



# Umwelterklärung

2017



**EMAS**

GEPRÜFTES  
UMWELTMANAGEMENT  
DE-107-00745







**„Frisches Gemüse aus der Region, nicht nur wohlschmeckend und gesund, sondern auch nachhaltig. Sehr beliebt auch in Bio-Qualität“**

**Hans Oberländer, Mensaleiter HU Nord**

# Umwelterklärung 2017 studierendenWERK BERLIN

Datenbasis Januar bis Dezember 2016\*

## Umwelterklärung gemäß EMAS-Verordnung für die Standorte:

- Hannoversche Straße 7, 10115 Berlin: Mensa HU
- Luxemburger Straße 9, 13353 Berlin: Mensa Beuth HS
- Otto-von-Simson-Straße 16, 14195 Berlin: Mensa FU
- Treskowallee 8, 10318 Berlin: Mensa HTW
- Wilhelminenhofstraße 75a, 12459 Berlin: Mensa HTW
- Hardenbergstraße 34: Mensa TU
- Hardenbergstraße 34, Wohnheim

## Inhaltsverzeichnis:

	Vorwort	05
1.	Organisation	07
2.	Leitlinien für den Umweltschutz	13
3.	Umweltmanagement	15
4.	Umweltaspekte	21
4.1	Energieeffizienz	23
4.2	Lebensmitteleinsatz und Materialbeschaffung	27
4.3	Wasserverbrauch	33
4.4	Abfallarten Speisereste, gemischte Siedlungsabfälle, Pappe/Papier, Wertstoffe, Glas und Fettabscheiderinhalte	35
4.5	Information und Kommunikation	41
4.6	Umweltleistungen von Lieferanten	44
4.7	Notfall-Organisation	44
6.	Abschlussklärung des studierendenWERKs BERLIN	
	Erklärung des Umweltgutachters	46
7.	Ansprechpartner*innen	47

\* Das Studentenwerk Berlin wurde mit einer Gesetzesänderung vom 25.02.2016 in studierendenWERK BERLIN umbenannt. Deshalb wird in dieser Erklärung für 2016 auch durchgängig dieser Begriff verwendet.



„Die Kampagne Porzellan statt Papppe setzt ein Zeichen gegen den To-go-Becher-Müllberg.“

Michael Koglin, Mensaleiter TU Hardenbergstraße



## Vorwort

Das StudierendenWERK BERLIN fühlt sich einem schonenden Umgang mit Ressourcen und dem nachhaltigen Wirtschaften verpflichtet. Nach langjährigen vielfältigen Aktivitäten zum Schutz der Umwelt haben wir mit der Einführung eines Umweltmanagementsystems nach EMAS an sechs Standorten diese Verpflichtung bekräftigt und in die Unternehmensstruktur verankert.


In den Jahren 2012 bis 2014 haben wir an ausgewählten Standorten der Abteilungen Speisebetriebe und Studentisches Wohnen ein Umweltmanagementsystem nach EMAS eingeführt. Im Mai 2015 erfolgte der Eintrag ins EMAS-Register.

Nach Auswertung des bisherigen Prozesses wurden im Rahmen von EMAS für 2016 folgende Ziele zur Verbesserung der Umweltleistung für unsere Organisation formuliert:

- Stromverbrauch in den Mensen senken, insbesondere bei Lüftung, Klimatisierung und Beleuchtung
- Koordination der verschiedenen Managementsysteme innerhalb der Organisation (EMAS, QM, Hygiene, Arbeits- und Betriebssicherheit)
- Mitarbeiterschulungen in den Mensen zum verbesserten Umgang mit moderner Küchentechnik für umweltschonendere Speisezubereitungsmethoden

Die vorliegende Umwelterklärung stellt die damit einhergehende Entwicklung im Einzelnen dar und gibt einen Ausblick auf künftig geplanten Maßnahmen.

Berlin, den 18.04.2017

  
Petra Mai-Hartung  
Geschäftsführerin

GOES GREEN





**„Mit EMAS, implementiert in unsere Prozess-  
landschaft, wollen wir im studierendenWERK  
BERLIN kontinuierlich die Umwelleistung ver-  
bessern.“**

**Dr. Viola Bethkenhagen, Christophe Dreydemy und  
Katja Heiden vom EMAS-Team**



## Die Organisation

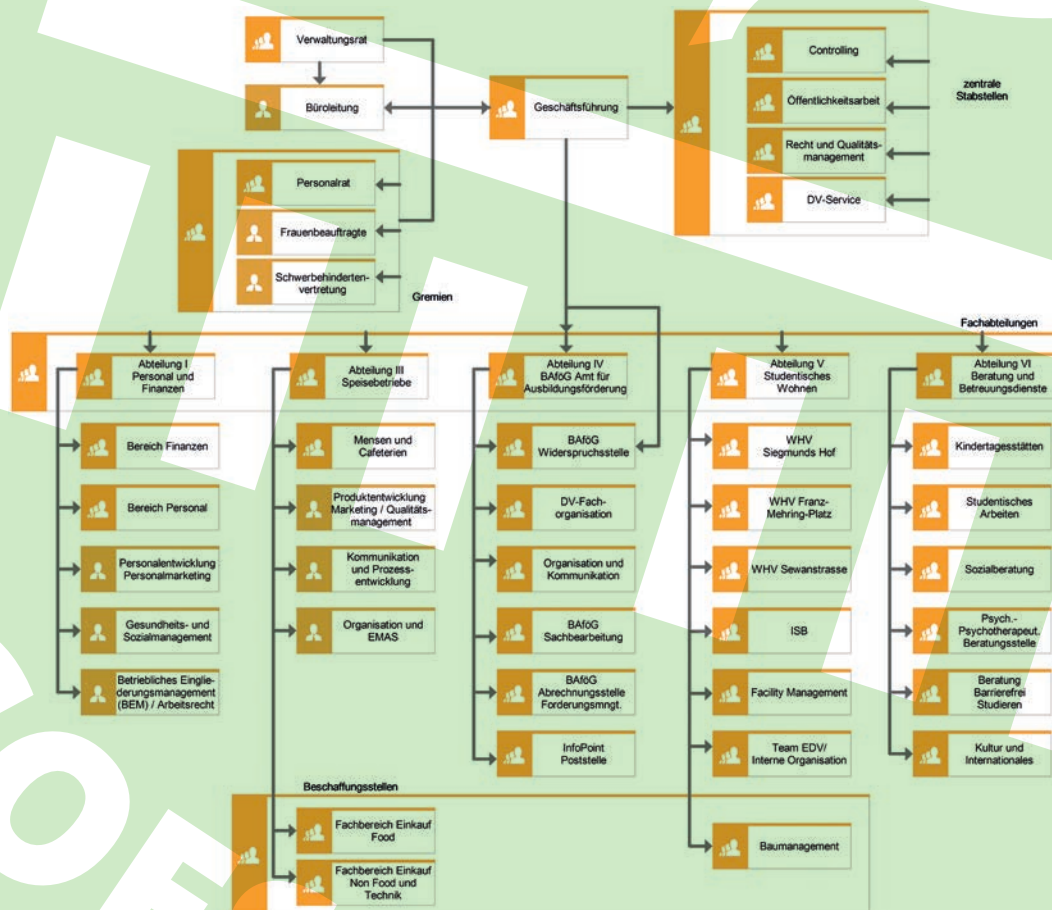
Im Auftrag des Landes Berlin betreute das StudierendenWERK BERLIN im Jahr 2016 mit durchschnittlich 1075 Beschäftigten mehr als 166.000 Studierende an 19 staatlichen als auch einigen privaten Hochschulen sowie der Charité.

### 1.1. Aufgaben

Das StudierendenWERK BERLIN AdÖR kümmert sich um die soziale, gesundheitliche, wirtschaftliche und kulturelle Betreuung der Studierenden in der Hauptstadt. Es begleitet sie auf dem Weg zu einem erfolgreichen Studienabschluss, in dem es unter anderem gastronomische Services in seinen Mensen und Cafeterien anbietet, Unterkünfte in seinen Wohnheimen sowie Unterstützung bei der Studienfinanzierung und bei diversen Beratungsbedarfen bereitstellt. Die Kindertagesstätten des Studentenwerks entlasten Studierende mit Kind. Zahlreiche Kulturangebote bieten zudem Gelegenheit, sich abseits vom Studienstress kreativ zu entfalten und in Kontakt mit Kommiliton\*innen zu kommen.

### 1.2. Struktur

Das Organigramm vom StudierendenWERK BERLIN bildet nachfolgend die Aufbauorganisation ab.



Stand: 31.12.2016



**„EMAS betrachten wir als wichtiges Steuerungsinstrument in unserer Organisation, verbinden wirtschaftlich Notwendiges mit ökologisch Sinnvollem.“**

**Dominik Kißler, Leiter QM und Recht**



## 1.1. Unternehmensbereiche

### 1.1.1. Verwaltung

Die Verwaltung ist am Standort Hardenbergstraße 34 weitgehend zentralisiert. Hier befindet sich die Geschäftsführung mit ihren Stabstellen sowie die Abteilungsleitungen und Teile der Abteilungen „Studentisches Wohnen“, „Beratungs- und Betreuungsdienste“, „Speisebetriebe“ sowie die gesamte Abteilung „Personal und Finanzen“.

### 1.1.2. Speisebetriebe

Das StudierendenWERK bietet in 57 Mensen, Cafeterien und Coffeebars seinen Gästen täglich ein vielfältiges und abwechslungsreiches Angebot an den verschiedenen Hochschulstandorten Berlins. Täglich werden rund 35.400 Gäste bewirtet, in Spitzenzeiten bis zu 45.000.

**Die Zertifizierung nach EMAS in der Abteilung Speisebetriebe ist zunächst auf die sechs größten Mensen in Berlin beschränkt:**

Die **Mensa TU, Hardenbergstraße 34** liegt direkt auf dem Campus der Technischen Universität. Sie ist die zweitgrößte Mensa in Berlin und versorgt täglich im Durchschnitt um die 4.400 Gäste, in Spitzenzeiten 5.600 Gäste.

Die **Mensa HU Nord, Hannoversche Straße 7** auf dem Campus der Humboldt-Universität versorgt täglich bis zu 3.600 Gäste, in Spitzenzeiten 4.300 Gäste.

Die **Mensa FU II, Otto-von-Simson-Straße 26** auf dem Campus der Freien Universität versorgt täglich um die 4.300 Gäste, in Spitzenzeiten sind es bis zu 5.600 Gäste.

Die **Mensa HTW, Wilhelminenhofstr. 75a** liegt auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft und versorgt täglich rund 1.600, in Spitzenzeiten 2.300 Gäste.

Auch die **Mensa HTW, Treskowallee 8** liegt auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft. Sie versorgt täglich rund 1.800 Gäste und in Spitzenzeiten 2.700 Gäste.

Die **Mensa Beuth Hochschule, Luxemburger Straße 9** auf dem Campus der Beuth Hochschule für Technik versorgt täglich um die 2.300 Gäste, in Spitzenzeiten 3.300 Gäste.

Das StudierendenWERK besitzt seit 2003 das Bio-Siegel nach der EG-Öko-Verordnung für das Bio-Essen in den Mensen.

Seit dem Jahr 2008 ist die Verpflegung in den Kindertagesstätten von der Hochschule Niederrhein zertifiziert. Etwa 60% der verwendeten Produkte für den Kitaspeiseplan haben Bio-Qualität.

Seit Juni 2011 ist der im StudierendenWERK angebotene Meeresfisch MSC-zertifiziert. Das Marine Stewardship Council Zertifikat steht für nachhaltige Fischerei.

### 1.1.3. Ausbildungsförderung

Das studierendenWERK BERLIN ist im Auftrag des Landes Berlin als Amt für Ausbildungsförderung (BAföG) tätig. Im Jahr 2016 wurden rund 38.000 Anträge von Studierenden auf Ausbildungsförderung bearbeitet. Fördermittel in Höhe von rund 163 Mio. Euro wurden im gleichen Jahr an knapp 24.500 Berliner Studierende ausgezahlt.

**Das Amt für Ausbildungsförderung ist im Moment nicht in die Zertifizierung nach EMAS einbezogen.**

### 1.1.4. Studentisches Wohnen

Das studierendenWERK BERLIN vermietet im Jahr 2016 rund 9.400 Wohnheimplätze in 33 Studentenwohnheimen an die Berliner Studierenden.

**Die Zertifizierung nach EMAS in der Abteilung Studentisches Wohnen ist zunächst auf das Wohnheim am Standort Hardenbergstraße 34 sowie auf die im Verwaltungsgebäude ansässigen Bereiche beschränkt.**

Das Wohnheim Hardenbergstr. 34 liegt direkt auf dem Campus der Technischen Universität und verfügt über 46 Wohnheimplätze als Einzelapartments.

### 1.1.5. Beratung, Betreuung und Kultur

Die Psychologisch-Psychotherapeutische Beratung bietet für Studierende Einzel-, Gruppen- und Paarberatungen an. Beratungsschwerpunkte sind Arbeits- und Lernstörungen, Prüfungsängste, Kontaktprobleme, Depressionen, Selbstwertprobleme, Krisenbewältigung sowie die Schwangerschafts-Konfliktberatung nach § 219 StGB. Die Sozialberatung bietet Unterstützung bei finanziellen, sozialen oder sozialrechtlichen Problemen und in Konfliktsituationen an. Die Beratung Barrierefrei Studieren vergibt Integrationshilfen nach dem Berliner Hochschulgesetz. Angeboten werden Beratung als auch Unterstützung behinderter und chronisch kranker Abiturienten sowie Studierender in sozialrechtlichen Fragen des Studiums. Die Jobvermittlung vom studierendenWERK vermittelt Arbeitsangebote an Berliner Studierende. Im Jahr 2016 wurden rund 8.500 Jobs an Studierende - von der ungelernten Aushilfskraft bis zum/zur hochqualifizierten Facharbeiter\*in - vermittelt. Das studierendenWERK betreibt 7 Kindertagesstätten für knapp 600 Kinder, vorrangig von Studierenden der Berliner Hochschulen. Darüber hinaus können auch Kinder von Angehörigen, Gastwissenschaftlern und Stipendiaten der Berliner Hochschulen einen Betreuungsplatz erhalten. Die Kita's sind zentral auf dem Campus und verfügen über naturnahe Außenflächen. Jede Einrichtung ist spezifisch profiliert und am Berliner Bildungsprogramm ausgerichtet.

Das Kulturbüro des StudierendenWERKs bietet vielfältige kulturelle Angebote wie z. B. das internationale und interdisziplinäre Kunstprojekt Paris X Berlin oder Mix it! für Bühne und Musik.

**Teile der Abteilung Beratungs- und Betreuungsdienste sind in der Verwaltung am Standort Hardenbergstraße 34 angesiedelt. Es gehen keine wesentlichen Umweltaspekte von dort aus.**



„Die Erfahrungen mit Photovoltaik, Solarthermie und Windenergie, die wir in der Mensa TU Hardenbergstraße sammeln, sind es wert, auf weitere Bereiche übertragen zu werden.“

Marlis Grallert, Stabsstelle Abteilung Studentisches Wohnen





„Hocheffiziente Technik, stets auf dem Stand der Technik, trägt zur Entlastung der Energiebilanz der Mensa bei.“

Roger Zambou, Leiter des technischen Einkaufs





## 1. Leitlinien für den Umweltschutz

Für die Umweltpolitik des Studentenwerk Berlin (damalige Bezeichnung - Red.) sind die von der Geschäftsführung festgelegten und im Rahmen der EMAS-Einführung aktualisierten Umweltleitlinien die zentrale Richtlinie. Sie haben folgenden Wortlaut:

„Das Studentenwerk Berlin ist im Auftrag des Landes Berlin für die soziale, gesundheitliche, wirtschaftliche und kulturelle Betreuung der Studierenden in Berlin zuständig. Im Rahmen unseres umfassenden Dienstleistungsangebotes pflegen wir einen engen Kontakt zu den Studierenden und sehen uns in einer besonderen gesellschaftlichen Verantwortung.

Folgende Leitlinien dienen dem Studentenwerk Berlin hierbei als verpflichtende Grundlage:

### 1. Ressourcenverbrauch

Wir schränken den Ressourcenverbrauch durch die Optimierung von Betriebsabläufen und den Einsatz von moderner Technik so weit als möglich ein. Wir integrieren diese Maßnahmen als einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess in unser betriebliches Managementsystem.

### 2. Umweltentlastung

Wir entlasten die Umwelt durch den Einsatz umweltfreundlicher Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe sowie durch die Reduzierung umweltbelastender Abfallstoffe.

### 3. Beschaffung

Wir beschaffen Produkte, Roh- und Hilfsstoffe sowie Dienstleistungen unter weitestgehender Berücksichtigung ökologischer Gesichtspunkte.

### 4. Mitarbeiterförderung

Wir beraten und schulen unsere Mitarbeiter/-innen mit dem Ziel, aktives umweltbewusstes Verhalten im Betrieb zu fördern.

### 5. Öffentlichkeitsarbeit

Wir führen den Dialog mit Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen, Studierenden, Gremienmitgliedern und öffentlichen Stellen. Hierzu nutzen wir bestehende Routine-sitzungen auf allen Organisationsebenen sowie interne und externe Veröffentlichungen des Studentenwerks.

### 6. Umgang mit Rechtsvorschriften

Wir schaffen die organisatorischen Voraussetzungen für eine wirksame und zeitnahe Umsetzung gesetzlicher Vorschriften und behördlicher Auflagen.

### 7. Überwachung und Kontrolle

Wir installieren und pflegen ein Umweltmanagementsystem nach den Richtlinien des Eco Management and Audit Scheme (EMAS) zur Planung und Steuerung von Maßnahmen und zur Messung des Zielerreichungsgrads."

Berlin, April 2014

  
Petra Mai-Hartung  
Geschäftsführerin

  
Dr. Viola Bethkenhagen  
Umweltmanagementbeauftragte

„Die neuen kleinen Dosierspender für Reinigungsmittel lösen die bisherigen 200-Liter-Fässer ab. Damit wird das Transportvolumen reduziert und Unfallrisiken minimiert. Ein Beitrag für die Umwelt und die Verbesserung des Arbeitsschutzes.“

Sonja Engelhardt, Leiterin Mensa HTW Wilhelminenhof



Sonja Engelhardt mit Maïke Thiessen, Teamleiterin Hauswirtschaft



## 2. Umweltmanagement im StudierendenWERK

Das StudierendenWERK BERLIN hat langjährige und vielfältige Erfahrungen bei der Integration von Umweltschutz und Nachhaltigkeit in die Arbeitsabläufe der Organisation aufgebaut. Diese resultieren insbesondere auch aus der Teilnahme ausgewählter Unternehmensbereiche an der Initiative Ökoprotit Berlin.

Zur kontinuierlichen Weiterentwicklung unserer Organisation im Bereich Umwelt wurde in den Jahren 2013 bis 2014 das Umweltmanagementsystem (UMS) nach EMAS eingeführt. Die offizielle Eintragung ins EMAS-Register erfolgte im Mai 2015.

Die Geschäftsführerin des StudierendenWERK BERLIN erklärt sich grundsätzlich verantwortlich für die Einhaltung der Anforderungen des Umweltmanagementsystems und stellt ausreichend personelle, technische und organisatorische Mittel zur Aufrechterhaltung zur Verfügung.

Die operative Umsetzung des Umweltmanagementsystems geschieht durch die bestellte Umweltmanagementbeauftragte und den EMAS-Beauftragten der Speisebetriebe. Die Umweltmanagementbeauftragte begeht einmal jährlich alle Standorte, die an EMAS teilnehmen. Die Begehungen dienen auch dem Kontakt und Erfahrungsaustausch.

Der EMAS-Beauftragte ist regelmäßig vor Ort, um die Umsetzung der Anforderungen von EMAS und der Maßnahmen aus dem Umweltprogramm zu koordinieren sowie den Stand der Rechtskonformität zu kontrollieren. Es finden darüber hinaus quartalsweise Treffen zwischen ihm und den Mensaleitungen statt, um speisebetriebsspezifische Umweltthemen eingehend zu besprechen und den Austausch untereinander weiter zu fördern.

Zudem wurde von der Geschäftsführung Ende 2016 eine neue interdisziplinäre EMAS-Steuergruppe zur weiteren Unterstützung gegründet. Ziel ist es, EMAS kontinuierlich zu verbessern und weiter zu entwickeln. Die Gruppe trifft sich monatlich unter Vorsitz der GF und setzt sich zusammen aus:

- Umweltmanagementbeauftragte
- EMAS-Beauftragter Speisebetriebe
- Recht und Qualitätsmanagement

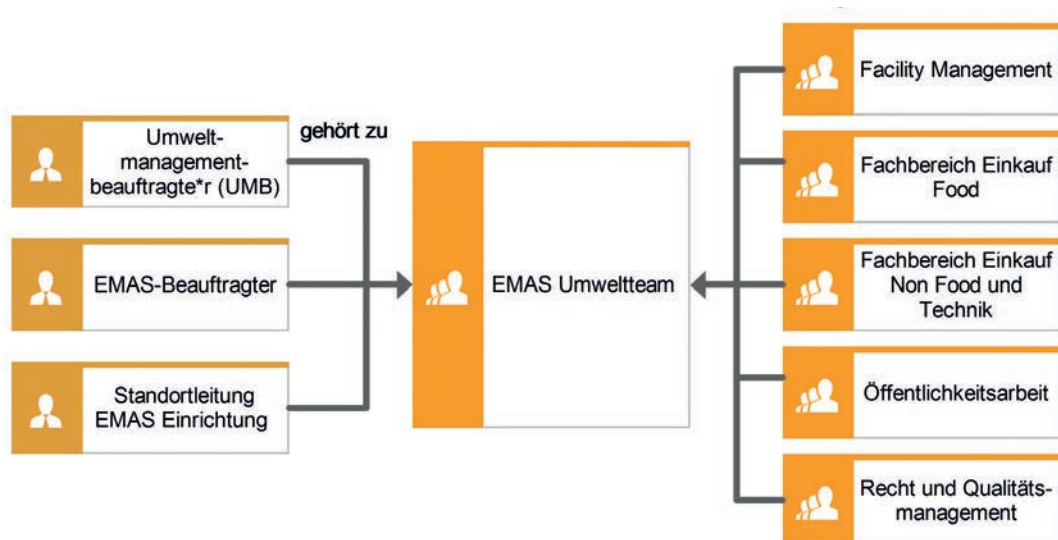
Bedarfsweise wird die Steuergruppe um weitere fachliche Mitarbeiter ergänzt. Die Mitglieder der EMAS-Steuergruppe erarbeiten gemeinsam das Umweltprogramm und sind an der kontinuierlichen Weiterentwicklung vom Umweltmanagementhandbuch beteiligt.

Im internen Umweltmanagementhandbuch sind die Aufgaben und Verantwortlichkeiten aller EMAS-Funktionen beschrieben und enthalten grundsätzliche aufbau- und ablauforganisatorische Regelungen mit Blick auf umweltrelevante Vorgänge sowie die Einbindung des UMS in die Gesamtorganisation.

Im internen Informationssystem ARIS werden wichtige Abläufe und Regelungen

zum UMS für alle bereitgestellt und in Prozessmodellen sowie als Organigramm abgebildet. Sie werden in Zusammenarbeit mit dem Bereich Recht und Qualitätsmanagement sukzessive angepasst.

Die Beteiligung der verschiedenen Bereiche an der Umsetzung des Umweltmanagementsystems erfolgt im EMAS-Umwelteam. Mindestens zwei Mal im Jahr trifft es sich, um geplante Maßnahmen zum Umweltschutz zu besprechen und weiterzuentwickeln. Zudem dient dieses Gremium dem konstruktiven Austausch über gelaufenen Maßnahmen und deren Ergebnisse. Es wird hier immer auch über den gegenwärtigen Stand des EMAS berichtet.



Die mit EMAS verbundene ständige Verbesserung der Umweltleistung wird für die Mitarbeiter\*innen der Speisebetriebe konkret erfahrbar durch eine Verbindung mit der leistungsorientierten Bezahlung. Dies ist ein zusätzliches Entgelt, das an die Erreichung konkreter Ziele gekoppelt ist. Für das Jahr 2016 wurden Maßnahmen zur Verringerung des Anfalls an Speiseresten mit der leistungsorientierten Bezahlung verbunden, da hier eine Rückmeldung über die Abfallbilanz des Bereichs Facility Management möglich ist.

Die Mensaleiter\*innen integrieren Hinweise auf Maßnahmen zum sparsamen Umgang mit Energie und Wasser sowie zur Reduzierung des Speiseresteanfalls in die laufenden Arbeitsbesprechungen. Im täglichen Arbeitsprozess wird darauf wiederholt das Augenmerk gelenkt.

Das Umweltmanagementsystem nach EMAS wird an den validierten Standorten weiter stabilisiert und verbessert. So wurde eine ganztägige EMAS-Grundschulung für Führungskräfte und Vertreter der beteiligten Bereiche im StudierendenWERK mit Hilfe einer externen Trainerin in 2016 durchgeführt.

In der Abteilung Speisebetriebe wurde ein zentraler Ansprechpartner für Belange der Arbeitssicherheit benannt. Das vereinfacht die Zusammenarbeit bei der Koordinierung von Maßnahmen und sorgt für mehr Transparenz bei den Linienverantwortlichen.



Zur besseren Koordination der verschiedenen Managementsysteme (EMAS, QM, Betriebs- und Arbeitssicherheit, Hygiene) wurde eine zentrale Maßnahmenliste erstellt. Alle Forderungen aus Audits und Berichten werden dort eingetragen und bis zur Erledigung nachverfolgt. Der Stand der Bearbeitung wird quartalsmäßig vom EMAS-Beauftragten abgefragt und aktualisiert.

Zur Optimierung von Schnittstellen zwischen unterschiedlichen Bereichen, die die Einhaltung von internen und externen Regelungen überwachen, wurden verschiedene Übersichten und gemeinsame Arbeitslisten entwickelt. Ziel ist, den Durchführungsverantwortlichen wie auch den Linienverantwortlichen jederzeit einen Überblick zu allen offenen und erledigten Maßnahmen zu geben. Längerfristig ist die Einführung einer QM-Software zur gemeinsamen Nutzung angedacht.

Für die Erfassung und Dokumentation der Wartungsverträge zu prüfpflichtigen Anlagen wurde ein zentrales, einheitliches Dokument implementiert, in das die Standortverantwortlichen ihre Informationen eintragen und so für mehr Übersichtlichkeit sorgen.

Die Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften ist eine wesentliche Grundlage für die Arbeit des StudierendenWERKS. Die umweltrechtlichen Vorschriften werden durch die Stabstelle Recht und Qualitätsmanagement in einem Rechtskataster vorgehalten und regelmäßig aktualisiert. Alle Führungskräfte haben Zugang zu diesem und sind für die Umsetzung der für ihren jeweiligen Bereich relevanten umweltrechtlichen Anforderungen verantwortlich.

Die Wirksamkeit des Umweltmanagementsystems wird jährlich durch interne Audits an den einzelnen Standorten verifiziert. Dabei wird die Funktionsfähigkeit des Systems, die Umsetzung der Umweltpolitik und Umweltprogramms, die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften sowie der Kenntnisstand der Mitarbeiter\*innen zum UMS geprüft. Der Zeitplan für die Durchführung der internen Audits sowie die Schwerpunktsetzung für die einzelnen Einrichtungen und Bereiche sind im Umweltbetriebsprüfungsprogramm dokumentiert.

Wir wollen durch nachfolgende Maßnahmen unser Umweltmanagementsystem weiter verbessern:

GOES GREEN

Nr.	Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Termin	Verantwortlich
0.1.	Optimierung der Organisation von Audits und Eigenkontrollen, Maßnahmenverfolgung	Vorbereitung/ Prüfung der IT-Unterstützung durch eine Software für QM-Dokumentation und Prozesse	6/2017	Bereich Recht und QM, Einkauf, EMAS-Beauftragter
0.2.	Kontinuierliche Verbesserung des Umweltmanagementsystems.	Reorganisation des Umweltmanagementsystems, Überarbeitung der Dokumentation zum Umweltmanagement	12/2017	Umweltmanagement-Beauftragte, Geschäftsführung
0.3.	Kontinuierliche Verbesserung des Umweltmanagementsystems.	Erarbeitung und Etablierung zentraler Dokumente für die Linienverantwortlichen zur besseren Übersicht der Einhaltung gesetzlicher Vorschriften	12/2017	EMAS-Steuergruppe, Einkauf, Fachkraft für Arbeitssicherheit, QM Abt. III
0.4.	Optimierung des Umgangs mit Gefahrstoffen	Aktualisierung der Betriebsanweisungen und Gefahrstoffkataster	12/2017	EMAS-Beauftragter
0.5.	Sensibilisierung der Mitarbeiter zum Thema "Umgang mit elektrotechnischen Anlagen"	Schulungen ausgewählter Mitarbeiter zu elektrotechnisch unterwiesenen Personen (EUP)	03/2017	Bereich Recht und QM, Verantwortliche Elektrofachkraft
0.6.	Optimierung des sachgemäßen Umgangs mit Anlagen und Betriebsmitteln zur Minimierung des Gefährdungspotenzials	Entwicklung von organisatorischen Maßnahmen im Bereich Wartung und wiederkehrende Prüfpflichten. Aktualisierung der Übersichtsdokumentation.	12/2017	Technischer Einkauf



„In unserer Mensa bevorzugen wir Produkte aus der Region. Wir produzieren in den Mengen, die auch absetzbar sind und vermeiden damit Lebensmittelabfälle.“

Thomas Horstmann, Mensaleiter Mensa HTW Treskowallee



Thomas Horstmann mit Köchin Erika Nogala



**„Nachhaltigkeit beginnt bei der Speisenplanung und setzt eine Einkaufsstrategie, die Qualität, Preis und Umweltbedingungen berücksichtigt, voraus.“**

**Roswitha Diaz Gonzales, komm. Fachbereichsleiterin Food, und  
Günther Jung, Projektleiter Produktentwicklung und Marketing**





### 3. Umweltaspekte

Mit der Einführung eines Umweltmanagementsystems in die Organisation StudierendenWERK BERLIN, wurden die wesentlichen Umweltaspekte nach folgenden Kriterien bestimmt:

- Der Umweltaspekt trägt zur Regeneration der Umwelt bei.
- Der Umweltaspekt ist mit vertretbarem Aufwand quantifizierbar.
- Der Aspekt ist mit vertretbarem Aufwand steuerbar.
- Der Umweltaspekt ist ein bedeutender Kostenfaktor.
- Für den Umweltaspekt ist die Einhaltung von Rechtsvorschriften zu prüfen.
- Der Umweltaspekt betrifft regelmäßig einen Großteil der Mitarbeiter\*innen.
- Es betrifft regelmäßig einen Großteil der Wohnheimbewohner\*innen bzw. Gäste.

Wir haben den Status Quo von der EMAS-Einführung bis jetzt überprüft und an die aktuellen Gegebenheiten angepasst. Somit konzentrieren wir uns auf die nachfolgenden wesentlichen Umweltaspekte, welche für unsere Organisation eine bedeutende Umweltauswirkung haben:

1. Energieeffizienz
2. Lebensmitteleinsatz und Materialbeschaffung
3. Wasserverbrauch
4. Abfallarten Speisereste, gemischte Siedlungsabfälle, Papier/Pappe, Wertstoffe, Glas und Fettabscheiderinhalte
5. Information und Kommunikation
6. Umweltleistungen von Lieferanten und Dienstleistern
7. Notfall-Organisation

Wegen zu geringer Mengen werden andere Abfallarten, wie Speiseöle/Speisefette und Elektroschrott nicht berücksichtigt. Gefährliche Abfälle werden über ein Sammelentsorgungsverfahren entsorgt.

Die biologische Vielfalt ist für das StudierendenWERK BERLIN kein wesentlicher Umweltaspekt.

Die Einrichtungen der Speisebetriebe sind bis auf den Komplex Hardenbergstraße in Gebäuden untergebracht, die im Verwaltungsbereich der jeweiligen Hochschulen liegen. Der Flächenverbrauch am Standort Hardenbergstraße ist sehr gering in Bezug zur Anzahl der Gäste.

Es werden keine weiteren Aspekte wie Emissionen, Kohlendioxid, Schwefeldioxi-  
de, Stickoxide, Methan und dergleichen betrachtet, da sie für diese Organisation  
keinen wesentlichen Umweltaspekt darstellen.

### Kennzahlen und Bezugsgrößen

Zur quantitativen Erfassung der wesentlichen Umweltaspekte werden dort, wo  
es möglich ist, Kennzahlen gebildet. Gebäudebezogene Daten sowie Angaben  
zum Energie- und Wasserverbrauch sowie zu den Abfällen werden im Bereich  
Facility Management erfasst und für das EMAS-Kennzahlensystem zur Verfügung  
gestellt. Daten für den Reinigungsmittelverbrauch, zur Anzahl der Einweg-  
Getränkebecher und zum Abverkauf des veganen Essens sowie des Bioessens  
werden in der Abteilung Speisebetriebe ermittelt.

Bezugsgrößen für die Kennzahlen sind die Anzahl der Gäste für die Mensen,  
die Anzahl der Wohnplätze für das Wohnheim und die Nettogeschosßfläche für  
Wohnheim und Verwaltung.

#### Gästezahlen in den Mensen

Standort	Gästezahlen				
	2012	2013	2014	2015	2016
Mensa Luxemburger Straße 9	607.221	612.211	625.180	614.475	565.936
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	1.490.309	1.454.308	1.437.178	1.469.530	1.465.470
Mensa Treskowallee 8	516.999	523.207	330.992	315.846	482.067
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	410.306	402.283	403.089	394.307	405.250
Mensa Hannoversche Str. 7	956.442	969.555	944.021	930.201	869.211
Mensa Hardenbergstraße 34	1.161.243	1.114.178	1.113.187	1.117.228	1.089.873
<b>Summe</b>	<b>5.142.520</b>	<b>5.075.742</b>	<b>4.853.647</b>	<b>4.841.587</b>	<b>4.877.807</b>

#### Anzahl der Wohnplätze

Standort	Wohnplätze				
	2012	2013	2014	2015	2016
	46	46	46	46	46

#### Nettogeschosßfläche Wohnheim und Verwaltung Hardenberg

Standort	Nettogeschosßfläche				
	2012	2013	2014	2015	2016
Verwaltung	2.173,07	2.173,07	2.173,07	2.173,07	2.173,07
Wohnheim	1.493,29	1.493,29	1.493,29	1.493,29	1.493,29
<b>Summe</b>	<b>3.666,36</b>	<b>3.666,36</b>	<b>3.666,36</b>	<b>3.666,36</b>	<b>3.666,36</b>



Die geplante Organisation der quartalsweisen Rückmeldung der Zählerstände von Strom, Heizung, Gas und Wasser an die Mensaleitungen gestaltete sich schwierig. In beiden EMAS-Standorten an der HTW konnte ein Zugriff auf das hochschuleigene Verbrauchserfassungssystem eingerichtet werden. Die Auswertung ist allerdings sehr kompliziert und für Laien nicht bedienbar. Es gibt Verhandlungen mit der Hochschule über eine Vereinfachung.

Am Standort Hardenbergstraße werden Verbräuche jährlich zeitnah erfasst. An den übrigen Standorten bestehen Schwierigkeiten hinsichtlich des Zugangs zu Zählerräumen und der Abgrenzung von Verbräuchen. Daher können die Daten zu den Verbräuchen immer erst im großen zeitlichen Abstand veröffentlicht werden. Folglich werden in dieser Umwelterklärung die Daten zu Energie- und Wasserverbräuchen sowie Abfällen bis 2015 angegeben.

#### 4.1. Energieeffizienz

Zur Verbesserung der Energieeffizienz an den EMAS-Standorten gibt es einige Maßnahmen. Der Fokus liegt auf eine technische Optimierung der Gebäudetechnik, die energieeffiziente Gestaltung von Arbeitsprozessen, Investitionen in moderne energiesparende Küchentechnik und Schulung der Mitarbeiter\*innen. Die Optimierung der Gebäudetechnik kann in der Regel nur in Absprache mit der jeweiligen Hochschule umgesetzt werden.

Die sechs EMAS-Standorte werden kontinuierlich auf technische Einsparmöglichkeiten hin überprüft. Dabei werden die positiven Erfahrungen aus bisher umgesetzten Maßnahmen einbezogen. Schwerpunkt ist zum einen der sukzessive Austausch bestehender Beleuchtung gegen LED-Leuchtmittel. In der Mensa HTW Treskowallee, Mensa HTW Wilhelminenhofstraße und Mensa HU Hannoversche Straße konnte der Einbau in 2016 abgeschlossen werden.

Zudem wurde der Einbau einer Steuerung der Lüftungsanlagen mit optischen und thermischen Sensoren für die Küchen in der Mensa TU Hardenberstraße und Mensa FU II erfolgreich umgesetzt. Diese Maßnahmen wirken sich direkt auf den Stromverbrauch aus. Erste Auswertungen ergeben eine Einsparung für den Bereich Lüftung von bis zu 40%. Die genaue Wirksamkeit kann in 2017 ermittelt werden.

Die im Herbst 2014 auf dem Dach der Mensa TU Hardenbergstraße installierte Photovoltaik-Anlage hat sich bewährt und wurde im Jahr 2016 um 25m<sup>2</sup> erweitert. Die gewonnene Energie wird direkt in das Stromnetz der Mensa eingeleitet. Im Rahmen der Optimierung zur energieeffizienten Küchentechnik, wurden an den Standorten Mensa TU Hardenbergstraße und Mensa FU II die veralteten Bandfriteusen gegen neue Modelle ausgetauscht. In den beiden Mensen der HTW Treskowallee und Wilhelminenhofstraße, wurden die Spülmaschinen erneuert. Die neuen Modelle ermöglichen neben der höheren Energieeffizienz auch den Einsatz von ökologisch wertvolleren Reinigungsmitteln und haben einen geringeren Wasserverbrauch.

Die Dampfanlage zur Beheizung der Küchentechnik in der Mensa Beuth

konnte nicht mehr wirtschaftlich ökologisch weiterbetrieben werden. Sie wurde im Jahr 2016 in zwei Etappen erneuert. Neben der Anlage selbst, ermöglicht die Steuerung eine effizientere Nutzung.

Die Mensaleiter\*innen achten darauf, dass die Arbeitsprozesse möglichst energieeffizient gestaltet werden. Was genau dafür getan werden kann, wird in den regelmäßigen Arbeitsbesprechungen thematisiert und im täglichen Arbeitsprozess beachtet. Es wurde die Anregung aus dem Umweltteam aufgegriffen, einen regelmäßigen Erfahrungsaustausch der Mensaleitungen aus zertifizierten Standorten zu EMAS-Fragen ins Leben zu rufen.

Um die Mitarbeiter\*innen besser mit den Möglichkeiten der modernen Küchentechnik zur energieeffizienten Speisenzubereitung vertraut zu machen, wird dies als ein Schwerpunkt in die regelmäßigen Schulungen integriert. Begonnen wurde im Jahr 2016 mit den Schulungen zum Umgang mit den Kombidämpfern.

Die Entwicklung des Energieverbrauchs der EMAS-Mensen stellen folgende Tabellen dar

### Gesamtenergieverbrauch der sechs Standorte

#### Stromverbrauch

Standort	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9	615.975	647.797	576.357	629.406
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	2.006.180	1.803.551	1.699.967	1.933.969
Mensa Treskowallee 8	459.005	418.206	388.706	411.990
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	401.100	371.700	367.500	380.700
Mensa Hannoversche Str. 7	661.413	811.799	834.228	794.335
Mensa Hardenbergstraße 34	1.172.896	1.060.952	979.744	975.904
<b>Durchschnitt</b>	<b>5.316.569</b>	<b>5.114.005</b>	<b>4.846.502</b>	<b>5.126.304</b>

#### Stromverbrauch pro Gast

Standort	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9	1,014	1,058	0,922	1,024
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	1,346	1,240	1,183	1,316
Mensa Treskowallee 8	0,888	0,799	1,174	1,304
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,978	0,924	0,912	0,965
Mensa Hannoversche Str. 7	0,692	0,837	0,884	0,854
Mensa Hardenbergstraße 34	1,010	0,952	0,880	0,874
<b>Durchschnitt</b>	<b>1,034</b>	<b>1,008</b>	<b>0,999</b>	<b>1,056</b>



**Heizenergie pro Gast in den Mensen**

Standort	in kWh Witterungsbereinigt			
	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9	1,937	1,921	1,467	1,396
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	1,267	1,729	1,558	1,604
Mensa Treskowallee 8	0,921	0,905	1,241	1,242
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,426	0,534	0,426	0,454
Mensa Hannoversche Str. 7	0,373	0,437	0,370	0,452
Mensa Hardenbergstraße 34	1,165	1,280	0,740	0,861
<b>Durchschnitt</b>	<b>1,055</b>	<b>1,149</b>	<b>1,012</b>	<b>1,068</b>

**Heizenergie pro Gast in Wohnheim und Verwaltung Hardenbergstraße 34**

Standort	in kWh Witterungsbereinigt			
	2012	2013	2014	2015
Verwaltung				
Wohnheim	112,38	128,64	127,53	103,22

**Gasverbrauch pro Gast**

Standort				
	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9	0,367	0,340	0,298	0,576
Mensa Hannoversche Str. 7	0,721	0,569	0,508	0,488
Mensa Hardenbergstraße 34	0,862	0,580	0,558	0,623
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,702</b>	<b>0,522</b>	<b>0,480</b>	<b>0,565</b>

Auf den Strom- und Heizenergieverbrauch des Wohnheim- und Verwaltungsgebäudes wurde bisher nur im Rahmen von Informationsflyern zum Energiesparen für die Wohnheim-Bewohner\*innen Einfluss genommen..

**Stromverbrauch pro Wohnplatz**

Standort	Stromverbrauch in kWh pro Wohnplatz			
	2012	2013	2014	2015
Hardenbergstr. 34 Wohnheim	3.218,913	1.258,087	1.253,043	1.214,630

GOES GREEN

**Stromverbrauch pro m<sup>2</sup> Nettogrundfläche**

Standort	Stromverbrauch in kWh pro m <sup>2</sup>			
	2012	2013	2014	2015
Hardenbergstr. 34 Verwaltung	70,180	96,841	92,897	79,374
Hardenbergstr. 34 Wohnheim	99,157	38,755	38,599	37,416

**Heizenergie pro m<sup>2</sup> Nettogrundfläche**

Standort	Heizenergie in kWh pro m <sup>2</sup>			
	2010	2011	2012	2013
Hardenbergstraße 34   Verwaltung und Wohnheim	107,89	109,35	105,85	90,83

Nachfolgende Maßnahmen wurden zur Verbesserung der Energieeffizienz in das Umweltprogramm 2017 für die EMAS-Standorte aufgenommen:

Nr.	Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Termin	Verantwortlich
1.1.	Reduzierung des Fernwärmeverbrauchs und der Wärmeemission in den Kellerräumen am Standort Hannoversche Straße 7. Konkrete Einsparungen werden im Rahmen dieses Pilotprojekts ermittelt.	Nach Auswertung der Potentialanalyse, Einbau einer adäquaten Wärmerückgewinnungsanlage zur Abführung der Wärme aus den Kellerräumen und Umwandlung der Energie in Warmwasser und Heizung für die Mensa. Rückbau der energieintensiven Klimaanlage.	09/2017	Technischer Einkauf
1.2.	Reduzierung der Stromverbräuche im Bereich Lüftung an Standort: Treskowallee 8, Hannoversche Str. 7, Luxemburger Str. 9. Aufgrund des Einbaus an den Standorten Hardenbergstr. 34 und Otto-von-Simson-Str. 26 im Jahr 2016, konnten Einsparungen von voraussichtlich 40-50% erzielt werden.	Nach Abstimmung mit den Hochschulen, Einbau einer Lüftungssteuerungsanlage des Typs Cheetah.	07/2017	Technischer Einkauf
1.3.	Installation der Bewegungsmelder, Dämmerungsschaltungen, Zeitschaltungen in den identifizierten Räumen.	Ermittlung sinnvoller Einsatzorte (Räume) für Bewegungsmelder, Dämmerungsschaltungen, Zeitschaltungen für Beleuchtung an allen Standorten	12/2017	Technischer Einkauf



Nr.	Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Termin	Verantwortlich
1.4.	Erzeugung ökologisch gewonnenen Strom für den Standort Luxemburger Straße 9	Installation einer Photovoltaikanlage und direkter Einleitung in das Stromnetz der Mensa	08/2017	Technischer Einkauf
1.5.	Erzeugung ökologisch gewonnenen Strom für den Standort Hannoversche Straße 7	Erstellung eines Konzepts für die Installation einer Solaranlage auf dem Dach der Mensa und zur direkten Einleitung in das Stromnetz der Mensa. Abstimmung mit der Hochschule	12/2017	Technischer Einkauf
1.6.	Erstellung der Dokumentation zur Bewertung des Potentials von Energieeinsparmaßnahmen als Grundlage für strategische Planung zur Senkung des Energieverbrauchs	Für die Grundlagenermittlung der Beschaffung von technischen Anlagen im Bereich Einkauf liegen Wirtschaftlichkeitsberechnungen vor. Zur besseren Bewertung der Maßnahmen diese Doku um Verbrauchskennzahlen erweitern und in einem linearen Abgleich darstellen. Die Dokumentation zentral ablegen.	12/2017	Technischer Einkauf

## 4.2. Lebensmitteleinsatz und Materialbeschaffung

### Beschaffung der Lebensmittel

Neben den Anforderungen an zuverlässiger Qualität und Sicherheit bei Lebensmitteln, haben Fragen der Ökologie, der Nachhaltigkeit und des Artenschutzes bei allen Planungen, Prozessen und Einkaufsentscheidungen einen hohen Stellenwert im StudierendenWERK.

Die Bereitstellung von Bio-Essen, Klimaessen und MSC-Fisch sowie die Einführung weiterer Qualitätsstandards erfordert eine umfangreiche Strukturierung und Marktanpassung aller Einkaufsaktivitäten. Die Qualitätsanforderungen werden in den Leistungsverzeichnissen für Ausschreibungen festgelegt und enthalten Standards zu Bioqualität, möglichst regionaler Erzeugung und auch gesundheitsfördernde Aspekte. Dies betrifft Tiefkühlobst und -gemüse, Frischobst und -gemüse, Milch- und Molkereiprodukte sowie Fleischwaren.

Einige Erzeugnisse werden auch grundlegend abgelehnt, wie Lebensmittel mit genmodifizierten Bestandteilen oder Glutamat-Zusätzen, Erzeugnisse aus Kaninchen-, Klon- und Separatorenfleisch, sowie aus Arten- und Tierschutzgründen Fischartikel aus Thunfisch, Hai, Aal, Merlan und Hoki. Die hohen Einkaufsstandards konnten 2016 gehalten werden. Es wurden zudem die Prozesse auf den Prüfstand gestellt, um die Beschaffung weiter zu verbessern.

Bei den Beschaffungsvorgängen in der Organisation werden im Rahmen der Wirtschaftlichkeitsbetrachtung seit 2016 auch gezielt Umwelt- und Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigt.

### **Lebensmittelhygiene**

Ein wichtiger Aspekt bei der Produktionsqualität von Lebensmitteln ist die Hygiene. Hierzu ist mit dem HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Point) ein einheitliches System für die Einhaltung der Hygiene und Qualitätsstandards implementiert. Formulare zur Dokumentation und Aufzeichnung der Ergebnisse von Temperaturmessungen an 10 kritischen Kontrollpunkten sollen das betriebliche HACCP-Konzept nachweisen. Dieses Konzept wird kontinuierlich weiterentwickelt und dessen Wirksamkeit jährlich in Audits überprüft. Neue Lieferanten werden grundsätzlich im Vorfeld geprüft und Betriebsbegehungen in Form von Hygiene-Lieferantenaudits durchgeführt.

### **Speiseplangestaltung**

Die Gestaltung des Speiseplans hat großen Einfluss auf die Qualität der Speisen sowie auf die Mengen und Qualität der eingekauften Lebensmittel. Der zentrale Speiseplan wird durch einen Arbeitskreis bestehend aus fachlichen Spezialisten in regelmäßigen Treffen erarbeitet. Im Jahr 2016 wurde eine Checkliste mit Kriterien zur Speisenplanung entwickelt.

In den Einrichtungen wird nach festgelegten Rezepturen aus dem standardisierten Speiseplan gearbeitet. Neue Produkte werden in einem Qualitätszirkel getestet und verkostet, bevor sie eingeführt werden. Während des Kochprozesses wird die Qualität durch Köche und Mensaleiter\*innen überprüft. Produziert wird „Just in time“, und je nach Abverkauf nachproduziert.

In 2016 wurde der laufende Speiseplan analysiert. In die Bewertung wurden auch die Rückmeldungen der Gäste aufgenommen. Die Ergebnisse führten dazu, die Systematik der angebotenen Speisen in ein neu erarbeitetes Speiseplanraster zu übernehmen. Ziel der Verbesserung ist die Sicherstellung einer flächendeckenden Speisenmatrix. Damit möchten wir die Bedürfnisse der Gäste, eine Überarbeitung der Rezepturen und Modernisierung der angebotenen Speisen erreichen. Das Speiseplankonzept wurde weiterentwickelt, um effektiver auf äußerliche Einflüsse und die Gästebedürfnisse reagieren zu können. Es wurden dabei auch die Gründe für die rückläufige Entwicklung des Bioessens ermittelt. Das Ergebnis der Untersuchung zeigte den Preis der verwendeten Lebensmittel als größten Faktor. Entsprechende Korrekturmaßnahmen wurden eingeleitet, Rezepturen weiterentwickelt und der vegetarisch/vegane Anteil erhöht. In 2017 wird das Konzept auf alle Einrichtungen umgesetzt.

Die Qualitätsüberwachung erfolgt durch den Einkauf Food und Qualitätszirkel Speiseplan. Notwendige Korrekturen können zeitnah erarbeitet und eingeleitet werden. In Hinblick auf eine Modernisierung der Qualitätssicherung wird das Konzept in 2017 fortgeschrieben.

Auf Anregungen und Beschwerden von Gästen wird umgehend reagiert. Der Anteil von Beschwerden an der Gesamtgästepersonenzahl ist allerdings verschwindend gering.



Im Rahmen von EMAS wurde das Klimaessen entwickelt. Dieses Gericht ist vegan. Es werden keine Rohstoffe verwendet, die durch den Anbau oder bei der Herstellung zu einem hohen ökologischen Fußabdruck führen. Es werden nur frische und saisonale Produkte eingesetzt. Auf Reis, vorgefertigtes Kartoffelpüree und Pommes Frites wird hingegen verzichtet. Nach einem kurzen Anstieg des Klimaessens im Jahr 2015 um 0,56%, mussten wir für das Jahr 2016 eine leicht rückläufige Entwicklung von 0,31% verzeichnen.

### Anteil veganes Essen bezogen auf Gästezahl

Standort	Anteil Veganes Essen bezogen auf Gästezahl				
	2012	2013	2014	2015	2016
Mensa Luxemburger Straße 9	3,72%	4,85%	4,74%	5,39%	5,15%
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	4,23%	5,61%	5,58%	5,04%	5,43%
Mensa Treskowallee 8	1,71%	3,12%	5,18%	5,31%	3,42%
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	4,53%	4,93%	6,27%	5,89%	6,44%
Mensa Hannoversche Str. 7	8,88%	11,28%	8,79%	11,42%	10,12%
Mensa Hardenbergstraße 34	3,20%	4,95%	5,17%	5,90%	6,13%
<b>Durchschnitt</b>	<b>4,57%</b>	<b>6,15%</b>	<b>6,03%</b>	<b>6,59%</b>	<b>6,28%</b>

Seit 2003 bieten die Mensen des StudierendenWERKs BERLIN ein zertifiziertes Bio-Essen an. Hier werden ausschließlich Lebensmittel aus ökologischem Landbau verwendet.

### Anteil Bio-Essen bezogen auf Gästezahl

Standort	Anteil Bio-Essen bezogen auf Gästezahl				
	2012	2013	2014	2015	2016
Mensa Luxemburger Straße 9	19,17%	25,63%	22,82%	20,75%	20,82%
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	16,49%	14,39%	14,30%	14,15%	14,98%
Mensa Treskowallee 8	8,93%	9,91%	16,07%	13,60%	10,37%
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	19,93%	17,39%	16,59%	14,46%	14,74%
Mensa Hannoversche Str. 7	21,21%	17,74%	18,21%	14,36%	12,93%
Mensa Hardenbergstraße 34	20,06%	18,86%	17,65%	15,16%	14,94%
<b>Durchschnitt</b>	<b>18,01%</b>	<b>17,14%</b>	<b>17,23%</b>	<b>15,25%</b>	<b>14,81%</b>

„Moderne Konvektomaten in unserer Küche sorgen für eine energieeffiziente elektronisch gesteuerte Zubereitung unserer Speisen.“

Thomas Arne Jarocki, Mensaleiter FU II



Thomas Arne Jarocki am Konvektomaten mit Stefanie Dürsch



## Materialeinsatz bei Reinigungsmitteln

### Gesamtverbrauch an Reinigungsmitteln der sechs Mensen

	2012	2013	2014	2015
Verbrauch in m <sup>3</sup> Anwendungs- lösung Reinigungsmittel	24.109	24.001	16.963	18.271

Seit vielen Jahren werden im StudierendenWERK BERLIN beim Einsatz von Reinigungsmitteln im Küchenbereich der Mensen und Cafeterien ökologische Standards beachtet. Ein Beispiel dafür ist der Einsatz ausschließlich chlorfreier Reinigungsmittel in den Spülmaschinen.

Weiterhin wird auf eine optimale Dosierung geachtet. Dies wird erreicht durch eine genaue Dosiereinstellung bei den Bandspülmaschinen, die auch einen sparsamen Wasserverbrauch einbezieht, und durch den Einsatz moderner Dosiereinrichtungen für die Mischung von Reinigungslösungen bei der manuellen Reinigung.

Der Umgang mit den Reinigungsmitteln wird regelmäßig geschult. In 2016 fand ein Test schadstofffreier Reinigungsmitteln statt, der überwiegend positiv bewertet wurde. In 2017 plant das StudierendenWERK einen 6 monatigen Belastungstest dieser Produkte in drei Einrichtungen.

### Anwendungslösung Reinigungsmittel pro Gast

Standort	Anwendungslösung Reinigungsmittel in Liter pro Gast			
	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9	3,63	4,16	3,10	0,89
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	3,07	3,28	2,50	3,09
Mensa Treskowallee 8	4,89	5,15	*	6,84
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	6,46	8,18	4,79	3,50
Mensa Hannoversche Str. 7	7,58	7,31	5,07	5,25
Mensa Hardenbergstraße 34	4,22	3,24	4,24	4,27
<b>Durchschnitt</b>	<b>4,69</b>	<b>4,73</b>	<b>3,75</b>	<b>3,77</b>

\* nicht berücksichtigt für 2014, da ein Test verschiedener Firmen in dieser Mensa durchgeführt wurde

Die Verbrauchswerte aus dem Jahr 2014 konnten in 2015 gehalten werden

### Bereitstellung von Einweggeschirr

Aufgrund des seit Jahren anhaltenden Coffee-to-go-Trends wird in den Mensen und Cafeterien des StudierendenWERKS eine große Menge von Einwegbechern für Heißgetränke eingesetzt.

## Gesamtverbrauch an Einwegbechern der sechs Mensen

	2012	2013	2014	2015	2016*
Anzahl der Einwegbecher	1.110.000	1.156.238	1.014.975	818.000	555.373

\* Umstellung Kennzahlen neu aus Anzahl der Heißgetränke mit Einweg-Zuschlag ermittelt

Um den Einsatz von Einwegbechern zu senken, wurde im Rahmen der Einführung von EMAS der wiederverwendbare „Campus-Cup“ entwickelt. Er wird mit entsprechender Werbung an den Kaffee-Verkaufsständen in Mensen und Cafeterien angeboten. Außerdem sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter angehalten, an den Kaffee-Automaten Porzellangeschirr in den Vordergrund zu stellen. Die Kampagnen „Coffee to stay“ und „Porzellan statt Pappe“ werden weitergeführt.

Seit Mai 2015 wird ein Aufschlag von 10 Cent für die Nutzung von Einweg-Kaffeebechern erhoben und ein Rabatt von 5 Cent bei der Nutzung von mitgebrachten Mehrwegbechern gewährt. Mit dieser Maßnahme ist der Verkauf des „Campus-Cup“ gestiegen und die Anzahl der Einwegbecher an einigen Standorten erheblich gesunken.

## Anteil Einwegbecher bezogen auf Gästezahl

Standort	Anteil Einwegbecher bezogen auf Gästezahl				
	2012	2013	2014	2015	2016*
Mensa Luxemburger Straße 9	39%	41%	35%	35%	5%
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	23%	23%	25%	21%	16%
Mensa Treskowallee 8	45%	41%	31%	28%	16%
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	21%	23%	23%	16%	16%
Mensa Hannoversche Str. 7	10%	11%	11%	6%	6%
Mensa Hardenbergstraße 34	10%	15%	13%	8%	10%
<b>Durchschnitt</b>	<b>22%</b>	<b>23%</b>	<b>21%</b>	<b>17%</b>	<b>11%</b>

\* Umstellung Kennzahlen neu aus Anzahl der Heißgetränke mit Einweg-Zuschlag ermittelt

Zum Umweltaspekt „Lebensmitteleinsatz und Materialbeschaffung“ enthält das Umweltprogramm 2017 die nachfolgend dargestellten Maßnahmen:

Nr.	Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Termin	Verantwortlich
2.1.	Verringerung der Wasser- und Gesundheitsbelastung durch die Handreinigungsmittel	Test neuer Reinigungsmittel hergestellt aus nachwachsenden Rohstoffen, mit einem Anteil von Gefahrstoffen unterhalb der Kennzeichnungspflicht Bei positiven Test, Tausch der aktuellen Reinigungsmittel durch neue Produkte.	07/2017	Einkauf



Nr.	Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Termin	Verantwortlich
2.2.	Weitere Reduzierung der To-go-Becher auf 10% Anteil bis Ende 2018	Preisgestaltung je +/- 20 ct: Beim Kauf von Heißgetränken im Einweg-Becher Aufschlag auf 20 ct, bei Verwendung eines Mehrweg-Bechers Rabatt um 20 ct erhöhen.	12/2017	AL Speisebetriebe, Mensaleitungen
		Sensibilisierung der Gäste: Vermarktung des Einsatzes der Coffee To-stay Becher durch bessere Platzierung an Kaffeemaschinen/ Kassen, Ansprache der Gäste durch Kassenpersonal und öffentliche Kampagnen	05/2017	AL Speisebetriebe, Mensaleitungen
2.3.	Einsparung des Papierverbrauchs in den Verwaltungen um 30% bis Ende 2018	Einstellung des beidseitigen Drucks an den Kopierern und Druckern der Verwaltungen.	04/2017	Alle Verwaltungen
2.4.	Weiterentwicklung des Speiseplans	Umsetzung des überarbeiteten Speiseplans und Erhöhung des vegetarisch/ veganen Angebots auf 55%	12/2017	Einkauf Food, Qualitätszirkel Speiseplan, Mensaleitungen
2.5.	Verbesserung der Qualitätssicherung der angebotenen Speisen	Weiterentwicklung des Qualitätssicherungsverfahrens, Fortschreibung des HACCP-Konzepts	12/2017	Einkauf Food, Qualitätszirkel Speiseplan, Mensaleitungen

### 4.3. Wasserverbräuche

#### Gesamtwasserverbrauch der sechs Standorte

	2012	2013	2014	2015
Wasserverbrauch in m <sup>3</sup>	46.509	41.820	36.273	42.883

Die in der Vergangenheit entwickelten Maßnahmen zur Senkung des Wasserverbrauchs wurden an den sechs EMAS-Standorten konsequent weitergeführt. In beiden Mensen der HTW wurden die Bandspülmaschinen erneuert und durch Maschinen mit verbesserter Energieeffizienz und sparsamerem Wasserverbrauch ersetzt. Die übrigen Bandspülmaschinen wurden so eingestellt, dass Wasser-

und Reinigungsmittelverbrauch minimiert werden und optimal aufeinander abgestimmt sind. Der Beginn des Spülprozesses wurde an den Geschirrrücklauf angepasst. Während der Semesterferien werden nicht benötigte Spülmaschinen abgeschaltet.

In den Arbeitsbesprechungen wird der sparsame Einsatz von Wasser bei der Reinigung der Kochgeräte und der Küche immer wieder thematisiert und im täglichen Arbeitsprozess wird darauf geachtet.

In der Mensa Hannoversche Straße ist eine regelmäßige Ablesung von Wasserzählern durch die Mensa-Mitarbeiter\*innen möglich, sodass hier eine zeitnahe Information über die Entwicklung des Wasserverbrauchs erfolgt.

An den anderen Standorten ist ein ähnliches Vorgehen geplant, konnte aber in 2016 in den Verhandlungen mit den Hochschulen über den Zugang zu Zählern oder digitalen Informationen, noch nicht konkretisiert werden, oder die Ermittlung der Verbräuche lässt sich zwischen StudierendenWERK und Hochschulen nicht trennen.

### Wasserverbrauch pro Gast

Standort	Wasserverbrauch in Liter pro Gast			
	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9	8,730	7,494	*	8,349
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	8,294	7,257	6,893	6,571
Mensa Treskowallee 8	9,255	11,313	10,910	14,732
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	9,030	8,278	8,311	8,504
Mensa Hannoversche Str. 7	8,727	5,946	8,228	7,915
Mensa Hardenbergstraße 34	10,342	10,469	10,455	11,392
<b>Durchschnitt</b>	<b>9,044</b>	<b>8,239</b>	<b>8,578</b>	<b>9,854</b>

\* nicht ermittelbar, da in 2014 keine aussagefähige Ablesung möglich war

Der erhöhte Wasserverbrauch der Mensa Treskowallee in 2015 ist auf einen technischen Defekt zurückzuführen, welcher inzwischen behoben wurde. Zahlen liegen noch nicht vor.

Das Wohnheim- und Verwaltungsgebäude Hardenbergstraße 34 ist mit modernen wassersparenden Armaturen ausgestattet. Über einen Flyer werden die Wohnheimbewohner\*innen über wassersparendes Verhalten informiert.



**Wasserverbrauch je Wohnplatz**

Standort	Wasserverbrauch in l pro Wohnplatz			
	2012	2013	2014	2015
Hardenbergstr. 34 Wohnheim	60.239	57.609	122.326	93.174

**Wasserverbrauch pro m<sup>2</sup> Nettogrundfläche**

Standort	Wasserverbrauch in Liter pro m <sup>2</sup> Nettogrundfläche			
	2012	2013	2014	2015
Hardenbergstr. 34 Verwaltung	371	558	584	493
Hardenbergstr. 34 Wohnheim	1.856	1.775	3.768	2.870

Der stark unterschiedliche Wasserverbrauch von Verwaltung und Wohnheim ergibt sich aus der sehr verschiedenen Nutzung. Für den Umweltaspekt „Wasserverbrauch“ ist das Umweltziel für 2017 eine Stabilisierung des erreichten Standes.

Nr.	Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Termin	Verantwortlich
3.1.	Weiterhin Sensibilisierung der Mitarbeiter im Umgang mit Wasser	Kontinuierliche Information der Mitarbeiter der Mensen durch die Standortleitungen	04/2017	Mensaleitungen

#### 4.4 Abfallarten Speisereste, gemischte Siedlungsabfälle, Papier/Pappe, Wertstoffe, Glas und Fettabscheiderinhalte

Das StudierendenWERK erstellt seit dem Jahre 2000 jährlich für alle Standorte eine Abfallbilanz, die im Bereich Facility Management integriert ist. Die Abfallentsorgung wurde in diesem Zusammenhang ebenfalls optimiert. Abfalltrennung und Abfallvermeidung standen dabei im Vordergrund.

An den EMAS-Standorten werden damit auch seit Jahren die Abfallfraktionen in den Küchen sorgfältig getrennt. Im Gästebereich stehen überall gut gekennzeichnete Behälter zur Abfalltrennung zur Verfügung.

Über den Einkauf wird auf die Art der Verpackung der angelieferten Lebensmittel Einfluss genommen und es werden nach Möglichkeit Rücknahme-Systeme genutzt. Der Schwerpunkt von EMAS liegt bei der Reduzierung des Aufkommens an Speiseresten.

**Gesamtmenge der relevanten Abfallfraktionen der sechs Mensen**

	2012	2013	2014	2015
Abfallmenge in t	1.051	1.216	1.269	1.335

Die Gesamtabfallmenge ist gestiegen, wobei die Mengen an Wertstoffen und

Papier/Pappe relativ konstant gegenüber dem Vorjahr geblieben sind, gemischte Siedlungsabfälle reduziert wurden und sich die Fettabscheiderinhalte und der Glasmüll erhöht haben. Letzteres durch einen einmaligen Effekt im Rahmen der Umstellung von Behälterkonfigurationen. Auch wenn die Gesamtmenge nicht reduziert wurde, so konnte doch der Anteil der nicht wiederverwertbaren Abfallfraktionen reduziert werden.

Für das Wohnheim- und Verwaltungsgebäude sind aufgrund von Abgrenzungunschärfen bisher noch keine belastbaren Kennzahlen entwickelt worden.

## Speisereste

Dem StudierendenWERK ist es ein Anliegen, so wenig Lebensmittel wie möglich wegzuerwerfen. Einen großen Einfluss auf die anfallende Menge an Speiseresten hat die optimale Planung und Logistik in der Großküche. Es gibt schon seit längerem keine Zentrallager mehr, die Lebensmittel werden für jede Einrichtung direkt angeliefert und jede Küche kann zeitnah individuell bestellen. In den Küchen wird Essen „Just in Time“ je nach Abverkauf nachproduziert. Die Mengen werden so geplant, dass sie am Produktionstag möglichst komplett verkauft werden können. Dies ist möglich, weil die Gästestruktur relativ stabil ist.

Bereits gegarte Speisen, die sich noch im Küchenbereich befinden und nicht mehr verkauft werden können, werden als zusätzliches Essen am Folgetag angeboten und weiterverwertet. Der Anteil von weggeworfenem Essen wird auch durch die Anstrengungen zur Sicherung einer hohen Qualität des Essens minimiert.

In 2016 wurde der Speiseresteanfall, d. h. Speisereste aus der Ausgabe, vom Rücklaufband, und aus der Küche (Putzreste von Gemüse, Reste aus Kochkesseln, Rückstellproben) an den EMAS-Standorten eine Woche lang gemessen. Eine erste Auswertung hat Unterschiede zwischen den beteiligten Standorten aufgezeigt, die sich u. a. durch unterschiedliches Speisenangebote im Beobachtungszeitraum erklären lassen (z. B. Knochenabfälle bei Geflügelgerichten). Das Pilotprojekt soll im Rahmen eines Erfahrungsaustauschs der Mensaleitungen in 2017 weiterverfolgt werden.

### Speiserestmenge pro Gast

Standort	Speisereste in kg pro Gast			
	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9	0,054	0,075	0,065	0,051
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,098	0,100	0,113	0,117
Mensa Treskowallee 8	0,097	0,071	0,098	0,111
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,118	0,112	0,115	0,115
Mensa Hannoversche Str. 7	0,101	0,114	0,128	0,140
Mensa Hardenbergstraße 34	0,123	0,135	0,134	0,129
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,100</b>	<b>0,105</b>	<b>0,114</b>	<b>0,115</b>



„Mit unseren elektronischen Anzeigetafeln in vielen Mensen und anderen Einrichtungen erreichen wir täglich zahlreiche Studierende.“

Jürgen Morgenstern, Pressesprecher

5 Cent Rabatt  
bei Nutzung eines eigenen Mehrweg-  
Bechers - so oft Sie den Becher nutzen!

Coffee  
To Stay  
Praktisch statt Plastik -  
der Umwelt zuliebe

studierenden  
WERK  
BERLIN

CampusCup für unterwegs. Der Umwelt zuliebe!

Mit Mehrweg und Leihbechern

werkblättes

BRÜCKEN  
AUF HOLZ  
GALERIE 2014

werkblättes

BRÜCKEN  
AUF HOLZ  
GALERIE 2014



## Gemischte Siedlungsabfälle

Die Menge des anfallenden Restmülls wurde in der Vergangenheit durch Projekte und zielgerichtete Anstrengungen zur Abfalltrennung minimiert. Der Stand wird – mit Schwankungen – seit Jahren gehalten. In absoluten Zahlen konnte der Restmüll seit 2012 in jedem Jahr gegenüber dem Vorjahr reduziert werden.

### Menge gemischte Siedlungsabfälle pro Gast

Standort	Gemischte Siedlungsabfälle in kg pro Gast			
	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9	*	*	*	*
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,028	0,029	0,038	0,031
Mensa Treskowallee 8	0,023	0,024	0,037	0,039
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,055	0,056	0,053	0,055
Mensa Hannoversche Str. 7	0,023	0,023	0,023	0,024
Mensa Hardenbergstraße 34	0,048	0,028	0,023	0,023
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,034</b>	<b>0,029</b>	<b>0,032</b>	<b>0,030</b>

\* Die Mengen für die Mensa Luxemburger Straße können nicht erfasst werden, da hier die Entsorgung über die Hochschule erfolgt und keine Aufteilung der Behälter stattfindet.

## Papier/Pappe

Auch hier wurde die Entsorgung vor allem über die Optimierung der Behälterkonfiguration vor Ort optimiert und der erreichte Stand gehalten. Kartonagen werden teilweise von den Lieferanten zurückgenommen. Für das Jahr 2017 werden Rücknahmemöglichkeiten abermals überprüft und ggf. neu verhandelt. Flyer und Poster landen kaum noch im Abfall, da die eigene Werbung der Speisebetriebe inzwischen ausschließlich über digitale Bildschirme erfolgt.

### Menge Papier/Pappe pro Gast

Standort	Papier/Pappe in kg pro Gast			
	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9		nicht erfasst		
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,010	0,008	0,007	0,008
Mensa Treskowallee 8	0,035	0,034	0,049	0,058
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,028	0,020	0,021	0,018
Mensa Hannoversche Str. 7	0,012	0,016	0,014	0,019
Mensa Hardenbergstraße 34	0,017	0,016	0,018	0,015
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,017</b>	<b>0,016</b>	<b>0,016</b>	<b>0,017</b>

## Wertstoffe

Wertstoffe werden im Küchenbereich jeder Mensa getrennt gesammelt. Im Gästebereich stehen Trennbehälter zur Verfügung. Leider wechseln in den letzten Jahren die Entsorger immer wieder aus logistischen Gründen die Behälterkonfiguration, was die Erfassung erschwert.

### Wertstoffmenge pro Gast

Standort	Wertstoffe in kg pro Gast			
	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9	0,011	0,011	0,011	0,011
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,009	0,009	0,009	0,009
Mensa Treskowallee 8	0,014	0,007	0,021	0,022
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,021	0,021	0,021	0,022
Mensa Hannoversche Str. 7	0,005	0,007	0,007	0,007
Mensa Hardenbergstraße 34	0,014	0,012	0,012	0,012
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,011</b>	<b>0,010</b>	<b>0,012</b>	<b>0,012</b>

## Glas

Der Glasmüll hat sich deutlich erhöht, was auf Veränderungen der Behältervolumina und Entsorgungszyklen durch die Entsorger zurückzuführen ist. Für das Jahr 2017 ist vorgesehen, diesen Umstand näher zu überprüfen und angemessene Maßnahmen abzuleiten.

### Menge Glas pro Gast

Standort	Glas in g pro Gast			
	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9		nicht erfasst		
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,4637	0,4751	0,561	1,293
Mensa Treskowallee 8	3,0638	3,0275	5,184	12,664
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	3,8605	3,9375	1,596	12,427
Mensa Hannoversche Str. 7	0,9033	0,7127	0,183	2,150
Mensa Hardenbergstraße 34	1,3641	1,4217	1,660	3,580
<b>Durchschnitt</b>	<b>1,3906</b>	<b>1,3742</b>	<b>1,227</b>	<b>3,974</b>



## Fettabscheiderinhalte

Die Mengenunterschiede bei der Entsorgung von Fettabscheiderinhalten resultieren aus unterschiedlichen Entsorgungs- und Erfassungsverfahren der beauftragten Firmen und sind damit eher technisch bedingt. Da die Werte jährlich steigen, ist für das 2017 vorgesehen, die näheren Umstände zu überprüfen und falls möglich, angemessene Maßnahmen zu ergreifen.

### Fettabscheiderinhalte pro Gast

Standort	Fettabscheiderinhalte in kg pro Gast			
	2012	2013	2014	2015
Mensa Luxemburger Straße 9	0,013	0,076	0,104	0,097
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,080	0,054	0,023	0,021
Mensa Treskowallee 8	0,029	0,188	0,359	0,376
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	0,046	0,217	0,268	0,329
Mensa Hannoversche Str. 7	0,023	0,010	0,024	0,046
Mensa Hardenbergstraße 34	0,020	0,057	0,065	0,085
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,040</b>	<b>0,076</b>	<b>0,087</b>	<b>0,099</b>

Im Umweltprogramm 2017 sind zum Umweltaspekt „Abfall“ folgende Maßnahmen geplant:

Nr.	Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Termin	Verantwortlich
4.1.	Senken des Anfalls an Wertstoffen im Bezug zu der in 2016 angefallenen Menge	Rücknahme der Wertstoffen durch Lieferanten zur weiteren Nutzung (Recycling)	12/ 2017	Mensaleitungen
4.2.	Senken des Anfalls an Papier/ Pappe im Bezug zu der in 2016 angefallenen Menge	Rücknahme der Papier/ Pappe durch Lieferanten zur weiteren Nutzung (Recycling)	12/ 2007	Mensaleitungen
4.3.	Entwickeln konkreter Maßnahmen zur Reduktion der Speisereste, die auf die Verhältnisse der einzelnen Mensen zugeschnitten sind	Erfahrungsaustausch der Mensaleitungen der EMAS-Mensen zu Möglichkeiten der Reduzierung der Speiserestemenge	02/2017	Umweltmanagementbeauftragte, EMAS-Beauftragter, Mensaleitungen

Nr.	Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Termin	Verantwortlich
4.4.	Einbinden der Maßnahmen in den täglichen Arbeitsprozess, Vorlage für Prozess Definition	Dokumentation der Mess-ergebnisse über Speiseresteanfälle und der für einzelne Mensen konkret entwickelten Maßnahmen	05/2017	Umweltmanagementbeauftragte, EMAS-Beauftragter, Mensaleitungen

#### 4.5. Information und Kommunikation

Die Information und Kommunikation zu Themen aus dem Bereich Umweltmanagement nach EMAS erfolgt intern als auch extern und richtet sich an unterschiedliche Anspruchsgruppen.

Über neue und veränderte umweltrelevante Regelungen im internen Informationssystem ARIS, werden alle Mitarbeiter\*innen durch eine E-Mail informiert. ARIS ist das zentrale Informationssystem der Organisation. Abläufe und Regelungen zum Umweltschutz werden hier für alle Mitarbeiter zur Verfügung gestellt. Prozessabbildungen machen Verantwortlichkeiten und Schnittstellen transparent. Relevante Regeln, Vorgabe- und Arbeitsdokumente sind hinterlegt und Verlinkungen auf aktuelle Gesetze und Rechtsvorschriften installiert.

Weitere Informations- und Kommunikationsmittel womit wir sicherstellen, dass wichtige Umweltinformationen Zugang finden, weitergegeben werden und sich Mitarbeiter\*innen über die Umweltaspekte ihrer Tätigkeiten bewusst sind:

- Interner Newsletter für alle Mitarbeiter\*innen per E-Mail und Aushang
- Die Homepage [www.stw.berlin](http://www.stw.berlin) hat einen Nachhaltigkeitsbereich
- Neue Mitarbeiter\*innen werden durch Führungskräfte mit Arbeitsbeginn unterrichtet

In spezifischen Arbeitsgruppen und bestehenden Routinesitzungen findet ein regelmäßiger Austausch zu Umweltthemen statt. Diese Gremien tragen Informationen auch weiter in die Organisation und andersherum.

- EMAS-Umweltteam-Sitzung
- AG Qualitätsmanagement
- Abteilungsleitersitzung
- Mensaleitungs-Tagung
- Interne Betriebsleitersitzungen der Speisebetriebe
- zentrale Informationsveranstaltung für neue Mitarbeiter\*innen im StudierendenWERK

In 2016 wurde mit Schulungen zur modernen Küchentechnik und zum energie- und wassersparenden Umgang begonnen. Ein Leitfaden über die Bearbeitung der Lebensmittel von der Auswahl, Beschaffung, Produktion bis zum Verkauf wurde erstellt.

Berliner Studierende und Hochschulangehörige sowie sonstige Interessierte (z.B. Anwohner, lokale Behörden, DSW, Lieferanten) werden regelmäßig über die Umweltleistung des StudierendenWERKs informiert. Dies gelingt durch eine aktive Informationsarbeit über das Magazin Werkblatt, die Seite „studierendenWERK BERLIN Goes Green“ innerhalb des Internetauftritts des StudierendenWERKs, Informationsbildschirme in den Mensen sowie durch die Herausgabe einer öffentlich zugänglichen Umwelterklärung. Beispielsweise redaktionelle Beiträge zu ausgewählten Umweltthemen informieren über die Hintergründe von Initiativen und Maßnahmen. Das Werkblatt als Printausgabe liegt in allen öffentlichen Einrichtungen auf dem Campus aus. Zudem wird es digital auf unserer Homepage bereitgestellt. Darin wurde 2016 mit der Leiterin vom Fachbereich Food ein Interview zur nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln im StudierendenWERK veröffentlicht.

Auf zwei Mensadächern werden Bienen gezüchtet – auf dem Dach der Mensa HU Hannoversche Straße und auf dem Dach der Mensa FU Otto-von-Simson-Straße. Der erzeugte Honig wird in den beiden Mensen an die Gäste verkauft. Honig aus der Mensa Hannoversche Straße wird inzwischen auch an weiteren Mensen und Cafeterien des StudierendenWERKs im Bereich der Humboldt-Universität und an der Mensa Wilhelminenhofstraße verkauft. Im Rahmen der Grünflächenpflege wird auf eine „bienenfreundliche“ Bepflanzung Wert gelegt. Darüber wird immer wieder berichtet.

Der Flyer „Klima schützen, Geldbeutel stützen“ des Studentischen Wohnens wurde um den Punkt „Sperrmüll“ ergänzt, inhaltlich aktualisiert und zweisprachig (deutsch/englisch) neu aufgelegt. Er wird allen Neumieter\*innen ausgehändigt und liegt in allen Wohnheimverwaltungen aus.

Kommunikation innerhalb der Branche erfolgte 2016 infolge eines intensiven Austauschs mit anderen Studierendenwerken allgemein zu EMAS, wie auch zu verschiedenen Einzelmaßnahmen. Dem Studierendenwerk Darmstadt wurden die Erfahrungen mit der Einführung von EMAS vermittelt, andere Studierendenwerke hatten Interesse an den Maßnahmen zur Reduzierung von To-Go-Bechern und der Wiederverwendung von Kaffeesatz als Pflanzendünger.

Maßnahmen im Umweltprogramm 2017 zu „Information und Kommunikation“:

Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
6.1.	Einbinden der Maßnahmen in den täglichen Arbeitsprozess, Vorlage für Prozess Definition	Erfahrungsaustausch zwischen den Mensaleitungen EMAS-Standorte über Maßnahmen zum Senken des Energie- und Wasserverbrauchs sowie des Abfall-Anfalls im täglichen Arbeitsprozess organisieren und Einsparpotenzial ermitteln. Zentrale Koordinierung und Verfolgung laufender Projekte. Erarbeitung von Vorschlägen für Umweltmaßnahmen.	12/ 2017	EMAS-Beauftragter, Mensaleitungen



Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
6.2.	Zur Verfügungsstellung von Informationen über den Erfolg von Einsparmaßnahmen	Die beiden Standorte an der HTW: Organisation der Zuordnung der Zähler, um die zeitnahe Rückmeldung von Zählerständen für Strom, Wasser, Gas, Heizung an den Mensaleitungen zu gewährleisten.	07/ 2017	Umweltmanagementbeauftragte, Bereich Facility Management
6.3.	Zur Verfügungsstellung von Informationen über den Erfolg von Einsparmaßnahmen	Standort Hannoversche Straße 7: Organisation der Zuordnung der Zähler, um die zeitnahe Rückmeldung von Zählerständen für Strom, Wasser, Gas, Heizung an den Mensaleitungen zu gewährleisten.	07/ 2017	Umweltmanagementbeauftragte, Bereich Facility Management, EMAS Projektverantwortlicher
6.4.	Kommunikation der technischen Möglichkeiten zum Senken des Energie- und Wasserverbrauchs der modernen Küchentechnik	Weiterführung der Schulung der Mitarbeiter zum Umgang mit moderner Küchentechnik, Thema sparsamer Energie- und Wassereinsatz	12/2017	EMAS-Beauftragte, Durchführung externer Anbieter
6.5.	Stärkung des Umweltbewusstseins, Positionierung des StudierendenWERKs	Kommunikation des Leitfadens über die Bearbeitung der Lebensmittel im StudierendenWERK, von der Auswahl, Beschaffung, Produktion bis zum Verkauf.	12/2017	Produktentwicklung/ Marketing, Lebensmitteleinkauf, ÖA
6.6.	Information der Studierenden und Hochschulangehörigen über die Nachhaltigkeitsaktivitäten des StudierendenWERKs	Aktualisieren der Homepage zu Nachhaltigkeitsthemen, um sie klarer zu vermitteln	12/2017	Öffentlichkeitsarbeit
6.7.	Fortführung der Bienenzucht auf den Mensen Hannoversche Str. 7 und Otto-von-Simson-Straße 26 im Rahmen der Aktion "Berlin summt" und Verkauf des Honigs in der Mensa	Information der Hochschulangehörigen und Studierenden über diese Aktivität zum Schutz der biologischen Vielfalt und Verkauf des Honigs in der Mensa	12/2017	Mensaleitungen

Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
6.8.	Information innerhalb der studierendenWERKe und des Gastronomiegewerbes über die Nachhaltigkeitsaktivitäten des studierendenWERKs	Veröffentlichung von Erfahrungsberichten / Best-Practice-Beispielen in Publikationen des Gastronomiegewerbes und des Deutschen Studentenwerkes (DSW)	12/2017	Öffentlichkeitsarbeit

#### 4.6. Umweltleistungen von Lieferanten und Dienstleistern

Bei der Auswahl von Lieferanten für Lebensmittel wird stark auf die Qualität der Lebensmittelerzeugung geachtet. Dabei wurden im Laufe der vergangenen Jahre verschiedene Standards angewendet. Dies sind das HACCP-Konzept, die ISO 22000 (Managementsystem für Lebensmittelsicherheit) und IFS (International Food Standard). Für Bioprodukte und das MSC-Fischangebot werden vom Lieferanten entsprechende Zertifizierungen gefordert.

Tiefkühlobst und -gemüse, Frischobst und -gemüse, Milch- und Molkereiprodukte sowie Fleischwaren werden nach Kriterien der Regionalität beschafft. Zusätzlich werden jährlich ausgewählte Lieferantenaudits durchgeführt. Hier wird geprüft, ob die Produktions- und Lagerbedingungen des Lieferanten den Hygieneansprüchen des StudierendenWERKs entsprechen.

Das im Jahr 2015 nach ökologischen Gesichtspunkten überarbeitete Leistungsverzeichnis zur Beauftragung von Reinigungsdienstleistern wurde im Berichtszeitraum in die internen Vergabevorgänge unserer Organisation implementiert.

Leistungsverzeichnis für die Beauftragung von Dienstleistern für die Reinigung des Öffentlichkeitsbereichs der Mensen und Cafeterien nach ökologischen Vorgaben überarbeitet. Es wird ab 2016 schrittweise bei der Vergabe angewandt.

#### 4.7. Notfall-Organisation

Das Notfallmanagement im StudierendenWERK wird durch ein zentrales Krisenteam gesteuert. Alle Notfallregelungen sind in einem Notfallordner zusammengefasst und klassifiziert. Eine digitale Form des Notfallordners befindet sich für alle Mitarbeiter in ARIS, dem zentralen Informationssystem der Organisation.

In regelmäßigen Abständen werden Mitarbeiter zum Verhalten im Notfall geschult.

Das Krisenteam trifft sich regelmäßig zur kontinuierlichen Überprüfung und Weiterentwicklung der bestehenden Standards.

„Unsere Ausgaben sind nicht nur modern und schön anzusehen, sondern auch effizient und energetisch auf dem neuesten Stand.“

Andreas Michael Polasik, Mensaleiter Beuth Hochschule



Andreas Michael Polasik mit Hayriye Sommer



## ABSCHLUSSERKLÄRUNG

### studierendenWERK BERLIN

Diese Umwelterklärung wurde vom studierendenWERK BERLIN verabschiedet und dem zugelassenen Umweltgutachter Herrn Dr.-Ing. Kleesiek zur Prüfung vorgelegt.

Wir führen jährlich interne Audits in unserer Organisation durch. Die Ergebnisse bilden eine wesentliche Grundlage für unsere Managementbewertung sowie die Erstellung aktualisierter Umwelterklärungen.

Berlin, den 18.04.2017



Petra Mat-Hartung  
Geschäftsführerin

### Erklärung des Umweltgutachters

Der Unterzeichnende EMAS-Umweltgutachter Herr Dr. Ing. Kleesiek – zugelassen für den Bereich NACE-Code 55 und 56, bestätigt begutachtet zu haben, dass die in der vorliegenden Umwelterklärung des studierendenWERK BERLIN AdÖR angegebene Standorte allen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009, des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllen.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass:

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 durchgeführt wurde,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der konsolidierten Umwelterklärung der Organisation ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten innerhalb der in der Umwelterklärung angegebenen Bereiche geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Berlin, den 21.04.2017



Dr. Ing. Wolfgang Kleesiek  
Umweltgutachter DE-V0211

## INFORMATIONEN UND ANSPRECHPARTNER

Weitere Informationen zum Thema Umweltschutz im studierendenWERK BERLIN sind unter [www.stw.berlin](http://www.stw.berlin) zu finden.

### **Ansprechpartner\*innen:**

Dr. Viola Bethkenhagen, Umweltmanagementbeauftragte

Christophe Dreydemy, EMAS-Beauftragter der Speisebetriebe

Jürgen Morgenstern, Öffentlichkeitsarbeit



## Umwelterklärung 2017

Herausgeber:

studierendenWERK BERLIN – Öffentlichkeitsarbeit – Hardenbergstraße 34, 10623 Berlin

V.i.S.d.P.: Petra Mai-Hartung (Geschäftsführerin)

Redaktion:

Dr. Viola Bethkenhagen, Katja Heiden  
studierendenWERK BERLIN

Fotos: Luise Wagener;

Cover, Layout:

Jürgen Morgenstern, studierendenWERK BERLIN



„Die Ideen aller Mitglieder unseres Teams sind gefragt, wenn es um Nachhaltigkeit im studierenWERK BERLIN geht.“

Andreas Michael Polasik, Mensaleiter Beuth Hochschule