

Der Weg nachHaltigkeit

In der Gemeinschaftsverpflegung am
Beispiel der E.ON Gastronomie GmbH

07.08.2024

e.on

Unsere Verantwortung



Nachhaltigkeitsstrategie der E.ON Gastronomie GmbH

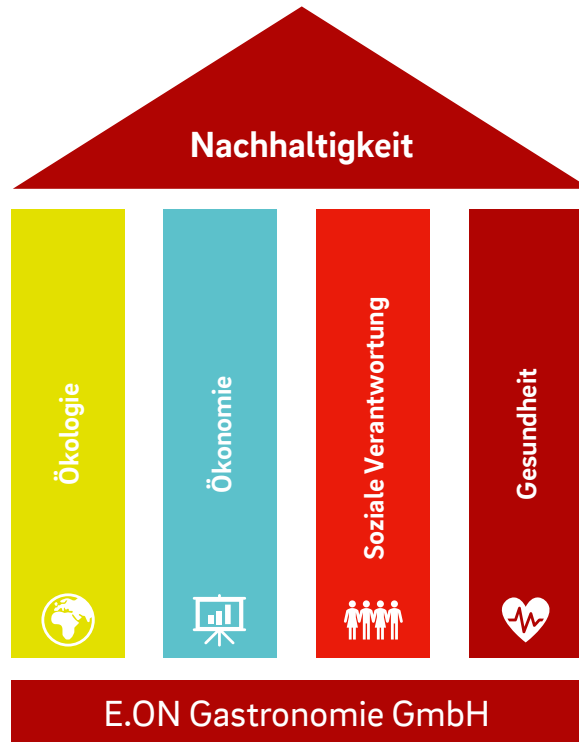


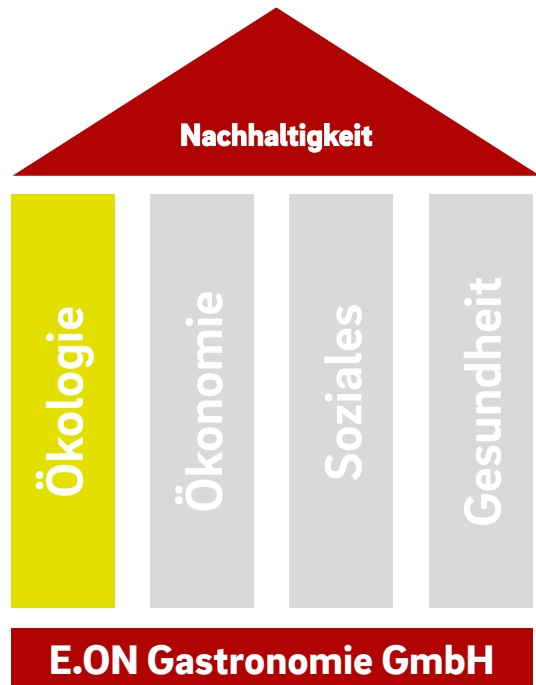
Abbildung: 4-Säulen-Modell der Nachhaltigkeit

Das klassische 3-Säulen-Modell der Nachhaltigkeit wurde bewusst um das Thema Gesundheit ergänzt!

- basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen
- festgelegte Ziele und Anforderungen
- Steuerung durch messbare Kriterien (KPIs und Checklistsensysteme)
- Verankerung im Unternehmensleitbild
- Kommunikation mit Mitarbeitern, Gästen, Lieferanten und weiteren Stakeholdern

Verantwortung entlang der gesamten Wertschöpfungskette

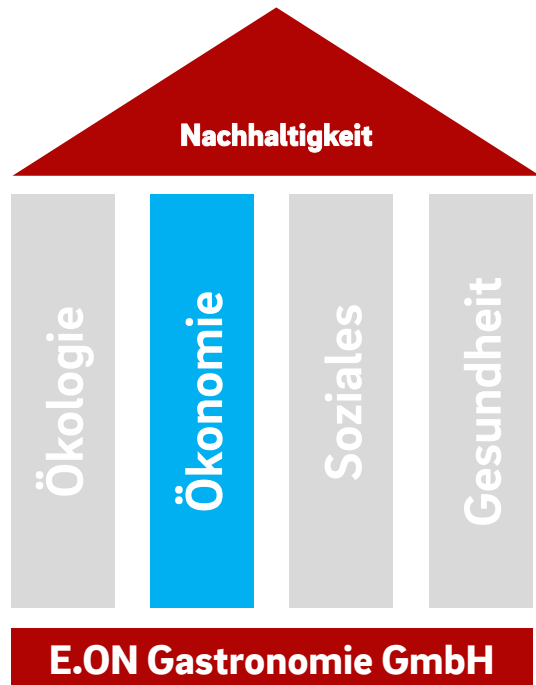
Säule Ökologie



- Wir schonen Naturressourcen und achten auf einen sorgsamem Umgang
- Wir wollen mit unserem Handeln die ökologische Vielfalt (= Biodiversität) bewahren und schützen
- Wir richten unser Energiemanagement effizient aus und setzen den Fokus auf erneuerbare Energien
- Wir tragen mit unserer Handlungsweise und unserem Angebot zum Klimaschutz bei
- Wir wollen weniger Lebensmittel wegschmeißen und Abfall weitestgehend vermeiden



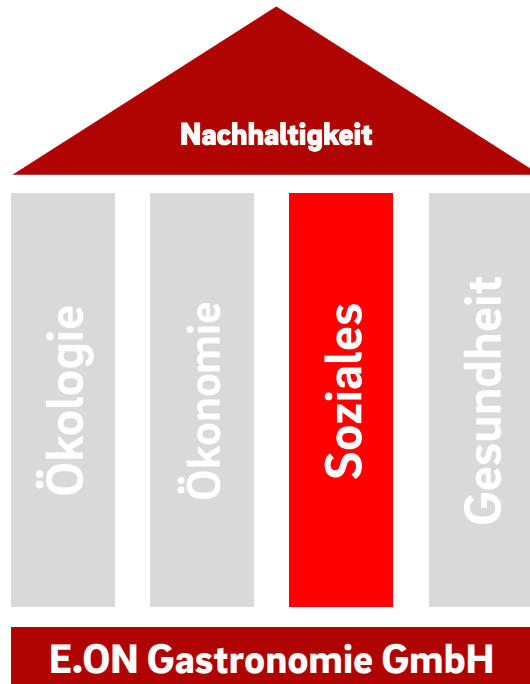
Säule Ökonomie



- Wirtschaftsweise für langfristig wirtschaftlichen Erfolg ohne Ausbeutung natürlicher Ressourcen
- Erlangung von Wettbewerbsvorteilen [Transparenz und Verbrauchervertrauen]
- zukunftsfähig sein & Innovationen vorantreiben
- langfristige Unternehmenssicherung
- Wohlstand ist nicht nur Wachstum
- Umgang mit den Mehrkosten der Nachhaltigkeit



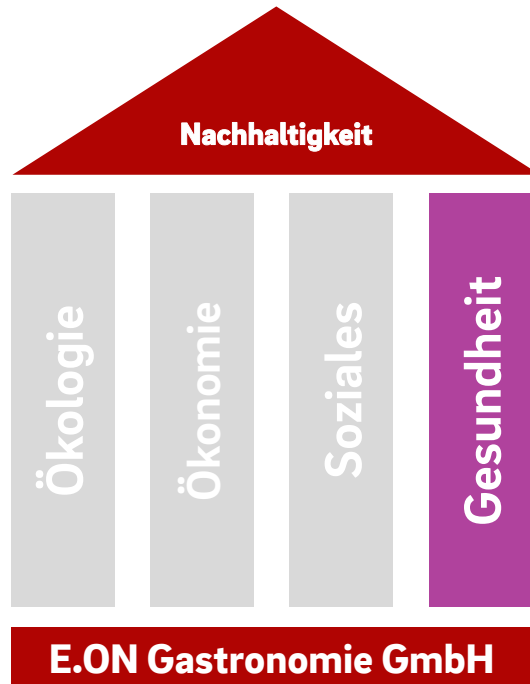
Säule Soziale Verantwortung



- Wir sehen uns in der Verantwortung für unsere Gesellschaft
- Ziel: zukunftsfähige, faire und lebenswerte Gesellschaft
- Mitarbeiter sind unsere wichtigste Ressource
- Partnerschaftlicher Umgang mit allen Stakeholdern
- Verantwortungsübernahme explizit auch bei Produzenten & Lieferanten



Säule Gesundheit



- explizite Ergänzung dieser Säule
- Wir übernehmen Verantwortung für die Gesundheit unserer Mitarbeiter*inner und Gäste
- Gesundheit bedeutet körperliches + geistiges + soziales Wohlbefinden
- Betriebsgastronomie als Baustein des BGM (Gesundheitsauftrag durch Konzern)
- Verantwortungsübernahme für die Gesundheit der Gesellschaft und Mitarbeiter*innen
- Ampelsystem = Pflanzenbasiert, Zucker/Fett/Salz reduziert



Lieferantenmanagement



Ein Grossist beliefert ca. 50 Standorte



Restriktives Sortiment
Grossist



Regionale,
handwerkliche
Bäckereien

Jedes Produkt hat ein Gesicht...



Einzelne Produkte werden
exklusiv für E.ON produziert



Wir kennen Sie
persönlich!



Nachhaltige Produzenten und
bäuerliche Betriebe produzieren
für die E.ON Gastronomie

Zentrale
Belieferung über
einen Grossisten

Vielen Dank

e-on