

# Umwelterklärung



**EMAS**

GEPRÜFTES  
UMWELTMANAGEMENT  
DE-107-00145

# 2014





# Inhaltsverzeichnis



Vorwort: Studentenwerk Berlin goes green	6
Aufgaben / Struktur des Studentenwerk Berlin	8
Leitlinien für den Umweltschutz	13
Umweltmanagement	15
Umweltaspekte	17
Umweltprogramm 2014/2015	44
Abschlußerklärung des Studentenwerks Berlin und Erklärung des Umweltgutachters	58
Informationen und Ansprechpartner	59



# Umwelterklärung Studentenwerk Berlin 2014

## Umwelterklärung gemäß EMAS-Verordnung für die Standorte:

- Hardenbergstraße 34/35, 10623 Berlin: Mensa, Wohnheim, Verwaltung
- Hannoversche Straße 7, 10115 Berlin: Mensa
- Luxemburger Straße 9, 13353 Berlin: Mensa
- Otto-von-Simson-Straße 16, 14195 Berlin: Mensa
- Treskowallee 8, 10318 Berlin: Mensa
- Wilhelminenhofstraße 75a, 12459 Berlin: Mensa

## 1. Vorwort: Studentenwerk Berlin goes green

Der Schutz der Umwelt, der schonende Umgang mit natürlichen Ressourcen, nachhaltiges Wirtschaften und gesunde Ernährung dienen den Menschen und seiner natürlichen Umwelt. Das Studentenwerk Berlin versteht sich als Einrichtung, die sich diesen Idealen verpflichtet fühlt.

Es ist ein langer Prozess, der Anfang aber wurde gemacht. Ausgewählte Standorte werden 2014 nach dem europäischen Eco-Management and Audit Scheme (EMAS) zertifiziert. Für die Überwachung und Umsetzung der Ziele haben wir ein Umweltmanagement im Studentenwerk Berlin eingerichtet.

Nachhaltigkeit ist aus dem öffentlichen Bewusstsein nicht mehr wegzudenken. Definitionen dazu gibt es unter ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekten. Aber für alle gilt: Unseren Kindern und Enkelkindern soll ein intaktes ökologisches, ökonomisches und soziales Gefüge hinterlassen werden.

Das Studentenwerk Berlin stellt sich dieser Entwicklung. Viele Prozesse und Projekte werden überprüft. Das beginnt beim Beschaffungsprozess von Lebensmitteln, der Zubereitung der Speisen und geht über umweltverträgliche Reinigungsmittel bis zur energetischen Sanierung der Gebäude und Einrichtungen. Mit dieser Umwelterklärung wollen wir einige der bereits umgesetzten Maßnahmen aufzeigen und auf Künftiges verweisen.

Die Umweltaktivitäten des Studentenwerks Berlin werden seit Februar 2014 mit einem einheitlichen Signet „Studentenwerk Goes green“ gekennzeichnet.



Petra Mai-Hartung  
Geschäftsführerin des Studentenwerks Berlin



Mensa FU II Otto-von-Simson-Straße



Mensa HTW Treskowallee



Mensa HTW Wilhelminenhofstraße





Mensa TU Hardenbergstraße



Mensa HU Nord Hannoversche Straße



Mensa Beuth HS Luxemburger Straße



## 2. Aufgaben / Struktur des Studentenwerk Berlin

### Das Studentenwerk Berlin - mitten auf dem Campus

Die vom Studentenwerk Berlin bereit gestellte soziale und wirtschaftliche Infrastruktur am Hochschulstandort Berlin bietet die Rahmenbedingungen für einen erfolgreichen Studienzugang, Studienverlauf und Studienabschluss. Das Studentenwerk realisiert im Auftrag des Landes Berlin die soziale Ausgestaltung eines modernen und international orientierten Hochschulsystems, um die Chancengerechtigkeit im Bildungssystem und den Studienerfolg nachhaltig zu fördern. Im Zusammenwirken mit den Hochschulen und Universitäten leistet das Studentenwerk einen Beitrag für die chancengleiche Teilhabe am Studium, unabhängig von der sozialen und wirtschaftlichen Lage der Studierenden.

Mit rund 1.000 Beschäftigten betreute das Studentenwerk Berlin im Jahr 2013 154.330 Studierende an 18 staatlichen und privaten Hochschulen und Universitäten sowie der Charité.

Das Studentenwerk Berlin erhielt 2009 und 2013 das Zertifikat im Audit „Beruf und Familie“ der Hertie-Stiftung als familienfreundliches Unternehmen.

Im Jahr 2010 wurde das Studentenwerk Berlin mit dem Integrationspreis des Landes Berlin für die vorbildliche Art und Weise, mit der schwerbehinderte Menschen beschäftigt oder ausgebildet werden, ausgezeichnet.

Für seine zukunftsweisenden konzeptionellen und unternehmerischen Leistungen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung wurde das Studentenwerk Berlin 2013 mit dem „Frankfurter Preis“ in der Kategorie Education ausgezeichnet.

Der „Rheuma-Preis“ für herausragende partnerschaftliche Lösungen am Arbeitsplatz wurde dem Studentenwerk Berlin 2014 verliehen.

### 2.1. Unternehmensbereiche

#### 2.1.1. Verwaltung

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

#### 2.1.2. Speisebetriebe

Das Studentenwerk Berlin bietet in den 55 Mensen, Cafeterien und Coffeebars seinen Gästen täglich ein vielfältiges und abwechslungsreiches Angebot an den verschiedensten Hochschulstandorten Berlins. Täglich werden im Studentenwerk mehr als 37.000 Gäste bewirtet, in Spitzenzeiten 53.000 Gäste.



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

Die **Mensa TU, Hardenbergstraße 34/35** liegt direkt auf dem Campus der Technischen Universität. Sie ist die zweitgrößte Mensa in Berlin und versorgt täglich im Durchschnitt um die 4.000 Gäste, in Spitzenzeiten 5.800 Gäste.

Die **Mensa HU Nord, Hannoversche Straße 7** auf dem Campus der Humboldt-Universität versorgt täglich bis zu 3.000 Gäste, in Spitzenzeiten 4.500 Gäste.

Die größte Mensa in Berlin ist die **Mensa FU II, Otto-von-Simson-Straße 26** auf dem Campus der Freien Universität. Dort werden täglich um die 5.000 Gäste versorgt, in Spitzenzeiten 7.700 Gäste.

Die **Mensa HTW, Wilhelminenhofstr. 75a** und die **Mensa HTW, Treskowallee 8** liegen auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft und versorgen täglich bis zu 2.000 bzw. 1.500 Gäste und in Spitzenzeiten 2.700 bzw. 2.200 Gäste.

Die **Mensa Beuth Hochschule, Luxemburger Straße 9** auf dem Campus der Beuth Hochschule für Technik versorgt täglich um die 2.000 Gäste, in Spitzenzeiten 4.100 Gäste.

Das Studentenwerk Berlin besitzt seit 2003 das Biozertifikat für das Bioessen in den Mensen und seit 2008 das Zertifikat der Hochschule Niederrhein für die Verpflegung in den Kindertagesstätten. Seit 2011 besitzt der in den Mensen angebotenen Meeresfisch das *Marine Stewardship Council* Zertifikat.



Studierende in der Mensa HU Nord





Studierendengruppe in einem Studentenwohnheim

### 2.1.3. Ausbildungsförderung

Das Studentenwerk Berlin ist im Auftrag des Landes Berlin als Amt für Ausbildungsförderung (BAföG) tätig. Im Jahr 2013 wurden über 41.000 Anträge von Studierenden auf Ausbildungsförderung bearbeitet. Fördermittel in Höhe von rund 174 Mio. Euro wurden im gleichen Jahr an knapp 30.000 Berliner Studierende ausgezahlt. **Das Amt für Ausbildungsförderung ist im Moment nicht in die Zertifizierung nach EMAS einbezogen.**

### 2.1.4. Studentisches Wohnen

Das Studentenwerk Berlin vermietete im Jahr 2013 rund 9.500 Wohnheimplätze in 34 Studentenwohnheimen an die Berliner Studierenden.

**Die Zertifizierung nach EMAS in der Abteilung Studentisches Wohnen ist zunächst auf das Wohnheim am Standort Hardenbergstraße 34/35 sowie auf die im Verwaltungsgebäude ansässigen Bereiche beschränkt:** Das Wohnheim liegt direkt auf dem Campus der Technischen Universität und verfügt über 46 Wohneinheiten für 46 Studierende.

### 2.1.5. Beratungs- und Betreuungsdienste

Die Psychologisch-Psychotherapeutische Beratung bietet Einzel- und Paarberatungen sowie Gruppen für Studierende an. Beratungsschwerpunkte sind Arbeits- und Lernstörungen, Prüfungsängste, Kontaktprobleme, Depressionen, Selbstwertprobleme, Krisenbewältigung sowie die Schwangerschafts-Konfliktberatung.



Die Sozialberatung bietet Unterstützung bei finanziellen, sozialen oder sozialrechtlichen Problemen und in Konfliktsituationen. Schwerpunkte sind Studienfinanzierungsberatung, Beratung für schwangere Studentinnen und Studierende mit Kind.

Studierende mit Behinderung und chronischer Erkrankung werden vom Studentenwerk Berlin ebenfalls beraten, das Studentenwerk vergibt die Integrationshilfen nach dem Berliner Hochschulgesetz.

Die Arbeitsvermittlung Heinzelmännchen vermittelt Arbeitsangebote von der ungelerten Aushilfskraft bis zum hochqualifizierten Facharbeiter an Studierende der Berliner Universitäten und Hochschulen. Im Jahr 2013 wurden rund 16.000 Berliner Studierende vermittelt.

Das Studentenwerk Berlin betreibt sechs eigene Kindertagesstätten für 432 Kinder von Studierenden der Berliner Hochschulen. Darüber hinaus können auch Kinder von Angehörigen, Gastwissenschaftlern und Stipendiaten der Berliner Hochschulen einen Betreuungsplatz erhalten. Die Kindertagesstätten des Studentenwerks Berlin sind zentral, auf dem Campus und verfügen alle über großzügige naturnahe Außenflächen. Gut ausgestattete Räumlichkeiten wecken die Neugierde der Kinder und fördern innovatives Lernen sowie Denken. Jede Einrichtung ist spezifisch profiliert und selbstverständlich am Berliner Bildungsprogramm ausgerichtet.

Die über das Kulturbüro organisierten kulturellen Angebote des Studentenwerks Berlin sind sehr vielfältig. Dazu gehören die Ausstellungsreihe podiumensa, MixIT! - der Kleinkunstabend mit Publikumspreis, die Reihe „Food'n Culture“, Fotowettbewerbe, ein interessantes Ausflugsprogramm und Veranstaltungen in den Studentenwohnheimen.

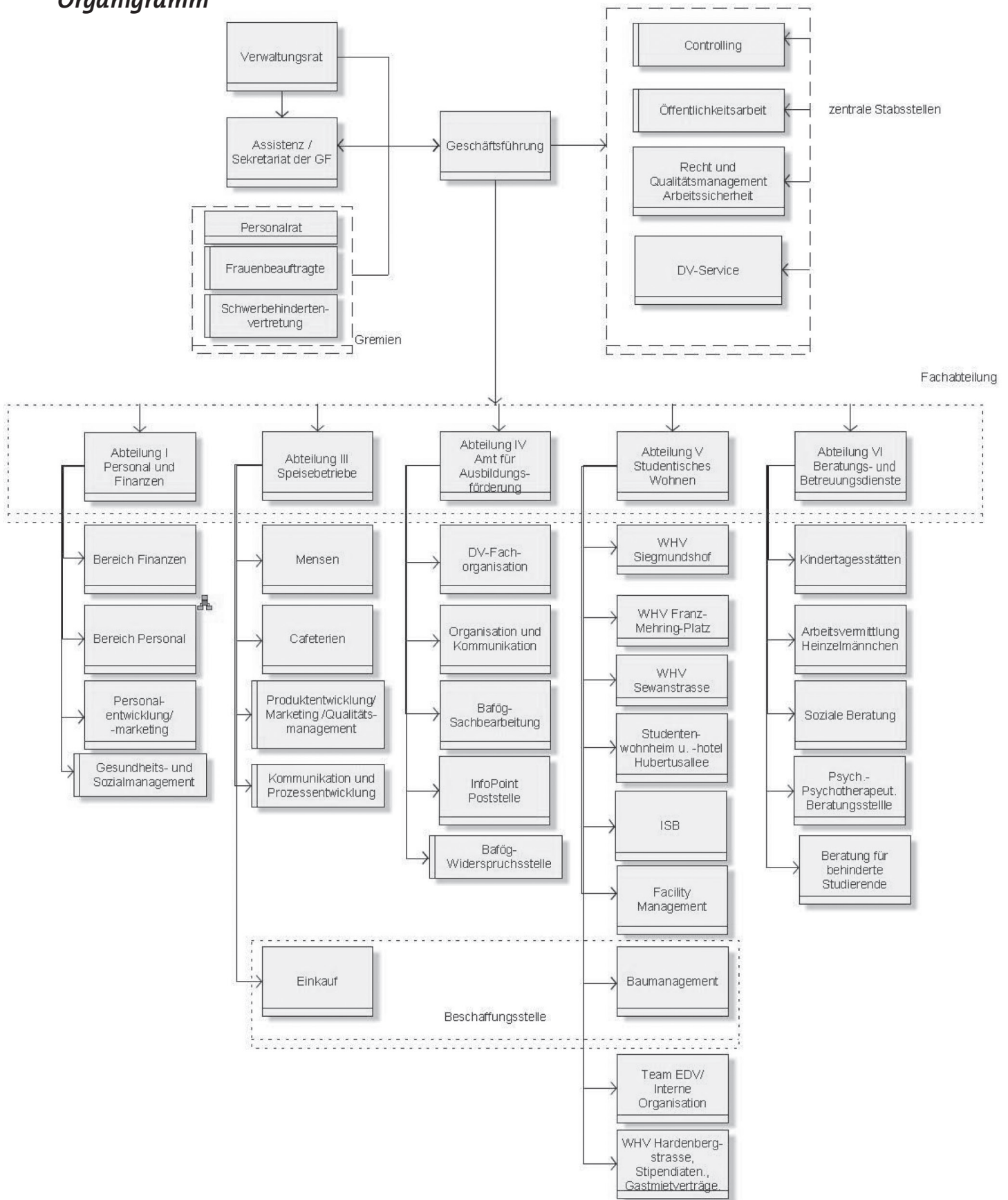
**Die Zertifizierung nach EMAS in der Abteilung Beratungs- und Betreuungsdienste ist zunächst auf die im Verwaltungsgebäude am Standort Hardenbergstraße 34/ 35 ansässigen Bereiche beschränkt.**



Kulturabend "Food'n Culture"



Organigramm





### 3. Leitlinien für den Umweltschutz

Für die Umweltpolitik des Studentenwerks Berlin sind die von der Geschäftsführung festgelegten und im Rahmen der EMAS-Einführung aktualisierten Umweltleitlinien die zentrale Richtlinie. Sie haben folgenden Wortlaut:

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

Folgende Leitlinien dienen dem Studentenwerk Berlin hierbei als verpflichtende Grundlage:

#### **1. Ressourcenverbrauch**

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

#### **2. Umweltentlastung**

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

#### **3. Beschaffung**

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

#### **4. Mitarbeiterförderung**

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

#### **5. Öffentlichkeitsarbeit**

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

#### **6. Umgang mit Rechtsvorschriften**

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



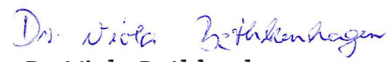
## 7. Überwachung und Kontrolle

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

Berlin, April 2014



Petra Mai-Hartung  
Geschäftsführerin



Dr. Viola Bethkenhagen  
Umweltmanagementbeauftragte



Studierende im Club des sanierten Wohnheims Hardenbergstraße



Effiziente Kochtechnik



Nutzung von Großabpackungen



## 4. Umweltmanagement

Für die in 2013 begonnene Einführung des Umweltmanagementsystems nach den Richtlinien des *Eco Management and Audit Scheme (EMAS)* nutzte das Studentenwerk Berlin die bereits vorhandenen Strukturen und Prozesse, insbesondere auch die Erfahrungen aus der Teilnahme an Ökoprotit Berlin in den Jahren 2002 und 2005.

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

Für die operative Umsetzung des Umweltmanagementsystems wurden eine Umweltmanagementbeauftragte und ein EMAS-Projektverantwortlicher für die Abteilung Speisebetriebe mit den entsprechenden Aufgaben betraut.

Ihre Aufgaben sind im Umweltmanagement-Handbuch beschrieben, ebenso grundsätzliche ablauforganisatorische Regelungen mit Blick auf umweltrelevante Vorgänge sowie die Einbindung des Umweltmanagements in die Gesamtorganisation. Letzteres ist auch im Informations- und Anweisungssystem des Studentenwerks Berlin als Organigramm und als Prozeß integriert.

Darüber hinaus sind alle wichtigen Prozesse und Abläufe im Umweltschutz im Organisations- und Anweisungssystem als Verfahrens- und Arbeitsanweisungen dargestellt.

Zur Beteiligung der verschiedenen Bereiche an der Umsetzung des Umweltmanagementsystems wurde ein Umweltteam eingerichtet. Das Umweltteam setzt sich zusammen aus folgenden Personen bzw. Bereichen:

- Umweltmanagementbeauftragte (Vorsitz)
- EMAS-Projektverantwortlicher der Speisebetriebe
- Vertreter der Abteilung Speisebetriebe
- Wohnheim- und Verwaltungsleiterin am Standort Hardenberstraße
- Facility Management
- Interessierte Mitarbeiter/ -innen des Studentenwerks Berlin.

Im Umweltprogramm sind die zur Weiterentwicklung des Umweltschutzes abgestimmten Maßnahmen dargestellt. Sie werden im Umweltteam besprochen und weiterentwickelt. Aktualisierungen werden dann von der Umweltmanagementbeauftragten und dem EMAS-Projektverantwortlichen mit den zuständigen Vorgesetzten abgestimmt.

Die mit EMAS verbundene ständige Verbesserung der Umweltleistung wird für die Mitarbeiter der Abteilung Speisebetriebe konkret erfahrbar durch eine



Verbindung mit der leistungsorientierten Bezahlung (LOB). Dies ist ein zusätzliches Entgelt, das an konkrete Ziele gekoppelt ist. Die Speisebetriebe stellten für die Führungskräfte 2014 und 2015 das Ziel auf, in drei umweltrelevanten Aspekten eine Einsparung umzusetzen. Dabei werden in vielen Mensen Themen wie Stromverbrauch, Wasserverbrauch, Verbrauch von Heizenergie, Abfall, der Einsatz von Einweggeschirr und die Schulung der Mitarbeiter betrachtet. Die konkreten Ziele für die sechs Mensen, für die diese Umwelterklärung gilt, sind im Umweltprogramm enthalten.

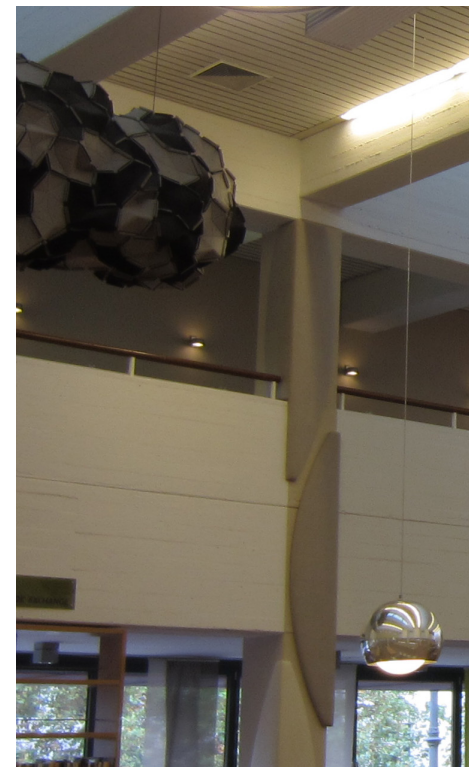
Ein umfassendes Konzept zur Mitarbeiterinformation stellt sicher, daß die Mitarbeiter/-innen des Studentenwerks Berlin über die Umweltaspekte ihrer Tätigkeiten und Aufgaben informiert werden.

Die Einhaltung der einschlägigen Rechtsvorschriften in den umweltrelevanten Bereichen ist eine Grundlage für die Arbeit des Studentenwerks Berlin.

Die umweltrechtlichen Vorschriften werden durch den Bereich Recht und Qualitätsmanagement in einem Rechtskataster vorgehalten und regelmäßig aktualisiert. Alle Führungskräfte haben Zugang zu diesem Rechtskataster und sind für die Umsetzung der für ihren jeweiligen Bereich relevanten umweltrechtlichen Anforderungen verantwortlich.

Die Wirksamkeit des Umweltmanagementsystems wird jährlich durch interne Audits an den einzelnen Standorten verifiziert.

Dabei wird die Funktionsfähigkeit des Systems, die Umsetzung der Umweltpolitik und des Umweltprogramms, die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften sowie der Kenntnisstand der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen geprüft.



Beispiele für die Nutzung erneuerbarer Energien: Elektroauto | Stromsparende Investitionen in der Mensa | Windrad



## 5. Umweltaspekte

Mit Einführung eines Umweltmanagementsystems wurden die wesentlichen Umweltaspekte für die Mensen, die Verwaltung und das Wohnheim Hardenbergstraße bestimmt. Dabei wurden folgende Kriterien zugrunde gelegt:

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

Daraus ergeben sich folgende wichtige Umweltaspekte:

- Energieeffizienz,
- Energieverbrauch vor allem für Strom, Heizenergie und Gas,
- Materialeinsatz für Reinigungsmittel in den Küchen,
- Bereitstellung von Einweggeschirr,
- Wasserverbrauch,
- Abfall und Emissionen,
- Kommunikation mit Studierenden und Hochschulangestellten,
- interne Kommunikation,
- Verwaltungs- und Planungsentscheidungen,
- Qualität der Lieferanten,
- Beschaffung der Lebensmittel,
- Quantität der Speisen und Getränke über die Speisenplangestaltung,
- Qualität der Speisen und Getränke, insbesondere der Zubereitung,
- Leistungsorientierte Bezahlung und EMAS
- Transporte und Postverkehr,
- Notfall-Organisation
- Umweltverhalten der Studierenden,
- Umweltbewusstsein der Beschäftigten und der Studierenden,
- und die Umweltbildung innerhalb der Gemeinschaftsverpflegungsbranche

Wegen zu geringer Mengen wurden die anfallenden Abfälle von Speiseölen und Speisefetten nicht berücksichtigt. In den betrachteten Standorten fallen in geringen Mengen gefährliche Abfälle – gebrauchte EDV-Technik und Kühlgeräte – an, die entsprechend den gesetzlichen Vorschriften von Fachfirmen entsorgt werden.

Die biologische Vielfalt ist für das Studentenwerk Berlin kein wesentlicher Umweltaspekt. Die Einrichtungen der Speisebetriebe sind bis auf den Komplex Hardenbergstraße in Gebäuden untergebracht, die im Verwaltungsbereich der einzelnen Hochschulen liegen. Der Flächenverbrauch in der Hardenbergstraße ist



sehr gering in Bezug zur Anzahl der Gäste.

Bei den Treibhausgasen werden nur die CO<sub>2</sub>-Emissionen aus der Energieversorgung betrachtet. N<sub>2</sub>O ist nicht bedeutend, weil das Studentenwerk Berlin keine eigenen Kraftfahrzeuge mehr einsetzt. Auch für Methan und SF<sub>6</sub> gibt es keine relevanten Einsatzprozesse. Hydrofluorkarbonat und Perfluorkarbonat kann in Kühlgeräten als Kältemittel eingesetzt sein, ist aber kein wesentlicher Umweltaspekt, da die Kältemittel bei der Wartung fachgerecht ausgetauscht und entsorgt werden. Auch Schwefeldioxid SO<sub>2</sub> ist nicht relevant, da keine Verbrennung von Kohle oder Öl erfolgt. Stickoxide oder Feinstaub entstehen nur bei Verbrennungsprozessen der gasbetriebenen Dampfkesselanlagen. Diese werden fachgerecht überprüft und die Grenzwerte werden eingehalten. Im Studentenwerk Berlin werden nur noch Tintenstrahldrucker eingekauft und Kopierer werden nach dem neusten Standard als Sammelarbeitsplatzkopierer angemietet. Die Feinstaubproblematik ist auch dort geringfügig.

### 5.1. Kennzahlen und Bezugsgrößen

Das Studentenwerk Berlin erfasst die relevanten Umweltkennzahlen so zeitnah wie möglich, um auf Schwankungen kurzfristig reagieren zu können. Gebäudebezogene Kennzahlen erhält das Studentenwerk Berlin jedoch aufgrund der vertraglichen Situation mit den Gebäudeeigentümern häufig nicht vor Ende des folgenden Kalenderjahres. Aus diesem Grund liegen dieser Umwelterklärung für die gebäudebezogenen Umweltaspekte die Kennzahlen des Kalenderjahres 2012 zu Grunde. Für alle weiteren Umweltaspekte werden die verfügbaren Kennzahlen des Kalenderjahres 2013 genutzt.

Für die Dokumentation und Überwachung der gebäudebezogenen Verbrauchsdaten erhält das Studentenwerk die relevanten Daten aus dem Facility Management. Hier werden alle Verbrauchsdaten über Jahre gesammelt und zuverlässig dokumentiert.

Um eine Bewertung der zeitlichen Entwicklung der Kennzahlen zu ermöglichen, werden die Bezugsgrößen Gästeanzahl für die Mensen, Mitarbeiteranzahl und Gebäudefläche für die Verwaltung und das Wohnheim verwendet.

## Gästezahlen in den Mensen

Standort	Gäste			
	2010	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9	603.327	590.279	607.221	612.211
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	1.582.765	1.529.869	1.490.309	1.454.308
Mensa Treskowallee 8	416.288	518.329	516.999	523.207
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	419.424	422.493	410.306	402.283
Mensa Hannoversche Str. 7	869.252	936.805	956.442	969.555
Mensa Hardenbergstraße 34/35	1.108.863	1.168.192	1.161.243	1.114.178
<b>Summe</b>	<b>4.999.919</b>	<b>5.165.967</b>	<b>5.142.520</b>	<b>5.075.742</b>

## Mitarbeiteranzahl in der Verwaltung Hardenbergstraße 34/35

Standort	Verwaltungsmitarbeiter (VBE)			
	2010	2011	2012	2013
Hardenbergstraße 34/35 - Studentenhaus am Steinplatz und Verwaltung	110	103	106	111

## Bruttogeschossfläche Studentenhaus am Steinplatz sowie Verwaltung und Wohnheim Hardenbergstraße 34/35

Standort	Bruttogeschossfläche in m <sup>2</sup>			
	2010	2011	2012	2013
Hardenbergstraße 34/35 - Studentenhaus am Steinplatz	5.260	5.260	5.260	5.260
Hardenbergstraße 34/35 - Verwaltung und Wohnheim	4.750	4.750	4.750	4.750

## 5.2. Energieeffizienz

Das Studentenwerk investiert in energieeffiziente Technologie sowie Mitarbeiter-schulung und Nutzersensibilisierung, um den Energieverbrauch kontinuierlich zu senken. In der Regel sind die Standorte dem Studentenwerk Berlin von den Hochschulen des Landes Berlin zur Nutzung überlassen worden, lediglich der Standort Hardenbergstraße wurde dem Studentenwerk vom Land Berlin direkt übertragen. Es besteht somit die besondere Herausforderung, dass insbesondere gebäudebezogene Umweltauswirkungen nur in Zusammenarbeit mit den Hochschulen beeinflussbar sind. Nicht jede vom Studentenwerk gewünschte



Maßnahme lässt sich damit kurzfristig umsetzen. Die finanzielle Lage der Berliner Hochschulen erlaubt selten einen gravierenden technischen Umbau, der zu einer größeren Schonung der Umwelt führen könnte. Dennoch investiert das Studentenwerk Berlin mit eigenen Mitteln in selbst verwalteten Bereichen in neue Technik.

Maßnahmen, die in den letzten Jahren zu einer wesentlich effizienteren Energienutzung beigetragen haben, sind zum Beispiel der Einbau von modernster Gebäudeleittechnik. Mit DDC-Anlagen (Direkt Digital Control) können in der Betriebszeit die Heizungs- und Lüftungsanlagen optimal gesteuert werden. Das führt zu einer Energieeinsparung und zu einer Verbesserung der Wirtschaftlichkeit.

In den Einrichtungen der Speisebetriebe werden modernste Küchentechnik und moderne Ausgabesysteme im Free Flow Prinzip eingebaut. Dabei wird großer Wert auf energieeffiziente Einbauten gelegt, die sich umweltschonend und kostensparend auswirken. Druckgarkessel, Nachtgarkochgeräte und Kombidämpfer gehören zum Standardinventar der großen Mensen. Das Speisenangebot wurde auf die neuen Geräte umgestellt. Druckgarkochen und auch das Nachtgaren sind heute stetige Garverfahren in den Küchen. Mit der Einführung von EMAS werden die Mensen und Cafeterien systematisch auf Energieeinsparpotentiale geprüft und es werden je nach finanziellen Möglichkeiten auch Umsetzungsmaßnahmen angeschoben.

### Gesamtenergieverbrauch der sechs Standorte

Energieträger	Verbrauch in kWh		
	2010	2011	2012
Strom	5.774.607	5.823.543	5.753.753
Heizenergie (Fernwärme) witterungsbereinigt	5.867.179	5.843.625	5.679.107
Gas	2.156.956	1.846.366	1.913.233

Die Abteilungsleitungen des Studentenwerks Berlin werden regelmäßig über Umweltprojekte im Studentenwerk Berlin und deren aktuellem Stand informiert. Die Führungskräfte tragen diese Informationen in Mitarbeiterbesprechungen in die Teams. Für die Führungskräfte in den Mensen fanden Schulungen zum geltenden Umweltrecht statt. Der interne Newsletter und auch das Campusmagazin „Werkblatt“ informieren zeitnah über die Umweltprojekte.

### 5.3. Strom

Das Studentenwerk und die Hochschulen, in denen das Studentenwerk Mensen und Cafeterien betreibt, beteiligen sich mit ihren Liegenschaften an der Ausschreibung des Landes Berlin für Strom. Dadurch beziehen die Einrichtungen des Studentenwerks zu 100% Strom aus erneuerbaren Energien.

Die nachfolgenden Tabellen zeigen die Entwicklung des Stromverbrauchs in den Mensen, der Verwaltung und dem Wohnheimen.

**Stromverbrauch pro Gast**

Standort	Stromverbrauch in kWh pro Gast		
	2010	2011	2012
Mensa Luxemburger Straße 9	0,98	0,99	1,01
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	1,14	1,27	1,35
Mensa Treskowallee 8	1,18	0,91	0,89
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	1,02	0,94	0,98
Mensa Hannoversche Str. 7	0,92	0,84	0,69
Mensa Hardenbergstraße 34/35	1,11	1,05	1,01
Durchschnitt	<b>1,07</b>	<b>1,05</b>	<b>1,03</b>

**Stromverbrauch pro Mitarbeiter/-in**

Standort	Stromverbrauch in kWh pro Mitarbeiter/-in		
	2010	2011	2012
Hardenbergstraße 34/35 Studentenhaus, Verwaltung und Wohnheim	3.816	3.989	4.124

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

Standort	Stromverbrauch in kWh pro m <sup>2</sup>		
	2010	2011	2012
Hardenbergstraße 34/35 Studentenhaus, Verwaltung und Wohnheim	41,93	41,05	43,68

Ziel des Studentenwerks Berlin ist es, Strom effizient zu nutzen und nach Möglichkeit den Stromverbrauch kontinuierlich zu senken. Durch die Erweiterung des Serviceangebotes in den Mensen und die steigenden Nutzeranforderungen ist eine Senkung des Stromverbrauchs jedoch nicht immer dauerhaft zu realisieren.

Im Jahr 2014 wurde auf dem Dach der Mensa TU Hardenbergstraße eine Photovoltaikanlage mit einer maximalen Leistung von 6,0 kWp und einem berechneten Energieertrag von 7300 kWh/a installiert. Die erzeugte elektrische Energie wird komplett in das Netz der Mensa eingespeist.

Ebenfalls in der Mensa TU Hardenbergstraße wurde 2014 begonnen, die Lüftungsanlage für den Speisesaal und die Küche dem tatsächlichen Bedarf anzu-



passen. Es wurden bestimmte Bereiche stillgelegt und CO<sub>2</sub>-Fühler eingebaut, so daß die Anlage nur noch dann in Betrieb ist, wenn es notwendig ist. Damit werden für das laufende Jahr Einsparungen von ca. 20% beim Stromverbrauch dieser Anlage erwartet. Die gesamte Optimierung mit einem Austausch von wesentlichen Anlagenteilen wird Ende 2015 abgeschlossen sein.

Weiterhin wurden im Jahr 2013 zu 90% Leuchtmittel der Mensa TU Hardenbergstraße durch LED-Leuchten ersetzt. Dadurch wird für die Beleuchtung 65% weniger Strom verbraucht. In der Verwaltung und im Wohnheim Hardenbergstraße ist für 2015 eine umfassende Umrüstung der Beleuchtung auf LED-Leuchten geplant.

#### 5.4. Heizenergieverbrauch

Für die Bewertung der Entwicklung des Heizenergieverbrauchs wird der witterungsberinigte Verbrauch dargestellt. In den einzelnen Mensen zeigen sich unterschiedliche Trends. Ziel im weiteren Prozeß ist es, deren Ursachen zu ermitteln, die Heizenergie effizienter zu nutzen und den Heizenergieverbrauch kontinuierlich zu senken.

Im Jahr 2014 wurde in der Mensa TU Hardenbergstraße die Warmwasserbereitung umgebaut und dem aktuellen Bedarf angepasst. Die Einsparung ist über die Jahresabrechnung ermittelbar. Ebenfalls im Jahr 2014 wurde ein Windrad auf dem Dach der Mensa Hardenbergstraße installiert. Es ist eine Kleinwindanlage mit einer maximalen Erzeugungsleistung von 4,5 kWp und einem berechneten Energieertrag von 7.200 kWh/a. Die erzeugte elektrische Energie wird komplett über eine Heizpatrone im Pufferspeicher zur Warmwassererzeugung in der Mensa genutzt. Weiterhin wurde eine Solarthermieanlage mit einem berechneten Energieertrag von 8.652,5 kWh/a auf dem Dach eingebaut.

Die erzeugte Wärmeenergie wird über einen Pufferspeicher zur Erzeugung für das Warmwasser in der Mensa TU genutzt. Auf einem Display kann abgelesen werden wieviel Energie über das Windrad, die Photovoltaikanlage und die Solarthermieanlage erzeugt wurden und welcher CO<sub>2</sub>-Ausstoß dadurch vermieden wurde.

Das Verwaltungs- und Wohnheimgebäude Hardenbergstraße ist 2009 umfassend saniert worden und ist energetisch auf dem zu diesem Zeitpunkt von der Energieeinsparverordnung geforderten Stand. Auch hier ist es Ziel, die Ursachen für die Schwankungen in den Verbrauchswerten zu erkunden und den Heizenergieverbrauch zu senken.

## Gradtagzahlen

## Gradtagzahl G 20/15

2010	2011	2012
1,13	0,87	0,96

## Heizenergie pro Gast witterungsbereinigt

Standort	Heizenergie in kWh pro Gast witterungsbereinigt		
	2010	2011	2012
Mensa Luxemburger Straße 9	1,38	1,83	1,94
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	1,00	1,01	1,27
Mensa Treskowallee 8	1,62	1,16	0,92
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	0,67	0,59	0,43
Mensa Hannoversche Str. 7	0,37	0,51	0,37
Mensa Hardenbergstraße 34/35	1,26	1,32	1,16
<b>Durchschnitt</b>	<b>1,02</b>	<b>1,07</b>	<b>1,05</b>

## Heizenergie pro Mitarbeiter/-in witterungsbereinigt

Standort	Heizenergie in kWh pro Mitarbeiter/-in		
	2010	2011	2012
Hardenbergstraße 34/35 Verwaltung und Wohnheim	3.833	4.979	4.512

Heizenergie pro m<sup>2</sup> Bruttogeschosßfläche witterungsbereinigt

Standort	Heizenergie in kWh pro m <sup>2</sup>		
	2010	2011	2012
Hardenbergstraße 34/35 Verwaltung und Wohnheim	88,78	115,31	104,50

## 5.5. Gas für Dampfanlagen

In drei Mensen wird Erdgas für den Betrieb von Dampfanlagen genutzt. Die Entwicklung des daraus resultierenden Gasverbrauchs ist von vielen Faktoren abhängig. Einige dieser Faktoren sind energieeffizienter Geräteeinsatz, Art der Speisenzubereitung, Mitarbeiterverhalten, Auslastung und Speiseplanzusammenstellung.



### Gasverbrauch der Dampfkesselanlagen pro Gast

Standort	Gasverbrauch in kWh pro Gast			
	2010	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9	0,54	0,48	0,37	0,34
Mensa Hannoversche Str. 7	0,69	0,70	0,72	0,57
Mensa Hardenbergstraße 34/35	1,11	0,78	0,86	0,58
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,84</b>	<b>0,69</b>	<b>0,70</b>	<b>0,52</b>

Ziel des Studentenwerks Berlin ist es, Gas effizient zu nutzen und nach Möglichkeit den Gasverbrauch pro Gast kontinuierlich zu senken. Im Jahr 2013 wurden in der Mensa TU Hardenbergstraße die Dampfkessel an die Betriebsweise der Mensa besser angepasst. Das ergab eine Energieeinsparung bei der Dampferzeugung um 35% gegenüber dem Vorjahr. Die Einsparung ist an den Kennzahlen erkennbar.

### 5.6. Materialeinsatz für Reinigungsmittel in den Küchen

In den Speisebetrieben werden nur biologisch abbaubare Reinigungsmittel ohne Chlor und Phosphate verwendet. Die modernen Bandspülmaschinen erlauben eine exakte optimale Einstellung der Reinigungsmittelkonzentration. Bei manuellen Reinigungsaktivitäten wird der Einsatz der Reinigungsmittel durch optimale Dosiervorrichtungen minimiert. Schulungen zum richtigen Umgang mit den Reinigungsmitteln finden regelmäßig statt. 2014 wurde begonnen, konventionelle Reinigungsprodukte durch ökologisch zertifizierte Reinigungsmittel zu ersetzen, so z. B. das Produkt Suma Pur Eco. Bei der Neuanschaffung wird in modernste Spül- und Dosiertechnik investiert. Die modernen Spülmaschinen arbeiten mit weniger Wasser und verbrauchen daher noch weniger Reinigungsmittel.

Die nachfolgenden Tabellen zeigen den Reinigungsmiteleinsatz für die Spülmaschinen und das Küchenumfeld in den sechs EMAS-Standorten der Speisebetriebe.

**Anwendungslösung Reinigungsmittel pro Gast**

Standort	Anwendungslösung Reinigungsmittel in Liter pro Gast			
	2010	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9	5,07	3,96	3,63	4,16
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	4,03	2,61	3,07	3,28
Mensa Treskowallee 8	6,64	4,81	4,89	5,15
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	7,28	7,92	6,46	8,18
Mensa Hannoversche Str. 7	11,16	7,82	7,58	7,31
Mensa Hardenbergstraße 34/35	3,87	4,1	4,22	3,24
<b>Durchschnitt</b>	<b>5,85</b>	<b>4,70</b>	<b>4,69</b>	<b>4,73</b>

In 2015 sollen in allen Mensen und Cafeterien die konventionellen Reinigungsmittel weitestgehend auf ökologische Reinigungsmittel umgestellt werden, um die Umweltbelastung dauerhaft zu senken. Diese Umstellung kann mit einem höheren Verbrauch verbunden sein, da konventionelle und ökologisch zertifizierte Reinigungsmittel eine unterschiedliche Reinigungsleistung haben können.

Auch die überwiegend mit der Reinigung der Gasträume beauftragten externen Reinigungsfirmen müssen bei der Auswahl der von ihnen verwendeten Reinigungsmitteln die Umweltstandards des Studentenwerks Berlin erfüllen.

**Gesamtverbrauch an Reinigungsmitteln der sechs Mensen**

	2010	2011	2012	2013
Verbrauch in Liter Anwendungslösung Reinigungsmittel	29.239.688	24.286.666	24.108.769	24.001.124

**5.7. Bereitstellung von Einweggeschirr**

Auch das Studentenwerk Berlin kam in den letzten Jahren nicht am To-Go-Trend vorbei. Auch wenn inzwischen die angebotenen Becher weitgehend aus recycelten Rohstoffen hergestellt sind, ist die Nutzung dieser Becher aus ökologischen Gründen nicht sinnvoll.

**Gesamtverbrauch an Einwegbechern der sechs Mensen**

	2010	2011	2012	2013
Anzahl der Einwegbecher	1.150.000	1.203.000	1.110.000	1.156.238



## Anteil Einwegbecher bezogen auf Gästezahl

Standort	Anteil Einwegbecher bezogen auf Gästezahl			
	2010	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9	35%	42%	39%	41%
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	27%	27%	23%	23%
Mensa Treskowallee 8	34%	48%	45%	41%
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	30%	13%	21%	23%
Mensa Hannoversche Str. 7	11%	12%	10%	11%
Mensa Hardenbergstraße 34/35	14%	11%	10%	15%
<b>Durchschnitt</b>	<b>23%</b>	<b>23%</b>	<b>22%</b>	<b>23%</b>

Um den Trend weg vom „Coffee to go“ zu stärken, wird in regelmäßigen Abständen im Studentenwerk Berlin unter dem Motto „Porzellan statt Pappe - Der Umwelt zu liebe“ die Kampagne „Coffee to stay“ durchgeführt. Ziel dieser Kampagne ist die deutliche Senkung des Verbrauchs an Einweg-Kaffeetassen. Die Gäste in den Mensen und Cafeterien sollen zur Nutzung des bereit gestellten Porzellan-geschirrs angeregt werden. Ergänzt wird die Kampagne „Coffee to stay“ mit der Bereitstellung eines wieder verwendbaren „CampusCup“ aus Porzellan in allen Mensen und Cafeterien. In einem Wettbewerb der Initiative „Trenntwende“, die kreative, innovative und nachahmenswerte Ideen sowie Projekte rund um die Themen Abfalltrennung und -vermeidung fördert, wurde der CampusCup 2012 mit dem 3. Preis in der Kategorie „Privathaushalte“ gewürdigt.

Insgesamt ist ein vorsichtiges Umdenken bei umweltbewussten Studierenden sichtbar. Vom CampusCup wurden bisher 3.560 Stück verkauft. Das bereit gestellte Porzellan-geschirr wird zunehmend genutzt. Dennoch scheint die Nutzung eines eigenen, mitgebrachten Mehrwegbechers für viele Gäste noch eine zu große Hürde zu sein. Das Studentenwerk Berlin wird auch künftig mit Aktionen, im Rahmen der Semestereinführungstage, in Verkaufsgesprächen sowie durch Artikel im Campusmagazin „Werkblatt“ und auf der Homepage auf das Umwelt-verständnis der Gäste weiter einwirken.



## 5.8. Wasserverbrauch

Das Studentenwerk Berlin hat in den letzten Jahren eine Vielzahl von Maßnahmen ergriffen, um den Wasserverbrauch nachhaltig zu senken. In den Speisebetrieben haben insbesondere die Spülmaschinen als Großverbraucher einen sehr großen Einfluss auf den Wasserverbrauch des Standortes. Aus diesem Grund hat das Studentenwerk Berlin hier in den letzten Jahren viel in hocheffiziente neue Spültechnik investiert. Darüber hinaus hat auch der Einbau wassersparender Armaturen zur kontinuierlichen Senkung des Wasserverbrauchs geführt.

### Gesamtwasserverbrauch der sechs Standorte

	2010	2011	2012
Wasserverbrauch in m <sup>3</sup>	51.742	50.548	50.428

### Wasserverbrauch pro Gast

Standort	Wasserverbrauch in Liter pro Gast		
	2010	2011	2012
Mensa Luxemburger Straße 9	12,21	10,45	8,73
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	7,86	8,08	8,29
Mensa Treskowallee 8	8,60	7,81	9,26
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	8,03	10,56	9,03
Mensa Hannoversche Str. 7	8,00	6,53	8,73
Mensa Hardenbergstraße 34/35	12,28	11,14	10,34
<b>Durchschnitt</b>	<b>9,47</b>	<b>8,94</b>	<b>9,04</b>

### Wasserverbrauch pro Mitarbeiter/-in

Standort	Wasserverbrauch in Liter pro Mitarbeiter/-in		
	2010	2011	2012
Hardenbergstraße 34/35 Studentenhaus, Verwaltung und Wohnheim	40,11	41,71	37,59

### Wasserverbrauch pro m<sup>2</sup> Bruttogeschosßfläche

Standort	Wasserverbrauch in Liter pro m <sup>2</sup>		
	2010	2011	2012
Hardenbergstraße 34/35 Studentenhaus, Verwaltung und Wohnheim	0,44	0,43	0,40



Ziel des Studentenwerks Berlin ist es auch, weiterhin Wasser effizient zu nutzen und nach Möglichkeit den Wasserverbrauch pro Gast kontinuierlich zu senken. Ein Beispiel ist die sofortige Reinigung der Kochkessel nach Gebrauch ohne weitere Einweichprozesse. Auch eine ständige Mitarbeitersensibilisierung im sparsamen Umgang mit Wasser ist fester Bestandteil der Mitarbeiterbesprechungen in den Mensen.

## 5.9. Abfall

Seit dem Jahr 2000 erstellt das Studentenwerk Berlin kontinuierlich jährliche Abfallbilanzen für die einzelnen Unternehmensstandorte. An allen Standorten wird der Abfall sorgsam getrennt. Hierfür stehen den Nutzern und Mitarbeitern der Standorte die entsprechenden Sammelbehälter zur Verfügung. Ziel der Speisebetriebe des Studentenwerks Berlin ist es auch weiterhin, vor allem das Aufkommen an Restmüll, durch Aktivitäten zur Abfalltrennung und das Aufkommen an Speiseresten zu senken.

Für die Kalenderjahre 2010 bis 2013 sind die relevanten Abfallfraktionen in den nachfolgenden Tabellen aufgeführt.

### Gesamtmenge der relevanten Abfallfraktionen der sechs Mensen

	2010	2011	2012	2013
Abfallmenge in t	1.072	1.084	1.051	1.216

### 5.9.1. Verpackung

#### Verpackungsmenge pro Gast

Standort	Verpackungsmenge in kg pro Gast			
	2010	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9	0,006	0,006	0,011	0,011
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,017	0,009	0,009	0,009
Mensa Treskowallee 8	0,013	0,021	0,014	0,007
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	0,033	0,020	0,021	0,021
Mensa Hannoversche Str. 7	0,012	0,005	0,005	0,007
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,017	0,014	0,014	0,012
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,016</b>	<b>0,011</b>	<b>0,011</b>	<b>0,010</b>

### 5.9.2. Fettabscheiderinhalte

#### Fettabscheiderinhalte pro Gast

Standort	Fettabscheiderinhalte in kg pro Gast			
	2010	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9	0,020	0,020	0,013	0,076
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,016	0,065	0,080	0,054
Mensa Treskowallee 8	0,097	0,035	0,029	0,188
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	0,056	0,062	0,046	0,217
Mensa Hannoversche Str. 7	0,015	0,025	0,023	0,010
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,041	0,042	0,020	0,057
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,032</b>	<b>0,044</b>	<b>0,040</b>	<b>0,076</b>

Die gestiegenen Werte bei vier Mensen in 2013 entstanden durch eine Änderung des Entsorgungs- und Erfassungsverfahrens. Bis zum Kalenderjahr 2012 wurden das Fett und das im Fettabscheider befindliche Wasser vom Versorgungsunternehmen getrennt entsorgt. Jetzt erfolgt eine gemeinsame Entsorgung und Erfassung, wodurch sich ein größeres Volumen ergibt. Diese Umstellung erfolgte aus hygienischen Gründen, die im Küchenbereich oberste Priorität haben.

### 5.9.3. Biologisch abbaubare Küchenabfälle

In den Mensen finden regelmäßig verschiedene Aktionen zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen statt. So beteiligte sich das Studentenwerk Berlin an den „Wertewochen für Lebensmittel“, die von der Berliner Senatsverwaltung für Justiz und Verbraucherschutz initiiert wurden. Es fanden vom 25. September bis 6. Oktober 2013 in den Mensen zahlreiche Aktionen zum Thema Wertschätzung von Lebensmitteln statt. Dazu gehörten ein Lebensmittelspiel und ein Quiz über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln. Weiterhin wurden Mensaführungen angeboten, bei denen die Gäste einen Blick hinter die Kulissen werfen konnten.

Das Studentenwerk beteiligte sich ebenfalls an der Initiative „Zu gut für die Tonne“. Im Rahmen einer bundesweiten Informationskampagne des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz sollen die 2,5 Millionen Studierenden in Deutschland über die Mensen und Wohnheime der Studentenwerke für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln in ihren privaten Haushalten sensibilisiert werden.

Exemplarisch am Beispiel der Mensa Hannoversche Straße des Studentenwerks Berlin wurde der Öffentlichkeit demonstriert, wie eine optimale Planung und Logistik in der Großküche, Lebensmittelabfälle auf ein Minimum beschränkt. Mit modernen Produktionsverfahren und Ausgabesystemen können die Studierenden sich in den Mensen die Mahlzeiten individuell zusammenstellen und so bedarfsgerecht ihre Speisen portionieren.





Die damalige Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Ilse Aigner besuchte 2013 für die Aktion „Zu gut für die Tonne“ die Mensa HU Nord

Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung stehen im Studentenwerk Berlin schon lange auf der Agenda. So wurden die eigenen Zentrallager abgeschafft und der Bezug der Waren auf Direktlieferung umgestellt. So kann jede Einrichtung kurzfristig und auch mehrmals in der Woche Bestellungen tätigen. Es kommt zu keinem großen Lagerbestand und daher auch zu keinem Verderb der Waren durch Überlagerung.

Der größte Anteil der angebotenen Speisen wird „Just in Time“ produziert. Je nach Abverkauf wird immer wieder neu nachproduziert. Bei Komponenten, die größerer Vorbereitung bedürfen wie Eintöpfe oder auch Gulasch, wird die Menge so geplant, dass diese Komponenten auch komplett am Produktionstag verkauft werden. Da die Gästestruktur in den Mensen relativ konstant ist, können die Verkaufsmengen gut abgeschätzt werden. Auch die Portionsgrößen bei Fleisch oder Aufläufen sind bedarfsgerecht kalkuliert. Bereits gegarte Speisen, die sich noch im Küchenbereich befinden und nicht ganz verkauft werden, werden als zusätzliches Essen am Folgetag verkauft oder weiter verwertet. Diese bereits umgesetzten Maßnahmen führten zu einem Durchschnittswert, der über die letzten drei Jahre sich nicht wesentlich verändert hat.

**Menge biologisch abbaubare Küchenabfälle pro Gast**

Standort	Biologisch abbaubare Küchenabfälle in kg pro Gast			
	2010	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9	0,053	0,054	0,054	0,075
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,098	0,104	0,098	0,100
Mensa Treskowallee 8	0,098	0,090	0,097	0,071
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	0,118	0,116	0,118	0,112
Mensa Hannoversche Str. 7	0,123	0,110	0,101	0,114
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,124	0,119	0,123	0,135
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,105</b>	<b>0,102</b>	<b>0,100</b>	<b>0,105</b>

**5.9.4. Gemischte Siedlungsabfälle**

In der Mensa TU Hardenbergstraße konnte durch eine umfassende Neuorganisation der Mülltrennung das Aufkommen an gemischten Siedlungsabfällen fast halbiert werden. Die Abfallmenge des Standorts Mensa Beuth Hochschule Luxemburger Straße 9 kann durch das Studentenwerk Berlin nicht durchgängig erfasst werden, da die Abfallentsorgung gemeinsam mit der Beuth Hochschule erfolgt und die Hochschule auch die Abrechnung mit dem Entsorger übernimmt. Im Jahr 2013 wurde die Restmüllmenge pro Gast durch eine tageweise Erfassung über einen Zeitraum von 7 Wochen ermittelt. Bei 612.211 Gästen ergibt sich daraus für das Gesamtjahr eine rechnerische Restmüllmenge von 8,57t.

**Menge gemischte Siedlungsabfälle pro Gast**

Standort	Gemischte Siedlungsabfälle in kg pro Gast			
	2010	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9		nicht erfasst		0,014
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,038	0,025	0,028	0,029
Mensa Treskowallee 8	0,026	0,042	0,023	0,024
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	0,067	0,054	0,055	0,056
Mensa Hannoversche Str. 7	0,026	0,024	0,023	0,023
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,055	0,046	0,048	0,028
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,042</b>	<b>0,035</b>	<b>0,034</b>	<b>0,029</b>

**5.9.5. Papier / Pappe**

Die Papiermenge des Standorts Mensa Beuth Hochschule Luxemburger Straße 9 kann durch das Studentenwerk nicht durchgängig erfasst werden, da auch die Papierentsorgung gemeinsam mit der Hochschule erfolgt und die Schule auch die



Abrechnung mit dem Entsorger übernimmt. Im Jahr 2013 wurde die Papiermenge pro Gast durch eine tageweise Erfassung über einen Zeitraum von 7 Wochen ermittelt. Bei 612.211 Gästen ergibt sich daraus für das Gesamtjahr eine rechnerische Papiermenge von 10,41t.

### Menge Papier/Pappe pro Gast

Standort	Papier/Pappe in kg pro Gast			
	2010	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9		nicht erfasst		0,017
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,004	0,006	0,010	0,008
Mensa Treskowallee 8	0,037	0,033	0,035	0,034
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	0,033	0,030	0,028	0,020
Mensa Hannoversche Str. 7	0,016	0,016	0,012	0,016
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,036	0,017	0,017	0,016
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,020</b>	<b>0,016</b>	<b>0,017</b>	<b>0,016</b>

Bei der Bestellung der Lebensmittel in den Mensen wird auf Großabpackungen geachtet, um damit den Müllanteil gering zu halten. Teilweise werden auch leere Kartonagen zurück geschickt, um als Mehrwegverpackungen von den Lieferanten neu befüllt zu werden.

In den Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Berlin wird weitgehend auf das Auslegen von Flyern oder Werbung verzichtet. Der Druck von Postern, Roll Ups oder auch Flyern wurde für den Bereich der Mensen und Cafeterien eingestellt. Eigene oder auch geringe Fremdwerbung wird ausschließlich über die digitalen Bildschirme an den Eingängen und in den Gastbereichen ausgestrahlt.

### 5.9.6. Glas

#### Menge Glas pro Gast

Standort	Glas in g pro Gast			
	2010	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9		nicht erfasst		
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,22	0,24	0,46	0,48
Mensa Treskowallee 8	3,81	3,31	3,06	3,03
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	2,46	4,23	3,86	3,94
Mensa Hannoversche Str. 7	0,40	0,40	0,90	0,71
Mensa Hardenbergstraße 34/35	1,43	1,47	1,36	1,42
<b>Durchschnitt</b>	<b>1,11</b>	<b>1,30</b>	<b>1,39</b>	<b>1,37</b>

### 5.10. Emissionen

Das Studentenwerk Berlin erfasst die direkten Emissionen aus dem Gasverbrauch sowie die indirekten CO<sub>2</sub>-Emissionen aus Strom- und Heizenergieverbrauch.

#### Gesamt CO<sub>2</sub>-Emissionen aus dem Energieverbrauch der sechs Standorte

	2010	2011	2012
CO <sub>2</sub> -Emission in t	2.177	1.819	1.950

#### CO<sub>2</sub>-Emission pro Gast

Standort	CO <sub>2</sub> Emission in kg pro Gast		
	2010	2011	2012
Mensa Luxemburger Straße 9	0,54	0,54	0,58
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,30	0,23	0,32
Mensa Treskowallee 8	0,48	0,27	0,23
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	0,20	0,13	0,11
Mensa Hannoversche Str. 7	0,28	0,29	0,28
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,65	0,50	0,51
<b>Durchschnitt</b>	<b>0,41</b>	<b>0,33</b>	<b>0,36</b>

Weitere Emissionen in die Luft, wie zum Beispiel Schwefeldioxid, Stickoxide, Stäube werden durch Anlagen des Studentenwerks Berlin nicht in nennenswerten Größenordnungen emittiert.

### 5.11. Kommunikation mit Studierenden und Hochschulangehörigen

#### Campusmagazin Werkblatt

Aktionswochen in der Mensa, Berichte über Umweltprojekte, Informationen zu umweltrelevanten Themen, Tipps zur Einsparung von Energie und zur Mülltrennung werden im sechsmal im Jahr erscheinenden Campusmagazin „Werkblatt“ des Studentenwerks Berlin kommuniziert.

Das Heft hat eine Auflage von 10.000 Exemplaren, es ist im Hochschulraum InfoPoints erhältlich.





### ***Fit ins und durchs Semester:***

Zweimal im Jahr, zum Sommer- und zum Wintersemester, finden Einführungswochen zu den Themen Ernährung, Entspannung, Bewegung und Naturverbundenheit in den großen Mensen statt, die zusammen rund 20.000 Gäste täglich haben. Das Studentenwerk nutzt dabei die erste Vorlesungswoche, um besonders die studentischen Gäste nicht nur über gesunde Ernährung, sondern auch über Nachhaltigkeit und damit verbundene Projekte zu informieren. Dazu gehören die Kampagnen zur Reduzierung des Einwegbecherverbrauchs, die Zusammenstellung der Speisepläne, das gastronomische Ampelsystem, das Klimaessen und auch das Bioangebot der Mensen und Cafeterien. Begleitet werden die Informationstage durch den Hochschulsport der Technischen bzw. der Freien Universität Berlin.



### ***Homepage des Studentenwerks Berlin:***

Wichtige Informationen über Nachhaltigkeitsprojekte im Studentenwerk Berlin, der Stand deren Umsetzung sowie die Umwelterklärung sind im Internet auf der Seite EMAS publiziert und werden ständig aktualisiert. Über ein Feedback-Formular können sich die Gäste mit Nachhaltigkeitsideen, Lob und auch Kritik an das Studentenwerk wenden. Jährlich wird die Homepage von rund 4,125 Mio. Nutzern besucht.

### ***Berlin summt - und das Studentenwerk summt mit:***

Das Studentenwerk Berlin beteiligt sich mit der Mensa HU Nord Hannoversche Straße und mit der Mensa FU II Otto-von-Simson-Straße an der Aktion „Berlin summt!“. Auf den Dächern beider Mensen stehen Bienenvölker. Die Gäste können sich an Schautafeln informieren und erhalten von erfahrenen Imkern alles Wissenswerte rund um die Biene und der produzierte Honig wird in den Mensen verkauft.

### **Informationen für Wohnheimbewohner:**

Zu Beginn des Semesters werden den Bewohnerinnen und Bewohnern des Wohnheims Hardenbergstraße u. a. Informationsmaterialien wie die Flyer „Klima schützen – Geldbeutel stützen“ oder auch ein illustriertes mehrsprachiges Wohnheimwörterbuch zur Verfügung gestellt, die zum sparsamen Umgang mit Ressourcen wie Energie und Wasser sowie zur Vermeidung von Abfall anregen sollen.

### **Nachhaltigkeits-ABC des Studentenwerks**

Das Nachhaltigkeits-ABC kommuniziert auf verständliche Art und Weise wesentliche Aspekte des Umweltschutzengagement des Studentenwerks Berlin.

- A** *Ampelsystem, Abfallreduzierung, abbaubare Reinigungsprodukte*
- B** *Bio-Eier, Bio-Essen*
- C** *CampusCup, Coffee to stay*
- D** *DDC-Anlagen in den Mensen*
- E** *EMAS, Energetische Sanierung*
- F** *Fair gehandelte Produkte*
- G** *Gen freie Lebensmittel*
- H** *Honig aus eigener Imkerei*
- I** *Immergrüne Dachbepflanzung*
- J** *Jod armes naturbelassenes Meersalz*
- K** *Küchentechnik auf höchstem technischen Stand, Klimaschutzessen*
- L** *Leergutrücknahme bei Flaschen*
- M** *MSC-Fisch, Mehrweggeschirr, Mehrwegflaschen*
- N** *Nein zu Glutamat*
- O** *Ökologischer Fußabdruck für Lebensmittel*
- P** *Projekt gebäudegebundene Landwirtschaft*
- R** *Regionale Produkte, Recycling für Drucker- und Kopiererpatronen*
- S** *Saisonale Produkte*
- T** *To-Go-Kaffebecher aus 100% recyceltem Papier*



- U** *Umweltverträgliche Reinigungsmittel*
- V** *Veggie-Mensa mit ausschließlich vegetarischem und veganem Angebot*
- W** *Wassersparende Spültechnik*
- Z** *Zertifikat EMAS, Bioessen und MSC-Fisch*

## 5.12. Interne Kommunikation

### ***Ideenmanagementsystem in den Mensen und Cafeterien:***

Ziel eines Ideenmanagements in den Mensen und Cafeterien ist es, Leistungsreserven zu mobilisieren und ein kreatives Arbeitsklima zu fördern. Das Ideenpotential aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und nicht nur das der Führungskräfte und Experten soll dabei im Studentenwerk genutzt werden. Die Mitarbeiter/-innen des Studentenwerks können Ideen einreichen, die sich auf Verbesserungen und Veränderungen innerhalb der Speisebetriebe beziehen. Je nach Möglichkeit der Umsetzung und Einsparung von materiellen und natürlichen Ressourcen erhält der/die Mitarbeiter/-in eine Prämie. Die Prämienzahlung erfolgt nur an Beschäftigte ohne Führungsfunktion. Führungskräfte sind aufgefordert, auch ohne Prämierung Ideen zu entwickeln.

### ***Newsletter:***

Über das Studentenwerksnetz werden aktuelle Informationen oder auch Ergebnisse und Entscheidungen aus allen Abteilungen an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter alle zwei Monate kommuniziert.

### ***Handlungsleitfaden „Umweltschutz im Studentenwerk Berlin“:***

Anfang 2013 wurde in Kooperation mit der Organisation „Klima ohne Grenzen“ der Leitfaden „Umweltschutz im Studentenwerk Berlin“ erstellt. Dieser zeigt Methoden und Vorgehensweisen auf, um die ökologische Nachhaltigkeit des Studentenwerks zu verbessern.

### ***Schulungs- und Informationsveranstaltungen:***

Das Studentenwerk Berlin besitzt ein umfassendes Schulungsprogramm. Im Rahmen der Einführung von EMAS wurden die Führungskräfte der Mensen zu Umweltschutzthemen geschult. Darüber hinaus werden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in allen Besprechungen für die Notwendigkeit umweltfreundlichen Verhaltens sensibilisiert. Im Dezember 2013 wurde eine Informations- und Sensibilisierungsveranstaltung zum Thema „Klimaschutz und Nahrungsmittel“ für die Führungskräfte der Mensen und Cafeterien und im Oktober 2014 Schulungen zum Umweltrecht durchgeführt.

Auch in der E-Mail Signatur wirbt das Studentenwerk aktiv für nachhaltiges Handeln.

### 5.13. Verwaltungs- und Planungsentscheidungen

Verwaltungs- und Planungsentscheidungen für das EMAS-Zertifikat am Standort Hardenbergstraße haben auch Wirkungen auf alle anderen Standorte des Studentenwerks Berlin. Folgende Grundsätze zur Steuerung der Umwelleistungen sind in Verwaltungs- und Planungsentscheidungen zu implementieren und zu beachten:

- Das Studentenwerk setzt eine EMAS-Zertifizierung in sechs Mensen und dem Verwaltungsstandort Hardenbergstraße mit dem Wohnheim um. Die Leitlinien für den Umweltschutz werden aber im gesamten Studentenwerk Berlin umgesetzt.
- In allen Verwaltungs- und Planungsentscheidungen werden die einschlägigen Rechtsvorschriften beachtet.
- Mit der Dokumentation von wichtigen Umweltaspekten sind zentrale Unternehmensbereiche, wie zum Beispiel der Bereich Facility Management, betraut.
- In allen Bereichen werden das ständig aktualisierte Umweltprogramm und auch die Umwelterklärung zur Information kommuniziert.
- Der Newsletter informiert regelmäßig über die Umweltschutzaktivitäten des Studentenwerks Berlin.

### 5.14. Qualität der Lieferanten

Das Studentenwerk ist zu einer guten und unabhängigen Lieferantenstruktur verpflichtet, die den Vergaberichtlinien für den öffentlichen Dienst entspricht. Es ist dabei eine Herausforderung, Lieferanten zu finden, die auch in der erforderlichen Qualität und gewünschten Menge alle 39 Anlieferstellen zu einem festgelegten Zeitpunkt anliefern und die geforderten Standards wie ein HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)-Konzept, ISO 22000 Zertifikat (Managementsystem für Lebensmittelsicherheit) und IFS (International Food Standard)-Status erfüllen.

Für die in den Speisebetrieben eingesetzten Bioprodukte und das MSC (Marine Stewardship Council)-Fischangebot werden von den Lieferanten ebenfalls entsprechende aktuelle Zertifizierungen gefordert.

Zusätzlich finden jährlich ausgewählte Lieferantenaudits statt. Hier wird geprüft, ob die Produktion- und Lagerbedingungen des Lieferanten den Hygieneansprüchen des Studentenwerks Berlin entsprechen.

Qualitätsmängel bei der Anlieferung, die durch den/die Mensaleiter/-in gemeldet werden, werden sofort vom Einkauf lösungsorientiert bearbeitet.



## 5.15. Beschaffung der Lebensmittel

Anfang 2013 hat das Studentenwerk eine Klimabilanz über die in den Mensen und Cafeterien verwendeten Lebensmittel erstellt. Das Ergebnis wird genutzt, um das Speisenangebot noch klimafreundlicher zu gestalten.

Die Bereitstellung von Biogerichten, Klimaessen und MSC-Fisch erforderte eine umfangreiche Strukturierung und Marktanpassung der Einkaufsaktivitäten. Als Anstalt des öffentlichen Rechts ist das Studentenwerk verpflichtet, ab bestimmter Liefermengen der benötigten Lebensmittel die Leistung beschränkt oder öffentlich auszuschreiben. In den Ausschreibungen werden Qualitätsanforderungen festgelegt. Diese sind u. a. Forderungen nach weitestgehend deklarationsfreien Lebensmitteln, glutamat- und hefefreien Lebensmitteln und nicht genmanipulierten Lebensmitteln. Eine gleichbleibende Qualität der Lebensmittel bei konstanter Belieferung in alle Mensen und Cafeterien ist ebenfalls relevant.

Im Bereich Tiefkühlobst und -gemüse wurden weitestgehend Artikel aus Übersee aus dem Angebot genommen und auf EU Artikel umgestellt. Das Frischobst und -gemüse wird abhängig von den Jahreszeiten bis zu 70% im Sommer aus Deutschland bezogen. Äpfel werden das ganze Jahr über aus der Region eingekauft. Bei den Milch- und Molkereiprodukten wurde 2013 begonnen, auf deutsche Produkte umzustellen. Ausnahmen bilden lediglich einige regionale Spezialitäten. Im Bio-Molkereibereich werden alle Artikel aus regionalen Molkereibetrieben wie der Gläserne Bio-Molkerei in Münchehofe, der Lobetaler Bio-Molkerei und dem Ökodorf Brodowin bezogen. Das Rind- und Kalbfleisch sowie deren Erzeugnisse müssen nachweislich aus Deutschland stammen. Die Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung muss in Deutschland erfolgen (4D-Fleisch). Schweinefleisch und -erzeugnisse müssen in Aufzucht, Schlachtung und Zerlegung aus Deutschland sein (3D-Fleisch). Diese Vorgaben werden durch die Rückverfolgbarkeit während des Vergabezeitraums in Stichproben überprüft. Das Biofleisch wird aus Mecklenburg-Vorpommern bezogen.

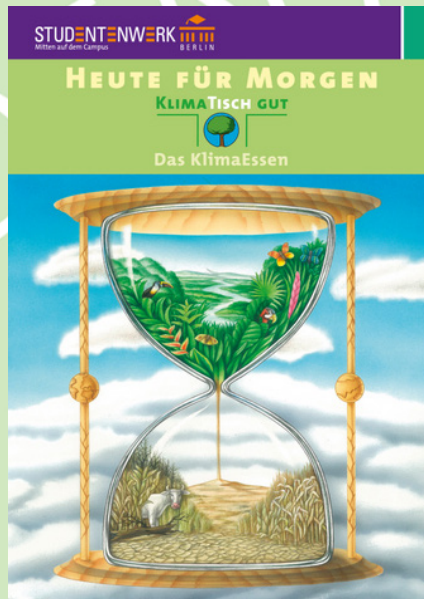
Das Geflügel-Convenience wurde im August 2013 auf 5D Rohware umgestellt (Elterntiere, Brut, Schlupf, Mast und Schlachtung aus Deutschland). Die Rohware darf keinen Einsatz von Antibiotika als Leistungsförderer und keinen Einsatz von Hormonen aufweisen. Auch diese Vorgaben werden durch die Rückverfolgbarkeit, in Stichproben überprüft. Untersuchungsberichte der Rohware vom Lieferanten werden zusätzlich eingefordert.

Im Mai/Juni 2014 wurde eine Mensa- Aktions-Woche unter dem Motto „Regionales - frisch auf den Tisch“ durchgeführt. Es wurden enorme Anstrengungen unternommen um einen Großteil der Produkte aus regionalem Anbau anzubieten. Trotz Lieferabsprachen waren dann aber nicht alle Waren verfügbar und es musste teilweise wieder Deutschlandweit oder auch Europaweit eingekauft werden.

Zukünftig gilt es diesen hohen Einkaufsstandard zu halten. Der Anteil an eingekauften Konserven soll zukünftig noch weiter reduziert werden.

### ***Gebäudebezogene Landwirtschaft***

Das Studentenwerk Berlin beteiligte sich umfassend an einem Projekt von ZFarm



(Zero Acreage Farming). In diesem Projekt wurde ein Praxisleitfaden für die Umsetzung von Dachgewächshäusern in der Stadt entworfen. Die Freie Universität Berlin entwickelt gegenwärtig ein Forschungsprojekt für ein Dachgewächshaus auf dem Universitätsgelände. Das Studentenwerk Berlin garantiert die Abnahme der dann dort gewachsenen Lebensmittel und verwendet diese in der Mensa FU II Otto-von-Simson-Straße.

### 5.16. Speiseplangestaltung

Die Speisenplangestaltung hat wesentlichen Einfluss auf die Klimabilanz. Die Gäste fordern zunehmend mehr vegetarische und vegane Essen im täglichen Speiseplan. Produziert ein Fleischgericht 100% CO<sub>2</sub> Äquivalente, so sind es beim vegetarischen Gericht immer noch 90% und beim veganen Gericht nur noch 10%. Dementsprechend bieten wir derzeit 75% unserer Speisen vegetarisch, überwiegend auch vegan an.

#### Klimaschutz durch das Klimaessen

In allen großen Mensen wird ein rein pflanzliches Klimaessen, erkennbar am Klimabaum, angeboten. Mit dem Klimaessen bietet das Studentenwerk Berlin jedem Gast täglich die Möglichkeit, sich aktiv an der Verringerung des Treibhausgasausstoßes zu beteiligen, da die Tierproduktion mit zum Hauptverursacher des aktuellen Klimawandels zählt.



Im Klimaessen werden keine Rohstoffe verwendet, die durch den Anbau oder bei der Herstellung zu einem hohen ökologischen Fußabdruck führen. So verzichten wir im Klimaessen auf Reis, vorgefertigtes Kartoffelpüree und Pommes Frites und auch auf vorgefertigte Produkte wie Broccolierocken oder Sesamschnitte. Es werden weiterhin keine Tiefkühlprodukte und auch Konserven verwendet. Getreideprodukte wie Dinkel, Buchweizen, Bulgur, Hirse und Amaranth oder auch andere eiweißhaltige Lebensmittel wie Nüsse, Gemüse und pflanzliche Öle sind wesent-

liche Bestandteile des Klimaessens. Das Klimaessen besteht somit aus frischen rein pflanzlichen, nachhaltigen und saisonalen Produkten. Die Nachfrage nach dem Klimaessen ist seit Einführung im April 2011 stetig gestiegen.

Die Speisebetriebe streben für 2014 eine Erhöhung der gesamten absoluten Verkaufszahlen um 5% an.

### Anteil veganes Essen bezogen auf Gästezahl

Standort	Anteil Veganes Essen bezogen auf Gästezahl		
	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9	3,14%	3,72%	4,85%
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	2,71%	4,23%	5,61%
Mensa Treskowallee 8	1,00%	1,71%	3,12%
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	3,36%	4,53%	4,93%
Mensa Hannoversche Str. 7	7,72%	8,88%	11,28%
Mensa Hardenbergstraße 34/35	2,15%	3,20%	4,95%
<b>Durchschnitt</b>	<b>3,42%</b>	<b>4,57%</b>	<b>6,15%</b>

### Bio-Angebot

Betriebe des ökologischen Landbaus verwenden keine Pestizide, bringen keinen Kunstdünger aus und verfüttern keine Futtermittel aus der Dritten Welt. So leisten sie einen bedeutsamen Beitrag zum Umweltschutz und zur nachhaltigen Ressourcennutzung. Vor allem aber produzieren sie gesunde Lebensmittel.

Seit 2003 bietet das Studentenwerk Berlin täglich in den Mensen ein Bioessen mit Zertifikat an. Für dieses Gericht werden nur Produkte aus ökologischem Landbau verarbeitet. Ökologisch erzeugte Produkte sind teurer als konventionell erzeugte, weil durch den Verzicht auf chemischen Pflanzenschutz ein höherer Arbeitsaufwand bei der Unkrautbeseitigung entsteht und auch ohne Mineraldünger geringere Erträge erwirtschaften werden. Auch die Bedingungen bei der Aufzucht der Tiere sind bei Bio wesentlich kostenintensiver. Deshalb ist auch das Biogericht etwas teurer als das konventionelle Mensagericht. Leider führt diese Tatsache dazu, dass der Anteil am Bioessen teilweise rückläufig ist. Die studentischen Gäste sind nicht immer bereit bzw. in der Lage, einen höheren Preis zu zahlen. Ziel ist es dennoch 2014 den Verkauf über alle Mensen um 5% zu erhöhen. Dafür werden teure Gerichte durch preiswertere Gerichte ausgetauscht.

Weiterhin verwenden die Mensen und Cafeterien ausschließlich Bio-Eier. Die hohe Umweltbelastung der Käfighaltung ist bedingt durch die Belastung des Grundwassers mit Nitrat (Ursache: Hühnerkot) sowie Antibiotika im Futter. Bei den Treibhausgas-Emissionen schlägt besonders Ammoniak (ebenfalls Hühnerkot als Ursache) zu Buche. Bio-Eier stammen aus Freilandhaltung, die Hennen erhalten Futter aus ökologischem Anbau und es herrscht ein Medikamentenverbot für



die Tiere. Das Studentenwerk Berlin wurde im September 2010 zum „Welttag des Eies“, mit dem internationalen Tierschutzpreis „Das Goldene Ei“ ausgezeichnet.

Auch Kartoffeln werden in allen Mensen und Cafeterien in Bioqualität angeboten. Seit 2010 gibt es in vielen Coffeebars des Studentenwerks Berlin ausschließlich Kaffee und Kaffeespezialitäten, die mit fair gehandeltem Kaffee in Bio-Qualität zubereitet werden.

#### Anteil Bioessen bezogen auf Gästezahl

Standort	Anteil Bioessen bezogen auf Gästezahl		
	2011	2012	2013
Mensa Luxemburger Straße 9	13,37%	19,17%	25,63%
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	19,09%	16,49%	14,39%
Mensa Treskowallee 8	10,17%	8,93%	9,91%
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	20,96%	19,93%	17,39%
Mensa Hannoversche Str. 7	22,70%	21,21%	17,74%
Mensa Hardenbergstraße 34/35	20,24%	20,06%	18,86%
<b>Durchschnitt</b>	<b>18,61%</b>	<b>18,01%</b>	<b>17,14%</b>

#### MSC-Meeresfisch

Seit Juni 2011 ist der im Studentenwerk angebotene Meeresfisch vom Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert. Damit leistet das Studentenwerk einen Beitrag zur Nachhaltigkeit sowohl beim Einkauf als auch in der Produktion. Bereits seit vielen Jahren ist der Verkauf von Thunfisch und Haifisch eingestellt. Beim Süßwasserfisch werden ausschließlich Zuchtfischarten eingekauft.

### 5.17. Qualität der Speisen

In den Mensen und Cafeterien wird nach festgelegten Rezepturen gearbeitet. So wird die Qualität der Speisen durch die richtige Menge und Zusammensetzung der Lebensmittelbestandteile aber auch die richtige Deklaration sichergestellt. Jedes neue Produkt wird in einem Qualitätszirkel verkostet und getestet, bevor es eingeführt wird. Die Rezepturen der Speisen werden vor Arbeitsbeginn von den Mensaleitern mit den Köchen besprochen. Je nach Produkt wird in Chargen produziert und dabei jeweils das optimale Garverfahren angewendet. Jedes Gericht wird vom Mensaleiter mit dem Koch verkostet. Erst nach Freigabe kommt es in die Ausgabe. Eine hohe Qualität der Speisen ist entscheidend für einen guten Abverkauf und auch für die Garantie des Verzehrs. Jede Kritik oder auch jedes Lob von den Gästen wird in den Teams besprochen. Der Gast hat jederzeit die Möglichkeit über einen Meinungsbriefkasten vor Ort oder aber auch über ein Feedback-Formular auf der Homepage seine Meinung zu äußern. Die geringe Beschwerdequote steht für die Qualität der Speisen. 2013 gab es für alle Mensen und Cafeterien 25 Gäste, die eine Kritik an der Zubereitung der Speisen äußerten.

Ein weiterer wichtiger Aspekt bei der Qualität ist die Hygiene. In allen Mensen und Cafeterien gibt es ein einheitliches Hygienesystem. Jährlich wird die Wirksamkeit durch ein internes Audit überprüft. Zusätzlich werden in jeder Einrichtung einmal im Jahr an 20 Stellen mikrobiologische Proben entnommen, untersucht und ausgewertet. Es gab 2013 keine wesentlichen Auffälligkeiten. Im Studentenwerk Berlin gab es bisher noch keinen Fall von gehäufter Erkrankung durch verdorbene Speisen.

### **5.18. Transporte und Postverkehr**

Die noch vorhandenen betriebseigenen PKW's und Lieferfahrzeuge wurden abgeschafft. In dem Zuge wurde der interne Postverkehr in den Speisebetrieben durch eigene Fahrzeuge eingestellt. Die Kommunikation erfolgt weitestgehend über papierlose Kommunikation. Für die Fahrten zwischen den Betriebseinheiten wurde ein Elektroauto gekauft, das die Mitarbeiter/-innen über ein Buchungssystem vorbestellen und nutzen können.

### **5.19. Notfall - Organisation**

Im Studentenwerk Berlin gibt es geregelte Prozessabläufe im Bereich Arbeitssicherheit, Brandschutz und Gesundheitsschutz. Darüber hinaus wurden eventuelle Risiken in einer Risikoliste für jede Abteilung erfasst und Notfallmaßnahmen beschrieben.

Die Umsetzung der Prozesse wird durch eine Fachkraft Arbeitssicherheit und dem zuständigen Betriebsarzt geprüft. Viermal im Jahr findet eine Arbeitssicherheitsitzung mit der Geschäftsführung und den Abteilungsleitungen statt, in der noch nicht geklärte Themen besprochen werden.

### **5.20. Umweltverhalten/Umweltbewusstsein der Studierenden**

Das Umweltbewusstsein der Studierenden hat sich in den letzten Jahren verändert. Viele Anregungen erhalten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Studentenwerks von Studierenden. Dabei darf nicht übersehen werden, dass zwischen der Einsicht eines nachhaltigen Umweltbewusstseins und der Notwendigkeit der Umsetzung im eigenen Handeln, große Widersprüche bestehen. Besonders wenn umweltbewusstes Handeln mit höheren Kosten verbunden ist, wird der Umweltgedanke schnell vernachlässigt. Hier versucht das Studentenwerk Berlin durch ständige Aufklärung Bewusstsein zu entwickeln. Ein Beispiel sind dafür die bereits genannte regionale Mensa-Aktionswoche im Mai 2014 und auch die Informationswochen zum Semesterstart.

### **5.21. Umweltbildung innerhalb der Gemeinschaftsverpflegungsbranche**

Mit eigenen Beiträgen in Fachzeitschriften und der Tagespresse, eigenen Stellungnahmen und Statements nimmt das Studentenwerk Berlin zu umweltrelevanten Themen in der Öffentlichkeit Stellung.

Auch innerhalb der Gemeinschaftsverpflegung ist das Umweltbewusstsein gestiegen. Besonders unter den deutschen Studentenwerken gibt es eine rege Vernetzung über nachhaltige Prozesse, an der sich auch das Studentenwerk Berlin beteiligt. In diesem Sinn wirkt das Studentenwerk Berlin auch auf die Branche Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung zukunftsweisend ein. Fachgespräche und -vorträge, aber auch Mensabesichtigungen, werden für andere Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung im In- und Ausland angeboten. So gibt es kontinuierlichen Austausch mit vielen deutschen Studentenwerken, aber auch international mit dem CROUS Paris, dem Studentenwerk Toskana und der National Federation of University Co-operative Associations in Japan.



Beispiele für die Nutzung erneuerbarer Energien:  
Photovoltaikanlage auf dem Dach der Mensa TU  
Hardenbergstraße | Anzeige im Foyer



## 6. Umweltprogramm 2014/2015

Nr.	Maßnahme	Umweltziel	Ist-Zustand
<b>5.2.</b>	<b>Energieeffizienz</b>		
	Ermittlung des Energieeinsparpotentials der nach EMAS (zu) zertifizierenden Mensen/ Cafeterien	Senkung Energieverbrauch	Hohe Energiekosten
<b>5.3.</b>	<b>Strom</b>		
	Optimierung der Lüftungsanlage für Speisesaal und Küche in der Hardenbergstraße 34	Senkung Stromverbrauch	Lüftung arbeitet zum Teil unter Vollast
	Optimierung der Lüftungsanlage für Speisesaal und Küche in der Mensen Beuth Hochschule und FU II	Senkung Stromverbrauch	Lüftung arbeitet zum Teil unter Vollast
	Ersatz der Leuchtmittel durch LED-Leuchten am Standort Hardenbergstraße 34/35	Senkung Stromverbrauch	Hohe Stromkosten
	Steckerleisten in der Abt. III werden durch Steckerleisten mit „An/Aus – Schalter“ ersetzt	Senkung Stromverbrauch der DV-Technik	Steckerleisten sind vereinzelt abschaltbar

Zielwert des Leistungs-/ Wirkparameters	Verantwortlich	Termin	Status
Senkung des Gesamtenergieverbrauchs um 10%	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, Projektleiter EMAS	Beginn 2013, Umsetzung aufgrund der Komplexität des Themas schrittweise innerhalb der nächsten Jahre	Die Mensa Hardenbergstraße ist untersucht.
Einschaltzeiten sowie Lastverteilung werden optimiert. Eine Einsparung der Energiekosten um 20 bis 40% wird erwartet	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, Technischer Einkauf	12/2015	Einschaltzeiten wurden bereits optimiert
Einschaltzeiten sowie Lastverteilung werden optimiert. Eine einsparung der energiekosten um 20 bis 40% wird erwartet	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, Technischer Einkauf	12/2015	Umsetzung beginnt Anfang 2015
Einsparung von 30 – 50 % beim Stromverbrauch für Beleuchtung	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, Technischer Einkauf	12/2015	Leuchtmittel wurden der Mensa zu 90% getauscht, für diese Leuchtmittel 65% weniger Stromverbrauch. Umsetzung in Verwaltung und Wohnheim ab Anfang 2015
flächendeckende Abschaltung der Standby-Leistung außerhalb der Nutzungszeit	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, Projektleiter EMAS	11/2015	Offen

Nr.	Maßnahme	Umweltziel	Ist-Zustand
	Standort Mensa FU II: Optimierung von Arbeitsprozessen (Garprozesse, Einschaltzeiten der Warm- Essenausgaben)	Senkung Stromverbrauch	Hohe Stromkosten
	Standort Mensa Nord Hannoversche Straße 7: 3x jährlich Auswertung des Stromverbrauchs mit den Mitarbeitern, der hier quartalsweise ermittelt werden kann	Stabilisierung des Stromverbrauchs auf erreichtem Niveau	Stromverbrauch in bis Nov. 2014 gegenüber Vorjahreszeitraum um 5 % gesenkt
	Standort HTW Treskoweitallee 8: Optimierung von Arbeitsprozessen (Einschaltzeit der Warm-Essenausgabe und der Kühlung der Salat- und Dessertausgabe, Ausschalten von nicht genutzten Kühlgeräten in der vorleseungsfreien Zeit)	Senkung Stromverbrauch	Hohe Stromkosten
	Standort HTW Wilhelminenhofstraße 75a: Optimierung von Arbeitsprozessen (Einschaltzeiten der Warmwssenausgabe und der Kühlgeräte in der Essenausgabe, Einschaltzeiten der Küchenlüftung, Abschalten von Kühlgeräten in der vorleseungsfreien Zeit)	Senkung Stromverbrauch	Hohe Stromkosten
<b>5.4.</b>	<b>Heizenergieverbrauch</b>		
	Optimierung Heizleistung in den Flurbereichen Hardenbergstraße 34	Senkung Energieverbrauch Fernwärme	Heizkreisläufe decken große Bereiche ab. Die Heizkurve ist auf 16 grad Außentemperatur eingestellt
<b>5.6.</b>	<b>Reinigungsmittelverbrauch</b>		
	Umstellung der Spülmaschinenreiniger in ökologischere Produkte	Reduktion wasserbelastender Stoffe	Nur Suma Pur Eco im Einsatz



**Zielwert des Leistungs-/ Wirkparameters****Verantwortlich****Termin****Status**

Senkung des Stromverbrauchs um 1% in 2015 gegenüber Stand 2014

Mensaleiter

12/ 2015

Umsetzung laufend

Stabilisieren des Stromverbrauchs auf Niveau 2014

Mensaleiter

12/ 2015

Umsetzung ab Anfang 2015

Senkung des Stromverbrauchs um 5% in 2015 gegenüber Stand 2014

Mensaleiter

12/ 2015

Umsetzung laufend

Senkung des Stromverbrauchs um 0,5% in 2015 gegenüber 2014

Mensaleiterin

12/ 2015

Umsetzung laufend

Optimierung der Heizkreisläufe nach Bedarf und Zeit, erhöhung der Heizkurve auf 18 grad. Eine Senkung des Verbrauchs um 20% wird erwartet

Abteilungsleiter  
Abteilung  
Speisebetriebe,  
Technischer Einkauf

12/2015

Offen

90% Umstellung

Kostenstellenleiter  
der Abteilung  
Speisebetriebe

6/2015

Umstellung Januar 2015, Testphase läuft

Nr.	Maßnahme	Umweltziel	Ist-Zustand
5.7.	<p><b>Einweggeschirr</b></p> <p>Prüfung, ob nicht vermeidbare Einwegverpackung in den Speisebetrieben auf kompostierbare Verpackung aus nachwachsenden Rohstoffen umgestellt werden kann</p>	Minderung des Verbrauchs fossiler Energieträger	Geringer Anteil an kompostierbaren Einwegmaterialien
	Standort Mensa Beuth Hochschule Luxemburger Straße 9: Verkauf des CampusCups fördern	Minderung des Einsatzes von Einweg-Kaffebechern	Hoher Anteil an Einweg-Kaffebechern bezogen auf die Gästezahl
5.8.	<p><b>Wasser</b></p> <p>Bei Großspülmaschinen werden ab Kalenderjahr 2013 nur Geräte mit sehr geringem Wasserverbrauch beschafft.</p>	Wasserverbrauch reduzieren	Diese Maßnahme trifft bei Neu- oder Ersatzbeschaffung zu
	Standort Mensa TU Hardenbergstraße 34: Optimierung von Reinigungsprozessen (beim Reinigen von Kochkesseln möglichst auf Einweichen verzichten, sparsamer Umgang mit Wasser bei der Flächenreinigung, Laufzeiten der Spülmaschinen dem Bedarf angepaßt)	Wasserverbrauch reduzieren	Wasserverbrauch ist seit 2010 kontinuierlich gesunken, aber es gibt noch Reserven
	Standort Mensa Nord Hannoversche Straße 7: 3x jährliche Auswertung des Wasserverbrauchs mit den Mitarbeitern, der hier wöchentlich ermittelt wird	Stabilisieren des Wasserverbrauchs auf dem erreichten Niveau	Bis November 2014 Wasserverbrauch um 7% gegenüber Vorjahreszeitraum gesenkt

Zielwert des Leistungs-/ Wirkparameters	Verantwortlich	Termin	Status
Erhöhen des Einsatz kompostierbarer Einwegmaterialien, Minderung nicht abbaubarer Materialien.	Produktentwicklung, Einkauf	12/2014	Prüfung der bereitgestellten Proben auf Umweltverträglichkeit und Wirtschaftlichkeit
Steigerung des Verkaufs des CampusCup in 2015 um 10% bezogen auf 2014	Mensaleiter	12/2015	Umsetzung laufend
Bei Bedarf Beschaffung der Spülmaschinen mit dem aktuellen Stand der Technik. Reduzierung von Energie, Wasserverbrauch und Reinigungsmitteln	Technischer Einkauf	Dauerprojekt	In Umsetzung. Einsparung feststellbar durch Jahresabrechnung
Wasserverbrauch in 2015 um 2% senken gegenüber Stand 2014	Mensaleiter	12/2015	Umsetzung laufend
Stabilisieren des Wasserverbrauchs auf dem Niveau 2014	Mensaleiter	12/2015	Umsetzung ab Anfang 2015

GOES GREEN



Nr.	Maßnahme	Umweltziel	Ist-Zustand
	Standort Mensa FU II Otto-von-Simson-Straße 26: Optimierung von Reinigungsprozessen (beim Reinigen der Kochkessel möglichst auf Einweichen verzichten, Einsatz von Gemüse/Salatwaschmaschinen, auf Einhalten der Reinigungspläne verstärkt achten)	Wasserverbrauch reduzieren	Wasserverbrauch seit 2010 stabil auf verhältnismäßig niedrigem Niveau
	Standort Mensa HTW Wilhelminenhofstraße 75a: Optimierung von Reinigungsprozessen (Reduzieren des Wasserverbrauchs zum Reinigen der Kochgeräte, Spülmaschinen nur bei voller Befüllung fahren)	Wasserverbrauch reduzieren	Wasserverbrauch seit 2010 leicht schwankend auf verhältnismäßig niedrigem Niveau
<b>5.9. Abfälle</b>			
	Standort Mensa Beuth Hochschule Luxemburger Straße 9: weitere Anpassung der Speisenproduktion an den Bedarf	Menge an Speiseresten reduzieren	Speisereste-Menge in 2013 gestiegen, insgesamt relativ niedriges Niveau
	Standort Mensa FU II Otto-von-Simson-Straße 26: weitere Anpassung der Speisenproduktion an den Bedarf	Menge an Speiseresten reduzieren	Speisereste-Menge seit 2010 relativ konstant, es gibt Einsparpotential
	Standort Mensa HTW Treskowallee 8: weitere Anpassung der Speisenproduktion an den Bedarf	Menge an Speiseresten reduzieren	Speisereste-Menge seit 2010 relativ konstant, es gibt Einsparpotential

Zielwert des Leistungs-/ Wirkparameters	Verantwortlich	Termin	Status
Wasserverbrauch in 2015 um 1% senken gegenüber Stand 2014	Mensaleiter	12/2015	Umsetzung laufend
Wasserverbrauch in 2015 um 0,5% senken gegenüber Stand 2014	Mensaleiterin	12/ 2105	Umsetzung laufend
Reduzierung um 20 Behälter 240 l im Jahr (entspricht 5% weniger bezogen auf 2013)	Mensaleiter	12/2015	Umsetzung laufend
Reduzierung um 1 Behälter 240 l wöchentlich (entspricht ca. 5 % weniger bezogen auf 2013)	Mensaleiter	12/2015	Umsetzung laufend
Reduzierung um 1 Behälter 240 l wöchentlich (entspricht ca. 15 % weniger bezogen auf 2013)	Mensaleiter	12/2015	Umsetzung laufend

GOES GREEN

Nr.	Maßnahme	Umweltziel	Ist-Zustand
	Standort Mensa TU Hardenbergstraße 34: konsequente Abfalltrennung weiter stabilisieren	gesunkene Restmüll-Menge stabilisieren	Restmüll-Menge pro Gast ist in 2013 deutlich gesunken
	Abteilung Speisebetriebe ersetzt Papierflyer zur Gästeinformation durch elektronische Anzeigen	Reduzierung des Papierverbrauchs	Zu diversen Aktionen werden bisher Poster, Flyer und Rollups verteilt
<b>5.11.</b>	<b><i>Kommunikation mit Studierenden und Hochschulangestellten</i></b>		
	Die Studierenden werden über die Einführung des Umweltmanagementsystems und die damit im Zusammenhang stehenden Maßnahmen informiert.	Sensibilisierung der Gäste für das Thema EMAS, Aufruf zur Mitgestaltung	
	Sensibilisierung der Studierenden und Mitarbeiter/-innen für Umweltthemen über Kampagnen und Veröffentlichungen (z.B. im Campusmagazin „Werkblatt“)	Sensibilisierung der Studierenden	
	Veröffentlichung von Erfahrungsberichten / Best-Practice-Beispielen in Publikationen des Gastronomiegewerbes und des Deutschen Studentenwerkes (DSW)	Sensibilisierung und Unterstützung der Studentenwerke / des Gastronomiegewerbes für / bei Umweltthemen	
	Flyer „Klima schützen, Geldbeutel stützen“ an Bewohner des Wohnheimes Hardenbergstraße 34 verteilen	Senkung Energieverbrauch	
	Illustriertes mehrsprachiges Wohnheimwörterbuch mit Hinweisen zu verantwortungsvollen Energie-/ Ressourcenumgang an internationale Studenten des Wohnheimes Hardenbergstraße 34 verteilen	Senkung Energieverbrauch	



Zielwert des Leistungs-/ Wirkparameters	Verantwortlich	Termin	Status
Stabilisierung der Restmüll-Menge auf dem Niveau von 2013	Mensaleiter	12/2015	Umsetzung laufend
In allen Mensen werden Informationsdisplays installiert. Abschaffung von Postern, Flyern und Rollups	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, Technischer Einkauf	12/2014	In den Mensen wurden Flächendeckend LED-Informationsdisplays angeschafft und installiert. Druckmaterialien im Wert von ca. 3000€ jährlich werden dadurch eingespart.
	Öffentlichkeitsarbeit		Wird ständig umgesetzt
	Öffentlichkeitsarbeit		Wird ständig umgesetzt
	Kommunikation / Prozessentwicklung		Wird ständig umgesetzt
alle Wohnheimbewohner/-innen	Verwaltungsleiterin des Wohnheims Hardenbergstraße		wird an jeden neuen Studenten aktiv verteilt
alle Wohnheimbewohner/-innen	Verwaltungsleiterin des Wohnheims Hardenbergstraße		wird an jeden neuen Studenten aktiv verteilt

Nr.	Maßnahme	Umweltziel	Ist-Zustand
	Bienenzucht auf dem Dach der Mensa Hannoversche Straße 7 im Rahmen der Aktion „Berlin summt“	Erhöhung der biologischen Vielfalt	
<b>5.12.</b>	<b><i>Interne Kommunikation</i></b>		
	Einführung eines Handlungsleitfadens „Umweltschutz im Studentenwerk Berlin“ in Abteilung 3 - Speisebetriebe	Kontinuierliche Verbesserung der Umweltleistung	gab es vorher nicht
	Standort Mensa Beuth Hochschule Luxemburger Straße 9: Interne Schulung der Mitarbeiter zur Umgestaltung von Arbeitsprozessen mit dem Ziel, Ressourcen einzusparen	Kontinuierliche Verbesserung der Umweltleistung	
	Standort Mensa HTW Treskowallee8: Interne Schulung der Mitarbeiter mit dem Ziel, Ressourcen einzusparen	Kontinuierliche Verbesserung der Umweltleistung	
	Standort Mensa HTW Wilhelminenhofstraße 75a: Interne Schulung der Mitarbeiter mit dem Ziel, Ressourcen einzusparen	Kontinuierliche Verbesserung der Umweltleistung	
<b>5.13.</b>	<b><i>Verwaltungs- und Planungsentscheidungen</i></b>		
	Einführung eines Umweltmanagementsystems für zunächst 6 Standorte	Ständige Verbesserung der Umweltleistung	nicht vorhanden
<b>5.15.</b>	<b><i>Beschaffung der Lebensmittel</i></b>		
	2. Spezialitätenwoche „Regionales-frisch auf den Tisch“ im Juni 2015 in 12 Mensen	Senkung der CO2-Emissionen verwendeter Produkte, Erhöhung des Umweltbewusstseins	Im Rahmen einer Aktionswoche

Zielwert des Leistungs-/ Wirkparameters	Verantwortlich	Termin	Status
Biologische Vielfalt, Erhöhung des Umweltbewusstseins	Mensaleiter	Dauerprojekt	Läuft fortlaufend, Zweiter Stand Mensa Otto-von-Simson-Straße 26 wurde in 2014 eingerichtet
Umsetzung des Leitfadens	Kommunikation / Prozessentwicklung		Dauerprojekt
4 Schulungen	Mensaleiter	12/2015	Umsetzung ab Anfang 2015
2 Schulungen	Mensaleiter	12/2015	Umsetzung ab Anfang 2015
2 Schulungen	Mensaleiterin	12/2015	Umsetzung ab Anfang 2015
Zertifizierung nach EMAS	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe	11/2014	Umweltmanagementsystem eingeführt; Validierungsaudit Ende November 2014
Beteiligte Mensen nutzen nur frische Grundzutaten und Produkte von regionalen Bauern /vereinzelt deutschlandweit	Bereichsleiter Abteilung Speisebetriebe	06/2015	Wurde durchgeführt. 70% der verwendete Produkte konnten deutschlandweit, 30% aus der EU abgerufen werden. Einschränkungen waren Markt- und Saisonalbedingt

GOES GREEN



Nr.	Maßnahme	Umweltziel	Ist-Zustand
	Teilnahme an Forschungsprojekt „Gebäudebezogenen Landwirtschaft“	Erhöhung der biologischen Vielfalt	Es gibt noch kein Projekt
<b>5.16.</b>	<b><i>Speiseplangestaltung</i></b>		
	Erhöhung des Anteils an veganen Speisen am Gesamtspeiseabsatz der Mensen / Cafeterien	Reduktion negativer Umwelt Auswirkungen bei der Herstellung der Lebensmittel	
	Erhöhung des Bio-Anteils am Gesamtspeiseabsatz der Mensen / Cafeterien	Reduktion negativer Umwelt Auswirkungen bei der Herstellung der Lebensmittel	
<b>5.22.</b>	<b><i>Umweltbildung innerhalb der Gemeinschaftsverpflegungsbranche</i></b>		
	Kommunikation der Umweltleistung innerhalb der Branche	Stärkung des Umweltbewusstseins, Positionierung des Studentenwerks	Führungen, Referate

Zielwert des Leistungs-/ Wirkparameters	Verantwortlich	Termin	Status
Zusammenarbeit mit der FU Berlin, Abnahme der produzierten Produkte	Kommunikation / Prozessentwicklung	12/2015	Die FU trifft derzeit entsprechende Vorarbeiten für die Umsetzung des Projekts
Erhöhung des Anteils um 5% bezogen auf 2012	Kostenstellenleiter Abteilung Speisebetriebe	Dauerprojekt	Anteil des veganen Essens in 2013 um 2% gestiegen
Erhöhung des Anteils um 5% bezogen auf 2012	Kostenstellenleiter Abteilung Speisebetriebe	Dauerprojekt	Anteil des Bio-Essens wegen Kostensteigerung leicht rückläufig, Erfassung der anderen Bio-Komponenten noch in Arbeit
Informationen werden im Rahmen von Umwelterklärung und weitere Quellen an Interessierte veröffentlicht	Kommunikation / Prozessentwicklung	Dauerprojekt	wird ständig umgesetzt

GOES GREEN

## 7. Abschlußerklärung des Studentenwerks Berlin und Erklärung des Umweltgutachters

Diese Umwelterklärung wurde vom Studentenwerk Berlin verabschiedet und dem zugelassenen Umweltgutachter, Herrn Dr.-Ing. Kleesiek zur Prüfung vorgelegt.

Wir werden jährlich interne Audits durchführen, deren Ergebnisse Grundlage einer Managementbewertung und der Erstellung aktualisierter Umwelterklärungen sind.

Berlin, den 04.02.2015

  
Petra Mai-Hartung  
Geschäftsführerin

Der Unterzeichnete, Herr Dr. Ing. Wolfgang Kleesiek, EMAS-Umweltgutachter mit der Registrierungsnummer DE-V0211 zugelassen für den Bereich NACE-Code 55 und 56, bestätigt, begutachtet zu haben, ob die Standorte, wie in der Umwelterklärung der Organisation Studentenwerk Berlin AdÖR angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt/erfüllen.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

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





## 8. Informationen und Ansprechpartner

Weitere Informationen zum Thema *Umweltschutz im Studentenwerk Berlin* sind unter [www.studentenwerk-berlin.de/mensen/nachhaltigkeit](http://www.studentenwerk-berlin.de/mensen/nachhaltigkeit) zu finden.

### Ansprechpartner/-innen

Dr. Viola Bethkenhagen	Umweltmanagementbeauftragte
Christophe Dreydemy	EMAS-Projektverantwortlicher der Speisebetriebe
Jürgen Morgenstern	Leiter Öffentlichkeitsarbeit Studentenwerk
Gabriele Pflug	Kommunikation und Prozessentwicklung in den Speisebetrieben

Studentenwerk Berlin  
Hardenbergstraße 34  
10623 Berlin

[info@studentenwerk-berlin.de](mailto:info@studentenwerk-berlin.de)  
030 93939 70



## Umweltbericht 2014

### Herausgeber:

Studentenwerk Berlin – Öffentlichkeitsarbeit –  
Hardenbergstraße 34, 10623 Berlin  
V.i.S.d.P.: Petra Mai-Hartung (Geschäftsführerin)

### Redaktion:

Dr. Viola Bethkenhagen, Christophe Dreydemy, Jürgen Morgenstern, Gabriele Pflug  
Studentenwerk Berlin

### Fotos:

Studentenwerk Berlin;  
Luise Wagner; Gerd Engelsmann; Herr Kielmann; Chris Taube; Privat

### Cover, Layout:

Jürgen Morgenstern, Studentenwerk Berlin



