

Umwelterklärung

2015



„Mit der Kraft und den Ideen des Umweltteams des Studentenwerks verbinden wir das ökonomisch Notwendige mit dem ökologisch Sinnvollem.“

Mitglieder des Umweltteams des Studentenwerks Berlin



Titelbild:
Mensaleiter Hans Oberländer und die Bienen auf dem Dach der Mensa HU Nord

Umwelterklärung Studentenwerk Berlin 2015

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

Stand: 31.03.2016

„Mit gutem Umweltbewusstsein kann auch in der Mensa gegessen werden, denn unser Klimaessen hat einen geringen ökologischen Fußabdruck.“

Thomas Arne Jarocki, Mensaleiter FU II



1. Vorwort

Das Studentenwerk Berlin versteht sich als Organisation, die sich einem schonenden Umgang mit Ressourcen und nachhaltigem Wirtschaften verpflichtet fühlt.

Nach langjährigen vielfältigen Aktivitäten haben wir mit der Einführung eines Umweltmanagementsystems nach EMAS an sechs Standorten diese Verpflichtung bekräftigt und in die Unternehmensstruktur des Studentenwerks Berlin verankert. Im Mai 2015 wurde das Studentenwerk Berlin mit diesen sechs Standorten ins EMAS-Register eingetragen.

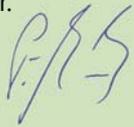
Nach Auswertung des Prozesses der Validierung wurden im Rahmen von EMAS für 2015 folgende Ziele formuliert:

- das Erreichte konsolidieren und gemeinsam mit neuen, aus EMAS resultierenden Anforderungen besser ins Managementsystem des Unternehmens integrieren

sowie

- in den Bereichen Arbeitssicherheit, Betriebssicherheit und Prozessbeschreibung weitere Verbesserungen vornehmen.

Diese Umwelterklärung stellt die damit einhergehende Entwicklung im Einzelnen dar.



Petra Mai-Hartung
Geschäftsführerin des Studentenwerks Berlin

GOES GREEN

„Das Klimaessen besteht aus frischen, rein pflanzlichen und nachhaltigen Produkten. Von der Einführung im April 2011 bis Mai 2015 wurden 1,5 Millionen Klimaessen verkauft.“

Thomas Horstmann, Leiter Mensa HTW Treskowallee

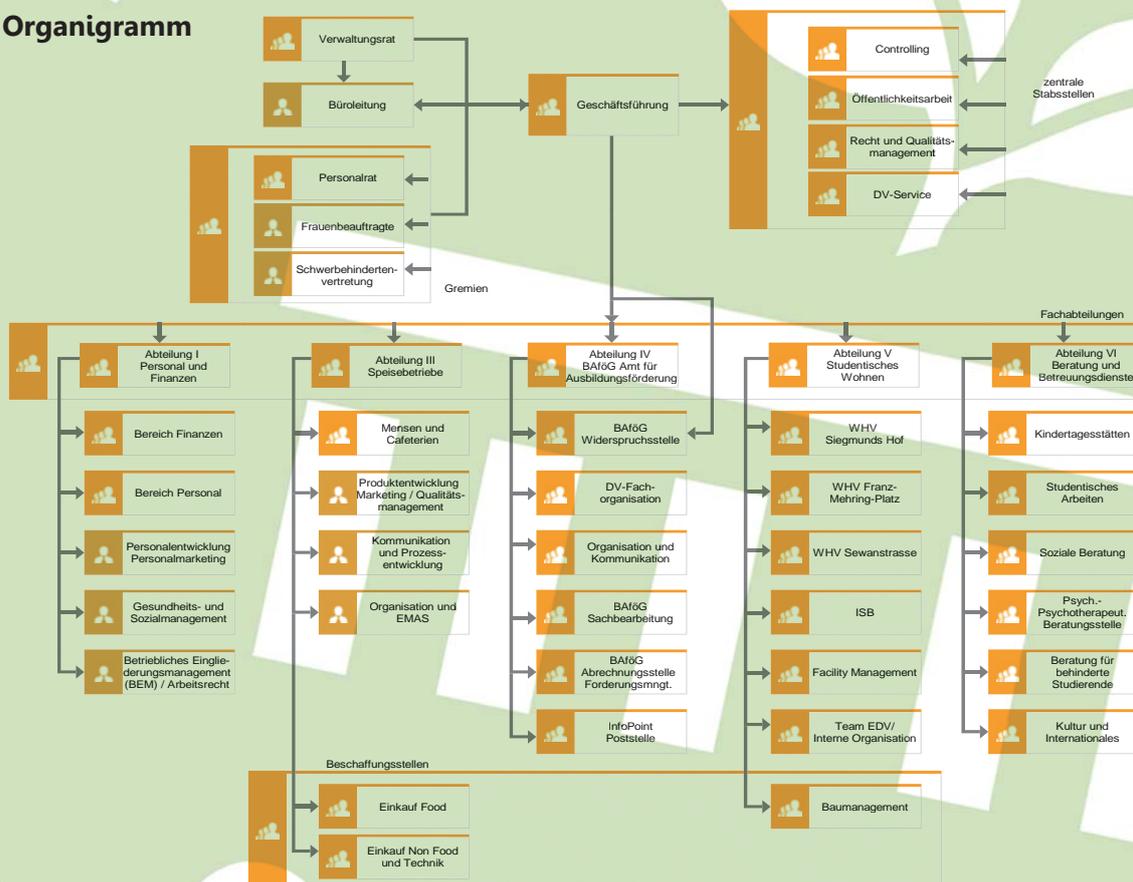


2. Aufgaben und Struktur des Studentenwerks Berlin

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 zur chancengleichen Teilhabe am Studium, unabhängig von der sozialen und wirtschaftlichen Lage der Studierenden.

Organigramm



Mit rund 1.000 Beschäftigten betreute das Studentenwerk Berlin im Jahr 2014 157.149 Studierende an 19 staatlichen und privaten Hochschulen und Universitäten sowie der Charité.

Das Studentenwerk Berlin hat in den Jahren 2012 bis 2014 an sechs Standorten der Abteilung Speisebetriebe und dem Wohnheim- und Verwaltungsgebäude Hardenbergstraße 34 ein Umweltmanagementsystem nach EMAS eingeführt und wurde mit diesen Standorten im Mai 2015 ins EMAS-Register eingetragen.

„Frische Zutaten und der sorgsame Umgang mit den natürlichen Ressourcen sind Voraussetzung und vor allem Garantie für leckere Speisen.“

Hans Oberländer, Mensaleiter HU Nord



2.1. Unternehmensbereiche

2.1.1. Verwaltung

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

2.1.2. Speisebetriebe

Das Studentenwerk Berlin bietet in den 56 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.

2.1.3. Ausbildungsförderung

Das Studentenwerk Berlin ist im Auftrag des Landes Berlin als Amt für Ausbildungsförderung (BAföG) tätig. Im Jahr 2014 wurden über 40.000 Anträge von Studierenden auf Ausbildungsförderung bearbeitet. Fördermittel in Höhe von rund 170 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 vermietet im Jahr 2014 rund 9.400 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. Beratung, Betreuung und Kultur

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.

Der Bereich „Studentisches Arbeiten“ vermittelt Arbeitsangebote an Studierende der Berliner Hochschulen von der ungelerten Aushilfskraft bis zum/zur qualifizierten Facharbeiter/-in. Im Jahr 2014 wurden rund 15.000 Berliner Studierende vermittelt.

Das Studentenwerk Berlin betreibt sieben eigene Kindertagesstätten für über 600 Kinder von Studierenden der Berliner Hochschulen. Darüber hinaus können auch Kinder von Angehörigen und Gastwissenschaftlern der Berliner Hochschulen einen Betreuungsplatz erhalten. Die Kindertagesstätten des Studentenwerks Berlin verfügen alle über großzügige naturnahe Außenflächen. Gut ausgestattete Räumlichkeiten wecken die Neugierde der Kinder und fördern ein 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 + 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 - das heißt auf die Abteilungsleitung, die Bereichsleitung für die Kitas, Teile der psychologisch-psychotherapeutischen Beratung, Teile der sozialen Beratung, Teile der Beratung für behinderte Studenten, den Bereich Kultur und Internationales und den Bereich Studentisches Arbeiten - beschränkt.

„Unsere moderne Küchentechnik benötigt nur soviel Energie, wie für die Produktion tatsächlich auch erforderlich ist. Nichts wird verschwendet.“

Thomas Horstmann, Mensaleiter HTW Treskowallee



Thomas Horstmann mit Köchin Erika Nogala und Stellvertreter Stefan Ewald

„Photovoltaik, Solarthermie und Windrad auf der Mensa TU Hardenbergstraße tragen zur Entlastung der Energiebilanz der Mensa bei.“

Roger Zambou, Leiter des technischen Einkaufs



Roger Zambou mit dem Mensaleiter Michael Koglin

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

„Die konsequente Einhaltung der Temperaturen an den Ausgabestationen ist im Interesse der Qualität der Speisen notwendig und bietet aus ökologischer Sicht Sparpotential.“

Sonja Engelhardt, Leiterin Mensa HTW Wilhelminenhof



Sonja Engelhardt mit Christina Hübner an der Essenausgabe

4. Umweltmanagement

Für Studentenwerk Berlin hat das Umweltmanagementsystem nach EMAS in den Jahren 2013 bis 2014 eingeführt, die Eintragung ins EMAS-Register erfolgte im Mai 2015. Dabei konnte auf langjährig entwickelte Erfahrungen und Prozesse bei der Integration von Umweltschutz und Nachhaltigkeit in die Arbeitsabläufe des Studentenwerks Berlin aufgebaut werden, insbesondere auf die Erfahrungen aus der Teilnahme ausgewählter Standorte und Bereiche an Ökoprotit Berlin.

Die Geschäftsführerin des Studentenwerks 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. Im Jahre 2015 wurde durch personelle Maßnahmen eine Verbesserung der Zusammenarbeit mit den Stabsstellen Qualitätsmanagement und Öffentlichkeitsarbeit ermöglicht.

Die operative Umsetzung des Umweltmanagement-Systems geschieht weiterhin durch die bestellte Umweltmanagementbeauftragte und den EMAS-Projektverantwortlichen für die Abteilung Speisebetriebe.

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 (ARIS) als Verfahrens- und Arbeitsanweisungen dargestellt. Sie werden durch den Stabsbereich Qualitätsmanagement sukzessive überarbeitet.

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/-innen der Kommunikation und Prozessentwicklung der Abteilung Speisebetriebe,
- Mensaleiter/-innen der EMAS-Standorte,
- Leiter des Technischen Einkauf der Abteilung Speisebetriebe,
- Leiterin des Lebensmitteleinkaufs der Abteilung Speisebetriebe,
- Vertreter/-innen der Stabsstelle Qualitätsmanagement und der Stabsstelle Unternehmenskommunikation der Geschäftsführung,

- Leiterin des Bereichs Facility Management,
- Verantwortliche für Wohnheim- und Verwaltungsgebäude am Standort Hardenbergstraße 34.

Im Umweltprogramm sind die zur Weiterentwicklung des Umweltschutzes geplanten 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/-innen 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, insbesondere der Abfall von Speiseresten, der Einsatz von Einweggeschirr und die Schulung der Mitarbeiter/-innen betrachtet. Diese konkreten Ziele wurden überwiegend erreicht.

Grenzen sind hier leider dadurch gesetzt, dass eine zeitnahe Rückmeldung der Verbräuche von Energie und Wasser an die Einrichtungen und direkt an die Mitarbeiter/-innen nur in geringem Maße möglich ist. Daten aus den Betriebskosten-Abrechnungen können nur mit fast einem Jahr Verzögerung dargestellt werden. Deshalb wurde eine Verbesserung dieser Situation auf dem Wege der Verhandlung mit den betreffenden Hochschulen als Maßnahme ins Umweltprogramm 2016 aufgenommen.

Für das Jahr 2016 wurden deshalb nur Maßnahmen zur Verringerung des Anfalls an Speiseresten mit der leistungsorientierten Bezahlung verbunden, da hier eine Rückmeldung über die Abfallbilanz des Bereichs Facility Management möglich ist. 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 die Stabsstelle 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 werden die Funktionsfähigkeit des Systems, die Umsetzung der Umweltpolitik und des Umweltprogramms, die Einhaltung der rechtlichen Vorschriften sowie der Kenntnisstand der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen geprüft. Der Zeitplan für die Durchführung der internen Audits sowie die Schwerpunktsetzung für die einzelnen Einrichtungen und Bereiche sind im Umweltbetriebsprüfungsprogramm dokumentiert.

„In den Küchen werden ausschließlich abbaubare Reinigungsmittel ohne Chlor und Phosphate eingesetzt. Die Dosiertechniken werden ständig überprüft, um einen minimalen Verbrauch der Mittel zu gewährleisten.“

Sonja Engelhardt, Leiterin Mensa HTW Wilhelminenhof



Sonja Engelhardt mit dem Küchenarbeiter und Lageristen Hussein Cheaib

„Die Beschäftigten des Studentenwerks Berlin stellen sich nicht nur den ökologischen Aspekten, sondern auch in vielfältiger Weise den sozialen und ökonomischen Aspekten der Nachhaltigkeit in allen Arbeitsbereichen.“

Dr. Viola Bethkenhagen, Umweltmanagementbeauftragte



Dr. Viola Bethkenhagen* und Mitglieder des Umwelt-Teams

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/-innen.
- Der Umweltaspekt betrifft regelmäßig einen Großteil der Wohnheimbewohner/-innen bzw. Gäste.
- Der Umweltaspekt trägt zur Regeneration der Umwelt bei.

Daraus ergeben sich folgende wichtige Umweltaspekte:

- Energieeffizienz,
- Lebensmitteleinsatz und Materialbeschaffung,
- Wasserverbrauch,
- Abfall,
- Emissionen,
- Interne Information und Kommunikation,
- Verwaltungs- und Planungsentscheidungen,
- Umweltleistungen von Lieferanten und Dienstleistern,
- Kommunikation mit Studierenden und Hochschulangehörigen,
- Kommunikation innerhalb der Branche,
- Transporte und Postverkehr,
- Notfall-Organisation.

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 CO₂-Emissionen aus der Energieversorgung betrachtet. N₂O ist nicht bedeutend, weil das Studentenwerk Berlin nur noch drei benzin- oder dieselbetriebene Kraftfahrzeuge einsetzt. Auch für Methan und SF₆ gibt es keine relevanten Einsatzprozesse. Hydrofluorkarbonat und Perfluorkarbonat können in Kühlgeräten als Kältemittel eingesetzt sein, sind aber kein wesentlicher Umweltaspekt, da die Kältemittel bei der Wartung fachgerecht

ausgetauscht und entsorgt werden. Auch Schwefeldioxid (SO₂) 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 neuesten Standard als Sammelarbeitsplatzkopierer angemietet. Die Feinstaubproblematik ist auch dort geringfügig.

5.1. Kennzahlen und Bezugsgrößen

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

Bezugsgrößen für die Kennzahlen sind die Anzahl der Gäste in den Mensen, die Anzahl der Wohnplätze im Wohnheim und die Nettogeschossfläche für Wohnheim und Verwaltung.

Gästezahlen in den Mensen

Standort	Gäste				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	603.327	590.279	607.221	612.211	625.180
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	1.582.765	1.529.869	1.490.309	1.454.308	1.437.178
Mensa Treskowallee 8	416.288	518.329	516.999	523.207	330.992
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	419.424	422.493	410.306	402.283	403.089
Mensa Hannoversche Str. 7	869.252	936.805	956.442	969.555	944.021
Mensa Hardenbergstraße 34/35	1.108.863	1.168.192	1.161.243	1.114.178	1.113.187
Summe	4.999.919	5.165.967	5.142.520	5.075.742	4.853.647

Anzahl der Wohnplätze Wohnheim Hardenbergstraße 34

Standort	Wohnplätze
Hardenbergstraße 34 Wohnheim	46

Nettogeschossfläche Wohnheim und Verwaltung Hardenbergstraße 34

Standort	Nettogeschossfläche in m ²
Hardenbergstraße 34 Verwaltung	2.173,07
Hardenbergstraße 34 Wohnheim	1.493,29

5.2. Energieeffizienz

Zur Verbesserung der Energieeffizienz an den EMAS-Standorten liegt der Fokus auf einer technischen Optimierung der Gebäudetechnik, auf der energieeffizienten Gestaltung von Arbeitsprozessen, auf Investitionen in moderne energiesparende Küchentechnik und auf der Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Dabei kann die Optimierung der Gebäudetechnik in der Regel nur in Absprache mit der jeweiligen Hochschule umgesetzt werden.

Die sechs EMAS-Standorte werden kontinuierlich auf technische Einsparmöglichkeiten hin überprüft; dabei werden die positiven Erfahrungen aus bisher umgesetzten Maßnahmen einbezogen.

Schwerpunkte sind dabei der sukzessive Austausch der Beleuchtung gegen LED-Leuchtmittel – der in den Mensen Hardenbergstraße 34 und Otto-von-Simson-Straße 26 bis Ende 2015 vollständig erfolgt ist und in den anderen Standorten im Jahr 2016 abgeschlossen werden soll – sowie der Einbau von CO₂-Fühlern zur Steuerung der Lüftungsanlagen für die Speisesäle. Letzteres wurde in der Mensa Hardenbergstraße und Luxemburger Straße im Jahr 2015 erfolgreich umgesetzt. Dies wirkt sich auf den Stromverbrauch und den Heizenergieverbrauch aus. Weiterhin wurde die Anbindung der gebäudetechnischen Anlagen an eine zentrale Gebäudeleittechnik ausgebaut.

In den Mensen Hardenbergstraße, Luxemburger Straße und Hannoversche Straße wird teilweise Dampf zum Kochen und zur Beheizung der Spülmaschinen eingesetzt, der über gasbetriebene Dampfkesselanlagen erzeugt wird. In den vergangenen Jahren wurde auf die Betriebsweise dieser Anlagen Einfluss genommen, was sich im Verbrauch widerspiegelt.

Im Herbst 2014 wurden auf dem Dach der Mensa Hardenbergstraße 34 als Beitrag zur Energieversorgung der Mensa eine Solarthermie-Anlage, eine Photovoltaik-Anlage sowie ein Windrad in Betrieb genommen. Die Anlagen sind relativ klein und werden ausgebaut, wenn sie sich bewähren. Die erzeugte Energie wird über Zähler ermittelt und kann ab 2016 auch über den Zeitraum von einem Jahr dargestellt werden.

Die Mensaleiterinnen und -leiter achten darauf, dass die Arbeitsprozesse möglichst energieeffizient gestaltet werden. Dies war im Jahr 2015 ebenfalls im Fokus der für die Leistungsorientierte Bezahlung (LOB) vereinbarten Maßnahmen. Was getan werden kann, wird in den regelmäßigen Arbeitsbesprechungen angesprochen und im täglichen Arbeitsprozess beachtet.

Um den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine Rückmeldung über den Erfolg ihrer Bemühungen geben zu können, muss die Möglichkeit bestehen, die Verbrauchsentwicklung vor allem von Strom und Gas zeitnah zu erfassen. Dies ist zurzeit nur in der Mensa Hannoversche Straße möglich und wird durch den Mensaleiter realisiert. Für die anderen Standorte sollen im Jahr 2016 Möglichkeiten gefunden werden, teilweise auch in Absprache mit den entsprechenden Hochschulen, die eine Zählerablesung oder -information einrichten müssten.

Ebenfalls im Jahr 2016 wird eine Anregung des Umweltteams aufgegriffen und ein regelmäßiger Erfahrungsaustausch der Mensaleiter/-innen der EMAS-Standorte zu diesen Fragen ins Leben gerufen.

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

Die Entwicklung des Energieverbrauchs der sechs EMAS-Mensen ist in den folgenden Tabellen dargestellt:

Gesamtenergieverbrauch der sechs Standorte

Energieträger	Verbrauch in kWh				
	2010	2011	2012	2013	2014
Strom	5.354.883	5.412.651	5.316.569	5.299.445	4.927.088
Heizenergie (Fernwärme) witterungsbereinigt	5.445.495	5.413.280	5.267.064	6.611.202	4.912.142
Gas	2.156.956	1.846.366	1.913.233	1.406.500	1.288.062

Stromverbrauch pro Gast

Standort	Stromverbrauch in kWh pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	0,981	0,990	1,014	1,058	1,051
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	1,144	1,273	1,346	1,299	1,183
Mensa Treskowallee 8	1,178	0,911	0,888	0,799	1,174
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	1,023	0,939	0,978	0,924	0,912
Mensa Hannoversche Str. 7	0,917	0,837	0,692	0,940	0,884
Mensa Hardenbergstraße 34/35	1,115	1,050	1,010	0,952	0,880
Durchschnitt	1,071	1,048	1,034	1,044	1,015

Heizenergie pro Gast

Standort	Heizenergie in kWh pro Gast witterungsbereinigt				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	1,381	1,834	1,937	2,546	1,467
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	1,005	1,010	1,267	1,729	1,558
Mensa Treskowallee 8	1,622	1,163	0,921	0,905	1,241
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,671	0,592	0,426	0,534	0,426
Mensa Hannoversche Str. 7	0,370	0,514	0,373	0,437	0,370
Mensa Hardenbergstraße 34/35	1,257	1,324	1,165	1,280	0,740
Durchschnitt	1,019	1,066	1,055	1,303	1,012

Gasverbrauch pro Gast

Standort	Gasverbrauch in kWh pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	0,540	0,476	0,367	0,340	0,298
Mensa Hannoversche Str. 7	0,691	0,696	0,721	0,569	0,508
Mensa Hardenbergstraße 34/35	1,109	0,782	0,862	0,580	0,558
Durchschnitt	0,836	0,685	0,702	0,522	0,480

Auf den Strom- und Heizenergieverbrauch des Wohnheim- und Verwaltungsbäudes Hardenbergstraße 34 wurde bisher nur im Rahmen von Informationsflyern zum Energiesparen für die Wohnheim-Bewohner/-innen Einfluss genommen.

Hier ist für das Jahr 2016 geplant, im Rahmen des EMAS-Projekts weitere Einflussmöglichkeiten zu entwickeln.

Stromverbrauch pro Wohnplatz

Standort	Stromverbrauch in kWh pro Wohnplatz				
	2010	2011	2012	2013	2014
Hardenbergstr. 34 Wohnheim	1.110,978	2.150,239	3.218,913	1.258,087	1.253,043

Stromverbrauch pro m² Nettogrundfläche

Standort	Stromverbrauch in kWh pro m ²				
	2010	2011	2012	2013	2014
Hardenbergstr. 34 Verwaltung	92,188	77,691	10,180	96,841	92,897
Hardenbergstr. 34 Wohnheim	34,223	66,237	99,157	38,755	38,599

Heizenergie pro m² Nettogrundfläche

Standort	Heizenergie in kWh pro m ²				
	2010	2011	2012	2013	2014
Hardenbergstraße 34 Verwaltung und Wohnheim	115,01	117,38	112,38	128,64	127,53

Die in das Umweltprogramm 2016 aufgenommenen Maßnahmen zur Verbesserung der Energieeffizienz der EMAS-Standorte sind im Folgenden dargestellt:

Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
5.2.1.	Untersuchung der Heizanlagen der EMAS-Standorte. Überprüfung und Konkretisierung der Einsparpotenziale.	Senkung des Energiebedarfs der Fernwärmenutzung um 20% (ca. 800.000 KWh) gegenüber dem Stand von 2014	10/2016	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, EMAS- Projektverantwortlicher
5.2.2.	Anbindung der Lüftungs- und Kälteanlagen aller EMAS-Standorte an eine zentrale Gebäudeleittechnik	Optimierung der Steuerung der Lüftungs- und Kälteanlagen. Senkung der Stromkosten um 15% (ca. 45.000 KWh) gegenüber dem Stand von 2014	12/2016	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, EMAS- Projektverantwortlicher
5.2.3.	Standort Hannoversche Str. 7: Einsatz einer Wärme-Rückgewinnungs-Anlage im Technik-Keller der Mensa	Nutzung der Abwärme der Kleinkälte- und Dampferzeugungsanlage zur Beheizung der Mensa, Senkung des Fernwärmeverbrauchs um 10% (ca.29.000 KWh) gegenüber dem Stand von 2014	12/2016	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, EMAS- Projektverantwortlicher

Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
5.2.4.	Standort Hardenbergstr. 34: Erweiterung der Photovoltaik-Anlage auf dem Dach der Mensa um ca. 25 m ² .	Erweiterung der Photovoltaik-Anlage von 22m ² auf 75 m ² und Steigerung der Stromerzeugung um jährlich ca. 6.000 kWh	03/2016	Technischer Einkauf
5.2.5.	Standort Hardenbergstr. 34: Tausch der veralteten, 1996 angeschafften Bandfritteuse	Senkung des Stromverbrauchs um ca. 6.000 KWh im Jahr gegenüber der Altanlage und Senkung des Fettverbrauchs um 30% (ca. 1400 Liter im Jahr) bezogen auf die Altanlage	10/2016	Technischer Einkauf
5.2.6.	Optimierung der Lüftungsanlage für Speisesaal und Küche in der Mensa Otto-von-Simson-Straße durch Ausstattung mit Regelklappen	Senkung des Stromverbrauchs der Lüftungsanlage um ca. 20% (ca. 15.000 KWh) bezogen auf den Verbrauch 2014	12/2016	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, Technischer Einkauf
5.2.7.	Standort Hannoversche Str. 7: Tausch der Leuchtmittel gegen neue LED-Technik.	Senkung des Stromverbrauchs der Leuchten um ca. 40% (ca. 111.000 KWh) bezogen auf den Verbrauch 2014	03/2016	Technischer Einkauf
5.2.8.	Standort Treskowallee 8: Tausch der Leuchtmittel gegen neue LED-Technik.	Senkung des Stromverbrauchs der Leuchten um ca. 40% (ca. 51.000 KWh) bezogen auf den Verbrauch 2014	03/2016	Technischer Einkauf
5.2.9.	Standort Treskowallee 8: Einbau von CO ₂ -Fühlern in die Lüftungsanlage	Senkung des Stromverbrauchs der Lüftungsanlage um 20% (ca. 15.000 KWh) gegenüber dem Verbrauch von 2014	03/2016	Technischer Einkauf

GOES GREEN

„Am europäischen Bio-Label oder dem MSC-Zeichen sind unsere zertifizierten und qualitativ hochwertigen Lebensmittel erkennbar.“

Andreas Michael Polasik, Mensaleiter Beuth Hochschule



Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
5.2.10.	Standort Wilhelminen- hofstraße 75a: Einbau von CO ² - Fühler in die Lüftungsanlage	Senkung des Stromverbrauchs der Lüftungsanlage um 20% (ca. 10.000 KWh) gegenüber dem Verbrauch von 2014	03/2016	Technischer Einkauf
5.2.11	Standort Wilhelminen- hofstraße 75a: Tausch der Leuchtmittel gegen neue LED-Technik.	Senkung des Stromverbrauchs der Leuchten um ca. 40% (50.000 KWh) bezogen auf den Verbrauch 2014	03/2016	Technischer Einkauf
5.2.12	Alle EMAS-Standorte: Einsatz von Bewegungsmeldern, bei Bedarf mit Dämmerungs- schaltung in den Räumen der Mensen	Senkung des Stromverbrauchs der Beleuchtung um 15% (ca. 10.000 KWh) gegenüber dem Stand von 2014	12/2016	Technischer Einkauf
5.2.13.	Standort Mensa Luxemburger Straße 9: Erneuerung der Dampf- erzeugungsanlage	Senkung des Gasverbrauchs um 20% (ca. 37.000 KWh) gegenüber 2014	12/2016	Technischer Einkauf
5.2.14.	Dokumentation über das Einsparpotential geplanter und umgesetzter Energiespar- Maßnahmen verbessern	Verbesserung der Bewertung des Potentials und des tatsächlichen Erfolgs von Energieeinspar-Maßnahmen	12/ 2016	EMAS- Projektverant- wortlicher, Technischer Einkauf

5.3. Lebensmitteleinsatz und Materialbeschaffung

Beschaffung der Lebensmittel

Die Bereitstellung von Bio-Essen, Klimaessen und MSC-Fisch sowie die Einführung weiterer Qualitätsstandards erfordert eine umfangreiche Strukturierung und Marktanpassung der Einkaufsaktivitäten. Die Qualitätsanforderungen werden in den Leistungsverzeichnissen für die Ausschreibungen festgelegt und enthalten

Standards für Bioqualität, möglichst regionale Erzeugung und gesundheitsfördernde Aspekte. Dies betrifft Tiefkühlobst und -gemüse, Frischobst und -gemüse, Milch- und Molkereiprodukte sowie Fleischwaren. Ziel für 2015 im Rahmen von EMAS war, den hohen Einkaufsstandard zu halten.

Seit November 2015 wird in den Mensen und Cafeterien des Studentenwerks Berlin nur noch Frittierfett ohne Palmöl verwendet. Palmöl wird weltweit für Nahrungsmittel, Kosmetikprodukte und Farben verwendet. Zusätzlich wird es für die Strom- und Wärmeerzeugung sowie für Biokraftstoffe genutzt. Die Umwelt- und Gesundheitsverträglichkeit von Palmöl wird sehr kontrovers diskutiert, so daß sich das Studentenwerk Berlin entschlossen hat Palmöl-Produkte nicht mehr zu verwenden. Im Rahmen von EMAS wurde im Jahre 2015 weiterhin das Konservensortiment um 30 % verringert und durch frische und auch Tiefkühl-Produkte ersetzt.

Speiseplangestaltung

Die Gestaltung des Speiseplans hat großen Einfluss auf die Qualität der Speisen und auf die Mengen und die Qualität der eingekauften Lebensmittel. Es wird nach festgelegten Rezepturen gearbeitet und neue Produkte werden in einem Qualitätszirkel getestet und verkostet, bevor sie eingeführt werden. Während des Kochprozesses wird die Qualität durch Köche und Mensaleiter/-in überprüft. Produziert wird „Just in time“, das heißt, es wird je nach Abverkauf nachproduziert. Die Qualität der Speisen ist entscheidend für einen guten Abverkauf.

Ein wichtiger Aspekt bei der Qualität ist die Hygiene. Hier ist ein einheitliches Hygienesystem eingeführt worden, dessen Wirksamkeit jährlich in Audits überprüft wird. Auf Beschwerden und Anregungen von Gästen wird umgehend reagiert. Der Anteil von Beschwerden an der Gesamtgästepersonenzahl ist allerdings verschwindend gering.

Im Rahmen der Einführung von EMAS wurde das Klimaessen entwickelt. Dieses Essen ist vegan. Es werden keine Rohstoffe verwendet, die durch den Anbau oder bei der Herstellung zu einem hohen ökologischen Fußabdruck führen. Demzufolge wird auf Reis, vorgefertigtes Kartoffelpüree und Pommes Frites verzichtet. Es werden nur frische und saisonale Produkte eingesetzt.

Anteil veganes Essen bezogen auf Gästezahl

Standort	Anteil Veganes Essen bezogen auf Gästezahl			
	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	3,14%	3,72%	4,85%	4,74%
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	2,71%	4,23%	5,61%	5,58%
Mensa Treskowallee 8	1,00%	1,71%	3,12%	5,18%
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	3,36%	4,53%	4,93%	6,27%
Mensa Hannoversche Str. 7	7,72%	8,88%	11,28%	8,79%
Mensa Hardenbergstraße 34/35	2,15%	3,20%	4,95%	5,17%
Durchschnitt	3,42%	4,57%	6,15%	6,03%

Die Entwicklung des veganen Klimaessens zeigt zunächst einen Anstieg und in den Jahren 2013 und 2014 dann keine weitere bedeutende Steigerung. Im Jahre 2014 kauften etwa 6 % der Gäste das vegane Klimaessen.

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

Anteil Bio-Essen bezogen auf Gästezahl

Standort	Anteil Bio-Essen bezogen auf Gästezahl			
	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	13,37%	19,17%	25,63%	22,82%
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	19,09%	16,49%	14,39%	14,30%
Mensa Treskowallee 8	10,17%	8,93%	9,91%	16,07%
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	20,96%	19,93%	17,39%	16,59%
Mensa Hannoversche Str. 7	22,70%	21,21%	17,74%	18,21%
Mensa Hardenbergstraße 34/35	20,24%	20,06%	18,86%	17,65%
Durchschnitt	18,61%	18,01%	17,14%	17,23%

Im Jahre 2014 kauften ca. 17 % der Gäste das Bio-Essen. Die Entwicklung ist leicht rückläufig, was vor allem auf die Preisentwicklung und -gestaltung zurückzuführen ist.

Ein wichtiger Umweltaspekt ist die Menge der eingekauften Lebensmittel. Diese Mengen zu erfassen, gestaltet sich sehr komplex, da die Lebensmittel in den verschiedensten Gebindearten geliefert werden und hier die Mengen nicht immer bestimmbar sind. Deshalb kann man sich hier nur auf bestimmte Lebensmittelgruppen konzentrieren. Dies ist in der Diskussion und eine erste Erfassung und Darstellung ist für 2016 geplant.

Materialeinsatz bei Reinigungsmitteln

Gesamtverbrauch an Reinigungsmitteln der sechs Mensen

	2010	2011	2012	2013	2014
Verbrauch in m ³ Anwendungslösung Reinigungsmittel	29.240	24.287	24.109	24.001	16.963

Seit vielen Jahren werden im Studentenwerk Berlin beim Einsatz von Reinigungsmitteln im Küchenbereich der Mensen und Cafeterien ökologische Standards beachtet. Ein Beispiel dafür ist der Einsatz ausschließlich chlorfreier Reinigungsmittel in den Spülmaschinen. Weiterhin wird auf eine optimale Dosierung geachtet. Dies wird erreicht durch eine genaue Dosiereinstellung bei den Bandspülmaschinen, die auch einen sparsamen Wasserverbrauch einbezieht, und durch den Einsatz moderner Dosiereinrichtungen für die Mischung von Reinigungslösungen

bei der manuellen Reinigung. Der Umgang mit den Reinigungsmitteln wird regelmäßig geschult.

Anwendungslösung Reinigungsmittel pro Gast

Standort	Anwendungslösung Reinigungsmittel in Liter pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	5,07	3,96	3,63	4,16	3,10
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	4,03	2,61	3,07	3,28	2,50
Mensa Treskowallee 8	6,64	4,81	4,89	5,15	*
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	7,28	7,92	6,46	8,18	4,79
Mensa Hannoversche Str. 7	11,16	7,82	7,58	7,31	5,07
Mensa Hardenbergstraße 34/35	3,87	4,1	4,22	3,24	4,24
Durchschnitt	5,85	4,70	4,69	4,73	3,75

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

Im Jahr 2014 wurde begonnen, die Reinigungsmittel sukzessive auf neue ökologischere Produkte umzustellen. Außerdem wurde die Reinigung unter ökologischen Aspekten neu ausgeschrieben und die Produkte verschiedener Firmen getestet. Im Jahre 2015 wurden dann alle Mensen auf die neuen Produkte umgestellt.

Bereitstellung von Einweggeschirr

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

Gesamtverbrauch an Einwegbechern der sechs Mensen

	2010	2011	2012	2013	2014
Anzahl der Einwegbecher	1.150.000	1.203.000	1.110.000	1.156.238	1.014.975

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

Seit Mai 2015 wird ein Aufschlag von 10 Cent für die Nutzung von Einweg-Kaffeebechern erhoben und ein Rabatt von 5 Cent bei der Nutzung von mitgebrachten Mehrwegbechern gewährt. Seither ist der Verkauf des „Campus-Cup“ um etwa 50 % gestiegen.

Anteil Einwegbecher bezogen auf Gästezahl

Standort	Anteil Einwegbecher bezogen auf Gästezahl				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	35%	42%	39%	41%	35%
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	27%	27%	23%	23%	25%
Mensa Treskowallee 8	34%	48%	45%	41%	31%
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	30%	13%	21%	23%	23%
Mensa Hannoversche Str. 7	11%	12%	10%	11%	11%
Mensa Hardenbergstraße 34/35	14%	11%	10%	15%	13%
Durchschnitt	23%	23%	22%	23%	21%

Die Bereiche Einkauf und Produktentwicklung/Marketing der Abteilung Speisebetriebe haben im Jahr 2015 gemeinsam den Einsatz von kompostierbaren Einwegverpackungen geprüft und einige Produkte in das Bestellsystem integriert.

Zum Umweltaspekt „Lebensmitteleinsatz und Materialbeschaffung“ enthält das Umweltprogramm 2016 die beiden nachfolgend dargestellten Maßnahmen:

Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
5.3.1.	Erfassung der Mengenentwicklung bei der Beschaffung ausgewählter Lebensmittel	Erhöhung der Transparenz, um gezielt Einfluß auf die Lebensmittel-Qualität nehmen zu können	12/ 2016	EMAS-Projektverantwortlicher, Kommunikation und Prozeßentwicklung
5.3.2.	Aufschlag bei Kauf von Heißgetränken im Einweg-Becher und Rabatt bei Verwendung eines eigenen Mehrweg-Bechers	Senken des Einsatzes von Einweg-Kaffebechern (derzeit ca. 1 Mio. p.a.)	12/ 2016	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, Mensaleiter

GOES GREEN

„Wir bieten mit Coffee to stay und unserem CampusCup attraktive Alternativen zur Vermeidung von Einwegbechermüll an.“

Andreas Michael Polasik, Mensaleiter Beuth Hochschule



5.4. Wasserverbrauch

Gesamtwasserverbrauch der sechs Standorte

	2010	2011	2012	2013	2014
Wasserverbrauch in m ³	47.330	46.166	46.509	41.820	*

* nicht ermittelbar, da in 2014 bei einer Mensa keine aussagefähige Ablesung möglich war

Die in der Vergangenheit entwickelten Maßnahmen zur Senkung des Wasserverbrauchs wurden an den sechs EMAS-Standorten konsequent weitergeführt.

In der Mensa Otto-von-Simson-Straße wurden die Bandspülmaschinen erneuert und durch Maschinen mit verbesserter Energieeffizienz und sparsamerem Wasserverbrauch ersetzt. Die übrigen Bandspülmaschinen werden so eingestellt, dass Wasser- und Reinigungsmittelverbrauch minimiert werden und optimal aufeinander abgestimmt sind. Der Beginn des Spülprozesses wird an den Geschirrrücklauf angepasst und während der Semesterferien werden nicht benötigte Spülmaschinen abgeschaltet.

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

In der Mensa Hannoversche Straße ist eine regelmäßige Ablesung von Wasserzählern durch die Mensa-Mitarbeiter/-innen möglich, sodass hier eine zeitnahe Information über die Entwicklung des Wasserverbrauchs erfolgt. An den anderen Standorten ist ein ähnliches Vorgehen geplant. Hier sind Verhandlungen mit den Hochschulen über den Zugang zu Zählern oder digitalen Informationen notwendig.

Wasserverbrauch pro Gast

Standort	Wasserverbrauch in Liter pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	12,2081	10,4510	8,7299	7,4941	*
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	7,8628	8,0798	8,2943	7,2571	6,893
Mensa Treskowallee 8	8,5950	7,8059	9,2553	11,3129	10,910
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	8,0348	10,5588	9,0298	8,2778	8,311
Mensa Hannoversche Str. 7	8,0023	6,5286	8,7271	5,9460	8,228
Mensa Hardenbergstraße 34/35	12,2783	11,1394	10,3424	10,4687	10,455
Durchschnitt	9,466	8,937	9,044	8,239	8,578

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

„Reduzierung des Wasserverbrauchs und Einhaltung hoher Hygienestandards schließen einander nicht aus. Wir beweisen das täglich.“

Michael Koglin, Mensaleiter TU Hardenbergstraße



Michael Koglin mit dem Küchenarbeiter Kadir Mumcu

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

Wasserverbrauch pro Wohnplatz

Standort	Wasserverbrauch in m ³ pro Wohnplatz				
	2010	2011	2012	2013	2014
Hardenbergstr. 34 Wohnheim	60,609	59,630	60,239	57,609	122,326

Der Wasserverbrauch des Wohnheims ist dennoch im Vergleich zu anderen Wohnheimen recht hoch. Eine vertiefte Ursachenforschung ist für 2016 geplant. Der sehr hohe Verbrauch im Jahre 2014 ist auf einen defekten Spülkasten zurückzuführen, über den der Bewohner die zuständige Wohnheimverwaltung nicht informiert hat

Wasserverbrauch pro m² Nettogrundfläche

Standort	Wasserverbrauch in Liter pro m ² Nettogrundfläche				
	2010	2011	2012	2013	2014
Hardenbergstr. 34 Verwaltung	417	483	371	558	584
Hardenbergstr. 34 Wohnheim	1.867	1.837	1.856	1.775	3.768

Der stark unterschiedliche Wasserverbrauch von Verwaltung und Wohnheim ergibt sich aus der sehr verschiedenen Nutzung.

Für den Umweltaspekt „Wasserverbrauch“ ist das Umweltziel für 2016 eine Stabilisierung des erreichten Standes.

5.5. Abfall

Das Studentenwerk Berlin erstellt seit dem Jahr 2000 jährlich für alle Standorte eine Abfallbilanz, die seit einigen Jahren in den Bereich Facility Management integriert ist. Die Abfallentsorgung wurde in diesem Zusammenhang ebenfalls optimiert, wobei Abfalltrennung und Abfallvermeidung im Vordergrund standen.

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

Über den Einkauf wird auf die Art der Verpackung der angelieferten Lebensmittel Einfluss genommen und es werden nach Möglichkeit Rücknahmesysteme genutzt. Aus der Betrachtung der relevanten Umweltaspekte werden im EMAS-Projekt die Fraktionen Speisereste, gemischte Siedlungsabfälle (Restmüll), Papier/Pappe, Wertstoffe und Glas berücksichtigt.

Der Schwerpunkt im Rahmen von EMAS liegt bei der Reduzierung des Aufkommens an Speiseresten.

Gesamtmenge der relevanten Abfallfraktionen der sechs Mensen

	2010	2011	2012	2013	2014
Abfallmenge in t	1.072	1.084	1.051	1.216	1.239

Für das Wohnheim- und Verwaltungsgebäude Hardenbergstraße 34 sind aufgrund von Abgrenzungsunschärfen bisher noch keine belastbaren Kennzahlen entwickelt worden.

Speisereste

Dem Studentenwerk Berlin ist es ein Anliegen, so wenig Lebensmittel wie möglich wegzuerwerfen. Einen großen Einfluss auf die anfallende Menge an Speiseresten hat die optimale Planung und Logistik in der Großküche. Es gibt schon seit längerem keine Zentrallager mehr, die Lebensmittel werden für jede Einrichtung direkt angeliefert und jede Küche kann zeitnah individuell bestellen.

In den Küchen wird Essen „Just in time“ je nach Abverkauf nachproduziert. Die Mengen werden so geplant, dass sie am Produktionstag möglichst komplett verkauft werden können. Dies ist möglich, weil die Gästestruktur relativ stabil ist.

Bereits gegarte Speisen, die sich noch im Küchenbereich befinden und nicht mehr verkauft werden können, werden als zusätzliches Essen am Folgetag verkauft und weiterverwertet.

Der Anteil von weggeworfenem Essen wird auch durch die Anstrengungen zur Sicherung einer hohen Qualität des Essens minimiert.

Für das Jahr 2016 hat sich das Umweltteam vorgenommen, die Zusammensetzung der Speisereste näher zu untersuchen. In einem Pilotprojekt soll die Speiserestemenge differenziert nach Arbeitsbereichen für eine Woche lang erfasst werden. Für die EMAS-Standorte ist die Reduzierung der Speisereste ein Ziel im Rahmen der Leistungsorientierten Bezahlung (LOB).

Speiserestmenge pro Gast

Standort	Speisereste in kg pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	0,053	0,054	0,054	0,075	0,065
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,098	0,104	0,098	0,100	0,113
Mensa Treskowallee 8	0,098	0,090	0,097	0,071	0,098
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,118	0,116	0,118	0,112	0,115
Mensa Hannoversche Str. 7	0,123	0,110	0,101	0,114	0,128
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,124	0,119	0,123	0,135	0,134
Durchschnitt	0,105	0,102	0,100	0,105	0,114

Gemischte Siedlungsabfälle

Die Menge des anfallenden Restmülls wurde in der Vergangenheit durch Projekte und zielgerichtete Anstrengungen zur Abfalltrennung minimiert. Der Stand wird – mit Schwankungen – seit Jahren gehalten.

Menge gemischte Siedlungsabfälle pro Gast

Standort	Gemischte Siedlungsabfälle in kg pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	*	*	*	*	*
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,038	0,025	0,028	0,029	0,038
Mensa Treskowallee 8	0,026	0,042	0,023	0,024	0,037
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,067	0,054	0,055	0,056	0,053
Mensa Hannoversche Str. 7	0,026	0,024	0,023	0,023	0,023
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,055	0,046	0,048	0,028	0,023
Durchschnitt	0,042	0,035	0,034	0,029	0,032

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

Papier/Pappe

Auch hier wurde die Entsorgung vor allem über die Optimierung der Behälterkonfiguration vor Ort optimiert und der erreichte Stand wird gehalten. Kartonagen werden teilweise von den Lieferanten zurückgenommen. Flyer und Poster landen kaum noch im Abfall, da die eigene Werbung der Abteilung Speisebetriebe inzwischen ausschließlich über digitale Bildschirme erfolgt.

Menge Papier/Pappe pro Gast

Standort	Papier/Pappe in kg pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	*	*	*	*	*
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,004	0,006	0,010	0,008	0,007
Mensa Treskowallee 8	0,037	0,033	0,035	0,034	0,049
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,033	0,030	0,028	0,020	0,021
Mensa Hannoversche Str. 7	0,016	0,016	0,012	0,016	0,014
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,036	0,017	0,017	0,016	0,018
Durchschnitt	0,020	0,016	0,017	0,016	0,016

* nicht erfasst.

Wertstoffe

Wertstoffe werden im Küchenbereich jeder Mensa getrennt gesammelt, im Gästebereich stehen Trennbehälter zur Verfügung. Leider wechseln in den letzten Jahren die Entsorger immer wieder aus logistischen Gründen die Behälterkonfiguration, sodass ein Erfassen von Trends sehr erschwert ist.

Wertstoffmenge pro Gast

Standort	Wertstoffe in kg pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	0,006	0,006	0,011	0,011	0,011
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,017	0,009	0,009	0,009	0,009
Mensa Treskowallee 8	0,013	0,021	0,014	0,007	0,021
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,033	0,020	0,021	0,021	0,021
Mensa Hannoversche Str. 7	0,012	0,005	0,005	0,007	0,007
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,017	0,014	0,014	0,012	0,012
Durchschnitt	0,016	0,011	0,011	0,010	0,012

„Wir steuern unsere Zubereitungsprozesse so, dass der Verbrauch von Energie und Wasser auf ein mögliches Minimum reduziert wird.“

Andreas Michael Polasik, Mensaleiter Beuth Hochschule



Tina Kranepuhl und Andy Klär in der Mensa Beuth HS

Glas

Auch hier ist eine bessere Abstimmung der Behälterkonfiguration mit den Entsorgern nötig, um Trends gezielt diskutieren zu können.

Menge Glas pro Gast

Standort	Glas in g pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	nicht erfasst				
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,2186	0,2445	0,4637	0,4751	0,561
Mensa Treskowallee 8	3,8051	3,3106	3,0638	3,0275	5,184
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	2,4557	4,2320	3,8605	3,9375	1,596
Mensa Hannoversche Str. 7	0,3980	0,3992	0,9033	0,7127	0,183
Mensa Hardenbergstraße 34/35	1,4285	1,4689	1,3641	1,4217	1,660
Durchschnitt	1,1122	1,3043	1,3906	1,3742	1,227

Fettabscheiderinhalte

Die Mengenunterschiede bei der Entsorgung von Fettabscheiderinhalten resultieren aus unterschiedlichen Entsorgungs- und Erfassungsverfahren der beauftragten Firmen und sind damit eher technisch bedingt.

Fettabscheiderinhalte pro Gast

Standort	Fettabscheiderinhalte in kg pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	0,020	0,020	0,013	0,076	0,104
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,016	0,065	0,080	0,054	0,023
Mensa Treskowallee 8	0,097	0,035	0,029	0,188	0,359
Mensa Wilhelminenhofstraße 75a	0,056	0,062	0,046	0,217	0,268
Mensa Hannoversche Str. 7	0,015	0,025	0,023	0,010	0,024
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,041	0,042	0,020	0,057	0,065
Durchschnitt	0,032	0,044	0,040	0,076	0,087

Im Umweltprogramm 2016 sind zum Umweltaspekt „Abfall“ zwei Maßnahmen zur Ermittlung des Potenzials einer weiteren Reduzierung des Speisereste-Anfalls geplant.

Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
5.5.1.	Vergleich des Speisreste-Anfalls mit anderen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung	Bewertung der Anfalls von Speiseabfällen mit der vergleichbarer Gemeinschaftsverpflegern	12/ 2016	Umweltmanagement-beauftragte, EMAS-Projektverantwortlicher
5.5.2.	Projekt zur quantitativen Erfassung der Zusammensetzung der Speisereste	Ermittlung des Speisereste-Anfalls differenziert nach Arbeitsbereichen	12/ 2106	Umweltmanagement-beauftragte, EMAS-Projektverantwortlicher, Mensaleiter

5.6. Emissionen

Luftschadstoffe wie Schwefeldioxid, Stickoxide und Stäube werden durch Anlagen des Studentenwerks Berlin nicht in nennenswertem Umfang emittiert, insbesondere wurde die Anzahl der eingesetzten benzin- und dieselgetriebenen Kraftfahrzeuge auf drei reduziert. Deshalb werden hier ausschließlich die CO₂-Emissionen dargestellt, die aus dem Energieeinsatz resultieren. Bei den sechs EMAS-Mensen sind diese Emissionen aufgrund der bereits dargestellten Energieeinsparmaßnahmen im Gesamttrend gesunken.

CO₂-Emission pro Gast

Standort	CO ₂ Emission in kg pro Gast				
	2010	2011	2012	2013	2014
Mensa Luxemburger Straße 9	0,54	0,54	0,58	0,65	0,39
Mensa Otto-von-Simson-Str. 26	0,30	0,23	0,32	0,39	0,34
Mensa Treskowallee 8	0,48	0,27	0,23	0,20	0,27
Mensa Wilhelminenhofstr. 75a	0,20	0,13	0,11	0,12	0,09
Mensa Hannoversche Str. 7	0,28	0,29	0,28	0,24	0,21
Mensa Hardenbergstraße 34/35	0,65	0,50	0,51	0,43	0,30
Durchschnitt	0,41	0,33	0,36	0,36	0,29

Für das Wohnheim- und Verwaltungsgebäude Hardenbergstraße 34 können aufgrund teilweise fehlender Abgrenzungen keine Kennzahlen für die CO₂-Emission ermittelt werden.

Im Umweltprogramm 2016 kann aufgrund der geplanten Maßnahmen zur Einsparung von Heizenergie an den EMAS-Standorten das folgende Ziel zur Senkung der CO₂-Emission festgehalten werden:

Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
5.6.1	weitere Verringerung der CO ₂ -Emissionen durch Senken des Energieverbrauchs der einzelnen Standorte	Senken der CO ₂ -Emission um 20% gegenüber dem Stand von 2014	12/ 2016	EMAS-Projektverantwortlicher; Technischer Einkauf

5.7. Interne Information und Kommunikation

Die interne Kommunikation zum EMAS-Projekt steht auf mehreren Säulen. Eine davon ist das Umweltteam, in dem unter anderem die Leiterinnen und Leiter aller EMAS-Standorte vertreten sind sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des technischen Einkaufs und des Lebensmitteleinkaufs. Hier wird der Stand der Maßnahmen aus dem Umweltprogramm diskutiert und dabei werden Vorschläge für die Weiterentwicklung erarbeitet.

Die Umweltmanagementbeauftragte begeht einmal jährlich alle Standorte und Bereiche, die an EMAS teilnehmen. Diese Begehungen dienen dem Kontakt und dem Erfahrungsaustausch.

Eine weitere wichtige Säule der Kommunikation ist die kontinuierliche Präsenz des EMAS-Projektverantwortlichen vor Ort, um die Umsetzung der Anforderungen von EMAS und der Maßnahmen des Umweltprogramms zu koordinieren.

Die Mensaleiterinnen und Mensaleiter integrieren Hinweise auf Maßnahmen zum sparsamen Umgang mit Energie und Wasser sowie zur Reduzierung des Speisereste-Anfalls in die laufenden Arbeitsbesprechungen. Auch im täglichen Arbeitsprozess wird darauf immer wieder das Augenmerk gelenkt.

Es ist geplant, ab 2016 in laufende Schulungen zur modernen Küchentechnik auch den energie- und wassersparenden Umgang damit stärker einzubeziehen. Weiterhin wird im internen Newsletter des Studentenwerks immer wieder über das EMAS-Projekt und weitere Nachhaltigkeitsprojekte der Abteilung Speisebetriebe berichtet.

Das Umweltprogramm 2016 enthält folgende Maßnahmen zur Verbesserung der internen Information und Kommunikation:

Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
5.7.1.	Erfahrungsaustausch zwischen den Mensaleitern über bewährte Umweltmaßnahmen organisieren	Konsolidieren der Maßnahmen, die zu einer Energie- und Wassereinsparung durch eine Optimierung von Arbeitsabläufen führen	12/ 2016	Umweltmanagementbeauftragte, EMAS-Projektverantwortlicher
5.7.2.	Organisation der zeitnahen Rückmeldung von Zählerständen für Strom, Wasser, Gas, Heizung an die Mensaleiter (z.B. quartalsweise)	Verbesserung der Information über den Erfolg von Einsparmaßnahmen	05/ 2016	EMAS-Projektverantwortlicher
5.7.3.	In Schulungen zum Umgang mit moderner Küchentechnik wird sparsamer Energie- und Wassereinsatz und Nachhaltigkeit integriert	Umfassendere Kommunikation von Umweltschutz und Nachhaltigkeit	12/ 2016	EMAS-Projektverantwortlicher
5.7.4.	Erstellen eines Leitfadens über die Bearbeitung der Lebensmittel im Studentenwerk, von der Auswahl, Beschaffung, Produktion bis zum Verkauf.	Verbesserung der Kommunikation der Qualitätsstandards	04/2016	Produktentwicklung/ Marketing

5.8. Verwaltungs- und Planungsentscheidungen

Das Umweltmanagementsystem nach EMAS wird an den validierten Standorten – sechs Mensen und das Wohnheim- und Verwaltungsgebäude Hardenbergstraße 34 – weiter stabilisiert und verbessert. In der Abteilung Speisebetriebe werden die Erfahrungen auf die anderen Standorte übertragen.

Die Umweltleitlinien sind für das gesamte Studentenwerk Berlin gültig und werden in allen Bereichen gelebt. Für das Jahr 2016 wurde von der Geschäftsführung entschieden, die bessere Einbindung des Wohnheim- und Verwaltungsgebäudes Hardenbergstraße 34 personell zu unterstützen.

Um die Rechtssicherheit zu stabilisieren, wurde die Entscheidung getroffen, der Arbeitssicherheitsorganisation und der Sicherstellung der Betreiberpflichten verstärkte Aufmerksamkeit zu widmen und schrittweise Verbesserungen vorzunehmen, die der gesamten Abteilung Speisebetriebe zugutekommen. Dabei wird das EMAS-Projekt vom zentralen Unternehmensbereich Qualitätsmanagement unterstützt.

Weiterhin wird die Öffentlichkeitsarbeit zu EMAS im Jahr 2016 stärker in den zentralen Unternehmensbereich Öffentlichkeitsarbeit integriert.

Im Umweltprogramm 2016 sind die folgenden Verwaltungs- und Planungsentscheidungen enthalten:

Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
5.8.1.	Umweltmanagementsystem wird in den validierten Standorten weiter stabilisiert und verbessert	Stabilisierung und Verbesserung des Umweltmanagementsystems	12/ 2106	Geschäftsführung, Abteilungsleiter Speisebetriebe
5.8.2.	Optimierung der Erfassung und Dokumentation der Verträge für wiederkehrende Wartungen und Prüfpflichten	Vermeidung von Umweltschäden	04/2016	Abteilungsleiter Abteilung Speisebetriebe, Technischer Einkauf

5.9. Umweltleistungen von Lieferanten

Bei der Auswahl von Lieferanten für Lebensmittel wird stark auf die Qualität der Lebensmittelerzeugung geachtet. Dabei wurden im Laufe der vergangenen Jahre verschiedene Standards angewendet. Diese sind das HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Points), die ISO 22000 (Managementsystem für Lebensmittelsicherheit) sowie der IFS (International Food Standard).

Für Bioprodukte und das MSC (Marine Stewardship Council)-Fischangebot werden vom Lieferanten entsprechende Zertifizierungen gefordert.

Tiefkühlobst und -gemüse, Frischobst und -gemüse, Milch- und Molkereiprodukte und Fleischwaren werden nach regionalen Kriterien beschafft.

Zusätzlich werden jährlich ausgewählte Lieferantenaudits durchgeführt. Hier wird geprüft, ob die Produktions- und Lagerbedingungen des Lieferanten den Hygieneansprüchen des Studentenwerks Berlin entsprechen.

Bei der Auswahl von Dienstleistungen wird ebenfalls auf die Qualität der Leistung

Einfluss genommen. Im Jahr 2015 wurde im Rahmen von EMAS das Leistungsverzeichnis für die Beauftragung von Dienstleistern für die Reinigung des Öffentlichkeitsbereichs der Mensen und Cafeterien nach ökologischen Vorgaben überarbeitet. Es wird ab 2016 schrittweise bei der Vergabe angewandt.

Diese Maßnahme ist auch im Umweltprogramm 2016 zum Umweltaspekt „Umweltleistungen von Lieferanten“ enthalten.

Nr.	Einzelmaßnahme	Umweltschutzziel	Termin	Verantwortlich
5.9.1.	Neues Leistungsverzeichnis für Gebäudereiniger mit überarbeiteten ökologischen Vorgaben wird schrittweise in den EMAS-Einrichtungen umgesetzt	schrittweise Einführung in EMAS-Standorten	12/ 2016	EMAS-Projektverantwortlicher, Einkauf

5.10. Kommunikation mit Studierenden und Hochschulangehörigen

Die Studierenden und Hochschulangehörigen werden durch Artikel im Campusmagazin „Werkblatt“, die Seite „Studentenwerk Berlin Goes Green“ innerhalb des Internetauftritts des Studentenwerks und über Informationsbildschirme in den Mensen über die EMAS-Aktivitäten informiert. Diese Aktivitäten werden auch 2016 fortgeführt.

Zudem finden öffentlichkeitswirksame Aktionen statt. So gab es im Juni 2015 in ausgewählten Mensen eine Aktionswoche „Sommerfrisches aus Feld und Garten“. Den Gästen wurden frisch zubereitete Speisen aus dem Berliner und Brandenburger Land mit vorwiegend regionalen und saisonalen Zutaten angeboten. Im Rahmen dieser Spezialitätenwoche präsentierte der BUGA-Standort Havelregion die grüne Küche. Es wurden Küchenkräuter in Blumentöpfen, unterschiedliche Pilze mit Pilzrezepten und Pflanzen mit essbaren Blüten vorgestellt. Auch das Projekt „Solidarische Landwirtschaft am Rande von Berlin“ nahm an der Spezialitätenwoche teil. Die Studierenden konnten von den landwirtschaftlichen Produkten kosten.

Mittlerweile werden auf zwei Mensadächern Bienen gezüchtet – auf dem Dach der Mensa Hannoversche Straße und auf dem Dach der Mensa Otto-von-Simson-Straße. Der erzeugte Honig wird in den beiden Mensen an die Gäste verkauft und findet guten Anklang. Honig aus der Mensa Hannoversche Straße wird inzwischen auch an weiteren Mensen und Cafeterien des Studentenwerks im Bereich der Humboldt-Universität verkauft und an der Mensa Wilhelminenhofstraße. Die Bienenzucht und der Honigverkauf werden auch 2016 in der bisherigen Qualität weitergeführt.

Zum Schutz der Wildbienen und Honigbienen startete im November 2014 auf

dem Campus der Freien Universität vor der Mensa VeggieNo°1 eine Blumenpflanzaktion. In Zusammenarbeit mit dem Studentenwerk Berlin, der Initiative „Berlin summt“ und der Initiative „SUSTAIN IT!“ von der Freien Universität Berlin haben Studierende und Mitarbeiter/-innen mit Frühblüher-Zwiebeln ein blühendes Blumenmeer geschaffen, auf welchem nun Wildbienen und Honigbienen eine wichtige Nahrungsquelle finden.

Im Mai 2015 entstand in Zusammenarbeit mit der Initiative „SUSTAIN IT!“ auf dem Campus der Freien Universität eine neue Wildbienenhilfe in Form eines Wildbienenhotels. Informationstafeln informieren über die Lebensweise und die Bedrohungen der Wildbienen, um Studierende, Mitarbeiter/-innen und Vorbeikommende für dieses wichtige Thema zu sensibilisieren.

5.11 Kommunikation innerhalb der Branche

Auch im Jahre 2015 gab es in Fachzeitschriften der Gemeinschaftsverpflegungsbranche und des Studentenwerks Berlin Veröffentlichungen über die Aktivitäten des Studentenwerks Berlin zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit im Rahmen von EMAS und darüber hinaus. Es sind insgesamt sieben Artikel erschienen. Auch für 2016 sind derartige Veröffentlichungen geplant.

5.12 Transport und Postverkehr

In den letzten Jahren sind die betriebseigenen PKWs und Lieferfahrzeuge bis auf drei Fahrzeuge abgeschafft worden. Damit wurde auch der interne Postverkehr in der Abteilung Speisebetriebe durch eigene Fahrzeuge eingestellt. Die Kommunikation erfolgt weitgehend papierlos. Für Fahrten zwischen den Betriebseinheiten wurde ein Elektroauto geleast, das die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über ein Buchungssystem vorbestellen und nutzen können.

5.13 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 die Fachkraft für Arbeitssicherheit und den zuständigen Betriebsarzt geprüft.

6. 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 führen jährlich interne Audits durch, deren Ergebnisse Grundlage einer Managementbewertung und der Erstellung aktualisierter Umwelterklärungen sind.

Berlin, den 31.03.2016



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, dass die in der Umwelterklärung des Studentenwerks Berlin AdÖR angegebenen Standorte 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) 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, 05.04.2015



Dr.-Ing Wolfgang Kleesiek
Umweltgutachter DE-V-0211
Göttesh. 27
12099 Berlin

7. Informationen und Ansprechpartner

Weitere Informationen zum Thema Umweltschutz im Studentenwerk Berlin sind unter www.studentenwerk-berlin.de/mensen/nachhaltigkeit zu finden.

Ansprechpartner/-innen:

Dr. Viola Bethkenhagen	Umweltmanagementbeauftragte
Christophe Dreydemy	EMAS-Projektverantwortlicher der Speisebetriebe
Jürgen Morgenstern	Unternehmenskommunikation

1.	Vorwort	07
2.	Aufgaben und Struktur des Studentenwerks Berlin	09
3.	Leitlinien für den Umweltschutz	15
4.	Umweltmanagement	17
5.	Umweltaspekte	21
5.1	Kennzahlen und Bezugsgrößen	22
5.2	Energieeffizienz	23
5.3	Lebensmitteleinsatz und Materialbeschaffung	29
5.4	Wasserverbrauch	35
5.5	Abfall	37
5.6	Emissionen	43
5.7	Interne Information und Kommunikation	44
5.8	Verwaltungs- und Planungsentscheidungen	45
5.9	Umwelleistungen von Lieferanten	46
5.10	Kommunikation mit Studierenden und Hochschul- angehörigen	47
5.11	Kommunikation innerhalb der Branche	48
5.12	Transport und Postverkehr	48
5.13	Notfall-Organisation	48
6.	Abschlussklärung des Studentenwerks Berlin und Erklärung des Umweltgutachters	49
7.	Impressum und Ansprechpartner/-innen	50

Umwelterklärung 2015

Herausgeber:

Studentenwerk Berlin – Öffentlichkeitsarbeit – Hardenbergstraße 34, 10623 Berlin

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

Redaktion:

Dr. Viola Bethkenhagen,
Studentenwerk Berlin

Fotos: Luise Wagener;

Cover, Layout:

Jürgen Morgenstern, Studentenwerk Berlin

„Mit dem Honig unserer Bienen bieten wir ein regionales und nachhaltiges Produkt an und fördern damit die Stadtnatur und Artenvielfalt.“

Thomas Arne Jarocki, Leiter Mensa FU II

Thomas Arne Jarocki mit dem Imker und Koch i. R. Jürgen Spethmann

