



Bewusstsein wandeln- gemeinsam handeln





Mag. Erwin Kotányi
Geschäftsführer

„Nachhaltig wirtschaften bedeutet für uns, Verantwortung für Menschen und unsere Umwelt zu übernehmen. Es ist an der Zeit, dafür einzustehen, dass wir nur diesen einen Planeten haben. Ohne ein Umdenken, ohne gemeinsame Ausrichtungen und ohne die Bereitschaft, Schritte aus der Komfortzone zu wagen und verantwortungsvoll zu agieren, wird es nicht möglich sein, die Zukunft von morgen zu gestalten. Es muss ein Bewusstseinswandel einsetzen, der uns Menschen das Wesentliche vor Augen und zu mehr Solidarität führt – uns allen und unserer Umwelt zuliebe.“

VORWORT DER GESCHÄFTSFÜHRUNG



Nachhaltigkeit ist für uns selbstverständlich und wir leben und handeln danach.

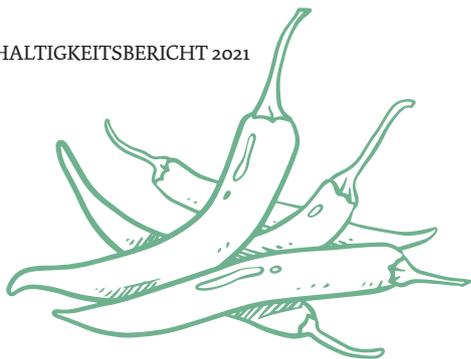
Als Lebensmittelunternehmen haben uns die Ereignisse der letzten Jahre, aber auch die jüngsten weltpolitischen Geschehnisse massiv geprägt. Die Welt hat sich verändert. Das Gefühl der Sicherheit ist zerbröckelt. Es herrscht Krieg in Europa, die Folgen der Pandemie und des Klimawandels sind spürbar und das soziale Ungleichgewicht hat sich verschärft. Wir erleben diese Veränderungen und sind Teil eines Systems, das Stabilität, Solidarität, Verantwortungsbewusstsein und Gerechtigkeit braucht.

Als Marktführer in Österreich und verlässlicher Partner in über 30 Ländern dieser Welt sind wir uns unserer Verantwortung bewusst und setzen uns konsequent für den Schutz der Menschenrechte, den

Erhalt natürlicher Ressourcen und die Vermeidung nachteiliger Auswirkungen auf die Umwelt ein. Wir wollen dazu beitragen, dass sich die Welt verändert, damit ein friedvolles, lebenswertes Morgen auch für nachfolgende Generationen gesichert ist. Aus diesem Grund legen wir großen Wert darauf, regelmäßig transparent und offen über unseren Beitrag zu Nachhaltigkeit, insbesondere zu Umwelt- und Klimaschutz und sozialer Gerechtigkeit zu berichten. Es ist uns ein Anliegen, Erreichtes und neue, ambitionierte Ziele und Vorhaben darzustellen. Als Familienunternehmen mit über 140-jähriger Tradition ist es unser Anspruch, nachhaltig und verantwortungsvoll zu wirtschaften und unser Unternehmen in eine klimafreundliche Zukunft zu führen.



Erni Kötter



ÜBER DIESEN BERICHT

Dieser Bericht stellt die Ereignisse der Jahre seit dem letzten Nachhaltigkeitsbericht 2019 bis zum Zeitpunkt dieser Veröffentlichung dar. Unser Berichtszyklus ist grundsätzlich zweijährig. Aufgrund der Corona-Pandemie, die unser Unternehmen, aber auch unsere Mitarbeiter*innen vor große, unerwartete Herausforderungen – gesundheitlich, gesellschaftspolitisch und wirtschaftlich – gestellt hat, wurde der Bericht 2021 ausgesetzt und die Berichterstattung findet nun 2022 rückblickend auf die letzten drei Jahre statt. Dabei stehen Produktion, Lagerung und Vertrieb an unserem Standort in Wolkersdorf im Weinviertel im Mittelpunkt. Wesentliche Neuerungen umfassen die erfolgreiche Zertifizierung nach ISO

14001:2015 und unseren verstärkten Fokus auf Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität.

Darüber hinaus gibt es keine bedeutsamen Änderungen hinsichtlich Berichtsgrenzen und Umfang.

Der Nachhaltigkeitsbericht und die darin veröffentlichten Informationen und Daten wurden von einem externen unabhängigen Auditor auf die Übereinstimmung mit den internationalen Standards der Global Reporting Initiative (GRI), Option Kern, validiert.

Parallel arbeiten wir daran, die neuen und angepassten Anforderungen der GRI für die kommende Berichterstattung in zwei Jahren umzusetzen.



Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst.





FAIRER PARTNER – GEMEINSAM WIRTSCHAFTLICH ERFOLGREICH

- **VERLÄSSLICH:** Wir leben und handeln nach unserem Code of Conduct (CoC) und dulden keine Verstöße gegen unseren Code of Conduct (CoC), die zu internen oder externen Beanstandungen führen könnten.
- **SCHAFFENSFREUDIG:** Rund 18 Mio. Euro wurden 2020–2022 in unsere Standorte in Österreich investiert, um unseren wirtschaftlichen Erfolg auch weiterhin zu gewährleisten.



NACHHALTIGE LIEFERKETTE – VERANTWORTUNG FÜR UNSERE MIT- UND UMWELT

- **TRANSPARENT:** Wir wollen unsere jährlich 15.000 Tonnen an international beschafften Rohstoffen auf allen Stufen der Lieferkette auf etwaige umweltschädigende und/oder Menschenrechte verletzende Produktionsverfahren zurückverfolgen und Verstöße im Rahmen unseres Einflussbereichs unterbinden. Konkret bedeutet das für uns, dass wir verstärkt mit Lieferant*innen zusammenarbeiten, die unseren Nachhaltigkeitsgedanken konsequent mittragen.
- **GEPRÜFT:** Unser Integriertes Managementsystem wird regelmäßig von unabhängigen Zertifizierungsstellen überprüft. Wir sind nach IFS Food auf Höherem Niveau, ISO 9001, ISO 14001 und für ein ausgewähltes Sortiment Bio- sowie halal-zertifiziert.
- **UMWELTBEWUSST:** Wir wollen unsere CO₂-Emissionen weiterhin konsequent reduzieren und haben uns durch die Projektpartnerschaft mit „klimaaktiv“, einer Initiative des österreichischen Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus, auch nachweislich dazu verpflichtet.



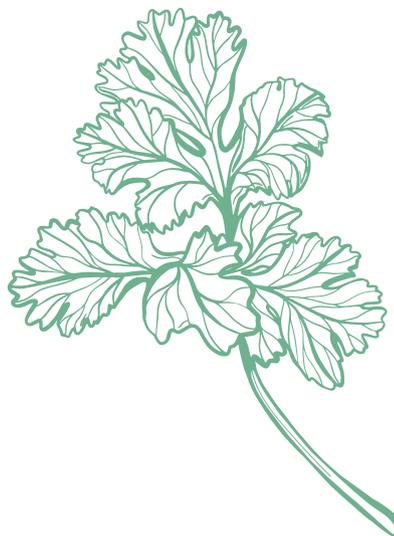
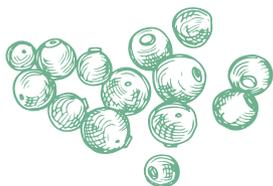
MITMENSCHEN – MITEINANDER/ FÜREINANDER

- **SORGFÄLTIG:** In den Jahren 2020–2022 haben wir mehrere hundert Millionen Stück Gewürzverpackungen produziert und können darlegen, dass es in diesem Zeitraum zu keinen berechtigten behördlichen Beanstandungen und keinen rechtskräftigen Verurteilungen gekommen ist. Die Erfüllung unserer Sorgfaltspflicht zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit hat oberste Priorität.
- **ENGAGIERT:** Wir unterstützen unsere Mitmenschen dort, wo unsere Hilfe am meisten benötigt wird.



MITARBEITER*INNEN – UNSER SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG

- **ZUKUNFTSORIENTIERT:** Bei uns zählt der Mensch. Mit unseren engagierten und motivierten Mitarbeiter*innen wollen wir die Kotányi-Zukunft gestalten. International beschäftigen wir 623 Mitarbeiter*innen in mehr als 30 Ländern, davon 338 Mitarbeiter*innen in Österreich (Stand 31. Mai 2022). Unsere Mitarbeiter*innen sind unser Schlüssel zum Erfolg. Wir wissen, dass wir unsere Vorhaben nur gemeinsam umsetzen können und wollen daher unsere Mitarbeiter*innen fordern und fördern. Wichtig dabei ist uns vor allem die Gewährleistung einer guten Work-Life-Balance. Wir setzen auf flexible Arbeitszeitmodelle, Home-Office-Angebote, eine betriebliche Sozialberatung, Unterstützung der Väterkarenz, Altersteilzeit als Möglichkeit, vielseitige Sportangebote, den wöchentlichen Bio-Obstkorb und ein gesundes und abwechslungsreiches Speisenangebot in unserer Betriebskantine.



INHALTSVERZEICHNIS

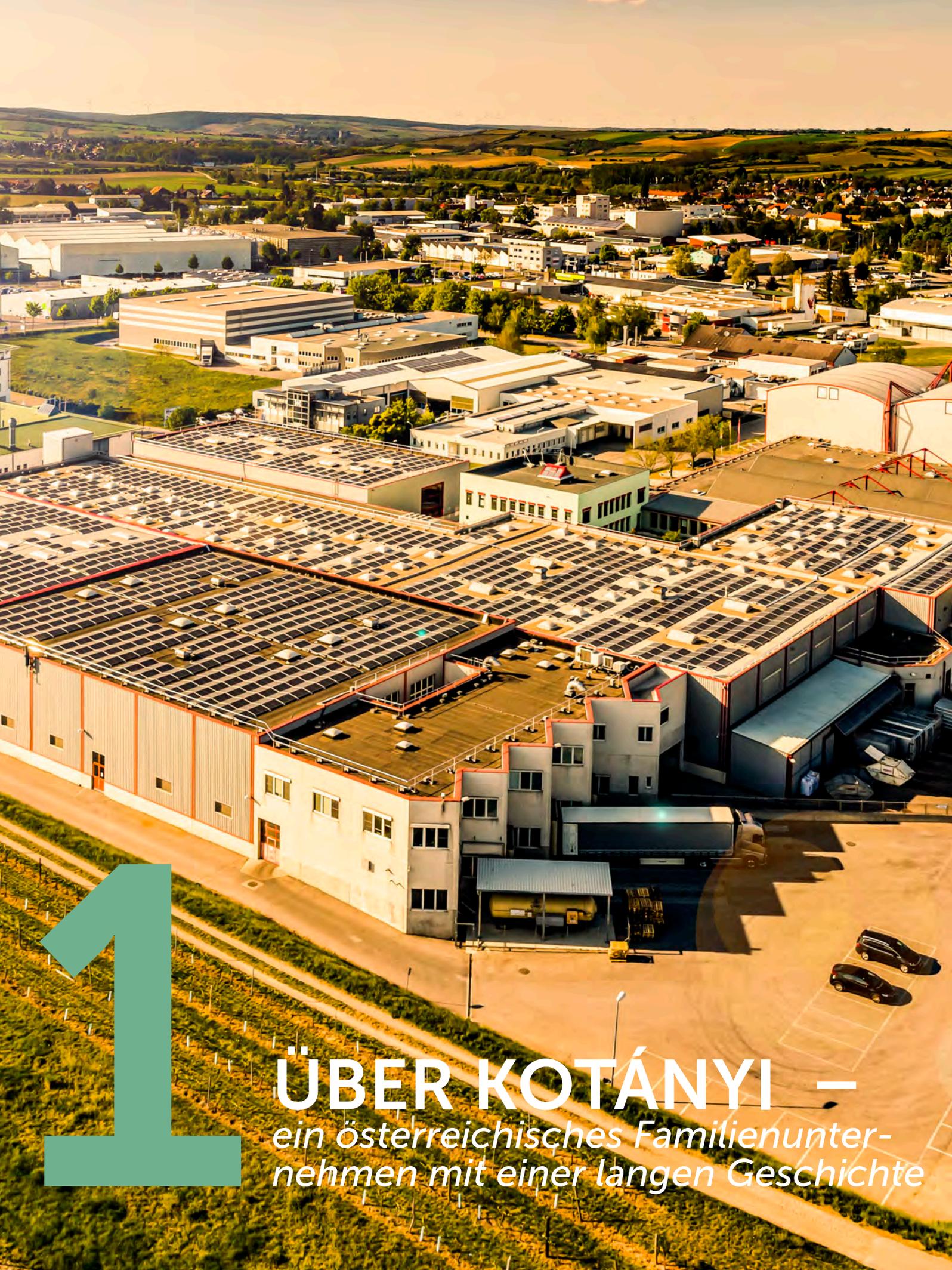
1	ÜBER KOTÁNYI – ein österreichisches Familienunternehmen mit einer langen Geschichte	8
	Kotányi – eine Marke mit mehr als 140 Jahren Erfahrung	9
	Unsere Marken, unsere Produkte und Dienstleistungen	10
	Hauptsitz der Organisation	11
	Kotányi – ein global tätiges Unternehmen (zugleich 102-6)	11
	Eigentumsstruktur und Rechtsform	12
	Größe der Organisation (zugleich 102-8 und 102-45)	12
	Unsere Lieferkette	12
	Signifikante Änderungen in Organisation und Lieferkette	12
	Prävention und Risikomanagement – Zukunftsvisionäre und Vorausdenker	13
	Unterstützung externer Initiativen	14
	Mitgliedschaften in Verbänden und Interessengruppen	14
	Unsere Werte – Leitbild und Orientierung	15
	Kochen mit Inspiration. Leben mit Leidenschaft.	15
	Nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 / SDGs und unser Beitrag	16
	Unsere Nachhaltigkeitsziele für 2023 und die Folgejahre	18
	Die für uns und unsere Stakeholder wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen	20
	Über diesen Nachhaltigkeitsbericht	23
	Vorgehensweise und externe Prüfung	24
	Grundsätze der Unternehmensführung und Nachhaltigkeit	24
	Unsere Stakeholder – wir schätzen den Dialog	25
2	FAIRER PARTNER – gemeinsam erfolgreich wirtschaften	28
	Gemeinsam nachhaltig erfolgreich wirtschaften	29





3	■ NACHHALTIGE LIEFERKETTE – Verantwortung für unsere Mit- und Umwelt	32
	Nachhaltige Lieferant*innen.....	33
	Neue Lieferant*innen, die auf Nutzung von sozialen Kriterien geprüft wurden.....	33
	Auf Umweltkriterien geprüfte neue Lieferant*innen (prozentueller Anteil).....	35
	Unternehmen und Lieferant*innen mit Risiko bezüglich Kinderarbeit.....	36
	Biodiversität und Kontaminanten.....	36
	Emissionen und Transport.....	40
	Direkte THG-Emissionen.....	40
	Materialien (Rohstoffe und Verpackungen).....	43
	Unsere wertvollsten Rohstoffe – Kräuter und Gewürze.....	43
	Unsere Verpackungen.....	44
	Energie.....	48
	Energieintensität.....	48
	Energieverbrauch.....	49
4	■ MITMENSCHEN – miteinander füreinander	54
	Konsumentengesundheit und Sicherheit – Einheit und Gleichheit.....	55
	Einhaltung der rechtlichen Vorschriften zur Gewährleistung der Produktsicherheit.....	55
	Produktkennzeichnung – faire Werbung.....	57
	Rechtskonforme Deklaration und Aufmachung.....	57
	Soziale Unterstützung.....	58
5	■ MITARBEITER*INNEN – mit vereinten Kräften und an einem Strang	60
	Unsere Mitarbeiter*innen – Menschen, die uns bewegen und die mit uns etwas bewegen..	61
	Vielfalt und Chancengleichheit.....	61
	Beschäftigung.....	62
	Unser bewährtes „Health & Vitality“-Programm – Gesundheit ist unser oberstes Gut.....	63
	Respekt fängt beim Zuhören an.....	64
	Betriebliche Sozialberatung.....	64
	Mehr Akzeptanz durch gute Kommunikation.....	65
	Attraktiver Arbeitgeber.....	66
	Mitarbeiter*innen – Finden. Fordern. Fördern. Halten.....	66
	Veränderungen am Arbeitsmarkt – Risiko und Chance zugleich.....	66
	Anteil der Mitarbeiter*innen mit regelmäßiger Leistungsbeurteilung und Weiterbildung..	67
	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz.....	68
	GRI-Index in Übereinstimmung mit Option „Kern“.....	72
	IMPRESSUM	75





1
ÜBER KOTÁNYI –
*ein österreichisches Familienunter-
nehmen mit einer langen Geschichte*

Kotányi ist ein österreichisches Familienunternehmen und eine starke internationale Marke im Gewürzsektor. An seinem Sitz in Wolkersdorf im Weinviertel produziert das Unternehmen nicht nur für den österreichischen Markt, sondern beliefert auch weltweit 30 Länder mit Gewürzen aller Art.



Ingwer-Curcuma-Shot

- 1 TL KOTÁNYI Ingwer gemahlen
- 1 TL KOTÁNYI Curcuma gemahlen
- 1 Prise KOTÁNYI Pfeffer schwarz gemahlen
- 100 ml Orangensaft
- 30 ml Zitronensaft
- 1 Prise KOTÁNYI Zimt

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Hilfe eines Pürierstabes kurz aufmixen.

Wir sind stolz auf unsere langjährige Tradition. Seit 1881 sind wir mit Kreativität und Leidenschaft am internationalen Gewürzmarkt tätig und erweitern jährlich nicht nur unser Sortiment, sondern konnten in den letzten Jahren auch deutlich die Anzahl an zufriedenen Kund*innen steigern.

*„Wir sind überzeugt, dass ein globaler Bewusstseinswandel erforderlich ist. Bereits jetzt ist ein Umdenken spürbar: Nachhaltigkeit, ökologische und soziale Verantwortung prägen die Kaufentscheidung und sind wichtiger denn je. Vor allem jüngere Generationen leben es uns vor und fordern es ein: Es muss ein Wertewandel in Richtung Vermeidung sozialer Ungerechtigkeit und zum Schutz unserer Umwelt stattfinden. Ein nachhaltiger Lebensstil wird das neue Selbstverständnis von morgen. Wir wollen Teil dieser Transformation sein und noch mehr Engagement zeigen, indem wir mit unseren Stakeholdern, unseren Verbraucher*innen, unseren Mitarbeiter*innen, unseren Lieferant*innen, mit den Menschen, die uns umgeben, in Dialog treten und das, was wir begonnen haben, motiviert und engagiert vorantreiben. Wir wollen die Zukunft von morgen mitgestalten: Bewusstsein wandeln und gemeinsam handeln.“*

Mag. Erwin Kotányi, Geschäftsführer

*„Stillstand ist für uns undenkbar – wir geben uns nicht mit Erreichtem zufrieden, sondern streben kontinuierlich danach, noch besser zu werden, um unserem Anspruch auf höchste Qualität gerecht zu werden und unsere Kund*innen mit innovativen,*

nachhaltigen Produkten zu versorgen.“

Mag. Elisabeth Voltmer, Head of Quality Management & Product Development, CSR-Beauftragte

Kotányi – eine Marke mit mehr als 140 Jahren Erfahrung

Unsere Wurzeln gehen zurück bis ins Jahr 1881. 1858 in Szeged geboren, kam Janós Kotányi als 14-Jähriger nach Wien, wurde Gewürzlehrling und entdeckte, wie wenig der qualitativ hochwertige Szegediner Paprika hier bekannt war. 1881 gründete er in Szeged eine Paprikamühle und verarbeitete den auf seinen Feldern geernteten Paprika nach eigenem Mischrezept. Der Handel mit Gewürzen war vorläufig mit 18 Sorten noch recht bescheiden, doch 1884 verwirklichte er seinen Traum, Szegediner Paprika nach Wien zu exportieren, und gründete in der Döblinger Hauptstraße seine erste Filiale. Er war es, der uns den Pioniergeist vorgelebt hat, den heute sein Nachfahre in vierter Generation, unser Geschäftsführer und Eigentümer Mag. Erwin Kotányi, mit Leidenschaft und Überzeugung weiterführt.

Kotányi ist mittlerweile in über 30 Ländern unter den Top-Gewürzmarken vertreten. Leidenschaftliche Begeisterung für die vielfältige Welt der Gewürze, hohes Qualitätsbewusstsein, umfangreiches Kundenservice, innovative Ideen und das Gespür für die

Bedürfnisse der Konsument*innen sind nach wie vor das Erfolgsrezept des Unternehmens, das heute mehr als 600 Mitarbeiter*innen beschäftigt.

Das Produktsortiment umfasst Gewürze, Kräuter, Gewürzmischungen, Gewürzzubereitungen, Gewürzsalze, Würzmittel, Essige und Öle, Gewürzpasten und Koch-/Backhilfsmittel und -zutaten, Salze und Dessertpulver für Haushalt, Gastronomiebetriebe und für Großverbraucher. Es werden rund 350 verschiedene Gewürze und Kräuter und über 400 Gewürzmischungen angeboten. Die hochwertigen Produkte von Kotányi sind nahezu auf allen Kontinenten zu finden und haben überall dort Einzug gehalten, wo kreativ gekocht wird, ob auf einer entlegenen Schihütte in Österreichs Bergen, in einer Strandbar in Kroatien oder in einem Beach-Club in Brasilien: Janós' einstiger Traum, die große weite Welt in die heimische Küche zu holen, ist Wirklichkeit geworden und wir konnten 2021 unser 140-jähriges Firmenjubiläum feiern.

Unsere Marken, unsere Produkte und Dienstleistungen

Die Kernkompetenzen von Kotányi umfassen hauptsächlich die Bearbeitung, Verarbeitung und den Vertrieb von Gewürzen, Kräutern und Gewürzmischungen. Neben der Hauptmarke „KOTÁNYI“ befinden sich auch die Marken „Orient“ und „Horváth Rozi“ im Eigentum des Unternehmens. Wir sind ein markenbewusstes Unternehmen mit langjähriger Tradition und stolz auf unsere Hauptmarke, die Marke „KOTÁNYI“. Lebensmittelsicherheit und Qualität stehen bei uns an oberster Stelle. Mit fundierten und bedürfnisorientierten Marketing-

konzepten, kreativer Werbung und einer attraktiven Verpackungsgestaltung wollen wir unsere Konsument*innen ansprechen und inspirieren.

So haben wir 2021 unsere Briefpackungen (Gewürzsachets) einem umfassenden Relaunch unterzogen und die Packungen nachhaltiger gestaltet. Dadurch können wir jährlich bis zu 74 Tonnen an Kunststoff im Vergleich zur alten Packung einsparen. Darüber hinaus soll zukünftig auch die Stärke der eingesetzten Papierschicht um ca. 15–20 % reduziert werden und damit zur Schonung von Ressourcen beitragen, ohne jedoch den Produktschutz und damit die Qualität unserer Produkte zu beeinträchtigen.

Der Qualität unserer Verpackungen messen wir eine hohe Bedeutung bei, da diese maßgeblich dafür verantwortlich ist, dass unsere Produkte ihre wertbestimmenden Eigenschaften wie einen intensiven, typischen Geruch und Geschmack über die Zeitdauer der angegebenen Mindesthaltbarkeit hinaus behalten. Gewürze und Kräuter sind sehr aromaintensiv, teilweise auch stark hygroskopisch und lichtempfindlich. Sie benötigen daher einen besonderen Schutz, damit die hochflüchtigen Aromen bewahrt und Qualitätsminderungen sowie damit einhergehender Produktverlust vermieden werden. Optimierungen an unseren Verpackungen erfolgen nur nach umfassenden Material- und Produkttests. Dabei haben wir die Auswirkungen auf die Umwelt ebenso im Blick wie die Bedürfnisse unserer Konsument*innen. Eines unserer wichtigsten Produkte, unsere Gewürzmühle, ist so konzipiert, dass diese über den Glascontainer entsorgt und so einem zielgerichteten Recycling zugeführt werden kann. Die Nachfüllbarkeit der Mühlen

2021 konnten wir unser 140-jähriges Firmenjubiläum feiern.



ist ein Thema, mit dem wir uns ebenfalls sehr intensiv beschäftigen. Es klingt sehr einfach, aber die Umsetzung ist es nicht: Unser Mahlwerk besteht aus Polyoxymethylen (POM) – einem besonders hochwertigen Material, das einen niedrigen Reibungskoeffizienten, eine hohe Maßbeständigkeit sowie eine hohe Temperaturbeständigkeit aufweist. Damit stellen wir sicher, dass keine gesundheitlich bedenklichen Bestandteile in unsere Produkte übergehen und bei jedem Mahlvorgang ein zufriedenstellendes Ergebnis und ein optimaler Mahlaustrag erreicht werden. Wir haben die Mühlen als Einwegmühlen für einen Mahldurchgang entwickelt. Nur so können wir garantieren, dass die Beständigkeit und Qualität, die wir von diesem Produkt erwarten, bis zum letzten Gewürzkorn gegeben sind. Alternativen wie Keramik sind derzeit aufgrund der unzureichend erforschten Problematik der Nanopartikel, die als Abrieb entstehen könnten, für uns kein Thema. Trotz der Komplexität der Themenstellung sind wir zuversichtlich, auch dafür eine Lösung zu finden und die von uns eingesetzten

Verpackungen und Materialien fortlaufend noch nachhaltiger zu gestalten.

Hauptsitz der Organisation

Johann-Galler-Straße 11
2120 Wolkersdorf im Weinviertel
Österreich

Kotányi –

ein global tätiges Familienunternehmen

Die Kotányi GmbH ist ein global tätiges Unternehmen mit einer Exportquote von aktuell über 70 %. Im Fokus der Exporttätigkeit stehen die Regionen in Ost- und Südosteuropa. Derzeit ist die Kotányi GmbH in über 30 Ländern mit eigenen Niederlassungen oder über lokale Distributionspartner*innen vertreten. Beliefert werden direkt und indirekt Groß- und Einzelhändler. Über den Vertriebskanal Onlineshop des Unternehmens ist es Konsument*innen auch möglich, ein ausgewähltes Sortiment direkt zu beziehen. Gerade in der Pandemie hat dieser Vertriebsweg deutlich an Bedeutung gewonnen.

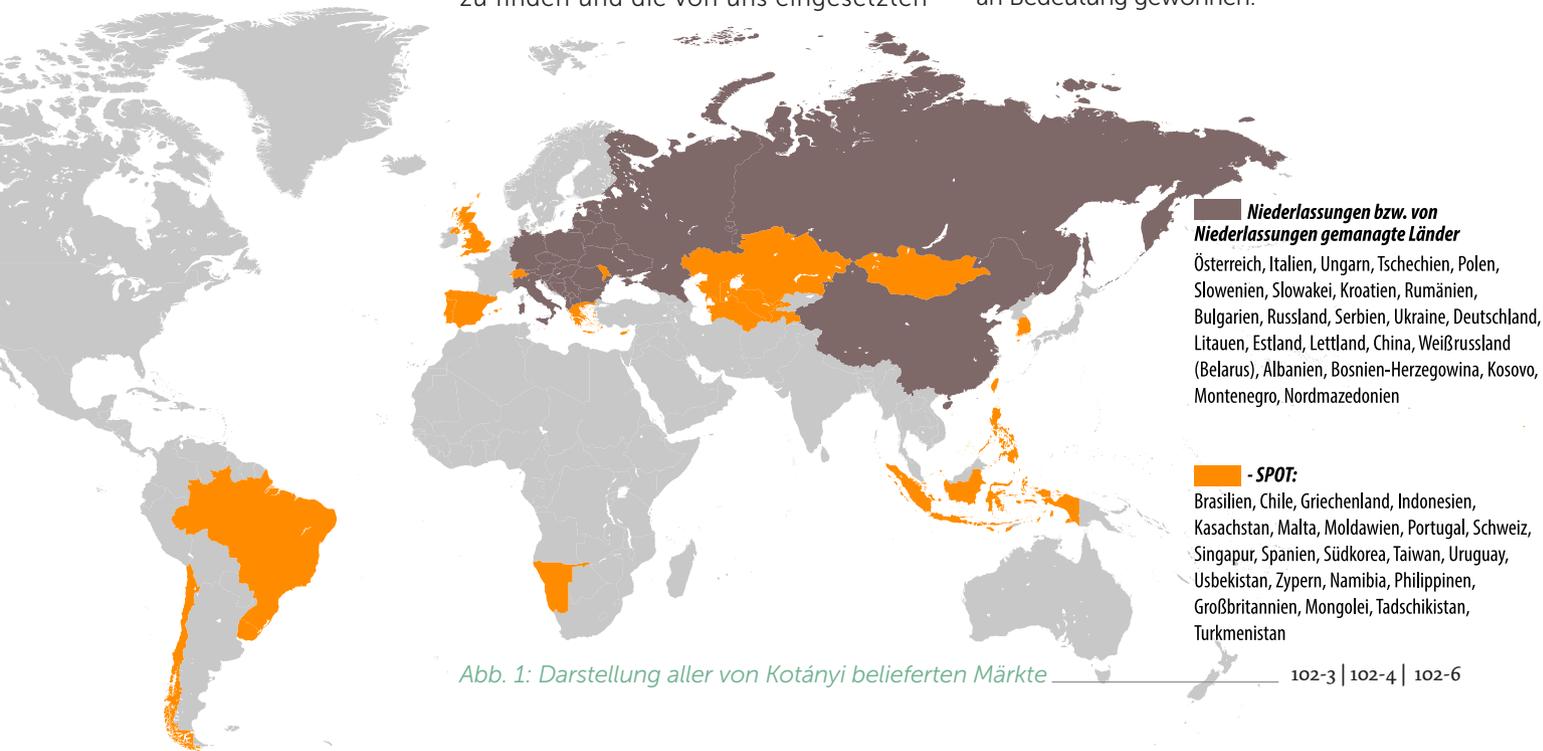


Abb. 1: Darstellung aller von Kotányi belieferten Märkte

Eigentumsstruktur und Rechtsform

Die Firma Kotányi GmbH ist ein in Österreich ansässiges Unternehmen und unter der Firmenbuchnummer FN 81156 y in Form einer juristischen Person als Gesellschaft mit beschränkter Haftung registriert. Das Unternehmen steht zu 100 % im Eigentum der Kotányi Holding GmbH, ebenfalls mit Firmensitz in Österreich.

Die Kotányi Holding GmbH ist zu 100 % im Eigentum der Familie Kotányi (Privatstiftung).

Größe der Organisation

Kotányi beschäftigt derzeit weltweit über 600 Mitarbeiter*innen, wovon 338 Mitarbeiter*innen in Österreich sowie 285 in internationalen Tochterunternehmen beschäftigt sind (Stand 31.05.2022).

Österreich:

46 % Frauen und 54 % Männer

International:

51 % Frauen und 49 % Männer

Wesentliche Unternehmenskennzahlen:

Konzernumsatz 2020: 175 Mio. Euro

Konzernumsatz 2021: 181 Mio. Euro

Konzernumsatz 2022: 187 Mio. Euro (geplant)

Umsatz Österreich:

Österreich 2020: 48 Mio. Euro

Österreich 2021: 48 Mio. Euro

Österreich 2022: 50 Mio. Euro (geplant)

Exportquote 2020: 72,6 %

Exportquote 2021: 73,5 %

Exportquote 2022: 73,3 % (geplant)

Unsere Lieferkette

Im Bereich der Beschaffung von Rohwaren und Verpackungsmaterialien ist Kotányi in ein globales Lieferant*innen-Netzwerk eingebunden, dem rund 170 nach strengen Kriterien zugelassene Kotányi-Lieferant*innen angehören. Unsere Lieferant*innen müssen im Zuge des Zulassungsverfahrens unter anderem die Einhaltung der ETI Base Code-Anforderungen (4-Pillar SMETA) nachweisen.

Im Bereich Marketingunterstützung, Regalbetreuung und IT-Support sind externe Dienstleister*innen (zum Großteil Agenturen mit Unternehmenssitz in Österreich) Teil der Lieferkette.

Signifikante Änderungen in Organisation und Lieferkette

Im Jahr 1989 wurden die Unternehmenszentrale und die Produktion von Wien nach Wolkersdorf im Weinviertel (Niederösterreich) verlegt. Die gesamte Produktion findet nach wie vor ausschließlich am Standort in Wolkersdorf statt.

Klar geregelte Verantwortlichkeiten, kompetente Mitarbeiter*innen und standardisierte Prozesse sind für uns unerlässlich. Kotányi wächst – und das nachhaltig. Laufende Investitionen in den Standort mitten in Niederösterreich gewährleisten, dass wir unserem Anspruch auf höchste Qualität und Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Herstellung gerecht werden können. Wir verarbeiten Jahr für Jahr rund 15.000 Tonnen Rohwaren aus der ganzen Welt. Um die bestehenden und künftigen Herausforderungen bestmöglich zu bewältigen und Wachstum zu ermöglichen, wurden in



Karfiolsteaks

(2 Personen)

- 1 kleiner Karfiol
- 1 TL KOTÁNYI Curry Powder
- 1 TL KOTÁNYI Paprikapulver geräuchert
- 2 Prisen KOTÁNYI Chili mit Meersalz aus der Mühle
- 5 EL Pflanzenöl

Karfiol in Steaks schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Paprikapulver, Chili mit Meersalz und Curry auf den Steaks verteilen und mit Olivenöl einmassieren. Den Karfiol bei 180 °C 25 Minuten backen.

den Jahren 2020 bis 2022 rund 18 Millionen Euro in den Standort investiert.

Neben Investitionen in eine neue Rohwarenhalle, die Platz für die Lagerung von mehr als 1.000 Paletten sowie weitere Produktionsanlagen bietet, wurde auch ein weiterer Schritt für den Ausbau des Unternehmensstandorts in Wolkersdorf im Weinviertel gesetzt: Sieben Millionen Euro wurden allein in eine neue 5.700 Quadratmeter große Halle investiert, die neben einem Hochregallager mit 8.400 Stellplätzen auch eine Displayfertigung beherbergt und an die lokale Fernwärme Biomasse Obersdorf angeschlossen wurde. Weitere wichtige Investitionen, mit denen das Unternehmen den Standort in Wolkersdorf im Weinviertel stärkt und Arbeitsplätze in der Region sichert, waren die Bereitstellung von Mitteln für die Aufstockung des Gebäudes zur Erweiterung von Büroflächen, die Investition in eine neue Reinigungsanlage, verbunden mit der Optimierung des Fremdkörpermanagements, sowie die Errichtung einer 6.500 Quadratmeter großen Photovoltaikanlage mit einer Jahresleistung von 900.000 kWh, mit welcher Kotányi im Schnitt den Energiebedarf aus dem Netz um beachtliche 20 % reduzieren kann und pro Jahr rund 350 Tonnen weniger CO₂ emittiert.

Wir wachsen kontinuierlich und wollen uns ständig verbessern, um unsere nationale und internationale Erfolgsgeschichte fortzuschreiben.

Prävention und Risikomanagement – Zukunftsvisionäre und Vorausdenker

Prävention wird bei Kotányi großgeschrieben. Das gilt nicht nur in Hinblick auf das aus lebensmittelrechtlicher Sicht erforderliche

Vorsorgeprinzip zur Sicherstellung der Qualität, Legalität und Sicherheit der hergestellten Produkte, sondern auch in Hinblick auf den Schutz der Mitarbeiter*innen und der Umwelt. Das Unternehmen lebt nach den Grundsätzen des unternehmensinternen Integrierten Managementsystems. Die kontinuierliche Verbesserung dieses Systems sowie die externe Überprüfung durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle, die Audits nach IFS Food und ISO 9001 sowie ISO 14001 durchführt, stellen sicher, dass unser gelebtes Managementsystem unser tägliches Tun und Handeln entscheidend prägt. Die Zertifizierung nach der EG-ÖKO-Verordnung für alle Kotányi Bio-Produkte erfolgt durch die ABG. Wir haben unser Ziel, auch einen Umwelt-Baustein in unser bestehendes Managementsystem zu integrieren, erreicht und sind seit 2021 erfolgreich nach ISO 14001 zertifiziert.

Es ist für uns fundamental, ökonomische, ökologische und soziale Auswirkungen unseres Handelns wo immer möglich in Einklang mit der eigenen Nachhaltigkeitsstrategie zu bringen. Dabei werden unsere eigenen Leistungen und Fortschritte kontinuierlich geprüft und Zielkonflikte sowohl mit Expert*innen im eigenen Unternehmen als auch mit externen Stakeholdern reflektiert.

Der Blick in die Zukunft ist uns wichtig.

Wir wollen bewusst vorausdenken und auf potenzielle Risiken bestmöglich vorbereitet sein. Corona, ein mikroskopisch kleines Virus, nicht mehr als ca. 0,14 µm groß, mit dem niemand gerechnet hat, hat auch uns vor große Herausforderungen gestellt. Gemeinsam mit einem starken Team, das auch in diesen schwierigen Zeiten zusammengestanden ist und an einem Strang gezogen

hat, konnten wir in dieser Krise trotz aller Herausforderungen neue Kund*innen gewinnen und unsere Marktanteile international ausbauen.

Als international agierendes Lebensmittelunternehmen sind wir im Rahmen unserer Geschäftstätigkeiten – neben Produktrisiken – auch unterschiedlichen wirtschaftlichen und politischen Risiken ausgesetzt. Dazu zählen aktuell vor allem Risiken wie Rohstoffpreissteigerungen, zunehmend hohe Energie- und Transportkosten, Lieferausfälle, der Mangel an qualifizierten Facharbeitskräften, Pandemie-bedingte Personalausfälle, Gesetzesänderungen, Währungsschwankungen, der Klimawandel und Naturkatastrophen sowie daraus resultierende Ernteausfälle, politische Entwicklungen und kriegerische Auseinandersetzungen, die zu Engpässen am internationalen Rohstoffmarkt führen und viele weitere schwerwiegende Folgen haben. Dem Thema Risikomanagement wird systematisch Rechnung getragen, da das Erkennen, richtige Bewerten und Vermeiden von potenziellen Risiken wesentlich sind, um auch weiterhin erfolgreich zu sein. Ausgehend von einem Risiko-Assessment werden potenzielle Risiken identifiziert und gelenkt. Dabei sind wir bedacht darauf, positive Auswirkungen zu erkennen und unsere Stärken einzusetzen, um Chancen zu nutzen. Maßnahmen zur Risikominimierung und Chancen werden aus unserem regelmäßig durchgeführten Risiko-Assessment zur Bewertung der Unternehmensrisiken abgeleitet und fließen in unsere Strategie und die daraus abgeleiteten Prozesse ein.

Unterstützung externer Initiativen

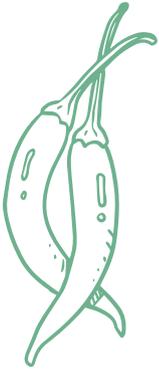
Wir wollen uns aktiv für den Klimaschutz engagieren und sind daher Projektpartner von „klimaaktiv“, einer Initiative des österreichischen Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus. Damit verpflichten wir uns, nachweislich unsere CO₂-Emissionen zu reduzieren und darüber zu berichten. Im Rahmen der klimaaktiv Konferenz 2022 wurden wir als einer der energieeffizientesten Vorzeigebetriebe für unser außerordentliches Engagement in Sachen Energieeffizienz und Klimaschutz durch die österreichische Klimaschutzministerin Leonore Gewessler gewürdigt.

Mitgliedschaften in Verbänden und Interessengruppen

Der Austausch mit unseren Interessenpartnern*innen ist uns ein wichtiges Anliegen. Wir wollen uns durch Mitgliedschaften in Wirtschaftsverbänden und Arbeitsgruppen engagieren. So sind wir aktives Mitglied im österreichischen Gewürzfachverband (Fachverband der österreichischen Lebensmittelindustrie), welchem unser Eigentümer Mag. Erwin Kotányi als Obmann vorsteht. Wir sind Partner des niederösterreichischen Lebensmittelclusters, Mitglied des österreichischen Markenartikelverbands und der Industriellenvereinigung, nehmen am ECR (Efficient Consumer Response)-Programm teil und haben uns auf der SMETA-Plattform registriert. In den kommenden beiden Jahren werden wir uns einer unabhängigen SMETA-Prüfung, einem Verifizierungsverfahren für

Kräuter und Gewürze sind unsere Leidenschaft. Seit 1881.





nachhaltiges und ethisches Verhalten in Geschäftsverhältnissen durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle, unterziehen. Darüber hinaus wurde eine Mitarbeiterin unseres Unternehmens vom österreichischen Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz zu einem aktiven Mitglied der Codex-Unterkommission Gewürze und damit zur Herausgabe des Österreichischen Lebensmittelbuchs (Codexkapitel B 28) berufen.

Unsere Werte – Leitbild und Orientierung

Unsere Vision und unsere Mission dienen uns als Wegweiser zum Erreichen unserer Ziele. Wir leben die darin verankerten Grundsätze top-down und orientieren unser Tun und Handeln danach. Als Familienunternehmen halten wir unsere Unternehmenswerte „Kreativität“, „Leidenschaft“, „Unternehmertum“ und „Familiensinn“ hoch. Kurze Entscheidungswege und ein Miteinander prägen unsere Unternehmenskultur. Unsere Strategie und die daraus abgeleiteten Ziele werden allen Mitarbeiter*innen zugänglich gemacht, sodass wir alle gemeinsam das erreichen können, was wir uns mit unserer visionären Ausrichtung vorgenommen haben:



Mit Leidenschaft und Pioniergeist werden wir zur stärksten Gewürzmarke in jedem unserer Länder und erzielen durch unsere Innovationskraft außergewöhnliches und nachhaltiges Wachstum.

Mit Pioniergeist und Innovation setzen wir auf ein außergewöhnliches und nachhaltiges Wachstum und sind damit auch unserer Mission „Kochen mit Inspiration – Leben mit Leidenschaft“ stets treu geblieben. So haben wir im Jahr 2021 mit externer Unterstützung zahlreiche Innovationsworkshops durchgeführt, in denen wir Trends, Konsument*innenbedürfnisse und -anforderungen analysiert und bewertet haben, um unser Sortiment mit neuen kreativen und innovativen Produkten zu bereichern.

Kochen mit Inspiration.

Leben mit Leidenschaft.

Alles begann 1881 mit Janós Kotányi und Paprika, bald waren es edle Gewürze und Kräuter aus aller Welt – ihnen gilt unsere ganze Leidenschaft. Damals wie heute. Mit unseren Gewürzen inspirieren wir Menschen zu kreativem Kochen und motivieren sie dazu, dabei Individualität zu zeigen und so mehr Freude und Leidenschaft ins Leben zu bringen. Verschiedene Länder und Kulturen haben unterschiedliche Bedürfnisse, Geschmacksrichtungen und Gewohnheiten entwickelt. Weil bei uns der Mensch und seine Freude am Genießen im Mittelpunkt sind, steht immer ein Gedanke im Vordergrund: Wir liefern den besten Geschmack. Was wir essen, ist tief in unserer regionalen Tradition verwurzelt und trägt auch entscheidend dazu bei, wer wir sind und wie wir leben. Um dem gerecht zu werden, umfasst unser Sortiment inklusive Sprachmutationen 4.500 Artikel für alle von uns belieferten Länder und berücksichtigt dabei auch besondere Vorlieben und Bedürfnisse.

Jedes Produkt ist eine Einladung an unsere Konsument*innen, die vielseitige Welt der Gewürze und die unzähligen Möglichkeiten, die diese kostbaren Schätze unserer Natur bieten, zu entdecken und so zu nutzen, dass die damit zubereiteten Lebensmittel nicht nur Mittel zum Leben sind, sondern auch Lebensfreude und Hochgenuss in jeden Haushalt bringen.

Dass wir am Gewürzmarkt als Marktführer wahrgenommen werden, bestätigt auch eine aktuelle Meinungsumfrage, durchgeführt im Juni 2022 durch GfK, an der 500 Verbraucher*innen teilgenommen haben. Unsere Marke ist mit Abstand die bekannteste Marke und unumstritten die Lieblingsmarke der Österreicher*innen im Gewürzsegment – und das in allen befragten Altersklassen. Zweifellos sind wir uns der damit einhergehenden Verantwortung bewusst. Wir sehen es als unsere Verpflichtung an, einen Beitrag zu leisten: Klimawandel stoppen, soziale Ungerechtigkeit und Ungleichgewicht bekämpfen und extremer Armut entgegenwirken, das sind die Ziele für eine nachhaltige, die Welt verändernde Entwicklung.

Wir alle sind Teil der Lösung globaler Probleme und haben es in der Hand, durch kleinste Veränderungen unseres Verhaltens und unserer Gewohnheiten Positives zu bewirken. Daher sind wir bereits heute als Unternehmen für die SDGs aktiv.

Nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 / SDGs und unser Beitrag

Die Agenda 2030 der Vereinten Nationen (UN) ist ein globaler Plan, der die Zielsetzung verfolgt, nachhaltigen Frieden und Wohlstand zu fördern und unseren Planeten zu

schützen. Weltweit arbeiten Länder und Organisationen seit 2015 daran, diese Agenda mit ihren 17 Zielen für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals, SDGs) umzusetzen. Unser Ziel ist es, mit unserer Geschäftstätigkeit einen Mehrwert und einen klar erkennbaren Beitrag für die Gesellschaft und den Erhalt eines lebenswerten Planeten zu leisten.

Wir leben nachhaltig und nehmen unsere soziale Verantwortung ernst. Dabei wollen wir uns ständig verbessern. Die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter*innen, langfristige Partnerschaften mit vertrauenswürdigen Lieferant*innen, Steigerung der Energieeffizienz und die Gewährleistung der Sicherheit, Legalität und Qualität unserer Produkte sind unsere Erfolgsfaktoren. Als Marktführer in vielen der von uns belieferten Länder tragen wir ein hohes Maß an Verantwortung und sind dem fairen Wirtschaften verpflichtet, und das nachhaltig. Ausgehend von unserer Nachhaltigkeitsstrategie haben wir den Schwerpunkt auf jene fünf SDGs gelegt, auf die wir durch unsere unternehmerischen Aktivitäten den stärksten Einfluss nehmen können:



3 GESUNDHEIT UND WOHLERGEHEN



*Wir wollen als attraktiver Arbeitgeber die Gesundheit und das Wohlergehen unserer Mitarbeiter*innen fördern und unfall- sowie krankheitsbedingte Ausfälle*

deutlich reduzieren.

*Es ist uns wichtig, die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter*innen zu steigern und diesen sichere, reiz- und anspruchsvolle Arbeitsplätze zu bieten, indem wir sie fordern und fördern und*

den wirtschaftlichen Erfolg unseres Unternehmens nachhaltig gewährleisten.

Wir wollen aber auch den persönlichen Anliegen und Sorgen unserer Mitarbeiter*innen Gehör schenken und bieten allen Mitarbeiter*innen in schwierigen, herausfordernden Zeiten wie diesen kostenlose professionelle Unterstützung im Rahmen unserer betrieblichen Sozialberatung an. Des Weiteren wollen wir – unserem Anspruch auf höchste Qualität folgend – die Lebensmittelsicherheit der von uns erzeugten Produkte uneingeschränkt gewährleisten und unsere Konsument*innen ehrlich und transparent über unsere Produkte und Vorhaben informieren, sowohl im Rahmen von Werbeaktivitäten als auch durch Aufmachung und Kennzeichnung unserer Artikel.



8 MENSCHENWÜRDIGE ARBEIT UND WIRTSCHAFTSWACHSTUM
Wir wollen sicherstellen, dass menschenwürdige Arbeitsbedingungen in unserer Lieferkette im Rahmen unseres Einflussbereichs gewährleistet werden. Wir legen großen Wert auf faires Wirtschaften und

die Einhaltung unseres Code of Conduct und dulden keine Verstöße gegen die darin festgelegten Verhaltensgrundsätze, die untrennbarer Bestandteil unserer Unternehmenswerte sind und damit auch Leitbild für all unser Handeln und Tun.



12 NACHHALTIGE/R KONSUM UND PRODUKTION
Wir wollen auf nachhaltige Lieferant*innen setzen, den Anteil an nicht recyclingfähigen Kunststoffen und Verbunden reduzieren und Schwund und Abfälle bestmöglich vermeiden bzw. dort, wo sie nicht vermeidbar sind, einer sinnvollen Wiederverwendung zuführen. Darüber hinaus wollen wir auf den Einsatz kritischer Rohstoffe verzichten, die Effizienz unserer Produktionsprozesse steigern, Fehlern und Abweichungen durch umfassende Schulungen

und Korrektur- sowie Vorbeugemaßnahmen entgegenwirken und unsere Produkte so abpacken, dass ihre wertbestimmenden Eigenschaften über die Dauer der Mindesthaltbarkeit hinausgehend erhalten bleiben, und der sinnlosen Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken. Bereits im Rahmen der Produktentwicklungen wollen wir darauf achten, dass unsere Innovationen keine beziehungsweise so wenig wie möglich nachteilige Auswirkungen auf unsere Umwelt haben und ressourcenschonend hergestellt werden.

13 MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ



Wir wollen Emissionen reduzieren, indem wir unter anderem unsere Photovoltaikanlage erweitern, Materialien in unseren Leistungserbringungsprozessen einsparen, Transportwege verkürzen, Reisetätigkeiten auf das erforderliche Mindestmaß einschränken und den Energieverbrauch senken, um so wirksam zum Klimaschutz beizutragen. Wir wollen alles daransetzen, um in den kommenden Jahren in unserer Produktion weitestgehend CO₂-neutral zu agieren.

15 LEBEN ANLAND



Wir wollen die Artenvielfalt erhalten, damit auch nachfolgende Generationen unsere Rohstoffe, Gewürze und Kräuter aus der ganzen Welt in einer lebenswerten Umwelt vorfinden. Wir wollen sozial und ressourcenschonend handeln und den Anteil der Rohstoffe aus nachhaltigem Anbau steigern. Dabei wollen wir auf Lieferant*innen setzen, deren Nachhaltigkeitsprogramm über bloße Umweltkriterien hinausgeht und Sozialstandards miteinbezieht, und an unserem Standort Lebensräume schaffen, die als Rückzugsorte für Insekten, Vögel und viele andere Tier- und Pflanzenarten dienen.



UNSERE NACHHALTIGKEITSZIELE FÜR 2023 UND DIE FOLGEJAHRE

THEMA ZIELFORMULIERUNG		IST 2019
Energie	1 % Energieverbrauch pro Stück senken (hauptsächlich durch Strom)	0,0136 kWh/Stück
Konsumentengesundheit und Sicherheit	Keine berechtigten behördlichen Beanstandungen im Berichtszeitraum in Bezug auf Lebensmittelsicherheit	0 (Ziel erreicht)
Produktkennzeichnung	Keine behördlichen Beanstandungen im Berichtszeitraum in Bezug auf Produktkennzeichnung	0 (Ziel erreicht)
Biodiversität	Steigerung des Anteils der Rohstoffe aus nachhaltigem Anbau	NEU ab 2020
	Bäume pflanzen, um Insekten ein Zuhause zu bieten und der Klimaerwärmung entgegenzuwirken	NEU ab 2022
Materialien	100 % der Produkte palmölfrei	NEU ab 2020
	Erhöhung der Recyclingfähigkeit der eingesetzten Materialien	NEU ab 2020
Faires Wirtschaften	Keine internen oder externen Beanstandungen wegen Verstößen gegen CoC-Themen	0 (Ziel erreicht)
Attraktiver Arbeitgeber	Steigerung der Mitarbeiter*innenzufriedenheit	Steigerung des Wertes 2018 (80,7 % nur AT) im Zuge der nächsten Befragung 2022
	Reduktion der Fluktuation in Österreich <i>(Abgänge in Personen/durchschnittl. Personalstand)</i>	weitere Reduktion gegenüber Vorjahren (IST 2018: 13,21 %; IST 2019: 12,97 %); ab 2021 höchstens 10 % Fluktuation
Nachhaltige Lieferanten	100 % der neu zugelassenen strategischen Lieferanten bestätigen die Erfüllung der festgelegten SEDEX SMETA-Kernkriterien (ETI Base Code-Anforderungen)	100 % (ab 2020)
	100 % der neu zugelassenen Lieferanten bestätigen die Einhaltung der ökologischen Kriterien der ETI Base Code-Anforderungen (4-Pillar SMETA)	100 % (ab 2020)
Wasser	Senkung des Wasserverbrauchs (direkt, intern)	NEU ab 2022
Transport und Emissionen	Reduktion der durch unseren Fuhrpark und Dienstreisen verursachten CO ₂ -Emissionen	227,9 Tonnen



IST 2020	IST 2021	STATUS 2022	Ziel 2023 und Folgejahre
0,0121 kWh/Stk. (Ziel erreicht)	0,0121 kWh/Stk.	0,0119 kWh/Stück (Ziel)	1 % Energieverbrauch pro Stück senken (hauptsächlich durch Strom)
0 (Ziel erreicht)	0 (Ziel erreicht)	0	0
0 (Ziel erreicht)	0 (Ziel erreicht)	0	0
Anteil an Produkten aus biologischer Landwirtschaft konnte um rund 12 % im Vergleich zum Vorjahr (2019) gesteigert werden.	Anteil an Produkten aus biologischer Landwirtschaft um 2 % geringer als 2020, aber rund 10 % höher als 2019.	Weitere Steigerung des Anteils der Rohstoffe aus nachhaltigem Anbau.	Weitere Steigerung des Anteils der Rohstoffe aus nachhaltigem Anbau.
NEU ab 2022	NEU ab 2022	NEU ab 2022	pro 100 m ² neu versiegelter Fläche 1 Baum/Strauch
> 99 % palmölfrei	> 99 % palmölfrei	sämtliche Rezepturen überarbeitet - 100 % palmölfrei; Markteinführung in Umsetzung	erfolgreiche Markteinführung aller Artikel -> 100 % palmölfrei
Umstellung sämtlicher PET-Dosen unter der Marke Kotányi auf rPET	Umstellung der PVC Sleeves auf PET Sleeves, Reduktion des Kunststoffanteils unserer Briefpackungen	Erhöhung der Recyclingquote im Vergleich zu Vorjahren	Erhöhung der Recyclingquote im Vergleich zu Vorjahren
0 (Ziel erreicht)	0 (Ziel erreicht)	0	0
Befragung 2022	Befragung 2022	81,23 % (Ziel erreicht)	Steigerung des Wertes 2022 im Zuge der nächsten Befragung 2025
10,88 %	12,36 %	max. 10 %	max. 10 %
100 % (Ziel erreicht)	100 % (Ziel erreicht)	100 % (Ziel)	100 %
100 % (Ziel erreicht)	100 % (Ziel erreicht)	100 % (Ziel)	100 %
NEU ab 2022	NEU ab 2022	Senkung des direkten Wasserverbrauchs im Vergleich zum Vorjahr	Senkung des direkten Wasserverbrauchs im Vergleich zum Vorjahr
101,0 Tonnen (Ziel erreicht)	90,9 Tonnen (Ziel erreicht)	weitere Reduktionen	weitere Reduktionen

Die für uns und unsere Stakeholder wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen

Um festzustellen, welche Themenstellungen für uns relevant sind, haben wir 2019 eine Impact-Bewertung sowie eine Wesentlichkeitsanalyse durchgeführt. Dazu haben wir in zahlreichen Workshops nicht nur die für uns wesentlichen Anspruchsgruppen und die relevanten Themenfelder in der Wertschöpfungskette „from farm to fork“ identifiziert, sondern auch die Auswirkungen unserer unternehmerischen Tätigkeiten auf Mensch und Umwelt bewertet bzw. von unseren wichtigsten Stakeholdern (Kund*innen, Mitarbeiter*innen, Lieferant*innen) bewerten lassen.

Konkret wurden 17 Themen ausgearbeitet, kritisch reflektiert und weiter verdichtet, um ein stimmiges Abbild der entscheidenden Nachhaltigkeitshebel bei Kotányi zu generieren. Schlussendlich konnten wir zehn zentrale Themenbereiche identifizieren, die mit einem Scoring (0-6: 0 = gering; 6 = sehr hoch) versehen und bewertet wurden.

Die Bewertung der Auswirkung dieser zehn Themenfelder auf Mensch und Umwelt haben wir gemeinsam auf Basis der drei Säulen der Nachhaltigkeit vorgenommen:

- X-Achse: Auswirkungen auf die Umwelt
- Y-Achse: Auswirkungen auf den Menschen
- Bubble-Größe: Geschäftsrelevanz.

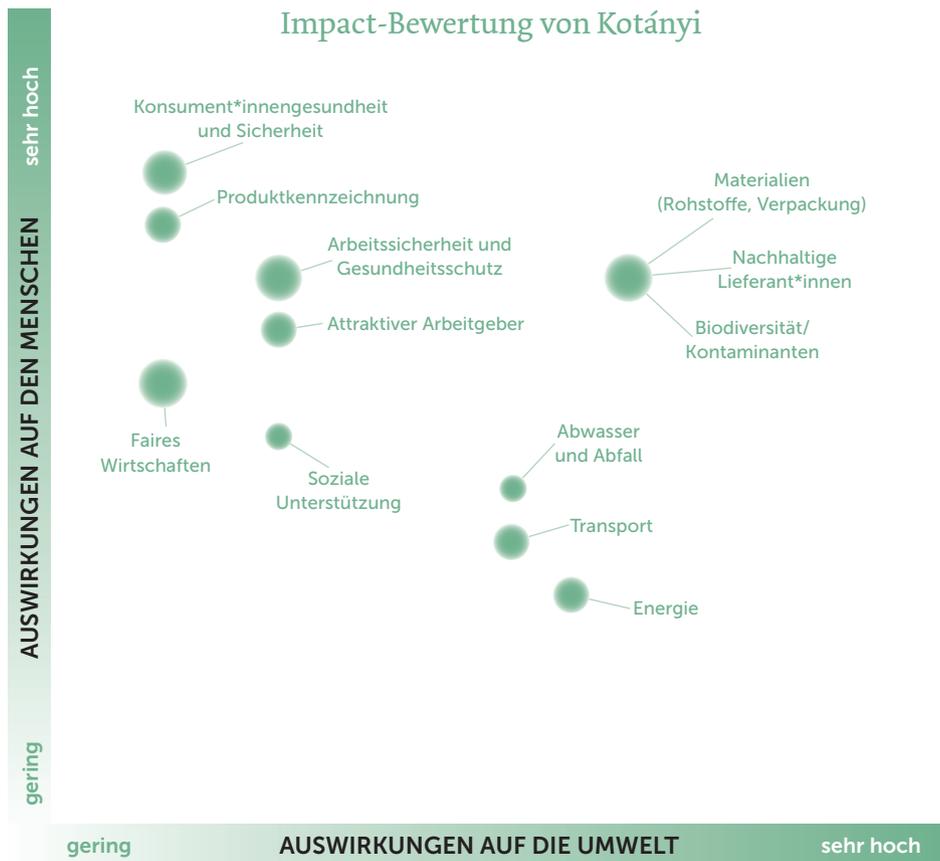


Abb. 2: Kotányi Impact Bewertung



Kürbis Hummus (1 Rexglas)

- 1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 265 g)
- 250 g Hokkaido
- 1/2 TL KOTÁNYI Knoblauchgranulat
- 1 TL KOTÁNYI Koriander gemahlen
- 1/2 TL KOTÁNYI Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer und Chipotle Chili aus der Mühle
- 1 Zitrone (Saft)
- 6 EL Olivenöl

Backofen auf 190 °C vorheizen. Hokkaido in kleine Würfel schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen. 2 EL Olivenöl darüberträufeln und mit den Gewürzen vermengen. 15 Minuten backen. Kichererbsen abseihen, mit dem Kürbis, 4 EL Olivenöl und dem Saft einer Zitrone mixen.

Darauf aufbauend haben wir die für uns wesentlichen Themen herausgearbeitet. Es sind jene, die eine hohe Relevanz aus Sicht der Stakeholder und große soziale und ökologische Auswirkungen haben. Um unsere internen Einschätzungen und unsere Sichtweise durch unsere Stakeholder zu verifizieren, haben wir die für uns relevanten Anspruchsgruppen ausgewählt. Entscheidend dabei war die Fragestellung, wie groß das Interesse dieser Gruppen an uns als Unternehmen einerseits und wie groß der Einfluss dieser Gruppen auf uns als Unternehmen andererseits einzuschätzen ist. Vertreter*innen der für uns

relevanten Stakeholder-Gruppen (unsere Mitarbeiter*innen, unsere Kund*innen sowie unsere Lieferant*innen) wurden eingebunden und mittels Online-Fragebogen dahingehend befragt, welche Themen aus ihrer Sicht wesentlich sind. Darauf aufbauend, wurde das Ergebnis von 64 abgeschlossenen Fragebögen dieser Stakeholder-Gruppen ausgewertet. Nicht nur deren Meinung, sondern auch ihre Erwartungen hinsichtlich der CSR-Aktivitäten des Unternehmens flossen in die Darstellung unserer Wesentlichkeitsmatrix ein. Unsere Wesentlichkeitsmatrix stellt sich wie folgt dar:



Abb. 3: Kotányi Wesentlichkeitsmatrix



Die Wesentlichkeitsmatrix wurde in wiederkehrenden Meetings mit Vertreter*innen aus wesentlichen Abteilungen des Unternehmens und dem CSR-Kernteam einer jährlichen Prüfung auf Aktualität unterzogen und bestätigt. Dabei sind die Anliegen und Sichtweisen unserer Stakeholder mitberücksichtigt worden. Es hat sich gezeigt, dass die wesentlichen Themen von 2019 im aktuellen Berichtszeitraum nach wie vor uneingeschränkt Gültigkeit haben. Für die kommende Berichtsperiode werden unter anderem die Themen Energie, Wasserverbrauch, Versorgungssicherheit und Attraktiver Arbeitgeber neu zu bewerten sein und sich voraussichtlich auch in Hinblick auf ihre Relevanz ändern.

Um den regen Meinungsaustausch mit allen unseren Stakeholder-Gruppen bemühen wir uns sehr und wir sind offen für Gespräche mit unseren Kund*innen und Konsument*innen, unseren Lieferant*innen und Geschäftspartner*innen, unseren

Mitarbeiter*innen, Vertreter*innen aus Forschung, Wissenschaft und der Politik, NGOs, Medien, Behörden und unseren Anrainer*innen. Allen Mitarbeiter*innen ist es freigestellt, sich privat politisch oder gesellschaftlich zu engagieren. Jeder Form von religiös motiviertem, weltanschaulichem oder politischem Extremismus treten wir in unserem Einflussbereich allerdings entschieden entgegen und dulden diese weder im Unternehmen noch außerhalb. Wir engagieren uns in Arbeitsgruppen und in Wirtschaftsverbänden, unterstützen selbst aber keine politischen Organisationen – weder mit Waren- noch mit Geldspenden. Die vorliegende Wesentlichkeitsanalyse wird im Rahmen eines zweitägigen Workshops Anfang November 2022 erneut kritisch geprüft. Um die für uns wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen in Hinblick auf ihre Relevanz zu bewerten, werden in weiterer Folge die mit unserem Unternehmen in Verbindung stehenden Personengruppen

*Wir sind offen für
Input von außen
und stehen mit
allen unseren
Stakeholdern in
laufendem Dialog.*



mittels Online-Fragebogen befragt, ob und inwieweit sie die anlässlich der Überarbeitung im November 2022 definierten wesentlichen Themen so wie wir einschätzen.

Über diesen Nachhaltigkeitsbericht

Der vorliegende Nachhaltigkeitsbericht gibt in Übereinstimmung mit den GRI (Global Reporting Initiative)-Standards Option „Kern“ einen Überblick über die bereits durchgeführten Aktivitäten und Leistungen des Unternehmens Kotányi in den Jahren 2020 bis zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Um zu gewährleisten, dass der Bericht ein aktuelles Bild widerspiegelt, werden auch Entwicklungen des aktuellen Kalenderjahres bis August 2022 dargestellt. Es handelt sich um den zweiten Nachhaltigkeitsbericht, den das Unternehmen erstellt und am 30.09.2022 veröffentlicht hat. Unser erster Nachhaltigkeitsbericht, den wir 2019 veröffentlicht haben, wurde beim Austrian Sustainability Reporting Award

(ASRA) mit dem zweiten Platz in der Kategorie „Erstberichte“ ausgezeichnet, worüber wir uns sehr freuen.

Der nächste Nachhaltigkeitsbericht, der den neuen und angepassten GRI Universal Standards 2021 sowie dem für uns relevanten sektorspezifischen Standard entsprechen soll, wird 2024 erscheinen.

Die Daten, die in diesen Bericht einfließen, beziehen sich in erster Linie auf Kotányi Österreich und unsere Standorte in Wolkersdorf im Weinviertel. Wir haben es uns jedoch zum klaren Ziel gesetzt, in den kommenden Jahren alle Länder, in denen wir Vertriebsniederlassungen haben, in den Berichtsumfang aufzunehmen.

Unabhängig davon leben bereits jetzt alle Mitarbeiter*innen unseres Konzerns unseren [Code of Conduct](#).

Download
unter
[kotanyi.com](https://www.kotanyi.com)

Vorgehensweise und externe Prüfung

Der vorliegende Bericht wurde am 30.08.2022 durch die Quality Austria

Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH geprüft und vor Ort auf Basis einer in Vorgesprächen erstellten Checkliste auf Konformität zu den GRI-Standards validiert.



Abb. 4: Gültigkeitserklärung und Prüfbescheinigung

Grundsätze der Unternehmensführung und Nachhaltigkeit

Das Unternehmen Kotányi ist ein österreichisches Familienunternehmen. Inhabervertreter und Eigentümer ist Mag. Erwin Kotányi. Die CSR-Beauftragten des Unternehmens (Mag. Elisabeth Voltmer und Mag. Thomas Schlechta) sind als Stabsstelle der Inhabervertretung direkt unterstellt. Das CSR-Kernteam besteht aus Mitarbeiter*innen des oberen Managements, die sich schriftlich zur Anerkennung der nachhaltigen Prinzipien gemäß ONR 192500 verpflichtet haben. In Hinblick auf die Einhaltung unserer Versprechen und das Erreichen unserer Ziele stehen wir zu unserer gemeinsamen Verantwortung.

Die IMS-Politik (Qualitäts-, Umwelt- und Lebensmittelsicherheitspolitik) beinhaltet präzise Vorgaben und Regelungen zur Gewährleistung der über die rechtlichen Anforderungen hinausgehenden Integrität des Unternehmens und ein klares Bekenntnis zur Nachhaltigkeit. Ethisches Handeln und soziale Verantwortung stehen dabei im Vordergrund. Ethisch zu handeln, bedeutet nicht nur, das positive Image unserer Marke und den guten Ruf unserer Produkte zu schützen, sondern wir wollen uns auf allen Ebenen zu einem fairen und korrekten Handeln und Verhalten in Bezug auf unsere Kolleg*innen, Kund*innen, Geschäftspartner*innen, Konsument*innen, Gesellschaft und Umwelt verpflichten.

*Unser Verhaltenskodex gibt Orientierung: unserem Team, unseren Lieferant*innen, unseren Partner*innen.*



Linseneintopf mit KOTÁNYI Tikka Masala

(2 Personen)

- 1 Zwiebel
- 2 kleine Karotten
- 80 g rote Linsen
- 300 ml Wasser
- 50 ml Obers
- 2,5 TL KOTÁNYI Tikka Masala
- Petersilie, frisch geschnitten

Zwiebel und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einen Topf geben und das Gemüse goldgelb braten. KOTÁNYI Tikka Masala begeben und mit Wasser ablöschen. Linsen hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Schlagobers und frisch gehackte Petersilie hinzugeben.

Vertrauen und gute Zusammenarbeit sowie hohe ethische und soziale Ansprüche sind wichtige Grundsätze, die untrennbarer Bestandteil unserer Unternehmenswerte und damit auch Leitbild für alle unsere Aktivitäten sind. Wir sind der festen Überzeugung, dass die Achtung unserer Unternehmenswerte „Leidenschaft, Kreativität, Familiensinn und Unternehmertum“ auch künftig den Erfolg unseres Unternehmens gewährleistet. Im Verhaltenskodex (Code of Conduct), der allen Mitarbeiter*innen des Unternehmens bekannt gemacht wurde und der uns Orientierung geben soll, im Geschäftsleben und im täglichen Miteinander verantwortungsvolles und ethisches Verhalten zu zeigen, haben wir diese Verhaltensgrundsätze verankert. Durch regelmäßige Schulungen wollen wir gewährleisten, dass alle Mitarbeiter*innen unseren Kodex verstehen und diesen uneingeschränkt beachten, wo auch immer sie sich befinden.

Im [Code of Conduct für Lieferant*innen](#), dessen Einhaltung wir von unseren Lieferant*innen bedingungslos fordern, verlangen wir unter anderem die Einhaltung sozialer Mindeststandards wie faire Entlohnung, die Einhaltung der ILO-Kernarbeitsnormen und der darin festgehaltenen Grundprinzipien, faire Arbeitszeitregelungen, angemessene Verfahren und Schutzmaßnahmen zur uneingeschränkten Gewährleistung der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes, eine verantwortungsvolle Nutzung natürlicher Ressourcen, das Verbot von Diskriminierung und Kinderarbeit und die Einhaltung von nationalen und internationalen Umweltgesetzen und Auflagen.

Unsere Stakeholder – wir schätzen den Dialog

Der Bezug zur Region und die Sicherung des Wirtschaftsstandorts im Herzen Niederösterreichs sind uns ein großes Anliegen. Mit derzeit 338 Mitarbeiter*innen sind wir nicht nur ein wichtiger Arbeitgeber, sondern als Betrieb der ersten Stunde und Leitbetrieb im ecoplus Wirtschaftspark Wolkersdorf im Weinviertel auch Teil eines bedeutsamen Wirtschaftsmotors für die Region. Nachhaltig Marktführer zu sein und zu bleiben, bedeutet für uns, unsere Innovationsführerschaft weiter auszubauen, in unsere Zukunft zu investieren und unsere Region wirtschaftlich zu stärken. Um unsere unternehmerische Erfolgsgeschichte weiterschreiben zu können, ist es für uns entscheidend, gute, stabile und langfristige Beziehungen zu unseren Stakeholdern, die sich durch Transparenz, Respekt und Wertschätzung auszeichnen und auf Vertrauen basieren, aufzubauen und aufrechtzuerhalten. Wir legen großen Wert auf die Einbindung der Stakeholder bei laufenden und geplanten Aktivitäten. Dabei werden in der Regel die Planung und Umsetzung von CSR-Projekten in enger Abstimmung mit Mitarbeiter*innen aus allen Fachabteilungen des Unternehmens und – soweit möglich und zielführend – mit externen Partnern durchgeführt. Um einen regelmäßigen Austausch mit unseren relevanten, interessierten Parteien zu ermöglichen, haben wir unterschiedliche Kommunikationsmöglichkeiten eingerichtet. So werden neben jährlichen Mitarbeiter*innengesprächen auch alle drei Jahre Mitarbeiter*innen- und Kund*innenbefragungen durchgeführt sowie Marktforschungen beauftragt. Der Austausch wird



Abb. 5: Kotányi Modell der 360° Kommunikation

darüber hinaus im Rahmen von diversen Einladungen, Veranstaltungen und Betriebsbesichtigungen und über digitale Kommunikationskanäle wie Facebook oder Instagram gefördert.

Es ist uns seit jeher ein Anliegen, die Bedürfnisse unserer Konsument*innen zu kennen und unser Sortiment auf die individuellen Lebensgewohnheiten und Vorlieben auszurichten. Um zu verstehen, was unsere Konsument*innen von uns erwarten und welche Anforderungen sie auch in Zukunft an unsere Produkte haben, ist es uns ein Bedürfnis, in den kommenden Jahren die Information und Kommunikation

mit unseren Konsument*innen noch mehr in den Mittelpunkt unseres täglichen Tuns und Handelns zu stellen. Wir wollen unter anderem durch Veranstaltungen und Digital-Kampagnen, einen umfassenden „Gewürz-Report“, Newsletter und den aktiven Austausch über Social Media-Kanäle Einblicke in die faszinierende Welt der Kräuter und Gewürze geben. Dabei stehen die Themen Nachhaltigkeit, Natürlichkeit und Produktqualität klar im Fokus. Dass wir stets wahrheitsgemäße Angaben machen und nur über Sachverhalte berichten, die wir auch belegen können, ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

*In Zukunft wollen wir die Information und Kommunikation mit unseren Konsument*innen noch mehr in den Mittelpunkt stellen.*



Durch ein professionelles Reklamationsmanagement wollen wir sicherstellen, dass auch Beschwerden und Anliegen unserer Konsument*innen kompetent, schnell und nachhaltig geklärt werden.

Unsere Lieferant*innen werden jährlich bewertet. Wir nutzen die daraus resultierenden Ergebnisse als Chance für ein faires und konstruktives Feedback und gemeinsame Verbesserungsmaßnahmen.

Über das Kontaktformular unserer Website sowie die transparente Publikation von Telefonnummern und Mailadressen ermöglichen wir allen Stakeholdern eine direkte Kontaktaufnahme mit den jeweiligen Ansprechpartner*innen unseres Unternehmens.

Diesen offenen Austausch möchten wir auch durch Veröffentlichung unseres Nachhaltigkeitsberichts fördern.



2

FAIRER PARTNER –
gemeinsam erfolgreich wirtschaften

*Wir wollen ein verlässlicher und zuverlässiger Partner für unsere Stakeholder*innen sein und handeln entsprechend. Dabei ist es uns wichtig, das Vertrauen, das uns entgegengebracht wird, nicht zu enttäuschen, langfristige Beziehungen aufzubauen und die Menschen, die uns umgeben und die mit uns arbeiten, zu respektieren.*



Gemeinsam erfolgreich wirtschaften

Als fairer Partner zu agieren und Fairness auch von unseren Partner*innen einzufordern, erachten wir als erforderlich, um langfristig am Markt bestehen zu können und als integriertes Unternehmen wahrgenommen zu werden. Dazu fühlen wir uns verpflichtet und sind uns auch dahingehend bewusst, dass dieses Verhalten von unseren Konsument*innen und Kund*innen erwartet wird. Beschränkungen des freien Wettbewerbs verfälschen den Markt und bremsen die allgemeine wirtschaftliche Entwicklung. Kotányi will im Wettbewerb durch Leidenschaft, Innovation, Unternehmertum und Kreativität sowie Qualität, Zuverlässigkeit und Fairness erfolgreich sein. Die Wahrung der Unternehmenswerte und die Beachtung nationaler und internationaler gesetzlicher Vorgaben sind fundamentale Grundsätze unserer Unternehmenskultur. Als international tätiges Unternehmen sind wir bestrebt,

sämtliche kartell- und wettbewerbsrechtlich relevanten Gesetze vollinhaltlich einzuhalten, um als Unternehmen mit einem hohen Maß an Integrität wahrgenommen zu werden.

Unser Verhaltenskodex (Code of Conduct) ist für alle Mitarbeiter*innen verbindlich. Es liegt uns am Herzen, dass sich alle Führungskräfte und Mitarbeiter*innen unseren Geschäftspartner*innen und Kolleg*innen gegenüber korrekt verhalten.

Die Einhaltung der Vorgaben wird laufend – unter anderem im Rahmen von internen Revisionen und Audits – geprüft.

Was wir bislang erreicht haben:

- Alle Mitarbeiter*innen in Österreich mit Bezug zu Vertriebsaktivitäten sind geschult und bekennen sich zu den Verhaltensgrundsätzen unseres Compliance-Handbuchs „Verhalten im Wettbewerb“.
- Alle Mitarbeiter*innen in Österreich und die wesentlichen Angestellten unserer internationalen Tochtergesellschaften kennen unseren Code of Conduct (CoC)

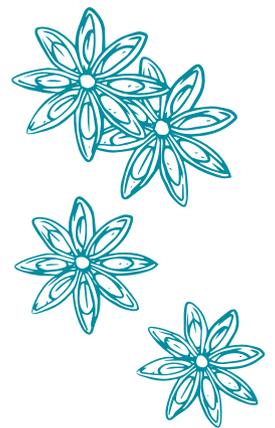


und bekennen sich dazu. Die Einhaltung des CoC ist fixer Bestandteil der Dienstverträge aller österreichischen Mitarbeiter*innen.

- Es liegen uns keine internen und externen Beanstandungen oder gar Strafzahlungen oder Verurteilungen wegen Verstößen gegen Themen unseres CoC vor. Damit haben wir in der gesamten Berichtsperiode unser Ziel, keine internen oder externen Beanstandungen wegen Verstößen gegen CoC-Themen zu erhalten, ausnahmslos erreicht.

Was wir uns darüber hinaus vorgenommen haben:

Nachhaltig erfolgreich wirtschaften bedeutet für uns aber auch wirtschaftliche, ökologische und soziale Ziele miteinander in Einklang zu bringen. So haben wir uns für die kommende Berichtsperiode vorgenommen, bereits im Zuge der Entwicklung neuer, innovativer Produkte darauf zu achten, dass diese nachhaltiger sind als unsere bestehenden Produkte. Jede Idee, die in unsere Innovationsdatenbank (KIT = Kotányi Innovation Tool) eingemeldet wird, wird auch in Hinblick auf ökologische





Knusprige Tomaten-Crostini mit KOTÁNYI Basilikum gefriergetrocknet

(2 Personen)

- 1/2 Baguette
- 1 Kugel Mozzarella
- 150 g Cherry Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz aus der Mühle
- 1 Prise KOTÁNYI Knoblauchgranulat
- 1 Prise KOTÁNYI Pfeffer schwarz aus der Mühle
- 2 TL KOTÁNYI Basilikum gefriergetrocknet

Baguette in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig braten. Tomaten in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Meersalz, Knoblauch, Pfeffer, Olivenöl und Basilikum vermengen. Baguette-scheiben mit den Tomaten belegen und gezupften Mozzarella darauf verteilen.



und soziale Auswirkungen bewertet. Unser Anspruch ist es, unsere Produkte und deren Verpackungen so zu gestalten, dass alle davon profitieren: unsere Mitmenschen, unsere Umwelt und wir, denn nachhaltige Innovationen sichern unseren wirtschaftlichen Erfolg.

Das gelingt uns nur im Team mit Menschen, die mit Leidenschaft und Kreativität kompromisslos unsere engagierten Ziele verfolgen und dazu beitragen, dass wir selbst in herausfordernden Zeiten wie diesen immer besser werden.

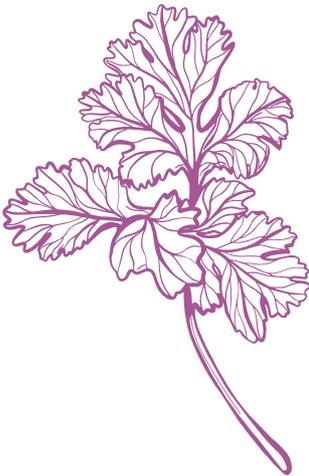


3

NACHHALTIGE LIEFERKETTE –

*Verantwortung für unsere
Mit- und Umwelt*

*Nachhaltigkeit beginnt für uns dort, wo unsere Rohstoffe mit viel Wissen und Hingabe hergestellt werden – am Beginn der Lieferkette –, und endet bei jedem Einzelnen. Wir setzen auf langjährige und respektvolle Partnerschaften mit unseren Lieferant*innen und verstehen uns selbst als verlässlicher und fairer Partner.*



Transparenz in der Lieferkette und gemeinsame Anstrengungen, potenzielle und tatsächliche negative Auswirkungen auf die Umwelt abzustellen oder sie zumindest auf ein Minimum zu reduzieren, die Herstellung unter menschenwürdigen Bedingungen zu gewährleisten, ein Beschwerdeverfahren einzurichten, die Wirksamkeit der Maßnahmen und Strategien zur Erfüllung der Sorgfaltspflicht zu kontrollieren und öffentlich über die Wahrnehmung der Sorgfaltspflicht zu berichten, sind uns ein Bedürfnis.

Um sicherzustellen, dass Nachhaltigkeit als Bestandteil unserer Geschäftstätigkeit zu einer Selbstverständlichkeit wird, hat sich die Geschäftsführung dazu bekannt, die Nachhaltigkeitsbestrebungen in die Unternehmensstrategie einzubinden und den Nachhaltigkeitsgedanken in unserer Lieferkette konsequent weiterzutragen. Und das auch beziehungsweise gerade in Zeiten wie diesen, denn Qualitätsbewusstsein, Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit

sind angesichts der sich verschärfenden Lage am Weltmarkt, geprägt von Rohstoff- und Energieknappheit sowie enormen Preissteigerungen, wichtiger denn je. Wir gehen dabei keine Kompromisse ein.

NACHHALTIGE LIEFERANT*INNEN

■ **Neue Lieferant*innen, die auf Nutzung von sozialen Kriterien geprüft wurden**

Transparenz in der Lieferkette und eine lückenlose Rückverfolgbarkeit unserer Produkte erachten wir als wesentliches Grundprinzip unserer unternehmerischen Verantwortung. Aus diesem Grund ist es für uns selbstverständlich, dass wir unsere Rohstoffe und Dienstleistungen nur von Lieferant*innen beziehen, die nach strengen Kriterien zugelassen sind, und Lieferant*innen bevorzugen, die entsprechende anerkannte Zertifikate zur Bestätigung ihrer Aussagen vorweisen können. Es ist



uns wichtig, dass rechtliche Vorgaben zur Erfüllung sämtlicher Anforderungen an die Qualität, Legalität und Lebensmittelsicherheit unserer Produkte bedingungslos eingehalten werden und dass dabei auch die Prinzipien der Nachhaltigkeit nicht außer Acht gelassen werden. Folglich setzen wir auf langfristige Geschäftsbeziehungen und eine enge partnerschaftliche Zusammenarbeit, das Vermeiden von unnötigen Transportwegen und neue, strategische Lieferant*innen, die im Rahmen eines Self-Assessments nach SEDEX SMETA-Kernkriterien (ETI Base Code-Anforderungen) bewertet und zugelassen werden. Auch wir gehören zu einer der über 50.000 Organisationen, die diese Plattform nutzen, und berichten transparent über unsere Leistungen. Darüber hinaus werden wir uns in den kommenden zwei Jahren einem unabhängigen SEDEX Audit nach SMETA unterziehen. Unser Ziel, bereits 2021 ein erfolgreiches Audit absolviert zu haben, haben wir leider – bedingt durch die Corona-Pandemie – nicht erreicht, geben uns aber nicht geschlagen, sondern verfolgen konsequent unser Vorhaben. So haben wir bereits mit den ersten Vorbereitungen begonnen.

Eine wesentliche Grundlage unserer Geschäftsbeziehungen ist die Einhaltung unseres Lieferant*innen-Code of Conduct (Verhaltenscodex), zu welcher alle unsere Lieferant*innen vertraglich verpflichtet sind, auch wenn wir ethisch korrektes Verhalten unserer Lieferant*innen voraussetzen.

Es ist für uns von großer Bedeutung zu verstehen, wie unsere Lieferant*innen denken, welche Ansprüche in Bezug auf Nachhaltigkeit sie an sich selbst und ihre Geschäftspartner*innen stellen und wie sie im Rahmen ihrer Einflussmöglichkeiten agieren. Wir setzen auf respektvolle und verlässliche Partnerschaften und wollen in der gemeinsamen Zusammenarbeit auf allen Ebenen zu einem fairen und korrekten Handeln und Verhalten in Bezug auf Menschenrechte, Konsument*innen, Gesellschaft und Umwelt beitragen. Wir verlangen von unseren Lieferant*innen, dass unser Verhaltenskodex allen Mitarbeiter*innen und Führungskräften zugänglich ist und dass ethisch richtiges Verhalten gefördert wird. Die wichtigsten Grundsätze umfassen ein klares Bekenntnis zu fairer Entlohnung und menschenwürdigen

SMETA steht für SEDEX Members Ethical Trade Audit und ist ein Beurteilungsschema auf Basis der ETI (Ethical Trading Initiative) Base Codes zur Bestätigung einer ethisch nachhaltigen Herstellung in der gesamten Lieferkette.

SEDEX (Supplier Ethical Data Exchange) ist eine Mitglieder-Organisation, die auf einem webbasierten System aufbaut und Informationen zu sozialen und ethischen Leistungen darstellt, wobei vor allem Themen rund um Arbeitsbedingungen und Arbeitssicherheit sowie wahlweise Umweltmanagement und Geschäftsethik abgefragt werden.



Arbeitsbedingungen, das Verbot von Kinderarbeit und die verantwortungsvolle Nutzung natürlicher Ressourcen. Der Code of Conduct für Lieferant*innen ist frei zugänglich und kann auf unserer Website unter www.kotanyi.com eingesehen werden.

Die Achtung der Menschenrechte in der gesamten Lieferkette macht aber auch vor den Türen unseres Unternehmens nicht halt. Wir sind ein österreichisches Familienunternehmen und wirtschaften in einem Land mit hohen Sozialstandards und klaren arbeitsrechtlichen Vorschriften. Um das Bewusstsein für ein sozial und ethisch korrektes Handeln auch in unseren Reihen und die Achtung der Menschenrechte auf allen Stufen der Herstellung in Zusammenarbeit mit unseren Lieferant*innen sicherzustellen, haben im Oktober 2019 unser gesamtes Management-Team und alle Mitarbeiter*innen, die in den Prozess der Beschaffung involviert sind, ein verpflichtendes Awareness-Training zum Thema „Menschenrechte in der Supply Chain“ durch Mag.a Dr.in Karin Lukas LL.M. (Ludwig Boltzmann Institut für Grund- und Menschenrechte) absolviert.

Was wir bislang erreicht haben:

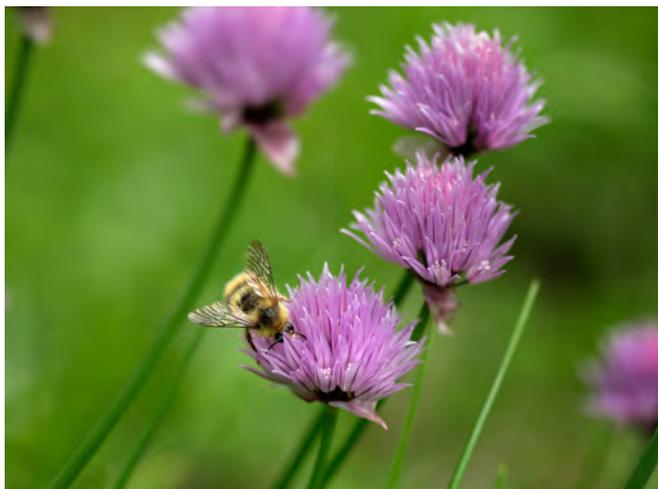
- 100 % der neu zugelassenen strategischen Lieferant*innen unserer Rohstoffe haben den CSR-Fragebogen vollständig ausgefüllt und durch ihre Unterschrift bestätigt, dass sie die festgelegten SMETA-Kernkriterien hinsichtlich Arbeitsbedingungen, Arbeitssicherung und Geschäftsethik für die von uns abgenommenen Rohstoffe erfüllen. Da wir die Richtigkeit der Angaben nur bedingt

überprüfen und nicht alle Angaben selbst vor Ort verifizieren können, zumal wir unsere Rohstoffe nicht immer direkt am Ursprung einkaufen, ist es für uns besonders bedeutsam, dass wir mit unseren Lieferant*innen eine vertrauensvolle, langfristige Partnerschaft aufbauen und aufrechterhalten. Wir müssen uns darauf verlassen können, dass unsere Anforderungen konsequent in der gesamten Lieferkette umgesetzt werden.

- Wir haben unsere gesamte Lieferkette einem Risiko-Assessment unterzogen und sämtliche Anstrengungen unternommen, durch aktives Issues Management, Datensammlungen und den direkten Dialog mit unseren Lieferant*innen mögliche Schwachstellen in der Lieferkette, die die Wahrung der Menschenrechte zweifelhaft erscheinen lassen, zu identifizieren und erforderliche Verbesserungsmaßnahmen im Rahmen unseres Einflussbereichs umzusetzen.

Auf Umweltkriterien geprüfte neue Lieferant*innen (prozentueller Anteil)

Unsere Lieferant*innen tragen als unsere Partner*innen maßgeblich dazu bei, dass wir unsere Ziele gemeinsam erreichen können. Als Teil unserer Lieferkette erachten wir es als unabdingbar, dass wir auf Lieferant*innen setzen, die bereit sind, Verantwortung für die Umwelt, in der wir leben, zu übernehmen und einen Beitrag zu leisten, sodass auch nachfolgende Generationen noch einen lebenswerten Planeten vorfinden. Im Rahmen des Lieferant*innenauswahl- und -zulassungs-



verfahrens müssen unsere Lieferant*innen die Einhaltung der ETI Base Code-Anforderungen (4-Pillar SMETA) bestätigen. Wir haben es uns erfolgreich zum Ziel gesetzt, dass alle neuen Lieferant*innen anhand der darin festgelegten ökologischen Kriterien überwacht werden. Bei Verdachtsfällen oder Ungereimtheiten entscheiden die CSR-Beauftragten der Firma Kotányi, ob eine Auditierung vor Ort sinnvoll ist und wer diese durchzuführen hat. An dieser Vorgehensweise werden wir selbstverständlich weiterhin konsequent festhalten.

Unternehmen und Lieferant*innen mit Risiko bezüglich Kinderarbeit

Wir bekennen uns zu den Kernarbeitsnormen der International Labour Organization (ILO) und wollen die darin festgelegten Grundprinzipien im Rahmen unserer Möglichkeiten auch in Zusammenarbeit mit Lieferant*innen und Geschäftspartner*innen umsetzen. Darüber hinaus sind die Einhaltung der grundlegenden Arbeitnehmer*innenrechte, der Bestimmungen des Arbeits- sowie des Gesundheitsschutzes

entsprechend der jeweils geltenden nationalen Gesetzgebung für uns ebenso selbstverständlich wie das Verlangen nach Umsetzung derselben durch unsere Geschäftspartner*innen.

Aus diesem Grund haben wir relevante Daten und Fakten entlang unserer Lieferkette erhoben, bestehende Lieferant*innen kritisch geprüft, unseren Lieferant*innen-Code of Conduct als Grundlage unserer Zusammenarbeit verankert und es uns zum Ziel gesetzt, auch weiterhin nur noch neue strategische Lieferant*innen zuzulassen, die die Erfüllung der ETI Base Code-Anforderungen auch hinsichtlich Kinderarbeit schriftlich bestätigen. Im Rahmen unseres Einflussbereichs wollen wir sicherstellen, dass die Kernarbeitsnormen der ILO eingehalten werden. Bei unseren direkten Lieferant*innen stellen Menschenrechtsverletzungen kein Risiko dar.

Biodiversität und Kontaminanten

Klimaexpert*innen sprechen von einem Rekordsommer 2022: Der Sommer 2022 war der trockenste, sonnigste und heißeste





Mediterrane Knoblauch-Oliven- Butter (für Brot)

- 150 g Butter (weich)
- 3 Knoblauchzehen frisch
- 150 g grüne Oliven entsteint (Glas)
- 1 TL KOTÁNYI Rosmarin getrocknet
- 1 TL KOTÁNYI Thymian getrocknet
- 2 TL KOTÁNYI Schnittlauch gefriergetrocknet
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ein Spritzer Zitronensaft

Butter mit einem Handmixer schaumig schlagen. Klein gehackt Oliven, Knoblauch und Kräuter begeben. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Sommer seit Beginn der Aufzeichnungen. Wir alle sehen die gravierenden Auswirkungen auf die Natur: Austrocknung ganzer Seen und Flüsse, Dürre und Waldbrände, Zunahme von Unwettern und Naturkatastrophen. Der Klimawandel schreitet nahezu ungebremst voran und macht der Landwirtschaft zweifelsfrei zu schaffen. Braune Felder und staubige Böden, wohin das Auge reicht. Ernteausfälle, Verfügbarkeitsengpässe und Preissteigerungen sind ökonomische Folgen, die wir in unserem Geschäftsalltag zu spüren bekommen. Doch allein dabei wird es nicht bleiben. Der Klimawandel wird Ökosysteme deutlich verändern und die Artenvielfalt drastisch reduzieren. Können sich Tiere und Pflanzen nicht auf die neuen, sich viel zu rasch ändernden Bedingungen einstellen, werden sie verschwinden. Für uns als Unternehmen, die wir auf Naturprodukte und vor allem Insekten als Bestäuber angewiesen sind, ist ein solches Szenario existenzbedrohend.

Hinzu kommen negative Auswirkungen auf unsere Umwelt durch intensive Landwirtschaft, insbesondere den Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden. Damit einhergehende Umweltkontaminanten stellen nicht nur für unsere Böden und die Luft, die wir atmen, sondern auch für die Produkte, von denen wir leben – unsere Kräuter und Gewürze – eine Bedrohung dar. Nur durch einen ressourcenschonenden, verantwortungsvollen Umgang können wir unsere Umwelt lebenswert und die Vielfalt der Arten erhalten. Es liegt uns daher am Herzen, dass negative ökologische Auswirkungen durch den Anbau und die Verarbeitung unserer Produkte reduziert

werden und dass wir in den kommenden Jahren selbst verstärkt aktiv werden, um die Vielfalt, die unsere Natur zu bieten hat, zu bewahren.

Es gibt nur diesen einen Planeten, auf dem wir leben und wirtschaften können – daher wollen wir auch weiterhin:

- den Anteil der Rohstoffe aus nachhaltigem Anbau steigern.
- verstärkt auf Lieferant*innen mit einem gelebten Nachhaltigkeitsprogramm, das über bloße Umweltkriterien hinausgeht und auch Sozialstandards miteinbezieht, setzen.
- auf kritische Rohstoffe wie Palmöl oder Kokospalmmittel in bestehenden und neu zu entwickelnden Produkten verzichten und weiterhin konsequent daran arbeiten, Palmöl, auch wenn dieses ausschließlich aus zertifizierten Quellen stammt, aus unserem Produktsortiment zu streichen. Stattdessen setzen wir verstärkt auf Öle, die in unserer Klimazone gewonnen werden können.
- selbst einen kleinen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt leisten, indem wir unsere vorhandene, stark verbuschte, ca. 1.750 m² große Apfelwiese in ein Habitat „Streuobstwiese mit Heckencharakter“ überführen und pflegen.
- überwiegend Reinigungs- und Desinfektionsmittel einsetzen, die ökologisch verträglich (ökorein) sind.
- Bäume pflanzen, um Insekten ein Zuhause zu bieten und der Klimaerwärmung entgegenzuwirken. Konkret haben wir uns dazu verpflichtet, pro 100 m² neu versiegelter Fläche einen Baum bzw. einen Strauch zu pflanzen.



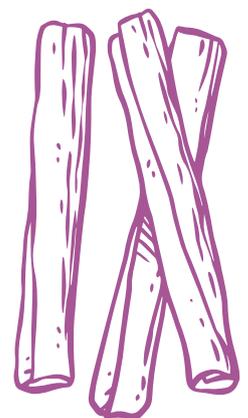
Was uns bislang gelungen ist:

- Die Zusammenarbeit mit Lieferant*innen, die unseren Nachhaltigkeitsgedanken teilen, konnte verstärkt werden. Wir haben neue regionale Lieferant*innen dazugewonnen und stehen mit diesen in regem Austausch, um gemeinsame Projekte zur Realisierung der Vermeidung nachteiliger Auswirkungen auf unsere Umwelt umzusetzen. So arbeiten wir beispielsweise in den kommenden Jahren verstärkt mit unseren Lieferant*innen daran, den Wasserverbrauch in unserer Lieferkette zu reduzieren und Projekte zum Schutz der Artenvielfalt zu initiieren.
- Sämtliche unserer Produkte konnten wir in den letzten Jahren im Rahmen von Optimierungen und Neuentwicklungen auf Palmölfreiheit umstellen. Derzeit arbeiten wir aktiv daran, unsere palmölfreien Alternativen erfolgreich am Markt zu platzieren.
- Unsere Innenhöfe haben wir in grüne Oasen und damit Erholungsbereiche für Mensch und Tier verwandelt. So wurde etwa in einem unserer Innenhöfe ein Hochbeet errichtet, das unsere Mitarbeiter*innen mit frischem Gemüse, Salat und Kräutern aller Art versorgt.
- In den Jahren 2019 bis 2021 verzeichneten

wir einen Zuwachs an Produkten aus biologischer Landwirtschaft von mengenmäßig ca. 10 % – wir konnten die Stückzahlen von rund 328.000 Stück auf rund 361.000 Stück erhöhen und wollen diesen Anteil auch weiterhin deutlich steigern.

Worauf wir besonders stolz sind:

Im Mai 2022 wurde unsere Apfelplantage am Rande des Betriebsgeländes unseres neuen Logistikzentrums zur Förderung der „Biodiversität im Industriegebiet“ von einem externen Fachexperten (Lacon Landschaftsplanung Consulting) aus ornithologischer und vegetationsökologischer Sicht begutachtet. Das Ergebnis ist mehr als erfreulich: Tiere und Pflanzen fühlen sich auf der vorhandenen, stark verbuschten, ca. 1.750 m² großen Apfelplantage, die nun in ein Habitat „Obstplantage/Streuobstwiese mit Heckencharakter“ überführt werden soll, sehr wohl. Vögel, Insekten und Wildpflanzen haben sich ein Stück Natur zurückerobert und mitten im Industriegebiet ein kleines Paradies entstehen lassen, das nun unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte gepflegt wird. Neben Info-Tafeln haben wir weitere Insektenhotels aufgestellt und Nistplätze eingerichtet. In unmittelbarer Nähe unserer Bienenhotels





im Bereich des Hauptgebäudes, die in Kooperation mit dem Österreichischen Hilfswerk für Taubblinde und hochgradig Hör- und Sehbehinderte (ÖHTB) errichtet wurden, haben wir Hochbeete mit bienenfreundlicher Bepflanzung aufgestellt, um das Nahrungsangebot zu erhöhen und die Nist- und Überwinterungshilfen für Bienen und Hummeln noch attraktiver zu gestalten. Angesichts des weltweiten Insektensterbens sind unsere Bemühungen ein kleiner Beitrag zur Förderung der Biodiversität. Der Rückgang an Insekten ist weltweit dramatisch, wie jüngste Forschungsergebnisse zeigen. Es sterben nicht nur einzelne Arten aus, sondern die Häufigkeit der Insekten

insgesamt hat in den letzten Jahrzehnten massiv abgenommen. Wir sind uns dessen bewusst, dass das Insektensterben nicht nur Auswirkungen auf die Bestäubung, sondern auch auf die Artenvielfalt hat: Geht es den Insekten schlecht, leiden Vögel und andere Tiere in der Nahrungskette. Aus diesem Grund werden die Grünflächen rund um unsere Gebäude nicht durchgängig gerodet. Wild aufgegangene Nussbäume spenden nicht nur Schatten, sondern bieten auch wichtige Rückzugsmöglichkeiten für Insekten und andere Tiere. Die Erweiterung unserer Produktionsflächen wollen wir dadurch kompensieren, dass wir uns dazu verpflichten, pro 100 m²

neu versiegelter Fläche einen Baum oder einen Strauch zu pflanzen. Die Bepflanzung des Geländes ist für Herbst 2022 vorgesehen und bereits in Planung.

Abgesehen davon konnten wir bei uns im Unternehmen keine Prozesse identifizieren, die zu wesentlichen negativen Umweltbeeinflussungen beitragen.

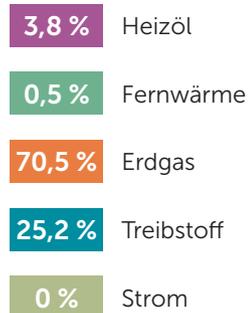
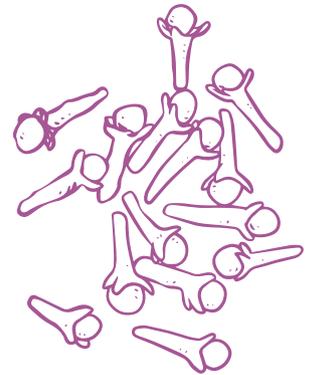
EMISSIONEN UND TRANSPORT

Direkte THG-Emissionen

Wir sind uns im Klaren darüber, dass auch wir im Rahmen unserer Tätigkeiten Emissionen erzeugen, die eine Auswirkung auf unsere Umwelt haben. Daher ist es für uns entscheidend, dass wir unseren CO₂-Fußabdruck, der sich aus unterschiedlichen Teilbereichen wie Energie- und Stromverbrauch sowie Transport zusammensetzt, regelmäßig ermitteln und messbare Maßnahmen setzen, um unsere in erster Linie

durch den Energieverbrauch verursachten Emissionen kontinuierlich zu reduzieren. Unser gesamter CO₂-Ausstoß 2021 betrug 361,3 Tonnen CO₂, wobei der größte Anteil auf den Einsatz von Erdgas zurückzuführen ist. Daher gelten unsere Bestrebungen vor allem der Reduktion des Verbrauchs an Erdgas. Eines unserer vordringlichsten Ziele ist es, bis 2030 Alternativen zu Erdgas zu finden und damit von dieser Energiequelle unabhängig zu sein. Im Moment wird Erdgas nur für Heizzwecke am Hauptstandort eingesetzt. Derzeit prüfen wir alternative, nachhaltige Energiequellen, um diese – gegebenenfalls auch gemeinsam mit den in der Nachbarschaft angesiedelten Betrieben – zukünftig zu nutzen.

Besonders freuen wir uns darüber, dass der gesamte von uns verbrauchte Strom (sowohl der Anteil an zugekauftem 100 % Ökostrom als auch der über unsere Photovoltaikanlage erzeugte Anteil) keine direkten CO₂-Emissionen verursacht.



Tonnen CO ₂	Heizöl	Fernwärme	Erdgas	Treibstoff	Strom
TOTAL: 361,3	13,9	1,7	254,8	90,9	0

Abb. 6: Direkte CO₂ Emissionen bezogen auf die eingesetzten Energiequellen



Fruchtige Bowle mit KOTÁNYI Rosa Beeren

(2 Personen)

- 500 g Frische Erdbeeren
- 250 ml Weißwein
- 250 ml Sekt
- 1 Bund frische Minze
- 1 EL KOTÁNYI Rosa Beeren
- 1 Prise KOTÁNYI Pfeffer aus der Mühle

Erdbeeren kleinschneiden. Sekt und Wein in einer großen Schüssel vermischen. Frische Minze grob hacken und mit den Erdbeeren dazugeben. Mit Rosa Beeren und Pfeffer verfeinern. Bowle für eine Stunde zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen. Glasränder mit Zucker und Blüten aus dem Garten dekorieren und genießen.

Wir sehen große Potenziale, uns zu verbessern, und nehmen unsere Verantwortung ernst: Durch den Einsatz erneuerbarer Energiequellen, die Errichtung unserer Photovoltaikanlage und die Planung und Errichtung einer weiteren Photovoltaikanlage mit mind. 500 kWp und einer Modulfläche von mind. 2.200 m², betriebsinterne Optimierungen zur Steigerung der Energieeffizienz in unserer Produktion, Optimierung unserer Dienstreisen und eine kontinuierliche Reduktion des Spritverbrauchs pro gefahrenem Kilometer wollen wir uns nachhaltig dafür engagieren, dass von Jahr zu Jahr weniger CO₂ in unsere Umwelt gelangt. Dabei stehen wir erst am Anfang einer spannenden Reise auf dem Weg in eine nachhaltigere Zukunft und haben uns Großes vorgenommen: Wir wollen bis 2030 den produktionsverursachten CO₂-Ausstoß kompensieren und unsere Produktion weitestgehend CO₂-neutral betreiben. Auch wenn uns die Zielerreichung vor große Herausforderungen stellt, verfolgen wir dieses Ziel engagiert weiter.

Um Bewusstsein für den persönlichen CO₂-Fußabdruck jedes*jeder Einzelnen zu schaffen, haben wir eine gemeinsame Kampagne gestartet und unsere Mitarbeiter*innen aufgefordert, ihren ökologischen Fußabdruck über den österreichischen Fußabdruck-Rechner des Bundesministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie individuell zu berechnen. Die Ergebnisse haben dazu beigetragen, die Zukunftsfähigkeit des eigenen Lebensstils zu testen und zu verstehen, wo jede*r Einzelne in seinem*ihrem persönlichen Einflussbereich ansetzen kann, und bestehende Gewohnheiten im Alltag zu überdenken und nachhaltig zugunsten unserer Umwelt zu ändern.

Das haben wir bislang erreicht:

Im Zuge unserer Projektpartnerschaft mit klimaaktiv haben wir einen Maßnahmenplan bis 2030 entwickelt, mit welchem wir unsere Energieeffizienz steigern und den Anteil an erneuerbaren Energien erhöhen wollen. Dieser Plan gliedert sich in die Bereiche Produktionsprozesse, Gebäude und Verkehr und wird auf Seite 53 näher erläutert.

Das neuartige Coronavirus hat in vielen Bereichen des Lebens zu großen Veränderungen geführt und uns ebenfalls vor unvorhersehbare Herausforderungen und neue Aufgaben gestellt. Während dieser Zeit haben wir aber auch gelernt, vorhandene Technologien zu nutzen und ein gewisses Maß an distanzierter Präsenz zur Normalität werden zu lassen. Home-Office und Online-Besprechungen haben Einzug in unseren beruflichen Alltag genommen und wir nutzen die damit einhergehenden technologischen Vorteile, um eine Win-win-Situation zu erreichen: für unsere Umwelt und für uns. Durch die Bewertung der Notwendigkeit von Dienstreisen auf Basis einer Checkliste sparen wir überall dort, wo Reisetätigkeiten nicht unbedingt notwendig sind und ein Remote-Austausch ausreichend ist, nicht nur CO₂-Emissionen, sondern auch Kosten und Zeit. Reisetätigkeiten, die auch weiterhin erforderlich sind, erfolgen – so gut wie möglich – klimafreundlich.

Bedingt durch die Corona-Pandemie, aber auch durch unsere Bestrebungen, CO₂ einzusparen und Dienstreisen auf das erforderliche Mindestmaß zu beschränken, konnten wir die durch Dienstreisen und beruflich zurückgelegte Strecken (Auto, Flugzeug) bedingten CO₂-Emissionen 2020 um ca. 56 % im Vergleich zu 2019 und 2021 um

10 % im Vergleich zu 2020 reduzieren. Um möglichst wenig Kraftstoff zu verbrauchen, wird die gesamte Flotte unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit auf dem aktuellen Stand der Technik gehalten. Bei der Fahrzeugauswahl sind daher für uns der CO₂-Ausstoß und der Verbrauch maßgebliche Kriterien.

Unsere Dienstwagen in Österreich entsprechen der Euro 5 und Euro 6 Norm. Die österreichische Dienstwagenregelung sieht einen regelmäßigen Tausch der Fahrzeuge vor. Im Rahmen der Rechnungskontrolle für Reparaturen und Services werden bei Auffälligkeiten Maßnahmen wie früherer Fahrzeugtausch oder Optimierungsmaßnahmen angeregt.

Bei der Auswahl der Bereifung werden neben der Einstufung der Sicherheit auch die Parameter Lautstärke und Abrieb berücksichtigt.

Im Zuge der jüngsten Umbaumaßnahmen am Unternehmensgelände wurden Vorbereitungen für die Errichtung einer Stromtankstelle geschaffen. Aufgrund der Diskrepanz zwischen den Anforderungen an unsere Firmenfahrzeuge (ausreichend Laderaum, zeitliche Flexibilität beim Kunden,

viele Überlandfahrten) und den aktuellen Möglichkeiten des Einsatzes von Elektrofahrzeugen (Tankstellenpositionierung, Ladedauer, Reichweite) ist eine Umstellung aller Dienstfahrzeuge auf Elektrofahrzeuge ad hoc nicht machbar. Wir prüfen aber bei Neuanschaffungen sehr wohl, ob der*die Mitarbeiter*in auf ein fossil betriebenes Fahrzeug verzichten kann. Einzelne Mitarbeiter*innen, so auch aktuell unser neuer Geschäftsführer in Deutschland, sind bereits auf ein E-Fahrzeug umgestiegen. Unsere Außendienstmitarbeiter*innen, die durch Dienstfahrten einen wesentlichen Einfluss auf unsere transportbedingten CO₂-Emissionen haben, sollen ab 2022 bevorzugt bei Fahrzeugtausch einen mild Hybrid-Dienstwagen erhalten. Die Elektrifizierung unserer Dienstfahrzeuge ist ein wichtiger Schritt auf dem Weg zur CO₂-neutralen Mobilität für alle.

Besonders am Herzen liegt uns daher unser Vorhaben, in den kommenden Jahren den Anteil an PKW-Elektrofahrzeugen in unserem Fuhrpark deutlich zu steigern.

Doch auch unsere erfolgreich umgesetzten innerbetrieblichen Maßnahmen zur Optimierung des Mobilitätsverhaltens in der betrieblichen Praxis haben sich im Laufe der letzten

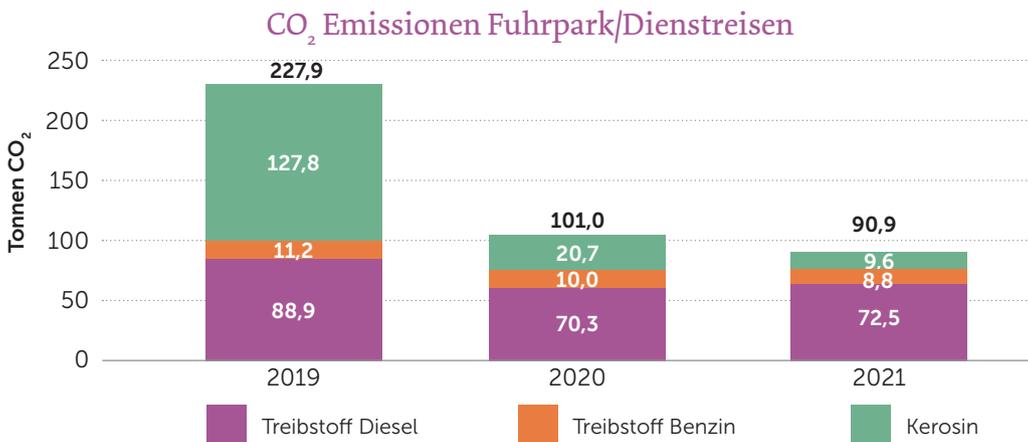


Abb. 7: CO₂ Emissionen bedingt durch Dienstreisen und Dienstfahrten

Jahre bezahlt gemacht und zu einem deutlichen Rückgang des CO₂-Ausstoßes geführt: Wir konnten den Kraftstoffverbrauch unserer Dienstwagen pro 100 Kilometer durch bewusstseinsbildende Maßnahmen

von 2019 bis 2021 nachweislich um 4,7 % reduzieren und haben insgesamt in den letzten Jahren, bedingt durch Home-Office und Videokonferenzen, weniger Sprit verbraucht als noch 2019.

		IST 2019	IST 2020	IST 2021	ZIEL 2022
EMISSIONEN UND TRANSPORT	Kontinuierliche Reduktion des Spritverbrauchs pro gefahrenem km	6,19 l/100 km	6,06 l/100 km	5,90 l/100 km	Weitere Reduktion gegenüber Vorjahr

**MATERIALIEN
(ROHSTOFFE UND VERPACKUNGEN)**

Unsere wertvollsten Rohstoffe – Kräuter und Gewürze

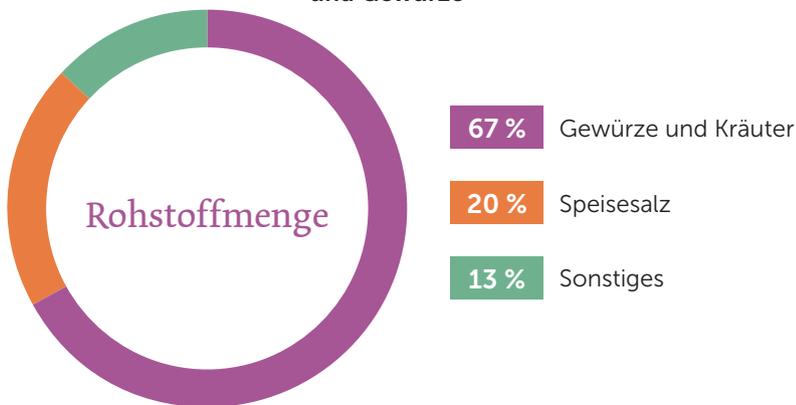


Abb. 8: Rohstoffmengen nach Rohstoffart (Quelle: Mengen 2021)

Mit Paprika begann unsere Erfolgsgeschichte. Heute verarbeiten wir mehr als 300 verschiedene Kräuter und Gewürze, die aus allen Ländern dieser Welt stammen. Jedes Gewürz hat sein Geheimnis, das sich erst dann eröffnet, wenn man es versteht, richtig damit umzugehen. Wir haben durch jahrzehntelange Erfahrung gelernt, diese wertvollen Schätze der Natur zu nutzen und für unsere Konsument*innen so aufzubereiten, dass sie Inspiration und Lebensfreude in die Küchen dieser Welt bringen. Gewürze bieten eine Vielfalt an

sensorischen Erlebnissen – sie gelten nicht umsonst als Würze des Lebens. Gerade Gewürze aus fernen Ländern, exotische Gewürze, sind seit jeher wertvolle Handels-güter, ehemals sogar Auslöser von Kriegen, kostbare Gaben und Zeichen von Wohlstand. Heute sind sie aus keiner Küche mehr wegzudenken und machen unsere Lebens-mittel erst zu dem, was sie sind: genussvolle Mittel zum Leben.

Pro Jahr verarbeiten wir rund 10.000 Tonnen an Gewürzen und Kräutern, davon sind die mengenmäßig bedeutendsten Gewürze Pfeffer und Paprika. Neben unseren klas-sischen Gewürzen und Kräutern beziehen wir auch rund 3.000 Tonnen Speisesalz in unterschiedlichen Qualitäten sowie rund 2.000 Tonnen Zusatzstoffe, Backzutaten und hochwertige natürliche Aromen.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unsere Rohstoffe als kostbare Schätze der Natur zu bewahren und wollen daher bewusst Rohstoffe wie Palm- oder Kokosöl meiden, die einen nachteiligen Einfluss auf unsere Umwelt haben.

Darüber hinaus wollen wir einen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung leisten und sind aktiver Kooperationspart-ner im Projekt „Foodwaste2Value – wert-volle Reststoffe in Lebensmitteln“ mit dem Lebensmittelcluster Niederösterreich. Ziel

dieses Projektes, das als Innovationscamp ausgerichtet ist, ist es, der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken und das Aufkommen von Abfällen zu vermeiden, indem nicht mehr benötigten wertvollen Reststoffen, also Nebenprodukten diverser Herstellungsprozesse, ein zweites Leben gegeben wird. Verstärkt wird unser Team durch eine Studierende an der Fachhochschule Wiener Neustadt Campus Wieselburg, die sich diesem Thema im Zuge ihrer Masterarbeit schwerpunktmäßig widmen und Einsatzmöglichkeiten sowie Auflagen unserer Nebenprodukte prüfen und bewerten wird. Auf diese Art und Weise wollen wir erreichen, dass unsere Bio-Abfälle, derzeit rund 95 Tonnen pro Jahr, künftig nicht mehr ausschließlich über die Biogasanlage als Ausgangsstoffe für die Energiegewinnung verwertet, sondern überwiegend einer Wiederverwendung im Rahmen der Lebensmittel- und Futtermittelerzeugung zugeführt werden, sofern dies rechtlich und qualitativ zulässig und vertretbar ist.

Was uns bislang gelungen ist:

Wir haben Palmöl aus allen unseren Produkten entfernt, bei denen dies technologisch machbar und sinnvoll gewesen ist. Über 99 % unserer Produkte sind bereits jetzt palmölfrei. Auch für die verbleibenden Produkte haben wir palmölfreie Alternativen gefunden, die wir in den kommenden Monaten zur Marktreife bringen werden.

Der Erhalt der Sortenvielfalt und Regionalität liegen uns im Rahmen unserer Möglichkeiten am Herzen.

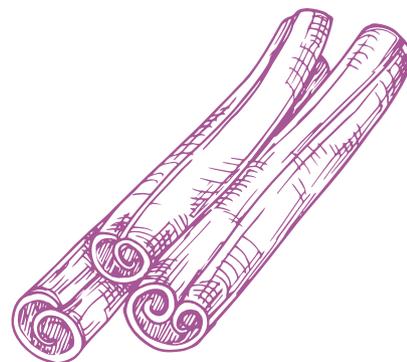
- Wir setzen auf regionale Produkte, sofern diese in der von uns festgelegten Qualität und Quantität verfügbar sind.

- Unser ungarischer Paprika wird aus alten Sorten hergestellt und nach traditionellem Handwerk verarbeitet.

Unsere Verpackungen

Neben einem effizienten und verantwortungsbewussten Umgang mit unseren Rohstoffen streben wir auch eine gezielte Reduktion des Gewichtes unserer Verpackungsmaterialien an, um Abfallmengen zu verringern. Sorgsame Trennung der Abfälle und ordnungsgemäßes Recycling sowie das Forcieren von bewusstseinsbildenden Maßnahmen bei Mitarbeiter*innen und Verbraucher*innen sollen dazu beitragen, dass die Umwelt möglichst wenig belastet wird.

Um das zu erreichen, analysieren wir laufend unsere bestehenden Verpackungsmaterialien und arbeiten hart daran, die eingesetzten Materialien so weit zu reduzieren beziehungsweise zu optimieren, dass ein ausreichender Produktschutz gewährleistet wird und nicht mehr Material eingesetzt wird, als nötig ist. Darüber hinaus wollen wir fortlaufend die Recyclingfähigkeit der von uns eingesetzten Materialien erhöhen und die Abfallmengen reduzieren. Ein besonderer Fokus gilt der Reduktion von Kunststoffen. Weltweit gesehen stellt Plastik als Hauptbestandteil des Mülls im Meer vor allem für die dort lebenden Tiere ein großes Problem dar. Jedes Jahr gelangen laut einer Publikation des WWF Deutschland 4,8–12,7 Millionen Tonnen Plastik in die Meere*. Das bedeutet nicht, dass die von uns eingesetzten Materialien unmittelbar im Meer landen – aber wir sind uns bewusst, dass unachtsamer Umgang und unzureichende Entsorgung – vor allem in Ländern, in denen die Sammlung von Abfällen nicht richtig



* Quelle: <https://www.wwf.de/themen-projekte/plastik/unsere-ozeane-versinken-im-plastikmuell>

Wir arbeiten laufend daran, die Recyclingfähigkeit der von uns eingesetzten Materialien zu erhöhen und die Abfallmengen zu reduzieren.

funktioniert – zu unermesslichen Schäden in den Ökosystemen unserer Meere führen. Kunststoffe sind auch deshalb ein Problem, da mehrere hundert bis tausende Jahre vergehen, bis diese völlig zersetzt sind. Im Zuge des Abbaus zerfallen diese Materialien in immer kleinere, aber feste und wasserunlösliche Plastikpartikel. Diese Partikel – unter einer Größe von 5 mm als Mikroplastik – machen nicht nur Meerestieren zu schaffen, die diese mit Plankton verwechseln, sondern können über die Nahrungskette auch in den menschlichen Organismus gelangen. Die Auswirkungen sind verheerend und wir wollen nicht tatenlos zusehen. Wir wissen, dass wir handeln und Verantwortung übernehmen müssen, indem wir den Anteil an Kunststoffen in unseren Verpackungen und Prozessen drastisch reduzieren.

Was uns bislang gelungen ist:

- Wir haben sämtliche PET (Polyethylenterephthalat)-Dosen in unserem Markensortiment für Gastronomie und Großhandel auf 100 % rPET umgestellt. Damit können wir alljährlich rund 155 Tonnen an neuem PET einsparen.

- Auch im Zuge unseres Briefpackungsrelaunchs haben wir die Zusammensetzung unserer Verpackungen dahingehend optimiert, dass wir die jährliche Menge an Kunststoff um 74 Tonnen im Vergleich zur alten Packung reduzieren können.
- Sämtliche unserer PVC (Polyvinylchlorid)-Sleeves (d. h. unserer Umhüllungen zur Gewährleistung des Originalitätsschutzes bei unseren Gläsern) wurden auf PET umgestellt. Damit konnten wir einerseits eine Materialreduktion von 27 Tonnen erzielen und andererseits erreichen, dass wir nun ein Material einsetzen, das dem Recycling zugeführt werden kann und nicht mehr als Abfall gehandhabt werden muss.
- Die Materialstärke unserer Schrumpffolien aus Kunststoff wurde von 50 μ auf 35 μ verringert, was einem effektiven Einsparungspotenzial von 9 Tonnen Kunststoff pro Jahr bezogen auf die Verbrauchsmengen 2021 entspricht. Darüber hinaus wurde die Menge an eingesetzten Schrumpffolien in den Jahren 2019 bis dato deutlich reduziert, sodass sich insgesamt hochgerechnet bis Jahresende 2022 ein Einsparungspotenzial von 13,5 Tonnen Kunststoff pro Jahr im Vergleich zu 2019 ergibt.

Schrumpffolienverbrauch

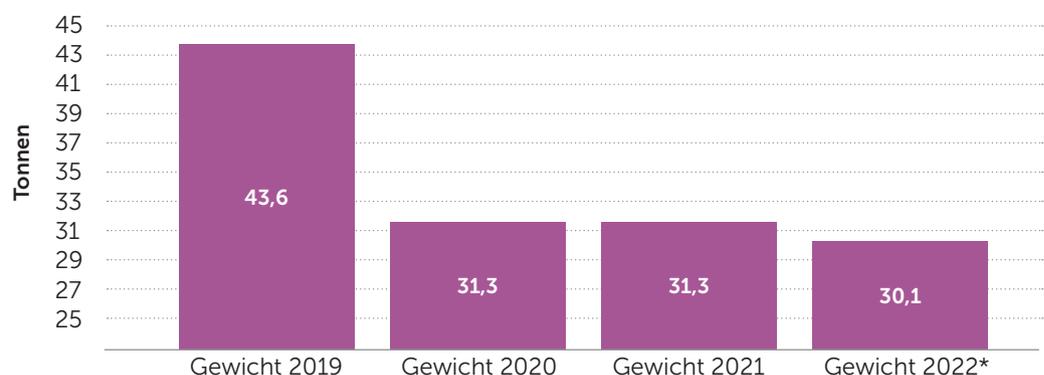


Abb. 9: Verbrauch an Schrumpffolien in Tonnen pro Jahr

* Gewicht 2022 hochgerechnet auf Verbrauchsmenge bis Ende 2022

Aufgrund der zahlreichen Maßnahmen, die wir in den letzten beiden Jahren gesetzt haben, um die Recyclingfähigkeit unserer Produkte zu erhöhen und den Einsatz an Materialien jährlich zu reduzieren, können wir jährlich rund 270 Tonnen Kunststoff im Vergleich zu 2019 einsparen und immer mehr.

Neben Kunststoffen verursachen wir aber auch andere Abfälle, die wir reduzieren wollen.

Die von uns national und international verkauften Produkte lassen Abfälle gemäß folgender Darstellung entstehen – wobei Produkte, die wir fertig verpackt und etikettiert zukaufen, nicht berücksichtigt sind:

	Stk.	Papier	Glas	Metall	Kunststoff	Materialverbunde	Gesamt	Abfall in g pro Stück
2018	237.899.144	1.337	4.247	13	1.142	1.085	7.823	32,88
2019	261.234.665	1.440	4.542	13	1.221	1.149	8.364	32,02
2020	294.707.137	1.604	5.356	8	1.255	1.255	9.545	32,39
2021	301.310.330	1.647	5.192	8	1.242	1.242	9.464	31,41

Mengen in t

Was uns bislang gelungen ist:

Pro Stück konnten wir von 2019 bis 2021 gewichtsmäßig den Anteil an Abfällen, verursacht durch Verpackungsmaterialien, um rund 2 % minimieren.

Nicht nur durch die Reduktion von Abfallmengen aus unseren Verpackungen, sondern auch durch die Verringerung von Abfällen in unseren betrieblichen Abläufen und das richtige Recyceln von Materialien können wir maßgeblich Einfluss auf die fortlaufende Verbesserung unserer Umweltleistung nehmen.

Getrennt gesammelt werden Papier, Karton und Wellpappe, Glas, Plastik, organische Abfälle und Restmüll. Problematische Abfälle aus unserem Labor und aus unserer Werkstätte werden separat gesammelt, ordnungsgemäß zwischengelagert und umweltgerecht entsorgt. Für die Entsorgung unserer Abfälle ist derzeit das Unternehmen Saubermacher verantwortlich.

Die größten Abfallmengen sind auf Glas zurückzuführen. Glas als Verpackungsmaterial hat sich vor allem bei einem unserer

wichtigsten Artikel, der Kotányi Gewürzmühle, bewährt. Die Mühle ist als Einwegmühle für das Glasrecycling konzipiert und kann über den Glascontainer entsorgt werden. Altglas ist ein wertvoller Werkstoff und spielt bei der Neuproduktion von Glas eine bedeutende Rolle. Die Austria Glas Recycling bestätigt, dass je 10 % Altglas, das bei der Neuproduktion eingesetzt wird, der Energieverbrauch um 3 % und die CO₂-Emissionen um 7 % vermindert werden. Die Einsparungen an elektrischer Energie, die pro Jahr auf diese Weise erzielt werden können, entsprechen dem Jahresenergieverbrauch von rund 58.000 Haushalten*. Werden die Mühlenglasverpackungen korrekt entsorgt, ist das also auch ein Beitrag zur Reduktion des CO₂-Fußabdrucks. Um unseren Verbraucher*innen das Wissen zu vermitteln, wie unsere Produkte bestmöglich recycelt werden können, machen wir auf unserer Website und mit gezielten Awareness-Kampagnen immer wieder darauf aufmerksam, wie wichtig eine sachgerechte Entsorgung von Leerverpackungen ist.

* Quelle: <https://www.agr.at/glasrecycling/umweltvorteile>



Sellerie Apfel Zimtsuppe

- 1 Stk. Sellerieknolle geschält
- 750 ml Apfelsaft naturtrüb
- 250 ml Obers
- 1 Stk. Zwiebel geschält
- 125 ml Weißwein
- 1 TL KOTÁNYI Zimt gemahlen
- 1 Prise KOTÁNYI Meersalz jodiert aus der Mühle
- 1 Prise KOTÁNYI Pfeffer schwarz aus der Mühle

Sellerie und Zwiebel in Würfel schneiden. Beides in einem Topf in Butter anschwitzen, mit Weißwein aufgießen und einkochen lassen. Mit Zimt bestreuen und mit Apfelsaft sowie Obers aufgießen. So lange kochen lassen, bis der Sellerie sehr weich ist. Mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir haben nicht nur das Gewicht unserer Verpackungen reduziert und damit die Abfallmenge unserer Verpackungen verringert, sondern bemühen uns auch kontinuierlich darum, wertvolle Ressourcen im Zuge der Herstellung einzusparen. Besonders stolz sind wir darauf, dass wir alle PET-Dosen unter unserer Marke auf 100 % rPET umstellen konnten. rPET ist die Abkürzung für rezykliertes Polyethylen-terephthalat (PET). Es handelt sich dabei um einen lebensmitteltauglichen Rohstoff, der aus leeren PET-Verpackungen entsteht, die gesammelt und zur Wiederverwendung aufbereitet werden. Einfach ausgedrückt: Aus gebrauchten Dosen werden neue Materialien. Rezykliertes PET ist damit – unter der Voraussetzung, dass es richtig getrennt und gesammelt wird – ein Rohstoff, der im Kreislauf gehalten werden kann und kein Reststoff mehr. Durch den Einsatz von rPET können wir dazu beitragen, natürliche Ressourcen zu schonen. Recycling wie es im Lehrbuch steht – konsequent und transparent.

Mit Erreichtem geben wir uns nicht zufrieden, sondern arbeiten intensiv an der weiteren Erhöhung der Recyclingfähigkeit aller von uns eingesetzten Verpackungsmaterialien. Dabei werden wir durch eine Forschungskooperation mit dem Österreichischen Forschungsinstitut für Chemie und Technik OFI sowie durch die Fachhochschule Wiener Neustadt Campus Wieselburg, die im Rahmen des Studiengangs „Eco Design – ökologische Produktentwicklung“ eine umfassende Life Cycle-Analyse unserer Gewürzverpackungen durchgeführt hat, unterstützt.

Wir setzen alles daran, auch den Materialeinsatz in unserem Alltag zu reduzieren und

nachhaltige Lösungen zu finden. Überall dort, wo es uns möglich ist, versuchen wir, Papier einzusparen. So haben wir unter anderem unsere gesamte Produktion auf „papierlose Dokumentation“ umgestellt und übermitteln die Gehaltszettel aller Mitarbeiter*innen in digitaler Form. Darüber hinaus werden viele unserer Werbemittel und Berichte – soweit machbar und zielführend – nur noch digital gestaltet. Auf unnötiges Ausdrucken von Dokumenten verzichten wir und sind bestrebt, durch Aufklärungskampagnen im Unternehmen das entsprechende Bewusstsein für das Vermeiden unnötiger Verschwendung zu schaffen. Wir konnten so 2021 den Papierverbrauch insgesamt um mehr als 30 % im Vergleich zum Vorjahr reduzieren. Konkret und in Zahlen ausgedrückt heißt das, dass wir 2,5 Tonnen Papier inkl. Überverpackungen, Kartonagen und Werbematerialien pro Jahr weniger verbrauchen. Die größte Einsparung entfällt dabei auf Kopier- und Rechnungspapier mit rund 1,46 Tonnen. Stückmäßig bedeutet das eine Einsparung an Kopier- und Rechnungspapier von rund 292.000 Stück pro Jahr. Unter Berücksichtigung der Tatsache, dass mit der Herstellung von Papier nicht nur ein hoher Energiebedarf einhergeht, sondern pro Blatt DIN-A4-Papier (5 g) auch rund 10 Liter Wasser benötigt werden, wenn es aus Holz hergestellt wird, können wir so rund 2.920 m³, also 2.920.000 Liter Wasser pro Jahr einsparen. Das entspricht rund 50 % unseres gesamten durchschnittlichen Wasserbedarfs der letzten Jahre an unseren Standorten in Wolkersdorf im Weinviertel.

Da wir nicht gänzlich auf Papier verzichten können, wollen wir künftig nur noch Altpapier oder umweltfreundliches Papier



verwenden und so den indirekten Wasserverbrauch verringern. Denn Recyclingpapier hat einen vergleichsweise geringen Wasserfußabdruck von etwa 100 ml pro DIN-A4-Blatt.

Darüber hinaus werden wir in der kommenden Berichtsperiode dem Thema Wasserreduktion einen höheren Stellenwert einräumen und verstärkt Maßnahmen zur Verringerung des direkten Wasserverbrauchs in unseren betrieblichen Abläufen setzen.

ENERGIE



Energieintensität

Emissionen und damit Auswirkungen entstehen überall dort, wo Produkte hergestellt, gelagert und transportiert werden – so auch bei uns. Wir verbrauchen Energie zum Beispiel in Form von Strom und Gas und erzeugen Emissionen in Form von CO₂. Wir leben von Rohstoffen, die nur in einer intakten Umwelt wachsen und gedeihen können. Damit ist unser Geschäftserfolg auch davon abhängig, dass die ökologischen Auswirkungen auf unsere Umwelt

möglichst gering gehalten werden. Wir wollen hier einen Beitrag zum Klimaschutz leisten, indem wir konsequent Maßnahmen zur Steigerung der Energieeffizienz und Vermeidung von Emissionen und Abfällen einleiten und verfolgen.

Unser Strom stammt ausschließlich aus erneuerbaren Quellen und wird seit Mitte 2020 durch die Photovoltaikanlage auf unseren Dächern auf einer Fläche von 6.500 m² produziert. Damit erzeugen wir nun mit einer Jahresleistung von mehr als 900.000 kWh fortlaufend rund 20 % unseres Strombedarfs selbst und können 227 MWh Überschuss pro Jahr ins allgemeine Stromnetz einspeisen – und das nachhaltig und umweltfreundlich.

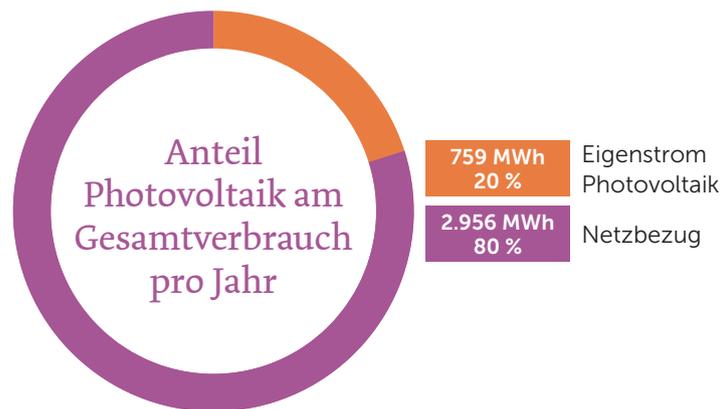


Abb. 10: Anteil Photovoltaik am Gesamtverbrauch Strom pro Jahr (Quelle: Echtdaten 2021)

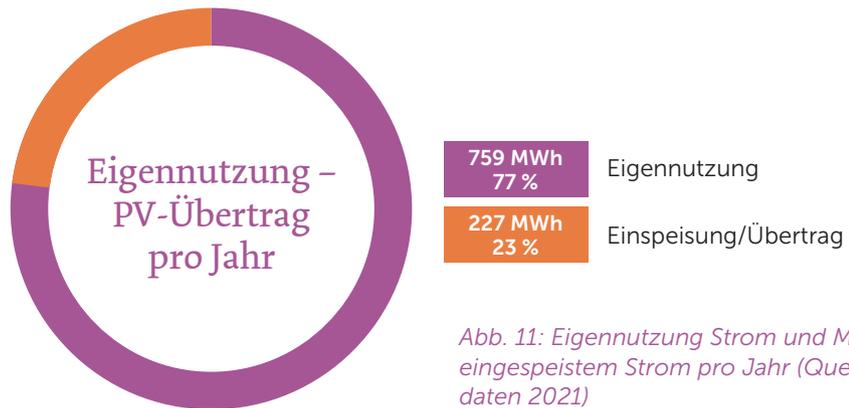


Abb. 11: Eigennutzung Strom und Menge an eingespeistem Strom pro Jahr (Quelle: Echt-daten 2021)

Weitere Einsparungen konnten durch die Umrüstung auf LED-Beleuchtung in unserem Betrieb mit einer Einsparung von 50 MWh pro Jahr erzielt werden. Darüber hinaus wurde ein neuer, energieeffizienterer Kompressor installiert und eine moderne LAN-Steuerung für den Verbund unserer Kompressoren implementiert. Mittels dieser hochmodernen Steuerung wird – je nach Druckluftbedarf – automatisch die effizienteste Kombination von Kompressoren herangezogen, wodurch wir alljährlich unseren Energiebedarf um weitere 36 MWh minimieren können.

Wie messen wir unsere Energieeffizienz? Wir haben die Energie- und Mengenströme, die an unserem Produktionsstandort anfallen, ermittelt und dargestellt. Die Richtigkeit dieser

Berechnungen und Angaben wird im Rahmen der regelmäßig stattfindenden externen Energieaudits nach EEEffG und EN 16247 überprüft. Die von 2019 bis 2021 erreichte Effizienzsteigerung von 15,5 % – absolut 845 MWh – wurde durch Erweiterungen (neue Produktionsanlagen, Erweiterung Logistikzentrum) etwas abgeschwächt, so dass „nur“ eine Verbrauchsminimierung von 11,6 % – absolut 632 MWh – erreicht wurde. Die Energieintensität reduzierte sich von 13,6 Wh/Stück auf 12,1 Wh/Stück, das entspricht 11 %.

Energieverbrauch

Der Gesamtenergiebedarf nach Sektoren (Energieverbraucher) und Energieträgern stellt sich wie folgt dar:

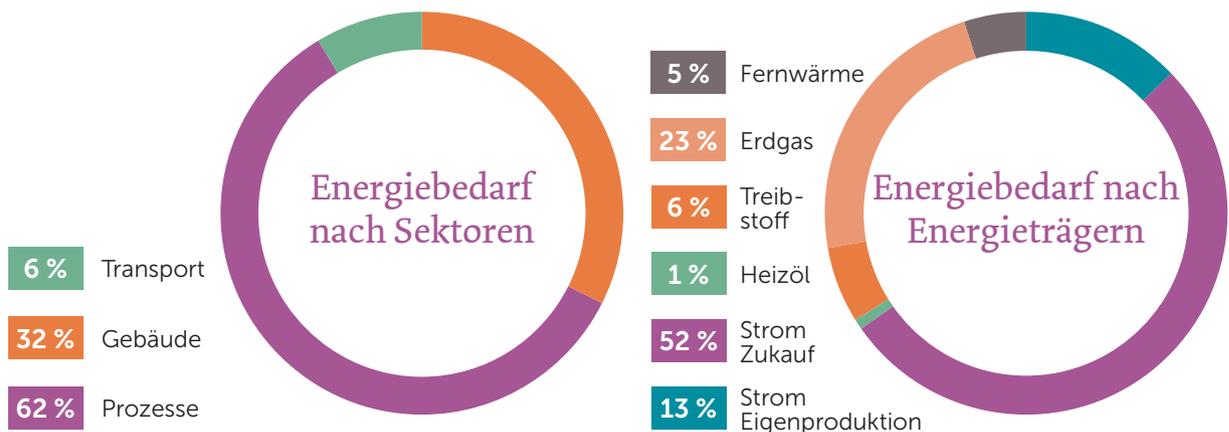
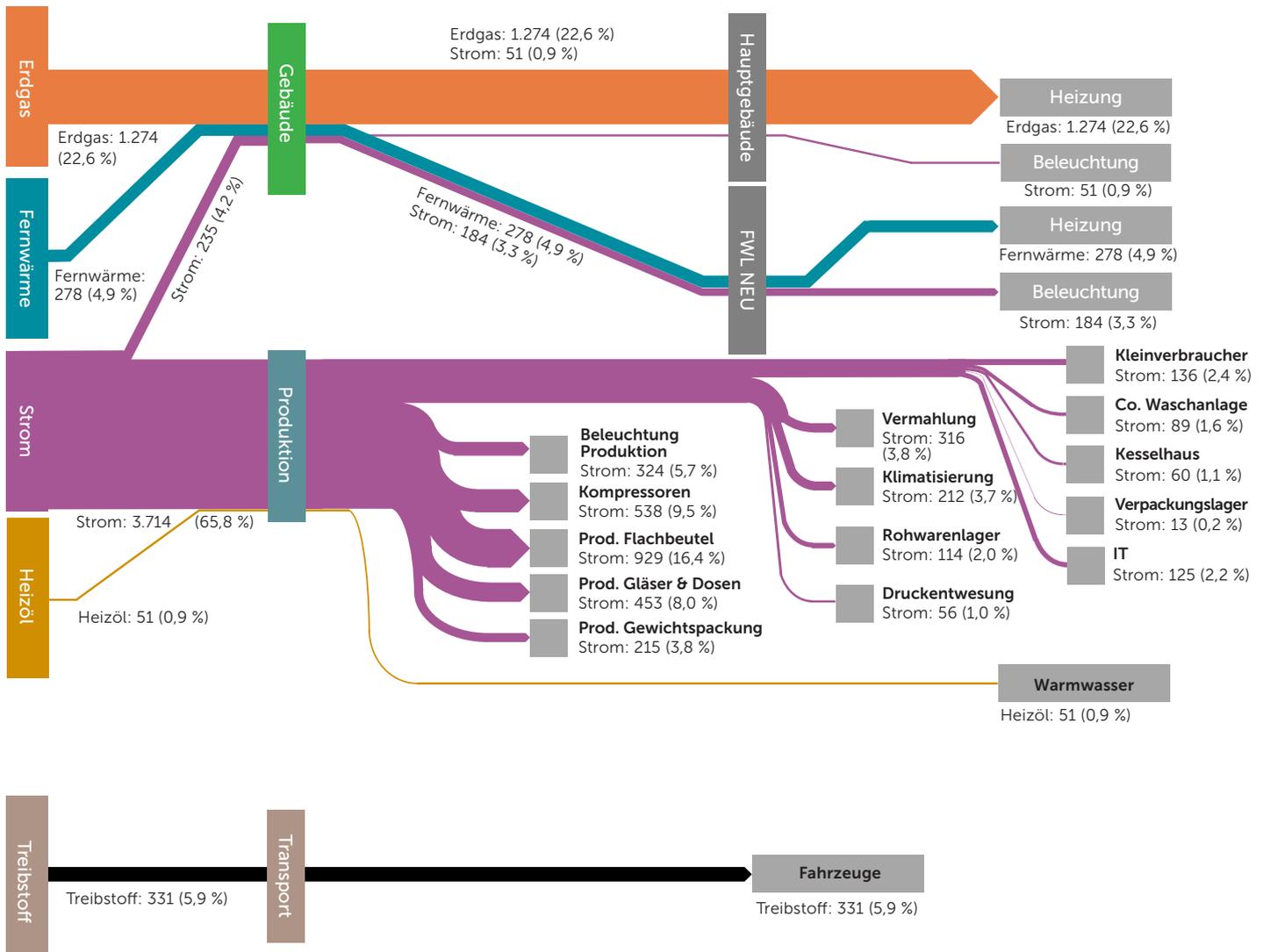


Abb. 12: Energiebedarf nach Sektoren (Energieverbraucher) und Energieträger (Quelle: Echt-daten 2021)

Am meisten Energie verbrauchen unsere unternehmensinternen Prozesse, gefolgt vom Energiebedarf, der dem Gebäude (inkl. Heizung und Beleuchtung) zuzurechnen

ist, und der geringste Anteil mit rund 6 % entfällt auf den Energiebedarf für interne Transportprozesse.



Alle Einheiten in MWh. Werte in Klammern: %-Anteil zum Gesamt-Jahresenergieaufwand (5.648 MWh)

Abb. 13: Kotányi Energieflüsse (Quelle: Echtdaten 2021)

Strom ist mit einem Anteil von 65,8 % nach wie vor unsere wichtigste Energiequelle. Seit 2019 konnten wir die Menge an zuge-

kauftem Strom durch die oben genannten Maßnahmen bei gleichzeitiger Erhöhung der Stückzahl deutlich reduzieren.

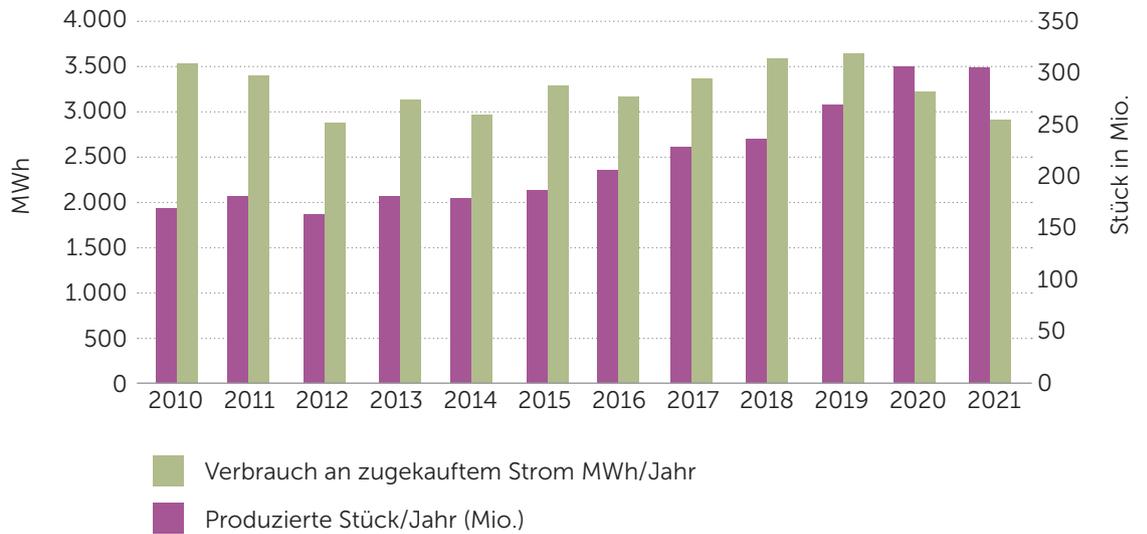


Abb. 14: Verhältnis Verbrauch an zugekauftem Strom und produzierter Stückzahl

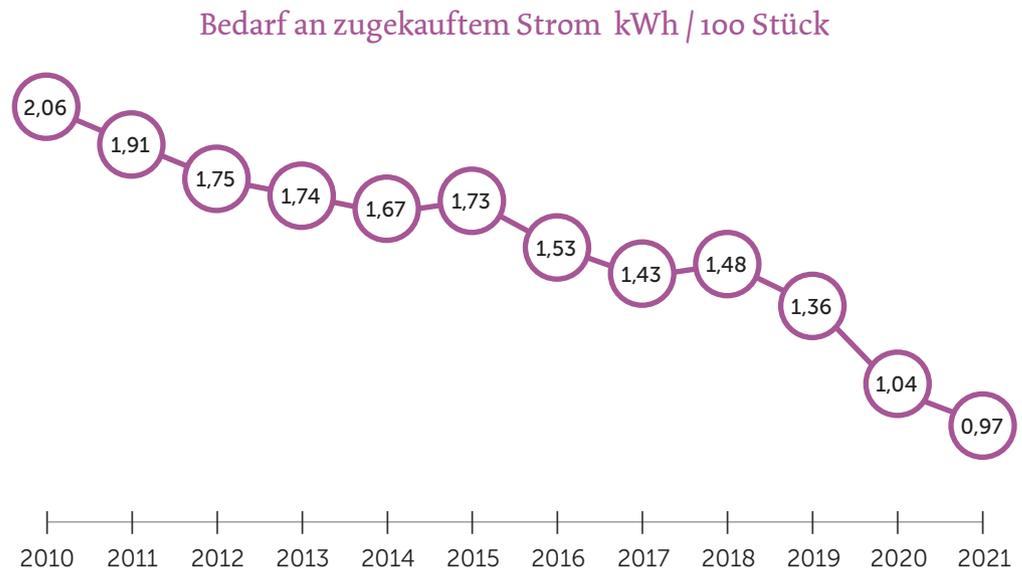


Abb. 15: Verbrauch an zugekauftem Strom in kWh pro 100 Stück produzierter Fertigartikel

Auch bezogen auf den Gesamtstrombedarf konnten wir eine erfreuliche Steigerung der Energieeffizienz erreichen. Bezogen auf 100 produzierte Fertigartikel

hatten wir 2020 und 2021 die niedrigsten Verbrauchswerte – wir konnten den Stromverbrauch gesamt im Vergleich zu 2019 nachweislich reduzieren.

Bezogen auf 100 produzierte Artikel konnten wir den Stromverbrauch im Vergleich zu 2019 deutlich reduzieren.

Stromverbrauch (gesamt) in kWh / 100 Stück



Abb. 16: Verbrauch an Strom (gesamt) in kWh pro 100 produzierte Fertigartikel

Wir wollen auch künftig fortlaufend Projekte zur Steigerung unserer Energieeffizienz umsetzen und haben dafür einen Maßnahmenplan bis 2030 entwickelt. Einige der vereinbarten Maßnahmen haben wir bereits erfolgreich umgesetzt. So konnten wir die Absaugung unserer Siebanlage auf eine energieeffizientere Umluftanlage umstellen und damit 23.800 kWh an fossiler Energie

einsparen. Im Zuge der Erweiterung unseres Fertigwarenlagers in der Johann-Galler-Straße 24 haben wir darauf Wert gelegt, von fossilen Energieträgern weitestgehend unabhängig zu agieren und das Gebäude an die Biomasse Obersdorf angeschlossen, woraus sich ein theoretisches Einsparungspotenzial an fossilen Energieträgern im Ausmaß von 390.000 kWh/Jahr ergibt.



Das wollen wir erreichen:

Produktionsprozesse:

MASSNAHME	UMSETZUNG BIS	ENERGIEEINSPARUNG / ERSATZ FOSSILER ENERGIETRÄGER IN kWh/JAHR
Austausch unserer Hochdruckreiniger, die mit Heizöl betrieben werden, auf Geräte, die elektrische Energiequellen benötigen	2025	50.000
Erhöhung der Energieeffizienz unserer Containerwaschanlage: Bereitstellung des Warmwassers mittels Wärmerückgewinnung und Austausch des Druckluftkompressors	2030	26.200

Gebäude und Verkehr:

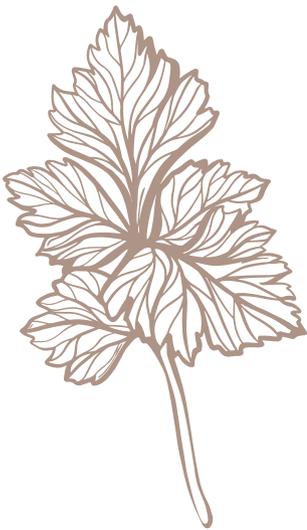
MASSNAHME	UMSETZUNG BIS	ENERGIEEINSPARUNG / ERSATZ FOSSILER ENERGIETRÄGER IN kWh/JAHR
Umstellung der Gasheizung für unser Hauptgebäude auf eine umwelt- und klimafreundliche Alternative	2030	1.200.000
Umstellung auf E-Mobilität	2025	190.000



4

MITMENSCHEN –
miteinander füreinander

Für die Menschen, die uns umgeben, da zu sein und für uns nachfolgende Generationen die Zukunft von morgen mit den Menschen, die uns umgeben, zu gestalten: Das verstehen wir unter unternehmerischer Verantwortung – heute und morgen. Ehrlich. Transparent. Bedingungslos.



KONSUMENTENGESUNDHEIT UND SICHERHEIT – EINHEIT UND GLEICHHEIT

Lebensmittelsicherheit, -qualität und -legalität sind oberste Prämissen – dafür stehen wir ein, Tag für Tag, in allen von uns belieferten Ländern und ohne Kompromisse.

Wir bekennen uns zu Einheit und Gleichheit in allen von uns belieferten Ländern. In Bezug auf die Qualität und Sicherheit unserer Produkte gibt es keinen Unterschied, egal welches unserer Länder mit unseren Produkten beliefert wird. Unser Anspruch auf höchste Qualität, dem alle unsere Produkte genügen müssen, kennt keine Ländergrenzen und keine Unterschiede.

Umso mehr freut es uns, dass auch die 2021 veröffentlichten Testergebnisse aus einer von der Gemeinsamen Forschungsstelle (JRC) durchgeführten EU-weiten Testreihe zum Vergleich der Qualität von Markenlebensmitteln bestätigen, dass es bei unseren Produkten keine Unterschiede gibt, weder national noch international.

Einhaltung der rechtlichen Vorschriften zur Gewährleistung der Produktsicherheit

Jahrzehntelange Erfahrung und das Bewusstsein, dass wir mit den Ressourcen, die uns zur Verfügung gestellt werden, achtsam umgehen müssen, prägen unser Verhalten,

Denken und Handeln. Unsere naturbelaassenen Kräuter und Gewürze werden an unserem Standort in Wolkersdorf im Weinviertel gewissenhaft geprüft und sorgfältig zu hochwertigen Qualitätsprodukten verarbeitet. Dafür bürgen unser Name und unsere Marke.

Wir streben stets danach, die Lebensmittelsicherheit, -qualität und -legalität sämtlicher von uns erzeugten Produkte zu gewährleisten. Aus diesem Grund haben wir ein umfassendes Qualitäts-, Umwelt- und Managementsystem zur Lebensmittelsicherungsimplementierung implementiert und investieren alljährlich umfassend in die gewissenhafte Prüfung unserer Rohstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte.

Im Rahmen unserer Sorgfaltspflicht achten wir uneingeschränkt darauf, dass unsere Produkte und Verpackungen weder Mängel noch Eigenschaften besitzen, die die Gesundheit unserer Konsument*innen beeinträchtigen könnten. Von der Auswahl unserer Lieferant*innen über strenge Qualitäts- und Hygienevorschriften im gesamten Herstellungs- und Lagerungsprozess bis hin zur Lieferung an unsere Kund*innen unternehmen wir alles, um jährlich auf höchstem Niveau nach dem International Featured Standard (IFS) Food, ISO 9001 und ISO 14001 zertifiziert zu werden.

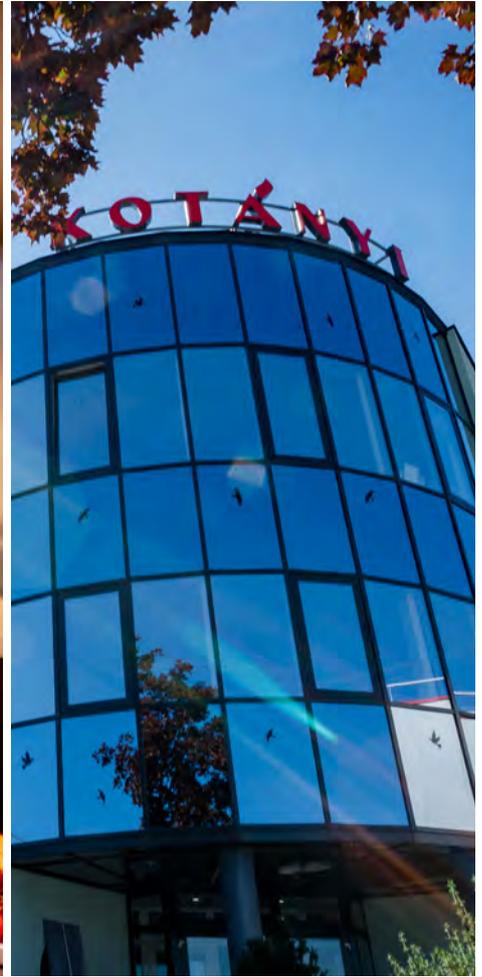


Die Qualität der eingesetzten Rohstoffe ist – gerade für Naturprodukte wie Gewürze – entscheidend, um hochwertige Produkte herzustellen. Die sorgfältige Auswahl und gewissenhafte Prüfung dieser wertvollen Produkte der Natur hat oberste Priorität in unserem Unternehmen. Als Gewürzexpert*innen beauftragen wir nicht nur externe, unabhängige Prüfanstalten mit der Untersuchung und Begutachtung aller eintreffenden Rohstofflieferungen, sondern führen darüber hinaus eingehende Qualitätskontrollen in unserem hausinternen Labor durch.

Die Gewährleistung der Sicherheit der von uns erzeugten Produkte liegt uns sehr am Herzen – dies belegt nicht nur unser strenges Lebensmittelsicherheits-

Managementsystem, sondern auch die Tatsache, dass wir seit vielen Jahren unbescholten sind. In den letzten Jahren, so auch in der Berichtsperiode 2020 bis 2022, wurden zahlreiche unserer Produkte durch die amtliche Lebensmittelüberwachung beprobt und geprüft. Es gab keine berechnete behördliche Beanstandung, die zu einer Verurteilung geführt hätte, worauf wir sehr stolz sind.

Bei der Entwicklung unserer Rezepturen zählt für uns, dass aktuelle gesellschaftliche Trends, aber auch wichtige Erkenntnisse aus Wissenschaft und Technik sowie Medizin und Gesundheitswesen miteinfließen. Unsere Produkte sind Naturprodukte, in denen sich die Erwartungen und Bedürf-



nisse unserer Verbraucher*innen widerspiegeln. Wir wissen, dass unsere Produkte mehr als nur Mittel zum Leben sind und wollen alles unternehmen, um den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kund*innen gerecht zu werden und ihre Erwartungen bedingungslos zu erfüllen. Neben Konsument*innen- und Kund*innenbefragungen sind positive Rückmeldungen, Ideen und Anregungen, aber auch konstruktive Kritik im Rahmen von Reklamationen oder im direkten Austausch für uns essenziell, um die Anforderungen und Erwartungen unserer Verbraucher*innen noch besser zu verstehen. Auf unserer Website werden dafür die Kontaktdaten und Ansprechpartner*innen genannt. Klare interne Kommunikationsprozesse stellen sicher, dass das Feedback

auch intern genutzt und Rückmeldung an unsere Partner*innen gegeben wird. Wir freuen uns, dass wir im Berichtszeitraum 2020 bis dato 2022 keine Bußgeldzahlungen leisten mussten, nicht rechtskräftig verurteilt wurden und es zu keinen Verstößen gekommen ist, die zu einer Verwarnung geführt hätten.

PRODUKTKENNZEICHNUNG – FAIRE WERBUNG

Rechtskonforme Deklaration und Aufmachung

Unsere Leidenschaft für Gewürze ist unser Motivator, unsere Kreativität unser Antrieb

und unsere Neugier, Neues auszuprobieren und bewährte Muster aufzubrechen, um Veränderungen herbeizuführen, ist unser Garant für unseren wirtschaftlichen Erfolg. Wir investieren nicht nur in die Qualität und Lebensmittelsicherheit unserer Produkte, sondern auch in unseren Standort, um gewährleisten zu können, dass die von uns hergestellten Erzeugnisse unter dem Einsatz modernster Technologien schonend verarbeitet und optimal gelagert werden. Wir bekennen uns dabei zu Fairness in der Werbung, Kennzeichnung und Aufmachung unserer Produkte. Die rechtskonforme Deklaration und das Unterlassen jeglicher Form der Irreführung von Konsument*innen sehen wir als Verpflichtung an. Wir machen in Bezug auf unsere Produkte stets wahrheitsgemäße Angaben, um zu verhindern, dass weder unseren Kund*innen noch unserer Marke Schaden zugefügt wird. Dass unsere Produkte in allen von uns belieferten Ländern den gesetzlichen Kennzeichnungsvorschriften entsprechen, ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Die Aufmachung und die auf den Packungen vermittelten Informationen zur Verwendung und zu den enthaltenen Inhaltsstoffen sowie wertvolle Ernährungshinweise sollen unseren Verbraucher*innen einen sicheren Gebrauch unserer Produkte ermöglichen. Wir achten gewissenhaft darauf, keine missverständlichen oder rechtlich unzulässigen Botschaften zu senden und nur über gesicherte Fakten zu berichten, die wir auch belegen können. Sexistische Werbeinhalte oder Werbung, die sich an Kinder richtet, lehnen wir genauso ab wie eine respektlose

Darstellung von Menschen und Tieren. Unsere gewissenhaften Bestrebungen, sämtliche gesetzliche Anforderungen einzuhalten, machen sich bezahlt. Wir hatten in den letzten Jahren keine berechtigten behördlichen Beanstandungen in Bezug auf die Produktkennzeichnung, die zu einer Verwarnung oder Verurteilung geführt hätten.

Soziale Unterstützung

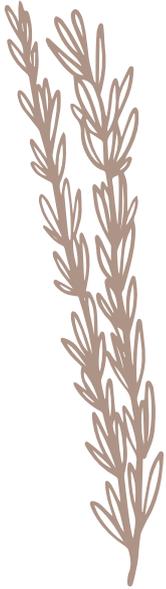
Als Familienunternehmen ist es uns ein besonderes Anliegen, Menschen in sozialen Notsituationen zu unterstützen. Unser Engagement, dort zu helfen, wo Mitmenschen auf unsere Hilfe angewiesen sind, geht weit über die Grenzen unseres Unternehmens hinaus. Jedes Jahr spenden wir Lebensmittel an den Sozialmarkt SOMA des Wiener Hilfswerks zur Unterstützung von Menschen mit geringen Einkommen, an das Team Österreich Tafel, das überschüssige, einwandfreie Lebensmittel sammelt und über Rotkreuz-Dienststellen an bedürftige Menschen verteilt, sowie die Obdachloseneinrichtung Gruft der Caritas in Wien. Darüber hinaus unterstützen wir mit Geldspenden gemeinnützige Organisationen wie Licht ins Dunkel und die Caritas. Gerade in Zeiten wie diesen gibt es viel Bedarf, all jene Menschen, die sozial schlechter gestellt sind oder mit schwierigen Lebensbedingungen zurechtkommen müssen, zu unterstützen. So haben wir uns dazu entschlossen, neben einer finanziellen Unterstützung von „Nachbar in Not – Hilfe für die Ukraine“ auch unmittelbar vor Ort etwas zu tun und haben palettenweise



Oranger Granola-Porridge mit Apfel-Vanille-Chips

- 80 g Knusper-Granola (statt Haferflocken)
- 500 ml Karottensaft
- 1 Tasse Beeren frisch
- 1/2 Pkg. KOTÁNYI Apfel-Vanille Chips

Den Karottensaft in einem Topf erwärmen und das Granola einrühren. Den Porridge bei geringer Hitze so lange kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Gegebenenfalls noch etwas Karottensaft hinzufügen. Den lauwarmen Porridge in kleinen Schüsseln anrichten und frische Beeren darauf verteilen. Für etwas Crunch und eine feine Vanillenote noch Apfel-Vanille Chips darüberstreuen.



Gewürze an die ukrainische Grenze geliefert. Vor allem das Wohl der Kinder und die Unterstützung von Menschen mit besonderen Bedürfnissen sind für uns eine Herzensangelegenheit. So konnten wir unter anderem die Ronald McDonald Kinderhilfe, den Luca-Kinderschutzbund und die Special

Olympics im Berichtszeitraum unterstützen. Als regional verwurzeltes Unternehmen engagieren wir uns aber auch aktiv in unserer unmittelbaren Umgebung. Besondere Härtefälle im Umfeld unseres Unternehmens werden unbürokratisch von uns finanziell unterstützt.



5

**MITARBEITER*
INNEN —**

*mit vereinten Kräften und
an einem Strang*

*Motivierte, engagierte und gesunde Mitarbeiter*innen sind der Schlüssel zum Erfolg. Unseren Erfolg verdanken wir unseren Mitarbeiter*innen, die sich mit persönlichem Einsatz und Engagement dafür stark gemacht haben, dass wir heute dort sind, wo wir sind, und stolz auf unsere Marke sein können.*



Feuriger Süßkartoffel-Flammkuchen

- 1 Packung Flammkuchenteig
- 250 g Sauerrahm
- Ca. 1 EL KOTÁNYI Chili Birdseye aus der Mühle
- 2 rote Zwiebeln
- 300 g Süßkartoffeln
- Harissacreme
- 4 Stiele Petersilie

Backofen auf 225 °C vorheizen. Sauerrahm und Chili Birdseye verrühren. Zwiebeln und Süßkartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Teig ausrollen und mit Backpapier auf ein Backblech legen. Mit Harissacreme bestreichen und mit Süßkartoffeln und Zwiebeln belegen.

Im heißen Backofen 10–12

Minuten backen. Inzwischen

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Flammkuchen mit Petersilie bestreuen.

Weiterentwicklung ist für uns ein Muss und damit einhergehende Veränderungen, die wir nur gemeinsam bewerkstelligen können, sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Mit engagierten Mitarbeiter*innen wollen wir die Zukunft unseres Unternehmens gestalten, unabhängig von Geschlecht, Alter, Herkunft oder sexueller Orientierung. Wir wollen von unseren Mitarbeiter*innen als attraktiver Arbeitgeber wahrgenommen werden. Das erreichen wir, indem wir unseren Mitarbeiter*innen wertschätzend und respektvoll begegnen, sie durch zielgerichtete Weiterbildungsmaßnahmen und klare berufliche Perspektiven fördern und gezielt präventive und benötigte Gesundheitsmaßnahmen anbieten. Unsere Führungskräfte sehen wir als Bergführer*innen, die als Vorbilder vorangehen, unseren Mitarbeiter*innen Orientierung geben und ihnen dabei helfen, die oftmals fordernden Aufgaben auf dem Weg zum Gipfel des Erfolgs zu bewältigen: mit vereinten Kräften und an einem Strang.

UNSERE MITARBEITER*INNEN – MENSCHEN, DIE UNS BEWEGEN UND DIE MIT UNS ETWAS BEWEGEN



Vielfalt und Chancengleichheit

Wir schätzen die Vielfalt unterschiedlicher

Meinungen, Kulturen und Ideen und lassen uns davon inspirieren. Wir sind stolz auf die individuelle Verschiedenheit unserer Mitarbeiter*innen und sehen die Gleichbehandlung von Angehörigen unterschiedlicher Gruppen als selbstverständlich an. Deshalb treten wir entschieden gegen jede Art von Diskriminierung ein und tolerieren keinerlei Benachteiligung aufgrund von Herkunft, Nationalität, Geschlecht, Religion oder Weltanschauung, sexueller Orientierung, Schwangerschaft oder Elternschaft, Familienstand, Alter, Behinderung oder anderer unter das Diskriminierungsverbot fallender Gründe.

Personenbezogene Entscheidungen wie zum Beispiel Beförderungen, Einstellungen, Gehaltserhöhungen und disziplinarische Maßnahmen werden frei von jeder Diskriminierung getroffen. Chancengleichheit erachten wir als unabdingbar und fördern ein Arbeitsumfeld, in dem die Würde und der Wert jedes*jeder Einzelnen anerkannt wird, das von Respekt und Toleranz geprägt ist und in dem sich alle mit Ehrlichkeit, Aufrichtigkeit und Höflichkeit begegnen. Gleiche Bezahlung für vergleichbare Arbeitsleistung sowie faire Entlohnung sind für uns selbstverständlich. Unterschiede können sich auf Grund von Alter, Berufserfahrung und/oder Betriebszugehörigkeit ergeben.

Im Jahr 2022 (Stand 31.05.2022) sind 623 Mitarbeiter*innen im Unternehmen Kotányi beschäftigt, davon 338 in Österreich. Unsere in Österreich beschäftigten Mitarbeiter*innen haben mehr als 15 verschiedene Staatsbürgerschaften. Sowohl in unseren internationalen Niederlassungen als auch in unserer Zentrale in Wolkersdorf sind wir stolz auf die individuelle Verschiedenheit unserer Mitarbeiter*innen und fordern und fördern diese frei von jeglicher Diskriminierung in gleicher Weise. Neben fairen und guten Arbeitsbedingungen wollen wir auch weiterhin durch zukunftsorientierte Weiterbildungsmaßnahmen ein attraktiver Arbeitgeber für unsere Mitarbeiter*innen sein. Unsere drei Geschäftsführer sind männlich, der Frauenanteil in Führungspositionen blieb in den letzten Jahren unverändert. Der Anteil von Frauen in Führungspositionen

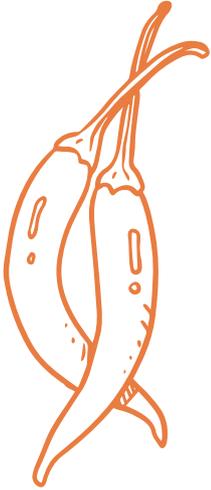
bei Kotányi in Österreich beträgt 30,8 %, im Top-Management liegt der Anteil bei 20 %. Im Arbeiter*innenbereich sind 34 % Frauen und im Angestelltenbereich 54 % Frauen beschäftigt. Im Management in Österreich sind 6,7 % der Altersklasse von 30 bis 50 Jahren zuzuordnen. Bei den Angestellten in Österreich entfallen 14,3 % der Mitarbeiter*innen auf die Altersklasse unter 30 Jahre, 55,8 % auf die Altersklasse von 30 bis 50 Jahren und 29,9 % auf die Altersklasse über 50 Jahre. Bei den Arbeiter*innen in Österreich sind 15,8 % der Mitarbeiter*innen der Altersklasse unter 30 Jahre, 52,2 % der Altersklasse von 30 bis 50 Jahren und 32 % der Altersklasse über 50 Jahre zuzurechnen. Aktuell beschäftigen wir vier Mitarbeiter*innen mit dem Status eines*einer begünstigt Behinderten.

*Wir wollen durch zukunftsorientierte Weiterbildungsmaßnahmen auch weiterhin ein attraktiver Arbeitgeber für unsere Mitarbeiter*innen sein.*

	2019	2020	2021
GESAMTANZAHL NEUER MITARBEITERINNEN (AT)	60 (26 Frauen/34 Männer)	44 20 Frauen/24 Männer	44 (18 Frauen/26 Männer)
	Davon 11 Frauen bis 30, 12 Frauen bis 50, 3 Frauen über 50, 15 Männer bis 30, 14 Männer bis 50, 5 Männer über 50	Davon 11 Frauen bis 30, 9 Frauen bis 50, 7 Männer bis 30, 17 Männer bis 50	Davon 7 Frauen bis 30, 10 Frauen bis 50, 1 Frau über 50, 9 Männer bis 30, 15 Männer bis 50, 2 Männer über 50

Beschäftigung
Fairness und Gerechtigkeit, attraktive Arbeitsbedingungen und ein Arbeitsklima, das von einem starken Gefühl der Zusammengehörigkeit geprägt ist, sind wichtige Grundvoraussetzungen für ein erfolgreiches Personalmanagement in unserem Unternehmen. Dabei achten wir nicht nur auf eine faire, leistungsorientierte Entlohnung, die Abgeltung von Mehr- und Sonderleistungen

und die termingerechte Auszahlung spezieller Zulagen und Zuschläge (wie zum Beispiel Nachtzuschläge), sondern auch darauf, dass das Erreichen von Zielen in Form von Bonuszahlungen und Prämien anerkannt wird. Unsere Mitarbeiter*innen werden nach einer branchenüblich geregelten Probezeit von einem Monat mit unbefristeten Arbeitsverträgen angestellt. Die Gehälter und Löhne aller unserer Mitarbeiter*innen



unterliegen den Kollektivverträgen der Nahrungs- & Genussmittelindustrie, die wir als Orientierung für die Mindestbezahlung ansehen. In den vergangenen Jahren bis dato gab es keine Anzeigen, die gegen das Unternehmen Kotányi eingebracht wurden oder aufgrund derer das Unternehmen verurteilt worden wäre. Es sind uns auch keine Fälle von Diskriminierung bekannt. Für unsere Mitarbeiter*innen wollen wir ein attraktiver Arbeitgeber sein. Attraktivität bedeutet aber nicht nur faire Entlohnung. Wir wollen unsere Mitarbeiter*innen bestmöglich dahingehend unterstützen, dass sie in der Umsetzung ihrer herausfordernden Aufgaben Erfüllung finden und sich beruflich, fachlich und persönlich weiterentwickeln können. Ebenso erwarten unsere Mitarbeiter*innen, dass sie ihren privaten Verpflichtungen und Interessen nachkommen können.

Eines unserer wichtigsten Anliegen ist es, die reibungslose Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu ermöglichen. Dazu gehören aus unserer Sicht eine flexible Gestaltung der Arbeitszeit sowie das Angebot, im Home-Office zu arbeiten, sofern dies mit den Aufgabenstellungen zu vereinbaren ist. Wir bieten unseren Angestellten daher nach Möglichkeit an, bis zu zwei Arbeitstage pro Woche im Home-Office zu verbringen, und stellen die entsprechende Ausstattung zur Verfügung, damit ein reibungsloser Arbeitsablauf gewährleistet werden kann.

Gerade Eltern stehen oftmals vor der großen Herausforderung, die Betreuung der Kinder mit den Anforderungen des beruflichen Alltags zu vereinbaren. Rund 10,4 % der Mitarbeiter*innen in unserer Zentrale sind teilzeitbeschäftigt. 13 Mitarbeiter*innen befinden sich derzeit in Elternteilzeit und

fünf (vier Frauen, ein Mann) Mitarbeiter*innen in Karenz.

Im Rahmen von Elternteilzeitregelungen haben wir für Mitarbeiter*innen, die nach der Elternkarenz ihre berufliche Laufbahn bei uns im Unternehmen fortsetzen wollen, flexible und familienfreundliche Modelle in Hinblick auf die Arbeitszeiten, die einen Wiedereinstieg erleichtern sollen.

Aber auch unseren älteren Mitarbeiter*innen kommen wir entgegen, indem wir – sofern der Wunsch besteht – die Möglichkeit einer geförderten Altersteilzeit und somit einen gleitenden Übergang in die Pension prüfen und – wo immer machbar – ermöglichen. Die Arbeitnehmer*innen verlieren dabei weder Pensionsbezüge noch Ansprüche auf Krankengeld, Abfertigung oder Ansprüche aus der Arbeitslosenversicherung.

UNSER BEWÄHRTES „HEALTH & VITALITY“-PROGRAMM – GESUNDHEIT IST UNSER OBERSTES GUT

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz fördern wir durch umfassende Maßnahmen im Rahmen unseres Programms „Health & Vitality“, für das wir bereits viermal das Gütesiegel des Österreichischen Netzwerks Betriebliche Gesundheitsförderung erhalten haben. Ziel dieses Preises ist es, die nachhaltigsten und innovativsten Aktivitäten zur betrieblichen Gesundheitsförderung in österreichischen Unternehmen auszuzeichnen. Wir sind stolz, diese begehrten Auszeichnungen im Bemühen für unsere Mitarbeiter*innen erhalten zu haben.

In den besonders fordernden letzten Jahren der Corona-Pandemie haben wir alle eine Vielzahl an Maßnahmen ergriffen, um unsere

Mitarbeiter*innen bestmöglich vor einer Infektion beziehungsweise einer schweren Erkrankung zu schützen. Dabei sind wir über gesetzliche Anforderungen hinausgegangen und haben alles getan, damit die anwesenden Mitarbeiter*innen möglichst sicher ihre Arbeit verrichten konnten. Wir haben eine interne PCR-Teststraße eingerichtet, allen Mitarbeiter*innen kostenlos Testkits für zuhause zur Verfügung gestellt, Impfaktionen vor Ort ermöglicht (> 95 % Impfrate per Ende 08/2021), über aktuelle Erkenntnisse und Maßnahmen in ständigem Austausch mit unserer Betriebsärztin informiert und Aufklärungsarbeit geleistet. Trotz der teilweise schwierigen Lage durch Einschränkungen in der Gastronomie während der Pandemie konnten alle Mitarbeiter*innen in den betroffenen Bereichen ihren Arbeitsplatz behalten.

Neben unserem wöchentlichen kostenlosen Obstkorb mit Bio-Obst aus der Region werden wir – sobald es die aktuellen Fallzahlen zulassen – wieder mit der Durchführung von gemeinsamen Sportveranstaltungen und Aktivitäten starten und unsere jährlichen Gesundheitstage aufleben lassen. Durch gezielte Impulsvorträge, Informationskampagnen und gemeinsame Koch-events wollen wir Bewusstsein für die Notwendigkeit einer gesunden, ausgewogenen Ernährung bei gleichzeitig ausreichender Bewegung und die Bedeutung eines erholsamen Schlafs zur Regeneration von Körper und Geist schaffen.

Für die Erhaltung der Gesundheit unserer Mitarbeiter*innen bieten wir aber auch jährliche Vorsorgeuntersuchungen und regelmäßige Sprechstunden unserer Betriebsärztin vor Ort im Unternehmen an. Aktionen wie etwa diverse vom Unternehmen

gestützte Impfaktionen stehen ebenso auf dem Programm wie ein Online-Übungsprogramm in Form von kurzen Videosequenzen, das mehrmals täglich dazu animiert, ortsunabhängig und ohne Ausrüstung einfache Übungen zu machen, die die Muskulatur des Bewegungsapparats, des Rückens, aber auch der Augen entlastet und entspannen.

RESPEKT FÄNGT BEIM ZUHÖREN AN



Betriebliche Sozialberatung

Wir schätzen unsere Mitarbeiter*innen und wollen unsere Wertschätzung ihnen gegenüber auch dahingehend zeigen, dass wir ihren persönlichen Anliegen und Sorgen Gehör schenken. Mit der Betrieblichen Sozialberatung in Zusammenarbeit mit der Caritas Wien stellt Kotányi allen Mitarbeiter*innen das kostenlose und vertrauliche Angebot zur Verfügung, sich in schwierigen privaten oder beruflichen Situationen Hilfe zu holen. Speziell ausgebildete und erfahrene Mitarbeiter*innen der Betrieblichen Sozialberatung der Caritas Wien kommen zu diesem Zweck direkt ins Unternehmen und hören zu, um zu verstehen. Darüber hinaus werden auch telefonische oder Online-Beratungen angeboten. Unterstützung wird vor allem in Hinblick auf Fragen rund um Arbeit, Kinder und Familie, Behörden und Recht, Finanzen, Gesundheit und Wohnen geboten. Dass dieses Angebot Anklang findet, zeigt die Auswertung des ersten Halbjahres 2022: Allein in diesem Zeitraum wurden bereits zehn Fälle mit je durchschnittlich 3,8 Beratungsstunden bearbeitet und gemeinsam erfolgreich Lösungen für individuelle Probleme gefunden.

„Eines der größten Probleme ist die Art, wie wir Menschen heute miteinander kommunizieren. Wir hören nicht zu, um zu verstehen, sondern hören zu, um zu antworten.“



„Man kann nicht nicht kommunizieren.“
(Paul Watzlawick)

Kommunikation beeinflusst alle Lebensbereiche und auch unser Miteinander. Wir sind uns der Notwendigkeit bewusst, offen, aufrichtig und transparent miteinander zu kommunizieren.

Die Digitalisierung und damit einhergehende technologische Fortschritte haben die klassischen Kommunikationsformen zum Teil verändert und machen auch vor unserem Unternehmen nicht Halt. Wir haben die sich für uns daraus ergebenden Chancen erkannt und nutzen die Möglichkeiten des Austausches in Echtzeit. Dabei legen wir großen Wert darauf, dass unsere

Mitarbeiter*innen den Veränderungsprozess in Richtung digitale Kommunikation mitgestalten und aktiv in die Umsetzung eingebunden sind.

Mehr Akzeptanz durch gute Kommunikation

Durch unser betriebsinternes, in allen unseren Ländern installiertes Social Intranet (Coyo) wird nicht nur der lebendige Austausch untereinander, sondern auch der allgemeine Zusammenhalt – unabhängig von Nationalität und Hierarchie – gefördert. Herausforderungen im Unternehmen werden so leichter gemeinsam gemeistert, Kommunikationsprozesse vereinfacht



und Informationen, von der strategischen Ausrichtung des Unternehmens bis hin zu Projekten, an denen wir arbeiten, untereinander schnell und einfach geteilt. Wir hören zu, um zu verstehen, lernen von- und miteinander und freuen uns über erreichte Ziele und gemeinsame Erfolge.

ATTRAKTIVER ARBEITGEBER

Mitarbeiter*innen –

Finden. Fordern. Fördern. Halten.

Es ist uns bewusst, dass unsere Erfolge immer das Ergebnis der Leistung und des Beitrags eines*einer jeden Einzelnen sind. Um unsere Ziele konsequent zu verfolgen und erfolgreich zu bleiben, braucht es Mitarbeiter*innen, die langfristig im Unternehmen verbleiben und mit Freude, einem hohen Grad an Motivation und in wertschätzender Teamarbeit ihre Aufgaben erledigen. Es ist uns wichtig, die Fluktuationsrate gering zu halten, um Wissen und Erfahrungen unserer Mitarbeiter*innen im Unternehmen zu halten und ein Arbeitsumfeld zu schaffen, in dem effizientes Arbeiten ermöglicht wird. Aus diesem Grund erheben wir die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter*innen alle drei Jahre. Aufgrund der Corona-Pandemie, die innerbetriebliche Abläufe erschwert und viele neue Herausforderungen mit sich gebracht hat, die wiederum Ressourcen gebunden und Prioritäten verändert haben, fand die aktuelle Mitarbeiter*innenbefragung erst in diesem Jahr (2022) statt. Die Befragung ist zum jetzigen Zeitpunkt abgeschlossen und die Ergebnisse liegen vor. In den kommenden Monaten werden diese zusammen mit den Mitarbeiter*innen und dem Managementteam analysiert und

es werden in weiterer Folge Maßnahmen abgeleitet, die mit entsprechenden Zielsetzungen und klaren Verantwortlichkeiten umgesetzt werden sollen, um die Zufriedenheit unserer Mitarbeiter*innen noch weiter zu steigern.

Veränderungen am Arbeitsmarkt – Risiko und Chance zugleich

Das Coronavirus hat vielseitige Auswirkungen auf unseren Alltag und unser Leben, so auch auf unsere betrieblichen Abläufe. Insbesondere Veränderungen am Arbeitsmarkt sind für uns deutlich zu spüren. Die Tatsache, dass zahlreiche Arbeitskräfte aus östlichen Nachbarländern nicht mehr auf den österreichischen Arbeitsmarkt zurückgekehrt sind, ist unter Berücksichtigung der aktuellen, sich verschärfenden demografischen Entwicklung (Stichwort Alterspyramide) für uns ein wesentlicher Treiber des „War for employees“. Es erfordert mutige, kreative und außerordentliche Schritte, um am Arbeitsmarkt die besten der besten Mitarbeiter*innen zu gewinnen und zu halten. Als interne Indikatoren für die Wirksamkeit getroffener Maßnahmen wollen wir daher weiterhin:

- die Mitarbeiter*innenzufriedenheit bis zur nächsten Befragung im Jahr 2025 steigern.
- die Fluktuation am Standort Wolkersdorf im Weinviertel (Kotányi Österreich) stabilisieren bzw. reduzieren.
- allen Angestellten in Österreich wieder die Möglichkeit eines persönlichen Mitarbeiter*innengesprächs (Fokus: Gesundheit, Weiterbildung, Entwicklung) zuteilwerden lassen.



Tonkabohnen-Tiramisu mit frischen Beeren

- 500 g Mascarpone
- 50 g Orangenlikör
- 80 g Staubzucker
- 250 g Obers
- 150-200 g Beeren der Saison
- 2 EL Tonkabohnenzucker
- Ca. 100 g Biskotten

Mascarpone mit Staubzucker und Tonkabohnenzucker verrühren. Obers steif schlagen und unter die Mascarpone-Masse heben. Achtung, nicht zu oft umrühren. Beeren waschen und je nach Größe vierteln. Abwechselnd Creme, die in Orangenlikör getränkten Biskotten und Beeren in die Gläser füllen. Diesen Vorgang wiederholen. Kurz vor dem servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Was uns bislang gelungen ist:

Die Mitarbeiter*innenbefragung im Sommer 2022 brachte einen erfreulichen Zufriedenheitsindex von 81,2 %. Damit konnte der Wert von 2019 (80,7 %) weiter gesteigert werden.

Unser Ziel, die Fluktuationsquote auf maximal 10 % zu reduzieren, konnten wir allerdings bedauerlicherweise nicht erreichen. Während im Jahr 2020 inmitten der Corona-Pandemie die Anzahl der Austritte zurückging, führt die demografische sowie die arbeitsmarktpolitische Gesamtsituation trotz aller Bemühungen wieder zu einem Anstieg der Austritte.

ZIEL	IST 2019	IST 2020	IST 2021	ZIEL 2022
Ab 2020 höchstens 10 % Fluktuation in Österreich (Abgänge in Personen/ durchschnittlichem Personalstand) (Abgänge Anzahl Frauen und Männer)	12,97 % (15 Frauen/ 24 Männer)	10,88 % (15 Frauen/ 20 Männer)	12,36 % (16 Frauen/ 24 Männer)	Ziel max. 10 %

In den Jahren 2020–2022 war die Durchführung österreichweiter sowie internationaler Mitarbeiter*innengespräche durch persönliche Kontaktbeschränkungen nicht beziehungsweise nur sehr eingeschränkt möglich. Daher werden wir erst 2023 flächendeckend unsere Mitarbeiter*innengespräche in bewährter Form führen. Dabei sind uns das persönliche Gespräch, konstruktives Feedback und der Abgleich von Erwartungen wichtige Anliegen. Unser Ziel ist es, allen Mitarbeiter*innen in Österreich ein solches Mitarbeiter*innengespräch zu ermöglichen. 2019 wurde im Angestelltenbereich mit 57,81 % des Personals (38 Frauen von 74 Gesprächen) ein Gespräch geführt, im Arbeiter*innenbereich haben bis März 2020 63 % ein Mitarbeiter*innengespräch mit ihrer Führungskraft abgehalten.

Anteil der Mitarbeiter*innen mit regelmäßiger Leistungsbeurteilung und Weiterbildung

Die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter*innen ist uns ein besonderes Anliegen. Motivierte Mitarbeiter*innen sind Mitarbeiter*innen, die den Sinn ihrer Arbeit verstehen und sich ihrer Verantwortung bewusst sind. Um Bewusstsein zu schaffen und aufrechtzuerhalten, sind Fachkenntnisse allein zu wenig. Gefragt sind verantwortungsbewusste Mitarbeiter*innen, die das erworbene Wissen vermitteln und weitergeben können.

Unser Ziel ist es, zu gewährleisten, dass alle Mitarbeiter*innen auf allen Hierarchiestufen über entsprechendes Wissen und ausreichend Kompetenz verfügen, um die an sie gestellten Aufgaben anforderungsgerecht zu erfüllen. Kompetenz bedeutet für uns, Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der

Praxis anwenden zu können. Es ist für uns wesentlich, dass unsere Mitarbeiter*innen entsprechend kompetent sind und sich ihrer Verantwortung bewusst sind. Um sicherzustellen, dass alle Mitarbeiter*innen unseres Unternehmens die erforderlichen Kompetenzen aufweisen und diese auch nachweislich demonstrieren können, haben wir für alle Stellen klare Anforderungsprofile definiert.

Unser Mitarbeiter*innengespräch steht in zehn verschiedenen Versionen zur Verfügung. Eine grobe Unterscheidung in Bereiche dient der zielgerichteten Gesprächsführung unter Berücksichtigung des jeweiligen Einsatzbereiches und dessen Erfordernissen. Eine weitere Unterscheidung nach Karrierestufe soll helfen, das Gespräch auf die individuellen Anforderungen an die jeweilige Person noch besser anzupassen. Dadurch und durch laufende Beobachtungen ergeben sich eine Einschätzung der Kompetenzen unserer Mitarbeiter*innen sowie ein resultierender Entwicklungsbedarf. Das Gespräch für die Mitarbeiter*innen in Betrieb und Lager wird ausschließlich anonym ausgewertet und hat einen Schwerpunkt auf Gesundheitsförderung und gesunde Arbeitsbedingungen.

Um unseren Mitarbeiter*innen klare berufliche Perspektiven und umfassende Weiterbildung zu ermöglichen, wollen wir allen Mitarbeiter*innen die Aus- und Weiterbildungen zukommen lassen, die sie benötigen. Wir haben ein umfassendes Bildungsmodul in unserem Online-Programm „Engage!“ eingerichtet, mit dessen Hilfe Bildungsanforderungen nicht nur einfach eingereicht, sondern die erfolgreiche Umsetzung sowie die Wirksamkeit

der Maßnahmen ohne großen Aufwand bewertet werden können.

Für neue Mitarbeiter*innen haben wir ein umfassendes Einschulungsprogramm eingerichtet, das einen wesentlichen Überblick über alle Unternehmensbereiche ermöglicht, eine Betriebsführung sowie Gewürzkunde- und Qualitätsmanagementschulungen beinhaltet und ihnen die Einarbeitung und Vorbereitung auf die ihnen gestellten Aufgaben erleichtert. Darüber hinaus finden jährliche Schulungen zu diversen Themen wie Personalhygiene für alle betriebsnahen Mitarbeiter*innen, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Notfall- bzw. Krisenmanagement sowie zahlreiche arbeitsplatzbezogene Unterweisungen statt. Im Arbeiter*innenbereich legen wir großen Wert auf ausreichend Übergabezeit bei Schichtwechsel und bieten neuen Mitarbeiter*innen umfassende Unterstützung im Rahmen unseres bewährten Mentor*innen-Programms an. Dabei wird jedem*jeder neu eingetretenen Mitarbeiter*in ein*e Mentor*in mit längerer Betriebszugehörigkeit und Erfahrung zur Seite gestellt. Um unsere offene, aktive Fehlerkultur zu fördern, aus Fehlern zu lernen und das Auftreten von internen Reklamationen weiter zu reduzieren, arbeiten wir aktuell auch an einem Coaching-Konzept für neue und bestehende Mitarbeiter*innen.

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Wir achten auf die Gesundheit, die Sicherheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter*innen und wollen stetig dazu beitragen, dass ihre Lebensqualität steigt und jede*r Einzelne sich an seinem*ihrem Arbeitsplatz sicher und wohl fühlt.



Mit eingehender Analyse und zahlreichen Maßnahmen ist es uns gelungen, die Anzahl der Arbeitsunfälle im Jahr 2021 im Vergleich zum Jahr davor nochmals zu reduzieren.

Insbesondere von unseren Führungskräften und von uns beauftragten Personen erwarten wir, dass diese sich ihrer Vorbildfunktion bewusst sind, die vorhandenen Vorschriften ausnahmslos einhalten und angemessene Verfahren und Schutzmaßnahmen zur uneingeschränkten Gewährleistung der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes einführen und aufrechterhalten beziehungsweise zur Verfügung stellen. Mit der sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Betreuung haben wir das Unternehmen Heiss Logistics Ges.m.b.H. beauftragt, welches unsere Arbeitnehmer*innen, Sicherheitsvertrauenspersonen und Belegschaftsorgane auf dem Gebiet der Arbeitssicherheit und der menschengerechten Arbeitsgestaltung berät. Im Rahmen von regelmäßig geplanten, angekündigten und unangekündigten Betriebsrundgängen sowie Besichtigungen und Evaluierungen der Arbeitsplätze werden Gefahren ermittelt und beurteilt, die Führung der Sicherheits- und Gesundheitsschutzdokumente überprüft und gegebenenfalls angepasst und sichergestellt, dass Prüfpflichten gemäß ASchG und den dazugehörigen Verordnungen erfüllt werden. Darüber hinaus werden regelmäßige Lärmmessungen, Messungen der Behaglichkeitskenngrößen wie Raumtemperatur, relative Luftfeuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit und Beleuchtungsstärke, Kurzzeitmessungen der Maximalen Arbeitsplatz-Konzentrationen (MAK-Wert = maximal zulässige Konzentration eines Stoffes als Gas, Dampf oder Schwebstoff, gemessen in der Atemluft am Arbeitsplatz, die nach dem derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand auch bei wiederholter und langfristiger Einwirkung im Allgemeinen die Gesundheit der Beschäftigten nicht

beeinträchtigt und Beratungen hinsichtlich Ergonomie durchgeführt. Unterstützung erhalten wir auch bei der Erstellung und Aktualisierung von Evakuierungskonzepten, bei der Organisation und Überwachung des betrieblichen Brandschutzes und der Ermittlung und Untersuchung der Ursachen von Arbeitsunfällen und arbeitsbedingten Erkrankungen.

Wir sind überzeugt, dass Arbeitsunfälle nur dann vermieden werden können, wenn Vorgaben und Regeln geschult und deren Einhaltung gewissenhaft überwacht werden. Bewusstseinsbildung und Wachsamkeit sind das Um und Auf, um die Sicherheit unserer Mitarbeiter*innen zu steigern. Situationen, die zu Arbeitsunfällen geführt haben, werden eingehend analysiert und Maßnahmen abgeleitet, damit sich diese Vorfälle nicht mehr wiederholen. Entscheidend ist es, dass auch Situationen gemeldet werden, in denen eine potenzielle Gefahr erkannt wurde. Wir sind stolz darauf, dass unsere Mitarbeiter*innen aufmerksam sind und auch Beinaheunfälle kompromisslos melden. Folglich konnte auch die Anzahl der Arbeitsunfälle im Jahr 2021 im Vergleich zum Jahr davor wieder reduziert werden, worauf wir sehr stolz sind.

Selbstverständlich werden wir auch weiterhin alles unternehmen, um Arbeitsunfälle bestmöglich zu vermeiden.

Wir haben uns aber nicht nur zum Ziel gesetzt, Arbeitsunfälle zu vermeiden. Eines unserer wichtigen Ziele ist es, auch die krankheitsbezogenen Ausfälle bis 2023 nachweislich auf österreichischen Durchschnitt zu senken (laut WIFO-Fehlzeitenreport Dezember 2021: durchschnittlich 12,7 Tage; Arbeiter*innen rund 16,4 Tage, Angestellte rund 10,4 Tage).



Dieses Ziel haben wir in Hinblick auf die Krankenstandstage im Angestelltenbereich bereits erreicht, sind aber bei unseren Arbeiter*innen noch lange nicht dort, wo wir sein wollen. Die Reduktion der Krankenstände in dieser Mitarbeiter*innengruppe hat für uns oberste Priorität. Wir wollen gerade diese Mitarbeiter*innen verstärkt zur Teilnahme an unserem Programm zur betrieblichen Gesundheitsförderung ansprechen. Darüber hinaus ist es uns wichtig, im Rahmen des rechtlich Möglichen die Gründe vor allem von Langzeitkrankenständen

zu analysieren und unsere Mitarbeiter*innen zu unterstützen, durch präventive Maßnahmen wie zum Beispiel Schulungen zum Thema „Richtiges Heben“, gesunde, ausgeglichene Ernährung sowie gemeinsame sportliche Aktivitäten die persönliche Gesundheit zu erhalten und zu verbessern. Es ist uns ein Bedürfnis, eine gesunde, sichere, motivierende, produktive und diskriminierungsfreie Arbeitsumgebung zu schaffen und unser positives Betriebsklima, das in unserem Unternehmen einen hohen Stellenwert hat, weiter zu fördern.

	IST 2019	IST 2020	IST 2021	SOLL 2022
Krankenstandstage Durchschnitt (AT)	15,39	13,46	13,65	Unter WIFO Fehlzeiten
Krankenstandstage Durchschnitt (Tage/Arbeiter*in)	20,92	19,23*	19,82*	
Krankenstandstage Dauer mehr als 100 Tage (Arbeiter*in)	6	4*	6*	
Krankenstandstage Durchschnitt (Tage/Angestellte)	8,52	6,02*	5,91*	
Krankenstandstage Dauer mehr als 100 Tage (Angestellte)	1	0	0	
Anzahl gemeldeter Beinaheunfälle	28	13	5	0
Arbeitsunfälle Gesamt (meldepflichtig)	11	9	5	0
Anzahl gemeldeter Berufserkrankungen	0	0	0	0
Anzahl Todesfälle	0	0	0	0

* ohne Berücksichtigung der Quarantänezeiten



Darüber hinaus bieten wir eine regelmäßige arbeitsmedizinische Betreuung durch unsere Betriebsärztin an. Die Termine werden über unser betriebsinternes Intranet sowie über Aushänge kommuniziert. Alle Mitarbeiter*innen werden zuverlässig per Mail an diese Termine erinnert. Neben kostenlosen Gesundenuntersuchungen werden auch risikobasiert vom Unternehmen geförderte oder gänzlich bezahlte Schutzimpfungen, die über die standardmäßig von den Gebietskrankenkassen bezahlten Impfungen hinausgehen, angeboten sowie Seh-, Hör- und Lungenfunktionstests und auch Raucher- und Ernährungsberatungen durchgeführt. Unsere Betriebsärztin hat für alle gesundheitsbezogenen Anliegen und Beschwerden unserer Mitarbeiter*innen ein offenes Ohr und berät Arbeitnehmer*innen

und Arbeitgeber*innen gleichermaßen. Gesundheitsbezogene Daten werden in unserem Unternehmen selbstverständlich vertraulich behandelt und unterliegen dem Datenschutz. Die Inanspruchnahme der Leistungen des arbeitsmedizinischen Dienstes ist während der normalen Arbeitszeit möglich und muss nicht gemeldet werden. Beratungsgespräche mit unserer Betriebsärztin unterliegen der ärztlichen Schweigepflicht. Die hohe Akzeptanz unserer Betriebsärztin spiegelt sich darin wider, dass ihre Dienste routinemäßig von unseren Mitarbeiter*innen in Anspruch genommen werden und wir entsprechend positives Feedback im Rahmen von Mitarbeiter*innenbefragungen erhalten.

GRI-INDEX IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT OPTION „KERN“

GRI-Index in Übereinstimmung mit Option „Kern“

GRI 102: ALLGEMEINE ANGABEN		Seite im Bericht
1. ORGANISATIONSPROFIL		
102-1	Name der Organisation	9
102-2	Aktivitäten, Marken, Produkte und Dienstleistungen	9, 10
102-3	Hauptsitz der Organisation	9, 11
102-4	Anzahl und Namen der Länder (Betriebsstätten)	9, 11
102-5	Eigentumsstruktur und Rechtsform	9, 12
102-6	Belieferte Märkte	9, 11
102-7	Größe der Organisation	9, 12
102-8	Anzahl und Informationen zur Gesamtbelegschaft	9, 12
102-9	Lieferkette der Organisation	9, 12
102-10	Signifikante Änderungen in der Organisation und ihrer Lieferkette	9, 12
102-11	Vorsorgeansatz der Organisation, Risikomanagement	9, 13
102-12	Unterstützung externer Initiativen	9, 14
102-13	Mitgliedschaft in Verbänden und Interessensgruppen	9, 14
2. STRATEGIE		
102-14	Vorwort der Geschäftsführung	3
3. ETHIK UND INTEGRITÄT		
102-16	Werte, Grundsätze, Standards und Verhaltensnormen. Code of Conduct: www.kotanyi.com	15, 23, 29, 34, 35
4. UNTERNEHMENSFÜHRUNG		
102-18	Führungsstruktur	24
5. EINBINDUNG VON STAKEHOLDERN		
102-40	Liste der Stakeholdergruppen	21, 25
102-41	Tarifverträge	25, 62, 63
102-42	Ermittlung und Auswahl der Stakeholder	17, 20, 21, 22, 25, 27
102-43	Ansatz für die Einbindung der Stakeholder	17, 20, 21, 22, 25, 26, 27
102-44	Schlüsselthemen und hervorgebrachte Anliegen	17, 20, 21, 22, 25
6. VORGEHENSWEISE BEI DER BERICHTERSTATTUNG		
102-45	Entitäten, die in den Konzernabschlüssen erwähnt werden	12
102-46	Bestimmung des Berichtsinhaltes und Themenabgrenzung	23
102-47	Liste der wesentlichen Themen	17, 21, 23
102-48	Neuformulierung der Informationen	22
102-49	Änderungen bei der Berichterstattung	4
102-50	Berichtszeitraum	23
102-51	Datum des aktuellsten Berichts	23
102-52	Berichtszyklus	23
102-53	Kontaktangaben bei Fragen zum Bericht	75
102-54	Aussagen zur Berichterstattung in Übereinstimmung mit den GRI Standards	23
102-55	GRI-Index	73
102-56	Externe Prüfung	24

INDIKATOR WIRTSCHAFT			
Ermittelte wesentliche Themen	Option „Kern“		Seite im Bericht/ Anmerkungen
	103-1 bis 103-3	Managementansatz	29
Faires Wirtschaften	205-1	Betriebsstätten, die auf Korruptionsrisiken geprüft wurden	29, 30
	205-3	Kommunikation und Richtlinien zu Schulungen und Verfahren zur Korruptionsbekämpfung	29

INDIKATOR NACHHALTIGE LIEFERKETTE (UMWELT)			
Ermittelte wesentliche Aspekte	Option „Kern“		Seite im Bericht/ Anmerkungen
	103-1 bis 103-3	Managementansatz	33
Nachhaltige Lieferanten	414-1	Neue Lieferanten, die auf Nutzung von sozialen Kriterien geprüft wurden	33, 34, 35
	308-1	Neue Lieferanten, die auf Nutzung von Umweltkriterien geprüft wurden	35, 36
	408-1	Unternehmen und Lieferanten mit Risiko bezüglich Kinderarbeit	36
Biodiversität und Kontaminanten	304-2	Erhebliche Auswirkungen von Aktivitäten, Produkten und Dienstleistungen auf die Biodiversität	36, 37, 38
	304-3	Geschützte oder renaturierte Lebensräume	37, 38, 39, 40
Emissionen und Transport	305-1 Scope 1	Direkte THG-Emissionen	42
Materialien	301-1	Eingesetzte Materialien: Unsere wertvollsten Rohstoffe - Kräuter und Gewürze	43, 44
	301-1	Eingesetzte Materialien: Unsere Verpackungen	44, 45, 46, 47, 48
Energie	302-3	Energieintensität	48, 50, 51, 52, 53
	305-1 Scope 1	Direkte THG-Emissionen	40, 41, 42, 43
	302-1	Energieverbrauch	49
	302-4	Verringerung des Energieverbrauchs	49, 51, 52

INDIKATOR MITMENSCHEN			
Ermittelte wesentliche Themen	Option „Kern“		Seite im Bericht/ Anmerkungen
	103-1 bis 103-3	Managementansatz	55
Konsumentengesundheit und Sicherheit	416-2	Verstöße im Zusammenhang mit den Auswirkungen von Produkten und Dienstleistungen auf die Gesundheit und Sicherheit	55, 56, 57, 58
Produktkennzeichnung	417-2	Verstöße im Zusammenhang mit Produkt- und Dienstleistungsinformationen und der Kennzeichnung	26, 57, 58
Soziale Unterstützung			

INDIKATOR MITARBEITER*INNEN			
Ermittelte wesentliche Themen	Option „Kern“		Seite im Bericht/ Anmerkungen
	103-1 bis 103-3	Managementansatz	61
Attraktiver Arbeitgeber	405-1	Vielfalt und Chancengleichheit	61
	401-1	Neu eingestellte Angestellte und Angestelltenfluktuation (Beschäftigung)	62, 63, 66, 67
	404-3	Prozentsatz der Angestellten, die eine regelmäßige Beurteilung ihrer Leistung und ihrer beruflichen Entwicklung erhalten	66, 67, 68
	403-3	Arbeitsmedizinische Dienste	68, 69, 70, 71

IMPRESSUM

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich

Kotányi GmbH.
Johann-Galler-Straße 11
2120 Wolkersdorf, Österreich

Kontakt

Mag. Elisabeth Voltmer
Mag. Thomas Schlechta, MA
sustainability@kotanyi.com
Tel.: +43 (0) 2245/5300-1081

Redaktionsschluss

16.09.2022

Inhaltliche Begleitung, Konzeption und redaktionelle Unterstützung

Denkstatt GmbH
currycom communications GmbH
Angelika Paul
Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

Design & Layout

cremefresh.at, Andrés González

Fotonachweise

Johannes Brunnbauer: S. 30 (rechts unten), 56, 70, 71 (links)
Caritas Wien: S. 59 (oben)
Maximilian Fischer: S. 2, 30 (links oben, links unten), 38, 39, 57 (rechts), 65 (rechts oben, unten)
Robert Herbst: S. 8, 31 (links unten), 48 (rechts), 53, 57 (links), 65 (links oben)
Christian Husar: S. 59 (unten)
Kotányi: S. 12, 21, 48 (links), 58, 67
Restliche Bilder: istock

Druck

Bösmüller

Lektorat

Mediendesign Hanten & Hauptfeld

Weitere Informationen

www.kotanyi.com



Dieses Druckwerk wurde nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens bei der Druckerei Bösmüller Print Management GesmbH & Co KG (UW-Nr. 779) gedruckt.

