



Umwelterklärung 2026

studierenden
WERK BERLIN



Inhalt

1.	Vorwort	3
2.	Anwendungsbereich	3
2.1	Die Organisation studierendenWERK BERLIN	3
2.2	Unternehmensbereiche und EMAS-Anwendungsbereich	5
2.2.1	Verwaltung	6
2.2.2	Speisebetriebe	6
2.2.3	Studentisches Wohnen	7
2.2.4	Kindertagesstätten	7
3.	Umweltmanagementsystem	8
3.1	Betriebliches Umweltmanagement	8
3.2	Kontext der Organisation	10
4.	Umweltleitlinien	11
5.	Umweltaspekte	13
6.	Umweltleistung	15
6.1	Energie	18
6.1.1	Stromverbrauch in den Speisebetrieben	18
6.1.2	Stromverbrauch in der Verwaltung	20
6.1.3	Stromverbrauch in den Kindertagesstätten	21
6.1.4	Stromverbrauch – Meilensteine und Umweltprogramm	22
6.2	Lebensmittelbeschaffung und Qualität des Speiseangebots	23
6.3	Speisereste	28
6.4	Reinigungsmittelverbrauch	31
6.5	Papierverbrauch	34
6.6	Kältemittel	36
6.7	Bildung für nachhaltige Entwicklung	37
6.8	Notfallorganisation	39
6.9	Information und Kommunikation	40
7.	Rechtsvorschriften	42
8.	Abschlussklärung	44
9.	Gültigkeitserklärung	45
10.	Impressum	46

Abbildungsverzeichnis

<i>Abbildung 1: Organigramm des StudierendenWERK Berlin, Stand Juni 2026.....</i>	<i>4</i>
<i>Abbildung 2: Rollen im Umweltmanagementsystem.....</i>	<i>9</i>
<i>Abbildung 3: Kontextanalyse.....</i>	<i>11</i>
<i>Abbildung 4: Anzahl der Mitarbeitendenstellen in der Verwaltung, 2023-2025.....</i>	<i>15</i>
<i>Abbildung 5: Anzahl Besucher*innen in den Speisebetrieben, 2023-2025</i>	<i>16</i>
<i>Abbildung 6: Anzahl Kinder in den Kindertagesstätten, 2023-2025.....</i>	<i>17</i>
<i>Abbildung 9: Stromverbrauch in der Verwaltung, 2023-2025.....</i>	<i>20</i>
<i>Abbildung 10: Stromverbrauch in der Verwaltung pro MA-Stelle, 2023-2025</i>	<i>21</i>
<i>Abbildung 13: Prozentualer Anteil der abverkauften Speisen nach vegan, vegetarisch, Fisch und Fleisch, 2023-2025</i>	<i>25</i>
<i>Abbildung 18: Gesamtbestellmenge Papier in der Verwaltung, 2019-2025.....</i>	<i>34</i>
<i>Abbildung 19: Bestellmenge Papier pro Mitarbeitendenstelle in der Verwaltung, 2019-2025</i>	<i>35</i>

Tabellenverzeichnis

<i>Tabelle 1: Stichprobenumfang entsprechend Multisite-Verfahren im Begutachtungszeitraum 2026-2028.....</i>	<i>5</i>
<i>Tabelle 2: EMAS Standorte der Speisebetriebe.....</i>	<i>6</i>
<i>Tabelle 3: EMAS Standorte der Kindertagesstätten.....</i>	<i>7</i>
<i>Tabelle 4: Bedeutende Umweltaspekte nach Geschäftsbereichen.....</i>	<i>13</i>
<i>Tabelle 5: Nettoflächen der Kitastandorte.....</i>	<i>17</i>
<i>Tabelle 6: Stromverbrauch der Speisebetriebe, 2023-2025.....</i>	<i>18</i>
<i>Tabelle 7: Stromverbrauch pro Besucher*in, 2023-2025.....</i>	<i>19</i>
<i>Tabelle 8: Stromverbrauch der Kindertagesstätten, 2023-2025.....</i>	<i>21</i>
<i>Tabelle 9: Stromverbrauch pro m², 2023-2025.....</i>	<i>22</i>
<i>Tabelle 10: Speisereste in den Speisebetrieben, 2023-2025.....</i>	<i>29</i>
<i>Tabelle 11: Speisereste je Besucher*in, 2023-2025.....</i>	<i>29</i>
<i>Tabelle 12: Reinigungsmittelverbrauch in den Speisebetrieben, 2023-2025.....</i>	<i>32</i>
<i>Tabelle 13: Reinigungsmittelverbrauch je Besucher*in, 2023-2025.....</i>	<i>33</i>
<i>Tabelle 14: Menge der Kältemittelverluste in 2024 und 2025.....</i>	<i>36</i>

1. Vorwort

Im Auftrag des Landes Berlin ist das studierendenWERK BERLIN im Jahr 2025 mit durchschnittlich 1.164 Beschäftigten für die Betreuung von 179.229 Studierende (Stand WS 2025/2026) an 21 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 eine am Hochschulbetrieb ausgerichtete Verpflegung 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.

Zum 01.01.2025 trat eine neue Organisationsstruktur in Kraft (siehe *Abbildung 1*). In diesem Zusammenhang wurde die WERKzentrale als organisatorischer Zusammenschluss der bisherigen Abteilungen *Personal und Finanzen* und *Betriebsorganisation*, des technischen Einkaufs sowie der Stabsstellen etabliert. Ziel der Neuorganisation ist es, den zunehmend komplexen und sich verändernden Anforderungen der Arbeitswelt strukturell und strategisch besser zu begegnen.

Organigramm
studierendenWERK BERLIN
Stand: Juni 2026

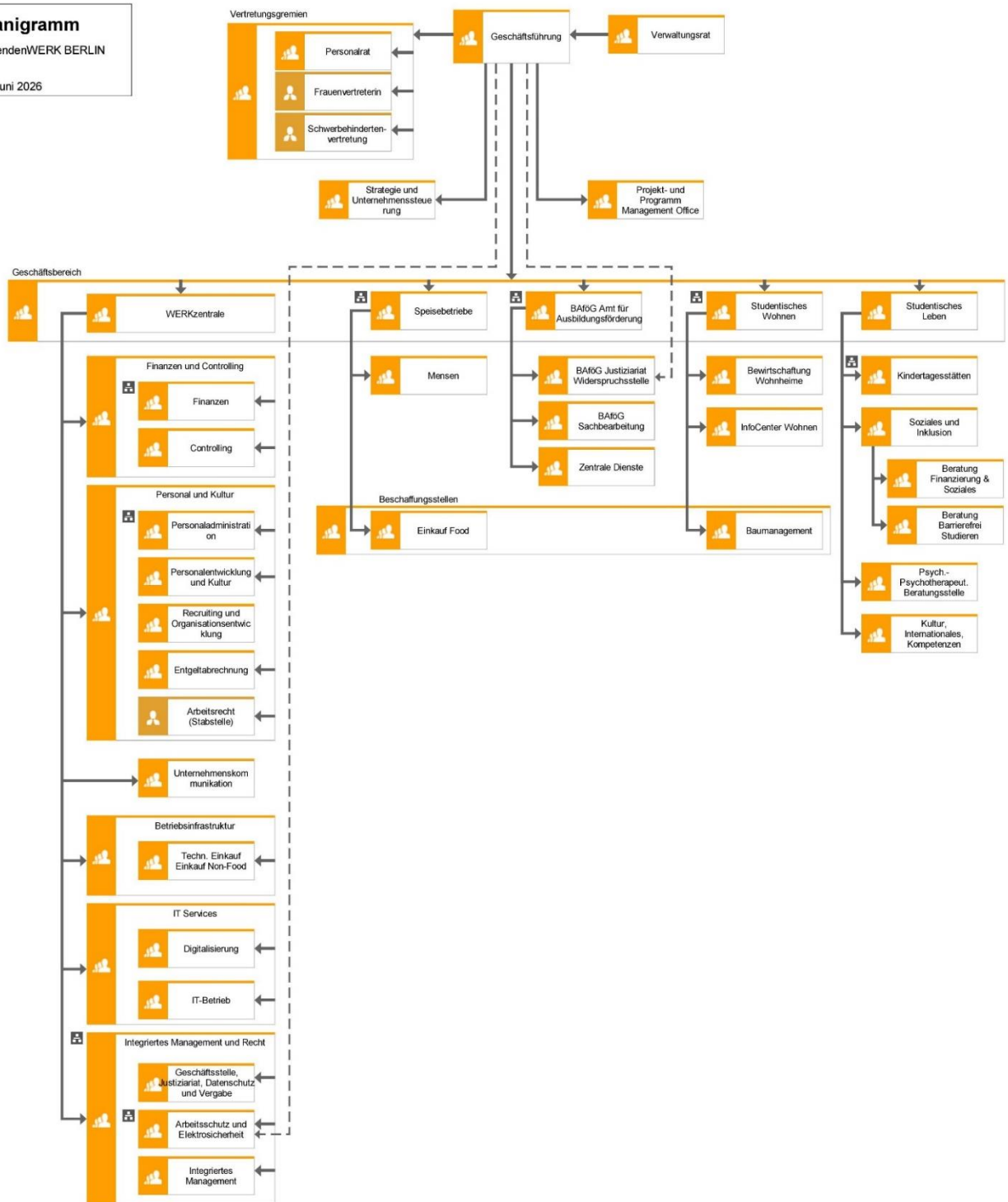


Abbildung 1: [Organigramm des StudierendenWERK Berlin](#), Stand Juni 2026

2.2 Unternehmensbereiche und EMAS-Anwendungsbereich

Zu den Unternehmensbereichen des studierendenWERKs BERLIN gehören

- Verwaltung (WERKzentrale)
- Speisebetriebe,
- BAföG Amt für Ausbildungsförderung,
- Studentisches Wohnen sowie
- Studentisches Leben.

Der Anwendungsbereich des Umweltmanagementsystems nach EMAS wurde im Jahr 2025 umfangreich erweitert und bezieht sich auf die nachfolgend aufgeführten Geschäftsbereiche und die entsprechenden Standortübersichten.

Für die externe Begutachtung mehrerer gleichartiger Standorte wurde erstmalig das Multisite-Verfahren angewendet. Dafür wurden in Rücksprache mit dem Umweltgutachter die Standorte mit vergleichbaren Tätigkeiten, Umweltaspekten und Managementprozessen zu Clustern zusammengefasst. Dies betrifft die Cluster Speisebetriebe mit 23 Standorten und Kindertagesstätten mit sechs Standorten (siehe *Tabelle 2* und *Tabelle 3*). Die Vergleichbarkeit der Standorte innerhalb der Cluster ergibt sich insbesondere aus standardisierten Kernprozessen sowie zentral koordinierten Vorgaben, Beschaffungsprozessen und Steuerungsmechanismen. Auf dieser Grundlage kann die externe Begutachtung innerhalb der Cluster stichprobenartig erfolgen. Der Stichprobenumfang wurde unter Berücksichtigung der Quadratwurzelregelung sowie einer Kombination aus selektiver und zufallsbasierter Standortauswahl festgelegt. Entsprechend ergibt sich für den Begutachtungszeitraum 2026 bis 2028 folgender Stichprobenumfang:

Tabelle 1: Stichprobenumfang entsprechend Multisite-Verfahren im Begutachtungszeitraum 2026-2028

Jahr	Cluster Speisebetriebe	Cluster Kindertagesstätten
2026	2 selektive, 3 zufallsbasierte Stichproben	1 selektive, 2 zufallsbasierte Stichproben
2027	1 selektive, 2 zufallsbasierte Stichproben	1 selektive, 1 zufallsbasierte Stichproben
2028	1 selektive, 1 zufallsbasierte Stichprobe	1 zufallsbasierte Stichprobe

In den nachfolgenden Unterkapiteln werden alle EMAS-Standorte aufgeführt und entsprechend gekennzeichnet, welche Standorte im Rahmen der externen Begutachtung besucht wurden.

Ergänzend ist zu beachten, dass sich mit Ausnahme des Standortes Hardenbergstraße (Verwaltung, Mensa und Wohnheim) alle weiteren EMAS-Standorte in Gebäuden der Hochschulen befinden. Das studierendenWERK BERLIN ist dort Nutzer bzw. Mieter der Flächen und nicht Ei-

gentümer der Gebäude. Daraus ergeben sich Abhängigkeiten zu den jeweiligen Gebäudeeigentümern, insbesondere bei gebäudebezogenen Verbrauchs- und Betriebskostendaten sowie bei baulichen oder gebäudetechnischen Maßnahmen. Das Umweltmanagementsystem konzentriert sich daher vor allem auf die direkt beeinflussbaren Tätigkeiten und Prozesse des StudierendenWERKS BERLIN. Siehe dazu auch Kapitel 5 (Umweltaspekte).

2.2.1 Verwaltung

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

Die Validierung nach EMAS im Geschäftsbereich WERKzentrale ist auf den Standort Hardenbergstraße 34 beschränkt. Die externe Begutachtung dieses Standortes ist innerhalb des Begutachtungszeitraums für 2028 vorgesehen. Die WERKzentrale wird jährlich extern begutachtet.

2.2.2 Speisebetriebe

Das StudierendenWERK BERLIN bot im Jahr 2025 den Studierenden in 23 Mensen (inklusive Zweigstellen), mit sechs eigenen Automaten/Spätis sowie drei Foodtrucks eine preisgünstige, vollwertige und gesunde Verpflegung an verschiedenen Hochschulstandorten. Täglich wurden rund 21.182 Besucher*innen versorgt.

Die Umweltmanagementsystem nach EMAS im Geschäftsbereich Speisebetriebe wurde in 2025 auf folgende Standorte ausgeweitet, siehe *Tabelle 2*.

Tabelle 2: EMAS Standorte der Speisebetriebe

Standortname	Adresse			Begutachtete Standorte 2026
Mensa TU Hardenbergstraße	Hardenbergstraße 34	10623	Berlin	X
Mensa BHT Luxemburger Straße	Luxemburger Straße 9	13353	Berlin	
Mensa FU II	Otto-von-Simson-Straße 16	14195	Berlin	
Mensa HU Nord	Hannoversche Straße 7	10115	Berlin	
Mensa HTW Treskowallee	Treskowallee 8	10318	Berlin	X
Mensa HTW Wilhelminenhof	Wilhelminenhofstraße 75a	12459	Berlin	
Mensa-Backshop TU „Wetterleuchten“	Straße des 17. Juni 135	10623	Berlin	
Mensa HWR Badensche Straße	Badensche Straße 50/51/52	10825	Berlin	
Mensa FU Shokudo	Van't-Hoff-Straße 6	14195	Berlin	X

Standortname	Adresse			Begutachtete Standorte 2026
Mensa-Backshop FU Rechtswissenschaften	Van't-Hoff-Straße 8	14195	Berlin	
Mensa FU Lankwitz	Malteserstraße 74	12249	Berlin	X
Mensa HU Süd	Unter den Linden 6	10117	Berlin	
Mensa KHS Weißensee	Bühningstraße 20	13086	Berlin	
Mensa HfM "Hanns Eisler"	Charlottenstraße 55	10117	Berlin	
Mensa KHS Karlshorst	Köpenicker Alle 39-57	10318	Berlin	
Mensa HfS Ernst Busch	Zinnowitzer Straße 11	10115	Berlin	
Mensa ASH	Kokoschkastraße 8b	12627	Berlin	
Mensa EHB Teltower Damm	Teltower Damm 118-122	14167	Berlin	
Mensa FU Herrenhaus Düppel	Oertzenweg 19b	14163	Berlin	
Mensa Charité Zahnklinik	Aßmannshäuser Straße 2/6	14197	Berlin	
Mensa HU Oase Adlershof	Rudower Chaussee 25	12489	Berlin	X
Mensa TU Marchstraße	Marchstraße 21-24	10587	Berlin	
Mensa FU Pharmazie	Königin-Luise-Straße 2	14195	Berlin	

2.2.3 Studentisches Wohnen

Das studierendenWERK BERLIN stellte im Jahr 2025 rund 9.120 Wohnheimplätze in 31 Wohnanlagen für Berliner Studierende zur Verfügung.

Die Validierung nach EMAS im Geschäftsbereich Studentisches Wohnen ist auf das Wohnheim am Standort Hardenbergstraße 34 (mit 46 Wohnheimplätzen) beschränkt. Das Wohnheim befindet sich im selben Gebäude wie der Verwaltungsbereich. Die externe Begutachtung dieses Standortes ist innerhalb des Begutachtungszeitraums für 2028 vorgesehen.

2.2.4 Kindertagesstätten

Das studierendenWERK Berlin betreute im Jahr 569,6 (Jahresmittelwert) Kinder in sieben Kindertagesstätten. Im Jahr 2025 wurde das Umweltmanagementsystem nach EMAS auf sechs Kindertagesstätten ausgeweitet (siehe *Tabelle 3*).

Tabelle 3: EMAS Standorte der Kindertagesstätten

Standortname	Adresse			Begutachtete Standorte 2026
Kita an der HU Berlin	Ziegelstr. 5-9	10117	Berlin	X
Kita an der HWR Berlin	Badensche Straße 50/51, Haus C	10825	Berlin	X
Kita an der HTW Berlin	Hönower Straße 35	10318	Berlin	
Kita an der BHT Berlin	Lütticher Str. 39	13353	Berlin	
Kita an der TU Berlin	Marchstraße 8	10587	Berlin	
Kita an der FU Berlin	Königin-Luise-Straße 86	14195	Berlin	X

3. Umweltmanagementsystem

3.1 Betriebliches Umweltmanagement

Das studierendenWERK BERLIN verfügt langjährige und vielfältige Erfahrungen darin, Anforderungen des Umweltschutzes sowie soziale und wirtschaftliche Aspekte in die Arbeitsabläufe der Organisation zu integrieren. 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 kontinuierlich zu verbessern. Die Novellierung der DIN ISO 14001:2015 und die damit verbundene Anpassung der EMAS-Verordnung erforderten die Überarbeitung vorhandener Dokumente, aber auch die Erarbeitung neuer Dokumente.

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.

Die Geschäftsführerin des studierendenWERKs ist grundsätzlich verantwortlich für die Einhaltung der Anforderungen des Umweltmanagementsystems und stellt ausreichend personelle, technische und organisatorische Mittel zur Aufrechterhaltung zur Verfügung.

Für die Steuerung des Umweltmanagementsystems ist eine intern bestellte Umweltmanagementsystembeauftragte verantwortlich. Diese arbeitet eng mit den EMAS-Beauftragten aus den Bereichen Speisebetriebe, Verwaltung, Studentisches Wohnen und Kindertagesstätten zusammen. Im Zuge der Erweiterung des EMAS-Anwendungsbereichs wurde im Jahr 2025 die EMAS-Beauftragte für den Bereich Kindertagesstätten zusätzlich benannt.

Die beteiligten Rollen im Umweltmanagementsystem sind in *Abbildung 2* abgebildet.

EMAS Rollenorganigramm

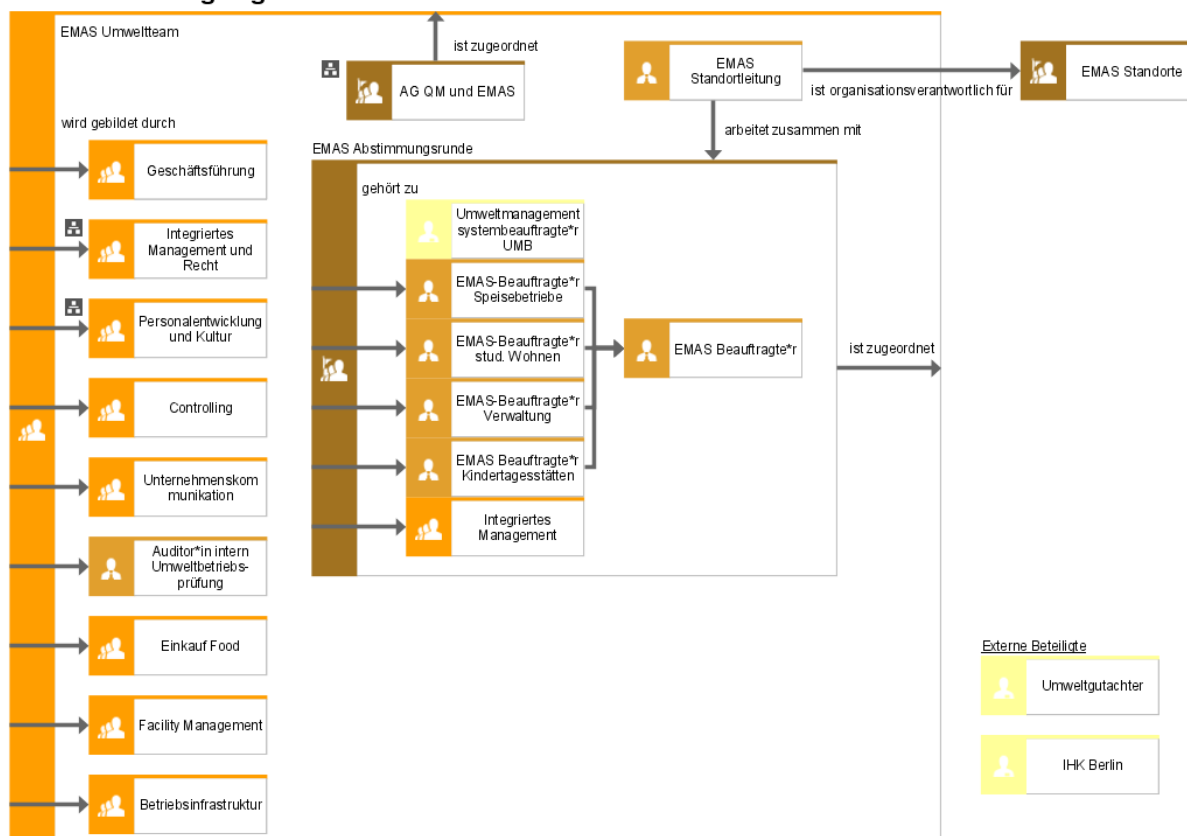


Abbildung 2: Rollen im Umweltmanagementsystem

Es findet einmal jährlich eine Begehung aller EMAS Standorte durch eine*n internen Auditor*in statt. Zudem werden regelmäßig Begehungen durch die Fachkraft für Arbeitssicherheit, die verantwortliche Elektrofachkraft und den Brandschutzbeauftragten 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.

Seit Einführung des EMAS-Managementsystems hat das studierendenWERK seine Umweltleistung in verschiedenen wesentlichen Umweltaspekten weiterentwickelt und verbessert. Im Jahr 2022 wird der Eaternity-Score als externes Berechnungsinstrument zur Einschätzung der klimabezogenen Auswirkungen der Rezepturen eingesetzt. Die Berechnung erfolgt nach der Methodik des Anbieters Eaternity. Seit 2009 baut Eaternity eine umfassende Umweltbilanz-Lebensmittel-Datenbank auf und hat inzwischen auch die Gerichte des studierendenWERKs BERLIN analysiert. Dabei werden für jedes Gericht die CO₂-Emissionen in Gramm CO₂-Äquivalenten in einer Wolke sowie der Wasserfußabdruck in Litern in einem Wassertropfen dargestellt.

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

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	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	pausiert

Vor dem Hintergrund mehrerer Digitalisierungsprojekte wird die Implementierung einer QM-Software aktuell zurückgestellt. Erste vorbereitende Schritte wurden bereits eingeleitet; eine Umsetzung kann erfolgen, sobald entsprechende Ressourcen zur Verfügung stehen.

3.2 Kontext der Organisation

Im Rahmen der Weiterentwicklung und der Ausweitung des Umweltmanagementsystems nach EMAS wurden der Kontext der Organisation (die Betrachtung und Bewertung interner und externer Themen) und die interessierten Parteien und deren Erfordernisse und Erwartungen ermittelt und aktualisiert, um das Managementsystem an diese Rahmenbedingungen anzupassen. Die systematische Kontextanalyse ermöglicht ein besseres Verständnis der internen und externen Einflussfaktoren sowie der daraus resultierenden Chancen und Risiken des StudierendenWERKs BERLIN. Eine schematische Übersicht ist in *Abbildung 3* dargestellt; besonders bedeutende Themen sind dort fett hervorgehoben.

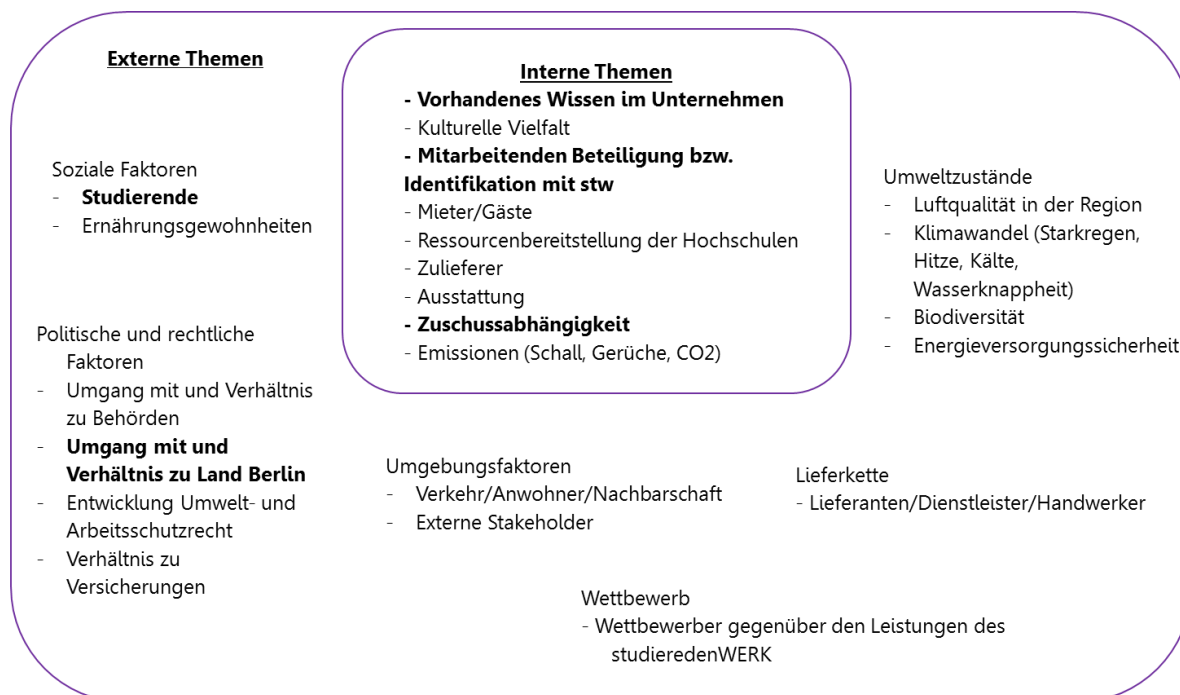


Abbildung 3: Kontextanalyse

4. Umwelleitlinien

Das studierendenWERK BERLIN ist vom Land Berlin mit der sozialen, gesundheitlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Betreuung der Studierenden der Berliner Hochschulen beauftragt. Es versteht sich als Partner für ein erfolgreiches Studium und trägt damit eine besondere gesellschaftliche Verantwortung.

Das studierendenWERK BERLIN ist sich dieser Verantwortung bewusst. Es optimiert kontinuierlich seine Angebote und Leistungen in Kooperation mit den Hochschulen und gestaltet diese unter Berücksichtigung sozialer, ökologischer und wirtschaftlicher Aspekte. Dabei beachtet das studierendenWERK BERLIN seine im Leitbild verankerten Grundsätze: Zielgruppenorientierung, Verantwortung, Wertschätzung, Transparenz und Prozessqualität.

Die folgenden Leitlinien konkretisieren diesen Anspruch und bilden den Rahmen für das Umweltmanagementsystem:

1. Ressourcenverbrauch

Wir schränken den Ressourcenverbrauch durch die fortlaufende Optimierung von Betriebsabläufen und den Einsatz von moderner Technik so weit wie möglich ein.

2. Umweltentlastung

Wir vermeiden Abfälle und verringern nicht vermeidbare Abfälle, soweit dies im Rahmen unserer betrieblichen Abläufe möglich ist. Damit leisten wir einen Beitrag zur Umweltentlastung.

3. Beschaffung

Wir beschaffen Produkte, Lebensmittel, Roh- und Hilfsstoffe sowie Dienstleistungen unter Berücksichtigung qualitativer und ökologischer Gesichtspunkte. In unseren Speisebetrieben umfasst dies beispielsweise ein qualitatives, vielfältiges und ausgewogenes Speiseangebot.

4. Mitarbeiter*innenförderung

Wir informieren und sensibilisieren unsere Mitarbeiter*innen mit dem Ziel, umweltbewusstes Verhalten im Betrieb zu fördern und Kompetenzen zu stärken.

5. Bildung für nachhaltige Entwicklung

In unseren Kindertagesstätten verstehen wir nachhaltige Entwicklung als Bestandteil unseres pädagogischen Handelns. Kinder werden darin unterstützt, ihre Lebenswelt aktiv mitzugestalten, verantwortungsvoll zu handeln und soziale, ökologische sowie gesellschaftliche Zusammenhänge wahrzunehmen.

6. Öffentlichkeitsarbeit

Wir führen Dialoge mit Mitarbeitenden, Studierenden, Gremienmitgliedern, öffentlichen Stellen und weiteren Anspruchsgruppen, um deren Erwartungen in das Umweltmanagementsystem einzubeziehen sowie Transparenz über Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen herzustellen.

7. Umgang mit Rechtsvorschriften

Wir schaffen die organisatorischen Voraussetzungen für eine wirksame und zeitnahe Umsetzung gesetzlicher Vorschriften und behördlicher Auflagen und verpflichten uns zur Einhaltung aller bindenden Verpflichtungen.

8. Kontinuierliche Verbesserung

Wir pflegen und verbessern fortlaufend unser Umweltmanagementsystem nach EMAS zur Steuerung und kontinuierlichen Verbesserung unserer Umweltleistung.

5. Umweltaspekte

Die Umweltaspekte für die Bereiche Speisebetriebe, Studentisches Wohnen, Verwaltung und Kindertagesstätten 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 in *Tabelle 4* abgebildet.

Tabelle 4: Bedeutende Umweltaspekte nach Geschäftsbereichen

Geschäftsbereich	Bedeutende Umweltaspekte
Verwaltung	<ul style="list-style-type: none"> • Stromverbrauch • Papierverbrauch
Speisebetriebe	<ul style="list-style-type: none"> • Stromverbrauch • Lebensmittelbeschaffung und Qualität des Speiseangebots • Speisereste • Reinigungsmittelverbrauch (intern) • Kältemittelverluste
Kindertagesstätten	<ul style="list-style-type: none"> • Stromverbrauch • Bildung für nachhaltige Entwicklung

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 Standort 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, da die maßgebliche Einflussgröße im Energieverbrauch – insbesondere im Stromverbrauch – liegt. Die daraus resultierenden CO₂-Emissionen stellen mittelbare Umweltwirkungen dar, die über Energieeffizienz- und Einsparmaßnahmen beeinflussbar sind. Die weiteren Treibhausgase (CH₄, N₂O, HFC, PFC, SF₆) sind ebenfalls nicht bedeutend für das StudierendenWERK BERLIN. Kältemittel werden bei der Wartung fachgerecht ausgetauscht und entsorgt. Relevante Emissionen von Schwefeldioxid (SO₂) entstehen nicht, da keine Kohle- oder Ölverbrennung erfolgt. Stickoxide oder Feinstaub entstehen nur bei Verbrennungsprozessen der gasbetriebenen Dampfkesselanlagen. Diese werden fachgerecht überprüft und die Grenzwerte eingehalten.

Es wurden im Jahr 2025 keine bedeutenden Umweltaspekte im Bereich Studentisches Wohnen identifiziert. Die energetischen Verbrauchsdaten wurden für diesen Bereich dennoch ermittelt. Darüber hinaus werden keine Kennzahlen gebildet, weshalb auf eine Darstellung in dieser Umwelterklärung verzichtet wird.

6. Umweltleistung

Zur quantitativen Erfassung der wesentlichen Umweltaspekte werden – soweit möglich – Kennzahlen (Kernindikatoren) gebildet. Als Bezugsgrößen dienen die Anzahl der Mitarbeitendenstellen in der Verwaltung (*Abbildung 4*), die Nettogeschäftsfläche der Verwaltung, die Besucher*innenzahl der Mensen (*Abbildung 5*), die Anzahl der betreuten Kinder (*Abbildung 6*) sowie die Nettofläche der Kindertageseinrichtungen (*Tabelle 5*).

Die Zahl der Mitarbeitendenstellen ist im Vergleich zu den Vorjahren im Jahr 2025 mit 93,3 Stellen angestiegen. Dieser Anstieg ist auf die neue Organisationsstruktur (vgl. Kapitel 2.1) zurückzuführen. Stellenanteile, die zuvor anderen Abteilungen zugeordnet waren, werden nun zusätzlich in den Stellenanteilen der Verwaltung bzw. der WERKzentrale erfasst.

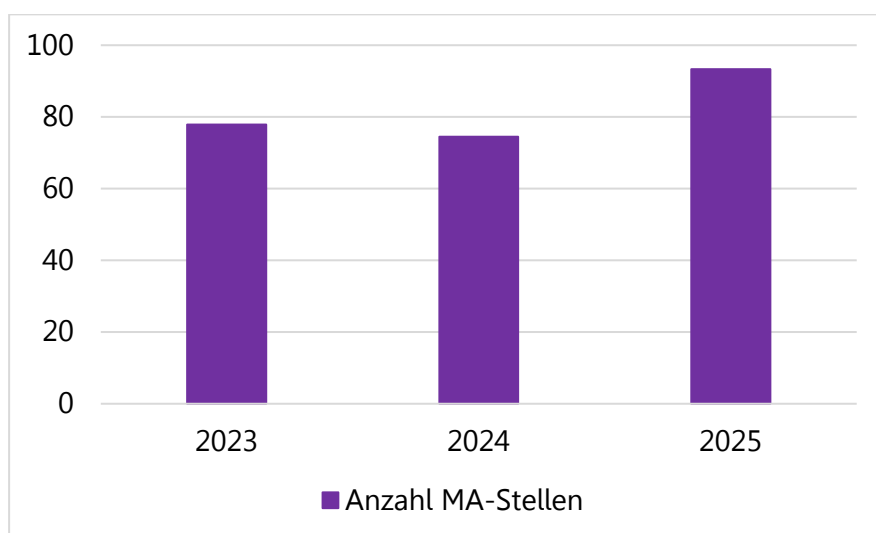


Abbildung 4: Anzahl der Mitarbeitendenstellen in der Verwaltung, 2023-2025

Die Anzahl und Entwicklung der Besucher*innen variiert je nach Mensastandort und lässt Rückschlüsse auf die jeweilige Größe der Einrichtung zu. Insgesamt ist die Zahl der Besucherinnen von 2024 auf 2025 um 2,5 % gesunken.

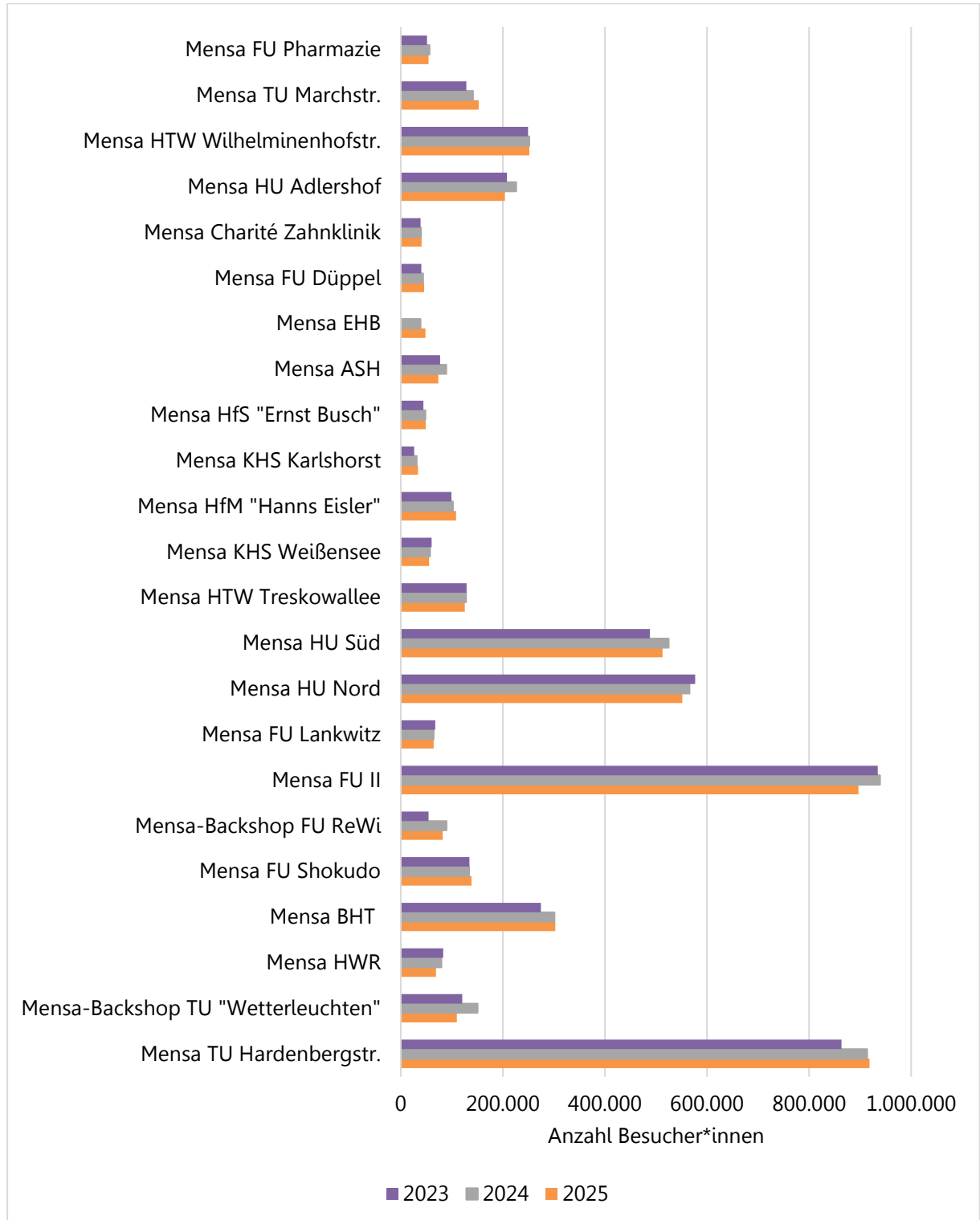


Abbildung 5: Anzahl Besucher*innen in den Speisebetrieben, 2023-2025

In den Kindertagesstätten ist insgesamt ein leichter Rückgang der betreuten Kinder von rund 1 % im Zeitraum von 2023 bis 2025 zu verzeichnen. Die Entwicklung variiert jedoch je nach Einrichtung. So ist beispielsweise in den Kitas HU, BHT und HWR ein leichter Anstieg der Anzahl betreuter Kinder erkennbar.



Abbildung 6: Anzahl Kinder in den Kindertagesstätten, 2023-2025

In der nachfolgend dargestellten Tabelle sind die Nettoflächen der Kita-Standorte aufgeführt. Entsprechend der jeweiligen Größe der Einrichtung bestehen unterschiedliche Kapazitäten hinsichtlich der Anzahl der betreuten Kinder.

Tabelle 5: Nettoflächen der Kitastandorte

Kita-Standort	Nettofläche [m ²]
Kita HWR	315
Kita TU	1.025
Kita HTW	700
Kita FU	2.250
Kita BHT	1.107
Kita HU	986

Die Darstellung der Umweltleistung basiert auf den für die jeweiligen Standorte verfügbaren Betriebsdaten. Da sich der Großteil der EMAS-Standorte in Hochschulgebäuden befindet und das StudierendenWERK BERLIN dort in der Regel Mieter bzw. Nutzer der Flächen ist, liegen die Betriebskostenabrechnungen nicht für alle Standorte und Berichtsjahre vollständig vor (vgl. Kapitel 2.2). Soweit vollständige Abrechnungsdaten vorliegen, wurden diese für die Auswertung herangezogen. Für Standorte oder Berichtsjahre mit fehlenden oder unvollständigen Daten wurden Schätzungen vorgenommen. Die Schätzwerte sind in den jeweiligen Tabellen farblich orange hervorgehoben. Selbst abgelesene Zählerstände sind farblich lila gekennzeichnet.

6.1 Energie

Im Bereich Energie stellt insbesondere der Stromverbrauch einen bedeutenden Umweltaspekt dar, da dieser durch betriebliche Abläufe, den Geräteeinsatz und das Nutzerverhalten direkt beeinflusst werden kann.

Der Wärmeverbrauch ist aufgrund der Miet- und Nutzungsverhältnisse an vielen EMAS-Standorten nur eingeschränkt direkt beeinflussbar und wird daher nicht als wesentlicher Umweltaspekt bewertet. Der Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien sowie deren Anteil am Gesamtstromverbrauch wird derzeit nicht als wesentlicher Umweltaspekt bewertet. Zudem liegen hierzu keine ausreichend belastbaren standortbezogenen Daten vor, sodass auf eine gesonderte Darstellung verzichtet wird.

6.1.1 Stromverbrauch in den Speisebetrieben

In der Mensa TU Hardenbergstraße sowie in der Mensa TU Marchstraße ist ein leichter Anstieg des Stromverbrauchs zu verzeichnen. Der Anstieg in der Hardenbergstraße ist unter anderem auf zusätzliche technische Geräte (u. a. größere Spülmaschine, zusätzliche Tiefkühlzelle) zurückzuführen. In der Mensa TU Marchstraße stieg die Besucher*innenzahl von 2023 bis 2025 um rund 18 % (siehe *Abbildung 5*). Die Kennzahl kWh/Besucher*in blieb im gleichen Zeitraum weitgehend konstant (siehe *Tabelle 7*), sodass der absolute Anstieg des Stromverbrauchs sich durch die erhöhte Auslastung erklären lässt.

Tabelle 6: Stromverbrauch der Speisebetriebe, 2023-2025

Standortname	Stromverbrauch [kWh]		
	2023	2024	2025
Mensa TU Hardenbergstraße	752.678	730.155	807.644
Mensa-Backshop TU „Wetterleuchten“	57.193	68.278	50.662
Mensa HWR Badensche Straße	107.544	114.058	53.580
Mensa BHT Luxemburger Straße	318.996	284.213	235.858

Standortname	Stromverbrauch [kWh]		
	2023	2024	2025
Mensa FU Shokudo	156.230	126.297	107.982
Mensa-Backshop FU Rechtswissenschaften (ReWi)	5.165	84.740	63.999
Mensa FU II	1.419.896	886.405	698.533
Mensa FU Lankwitz	78.164	60.744	50.308
Mensa HU Nord	670.018	466.999	429.666
Mensa HU Süd	599.698	618.054	399.532
Mensa HTW Treskowallee	242.216	242.216	97.758
Mensa KHS Weißensee	60.514	59.938	56.404
Mensa HfM "Hanns Eisler"	115.097	96.533	84.497
Mensa KHS Karlshorst	37.857	37.780	26.215
Mensa HfS Ernst Busch	51.441	45.453	38.095
Mensa ASH	89.399	84.157	57.191
Mensa EHB Teltower Damm	2.550	17.988	37.799
Mensa FU Herrenhaus Düppel	92.257	71.857	69.428
Mensa Charité Zahnklinik	44.922	37.789	31.814
Mensa HU Oase Adlershof	364.275	332.348	158.833
Mensa HTW Wilhelminenhof	180.000	216.570	196.080
Mensa TU Marchstraße	11.879	1.309	14.339
Mensa FU Pharmazie	59.531	53.215	42.278
Gesamt der Ist-Werte	3.933.722	2.977.549	998.478
Gesamt (Ist- und Schätzwerte)	5.517.520	4.737.096	3.808.497

An den übrigen betrachteten Standorten ist der Stromverbrauch rückläufig. Entsprechend entwickelten sich auch die spezifischen Kennzahlen (kWh/Besucher*in). Auffällig ist die Entwicklung der Kennzahl kWh/Besucher*in in der Mensa EHB. Diese sank von 2023 auf 2024 deutlich. Hintergrund ist die Wiedereröffnung der Mensa EHB Ende im ersten Quartals 2024. Mit der Wiederaufnahme des Betriebs stieg die Besucher*innenzahl deutlich an, wodurch sich die spezifische Kennzahl entsprechend reduzierte.

Tabelle 7: Stromverbrauch pro Besucher*in, 2023-2025

Standortname	kWh/Besucher*in		
	2023	2024	2025
Mensa TU Hardenbergstraße	0,87	0,80	0,88
Mensa-Backshop TU „Wetterleuchten“	0,48	0,45	0,46
Mensa HWR Badensche Straße	1,29	1,43	0,78
Mensa BHT Luxemburger Straße	1,16	0,94	0,78
Mensa FU Shokudo	1,16	0,94	0,78
Mensa-Backshop FU Rechtswissenschaften (ReWi)	0,09	0,94	0,78
Mensa FU II	1,52	0,94	0,78

Standortname	kWh/Besucher*in		
	2023	2024	2025
Mensa FU Lankwitz	1,16	0,94	0,78
Mensa HU Nord	1,16	0,83	0,78
Mensa HU Süd	1,23	1,18	0,78
Mensa HTW Treskowallee	1,88	1,89	0,78
Mensa KHS Weißensee	1,00	1,04	1,02
Mensa HfM "Hanns Eisler"	1,16	0,94	0,78
Mensa KHS Karlshorst	1,43	1,20	0,78
Mensa HfS Ernst Busch	1,16	0,94	0,78
Mensa ASH	1,16	0,94	0,78
Mensa EHB Teltower Damm	21,61	0,46	0,78
Mensa FU Herrenhaus Düppel	2,28	1,65	1,52
Mensa Charité Zahnklinik	1,16	0,94	0,78
Mensa HU Oase Adlershof	1,75	1,47	0,78
Mensa HTW Wilhelminenhof	0,72	0,86	0,78
Mensa TU Marchstraße	0,09	0,01	0,09
Mensa FU Pharmazie	1,16	0,94	0,78

6.1.2 Stromverbrauch in der Verwaltung

Der Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude ist von 2023-2025 kontinuierlich gesunken (siehe *Abbildung 7*).

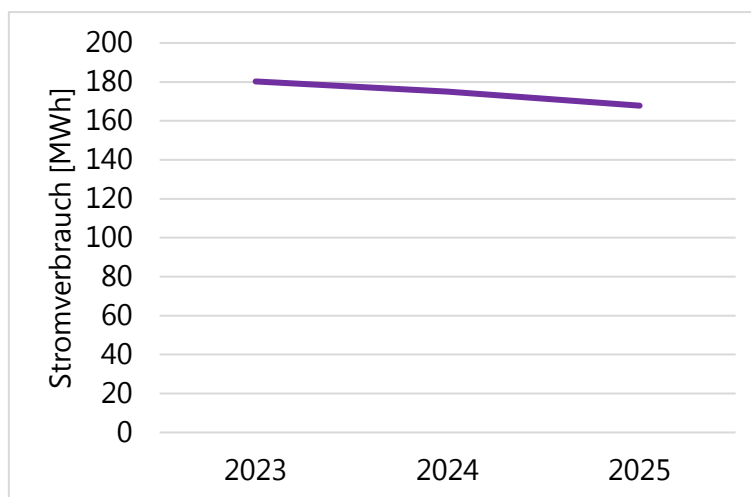


Abbildung 7: Stromverbrauch in der Verwaltung, 2023-2025

Bei der Betrachtung der Kennzahl Stromverbrauch pro Mitarbeitendenstelle ist von 2024 auf 2025 eine deutliche Reduktion von rund 25 % zu erkennen (siehe *Abbildung 8*). Diese Entwicklung ist jedoch nicht primär auf eine tatsächliche Verbrauchsreduktion zurückzuführen, sondern auf die gestiegene Anzahl der Mitarbeitendenstellen infolge organisatorischer Umstrukturierungen (vgl. Kapitel 2.1).

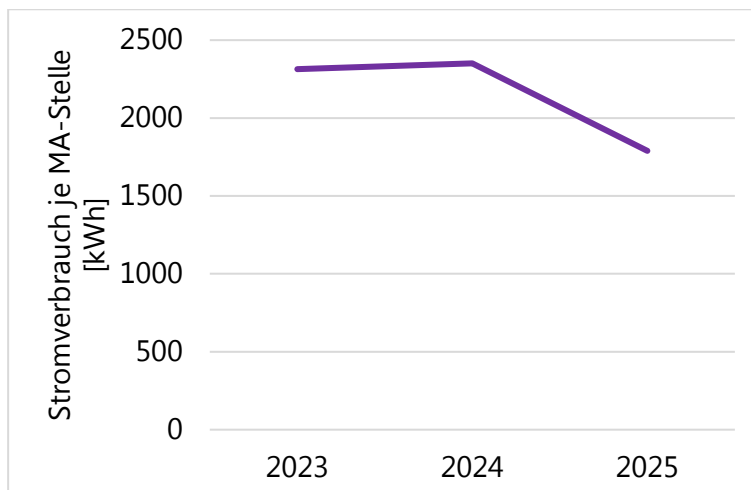


Abbildung 8: Stromverbrauch in der Verwaltung pro MA-Stelle, 2023-2025

6.1.3 Stromverbrauch in den Kindertagesstätten

Insgesamt ist ein Rückgang des Gesamtstromverbrauchs in den Kindertagesstätten erkennbar (siehe *Tabelle 8*). Dieser ist jedoch insbesondere auf die deutliche Reduktion in den Kitas HTW und BHT im Jahr 2025 zurückzuführen. Vor diesem Hintergrund ist zu prüfen, ob die abgelesenen Zählerstände plausibel sind. Eine Validierung der Daten erfolgt nach Eingang der entsprechenden Betriebskostenabrechnungen.

Tabelle 8: Stromverbrauch der Kindertagesstätten, 2023-2025

Standortname	Stromverbrauch [kWh]		
	2023	2024	2025
Kita an der HU Berlin	25.346	25.624	6.741
Kita an der HWR Berlin	9.359	1.0262	9.594
Kita an der HTW Berlin	9.172	7.279	2.611
Kita an der BHT Berlin	31.300	34.080	9.110
Kita an der TU Berlin	25.522	25.575	26.564
Kita an der FU Berlin	63.355	63.035	64.730
Gesamt der Ist-Werte	138.708	140.231	119.350
Gesamt (Ist- und Schätzwerte)	161.116	162.939	119.350

An den übrigen Standorten ist insgesamt eine leichte, nicht signifikante Zunahme des Stromverbrauchs zu verzeichnen. Entsprechend zeigt sich auch bei der Kennzahl „Stromverbrauch pro Fläche“ eine leichte Erhöhung bzw. bei drei Kitas eine nicht plausible deutliche Verringerung (siehe *Tabelle 9*).

Tabelle 9: Stromverbrauch pro m², 2023-2025




Standortname	kWh/m ²		
	2023	2024	2025
Kita an der HU Berlin	25,7	26,0	6,8
Kita an der HWR Berlin	29,7	32,6	30,5
Kita an der HTW Berlin	13,1	10,4	3,7
Kita an der BHT Berlin	28,3	30,8	8,2
Kita an der TU Berlin	24,9	24,9	25,9
Kita an der FU Berlin	28,2	28,0	28,8


6.1.4 Stromverbrauch – Meilensteine und Umweltprogramm

Folgende Meilensteine konnte in diesem Bereich im studierendenWERK erreicht werden:

Meilensteine bei der Verbesserung des Stromeinsatzes
<ul style="list-style-type: none"> • Seit 2013: Umrüstung auf LED in allen Einrichtungen • Seit 2013: Einsatz von Bewegungsmeldern in geeigneten Bereichen in allen Einrichtungen • 2015: Einsatz einer Klein-Windkraftanlage in der Mensa TU • 2015-2018: Sukzessiver Einbau von Spülanlagen mit Wärmerückgewinnung • Seit 2015: Sukzessive Umrüstung von Pumpen in allen Anlagen • 2016: Einbau von Bewegungsmeldern an allen damaligen EMAS-Standorten zur Senkung des Stromverbrauchs • 2016-2018: Installation Photovoltaikanlage in den Mensen BHT, HU und TU • 2020: Einsatz von Solarthermie in der Mensa TU • Seit 2020: Einbau von Behördenthermostatköpfen in allen Einrichtungen • 2022: Erneuerung der Dampfanlage in der Mensa TU • 2023: Abbildung des CO₂-Fußabdrucks einer Einrichtung

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

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Reduktion des Stromverbrauchs der Bildschirme an den Ausgaben der Mensen um 64 Prozent pro Gerät	Sukzessive Umstellung auf 32" Bildschirmen an den Ausgaben bis 12/2026; Stromeinsparung von rund 64 % pro Gerät (55 W statt 150 W)	
Optimierung der Arbeitsprozesse in der Speisenproduktion	Training der Mensaleiter an den Geräten bis 12/2026	
Reduzierung des Stromverbrauchs	Erfassung des Beleuchtungsbestands in allen Kitas sowie Prüfung der Umrüstung auf LED-Technik bis 06/2027	

Steigerung der Energieeffizienz, Reduktion Energieverbrauch	Austausch von Bain-Marie-Ausgaben in den Mensen HfM, HTW Wilhelminenhof und HU Oase Adlershof bis 12/2026; Stromersparung von rund 30 % pro Gerät (1 kW statt 1,4kW) <ul style="list-style-type: none"> - Mensa HfM: voraussichtlich 6–9 Geräte - Mensa HTW Wilhelminenhof: 2 Geräte - Mensa HU Oase Adlershof: 12 Geräte 	
---	--	---

6.2 Lebensmittelbeschaffung und Qualität des Speiseangebots

Das studierendenWERK BERLIN stellt hohe Anforderungen an Qualität und Sicherheit bei Lebensmitteln. Im Rahmen unserer Planungen, Prozesse und Einkaufsentscheidungen berücksichtigen wir, soweit relevant und umsetzbar, dokumentierte Kriterien wie Zertifizierungen, Herkunftsnachweise, Anforderungen an Tierhaltung, Bio-Nachweise sowie Vorgaben aus Lieferanten- und Produktspezifikationen

Speisepläne

Für Planung, Entwurf und Bearbeitung der Angebote und Rezepturen in den Speisebetrieben sind zwei Mitarbeitende 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 basiert auf einem Sechs-Wochen-Rhythmus und wiederholt sich entsprechend. Grundlage der Speiseplangestaltung sind unter anderem ein abwechslungsreiches Angebot mit frei wählbaren Komponenten in Selbstentnahme, vegetarische und vegane Gerichte sowie Angebote mit Fleisch oder Fisch unter Berücksichtigung ethnischer und religiöser Aspekte. Zudem werden saisonale Produkte in die Planung einbezogen. Im wöchentlichen Speiseplan werden montags und mittwochs ausschließlich vegane und vegetarische Gerichte angeboten. Dienstags und donnerstags ergänzen Gerichte mit Fleisch das Angebot, freitags werden zusätzlich Fischgerichte angeboten.

Beschaffung und Qualität der Lebensmittel

In jeglichen Prozessschritten sowie bei der Auswahl von Lieferanten in allen produzierenden Mensen und Außenstellen wird 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 Audits 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 beschafft das StudierendenWERK BERLIN bevorzugt saisonale und regionale Produkte, soweit diese verfügbar und wirtschaftlich vertretbar sind. Bei ausgewählten Warengruppen werden Produkte in Bio-Qualität¹ beschafft. Voraussetzung hierfür ist, dass die Bio-Qualität durch entsprechende Lieferantennachweise, Zertifikate oder Produktspezifikationen belegbar ist.

Es werden keine Lebensmittel beschafft, die nach den vorliegenden Produktspezifikationen als gentechnisch verändert kennzeichnungspflichtig sind; zudem werden Produkte mit zugesetzten Glutamaten ausgeschlossen. Ebenfalls nicht beschafft werden Erzeugnisse aus Kaninchen, Klonfleisch oder Separatorenfleisch sowie bestimmte Fischarten wie Thunfisch, Hai, Aal, Merlan und Koi.

Fischfilet und Fischerzeugnisse werden grundsätzlich mit MSC-Zertifizierung¹ beschafft. Kartoffeln stammen ausschließlich aus deutschem Anbau. Tiefkühlobst, Tiefkühlgemüse und Tiefkühl-Kartoffelprodukte stammen überwiegend aus EU-Anbau; Ausnahmen bestehen bei einzelnen Spezialprodukten, zum Beispiel Ingwer. Kaffee und Tee sowie Eier, Ei-Convenience und Gewürze werden in Bio-Qualität¹ beschafft.

Im Jahr 2021 wurde der Speiseplan grundlegend überarbeitet. In diesem Zusammenhang wurden auch die Anforderungen an die Fleisch- und Molkereiproduktebeschaffung angepasst. Für Frischfleisch gelten seitdem verbindliche Anforderungen an Herkunft und Haltungsform. Geflügel wird als zertifizierte Bio-Ware¹ beschafft; Rindfleisch stammt mindestens aus Haltungsform 3 und Schweinefleisch aus Haltungsform 4. Frischfleisch muss nachweislich aus deutscher Herkunft stammen.

Zusätzlich wurden seit 2023 mehr als 480 Rezepturen überarbeitet.

Der Abverkauf der Speisen² von 2023 bis 2025 ist in *Abbildung 9* dargestellt und entwickelte sich wie folgt:

¹ Die Angaben zu Bio-Qualität und MSC-Zertifizierung beziehen sich ausschließlich auf die Beschaffung einzelner Warengruppen. Das StudierendenWERK BERLIN bzw. die genannten Mensen sind nicht selbst als Bio- oder MSC-Betrieb zertifiziert. Eine Auslobung einzelner Speisen als Bio- oder MSC-zertifiziert erfolgt nicht.

² Speisen umfassen die einzelnen Komponenten, das Tellergericht eins und zwei, das Klimaessen sowie die Gerichte der Aktionsstände

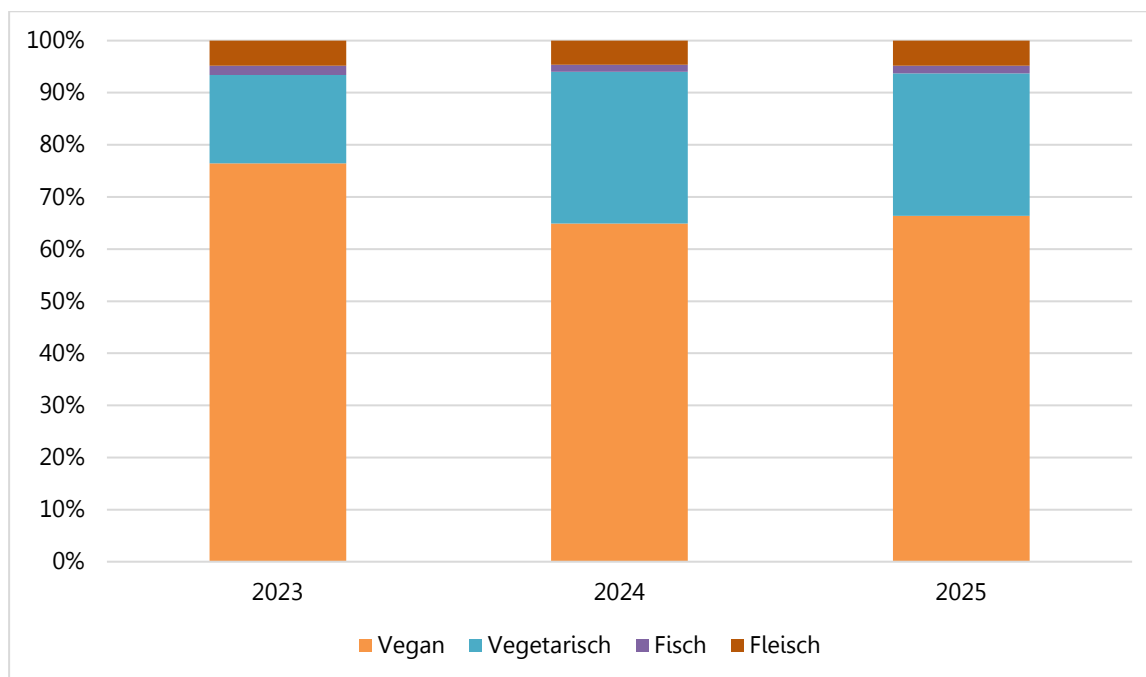


Abbildung 9: Prozentualer Anteil der abverkauften Speisen nach vegan, vegetarisch, Fisch und Fleisch, 2023-2025

Sämtliche Salate, Suppen, Beilagen und Desserts 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 Geschäftsbereich Speisebetriebe arbeitet kontinuierlich an der Weiterentwicklung und Durchführung von Qualitätssicherungsmaßnahmen, um die Arbeitsprozesse in der Speisenproduktion zu optimieren. Hierfür wurden 2019 einheitliche Standards und Prozesse für alle Mensen entwickelt.

Zur optimalen Nutzung der Küchengeräte werden Fortbildungen mit den Geräteherstellern durchgeführt. Darüber hinaus wurden seit 2019 zunehmend einheitliche Garprozesse in der Küchentechnik implementiert. In diesem Zusammenhang wurden die Rezepte überprüft und angepasst, sodass die Zubereitung der Lebensmittel überwiegend in Kombidämpfern anstelle von Kesseln oder Fritteusen erfolgt. Dies dient insbesondere der Sicherung einheitlicher Qualitätsstandards bei der Speisenzubereitung. Zusätzlich kann diese Zubereitungsweise den Einsatz von Frittierfett verringern und je nach Gerät, Rezeptur und Auslastung zu einem geringeren Energieeinsatz beitragen.

Jährlich erfolgt eine Sortimentsbereinigung mit dem Ziel, nicht nachgefragte Produkte aus dem Angebot zu nehmen oder das Sortiment gegebenenfalls um neue Produkte zu ergänzen. Zudem werden die Rezepturen kontinuierlich überprüft und angepasst, beispielsweise durch

die Ergänzung fehlender Angaben oder inhaltliche Präzisierungen. Lieferanten werden regelmäßig überprüft, unter anderem mit dem Ziel, Bezugswege zu verkürzen und potenzielle transportbedingte Umweltbelastungen zu verringern.

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

Folgende Meilensteine konnte in diesem Bereich im studierendenWERK erreicht werden:

Meilensteine bei der Verbesserung der Qualität des Speiseangebots und Lebensmittelbeschaffung

- 2011: Einführung veganes Angebot
- 2018: Reduzierung der Transporte durch Umstellung auf 3 Liefertage pro Woche
- 2019: Eröffnung vegane Mensa
- 2019: Einbau von Trinkwasserspendern in großen Einrichtungen
- 2021: Einführung eines neuen Ernährungskonzepts mit besonderer Berücksichtigung an Herkunft und Tierhaltungskennzeichnung bei Fleischprodukten, insbesondere Haltungsform 3 und 4.
- 2022: Einführung Eaternity-Score
- 2023: Umstellung des Getränkeangebots auf Mehrweg-Glasflaschen
- 2024:
 - Sortimentsbereinigung Getränke von 22 auf 8 Artikel
 - Reduzierung des Fischanteils bei den Hauptkomponenten von zweimal auf einmal pro Woche
- 2026: Umstellung auf vollständige Eigenherstellung von Bratensaft und Gemüsebrühe in den Mensen (Verzicht auf Fertigsaucen)
Einkaufsmengen:
 - Bratensaft: 4347 kg (2024), 3645 kg (2025)
 - Gemüsebrühe: 3645 kg (2024), 4344 kg (2025)

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

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Prozessoptimierung	Prüfung der Anforderungen an die Barrierefreiheit einer digitalen HACCP-Lösung verlängert bis 12/2025	pausiert
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	pausiert
Umsetzung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für ein „gesundheitsförderndes und nachhaltiges Verpflegungsangebot“	Zertifizierung nach DGE-FITKID in 2025	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	erneute Zertifizierung in 2026	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Monitoring der ausgegebenen Speisen	Auswertung des Anteils der veganen und vegetarischen Speisen an der Gesamtzahl der ausgegebenen Speisen in 2025	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	erneute Auswertung in 2026	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Verbesserung der Saucenqualität	Keine Verwendung mehr von Fertigsaucen, zukünftig Herstellung in eigener Produktion seit 2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Überarbeitung der Rezepturen zur bedarfsgerechten Angebotsgestaltung	Austausch von Produkten mit Palmfett (zwei Produkte noch offen) bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Optimierung des Wassereinsatzes und weitere Standardisierung der Rezepturen	Ergänzung der Wassermenge in den Rezepturen bis 12/2025	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Stärkung saisonaler Angebote im Speiseplan	Ausweitung des Aktionstag auf „Aktionswoche“ bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bedarfsgerechter Abverkauf, effiziente Ressourcennutzung (Lebensmittel, Energie)	Minimierung des Gluten-Anteils in den angebotenen Speisen bis 12/2025	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Anpassung und Strukturierung des Tellergerichts entsprechend der Nachfrage bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Überarbeitung der Rezepturen zur bedarfsgerechten Angebotsgestaltung	Kontinuierliche Reduzierung des Sojaanteils in den Rezepturen sowie Angebot von mind. einem glutenfreien Essen pro Tag	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Verbesserung der Produktqualität und größerer Einfluss auf Rezepturen	Prüfung der Puddingherstellung in Eigenproduktion	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Reduktion Lebensmittelverschwendung - Ziel: Wareneinsatz von 600 Tonnen Kartoffeln in 2026	Teilnahme an der Studierendenwerk-weiten Aktion "Rettet die Knolle" - verstärkter Einsatz von Kartoffeln im 1. Halbjahr 2026 aufgrund großer Kartoffelernte	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Reduktion und Senkung der mit Transport und Verpackung verbundenen Umweltbelastungen	Einbau von Wassersprudlern in den Kita-Standorten bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Verbesserung der Produktqualität und Erhöhung der Einflussmöglichkeiten auf Rezepturen	Entwicklung einer vegan/vegetarische Produktion für hausgemachte Fleischalternativen in der Mensa FU II bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fachliche Qualifizierung in der Speisenproduktion	Entwicklung und Umsetzung des Ausbildungskonzept "HandWERKerei" in der Mensa BHT ab 2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

6.3 Speisereste

Die anfallenden Speisereste in den Mensen stellen ebenfalls einen bedeutenden Umweltaspekt dar und sind pro Standort in der *Tabelle 10* dargestellt. Die Speisereste der Mensa TU Hardenbergstraße sowie des Mensa-Backshops TU „Wetterleuchten“ werden gemeinsam entsorgt und sind daher zusammengefasst. In den Speiserestemengen der Mensa FU II sind zusätzlich die anfallenden Speisereste aus der dort angesiedelten Produktion der Kita-Verpflegung sowie die Speisereste der Kitas HWR, HTW, BHT und TU enthalten. Am Standort HfM Hanns Eisler erfolgt die Entsorgung gemeinsam mit anderen, nicht zum Studierendenwerk gehörenden Küchenbetrieben, sodass keine separate Erfassung möglich ist. Die Datenlücken werden wie bereits erläutert geschätzt.

Von 2023 auf 2024 stieg die Gesamtmenge der Speisereste um rund 8,8 %. Im Jahr 2025 wurde im Vergleich zu 2024 eine Reduktion um rund 11,5 % erreicht. Diese Entwicklung korreliert mit der Veränderung der Besucher*innenzahlen (Zunahme in 2024, Abnahme in 2025; vgl. *Abbildung 5*).

Vergleichsweise hohe absolute Speiserestemengen fallen in größeren Standorten wie der Mensa TU, der Mensa FU II, der Mensa HU Nord und der Mensa HU Süd an. In diesen Einrichtungen sind auch die Besucher*innenzahlen höher. Die absoluten Speiserestemengen korrelieren daher mit der Anzahl der ausgegebenen Mahlzeiten. Zudem ist zu berücksichtigen, dass neben Tellerresten auch produktionsbedingte Küchenabfälle in die Erfassung einfließen. Mit steigender Produktionsmenge erhöht sich folglich auch die Menge der anfallenden Küchenabfälle.

Tabelle 10: Speisereste in den Speisebetrieben, 2023-2025

Standortname	Speisereste [t]		
	2023	2024	2025
Mensa TU Hardenbergstraße	65,9	77,4	82,4
Mensa-Backshop TU „Wetterleuchten“			
Mensa HWR Badensche Straße	7,1	7,0	9,4
Mensa BHT Luxemburger Straße	24,5	29,8	25,1
Mensa FU Shokudo	15,8	12,4	14,2
Mensa-Backshop FU Rechtswissenschaften (ReWi)	4,6	5,0	6,5
Mensa FU II	79,0	83,0	79,3
Mensa FU Lankwitz	7,2	5,9	5,1
Mensa HU Nord	48,6	46,3	14,8
Mensa HU Süd	48,6	56,7	48,6
Mensa HTW Treskowallee	24,5	23,6	24,5
Mensa KHS Weißensee	4,9	4,8	2,1
Mensa HfM „Hanns Eisler“	8,4	8,9	8,6
Mensa KHS Karlshorst	2,3	4,1	3,0
Mensa HfS Ernst Busch	10,4	11,8	3,9
Mensa ASH	13,2	12,0	4,6
Mensa EHB Teltower Damm	n.a.	3,5	10,1
Mensa FU Herrenhaus Düppel	5,8	4,4	4,0
Mensa Charité Zahnklinik	3,9	5,2	3,8
Mensa HU Oase Adlershof	14,6	18,2	17,8
Mensa HTW Wilhelminenhof	18,2	22,7	25,6
Mensa TU Marchstraße	11,3	10,0	12,7
Mensa FU Pharmazie	4,4	2,0	6,1
Gesamt (Ist-Werte)	403,3	438,8	388,2
Gesamt (Ist- und Schätzwerte)	423,1	454,7	412,3

An den Standorten Mensa HU Nord und Mensa ASH konnten die Speiserestemengen deutlich reduziert werden (um rund 68 % bzw. 62 %). Diese positive Entwicklung zeigt sich auch bei der Kennzahl „Speisereste je Besucher*in“ (siehe Tabelle 11).

Insgesamt verbesserte sich die Kennzahl von 89,3 g/Besucher*in (2023) auf 84,6 g/Besucher*in (2025).

Tabelle 11: Speisereste je Besucher*in, 2023-2025

Standortname	g/Besucher*innen		
	2023	2024	2025
Mensa TU Hardenbergstraße	76,3	84,7	89,8
Mensa-Backshop TU „Wetterleuchten“			
Mensa HWR Badensche Straße	84,9	87,4	136,9

Standortname	g/Besucher*innen		
	2023	2024	2025
Mensa BHT Luxemburger Straße	89,1	98,8	82,8
Mensa FU Shokudo	117,8	92,4	102,6
Mensa-Backshop FU Rechtswissenschaften (ReWi)	83,6	56,1	80,3
Mensa FU II	84,5	88,4	88,4
Mensa FU Lankwitz	107,0	91,4	79,4
Mensa HU Nord	84,2	81,8	26,8
Mensa HU Süd	99,6	108,0	94,7
Mensa HTW Treskowallee	190,1	183,9	195,5
Mensa KHS Weißensee	81,1	83,6	37,8
Mensa HfM "Hanns Eisler"	84,9	87,4	79,4
Mensa KHS Karlshorst	88,5	132,0	89,1
Mensa HfS Ernst Busch	234,4	245,5	79,4
Mensa ASH	171,5	134,6	62,1
Mensa EHB Teltower Damm	n.a.	90,8	207,7
Mensa FU Herrenhaus Düppel	142,6	100,4	87,9
Mensa Charité Zahnklinik	100,8	128,9	94,0
Mensa HU Oase Adlershof	70,4	80,6	87,4
Mensa HTW Wilhelminenhof	87,8	100,2	125,3
Mensa TU Marchstraße	45,3	39,5	50,5
Mensa FU Pharmazie	84,9	14,4	40,1
Gesamt (Ist-Werte)	89,3	90,7	84,6
Gesamt (Ist- und Schätzwerte)	89,1	90,6	84,3

Folgende Meilensteine konnte in diesem Bereich im studierendenWERK erreicht werden:

Meilensteine bei der Verbesserung des Abfalls (Speisereste)
<ul style="list-style-type: none"> • 2010: Eröffnung vegetarische Mensa • 2011: Einführung veganes Angebot • 2019: Eröffnung vegane Mensa • 2021: Neues Speisekonzept • 2022: Einführung Eaternity-Score • 2024: Abschaffung von Einweggeschirr, Umstellung auf ausschließlich Mehrweggefäße • Reduzierung der Abfallmengen zwischen den Erhebungen aus Januar 2022 und November 2024 (jeweils 11 Tage): <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Abfall in der Küche</u> von 3.321,31 kg (2022) auf 2.776,89 kg (2024) → Senkung um ca. 16,4 % ○ <u>Abfall an den Ausgaben</u> von 6.867,59 kg (2022) auf 5.552,46 kg (2024) → Senkung um ca. 19,1 % ○ <u>Abfall vom Gästerücklauf</u> 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 %

Für diesen Bereich hat sich das StudierendenWERK im Umweltprogramm nachfolgende Ziele und Maßnahmen gesetzt:

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Verlängerung der Kreislaufführung von Speiseöl zur Reduzierung des Ressourcenverbrauchs	Reinigung von Frittierfett in der Mensa BHT zur Verdopplung der Nutzungsdauer in 2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Verbesserung der Portions- und Speisemengenplanung	Ergänzung der Kellengrößen in den Rezepturen bis 12/2027	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Vereinheitlichung der Portionierung und Ausgabe	Ergänzung der Angaben des Geschirrs in den Rezepturen bis 12/2027	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Reduktion Speisereste in den Kitas	Bedarfsgerechte Planung der Essensportionen auf Grundlage der Betreuungsverträge in 2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

6.4 Reinigungsmittelverbrauch

Der Reinigungsmiteleinsatz wird in den Speisebetrieben als bedeutender Umweltaspekt bewertet. Die Entwicklung der Bestellmengen der Reinigungsmittel in den Jahren 2023–2025 sind in den nachfolgenden Tabellen dargestellt. Die Daten beziehen sich ausschließlich auf den Verbrauch der intern eingesetzten Reinigungsmittel. Der Einsatz von Reinigungsmitteln durch externe Dienstleister zur Gebäudebewirtschaftung wird nicht berücksichtigt.

In den Speisebetrieben zeigt sich der Reinigungsmittelverbrauch im Zeitraum 2023–2025 insgesamt als weitgehend konstant. Die absoluten Mengen liegen bei rund 26.500 Litern pro Jahr (siehe *Tabelle 12*); bezogen auf die Besucherinnen entspricht dies etwa 5,4 ml pro Besucherin (siehe *Tabelle 13*).

Bei der Betrachtung einzelner Standorte sind jedoch Veränderungen erkennbar. Beispielsweise ist im Mensa-Backshop ReWi sowie in der Mensa ASH ein Anstieg der bestellten Reinigungsmittelmengen um rund 67 % bzw. 82 % zu verzeichnen.

Im Mensa-Backshop ReWi stieg die Besucher*innenzahl von 2023 bis 2025 um rund 50 %. Der erhöhte Reinigungsmiteleinsatz korreliert somit mit der gestiegenen Auslastung. Entsprechend erhöhte sich die spezifische Kennzahl nur geringfügig von 1,9 ml/Besucherin (2023) auf 2,1 ml/Besucher*in (2025).

Tabelle 12: Reinigungsmittelverbrauch in den Speisebetrieben, 2023-2025

Standortname	Bestellmenge [l oder kg]		
	2023	2024	2025
Mensa TU Hardenbergstraße	4.814	5.790	5.707
Mensa-Backshop TU „Wetterleuchten“	287	321	352
Mensa HWR Badensche Straße	891	895	603
Mensa BHT Luxemburger Straße	1.319	1.420	947
Mensa FU Shokudo	925	914	994
Mensa-Backshop FU Rechtswissenschaften (ReWi)	104	117	173
Mensa FU II	3.403	2.748	3.005
Mensa FU Lankwitz	414	314	407
Mensa HU Nord	4.092	3.837	3.522
Mensa HU Süd	2.706	2.683	2.859
Mensa HTW Treskowallee	1.150	1.135	1.011
Mensa KHS Weißensee	220	224	165
Mensa HfM „Hanns Eisler“	1.075	1.179	1.094
Mensa KHS Karlshorst	116	113	143
Mensa HfS Ernst Busch	302	352	270
Mensa ASH	349	262	637
Mensa EHB Teltower Damm		336	231
Mensa FU Herrenhaus Düppel	318	247	351
Mensa Charité Zahnklinik	461	290	337
Mensa HU Oase Adlershof	1.631	1.798	1.886
Mensa HTW Wilhelminenhof	944	1.072	1.195
Mensa TU Marchstraße	388	582	526
Mensa FU Pharmazie	199	254	238
Gesamt	26.107	26.879	26.649

In der Mensa ASH hingegen blieb die Besucherinnenzahl weitgehend konstant, während der Reinigungsmiteleinsatz deutlich zunahm. Entsprechend stieg die spezifische Kennzahl von 4,5 ml/Besucherin (2023) auf 8,7 ml/Besucher*in (2025). Diese Entwicklung ist darauf zurückzuführen, dass die Mensa ASH im Herbst 2025 in größere Räumlichkeiten umgezogen ist. Im Zuge des Umzugs erfolgte eine umfangreiche Grundreinigung. Zudem besteht aufgrund der größeren Flächen, zusätzlicher Geräte sowie einer erweiterten Lagerhaltung ein erhöhter Reinigungsmittelbedarf. In den kommenden Jahren wird zu beobachten sein, auf welchem Niveau sich die absoluten Verbrauchswerte in den neuen Räumlichkeiten einpendeln.

*Tabelle 13: Reinigungsmittelverbrauch je Besucher*in, 2023-2025*

Standortname	ml/Besucher*in		
	2023	2024	2025
Mensa TU Hardenbergstraße	5,6	6,3	6,2
Mensa-Backshop TU „Wetterleuchten“	2,4	2,1	3,2
Mensa HWR Badensche Straße	10,7	11,3	8,8
Mensa BHT Luxemburger Straße	4,8	4,7	3,1
Mensa FU Shokudo	6,9	6,8	7,2
Mensa-Backshop FU Rechtswissenschaften (ReWi)	1,9	1,3	2,1
Mensa FU II	3,6	2,9	3,4
Mensa FU Lankwitz	6,2	4,9	6,3
Mensa HU Nord	7,1	6,8	6,4
Mensa HU Süd	5,5	5,1	5,6
Mensa HTW Treskowallee	8,9	8,8	8,1
Mensa KHS Weißensee	3,6	3,9	3,0
Mensa HfM „Hanns Eisler“	10,8	11,5	10,1
Mensa KHS Karlshorst	4,4	3,6	4,2
Mensa HfS Ernst Busch	6,8	7,3	5,5
Mensa ASH	4,5	2,9	8,7
Mensa EHB Teltower Damm	0,0	8,6	4,8
Mensa FU Herrenhaus Düppel	7,9	5,7	7,7
Mensa Charité Zahnklinik	11,9	7,2	8,2
Mensa HU Oase Adlershof	7,8	7,9	9,2
Mensa HTW Wilhelminenhof	3,8	4,3	4,7
Mensa TU Marchstraße	3,0	4,1	3,4
Mensa FU Pharmazie	3,9	4,5	4,4
Durchschnitt	5,5	5,4	5,4

Folgende Meilensteine konnte in diesem Bereich im studierendenWERK erreicht werden:

Meilensteine bei der Verbesserung des Reinigungsmiteleinsatzes
<ul style="list-style-type: none"> 2018: überwiegende Umstellung auf Reinigungsmittel mit EU Ecolabel

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

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Reduktion Reinigungsmittel	Prüfung der Einstellung der Dosieranlagen und Spülmaschinen, Schulung der Mitarbeitenden zum korrekten Umgang mit Reinigungsmitteln in 2025	■ ■
	erneute Prüfung in 2026	□ □

Auswahl geeigneter Reinigungsmittel anhand fachlicher, wirtschaftlicher und umweltbezogener Kriterien	Wettbewerbervergleich zwischen verschiedenen Reinigungsmitteln bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Reduzierung und Optimierung des Reinigungsmittelverbrauchs	Halbjährliches Treffen aller relevanten Entscheidungsträger zur Auswertung der Verbrauchszahlen von Reinigungsmitteln sowie zur Ableitung von Optimierungsmaßnahmen	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

6.5 Papierverbrauch

Der Papierverbrauch stellt in der Verwaltung einen bedeutenden Umweltaspekt dar, entsprechend sind nachfolgend die Entwicklung des Papierverbrauchs dargestellt.

Mit der Einführung der WERKzentrale (vgl. Kapitel 2.1) wurden auch die Kennzahlen im Verwaltungsbereich Verwaltung angepasst. D.h. ab dem Jahr 2025 werden die bestellten Papiermengen sämtlicher Fachbereiche der WERKzentrale einschließlich der Geschäftsführung und ihrer Stabsstellen erfasst und berichtet.

Der Papierverbrauch bzw. die Bestellmenge an Papier in der Verwaltung konnte in 2025 erneut reduziert werden auf 37 Kartons, siehe *Abbildung 10*. Im Vergleich zu 2019 beträgt der aktuelle Papiereinsatz nur noch rund ein Viertel der damaligen Bestellmenge.

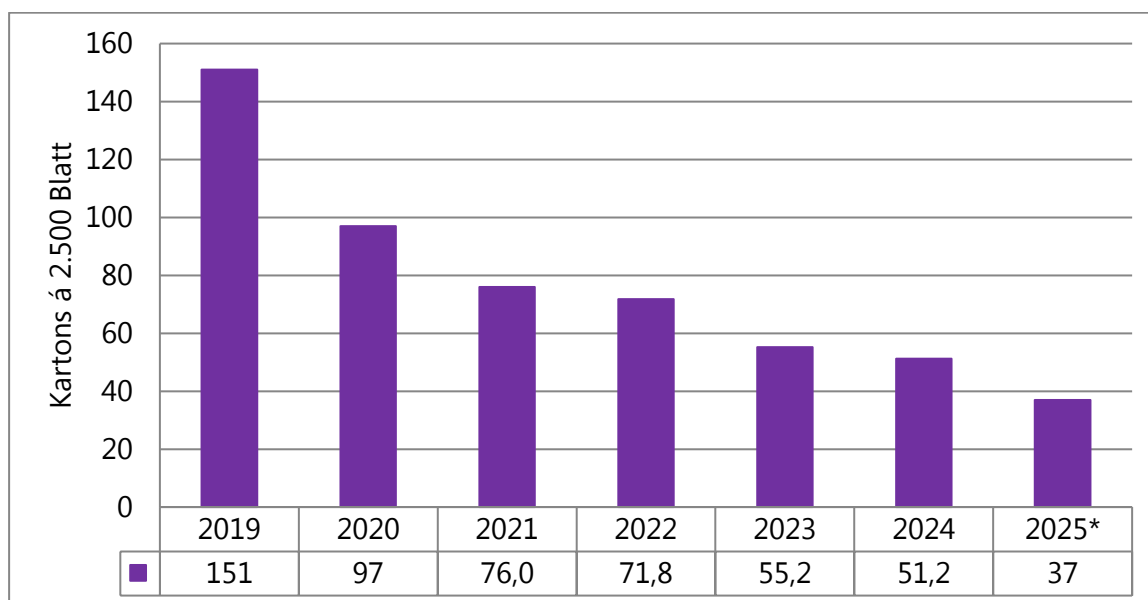


Abbildung 10: Gesamtbestellmenge Papier in der Verwaltung, 2019-2025
*Bestellmenge Papier in der WERKzentrale

Auch bei Betrachtung der bestellten Papiermenge pro Mitarbeitendenstelle zeigt sich der Erfolg der in den vergangenen Jahren umgesetzten Maßnahmen (siehe *Abbildung 11*). Dabei ist

zu berücksichtigen, dass sich die Bezugsgröße – die Anzahl der Mitarbeitendenstellen – insbesondere infolge organisatorischer Umstrukturierungen erhöht hat. Für eine belastbare Bewertung ist daher insbesondere die Entwicklung in den Folgejahren relevant.

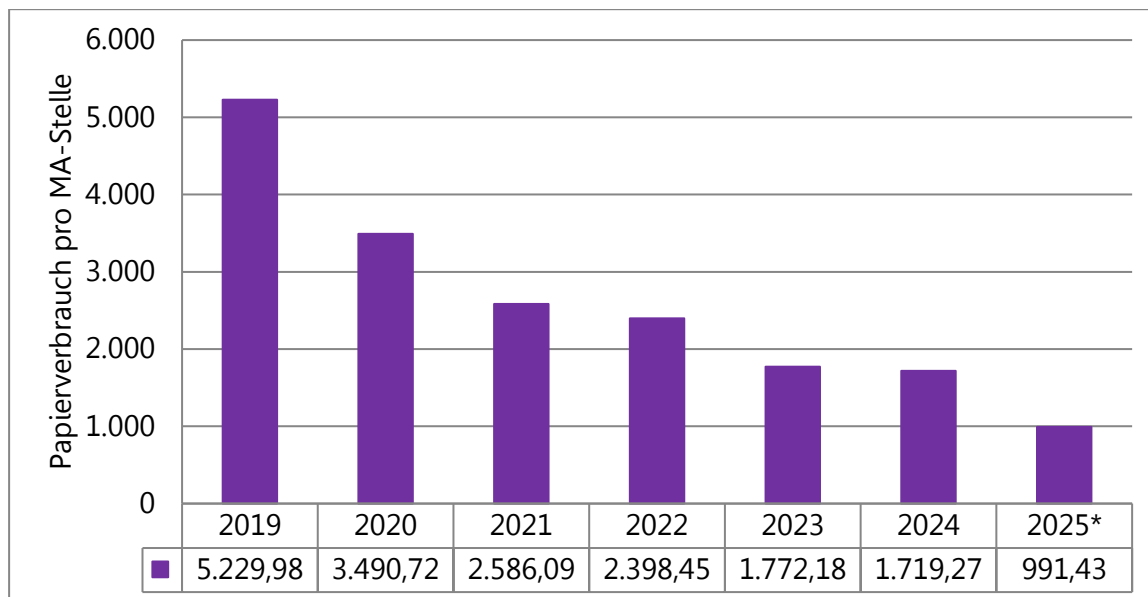


Abbildung 11: Bestellmenge Papier pro Mitarbeitendenstelle in der Verwaltung, 2019-2025
*Bestellmenge Papier in der WERKzentrale

Maßgeblich zur Reduktion beigetragen haben die Einführung standardisierter Druckereinstellungen mit doppelseitigem Druck sowie ein verändertes Nutzungsverhalten der Beschäftigten. Dieses ist auch auf die fortschreitende Digitalisierung von Arbeitsprozessen zurückzuführen, wodurch papierbasierte Abläufe zunehmend ersetzt werden.

Seit 2021 wird zudem die schrittweise Abschaffung von Arbeitsplatzdruckern umgesetzt. Diese Maßnahme wirkt sich neben der Reduktion des Papierverbrauchs auch positiv auf den Energieverbrauch, den technischen Supportaufwand sowie die durch den Gerätebetrieb verursachten Emissionen aus.

Folgende Meilensteine konnte in diesem Bereich im studierendenWERK erreicht werden:

Meilensteine bei der Verbesserung des Papiereinsatzes	
•	2021: Einsatz von Gemeinschaftsdruckern
•	2024: Im Vergleich zum Ersterhebungsjahr aus 2018 Papierverbrauch geviertelt

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

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Reduzierung Druckeranzahl	Weitere Abschaffung von Arbeitsplatz-Druckern bis 12/2027	<input type="checkbox"/>
Papierverbrauch von 50 Kartons in 2025	zunehmende Digitalisierung, sukzessive Abschaffung von Arbeitsplatz-Druckern bis 12/2025	<input checked="" type="checkbox"/>
Papierverbrauch von 37 Kartons in der WERKzentrale	zunehmende Digitalisierung, sukzessive Abschaffung von Arbeitsplatz-Druckern bis 12/2026	<input type="checkbox"/>

6.6 Kältemittel

Der Einsatz von Kältemittel in den Speisebetrieben stellt einen bedeutenden Umweltaspekt dar. Kältemittelverluste sind ein zentraler Einflussfaktor für die Klimaauswirkungen der betriebenen Kälteanlagen, da das Austreten von Kältemitteln mit hohem Global Warming Potential (GWP) zur Erderwärmung beiträgt. Gleichzeitig ist der Einsatz von Kälteanlagen für Speisebetriebe unverzichtbar, um die Einhaltung der Kühlkette sowie die sachgerechte Lagerung von Lebensmitteln sicherzustellen. Zur Vermeidung von Leckagen werden wiederkehrende Prüfungen und regelmäßige Wartungen an den Anlagen durchgeführt.

Seit 2024 erfolgt zudem eine Berichterstattung über die Menge der Kältemittelverluste. Dabei werden rückwirkend auch Verluste aus dem erweiterten Anwendungsbereich berücksichtigt. In *Tabelle 14* sind die Verluste differenziert nach Kältemittel dargestellt.

Tabelle 14: Menge der Kältemittelverluste in 2024 und 2025

Kältemittel	Menge der Kältemittelverluste [kg]	
	2024	2025
R134a	7,9	3,8
R290	0,05	0
R404A	1	0
R452A	259,9	65,05
R513A	0	2
Gesamt	268,85	70,85

Für diesen Bereich hat sich das StudierendenWERK im Umweltprogramm nachfolgende Ziele und Maßnahmen gesetzt:

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Reduzierung der Treibhausgasemissionen aus Kälteanlagen	Prüfung des Einsatzes von Kältemitteln mit einem GWP < 150 bei der Erneuerung bzw. dem Ersatz von Kälteanlagen bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/>

6.7 Bildung für nachhaltige Entwicklung

Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) bildet in den Kindertagesstätten einen bedeutenden indirekten Umweltaspekt und ist im Berliner Bildungsprogramm (BBP) als Querschnittsthema verankert. Das BBP formuliert, dass Bildung Kinder dazu befähigen soll, ihre Umwelt zu verstehen und verantwortlich zu gestalten. In diesem Zusammenhang wird BNE ausdrücklich als Bestandteil des Bildungsauftrags benannt.

Dabei besteht insbesondere die Zielsetzung, Kinder zur Übernahme von Verantwortung für sich, andere und ihre Umwelt zu befähigen. Zudem betont das BBP die Bedeutung von Partizipation, in die Kinder als aktive Mitgestalter*innen ihrer Lebenswelt verstanden werden, sowie von Werteorientierung, etwa im Hinblick auf Gerechtigkeit und Ressourcenschonung.

Die Umsetzung von BNE erfolgt querschnittlich über alle Bildungsbereiche, insbesondere im Bereich „Natur-Umwelt-Technik“, aber auch in sozialen und kulturellen Lernprozessen. BNE ist somit kein isolierter Lerngegenstand, sondern ein durchgängiges Prinzip frühkindlicher Bildungsarbeit.

Ziel ist es, Kindern zu ermöglichen, ihre Umwelt aktiv zu erkunden, Zusammenhänge zu verstehen und verantwortungsbewusstes Handeln zu entwickeln. Themen wie Herkunft von Lebensmitteln, bewusster Umgang mit Wasser und Energie oder Mobilität sind beispielsweise fester Bestandteil des pädagogischen Alltags.

Bereits im Februar 2024 beschäftigten sich die Kindertagesstätten des StudierendenWERK BERLIN im Rahmen eines pädagogischen Fachtages intensiv mit dem Thema BNE. In zwölf Workshops wurden Ansätze erarbeitet, wie Inhalte der BNE über ein gesamtes Kita-Jahr hinweg erlebbar gemacht werden kann. Die Ergebnisse wurden in einer Broschüre dokumentiert, die als praxisorientierte Arbeitshilfe für die pädagogische Arbeit dient.

Im Jahr 2025 wurden in mehreren Kindertagesstätten vielfältige pädagogische Angebote und Projekte umgesetzt, die umweltbewusstes Handeln, den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen sowie soziale Verantwortung altersgerecht aufgreifen. Beispiele hierfür sind:

- Mülltrennung und Müllvermeidung, u. a. durch Recyclingprojekte wie der Herstellung von Papier aus Altmaterial sowie Reparatur von Spielzeug als Alternative zum Wegwerfen
- Kompostierung und Gartenarbeit im Außengelände, einschließlich des Anbaus von Kräutern, Beeren und Obstbäumen sowie der Beobachtung natürlicher Wachstumszyklen
- Förderung von Energie- und Wassersparverhalten im Alltag (z. B. Ausschalten von Licht und Wasser bei Nichtgebrauch, Durchführung eines „halben Tages ohne Strom“, um Energieverbrauch erfahrbar zu machen und Alternativen kennenzulernen)
- Gemeinsame Küche mit Frühstücksangeboten aus regionalen Zutaten und Maßnahmen zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung
- Sensibilisierung für kulturelle Vielfalt und globale Gerechtigkeit durch entsprechende Projekte und Spiele

Die dargestellten Beispiele verdeutlichen, dass BNE in den Kindertagesstätten aktiv, vielfältig und praxisnah umgesetzt wird. Durch konkrete Handlungen, Projekte und Vorbildverhalten der Mitarbeitenden werden Kinder frühzeitig für einen verantwortungsvollen Umgang mit Umwelt, Ressourcen und gesellschaftlichen Zusammenhängen sensibilisiert.

Zur weiteren Stärkung von BNE werden regelmäßig Beiträge in der Mitarbeitenden-App veröffentlicht. Ziel dieser Beiträge ist es, das Bewusstsein der pädagogischen Mitarbeitenden für BNE-Themen zu schärfen, praxisnahe pädagogische Angebote und Projektideen bereitzustellen sowie Impulse für die Umsetzung im Kindertagesstätten-Alltag zu geben. Darüber hinaus dienen die Beiträge der Sensibilisierung für das eigene Handeln im beruflichen Alltag.

Meilensteine in der Bildung für nachhaltige Entwicklung
<ul style="list-style-type: none"> • 2024: Pädagogischer Fachtag zum Thema BNE sowie Erarbeitung einer Broschüre als Arbeitshilfe für die pädagogische Praxis

Für diesen Bereich hat sich das StudierendenWERK im Umweltprogramm nachfolgende Ziele und Maßnahmen gesetzt:

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Stärkung der Bildung für nachhaltige Entwicklung	Durchführung von drei Aktionen zu BNE pro Kita-Standort bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Verbesserung der Evaluierung der pädagogischen Arbeit im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung	Erarbeitung eines BNE-Evaluierungspaktes in 2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Durchführung der BNE-Evaluation in 2027	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Stärkung der Bildung für nachhaltige Entwicklung	Regelmäßige Beiträge zum Thema BNE über die Mitarbeitenden-App bis 12/2026	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Sensibilisierung für umweltbewusstes Verhalten	EMAS Schulung aller relevanten Mitarbeiter*innen bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

6.8 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 Mitarbeitenden in Confluence, dem organisationsinternen Wiki.

In regelmäßigen Abständen werden die Mitarbeitenden zum Verhalten im Notfall geschult. Ergänzend finden praktische Übungen statt.

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. Viele wiederkehrende Schulungen 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
<ul style="list-style-type: none"> 2015: Erarbeitung eines Notfallordners mit dokumentierten Verfahren und regelmäßige Besprechungsrunden zu aktuellen Krisenfällen zwischen Krisenteam und Geschäftsführerin

Für diesen Bereich hat sich das StudierendenWERK im Umweltprogramm nachfolgende Ziele und Maßnahmen gesetzt:

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Verbesserung der Anpassungsfähigkeit an klimabedingte Belastungen	Erarbeitung eines Klimaanpassungskonzeptes – Pilotbereich Fachbereich Kindertagesstätten, bis 12/2026	<div style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; background-color: #4B3681; margin-right: 5px;"></div> <div style="display: inline-block; width: 15px; height: 15px; border: 1px solid #4B3681; margin-right: 5px;"></div>

6.9 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 Mitarbeitenden durch einen monatlichen ARIS report informiert. ARIS ist das zentrale Informationssystem der Organisation. Abläufe und Regelungen zum Umweltschutz werden hier für alle Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt. Prozessabbildungen machen Verantwortlichkeiten und Schnittstellen transparent. Relevante Regelungen, Vorgaben- und Arbeitsdokumente sowie Verlinkungen auf aktuelle Gesetze und Rechtsvorschriften sind seit 2026 in Confluence, dem organisationsinternen Wiki, hinterlegt. Dadurch besteht eine Schnittstelle zwischen ARIS als Prozessmanagement-Software und Confluence als Wissensmanagementplattform.

Darüber hinaus wurde in 2025 organisationsweit eine interne Mitarbeitenden-App eingeführt. Diese App dient als Informations- und Austauschplattform für alle Mitarbeitenden. Im Januar 2026 wurde dort ein eigener EMAS-Stream eingerichtet über den regelmäßig Informationen zu EMAS, Umwelthemen sowie Hinweise und Tipps für umweltbewusstes Handeln im (Arbeits-)Alltag veröffentlicht werden.

Weitere Informations- und Kommunikationsmittel zur Sicherstellung relevanter Umweltinformationen sind:

- Interne Newsletter für alle Mitarbeitenden per E-Mail und Aushang,
- Mitarbeitenden-App
- Confluence als interne Wissensmanagementplattform
- Homepage des studierendenWERKs BERLIN,
- Unterrichtung neuer Mitarbeitenden 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 umweltbusstes Handeln zu sensibilisieren.

Meilensteine bei der Verbesserung der Information und Kommunikation
<ul style="list-style-type: none"> • 2015: Eintragung ins EMAS Register • 2021: Verabschiedung des Kommunikationskonzepts „Social Media First“ • 2025: Einführung einer Mitarbeitenden-App • 2025: Einführung Kita-App in der Kita HU • 2026: Eröffnung eines EMAS-Stream in der Mitarbeitenden-App

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

Umweltziel	Verbesserungsmaßnahme	Status
Sensibilisierung für umweltbewusstes Handeln	Aufbau eines EMAS-Kanal in der Mitarbeitenden-App bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Verbesserung der Information und Kommunikation	Einführung der Kita-App in der Kita BHT, UdK und HWR bis 12/2026	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

7. Rechtsvorschriften

Das StudierendenWERK BERLIN führt ein Rechtskataster, in dem die für das Umweltmanagementsystem relevanten Umweltvorschriften erfasst und regelmäßig aktualisiert werden. Die Einhaltung der rechtlichen Anforderungen wird in festgelegten Abständen überprüft und bewertet.

Die Bewertung der Rechtskonformität hat ergeben, dass die für das Umweltmanagementsystem relevanten rechtlichen Anforderungen aktuell eingehalten werden. Das StudierendenWERK BERLIN verfügt über ein wirksames System, mit dem rechtliche Vorgaben regelmäßig überprüft, Änderungen identifiziert und mögliche Abweichungen erkannt werden. Soweit interne oder externe Kontrollen Hinweise oder Beanstandungen ergeben haben, wurden entsprechende Korrekturmaßnahmen eingeleitet und nachverfolgt.

Im Folgenden werden die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen benannt:

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 und der Kindertagesstätten wurden aufgrund ihrer Vermischung mit Bioabfällen bzw. Abfällen aus der humanmedizinischen Versorgung in Übereinstimmung mit den rechtlichen Regelungen an den öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger überlassen.

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, die Mensen und die Kindertagestätten 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.

8. Abschlusserklärung

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 22.06.2026

Petra Mai-Hartung
Geschäftsführerin

9. Gültigkeitserklärung

Der unterzeichnende EMAS-Umweltgutachter Herr Dr.-Ing. Kleesiek – zugelassen für den Bereich NACE-Code 55 (Beherbergung), 56 (Gastronomie) und 85.1 (Kindergärten und Vorschulen) – 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, den 23.06.2026

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

10. Impressum

studierendenWERK BERLIN
Anstalt des öffentlichen Rechts
Hardenbergstr. 34
10623 Berlin

Tel.: (030) 939 39 - 70
E-Mail: info@stw.berlin

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

Berlin, März 2026



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