



ÖkoBusinessPlan Wien

Modul: Nachhaltige Produkte und Dienstleistungen



Franz Leonardelli KG Floridsdorf
Gefrorenes-Salon Leonardelli

Anschrift

Klosterneuburgerstrasse 50
1200 Wien

E-Mail

leonardelli@aon.at

Website

www.leonardelli-eis.at

Mitarbeiter-Anzahl

4

Gründung

1900

Ansprechpartner

Franz Leonardelli

Telefon

0676/3049684

E-Mail

leonardelli@aon.at

Das waren unsere Erfolge mit dem ÖkoBusinessPlan

Bereits 1988 entwickelten wir mit Professor Willy Dungal eine Vollwertspeiseeissorte - das MÜSLIEIS- bei dem der Zucker durch Honig ersetzt wurde, frei von künstlichen Farb- und Aromastoffen mit ausschließlich natürlichen Rohstoffen war. In weiterer Folge wurde dann dazu übergegangen, nur mehr Biobensmittel zu verwenden - vollwertiges BIOMÜSLIEIS. Auch bei konventionellem Milcheis verwenden wir BIOMILCH, und unser Fruchteis ist VEGAN. In den Bereichen ABFALL und ENERGIE erzielten wir 2013 folgende UMWELTLEISTUNGEN: Teilweiser Ersatz für Tetraverpackung von Milch und Schlagobers durch 10l Mehrwegkübel aus Polypropylen. Wiederverwendung von sauberen, von den Gästen wiedergebrachten Styroporverpackungen. Umstellung von Heizung und Warmwasser von Strom auf Erdgas. Schulung und regelmäßige Kontrolle des sinnvollen Einsatzes von Lebensmittel und Reinigungsmittel. Nutzung des warmen Abwassers der Kühlkompressoren zum Abwaschen und Pflanzen gießen. Teilnahme an einem GWÖ Seminar und Erstellung der GWÖ BILANZ 2012.

Unser Unternehmen steht für

EISGENUSS AUS TRADITION! Mein Großvater wanderte vor 1900 aus dem kleinen Bergdorf Spormaggiore in Trentino/Italien aus und erhielt am 11. Juli 1900 in Wien die erste Konzession für einen "Gefrorenes-Salon". Durch WIRTSCHAFTLICHE NACHHALTIGKEIT ist es uns gelungen den Eissalon in der Familie weiterzuführen und für die nächste Generation vorzubereiten. Besonders achten wir dabei auch auf ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT:

Unsere Zukunft sehen wir in

EISGENUSS mit so hohem Anteil an BIO Lebensmittel wie möglich! Auch im ABFALL UND ENERGIE Bereich sind weitere Maßnahmen geplant: Elektrische Händetrockner statt Papier. Crewschulung nach den Erkenntnissen des Energieeffizienzseminar Beleuchtung. Umstellung auf GRÜNSTROM. Gemütliche Gestaltung der Eissalons und Eisgärten, damit wir unseren großen und kleinen Gästen einen PLATZ DER BEGEGNUNG UND DES WOHLFÜHLENS bieten können.



[Diese Seite drucken](#)