



Umwelterklärung 2023

studierenden
WERK BERLIN



Inhalt

1. Vorwort	2
2. Anwendungsbereich	2
1. Die Organisation studierendenWERK BERLIN	2
2. Unternehmensbereiche	2
2.1. Verwaltung	3
2.2. Speisebetriebe	3
2.3. Standorte	4
3. Umweltmanagementsystem	4
1. Betriebliches Umweltmanagement	4
2. Kontext der Organisation	7
4. Umweltleitlinien	8
5. Umweltaspekte	10
6. Umweltleistung	12
1. Energieeinsatz	12
2. Lebensmittelbeschaffung und -einsatz sowie Transport von Produkten und Material..	17
3. Abfall	21
4. Reinigungsmittelleinsatz	22
5. Papiereinsatz	25
6. Betriebsstörungen	26
7. Notfallorganisation	27
8. Information und Kommunikation	29
7. Einhaltung der Rechtsvorschriften	30
8. Verweis auf die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen	30
9. Abschlusserklärung	31
10. Gültigkeitserklärung	32

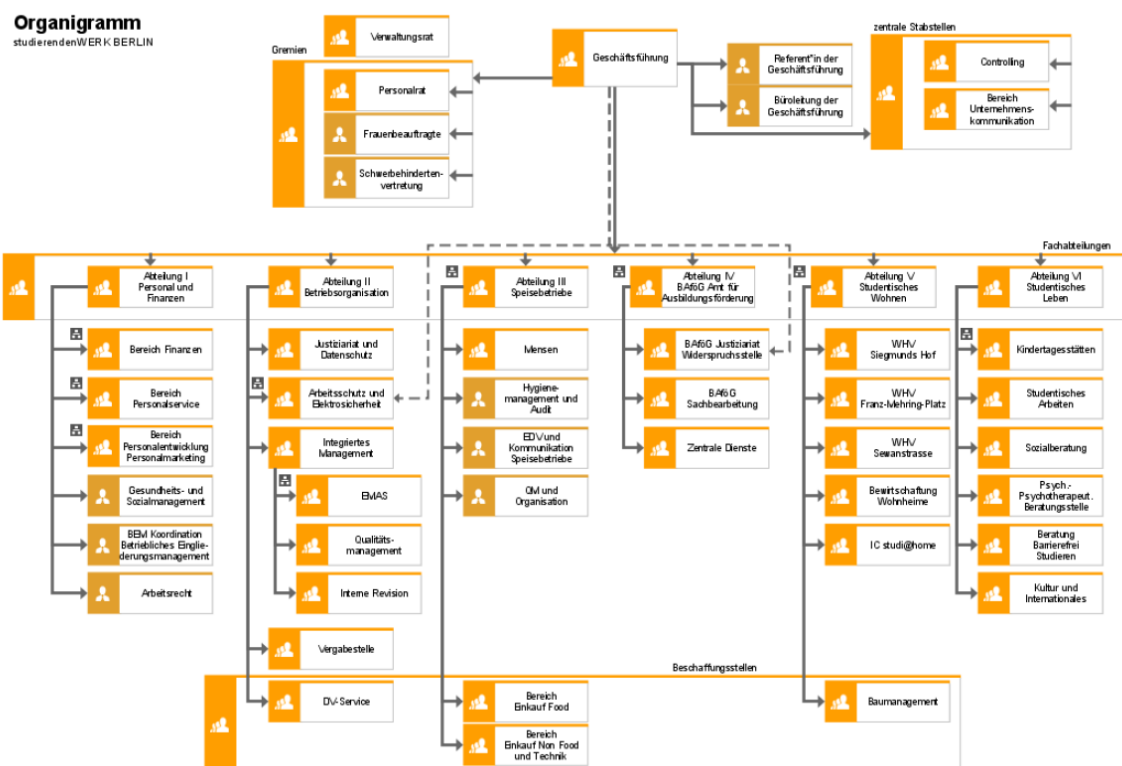
1. Vorwort

Im Auftrag des Landes Berlin betreute das StudierendenWERK BERLIN im Jahr 2022 mit durchschnittlich 1069 Beschäftigten mehr als 177600 Studierende (Stand WS 2022/2023) an 13 staatlichen und sieben privaten Hochschulen sowie der Charité.

2. Anwendungsbereich

1. Die Organisation StudierendenWERK BERLIN

Das StudierendenWERK BERLIN AdöR kümmert sich um die soziale, gesundheitliche, wirtschaftliche und kulturelle Betreuung der Studierenden in der Hauptstadt. Es begleitet sie auf dem Weg zu einem erfolgreichen Studienabschluss, indem es unter anderem 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. 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.

2.1. 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. Speisebetriebe

Das studierendenWERK BERLIN bot im Jahr 2022 den Studierenden in 31 Mensen und 21 Backshops eine preisgünstige, vollwertige und gesunde Verpflegung an verschiedenen Hochschulstandorten. Täglich wurden rund 14.600 Besucher*innen bewirtet.

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 2022 rund 647.300 Besucher*innen.

Die **Mensa Berliner Hochschule für Technik, Luxemburger Straße 9**, auf dem Campus der Hochschule für Technik, versorgte im Jahr 2022 rund 200.347 Besucher*innen.

Die **Mensa FU II, Otto-von-Simson-Straße 26**, auf dem Campus der Freien Universität versorgte im Jahr 2022 rund 768.100 Besucher*innen.

Die **Mensa HU Nord, Hannoversche Straße 7**, auf dem Campus der Humboldt-Universität versorgte 2022 circa 454.800 Besucher*innen.

Auch die **Mensa HTW, Treskowallee 8**, liegt auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft. Sie versorgte im Jahr 2022 circa 101.146 Besucher*innen.

Die **Mensa HTW, Wilhelminenhofstraße 75a**, liegt auf dem Campus der Hochschule für Technik und Wirtschaft und versorgte 2022 rund 191.100 Besucher*innen.

2022 wurden in diesen sechs Einrichtungen circa 2.362.900 Besucher*innen bewirtet.

Studentisches Wohnen

Das studierendenWERK BERLIN stellte im Jahr 2022 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.

2.3. Standorte

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

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

3. Umweltmanagementsystem

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 Ökoprofit Berlin. Im Zuge dessen wurde die Validierung nach EMAS angestrebt und verwirklicht.

Seit der ersten offiziellen Eintragung in das EMAS-Register im Mai 2015 wird das Managementsystem kontinuierlich weiterentwickelt unter der Prämisse, die Umweltleistung zu verbessern. Die Novellierung der DIN ISO 14001:2015 und die damit verbundene Anpassung der

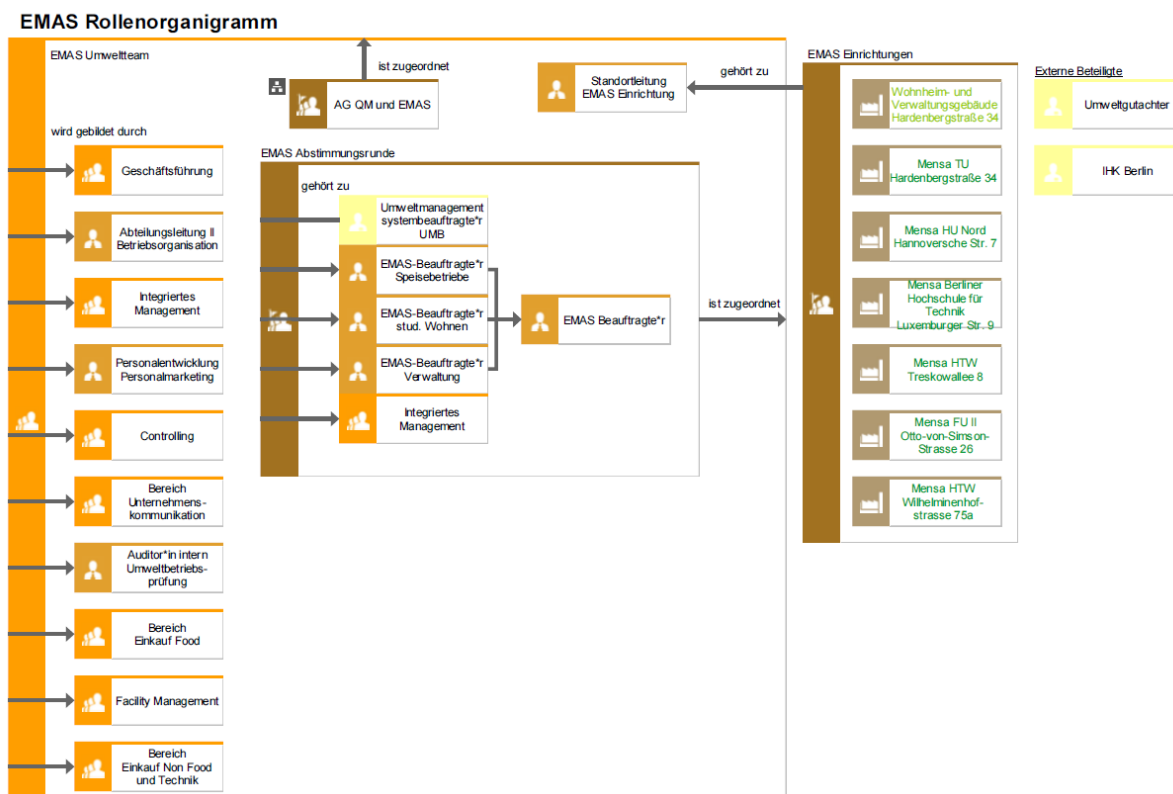
EMAS-Verordnung erforderten die Überarbeitung vorhandener Dokumente, aber auch die Erarbeitung neuer Dokumente.

Seit 2019 integriert das studierendenWERK BERLIN die Belange des Umweltmanagements in bereits bestehende Besprechungsgruppen (Geschäftsführungsrunde und AG Qualitätsmanagement). Für die Integration in die AG QM wurde ein Konzept erarbeitet und es erfolgte die Umbenennung in AG QM & EMAS. 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 Jahr 2022 konnte in den Speisebetrieben erfolgreich der Umwelt-Score eingeführt werden. Mit der Schweizer Organisation Eaternity wurde ein Partner gefunden, der die Nachhaltigkeit von Speisen rechnerisch ermittelt und bewertet. Seit 2009 baut Eaternity eine umfassende Umweltbilanz-Lebensmittel-Datenbank auf und hat inzwischen auch alle Gerichte des StudierendenWERK Berlin analysiert. Dabei wird der CO₂-Ausstoß in Gramm CO₂-Äquivalente (Wolke) und den Wasserfußabdruck in Liter Wasser (Wassertropfen) für jedes Gericht angegeben.

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Optimierung der Organisation von Audits und Eigenkontrollen, Maßnahmenverfolgung	Vorbereitung/ Prüfung der IT-Unterstützung durch eine Software für QM-Dokumentation und Prozesse bis 12/2023.	verworfen
Prozess gesteuerte Produktionspla-	Durchführung eines Testlaufes mit Delicious Data Prognosen bis 12/23.	

2. Kontext der Organisation

Im Rahmen der Weiterentwicklung des Umweltmanagementsystems nach EMAS wurde 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. Umwelleitlinien

Das StudierendenWERK BERLIN ist vom Land Berlin mit der sozialen, gesundheitlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Betreuung der Studierenden in Berlin beauftragt. Im Rahmen seines umfassenden Dienstleistungsangebots pflegt das StudierendenWERK 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

Die Umweltaspekte für die Bereiche Speisebetriebe, Studentisches Wohnen und Verwaltung wurden ermittelt und nach den folgenden Kriterien bewertet:

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

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

- Stromeinsatz
- Lebensmittelbeschaffung und -einsatz
- Transport von Produkten und Material
- Abfall (Speisereste)
- Reinigungsmiteleinsetzung
- Papiereinsatz

- Betriebsstörungen
 - a) defekter Fettabscheider
 - b) Störung der Kälteanlagen
- Notfallorganisation
- Information und Kommunikation

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.

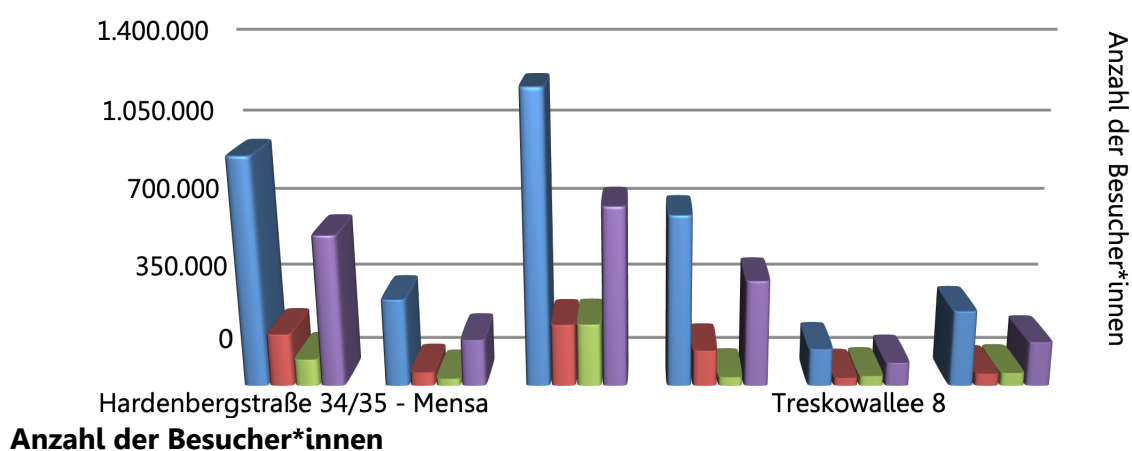
2022 wurden keine bedeutenden Umweltaspekte im Bereich Studentisches Wohnen identifiziert, aber die energetischen Verbrauchsdaten für diesen Bereich ermittelt. Darüber hinaus werden keine Kennzahlen gebildet, weshalb auf eine Darstellung in dieser Umwelterklärung verzichtet wird.

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.

6. Umwelleistung

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.

Besucher*innen nach Mensa



Die Zahl der Besucher*innen ist insgesamt nach zwei Jahren Pandemie auf circa 62 Prozent im Vergleich zu 2019 zurückgegangen. Grund hierfür ist u. a. 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 seit 2019 um circa 3,6 Prozent und lag im Jahr 2022 bei 74,84 Personen.

1. Energieeinsatz

Die Energieverbrauchsdaten werden i. d. R. von den Hochschulen zur Verfügung gestellt. Für 2022 liegen bisher keine Daten vor, sodass auf eine Betrachtung in der vorliegenden Um-

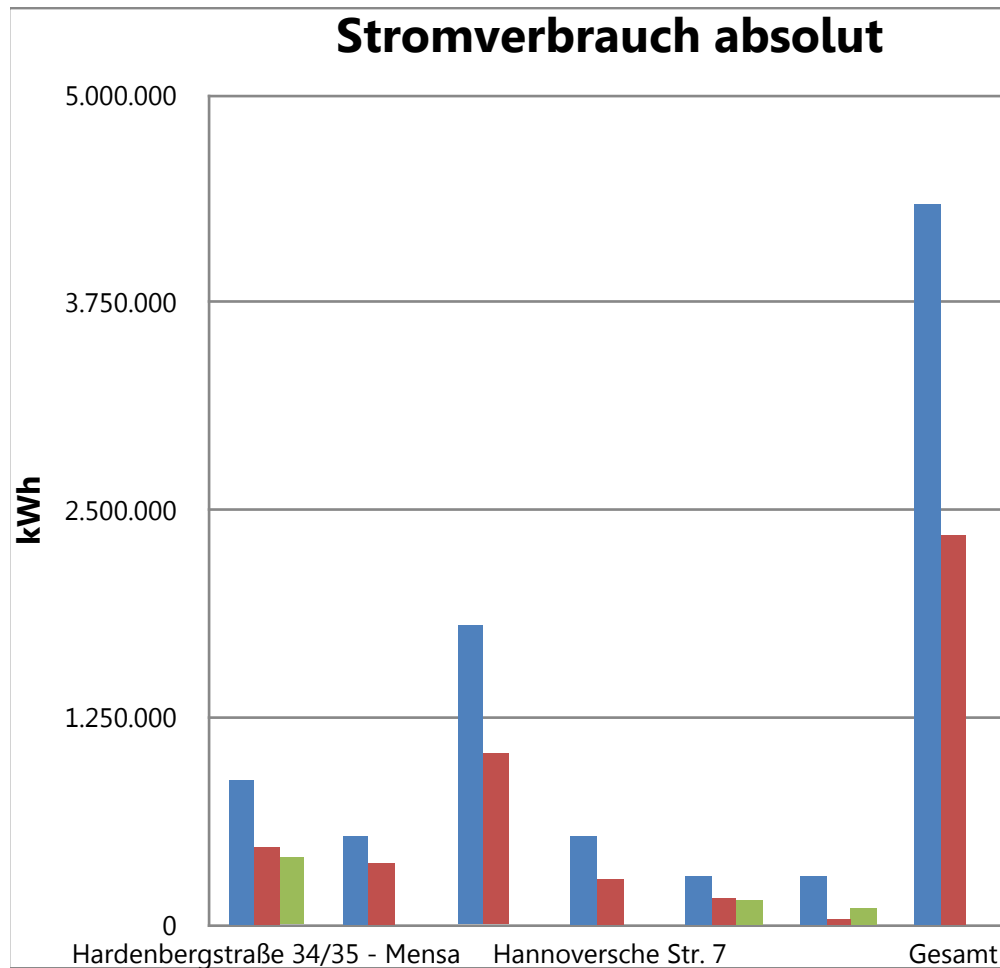
welterklärung verzichtet werden muss. Die nachfolgend dargestellten Daten der Mensen beziehen sich auf das Jahr 2020, die Daten der Verwaltung auf das Jahr 2021.

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.

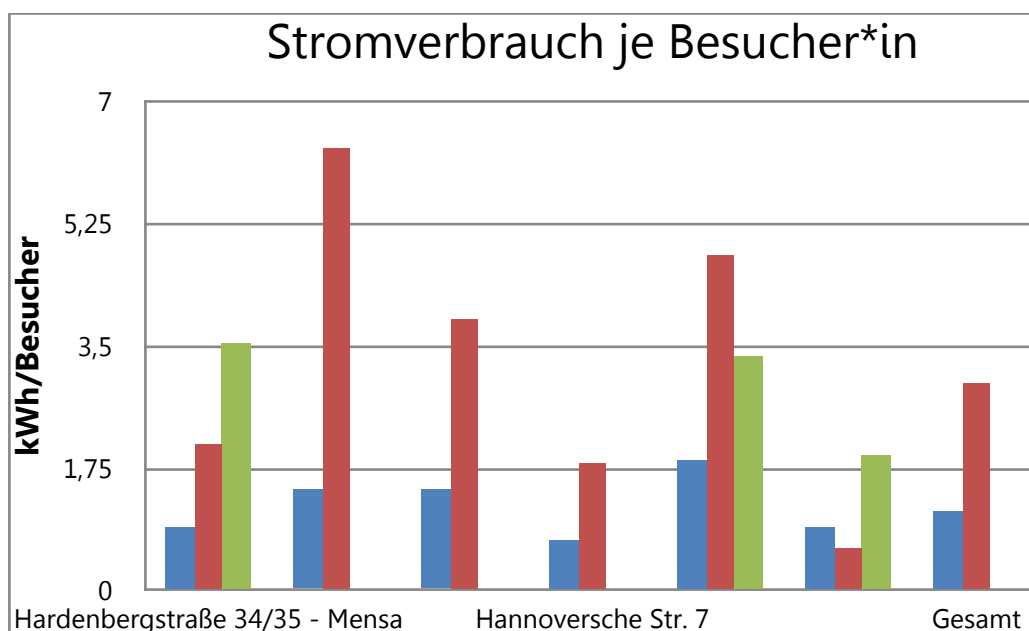
Die Entwicklung des Stromverbrauchs ist in den nachfolgenden Tabellen und Grafiken dargestellt.

Stromverbrauch der EMAS-Speisebetriebe

Auf eine Betrachtung des Gesamtstromverbrauchs der EMAS-Speisebetriebe wird in diesem Berichtsjahr verzichtet, da zum Zeitpunkt der Erstellung der vorliegenden Umwelterklärung der Jahresstromverbrauch der Mensa BHT, FU II und HU nicht vorgelegt wurde. Dadurch ist keine Vergleichbarkeit der letzten Jahre gegeben. Bei der Betrachtung der vorliegenden Stromverbräuche (absolut) lässt sich in der Wilhelminenhofstraße im Vergleich von 2021 zu 2020 eine Erhöhung um über 240 Prozent beobachten. Dies erklärt sich über die komplette Schließung ab März 2020 und die bewusste, gästeanzahlunabhängige Öffnung in 2021.



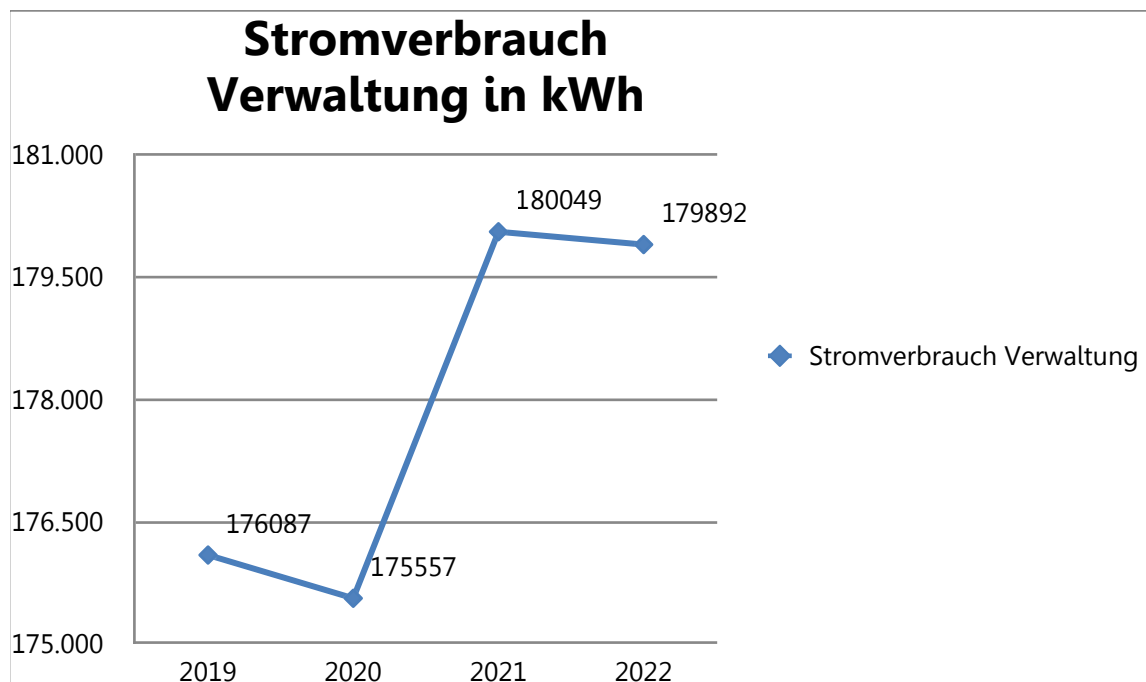
Stromverbrauch in den Mensen pro Besucher*in



Auf Grund des Wechsels der KITA-Verpflegung in die FUII aus der Hardenbergstraße ist der relative Stromverbrauch hier stark angestiegen. In der Treskowallee konnte durch die stei-

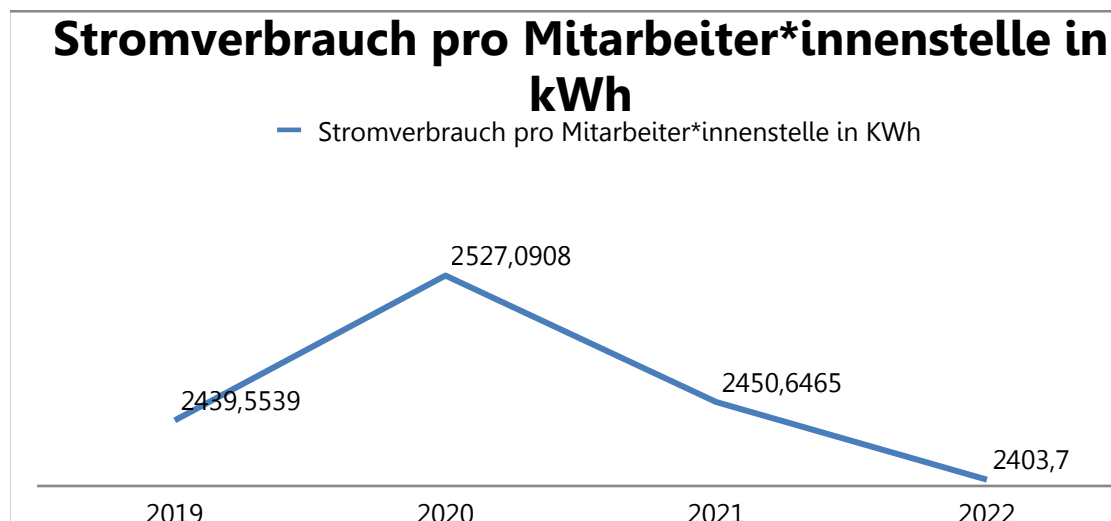
genden Besucher*innenzahlen der relative Stromverbrauch um knapp 30 Prozent reduziert werden. Der Anstieg in der Wilhelminenhofstraße erklärt sich durch den starken Anstieg des Stromverbrauchs.

Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude



Der Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude ist im Vergleich zum Jahr 2021 fast unverändert geblieben. Es ergibt sich eine Effizienzsteigerung um circa 1,5 Prozent pro Mitarbeiter*innenstelle beim relativen Stromverbrauch.

Stromverbrauch im Verwaltungsgebäude pro Mitarbeiter*innenstelle



Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
bewusstes Verhalten bei der Produktion, Ausgabe, Reinigen und Steuern der Anlagen und Betriebsmittel	Jährliche EMAS Schulung aller relevanten Mitarbeiter*innen bis 07/24	
Reduzierung des CO2 Aufkommens	Abbildung des CO2-Fußabdrucks in allen EMAS-Standorten bis 12/24	

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

Meilensteine bei der Verbesserung des Stromeinsatzes

- Seit 2013: Umrüstung auf LED in allen Einrichtungen
- Seit 2013: Einsatz von Bewegungsmeldern in geeigneten Bereichen in allen Einrichtungen
- 2015: Einsatz einer Windanlage in der TU
- 2015-2018: Sukzessiver Einbau von Spülanlagen mit Wärmerückgewinnung
- Seit 2015: Anschaffung von Elektrofahrzeugen
- Seit 2015: Sukzessive Umrüstung von Pumpen in allen Anlagen
- 2016: Einbau von Bewegungsmeldern an allen EMAS-Standorten zur Senkung des Stromverbrauchs
- 2016-2018: Installation Photovoltaikanlage in der BHT, HU und TU
- 2020: Einsatz von Solarthermie in der TU
- Seit 2020: Einbau von Behördenthermostatköpfen in allen Einrichtungen
- 2022: Erneuerung der Dampfanlage in der TU

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 sind zwei Mitarbeiter mit hoher Fachkompetenz 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 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 bei neuen und stichprobenartig bei bereits bestehenden Lieferanten 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 ökologi-

schen 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 in Bioqualität 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
Reduzierung des CO ₂ -Aufkommens der Lebensmittel.	Bezug der Getreideproduktion aus regionalem Anbau bis 04/2022.	
Nachhaltige Beschaffung bis 12/2020, verlängert bis 12/2022.	Optimierung der Bestellvorgänge seitens der Mensaleitungen.	
Prozessoptimierung	Prüfung der Anforderungen an die Barrierefreiheit einer digitalen HACCP-Lösung bis 10/2023.	
Prozessoptimierung	Aktualisierung der Prozesse der Abt. Speisebetriebe (ARIS) bis 12/2023.	
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 12/2023.	Training der Mensaleiter*innen an den Geräten bis 07/2020, verlängert bis 12/2023.	
	Weiterentwicklung der Rezepturen Reduzierung der Anzahl um 50 Prozent bis 12/2023.	
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.	
Einhaltung der Kühlketten, Arbeiten nach Rezepturen, Bestellung nach Bedarf ohne große Lagerhaltung.	Durchführung Qualitätsaudit in jeder Einrichtung bis 02/23	
Aktualisierung des Getränkeangebots.	Erweiterung des Getränkeangebots um zwei Bioprodukte bis 02/23.	
Aktualisierung des Speisenangebots.	Reduzierung des Fischangebots auf ein Prozent des Angebots bis 12/2023.	

Meilensteine bei der Verbesserung der Lebensmittelbeschaffung und -einsatzes

- 2010: Eröffnung vegetarische Mensa
- 2011: Einführung veganes Angebot
- 2019: Eröffnung vegane Mensa
- 2021: Neues Speisekonzept
- 2022: Einführung Umwelt-Score

Meilensteine bei der Verbesserung des Transports von Produkten und Material

- 2014: Einführung Klimateller (veganes Gericht mit geringem CO2-Fußabdruck)
- 2018: Reduzierung der Transporte durch Umstellung auf 3 Liefertage pro Woche

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

Auf eine Analyse der Speisereste wird in diesem Jahr verzichtet, da die Daten zum Berichtsjahr 2022 Ende des 2. Quartals erwartet werden.

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Weitere Reduzierung der Speisereste (Abfallaufkommen)	Teilprojekt 1: Erhebung und Bewertung bis 05/2020, verlängert bis 06/2022.	■ ■
	Teilprojekt 2: Erarbeitung von Maßnahmen 07/2020, verlängert bis 6/2023.	
Weitere Reduzierung des Abfallaufkommens	Beschaffung von Mehrweg-Menüschalen bis 12/2021, verlängert bis 12/2022.	■ ■
Reduzierung des Abfallaufkommens	Beschaffung von Mehrweg-Menüschalen für die Automatenversorgung bis 02/2022.	■ ■

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Reduzierung des Transports durch Bündelungen der Bestellungen im technischen Einkauf	Reduzierung des Transports durch Bündelungen der Bestellungen im technischen Einkauf bis 12/23.	
Monitoring der Speiseabfälle	Zweimal im Jahr Messung der Speiseabfälle bis 12/23.	
Exakte Mülltrennung und Entsorgung	Standortübergreifende einheitliche Beschriftung aller Behälter bis 6/23.	
Gesunde und nachhaltige Kitaver-sorgung	Zertifizierung nach DGE-FITKID bis 12/23.	

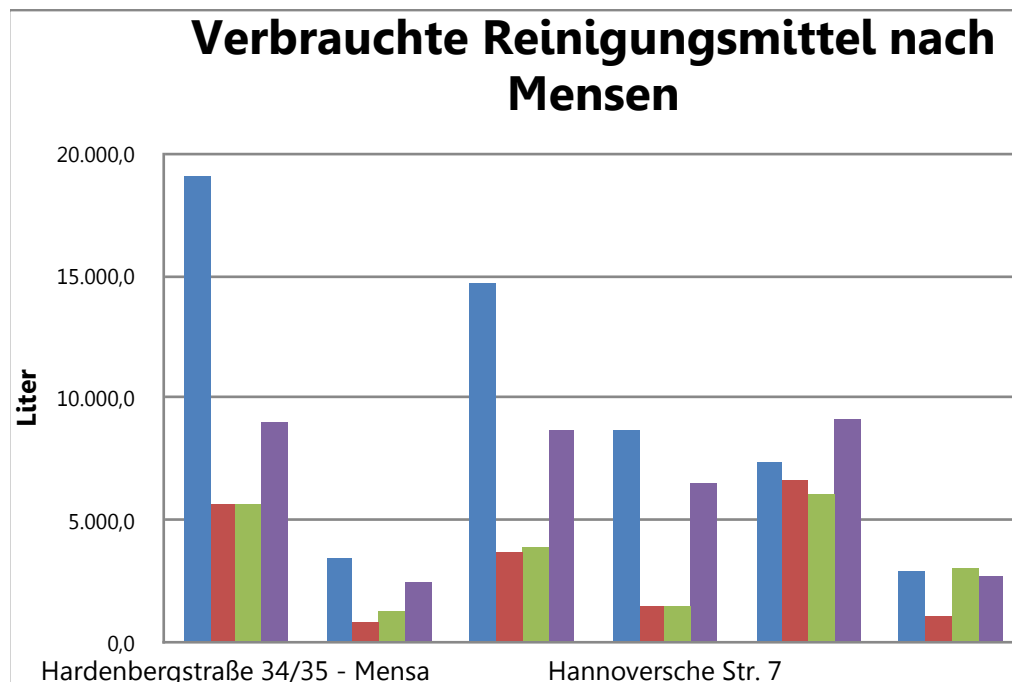
Meilensteine bei der Verbesserung des Abfalls (Speisereste)

- 2010: Eröffnung vegetarische Mensa
- 2011: Einführung veganes Angebot
- 2019: Eröffnung vegane Mensa
- 2021: Neues Speisenkonzept
- 2022: Einführung Umwelt-Score

4. Reinigungsmiteinsatz

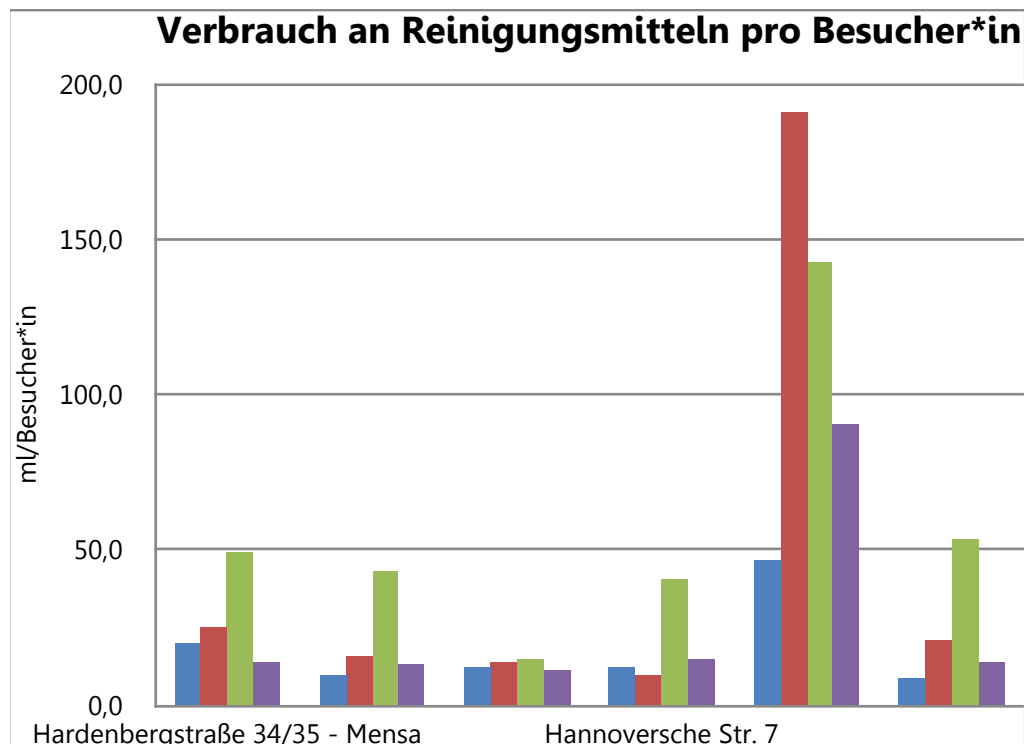
Die Entwicklungen beim Reinigungsmiteinsatz und der Materialbeschaffung sind in den nachfolgenden Grafiken und Datentabellen dargestellt.

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 Rückgang der verbrauchten Reinigungsmittel im Jahr 2020 und 2021. 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



Im Vergleich zu 2019 hat sich der Durchschnitt des Verbrauchs an Reinigungsmittel pro Besucher*in um knapp elf Prozent gesteigert. Die sinkenden Besucherzahlen sind hierfür der Grund.

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

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Substitution der Waschmittel in den Waschalons des Wohnheims Hardenbergstraße 34 durch umweltfreundlichere Produkte, fortlaufend jährlich.	Ersatz der bisher eingesetzten Waschmittel durch umweltfreundliche Produkte.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Schaffung von einheitlichen Vorgaben zur Reinigungsmitteldosierung zur Reduzierung des Verbrauchs bis 12/2020, verlängert bis 12/2023.	Prüfung Ausweitung der Maßnahmen zur Reinigungsmitteldosierung (Dosieranweisung und Schulungen) auf alle EMAS-validierten Mensen.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

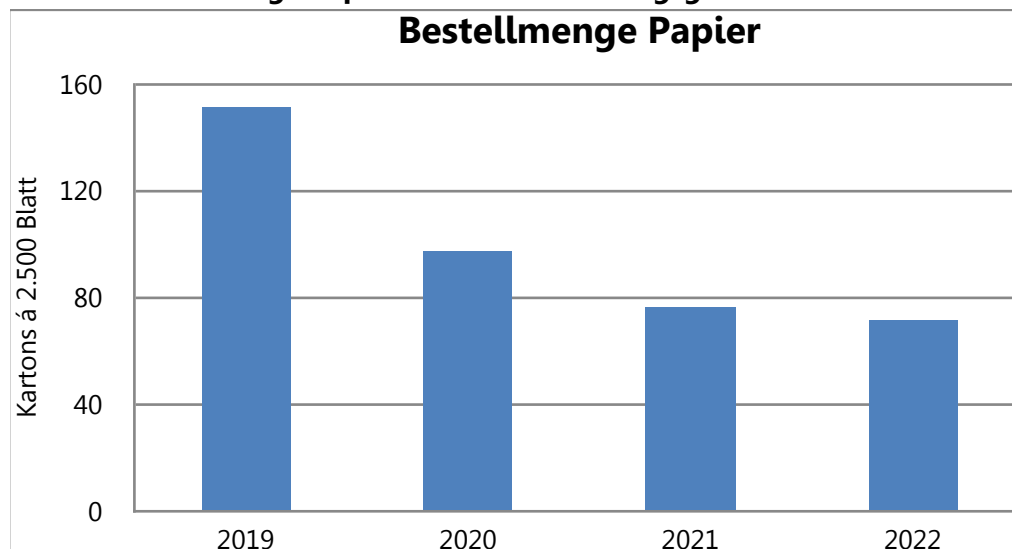
Meilensteine bei der Verbesserung des Reinigungsmiteleinsatzes

- 2018: Umstellung der Reinigungsmittel auf natürliche Bio-Produkte

5. Papiereinsatz

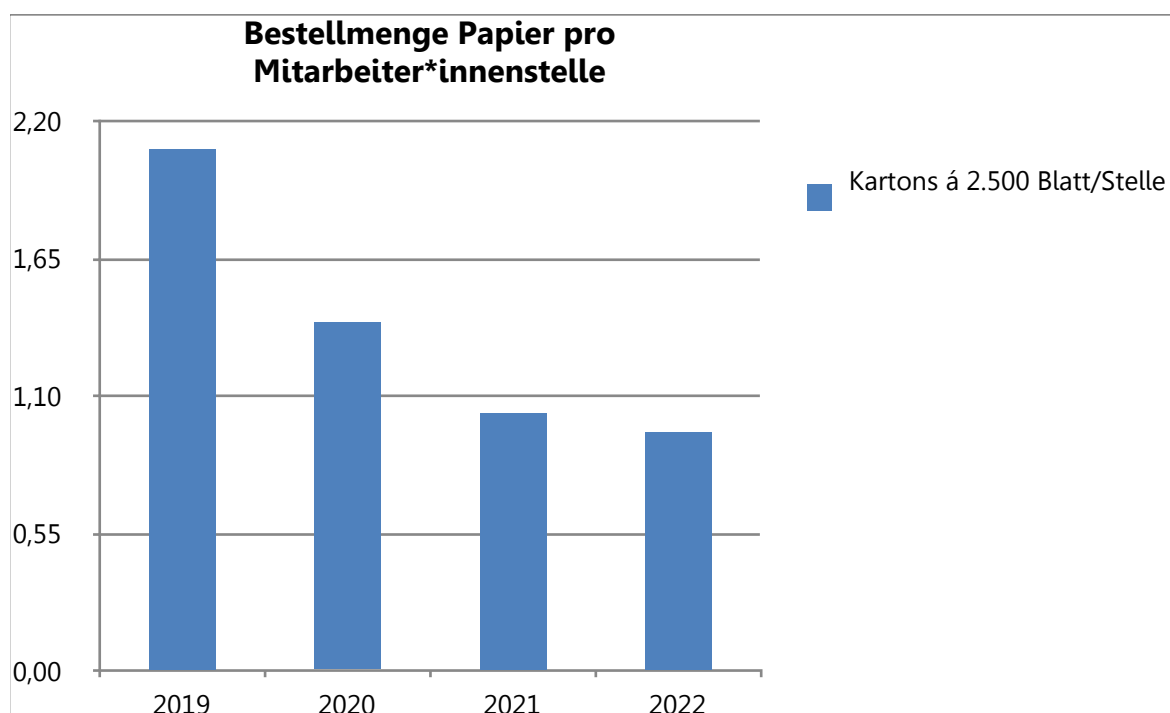
In den nachfolgenden Grafiken ist die Entwicklung des Papierverbrauchs der letzten 6 Jahre dargestellt.

Gesamtbestellmenge Papier für das Verwaltungsgebäude



Im Vergleich zum Vorjahr ist die Bestellmenge Papier 2022 weiterhin deutlich gesunken.

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 7 Prozent verringert wurde.

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 12/2023.	Elektronischen Rechnungsdurchlauf aufbauen, Vertragspartner zur elektronischen Rechnungslegung auffordern und Wirksamkeitsbewertung durchführen.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Meilensteine bei der Verbesserung des Papiereinsatzes

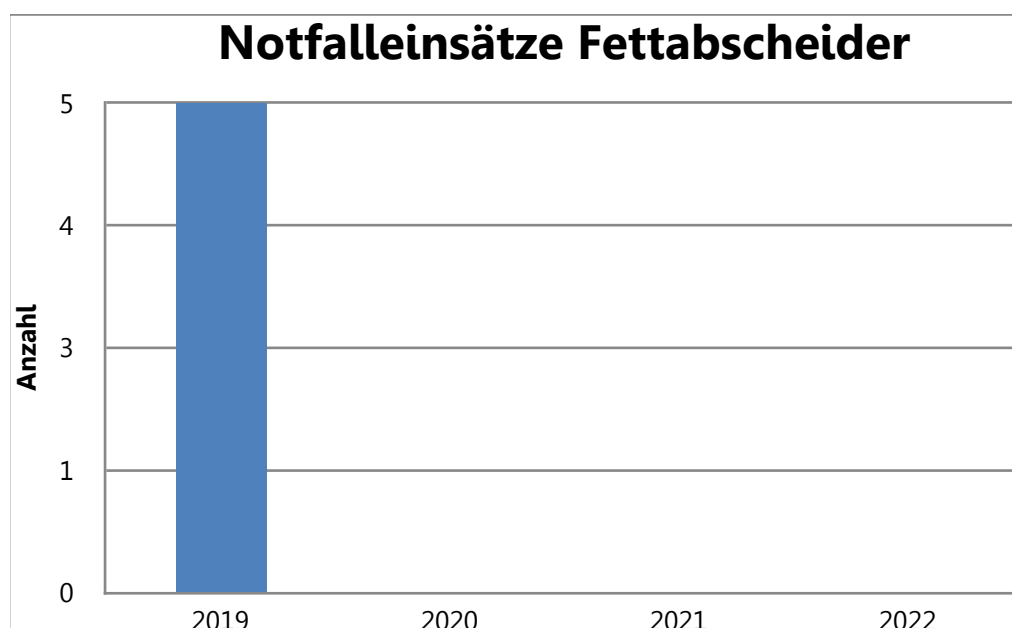
- 2021: Einsatz von Gemeinschaftsdruckern

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



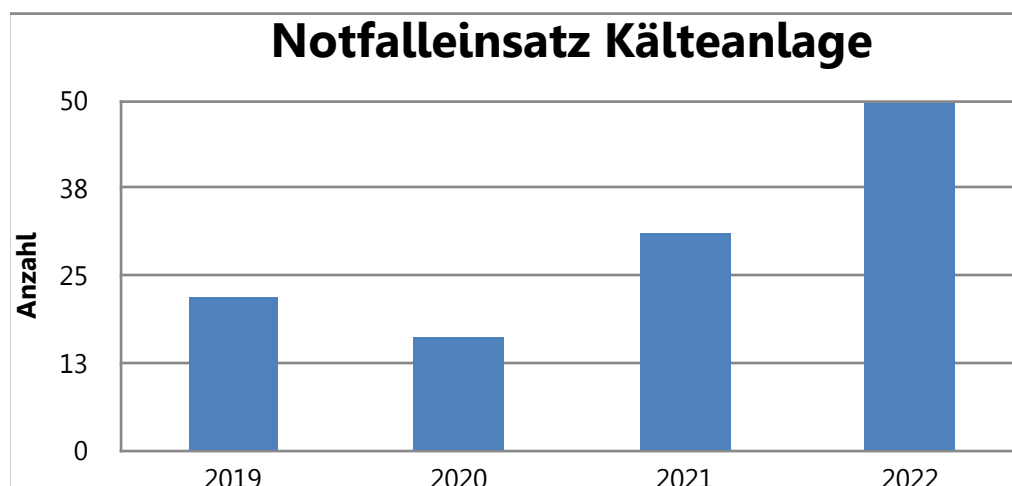
Es liegen keine Meldungen über Betriebsstörungen an den Fettabscheidern vor.

Umweltziel	Umweltschutzmaßnahme	Status
Regelmäßige Leerung und Kontrolle der Fettabscheider	Keine Notfalleinsätze bis 12/2023.	<input type="checkbox"/>

Meilensteine bei der Verbesserung der Betriebsstörungen

- 2016: Einbau einer Lüftungssteuerungsanlage in den Mensen TU Hardenbergstraße und FU II

Betriebsstörungen Kälteanlage in den Mensen



Die weiterhin anhaltende Steigerung der Ausfälle der Kälteanlagen wird im Jahr 2023 untersucht.

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.

Meilensteine bei der Verbesserung der Notfallorganisation

- 2015: Erarbeitung eines Notfallordners mit dokumentierten Verfahren

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 12/24.	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"/>
Nutzung digitaler Wege zur Kommunikation nachhaltiger Themen und Leistungen der Abt. Speisebetriebe	Ausbau des Formats Mensa Online zu Umweltthemen bis 12/23.	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Meilensteine bei der Verbesserung der Information und Kommunikation
<ul style="list-style-type: none"> • 2015: Eintragung ins EMAS Register

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. Verweis auf die wichtigsten rechtlichen Bestimmungen

Gewerbeabfallverordnung - Einer regelmäßigen getrennten Sammlung, Beförderung und Zuführung zum Recycling in diesem Sinne unterliegen beim StudierendenWERK Papier, Pappe und Karton, Bioabfälle und Restmüll. Die als Gemische erzeugten Abfälle der Speisebetriebe wurden aufgrund ihrer Vermischung mit Bioabfällen in Übereinstimmung mit den rechtlichen Regelungen an den öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger überlassen.

Verpackungsgesetz – Es werden Service-Verpackungen eingesetzt, die vom StudierendenWERK in der Rolle eines Letztvertreibers an die Verbraucher*innen abgegeben werden. Die Registrierung und Vollständigkeitserklärung des Unternehmens, das in Bezug auf die vom Unternehmen ausgegebenen Serviceverpackungen in der Rolle eines Verpackungsherstellers ist, sind öffentlich einsehbar.

Gefahrstoffverordnung – Das StudierendenWERK beschafft Produkte, die Chemikalien enthalten, insbesondere für den Einsatz als Reinigungs- und Desinfektionsmittel. Im Rahmen der Beschaffung der Produkte wird die Gefährdungsbeurteilung auf mögliche Substitution und Schutzmaßnahmen überprüft. Es wird ein Gefahrstoffverzeichnis geführt, sowie aktuelle Betriebsanweisungen. Die technischen Schutzmaßnahmen werden regelmäßig kontrolliert. Bei der Lagerung, Handhabung und Beförderung wird sichergestellt eine Gefährdung von Menschen und Umwelt zu vermeiden. Dazu wurden beispielsweise neue Dosierverfahren eingesetzt.

Wasserhaushaltsgesetz – Um die Einleitung von Ölen oder Fetten in die öffentliche Entwässerungsanlage zu verhindern, werden Fettabscheider mit entsprechender Bauzulassung eingesetzt. Sie werden im Rahmen der Entleerung mindestens monatlich gereinigt und jährlich gewartet. Die Generalinspektionen werden in den gesetzlich vorgesehenen Abständen, regelmäßig durchgeführt. Regelmäßige Überprüfungen der Abwasserqualität werden in Übereinstimmung mit den insoweit bestehenden bindenden Verpflichtungen nach Aufforderung und den Vorgaben der Berliner Wasserbetriebe durchgeführt.

Trinkwasserverordnung – Sowohl für das Wohnheim, das Verwaltungsgebäude als auch die Mensen werden regelmäßig Legionellenprüfungen durchgeführt.

Arbeitsschutzgesetz – Es werden Sicherheitsbeauftragte, Brandschutzhelfer und Ersthelfer bestellt. Hierbei wird die erforderliche Mindestanzahl berücksichtigt. Erst- und Wiederholungsschulungen werden regelmäßig durchgeführt.

Lebensmittelhygieneverordnung – In den Mensen ist ein HACCP-Konzept implementiert. Die Wirksamkeit wird unter anderem durch regelmäßig durchgeführte Audits überwacht und bei Bedarf weiterentwickelt. Es wurden Formulare und Prozesse zu den kritischen Kontrollpunkten entworfen, eingeführt und umgesetzt worden.

9. 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 07.06.2023

i. V. Agnes Böhler

stellvertretende Geschäftsführerin

für Petra Mai-Hartung

Geschäftsführerin

10. 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, 07.06.2023

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



Die Hochschulen kümmern sich um Lehre und Forschung – das StudierendenWERK kümmert sich um den Rest. Den Studierenden Berlins bieten wir folgende Services:



Essen & Trinken in unseren Mensen



Wohnheime & Wohnungssuche



Finanzielle Hilfe durch BAföG



Beratung zu Studienfinanzierung, Sozialleistungen, wissenschaftlichem Schreiben, barrierefreiem Studieren & bei psychischen Problemen, Trainings rund ums Jobben



Kitaplätze in Campusnähe



Ausstellungen, Events und Kreativkurse

IMPRESSUM:
studierendenWERK BERLIN
Hardenbergstraße 34
10623 Berlin
Tel.: +49 30 93939 -70
info@stw.berlin

www.stw.berlin

