

UMWELTERKLÄRUNG

die Berater[®]

Gemeinnützige GmbH

2020



In Zusammenarbeit mit dem



Impressum

Offenlegung lt. § 25 Mediengesetz

Medieninhaber und Herausgeber: "die Berater" Gemeinnützige GmbH,

Geschäftsführung: Mag. Martin Röhner, Elisabeth Schügerl-Kiener

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 2020

Gesamtherstellung: *die Berater*® Gemeinnützige GmbH

Redaktion, Konzeption und Realisierung: Karin Asen MA

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 hat sich in den letzten Jahren einen sehr guten Ruf als sozialökonomischer Betrieb in Wien erarbeitet. 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 nunmehr einigen Jahren setzen wir im Rahmen unserer EMAS Zertifizierung 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 und möchten das große Potenzial dieser Multiplikatorwirkung nutzen.

Bei den Themen Umweltschutz und Umweltverantwortung denkt man zumeist an große Produktionsunternehmen, aber gerade auch die Gastronomie kann ihren Teil beitragen. Durch konkrete Handlungsanweisungen an unser Team können Änderungen in der verhaltensorientierten Einstellung schlussendlich bei uns allen erreicht werden.

Durch die hohe Präsenz des Umweltgedankens in all unseren Prozessen ergeben sich kontinuierlich neue Ideen. Aus heutiger Sicht kann ich rückwirkend sagen, dass EMAS einen Gewinn für unser Unternehmen darstellt und in allen Unternehmensebenen und Einheiten angekommen ist. Um die Bedeutung der Umweltverantwortung für unser Unternehmen zu untermauern ist das Thema direkt bei der Geschäftsführung angesiedelt.

Durch die letzten Monate wurde der Umweltgedanke natürlich auch im gesellschaftspolitischen Kontext immer stärker. Umso mehr fühlen wir uns in unseren Bemühungen gestärkt hier weitere Impulse zu setzen und werden auch in der neuen Periode neue Ideen umsetzen.

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.....	9
3	Öffnungszeiten.....	9
4	Verantwortung der Umwelt gegenüber.....	10
5	Umweltmanagement.....	11
5.1	Umweltmanagementsystem	11
5.2	Umweltpolitik.....	12
5.3	Umwelteillinien und Grundsätze.....	12
6	Beschreibung des Restaurants.....	13
7	Umweltleistung – Kernindikatoren im Sinne der EMAS III	16
8	Bewertung der Umweltaspekte	17
8.1	Vorgehensweise	17
8.2	Ergebnis der Umweltprüfung.....	18
9	Umweltzielsetzung und Umweltprogramm	20
9.1	Ziele der letzten Periode	20
9.2	Umweltziele für die kommende Periode	21
10	Legal Compliance	22
11	Bisher gesetzte Schritte zum Umweltschutz.....	23
11.1	Ressourcenschonung / Materialeffizienz	23
11.2	Abfallvermeidendes Arbeiten	23
11.3	Reduktion von Emissionen.....	24
11.4	MitarbeiterInnen	25
12	Gültigkeitserklärung	26
13	AnsprechpartnerInnen	27

1 Unternehmensprofil

1.1 Aufgabenstellung

Das TOP-Lokal ist ein sozialökonomischer Betrieb, welcher "die Berater" Gemeinnützige GmbH, einer Tochterfirma von *die Berater*® Unternehmensberatungs GmbH - im Auftrag vom „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.

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 zu finden.

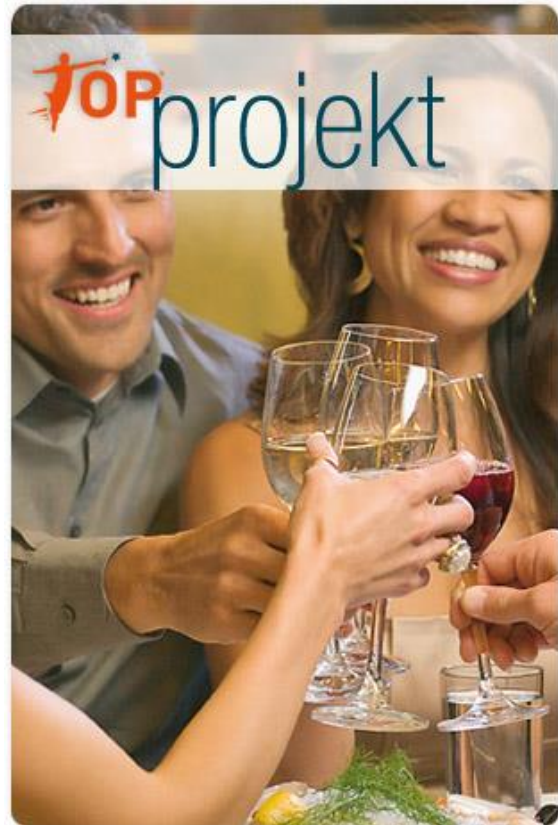


1.2 Projektziele

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 Outplacement 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. arbeitssuchend 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. Alle Tätigkeiten eignen sich für Frauen wie für Männer.

- Hilfsarbeiten in der Küche – Essenszubereitung, Reinigung, Abwasch
- Servierarbeiten – Entgegennahme und Weitergabe von Bestellungen mit einem Funksystem, z.B. „Orderman“, Gästekommunikation, Essensausgabe, Verpackung
- 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
- Catering Service (Lieferung, Aufbau und Dekoration von externen Räumlichkeiten, Buffetaufbau, Servieren von Getränken und Fingerfood, etc.)
- usw.

1.5 Darstellung des Durchlaufs der Transitarbeitskräfte durch das Projekt

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

Es gibt laufend 20 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 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.



TOP-

Die Phasen im Rahmen der Mitarbeit:

- Vorgeschaltete Vorbereitungsphase
- Teilnahme Infotag / Einzelgespräch
- Vorbereitungszeit (Kombination aus Theorieeinheiten, in die Übungen aus dem Assessmentcenter einfließen, Einzelgesprächen (mit Schlüsselkräften und sozialpädagogischer Betreuung – damit sich alle Fachkräfte 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 RGS)

2 Organisation

2.1 Organisationsstruktur

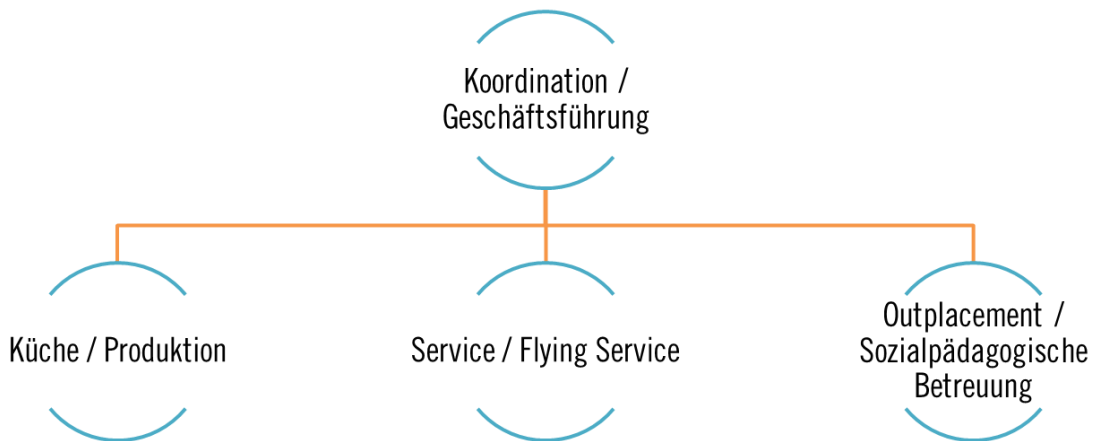
Der Sozialökonomische Betrieb wird hierarchisch wie folgt strukturiert:

- Handelsrechtlicher Geschäftsführer / Gewerberechtlicher Geschäftsführer
- Schlüsselkraft Gastronomie / Schlüsselkraft Büro / Sozialpädagogische Betreuung
- Transitarbeitskraft

Die Aufgaben im Betrieb werden auf folgende Bereiche verteilt:

- Geschäftsführung
- Produktion Gastronomie
- Verkauf Gastronomie
- Büro für Ein- und Verkauf/Logistik
- 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 (bei Bedarf länger) 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 WC's im Bereich Keller/Lagerraum gewährleistet.

Die Gast- und Veranstaltungsräume des Restaurants befinden sich auf zwei Ebenen, wobei ein eigener Raucherbereich vorhanden ist. 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 wurden bereits zahlreiche Events mit Fingerfood oder Buffet für bis zu 350 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 bringen unsere Tischwäsche am Fußweg in die Wäscherei.



Nahrungsmittel

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

Beispielsweise kaufen wir zwei Mal jährlich ein halbes biologisches Rind direkt vom Bauern



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

Da das TOP-Lokal immer schon sehr ressourcenschonend gearbeitet hat, war es naheliegend ein offizielles Umweltmanagementsystem einzuführen und eine Umweltzertifizierung anzustreben.

5.1 Umweltmanagementsystem

Um unser Umweltmanagementsystem zu dokumentieren wurde ein Umweltmanagement-Handbuch erstellt, das unser Umweltmanagementsystem abbildet.

Alle Dokumente liegen in gedruckter Form im Büro des Top-Lokals auf und sind 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 der Umweltbeauftragten ist derzeit mit Frau Elisabeth Gudrun Schügerl-Kiener 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 mit sich bringen 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 verringerbar. 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 Umweltauslinien 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. Wir 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).

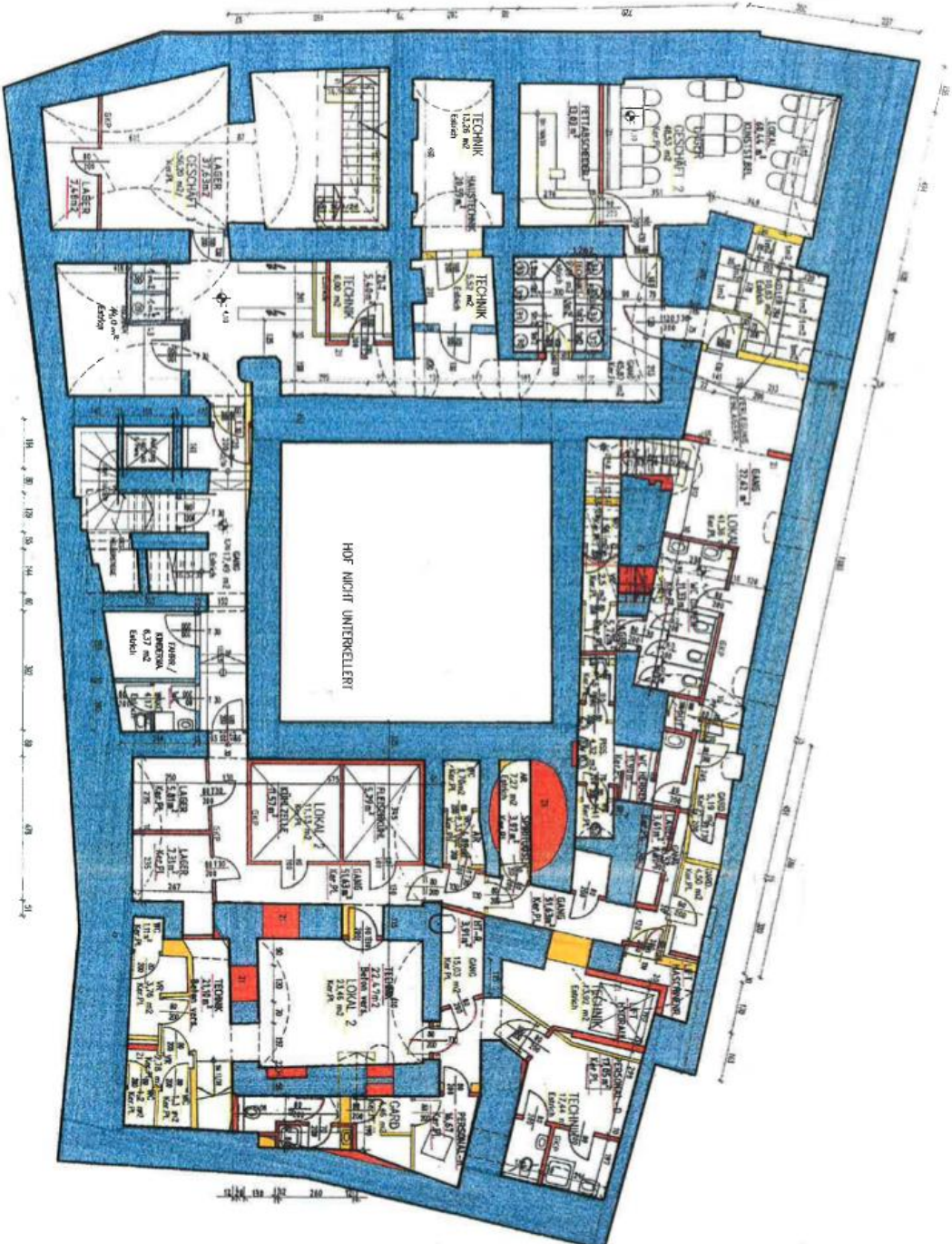
Das TOP-Lokal ist

- im ersten Wiener Gemeindebezirk lokalisiert und
- bietet auf einer Betriebsfläche 809,89 m²
- in 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.

Kellergeschoss



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 2018. Die Pfeile zeigen die Entwicklung im Vergleich zur Vorperiode.

Kernindikatoren		2018	
Energieverbrauch – Strom	MWh pro m ²	100% Wasserkraft	0,23 ↔
Energieverbrauch – Wärme	MWh pro m ²	Fernwärme	0,15 ↘
Materialeffizienz	Sättigungsbeilagen		7% ↘
(Tellerretouren)	Vitaminbeilagen		4% ↘
	Fisch/Fleisch		3% ↘
	Getränke		2% ↔
Wasser	m ³ pro m ²		1,31 ↗
Abfall	kg pro MA	Restmüll	165,29 ↘
	kg pro MA	Altpapier	61,87 ↘
	kg pro MA	Glas	104,06 ↗
	kg pro MA	Metall	4,5 ↘
	kg pro MA	Kunststoffemballagen	1,59 ↘
	kg pro MA	Bioabfälle	26,54 ↗
	kg pro MA	Küchen- und Speiseabfälle	71,26 ↘
	kg pro MA	Altspeisefette, zusätzlich Fettrecycling	14,03 ↘
Flächenverbrauch in Bezug auf biolog. Vielfalt	verbaute Fläche		100,00%
Emissionen	kg pro MA	CO ₂ -Äquivalent	1917,8 ↗

Die Anzahl an Vollzeitäquivalenten in unserem Betrieb hat sich leicht reduziert, was entsprechend in die Bewertung aufgenommen wurde.

Berechnung mit Emissionsrechner des Bundesumweltamts: https://www.umweltbundesamt.at/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

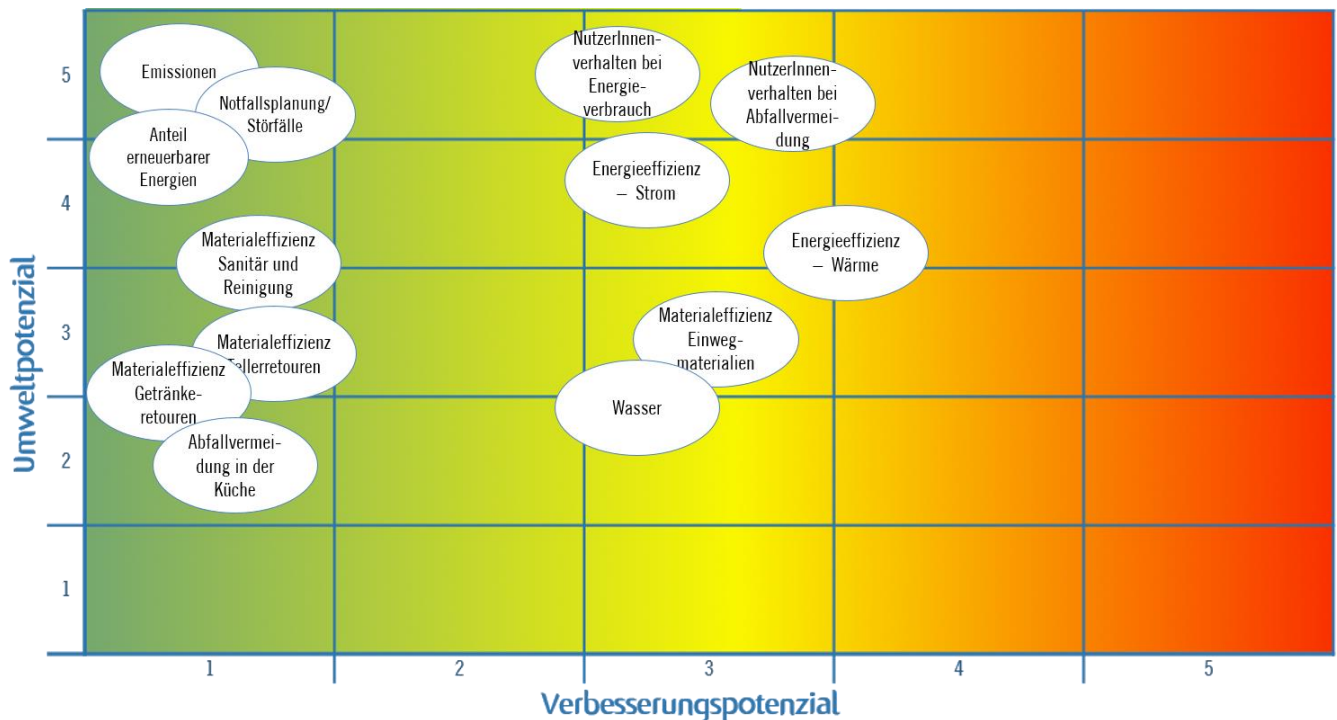
vorgenommen.

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 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 Wasser 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 die MitarbeiterInnen, da eine Verhaltensänderung auch im Privaten nützt und eine direkte Senkung der Betriebskosten im Haushalt bewirkt werden kann.

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 der Liegenschaft zurückzuführen.

Durch eine in der Vorperiode eingerichtet eigene Leitung und direkte Verrechnung durch die Hausverwaltung hat es im Bereich Wasser eine Senkung der Verbrauchszahlen und Nutzungskosten ergeben, diese hat sich für die aktuelle Periode fortgesetzt.

Großes Potenzial sehen wir, bedingt durch unseren Geschäftszweck als sozialökonomischer Betrieb, im NutzerInnenverhalten, z.B. in Bezug auf Abfalltrennung. Die Schwerpunktsetzung aus dem vergangenen Umweltprogramm zeigt, dass wir auf einem guten Weg sind. So möchten wir uns auch in der kommenden Periode mit Unterstützung unserer MitarbeiterInnen weiter verbessern. Besonders im Hinblick auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei der Herstellung unserer Speisen konnten bereits tolle Ergebnisse erzielt werden. Um hier noch mehr Potenzial ausschöpfen zu können, sind Kooperationen mit Unternehmen geplant, die Speisen oder Lebensmittel weiter verwenden. Somit wollen wir eine weitere Reduzierung in diesem Bereich erzielen.

Hinsichtlich der Verwendung von Einwegmaterialien wurden bereits in der Vorperiode weitreichende Umstellungen vorgenommen, diese versuchen wir durch laufende Recherche 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 hier wird ein weiterer Ausbau vor allem im Bereich Social Media erfolgen.

Um Abfall und Ressourcen zu schonen und unseren MitarbeiterInnen die Wertigkeit zu verdeutlichen werden wir künftig beim Einkauf stärker auf Umweltsiegel von Gütern achten. Unsere Sanitärpapiere tragen bereits den Blauen Engel, Servietten werden in zweilagiger Qualität eingekauft, diese erfüllen ihren Zweck voll und ganz und schonen gleichzeitig die Ressourcen.

Auch achten wir bei der Beschaffung von Lebensmitteln 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 auf vegane Alternativen ausgeweitet.

In der vergangenen Periode haben wir verstärkt bei Büromaterialien und Reinigungsmitteln auf ökologischere und ökonomischere Nutzung geachtet. Unsere Reinigungsfirma ist zwischenzeitlich EMAS-zertifiziert, im Bereich der Büromaterialien achten wir vor allem bei internem Gebrauch auf Nutzung bis zum Lebensende der Materialien (Kuvert für interne Hauspost werden vielfach wiederverwendet, Ordner, die im übergeordneten Unternehmen aufgrund von Digitalisierungsmaßnahmen nicht mehr gebraucht werden, werden im Top Lokal weiterverwendet statt neu gekauft).

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	Umsetzungsstand
	Sensibilisierung, Bewusstseinsbildung			
1		Kontinuierliche Kommunikation (Fortführung)	Unterweisung neuer MA und Einführung in Umweltthemen	kontinuierlich
2		Verhaltensänderung und Bestärkung zur positiven Umweltleistung	Erneuerung der Info-Poster (Abwechslung), mehrsprachige Unterlagen, zB. Thema Reinigung	Anlassbezogen, nach Bedarf
3		Öko-Workshop für Schlüsselkräfte	Thema Konsum, Abfall, Energie	Kontinuierliche Information bei Einschulung bei Wechsel
	Datenverfügbarkeit			
4		Inputanalyse (Fortführung)	Verbesserung der Lesbarkeit von Stoffströmen	Analyse der Möglichkeiten erfolgt, Softwarelösung in Planung
	Abfallvermeidung, -trennung			
5		Erhöhung der Altstoffquote im MA-Bereich um 10%	MA-Unterweisung (eingebraachte Abfälle richtig entsorgen)	Erreicht, kontinuierliche Fortführung (projektbedingt regelmäßige Wechsel der TAK)
	Ressourcenschonung			
6		Ökonom. und ökologische Analyse von Büromaterial u. Reinigungsmitteln	Beschaffung auf Möglichkeiten zur Verbesserungen prüfen	Umgesetzt, Reinigungsunternehmen EMAS-zertifiziert, Sparmaßnahmen bei Büromaterial (Wiederverwendung)
7		Beschaffung von Produkten mit Umweltsiegel	Gezielter Einkauf u. Kommunikation an MA (Bereich Küche, Service)	Umsetzung begonnen, laufende Weiterführung wo aus ökonomischer Sicht möglich
	Interessierte Parteien			
8		Wirkung auf Lieferanten und Dienstleister	Partnerauswahl nach betriebl. Umweltprogrammen	Reinigungsunternehmen EMAS-zertifiziert, kontinuierliche Fortsetzung unter ökologisch-ökonomischen Gesichtspunkten

9.2 Umweltziele für die kommende Periode

Nr	Oberziele	Einzelziele	Maßnahme	Frist	Umsetzung durch
	Sensibilisierung, Bewusstseinsbildung				
1a		Steigerung der Transparenz und Kommunikation nach außen	Sensibilisierung mittels Social Media Kanälen	2020	GF
1b			Adaptierung der Speisekarten und gedruckten Kommunikationsmedien	2020	GF, SK
2		Kontinuierliche Kommunikation (Fortführung)	Unterweisung neuer MA und Einführung in Umweltthemen	kontinuierlich	GF, SK
	Datenverfügbarkeit				
3		Inputanalyse (Fortführung)	Verbesserung der Lesbarkeit von Stoffströmen	Analyse der Möglichkeiten erfolgt, Softwarelösung in Planung	GF, UB
	Abfallvermeidung, -trennung				
4		Optimierung in Abfalltrennung und Recycling	Schulungen der SK und TAK	laufend	UB, SK
	Ressourcenschonung				
5		Ökonomische und ökologische Analyse von alternativen Verpackungen im Take-Away-Bereich	Testen neuartiger Verpackungseinheiten gem. Hygienebestimmungen	2020/2021	GF, UB
6		Beschaffung von Produkten mit Umweltsiegel	Gezielter Einkauf u. Kommunikation an MA (Bereich Küche, Service)	laufende Weiterführung wo aus ökonomischer Sicht möglich	GF
7		Reduktion des Fleischverbrauchs	Menüanpassungen	2020/2021	GF, SK
	Interessierte Parteien				
8		Unterstützung von Umweltaktionen	Teilnahme „too good to go“	2020	GF, SK
9		Miteinbezug von MA	Ideenwettbewerb	2020	UB

Abkürzungsverzeichnis

MA	MitarbeiterInnen
UB	Umweltbeauftragte/r
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

- **Mehrfachnutzung und Weiterverwertung von Tischwäsche**
Wenn Tischwäsche vom Gast nicht beschmutzt wurde wird sie für den nächsten Gast gewendet und noch einmal verwendet. So können wir einerseits jedem Gast saubere Tischtücher bieten, sparen aber andererseits die Hälfte an Waschgängen ein
Leicht verbrauchte Tischwäsche wird, wenn möglich repariert, ist dies nicht mehr möglich, wird sie zweckentfremdet.
Tischwäsche, die als solche unbrauchbar geworden ist, wird weitergenutzt als Putztuch.
- **Vermeidung von Plastiktrinkhalmen**
wir servieren nicht mit jedem Getränk Trinkhalme, sondern reichen diese den Gästen nur auf Nachfrage. Die Nachfrage seitens der Gäste hält sich in geringem Ausmaß.
- **Verzicht auf Einweg-Gläser (aus Plastik)**
Bei Caterings oder größeren Veranstaltungen bieten wir stets wiederverwendbare Gläser an und verzichten damit weitgehendes auf Einweg-Gläser.
- **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.
- **Trash-Design**
Im TOP-Lokal wird auch auf Verwendung und Verkauf von Trash-Design und damit auf Upcycling Wert gelegt. Einerseits werden Dekorationselemente selbst verwendet, andererseits wird immer wieder in Kooperation mit Trash-Design-Herstellern deren Produkte an unsere Gäste weiterverkauft.
- **Stromsparen**
Um Strom zu sparen, haben wir Bewegungsmelder im Sanitärbereich installiert. Weiters werden Kühlhäuser, die nicht in Verwendung sind abgeschaltet und nur bei Bedarf (z.B. bei Ausfall eines anderen Kühlhauses) aktiviert.

11.2 Abfallvermeidendes Arbeiten

- **Abfallarme Lagerführung**
Durch permanente Überwachung des Lagerbestandes und bedarfsgerechte Beschaffung werden die Nahrungsmittel optimal eingesetzt und ein ungenutztes Verderben verhindert.

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

Wochenspeisekarten werden in Abstimmung mit den Lagerbeständen und den anstehenden Caterings erstellt, das vereinfacht nicht nur die Arbeit sondern optimiert den Einsatz von Energie und Ressourcen.

- **Fettrecycling**

Ökologische Verwertung von Altspeseölen (siehe Grafik)

- **Adäquate Portionsgrößen**

Wir gestalten die Portionen im Vorhinein so, dass unsere Gäste satt werden, aber nichts zurückgehen lassen müssen. Gerne bieten wir Gästen einen Nachschlag bei Beilagen an.

- **Wiederverwendung von Papier und Büroartikeln**

Statt Papier sofort dem Recyclingprozess zuzuführen, verwenden wir beispielsweise Zeitung zur Reinigung (Fensterglas) oder verwenden für die interne Hauspost Kuverts solange, bis sie kaputt sind. Funktionsfähige Ordner, die im Unternehmensverbund in dem der sozialökonomische Betrieb integriert ist, ausgemustert werden, werden im Büro bei uns weiterverwendet, statt neue Ordner zu kaufen.



© by GERLICHER GmbH

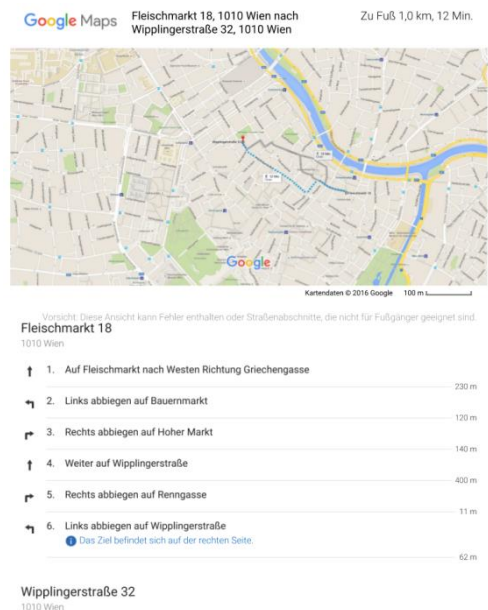
11.3 Reduktion von Emissionen

- **Fußgängerplan für ZustellerInnen**

Für die ZustellerInnen von bestellten Speisen stehen zwei Ordner zur Verfügung, die die öffentliche Erreichbarkeit bzw. die Erreichbarkeit zu Fuß aufzeigt. Pro Tag werden durchschnittlich 40 Zustellungen auf diesem Weg vorgenommen.

- **Mehrheitlich regionale und saisonale Beschaffung**

Die regionale Beschaffung reduziert indirekte Emissionen, da die Zulieferer keine weiten Strecken zurücklegen müssen. Die saisonale Beschaffung reduziert Emissionen, da die Nahrungsmittel beispielsweise nicht aus dem Süden eingeführt werden müssen, sondern dann eingekauft werden, wenn diese auch bei uns wachsen.



© by google

- **Zukauf von Dienstleistungen von regionalen Betrieben**
Auch Dienstleistungen werden regional zugekauft, beispielsweise wird das Reinigungsservice sogar zu Fuß erreicht.
- **Großteils Verwendung von Bioprodukten**
Wir legen Wert auf artgerechte Haltung und nachhaltige Landwirtschaft.

11.4 MitarbeiterInnen

- **Einbeziehung der Schlüsselkräfte beim Setzen von Umweltzielen**
Schlüsselkräfte werden im Rahmen ihrer Einschulung in den Prozess informiert, dabei legen wir den Schwerpunkt auf deren wichtige Funktion als MultiplikatorIn. Die Schlüsselkräfte werden auch motiviert, Ideen zur Verbesserung unserer Umweltmaßnahmen einzubringen.
- **NutzerInnenverhalten**
Um das NutzerInnenverhalten aller MitarbeiterInnen zu verbessern wurden Motivations Sujets und Infoposter angebracht. Laufende Unterweisung bzw. Sensibilisierung soll auch weiterhin ebenfalls zu einer Verbesserung des umweltrelevanten Verhaltens unserer MitarbeiterInnen beitragen. Dabei ist uns auch wichtig, dass die MitarbeiterInnen aufgezeigt bekommen, wie sie umweltschonendes Verhalten in ihren privaten Alltag transferieren können.

12 Gültigkeitserklärung

ERKLÄRUNG DES UMWELTGUTACHTERS ZU DEN BEGUTACHTUNGS- UND VALIDIERUNGSTÄTIGKEITEN

KEC-019/2018 - 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 2020** 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 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 und 2017/1505 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, 01. März 2020

K | E | C
KANZIAN ENGINEERING & CONSULTING GmbH

DI Dr. Rudolf Kanzian
EMAS-Umweltgutachter

Hoferweg 24
8560 Feldkirchen

13 AnsprechpartnerInnen



Mag. Martin Röhsner
Handelsrechtlicher Geschäftsführer
Wipplingerstraße 32/Top 23-25
1010 Wien
Tel.: (+43 1) 532 45 45-0
Fax: (+43 1) 532 45 45-1145
E-Mail: m.roehsner@dieberater.com



G. Elisabeth Schügerl-Kiener
Gewerbliche Geschäftsführerin und Umweltbeauftragte
Fleischmarkt 18
1010 Wien
Tel. (+43 1) 5130203
Fax. (+43 1) 5130203 - 2145
office@top-lokal.at
e.schuegerl@dieberater.com

