



Umwelterklärung 2025

Inhalt

1.	Vorwort.....	2
2.	Anwendungsbereich.....	2
2.1	Die Organisation studierendenWERK BERLIN.....	2
2.2	Unternehmensbereiche.....	3
2.2.1	Verwaltung.....	3
2.2.2	Speisebetriebe.....	3
2.2.3	Studentisches Wohnen.....	4
2.2.4	Standorte.....	4
3.	Umweltmanagementsystem.....	4
3.1	Betriebliches Umweltmanagement.....	4
3.2	Kontext der Organisation.....	6
4.	Umweltleitlinien.....	7
5.	Umweltaspekte.....	9
6.	Umweltleistung.....	11
6.1	Energieeinsatz.....	11
6.2	Lebensmittelbeschaffung und -einsatz sowie Transport von Produkten und Material	15
6.3	Abfall.....	20
6.4	Reinigungsmiteinsatz.....	23
6.5	Papiereinsatz.....	25
6.6	Betriebsstörungen Fettabscheider und Kältemittelverluste.....	27
6.7	Notfallorganisation.....	28
6.8	Information und Kommunikation.....	29
7.	Einhaltung der Rechtsvorschriften.....	30
8.	Verweis auf die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen.....	30
9.	Abschlusserklärung.....	32
10.	Gültigkeitserklärung.....	33
11.	Impressum.....	34

1. Vorwort

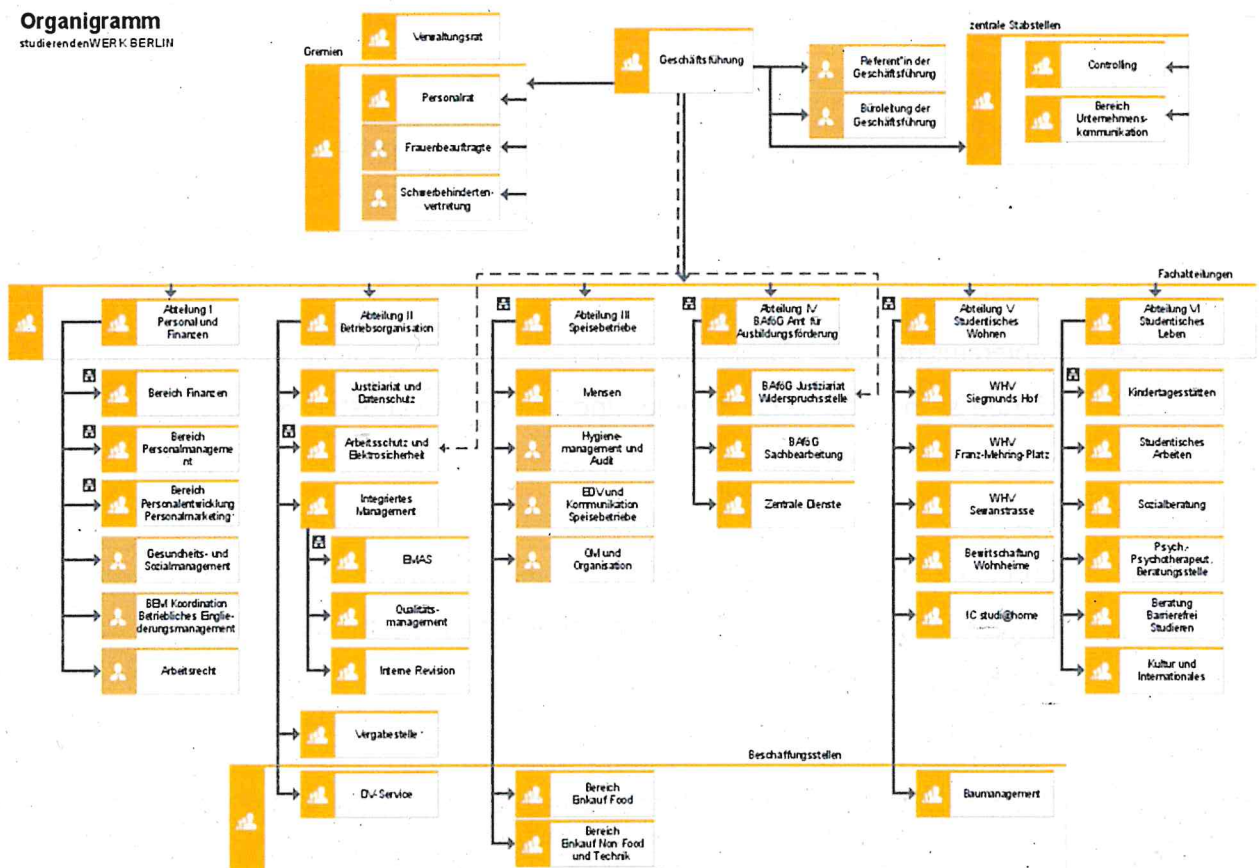
Im Auftrag des Landes Berlin ist das studierendenWERK BERLIN im Jahr 2024 mit durchschnittlich 1.123 Beschäftigten für die Betreuung von 179.270 Studierende (Stand WS 2024/2025) an 20 Hochschulen zuständig.

2. Anwendungsbereich

2.1 Die Organisation studierendenWERK BERLIN

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, indem es unter anderem gastronomische Services in Mensen anbietet, Unterkünfte in Wohnheimen bereitstellt sowie bei der Studienfinanzierung und bei diversen Beratungsbedarfen unterstützt. Ziel der Kindertagesstätten des studierendenWERKs BERLIN ist die Entlastung der Studierenden mit Kind. Zahlreiche Kulturangebote sollen zudem Gelegenheit bieten, sich abseits vom Studienstress kreativ zu entfalten und in Kontakt mit Kommiliton*innen zu kommen.

Organigramm
studierendenWERK BERLIN



2.2 Unternehmensbereiche

Zu den Unternehmensbereichen des studierendenWERKs BERLIN gehören

- Verwaltung,
- Speisebetriebe,
- Ausbildungsförderung,
- Studentisches Wohnen sowie
- Studentisches Leben.

Das Umweltmanagementsystem nach EMAS umfasst nicht alle Unternehmensbereiche der Organisation. Nachfolgend werden die nach EMAS validierten Unternehmensbereiche vorgestellt.

2.2.1 Verwaltung

Die Verwaltung ist weitgehend am Standort Hardenbergstraße 34 zentralisiert. Hier befinden sich die Geschäftsführung mit ihren Stabstellen, die Abteilungsleitungen (außer BAföG) und Teile der Abteilungen *Studentisches Wohnen*, *Studentisches Leben*, *Speisebetriebe* sowie die Abteilungen *Personal und Finanzen* und *Betriebsorganisation*.

2.2.2 Speisebetriebe

Das studierendenWERK BERLIN bot im Jahr 2024 den Studierenden in 37 Mensen (inklusive Zweigstellen) und mit 7 eigenen Automaten sowie 3 Foodtrucks eine preisgünstige, vollwertige und gesunde Verpflegung an verschiedenen Hochschulstandorten. Täglich wurden rund 14.600 Besucher*innen bewirtet.

Die Validierung nach EMAS in der Abteilung Speisebetriebe ist auf diese sechs Mensen in Berlin konzentriert:

Die **Mensa TU, Hardenbergstraße 34**, liegt direkt auf dem Campus der Technischen Universität und versorgte im Jahr 2024 rund 1.064.892 Besucher*innen.

Die **Mensa Berliner Hochschule für Technik, Luxemburger Straße 9**, auf dem Campus der Hochschule für Technik, versorgte im Jahr 2024 rund 301.105 Besucher*innen.

Die **Mensa FU II, Otto-von-Simson-Straße 26**, auf dem Campus der Freien Universität versorgte im Jahr 2024 rund 795.409 Besucher*innen.

Die **Mensa HU Nord, Hannoversche Straße 7**, auf dem Campus der Humboldt-Universität versorgte 2024 circa 566.001 Besucher*innen.

Auch die **Mensa HTW, Treskowallee 8**, liegt auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft. Von dort aus werden zudem die drei Foodtrucks mit Essen beladen und koordiniert. Sie versorgte im Jahr 2024 circa 128.193 Besucher*innen.

Die **Mensa HTW, Wilhelminenhofstraße 75a**, liegt auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft und versorgte 2024 rund 251.920 Besucher*innen.

2024 wurden in diesen sechs Einrichtungen circa 3.107.520 Besucher*innen bewirtet.

2.2.3 Studentisches Wohnen

Das studierendenWERK BERLIN stellte im Jahr 2024 rund 9.120 Wohnheimplätze in 31 Wohnanlagen für Berliner Studierende zur Verfügung.

Die Validierung nach EMAS in der Abteilung Studentisches Wohnen ist auf das Wohnheim am Standort Hardenbergstraße 34 (mit 46 Wohnheimplätzen) sowie auf die im gleichen Gebäude ansässigen Verwaltungsbereiche beschränkt.

2.2.4 Standorte

Die vorliegende Umwelterklärung gilt somit für folgende EMAS-validierten Standorte:

- Hardenbergstraße 34, 10623 Berlin: Mensa, Studentisches Wohnen, Verwaltungsbäude,
- Luxemburger Straße 9, 13353 Berlin: Mensa,
- Otto-von-Simson-Straße 26, 14195 Berlin: Mensa,
- Hannoversche Straße 7, 10115 Berlin: Mensa,
- Treskowallee 8, 10318 Berlin: Mensa,
- Wilhelminenhofstraße 75a, 12459 Berlin: Mensa.

3. Umweltmanagementsystem

3.1 Betriebliches Umweltmanagement

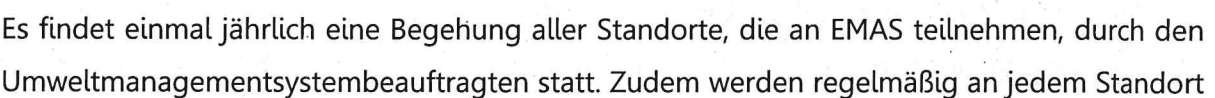
Das studierendenWERK BERLIN hat langjährige und vielfältige Erfahrungen bei der Integration von Umweltschutz und Nachhaltigkeit in die Arbeitsabläufe der Organisation. Diese resultieren insbesondere auch aus der Teilnahme ausgewählter Unternehmensbereiche an der Initiative Ökoprofit Berlin. Im Zuge dessen wurde die Validierung nach EMAS angestrebt und verwirklicht.

Seit der ersten offiziellen Eintragung in das EMAS-Register im Mai 2015 wird das Managementsystem kontinuierlich weiterentwickelt unter der Prämisse, die Umweltleistung zu verbessern.

Seit 2019 integriert das StudierendenWERK BERLIN die Belange des Umweltmanagements in bereits bestehende Besprechungsgruppen (Geschäftsführungsrunde und AG Qualitätsmanagement). Für die Integration in die AG QM wurde ein Konzept erarbeitet und es erfolgte die Umbenennung in AG QM & EMAS.

Für die operative Umsetzung des Umweltmanagementsystems ist ein intern bestellter Umweltmanagementsystembeauftragter verantwortlich; dieser arbeitet eng mit den EMAS-Beauftragten aus den Bereichen Speisebetriebe, Verwaltung und Studentisches Wohnen zusammen.

EMAS Rollenorganigramm





interne Umwelt-Audits, Begehungen durch die Fachkraft für Arbeitssicherheit und die verantwortliche Elektrofachkraft durchgeführt.

Die EMAS-Beauftragten sind ebenfalls 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.

Im Rahmen der kontinuierlichen Verbesserung des Umweltmanagementsystems wurden nachfolgende Ziele im Umweltprogramm gesetzt.

Der jeweilige Status der Maßnahmen aus dem folgenden Umweltprogramm wird wie folgt gekennzeichnet:

☒	☒	Vollständig umgesetzt
☒	☐	Umsetzung in Bearbeitung
☐	☐	Umsetzung noch nicht begonnen

Seit Einführung des EMAS-Managementsystems konnte sich das studierendenWERK in jedem Umweltaspekt kontinuierlich verbessern. Im Jahr 2022 konnte in den Speisebetrieben erfolgreich der Umwelt-Score eingeführt werden. Mit der Schweizer Organisation Eaternity wurde ein Partner gefunden, der die Nachhaltigkeit von Speisen rechnerisch ermittelt und bewertet. Seit 2009 baut Eaternity eine umfassende Umweltbilanz-Lebensmittel-Datenbank auf und hat inzwischen auch alle Gerichte des studierendenWERKs BERLIN analysiert. Dabei werden der CO₂-Ausstoß in Gramm CO₂-Äquivalente (Wolke) und der Wasserfußabdruck in Liter Wasser (Wassertropfen) für jedes Gericht angegeben.

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Optimierung der Organisation von Audits und Eigenkontrollen, Maßnahmenverfolgung	Vorbereitung/Prüfung der IT-Unterstützung durch eine Software für QM-Dokumentation und Prozesse bis 12/2025	☒

3.2 Kontext der Organisation

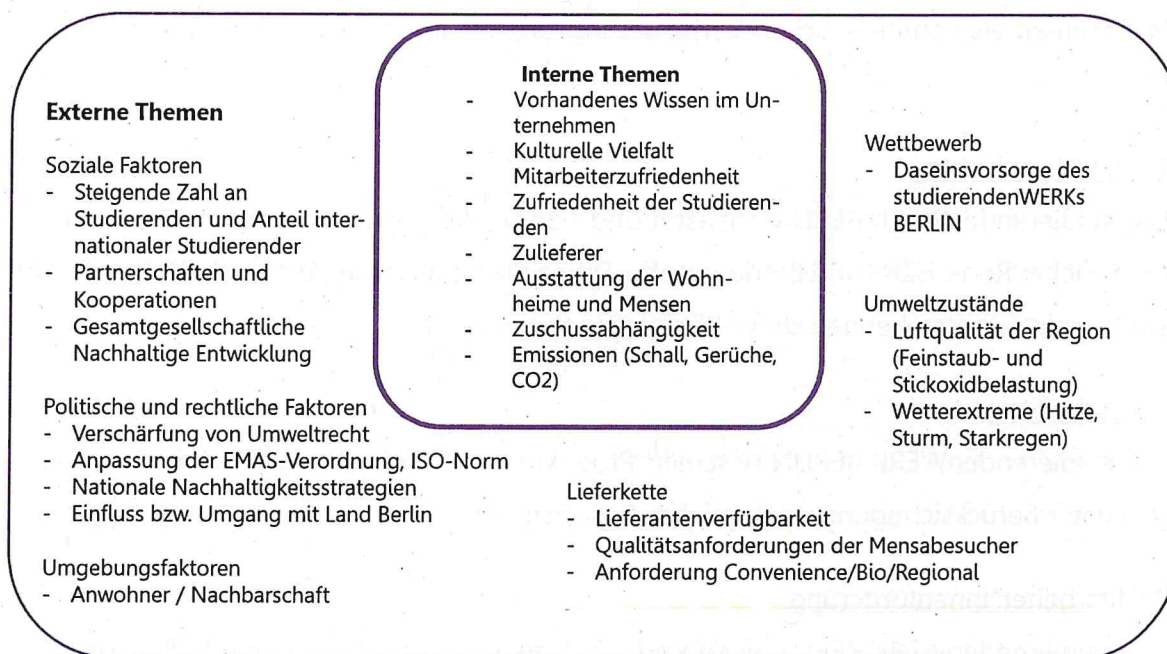
Im Rahmen der Weiterentwicklung des Umweltmanagementsystems nach EMAS wurden der Kontext der Organisation (die Betrachtung und Bewertung interner und externer Themen) zusammengestellt und die interessierten Parteien und deren Erfordernisse und Erwartungen ermittelt, um das Managementsystem an diese Rahmenbedingungen anzupassen.

Die systematische Betrachtung des Kontextes ermöglichte ein verbessertes Verständnis des Umfelds, aber auch der Chancen und Risiken des studierendenWERKs BERLIN.

Die Kontextbewertung erfordert derzeit keine Änderung des Geltungsbereichs des Managementsystems. Relevante Schlussfolgerungen wurden im Umweltprogramm berücksichtigt.

Die schematische Darstellung der Kontextanalyse ist nachfolgend zu finden.

Die internen und externen Themen und deren Einfluss auf das studierendenWERK BERLIN sowie auf das EMAS-Umweltmanagementsystem werden alle zwei Jahre auf Aktualität geprüft.



4. Umweltleitlinien

Das studierendenWERK BERLIN ist vom Land Berlin mit der sozialen, gesundheitlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Betreuung der Studierenden in Berlin beauftragt. Im Rahmen seines umfassenden Dienstleistungsangebots pflegt das studierendenWERK einen engen Kontakt zu den Studierenden und sieht sich in einer besonderen gesellschaftlichen Verantwortung. Das studierendenWERK BERLIN versteht sich als Partner für ein erfolgreiches Studium sowohl von inländischen als auch ausländischen Studierenden der Berliner Hochschulen. Dafür werden die Angebote und Leistungen ständig optimiert.

Das studierendenWERK BERLIN ist sich seiner Vorbild- und Multiplikatoren-Funktion bewusst. Der Einfluss, den der Energie- und Stoffumsatz des studierendenWERKs auf die Umwelt hat, wird anerkannt. Deshalb gehört es zum Leitbild, einen aktiven Beitrag zu einer nachhaltigen

Entwicklung und zu einem umweltschonenden Verhalten der Mitarbeiter*innen und der Studierenden zu leisten. Dabei beachtet das studierendenWERK seine allgemeinen Grundsätze: Zielgruppenorientierung, Verantwortung, Wertschätzung, Transparenz und Prozessqualität.

Folgende Leitlinien dienen dem studierendenWERK BERLIN bei der Verwirklichung des Leitbilds zum Thema Umweltschutz als verpflichtende Grundlage:

1. Ressourcenverbrauch

Das studierendenWERK BERLIN schränkt den Ressourcenverbrauch durch die Optimierung von Betriebsabläufen und den Einsatz moderner Technik so weit wie möglich ein. Es integriert diese Maßnahmen als kontinuierlichen Verbesserungsprozess in das betriebliche Managementsystem.

2. Umweltentlastung

Das studierendenWERK BERLIN entlastet und schützt die Umwelt durch den Einsatz umweltfreundlicher Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe. Durch die Reduzierung umweltbelastender Abfallstoffe wirkt es entstehenden Umweltbelastungen entgegen.

3. Beschaffung

Das studierendenWERK BERLIN beschafft Produkte, Roh- und Hilfsstoffe sowie Dienstleistungen unter Berücksichtigung ökologischer Gesichtspunkte.

4. Mitarbeiter*innenförderung

Das studierendenWERK BERLIN berät und schult seine Mitarbeiter*innen mit dem Ziel, aktives umweltbewusstes Verhalten im Betrieb zu fördern.

5. Öffentlichkeitsarbeit

Das studierendenWERK BERLIN führt Dialoge mit Mitarbeitern*innen, Studierenden, Gremienmitgliedern, öffentlichen Stellen und allen anderen für das Umweltmanagementsystem relevanten Stakeholdern, um deren Erfordernisse und Erwartungen in das Umweltmanagementsystem zu integrieren und deren Umweltbewusstsein zu stärken. Hierzu nutzt das studierendenWERK bestehende Routinesitzungen auf allen Organisationsebenen, das Umweltmanagementsystem sowie interne und externe Veröffentlichungen.

6. Umgang mit Rechtsvorschriften

Das studierendenWERK BERLIN schafft die organisatorischen Voraussetzungen für eine wirksame und zeitnahe Umsetzung gesetzlicher Vorschriften und behördlicher Auflagen und erfüllt alle bindenden Verpflichtungen.

7. Überwachung und Kontrolle

Das studierendenWERK BERLIN installiert, pflegt und verbessert fortlaufend ein Umweltmanagementsystem nach den Richtlinien der EMAS-Verordnung (Eco Management and Audit Scheme) zur Planung und Steuerung von Maßnahmen, zur Messung des Zielerreichungsgrads und zur Verbesserung seiner Umweltleistungen. Mit dem Umweltmanagementsystem werden alle bisherigen Maßnahmen zum Schutz der Umwelt gebündelt, systematisiert, weitere Maßnahmen entwickelt und implementiert. Dazu gehört auch die Abstimmung mit anderen Unternehmensrichtlinien und -grundsätzen des studierendenWERKS BERLIN.

8. Kontext der Organisation

Das studierendenWERK BERLIN analysiert regelmäßig seine internen und externen Themen, die für das Umweltmanagementsystem relevant sind, einschließlich spezifischer lokaler und regionaler Bedingungen. Dabei finden auch Themen wie mögliche Umweltzustände und -ereignisse Beachtung.

5. Umweltaspekte

Die Umweltaspekte für die Bereiche Speisebetriebe, Studentisches Wohnen und Verwaltung wurden ermittelt und nach den folgenden Kriterien bewertet:

- **Bindende Verpflichtungen:** Wie hoch ist der Regulierungsgrad durch die rechtlichen Anforderungen und sonstigen bindenden Verpflichtungen?
- **Interessierte Parteien:** Wie hoch ist die Bedeutung/Relevanz des Umweltaspekts für die Stakeholder?
- **Beeinflussbarkeit:** Wie hoch ist das Steuerungspotenzial des Umweltaspekts?
- **Rohstoffverbrauch:** Wie hoch ist der Verbrauch an Rohstoffen?
- **Umweltbelastung:** Wie hoch ist der mögliche Umweltschaden bzw. sind die -auswirkungen bei Fehlverhalten (Umweltschädigungspotenzial)?

Die direkten und indirekten Umweltaspekte werden jährlich bewertet und bei Bedarf an die aktuellen Gegebenheiten angepasst. Die bedeutenden Umweltaspekte des studierendenWERKS BERLIN sind:

- Stromeinsatz,
- Lebensmittelbeschaffung und -einsatz,
- Transport von Produkten und Material,
- Abfall (Speisereste),
- Reinigungsmiteileinsatz,
- Papiereinsatz,

- Betriebsstörungen:
 - a) defekter Fettabscheider,
 - b) Störung der Kälteanlagen,
- Notfallorganisation,
- Information und Kommunikation.

Die Kernindikatoren „Flächenverbrauch in Bezug auf die biologische Vielfalt“ (früher biologische Vielfalt) sowie Wärme und Gas sind für das studierendenWERK BERLIN keine wesentlichen Umweltaspekte und werden daher nicht vertieft betrachtet. Die EMAS-validierten Standorte des studierendenWERKS BERLIN sind bis auf den Komplex in der Hardenbergstraße in Gebäuden untergebracht, die im Verwaltungsbereich der einzelnen Hochschulen liegen. Somit hat das studierendenWERK BERLIN keinen direkten Einfluss auf die Biodiversität an den Standorten. Nichtsdestotrotz werden Biodiversitätsaspekte auch bei der Beschaffung von Lebensmitteln berücksichtigt.

„Emissionen“ sind kein wesentlicher Umweltaspekt für das studierendenWERK BERLIN. Dennoch werden bei den Treibhausgasen die CO₂-Emissionen aus der Energieversorgung (Strom-, Wärme- und Gasverbrauch für Dampfkesselanlagen) ermittelt und betrachtet.¹ Die weiteren Treibhausgase (CH₄, N₂O, HFC, PFC, SF₆) sind nicht bedeutend für das studierendenWERK BERLIN. Die Kühlmittel werden bei der Wartung fachgerecht ausgetauscht und entsorgt. Auch Schwefeldioxid (SO₂) ist nicht relevant, weil keine Verbrennung von Kohle oder Öl erfolgt. Stickoxide oder Feinstaub entstehen nur bei Verbrennungsprozessen der gasbetriebenen Dampfkesselanlagen. Diese werden fachgerecht überprüft und die Grenzwerte werden eingehalten.

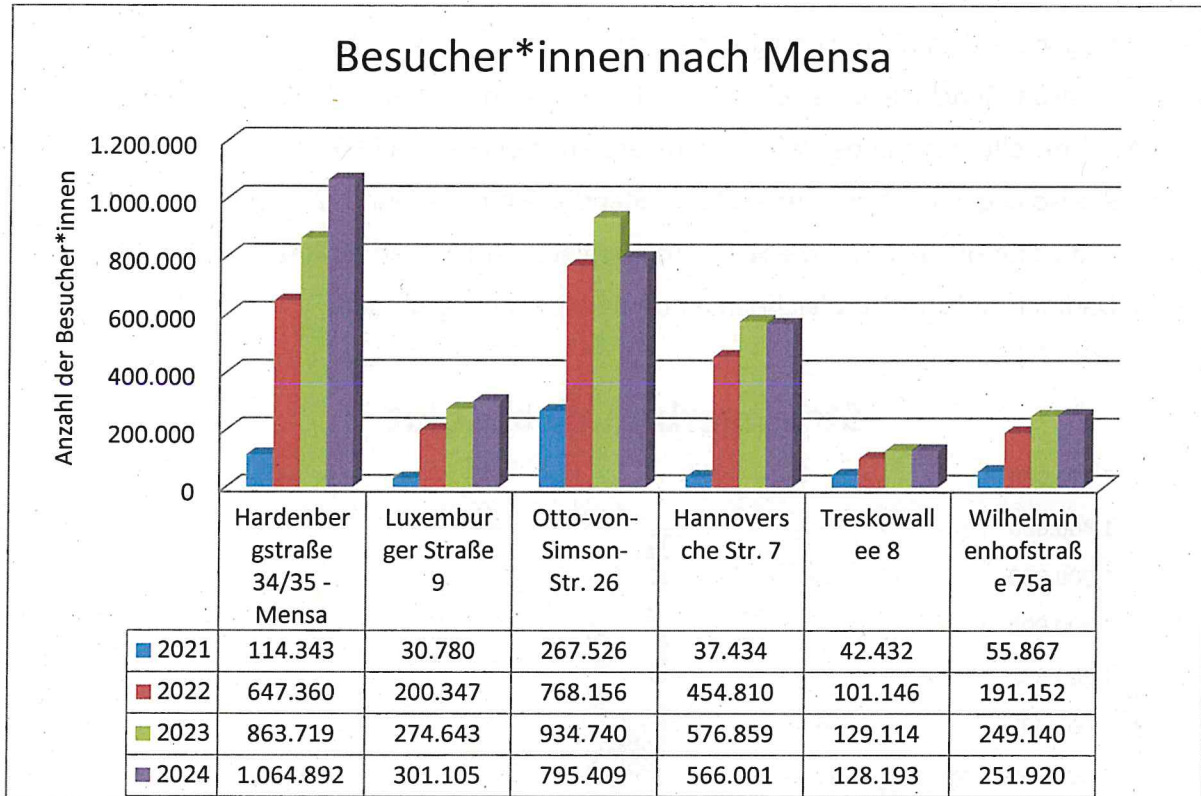
2024 wurden keine bedeutenden Umweltaspekte im Bereich Studentisches Wohnen identifiziert, aber die energetischen Verbrauchsdaten für diesen Bereich ermittelt. Darüber hinaus werden keine Kennzahlen gebildet, weshalb auf eine Darstellung in dieser Umwelterklärung verzichtet wird.

¹ Es handelt sich hierbei um indirekte Emissionen, gemäß GHG-Protocol Scope 2-Emissionen. Diese nehmen Bezug auf den Verbrauch von extern erworbener Energie in Form von Elektrizität, Dampf und Wärme.

6. Umweltleistung

Zur quantitativen Erfassung der wesentlichen Umweltaspekte werden dort, wo es möglich ist, Kennzahlen (Kernindikatoren) gebildet. Bezugsgrößen sind die Besucher*innenzahl der Mensen, die Mitarbeiter*innenstellen in der Verwaltung und die Nettogeschäftsfläche für die Verwaltung.

Anzahl der Besucher*innen



Die Zahl der Besucher*innen ist im Vergleich zu 2023 um 2,6 Prozent gestiegen. Wenn man das Vor-Corona-Niveau 2019 als Basis betrachtet, liegt die Zahl der Besucher*innen 2024 bei 81,4 Prozent.

Die Anzahl der Stellen im Verwaltungsbereich sank seit 2023 um circa 4 Prozent und lag im Jahr 2024 bei 74,5 Personen.

6.1 Energieeinsatz

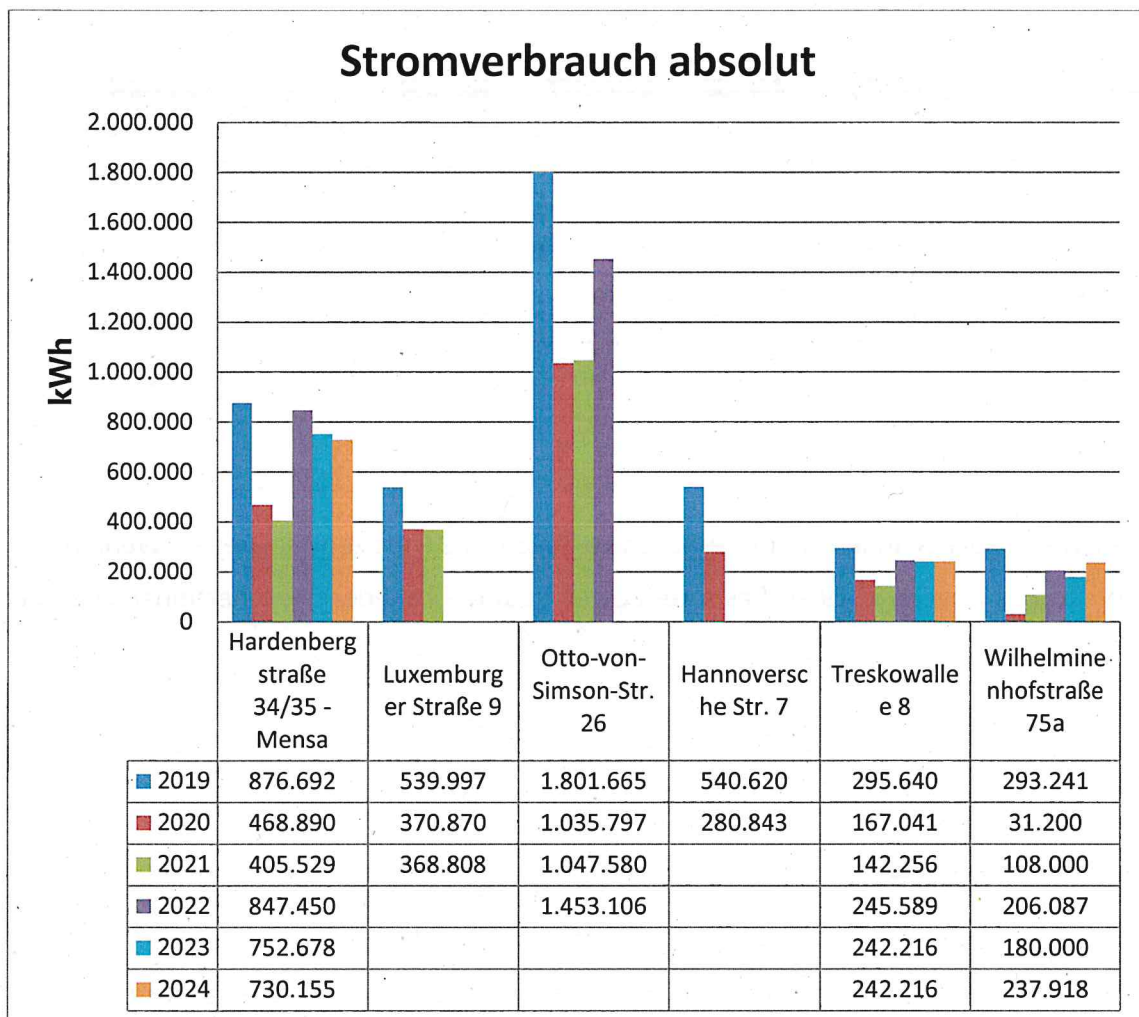
Die Energieverbrauchsdaten werden i. d. R. von den Hochschulen zur Verfügung gestellt. Für 2024 liegen wie auch für 2023 bisher nur vereinzelt Daten vor, so dass auf eine vollumfängliche Betrachtung in der vorliegenden Umwelterklärung verzichtet werden muss.

Der Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien sowie deren Anteil am Gesamtstromverbrauch ist als nicht wesentlich zu bewerten. Zusätzlich liegen keine aussagekräftigen Daten vor, so dass auf eine Darstellung und Auswertung verzichtet wird.

Die Entwicklung des Stromverbrauchs ist in den nachfolgenden Tabellen und Grafiken dargestellt.

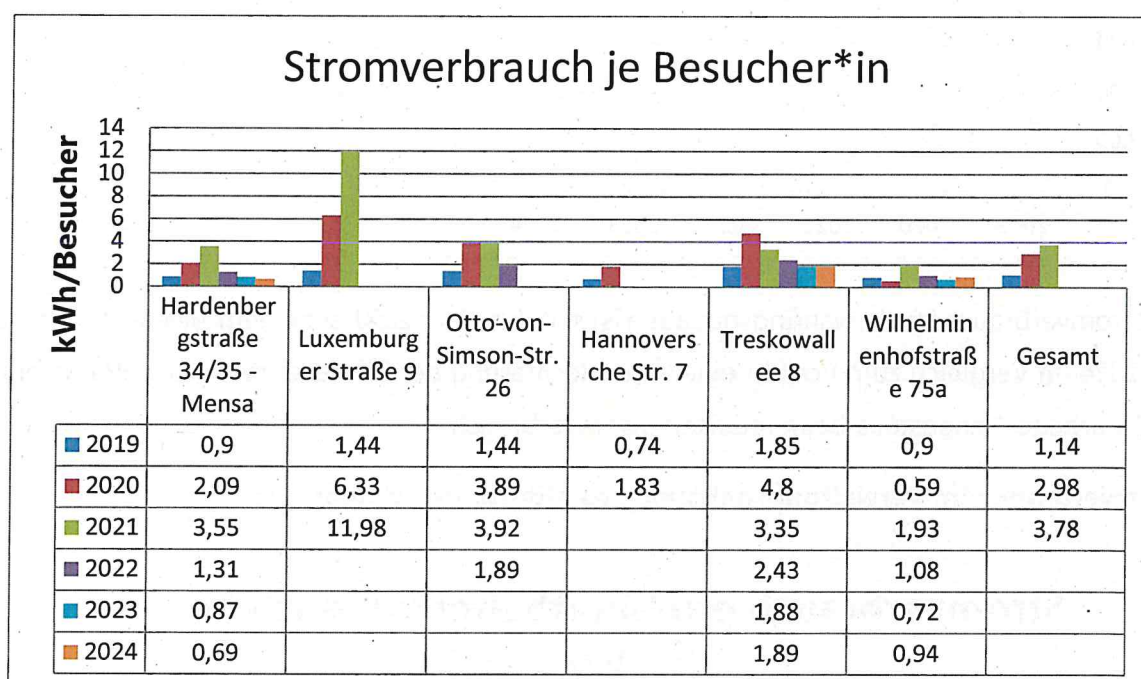
Stromverbrauch der EMAS-Speisebetriebe

Auf eine ganzheitliche Betrachtung des Gesamtstromverbrauchs der EMAS-Speisebetriebe wird in diesem Berichtsjahr weiterhin verzichtet, da zum Zeitpunkt der Erstellung der vorliegenden Umwelterklärung der Jahresstromverbrauch der Mensa BHT, FU II und HU nicht vorliegt. Ebenso liegen die Verbräuche dieser Standorte für das Jahr 2023 noch nicht vor. Für 2022 ist dies für die BHT und die HU Nord ebenfalls der Fall und für letztere auch schon in 2021. Dadurch ist keine Vergleichbarkeit der letzten Jahre gegeben.



Für die Standorte Hardenbergstraße, Treskowallee und Wilhelminenhofstraße liegen die Stromverbrauchsdaten vor: In der Hardenbergstraße konnte der Stromverbrauch von 2022 bis 2024 um 14 Prozent reduziert werden. Am Standort Treskowallee blieb der Verbrauch seit 2022 weitgehend konstant mit nur geringen Schwankungen. In der Wilhelminenhofstraße war von 2022 auf 2023 zunächst ein Rückgang zu verzeichnen, im Jahr 2024 kam es jedoch zu einem Anstieg. Dieser Anstieg lässt sich unter anderem durch die verlängerten Betriebszeiten der Kaffeebar in 2024 und die Inbetriebnahme von Geräten, die 2023 ausgefallen sind, erklären.

Stromverbrauch in den Mensen pro Besucher*in

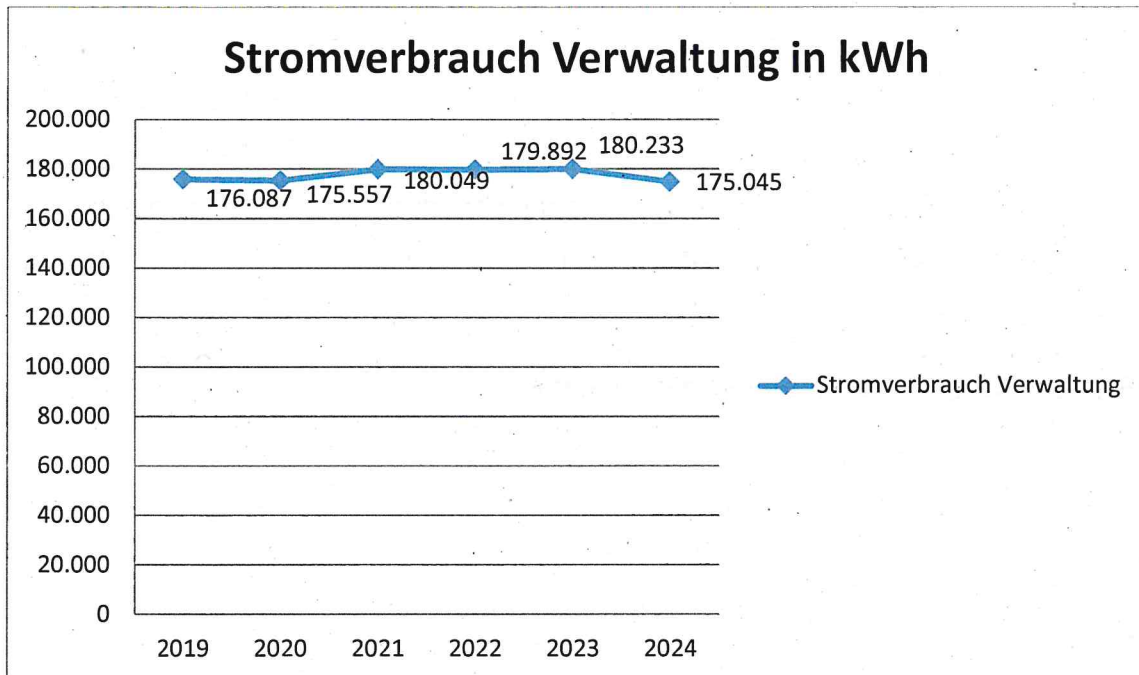


Die spezifischen Energieverbräuche (Stromverbrauch je Besucher*in) haben an den Standorten Hardenbergstraße, Treskowallee und Wilhelminenhofstraße wieder das Vor-Corona-Niveau erreicht bzw. liegen sogar zum Teil darunter. Ursache für die Entwicklungen sind insbesondere die wieder gestiegenen Besucher*innen-Zahlen, Technische Anpassungen und die Weiterentwicklung unserer Speisepläne.

Für die weiteren Standorte ist aufgrund der fehlenden Stromverbräuche eine Auswertung nicht möglich, von einer insgesamt vergleichbaren Entwicklung ist aber auszugehen.

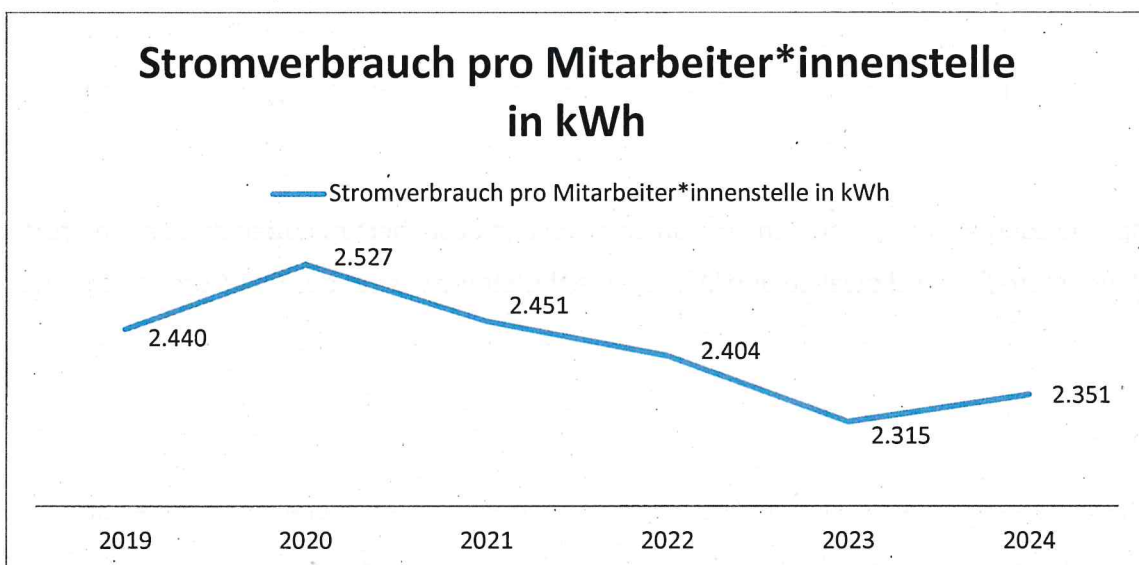


Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude



Der Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude ist seit dem Jahr 2021 auf einem Niveau. Es ergibt sich 2024 im Vergleich zum Vorjahr eine Verschlechterung der Effizienz um circa 1,59 Prozent pro Mitarbeiter*innenstelle beim relativen Stromverbrauch.

Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude pro Mitarbeiter*innenstelle



Im Bereich der Energieeffizienz wurden im Rahmen des Umweltprogramms nachfolgende Ziele gesetzt:

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Sensibilisierung für umweltbewusstes Verhalten bei der Produktion, Ausgabe, Reinigung und Steuerung der Anlagen und Betriebsmittel	EMAS-Schulung aller relevanten Mitarbeiter*innen bis 12/25	☒ ☐
Reduktion des Stromverbrauchs der Bildschirme an den Ausgaben der Mensen um 64 Prozent pro Gerät	Sukzessive Umstellung auf 32" Bildschirmen an den Ausgaben bis 12/26; Stromeinsparung von rund 64 Prozent pro Gerät (55 W statt 150 W)	☒ ☐
Reduktion Energieverbrauch durch Abschaltung der Tiefkühltruhen	Kein weiterer Verkauf von Eis seit 09/24	☒ ☒

Meilensteine bei der Verbesserung des Stromeinsatzes
• Seit 2013: Umrüstung auf LED in allen Einrichtungen • Seit 2013: Einsatz von Bewegungsmeldern in geeigneten Bereichen in allen Einrichtungen • 2015: Einsatz einer Windanlage in der TU • 2015-2018: Sukzessiver Einbau von Spülanlagen mit Wärmerückgewinnung • Seit 2015: Anschaffung von Elektrofahrzeugen • Seit 2015: Sukzessive Umrüstung von Pumpen in allen Anlagen • 2016: Einbau von Bewegungsmeldern an allen EMAS-Standorten zur Senkung des Stromverbrauchs • 2016-2018: Installation Photovoltaikanlage in der BHT, HU und TU • 2020: Einsatz von Solarthermie in der TU • Seit 2020: Einbau von Behördenthermostatköpfen in allen Einrichtungen • 2022: Erneuerung der Dampfanlage in der TU • 2023: Abbildung des CO₂-Fußabdrucks einer Einrichtung

6.2 Lebensmittelbeschaffung und -einsatz sowie Transport von Produkten und Material

Das studierendenWERK BERLIN stellt hohe Anforderungen an zuverlässige Qualität und Sicherheit bei Lebensmitteln und gestaltet alle Planungen, Prozesse und Einkaufsentscheidungen so ökologisch und nachhaltig wie möglich.

Speisepläne

Für Planung, Entwurf und Bearbeitung der Angebote und Rezepturen in den Speisebetrieben sind zwei Mitarbeiter mit hoher Fachkompetenz zuständig. Das gesamte Speisenangebot wird

unter Einbezug der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erstellt, um den Studierenden ein möglichst ausgewogenes und vollwertiges Essen anbieten zu können.

Der zentrale Speiseplan wird im Sechs-Wochen-Rhythmus bearbeitet und angepasst. Kriterien zur Erstellung des Speiseplans sind u. a. ein abwechslungsreiches Angebot mit frei wählbaren Komponenten in Selbstentnahme, Fleischgerichte in Maßen und unter ethnischen bzw. religiösen Aspekten sowie eine farbliche und saisonale Komposition.

Beschaffung und Qualität der Lebensmittel

In jeglichen Prozessschritten sowie bei der Auswahl von Lieferanten in allen produzierenden Mensen und Außenstellen wird stark auf festgelegte Qualitätskriterien und Hygienekonformitäten geachtet. Beispiele hierfür sind die sensorische Warenprüfung nach Art und Güte, welche durch den Arbeitskreis Speiseplan kontrolliert wird, sowie die Warenbeschaffung mit Waren-Bemusterungsprotokollen durch den Fachbereich Food.

Im Wareneingang werden die Lieferungen gemäß HACCP-Konzept kontrolliert, zusätzlich werden bei neuen und stichprobenartig bei bereits bestehenden Lieferanten Lieferantenaudits durchgeführt. Hier wird geprüft, ob die Produktions- und Lagerbedingungen des Lieferanten den Hygieneansprüchen des studierendenWERKs BERLIN entsprechen. Die Lieferanten garantieren die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Gesetze und Verordnungen bei den Produkten, insbesondere bei Lagerung und Transport.

Nach den Einkaufsrichtlinien kauft das studierendenWERK bevorzugt regionale Produkte der Saison ein, wenn möglich aus nachhaltiger Erzeugung. Auf Klonfleisch oder -erzeugnisse, kennzeichnungspflichtige gentechnisch veränderte Produkte, Thunfisch, Hai oder ähnliche Fischartikel und Glutamat-Zusätze sowie Palmöl wird konsequent verzichtet.

Das Label „Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung“ für verschiedene Lebensmittel stellt beispielsweise die regionale Herkunft des Fleisches oder der Fleischwaren (in einem Umkreis von 250 km) sicher. Die Haltung der Tiere entspricht dem Tierschutzgesetz und ist artgerecht. Das heißt, die Anzahl der Tiere ist den betrieblichen Flächen angepasst, den Tieren stehen vorgegebene Mindeststallflächen und Auslaufmöglichkeiten zur Verfügung. Gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten, zudem muss das Tierfutter aus nachhaltig erzeugten Futtermitteln bestehen. Wachstumsbeschleuniger, Medikamente zur Leistungsförderung sowie Antibiotika sind ebenfalls verboten.

Für die verwendeten pflanzlichen Produkte gilt, dass kein Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und leichtlöslichen mineralischen Düngemitteln erfolgen darf. Ionisierende Strahlung zu Konservierungszwecken wird nicht eingesetzt, das Gleiche gilt für Gentechnik.

Eier sowie Ei- und Molkereiprodukte, die mit dem Label „Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung“ gekennzeichnet sind, werden ausschließlich genutzt und verarbeitet.

Das Siegel „Aus nachhaltiger Fischerei“ stellt sicher, dass der verwendete Fisch aus Fischbeständen in gutem Zustand stammt. Das heißt, es wird nur so viel gefischt, wie auch nachwachsen kann, damit eine Überfischung vermieden wird. So wird eine Schonung des Meeres sichergestellt und der Erhalt von Ökosystemen unterstützt. Wichtig sind ebenfalls die verwendeten Fanggeräte, deren Auswirkungen auf den Lebensraum akzeptabel sein müssen und langfristige Schäden vermeiden. In Kombination mit der Vermeidung von ungewolltem Beifang soll die Einwirkung auf das befischte Areal zum Schutz der Ökosysteme klein gehalten werden. Die Fischereibetriebe, deren Fisch verwendet wird, müssen alle geltenden Gesetze einhalten und ihren Fischfang und alle damit verbundenen Aktivitäten geänderten ökologischen Voraussetzungen anpassen. Darüber hinaus wird auf die Verwendung von Thunfisch, Hai, Aal, Merlan und Hoki (Seehecht) verzichtet.

Im Jahr 2021 wurde der Speiseplan neu erarbeitet und dabei auch die Fleischbeschaffung angepasst. Seitdem wird Geflügel ausschließlich in der Haltungsform vier in Bioqualität beschafft, genauso wie Schweinefleisch. Rindfleisch stammt seither aus der Haltungsform drei. Zusätzlich wurden seit 2023 über 480 Rezepturen überarbeitet.

Im Jahr 2024 strukturierte sich der Abverkauf der Speisen wie folgt:

- 64,9 Prozent vegan,
- 29,1 Prozent vegetarisch,
- 1,4 Prozent Fisch,
- 4,6 Prozent Fleisch.

Sämtliche Salate, Suppen, Beilagen, Desserts etc. sind vegan oder vegetarisch.

Qualitätssicherung und -verbesserung in der Speisenzubereitung

Die Mensen des studierendenWERKS BERLIN sind bestrebt, eine sehr gute und gleichbleibende Qualität der zubereiteten Speisen anzubieten. Der Bereich Mensen arbeitet an Aufbau und Durchführung von Qualitätssicherungsmaßnahmen, um die Arbeitsprozesse in der Speisenproduktion zu optimieren. Hierfür wurden 2019 Verpflegungsprozesse und somit auch einheitliche Standards für alle Mensen entwickelt.

Für eine optimale Nutzung der Küchengeräte werden Fortbildungen mit dem Hersteller der Küchengeräte durchgeführt. Ziel ist eine energie- und ressourcenschonende, qualitativ hochwertige Zubereitung von Speisen. Zusätzlich implementierten die Mensen des studierendenWERKS BERLIN 2019 zunehmend einheitliche Garprozesse in der Küchentechnik. In diesem

Rahmen erfolgte eine Überprüfung der Rezepte (Nachkochen) im Zusammenhang mit den Garprozessen in den Kombidämpfern.

Für diesen bedeutenden Umweltaspekt lässt sich derzeit mit verhältnismäßigem Aufwand keine sinnvolle Kennzahl bilden, so dass ausschließlich qualitative Angaben gemacht werden.

Für diesen Bereich hat sich das studierendenWERK im Umweltprogramm nachfolgende Ziele gesetzt:

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Prozessoptimierung	Prüfung der Anforderungen an die Barrierefreiheit einer digitalen HACCP-Lösung verlängert bis 12/2025	☒ ☐
Zentrale Optimierung der Arbeitsprozesse in der Speiseproduktion, Verdichtung der Prozesse zur Einsparung von Energiekosten und Steigerung der Qualität des Essens	Training der Mensaleiter*innen an den Geräten bis 12/2025	☒ ☐
Bedarfsorientierte Planung und Beschaffung, effiziente Lagerung und schonende Verarbeitung	Einhaltung der Kühlketten, Arbeiten nach Rezepturen, Bestellung nach Bedarf ohne große Lagerhaltung bis 12/2024	☒ ☒
Beste Auswahl von Lieferanten die ebenfalls Nachhaltigkeit fördern	Lieferantenabfrage über Umweltleistungen und deren Verbesserungen	☒ ☒
Aktualisierung des Getränkeangebots	Erneuerung des Getränkeangebots bis 01/2024	☒ ☒
Auswertung des Anteils von Klimaessen, veganen und vegetarischen Speisen an der Gesamtzahl der ausgegebenen Speisen	Auswertung des Ernährungskonzepts anhand der Auswertung der Kassendaten in Bezug auf das angebotene Essen des Jahres 2023 bis 03/2024, verlängert bis 03/2025	☒ ☒
Prozessgesteuerte Produktionsplanung	Prüfung der Schnittstellen zwischen EDV und Eaternity-Prognosen bis 12/2025, damit soll langfristig die Orientierung der Essensplanung an den Eaternity-Prognosen erfolgen	☒ ☐
Vermeidung von Konservendosen	Umstellung von Produkten in Konserven auf Produkte im Tetraschlauch bis 12/2024	☒ ☒
Gesunde und nachhaltige Kitaversorgung	Zertifizierung nach DGE-FITKID in 2024	☒ ☒
	erneute Zertifizierung in 2025	☐ ☐
Monitoring der ausgegebenen Speisen	Auswertung des Anteils von Klimaessen, veganen und vegetarischen Speisen an der Gesamtzahl der ausgegebenen Speisen in 2024,	☒ ☒

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
	erneute Auswertung in 2025	☐ ☐
Verbesserung der Saucenqualität	Keine Verwendung mehr von Fertigsaucen, zukünftig Herstellung in eigener Produktion	☐ ☐
Reduzierung der Umweltauswirkungen entlang der Lieferkette durch nachhaltigere Produktstoffwahl	Austausch von Produkten mit Palmfett	☒ ☐
Bedarfsgerechter Abverkauf, effiziente Ressourcennutzung (Lebensmittel, Energie)	Minimierung des Gluten-Anteils in den angebotenen Speisen bis 12/2025	☒ ☐
	Überarbeitung der Aktionstage bis 12/2026	☒ ☐
	Anpassung des Tellergerichts entsprechend der Nachfrage bis 12/2026	☒ ☐

Meilensteine bei der Verbesserung von Lebensmittelbeschaffung und -einsatz

- 2011: Einführung veganes Angebot
- 2019: Eröffnung vegane Mensa
- 2021: Neues Speisenkonzept und besondere Berücksichtigung bei der Beschaffung auf hochwertiges Fleisch und Tierwohl
- 2022: Einführung Umwelt-Score
- 2023: Umstellung auf Glasflaschen
- 2024:
 - Umstellung auf regionales Getreide
 - Sortimentsbereinigung Molkerei Handelswaren
 - Sortimentsbereinigung Getränke von 22 auf 8 Artikel
 - Lieferantenwechsel für regionales und saisonales Obst und Gemüse
 - Überarbeitung und Anpassung von 480 Rezepturen (beginnend in 2023)
 - Reduzierung des Fischanteils an den Hauptkomponenten von 12 auf 6-mal Fisch alle 6 Wochen

Meilensteine bei der Verbesserung des Transports von Produkten und Material

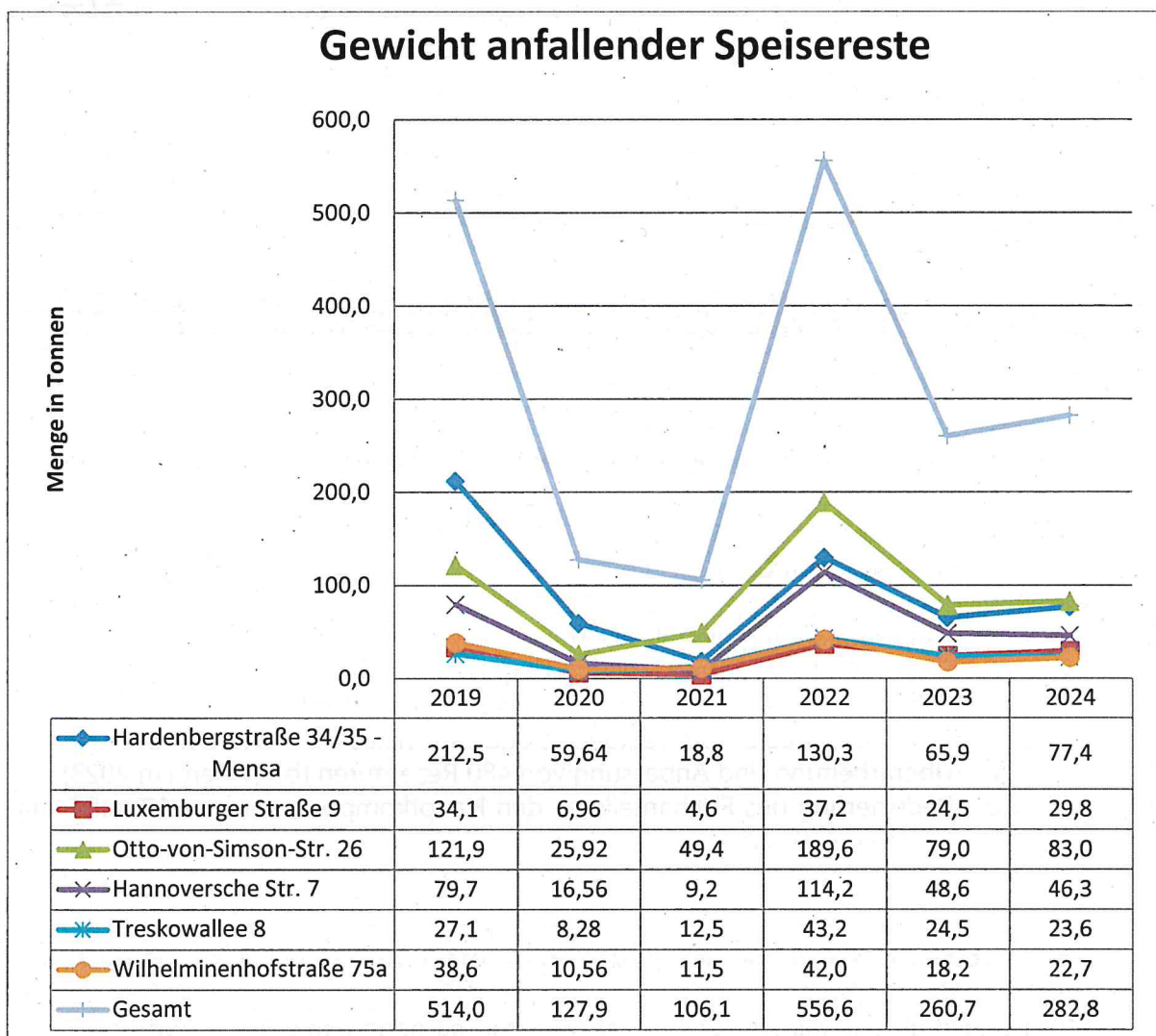
- 2014: Einführung Klimateller (veganes Gericht mit geringem CO₂-Fußabdruck)
- 2018: Reduzierung der Transporte durch Umstellung auf 3 Liefertage pro Woche
- 2024: weitere Reduzierung der Transportwege durch weitere Umstellungen auf möglichst regionalen Einkauf der Lebensmittel

6.3 Abfall

Das studierendenWERK BERLIN erstellt seit dem Jahr 2000 jährlich für alle Standorte eine Abfallbilanz. An den EMAS-validierten Standorten werden seit Jahren die Abfallfraktionen in den Mensen sowie im Verwaltungsbereich sorgfältig getrennt.

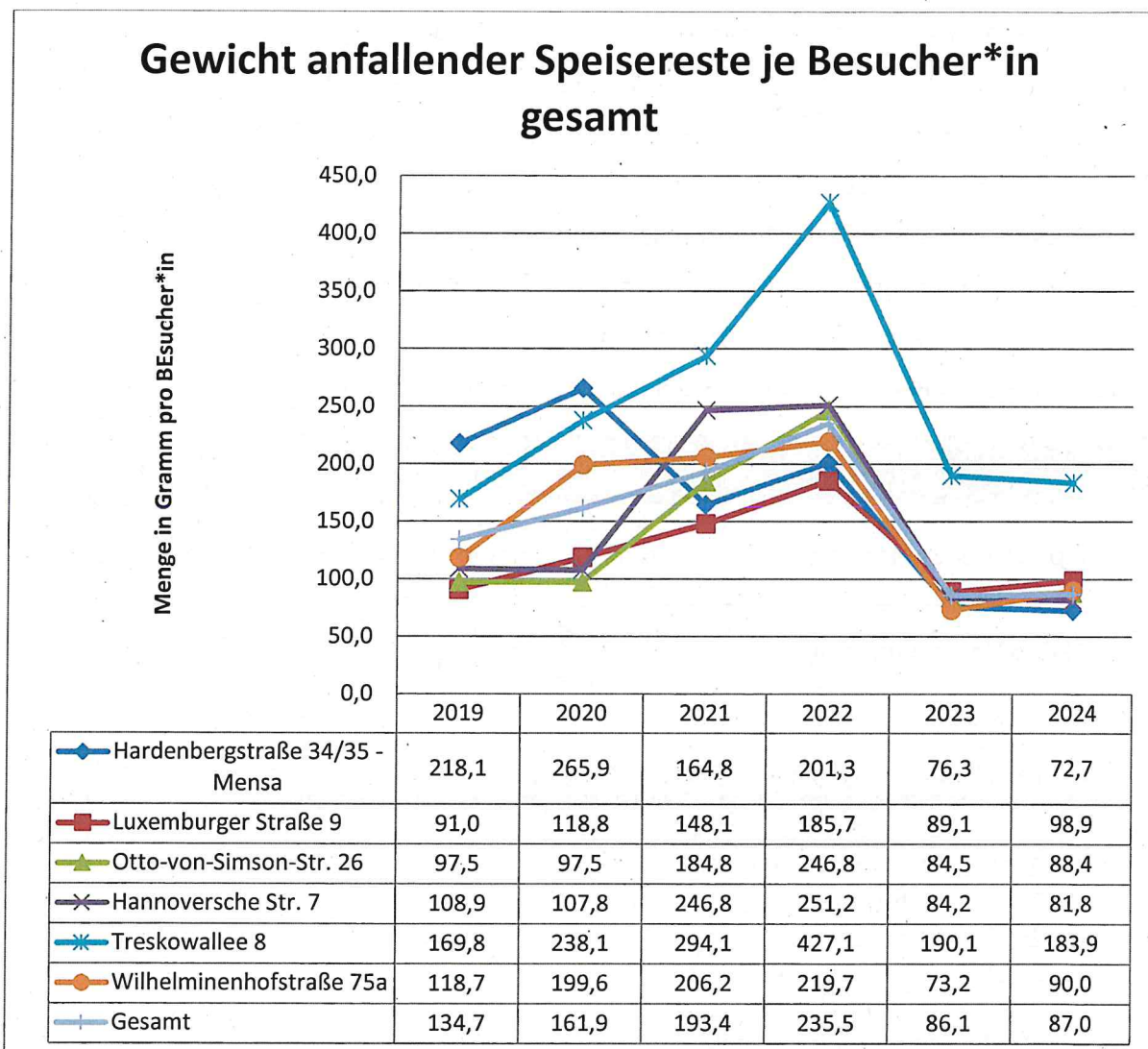
Eine relevante Abfallfraktion sind die anfallenden Speisereste in den Mensen, die im Zusammenhang mit der Lebensmittelbeschaffung und dem Lebensmitteleinsatz stehen. Speisereste fallen in der Salatküche, am Rückgabeband sowie an der Ausgabe an.

Gewicht anfallender Speisereste in den Mensen gesamt und pro Besucher* in



Während der Corona-Pandemie 2020 ging das Gewicht der anfallenden Speisereste deutlich zurück (-75,1%). Nach der Rückkehr zum regulären Mensabetrieb 2022 stieg die Menge zunächst wieder an. Mit Ausnahme der Hardenbergstraße überschritt das Speiserestgewicht an allen Standorten das Vor-Corona-Niveau. Der Betrieb musste neu eingespielt und neue Erfahrungswerte gesammelt werden. So konnte im Folgejahr 2023 eine deutliche Reduktion der Speisereste um insgesamt 53,2 Prozent im Vergleich zu 2022 erzielt werden.

Von 2023 auf 2024 ist das Gesamtgewicht der Speisereste leicht gestiegen (+8,5 Prozent). Während an den Standorten Hannoversche Straße und Treskowallee ein leichter Rückgang beobachtet wurde, nahm die Menge an den übrigen Standorten zu. Diese Entwicklung ist unter anderem auf eine gestiegene Zahl an Besucher*innen zurückzuführen.



Bei der Betrachtung der Speisereste pro Besucher*in zeigt sich im Jahr 2022 ein deutlicher Höchstwert. Dieser wird bedingt durch die erhöhten Mengen an Speiseresten und eine gleichzeitig vergleichsweise geringe Zahl an Besucher*innen. Im Folgejahr 2023 – also im ersten Jahr nach der Corona-Zeit – konnte die Kennzahl deutlich verbessert werden: Sie sank um rund 63 %. 2024 blieb das Niveau weitgehend stabil, mit nur einem leichten Anstieg von etwa 1 Prozent. Dieser Anstieg ist vor allem auf höhere Werte an den Standorten Luxemburger Straße, Otto-von-Simson-Straße und Wilhelminenhofstraße zurückzuführen. In den Mensen Hardenbergstraße, Hannoversche Straße und Treskowallee hingegen konnte die Kennzahl im Durchschnitt um rund 3,6 % weiter gesenkt werden.

Unabhängig davon fällt die Kennzahl der Mensa Treskowallee mit einem Wert von 183,9 g Speisereste pro Besucher*in auf. Obwohl die absolute Menge an Speiseresten dort nicht überdurchschnittlich hoch ist, liegt die Kennzahl aufgrund der vergleichsweise geringen Besucher*innenzahl deutlich höher.

Die Anzahl der Besucher*innen basiert auf der Zahl der Transaktionen. Die geringere Besucher*innenzahl in der Treskowallee ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass sich dort – anders als an vielen anderen Standorten – keine Coffeebar in unmittelbarer Nähe zur Mensa befindet. Dadurch ist der Publikumsverkehr insgesamt – insbesondere am Vormittag und Nachmittag – vergleichsweise gering, was sich in einer niedrigeren Zahl an Transaktionen niederschlägt. An Standorten, an denen Coffeebars räumlich direkt an die Mensa angrenzen, werden deren Transaktionen hingegen mitgezählt. Dies führt zu einer höheren Gesamtzahl an Transaktionen und lässt die Kennzahl der Speisereste pro Besucher*in dort günstiger ausfallen.

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Monitoring der Speisereste	Messung der Speiseabfälle und Prüfung von Maßnahmen zur Speiserestereduktion in 2024	
Reduktion Verpackungsmüll	Anschaffung eines Gerätes zum Keimen von Sprossen bis 11/2024	

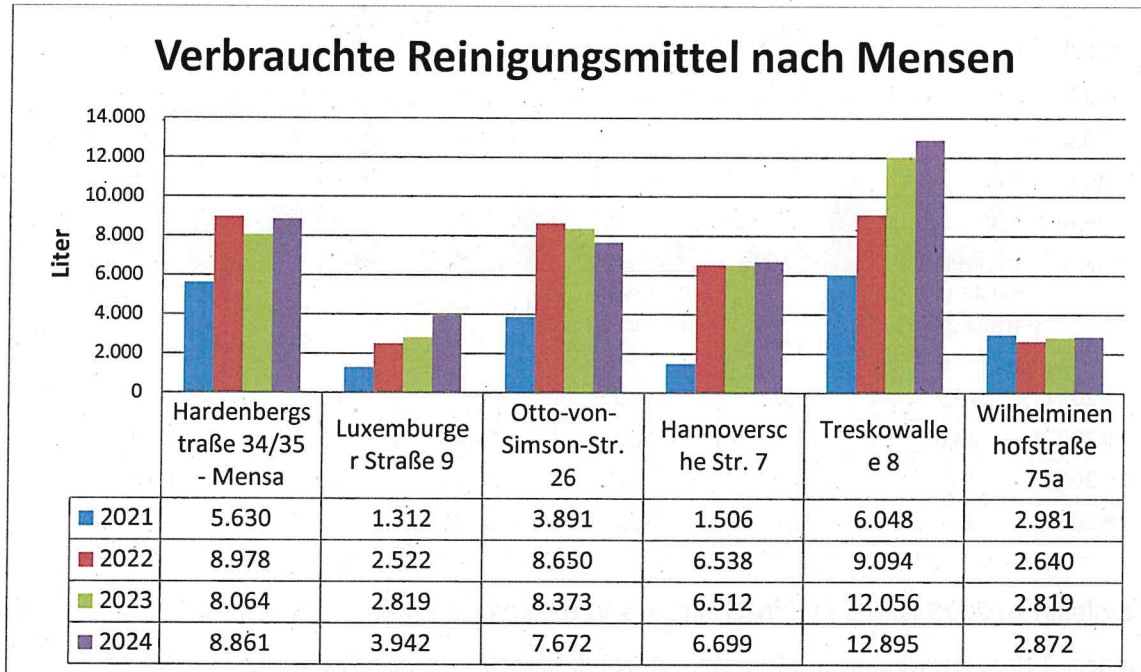
Meilensteine bei der Verbesserung des Abfalls (Speisereste)

- 2010: Eröffnung vegetarische Mensa
- 2011: Einführung veganes Angebot
- 2019: Eröffnung vegane Mensa
- 2021: Neues Speisenkonzept
- 2022: Einführung Umwelt-Score
- 2024: Verstetigung der guten Qualität der angebotenen Speise
- Reduzierung der Abfallmengen zwischen den Erhebungen aus Januar 2022 und November 2024 (jeweils 11 Tage):
 - Abfall in der Küche von 3.321,31 kg (2022) auf 2.776,89 kg (2024)
→ Senkung um ca. 16,4 %
 - Abfall an den Ausgaben von 6.867,59 kg (2022) auf 5.552,46 kg (2024)
→ Senkung um ca. 19,1 %
 - Abfall vom Gästerücklauf von 7.256,99 kg (2022) auf 5.995,89 kg (2024)
→ Senkung um ca. 17,4 %
 - Speisereste insgesamt von 17.445,89 kg (2022) auf 14.325,24 kg (2024)
→ Senkung um ca. 17,9 %

6.4 Reinigungsmiteinsatz

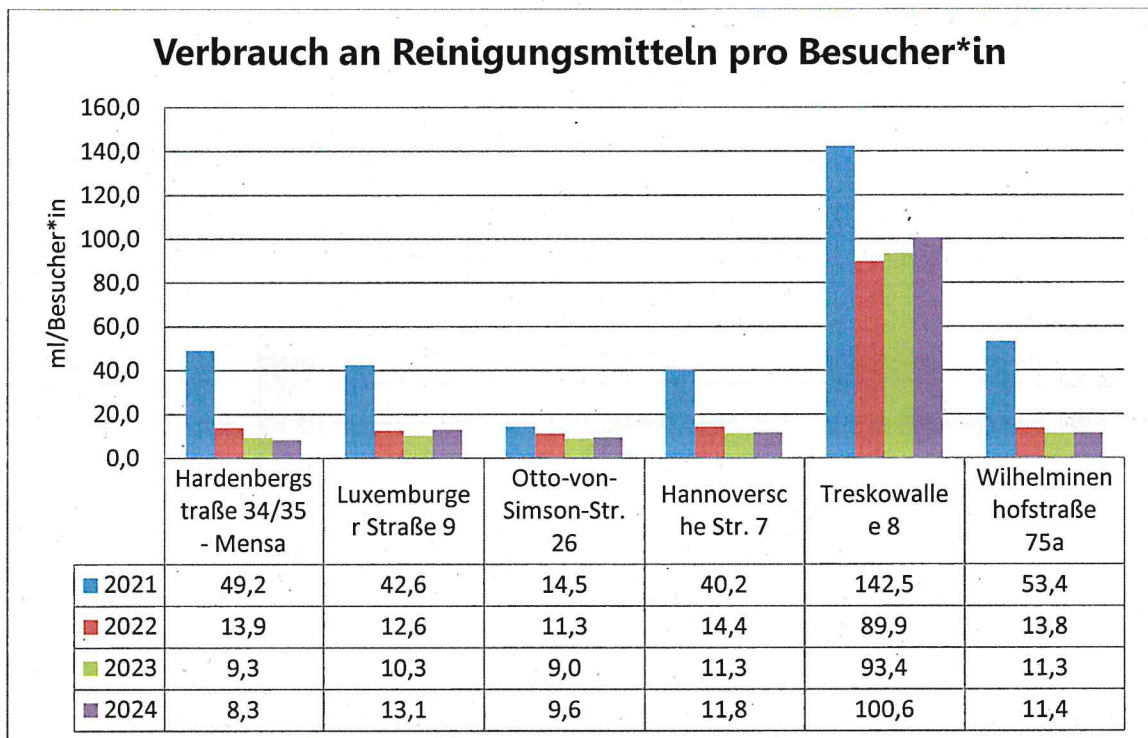
Die Entwicklungen beim Reinigungsmiteinsatz und der Materialbeschaffung sind in den nachfolgenden Grafiken und Datentabellen dargestellt.

Gesamtverbrauch an Reinigungsmitteln der Mensen



Die dargestellten Daten beziehen sich auf den Verbrauch der intern eingesetzten Reinigungsmittel. Der Reinigungsmiteinsatz der Dienstleister zur Bewirtschaftung der Gebäude wird nicht betrachtet. Der pandemiebedingte eingeschränkte Betrieb der Mensen erklärt den Rückgang des Reinigungsmittelverbrauchs im Jahr 2021. Der im Folgejahr wieder gestiegene Bedarf an Reinigungsmitteln, insbesondere in der Treskowallee, ist hauptsächlich auf den vergleichsweise hohen Einsatz von Regeneriersalz für die Osmoseanlage zurückzuführen. Etwa 90 % des erfassten Reinigungsmittelverbrauchs entfallen auf Regeneriersalz. Ursache für den hohen Salzverbrauch ist unter anderem das stark kalkhaltige Wasser.

Verbrauch an Reinigungsmitteln pro Besucher*in



Im Vergleich zu 2023 ist der Durchschnitt des Verbrauchs an Reinigungsmittel pro Besucher*in um knapp 3 Prozent gestiegen. Die steigenden Besucher*innenzahlen sind hierfür der Grund.

Für diesen Bereich hat sich das studierendenWERK im Umweltprogramm nachfolgende Ziele gesetzt:

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Reduktion Reinigungsmittel	Prüfung der Einstellung der Dosieranlagen und Spülmaschinen, Schulung der Mitarbeitenden zum korrekten Umgang mit Reinigungsmitteln in 2024,	☒ ☒
	erneute Prüfung in 2025	☐ ☐
Reduzierung von Wasser, Reinigungsmitteln und Etiketten	Seit Ende 2023 Nutzung von Kreidestiften statt Etiketten, da durch Klebereste viel Wasser und Reinigungsmittel verbraucht wurde	☒ ☒
Ermittlung eines ökologischen und wirtschaftlichen Reinigungsmitteleinsatzes	Wettbewerbsvergleich zwischen verschiedenen Reinigungsmitteln	☒ ☐

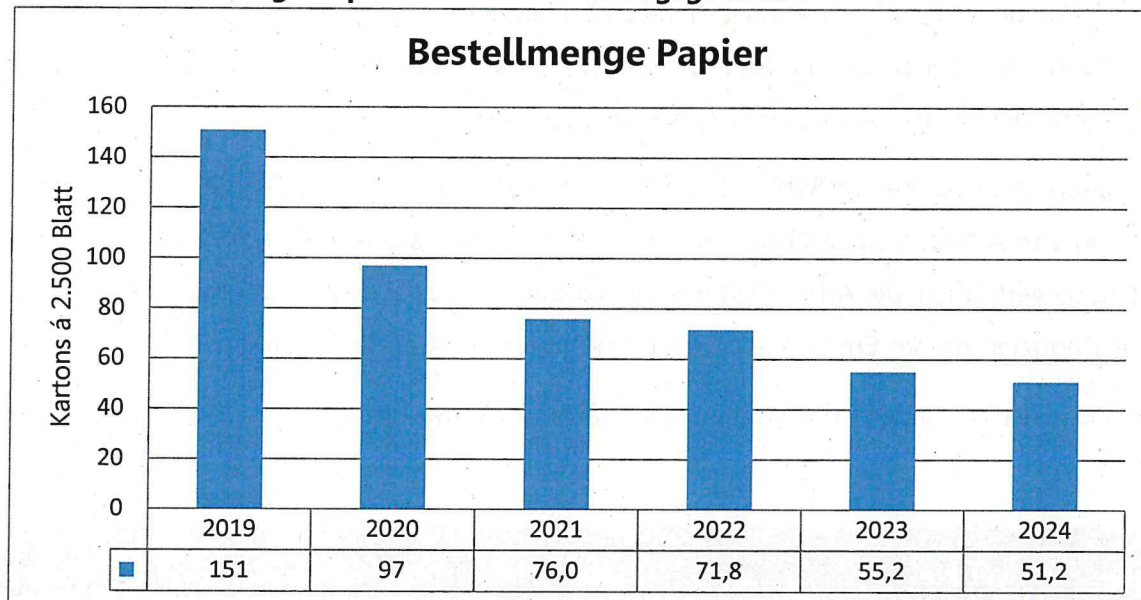
Meilensteine bei der Verbesserung des Reinigungsmiteleinsatzes

- 2018: überwiegende Umstellung der Reinigungsmittel auf natürliche Bio-Produkte

6.5 Papiereinsatz

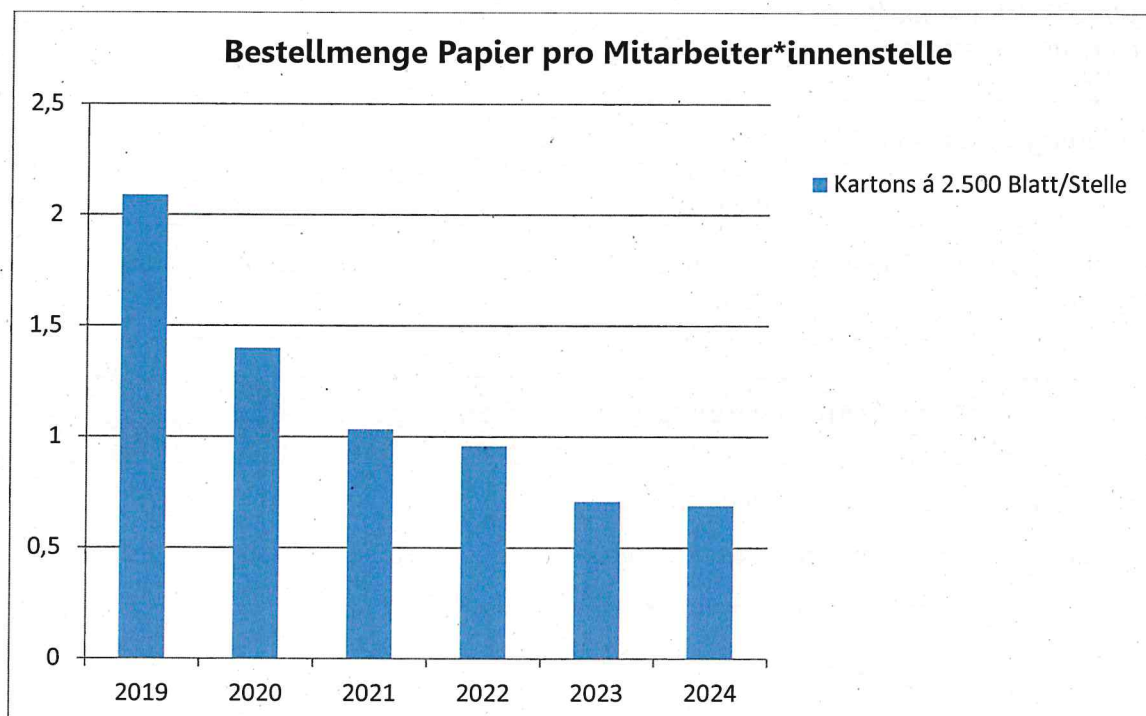
In den nachfolgenden Grafiken ist die Entwicklung des Papierverbrauchs der letzten 6 Jahre dargestellt.

Gesamtbestellmenge Papier für das Verwaltungsgebäude



Der Papierverbrauch hat sich in 2024 nochmals reduziert auf 51,2 Kartons gegenüber 55,2 Kartons in 2023. Im Vergleich zur ersten Erhebung aus 2018, mit damals 189 Kartons, hat sich die Papiermenge seitdem fast geviertelt.

Bestellmenge Papier pro Mitarbeiter*innenstelle für das Verwaltungsgebäude



Auch bei Betrachtung der bestellten Papiermenge pro Mitarbeiter*innenstelle zeigt sich der Erfolg der umgesetzten Maßnahmen in den letzten Jahren. Im Detail heißt das, dass der Papiereinsatz im Vergleich zum Vorjahr erneut um rund 7 Prozent verringert wurde. Ebenfalls wurde der relative Verbrauch um 2,8 Prozent gesenkt.

Maßgeblich dazu beigetragen hat die Umstellung auf eine standardisierte Druckereinstellung mit doppelseitigem Druck sowie ein generelles Umdenken bei den Beschäftigten, was auch auf die zunehmende Digitalisierung (als Papierersatz) zurückzuführen ist, wobei insbesondere bei den jüngeren Beschäftigten das papierlose Büro vorherrscht.

Eine weitere Maßnahme zur Senkung des Papierverbrauchs ist seit 2021 die sukzessive Abschaffung von Arbeitsplatzdruckern, was sich neben dem Materialverbrauch auch positiv auf den Energieverbrauch, die Arbeitszeiteinsparung durch Wegfall des technischen Supports sowie die Reduzierung der Emissionen durch den Betrieb der Geräte auswirkt.

Für diesen Bereich hat sich das studierendenWERK im Umweltprogramm nachfolgende Ziele gesetzt:

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Reduzierung des Papieraufkommens hinsichtlich der eingehenden Rechnungen durch Digitalisierung des Rechnungseingangs-Verfahrens um 50 Prozent (Bezugsjahr 2017) bis 12/2019, verlängert bis 12/2021. Wirksamkeitsbewertung verlängert bis 12/2024.	Wirksamkeitsprüfung zur elektronischen Rechnungslegung der Vertragspartner und dem elektronischen Rechnungsdurchlauf fand im Herbst 2024 statt: 2019 – 151 Kartons Papier 2024 – 51 Kartons Papier	
Reduzierung Druckeranzahl	Weitere Abschaffung von Arbeitsplatz-Druckern um ca. die Hälfte in den nächsten Jahren (Bezugsjahr 2024)	
Papierverbrauch von 50 Kartons in 2025	zunehmende Digitalisierung, sukzessive Abschaffung von Arbeitsplatz-Druckern	

Meilensteine bei der Verbesserung des Papiereinsatzes

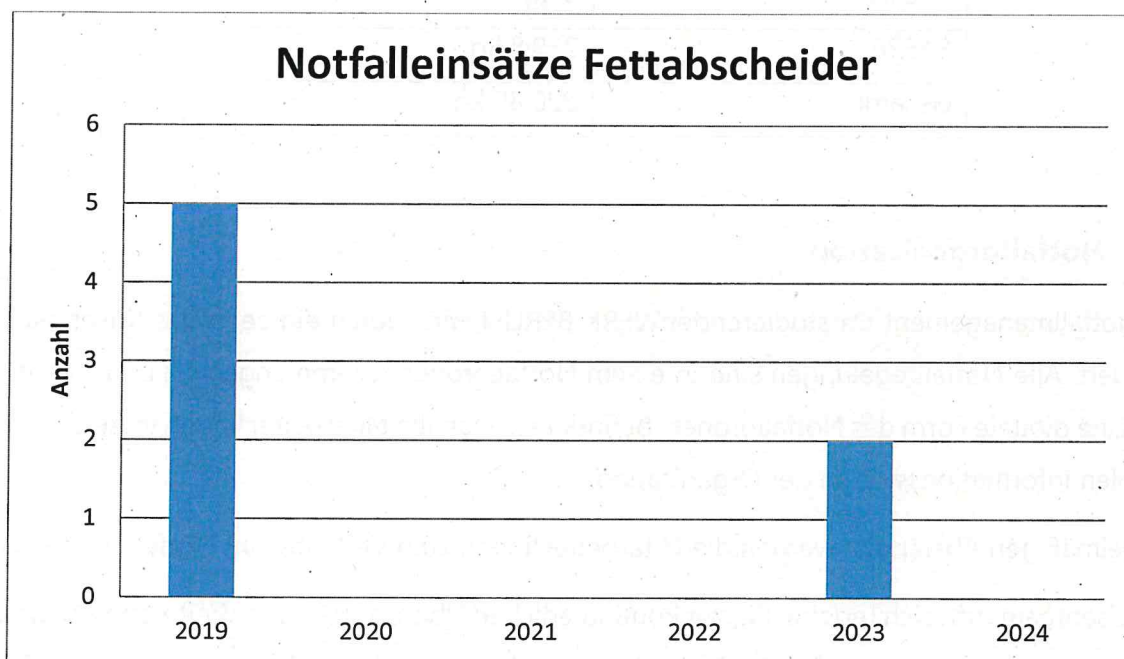
- 2021: Einsatz von Gemeinschaftsdruckern
- 2024: Im Vergleich zum Ersterhebungsjahr aus 2018 Papierverbrauch geviertelt

6.6 Betriebsstörungen Fettabscheider und Kältemittelverluste

In den Speisebetrieben sind Betriebsstörungen von technischen Anlagen (nicht bestimmungsgemäßer Betrieb), die z. B. zu Geruchsemissionen führen, nicht auszuschließen. Als Betriebsstörungen zählen Notfalleinsätze am Fettabscheider. Zur Vermeidung solcher Störungen sind wiederkehrende Prüfungen sowie Wartungsintervalle an den Anlagen einzuhalten.

Ab diesem Jahr werden nur noch die Notfalleinsätze an Fettabscheidern veröffentlicht. Statt der Anzahl der Notfalleinsätze bei Kälteanlagen wird zukünftig die Menge der Kältemittelverluste erhoben und veröffentlicht.

Betriebsstörungen Fettabscheider in den Mensen



Es liegen für 2024 keine Meldungen über Betriebsstörungen an den Fettabscheidern vor.

Meilensteine bei der Verbesserung der Betriebsstörungen

- 2016: Einbau einer Lüftungssteuerungsanlage in den Mensen TU Hardenbergstraße und FU II

Kältemittelverluste in 2024

Im Jahr 2024 kam es in den Kälteanlagen zu unterschiedlichen Kältemittelverlusten. Die Verluste sind ein zentraler Faktor für die Klimaauswirkungen der betriebenen Kälteanlagen, da das Entweichen von Kältemitteln mit hohem Global Warming Potential (GWP) in die Atmosphäre zur Erderwärmung beiträgt. In der dargestellten Tabelle werden die Verluste je nach Kältemittel für das Jahr 2024 aufgeführt.

Kältemittel	Menge
R134a	1,0 kg
R290	0,05 kg
R404A	0 kg
R452A	219,8 kg
Gesamt	220,85 kg

6.7 Notfallorganisation

Das Notfallmanagement im studierendenWERK BERLIN 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*innen in ARIS, dem zentralen Informationssystem der Organisation.

In regelmäßigen Abständen werden die Mitarbeiter*innen zum Verhalten im Notfall geschult.

Das Krisenteam trifft sich regelmäßig zur kontinuierlichen Überprüfung und Weiterentwicklung der bestehenden Standards. Seit 2015 werden aktuelle Krisenfälle im Rahmen der regelmäßigen Besprechungsrunde mit der Geschäftsführerin besprochen.

Alle gesetzlichen Bestimmungen zur Erfüllung von Brand- und Arbeitsschutzanforderungen und auch zur Einhaltung der Betriebssicherheit sind in die alltäglichen Abläufe integriert. Interne Audits sichern den hohen Standard der Organisation von regelmäßigen Schulungen und Weiterbildungen, die im Unternehmen zentral erfolgen. Die Arbeit des externen Brandschutzbeauftragten wird durch freiwillige Brandschutz- und Ersthelfer*innen unterstützt. Es werden u. a. Fachtage für Arbeitssicherheit organisiert, um relevante Themen bekannt zu machen. Viele wiederkehrende Schulungen, z. B. zur Betreiberverantwortung, sind im studierendenWERK verpflichtend. Im Informationssystem ARIS werden über Prozesse die Aufgaben und Zuständigkeiten transparent dargestellt. Die bestellte Fachkraft für Arbeitssicherheit überprüft den Stand der Arbeitssicherheit in den Einrichtungen im Rahmen regelmäßiger Begehungen.

Die Bewohner*innen der Wohnheime werden bei deren Einzug über die brandschutztechnischen Einrichtungen und deren Funktionen sowie zum Verhalten im Notfall informiert. Im Notfall wissen sie, an wen sie sich wenden können, z. B. bei Havarien, Brand, etc.

Im Rahmen der Pandemie wurde die Notfallorganisation auf eine harte Probe gestellt. Die in den Vorjahren gestellten organisatorischen Weichen und Regelungen haben dafür gesorgt, dass das studierendenWERK BERLIN durch sein Krisenteam und den Arbeitsschutz-Ausschuss von Anfang an in der Lage war, angemessen und zeitnah auf die sich dynamisch ändernden Bedingungen zu reagieren. Das Krisenteam hat beispielsweise frühzeitig einen Pandemieplan für die SARS-CoV-2-Pandemie aufgestellt (Maßnahme- und Hygienekonzept, Notbetrieb, Schutzmaßnahmen, präventive Sofortmaßnahmen, Kommunikation im Krisenfall, Vertretungsregelungen), der seitdem laufend aktualisiert wird, sowie die hygienischen Anforderungen im Rahmen eines fortlaufend angepassten Maßnahmen- und Hygienekonzepts zusammengestellt.

Meilensteine bei der Verbesserung der Notfallorganisation

- 2015: Erarbeitung eines Notfallordners mit dokumentierten Verfahren und regelmäßige Besprechungsunden zu aktuellen Krisenfällen zwischen Krisenteam und Geschäftsführerin

6.8 Information und Kommunikation

Die Information und Kommunikation zu Themen aus dem Bereich Umweltmanagement nach EMAS erfolgt sowohl 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*innen 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 zur Sicherstellung wichtiger Umweltinformationen sind:

- Interne Newsletter für alle Mitarbeiter*innen per E-Mail und Aushang,
- Homepage des studierendenWERKS BERLIN,
- Unterrichtung neuer Mitarbeiter*innen durch Führungskräfte,
- Zielgruppenorientierte Kommunikation über verschiedene Social-Media-Kanäle.

Im Rahmen seines „Social Media First“-Ansatzes hat das studierendenWERK BERLIN mehrere zielgruppengerechte Videos zu verschiedenen Aspekten der Nachhaltigkeit produziert. Die Inhalte umfassen sowohl konkrete Umweltleistungen des studierendenWERKs als auch zentrale Themen der aktuellen Umwelterklärung. Die Videos wurden über verschiedene Social-Media-Kanäle – darunter LinkedIn, Instagram und TikTok – veröffentlicht, um insbesondere junge Menschen auf ansprechende Weise zu informieren und für nachhaltiges Handeln zu sensibilisieren.

Für den Bereich Information und Kommunikation hat sich das studierendenWERK im Umweltprogramm nachfolgendes Ziel gesetzt:

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Nutzung digitaler Wege zur Kommunikation nachhaltiger Themen und Leistungen der Abt. Speisebetriebe	Ausbau des Formats Mensa Online zu Umweltthemen verlängert bis 12/24	

Meilensteine bei der Verbesserung der Information und Kommunikation
• 2015: Eintragung ins EMAS Register • 2021: Verabschiedung des Kommunikationskonzepts „Social Media First“

7. Einhaltung der Rechtsvorschriften

Das studierendenWERK BERLIN führt und aktualisiert in seinem Rechtskataster die relevanten Umweltvorschriften.

Der Nachweis der Rechtskonformität kann durch eine Bewertung erbracht werden. Die Organisation verfügt über ein wirksames System, mit dem rechtliche Vorgaben in regelmäßigen Abständen überprüft und Abweichungen wirksam erkannt werden. Soweit Kontrollen zu Beanstandungen geführt haben, wurden umgehend Korrekturmaßnahmen eingeleitet.

8. Verweis auf die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen

Gewerbeabfallverordnung – Einer regelmäßigen getrennten Sammlung, Beförderung und Zuführung zum Recycling in diesem Sinne unterliegen beim studierendenWERK Papier, Pappe und Karton, Bioabfälle und Restmüll. Die als Gemische erzeugten Abfälle der Speisebetriebe wurden aufgrund ihrer Vermischung mit Bioabfällen in Übereinstimmung mit den rechtlichen Regelungen an den öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger überlassen.

9. Abschlusserklärung

studierendenWERK BERLIN

Es werden jährlich interne Audits in der Organisation durchgeführt. Die Ergebnisse bilden eine wesentliche Grundlage für die Managementbewertung sowie die Erstellung der Umwelterklärungen des studierendenWERKS.

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

Berlin, den 25.06.2025


Petra Mai-Hartung
Geschäftsführerin

Verpackungsgesetz – Es werden Service-Verpackungen eingesetzt, die vom studierendenWERK in der Rolle eines Letztvertreibers an die Verbraucher*innen abgegeben werden. Die Registrierung und Vollständigkeitserklärung des Unternehmens, das in Bezug auf die vom Unternehmen ausgegebenen Serviceverpackungen in der Rolle eines Verpackungsherstellers ist, sind öffentlich einsehbar.

Gefahrstoffverordnung – Das studierendenWERK beschafft Produkte, die Chemikalien enthalten, insbesondere für den Einsatz als Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Im Rahmen der Beschaffung der Produkte wird die Gefährdungsbeurteilung auf mögliche Substitution und Schutzmaßnahmen überprüft. Es werden ein Gefahrstoffverzeichnis sowie aktuelle Betriebsanweisungen geführt. Die technischen Schutzmaßnahmen werden regelmäßig kontrolliert. Bei der Lagerung, Handhabung und Beförderung wird sichergestellt, eine Gefährdung von Menschen und Umwelt zu vermeiden. Dazu wurden beispielsweise neue Dosierverfahren eingesetzt.

Wasserhaushaltsgesetz – Um die Einleitung von Ölen oder Fetten in die öffentliche Entwässerungsanlage zu verhindern, werden Fettabscheider mit entsprechender Bauzulassung eingesetzt. Sie werden im Rahmen der Entleerung mindestens monatlich gereinigt und jährlich gewartet. Die Generalinspektionen werden in den gesetzlich vorgesehenen Abständen regelmäßig durchgeführt. Regelmäßige Überprüfungen der Abwasserqualität werden in Übereinstimmung mit den insoweit bestehenden bindenden Verpflichtungen nach Aufforderung und den Vorgaben der Berliner Wasserbetriebe durchgeführt.

Trinkwasserverordnung – Für das Wohnheim, das Verwaltungsgebäude und die Mensen werden regelmäßig Legionellenprüfungen durchgeführt.

Arbeitsschutzgesetz – Es werden Sicherheitsbeauftragte, Brandschutzhelfer*innen und Ersthelfer*innen bestellt. Hierbei wird die erforderliche Mindestanzahl berücksichtigt. Erst- und Wiederholungsschulungen werden regelmäßig durchgeführt.

Lebensmittelhygieneverordnung – In den Mensen ist ein HACCP-Konzept implementiert. Die Wirksamkeit wird unter anderem durch regelmäßig durchgeführte Audits überwacht und bei Bedarf weiterentwickelt. Es wurden Formulare und Prozesse zu den kritischen Kontrollpunkten entworfen, eingeführt und umgesetzt.

10. Gültigkeitserklärung

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 studierendenWERKs BERLIN AdöR angegebenen Standorte alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 und (EU) 2017/1505 der Kommission vom 28. August 2017 sowie der Verordnung (EU) 2018/2026 der Kommission vom 19. Dezember 2018 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 und des Rates vom 25. November 2009, (EU) 2017/1505 der Kommission vom 28. August 2017 und der (EU) 2018/2026 der Kommission vom 19. Dezember 2018 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, 26.06.2025



Dr.-Ing. Wolfgang Kleesiek
Umweltgutachter DE-V0211
Götzstraße 27
12099 Berlin

11. Impressum

studierendenWERK BERLIN
Anstalt des öffentlichen Rechts
Hardenbergstr. 34
10623 Berlin

Tel.: (030) 939 39 - 70

E-Mail: info@stw.berlin

V.I.S:D:P.: Petra Mai-Hartung

Berlin, März 2025

studierenden
WERK BERLIN



Die Hochschulen kümmern sich um Lehre und Forschung – das studierendenWERK kümmert sich um den Rest. Den Studierenden Berlins bieten wir folgende Services:



Essen & Trinken in unseren Mensen



Wohnheime & Wohnungssuche



Finanzielle Hilfe durch BAföG



Beratung zu Studienfinanzierung,
Sozialleistungen, wissenschaftlichem Schreiben,
barrierefreiem Studieren & bei psychischen
Problemen, Trainings rund um Kompetenzen



Kitaplätze in Campusnähe



Ausstellungen, Events und Kreativkurse

IMPRESSUM:
studierendenWERK BERLIN
Hardenbergstraße 34
10623 Berlin
Tel.: +49 30 93939 -70
info@stw.berlin

www.stw.berlin