

An aerial photograph of a lush green forest serves as the background. Overlaid on the forest is a semi-transparent globe with a network of lines connecting various points. Surrounding the globe are numerous hexagonal icons, each containing a symbol related to sustainability, such as a leaf, a gear, a person, a dollar sign, a recycling symbol, and a cloud with 'CO2'. The text 'Nachhaltigkeit bei DoN' is written in a large, white, serif font across the lower half of the image.

Nachhaltigkeit bei DoN

DoN trägt Verantwortung

Nachhaltigkeit & Verantwortung für Umwelt und Menschen nehmen bei DoN einen zentralen Stellenwert ein. Dieser manifestiert sich in der Unternehmenspolitik als Leitbild:

„Wir begeistern unsere Gäste wie auch unsere Kunden mit maßgeschneiderten und durchdachten Genusserlebnissen und einzigartigen DoN Moments. Genuss ist ein Recht für alle – heute und in Zukunft. Deshalb setzen wir auf Nachhaltigkeit, um unsere Umwelt und das Wohl der Menschen bestmöglich zu schützen.“

Josef Donhauser

CEO

Bewusstes unternehmerisches Handeln für einen positiven Beitrag

Dabei besteht ein Bewusstsein für die zahlreichen Herausforderungen im Bereich der Nachhaltigkeit, zu deren Bewältigung das unternehmerische Handeln von DoN einen positiven Beitrag leisten will:



Wir agieren im Einklang mit den Nachhaltigkeitszielen der UN

Mit den Kernelemente des nachhaltigen Handelns, welche im Anschluss näher beschrieben werden, trägt DoN insbesondere zur Erreichung folgender nachhaltiger Entwicklungsziele der Vereinten Nationen (UN SDGs) bei:



Mit Nachhaltigkeitsmanagement, das Aspekte wie Produktqualität, Lebensmittelsicherheit, Umwelt und Soziales umfasst, übernimmt DoN Verantwortung gegenüber der Gesellschaft.

Aufbauend auf einer ethisch orientierten Unternehmenspolitik fließen ökologische und soziale Anforderungen bei DoN in die unternehmerischen Entscheidungen ein.

Wir setzen auf nachhaltigen Genuss

Frisch, biologisch, regional, saisonal und fair aus transparenter, kontrollierter Herkunft:

- Alle Speisen werden frisch zubereitet
- Bio-Zutaten sind fester Bestandteil aller Produktkategorien, ihr Anteil wird kontinuierlich erhöht
- Regionale Lebensmittel sind zentraler Bestandteil des Angebots
- Obst und Gemüse aus der Region werden ausschließlich saisonal bezogen



Wir stehen für Tierwohl & Fairtrade

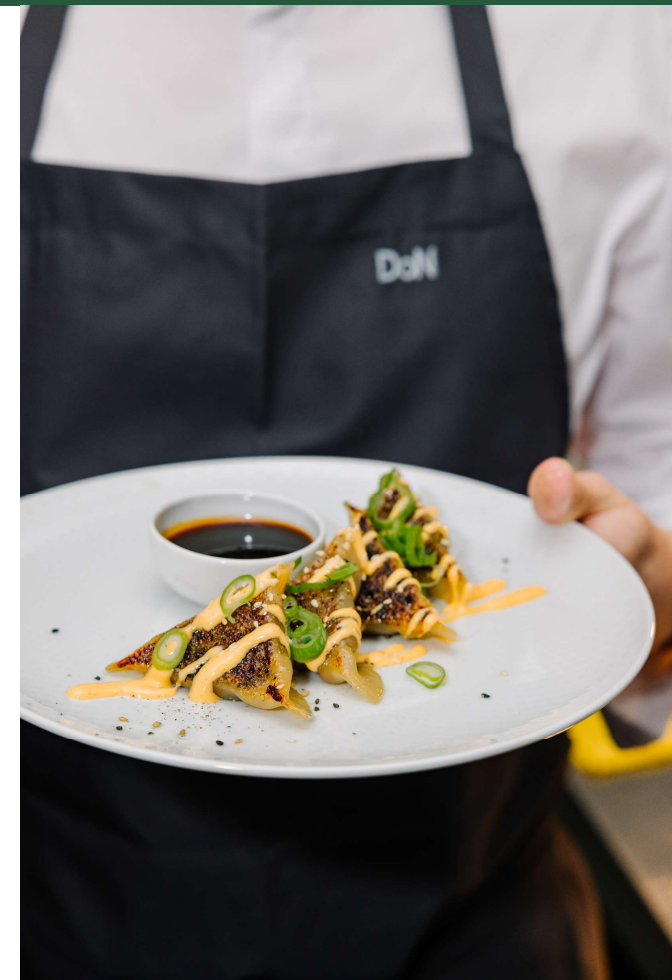
Ethische Tierhaltung und Artenschutz haben oberste Priorität:

- Fisch wird ausschließlich mit MSC- oder ASC-Zertifizierung bezogen
- Produkte wie Gänsestopfleber oder Kaviar werden aus ethischen Gründen konsequent ausgeschlossen
- Kaffee und weitere, nicht regional produzierte Produkte, sind FAIRTRADE-zertifiziert



Wir schauen aufs Klima & auf die Herkunft

- Das Sortiment umfasst stets einen „**Klimateller**“ mit besonders geringem ökologischem Fußabdruck:
 - vegetarisch/vegan,
 - Bezug aller wesentlichen Zutaten aus regionaler Herkunft bzw. fairem Handel
 - Mindestens eine Hauptzutat ist zusätzlich stets BIO-zertifiziert
- Bei Fleisch, Eiern und Milchprodukten wird die **Herkunft transparent** ausgewiesen. Alle Nachweise unterliegen einer **regelmäßigen externen Prüfung**.



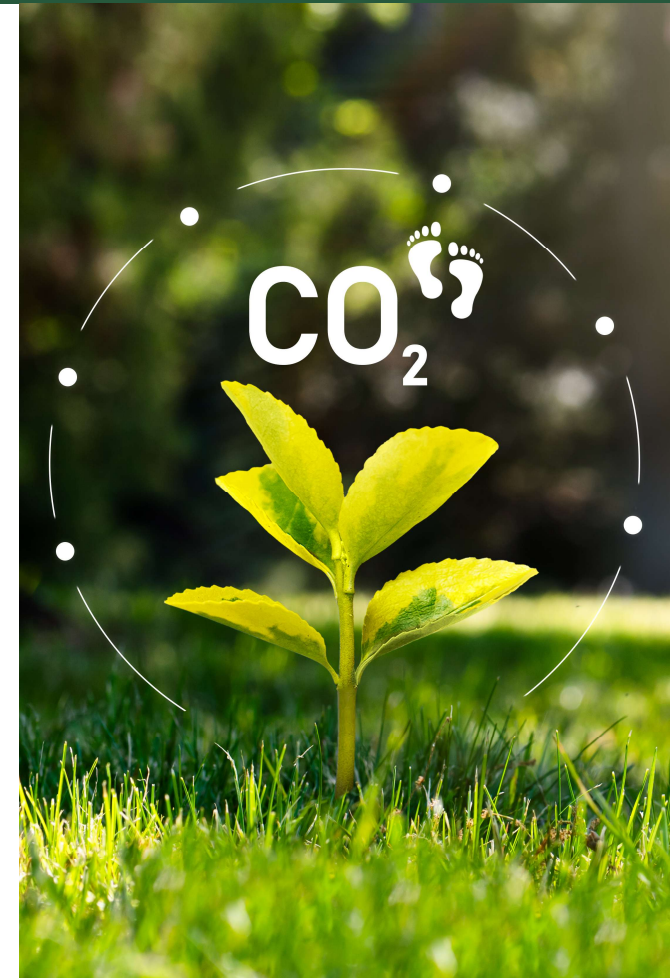
Wir haben Klimaschutz & Energieeffizienz im Fokus (1/2)

- Die Treibhausgas-Emissionen werden nach wissenschaftlichen Standards ermittelt, und es werden gezielt Maßnahmen ergriffen, um sie **kontinuierlich zu reduzieren** – mit dem klaren Ziel der **Klimaneutralität**
- Der Strombedarf wird durch einen **Ökostrom-Vertrag** gedeckt. Zukünftig wird dieser zusätzlich mit dem **Österreichischen Umweltzeichen 46** zertifiziert sein
- Durch die bewusste Entscheidung gegen fossile Energiekonzerne und geopolitische Abhängigkeiten wird **aktiv zur Energiewende beigetragen** – hin zu 100 % erneuerbarem, umweltfreundlichen Strom aus Österreich



Wir haben Klimaschutz & Energieeffizienz im Fokus (2/2)

- Der Fuhrpark wird schrittweise auf **Elektrofahrzeuge** umgestellt, um saubere Luft zu fördern, das Klima zu schützen und den **Energieverbrauch** nachhaltig zu senken
- **Nachhaltige Einkaufspraktiken** stehen im Mittelpunkt:
 - Vorrang erhalten biologische, vegetarische, vegane sowie regional und saisonal produzierte Lebensmittel
 - Klimafreundliche Alternativen zeichnen sich durch eine geringere CO₂-Bilanz aus und tragen aktiv zur Senkung der Emissionen in der Lieferkette bei
- Auch für Gäste und Mitarbeiter:innen wird **umweltfreundliche Mobilität** gefördert – durch gezielte Bewusstseinsbildung und attraktive Anreize für nachhaltige Anreisemöglichkeiten



Wir verpflichten uns zu Ressourcenschonung durch Abfallvermeidung (1/2)

Sparsamer Umgang mit Ressourcen:

- Das Leitbild „**DoN't Waste**“ steht für das konsequente Ziel, vermeidbare und nicht wiederverwertbare Abfälle weitestgehend zu reduzieren. Die Grundlage dafür bildet ein durchdachtes Abfallwirtschaftskonzept
- **Schulungen** fördern das Bewusstsein und sensibilisieren Mitarbeitende für nachhaltiges Handeln
- Durch **gezielte Kommunikation** und Information werden Gäste dazu befähigt, wertvolle Ressourcen bewusst zu schonen



Wir verpflichten uns zu Ressourcenschonung durch Abfallvermeidung (2/2)

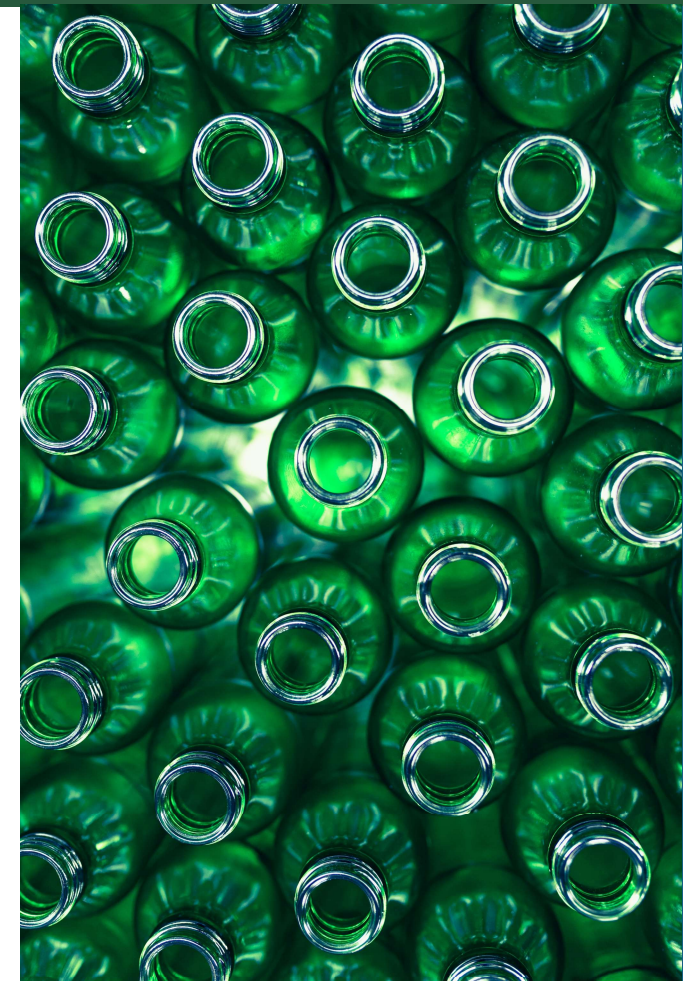
Lebensmittelabfälle messen und vermeiden:

- Innovative Messsysteme erfassen angefallene Mengen und zeigen Potenziale zur Verbesserung auf
- Gezielte Produktionsplanung und optimierte Gestaltung des Sortiments verringern Food-Waste
- Abgabe dennoch übrig gebliebener Lebensmittel an Mitarbeitende oder karitative Organisationen

Mehrweg vor Einweg:

- Einsatz von Schanksystemen und Mehrwegflaschen
- Nach Möglichkeit Recycelte oder recyclingfähige Verpackungen für Speisen
- Bei Verpackungen aus Kunststoff werden nach Möglichkeit biobasierte oder biologische abbaubare Verpackungen verwendet

Sorgsamer Umgang mit Wasser durch Einsatz von wassersparender Technik



Wir leben soziale Verantwortung

- DoN schafft eine **inklusive und diverse Unternehmenskultur**, in der alle Menschen sich wertgeschätzt, respektiert, gleichbehandelt und unterstützt fühlen
- Der respektvolle Umgang mit und im Team folgt den DEIB-Grundsätzen: **Diversity, Equity, Inclusion & Belonging**.
- Das **Health & Safety-System** von DoN bildet die Basis für ein möglichst sicheres und gesundes Arbeiten
- Wo Menschen sind, kommt es zu Fehlverhalten. DoN verfügt über ein **Whistleblower-System** für völlig anonyme Hinweise zu Verfehlungen
- Speisen die übrig bleiben und nicht weiter verwendet werden können, stehen den Mitarbeitenden frei zur Mitnahme



Wir setzen auf hochwertige Lebensmittel für eine gesunde Zukunft

- **Sichere Lebensmittel haben oberste Priorität:**
Ein umfassendes Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitssystem trägt dafür Sorge
- **Gesunder & verantwortungsvoller Genuss:**
Speisenplanung und Produktion orientieren sich an wissenschaftlich fundierten Grundsätzen der „**Planetary Health Diet**“ und den aktuellen, österreichischen Ernährungsempfehlungen



Wir sorgen für verantwortungsvolle Wertschöpfung

- Genaue Kalkulation und Produktion zur Vermeidung von Food Waste.
- **Aktive Kooperation mit karitativen Einrichtungen** zur Abgabe von übrig gebliebenen Lebensmitteln im Sinne von „**DoN't Waste Food**“
- Alle Menschen sind frei und gleich an Würde und Rechten. Geeignete Maßnahmen wie **systematische Lieferantenbewertungen**, Lieferanten-Audits und Rückverfolgbarkeit wesentlicher Zutaten machen die Lieferkette transparent und frei von Menschenrechts-Verletzungen.
- Teil des nachhaltigen Einkaufs ist auch die Beschaffung von **Fair-Trade-zertifizierten Produkten**



Wir agieren ethisch & wirtschaftlich zukunftsfähig

- Nachhaltige Unternehmenskultur durch **gelebte Werte**: verantwortungsbewusst, unkonventionell, ästhetisch, herzlich
- Ein interner Verhaltenskodex und ein Code of Conduct für Lieferanten sichern **verantwortungsvolles Verhalten** im Unternehmen und in der Lieferkette
- Ökonomisch nachhaltige und ethisch korrekte Geschäftsführung durch **interne Kontrolle**, anonyme Hinweise und effizientes Krisenmanagement
- Kontinuierlichen Ausbau nachhaltiger Beschaffung unter Berücksichtigung von Tierwohl-Standards
- Bekenntnis zu fairem Wettbewerb und partnerschaftlichen Geschäftsbeziehungen. DoN ist **fairer Player** und bezahlt Lieferanten stets zeitgerecht





Don appétit!

D O N G R O U P

Karl-Popper-Straße 2B/Top 9, 6.Stock | 1100 Wien | info@don.at