



# 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 seine Mission von „Conscious Leadership“ umsetzt und legt unsere Initiativen in den Bereichen Umwelt, Soziales und Governance (ESG) dar. Der vorliegende Bericht dokumentiert die in den Geschäftsjahren 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 erhobenen Kennzahlen und, soweit möglich, Daten aus früheren Geschäftsjahren.

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.

Zu den wichtigsten Projekten, welche im vergangenen Geschäftsjahr umgesetzt wurden, zählen unter anderem eine Whistleblowing-Strategie, die Verknüpfung der Managemententlohnung an Nachhaltigkeitsziele und ein Update der Wesentlichkeitsanalyse, an der alle Standorte mitwirkten, die mit der SASB-Berichterstattung in Einklang stehen.

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

Dieser Bericht wurde unserem Abschlussprüfer CENTURION Wirtschaftsprüfungs- und Steuerberatungs GmbH zur Bestätigung der Erstellung vorgelegt. DO & CO folgte einem internen Qualitätssicherungsprozess, 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](http://www.doco.com) verfügbar.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in diesem Bericht die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

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](mailto:greenteam@doco.com)

Wien, am 8. Juni 2022



DO & CO Aktiengesellschaft unterstützt die SDGs.

---

Attila Dogudan e.h.  
Vorstandsvorsitzender

---

Mag. Gottfried Neumeister e.h.  
Vorstandsmitglied

---

Attila Mark Dogudan e.h.  
Vorstandsmitglied

# INHALT

<b>VORWORT</b> .....	<b>5</b>
<b>HÖHEPUNKTE</b> .....	<b>6</b>
<b>ÜBER DO &amp; CO</b> .....	<b>8</b>
Geschäftsstrategie .....	10
Geschäftsaktivität.....	11
Geschäftsmodell.....	12
Governance .....	16
<b>UNSER REZEPT FÜR NACHHALTIGKEIT</b> .....	<b>18</b>
ESG Governance .....	20
DO & CO's Wertschöpfungskette und nachhaltige Entwicklungsziele (SDGs) .....	26
EU Taxonomie .....	28
<b>NACHHALTIGKEITSANALYSE</b> .....	<b>30</b>
Wesentlichkeitsanalyse und -matrix .....	32
<b>WESENTLICHE THEMEN</b> .....	<b>36</b>
<b>01 UMWELTBEWUSSTES HANDELN</b> .....	<b>38</b>
Lebensmittel- und Verpackungsabfall .....	40
Nachhaltige Verpackung.....	42
Klimawandel .....	44
<b>02 VERANTWORTUNGSVOLLES PRODUKT</b> .....	<b>48</b>
Lebensmittelsicherheit .....	50
Sozialverträgliche Beschaffung .....	54
Diverse & inklusive Mahlzeiten .....	58
<b>03 SOZIALES ENGAGEMENT</b> .....	<b>60</b>
Mitarbeiterschulung und -entwicklung .....	62
Interview mit Lisa Skelton – Personalleiterin von DO & CO in London Heathrow ...	64
Betriebliche Sozialleistungen.....	66
Humanitäre Hilfe für die Ukraine .....	68
Soziales Engagement – Datenlage.....	70
<b>04 COMPLIANCE</b> .....	<b>72</b>
Compliance: Umweltgesetze .....	74
Compliance: EU-Anforderungen .....	76
Datensicherheit & Datenschutz .....	78
Compliance Daten.....	80
<b>AMBITIONEN &amp; ZIELE</b> .....	<b>82</b>

# VORWORT

VON ANDREAS BIERWIRTH,  
VORSITZENDER DES AUFSICHTSRATES



Das vergangene Geschäftsjahr 2021/2022 war für DO & CO ein interessantes und zugleich herausforderndes. Einerseits sind die anhaltenden Einschränkungen der COVID-19-Pandemie in einigen Teilen der Welt, insbesondere in Europa, sowie ein wirtschaftlicher Abschwung und Arbeitsplatzverluste weiterhin zu spüren. Auf der anderen Seite hat das Unternehmen insbesondere in den USA expandiert, die Zahl der Sportveranstaltungen hat wieder zugenommen und nach zwei Jahren globaler Pandemie war ein Hauch von Normalität spürbar. Ich freue mich daher besonders, Ihnen die Ergebnisse des fünften Nachhaltigkeitsberichts von DO & CO präsentieren zu dürfen.

Als Vorsitzender des Aufsichtsrates möchte ich die Gelegenheit nutzen, um klarzustellen, dass DO & CO entgegen der Meinung einiger Ratingagenturen kein Entsorgungsunternehmen ist. DO & CO ist ein weltweit führendes Cateringunternehmen. Weniger als 1 % der Umsätze von DO & CO stammen aus Logistikleistungen, die aus der Abfallentsorgung und -verwertung resultieren. Mehr als 90 % des gemeldeten Einweg-Plastikmülls wird nicht von DO & CO verursacht, sondern von Fluggesellschaften, die sich immer noch für Plastikbecher und Plastikrührstäbchen in ihren Flugzeugen entscheiden. Seit 2018 hat DO & CO biologisch abbaubare Verpackungen in allen seinen Gourmetshops eingeführt. Darüber hinaus hat DO & CO bei all seinen Veranstaltungen weltweit auf wiederverwendbares und waschbares Equipment umgestellt, wodurch die Verwendung von Einwegplastik um 92 % reduziert wurde.

Ernährungstrends in der Gesellschaft und das Essverhalten haben sich dramatisch verändert und werden dies auch künftig tun. DO & CO steht im Mittelpunkt dieser Veränderungen. Mit unseren Catering-Dienstleistungen an Bord von Flugzeugen, bei Veranstaltungen, in Restaurants und Hotels werden wir die Kundenerwartungen auch in diesem neuen Umfeld weiterhin erfüllen.

In diesem Bericht geben wir Ihnen die Gelegenheit, Einblicke zu gewinnen, wie das Unternehmen ein zweites Jahr einer weltweiten Pandemie, die damit verbundene Unsicherheit hat und dabei seiner Verpflichtung, auf eine nachhaltige Zukunft hinzuarbeiten, treu geblieben ist. Dieser Bericht fasst die von DO & CO erzielten Erfolge zusammen, aber auch die Bereiche, die zusätzliche Möglichkeiten für Entwicklung und ständige Verbesserung bieten. Es gibt noch ein weiteres wichtiges Detail, auf das ich gerne hinweisen möchte. In allen DO & CO Gourmetküchen werden die Mahlzeiten täglich aus frischen Zutaten, ohne jegliche Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker produziert. Am wichtigs-

ten ist jedoch, dass es DO & CO gelungen ist, den Anteil der lokal bezogenen Zutaten auf 83 % zu erhöhen, wodurch wir durch den Transport verursachte Emissionen erheblich senken, und gleichzeitig lokale Lieferanten unterstützen.

Da alle Mahlzeiten täglich frisch produziert werden, entsprechend den Vorbuchungszahlen in der Division Airline Catering und unseren Algorithmen zur Bedarfsprognose im Einzelhandel, ist es uns gelungen, die Küchenabfälle aus Produktion und Überproduktion auf den niedrigen Wert von 3,87 % zu reduzieren.

Während unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen im Vergleich zum Geschäftsjahr 2020/2021 um 50,6 % gestiegen sind, verdient diese Zahl eine viel genauere Betrachtung, da sie sich auf einen Zeitraum bezieht, in dem die Geschäftstätigkeit selbst stark reduziert war. Gegenüber dem besser vergleichbaren Geschäftsjahr 2019/2020 haben wir die Emissionen sogar um 38,7 % auf einen absoluten Wert von 8.924 Tonnen gesenkt. Diese Einsparung wurde erzielt, obwohl drei neue Standorte in den USA eröffnet wurden. Ein weiteres Highlight in diesem Bereich war der Umstieg auf CO<sub>2</sub>-freien Strom an allen unseren österreichischen Standorten.

Anbei einige Highlights:

- ▶ Einführung neuer Verpackungskonzepte, die entweder wiederverwendbar oder recycelbar sind.
- ▶ Spende von mehr als 63 Tonnen an Lebensmitteln, davon über 12 Tonnen für Menschen in der Ukraine.
- ▶ Beweis der Anpassungsfähigkeit von DO & CO durch enge Zusammenarbeit mit langjährigen Partnern bei der Planung und Organisation von Veranstaltungen, die ein COVID-sicheres Umfeld ermöglichen.
- ▶ Einhaltung der EU-Richtlinien und -Gesetze durch die Einführung von Whistleblower- und Lieferantenrichtlinien.
- ▶ Einführung eines eigenen ESG-Komitees im Aufsichtsrat.
- ▶ Umstieg auf CO<sub>2</sub>-freie und erneuerbare Energie an allen Standorten in Österreich.

Auch wenn der vor uns liegende Weg herausfordernd sein wird, bin ich zuversichtlich, dass DO & CO in der Lage ist, substantielle und langfristige Veränderungen zu bewirken. Unsere Zuversicht basiert auf den Mitarbeitern, die den Erfolg und die herausragenden Leistungen von DO & CO trotz der schwierigen Umstände des vergangenen Geschäftsjahres vorangetrieben haben.

**Andreas Bierwirth**  
Vorsitzender des Aufsichtsrates

# HÖHEPUNKTE



# ÜBER DO & CO

---

→	<b>GESCHÄFTSSTRATEGIE</b>	<b>10</b>
	<b> Globale Aktivitäten</b>	<b>11</b>
	<b> Geschäftsmodell</b>	<b>12</b>
	<b> Governance</b>	<b>16</b>

# 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, von internationalen Premium-Lieferanten zu beziehen. Zurzeit werden rund 83 % der Zutaten lokal beschafft. 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.

**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 großvolumigen Stückzahlen und Einwegwaren geprägt ist. Zu wissen, wo wir unseren Einfluss auf die Branchentrends geltend machen können und die Interessen unserer Stakeholder miteinzubeziehen, ist was uns antreibt.

# GESCHÄFTS- AKTIVITÄT

DO & CO ist ein börsennotiertes österreichisches Unternehmen, welches auf globaler Ebene tätig ist:

**31 Gourmetküchen in 12 Ländern auf 3 Kontinenten**

Seit der Gründung positioniert sich DO & CO als Gourmet Entertainment Unternehmen, wobei Gourmet Entertainment als Synonym für die Bereitstellung eines erstklassigen Kunden- und Hospitality-Erlebnisses auf der ganzen Welt steht. 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 und jede einzelne eine einzigartige Persönlichkeit und eine Leidenschaft für Gastfreundschaft hat. Es sind unsere Köche und Serviceteams, welche 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.



# GESCHÄFTS- MODELL

Von den Anfängen als Feinkostladen in Wien bis zum Betrieb von 31 Gourmetküchen weltweit ist DO & CO seiner Herkunft aus der „Gourmet Cuisine“ treu geblieben.

Alle drei Divisionen von DO & CO beziehen ihre Produkte aus Gourmetküchen, also 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, welches es zu einem „one-stop“-Dienstleister macht:

- ▶ Ein breites Angebot frischer und nahrhafter Mahlzeiten, die täglich ohne Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker hergestellt werden.
- ▶ Unsere hauseigene Industriedesignabteilung liefert maßgeschneiderte On-Board-Konzepte, die speziell auf die Bedürfnisse jedes Kunden zugeschnitten sind.
- ▶ Unsere Marketing- und Designabteilung sorgt für die Visualisierung von Unterhaltungskonzepten und erweckt die Pläne des DO & CO Bau- und Gebäudeteams zum Leben.
- ▶ Ein engagiertes Team von Spezialisten berät Kunden bei Mitarbeiterschulungen oder der Koordination von Großveranstaltungen.

Von den 9.222 Mitarbeitenden sind mehr als 1.500 ausgebildete Köche und Köchinnen, 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, aber jeweils lokal bezogenen Zutaten 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 alle 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 & CO's Geschäftsaktivitäten. Die Division Restaurants, Lounges & Hotels ermöglicht DO & CO Kundennähe und täglichen direkten Kontakt mit den Endkonsumenten. Dadurch erhält das Unternehmen ständiges direktes Feedback zu den Produkten und der Servicequalität. Diese Division ist für unser Vorgehen in den anderen operativen Bereichen von großer Bedeutung, da hier Trends aufgezeigt werden und Markenbewusstsein geschaffen wird. Einmal getestet und von den Kunden durch bewusste Kaufentscheidungen bestätigt, werden unsere Produkte durch die anderen Divisionen skaliert.

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

DIVISION

## INTERNATIONAL EVENT CATERING

Die International Event Catering Division von DO & CO verbindet kulinarische Kompetenz mit erstklassiger Logistik und operativer Effizienz. 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 Gestaltung des Ambientes.

DIVISION

## AIRLINE CATERING

Dank unseres „farm-to-table“-Ansatzes stammen mehr als 83 % 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.

Mit einem Anteil von rund 74 % am Konzernumsatz betreut DO & CO mehr als 60 Fluglinien weltweit. Durch sein unverwechselbar innovatives und wettbewerbsfähiges Produktportfolio zieht der „non-airline catering“-Ansatz von DO & CO Fluglinien an, die auf Qualität als USP setzen.



# EIN TEAM EIN TRAUM

COSENTINO

MARCA

MUTUA MADRID OPEN

ATP

MUTUA MADRID OPEN

MUTUA MADRID OPEN



ESTRELLA  
DAMM

MUTUA MADRID OPEN

MUTUA MADRID OPEN



# 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, welche die Geschäfte von DO & CO regeln, zu befolgen.**

DO & CO hat sich verpflichtet, seine Geschäfte mit Integrität zu führen und Governance-Maßnahmen zu ergreifen, die eine umsichtige und unabhängige Vertretung der Interessen unserer Aktionäre fördern. 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 unser Kerngeschäft zu adressieren.

Die Vorstandsmitglieder spiegeln die Vielfalt des Unternehmens, der Belegschaft, 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. Andreas Bierwirth ist der Aufsichtsratsvorsitzende und Peter Hoffmann-Ostenhof fungiert als stellvertretender Vorsitzender. Cem Kozlu ist der Nachhaltigkeitsexperte. Daniela Neuberger ist die Finanzexpertin des Gremiums.

Zu den ständigen Ausschüssen unseres Aufsichtsrates gehören

- ▶ Prüfungsausschuss
- ▶ Nominierungsausschuss
- ▶ Vergütungsausschuss
- ▶ Dringlichkeitsausschuss
- ▶ ESG Komitee

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 Aufsichtsrates und der Überprüfung der sozialen Verantwortung des Unternehmens befassen.



# UNSER REZEPT FÜR NACHHALTIGKEIT

---

→	ESG GOVERNANCE	20
	DO & CO's WERTSCHÖPFUNGS- KETTE UND NACHHALTIGE ENTWICKLUNGSZIELE	26
	EU-TAXONOMIE	28

# ESG GOVERNANCE

Unser langjähriges Engagement für sozialverantwortliche Unternehmensführung 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 sozial verantwortliches Unternehmen agiert. Das ist es, was wir in allem, was wir tun, anstreben.

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

Der Bereich ESG wird direkt von unserem Co-CEO beaufsichtigt, der die Bemühungen des Unternehmens in enger Abstimmung mit dem Chief Executive Officer und unseren Geschäftsführern leitet. Sie werden von einem Netzwerk an Teams unterstützt, die sich mit der Entwicklung von Richtlinien, Strategien, Geschäftsintegration und Compliance befassen. Das Green Team von DO & CO fungiert dabei als zentrale koordinierende Stabsstelle. Das Green Team ist dafür verantwortlich, die Roadmap des Unternehmens hinsichtlich CSR/ESG zu definieren.

Unser Vorstand hat die oberste Aufsicht über DO & CO's Bemühungen, klimabezogene Risiken und Chancen in der gesamten Organisation zu berücksichtigen und zu bewerten. 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 der Richtlinien und Programme für Nachhaltigkeit, Klimawandel, Menschenrechte, Vielfalt und andere ESG-Themen. Sie beraten das Management beim Austausch mit Investoren und externen Stakeholdern in Sachen Nachhaltigkeit und Klimawandel. Führungskräfte aus

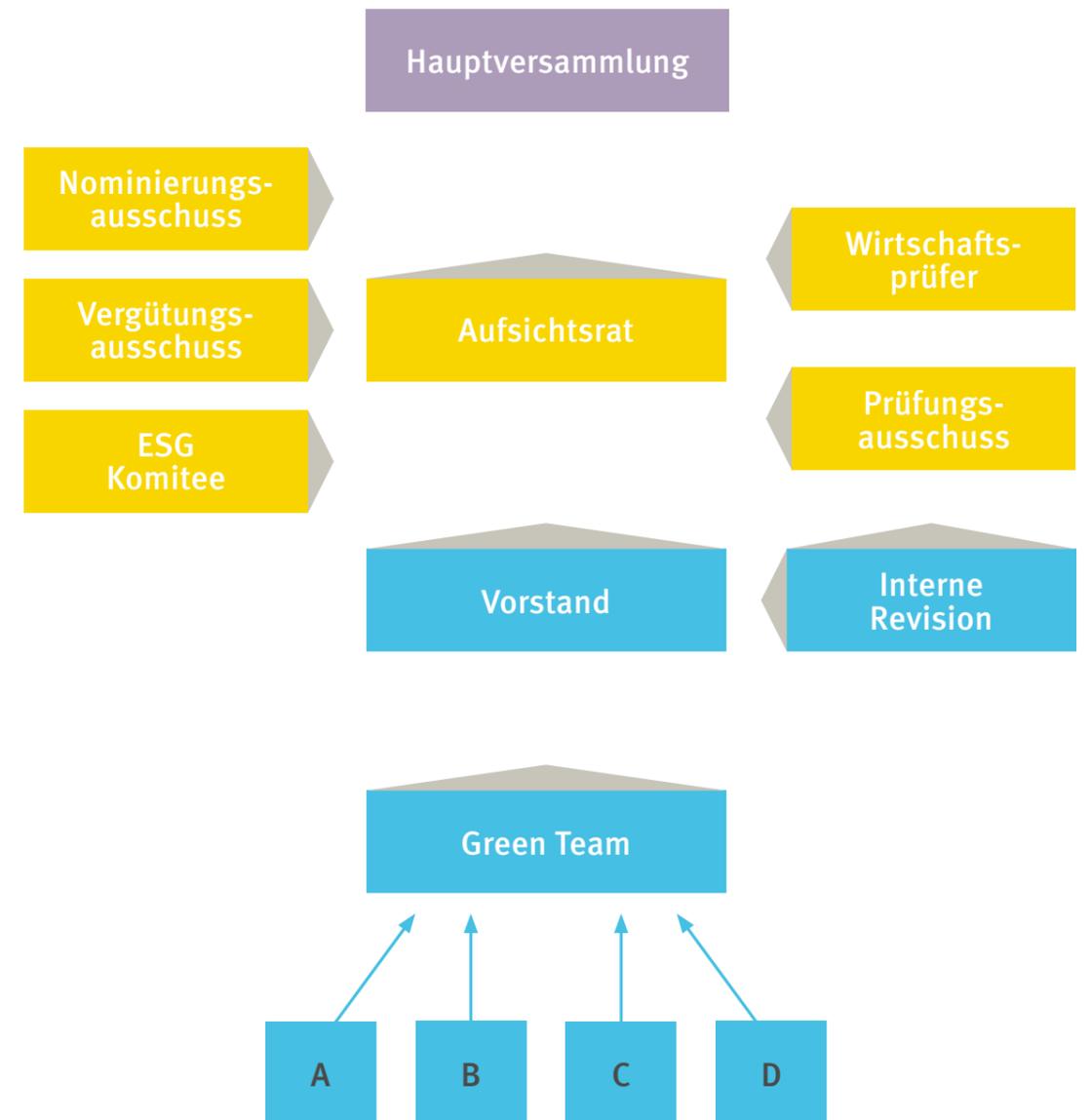
verschiedenen Abteilungen wie dem Risikomanagement, der Finanz-, Rechts- oder IT-Abteilung sowie aus verschiedenen Geschäftsbereichen unseres Konzerns bringen ihr Fachwissen ein, um die Herausforderungen des Klimawandels und anderer wesentlicher Themen anzugehen.

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

Im dritten Quartal des Geschäftsjahres 2021/2022, hat der Aufsichtsrat für die Einführung eines ESG Komitees gestimmt, das kurz darauf eingerichtet wurde. Zwei Mitglieder des Aufsichtsrates, Dr. Cem Kozlu und Dr. Andreas Bierwirth, wurden zu Mitgliedern ernannt.

DO & CO hat sich dazu entschlossen, die Bedeutung von ESG durch die Aufnahme entsprechender Ziele in die globale Vergütungspolitik hervorzuheben. Durch die Schaffung von Anreizen auf Managementebene will das Unternehmen eine nachhaltige Unternehmensentwicklung dauerhaft beschleunigen und unverhältnismäßige Risiken vermeiden. DO & CO hat sich dazu entschieden, 20 % der Managementvergütung an ESG-Ziele zu koppeln. Um diese zu erreichen, wurden spezifische kurz- und langfristige Strategien entwickelt, um DO & CO im Laufe des kommenden Jahres stetig nachhaltiger zu machen.

Während der „Long-Term Incentive Plan“ (LTIP) die strategische Ausrichtung des Unternehmens umfasst, stellt der „Short-Term Incentive Plan“ (STIP) sicher, dass die langfristigen Ziele durch unmittelbare Ziele erreicht werden. DO & CO ist auch stolz darauf sagen zu können, dass bereits seit Jahren eine vollständige Lohngleichheit zwischen den Geschlechtern im Unternehmen besteht.



**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 und besser werden können.

DO & CO verfolgt in Bezug auf ESG einen Shared-Value gesamtheitlichen Ansatz, 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. Darüber hinaus wollen wir den Wert für unsere Aktionäre maximieren, indem wir allen Stakeholdern durch das Bereitstellen von Gourmet-Unterhaltung rund um den Globus 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 Wachstumschancen, 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 vier Prinzipien definiert, die die Eckpfeiler unserer ESG-Strategie bilden.

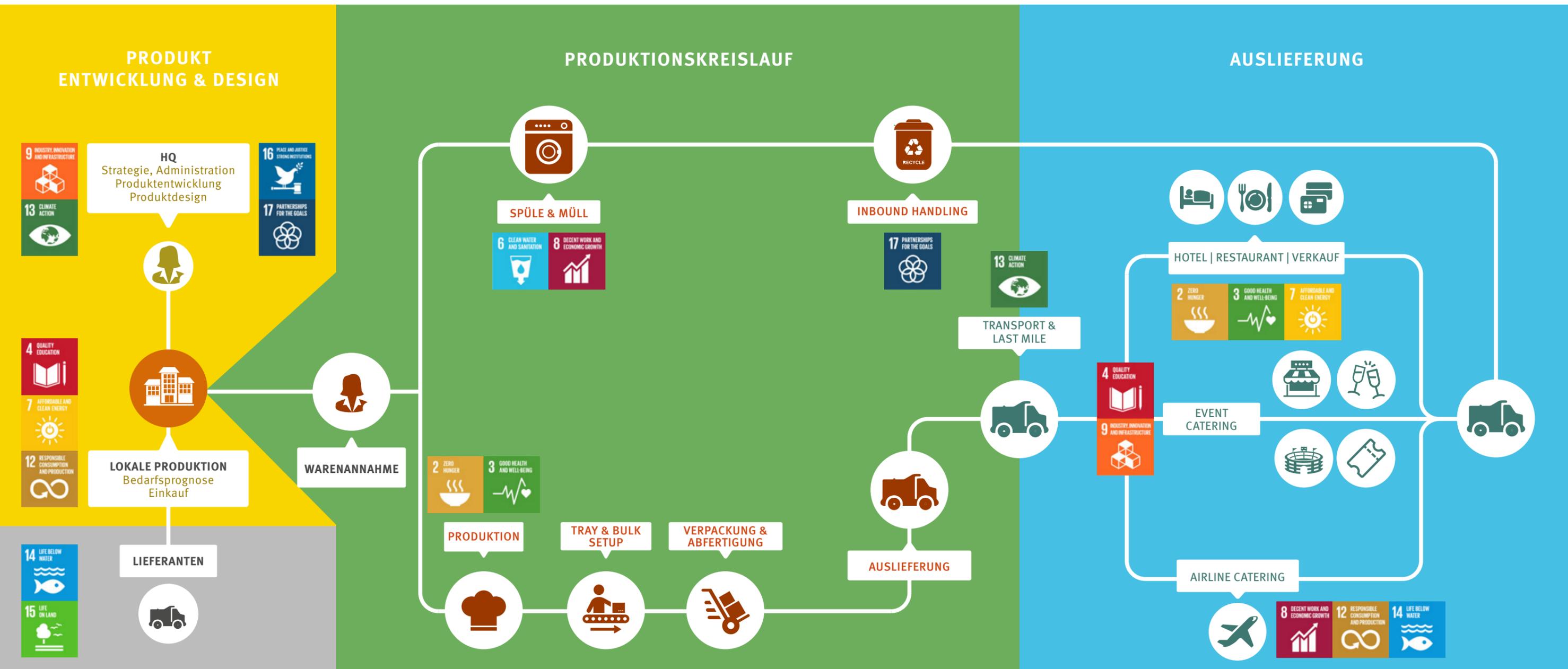




### **Was wir unter „Nachhaltigkeit“ verstehen**

*DO & CO verwendet den Begriff „Nachhaltigkeit“ immer dann, wenn es sich auf ethische, soziale und umweltbezogene Aspekte in ihrer Gesamtheit und im Zusammenhang mit wirtschaftlichem 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.*

# DO & CO'S WERTSCHÖPFUNGSKETTE UND NACHHALTIGE ENTWICKLUNGSZIELE (SDGs)



# EU TAXONOMIE

Im Rahmen des Aktionsplans zur Finanzierung nachhaltigen Wachstums der EU-Kommission trat 2020 die Verordnung zur Einführung eines EU-Klassifikationssystems für ökologisch nachhaltige Wirtschaftstätigkeiten (EU-Taxonomie) hinsichtlich bestimmter Umweltziele in Kraft.

Die EU-Taxonomie ist ein Klassifizierungssystem mit einer Liste ökologisch nachhaltiger Wirtschaftstätigkeiten hinsichtlich bestimmter Umweltziele. Die EU-Taxonomie definiert dabei sechs Umweltziele:

1. Abschwächung des Klimawandels
2. Anpassung an den Klimawandel
3. Nachhaltige Nutzung und Schutz von Wasser- und Meeresressourcen
4. Übergang zu einer Kreislaufwirtschaft
5. Vermeidung und Verminderung der Umweltverschmutzung
6. Schutz und Wiederherstellung der Biodiversität und der Ökosysteme

Die EU-Taxonomie ist ein wichtiges Instrument für die Europäische Union zur Neuausrichtung der Kapitalströme auf nachhaltige Investitionen und zur Schaffung von Markttransparenz. Sie fördert eine bessere Steuerung der Investitionen von Unternehmen, Investoren und politischen Entscheidungsträgern in die Bereiche, in denen sie für eine nachhaltige Entwicklung am meisten benötigt werden.

Laut § 8 Abs. 1 der Taxonomie-Verordnung muss DO & CO daher, Informationen darüber offenlegen, wie und in welchem Umfang seine wirtschaftlichen Tätigkeiten laut der Definition der EU-Taxonomie-Verordnung als ökologisch nachhaltig betrachtet werden können.

## PROZESS

Unter Zugrundelegung der zum Bilanzstichtag geltenden Verordnungen und delegierten Rechtsakte wurden die Wirtschaftstätigkeiten des DO & CO Konzerns dahingehend analysiert, ob taxonomiefähige Wirtschaftstätigkeiten im Sinn der EU-Taxonomie-Verordnung vorliegen. In einem ersten Schritt wurden auf Gesellschaftsebene ermittelt, ob und in welchem Umfang taxonomiefähige Wirtschaftstätigkeiten vorliegen. In einem zweiten Schritt wurden der Anteil der identifizierten Wirtschaftstätigkeiten in Bezug auf die gesamten Konzernaktivitäten ermittelt.

Die Kennzahlen Umsatz, Investitionsausgaben (CAPEX) und Betriebsausgaben (OPEX) sind von den Zahlen abgeleitet, die im konsolidierten Konzernabschluss nach IFRS ausgewiesen sind. Tochtergesellschaften, die nicht vollständig konsolidiert sind, und Joint Ventures wurden gemäß den Berichtsanforderungen der EU-Taxonomie-Verordnung von der Bewertung ausgeschlossen.

## TAXONOMIEFÄHIGER UMSATZ

0 % taxonomiefähiger Umsatz (in % am Gesamtumsatz)

Da die bisherigen Vorgaben der EU-Taxonomie Wirtschaftstätigkeiten aus dem Bereich Produktion und Vertrieb von Lebensmitteln und Getränken noch nicht adressieren, fällt der zentrale Tätigkeitsbereich von DO & CO noch nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung.

Der Anteil der taxonomiefähigen Wirtschaftstätigkeiten am Gesamtumsatz wurde berechnet als Anteil der Umsatzerlöse mit Produkten und Dienstleistungen, die mit taxonomiefähigen Wirtschaftstätigkeiten verbunden ist (Zähler), dividiert durch den konsolidierten Konzernumsatz (Nenner), jeweils für das Geschäftsjahr 2021/2022.

## TAXONOMIEFÄHIGE INVESTITIONSAUSGABEN (CAPEX)

61,3 % taxonomiefähige Investitionsausgaben (in % an den Gesamtinvestitionsausgaben)

Die Kennzahl CAPEX wird definiert als taxonomiefähige Investitionsausgaben (Zähler) dividiert durch die gesamten Investitionsausgaben (Nenner). Basis der Investitionsausgaben sind die Zugänge an Sachanlagen und immateriellen Vermögenswerten im Geschäftsjahr 2021/2022 vor Abschreibungen und etwaigen Neubewertungen sowie ohne Änderungen des beizulegenden Zeitwerts.

Im Geschäftsjahr 2021/2022 können 61,3 % der Gesamtinvestitionsausgaben des DO & CO Konzerns als taxonomiefähig klassifiziert werden. Diese können den folgenden taxonomiefähigen Wirtschaftstätigkeiten zugeordnet werden:

- ▶ Tätigkeit 6.5: Beförderung mit Motorrädern, Personenkraftwagen und leichten Nutzfahrzeugen
- ▶ Tätigkeit 7.1: Neubau
- ▶ Tätigkeit 7.2: Renovierung bestehender Gebäude
- ▶ Tätigkeit 7.7: Erwerb von und Eigentum an Gebäuden

## TAXONOMIEFÄHIGE BETRIEBSAUSGABEN (OPEX)

47,4 % taxonomiefähige Betriebsausgaben (in % an den Gesamtbetriebsausgaben)

Die Kennzahl OPEX wird definiert als taxonomiefähige Betriebsausgaben (Zähler) dividiert durch die gesamten Betriebsausgaben (Nenner). Die gesamten Betriebsausgaben umfassen Aufwendungen für Forschung und Entwicklung (F&E), Wartungs- und Reparaturkosten sowie sonstige direkte Ausgaben im Zusammenhang mit der täglichen Instandhaltung von Vermögenswerten.

Im Geschäftsjahr 2021/2022 können 47,4 % der Gesamtbetriebsausgaben des DO & CO Konzerns als taxonomiefähig klassifiziert werden. Diese können den folgenden taxonomiefähigen Wirtschaftstätigkeiten zugeordnet werden:

- ▶ Tätigkeit 6.5: Beförderung mit Motorrädern, Personenkraftwagen und leichten Nutzfahrzeugen
- ▶ Tätigkeit 7.2: Renovierung bestehender Gebäude

## AUSBLICK

Der volle Geltungsbereich der EU-Taxonomie-Verordnung muss noch implementiert werden und daher reflektiert der für das Geschäftsjahr 2021/2022 angewendete Berichterstattungsansatz den aktuellen legislativen Status in Hinblick auf Taxonomiefähigkeit. Für das Geschäftsjahr 2022/2023 werden erstmals die kompletten Berichtsanforderungen der EU-Taxonomie gelten. Dies bedeutet, dass DO & CO im kommenden Geschäftsjahr bewerten muss, wie viel seiner Aktivitäten nicht nur taxonomiefähig, sondern auch taxonomiekonform sind. Es ist davon auszugehen, dass die Taxonomiekonformität niedriger ausfallen wird als die Taxonomiefähigkeit.



# NACHHALTIGKEITS- ANALYSE

---

→ WESENTLICHKEITSANALYSE  
UND MATRIX

32

# WESENTLICHKEITS- ANALYSE UND -MATRIX

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

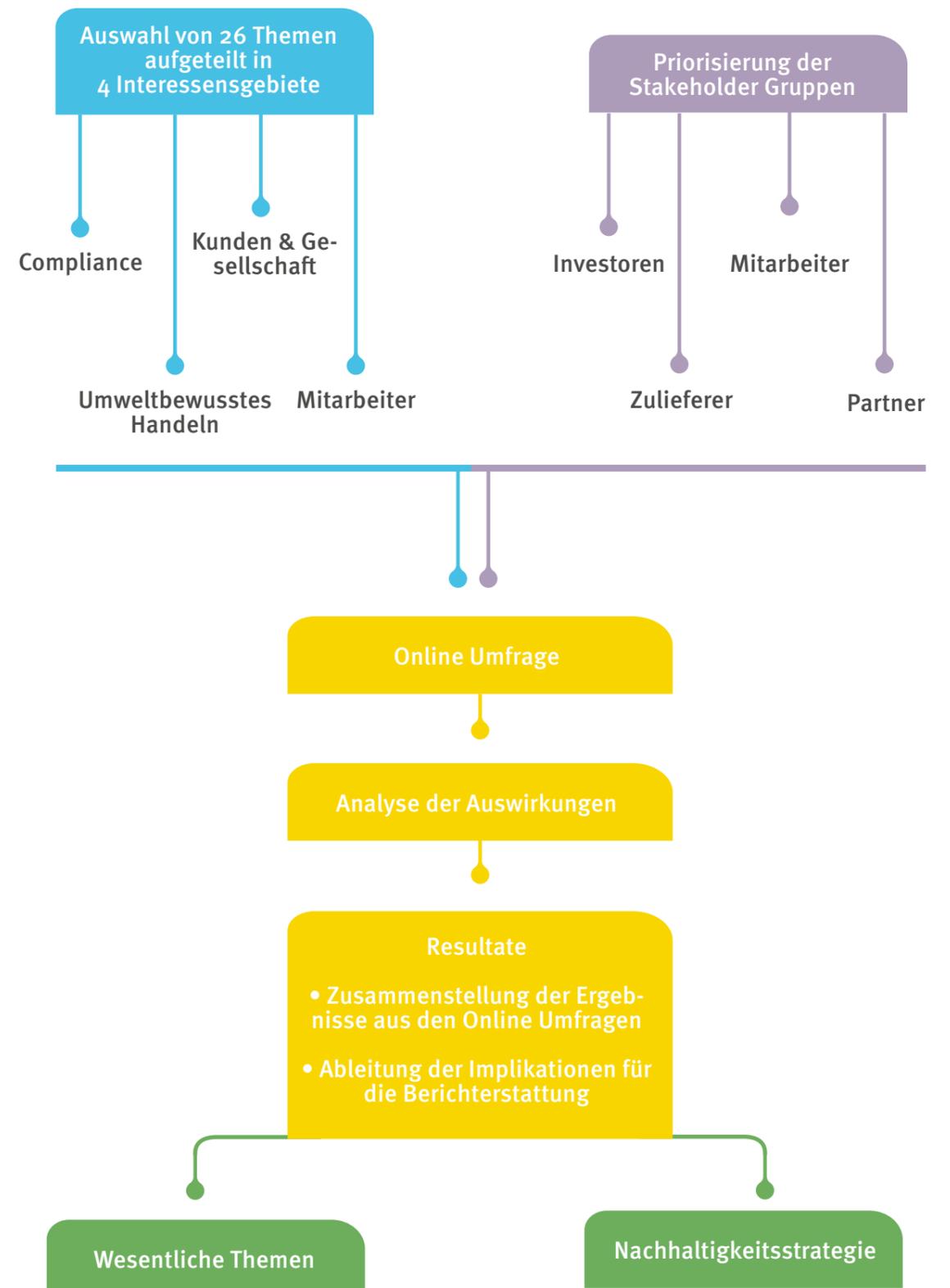
Im vergangenen Geschäftsjahr 2021/2022 wurden zahlreiche Stakeholder, welche die Vielfalt des DO & CO Konzerns und ihrer globalen Wertschöpfungskette rund um den Globus repräsentieren soll, nach der Relevanz verschiedenster ökologischer und sozialer Themen befragt. Zu den interviewten Stakeholdergruppen gehörten Investoren, Kunden, Lieferanten und Mitarbeiter aus verschiedenen Bereichen. Diese Stakeholdergruppen wurden anhand des Kriteriums „Entscheidungsmacht“ 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 26 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-Fragebogens durchgeführt und umfasste 26 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. Die in der Umfrage zusätzlich gestellten Fragen sollten Hinweise auf mögliche zukünftige Entwicklungen geben und helfen, Trends zu erkennen.



UMWELTBEWUSSTES HANDELN

VERANTWORTUNGSVOLLES PRODUKT

SOZIALES ENGAGEMENT

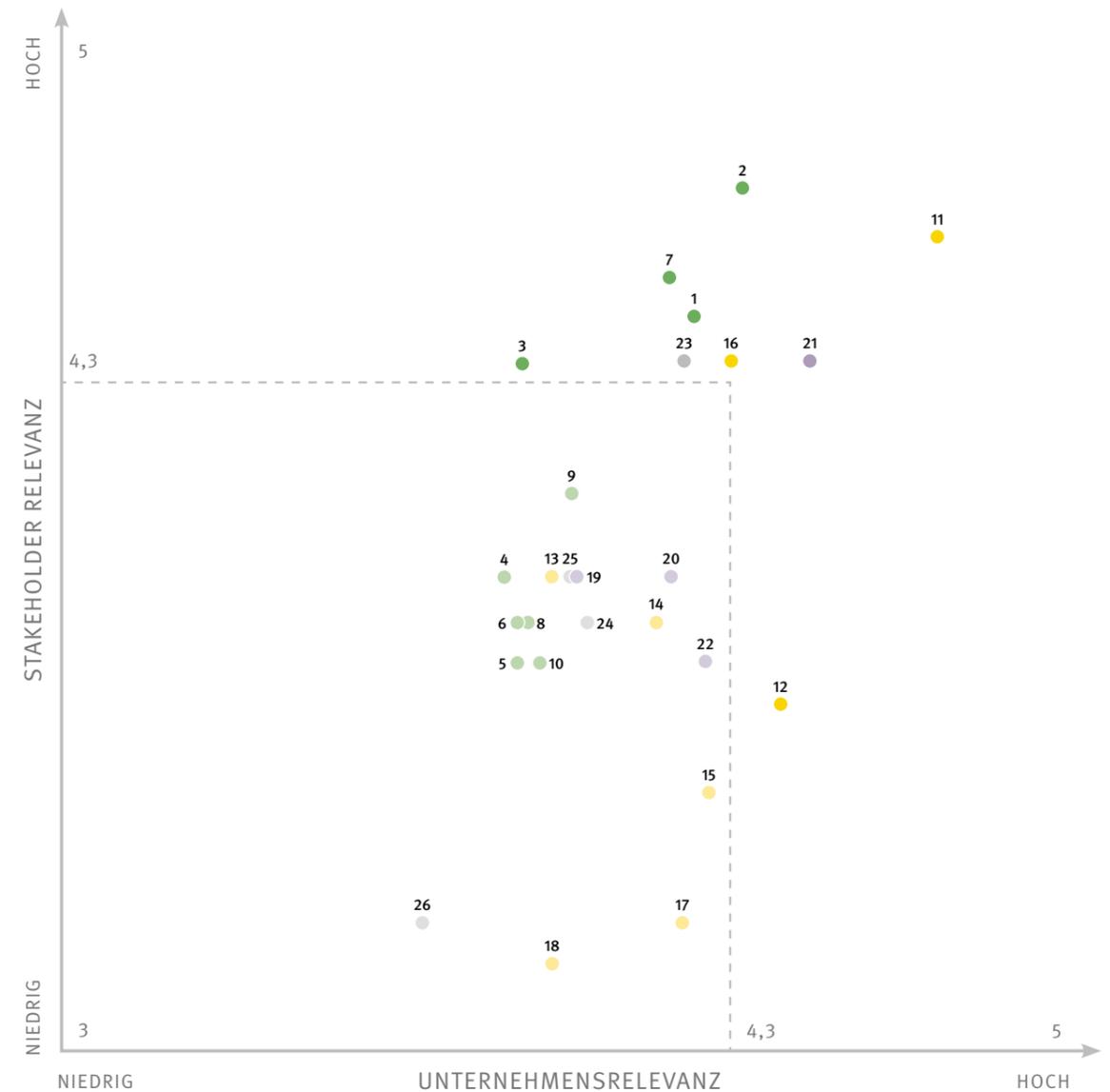
COMPLIANCE

Unternehmens-  
Relevanz  
Stakeholder-  
Relevanz

THEMEN	BESCHREIBUNG	Unternehmens- Relevanz	Stakeholder- Relevanz
1	Lebensmittel- und Verpackungsabfälle: Verpackung aufgrund von Catering, der Zubereitung von Speisen, Produktkäufen (Lieferanten) und der (lokalen) Entsorgung durch Konsumenten	4,2	4,4
2	Nachhaltige Verpackung: Nachhaltigkeit von Verpackungsmaterialien für Produkte von DO & CO	4,2	4,7
3	Umweltfreundliche Beschaffung: Ökologische Kriterien für Lieferanten	3,9	4,3
4	Energieverbrauch und Emission: Energieeffizienz und der Einfluss von Energieverbrauch sowie daraus entstehende Emissionen	3,9	3,9
5	Transportemissionen: Umwelteinfluss aus der Logistik für Produkte und die Bereitstellung von Leistungen	3,9	3,8
6	Wasserverbrauch und Einsatz von Chemikalien: Wasserwirtschaft sowie die Vermeidung und Verminderung von Verschmutzungen	3,9	3,8
7	Einhaltung von Umweltgesetzen: Einhaltung internationaler Erklärungen, Abkommen und Verträge sowie nationaler, regionaler und lokaler Bestimmungen	4,2	4,5
8	Ausgaben und Investitionen in den Umweltschutz: Ausgaben auf Seiten von DO & CO zum Schutz der Umwelt von Einflüssen und Risiken aus Produkten und Leistungen, z.B. aus der Veranstaltungsorganisation	3,9	3,8
9	Beschaffungspraktiken: Beschaffung und Bestellung von Zutaten und andere Produktmaterialien	4,0	4,0
10	Klimawandel: Der Effekt des Klimawandels auf das Unternehmen und der diesbezügliche Beitrag des Unternehmens	4,0	3,8
11	Lebensmittelsicherheit: Einschließlich Lebensmittelqualität, Hygienestandards, Kühlkettenpraxis	4,7	4,6
12	Gästesicherheit: Gewährleistung eines hohen Sicherheitsniveaus auf Flughäfen, in Flugzeugen und bei Veranstaltungen	4,4	3,7
13	Gesunde Ernährung: Ernährungseffekte in Bezug auf den Speiseplan der Kunden, Bereitstellung einer vielfältigen Auswahl an Speisen und Getränken sowie einer gesunden Mahlzeit als Alternative	4,0	3,9
14	Produktkennzeichnung: Transparente Produktkennzeichnung für Kundenzugang zu richtigen und einschlägigen Informationen sowie verantwortungsvolle Werbung	4,2	3,8
15	Datensicherheit und -schutz: Einhaltung bestehender Datenschutzgesetze oder freiwilliger Standards in Bezug auf den Schutz von Kundendaten	4,3	3,5
16	Sozial verträgliche Beschaffung: Soziale Kriterien für Lieferanten in Bezug auf Menschenrechte, z.B. Arbeitsstandards, Kinderarbeit oder Zwangsarbeit sowie indigene Rechte	4,3	4,3
17	Vielfältige und inklusive Essensauswahl: Bereitstellung von für verschiedene Religionen, Kulturen oder Ernährungsbedürfnisse geeignete Speisen	4,2	4,3
18	Weiche und harte Hinterlassenschaften von Ereignissen: z.B. Nachhaltigkeitsinitiativen zur Sensibilisierung, Weitergabe von Wissen und bewährte Praktiken, physisches und technologische Hinterlassenschaften	4,0	3,2
18	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	3,9
20	Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz: Gesundheitliche Auswirkungen von Stress, Arbeitszeiten, Nachtschichten und Arbeitsunfällen	4,2	3,9
21	Aus- und Weiterbildung von Arbeitnehmern: Schulungen und Möglichkeiten zur Kompetenzerweiterung; Ausbildungs- und Mitarbeitergespräche	4,5	4,3
22	Diversität: Diversität und Inklusion im Personalbereich	4,3	3,8
23	Korruptionsbekämpfung: Einhaltung der Gesetze sowie Sicherstellung durch unternehmensweite Schulungen und Verhaltensregeln zur Korruptionsbekämpfung	4,2	4,3
24	Wettbewerbswidriges Verhalten: z.B. Preisfestsetzung und Absprache bei Angeboten, Schaffung von Marktbeschränkungen oder Quoten in Bezug auf Kunden und Lage sowie Kartell- oder Monopolpraxis	4,2	3,8
25	Lokalpräsenz: Lokale Beschaffung von Waren und Leistungen, lokale Beschäftigung von Mitarbeitern und Bezahlung im Einklang mit lokalem Mindestlohn	4,0	4,0
26	Indirekte wirtschaftliche Auswirkungen: z.B. Infrastrukturentwicklung, Multiplikatoreffekte für lokale Unternehmen, etc.	3,7	3,3

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 Bereich mit einer dunkleren Schattierung kennzeichnen besonders relevante Themen mit hoher Wirkung.



# WESENTLICHE THEMEN

---

→	<b>01 UMWELTBEWUSSTES HANDELN</b>	<b>38</b>
	<b>02 VERANTWORTUNGSVOLLE PRODUKTE</b>	<b>48</b>
	<b>03 SOZIALES ENGAGEMENT</b>	<b>60</b>
	<b>04 COMPLIANCE</b>	<b>72</b>

# 01

## UMWELTBEWUSSTES HANDELN

Was DO & CO einzigartig macht, ist die Fähigkeit, die besten Geschmacksrichtungen 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 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 lokale 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 weg von einem Einwegartikelansatz hin zu nachhaltigen und gesunden Praktiken zu verändern.

Als Cateringunternehmen 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.



## THEMA 1

# LEBENSMITTEL- UND 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 Reduzierung des Abfallaufkommens um 55 % durch Vermeidung, Reduzierung, Recycling und Wiederverwendung.

### 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 Eventbranche, nicht unsere ökologischen Bemühungen gefährden zu lassen.

Besonders relevant sind jene Abfälle, die bei der Herstellung und dem Verbrauch von Lebensmitteln entstehen. Daher haben sich interne Teams von engagierten Fachleuten ein gründliches Verständnis der Vorschriften der Abfallindustrie und ihrer Sammel-, Sortier- und Verarbeitungssysteme angeeignet. Wir suchen ständig nach Möglichkeiten, den Fußabdruck von Verpackungen, die wir erhalten (z.B. verpackte Waren), von Abfällen, die bei der Lebensmittelproduktion anfallen, und von Verpackungen, die zum Schutz und Transport der zubereiteten Mahlzeiten erforderlich sind, zu verringern.

### LEBENSMITTELABFÄLLE:

DO & CO versucht wann immer möglich, eine Überproduktion von Lebensmitteln zu vermeiden. Es werden spezielle Analysen durchgeführt, um die benötigten Mengen genau zum richtigen Zeitpunkt zur Verfügung zu haben. Mit In-

formationen über Events und Flüge, die ordnungsgemäß abgewickelt werden, können die Produktionseinheiten im Voraus planen und einen niedrigen Abfallfaktor erreichen.

Unsere Lebensmittelabfälle werden in zwei 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.

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 Tech-



### NÄCHSTE SCHRITTE:

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 sowie innovativen Lösungsanbietern zusammen.

Unser neuestes Projekt ist die Evaluierung der Lösung „Too Good to Go“ (TGTG), um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. TGTG ist eine Smartphone-App, über welche kurz vor Ladenschluss überschüssiges frisches Essen aus Restaurants oder Hotels und Brot und Torten aus Bäckereien und Cafés zu einem vergünstigten Preis von Kunden erworben werden können. Dies wäre auch eine denkbare Lösung für unsere Gourmetshops, Hotels und Restaurants, um Lebensmittelabfall zu reduzieren.

Wir beabsichtigen auch, 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 kann dabei helfen die Beladung zu optimieren und das Gewicht zu minimieren, wodurch Treibhausgasemissionen entsprechend reduziert werden können.

Obwohl die vollwertige Verwertung von frischem Gemüseabfall bereits Teil der DO & CO Kultur ist, erwarten wir uns auch Verbesserungen durch künstliche Intelligenz. Zurzeit testen wir ein kamerabasiertes System, das Lebensmittelabfälle überwacht, zählt und analysiert. So könnten gut platzierte Kameras unsere Abfälle in unseren Produktionsstätten, Restaurants und Hotels scannen. Regelmäßige Berichte über das Abfallaufkommen, die mit den verschiedenen angebotenen Gerichten verknüpft sind, würden von unseren Köchen und Küchenmitarbeitern ausgewertet werden, um Erkenntnisse darüber zu gewinnen, wie die Abfallmenge verringert werden kann. Dies verspricht potenziell weitere Einblicke zu geben, wie wir strategische Anpassungen an unseren Produktionsprozessen vornehmen können.

nologie ausgestattet sind, konzentrieren wir uns auf eine enge Zusammenarbeit mit Abfalldienstleistern, Forschern und unseren wichtigsten Airline-Kunden, um unseren ökologischen Fußabdruck zu verringern.

Auch Altspeiseöl wird nicht als Abfall, sondern als wichtige und wertvolle Ressource gesehen. Mehr als 21 Tonnen wurden im Rahmen der Initiative „Jeder Tropfen zählt für unsere Zukunft!“ an die Münzer Bioindustrie GmbH zur Weiterverarbeitung übergeben. Aus 1 kg Altspeiseöl kann 1 kg Biodiesel gewonnen werden, was einer CO<sub>2</sub>-Einsparung von 3 kg entspricht. Der Beitrag von DO & CO im Kalenderjahr 2021 führte somit zu einer Einsparung von 59.336 kg CO<sub>2</sub>.

### VERPACKUNGSABFÄLLE

Recycling ist das Herzstück all unserer Geschäftsaktivitäten und wird durch Investitionen in Anlagen und das Engagement von Mitarbeitern und Lieferanten erreicht. In dem Bemühen, die Umsetzung von Initiativen zur Abfallverringerung in Bereichen, die wir vollständig kontrollieren zu fördern, hat DO & CO eine „Green Office“-Initiative eingeführt, um die Menge der Einwegartikel in der Kantine und in den Büros zu verringern.

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.



## THEMA 2

# 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.

Die innovationsorientierten Experten, die Designabteilung und das Green Team des Unternehmens arbeiten ständig an der Entwicklung einer verantwortungsvoll gestalteten und recycelbaren Produktpalette, indem sie sich über die neuesten Marktentwicklungen und Produktinnovationen auf dem Laufenden halten.

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. Nachhaltige Verpackungen sind im Vergleich zu herkömmlichen Kunststoffverpackungen noch relativ teuer.

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 (KOM/2018/028), die darauf abzielt, nur klimaneutrale Produkte zu entwickeln. Die Einhaltung dieser

Richtlinien wird durch Produkttests und die Einbeziehung von externen Spezialisten erreicht.

Wie bereits im letzten Nachhaltigkeitsbericht erwähnt, hat DO & CO in der Anfangsphase der Pandemie den Essensliefer- und Abholdienst „DO & CO Home“ in Wien gestartet. Zwar kommt hauptsächlich Plastikgeschirr zum Einsatz, jedoch ist dieses recyclebar und vor allem auch wiederverwendbar. Mit einem Pfandsystem wird sichergestellt, dass die Kunden die Essensbehälter wieder zurückgeben. Das zurückgegebene Geschirr wird dann gewaschen und wiederverwendet. Für die spezielle Weihnachtsausgabe von „DO & CO Home“ wurde statt auf Plastik sogar auf Porzellan gesetzt, um die Besonderheit und Festlichkeit dieses Menüs zu betonen.

DO & CO erforscht laufend die Nachhaltigkeitsvorteile von wiederverwendbaren Verpackungen im Vergleich zu Einwegartikeln. In einem ersten Versuch arbeiten wir mit dem Systemanbieter VYTAL zusammen. Als spezialisiertes Unternehmen stellt VYTAL seinen Partnern wiederverwendbare Takeaway-Behälter (z.B. hochwertige Kunststoffschalen) zur Verfügung und lässt sie dem VYTAL-Netzwerk beitreten. Das System basiert auf einer Smartphone-App, mit der die Nutzer alle teilnehmenden Restaurants und Geschäfte finden können, in denen die Kunden ihre Speisen in wiederverwendbaren Takeaway-Behältern serviert bekommen, ohne dass ein Aufpreis anfällt. Diese können später bei jedem Netzwerkpartner retourniert werden. Die App sorgt dafür, dass geliehene Verpackungen zurückgebracht werden und somit im Umlauf bleiben. Die Netzwerkpartner zahlen eine geringe Gebühr für jeden gefüllten Behälter,

und jeder zurückgegebene Behälter muss ordnungsgemäß gereinigt werden. Die von VYTAL zur Verfügung gestellten hochwertigen Kunststoffschalen können rund 200-mal gereinigt und wiederverwendet werden, wodurch eine große Menge an Einwegprodukten vermieden werden kann.

Wir bewegen uns weg von Einwegverpackungen und hin zu wiederverwertbaren Verpackungen. Als Ergebnis der gemeinsamen Zusammenarbeit zwischen Turkish DO & CO und Turkish Airlines haben wir für unsere Dienstleistungen auf allen Flügen unseres Geschäftspartners von Aluminiumfolien auf Verpackungen auf Melaminbasis umgestellt. Dies gilt für alle sieben Produktionsstandorte in der Türkei. Dadurch verwenden wir jetzt 31 % weniger Aluminiumfolie für unsere Produkte. Das gleiche Konzept konnten wir auch mit unserem Partner in Polen, LOT Polish Airlines, umsetzen.

### NÄCHSTE SCHRITTE:

DO & CO prüft die Möglichkeit, dem Aviation Sustainability Forum (ASF) beizutreten, das Stakeholder aus der gesamten Lieferkette des Inflight-Service-Sektors und Regierungsstellen zusammenbringt, um die Umweltauswirkungen des Inflight-Caterings und der Luftfahrt zu diskutieren und an Verbesserungen zu arbeiten.

Das ASF ist eine Non-Profit-Organisation. Ihr Ziel ist es, die Nachhaltigkeit und Kreislauffähigkeit von Produkten und Dienstleistungen für Passagiere an Bord von Flugzeugen zu verbessern und die Übernahme der daraus resultierenden Lösungen durch das gesamte Luftfahrtnetz zu fördern.

Durch den Beitritt zum Forum könnte DO & CO eng mit anderen Mitgliedern zusammenarbeiten, um Lösungen in Fragen der Nachhaltigkeit in der Luftfahrt zu finden. Arbeitsgruppen berichten ihre Fortschritte an den ASF-Vorstand, dessen Aufgabe es ist dafür zu sorgen, dass die Projekte rechtzeitig und im Rahmen des Budgets abgeschlossen werden. Die Mitglieder des ASF erhalten einen tiefen Einblick in die weltweiten Nachhaltigkeitsprobleme im Bereich der Bordservices - Informationen, die DO & CO zur Verbesserung seiner Produkte und Dienstleistungen für Passagiere und Fluggesellschaften nutzen kann.



### FALLSTUDIE: FASERBASIERTE MENÜSCHALEN

In einer Fallstudie wurde nach nachhaltigen Alternativen zu kunststoffbasierten Menüschalen gesucht. Diese müssen - je nach Einsatzgebiet - niedrigen/hohen Temperaturen sowie dem Befüllen mit trockenen/feuchten/fettigen Lebensmitteln standhalten können.

Bei den evaluierten Alternativen wird die Stabilität durch verarbeitete und in Form gepresste Fasern erreicht. Für eine erste Testphase wurde ein auf Holzfasern basierendes Produkt eines schwedischen Verpackungsherstellers gewählt. Das Ausgangsmaterial stammt aus nachhaltiger und verantwortungsvoller Waldbewirtschaftung in Schweden (FSC-zertifiziert), wo es auch zu den fertigen Menüschalen weiterverarbeitet wird. Zum Erreichen der benötigten Produkteigenschaften bedarf es nur einer minimalen Kunststoffbeschichtung, während die Verpackung zu 90% aus Holzfasern besteht. Im Test mit über 25.000 Schalen Anfang 2022 konnten ungefähr 400 kg Kunststoff eingespart werden. Basierend auf den gewonnenen Erkenntnissen werden weitere Tests folgen.



## THEMA 3

# KLIMAWANDEL

**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 Ende 2022 werden Maßnahmen zum Klimawandel in die Unternehmensrichtlinien, -strategien und -planung integriert.

### 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. 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 an die entsprechenden Auswirkungen an.

### ZENTRALE MASSNAHMEN:

**Es werden laufend erhebliche Investitionen in unseren Fuhrpark und das Fuhrparkmanagement getätigt, um einen der Haupttreiber der Kohlenstoffemissionen in unserer Lieferkette zu kontrollieren. Die Erkenntnisse aus einer eingehenden Analyse führten zu einem kontinuierlichen Austausch von emissionsstarken Fahrzeugen durch ihre verbesserten Nachfolgemodelle. Dies zeigt die laufende Investition von DO & CO in seinen Fuhrpark.**

Im Rahmen unserer kontinuierlichen Bemühungen um eine bessere Ressourcennutzung, versuchen wir ständig die Wasserverschmutzung zu verringern. Wir haben in Anlagen zur Verringerung des Wasserverbrauchs und Anlagen, die das Wasser vor der Einleitung in die örtlichen Abwassernetze auf möglichst ökologische Weise behandeln, investiert, um eine effizientere Wassernutzung zu ermöglichen.

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 Energieeffizienz und Reduktion des Energieverbrauchs im gesamten Unternehmen angewandt werden, um den wirtschaftlichen und ökologischen Nutzen zu maximieren.

Experten von DO & CO arbeiten auch in interdisziplinären Arbeitsgruppen und Foren wie respACT (Österreichs führende Unternehmensplattform für verantwortungsvolles Unternehmertum und Förderung von CSR) und CIRA (Circle Investor Relations Austria; die Interessensvertretung für Investor Relations in Österreich, bestehend aus Unternehmen, Investoren und am Kapitalmarkt interessierten Personen) mit. Diese Formate sind essenziell für das Befassen mit klimarelevanten Themen und dafür, staatliche Stellen beim Erarbeiten möglicher politische Lösungen zu unterstützen.

### EINFÜHRUNG EINES DATENMANAGEMENTSYSTEMS

Mit dem Ziel, die Qualität und Transparenz der Daten von DO & CO weiter zu verbessern, haben wir ein Datenmanagementsystem eingeführt. Es wird auf dem CO<sub>2</sub>-Berichtsmodule des weltweit bekannten GRI-Carbon-Footprint-Core (Global Reporting Initiative) basieren. Für zehn unserer Standorte werden wir in der Lage sein, Rohdaten in das System einzuspeisen und mit diesen unsere Treibhausgasemissionen zu berechnen. So können wir die direkten und indirekten Treibhausgasemissionen überwachen und die richtigen Reduktionsziele für unsere Standorte weltweit festlegen. Als langfristige Investition in eine grünere Zukunft wird ein angemessenes Datenmanagement DO & CO bei der Erreichung seiner Nachhaltigkeitsziele stark unterstützen.

### NUTZUNG VON CO<sub>2</sub>-FREIER ENERGIE

Seit dem vierten Quartal des Geschäftsjahres 2021/2022 basiert die gesamte Stromversorgung an den österreichischen Standorten auf erneuerbaren Energiequellen (Wasserkraft). Das bedeutet, dass der in Österreich verbrauchte Strom bei seiner Erzeugung keine CO<sub>2</sub>-Emissionen verursacht hat.

### 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.

Außerdem ist die Einführung eines Energiemanagementsystems geplant. Dieses wird Daten über den Energieverbrauch, die Energieeffizienz und die erforderliche Wartung oder Erneuerung von zugehörigen Anlagen liefern. Die daraus gewonnenen Erkenntnisse werden DO & CO dabei helfen, ein führendes Unternehmen im Bereich des Energiemanagements zu werden.



ENERGIEVERBRAUCH	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
<b>Energieverbrauch in kWh</b>	<b>111.980</b>	<b>58.545</b>	<b>153.828</b>	<b>143.563</b>
davon erneuerbare Energie	18%	14%	N/A	N/A
davon nicht erneuerbare oder unbekannte Energie	82%	86%	N/A	N/A

WASSERVERBRAUCH	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
<b>In m3</b>	<b>1.469.362</b>	<b>424.702</b>	<b>2.175.838</b>	<b>N/A</b>

ABFALL	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
<b>Ungefährliche Abfälle in Tonnen</b>	<b>22.105,80</b>	<b>9.345,2</b>	<b>53.493,8</b>	<b>53.073,1</b>
davon Glas in Tonnen	358,4	76,4	N/A	N/A
davon Metall in Tonnen	57,7	25,4	N/A	N/A
davon Papier in Tonnen	1.682,5	758,3	N/A	N/A
davon Kochöl in Tonnen	140,1	183,5	N/A	N/A
davon Fett aus Fettabscheider in Tonnen	2.263,8	1.148,8	N/A	N/A
davon Lebensmittelabfälle in Tonnen	11.139,40	5.337,7	N/A	N/A
davon Styropor in Tonnen	0,4	0,7	N/A	N/A
davon Restmüll in Tonnen	5.310,5	1.006,7	N/A	N/A
davon andere in Tonnen	1.153,1	807,8	N/A	N/A
<b>Gefährliche Abfälle in Tonnen</b>	<b>589,5</b>	<b>325,3</b>	<b>N/A</b>	<b>N/A</b>
davon von Spezialisten behandelt in Tonnen	505,7	272,1	N/A	N/A
<b>Eingehende Flugzeugabfälle in Tonnen</b>	<b>6.983,3</b>	<b>3.253,1</b>	<b>N/A</b>	<b>N/A</b>

FAHRZEUGE	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
<b>Anzahl der Fahrzeuge</b>	<b>847</b>	<b>976</b>	<b>950</b>	<b>623</b>
davon elektrische Fahrzeuge	56	56	37	5
davon Euro VI-Norm Fahrzeuge	312	251	186	54

KRAFTSTOFFVERBRAUCH	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
<b>Gesamt, kl</b>	<b>3.447</b>	<b>1.460</b>	<b>4.330</b>	<b>N/A</b>

CO2 AUSSTOSS (TRANSPORT)	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
<b>CO2 von eigener Flotte, toCO2</b>	<b>7.757,0</b>	<b>4.234,1</b>	<b>12.557,9</b>	<b>N/A</b>
<b>CO2 gesamt (inkl. Luftfahrt &amp; 3rd Party), toCO2</b>	<b>8.924,1</b>	<b>6.085,1</b>	<b>14.563,9</b>	<b>N/A</b>

# 02

## VERANTWORTUNGSVOLLES PRODUKT

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 aufzuzeigen, 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 einzubinden.

LEBENSMITTELANALYSEN	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019	2017/2018
Anzahl der Lebensmittelanalysen in Labors	16.348	10.366	22.564	20.674	20.168
% Proben, welche dem Standard entsprechen	99,8%	99,3%	99,6%	99,4%	99,4%

EXTERNE AUDITS	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019	2017/2018
Anzahl der externen Audits	248	98	220	276	241
% negative Audit-Ergebnisse	1,6%	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%

EINKAUF	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019	2017/2018
% der Zutaten von lokalen Händlern bezogen	83,4%	80,3%	N/A	N/A	N/A

## THEMA 4

# LEBENSMITTELSICHERHEIT

**Unser Bekenntnis:** Wir führen ein nachhaltiges Unternehmen, das unseren Kunden sichere Qualitätsprodukte anbietet, indem wir höchste Lebensmittelsicherheitsstandards gewährleisten.

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

### BESCHREIBUNG:

Lebensmittelsicherheit ist Teil unserer Kultur und zieht sich durch alle Ebenen unseres Unternehmens. Ein internes Informations- und Schulungsprogramm deckt alles, von der Art und Weise, wie unsere Mitarbeiter die Zutaten bei ihrer Ankunft in unseren Einrichtungen kontrollieren, bis hin zu der Temperatur, bei der unsere Lebensmittel gelagert werden sollten, wenn sie unsere Einrichtungen zur Lieferung an unsere Kunden verlassen, ab. Die DO & CO eigenen Teams für Lebensmittelsicherheit und Qualität überwachen die Qualität unserer Produkte vom Erzeuger bis zum Verbraucher, angefangen bei der Beschaffung der Zutaten über den Herstellungsprozess bis hin zur Auslieferung unserer Waren an unsere Kunden und Verbraucher.

DO & CO verfügt über ein wirksames Lebensmittelsicherheitssystem, das auf den Grundsätzen des HACCP-Konzepts (Hazard Analysis Critical Control Point), der guten Hygienepraxis, dem QSAI-Catering-Qualitätssicherungsprogramm, den IFSA/IFCA/AEA/WHO-Weltleitlinien für Lebensmittelsicherheit und zusätzlichen lokalen Anforderungen beruht.

Unser Team zur Einhaltung der Produktsicherheit hat produktsicherheitsbezogene Prozesse und Verfahren eingeführt, wie z.B.:

- ▶ Überwachung von Gesetzen, Vorschriften und Normen
- ▶ Erstellung und Weitergabe von Produkthanforderungen
- ▶ Bewertung der Leistung von Lieferanten und Produkten
- ▶ Produktprüfung, -verifizierung und -überwachung
- ▶ Verwaltung von Berichten über Zwischenfälle, Produktentfernungen und behördliche Meldungen

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.

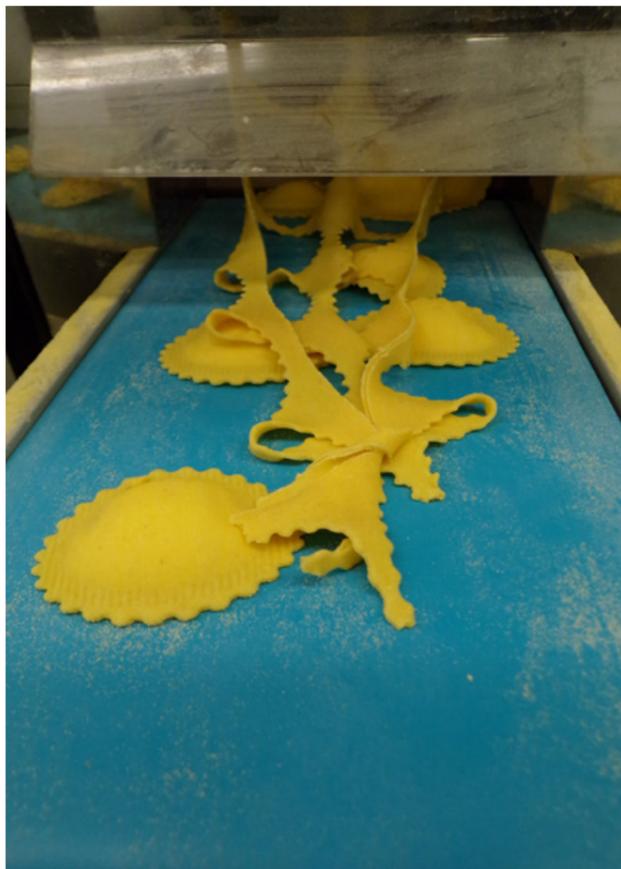
Darüber hinaus wird ein erheblicher Teil der Zeit, der Ressourcen und des Fachwissens darauf verwendet, sicherzustellen, dass unsere Speisen in einer für Lebensmittel zugelassenen Umgebung zubereitet werden. Besonderes Augenmerk wird auf die Trennung der Arbeitsabläufe für die Zubereitung spezieller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

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.

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 mit relevante Informationen über gesetzliche Anforderungen und spezifische Anforderungen der Fluggesellschaft, 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 härtester Kritiker und identifiziert proaktiv Möglichkeiten zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und -qualität in unseren Einrichtungen. Die internen Ergebnisse werden durch Audits von Dritten ergänzt, die von unseren verschiedenen Airline-Partnern durchgeführt werden, um eine kontinuierliche Überwachung der Produktsicherheit zu gewährleisten.

Die folgenden Audits werden systematisch und regelmäßig durchgeführt, in der Regel auf jährlicher 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.:
  - » **Medina Audit:** Medina Quality Assurance Services („Medina Quality“) entwickelt, verwaltet und zertifiziert Programme zur Sicherung der Lebensmittelqualität und -sicherheit für Fluggesellschaften, Lebensmittelhersteller und andere Großabnehmer von Lebensmitteln. Unsere Niederlassungen in Detroit und New York wurden kürzlich einem Medina-Audit unterzogen, welcher bestanden wurde.
  - » 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. Z.B.: Unsere Gourmetküche in London Heathrow 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.

Von unseren kulinarischen Spezialisten werden authentische Produkte entworfen. Sie berücksichtigen alle verschiedenen Aspekte des Produkts, einschließlich Geschmack, Textur und Verhalten bei verschiedenen Aggregatzuständen. In jedem Schritt gelten höchste Lebensmittelsicherheitsstandards.

#### **UMSETZUNG: HAUSGEMACHTE GNOCCHI UND NUDELN**

Als Ausdruck unserer Kultur des „Verzichts auf Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker“ stellen wir derzeit in fast allen US-Produktionsstätten unsere eigenen hausgemachten Nudeln und Gnocchi her. Dieses Projekt wurde ins Leben gerufen, um ein einzigartiges Erlebnis für unsere externen Stakeholder zu schaffen. Der Schwerpunkt liegt auf der Entwicklung eines frischen und hausgemachten Produkts, das frei von jeglichen chemischen Substanzen ist und stattdessen Zutaten aus den besten Rohstoffen enthält. Um sicherzustellen, dass diese in 35.000 Fuß Höhe unseren Kunden angeboten werden können, durchläuft das Produkt derzeit verschiedene Schritte zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.

## THEMA 5

# 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 frische Rohware 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:

DO & CO setzt sozial verantwortliche Beschaffung durch transparente Beschaffungsmethoden, kontinuierlichen Austausch und Lieferantenaudits um. Wir werden mit unseren Mitgliedern der Lieferkette zusammenarbeiten, um ein ethisches und verantwortungsvolles Verhalten zu gewährleisten. Wir sehen es als eines unserer Nachhaltigkeitsziele an, alle unsere Mahlzeiten in der Nähe unserer Produktionsstätten zuzubereiten. So können wir frische Produkte liefern und die Lieferwege auf ein Minimum reduzieren.

Unseren Kunden und Partnern ist es nicht nur wichtig, was sie kaufen und woher es kommt, sondern auch, wen sie mit ihrem Kauf unterstützen und wie sich ihr Kauf auf ihre lokale Gemeinschaft auswirkt. Die Produkte, die wir kaufen, haben Auswirkungen auf Menschen, Tiere und die Umwelt. Deshalb ist es wichtig, die ökologischen und sozialen Auswirkungen durch nachhaltige Beschaffung zu berücksichtigen. Lokale, kleine und vielfältige Lieferanten bieten einen besseren Einblick in lokale Markttrends und können authentische Produkte und Dienstleistungen liefern, die für unsere Verbraucher kulturell relevant sind. Dies wiederum trägt zur allgemeinen Zufriedenheit und zum Wachstum bei, indem es die lokale Wirtschaft unterstützt.

Wir arbeiten mit lokalen Lieferanten in der ganzen Welt zusammen, um die von uns benötigten Rohstoffe zu beschaffen. 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.

Unser Verhaltenskodex für Lieferanten beschreibt die grundlegenden Anforderungen für die Geschäftstätigkeit mit DO & CO. Er dient als höchste Governance-Ebene für eine verantwortungsvolle Beschaffung. Die systematische Bewertung der sozialen und ökologischen Leistung der Lieferanten durch unser Beschaffungsteam bei Beschaffungsentscheidungen reicht von der Einhaltung sozialer Normen, einschließlich rechtlich durchsetzbarer Vereinbarungen, bis hin zur aktiven Überwachung der Lieferkette durch Lieferantenaudits.



### TIERWOHL:

Die Qualität von Rohstoffen wird davon bestimmt, wie Nutztiere aufgezogen, behandelt und verarbeitet werden. Für 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.

### MENSCHENRECHTE:

Die Lebensmittelindustrie sieht sich immer wieder mit öffentlicher Kritik betreffend CSR in der Lieferkette konfrontiert, da die Produktion von Rohstoffen mit manueller, harter und gefährlicher Arbeit verbunden sein kann und häufig keine Qualifikation der Arbeitskräfte voraussetzt, was wiederum diverse Risiken mit sich bringt. Als ethisch handelndes Unternehmen stellt DO & CO sicher, dass seine Tätigkeit in keiner Weise zu Menschenrechtsverletzungen führt. 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.

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 33 % der Belegschaft gewerkschaftlich organisiert sind, unterstrichen wird.

#### PRODUKTBESCHAFFUNG UND TIERWOHL:

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 so weit 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 stabilisiert unseren eigenen Produktionsprozess, was zu einer nachhaltigen Verbesserung der Wettbewerbssituation führt.

DO & CO verpflichtet sich auch zur Einhaltung von Umweltgesetzen und EU-Anforderungen. Vor diesem Hintergrund hat DO & CO einen Lieferanten-Verhaltenskodex eingeführt, da dieser in Deutschland bereits geltendes Recht ist und voraussichtlich EU-weit Anwendung finden wird. Mit der Einführung eines Lieferanten-Verhaltenskodex auf globaler Basis verpflichtet sich DO & CO zu mehreren Richtlinien, an welche sich unsere Lieferanten halten müssen. Diese beziehen sich auf den Schutz der Menschenrechte, die Produktbeschaffung und den Tierschutz. Der Kodex wird es DO & CO ermöglichen, Lieferanten und Geschäftspartnern als Guide für bewährte Praktiken und kontinuierliche Verbesserungen in diesem Bereich zu dienen.

#### EINE AUSWAHL AN LIEFERANTENZERTIFIKATEN:



## THEMA 6

# DIVERSE & INKLUSIVE MAHLZEITEN

**Unser Bekenntnis:** Produktion von gesunde 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 legt seit jeher besonderes Augenmerk auf maßgeschneiderte Produktangebote, sei es ein Markengericht für einen prominenten Kunden oder eine besondere Veranstaltung. Einer der wichtigsten Faktoren für den Erfolg von DO & CO ist die genaue Kenntnis der Ernährungs- und Gesundheitsprobleme auf den einzelnen Märkten. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Sortiment, das die Bedürfnisse aller unserer Kunden erfüllt. Die Konsumenten von heute reagieren gut auf angepasste Angebote, die Lebensmittelunverträglichkeiten oder Ernährungspräferenzen (vegetarisch, vegan, halal, Fleisch oder Fisch) berücksichtigen. DO & CO greift die zunehmenden Trends im Bereich der gesunden Ernährung auf, einschließlich der wachsenden Nachfrage nach lokal bezogenen, biologischen und pflanzlichen Produkten, und integriert diese in Event-Hospitality-Pakete und an Bord von Flugzeugen.

DO & CO bietet eine breite Palette an diätetischen Optionen an, welche spezielle Einschränkungen und Vorlieben in all seinen Geschäftsaktivitäten berücksichtigt. 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.

Neue Produkte fördern gesunde Ernährungsgewohnheiten, indem sie lebenswichtige Elemente wie Ballaststoffe, Proteine, Vitamine und Mineralien enthalten.

DO & CO ist der Ansicht, dass seine Kommunikation und Dienstleistungen dazu beitragen müssen, die Konsumenten über die Bedeutung von nahrhaften Mahlzeiten und einer gesunden Lebensweise aufzuklären. Aus diesem Grund sind alle Lebensmittel in unseren Gourmetshops zu einem angemessenen Preis erhältlich, um den Zugang zu erschwinglichen, nahrhaften Mahlzeitalternativen zu fördern.

Um eine sachkundige Entscheidungsfindung zu ermöglichen, sind ausreichende Informationen über das Produkt, einschließlich der Nährwertangaben, gut sichtbar angebracht. Auf verpackten Produkten muss auch der Gehalt an Allergenen angegeben werden. Daher muss die Allergenkennzeichnung deutlich sichtbar sein und in einer Allergeninformationstafel auf dem Produktetikett sowie auf unseren Menükarten erfolgen.

Während inklusive Speisen eine wichtige Rolle in unserem Tagesgeschäft und damit auch an unseren Retail-Standorten spielen, findet sich die umfangreichste Produktpalette in unseren Airline Catering Konzepten.

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, den anspruchsvollen und sehr spezifischen Kundenwünschen bezüglich exakter Nahrungsbestandteile (z.B. Eiweiß) in den jeweiligen Mahlzeiten zu entsprechen, 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“ Politik.

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.



# 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 Personen, 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 und DO & CO ist bestrebt, eine sichere und integrative Gemeinschaft für seine Mitarbeiter zu fördern. Die beiden vergangenen Geschäftsjahre 2020/2021 und 2021/2022 haben 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 PER 31. MÄRZ (VOLLZEITÄQUIVALENT)	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019	2017/2018
<b>Mitarbeiter</b>	<b>9.222</b>	<b>7.486</b>	<b>10.212</b>	<b>10.450</b>	<b>9.565</b>
davon männlich	5.835	4.981	6.515	6.639	5.987
davon männlich %	63%	67%	64%	64%	63%
davon weiblich	3.387	2.505	3.697	3.811	3.579
davon weiblich in %	37%	33%	36%	36%	37%

MITARBEITER (KÖPFE)	2021/2022	in %	2020/2021	in %
<b>Mitarbeiter</b>	<b>10.438</b>		<b>8.994</b>	
davon Vollzeit	9.533	91%	7.901	88%
davon Teilzeit	195	2%	646	7%
davon Zeitarbeitskräfte	710	7%	446	5%

ALTERSVERTEILUNG (KÖPFE)	2021/22	in %	2020/21	in %
< 30	1.944	19%	1.747	19%
30-50	6.637	64%	5.738	64%
> 50	1.856	18%	1.509	17%

# THEMA 7 MITARBEITERSCHULUNG UND -ENTWICKLUNG

**Unser Bekenntnis:** DO & CO ermöglicht und fördert die soziale, wirtschaftliche und politische Inklusion aller Mitarbeiter, 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 Mitarbeiter zu unterstützen, legen wir großen Wert auf kontinuierliche Ausbildung und Schulung, um sicherzustellen, dass alle unsere Mitarbeiter die Möglichkeit haben, sich während ihrer Zeit bei DO & CO weiterzuentwickeln. DO & CO bietet zahlreiche Chancen für seine Mitarbeiter, 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.

Ein sehr dynamisches Marktumfeld mit täglich neuen Herausforderungen ist die beste Schule für junge Mitarbeiter, sich schnell persönlich und beruflich weiterzuentwickeln. DO & CO fördert und ermutigt ständiges Lernen durch seine bereichsübergreifende Tätigkeit. Die Mitarbeiter haben die Möglichkeit, verschiedene Bereiche unseres Unternehmens kennenzulernen und aus erster Hand Erfahrungen außerhalb ihres eigentlichen Arbeitsumfelds zu sammeln.

Alle Mitarbeiter werden regelmäßig in Bereichen geschult, die für die Geschäftstätigkeit von DO & CO von wesentlicher Bedeutung sind, sei es, weil sie gesetzlich vorgeschrieben sind (z.B. Flughafensicherheitstrainings), oder, weil sie als Markenbotschafter des Unternehmens unerlässlich sind (z.B. Schulungen in Lebensmittelkunde und Verkostung).

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-19 Maßnahmen

### DO & CO HAT MEHR ALS 1.700 NEUE ARBEITSPLÄTZE GESCHAFFEN

Der Turnaround, welchen DO & CO trotz eines nach wie vor schwierigen Marktumfeldes vollzieht, ist ein Verdienst der Mitarbeiter und ihres unglaublichen Engagements. Die wichtigste Zutat im Rezept für unser Premium-Angebot sind unsere Mitarbeiter, die alle eine einzigartige Persönlichkeit und eine Leidenschaft für die Gastfreundschaft haben. DO & CO ist daher stolz darauf, im abgelaufenen Geschäftsjahr 2021/2022 über 1.736 neue Mitarbeiter eingestellt und ausgebildet zu haben (Anzahl der Vollzeitäquivalente im Vergleichszeitraum März 2021 bis März 2022).

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.



# INTERVIEW MIT LISA SKELTON PERSONALLEITERIN VON DO & CO IN LONDON HEATHROW

## 1. Wie haben Ihre früheren Erfahrungen zu Ihrer Entscheidung beigetragen, sich in der Division „Learning & Development“ in London zu engagieren?

In meiner mehr als 16-jährigen Tätigkeit im Personalwesen habe ich gelernt, welchen Mehrwert ein Unternehmen durch Investitionen in „Lernen und Entwicklung“ erzielen kann. Die Nutzung interner und externer Ressourcen für die persönliche und berufliche Entwicklung unserer Mitarbeiter schafft ein tiefes Gefühl des Seins und der Zugehörigkeit für einen Mitarbeiter. Die Verbindung zwischen der Investition in das persönliche Lernen und der Loyalität, Leidenschaft und Entschlossenheit, die man im Gegenzug erhält, ist so stark, dass sie mit der Zeit die Marke DO & CO aufwerten wird.

## 2. Welchen Weg hat „Lernen & Entwicklung“ in London eingeschlagen und was sind die langfristigen Ziele?

Die Ziele von DO & CO in London waren in den letzten beiden Geschäftsjahren die Stabilisierung und Bewältigung der Auswirkungen der COVID-19 Pandemie. Aber auch während der Pandemie hatte „Lernen & Entwicklung“ noch einen Platz. Als Unternehmen konzentrierten wir uns auf unser Führungsteam um sicherzustellen, dass es die täglichen Herausforderungen meistern konnte.

Jetzt haben wir diese Agenda am Standort in London neu ausgerichtet und suchen nach Möglichkeiten in allem, was wir tun. So nutzen wir staatlich geförderte Programme in Großbritannien, um in Möglichkeiten zu investieren, die von Kommunikationsfähigkeiten über kulinarische Schulungen und Qualitätssicherung bis hin zu Managementprogrammen für persönliche Weiterentwicklung reichen.

Unsere globale Vision ist es, sicherzustellen, dass wir unsere Managementteams durch Führungsqualitäten und technische Fertigkeiten weiterentwickeln. In Anbetracht

der Vielseitigkeit unseres Geschäfts legen wir außerdem großen Wert auf die Entwicklung kulinarischer Fähigkeiten, um weiterhin unsere hohen Standards zu erreichen und uns gleichzeitig von unserer Konkurrenz abzuheben. Auch in die Kommunikationsfähigkeiten wird investiert, damit unser globales Unternehmen so effektiv wie möglich als ein Team arbeiten kann.

## 3. Sind Sie der Meinung, dass die Lern- und Entwicklungsstrategien in den regionalen Tochtergesellschaften von DO & CO unterschiedlich sein sollten, oder würden Sie für eine einheitlichere Struktur plädieren?

Es ist zwar wichtig, einen globalen Rahmen für „Lernen & Entwicklung“ zu haben, um eine Struktur festzulegen, aber unser Erfolg beruht darauf, dass wir unsere Teams befähigen, Teil der Reise zu sein. Unsere Mitarbeiter können sich aktiv beteiligen und ihr eigenes Lernen und jenes ihrer Teams leiten. Daher wird es nicht nur je nach geografischem Standort, sondern auch je nach den Fähigkeiten an den einzelnen Standorten immer Abweichungen von der „Lernen & Entwicklung“-Strategie geben. Darüber hinaus stellen wir fest, dass die Starrheit einer spezifischen Strategie das Erkennen von Chancen verhindert.

*“Lernen ist natürlich, nicht erzwungen, maßgeschneidert und nicht vorgeschrieben. Für uns ist es das Wachstum unserer Familie.”*

## 4. DO & CO konzentriert sich sehr stark auf Ausbildung mit Bezug auf Aufgabenerweiterung. Was denken Sie - ist dies effizienter, als das Lernen in einem fixen Bereich?

Die Anpassungsfähigkeit an die unterschiedlichen Lernstile im Unternehmen ist entscheidend. Neben der Aufgabenerweiterung und der Nachfolgeplanung verfolgen wir einen Blended Learning-Ansatz. Durch Präsenz- und Online-Lernen kann jeder unserer Mitarbeiter ein auf ihn zugeschnittenes Toolkit zusammenstellen, um seine Lernfähigkeiten zu verbessern. Durch diesen fließenden und flexiblen Ansatz wird sichergestellt, dass unsere Mitarbeiter und unser Unternehmen den größtmöglichen Nutzen aus der Erfahrung ziehen.

## 5. DO & CO ermutigt seine Mitarbeiter, Projekte in Bereichen voranzutreiben, die sie persönlich interessieren. Wie trägt dies Ihrer Meinung nach zur Entwicklung des Unternehmens bei?

Indem wir unseren Mitarbeitern die Möglichkeit geben, sich in einem Bereich zu entwickeln, der ihnen am meisten am Herzen liegt, fördern wir nicht nur ihr persönliches und berufliches Wachstum, sondern eröffnen dem Unternehmen auch die Möglichkeit, sich in verschiedene Geschäftsbereichen anzupassen und zu verändern. Es schafft persönliche und emotionale Loyalität zu unseren Mitarbeitern und stellt eine Bindung zwischen dem Unternehmen und dem Einzelnen her, die am Arbeitsplatz nur selten gegeben ist.



## 6. Oft geht das Wohlergehen der Arbeitnehmer auf Kosten des Wirtschaftswachstums und vice versa. Wie stellt die Abteilung „Lernen & Entwicklung“ von DO & CO sicher, dass diese beiden Elemente nebeneinander wachsen können?

Die Entwicklung und das Wohlergehen der Arbeitnehmer ist DO & CO so wichtig, dass der Einsatz unserer qualifizierten Teams, der Einsatz von Managementexperten und die Leidenschaft für die Weitergabe von Wissen zu unserem Erfolg beitragen. Die Ausbildung steht im Mittelpunkt, ohne dass sie erzwungen werden muss.

Sie ist Teil der Werte, die uns am Herzen liegen, und als solche ein natürlicher und organischer Prozess auf verschiedenen Ebenen, der sich nicht auf unser Wirtschaftswachstum auswirkt.

Es wird immer einen Bedarf an Investitionen in Lernen und Entwicklung geben, aber unser hybrider Ansatz ermöglicht das Wachstum in beiden Bereichen gleichzeitig.

## 7. Glauben Sie, dass sich die DO & CO E-Learning-Plattform auch in der Zeit nach der Krise durchsetzen wird?

Ja, sie hat immer noch ihren Platz, vor allem mit unserem Blended Learning Ansatz.

## THEMA 8

# BETRIEBLICHE SOZIALLEISTUNGEN

**Unser Bekenntnis:** DO & CO fördert ein sicheres und geschütztes Arbeitsumfeld, interne Entwicklungsmöglichkeiten und die Weiterbildung von Mitarbeitern

**Unsere Nachhaltigkeitsziele:** Nachhaltige Steigerung der Mitarbeiterzufriedenheit.

### BESCHREIBUNG:

An allen DO & CO Standorten hat die Mitarbeiterzufriedenheit oberste Priorität. Die Bemühungen von DO & CO um die Sicherstellung und Einführung von betrieblichen Sozialleistungen in unserer weltweit etablierten Arbeitskultur fördern ein positives soziales Klima und reibungslose Abläufe am Arbeitsplatz.

Da unsere Mitarbeiter der wichtigste Teil des Erfolgs von DO & CO sind, haben wir für unsere Einheiten bereits betriebliche Sozialleistungen eingeführt. Diese umfassen insbesondere:

- ▶ Unterstützungsprogramme für Mitarbeiter
- ▶ Whistleblowing Dienste
- ▶ Mutterschafts- und Vaterschaftsgeld
- ▶ Krankenversicherung und Betriebsarzt
- ▶ “meals for brains” – ausschließlich marktfrische Zutaten in unseren Mitarbeiterrestaurants
- ▶ Rabattprogramme

Im Geschäftsjahr 2021/2022 hat das DO & CO Green Team mit Unterstützung von Human Resources die Reihe an Leistungen erweitert, und ist in Österreich einem Rabattprogramm beigetreten. Die zugehörige Online-Plattform ermöglicht Mitarbeitern, europaweit Einkaufsvorteile zu genießen und Sonderkonditionen bei namhaften Herstellern und Marken zu erhalten. Eine Ausweitung auf alle anderen Länder in Europa ist derzeit in Planung.





## THEMA 9 HUMANITÄRE HILFE FÜR DIE UKRAINE

### STATEMENT UNSERER GESCHÄFTSFÜHRERIN IN KYJIW, EVELINA MITSKEVYCH

Wir alle verfolgen tagtäglich die Berichterstattung über die Ereignisse in der Ukraine und sind bestürzt darüber, wie der Krieg das Leben so vieler Menschen schlagartig geändert hat. DO & CO startete schnell nach Kriegsbeginn ein humanitäres Hilfsprojekt, um die Menschen in der Ukraine zu unterstützen.

Unser Hauptanliegen ist der Frieden, die Sicherheit und die Gesundheit unserer Teams und deren Familienangehörigen. Wir beobachten die aktuellen Entwicklungen aufmerksam, un stehen mit allen Mitarbeitern in der Ukraine regelmäßig in Kontakt um uns über ihre Sicherheit und ihr Wohlergehen während des erzwungenen Produktionsstillstands am Flughafen in Kyjiw zu informieren. Alle 250 Mitarbeiter von DO & CO an diesem Standort sind wohlauf und in Sicherheit.

Bei der anfänglichen Bewertung der Situation stellte DO & CO fest, dass es kritische Finanzierungslücken gibt. Daher spendete DO & CO Kyjiw über 12 Tonnen Frischprodukte und über 24.000 Einwegverpackungen an die Bedürftigen. DO & CO Polen verteilte in Zusammenarbeit mit der „Ernest Wójcicki Prenatal Medicine Foundation“ Lebensmittel und Getränke an Ukrainer, die nach Polen geflohen sind.

In der nächsten Phase konzentrierten wir uns darauf, die Lebensumstände der ukrainischen Mitarbeiter zu verbessern. Das DO & CO HQ in Wien fungierte als Vermittler zwischen Arbeitssuchenden und Arbeitgebern, um die Integration der Vertriebenen in den Arbeitsmarkt zu erleichtern und ihnen dabei zu helfen, wieder finanzielle Absicherung zu erlangen.

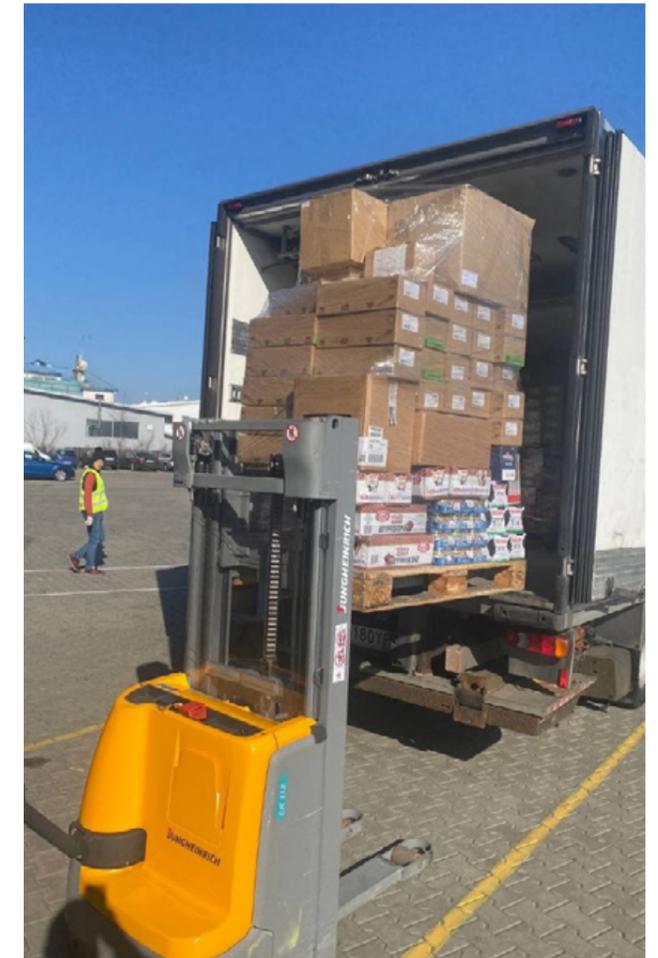
Die Initiative bestand darin, unseren Mitarbeitern und ihren engsten Angehörigen die Möglichkeit zu bieten vor dem Krieg zu fliehen und insbesondere aufgrund ihrer Qualifikationen an anderen DO & CO Standorten einen geeigneten Arbeitsplatz zu finden. Dieses Vorhaben umfasste den Transfer von Frauen mit Kindern nach Wien (insgesamt 67 Personen), Hotelunterbringung und die Identifikation von

Arbeitsmöglichkeiten. Außerdem wurde auf das Wiedererlangen von Selbstständigkeit und Unabhängigkeit Wert gelegt - durch Unterstützung beim Überwinden von Sprachbarrieren, der Suche und Anmietung geeigneter Wohnungen und der Betreuung von Kindern. Nach mehr als zwei Monaten Projektlaufzeit sind 22 Erwachsene in Österreich, und weitere zwei in Deutschland beschäftigt.

Unser Standort in Warschau hat ebenfalls damit begonnen, 60 aus der Ukraine geflüchtete Frauen zu beschäftigen und ihnen die Möglichkeit zu geben, sich einem Team an kulinarischen Fachkräften anzuschließen.

Das Unternehmen hat ebenfalls Verwaltungsfunktionen von DO & CO Kyjiw verlagert. Durch das Ermöglichen von „Remote Work“ wird sichergestellt, dass Mitarbeiter weiterhin an globalen Projekten mitwirken können - unabhängig vom aktuellen Aufenthaltsort.

In weiteren Schritten suchen wir nach Möglichkeiten, den Betrieb vor Ort wieder aufzunehmen und damit eine Ausgangsbasis für die Wiederbelebung des Airline-Caterings nach Kriegsende zu schaffen.



# SOZIALES ENGAGEMENT DATEN

KOLLEKTIVVERTRÄGE	2021/2022	in %	2020/2021	in %
<b>Mitarbeiter</b>	10.438		<b>8.994</b>	
davon in Kollektivverträgen	3.440	33%	5.308	59%

MITARBEITER TRAINING	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
Gesamte Trainingsstunden	202.246	161.629	151.655	N/A
Gesamte Trainingskosten (Ø Stundenlohn * Stunden) in TEUR	1.033.959	694.702	850.000	N/A
Durchschnittliche Trainingsstunden pro Mitarbeiter	21	18	N/A	N/A

MITARBEITERFLUKTUATION	2021/2022	in %	2020/2021	in %
<b>Kündigungen (per 31. März)</b>	<b>1.659</b>		<b>3.274</b>	
davon einvernehmliche Auflösungen	1.147	69%	994	30%
Männlich	627	55%	564	57%
Weiblich	520	45%	430	43%
davon unfreiwillige Auflösungen	512	31%	2.280	70%
Männlich	266	52%	1.374	60%
Weiblich	246	48%	906	40%
<b>Mitarbeiterfluktuation</b>	<b>15,2%</b>		<b>36,4%</b>	
davon freiwillige Fluktuationsrate	69,1%		11,5%	
davon unfreiwillige Fluktuationsrate	30,9%		25,4%	
<b>Neueinstellungen</b>	<b>2.569</b>		<b>2.304</b>	
Männlich	1.403	55%	1.413	61%
Weiblich	1.166	45%	891	39%

ARBEITSBEZOGENE UNFÄLLE	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
Gesamtanzahl der gearbeiteten Stunden (inkl. Überstunden) in tausend	13.463.790	8.383.642	N/A	N/A
Arbeitsstunden pro Mitarbeiter (Vollzeitäquivalent)	1.506	1.605	N/A	N/A
Arbeitsbezogene Unfälle	263	127	N/A	N/A
Verlorene Arbeitstage als Unfallresultat	2.245	948	N/A	N/A
Arbeitsbezogene Unfälle pro 100.000 gearbeiteten Stunden	1,95	1,5	N/A	N/A
Arbeitsbezogene Unfälle	0	0	N/A	N/A

ARBEITSUNTERBRECHUNGEN	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
Anzahl der Arbeitsunterbrechungen	0	0	0	0
Anzahl der Tage im Stillstand durch Arbeitsunterbrechungen	0	0	0	0

VERGÜTUNG	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
Gesamtvergütung (exkl. Vorstand) in EUR	219.420.940	108.271.310	N/A	N/A
Gesamtarbeitszeit (inkl. Überstunden)	13.463.790	8.383.642	N/A	N/A
Globaler Durchschnittstundensatz	16,29	12,91	N/A	N/A

# 04

---

## COMPLIANCE

Die Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften ist für DO & CO und seinen Stakeholdern von zentraler Bedeutung. Sie wird durch ein kontinuierliches Kontrollsystem erreicht, das sowohl interne als auch externe Audits, interne Berichtsverfahren, Schulungen und Risikobewertungen umfasst.

# THEMA 10 COMPLIANCE: UMWELTGESETZE

**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:

Es steht außer Frage, dass DO & CO die Umweltgesetze einhält. Dies setzt genaue Kenntnis der aktuellen Gesetzgebung, aber auch die Vorbereitung auf neue Leitprinzipien voraus, die sich aus dem EU Green Deal (COM/2020/563) ergeben. Der Schutz der Umwelt und die Schonung unserer natürlichen Ressourcen sind für uns Unternehmensziele von höchster Priorität. Die Anstrengungen, die wir unternehmen, um unsere Umweltauswirkungen zu minimieren, gehen häufig über die gesetzlichen Vorgaben hinaus.

DO & CO stellt sicher, dass interne Spezialisten über ausreichende Ressourcen und Unterstützung verfügen, um das rechtliche Umfeld in Bezug auf Vorschriften, Normen, Lizenzen und Genehmigungen korrekt zu bewerten und zu überwachen. Diese Aufgabe wird von einem Compliance-System und externen Beratern unterstützt.

Das Unternehmen und seine Vertreter vermitteln eindeutig die Bedeutung von Integrität und der Einhaltung von Umweltvorschriften, welches 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.



Die Einhaltung der Umweltvorschriften wird erreicht durch:

GESETZE, VERORDNUNGEN & RICHTLINIEN	METHODE ZUR EINHALTUNG
<b>Energieeffizienz-Richtlinie 2012/27/EU</b>	Energie-Effizienz-Audits, die mit Drittanbietern durchgeführt werden.
<b>Richtlinie 2008/68/EG über die Beförderung gefährlicher Güter im Binnenland</b>	Wir verfügen über die entsprechenden Kontrollverfahren und Drittanbieter, um Schäden am Boden durch das Auslaufen gefährlicher Güter wie Kraftstoff zu verhindern.
<b>Ökodesign-Richtlinie 2009/125/EG</b>	Alle unsere energieverbrauchsrelevanten Produkte sind gemäß den gesetzlichen Anforderungen eindeutig gekennzeichnet.



## THEMA 11

# COMPLIANCE: EU-ANFORDERUNGEN

**Unser Bekenntnis:** Förderung und Wahrung der Rechtsstaatlichkeit auf nationaler und internationaler Ebene sowie eine Politik zur Meldung von Missständen und zur Vermeidung von Vergeltungsmaßnahmen

**Unsere Nachhaltigkeitsziele:** Sicherstellung, dass sich die Mitarbeiter bei der internen Meldung von Beschwerden wohlfühlen, insbesondere durch Verfügbarkeit, Mehrsprachigkeit und verständliche Erläuterungstexte.

Durchführung wirksamer interner Kommunikationsstrategien und Ableitung geeigneter Folgemaßnahmen.

### BESCHREIBUNG:

Die Whistleblowing-Richtlinie von DO & CO wurde weiterentwickelt. Dazu wurde eine anonyme Whistleblowing-Plattform gegen Ende des Geschäftsjahres 2021/2022 eingeführt. Während in Großbritannien bereits seit mehreren Jahren ein entsprechendes System besteht, deckt die neue Plattform auch alle übrigen europäischen Standorte von DO & CO ab.

DO & CO verpflichtet sich, die notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, um sicherzustellen, dass Hinweisgeber vor jeder Art von Vergeltung geschützt werden. Die europaweite Plattform kann von allen Mitarbeitern genutzt werden und wird dazu beitragen, ein faires und produktives Arbeitsumfeld zu erhalten. Gemeldete Verdachtsmomente werden ohne Ausnahme untersucht.

DO & CO setzt speziell geschulte Mitglieder seiner Compliance- und Rechtsteams ein, um gemeldete Fälle in erster Instanz zu bearbeiten. Auch Mitarbeiter in leitenden Positionen werden für die Bearbeitung von Fällen geschult, in die sie nicht selbst involviert sind. Bei Bedarf kann außerdem ein externer Rechtsbeistand hinzugezogen werden.

Obwohl nicht alle Länder die EU-Richtlinien zum Thema Whistleblowing vollständig eingeführt haben, unterstreicht DO & CO die Bedeutung davon durch einen europaweiten Ansatz und eine gesunde Kultur der offenen Kommunikation.



**Lieferkettenrichtlinien** sind entscheidend für die Kontrolle von Lieferketten, und die Schaffung von Transparenz innerhalb von DO & CO.

Ab 2023 verpflichtet das deutsche Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz die Beschaffungs- und Vertriebskanäle zur Einhaltung von Menschenrechten und Umweltstandards, von der Rohstoffgewinnung bis zur Lieferung an den Endkunden. Das Gesetz sieht vor, dass bei Bedarf Präventiv- und Abhilfemaßnahmen ergriffen werden müssen. Es ist sehr wahrscheinlich, dass das deutsche Gesetz in naher Zukunft als Blaupause für eine EU-weite Politik dienen wird.

Auch wenn die Regelungen möglicherweise nur für Betriebe in bestimmten Regionen oder für Unternehmen bestimmter Größe gelten, betrachten wir die Anforderungen als universell anwendbar.

DO & CO hat bereits in den letzten Monaten entsprechende Richtlinien zur Identifizierung und Bewertung von Menschenrechts- und Umweltrisiken innerhalb der gesamten Lieferkette - von der Rohstoffgewinnung bis zum Endverbrauch - eingeführt.



## THEMA 12

# DATENSICHERHEIT & DATENSCHUTZ

**Unser Bekenntnis:** ▶ Höchste Sorgfalt im Umgang mit den uns anvertrauten Informationen.

Laufende Sicherstellung der Datensicherheit unter Berücksichtigung aller Risiken.

**Unsere Nachhaltigkeitsziele:** robuste technische und organisatorische Sicherheitsvorkehrungen und Verfahren, einschließlich einer wirksamen Überwachung des Datenzugriffs und Meldung von Datenschutzverletzungen.

Anonymisierung personenbezogener Daten, wo dies angemessen ist.

## BESCHREIBUNG:

DO & CO hat im Geschäftsjahr 2021/2022 keine Datenschutzverletzungen oder Verstöße gegen die Privatsphäre der Kunden verzeichnet.

In dem Bestreben, die Fähigkeit der Organisation, Systemausfälle, Kompromittierungen und/oder Datenschutzverletzungen in Zukunft zu verhindern, zu erkennen, darauf zu reagieren und sich davon zu erholen, weiterzuentwickeln und zu verbessern, haben wir ein umfassendes Programm zur Aktualisierung unseres Ansatzes für die Kontrolle der Informationssicherheit und deren Umsetzung eingeleitet.

Die Organisation hat im April 2021 einen Beauftragten für Informationssicherheit („Chief Information Security Officer“) ernannt, der eine künftige IT-Strategie festgelegt hat, die eine Verbesserung des IT-Kontrollumfelds vorsieht. Der Beauftragte für Informationssicherheit hat einen vorläufigen Plan für die Informationssicherheit entwickelt und führt zahlreiche neue IT-Richtlinien, -Standards und -Prozesse ein, um die Organisation mit internationalen Branchenstandards und bewährten Verfahren in Einklang zu bringen.

Vertraulichkeit und Datenschutz sind wesentliche Bestandteile unseres Informationssicherheitsprogramms. Aus diesem Grund geben wir keine spezifischen Details über die eingesetzten Instrumente, Techniken und Prozesse oder die dafür geltenden Richtlinien, Standards und Verfahren bekannt.

### DO & CO's Ansatz zur Identifizierung und Abschwächung von Datensicherheitsrisiken

DO & CO hat in den letzten Monaten seine weltweit vernetzten IT-Systeme und die Kontrollumgebung für die Informationssicherheit deutlich verbessert und wird dies auch weiterhin tun.

Folgende Schritte wurden unternommen:

- ▶ Festlegung einer IT-Strategie, die eine Verbesserung des IT-Kontrollumfelds und mehrere Ernennungen von Führungskräften im IT-Team vorsieht.
- ▶ Entwicklung eines vorläufigen Informationssicherheitsplans und Fortschritte bei der Umsetzung zahlreicher Informationssicherheitsstrategien, -standards, -prozesse und -kontrollen.
- ▶ Ernennung eines leitenden Analysten für das Informationssicherheitsteam.
- ▶ Genehmigung von Plänen zur Einrichtung eines Teams für die Einhaltung der Informationssicherheit, das für die Einführung und Aufrechterhaltung weltweit einheitlicher Managementsysteme für die Informationssicherheit, die Einhaltung von Vorschriften und den Datenschutz zuständig ist.
- ▶ Genehmigung von Plänen zur Erweiterung des Informationssicherheitsteams, um eine bessere geografische und fachliche Abdeckung aller Wissensbereiche der Informationssicherheit und der von der Organisation verwendeten Technologien zu erreichen.
- ▶ Einführung eines verbesserten globalen Schwachstellenmanagements, von Bedrohungsdaten sowie von Fähigkeiten zur Erkennung von und Reaktion auf Endpunkte.
- ▶ Einführung eines Programmes zur ständigen Bewertung und Verfeinerung unseres Ansatzes für die Informationssicherheit und zur Verbesserung der Anpassung an führende Rahmenwerke für die Informationssicherheit und das Risikomanagement sowie an Kontrollsysteme.

Wir führen regelmäßige Überprüfungen der Schwachstellen von Betriebssystemen und Anwendungen in unserer IT-Umgebung durch und beheben festgestellte Schwachstellen, indem wir gegebenenfalls Upgrades und Sicherheitsupdates von Anbietern anwenden und gegebenenfalls empfohlene Konfigurationsänderungen vornehmen, um die effektive Angriffsfläche von internen und externen IT-Systemen und -Anwendungen zu verringern.

Im nächsten Berichtszeitraum wird der Beauftragte für Informationssicherheit ein „Information Security Compliance Team“ einrichten, das für die Implementierung und Aufrechterhaltung konsistenter globaler, regionaler und unternehmensinterner Informationssicherheits-Risikomanagementsysteme, Informationssicherheits-Managementsysteme zur Einhaltung von Vorschriften und Verträgen sowie Datenschutz-Managementsysteme verantwortlich ist.

DATENSCHUTZVERLETZUNGEN	2021/2022	2020/2021	2019/2020
Anzahl der Datenschutzverletzungen	0	2	3
davon Datenschutzverletzungen mit Personenbezug identifizierbare Informationen (PII)	0	2	-
davon Anzahl betroffener Kunden	0	-	1



# COMPLIANCE DATA

COMPLIANCE	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
Anzahl der durchgeführten Compliance Schulungen	20	17	22	N/A
Anzahl der durchgeführten Compliance Prüfungen	8	9	8	N/A

KORRUPTION	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
Anzahl der politischen Spenden (finanziell oder in Form von Sachleistungen)	0	0	0	N/A
Betrag des geleisteten politischen Bar- oder Sachsponsorings in EUR	0	0	0	N/A
Anzahl der korruptionsbedingten Kündigungen von Mitarbeitern	0	0	0	N/A
Anzahl der korruptionsbedingten Kündigungen von Mitarbeitern	0	0	0	N/A
Anzahl der Vertragsbeendigungen oder Nichtverlängerungen im Zusammenhang mit Korruption	0	0	0	N/A
Anzahl der offenen oder abgeschlossenen Rechtsfälle im Zusammenhang mit Korruption	0	0	0	N/A
Anzahl der Geldbußen oder Sanktionen bei Nichteinhaltung im Zusammenhang mit Korruption	0	0	0	N/A
Höhe der finanziellen Verluste von Geldbußen im Zusammenhang mit unethischem Verhalten oder Korruption in EUR	0	0	0	N/A

WETTBEWERB	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
Anzahl der Geldbußen oder Sanktionen bei Nichteinhaltung im Zusammenhang mit unlauterem Wettbewerb	0	0	0	N/A
Höhe der Geldverluste infolge von Geldbußen im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten in EUR	0	0	0	N/A
Anzahl der Kündigungen von Mitarbeitern aufgrund von Verstößen gegen Kartell- und Monopolrichtlinien	0	0	0	N/A
Durchgeführte Stichprobenkontrollen der Preiszusammensetzung	424	332	466	N/A
Anzahl der Rechtsfälle im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten oder Verstößen gegen das Kartell- und Monopolrecht	0	0	0	N/A

UMWELT	2021/2022	2020/2021	2019/2020	2018/2019
Anzahl der Geldbußen oder Sanktionen bei Nichteinhaltung von Umweltgesetzen	0	0	2	N/A



# AMBITIONEN & ZIELE

---

		ERFOLGE	ZIELE	ZIELE	ZIELE
		2021	2022	2025	2030
<b>UMWELTBEWUSSTES HANDELN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lebensmittel- und Verpackungsabfälle</li> <li>▶ Nachhaltige Verpackungen</li> <li>▶ Klimawandel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einführung von Mehrwegverpackungen</li> <li>▶ CO<sub>2</sub>-freier Strom in Österreich</li> <li>▶ ESG-Datenmanagement-System</li> <li>▶ Einsparung von 59.336 kg CO<sub>2</sub> durch Recycling von Speiseöl</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einführung von Mehrwegverpackungsoptionen an weiteren Standorten</li> <li>▶ Weiterhin nachhaltige Verpackungsoptionen für Geschäftspartner anbieten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verringerung der Lebensmittelverschwendung durch den Einsatz von künstlicher Intelligenz</li> <li>▶ Einführung von CO<sub>2</sub>-freier Energie an allen Standorten in der EU</li> <li>▶ Reduzierung der Kohlenstoffemissionen um 50 %</li> <li>▶ 100 % unserer Einzelhandelsverpackungen sind recycelbar, wiederverwendbar oder industriell kompostierbar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einführung von Systemen für Lebensmittel- und Verpackungsabfälle</li> <li>▶ Einführung von CO<sub>2</sub>-freier Energie an allen DO &amp; CO Standorten</li> <li>▶ 0 % Lebensmittelabfall</li> <li>▶ Reduktion des Nettoausstoßes von CO<sub>2</sub> auf 0</li> </ul>
<b>VERANTWORTUNGSVOLLES PRODUKT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lebensmittelsicherheit</li> <li>▶ Sozialverträgliche Beschaffung</li> <li>▶ Vielfältige und inklusive Mahlzeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontinuität unserer 100 % positiven Auditergebnisse</li> <li>▶ 83 % der Zutaten wurden bei lokalen Händlern gekauft</li> <li>▶ Verhaltenskodex für Lieferanten</li> <li>▶ Herstellung von gesunden und nahrhaften Mahlzeiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 100 % positive Audit-Ergebnisse</li> <li>▶ 85 % lokal bezogene Produkte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kein verarbeiteter Zucker mehr in Schlüsselprodukten</li> <li>▶ Ausweitung der Audits auf die gesamte Lieferkette</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sicherstellung des Zugangs aller Menschen zu sicheren und nahrhaften Lebensmitteln durch das Angebot erschwinglicher Produkte für alle Einkommensschichten</li> <li>▶ Vollständige Transparenz in der gesamten Lieferkette</li> <li>▶ 100 % lokal bezogene Produkte</li> </ul>
<b>SOZIALES ENGAGEMENT</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter</li> <li>▶ Betriebliche Sozialleistungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Manager für Lernen und Entwicklung eingestellt</li> <li>▶ Unterstützung von 1.000 jungen Menschen beim Zugang zu wirtschaftlichen Chancen</li> <li>▶ Europaweite Einführung von betrieblichen Sozialleistungen</li> <li>▶ 1.700 neue Arbeitsplätze geschaffen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Klare kurz-, mittel- und langfristige Ziele für das Lernen und die Entwicklung festzulegen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einführung einer globalen E-Learning-Plattform</li> <li>▶ Mindestinvestition in die Ausbildung pro Mitarbeiter</li> <li>▶ Erhöhung der durchschnittlichen Schulungsstunden auf 25 Stunden pro Mitarbeiter</li> <li>▶ Umfangreiche Investitionen in Gesundheits- und Schutzausrüstung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Erhebliche Erhöhung der Zahl der Jugendlichen und Erwachsenen, die über einschlägige Qualifikationen, einschließlich technischer und beruflicher Qualifikationen für die Beschäftigung, verfügen</li> </ul>
<b>COMPLIANCE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einhaltung von Umweltgesetzen</li> <li>▶ Einhaltung der EU-Gesetze</li> <li>▶ Datensicherheit und Datenschutz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Einführung einer Whistleblowing-Richtlinie und Plattform</li> <li>▶ Verzeichnung keiner Datenschutzverletzungen oder Verstöße gegen die Privatsphäre</li> <li>▶ Ernennung eines Beauftragten für Informationssicherheit („Chief Information Security Officer“)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Umsetzung von Leitlinien für die Lieferkette</li> <li>▶ Vorreiter in Sachen Compliance werden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Erhebliche Steigerung der Compliance Schulungen und Audits</li> <li>▶ Weiterhin keine Datenschutzverletzungen verzeichnen</li> <li>▶ Förderung und Einhaltung der Vorschriften</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Förderung und Einhaltung von Vorschriften</li> <li>▶ Kontinuierliche Zunahme von Compliance-Schulungen</li> </ul>

**Impressum:**  
DO & CO Aktiengesellschaft  
Stephansplatz 12  
1010 Wien