

EFRAG Fallbeispiel 1: Essen & Trinken

Zu C2: Beschreibung von Verfahrensweisen

C

5

Tz.

1

2

3

4

5

6

Hier: Skalierung nach Unternehmensgröße

Kleine Unternehmen (12 Mitarbeiter)	Mittelgroße Unternehmen (200 Mitarbeiter) ¹
<p>Kontext, beispielhaft, nicht gemäß C2 offenzulegen</p> <ul style="list-style-type: none"> bietet Mitarbeitern umliegender Büros und Schulen Fertiggerichte an legt Wert auf qualitativ hochwertige Produkte und Informationen, um das Vertrauen und die Loyalität der (akademischen) Kundenbasis zu stärken 	<p>Kontext, beispielhaft, nicht gemäß C2 offenzulegen</p> <ul style="list-style-type: none"> legt Wert auf qualitativ hochwertige Produkte und Informationen, um das Vertrauen und die Loyalität der (akademischen) Kundenbasis zu stärken liefert Fertiggerichte von mehreren Produktionsstandorten an eine Vielzahl von Kunden mit unterschiedlichsten Ernährungsbedürfnissen hat sich auf Prozessstandardisierung und Ressourcen, Effizienz und Personalkompetenz konzentriert
<p>Das Unternehmen gibt an, dass es Praktiken, Richtlinien oder zukünftige Initiativen für die folgenden Themen hat (B2):</p> <ul style="list-style-type: none"> Klimawandel Kreislaufwirtschaft Verbraucher und Endnutzer eigene Belegschaft betroffene Gemeinschaften Geschäftsgebaren 	
<p>Wir achten auf unseren Energieverbrauch (Klimawandel):</p> <ul style="list-style-type: none"> Verwendung von Kühlschränken mit geschlossener Tür Kauf von erneuerbarem Strom, der durch Ökostromzertifikate abgesichert ist Wir planen, 2028 in einen elektrischen Lieferwagen zu investieren, um unsere Zustellungen bis auf den letzten Kilometer zu elektrifizieren. Verbesserung der Arbeitsplatzgewohnheiten der Mitarbeiter zur Reduzierung des Energieverbrauchs durch gezielte Maßnahmen Schulungen 	<p>Wir achten auf unseren Energieverbrauch und auf unsere Auswirkungen auf den Klimawandel (durch Klimawandel):</p> <ul style="list-style-type: none"> basierend auf unserem Energie-Audit von 2024 investieren wir in energieeffiziente Koch- und Gefriergeräte sowie in Wärmerückgewinnung durch Belüftung Verwendung von Kühlschränken mit geschlossener Tür Kauf von erneuerbarem Strom, der durch Ökostromzertifikate abgesichert ist Erstellung eines Plans für umweltfreundliche Lieferungen und Co²-arme Mitarbeitermobilität zur Optimierung der Mitarbeitermobilität und zur Erreichung einer vollständig elektrischen Lieferflotte bis 2027 wir schlagen klimafreundliche Gerichte vor, die überwiegend auf regionalen und pflanzlichen Zutaten basieren.
<p>Zur Reduzierung unserer Lebensmittelverschwendung (Kreislaufwirtschaft)</p> <ul style="list-style-type: none"> wir bieten einen Rabatt für Bestellungen, die einen Tag im Voraus erfolgen. 	<p>Um die Emissionen unserer Lieferungen sowie von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen zu reduzieren, setzen wir auf Kreislaufwirtschaft:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mahlzeitenprognose anwenden nicht verkaufte Fertiggerichte spenden wir verwenden vollständig recycelbare Verpackungen und bieten ein Rücknahmesystem für unsere verpackten Produkte an, um eine korrekte Entsorgung zu gewährleisten

Stand: 01.02.2026

¹ Diese Fallstudie baut auf den Praktiken, Richtlinien und zukünftigen Initiativen auf, die in der Fallstudie des Kleinunternehmens beschrieben wurden. Alle zusätzlichen Praktiken, Richtlinien oder Initiativen, die nicht in der Fallstudie des Kleinunternehmens enthalten

Kleine Unternehmen (12 Mitarbeiter)	Mittelgroße Unternehmen (200 Mitarbeiter)	7
<p>Wir schulen unsere Mitarbeiter in der Kommunikation von Lebensmittelinformationen (eigene Belegschaft):</p> <ul style="list-style-type: none"> um die Verbraucher genau über die Speisen auf der Speisekarte zu informieren (z. B. über Allergene und Nährwertangaben) zur Auffrischung der Kenntnisse über Lebensmittelsicherheit (einschließlich Datumsangabe) und Regeln für den Umgang mit Allergenen 	<p>Um die vollständige Einhaltung unserer Lebensmittelsicherheitsrichtlinie zu gewährleisten, streben wir Folgendes an (eigene Belegschaft):</p> <ul style="list-style-type: none"> Bereitstellung von Schulungen für die Mitarbeiter zu Lebensmittelsicherheitsvorschriften und bewährten Verfahren, einschließlich <ul style="list-style-type: none"> Aktualisierung der Schulungen zur Lebensmittelsicherheit (einschließlich Datumskennzeichnung) und der Regeln zum Umgang mit Allergenen Erstellung eines jährlichen Sicherheitsschulungsplans für alle Küchen- und Servicemitarbeiter wir bieten unseren Küchenmitarbeitern auch Schulungsmöglichkeiten im Bereich Catering an als zusätzliche Lernmöglichkeiten zur Verbesserung von Einkauf und Verarbeitung und die Nachhaltigkeit unserer bezogenen Zutaten 	8
<p>Wir bieten Transparenz bei den Inhaltsstoffen all unserer Gerichte (Verbraucher und Endverbraucher):</p> <ul style="list-style-type: none"> wir fügen unseren gedruckten und digitalen Speisekarten übersichtliche Zutatenlisten und Allergeninformationen bei wir verwenden standardisierte Symbole, um Ernährungseinschränkungen oder -präferenzen anzuzeigen (z. B. Allergene, vegetarisch, vegan) <p>In den nächsten Jahren (2026 – 2027) ist Folgendes geplant:</p> <ul style="list-style-type: none"> einen lokalen Softwareanbieter mit der Entwicklung eines QR-Code-Systems für unsere Mahlzeiten beauftragen, um die Herkunft der Zutaten und die Nährwertangaben zu verknüpfen auf der Website unseres Shops werden interaktive Allergenfilter für Gerichte verfügbar sein wir finalisieren derzeit ein digitales Feedbacksystem, über das Kunden Probleme (z. B. Lebensmittelbeschwerden oder Werbeaussagen) melden können 	<p>Wir bieten Transparenz bei den Zutaten, Zugang zu Zertifikaten, Informationen zur Herkunft und Nährwertangaben für alle unsere Gerichte gemäß unseren Richtlinien der Lebensmittelsicherheitspolitik (Verbraucher und Endverbraucher):</p> <ul style="list-style-type: none"> wir verwenden standardisierte Symbole, um Ernährungseinschränkungen oder -präferenzen anzuzeigen (z. B. Allergene + vegetarisch, vegan) wir standardisieren die Lebensmittelzubereitungsprotokolle in allen Filialen einschließlich Kennzeichnung von Allergenen und Datumsangabe unsere Kunden können uns über verschiedene Kommunikationskanäle erreichen <p>Bis zum nächsten Jahr planen wir Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ein internes Qualitätssicherungsteam einzurichten, um die Einhaltung der Kennzeichnungsvorschriften zu überwachen stellen Sie sicher, dass die Kennzeichnung Informationen zu Zutaten, Allergenen und Herkunft in mehreren Sprachen enthält 	9
<p>Wir achten darauf, wie wir unsere Zutaten einkaufen (betroffene Gemeinschaften, Geschäftsethik):</p> <ul style="list-style-type: none"> für unsere zertifizierten Zutaten fordern wir von unseren Lieferanten aktualisierte Zertifizierungen an, um die Angaben zu Bio-Qualität, regionaler Herkunft oder ethischer Beschaffung zu überprüfen wir sind stets bestrebt, direkt von familiengeführten Landwirten und Produzenten zu kaufen sowie von Genossenschaften 	<p>Wir achten darauf, wie wir unsere Zutaten einkaufen. Zu diesem Zweck haben wir die folgenden Richtlinien und daraus resultierenden Praktiken eingeführt (betroffene Gemeinschaften, Geschäftsethik):</p> <ul style="list-style-type: none"> für unsere zertifizierten Zutaten fordern wir von unseren Lieferanten aktualisierte Zertifizierungen an, um die Angaben zu Bio-Qualität, regionaler Herkunft oder ethischer Beschaffung zu überprüfen wir sind stets bestrebt, direkt von familiengeführten Landwirten und Produzenten zu kaufen sowie von Genossenschaften unser Verhaltenskodex für Lieferanten enthält spezifische Abschnitte zur Lebensmittelsicherheit (hygienische und sichere Produktionspraktiken, transparente Herkunft der Zutaten, usw.) wir pflegen den Kontakt zu unseren Lieferanten und führen Audits durch 	10

Stand: 01.02.2026

Kleine Unternehmen (12 Mitarbeiter)	Mittelgroße Unternehmen (200 Mitarbeiter)	
<p>Aufgrund unserer regelmäßigen Interaktionen mit Behörden, wie beispielsweise Lebensmittelinspektoren, erkennen wir die Bedeutung des Managements von Korruptionsrisiken in unseren Geschäftstätigkeiten an (Geschäftsethik):</p> <ul style="list-style-type: none"> jeder Besuch von Inspektoren oder Beamten muss protokolliert werden. Wir geben niemals Geschenke oder Gefälligkeiten, um eine bessere Behandlung zu erhalten. Wenn sich ein Mitarbeiter unter Druck gesetzt fühlt von einem Beamten, sollte die Situation unverzüglich dem Geschäftsführer oder Eigentümer gemeldet werden 	<p>Aufgrund unserer regelmäßigen Interaktionen mit Behörden, wie beispielsweise Lebensmittelinspektoren, erkennen wir die Bedeutung des Managements von Korruptionsrisiken in unseren Geschäftstätigkeiten an (betroffene Gemeinschaften, Geschäftsethik):</p> <ul style="list-style-type: none"> jeder Besuch von Inspektoren oder Beamten muss protokolliert werden. Wir geben niemals Geschenke oder Gefälligkeiten, um eine bessere Behandlung zu erhalten. Wenn sich ein Mitarbeiter unter Druck gesetzt fühlt von einem Beamten, sollte die Situation unverzüglich dem Geschäftsführer oder Eigentümer gemeldet werden um Korruption zu bekämpfen sollten Mitarbeiterfunktionen, die ein Korruptionsrisiko bergen, eingeschränkt und verpflichtet werden, jährlich an einer Antikorruptionsschulung teilzunehmen <p>Wir nutzen effektive Kommunikationskanäle, um Feedback von Kunden, unseren Mitarbeitern und von Gemeinschaften, die von unseren Lieferanten oder anderen Interessengruppen betroffen sind, zu erhalten (betroffene Gemeinschaften, Geschäftsethik):</p> <ul style="list-style-type: none"> Bedenken können über einen externen Hinweisgeberkanal gemeldet werden, wie z. B. die Wiederverwendung abgelaufener Lebensmittel oder Verstöße gegen Hygienevorschriften der Kanal steht intern und extern zur Verfügung; eine jährliche Kommunikationskampagne stellt sicher, dass alle Beteiligten ihn kennen und wissen, wie sie ihn nutzen können 	<p>11</p> <p>12</p> <p>13</p>
Beschreibung des Ziels im Zusammenhang mit einer Richtlinie (B2):		<p>14</p>
<p>Das Kleinunternehmen gibt unter B2 an, dass es keine Zielvorgaben hat:</p> <p style="text-align: center;">KEINE OFFENLEGUNG</p>	<p>Das mittelständische Unternehmen gibt unter B2 an, dass es Ziele hat:</p> <p style="text-align: center;">Unser Ziel ist es, die Lebensmittelverschwendung in unseren Speiseproduktionsbetrieben bis 2030 im Vergleich zu 2025 um 50 % zu reduzieren. Dies soll durch verbesserte Prognosen und die Umverteilung überschüssiger Lebensmittel erreicht werden.</p> <p style="text-align: center;">Aufgrund unserer Standardisierungsbemühungen gehen wir davon aus, dass sich dies innerhalb eines Jahres ausgleichen wird.</p>	<p>15</p>