



Rezepte für Nachhaltigkeit

Ob Torte, Krautfleckerl oder Falafel, gekocht wird bei *magdas ESSEN* auch mit eigens gewonnenem Sonnenstrom. Denn über das Flach- und Gründach des *magdas HEARTQUARTERS* erstrecken sich Solarpaneele einer leistungsstarken Photovoltaikanlage (27,88kWp — 54,1 kWp).

Schon beim Bau der Küche in Wien-Liesing wurde Nachhaltigkeit konsequent mitgedacht. Mit 961 von 1.000 möglichen Punkten der Nachhaltigkeitszertifizierung ÖGNB*, ist der Bau das mit den meisten Punkten ausgezeichneten ÖGNB-Gewerbeprojekt. So sorgen wärmerückgewinnende Abluftsysteme dafür, dass die beim Kochen entstandene Wärme zum Heizen der Büro- und Besprechungsräume verwendet wird.

Statt eines flächendeckenden Parkplatzes wurde auf dem Grundstück ein Garten angelegt, in dem auch Bienenstöcke ein Zuhause gefunden haben. Und die Mitarbeiter:innen profitieren von der guten Anbindung durch den fußläufigen Bahnhof Wien Liesing.

Seit 2023 trägt *magdas ESSEN* das Österreichische Umweltzeichen. In einem mehrmonatigen Zertifizierungsprozess wurden alle Nachhaltigkeitsmaßnahmen sorgfältig geprüft. Zusätzlich zu Gebäude und Betrieb konnte das Social Business mit einem regionalen Hauptlieferanten, regionalen Erdäpfeln aus biologischem Anbau, der Zusammenarbeit mit einem nahe gelegenen Logistikpartner sowie optimierten Lieferwegen überzeugen. In eigenen Projekten wird laufend an der weiteren Optimierung des ökologischen Fußabdrucks gearbeitet. 2025 wurde *magdas ESSEN* zusätzlich mit dem VSE-Label ausgezeichnet.

*ÖGNB ist die Österreichische Gesellschaft für Nachhaltiges Bauen.



>26t

Bio-Erdäpfel verarbeitet
das Küchenteam pro Jahr.



0kg

CO₂ emittiert die *magdas*
KUECHE bei der
Zubereitung der Speisen.



2023

hat *magdas ESSEN* das
Österreichische
Umweltzeichen
verliehen bekommen.