

Better Tomorrow Jahrbuch 2024

Sodexo Service Solutions
Austria GmbH



Vorwort



„Als Teil einer globalen Familie mit tiefen Wurzeln in den lokalen Gemeinschaften, haben wir bei Sodexo die Möglichkeit, einen positiven Beitrag für die Zukunft zu leisten. Nachhaltigkeit ist der Kern unserer Entscheidungen – sie prägt unser Handeln auf allen Ebenen.“

Michael Freitag,
Geschäftsführer und Country CEO
Sodexo Austria

Im vergangenen Jahr haben wir weitere wichtige Schritte in Richtung unserer Nachhaltigkeitsziele unternommen und die Maßnahmen dazu verstärkt.

Unser Bekenntnis zu Net Zero treibt uns an, unsere Emissionen kontinuierlich zu reduzieren. Dabei setzen wir auf innovative Technologien und Partnerschaften, um den CO₂-Ausstoß in unseren Betrieben zu senken. Es ist unsere Verpflichtung anzustreben klimaneutral zu werden und dabei konkrete, messbare Fortschritte zu erzielen.

Im Mai 2024 durften wir unser Regional Leadership Team im Rahmen des jährlichen Servathon in Wien begrüßen. Gemeinsam mit unseren Partnern von Die Tafel Österreich und unter tatkräftiger Unterstützung unserer Mitarbeiter:innen haben wir Mahlzeiten zubereitet und Spenden verteilt, die direkt bedürftigen Personen zugutekamen.

Zudem hatten wir die Gelegenheit, uns mit jungen Menschen aus dem Hands On-Mentoringprogramm auszutauschen und so unsere Verantwortung gegenüber der Gemeinschaft noch weiter zu stärken. Mit unserem Engagement möchten wir zeigen, dass wir bei Sodexo soziale Verantwortung leben und uns stets für positive Veränderungen in unseren Gemeinschaften einsetzen.

Im Food-Bereich spielt die pflanzenbasierte Küche eine zentrale Rolle in unserer Vision einer nachhaltigen Zukunft. Wir arbeiten kontinuierlich an der Entwicklung von neuen, gesundheitsfördernden und umweltfreundlichen Menüoptionen, um den steigenden Bedarf nach pflanzlichen Alternativen zu decken.

Auch im Bereich der Reinigung verfolgen wir ein konsequentes Kreislaufdenken. Unser Fokus liegt auf nachhaltigen Lösungen, die Kreisläufe in der Reinigung schließen. Das bedeutet: Weniger Abfall, effizienter Ressourceneinsatz und der

Einsatz von umweltschonenden Reinigungsmitteln.

Unsere Reise in eine nachhaltige Zukunft ist noch lange nicht beendet. Die Schritte, die wir Tag für Tag setzen, tragen dazu bei, dass wir morgen eine bessere Welt schaffen. Dabei ist uns bewusst, dass dies nur im Zusammenspiel mit unseren Mitarbeiter:innen, Partner:innen und Kund:innen gelingt. Gemeinsam gestalten wir ein Morgen, in dem Nachhaltigkeit nicht nur eine Option, sondern eine Selbstverständlichkeit ist.

Sodexos Meilensteine der Nachhaltigkeit

Von Anfang an spezialisierten wir uns auf Verpflegungsservices für Behörden, Unternehmen, Schulen und Krankenhäuser. Seitdem gab es viel Entwicklung: Die Marke „Sodexo“ wurde zu „Sodexo“, wir expandierten weltweit und im Jahr 1992 wurde Sodexo Österreich gegründet. Bereits seit den Anfängen von Sodexo wurden Ansätze entwickelt, an denen wir unser verantwortungsvolles Handeln ausrichten. Wir achten auf die Verringerung

unserer Umweltauswirkungen, eine verantwortungsvolle und transparente Beschaffungskette, nachhaltige Produktion sowie gesunde Ernährung für unsere Kund:innen. Darüber hinaus fördert Sodexo Initiativen, welche inklusives Wachstum unterstützen und sich für eine Welt ohne Hunger und gegen Lebensmittel- und Ressourcenverschwendung einsetzen.



Unser Fundament

Seit 1966 ist es unser Ziel, unsere Kund:innen und Verbraucher:innen zufriedenzustellen und verantwortungsbewussten Mehrwert zu schaffen. Sodexo ist und wird weiterhin ein Unternehmen sein, dem man vertrauen kann.

Unsere Werte, die von unseren Mitarbeitenden verkörpert werden, sowie die ethischen Grundsätze des Unternehmens sind entscheidend für den Erfolg von Sodexo. Sie bilden einen grundlegenden Pfeiler unserer Verpflichtungen des verantwortungsbewussten Geschäftsverhaltens.

Unsere Mission

Sodexo möchte sowohl die Lebensqualität unserer Mitarbeitenden als auch unserer Gäste sowie Kunden verbessern und zu dem wirtschaftlichen, sozialen und nachhaltigen Fortschritt in den Gemeinschaften, in denen wir tätig sind, beitragen.

Unsere Ambition

Wir möchten weltweit führend in nachhaltiger Ernährung sein und wertvolle Erlebnisse in jedem Lebensmoment fördern.



Servicementalität

Menschen stehen im Mittelpunkt.
Unser Fokus liegt immer auf unseren Kunden:innen und Verbraucher:innen.



Teamgeist

Im Team Sodexo Österreich ergänzen sich die Fähigkeiten jeder Person mit dem Wissen anderer Teammitglieder, um den Erfolg zu gewährleisten.



Fortschritt

Das Verständnis für Misserfolge ist grundlegend für ein kontinuierliches Wachstum, dies gelingt durch laufende Selbstbewertung.

Unsere Werte



Loyalität

Sodexo basiert auf einem soliden Fundament der Loyalität gegenüber seinen Kund:innen, Mitarbeiter:innen und Aktionär:innen und pflegt eine Kultur des offenen und ehrlichen Umgangs miteinander.



Respekt

Sodexo setzt sich für Chancengleichheit ein, unabhängig von ethnischer Zugehörigkeit, Geschlecht, Weltanschauung, Alter, Religion oder sexueller Orientierung. Lebensqualität zu verbessern bedeutet, jede Person mit Respekt, Würde und Rücksicht zu behandeln.



Transparenz

Wir stellen sicher, dass alle klare und präzise Informationen zu unseren Produkten, Services, Verpflichtungen und Leistungen erhalten.



Integrität

Ganz gleich, wo auf der Welt unser Unternehmen tätig ist: Wir verurteilen sämtliche Praktiken, die nicht auf Ehrlichkeit, Integrität und Fairness beruhen, und tolerieren diese keinesfalls.

Corporate Responsibility bei Sodexo

Starten wir unsere „Better Tomorrow 2025“-Reise!

Nachhaltigkeit bei Sodexo gliedert sich in die globale Roadmap mit:

- neun Verpflichtungen
- neun Zielen
- neun Ergebnissen



UNSERE ROLLE
ALS ARBEIT-
GEBER



UNSERE ROLLE
ALS DIENST-
LEISTER



UNSERE ROLLE
ALS CORPORATE
CITIZEN



MENSCHEN

1.1

Verbesserung der Lebensqualität unserer Mitarbeiter:innen

80%

1.2

Möglichkeiten zu einer gesunden Lebensweise für unsere Gäste bereitstellen und fördern

100%

1.3

Kampf gegen Hunger, Fehl- und Mangelerkrankung

40.000 ³



GEMEINSCHAFT

2.1

Sicherstellung einer vielfältigen Belegschaft und einer inklusiven Kultur, die die Gemeinschaften, in denen wir tätig sind, reflektieren und bereichern

100%

2.2

Unterstützung einer lokalen Entwicklung sowie fairen, inklusiven und nachhaltigen Handelns

25% ¹

2.3

Treiber von Vielfalt und Inklusion als Katalysator für den gesellschaftlichen Wandel

1.000 ³



UMWELT

3.1

Förderung einer umweltbewussten Haltung innerhalb unserer Belegschaft und am Arbeitsplatz

100%

3.2

Verantwortungsvoller Einkauf und Angebot von Managementservices, die CO₂-Emissionen reduzieren

-34% ²

3.3

Einsatz für nachhaltige Ressourcennutzung

30%

1. kleine und mittlere Unternehmen
2. absolute Verringerung der Kohlenstoffemissionen in Scope 1, Scope 2 und Scope 3, im Vergleich zu einem Basisjahr 2017
3. kumulierte Anzahl seit 2015

Sustainable Development Goals (SDGs) der Vereinten Nationen

Die „Better Tomorrow 2025“-Strategie wurde im Einklang mit den aktuellen Sustainable Development Goals (SDGs) für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen erarbeitet. Diese legen globale Ziele in 17 Schlüsselbereichen fest, nach denen Regierungen, Unternehmen und die Gesellschaft handeln müssen, um eine gerechtere, nachhaltigere und gleichberechtigtere Welt zu schaffen.

Die SDGs haben uns nicht nur dabei unterstützt, den Fahrplan für „Better Tomorrow 2025“ zu erstellen, sondern wurden auch als Basis für die Festlegung der neun Schlüsselverpflichtungen sowohl innerhalb der Unternehmung als auch gegenüber unseren Stakeholdern genutzt.



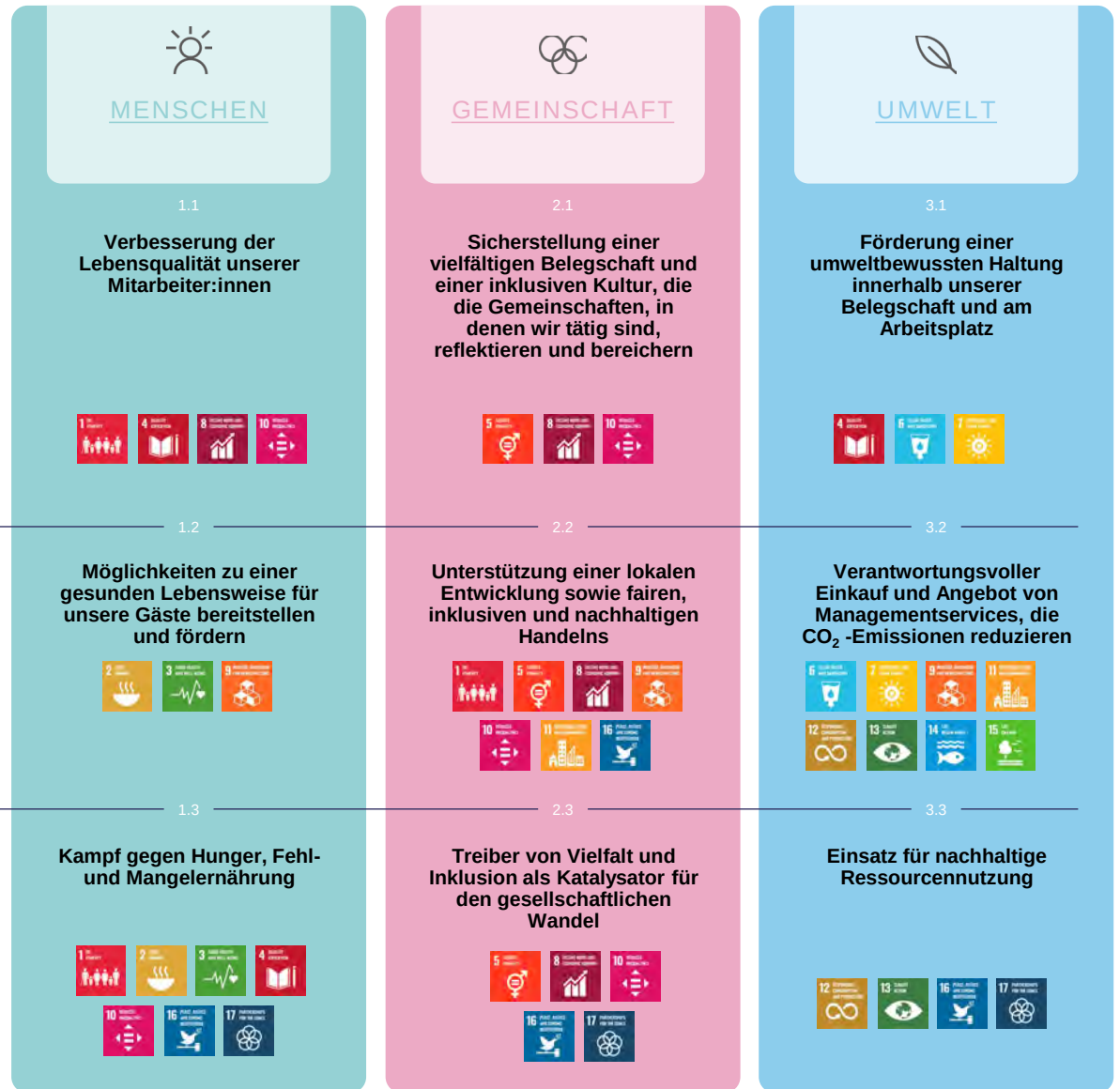
UNSERE ROLLE
ALS ARBEIT-
GEBER



UNSERE ROLLE
ALS DIENST-
LEISTER



UNSERE ROLLE
ALS CORPORATE
CITIZEN



Unsere Verantwortung als Unternehmen



Sodexo verpflichtet sich zur Einhaltung des Europäischen Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Geschäfts- und Marketingpraktiken.



In den letzten Monaten hat Sodexo einen Beitrag zu einer Arbeit der Europäischen Kommission geleistet, um die Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit zu untersuchen.

Durch diesen gemeinschaftlichen Prozess hat die Kommission einen ehrgeizigen europäischen Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Geschäfts- und Marketingpraktiken fertiggestellt. Mit dem aktiven Engagement der Unternehmen und der verschiedenen Interessengruppen wird der Kodex den Übergang zu einem nachhaltigen Lebensmittelsystem beschleunigen.

Als französisches Unternehmen mit globaler Reichweite, das mehr als 85.000 Mitarbeiter:innen in 18 europäischen Ländern beschäftigt und Dienstleistungen für mehr

Lebensqualität anbietet, ist Sodexo stolz darauf, sich dem europäischen Verhaltenskodex für verantwortungsvolle Geschäfts- und Marketingpraktiken zu verpflichten.

Dieser Kodex unterstreicht die Verpflichtungen von Sodexo im Bereich der Unternehmensverantwortung und unser Bestreben, eine verantwortungsvolle Landwirtschaft zu entwickeln, die auf der Erhaltung der natürlichen Ressourcen und der Achtung der biologischen Vielfalt, der sozialen Gerechtigkeit und der wirtschaftlichen Lebensfähigkeit beruht.

Die Partnerschaft zur Förderung des Übergangs zu einem nachhaltigen Lebensmittelsystem ist Teil der positiven Auswirkungen der Geschäftstätigkeit mit Sodexo.

Best Practice Sodexo Österreich



Lebensmittelverschwendung bekämpfen mithilfe von "Nix übrig für Verschwendung" in unseren Betriebsrestaurants

Im Rahmen der jährlichen „Wasteless Weeks“ machen wir unter dem Motto „Nix übrig für Verschwendung“ auf Lebensmittelverschwendung aufmerksam und setzen so einen Schwerpunkt auf dieses Thema, das uns darüber hinaus das ganze Jahr begleitet.

Wir setzen auf gezielte Maßnahmen, bessere Planung, Schulungen und eine klare Kommunikation an unsere Endkonsument:innen, um Lebensmittelabfälle zu reduzieren. So ist es gelungen, die Abfallquote an unseren Standorten signifikant zu senken.



Sodexo Story „Lebensmittel sind wertvoll“
<https://at.sodexo.com/blog/lebensmittel-sind-wertvoll>

Zum Beispiel in der Mensa der FH St. Pölten, wo mithilfe der Aktion sowie laufender Sensibilisierung von Mitarbeiter:innen und Tischgästen die Quote von 9,5 % auf 3,5 % gesenkt werden konnte.

WasteWatch by Leanpath

Mit unserer Initiative „WasteWatch by Leanpath“ unterstützen wir Sodexo-Betriebe dabei, achtsam mit Lebensmitteln umzugehen und Lebensmittelverschwendung aktiv zu reduzieren. Durch die tägliche Erfassung von Speiseresten und Abfällen mithilfe einer speziellen Waage können detaillierte Berichte erstellt werden. Diese ermöglichen es, gezielte Maßnahmen zur Vermeidung von Verschwendung umzusetzen.



United Against Waste Aktionstage
<https://united-against-waste.at/nix-uebrig>

Best Practice Sodexo Österreich



Potenziale entfalten

Als Arbeitgeber von tausenden Frauen weltweit tragen wir eine besondere Verantwortung, die wir sehr ernst nehmen. Um die Chancengleichheit für Frauen und Mädchen zu verbessern, ergreifen wir verschiedene Maßnahmen.

Mit „**SheWorks**“, unserem Job-Shadowing-Programm, eröffnen wir Chancen und geben Einblick in unsere Sodexo Welt. Empowerment und Gleichberechtigung sind Teil unseres Wertesystems.

Beim „SheWorks“-Workshop erfuhren die Teilnehmerinnen, wie weltweit dem Kampf gegen Hunger, Fehl- und Mangelernährung mit Frauen-Empowerment entgegengewirkt werden kann.

Außerdem erfuhren die Frauen und Mädchen mehr über unsere Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung. Beim anschließenden gemeinsamen Kochen bereiteten sie gesunde und

einfache vegetarische Gerichte zu und lernten so mehr über das Berufsbild der Köchin.

Mithilfe unserer weltweiten Initiative „**Stoppt die Gewalt gegen Frauen und Mädchen**“ rufen wir öffentlich dazu auf, gemeinsam gegen Gewalt und Diskriminierung gegen Frauen und Mädchen vorzugehen.

Wir sind der Meinung, dass wir alle Verantwortung tragen, um unsere Gesellschaften sicherer und gerechter zu machen. Deshalb engagieren wir uns dafür, dass sich Frauen und Mädchen sicher und frei entfalten können, ohne Angst vor Gewalt oder Benachteiligung haben zu müssen.



Sodexo Story „#BreakTheBias: Weltfrauentag 2022“
<https://at.sodexo.com/blog/breakthebias-weltfrauentag-2022>



Sodexo Story „#Unsere Maßnahmen“
<https://at.sodexo.com/blog/better-tomorrow-wie-wir-nachhaltigkeit-leben>

Best Practice Sodexo Österreich



Stop Hunger

Seit vielen Jahren arbeitet Sodexo als Gründungspartner mit der globalen Initiative „**Stop Hunger**“ und den Teams des Welternährungsprogramms der Vereinten Nationen zusammen. Um den Hunger weltweit zu beenden, stehen die Bildung von Mädchen und die soziale und wirtschaftliche Stärkung von Frauen im Mittelpunkt des Engagements.

Die Zusammenarbeit basiert auf dem Austausch von Fachwissen und Innovation und ermöglicht etwa eine Verbesserung bei Schulkantinen-Programmen. Die Bereitstellung von besserer Bildung, Ausbildung, Produktionsmitteln und finanziellen

Ressourcen für Frauen maximiert die Möglichkeit, den Hunger in der Welt zu bekämpfen.

Im Geschäftsjahr 2022 startete „Stop Hunger“ außerdem eine neue Partnerschaft mit der European Food Banks Federation (FEBA).

In Österreich setzen wir im Rahmen von Stop Hunger jährlich einen Servathon um, bei dem wir soziales Engagement in den Mittelpunkt stellen. So konnte das Team Sodexo Österreich am Bürostandort Wien ca. 60kg haltbare Lebensmittel und Hygieneartikel sammeln, die an die Tafel Österreich gespendet wurden und armutsbetroffenen Personen zugute kamen.



Stop Hunger
<https://www.stop-hunger.org/home.html>



Sodexo Story
<https://at.sodexo.com/blog/Schritt-fuer-Schritt-fuer-einen-nachhaltigen-Umgang-mit-Nahrungsmitteln>

Best Practice Sodexo Österreich



Eine gemeinsame Vision für nachhaltigere Reinigung

In der Reinigungsbranche wächst die Nachfrage nach umweltfreundlichen Lösungen stetig. Als Unternehmen mit über 100 Dienstleistungen streben wir an, in jedem Aspekt Ressourcen zu sparen. Mit der Firma Werner & Mertz Professional Vertriebs GmbH haben wir etwa einen Partner, der unsere Werte teilt und uns dabei unterstützt, unsere Nachhaltigkeitsziele zu erreichen.

Green Care Professional

Mithilfe der Green Care Professional Linie können wir unseren Kund:innen eine zertifiziert nachhaltige Reinigung und genaue Dokumentation darüber bieten, wie viele Ressourcen durch die Produkte gespart werden konnten.

Wir nutzen diese Produktlinie, weil sie alle relevanten Zertifizierungen (EMAS, EU Ecolabel, Nordic Swan, österreichisches Umweltzeichen, RAL-Gütezeichen, Energiemanagement DIN

ISO 50001, Umwelt DIN ISO 14001) mitbringt und sich dem „Cradle to Cradle“-Prinzip verschrieben hat. Dieses Prinzip steht für geschlossene, biologische oder technische Kreisläufe. Dazu gehört, dass Produktmaterialien für eine sichere und vollständige Rückführung in die Biosphäre oder für eine qualitativ hochwertige Wiederverwertung geeignet sind.

Sie stellen eine nachhaltige, umwelt- und ressourcenschonende Reinigungsanwendung sicher und entsprechen jedenfalls den geforderten NaBe-Kriterien. Durch die Farbkodierung der Produkte erhöhen wir gleichzeitig die Anwendersicherheit.

Durch einen gezielten Einsatz von Dosieranlagen vermeiden wir Überdosierungen. Die Verwendung von Großgebinden reduziert die Abfallmenge. Durch ein eigenes Rückführsystem für Leergut und Verpackung sorgen wir gemeinsam mit unseren Lieferanten für eine umweltfreundliche Entsorgung.

Best Practice Sodexo Österreich



Gemeinsam Freude verbreiten mit den ROTEN NASEN

Die ROTE NASEN Clowndoctors setzen sich seit 30 Jahren dafür ein, Lachen und Lebensfreude zu kranken oder leidenden Menschen zu bringen. Die Initiative begann 1994 in Österreich mit einer Handvoll Clowns, die Kinderstationen in Wien und Graz besuchten. Obwohl anfangs Skepsis seitens des medizinischen Personals herrschte, wurde schnell deutlich, welche positive Wirkung die fröhlichen Besuche hatten. Die Überzeugung in die Kraft des Humors treibt ihre Arbeit seither an.

Die ROTE NASEN Clowndoctors sind wahre Künstler:innen, wenn es darum geht, Menschen in schwierigen Situationen und Krisen zu helfen.

Ihr Ziel ist es, Lebensfreude und Hoffnung zu vermitteln. Als Teil

einer globalen Bewegung setzen sie sich dafür ein, mehr Freude und Glück in die Welt zu bringen.

Ihre Arbeit steht im Einklang mit der Philosophie von Sodexo, sich um das Wohlbefinden der Menschen zu kümmern. In den Häusern unserer Kund:innen begegnen wir bei unserer Arbeit als Facility Dienstleister oft den Clowndoctors. Die Patientinnen und Patienten in Gesundheitseinrichtungen profitieren vom besonderen Einsatz von Organisationen wie ROTE NASEN.

Wir schätzen die Arbeit der ROTE NASEN Clowndoctors sehr und unterstützen die Organisation mit Stolz. Ein feierlicher Höhepunkt war die kürzliche Übergabe des Spendenschecks bei den Barmherzigen Brüdern in Salzburg.

Best Practice Sodexo Österreich



CEOs for future: Branchenübergreifender Fortschritt

So wie in allen Wirtschaftsbereichen spürt man auch im Facility Service und in der Betriebsgastronomie die Auswirkungen des Digitalisierungstrends. Wir setzen innovative Technologien wie Robotik, Sensortechnologie und Smart Data Management ein, um diesem Wandel begegnen zu können und entsprechend in die Zukunft zu schreiten.

Als stolzes Mitgliedsunternehmen der Initiative „**CEOs FOR FUTURE**“ unterstreicht Sodexo sein Engagement für die sektorenübergreifende Transformation von Wirtschaft und Gesellschaft. Michael Freitag, in seiner Rolle als Geschäftsführer und Country CEO Sodexo Austria, vertritt das Unternehmen innerhalb dieser Plattform, die sich das Ziel gesetzt hat, die Themen Klimaschutz, Energiewende, Biodiversität und Kreislaufwirtschaft voranzutreiben.

Die knapp 70 gleichgesinnten Topmanager:innen in dieser Plattform bilden eine starke Stimme aus der Wirtschaft. Der wertschätzende Dialog auf Augenhöhe mit der Jugend steht im Mittelpunkt, um schnelles Handeln in Wirtschaft und Gesellschaft zu fördern. Mitgliedsunternehmen der CEOs FOR FUTURE wie Sodexo setzen sich aktiv dafür ein, Impulse und Lösungen voranzutreiben, um die Energie- und Rohstoffwende sowie die sektorenübergreifende Transformation der Wirtschaft zu unterstützen.

In diesem Zusammenhang spielen die Digitalisierung und die Potenziale von Künstlicher Intelligenz und Smart Data Management eine wichtige Rolle. Sodexo setzt sich somit nicht nur für innovative Technologien in den eigenen Betriebsbereichen ein, sondern engagiert sich auch aktiv in einer starken Allianz, die sich für nachhaltige Veränderungen auf weiterführend globaler Ebene engagiert.

Best Practice Sodexo Österreich



Nachhaltige Verwendung von Reinigungsmitteln

Es gibt viele Gründe, warum die „richtige Dosierung“ so wichtig ist. Zu den wesentlichen Punkten gehören:

- Die Verbesserung der Reinigungsqualität
- Ein reduzierter CO₂-Fußabdruck
- Geringere Belastung der Umwelt
- Müllreduktion
- Sowie Einsparungen und die Erhöhung der Kundenzufriedenheit

Nutzung Dosierkappe oder Dosieranlage verpflichtend

Die Sicherheitsfachkräfte überprüfen bei ihren Betriebsbesuchen die fachgerechte Nutzung von Dosierkappen, das Vorhandensein von Dosieranlagen und deren Verwendung.

Sind keine Dosiermöglichkeiten vorhanden, verschlechtert sich das Ergebnis des Begehungsprotokolls.

Erweiterung der Unterweisung und Schulungsunterlagen

Aus diesem Grund wurden auch die Unterweisungspräsentationen für Reinigung, Reinigung in Krankenhäusern, Catering sowie Stationsservice mit einer entsprechenden Folie ergänzt. Die Unterweisungsdokumentation selbst wurde ebenfalls um diesen Punkt ergänzt.

Best Practice Sodexo Österreich



Sodexo Österreich feiert 25 Jahre Ökoprofit-Zertifizierung

Sodexo Österreich ist stolz darauf, für 25 Jahre aktive Teilnahme und Engagement im Rahmen der Ökoprofit-Zertifizierung ausgezeichnet worden zu sein. Diese Ehrung unterstreicht unsere langfristige Verpflichtung zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Head of Legal, Manfred Ruppert, nahm die Auszeichnung von Landesrat Mag. Marco Tittler mit großer Freude entgegen und betonte in seiner Rede die Stärke und Beständigkeit der Partnerschaft zwischen Sodexo und Ökoprofit.

Was ist Ökoprofit?

Ökoprofit ist ein renommiertes Programm für integriertes Umwelt- und Klimamanagement, das sich auf bewährte Methoden, praxiserprobte Ansätze und Best Practices stützt. Es unterstützt Unternehmen und Organisationen dabei, nachhaltige Maßnahmen zu entwickeln, umzusetzen und ihre Umweltbilanz nachhaltig zu verbessern.

Warum ist uns die Teilnahme an Ökoprofit so wichtig?

Nachhaltigkeit als Grundpfeiler unseres Handelns: Dank unserer langjährigen Teilnahme konnten wir nicht nur unseren ökologischen Fußabdruck messbar reduzieren, sondern auch nachhaltige Prozesse und Werte in all unseren Betriebsabläufen tief verankern.

Auszeichnung als Ansporn: Die Würdigung durch Ökoprofit bestätigt unser kontinuierliches Engagement für den Umweltschutz und motiviert uns, auch in Zukunft konsequent in innovative und nachhaltige Lösungen zu investieren.

Gemeinsam mehr erreichen: Die Zusammenarbeit im Rahmen von Ökoprofit hat uns gezeigt, wie wichtig starke Partnerschaften und ein kollektives Engagement für den Schutz unseres Planeten sind.

Best Practice Sodexo Österreich



Rezertifizierung „Lerndienstleistungen“

Sodexo Österreich hat den Überwachungsaudit zur **ISO-Zertifizierung 29993:2017** erfolgreich bestanden und die Zertifizierung um ein weiteres Jahr verlängert. Dieses Ergebnis bestätigt unsere konsequenten Bemühungen, höchste Standards in unseren Lerndienstleistungen zu gewährleisten.

Im Fokus der Prüfung standen die **Lerndienstleistungen im Bereich Reinigung**. Dazu zählen der Basiskurs Reinigung, der speziell für unsere Mitarbeiter:innen konzipiert wurde, sowie der Basiskurs Krankenhausreinigung, der den strengen Anforderungen der **ÖNORM D2040** entspricht. Beide Kurse wurden erfolgreich überprüft und als vorbildlich bestätigt. Die Herausforderungen in der **Facility-Service-Branche** wachsen stetig: Jahr für Jahr steigen die Anforderungen, die Vielfalt der Materialien nimmt zu und die Verantwortung wird immer größer. Diese Entwicklung betrifft nicht nur Führungskräfte, sondern insbesondere unsere **Reinigungsfachkräfte vor Ort**. Sie tragen eine zentrale Rolle, sei es bei der Werterhaltung

hochwertiger Oberflächen, der Desinfektion in sensiblen Bereichen wie Krankenhäusern oder bei anspruchsvollen Aufgaben wie der Fenster- und Fassadenreinigung in beeindruckenden Höhen.

Sicherheit hat oberste Priorität – sowohl für unsere Mitarbeitenden als auch für die Kunden, die sich auf unsere Dienstleistungen verlassen. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, investieren wir kontinuierlich in die **Schulung und Weiterbildung** unserer Reinigungskräfte. Dieses Engagement führt zu hochqualifizierten Mitarbeitenden, die exzellente Leistungen erbringen und höchste Kundenzufriedenheit gewährleisten. Ein besonderer Dank gilt dem **Quality Austria Team**, das den Audit-Prozess reibungslos begleitet hat. Diese erfolgreiche Verlängerung der Zertifizierung ist nicht nur eine Anerkennung für unsere bisherigen Leistungen, sondern auch ein Ansporn, weiterhin die besten Standards zu setzen.

Best Practice Sodexo Österreich



Entwicklung von fünf Klimatellern für die Mensa der FH St. Pölten

In enger Zusammenarbeit mit unserem Partner, der FH St. Pölten, wurde im Wintersemester 2023/2024 ein wegweisendes Konzept realisiert: der **Klimateller**. Diese Initiative verbindet Genuss mit Verantwortung und leistet einen wertvollen Beitrag zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung.

Der Klimateller basiert auf der wissenschaftlich fundierten **Planetary Health Diet**, die von der renommierten EAT-Lancet-Kommission entwickelt wurde. Diese Ernährungsweise stellt die Gesundheit des Menschen und die ökologischen Auswirkungen von Lebensmitteln in den Mittelpunkt. Ziel ist es, eine nachhaltige Balance zwischen Ernährung und Umweltschutz zu schaffen.

Die Grundlage der Klimateller-Gerichte bilden vor allem pflanzliche Produkte wie Gemüse, Vollkorn, Hülsenfrüchte, Obst und Nüsse. Ergänzt werden sie durch geringe Mengen an tierischen Produkten wie Eiern, Milch, Milchprodukten und Butter. Um den **CO₂-Fußabdruck** so niedrig wie möglich zu halten,

liegt ein besonderer Fokus auf der Verwendung von regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Als Maßstab für ein klimafreundliches Gericht wurde ein CO₂-Ausstoß von **500 bis 900 Gramm pro Mahlzeit** definiert.

Auf Basis dieser Kriterien wurden schmackhafte und kreative Gerichte entwickelt, die auf große Resonanz gestoßen sind. Zu den Highlights auf dem Speiseplan zählen unter anderem:

Linsenbraten, Kartoffelrösti, Spinatkäsespätzle, Rotes Rüben-Risotto, und vegetarisches Szegediner Gulasch.

Das Feedback der Gäste der Mensa FH St. Pölten war überwältigend positiv und unterstreicht den Erfolg dieses innovativen Projekts.

Wir sind stolz auf die **enge Zusammenarbeit zwischen Ernährungsberatung, Küchenteam und Auftraggeber**, die es ermöglicht hat, eine so wirkungsvolle und zugleich köstliche Initiative umzusetzen. Der Klimateller zeigt eindrucksvoll, wie eine nachhaltige Ernährung nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für den Gaumen sein kann.

Best Practice Sodexo Österreich



Edding Marker Recycling

Im Sommer 2024 wurde im Headoffice Wien eine besondere Initiative ins Leben gerufen, die den Recyclingkreislauf auf innovative Weise stärkt: Das Recycling von Edding-Markern.

Ausgangspunkt war die Herausforderung, eine nachhaltige Lösung für die Entsorgung leerer Marker zu finden. Nach einer gründlichen Recherche wurde die sogenannte **Rücknahmebox** entdeckt, ein von Edding selbst bereitgestelltes System zur Rückführung und Wiederverwertung verbrauchter Marker. Innerhalb kurzer Zeit wurde dieses System im Headoffice Wien implementiert, um den Prozess in der Praxis zu testen.

Das Vorgehen ist denkbar einfach: Nach der Nutzung und vollständigen Entleerung der Marker werden diese in der Rücknahmebox gesammelt. Sobald die Box gefüllt ist, wird sie kostenfrei an Edding zurückgesendet. Dort werden die leeren Marker im Rahmen des Recyclingprozesses aufbereitet und für die Herstellung der

umweltfreundlichen „EcoLine“-Marker wiederverwendet. Auf diese Weise schließt sich der Recyclingkreislauf und wertvolle Ressourcen werden geschont.

Nach der erfolgreichen Testphase im Wiener Büro wird diese vorbildliche Initiative nun auf alle Sodexo-Länderbüros in Österreich ausgeweitet. Diese Initiative zeigt eindrucksvoll, wie kleine Maßnahmen große Wirkung für die Umwelt entfalten können. Ein wertvoller Beitrag zur Förderung der Kreislaufwirtschaft.

Schonender Papierverbrauch

Außerdem setzen wir uns für einen achtsamen und ressourcensparenden Umgang mit Papier ein, indem wir beispielsweise Evaluierungsordner, Kundenunterlagen und Sicherheitsdokumente ausnahmslos doppelseitig drucken, Sicherheitsdatenblätter nur bei Bedarf und in komprimierter Form ausdrucken, ausschließlich 80g-Papier verwenden, falsch bedrucktes Papier für Notizen weiterverwenden und die Anzahl der Trennblätter auf das notwendige Minimum reduzieren.

Best Practice Sodexo Österreich



CO₂-Einsparung durch Zusammenarbeit mit Münzer

Münzer, unser erster Partner in der umweltgerechten Altöleentsorgung, ermöglicht es, Altöle nicht nur sicher, sondern auch ressourcenschonend und nachhaltig zu verwerten. Dank dieser Zusammenarbeit konnten wir sicherstellen, dass flüssige Stoffströme optimal recycelt und in den Kreislauf zurückgeführt werden.

Im Jahr **2023** wurden **10.961 Kilogramm Altspeiseöl** über Münzer entsorgt. Diese Menge diente als Basis für die Produktion von **ökologisch nachhaltigem BioDiesel**, durch den beeindruckende **33.580 Kilogramm CO₂** eingespart werden konnten.

Wiederverwertung zu nachhaltigem Bio-Diesel

Die von Münzer gesammelten Altspeisefette werden in firmeneigenen Anlagen zu hochwertigem und ökologisch nachhaltigem Bio-Diesel verarbeitet – selbstverständlich **ohne**

Einsatz von Palmöl. Dies steht nicht nur für Umweltbewusstsein, sondern auch für höchste Standards im Nachhaltigkeitsbereich.

Der produzierte Bio-Diesel stellt eine umweltfreundliche Alternative zu fossilen Kraftstoffen dar. Laut Münzer erfüllt er **alle europäischen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsanforderungen** und erreicht eine wissenschaftlich geprüfte CO₂-Einsparung von bis zu **93%** im Vergleich zu konventionellen Diesellarten.



Best Practice Sodexo Österreich



Nachhaltige Handlungs-Kreisläufe

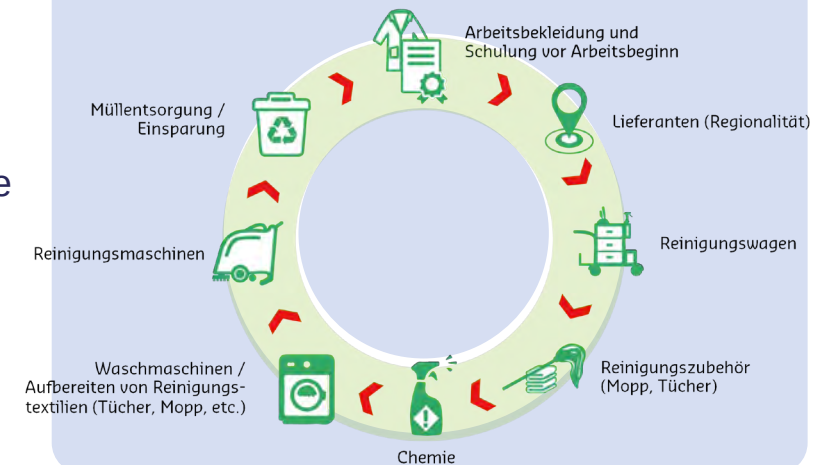
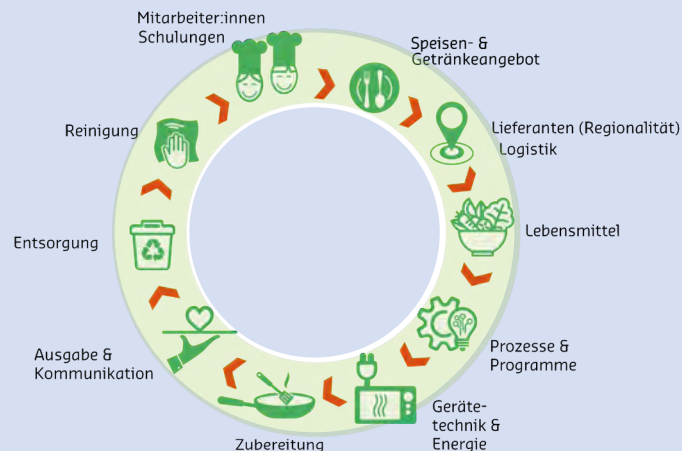
Wir treffen bewusst nachhaltige Entscheidungen entlang unseres gesamten Tätigkeitsbereiches, um die Auswirkungen unserer Arbeit auf die Umwelt positiv zu gestalten.

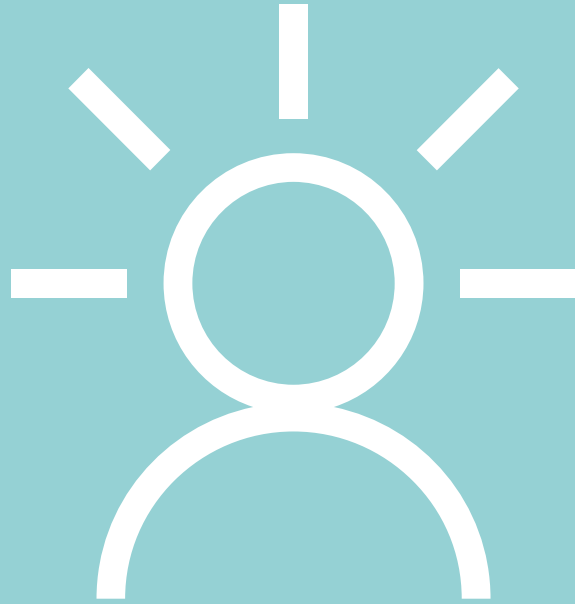
Für unsere Kerndienstleistungen haben wir spezifische Handlungs-Kreisläufe entwickelt.

Unsere **Food-Services** umfassen nachhaltige Schulungen, bewussten Einkauf sowie eine ressourcenschonende Zubereitung und Rezepterstellung.

Im Bereich **Reinigung** setzen wir auf umweltfreundliche Arbeitskleidung, den reduzierten Einsatz von Chemikalien, optimierte Entsorgungsprozesse und gezielte Schulungen.

Diese Kreisläufe sind ein wichtiger Schritt auf unserem Weg zu den „Better Tomorrow 2025“-Zielen und Ausdruck unseres Engagements für eine nachhaltige Zukunft.





Unser Einfluss auf die Menschen

Nachhaltige Verbesserung der Lebensqualität für alle

Das Team Sodexo trägt dazu bei, das tägliche Leben von Millionen von Verbraucher:innen auf der ganzen Welt zu verbessern.

Als verantwortungsvoller Arbeitgeber setzt sich Sodexo für das Wohlbefinden, die Gesundheit und die Sicherheit seiner Mitarbeiter:innen ein. Ausbildung, Unterstützung und Entwicklung sind wesentlich für das Engagement. Ein wertschätzender Umgang miteinander ist die Basis unseres Handelns. Sodexo stellt sicher, dass alle Mitarbeiter:innen über die notwendigen Fähigkeiten und Instrumente verfügen, um sich innerhalb des Unternehmens zu entwickeln.

Als Dienstleister bietet Sodexo personalisierte Menüs an, die auf die spezifischen Bedürfnisse der Konsument:innen – wie beispielsweise Senior:innen oder Patient:innen in Krankenhäusern – abgestimmt sind.

Sodexo setzt sich auch dafür ein, allen Kund:innen eine Vielfalt von Lebensmitteln aus verantwortungsvollen Quellen anzubieten.

Als Corporate Citizen bekräftigt Sodexo sein Engagement und seine Entschlossenheit, Hunger durch die Initiative „Stop Hunger“ zu bekämpfen.

Die globale Reichweite von Sodexo ermöglicht es dem Unternehmen, einen enormen positiven Einfluss auszuüben und so Fortschritte in Schlüsselbereichen wie der Lebensmittelverteilung oder der Stärkung der Rolle der Frau als Hebel im Kampf gegen den Hunger zu erzielen.

Ziel als
Arbeitgeber:
Verbesserung der
Lebensqualität
unserer
Mitarbeiter:innen

Bis 2025 möchten wir eine
Mitarbeiter:innen-Engagementrate
von 80% erreichen.



Unser Einfluss auf Menschen weltweit



423.467

Mitarbeitende global

0,47

Verletzungsrate
mit Ausfallzeit

6.144

Ernährungsberater:innen
sind bei Sodexo angestellt

43,5%

der Belegschaft fällt unter
kollektive Vereinbarungen

82,5%

Mitarbeiter:innen-
Engagementrate

95,5%

unserer Konsument:innen
erhalten täglich gesunde
Lebensstiloptionen

92,5 Millionen

durch Stop Hunger
Begünstigte seit 2015

Unser Einfluss auf Menschen in Österreich



3.591

Mitarbeitende in Österreich

0,21

Verletzungsrate
mit Ausfallzeit

3 *sodexo*

Ernährungs-
wissenschaftlerinnen
sind bei Sodexo AT angestellt

100,0%

der Belegschaft fällt unter
kollektive Vereinbarungen

92,4%

Mitarbeiter:innen-
Engagementrate

94,8%

unserer Konsument:innen
erhalten täglich gesunde
Lebensstiloptionen

760.600

durch Stop Hunger
Begünstigte seit 2015

1.1 VERBESSERUNG DER LEBENSQUALITÄT UNSERER MITARBEITER:INNEN



Bei Sodexo arbeitet man nicht einfach, man gehört dazu.

Als Dienstleistungsunternehmen sind unsere Mitarbeiter:innen unser größter Vorteil. Sodexo setzt hier bewusst Maßnahmen, die den Dialog zwischen Mitarbeitenden und Unternehmen fördern. Gemeinsam arbeiten wir das Feedback ein, das wir über unsere Mitarbeiter:innen-Umfrage „VOICE“ von unserem Team einholen.



Sicherheit spielt eine besonders große Rolle bei Sodexo Österreich. Wir leben eine offene Fehlerkultur und haben uns als Ziel gesetzt, aus Beinahe-Unfällen zu lernen und so unsere Mitarbeiter:innen besser vor den Gefahren unsicherer Berufspraktiken schützen zu können..

Unsere sehr gut geschulten Sicherheitsvertrauenspersonen informieren, beraten und unterstützen ihre Kolleg:innen in allen Belangen der Arbeitssicherheit.

Aufgrund der vielfältigen Tätigkeitsfelder von Sodexo Österreich legen wir großen Wert darauf, möglichst alle Mitarbeiter:innen in den verschiedenen Bereichen zu erreichen. Damit uns das gelingt, kommunizieren wir regelmäßig intern über unseren

Arbeitssicherheits- und Mitarbeiter:innen-Newsletter sowie über das Intranet und Social Media.

So hilft uns beispielsweise unsere interne Facebook-Seite dabei, das gesamte #TeamSodexoÖsterreich an unseren Maßnahmen teilhaben zu lassen und mit ihnen in den Dialog zu treten.



Facebook-Seite „Team Sodexo Österreich“
<https://www.facebook.com/TeamSodexoAT>



„Tag für Tag verbessern unsere Mitarbeiter:innen den Alltag unserer Kund:innen. Als Arbeitgeber bemühen wir uns, sie dabei zu unterstützen und setzen hier auf Teamwork.“

Miriam Kellner,
HR Director Sodexo Service Solutions
Austria GmbH



Voice – Wir geben unseren Mitarbeiter:innen eine Stimme

Sodexo hat es sich zum obersten Ziel gesetzt, einen positiven Beitrag zur Steigerung und zum Erhalt der Lebensqualität seiner Mitarbeiter:innen, Kund:innen und Verbraucher:innen zu leisten.

In einer sich ständig verändernden Welt ist es oftmals eine große Herausforderung diesen Standard und Anspruch an uns selbst zu erfüllen. Sodexo sieht dies allerdings auch als Chance, denn Lebensqualität ist kein selbstverständliches Gut.

Jedes zweite Jahr findet daher die Mitarbeiter:innen-Befragung „VOICE“ statt. Alle Mitarbeiter:innen der Sodexo Service Solutions Austria GmbH und der Clinic Service Vorarlberg GmbH werden onlinebasiert zu ihrer Meinung befragt.

Wir wollen wissen, wie wir als Arbeitgeber wahrgenommen werden und wo Verbesserungspotenziale liegen.



Wir sind stolz, in der Befragung des Geschäftsjahres 2023 eine **Engagement Rate** von **92,4%** erzielt zu haben. Abgefragt wurden Themen wie Sinn und Zweck der Arbeit, Förderung und Wachstum, Teamzugehörigkeit, Nachhaltigkeit und Engagement, Vielfalt und Inklusion sowie die Frage, ob unsere Mitarbeiter:innen sich bei ihrer Arbeit glücklich fühlen.

Viele unserer Mitarbeiter:innen empfehlen Sodexo Österreich weiterhin als Arbeitgeber weiter. Mit einem beständigen eNPS-Wert von 62,4 (Skala -100 bis +100), weisen wir hier im Branchenvergleich einen starken Wert vor (alles über +50 kann als sehr gut eingestuft werden).

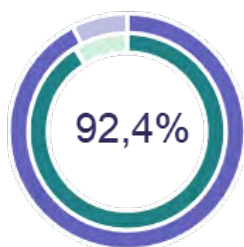
Basierend auf den Ergebnissen der Befragung vom Geschäftsjahr 2023 haben wir im Oktober 2023 mit der Ausrollung von SAP SuccessFactors fundamentale Schritte in der Digitalisierung gesetzt. Mit SAP SuccessFactors wurde auch unser Talent&Performance Prozess neu ausgerollt, der unseren gesamten Angestelltenbereich umfasst.

Das System und die darin verankerten Werte unserer Employer Value Proposition sollen unsere Führungskräfte dabei unterstützen, unsere Mitarbeiter:innen kontinuierlich weiterzuentwickeln sowie die Gestaltung optimaler Karrieremöglichkeiten zu ermöglichen, um die Mitarbeiterbindung signifikant zu verbessern. Außerdem wurden neue Schulungen zu den Themen "Empathetic and collective leadership", "Zero Harm Mindset" und "Sexual harassment" ins Leben gerufen sowie ein neues Onboarding-Programm für Objekt-/Betriebsleiter eingeführt. Für das Onboarding der Arbeiter im operativen Bereich wurde das Projekt Operations Academy mit einem begleitenden Buddy Konzept ausgerollt.

1.1 VERBESSERUNG DER LEBENSQUALITÄT UNSERER MITARBEITER:INNEN



Ergebnisse 2023 - Überblick



Engagement Rate

Unser Engagement-Wert gibt an, wie sich unsere Mitarbeiter:innen in Bezug auf neun spezifische Themen fühlen. Zum Vergleich, 2021 lag Österreichs Engagement Wert bei 91,1%

2023
92,4%

2021
91,1%

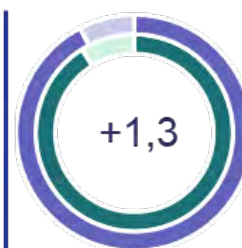
62,4

eNPS

Der „Employee Net Promoter“ misst, wie wahrscheinlich es ist, dass ein:e Mitarbeiter:in Sodexo als Arbeitgeber empfiehlt. Der eNPS kann zwischen -100 und +100 liegen. Ein Wert über 50 ist dabei **sehr gut**.

Unser eNPS ist seit 2021 stabil bei 62,4 geblieben.

2021
62,4



2023 Positiver Trend der Engagement Rate

Wenn wir die Ergebnisse aller Engagement-Themen vergleichen, sehen wir eine positive Entwicklung und somit einen Anstieg des Engagement Wertes um 1,3 Prozent.



Rücklaufquote

3.948 Mitarbeiter:innen wurden eingeladen, an der Mitarbeiter:innen-Befragung teilzunehmen, wovon **84%** dieser Einladung gefolgt sind. Im Vergleich, lag die Rücklaufquote 2021 bei 73,4%.

2023
84%

2021
73,4%



Wir übernehmen Verantwortung für Sicherheit und Gesundheit.

Salus App

Jede:r Mitarbeiter:in mit einem Firmenhandy hat Zugang zu unserer Salus App. Mit dieser App erfassen wir Sicherheitsbeobachtungen, Risiken und Beinahe-Unfälle und leiten sie zur zentralen Auswertung weiter. Es werden gezielt Rundgänge und Gespräche zum Thema Arbeits- und Gesundheitsschutz durchgeführt. Wir nennen diese Gespräche „Safety Walks“. Dabei handelt es sich um einen geplanten und strukturierten Rundgang durch ausgewählte Bereiche des Arbeitsumfeldes.

Neben den „Sicherheitsbeobachtungen“ und dem Melden von „Near Misses“ spielt noch das persönliche Gespräch mit den Mitarbeiter:innen eine wesentliche Rolle.

Wie wird die Sicherheit an den Standorten von den operativ arbeitenden Kolleg:innen wahrgenommen? Die daraus gewonnenen Erkenntnisse nutzen wir, um die Arbeitsbedingungen laufend zu verbessern.

Ein sicheres Arbeitsumfeld

Anzahl Sicherheitsbeobachtungen, Risiken und Beinahe-Unfälle im Geschäftsjahr 2024: **2.866**
Anzahl Safety Walks im Geschäftsjahr 2024: **2.481**

Near Miss Hunting

Neben der Möglichkeit „Near Misses“ via Salus App zu melden, können unsichere Situationen oder Handlungen ebenfalls mit Flyern aufgezeigt werden.

Die Flyer liegen in sieben Sprachen in allen Arbeitsstätten auf und alle Mitarbeiter:innen können in ihrer Muttersprache von ihren Erfahrungen und Beobachtungen berichten.

Jede Meldung wird von einer/einem Site-Manager:in in die Salus App übertragen. So haben auch Kolleg:innen ohne Firmenhandy die Chance, sich Gehör zu verschaffen.



„Wir wollen gewährleisten, dass alle unsere Mitarbeiter:innen täglich von der Arbeit wieder gesund nach Hause kommen. Sehr viele kleine Bausteine werden dafür zusammengetragen und implementiert. Unser Sicherheitsnetz verbessert sich tagtäglich und darauf können wir stolz sein.“

Eva-Maria Freitag,
Sicherheitsfachkraft Sodexo Service
Solutions Austria GmbH



Wir übernehmen Verantwortung für Sicherheit und Gesundheit.

Drei Fragen für mehr Sicherheit

Täglich, bevor mit der Arbeit begonnen wird, stellen sich unsere Team-Mitglieder die „3 Fragen der Sicherheit“, um das Bewusstsein für mögliche Gefahren am Arbeitsplatz zu stärken und zu sensibilisieren:

1. Weiß ich, wie die Aufgabe zu erledigen ist?

Die Mitarbeiter:innen wissen, dass sie nur Tätigkeiten durchführen dürfen, für die sie geschult und unterwiesen sind. Alle nicht trainierten Tätigkeiten sind nicht auszuüben.

2. Habe ich die geeignete Ausrüstung?

Jede:r Mitarbeiter:in vergewissert sich, dass sie/er über alle Werkzeuge und die korrekte Ausrüstung für sicheres und effizientes Arbeiten verfügt.

3. Ist meine Umgebung sicher?

Sicherheitsrisiken können überall lauern. Darum prüfen Mitarbeiter:innen, dass die Arbeitsumgebung sicher ist, bevor sie ihre Arbeit verrichten.



Trainings und Schulungen für Mitarbeiter:innen

Auch in diesem Geschäftsjahr wurden weitere 36 Mitarbeiter:innen erfolgreich zu Sicherheitsvertrauenspersonen ausgebildet.

69 Kolleg:innen haben ihr Wissen in punkto „Arbeitssicherheit in der Praxis“ erweitert bzw. aufgefrischt.

Arbeitssicherheitskalender

„Das ABC der Arbeitssicherheit“

Zur Sensibilisierung unserer Mitarbeiter:innen haben wir den Arbeitssicherheitskalender entwickelt. Jeder Monat widmet sich einem relevanten Thema und es wird anhand von Bildern aus der Praxis dargestellt, welche Fehler während der Arbeit passieren.

Die visuelle Wahrnehmung der unsicheren Situationen kann von der betrachtenden Person besser aufgenommen werden. In diesem Jahr hängen bereits 400 Exemplare unserer Kalender in den Arbeitsstätten.



SFK-Newsletter

Monatlich versenden wir einen Newsletter, in dem jeweils eine Sicherheitsfachkraft und ein:e Arbeitsmediziner:in ein aktuelles Thema behandeln. Im August 2024 konnten wir bereits die 158. Ausgabe des Newsletters an die Kolleg:innen ausschicken.



Wir leben eine „Zero-Harm-Mentalität“



Austrian Safety Award

Da uns die Sicherheit unserer Mitarbeiter:innen und Kund:innen besonders am Herzen liegt, haben wir uns dafür entschieden, jährlich drei Kolleg:innen aus unserem Team mit dem Austrian Safety Award auszuzeichnen.

Besonderes Engagement in Bezug auf Arbeitssicherheit ist eine der Auswahlkriterien, um den begehrten Preis zu erhalten. Wir würdigen unsere engagierten Kolleg:innen mit einem Award und einem Gutschein für ein schönes Essen inkl. Getränke für zwei Personen.

Ihr Werdegang bei Sodexo wird im Newsletter beschrieben und nach der Übergabe der Auszeichnung gibt es davon noch ein Foto im Newsletter.

1.1 VERBESSERUNG DER LEBENSQUALITÄT UNSERER MITARBEITER:INNEN



„Zero-Harm-Mindset“ – Leadership Workshops

Seit 2016 ist die Sicherheitskultur fest in der Unternehmensstrategie von Sodexo verankert. Ab dem Geschäftsjahr 2024 wird diese Strategie in der Region Continental Europa (CoEU) ausgerollt, mit dem Ziel, die Sicherheitskultur auf ein neues, höheres Level zu heben.

Ein Schwerpunkt der Workshops liegt auf Führung sowie Kommunikation und Engagement.

Sodexo ist sich bewusst, dass eine hochleistungsfähige Sicherheitskultur notwendig ist, um die Ziele der Unternehmensstrategie zu erreichen. Es besteht ein enger Zusammenhang zwischen einer niedrigen Unfallrate und der Bruttomarge. In Österreich startete die Initiative im Januar 2024 und die Reise geht weiter.



Das Ziel war es, alle Key Influencer zu trainieren. Als Key Influencer wurden das Country Leadership-Team, die Regionalleitungen sowie alle Standortleiter und deren Stellvertreter identifiziert. Insgesamt waren das 96 Personen.

Alle 96 Personen wurden umfangreich trainiert. Das Trainingsziel wurde somit zu 100 % erreicht.

Zero Harm
Mindset
Leadership
Workshops



Evaluierung
Sicherheitskultur
(nach „Hudson“)



Zero Harm
Mindset Toolbox
für
Führungskräfte
und Mitarbeiter



Sodexo „Just-
Culture-Model“
(Accountability & Responsibility)



Ziel als Dienstleister:
Möglichkeiten zu
einer gesunden
Lebensweise für
unsere Gäste
bereitstellen und
nachhaltiges Handeln
unserer Kund:innen
unterstützen

**Bis 2025 möchten wir 100%
unserer Kund:innen Zugang zu
gesunden Alternativen bieten.**



1.2 NACHHALTIGES HANDELN UNSERER KUNDEN UNTERSTÜTZEN UND FÖRDERN



SEA – SITE ENGAGEMENT ASSESSMENT

Das Site Engagement Assessment Tool (SEA) ist ein interaktives Tool zur Verfolgung der Leistung eines Standorts, das Betriebsleiter:innen und Objektleiter:innen ermöglicht Fortschritte im Bereich der Nachhaltigkeit zu verfolgen, Leistungen auszutauschen und sich mit anderen innerhalb des Unternehmens zu messen.



Die Vorteile für Sodexo:

- Ein Wegbereiter für unsere „Better Tomorrow 2025“-KPIs
- Verstehen unserer Kundenprioritäten, der unternehmensweiten Leistung, der Zuweisung von Schulungs- und Entwicklungsmaßnahmen
- Erfüllen der Anforderung, über die unternehmerische Verantwortung des Unternehmens zu berichten

Die Vorteile für unsere Standortleiter:innen:

- Erlaubt Standortleiter:innen durch Selbsteinschätzung und Benchmarking einen Vergleich mit dem globalen Portfolio
- Erhöht das Engagement des Teams in Sachen Nachhaltigkeit
- Einfacher Zugang zu Best-Practice-Ressourcen und Fachleuten

Die Vorteile für unsere Kund:innen:

- Bereitstellung von Daten über die Einführung bewährter Verfahren für die Nachhaltigkeit
- Bietet Einblicke in die nächsten Schritte, die helfen können, Nachhaltigkeitsziele zu erreichen
- Vierteljährliches Leistungs-Dashboard

Aktueller Status:

32 Standorte erfasst

29 Standorte arbeiten mit dem Fragebogen

100% unserer Standorte bieten gratis Trinkwasser an

100% unserer Standorte bieten täglich ein gesundes Menü an

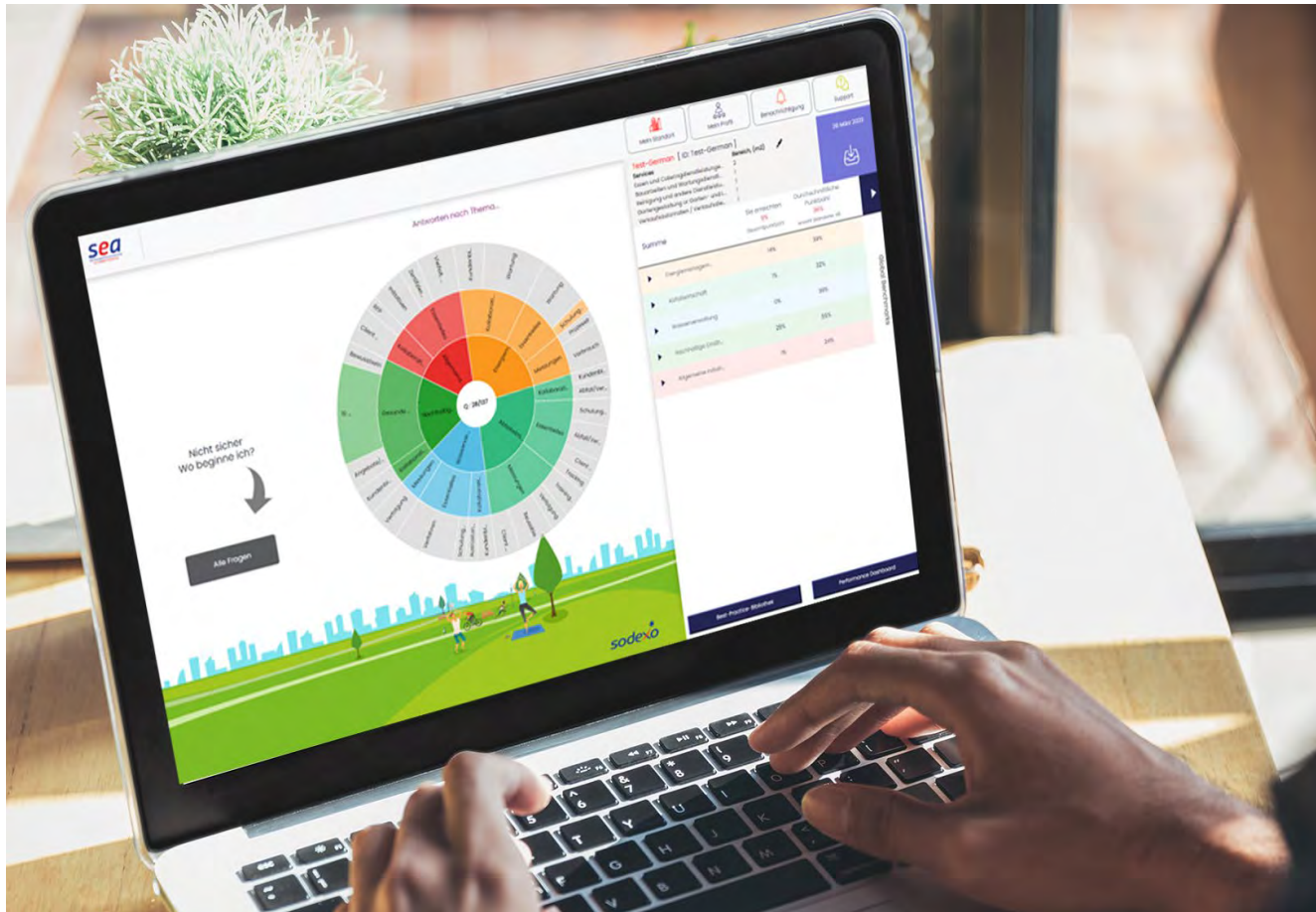
90% unserer Standorte klären über nachhaltiges Essen auf



1.2 NACHHALTIGES HANDELN UNSERER KUNDEN UNTERSTÜTZEN UND FÖRDERN



SEA – SITE ENGAGEMENT ASSESSMENT



Das SEA-Tool ermöglicht unseren Betriebs- und Objektleiter:innen auf einen Blick eine Übersicht zu:

■ Energiemanagement

Auf diese Weise können sie Einsparpotenziale identifizieren und umsetzen.

■ Müllmanagement

Sie können den Müllstrom überwachen und analysieren, um die Abfallmenge zu reduzieren.

■ Nachhaltige Speisen

Hier kann sichergestellt werden, dass wir nachhaltige und gesunde Speisen anbieten.

■ Wassermanagement

So können der Wasserverbrauch reduziert und die Wassereffizienz verbessert werden.

Außerdem erhalten unsere Mitarbeiter:innen über das Tool einen Einblick in alle Initiativen, die Sodexo Österreich setzt:

- Stop Hunger
- Diversity, Equity & Inclusion
- Initiativen & Zertifikate
- Nachhaltiger und sozialer Einkauf
- Kundenerwartungen und Aktionen



Ein gesundes Arbeitsumfeld für unsere Konsument:innen

Mit unseren Services schaffen wir ein gesundes und angenehmes Arbeitsumfeld für alle Mitarbeiter:innen unserer Kund:innen, ob im Büro, im Gesundheitswesen oder in einem Produktionsbetrieb.

Bei all unseren Dienstleistungen haben Gesundheit und Wohlbefinden erste Priorität. Damit leisten wir unseren Beitrag zur Verbesserung der Lebensqualität von Mitarbeiter:innen, Kund:innen und Umgebung.

Ein gesundes Arbeitsumfeld beinhaltet nicht nur einen attraktiven Arbeitsplatz, sondern auch die Möglichkeit, Essen zu genießen und sich dabei ausgewogen zu ernähren.

Basis für das persönliche Gesundheitsmanagement ist ein breites Angebot an abwechslungsreichen Speisen und Getränken. Vegetarische oder vegane Alternativen sind immer mit dabei.

Jeder Gast, der sich bei Sodexo ausgewogen ernähren will, findet ein passendes Angebot.

Regelmäßige Weiterbildungen stellen sicher, dass unsere Mitarbeiter:innen bestens in der Zubereitung gesunder und schmackhafter Küche geschult sind.

Wir achten von der Herkunft und Produktion über den Einkauf bis zum Essen am Teller auf Frische, Qualität, Nachhaltigkeit, Regionalität und Ausgewogenheit.

Während des Jahres bieten wir zentrale Food-Aktionen unter dem Namen „Love of Food“, Themenwochen sowie saisonale Events an.

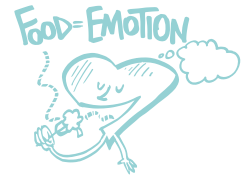


Unsere Ernährungswissenschaftlerin prüft jedes unserer Rezepte nach den neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen.



VEGETALISING
OUR MENUS TO START A
CULTURAL SHIFT!

Unser Weg zur pflanzenbasierenden Küche



Wir möchten unsere Kunden und Konsument:innen zu einem gesünderen und nachhaltigeren Lebensstil verführen. Im Fokus steht die Gesundheit, das Wohl von Menschen, Tieren und des Planeten.

Dabei setzen wir auf die geballte Expertise unserer Mitarbeiter:innen aus allen Fachbereichen. Wir erweitern unser Angebot an schmackhaften, pflanzlichen Gerichten und machen nachhaltige Optionen zum festen Bestandteil unserer Menüs. Wir setzen auf ausgewogene Rezepte, die den Bedürfnissen unserer Gäste entsprechen und fördern ein Bewusstsein für ausgewogenen Ernährung. Unsere Köchinnen und Köche entwickeln wir zu Influencern für eine zukunftsorientierte Essensweise. Positive Emotionen statt erhobenem Zeigefinger sollen das Übrige tun.



Commitment im ganzen Unternehmen

Global wurde ein eigenes Programm „Vegetalize our menu“ für diesen wichtigen Veränderungsprozess entwickelt.

Sodexo Österreich darf bei der Umsetzung eines der Pionierländer sein. Gestartet wurde der Veränderungsprozess mit einem ganztägigen

Workshop im Headoffice in Wien. Ziel war es, ein klares Bekenntnis aller Fachabteilungen zu der Initiative zu bekommen und den Veränderungsgedanken in den Köpfen fix zu verankern.

Aktuell liegt der Fokus auf Schulungen und Kochtrainings der Gastronomiemitarbeiter:innen und der Entwicklung neuer, spannender und schmackhafter Gerichte.



Ziel als Corporate Citizen: Kampf gegen Hunger, Fehl- und Mangelernährung

Bis 2025 möchten wir 40.000 Personen mithilfe unserer „Stop Hunger“-Initiative zu begünstigen.





„Stop Hunger“ Gemeinsam gegen Hunger



„Stop Hunger“ ist eine Non-Profit-Organisation, die vor 28 Jahren durch Sodexo in den Vereinigten Staaten gegründet wurde. Die Mission dieser wohltätigen Initiative ist es, sich nachhaltig für eine hungerfreie Welt einzusetzen. Die Aktionen gehen allerdings über die Nahrungsmittelhilfe hinaus und verfolgen eine Priorität:

Frauen zu befähigen, den Hunger in den bedürftigsten Gemeinschaften wirksam und dauerhaft zu beseitigen.

„Stop Hunger“ stützt sich auf Partnerschaften mit hunderten lokalen und internationalen NGOs sowie auf das einzigartige Ökosystem von Sodexo.

Jedes Jahr werden in den Sodexo-Betrieben weltweit Events und Aktionen durchgeführt, um lokale Hilfsorganisationen zu unterstützen. Im Rahmen von „Stop Hunger“ haben sich bis heute Mitarbeiter:innen in 54 Ländern aktiv für eine hungerfreie Welt ohne Mangelernährung für die weltweit über 800 Millionen betroffenen Menschen eingesetzt.

Bei Sodexo Österreich arbeiten wir seit 2010 gemeinsam mit sozial engagierten Partnern zusammen und tragen damit einen großen Beitrag zur Reduzierung von Hunger bei.



Unser Schwerpunkt wird von April bis Mitte Juni gesetzt. Dabei haben wir im Geschäftsjahr 2024 drei Aktionen umgesetzt:

Mitarbeiter:innen Warenspenden von ca. 80kg für die Tafel Österreich und den Verein Tischlein Deck Dich gesammelt.

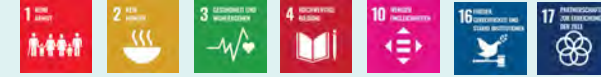
Zusätzlich haben wir in unseren Betriebsrestaurants für jedes verkaufte vegetarische Gericht € 0,10 an das Heim St. Vinzenz für die Projekte „Katharinastube“ sowie „Tansania“ gespendet. Dabei konnten wir eine Gesamtsumme von € 2.070 erreichen.

Als dritte Aktion haben wir einen Kochworkshop mit dem Verein Sprungbrett organisiert und konnten so unser Wissen an junge Mädchen weitergeben.



„Sodexo ist stolz darauf, diese Initiative zu unterstützen und Partner des Welternährungsprogramms zu sein. Auch auf regionaler Ebene in Österreich unterstützen wir weiterhin Initiativen gegen Lebensmittelverschwendung und für nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln.“

Michael Freitag,
Geschäftsführer und Country CEO
Sodexo Austria



„Stop Hunger“ Gemeinsam gegen Hunger auch in der Führungsebene

Gemeinsam mit dem Continental Europe Regional Leadership Team, das in Wien zu Besuch war und dem österreichischen Country Leadership Team, wurde dieses Jahr die Priorität von Stop Hunger erneut unterstrichen.

Wir durften bei unserem Partner Tafel Österreich verschiedene Aktivitäten durchführen, wie Waren schlichten, altes Brot verarbeiten und auch einen Kräutergarten anlegen. Da Organisationen oft finanzielle Unterstützung suchen, hat sich Sodexo mit einer weiteren Spende an die Tafel Österreich von € 2.500,00 beteiligt.

Zu späterer Stunde haben wir gemeinsam mit HandsOn junge Arbeitssuchende auf ihrem Weg ein Stück begleitet und standen Rat und Antwort. Mit diesen Aktivitäten haben wir gezeigt, dass wir nur gemeinsam stark sind und anderen helfen können.

Die österreichische Führungsetage hat sich außerdem im Mai aufgemacht und ein dreigängiges Menü für Besucher:innen der Gruft zubereitet. Dabei ging es nicht nur um die Verpflegung mit einer warmen Mahlzeit, sondern auch darum ein offenes Ohr zu bieten.





Stop Hunger Gemeinsam gegen Hunger

**„Als großer
Lebensmitteldienstleister haben wir
es zu unserer obersten Priorität
gemacht, Lebensmittel zu sparen
und, immer wenn möglich,
überschüssige Lebensmittel mit
bedürftigen Menschen zu teilen.“**

**Unsere erweiterte Partnerschaft mit
der FEBA wird uns dabei helfen,
unsere Unterstützung für lokale
Gemeinschaften zu verstärken und
neue Verbindungen im Kampf
gegen Lebensmittelverschwendung
zu knüpfen.“**

Sunil Nayak, Sodexo Europe
President

Stop Hunger und FEBA

Im Geschäftsjahr 2022 startete die „Stop Hunger“-Initiative eine Partnerschaft mit der European Food Banks Federation (FEBA). Gemeinsam mit FEBA erreicht Sodexo mit „Stop Hunger“ 18 weitere Länder. Wie in den EU-Leitlinien für Lebensmittelspenden festgelegt, ist die Verwertung von Lebensmittelüberschüssen aus dem Gastgewerbe, dem Catering und der Gastronomie möglich. Mit dieser neuen Partnerschaft wird Sodexo seine Lebensmittelproduktionsteams so weit wie möglich dabei unterstützen, die Richtlinien besser zu verstehen und anzuwenden, während FEBA die Überwindung von Spendenbarrieren unterstützen wird.

Suppe mit Sinn

Die Tafel Österreich setzt sich seit 1999 für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und Armutsbekämpfung ein.



Mittlerweile werden bis zu 4 Tonnen Lebensmittel pro Tag vor dem Wegwerfen gerettet. Mit Warenspenden können außerdem 19.000 Armutsbetroffene in rund 100

Sozialeinrichtungen im Großraum Wien versorgt werden. Mit der Initiative „Suppe mit Sinn“ unterstützt Sodexo Österreich die Tafel Österreich: Sodexo spendet zehn Cent jeder verkauften Portion Suppe an die Tafel Österreich zu Gunsten von Armutsbetroffenen.

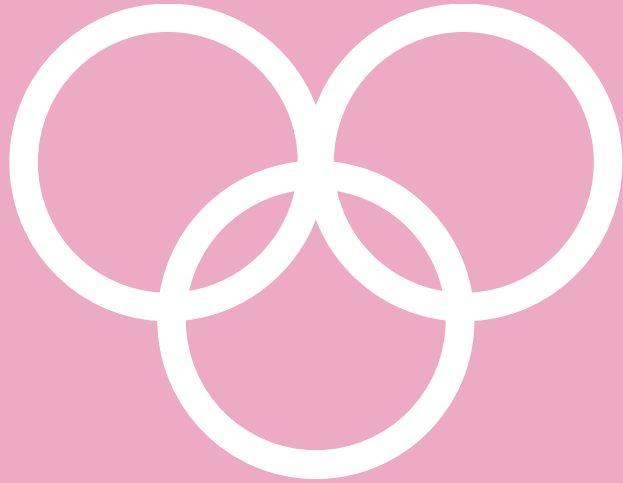
Sodexo wird weiterhin einen positiven Beitrag leisten, um einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln zu fördern.



Stop Hunger
www.stop-hunger.org



Suppe mit Sinn
<https://suppemitsinn.at>



Unser Einfluss auf die Gemeinschaft

Förderung der integrativen Entwicklung von Gemeinschaften

Sodexo hat sich verpflichtet, in allen Ländern, in denen wir tätig sind, Vielfalt, Chancengleichheit und die Entwicklung einer integrativen Arbeitsplatzkultur zu unterstützen und zu fördern. Tag für Tag setzen unsere Teams alles daran, unseren Stakeholdern nachhaltigen und verantwortungsbewussten Mehrwert zu bieten. Wir zeigen uns solidarisch und engagiert, um bestmöglich den Bedürfnissen der lokalen Gemeinschaften gerecht zu werden.

Als Arbeitgeber arbeitet Sodexo daran, seine Kultur der Integration zu stärken, indem wir nach neuen Wegen suchen, um die Vielfalt zu fördern und die Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeiter:innen zu verbessern. Sodexo ist überzeugt, dass die Gleichstellung der Geschlechter allen unseren Stakeholdern zugutekommt.

Als Dienstleister haben die Produkte und Leistungen, die wir einkaufen, einen starken Einfluss auf unsere Gemeinden. Deshalb haben wir uns verpflichtet, vorrangig bei mittleren Unternehmen einzukaufen, um den Gemeinden, in denen wir tätig sind, einen Mehrwert zu bieten.

Als Corporate Citizen konzentriert sich Sodexo auf die Zusammenarbeit mit Partnern, die Vielfalt, Gerechtigkeit und Integration fördern. Wir arbeiten mit lokalen Organisationen und Interessengruppen zusammen und unsere Wohltätigkeitsinitiativen konzentrieren sich auf die Förderung von Minderheiten.

Ziel als
Arbeitgeber:
Sicherstellung
einer vielfältigen
Belegschaft und
einer inklusiven
Kultur, die die
Gemeinschaften,
in denen wir tätig
sind, reflektieren
und bereichern

**Bis 2025 möchten wir, dass 100%
unserer Mitarbeiter:innen in Teams
mit geschlechtlich ausgeglichenem
Management arbeiten.**



Unser Einfluss auf die Gemeinschaft weltweit



59,0%

unserer Kaffeeinkäufe
sind zertifiziert nachhaltig
(in kg)

10.224

Mitarbeiter:innen mit
Behinderung

42,9%

Frauen in
Führungspositionen

Das SheWorks-Programm hilft Frauen wieder in das Arbeitsleben einzusteigen, indem es ihnen die beruflichen Möglichkeiten der Sodexo Gruppe näher bringt. SheWorks vereint mehr als 2.540 Frauen in 30 Ländern.

71,2%

von Sodexos Mitarbeiter:innen
arbeiten in Ländern mit
geschlechtlich ausgeglichenem
Management

2,5 Mrd. €

bei Lieferanten aus
dem KMU-Bereich
ausgegeben

292.000

gestärkte Frauen in
Gemeinschaften

Unser Einfluss auf die Gemeinschaft in Österreich



56,1%

Frauen in
Führungspositionen

9,6%

unserer Kaffeeinkäufe
sind zertifiziert nachhaltig
(in kg)

40

Mitarbeiter:innen mit
Behinderung

Das SheWorks-Programm hilft
Frauen wieder in das
Arbeitsleben einzusteigen,
indem es ihnen die beruflichen
Möglichkeiten der Sodexo
Gruppe näher bringt. SheWorks
vereint mehr als 2.540 Frauen
in 30 Ländern.

100,0%

Unserer Mitarbeiter:innen
arbeiten mit geschlechtlich
ausgeglichene Management

10,5 Mio. €

bei Lieferanten aus
dem KMU-Bereich
ausgegeben

149

gestärkte Frauen in
Gemeinschaften

2.1 SODEXO ALS INKLUSIVER ARBEITGEBER UND SPIEGEL DER GESELLSCHAFT



Wir schaffen faire und inklusive Arbeitsplätze

Voneinander lernen

Wir haben viele Gespräche mit unseren Führungskräften geführt, die bereits jetzt Mitarbeiter:innen mit Behinderung im Team haben. Von Wien bis Vorarlberg gibt es Beispiele für gelungene Inklusion. Diese teilen wir mit allen Führungskräften, um positive Beispiele aufzuzeigen.



Barrieren abbauen

Wir vermitteln Wissen rund um das Thema Behinderung und zeigen auf,

wie individuell es ist. Sichtbare und unsichtbare Formen von Behinderungen werden angesprochen. Ebenso die Kraft der Sprache und welchen Einfluss kognitive Verzerrungen auf unsere Entscheidungen haben. Damit wollen wir erreichen, dass unsere Führungskräfte und Teams offen sind. So können wir weitere Barrieren für Menschen mit Behinderung abbauen.

Speak Up

Mit unserer Speak Up Richtlinie und Hotline haben wir eine Möglichkeit für unsere Mitarbeiter:innen sowie Kund:innen geschaffen eine Meldung über Fehlverhalten – einschließlich Diskriminierung und Belästigung – in einem sicheren und vertraulichen Umfeld vorzubringen.

Erfolgreiche Partnerschaften



„Wir pflegen eine Null-Toleranz-Kultur gegenüber Belästigung und Diskriminierung. Mit 'Speak Up' können unsere Mitarbeiter:innen Ereignisse in einem sicheren und vertraulichen Umfeld vorbringen.“

Miriam Kellner,
HR Director Sodexo Service Solutions
Austria GmbH

2.1 SODEXO ALS INKLUSIVER ARBEITGEBER UND SPIEGEL DER GESELLSCHAFT



Wir schaffen faire und inklusive Arbeitsplätze.



Inklusive Jobplattform

Wir nutzen myAbility.jobs, die erste und größte inklusive Jobplattform in Österreich. Jobsuchende mit Behinderung oder chronischen Erkrankungen haben die Möglichkeit, sich chancengleich zu bewerben. Im Vordergrund stehen die Fähigkeiten der Person, nicht die Behinderung. Die Leistungen von myAbility.jobs richten sich nicht nur an Jobsuchende mit Behinderungen. Uns als Arbeitgeber wird durch myAbility.jobs die Möglichkeit geboten, uns individuell beraten zu lassen sowie unsere Jobanzeigen auf der Jobplattform zu inserieren.



myAbility
<https://www.myability.org>

Als Partner des MyAbility Wirtschaftsforums stehen wir im fachlichen Austausch mit anderen Unternehmen in und außerhalb unserer Branche.

Betriebsservice NEBA

Das Betriebsservice NEBA unterstützt im Recruiting-Prozess, insbesondere bei der Erstellung von Stellenausschreibungen sowie bei der Vorbereitung und Gestaltung des Bewerbungsprozesses. Es bringt auch seine Expertise beim Treffen einer Vorauswahl von geeigneten Kandidat:innen ein.

Mit einem Jobcoaching bietet es zusätzlich noch individuelle Unterstützung am Arbeitsplatz. Ziel ist die nachhaltige Inklusion von Menschen mit Behinderung im Berufsleben.

2.1 SODEXO ALS INKLUSIVER ARBEITGEBER UND SPIEGEL DER GESELLSCHAFT



Zusammenarbeit mit Para-Schwimmer Andreas Onea

Eines der in „Better Tomorrow 2025“ festgelegten Ziele ist, dass Sodexo in den Regionen, in denen wir tätig sind, einen positiven Beitrag zur Gesundheit aller leistet und Inklusion fördert.

Im Rahmen einer Kooperation mit SPORTLAND Niederösterreich unterstützten wir deshalb seit 2022 zahlreiche Projekte rund um die Themen „Gesunde Ernährung“, „Bewegung“ und „Förderung von Inklusion im Sport“. Dabei setzen wir uns für mehr Sport und Bewegung sowie für die Ermöglichung eines gesunden Lebensstils in Niederösterreich ein. Im Rahmen der Partnerschaft begann auch unsere Zusammenarbeit mit **Paraschwimmer Andreas Onea**.



Sodexo Story „Was wir von Paralympic-Sieger:innen lernen können.“
<https://at.sodexo.com/blog/wahre-inklusion-braucht-dialog>

Ausnahmetalent Andreas Onea

Andreas Onea ist erfolgreicher Para-Schwimmer sowie Moderator und Speaker. Seine Botschaft lautet: „Niemals aufgeben, das Leben geht weiter.“ Durch seine Tätigkeiten möchte Andreas Menschen Mut machen und sie für Inklusionsthemen begeistern.

Als Moderator der von Sodexo Österreich unterstützten Studienpräsentation „Menschen mit Behinderung & Inklusion in österreichischen Massenmedien“ machte er sich für die Inklusion von Menschen mit Behinderung in den Medien stark.



„Wir schreiben die Kommunikation von DE&I Themen ganz groß – sowohl intern als auch nach außen. Wir sehen es als Teil unserer unternehmerischen Verantwortung, einen positiven Beitrag zur Förderung der Inklusion zu leisten.“

Elisabeth Dock-Varga,
Head of Brand & Communication
Head of Sustainability
Sodexo Service Solutions Austria
GmbH

2.1 SODEXO ALS INKLUSIVER ARBEITGEBER UND SPIEGEL DER GESELLSCHAFT



Zusammenarbeit mit Para-Schwimmer Andreas Onea

Paralympische Erfolge und Engagement für Inklusion

Andreas ist ein Paradebeispiel dafür, wie uns Inklusion alle weiterbringt. Sodexo sieht in ihm eine große Inspiration, weshalb wir uns dazu entschieden haben ihn dieses Jahr in einer Partnerschaft zu unterstützen.

Nach dem Verlust seines linken Arms startete Andreas mit dem Schwimmen als Therapie und entdeckte darin seine Leidenschaft. Mit nur zehn Jahren nahm er als jüngster österreichischer Athlet an den Paralympics 2008 teil und erreichte den 6. Platz über 100 m Brust. Mit zwölf Jahren wurde er erstmals Staatsmeister.

Seine Motivation liegt im sportlichen Ehrgeiz und dem Wunsch, andere zu

inspirieren. Er ermutigt Unternehmen, inklusive Arbeitsplätze zu schaffen, indem sie Mut zeigen, Vorurteile abbauen und Barrieren beseitigen.

Deshalb unterstützt Sodexo Österreich Andreas und möchte gemeinsam mit ihm den Diskurs für mehr Inklusion vorantreiben. Neben einem internen Workshop ist ebenfalls der Austausch mit Medien geplant.

Das Ziel ist es zu zeigen, welche Verantwortung Unternehmen dabei tragen, Menschen mit Behinderung dieselben Chancen anzubieten wie Menschen ohne Behinderung. Für echte Chancengleichheit und Förderung der Inklusion in der gesamten Gesellschaft.



Ziel als
Dienstleister:
Unterstützung
einer lokalen
Entwicklung sowie
fairen, inklusiven
und nachhaltigen
Handels

**Bis 2025 möchten wir, dass
mindestens 25% unserer Einkäufe
bei lokalen KMUs getätigt werden.**



2.2 UNTERSTÜTZUNG EINER LOKALEN ENTWICKLUNG SOWIE FAIREN, INKLUSIVEN UND NACHHALTIGEN HANDELNS



Tierwohl im Fokus unseres Einkaufes

Die Weltbevölkerung wird von 6,7 Milliarden im Jahr 2009 auf voraussichtlich 9,8 Milliarden im Jahr 2050 wachsen. Im Jahr 2018 zählte die Weltbevölkerung bereits 7,6 Milliarden Menschen. Neben der weltweit steigenden Nachfrage nach allen Arten von Lebensmitteln führt die wirtschaftliche Entwicklung zu einem noch stärkeren Anstieg der Nachfrage nach Fleisch, Fisch, Milchprodukten, Gemüse und Obst. Weltweit werden jedes Jahr sechzig Milliarden Tiere zur Lebensmittelproduktion gezüchtet.

Die Intensivierung der Tierproduktion hat zu einer höheren Produktivität geführt, ist aber oft mit erheblichen und weit verbreiteten Tierschutzproblemen verbunden.

Der Transport ist für die Tiere belastend und birgt das Risiko von Verletzungen, Leid und der Ausbreitung

von Krankheiten. Dies gilt insbesondere für lange Transporte und für den Transport zum Schlachthof.



Durch seine Präsenz mit 430.000 Mitarbeiter:innen in 45 Ländern und die Beziehungen zu vielen Kund:innen und Lieferant:innen befindet sich Sodexo in einer einzigartigen Position, um...

- ... die interne Sensibilisierung seiner 430.000 Mitarbeiter:innen zu erhöhen.
- ... die Sensibilisierung nach außen in der Gemeinschaft der Kund:innen und Verbraucher:innen zu fördern.
- ... die Aufmerksamkeit auf die Haltebedingungen sowie den Tierschutz zu lenken und in der Zusammenarbeit mit seinen direkten Lieferant:innen zur Verbesserung dieser Punkte beizutragen.



„Unsere Lieferant:innen verpflichten sich dazu unseren Kriterien entsprechend zu handeln. Unser Anspruch an den Erhalt des Tierwohls lässt sich an den Punkten entlang unserer Animal Welfare Supplier Charta aufschlüsseln.“

Regina Dallinger,
Head of Tech and Services Sodexo
Service Solutions Austria GmbH

2.2 UNTERSTÜTZUNG EINER LOKALEN ENTWICKLUNG SOWIE FAIREN, INKLUSIVEN UND NACHHALTIGEN HANDELNS



Tierwohl im Fokus unseres Einkaufes

Animal Welfare Supplier Charta

Diese Charta legt die Mindestanforderungen fest, die wir von unseren Lieferant:innen erwarten und die sie durch ihre eigenen Geschäftsprinzipien umsetzen müssen, um mit Sodexo Geschäfte zu tätigen. Von den Lieferant:innen wird folglich erwartet, dass sie die Grundsätze dieser Charta in ihrer gesamten Lieferkette kommunizieren.

Sodexo ist sich bewusst, dass Lieferant:innen Zeit benötigen, um Bereiche zu verbessern, in denen sie die Anforderungen aktuell möglicherweise nicht erfüllen. Wir sind überzeugt, dass die Einhaltung der Anforderungen am besten durch einen Prozess der kontinuierlichen

Verbesserung über einen längeren Zeitraum erreicht werden kann. In diesem Sinne lädt Sodexo seine Lieferant:innen ein, uns regelmäßig über ihre Aktivitäten und ihre Verbesserungspläne im Zusammenhang mit der Animal Welfare Supplier Charta zu informieren.



Auszug aus der Charta

- Freiheit von Hunger und Durst – durch den einfachen Zugang zu frischem Wasser und einer Ernährung zur Erhaltung der vollen Gesundheit und Vitalität.
- Freiheit von Unbehagen – durch die Bereitstellung einer angemessenen Umgebung, einschließlich Schutz und einem komfortablen Ruhebereich.
- Freiheit von Schmerzen, Verletzungen oder Krankheiten – durch Prävention oder schnelle Diagnose und Behandlung.
- Freiheit, normales Verhalten zu zeigen – durch die Bereitstellung von ausreichend Platz, geeigneten Einrichtungen und die Gesellschaft von Tieren der eigenen Art.
- Freiheit von Angst und Not – durch die Gewährleistung von Bedingungen und Behandlungen, die psychisches Leid vermeiden.

Ziel als Corporate Citizen: Treiber von Vielfalt und Inklusion als Katalysator für den gesellschaftlichen Wandel

Mit Sodexo wachsen, handeln und dazugehören. 2023 haben weltweit 198 SheWorks Ambassadors für 1.000 Frauen einen Unterschied gemacht.



2.3 GLEICHBERECHTIGUNG DER GESCHLECHTER



Gleichberechtigung als Teil unseres Wertesystems

Laut dem EU-Indikator Gender Pay Gap liegt der Pay Gap in Österreich deutlich über dem EU-Schnitt. Unbezahlte Betreuungs- und Pflegearbeit innerhalb der Familie wird hauptsächlich von Frauen geleistet, daraus ergeben sich Unterbrechungen im Arbeitsleben und dadurch negative Auswirkungen auf den Karriereverlauf. Außerdem ist der österreichische Arbeitsmarkt nach Geschlechtern geteilt: Frauen arbeiten überwiegend in schlechter entlohnerten Berufen, wie im Handel oder im Gesundheits- und Sozialwesen.

Sodexo Österreich ist stark weiblich

82% unserer Belegschaft sind Frauen und/oder arbeiten in Teilzeit.

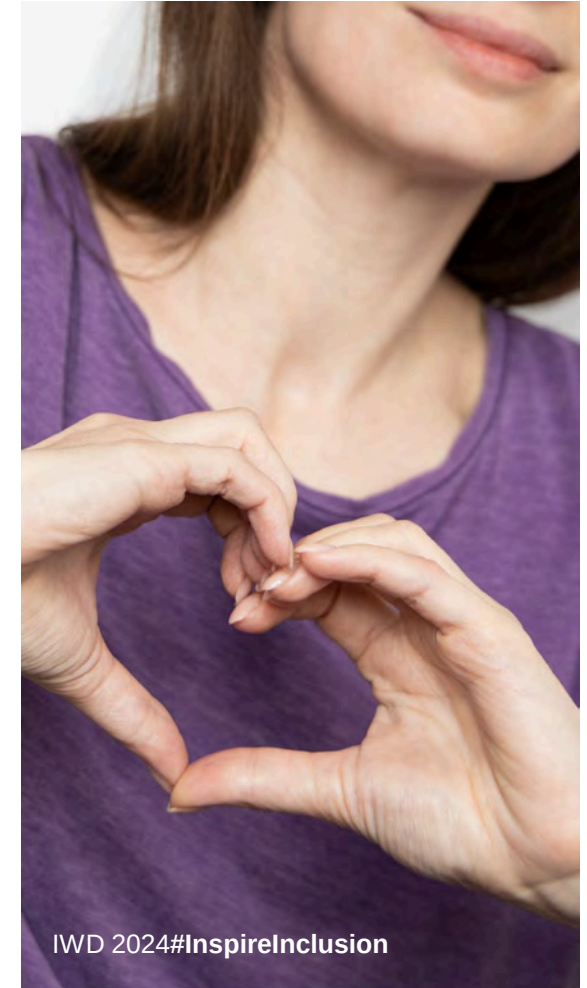
Nicht nur am Internationalen **Weltfrauentag am 8. März** feiern wir Frauen und ihre tragende Rolle im Unternehmen und der Gesellschaft.

Unser „**SoTogether**“-Netzwerk erhöht das ganze Jahr über die Sichtbarkeit von Frauen und weiblichen Potential in Führungspositionen. Das Internationale Mentoring-Programm „**SheLeads**“ ist Ausdruck davon. Es handelt sich dabei um eine Kombination aus Blended Learning im Selbststudium, interaktiven virtuellen Workshops, kulturübergreifenden Peer-Kontakten und Mentoring-Zirkeln, um Frauen zu ermutigen und zu befähigen, aus ihrer Komfortzone herauszutreten, ihre Karrierepläne strategisch zu planen und ihr Potenzial durch neue Erfahrungen und Austausch freizusetzen.

„**Allyship**“ hat in diesem Kontext eine große Bedeutung für Sodexo. Konsequenterweise setzen wir 2024 mit **#InspireInclusion** ein Zeichen dafür, dass es keine Gleichheit beim Bestehen von Privilegien geben kann. Diese ungleichen Startpositionen gilt es auszugleichen, das ist unser Ansatzpunkt.

Ein wichtiger Player, um die gesteckten Ziele zu erreichen, ist Human Resources. In allen Prozessen betreffend des Life Cycle der Beschäftigten bei Sodexo gilt:

Gleiche Chancen für Alle.



IWD 2024#InspireInclusion

2.3 GLEICHBERECHTIGUNG DER GESCHLECHTER



„Hands On Mentoring“ für junge Arbeitssuchende



Sodexo unterstützt das „Hands On Mentoring“-Programm maßgeblich im Rahmen seiner „Better Tomorrow 2025“-Initiative. Das Projekt wurde von der Katholischen Aktion der Erzdiözese Wien gemeinsam mit dem Integrationshaus und der Caritas (Fachbereich Job und Chance) initiiert. Seit September 2016 ist der Verein Kirche und Arbeitswelt Hands-on Träger des Projekts.

„Hands On Mentoring“ ist ein Mentoring-Programm für junge Arbeitssuchende zwischen 14 und 25 Jahren, die bei der Arbeits- und Lehrstellensuche von ehrenamtlichen Mentor:innen unterstützt und begleitet werden. Diese Mentor:innen kommen aus dem oberen und mittleren Management, sind ausgezeichnet vernetzt und möchten Jugendliche unterstützen, sich in den österreichischen Arbeitsmarkt zu integrieren.

Michael Freitag, Geschäftsführer Sodexo Service Solutions Austria, ist im Beirat des Vereins tätig.

Die Jugendlichen werden persönlich von einer Mentorin oder einem Mentor begleitet und in die Arbeitswelt hineingeführt. Im Zeitraum September 2023 bis August 2024 hat Hands on Mentoring 85 junge Menschen gecoacht und begleitet. Hierbei waren 52 junge Frauen im Mentoring Projekt sowie 33 junge Männer.

Sie begannen erfolgreich eine Lehre in den verschiedensten Branchen wie etwa in Hotel und Gastronomie, IT, Bautechnik und in der Industrie.

2.3 GLEICHBERECHTIGUNG DER GESCHLECHTER



Globale Pandemie der Gewalt



Der **Verein Autonome Frauenhäuser** dokumentiert anhand von Medienberichten Femizide in Österreich. Als Femizid wird die vorsätzliche Tötung einer Frau aufgrund ihres Geschlechts durch einen Mann bezeichnet.

Es handelt sich um ein Hassverbrechen. Im Jahr 2023 wurden insgesamt 27 Frauen (mutmaßlich) durch (ehemalige) Partner oder Familienmitglieder oder durch männliche Personen mit Naheverhältnis getötet.



Wir schaffen Awareness für die ganze Bandbreite an Gewalt, der Frauen und Mädchen ausgesetzt sind. Aus dem Grund haben wir ein Tool zur Selbsteinschätzung geteilt.

Das Violence Meter ist ein Selbsteinschätzungsinstrument mit 23 kurzen Fragen, die es ermöglichen,

gewalttätiges Verhalten zu erkennen und zu messen, ob eine Beziehung gesund oder gewalttätig ist.

Wir haben österreichweit – wieder ganz im Sinne der Verbündung (Allyship) – Männer aufgerufen, gegen Gewalt an Frauen und Mädchen aufzustehen. Präventionsarbeit steht hier stark im Fokus: das Bewusstmachen von toxischer Männlichkeit und ihrer schädlichen Auswirkung auf die Gesellschaft, auch auf die Männer selbst.

Sodexo stellt zudem sicher, dass alle Mitarbeiter:innen wissen, was sexuelle Belästigung ist, dass sie darüber informiert sind, wie sie Probleme melden können, und dass sie die Möglichkeit haben, mutmaßlichen Missbrauch vertraulich über unsere Speak Up Hotline zu melden.





Unser Einfluss auf die Umwelt

Deutliche Reduzierung unseres ökologischen Fußabdrucks

Sodexo arbeitet eng mit all seinen Interessensgruppen zusammen, um Dienstleistungen zu schaffen, zu verbessern und zu erbringen, die eine geringe Auswirkung auf die Umwelt haben.

Als Arbeitgeber bietet Sodexo seinen Mitarbeiter:innen Schulungen zur Verringerung der Umweltauswirkungen seiner Geschäftstätigkeit sowie einfache, alltägliche Tipps zum Schutz der Umwelt zuhause. Die Größe unseres Unternehmens bedeutet, dass kleine Schritte, die von unseren Mitarbeiter:innen unternommen werden, in der Summe einen großen Unterschied machen können.

Als Dienstleister entwickelt und bietet Sodexo Energiemanagement-Dienstleistungen an, die – wann immer möglich – erneuerbare Energien nutzen. Sodexo sorgt auch für eine verantwortungsvolle Beschaffung, indem wir eine nachhaltige Landwirtschaft fördern, Produkte und Dienstleistungen mitentwickeln, die Grundsätze einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft befolgen und das Management der Ressourceneffizienz verbessern.

Als Corporate Citizen können die Dienstleistungen von Sodexo als Katalysator für Fortschritte bei wichtigen Themen dienen. Seit Jahren konzentriert sich Sodexo auf den Kampf gegen Lebensmittelverschwendung.

Ziel als
Arbeitgeber:
Förderung einer
umweltbewussten
Haltung innerhalb
unserer
Belegschaft und
am Arbeitsplatz

Bis 2025 streben wir an, dass 100%
unserer Mitarbeiter:innen im
nachhaltigen Handeln geschult
sind.



Unser Einfluss auf die Umwelt weltweit



94,3%

der Ausgaben für zertifiziert
nachhaltiges Hygienepapier

83,9%

von gekauftem Fisch und
Meeresfrüchten
sind nachhaltig

Unser WasteWatch-Programm
ist in 76,9% unserer
Lebensmittelstandorte im
Einsatz (basierend auf den
Rohstoffkosten).

73,0%

des Gesamtstromverbrauchs
in unserem direkten Betrieb
stammen aus erneuerbaren
Quellen.

53,2%

von Management und
Führungskräften vor Ort sind
in nachhaltigen Praktiken
geschult.

-16,4%

absolute Reduktion der
CO₂-Emissionen im
Umfang 1, 2 & 3 (im Vergleich
zum Geschäftsjahr 2017)

-40,7%

Reduktion der
Lebensmittelabfälle

Unser Einfluss auf die Umwelt in Österreich



88,3%

der Ausgaben für zertifiziert
nachhaltiges Hygienepapier

100%

von gekauftem Fisch und
Meeresfrüchten
sind nachhaltig

Unser WasteWatch-Programm
ist in 94,5% unserer
Lebensmittelstandorte im
Einsatz (basierend auf den
Rohstoffkosten).

100%

des Gesamtstromverbrauchs
in unserem direkten Betrieb
stammen aus erneuerbaren
Quellen.

73,5%

von Management und
Führungskräften vor Ort sind
in nachhaltigen Praktiken
geschult.

-50% Scope 1+2+3

-1,8% Scope 1+2

-51,1% Scope 3

Reduktion der CO₂-Emissionen (im
Vergleich zum Geschäftsjahr 2017)

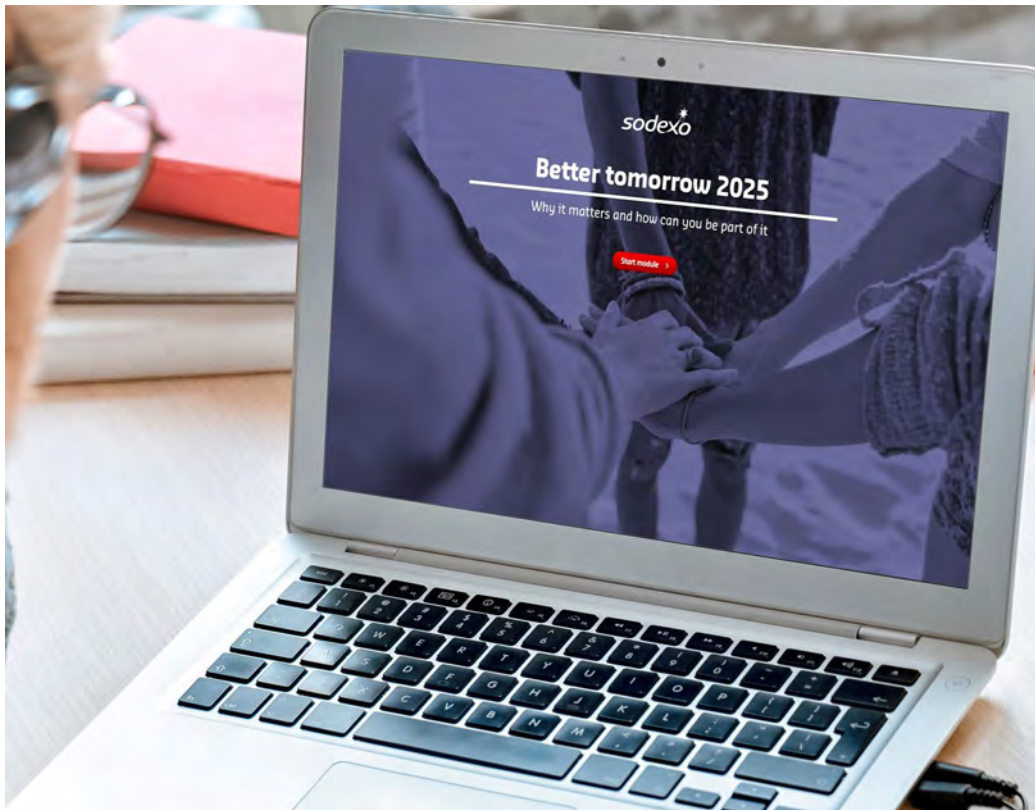
+19,9%

Veränderung der
Lebensmittelabfälle

3.1 UMWELTBEWUSSTE HALTUNG INNERHALB UNSERER BELEGSCHAFT UND AM ARBEITSPLATZ



Nachhaltigkeit verstehen und an sie glauben



„Better Tomorrow 2025“- Schulungen

Im Rahmen einer „Better Tomorrow 2025“-Schulung erfahren unsere Mitarbeiter:innen, wie sie unsere Nachhaltigkeitsziele in ihrem täglichen Tun umsetzen können.

Die Online-Schulung ist offen gestaltet. Alle unsere Mitarbeiter:innen mit Zugang zum Schulungsbereich werden geschult.

Bei neuen Mitarbeiter:innen wird diese Schulung im Willkommenstraining „Sodexo DNA“ als eine der Pflichtschulungen hinzugenommen, das heißt, jede:r absolviert diese Schulung im Zuge des Onboardings.

Im Geschäftsjahr 2024 haben 38 Ingenium User:innen die Schulung abgeschlossen.



„Durch Schulungen schaffen wir eine Selbstverständlichkeit für den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen. Wir stellen sicher, dass unsere Mitarbeiter:innen unsere Leitlinien für Nachhaltigkeit verstehen und an sie glauben.“

Sarah Holzmüller,
CSR Beauftragte Sodexo Service
Solutions Austria GmbH

Ziel als Dienstleister:
Verantwortungsvoller
Einkauf und Angebot
von Management-
services, die CO₂-
Emissionen
reduzieren

Bis 2025 sollen unsere
CO₂-Emissionen um mindestens -
34% reduziert werden.





Gleichgewicht von nachhaltigem Einkauf und wirtschaftlichem Handeln

Verantwortungsvolle Beschaffung

Wir arbeiten mit führenden Unternehmen zusammen, die wie wir größten Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit legen. Unsere Erwartungen an Lieferant:innen sind klar kommuniziert. Wir unterstützen sie dabei, unsere gemeinsamen Vorgaben zu erreichen.

Food Facts

Im Food-Einkauf gibt es verschiedene Maßnahmen, die zur Erreichung der "Better Tomorrow 2025"-Ziele beitragen. Wir arbeiten stetig am Ausbau unseres Warenkorbes und erweitern ihn mit Bio- und Fairtrade zertifizierten Produkten. Zudem unterstützen uns unsere Lebensmittel-Lieferant:innen in der Umsetzung der Animal Welfare und Palmöl Initiative.

Wir forcieren den Einkauf bei regionalen Lieferant:innen. Unser Rind- und Schweinefleisch kommt bereits nahezu zu 100% aus Österreich. Wir setzen die Kriterien der Animal Welfare und des Sodexo Fish Guide zur Gänze um. Nicht nur in unseren Standorten, sondern auch in unserem Headoffice gibt es nachhaltigen Fairtrade BIO Kaffee. Gemeinsam mit einem Speiseplan auf Basis ernährungswissenschaftlicher Grundlagen unter größtmöglicher Einbindung nachhaltiger Produkte können wir weitere CO₂-Reduktionen verzeichnen.

Non-Food Facts

Auch im Non-Food-Einkauf gibt es einige Maßnahmen, die unsere Bestrebungen bereichern, zum Beispiel Verpackungen. Wir setzen annähernd zu 100% abbaubare Verpackungen ein, können eine erhebliche Reduktion an Plastik verzeichnen und bieten so eine

nachhaltige Alternative für unsere Kund:innen an. Mehrweg ist immer dem Vorzug zum Einweg zu geben, daher können unsere Kund:innen ihre eigenen Mehrwegbehälter bei uns befüllen lassen oder sich mit einer attraktiven Mehrwegbox von uns ausstatten lassen. Ziel ist es auch, generell auf 100% nachhaltiges Papier umzustellen.

Beim Strom-Einkauf sind wir bereits bei 100% Öko-Strom angekommen. Und in der Reinigung können wir einen laufenden Umstellungsprozess von industrieller Chemie auf nachhaltige Alternativen, wie Tana Green Care aus Österreich, vorweisen. Auch unsere Reinigungswägen von Brema und teilweise sogar unsere Uniformen von KW Open kommen aus Österreich.

Regionalität wird bei uns groß geschrieben.



„Durch regelmäßige Analyse unseres Sortiments gewährleisten wir die stetige Auseinandersetzung nicht nur mit der Qualität unserer Produkte sondern auch der Herkunft. Gemeinsam mit unseren Lieferanten finden wir optimale Lösungen, um das notwendige Gleichgewicht zwischen nachhaltigem Einkauf und wirtschaftlichem Handeln gewährleisten zu können.“

Regina Dallinger,
Head of Tech and Services Sodexo
Service Solutions Austria GmbH



CO₂ optimierter und teilelektrifizierter Fuhrpark

Bestehende E-Auto-Flotte

Bereits seit 2016 ergänzt Sodexo den Fuhrpark mit E-Autos. Aktuell sind 16 Fahrzeuge im Einsatz und weitere bereits bestellt. Ebenso sind 4 Hybrid-Autos seit 2023 in Verwendung.



Außerdem wird bei der Auswahl von Autos mit Verbrennermotoren auf einen niedrigen CO₂-Ausstoß geachtet, Automatikgetriebe, die einen hohen CO₂-Ausstoß verursachen, dürfen je nach Level nicht bestellt werden.

Herausforderungen

Noch sind bei PKWs kaum Kombi-Fahrzeuge als E-Modelle erhältlich. Preisreduktionen sind generell zu erwarten und ebenso deutlich verbesserte Reichweiten der Fahrzeuge. Bei den Nutzfahrzeugen sind in unserem Anforderungsprofil noch keine preislich attraktiven Fahrzeuge verfügbar, wobei es Förderungen dafür gäbe.

Durch die Absatzrückgänge von E-Fahrzeugen zeichnen sich bereits erste Preisreduktionen ab und in Verbindung mit höheren Reichweiten bleiben die TCO-Analysen abzuwarten. Diese folgen jetzt erstmals auch für elektrisch betriebene Nutzfahrzeuge.

Einführung Jobrad

Seit April 2024 bietet Sodexo seinen Mitarbeiter:innen – die nachhaltiger und gesundheitsbewusst unterwegs sein möchten – die Möglichkeit ein Dienstrad zu leasen. Das Rad kann frei gewählt werden und ist zu 100% privat nutzbar.

Die Einführung des Jobrads hat die Erwartungen übertroffen. Aktuell sind 26 Sodexo Jobräder auf der Straße.



„Basierend auf den derzeitigen Rahmenbedingungen ist es uns ein Anliegen, den CO₂-Ausstoß pro Fahrzeug weiter zu minimieren. Mit sinnvollen Konzepten und stetiger, aktiver Nutzung aller Marktchancen werden wir den CO₂-Ausstoß pro Fahrzeug insgesamt so minimal wie möglich halten.“

Andreas Kral,
Fleetmanager Sodexo Service
Solutions Austria GmbH

Ziel als Corporate Citizen: Einsatz für nachhaltige Ressourcennutzung

Bis 2025 sollen mindestens 50% unseres Lebensmittelabfalls reduziert werden.



3.3 EINSATZ FÜR NACHHALTIGE RESSOURCENNUTZUNG



Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung

United Against Waste

Sodexo Österreich ist bereits seit der Gründung der Organisation im Jahr 2014 Kooperationspartner von „United Against Waste“.

Als Ziel hat sich die Initiative gesetzt, vermeidbare Lebensmittelabfälle in Großküchen zu reduzieren. Gemeinsam werden Projekte umgesetzt, die das Müllaufkommen an unseren Standorten evaluieren.

Nix Übrig für Verschwendung

Als Partner von United Against Waste setzen wir gezielte Maßnahmen, um Lebensmittelabfall zu vermeiden:

- Wir beobachten laufend unseren Lebensmittelabfall und setzen bei Auffälligkeiten gezielte Gegenmaßnahmen.
- Wir sensibilisieren unsere Mitarbeiter:innen zum Thema Lebensmittelabfallvermeidung.
- Wir kochen frisch – so können wir die Speisen jederzeit in hoher Qualität und in der benötigten

Menge liefern.

- Wir bestücken unser Buffet regelmäßig in kleineren Einheiten nach – so haben unsere Gäste stets frische Speisen und wir keine Buffetreste
- Darüber hinaus setzt sich Sodexo Österreich auch dafür ein, den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln an unsere Gäste im Betriebsrestaurant und im Cateringbereich zu kommunizieren. So empfehlen wir, bei Resten nach Einpackmöglichkeiten zu fragen, Beilagen, die einem nicht schmecken, wegzulassen, oder Verständnis zu zeigen, wenn eine Option bereits vollständig ausgegeben ist.

Im Rahmen der Aktionstage werden auch die herausragendsten Standorte prämiert. In den drei Kategorien „Best of Austria 2023“, „Top Standort 2023“ und „Top Verbesserung 2021-2023“ konnten auch einige Sodexo Standorte Urkunden erhalten.



Moneytor

Das Moneytor Programm von United Against Waste ermöglicht die Einschätzung der Lebensmittelabfälle in Großküchen und dadurch die Identifikation von Einsparpotenzialen. Das Programm wird seit 2018 bereits an mehreren Standorten angewandt.



3.3 EINSATZ FÜR NACHHALTIGE RESSOURCENNUTZUNG



Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung



Das United Against Waste Programm mit Sodexo konnte laut einer Moneytor Analyse 2024 im Vergleich zu 2023 keine Einsparung erzielen, sondern in diesem Fall eine Erhöhung um 528,26 kg vermeidbarer Lebensmittelabfälle.

Dies entspricht einer Zunahme von 1,25% und damit einer Erhöhung beim Äquivalent von ca. 1,01

Tonnen CO₂-Emissionen.

Sodexo hat sich als Unternehmen zum Ziel gesetzt, im Bereich der Reduzierung von vermeidbaren Lebensmittelabfällen eine Vorreiterrolle zu übernehmen. Bis 2025 wollen wir die Menge der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in unseren Standorten um 30% reduzieren. Um dieses Ziel zu erreichen, haben wir bereits im Geschäftsjahr 2022 damit begonnen, unsere Standorte zusätzlich mit der innovativen Technologie „WasteWatch by Leanpath“ auszustatten. Diese Technologie ermöglicht es uns, die Menge der Lebensmittelabfälle in Echtzeit zu messen, zu analysieren und zu reduzieren.

Wir sind überzeugt, dass die Reduzierung von Lebensmittelabfällen nicht nur für unser Unternehmen,

sondern auch für unsere Kund:innen, Endkonsument:innen und die Umwelt von Vorteil ist. Deshalb haben wir uns vorgenommen, bis 2025 100% unserer umsetzbaren Standorte in Österreich mit **WasteWatch by Leanpath** auszustatten. Wir glauben, dass wir durch den Einsatz dieser Technologie nicht nur unsere Ziele zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen erreichen können, sondern auch einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt und zur Nachhaltigkeit unseres Unternehmens leisten können.

Im Jahr 2018 haben unsere Standorte im Programm **Moneytor** von **United Against Waste** zur Erfassung von Lebensmittelabfällen gestartet. Im Geschäftsjahr 2024 sind nahezu 100% unserer Standorte Teil des Programms. Im Rahmen der Aktionstage „Nix



WasteWatch
<https://at.sodexo.com/Corporate-Responsibility/nachhaltigkeit>



United Against Waste
<https://united-against-waste.at/partners/sodexo/>



Moneytor
<https://united-against-waste.at/sich-informieren/abfallmonitoring/>



Nix Übrig für Verschwendung
<https://united-against-waste.at/aktionstage-nix-uebrig/>

Unsere Nachhaltigkeits-Auszeichnungen und Partnerschaften in Österreich

Auszeichnungen 2024



Partnerschaften



Unsere Nachhaltigkeits-Auszeichnungen und Partnerschaften

Sodexo Group



Zertifizierungen Sodexo Österreich

 Qualitätsmanagement (ISO 9001:2015)

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (ISO 45001:2023)

Umweltmanagement (ISO 14001:2015)

Lerndienstleistung nach ÖNORM D2040 (ISO 29993:2017)

Compliance Management (ISO 37301:2021)

Lebensmittelsicherheit (ISO 22000)



BIO-Siegel in ausgewählten Betrieben

Umweltmanagementsystem EMAS

TÜV Austria Standard

für Gebäudereinigungsunternehmen



Sodexo Service Solutions Austria GmbH

Modecenterstraße 22 | Office 2 | 1030 Wien

+43 1 328 60 57 – 0

info.at@sodexo.com



at.sodexo.com

