



Nachhaltigkeitskonzept der Rita kocht gesund GmbH

Stand: März 2023

ALLGEMEINES

RITA bringt's ist ein Lastenrad-Lieferservice für vegetarisches BIO Mittagessen und Cateringunternehmen. Auf Online-Vorbestellung werden Mittagsmenüs zubereitet, in recycelte und kompostierbare Einweg-Verpackungen verpackt und per Lastenfahrzeug im Zeitraum zwischen 09:30 bis 12:00 Uhr im definierten Wiener Lieferradius ausgeliefert.

Catering Aufträge von 10-600 Personen werden je nach Bestellung vorbereitet und ebenfalls per Lastenrad ausgeliefert. Auf Wunsch können Getränke, Servicepersonal und diverses Equipment dazu gebucht werden.

Ein ökologisch und ökonomisch nachhaltiges Geschäftskonzept ist uns ein großes Anliegen. Rita lebt und pflegt den simplen Leitsatz "Sei bitte nett zu Deiner Umwelt".

MITARBEITENDE

Unsere Mitarbeitenden sind alle bei uns angestellt und teilweise schon seit Beginn unseres Unternehmens, 2014, dabei. Sie sind "handverlesen", vertreten unsere Werte, wir ziehen an einem Strang und verfolgen das Ziel, mit einem rundum nachhaltigen Geschäftsmodell Geld zu verdienen und das Geschäftsfeld Gastronomie Stück für Stück zu verändern.

Vor Dienstbeginn werden alle ausführlich geschult und in die üblichen Handlungsweisen und die Philosophie des Unternehmens herangeführt. Um das Teamgefüge zu stärken und jeden Handlungsbereich zu kennen und zu verstehen, wird fallweise und nach Vereinbarung auch in "unüblichen" Bereichen laut Dienstvertrag gearbeitet - z.B. helfen Catering-Mitarbeitende beim Verpacken der Speisen für den Lieferservice.

Wir pflegen einen freundschaftlichen Umgang und eine Arbeitsweise auf Augenhöhe zwischen Geschäftsführung und allen Mitarbeitenden. Wir nehmen das Wort "Mitarbeit" wörtlich: unsere Angestellten arbeiten mit uns, nicht für uns. So legen wir Wert auf konstruktive Vorschläge und deren initiative Umsetzung und haben jederzeit ein offenes Ohr für Wünsche und Kritik.

Wir freuen uns über Bewerber:innen sämtlichen Alters, jeder Geschlechtsidentität und aller Nationen.

BIO LEBENSMITTEL und SPEISENPRODUKTION

Alle verwendeten Zutaten stammen aus 100% biologischem Anbau. Wir werden von der Austria Bio Garantie kontrolliert und zertifiziert. Wir legen Wert auf gute Zusammenarbeit mit



Landwirt:innen aus den umliegenden Regionen Wien, Niederösterreich und Burgenland. Weitere Produkte werden nach Qualitätskriterien und Wissen um die Herkunft und den Anbau eingekauft. Dies bezieht sich zum Beispiel auf den Käse aus Ritas Heimatort Elixhausen bei Salzburg, aber auch auf wichtige Lebensmittel wie zum Beispiel Zitrusfrüchte. Hier wird auf möglichst kurze Transportwege geachtet. Wir verzichten bewusst auf Exoten wie Avocado, Banane oder Mango.

Bei der Zubereitung legen wir Wert auf Handarbeit und natürliche Zutaten und lehnen Convenience Produkte ab. Wir bereiten nur zu, was wirklich bestellt wurde. Im Falle einer Überproduktion aufgrund unvorhersehbarer Ereignisse, wird möglichst weiterverarbeitet oder verkauft. Bei Caterings werden Takeaway-Verpackungen für die Gäste zur Verfügung gestellt, um etwaige Reste vom Buffet mitnehmen zu können. Sollte es dennoch Retouren geben, werden die Speisen entweder an unser Team verschenkt oder von Food Sharing abgeholt und karitativ verteilt. Bei uns werden keine essbaren Lebensmittel weggeworfen.

Wir haben uns für eine vegetarische (optional vegane) Zubereitung entschieden.

VERPACKUNG und MÜLLVERMEIDUNG

Im Lieferservice setzen wir auf recycelte und kompostierbare Einweg Verpackungen aus Karton, Maisstärke oder Biokunststoff. Für jede in Umlauf gebrachte Verpackung führen wir eine ARA Gebühr ab. Papiertragetaschen nehmen wir gerne für eine weitere Verwendung zurück. Ein Mehrwegsystem ist wünschenswert und dahingehend sind bereits viele Überlegungen angestellt worden. Bislang scheitert es an Platz und Ressourcen für eine dafür zwingend notwendige Waschanlage, weiters gestaltet sich die Logistik für personalisierte Verpackungen und deren Rücknahmesystem als komplexe Aufgabe. Wir bleiben dran.

Im Catering setzen wir auf Mehrweggebinde für den Transport und das Anrichten am Buffet. Wunschgemäße Einweg-Lieferungen erfolgen auf Platten aus Palmblatt und Verpackungen aus Karton, die auch weiter verwendet werden können. Bei Bedarf an Porzellan, Gläsern, Tischwäsche, etc. wird dieses von einem Partner angemietet und angeliefert. Wir verzichten auf Einweg-Dekoration. Wir achten auch vor Ort bei Aufträgen auf sachgemäße Mülltrennung. Getränke werden in Mehrwegflaschen und größeren Gebinden angeboten.

Selbstverständlich wird auch im Betrieb, also in der Küche, auf Mülltrennung und sachgemäße Entsorgung Wert gelegt.

UMWELTFREUNDLICHE HILFSMITTEL

Wir arbeiten am liebsten digital. Für Drucksorten oder unvermeidliches Druckerpapier wird auf recycelte Materialien und umweltfreundlichen Druck zurückgegriffen. Ebenso wählen wir



unsere Reinigungsmittel, Hilfsstoffe und Notwendigkeiten wie Hygienematerialien nach ökologischen Kriterien aus.

Strom, Wasser und Ressourcen zu sparen ist für uns selbstverständlich und Credo im gesamten Betrieb. Wir beziehen Strom aus 100% erneuerbaren Quellen. Wir haben 2020 unsere gasbetriebenen Küchengeräte durch elektrische Geräte ausgetauscht.

Beim Transport setzen wir auf unsere Lastenrad Flotte. Einige werden mit Muskelkraft betrieben, einige werden durch einen Elektromotor verstärkt und helfen bei Caterings für schwere Transporte und lange Wege. Es wurde eigens ein großes Lastenrad Modell angeschafft und umgebaut, sowie ein großer Anhänger gekauft, um auch schwere Transporte wie zum Beispiel Getränkekisten effizient durchführen zu können.

Bei großen Formaten, bei denen ein Einsatz von Lastenrädern unwirtschaftlich würde, oder bei längeren Strecken über die Grenzen Wiens hinaus, greifen wir ausnahmsweise auf Transportunternehmen, Car Sharing oder Miettransporter zurück.

DYNAMISCHES UND NACHHALTIGES WACHSTUM

Als kleines und immer noch junges Unternehmen sind wir darauf angewiesen, zu wachsen. Wir probieren gerne aus und erkennen unsere Möglichkeiten. Ebenfalls erkennen und realisieren wir unsere Grenzen. Hier zählt Qualität: wenn zum Beispiel die Anzahl an Speisen zu groß würde, sodass industrielle Produktion und Convenience erforderlich wäre, wären das nicht mehr wir.

Wir sind kein Startup, das schnell aufbaut, expandiert und dann rasch gewinnbringend verkauft. Wir leben unsere Idee und sind täglich bestrebt, uns zu verbessern und zu optimieren. Wir tragen Verantwortung auf allen Ebenen und wünschen uns, mit unseren Mitarbeitenden in Pension gehen zu dürfen.

www.ritabringts.at