



Umwelterklärung 2022

studierenden
WERK BERLIN



Inhalt

1.	Vorwort.....	2
2.	Anwendungsbereich.....	2
2.1	Die Organisation studierendenWERK BERLIN	2
2.2	Unternehmensbereiche	3
2.2.1	Verwaltung	3
2.2.2	Speisebetriebe.....	4
2.2.3	Studentisches Wohnen.....	4
2.2.4	Standorte.....	5
3.	Umweltmanagementsystem.....	5
3.1	Betriebliches Umweltmanagement.....	5
3.2	Kontext der Organisation	8
4.	Umweltleitlinien	8
5.	Umweltaspekte.....	10
6.	Umweltleistung.....	12
6.1	Energieeinsatz.....	13
6.2	Lebensmittelbeschaffung und -einsatz sowie Transport von Produkten und Material.....	17
6.3	Abfall	21
6.4	Reinigungsmiteleininsatz.....	24
6.5	Papiereinsatz	27
6.6	Betriebsstörungen	28
6.7	Notfallorganisation.....	30
6.8	Information und Kommunikation.....	31
7.	Einhaltung der Rechtsvorschriften.....	31
8.	Abschlussklärung.....	32
9.	Gültigkeitserklärung	33
10.	Impressum.....	34

1. Vorwort

Die Corona Pandemie stellt das studierendenWERK BERLIN im Jahr 2021 weiterhin vor neue Herausforderungen – sowohl im täglichen Leben als auch im Unternehmensalltag. Vorrangiges Ziel war, die Gesundheit der Kund*innen und Mitarbeiter*innen zu schützen und deren Sicherheit zu gewährleisten. Die Herausforderung bestand darin, sich den stetig ändernden Voraussetzungen und der sich immer wieder neu zu bewertenden Situation anzupassen, um eine Versorgung der Studierenden unter erschwerten Bedingungen bestmöglich zu gewährleisten.

Zahlreiche Angebote aus den Bereichen Beratung und Kultur wurden auf Online-Formate umgestellt. In einigen Mensen wurde zeitweilig ein Vorbestell- und Abholsystem implementiert. Das Angebot der Speisebetriebe wurde im Jahr 2021 um einen weiteren Foodtruck ergänzt. Die Flotte versorgt verschiedene Wohnheime mit warmen und kalten Speisen sowie Getränken. Die Anschaffung eines dritten Foodtrucks ist für 2022 geplant.

Seit dem offiziellen Eintrag in das EMAS-Register im Jahr 2015 erfüllt das studierendenWERK BERLIN die Vorgaben der EMAS-Verordnung und lässt diese kontinuierlich von einem zugelassenen Umweltgutachter begutachten. Seit 2019 werden die Kennzahlen anhand eines neuen Katalogs ermittelt.

Ein weiterer wichtiger Baustein ist für uns, das Thema „Klimaneutralität“ zu bearbeiten. In diesem Zuge wurde auch die vegane Mensa am Standort Hardenbergstraße eröffnet, ein großer Schritt zur Reduzierung der CO₂-Emissionen. In diesem Zusammenhang hat das studierendenWERK auch seine Umweltmanagementprozesse im internen Informationssystem ARIS überarbeitet. Die Strukturen des Managementsystems sowie daraus gewonnene Erkenntnisse werden von Anfang an auch auf andere, nicht validierte Standorte bzw. Bereiche übertragen.

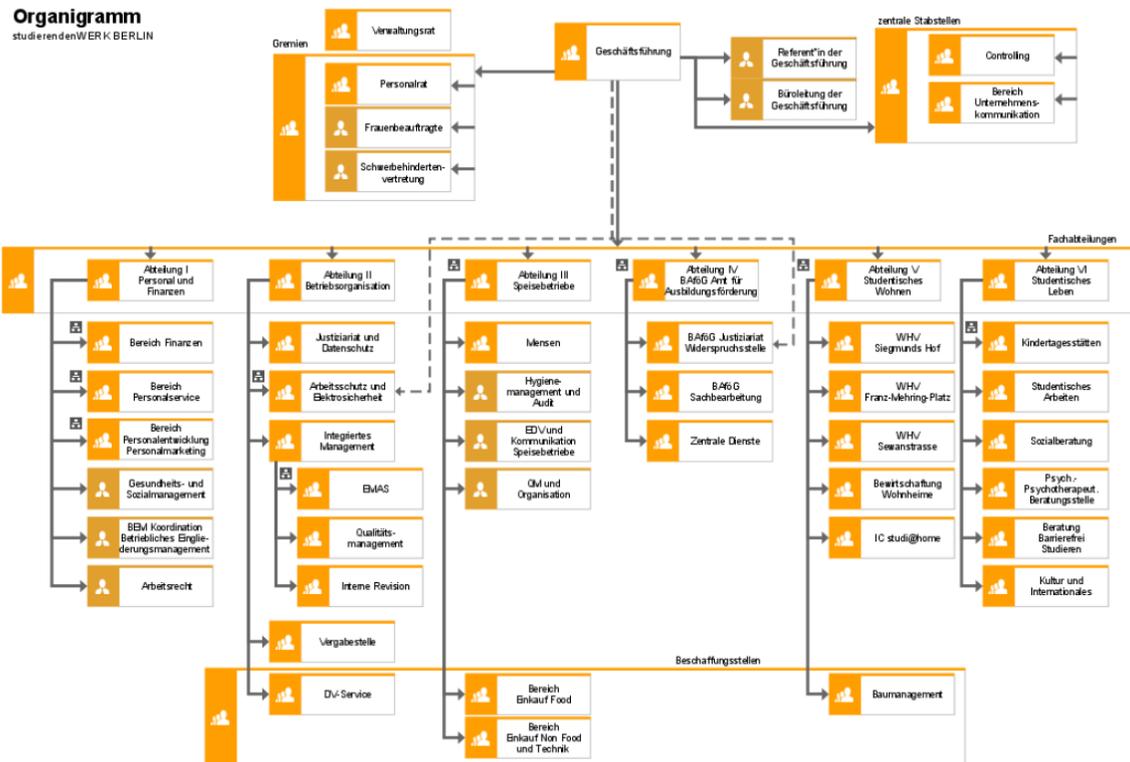
2. Anwendungsbereich

2.1 Die Organisation studierendenWERK BERLIN

Im Auftrag des Landes Berlin betreute das studierendenWERK BERLIN im Jahr 2021 mit durchschnittlich 1.069 Beschäftigten mehr als 176.300 Studierende an 13 staatlichen und fünf privaten Hochschulen sowie der Charité.

Das studierendenWERK BERLIN AdöR kümmert sich um die soziale, gesundheitliche, wirtschaftliche und kulturelle Betreuung der Studierenden in der Hauptstadt. Es begleitet sie auf dem Weg zu einem erfolgreichen Studienabschluss, indem es unter anderem gastronomische Services in Mensen anbietet, Unterkünfte in Wohnheimen bereitstellt sowie bei der

Studienfinanzierung und bei diversen Beratungsbedarfen unterstützt. Ziel der Kindertagesstätten des studierendenWERKs BERLIN ist die Entlastung der Studierenden mit Kind. Zahlreiche Kulturangebote sollen zudem Gelegenheit bieten, sich abseits vom Studienstress kreativ zu entfalten und in Kontakt mit Kommiliton*innen zu kommen.



2.2 Unternehmensbereiche

Zu den Unternehmensbereichen des studierendenWERKs BERLIN gehören

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

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

2.2.1 Verwaltung

Die Verwaltung ist weitgehend am Standort Hardenbergstraße 34 zentralisiert. Hier befinden sich die Geschäftsführung mit ihren Stabstellen, die Abteilungsleitungen (außer BAföG) und

Teile der Abteilungen *Studentisches Wohnen*, *Studentisches Leben*, *Speisebetriebe* sowie die Abteilungen *Personal und Finanzen* und *Betriebsorganisation*.

2.2.2 Speisebetriebe

Das studierendenWERK BERLIN bot vor der Pandemie den Studierenden in 55 Mensen und integrierten Coffeebars eine preisgünstige, vollwertige und gesunde Verpflegung an verschiedenen Hochschulstandorten. Täglich wurden rund 28.500 Besucher*innen bewirtet. Dieses Niveau ist in 2020 durchschnittlich auf rund 20 Prozent und in 2021 weiter auf knapp 14 Prozent zurückgegangen.

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

Die **Mensa TU, Hardenbergstraße 34**, liegt direkt auf dem Campus der Technischen Universität und versorgte im Jahr 2021 rund 114.300 Besucher*innen.

Die **Mensa HU Nord, Hannoversche Straße 7**, auf dem Campus der Humboldt-Universität versorgte 2021 circa 37.300 Besucher*innen.

Die **Mensa FU II, Otto-von-Simson-Straße 26**, auf dem Campus der Freien Universität versorgte im Jahr 2021 rund 267.500 Besucher*innen.

Die **Mensa HTW, Wilhelminenhofstraße 75a**, liegt auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft und versorgte 2021 rund 55.800 Besucher*innen.

Auch die **Mensa HTW, Treskowallee 8**, liegt auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft. Sie versorgte im Jahr 2021 circa 42.400 Besucher*innen.

Die **Mensa Berliner Hochschule für Technik, Luxemburger Straße 9**, auf dem Campus der Hochschule für Technik (ehemals Beuth-Hochschule), versorgte im Jahr 2021 rund 30.700 Besucher*innen.

2019 wurden an diesen Standorten zusammen noch rund 3.800.000 Besucher*innen bewirtet, in 2020 waren es noch circa 790.000, im Jahr 2021 noch knapp 548.000 Besucher*innen.

Studentisches Wohnen

Das studierendenWERK BERLIN stellte im Jahr 2021 rund 9.200 Wohnheimplätze in 32 Wohnanlagen für Berliner Studierende zur Verfügung.

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

2.2.3 Standorte

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

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

3. Umweltmanagementsystem

3.1 Betriebliches Umweltmanagement

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

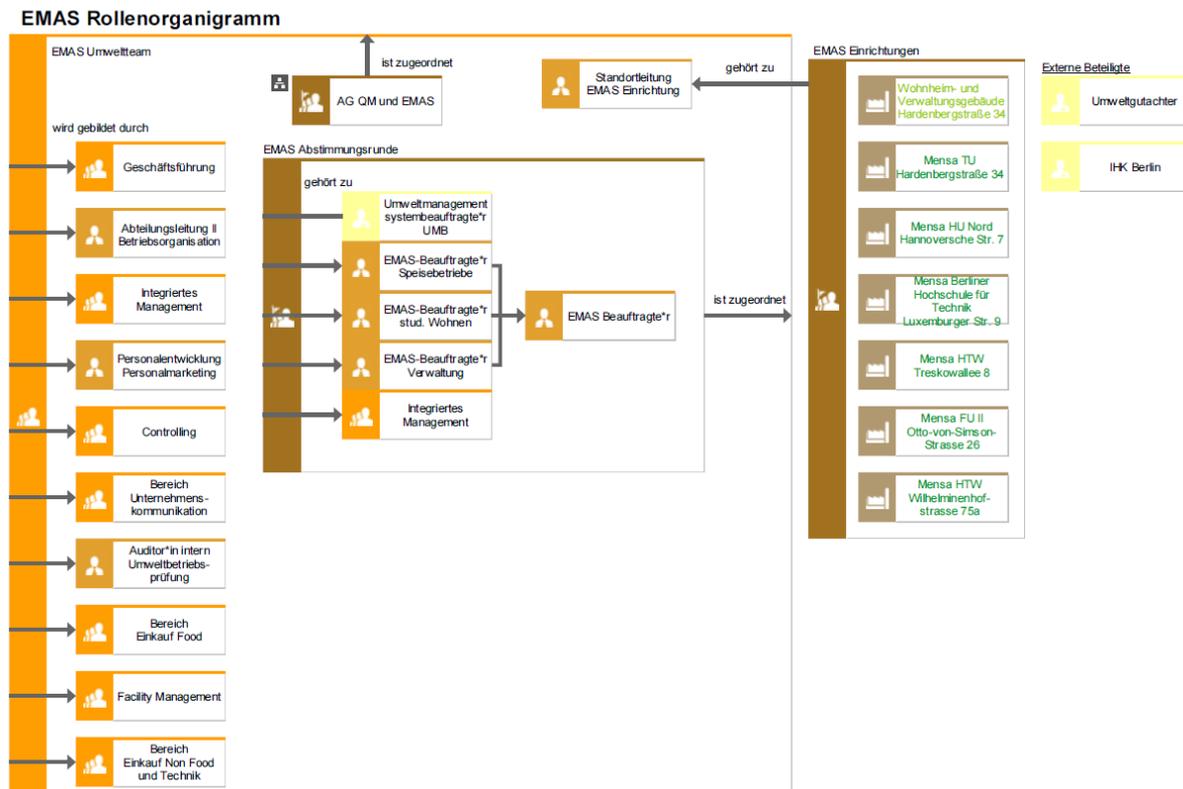
Seit der ersten offiziellen Eintragung in das EMAS-Register im Mai 2015 wird das Managementsystem kontinuierlich weiterentwickelt unter der Prämisse, die Umweltleistung zu verbessern. Die Novellierung der DIN ISO 14001:2015 und die damit verbundene Anpassung der EMAS-Verordnung erforderten die Überarbeitung vorhandener Dokumente, aber auch die Erarbeitung neuer Dokumente.

Seit 2019 integriert das studierendenWERK BERLIN die Belange des Umweltmanagements in bereits bestehende Besprechungsgremien (Geschäftsführungsrunde und AG Qualitätsmanagement). Für die Integration in die AG QM wurde ein Konzept erarbeitet und es erfolgte die Umbenennung in AG QM & EMAS. Zweimal jährlich findet eine EMAS-Teamsitzung statt, in der alle am EMAS-Managementsystem beteiligten Personen über den Projektstand und die weiteren Schritte zum Umweltmanagement durch die Geschäftsführung, die EMAS-Beauftragten und den Umweltmanagementsystembeauftragten informiert werden.

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

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

Rollen im Umweltmanagement



Es findet einmal jährlich eine Begehung aller Standorte, die an EMAS teilnehmen, durch den Umweltmanagementsystembeauftragten statt. Zudem werden regelmäßig an jedem Standort interne Umwelt-Audits und Begehungen durch die Fachkraft für Arbeitssicherheit durchgeführt.

Die EMAS-Beauftragten sind ebenfalls regelmäßig vor Ort, um die Umsetzung der Anforderungen von EMAS und der Maßnahmen aus dem Umweltprogramm zu koordinieren sowie den Stand der Rechtskonformität zu kontrollieren.

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

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

<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Vollständig umgesetzt
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Umsetzung in Bearbeitung
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Umsetzung noch nicht begonnen

Seit Einführung des EMAS-Managementsystems konnte sich das studierendenWERK in jedem Umweltaspekt kontinuierlich verbessern. Im Bereich des Energieeinsatzes hat sich die im Herbst 2014 auf dem Dach der Mensa TU Hardenbergstraße installierte Photovoltaik-Anlage bewährt und wurde daher 2017 um 30 m² auf 80 m² erweitert. Der erzeugte Strom aus erneuerbaren Energien wird vollständig in den Mensen verbraucht (Eigenverbrauch) und deckt einen Teil des Gesamtstromverbrauchs ab. Im Laufe des Jahres 2016 wurden bestehende Glühlampen in den Mensen durch effiziente LED-Leuchtmittel ersetzt. Ein großer Schritt wurde 2018 getan, als bevorzugt regionale Lieferanten verpflichtet wurden und dadurch Transportwege der Lieferanten reduziert wurden. Um auch die Kommunikation und Notfallorganisation umweltverträglich zu gestalten, befinden sich seit 2017 eine digitale Form des Notfallordners sowie Regelungen und Abläufe zum Umweltschutz in ARIS, dem zentralen Informationssystem der Organisation.

Auch die Eröffnung der ersten veganen Mensa Berlins ist ein Verdienst des Umweltmanagementsystems nach EMAS des studierendenWERKS BERLIN. Durch diese Maßnahmen konnten sowohl das Abfallaufkommen als auch die CO₂-Emissionen erfolgreich reduziert werden.

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Optimierung der Organisation von Audits und Eigenkontrollen, Maßnahmenverfolgung bis 12/2019, verlängert bis 12/2022.	Vorbereitung/ Prüfung der IT-Unterstützung durch eine Software für QM-Dokumentation und Prozesse.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Verfahren zur Realisierung der Pflichtfortbildungen für Führungskräfte entwickeln bis 12/2020, verlängert bis 12/2021	Teilprojekt 1: Workshop „Entwicklung eines Schlüsselkompetenzen-Modells“ durchführen bis 07/2020, verlängert bis 07/2021	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Teilprojekt 2: Auswertung des Workshops und Planung der weiteren Schritte bis 12/2020, verlängert bis 12/21	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Einführung einer weiteren digitalen Zahlungsmethode bis 12/2021.	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>

3.2 Kontext der Organisation

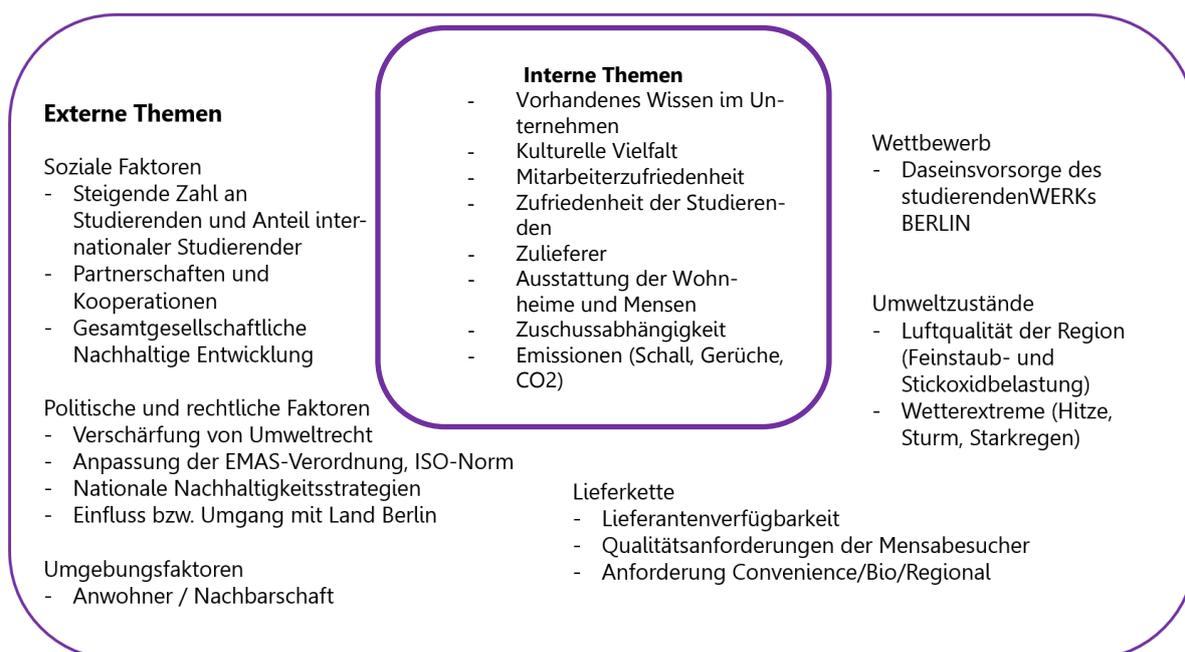
Im Rahmen der Weiterentwicklung des Umweltmanagementsystems nach EMAS wurden der Kontext der Organisation (die Betrachtung und Bewertung interner und externer Themen) zusammengestellt und die interessierten Parteien und deren Erfordernisse und Erwartungen ermittelt, um das Managementsystem an diese Rahmenbedingungen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

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

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

Die schematische Darstellung der Kontextanalyse ist nachfolgend zu finden.

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



4. Umweltleitlinien

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

Das studierendenWERK BERLIN ist sich seiner Vorbild- und Multiplikatoren-Funktion bewusst. Der Einfluss, den der Energie- und Stoffumsatz des studierendenWERKS auf die Umwelt hat, wird anerkannt. Deshalb gehört es zum Leitbild, einen aktiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung und zu einem umweltschonenden Verhalten der Mitarbeiter*innen und der Studierenden zu leisten. Dabei beachtet das studierendenWERK seine allgemeinen Grundsätze: Zielgruppenorientierung, Verantwortung, Wertschätzung, Transparenz und Prozessqualität.

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

1. Ressourcenverbrauch

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

2. Umweltentlastung

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

3. Beschaffung

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

4. Mitarbeiter*innenförderung

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

5. Öffentlichkeitsarbeit

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

6. Umgang mit Rechtsvorschriften

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

7. Überwachung und Kontrolle

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

8. Kontext der Organisation

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

5. Umweltaspekte

In den letzten vier Jahren hat das studierendenWERK BERLIN die Systematik der Ermittlung und Bewertung der Umweltaspekte grundlegend überarbeitet. Die Umweltaspekte für die Bereiche Speisebetriebe, Studentisches Wohnen und Verwaltung wurden gemeinsam ermittelt und nach den folgenden Kriterien bewertet:

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

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

1. Stromeinsatz	2014: Installation Photovoltaikanlage auf dem Dach der TU Mensa 2016: Einbau von Bewegungsmeldern an allen EMAS-Standorten zur Senkung des Stromverbrauchs 2018: Installation einer Photovoltaikanlage auf dem Dach der Mensa Luxemburger Straße
2. Lebensmittelbeschaffung und -einsatz	2010: Eröffnung vegetarische Mensa 2011: Einführung veganes Angebot 2019: Eröffnung vegane Mensa 2021: Neues Speisenkonzept
3. Transport von Produkten und Material	2014: Einführung Klimateller (veganes Gericht mit geringem CO ₂ -Fußabdruck) 2018: Reduzierung der Transporte durch Umstellung auf 3 Liefertage pro Woche
4. Abfall (Speisereste)	2019: Verzicht auf Verkauf von Pappbechern
5. Reinigungsmittelsinsatz	2018: Umstellung der Reinigungsmittel auf natürliche Bio-Produkte
6. Papiereinsatz	2021: Einsatz von Gemeinschaftsdruckern
7. Betriebsstörungen a) defekter Fettabscheider b) Störung der Kälteanlagen	2016: Einbau einer Lüftungssteuerungsanlage in den Mensen TU Hardenbergstraße und FU II
8. Notfallorganisation	2015: Erarbeitung eines Notfallorders mit dokumentierten Verfahren
9. Information und Kommunikation	2015: Eintragung ins EMAS Register

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

Standorten. Nichtsdestotrotz werden Biodiversitätsaspekte auch bei der Beschaffung von Lebensmitteln berücksichtigt und, wenn möglich, weitere Maßnahmen zur Förderung der Biodiversität (z. B. Bienenstockanlagen, Dachgarten, etc.) an den EMAS-validierten Standorten umgesetzt.

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

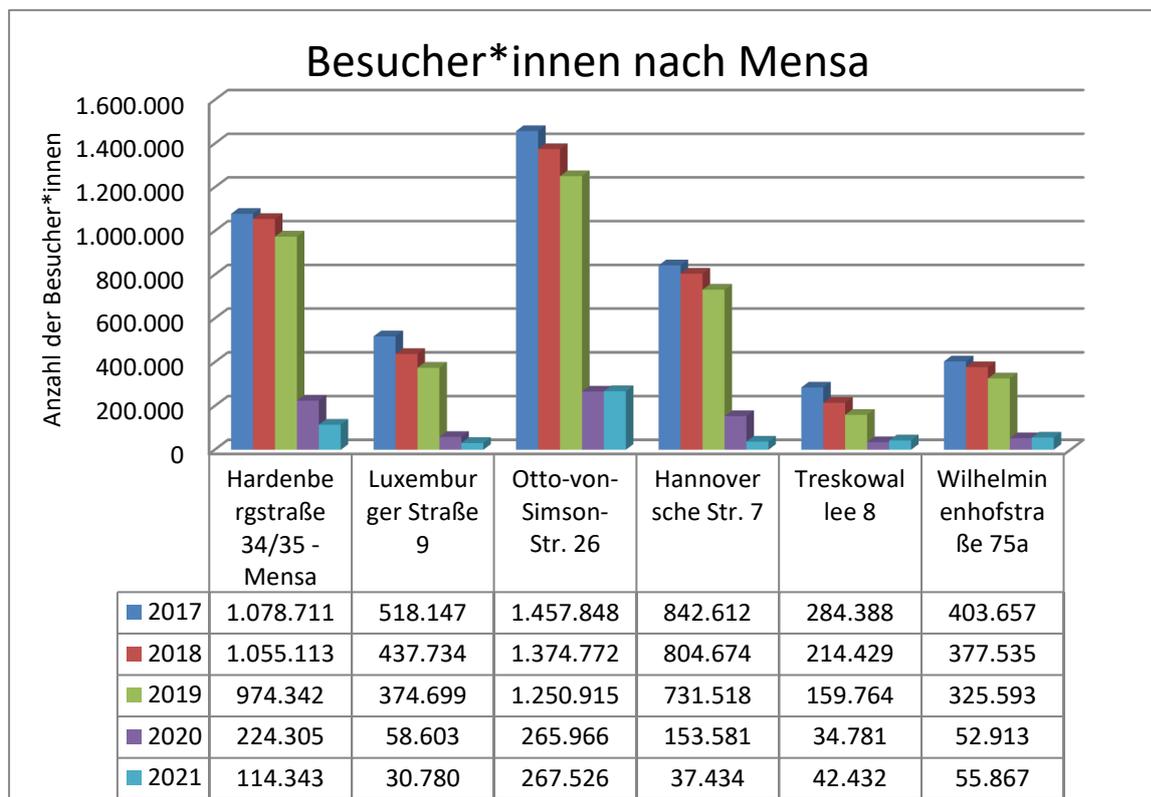
2021 wurden keine bedeutenden Umweltaspekte im Bereich Studentisches Wohnen identifiziert, aber die energetischen Verbrauchsdaten für diesen Bereich ermittelt. Darüber hinaus werden keine Kennzahlen gebildet, weshalb auf eine Darstellung in dieser Umwelterklärung verzichtet wird.

6. Umweltleistung

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

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

Anzahl der Besucher*innen



Die Zahl der Besucher*innen ist insgesamt im zweiten Jahr der Pandemie weiter zurückgegangen, im Vergleich zu 2020 um knapp 31 Prozent und zu 2019 auf circa 14 Prozent. In den Jahren 2020 und 2021 waren die Standorte an den Hochschulen zeitweise geschlossen bzw. wurden mit reduzierten Angeboten (Click&Collect, Foodtrucks) betrieben. Grund hierfür ist u. a. auch die sich kontinuierlich verändernde Hochschullandschaft durch die Corona-Pandemie, konkret sind aufgrund von zunehmenden Online-Lehrveranstaltungen oder Online-Studiengängen weniger Studierende vor Ort. Außerdem mussten durch die kontinuierlich steigende Anzahl Studierender in Berlin bei gleichbleibenden räumlichen Kapazitäten Lehrveranstaltungen auf späte Tageszeiten oder das Wochenende gelegt werden, ein Mensabesuch ist in diesem Fall nicht möglich.

Die Anzahl der Stellen im Verwaltungsbereich stieg um circa 5,7 Prozent im Vergleich zu 2020 und lag im Jahr 2021 bei 73,47 Personen.

6.1 Energieeinsatz

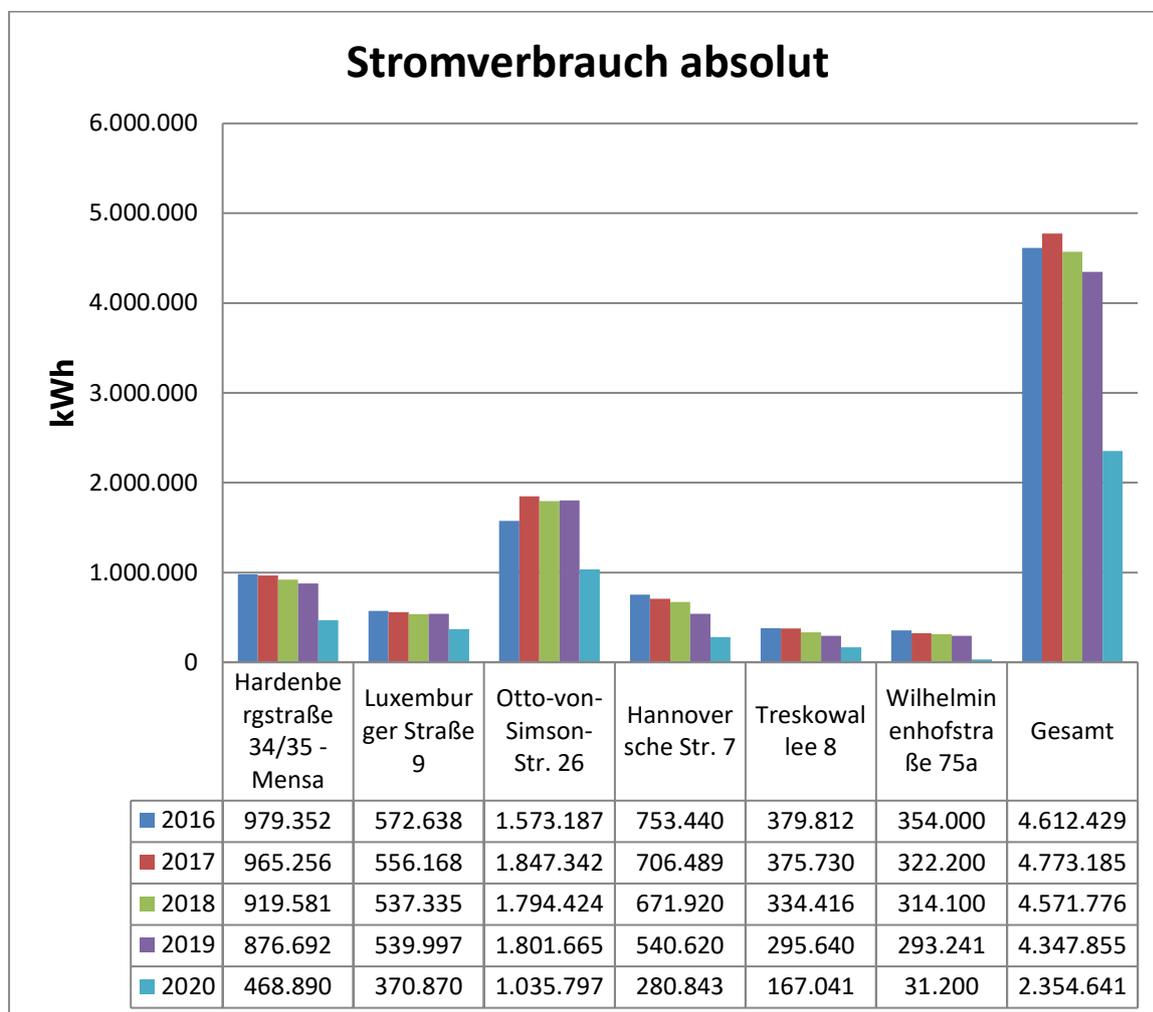
Die Energieverbrauchsdaten werden i. d. R. von den Hochschulen zur Verfügung gestellt. Für 2021 liegen bisher keine Daten vor, sodass auf eine Betrachtung in der vorliegenden Umwelterklärung verzichtet werden muss. Die nachfolgend dargestellten Daten der Mensen beziehen sich auf das Jahr 2020, die Daten der Verwaltung auf das Jahr 2021.

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

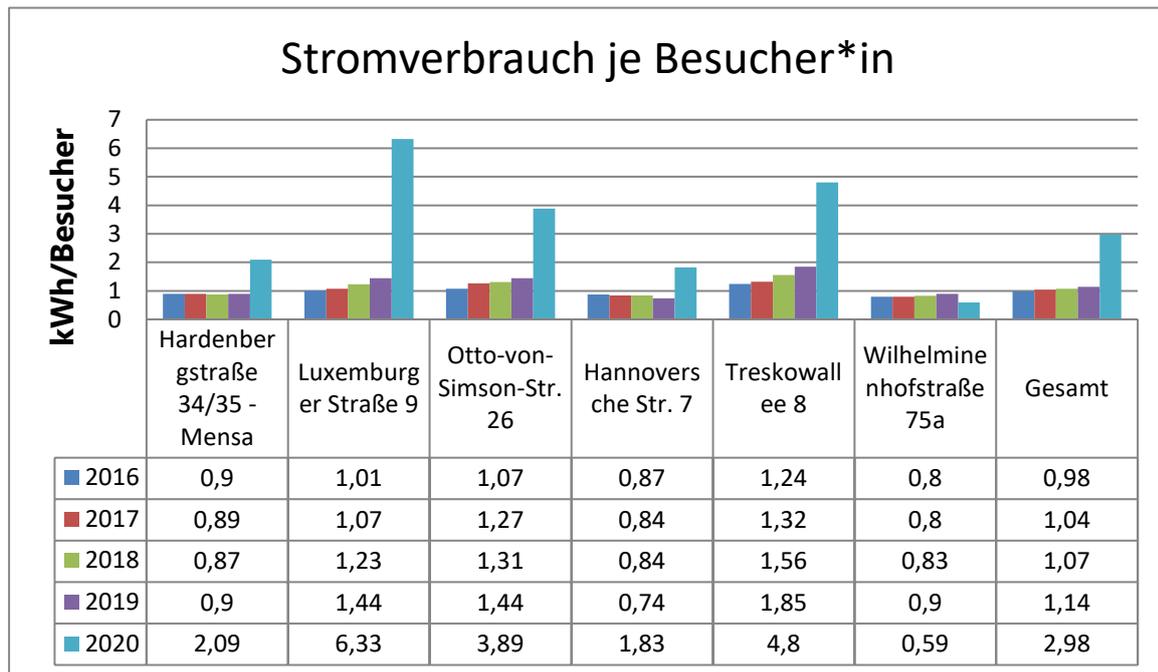
Die Entwicklung des Stromverbrauchs ist in den nachfolgenden Tabellen und Grafiken dargestellt.

Stromverbrauch der EMAS-Speisebetriebe

Der Stromverbrauch in den Mensen sank vom Jahr 2019 zum Jahr 2020 um über 45 Prozent. Dies ist auf die Pandemie und den damit verbundenen Rückgang der Besucher*innen und die Schließungen der Einrichtungen zurückzuführen.

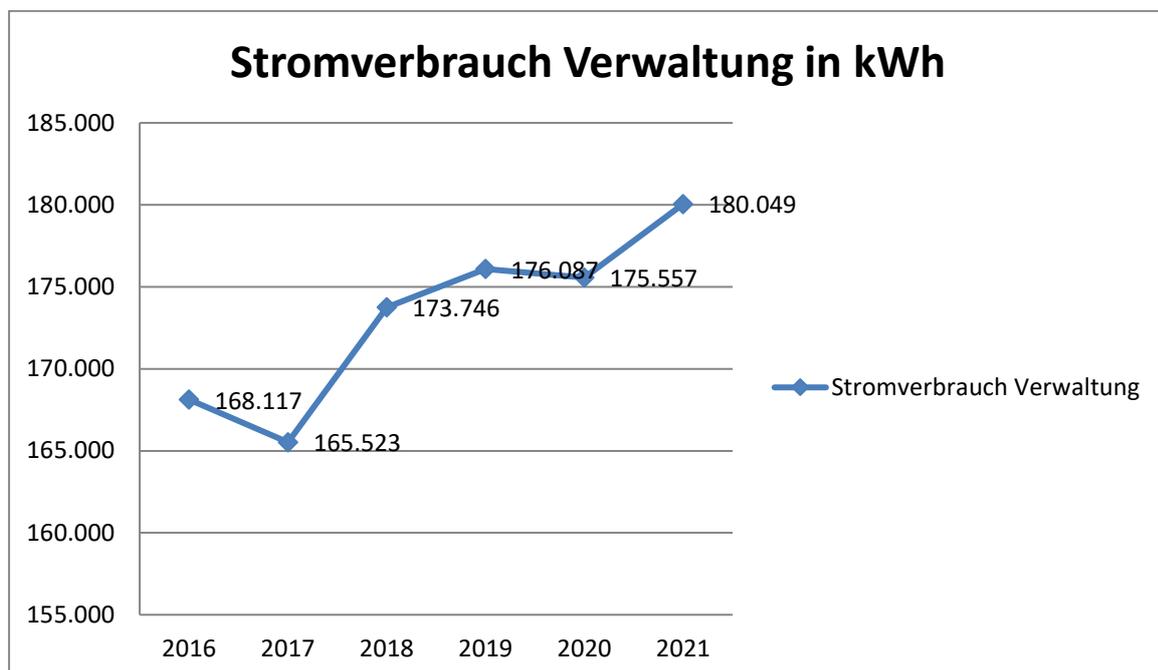


Stromverbrauch in den Mensen pro Besucher*in



Auf Grund der stark zurückgehenden Besucher*innenzahlen ist der relative Stromverbrauch im Schnitt um circa 161 Prozent gestiegen. Die Infrastruktur der Stromabnehmer wurde reduziert soweit dies möglich war, allerdings müssen zum Beispiel Toiletten, Beleuchtung der Speiseräumlichkeiten, Kühlmöglichkeiten usw. auch betrieben werden, wenn kaum Gäste die Einrichtungen besuchen. Ebenso gibt es bei der Schließung einer Einrichtung eine gewisse Grundlast, deren Höhe wir noch genauer ermitteln wollen.

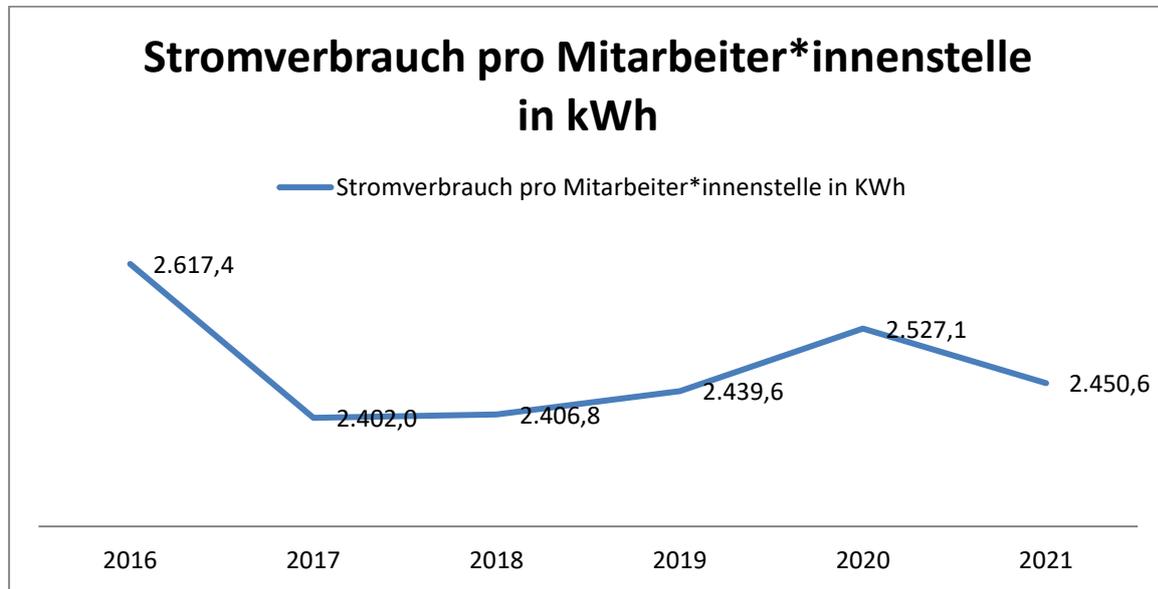
Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude





Der Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude ist im Vergleich zum Jahr 2020 um circa 2,6 Prozent angestiegen. Bei einem Anstieg der Stellen um knapp 5,7 Prozent ergibt sich relativ eine Verbesserung des Stromverbrauchs um circa 3 Prozent pro Mitarbeiter*innenstelle.

Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude pro Mitarbeiter*innenstelle



Trotz erfolgter Maßnahmen wie dem Austausch der Leuchten durch LED, Zeitschaltung und steigendem umweltbewusstem Verhalten der Beschäftigten konnte also eine Reduzierung des Stromverbrauchs in der Verwaltung auch 2020 trotz des erheblichen Anteils von Beschäftigten im Homeoffice nicht erreicht werden. Als möglicher Grund für den angestiegenen Stromverbrauch wurde in den letzten Jahren der kontinuierliche Anstieg der Beschäftigtenzahlen mit entsprechender technischer Ausstattung herangezogen. Ursächlich für den Stromverbrauch sind der verstärkte Einsatz von Ventilatoren in den heißen Sommern, der durch Fortschreiten der Digitalisierung und damit Erweiterung der technischen Arbeitsplatzausstattung inzwischen an nahezu jedem Arbeitsplatz vorhandene zweite Bildschirm und der Einsatz von Kameras und Headsets für die virtuellen Sitzungen, die seit Beginn der Pandemie die Regel sind. Zusätzlich ist auch der Fahrstuhl im Verwaltungsgebäude zu den Stromverbrauchern hinzuzurechnen. Außerdem wurde im Erdgeschoss der Verwaltung ein Food-Automat aufgestellt, der dauerhaft Strom für die Kühlung der angebotenen Nahrungsmittel sowie Bedienung des Gerätes bezieht. Der durchschnittliche Stromverbrauch des 2020 im Zuge der Pandemie für die Versorgung der Studierenden und Beschäftigten aufgrund der Schließung der TU-Mensa aufgestellten Food-Automaten wird derzeit ermittelt. Eventuell sind hieraus weitere Erkenntnisse zu ziehen.

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

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Reduzierung des CO2 Aufkommens bis 12/2021.	Beschaffung eines Elektrotransporters für interne Dienste.	
Reduzierung des CO2 Aufkommens bis 09/2021.	Ersatz des vorhandenen Diesel-LKW durch Beschaffung eines Elektro-Kühltransporters zur Belieferung der Kitas mit gekühltem Essen.	
Reduzierung des durchschnittlichen Gasverbrauchs von 700.000 kWh/a am Standort Mensa TU Hardenbergstraße 34 um 30 % bis 40 % (Bezugsjahr 2017) bis 07/2019, verlängert bis 12/2021.	Planung einer neuen Dampfanlage/ Planung einer neuen Lösung zur nachhaltigen Befuerung der Kochapparate.	

6.2 Lebensmittelbeschaffung und -einsatz sowie Transport von Produkten und Material

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

Speisepläne

Für Planung, Entwurf und Bearbeitung der Angebote und Rezepturen in den Speisebetrieben ist ein Fachleiter*innengremium, der Arbeitskreis Speiseplanung, zuständig. Das gesamte Speisenangebot wird unter Einbezug der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung erstellt, um den Studierenden ein möglichst ausgewogenes und vollwertiges Essen anbieten zu können.

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

Beschaffung und Qualität der Lebensmittel

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

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

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

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

Für die verwendeten pflanzlichen Produkte gilt, dass kein Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und leichtlöslichen mineralischen Düngemitteln erfolgen darf. Ionisierende Strahlung zu Konservierungszwecken wird nicht eingesetzt, das gleiche gilt für Gentechnik. Eier sowie Ei- und Molkereiprodukte, die mit dem Label „Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung“ gekennzeichnet sind, werden ausschließlich genutzt und verarbeitet.

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

ihren Fischfang und alle damit verbundenen Aktivitäten geänderten ökologischen Voraussetzungen anpassen. Darüber hinaus wird auf die Verwendung von Thunfisch, Hai, Aal, Merlan und Hoki (Seehecht) verzichtet.

Im Jahr 2021 wurde der Speiseplan neu erarbeitet. In diesem Rahmen wurden ebenfalls die Molkereiprodukte auf nachhaltige Artikel umgestellt. Geflügel wird nur noch in der Haltungsfarm vier beschafft, genauso wie Schweinefleisch. Bei Rind wurde auf Haltungsfarm drei umgestellt.

Ab dem Wintersemester wurde folgendes Mensa-Standardangebot (Aktionsessen nicht mit eingerechnet) eingeführt:

- 68 Prozent vegan
- 28 Prozent vegetarisch
- 2 Prozent Fisch
- 2 Prozent Fleisch

Sämtliche Salate, Suppen, Beilagen, Desserts etc. sind vegan oder vegetarisch. Fleisch und Fisch gibt es nur noch als Hauptkomponente im Mensaessen. Es wird zurzeit mit 510 Rezepturen gearbeitet von denen nur jeweils 12 mit Fleisch oder Fisch zubereitet werden.

Qualitätssicherung und -verbesserung in der Speisenzubereitung

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

Für eine optimale Nutzung der Küchengeräte werden Fortbildungen mit dem Hersteller der Küchengeräte durchgeführt. Ziel ist eine energie- und ressourcenschonende, qualitativ hochwertige Zubereitung von Speisen. Zusätzlich implementierten die Mensen des studierendenWERKs BERLIN 2019 zunehmend einheitliche Garprozesse in der Küchentechnik. In diesem Rahmen erfolgte eine Überprüfung der Rezepte (Nachkochen) im Zusammenhang mit den Garprozessen in den Kombidämpfern

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

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

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Einführung nachhaltiger Fleischqualität im Frischfleisch-Segment bis 12/2021.	Teilprojekt 1: Prüfung der Umstellung und Ausarbeitung einer Entscheidungsgrundlage bis 12/2019, verlängert bis 12/2021.	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Teilprojekt 2: Umsetzung im Ernährungskonzept und Übertragung in das Tagesgeschäft bis 12/2021.	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Reduzierung des CO ₂ -Aufkommens der Lebensmittel.	Bezug der Getreideproduktion aus regionalem Anbau bis 04/2022.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Reduzierung der Transporte um 30 Prozent durch Bündelungen der Bestellungen aus mehreren Warengruppen.	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Nachhaltige Beschaffung bis 08/2020, verlängert bis 12/2021.	Test-Beschaffung und Verarbeitung von krummem Gemüse (vom Handel nicht verwertet)	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Nachhaltige Beschaffung bis 12/2020, verlängert bis 12/2022.	Optimierung der Bestellvorgänge seitens der Mensaleitungen.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Prozessoptimierung bis 12/2022.	Prüfung der Anforderungen an die Barrierefreiheit einer digitalen HACCP-Lösung.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Prozessoptimierung bis 12/2022.	Aktualisierung der Prozesse der Abt. Speisebetriebe (ARIS).	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Zentrale Optimierung der Arbeitsprozesse in den Speiseproduktionen, Verdichtung der Prozesse um Energiekosten einzusparen und Qualität des Essens zu steigern, Reduktion der CO ₂ -Emissionen. Danach Umsetzung in den einzelnen Betrieben bis 12/2022.	Aufbau und Durchführung von Qualitätssicherungsmaßnahmen bis 12/2021.	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Training der Mensaleiter*innen an den Geräten bis 07/2020, verlängert bis 12/2022.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Backshop-Konzept mit hohem Anteil an vegan-vegetarischen Produkten. Einsparung von 50% des tierischen Anteils im Vergleich zum Speisenangebot 2019 mit 51% bis 09/2021.	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Ernährungskonzept mit hohem Anteil an veganen-, vegetarischen Angeboten sowie, nachhaltigen Fleischangebote. Einsparung von 60% des tierischen Anteils im Vergleich zum Speisenangebot 2019 mit 51% bis 09/2021.	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Weiterentwicklung der Rezepturen Reduzierung der Anzahl um 50 Prozent bis 12/2022.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Auswertung des Anteils von Klimaessen, veganen und vegetarischen Speisen an der Gesamtzahl der ausgegebenen Speisen bis 12/2021, verlängert bis 12/2022.	Die geprüfte Datenerhebung und -auswertung der Verkaufszahlen in Zusammenarbeit mit dem DV-Service ist bis 12/2022 umzusetzen.	
Erhöhung des Anteils nachhaltiger tierischer Erzeugnisse bis 04/2022.	Umstellung der Beschaffung aller Molkereiprodukte von konventionelle auf biologische Herkunft.	
Reduzierung des CO ₂ -Aufkommens der Lebensmittel.	Beschaffung der Pizzaböden aus Berlin bis 09/2021.	
Nachhaltige Beschaffung bis 12/2021.	Umstellung der Tiefkühl-Backwaren auf vegan bis 12/2021.	
	Umstellung der Beschaffung von Geflügel und Schweinefleisch auf Haltungsform vier und Rindfleisch auf mindestens Haltungsform drei bis 12/2021.	
	Umstellung der Gewürze auf Bio bis 07/2021.	

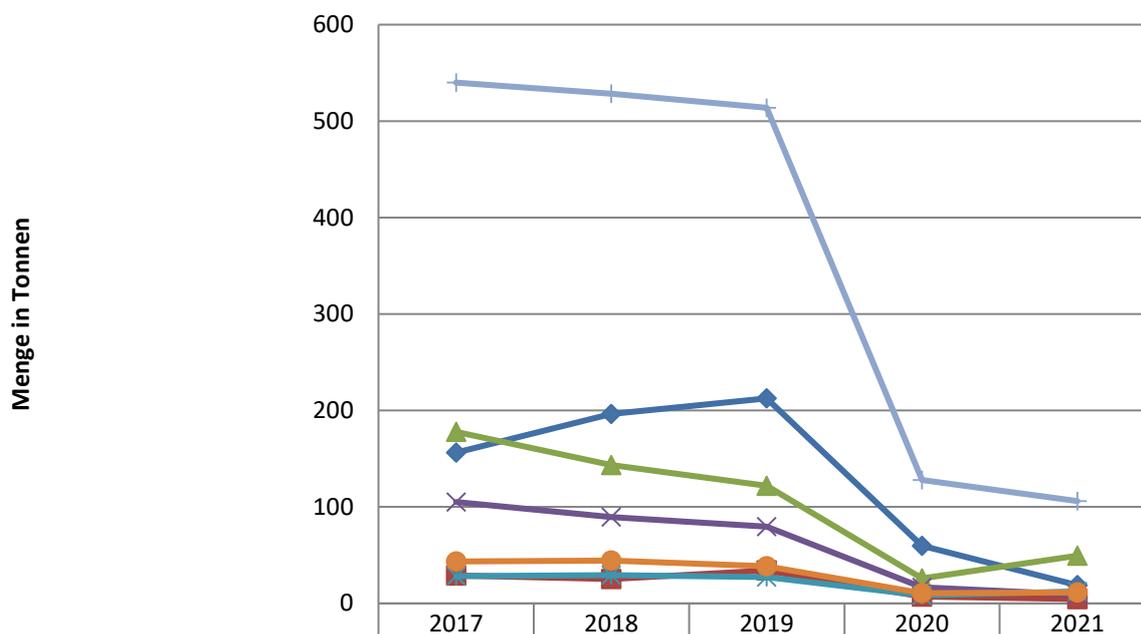
6.3 Abfall

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

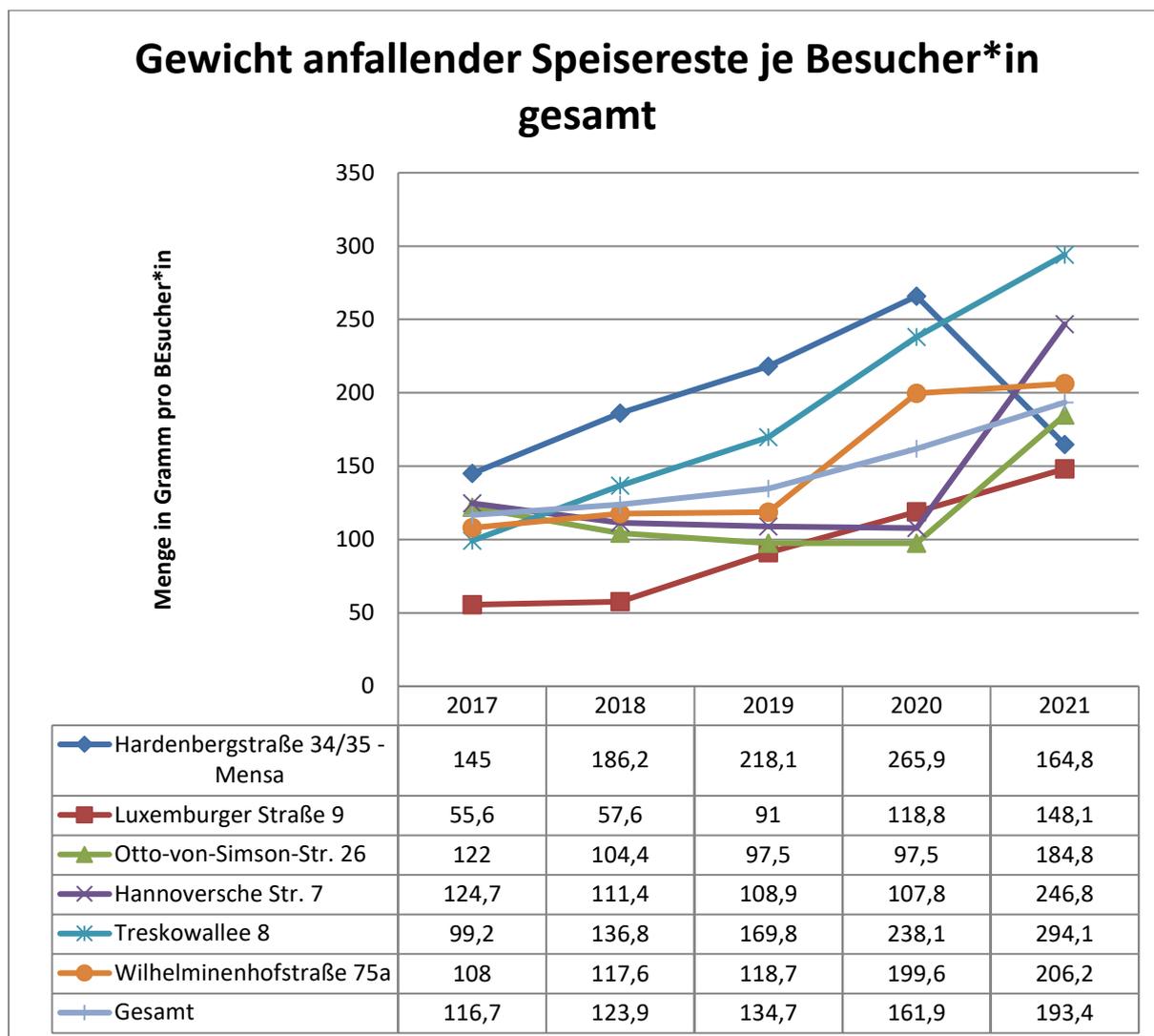
Eine relevante Abfallfraktion sind die anfallenden Speisereste in den Mensen, die im Zusammenhang mit der Lebensmittelbeschaffung und dem Lebensmitteleinsatz stehen. Speisereste fallen in der Salatküche, am Rückgabeband sowie an der Ausgabe an.

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

Gewicht anfallender Speisereste



	2017	2018	2019	2020	2021
◆ Hardenbergstraße 34/35 - Mensa	156,4	196,4	212,52	59,64	18,84
■ Luxemburger Straße 9	28,8	25,2	34,08	6,96	4,56
▲ Otto-von-Simson-Str. 26	177,8	143,5	121,92	25,92	49,44
× Hannoversche Str. 7	105,1	89,6	79,68	16,56	9,24
✱ Treskowallee 8	28,2	29,3	27,12	8,3	12,48
● Wilhelminenhofstraße 75a	43,6	44,4	38,64	10,6	11,52
+ Gesamt	539,9	528,5	513,96	127,92	106,08



Seit 2017 ist ein klarer Trend zu insgesamt weniger Speiseresten (Mengen absolut) erkennbar, jedes Jahr wurde der Vorjahreswert gemindert. In den Jahren 2020 und 2021 sind die Speiseabfälle absolut pandemiebedingt gesunken, aber pro Kopf zum Teil deutlich angestiegen (u.a. weil auch Restmengen an Lebensmitteln entsorgt werden mussten).

Speziell am Standort Hardenbergstraße 34 konnten im Jahr 2019 einige Verbesserungen realisiert werden. Am zentralen Müllsammelplatz wurde zusätzlich eine Biotonne aufgestellt, die von der Verwaltung und dem Wohnheim genutzt wird. Weiterhin wurde die Mülltrennung in der Verwaltung neu strukturiert: In den Teeküchen werden farbig unterschiedliche Entsorgungsbehälter für die Abfallfraktionen Papier, Wertstoffe, Bioabfälle und Restmüll den Mitarbeiter*innen bereitgestellt.

Die KITA-Verpflegung wurde von der Hardenbergstraße in die Otto-von-Simson-Straße verlegt. Das hat zur Folge, dass sich die absoluten Zahlen an der TU zum Positiven und an der FU zum Negativen verändern.

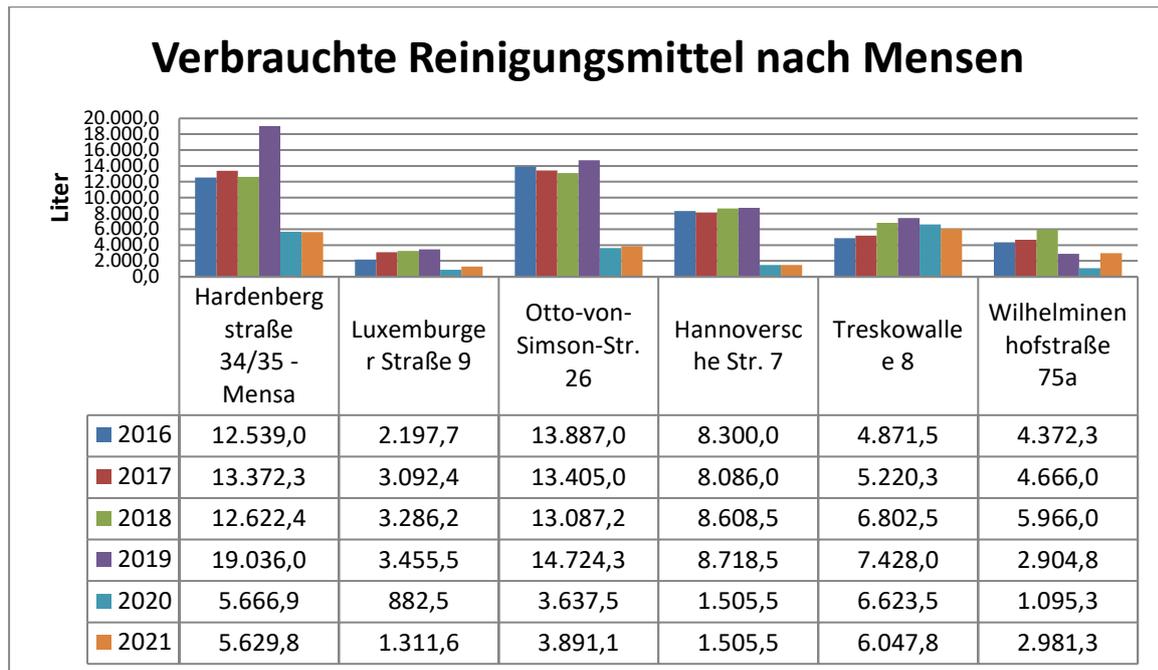
Im Bereich Abfall hat sich das StudierendenWERK im Rahmen des Umweltprogramms nachfolgende Ziele gesetzt.

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Weitere Reduzierung der Speisereste (Abfallaufkommen) bis 12/2021.	Teilprojekt 1: Erhebung und Bewertung bis 05/2020, verlängert bis 06/2022.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Teilprojekt 2: Erarbeitung von Maßnahmen 07/2020, verlängert bis 12/2022.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Weitere Reduzierung des Abfallaufkommens bis 12/2021, verlängert bis 12/2022.	Beschaffung von Mehrweg-Menüschalen.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Vermeidung der Ansammlung von Brandlasten bis 12/2021.	Umbau des zentralen Müllsammelplatzes am Standort Mensa TU	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Reduzierung des Abfallaufkommens bis 02/2022.	Beschaffung von Mehrweg-Besteck für das ToGo-Geschäft	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Angebot von Mehrweg-Besteck für das ToGo-Geschäft	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	Beschaffung von Mehrweg-Menüschalen für die Automatenversorgung.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

6.4 Reinigungsmiteleinsatz

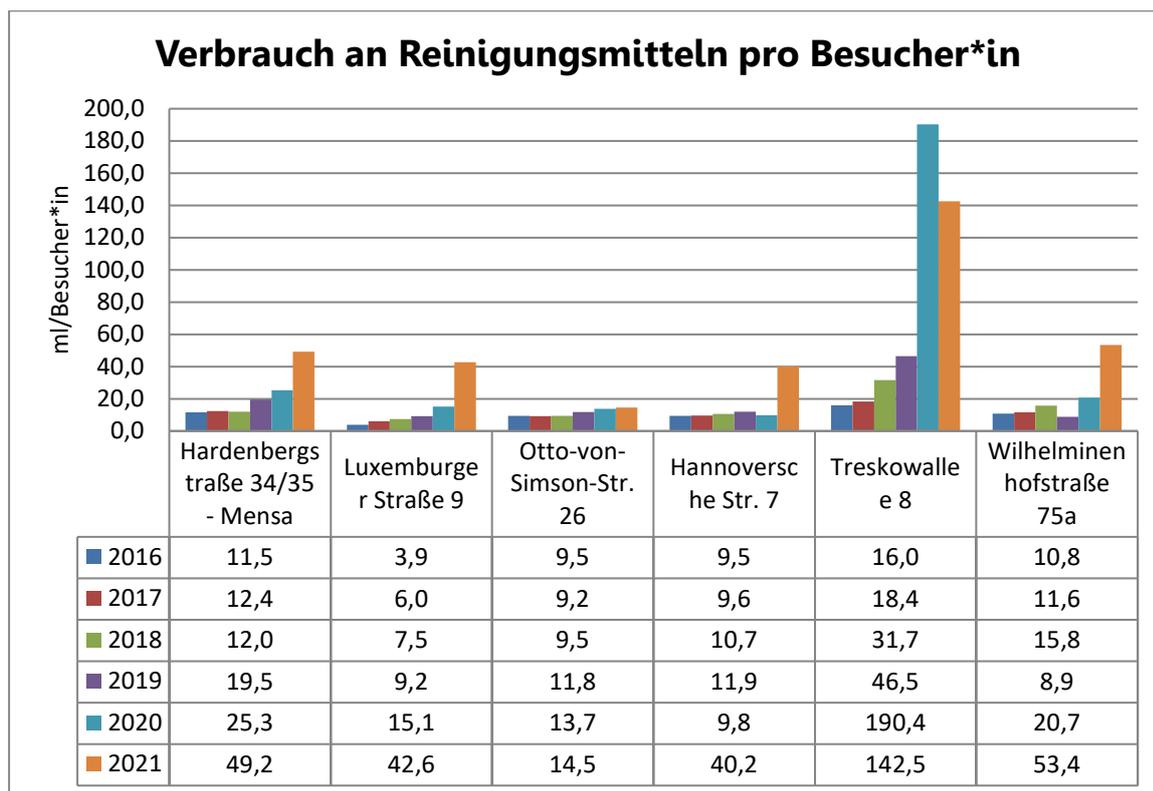
Die Entwicklungen beim Reinigungsmiteleinsatz und der Materialbeschaffung sind in den nachfolgenden Grafiken und Datentabellen dargestellt.

Gesamtverbrauch an Reinigungsmitteln der Mensen



Die dargestellten Daten beziehen sich auf den Verbrauch der intern eingesetzten Reinigungsmittel. Der Reinigungsmiteleinsatz der Dienstleister zur Bewirtschaftung der Gebäude wird nicht betrachtet. Die pandemiebegründeten Einschränkungen im Betrieb der Mensen erklären den starken Rückgang der verbrauchten Reinigungsmittel zum Jahr 2020. Das nur leichte Absinken in der Treskowallee erklärt sich dadurch, dass der Foodtruck seine Reinigungsmittel über diesen Standort bezieht. Die verbrauchten Reinigungsmittel sind hier mit eingerechnet. In der Wilhelminenhofstraße ist der stark erhöhte Reinigungsmittelverbrauch mit der deutlich längeren Öffnung über den Sommer bei ähnlicher Gästezahl zu erklären.

Verbrauch an Reinigungsmitteln pro Besucher*in



Allgemein ist durch den weiteren Rückgang der Besucher*innen der Reinigungsmittelverbrauch pro Besucher*in gestiegen, da wir den hygienischen Standard in der gesamten Einrichtung beibehalten müssen und nicht an die Besucheranzahl angepasst reduzieren können. Am Standort Treskowallee ist zum Jahr 2019 ein außerordentlicher Anstieg erkennbar, dies ist allerdings nur bei den relativen Zahlen der Fall, da die Besucher*innenzahlen rückläufig waren und gleichzeitig die Foodtrucks angeschafft wurden.

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

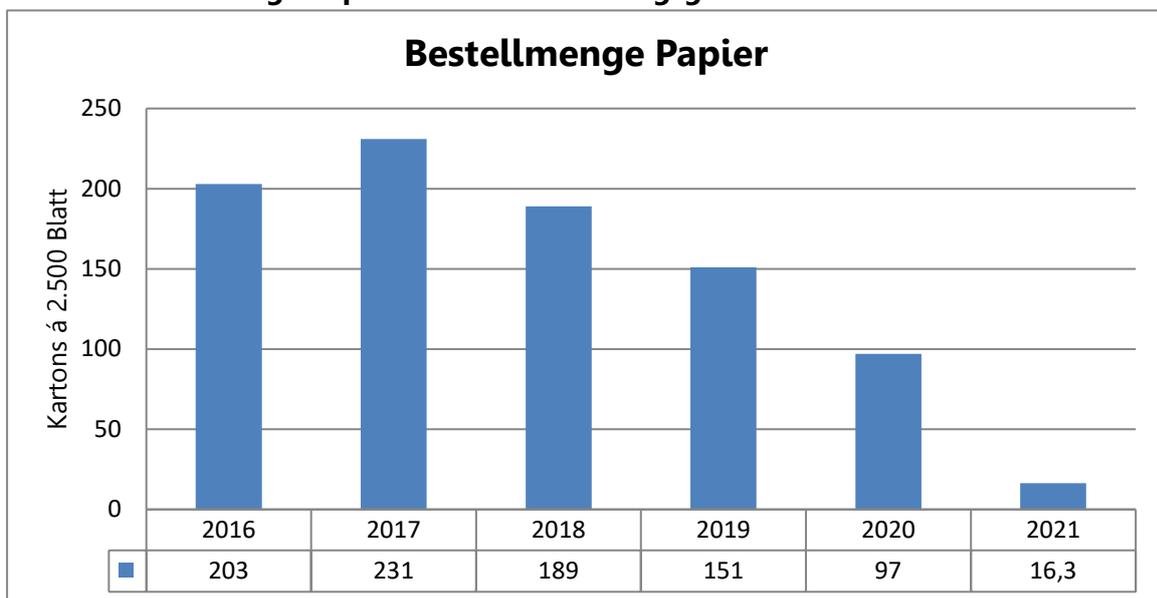
Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Substitution der Waschmittel in den Waschsälen des Wohnheims Hardenbergstraße 34 durch umweltfreundlichere Produkte, fortlaufend jährlich.	Ersatz der bisher eingesetzten Waschmittel durch umweltfreundliche Produkte.	<input type="checkbox"/>
Erarbeitung und Umsetzung einheitlicher umweltfreundlicher Reinigungsmittel in den Teeküchen der Verwaltung bis 12/2020 verlängert bis 12/2021.	Teilprojekt 3: Initiieren eines Erfahrungsaustausches hinsichtlich der jüngst eingesetzten ökologischen Reinigungsmittel für Kitas und Wohnheimverwaltungen bis 12/2019, verlängert bis 12/2021.	<input type="checkbox"/>

Schaffung von einheitlichen Vorgaben zur Reinigungsmitteldosierung zur Reduzierung des Verbrauchs bis 12/2020, verlängert bis 12/2022.	Prüfung Ausweitung der Maßnahmen zur Reinigungsmitteldosierung (Dosieranweisung und Schulungen) auf alle EMAS-validierten Mensen.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
--	---	---

6.5 Papiereinsatz

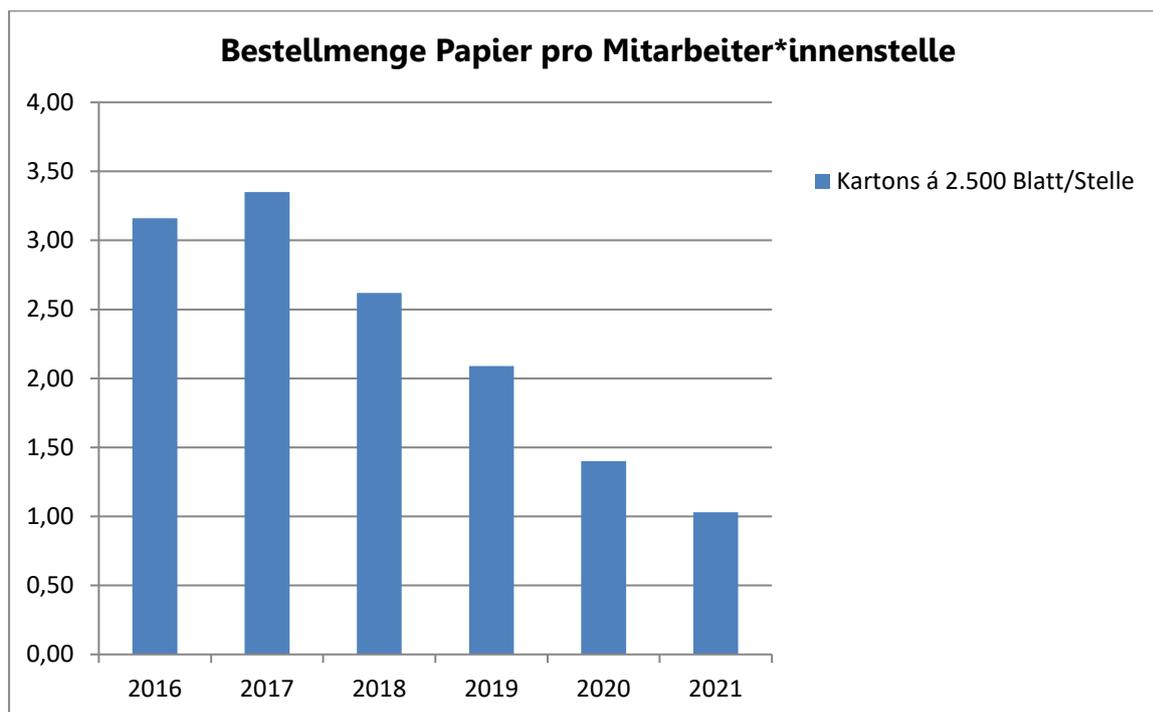
In den nachfolgenden Grafiken ist die Entwicklung des Papierverbrauchs der letzten 6 Jahre dargestellt.

Gesamtbestellmenge Papier für das Verwaltungsgebäude



Im Vergleich zum Vorjahr ist die Bestellmenge Papier 2021 weiterhin deutlich gesunken. Es ist jedoch zu erwarten, dass auf Grund von vermehrtem Zurückkehren aus dem Homeoffice diese Zahl wieder leicht steigen wird.

Bestellmenge Papier pro Mitarbeiter*innenstelle für das Verwaltungsgebäude



Auch bei Betrachtung der bestellten Papiermenge pro Mitarbeiter*innenstelle zeigt sich der Erfolg der umgesetzten Maßnahmen in den letzten Jahren. Im Detail heißt das, dass der Papiereinsatz im Vergleich zum Vorjahr erneut um rund 22 Prozent verringert wurde, wobei 2020 und 2021 die Pandemie und das damit verbundene Arbeiten im Homeoffice auch einen Teil dazu beigetragen haben.

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

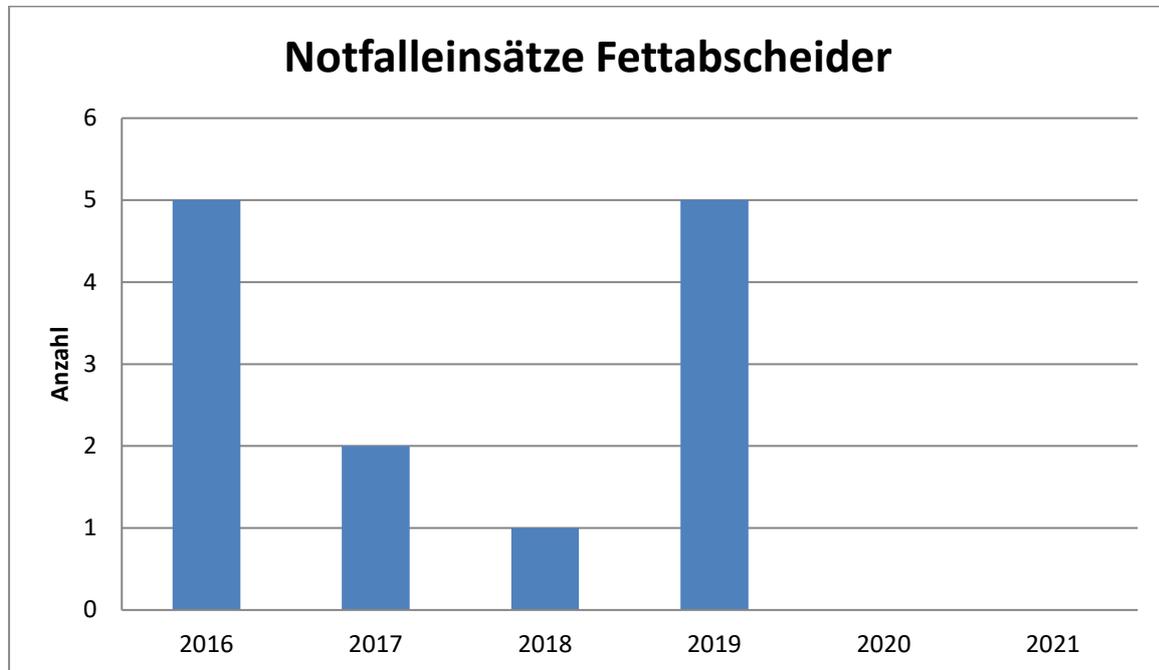
Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Reduzierung des Papieraufkommens hinsichtlich der eingehenden Rechnungen durch Digitalisierung des Rechnungseingangs-Verfahrens um 50 % (Bezugsjahr 2017) bis 12/2019, verlängert bis 12/2021. Wirksamkeitsbewertung verlängert bis 12/2022.	Elektronischen Rechnungsdurchlauf aufbauen, Vertragspartner zur elektronischen Rechnungslegung auffordern und Wirksamkeitsbewertung durchführen.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

6.6 Betriebsstörungen

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

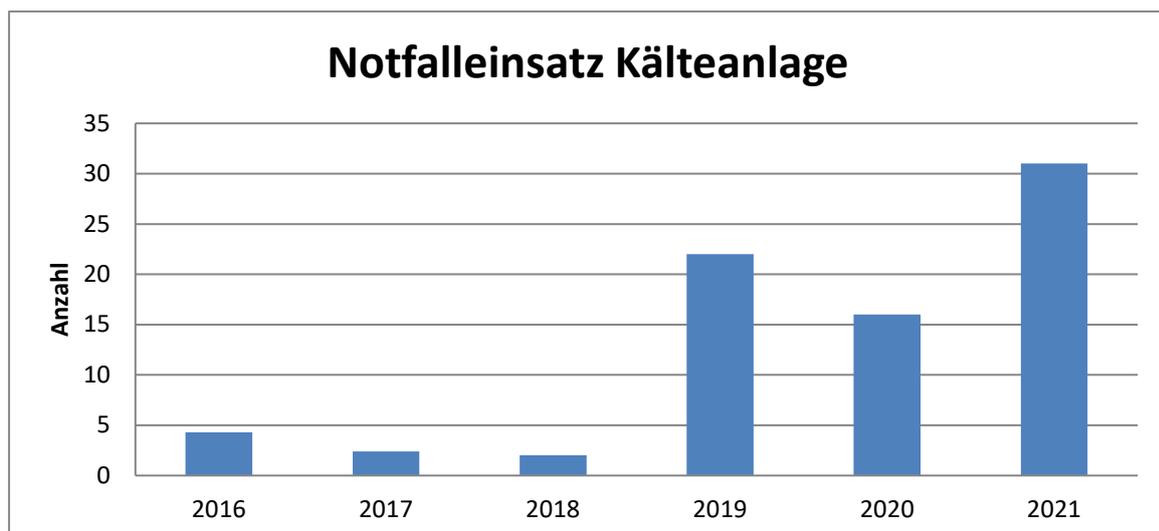
Als Betriebsstörungen zählen Störungen am Fettabscheider sowie an den Kälteanlagen. Zur Vermeidung solcher Störungen sind wiederkehrende Prüfungen sowie Wartungsintervalle an den Anlagen einzuhalten.

Betriebsstörungen Fettabscheider in den Mensen



Ein eindeutiger Trend bei den Betriebsstörungen an den Fettabscheidern ist nicht ersichtlich.

Betriebsstörungen Kälteanlage in den Mensen



Die deutliche Steigerung der Ausfälle der Kälteanlagen im Jahr 2021 ist durch die Nichtbenutzung der Anlagen während der Schließzeiten auf Grund der Corona-Pandemie zu erklären.

6.7 Notfallorganisation

Das Notfallmanagement im studierendenWERK BERLIN wird durch ein zentrales Krisenteam gesteuert. Alle Notfallregelungen sind in einem Notfallordner zusammengefasst und klassifiziert. Eine digitale Form des Notfallordners befindet sich für alle Mitarbeiter*innen in ARIS, dem zentralen Informationssystem der Organisation.

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

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

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

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

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

Es ist vorgesehen, die gewonnenen und noch zu gewinnenden Erkenntnisse auszuwerten, um das Notfallmanagement weiter zu optimieren.

6.8 Information und Kommunikation

Die Information und Kommunikation zu Themen aus dem Bereich Umweltmanagement nach EMAS erfolgt intern und richtet sich an unterschiedliche Anspruchsgruppen.

Über neue und veränderte umweltrelevante Regelungen im internen Informationssystem ARIS werden alle Mitarbeiter*innen durch eine E-Mail informiert. ARIS ist das zentrale Informationssystem der Organisation. Abläufe und Regelungen zum Umweltschutz werden hier für alle Mitarbeiter*innen zur Verfügung gestellt. Prozessabbildungen machen Verantwortlichkeiten und Schnittstellen transparent. Relevante Regeln, Vorgabe- und Arbeitsdokumente sind hinterlegt und Verlinkungen auf aktuelle Gesetze und Rechtsvorschriften installiert. Weitere Informations- und Kommunikationsmittel zur Sicherstellung wichtiger Umweltinformationen sind:

- Interne Newsletter für alle Mitarbeiter*innen per E-Mail und Aushang,
- Homepage des studierendenWERKs BERLIN,
- Unterrichtung neuer Mitarbeiter*innen durch Führungskräfte.

Für diesen Bereich hat sich das studierendenWERK im Umweltprogramm nachfolgendes Ziel gesetzt:

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Verbesserung der Umweltleistung durch Testen neuer Kommunikationswege mit den Wohnheimbewohner*innen bis 12/2021, verlängert bis 12/22.	Teilprojekt 1: Prüfung des Umfangs und Themen bzgl. Youtube-Tutorials zu Umweltthemen.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	Teilprojekt 2: Umsetzung.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

7. Einhaltung der Rechtsvorschriften

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

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

8. Abschlusserklärung

studierendenWERK BERLIN

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

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

Berlin, den 04.08.2022

Petra Mai-Hartung
Geschäftsführerin

9. Gültigkeitserklärung

Der unterzeichnende EMAS-Umweltgutachter Herr Dr.-Ing. Kleesiek – zugelassen für den Bereich NACE-Code 55 und 56 – bestätigt, begutachtet zu haben, dass die in der vorliegenden Umwelterklärung des studierendenWERKs BERLIN AdÖR angegebenen Standorte alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 und (EU) 2017/1505 der Kommission vom 28. August 2017 sowie der Verordnung (EU) 2018/2026 der Kommission vom 19. Dezember 2018 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllen.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 und des Rates vom 25. November 2009, (EU) 2017/1505 der Kommission vom 28. August 2017 und der (EU) 2018/2026 der Kommission vom 19. Dezember 2018 durchgeführt wurde,
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
- die Daten und Angaben der konsolidierten Umwelterklärung der Organisation ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten innerhalb der in der Umwelterklärung angegebenen Bereiche geben.

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Berlin, 04.08.2022

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

10. Impressum

studierendenWERK BERLIN
Anstalt des öffentlichen Rechts
Hardenbergstr. 34
10623 Berlin

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

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

Berlin, Juli 2022