anaerobe Vergärung behandelt.

Letztendlich streben wir sowohl Abfallsicherheit als auch Abfallproduktivität an. In Anlehnung an den vorgeschlagenen EU-Aktionsplan für die Kreislaufwirtschaft (KOM/2020/98) wird diese Produktivität durch die Rückführung der aus der Abfallbewirtschaftung gewonnenen Energie in unsere Produktionseinheiten sowie durch die Herstellung von Biokraftstoffen, die für unsere Fahrzeugflotte verwendet werden können, erreicht.

Am Beispiel unseres Londoner und Wiener Produktionsstandorts: Aufgrund unseres "Fresh Inhouse"-Ansatzes erzeugen wir Grünabfälle in Form von getrennten Gemüseschalen und -abfällen, die in Güllebehältern landen. Von hier gelangen sie in eine anaerobe Vergärungsanlage, wo Mikroben die Abfallbestandteile zersetzen und Biogas erzeugen, das anschließend in unserem Betrieb verwendet oder sogar in das nationale Gasnetz zurückgespeist wird. Da jedoch nicht alle unsere Standorte bereits mit modernster Technologie ausgestattet sind, konzentrieren wir uns auf eine enge Zusammenarbeit mit Abfalldienstleistern, Forschern und unseren wichtigsten Airline-Kunden, um unseren ökologischen Fußabdruck zu verringern.

Der durch die Pandemie bedingte Produktionsrückgang hat es sehr schwierig gemacht, die von DO & CO im Vorjahr durchgeführten Initiativen zur Abfallminimierung umzusetzen und objektiv zu bewerten. Daher haben wir uns zum Ziel gesetzt, zusätzliche Initiativen einzuführen, um ein erhöhtes Abfallaufkommen aufgrund der plötzlichen Betriebsunterbrechung zu verhindern. In unserem weltweiten Netzwerk haben wir mit lokalen Wohltätigkeitsorganisationen und Nichtregierungsorganisationen zusammengearbeitet, um Artikel zu spenden, von denen erwartet wurde, dass sie in unseren Betrieben nicht verarbeitet werden können oder die kurz vor ihrem Verfallsdatum standen. Ziel war es, diejenigen zu unterstützen, die am stärksten von der COVID-19 Pandemie betroffen waren, und gleichzeitig die Entsorgung wertvoller Lebensmittel zu verhindern.

Verpackungsabfall:

Recycling ist das Herzstück all unserer Geschäftsaktivitäten und wird durch Investitionen in Anlagen und das Engagement von Mitarbeitern und Lieferanten erreicht.

Wir arbeiten eng mit unseren Lieferanten zusammen, um die Menge der erhaltenen Verpackungen zu minimieren. DO & CO bittet seine Lieferanten, Lebensmittel in begrenzter Verpackung und in vielen Fällen sogar in wiederverwendbaren Kisten zu liefern. Um die Kreislaufwirtschaft an der Quelle all unserer Prozesse einzubeziehen, arbeiten wir eng mit unseren Kunden zusammen und stellen ihnen routinemäßig die Recyclingraten der in ihrem Portfolio verwendeten Produkte zur Verfügung, um das Bewusstsein zu schärfen.

Due-Diligence Prozesse:

Das Team von DO & CO verfügt über ein detailliertes Verständnis der Abfallindustrie - von der Regulierung über die Sammlung, bis hin zur Infrastruktur und der Abfallbehandlung. Das Bestreben des Unternehmens, Ressourcen zurückzugewinnen, deckt die Vielzahl an Möglichkeiten ab, Mehrwert aus Abfall zu realisieren.

Zu diesem Zweck hat DO & CO im vergangenen Jahr mehr als EUR 2 Mio. in seine Infrastruktur investiert, welche die Umwandlung von Abfällen in Brennstoffe ermöglicht. Zudem wurden neue Technologien eingeführt, die eine bessere Abfallanalyse ermöglichen und durch Produktverbrauchsdaten klare Zielvorgaben liefern. Darüber hinaus arbeiten wir mit spezialisierten Auftragnehmern zusammen, die unseren Abfall kosteneffizient und nachhaltig verarbeiten.

In dem Bestreben, die Umsetzung von Initiativen zur Abfallreduktion in Bereichen, die wir vollständig kontrollieren, zu fördern, hat DO & CO eine "Green Office"-Initiative eingeführt, um die Menge an Einwegartikeln in der Kantine und den Büros zu reduzieren. Um die Sicherheit der Kunden zu gewährleisten, wurden einige Einwegartikel wieder eingeführt, um die Kontaktpunkte während der Pandemie zu minimieren. Für diese Einwegartikel haben wir neue Recyclingstationen eingeführt, um den entsprechenden ökologischen Fußabdruck zu reduzieren.

Nächste Schritte:

Wir beabsichtigen, unsere Zusammenarbeit mit ausgewählten Airline-Kunden weiter zu vertiefen, wobei wir die Fluggesellschaft beim Einsatz von Software zur Ermittlung des Getränkeverbrauchs pro Flug unterstützen. Dies unterstützt dabei die Beladung zu optimieren und das Gewicht zu minimieren, wodurch Treibhausgasemissionen entsprechend reduziert werden können.

DO & CO wird sich um Technologien bemühen, um die Abfälle, die bei der Verarbeitung von frischen Lebensmitteln in unseren Produktionsprozessen entstehen, ebenfalls zu reduzieren. Obwohl die vollwertige Verwertung von frischen Rohwaren bereits Teil der DO & CO Kultur ist, erwarten wir Verbesserungen durch Technologien, die künstliche Intelligenz nutzen, um den anfallenden Abfall zu messen und zu analysieren.

DO & CO wird voraussichtlich im kommenden Finanzjahr eine Kooperation mit einem Technologieentwickler für eine Buy-on-Board-Konzept starten, die es uns ermöglicht, den Produktverbrauch zu verfolgen sowie automatisch Echtzeit-Promotion an Bord von Flugzeugen zu generieren, um Abfall zu vermeiden.

Eines unserer ehrgeizigsten Ziele ist es, einen Betrieb zu führen, bei dem nahezu kein Abfall auf die Deponie gelangt. Obwohl dies an einigen Standorten, wie z.B. in Großbritannien, bereits möglich ist, sind andere Einheiten mit strengen lokalen Vorschriften und überhöhten Kosten für alternative Lösungen konfrontiert. Um diese Herausforderungen zu meistern, arbeiten wir mit wichtigen Kunden, Lieferanten und externen Spezialisten zusammen.

In Spanien setzen wir uns gemeinsam mit den oben genannten Parteien für die Genehmigung eines alternativen Verfahrens zur Deponierung von internationalen Abfällen ein, die einen großen Teil unserer Lebensmittelabfallmenge ausmachen. Das Management ist besonders an diesem Fortschritt interessiert, da die Bemühungen von DO & CO zur Abfallreduktion durch fluglinienspezifische Vorschriften wie z.B. die Vorgabe, alle eingehenden internationalen Abfälle zu verbrennen, beeinträchtigt werden

Case Study: Demel's Kaiserschmarrn

Wir haben darauf geachtet, unser Verpackungsmaterial innerhalb des Take-away-Produktportfolios unserer Eigenmarken anzupassen. Allgemeine Überlegungen zur Verpackungsentwicklung wie Volumen-, Dicke- und Gewichtsreduzierung, kombiniert mit einer verstärkten 3D-Konstruktion waren integraler Bestandteil des Designprozesses. Lokal beschaffte Verpackungen mit einem überwiegenden Anteil an zertifizierten, heimkompostierbaren Materialien runden unsere Bemühungen ab, eine nachhaltige Verpackungsalternative einzuführen.



Thema 6

Nachhaltige Verpackung



Unser Bekenntnis:

Angebot von nachhaltigen Verpackungsalternativen als erste Wahl für alle unsere Kunden.

Unsere Nachhaltigkeitsziele:

Ermutigung unserer Top-5-Geschäftskunden, durch das exklusive Angebot nachhaltiger Verpackungslösungen bis 2030 nachhaltige Praktiken einzuführen. Außerdem werden wir alle unsere Take-away-Verpackungen zu 100 % nachhaltig gestalten.

Beschreibung:

DO & CO forscht aktiv nach umweltfreundlichen Verpackungsalternativen und bietet seinen Kunden nachhaltige Optionen an, begleitet von einer Beratung, wie diese am besten in den Betrieb integriert werden können. DO & CO hat sich zum Ziel gesetzt, wiederverwendbare und wiederverwertbare Geräte und Geschirr, wo immer möglich, in seinen Geschäftsaktivitäten einzusetzen.

Konzepte und Maßnahmen:

Die innovationsgetriebene Designabteilung unseres Unternehmens arbeitet stets an der Entwicklung einer verantwortungsvoll gestalteten und recycelbaren Produktpalette, indem sie sich über diesbezügliche Marktentwicklungen und Produktinnovationen informiert. Hierbei wird der vermehrte Einsatz von recycelten Materialien angestrebt. Der Einsatz von übermäßig verarbeiteten Materialien soll vermieden werden. DO & CO arbeitet verstärkt mit externen Spezialisten und Wissenschaftlern zusammen, um für jeden Produktions- und Verpackungsprozess die nachhaltigste Option zu identifizieren. Derzeit nehmen wir an Forschungsstudien teil, die den gesamten ökologischen Fußabdruck bestimmter Produktlinien betrachten, beginnend mit den produktionsabhängigen Emissionen, bis hin zu dem Wissen, welches Material im Sinne der Kreislaufwirtschaft leicht zurückgeführt werden kann.

In Fällen, in denen die Kreislauffähigkeit aufgrund internationaler Abfallvorschriften eingeschränkt ist, liegt der Fokus von DO & CO darauf, festzustellen, welche Materialien bei der Abfallbehandlung mehr Energie erzeugen, um die ökologischen Auswirkungen auf andere Weise zu minimieren. Die aus diesen Studien gewonnenen Erkenntnisse werden in Nachhaltigkeits-Roundtables mit Schlüsselakteuren der Luftfahrtindustrie geteilt, um einen gemeinsamen Nachhaltigkeitsrahmen für Airline-Produkte zu schaffen.

Nachhaltige Verpackungen sind im Vergleich zu herkömmlichen Kunststoffverpackungen noch relativ teuer und nicht immer auf dem Markt erhältlich. Unabhängig von finanziellen Aspekten bieten wir unseren Kunden jedoch konstant nachhaltige Lösungen an und legen den Weg für eine nachhaltigere Luftverkehrsbranche.

Due-Diligence Prozesse:

Die Umweltauswirkungen eines Produkts werden größtenteils in der Designphase bestimmt. Unsere Beschaffungsspezialisten arbeiten mit den Lieferanten zusammen, um sicherzustellen, dass neue Produkte langlebig sind, einen hohen Anteil an recyceltem Material haben und ein hohes Kreislaufwirtschaftsprofil aufweisen. Dies steht im Einklang mit der EU-Strategie für Kunststoffe in der Kreislaufwirtschaft (COM/2018/028), die darauf abzielt, nur klimaneutrale Produkte zu entwickeln. Die Einhaltung dieser Richtlinien wird durch Produkttests und die Einbeziehung von externen Spezialisten erreicht.

Darüber hinaus engagieren wir uns für unsere Kunden, die nach Möglichkeiten suchen, die Menge an Verpackungen an Bord von Flugzeugen zu reduzieren, und begleiten sie bei der erfolgreichen Umstellung auf nachhaltige Lösungen. Wir erwarten, dass weitere nachhaltige und kreislauffreundliche Verpackungsoptionen auf den Markt kommen werden, da die EU-Ökodesign-Richtlinie (Richtlinie 2009/125/EG) ihren Geltungsbereich auf eine größere Auswahl an Produkten ausweitet

Nächste Schritte:

Für unseren Lieferservice planen wir, unsere wiederverwendbaren Artikel zu erweitern, um eine vollständige Kreislaufwirtschaft zu erreichen. Dies beinhaltet die Substitution von Einwegartikeln durch Modelle mit längerer Lebensdauer und den Verzicht auf jegliche Kunststoffkomponenten. Innerhalb der nächsten Jahre wollen wir diesen Trend auch in anderen Bereichen umsetzen, in denen DO & CO die volle Kontrolle über Verpackungsentscheidungen hat.

Case Study: DO & CO HOME

Im Frühjahr 2021 startete DO & CO einen neuen Lieferservice in Wien, Österreich. DO & CO HOME bietet viele internationalen Küchen und hat mit einem zeitgemäßen asiatischen kulinarischen Angebot gestartet. Die meisten Produkte werden auf recycelbaren Tablets zubereitet und geliefert, die auf den ersten Blick wie traditionelles Porzellangeschirr aussehen.

Das Material, das wir hier als Tellerersatz verwenden, ist Melamin. Wir kennen dieses Material aus der Luftfahrt; es ist sehr leicht, abwaschbar, temperaturbeständig bis 180 Grad und kann, wie Porzellan, viele Male wiederverwendet werden. Durch die Verwendung von Melamingeschirr reduzieren wir außerdem das Gesamtgewicht unserer Lieferungen und verringern so unseren ökologischen Fußabdruck.

Zusätzlich zu unseren Melamintellern haben wir begonnen, wiederverwendbare Speisetablets zu verwenden. Diese Tablets haben zwei herausragende Vorteile: Erstens wird unser gesamtes Sushi-Sortiment so zubereitet, dass das Tablett dank seines schönen Designs direkt auf dem Esstisch platziert werden kann. Zweitens kann das Tablett danach einfach retourniert werden und geht direkt zurück in unseren Produktionsfluss.

Durch die Verwendung dieser Materialien vermeiden wir nicht nur sinnlosen Abfall, sondern sind auch Vorreiter in der Lieferindustrie, da DO & CO das erste Unternehmen ist, das Mehrweggeschirr in großem Umfang einsetzt und seine Kunden aktiv bei der Ressourcenschonung unterstützt.



Thema 7

Klima- wandel



Unser Bekenntnis:

Verringerung des ökologischen Fußabdrucks entlang der Wertschöpfungskette durch kontinuierliche Investitionen in modernste Anlagen zur Reduzierung von Emissionen und Energieverbrauch, um die Auswirkungen auf die Biodiversität zu verringern.

Unsere Nachhaltigkeitsziele:

Alle Lkws in unserer globalen Fahrzeugflotte, welche die Euro-VI-Abgasnorm nicht erfüllen, werden ersetzt. Bis 2022 werden Maßnahmen zum Klimawandel in die Unternehmensrichtlinien, -strategien und -planung integriert werden.

Beschreibung:

Der Klimawandel wird durch die Konzentration von Treibhausgasen in der Atmosphäre verursacht. Er wirkt sich unmittelbar auf unsere Umwelt aus und führt zu erhöhten globalen Temperaturen, die zu extremen Wetterereignissen, Wasserknappheit und einem Rückgang der Artenvielfalt führen. Er stört die Ökosysteme und letztlich auch unser Geschäftsumfeld. In letzter Zeit hat sich die weltweite Diskussion zunehmend darauf konzentriert, den Temperaturanstieg zu stoppen und die jahrelange Zerstörung der Artenvielfalt rückgängig zu machen. DO & CO, als ein führendes Unternehmen im Bereich Airline Catering und Event Catering, verstärkt seine Bemühungen, Treibhausgasemissionen zu reduzieren und Ressourcen -intelligent einzusetzen. Das Unternehmen setzt Zeit und Mittel ein, um die Auswirkungen des Klimawandels auf die Biodiversität zu bewerten und passt seine Prozesse entsprechend an.

Konzepte und Maßnahmen:

Die COVID-19 Pandemie führte zu einer vorübergehenden Einstellung des Betriebs in den meisten DO & CO Geschäftsbereichen, was in weiterer Folge zu einer spürbaren Reduktion des Ressourcenverbrauchs sowie der Abfall- und Emissionsausstößen des Unternehmens führte. In Erwartung eines sich erholenden Marktumfeldes ist das Unternehmen bestrebt, diesen Trend auch in den kommenden Jahren beizubehalten, indem es seine Treibhausgasemissionen nachhaltig reduziert und die Ressourceneffizienz im Sinne der Sustainable Development Goals (SDGs) erhöht. Wesentlich wird eine unvollständige Abstimmung mit allen Stakeholdern sein, die in unserer Lieferkette involviert sind, um Innovationen voranzutreiben, welche die Integration der Produktzirkularität in unseren Betrieben ermöglichen.

Im vergangenen Jahr wurden erhebliche Investitionen in den Fuhrpark und das Fuhrparkmanagement getätigt, um einen der Haupttreiber der Kohlenstoffemissionen in unserer Lieferkette zu kontrollieren. Die Erkenntnisse aus der eingehenden Analyse führten zu einem kontinuierlichen Austausch von emissionsstarken Fahrzeugen durch ihre verbesserten Nachfolgemodelle. Dies zeigt die kontinuierliche Investition von DO & CO in seinen Fuhrpark. Kürzlich eingeführte Transportlogistik-Tools unterstützen die internen Spezialisten von DO & CO bei der Verbesserung der Transportplanung, der Fahrzeugauslastung und der Routenbewertung des Unternehmens.

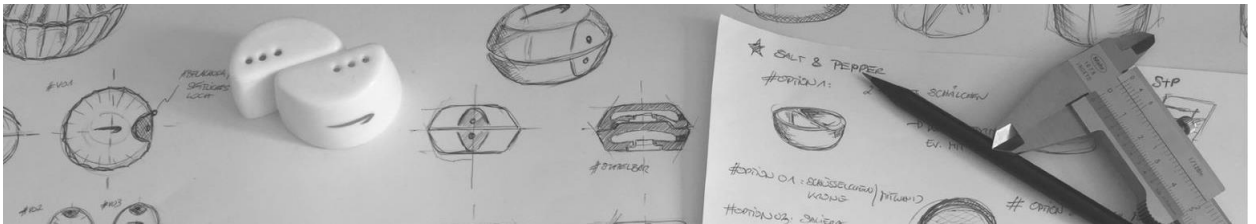
In unserem kontinuierlichen Bestreben, die Ressourcennutzung zu verbessern, bemühen wir uns zudem, die Wasserverschmutzung zu reduzieren. Wir haben sowohl in Anlagen zur Reduzierung des Wasserverbrauchs als auch in Anlagen zur ökologischsten Aufbereitung bevor das Wasser in die lokale Entwässerungsnetze freigegeben wird, investiert, um eine effizientere Wassernutzung zu erreichen. Es findet ein häufiger Austausch mit Lieferanten bezüglich neuer Technologien statt, um den Einsatz von Chemikalien zu minimieren und die Filtersysteme zu verbessern.

Due-Diligence Prozesse:

Um dieses Ziel zu erreichen, führt DO & CO periodisch externe Energieaudits durch, mit dem Ziel, den Energieverbrauch und die Energieflüsse für seine Anlagen zu analysieren. Das Unternehmen nutzt die daraus abgeleiteten Erkenntnisse und Empfehlungen, um seine Produktionsstätten und Prozesse zu modernisieren. So wird sichergestellt, dass Best-Practices zur Reduktion des Energieverbrauchs im gesamten Unternehmen angewandt werden, um den wirtschaftlichen und ökologischen Nutzen zu maximieren.

Besonderes Augenmerk liegt auf der Verbesserung der Energieeffizienz in unseren Produktionsprozessen und der Aufrechterhaltung der Kühlkette im gesamten Betrieb, während wir gleichzeitig Projekte zur Reduktion von CO₂ prüfen, um das EU-Neutralitäts-Ziel bis 2050 (COM/2020/563) mit unseren Bemühungen zu unterstützen.

Die Spezialisten von DO & CO sind auch Teil von interdisziplinären Arbeitsgruppen und Gesprächsrunden, die u.a. klimarelevante Themen und deren Einfluss diskutieren, um Regierungsstellen bestmöglich im Klimaschutz zu unterstützen.



Nächste Schritte:

Die mit dem Klimawandel verbundenen Risiken werden die Geschäftskontinuität für alle Branchen in den nächsten Jahren herausfordern.

Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Digitalisierung sind ein wichtiger Schritt auf unserer Agenda, um sowohl die Klima-Resilienz unseres Unternehmens als auch die kontinuierliche Reduzierung der mit unseren Aktivitäten verbundenen Emissionen sicherzustellen.

DO & CO wird seine Bemühungen zur Förderung von klimabewusstem Verhalten verstärken, indem es seine Lieferantenstandards und seine Beschaffungspolitik dahingehend anpasst.

ABFALL	2020-21	2019-20	2018-19	2017-18
Ungefährliche Abfälle in tonnen (exkl. USA)	9.345,17	53.493,82	53.073,08	52.671,37
Glas (tonnen) - Total	76,39	n.V	n.V	n.V
Metal (Tonnen) - Total	25,4	n.V	n.V	n.V
Paper (Tonnen) - Total	758,29	n.V	n.V	n.V
Kochöl (Tonnen) - Total	183,49	n.V	n.V	n.V
Fett aus dem Fettabscheider (Tonnen)-Total	1.148,8	n.V	n.V	n.V
Lebensmittelabfälle (Tonnen) - Total	5.337,67	n.V	n.V	n.V
Styropor (Tonnen) - Total	0,66	n.V	n.V	n.V
Restmüll (Tonnen) - Total	1.006,67	n.V	n.V	n.V
andere (Tonnen) - Total	807,81	n.V	n.V	n.V
Gefährliche Abfälle in Tonnen	21,7	59,31	57,11	54,82
Davon von Spezialisten behandelt	0,71	n.V	n.V	n.V
Incoming Flugzeugabfälle (Tonnen)	3.253,12	n.V	n.V	n.V

WASSERVERBRAUCH	2020-21	2019-20
In m3	424.702	2.175.838

ENERGIEVERBRAUCH	2020-21	2019-20	2018-19
Gesamter Energieverbrauch in kWh	58.545	153.828	143.563
Davon erneuerbare Energie	14%	n.V	n.V
Davon nicht erneuerbare oder unbekannte Energie	86%	n.V	n.V

CO2 AUSSTOß (TRANSPORT)	2020-21	2019-20	2018-19
CO2 von Dritten, toCO2	1.851	2.006	n.V
Nicht-Event Transport, toCO2	45	38	n.V
Nicht-Event Transport TUR, toCO2	N/A	N/A	n.V
F1 / Schifftransport, toCO2	249	790	n.V
F1 / Straßentransport, toCO2	1.557	720	n.V
F1 / Flugtransport, toCO2	0	31	n.V
Inter. Event Transport, toCO2	0	427	n.V
CO2 von eigener Flotte, toCO2	4.234,1	12.557,9	n.V
CO2 Gesamt, toCO2	6.085,1	14.563,9	n.V

KRAFTSTOFFVERBRAUCH	2020-21	2019-20	2018-19
Total, kL	1.460	4.330	n.V

FAHRZEUGE	2020-21	2019-20	2018-19
Anzahl an Fahrzeugen	976	950	623
Davon elektrische Fahrzeuge	56	37	5
Davon Euro VI-Norm Fahrzeuge	251	186	54



03

Soziales Engagement

Als globaler Catering-Dienstleister hat das Verhalten von DO & CO direkte Auswirkungen auf seine Stakeholder - von unseren Mitarbeitern über unsere Lieferanten bis hin zu den Kunden und Anrainern - die unseren Produkten entweder in einem Flugzeug, bei einer Sportveranstaltung oder in einem unserer Hotels oder Restaurants begegnen. Der Umgang mit Menschen ist der Grundstein für alles, was wir tun.

Die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter und ihrer Familien haben für uns Priorität. DO & CO ist bestrebt, eine sichere und integrative Gemeinschaft für seine Mitarbeiter zu fördern. Das Jahr 2020 hat uns die Gelegenheit geboten, dieses Engagement unter Beweis zu stellen, als wir auf die Herausforderungen der Pandemie reagieren mussten. Darüber hinaus helfen wir unseren Mitarbeitern, ihre Fähigkeiten und Karrieren voranzutreiben und eine einladendes Arbeitsumfeld zu schaffen. Wir sind stolz auf unser langjähriges Engagement für die Menschen, mit denen wir in Verbindung stehen, und wir streben danach, unseren Einfluss zu nutzen, um als Vorbild in den Bereichen Transparenz, Rechenschaftspflicht und Unterstützung staatlicher Institutionen zu fungieren und positive Entwicklungen zu unterstützen

MITARBEITER (FTE per 31. März)	2020-21	2019-20	2018-19	2017-18
Mitarbeiter	7.486	10.212	10.450	9.565
Männlich	4.981	6.515	6.639	5.987
Männlich in %	67%	64%	64%	63%
Weiblich	2.505	3.697	3.811	3.579
Weiblich in %	33%	36%	36%	37%

MITARBEIT (HEADCOUNT)	2020-21	in %
Mitarbeiter	8.994	
Vollzeit	7.901	88%
Teilzeit	646	7%
Vorübergehend	446	5%
Männlich	261	58%
Weiblich	185	42%

ALTERSVERTEILUNG (HEADCOUNT)	2020-21	in %
< 30	1.747	19%
30 - 50	5.738	64%
> 50	1.509	17%

Thema 8

Aus- & Weiterbildung



Unser Bekenntnis:

DO & CO ermöglicht und fördert die soziale, wirtschaftliche und politische Inklusion aller MitarbeiterInnen, unabhängig von Alter, Geschlecht, Behinderung, ethnischer Zugehörigkeit, Herkunft, Religion und wirtschaftlichem oder sonstigem Status.

Unsere Nachhaltigkeitsziele:

Aktiver Einsatz für Vielfalt und einen integrativen Arbeitsplatz, indem das Engagement mit lokalen Gemeinden und NGOs verstärkt wird. Dies fördert das Verständnis, wie Minderheiten und/oder benachteiligte Gruppen bei der Beschäftigung berücksichtigt werden können und wie Barrieren proaktiv entgegengewirkt werden kann.

Beschreibung:

Bei DO & CO sind wir ständig bestrebt uns zu entwickeln, zu wachsen und voneinander zu lernen. Um das Wachstum unserer MitarbeiterInnen zu unterstützen, legen wir großen Wert auf kontinuierliche Ausbildung und Schulung, um sicherzustellen, dass alle unsere MitarbeiterInnen die Möglichkeit haben, sich während ihrer Zeit bei DO & CO weiterzuentwickeln. DO & CO bietet zahlreiche Chancen für unsere MitarbeiterInnen, in einem internationalen Unternehmen mit einer Vielzahl von spannenden Geschäftsfeldern erfolgreich zu sein. Darüber hinaus ermutigt DO & CO seine Mitarbeiter, Verantwortung für ihre eigene Entwicklung zu übernehmen und Projekte in Bereichen von persönlichem Interesse voranzutreiben.

Konzepte und Maßnahmen:

Ein sehr dynamisches Marktumfeld mit täglich neuen Herausforderungen ist die beste Schule für junge Mitarbeiter, um sich schnell persönlich und fachlich weiterzuentwickeln. Zur Weiterentwicklung des Unternehmens und seine Mitarbeiter und damit diese weiterhin eine einwandfreie Dienstleistung gewährleisten können, werden diese in der hauseigenen DO & CO Academy, welche weltweit als Kompetenzzentrum aufgebaut wurde, kontinuierlich weitergebildet. Wir erreichen dieses Ziel, indem wir sicherstellen, dass wir eine Vielzahl von Möglichkeiten für alle Lernstufen anbieten.

DO & CO fördert und fordert durch seine divisionsübergreifende Organisation ein ständiges Lernen. Die Mitarbeiter haben die Möglichkeit, verschiedene Bereiche kennenzulernen und aus erster Hand Erfahrungen außerhalb ihres gewöhnlichen Arbeitsumfeldes zu sammeln. Viele Mitarbeiter nutzten die Zeiten der COVID-bedingten Lockdowns und Schließungen für diese speziellen Trainings.

Im vergangenen Jahr hat DO & CO aufgrund der Vielzahl an neuen Geschäftspartnern und der großen Catering-Übernahmen in der Airline Catering Division erhebliche Ressourcen in die Weiterentwicklung und Verbesserung der Arbeitsplätze investiert. Zusätzlich wurden in allen DO & CO Einheiten für jeden Mitarbeiter Schulungen zum Thema COVID-Awareness durchgeführt.

Due-Diligence Prozesse:

Das Unternehmen nutzt Trainingsprogramme, um neue Mitarbeiter in ihrer Orientierungsphase zu unterstützen, sie mit Verfahren und Vorschriften vertraut zu machen, sie anschließend weiterzuentwickeln und befördern zu können. Der Prozess der Festlegung des Lern- und Schulungsplanes für jeden Einzelnen beginnt mit der laufenden Beurteilung der Fähigkeiten und Fertigkeiten des Mitarbeiters vom ersten Tag an. Durch Leistungsbewertung mit Blended-Learning-Ansätzen und Überprüfung der Entwicklungsmöglichkeiten legen interne Spezialisten individuelle Entwicklungsziele für unsere Mitarbeiter fest.

Neben maßgeschneiderten Trainings erhalten alle Mitarbeiter regelmäßige Schulungen in Bereichen, die für die Geschäftstätigkeit von DO & CO wesentlich sind, entweder weil sie gesetzlich vorgeschrieben sind (Flughafensicherheitstrainings) oder um als Markenbotschafter des Unternehmens zu agieren (Food Science- und Verkostungstraining).

Die folgenden Schulungen werden systematisch und regelmäßig durchgeführt:

- Flughafen-Sicherheitstrainings
- Compliance-Schulungen
- Schulungen zur Lebensmittelsicherheit
- Compliance-Workshops
- Workshops zu Cybersicherheit und Datenschutz
- Service-Schulungen
- Gesundheits- und Sicherheitsschulungen inkl. COVID-Maßnahmen

Neben unserer kontinuierlichen Unterstützung für die Karriereentwicklung suchen wir auch nach Möglichkeiten, vorhandene Lösungen zu verbessern, wie z. B. kontinuierliche Fortschritte in der Technologie, um unsere Personalagenda zu ergänzen.

Nächste Schritte:

In den vergangenen Monaten gab es viele strukturelle Veränderungen innerhalb des Unternehmens, zu denen auch neue Jobrollen gehören, die sich aus den neuen Markterwartungen ergeben. In den kommenden Monaten und Jahren werden wir weiterhin Zeit und Ressourcen investieren, um unsere Mitarbeiter zu schulen, damit sie diese neuen Rollen bestmöglich ausfüllen können. Darüber hinaus verfügt das Unternehmen über eine dedizierte Kontaktstelle, die für alle Mitarbeiter, die dies wünschen, einen rechtzeitigen Zugang zu Impfstoffen organisiert und plant.

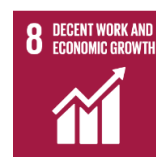
Case Study: E-Learning Plattform Madrid:

Wir haben eine Online-Schulungsplattform eingeführt, auf die jeder Mitarbeiter per Fernzugriff zugreifen kann, um die notwendigen Schulungen zur Einhaltung verschiedener lokaler regulatorischer Anforderungen durchzuführen. So konnten wir 100 % unserer Mitarbeiter schulen und gleichzeitig Ansammlungen verhindern umso das Risiko enger Kontakte während der Pandemie zu minimieren.

Die Einführung einer Online-Plattform in der Einheit Madrid, in der wir einen hohen Prozentsatz von Mitarbeitern über 50 Jahren haben, hat sich als Herausforderung erwiesen, aber sie hat es uns auch ermöglicht, die IT-Kenntnisse unserer Mitarbeiter zu verbessern, so dass diese mehr Möglichkeiten wahrnehmen und das Beste aus den verfügbaren Ressourcen machen können. Zu diesen Ressourcen gehört unser Online-Schulungszentrum, in dem wir Computer für die Durchführung der Schulungen bereitgestellt haben. Darüber hinaus ermöglicht die Schulungsplattform ein effizientes Schulungs- und Fortschrittsmanagement durch die Erstellung automatisierter Berichte, in denen wir diejenigen Mitarbeiter identifizieren können, die häufiger geschult werden müssen. Mit diesen können wir direkt über die Plattform kommunizieren.

Thema 9

Gesundheit & Sicherheit



Unser Bekenntnis:

DO & CO schützt die Arbeitnehmerrechte und fördert eine sichere Arbeitsumgebung für alle Arbeitnehmer.

Unsere Nachhaltigkeitsziele:

Bis 2025 Reduzierung der Zahl der Arbeitsunfälle um 33 % (verglichen durch die Zahl der Unfälle pro 100.000 Arbeitsstunden) durch verbesserte Schulungsroutinen und Risikominderung.

Beschreibung:

In allen DO & CO Betrieben rund um den Globus, von kleinen privaten Veranstaltungen bis hin zum Bau und der Inbetriebnahme der größten Cateringküche Europas, hat die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter höchste Priorität. Die Bemühungen von DO & CO zur Gewährleistung der Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz konzentrieren sich auf die Verbesserung der Arbeitsumgebung und die Etablierung einer Arbeitskultur, die ein positives soziales Klima und einen reibungslosen Betrieb durch die Unterstützung von Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz fördert.

Konzepte und Maßnahmen:

Das Unternehmen ist sich bewusst, dass es aufgrund von Schicht- und Nachtarbeit, Verletzungen durch Nichteinhaltung von Sicherheitsvorschriften sowie Erschöpfung durch Überlastung der Mitarbeiter zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen kommen kann. Für die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften, der internen Richtlinien und der Protokolle zur Risikovermeidung und -minderung ist die lokale Abteilung bzw. der Standortleiter verantwortlich, was durch regelmäßige Berichte dokumentiert wird.

Der Betriebsleiter und die Risikomanagement-Spezialisten von DO & CO bewerten die Risiken und Gefahren an unseren Standorten regelmäßig und nutzen die Best-Practices, um risikobasierte Protokolle zu aktualisieren. Die Beurteilung potenzieller Risiken und der Schutz unserer Mitarbeiter ist für die Gewährleistung von Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz von wesentlicher Bedeutung. Abhängig von der zu erbringenden Dienstleistung stimmt sich DO & CO mit den lokalen Flughafen- und Regierungsbehörden ab. Das Unternehmen entwickelt und legt detaillierte Sicherheitskonzepte für seine Räumlichkeiten vor oder nutzt Informationen von nationalen und internationalen Sicherheitsbehörden sowie externen Spezialisten, um die Sicherheit seiner Gäste zu gewährleisten. Weiters sind speziell auf den jeweiligen Standort, an dem DO & CO seine Dienstleistungen erbringt, zugeschnittene Sicherheitstrainings verpflichtender Bestandteil der regelmäßigen Mitarbeiterschulungen und ergänzen die mit obigem Ansatz umgesetzten Maßnahmen.

Due-Diligence Prozesse:

DO & CO stellt seinen Mitarbeitern moderne Schutzausrüstung zur Verfügung und schult sie laufend in persönlichen Gesundheits- und Hygienemaßnahmen, Arbeitssicherheit, Flughafensicherheit und Lebensmittelsicherheit.

Das Unternehmen hat bereits am Beginn der COVID-19-Pandemie schnell reagiert, indem es das Risiko für seine Mitarbeiter durch direkten menschlichen Kontakt, Tröpfchen, Aerosolübertragung und das Risiko einer Ansteckung durch Gegenstände analysierte. Als Resultat installierte das Unternehmen zusätzliche Desinfektionsstationen in allen Eingangsbereichen seiner Einrichtungen, sowohl in der Produktion als auch an Bürostandorten und führte zusätzliche Desinfektions- und Reinigungsintervalle ein. Die Mitarbeiter wurden geschult, um eine verstärkte Händehygiene durchzuführen, sich auf empfohlene Sicherheitsabstände zu konzentrieren und den direkten Kontakt zu begrenzen. Zusätzlich wurden sowohl interne Spezialisten als auch geschultes medizinisches Fachpersonal mit der Erstellung eines Testplans in allen unseren Betrieben beauftragt.

DO & CO hat darüber hinaus einen COVID-19 Prozess für die Sicherheit von Mitarbeitern entwickelt und implementiert, der auch die Nachverfolgung von Fällen und das Reporting umfasst. An den DO & CO Standorten werden die Mitarbeiter regelmäßig und kostenlos durch medizinisch geschultes Personal getestet. In Wien haben beispielsweise alle Mitarbeiter zweimal wöchentlich die Möglichkeit, sich einem PCR-Test zu unterziehen, insgesamt wurden bisher mehr als 12.500 Tests allein an diesem Standort durchgeführt.

Um das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter zu gewährleisten, stellte das Unternehmen seinen Mitarbeitern kostenlose Ressourcen zur Verfügung, darunter Zugang zu einer Hotline für psychische Gesundheit und Wohlbefinden in Großbritannien. Wir haben die verfügbaren Ressourcen weiter ausgebaut, um unsere Mitarbeiter über Sicherheitsprotokolle aufzuklären und Lerninhalte für die Weiterentwicklung und Neuorientierung zu erstellen.

Jeder arbeitsbedingte Unfall ist Gegenstand einer detaillierten Analyse und der anschließenden Anpassung von Prozessen oder Arbeitsabläufen sowie der Umsetzung von Korrektur- und Vorbeugemaßnahmen. Das Management von DO & CO führt regelmäßig Schulungen und Sicherheitsüberprüfungen durch und steht in direktem Austausch mit Mitarbeitern, dem Management der Konzernunternehmen und den lokalen Behörden zu diesen Themen.

Nächste Schritte:

Aufgrund des positiven Feedbacks unserer Mitarbeiter in Großbritannien evaluiert DO & CO Möglichkeiten, den kostenlosen Zugang zu Hotlines für psychische Gesundheit und Wohlbefinden weltweit einzuführen.

EMPLOYEE TRAINING	2020-21	2019-20
Gesamte Trainingsstunden	161.629	151.655
Gesamte Trainingskosten (Ø Stundenlohn* Stunden) in t€	694.702	850.000
Durchschnittliche Trainingsstunden pro Mitarbeiter	18	n.V
Mitarbeiter mit kürzlichen Schulungen (Schulungen innerhalb der letzten 6 Monate)	4.556	n.V
% der Mitarbeiter mit kürzlichen Schulungen	50,66%	n.V



KARENZ	2020-21	2019-20
Anzahl der Tage in Karenz	20.748	17.708
Rückkehrten aus dem Mutterschutz	58	79

KOLLEKTIVVERTRÄGE	2020-21	in %
Mitarbeiter	8.994	
Davon in Kollektivverträgen	5.308	59%

MITARBEITERFLUKTUATION	2020-21	in %
Kündigungen (per 31.3.2021)	3.274	
Davon einvernehmlich Auflösungen	994	30%
Männliche	564	57%
Weiblich	430	43%
Davon einseitige Auflösungen	2.280	70%
Männlich	1.374	60%
Weiblich	906	40%
Mitarbeiterfluktuation	36,4%	
Freiwillige Fluktuationsrate	11,05%	
Unfreiwillige Fluktuationsrate	25,35%	
Neuanstellungen	2.304	
Männlich	1.413	61%
Weiblich	891	39%

VERGÜTUNG	2020-21
Gesamtvergütung (exkl. Vorstand)	EUR 108.271.310
Gesamt gearbeitete Stundenanzahl (inkl. Überstunden)	8.383.642
Globaler Durchschnittsstundensatz	EUR 12,91
Mitarbeiter in Kurzarbeit (Jahresdurchschnitt)	3.050

ARBEITSUNTERBRECHUNGEN	2020-21	2019-20	2018-19
Anzahl der Arbeitsunterbrechungen	0	0	0
Anzahl der Tage im Stillstand durch Arbeitsunterbrechungen	0	0	0

ARBEITSBEZOGENE UNFÄLLE	2020-21
Gesamtanzahl der gearbeiteten Stunden (inkl. Überstunden) in t	8.383.642
Gearbeitete Stunden pro Mitarbeiter (FTE)	1.605
Arbeitsbezogene Unfälle	127
Verlorene Arbeitstage als Unfallsresultat	948
Arbeitsbezogene Unfälle pro 100 000 gearbeiteten Stunden	1,51
Arbeitsbezogenen Todesfälle	0
Betrag, der in Arbeitsschutzausrüstung und -maßnahmen investiert wurde EUR	2.123.668



04

Compliance

Compliance with laws and regulations is key to DO & CO and our stakeholders. It is achieved through a continuous monitoring system, which involves both internal and external auditing, in-house reporting procedures, training and risk assessment.



Thema 9



Einhaltung von Umweltgesetzen

Unser Bekenntnis:

Förderung der Rechtsstaatlichkeit auf nationaler und internationaler Ebene.

Unsere Nachhaltigkeitsziele

Bis 2025 sollen sich unsere 20 größten Lieferanten in jedem Land zertifizieren lassen, um die Einhaltung von Umweltgesetzen und damit ihren Beitrag zum Nachhaltigkeitsengagement von DO & CO sicherzustellen

Beschreibung:

Der Schutz der Umwelt und die Schonung unserer natürlichen Ressourcen sind für unsere Unternehmensziele von höchster Priorität. In diesem Sinne gehen unsere Anstrengungen zur Minimierung der Umweltauswirkungen häufig über die Anforderungen der lokalen Gesetzgebung hinaus. Als zukunftsorientiertes Unternehmen erwarten wir, dass die Einhaltung der Umweltgesetzgebung durch die neuen Regelungen, die sich aus dem EU Green Deal (COM/2020/563) ergeben, noch mehr an Bedeutung gewinnen wird.

Konzepte und Maßnahmen:

Die Einhaltung des Umweltrechts durch DO & CO hängt von genauen, aktuellen Informationen über die Umweltvorschriften ab, die das Unternehmen einzuhalten hat. Folglich wird sichergestellt, dass interne Spezialisten über ausreichende Ressourcen und Unterstützung verfügen, um das rechtliche Umfeld korrekt zu bewerten und die laufende Entwicklung von Umweltgesetzen, -vorschriften, -standards und anderen Anforderungen wie Lizenzen und Genehmigungen zu überwachen. Dies wird mit Hilfe eines Compliance-Systems und externer Berater kontinuierlich überwacht.

Das Unternehmen und seine Vertreter vermitteln eindeutig die Bedeutung von Integrität und der Einhaltung von Umweltvorschriften, was sowohl die Schulung als auch die Überwachung von qualifizierten Personen beinhaltet. Interne und externe Prüfungs- und Berichtsverfahren sind vorhanden, um die Einhaltung dieses Standards zu gewährleisten.

Due-Diligence Prozesse:

Einhaltung von Umweltvorschriften wird erreicht durch:

Gesetze, Verordnungen & Richtlinien	Methode zur Einhaltung
Energieeffizienz-Richtlinie 2012/27/EU	Energie-Effizienz-Audits, die mit Drittanbietern durchgeführt werden.
Richtlinie 2008/68/EG über die Beförderung gefährlicher Güter im Binnenland	Wir verfügen über die entsprechenden Kontrollverfahren und Drittanbieter, um Schäden am Boden durch das Auslaufen gefährlicher Güter wie Kraftstoff zu verhindern.
Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG	Alle unsere energieverbrauchsrelevanten Produkte sind gemäß den gesetzlichen Anforderungen eindeutig gekennzeichnet.



Nächste Schritte:

DO & CO erwartet Änderungen in der Verordnung rund um das Recycling von Verpackungen mit Lebensmittelkontakt (EC/1935/2004) sowie Best-Practice-Vorschläge hinsichtlich alternativer Lösungen zu PET, die sich aus dem Plan der Europäischen Kommission zur Überprüfung der Richtlinie 94/62/EG bezüglich Verpackungen ergeben. Um uns auf künftige Vorschriften vorzubereiten, haben wir bereits damit begonnen, mit Lieferanten an der Entwicklung von Verpackungsoptionen zu arbeiten, die langlebig sind, eine hohe Dichte an recyceltem Material und einen hohen Grad an Zirkularität aufweisen.

Topic 10

Anti-Korruption & Wettbewerb



Unser Bekenntnis:

DO & CO verurteilt öffentlich Korruption und wettbewerbswidriges Verhalten und verpflichtet sich, alle entsprechenden Vorschriften und Richtlinien einzuhalten.

Unsere Nachhaltigkeitsziele:

Beibehaltung unserer makellosen Bilanz von 0 Fällen von Korruption oder wettbewerbswidrigem Verhalten.

Beschreibung:

DO & CO ist sich bewusst, dass es durch die Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften eine wesentliche Rolle bei der Förderung der Rechtsstaatlichkeit spielt. Das Unternehmen gewinnt Aufträge auf faire Weise aufgrund der Qualität und des Preises seiner innovativen Produkte und Dienstleistungen. Es befolgt strenge Verfahren zur Einhaltung aller geltenden Gesetze und Vorschriften zur Bekämpfung von Bestechung und Korruption. Fairer Wettbewerb ist eine Voraussetzung für einen funktionierenden Markt und den daraus resultierenden gesellschaftlichen Nutzen. Daher gilt das Prinzip der Fairness auch für den Wettbewerb um Marktanteile.

Konzepte und Maßnahmen:

DO & CO geht nur Geschäftsbeziehungen zu Kunden, Beratern und Geschäftspartnern ein, deren Geschäftstätigkeiten den gesetzlichen Vorschriften entsprechen und deren finanzielle Mittel legitimen Ursprungs sind. Um Probleme in diesem Bereich zu vermeiden, sind alle Mitarbeiter aufgefordert, aufmerksam zu sein und verdächtiges Verhalten Dritter zu melden. Darüber hinaus sind alle Mitarbeiter verpflichtet, die geltenden Aufzeichnungs- und Buchführungsvorschriften in Bezug auf Bargeld und andere Transaktionen sowie Verträge einzuhalten.

DO & CO tätigt keine politischen Spenden (Spenden an Politiker, politische Parteien oder politische Organisationen) jeglicher Art. Alle Spenden müssen transparent sein; das bedeutet, dass die Identität des Empfängers und die geplante Verwendung der Spende bekannt sein müssen. Das Sponsoring von Veranstaltungen von Personen/Organisationen, deren Ziele nicht mit den Unternehmensgrundsätzen von DO & CO vereinbar sind, ist untersagt.

Wo DO & CO weltweit an Ausschreibungen von staatlichen Institutionen und öffentlichen Körperschaften teilnimmt, sind Transparenz, Ehrlichkeit und genaue Kommunikation ohne Täuschungsabsicht in Geschäftsbeziehungen sichergestellt. Es gibt Vertrags- und Preisgenehmigungsprozesse, die sicherstellen, dass alle internen Stakeholder die Angemessenheit und Wettbewerbsfähigkeit einer Geschäftsbeziehung beurteilen und jede Abweichung vom DO & CO Verhaltenskodex und den Governance-Prozessen verhindern. Internal Audit Teams überprüfen in regelmäßigen Abständen stichprobenartig die Preiszusammensetzung und deren Bestandteile, um die Einhaltung dieser Standards sicherzustellen.

Die Standardorganisation von DO & CO trennt die Verantwortlichkeiten und Entscheidungskompetenzen in der Beschaffung so, dass ein Vier-Augen-Prinzip zwischen den Stakeholdern und der Beschaffungsabteilung besteht. Preisgestaltungen und Mengenrabatte werden dokumentiert, um Transparenz zu gewährleisten.

DO & CO achtet auf eine strikte Funktionstrennung in den Divisionen Airline Catering, Internationales Event Catering und Restaurants, Lounges & Hotels, wobei dedizierte Tenderteams, die an nationalen und internationalen Ausschreibungen

teilnehmen, nicht in das tägliche Account Management, Preisentscheidungen oder sonstige Interaktionen mit Kunden eingebunden sind. Die gesamte Kommunikation mit Entscheidungsträgern wird dokumentiert, um Transparenz und interne Rechenschaftspflicht zu gewährleisten.

Due-Diligence Prozesse:

DO & CO hat die folgenden internen Vorgaben bzw. Kontrollmechanismen zur Vermeidung von Korruption und wettbewerbswidrigem Verhalten:

- Business Code of Conduct
- Internes Kontrollsystem (IKS)
- Geschäftsordnung für zustimmungspflichtige Geschäfte

Die globale Präsenz unseres Unternehmens bringt Herausforderungen mit sich, die sich aus kulturellen Normen und lokalen regulatorischen Rahmenbedingungen ergeben. Ungeachtet dessen müssen sich unsere Mitarbeiter an unseren Verhaltenskodex halten. Bei Nichteinhaltung drohen disziplinarische Maßnahmen und gegebenenfalls die Kündigung des Arbeitsverhältnisses.

Die Verantwortung für diese Regelungen liegt beim Vorstand von DO & CO und wird von der Compliance-Abteilung wahrgenommen. Der Vorstand legt besonderes Augenmerk auf die Korruptionsprävention, die Einhaltung der wettbewerbsrechtlichen Vorschriften und stellt gemeinsam mit der Rechtsabteilung die Einhaltung der internen und externen Vorschriften sicher.

Von allen Mitarbeitern wird erwartet, dass sie das Wettbewerbsrecht einhalten und es ist ihnen nicht gestattet:

- Preise, Produktionsleistungen, Kapazitäten, Verkäufe, Ausschreibungen, Gewinn, Gewinnspannen, Kosten, Vertriebsmethoden oder andere Faktoren, die die Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens oder unseres Geschäfts bestimmen, mit Konkurrenten zu diskutieren oder
- diese zu beeinflussen, um den Konkurrenten zu einem ähnlichen Verhalten zu veranlassen, oder
- Vereinbarungen mit Konkurrenten über Wettbewerbsverbote, die Einschränkung von Geschäftsbeziehungen mit Lieferanten, die Abgabe von Scheinangeboten bei Ausschreibungen oder die Aufteilung von Kunden, Märkten, Regionen oder Produktionsprogrammen treffen,
- die Weiterverkaufspreise unserer Kunden zu beeinflussen oder zu versuchen, diese zu beeinflussen, um die Exporte oder Importe von DO & CO Produkten zu begrenzen.

Ebenso dürfen Mitarbeiter keine wettbewerbsrelevanten Informationen durch Industriespionage, Bestechung, Diebstahl oder Abhören erlangen und sie dürfen nicht wissentlich falsche Informationen über einen Wettbewerber oder dessen Produkte oder Dienstleistungen verbreiten.

Nächste Schritte:

Whistleblowing ist entscheidend für die Aufdeckung von Korruption, Fehlverhalten und Betrug. Vor diesem Hintergrund evaluiert DO & CO derzeit sinnvolle nächste Schritte zur Implementierung einer europaweiten Whistleblowing-Plattform.

GENERAL	2020-21	2019-20
Anzahl der Compliance-Schulungen	17	22
Anzahl der Compliance-Audits	9	8

CORRUPTION	2020-21	2019-20
Anzahl der politischen Spenden (finanziell oder in Form von Sachleistungen)	0	0
Betrag des geleisteten politischen Bar- oder Sachsponsorings	0	0
Anzahl bestätigter Korruptionsvorfälle	0	0
Anzahl der korruptionsbedingten Kündigungen von Mitarbeitern	0	0
Anzahl der Vertragsbeendigungen oder Nichtverlängerungen im Zusammenhang mit Korruption	0	0
Anzahl der offenen oder abgeschlossenen Rechtsfälle im Zusammenhang mit Korruption	0	0
Anzahl der Geldbußen oder Sanktionen bei Nichteinhaltung im Zusammenhang mit Korruption	0	0
Höhe der finanziellen Verluste aufgrund von Geldbußen im Zusammenhang mit unethischem Verhalten oder Korruption	0	0

COMPETITION	2020-21	2019-20
Anzahl der Geldbußen oder Sanktionen bei Nichteinhaltung im Zusammenhang mit unlauterem Wettbewerb	0	0
Höhe der Geldverluste infolge von Geldbußen im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten	0	0
Anzahl der Kündigungen von Mitarbeitern aufgrund von Verstößen gegen Kartell- und Monopolrichtlinien	0	0
Durchgeführte Stichprobenkontrollen der Preiszusammensetzung	332	466
Anzahl der Rechtsfälle im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten oder Verstößen gegen das Kartell- und Monopolrecht	0	0

UMWELT	2020-21	2019-20
Anzahl der Geldbußen oder Sanktionen bei Nichteinhaltung von Umweltgesetzen	0	2



Ausblick

Ambitionen & Ziele

HIGHLIGHTS

2020

VERANTWORTUNGS -VOLLES PRODUKT

- Vielfältige & Inklusive Essensauswahl
- Sozialverträgliche Beschaffung
- Lebensmittelsicherheit
- Gästesicherheit

- Einführung einer veganen Produktlinie im Retail-Bereich
- 80,25% der Zutaten wurden bei lokalen Händlern gekauft
- Abermals 100% positive Auditergebnisse
- One-Move-Service Konzept

UMWELTBEWUSSTES HANDELN

- Lebensmittel- & Verpackungsabfall
- Nachhaltige Verpackung
- Klimawandel

- Forschung & Entwicklung zur Reduktion von Verpackungsmaterial
- Lieferservice mit kreislauffähigen Produkten
- 0% Abfall-Konzept in London
- Deutliche Senkung von CO2 Emissionen und Treibstoffverbrauch

SOZIALES ENGAGEMENT

- Aus- & Weiterbildung der Arbeitnehmer
- Gesundheit & Sicherheit am Arbeitsplatz

- E-Learning Plattform in Madrid
- Umfangreiches Investment in Gesundheits- und Sicherheitsequipment

COMPLIANCE

- Einhaltung von Umweltgesetzen
- Korruptionsbekämpfung & Wettbewerb

- 17 Compliance Trainings durchgeführt
- 0 Geldbußen & Sanktionen im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten⁸⁴

ZIELE



2021

- Neuauflage ausgewählter Produkte zur Senkung des Zucker- & gesättigten Fettgehalts
- Verabschiedung einer formellen Beschaffungspolitik einschließlich ESG-Erwartungen
- Einrichtung eines speziellen Ausschusses für Lebensmittelsicherheit

- Einführung der Preissenkung für Kunden, die eigene Mehrwegbehälter mitbringen
- Angebot nachhaltiger Verpackungsoptionen für Geschäftspartnern

- Einführung einer globalen e-learning Plattform
- Beauftragung externer Spezialisten zur Prüfung von Gefahren und Risiken

- Einführung eines Europe-weiten Whistleblowing System

ZIELE



2025

kein verarbeiteter Zucker mehr in Schlüsselprodukten

- Ausweitung von Audits auf die gesamte Lieferkette

- 100% unserer Retailverpackungen sind recycelbar, wieder-verwendbar oder industriell kompostierbar
- Reduzierung des CO₂-Ausstoßes um 50 %

- Mindestinvestition in die Ausbildung pro Mitarbeiter
- Erhöhung der durchschnittlichen Trainingsstunden auf 25

- Zertifizierung der 20 größten Lieferanten in jedem Land
- Deutlich Steigerung der Compliance-Schulungen und Audits

ZIELE



2030

- Gewährleistung des Zugangs aller Menschen zu sicheren und nahrhaften Lebensmitteln durch das Angebot erschwinglicher Produkte für alle Einkommensstufen
- Volle Transparenz über die gesamte Lieferkette hinweg erreichen

- 0% Lebensmittelabfälle
- Ermutigung der Top 5 Geschäftskunden, nachhaltige Praktiken einzuführen
- Reduktion des Nettoausstoßes von CO₂ auf 0

- Zugang zu wirtschaftlichen Möglichkeiten für 1.000 jungen Menschen

Fazit

VON UNSEREM GREEN TEAM

Das vergangene Geschäftsjahr war für DO & CO die wohl herausforderndste Zeit seit seinem Bestehen. „Business as usual“ hat sich für die Welt und vor allem für die Branchen, in denen wir tätig sind, verändert. Bedingt durch die wirtschaftliche Realität der COVID-19 Pandemie war das Unternehmen gezwungen, seine Belegschaft zu reduzieren und sich an ein Umfeld anzupassen, das eine erhöhte Nachfrage an Einwegverpackungen, Take-Away-Produkten und eine generelle Reduktion der zwischenmenschlichen Kontakte mit sich brachte.

DO & CO hat diese Zeit genutzt, seine Kernkompetenz, ein ganzheitliches Hospitality-Erlebnis zu bieten, zu schärfen und sich an ein sich ständig veränderndes Umfeld anzupassen, indem es sein Prozessdesign, seine Lieferkette und sein Produktangebot hinterfragt hat. Die Erkenntnisse, die wir in dieser Zeit gewonnen haben, die Marktforschung, die wir durchgeführt haben, und die Ressourcen, die wir in die Anpassung unserer Produkte investiert haben, werden uns nachhaltig dabei unterstützen, unser Geschäftsmodell an die Herausforderungen der Zukunft anzupassen. Entsprechend unserem Bekenntnis zur kontinuierlichen Verbesserung werden wir auch weiterhin mit den neuesten Trends, Fortschritten in der Wissenschaft und Best Practices Schritt halten, um unser zukünftiges Service- und Produktangebot anzupassen.

Der Trend zur vermehrten Verwendung von Einwegprodukten und -verpackungen bestätigt unsere Strategie, nachhaltige Verpackungslösungen zu fördern, um das Abfallaufkommen bei unseren weltweiten Aktivitäten zu reduzieren.

DO & CO wird die Energieeffizienz in der Produktion weiter steigern, indem wir unsere Gourmetküchen schrittweise auf nachhaltige Produktionsprozesse umstellen.

Es ist unser festes Ziel, die Einbeziehung und Vielfalt unserer Mitarbeiter auf allen Ebenen zu fördern und damit die Einzigartigkeit des Unternehmens und seine Fähigkeit, als Vorreiter der Branche zu agieren, zu erhalten.

Die Loyalität und Motivation der Mitarbeiter, die in Zeiten wie diesen herausgefordert und auf die Probe gestellt werden, sollen durch transparente interne Kommunikation und Investitionen in Aus- und Weiterbildung gefestigt und verbessert werden.