

impact+

NACHHALTIGKEITSBERICHT 2025

eldora

Vorwort der Geschäftsleitung

ANDREW GORDON
Generaldirektor

PIERRE VEYRAT
Direktor Qualität und Nachhaltigkeit

2025 war ein wegweisendes Jahr für die Weiterentwicklung der gesellschaftlichen Unternehmensverantwortung (Corporate Social Responsibility, CSR) von Eldora SA. Es hat unsere Überzeugung bestärkt, dass Nachhaltigkeit weit über ein Bekenntnis hinausgeht: Sie treibt Veränderung, Innovation und Wertschöpfung voran. Nachhaltigkeit ist für uns zu einem Leitgedanken geworden, der unsere Entscheidungen prägt, unser Handeln inspiriert und unseren Beitrag für alle Anspruchsgruppen langfristig stärkt.

Unser Engagement wurde mit der B Corp-Zertifizierung anerkannt, einer international besonders anspruchsvollen Auszeichnung für soziale und ökologische Unternehmensleistungen. Sie würdigt die mehrjährige gemeinsame Arbeit entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette. Zugleich bestätigt sie unseren Anspruch, wirtschaftlichen Erfolg, positive gesellschaftliche Wirkung und ökologische Verantwortung dauerhaft miteinander zu verbinden.

Die Zertifizierung steht zugleich für die Werte, die Eldora SA auszeichnen: Respekt, Zusammenarbeit, Exzellenz und gemeinsame Leistung. Sie unterstreicht unseren Anspruch, in der Gemeinschaftsgastronomie zu den führenden Unternehmen im Bereich Nachhaltigkeit zu gehören.

Diese Anerkennung ist ein wichtiger Meilenstein unserer Entwicklung. Zugleich verpflichtet sie uns, unseren Weg mit noch höherem Anspruch, Innovationskraft und Entschlossenheit fortzusetzen, um für alle Anspruchsgruppen langfristigen Mehrwert zu schaffen.

Die Ergebnisse im Bericht «Impact+ 2025» zeigen, wie Eldora SA ihre Zusagen in konkrete Wirkung übersetzt. Sie sind das Ergebnis des täglichen Einsatzes unserer Mitarbeitenden und Partner. Deren Fachwissen, Engagement und Verantwortungsbewusstsein ermöglichen es uns, Ressourcen zu schonen, unsere Umweltbelastung zu reduzieren und Tag für Tag zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem beizutragen.

Darüber hinaus haben wir unsere Arbeit zu Menschenrechten und Ethik entlang der gesamten Wertschöpfungskette ausgebaut. Dank der Unterstützung der Fondation DSR, unserer alleinigen Aktionärin, konnten wir auch unsere sozialen Initiativen stärken. Diese Aktivitäten bringen unsere Überzeugung zum Ausdruck, dass Unternehmen eine Verantwortung tragen, die weit über ihre wirtschaftliche Tätigkeit hinausgeht.

Der Klimawandel, der Verlust der Biodiversität und die gesellschaftlichen Herausforderungen machen Veränderung unumgänglich. Bei Eldora SA sind wir überzeugt, dass Innovation, Zusammenarbeit und das Engagement aller Anspruchsgruppen dafür entscheidend sind. Gemeinsam gestalten wir eine nachhaltigere Gemeinschaftsgastronomie.
Wir danken allen herzlich, die unseren Unternehmenszweck jeden Tag mit Leben erfüllen: «Gemeinsam jede Mahlzeit zu einem Moment des Wohlbefindens machen und dabei nachhaltig handeln.»

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre!

BERICHTSZEITRAUM
1. Januar 2025 bis 31. Dezember 2025

VERÖFFENTLICHUNGSRHYTHMUS
Jährlich

Eldora +

UNSER UNTERNEHMENSZWECK

Gemeinsam jede Mahlzeit zu einem Moment des Wohlbefindens machen und dabei nachhaltig handeln.

Dieser Unternehmenszweck gibt der täglichen Arbeit aller Mitarbeitenden Sinn und bildet das Fundament unserer Unternehmensstrategie.
• GEMEINSAM: Damit sind alle Teams von Eldora ebenso gemeint wie unsere sämtlichen Anspruchsgruppen. Eldora ist sich ihrer gesellschaftlichen Verantwortung und ihrer Rechenschaftspflicht gegenüber allen Akteuren im Umfeld ihrer Tätigkeit bewusst.
• NACHHALTIG: Nachhaltigkeit ist eine strategische Zielsetzung und zugleich eine tägliche Aufgabe für uns alle.
• WOHLBEFINDEN: Die Mahlzeit unserer Gäste steht im Mittelpunkt unseres Handelns, mit allem, was dazugehört: Genuss, Gesundheit und soziale Begegnung.

UNSERE WERTE

Dienstleistungsorientierung

Gemeinsame Leistung

Unternehmerisches Denken und Handeln

Respekt

UNSER AUFTRAG

- Individuelle und innovative Lösungen für unsere Auftraggeber entwickeln und umsetzen
- Die besten Talente erkennen, gewinnen, motivieren, weiterentwickeln und langfristig binden
- Jeden Tag verantwortungsvoll handeln
- Die Bekanntheit und gesellschaftliche Wirkung der Fondation DSR stärken

NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

«Wir wollen in Sachen Nachhaltigkeit Massstäbe setzen: mit einer geeigneten Unternehmensführung, der Messung und laufenden Überprüfung unserer wirtschaftlichen, sozialen und ökologischen Auswirkungen sowie Entscheidungen, die zu einer inklusiven, widerstandsfähigen und regenerativen Wirtschaft beitragen.»

Inhalt+

Wirkung erzielen 5

Höhepunkte 2025 6

Fortschritte 2025 8

Verantwortungsvolle Unternehmensführung 9

Organisatorische Leistungsfähigkeit 12

Fokus B Corp 13

Ethik 14

Anspruchsgruppen 16

Wertschöpfungskette 17

1. Unsere CO_2-Emissionen reduzieren 18

2. Eine verantwortungsvolle Lieferkette aufbauen 21

3. Lebensmittelverschwendung reduzieren 24

4. Unsere Gäste für eine nachhaltige Ernährung sensibilisieren 27

5. Die Arbeitsbedingungen unserer Mitarbeitenden verbessern 30

Team Impact+ 33

Stimmen unserer Partner 34

Unsere fünf prioritären Handlungsfelder

Auf Grundlage der Wesentlichkeitsmatrix hat die Unternehmensführung von Eldora fünf strategische Handlungsfelder definiert. Diese stehen im Mittelpunkt unserer Unternehmensentwicklung.

	1. Unsere CO_2-Emissionen reduzieren	**2. Eine nachhaltige Lieferkette aufbauen**	**3. Lebensmittelverschwendung reduzieren**	**4. Unsere Gäste für eine nachhaltige Ernährung sensibilisieren**	**5. Die Arbeitsbedingungen unserer Mitarbeitenden verbessern**
VISION	Die Dekarbonisierung unserer Wertschöpfungskette mit unseren wirtschaftlichen und geschäftlichen Zielen verbinden.	In der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie mit einer effizienten und nachhaltigen Lieferkette als Vorbild gelten.	Zu den führenden Akteuren im Kampf gegen jede Form der Lebensmittelverschwendung gehören.	Impulse für das Schweizer Ernährungssystem setzen.	Allen ein Arbeitsumfeld bieten, das Motivation, persönliche Entfaltung und gemeinsame Leistung fördert.
ZIEL	• CO_2-Emissionen in Scope 1 und 2 bis 2030 um 50 % und bis 2050 um 100 % reduzieren. • CO_2-Emissionen in Scope 1, 2 und 3 bis 2030 um 19 % reduzieren.	• 50 % der Einkäufe bei Lieferanten mit anerkanntem CSR-Engagement tätigen. • 33 % anerkannte Label-Lebensmittel erreichen • 75 % an Produkten mit CH-Herkunft erreichen	• Lebensmittelverschwendung bis 2025 um 30 % reduzieren. • Lebensmittelverschwendung bis 2030 um 50 % reduzieren.	• Bis 2030 jährlich bis zu 25 % unserer Gäste sensibilisieren.	• Bis 2030 im Barometer zur Mitarbeitendenzufriedenheit einen Wert von 83 % erreichen.
ZEITHORIZONT	2030 und 2050	2030	2030	2030	2030
PARTNERSCHAFTEN	dss+ Protect. Transform. Sustain.	B Lab; SWISS triple impact	Schweizerische Eidgenossenschaft, Confédération suisse, Confederazione Svizzera, Confederaziun svizra; Office fédéral de l'environnement OFEV	Fourchette verte; Fourchette verte Ama terra	FRIENDLY WORK SPACE; Gesundheitsförderung Schweiz, Promotion Santé Suisse, Promozione Salute Svizzera
SDG	13 Mesures relatives à la lutte contre les changements climatiques	12 Consommation et production responsables	12 Consommation et production responsables	4 Éducation de qualité	8 Travail décent et croissance économique

Höhepunkte im ersten Halbjahr 2025

JANUAR

Teilnahme am DAS «Gouvernance responsable» als Partner der Haute école de gestion de Genève (Hochschule für Wirtschaft Genf).

h e g
Haute école de gestion Genève

FEBRUAR

Einführung eines Falljournals für unser Hinweisgebersystem und Beitrag zum Corporate Innovation Symposium: «Welche Rolle spielen Grossunternehmen beim Übergang zu einem nachhaltigeren Wirtschaftsmodell?»



MÄRZ

Beitrag am Festival du Film Vert in Nyon im Anschluss an die Vorführung von «De l'assiette à l'océan» von Julien Challandes.



APRIL

Begleitung unserer Lieferanten bei der Identifizierung ihrer wesentlichen Nachhaltigkeitsthemen und deren Veröffentlichung im STI-Verzeichnis.

SWISS triple impact | Powered by B Lab Switzerland

MAI

Start der Workshops «Kriterien für eine verantwortungsvolle Beschaffung» mit Lieferpartnern aus verschiedenen Beschaffungsbereichen.

JUNI

Teilnahme an der Podiumsdiskussion des «Food Save Event» von Foodways und United Against Waste in Bern.

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Höhepunkte im zweiten Halbjahr 2025

JULI

Veröffentlichung unseres Fortschrittsberichts COP (Communication on Progress) im Rahmen unserer Mitgliedschaft im UN Global Compact.

AUGUST

Auszeichnung mit der EcoVadis-Silbermedaille für unsere CSR-Leistung. Damit gehören wir weltweit zu den besten 15 % der bewerteten Unternehmen.

SEPTEMBER

Erarbeitung eines Aktionsplans zu Menschenrechten entlang unserer Wertschöpfungskette im Rahmen des Business & Human Rights Accelerator der UN Global Compact Academy.

OKTOBER

Erreichen unseres Jahresziels zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung: durchschnittlich 65 g pro Mahlzeit gegenüber dem Referenzwert von 96 g im Jahr 2023. Dies entspricht einer Reduktion von 34 %.

NOVEMBER

Erhalt der B Corp-Zertifizierung.

Verleihung des ersten «DSR Award» an das Unternehmen Cycloo.

DEZEMBER

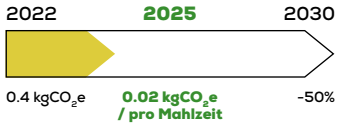
Solidaritätsessen dank finanzieller Unterstützung der Fondation DSR:

- Am 10. Dezember mit der Fondation Mère Sofia in Lausanne
- Am 19. Dezember mit den Restos du Cœur in Sitten
- Am 27. Januar mit dem Verein PAIDOS in Vernier
- Am 6. März 2026 und am 10. April 2026 mit dem Sozialwerk Pfarrer Sieber in Zürich

Fortschritte 2025

1. Unsere CO_2-Emissionen reduzieren

Emissionen Scope 1 und 2



Emissionen Scope 1, 2 und 3



Rind-, Kalb- und Schweinefleisch

2025: 37.5 g / pro Mahlzeit

↘ Jährliche Reduktion

2023: 38.6 g / pro Mahlzeit

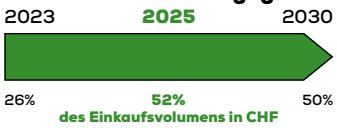
Verkauf von Gerichten aus der Pflanzenküche

Erfassung auf 2027 verschoben

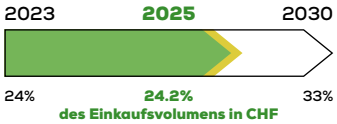
Die CO_2-Daten für 2022 wurden im Rahmen der Treibhausgasbilanz 2025 neu berechnet. Die Ziele für 2030 werden derzeit überarbeitet.

2. Aufbau einer verantwortungsvollen Lieferkette

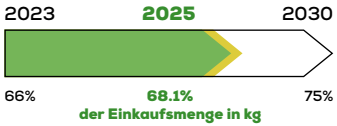
Einkäufe bei Lieferanten mit anerkanntem CSR-Engagement



Produkte mit anerkanntem Label



Produkte mit Herkunft Schweiz



3. Reduzierung der Lebensmittelverschwendung

Lebensmittelverschwendung



4. Unsere Gäste für eine nachhaltige Ernährung sensibilisieren

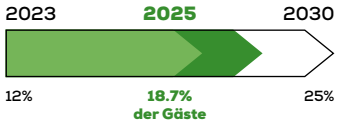
CSR-Sensibilisierung im Bereich Unternehmen



CSR-Sensibilisierung im Bereich Bildung

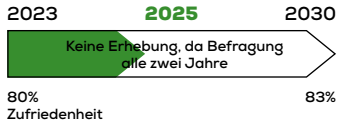


Workshops und Aktionen



5. Die Arbeitsbedingungen unserer Mitarbeitenden positiv weiterentwickeln

Mitarbeitendenzufriedenheit



LEGENDE DER ORIGINALGRAFIK

- Stand 2024
- 2025 auf Kurs
- 2025 hinter dem Zeitplan
- Zielerreichung 2025 gefährdet

Die einzelnen Kennzahlen werden in den jeweiligen Hauptkapiteln dieses Berichts erläutert.

Verantwortungsvolle Unternehmensführung

Eldora ist in der Gemeinschaftsgastronomie tätig. Im Auftrag privater und öffentlicher Organisationen betreibt das Unternehmen Gastronomieangebote in den Bereichen Unternehmen, Bildung und Gesundheit. Eldora SA ist zugleich die grösste Gesellschaft der gleichnamigen Unternehmensgruppe.

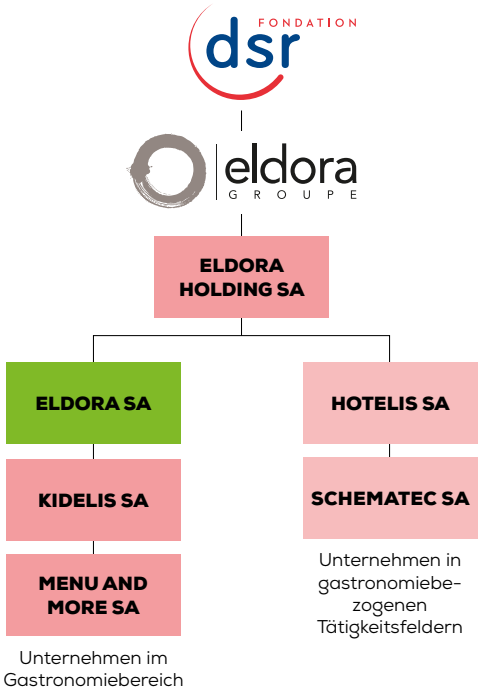
- Rechtsform: Aktiengesellschaft
- Gründungsjahr: 2013
- Hauptsitz: Rolle (VD)
- Eldora Holding SA hält 100 % des Aktienkapitals

Eldora SA gehört zur Eldora Gruppe und ist vollständig im Besitz der Eldora Holding SA. Deren gesamtes Aktienkapital gehört der Fondation DSR. Die Stiftung hat folgenden Auftrag:

«Finanzielle Unterstützung von Aktivitäten und Projekten der Gründungsverbände sowie weiterer Organisationen mit Sitz in der Schweiz und von Initiativen im Bereich der gesellschaftlichen Entwicklung.»

Auch ohne operative Verantwortung hält die Fondation DSR an ihrem Leitsatz «Für jene da sein, die für andere da sind» fest. Ein sehr grosser Teil der Dividenden fliesst deshalb jedes Jahr als Spenden an verschiedene gemeinnützige Organisationen.

Struktur der Unternehmensgruppe
Die Fondation DSR hält das gesamte Aktienkapital der Eldora Holding SA.



Diese Struktur schafft die finanziellen Voraussetzungen für wirkungsvolles Handeln.

Über die Nachhaltigkeitsleistungen von Eldora hinaus ermöglicht unsere Organisation eine zusätzliche Form der Wertverteilung: Eine gesellschaftliche Dividende schafft konkreten Mehrwert und steht für Verantwortung und Solidarität.

Dieses Modell verändert das traditionelle Prinzip der Gewinnmaximierung grundlegend. Es macht die positive Wirkung, die Eldora anstrebt, konkret und greifbar. In unserem Verständnis von Unternehmensführung berücksichtigen wir zwei zusätzliche symbolische Aktionäre: die Gesellschaft und unseren Planeten.

Verantwortungsvolle Unternehmensführung

PARTNERSCHAFT MIT DER FONDATION DSR

Die Fondation DSR ist Aktionärin, fördert soziale und ökologische Werte zur Stärkung des gesellschaftlichen Zusammenhalts und engagiert sich philanthropisch in der Schweiz. Für Eldora ist sie zugleich eine Partnerin, mit der wir gesellschaftliche Projekte entwickeln. So wird Nachhaltigkeit zu gelebter Unternehmenspolitik und schafft Raum für Synergien.

Zwei Initiativen machen dieses Zusammenspiel in diesem Jahr besonders sichtbar: die Solidaritätsessen und der DSR Award.

SOLIDARITÄTSESSEN FÜR MENSCHEN IN NOT

2025 und Anfang 2026 servierten die Teams von Eldora mehr als 600 Solidaritätsmahlzeiten in Lausanne, Sitten, Genf und Zürich. Sie arbeiteten dabei mit engagierten Organisationen wie der Fondation Mère Sofia, den Restos du Cœur, Païdos und dem Sozialwerk Pfarrer Sieber zusammen. Die Mahlzeiten schenken Menschen in prekären Lebenssituationen einen Moment der Wertschätzung. Luigi, ein Gast in Lausanne, bringt es auf den Punkt: «Jeder Teller sagte: Sie zählen. Ihr Wohlbefinden ist wichtig.»

Diese Initiative setzt den Auftrag der Fondation DSR konkret um: Menschen in Not ohne Diskriminierung zu unterstützen. Zugleich zeigt sie, wie die Gemeinschaftsgastronomie Begegnung, Inklusion und Würde fördern kann. Ein weiterer Mehrwert wurde deutlich: der Stolz der Eldora Mitarbeitenden auf ihr Unternehmen, die sich in der ganzen Schweiz freiwillig engagierten. Dieser partizipative Ansatz stärkt eine zentrale Säule unserer CSR-Strategie: den Menschen in den Mittelpunkt des Unternehmenserfolgs zu stellen. Die Solidaritätsessen mobilisieren unsere Teams für ein konkretes, unmittelbar wirksames Anliegen. Sie geben dem persönlichen Engagement Sinn und stärken gleichzeitig den internen Zusammenhalt.

Aufgrund des Erfolgs ist für 2026 eine Ausweitung der Termine und der Anzahl Veranstaltungen angedacht, um die Wirkung über das ganze Jahr hinweg zu verstärken.

DSR AWARD FÜR EIN NACHHALTIGES ERNÄHRUNGSSYSTEM

Der 2025 lancierte DSR Award ist der neue Preis der Fondation DSR für Schweizer Start-ups, die das Schweizer Ernährungssystem mit einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit verändern. Die Stiftung zeichnet damit ein Projekt aus, das ökologische und soziale Wirkung mit wirtschaftlicher Tragfähigkeit verbindet. Für die erste Ausgabe gingen 41 Bewerbungen ein. Fünf Start-ups erreichten das Finale und präsentierten sich im SwissTech Convention Center. Das Gewinnerunternehmen Cycloo steht beispielhaft für diesen Anspruch: Sein Abholservice für Bioabfälle mit elektrischen Lastenvelos reduziert den CO_2-Fussabdruck auf der letzten Meile und entlastet gleichzeitig den städtischen Raum. Neben dem Preisgeld von CHF 50'000 erhält Cycloo die Möglichkeit, seine Lösung in einer Pilotphase in den Gemeinschaftsrestaurants von Eldora einzusetzen. So verbinden sich die CSR-Strategie von Eldora und der seit einem Jahrhundert bestehende Auftrag der Fondation DSR: Menschenwürde, gesellschaftlicher Zusammenhalt und ökologische Verantwortung.

www.fondationdsr.ch

Führung und Verantwortung+

STATUTEN

«Bei der Verfolgung ihres Zwecks strebt die Gesellschaft im Rahmen ihrer geschäftlichen und operativen Tätigkeiten eine bedeutende positive gesellschaftliche und ökologische Wirkung an.»

UNTERNEHMENSZWECK

«Gemeinsam jede Mahlzeit zu einem Moment des Wohlbefindens machen und dabei nachhaltig handeln.»

STIFTUNGSRAT – 8 Personen, davon 2 Frauen (25 %) und 6 Männer (75 %)

- Erarbeitet den Rahmen für die Aktionärsstrategie, einschliesslich eines Kapitels zur nachhaltigen Entwicklung.
- Führt eine jährliche Berichterstattungssitzung durch.

VERWALTUNGSRAT – 5 Personen, davon 2 Frauen (40 %) und 3 Männer (60 %)

- Engagiert sich im Swiss Board for Agenda 2030.
- Führt im Rahmen der Strategieseminare einen CSR-Workshop durch.
- Hält den Rahmen der Aktionärsstrategie ein und überwacht die Umsetzung des strategischen CSR-Plans.

GESCHÄFTSLEITUNG – 10 Personen, davon 3 Frauen (30 %) und 7 Männer (70 %)

- Legt dem Verwaltungsrat einen strategischen Plan zu den prioritären CSR-Handlungsfeldern vor.
- Genehmigt den operativen Aktionsplan.
- Unterstützt und überwacht die operative CSR-Leistung.

VERANTWORTLICHE FÜR GESELLSCHAFTLICHE UND ÖKOLOGISCHE WIRKUNG

- Steuert die CSR-Aktivitäten und setzt den strategischen Plan um.
- Erarbeitet den operativen Aktionsplan zu den prioritären CSR-Handlungsfeldern.
- Leitet bereichsübergreifende Projekte und koordiniert das CSR-Komitee Team Impact+.

CSR-KOMITEE TEAM IMPACT+

- Initiiert und realisiert Projekte, die die CSR-Strategie ergänzen.
- Trägt zu einer starken, gelebten CSR-Kultur bei.
- Fördert unternehmerisches Denken und gemeinsame Leistung im Bereich CSR.

Externe Bewertungen und Zertifizierungen

Das Unternehmen lässt sein integriertes Managementsystem extern bewerten, um die Erfüllung der Anforderungen sicherzustellen:

Zertifizierung ISO 9001: Qualitätsmanagement

Zertifizierung ISO 45001: Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit

Zertifizierung ISO 14001: Umweltmanagement

Unser CSR-Engagement und unsere Zertifizierungen

WE SUPPORT UN GLOBAL COMPACT

SILVER | Top 15% ecovadis Sustainability Rating AUG 2025

SMETA | Sedex SMETA the Sedex Members Ethical Trade Audit

Certified B Corporation

SWISS triple impact Powered by B Lab Switzerland

SWISS BOARDS FOR AGENDA 2030 AN ALLIANCE FOR SUSTAINABILITY

B Corp bei Eldora

WAS B CORP BEI ELDORA VERÄNDERT HAT

Die B Corp-Zertifizierung markiert einen entscheidenden Schritt in der Nachhaltigkeitsstrategie von Eldora. Sie übersetzt unseren Anspruch in messbare und überprüfbare Verpflichtungen. Damit hat sie einen Veränderungsprozess im Unternehmen verankert: Wir entwickeln unsere Nachhaltigkeitspraktiken weiter, stärken das Engagement unserer Mitarbeitenden für einen gemeinsamen Auftrag und weiten unsere Wirkung auf die gesamte Wertschöpfungskette aus.

Die Zertifizierung bietet eine anspruchsvolle Standortbestimmung. Sie macht unsere Stärken und Entwicklungspotenziale sichtbar und motiviert uns, unsere positive Wirkung weiter zu erhöhen.

Die B Corp™-Bewegung befähigt Unternehmen, ihre gesellschaftliche Verantwortung zu erkennen und wahrzunehmen. Im Mittelpunkt stehen die wesentlichen gesellschaftlichen Herausforderungen, die mit ihrer Tätigkeit verbunden sind. Die Bewegung greift damit die wachsenden Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten auf: Unternehmen sollen neben finanzieller Wertschöpfung auch die negativen sozialen und ökologischen Auswirkungen ihres Handelns aktiv steuern.

Mit unserem Beitritt zu dieser weltweiten Bewegung haben wir uns entschieden, gesellschaftliche Herausforderungen gemeinsam mit anderen Organisationen anzugehen und eine inklusivere, regenerative Wirtschaft mitzugestalten. Damit bekennen wir uns zu positiver Wirkung, Transparenz und verantwortungsvoller Unternehmensführung.

Die Zertifizierung würdigt eine bereits eingeleitete Transformation und gibt uns Ansporn, sie fortzusetzen. Sie macht all jene stolz, die ihrer Arbeit jeden Tag Sinn verleihen.

Wir sind entschlossen, mit jeder Mahlzeit einen Beitrag zu einer besseren Welt zu leisten.

B Corp™-Profil ansehen:



JONATHAN NORMAND

CEO von B Lab Schweiz

«Der Übergang zu einer gerechteren und regenerativen Wirtschaft erfordert entschlossenes Handeln. Als CEO von B Lab Schweiz bin ich besonders stolz darauf, Eldora auf ihrem CSR-Weg begleitet zu haben, der Ende 2025 mit der B Corp-Zertifizierung gewürdigt wurde.

Der Unternehmenszweck von Eldora, mit jeder Mahlzeit Wohlbefinden zu schaffen und dabei nachhaltig zu handeln, entspricht dem Kern unserer Bewegung. Neben der Reduktion des CO_2-Fussabdrucks und der bemerkenswerten Verringerung der Lebensmittelverschwendung von 96 g auf 63 g pro Mahlzeit geht es darum, Wertschöpfung neu zu definieren. Mit der Änderung ihrer Statuten, die Gesellschaft und Planet als Anspruchsgruppen einbezieht, hat Eldora einen grundlegenden Schritt vollzogen.

Die B Corp-Zertifizierung ist ein starker Impuls für kontinuierliche Verbesserung. Sie bestätigt ein Engagement, das das gesamte Unternehmen umfasst: von der verantwortungsvollen Unternehmensführung über die Lieferkette bis zum Mitarbeitendenzufriedenheit. Mit dem Beitritt zu dieser anspruchsvollen Gemeinschaft zeigt Eldora den Willen, höchste Standards bei sozialer Leistung, Transparenz und Verantwortung zu erfüllen.

Die Herausforderungen bleiben gross: die beschleunigte Dekarbonisierung der Wertschöpfungskette, die Förderung einer nachhaltigen Ernährung und die Stärkung der Kreislaufwirtschaft. Unsere Zusammenarbeit soll diese Aufgaben voranbringen und die Gemeinschaftsgastronomie zu einer treibenden Kraft für positive Wirkung machen. Indem Eldora ihre Lieferanten einbindet und täglich Tausende Gäste sensibilisiert, zeigt sie, dass sich wirtschaftlicher Erfolg und ein bedeutender gesellschaftlicher Beitrag verbinden lassen.

Lassen Sie uns gemeinsam weiterhin zeigen, dass Unternehmen eine Kraft für das Gemeinwohl sein können und müssen.»

Ethik und Verhaltensgrundsätze

ETHIKKODEX

Der Ethikkodex der Eldora Gruppe definiert die Regeln für unsere berufliche Tätigkeit und die Wahrnehmung unserer Aufgaben. Damit stellt er sicher, dass wir die Werte der Gruppe einhalten und nach aussen das gewünschte Unternehmensbild sowie unsere ethischen Grundsätze vertreten.

Alle neuen Mitarbeitenden erhalten den Ethikkodex und bestätigen mit ihrer Unterschrift, dass sie ihn gelesen haben und ihm zustimmen.

> 90 % der 2025 beschäftigten Mitarbeitenden haben den Ethikkodex unterzeichnet.

HINWEISGEBERSYSTEM

Zur Umsetzung ihrer ethischen Grundsätze stellt die Eldora Gruppe allen Anspruchsgruppen Instrumente zur Verfügung, mit denen sie unethisches Verhalten melden können.

Das Hinweisgebersystem ist mit der seit mehreren Jahren bestehenden vertraulichen Anlaufstelle «Ligne Confiance» verbunden.

> In diesem Jahr gingen über diese Meldemöglichkeiten 13 Fälle ein. Alle konnten ohne Komplikationen geklärt werden.

VERHALTENSKODEX FÜR LIEFERANTEN

Die Eldora Gruppe verlangt von ihren gelisteten Lieferanten, die Waren, Materialien oder Dienstleistungen bereitstellen, die Einhaltung folgender Vorgaben:

- Standards zu Integrität und Geschäftsethik
- Arbeits- und Sozialstandards
- Umweltschutzstandards
- Geschäftsgrundsätze und die zugehörigen Managementsysteme

Alle gelisteten Lieferanten der Eldora Gruppe müssen die genannten Standards und Grundsätze einhalten.

> Bis heute haben 93,5 % unserer Lieferanten den Verhaltenskodex unterzeichnet.

ABWEICHUNGEN UND VERBESSERUNGSVORSCHLÄGE BEARBEITEN

Dieses Verfahren kommt zum Einsatz, wenn Abweichungen von gesetzlichen Vorgaben oder internen Prozessen festgestellt werden. Es umfasst auch die Bearbeitung von Reklamationen und Verbesserungsvorschlägen unserer Gäste. Die Vorschläge aller Anspruchsgruppen der Eldora Gruppe tragen zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Managementsysteme bei.

> In diesem Jahr wurden 15 Verbesserungsvorschläge eingereicht und bearbeitet. Davon wurden 9 angenommen und umgesetzt; 1 befindet sich in Bearbeitung und 5 wurden abgelehnt.

UNSER ENGAGEMENT GEGEN KINDERARBEIT

Im Einklang mit unserem Engagement und den Anforderungen des Schweizer Rechts (Art. 964j bis 964l des Obligationenrechts) haben wir mehrere Massnahmen eingeführt, um Risiken von Kinderarbeit in unserer Lieferkette vorzubeugen:

- Befragung unserer Lieferanten, um Produkte zu identifizieren, die möglicherweise aus Risikogebieten stammen.
- Vorbereitung geeigneter Sorgfaltsmassnahmen für diese Risikogebiete.
- Teilnahme unserer Verantwortlichen für gesellschaftliche und ökologische Wirkung und einer HR-Mitarbeiterin am Business & Human Rights Accelerator der UN Global Compact Academy, um unsere internen Kompetenzen im Bereich Menschenrechte zu stärken.
- Erstellung einer Risikoanalyse und eines Aktionsplans.

Derzeit analysieren wir vertieft, in welchem Umfang wir diesen Risiken ausgesetzt sind. Dabei stützen wir uns auf den von UNICEF entwickelten «Children's Rights in the Workplace Index». Dieser bewertet, inwieweit Länder Kinderarbeit beseitigen und menschenwürdige Arbeitsbedingungen für junge Arbeitnehmende, Eltern und Betreuungspersonen gewährleisten.

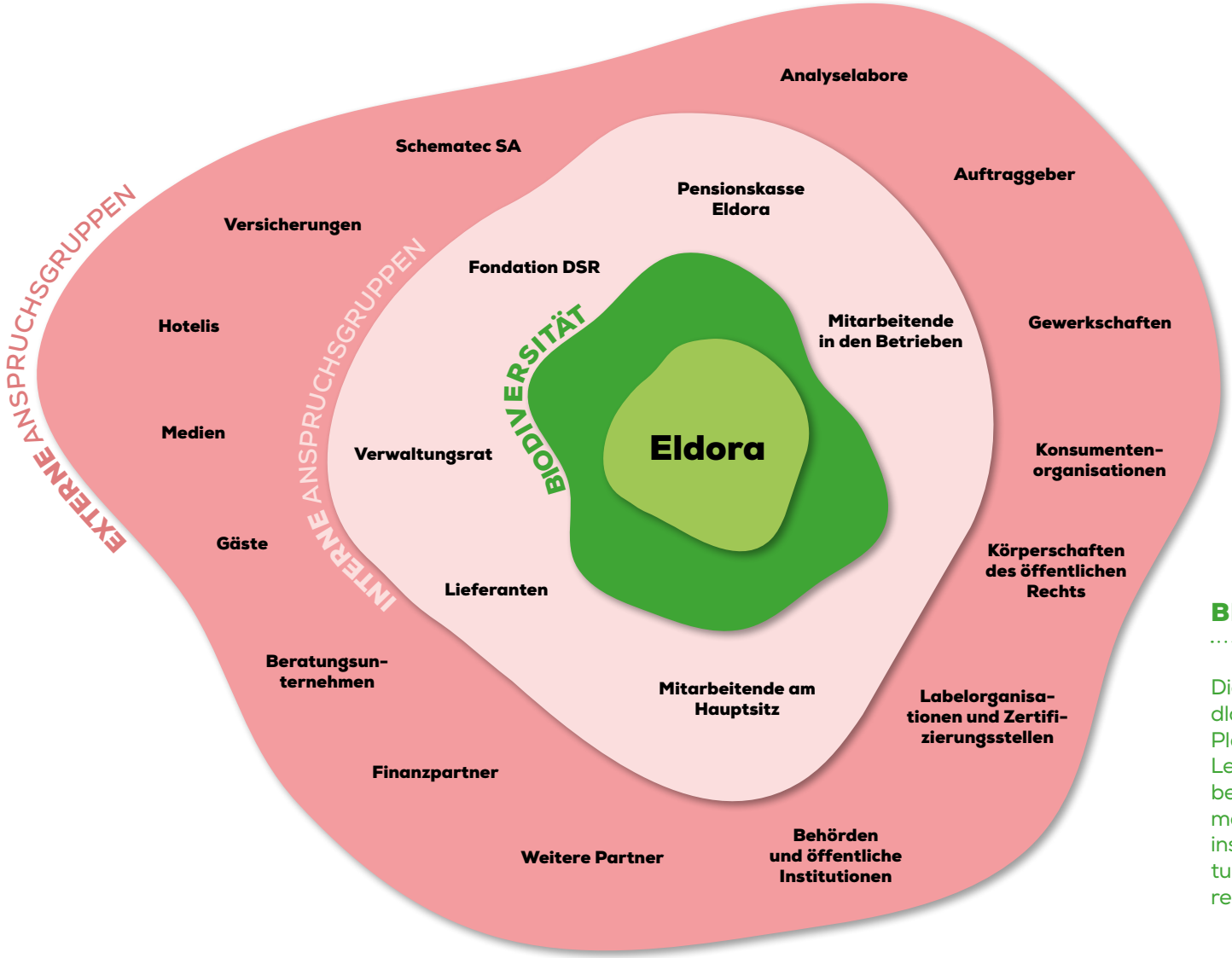
In unserem vielfältigen Beschaffungssortiment haben wir zwei Lieferketten mit möglichen besonderen Risiken identifiziert: Kaffee und Kakao. Sie machen zwar nur einen kleinen Teil unseres Einkaufsvolumens aus. Mit der entsprechenden Sorgfaltsprüfung wollen wir jedoch Risikosituationen vorbeugen, wie sie in bestimmten landwirtschaftlichen Lieferketten auftreten.

Wir verpflichten uns, die Ergebnisse dieser Bewertung transparent zu dokumentieren.

unicef

Unsere Anspruchsgruppen

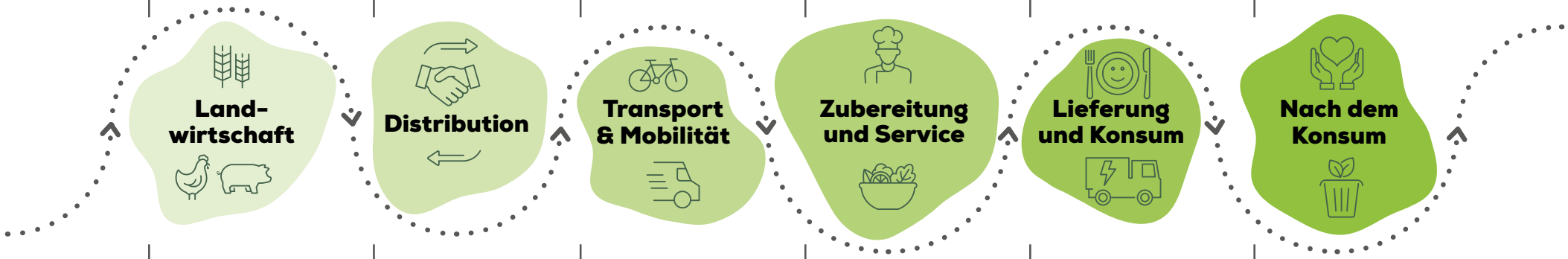
Zu den Anspruchsgruppen von Eldora gehören alle Akteure, die an ihrer wirtschaftlichen Tätigkeit beteiligt sind, diese beobachten oder durch sie direkt oder indirekt beeinflusst werden. Gemeint sind damit alle Personen, die ein Interesse am Handeln oder am Unterlassen von Eldora haben.



BIODIVERSITÄT

Die Biodiversität bildet die Grundlage des Lebens auf unserem Planeten und unserer täglichen Lebensmittelversorgung. Wir bekräftigen deshalb unser Engagement für ihren langfristigen Schutz, insbesondere durch die verantwortungsvolle Weiterentwicklung unserer Lieferkette.

Unsere Wertschöpfungskette



Soziales

Menschenrechte achten.

Partner mit ausgeprägter positiver gesellschaftlicher Wirkung auswählen; Lokale Partner auswählen; Langfristige Geschäftsbeziehungen pflegen.

Fahrgemeinschaften.

Wohlbefinden am Arbeitsplatz; Lokale Produkte; Personal lokal rekrutieren; Vielfalt und Chancengerechtigkeit; Diskriminierung bekämpfen; Berufslehre, Weiterbildung und berufliche Integration; Freiwilligenarbeit und Sponsoring; Menschen in schwierigen Lebenssituationen unterstützen.

Mahlzeiten für Mitarbeitende; Solidaritätsessen.

Geld- und Sachspenden direkt durch Eldora und die Fondation DSR.

Wirtschaft

Faire Vergütung; Dialog mit den Produzenten und Unterstützung.

Faire Vergütung; Dialog und partnerschaftliche Zusammenarbeit; Zahlungsbedingungen.

Lebensmittelsicherheit; Kostenkontrolle; Verantwortungsvolle Investitionen.

Gesundheit und Sicherheit der Gäste; Zufriedenheit der Auftraggeber und Gäste; Für alle erschwingliche Preise.

Finanziellen Wert aus der Abfallverwertung erzielen.

Umwelt:

Integrierte, ressourcenschonende Landwirtschaft; Produkte mit anerkanntem Label; Tierwohl; Schutz der Biodiversität; Wassermanagement; Weniger Einsatz chemischer Mittel.

Verantwortungsvolle Beschaffung; Engagement der Partner; Verpackungen reduzieren.

Lieferhäufigkeit; Elektrofahrzeuge; Fuss- und Veloverkehr sowie öffentlicher Verkehr.

Wasser- und Energiemanagement; Ausgewogene Ernährung; Saisonale Küche und lokale Produkte; Den pflanzlichen Anteil im Angebot erhöhen.

Sensibilisierung für nachhaltige Ernährung: Lebensmittelverschwendung, Auswirkungen der Menus und Ernährung; Mehrwegverpackungen; Getränkekonzept ohne Flaschen; Elektrofahrzeuge.

Bioabfälle: Verschwendung reduzieren, Rückverfolgbarkeit und Verwertung sicherstellen; Weitere Abfälle überwachen: trennen und verwerten.

1. Unsere CO_2-Emissionen reduzieren

Die Dekarbonisierung unserer Wertschöpfungskette mit unseren wirtschaftlichen und geschäftlichen Zielen verbinden.



Eldora ist sich der Dringlichkeit des Klimawandels und des grossen Einflusses der Ernährung bewusst. Mit vielfältigen Initiativen erzielen wir konkrete Fortschritte bei der CO2-Reduktion. Dazu setzen wir systematisch auf jeder Stufe unserer Wertschöpfungskette an.

	Scope 1 und 2	Scope 1, 2 und 3	Fleischverbrauch	Verkauf von Gerichten aus der Pflanzenküche
STAND & ZIELE	2025 → 2030 0.02 $kgCO_2e$ / pro Mahlzeit -50%	2025 → 2030 3.9 $kgCO_2e$ / pro Mahlzeit -19%	**2025 : 37.5 g / pro Mahlzeit** ↘ Ziel: jährliche Reduktion 2023 : 38.6 g / pro Mahlzeit	Erfassung auf 2027 verschoben
INFORMATIONS	• Basisjahr 2022 CO_2-Bilanz nach GHG Protocol	• Basisjahr 2022 CO_2-Bilanz nach GHG Protocol	• Rind-, Kalb- und Schweinefleisch	• Anteil verkaufter Gerichte ohne Fleisch und Fisch

Die CO_2-Daten für 2022 wurden im Rahmen der Treibhausgasbilanz 2025 neu berechnet. Die Ziele für 2030 werden derzeit überarbeitet.

PARTNERSCHAFTEN

dss+ Protect. Transform. Sustain.

NOS VIES BAS CARBONE

LA FRESQUE DU CL!MAT

UNSER ENGAGEMENT

- Auf die Dringlichkeit der Klimakrise reagieren
- Unseren Ansatz wissenschaftlich validieren
- Uns am 1,5-Grad-Ziel des Pariser Abkommens ausrichten
- Unsere Anspruchsgruppen einbeziehen



JEAN-MARC SCHNEIDER
Finanzdirektor

«Wir haben in diesem Jahr unsere Treibhausgasemissionen bilanziert. Die aktualisierte Treibhausgasbilanz ermöglicht es uns, unsere Massnahmen zur Reduktion des CO2-Fussabdrucks gezielt anzupassen.»

PROJEKTE ZUR REDUKTION UNSERER CO_2-EMISSIONEN

Den pflanzlichen Anteil unseres Speisenangebots erhöhen

ZIEL: Eine nachhaltigere Ernährung fördern, indem wir das kulinarische Angebot um mehr pflanzliche Produkte erweitern. Es soll allen Gästen offenstehen und heutigen Ernährungsbedürfnissen entsprechen.

Zugehörige Projekte:

- In diesem Jahr wurden 25 weitere Personen in der Pflanzenküche geschult.
- Monatliche Hinweise zu saisonalem Obst und Gemüse aus der Schweiz.
- Mehr Einsätze unserer Botschafterin für die Pflanzenküche in den Betrieben, mit Aktionen für Gäste und Schulungen für die Teams.

Unsere Teams für Energie- und Klimathemen sensibilisieren

ZIEL: Mit gezielten Schulungs- und Informationsangeboten zur Reduktion des CO_2-Fussabdrucks und zu einem sparsamen Energieeinsatz die Kompetenzen und das Umweltbewusstsein unserer Mitarbeitenden stärken.

- 26 weitere Personen nahmen am Workshop «Klima-Puzzle» teil, 32 am Workshop «Nos Vies Bas Carbone» zu einem klimafreundlichen Lebensstil.
- 21 weitere Personen nahmen an der Umweltschulung teil.
- Der Umweltleitfaden wurde aktualisiert und an alle Restaurants versandt.

Wasser- und Stromverbrauch unserer Betriebe erfassen

ZIEL: Den Energie- und Wasserverbrauch erfassen und analysieren, Optimierungsmöglichkeiten erkennen und die Energieeffizienz unserer Restaurants gezielt steuern. So reduzieren wir unsere Umweltbelastung.

Umgesetzte Massnahmen:

- Wir intensivieren den Dialog mit Teams und Auftraggebern, um die für unsere Treibhausgasbilanz benötigten Verbrauchsdaten zu erheben. Unsere Restaurants verfügen nur sehr selten über eigene Unterzähler.

Wesentliche Umweltaspekte aktualisieren

ZIEL: Die Umweltauswirkungen unserer Tätigkeiten jährlich neu bewerten und die Aktionspläne entsprechend unserem Umweltmanagementsystem anpassen.

Nutzen:

- Die Bewertung ermöglicht Empfehlungen, welche grösseren Vorhaben wir vermeiden oder anpassen sollten, um Schäden an Umwelt und Ökosystemen vorzubeugen.

Reifegrad für eine verantwortungsvolle Digitalisierung prüfen

ZIEL: Die heutigen Praktiken bewerten, Stärken und Verbesserungspotenziale erkennen und unsere Organisation mit anerkannten Referenzmodellen und marktüblichen Praktiken vergleichen.

- Unsere Informationssysteme weisen einen niedrigen bis teilweise entwickelten Reifegrad auf. Wir müssen die verantwortungsvolle Digitalisierung stärker in unserer CSR-Strategie verankern.

Mehrwegbehälter mit RELOAD und reCIRCLE einführen

ZIEL: Einwegverpackungsabfälle durch wiederverwendbare Behälter im Pfandsystem reduzieren. Wir setzen dafür unsere interne Lösung RELOAD ein und arbeiten mit reCIRCLE zusammen.

Kennzahlen:

- Mehr als 131'000 Behälter sind im Umlauf und ermöglichen eine deutliche Reduktion der CO_2-Emissionen.

2. Eine verantwortungsvolle Lieferkette aufbauen

In der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie mit einer effizienten und nachhaltigen Lieferkette als Vorbild gelten.



Als erste Glieder unserer Wertschöpfungskette sind unsere Partner eng in unsere Aktivitäten eingebunden. Wir verfolgen einen ganzheitlichen, partnerschaftlichen Ansatz, um unsere Wirkung zu erweitern und zirkuläre sowie regenerative Lösungen anzustossen.

	CSR-Engagement	Produkte mit anerkanntem Label	Herkunft Schweiz
ZIELE	2025 – 2030 52% Ziel – 50%	2025 – 2030 24.2% Ziel – 33%	2025 – 2030 68.1% Ziel – 75%
INFORMATIONEN	• Einkaufsvolumen in CHF • Anerkanntes CSR-Engagement: STI, B Corp, ISO 14001/45001/26000, EcoEntreprise, entreprise citoyenne, Sedex, Label Lucie	• Einkaufsvolumen in CHF • Anerkannte Labels: AOP/AOC, Bio, Demeter, MSC/ASC, nachhaltige Fischerei, Fair Trade, UTZ, Suisse Garantie, nachhaltige Landwirtschaft	• Einkaufsmenge in kg • In der Schweiz hergestellt und/oder verarbeitet

PARTNERSCHAFTEN

B Lab

SWISS triple impact

UNSER ENGAGEMENT

- Auf die Dringlichkeit der Klimakrise reagieren
- Ressourcen verantwortungsvoll bewirtschaften
- Risiken steuern



ANNE-LISE POTIRON

Restaurantleiterin

«Bei unserer Beschaffung reduzieren wir unsere Auswirkungen, indem wir uns im Alltag bewusst für verantwortungsvollere Lösungen entscheiden.»

PROJEKTE FÜR EINE VERANTWORTUNGSVOLLE LIEFERKETTE

Unsere bevorzugten Partner für CSR gewinnen

ZIEL: Die Standards für verantwortungsvolles Handeln in unserer Lieferkette gemeinsam weiterentwickeln.

Auch in diesem Jahr haben wir mit B Lab Switzerland zusammengearbeitet. In zwei ersten, individuell konzipierten Workshops tauschten wir uns mit unseren wichtigsten Lieferanten über ihre Herausforderungen aus.

Die ersten beiden Workshops zu den Lieferketten Fleisch und Kaffee ermöglichten es uns:

- Einen vertieften Dialog zwischen Eldora und ihren Lieferanten zu eröffnen.
- Glaubwürdige, gemeinsam getragene Kriterien für eine verantwortungsvolle Beschaffung zu erarbeiten, etwa zu Herkunft, Labels, CO_2-Fussabdruck und Tierwohl.
- Ein schrittweises Vorgehen mit realistischen, messbaren und weiterentwickelbaren Verpflichtungen zu vereinbaren.

Damit wurde eine solide Grundlage für die gemeinsame Weiterentwicklung geschaffen. Nun gilt es, die gewonnenen Erkenntnisse in eine strukturierte, messbare und steuerbare Strategie zu überführen und daraus konkrete Ziele abzuleiten.

Finanzielle, ökologische und soziale Risiken unserer Lieferkette jährlich analysieren

ZIEL: Potenzielle Risiken bei unseren Lieferanten frühzeitig erkennen und steuern. Dafür bewerten wir ihre wirtschaftliche, ökologische und soziale Leistung jährlich und setzen auf vorausschauende Prävention und kontinuierliche Verbesserung.

Unsere Mitarbeitenden in verantwortungsvoller Beschaffung schulen

ZIEL: Die Einkaufsteams für die Auswirkungen ihrer Entscheidungen sensibilisieren und schulen. Ein verpflichtendes Programm unterstützt sie dabei, ökologische, soziale und ethische Kriterien in ihre berufliche Praxis zu integrieren.

Kennzahlen:

- In diesem Jahr wurden 15 weitere Personen in verantwortungsvoller Beschaffung geschult. Dies entspricht 2025 einem Anteil von 7 % unserer Restaurantleitungen.

Beschaffungspolitik und Liste ausgeschlossener Produkte

ZIEL: Unsere Beschaffung mit klaren Leitlinien strukturieren und steuern.

Diese Dokumente formulieren unsere Zielsetzungen klar. Ihre Umsetzung trägt dazu bei:

- Rentabilität, Innovation und Unternehmensleistung zu verbessern.
- Lebensmittelsicherheit, Qualität und Versorgungssicherheit zu gewährleisten.
- Eine vorbildliche Lieferkette im Bereich Nachhaltigkeit sicherzustellen.
- Die Effizienz durch die Digitalisierung der Einkaufsfunktion und der Beschaffungsprozesse zu steigern.

Mehr über unser Engagement in der Beschaffung erfahren:

3. Lebensmittelverschwendung reduzieren

Zu den führenden Akteuren im Kampf gegen jede Form der Lebensmittelverschwendung gehören.



Vorausschauend planen. Weniger wegwerfen.

Eldora gehört zu den Erstunterzeichnern der branchenübergreifenden Vereinbarung zur Reduktion von Lebensmittelverlusten und engagiert sich aktiv für deren Umsetzung. Das Thema ist für uns zu einem wichtigen Innovationsfeld geworden.

PARTNERSCHAFTEN

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Office fédéral de l'environnement OFEV

UNITED AGAINST WASTE
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

ZEROWASTE SWITZERLAND

re CIRCLE

ZIELE

Lebensmittelverschwendung



INFORMATIONEN

- Basisjahr: 2023
- Ziel 2025: -30 %
- Stand 2025: 63 g pro Mahlzeit
- Ziel 2030: -50 % beziehungsweise 48 g pro Mahlzeit

UNSER ENGAGEMENT

- Ressourcen verantwortungsvoll bewirtschaften
- Methodisch fundiert vorgehen
- Gemeinsam handeln: 100 % der Restaurants einbeziehen
- Uns aktiv in der Branche engagieren



GÜLER BASCI-DOGAN

Beraterin Qualität und Nachhaltigkeit sowie Verantwortliche für die Überwachung des Umweltmanagementsystems

«Seit dem Start des Programms im Jahr 2023 haben unsere Teams die Lebensmittelverschwendung um mehr als 34 % reduziert. Sie haben damit ihre Fähigkeit bewiesen, Fortschritte zu erzielen und Veränderungen umzusetzen. Entscheidend war dabei das Bewusstsein für die Bedeutung dieses Themas.»

PROJEKTE GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Zweimal jährlich Lebensmittelverluste in sämtlichen Restaurants wiegen

ZIEL: Die Lebensmittelverluste in unseren Restaurants zweimal jährlich, im März und September, präzise erfassen. Wir unterscheiden drei Kategorien, um die Ursachen der Verschwendung zu erkennen und geeignete Reduktionsmassnahmen festzulegen.

- Rüst- und Produktionsabfälle: vermeidbare und unvermeidbare, nicht verwendete Bestandteile von Lebensmitteln, etwa Schalen und Kerngehäuse.
- Produktionsüberschüsse: Reste von Buffets, zur Ausgabe angebotene und am Ende der Produktion entsorgte Lebensmittel sowie abgelaufene oder verdorbene Produkte.
- Tellerreste: von Gästen nicht verzehrte Speisen und Lebensmittel.

Betriebsspezifische Aktionspläne erstellen und Wiegeergebnisse laufend auswerten

ZIEL: Für jedes Restaurant eine eigene Strategie zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung entwickeln, gestützt auf seine Wiegeergebnisse und bewährte Praktiken unserer Branche.

- 90 % der teilnehmenden Betriebe haben sich verpflichtet, für ihren Betrieb geeignete Massnahmen umzusetzen, um bei jeder weiteren Wiegekampagne eine Reduktion zu erzielen.

Unsere Restaurantleitungen schulen und begleiten

ZIEL: Die Kompetenzen unserer Restaurantleitungen durch gezielte Schulungen und individuelles Coaching stärken. So können sie die Lebensmittelverschwendung aktiv reduzieren und eine kontinuierliche Verbesserung vorantreiben.

Beispiel:

- Eldora-spezifische Schulung in unserem Ausbildungszentrum Hotelis mit Erarbeitung eines eigenständigen Verbesserungsplans. In diesem Jahr nahmen 20 weitere Personen daran teil.

Wiegeergebnisse in den Restaurants kommunizieren und Gäste sensibilisieren

ZIEL: Die Gäste für die Auswirkungen der Lebensmittelverschwendung sensibilisieren. Dazu machen wir die Wiegeergebnisse mit geeigneten Kommunikationsmitteln sichtbar und fördern einen verantwortungsvolleren Umgang mit Lebensmitteln.

Bioabfälle verwerten

ZIEL: Die Umweltauswirkungen unserer Lebensmittelabfälle reduzieren, indem wir sie zu 100 % durch Vergärung zur Biogasproduktion verwerten. Damit leisten wir einen Beitrag zur Kreislaufwirtschaft.

Nicht verkaufte Speisen mit Too Good To Go vergünstigt anbieten

ZIEL: Lebensmittelverschwendung reduzieren, indem wir nicht verkaufte Speisen zu vergünstigten Preisen weitergeben. So verringern wir unseren CO_2-Fussabdruck und erleichtern zugleich den Zugang zu erschwinglichen Mahlzeiten.

Kennzahlen:

- 7'794 gerettete Überraschungspakete entsprechen 21'050 kg vermiedenen CO_2-Emissionen.

Aktionen gegen Lebensmittelverschwendung organisieren und die Jüngsten sensibilisieren

ZIEL: Kinder durch spielerische Aktionen wie Mini Miam & Mega Miam für Lebensmittelverschwendung sensibilisieren und aktiv einbeziehen. So lernen sie bereits früh einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Kennzahlen:

- In diesem Jahr wurden 4'353 Kinder für das Thema sensibilisiert: 2'153 durch Einsätze unseres Partners Zero Waste Switzerland und 2'200 mit unseren Aktionssets, die unser Team von Ernährungsberaterinnen einsetzt.

Video ZéroGaspi ansehen:

4. Unsere Gäste für nachhaltige Ernährung sensibilisieren

Impulse für das Schweizer Ernährungssystem setzen.



Wissen vermitteln. Bewusstsein schaffen.

Als Anbieterin von Gemeinschaftsgastronomie erreichen wir täglich viele Gäste. Damit haben wir die Möglichkeit und die Verantwortung, Wissen über nachhaltige Ernährung weiterzugeben und ihre Umsetzung aktiv zu fördern.

	CSR-Sensibilisierung im Bereich Unternehmen	CSR-Sensibilisierung im Bereich Bildung	Workshops und Aktionen
ZIELE	2025 – 2030 100% der Gäste – 100%	2025 – 2030 100% der Gäste – 100%	2025 – 2030 18.7% der Gäste – 25%
INFORMATIONEN	• Kommunikationsmittel und internationale Aktionstage	• Kommunikationsmittel und internationale Aktionstage	• Veranstaltungen von einem Tag bis zu zwei Wochen mit direktem Austausch mit den Gästen

UNSER ENGAGEMENT

- Gesundheit fördern
- Umweltbelastung reduzieren
- Den Wandel zu einer nachhaltigen Ernährung vorantreiben

PARTNERSCHAFTEN

Fourchette verte

Fourchette verte Ama terra

ZEROWASTE SWITZERLAND



CHRISTELLE MURAZ

Verantwortliche für gesellschaftliche und ökologische Wirkung

«Sensibilisierung schafft eine gemeinsame Wissensbasis. Sie hilft uns, Zusammenhänge gemeinsam zu erkennen und anschliessend selbst Veränderungen anzustossen.»

PROJEKTE ZUR FÖRDERUNG EINER NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG

Kommunikationsmittel in den Restaurants einsetzen

ZIEL: Mit attraktiven und einfach anpassbaren Gestaltungsvorlagen sichtbar machen, welche verantwortungsvollen Massnahmen wir in unseren fünf prioritären CSR-Handlungsfeldern umsetzen.

Mit «Acts of green»-Aktionen für Nachhaltigkeit sensibilisieren

ZIEL: Unsere Gäste über das ganze Jahr hinweg in den Restaurants mit Themen ansprechen, die zu ihren Interessen und ihrem Bewusstsein passen. Die Inhalte werden auch kulinarisch erlebbar, etwa mit passenden Gerichten zu den internationalen Aktionstagen der UNO.

Workshops und Informationsstände mit unseren Ernährungsberaterinnen durchführen

ZIEL: Kinder und Erwachsene für eine ausgewogene Ernährung sensibilisieren und zu einer gesunden, bewussten Ernährung im Alltag ermutigen.

Lunch-&-Learn-Sessions mit unserer Verantwortlichen für gesellschaftliche und ökologische Wirkung auf Anfrage anbieten

ZIEL: Unterschiedliche Zielgruppen für zentrale Themen einer nachhaltigen Ernährung und der gesellschaftlichen Verantwortung in der Gastronomie sensibilisieren.

Partnerschaften mit engagierten Vereinen und Organisationen stärken

ZIEL: Unsere regionale Verankerung und die Reichweite unseres Engagements durch gemeinsame lokale Aktionen stärken, etwa im Rahmen der Genusswoche (Semaine du goût) oder mit der FAO.

Das Programm «Green Incentives» umsetzen

ZIEL: Über den Verkauf von «Acts of green»-gekennzeichneten Produkten einen direkten finanziellen Beitrag an eine gemeinnützige Organisation leisten. So können unsere Gäste mit ihrer Mahlzeit bei Eldora selbst eine positive Wirkung erzielen.

UNSER VERSTÄNDNIS EINER NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG

Eine nachhaltige Ernährung lässt sich als Ernährungssystem verstehen, das die heutigen Ernährungsbedürfnisse erfüllt und zugleich sicherstellt, dass künftige Generationen ihre Bedürfnisse ebenfalls decken können. Sie beruht auf folgenden Grundsätzen:

- Ökologisch tragfähig: Die Biodiversität schützen, natürliche Ressourcen verantwortungsvoll nutzen und den CO_2-Fussabdruck begrenzen. Dazu gehören die Reduktion von Treibhausgasemissionen, Lebensmittelverschwendung und Wasserverbrauch.
- Sozial gerecht: Allen Menschen Zugang zu gesunder Ernährung ermöglichen, faire Lebensgrundlagen für Produzenten und Beschäftigte im Lebensmittelsektor sichern und lokale Gemeinschaften respektieren.
- Wirtschaftlich tragfähig: Produzenten und Unternehmen im Lebensmittelsektor eine erfolgreiche Entwicklung ermöglichen und gleichzeitig zugängliche, erschwingliche Lebensmittel für die Bevölkerung sicherstellen.
- Ernährungsphysiologisch bedarfsgerecht und kulturell akzeptiert: Eine gesunde, ausgewogene Ernährung anbieten, die kulturelle Traditionen und lokale Vorlieben berücksichtigt. Zugleich einen massvollen Konsum tierischer Produkte fördern und lokale, saisonale sowie wenig verarbeitete Lebensmittel bevorzugen.

Nachhaltige Ernährung verfolgt damit einen ganzheitlichen Ansatz: Bei der Auswahl und Herstellung von Lebensmitteln werden Gesundheit, soziale Gerechtigkeit und Umweltschutz gemeinsam berücksichtigt und gestärkt.

5. Die Arbeitsbedingungen unserer Mitarbeitenden verbessern

Allen ein Arbeitsumfeld bieten, das Motivation, persönliche Entfaltung und gemeinsame Leistung fördert.



Für eine starke Unternehmens-kultur, die verbindet

Unsere Talente stehen im Mittelpunkt unserer Strategie. Eldora will sich deshalb in allen Bereichen weiterentwickeln, die die Leistungsfähigkeit und das Wohlbefinden unserer Teams fördern.

ZIELE

Zufriedenheit der Mitarbeitenden

2023 — 2030

2025: keine Erhebung, da Befragung alle zwei Jahre

80% Zufriedenheit — 83%

INFORMATIONEN

- Basisjahr laut Begleittext: 2022
- Externe Befragung

UNSER ENGAGEMENT

- Gesundheit und Sicherheit fördern
- Persönliche Entfaltung ermöglichen
- Hohe Qualität in Organisation und Führung sicherstellen
- Gesellschaftliche Verantwortung wahrnehmen

PARTNERSCHAFTEN

FRIENDLY WORK SPACE

Gesundheitsförderung Schweiz
Promotion Santé Suisse
Promozione Salute Svizzera

suva

PMSE SA



GAËLLE CROTTET

Senior-Ausbildungskoordinatorin mit Betreuung der Lernenden

«Wir entwickeln unser Schulungsangebot jedes Jahr weiter, um den operativen Bedürfnissen gerecht zu werden und die Führungskompetenzen unserer Verantwortlichen zu stärken.

Das auf die Anforderungen von Eldora abgestimmte Angebot unterstützt alle Mitarbeitenden dabei, sich in ihrer Funktion weiterzuentwickeln und zu entfalten.»

PROJEKTE FÜR ARBEITSBEDINGUNGEN UND ENTWICKLUNG

Zufriedenheit unserer Mitarbeitenden erheben

ZIEL: Die Rückmeldungen und Erfahrungen unserer Teams erfassen und auswerten, um konkrete Massnahmen zur Verbesserung des Arbeitsklimas und des Engagements abzuleiten.

Zweimal jährliche Teamsitzung zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

ZIEL: Erfahrungen und Rückmeldungen aus den Teams aufnehmen und den Aktionsplan für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz entsprechend aktualisieren.

Führungskräfte im Umgang mit psychosozialen Risiken und Absenzen schulen

ZIEL: Führungskräfte befähigen, Risikosituationen im Zusammenhang mit dem psychischen Wohlbefinden ihrer Teams frühzeitig zu erkennen, ihnen vorzubeugen und angemessen damit umzugehen. Damit wollen wir Absenzen in den Betrieben nachhaltig reduzieren.

Sicherheitskultur stärken und Unfällen vorbeugen

ZIEL: Durch eine konsequente Präventionspolitik ein sicheres und gesundes Arbeitsumfeld erhalten und Arbeitsunfälle sowie sicherheitsrelevante Vorfälle möglichst weit reduzieren.

Ligne Confiance als vertrauliche Anlauf- und Meldestelle

Mit einem spezialisierten Care-Management-Dienst zusammenarbeiten

ZIEL: Mitarbeitende bei krankheitsbedingten Absenzen durch einen spezialisierten Dienst individuell und wertschätzend begleiten, um ihre Genesung und Rückkehr an den Arbeitsplatz zu unterstützen.

Regelmässig Gesundheitsinformationen bereitstellen

ZIEL: Mitarbeitende mit einfachen, nützlichen und leicht umsetzbaren Inhalten für gesundheitsförderndes Verhalten und eine ausgewogene Lebensgestaltung sensibilisieren.

Weiterbildung: Zwei neue Module erweitern unser Schulungsprogramm. Sie stärken die Führungskompetenzen der Restaurantleitungen und weiterer Personen mit Teamverantwortung.

«Les clés du Management», Stufe 2: Dreitägiges Programm als Ergänzung zum ersten Modul.

ZIEL: Die Teamführung verbessern und die Gesprächsführung stärken, sowohl in der Rekrutierung als auch im Führungsalltag, etwa bei Bewerbungs- und Jahresgesprächen.

Das Programm behandelt zudem die Bedeutung der Kommunikation und den Einfluss von Emotionen auf Gespräche, unter anderem emotionale Intelligenz, das Erkennen anspruchsvoller Führungssituationen und Techniken zur Konfliktbewältigung.

Eldora Management Programm: Fünf Module über 18 Monate

ZIEL: Die Führungskompetenzen unserer Restaurantleitungen stärken und sie auf künftige Herausforderungen vorbereiten. Das Programm entwickelt Kompetenzen in Leadership, Veränderungsmanagement, Innovation und Projektmanagement sowie in der Analyse von Kennzahlen und Wachstumspotenzialen: aus Zahlen fundierte Entscheidungen ableiten.

E-LEARNING: Allen Mitarbeitenden stehen Lernmodule zu Themen wie Rekrutierung, Zeitmanagement und Organisation zur Verfügung.



team impact+

DAS CSR-KOMITEE VON ELDORA

Das Team Impact+ trifft sich viermal jährlich vor Ort. Ergänzende Projektsitzungen begleiten die Umsetzung über das ganze Jahr. In diesem Jahr hat das CSR-Komitee die bestehenden Impact+-Projekte langfristig verankert.

+ Start eines Pilotprojekts zum Abfallmanagement unter der Leitung von Güler Basci Dogan, Beraterin Qualität und Nachhaltigkeit. Das Projekt verbessert die Rückverfolgbarkeit der Abfälle eines Betriebs, um die Abfallmenge gezielter zu reduzieren und die Verwertungsquote zu erhöhen.

+ Fortführung des von Alessandra Lapadula, Mitarbeiterin Human Resources, initiierten Projekts für Wiedereingliederung, Inklusion und Ausbildung. Schnupper- und Integrationspraktika sollen die soziale und berufliche Integration erleichtern.

+ Das Eldora Sports Team begeistert weiterhin viele Mitarbeitende und verzeichnet über das ganze Jahr eine erfreuliche Beteiligung. Ein Beispiel ist der Triathlon in Nyon: Fünf Staffelteams und drei Einzelstarter nahmen teil, insgesamt 18 Triathletinnen und Triathleten. Aktuell sind 112 Mitarbeitende angemeldet. In diesem Jahr wurden 35 Veranstaltungen angeboten, sodass alle passende Aktivitäten für ihre Interessen und ihr Leistungsniveau finden konnten. Für Stéphane Mahéo, Bereichsleiter im Bereich Unternehmen, sowie die Restaurantleiter Jean Garrigues, Vincent Lagueux und Olivier Baroni bleibt das Ziel, gemeinsame Erlebnisse unter Kolleginnen und Kollegen zu schaffen, bei Wettkämpfen ebenso wie bei geselligen Sportaktivitäten.

+ Durchführung von Solidaritätsessen mit finanzieller Unterstützung der Fondation DSR. In diesem Jahr wurden vier Essen in vier Regionen organisiert: in den Kantonen Waadt, Genf, Wallis und Zürich. Christelle Muraz koordinierte die Initiative. Die Umsetzung verantworteten Thierry Gualtieri, Nicolas Dulermo und Lionel Dousse, Bereichsleiter im Bereich Bildung, sowie Yvonne Bergmann, Assistentin Qualität und Nachhaltigkeit. Freiwillig engagierte Eldora Mitarbeitende bereiten die kostenlosen Mahlzeiten für Menschen in Not zu und servieren sie. Partner sind lokale soziale Organisationen: die Fondation Mère Sofia, HUMA Païdos, die Restos du Cœur und das Sozialwerk Pfarrer Sieber.

+ Abschluss des Pilotprojekts zur Entwicklung von Mehrwegbehältern unter der Leitung von Pierre Veyrat, Direktor Qualität und Nachhaltigkeit. Ziel war es, Einwegbehälter bei der Mahlzeitenlieferung an ältere Menschen zu Hause sowie Transportbehälter für von Gemüse- und Früchtehändlern gewaschene und geschnittene Produkte durch wiederverwendbare Alternativen zu ersetzen.

+ Erstmalige Teilnahme an der Aktion «Bike to Work»: Rund 30 Mitarbeitende fuhren im Mai und Juni mit dem Velo zur Arbeit. Insgesamt kamen 660 Velotage, 12’957 Kilometer und Einsparungen von 1’866 kg CO2e zusammen. Ein gemeinsamer Einsatz für Gesundheit und verantwortungsvollere Mobilität.

Stimmen unserer Partner

PHILIPPE DE KORODI

Generaldirektor des Collège de Champittet

«Eldora ist seit vielen Jahren ein verlässlicher Partner unserer Schule. Wir betrachten die Mahlzeiten aus vier Perspektiven: Erstens geht es um die Freude am gemeinsamen Essen, um eine entspannte Pause im dichten Tagesablauf und um Begegnungen in guter Atmosphäre.

Zweitens sollen die Mahlzeiten eine bedarfsgerechte, abwechslungsreiche Ernährung gewährleisten und als Teil unseres Bildungsansatzes die Entdeckung neuer Lebensmittel ermöglichen.

Drittens wollen wir zum Schutz der Natur beitragen, indem wir den CO_2-Fussabdruck der Gerichte reduzieren und die Abfallbewirtschaftung verbessern. Viertens zählen eine effiziente Logistik, Kostenkontrolle und Hygiene. Eldora überzeugt uns mit persönlicher Nähe, rascher Reaktion, sorgfältiger Personalauswahl und -schulung sowie dem gemeinsamen Austausch zu Innovationen. Diese Zufriedenheit findet ihren Ausdruck in einem langfristigen Partnerschaftsvertrag.»

OLIVIER CAMILLE

CEO der Reitzel Gruppe

«2022 haben wir bei Reitzel (Suisse) SA unser Unternehmen und unseren Nachhaltigkeitsansatz umfassend überprüft. Daraus entstand eine Gesamtstrategie, die Nachhaltigkeit im Kern unseres Geschäftsmodells verankert und sie zum Treiber unseres wirtschaftlichen Erfolgs macht. Wir haben sie VIA (Very Important Actions) genannt: als Anspielung auf die römischen Strassen und als Symbol für den Weg konkreter Massnahmen, den wir beschreiten wollen.

Wir sind stolz darauf, uns mit den CSR-Zielen und -Massnahmen unseres langjährigen Partners Eldora voll zu identifizieren. Die Reduktion von Emissionen, der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung und der Einsatz für eine nachhaltige Lieferkette haben dabei eine besondere Bedeutung.

Unsere Zusammenarbeit hat sich in den vergangenen drei Jahren rund um unsere jeweiligen Programme weiter vertieft. Wir haben Synergien erkannt und umgesetzt. Heute ermöglicht uns diese Partnerschaft, noch weiterzugehen: Wir richten unsere Sortimente an Nachhaltigkeitskriterien aus, erhöhen den Anteil an Produkten mit anerkanntem Label oder verantwortungsvoller Herstellung und stärken die gemeinsame Kommunikation zu unserem Engagement.

Gemeinsam mit Eldora können wir den ökologischen und ethischen Wandel bei eingelegtem Gemüse vorantreiben, zum Wohl von Mensch und Natur.»

eldora

www.eldora.ch

SMETA the Sedex Members Ethical Trade Audit