

Bericht zum LkSG (Lieferkettensorgfaltspflichtengesetz)

Berichtszeitraum von 01.01.2023 bis 31.12.2023

Name der Organisation: FR L'Osteria SE

Anschrift: Otl-Aicherstr. 60, 80807 München

Inhaltsverzeichnis

A. Strategie & Verankerung	1
A1. Überwachung des Risikomanagements & Verantwortung der Geschäftsleitung	1
A2. Grundsatzklärung über die Menschenrechtsstrategie	3
A3. Verankerung der Menschenrechtsstrategie innerhalb der eigenen Organisation	7
B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen	8
B1. Durchführung, Vorgehen und Ergebnisse der Risikoanalyse	8
B2. Präventionsmaßnahmen im eigenen Geschäftsbereich	14
B3. Präventionsmaßnahmen bei unmittelbaren Zulieferern	17
B5. Kommunikation der Ergebnisse	20
B6. Änderungen der Risikodisposition	21
C. Feststellung von Verletzungen und Abhilfemaßnahmen	22
C1. Feststellung von Verletzungen und Abhilfemaßnahmen im eigenen Geschäftsbereich	22
C2. Feststellung von Verletzungen und Abhilfemaßnahmen bei unmittelbaren Zulieferern	23
C3. Feststellung von Verletzungen und Abhilfemaßnahmen bei mittelbaren Zulieferern	24
D. Beschwerdeverfahren	25
D1. Einrichtung oder Beteiligung an einem Beschwerdeverfahren	25
D2. Anforderungen an das Beschwerdeverfahren	29
D3. Umsetzung des Beschwerdeverfahrens	31
E. Überprüfung des Risikomanagements	32

A. Strategie & Verankerung

A1. Überwachung des Risikomanagements & Verantwortung der Geschäftsleitung

Welche Zuständigkeiten für die Überwachung des Risikomanagements waren im Berichtszeitraum festgelegt?

Carina Rensmann

Qualitätsmanagerin

Der Head of Qualitymanagement ist als Beauftragte für das LKSG für die operative Umsetzung zuständig. Die Mitarbeiter der Supply Chain Abteilung arbeiten der Beauftragten zu. Dieses geschieht unter anderem durch die Einholung der notwendigen Unterlagen und Informationen.

A. Strategie & Verankerung

A1. Überwachung des Risikomanagements & Verantwortung der Geschäftsleitung

Hat die Geschäftsleitung einen Berichtsprozess etabliert, der gewährleistet, dass sie regelmäßig - mindestens einmal jährlich - über die Arbeit der für die Überwachung des Risikomanagements zuständigen Person informiert wird?

Es wird bestätigt, dass die Geschäftsleitung einen Berichtsprozess etabliert hat, der i. S. d. § 4 Abs. 3 LkSG gewährleistet, dass sie regelmäßig - mindestens einmal jährlich - über die Arbeit der für die Überwachung des Risikomanagements zuständigen Person informiert wird.

- Bestätigt

Beschreiben Sie den Prozess, der mindestens einmal im Jahr bzw. regelmäßig die Berichterstattung an die Geschäftsleitung mit Blick auf das Risikomanagement sicherstellt.

Wichtige Themen werden monatlich im Qualityreport an den Vorstand kommuniziert.
Anlassbezogen kann jederzeit an den Vorstand berichtet werden. Einmal im Jahr wird ein Bericht gemäß LKSG erstellt.

A. Strategie & Verankerung

A2. Grundsatzklärung über die Menschenrechtsstrategie

Liegt eine Grundsatzklärung vor, die auf Grundlage der im Berichtszeitraum durchgeführten Risikoanalyse erstellt bzw. aktualisiert wurde?

Die Grundsatzklärung wurde hochgeladen

Die Grundsatzklärung kann über folgenden Link abgerufen werden: <https://losteria.net/de/>.

A. Strategie & Verankerung

A2. Grundsatzklärung über die Menschenrechtsstrategie

Wurde die Grundsatzklärung für den Berichtszeitraum kommuniziert?

Es wird bestätigt, dass die Grundsatzklärung gegenüber Beschäftigten, gegebenenfalls dem Betriebsrat, der Öffentlichkeit und den unmittelbaren Zulieferern, bei denen im Rahmen der Risikoanalyse ein Risiko festgestellt wurde, kommuniziert worden ist.

- Bestätigt

Bitte beschreiben Sie, wie die Grundsatzklärung an die jeweiligen relevanten Zielgruppen kommuniziert wurde.

Die Grundsatzklärung wurde unternehmensintern über einen Intranet-Artikel an Beschäftigte kommuniziert. Derzeit gibt es bei der FR L'Osteria keinen Betriebsrat. Die externen Partner wurden auf dem letzten Partnertag der L'Osteria im Jahr 2023 informiert. Der Partnertag wird alle 2 Jahre durchgeführt. Er dient dazu, den Lieferpartnern der mittelbaren und allen wichtigen Partnern der unmittelbaren Lieferkette einen transparenten Überblick über die L'Osteria zu geben und einen Ausblick auf die Ziele und Entwicklungen der kommenden Jahre.

A. Strategie & Verankerung

A2. Grundsatzklärung über die Menschenrechtsstrategie

Welche Elemente enthält die Grundsatzklärung?

- Einrichtung eines Risikomanagement
- Jährliche Risikoanalyse
- Abhilfemaßnahmen im eigenen Geschäftsbereich, bei unmittelbaren Zulieferern und ggf. mittelbaren Zulieferern und deren Wirksamkeitsüberprüfung
- Bereitstellung eines Beschwerdeverfahrens im eigenen Geschäftsbereich, bei Zulieferern und deren Wirksamkeitsüberprüfung
- Dokumentations- und Berichtspflicht
- Beschreibung von menschenrechtsbezogenen und umweltbezogenen Erwartungen an eigene Beschäftigte und Zulieferer

A. Strategie & Verankerung

A2. Grundsatzklärung über die Menschenrechtsstrategie

Beschreibung möglicher Aktualisierungen im Berichtszeitraum und der Gründe hierfür.

Die Grundsatzklärung wurde erstmalig auf der Internetseite veröffentlicht. Es haben sich keine Aktualisierungen ergeben.

A. Strategie & Verankerung

A3. Verankerung der Menschenrechtsstrategie innerhalb der eigenen Organisation

In welchen maßgeblichen Fachabteilungen/Geschäftsabläufen wurde die Verankerung der Menschenrechtsstrategie innerhalb des Berichtszeitraums sichergestellt?

- Personal/HR
- Einkauf/Beschaffung
- CSR/Nachhaltigkeit
- Recht/Compliance
- Qualitätsmanagement
- Sonstige: Abteilung Expansion, Marketing

Beschreiben Sie, wie die Verantwortung für die Umsetzung der Strategie innerhalb der verschiedenen Fachabteilungen/Geschäftsabläufe verteilt ist.

Der Head of Qualitymanagement ist als Beauftragte für das LKSG für die operative Umsetzung zuständig. Die Mitarbeiter der Supply Chain Abteilung arbeiten der Beauftragten zu. Dieses geschieht unter anderem durch die Einholung der notwendigen Unterlagen und Informationen. Die Transparenz in der Lieferkette wird durch umfassende Produktunterlagen und Fragebögen gewährleistet, während stichpunktartige Lieferantenaudits gemeinsam mit dem Einkauf zusätzlich zur Sicherung der Standards beitragen.

Beschreiben Sie, wie die Strategie in operative Prozesse und Abläufe integriert ist.

Der Einkauf der L'Osteria wird zentral durch die Abteilung Supply Chain abgedeckt und damit konzentriert sich die Umsetzung auf diese Abteilung. Alle Lieferanten und Dienstleister werden über die Abteilung gesteuert. Bedarfe werden aus den Abteilungen gemeldet und dort umgesetzt. Dies gilt auch für den Einkauf aller Artikel für die einzelnen Restaurantstandorte. Die Beschaffung wird ausschließlich zentral von der Abteilung Supply Chain gesteuert. Der Prozess der Beschaffung sieht verschiedene anlassbezogene Szenarien vor. Das Risikomanagement ist in allen Szenarien mit verankert.

Beschreiben Sie, welche Ressourcen & Expertise für die Umsetzung bereitgestellt werden.

Es wurden personelle Ressourcen zum Aufbau der Prozesse und zur Implementierung sowie externe Expertise durch Beratung bereitgestellt. Schulungen für Mitarbeitende durchgeführt, um so die Kenntnisse im Unternehmen zu steigern. Darüber hinaus wurde in ein Softwaretool für das Lieferantenmanagement investiert.

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B1. Durchführung, Vorgehen und Ergebnisse der Risikoanalyse

Wurde im Berichtszeitraum eine regelmäßige (jährliche) Risikoanalyse durchgeführt, um menschenrechtliche und umweltbezogene Risiken zu ermitteln, zu gewichten und zu priorisieren?

- Ja, für den eigenen Geschäftsbereich
- Ja, für unmittelbare Zulieferer

Beschreiben Sie, in welchem Zeitraum die jährliche Risikoanalyse durchgeführt worden ist.

Der jährliche Zeitraum der Risikoanalyse für die FR L'Osteria SE bezieht sich auf das Geschäftsjahr von Januar 2023 bis Dezember 2023. Im Rahmen des Geschäftsjahres wurden regelmäßige Meetings zum Risikomanagement der Lieferkette mit dem zentralen Einkauf und der Lieferkettenbeauftragten durchgeführt. Konzentriert wurde sich dabei auf das Risikobewusstsein der zentralen Einkaufsabteilung, das Auswahlverfahren für neue Lieferanten, die Transparenz in der Lieferkette und die Rückverfolgbarkeit aller Produkte.

Beschreiben Sie das Verfahren der Risikoanalyse.

Sämtliche Betriebsstätten der L'Osteria in Deutschland werden generell von zwei Hauptlieferanten, der GVS Lebensmittelhandel GmbH & Co. KG sowie der Gastro Drinks National GmbH & Co. KG (GDN), beliefert. Die GVS ist auf die Belieferung der italienischen Gastronomie spezialisiert. Sie beliefert aber neben den Standardlebensmitteln auch alle Non Food Produkte und das Obst und Gemüse.

Obst und Gemüse beziehen wird über den Partner Frischwerker und Non Food über den Partner Top Service. Die Ware wird von beiden Lieferanten gemäß den übermittelten Bestellungen gepackt und an die GVS übergeben. Diese liefert die Ware an die Restaurants aus.

Die GDN fokussiert sich auf die Belieferung unserer Restaurants mit Getränken. Insgesamt beziehen die GDN und die GVS ihre Produkte von etwa ca. 160 verschiedenen Lieferanten.

Durch die Belieferung von nur zwei Lieferanten an die einzelnen Standorte werden Transportkosten optimiert und die Reduktion CO²-Emissionen unterstützt.

Im Einkaufsprozess stellt die L'Osteria sicher, dass sowohl bestehende als auch potenzielle Lieferant/innen unseren hohen ethischen Standards und sozialen Kriterien des Unternehmens entsprechen.

Die drei verschiedenen Möglichkeiten unserer Einkaufsprozesse gestalten sich dabei wie folgt: Es wird an unsere interne Abteilung Supply Chain die Forderung gestellt, ein vollkommen neues Produkt einzukaufen, es wird ein bestehendes Produkt ausgeschrieben oder es wird ein Gericht für eine Monatskarte ausgeschrieben. In einem weiteren Schritt dieses Prozesses werden Angebote von der Abteilung Supply Chain der Bestandspartner und potenziellen neuen Partner eingeholt. Die Einbindung neuer Partner/innen unterliegt dabei stets strikten Kriterien, darunter das Ausfüllen eines Fragebogens bzw. Self Assessments, das Ausfüllen des Produkt-Passes und die

Unterzeichnung des L'Osteria Code of Conducts. Die Bewertung zur Listung eines Lieferanten erfolgt außerdem unter Berücksichtigung möglicher Verstöße gegen die menschenrechtliche Sorgfaltspflicht. Falls Bedenken oder Verstöße bestehen, werden die aktuellen Maßnahmen des Lieferanten zur Behebung erfragt. Bei unzureichenden Maßnahmen erfolgt keine Listung des Lieferanten. Dies unterstreicht unsere konsequente Haltung gegenüber unethischen Praktiken in der Lieferkette.

Alle Restaurants sind verpflichtet nur bei zugelassen Lieferpartnern die notwendigen Produkte zu beziehen und es dürfen nur gelistete Produkte eingekauft werden.

Die Priorisierung der Risiken des eigenen Geschäftsbereiches stand im Vordergrund und die der unmittelbaren Zulieferer. Dafür wurde eine wesentlichtetisanalyse möglicher Risiken durchgeführt und anhand einer Risikomatrix bewertet.

Anschließend folgt die konkretet Betrachtung der ermittelten Risiken.

Dafür wurden verschiedene Quellen genutzt.

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B1. Durchführung, Vorgehen und Ergebnisse der Risikoanalyse

Wurden im Berichtszeitraum auch anlassbezogene Risikoanalysen durchgeführt?

- Nein

Begründen Sie Ihre Antwort.

Im Rahmen des Berichtszeitraumes wurde keine anlassbezogene Risikoanalyse durchgeführt. Es gab keine Risikoereignisse, die dies nötig gemacht hätte.

Die Neuaufnahmen von Lieferanten oder Änderungen von Lieferanten oder Produkten wurden im Risikomanagement mitberücksichtigt und gesteuert.

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B1. Durchführung, Vorgehen und Ergebnisse der Risikoanalyse

Ergebnisse der Risikoermittlung

Welche Risiken wurden im Rahmen der Risikoanalyse(n) im eigenen Geschäftsbereich ermittelt?

- Missachtung von Arbeitsschutz und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren
- Missachtung der Koalitionsfreiheit - Vereinigungsfreiheit & Recht auf Kollektivverhandlungen
- Verbot der Ungleichbehandlung in Beschäftigung
- Verbot des Vorenthaltens eines angemessenen Lohns

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B1. Durchführung, Vorgehen und Ergebnisse der Risikoanalyse

Ergebnisse der Risikoermittlung

Welche Risiken wurden im Rahmen der Risikoanalyse(n) bei unmittelbaren Zulieferern ermittelt?

- Missachtung von Arbeitsschutz und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren
- Missachtung der Koalitionsfreiheit - Vereinigungsfreiheit & Recht auf Kollektivverhandlungen
- Verbot der Ungleichbehandlung in Beschäftigung
- Verbot des Vorenthaltens eines angemessenen Lohns

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B1. Durchführung, Vorgehen und Ergebnisse der Risikoanalyse

Wurden die im Berichtszeitraum ermittelten Risiken gewichtet und ggf. priorisiert und wenn ja, auf Basis welcher Angemessenheitskriterien?

- Ja, auf Basis der zu erwarteten Schwere der Verletzung nach Grad, Anzahl der Betroffenen und Unumkehrbarkeit
- Ja, auf Basis des eigenen Einflussvermögens
- Ja, auf Basis der Wahrscheinlichkeit des Eintritts
- Ja, auf Basis der Art und Umfang der eigenen Geschäftstätigkeit

Beschreiben Sie näher, wie bei der Gewichtung und ggf. Priorisierung vorgegangen wurde und welche Abwägungen dabei getroffen worden sind.

Als erstes wurde für unmittelbare und mittelbare Lieferanten das Herkunftsland und die Produktkategorie als zentrales Kriterium herangezogen. Da unterschiedliche Länder und Produktkategorien andere Potentielle Risiken beinhalten können.

Für die Gewichtung und Priorisierung wurde eine Risikomatrix verwendet. Lieferanten und Produkte wurden anhand der Matrix bewertet und entschieden, wo noch eine tiefere Prüfung vorgenommen werden muss.

Berücksichtigt wurde dann auch Art und Umfang des Geschäftsbereiches. Welchen Einfluss das Produkt auf die Produktion der Lebensmittel hat.

Diese wurde insbesondere bei der Auswahl neuer mittelbarer Lieferanten oder bei der Auswahl neuer Produkte eingesetzt.

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B2. Präventionsmaßnahmen im eigenen Geschäftsbereich

Welche Risiken wurden im Berichtszeitraum im eigenen Geschäftsbereich priorisiert?

- Missachtung von Arbeitsschutz und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren
- Verbot der Ungleichbehandlung in Beschäftigung
- Verbot des Vorenthaltens eines angemessenen Lohns

Missachtung von Arbeitsschutz und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren

Um welches konkrete Risiko geht es?

Unsere eigene Verwaltung und die Restaurants, und damit unser eigener Geschäftsbereich, befinden sich in EU-Mitgliedstaaten.

Wir sind uns bewusst, dass in der Gastronomie Arbeitsplätze mit hohem Zeitdruck existieren. Der Gesundheitsschutz und die Sicherheit der Mitarbeiter haben hohe Priorität. Es werden jährlich durch einen externen Anbieter und durch die internen Audits Prüfungen der Standorte durchgeführt. Mängel werden so aufgedeckt und beseitigt.

Wo tritt das Risiko auf?

- Deutschland

Verbot der Ungleichbehandlung in Beschäftigung

Um welches konkrete Risiko geht es?

Uns ist bewusst, dass einzelne Verstöße und damit Risiken nicht auszuschließen sind. Dafür haben wir bei uns das Meldesystem Cura eingerichtet, was allen Mitarbeitern die Möglichkeiten gibt sich im Einzelfall an einer unabhängigen Stelle zu melden. Damit sollen zusätzliche Hürden oder Bedenken der Mitarbeiter, Fälle zu melden, abgebaut werden. Aufstiegsmöglichkeiten und Chancengleichheit ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Wir haben daher auch die Charta der Vielfalt unterzeichnet und engagieren uns aktiv für Diversität an den einzelnen Standorten.

Wo tritt das Risiko auf?

- Deutschland

Verbot des Vorenthaltens eines angemessenen Lohns

Um welches konkrete Risiko geht es?

Wir sind uns bewusst, dass Arbeitsplätze in der Gastronomie oft verbunden sind mit geringer Bezahlung.

Die FR L'Osteria ist Mitglied im BDS (Bundesverband der Systemgastronomie). Alle Mitarbeiter unterliegen dem Tarifvertrag und werden nach Tarif bezahlt. Alle Löhne werden pünktlich zum Monatsende ausgezahlt.

Wo tritt das Risiko auf?

- Deutschland

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B2. Präventionsmaßnahmen im eigenen Geschäftsbereich

Welche Präventionsmaßnahmen wurden für den Berichtszeitraum zur Vorbeugung und Minimierung der prioritären Risiken im eigenen Geschäftsbereich umgesetzt?

- Durchführung risikobasierter Kontrollmaßnahmen

Beschreiben Sie die umgesetzten Maßnahmen und spezifizieren Sie insbesondere den Umfang (z.B. Anzahl, Abdeckung/Geltungsbereich).

Es werden Arbeitssicherheitsaudits einmal im Jahr durch einen externen Anbieter durchgeführt. Dieser prüft die Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben und der eigenen festgelegten Standards aufgrund der Gefährdungsbeurteilung. Die Umsetzung der Gefährdungsbeurteilung ist teil dieser Prüfung. Zusätzlich werden alle Standorte zweimal im Jahr von internen Auditoren geprüft, die u.a. auch die Umsetzung der Maßnahmen aus dem Arbeitssicherheitsaudit und die Einhaltung wichtiger Standards kontrollieren.

Beschreiben Sie, inwiefern die Maßnahmen zur Vorbeugung und Minimierung der prioritären Risiken angemessen und wirksam sind.

Die Auditierungen der Standorte unterstützt das Management Fehler zu erkennen und geeignete Maßnahmen zu ergreifen.

es kann sichergestellt werden, das alle Vorgaben wirklich in der Praxis umgesetzt werden. Schwerpunkte können identifiziert werden und bei fehlenden Vorgaben nach nachjustiert werden. So ist ein ständiger kontinuierlicher Verbesserungsprozess gewährleistet.

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B3. Präventionsmaßnahmen bei unmittelbaren Zulieferern

Welche Risiken wurden für den Berichtszeitraum bei unmittelbaren Zulieferern priorisiert?

- Missachtung von Arbeitsschutz und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren
- Verbot der Ungleichbehandlung in Beschäftigung

Missachtung von Arbeitsschutz und arbeitsbedingten Gesundheitsgefahren

Um welches konkrete Risiko geht es?

Uns ist bewusst, dass Risiken in der Arbeitssicherheit und im Gesundheitsschutz bei unseren unmittelbaren Zulieferern nicht ausgeschlossen werden können.

Wo tritt das Risiko auf?

- Deutschland

Verbot der Ungleichbehandlung in Beschäftigung

Um welches konkrete Risiko geht es?

Die Gleichbehandlung von Beschäftigten ist uns sehr wichtig. Wir haben im Jahr 2023 die Charta der Vielfalt unterzeichnet. Die Gastronomie ist eine Branche in der viele verschiedene Nationen und Gender aufeinandertreffen. Uns ist wichtig, dass Gleichbehandlung nicht nur bei uns gelebt wird sondern auch bei unseren unmittelbaren Zulieferern.

Wo tritt das Risiko auf?

- Deutschland

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B3. Präventionsmaßnahmen bei unmittelbaren Zulieferern

Welche Präventionsmaßnahmen wurden für den Berichtszeitraum zur Vorbeugung und Minimierung der prioritären Risiken bei unmittelbaren Zulieferern umgesetzt?

- Entwicklung und Implementierung geeigneter Beschaffungsstrategien und Einkaufspraktiken
- Integration von Erwartungen in die Zuliefererauswahl
- Einholen vertraglicher Zusicherung für die Einhaltung und Umsetzung der Erwartungen entlang der Lieferkette

Kategorie: Beschaffungsstrategie & Einkaufspraktiken

ausgewählt:

- Entwicklung und Implementierung geeigneter Beschaffungsstrategien und Einkaufspraktiken

Beschreiben Sie die umgesetzten Maßnahmen und inwieweit die Festlegung von Lieferzeiten, von Einkaufspreisen oder die Dauer von Vertragsbeziehungen angepasst wurden.

Im Einkaufsprozess stellt die L'Osteria sicher, dass sowohl bestehende als auch potenzielle Lieferant/innen unseren hohen ethischen Standards und sozialen Kriterien des Unternehmens entsprechen.

Die drei verschiedenen Möglichkeiten unserer Einkaufsprozesse gestalten sich dabei wie folgt: Es wird an unsere interne Abteilung Supply Chain die Forderung gestellt, ein vollkommen neues Produkt einzukaufen, es wird ein bestehendes Produkt ausgeschrieben oder es wird ein Gericht für eine Monatskarte ausgeschrieben. In einem weiteren Schritt dieses Prozesses werden Angebote von der Abteilung Supply Chain der Bestandspartner und potenziellen neuen Partner eingeholt. Alle Restaurants sind verpflichtet nur bei zugelassen Lieferpartnern die notwendigen Produkte zu beziehen und es dürfen nur gelistete Produkte eingekauft werden.

Bei der Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten setzen wir besonders auf kleine Familienbetriebe und Genossenschaften. Diese bewusste Entscheidung spiegelt unser Engagement für die lokale Wirtschaftsförderung wider, da wir gezielt dazu beitragen möchten, die Existenz und Entwicklung kleiner Arbeitgeber vor Ort zu stärken. Unsere Beziehungen zu Lieferanten erstrecken sich oft

über viele Jahre, und wir schätzen diese langjährigen Partnerschaften, die auf Vertrauen, Verlässlichkeit und gemeinsamen Werten basieren. Viele unserer Lieferanten begleiten uns bereits seit mehr als 15 Jahren, was nicht nur Kontinuität sicherstellt, sondern auch eine starke Verbundenheit in der nachhaltigen Zusammenarbeit darstellt. Um außerdem den Dialog und die Interaktion mit unseren Lieferanten weiter zu verbessern und zu intensivieren, organisieren wir regelmäßig Lieferantentage, die alle zwei Jahre stattfinden. Diese Veranstaltungen bieten eine Plattform für den Austausch von Ideen, das Teilen von Best Practices und die

Diskussion über gemeinsame Herausforderungen. Darüber hinaus legen wir großen Wert darauf, dass unsere Lieferanten nicht nur mit unserer Unternehmensstruktur, sondern auch mit den Gesichtern hinter der L'Osteria vertraut gemacht werden. Wir sind davon überzeugt, dass die persönliche Beziehung zu den Mitgliedern der L'Osteria Familie – das La-Famiglia-Gefühl – eine entscheidende Rolle bei einer langfristigen und nachhaltigen Partnerschaft mit unseren Lieferanten spielt. Durch den direkten Austausch möchten wir eine Atmosphäre schaffen, die von Vertrauen, Respekt und Zusammenhalt geprägt ist.

Beschreiben Sie, inwiefern Anpassungen in der eigenen Beschaffungsstrategie und den Einkaufspraktiken zur Vorbeugung und Minimierung der prioritären Risiken beitragen sollen.

Die Einbindung neuer Partnern unterliegt stets strikten Kriterien, darunter das Ausfüllen eines Fragebogens bzw. Self Assessment, das ausfüllen eines detaillierten Produktfragebogens mit detaillierten Herkunftsangaben und die Unterzeichnung des L'Osteria Code of Conduct. Die Bewertung zur Leistung von Lieferanten erfolgt außerdem unter Berücksichtigung möglicher Verstöße gegen die menschenrechtliche Sorgfaltspflicht.

Andere Kategorien:

ausgewählt:

- Integration von Erwartungen in die Zuliefererauswahl
- Einholen vertraglicher Zusicherung für die Einhaltung und Umsetzung der Erwartungen entlang der Lieferkette

Beschreiben Sie, inwiefern die Maßnahmen zur Vorbeugung und Minimierung der prioritären Risiken angemessen und wirksam sind.

Es werden Audits bei den Partnern durch die Einkaufsabteilung und das Qualitätsmanagement durchgeführt als Kontrollmaßnahme.

Dies ist eine geeignete Maßnahme, um Defizite aufzudecken und Maßnahmen zu definieren.

Die Akzeptanz und Einhaltung des Code of Conduct ist die Basis für die gemeinsame Zusammenarbeit. Die Zusammenarbeit mit den unmittelbaren Partner ist von einem hohen Maß an Vertrauen geprägt.

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B5. Kommunikation der Ergebnisse

Wurden die Ergebnisse der Risikoanalyse(n) für den Berichtszeitraum intern an maßgebliche Entscheidungsträger:innen kommuniziert?

Es wird bestätigt, dass die Ergebnisse der Risikoanalyse(n) für den Berichtszeitraum intern gem. § 5 Abs. 3 LkSG an die maßgeblichen Entscheidungsträger:innen, etwa an den Vorstand, die Geschäftsführung oder an die Einkaufsabteilung, kommuniziert wurden.

- Bestätigt

B. Risikoanalyse und Präventionsmaßnahmen

B6. Änderungen der Risikodisposition

Welche Änderungen bzgl. prioritärer Risiken haben sich im Vergleich zum vorangegangenen Berichtszeitraum ergeben?

Da dies der erste Berichtszeitraum ist, ergaben sich keine Änderungen. Es existiert keine Vergleichsbasis zum Berichtszeitraum.

C. Feststellung von Verletzungen und Abhilfemaßnahmen

C1. Feststellung von Verletzungen und Abhilfemaßnahmen im eigenen Geschäftsbereich

Wurden im Berichtszeitraum Verletzungen im eigenen Geschäftsbereich festgestellt?

- Nein

Beschreiben Sie, anhand welcher Verfahren Verletzungen im eigenen Geschäftsbereich festgestellt werden können.

Meldungen können über das eingeführte interne und externe Beschwerdeverfahren ermittelt werden.

Weitere Details siehe Beschwerdeverfahren.

zusätzlich werden die Standorte durch sogenannte Operations Manager und Businesspartner betreut. Diese können Verstöße vor Ort aufnehmen und an die zuständigen Abteilungen weitergeben.

Zusätzlich werden Arbeitssicherheitsaudits an allen Standorten über einen externen Anbieter durchgeführt, die den Bereich Arbeitssicherheit prüfen und Korrekturmaßnahmen definieren. Interne Audits prüfen ebenfalls wichtige Aspekte der Arbeitssicherheit. Ein Maßnahmenplan wird hier ebenfalls erstellt.

Durch die Mitgliedschaft im Verband der Systemgastronomie sind alle Mitarbeiter an den Tarif angebunden.

C. Feststellung von Verletzungen und Abhilfemaßnahmen

C2. Feststellung von Verletzungen und Abhilfemaßnahmen bei unmittelbaren Zulieferern

Wurden für den Berichtszeitraum Verletzungen bei unmittelbaren Zulieferern festgestellt?

- Nein

Beschreiben Sie, anhand welcher Verfahren Verletzungen bei unmittelbaren Zulieferern festgestellt werden können.

Die Mitarbeitenden der Zulieferer können über das externe Beschwerdeverfahren Verstöße melden.

Die L'Osteria pflegt sehr enge Beziehungen zu Ihren Lieferanten. Es wird auf stabile und langfristige Lieferantenbeziehungen gesetzt.

Die Kommunikation mit den mittelbaren Lieferanten erfolgt neben dem täglichen operativen Geschäft in regelmäßigen Jour Fix Terminen. Dies gilt insbesondere für die zwei Großhändler. Wichtige Themen der Sorgfaltspflicht werden hier aufgenommen.

Mit den wichtigsten mittelbaren Partnern werden Jahresgespräche geführt.

Neue Partner werden im Auswahlprozess über das bestehende Beschwerdeverfahren informiert.

Der L'Osteria sind langfristige Partnerschaften mit einer transparenten Kommunikation und Begegnung auf Augenhöhe sehr wichtig. Gegenseitiges Vertrauen wird durch regelmäßige Kommunikation und Begegnung aufgebaut.

C. Feststellung von Verletzungen und Abhilfemaßnahmen

C3. Feststellung von Verletzungen und Abhilfemaßnahmen bei mittelbaren Zulieferern

Wurden im Berichtszeitraum Verletzungen bei mittelbaren Zulieferern festgestellt?

- Nein

D. Beschwerdeverfahren

D1. Einrichtung oder Beteiligung an einem Beschwerdeverfahren

In welcher Form wurde für den Berichtszeitraum ein Beschwerdeverfahren angeboten?

- Kombination aus eigenem und externen Verfahren

Beschreiben Sie das unternehmenseigene Verfahren und/oder das Verfahren an dem sich Ihr Unternehmen beteiligt.

Die FR L'Osteria SE bietet ein Beschwerdeverfahren in Form eines externen und internen Verfahrens an.

Über das digitale Hinweisgeber-Integrity Line können sich Mitarbeitende, Ehemalige, Zulieferer sowie deren Beschäftigte, Gäste und andere potenziell betroffene Personen - auf eigenen Wunsch anonym - bei begründeten Verdacht auf Compliance-Verstöße, einschließlich menschenrechtlicher und umweltbezogener Pflichtverletzungen innerhalb der FR L'Osteria SE und ihrer Lieferkette, an die zuständige Compliance-Einheit wenden.

Die hinweisgebende Person kann sich hier einen digitalen Postkasten einrichten und mit der zuständigen Compliance-Einheit austauschen. Anonymität und Datenschutz sind zu jeder Zeit in dem Prozess gewährleistet.

Für das externe Verfahren wurden alle relevanten Sprachen der L'Osteria angeboten.

Dabei wurden einmal alle Länder berücksichtigt, in denen die L'Osteria derzeit Restaurants betreibt. Diese sind Niederlande, Tschechien, Österreich, Schweiz, Frankreich, Polen, Luxemburg und Großbritannien. Das Tool wird in den häufigsten Sprachen der unterschiedlichen Nationalitäten der Mitarbeitenden angeboten. Diese sind Arabisch, Bulgarisch, Englisch, Französisch und Ungarisch. Damit sind auch die sprachlichen Anforderungen der unmittelbaren Lieferpartner abgedeckt.

Der Prozess und weitere Ablauf, bei der Meldung eines Verstoßes, ist auf der Internetseite unter dem Punkt Compliance einsehbar.

losteria - Startseite (integrityline.com)

Das System ist jederzeit und ortsunabhängig verfügbar.

Nach Eingang der Meldung erhält die zuständige Person eine Information.

Es wird eine Eingangsbestätigung an den Betroffenen gesendet. Die Bearbeitungszeit variiert von Fall zu Fall.

Wenn weitere Informationen benötigt werden, wird Kontakt mit der betroffenen Person aufgenommen.

Jede Meldung wird sorgfältig geprüft und der Sachverhalt aufgeklärt. Je nach Schwere der Meldung wird diese direkt an den Vorstand der FR L'Osteria SE eskaliert.

Die Untersuchung wird vertraulich durchgeführt.

Wenn ein Verstoß stattgefunden hat, werden entsprechende Maßnahmen eingeleitet. Die betroffene Person wird entsprechend informiert.

Jegliche Zugangsschwelle ist niedrig gesetzt, um die Abgabe von Hinweisen so einfach wie möglich

zu gestalten. Die Handhabung von Hinweisen erfolgt vertraulich und zügig. Der mit der Bearbeitung von Hinweisen befasste Mitarbeiter unterliegt im Rahmen des Beschwerdemanagements keinen Weisungen; seine Neutralität ist gewahrt. Jede Beschwerde löst einen Bewertungs- und Maßnahmenprozess aus, am Ende derer die Beendigung des berichteten Verstoßes oder die Minimierung eines erkannten Risikos steht. Eingereichte Hinweise und Beschwerden werden im Rahmen der Risikoanalyse berücksichtigt.

Eigene Mitarbeiter der L'Osteria können zusätzlich über das interne System „L'Osteria Cura“, anonym oder unter Angabe der Personalien, Verstöße melden. Das System ist über die eigene Mitarbeiterapp, telefonisch und per Mail erreichbar. Der Datenschutz ist zu jeder Zeit gewährleistet.

Interne Mitarbeiter wurden über das System über die internen Kommunikationskanäle informiert. Zusätzlich in auf der Mitarbeiter App.

Die externen Partner wurden auf dem letzten Partnertag der L'Osteria im Jahr 2023 informiert. Der Partnertag wird alle 2 Jahr durchgeführt. Er dient dazu, den Lieferpartnern der mittelbaren und allen wichtigen Partnern der unmittelbaren Lieferkette einen transparenten Überblick über die L'Osteria zu geben und einen Ausblick auf die Ziele und Entwicklungen der kommenden Jahre.

Das Thema Sorgfaltspflichten wurde hier besprochen und über das Beschwerdeverfahren informiert. Die Partner wurden eingeladen, diese Informationen an Ihre Mitarbeiter weiterzugeben.

D. Beschwerdeverfahren

D1. Einrichtung oder Beteiligung an einem Beschwerdeverfahren

Welche potenziell Beteiligten haben Zugang zu dem Beschwerdeverfahren?

- Eigene Arbeitnehmer
- Gemeinschaften in der Nähe von eigenen Standorten
- Arbeitnehmer bei Zulieferern
- Externe Stakeholder wie NGOs, Gewerkschaften, etc

Wie wird der Zugang zum Beschwerdeverfahren für die verschiedenen Gruppen von potenziell Beteiligten sichergestellt?

- Öffentlich zugängliche Verfahrensordnung in Textform
- Sämtliche Informationen sind klar und verständlich
- Sämtliche Informationen sind öffentlich zugänglich

Öffentlich zugängliche Verfahrensordnung in Textform

Optional: Beschreiben Sie.

-

Sämtliche Informationen sind klar und verständlich

Optional: Beschreiben Sie.

-

Sämtliche Informationen sind öffentlich zugänglich

Optional: Beschreiben Sie.

-

D. Beschwerdeverfahren

D1. Einrichtung oder Beteiligung an einem Beschwerdeverfahren

War die Verfahrensordnung für den Berichtszeitraum öffentlich verfügbar?

Datei wurde hochgeladen

Zur Verfahrensordnung:

<https://losteria.net/de/ueber-uns/compliance/>

D. Beschwerdeverfahren

D2. Anforderungen an das Beschwerdeverfahren

Geben Sie die für das Verfahren zuständigen Person(en) und deren Funktion(en) an.

Carina Rensmann
Qualitätsmanagerin

Es wird bestätigt, dass die in § 8 Abs. 3 LkSG enthaltenen Kriterien für die Zuständigen erfüllt sind, d. h. dass diese die Gewähr für unparteiisches Handeln bieten, unabhängig und an Weisungen nicht gebunden und zur Verschwiegenheit verpflichtet sind

- Bestätigt

D. Beschwerdeverfahren

D2. Anforderungen an das Beschwerdeverfahren

Es wird bestätigt, dass für den Berichtszeitraum Vorkehrungen getroffen wurden, um potenziell Beteiligte vor Benachteiligung oder Bestrafung aufgrund einer Beschwerde zu schützen.

- Bestätigt

Beschreiben Sie, welche Vorkehrungen getroffen wurden, insbesondere wie das Beschwerdeverfahren die Vertraulichkeit der Identität von Hinweisgebenden gewährleistet.

Wir haben mit Integrity Line ein System, was den Betroffenen ermöglicht anonym mit der L'Osteria in Kontakt zu treten. Das interne System bietet ebenfalls die Möglichkeit sich anonymisiert eine Meldung abzugeben.

Alle Meldewege sind vertrauliche Kanäle. Alle Mitarbeiter, die mit der Bearbeitung der Meldungen betraut sind zur Verschwiegenheit verpflichtet.

Beschreiben Sie, welche Vorkehrungen getroffen wurden, insbesondere durch welche weiteren Maßnahmen Hinweisgebende geschützt werden.

Die FR L'Osteria SE akzeptiert keine Vergeltungsmaßnahmen (einschließlich, aber nicht beschränkt auf, Diskriminierung, Bestrafung, Beschäftigungsmaßnahmen usw.) gegen Personen, die in gutem Glauben Bedenken/Beobachtungen melden oder an einer anschließenden Untersuchung beteiligt sind. Insbesondere, wenn die Bedenken unbegründet sind.

Dies ist auch ein Grundsatz unseres Code of Conducts, der auf der öffentlichen Website eingesehen werden kann. Code of Conduct (losteria.net)

L'Osteria wird mit seinen Lieferanten zusammenarbeiten, um sicherzustellen, dass keine Vergeltungsmaßnahmen ergriffen werden, wenn sich die Mitarbeitenden bezüglich eines Verstoßes Kontakt aufnehmen.

D. Beschwerdeverfahren

D3. Umsetzung des Beschwerdeverfahrens

Sind im Berichtszeitraum über das Beschwerdeverfahren Hinweise eingegangen?

- Nein

E. Überprüfung des Risikomanagements

Existiert ein Prozess, das Risikomanagement übergreifend auf seine Angemessenheit und Wirksamkeit hin zu überprüfen?

In welchen nachfolgenden Bereichen des Risikomanagements wird auf Angemessenheit und Wirksamkeit geprüft?

- Ressourcen & Expertise
- Prozess der Risikoanalyse und Priorisierung

Beschreiben Sie, wie diese Prüfung für den jeweiligen Bereich durchgeführt wird und zu welchen Ergebnissen sie – insbesondere in Bezug auf die priorisierten Risiken - geführt hat.

Die LKSG Beauftragte übernimmt gemeinsam mit dem Einkauf die Überwachung der oben genannten Bereiche des LKSG Risikomanagements. Gemeinsam wird der Auswahlprozess der Lieferanten und Produkte untersucht. Dieser Prozess verbessert die Fähigkeit, Risiken zu Beginn der Lieferantenbeziehungen zu erkennen und zu steuern. Die Wirksamkeit des Riskmanagements wird so regelmäßig bewertet.

Die Ressourcen werden regelmäßig überdacht und Erweiterungen sowohl der Manpower als auch der technischen Hilfsmittel geplant. Das Schulungsangebot der Agentur für Entwicklung und anderer Anbieter wird weiterhin genutzt und die interne Schulungen erweitert. So wird sichergestellt, dass ausreichend Wissen aufzubauen. Das Angebot wird in 2024 noch erweitert.

E. Überprüfung des Risikomanagements

Existieren Prozesse bzw. Maßnahmen, mit denen sichergestellt wird, dass bei der Errichtung und Umsetzung des Risikomanagements die Interessen Ihrer Beschäftigten, der Beschäftigten innerhalb Ihrer Lieferketten und derjenigen, die in sonstiger Weise durch das wirtschaftliche Handeln Ihres Unternehmens oder durch das wirtschaftliche Handeln eines Unternehmens in Ihren Lieferketten in einer geschützten Rechtsposition unmittelbar betroffen sein können, angemessen berücksichtigt werden?

In welchen Bereichen des Risikomanagements existieren Prozesse bzw. Maßnahmen um die Interessen der potenziell Betroffenen zu berücksichtigen?

- Präventionsmaßnahmen
- Beschwerdeverfahren

Beschreiben Sie die Prozesse bzw. Maßnahmen für den jeweiligen Bereich des Risikomanagements.

Das Interesse der potentiell betroffenen Personen und der eigenen Mitarbeitenden, sowie wichtiger Partner ist der L'Osteria von großer Bedeutung. Mit den drei großen Interessengruppen Mitarbeitende, Franchisepartner und Lieferpartner wurden im Jahr 2023 eine Befragung durchgeführt. Die Antworten wurden mit den Risiken abgeglichen und in der Analyse berücksichtigt. Zusätzlich gibt es einen regelmäßigen Austausch mit den Lieferanten alle 2 Jahre auf dem Lieferantentag. Ergänzend dazu finden je nach Partner Jour Fix Termine und Jahresgespräche statt, die Raum für den Austausch bieten.

So wird sicher gestellt, dass alle Interessen gehört werden.

Das interne und externe Beschwerdeverfahren bietet eine Plattform, um anonym auf Missstände hinzuweisen.