

INHALTSVERZEICHNIS

Unternehmensprofil	2
Unsere Strategie	4
Das DO & CO Geschäftsmodell: Bewusste Gourmetküche	6
Umfang und Grenzen der Berichterstattung	8
Unsere Wesentlichkeits- und Risikoanalyse	9
Managementansatz	16
Umweltverantwortung	20
Soziales Engagement	32
Governance & Compliance	45
Appendix	54

UNTERNEHMENSPROFIL

DO & CO NACHHALTIGKEIT AUF EINEN BLICK



*Vegetarische und vegane Mahlzeiten
 **Energieverbrauch pro servierte Mahlzeit

CEO STATEMENT

ATTILA DOGUDAN,
 CEO UND GRÜNDER DER DO & CO AG



Ich freue mich, Ihnen den Nachhaltigkeitsbericht der DO & CO AG zu präsentieren, der unser Engagement für Nachhaltigkeit in einem Jahr, das von großen Herausforderungen geprägt war, verdeutlicht. Trotz aller Schwierigkeiten, wie der europäischen Energiekrise, dem andauernden Krieg in der Ukraine, dem Erdbeben in der Türkei, den anhaltenden Auswirkungen von Covid und der rasanten Inflation, haben wir die Hürden überwunden und in allen unseren Geschäftsbereichen – Airline Catering, International Event Catering und Restaurants, Lounges & Hotels – bemerkenswerte Ergebnisse erzielt. Unsere EBIT-Margen haben von Quartal zu Quartal einen kontinuierlichen Anstieg verzeichnet, was eindrucksvoll zeigt, dass wir in der Lage sind, selbst turbulente Zeiten erfolgreich zu navigieren und gleichzeitig unserer Nachhaltigkeitsagenda treu zu bleiben.

Nachhaltigkeit ist tief in unserer Unternehmenskultur verankert, sie durchdringt unser Handeln und ist ein wesentlicher Treiber für unser kontinuierliches Unternehmenswachstum. Unsere Nachhaltigkeitsinitiativen sind in „strategischen Säulen“ eingebettet, die durch eine umfassende Wesentlichkeitsanalyse entwickelt wurden. Diese Säulen umfassen Emissionsreduzierung, Abfall und Kreislaufwirtschaft, nachhaltigen Einkauf, Kundenernährung und -wohlbefinden sowie MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement.

In diesem Sinne sind wir stolz auf unsere Errungenschaften und es ist mir eine Freude Ihnen mitzuteilen, dass wir hochangesehene Verträge für die Grand Prix-Veranstaltungen in Miami und Las Vegas gewonnen haben. Diese bedeutenden Vereinbarungen stärken unsere Position als führendes Unternehmen in der Branche. Wir freuen uns darauf, die neuen KundInnen zu bedienen, unter anderem mit unserer neu eröffneten Unit in Miami.


Diese Entwicklungen sind nicht nur wirtschaftlich spannend, sondern auch ein bedeutender Fortschritt in unseren Nachhaltigkeitsbestrebungen. Indem wir unsere neuen Standorte mit ressourceneffizienten Geräten ausstatten, steigern wir nicht nur die betriebliche Effizienz, sondern tragen auch zum Umweltschutz bei. Darüber hinaus schafft unser Unternehmenswachstum wertvolle wirtschaftliche Möglichkeiten für die

lokalen Gemeinden und fördert so eine symbiotische Beziehung zwischen Wirtschaftswachstum und gesellschaftlichem Handeln. Auch wenn wir unsere Erfolge feiern, sind wir uns den laufenden Herausforderungen, bspw. durch die steigenden Energiepreise, bewusst. Um den Energierisiken zu begegnen, suchen wir aktiv nach Möglichkeiten, unsere Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen zu verringern und auf erneuerbare Energiequellen umzusteigen. Dieser strategische Wechsel mindert nicht nur die Volatilität der Energiepreise, sondern bringt uns auch unseren ehrgeizigen Net-Zero-Zielen näher.

Mit Blick auf die Zukunft haben wir uns anspruchsvolle Nachhaltigkeitsziele gesetzt. Bis 2030 strebt DO & CO Net-Zero-Emissionen in allen Standorten (Scope 1 und 2) sowie eine Lieferkette ohne Abholzung an und leistet damit einen wesentlichen Beitrag zum Umweltschutz. Wir bleiben unserer Verpflichtung treu, unseren MitarbeiterInnen und Mitarbeitern bis 2025 jährlich 25 Stunden Weiterbildung anzubieten. Dabei ist es uns ein besonderes Anliegen, die persönliche Entwicklung unserer Mitarbeiter zu fördern und ihnen die erforderlichen Fähigkeiten und Kenntnisse bereitzustellen, um ihre beruflichen Ambitionen zu verwirklichen.

Mein aufrichtiger Dank gilt unseren geschätzten MitarbeiterInnen, KundInnen, LieferantInnen und InvestorInnen. Gemeinsam haben wir die Herausforderungen des vergangenen Jahres gemeistert und sind gestärkt und entschlossener daraus hervorgegangen. Lassen Sie uns weiterhin zusammenarbeiten, innovativ sein und die Grenzen der Nachhaltigkeit erweitern, um einen dauerhaften positiven Einfluss auf unserem Planeten und künftige Generationen zu schaffen.

Wien, 9. Juni 2023


 Attila Dogudan e.h.
 Vorsitzender des Vorstandes


 Mag. Gottfried Neumeister e.h.
 Mitglied des Vorstandes


 Attila Mark Dogudan e.h.
 Mitglied des Vorstandes

UNSERE STRATEGIE

Die Unternehmensstrategie von DO & CO ist eingebettet in das ständige Streben nach kulinarischer Exzellenz in unseren drei Divisionen: Airline Catering, internationales Event Catering und Restaurant, Lounges & Hotels. Unsere oberste Priorität ist es, unseren KundInnen das beste Catering-Erlebnis zu bieten, sei es bei einem Formel 1 Grand Prix in der Wüste oder an Bord eines Business Class Fluges in einer der über 60 von uns bedienten Fluglinien. Ebenso sind wir uns als globales Gourmet-Unternehmensunternehmen des Ausmaßes unseres Ressourcenverbrauchs und unseres sozialen Beitrags bewusst. In diesem Sinne haben wir unsere strategische Ausrichtung so entwickelt, dass wir die Bedürfnisse von drei wichtigen Partnern erfüllen: unsere GeschäftskundInnen, unsere MitarbeiterInnen sowie unsere Umwelt.

Unser Ziel ist es, Lebensmittel auf höchstem Niveau zu servieren - in kulinarischer, ökologischer und sozialer Hinsicht.

Unsere Vision ist es, ein regeneratives Unternehmen zu werden, indem wir unsere Umweltauswirkungen minimieren und soziale Praktiken überall dort fördern, wo wir unsere KundInnen bedienen.

Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber unseren Stakeholdern und der Umwelt bewusst und verpflichten uns, Nachhaltigkeit in unsere Aktivitäten einzubinden. Diese Agenda wird in unseren Zielen und Verpflichtungen bekräftigt:

Governance & Compliance						
	Emissionen	Abfall- & Kreislaufwirtschaft	Nachhaltiger Einkauf	Kundenernährung und -wohlbefinden	MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement	
Airlines	Wir verpflichten uns, unser Engagement für nachhaltige Praktiken zu verstärken und den Schwellengrad von 1,5 Grad Celsius einzuhalten, indem wir unsere Treibhausgasemissionen verringern.	Wir verpflichten uns, unseren Abfall zu reduzieren, recyceln und wiederverwenden und verwenden dazu die Abfall-Hierarchie als Leitlinie.	Wir verpflichten uns unsere Produkte auf verantwortungsvolle Weise einzukaufen. Wir sind bestrebt potenziell negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesellschaft in unserer Lieferkette zu minimieren und werden entsprechende Prüfungen durchführen.	Wir verpflichten uns unseren KundInnen weiterhin mit nahrhaften und gesunden Mahlzeiten zu versorgen und streben an die Nährwerte auf Grundlage von WHO Richtlinien zu gestalten. Die Gesundheit unserer KundInnen wird weiterhin durch fortlaufende Audits geschützt.	Wir verpflichten uns das Wohlergehen unserer MitarbeiterInnen und die Zufriedenheit am Arbeitsplatz zu fördern, indem wir eine unterstützende und engagierte Arbeitskultur bieten.	
Events						
Restaurants						
Ziele	<ul style="list-style-type: none"> » Net Zero Emissionen in Scope 1 und 2 bis 2030, in Scope 3 bis 2040 » 100% erneuerbare Energie in europäischen Standorten bis 2025 » Abschaffung von Fahrzeugen, welche durch fossile Brennstoffe betrieben werden, bis 2030 	<ul style="list-style-type: none"> » Kein Lebensmittelabfall in Deponien bis 2030 » Pilotierung von AI System für Lebensmittelabfallanalyse bis 2024 » Kein Einwegplastik in eigenen Betrieben bis 2030* <p><small>*Je nach Möglichkeit gegeben gesetzlicher Hygienevorschriften</small></p>	<ul style="list-style-type: none"> » Abholzungsfreie Lieferkette bis 2030 » 60% aller Produkte aus lokalem Anbau bis 2030* <p><small>*Basierend auf neuer Methodik für lokalen Einkauf</small></p>	<ul style="list-style-type: none"> » Umstellung von 80% unseres Speiseplans auf Grundlagen der WHO Richtlinien » Erhöhung pflanzenbasierter Mahlzeiten bis 2025 	<ul style="list-style-type: none"> » Einstellung von 50% Frauen in Management bis 2030 » 80% der MitarbeiterInnen in ESG-Themen geschult 	

Unsere Strategie zielt darauf ab, makroökonomische Trends zu nutzen, um ein nachhaltiges Wachstum zu erzielen, und zwar sowohl im Hinblick auf die wirtschaftliche Leistung als auch auf unsere ökologischen und sozialen Auswirkungen. Durch die harmonische Verbindung unserer Wachstumsziele mit diesen umfassenden Überlegungen streben wir langfristig danach, Mehrwert für unsere Interessengruppen zu schaffen und einen positiven Beitrag zur Gesellschaft zu leisten.

Makroökonomische Trends	DO & CO Nachhaltiges Wachstum & Effizienzsteigerungen
Anpassung und Milderung des Klimawandels: Verstärkter Fokus auf die Erhöhung der Widerstandsfähigkeit gegen Klimaauswirkungen wie Dürren und die Verknappung natürlicher Ressourcen sowie auf Maßnahmen zur Minimierung des Beitrags zum Klimawandel.	a) Steigerung von Energieeffizienz, um Kosteneinsparungen zu erzielen und Klimarisiken zu mindern. b) Eigene Produktion von erneuerbarer Energie, möglicherweise als zusätzliche Einnahmequelle.
Abfall und Kreislaufwirtschaft: Marktpräferenz für Wiederverwendung, Recycling und Wiederaufbereitung von Materialien und Produkten. Das traditionell lineare „take-make-dispose“ Modell wird damit abgelöst.	a) Förderung von Initiativen zur Abfallvermeidung, die zu geringeren Kosten für Abfallmanagement führen. b) Partnerschaften für Materialrecycling von Aluminium, Kunststoffen, Papier und Grauwasser, um zusätzliche Einnahmen zu erzielen und die damit verbundenen Umweltauswirkungen zu verringern.
Nachhaltiger Einkauf: Nachfrageverschiebung durch Veränderung der Verbraucherpräferenzen hin zu Produkten von Unternehmen, die sich zur Einhaltung internationaler Umwelt- und Sozialrichtlinien verpflichtet haben.	a) Unterstützung lokaler LieferantInnen und Produzenten, die zur lokalen Wirtschaft und den Gemeinden beitragen und gleichzeitig die Produktqualität maximieren. b) Bau von Lagern, um Transport und die damit verbundenen Kosten und Umweltauswirkungen zu reduzieren.
Ernährung: Der Weltmarkt für pflanzliche Produkte nimmt zu und wird voraussichtlich weiterwachsen. KundInnen sind zunehmend an nachhaltiger und gesunder Ernährung interessiert, welche Umweltauswirkungen der Lebensmittelproduktion verringert.	a) Verringerung unseres ökologischen Fußabdrucks durch die Umstellung unseres Menü Portfolios auf zunehmend pflanzliche Produkte, welche ressourcenschonender sind als Produkte auf tierischer Basis. b) Aufbau von Beziehungen zu LieferantInnen, die Zugang zu nachhaltigen landwirtschaftlichen Betrieben haben, anstelle von Monokulturen und hochgradig umweltbelastenden Viehzucht-Betrieben. c) Anpassung an neue Kundenanforderungen und entsprechende Bereitstellung einer breiten Palette von Menüoptionen, die vielfältigen Ernährungsgewohnheiten entsprechen.
MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement: Eine wettbewerbsfähige Talentlandschaft, in der Bewerber Unternehmen suchen, die Möglichkeiten zur Selbstentfaltung, Wachstum und Flexibilität bieten.	a) Verbesserung unserer MitarbeiterInnen Schulungs- und -Bindungsprogramme, um die MitarbeiterInnenfluktuation und die damit verbundenen Kosten zu senken, sowie die Arbeitsmoral und die damit verbundene Produktivität zu verbessern. c) Fortsetzung der Expansion in die USA und knüpfen von Partnerschaften im Nahen Osten, welche Arbeitsplätze und Wertschöpfung für die lokalen Gemeinschaften schaffen.

Basierend auf unserer oben genannten Auswahl an Wachstumsmöglichkeiten streben wir danach, unsere globale Präsenz zu nutzen und zu demonstrieren, dass Gourmet-Unterhaltung und nachhaltige Geschäftspraktiken Hand in Hand gehen.

DAS DO & CO GESCHÄFTS- MODELL: BEWUSSTE GOURMETKÜCHE

Wir sind uns der ökologischen und sozialen Herausforderungen bewusst, vor denen die Welt derzeit steht. Aus diesem Grund verfolgen wir ein Geschäftsmodell der „Bewussten Gourmetküche“, welches sich an unserer globalen Nachhaltigkeitsagenda orientiert und durch unsere Aktionspläne konkretisiert wird.

WERTVERSPRECHEN

DO & CO liefert Gourmetküche mit viel Liebe zum Detail und serviert eine große Anzahl von frisch zubereiteten Gerichten in höchster Qualität „à la minute“. Unser Wertversprechen ist untrennbar mit der Verantwortung für die Umwelt und dem Engagement für MitarbeiterInnen und Gesellschaft verbunden. Unsere kulinarischen Gourmetdienstleistungen basieren auf den Einkauf lokaler Zutaten, die nach dem Prinzip „Zero Food Waste“ verarbeitet werden.

Unsere traditionellen Werte in der Dienstleistungsbranche spiegeln sich in unserem serviceorientierten Engagement für MitarbeiterInnen und soziale Verantwortung wider. Unser engagiertes Team von GastgeberInnen ist sehr stolz darauf, die Bedürfnisse und die Zufriedenheit aller Gäste, welche unsere Türen betreten, in den Vordergrund zu stellen. Wir sind bestrebt, einen außergewöhnlichen Service zu bieten und jede einzelne Person, ob MitarbeiterIn oder Gast, mit größtem Respekt und Würde zu behandeln.



HAUPTTÄTIGKEITEN, KUNDINNEN & UMSÄTZE

Der Großteil unseres Umsatzes, etwa 75 %, wird durch unsere renommierten Airline-Catering-Dienste für Fluggesellschaften erzielt. Wir sind sehr stolz darauf, große Fluggesellschaften wie Turkish Airlines, British Airways, Delta Air Lines, Emirates, Qatar Airways, Iberia und über 50 andere zu beliefern. Im Rahmen unseres unerschütterlichen Engagements für Nachhaltigkeit arbeiten wir eng mit unseren KundInnen zusammen, um ein breiteres Spektrum an nachhaltigen Optionen anzubieten, einschließlich einer verstärkten Fokussierung auf pflanzliche Produkte. Durch diesen kooperativen Ansatz können wir einen Beitrag zu einer umweltbewussteren Luftfahrtindustrie leisten und unseren Fluggästen gleichzeitig ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis bieten.

Rund 15 % unserer Einnahmen stammen aus unserem florierenden Veranstaltungsgeschäft, bei dem wir prestigeträchtige internationale Veranstaltungen wie den Grand Prix der Formel 1, ATP-Spiele in Madrid, Konzerte in der Münchner Olympiahalle und die FIFA in Katar beliefern. In diesem Segment wollen wir unser Engagement für Nachhaltigkeit unter Beweis stellen, indem wir umweltfreundliche Praktiken in den gesamten Prozess der Veranstaltungsplanung und -durchführung einbeziehen. Wir bevorzugen die Einrichtung von Lagern in den Gastgeberländern, um den Transportbedarf zu minimieren und so unseren gesamten CO₂-Fußabdruck zu verringern und ein effizientes Lieferkettenmanagement zu gewährleisten.

Der verbleibende Teil unseres Umsatzes stammt aus unseren renommierten Restaurants, Lounges und Hotels und bekannten Marken wie Demel, Hediard, Henry und das Onyx im Haas Haus. In diesen Einrichtungen steht die Nachhaltigkeit im Vordergrund unserer Tätigkeit. Wir legen Wert auf den Einkauf lokaler und ethisch-produzierter Zutaten, die proaktive Minimierung von Lebensmittelabfällen und die Bewusstseinsbildung für unsere geschätzten Gäste in Bezug auf unseren Ressourcen-Fußabdruck. Indem wir ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis bieten, das mit den Prinzipien der Nachhaltigkeit in Einklang steht, tragen wir zu einem bewussteren und verantwortungsvolleren Umgang im Service bei.

Wie bereits erwähnt, besteht unsere Haupteinnahmequelle in der Bereitstellung von kulinarischen Gourmet- und Unterhaltungsdienstleistungen. Weniger als 1 % unserer Einnahmen stammen von Logistikgebühren für Abfallbehandlung und Recycling.

WICHTIGE RESSOURCEN & PARTNER

Indem wir unsere MitarbeiterInnen in den Mittelpunkt unseres Premium-Angebots stellen, mit lokalen und verantwortungsbewussten LieferantInnen zusammenarbeiten und mit Fluggesellschaften und Veranstaltungspartnern kooperieren, demonstrieren wir stolz unser Engagement für außergewöhnliche Gastfreundschaft und Nachhaltigkeit. Diese Kooperationen bilden den Kern unseres Geschäftsmodells und stellen sicher, dass DO & CO weiterhin außergewöhnliche Erlebnisse bietet und gleichzeitig einen positiven Einfluss auf die Umwelt und die Gemeinden hat, denen wir dienen.

MitarbeiterInnen: Bei DO & CO sind wir uns bewusst, dass der Schlüssel zu unserem Premium-Angebot in unseren außergewöhnlichen MitarbeiterInnen liegt. Jeder und jede Einzelne von ihnen bringt eine einzigartige Persönlichkeit und eine echte Leidenschaft für Gastfreundschaft mit sich. Unsere talentierten KöchInnen und engagierten Serviceteams arbeiten unermüdlich daran, die Welt der kulinarischen Gastfreundschaft von DO & CO zu vermitteln und unseren KundInnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

KundInnen: Zusammenarbeit mit KundInnen ist für die Umsetzung der Nachhaltigkeitsagenda in der Airline- und Catering-Branche unerlässlich. Wir arbeiten aktiv mit unseren Airline-PartnerInnen zusammen und teilen unser Wissen und unsere Erfahrung, um innovative, nachhaltige Design- und Produktlösungen zu entwickeln. Gemeinsam sind wir bestrebt, eine nachhaltigere Zukunft für unsere Branche zu gestalten, indem wir verantwortungsvolle Praktiken anwenden und unseren ökologischen Fußabdruck minimieren.

LieferantInnen: Unser Engagement für Nachhaltigkeit geht über unsere internen Abläufe hinaus. Durch unseren Verhaltenskodex für LieferantInnen tun wir unser Bestes, um sicherzustellen, dass unsere Nachhaltigkeitsziele erreicht werden und jeder Schritt unserer Geschäftstätigkeit zu einer grüneren Zukunft beiträgt. Dieses Engagement erstreckt sich auch auf die Bereitstellung nachhaltiger Lebensmittel, umweltfreundlicher Verpackungen und anderer relevanter Materialien. Indem wir Hand in Hand mit unseren LieferantInnen arbeiten, stellen wir sicher, dass unsere gesamte Wertschöpfungskette unsere Entschlossenheit widerspiegelt, eine positive Wirkung zu erzielen. Wir legen auch großen Wert auf die Zusammenarbeit mit lokalen LieferantInnen und ProduzentInnen, nicht nur um die Gemeinden, in denen wir tätig sind, zu unterstützen, sondern auch um die Frische und Qualität unserer Zutaten zu gewährleisten. Indem wir uns für den lokalen Einkauf einsetzen, tragen wir zu nachhaltigen Lieferketten bei und fördern das Wirtschaftswachstum in den Regionen, die wir beliefern.

Mitgliedschaften: Um unser Geschäftsmodell der nachhaltigen Gourmetküche zu festigen und zu kommunizieren, beteiligen wir uns aktiv an Interessengruppen, die unsere nachhaltigen Werte repräsentieren. Dadurch fördern wir Zusammenarbeit und Einsatz für unsere Branche.

respact
austrian business council
for sustainable development

C.I.R.A
CIRCLE INVESTOR RELATIONS AUSTRIA

UMFANG UND GRENZEN DER BERICHTERSTATTUNG

Um die Transparenz unseres Unternehmens für verschiedene Interessengruppen zu erhöhen, haben wir unsere Nachhaltigkeitsberichterstattung intensiviert. Dadurch bieten wir einen umfassenderen Überblick über unsere Fortschritte im Bereich Nachhaltigkeit in all unseren Geschäftsbereichen. Unser Ziel ist es, die höchsten Nachhaltigkeitsstandards einzuhalten und damit einen Mehrwert für unsere Dienstleistungen zu schaffen und unsere Beziehungen zu KundInnen, Investoren, MitarbeiterInnen und anderen Stakeholdern zu stärken. Daher verwenden wir seit dem Geschäftsjahr 2022/2023 die folgenden Berichtsstandards und ESG-basierten Überprüfungsprozesse.

- » EcoVadis-Fragebogen
- » CDP-Fragebogen
- » TCFD Report
- » GRI-Index (Appendix)
- » SASB-Index (Appendix)

Um die Genauigkeit und Effizienz unserer Berichterstattung zu verbessern, haben wir ein hochmodernes ESG-Reporting-Tool eingeführt, welches durch künstliche Intelligenz unterstützt wird. Dieses fortschrittliche Tool scannt nahtlos alle eintretenden Geschäftsfälle und bietet unseren Abteilungen bei Bedarf direkten Zugang zu den eingegebenen und aktuellen Daten. Auf diese Weise können wir sicher sein, dass unsere Daten mit Präzision und Integrität erfasst werden, was die Zuverlässigkeit unseres Berichtswesens stärkt. Wir sind fest davon überzeugt, dass durch unsere erhöhte Transparenz Verbesserungsmöglichkeiten besser aufgezeigt werden und uns dabei hilft, einen insgesamt nachhaltigen Betrieb zu schaffen. Wir bei DO & CO sind bestrebt, unsere Stakeholder weiterhin zu inspirieren und unsere langjährige Tradition als Vorreiter für Innovation in der Gastronomie-, Catering- und Eventbranche fortzusetzen.

WIR BEI DO & CO
SIND BESTREBT,
UNSERE STAKEHOLDER
WEITERHIN ZU
INSPIRIEREN UND
UNSERE LANGJÄHRIGE
TRADITION ALS
VORREITER FÜR
INNOVATION IN DER
GASTRONOMIE-,
CATERING- UND
EVENTBRANCHE
FORTZUSETZEN

UNSERE WESENTLICHKEITS- UND RISIKOANALYSE

Um die Interessen unserer Stakeholder mit unserer Nachhaltigkeitsstrategie in Einklang zu bringen, haben wir im Geschäftsjahr 2021/2022 eine umfangreiche Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt. Seitdem haben wir unsere wesentlichen Themen weiter bewertet und nach Prioritäten geordnet. Wir haben interne und externe Stakeholder durch eine Onlineumfrage und Interviews befragt. Zu diesen Stakeholdern gehören ManagerInnen und anderen MitarbeiterInnen, KundInnen, InvestorInnen und ESG-Ratingagenturen. Wir wählten 28 Themen aus den Bereichen **Umweltverantwortung, Soziales Engagement und Governance & Compliance** aus. Die Ergebnisse wurden vom Vor-

stand geprüft und genehmigt. Unsere Strategie spiegelt somit die Interessen unserer vielfältigen Stakeholder wider. Der Prozess der Themenfindung, -analyse, -auswahl, -priorisierung und -genehmigung wird jährlich überprüft, um sicherzustellen, dass unser Nachhaltigkeitsansatz unsere Geschäftsaktivitäten und die Erwartungen unserer Stakeholder widerspiegelt. Wir werden die Kommunikationskanäle während dieses Prozesses weiterhin offenhalten, um unsere Praktiken ständig zu verbessern und die Beteiligung der Stakeholder zu ermöglichen. Details zu unserem Stakeholder-Engagement finden Sie in unserem Anhang.

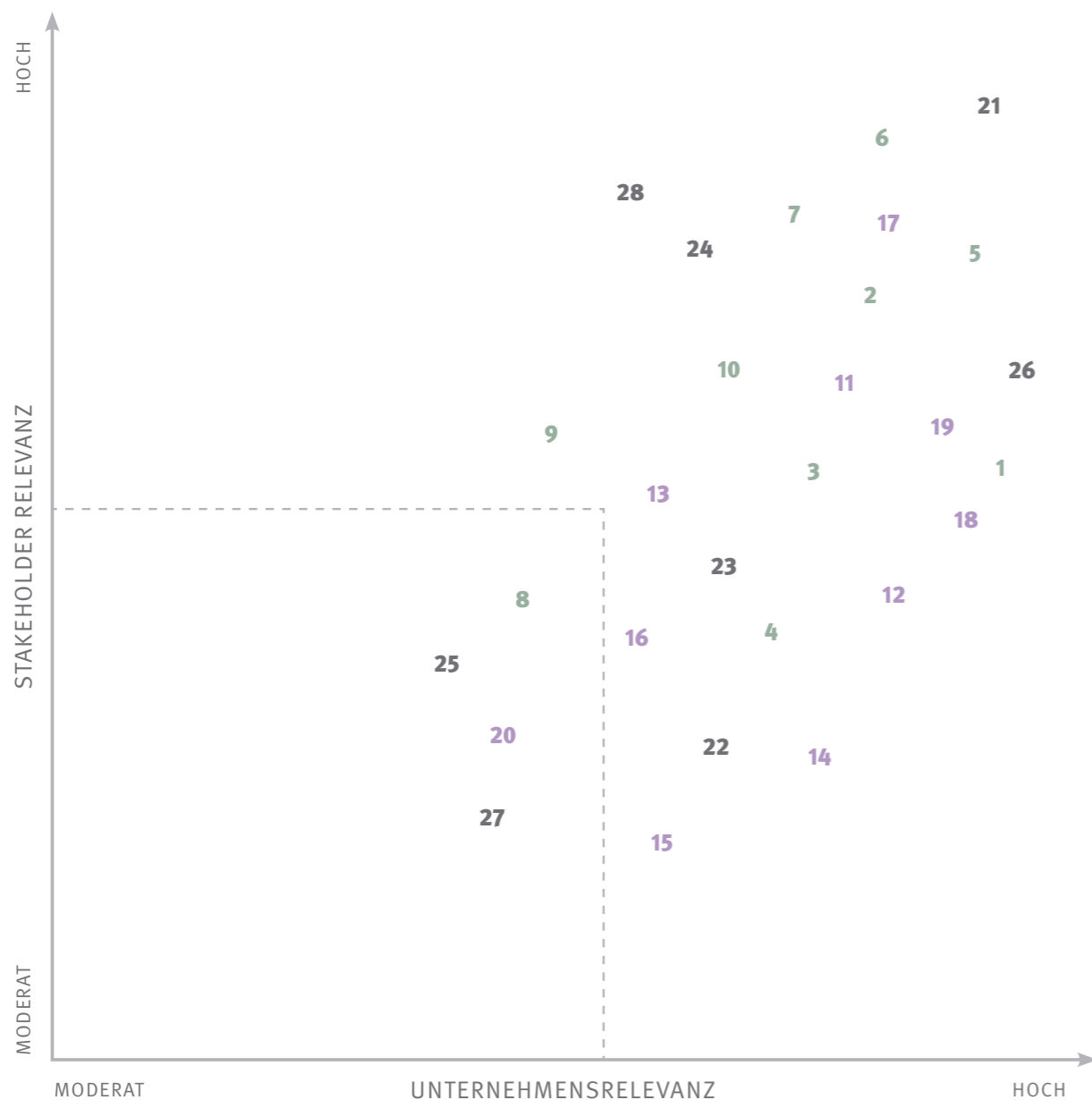


	Thema	Beschreibung	Strategische Säulen
Umweltverantwortung	1. Energieverbrauch	Auswirkungen von Energieverbrauch, -effizienz und Energieverbrauch bedingten Emissionen.	Emissionen
	2. Transportemissionen	Scope-1-Emissionen aus unseren Logistikaktivitäten für Produkttransfer und Dienstleistungserbringung.	Emissionen
	3. Lieferkettenemissionen	Indirekte Scope-3-Emissionen aus unserer Lieferkette.	Emissionen
	4. Klimawandel	Auswirkung chronischer und akuter physischer Risiken des Klimawandels auf unser Geschäft und wie wir zu deren Verschlimmerung oder Abschwächung beitragen.	Emissionen
	5. Verpackungsabfälle	Verpackungen aus der Gastronomie, gekaufte Produkte und von KundInnen entsorgte Produkte.	Abfall & Kreislaufwirtschaft
	6. Lebensmittelabfälle	Abfälle aus der Lebensmittelzubereitung, Verderb, Verschütten, Überproduktion oder Überbestellung.	Abfall & Kreislaufwirtschaft
	7. Nachhaltige Verpackungsmaterialien	Nachhaltige Herkunft, Herstellung (recycelt, wiederverwendet) und Entsorgungsmethoden (recyclbar, biologisch abbaubar) der Materialien für verpackte DO & CO Produkte.	Abfall & Kreislaufwirtschaft
	8. Schutz der Biodiversität	Schutz von Biodiversitätshotspots, die an unsere Betriebsstätten grenzen und von unserem Einkaufsverhalten betroffen sind.	Thema unter Beobachtung
	9. Wasserverbrauch und Einsatz von Chemikalien	Wassermanagement sowie Vermeidung und Kontrolle von Umweltverschmutzung.	Thema unter Beobachtung
	10. Umweltschonender Einkauf	Umweltkriterien für LieferantInnen, einschließlich Standort, Saisonalität und ökologische Produktion.	Nachhaltiger Einkauf
Social Engagement	11. Sozialverantwortlicher Einkauf	Soziale Kriterien für LieferantInnen, die sich auf Menschenrechte, Arbeitsnormen, Maßnahmen gegen Kinder- und Zwangsarbeit und die Achtung der Rechte indigener Völker beziehen.	Nachhaltiger Einkauf
	12. Gesunde Ernährung	Auswirkungen auf die Ernährung unserer Verbraucher durch ein vielfältiges Angebot an gesunden und nahrhaften Speisen.	Kundenernährung und -wohlbefinden
	13. Produktkennzeichnung	Transparente Produktkennzeichnung, die unseren KundInnen genaue und angemessene Informationen bietet, sowie verantwortungsvolle Werbung.	Kundenernährung und -wohlbefinden
	14. Vielfältige und inklusive Speisenauswahl	Bereitstellung von Mahlzeiten, die für unterschiedliche religiöse, kulturelle oder diätetische Anforderungen geeignet sind.	Kundenernährung und -wohlbefinden
	15. Lokale Präsenz und inklusives Wachstum	Schaffung von Möglichkeiten für lokale Gemeinschaften und Unternehmen.	MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement

Governance & Compliance	16. Arbeitspraktiken	Einhaltung verantwortungsbewusster Arbeitsstandards in den eigenen Betrieben, einschließlich Vereinigungsfreiheit, Tarifverträgen, angemessener Arbeitszeiten und existenzsichernder Löhne.	MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement
	17. Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	Milderung von Risiken und negativen Auswirkungen auf die körperliche und psychische Gesundheit im Zusammenhang mit Stress, Arbeitszeiten, Nachtschichten und Arbeitsunfällen.	MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement
	18. MitarbeiterInnen-schulung und Karriere-entwicklung	Bereitstellung von Schulungsmodulen in Bezug auf Karriere, Fähigkeiten, Leistung und persönliche Entwicklung für alle MitarbeiterInnenebenen, einschließlich des Vorstands, der Führungskräfte und der MitarbeiterInnen der Abteilungen.	MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement
	19. Diversität & Inklusion	Förderung und Betonung der Bedeutung von Vielfalt und Inklusion in der Belegschaft, um ein sicheres und gerechtes Arbeitsumfeld zu schaffen.	MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement
	20. Weiche und Harte Auswirkungen von Events	Sensibilisierung und Austausch von Wissen durch die Umsetzung von Nachhaltigkeitsinitiativen bei Events.	Thema unter Beobachtung
	21. Lebensmittelsicherheit	Einhaltung der höchsten Standards für Lebensmittelqualität und Hygiene, um die Integrität unserer Produkte zu gewährleisten.	Governance & Compliance
	22. Sicherheit der Gäste	Gewährleistung eines hohen Sicherheitsniveaus in Flughäfen, Flugzeugen, Lounges und bei Veranstaltungen.	Governance & Compliance
	23. Datenschutz	Einhaltung bestehender Datenschutzgesetze und freiwilliger Standards zum Schutz von Kunden- und Mitarbeiterdaten.	Governance & Compliance
Governance & Compliance	24. Korruptionsbekämpfung	Einhaltung aller anwendbaren Gesetze sowie Durchführung von Anti-Korruptions-Schulungen.	Governance & Compliance
	25. Ausgaben und Investitionen für den Umweltschutz	Aufrechterhaltung von finanziellen Aufwendungen zum Umweltschutz.	Governance & Compliance
	26. Einhaltung des Umweltrechts	Einhaltung von nationalen und internationalen Konventionen, Verträgen und Vorschriften.	Governance & Compliance
	27. Wettbewerbswidriges Verhalten	Aufdeckung und Verhinderung von Bestrebungen zur Preisabsprache, Koordination von Angeboten, die zu Marktbeschränkungen oder Kunden-/Gebietsquoten führen.	Governance & Compliance
	28. Steuer und finanzielle Transparenz	Sicherstellung der Einhaltung und Transparenz unserer Steuerunterlagen im Rahmen unserer internationalen und öffentlichen Finanzpräsenz.	Governance & Compliance

Die durchgeführte Wesentlichkeitsanalyse ist von großer Bedeutung für unser Streben nach verantwortungsvollen Geschäftspraktiken und langfristigem Erfolg. Wir haben ökologische, soziale und Governance-Risiken identifiziert, die unseren Ruf, die Einhaltung von Vorschriften und unsere finanzielle Leistung beeinträchtigen können. Indem wir diese Risiken proaktiv mildern, schützen wir unsere Marke, stärken das Vertrauen unserer Stakeholder und sichern die Langlebigkeit unseres Unternehmens. Darüber hinaus hilft uns die Wesentlichkeitsanalyse, Chancen für Innovationen und nachhaltige Lösungen zu erkennen und

uns als Branchenführer zu positionieren. Indem wir unsere Geschäftsstrategie an den wichtigsten Nachhaltigkeitsthemen ausrichten und uns an den UNSDG-Zielen orientieren, steigern wir die betriebliche Effizienz, senken die Kosten, ziehen sozial bewusste Investoren an und erfüllen die sich wandelnden Erwartungen unserer KundInnen und MitarbeiterInnen.



THEMA	GRI-THEMA	SDG-ZUORDNUNG
Energieverbrauch		
Transportemissionen		
Emissionen in der Lieferkette	GRI 204	6, 7, 13
Klimawandel	GRI 301	
Verpackungsabfall	GRI 302	14, 15
Lebensmittelabfälle	GRI 303	
Nachhaltiges Verpackungsmaterial	GRI 304	
Schutz der Biodiversität	GRI 305	
Wasserverbrauch und Einsatz von Chemikalien	GRI 306	
Umweltschonender Einkauf	GRI 308	
Sozialverantwortlicher Einkauf	GRI 414	
Gesunde Ernährung		2, 3, 4
Produktkennzeichnung	GRI 401	
Vielfältige und inklusive Mahlzeitauswahl	GRI 402	
Lokale Präsenz und inklusive Wachstum	GRI 403	
Arbeitspraktiken	GRI 404	5, 8, 9
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz	GRI 405	
MitarbeiterInnenschulung und Karriereentwicklung	GRI 406	
Diversität & Inklusion	GRI 407	
Weiche und Harte Auswirkungen von Events	GRI 408	
Lebensmittelsicherheit	GRI 409	
Sicherheit der Gäste	GRI 205	8, 9, 12
Datenschutz	GRI 206	
Korruptionsbekämpfung	GRI 207	
Ausgaben und Investitionen für den Umweltschutz	GRI 410	
Einhaltung des Umweltrechts	GRI 413	
Wettbewerbswidriges Verhalten	GRI 415	
Steuer und finanzielle Transparenz	GRI 416	
	GRI 417	16, 17
	GRI 418	

Basierend auf unseren strategischen Säulen, die sich an unseren Kernthemen orientieren, haben wir die Risiken identifiziert. Diese umfassen sowohl die Risiken, die unsere Geschäftstätigkeit für Umwelt und Gesellschaft mit sich bringt, als auch Risiken externer Faktoren für unser Unternehmen. Diese Risiken wurden durch die Einbeziehung interner Stakeholder, Expertenbefragungen und Branchenanalysen ermittelt. Die Milderung dieser Risiken wird durch unsere Initiativen im gesamten Bericht angesprochen und im Folgenden zusammengefasst.

DO & CO strategische Nachhaltigkeits-Säulen	Risiken für DO & CO	Risiken für Umwelt & Gesellschaft	Minderungsmaßnahmen und Initiativen
Emissionen	Erhöhte Energiepreise	Physikalische Auswirkungen des Klimawandels, z. B. extreme Wetterereignisse	Umstellung auf erneuerbare Energieerzeugung und -einkauf, Steigerung unserer Energieeffizienz durch Technologie und Schulungen sowie schrittweise Abschaffung von Fahrzeugen mit fossilen Brennstoffen.
	Kohlenstoffpreisverordnung		
Abfall & Kreislaufwirtschaft	Geldstrafen im Zusammenhang mit Plastikverordnungen	Umweltverschmutzung	Umleitung von Abfällen von Deponien, Steigerung des Recyclings und Verbesserung der Speiseplanung sowie des Kochen- und Bestellverhaltens.
	Erhöhte Kosten für Abfallbewirtschaftung	Verlust von natürlichen Ressourcen	
Nachhaltiger Einkauf	Abhängigkeit von dürrer-anfälligen Produkten	Verlust der biologischen Ressourcen	Herausgabe des DO&CO-Verhaltenskodex für LieferantInnen, inklusive ESG-Klauseln, Verbesserung des LieferantInnen-Screenings und -Auditierungsprozesses.
	Gefährdung durch sozial kritische LieferantInnen	Menschenrechtsverletzungen	
Kundenernährung und -wohlbefinden	Compliance- und Rechtsrisiken im Zusammenhang mit Nahrungsmittel- & Kundensicherheit	Gesundheitsrisiko aufgrund von Produktkontamination	Durchführung regelmäßiger Gesundheits- und Sicherheitsaudits, zusätzlich zu Laboranalysen und entsprechender Schulungen.
	Markenpräferenz und Ruf		
MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement	MitarbeiterInnenfluktuation	Mental Health	Bereitstellung von Möglichkeiten zur beruflichen und persönlichen Weiterentwicklung, HR-Sensibilisierungstraining, und Aufbau von „two-way“ Kommunikationskanälen zwischen MitarbeiterInnen, Management und HR.
	Gewinnung neuer Talente		
	Verletzungen von MitarbeiterInnen im Betrieb	Sicherheit	

Gering	Mäßig	Groß	Schwer
--------	-------	------	--------

Die Analyse, Beobachtung und Bewältigung unserer Nachhaltigkeitsrisiken erhöht unsere Widerstandsfähigkeit und fördert verantwortungsvolle Praktiken. Durch die systematische Bewertung von Umwelt-, Sozial- und Governance-Faktoren identifizieren wir potenzielle Risiken und begegnen ihnen proaktiv. So können wir Herausforderungen abfedern, unseren Ruf schützen und Chancen nutzen. Durch die Integration von Nachhaltigkeit in unsere Kerngeschäftspraktiken bleiben wir der langfristigen Wertschöpfung für unsere Stakeholder und der Förderung einer nachhaltigen Zukunft verpflichtet.

Wir sind bestrebt, unsere Verfahren zur Bewertung von Nachhaltigkeitsrisiken in Zusammenarbeit mit unserem internen Audit-Team kontinuierlich zu verbessern. Der hier gegebene Kurzüberblick bietet einen ersten Überblick über unsere interne Methodik, die tiefer in die Bewertung und das Management von Nachhaltigkeitsrisiken eindringt.



MANAGEMENT-ANSATZ

UNSERE AUFSICHTSGREMIEN UND STRUKTUR DER UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Bei DO & CO legen wir großen Wert auf gute Unternehmensführung und ethisches Verhalten im geschäftlichen Umgang. Die DO & CO Aktiengesellschaft verpflichtet sich seit März 2007 zur Einhaltung des Österreichischen Corporate Governance Kodex und veröffentlicht die freiwillige Selbstverpflichtungserklärung sowohl im Geschäftsbericht als auch auf der Website (www.doco.com). Der Österreichische Corporate Governance Kodex stellt eine verantwortungsvolle, auf nachhaltige und dauerhafte Wertschaffung ausgerichtete Leitung und Kontrolle des Unternehmens in den Vordergrund.

Um unsere Verpflichtung zu einer seriösen Unternehmensführung und zur Förderung der Interessen unserer Aktionäre aktiv zu demonstrieren, haben wir Richtlinien eingeführt, die Verantwortlichkeit, Transparenz und Compliance fördern. Darüber hinaus fördern wir durch die Anwendung genauer und transparenter Berichterstattungspraktiken eine Geschäftskultur, die auf Verantwortung und ethischem Verhalten in unserer vielfältigen Unternehmensgruppe beruht. Dieser Ansatz war ein wesentlicher Bestandteil bei der Bewältigung globaler Herausforderungen wie der COVID-19-Pandemie, des Klimawandels und der weltweiten Wirtschaftsschwankungen.

Unsere Führungsstruktur spiegelt auch die Vielfalt unserer Belegschaft, Aktionäre und Verbraucher wider. Unser Aufsichtsrat setzt sich zu 75 % aus unabhängigen Mitgliedern und zu 25 % aus Frauen zusammen, die über Finanz-, Branchen- und Nachhaltigkeitsexpertise verfügen. Um eine gezielte Aufsicht in wichtigen Bereichen unseres Geschäfts zu gewährleisten und sicherzustellen, dass das Unternehmen seinen Verpflichtungen, Verantwortlichkeiten und Versprechen nachkommt, haben wir verschiedene Ausschüsse im Aufsichtsrat eingerichtet. Dazu gehören der Prüfungsausschuss, der Nominierungsausschuss, der Vergütungsausschuss, der Exekutivausschuss und der ESG-Ausschuss.

Es wurden Richtlinien eingeführt, um die Tätigkeiten des Aufsichtsrats zu regeln und sicherzustellen, dass eine effektive Überprüfung unseres internen Managements gewährleistet ist. Diese Richtlinien decken verschiedene Bereiche ab, wie z. B. Zusammensetzung und Aufgaben, Unabhängigkeit seiner Mitglieder, Aktienbesitz und Vergütung sowie die Rolle bei der Nachfolgeplanung und Management der Prüfungsprozesse. Diese Leitlinien befassen sich auch mit den Führungsstrukturen, einschließlich der Ernennung von Ausschüssen und der Auswahl neuer Mitglieder in den Aufsichtsrat. Darüber hinaus erkennt der Aufsichtsrat die Bedeutung unserer sozialen Verantwortung an und hat Verfahren zur Überprüfung und Überwachung unserer Nachhaltigkeitsleistung eingeführt.

	2022/23	2021/22	2020/21
# Frauen im Vorstand	0	0	0
% Frauen im Aufsichtsrat	25 %	25 %	25 %
% Unabhängige Mitglieder im Aufsichtsrat	75 %	75 %	75 %

UNSERE ESG GOVERNANCE

Wir verpflichten uns, herausragende Leistungen im Bereich der Nachhaltigkeit zu erbringen und ESG-Aspekte auf allen Unternehmensebenen in unsere Tätigkeiten zu integrieren, um kontinuierliche Fortschritte bei der Erreichung unserer Ziele zu gewährleisten.

Verantwortlichkeit auf Vorstandsebene: Die Nachhaltigkeitsabteilung definiert die Nachhaltigkeits-Roadmap des Unternehmens in enger Abstimmung mit dem Vorstand. Unser Co-CEO, Gottfried Neumeister, trägt die Verantwortung für die Umsetzung von Initiativen, die Klima-, Gesellschafts- und Governance-Risiken mindern und unsere Chancen maximieren. Alle Nachhaltigkeitsbemühungen werden in Abstimmung mit dem CEO, Attila Dogudan, und den Leitern der Geschäftsbereiche in einem kollegialen Ansatz abgestimmt.

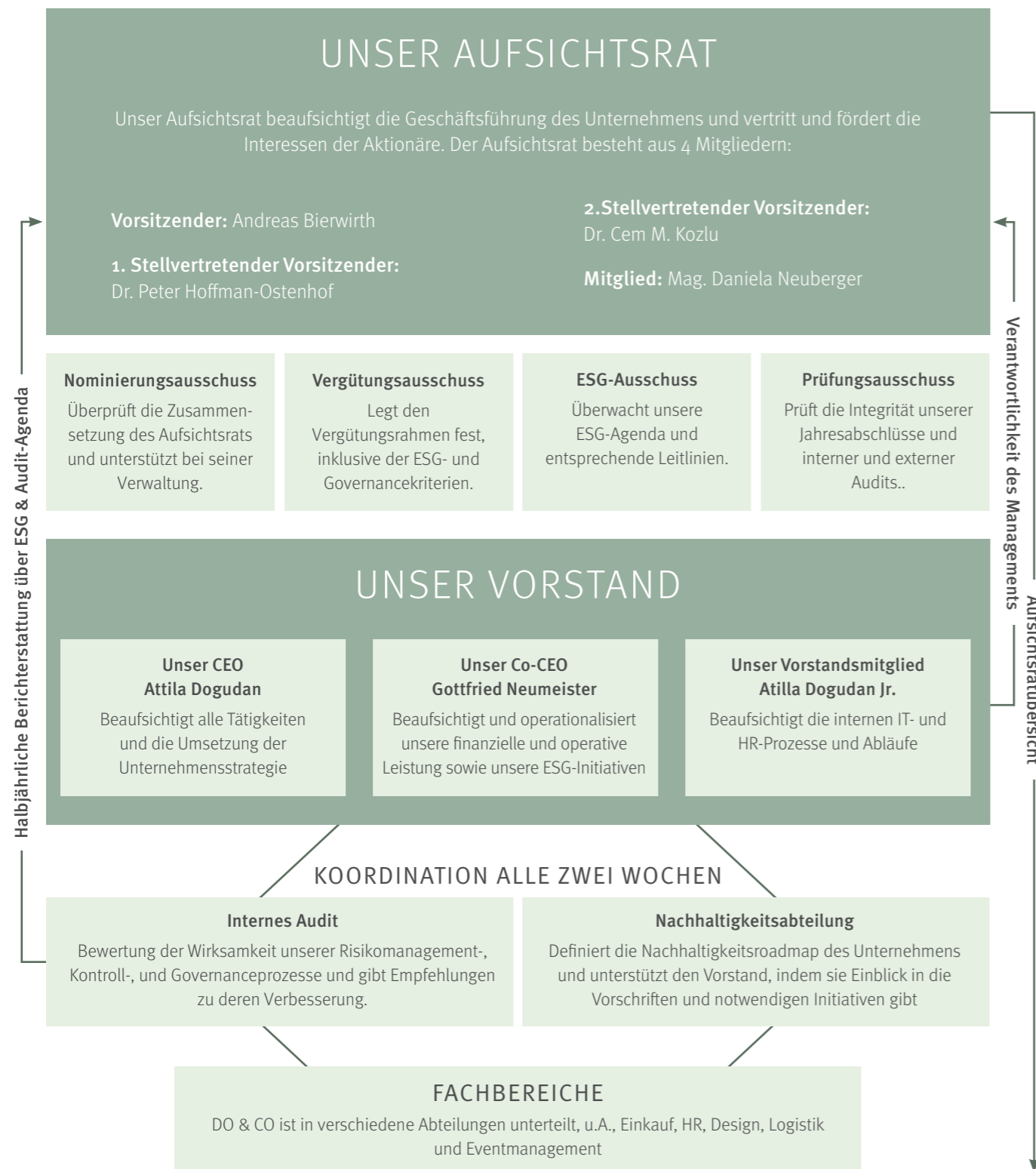
Der Vorstand erhält in regelmäßigen Abständen Berichte über die Fortschritte von DO & CO. Unsere zentrale Nachhaltigkeitsabteilung, bestehend aus unserer Global Head of Sustainability, Isabella Susnjara, und ihrem motivierten Team, ist mit der Umsetzung unserer Roadmap beauftragt. Die Ausweitung der Rolle der Nachhaltigkeitsabteilung unterstreicht das Engagement von DO & CO, die ESG-Agenda in allen drei Divisionen sowohl intern als auch extern voranzutreiben.

Verantwortlichkeit auf Managementebene: Die Effektivität der Unternehmensführung wird durch die Aufnahme von ESG-spezifischen Themen in Vorstandssitzungen kontinuierlich verbessert. Darüber hinaus setzen wir unser Vergütungssystem für Business Unit ManagerInnen fort. Dabei ist 20 % der variablen Vergütung an die Erreichung von ESG-Zielen gebunden. Dies ermutigt ManagerInnen, Nachhaltigkeitsaspekte bei ihren Entscheidungsprozessen zu priorisieren und stärkt unser Engagement für nachhaltige Praktiken.

Schulung von Vorstand und Management: Um unsere Governance-Prozesse zu stärken, absolviert der Vorstand eine Schulung, um das Verständnis zu Nachhaltigkeitsthemen zu verbessern, insbesondere im Hinblick auf die strategischen Säulen des Unternehmens, d. h. Emissionen und Energie, Abfall und Kreislaufwirtschaft, Nachhaltiger Einkauf, Kundenernährung und -wohlbefinden sowie MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement. Die interaktive Schulung wurde über einen Zeitraum von sechs Wochen durchgeführt und hat dem Vorstand das nötige Wissen vermittelt, um Nachhaltigkeitsüberlegungen in alle Entscheidungsprozesse zu integrieren. Als Ergebnis dieser Schulung ist der Vorstand besser in der Lage, Nachhaltigkeitsrisiken und -chancen zu erkennen und zu managen und positive Auswirkungen auf das gesamte Unternehmen zu erzielen. Außerdem haben 100 % unserer Vorstandsmitglieder eine Anti-Korruptions-Schulung erhalten.

Finanzmärkte: Darüber hinaus wurden wir in den Nachhaltigkeitsindex der Borsa Istanbul aufgenommen, was unser Engagement für Nachhaltigkeit unterstreicht. Wir wissen, wie wichtig es ist, unsere Kapitalmarktpräsenz mit unserer Nachhaltigkeitsvision in Einklang zu bringen, und die Aufnahme in diesen Index ist ein wichtiger Meilenstein in dieser Hinsicht.





NACHHALTIGKEITSORIENTIERTER MANAGEMENTANSATZ

Wir sind uns der Bedeutung der Anpassung unserer Praktiken an die sich ständig weiterentwickelnde Umwelt und Gesellschaft bewusst. Unsere Nachhaltigkeitsabteilung hat unsere Richtlinien sorgfältig überarbeitet, um sie mit unserem Engagement für die internationale ESG-Agenda in Einklang zu bringen. Wir haben uns ehrgeizige Klimaziele gesetzt und arbeiten proaktiv mit unseren Stakeholdern zusammen, um diese zu erreichen. Die nachstehende Tabelle gibt einen Überblick über unseren umgesetzten „Action Plan“ und skizziert die ESG-Ziele von DO & CO.

	Nutzung natürlicher Ressourcen	Nachhaltiger Einkauf	Menschenrechte	Diversität, Inklusion & Gleichberechtigung	MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement	Kundenernährung und -wohlbefinden
Ziele	<ol style="list-style-type: none"> Erreichen des Net Zero Status bis 2040 in unserer gesamten Lieferkette Umstellung unserer Fahrzeuge auf E-Fahrzeuge, Hybridfahrzeuge und Fahrzeuge mit alternativen Kraftstoffen bis 2030 Nutzung und Installation von KI-Messsystemen für Lebensmittelabfälle in unseren Betrieben bis 2025 Laufende Beobachtung und Modellierung, um unseren Wasserbedarf zu ermitteln 	<ol style="list-style-type: none"> Erreichen von Net-Zero Abholung in unserer Lieferkette bis 2030 60 % unserer Produkte aus lokaler Produktion bis 2030 * Bis 2030 beziehen wir Fleischprodukte nur von Erzeugern, die keine Käfige für die von Tieren verwenden. <p>*Nach neuer Methodik</p>	<ol style="list-style-type: none"> Befolgung der örtlichen Arbeitsgesetze Keine Toleranz in Bezug auf Diskriminierung, moderne Sklaverei und Kinderarbeit Möglichkeiten zur persönlichen und beruflichen Entwicklung 	<ol style="list-style-type: none"> Gleichberechtigter und transparenter Bewerbungsprozess Keine Toleranz gegenüber diskriminierendem Verhalten Genaue Beobachtung und Untersuchung aller Meldungen über Diskriminierung Angebot von Schulungen zu Diversität und Inklusion 	<ol style="list-style-type: none"> Sicherstellung der Lohngleichheit zwischen Männern und Frauen Transparenz aller HR-Prozesse Einstellung von 50 % Frauen in Führungspositionen bis 2030 Einstellung eines repräsentativen Anteils von Minderheiten in den Ländern, in denen wir tätig sind, bis 2030 Teilnahme von 85 % der MitarbeiterInnen an ESG-bezogenen Schulungen bis 2025 	<ol style="list-style-type: none"> Ausweitung der Allergiekontrolle auf alle Mahlzeiten bis 2025 Verstärkte interne und externe Gesundheitsprüfungen und Inspektionen Anwendung der „DO & CO Healthy Menu Guidelines“ bis 2024 Umgestaltung von mindestens 80 % unserer Mahlzeiten, um den Gehalt an Salz, Zucker und gesättigten Fetten zu reduzieren Erhöhung des Anteils an pflanzlichen Mahlzeiten bis 2025

UMWELTVERANTWORTUNG

Wir sind bestrebt, unsere Auswirkungen auf die Umwelt so gering wie möglich zu halten und nachhaltige Praktiken in unserem gesamten Betrieb zu fördern. Auf diese Weise können wir unseren ökologischen Fußabdruck weiter verringern, natürliche Ressourcen erhalten und eine nachhaltigere Zukunft sichern.

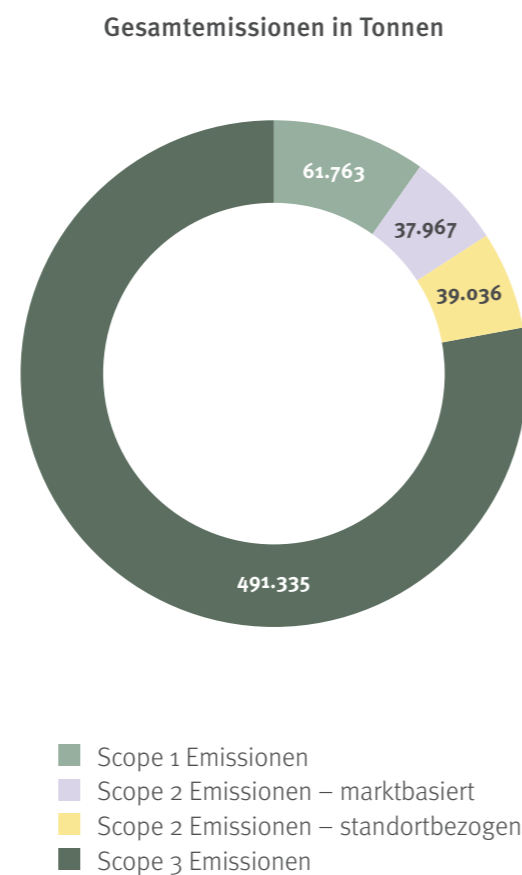
EMISSIONEN

Treibhausgasemissionen (THG) sind von der weltweiten wissenschaftlichen Gemeinschaft als Hauptursache für den Klimawandel anerkannt worden. Das Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) hat offiziell erklärt, dass die vom Menschen verursachten Emissionen aktiv Temperaturänderungen, der Luftqualität und anderen negativen Auswirkungen auf Ökosysteme beitragen. Angesichts unserer globalen Präsenz erkennen wir die potenziellen Auswirkungen unserer Aktivitäten auf den Klimawandel und sind uns bewusst, dass wir sowohl zur Verschärfung als auch zur Milderung dieser Auswirkungen beitragen können. Aus diesem Grund überprüfen wir unsere Arbeitsweise und streben an, die Standards des Pariser Abkommens von 2016 einzuhalten, um aktiv zur Begrenzung des Temperaturanstiegs auf 1,5 Grad Celsius beizutragen. Um unser Engagement zu zeigen, haben wir uns der Science-Based Targets Initiative (SBTi) angeschlossen und entwickeln wissenschaftlich fundierte langfristige und mittelfristige Ziele für die Reduzierung von Treibhausgasemissionen. Unser SBTi-Ziel wird im Laufe des Geschäftsjahres 2023/2024 validiert und wir streben ein Net-Zero-Ziel für unsere Scope 1- und 2-Emissionen bis 2030 und für unsere Scope 3-Emissionen bis 2040 an.

Im diesjährigen Bericht können wir mit Stolz verkünden, dass wir zum ersten Mal unsere Scope-1-, Scope-2- und einen erheblichen Teil unserer Scope-3-Emissionen vollständig berechnet haben. Unsere Emissionen wurden nach dem GHG-Protokoll berechnet, dem Industriestandard für die Messung von Treibhausgasemissionen.

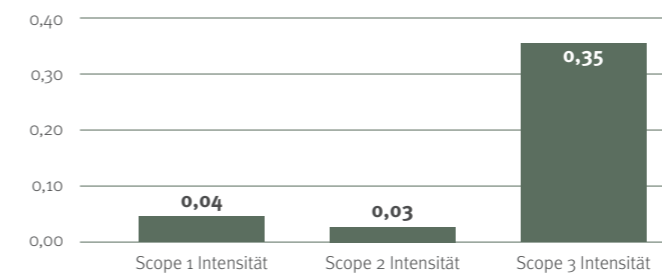
Um die Genauigkeit unserer Ergebnisse zu erhöhen, haben wir einen hybriden Ansatz für unsere Berechnungen gewählt. Rund 80 % unserer Emissionen wurden nach einer verbrauchsbasiereten Methodik berechnet, die Elemente wie den Kraftstoffverbrauch, den tatsächlichen Energieverbrauch und den Produkt-einkauf berücksichtigt. Wir sind davon überzeugt, dass dieser Ansatz die größtmögliche Genauigkeit bei der Berechnung der Emissionen bietet.

Die verbleibenden 20 % unserer Emissionen wurden mit einem ausgabenbasierten Ansatz berechnet. Dabei wird der Geldbetrag ermittelt, der für ein Produkt ausgegeben wird, und ein Emissionsfaktor verwendet, um die damit verbundenen Emissionen zu berechnen. Obwohl dieser Ansatz aufgrund der Preisschwankungen bei Rohstoffen weniger genau sein kann als die verbrauchs-basierte Methode, bietet er wertvolle Einblicke in unsere Emissionen und ermöglicht es uns Verbesserungsbereiche zu identifizieren.

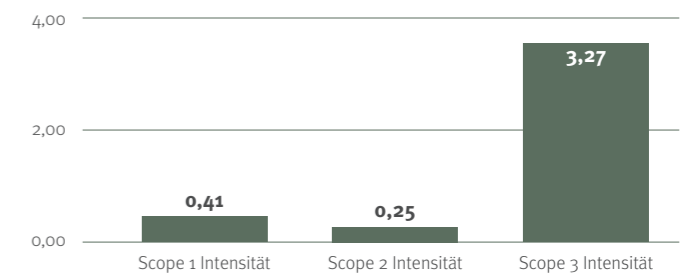


Die Grundlage unseres vollständigen Emissionsinventars ermöglicht es uns, unsere Fortschritte bei der Emissionsreduzierung auf jährlicher Basis zu berichten. Um sicherzustellen, dass wir mit unseren Nachhaltigkeitszielen auf Kurs bleiben, werden wir unsere Fortschritte bei der Emissionsreduzierung vierteljährlich beobachten und gezielte Initiativen ergreifen, um eventuelle Lücken zu schließen. Unsere Initiativen umfassen:

Emissionsintensität – CO₂e Tonnen Pro '000 EUR Umsatz



Emissionsintensität – CO₂e Tonnen Pro '000 Mahlzeiten



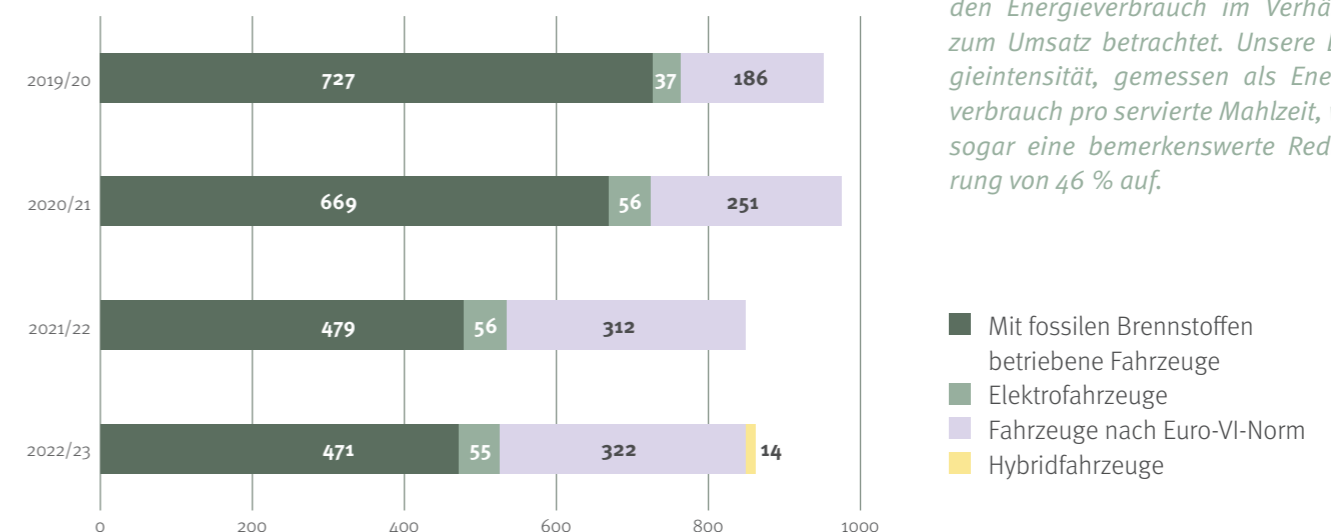
FAHRZEUGMANAGEMENT

Wir haben uns verpflichtet, bis zum Jahr 2030 keine ausschließlich mit fossilen Brennstoffen betriebenen Fahrzeuge mehr in unseren Fuhrpark aufzunehmen und bis dahin schrittweise abzuschaffen. Alle neu angeschafften Fahrzeuge sollen elektrisch, hybrid oder mit alternativen Kraftstoffen betrieben werden, sofern es technologische Alternativen gibt. Im letzten Geschäftsjahr haben wir 8 unserer mit fossilen Brennstoffen betriebenen Fahrzeuge erfolgreich durch 14 Hybridfahrzeuge und 10 Euro VI-Fahrzeuge ersetzt, was zu geringeren Emissionen und einer umweltfreundlicheren Flotte geführt hat. Darüber hinaus haben wir die Leerlaufzeiten unserer Fahrzeuge bei der Kühlung von Lebensmitteln reduziert, indem wir das Kühlmodul an eine Steckdose angeschlossen haben, anstatt das Kühlsystem über den Motor zu betreiben. Dies reduziert unnötige Emissionen und hilft uns, Kraftstoff zu sparen. Um die Kraftstoffeffizienz unserer Flotte aufrechtzuerhalten, führen wir regelmäßige Wartungsarbeiten, Reifendruckkontrollen und Fahrerschulungen durch.

FALLBEISPIEL:

Im Rahmen unserer ständigen Bemühungen, unseren ökologischen Fußabdruck zu verringern, befassen wir uns mit der Effizienz unserer Gebäude und Betriebsanlagen. Trotz eines Anstiegs des absoluten Energieverbrauchs, der auf den Anstieg des Flugvolumens und das anschließende Wachstum des Geschäftsbetriebs zurückzuführen ist, haben wir unsere Energieintensität, gemessen als Energieverbrauch pro Umsatz und pro Mahlzeit, deutlich gesenkt. Im Vergleich zum letzten Geschäftsjahr haben wir eine beeindruckende Reduzierung der Energieintensität um 41 % erreicht, wenn man den Energieverbrauch im Verhältnis zum Umsatz betrachtet. Unsere Energieintensität, gemessen als Energieverbrauch pro servierte Mahlzeit, wies sogar eine bemerkenswerte Reduzierung von 46 % auf.

Anzahl an Fahrzeugen



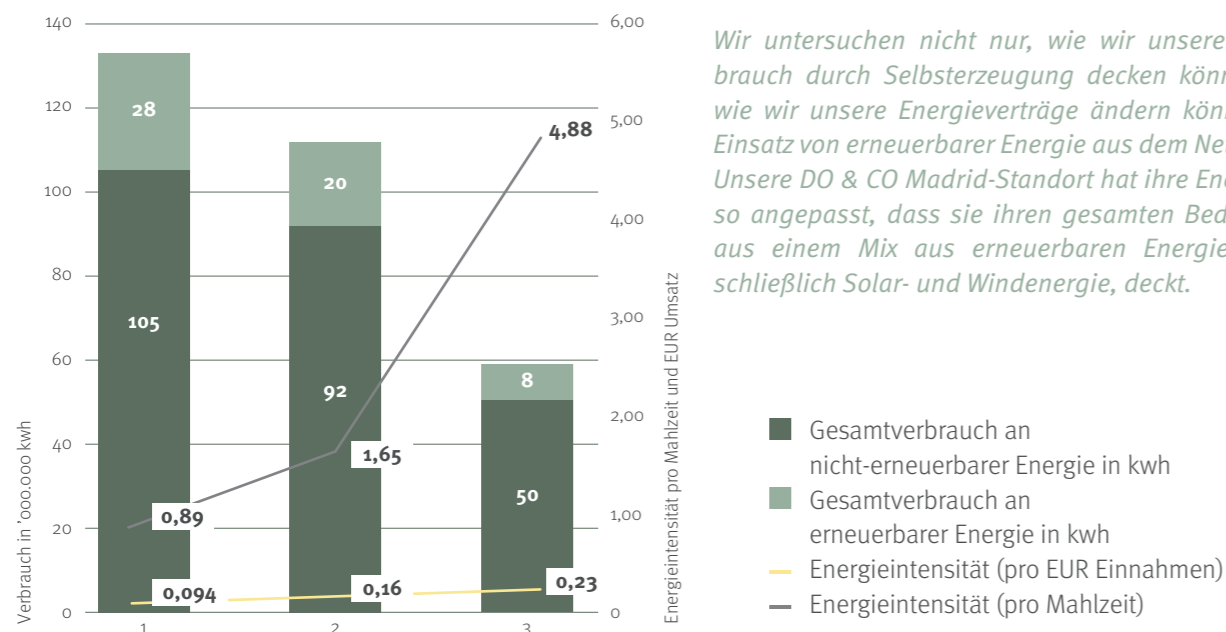
ENERGIEEFFIZIENZ IM BETRIEB:

Im Rahmen unserer ständigen Bemühungen, unseren ökologischen Fußabdruck zu verringern, befassen wir uns mit der Effizienz unserer Gebäude und Betriebsanlagen. Trotz eines Anstiegs des absoluten Energieverbrauchs, der auf den Anstieg des Flugvolumens und das anschließende Wachstum des Geschäftsbetriebs zurückzuführen ist, haben wir unsere Energieintensität, gemessen als Energieverbrauch pro Umsatz und pro Mahlzeit, deutlich gesenkt. Im Vergleich zum letzten Geschäftsjahr haben wir eine beeindruckende Reduzierung der Energieintensität um 41 % erreicht, wenn man den Energieverbrauch im Verhältnis zum Umsatz betrachtet. Unsere Energieintensität, gemessen als Energieverbrauch pro servierte Mahlzeit, wies sogar eine bemerkenswerte Reduzierung von 46 % auf.

Die Effizienzsteigerung haben wir durch ein striktes Energiemanagement erreicht. In einem ersten Schritt führen wir ein Energieaudit unserer Einrichtungen und Betriebe durch. Dies hilft uns, Bereiche zu identifizieren, in denen Energie ineffizient genutzt wird, und Verbesserungsmöglichkeiten zu finden. Wir haben bereits in einem bedeutenden Anteil unserer Standorte Energieaudits durchgeführt und arbeiten daran, diesen Prozess weltweit auszuweiten. Auf der Grundlage der Ergebnisse legen wir Ziele für die Reduzierung des Energieverbrauchs fest. Diese Ziele sind ehrgeizig, aber erreichbar und stehen im Einklang mit unseren allgemeinen Nachhaltigkeitszielen, bis 2030 in allen Bereichen (Scope 1 und 2) Net-Zero Emissionen zu erreichen.

Wir bemühen uns aktiv um die Verringerung unseres Energieverbrauchs, indem wir in Büros automatische Beleuchtungsanlagen installieren und in energieeffiziente Beleuchtungs- und Gebäudeausrüstungen investieren, um unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden. Wir arbeiten an der Umrüstung von Fenstern auf Doppelverglasung und an der Isolierung von Türen, um den Wärme- und Kälteverlust zu minimieren und so die Effizienz der Gebäude unserer Standorte zu erhöhen.

Performance Energieverbrauch



FALLBEISPIEL:

Der DO & CO-Standort London Heathrow hat die Installation von Sonnenkollektoren auf ihrem Dach vorangetrieben, um den Anteil der erneuerbaren Energien für ihren Betrieb zu erhöhen. Obwohl die produzierte Energie noch nicht den gesamten Verbrauch des Standorts decken kann, waren die Solarpaneele in diesem Jahr für die Produktion von 303.737 KWH verantwortlich. Zusätzlich hat unser Standort in London durch ihr Energierückgewinnungsprogramm 130 Haushalte mit Strom versorgt und 77 Haushalte mit Biogas zum Heizen beliefert. Dieses Biogas wurde aus einer vor Ort befindlichen Anlage gewonnen, die Lebensmittelabfälle und Abwasser verwertet.

Wir untersuchen nicht nur, wie wir unseren Energieverbrauch durch Selbsterzeugung decken können, sondern wie wir unsere Energieverträge ändern können, um den Einsatz von erneuerbarer Energie aus dem Netz zu erhöhen. Unsere DO & CO Madrid-Standort hat ihre Energieverträge so angepasst, dass sie ihren gesamten Bedarf an Strom aus einem Mix aus erneuerbaren Energiequellen, einschließlich Solar- und Windenergie, deckt.

NUTZUNG ERNEUERBARER ENERGIEN:

Eine unserer wichtigsten Energieinitiativen ist die Verringerung unserer Abhängigkeit von Energie, die aus endlichen fossilen Brennstoffen gewonnen wird. Dies ist ein wichtiger Schritt in Richtung Energiesicherheit angesichts steigender Preise für fossile Brennstoffe und zur Abschwächung der negativen Auswirkungen des Klimawandels. Bereits jetzt stammen über 20 % unserer verbrauchten Energie aus erneuerbaren Quellen. Unser Gesamtziel für alle unsere Betriebe in der EU ist es, bis 2025 zu 100 % von erneuerbaren Energiequellen abhängig zu werden. Im Hinblick auf dieses ehrgeizige Ziel konzentrieren wir unsere Bemühungen auf die Nutzung erneuerbarer Energiequellen, sei es über das zentrale Netz oder durch Eigenproduktion in unseren Betrieben, während wir gleichzeitig die Energieeffizienz in allen unseren Betrieben kontinuierlich fördern.

BEWUSSTSEINSBILDUNG DER MITARBEITERINNEN:

Wir sind davon überzeugt, dass Verhaltensänderungen eine wichtige Komponente für eine erfolgreiche Klimawandelbewältigung sind. Daher planen wir eine Reihe von Awareness Kampagnen, die unsere MitarbeiterInnen über energiesparende Praktiken aufklären und einbinden sollen. Diese Kampagnen werden eine Reihe von Aktivitäten umfassen, wie z. B. Schulungen, Workshops und Sensibilisierungsprogramme. Wir werden unseren MitarbeiterInnen auch Tipps zum Energiesparen geben und sie ermutigen, nachhaltige Praktiken in ihren Arbeitsalltag zu integrieren. Wir hoffen, durch die Schulung unserer MitarbeiterInnen für Energieeffizienz nicht nur unseren CO₂-Fußabdruck zu verringern, sondern auch eine Kultur der Nachhaltigkeit in unserem Unternehmen zu fördern.

EINBEZIEHUNG DER KUNDINNEN:

Wir wissen, wie wichtig es ist, mit unseren KundInnen in Kontakt zu treten, um ihnen zu helfen, nachhaltigere Entscheidungen zu treffen. Deswegen haben wir eine innovative Menüpräsentation eingeführt, bei der die implizierten Emissionen der einzelnen Gerichte dargestellt werden. Dadurch möchten wir unsere KundInnen dazu ermutigen, sich für THG-ärmere Optionen wie pflanzliche Gerichte zu entscheiden. Durch die Bereitstellung dieser Informationen im Voraus hoffen wir, unsere KundInnen aus der Luftfahrt- und Veranstaltungsbranche in die Lage zu versetzen, fundiertere Entscheidungen über die Mahlzeiten zu treffen, die sie ihren Gästen anbieten, und so letztlich zu unserem gemeinsamen Ziel der Reduzierung von Treibhausgasemissionen beizutragen.

ÄNDERUNG DES PRODUKTPORTFOLIOS:

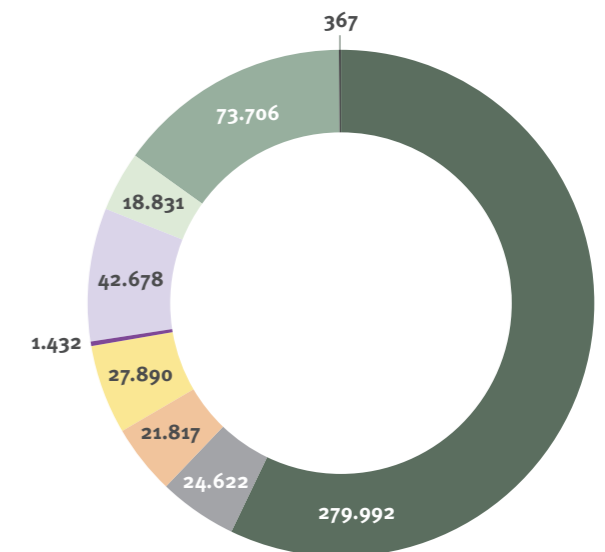
Unsere eingekauften Waren und Dienstleistungen machen den größten Teil der Scope-3-Emissionen aus. Daher suchen wir nach Möglichkeiten, unser Produktangebot auf nachhaltigere Optionen umzustellen. Ein Ansatz, den wir verfolgen, ist die Erhöhung des Anteils an lokal bezogenen Zutaten in unseren Produkten. Indem wir lokal einkaufen, können wir die mit dem

Transport und der Verteilung verbundenen Kohlenstoffemissionen reduzieren. Darüber hinaus untersuchen wir auch das Potenzial für pflanzliche Produkte in unserem Portfolio. Derzeit stammen fast 280.000 Tonnen unserer Scope-3-Emissionen aus unseren eingekauften Waren und Dienstleistungen, von denen die meisten Emissionen mit Fleisch und Milchprodukten zusammenhängen. Die Umstellung auf eine stärker pflanzlich orientierte Speisekarte hat das Potenzial, unsere Scope-3-Emissionen erheblich zu reduzieren und unsere KundInnen bei der Wahl nachhaltigerer Lebensmittel zu unterstützen.

EINBINDUNG DER LIEFERANTINNEN:

In diesem Jahr haben wir begonnen, uns intensiv mit unseren LieferantInnen über unsere Net Zero-Ambitionen auszutauschen. Wir sind dabei, einige unserer LieferantInnen über die Bedeutung der Emissionsverfolgung und des sparsamen Umgangs mit Energie aufzuklären. Wir ermutigen unsere LieferantInnen, ihre eigenen Emissionsreduktionsziele festzulegen, und wollen ein System einführen, bei dem die wichtigsten Zulieferer DO & CO jährlich über ihre Fortschritte berichten können.

Scope 3 Emissionen Unterteilung



- Eingekaufte Waren und Dienstleistungen
- Investitionsgüter
- Kraftstoff- und energiebezogene Aktivitäten
- Beschaffungslogistik
- Im Betrieb anfallende Abfälle
- Geschäftsreisen
- Mitarbeiterpendeln
- Vorgelagerte geleaste Anlagen
- Nachgelagerte Transporte

ABFALL UND KREISLAUFWIRTSCHAFT

In Anbetracht des Umfangs der Ressourcen, die wir in unseren Betrieben verbrauchen, insbesondere bei Lebensmitteln, müssen wir uns unseres Abfallaufkommens bewusst sein und die notwendigen Maßnahmen ergreifen, um es zu minimieren. Als Gourmet-Catering-Unternehmen sind wir bestrebt, ein Kreislaufunternehmen zu werden, das sich auf eine nachhaltige Abfallwirtschaft konzentriert.

ABFALLZUSAMMENSETZUNG:

Als globales Catering-Unternehmen setzen sich unsere Abfallmengen hauptsächlich aus drei Kategorien zusammen. Die erste Kategorie ist der Produktionsabfall, der Abfälle umfasst, die bei der Zubereitung von Mahlzeiten und Getränken für unsere Flug-, Veranstaltungs- und RestaurantkundInnen entstehen. Dieser Abfall besteht aus Materialien wie Speiseresten, Verpackungsmaterial und anderen nicht gefährlichen Materialien, die bei unseren Produktionsprozessen anfallen. Wir haben ein umfassendes Abfallmanagementsystem eingeführt, um sicherzustellen, dass dieser Abfall ordnungsgemäß sortiert, recycelt oder auf verantwortungsvolle und nachhaltige Weise entsorgt wird.

Die zweite Abfallkategorie sind nicht gefährliche Abfälle, die bei der Verpackung und dem Servieren von Mahlzeiten und Getränken auf unseren Inlandsflügen anfallen. Dieser Abfall besteht in der Regel aus Materialien wie Plastikbesteck, Lebensmittelverpackungen, Papierprodukten und Plastikflaschen.

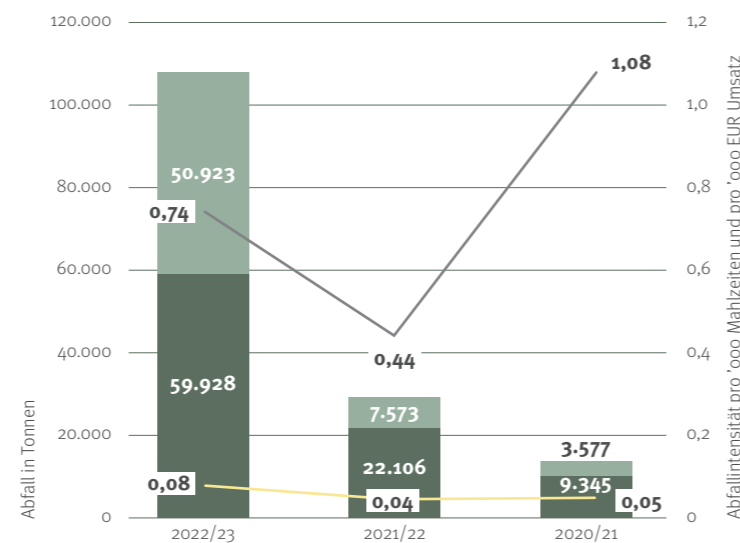
Die dritte Abfallkategorie ist gefährlicher Abfall, der beim Verpacken und Servieren von Mahlzeiten und Getränken auf unseren internationalen Flügen entsteht. Zu diesen Abfällen gehören Lebensmittelreste, Verpackungen und andere Materialien, die bei unsachgemäßer Behandlung eine Gefahr für die menschliche Gesundheit oder die Umwelt darstellen können. Wir haben strenge Abfallmanagementverfahren eingeführt, um sicherzustellen, dass gefährliche Abfälle, die auf unseren internationalen Flügen anfallen, ordnungsgemäß gehandhabt, gelagert, transportiert und entsorgt werden, in Übereinstimmung mit internationalen Vorschriften und bewährten Verfahren.

In den Geschäftsjahren 2020/21 und 2021/22 führte die COVID-19-Pandemie zu einem erheblichen Rückgang unseres Abfallaufkommens, was in erster Linie auf die Beschränkungen für internationale Flüge und das begrenzte Auftreten von Events zurückzuführen ist. Das geringere internationale Flugaufkommen führte direkt zu einem geringeren Anteil an gefährlichen Abfällen im Zusammenhang mit diesen Flügen. Mit der Wiederbelebung des internationalen Reiseverkehrs im Geschäftsjahr 2022/23 stieg auch die anteilige Menge an gefährlichen Abfällen, die bei diesen Flügen anfielen. Unser Unternehmen ist sich bewusst, wie wichtig es ist, diesen Aspekt des Abfalls genau

zu beobachten und zu managen, um die Einhaltung von Vorschriften und nachhaltigen Praktiken zu gewährleisten und die mit gefährlichem Abfall verbundenen negativen Umweltauswirkungen zu minimieren.

Leider mussten wir einen Anstieg der Abfallintensität pro Mahlzeit und pro Umsatz feststellen. Diese Situation lässt sich unter anderem auf neue operative Anforderungen im Dienste unserer geschätzten KundInnen zurückführen. In unserem Bestreben, einen außergewöhnlichen Service zu bieten, haben wir uns von der Verarbeitung von Tiefkühlgerichten von Drittanbietern auf den Einkauf und Herstellung von über 5 Millionen zusätzlichen frischen Mahlzeiten umgestellt. Dieser innovative Ansatz erforderte zwar zusätzliche Materialien und Abfallbewirtschaftung, aber wir arbeiten unermüdlich daran, unsere Abfallintensität zu verringern. Im Rahmen unserer Bemühungen haben wir in allen unseren Betrieben modernste Abfallanalyseverfahren eingeführt und diese Initiativen sowohl in unserem britischen als auch in unserem spanischen Geschäftsbereich erfolgreich getestet.

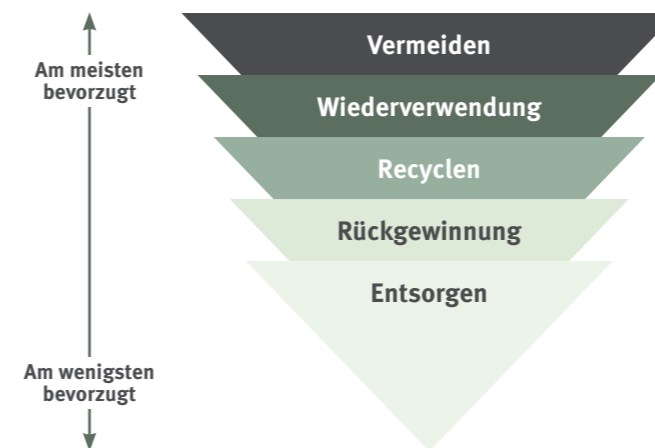
Abfall Performance



- Nicht gefährliche Abfälle insgesamt
- Gefährliche Abfälle insgesamt
- Abfallintensität (in '000 Mahlzeiten)
- Abfallintensität (in '000 EUR Umsatz)

ABFALLMANAGEMENT:

DO & CO betreibt ein vielfältiges Netz von 32 Produktionsstätten auf der ganzen Welt, die alle den lokalen Abfallvorschriften in ihren jeweiligen Regionen unterliegen. Wir haben ein robustes Abfallmanagementsystem eingeführt, um diese Vorschriften zu erfüllen und sicherzustellen, dass wir die erforderlichen Standards für eine sichere und verantwortungsvolle Abfallentsorgung einhalten. Unser Abfallmanagement orientiert sich an der Abfallhierarchie, die der Abfallvermeidung, der Wiederverwendung und dem Recyclingvorrang vor der Entsorgung einräumt. Dieser Ansatz spiegelt unser Engagement für nachhaltige Geschäftspraktiken und unser Bestreben wider, die Auswirkungen unserer Tätigkeit auf die Umwelt zu minimieren.



VERMEIDEN: An der Spitze der Hierarchie steht die Abfallvermeidung, indem wir Maßnahmen ergreifen, die dazu beitragen, die Abfallerzeugung von vornherein zu minimieren. Im Allgemeinen werden die Produkte täglich auf der Grundlage der vorgegebenen Anzahl von Flügen oder Veranstaltungsteilnehmern bestellt, was ständig überprüft wird, um eine Überbestellung zu vermeiden. Wir verwenden ein detailliertes Verfahren, um das bestellte Gewicht mit dem tatsächlichen Verbrauch der Zutaten in der Küche zu vergleichen, um die Differenz täglich auszugleichen. Wöchentlich finden Besprechungen mit den relevanten Akteuren statt, in denen die Ergebnisse der Woche analysiert werden, Abweichungen festgestellt werden und Lösungen zur Abfallvermeidung umgesetzt werden.

Wir haben ein System zur Vorbereitung der Tablett für unser Küchenpersonal eingeführt. Jedes Tablett ist sorgfältig mit genau abgemessenen Portionen der für die Zubereitung eines Menüs benötigten Zutaten organisiert, so dass unsere talentierten Köche über die genauen Mengen jeder benötigten Zutat verfügen. Dieses System minimiert das Risiko von Überportionierungen oder Verschüttungen und ermöglicht einen reibungslosen und effizienten Küchenbetrieb. Im Jahr 2023 wird unser Nachhaltigkeitsteam ein KI-System einführen, um Lebensmittelabfälle zu messen. Dadurch erhalten wir einen detaillierten Überblick über unsere Abfallproduktion und können Verluste minimieren. Gleichzeitig werden wir unsere Koch- und Bestellprozesse optimieren, um die Abfallerzeugung in unserer Produktion weiter zu reduzieren.

WIEDERVERWENDUNG: Als nächstes konzentrieren wir uns auf die Wiederverwendung von Abfallmaterialien, wo immer dies möglich ist. Dazu gehört die Ermittlung von Möglichkeiten zur Wiederverwendung von Materialien innerhalb unserer eigenen Betriebe sowie die Suche nach Partnerschaften mit anderen Unternehmen oder Organisationen, die unsere Abfallmaterialien verwenden können. Wir haben ein Programm zur Wiederverwendung überschüssiger Lebensmittel und Zutaten in unserer Küche eingeführt. Wenn wir Überproduktionen haben oder Zutaten von einem Menü übrigbleiben, nutzen unsere Köche ihre Kreativität und ihr kulinarisches Know-how, um köstliche Mahlzeiten für unsere MitarbeiterInnen zuzubereiten. Diese Mahlzeiten werden in unseren MitarbeiterInnenkanten serviert, so dass unsere MitarbeiterInnen nahrhafte und schmackhafte Gerichte erhalten und gleichzeitig die Lebensmittelverschwendung reduziert wird.

Bei unseren Veranstaltungen bemühen wir uns, die Lebensmittelverschwendung zu minimieren und die Nachhaltigkeit zu fördern, indem wir unseren Lebensmittelbestand und die Portionen sorgfältig verwalten. Für den Fall, dass doch einmal etwas übrigbleibt, haben wir ein Programm eingeführt, um diese Mahlzeiten an örtliche Lebensmittelbanken zu spenden. Wir sind stolz auf unseren neuen Kooperationspartner „Verein Start Up“ in Österreich, der uns unermüdlich beim Sammeln und Verteilen unserer Spendenmahlzeiten in Österreich unterstützt. Wir sind der Meinung, dass jeder Zugang zu nahrhaftem und leckerem Essen haben sollte, und wir sind stolz darauf, durch die Wiederverwendung unserer überschüssigen Lebensmittel zu diesem Zweck beizutragen. Indem wir unsere Essensreste an örtliche Lebensmittelbanken spenden, unterstützen wir unsere lokalen Gemeinschaften und reduzieren gleichzeitig die Lebensmittelverschwendung und fördern die Nachhaltigkeit.

We believe that everyone should have access to nutritious and delicious food, and we are proud to contribute to this cause by repurposing our excess food. By donating our leftovers to local food banks, we support our local communities while also reducing food waste and promoting sustainability.

RECYCLEN: Bei Materialien, die nicht reduziert oder wiederverwendet werden können, bevorzugen wir das Recycling als nächstbeste Option. Wir arbeiten mit renommierten Recyclingunternehmen zusammen, um sicherzustellen, dass unsere Abfallstoffe ordnungsgemäß sortiert und verarbeitet werden, um ihr Potenzial für die Wiederverwendung zu maximieren. Unsere Standorte in den USA, Wien, Madrid und Istanbul recyceln Papier, Metall und Glas und verstärken ihre Bemühungen, die Abfalltrennung zu optimieren und das Recycling von Kunststoffen zu erhöhen.

FALLBEISPIEL:

Ein wichtiges Beispiel ist unser Londoner Heathrow-Standort, dem es gelungen ist, 100 % die Abfälle von Deponien umzuleiten in Recycling- oder Energierückgewinnungsstationen. Eine bedeutende Recycling-Initiative war die kürzlich erfolgte Installation einer Baby-Revolution-Maschine. Diese Maschine dient dazu, alle von Flügen zurückkehrenden Wasserflaschen zu recyceln. Die Rotationsschnecke presst das gesamte restliche Wasser aus der Flasche heraus, und dieses Abwasser soll in den Toiletten des Standorts als Grauwasser wiederverwendet werden. Die Flaschen werden zerkleinert und recycelt. Darüber hinaus führt unser lokales Team Gespräche mit unserem WasserflaschenlieferantInnen, um die zerkleinerten Flaschen zurückzusenden und so einen geschlossenen Kreislauf mit den Wasserflaschen zu schaffen.



RÜCKGEWINNUNG: Lebensmittelabfälle machen einen erheblichen Teil unserer gesamten Abfallmengen aus. Um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren und die Menge der auf Deponien entsorgten Abfälle zu verringern, prüfen wir die Möglichkeit der Kompostierung von Lebensmittelabfällen als mögliche Lösung für die Abfallwirtschaft. Durch die Kompostierung unserer Lebensmittelabfälle können wir eine wertvolle Ressource für die örtliche Landwirtschaft schaffen und gleichzeitig unsere Gesamtabfallmenge verringern.

Wir nutzen auch die Verbrennung, um Energie aus unserem Abfall zu gewinnen. Wir sind uns bewusst, dass dies nicht immer die ideale Methode der Abfallentsorgung ist, aber für einen erheblichen Teil unserer Abfälle ist sie aufgrund gesetzlicher Vorschriften erforderlich. Wir haben strenge Abfallmanagementprozesse eingeführt, um sicherzustellen, dass unsere Verbrennungspraktiken alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen oder übertreffen.

ENTSORGEN: Als letzten Ausweg entsorgen wir Abfälle auf eine verantwortungsvolle Weise, die die Auswirkungen auf die Umwelt minimiert. Wir entsorgen nur Abfallstoffe, die nicht reduziert, wiederverwendet oder recycelt werden können, und wir bevorzugen Entsorgungsmethoden, die die Umwelt am wenigsten belasten.

Die Einführung und erfolgreiche Umsetzung eines Kreislaufwirtschaftsmodells und einer Denkweise in Bezug auf das Ressourcenmanagement ist eine bedeutende Aufgabe. Wir sind überzeugt, dass ein angemessenes Abfallmanagement positive Auswirkungen auf eine Vielzahl unserer wesentlichen Themen haben kann, einschließlich unseres Emissionsausstoßes, der Nutzung natürlicher Ressourcen und der Kreislaufwirtschaft. Dank des technologischen Fortschritts und der sich wandelnden Vorschriften wird es einfacher, wertvolle Teile dieser ungenutzten Ressource zu nutzen. Dadurch können wir unseren Ausstoß reduzieren und den Anteil der Materialien erhöhen, die im Wirtschaftskreislauf bleiben. Dies wiederum verringert die Notwendigkeit neuer Ressourcen wie Kunststoff, Metall, Papier und Glas.

FALLBEISPIEL:

Unser DO & CO-Standort in Madrid entwickelte ein internes Kompostierungssystem mit anaerober Vergärung, um Lebensmittelabfälle zu verarbeiten und das Ergebnis als organischen Dünger an örtliche Landwirte weiterzugeben. Damit sollen Tonnen von Lebensmittelabfällen von der Deponierung abgehalten werden, die zur Erzeugung schädlicher Treibhausgase wie CO₂ und CH₄ führen würde.

NACHHALTIGER EINKAUF UND MATERIALIEN

Eine unserer obersten Prioritäten bei DO & CO ist es, sicherzustellen, dass unsere Einkaufspraktiken sowohl in ökologischer als auch in sozialer Hinsicht nachhaltig sind. Aus ökologischer Sicht sind wir bestrebt, unseren CO₂-Fußabdruck zu minimieren, indem wir, wann immer möglich, lokal einkaufen, unnötige Verpackungen und Abfälle reduzieren und LieferantInnen auswählen, die nachhaltigen Landwirtschafts- und Fischereipraktiken Priorität einräumen. Aus sozialer Sicht legen wir Wert auf faire Arbeitsbedingungen und die Unterstützung unserer lokalen Ge-

meinschaften. Das bedeutet, dass wir mit LieferantInnen zusammenarbeiten, die Wert auf faire Löhne, sichere Arbeitsbedingungen und ethischen Einkauf legen. Wir sind davon überzeugt, dass wir durch eine bewusste Auswahl unserer Einkaufspraktiken einen positiven Einfluss auf die Umwelt und die Gemeinschaften, denen wir dienen, ausüben können.

PRODUKTSPEZIFISCHE RISIKOIDENTIFIZIERUNG UND -KARTIERUNG:

Im Rahmen unserer Nachhaltigkeitsstrategie haben wir eine umfassende Risikokartierung für die wichtigsten von uns bezogenen Zutaten durchgeführt. Unser Ziel war es, die mit den einzelnen Zutaten verbundenen Umwelt- und Sozialrisiken zu ermitteln und zu priorisieren, einschließlich der Menschenrechtsrisiken, die übergreifend sind und für alle unsere Zutaten gelten. Nach einer gründlichen Analyse haben wir sieben Hauptrisiken identifiziert, die sofortige Aufmerksamkeit erfordern: Beitrag zu Emissionen, Abholzung und Umwandlung von Torfgebieten, Meeresschutz, GVO, Einsatz von Antibiotika, Tierschutz und Menschenrechte. Diese Risiken wurden den Zutaten in unserer Lieferkette zugeordnet, darunter Rindfleisch, Hühner und Eier, Fisch und Meeresfrüchte, Soja, Kakao, Kaffee, Palmöl und Papier.

PRODUKT-RISIKO-MAPPING

	Beitrag zu Emissionen	Abholzung und Umwandlung von Torfgebieten	Meeresschutz	GVO	Tierschutz	Einsatz von Antibiotika	Menschenrechte
Rindfleisch	ja	ja	nein	ja	ja	ja	ja
Huhn	nein	nein	nein	ja	ja	ja	
Eier	nein	nein	nein	ja	ja	ja	
Meeresfrüchte	nein	nein	ja	nein	ja	nein	
Fisch	nein	nein	ja	ja	ja	ja	
Soja	nein	ja	nein	ja	nein	nein	
Kakao	teilweise	ja	nein	nein	nein	nein	
Kaffee	teilweise	ja	nein	nein	nein	nein	
Palmöl	nein	ja	nein	nein	nein	nein	
Papier	teilweise	ja	nein	nein	nein	nein	
Plastik	ja	ja	ja	nein	nein	nein	

Wir haben zunächst zwei Schwerpunkte in unserer Lieferkettennachhaltigkeit gesetzt. Die erste ist die Bekämpfung der Abholzung im Einkauf, indem wir sicherstellen, dass unsere Produkte aus Regionen ohne Abholzungsrisiko stammen und durch abholzungsfreie Praktiken erstellt werden. Die zweite Priorität ist die Reduzierung unseres Kunststoffverbrauchs und -abfalls durch die Nutzung nachhaltigerer Alternativen und die Umsetzung neuer Maßnahmen zur Verringerung unseres gesamten Kunststoff-Fußabdrucks. Durch direkte Umsetzung dieser Prioritäten streben wir signifikante Fortschritte auf dem Weg zu einer nachhaltigeren und verantwortungsvolleren Lieferkette an. Unser genauer Ansatz für ein verantwortungsvolles Management der Lieferkette ist in unserer Richtlinie für **nachhaltigen Einkauf** dargelegt.

BIODIVERSITÄTS- UND TIERSCHUTZ

In den letzten Jahren wurde die Biodiversität auf der Erde durch die Abholzung von Wäldern, die Umwandlung von Torfgebieten und die Verschmutzung der Meere beeinträchtigt. Dadurch sind natürliche Prozesse wie Bestäubung, Samenausbreitung und Nährstoffkreislauf gefährdet. Wir wissen, dass gesunde Ökosysteme für ein sicheres Lebensmittelsystem unerlässlich sind. Daher sind wir bei DO & CO der festen Überzeugung, dass wir die Verantwortung haben, unsere Lieferkette und Produkte vor Praktiken zu schützen, die das Funktionieren von Ökosystemen stören und die Existenz einer Art bedrohen könnten. Wir setzen uns dafür ein, unser Sortiment um Produkte zu erweitern, die frei von Abholzung und Torfumwandlung sind und streben Produkte mit Nachhaltigkeitszertifizierungen zu kaufen die den Schutz der Biodiversität und des Tierschutzes sicherstellen.

Wir haben festgestellt, dass Produkte mit Nachhaltigkeitszertifikaten in der Regel mit unseren hohen Standards für die Produktqualität übereinstimmen. Derzeit sind bereits 16 % unserer Produkte nachweislich nach Nachhaltigkeitskriterien zertifiziert, z. B. BIO, MSC, Fair Trade, Organic, Vegan Society und andere. Wir bemühen uns aktiv darum, unseren Anteil an nachhaltig zertifizierten Produkten zu erhöhen. Speziell im Hinblick auf die Abholzung haben wir begonnen, uns bei unseren LieferantInnen zu erkundigen, ob sie über Zertifizierungen ohne Entwaldung verfügen. Bislang konnten für rund 90 % unserer Produkte in der Risikokategorie Abholzung - Rindfleisch, Papier, Soja, Palmöl, Kakao und Kaffee - keine abholzungs-frei-Zertifizierungen nachgewiesen werden. Auch wenn unser Angebot an Produkten, die als abholzungs-freizertifiziert sind, derzeit begrenzt ist, dient diese Erkenntnis als wertvolle Orientierungshilfe, um uns zu verbessern. Wir haben in diesem Jahr bereits erste Schritte unternommen, um unsere LieferantInnen zu ermutigen, sich zertifizieren zu lassen, und sie bei Bedarf durch Schulungen zu begleiten.



LOKALER EINKAUF

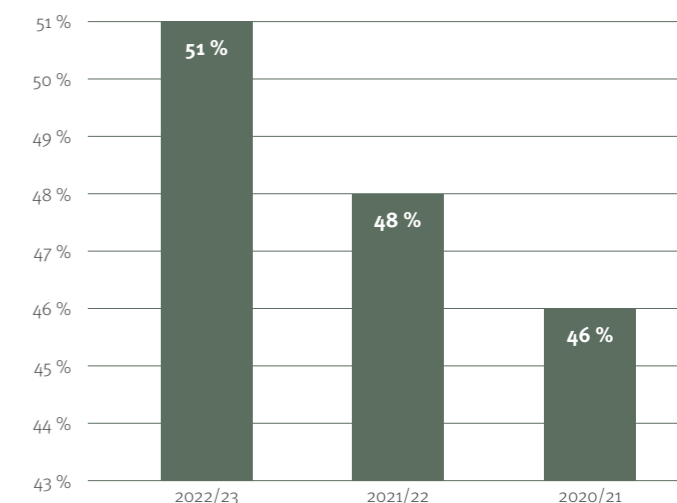
DO & CO ist dafür bekannt, frischen und lokal bezogenen Zutaten den Vorzug zu geben. Obwohl es keine weltweit einheitliche Definition von „lokalen Zutaten“ gibt, haben wir proaktive Schritte unternommen, um unsere Praktiken ab diesem Geschäftsjahr an die Definition von „lokal bezogen“ des Sustainable Agriculture Network (SAN) anzugleichen. In unserer bisherigen Methodik definierten wir „lokal bezogen“ als Zutaten, die „im selben Land“ produziert werden, in dem wir sie verarbeiten, jedoch ohne Entfernungsbeschränkungen. Nach der alten Methodik konnte dies bedeuten, dass z. B. US-Produkte, die von der Westküste stammen und an der Ostküste verarbeitet werden, auch bei einer Entfernung von über 4.000 km als „lokal bezogen“ eingestuft werden konnten.

Nach der viel strengeren SAN-Definition von „lokaler Herkunft“ können nur Produkte, die in einem Umkreis von 250-500 km um den Ort des Verbrauchs angebaut oder hergestellt werden, als lokal gelten. Diese proaktive Entscheidung spiegelt unser Engagement für die Maximierung der Nachhaltigkeit in unseren Betrieben wider. Wir haben unseren Anteil an lokalen Produkten aus den Vorjahren neu berechnet, um unsere neue Methodik zu berücksichtigen.

In diesem Geschäftsjahr stammen etwa 51 % unserer Zutaten, gemessen am EURO-Einkaufswert, aus lokaler Produktion. Es ist erwähnenswert, dass unsere türkischen Märkte, mit einem beeindruckenden Anteil von 80 % an lokal bezogenen Zutaten den höchsten Anteil an lokal bezogenen Zutaten aufweisen. Unsere türkischen Kollegen sind mit gutem Beispiel vorangegangen, und wir streben an, alle unsere globalen Standorte auf ein vergleichbares Niveau zu bringen.

Insgesamt könnte eine weitere Erhöhung unseres Anteils an lokal und saisonal bezogenen Produkten in Zukunft Einschränkungen auf der Speisekarte mit sich bringen. Wir gehen proaktiv in einen offenen Dialog mit unseren KundInnen, um sie für diese Einschränkungen zu sensibilisieren und gemeinsam geeignete Menüs zu finden. Unsere erfahrenen Köche setzen ihren Einfallsreichtum ein, um köstliche Mahlzeiten innerhalb nachhaltiger Grenzen zu kreieren.

Prozentsatz der lokal bezogenen Lebensmittel, nach EUR-Einkaufswert



* In der neuen Methodik betrachten wir „Regional bezogen“ als Produkte innerhalb von 500 km vom Verarbeitungsstandort für Fleisch und 250 km für andere Zutaten. Historische Werte wurden gemäß der neuen Methode angepasst.



PLASTIKMANAGEMENT

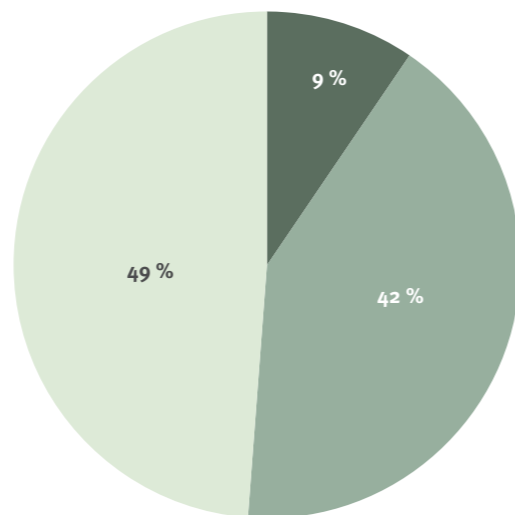
Wir sind uns bewusst, dass Einwegplastik erhebliche negative Auswirkungen auf die Umwelt hat und zum wachsenden Problem der Plastikverschmutzung beiträgt. Wir haben uns verpflichtet, Einwegplastikartikel wie Tüten, Deckel, Strohhalme, Verpackungen und Besteck bis 2030 aus unserem Betrieb zu entfernen. Unser Nachhaltigkeitsteam steht in ständigem Kontakt mit unserer Abteilung für Industriedesign und Einkauf, um gemäß der EU-Strategie für die Kreislaufwirtschaft (COM/2018/028) geeignete Lösungen zu finden, zu denen auch der Kauf von Produkten aus recycelten, wiederverwendbaren, recycelbaren oder kompostierbaren Materialien gehört. In Anbetracht der Beschaffenheit unserer Produkte hat die Lebensmittelsicherheit für uns stets Vorrang. Daher muss jede neue Verpackung strenge Testverfahren durchlaufen, um für die Verwendung zugelassen zu werden.

Unter anderem haben wir alle Bestecke, Becher und Teller, die in unseren DO & CO Standorten verwendet werden, durch wiederverwendbare, kompostierbare oder recycelte Materialien ersetzt. Wir ermutigen unsere MitarbeiterInnen weiterhin dazu, ihre eigenen Becher und Wasserflaschen mit zur Arbeit zu bringen, um so den Materialverbrauch generell zu reduzieren.

Wir sind stolz darauf, dass unsere Maßnahmen zur Priorisierung von wiederverwendbarem Besteck und Geschirr in Produktionsprozessen und Sortiment bereits bedeutende Fortschritte erzielt haben. Derzeit werden 49 % unserer Produktionsmaterialien aus nicht-plastischen Alternativen bezogen, was unser Engagement für die Reduzierung von Kunststoffabfällen unterstreicht. Unser Angebot an plastikfreien Materialien umfasst wiederverwendbare Keramik, Aluminium, Karton und kompostierbare Optionen aus Sägemehl oder Maisstärke. Je mehr wir uns jedoch mit nachhaltigen Materialien beschäftigen, desto mehr stellen wir fest, dass einige vermeintlich umweltfreundliche Alternativen unbeabsichtigte Nachteile haben können. So haben wir beispielsweise entdeckt, dass die in einigen kompostierbaren Produkten verwendete Polymilchsäure (PLA) zur Verschmutzung durch Mikroplastik beitragen kann.

Eines der größten Hindernisse, mit denen wir und unsere KundInnen konfrontiert sind, sind die vergleichsweise hohen Kosten, die nachhaltigen Materialien zugeschrieben werden. Wir sind zuversichtlich, dass diese Materialien im Zuge des technologischen und politischen Fortschritts zur Norm werden und wir die Möglichkeit haben, sie in größerem Umfang in unseren Betrieben einzusetzen. Auf der Grundlage unserer umfangreichen Recherchen beobachten wir bereits einen Anstieg von Unternehmen, die innovative Lösungen vorstellen, wie z. B. Materialien aus Algen, Biertreber und gebrauchten Kaffeebohnen. Wir sind sehr daran interessiert, unser Portfolio durch weitere nachhaltige Materialien zu bereichern.

Nachhaltige Materialien



- % des recycelten Einwegkunststoffs
- % des neuen Einwegkunststoffs
- andere wiederverwendbare Materialien

FALLBEISPIEL:

Unser DO & CO-Standort in Istanbul hat Verpackungen für einen unserer wichtigsten Kunden, Turkish Airlines, von Aluminiumfolie auf melaminbasierte Verpackungen für unsere Produkte, die in die Flüge unseres Geschäftspartners gelangen, umgestellt. Das Ergebnis ist, dass wir 31 % weniger Aluminiumfolie für unsere Produkte verwenden. Durch die Verwendung von Melamin reduzieren wir auch das Gesamtgewicht unserer Fracht und tragen so zu einer geringeren CO2-Bilanz bei.

STAKEHOLDER ENGAGEMENT

Im Rahmen unseres Engagements für Nachhaltigkeit arbeiten wir proaktiv mit unseren LieferantInnen zusammen, um sie darüber aufzuklären, wie sie ihren CO2-Fußabdruck, die Verwendung von Kunststoffen, die Abholzungspraktiken, den Tierschutz und andere Nachhaltigkeitsmethoden verbessern wollen. Wir hoffen, dass wir unsere LieferantInnen auf diese Weise über die Bedeutung nachhaltiger Praktiken aufklären und sie ermutigen können, ihre eigene Nachhaltigkeitsleistung zu messen und zu verbessern. Darüber hinaus überprüfen wir ständig unsere Einkaufskriterien und passen sie an, um sicherzustellen, dass wir nur die nachhaltigsten Produkte einkaufen, die es gibt. Im Laufe der Zeit können unsere LieferantInnen davon ausgehen, dass Zertifizierungen wie z. B. abholzungsfreie Produkte als Voraussetzung für weitere Geschäftsbeziehungen immer wichtiger werden.

Darüber hinaus haben wir kürzlich einen umfassenden Verhaltenskodex für LieferantInnen entwickelt, der eine Reihe von Nachhaltigkeitskriterien abdeckt, darunter Kohlenstoffemissionen, Energie, Abfall, Wasser, Menschenrechte und Arbeitspraktiken.

Wir fordern alle unsere LieferantInnen auf, diesen Verhaltenskodex zu unterzeichnen, um ihr Engagement für Nachhaltigkeit und verantwortungsvolle Geschäftspraktiken zu demonstrieren. Außerdem haben wir eine neue Richtlinie für nachhaltigen Einkauf entwickelt, die unsere Bemühungen in den Bereichen Abholung, Tierschutz, Kunststoffmanagement in der gesamten Lieferkette und anderen Bereichen lenkt.

KONTINUIERLICHE LIEFERANTINNEAUDITS

Während wir unsere LieferantInnen bereits vor Ort und außerhalb des Unternehmens auf Hygiene und Sicherheit geprüft haben, beziehen wir nun auch Nachhaltigkeitskriterien ein, um sicherzustellen, dass sie unsere hohen Nachhaltigkeitsstandards erfüllen. Dazu gehört die Bewertung hinsichtlich ihrer Umweltauswirkungen, ihrer sozialen Verantwortung und ihrer ethischen Geschäftspraktiken. Auf diese Weise können wir sicherstellen, dass unsere LieferantInnen mit unseren Nachhaltigkeitszielen übereinstimmen und uns auf dem Weg zu einer verantwortungsvolleren und nachhaltigeren Lieferkette unterstützen.

Unser Engagement für Nachhaltigkeit geht über die bloße Einhaltung von Vorschriften hinaus. Auf allen Ebenen des Unternehmens setzen wir uns für den Aufbau einer nachhaltigen Lieferkette ein, die ökologische, soziale und wirtschaftliche Überlegungen nahtlos in unsere täglichen Abläufe integriert. Wir sind davon überzeugt, dass dies der einzige Weg ist, um die langfristige Rentabilität unseres Unternehmens zu gewährleisten und gleichzeitig unseren Teil zum Schutz unseres Planeten und seiner Bewohner beizutragen. Unsere nachhaltige Einkaufspolitik bietet einen Fahrplan zur Erreichung dieses Ziels und beschreibt die spezifischen Maßnahmen, die wir ergreifen, um sicherzustellen, dass unsere LieferantInnen unsere hohen Nachhaltigkeitsstandards erfüllen.

VERANTWORTUNGSVOLLE WASSERWIRTSCHAFT

Wasser ist eine knappe und wertvolle globale Ressource. Unsere Richtlinie zur Nutzung natürlicher Ressourcen schreibt vor, dass der Verbrauch von Wasser durch strenge Überwachung und regelmäßige Wartung unserer aktuellen Anlagen sowie durch die Installation der besten verfügbaren Technologie reguliert werden muss, um kollaterale Verluste durch Leckagen zu minimieren. In Anbetracht der Art unserer Tätigkeiten sind wir uns bewusst, dass die Wasserintensität genau kontrolliert werden muss.

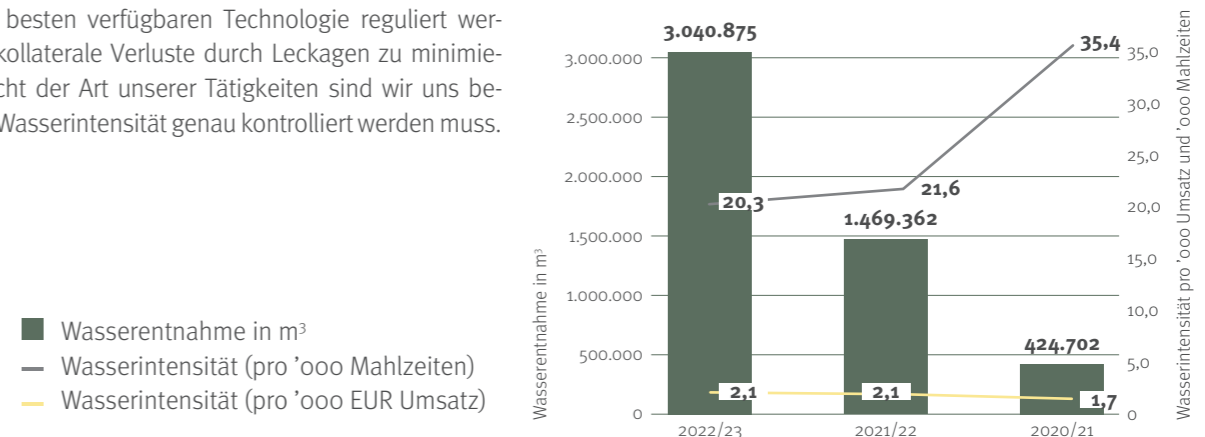
Darüber hinaus sind Wasserentnahme und Wasserabgabe weitgehend aufeinander abgestimmt. Wir schätzen, dass nur bis zu 15% unseres entnommenen Wassers in Form von Verdunstung oder Einbindung in unser Endprodukt verbraucht werden.

Unser absoluter Wasserverbrauch ist deutlich angestiegen, was in erster Linie auf das rasche Wachstum unserer Geschäftstätigkeit nach der COVID-19-Pandemie zurückzuführen ist. Trotz dieses Anstiegs ist es uns gelungen, die Wasserintensität im Verhältnis zu den servierten Mahlzeiten im Vergleich zum Vorjahr zu senken. Im Vergleich zum Vorjahr konnten wir die Wasserintensität pro Mahlzeit um lobenswerte 6 % senken, was unser Engagement für ein effizientes Wassermanagement verdeutlicht.

Um unsere Leistung weiter zu verbessern, installieren wir weiterhin automatische Wasserhähne mit geringem Durchfluss in allen unseren Einrichtungen und aktualisieren laufend unsere Geschirrspülmaschinen, um einen niedrigen Wasserverbrauch und eine angemessene Entsorgung von Grauwasser zu gewährleisten. Da wir die Wassereffizienz von vegetarischen und pflanzlichen Gerichten anerkennen, streben wir an, deren Anteil in unseren Menüs zu erhöhen. Wir sind bestrebt, unseren Wasserverbrauch zu senken, um unsere Auswirkungen auf Wasserreservoir zu minimieren. Um die Auswirkungen unserer Initiativen und Maßnahmen zu verstehen, überwachen und analysieren wir regelmäßig unseren Wasser-Fußabdruck, um die Bereiche zu ermitteln, in denen unser Wassermanagement einen positiven Einfluss auf unsere Tätigkeit haben kann. Wir tun dies, indem wir quantitative und qualitative Daten erstellen.

Unser Wassermanagement-Ansatz und unsere Initiativen beruhen auf der Zusammenarbeit mit unseren Stakeholdern, vor allem mit unseren MitarbeiterInnen. Wir fördern eine Mentalität des Wassersparens, indem wir unsere MitarbeiterInnen mit Schulungen und Informationen über geeignete Methoden des Wassermanagements ansprechen.

Wasser Performance



SOZIALES ENGAGEMENT

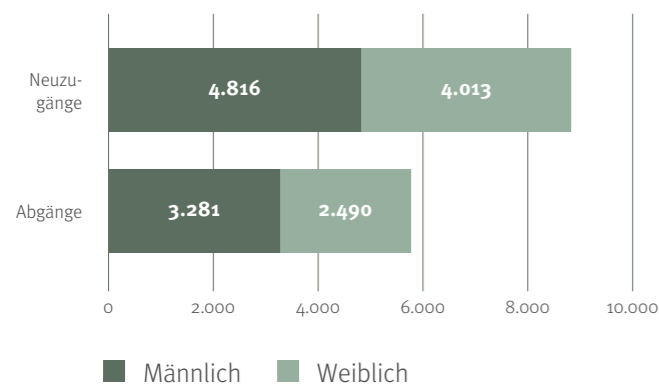
MITARBEITERINNENENTWICKLUNG UND -ENGAGEMENT

Wir erkennen an, dass unsere Tätigkeit sehr personalintensiv ist, und daher haben wir immer unsere MitarbeiterInnen in den Mittelpunkt gestellt. In unserem Geschäftsmodell halten wir eine Reihe von Werten aufrecht, die dies widerspiegeln. Zu diesem Modell gehören die Schaffung einer positiven und inklusiven Arbeitsplatzkultur und die Behandlung unserer MitarbeiterInnen mit Respekt und Integrität.

WIEDERAUFBAU DER BELEGSCHAFT: Nach der COVID-19-Pandemie war es unsere oberste HR-Priorität, ein robustes und widerstandsfähiges Mitarbeiterfundament wieder aufzubauen. Wir sind stolz darauf, dass wir über 3.000 neue MitarbeiterInnen in unserer DO & CO Familie begrüßen konnten. Darunter befinden sich zahlreiche ehemalige Teammitglieder, sowie neue Talente, die sich mit den Werten unseres Unternehmens identifizieren und unsere Vision teilen.

Unser türkischer Markt trug zu mehr als 35 % des Zuwachses an Neueinstellungen bei und stellt eine bedeutende Quelle für Talente und Beschäftigungsmöglichkeiten dar. Darüber hinaus haben etwa 20 % unserer Neueinstellungen erfolgreich eine Karriere an unseren verschiedenen Standorten in den USA begonnen. Die Schaffung zahlreicher Arbeitsplätze ist eine Errungenschaft, die von immenser Bedeutung ist, da sie eine direkte Verbindung zwischen unserem Unternehmen und den lokalen Gemeinschaften herstellt, mit denen wir aktiv zusammenarbeiten. Es besteht eine Diskrepanz zwischen Neuzugängen und Abgängen, was größtenteils den Einsatz von SaisonarbeiterInnen zurückzuführen ist.

Neuzugänge und Abgänge (Kopfzahl)



BETONUNG UNSERER UNTERNEHMENSWERTE: Um sicherzustellen, dass unsere Unternehmensphilosophie und die unserer MitarbeiterInnen übereinstimmen, sind wir derzeit dabei, ein aktualisiertes Wertegerüst bei DO & CO zu definieren. Im kommenden Geschäftsjahr werden wir unser „Werteprojekt“ starten. Im Rahmen dieser Initiative werden wir das Feedback unserer MitarbeiterInnen einholen und eine Umfrage durchführen, um deren Zufriedenheit zu ermitteln.

MITARBEITERSICHERHEIT: Die Sicherheit unserer MitarbeiterInnen hat bei DO & CO oberste Priorität. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, setzen wir weiterhin eine Reihe von Maßnahmen zur Gewährleistung von Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz um. Dazu gehören regelmäßige Sicherheitsschulungen, die Sicherstellung, dass alle MitarbeiterInnen Zugang zu persönlicher Schutzausrüstung haben, die Durchführung regelmäßiger Sicherheitsinspektionen und die Erstellung klarer Protokolle und Notfallpläne. Wir unterstützen auch MitarbeiterInnen, die mit Gesundheits- oder Sicherheitsproblemen konfrontiert sind, und fördern eine offene Kommunikation und Feedback, um unsere Sicherheitsstandards kontinuierlich zu verbessern. Indem wir Sicherheit in den Vordergrund stellen, können wir einen sicheren Arbeitsplatz schaffen, der es unseren MitarbeiterInnen ermöglicht, sich zu entfalten und unseren KundInnen hochwertige Dienstleistungen zu bieten. Wir prüfen, ob wir diese Inhalte jederzeit über die Verfügbarkeit von Online-Schulungen anbieten können.

Während des letzten Berichtszeitraums haben wir leider einen Anstieg der arbeitsbedingten Verletzungen innerhalb unserer Organisation festgestellt. Dieser Anstieg erinnert uns eindringlich daran, wie wichtig es ist, der Sicherheit der MitarbeiterInnen Priorität einzuräumen und eine starke Kultur der Gesundheit und des Wohlbefindens zu pflegen. Daraufhin haben wir eine umfassende Reihe von Untersuchungen durchgeführt, deren Ergebnisse uns in die Lage versetzten, schnell und entschlossen zu handeln, um das Problem anzugehen und weitere Unfälle wirksam zu verhindern. Unser unerschütterliches Engagement für ein sicheres Arbeitsumfeld treibt uns dazu, gezielte Maßnahmen zu ergreifen, wie z. B. verbesserte Schulungsprogramme und verfeinerte Protokolle zur Gefahrenerkennung. Wir nehmen diesen besorgniserregenden Trend ernst und sind bestrebt, umgehend ein Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem das Wohlergehen und die Sicherheit unserer geschätzten MitarbeiterInnen an erster Stelle stehen.

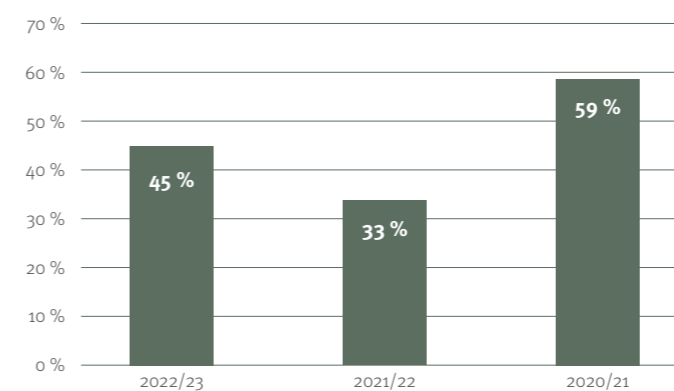
Mit großer Trauer berichten wir von einem tragischen Todesfall, in den einer unserer geschätzten Kollegen in Spanien verwickelt war. Tragischerweise gelang unser Kollege auf dem Weg zur Arbeit in einen Verkehrsunfall. Unser Beileid gilt der Familie und den Angehörigen des Betroffenen in dieser schweren Zeit. Im Gedenken an unseren Kollegen konzentrieren wir unsere Bemühungen darauf, das Bewusstsein für die Sicherheit nicht nur am Arbeitsplatz, sondern auch auf dem Weg zur und von der Arbeit zu schärfen. Dieser Vorfall ist eine Erinnerung daran, wie wichtig es ist, der Sicherheit in allen Aspekten unserer Tätigkeit Priorität einzuräumen. Wir sind entschlossen, aus diesem bedauerlichen Vorfall zu lernen und Maßnahmen zu ergreifen, um das Wohlbefinden und die Sicherheit unserer MitarbeiterInnen weiter zu verbessern.

	2022/23	2021/22	2020/21
Arbeitsbedingte Verletzungen pro 1 Mio. Arbeitsstunden	3,1	1,95	1,5
Arbeitsbedingte Todesfälle	1	0	0

ZUSAMMENARBEIT MIT ARBEITNEHMERVERTRETUNGEN:

Die Zusammenarbeit mit Arbeitnehmervertretungen bietet DO & CO erhebliche Vorteile. Die Kollaboration fördert offene Kommunikation, geht auf die Anliegen der MitarbeiterInnen ein und verbessert die Arbeitsbedingungen. Sie fördert die Stabilität und verringert das Risiko von Arbeitskonflikten. Indem wir die Interessensgruppen einbeziehen, zeigen wir unser Engagement für faire Arbeitspraktiken und bauen starke Beziehungen zu den MitarbeiterInnen auf, was die Loyalität und Motivation erhöht. Insbesondere in Spanien, UK und der Türkei arbeiten wir eng mit Arbeitnehmervertretungen zusammen. Aber auch an Standorten, an denen gewerkschaftliche Arbeit weniger verbreitet ist, ermutigen wir unsere MitarbeiterInnen, sich mit dem Managementteam auszutauschen, um ihre Bedürfnisse zu erörtern und sie angemessen zu berücksichtigen.

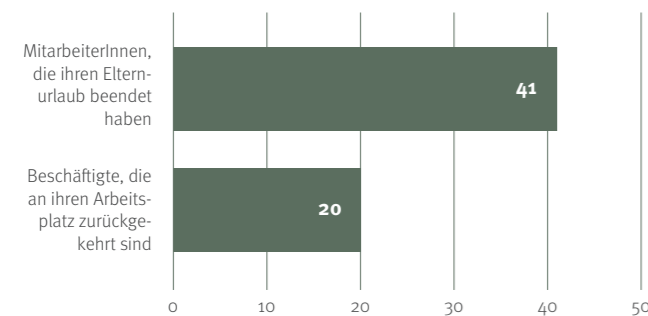
Prozentsatz der aktiven Belegschaft, die unter Tarifverträgen steht



BENEFITS UND VERGÜTUNG: Um unsere MitarbeiterInnen zu unterstützen, bieten wir eine Reihe von betrieblichen Leistungen an.

- » Zu unseren Leistungen für die psychische und physische Gesundheit gehören der unternehmensweite Zugang zu Employee Assistance Programms, eine Krankenversicherung und medizinische Behandlungen vor Ort. Mit diesen Leistungen stellen wir sicher, dass unsere MitarbeiterInnen die Unterstützung erhalten, die sie brauchen, um ein sicheres und erfülltes Leben zu führen.
- » Zu unseren familienfreundlichen Leistungen und Arbeitsprogrammen gehören bezahlter Elternurlaub in allen unseren Standorten sowie flexible Arbeitsmodelle, die es Familien ermöglichen, ihre beruflichen und familiären Verpflichtungen zu vereinbaren. Allein in diesem Jahr haben unsere MitarbeiterInnen 22.056 Tage Elternzeit genommen. Wir sind stolz darauf, dass 49 % unserer MitarbeiterInnen aus dem Urlaub zurückgekehrt sind, was unser Engagement für eine familienfreundliche Arbeitsplatzkultur unterstreicht.

Elternurlaub



22.056
Anzahl der genommenen Elternurlaubstage

49 % RÜCKKEHRQUOTE
esamtzahl der Beschäftigten, die nach dem Elternurlaub an ihren Arbeitsplatz zurückgekehrt sind, geteilt durch die Gesamtzahl der Beschäftigten, die nach dem Elternurlaub an ihren Arbeitsplatz zurückkehren können.

	2022/23
Durchschnittliche Vergütung pro Vollzeitäquivalent (FTE), in EUR	37.653
CEO Vergütung, in EUR	1.005.292
Gehaltsverhältnis	26,7

- » Schließlich bieten wir auch allgemeine Leistungen für das Wohlbefinden und das Engagement unserer MitarbeiterInnen an, darunter kostenloses und frisches Mittagessen in Büros und Produktionsstätten sowie eine Reihe von Rabattprogrammen. Diese Programme bieten Rabatte auf Produkte und Dienstleistungen, die für das tägliche Leben unserer MitarbeiterInnen relevant sind, wie z. B. Mitgliedschaften in Fitnessstudios, Kleidung und Bäckereien.
- » Zusätzlich zu den Standardleistungen des Unternehmens führen wir Schulungen für unsere Personalverantwortlichen ein, die ihnen helfen sollen, die Bedürfnisse unserer MitarbeiterInnen auf der Grundlage ihrer demografischen Zugehörigkeit zu erkennen. Alleinerziehende oder pflegende Angehörige benötigen beispielsweise besondere Unterstützung, um ihre Fehlzeiten zu verringern. Dies ist der Beginn unseres Weges, die Unterstützung für unsere MitarbeiterInnen bei Bedarf zu personalisieren.

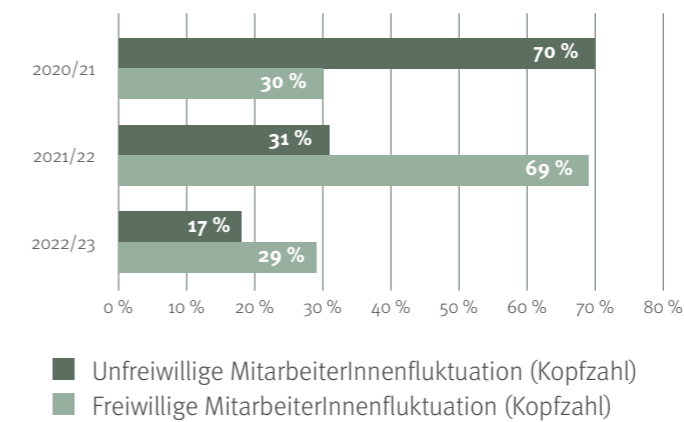
	2022/23	2021/22	2020/21	2019/20
Anzahl der Streiks	0	0	0	0
Anzahl der Ausfalltage	0	0	0	0

- » Wir glauben fest an den Wert und die Würde aller MitarbeiterInnen. Wir setzen uns dafür ein, dass alle unsere MitarbeiterInnen einen existenzsichernden Lohn erhalten, der den Lebenshaltungskosten in dem Land, in dem sie wohnen, entspricht. Wir sind uns darüber im Klaren, dass eine faire und gerechte Entlohnung für die Förderung einer florierenden und motivierten Belegschaft unerlässlich ist. Durch die Zahlung eines existenzsichernden Lohns wollen wir das finanzielle Wohlergehen unserer MitarbeiterInnen unterstützen und eine höhere Lebensqualität fördern. Wir sind stolz darauf, dass wir weiterhin eine 100%ige Lohngleichheit zwischen den Geschlechtern in unseren Betrieben haben.

	2022/23	2021/22	2020/21
Gesamtvergütung (exkl. Vorstand) in in EUR '000	462.117	219.421	108.217
Gesamtzahl der geleisteten Arbeitsstunden (inkl. Überstunden), alle MitarbeiterInnen	24.104.017	13.463.790	8.383.642
Geleistete Arbeitsstunden pro MitarbeiterInnen - Kopfzahl	1.786	1.290	932

UMGANG MIT MITARBEITERINNENFLUKTUATION: Wir sind uns bewusst, wie wichtig es ist, die hohe Fluktuationsrate in unserem Unternehmen anzugehen. Diese Fluktuation ist größtenteils auf die Saisonabhängigkeit der Luftfahrt- und Veranstaltungsbranche zurückzuführen, in der wir auch saisonale Hilfskräfte einstellen, was den MitarbeiterInnen flexible Arbeitsmöglichkeiten bietet. Wir bei DO & CO wissen, wie wichtig es ist, unseren MitarbeiterInnen einen sicheren Arbeitsplatz zu bieten. Daher stellen wir sicher, dass unsere Saisonkräfte Jahr für Jahr wieder in ihre Rolle zurückkehren. Wir bieten auch Wachstums- und Übergangsmöglichkeiten zu einer Vollzeitbeschäftigung innerhalb des Unternehmens an, auch im Rahmen von temporären Arbeitsverträgen.

MitarbeiterInnenfluktuation



KINDERARBEIT UND ZWANGSARBEIT: Als Gourmet-Catering-Unternehmen nehmen wir das Thema Kinder- und Zwangsarbeit sehr ernst und verpflichten uns, sicherzustellen, dass unsere Betriebe frei von solchen Praktiken sind. Um die mit Kinderarbeit verbundenen Risiken zu bewältigen, haben wir eine Reihe von Maßnahmen ergriffen. So wurden 100 % unserer Betriebe auf das Risiko von Kinder- und Zwangsarbeit untersucht.

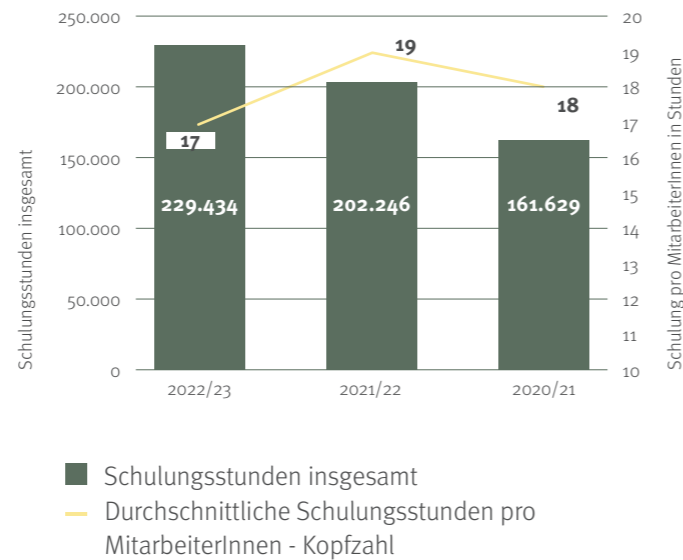
Erstens haben wir eine strikte Politik, die die unregulierte Beschäftigung von Minderjährigen verbietet. Minderjährige dürfen bei uns nur regulierte Lehren und Praktika mit streng geregelten Arbeitszeiten. Diese Richtlinie wird allen MitarbeiterInnen und LieferantInnen klar vermittelt, und wir führen regelmäßige Kontrollen in unseren Betrieben und bei unseren Vertragspartnern durch, um die Einhaltung der Richtlinie sicherzustellen. Wir verlangen auch von unseren Zulieferern, dass sie sich an unseren Verhaltenskodex halten, der den Einsatz von Kinder- und Zwangsarbeit in ihren Betrieben untersagt. Unser Einkaufsteam führt Audits und Inspektionen in den Betrieben unserer Zulieferer durch, um sicherzustellen, dass sie sich an unsere Richtlinien halten.

Auch bei Verstößen gegen unsere Richtlinien zu Kinder- und Zwangsarbeit verfolgen wir eine Null-Toleranz-Politik. Jeder Verdacht auf Kinderarbeit wird untersucht, und es werden geeignete Maßnahmen ergriffen, um sicherzustellen, dass solche Praktiken eingestellt werden. Insgesamt ist unser Engagement für die Bewältigung der mit Kinder- und Zwangsarbeit verbundenen Risiken ein wesentlicher Bestandteil unseres umfassenderen Engagements für soziale Verantwortung und ethische Geschäftspraktiken. Wir werden weiterhin eng mit unseren MitarbeiterInnen und LieferantInnen zusammenarbeiten, um sicherzustellen, dass wir in diesem Bereich die höchsten Standards einhalten.

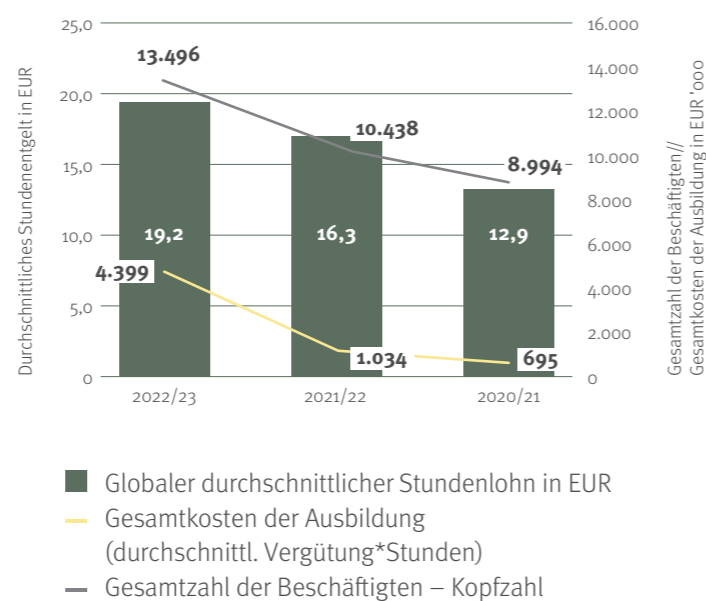
AUSBILDUNG UND BERUFLICHE ENTWICKLUNG

DO & CO ist bestrebt, seinen MitarbeiterInnen lebenslanges Lernen und die Entwicklung ihrer Fähigkeiten zu ermöglichen. Aus diesem Grund bieten wir allen MitarbeiterInnen auf ihre Rolle zugeschnittene Weiterbildungsmöglichkeiten an, die in Form von persönlichen Workshops und Online-Schulungen zum Selbststudium durchgeführt werden. Unsere durchschnittliche Weiterbildungszeit pro MitarbeiterInnen liegt bei 17 Stunden, was einen Rückgang von 2 Stunden pro MitarbeiterInnen im Vergleich zum letzten Geschäftsjahr entspricht. Dieser Rückgang ist auf die Verringerung der COVID-bezogenen Schulungen im Zuge der Verbesserung der Lage zurückzuführen. Wir haben diesen Rückgang jedoch aufgefangen, indem wir unseren Schwerpunkt auf die Bereitstellung Schulungen zur Karriereentwicklung, Führung und Kommunikation verlagert haben. Darüber hinaus bleibt unser Engagement für die Ausbildung signifikant, was sich in erhöhten Investitionen in diesem Bereich widerspiegelt. Der Anstieg der Investitionen in die Weiterbildung ist hauptsächlich auf die gestiegene Stundenvergütung und das signifikante Wachstum unserer Belegschaft zurückzuführen. Dies spiegelt unser Engagement für die Entwicklung der MitarbeiterInnenfähigkeiten und die Förderung einer kontinuierlichen Lernkultur wider.

MitarbeiterInnentraining

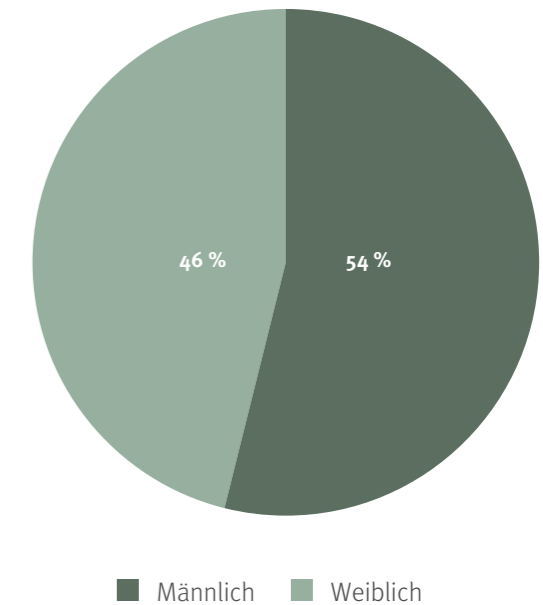


Investition in Schulungen



- Gesundheits- und Sicherheitsschulungen:** Um zu gewährleisten, dass unsere MitarbeiterInnen ein sicheres Arbeitsumfeld haben, bieten wir rollenspezifische Gesundheits- und Sicherheitsschulungen an. Diese Schulungen decken eine Reihe von Themen ab, u. a. die ordnungsgemäße Verwendung von Geräten und Fahrzeugen zur Vermeidung von Unfällen, Brandschutzmaßnahmen und Evakuierungsprotokolle sowie Erste-Hilfe- und Notfallmaßnahmen. Zusätzlich zu diesen Schulungen werden unsere MitarbeiterInnen regelmäßig daran erinnert die neuesten Gesundheits- und Sicherheitsrichtlinien befolgen. Auf diese Weise können wir eine Sicherheitskultur schaffen und Arbeitsunfälle und Verletzungen verhindern.
- Schulung von Führungskräften und Vorgesetzten:** Um unsere Managementteams weiterzuentwickeln, bieten wir ihnen ein umfassendes Schulungsprogramm für Führungskräfte und Vorgesetzte an, das aus sechs Modulen besteht. Die Schulung befasst sich mit unserer Unternehmenskultur, wobei der Schwerpunkt auf der Zufriedenheit unserer MitarbeiterInnen liegt und sie als unsere wichtigsten Stakeholder betrachtet werden. Darüber hinaus bieten wir Schulungen zu den Themen Vielfalt, Anti-Mobbing und Rassismusprävention an, um faire Einstellungs- und Beförderungsverfahren zu fördern, aber auch um über Pläne für Korrekturmaßnahmen aufzuklären.
- Karrieretraining:** Um unseren MitarbeiterInnen Wachstumschancen zu bieten und Karrierewechsel innerhalb unseres Unternehmens zu ermöglichen, bieten wir Schulungsprogramme an, die MitarbeiterInnen beim Wechsel in verschiedene Rollen unterstützen. So können sich beispielsweise unsere Küchenhilfen zu KöchInnen und unsere VeranstaltungsassistentInnen zu KundenbetreuerInnen ausbilden lassen. Um sicherzustellen, dass die MitarbeiterInnen für ihre neue Rolle bestens gerüstet sind, bieten wir Schulungen zu technischen und sozialen Kompetenzen an. Es ist uns wichtig, in unsere MitarbeiterInnen zu investieren und ihnen die Werkzeuge und Ressourcen zur Verfügung zu stellen, die sie benötigen, um ihre Fähigkeiten zu entwickeln und ihre Karriere innerhalb unseres Unternehmens voranzutreiben.
- Sprach- und Kommunikationstraining:** Als globales und vielfältiges Unternehmen haben wir die Möglichkeit, mit MitarbeiterInnen mit unterschiedlichen sprachlichen Hintergründen zu arbeiten. Wir sind der Überzeugung, dass die Beherrschung der Landessprache hilfreich ist, um Beziehungen zwischen den MitarbeiterInnen zu fördern und ihre berufliche Entwicklung zu voranzutreiben. Aus diesem Grund bieten wir unseren MitarbeiterInnen Sprachkurse an, die es ihnen ermöglichen, effektiv mit ihren KollegInnen zu kommunizieren und neue Möglichkeiten innerhalb des Unternehmens zu nutzen.

Anteil der Ausbildungsstunden nach Geschlecht
Männer:Frauen Verhältnis der Ausbildungsstunden



1,17 : 1 Ein Wert nahe bei 1 bedeutet, dass weibliche MitarbeiterInnen die gleiche Anzahl an Schulungsstunden erhalten wie männliche Mitarbeiter.



DIVERSITÄT UND INKLUSION

Wir bei DO & CO glauben an die Schaffung eines vielfältigen, gerechten und inklusiven Arbeitsplatzes. Wir sind uns bewusst, dass Vielfalt nicht nur bedeutet, mit MitarbeiterInnen mit unterschiedlichem Hintergrund zu arbeiten, sondern auch, ein Umfeld zu schaffen, in dem sich jeder wertgeschätzt, respektiert und unterstützt fühlt, unabhängig von Ethnie, Geschlecht, sexueller Orientierung, Alter, Religion oder kulturellem Hintergrund.

Unser Ansatz für Vielfalt, Gleichberechtigung und Inklusion ist vielschichtig und beginnt bereits bei der Personalauswahl. Wir suchen aktiv nach Bewerbern mit unterschiedlichem Hintergrund und bemühen uns um ein Einstellungsverfahren, das frei von Vorurteilen ist und Chancengleichheit fördert. Unsere Stellenausschreibungen sind in inklusiver Sprache verfasst, die geschlechtsspezifische Begriffe und diskriminierende Formulierungen vermeidet. Wir arbeiten auch mit kommunalen Organisationen und Arbeitsvermittlungsdiensten zusammen, die mit Minderheitsgruppen arbeiten, um einen größeren Bewerberkreis zu erreichen.

Nach der Einstellung bieten wir unseren MitarbeiterInnen kontinuierliche Schulungs- und Entwicklungsmöglichkeiten, die sich auf Vielfalt, Gerechtigkeit und Inklusion konzentrieren. Wir bieten Schulungen zur kulturellen Sensibilität an, die unseren MitarbeiterInnen helfen, verschiedene Kulturen, Religionen und Lebensstile besser zu verstehen und zu schätzen. Außerdem bieten wir Schulungen zu impliziten Vorurteilen an, die unseren MitarbeiterInnen helfen, ihre unbewussten Vorurteile zu erkennen und zu überwinden. Mit diesen Schulungen wollen wir einen einladenden und akzeptierenden Arbeitsplatz schaffen, an dem sich jeder wertgeschätzt und respektiert fühlt.

Zusätzlich zu den Schulungen haben wir unsere Politik der Vielfalt, Inklusion und Gleichberechtigung umgesetzt. So haben wir beispielsweise eine Null-Toleranz-Politik für jede Form von Diskriminierung, Belästigung oder Mobbing. Außerdem haben wir klare Richtlinien und Verfahren zur Meldung von Missständen und zur Behandlung von Problemen, die auftreten können.

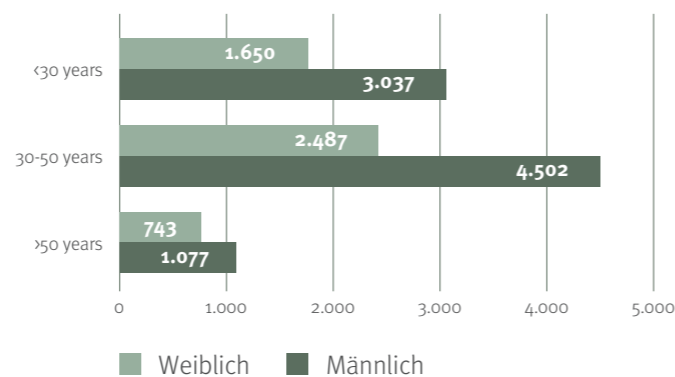
Trotz unserer sorgfältigen Bemühungen kam es leider zu gemeldeten 5 Fällen von Diskriminierung. Als Reaktion darauf haben wir rasch Abhilfemaßnahmen ergriffen, darunter verstärkte Schulungen zum Thema Vielfalt, verschärfte Richtlinien, verbesserte Meldemechanismen, zusätzliche Unterstützungsressourcen und disziplinarische Maßnahmen. Diese Maßnahmen zielten darauf ab, die gemeldeten Fälle zu berichtigen und eine Kultur des Respekts, der Inklusion und der Chancengleichheit innerhalb unserer Organisation zu fördern.

In diesem Jahr sind 36 % unserer Belegschaft Frauen, und insgesamt werden fast 40 % unserer Belegschaft von weiblichen Führungskräften geleitet. Vor allem unsere türkischen, ukrainischen, südkoreanischen und ein Teil unserer österreichischen Betriebe

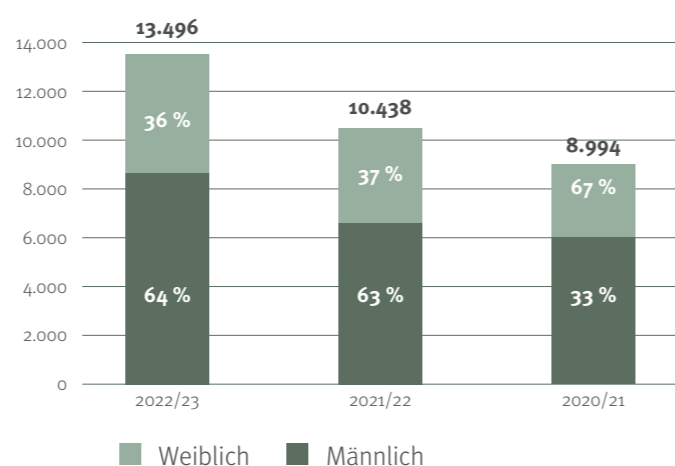
werden von Frauen geführt. Was die Vertretung der Geschlechter in Führungspositionen angeht, so haben wir festgestellt, dass der Anteil der Frauen in den Küchenchefs am geringsten ist. In unseren geschätzten Personal- und Qualitätssicherungsabteilungen sind dagegen die meisten Frauen in Führungspositionen vertreten. Auf der Grundlage dieser Erkenntnisse arbeiten wir an einem ausgewogenen Verhältnis zwischen den Geschlechtern in den einzelnen Abteilungen und den jeweiligen Führungspositionen.

Wir glauben, dass Vielfalt um ihrer selbst willen wichtig ist, aber wir wissen auch, dass vielfältige Teams zu besseren Entscheidungen und einem kreativeren und innovativeren Arbeitsplatz führen können. Wir konzentrieren uns weiterhin darauf, die Vielfalt auf allen Ebenen unserer Organisation zu erhöhen, und prüfen zusätzliche Strategien, um sicherzustellen, dass unser Unternehmen die Gemeinschaften, in denen wir tätig sind, widerspiegelt.

Altersstatistiken nach Geschlecht



Gesamtzahl der Beschäftigten



FALLBEISPIEL:

In unseren US-amerikanischen DO & CO Betrieben haben wir unseren ersten Sozialausschuss namens DOCO-tivities eingerichtet. Dieser Ausschuss widmet sich den Bedürfnissen unserer MitarbeiterInnen. In zweiwöchentlichen Sitzungen besprechen unsere KollegInnen Initiativen, wie wir die Vielfalt fördern und zelebrieren und die MitarbeiterInnen über den Black History Month, Gesundheit & Wellness und die LGBTQ+-Gemeinschaft aufklären können. Beispiele für Initiativen sind die Organisation von Fitnesskursen für MitarbeiterInnen, Informationsvideos zum Black History Month, die auf Bildschirmen in den Cafeterien gezeigt werden, sowie ein Potluck, zu dem MitarbeiterInnen Gerichte aus ihrem Heimatland beisteuern, um ihre Kultur und Vielfalt zu feiern.

KUNDENERNÄHRUNG UND -WOHLBEFINDEN

Im Rahmen unseres Geschäftsmodells der „Bewussten Gourmetküche“ sind wir davon überzeugt, dass die Bereitstellung von mehr als 150 Millionen Mahlzeiten pro Jahr eine bedeutende Verantwortung mit sich bringt. Wir streben nicht nur an, ausgewogene Mahlzeiten anzubieten, die hinsichtlich Geschmack und Textur ausgeglichen sind, sondern auch in Bezug auf den Nährwert. Wir bieten bereits frisch gekochte Mahlzeiten mit natürlichen Zutaten, ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel. Unsere Mahlzeiten berücksichtigen alle Ernährungsbedürfnisse, einschließlich vegetarischer, veganer und pescetarischer Kost, Halal, Laktose- und Glutenunverträglichkeiten.

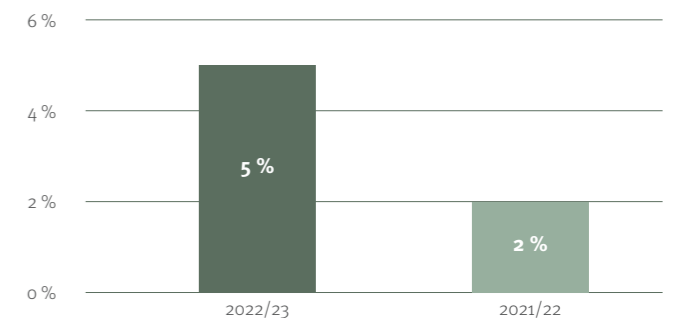
Reformulierung: In unserem Bestreben nach ständiger Verbesserung haben wir uns verpflichtet, die Menge an Salz und verarbeitetem Zucker in unseren Menüs durch Umformulierung der Rezepte zu reduzieren. Durch die Überarbeitung unserer Rezepte und die Verwendung natürlicher Zutaten wollen wir gesündere Optionen anbieten, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen. Wir haben bereits erfolgreich einen durchschnittlichen Salz- und Zuckergehalt von nur 2 % bzw. 5 % in unseren Gerichten erreicht. Dies ist auf die Verwendung von natürlichen Süßungsmitteln und Zutaten zurückzuführen, die den herzhaften Geschmack unserer Gerichte auf natürliche Weise verstärken. Auch wenn es bei einzelnen Gerichten Abweichungen geben kann, wie z. B. ein höherer Zuckergehalt in Desserts und Gebäck, sind wir weiterhin bestrebt, natürlichem Zucker den Vorzug vor verarbeitetem Zucker zu geben.

Transparente Vermarktung und Kennzeichnung: Ein weiterer Aspekt unserer Bestrebungen um die Gesundheit unserer KundInnen ist unser Engagement für verantwortungsvolle Marketing- und Werbepraktiken für Lebensmittel. Wir bieten transparente Informationen über Allergene, Kalorien und Nährwerte auf unseren Speisekarten und Verpackungen, damit unsere KundInnen fundierte Entscheidungen über ihre Mahlzeiten treffen können.

GVO und Antibiotika: Wir analysieren derzeit auch unsere Verwendung von GVO-Produkten und unterbinden deren Einsatz in unseren Produkten für den menschlichen Verzehr. Darüber hinaus arbeiten wir mit unseren LieferantInnen zusammen, um sicherzustellen, dass sie keine prophylaktischen Antibiotika zur Vorbeugung oder Behandlung häufiger Tierkrankheiten oder zur Förderung des Wachstums ihrer Tiere einsetzen.

Unsere Richtlinie für die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer KundInnen enthält detaillierte Informationen über unseren Fahrplan und unsere Verfahren, mit denen wir sicherstellen, dass wir der Gesundheit und dem Wohlbefinden unserer KundInnen weiterhin Priorität einräumen. Sie wurde gemeinsam mit unserem hervorragenden globalen Team von Köchen entwickelt und basiert auf den Richtlinien der WHO.

% Zucker und Salz in Mahlzeiten



- durchschnittlicher Prozentsatz an verarbeitetem Zucker in Mahlzeiten
- durchschnittlicher Prozentsatz an Salz in Mahlzeiten

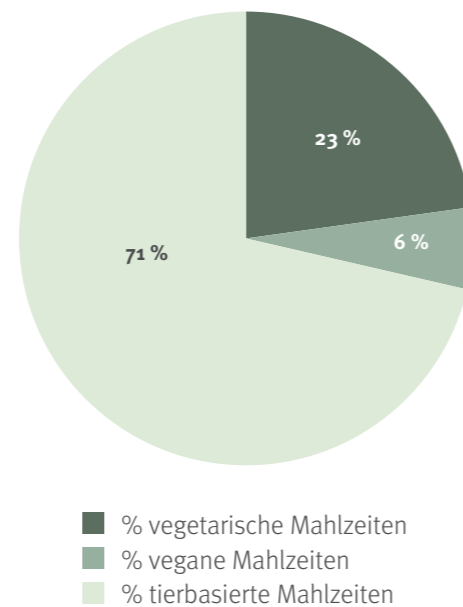
INKLUSIVE UND VIELFÄLTIGE MAHLZEITEN

Wir bei DO & CO wissen, wie wichtig es ist, unseren KundInnen ein inklusives und abwechslungsreiches Essen anzubieten. Wir sind stolz darauf, eine Reihe von Mahlzeiten anbieten zu können, die den verschiedenen Ernährungsbedürfnissen und Vorlieben gerecht werden. Unsere Köche haben ein tiefes Verständnis und eine große Wertschätzung für die verschiedenen Kulturen und sind bestrebt, authentische und qualitativ hochwertige Gerichte zu kreieren, die dem Geschmack und den Vorlieben unserer KundInnen entsprechen. Zu unserem Team gehören Experten für die chinesische, indische, österreichische, französische, arabische und andere Küchen, sodass wir eine breite Menüpalette anbieten können. Um unsere Menüs frisch und aufregend zu halten, bilden wir unsere Köche laufend über die neuesten kulinarischen Trends, Techniken und Zutaten weiter.

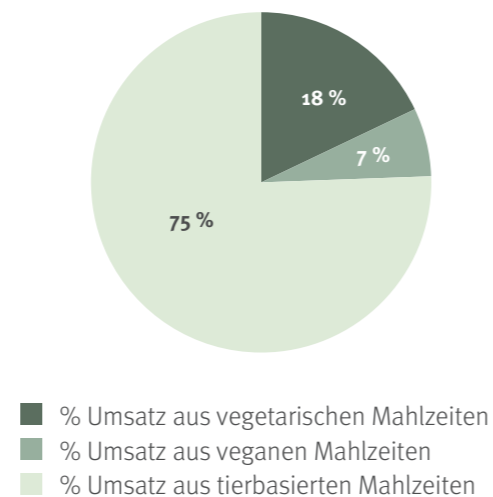
Unsere Köche haben umfassendes Wissen ihrer jeweiligen Küche und ihre Hingabe Fachwissen spiegeln sich in den von ihnen zubereiteten Gerichten wider. Rund 66 % unserer Mahlzeiten sind halal oder koscher. Wir arbeiten eng mit unseren LieferantInnen zusammen, um sicherzustellen, dass das von uns verwendete Fleisch halal-zertifiziert ist und unseren hohen Qualitätsstandards entspricht. Wir bieten auch vegetarische Optionen an, die 23 % unserer Mahlzeiten ausmachen. Diese Gerichte sind nicht nur für VegetarierInnen geeignet, sondern auch eine ausgezeichnete Wahl für alle, die gesundheitsbewusst sind oder ihren Fleischkonsum reduzieren möchten. Zusätzlich zu den vegetarischen Mahlzeiten bieten wir auch spezielle Mahlzeiten für vegane Passagiere und VeranstaltungsteilnehmerInnen an. Diese Gerichte machen jeweils etwa 7 % aus, und wir achten sehr darauf, dass sie den besonderen Ernährungsbedürfnissen unserer KundInnen entsprechen. Wir wissen, dass einige unserer KundInnen Lebensmittelallergien oder andere diätetische Einschränkungen haben, und wir verpflichten uns, Mahlzeiten anzubieten, die nicht nur köstlich, sondern auch sicher und für alle zugänglich sind.

Die Bestimmung des Umsatzanteils nachhaltiger Produkte stellt eine Herausforderung dar, da es derzeit keinen allgemein anerkannten internationalen Standard für eine solche Klassifizierung gibt. Dennoch verfolgen wir einen proaktiven Ansatz, indem wir uns zunächst darauf konzentrieren, den Anteil unserer Einnahmen zu ermitteln, der aus unseren pflanzlichen Menüs stammt. Diese Menüs haben nicht nur die geringsten Klimaauswirkungen, sondern weisen auch einen Anteil von über 60 % an lokal bezogenen Zutaten auf. Innerhalb dieses definierten Rahmens können wir mit Sicherheit sagen, dass 25 % unserer Einnahmen auf nachhaltige Produkte zurückzuführen sind. Dieser erste Schritt ermöglicht es uns, unser Engagement für Nachhaltigkeit zu quantifizieren und zu kommunizieren, und dient gleichzeitig als Grundlage für künftige Bemühungen, unser Verständnis von Einnahmequellen, die mit unseren Nachhaltigkeitszielen in Einklang stehen, zu erweitern und zu verfeinern.

Anteil an vegetarischen und veganen servierten Mahlzeiten



Einnahmen aus vegetarischen und veganen Mahlzeiten



LEBENSMITTELSICHERHEIT

Lebensmittelsicherheit ist eine unverzichtbare Priorität in unserem Betrieb, da unsere Produktion im GJ 2023 über 150 Millionen Mahlzeiten erreichte. Als führendes Unternehmen in der Airline- und Event-Catering-Branche tragen wir ein hohes Maß an Verantwortung und Rechenschaftspflicht. Deshalb haben wir umfassende und detaillierte Richtlinien für die Gesundheit und Sicherheit von Lebensmitteln eingeführt, die mit Informations- und Schulungsprogrammen kombiniert werden, um sicherzustellen, dass alle MitarbeiterInnen mit den erforderlichen Protokollen und Vorschriften vertraut sind. Strenge Gesundheits- und Sicherheitsverfahren, die von allen MitarbeiterInnen eingehalten werden, sind von entscheidender Bedeutung, um lebensmittelbedingte Krankheiten zu verhindern und sicherzustellen, dass KundInnen hochwertige und vor allem sichere Lebensmittel erhalten.

MANAGEMENT DER LEBENSMITTELSICHERHEIT UND SCHULUNG

In jeder unserer Standorte haben wir ein dediziertes Team für Lebensmittelsicherheit und Qualitätskontrolle. Dieses Team überwacht streng die Qualität der Produkte in allen Phasen des Prozesses, angefangen beim Einkauf der Rohstoffe über deren Lagerung in unseren Einrichtungen bis hin zur Zubereitung, dem Kochen und der Verpackung. Dieses Maß an Prüfung und Kontrolle hilft uns, potenzielle Risiken für die Lebensmittelsicherheit zu erkennen und zu beseitigen, bevor sie sich verwirklichen. Unsere Gesundheits- und Sicherheitsverfahren beruhen auf den Grundsätzen der HACCP-Protokolle (Hazard Analysis Critical Control Point) für Lebensmittelsicherheit, der guten Hygienepraxis, dem QSAI-Catering-Qualitätssicherungsprogramm, den IFSA/IFCA/AEA/WHO-Weltleitlinien für Lebensmittelsicherheit und allen zusätzlichen lokalen Anforderungen.

Um die höchsten Standards der Produktsicherheit zu erreichen, haben wir eine Reihe von robusten Systemen und Verfahren eingeführt, die täglich genauestens befolgt werden. Dazu gehört, dass wir alle gesetzlichen und behördlichen Rahmenbedingungen sowie die Industriestandards im Auge behalten und detaillierte Produktspezifikationen formulieren und an die LieferantInnen weitergeben.

Um sicherzustellen, dass unsere LieferantInnen und ihre Produkte unsere hohen Standards erfüllen, bewerten wir regelmäßig ihre Leistung und führen Lebensmittellabortests, Verifizierungsverfahren und eine laufende Überwachung unserer Produktion durch. Wir verfügen über strenge Meldeverfahren, um etwaige Zwischenfälle, Rückrufe oder Probleme mit der Einhaltung von Vorschriften unverzüglich zu behandeln. Wir testen auch regelmäßig unsere Notfallverfahren für Produkttests und Rückrufe, um die Rückverfolgbarkeit und Produktsicherheit im Falle einer unerwarteten Situation zu gewährleisten. Zusätzlich bemühen wir uns, den verschiedenen Ernährungsbedürfnissen unserer KundInnen gerecht zu werden. Hierfür haben wir strenge Arbeitsabläufe eingeführt, um spezielle Mahlzeiten wie halal, koscher und allergenfrei separat zuzubereiten. Dabei halten wir uns strikt an die Vorschriften der 14 Allergenlisten.

Die beschriebenen Maßnahmen hängen stark von der angemessenen Umsetzung durch unsere Teams ab, unabhängig davon, ob sie in den Büros, im Lager oder in der Küche arbeiten. Aus diesem Grund führen wir strenge MitarbeiterInnenschulungen in einem mehrstufigen Ansatz durch:

- » Einführungsschulung für alle MitarbeiterInnen bei Einstellung und Ankunft
- » Abteilungsspezifische Schulungen nach interner Zuweisung
- » Detaillierte Verfahrenshandbücher zum Umgang mit Lebensmitteln für alle MitarbeiterInnen, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- » Schulungen zu angemessenen Verhaltensweisen und Praktiken im Umgang mit Lebensmitteln, um lebensmittelbedingte Krankheiten zu vermeiden, für Vorgesetzte und MitarbeiterInnen

ÜBERPRÜFUNG UND VALIDIERUNG DER LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Umsetzung der oben beschriebenen Initiativen und Verfahren ist nur die erste Stufe einer umfassenden Strategie für die Gesundheit und Sicherheit von Lebensmitteln. Um die Konsistenz unserer Ergebnisse zu gewährleisten, haben wir ein Überwachungssystem eingerichtet, mit dem wir unsere vorbeugenden und korrigierenden Systemmaßnahmen ständig neu bewerten. Diese Maßnahmen werden auf der Grundlage der Auswertung relevanter Daten festgelegt und auf jeder Ebene unseres Lebensmittelsicherheitsystems auf ihre Wirksamkeit hin überwacht. Um unsere hohen Lebensmittelsicherheitsstandards umzusetzen und aufrechtzuerhalten, ist es von entscheidender Bedeutung, einen effektiven Informationsfluss zu schaffen. Beispiele für Systeme, die eingesetzt werden, um alle Beteiligten auf dem Laufenden zu halten, sind:

- » Newsletter mit den gesetzlichen Anforderungen und denen der Fluggesellschaften
- » Regelmäßige Sitzungen, einschließlich Hygienesitzungen
- » Halbjährlicher Erfahrungsaustausch zwischen HygienemanagerInnen und AuditorInnen
- » Vierteljährliche Arbeitsgruppen für Lebensmittelsicherheit
- » Vierteljährliche regionale Hygieneberichte
- » Wöchentliche Berichte der Hygienekontrolleure

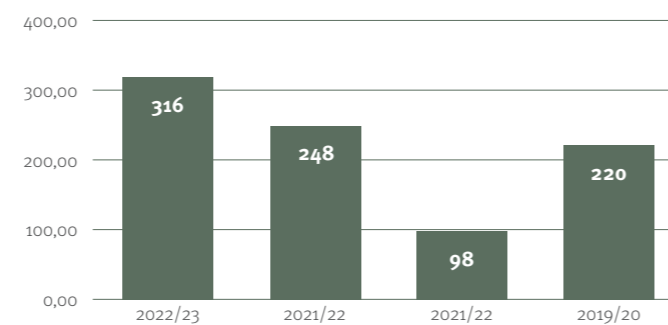
Die Validierung unserer Arbeit, sowohl innerhalb als auch außerhalb unseres Unternehmens, spielt eine zentrale Rolle, um sicherzustellen, dass die Qualitätskultur von DO & CO in alle Aspekte unserer Geschäftstätigkeit integriert ist. Intern fungiert unser Lebensmittel-Audit-Team als unser strengster Regulierungsmechanismus, der proaktiv Bereiche identifiziert, in denen wir die Lebensmittelsicherheit und -qualität in unseren Einrichtungen verbessern können. Wir validieren die Wirksamkeit unseres HACCP-Systems durch interne Audits, häufige mikrobiologische Tests und die genaue Beobachtung von Kundenbeschwerden. Gründliche und strenge Risikobewertungen werden regelmäßig durchgeführt, und eine Arbeitsgruppe für Lebensmittelsicherheit prüft die Ergebnisse, um neben den mikrobiologischen Testergebnissen auch die Audit-Ergebnisse, Kundenreklamationen und -anforderungen zu bewerten. Dieses System gilt für alle unsere Airline-Catering-Standorte, zusätzlich zu unseren Veranstaltungsbetrieben.

Externe Audits, die von unseren Airline-Partnern durchgeführt werden, unterstützen unsere internen Ergebnisse zusätzlich und stellen sicher, dass wir unsere Produktsicherheitsleistung kontinuierlich überwachen und verbessern. Die folgenden externen Audits werden systematisch und regelmäßig auf jährlicher Basis durchgeführt:

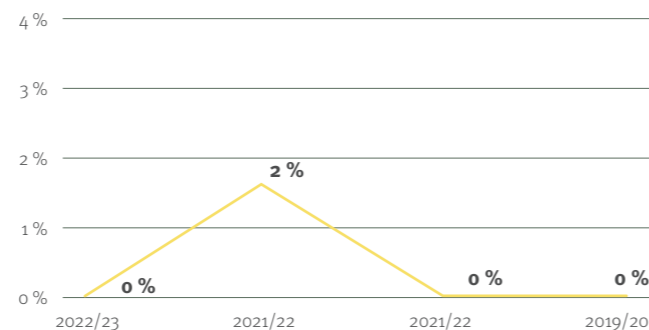
1. Kundenaudits durch Fluggesellschaften oder deren Vertreter (einschließlich externer Berater), sowohl angekündigt als auch unangekündigt, sowie bei Menüpräsentationen:
 - Halal-Audit: Überprüfung der Einhaltung der HALAL-Bestimmungen in Bezug auf i) Rohzutaten ii) Ausrüstung iii) Prozesse iv) Personal v) Verfahren.
 - Hygiene-Audit: Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen zu i) HACCP ii) LieferantInnen iii) Warenanlieferung iv) Lebensmittelarrangements v) Lieferungen vi) allgemeine Reinigung vii) Reinigung der Geräte viii) Verladung ix) Personal.
 - Sicherheitsaudit: Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen über i) Zugangssicherheit ii) Personal iii) Versiegelung iv) Verladung.
 - Ausrüstungsaudit: Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen über i) Vorräte ii) Lagerhaltung iii) Kommunikation.

2. Offizielle Audits durch Behörden für Lebensmittelsicherheit und -kontrolle, Arbeitsschutz, Flugsicherheit sowie weitere Behörden (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 DO & CO Standorte in New York, Chicago, Boston und Detroit haben dieses Audit erfolgreich abgeschlossen.
 - Interne Audits werden vom internen Qualitätsmanagement und von Auditoren in unterschiedlichen Zeiträumen durchgeführt.

Anzahl der externen Prüfungen



Verhältnis der nicht bestanden Prüfungen



LEISTUNG IM BEREICH LEBENSMITTELSICHERHEIT

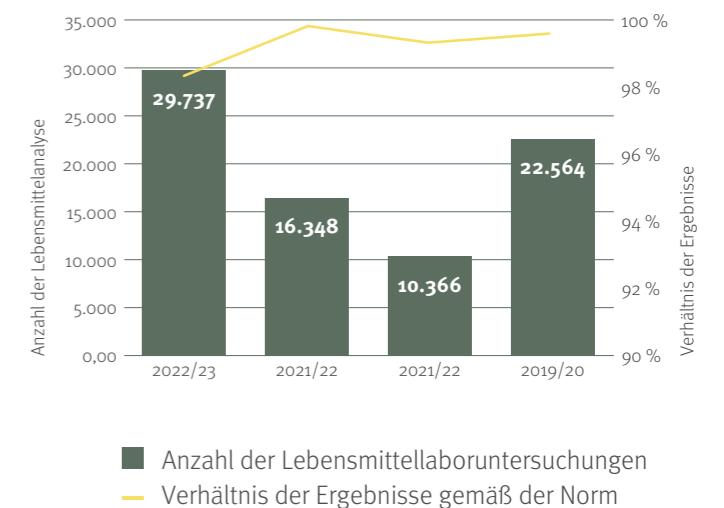
Die Ergebnisse der oben genannten Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit haben zu einer Reihe von ausgezeichneten Laborergebnissen und erfolgreichen externen Audits geführt. Ein weiteres Merkmal unserer rigorosen Lebensmittelsicherheitsanalysen ist, dass wir o Produktrückrufe erfolgreich durchgeführt haben. Die Sicherheit unserer Mahlzeiten hat für uns oberste Priorität, da wir während des gesamten Produktionsprozesses gründliche Bewertungen durchführen. Jede Mahlzeit wird umfassenden Sicherheitskontrollen unterzogen, um sicherzustellen, dass sie unseren strengen Qualitätsstandards entspricht. Dieser sorgfältige Ansatz garantiert, dass jedes Produkt, das unsere Einrichtungen verlässt, einer abschließenden und gründlichen Bewertung unterzogen wurde, so dass unsere KundInnen ein Höchstmaß an Vertrauen in die Sicherheit und Integrität unserer Lebensmittel haben. Darüber hinaus haben wir uns von externen und unparteiischen PrüferInnen, die auf Lebensmittelsicherheit spezialisiert sind, validieren lassen. Diese Validierung wurde auf der Grundlage international anerkannter Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards in Übereinstimmung mit den FAO/WHO Codes Alimentarius HACCP erteilt. Die wichtigsten Beispiele für erfolgreiche Bewertungen und Zertifizierungen sind:

1. Unsere Gourmet-Küche im Flughafen London Heathrow erhielt die Zertifizierung nach ISO 22000:2005 und dem Vorprogramm ISO/TS 22002 Teil 2, Catering und IFSA/IFCA AEA und WHO World Food Safety Guidelines.
2. Unser Wiener Standort folgt der EU-Reg. Nr. 843/2007 und ist BIO-zertifiziert.

3. Unser Betrieb in Istanbul ist nach ISO 22000:2018 für Lebensmittelsicherheit und nach ISO 9001:2015 für Qualitätsmanagement zertifiziert.

Die Kombination aus Authentizität, Kreativität, nachhaltig bezogenen frischen Zutaten, Lebensmittelsicherheit und einer High-End-Gourmet-Mentalität führt zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis. Unsere kulinarischen Experten arbeiten eng mit unseren Qualitäts- und EinkaufsmanagerInnen und -abteilungen zusammen, um Aspekte wie Geschmack und Textur zusammen mit den höchsten Lebensmittelsicherheitsstandards in jedem Schritt des Produktionsprozesses zu berücksichtigen.

Lebensmittelanalysen



SOZIALES ENGAGEMENT WÄHREND DES ERDBEBENS IN DER TÜRKEI

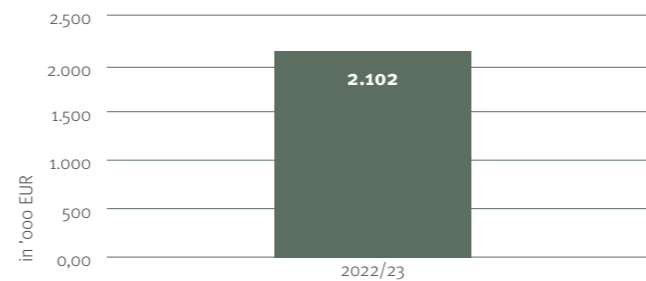
Unser DO & CO Standort in Istanbul ist mit über 5000 MitarbeiterInnen der größte. Familien, Verwandte, Freunde und MitarbeiterInnen von DO & CO waren unmittelbar von dem katastrophalen Erdbeben der Stärke 7,8 am 6. Februar 2023 betroffen das die Süd- und Zentraltürkei sowie Nord- und Westsyrien heimsuchte. Dieses Erdbeben war das zweitstärkste in der Geschichte der Türkei, und innerhalb von drei Wochen nach dem Hauptbeben wurden mehr als 10.000 Nachbeben registriert. Die verursachten Schäden erstreckten sich über eine Fläche von 350 000 km², was in etwa der Größe Deutschlands entspricht. Es waren schätzungsweise 14 Millionen Menschen betroffen, was 16 % der türkischen Bevölkerung entspricht, und nach Angaben der Vereinten Nationen wurden über 1 Million Menschen vertrieben und obdachlos, und die Zahl der Todesopfer lag bei über 50 000.

Die tragischen Ereignisse führten zu einer sofortigen humanitären Reaktion unseres Unternehmens, die am Tag des Erdbebens begann und seitdem andauert. Unterstützungsleistungen wurden in 10 Städten erbracht: Adana, Hatay, Adiyaman, Diyarbakir, Elazığ, Gaziantep, Kahramanmaraş, Kayseri, Malatya und Şanlıurfa.

Eine unserer Hauptinitiativen bestand darin, alle Flüge der Turkish Airlines, die in 10 türkische Städte flogen, mit Catering zu versorgen. Unsere Spenden umfassten eine Vielzahl von Lebensmitteln wie warme Mahlzeiten, Snacks, Obst, Kuchen, Joghurt, Tee, Erfrischungsgetränke, Babynahrung und Kinderspielzeug. Wir wissen, dass in Krisenzeiten der Zugang zu nahrungsaufbereitenden Lebensmitteln und Wohlfühlessen entscheidend ist. Unser Team hat unermüdlich gearbeitet, um sicherzustellen, dass die vom Erdbeben betroffenen Menschen mit dem Nötigsten versorgt werden.

Neben der Bereitstellung von Lebensmitteln stellten wir auch Personal und Küchenausstattung zur Verfügung, um bei der Zubereitung und Verteilung der Mahlzeiten zu helfen. Wir sind uns bewusst, dass in Krisenzeiten wie dieser die lokalen Ressourcen stark beansprucht werden, und wir wollten unseren Teil dazu beitragen, diese Last zu lindern. Durch die Bereitstellung unserer Ressourcen hofften wir, einen Beitrag zu einer koordinierten Hilfsaktion zu leisten, die für die vom Erdbeben betroffenen Menschen von großer Bedeutung sein könnte.

Spenden und Gemeinschaftsausgaben insgesamt (Finanziell und Sachleistungen)



FORTSETZUNG DES SOZIALEN ENGAGEMENTS IN DER UKRAINE

DO & CO ist bestrebt, die lokale Gemeinschaft in der Ukraine durch Lebensmittel- und Geldspenden zu unterstützen. Wir haben aktiv zu verschiedenen karitativen Initiativen beigetragen und Organisationen wie Fund Caritas, Ronald McDonald House Charities Ukraine und dem renommierten Militärbataillon „AZOV“ wichtige Lebensmittel zur Verfügung gestellt. Durch die aktive Zusammenarbeit mit diesen lokalen Organisationen und den Einsatz unserer Ressourcen wollen wir das Leben von bedürftigen Menschen und Familien entscheidend verbessern und unsere Bemühungen mit dem übergeordneten Ziel verbinden, eine stärkere und widerstandsfähigere Gemeinschaft aufzubauen. Unser Engagement geht über finanzielle Zuwendungen hinaus, denn wir wollen das Leben der Menschen spürbar verbessern. Wir konnten mehr als 1.000 dringend benötigte Mahlzeiten für die örtlichen Gemeinden spenden.

GOVERNANCE & COMPLIANCE

Korruption: Als Airline-Catering-Unternehmen ist sich DO & CO der Bedeutung hoher ethischer Standards und Transparenz in der Geschäftstätigkeit bewusst. Unser Engagement für Compliance und Korruptionsbekämpfung zeigt sich darin, dass es bei DO & CO keine Korruptionsfälle gibt. Wir verfolgen einen Null-Toleranz-Ansatz gegenüber Korruption und verpflichten uns, alle Fälle von korrupten Praktiken innerhalb unserer Organisation zu verhindern, aufzudecken und zu beseitigen. Unser Managementansatz in Bezug auf Korruption basiert auf einer umfassenden Reihe von Richtlinien und Verfahren, die die Einhaltung der einschlägigen Gesetze und Vorschriften, einschließlich der Gesetze zur Bekämpfung von Bestechung und Korruption, gewährleisten sollen.

Diese Richtlinien werden allen MitarbeiterInnen mitgeteilt, und wir führen Sensibilisierungsmaßnahmen durch, um sicherzustellen, dass sie ihre Pflichten und Verantwortlichkeiten verstehen. Für unsere LieferantInnen und GeschäftspartnerInnen haben wir einen Verhaltenskodex ausgearbeitet, der unsere ethischen Werte und Erwartungen festlegt. In Zukunft müssen alle Zulieferer den Verhaltenskodex unterzeichnen und damit bestätigen, dass sie sich zur Einhaltung der dargelegten Werte verpflichten.

Wir haben auch ein spezielles Compliance-Team, das für die Überwachung und Durchsetzung unserer Anti-Korruptionsrichtlinien zuständig ist. Dieses Team führt regelmäßig Risikobewertungen durch, um potenzielle Schwachstellen zu ermitteln, und wir haben geeignete Kontrollen eingeführt, um diese Risiken zu mindern. Wir ermutigen unsere MitarbeiterInnen, Bedenken oder Verdachtsmomente in Bezug auf korruptes Verhalten zu melden, und wir haben einen vertraulichen Whistleblowing-Mechanismus eingerichtet, um ihnen dies zu ermöglichen. Wir nehmen alle Meldungen ernst, gehen ihnen gründlich nach und ergreifen erforderlichenfalls geeignete Maßnahmen.

Risikobewertung: Wir haben eine interne Risikobewertung für 100 % unserer Tätigkeiten durchgeführt, um potenzielle Korruptionsrisiken zu ermitteln und festzustellen, wie diese gemildert werden können:

Risiko	Erklärung
1. Bestechung	MitarbeiterInnen, die Bestechungsgelder als Gegenleistung für die bevorzugte Behandlung eines bestimmten KundInnen oder LieferantInnen anbieten oder annehmen.
2. Schmiergelder	MitarbeiterInnen, die Schmiergelder von Verkäufern oder LieferantInnen als Gegenleistung für die Vergabe von Aufträgen oder Geschäftsmöglichkeiten annehmen.
3. Interessenkonflikt	MitarbeiterInnen, die ein persönliches oder finanzielles Interesse an einer Entscheidung haben, die sich auf die Geschäftstätigkeit des Unternehmens auswirkt, könnten geneigt sein, ihre Interessen über die des Unternehmens zu stellen.
4. Insiderhandel	MitarbeiterInnen, die Zugang zu vertraulichen Informationen über die Geschäftstätigkeit oder die finanzielle Leistung des Unternehmens haben und diese Informationen zum persönlichen Vorteil nutzen.
5. Geldwäscherei	Unser Unternehmen kann auch einem Geldwäscherisiko ausgesetzt sein, wenn seine Geschäfte Bargeldtransaktionen umfassen, die zum Waschen von Erträgen aus illegalen Aktivitäten genutzt werden können.
6. Geschenke und Unterhaltung	MitarbeiterInnen, die Geschenke oder Unterhaltung von KundInnen oder LieferantInnen annehmen, die über angemessene Geschäftsnormen und Erwartungen hinausgehen.

Aufgrund unserer strengen Risiko- und Compliance-Bewertung sind wir stolz darauf, dass wir erneut 0 Fälle von Sanktionen oder Geldstrafen wegen Nichteinhaltung der Vorschriften verzeichnen können. Unsere MitarbeiterInnen erhalten regelmäßig rollenspezifische Compliance-Schulungen, um unser hohes Maß an Integrität zu wahren. Die Schulungen werden durch Audits ergänzt, um sicherzustellen, dass die Protokolle und Verfahren auf dem neuesten Stand bleiben.

	2022/23	2021/22	2020/21	2019/20
Anzahl der finanziellen Verluste aufgrund von Geldstrafen im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten, in EUR.	0	0	0	0
Anzahl der Geldstrafen oder Sanktionen aufgrund von Nichterfüllung in Bezug auf unlauteren Wettbewerb.	0	0	0	0
Anzahl der Mitarbeiterkündigungen im Zusammenhang mit Verstößen gegen die Wettbewerbsrichtlinien.	0	0	0	0
Anzahl der rechtlichen Fälle im Zusammenhang mit wettbewerbswidrigem Verhalten oder Verstößen gegen Kartellgesetze.	0	0	0	0

Künftige Initiativen: In enger Zusammenarbeit mit der Innenrevision und der Rechtsabteilung hat der Aufsichtsrat einen Plan zur Korruptionsprävention für 2023/24 genehmigt, um die tadellose Bilanz von DO & CO fortzusetzen. Erstens wird ein Betrugs-Workshop weltweit eingeführt, der sich an Gruppen richtet, die hauptsächlich mit den identifizierten Risiken in Verbindung stehen. Zu diesen Gruppen gehören:

1. Rechnungswesen/Steuern/Treasury/Cash Management/Controlling/Gehaltsabrechnung/Einkauf
2. MitarbeiterInnen, die mit Bargeld umgehen
3. Neue MitarbeiterInnen

Darüber hinaus werden wir ein Online-Schulungstool entwickeln, um den Zugang zu den Compliance-Modulen zu erleichtern, wobei wir Themen wie betrügerische Transaktionen, Korruptionsfälle, die Aufdeckung von Korruptionsmotiven und vor allem die Rationalisierung der Meldung von Vorfällen und die Festlegung von Disziplinar- und Korrekturmaßnahmen behandeln.

	2022/23	2021/22	2020/21	2019/20
Korruption				
Gesamtsumme der politischen Spenden, in EUR.	0	0	0	0
Anzahl der Korruptionsfälle	0	0	0	0
Anzahl der Mitarbeiterentlassungen im Zusammenhang mit Korruption	0	0	0	0
Anzahl der Korruptionsvorfälle, die zur Kündigung / Nichtverlängerung von Geschäftsverträgen geführt haben	0	0	0	0
Anzahl der offenen oder abgeschlossenen rechtlichen Fälle im Zusammenhang mit Korruption.	0	0	0	0
Anzahl der finanziellen Verluste aufgrund von Geldstrafen im Zusammenhang mit unethischem Verhalten, in EUR	0	0	0	0

DATENSICHERHEIT & DATENSCHUTZ:

Im GJ 2022/23 haben wir ein weiteres Jahr in Folge keine Verstöße der Privatsphäre unserer KundInnen und auch keine Verstöße gegen unsere internen DO & CO IT-Sicherheitsysteme zu verzeichnen. Die IT-Systeme von DO & CO sind global vernetzt. Daher ist es notwendig, die Reaktion auf diese Anforderung aus einem globalen Informationssystemkontext zu berichten, mit entsprechender Lokalisierung, wenn erforderlich. Wir sind ständig bestrebt, die Cybersicherheitslage der Organisation und unsere Fähigkeit zu verbessern, Cybersicherheits- und IT-Vorfälle zu verhindern, zu erkennen, darauf zu reagieren und, falls erforderlich, sich davon zu erholen.

Das DO & CO Informationssicherheitsteam hat seine Bemühungen koordiniert, um im Jahr 2022/23 hohe Sicherheitsstandards aufrechtzuerhalten, indem es die notwendigen Maßnahmen ergreift und Verfahren befolgt, die interne Aktivitäten und Initiativen beinhalten.

Wichtigste Aktivitäten: Unser Informationssicherheitsteam (IST) arbeitet regelmäßig mit der internen Revision zusammen, um das Risikomanagement und die Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften zu verbessern, um eine kontinuierliche Prüfungsvorbereitung zu erreichen und aufrechtzuerhalten. Darüber hinaus formuliert es verbesserte IT-, Datenschutz- und Informationssicherheitsrichtlinien, -standards und -prozesse, die sich an internationalen Best-Practice-Rahmenwerken wie dem NIST Cybersecurity Framework und den CIS Critical Security Controls orientieren. Unser IST entwickelt unser Cybersicherheitsprogramm für die Luftfahrt im Einklang mit den Anforderungen der Durchführungsverordnung (EU) 2015/1998 und der Durchführungsverordnung (EU) 2019/1583 weiter, die in den Ländern, in denen wir tätig sind, umgesetzt werden. Darüber hinaus überprüfen und passen wir unsere Cybersicherheitsmaßnahmen regelmäßig an, basierend auf der Cyber-Bedrohungslandschaft, den sich weiterentwickelnden Best Practices im Bereich der Cybersicherheit sowie der ständigen Verbesserung und Verfeinerung unseres Ansatzes für Schwachstellenmanagement, Angriffsflächenmanagement und Konfigurationsmanagement. Dieser Ansatz wird durch die Überwachung und Verbesserung unserer Compliance mit den geltenden lokalen, regionalen und internationalen Datenschutzbestimmungen unterstützt.

Initiativen: Zur Erleichterung der oben beschriebenen Schlüsselaktivitäten hat das IST eine Reihe interner Initiativen entwickelt und dargelegt. Unser IST führt regelmäßig Lern- und Testaktivitäten durch, um das Bewusstsein der MitarbeiterInnen für die Cybersicherheit zu schärfen und ihre Widerstandsfähigkeit gegen gezielte Angriffe und bösartige Methoden wie Phishing-Angriffe und Online-Betrug zu verbessern. In enger Zusammenarbeit mit einem erstklassigen Unternehmen für Cybersicherheit wird unsere Position durch die Implementierung modernster Erkennungs- und Reaktionsfunktionen für Cybersicherheit weiter gestärkt. Darüber hinaus führt das IST ein Active Directory Sicherheits- und Sicherungs-/Wiederherstellungsverfahren ein, das unsere Fähigkeit verbessert, Angriffen vorzubeugen, auf

sie zu reagieren und sie zu bewältigen. Schließlich führen wir Maßnahmen zur Überwachung des verschlüsselten Netzwerkverkehrs innerhalb der IT-Umgebung ein, um strenge Verschlüsselungspraktiken durchzusetzen und verdächtige Verschlüsselungsanwendungen zu erkennen.

Unterstützt von der obersten Führungsebene werden wir im Jahr 2023/24 unsere Anstrengungen zur Verbesserung und Stärkung der Cybersicherheit weiter vorantreiben. Dafür haben wir einen Arbeitsplan entwickelt, der sich auf eine verbesserte risikobasierte Kontrollabdeckung konzentriert und auf die Anpassung und Reife innerhalb bewährter Frameworks wie dem NIST Cybersecurity Framework und den CIS Critical Security Controls. Dieser Arbeitsplan konzentriert sich speziell auf die Cybersicherheitsanforderungen innerhalb der geltenden EU-, UK- und US-Luftverkehrsvorschriften.

Vertraulichkeit, Datenschutz und Kundenbeziehungen sind kritische Komponenten unseres Informationssicherheitsprogramms; daher geben wir keine spezifischen Details zu den von uns eingesetzten Tools, Techniken und Prozessen sowie zu den dafür geltenden Richtlinien, Standards und Verfahren bekannt.

	2022/23	2021/22	2020/21	2019/20
Anzahl der Datenverletzungen	0	0	0	0
Davon betroffene Daten mit personenbezogenen Informationen (PII)	0	0	0	0
Davon betroffene Kundenanzahl	0	0	0	0
Anzahl der begründeten Beschwerden von Regulierungsbehörden	0	N/A	N/A	N/A
Begründete Beschwerden von externen oder Dritten	0	N/A	N/A	N/A
Begründete Beschwerden über Verletzungen der Kundensicherheit	0	N/A	N/A	N/A

EU-TAXONOMIE

Dieses Kapitel enthält die Offenlegung gemäß Artikel 8 der Taxonomie-Verordnung (Verordnung (EU) 2020/852), die am 31. März 2023 in Kraft trat. Die Taxonomie-Verordnung ist ein Schlüsselement des Aktionsplans der Europäischen Kommission zur Umlenkung der Kapitalströme auf eine nachhaltigere Wirtschaft. Sie stellt einen wichtigen Schritt zur Erreichung der Kohlenstoffneutralität bis 2050 im Einklang mit den EU-Klimazielen dar, da die Taxonomie ein Klassifizierungssystem für ökologisch nachhaltige Wirtschaftstätigkeiten darstellt.

DEFINITIONEN

Eine für die Taxonomie in Frage kommende Wirtschaftstätigkeit ist eine, die in den Delegierten Rechtsakten zur Ergänzung der Taxonomie-Verordnung (d. h. dem jetzigen Delegierten Rechtsakt zum Klima) beschrieben ist, unabhängig davon, ob diese Wirtschaftstätigkeit einige oder alle der in diesen delegierten Rechtsakten festgelegten technischen Prüfkriterien erfüllt.

Eine wirtschaftliche Tätigkeit ist an die Taxonomie angepasst, wenn sie die technischen Prüfkriterien gemäß dem Delegierten Rechtsakt zum Klima erfüllt und unter Einhaltung der Mindestgarantien in Bezug auf Menschen- und Verbraucherrechte, Korruptions- und Bestechungsbekämpfung, Besteuerung und fairen Wettbewerb durchgeführt wird. Um die technischen Screening-Kriterien zu erfüllen, muss eine Wirtschaftstätigkeit einen wesentlichen Beitrag zu einem oder mehreren Umweltzielen leisten und darf dabei keinem der anderen Umweltziele wesentlich schaden.

Nicht unter die Taxonomie fallende Wirtschaftstätigkeiten sind alle Wirtschaftstätigkeiten, die nicht in den delegierten Rechtsakten zur Ergänzung der Taxonomieverordnung beschrieben sind.

METHODIK UND ANPASSUNGEN

Wir haben alle von der Gruppe ausgeübten Wirtschaftstätigkeiten daraufhin untersucht, welche davon taxonomiefähig sind und sich auch nach den Anhängen I und II des delegierten Rechtsakts zum Klima richten. Um die Zuordnung von Einnahmen, Kapital- und Betriebsausgaben zu den verschiedenen Wirtschaftstätigkeiten zu bewerten, hat das Nachhaltigkeitsteam eine gründliche Analyse der zugrunde liegenden Vermögenswerte, Prozesse, Einnahmen und Betriebsausgaben durchgeführt. Wir ordneten die Werte der Konten den EU-Taxonomie-Aktivitäten zu, wo dies anhand der detaillierten Kontenbeschreibungen ohne weiteres ersichtlich war. In Fällen, in denen die Entsprechung weniger offensichtlich war, arbeitete unser engagiertes Nachhaltigkeitsteam eng mit den lokalen Buchhaltungs- und Controlling-Teams zusammen, um die einzelnen Geschäftsfälle zu vertiefen. Durch diese Zusammenarbeit ist es uns gelungen, die Beträge der einzelnen Konten den jeweiligen wirtschaftlichen Aktivitäten zuzuordnen. Das bedeutet, dass es Fälle gibt, in denen ein Bilanz- oder Gewinn- und

Verlustkonto Beträge enthält, die sich auf mehrere wirtschaftliche Aktivitäten beziehen. Doppelzählungen bei der Zuordnung des Zählers von CapEx- und OpEx-KPIs zu Wirtschaftstätigkeiten wurden vermieden, da Konten oder Geschäftsfälle direkt den Aktivitäten zugeordnet werden konnten, die den EU-Taxonomiezielen entsprechen.

In diesem Jahr haben wir eine verfeinerte Methodik eingeführt, die zu einer verbesserten Genauigkeit führte. Es ist uns gelungen, die spezifischen Konten und die entsprechenden Beträge zu ermitteln, die bei unserer OpEx-Berechnung berücksichtigt werden sollten, wobei kurzfristigen Leasingverträgen besondere Aufmerksamkeit gewidmet wurde. Diese Verbesserung ermöglicht eine präzisere und umfassendere Bewertung unserer Betriebskosten und führte zu einer Ausweitung der förderfähigen Taxonomie.

Wir haben die taxonomiefähigen Aktivitäten bestimmt, indem wir sorgfältig geprüft haben, wie unsere Betriebs- und Investitionsausgaben mit den Aktivitätsbeschreibungen unter den beiden etablierten Zielen der EU-Taxonomie übereinstimmen, nämlich dem Klimaschutz und der Anpassung an den Klimawandel. Im Wesentlichen konzentrierten wir uns auf betriebliche Ausgaben in zwei Schlüsselbereichen:

a) Fahrzeuge, die unter die definierten KPI-Kriterien fallen, wie z. B. Fahrzeuge der Kategorien M1, N1, N2, N3 oder L mit unterschiedlichen Gewichtsklassen, deren Wartung und Zusatzausrüstung. Diese Aktivitäten umfassen im Wesentlichen die Wartung von fossil und elektrisch betriebenen PKW und Highloader sowie den Kauf von Neufahrzeugen.

b) Gebäude, die Energie für Kühl- oder Heizzwecke verbrauchen, deren Miete oder Leasing, Bau, Instandhaltung und Ausrüstung für erneuerbare Energien. Zu diesen Aktivitäten gehören vor allem die kurzfristige Anmietung, Reinigung und Renovierung.

Wirtschaftliche Tätigkeit	Beschreibung	NACE Codes	CapEx oder OpEx Zuordnung
Tätigkeit 6.5: Beförderung mit Motorrädern, Personenkraftwagen und leichten Nutzfahrzeugen	Finanzierungs- und Leasingaktivitäten sowie Wartungstätigkeiten in Bezug auf unsere Personenkraftwagen und leichten Nutzfahrzeuge.	(Anhang I) / N.77.11	OpEx & CapEx
Tätigkeit 6.6: Güterbeförderungsleistungen im Straßenverkehr	Finanzierungs- und Leasingaktivitäten sowie Wartungstätigkeiten für schwere Nutzfahrzeuge.	(Anhang I) / N77.12	OpEx & CapEx
Tätigkeit 7.1: Neubau	Bau neuer Gebäude zur Unterbringung unseres Tagesgeschäfts, wie Küchen und Waschanlagen.	(Anhang I) / F41, F43	CapEx
Tätigkeit 7.2: Renovierung bestehender Gebäude	Renovierung von Gebäuden, die dem Tagesgeschäft dienen, wie z. B. Küchen und Waschanlagen.	(Anhang I) / F41, F43	CapEx
Tätigkeit 7.3: Installation, Wartung und Reparatur von energieeffizienten Geräten	Installation neuer Anlagen, wie z. B. Beleuchtungs- oder HLK-Anlagen, aber auch neue Türen und Fenster in unseren Büros und Produktionsstandorten.	(Anhang I) / F43	CapEx
Tätigkeit 7.4: Installation, Wartung und Reparatur von Ladestationen für Elektrofahrzeuge in Gebäuden (und auf zu Gebäuden gehörenden Parkplätzen)	Installation von Ladestationen für Elektrofahrzeuge an unseren eigenen Produktionsstätten, d.h. nicht am Standort.	(Anhang I) / F43	CapEx
Tätigkeit 7.5: Installation, Wartung und Reparatur von Instrumenten und Geräten zur Messung, Regelung und Kontrolle der Gesamtenergieeffizienz von Gebäuden	Installation und Wartung von Wärmepumpen und der dazugehörigen technischen Ausrüstung	(Anhang I) / F41, F43	CapEx
Tätigkeit 7.6: Installation, Wartung und Reparatur von Technologien zur Nutzung erneuerbarer Energien	Installation von Sonnenkollektoren zur Erzeugung erneuerbarer Energie am Standort	(Anhang I) / F41	CapEx
Tätigkeit 7.7: Erwerb von und Eigentum an Gebäuden	Kurzfristige Anmietung und Instandhaltung von Gebäuden für unsere Produktionsstandorten	(Anhang I) / L68	OpEx & CapEx

Durch die gezielte Ausrichtung auf diese Aspekte haben wir sichergestellt, dass unsere identifizierten Betriebs- und Investitionsausgaben direkt mit den Beschreibungen in der EU-Taxonomie übereinstimmen, so dass wir die Belange des Klimaschutzes und Anpassungen an den Klimawandel wirksam angehen können.

Da unsere taxonomiefähigen Betriebs- und Investitionsausgaben nur in den Bereich der Kategorie C (CapEx oder OpEx) fallen, haben wir die Übereinstimmung mit der Taxonomie, einschließlich der Einhaltung der Mindestgarantien, in erster Linie auf der Ebene der LieferantInnen festgestellt. Derzeit sind

Bestätigungen der LieferantInnen über die Einhaltung der Taxonomie, insbesondere der Anforderungen für einen wesentlichen Beitrag, praktisch nicht zu erhalten. Daher haben wir intern eine erste Bewertung für die wichtigsten Wirtschaftstätigkeiten vorgenommen, um mögliche Lücken bei der Anpassung an die Taxonomie zu ermitteln. Gegebenenfalls haben wir die Emissionsklassen unserer Fahrzeuge ermittelt, die Energieausweise für Gebäude gesammelt und die Energieleistungen unserer Standorte einem Benchmarking unterzogen. Auf der Grundlage der Ergebnisse unserer Analysen wurde keine Anpassung der Taxonomie festgestellt.

UMSATZ

Der Anteil der taxonomiefähigen wirtschaftlichen Tätigkeiten am Gesamtumsatz wurde berechnet als Anteil des Umsatzes mit Produkten und Dienstleistungen, die sich auf taxonomiefähige wirtschaftliche Tätigkeiten beziehen (Zähler), dividiert durch den konsolidierten Konzernumsatz (Nenner), jeweils für das Geschäftsjahr 2022/2023.

Die derzeitigen Anforderungen der EU-Taxonomie beziehen sich noch nicht auf wirtschaftliche Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Herstellung und dem Vertrieb von Lebensmitteln und Getränken. Daher fällt der zentrale Tätigkeitsbereich von DO & CO noch nicht in den Anwendungsbereich der Verordnung und die umsatzfähigen wirtschaftlichen Tätigkeiten sind Null.

Der referenzierte Konzernumsatz für die Berechnung des Umsatzennenners findet sich auf S.10 in unserem integrierten Finanzbericht.

Meldebogen: Anteil des Umsatzes aus Waren oder Dienstleistungen, die mit taxonomiekonformen Wirtschaftstätigkeiten verbunden sind – Offenlegung für das Jahr 2022/23

Wirtschaftstätigkeiten (1)	Code(s) (2)	Absoluter Umsatz (3)	Kriterien für einen wesentlichen Beitrag							DNSH							Taxonomiekonformer CapEx-Anteil, Jahr N (18)	Taxonomiekonformer CapEx-Anteil, Jahr N-1 (19)	Kategorie "ermöglichende Tätigkeiten" (20)	Kategorie "Übergangstätigkeiten" (21)	
			Umsatzanteil (4)	Klimaschutz (5)	Anpassung an den Klimawandel (6)	Wasser- und Meeresressourcen (7)	Kreislaufwirtschaft (8)	Umweltverschmutzung (9)	Biologische Vielfalt und Ökosysteme (10)	Mindestschutz (11)	Anpassung an den Klimawandel (12)	Wasser- und Meeresressourcen (13)	Kreislaufwirtschaft (14)	Umweltverschmutzung (15)	Biologische Vielfalt und Ökosysteme (16)	Mindestschutz (17)					
		m€	%	%	%	%	%	%	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	J/N	%	%	E	T
A. Taxonomiefähige Tätigkeiten																					
A.1. Ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (taxonomiekonform)																					
CapEx ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (taxonomiekonform) (A.1)																					
Umsatz ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (taxonomiekonform) (A.1)																					
Umsatz taxonomiefähiger, aber nicht ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (nicht taxonomiekonform) (A.2)																					
Gesamt (A.1 + A.2), in mio EUR																					
B. Nicht taxonomiefähige Tätigkeiten																					
Umsatz nicht taxonomiefähiger Tätigkeiten (B)																					
Gesamt (A+B)																					

INVESTITIONSAUSGABEN (CAPEX)

Der KPI CapEx ist definiert als taxonomiefähige Investitionen (Zähler) dividiert durch die Gesamtinvestitionen (Nenner). Grundlage für die Investitionen sind die Zugänge an Sachanlagen und immateriellen Vermögenswerten im Geschäftsjahr 2022/2023 vor Abschreibungen und eventuellen Neubewertungen und ohne Änderungen des beizulegenden Zeitwerts. Im Geschäftsjahr 2022/2023 können 54,9 % der Gesamtinvestitionen der DO & CO Gruppe als taxonomiefähig eingestuft werden.

Die referenzierten Gesamtinvestitionen für die Berechnung des Nenners finden Sie im Anhang auf S. 103 in unserem integrierten Finanzbericht.

Meldebogen: CapEx-Anteil aus Waren oder Dienstleistungen, die mit taxonomiekonformen Wirtschaftstätigkeiten verbunden sind – Offenlegung für das Jahr 2022/2023

Wirtschaftstätigkeiten (1)	Code(s) (2)	Absoluter CapEx (3)	CapEx-Anteil (4)	Kriterien für einen wesentlichen Beitrag							DNSH							Taxonomiekonformer CapEx-Anteil, Jahr N (18)	Taxonomiekonformer CapEx-Anteil, Jahr N-1 (19)	Kategorie "ermöglichende Tätigkeiten" (20)	Kategorie "Übergangstätigkeiten" (21)
				Wasser- und Meeresressourcen (7)	Kreislaufwirtschaft (8)	Umweltverschmutzung (9)	Biologische Vielfalt und Ökosysteme (10)	Mindestschutz (11)	Anpassung an den Klimawandel (12)	Wasser- und Meeresressourcen (13)	Kreislaufwirtschaft (14)	Umweltverschmutzung (15)	Biologische Vielfalt und Ökosysteme (16)	Mindestschutz (17)							
A. Taxonomiefähige Tätigkeiten																					
A.1. Ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (taxonomiekonform)																					
CapEx ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (taxonomiekonform) (A.1)																					
A.2. Taxonomiefähige, aber nicht ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (nicht taxonomiekonform)																					
Beiförderung mit Motorrädern, Personenkraftwagen und leichten Nutzfahrzeugen																					
Güterbeförderung im Straßenverkehr																					
Neubau																					
Renovierung bestehender Gebäude																					
Installation, Wartung und Reparatur von energieeffizienten Geräten																					
Installation, Wartung und Reparatur von Ladestationen für Elektrofahrzeuge in Gebäuden (und auf zu Gebäuden gehörenden Parkplätzen)																					
Installation, Wartung und Reparatur von Geräten für die Messung, Regelung und Steuerung der Gesamtenergieeffizienz von Gebäuden																					
Installation, Wartung und Reparatur von Technologien für erneuerbare Energien																					
Erwerb von und Eigentum an Gebäuden																					
CapEx taxonomiefähiger, aber nicht ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (nicht taxonomiekonform) (A.2)																					
Gesamt (A.1 + A.2)																					
B. Nicht taxonomiefähige Tätigkeiten																					
CapEx nicht taxonomiefähiger Tätigkeiten (B)																					
Gesamt (A+B)																					

BETRIEBSAUSGABEN (OPEX)

Der KPI OpEx ist definiert als taxonomiefähige Betriebsausgaben (Zähler) geteilt durch die gesamten Betriebsausgaben (Nenner). Die Gesamtbetriebsausgaben umfassen Ausgaben für Forschung und Entwicklung (F&E), Wartungs- und Reparaturkosten sowie andere direkte Ausgaben im Zusammenhang mit der täglichen Wartung von Anlagen. Im Geschäftsjahr 2022/2023 können 78,1 % der gesamten betrieblichen Aufwendungen der DO & CO Gruppe als steuerlich absetzbar eingestuft werden. Diese können den folgenden taxonomiefähigen wirtschaftlichen Tätigkeiten zugerechnet werden.

Meldebogen: OpEx-Anteil von Waren oder Dienstleistungen, die mit taxonomiekonformen Wirtschaftstätigkeiten verbunden sind — Offenlegung für das Jahr 2022/23

Wirtschaftstätigkeiten (1)	Code(s) (2)	Absoluter OpEx (3)	OpEx-Anteil (4)	Kriterien für einen wesentlichen Beitrag										DNSH		Taxonomiekonformer OpEx-Anteil, Jahr N (18)	Taxonomiekonformer OpEx-Anteil, Jahr N-1 (19)	Kategorie "ermöglichte Tätigkeiten" (20)	Kategorie "Übergangstätigkeiten" (21)	
				ANPASSUNG AN DEN KLIMAWANDEL (5)	WASSER- UND MEERESRESSOURCEN (7)	KREISLAUFWIRTSCHAFT (8)	UNWILDSCHUTZ (9)	BIOLOGISCHE VIelfALT UND ÖKOsysteme (10)	KLIMASCHUTZ (11)	ANPASSUNG AN DEN KLIMAWANDEL (12)	WASSER- UND MEERESRESSOURCEN (13)	KREISLAUFWIRTSCHAFT (14)	UMWELTSCHUTZ (15)	BIOLOGISCHE VIelfALT UND ÖKOsysteme (16)	Mindestschutz (17)					J/N
A. Taxonomiefähige Tätigkeiten																				
A.1. Ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (taxonomiekonform)																				
OpEx ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (taxonomiekonform) (A.1)		0	0,0%															0,0%		
A.2. Taxonomiefähige, aber nicht ökologisch nachhaltige Tätigkeiten (nicht taxonomiekonform)																				
Beförderung mit Motorrädern, Personenkraftwagen und leichten Nutzfahrzeugen		6.5 (Annex I) / N.77.11	-2.475	1,7%																
Güterbeförderung im Straßenverkehr		6.6 (Annex I) / N77.12	-1.026	0,7%																
Erwerb von und Eigentum an Gebäuden		7.7 (Annex I) / L68	-111.892	75,7%																
OpEx taxonomiefähiger, aber nicht ökologisch nachhaltiger Tätigkeiten (nicht taxonomiekonform) (A.2)			-115.392	78,1%														0,0%		
Gesamt (A.1 + A.2)			-115.392	78,1%														0,0%		
B. Nicht taxonomiefähige Tätigkeiten																				
OpEx nicht taxonomiefähiger Tätigkeiten (B)			32.398	21,9%																
Gesamt (A+B)			-147.790	100,0%																



APPENDIX

UNSERE STAKEHOLDER-ENGAGEMENT-MATRIX

STAKEHOLDERS	ERWARTUNGEN	VERWANDTE MATERIELLE THEMEN
KUND*INNEN Unser täglicher Umgang mit unseren KundInnen gibt uns einen einzigartigen Einblick in deren Bedürfnisse und in die sich entwickelnden Bedürfnisse des Marktes. Dieser Einblick wird in Aktionen und Initiativen umgesetzt, die es unserem Unternehmen ermöglichen, die Vorlieben unserer KundInnen zu berücksichtigen und sich an die kulturellen Gegebenheiten anzupassen.	<ul style="list-style-type: none"> » Anfragen zu Nachhaltigkeitskennzahlen » Kunden-Feedback » Externe Audits » Alltägliche Kommunikation » Menü-Workshops und Präsentationen » EcoVadis Fragebogen 	<ul style="list-style-type: none"> » Lebensmittelsicherheit » Vielfältiges, inklusives und gesundes Angebot an Mahlzeiten » Nachhaltige Verpackungsmaterialien » Produktkennzeichnung » Sicherheit der Gäste » Datensicherheit und Datenschutz » Lebensmittelverschwendung
LIEFERANT*INNEN LieferantInnen sind ein integraler und wichtiger Bestandteil unseres Geschäfts. Unsere Einkaufsabteilungen an unseren 32 Standorten arbeiten eng mit LieferantInnen und Produzenten zusammen, um sicherzustellen, dass nur die frischesten und hochwertigsten Zutaten in unsere Küchen gelangen. Es ist auch von höchster Bedeutung, dass wir mit unseren LieferantInnen zusammenarbeiten, um sicherzustellen, dass sie nach ESG-Standards arbeiten.	<ul style="list-style-type: none"> » Bewertungen von potenziellen LieferantInnen » Audits vor Ort/außer Haus » Einbindung der LieferantInnen in die Einkaufsabteilung » Aktive Zusammenarbeit zur Verbesserung der ESG-Leistung 	<ul style="list-style-type: none"> » Umweltschonender Einkauf » Sozial verantwortlicher Einkauf » Nachhaltige Verpackungsmaterialien » Emissionen aus unserer Lieferkette » Verpackungsabfälle
MITARBEITER*INNEN Unsere MitarbeiterInnen sind die treibende Kraft hinter unserer täglichen Arbeit. Die DO & CO Mitarbeiterwerte schreiben einen direkten und offenen Ansatz vor, bei dem die MitarbeiterInnen ihre Anliegen und Meinungen in einem Umfeld äußern können, das den offenen Dialog fördert. Unsere Ziele sind fest in der Kreativität und Entschlossenheit unserer MitarbeiterInnen verankert, so dass unser Arbeitsplatz dieses Gefühl der Einheit und der ständigen persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung widerspiegelt.	<ul style="list-style-type: none"> » Interviews zur Mitarbeiterzufriedenheit » Jährliche Leistungsbeurteilungen für alle fix-angestellten MitarbeiterInnen » Karrierflexibilität und Entwicklungsprogramme » Schulungen und Lerninitiativen » Offener Dialog mit der Personalabteilung 	<ul style="list-style-type: none"> » Gesunde Ernährung » Vielfalt, Eingliederung und Gerechtigkeit » Gesundheit, Sicherheit und Wohlbefinden der MitarbeiterInnen » Arbeitspraktiken » Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz » MitarbeiterInnenschulung und Karriereentwicklung » Korruptionsbekämpfung » Lokale Präsenz & inklusives Wachstum

INVESTOR*INNEN UND AKTIONÄR*INNEN Der aktive Austausch mit unseren Anlegern, Aktionären und dem Kapitalmarkt trägt dazu bei, unsere Berichterstattungspraktiken ständig zu verbessern, wobei der Schwerpunkt auf der operativen Transparenz liegt. Im Gegenzug führt unsere tadellose Geschäftsbeziehung zu Finanzierungsmöglichkeiten, die wir in neue und interessante Investitionsmöglichkeiten umleiten, wie z.B. unsere jüngste Expansion in den Vereinigten Staaten.	<ul style="list-style-type: none"> » Jährliche Investorenkonferenz » Jahreshauptversammlung » Offener Dialog mit Analysten » CDP-Fragebogen 	<ul style="list-style-type: none"> » Klimawandel » Klimawandel » Ausgaben und Investitionen für den Umweltschutz » Besteuerung und finanzielle Transparenz
ÖFFENTLICHE EINRICHTUNGEN UND REGULIERUNGSBEHÖRDEN Unser Stakeholder-Spektrum erstreckt sich auch auf öffentliche Einrichtungen und Aufsichtsbehörden. Wir legen derzeit großen Wert auf den Ausbau unserer Partnerschaften mit Behörden, um unsere Tätigkeit als verantwortungsbewusstes und nachhaltiges Unternehmen weiter zu verbessern. Daher arbeiten wir mit den Aufsichtsbehörden zusammen, um die sich verändernden gesetzlichen Rahmenbedingungen zu verstehen und auf der Grundlage der neuesten Standards zu berichten. Wir halten uns an die internationalen Vorschriften und Richtlinien, unter anderem die der Food and Drug Administration (FDA) und der International Air Transport Association (IATA).	<ul style="list-style-type: none"> » CDP Fragebogen » SBTi » GRI-Standards » SASB-Standards » TCFD-Standards 	<ul style="list-style-type: none"> » Lebensmittel- und Verpackungsabfälle » Emissionen Bereich 1-3 » Lebensmittelsicherheit » Einhaltung von Umweltgesetzen » Klimawandel » Datensicherheit und Datenschutz » Korruptionsbekämpfung » Wettbewerbswidriges Verhalten » Nachhaltige Einkauf

Die Stakeholder sind eine wichtige Komponente bei der Gestaltung unserer Leistungserwartungen, wie z. B. unserer Emissionsreduktionsziele, Arbeitsnormen und unseres sozialen Engagements. Durch diesen Prozess können wir fundiertere und relevante Ziele setzen, um die Erwartungen unserer Stakeholder zu erfüllen. Wir haben oben den Prozess beschrieben, durch den die wesentlichen Themen auf der Grundlage der identifizierten möglichen positiven und negativen Auswirkungen ausgewählt, priorisiert und genehmigt wurden.

SASB INDEX

DO & CO-THEMEN DER NACHHALTIGKEITSBERICHTERSTATTUNG UND RECHNUNGSLEGUNG KENNZAHLEN

Thema	SASB Code	Metrik	Angabe/Erklärung
THG-Emissionen	FB-FR-110b.1	Scope 1 Kältemittel-Emissionen:	k. A.
	FB-FR-110b.2	% der Kältemittelverbraucher mit o Ozonabbaupotenzial	k. A.
	FB-FR-110b.3	Durchschnittliche Kältemittel-Emissionsrate:	k. A.
Energie Management	FB-RN-130a.1	1. Verbrauchte Energie: kwh 2. % Netz: 3. % erneuerbar:	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 Umweltverantwortung S. 22
Wasserwirtschaft	FB-RN-140a.1	1. Entnommen: m3 2. Verbraucht: m3 3. % Wasserstressregionen:	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 Umweltverantwortung S. 31
Lebensmittel- und Verpackungsabfall Management	FB-RN-150a.1	1. Abfallmenge: t 2. % Lebensmittelabfälle: 3. % Umgeleitete Abfälle:	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 Umweltverantwortung S. 24, Nicht gefährlicher Abfall besteht hauptsächlich auf Lebensmittelabfällen. Derzeit wird der Umleitungsgrad nicht offengelegt.
	FB-RN-150a.2	1. Gewicht der Verpackung: t 2. % recycelt/erneuerbar: 3. % stofflich verwertbar:	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 Umweltverantwortung S. 30, Das Gewicht der Verpackungen wird derzeit nicht offengelegt.
Datensicherheit	FB-FR-230a.1	1. Anzahl der Datenschutzverletzungen: 2. %, die personenbezogene Daten betreffen: 3. Anzahl der betroffenen KundInnen:	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 Compliance S. 47
	FB-FR-230a.2	Ansatz zur Identifizierung und Bewältigung von Datensicherheitsrisiken	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 Compliance S. 47
Lebensmittelsicherheit	FB-FR-250a.1	Rate hochrisikobehafteter Verstöße gegen die Lebensmittelsicherheit	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 Food Safety S. 42-43
	FB-FR-250a.2.	1. Anzahl der Rückrufe: 2. Anzahl der zurückgerufenen Einheiten: 3. prozentualer Anteil von Produkten mit Eigenmarken:	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 Lebensmittelsicherheit S. 43, Eigenmarkenprodukte nicht anwendbar, da wir kein Einzelhandel sind.

Produkt-Gesundheit & Ernährung	FB-FR-260a.1	Einnahmen aus Produkten, die als gesundheits- und ernährungsfördernd gekennzeichnet/vermarktet werden:	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 Ernährung S. 40
	FB-FR-260a.2	Verfahren zur Identifizierung und Verwaltung von Produkten und Zutaten, die für die KundInnen ernährungs- und gesundheitsrelevant sind:	Customer Health & Nutrition Policy S. 2-3
Produktetikettierung & Marketing	FB-FR-270a.1	Anzahl der Vorfälle, in denen die Kennzeichnungs- und Vermarktungsvorschriften der Industrie oder der Behörden nicht eingehalten wurden:	k. A.
	FB-FR-270a.2	Gesamtbetrag der finanziellen Verluste aus Gerichtsverfahren im Zusammenhang mit Marketing- und/oder Kennzeichnungspraktiken	k. A.
	FB-FR-270a.3	Einnahmen aus Produkten, die als (1) GVO-haltig und (2) GVO-frei gekennzeichnet sind	k. A.
Arbeitsbedingungen	FB-FR-310a.1	1. Durchschnittlicher Stundenlohn: 2. Prozentualer Anteil der Beschäftigten in den Filialen und Vertriebszentren, die den Mindestlohn erhalten, nach Region:	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement S. 36 Prozentsatz der Beschäftigten, die Mindestlohn erhalten, derzeit nicht verfügbar
	FB-FR-310a.2	% der aktiven Beschäftigten, die unter Tarifverträge fallen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement S. 33
	FB-FR-310a.3	1. Anzahl der Arbeitsniederlegungen: 2. Ausfalltage insgesamt	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 MitarbeiterInnenentwicklung und -engagement S. 34
	FB-FR-310a.4	1. Monetäre Verluste aufgrund von Verstößen gegen das Arbeitsrecht: 2. Diskriminierung bei der Arbeit:	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 Compliance S. 46
Management von ökologischen und sozialen Auswirkungen in der Lieferkette	FB-FR-430a.1	Einnahmen aus Produkten, die von Dritten nach ökologischen oder sozialen Nachhaltigkeitsstandards zertifiziert wurden:	k. A.
	FB-FR-430a.2	1. % Einnahmen aus käfigfreien Eiern: 2. % Umsatz mit Schweinefleisch aus trüchtigkeitsfreier Haltung:	k. A.
	FB-FR-430a.3	Strategie zum Management ökologischer und sozialer Risiken innerhalb der Lieferkette, einschließlich des Tierschutzes:	DO & CO Use of Natural Resources Policy S. 4-9 DO & CO Sustainable Sourcing Policy S.4
	FB-FR-430a.4	Strategien zur Verringerung der Umweltauswirkungen von Verpackungen	DO & CO Use of Natural Resources Policy S. 7 DO & CO Sustainable Sourcing Policy S.7

GRI INDEX

VERWENDUNGSZWECK:	Im Zeitraum vom 1. April 2022 bis 31. März 2023 hat die DO&CO AG gemäß den GRI-Standards einen Bericht erstellt.
GRI 1 VERWENDET:	GRI 1: Gründung 2021
ANGEWANDTE(R) GRI-SEKTORSTANDARD(S)	Lebensmittel & Getränke

GRI Standard/ Andere Quelle	Offenlegung	Location	Auslassung		
			Ausgelassene Anforderungen(en)	Grund	Erklärung

ALLGEMEINE ANGABEN

GRI 2: Allgemeine Angaben 2021	2-1 Organisatorische Angaben	DO & CO AG	Grauen Zellen zeigen an, dass für die Offenlegung keine Gründe für eine Auslassung zulässig sind oder dass keine Referenznummer für einen GRI-Sektorstandard verfügbar ist.		
	2-2 Einheiten die in die Nachhaltigkeitsberichterstattung der Organisation einbezogen sind	Nachhaltigkeitsteam Vorstand LeiterInnen der Abteilungen			
	2-3 Berichtszeitraum, Häufigkeit und Kontaktperson	1. April 2022 - 31. März 2023 Jährlich Leiterin des Nachhaltigkeits-teams			
	2-4 Anpassungen der Informationen	1. Neuberechnung des Prozentsatzes der lokal eingekauften Produkte 2. Berechnung Lohngleichheit zwischen Männern und Frauen 3. Berechnung der Scope 1-3-Emissionen mithilfe einer Berichtsplattform, S.R. S. 20-24			
	2-5 Externe Prüfung	Wird im kommenden Jahr durchgeführt			
	2-6 Aktivitäten, Wertschöpfungskette und andere Geschäftsbeziehungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23, S. 6-7			
	2-7 Mitarbeiter	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 38			
	2-8 Arbeiter, die keine Angestellten sind	k.A.		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	Wir arbeiten mit Agenturen zusammen, die Arbeitskräfte für unsere Einheiten bereitstellen.
	2-9 Führungsstruktur und Zusammensetzung	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 17 - 18			
	2-10 Ernennung und Auswahl des höchsten Leitungsorgans	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 17-18			
	2-11 Vorsitz des höchsten Leitungsorgans	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 17-18			

	2-12 Rolle des höchsten Leitungsorgans bei der Aufsicht über das Management der Auswirkungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 17-18		
	2-13 Delegation der Verantwortung für das Management der Auswirkungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 17-18		
	2-14 Rolle des höchsten Leitungsorgans bei der Nachhaltigkeitsberichterstattung	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 17-18		
	2-15 Interessenkonflikte	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 45		
	2-16 Kommunikation von kritischen Anliegen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 54-55		
	2-17 Kollektives Wissen des höchsten Leitungsorgans	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 17-18		
	2-18 Bewertung der Leistung des höchsten Leitungsorgans	Vergütungspolitik		
	2-19 Vergütungspolitik	Vergütungspolitik		
	2-20 Verfahren zur Festlegung der Vergütung	Remuneration Policy		
	2-21 Jährliche Gesamtvergütungsquote	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 34		
	2-22 Erklärung zur Strategie der nachhaltigen Entwicklung	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 4-5		
	2-23 Politische Verpflichtungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 19		
	2-24 Einbettung der politischen Verpflichtungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 19		
	2-25 Verfahren zur Behebung negativer Auswirkungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 2022/23		
	2-26 Mechanismen zur Einholung von Ratschlägen und zur Meldung von Bedenken	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 54-55		
	2-27 Einhaltung von Gesetzen und Vorschriften	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 45-53		
	2-28 Mitgliedsverbände	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 7		
	2-29 Ansatz zur Einbeziehung von Interessengruppen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 54-55		
	2-30 Kollektivvereinbarungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 32-33		

MATERIELLE THEMEN

GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-1 Verfahren zur Bestimmung der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 p. 9-12	Grauen Zellen zeigen an, dass für die Offenlegung keine Gründe für eine Auslassung zulässig sind oder dass keine Referenznummer für einen GRI-Sektorstandard verfügbar ist.
	3-2 Liste der wesentlichen Themen	v p. 9-12	

Wirtschaftliche Leistung

GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Jahresbericht		
---------------------------------------	--	---------------	--	--

GRI 201: Wirtschaftliche Leistung 2016	201-1 Direkt erzeugter und ausgeschütteter wirtschaftlicher Wert	Jahresbericht 2022/23, S. 11			
	201-2 Finanzielle Auswirkungen und andere Risiken und Chancen durch den Klimawandel	TCFD Bericht 2022/23			
	201-3 Leistungsorientierte Pensionsverpflichtungen und andere Pensionspläne	Jahresbericht 2022/23, S. 73 - 74			
	201-4 Finanzielle Unterstützung durch die Regierung	k.A.			
Marktpräsenz					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 35			
GRI 202: Marktpräsenz 2016	202-1 Verhältnis der Standardeintrittsgelöhner nach Geschlecht im Vergleich zum lokalen Mindestlohn	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 34			
	202-2 Proportion of senior management hired from the local community	k.A.		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	
Indirekte Wirtschaftliche Auswirkungen					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 44			
GRI 203: Indirekte Wirtschaftliche Auswirkungen 2016	203-1 Unterstützte Infrastrukturinvestitionen und Dienstleistungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 44			
	203-2 Signifikante indirekte wirtschaftliche Auswirkungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 44			
Beschaffungspraktiken					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 27 - 30			
GRI 204: Beschaffungspraktiken 2016	204-1 Anteil der Ausgaben für lokale Lieferanten	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 29			

Korruptionsbekämpfung					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 45 - 46			
GRI 205: Korruptionsbekämpfung 2016	205-1 Beurteilung der Geschäftstätigkeit im Hinblick auf Korruptionsrisiken	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 45			
	205-2 Kommunikation und Schulung zu Anti-Korruptionsrichtlinien und -verfahren	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 45 - 46			
	205-3 Bestätigte Korruptionsvorfälle und ergriffene Maßnahmen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S.45 - 46			
Wettbewerbswidriges Verhalten					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 45 - 46			
GRI 206: Wettbewerbswidriges Verhalten 2016	206-1 Rechtliche Schritte wegen wettbewerbswidrigen Verhaltens, Kartell- und Monopolbildung	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 45 - 46			
Steuern					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Jahresbericht 2022/23, p. 11, p. 72, p.76, p.80-90, p.117-118			
GRI 207: Steuern 2019	207-1 Ansatz für Steuern	Jahresbericht 2022/23, p. 11, p. 72, p.76, p.80-90, p.117-118			
	207-2 Steuerliche Führung, Kontrolle und Risikomanagement	Jahresbericht 2022/23, p. 11, p. 72, p.76, p.80-90, p.117-118			
	207-3 Einbindung von Stakeholdern und Umgang mit steuerlichen Bedenken	Jahresbericht 2022/23, p. 11, p. 72, p.76, p.80-90, p.117-118			
	207-4 Länderspezifische Berichterstattung	k.A.			
Materialien					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S.30			

GRI 301: Materialien 2016	301-1 Verwendete Materialien nach Gewicht oder Volumen	k.A.			
	301-2 Verwendete recycelte Einsatzstoffe	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 30			
	301-3 Wiederverwertete Produkte und deren Verpackungsmaterial	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 30			
Energie					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 22 - 23			
	302-1 Energieverbrauch innerhalb der Organisation	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 22 - 23			
GRI 302: Energie 2016	302-2 Energieverbrauch außerhalb der Organisation	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 22 - 23			
	302-3 Energieintensität	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 22 - 23			
	302-4 Verringerung des Energieverbrauchs	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 22 - 23			
	302-5 Verringerung des Energiebedarfs von Produkten und Dienstleistungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 22 - 23			
	Wasser und Abwässer				
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S.31			
	GRI 303: Wasser und Abwässer 2018	303-1 Interaktionen mit Wasser als gemeinsame Ressource	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S.31		
303-2 Management der Auswirkungen von Wassereinleitungen		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S.31			
303-3 Wasserentnahme		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S.31			
303-4 Wassereinleitung		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S.31			
303-5 Wasserverbrauch		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S.31			
Biologische Vielfalt					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	k.A.		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	Wir nehmen an, dass sich keine unserer Betriebsstätten in Gebieten mit hohem Biodiversitätswert befindet oder an solche angrenzt, da wir hauptsächlich an bestehenden Flughafenstandorten tätig sind. Dennoch wird eine detailliertere Bewertung durchgeführt.

GRI 304: Biodiversität 2016	304-1 Eigene, gepachtete oder verwaltete Betriebsstätten in oder angrenzend an Schutzgebiete und Gebiete mit hohem Biodiversitätswert außerhalb von Schutzgebieten	k.A.		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	Durchzuführende Bewertung.
	304-2 Erhebliche Auswirkungen von Aktivitäten, Produkten und Dienstleistungen auf die Biodiversität	k.A.		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	Durchzuführende Bewertung.
	304-3 Geschützte oder wiederhergestellte Lebensräume	k.A.		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	Durchzuführende Bewertung.
	304-4 Arten der Roten Liste der IUCN und Arten der nationalen Naturschutzlisten mit Lebensräumen in den vom Betrieb betroffenen Gebieten	k.A.		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	Durchzuführende Bewertung.
Emissionen					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 20 - 23			
	GRI 305: Emissionen 2016	305-1 Direkte (Scope 1) Treibhausgasemissionen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 20 - 23		
305-2 Indirekte THG-Emissionen aus Energie (Scope 2)		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 20 - 23			
305-3 Sonstige indirekte (Scope 3) THG-Emissionen		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 20 - 23			
305-4 THG-Emissionsintensität		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 20 - 23			
305-5 Reduktion von THG-Emissionen		k.A.		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	Die diesjährige Berichterstattung dient als Basisjahr.
305-6 Emissionen von Ozon abbauenden Stoffen (ODS)		k.A.		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	Unsere Berichterstattung enthält keine Informationen über spezifische Schadstoffe, abgesehen von unseren Scope-1-Emissionen, die Emissionen von Kältemitteln und firmeneigenen und gebrauchten Fahrzeugen umfassen.
305-7 Nitrogen oxides (NOx), sulfur oxides (SOx), and other significant air emissions		N/A		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	Unsere Berichterstattung enthält keine Informationen über spezifische Schadstoffe, abgesehen von unseren Scope-1-Emissionen, die Emissionen von Kältemitteln und firmeneigenen und gebrauchten Fahrzeugen umfassen.

Abfall					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 24 - 26			
	306-1 Abfallaufkommen und wesentliche abfallbezogene Auswirkungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 24 - 26			
GRI 306: Abfall 2020	306-2 Management wesentlicher abfallbezogener Auswirkungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 24 - 26			
	306-3 Menge an erzeugtem Abfall	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 24 - 26			
	306-4 Abfall, der von Entsorgung umgeleitet wird	k.A.	Informationen nicht verfügbar/unvollständig		Die Informationen auf Einheitsebene wurden noch nicht auf Konzernebene zusammengefasst.
	306-5 Abfall, der entsorgt wird	k.A.	Informationen nicht verfügbar/unvollständig		Die Informationen auf Einheitsebene wurden noch nicht auf Konzernebene zusammengefasst.
Umweltprüfung der Lieferanten					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 27			
	GRI 308: Umweltprüfung der Lieferanten 2016	308-1 Neue Lieferanten, die anhand von Umweltkriterien geprüft wurden	k.A.		
308-2 Negative Umweltauswirkungen in der Lieferkette und ergriffene Maßnahmen		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 27			
Beschäftigung					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32- 39			
	GRI 401: Employment 2016	401-1 Neueinstellungen und Fluktuation von Mitarbeitern	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32		
401-2 Leistungen für Vollzeitbeschäftigte, die nicht temporär- oder teilzeitbeschäftigt sind		k.A.	Nicht zutreffend		Alle DO & CO Mitarbeiter haben Zugang zu unseren Leistungen. Die Werte können unterschiedlich sein, aber die Leistungen an sich bleiben gleich. Nur Mitarbeiter von Agenturen (die keine direkten DO & CO Mitarbeiter sind) sind von unseren Leistungen ausgenommen.

	401-3 Elternurlaub	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 34			
Arbeits-/Managementbeziehung					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 33 - 35 Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 33 - 35			
	GRI 402: Beziehungen zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern 2016	402-1 Mindestkündigungsfristen für betriebliche Veränderungen	k.A.	Nicht zutreffend	Kündigungsfristen variieren je nach den lokalen Vorschriften des jeweiligen Landes. Wir halten uns an die Arbeitsgesetze, die Mindestkündigungsfristen vorschreiben.
Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34			
	GRI 403: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 2018	403-1 Managementsystem für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34 Wohlbefinden und Engagement der Mitarbeiter		
403-2 Gefährdungsermittlung, Risikobewertung und Untersuchung von Vorfällen		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34 Wohlbefinden und Engagement der Mitarbeiter			
403-3 Betriebliche Gesundheitsdienste		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34 Wohlbefinden und Engagement der Mitarbeiter			
403-4 Mitwirkung, Beratung und Kommunikation der ArbeitnehmerInnen zum Arbeitsschutz		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34 Wohlbefinden und Engagement der Mitarbeiter			
403-5 Schulung der ArbeitnehmerInnen zum Arbeitsschutz		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34 Wohlbefinden und Engagement der Mitarbeiter			
403-6 Gesundheitsförderung der ArbeitnehmerInnen		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34 Wohlbefinden und Engagement der Mitarbeiter			
403-7 Vrhinderung und Minderung von arbeitsbedingten Gesundheits- und Sicherheitsauswirkungen, die direkt mit Geschäftsbeziehungen verbunden sind		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34 Wohlbefinden und Engagement der Mitarbeiter			
403-8 ArbeitnehmerInnen die von einem Arbeitsschutzmanagementsystem abgedeckt sind		Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34 Wohlbefinden und Engagement der Mitarbeiter			

	403-9 Arbeitsbedingte Verletzungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34 Wohlbefinden und Engagement der Mitarbeiter			
	403-10 Arbeitsbedingte Erkrankungen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 - 34 Wohlbefinden und Engagement der Mitarbeiter			
Ausbildung und Weiterbildung					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 36			
GRI 404: Ausbildung und Weiterbildung 2016	404-1 Durchschnittliche Schulungsstunden pro Jahr pro MitarbeiterIn	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 36			
	404-2 Programme zur Verbesserung der Mitarbeiterfähigkeiten und Übergangsunterstützungsprogramme	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 37			
	404-3 Prozentsatz der MitarbeiterInnen, die regelmäßige Leistungs- und Karriereentwicklungsgespräche erhalten	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 54			
Diversity and equal opportunity					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 38			
GRI 405: Vielfalt und Chancengleichheit 2016	405-1 Vielfalt in den Leitungsorganen und bei den Beschäftigten	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 16			
	405-2 Verhältnis des Grundgehalts und der Vergütung von Frauen zu Männern	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 34			
Nicht-Diskriminierung					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Sustainability Report 2022/23 p. 38			
GRI 406: Nicht-Diskriminierung 2016	406-1 Vorfälle von Diskriminierung und ergriffene Abhilfemaßnahmen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 38			

Vereinigungsfreiheit und Tarifverhandlung					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32			
GRI 407: Vereinigungsfreiheit und Tarifverhandlung 2016	407-1 Betriebe und Lieferanten, bei denen das Recht auf Vereinigungsfreiheit und Tarifverhandlungen gefährdet sein kann	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 32 Verhaltenskodex für Lieferanten			
Kinderarbeit					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 35			
GRI 408: Kinderarbeit 2016	408-1 Betriebe und Zulieferer, bei denen ein erhebliches Risiko von Kinderarbeit besteht	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 35 Verhaltenskodex für Lieferanten			
Zwangs- oder Pflichtarbeit					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 35			
GRI 409: Zwangs- oder Pflichtarbeit 2016	409-1 Betriebe und Lieferanten, bei denen ein erhebliches Risiko von Zwangs- oder Pflichtarbeit besteht	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 35 Verhaltenskodex für Lieferanten			
Sicherheitspraktiken					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	k.A.			

GRI 410: Sicherheitspraktiken 2016	GRI 410: Sicherheitspraktiken 2016	k.A.		Nicht zutreffend	Derzeit erfassen wir diese spezifische Kennzahl nicht. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durchlaufen positionsspezifische Schulungen. Es ist von größter Bedeutung für uns, Menschenrechte zu wahren, und es herrscht eine strikte Null-Toleranz-Politik bei deren Verletzung.
Rechte der indigenen Völker					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	k.A.			Wir müssen unsere Auswirkungen auf indigene Gemeinschaften noch bewerten.
GRI 411: Rechte der indigenen Völker 2016	411-1 Vorfälle von Verletzungen der Rechte indigener Völker	k.A.		Nicht zutreffend	Wir müssen unsere Auswirkungen auf indigene Gemeinschaften noch bewerten.
Örtliche Gemeinschaften					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 3, S. 5			
GRI 413: Örtliche Gemeinschaften 2016	413-1 Operationen mit lokalem Engagement, Folgenabschätzungen und Entwicklungsprogrammen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 3, S. 5			
	413-2 Geschäfte mit erheblichen tatsächlichen und potenziellen negativen Auswirkungen auf örtliche Gemeinschaften	k.A.		Nicht zutreffend	Basierend auf unserer Risikobewertung haben unsere Betriebsaktivitäten keine signifikanten negativen Auswirkungen auf lokale Gemeinschaften. Im Gegenteil, wir sind der Meinung, dass wir durch die Schaffung von Arbeitsplätzen und unsere strategische Expansion einen Beitrag zur lokalen Gemeinschaft leisten.

Soziale Bewertung der Lieferanten					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 28			
GRI 414: Soziale Bewertung der Lieferanten 2016	414-1 Neue Lieferanten, die nach sozialen Kriterien geprüft wurden	k.A.		Informationen nicht verfügbar/unvollständig	Der Lieferantenkodex wurde gegen Ende des Geschäftsjahres eingeführt, daher sind die Daten noch nicht verfügbar.
	414-2 Negative soziale Auswirkungen in der Lieferkette und ergriffene Maßnahmen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 27-28			
Öffentliche Politik					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	k.A.		Nicht zutreffend	Wir beteiligen uns nicht an politischen Aktionen.
GRI 415: Öffentliche Politik 2016	415-1 Politische Beiträge	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 46 DO & CO Business Conduct Policy			
Gesundheit und Sicherheit der Kunden					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 42 - 43			
GRI 416: Gesundheit und Sicherheit der Kunden 2016	416-1 Bewertung der Auswirkungen von Produkt- und Dienstleistungskategorien auf Gesundheit und Sicherheit	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 42 - 43			
	416-2 Verstöße gegen die Vorschriften über die Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen auf Gesundheit und Sicherheit	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 42 - 43			
Marketing und Etikettierung					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S. 39			
GRI 417: Marketing und Etikettierung 2016	417-1 Anforderungen an die Produkt- und Dienstleistungsinformation und Etikettierung	Gesundheits- und Ernährungsrichtlinien für Kunden			

	417-2 Verstöße gegen die Vorschriften in Bezug auf Produkt- und Dienstleistungs- informationen und -kennzeichnung	k.A.		Nicht zutreffend	Unsere Betriebsaktivitäten konzentrieren sich auf die Herstellung frisch zubereiteter Mahlzeiten und Produkte, wobei nur ein sehr geringer Teil verpackte Waren ausmacht. Wir legen Wert auf Transparenz, daher haben alle unsere Kunden einen vollständigen Einblick in die Zubereitung unseres Menüs und die enthaltenen Zutaten. Wir streben an, auch in Zukunft das gleiche Maß an Transparenz zu bieten.
	417-3 Verstöße gegen die Vorschriften im Bereich der Marketingkommunikation	k.A.		Nicht zutreffend	Unsere Betriebsaktivitäten konzentrieren sich auf die Herstellung frisch zubereiteter Mahlzeiten und Produkte, wobei nur ein sehr geringer Teil verpackte Waren ausmacht. Wir legen Wert auf Transparenz, daher haben alle unsere Kunden einen vollständigen Einblick in die Zubereitung unseres Menüs und die enthaltenen Zutaten. Wir streben an, auch in Zukunft das gleiche Maß an Transparenz zu bieten.
Datenschutz für Kunden					
GRI 3: Wesentliche Themen 2021	3-3 Management der wesentlichen Themen	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S.47			
GRI 418: Datenschutz für Kunden 2016	418-1 Berechtigte Beschwerden über die Verletzung der Privatsphäre von Kunden und den Verlust von Kundendaten	Nachhaltigkeitsbericht 2022/23 S.47			

Imprint:
DO & CO Aktiengesellschaft
Stephansplatz 12
1010 Vienna