

UMWELTERKLÄRUNG

die Berater Gemeinnützige GmbH 2024



In Zusammenarbeit mit dem



Impressum

Offenlegung lt. § 25 Mediengesetz

Medieninhaber und Herausgeber: die Berater Gemeinnützige GmbH,

Geschäftsführung: Mag. Martin Röhsner

Wipplingerstraße 32/Top 23–26, 1010 Wien, Tel.: (+43 1) 532 45 45-0, E-Mail: office@top-lokal.at, www.top-lokal.at

Medienzweck: Umwelterklärung 2024

Gesamtherstellung: die Berater Gemeinnützige GmbH

Redaktion, Konzeption und Realisierung: Mag. Martin Röhsner

Haftungsausschluss: Alle Angaben wurden sorgfältig recherchiert. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhaltes sowie für zwischenzeitliche Änderungen übernimmt die Redaktion keine Gewähr.

Elektronische Verarbeitung oder Nachdruck ist nur mit Zustimmung des Herausgebers gestattet.

Hinweis: Druck- und Satzfehler vorbehalten.

1 Vorwort



Das TOP-Lokal ist nunmehr seit 14 Jahren als sozialökonomischer Betrieb in Wien tätig. Betrieben wird es von „die Berater“ Gemeinnützige GmbH. Im Lokal schulen wir TeilnehmerInnen aus den unterschiedlichsten Kulturen und Altersgruppen sowie Bildungsschichten. Wir sehen uns als Vorbild für unsere TeilnehmerInnen und möchten das große Potenzial dieser Multiplikatorwirkung auch bei unseren Gästen nutzen.

Seit etlichen Jahren setzen wir im Rahmen unserer EMAS Registrierung Maßnahmen um, die einerseits unseren Umweltzielen entsprechend definiert wurden und andererseits arbeiten wir an der permanenten Sensibilisierung nach innen in unseren Teams aber auch nach außen mit unseren Lieferanten und Gästen. Als sozialökonomischer Betrieb sehen wir uns als Vorbild für unsere TeilnehmerInnen und Gäste in gleicher Form.

Umweltschutz, Umweltverantwortung und Klimamaßnahmen denkt man zumeist an große Produktionsunternehmen, aber gerade auch die Gastronomie kann ihren Teil beitragen. Durch konkrete Handlungsanweisungen an unser Team sind Änderungen in der verhaltensorientierten Einstellung möglich und zeigen Wirkung.

Durch die hohe Präsenz des Umweltgedankens in all unseren Prozessen ergeben sich kontinuierlich neue Ideen. EMAS und Handlungsweisen im Sinne der Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit sind wesentlicher Bestandteil unseres täglichen Handelns.

A handwritten signature in blue ink that reads "Martin Röhner". The signature is fluid and cursive.

Mag. Martin Röhner, Geschäftsführung

INHALT

1	Vorwort.....	3
1	Unternehmensprofil	5
1.1	Aufgabenstellung	5
1.2	Projektziele.....	6
1.3	Zielgruppe.....	6
1.4	Kurzdarstellung der angebotenen Tätigkeiten für Transitarbeitskräfte	6
1.5	Darstellung des Durchlaufs der Transitarbeitskräfte durch das Projekt	7
2	Organisation	8
2.1	Organisationsstruktur.....	8
2.2	Organigramm.....	8
3	Öffnungszeiten.....	9
4	Verantwortung der Umwelt gegenüber.....	10
5	Umweltmanagement.....	11
5.1	Umweltmanagementsystem	11
5.2	Umweltpolitik.....	11
5.3	Umweltleitlinien und Grundsätze	12
6	Beschreibung des Restaurants.....	12
7	Umweltleistung – Kernindikatoren im Sinne der EMAS III	15
8	Bewertung der Umweltaspekte	16
8.1	Vorgehensweise	16
8.2	Ergebnis der Umweltprüfung.....	17
9	Umweltzielsetzung und Umweltprogramm	19
9.1	Ziele der letzten Periode	19
9.2	Umweltziele für die kommende Periode	20
10	Legal Compliance	21
11	Bisher gesetzte Schritte zum Umweltschutz.....	22
11.1	Ressourcenschonung / Materialeffizienz	22
11.2	Abfallvermeidendes Arbeiten	22
11.3	Reduktion von Emissionen.....	23
11.4	MitarbeiterInnen	24
12	AnsprechpartnerInnen	24
13	Gültigkeitserklärung	25

1 Unternehmensprofil

1.1 Aufgabenstellung

Das TOP-Lokal ist ein sozialökonomischer Betrieb, welcher von *die Berater* Gemeinnützige GmbH, einer Tochterfirma von *die Berater* Unternehmensberatungs GmbH - im Auftrag des Arbeitsmarktservice Wien betrieben wird.

Das Ziel des Projekts ist es, langzeitarbeitsuchenden Personen mit Hilfe von Transitarbeitsplätzen in unserem Betrieb den Wiedereinstieg in den regulären Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Das wollen wir ermöglichen durch

- fachliche Qualifizierung in Theorie und Praxis
- Unterstützung bei der Arbeitsplatzsuche
- und Verbesserung der allgemeinen Lebensumstände

Unser wichtigstes Prinzip ist dabei

- die Wertschätzung sowie die Anerkennung des Wissens und der Erfahrung jeder/jedes Einzelnen
- das individuelle Eingehen auf unsere Transitarbeitskräfte
- und ein positives und motivationssteigerndes Betriebsklima.
- Eine Vorbildwirkung und das Aufzeigen von Perspektiven

Wir wollen als Team erreichen, dass sich unsere Arbeitskräfte nach Ablauf des sechsmonatigen Transitdienstverhältnisses stabil und gefestigt der Herausforderung eines Arbeitsverhältnisses am regulären Arbeitsmarkt stellen wollen und können und diese Reintegration von Dauer ist.

Ein sozialökonomischer Betrieb ist ein unter anderem vom Arbeitsmarktservice (AMS) gefördertes Soziales Integrationsunternehmen, das zeitlich befristete Arbeitsplätze für arbeitsmarktfremde Menschen zur Verfügung stellt. Diese sogenannten Transitarbeitsplätze sind für Menschen gedacht, die aus verschiedensten Gründen schon lange arbeitslos sind und sollen ihnen helfen wieder eine ungeforderte Beschäftigung am ersten Arbeitsmarkt zu finden.

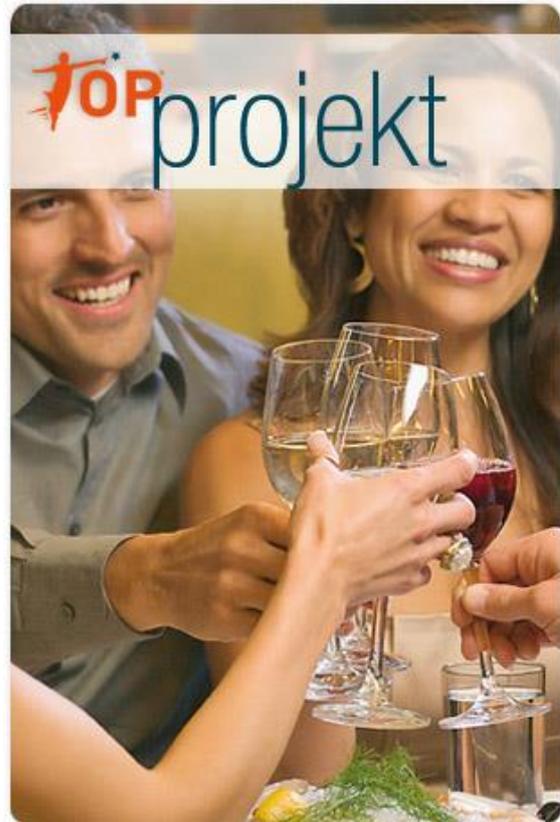


1.2 Projektziele

Erklärtes oberstes Ziel ist die nachhaltige Wiedereingliederung unserer Transitarbeitskräfte in den regulären Arbeitsmarkt.

Dies erreichen wir durch unser Angebot an Transitarbeitsplätzen und die Beschäftigung, Betreuung, Qualifizierung und sozialpädagogischer Betreuung aller Transitarbeitskräfte. Diese Personengruppe soll durch die regelmäßige Struktur, die Arbeitsanforderungen und die Lernsituation (soziales, fachliches Knowhow) unterstützt werden, stabil und gefestigt in eine neue Tätigkeit am Arbeitsmarkt zu gehen und zu bleiben.

Zur Festigung dieses Erfolges nutzen wir auch unser *die Berater*-Netzwerk (inklusive unserer Schwesterfirmen) und unsere langjährigen Firmenkontakte.



1.3 Zielgruppe

Wir wollen mit dem Angebot eine Personengruppe erreichen, die aus verschiedensten Gründen schon lange dem Arbeitsmarkt fern ist und daher direkt und persönlich beim Aufbau eines positiven Selbstbildes, eines guten Selbstwertes und einer positiven Erfahrung unterstützt werden muss, sodass sie im Arbeitsprozess bestehen kann:

- Personen, die beim AMS Wien arbeitslos bzw. arbeitsuchend gemeldet sind,
- mit schweren Vermittlungshemmnissen,
- arbeitsmarktfrem – da sie über einen längeren Zeitraum nicht mehr in einem Arbeitsprozess involviert waren und daher die Strukturen und das Tempo nicht mehr gewöhnt sind,
- keine Drogenproblematik,
- keine Behinderung,
- keine psychischen Beeinträchtigungen.

1.4 Kurzdarstellung der angebotenen Tätigkeiten für Transitarbeitskräfte

Die angeführten Tätigkeitsbereiche eignen sich dafür, langzeitbeschäftigungslose Personen bzw. Personen mit sehr schwierigem Hintergrund wieder langsam in einen Arbeitsprozess einzuführen sowie branchenfremde Personen auf die genannten Bereiche einzuschulen. Formale Qualifikationen sind nicht erforderlich – auch für Personen mit persönlichen Problemlagen (Migrationshintergrund, Schulden...) kann hier ein Aufbau erfolgen.

- Hilfsarbeiten in der Küche – Essenszubereitung, Reinigung, Abwasch
- Servierarbeiten – Entgegennahme und Weitergabe von Bestellungen, Gästekommunikation, Essensausgabe
- Entgegennahme von Bestellungen, Bearbeitung von Bestellungen am Telefon und per Internet
- Lieferung und Kassentätigkeit
- Kassentätigkeit im Verkaufsbereich

- Hilfsarbeiten im Verkaufsbereich – Abräumen, Reinigung
- Einkauf und Verwaltung der Marktliste
- Lebensmittellagerung und Hygiene nach HACCP Richtlinien
- Lieferservice
- Feinkostverkauf im Lokal
- Verkauf an externen point of sales
- Verkauf auf Bauernmärkten
- Catering Service (Lieferung, Aufbau und Dekoration von externen Räumlichkeiten, Buffetaufbau, Servieren von Getränken und Fingerfood, etc.)
- Reinigungsarbeiten im Lokal
- Objektreinigung

1.5 Darstellung des Durchlaufs der Transitarbeitskräfte durch das Projekt

Vor der Aufnahme als Transitarbeitskraft steht die sogenannte Vorbereitungsphase/“Probemonat“.

Es gibt laufend 15 Positionen, die durch BewerberInnen besetzt werden können.

Im Laufe der Vorbereitungsphase (die aus TeilnehmerInnensicht 5 Wochen dauert), während der die TeilnehmerInnen noch beim AMS gemeldet sind, erfolgt eine genaue Abklärung der vorhandenen Fertigkeiten und Kenntnisse, der formalen Qualifikationen sowie die Erfassung von Persönlichkeitsmerkmalen, die zur Arbeit im Betrieb nötig sind. Das Abschätzen des Umgangs mit neuen Aufgaben, hierarchischen Strukturen und Lernsituationen sowie der sozialen Kompetenzen erfolgt hier durch eine Kombination aus Theorieeinheiten, Einzelgesprächen und Betriebszeiten.

Die Vorbereitungszeit findet vor Ort im TOP-Lokal statt, was die gezielte Auswahl geeigneter Transitarbeitskräfte wesentlich erleichtert. Die TeilnehmerInnen der Vorbereitungsgruppe werden in den bestehenden Betrieb integriert, wodurch ein besseres gegenseitiges Kennenlernen sowie eine Orientierung im künftigen Aufgabenbereich möglich ist. Darüber hinaus bieten wir auch Trainingsplätze für 15 Personen gleichzeitig an. Diese Plätze nutzen Menschen, die von sich aus bei uns mitarbeiten wollen und dementsprechend von den Schlüsselkräften betreut werden.

Die Phasen im Rahmen der Mitarbeit:

- Vorgeschaltete Vorbereitungsphase
- Teilnahme Infotag / Einzelgespräch
- Vorbereitungszeit (Kombination aus Theorieeinheiten, in die Übungen aus dem Assessmentcenter einfließen, Einzelgesprächen (mit Fachanleitungen und sozialpädagogischer Betreuung – damit sich alle ein Bild machen können)
- Entscheidung ob Teilnahmen ja/nein – Erstellung des Betreuungsplanes
- Information über Aus- und Weiterbildung im Sozialökonomischen Betrieb
- Aufnahme als Transitarbeitskraft (andernfalls gehen die TeilnehmerInnen mit einem erstellten Karriereplan zurück zur Regionalen Geschäftsstelle des AMS Wien)

2 Organisation

2.1 Organisationsstruktur

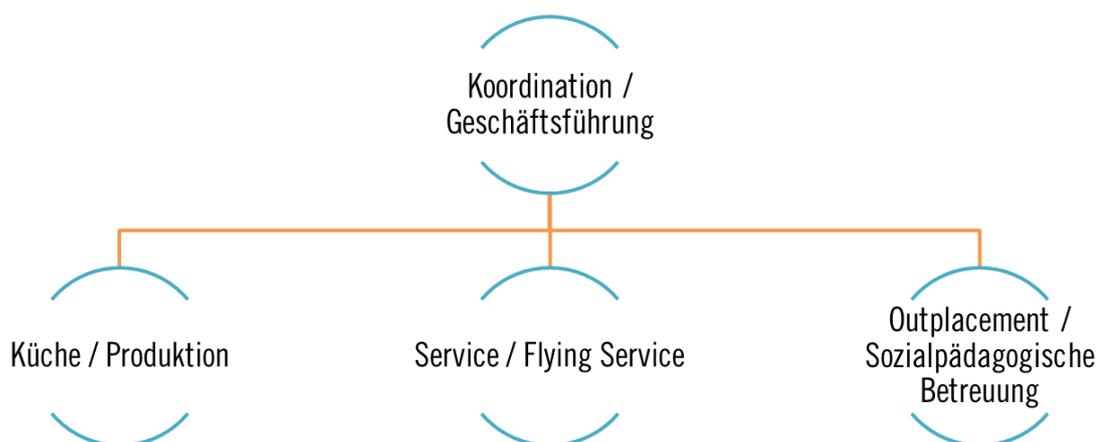
Der Sozialökonomische Betrieb wird hierarchisch wie folgt strukturiert:

- Handelsrechtlicher Geschäftsführer / Gewerberechtlicher Geschäftsführer
- Schlüsselkraft Gastronomie / Schlüsselkraft Reinigung und Einzelhandel / Sozialpädagogische Betreuung
- Transitarbeitskraft

Die Aufgaben im Betrieb werden auf folgende Bereiche verteilt:

- Geschäftsführung
- Produktion Gastronomie
- Verkauf Gastronomie
- Flying Service/Catering als Brötchenpost
- Outplacement / Sozialpädagogische Betreuung

2.2 Organigramm



3 Öffnungszeiten

Das TOP-Lokal hat Montag bis Freitag von 8:00 bis 22:00 Uhr geöffnet. An Sonn- und Feiertagen steht das Lokal für Veranstaltungen zur Verfügung. Der Betrieb besteht aus 8 Räumen, einer Produktionsküche, Lagerräumlichkeiten, sowie Büroräumlichkeiten. Sanitäre Anlagen für die Gäste sind vorhanden. Für die Angestellten ist die Nutzung von getrennten WCs im Bereich Keller/Lagerraum gewährleistet.

Die Gast- und Veranstaltungsräume des Restaurants befinden sich auf zwei Ebenen. In den Sommermonaten steht den Gästen auch ein Schanigarten zur Verfügung.

Werktags bietet das TOP-Lokal vom Frühstück bis zum Abendessen durchgehend warme Küche an. Frühstück wird von 8:00 bis 11:30 angeboten. Zur Mittagszeit stehen neben dem À la carte-Speisenangebot täglich zwei verschiedene Menüs am Speiseplan, welche auf Wunsch auch zugestellt werden. Viele Firmen in den angrenzenden Bezirken nutzen regelmäßig den vom TOP-Lokal angebotenen Lieferservice. Neben der normalen Speisekarte gibt es auch immer eine TOP-Spezialitäten-Karte mit saisonalen Schwerpunkten. Diese widmen sich immer einer bestimmten Thematik (z.B. Italienische Küche, Kürbis- oder Spargelzeit).

Das TOP-Lokal hat sich zusätzlich zum Restaurantbetrieb zudem bereits als Veranstalter von Privat-, Firmenfeiern und Vernissagen am Markt etabliert. In diesem Segment werden Events mit Fingerfood oder Buffet für bis zu 400 Personen organisiert. Viele positive Rückmeldungen und mündliche Empfehlungen bestätigen die Qualität des Veranstaltungsmanagements.

4 Verantwortung der Umwelt gegenüber

Lieferkette

- Hohe Qualität
- Transparenz
- Nachhaltigkeit
- Regionalität

Beispielsweise kaufen wir keine Waren aus dem Ausland und achten auf eine umweltschonende Lieferkette.



Nahrungsmittel

- Hohe Qualität der Lebensmittel
- Abwechslungsreiche Küche
- Vegetarische Speisen auf der Karte
- Viele Biologische Produkte
- Saisonale Schwerpunkte
- Einkauf bei regionalen Fleischern und Bauern
- Einkauf von Nahrungsmitteln ausschließlich in Österreich



MitarbeiterInnen

- Miteinbezug in die Zielsetzung des Umweltprogramms
- Wichtige Lieferanten von Hinweisen und Ideen
- Vielfalt und Respekt
- Weiterbildung im Rahmen von Workshops
- Wichtige MultiplikatorInnen unseren Gästen, KundInnen und Auftraggebern gegenüber

Beispielsweise wurden unsere Schlüsselkräfte aktiv in den Entwicklungsprozess unseres Umweltmanagementsystems mit einbezogen und dienen als Ideenlieferer für Umweltmaßnahmen, so ist es gelungen, dass unser Managementsystem auf einer breiten Basis fundiert und von den MitarbeiterInnen massiv mitgetragen wird.



5 Umweltmanagement

Ressourcenschonendes, nachhaltiges Arbeiten ist seit jeher ein Punkt auf den wir in allen Bereichen unser Augenmerk legen. Dies bildet sich ab in unserem Umweltmanagementsystem.

5.1 Umweltmanagementsystem

Unser Umweltmanagementsystem ist in Form eines Umweltmanagement-Handbuchs dokumentiert. Dies liegt in gedruckter Form im Büro des Top-Lokals auf und ist damit dem gesamten Team zugänglich. Da nicht alle MitarbeiterInnen einen Zugang zu unseren elektronisch abgelegten Dokumenten haben, fiel die Entscheidung auf dieses System.

Bei Revisionen wird der veraltete Ausdruck vernichtet und durch einen Ausdruck der aktuell gültigen Dokumente ersetzt. So stellen wir sicher, dass immer Dokumente in der jeweils gültigen Fassung verwendet werden.

Unser Umweltmanagementsystem entspricht in seiner aktuellen Form der EMAS III sowie dem internationalen Standard der ISO 14001.

Tragende Elemente des Umweltmanagementsystems

Die oberste Leitung trägt die Gesamtverantwortung für die Einführung und Aufrechterhaltung des Umweltmanagementsystems.

Als Beauftragte/r und in enger Absprache mit der obersten Leitung wird das Umweltmanagementsystem von dem/der Umweltbeauftragten operativ umgesetzt. Die Position des Umweltbeauftragten ist derzeit mit Herrn Klaus Ratzenberger besetzt.

Dabei streben wir stets die kontinuierliche Verbesserung unserer Umweltleistungen und die absolute Rechtskonformität an.

Unsere MitarbeiterInnen sehen wir als PartnerInnen, die unser Managementsystem leben und umsetzen. Wir sehen das große Potential, das diese mit ihrem Know-how und ihren Ideen mitbringen und streben danach, diese stets in unsere Vorhaben einzubinden.

Herausforderungen in der Umsetzung des Umweltmanagementsystems

Eine Herausforderung in der Umsetzung des Umweltmanagementsystems liegt in unserer sehr hohen Fluktuation. Diese Fluktuation ist systembedingt und daher auch nicht reduzierbar. Alle MitarbeiterInnen bleiben maximal 6 Monate bei uns, danach ist deren Transitarbeitsverhältnis beendet.

5.2 Umweltpolitik

Handeln und Gestalten im privatwirtschaftlichen wie sozialökonomischen Bereich ist stets mit Wirkung auf Natur und Umwelt verbunden. Als Restaurant- und Cateringbetrieb einerseits, wie als Schulungsbetrieb andererseits, sehen wir unsere Herausforderung nicht nur darin, Maßnahmen im Umweltschutz nur umzusetzen, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. Neben unserem Ziel, unseren Gästen hohe Qualität zu bieten und langfristig wirtschaftlich erfolgreich zu sein, nehmen wir auch unsere Vorbildwirkung wahr. Die Einbeziehung unserer MitarbeiterInnen steigert das Know-How im Team und die Fähigkeit vom Wissen ins Handeln zu kommen. Durch erhöhtes Interesse, Transparenz und gesicherte Legal Compliance sowie der Erfüllung aller bindenden Verpflichtungen profitiert auch unser Umfeld. Die damit verbundenen Aufgaben werden in allen Tätigkeitsbereichen von der Beschaffung, dem Abfallmanagement, der Energienutzung, der Zubereitung von Speisen bis hin

zur Präsentation auf dem Teller, als fester Bestandteil der nachhaltigen Unternehmenspolitik wahrgenommen und fördert damit das Vertrauen in die Zukunft des TOP-Lokals bei unseren Partnerinnen und Partnern. So leisten wir einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen für Mensch und Natur und übernehmen die Verantwortung, im Rahmen unseres Umweltmanagementsystems eine konstante und beständige Verbesserung unserer Umweltleistung zu erwirken.

5.3 Umweltleitlinien und Grundsätze

Die Grundsätze unserer Umweltpolitik werden durch die Führungsebene festgelegt. Die damit verbundenen Ziele entwickeln wir gemeinsam mit unseren MitarbeiterInnen. So dienen sie gleichzeitig als Instrument, das uns jeden Tag hilft uns nachhaltig zu verbessern:

Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt bewusst und streben die kontinuierliche Entwicklung und Fortsetzung unserer Umweltaktivitäten an. Aufbauend auf der Analyse unserer Umweltkennzahlen erkennen und verbessern wir potenzielle Handlungsfelder und streben eine nachhaltige Entwicklung an.

Wir wollen Energie und Ressourcen optimal nutzen und nehmen gegen unnötigen Verbrauch präventive Maßnahmen vor: Wir schonen erneuerbare Ressourcen und nutzen sie im Rahmen ihrer Regenerationsfähigkeit und minimieren die Nutzung von nicht erneuerbaren Ressourcen.

Wir beschränken Umweltbelastungen und den Schaden für die Umwelt auf ein Mindestmaß, indem wir dafür verantwortliche Faktoren laufend kontrollieren und verbessern und diese in Form von Einzelzielen an unsere MitarbeiterInnen kommunizieren.

Wir schulen unsere kompetenten und freundlichen MitarbeiterInnen und motivieren sie zur nachhaltigen Vorbildwirkung im sozialen und ökologischen Sinn. Bei unseren Gästen, KundInnen und PartnerInnen gehen wir mit gutem Beispiel voran und erhöhen auch deren Sensibilität für Umweltbewusstsein.

Wir teilen unser Umweltbewusstsein und die Tätigkeiten, die wir zum Schutz der Umwelt vornehmen, mit unseren MitarbeiterInnen, Gästen, PartnerInnen und Lieferanten und stellen sie interessierten Kreisen in Form unserer Umwelterklärung transparent und nachvollziehbar dar.

Wir erfüllen Umweltschutz über das gesetzliche Erfordernis hinaus und beachten das Umweltrecht und sämtliche Verwaltungsvorschriften.

6 Beschreibung des Restaurants

TOP-Lokal: Fleischmarkt 18
 1010 Wien

Die Speisenauswahl ist bürgerlich, saisonal und regional mit Schwerpunktwochen (zB Spargelsaison).

Das TOP-Lokal ist im ersten Wiener Gemeindebezirk lokalisiert und bietet auf einer Betriebsfläche (inkl. aller Lager und Technikräume sowie Sozialräumen für MitarbeiterInnen) von gesamt 809,89 m² auf zwei Ebenen bis zu 150 Gästen Platz.

Die Öffnungszeiten sind Montag bis Freitag von 08:00 bis 22:00 Uhr.

Darüber hinaus finden Caterings und geschlossene Gesellschaften statt.

7 Umweltleistung – Kernindikatoren im Sinne der EMAS III

Wir haben bei unserer Analyse die vorgeschriebenen Kernindikatoren betrachtet, analysiert und bewertet. Alle für uns relevanten Kennzahlen in Bezug auf unsere Umweltleistung sind im Folgenden zu finden.

Unsere Werte beziehen sich auf das Jahr 2022.

Kernindikatoren			2018	2020	2022
Energieverbrauch–Strom	MWh pro m ²	100% Wasserkraft	0,23	0,18	0,22
Energieverbrauch – Wärme	MWh pro m ²	Fernwärme	0,15	0,10	0,14
Materialeffizienz	Sättigungsbeilagen		7%	5%	3%
(Tellerretouren)	Vitaminbeilagen		4%	3%	2%
	Fisch/Fleisch		3%	2%	2%
	Getränke		2%	1,5%	2%
Wasser	m ³ pro m ²		1,31	0,92	1,27
Abfall	kg pro MA	Restmüll	165,29	110,22	152,28
	kg pro MA	Altpapier	61,87	34,82	58,51
	kg pro MA	Glas	104,06	45,50	88,34
	kg pro MA	Metall	4,5	2,2	4,6
	kg pro MA	Kunststoffembal-lagen	1,59	0,6	1,43
	kg pro MA	Bioabfälle	26,54	18,23	22,56
	kg pro MA	Küchen- und Spei-seabfälle	71,26	48,77	65,33
	kg pro MA	Altspeisefette, zu-sätzlich Fettrecyc-ling	14,03	8,89	12,38
Flächenverbrauch in Bezug auf biolog. Vielfalt	verbaute Fläche		100,00%	100,00%	100,00%
Emissionen	kg pro MA	CO ₂ -Äquivalent	1917,8	987,67	1020,20

Anzumerken ist in diesem Zusammenhang, dass durch die längeren Lockdowns im Jahr 2020 (und 2021) Zahlen in Relation zu den aktuellen Zahlen keine reale Vergleichbarkeit bieten. Realistischer ist der Vergleich zu 2018.

Berechnung der Emissionen erfolgt mit dem CO₂-Rechner des Umweltbundesamts: <https://www.umweltbundesamt.at/umweltthemen/umweltmanagement/thg-emissionsrechner>

8 Bewertung der Umweltaspekte

8.1 Vorgehensweise

Die Bewertung der Umweltaspekte wurde mit Hilfe eines Bewertungsschemas nach den Kriterien

- Bewertung der Kennzahl(en) – Verbrauch / externer Benchmarkvergleich
- Bewertung der Bedeutsamkeit
- Bewertung der Beeinflussbarkeit
- Bewertung der Wirtschaftlichkeit

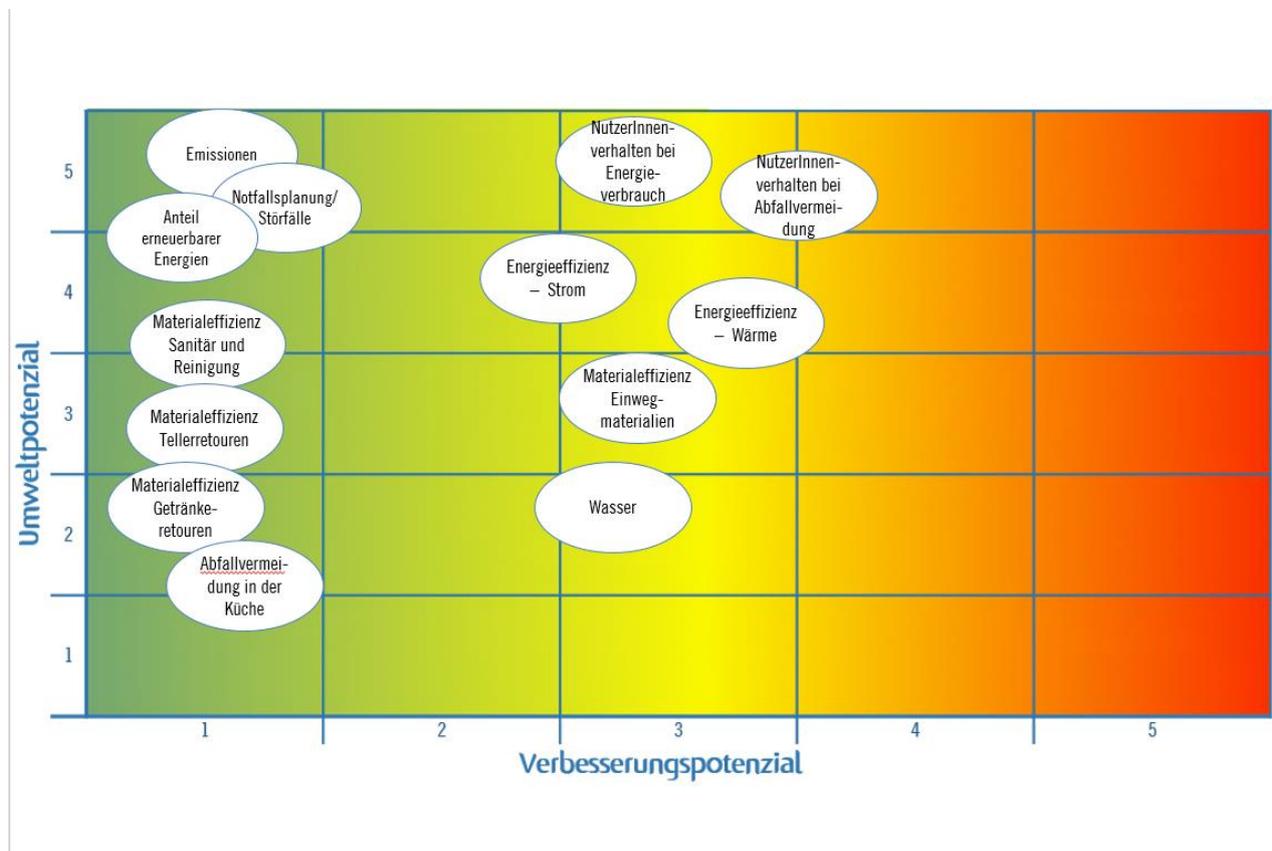
vorgenommen.

Die Bewertung der Umweltaspekte gibt einen Überblick über die Bereiche, in denen Handlungsbedarf zur Verbesserung der betrieblichen Umweltleistung besteht. Daraus leitet sich die Relevanz und die die Maßnahmen (standortbezogen und unternehmensweit) des Umweltprogramms für die nächsten Jahre ab.

Bewertungsschema	1	2	3	4	5
Bewertung der Kennzahl(en) - Verbrauch/ Benchmarkvergleich (intern)	Kaum Einsparungen zu erwarten	Optimierung möglich	Maßnahmen empfohlen	Maßnahmen planen und umsetzen	Dringend Maßnahmen planen und ehestmöglich umsetzen
Bedeutsamkeit/Umwelteinfluss	sehr gering	eher gering	mittelmäßig	eher hoch	sehr hoch
Beeinflussbarkeit/Einfluss durch GF	sehr gering	eher gering	mittelmäßig	eher hoch	sehr hoch
Wirtschaftlichkeit	sehr gering	eher gering	mittelmäßig	eher hoch	sehr hoch
Relevanz	sehr gering	eher gering	mittelmäßig	eher hoch	sehr hoch

8.2 Ergebnis der Umweltprüfung

Aus der Bewertung der Umweltaspekte ergaben sich folgende Handlungsschwerpunkte:



Die Themen auf der linken Seite (grün hinterlegt) sind bereits sehr hoch optimiert und lassen somit kaum mehr Verbesserungen zu.

Die Themen, die weiter rechts liegen mit einem Verbesserungspotenzial von 3-4 (gelb/orange hinterlegt) sind im Benchmarkvergleich verbesserungsfähig und zeigen auch ein hohes Umweltpotenzial. Das Ergebnis zeigt im Vergleich zur Vorperiode weitere Verbesserungen, die sich einerseits pandemiebedingt ergeben haben, jedoch auch auf die Teamleistung zurückzuführen sind.

Hohe Werte für Wärme resultieren aus der Bauweise von Altbauten und deren Raumhöhen, somit muss mehr geheizt werden, damit das Lokal angenehm warm ist. Hier konnte im Vergleich keine Verbesserung oder nur geringe Verbesserung erzielt werden.

Hingegen sind im Bereich der Ressourcenverbrauchswerte weiterhin Verbesserungen zu verzeichnen: dies ist ein wesentlicher Ansatzpunkt im TOP-Lokal: Transitarbeitskräfte sind angehalten sich am Umweltprogramm zu beteiligen und mit umsichtigem Verhalten im Betrieb Ressourcen zu sparen – ein doppelter Gewinn für MitarbeiterInnen, da eine Verhaltensänderung auch im Privaten nützt und eine direkte Senkung der Betriebskosten im Haushalt bewirkt werden kann. Dazu gehört auch ein achtsamerer Umgang mit Geschirrwäsche und dem Einsatz der Waschanlagen.

Ergänzend zur Bewusstseins- und Weiterbildung ist die Reduktion des Stromverbrauchs auch auf die schrittweise Umstellung der Beleuchtung und die Entkoppelung der Verbrauchsdaten von nicht-genutzten Anlagen (zum Beispiel von Kühlzellen) der Liegenschaft zurückzuführen.

Hinsichtlich der Verwendung von Einwegmaterialien wurden bereits in der Vorperiode weitreichende Umstellungen vorgenommen, diese versuchen wir durch laufende Recherchen und Informationsgewinnung bzgl. umweltschonender Materialien weiter zu verbessern.

Dass wir den Aspekt der Nachhaltigkeit bei unserer betrieblichen Tätigkeit besonders berücksichtigen, erkennen unsere KundInnen bereits bei der Anbotslegung und durch Marketingaktivitäten auf der Website und der Mailsignatur.

Auch achten wir bei der Beschaffung von Lebensmitteln nach wie vor besonders auf Regionalität, Saisonalität, verwenden viele Produkte in Bioqualität und legen großen Wert auf artgerechte Haltung und nachhaltige Landwirtschaft. Weiters haben wir unser Angebot an Speisen weiterhin auf vegane Alternativen ausgeweitet.

9 Umweltzielsetzung und Umweltprogramm

9.1 Ziele der letzten Periode

Folgende Ziele und Schritte waren für die vergangene Periode vorgesehen, in der Tabelle ist auch der Umsetzungsstand ersichtlich.

Nr	Oberziele	Einzelziele	Maßnahme	Frist	Umsetzungsstand
	Sensibilisierung, Bewusstseinsbildung				
1a		Steigerung der Transparenz und Kommunikation nach außen	Sensibilisierung mittels Social Media Kanälen	2020	erfüllt
1b			Adaptierung der Speisekarten und gedruckten Kommunikationsmedien	2020	erfüllt
2		Kontinuierliche Kommunikation (Fortführung)	Unterweisung neuer MA und Einführung in Umweltthemen	kontinuierlich	erfüllt
	Datenverfügbarkeit				
3		Inputanalyse (Fortführung)	Verbesserung der Lesbarkeit von Stoffströmen		Analyse der Möglichkeiten erfolgt
	Abfallvermeidung, -trennung				
4		Optimierung in Abfalltrennung und Recycling	Schulungen der SK und TAK	laufend	erfüllt und laufend
	Ressourcenschonung				
5		Ökonomische und ökologische Analyse von alternativen Verpackungen im Take-Away-Bereich	Testen neuartiger Verpackungseinheiten gem. Hygienebestimmungen	2024	Laufende Prüfung weil immer neuere Produkte am Markt kommen
6		Beschaffung von Produkten mit Umweltsiegel	Gezielter Einkauf u. Kommunikation an MA (Bereich Küche, Service)	laufende Weiterführung wo aus ökonomischer Sicht möglich	s. o.
7		Reduktion des Fleischverbrauchs	Menüanpassungen	2023	erfüllt
	Interessierte Parteien				
8		Miteinbezug von MA	Teammeetings	2023	Erfüllt und laufend

9.2 Umweltziele für die kommende Periode

Nr	Oberziele	Einzelziele	Maßnahme	Frist	Umsetzung durch
	Sensibilisierung, Bewusstseinsbildung				
1		Verstärkte Kommunikation an Gäste und Auftraggeber	Social media, Newsletter, Aussendungen	2024	GF, PL
2			Information in Speisekarten und Catering Angeboten sowie mittels Tischaufsteller	2024	UB/PL, SK
3		Kontinuierliche Kommunikation (Fortführung)	Unterweisung neuer MA und Trainingsplätze - Einführung in die Bedeutung von Umweltthemen	kontinuierlich	UB/PL, SK
4			Umweltthemen werden in die Beratung / Coaching der TAKs integriert und sind fester Bestandteil der Betreuung	kontinuierlich	SK
	Abfallvermeidung, -trennung				
5		Optimierung in Abfalltrennung und Recycling. Nachdenkprozesse initiieren	Schulungen der SK und TAK, VB	laufend	UB/PL, FAL, SK
	Ressourcenschonung				
6		Umstellung der Verpackung bei Take away	Einkauf neuartiger Verpackungseinheiten	2024	GF, UB/PL, K
7		Beschaffung von Produkten mit Umweltsiegel	Gezielter Einkauf (Bereich Küche, Service)	laufende Weiterführung wo aus ökonomischer Sicht möglich	GF, K, SK
	Interessierte Parteien				
8		Miteinbezug von MA	Speed meetings	2024	UB/PL, FAL

Abkürzungsverzeichnis

MA	MitarbeiterInnen
UB/PL	Umweltbeauftragte/r / Projektleitung
SK	Schlüsselkräfte
FAL	Fachanleitung
K	Küche
GF	Geschäftsführung

10 Legal Compliance

Wir verpflichten uns, alle umweltrelevanten Rechtsnormen, insbesondere Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Normen und Verwaltungsvorschriften umzusetzen und einzuhalten. Dies sind in erster Linie:

- Gewerbeordnung
- Abfallwirtschaftsgesetz
- Hygienevorschriften für die Gastronomie

Dafür wurde ein Verfahren zur Verwirklichung und Aufrechterhaltung der rechtlichen Verpflichtungen und Rechtsvorschriften und anderer Anforderungen, zu denen sich die Organisation in Bezug auf ihre Umweltaspekte verpflichtet hat, eingeführt. So wird sichergestellt, dass die geltenden rechtlichen Verpflichtungen und anderen Anforderungen beim Einführen, Verwirklichen und Aufrechterhalten des Umweltmanagementsystems berücksichtigt werden.

Die Umsetzung und Einhaltung der Vorgaben erfolgt durch eine Wirksamkeitskontrolle durch:

- Interne Umweltaudits
- Sicherheitsbegehungen

Vor der Wirksamkeitskontrolle in den dezentralen Bereichen, insbesondere vor den internen Umweltaudits hat sich der/die AuditorIn über gegebenenfalls eingeleitete Maßnahmen, die sich aus geänderten oder neuen Rechtsvorschriften ergeben hat, bei dem/der Umweltbeauftragten zu informieren. Dies kann in Form eines Compliance Audits einmal jährlich erfolgen.

Werden bei den internen Audits Abweichungen festgestellt sind entsprechende Korrekturmaßnahmen einzuleiten.

Es wurde ein Umweltrechtsregister angelegt, das alle für das Unternehmen relevanten Gesetze auflistet, auf diese verlinkt, die wesentlichen Paragraphen nennt und Anwendungsbeispiele enthält. Das Umweltrechtsregister wird kontinuierlich (zumindest in jährlichem Abstand) durch den/die UB auf seine Richtigkeit überprüft, gewartet und aktualisiert. Dazu werden externe Quellen (Newsletter) als Unterstützung genutzt. Verantwortlich dafür ist der/die Umweltbeauftragte.

Im Rahmen der Betriebsprüfung (Audit) findet periodisch eine externe Überprüfung der Richtigkeit statt.

Im Rahmen der internen Audits wurden keine auffälligen Ergebnisse beobachtet. Die bereits gesetzten Maßnahmen zeigen demnach Wirkung und werden weiter geführt bzw. nach Möglichkeit noch weiter optimiert.

11 Bisher gesetzte Schritte zum Umweltschutz

In der vergangenen Periode wurden von uns anlassbezogen zahlreiche Maßnahmen gesetzt, die die Umwelt auf vielfältige Art und Weise schonen. Beispielhaft sind nachfolgend einige dieser Initiativen angeführt:

11.1 Ressourcenschonung / Materialeffizienz

- **Vermeidung von Plastiktrinkhalmen**
wir servieren nicht mehr mit jedem Getränk Trinkhalme und stellen auf Papierhalme um
- **Verzicht auf Einweg-Gläser (aus Plastik)**
Bei Caterings und Workshopverpflegung werden ausschließlich Glas-Gebinde angeboten
- **Weiterverwendung von Kleidung**
Da unser Personal projektbedingt ca. alle sechs Monate wechselt, setzen wir die zur Verfügung gestellte Kleidung nach einer Reinigung und Überprüfung auf Schäden wieder ein. Schlüsselkräfte haben ihre eigene Kleidung und dabei wird auf ökologische Reinigung geachtet
- **Stromsparen**
Um Strom zu sparen, haben wir Bewegungsmelder im Sanitärbereich installiert. Wo und wann auch immer möglich werden temporär nicht genutzte Bereiche abgeschaltet (z.B. Kühlzellen)
- **Papierverbrauch**
Generell sind die Abläufe und workflows immer stärker auf papierlose Dokumentation umgestellt und auch die Schlüsselkräfte aus Küche und Service nutzen verstärkt die IT Infrastruktur
- **Umstellung auf LED**
Durch den Umbau auf LED Basis wird der Stromverbrauch sukzessive gesenkt

11.2 Abfallvermeidendes Arbeiten

- **Abfallarme Lagerführung**
Durch permanente Kontrolle des Lagerbestandes und bedarfsorientierte Zusatzangebote auf unseren Speisekarten werden die Nahrungsmittel optimal eingesetzt.

- **Anpassung der Wochenkarten an den Catering-Betrieb und an Lagerstände**

Wochenspeisekarten werden in Abstimmung mit den Lagerbeständen und den anstehenden Caterings erstellt.

- **Fettrecycling**

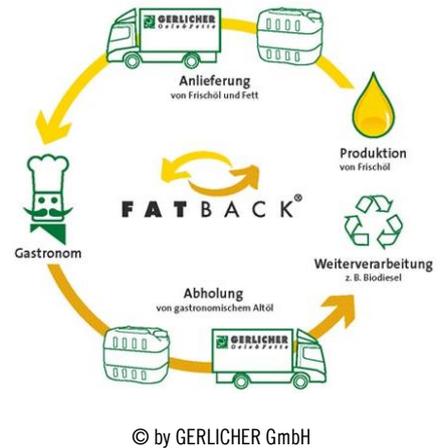
Ökologische Verwertung von Alt Speiseölen (siehe Grafik)

- **Adäquate Portionsgrößen**

Wir gestalten die Portionen im Vorhinein so, dass unsere Gäste satt werden, aber nichts zurückgehen lassen müssen.

- **Speisekarten aus Holz**

Die Speisekarten wurden auf Holz umgestellt. Im Innenbereich sind aufgrund von Desinfektionsgründen einzelnen Hüllen für die jeweiligen Angebote enthalten.



11.3 Reduktion von Emissionen

- **ZustellerInnen**

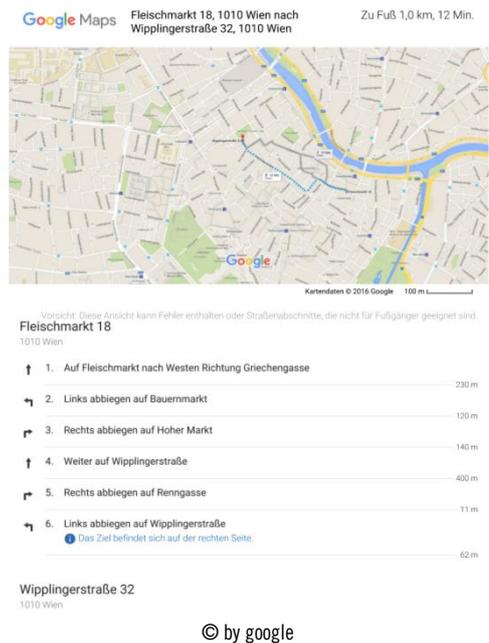
Nach Möglichkeit werden die Lieferungen zu Fuß ausgeführt.

- **Mehrheitlich regionale und saisonale Beschaffung**

Die regionale Beschaffung reduziert indirekte Emissionen, da die Zulieferer keine weiten Strecken zurücklegen müssen. Eine regelmäßige Lieferantenbewertung gewährleistet eine diesbezügliche Kontrolle.

- **Zukauf von Dienstleistungen von regionalen Betrieben**

Wir achten sehr auf die Dienstleistungsangebote in der unmittelbaren Nachbarschaft



11.4 MitarbeiterInnen

- **Einbeziehung der gesamten Mannschaft beim Setzen von Umweltzielen**
Regelmäßige Schulungen sorgen für eine verstärkte Sensibilisierung der gesamten Mannschaft und werden auch von den Transitarbeitskräften besucht. Gerne werden auch Ideen aufgegriffen und auf deren Umsetzbarkeit geprüft.
- **Spezielle Schulungen**
Viele unserer TeilnehmerInnen kommen aus teilweise sehr unterschiedlichen Ländern und unterschiedlichen Herangehensweisen zum Thema Umwelt

12 AnsprechpartnerInnen



Mag. Martin Röhsner
Geschäftsführung
Wipplingerstraße 32/Top 23-25
1010 Wien
Tel.: (+43 1) 532 45 45-0
E-Mail: office@dieberater.com



Klaus Ratzenberger
Projektleitung/ Umweltbeauftragter
Fleischmarkt 18
1010 Wien
Tel.: (+43 1) 513 02 03
E-Mail: k.ratzenberger@top-lokal.at

13 Gültigkeitserklärung

ERKLÄRUNG DES UMWELTGUTACHTERS ZU DEN BEGUTACHTUNGS- UND VALIDIERUNGSTÄTIGKEITEN

RK-007/2024 - EMAS

Der unterzeichnende EMAS-Umwelteinzelgutachter DI Dr. Rudolf KANZIAN mit der Registrierungsnummer AT-V-0021 zugelassen für den Bereich 78.10 (NACE-Code) bestätigt folgende Begutachtung

Top Lokal
die Berater® Gemeinnützige GmbH

Die Organisation hat, wie in der Umwelterklärung 2024 angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 in der Fassung der Verordnung EU 2017/1505 und 2018/2026 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen in einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009, 2017/1505 und 2018/2026 durchgeführt wurden,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung der Organisation ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.



DI Dr. Rudolf Kanzian
Feldkirchen, 07. Juli 2024

DI Dr. Rudolf Kanzian - EMAS-Umwelteinzelgutachter
Hoferweg 24, 9560 Feldkirchen



