

UMWELTERKLÄRUNG

die Berater[®]

Gemeinnützige GmbH
2018



In Zusammenarbeit mit dem



Impressum

Offenlegung lt. § 25 Mediengesetz

Medieninhaber und Herausgeber: "die Berater" Gemeinnützige GmbH,

Geschäftsführung: Mag. Martin Röhsner, Elisabeth Schügerl-Kiener

Wipplingerstraße 32/Top 23–26, 1010 Wien, Tel.: (+43 1) 532 45 45-0, E-Mail: office@top-lokal.at, www.top-lokal.at

Medienzweck: Umwelterklärung 2018

Gesamtherstellung: *die Berater*® Gemeinnützige GmbH

Redaktion, Konzeption und Realisierung: Katharina Schweiger, MA

Haftungsausschluss: Alle Angaben wurden sorgfältig recherchiert. Für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhaltes sowie für zwischenzeitliche Änderungen übernimmt die Redaktion keine Gewähr.

Elektronische Verarbeitung oder Nachdruck ist nur mit Zustimmung des Herausgebers gestattet.

Hinweis: Druck- und Satzfehler vorbehalten.

1 Vorwort



Das TOP-Lokal hat sich in den letzten Jahren einen sehr guten Ruf als sozialökonomischer Betrieb in Wien erarbeitet. Betrieben wird es von „die Berater“ Gemeinnützige GmbH. Im Lokal schulen wir TeilnehmerInnen aus den unterschiedlichsten Kulturen und Altersgruppen sowie Bildungsschichten. Wir sehen uns als Vorbild für unsere TeilnehmerInnen und möchten das große Potenzial dieser Multiplikatorwirkung auch bei unseren Gästen nutzen.

Bei den Themen Umweltschutz und Umweltverantwortung denkt man zumeist an große Produktionsunternehmen, aber auch der individualisierte Dienstleistungssektor kann seinen Teil beitragen.

Gemeinsam mit unseren MitarbeiterInnen und Transitarbeitskräften erarbeiten wir Strategien und Ideen zur Umsetzung unserer Umweltziele. Bedingt durch die Projektkonzeption, die eine permanente Fluktuation zum System hat, ist es wichtig mittels immer wiederkehrenden Schulungen alle MitarbeiterInnen und Transitarbeitskräfte einzubinden, um generell die Beschäftigung mit dem Thema Umwelt zu erhöhen. Denn als ein wesentlicher Faktor erscheint uns das Miteinander im Team zur Sensibilisierung im Arbeitsalltag. Die permanente Auseinandersetzung mit der Umwelt und den Aspekten von EMAS setzt sich in Diskussionen mit unseren Gästen fort und schafft somit eine sehr gewünschte Multiplikatorstimmung. Durch konkrete Handlungsanweisungen an unser Team können Änderungen in der verhaltensorientierten Einstellung schlussendlich bei uns allen erreicht werden.

Um die Bedeutung der Umweltverantwortung für das TOP-Lokal zu untermauern, ist das Thema direkt bei der Geschäftsführung angesiedelt. „Als Geschäftsführer hoffe ich auf innovative Impulse, höhere Sensibilität und einen ressourcenschonenderen Umgang mit Materialien und auch einen hohen Nachahmungseffekt gerade in der Gastronomie, die derzeit von vielen gesellschaftlichen Schichten nur kritisiert wird.“

A handwritten signature in blue ink, reading 'Martin Röhsner'.

Mag. Martin Röhsner, Geschäftsführung

INHALT

1	Vorwort.....	3
1	Unternehmensprofil	6
1.1	Aufgabenstellung	6
1.2	Projektziele.....	7
1.3	Zielgruppe.....	7
1.4	Kurzdarstellung der angebotenen Tätigkeiten für Transitarbeitskräfte	7
1.5	Darstellung des Durchlaufs der Transitarbeitskräfte durch das Projekt	8
2	Organisation	9
2.1	Organisationsstruktur.....	9
2.2	Organigramm.....	10
3	Öffnungszeiten.....	10
4	Verantwortung der Umwelt gegenüber.....	11
5	Umweltmanagement.....	12
5.1	Umweltmanagementsystem	12
5.2	Umweltpolitik.....	13
5.3	Umwelteillinien und Grundsätze.....	13
6	Beschreibung des Restaurants.....	14
7	Umweltleistung – Kernindikatoren im Sinne der EMAS III	17
8	Bewertung der Umweltaspekte	18
8.1	Vorgehensweise	18
8.2	Ergebnis der Umweltprüfung.....	19
9	Umweltzielsetzung und Umweltprogramm	21
10	Legal Compliance	22
11	Bisher gesetzte Schritte zum Umweltschutz.....	23
11.1	Ressourcenschonung / Materialeffizienz	23
11.2	Abfallvermeidendes Arbeiten	24
11.3	Reduktion von Emissionen.....	24
11.4	MitarbeiterInnen	25
12	Gültigkeitserklärung	26
13	AnsprechpartnerInnen	27

1 Unternehmensprofil

1.1 Aufgabenstellung

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

Das Ziel des Projekts ist es, langzeitarbeitsuchenden Personen mit Hilfe von Transitarbeitsplätzen in unserem Betrieb den Wiedereinstieg in den regulären Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Das wollen wir ermöglichen durch

- fachliche Qualifizierung in Theorie und Praxis
- Unterstützung bei der Arbeitsplatzsuche
- und Verbesserung der allgemeinen Lebensumstände

Unser wichtigstes Prinzip ist dabei

- die Wertschätzung sowie die Anerkennung des Wissens und der Erfahrung jeder/jedes Einzelnen
- das individuelle Eingehen auf unsere Transitarbeitskräfte
- und ein positives und motivationssteigerndes Betriebsklima.

Wir wollen als Team erreichen, dass sich unsere Arbeitskräfte nach Ablauf des sechsmonatigen Transitdienstverhältnisses stabil und gefestigt der Herausforderung eines Arbeitsverhältnisses am regulären Arbeitsmarkt stellen wollen und können und diese Reintegration von Dauer ist.

Ein sozialökonomischer Betrieb ist ein unter anderem vom Arbeitsmarktservice (AMS) gefördertes Soziales Integrationsunternehmen, das zeitlich befristete Arbeitsplätze für arbeitsmarktfremde Menschen zur Verfügung stellt. Diese sogenannten Transitarbeitsplätze sind für Menschen gedacht, die aus verschiedensten Gründen schon lange arbeitslos sind und sollen ihnen helfen wieder eine ungeforderte Beschäftigung zu finden.

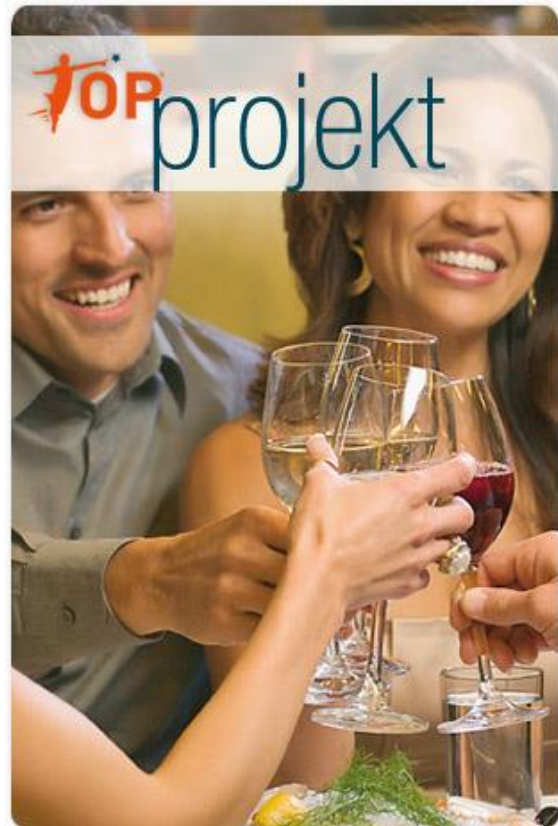


1.2 Projektziele

Erklärtes oberstes Ziel ist die nachhaltige Wiedereingliederung unserer Transitarbeitskräfte in den regulären Arbeitsmarkt.

Dies erreichen wir durch unser Angebot an Transitarbeitsplätzen und die Beschäftigung, Betreuung, Qualifizierung und Outplacement aller Transitarbeitskräfte. Diese Personengruppe soll durch die regelmäßige Struktur, die Arbeitsanforderungen und die Lernsituation (soziales, fachliches Knowhow) unterstützt werden, stabil und gefestigt in eine neue Tätigkeit am Arbeitsmarkt zu gehen und zu bleiben.

Zur Festigung dieses Erfolges nutzen wir auch unser *die Berater®* -Netzwerk (inklusive unserer Schwesterfirmen) und unsere langjährigen Firmenkontakte.



1.3 Zielgruppe

Wir wollen mit dem Angebot eine Personengruppe erreichen, die aus verschiedensten Gründen schon lange dem Arbeitsmarkt fern ist und daher direkt und persönlich beim Aufbau eines positiven Selbstbildes, eines guten Selbstwertes und einer positiven Erfahrung unterstützt werden muss, sodass sie im Arbeitsprozess bestehen kann:

- Personen, die beim AMS Wien arbeitslos bzw. arbeitsuchend gemeldet sind,
- mit schweren Vermittlungshemmnissen,
- arbeitsmarktfrem – da sie über einen längeren Zeitraum nicht mehr in einem Arbeitsprozess involviert waren und daher die Strukturen und das Tempo nicht mehr gewöhnt sind,
- keine Drogenproblematik,
- keine Behinderung,
- keine psychischen Beeinträchtigungen.

1.4 Kurzdarstellung der angebotenen Tätigkeiten für Transitarbeitskräfte

Die angeführten Tätigkeitsbereiche eignen sich dafür, langzeitbeschäftigungslose Personen bzw. Personen mit sehr schwierigem Hintergrund wieder langsam in einen Arbeitsprozess einzuführen sowie branchenfremde Personen auf die genannten Bereiche einzuschulen. Formale Qualifikationen sind nicht erforderlich – auch für Personen mit persönlichen Problemlagen (Migrationshintergrund, Schulden....) kann hier ein Aufbau erfolgen. Alle Tätigkeiten eignen sich für Frauen wie für Männer.

- Hilfsarbeiten in der Küche – Essenszubereitung, Reinigung, Abwasch
- Servierarbeiten – Entgegennahme und Weitergabe von Bestellungen mit einem Funksystem, z.B. „Orderman“, Gästekommunikation, Essensausgabe, Verpackung

- Entgegennahme von Bestellungen, Bearbeitung von Bestellungen am Telefon und per Internet
- Lieferung und Kassentätigkeit
- Kassentätigkeit im Verkaufsbereich
- Hilfsarbeiten im Verkaufsbereich – Abräumen, Reinigung
- Einkauf und Verwaltung der Marktliste
- Lebensmittellagerung und Hygiene nach HACCP Richtlinien
- Lieferservice
- Catering Service (Lieferung, Aufbau und Dekoration von externen Räumlichkeiten, Buffetaufbau, Servieren von Getränken und Fingerfood, etc.)
- usw.

1.5 Darstellung des Durchlaufs der Transitarbeitskräfte durch das Projekt

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

Es gibt laufend 20 Positionen, die durch BewerberInnen besetzt werden können.

Im Laufe der Vorbereitungsphase (die aus TeilnehmerInnensicht 5 Wochen dauert), während der die TeilnehmerInnen noch beim AMS gemeldet sind, erfolgt eine genaue Abklärung der vorhandenen Fertigkeiten und Kenntnisse, der formalen Qualifikationen sowie die Erfassung von Persönlichkeitsmerkmalen, die zur Arbeit im Betrieb nötig sind. Das Abschätzen des Umgangs mit neuen Aufgaben, hierarchischen Strukturen und Lernsituationen sowie der sozialen Kompetenzen erfolgt hier durch eine Kombination aus Theorieeinheiten, Einzelgesprächen und Betriebszeiten.

Die Vorbereitungszeit findet vor Ort TOP-Lokal statt, was die gezielte Auswahl geeigneter Transitarbeitskräfte wesentlich erleichtert. Die TeilnehmerInnen der Vorbereitungsgruppe werden in den bestehenden Betrieb tegiert, wodurch ein besseres gegenseitiges Kennenlernen sowie eine Orientierung im künftigen Aufgabenbereich möglich ist.



im
Teil-
pe
in-
sei-
tie-

Die Phasen im Rahmen der Mitarbeit:

- Vorgeschaltete Vorbereitungsphase
- Teilnahme Infotag / Einzelgespräch
- Vorbereitungszeit (Kombination aus Theorieeinheiten, in die Übungen aus dem Assessmentcenter einfließen, Einzelgesprächen (mit Schlüsselkräften und sozialpädagogischer Betreuung – damit sich alle Fachkräfte ein Bild machen können)
- Entscheidung ob Teilnahmen ja/nein – Erstellung des Betreuungsplanes
- Information über Aus- und Weiterbildung im Sozialökonomischen Betrieb
- Aufnahme als Transitarbeitskraft (andernfalls gehen die TeilnehmerInnen mit einem erstellten Karriereplan zurück zur RGS)

2 Organisation

2.1 Organisationsstruktur

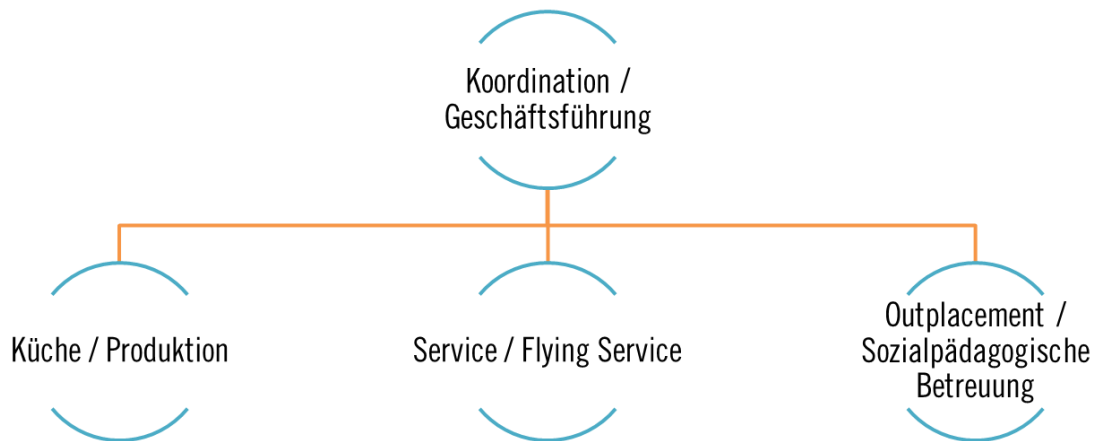
Der Sozialökonomische Betrieb wird hierarchisch wie folgt strukturiert:

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

Die Aufgaben im Betrieb werden auf folgende Bereiche verteilt:

- Geschäftsführung
- Produktion Gastronomie
- Verkauf Gastronomie
- Büro für Ein- und Verkauf/Logistik
- Flying Service/Catering als Brötchenpost
- Outplacement / Sozialpädagogische Betreuung

2.2 Organigramm



3 Öffnungszeiten

Das TOP-Lokal hat Montag bis Freitag von 8:00 bis 22:00 (bei Bedarf länger) geöffnet. An Sonn- und Feiertagen steht das Lokal für Veranstaltungen zur Verfügung. Der Betrieb besteht aus 8 Räumen, einer Produktionsküche, Lagerräumlichkeiten, sowie Büroräumlichkeiten. Sanitäre Anlagen für die Gäste sind vorhanden. Für die Angestellten ist die Nutzung von getrennten WC's im Bereich Keller/Lagerraum gewährleistet.

Die Gast- und Veranstaltungsräume des Restaurants befinden sich auf zwei Ebenen, wobei ein eigener Raucherbereich vorhanden ist. In den Sommermonaten steht den Gästen auch ein Schanigarten zur Verfügung.

Werktags bietet das TOP-Lokal vom Frühstück bis zum Abendessen durchgehend warme Küche an. Frühstück wird von 8:00 bis 11:30 angeboten. Zur Mittagszeit stehen neben dem À la carte-Speisenangebot täglich zwei verschiedene Menüs am Speiseplan, welche auf Wunsch auch zugestellt werden. Viele Firmen in den angrenzenden Bezirken nutzen regelmäßig den vom TOP-Lokal angebotenen Lieferservice. Neben der normalen Speisekarte gibt es auch immer eine TOP-Spezialitäten-Karte mit saisonalen Schwerpunkten. Diese widmen sich immer einer bestimmten Thematik (z.B. Italienische Küche, Kürbis- oder Spargelzeit).

Das TOP-Lokal hat sich zusätzlich zum Restaurantbetrieb zudem bereits als Veranstalter von Privat-, Firmenfeiern und Vernissagen am Markt etabliert. In diesem Segment wurden bereits zahlreiche Events mit Fingerfood oder Buffet für bis zu 350 Personen organisiert. Viele positive Rückmeldungen und mündliche Empfehlungen bestätigen die Qualität des Veranstaltungsmanagements.

4 Verantwortung der Umwelt gegenüber

Lieferkette

- Hohe Qualität
- Transparenz
- Nachhaltigkeit
- Regionalität

Beispielsweise kaufen wir keine Waren aus dem Ausland und bringen unsere Tischwäsche am Fußweg in die Wäscherei.



Nahrungsmittel

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

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



MitarbeiterInnen

- Miteinbezug in die Zielsetzung des Umweltprogramms
- Wichtige Lieferanten von Hinweisen und Ideen
- Vielfalt und Respekt
- Weiterbildung im Rahmen von Workshops
- Wichtige MultiplikatorInnen unseren Gästen, KundInnen und Auftraggebern gegenüber

Beispielsweise wurden unsere Schlüsselkräfte aktiv in den Entwicklungsprozess unseres Umweltmanagementsystems mit einbezogen und dienen als Ideenlieferer für Umweltmaßnahmen, so ist es gelungen, dass unser Managementsystem auf einer breiten Basis fundiert und von den MitarbeiterInnen massiv mitgetragen wird.



5 Umweltmanagement

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

5.1 Umweltmanagementsystem

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

Alle Dokumente liegen in gedruckter Form im Büro des Top-Lokals auf und sind damit dem gesamten Team zugänglich. Da nicht alle MitarbeiterInnen einen Zugang zu unseren elektronisch abgelegten Dokumenten haben fiel die Entscheidung auf dieses System

Bei Revisionen wird der veraltete Ausdruck vernichtet und durch einen Ausdruck der aktuell gültigen Dokumente ersetzt. So stellen wir sicher, dass immer Dokumente in der jeweils gültigen Fassung verwendet werden.

Unser Umweltmanagementsystem entspricht in seiner aktuellen Form der EMAS III sowie dem internationalen Standard der ISO 14001.

Tragende Elemente des Umweltmanagementsystems

Die oberste Leitung trägt die Gesamtverantwortung für die Einführung und Aufrechterhaltung des Umweltmanagementsystems.

Als Beauftragte/r und in enger Absprache mit der obersten Leitung wird das Umweltmanagementsystem von dem/der Umweltbeauftragten operativ umgesetzt. (Die Position der Umweltbeauftragten ist derzeit mit Frau Elisabeth Gudrun Schügerl-Kiener besetzt.)

Dabei streben wir stets die kontinuierliche Verbesserung unserer Umweltleistungen und die absolute Rechtskonformität an.

Unsere MitarbeiterInnen sehen wir als PartnerInnen, die unser Managementsystem leben und umsetzen. Wir sehen das große Potential, das diese mit ihrem Know-how und ihren Ideen mit sich bringen und streben danach, diese stets in unsere Vorhaben einzubinden.

Herausforderungen in der Umsetzung des Umweltmanagementsystems

Eine Herausforderung in der Umsetzung des Umweltmanagementsystems liegt in unserer sehr hohen Fluktuation. Diese Fluktuation ist systembedingt und daher auch nicht verringerbar. Alle MitarbeiterInnen bleiben maximal 6 Monate bei uns, danach ist deren Transitarbeitsverhältnis beendet.

5.2 Umweltpolitik

Handeln und Gestalten im privatwirtschaftlichen wie sozialökonomischen Bereich ist stets mit Wirkung auf Natur und Umwelt verbunden. Als Restaurant- und Cateringbetrieb einerseits, wie als Schulungsbetrieb andererseits, sehen wir unsere Herausforderung nicht nur darin, Maßnahmen im Umweltschutz nur umzusetzen, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. Neben unserem Ziel, unseren Gästen hohe Qualität zu bieten und langfristig wirtschaftlich erfolgreich zu sein, nehmen wir auch unsere Vorbildwirkung wahr. Die Einbeziehung unserer MitarbeiterInnen steigert das Know-How im Team und die Fähigkeit vom Wissen ins Handeln zu kommen. Durch erhöhtes Interesse, Transparenz und gesicherte Legal Compliance sowie der Erfüllung aller bindenden Verpflichtungen profitiert auch unser Umfeld. Die damit verbundenen Aufgaben werden in allen Tätigkeitsbereichen von der Beschaffung, dem Abfallmanagement, der Energienutzung, der Zubereitung von Speisen bis hin zur Präsentation auf dem Teller, als fester Bestandteil der nachhaltigen Unternehmenspolitik wahrgenommen und fördert damit das Vertrauen in die Zukunft des TOP-Lokals bei unseren Partnerinnen und Partnern. So leisten wir einen wesentlichen Beitrag zur Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen für Mensch und Natur und übernehmen die Verantwortung, im Rahmen unseres Umweltmanagementsystems eine konstante und beständige Verbesserung unserer Umweltleistung zu erwirken.

5.3 Umwelleitlinien und Grundsätze

Die Grundsätze unserer Umweltpolitik werden durch die Führungsebene festgelegt. Die damit verbundenen Ziele entwickeln wir gemeinsam mit unseren MitarbeiterInnen. So dienen sie gleichzeitig als Instrument, das uns jeden Tag hilft uns nachhaltig zu verbessern:

Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt bewusst und streben die kontinuierliche Entwicklung und Fortsetzung unserer Umweltaktivitäten an. Aufbauend auf der Analyse unserer Umweltkennzahlen erkennen und verbessern wir potenzielle Handlungsfelder und streben eine nachhaltige Entwicklung an.

Wir wollen Energie und Ressourcen optimal nutzen und nehmen gegen unnötigen Verbrauch präventive Maßnahmen vor: Wir schonen erneuerbare Ressourcen und nutzen sie im Rahmen ihrer Regenerationsfähigkeit. Wir minimieren die Nutzung von nicht erneuerbaren Ressourcen.

Wir beschränken Umweltbelastungen und den Schaden für die Umwelt auf ein Mindestmaß, indem wir dafür verantwortliche Faktoren laufend kontrollieren und verbessern und diese in Form von Einzelzielen an unsere MitarbeiterInnen kommunizieren.

Wir schulen unsere kompetenten und freundlichen MitarbeiterInnen und motivieren sie zur nachhaltigen Vorbildwirkung im sozialen und ökologischen Sinn. Bei unseren Gästen, KundInnen und PartnerInnen gehen wir mit gutem Beispiel voran und erhöhen auch deren Sensibilität für Umweltbewusstsein.

Wir teilen unser Umweltbewusstsein und die Tätigkeiten, die wir zum Schutz der Umwelt vornehmen, mit unseren MitarbeiterInnen, Gästen, PartnerInnen und Lieferanten und stellen sie interessierten Kreisen in Form unserer Umwelterklärung transparent und nachvollziehbar dar.

Wir erfüllen Umweltschutz über das gesetzliche Erfordernis hinaus und beachten das Umweltrecht und sämtliche Verwaltungsvorschriften.

6 Beschreibung des Restaurants

TOP-Lokal: Fleischmarkt 18
1010 Wien

Die Speisenauswahl ist bürgerlich, saisonal und regional mit Schwerpunktwochen (zB Spargelsaison).

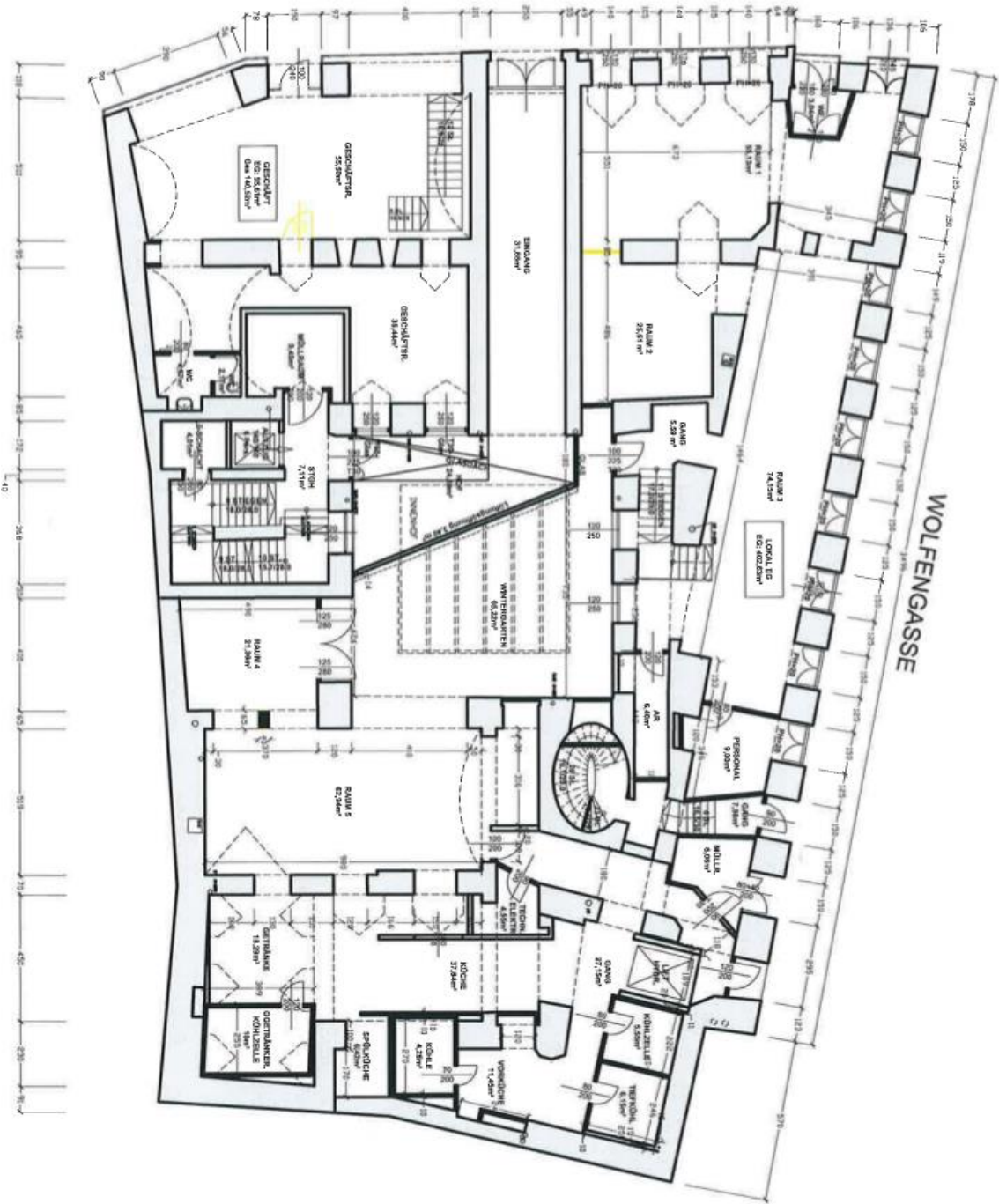
Das TOP-Lokal ist

- im ersten Wiener Gemeindebezirk lokalisiert und
- bietet auf einer Betriebsfläche 809,89 m²
- in zwei Ebenen
- bis zu 150 Gästen Platz.

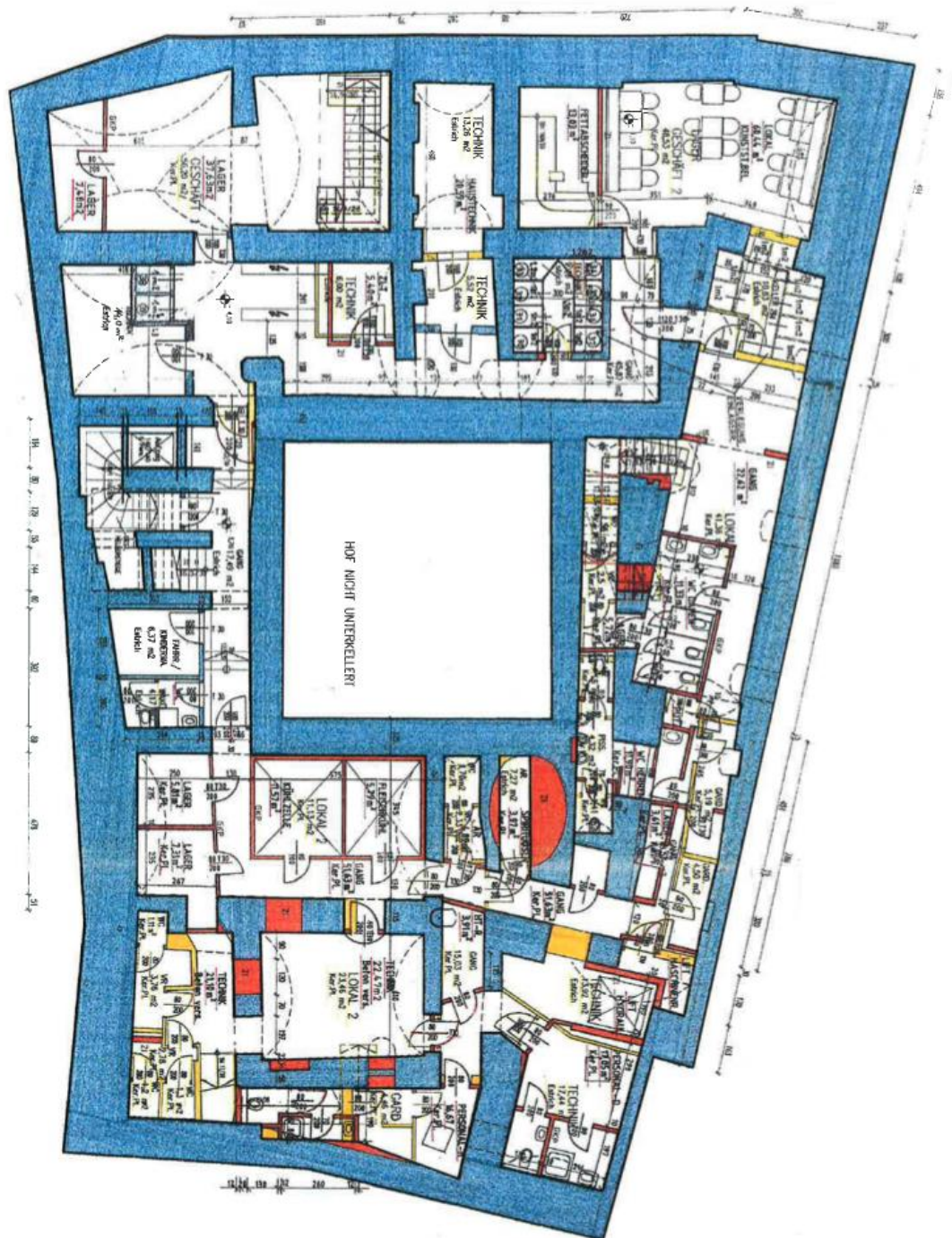
Die Öffnungszeiten sind Montag bis Freitag von 08:00 bis 22:00 Uhr.

Darüber hinaus finden Caterings und geschlossene Gesellschaften statt.

FLEISCHMARKT



Kellergeschoss



7 Umweltleistung – Kernindikatoren im Sinne der EMAS III

Wir haben bei unserer Analyse alle vorgeschriebenen Kernindikatoren betrachtet, analysiert und bewertet.

Alle für uns relevanten Kennzahlen in Bezug auf unsere Umweltleistung sind im Folgenden zu finden.

Unsere Werte beziehen sich auf das Jahr 2016.

Kernindikatoren	Kennzahl		Änd. zum Vergleichswert der UE 2014
Energieeffizienz – Strom	0,23	MWh pro m ² 100% Wasserkraft	↓
Energieeffizienz – Wärme	0,18	MWh pro m ² Fernwärme	↓
Materialeffizienz (Tellerretouren)	7 %	Sättigungsbeilagen	↓
	4 %	Vitaminbeilagen	↓
	3 %	Fisch/Fleisch	↓
	2 %	Getränke	⇔
Wasser	0,35	m ³ pro m ²	↓
Abfall	165,29	kg pro MA Restmüll	↓
	61,87	kg pro MA Altpapier	↓
	104,06	kg pro MA Glas	↑
	4,5	kg pro MA Metall	↓
	1,59	kg pro MA Kunststoffemballagen	↓
	26,54	kg pro MA Bioabfälle	↑
	71,26	kg pro MA Küchen- und Speiseabfälle	↓
	14,03	kg pro MA Altspeisefette, zusätzlich Fettrecycling	↓
Biologische Vielfalt	100,00 %	verbaute Fläche	-
Emissionen	1.709,50	kg pro MA CO ₂ -Äquivalente ^{1 *)}	↓

¹ Berechnung laut Treibhausgas-Rechner des Umweltbundesamtes (<http://www5.umweltbundesamt.at/emas/co2mon/co2mon.htm>)

8 Bewertung der Umweltaspekte

8.1 Vorgehensweise

Die Bewertung der Umweltaspekte wurde mit Hilfe eines Bewertungsschemas nach den Kriterien

- Bewertung der Kennzahl(en) – Verbrauch / externer Benchmarkvergleich
- Bewertung der Bedeutsamkeit
- Bewertung der Beeinflussbarkeit
- Bewertung der Wirtschaftlichkeit

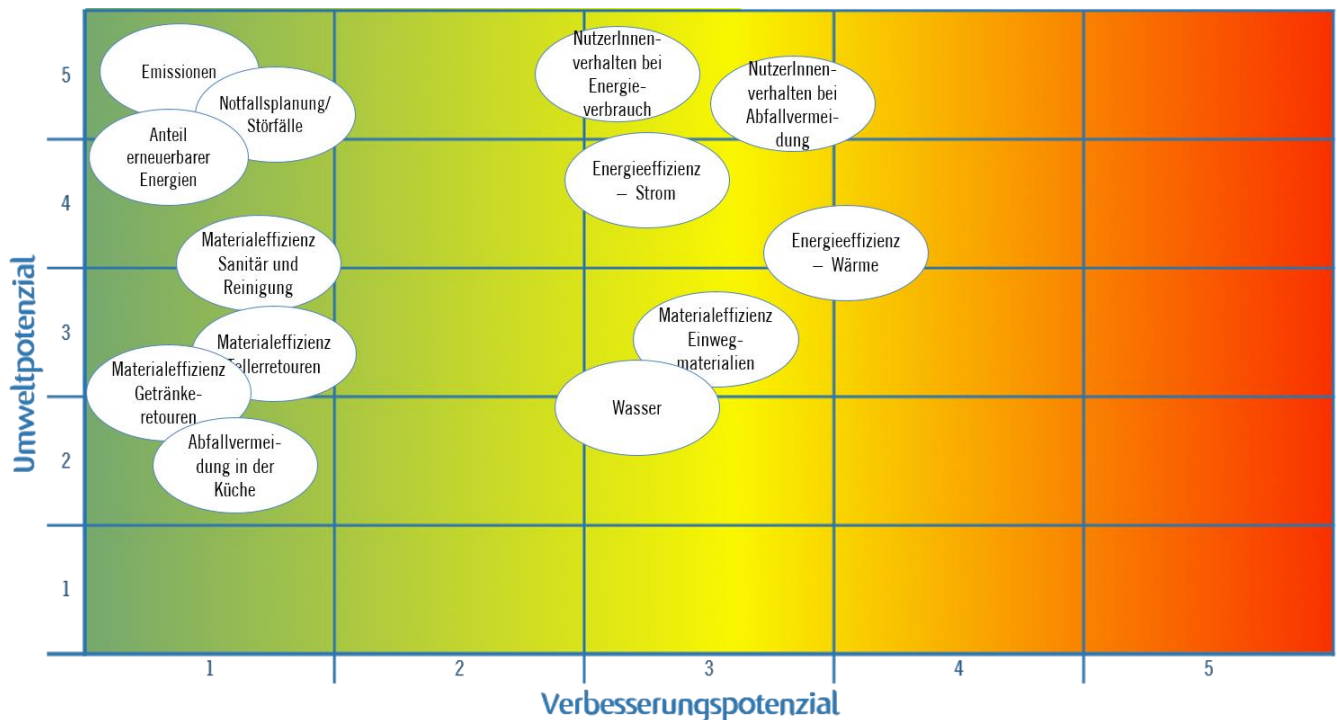
vorgenommen.

Die Bewertung der Umweltaspekte gibt einen Überblick über die Bereiche, in denen Handlungsbedarf zur Verbesserung der betrieblichen Umweltleistung besteht. Daraus leitet sich die Relevanz und die die Maßnahmen (standortbezogen und unternehmensweit) des Umweltprogramms für die nächsten Jahre ab.

Bewertungsschema	1	2	3	4	5
Bewertung der Kennzahl(en) - Verbrauch/ Benchmarkvergleich (intern)	Kaum Einsparungen zu erwarten	Optimierung möglich	Maßnahmen empfohlen	Maßnahmen planen und umsetzen	Dringend Maßnahmen planen und ehestmöglich umsetzen
Bedeutsamkeit/Umwelteinfluss	sehr gering	eher gering	mittelmäßig	eher hoch	sehr hoch
Beeinflussbarkeit/Einfluss durch GF	sehr gering	eher gering	mittelmäßig	eher hoch	sehr hoch
Wirtschaftlichkeit	sehr gering	eher gering	mittelmäßig	eher hoch	sehr hoch
Relevanz	sehr gering	eher gering	mittelmäßig	eher hoch	sehr hoch

8.2 Ergebnis der Umweltprüfung

Aus der Bewertung der Umweltaspekte ergaben sich folgende Handlungsschwerpunkte:



Die Themen auf der linken Seite (grün hinterlegt) sind bereits sehr hoch optimiert und lassen somit kaum mehr Verbesserungen zu.

Die Themen, die weiter rechts liegen mit einem Verbesserungspotenzial von 3-4 (gelb/orange hinterlegt) sind im Benchmarkvergleich verbesserungsfähig und zeigen auch ein hohes Umweltpotenzial. Nicht wenig stolz präsentieren wir das Ergebnis der Bewertung entsprechend dem Kennzahlenvergleich aus dem beachtliche Verbesserungen hervorgehen.

Die Punkte Energieeffizienz für Strom und Wärme sowie der Wasserverbrauch wurden unsererseits aufgrund der Wesentlichkeit und dem Ergebnis der vorangegangenen Umweltprüfung mit besonderer Sorgfalt geprüft. Hohe Werte für Wärme resultieren aus der Bauweise von Altbauten und deren Raumhöhen, somit muss mehr geheizt werden, damit das Lokal angenehm warm ist. Hier konnte im Vergleich keine Verbesserung erzielt werden. Hingegen sind in den Bereichen Strom und Wasser deutliche Reduktionen zu verzeichnen: da das TOP-Lokal als Ausbildungsbetrieb fungiert, geht mit dem permanenten Schulungsbedarf für neue MitarbeiterInnen ein erhöhter Strombedarf einher. Gleichzeitig ist das aber auch ein wesentlicher Ansatzpunkt im TOP-Lokal: Transitarbeitskräfte sind angehalten sich am Umweltprogramm zu beteiligen und mit umsichtigem Verhalten im Betrieb Ressourcen zu sparen – ein doppelter Gewinn für die MitarbeiterInnen, da eine Verhaltensänderung auch im Privaten nützt und eine direkte Senkung der Betriebskosten im Haushalt bewirkt werden kann. Ergänzend zur Bewusstseins- und Weiterbildung ist die Reduktion des Stromverbrauchs auch auf die schrittweise Umstellung der Beleuchtung und die Entkopplung der Verbrauchsdaten von nicht-genutzten Anlagen der Liegenschaft zurückzuführen. Der Wasserverbrauch wurde unsererseits ebenfalls genau analysiert. Eine eigene Leitung und direkte Verrechnung durch die Hausverwaltung hat eine enorme Senkung der Verbrauchszahlen und Nutzungskosten ergeben.

Wo wir gut sind, aber auch denken, dass wir weiterhin viel erzielen können, steht im Zusammenhang mit NutzerInnenverhalten, besonders in Bezug auf Abfalltrennung. Die Schwerpunktsetzung aus dem vergangenen Umweltprogramm zeigt, dass wir

auf einem guten Weg sind. So möchten wir uns auch in der kommenden Periode mit Unterstützung unserer MitarbeiterInnen weiter verbessern. Besonders im Hinblick auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei der Herstellung unserer Speisen konnten tolle Ergebnisse erzielt werden. Auch wurden hinsichtlich der Verwendung von Einwegmaterialien nach Analyse und Bestandsaufnahme weitreichende Umstellungen vorgenommen (Umweltziel 6+7, 2016), u.a. durch Rücknahme-Absprachen mit Lieferanten, die Reduktion von Einwegverpackungen bei Lieferungen und Caterings und verpackungsärmeres Take-away Geschirr. Die geplante Erhöhung der betrieblichen Recyclingquote um 5% haben wir damit rechnerisch in Teilbereichen nicht erreicht, verzeichnen im Wissen um die Reduktion betrieblicher Abfälle das im Gesamten aber entsprechend als Erfolg (Umweltziel 8, 2016).

Auch wurde von KundInnen die empfohlene Verwendung von Glas und Porzellan für Veranstaltungen trotz erhöhter Kosten sehr gut angenommen. Dass wir den Aspekt der Nachhaltigkeit bei unserer betrieblichen Tätigkeit besonders berücksichtigen erkennen unsere KundInnen bereits bei der Anbotslegung und durch Marketingaktivitäten auf der Website und der Mailsignatur (Umweltziel 3, 2016). Auch dazu gab es bereits schönes Feedback!

Um Abfall und Ressourcen zu schonen und unseren MitarbeiterInnen die Wertigkeit zu verdeutlichen werden wir künftig beim Einkauf stärker auf Umweltsiegel von Gütern achten. Unsere Sanitärpapiere tragen bereits den Blauen Engel. Auch achten wir bei der Beschaffung von Lebensmitteln auf Regionalität, Saisonalität, verwenden viele Produkte in Bioqualität und legen großen Wert auf artgerechte Haltung und nachhaltige Landwirtschaft. In der kommenden Periode werden nun verstärkt Büromaterialien und Reinigungsmitteln hinsichtlich ökologischer und ökonomischer Aspekte geprüft und ein Umstieg auf umweltfreundlichere Materialien ins Auge gefasst. Auch wollen wir damit die Bekanntheit von Umweltsiegeln unter unseren MitarbeiterInnen erhöhen. Eine Fortführung der Zielsetzung Bewusstseinssteigerung und Know-how Transfer (Umweltziele 1+2+4, 2016) stellt dabei sicher, dass EMAS und umweltrelevante Themen kontinuierlicher Teil der betrieblichen Kommunikation sind.

9 Umweltzielsetzung und Umweltprogramm

Folgende Ziele und Schritte sind für die kommende Periode vorgesehen:

Nr	Oberziele	Einzelziele	Maßnahme	Frist	Umsetzung durch
	Sensibilisierung, Bewusstseinsbildung				
1		Kontinuierliche Kommunikation (Fortführung)	Unterweisung neuer MA und Einführung in Umweltthemen	Prüfung der Fähigkeiten (internes Audit, 2018/19)	UB, SK
2		Verhaltensänderung und Bestärkung zur positiven Umweltleistung	Erneuerung der Info-Poster (Abwechslung), mehrsprachige Unterlagen, zB. Thema Reinigung	Winter 2017/18	GF, UB
3		Öko-Workshop für Schlüsselkräfte	Thema Konsum, Abfall, Energie	Winter 2017/18	UB, extern
	Datenverfügbarkeit				
4		Inputanalyse (Fortführung)	Verbesserung der Lesbarkeit von Stoffströmen	Herbst 2018	GF, UB
	Abfallvermeidung, -trennung				
5		Erhöhung der Altstoffquote im MA-Bereich um 10%	MA-Unterweisung (eingebrachte Abfälle richtig entsorgen)	Stichproben, Umweltprüfung 2019	UB, SK
	Ressourcenschonung				
6		Ökonom. und ökologische Analyse von Büromaterial u. Reinigungsmitteln	Beschaffung auf Möglichkeiten zur Verbesserungen prüfen	Herbst 2018	GF, UB
7		Beschaffung von Produkten mit Umweltsiegel	Gezielter Einkauf u. Kommunikation an MA (Bereich Küche, Service)	Winter 2018/19	GF, UB
	Interessierte Parteien				
8		Wirkung auf Lieferanten und Dienstleister	Partnerauswahl nach betriebl. Umweltprogrammen	Herbst 2018	GF, UB

Abkürzungsverzeichnis

MA	MitarbeiterInnen
UB	Umweltbeauftragte/r
GF	Geschäftsführung

10 Legal Compliance

Wir verpflichten uns, alle umweltrelevanten Rechtsnormen, insbesondere Gesetze, Verordnungen, Richtlinien, Normen und Verwaltungsvorschriften umzusetzen und einzuhalten.

Dafür wurde ein Verfahren zur Verwirklichung und Aufrechterhaltung der rechtlichen Verpflichtungen und Rechtsvorschriften und anderer Anforderungen, zu denen sich die Organisation in Bezug auf ihre Umweltaspekte verpflichtet hat, eingeführt. So wird sichergestellt, dass die geltenden rechtlichen Verpflichtungen und anderen Anforderungen beim Einführen, Verwirklichen und Aufrechterhalten des Umweltmanagementsystems berücksichtigt werden.

Die Umsetzung und Einhaltung der Vorgaben erfolgt durch eine Wirksamkeitskontrolle durch:

- Interne Umweltaudits
- Sicherheitsbegehungen

Vor der Wirksamkeitskontrolle in den dezentralen Bereichen, insbesondere vor den internen Umweltaudits hat sich der/die AuditorIn über gegebenenfalls eingeleitete Maßnahmen, die sich aus geänderten oder neuen Rechtsvorschriften ergeben hat, bei dem/der Umweltbeauftragten zu informieren. Dies kann in Form eines Compliance Audits einmal jährlich erfolgen.

Werden bei den internen Audits Abweichungen festgestellt sind entsprechende Korrekturmaßnahmen einzuleiten.

Es wurde ein Umweltrechtsregister angelegt, das alle für das Unternehmen relevanten Gesetze auflistet, auf diese verlinkt, die wesentlichen Paragraphen nennt und Anwendungsbeispiele enthält. Das Umweltrechtsregister wird kontinuierlich (zumindest in jährlichem Abstand) durch den/die UB auf seine Richtigkeit überprüft, gewartet und aktualisiert. Dazu werden externe Quellen (Newsletter) als Unterstützung genutzt. Verantwortlich dafür ist der/die Umweltbeauftragte.

Im Rahmen der Betriebsprüfung (Audit) findet periodisch eine externe Überprüfung der Richtigkeit statt.

11 Bisher gesetzte Schritte zum Umweltschutz

Bereits im Vorfeld und im Zuge des Implementierungsprozesses wurden von uns zahlreiche Maßnahmen gesetzt, die die Umwelt auf vielfältige Art und Weise schonen.

11.1 Ressourcenschonung / Materialeffizienz

- **Vakuumieren von Lebensmitteln:**
Lebensmittel werden portionsweise vakuumiert. Das erhöht die Haltbarkeit der Lebensmittel um das Drei- bis Fünffache. Darüber hinaus wird dadurch Platz eingespart. Beim Einfrieren wird dadurch auch Gefrierbrand verhindert
- **Bedarfsgerechte Beschaffung:**
Es gilt der Grundsatz „Lieber nachkaufen als wegwerfen!“
- **Mehrfachnutzung von Tischwäsche**
Wenn Tischwäsche vom Gast nicht beschmutzt wurde wird sie für den nächsten Gast gewendet und noch einmal verwendet. So können wir einerseits jedem Gast saubere Tischtücher bieten, sparen aber andererseits die Hälfte an Waschgängen ein.
- **Einsatz von teilweise künstlicher Pflanzendekoration**
Beispielsweise wird der Sommergarten mit künstlichen Büschen zur Straße hin abgegrenzt. Das garantiert enorm hohe Langlebigkeit der Pflanzendekoration. Ein Überwintern der Pflanzen im Lokal wäre nicht möglich. Auf diese Weise verhindern wir, dass jedes Jahr neue Pflanzen angeschafft und entsorgt werden müssen.
- **Trashdesign-Dekoration – Upcycling**
Beispielsweise steht im Gästebereich eine Lampe aus Nespressokapseln und eine Obstschale aus einem alten Ventilator.
- **Sanitärpapier aus Recyclingpapier**
Unser Sanitärpapier (Toilettenpapier und Papierhandtücher) –somit der Großteil des Papiers, das verbraucht wird – ist mit dem blauen Engel zertifiziert, ein Zertifikat für 100% Recyclingpapier.
- **Gute Beschilderung als Erinnerung und Hilfestellung**
Da unser Personal systembedingt alle sechs Monate wechselt und großteils ungelernt ist, wird sehr viel mit Pictogrammen gearbeitet, um einerseits als Erinnerungshilfe zu dienen andererseits Sprachbarrieren entgegen zu wirken.
- **Trash-Design**
Im TOP-Lokal wird auch auf Verwendung und Verkauf von Trash-Design und damit auf Upcycling Wert gelegt. Einerseits werden Dekorationselemente selbst verwendet, andererseits wird immer wieder in Kooperation mit Trash-Design-Herstellern deren Produkte an unsere Gäste weiterverkauft.

11.2 Abfallvermeidendes Arbeiten

- **Abfallarme Lagerführung**

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

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

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

- **Fettrecycling**

Ökologische Verwertung von Altspeiseölen (siehe Grafik)



© by GERLICHER GmbH

11.3 Reduktion von Emissionen

- **Fußgängerplan für ZustellerInnen**

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

- **Mehrheitlich regionale und saisonale Beschaffung**

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

- **Zukauf von Dienstleistungen von regionalen Betrieben**

Auch Dienstleistungen werden regional zugekauft, beispielsweise wird das Reinigungsservice sogar zu Fuß erreicht.

- **Großteils Verwendung von Bioprodukten**

Wir legen Wert auf artgerechte Haltung und nachhaltige Landwirtschaft.



Vorsicht: Diese Ansicht kann Fehler enthalten oder Straßenabschnitte, die nicht für Fußgänger geeignet sind.

Fleischmarkt 18
1010 Wien

1.	Auf Fleischmarkt nach Westen Richtung Griechengasse	230 m
2.	Links abbiegen auf Bauernmarkt	120 m
3.	Rechts abbiegen auf Hoher Markt	140 m
4.	Weiter auf Wipplingerstraße	400 m
5.	Rechts abbiegen auf Reringasse	11 m
6.	Links abbiegen auf Wipplingerstraße	62 m

Das Ziel befindet sich auf der rechten Seite.

Wipplingerstraße 32
1010 Wien

© by google

11.4 MitarbeiterInnen

- **Einschulung einer internen Auditorin**

Bereits vor Einführung des Umweltmanagementsystems wurde eine interne Auditorin eingeschult, um diese dann bereits in die Entwicklung des Managementsystems und bei der Evaluierung mit einzubeziehen. (Mai 2015)

- **Einbeziehung der Schlüsselkräfte beim Setzen von Umweltzielen**

Bereits ganz am Anfang im Rahmen der Einführung des Umweltmanagementsystems wurden mit allen Schlüsselkräften Workshops organisiert, um diese in den Prozess zu integrieren und deren wichtige Funktion als MultiplikatorIn aufzuzeigen. Die Schlüsselkräfte waren auch wesentlich bei der Entwicklung von Zielen und Maßnahmen beteiligt. (Oktober 2015)

- **Sicherstellung der nötigen Kompetenz durch Ausbildung und Qualifikation**

Zur Sicherstellung der nötigen Kompetenz unserer Schlüsselkräfte wurden im Herbst 2015 Umweltbildungsworkshops und Coachings vorgenommen, auch durch Unterweisung wurde Know-how-Transfer sichergestellt. (Oktober 2015)

- **NutzerInnenverhalten**

Um das NutzerInnenverhalten aller MitarbeiterInnen zu verbessern wurden Motivationssujets und Infoposter angebracht. Laufende Unterweisung sollte und soll auch weiterhin ebenfalls zu einer Verbesserung des umweltrelevanten Verhaltens unserer MitarbeiterInnen beitragen.

12 Gültigkeitserklärung

ERKLÄRUNG DES UMWELTGUTACHTERS ZU DEN BEGUTACHTUNGS- UND VALIDIE- RUNGSTÄTIGKEITEN

Der unterzeichnende EMAS-Umwelteinzelgutachter **DI Dr. Rudolf KANZIAN** mit der **Registrierungsnummer AT-V-021** zugelassen für den **Bereich 78.10 (NACE-Code)** bestätigt folgende Begutachtung

Top Lokal
die Berater® Gemeinnützige GmbH

Die Organisation hat, wie in der **Umwelterklärung 2018** angegeben, alle **Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 **in der Fassung der Verordnung EU 1505/2017 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen in einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.**

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 und 2017/1505 durchgeführt wurden,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung der Organisation ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.



DI Dr. Rudolf Kanzian
Feldkirchen, 08. Februar 2018



DI Dr. Rudolf Kanzian
EMAS-Umweltgutachter

Hoferweg 24
9560 Feldkirchen

13 AnsprechpartnerInnen



Mag. Martin Röhsner
Handelsrechtlicher Geschäftsführer
Wipplingerstraße 32/Top 23-26
1010 Wien
Tel.: (+43 1) 532 45 45-0
Fax: (+43 1) 532 45 45-1145
E-Mail: m.roehsner@dieberater.com



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

