

Umwelterklärung

Aktualisierung 2019



Inhalt

| | | |
|-------|--|----|
| 1. | Vorwort | 2 |
| 2. | Anwendungsbereich | 2 |
| 2.1 | Die Organisation studierendenWERK BERLIN | 2 |
| 2.2 | Unternehmensbereiche | 4 |
| 2.2.1 | Verwaltung | 4 |
| 2.2.2 | Speisebetriebe | 4 |
| 2.2.3 | Studentisches Wohnen | 5 |
| 2.2.4 | Beratung, Betreuung und Kultur | 6 |
| 2.2.5 | Standorte | 6 |
| 3. | Umweltleitlinien | 7 |
| 4. | Umweltmanagementsystem | 9 |
| 5. | Umweltaspekte | 12 |
| 6. | Umweltleistung | 13 |
| 6.1 | Energieeinsatz | 15 |
| 6.2 | Lebensmittelbeschaffung und -einsatz sowie Transport von Produkten und Material | 20 |
| 6.3 | Abfall | 22 |
| 6.4 | Reinigungsmittelleinsatz | 25 |
| 6.5 | Papiereinsatz | 28 |
| 6.6 | Betriebsstörungen | 29 |
| 6.7 | Notfallorganisation | 31 |
| 6.8 | Information und Kommunikation | 31 |
| 7. | Einhaltung der Rechtsvorschriften | 32 |
| 8. | Abschlussklärung | 32 |
| 9. | Gültigkeitserklärung | 33 |
| 10. | Impressum | 34 |

1. Vorwort

Die Anpassung der EMAS-Verordnung erforderte die Überarbeitung und Weiterentwicklung unseres EMAS-Umweltmanagementsystems. Bereits in 2017 haben wir in vielen Workshops die Umsetzung der geänderten Anforderungen erarbeitet und die Arbeit in 2018 fortgeführt. In diesem Rahmen haben wir die Systematik zur Bewertung der Umweltaspekte für die Bereiche Speisebetriebe, Studentisches Wohnen und Verwaltung vereinheitlicht, um die bedeutenden Umweltaspekte herauszuarbeiten. Zudem überarbeiteten wir grundlegend unsere Umweltmanagementprozesse im internen Informationssystem ARIS. Weiterhin wurde der Kontext der Organisation erarbeitet.

Zusätzlich haben wir EMAS-Beauftragte für den Bereich Studentisches Wohnen und Verwaltung in unserem EMAS-Umweltmanagementsystem eingesetzt.

In den kommenden Jahren werden wir zunehmend die Strukturen des Managementsystems sowie die daraus gewonnenen Erkenntnisse auch auf andere, nicht zertifizierte Standorte bzw. Bereiche übertragen.

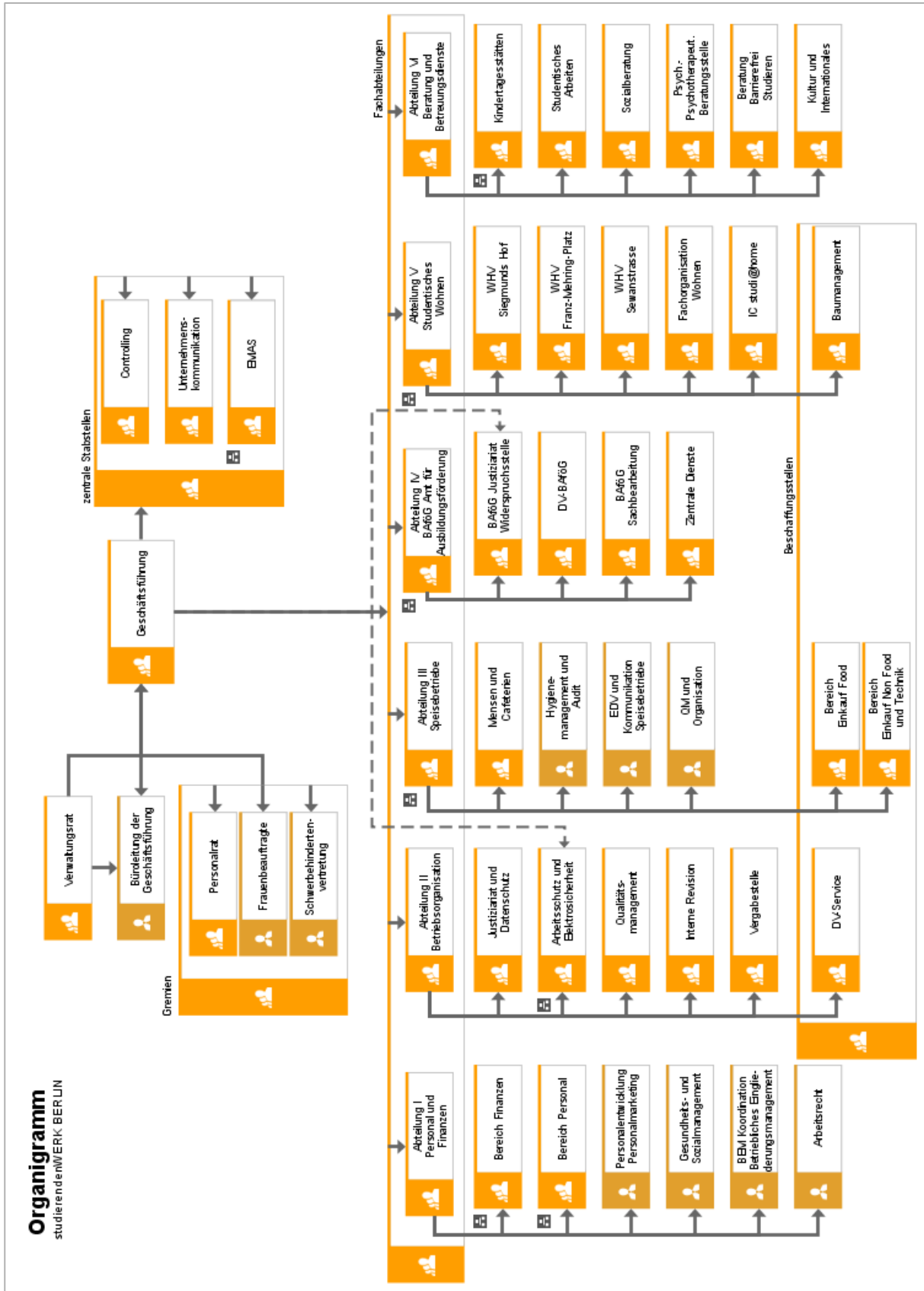
Die vorliegende Umwelterklärung stellt eine Aktualisierung der vorangegangenen Umwelterklärung 2018 dar. Die Umweltaspekte und Umweltkennzahlen haben wir in 2018 überarbeitet und die Darstellung zum Vorjahr verändert.

2. Anwendungsbereich

2.1 Die Organisation studierendenWERK BERLIN

Im Auftrag des Landes Berlin betreute das studierendenWERK BERLIN im Jahr 2018 mit durchschnittlich 1.146 Beschäftigten mehr als 170.000 Studierende an 13 staatlichen und 7 privaten Hochschulen sowie der Charité.

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 seinen Mensen anbietet, Unterkünfte in seinen Wohnheimen bereitstellt sowie bei der Studienfinanzierung und bei diversen Beratungsbedarfen unterstützt. Die Kindertagesstätten des studierendenWERKS BERLIN entlasten Studierende mit Kind. Zahlreiche Kulturangebote bieten zudem Gelegenheit, sich abseits vom Studienstress kreativ zu entfalten und in Kontakt mit Kommiliton*innen zu kommen.



2.2 Unternehmensbereiche

Zu den Unternehmensbereichen des studierendenWERKs BERLIN gehören

- Verwaltung,
- Speisebetriebe,
- Ausbildungsförderung,
- Studentisches Wohnen sowie
- Beratung, Betreuung und Kultur.

Das Umweltmanagementsystem nach EMAS umfasst nicht alle Unternehmensbereiche der Organisation. Nachfolgend werden die nach EMAS zertifizierten Unternehmensbereiche detailliert dargestellt.

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, Beratungs- und Betreuungsdienste, Speisebetriebe* sowie die Abteilungen *Personal und Finanzen* und *Betriebsorganisation*.

2.2.2 Speisebetriebe

Das studierendenWERK BERLIN bietet in 55 Mensen und Coffeebars (einschließlich Backshops) den Studierenden täglich eine umfassende Auswahl für eine preisgünstige vollwertige und gesunde Versorgung an den verschiedenen Hochschulstandorten Berlins. Täglich werden rund 33.100 Besucher*innen bewirtet.

Zum Jahresende 2018 hat das studierendenWERK Berlin die Bio- und MSC Zertifizierung auslaufen lassen. Beide Siegel wurden durch studierendenWERKs eigene Siegel ersetzt. Ziel ist es, allen Mensen die Möglichkeit zu geben, das Essen aus nachhaltiger Landwirtschaft und nachhaltigem Fischfang anzubieten, ohne dass sich die zugrunde liegenden Standards ändern.

Gerichte, die im Speiseplan mit dem Siegel für nachhaltige Landwirtschaft gekennzeichnet sind, bestehen ausschließlich aus nachhaltigen Komponenten. In Fischgerichten, die im Speiseplan mit dem Siegel für nachhaltige Fischerei gekennzeichnet sind, stammt der Fisch ausschließlich aus bestandsschonender Fischerei. An den zugrunde liegenden Standards hat sich nichts geändert.

Seit dem Jahr 2008 ist die Verpflegung in den Kindertagesstätten von der Hochschule Niederrhein zertifiziert. Etwa 60 % der verwendeten Produkte für den Kitaspeiseplan entsprechen dem Siegel für nachhaltige Landwirtschaft.

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

Die **Mensa TU, Hardenbergstraße 34**, liegt direkt auf dem Campus der Technischen Universität. Sie ist die zweitgrößte Mensa in Berlin und versorgt täglich im Durchschnitt rund 4.600 Besucher*innen, in Spitzenzeiten 6.600 Besucher*innen.

Die **Mensa HU Nord, Hannoversche Straße 7**, auf dem Campus der Humboldt-Universität versorgt täglich bis zu 3.300 Besucher*innen, in Spitzenzeiten 3.900 Besucher*innen.

Die **Mensa FU II, Otto-von-Simson-Straße 26**, auf dem Campus der Freien Universität versorgt täglich rund 4.100 Besucher*innen, in Spitzenzeiten sind es bis zu 5.000 Besucher*innen.

Die **Mensa HTW, Wilhelminenhofstraße 75a**, liegt auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft und versorgt täglich rund 1.500 Besucher*innen, in Spitzenzeiten 2.200 Besucher*innen.

Auch die **Mensa HTW, Treskowallee 8**, liegt auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft. Sie versorgt täglich rund 1.550 Besucher*innen und in Spitzenzeiten bis zu 2.300 Besucher*innen.

Die **Mensa Beuth Hochschule, Luxemburger Straße 9**, auf dem Campus der Beuth Hochschule für Technik versorgt täglich rund 2.000 Besucher*innen, in Spitzenzeiten 2.600 Besucher*innen.

2.2.3 Studentisches Wohnen

Das studierendenWERK BERLIN vermietete im Jahr 2018 rund 9.450 Wohnheimplätze in 33 Wohnanlagen an die Berliner Studierenden.

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

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

2.2.4 Beratung, Betreuung und Kultur

Die Psychologisch-Psychotherapeutische Beratung bietet für Studierende Einzel-, Gruppen- und Paarberatungen an. Beratungsschwerpunkte sind Arbeits- und Lernstörungen, Prüfungsängste, Kontaktprobleme, Depressionen, Selbstwertprobleme, Krisenbewältigung sowie die Schwangerschafts-Konfliktberatung nach § 219 StGB. Die Sozialberatung bietet Unterstützung bei finanziellen, sozialen oder sozialrechtlichen Problemen und in Konfliktsituationen an. Die Beratung „Barrierefrei Studieren“ vergibt Integrationshilfen nach dem Berliner Hochschulgesetz. Angeboten werden sowohl Beratungen als auch Unterstützung behinderter und chronisch kranker Abiturient*innen sowie Studierender in sozialrechtlichen Fragen des Studiums. Die Jobvermittlung des studierendenWERKS BERLIN vermittelt Jobangebote an Berliner Studierende. Im Jahr 2018 waren rund 3.100 Studierende zur Vermittlung angemeldet.

Das studierendenWERK BERLIN betreibt 7 Kindertagesstätten für knapp 600 Kinder, hauptsächlich von Studierenden der Berliner Hochschulen. Darüber hinaus können auch Kinder von Angehörigen, Gastwissenschaftler*innen und Stipendiat*innen der Berliner Hochschulen einen Betreuungsplatz erhalten. Die Kindertagesstätten liegen zentral auf dem Campus der jeweiligen Hochschulen und verfügen über naturnahe Außenflächen. Jede Einrichtung ist spezifisch profiliert und am Berliner Bildungsprogramm ausgerichtet.

Das Kulturbüro des studierendenWERKS BERLIN bietet vielfältige kulturelle Angebote wie z. B. das internationale und interdisziplinäre Kunstprojekt ParisXBerlin oder Mix IT! für Bühne und Musik.

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

2.2.5 Standorte

Die vorliegende Umwelterklärung gilt für folgende EMAS-zertifizierte Standorte:

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

3. Umwelleitlinien

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 BERLIN 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 optimiert das studierendenWERK BERLIN ständig seine Angebote und Leistungen in Kooperation mit den Hochschulen.

Das studierendenWERK BERLIN ist sich seiner Vorbild- und Multiplikatoren-Funktion bewusst. Der Einfluss, den der Energie- und Stoffumsatz des studierendenWERKs BERLIN auf die Umwelt hat, wird anerkannt. Deshalb gehört es zum Leitbild des studierendenWERKs BERLIN, einen aktiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung und zu einem umweltschonenden Verhalten seiner Mitarbeiter*innen und der Studierenden zu leisten. Dabei beachtet das studierendenWERK BERLIN 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. Das studierendenWERK BERLIN integriert diese Maßnahmen als einen 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 das studierendenWERK BERLIN 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, interessierten Parteien, um deren Erfordernisse und Erwartungen in direkter Kommunikation in das Umweltmanagementsystem integrieren zu können und deren Umweltbewusstsein zu stärken. Hierzu nutzt das studierendenWERK BERLIN bestehende Routinesitzungen auf allen Organisationsebenen, das Umweltmanagementsystem sowie interne und externe Veröffentlichungen des studierendenWERKs BERLIN.

6. Umgang mit Rechtsvorschriften

Das studierendenWERK BERLIN schafft die organisatorischen Voraussetzungen für eine wirksame und zeitnahe Umsetzung gesetzlicher Vorschriften und behördlicher Auflagen und verpflichtet sich, alle bindenden Verpflichtungen zu erfüllen.

7. Überwachung und Kontrolle

Das studierendenWERK BERLIN installiert, pflegt und verbessert fortlaufend ein Umweltmanagementsystem nach den Richtlinien des Eco Management and Audit Scheme (EMAS) zur Planung und Steuerung von Maßnahmen, zur Messung des Zielerreichungsgrads und zur Verbesserung seiner Umwelleistungen. 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.

4. Umweltmanagementsystem

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 Ökoprotit Berlin.

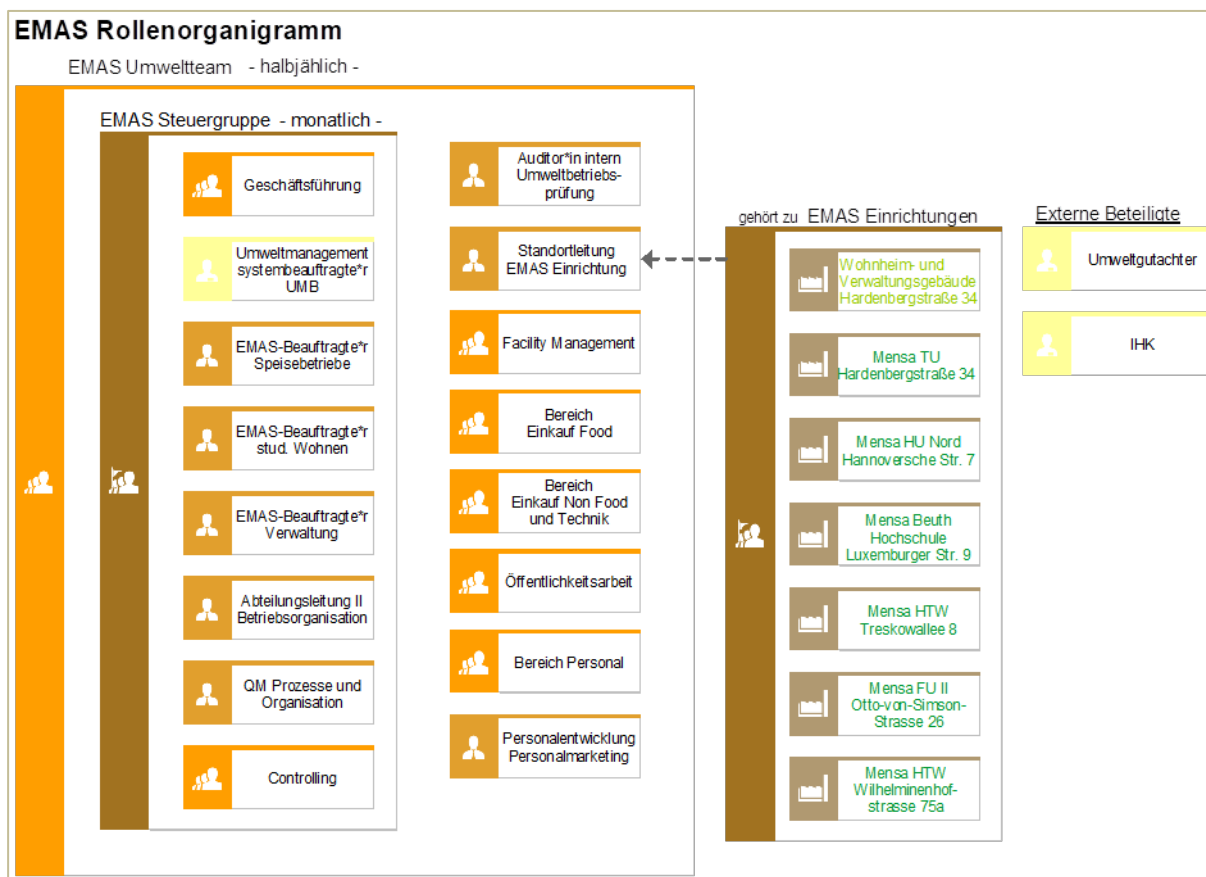
Zur kontinuierlichen Weiterentwicklung der Organisation im Bereich Umwelt wurde in den Jahren 2013 bis 2014 das Umweltmanagementsystem (UMS) nach EMAS eingeführt. Die erste offizielle Eintragung in das EMAS-Register erfolgte im Mai 2015.

Im Jahr 2015 wurde die DIN EN ISO 14001:2015 zum betrieblichen Umweltmanagement grundlegend überarbeitet und veröffentlicht. Die DIN EN ISO 14001:2015 stellt die Grundlage für EMAS dar. Somit wurde auch das EMAS-System im Zuge der Normenveränderung überarbeitet und an die neuen Strukturen angepasst. Im Zusammenhang mit der Umstellung des vorhandenen Umweltmanagementsystems des studierendenWERKs BERLIN wurden neue Dokumente erarbeitet und die Systematik wurde an die neue Struktur angepasst. Im Jahr 2018 wurde das Managementsystem des studierendenWERKs BERLIN erstmalig nach den neuen Anforderungen der Norm geprüft.

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

Die operative Umsetzung des Umweltmanagementsystems erfolgt derzeit durch einen extern bestellten Umweltmanagementsystembeauftragten und die EMAS-Beauftragten aus den Bereichen Speisebetriebe, Verwaltung und Studentisches Wohnen.

Rollen im Umweltmanagement



Der Umweltsystembeauftragte begeht einmal jährlich alle Standorte, die an EMAS teilnehmen. Die Begehungen dienen auch dem Kontakt und Erfahrungsaustausch.

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.

Wir haben uns im Rahmen der kontinuierlichen Verbesserung von unserem Umweltsystem nachfolgende Ziele im Umweltprogramm gesetzt.

Der Status der Maßnahmen aus dem folgenden Umweltprogramm sieht wie folgt aus:

- Vollständig umgesetzt
- Umsetzung in Bearbeitung
- Umsetzung noch nicht begonnen

Zur Verbesserung des Umweltmanagementsystems haben wir uns folgende Ziele gesetzt:

| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|---|--|--|
| Optimierung der Organisation von Audits und Eigenkontrollen, Maßnahmenverfolgung bis 12/2019. | Vorbereitung/ Prüfung der IT-Unterstützung durch eine Software für QM-Dokumentation und Prozesse | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Verringerung der Abfallmengen im Produktionsverlauf, Verringerung der Stromverbräuche, Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen (Acrylamid) an allen EMAS-Standorten zur Reduzierung des Abfallaufkommens um 20 % sowie Stromverbrauch um ca. 25 % bis 12/2019. | Einheitliche Garprozesse in der Küchentechnik implementieren | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Förderung der Biodiversität bis 12/2019. | Installation einer Dach-Gartenanlage zur Versorgung der veganen Mensa | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | Aufbau von Bienenstockanlagen | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

Im Rahmen der Weiterentwicklung unseres Umweltmanagementsystems nach EMAS haben wir erstmals den Kontext der Organisation (die Betrachtung und Bewertung interner und externer Themen) zusammengestellt und die Interessierten Parteien und deren Erfordernisse und Erwartungen ermittelt, um unser Managementsystem an diese Rahmenbedingungen anzupassen.

Die in 2017 durchgeführte Kontextbewertung erfordert derzeit keine Änderung des Geltungsbereichs des Managementsystems. Relevante Schlussfolgerungen wurden im Umweltprogramm 2018 berücksichtigt.

Zukünftig prüfen wir alle zwei Jahre die internen und externen Themen auf Aktualität und den Einfluss auf das StudierendenWERK BERLIN sowie EMAS-Umweltmanagementsystem.

5. Umweltaspekte

In 2017 und fortführend in 2018 wurde die Systematik der Ermittlung und Bewertung der Umweltaspekte grundlegend überarbeitet. Im Rahmen von Workshops wurden die Umweltaspekte für die Bereiche Speisebetriebe, Studentisches Wohnen und Verwaltung gemeinsam ermittelt und nach folgenden Kriterien bewertet:

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

Die direkten und indirekten Umweltaspekte werden jährlich bewertet und bei Bedarf an die aktuellen Gegebenheiten angepasst. Nachfolgend konzentrieren wir uns auf die bedeutenden Umweltaspekte des studierendenWERKS BERLIN:

1. Energieeinsatz,
2. Lebensmittelbeschaffung und -einsatz,
3. Transporte von Produkten und Material,
4. Abfall,
5. Reinigungsmiteleinsatz,
6. Papiereinsatz,
7. Betriebsstörungen,
 - a. defekter Fettabscheider,
 - b. Störung der Kälteanlagen.
8. Notfallorganisation und
9. Information und Kommunikation.

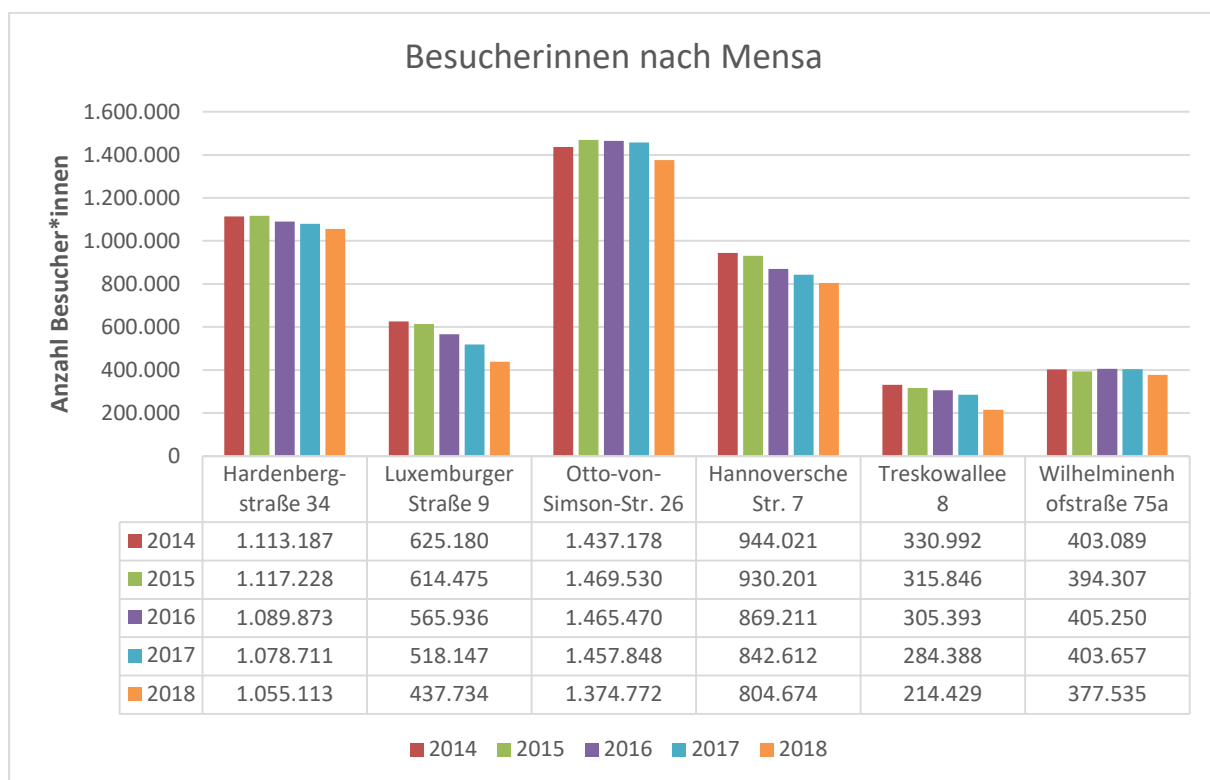
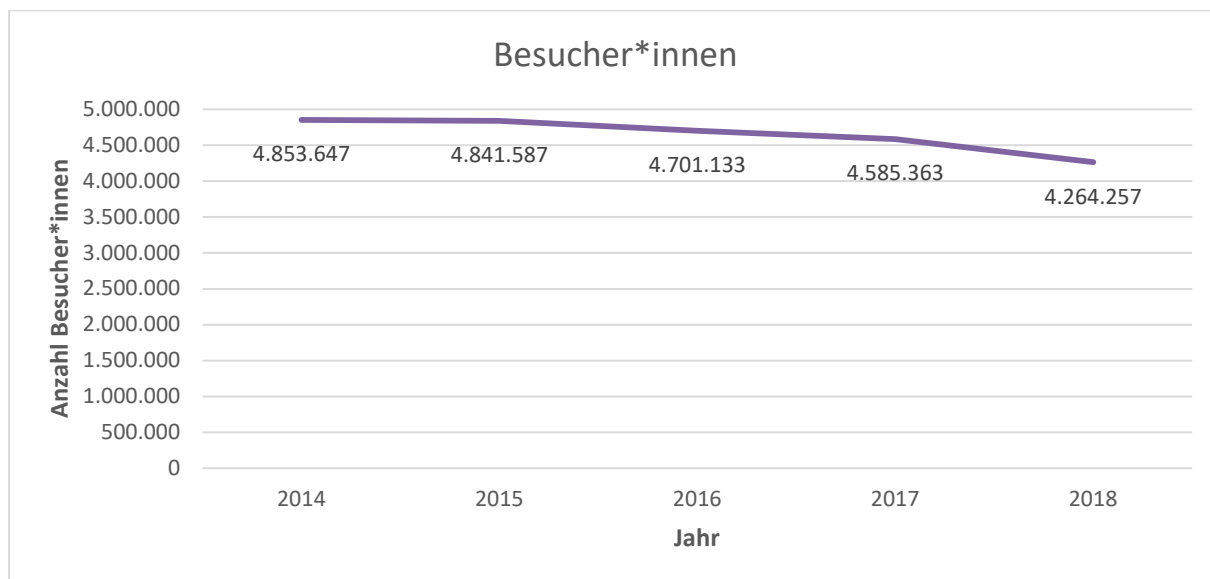
Der Kernindikator „Flächenverbrauch in Bezug auf die biologische Vielfalt“ (früher biologische Vielfalt) ist für das studierendenWERK BERLIN kein wesentlicher Umweltaspekt und wird daher nicht vertieft betrachtet. Dies gilt ebenfalls für Emissionen.

In 2018 wurden keine bedeutenden Umweltaspekte im Bereich studentisches Wohnen identifiziert. Wir ermitteln aber die energetischen Verbrauchsdaten für diesen Bereich. Darüber hinaus werden keine Kennzahlen gebildet, weshalb wir auf eine Darstellung in dieser Umwelterklärung verzichten.

6. Umweltleistung

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

Anzahl der Besucher*innen



Die Besucher*innenanzahl in den Mensen ist sowohl insgesamt als auch in den einzelnen Mensen im Trend leicht abnehmend.

Nettogeschossfläche

| Standort | Nettoflächen Verwaltung (NGF m ²) | | | |
|---------------------|---|---------|---------|---------|
| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
| Hardenbergstraße 34 | 2.173,1 | 2.173,1 | 2.170,7 | 2.170,7 |

Die Angaben zur Nettogeschossfläche in der Umwelterklärung für 2018 sind korrigiert worden. Die Nettogeschossfläche am Standort Hardenbergstraße 34 beträgt 2.170,7 m². Diese Angabe bezieht sich auf die Räumlichkeiten im Erdgeschoss bis zum 2. Obergeschoss.

Anzahl Stellen Verwaltung

| Standort | Mitarbeiter*innenstellen Verwaltung | | | |
|---------------------|-------------------------------------|------|------|------|
| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 |
| Hardenbergstraße 34 | 64,2 | 64,2 | 68,9 | 72,2 |

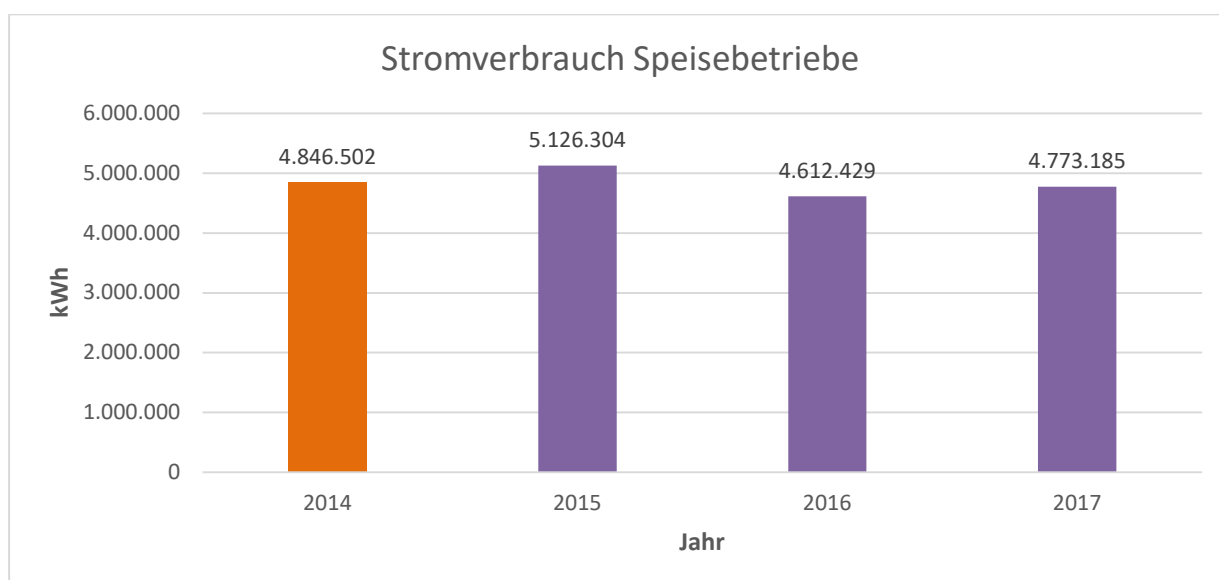
6.1 Energieeinsatz

Die Energieverbrauchsdaten werden i. d. R. von den Hochschulen zur Verfügung gestellt. Für 2018 liegen bisher noch keine Daten vor, sodass auf eine Betrachtung in der vorliegenden Umwelterklärung verzichtet werden muss.

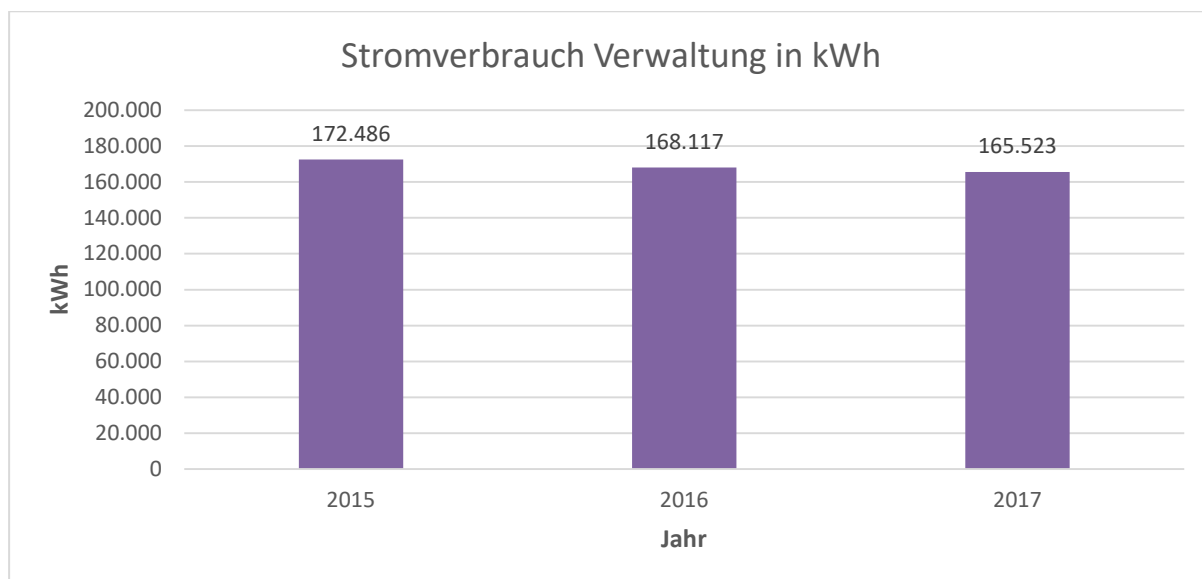
Der Gesamtverbrauch an erneuerbaren Energien sowie deren Anteil am Gesamtstromverbrauch sind als nicht wesentlich zu bewerten. Zudem liegen keine aussagekräftigen Daten vor, sodass auf eine Darstellung und Auswertung verzichtet wird.

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

Gesamtstromverbrauch der EMAS-Standorte

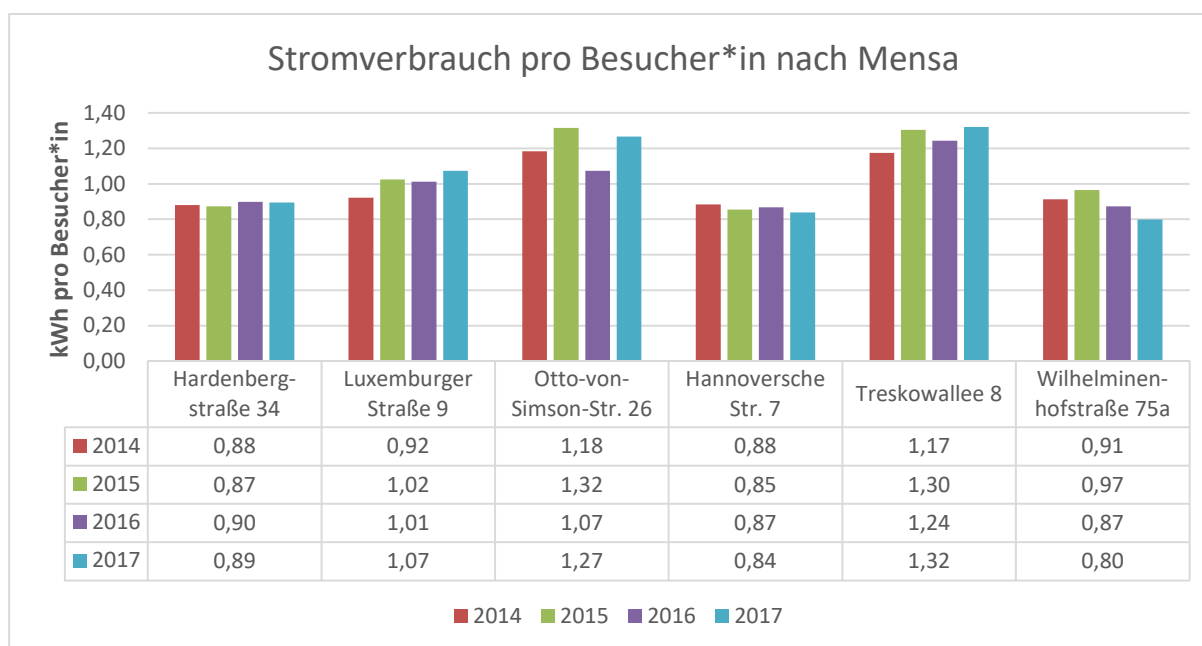


Der Gesamtstromverbrauch in den Mensen der letzten drei aufgezeigten Jahre zeigt deutliche Schwankungen, sodass kein eindeutiger Trend zu erkennen ist. Im Vergleich zu 2016 hat sich der Gesamtstromverbrauch in den Mensen im Jahr 2017 leicht erhöht. Betrachtet man jedoch die Entwicklung des Stromverbrauchs seit der Einführung von EMAS in 2014, ist eine Minimierung um rd. 70.000 kWh zu erkennen.



Der Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude ist 2017 im Vergleich zu den Vorjahren leicht gesunken.

Stromverbrauch in den Mensen pro Besucher*in

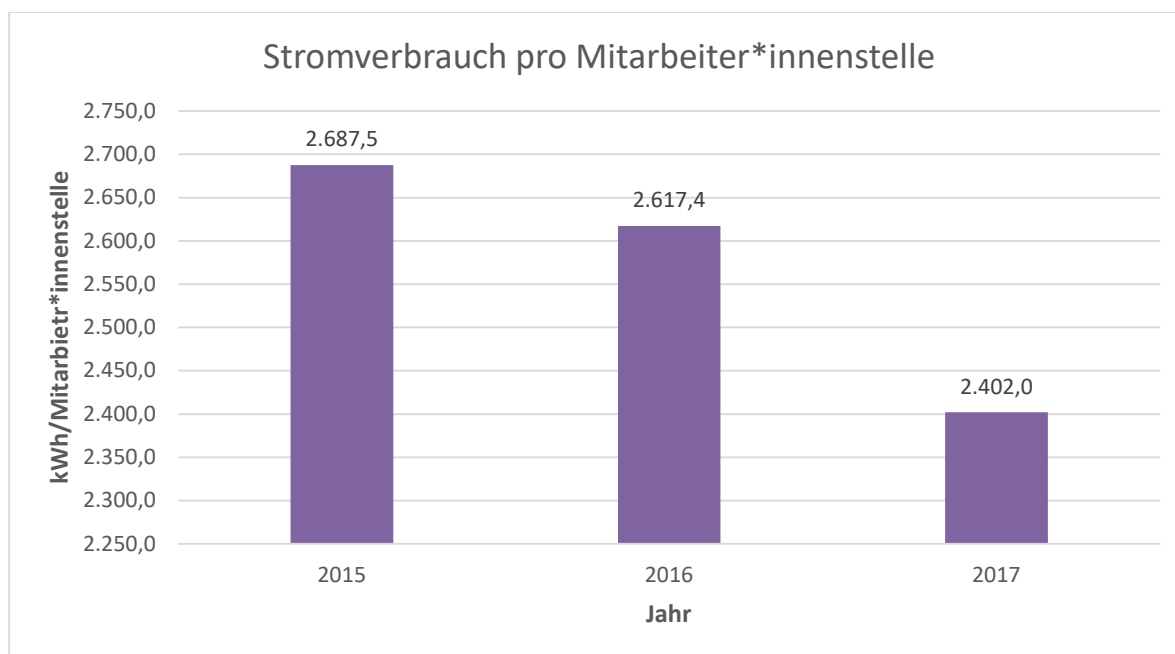


Der Trend hinsichtlich des Stromverbrauchs pro Besucher*in ist in einzelnen Mensen positiv zu bewerten und gibt damit den Erfolg der Umweltmaßnahmen aus dem Umweltprogramm wieder. Im Jahr 2017 lag der Stromverbrauch je Besucher*in mit 0,80 kWh in der Mensa Wilhelminenhofstr. 75a am niedrigsten. Durchschnittlich betrachtet betrug der Stromverbrauch je Besucher*in rund 1,03 kWh im Jahr 2017.

Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude pro m²


Die Nettogeschossfläche hat sich nicht wesentlich geändert. Eine Ermittlung dieser Kennzahl würde keinen Erkenntnisgewinn gegenüber dem Gesamtstromverbrauch der Verwaltung bedeuten. Auf eine Darstellung wird daher verzichtet.

Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude pro Mitarbeiter*innenstelle



Der Stromverbrauch pro Mitarbeiter*innenstelle ist trotz des Anstiegs der Stellenzahl kontinuierlich gesunken.

Im Bereich der Energieeffizienz haben wir uns im Rahmen des Umweltprogramms nachfolgende Ziele gesetzt:

| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|---|--|---|
| Reduzierung der Stromverbräuche im Bereich Lüftung am Standort Treskowallee 8. Aufgrund des Einbaus an den Standorten Hardenbergstr. 34 und Otto-von-Simson-Str. 26 im Jahr 2016 konnten Einsparungen von voraussichtlich 40-50 % erzielt werden bis 12/2018. | Nach Abstimmung mit den Hochschulen Einbau einer Lüftungssteuerungsanlage des Typs Cheetah. tatsächliche Einsparung von rd. 40 % |  |

| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|--|--|---|
| Reduzierung der Stromverbräuche im Bereich Lüftung am Standort Hannoversche Str. 7. Aufgrund des Einbaus an den Standorten Hardenbergstr. 34 und Otto-von-Simson-Str. 26 im Jahr 2016 konnten Einsparungen von voraussichtlich 40-50 % erzielt werden bis 12/2018. | Nach Abstimmung mit den Hochschulen Einbau einer Lüftungssteuerungsanlage des Typs Cheetah. tatsächliche Einsparung von rd. 45 % |  |
| Reduzierung der Stromverbräuche im Bereich Lüftung am Standort Luxemburger Str. 9. Aufgrund des Einbaus an den Standorten Hardenbergstr. 34 und Otto-von-Simson-Str. 26 im Jahr 2016 konnten Einsparungen von voraussichtlich 40-50 % erzielt werden bis 12/2018. | Nach Abstimmung mit den Hochschulen Einbau einer Lüftungssteuerungsanlage des Typs Cheetah. tatsächliche Einsparung von rd. 7 % |  |
| Installation der Bewegungsmelder, Dämmerungsschaltungen, Zeitschaltungen in den identifizierten Räumen zur Reduzierung des Stromverbrauchs um 15 bis 20 % bis 12/2019. | Ermittlung sinnvoller Einsatzorte (Räume) für Bewegungsmelder, Dämmerungsschaltungen, Zeitschaltungen für Beleuchtung an allen Standorten. |  |
| Erzeugung von ökologisch gewonnenem Strom für den Standort Luxemburger Str. 9 bis 12/2018. | Installation einer Photovoltaikanlage mit direkter Einleitung in das Stromnetz der Mensa abgeschlossen. Ist-Einsparung von ca. 14.000 kWh |  |
| Erzeugung von ökologisch gewonnenem Strom für den Standort Hannoversche Str. 7 bis 03/2019. | Erstellung eines Konzepts für die Installation einer Solaranlage auf dem Dach der Mensa und zur direkten Einleitung in das Stromnetz der Mensa realisiert. |  |
| Erweiterung PV-Anlage Mensa Hardenbergstr. um mind. 25 m ² bis 12/2018. | Berechnung der technischen Umsetzung. |  |
| Erweiterung PV-Anlage Mensa Beuth um 40 m ² bis 12 /2018. | Berechnung der technischen Umsetzung. |  |
| Austausch von konventioneller Beleuchtung in LED in den Mensen Wilhelminenhof, Treskowallee bis 12/2018. | Berechnung der technischen Umsetzung. |  |
| CO ₂ -gesteuerte Lüftungsanlage Mensa Nord prüfen bis 12/2018. | Berechnung der technischen Umsetzung. |  |

| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|--|---|---|
| Ferngesteuerte Heizkörperventile Mensa-Nord bis 12/2019. | Berechnung der technischen Umsetzung. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Aufnahme und Überprüfung von Optimierungsmöglichkeiten von Pumpenanlagen (Heizung/Warmwasser) für alle EMAS-Mensa-Standorte 12/2018. | Bestandsaufnahme, Potenzialanalyse. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Optimierung des Energiebezugs im Bereich Fernwärme zur Reduzierung des Fernwärmeverbrauchs um 15 bis 20 % für die Mensa Hardenbergstr. 34 bis 12/2019. | Prüfung der bereitgestellten Fernwärmemengen auf tatsächlich benötigten Bedarf. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Optimierung der Einschaltzeiten für Lüftung, der Kochprozesse, Ausgabestrecken und Geschirrspülanlagen an allen EMAS-Standorten zur Reduzierung des Stromverbrauchs um 25 % bis 12/2019. | Erfassung des Ist-Zustands sowie Ermittlung des Bedarfs und Umsetzung | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Reduzierung des CO ₂ -Aufkommens am Standort Mensa Hardenbergstr. 34 bis 07/2019. | Umbau und Eröffnung einer veganen Mensa | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Reduzierung des Gasverbrauchs um 30 bis 40 % am Standort Mensa Hardenbergstr. 34 bis 07/2019. | Planung einer neuen Dampfanlage | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Erhöhung der Menge erneuerbarer Energie am Standort Mensa Hardenbergstr. 34 um rd. 6.000 kWh/a bis 12/2019. | Erweiterung der PV-Anlage | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Bewertung der Energieverbräuche am Standort Mensa Luxemburger Str. 9 bis 12/2019. | Klare Abrechnungsgrundlagen für Verbräuche schaffen in der Mensa Beuth | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

6.2 Lebensmittelbeschaffung und -einsatz sowie Transport von Produkten und Material

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

Speiseplanerstellung

Die Voraussetzung unserer Angebotsplanung ist die Fertigung von Rezepturen, inklusive der Zubereitungsanweisungen und Geräteverwendung. Entwürfe für Rezepte werden durch ein Fachleitergremium, dem Arbeitskreis Speiseplan, intern geprüft und zentral in der Rezepturverwaltung angelegt, bevor sie eingeführt werden. Die Pflege und Überwachung erfolgen durch den Fachbereich Food.

Für die Planung, Bearbeitung und Überwachung der Angebote und Rezepturen in den Speisebetrieben ist eine Fach-Arbeitsgruppe, Arbeitskreis Speiseplanung, zuständig. Die Sicherstellung der Angaben und Inhalte der Rezepturen sind von zentraler Bedeutung für unsere Qualitätssicherung. Der zentrale Speiseplan wird durch den Arbeitskreis, zu dem erfahrene Mensaleiter gehören, im Zwei-Wochen-Rhythmus bearbeitet und angepasst. Kriterien zur Erstellung des Speiseplans sind u.a. ein vielseitiges, vollwertiges und abwechslungsreiches Angebot mit ein bis zwei Vollkornkomponenten je Woche, Fleischgerichten in Maßen, täglich ein veganes Klimaessen aus saisonal frischen Hauptzutaten sowie wöchentlich ein bis zwei Fischgerichten.

Beschaffung der Lebensmittel

Bei der Auswahl von Lieferanten für Lebensmittel wird stark auf die Qualität der Lebensmittelherzeugung geachtet. Dabei wurden im Laufe der vergangenen Jahre verschiedene Standards angewendet. Dies sind das HACCP-Konzept, die ISO 22000 (Managementsystem für Lebensmittelsicherheit) und IFS (International Food Standard). Tiefkühlobst und -gemüse, Frischobst und -gemüse, Milch- und Molkereiprodukte sowie Fleischwaren werden nach Kriterien der Regionalität (Klima-Essen) bzw. Nationalität beschafft. Zusätzlich werden jährlich ausgewählte Lieferantenaudits durchgeführt. Hier wird geprüft, ob die Produktions- und Lagerbedingungen des Lieferanten den Hygieneansprüchen des studierendenWERKS BERLIN entsprechen. Unsere Lieferanten garantieren die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Gesetze und Verordnungen bei den Produkten, insbesondere bei Lagerung und Transport.

Die Anlieferung von Lebensmitteln erfolgt 3-mal wöchentlich, unter Berücksichtigung des Lagerplatzangebots in den Mensen sowie der Art und Haltbarkeit der Lebensmittel.

Zusätzlich beachten wir bei der Beschaffung von Lebensmitteln unsere Siegel für nachhaltige Landwirtschaft und nachhaltige Fischerei und die sich daraus ergebenden Anforderungen. Unsere neuen Labels haben den Weg für eine Ausweitung des nachhaltigen Angebotes auf alle Mensen freigemacht.

Kriterien des Siegels für nachhaltige Landwirtschaft sind regionale Herkunft des Fleisches/Fleischwaren (in einem Umkreis von 250 km), artgerechte Tierhaltung (entsprechend dem Tierschutzgesetz), Verbot von gentechnisch veränderten Futtermitteln, Tierfutter aus nachhaltig erzeugten Futtermitteln sowie Verbot von Wachstumsbeschleunigern, Medikamenten zur Leistungsförderung sowie Antibiotika. Wir lehnen uns an die strengen Richtlinien der europäischen EG-Öko-Verordnung an und kontrollieren jede Lieferung auf die Bio-Kontrollnummer. Im Rahmen der HACCP-Kontrollen werden die Prüfungen dokumentiert.

Die Kriterien für nachhaltige Fischerei sind Fische aus Fischbeständen in gutem Zustand, verwendete Fanggeräte in Bezug auf deren Auswirkungen auf den Lebensraum, Einhaltung der geltenden Gesetze sowie Anpassung der Fischerei an geänderte ökologische Voraussetzungen. Auch hier lehnen wir uns an die strengen Richtlinien der MSC-Zertifizierung an und kontrollieren jede Lieferung nach der MSC-Kontrollnummer. Im Rahmen der HACCP-Kontrollen werden die Prüfungen dokumentiert.

Weiterhin wurden alle Einrichtungen in 2018 auf den ausschließlichen Verkauf von Fair Trade Kaffee und Kaffeespezialitäten sowie Fair Trade Trinkschokolade umgestellt. Unsere Tee-Angebote stammen aus nachhaltigem Anbau und teilweise aus fair gehandeltem Tee.

In 2018 wurden folgende Mengen beispielhafter Produkte für unsere sechs EMAS-validierten Mensen eingekauft:

- Kartoffeln: 243.300 kg/a (im Vergleich rd. 409.000 kg/a über alle Mensen)
- Kaffee: rd. 11.100 kg/a (im Vergleich rd. 27.000 kg/a über alle Mensen)
- Bionade: rd. 24.400 Flaschen/a (im Vergleich rd. 49.000 Flaschen/a über alle Mensen)
- geschnittenes Gemüse für Klimaessen: rd. 41.985 kg/a (im Vergleich rd. 62.000 kg/a sowie rd. 52.100 kg/a in 2017 über alle Mensen)

Für diesen bedeutenden Umweltaspekt lässt sich keine sinnvolle Kennzahl bilden, sodass auf eine Darstellung verzichtet wird. Für diesen Bereich haben wir uns im Umweltprogramm nachfolgende Ziele gesetzt:

| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|------------|----------------------|--------|
|------------|----------------------|--------|

| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|--|--|---|
| Reduzierung der Transporte durch Lieferanten (Verringerung der Umweltbelastungen) bis 12/2018. | Bündelung von Bestellungen bei Lebensmitteln und im Bereich Non-Food Reduzierung von 5 auf 3 Liefertage pro Woche | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Optimierung der Arbeitsprozesse in den Speisenproduktionen bis 12/2019. | Aufbau und Durchführung von Qualitätssicherungsmaßnahmen zu den Themen Garverfahren sowie Programmierung von Gargeräten, Portionsgrößen, Geschirr und Besteck. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Einführung nachhaltiger Fleischqualität im Frischfleisch-Segment. | Prüfung der Umstellung und Ausarbeitung einer Entscheidungsgrundlage bis 12/2019. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Prozessoptimierung bis 12/2019. | Prüfung des Einsatzes einer digitalen Lösung zur Umsetzung des HACCP-Verfahrens. | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Reduzierung CO ₂ -Aufkommen bis 07/2019. | Umbau und Eröffnung einer veganen Mensa. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |

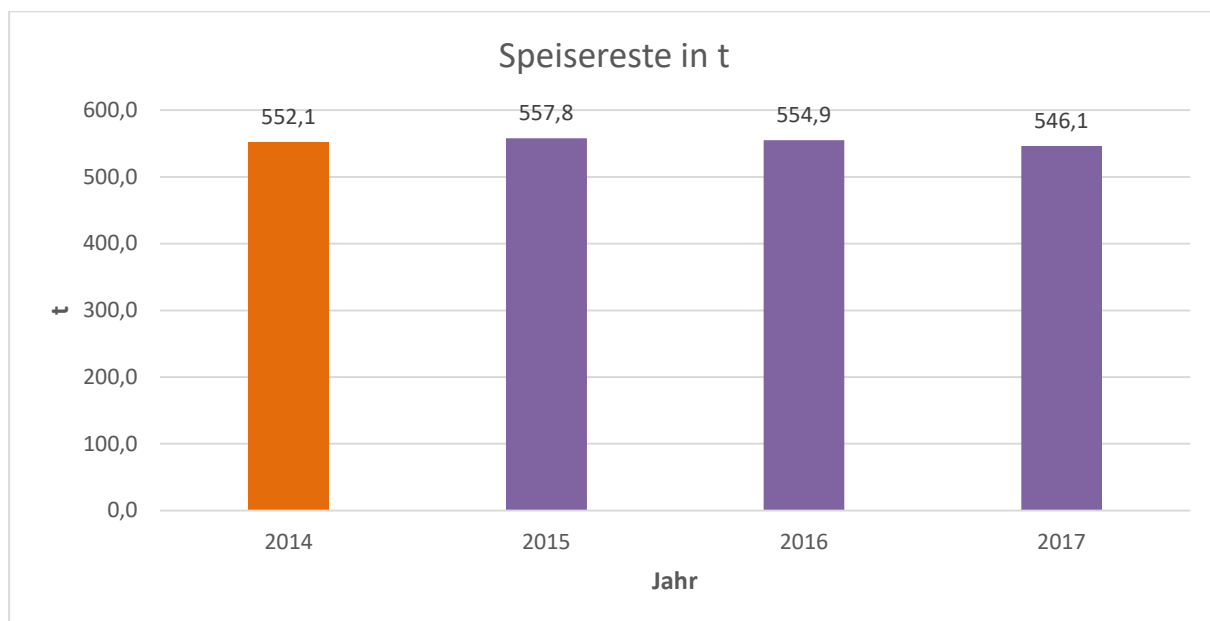
Im Frühjahr 2019 eröffneten wir die erste rein vegane Mensa in Berlin. Frisch zubereitete, vegane Gerichte und Pfannen, eine Vital-Bar mit Smoothies aus Eigenproduktion und eine gläserne Nudelmanufaktur runden dann das Angebot für unsere Studierenden nachhaltig ab. Die stetig steigende Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten ermutigte uns, die bisherige Cafeteria in eine vegane Mensa umzuwandeln.

6.3 Abfall

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

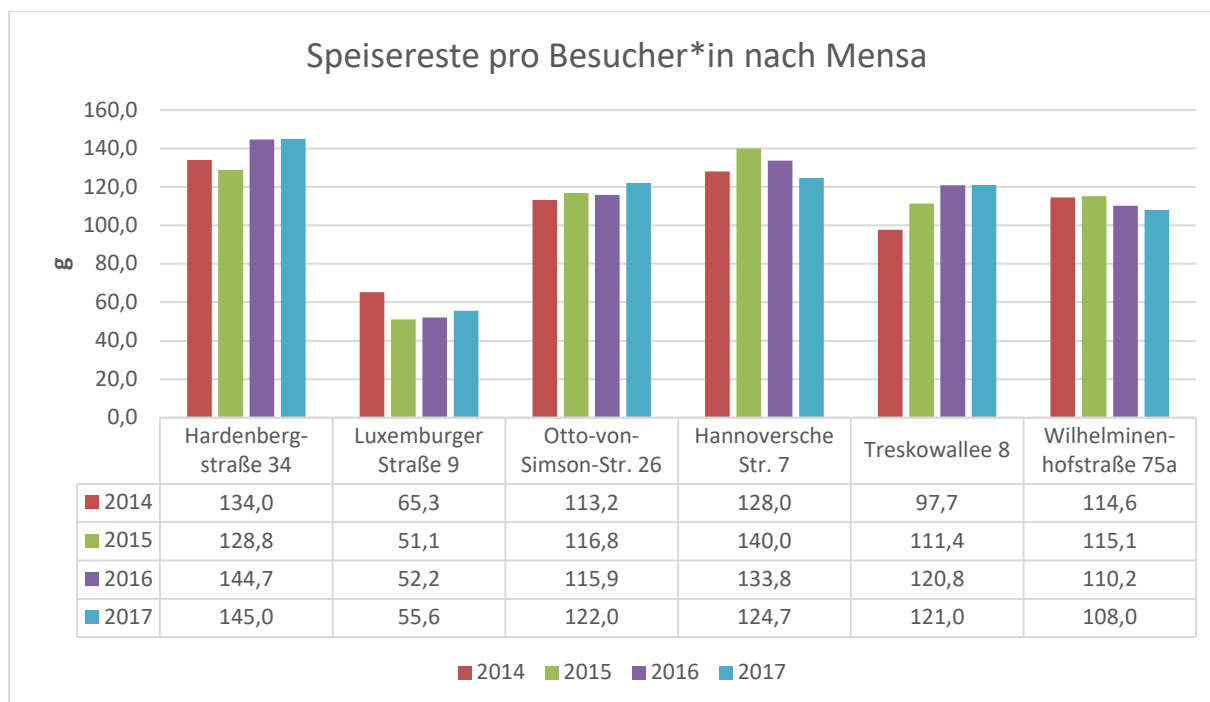
Eine relevante Abfallfraktion sind die anfallenden Speisereste in den Mensen, die im Zusammenhang mit der Lebensmittelbeschaffung und dem Lebensmitteleinsatz stehen. Speisereste fallen in der Salatküche, am Rückgabeband sowie an der Ausgabe an.

Gewicht anfallender Speisereste in den Mensen



Das Gesamtgewicht der Speisereste ist insgesamt seit 2015 minimal, aber stetig gesunken.

Gewicht anfallender Speisereste in den Mensen pro Besucher*in



In der Gesamtbetrachtung stieg die Menge an Speiseresten pro Besucher*in trotz sinkender Besucher*innenzahlen. Bei Einzelbetrachtung der zertifizierten Mensen ist kein eindeutiger Trend zu erkennen. In den Mensen Hannoversche Straße 7 und Wilhelminenhofstraße 75a konnten wir jedoch stetig sinkende Speisereste pro Besucher*in seit 2015 erzielen. Im Vergleich mit allen EMAS-zertifizierten Mensen sind die anfallenden Mengen in der Mensa Luxemburger Straße 9 deutlich niedriger. Ein möglicher Grund kann ein anderes Essverhalten

der Besucher sein. In der Regel werden große Portionen genommen, aber sehr wenig Speisereste am Rücklaufband entsorgt, was auch für eine gute Qualität der Speisen spricht. Zudem achtet die Betriebsleitung bei der Nachproduktion von Speisen darauf, dass nur noch halbvolle Behälter zum Ende der Essenszeiten bereitgestellt werden. Diese Erfahrungen nutzen wir künftig auch für alle anderen Mensen des StudierendenWERKS BERLIN.

Im Bereich Abfall haben wir im Rahmen des Umweltprogramms nachfolgende Ziele gesetzt.

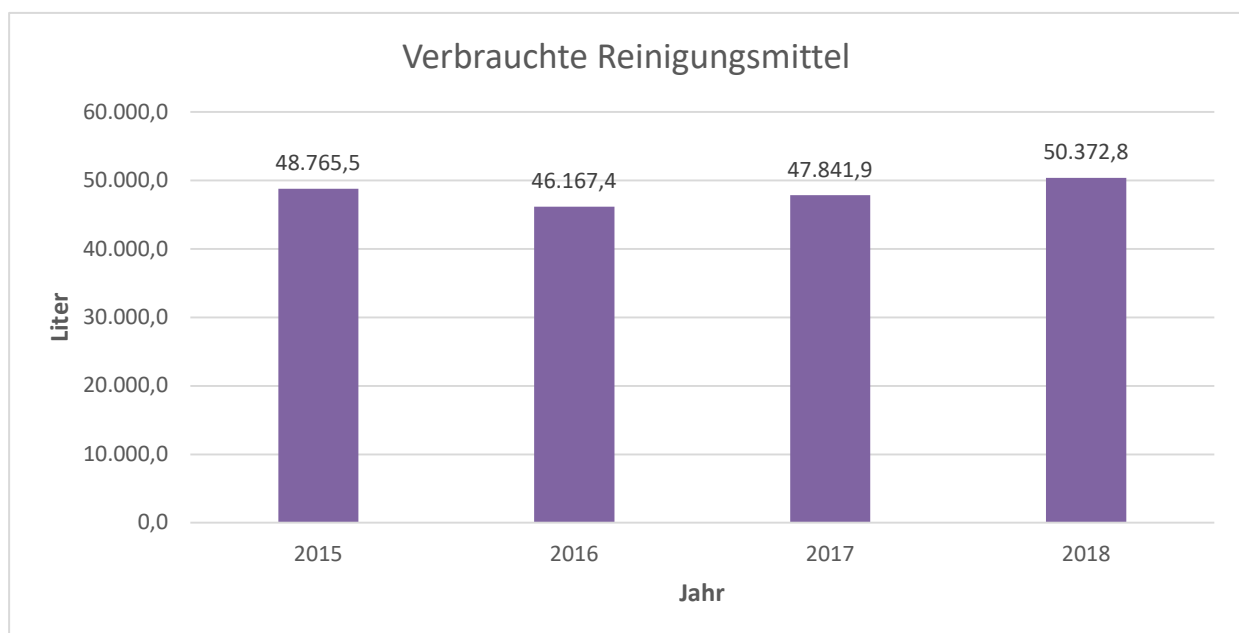
| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|--|--|---|
| Senken des Anfalls an Wertstoffen im Bezug zu der in 2016 angefallenen Menge bis 12/2019. | Rücknahme der Wertstoffe durch Lieferanten zur weiteren Nutzung (Recycling), Vertragsprüfung. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Senken des Anfalls an Papier/Pappe im Bezug zu der in 2016 angefallenen Menge bis 12/2019. | Rücknahme von Papier/Pappe durch Lieferanten zur weiteren Nutzung (Recycling). | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Reduzierung der Abholungsintervalle der Abfallsammelsysteme durch Entsorger und Erhöhung der Auslastung der Sammelstellen. | Teilprojekt 1: Konzipierung des Projekts zur Prüfung und ggf. Anpassung des Abfallsammelsystems bei den EMAS-Speisebetrieben bis 06/2018. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Teilprojekt 2: Ermittlung der eingesetzten Sammelsysteme und Abholungsintervalle. Bedarfsermittlung an den einzelnen Abfallanfallorten. Vertragsprüfung, ob „Abfall“ auch als „Produkt“ angesehen werden kann bis 12/2018. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Teilprojekt 3: Vertragsanpassungen bis 06/2019. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Reduzierung des Verbrauchs von To-Go-Bechern. | Verkauf der Coffee-to-Stay-Becher durch bessere Platzierung an den Kaffeemaschinen und Kassen, Ansprache der Besucher*innen durch Kassenpersonal und öffentliche Kampagne bis 12/2018. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Einstellung des Abverkaufs von Coffee-to-Go-Bechern zum 01/2019. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Einwegbecherverbrauch unter 30 % senken bis 06/2018. | Einführung eines neuen umweltfreundlichen Mehrwegbechers. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Senkung auf 9 % (4.Quartal 2018) | | |

| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|---|---|--|
| Verringerung der Abfallmenge in Bezug auf Getränkeflaschen und -becher bis 12/2019. | Prüfung und Bereitstellung von Trinkwasserspendern. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

6.4 Reinigungsmiteleinsatz

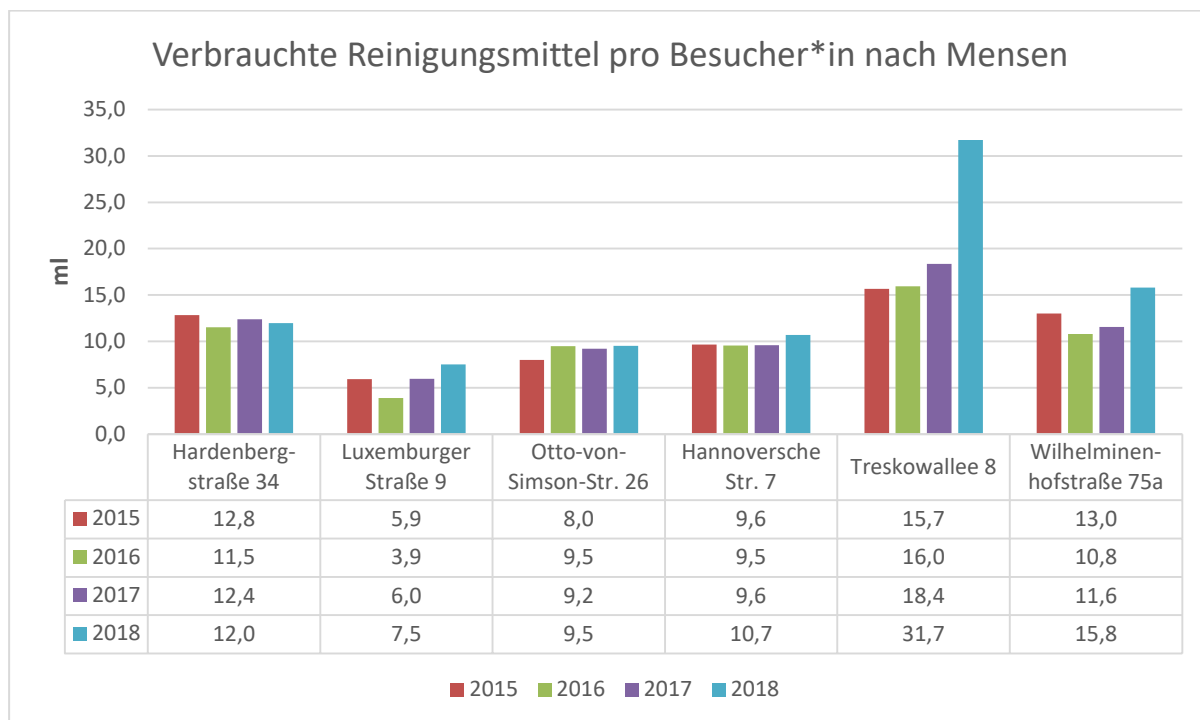
Die Entwicklung beim Reinigungsmiteleinsatz und der Materialbeschaffung ist in den nachfolgenden Tabellen und Grafiken dargestellt.

Gesamtverbrauch an Reinigungsmitteln der Mensen



Die dargestellten Daten beziehen sich auf den Verbrauch der bei uns intern eingesetzten Reinigungsmittel. Der Reinigungsmiteleinsatz der Dienstleister zur Bewirtschaftung der Gebäude wird nicht betrachtet. Der Gesamtverbrauch in den Mensen stieg in den letzten Jahren an.

Anwendungslösung Reinigungsmittel pro Besucher*in



In den EMAS-Einrichtungen erfolgte ein Testlauf zur Umstellung auf neue biologische Reinigungsmittel in 2017. Aufgrund der positiven Ergebnisse in Bezug auf die Wasser- und Gesundheitsbelastung wurde mit dem Austausch der eingesetzten Reinigungsmittel begonnen. Der Anstieg im Reinigungsmittelverbrauch in Liter ist insbesondere auf die Umstellung von einem Konzentrat in Pulverform zu einer Reinigungsflüssigkeit mit mehr Volumen zurückzuführen. Der hohe Reinigungsmittelverbrauch an der Mensa Treskowallee 8 resultiert aus einer nicht optimalen Trinkwasserversorgung. Zwischenzeitlich wurde die Trinkwasseraufbereitung erneuert, um den Einsatz an Reinigungsmittel zu reduzieren.

Nach dem positiven Testlauf in den Mensen prüfte der Verwaltungsbereich ebenfalls die Umstellung auf neue biologische Reinigungsmittel in den Teeküchen und führte diese nach einer Testphase in 2018 zu Anfang 2019 ein.

Für diesen Bereich haben wir uns im Umweltprogramm nachfolgende Ziele gesetzt:

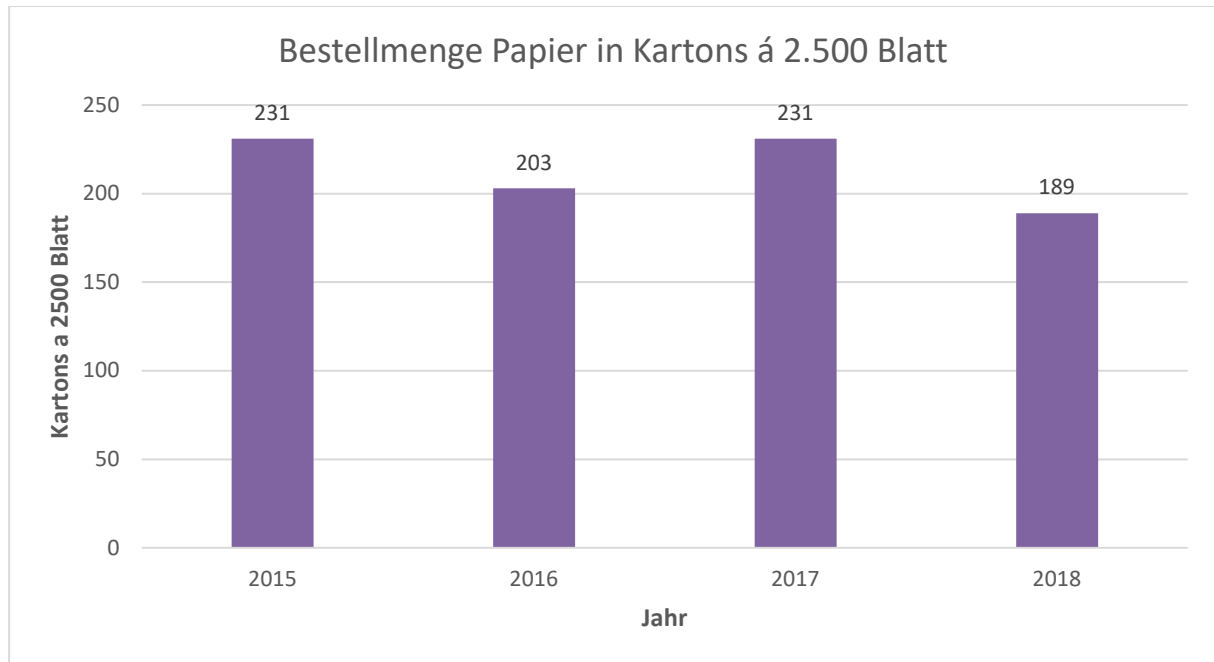
| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|---|---|--------|
| Verringerung der Wasser- und Gesundheitsbelastung durch die Handreinigungsmittel bis 07/2018. | Test neuer Reinigungsmittel, hergestellt aus nachwachsenden Rohstoffen, mit einem Anteil von Gefahrstoffen unterhalb der Kennzeichnungspflicht. Bei positivem Test Tausch der aktuellen Reinigungsmittel durch neue Produkte. | ■ ■ |

| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|---|--|--|
| Substitution Waschmittel im Waschsalon Wohnheim Hardenbergstraße 34 durch umweltfreundlichere Produkte. | Teilprojekt 1: Prüfung der eingesetzten Stoffe hinsichtlich der Anforderungen durch Wohnheimmieter*innen und Eruiierung möglicher neuer Waschmittel bis 08/2018. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> (verworfen) |
| | Teilprojekt 2: Ersatz der bisher eingesetzten Waschmittel durch umweltfreundlichere Produkte bis 12/2019. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Erarbeitung und Umsetzung von einheitlichen umweltfreundlichen Reinigungsmitteln in den Teeküchen der Verwaltung. | Teilprojekt 1: Ermittlung der Anforderungen durch Bedarfsgruppen und der Beschaffungswege bis 09/2018. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Teilprojekt 2: Erarbeitung von umweltfreundlichen Ersatzprodukten und Einführung dieser bis 09/2018. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Teilprojekt 3: Initiieren eines Erfahrungsaustausches hinsichtlich der jüngst eingesetzten ökologischen Reinigungsmittel für Kitas und Wohnheimverwaltungen bis 12/2019. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Einsparung Reinigungsmittel und Verlängerung der Lebensdauer der Geräte bis 12/2019. | Prüfung Einsatz einer Wasserenthärtungsanlage im Küchenbereich am Standort Mensa Treskowallee. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

6.5 Papiereinsatz

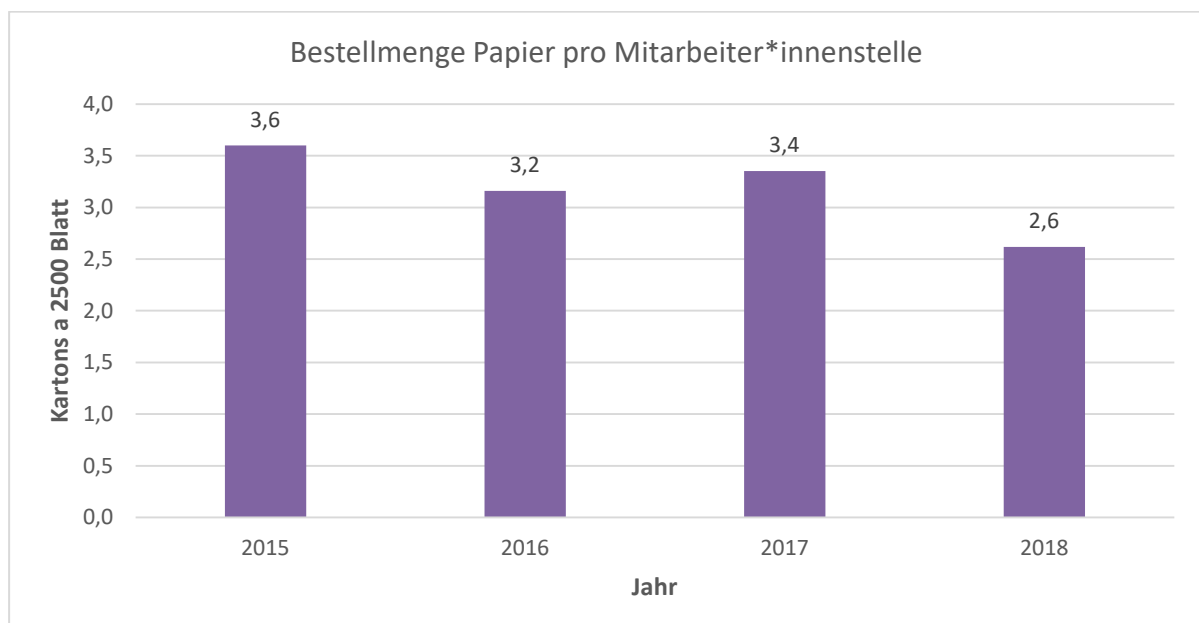
Den Papiereinsatz in der Verwaltung nehmen wir erstmals in dieser Umwelterklärung auf. In den nachfolgenden Grafiken ist der Papierverbrauch dargestellt.

Gesamtbestellmenge Papier für das Verwaltungsgebäude



Im Vergleich zum Vorjahr ist die Bestellmenge Papier in 2018 deutlich gesunken. Hier lässt sich der Erfolg unserer umgesetzten Maßnahmen in 2018 erkennen. Trotz der höheren Bestellmengen in 2017 ist eine Minimierung seit 2015 ersichtlich.

Bestellmenge Papier pro Mitarbeiter*innenstelle für das Verwaltungsgebäude



Trotz steigender Mitarbeiter*innenstellen-Anzahl konnten wir den Papiereinsatz pro Mitarbeiter*innenstelle im letzten Jahr deutlich reduzieren. Im Detail heißt das, dass der Papiereinsatz im Vergleich zum Vorjahr 2017 um rd. 20 % verringert wurde.

Für diesen Bereich haben wir uns im Umweltprogramm nachfolgende Ziele gesetzt:

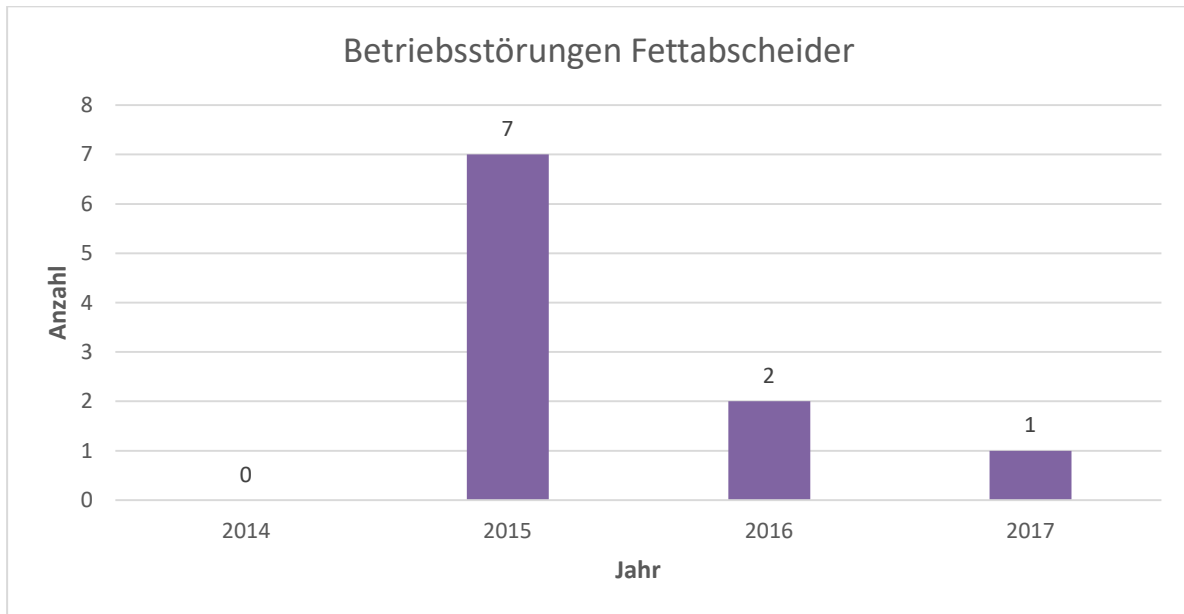
| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|--|--|---|
| Einsparung des Papierverbrauchs in den Verwaltungen bis 08/2018. | Erarbeitung einer Bedarfsanalyse zur Prüfung, an welchen Stellen es sinnvoll ist, den beidseitigen Druck als Grundeinstellung einzusetzen. | <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> |
| Reduzierung des Papieraufkommens hinsichtlich der eingehenden Rechnungen durch Digitalisierung des Rechnungseingangs-Verfahrens um 50 % bis 12/2019. | Elektronischen Rechnungsdurchlauf aufbauen und Vertragspartner dazu informieren. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Nachhaltige Beschaffung, Reduzierung von CO ₂ -Aufkommen bis 12/2019. | Teilprojekt 1: Ermittlung der Anforderungen durch Bedarfsgruppen und der Beschaffungswege. | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | Teilprojekt 2: Erarbeitung von umweltfreundlichen Ersatzprodukten und Einführung dieser. | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| | Teilprojekt 3: bei der neuen Ausschreibung der Reinigungsfirmen Verpflichtung zur Nutzung umweltfreundlicher Produkte berücksichtigen. | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

6.6 Betriebsstörungen

In den Speisebetrieben sind Betriebsstörungen von technischen Anlagen (nicht bestimmungsgemäßer Betrieb) mit bedeutenden Umweltauswirkungen wie z.B. Geruchsemissionen oder der Austritt von Kältemittel, nicht auszuschließen.

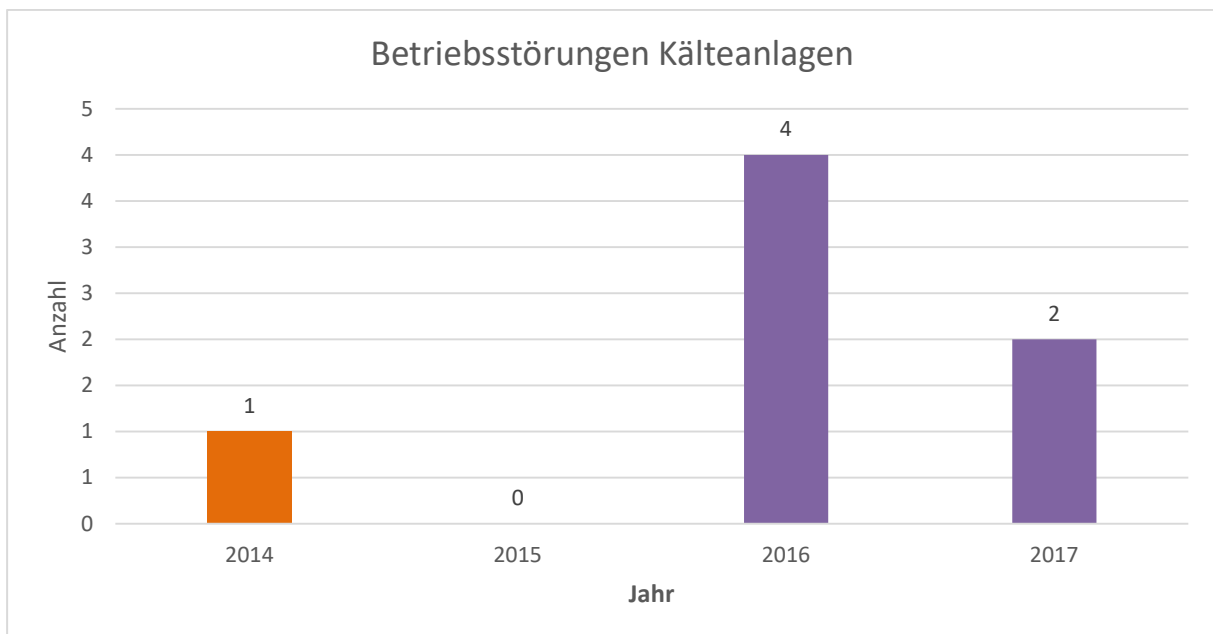
Als Betriebsstörungen zählen Störungen am Fettabscheider sowie an den Kälteanlagen. Zur Vermeidung solcher Störungen sind wiederkehrende Prüfungen sowie Wartungsintervalle an den Anlagen einzuhalten. Erstmals stellen wir diesen Umweltaspekt in den nachfolgenden Grafiken dar.

Betriebsstörungen Fettabscheider in den Mensen



Seit 2015 konnten wir die Störungen an den Fettabscheidern deutlich reduzieren.

Betriebsstörungen Kälteanlage in den Mensen



Anders als bei den Betriebsstörungen am Fettabscheider ist bei den Störungen an den Kälteanlagen kein eindeutiger Trend erkennbar. Im Vergleich zum Vorjahr konnten wir aber die Anzahl minimieren.

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 schulen wir unsere Mitarbeiter*innen zum Verhalten im Notfall.

Das Krisenteam trifft sich regelmäßig zur kontinuierlichen Überprüfung und Weiterentwicklung der bestehenden Standards. Ab 2019 werden aktuelle Krisenfälle im Rahmen der regelmäßigen Besprechungsrunde mit der Geschäftsführerin besprochen.

Alle gesetzlichen Bestimmungen zur Erfüllung von Brand- und Arbeitsschutz und auch zur Einhaltung der Betriebssicherheit sind in unsere alltäglichen Abläufe integriert. Interne Audits sichern den hohen Standard der Organisation von regelmäßigen Schulungen und Weiterbildungen, welche in unserem Unternehmen zentral erfolgen. Die Arbeit des externen Brandschutzbeauftragten wird durch freiwillige Brandschutz- und Ersthelfer unterstützt. Wir organisieren unter anderem Fachtage für Arbeitssicherheit, um relevante Themen bekannt zu machen. Viele wiederkehrende Schulungen, z. B. zur Betreiberverantwortung, sind bei uns verpflichtend. In unserem Informationssystem ARIS stellen wir über Prozesse die Aufgaben und Zuständigkeiten transparent dar. Die bestellte Fachkraft für Arbeitssicherheit überprüft den Stand der Arbeitssicherheit in unseren Einrichtungen im Rahmen regelmäßiger Begehungen.

In Bezug auf unsere Bewohner informieren wir bei deren Einzug über die brandschutztechnischen Einrichtungen und deren Funktionen sowie zum Verhalten im Notfall. Im Notfall wissen die Bewohner, an wen sie sich wenden können, z. B. bei Havarien, Brand, etc.

6.8 Information und Kommunikation

Die Information und Kommunikation zu Themen aus dem Bereich Umweltmanagement nach EMAS erfolgt intern 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:

- Homepage des studierendenWERKs BERLIN,
- Unterrichtung neuer Mitarbeiter*innen durch Führungskräfte.

Für diesen Bereich haben wir uns im Umweltprogramm nachfolgende Ziele gesetzt:

| Umweltziel | Umweltschutzmaßnahme | Status |
|---|--|--|
| Verbesserung der internen Kommunikation innerhalb des Bereiches Speisebetriebe bis 12/2019. | Einführung von wöchentlichen Info-E-Mails zu aktuellen Themen Umwelt (EMAS), Arbeitssicherheit, HACCP, etc.. | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

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. Abschlusserklärung

studierendenWERK BERLIN

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

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

Berlin, den 22.05.2019


Petra Mai-Hartung
Geschäftsführerin

9. 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 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, 22.05.2019



Dr.-Ing. Wolfgang Kleesiek

Umweltgutachter DE-V0211



Impressum:

studierendenWERK BERLIN
Hardenbergstraße 34
10623 Berlin

Geschäftsführerin: Petra Mai-Hartung
Tel: 030 93939-70
info@stw.berlin
www.stw.berlin

Fotos: Luise Wagener
Berlin, Juni 2019