



## UMWELT- und NACHHALTIGKEITSKONZEPT 2017

Als ökologisch ausgerichteter Betrieb nehmen wir die Verantwortung für unsere Umwelt sehr ernst und bemühen uns in allen Betrieben Verbesserungen zu erreichen, um auch eine lebenswerte Umwelt für die künftigen Generationen zu erhalten. Es ist uns wichtig, auch Sie, unsere Gäste, aktiv in die von uns gesetzten Umweltmaßnahmen einzubeziehen und Ihnen die Bedeutung des Umweltschutzes näher zu bringen, daher sind Ihre Ideen und Anregungen bei uns herzlich willkommen.

Bitzingers Augustinerkeller hat in der letzten Vorentscheidung im Namen der „GENUSS REGION ÖSTERREICH“ den Landessieg in der Kategorie Wirt/Restaurant erhalten. Es ist uns ein persönliches Anliegen die kulinarischen Spezialitäten aus Österreich zu unterstützen, denn diese sind ein Teil unseres Kulturgutes. Durch den Bezug von regionalen Produkten wird weniger klimaschädliches Kohlendioxid ausgestoßen, da kürzere Transportwege anfallen. Durch den Kauf von regionalen Produkten wird auch der regionale Wirtschaftskreislauf gestärkt, wodurch Ausbildungs- und Arbeitsplätze geschaffen werden und die Wertschöpfung und Kaufkraft in der Region bleibt.

Unser umweltpolitisches Konzept basiert auf mehreren Säulen, eine davon ist die enge Zusammenarbeit mit unseren langjährigen regionalen Lieferanten, wie zum Beispiel Poisinger-Kartoffel aus Sierndorf, Korneuburg oder Weingut Ipsmiller aus Schrottendorf bei Poysdorf. Die meisten unserer Lieferanten besuchen wir persönlich, denn wir wollen wissen woher unsere Produkte kommen und wie sie angebaut bzw. erzeugt werden.



Was wir nicht regional beziehen können, bemühen wir uns in „Fair Trade“ Qualität zu kaufen, wie zum Beispiel Bio-Kaffee von Alt-Wien Kaffee oder Bio-Kakao.

„Wir arbeiten seit Generationen mit der Firma Bitzinger zusammen und sind seither immer bemüht um die Qualität des Weines. Im Weingarten verzichten wir auf Herbizide.“  
(Familie Ipsmiller, Weingut)

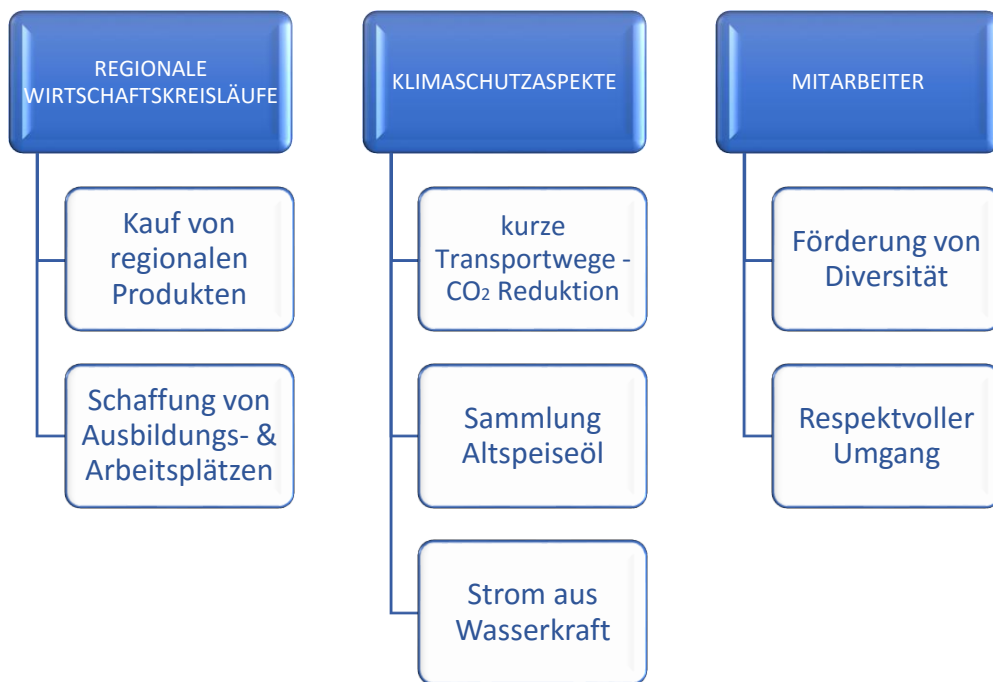
„Regionalität und Nachhaltigkeit entsprechen dem Trend zur gesunden Ernährung und gewinnen in der Gastronomie immer mehr an Bedeutung, zumal wir über die Voraussetzungen gesunde, regionale und saisonale Lebensmittel zu produzieren verfügen. Kurze Transportwege sind Garant für frischere Lebensmittel und tragen zum Klimaschutz bei.“ (Firma Poisinger, Sierndorf)

„Ressourcenschonende Maßnahmen“ ist ebenfalls eine Säule unseres Konzeptes. Durch die Sammlung und Übergabe von Altspeiseöl wird ökologisch nachhaltiger Biodiesel produziert und somit CO<sub>2</sub> eingespart. Durch unseren Partner Wien Energie, ist eine 100% Versorgung mit Strom aus Wasserkraft gewährleistet. Strom aus Wasserkraft ist rundum sauber, und CO<sub>2</sub>-frei und trägt somit einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz bei. Durch eine strenge Abfalltrennung und die Benutzung von umweltzertifizierten Reinigungsmittel werden diese Maßnahmen abgerundet.

Viele unserer Ideen sind sicher keine neuen, sondern eine Rückbesinnung auf alt bewährte Traditionen, welche noch aus Zeiten der Gründung unseres Betriebes vor über 90 Jahren stammen. Umso mehr freut es uns diese alten Gedanken wiederzubeleben, der neuen Generation anzupassen und gleichzeitig unserer Umwelt etwas Gutes zu tun.



Auch der faire und respektvolle Umgang mit den Mitarbeitern wird von der Familie Bitzinger hochgeschrieben und ist die wichtigste Säule bei der Umsetzung der nachhaltigen und traditionellen Ideen. Die Gleichstellung von Geschlecht, Religion, Alter und Herkunft sind Grundvoraussetzungen in allen unseren Betrieben.



Durch neue Technologien, Innovationen und Investitionen in die Zukunft wollen wir die Nachhaltigkeit fördern und somit die Umwelt für die nächsten Generationen erhalten.

Ihre Familie Bitzinger und das gesamte Bitzinger-Team