



**NACHHALTIGKEIT.
KÖNNEN WIR.**

2024 bis 2027



ÜBER 300
MITARBEITER*INNEN

FRISCHE
ZUBEREITUNG &
HOCHWERTIGE
PRODUKTE



CIRCA
7.500
MENÜS
TÄGLICH

MEHRERE
STANDORTE IN
3 REGIONEN



NACHHALTIGKEIT. UNSER PERSÖNLICHES ANLIEGEN.



Gerald Pieslinger,

Gesamtleitung der kulinario® Betriebe | Prokurist Vinzenz Gruppe Service GmbH,
Geschäftsbereich Gastronomie | Geschäftsleitung Seilerstätten Küchenbetriebe GmbH

„In einer Zeit, in der die Auswirkungen unseres Handelns auf die Umwelt und das Klima immer deutlicher und sichtbarer werden, ist es unsere gemeinsame Verantwortung, nachhaltige Lösungen zu finden und umzusetzen. Nachhaltigkeit bedeutet nicht nur, die Ressourcen der Erde zu bewahren, sondern auch sicherzustellen, dass zukünftige Generationen in einer lebenswerten Welt aufwachsen können.“



Thomas Brandstätter,

Geschäftsleitung kulinario® Ried Küchenbetriebsgesellschaft m.b.H.
Divisionsleitung CARE Seilerstätten Küchenbetriebe GmbH

„Nachhaltigkeit soll wirtschaftliche, soziale und ökologische Aspekte miteinander in Einklang bringen, um die Lebensqualität für alle in Zukunft zu sichern. Mir ist es wichtig, ins tägliche Tun zu kommen und auch an kleinen Stellschrauben zu drehen. Um die Lebensmittelverschwendung einzudämmen, achte ich beispielsweise im privaten wie auch im beruflichen Kontext darauf, dass ich mir nur so viel auf den Teller gebe, wie ich essen kann.“



Stefanie Bogensperger,

Geschäftsleitung BUSINESS & EDUCATION & LIFESTYLE
Leitung Marketing & Kommunikation

„Nachhaltigkeit ist für mich eine Haltung basierend auf den drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales. Daher ist die Förderung einer achtsamen Unternehmenskultur genauso wichtig wie wirtschaftliches Handeln und Lebensmittelabfallvermeidung. Persönlich nutze ich täglich die öffentlichen Verkehrsmittel um in die Arbeit zu kommen und bin ein Fan von technischen refurbished Produkten.“



GEMEINSAM FÜR DIE ZUKUNFT ARBEITEN. KÖNNEN WIR.

Die Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen haben mit der Agenda 2030 einen nachhaltigen Fahrplan für die Zukunft erstellt. Konkret wurden dafür 17 Entwicklungsziele, die sogenannten Sustainable Development Goals, formuliert. Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und die Zivilbevölkerung sind angehalten, gemeinsam an einem Strang zu ziehen, um das Jetzt und somit auch die Zukunft nachhaltig zu gestalten.

Als Wirtschaftsunternehmen sehen wir uns bei kulinario® dafür verantwortlich, diese Entwicklungsziele in unserem täglichen Tun und Handeln zu integrieren. Daher haben wir die nachstehenden 10 Ziele in unserer Unternehmensstrategie verankert. Wir zeigen auf, welche Leistungen wir bereits umsetzen und welche Schritte bis 2027 noch auf unserer Agenda stehen.





Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern.

KEIN HUNGER



INTERPRETATION KULINARIO®

Für die meisten ist der Griff zu einem vollen Kühlschrank eine Selbstverständlichkeit. Es gibt jedoch Menschen, die diese Nahrungssicherheit nicht haben. Etwaige Übermengen, die trotz genauer Beschaffungs- und Produktionsplanung anfallen, setzt kulinario® sinnstiftend ein. Als Vorbild dafür wird der Hl. Vinzenz von Paul herangezogen, der in der Zeit der Not Arme und Hilfsbedürftige versorgte. Mit den Essensspenden von kulinario® kann der Hunger im kleinen Sinne gestillt und eine bessere Ernährung für alle erreicht werden.

Bereits umgesetzt

- Essensspenden werden für bedürftige Menschen in Linz an das Vinzenzstüberl und in Wien an das Vinzenz Gwölb abgegeben.
- Um Lebensmittelüberproduktion in den Küchen bestmöglich zu vermeiden, findet zwischen dem Beschaffungsmanagement und der Produktionsplanung eine gute Zusammenarbeit statt.
- Die Initiative „Too good to go“ wird in der Freizeitgastronomie angeboten.
- Nachhaltige To-Go-Boxen werden bei Caterings und in ausgewählten Betriebsrestaurants angeboten, um den Lebensmittelabfall zu reduzieren.

Ziele bis 2027

- Gäste werden animiert auf Wunsch ihre Portionsgröße individuell anzupassen, um den Lebensmittelabfall zu reduzieren.
- Nach weiteren Organisationen für Essensspenden wird gesucht (z. B. in Ried im Innkreis).
- Spezifische Thementage werden während dem Jahr mit dem Fokus auf Gesundheit und Wohlergehen mit Ernährungshinweisen angeboten.
- In der Division Lifestyle wird das Projekt der Wiener Tafel unter dem Titel „Suppe mit Sinn“ unterstützt. (www.suppemit sinn.at)

GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN



INTERPRETATION KULINARIO®

Gesundheit und Wohlergehen sind wichtige Bausteine, um die tägliche Work-Life-Balance zu meistern. Eine ausgewogene Ernährung trägt einen wesentlichen Teil dazu bei. kulinario® ist es wichtig, die individuellen Ernährungsgewohnheiten zu unterstützen und ausgewogene Mahlzeiten mitunter nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen anzubieten.



Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern.

Bereits umgesetzt

- Ernährungswissenschaftliche Informationen in Form von Blogbeiträgen sind unter www.kulinario-herrenstrasse.at kostenlos öffentlich zugänglich.
- Interne Gesundheits- und Aktivprogramme für die physische Gesundheit der kulinario® Mitarbeitenden werden mit verschiedenen Sportanbietern angeboten und umgesetzt.
- Fleisch- und Wurstangebote wurden in der Speiseplangestaltung reduziert, um den ökologischen Fußabdruck zu senken, und um auf das gesundheitliche sowie nachhaltige Wohl zu achten.

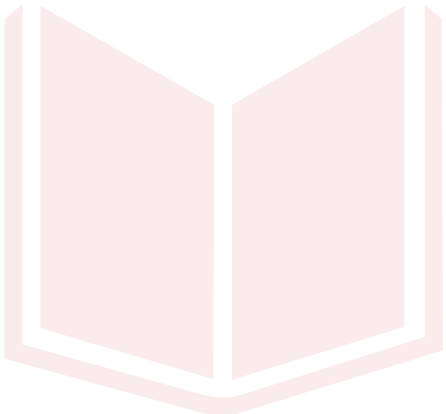
Ziele bis 2027

- Laibchen auf Kidney-, Soja oder Haferbasis werden für unsere Gäste in allen Geschäftsbereichen angeboten.
- Bei diversen Sportveranstaltungen werden für unsere Mitarbeitenden die Startkosten übernommen.
- Angebote und Informationen der psychischen & physischen Gesundheitsvorsorge für unsere Mitarbeitenden (z. B.: Impfkationen, Vorträge etc.)



Inklusive, gleich-
berechtigte und
hochwertige Bildung
gewährleisten und
Möglichkeiten des
lebenslangen Lernens
für alle fördern.

HOCHWERTIGE BILDUNG



INTERPRETATION KULINARIO®

Ob Kochworkshops, Hygieneschulungen, Managementförderung oder Sprachkurse – kulinario® legt Wert darauf, allen Mitarbeitenden die Möglichkeit zur persönlichen Fort- und Weiterbildung zu gewähren.

Bereits umgesetzt

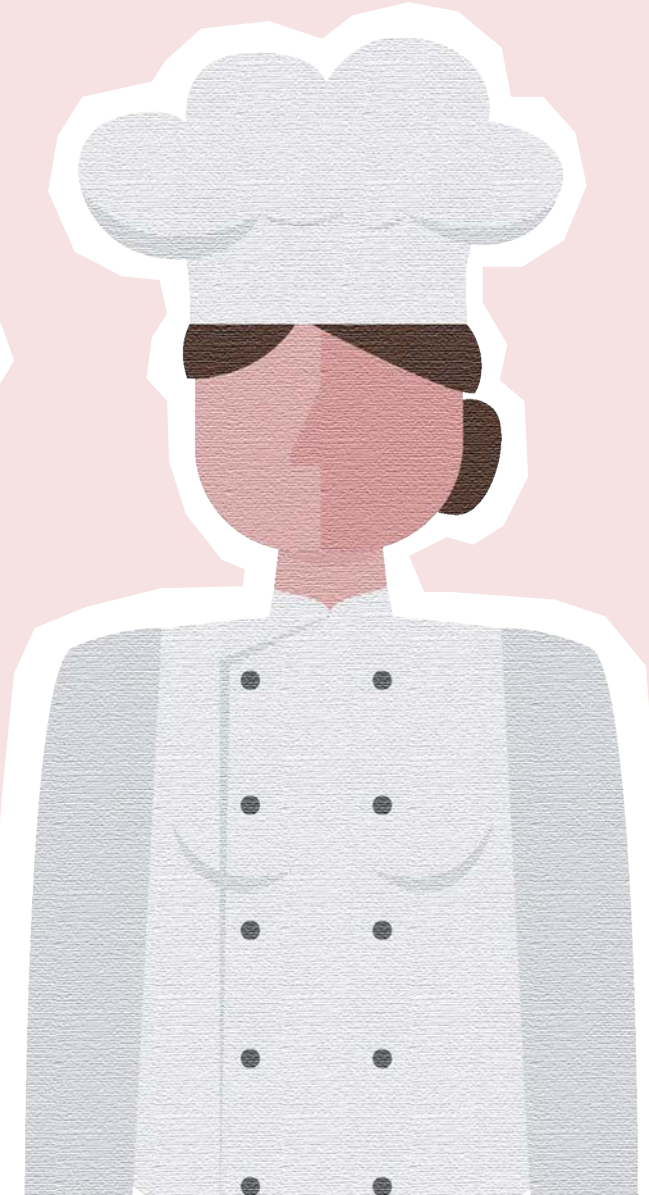
- Fortbildungen werden unterstützend angeboten - auch zusammen mit der Vinzenz Akademie.
- Jährliche Hygiene- und Effizienzschulungen für alle Mitarbeitenden in den Küchen finden statt.
- Die Potentialförderung für zukünftige Führungskräfte wird forciert.
- Bildungsangebote für nachhaltige Entwicklung und nachhaltige Lebensweise werden laufend ausgebaut (z. B. „Food Waste Coach“).
- Ausbildungen zum Diätkoch bzw. zur Diätköchin sowie jährliche Schulungen zu ernährungswissenschaftlichen Themen werden angeboten.
- Eine interaktive Zusammenarbeit mit dem Innovations- und Umweltmanagement der Vinzenz Gruppe wird gelebt (EMAS).

Ziele bis 2027

- Berufsbegleitendes Studieren wird unterstützt.
- Jährliche standortübergreifende interne Schulungen und Führungen für Mitarbeitende werden angeboten, um den Austausch zu fördern und vernetztes Denken zu stärken.
- Schulungen insbesondere im Bereich der veganen und vegetarischen Küche sollen an allen Standorten stattfinden.
- Um die persönliche und berufliche Weiterentwicklung neuer sowie bestehenden Mitarbeiter*innen zu unterstützen, stellen wir maßgeschneiderte Lehrstellen bereit.



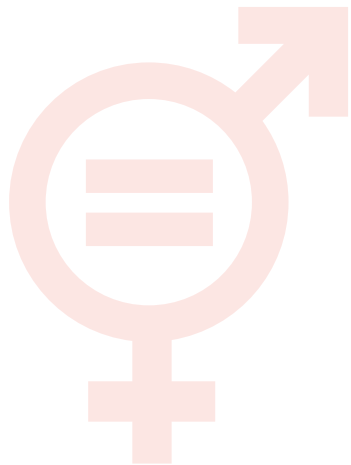
INTERNE SCHULUNGEN & FORTBILDUNGEN



KONKRETE LEHRSTELLEN SCHAFFEN & BEWERBEN



GESCHLECHTER-GLEICHHEIT



Geschlechtergleichstellung erreichen und alle Frauen und Mädchen zur Selbstbestimmung befähigen.

INTERPRETATION KULINARIO®

Bei kulinario® zählt nicht die Geschlechterzugehörigkeit, sondern der einzelne Mensch mit all seinen Eigenschaften, Fähigkeiten und Kompetenzen. Diese Einstellung ermöglicht die erhöhte Verfügbarkeit von qualifizierten Arbeitskräften und ist Erfolgsformel für Unternehmen und Mitarbeitende.

Bereits umgesetzt

- Arbeitsstellen werden nach Qualifikation und unabhängig vom Geschlecht besetzt.
- Work-Life-Balance für Eltern: Nach der Karenzzeit wird den Eltern ein erleichterter Wiedereinstieg geboten und bei der Koordination von Familie und Beruf wird unterstützt.
- Wo möglich, werden für Mitarbeitende flexible Arbeitszeitmodelle angeboten (z. B.: Home-Office, Gleitzeit, ...).

Ziele bis 2027

- Für eine Bestandsaufnahme werden anonyme Umfragen zum Thema „Arbeits- und Geschlechtergleichheit“ in Zusammenarbeit mit externen Partnerorganisationen durchgeführt.
- Unser Engagement zielt darauf ab, das Bewusstsein für „Gewalt gegen Frauen“ zu schärfen. Wir unterstützen gezielte Aktionen um die Prävention zu fördern.

SAUBERES WASSER UND SANITÄR-EINRICHTUNGEN



INTERPRETATION KULINARIO®

In der Gastronomie ist die Frage vom kostenlosen Trinkwasserangebot oftmals ein Streitpunkt. kulinario® vertritt jedoch die Meinung, dass der Zugang zu Wasser ein Grundbedürfnis ist. Daher wird versucht, sauberes Trinkwasser mit den möglichen Kapazitäten für jederfrau und jedermann anzubieten.

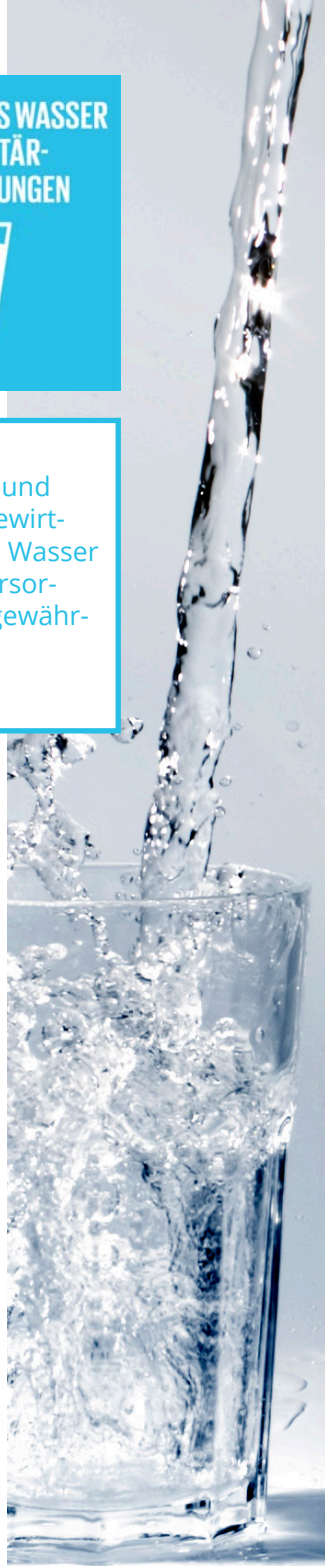
Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten.

Bereits umgesetzt

- In all unseren Büroräumlichkeiten, Küchen sowie in ausgewählten Betriebsrestaurants sind Trinkwasserspender installiert, um die Verwendung von Plastikflaschen zu reduzieren.
- Auf den bewussten und minimierten Einsatz von Produkten, die in der Herstellung viel Wasser benötigen, wird geachtet (z. B. genauere Betrachtung von unterschiedlichen Fleischsorten).
- In den Küchen wird nach strikten Richtlinien der Ölentsorgung gearbeitet, um das Grundwasser nicht zu verunreinigen, und um aus Altöl Bio-Treibstoff zu gewinnen.

Ziele bis 2027

- Weitere Maßnahmen zur Reduktion des Wasserverbrauchs werden ausgearbeitet und anhand praktischer Tipps sichtbar ausgehängt.
- Trinkwasserflaschen werden für alle Küchenmitarbeitenden bereitgestellt, um die Plastikbechernutzung zu vermeiden.
- Zur Förderung des Bewusstseins für nachhaltige Menstruationsprodukte wird mit externen Firmen kooperiert und für Mitarbeitende %-Gutscheine angeboten.



8 MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTSWACHSTUM



MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTSWACHSTUM

Dauerhaftes, breiten-wirksames und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern.

INTERPRETATION KULINARIO®

Wirtschaftliches Wachstum wird durch genaue Marktanalysen, konkretes Vertriebsmanagement und Innovationen erzeugt. kulinario® investiert in neue Produkte, frische Ideen und digitale Lösungen, um das Arbeitsumfeld für die Mitarbeitenden zu erleichtern und wirtschaftlich zu wachsen.

Bereits umgesetzt

- Die regionale Wirtschaft wird durch die Pflege langjähriger Lieferant*innen-beziehungen gestärkt.
- Den Mitarbeitenden wird eine kostenlose Verpflegung im steuerlichen Rahmen während der Dienstzeiten angeboten.
- Durch immerwährende Planung und nachhaltige Entwicklungsschritte wird das wirtschaftliche Wachstum laufend angekurbelt und Arbeitsplätze gesichert.
- Für Personen mit besonderen Bedürfnissen wird eine inklusive und unterstützende Umgebung geschaffen:
 - Individuelle Bedarfsanalyse
 - Sensibilisierung aller Mitarbeitenden
 - Barrierefreie Gestaltung des Arbeitsplatzes
 - Umgestaltung der Arbeitsaufgabe

Ziele bis 2027

- Lieferketten werden überprüft und entsprechend dem neuen Lieferketten-gesetz optimiert.
- Die interne Kommunikation wird mittels digitalisierter Tools ausgebaut (z. B.: Blog/ App), um Mitarbeitende auf dem Laufenden zu halten.



WIR SIND BESONDERS STOLZ, VIELE LANGJÄHRIGE MITARBEITENDE IN UNSEREM UNTERNEHMEN ZU HABEN.

INDUSTRIE, INNOVATION & INFRASTRUKTUR

9 INDUSTRIE, INNOVATION UND INFRASTRUKTUR



INTERPRETATION KULINARIO®

Für eine nachhaltige Zukunft braucht es eine starke Infrastruktur mit treibenden Innovationen im Bereich Digitalisierung. Wir von kulinario® arbeiten an digitalen Schulungen sowie regions-übergreifenden Softwarelösungen für Mitarbeiter*innen und Kund*innen. Im Fokus der nächsten Jahre steht die Robotisierung als Unterstützung und Erleichterung diverser Arbeitsprozesse.

Eine widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, eine inklusive und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen

Bereits Umgesetzt

- Ein digitales Vorbestellsystem für Firmen- und Schulkunden wurde umgesetzt.
- Lieferrouten werden möglichst kurz und effizient geplant.
- Bereichs- und regionsübergreifende Software für den Arbeitsablauf (SAP).

Ziel für 2027

- Interne Schulungen werden (zusätzlich) über Online-Tools angeboten und dienen als digitale Nachschlagewerke.
- Weitere Digitalisierung der Catering-bestellungsprozesse und -abrechnungen.
- Für ein regionsübergreifendes Personal-, Talent- und Personalmanagement wird eine Softwarelösung implementiert.
- In der Freizeitgastronomie kommen Selbstbedienungsterminals zum Einsatz.
- In ausgewählten Betriebsstandorten werden ab 2025 Leergutrücknahmesysteme (Pfandautomaten) eingesetzt.
- Umsetzung von Digitalisierung, Automatisierung und Robotisierung hinsichtlich der Arbeitserleichterung bei Neubauten.

NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION

INTERPRETATION KULINARIO®

Nachhaltigkeit ist das Schlagwort der Stunde. Zu Recht, wenn man sich vor Augen führt, wie viele Lebensmittel täglich im Müll landen. Mit gezielten Maßnahmen, die im ersten Moment nicht immer auf Gehör stoßen, möchten wir von kulinario® unseren Beitrag zu einem verantwortungsvollen Konsum und einer gewissenhaften Produktion leisten. So steht beispielsweise die Reduktion von Fleischgerichten ganz oben auf unserer Liste.

Bereits umgesetzt

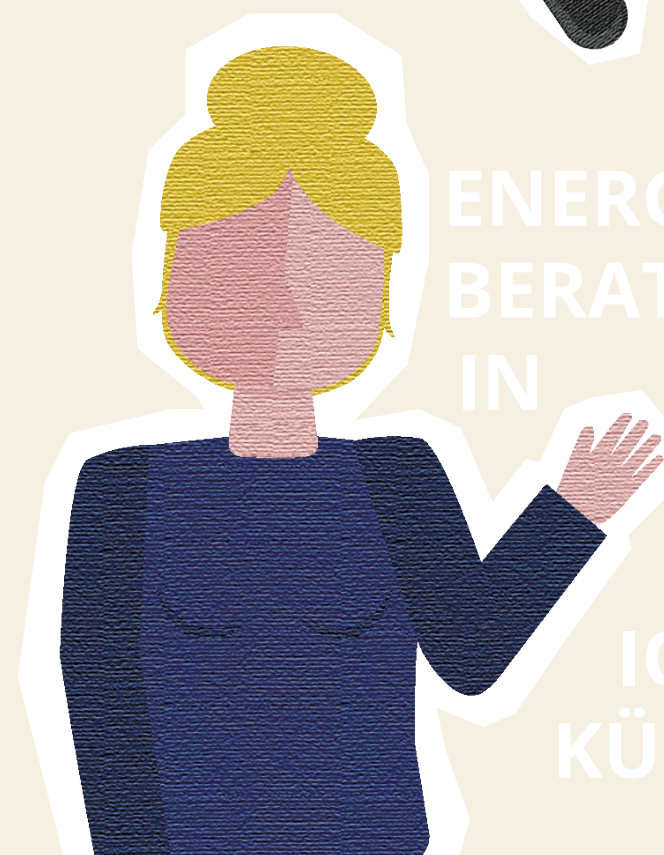
- Als Teilnehmender Betrieb der Initiative „United Against Waste“ werden unsere Mitarbeitenden regelmäßig zum Thema „Lebensmittelabfall vermeiden“ geschult.
- Eine Happy Hour bei Weckerln in ausgewählten Cafeterien wird angeboten.
- Innovative Rezepturen im nachhaltigen Sinne werden laufend entwickelt.
- Fleisch- und Wurstgerichte werden in reduzierter Form angeboten, um einen nachhaltigen Konsum sicherzustellen.
- Gütesiegelansprüche und Initiativen werden umgesetzt. (z. B.: : Herkunfts-kennzeichnung von Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte auf den Speiseplänen .)
- Angebote für Green Catering wurden geschaffen.

Ziele bis 2027

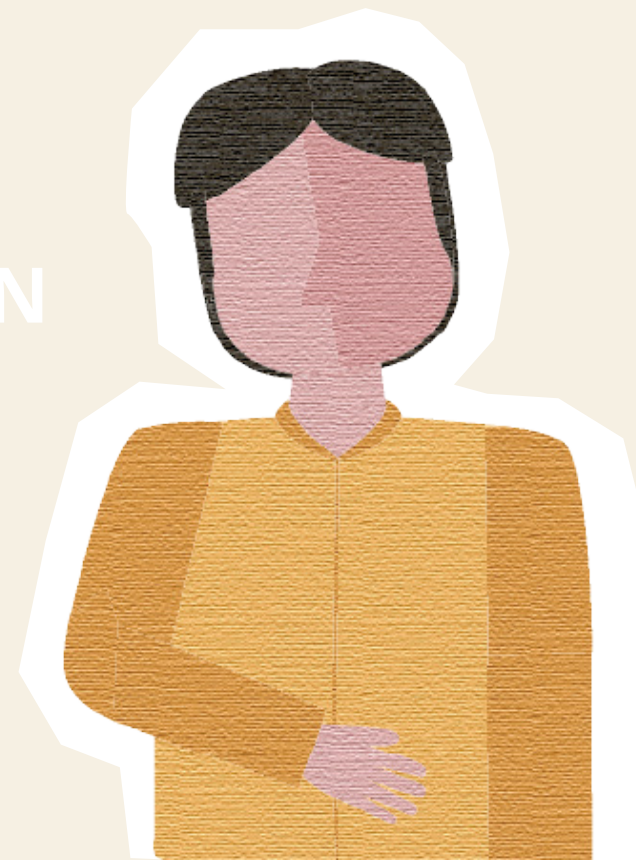
- Durch gezielte Energieberatungen in den Produktionsküchen mittels externer Partnerfirmen werden neue Maßnahmen zur Energieeinsparung definiert.
- Nachhaltige Verpackungen für Lebensmittel und Speisen werden laufend nach neuen Angeboten und Möglichkeiten angepasst.
- Die Nutzung nachhaltiger Mehrwegbehälter bei der Speisenmitnahme in den Betriebs-restaurants wird durch gezielte Maßnah-men (Mehrwegboxen, umweltfreundlicher Take-away-Boxen) gefördert.
- Die Lebensmittelabfallanalysen sollen an allen Produktionsstandorten weiter forciert werden.



LEBENSMIT- TELABFALL- ANALYSEN



ENERGIE- BERATUNGEN IN DEN PRO- DUKT- IONS- KÜCHEN





MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ

INTERPRETATION KULINARIO®

Beim Klimaschutz ist die Zusammenarbeit von uns allen gefragt, um gemeinsam an den richtigen Stellschrauben zu drehen und die negativen Auswirkungen des Klimawandels bestmöglich einzudämmen. kulinario® achtet beginnend beim Einkauf über die Zubereitung in den Küchen bis hin zur Verpackung und Auslieferung der Speisen auf umweltschonende Prozesse.

13 MASSNAHMEN ZUM
KLIMASCHUTZ



Umgehend
Maßnahmen zur
Bekämpfung des
Klimawandels und
seiner Auswirkungen
ergreifen.

Bereits umgesetzt

- Stromsparende Maßnahmen wie z. B. jährliche Gerätewartungen hinsichtlich energieeffizienter Funktion, stromsparende LED-Lampen und stromsparende Küchengeräte werden eingesetzt.
- Unsere Produktionsstandorte sind mit diversen Gütesiegeln wie Gut zu Wissen, EMAS, UAW, ISO etc. zertifiziert.
- Bewusste Auswahl von regionalen Lebensmitteln, um den CO₂-Ausstoß zu minimieren.
- Dienstreisen werden in erster Linie mit klimaneutralen, öffentlichen Verkehrsmitteln durchgeführt.
- Bei der Auswahl von Dienstfahrzeugen wird auf geringe Emissionswerte geachtet.

Ziele bis 2027

- 100% erneuerbarer Strom in ausgewählten Produktionsküchen (laut EMAS-Bericht) wird angestrebt.
- Weitere neue Maßnahmen zur Lebensmittelabfall-Vermeidung werden angestrebt.
- An allen Standorten wird die Mülltrennung intensiv überprüft und optimiert, um eine konsequente Abfalltrennung sicherzustellen.
- Für Firmen-PKW-Lenker*innen werden Fahr- und Eco-Trainings angeboten.
- Eine Analyse sowie ein Berechnungsmodell zur CO₂-Fußabdrucksenkung mit dem Schwerpunkt Verkehr wird aufgesetzt.

15 LEBEN AN LAND



LEBEN AN LAND



INTERPRETATION KULINARIO®

Der holzige Duft von einem Nadelwald, das Vogelgezwitscher aus den Kronen tragender Obstbäume, die malerische Landschaft einer saftigen Blumenwiese – ein perfektes Bild unserer Natur. Unseren Landwirt*innen kommt täglich die wichtige Aufgabe zu, dieses Bild zu erhalten und zu pflegen. kulinario® möchte dabei bestmöglich unterstützen.

Bereits umgesetzt

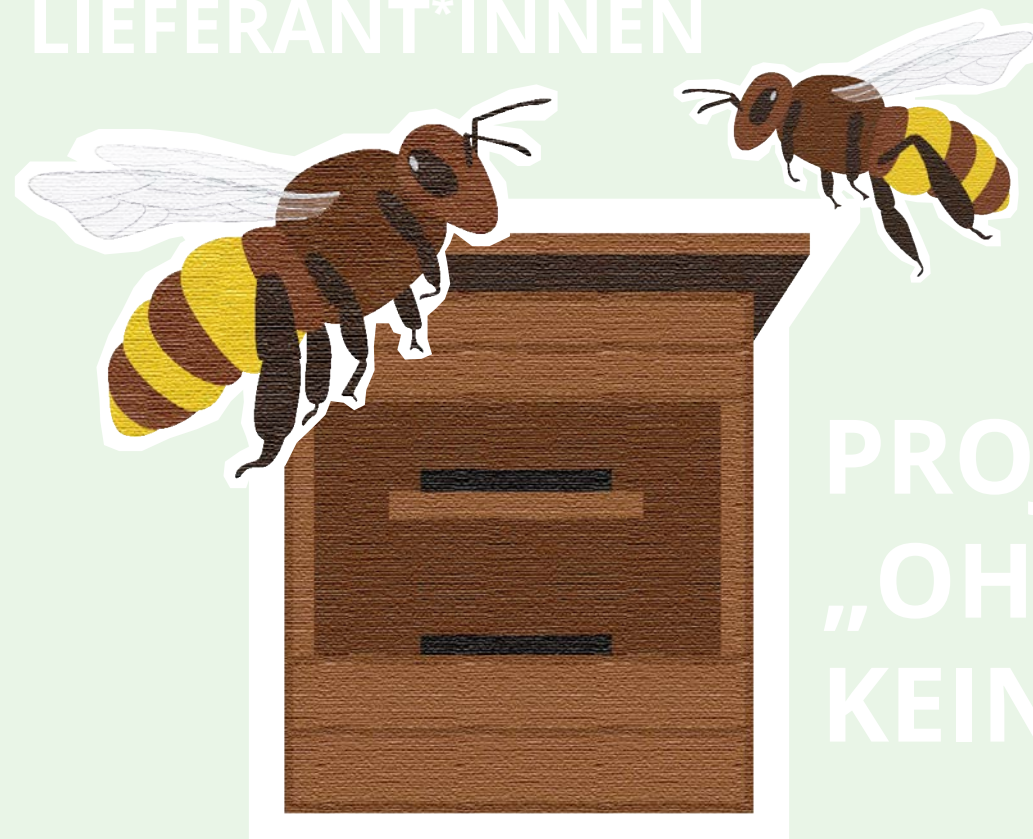
- Produkte werden regional bei heimischen Lieferant*innen bezogen.
- In der Freizeitgastronomie werden Hochbeete für Kräuter eingesetzt.
- Beim Kauf von Lebensmitteln wird darauf geachtet österreichische Ware einzukaufen.
- In jeder Region wird eine Datenbank mit heimischen Landwirt*innen angelegt, die als Lieferant*innen gewonnen werden können.

Ziele bis 2027

- Um die Biodiversität zu fördern, kooperieren wir mit dem Verein „Stahlstadtimker Linz“ und starten das interne Projekt „ohne Biene kein Leben“.
- Der Ausbau der saisonalen Speisepläne wird für alle Kund*innengruppen weiter forciert.
- Kooperationen mit ländlichen Regionen werden für die Abnahme von Obst und Gemüse angestrebt.
- Der Anteil an Bio-Lebensmitteln wird bei Businesskund*innen überprüft und nach gesetzlichen Vorschriften ausgebaut.
- Eine Teilnahme am Projekt „Ja zu Nah“ wird angestrebt.

SAISONALE SPEISEPLÄNE

HEIMISCHE LIEFERANT*INNEN



PROJEKT:
„OHNE BIENE
KEIN LEBEN“



LINZ

**SEILERSTÄTTEN
KÜCHENBETRIEBE GMBH**

Seilerstätte 4 · 4010 Linz

WIEN

VINZENZ GRUPPE SERVICE GMBH

Geschäftsbereich Gastronomie
Stumpergasse 13 · 1060 Wien

RIED

KÜCHENBETRIEBSGESELLSCHAFT M.B.H.

Schlossberg 1 · 4910 Ried im Innkreis



LINZ

KULINARIO® EAT.ENJOY.EXPLORE.

Herrenstraße 54-56 · 4020 Linz

www.kulinarario.at