



Umwelt-
erklärung
2023

INHALT

1 Vorwort	3
2 Unternehmensprofil	3
3 Umweltpolitik	5
4 Umweltmanagementsystem	8
4.1 Führung zeigen: Verantwortlichkeiten klären, Ressourcen sicherstellen und die Richtung weisen	8
4.2 Die Grundlagen zum Handeln legen: Den strategischen Kontext analysieren und die Ausgangssituation klären	9
4.3 Die Strategie entwickeln: Handlungsfelder, Ziele und Programm festlegen	9
4.4 Umweltrechtsvorschriften	10
4.5 Leistungsrichtwerte	12
4.6 Die Wirksamkeit sicherstellen: Fortschritte überwachen und das System fortlaufend verbessern	13
4.7 Unsere Mitarbeitenden einbeziehen – in alle Bereiche des Umweltmanagements	14
4.8 Bewertung und Priorisierung der Umweltaspekte	15
4.9 Bedeutende Umweltaspekte und ihr Management	16
5 Entwicklung unserer Umwelleistung 2020 bis 2023	21
5.1 Energieverbrauch und Emissionen	22
Energieverbrauch	25
Emissionen	26
5.2 Wasserverbrauch und Abwasseraufkommen	27
5.3 Abfallaufkommen	28
5.4 Rohstoff- und Materialeinsatz	30
5.5 Flächenverbrauch	34
5.6 Arbeitssicherheit	35
5.7 Indirekte Umweltauswirkungen durch vor- und nachgelagerte Prozesse	36
5.8 Gesellschaftliches Engagement	37
5.9 Strategie und Management	38
7 Gültigkeitserklärung	41
Impressum	42

1 Vorwort

Wer Berlin Cuisine kennt weiß, dass wir immer den entscheidenden Meter mehr gehen und Tag für Tag alles dafür geben, damit unsere Gäste unvergessliche Momente erleben.

Umso glücklicher waren wir, als im Jahr 2022 nach den zerrenden Jahren der Pandemie, die Veranstaltungsbranche einen regelrechten Boom erfuhr. Die Menschen waren hungrig nach unbeschwerten Momenten, guter Gesellschaft und schmackhaftem Essen. Die Nachfrage nach unseren hochwertigen Caterings ist auch in 2023 stetig gewachsen.

Wir haben Vollgas gegeben und uns auf das konzentriert, wofür wir brennen - für unsere Kunden und Gästen einen Abend zu kreieren, der in Erinnerung bleibt.

Getreu unserem Motto *“surprise and excite”* haben wir unsere Food-Konzepte weiterentwickelt und sind stolz darauf, eine breite Palette an nachhaltigen und qualitativ hochwertigen Produkten anzubieten.

Darüber hinaus haben wir uns auf die Weiterentwicklung der internen Prozesse konzentriert und konnten durch Investitionen und verfeinerte Abläufe ebenfalls Verbesserungen erzielen. 30 % unserer gefahrenen Kilometer wurden im vergangenen Jahr elektrisch zurückgelegt. Durch die Zusammenarbeit mit den Foodsavern kämpft Berlin Cuisine aktiv gegen Lebensmittelverschwendung und konnte gleichzeitig die Menge der anfallenden organischen Abfälle reduzieren.

Trotz dieser Erfolge möchten wir ehrlich und transparent über eine Herausforderung sprechen, durch personelle Fluktuation der

Umweltmanagementbeauftragten und einiger Mitglieder des Umweltteams in 2022 mussten wir diesen Bereich wieder neu organisieren. Seit Juli 2023 haben wir ein neues Umweltteam aufgestellt und das System hat wieder neues Leben bekommen. Jede:r bringt unterschiedliche Blickwinkel auf das Thema Umweltschutz mit. Denn jede:r kennt seinen Arbeitsplatz am besten und hat einen Blick dafür, wo Veränderungen zur Verringerung der Umweltauswirkungen notwendig und möglich sind.

Um noch besser auf die Saisonalität und Volatilität der Marktsituation reagieren zu können, haben wir im Jahr 2023 gezielte Investitionen und technische Anschaffungen getätigt. Unsere Bemühungen zielen darauf ab, nicht nur unsere betriebliche Effizienz zu steigern, sondern auch unsere Verantwortung für Umwelt und Ressourcen zu stärken und gleichzeitig eine noch höhere Qualität in unseren Dienstleistungen zu gewährleisten.

Diese Maßnahmen sind ein wichtiger Schritt in Richtung einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Geschäftstätigkeit. Wir sind davon überzeugt, dass sie nicht nur dazu beitragen, unsere Geschäftsprozesse zu optimieren, sondern auch unseren Kunden und Partnern das beste Catering-Erlebnis bieten, denn wir wollen - wie immer - 10 von 10 geben!



Max Jensen, CEO

2 Unternehmensprofil

Die Berlin Cuisine Jensen GmbH (BC) ist ein mittelständisches Unternehmen für Veranstaltungscatering mit Sitz auf dem Berliner Großmarkt. Unser inhabergeführtes Unternehmen entstand 2012 aus der Idee, Veranstaltungscatering so innovativ wie möglich zu gestalten. Mit „Contemporary Taste“, also zeitgenössischem Geschmack, zelebriert Berlin Cuisine den individuellen Stil und die Leidenschaft für neue Geschmackserlebnisse. Das heißt für Gründer und Geschäftsführer Max Jensen Bewährtes mit Neuem zu verbinden, regionale Produkte international abzuschmecken und das Ganze spektakulär in Szene zu setzen. Unser Angebot richtet sich an Unternehmen, Agenturen und andere Organisationen, aber auch an private Kunden und Kundinnen. Das Hauptgeschäftsfeld von Berlin Cuisine sind großen Veranstaltungen für Firmen, wir beliefern aber ebenfalls Messen, Kongresse, Crewcaterings oder Hochzeiten.

Wir bedienen die Veranstaltungen vor allem mit Foodstationen, Flying Menüs, Fingerfood und Gala Menüs. Abgerundet wird das Eventerlebnis für den Gast mit besonderem Service. Berlin Cuisine möchte es seinen Kunden ermöglichen, ihren Gästen zu zeigen, dass Ihnen Nachhaltigkeit wichtig ist – das ist maßgeblicher Treiber für Innovation im Bereich Nachhaltigkeit. Mit unseren innovativen nachhaltigen Konzepten „Sustainable Pleasure“, „Hidden Vegan“ und „From Nose to Tail“ überraschen und begeistern wir Kunden und Gäste.

Seit dem Start der Geschäftstätigkeit 2013 ist Berlin Cuisine ein schnell wachsendes Unternehmen. Bis zum Beginn der Covid-19-Pandemie im ersten Quartal 2020, stiegen Mitarbeitendenzahl und Umsatz jährlich an. Auch die Größe der belieferten Veranstaltungen stieg stetig an. 2013 stellte Berlin Cuisine die ersten 5 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ein und mietete die erste Küche mit einer Fläche von 120 m² an. Im Jahr 2021 durften wir kulinarisch 650 Events begleiten, bei denen insgesamt 97.509 Gäste bewirtet wurden. Im Jahr 2022 waren alle Events wieder live, und wir konnten 158.616 Gäste auf insgesamt 652 Events verwöhnen. Die Anzahl unserer festangestellten Mitarbeiter:innen lag im Jahr 2021 durchschnittlich bei 60 und stieg bis 2023 auf rund 120 an. Insgesamt haben wir im Jahr 2023 765 Events durchgeführt und damit letztendlich 194.160 Gäste erreicht.

Unser Standort auf dem Gelände des Berliner Großmarktes wurde ständig erweitert und umfasst inzwischen neben der großen Produktionsküche mehrere Lager- und Büroräume auf einer Fläche von knapp 2.500 m². Die Validierung nach EMAS erstreckt sich auf diesen Standort.

3 **Umweltpolitik**

In unserer Umweltpolitik definieren wir die Leitplanken, an denen sich unsere Umweltstrategie, Umweltziele und unser Handeln orientiert.

Umweltpolitik der Berlin Cuisine Jensen GmbH

Nachhaltigkeit ist für Berlin Cuisine kein Trend, sondern ein wesentliches Element der Unternehmensstrategie. Wir wollen die Erwartungen unserer Kunden vor, auf und nach dem Event übertreffen und mit unserem Engagement einen positiven Beitrag für die Gesellschaft leisten. Verantwortung für Gesellschaft und Umwelt zu übernehmen, ist dabei mit wirtschaftlicher Effizienz und ökonomischem Erfolg verbunden.

Wir verpflichten uns zur Einhaltung geltender gesetzlicher Vorschriften und behördlicher Auflagen sowie freiwilliger Anforderungen zum Schutz der Umwelt weit über die rechtlichen Anforderungen hinaus. Unser Umweltmanagementsystem und unsere Umweltleistung verbessern wir fortlaufend. Wir reduzieren die negativen Umweltauswirkungen unserer Produkte und der damit verbundenen Dienstleistungen systematisch und stetig.

Unsere Verpflichtung zum Schutz unserer Umwelt konkretisieren wir in folgenden umweltrelevanten Leitlinien:

- Wir tragen aktiv und engagiert zum Klimaschutz bei. Dafür reduzieren wir fortlaufend unseren Energieverbrauch.
- Wir fördern eine nachhaltige Mobilität. Dafür verbessern wir fortlaufend die Treibhausgasbilanz unserer eigenen Transporte und setzen Regeln und Anreize für eine nachhaltige Mobilität bei unseren Mitarbeitenden und Lieferanten.
- Wir reduzieren fortlaufend unseren Wasserverbrauch. Dabei legen wir neben den Einsparungen in der eigenen Produktion einen besonderen Fokus auf den Wasserverbrauch bei der Herstellung der von uns verwendeten Produkte.
- Wir reduzieren fortlaufend unser Abfallaufkommen. Dabei legen wir einen besonderen Fokus auf die Vermeidung von Plastik aller Art und das Reduzieren von Lebensmittelabfällen.
- Wir arbeiten gemeinsam mit unseren Partnern daran, die Umweltauswirkungen unserer vor- und nachgelagerten Prozesse fortlaufend zu verringern. Dabei setzen wir auf einen fairen Dialog und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit.
- Wir schützen unsere Umwelt und unsere Mitarbeitenden, indem wir für ein sicheres Arbeitsumfeld sorgen und Umweltgefährdungen aufgrund von Störfällen vorbeugen.

- Wir schulen unsere Mitarbeitenden fortlaufend entsprechend ihrer Aufgaben hinsichtlich umweltrelevanter Bereiche und beziehen sie proaktiv in die Ausgestaltung und Umsetzung unseres Umweltprogramms ein. So fördern wir Verantwortungsbewusstsein und Motivation.

Die sechs Handlungsfelder der Berlin Cuisine Jensen GmbH wurden definiert, um Umwelt- und Klimaschutz wirksam voranzubringen: Produkte, Operatives Geschäft, Mobilität, Mitarbeitende, Partner und Gesellschaft.

Wir haben 6 Handlungsfelder bestimmt



Produkte



Operatives Geschäft



Mobilität



Mitarbeitende



Partner



Gesellschaft

Kontextanalyse Catering-Branche: Herausforderungen & Chancen

Wir berücksichtigen zahlreiche externe und interne Faktoren, um unsere Geschäftstätigkeit erfolgreich auszurichten und zukunftsfähig zu gestalten.

Die aktuelle Wettbewerbslandschaft zeichnet sich durch viele direkte Konkurrenten aus, wobei sich nur wenige zu Umweltthemen positionieren. Die Zertifizierung nach EMAS hebt uns klar von der Konkurrenz ab und verschafft uns einen Wettbewerbsvorteil. Zukünftig erwarten wir, dass sich auch andere Caterer auf Umweltthemen ausrichten, was die Vergleichbarkeit und den Konkurrenzdruck erhöhen könnte.

Bezüglich der Entwicklung des Marktes, insbesondere bei der Nachfrage zu nachhaltig, ausgerichteten Veranstaltungen, gibt es ein stetiges Wachstum, besonders bei öffentlichen

Ausschreibungen. Wir streben aus Überzeugung auch weiterhin eine Vorreiterrolle in diesem Bereich an, jedoch besteht das Risiko, dass Kunden den Wandel zu umweltfreundlichen Events aufgrund höherer Kosten möglicherweise nicht mittragen werden.

Ein weiterer zu berücksichtigender Faktor ist der Klimawandel. Er beeinflusst die Verfügbarkeit und die Kosten von Lebensmitteln und erfordert eine Anpassung unseres Menüs an verfügbare Ressourcen. Während wir darin auch Chancen für kreative, nachhaltige Foodkonzepte sehen, erkennen wir auch das Risiko von Preissteigerungen und Qualitätsschwankungen.

Stakeholder-Management:

Unsere Kunden erwarten eine umweltfreundliche Produktion, gutes Abfallmanagement und die Einhaltung ökologischer Standards. Wir sehen langfristige Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden als Chance, dass nachhaltige Prozesse/Konzepte gut angenommen und mitgetragen werden, jedoch gibt es das Risiko, dass veränderte, umweltrelevante Vorgaben, die das Event betreffen, auf Widerstand beim Kunden stoßen und die Einführung und Umsetzung neuer Projekte verlangsamen können.

Die Beachtung von Verhaltenskodex, Sicherheit und Nachhaltigkeit seitens unserer Lieferanten ist von entscheidender Bedeutung. Eine gute und langjährige Zusammenarbeit mit Fokus auf unsere Umweltziele entlang des Lebenszyklus können zu Chancen führen, während mangelnde Bereitschaft des Lieferanten und höhere Kosten Risiken darstellen.

Eine gründliche Kontextanalyse und effektives Stakeholder-Management sind für uns bei Berlin Cuisine unerlässlich, um die Herausforderungen zu bewältigen und die Chancen in der Catering-Branche optimal zu nutzen.

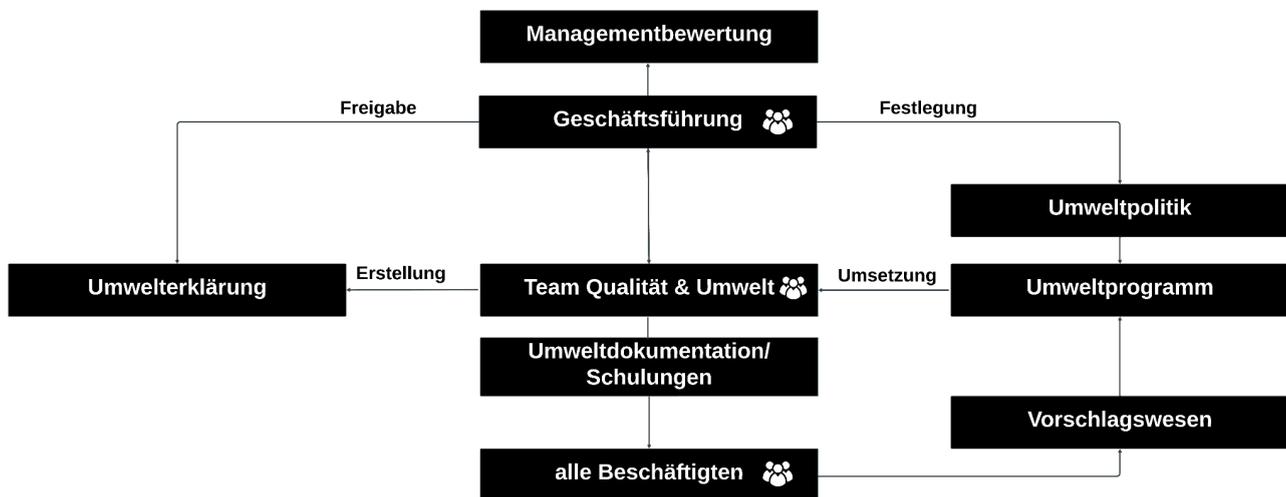
4 Umweltmanagementsystem

Wir wollen uns beim Umwelt- und Klimaschutz fortlaufend verbessern. Unser Umweltmanagementsystem nach EMAS und ISO 14001 hilft uns dabei.

4.1 Führung zeigen: Verantwortlichkeiten klären, Ressourcen sicherstellen und die Richtung weisen

Die oberste Verantwortung für unser Umweltmanagementsystem und unsere Umweltleistung liegt bei der Geschäftsführung. Sie stellt sicher, dass alle Verantwortlichkeiten und Befugnisse für die Umsetzung des Systems geklärt, die erforderlichen Ressourcen bereitgestellt und die Wirksamkeit des Systems gewährleistet sind. Mit der Umweltpolitik gibt sie die Leitplanken für unsere Umweltstrategie vor.

Die Aufgaben und Abläufe im Rahmen des Umweltmanagements werden von unserer Umweltmanagementbeauftragten (UMB) gesteuert. Die Umweltmanagementbeauftragten bringt in Zusammenarbeit mit dem Umweltteam neue Vorschläge für die Weiterentwicklung der Umweltstrategie und des Umweltmanagementsystems bei der Geschäftsführung ein. Das Umweltteam bildet die Schnittstelle von der Umweltmanagementbeauftragten und der Geschäftsführung zu den Mitarbeitenden. So können zusätzliche Impulse für die Strategieentwicklung geliefert werden und die Umweltziele durch konkrete Maßnahmen in den einzelnen Fachbereichen umgesetzt werden.



Die Zusammensetzung des Umweltteams wurde 2023 geändert und neu benannt. Das Umweltteam besteht nun aus dem Team-Lead jeder Abteilung. Die Team-Leads haben jederzeit die Möglichkeit und Kompetenz sich für die Umsetzung der geplanten Maßnahmen Unterstützung aus ihrem Team zu holen, dies verschafft dem ganzen System mehr Power und Umsetzungsfähigkeit. In 2024 konnten wir bereits feststellen, dass diese Neuausrichtung des Umweltteams sehr wirkungsvoll ist und zukünftig noch weiter zum Erfolg unseres Umweltmanagementsystems beitragen wird.

Die neue Umweltmanagementbeauftragte ist ebenfalls zuständig für die Hygiene und Lebensmittelsicherheit des Unternehmens. Unser Bestreben ist es, unser Umweltmanagementsystem, inkl. Arbeitssicherheit und Hygienekonzept zu einem integrierten Managementsystem zu bündeln. Die Integration unserer Umwelt- und Hygienemanagementsysteme ermöglicht es uns, Synergien zu nutzen und Ressourcen effektiver einzusetzen.

Die vorhandenen Teile des Managementsystems wurden erfasst, damit sind seit Mitte 2023 die Grundbausteine gelegt, sodass der Weiterentwicklung des Systems nichts mehr im Wege steht.

Unsere Geschäftsführung steuert mithilfe der ausgebildeten Sicherheitsbeauftragten im Unternehmen und der externen Fachkraft für Arbeitssicherheit die Einhaltung aller Anforderungen an die Sicherheit im Betrieb und führt regelmäßig Gefährdungsbeurteilungen durch.

4.2 Die Grundlagen zum Handeln legen: Den strategischen Kontext analysieren und die Ausgangssituation klären

Unser Ziel war es, für unsere Umweltstrategie regelmäßig zu analysieren, worin unsere wesentlichen Umweltaspekte und -auswirkungen bestehen und welche Verpflichtungen hieraus für unser Unternehmen erwachsen.

Für die Umweltstrategie betrachten wir zum Einen, in welchem Kontext unser unternehmerisches Handeln stattfindet – den Zustand der Umwelt in unserem Aktionsbereich, erwartete Veränderungen des ökologischen, sozialen, ökonomischen und technologischen Marktumfeldes, sowie die Anforderungen und Erwartungen unserer internen und externen Stakeholder. Zum Anderen analysieren wir, welche Anforderungen des Umwelt- und Arbeitssicherheitsrecht für uns gelten. Schließlich erfassen wir mithilfe unserer Input-Output-Analysen, worin der wesentliche Ressourcenverbrauch und Emissionen unseres Betriebs bestehen.

Alle drei Teile wurden Stück für Stück wieder aktualisiert und bilden damit die Grundlage, um das Umweltprogramm immer situationsangepasst gestalten zu können.

4.3 Die Strategie entwickeln: Handlungsfelder, Ziele und Programm festlegen

Um den Umwelt- und Klimaschutz bei Berlin Cuisine wirksam voranzubringen, haben wir sechs Handlungsfelder definiert: Produkte, Operatives Geschäft, Mobilität, Mitarbeitende, Partner und Gesellschaft. Unsere mittelfristigen Ziele richten sich darauf, unsere Umwelleistung hinsichtlich unserer wesentlichen Umweltaspekte in allen Handlungsfeldern zu verbessern.

Unsere Umweltpolitik und Handlungsfelder haben wir nicht geändert. So stellen wir sicher, dass eine gewisse Kontinuität herrscht.

Wir haben unsere Umweltziele für den nächsten 3-Jahres-Zeitraum, bis zum Ende 2026 festgelegt. Zusätzlich werden jährlich Meilensteine bestimmt. Diese bilden mit den Zielen die Grundlage für

unser Umweltprogramm. Dieses enthält zusätzlich Maßnahmen, Verantwortlichkeiten und den aktuellen Stand, damit bildet das Umweltprogramm die Grundlage für die Überwachung der Ziele.

Die Umsetzung unseres Umweltprogramms gehen wir im Team an. Die Umweltmanagementbeauftragte ist im regelmäßigen Austausch mit den Umweltteammitgliedern und erfasst, wie die Umsetzung vorangeht und wo Unterstützungsbedarf besteht. Quartalsweise besprechen wir in der Umweltteamsitzung die Fortschritte, passen unser Vorgehen an und planen ggf. weitere Maßnahmen für das kommende Quartal.

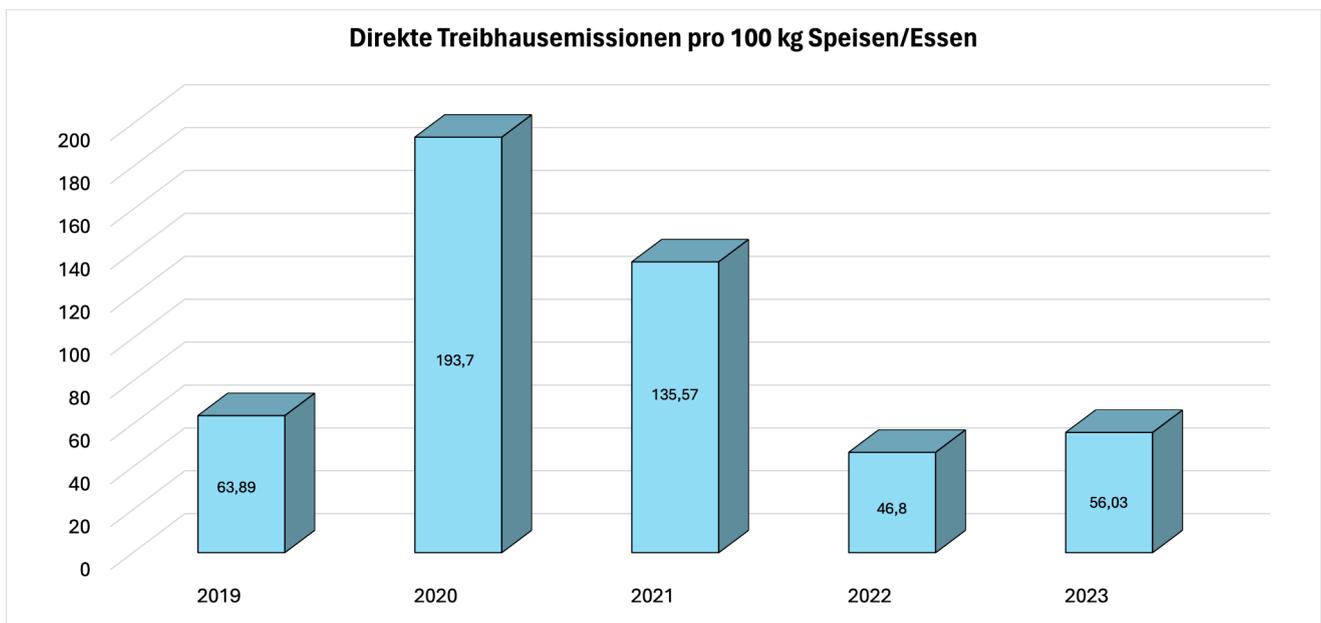


Abbildung 1: Direkte Treibhausmissionen pro 100 kg Speisen/Essen im Verlauf von 2019 bis 2023.

4.4 Umweltrechtsvorschriften

Um unseren rechtlichen Verpflichtungen aus den Bereichen Umweltschutz, Arbeitssicherheit und Lebensmittelhygiene nachzukommen, haben wir ein individuelles und immer aktuelles Rechtsverzeichnis generiert. Mithilfe der softwaregestützten Mitteilung über Änderungen in den unternehmensrelevanten Gesetzen ist der Themenbereich bindende Verpflichtungen bestmöglich abgedeckt. Anstehende Änderungen der Gesetzmäßigkeiten werden quartalsweise im Umweltteam und HACCP-Team mitgeteilt, die Relevanz für das Unternehmen besprochen und die notwendigen Handlungen des Unternehmens abgeleitet.

Wir halten alle relevanten Umweltvorschriften ein.

Für uns besonders relevante Bereiche des Umwelt- und Arbeitssicherheitsrechts	Relevante Einrichtungen / Aktivitäten
Chemikaliengesetz Gefahrstoffverordnung	Umgang mit sowie Lagerung und Transport von Gefahrstoffen
TRGS 510	Lagerung von Gefahrstoffen in ortsbeweglichen Behältern
Immissionsschutzrecht	Kühlsysteme der Kühlhäuser, schädliche Umwelteinwirkungen durch Luftverunreinigungen, Geräusche, Gerüche o.ä. auf Veranstaltungen
EU-F-Gase Verordnung	Kühlsysteme der Kühlhäuser
Verpackungsgesetz	Registrierungspflicht und Lizenzierungspflicht für Verpackungen
Kreislaufwirtschaftsgesetz	Im Betrieb und auf Veranstaltungen, Abfallmanagement
Gewerbeabfallverordnung	Entstehung von und Umgang mit Abfall im Betrieb
Arbeitsschutzrecht (ArbSchG, ASiG, u.a. BG-Vorschriften)	Arbeit im Betrieb und auf Veranstaltungen
Betriebssicherheitsverordnung	Umgang mit Arbeitsmitteln
Energiesicherungsgesetz Verordnung zur Sicherung der Energieversorgung über mittelfristig wirksame Maßnahmen (EnSimiMaV)	Energiemanagement im Betrieb
EMAS-Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 i.d.g.F	Anforderungen für eine EMAS Zertifizierung
Beschluss (EU) 2016/611 Referenzdokument über Indikatoren für die Umweltleistung und Leistungsrichtwerte für die Tourismusbranche	Erfassung des Verbrauchs im Betrieb und Vergleich der branchenspezifischen Richtwerte

4.5 Leistungsrichtwerte

In der Umwelterklärung wurden die branchenspezifischen Leistungsrichtwerte für die Tourismusbranche entsprechend dem Beschluss (EU) 2016/611 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 dargestellt und bewertet.

4.5.1 Umweltorientierter Einkauf von Lebensmitteln und Getränken

Leistungsrichtwerte	Bewertung	Anforderung erfüllt?
Die Organisation kann für alle Hauptzutaten dokumentierte Informationen vorlegen, aus denen zumindest das Herkunftsland hervorgeht.	Alle Zutaten werden von qualifizierten Lieferanten geliefert, die Nachweise des Herkunftslandes für jedes Produkt vorlegen können.	Ja, BUMP ¹ (b58) erfüllt
Mindestens 60 % aller Lebensmittel und Getränke (nach Einkaufswert) verfügen über eine Umweltzertifizierung (z.B. für ökologische Produktion).	Die Auswahl unserer Lieferanten erfolgt nicht vorrangig nach dem Vorhandensein einer Umweltzertifizierung. Wir werden durch regionale Lieferanten in unmittelbarer Umgebung unseres Produktionsstandortes beliefert, dadurch können wir viele tkm einsparen.	Nein, BUMP (b59) nicht erfüllt

4.5.2 Behandlung organischer Abfälle

Leistungsrichtwerte	Bewertung	Anforderung erfüllt?
Mindestens 95 % der organischen Abfälle werden getrennt und nicht in Deponien entsorgt, sondern anderweitig verwertet, sofern möglich durch anaerobe Vergärung.	Die organischen Abfälle, die durch unsere Geschäftstätigkeit anfallen, werden getrennt und über Refood entsorgt.	Ja, BUMP (b60) erfüllt
Das Gesamtaufkommen organischer Abfälle beträgt höchstens 0,25 kg pro Restaurantgast und das Aufkommen vermeidbarer Abfälle höchstens 0,18 kg pro Restaurantgast.	Wir übersteigen die Richtwerte an organischem Abfall, da die Erfüllung der Kundenwünsche (z.B. am Bufett muss bis zum letzten Gast die komplette Auswahl der Speisen vorhanden sein) vorrangig priorisiert wird. Vermeidbarer Abfall und organischer Abfall wird bei uns nicht getrennt erfasst.	Nein, BUMP (b61) nicht erfüllt

¹ BUMP: bewährte Umweltmanagementpraxis



4.5.3 Optimierte Vorrichtungen für Geschirrspülen, Reinigung und Lebensmittelzubereitung

Leistungsrichtwerte	Bewertung	Anforderung erfüllt?
Umsetzung eines Küchen-Wassermanagementplans, der die Überwachung und Meldung des gesamten Wasserverbrauchs in der Küche (ausgedrückt als Wasserverbrauch pro Restaurantgast) sowie die Ermittlung vorrangiger Maßnahmen zur Reduzierung des Wasserverbrauchs umfasst.	Der Wasserverbrauch in der Küche wird erfasst, aber nicht tagesaktuell überwacht und gemeldet.	BUMP (b62) teilweise erfüllt
(b63) Mindestens 70 % des Einkaufsvolumens chemischer Reinigungsmittel zum Geschirrspülen und zur allgemeinen Reinigung (ausgenommen Backofenreiniger) sind mit einem Umweltkennzeichen (z.B. dem EU-Umweltzeichen) versehen.	Das Preis-Leistungsverhältnis der Reinigungsmittel mit Umweltkennzeichen hat bisher nicht überzeugt.	Nein, BUMP (b63) nicht erfüllt

4.5.4 Optimierte Vorrichtungen für Kochen, Belüftung und Kühlung

Leistungsrichtwert	Bewertung	Anforderung erfüllt?
(b64) Umsetzung eines Küchen-Energiemanagementplans, der die Überwachung und Meldung des gesamten Energieverbrauchs in der Küche (ausgedrückt als Energieverbrauch pro Restaurantgast) sowie die Ermittlung vorrangiger Maßnahmen zur Reduzierung des Energieverbrauchs umfasst.	Der Energieverbrauch wird am gesamten Produktionsstandort (Logistik, Lager, Büro und Küche) pro Gast erfasst.	Ja, BUMP (b64) erfüllt

4.6 Die Wirksamkeit sicherstellen: Fortschritte überwachen und das System fortlaufend verbessern

Um unsere Umweltleistung sowie unser Umweltmanagementsystem kontinuierlich zu verbessern, bedarf es unter anderem eines stabilen Controlling-Systems.

Wir überwachen unsere Umweltleistung gemäß den EMAS-Kernindikatoren wie Energieverbrauch und Emissionen, Wasserverbrauch und Abwasser, Abfallaufkommen, Rohstoff- und Materialeinsatz sowie Flächenverbrauch. Unser Ziel ist es, die Leistung in allen Bereichen kontinuierlich zu verbessern. Die Verbesserungsvorschläge für unser Umweltmanagementsystem, die durch das interne Audit aufgezeigt wurden, werden sorgfältig angegangen, und die Korrekturmaßnahmen werden systematisch erfasst und umgesetzt. Dabei arbeiten die Geschäftsführung, die Umweltmanagementbeauftragte und das Umweltteam eng zusammen. Wir arbeiten täglich an einem funktionsfähigen Umweltmanagementsystem, das uns ganzheitlich voranbringt!

4.7 Unsere Mitarbeitenden einbeziehen – in alle Bereiche des Umweltmanagements

Ein erfolgreiches Umweltmanagement auf Mitwirkung der gesamten Belegschaft angewiesen. Unsere Mitarbeitenden sollen unsere Anforderungen an den Umwelt- und Klimaschutz in ihren täglichen Arbeitsprozessen umsetzen. Ihre Ideen und Vorschläge liefern zudem wertvolle Impulse, um unsere Umweltleistung immer weiter zu verbessern. Mitarbeitende werden aufgefordert, sich zielgerichtet mit Verbesserungsvorschlägen einzubringen, um das System mit dem ganzen Team voranzubringen.

Neue Mitarbeitende werden beim Onboarding ab Tag eins mit unserer Umweltpolitik und unseren Umwelt- und Sicherheitsstandards vertraut gemacht. Im Rahmen von internen Newslettern und der Vorstellung neuer nachhaltiger Foodkonzepte schaffen wir Bewusstsein für den Umwelt- und Klimaschutz und informieren über aktuelle Entwicklungen aus dem Umweltmanagement. Außerdem sind die Umweltteammitglieder, welche bewusst interdisziplinär ausgewählt wurden, direkte Ansprechpartner und können Aussagen treffen über den jeweiligen Bereich der Mitarbeitenden.

Feedback und Verbesserungsideen für das Umweltmanagement von Berlin Cuisine können unsere Mitarbeitende über eine Reihe von Kanälen einbringen: persönlich an die Umweltmanagementbeauftragte und jederzeit über ein elektronisches Postfach, vertraulich und anonym über die Improvement Box, das jährlich Start/Stopp/Keep-Event, sowie über die Mitglieder des Umweltteams, welche Anregungen in die regelmäßigen Treffen einbringen.

Umweltaspekte

Um unsere Auswirkungen auf die Umwelt systematisch managen zu können, bewerten und priorisieren wir unsere Umweltaspekte.

4.8 Bewertung und Priorisierung der Umweltaspekte

Unsere Umweltaspekte bewerten wir mithilfe folgender Kriterien:

Risiken:

1. negative Auswirkungen auf die Umwelt (Häufigkeit bzw. Wahrscheinlichkeit sowie potenzielle Schwere)
2. Stand der Technik bzw. der Lösungen
3. negative Auswirkungen auf Kosten
4. Risiken bezüglich der Einhaltung rechtlicher Anforderungen und vertraglicher Vorgaben
5. negative Auswirkungen auf die Meinungen besonders wichtiger Stakeholder (Kund:innen, Mitarbeitende bzw. Bewerber:innen)

Chancen:

1. positive Auswirkungen auf die Kosten bzw. Höhe der möglichen Ersparnisse
2. erhöhte Attraktivität für Mitarbeitende / Bewerber:innen
3. erhöhte Attraktivität für Kund:innen, zusätzliche Umsätze
4. positive Auswirkungen auf die öffentliche Wahrnehmung

Für jedes Kriterium vergeben wir eine Punktzahl, mit der wir die Risiken und Chancen als nicht vorhanden, gering, mittel oder hoch bewerten. Je nach erreichter Gesamtpunktzahl stufen wir einen Umweltaspekt als Priorität A (hoch), B (mittel) oder C (gering) ein. Alle Aspekte mit einer mittleren oder hohen Priorität werten wir als bedeutende Umweltaspekte.

Die Bewertung unserer Umweltaspekte aktualisieren wir jährlich bzw. nach Bedarf unterjährig, sowie sich wesentliche Grundlagen unserer Arbeit verändern (z. B. Nutzung neuer Betriebsstätten, Anlagen, Tätigkeiten).

Darüber hinaus bewerten wir regelmäßig die Risiken potenzieller Notfallsituationen mit Blick auf a) die Wahrscheinlichkeit, dass der Notfall eintritt und b) die Schwere des potenziellen Schadens. Auch hier stufen wir die potenziellen Notfallsituationen je nach erreichter Punktzahl als Priorität A (hoch), B (mittel) oder C (gering) ein.



4.9 Bedeutende Umweltaspekte und ihr Management

Unsere Tätigkeiten stehen in vielfältiger Weise in Wechselwirkung mit der Umwelt. Hieraus entstehen sowohl Risiken für Mensch und Umwelt als auch Chancen, wie wir zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen können. Auf den folgenden Seiten geben wir einen Überblick, worin die wesentlichen Umweltaspekte in unseren sechs Handlungsfeldern bestehen und was wir bereits tun, um negative Auswirkungen zu reduzieren und Chancen zu nutzen.

4.9.1 Handlungsfeld Produkte

Im Handlungsfeld Produkte betrachten wir unser neben unserem Angebot für Veranstaltungen und Hospitality auch unsere nachhaltigen Produktinnovationen. Bei den bedeutendsten Umweltaspekten in diesem Handlungsfeld handelt es sich insbesondere um Rohstoffverbrauch, die Erzeugung von Abfall und die Auswirkungen der Produkte. Dabei spielen die in der Tabelle aufgezeigten umweltrelevanten Tätigkeiten: Zusammensetzung der Menüs, die Verpackung des Essens für den Transport und das Kochen, Warmhalten und Kühlen von Essen und Getränken auf Veranstaltungen eine Rolle. Auch die Bereitstellung der Speisen und Getränke stellt sich als umweltrelevante Tätigkeit heraus, bei der es besonders auf die Portionierung, Verpackung, Art des Geschirrs, Trennung des anfallenden Abfalls durch die Kund:innen und weitere Faktoren ankommt. Eine weitere umweltrelevante Tätigkeit stellen die Sales-Gespräche und die Veranstaltungsplanung dar. An dieser Stelle können wichtige Faktoren, wie beispielsweise die Mengenplanung oder Geschirrauswahl einer Veranstaltung beeinflusst werden.

Als Chance für einen positiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung sehen wir hier besonders unsere innovativen, nachhaltigen Angebote. Durch Konzepte wie Sustainable Pleasure, eine Low Waste Veranstaltung und Hidden Vegan, eine Veranstaltung ohne tierische Produkte oder auch From Nose to Tail, ein Konzept, bei dem alle Teile des regional gezüchteten Rinds verarbeitet werden, werden nachhaltige Konzepte für unsere Kund:innen erlebbar gemacht.

Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Produkte

		Mögliche negative Umweltauswirkungen ²										Beeinflussbarkeit	Prio	
umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	KL	LU	BW	BV	OZ	RE	AB	LÄ	GE	TW			
Produktentwicklung/-portfolio – Zusammensetzung der Menüs	Auswirkungen der Produkte und Dienstleistungen	x	x	x	x	x	x	x				x	indirekt	A
Verpackung der Speisen bei Auslieferung	Erzeugung von Abfall, Auswirkungen der Produkte und Dienstleistungen						x	x					teils direkt, teils indirekt	A

² KL = Klimawandel, LU = Verschmutzung der Luft, BW = Verschmutzung von Böden / Wasser, BV = Verlust der biologischen Vielfalt, OZ = Zerstörung der Ozonschicht, RE = Verbrauch von Ressourcen, AB = negative Effekte der Abfallverwertung, LÄ = Lärmbelästigung, GE = Gesundheitsgefährdung, TW = Gefährdung des Tierwohls



Bereitstellung von Essen und Getränken auf Veranstaltungen – Portionierung, Verpackung, Art des Geschirrs etc.	sonstiger Rohstoff-/ Materialverbrauch, Auswirkungen der Produkte und Dienstleistungen	x	x	x	x			x	x							teils direkt, teils indirekt	A
Sales-Gespräche / Veranstaltungsvorbereitung – Mengenplanung für das Catering	Auswirkungen der Produkte und Dienstleistungen	x	x	x	x	x	x	x						x		indirekt	B
Kochen, Warmhalten und Kühlen von Essen und Getränken auf Veranstaltungen	Auswirkungen der Produkte und Dienstleistungen	x	x					x								teils direkt, teils indirekt	B
Bereitstellung von Essen und Getränken auf Veranstaltungen – Erzeugung / Trennung von Abfällen durch Dritte	Auswirkungen der Produkte und Dienstleistungen								x							indirekt	B

4.9.2 Handlungsfeld Operatives Geschäft

Im Handlungsfeld Operatives Geschäft betrachten wir alle Prozesse im Betrieb und auf der Veranstaltung. Bei den bedeutendsten Umweltaspekten in diesem Handlungsfeld handelt es sich insbesondere um Energieverbrauch, Wasserverbrauch, Verbrauch von Materialien und Rohstoffen, die nicht Lebensmittel sind, Erzeugung von Abfall, Flächennutzung und Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr. Dabei spielen die in der Tabelle aufgezeigten umweltrelevanten Tätigkeiten Speisenzubereitung, Kühlung von Lebensmitteln, Spülen von Geschirr, Heizen, Kühlen und Belüften der Innenräume und des Bürobetriebs die bedeutendste Rolle. Weitere umweltrelevante Tätigkeiten konnten für die Reinigung der Oberflächen und Böden, die Sortierung des Rücklaufs, das Be- und Entladen der eigenen Transporter, die Beleuchtung im Gebäude, die Warmwasserversorgung im Gebäude, Flächenversiegelung des Außengeländes, und die Notfallsituationen Brandgefahr und Energieausfall ermittelt werden.

Als Chance für einen positiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung achten wir in diesem Handlungsfeld bereits auf Einsparungen von Energie, Wasser und Materialien sowie die Verwendung von umweltfreundlichen Materialien und Rohstoffen. Besonders Rohstoffe aus Kunststoff versuchen wir zu ersetzen. Auch sehen wir das gute partnerschaftliche Verhältnis zu den Veranstaltungsorten als große Chance, die Abläufe auf der Veranstaltung zukünftig in Kooperation noch umweltfreundlicher zu gestalten (z.B. Strom aus erneuerbaren Quellen).



Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Operatives Geschäft

umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	Mögliche negative Umweltauswirkungen ³										Beeinflussbarkeit	Prio	
		KL	LU	BW	BV	OZ	RE	AB	LÄ	GE	TW			
Zubereitung von Speisen	Energieverbrauch, sonstiger Rohstoff-/ Materialverbrauch (Zutaten, Arbeits- und Hygienebekleidung), Erzeugung von Abfall	x					x	x					direkt	A
Kühlen / Tiefkühlen von Lebensmitteln	Energieverbrauch	x					x						direkt	A
Spülen von Geschirr	Energieverbrauch, Wasserverbrauch, Einleitung von Schadstoffen in das Abwasser	x		x			x						direkt	A
Heizen, Kühlen und Belüften der Innenräume	Energieverbrauch	x					x		x				direkt	A
Bürobetrieb	Energieverbrauch, sonstiger Rohstoff-/ Materialverbrauch (Arbeitsbekleidung)	x					x						direkt	A
Spülen von Geschirr	Energieverbrauch, THG-Emissionen	x					x						direkt	A
Zubereitung von Speisen	Wasserverbrauch						x						direkt	B
Schockgefrieren von Lebensmitteln	Energieverbrauch	x					x						direkt	B
Spülen von Geschirr	sonstiger Rohstoff-/ Materialverbrauch (Reinigungsmittel)						x						direkt	B
Reinigung der Oberflächen und Böden	Wasserverbrauch						x						direkt	B
Sortieren des Rücklaufs	Erzeugung von Abfall						x	x					direkt	B
Be- und Entladen eigener Transporter	Energieverbrauch, Erzeugung von Luftschadstoffen/ Gerüchen/ Lärm	x	x				x		x				direkt	B
Bürobetrieb	Energieverbrauch, Erzeugung von Abfall	x					x	x					direkt	B
Gebäudeinfrastruktur - Beleuchtung	Energieverbrauch						x						direkt	B
Brandgefahr bei der Lagerung von Waren, in der Produktion/ Showküche und im Bürobetrieb	Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr	x	x	x		x	x			x			direkt	B
Energieausfall/ Versagen von Anlagen im Gebäude	Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr						x			x			direkt	B
Herstellung von Eventequipment/Reparatur	Energieverbrauch, THG-Emissionen, Erzeugung/Trennung von Abfall, menschliche Sicherheit, Gesundheit	x					x	x	x	x			direkt	B

³ KL = Klimawandel, LU = Verschmutzung der Luft, BW = Verschmutzung von Böden / Wasser, BV = Verlust der biologischen Vielfalt, OZ = Zerstörung der Ozonschicht, RE = Verbrauch von Ressourcen, AB = negative Effekte der Abfallverwertung, LÄ = Lärmbelästigung, GE = Gesundheitsgefährdung, TW = Gefährdung des Tierwohls



4.9.3 Handlungsfeld Mobilität

Im Handlungsfeld Mobilität betrachten wir alle Fahrten, die im oder für das Unternehmen getätigt werden. Bei den bedeutendsten Umweltaspekten in diesem Handlungsfeld handelt es sich insbesondere um den Energieverbrauch, die Erzeugung von Luftschadstoffen und die Mobilität durch Dritte. Dabei spielen die in der Tabelle aufgezeigten umweltrelevanten Tätigkeiten Ausliefern des Essens mit eigenen Fahrzeugen, Ausliefern durch Transportdienstleister und betriebsbedingte Fahrten der Mitarbeitenden eine bedeutende Rolle. Auch die An- und Abfahrt externen Personals, die Lieferung von Waren zum Betrieb und Veranstaltungsort und der Abtransport von Abfällen stellen sich als umweltrelevante Tätigkeit heraus.

Als Chance für einen positiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung sehen wir hier neben effizienter Planung besonders die Umstellung unseres Fuhrparks auf Elektromobilität, welche durch die Anschaffung von einem E-Transporter und elektrischen Kleinwagen als Dienstwagen bereits umgesetzt wurde.

Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Mobilität

		Mögliche negative Umweltauswirkungen ⁴										Beeinfluss- barkeit	Prio
umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	K L	L U	B W	B V	O Z	R E	A B	L Ä	G E	T W		
Auslieferung von Essen mit eigenen Fahrzeugen	Energieverbrauch, Erzeugung von Luftschadstoffen/ Gerüchen/ Lärm	x	x				x			x		direkt	A
betriebsbedingte Fahrten der Mitarbeitenden mit Dienstwagen	Energieverbrauch, Erzeugung von Luftschadstoffen/ Gerüchen/ Lärm	x	x				x			x		direkt	A
betriebsbedingte Fahrten der Mitarbeitenden mit eigenen Transportmitteln	Transport/ Mobilität durch Dritte	x	x				x			x		indirekt	A
An- und Abfahrten externen Personals zu BC / zu Veranstaltungen	Transport/ Mobilität durch Dritte	x	x				x			x		indirekt	B
Anlieferung von Waren durch Dritte bei BC / bei Veranstaltungsorten	Transport/ Mobilität durch Dritte	x	x				x			x		indirekt	B
Abtransport von Abfällen durch Entsorgungsdienste	Transport/ Mobilität durch Dritte	x	x				x			x		indirekt	B

4.9.4 Handlungsfeld Mitarbeitende

Im Handlungsfeld Mitarbeitende betrachten wir alle Belange unserer Mitarbeitenden. Bei den bedeutendsten Umweltaspekten in diesem Handlungsfeld handelt es sich insbesondere um die Arbeitssicherheit und Gesundheit der Mitarbeitenden und die Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr im Betrieb und auf Veranstaltungen. Dabei spielen die in der Tabelle aufgezeigten

⁴ KL = Klimawandel, LU = Verschmutzung der Luft, BW = Verschmutzung von Böden / Wasser, BV = Verlust der biologischen Vielfalt, OZ = Zerstörung der Ozonschicht, RE = Verbrauch von Ressourcen, AB = negative Effekte der Abfallverwertung, LÄ = Lärmbelästigung, GE = Gesundheitsgefährdung, TW = Gefährdung des Tierwohls



umweltrelevanten Tätigkeiten: Ein- und Ausräumen von Regalen, Spülen von Geschirr, Arbeiten im Büro und die Unfallgefahr im Warenlager und dem Rücklauf- und Spülbereich eine bedeutende Rolle. Auch der Raucherbereich und die Unfallgefahr bei der Zubereitung von Speisen stellen sich als umweltrelevante Tätigkeit heraus.

Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Mitarbeitende

umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	Mögliche negative Umweltauswirkungen ⁵										Beeinflussbarkeit	Prio		
		KL	LU	BW	BV	OZ	RE	AB	LÄ	GE	TW				
Ein- und Ausräumen von Regalen	Arbeitssicherheit/ Gesundheit											x		direkt	A
Unfallgefahr im Warenlager und im Bereich Rücklauf-/ Spülbereich	Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr											x		direkt	B
Unfallgefahr bei der Zubereitung von Speisen	Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr											x		direkt	B
Spülen von Geschirr – Luftqualität und Hantieren mit Reinigern	Arbeitssicherheit/ Gesundheit											x		direkt	B

4.9.5 Handlungsfeld Partner

Im Handlungsfeld Partner betrachten wir alle Beziehungen zu unseren Geschäftspartnern, wie beispielsweise Locations, Dienstleistende und liefernde Unternehmen und Entsorgungsunternehmen. Bei den bedeutendsten Umweltaspekten in diesem Handlungsfeld handelt es sich insbesondere um die Umweltleistung und das -verhalten von Lieferanten und deren Produkten und Dienstleistungen und um die Umweltleistung und das -verhalten von Recycling- und Entsorgungsunternehmen. Dabei spielen die in der Tabelle aufgezeigten umweltrelevanten Tätigkeiten: Beschaffung von Zutaten, Mieten von Fahrzeugen, Beauftragung von Transportdienstleistenden und die Beauftragung von Recycling- und Entsorgungsunternehmen eine bedeutende Rolle. Auch die Beschaffung weiterer Produkte und Dienstleistungen wie zum Beispiel von Getränken, Veranstaltungsequipment, Verpackungen, Reinigungsmitteln, Bürobedarf, Bekleidung und Personal- und Reinigungsdienstleistungen stellen sich als umweltrelevante Tätigkeit heraus.

Als Chance für einen positiven Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung betrachten wir das gute partnerschaftliche Verhältnis zu den Veranstaltungsorten, um die Abläufe auf der Veranstaltung zukünftig in Kooperation noch umweltfreundlicher zu gestalten (z.B. Strom aus erneuerbaren Quellen). Auch das partnerschaftliche Verhältnis zu unseren Lieferanten sehen wir als Chance, um den Lebensweg der eingekauften Produkte zukünftig nach ökologischen und sozialen Aspekten zu optimieren. Deshalb wollen wir auch ein besonderes Augenmerk auf die Wiederverwertbarkeit von Produkten und Abfällen legen.

⁵ KL = Klimawandel, LU = Verschmutzung der Luft, BW = Verschmutzung von Böden / Wasser, BV = Verlust der biologischen Vielfalt, OZ = Zerstörung der Ozonschicht, RE = Verbrauch von Ressourcen, AB = negative Effekte der Abfallverwertung, LÄ = Lärmbelästigung, GE = Gesundheitsgefährdung, TW = Gefährdung des Tierwohls



Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Partner

		Mögliche negative Umweltauswirkungen ⁶										Beeinflussbarkeit	Prio
umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	KL	LU	BW	BV	OZ	RE	AB	LÄ	GE	TW		
Beschaffung von Zutaten	Umweltleistung/-verhalten von Lieferanten und deren Produkten/ Dienstleistungen	x	x	x	x	x	x	x		x	x	indirekt	A
Mieten von Fahrzeugen, Beauftragung von Transportdienstleistern	Umweltleistung/-verhalten von Lieferanten und deren Produkten/ Dienstleistungen	x	x				x			x		indirekt	A
Beauftragung von Recycling- und Entsorgungspartnern	Umweltleistung/-verhalten von Recycling- und Entsorgungspartnern							x				indirekt	A
Beschaffung weiterer Produkte und Dienstleistungen (Getränke, Veranstaltungsequipment, Verpackungen, Reinigungsmittel, Bürobedarf, Bekleidung, Personal, Reinigung)	Umweltleistung/-verhalten von Lieferanten und deren Produkten/ Dienstleistungen	x	x	x			x	x		x		indirekt	B

4.9.6 Handlungsfeld Gesellschaft

Im Handlungsfeld Gesellschaft verstehen wir uns als Teil dieser und wollen Verantwortung übernehmen. Deshalb engagieren wir uns in gastronomienahen und gesellschaftspolitischen Fragen. Unter dem Umweltaspekt gesellschaftliches Engagement haben wir das Einbringen von Wissen, Kompetenzen und Engagement für eine gesunde, umwelt- und klimabewusste Ernährung als umweltrelevante Tätigkeit identifiziert.

Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Gesellschaft

		Mögliche positive Umweltauswirkungen – Verringerung von...										Beeinflussbarkeit	Prio
umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	KL	LU	BW	BV	OZ	RE	AB	LÄ	GE	TW		
Wissen, Kompetenzen und Engagement für eine gesunde umwelt- und klimabewusste Ernährung einbringen	Entscheidungen Verwaltung/Planung	x	x	x	x	x	x	x		x	x	indirekt	A

⁶ KL = Klimawandel, LU = Verschmutzung der Luft, BW = Verschmutzung von Böden / Wasser, BV = Verlust der biologischen Vielfalt, OZ = Zerstörung der Ozonschicht, RE = Verbrauch von Ressourcen, AB = negative Effekte der Abfallverwertung, LÄ = Lärmbelästigung, GE = Gesundheitsgefährdung, TW = Gefährdung des Tierwohls



5 Entwicklung unserer Umweltleistung 2020 bis 2023

Mit dem Beginn der Pandemie im März 2020 und den damit einhergehenden Veranstaltungsverböten, die sich auch im Jahr 2021 fortsetzten, sanken die Verbräuche und die produzierten Mengen in diesen beiden Jahren stark. Ab dem Jahr 2022 gab es keine pandemiebedingten Einschränkungen mehr. Alle Events im Jahr 2022 fanden wieder live statt, die Nachfrage war hoch und die Menge der produzierten Speisen stieg im Vergleich zu 2020 stark an.

Im Jahr 2023 stieg die Menge der produzierten Speisen erwartungsgemäß weiter an.

Bei der Berechnung der EMAS-Kernindikatoren haben wir die folgenden Bezugsgrößen angesetzt:

	Einheit	2020	2021	2022	2023
Bezugsgrößen für Kernindikatoren					
100 kg produzierte Speisen/Essen	100 Kilogramm (kg)	452	554	2.354	2.597
Verbräuche pro Gast	pro Gast	113.365	97.509	158.616	194.160

Zusätzlich wurden im Jahr 2023 neue EMAS-Kernindikatoren (Verbräuche pro Gast) eingeführt, um eine genauere Bewertung der Nachhaltigkeitsleistung des Unternehmens zu ermöglichen. Die Kennzahlen pro Gast wurden ermittelt, da sie transparenter sind und einen umfassenden Überblick bieten.

5.1 Energieverbrauch und Emissionen

Die Energieverbräuche und Emissionen haben im Verlauf seit der Einführung des Umweltmanagementsystems eine positive Entwicklung genommen. Sowohl die relativen, als auch die absoluten Energieverbräuche und Emissionen sind in 2023 im Vergleich zu 2020 zum Teil deutlich gesunken. Aber im Vergleich zum Vorjahr ist bei der relativen Menge ein Anstieg zu verzeichnen.

Aufgrund von Prozessänderungen und Investitionen sind einige unserer Kernindikatoren teilweise gestiegen. Unsere Eigenleistung ist in 2023 ebenfalls stark gestiegen, wodurch der Energieverbrauch direkt bei uns im Unternehmen, dafür aber nicht mehr in der Vorkette anfällt.

Eine weitere Änderung führt ebenfalls zu einer Erhöhung des Energieverbrauches im Unternehmen. Seit 2023 betreiben wir eine inhouse-Werkstatt, wir bauen unser benötigtes Equipment teilweise selbst und haben die Möglichkeit eine Vielzahl an Geräten und Equipment selbst zu reparieren. Diese erfolgreiche Innovation spiegelt für uns die gelebte Nachhaltigkeit wider. Im letzten Kapitel der Umwelterklärung haben wir die Ursachen nochmal umfassend dargestellt.

Der Erhöhung des Energieverbrauchs steht einer Vielzahl anderweitig eingesparter Ressourcen gegenüber, welche langfristig die Umweltauswirkungen verbessert.



Wir werden dennoch weiterhin die Auswirkungen dieser Veränderungen sorgfältig überwachen und sind bereit, entsprechende Maßnahmen zu ergreifen, um sicherzustellen, dass wir den Herausforderungen und Chancen, die sich aus dieser Wachstumsphase ergeben, erfolgreich begegnen.

Unsere Kennzahlen im Detail:

Energie	Einheit	2020	2021	2022	2023
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Direkter Energieverbrauch pro 100 kg Speisen/Essen	kWh/100 kg	899,87	616,39	216,86	279,33
Stromverbrauch pro 100 kg Speisen/Essen	kWh/100 kg	589,22	365,37	137,48	156,65
Wärmeverbrauch pro 100 kg Speisen/Essen	kWh/100 kg	313,76	247,25	76,78	119,21
Treibstoffverbrauch pro 100 kg Speisen/Essen	l/100 kg	8,63	7,78	2,43	3,46
Verbrauch erneuerbarer Energien pro 100 kg Speisen/Essen	kWh/100 kg	347,80	220,30	81,28	97,32
Produzierte Menge pro Gast	kg	0,40	0,57	1,49	1,34
Direkter Energieverbrauch pro Gast	kWh	3,64	3,53	3,22	3,40
Stromverbrauch pro Gast	kWh	2,35	2,01	2,04	2,10
Wärmeverbrauch pro Gast	kWh	1,25	1,41	1,14	1,25
Treibstoffverbrauch pro Gast	l/h	0,034	0,044	0,036	0,046
Verbrauch erneuerbarer Energie pro Gast	kWh	1,40	1,26	1,21	1,24
Absolute Mengen					
Direkter Energieverbrauch gesamt	kWh	404.888	381.202	506.614	724.798
Stromverbrauch gesamt	kWh	266.328	202.413	323.591	406.768
Wärmeverbrauch gesamt	kWh	138.813	134.757	177.307	309.034
Erdgas	kWh	138.560	134.570	177.020	242.990
Flüssiggas / Propangas	kg	253	187	287	44
Treibstoffverbrauch gesamt	l	3.904	4.308	5.716	8.996
Diesel	l	3.224	3.509	4.435	6.707
Benzin	l	680	799	1.281	2.289
Verbrauch erneuerbarer Energien gesamt	kWh	156.489	136.242	191.328	265.496
Anteil erneuerbarer Energien am Gesamtenergieverbrauch	Prozent	38,65 %	35,74 %	38,02 %	36,60 %

Wir haben unseren Stromverbrauch ebenfalls der Anzahl der Gäste gegenübergestellt und sehen in diesem Kontext eine deutliche Verbesserung gegenüber 2019.

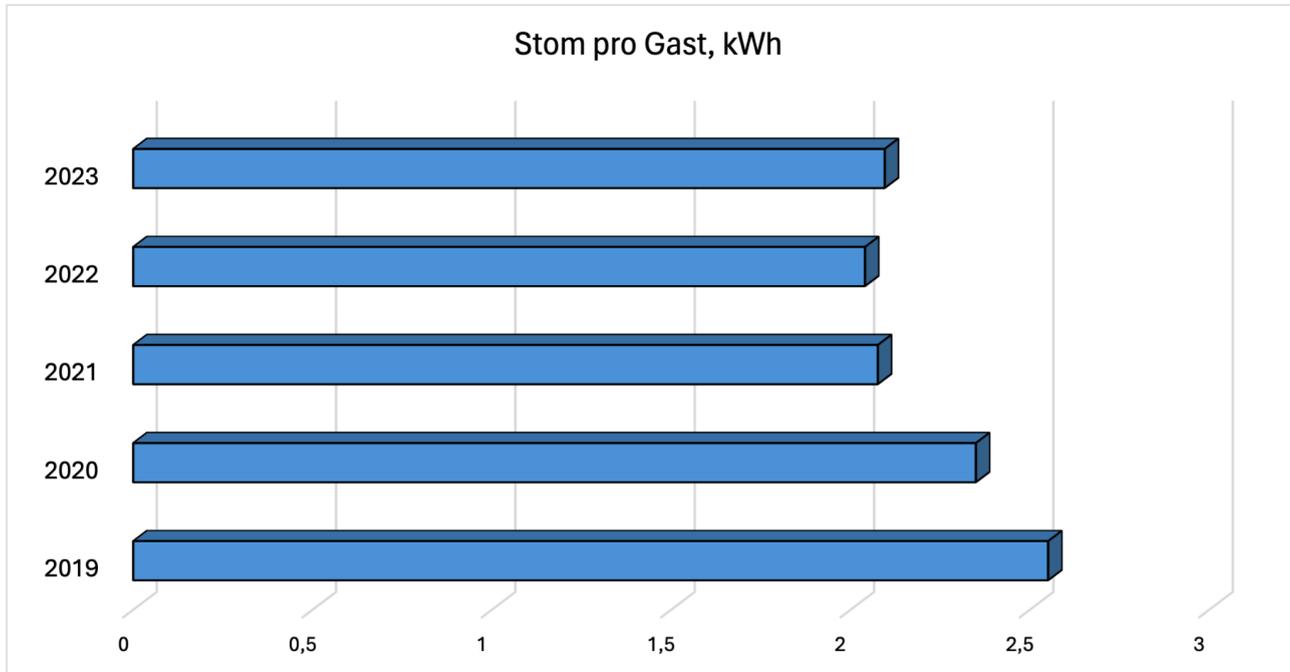


Abbildung 2: Stromverbrauch pro Gast in kWh der Jahre 2019 bis 2023.

Die folgend berechneten Emissionen stammen aus dem Wärme- und Gasverbrauch und dem gesamten Treibstoffverbrauch.

Emissionen ⁷	Einheit	2020	2021	2022	2023
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Treibhausgasemissionen ⁸ pro 100 kg Speisen/Essen	kg/100 kg	193,70	135,57	46,80	56,03
Sonstige Luftemissionen pro 100 kg Speisen/Essen	kg/100 kg	0,56	0,35	0,13	0,15
CO ₂ -Äquivalente pro Gast	kg	0,77	0,77	0,69	0,75
NO _x pro Gast	g	1,38	1,27	1,21	1,27
SO ₂ pro Gast	g	0,73	0,64	0,63	0,65
PM-Emissionen pro Gast	g	0,1045	0,0974	0,0924	0,0973
Absolute Mengen					
Treibhausgasemissionen gesamt	t CO ₂ e	87,55	75,10	110,15	145,49
Sonstige Luftemissionen gesamt	kg	250,61	196,00	307,15	391,31

⁷ Für die Berechnung wurden die Umrechnungsfaktoren der Gemis Datenbank 4,95 (Stand 2018) genutzt.

⁸ Die direkten Emissionen der Treibhausgase werden in CO₂-Äquivalenten (CO₂e) angegeben. Jedes relevante Treibhausgas hat einen anderen Beitrag zum Treibhauseffekt und wird mittels eines Global Warming Potential (GWP = Treibhausgaspotential) umgerechnet. Als Vergleichswert dient das bekannteste Treibhausgas Kohlenstoffdioxid (CO₂).



SO ₂	g	82,46	63,00	100,22	125,76
NO _x	g	156,30	124,00	192,27	246,66
PM	g	11,85	9,00	14,65	18,89

Folgende Maßnahmen konnten wir in Bezug auf den Energieverbrauch in 2023 erfolgreich umsetzen:

Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
1.1	Energie	Verringerung unseres spezifischen Stromverbrauchs	Kühlhäuser, Tiefkühler, Schockfroster, Lüftung, Spülmaschinen, raumluftechnische Anlage, Produktionsgeräte auf effizienten Betrieb prüfen - Reparaturen und Reinigung regelmäßig vorgenommen; regelmäßige Überprüfung der kältetechnischen Anlagen; Wechsel auf energiesparsame LEDs in der Produktion optimierte Einstellungen der Temperaturüberwachungssysteme (Koolzone)	Produktion
1.2	Energie	Verringerung unseres spezifischen Wärmeverbrauchs	Isolierung mit Folie an den Fenstern umgesetzt; Heizungen: Einbau von digital geregelten Thermostaten;	Operations
1.3	Energie	Verringerung des spezifischen Kraftstoffverbrauchs in unserem Fuhrpark	Tourenplanung optimiert; Anschaffung weiterer E-Fahrzeuge für Personalpool erfolgt	Operations

Um unsere Umweltleistung stetig und systematisch zu verbessern, haben wir Ziele definiert und Maßnahmen zu einem Umweltprogramm zusammengefügt. Wir haben in die Umweltziele für 2026 deutlicher quantifiziert, um die Umweltleistung in den kommenden Jahren abteilungs- und prozessbezogen besser erfassen und nachsteuern zu können. Um die Effektivität der Umweltprogramme zu ermitteln, wurde bisher immer ein Zyklus von 3 Jahren betrachtet. Mit dem Abschluss des aktuellen Zyklus im Jahr 2023 wurde dieser Ansatz fortgesetzt.

Energieverbrauch

Unser Umweltziel: Bis Ende 2026 haben wir unseren spezifischen Energieverbrauch gegenüber 2023 reduziert.

- Unsere Einzelziele:**
- 1.1 Verringerung unseres spezifischen Stromverbrauchs um 5%
 - 1.2 Verringerung unseres spezifischen Wärmeverbrauchs um 10%



- Meilensteine bis Ende 2024**
- M1.A - Wir haben jegliche Energieverschwendung aufgrund von technischen Mängeln unserer Geräte und Infrastruktur abgestellt.
 - M1.B - Wir haben technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unseren *spezifischen* Energieverbrauch um 5 % zu senken gegenüber 2023.
 - M1.C - Anzahl der Mitarbeiter*innen im Bereich Produktion und Spüle, die an Energieeffizienzschulungen teilgenommen haben. 30 % der Mitarbeitenden sind bis Ende 2024 in diesem Bereich geschult.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Zieltermin
M1.A Wartung und Instandhaltung der Heizkörper in den Umkleiden Küche, Anbringung eines elektronischen Thermostats	QM/UMB	31.12.24
M1.C Verhaltensweisen für eine stromsparende Nutzung der Produktionsanlagen, Kühlhäuser und Spülmaschinen gemeinsam herausarbeiten und schulen; Verhaltensweisen für das Stromsparen im Bürobetrieb gemeinsam herausarbeiten und schulen; Erinnerungshilfen installieren (z. B. Checkliste Stand-by-Geräte und Lüften), Anreize schaffen, um Energie zu sparen -> Screen mit Temperaturen der Kühlhäuser darstellen	QM/UMB	31.12.24

Emissionen

Unser Umweltziel: Bis Ende 2026 haben wir unsere spezifischen Auswirkungen auf das Klima (Scopes 1 und 2) gegenüber 2023 um 30 % reduziert.

- Unsere Einzelziele:**
- 2.1 Verringerung um 15% der spezifischen Treibhausgasemissionen, die durch unseren Stromverbrauch verursacht werden
 - 2.2 Verringerung um 10% der spezifischen Treibhausgasemissionen, die durch unseren Wärmeverbrauch verursacht werden
 - 2.3 Verringerung um 5% der spezifischen Treibhausgasemissionen, die durch unseren Fuhrpark verursacht werden
 - 2.4 Erhöhung des Anteils erneuerbarer Energien am Gesamtstromverbrauch auf 45% bis zum Ende 2026

- Meilensteine bis Ende 2024:**
- M2.A - Wir haben konkrete Schritte unternommen, um auf erneuerbare Energieträger umzustellen.
 - M2.B - Wir haben technische oder planerische Neuerungen unternommen, um CO₂ einzusparen.
 - M2.C - 70 % der Fahrzeuge sind Elektrofahrzeuge.
 - M2.D - 30 % der gefahrenen Kilometer sind elektrisch erbracht.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M2.B Anschaffung LKW 7,5 T, dadurch weniger Fahrten Q4 2024	Lager	31.12.24
M2.B bei Neuanschaffungen von Autos, Transportern auf Effizienz achten, vergleichsweise nachhaltige Fahrzeuge kaufen, Bestand an E-Autos erhöht (4)	HR/Finance	31.12.24
M2.B Schulungen zu spritsparendem Fahren durchführen	Lager	30.06.24
M2.C BVG-Ticketnutzungsanteil in der Firma verfolgen	HR/Finance	31.12.24
M2.A Möglichkeiten zum Wechsel auf Strom aus erneuerbaren Energien mit Hausverwaltung und Großmarktbetreiber prüfen; Möglichkeiten zur Errichtung einer Solaranlage, Photovoltaik mit Hausverwaltung prüfen	Lager	01.06.24
M2. B Wechsel von PET- Flaschen zu TetraPak auf dem Event, Reduzierung von Wasser/Tonnenkilometer	Lager	31.12.24

5.2 Wasserverbrauch und Abwasseraufkommen

Besonders die Produktion und die Spüle sind Bereiche mit hohem Wasserverbrauch*. Nach dem Jahr 2023 ist erkennbar, dass der Wasserverbrauch leicht angestiegen ist, aber in der relativen Menge unter dem des Jahres 2020 liegt. Auch dieser Fakt ist mit dem gestiegenen Teil an eigen produzierten Produkten zu erklären. Da wir noch mehr Produkte selber herstellen, die wir zuvor zugekauft haben.

Unsere Kennzahlen im Detail

Wasser	Einheit	2020	2021	2022	2023
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Wasserverbrauch* pro 100 kg Essen	m ³ /100 kg	2,43	2,06	0,99	1,08
Wasserverbrauch pro Gast	l	9,64	11,68	14,75	14,50
Absolute Mengen					
Wasserverbrauch* gesamt ⁹	m ³	1.093	1.139	2.340	2.815

* Der Abwasseranteil entspricht dem Wasserverbrauch; das Abwasser wird über einen Fettabscheider in die Kanalisation eingeleitet.

⁹ Unser Wasserverbrauch stammt ausschließlich aus Trinkwasser.



Folgende Maßnahmen konnten wir in Bezug auf den Wasserverbrauch in 2023 erfolgreich umsetzen:

Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
3.2	Wasser	Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs in der Produktion	Verhaltensweisen für ein besseres Abfallmanagement auf Veranstaltungen geschult, um Dreck in der Spüle zu minimieren; Verhaltensweisen für eine wassersparende Reinigung von Böden und Geschirr geschult	Logistik, OPS, Stewarding

Unser Umweltziel: Bis Ende 2026 haben wir unseren spezifischen Wasserverbrauch gegenüber 2023 reduziert.

Unsere Einzelziele: 3.1 Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs um 5% in der Produktion
 3.2 Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs bei der Reinigung von Geschirr um 5%

Meilensteine bis Ende 2024: M3.A - Wir haben jegliche Wasserverschwendung aufgrund von technischen Mängeln unserer Geräte und Infrastruktur abgestellt.
 M3.B - Wir haben technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unseren Wasserverbrauch zu senken.
 M3.C - Anzahl der Mitarbeiter*innen im Bereich Produktion und Spüle, die an wassersparenden Programmen teilgenommen haben. 30 % der Mitarbeitenden sind bis Ende 2024 in diesem Bereich geschult.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M3.B Anschaffung einer neuen wassersparenden Bandspülanlage	Finance/HR	01.02.24
M3.C Verhaltensweisen für eine wassersparende Reinigung von Böden und Geschirr gemeinsam herausarbeiten und schulen; Erinnerungshilfen installieren; Anreize schaffen	Stewarding	30.06.24
M3.C Verhaltensweisen zum Wassersparen bei der Nutzung der Konvektomaten und beim Waschen von Lebensmitteln gemeinsam herausarbeiten und schulen; Erinnerungshilfen installieren; Anreize schaffen	Produktion	30.06.24
M3.C Verhaltensweisen für wassersparende Nutzung im Bereich der Spüle/Bandspülanlage schulen	Stewarding	12.06.24

5.3 Abfallaufkommen

Das Abfallaufkommen ist über die betrachteten Jahre ebenfalls gemäß der Geschäftstätigkeiten angestiegen und pandemiebedingt entsprechend gesunken.

Die relative Abfallmenge ist im Jahr 2023 im Vergleich zu 2020 ebenfalls gesunken.

Die Menge der gemischten Siedlungsabfälle konnten wir im Vergleich zum Jahr 2022 reduzieren.

Unsere Kennzahlen im Detail

Abfall	Einheit	2020	2021	2022	2023
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Abfallaufkommen pro 100 kg Speisen/Essen	kg/100 kg	107,25	252,56	66,26	70,32
Abfall pro Gast	kg	0,43	1,43	0,98	0,94
davon Bioabfall pro Gast	kg	0,19	0,85	0,54	0,60
Absolute Mengen					
Abfallaufkommen gesamt	t	48,48	139,92	155,97	182,60
Bioabfälle	t	22,01	83,28	85,60	116,48
Speisefette	t	0,65	1,09	2,08	0,94
Papier, Pappe, Kartonagen	t	4,19	7,17	12,63	12,45
gemischte Siedlungsabfälle	t	21,63	48,35	55,66	52,73
gefährliche Abfälle	kg	0	0	0	0

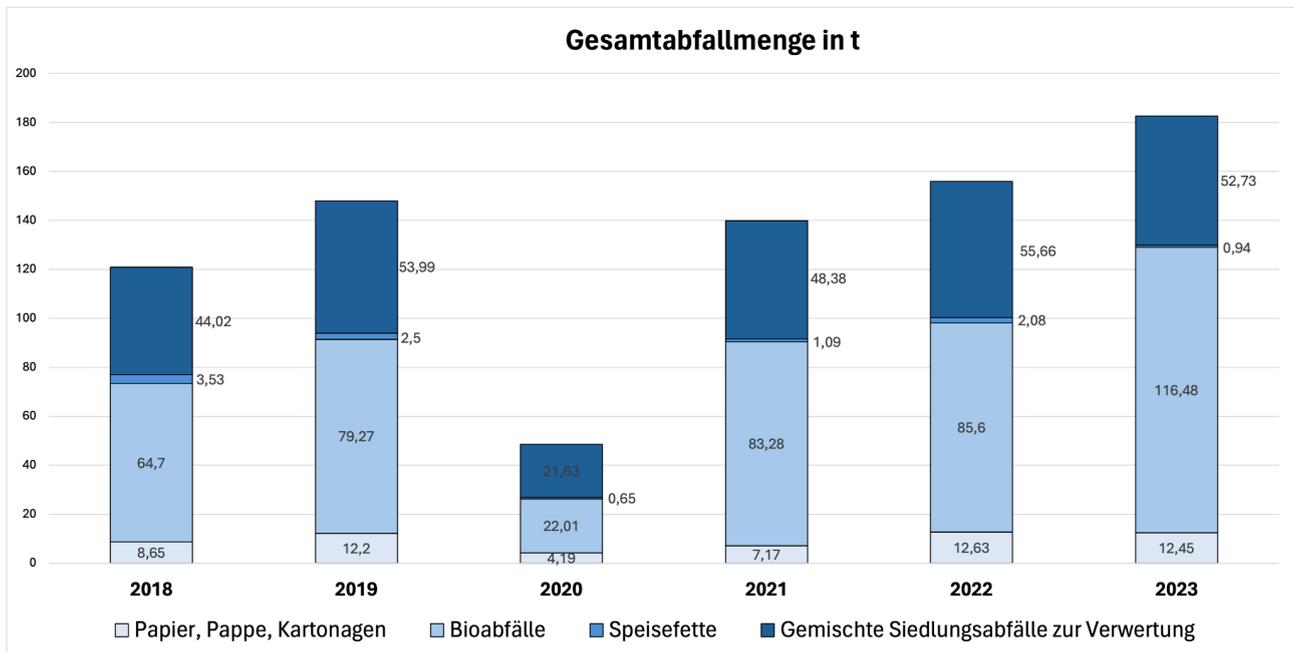


Abbildung 3: Gesamtabfallmenge in t, geteilt in Kategorien Papier/Pappe, Bioabfälle, Speisefette und gemischte Siedlungsabfälle in den Jahren 2018 bis 2023.

Folgende Maßnahmen konnten wir erfolgreich im Bereich des Abfallmanagements in 2023 erfolgreich umsetzen:



Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
5.1	Abfall	Verringerung der spezifischen Menge an Biomüll	Kooperation mit Foodsharing e.V. ausgebaut, Überhänge auf dem Event und in der Produktion wird abgegeben und Mengen erfasst	Produktion
5.3	Abfall	Verringerung der spezifischen Menge an Plastikmüll	Vereinbarungen mit Lieferanten getroffen, dass wir die Rohstoffe möglichst verpackungslos bzw. in E2-Kisten erhalten (z.B. bei Lieferung von Fleisch, Obst und Gemüse)	Operations
5.5	Abfall	Verbesserung der Mülltrennung	Schilder zur Mülltrennung in der Produktion anbringen; Sammelstelle gefährliche Abfälle und Alttextilien eingeführt	Produktion, Operation

Unser Umweltziel: Bis Ende 2026 haben wir unser Abfallmanagement gegenüber 2023 verbessert.

- Unsere Einzelziele:**
- 5.1 Verringerung der spezifischen Menge an Restmüll um 5 %
 - 5.2 Verringerung der spezifischen Menge an Plastikmüll um 5 %
 - 5.3 100 % unseres organischen Abfalls kompostieren wir intern

- Meilensteine bis Ende 2024:**
- M5.A - Wir haben technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unser Müllaufkommen zu senken.
 - M5.B - Wir haben unsere Mitarbeiter*innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Vermeiden von Abfall und zur ordnungsgemäßen Abfalltrennung beizutragen.
 - M5.C - Wir erhöhen der Anteil der verpackungsfreien Lieferungen.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M5.A Kooperation mit Tafel Berlin / Beusselstr. aufnehmen, um verpackte Lebensmittel abnehmen zu lassen; Kooperation Foodsharing weiter ausbauen	Produktion	31.12.24
M5.B Verhaltensweisen für richtige Trennung des Abfalls schulen im Lager	Lager	31.12.24
M5.A Inhouse Recycling mit FOOM-organische Abfälle Container Lösung prüfen, um CO2 vom Abtransport zu reduzieren	QM/UMB	30.04.24

5.4 Rohstoff- und Materialeinsatz

Die eingesetzten Rohstoffe und Materialien werden anhand der Bestellungen bei Lieferanten, nicht anhand der tatsächlichen Verbräuche erfasst, da es im Unternehmen bisher kein Warenwirtschaftssystem gibt. Dies führt dazu, dass einige Positionen, wie beispielsweise Einweggeschirr, Getränke, Reinigungsmittel und Arbeitskleidung aus vorherigen Bestellungen im



Lager vorrätig sind und daher nur in geringen Mengen aufgeführt werden. Ziel für die nächsten Jahre ist es, dies zu verbessern.

Die Gesamtmenge der eingesetzten Rohstoffe ist im Jahr 2023 im Vergleich zum Jahr 2022 gesunken. Besonders deutliche Einsparungen sind im Bereich Convenience erreicht worden. Durch eine bessere interne Planung und die Erhöhung der Eigenleistung konnten wir gute Erfolge erzielen.

Für eine bessere Auswertung wurde beschlossen, ab dem Jahr 2023 folgende Produktgruppen zu definieren: Schokolade und pflanzliche Öle, da diese eine bedeutende Rolle für die Umwelt spielen. Darüber hinaus wird ab 2023 der Bioanteil der Rohstoffe berücksichtigt.

Im Jahr 2023 wurde dreimal weniger Einweggeschirr verwendet als im Referenzjahr (2020). Darüber hinaus ist eine deutliche Senkung des Verbrauchs von Verpackungsmaterialien zu verzeichnen. Wegen Optimierungen an der Dosieranlage wurde auch die Menge der verwendeten Reinigungsmittel deutlich reduziert.

Unsere Kennzahlen im Detail

Rohstoff- und Materialeinsatz	Einheit	2020	2021	2022	2023
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten pro 100 kg Speisen/Essen	kg/100 kg	22,34	21,60	16,05	15,32
Mineralwasser pro 100 kg Speisen/Essen	l/100 kg	49,32	31,00	20,27	31,23
Einweggeschirr pro 100 kg Speisen/Essen	stk./100 kg	156,78	238	55,76	50,25
Verpackungsmaterialien aus Kunststoff/Verbundstoffen pro 100 kg Speisen/Essen	m²/100 kg	14,12	120	59,11	6,95
Reinigungsmittel pro 100 kg Speisen/Essen	kg/100 kg	3,82	3,45	4,27	0,97
Verbrauchsartikel für die Reinigung pro 100 kg Speisen/Essen	stk./100 kg	29,52	33,61	14,46	2,24
Absolute Mengen					
Zutaten gesamt	kg	44.994	107.073	451.663	378.489
Gemüse, Obst	kg	11.844	17.156	241.467	178.582
Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse, Kerne	kg	3.557	6.032	13.360	6.982
Backwaren	kg	7.892	13.312	58.418	52.923
Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte	kg	10.052	11.957	37.776	39.774
Milchprodukte, Eier	kg	8.305	16.144	42.553	41.563



vegetarische und vegane Ersatzprodukte	kg	1.366	4.556	2.859	10.789
Convenience-Produkte	kg	1.974	36.692	54.960	29.703
Schokolade	kg	N/A	N/A	N/A	9.420
Pflanzliche Öle	kg	N/A	N/A	N/A	8.752
Getränke gesamt	Liter	47.246	52.196	105.668	177.232
Mineralwasser	Liter	22.193	17.141	47.726	81.102
sonstige Getränke	Liter	25.052	35.054	57.942	103.913
Einweggeschirr	Stück	70.541	131.815	131.252	119.875
Verpackungsmaterialien	m ²	8.314	728.776	161.505	71.866
Kartonagen/Papier	m ²	1.965	661.194	21.935	53.796
Kunststoff/Verbundstoffe	m ²	6.353	66.902	139.137	18.042
Aluminium	m ²	0,3	680	432	28
Reinigungsmittel	kg	1.717	1.910	10.040	2.485
Verbrauchsartikel für die Reinigung	Stück	13.282	18.609	34.032	5.809
Arbeitsbekleidung	Stück	218	60	3.418	3.160
Kältemittel	kg	0	0	5,5	14,15

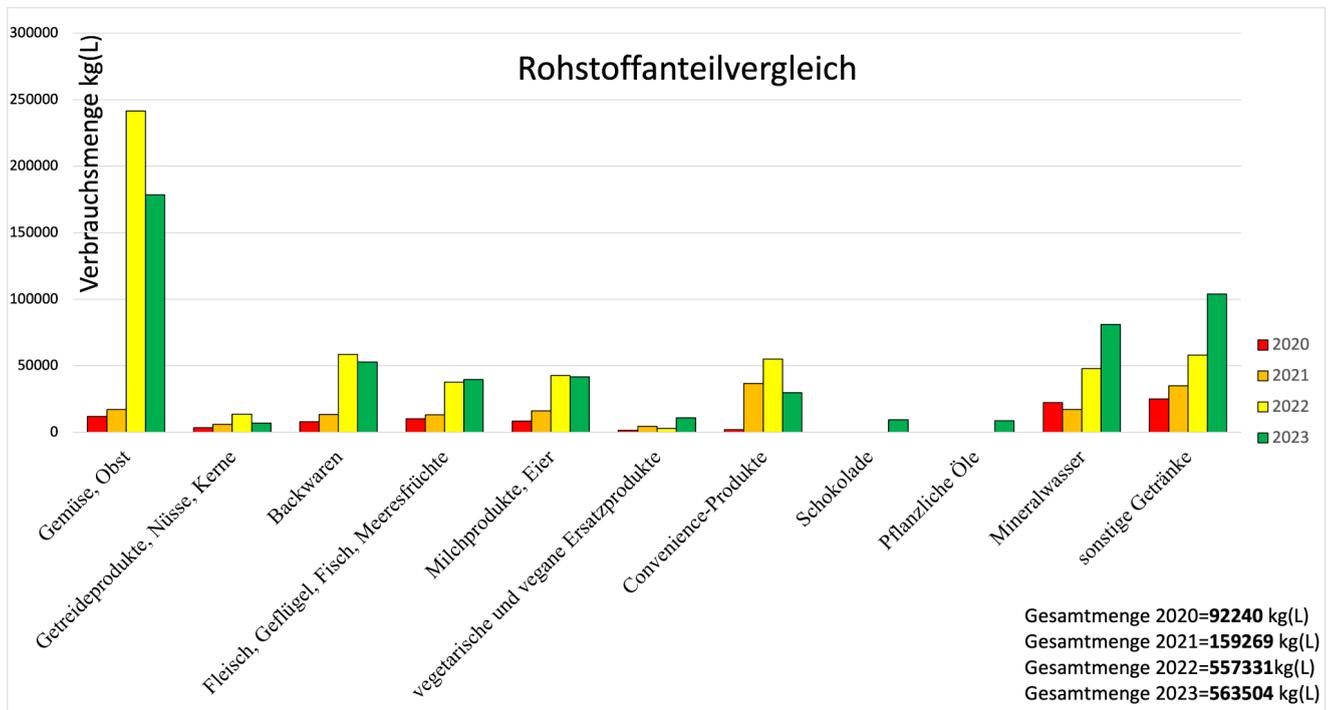


Abbildung 4: Rohstoffanteilvergleich in kg oder L, geteilt in Kategorien in den Jahren 2020 bis 2023.

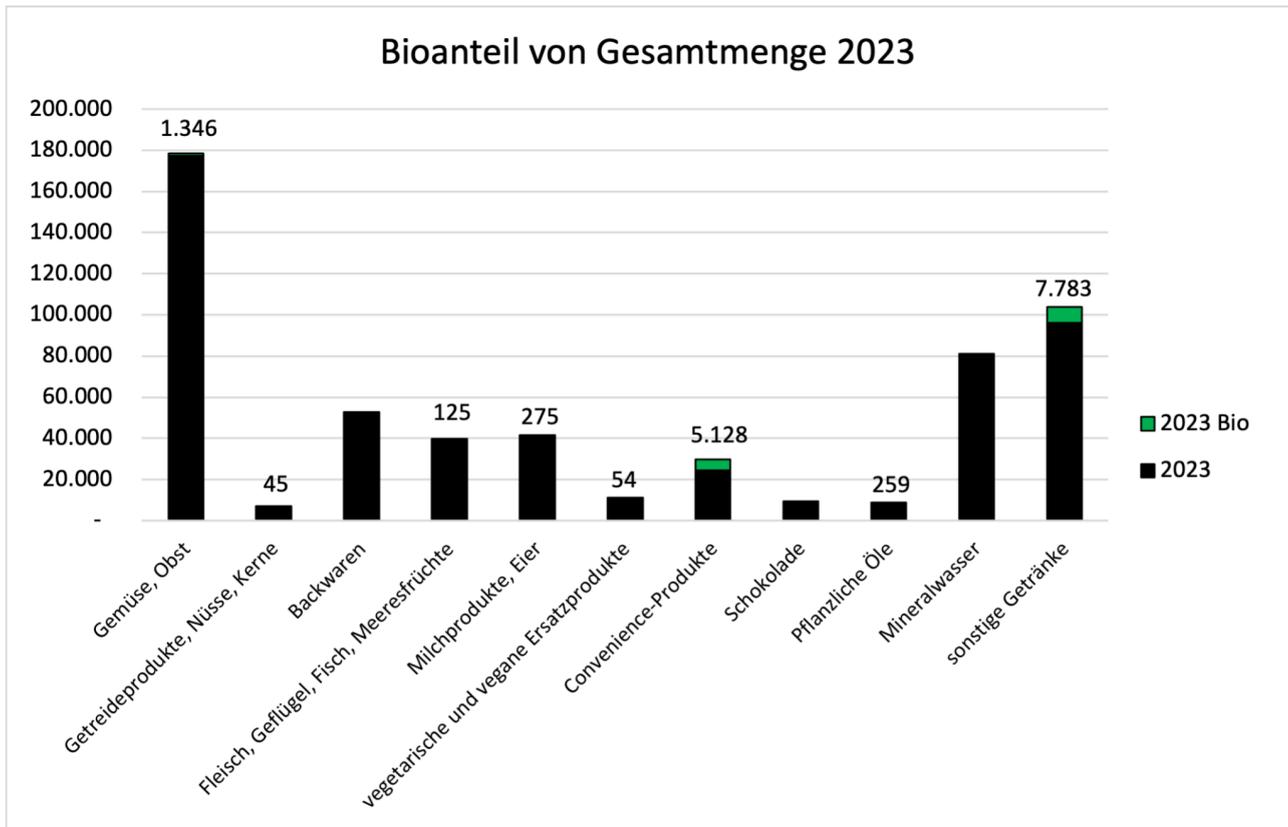


Abbildung 5: Bioanteil der verwendeten Gesamtrohstoffmenge in kg oder L im Jahr 2023 (Gesamtmenge 548.634 kg, davon 2,74% Biorohstoffe).

Folgende Maßnahmen konnten wir beim Einsatz von Verbrauchsmaterialien in 2023 erfolgreich umsetzen:

Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
4.1	Verbrauchsmaterialien	Verringerung des Einsatzes an Verpackungsmaterial und Verbrauchsartikeln	Anschaffung der Foliermaschine, um Folie einzusparen	Lager
4.4	Verbrauchsmaterialien	Verringerung des Anteils an Verpackungsmaterial und Einweggeschirr aus Plastik	Austausch der Einwegartikel aus Plastik gegen Papier, Palmblatt und Zuckerrohr	Lager



Unser Umweltziel: Bis Ende 2026 haben wir den spezifischen Einsatz an Verbrauchsmaterialien gegenüber 2023 deutlich reduziert.

Unsere Einzelziele: 4.1 Einweggeschirr wird auf maximal 5 % unserer Veranstaltungen eingesetzt
 4.2 Verringerung des Anteils an Verpackungsmaterial und Einweggeschirr um 10%

Meilensteine bis Ende 2024: M4.A - Wir haben erste technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unseren Einsatz an Verbrauchsmaterialien zu senken.
 M4.B - Wir haben unsere Mitarbeiter:innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Sparen von Verbrauchsmaterialien beizutragen.
 M4.C - Wir haben erste Kund:innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Sparen von Verbrauchsmaterialien beizutragen.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M4.A Digitale Möglichkeiten schaffen, um Drucke zu vermeiden auf dem Event Tablet Überarbeitung des Masterfunctions, komprimiert, dadurch Papiereinsparung	Operations	31.12.24
M4.A Einsatz von Mehrwegbesteck und Mehrweg statt Einweg auch für Crew Catering, Anschaffung von eigenem Geschirr und Besteck, Ablösen von Einweggeschirr, Palmblatt eliminieren	HR/Finance	31.12.24
M4.A Locations als Partner für Trinkwassernutzung vor Ort gewinnen	Sales	31.12.24
M4.B Abschaffung von To Go Bechern an der Kaffeestation (Lager)	QM/UMB	31.12.24

5.5 Flächenverbrauch

Es gibt einen Standort des Unternehmens auf dem Berliner Großmarkt. Am Standort liegen ausschließlich versiegelte Flächen vor. Da der direkte Flächenverbrauch des Unternehmens mit ca. 2.500 Quadratmetern Gebäudemietfläche und ca. 50 Quadratmetern Mietfläche im Außenbereich gering ist und der Standort auf dem Berliner Großmarkt keinerlei Spielraum für Veränderungen der versiegelten Flächen lässt, wird hierzu kein Kernindikator erhoben. Es gibt keine Flächen abseits des Standorts.



5.6 Arbeitssicherheit

Folgende Maßnahmen konnten wir im Bereich des Arbeitsschutzes in 2023 erfolgreich umsetzen:

Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
6.1	Arbeitssicherheit	Reduktion von Gefährdungen für Mensch und Umwelt im Betrieb	Technische Hilfsmittel fürs Lager angeschafft	Lager
6.1	Arbeitssicherheit	Reduktion von Gefährdungen für Mensch und Umwelt im Betrieb	Bedarfsgerechte Lüftung im Spülbereich garantiert durch Wartung und Umbau	Lager
6.2	Arbeitssicherheit	Verbesserung unserer Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr im Betrieb	Abgeschlossenes Fahrsicherheitstraining für unsere Fahrer, Logistiker und Veranstaltungsleitungen	Operativ
6.3	Arbeitssicherheit	Reduktion von Gefährdungen für Mensch und Umwelt auf Veranstaltungen	Elektrischer Hubwagen für Event angeschafft	Operativ

Die Anzahl der Arbeitsunfälle ist in 2023 auf einem niedrigen Niveau. Diesen Zustand wollen wir beibehalten und weiter verbessern. Deshalb haben wir uns weitere Ziele zur Aufrechterhaltung dieses Zustandes gesetzt.

Unser Umweltziel: **Bis Ende 2026 haben wir die Arbeitssicherheit gegenüber 2023 weiter verbessert.**

Unsere Einzelziele: 6.1 Verbesserung unserer Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr im Betrieb durch jährliche Krisenmanagementtests
 6.2 Reduktion von Gefährdungen für Mensch und Umwelt auf Veranstaltungen durch jährliche Mitarbeiterschulungen und Ausbildung von Ersthelfern (alle interne Chefköche und Logistiker sind Ersthelfer)

Meilensteine bis Ende 2024: M6.A - Wir haben Gefährdungen effektiv abgestellt, die von unseren Geräten, Prozessen und unserer Infrastruktur ausgehen.
 M6.B - Wir haben unsere Mitarbeiter:innen effektiv darin unterstützt, durch ihr Verhalten Unfällen vorzubeugen.
 M6.C - Ziel ist es, dass alle kritischen Prozesse und Bereiche durch das Notfallvorsorge- und Gefahrenabwehrsystem abgedeckt sind und mindestens 1 Notfallübung pro Jahr durchgeführt wird.



Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M6.A Arbeitssicherheitsschulungen durchführen, regelmäßige interne Audits, Check Verlegung Strom, Veranstaltungsleiter:innen ausbilden	QM/UMB	31.12.24
M6.C Notfallübung, Evakuierungsübung Gebäude	QM/UMB	31.05.24
M6.C Ersthelfer/innen auf allen Veranstaltungen gewährleisten, Inhouse-Schulungen für Veranstaltungsleitung, Köchinnen und Köche, Logis durchführen, mind. 60 % aller sind Ersthelfer	Operations	31.12.24

5.7 Indirekte Umweltauswirkungen durch vor- und nachgelagerte Prozesse

Wir haben uns weitere Ziele gesteckt, um auch bei den vor- und nachgelagerten Prozessen innerhalb der Wertschöpfungskette Verbesserungen zu messen und umzusetzen zu können.

Unser Umweltziel: Bis Ende 2026 haben wir unseren ökologischen Fußabdruck in vor- und nachgelagerten Prozessen (indirekte Auswirkungen) gegenüber 2023 reduziert.

- Unsere Einzelziele:**
- 7.1 Anteil an Veranstaltungen mit nachhaltigen Menüs (ausschließlich saisonale Menüs) erreicht 30 %
 - 7.2 10 % aller Veranstaltungen im Jahr 2026 sind komplett vegetarisch
 - 7.3 Steigerung des Anteils an Lieferanten, die sich durch nachhaltige Produktions- und Organisationsweisen auszeichnen
 - 7.4 Steigerung des Anteils an Dienstleistern, die ein zertifiziertes UMS haben
 - 7.5 Integration der Scope-3-Betrachtung in das Umweltmanagement zur Steigerung des Anteils an beschafften Produkten mit vergleichsweise geringen ökologischen Auswirkungen entlang ihres Lebenszyklus

- Meilensteine bis Ende 2024:**
- M7.A - Steigerung des Verkaufsanteils an nachhaltigen Menükomponenten im Event-Catering um 10% gegenüber 2023.
 - M7.B - Wir haben unsere Kund:innen noch erfolgreicher dazu motiviert, unsere nachhaltigen Angebote zu wählen
 - M7.C - Wir haben den Anteil nachhaltiger Lieferanten und Dienstleister erhöht.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M7.A neue nachhaltige Menüs sowie neue nachhaltige Menükomponenten entwickeln (z.B. / vegan / regional / saisonal / zero waste / wassersparend/ CO ₂ -neutral); passende Marketingkonzepte und -materialien entwickeln; im bestehenden Menüangebot konventionelle Zutaten durch nachhaltige Alternativen ersetzen (z. B. Food-Katalog auf Regionalität & Saisonalität ausrichten, Anteil von Zutaten aus Bio-Anbau erhöhen)	Sales	31.12.24



M7.B Portfolio an nachhaltigen Menüs anlegen als Kund*innen-Info; bestehende Marketingkonzepte und -materialien überarbeiten; Sales-Leitfaden entwickeln; Sales-Team schulen; Marketingaktivitäten ausweiten (gezielte Aktionen, aktive Integration in Kundengespräche); Service schulen, um die Message nach außen zu tragen	Sales	31.12.24
M7.C Ökologische und soziale Anforderungen an Lieferanten definieren; Bewertungsprozess für Lieferanten aufsetzen; erste größere Lieferanten aus wesentlichen Lieferantengruppen bewerten (z. B. Equipment, Personaldienstleistungen, Reinigungsdienstleistungen, Arbeitsbekleidung);	QM/UMB	30.06.24
M7.C ökologische Reinigungsmittel für Büro und EG prüfen und einführen; Arbeitsbekleidung aus öko-fairer Produktion beschaffen; ausgewählte Lebensmittel in Bioqualität beschaffen; regionale Produkte bevorzugen	Produktion	31.12.24
M7.C Umstellung des Wäschedienstleisters auf zertifiziertes Unternehmen mit Umweltmanagement	HR/Finance	30.06.24
M7.C Rent it Now CO ₂ neutral; Kriterien für nachhaltige Mobilitätskonzepte definieren; Transportdienstleister bewerten und Auswahl entsprechend anpassen	Operations	31.12.24

5.8 Gesellschaftliches Engagement

Unser Umweltziel: Bis Ende 2026 haben wir uns für den Umwelt- und Klimaschutz engagiert

Unsere Einzelziele: 8.1 Steigerung unseres gesellschaftlichen Engagements für eine klimabewusste Ernährung

8.2 Engagement für ausgewählte Klimaschutzprojekte mindestens 2 x im Jahr

Meilensteine bis Ende 2024: M8.A - Wir haben uns intensiv in eine Partnerschaft zum Thema klimabewusste Ernährung eingebracht.

M 8.B - Beteiligung an mindestens zwei neuen Projekten oder Partnerschaften pro Jahr, die sich auf den Umwelt- und Klimaschutz konzentrieren.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M8.A Projekt suchen, Information sammeln, verschiedene Projekte, die unseren Umweltzielen entsprechen, vergleichen	Operations	31.12.24
M8.A Auswahl von passenden Organisationen; Unterstützung erster Projekte	Operations	31.12.24
M8.B Termine vereinbaren, Team vorbereiten	Operations	31.12.24



5.9 Strategie und Management

Unser Umweltziel: Bis Ende 2026 haben wir unsere Strategie und Managementprozesse weiterentwickelt.

Unsere Einzelziele: 9.1 Verbesserung der Datenerfassung, durch vom Vermieter unabhängige Ablesung der Strom- und Wasserzähler
 9.2 Nutzung eines Standards (GHG Protocol) zum Messen und Verwalten der Treibhausgasemissionen

Meilensteine bis Ende 2024: M9.A - Wir haben unsere Datenerhebung professionalisiert.
 M9.B - Wir haben eine Treibhausgasbilanz für unser Unternehmen erstellt.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M9.A THG Bilanzierung entwickeln und integrieren	QM/UMB	31.12.24
M9.B Berechnungsmethodik klären, ggf. externe Beratung an Bord holen; Zertifizierung nach ISO 14064 prüfen; Berechnungstool aufbauen; Daten erheben und auswerten; ggf. weitere Voraussetzungen für die Zertifizierung erfüllen (Bericht...); Ergebnisse kommunizieren	QM/UMB	31.12.24

6 Bewertung

Es ist offensichtlich, dass der Strom- und Erdgasverbrauch im Jahr 2023 im Vergleich zu 2022 trotz der implementierten Maßnahmen angestiegen ist. Die Gründe dafür haben wir nochmal analysiert.

1. Wir haben im Jahr 2023 die Convenience-Stufen bei vielen Einkaufsprodukten reduziert. Artikel, die wir zuvor eingekauft haben, produzieren wir nun in Eigenleistung. Die Erhöhung der Eigenproduktion, wie zum Beispiel bei den Patisserie-Artikeln, ist einer der Hauptfaktoren für den gestiegenen Energieverbrauch in 2023. Die Eigenproduktion ermöglicht es uns, Produkte von höherer Qualität zu einem wettbewerbsfähigen Preis herzustellen. Die nachfolgende Tabelle zeigt die Mengen der Produkte, die wir im Jahr 2023 in Eigenproduktionen hergestellt haben.

Eigenproduktion	Mengen 2023	Einheit
Schokoladen Knusperkissen	9000	Portionen
Karottenkuchen	12000	Portionen
Bananenkuchen	4200	Portionen
Schokoladenkuchen	2000	Portionen
Zitronenkuchen	3000	Portionen
Pulled Beef	150	kg

Foccacia Brot	650	Bleche
Zitronenöl	500	l
Salzzitrone	400	kg
Currysauce	2000	l
Soft Cake Mango	3000	Portionen
Soft Cake Passionsfrucht	4500	Portionen

Vor der Herstellung der Produkte in Eigenleistung wurden die Speisen aus dem Sekundärsektor bezogen, was ökonomisch eine höhere Belastung für das Unternehmen bedeutete. Jetzt werden die Rohstoffe direkt aus dem Primärsektor bezogen. Dies ermöglichte es uns individueller auf Kundenwünsche einzugehen, die Qualität intern zu kontrollieren, potenzielle Risiken durch Lieferanten zu minimieren, die Lieferungen bedarfsgerecht anzupassen und weniger Abfall zu produzieren, da nur die benötigte Menge an Speisen hergestellt wird.

Die Verbräuche, wie Strom, Wasser und Wärme stiegen, die betriebliche Effizienz wurde erhöht und der anteilige Wareneinsatz ist gesunken. Die relevanten Umweltfaktoren, die zuvor im Bereich Scope 3 aufgetreten sind und damit nicht berücksichtigt wurden, fallen nun im Bereich Scope 1/2 an. Mit der Steigerung des Produktionsvolumens wird auch der Nachhaltigkeitsgrad weiter steigen.

2. Bereitstellung von zusätzlichen Kühlgeräten für die Patisserie: Die Eigenproduktion findet vor allem in der Patisserie statt. Die Produkte werden vorproduziert, dies führt zu einem erhöhten Bedarf an Kühl- und Tiefkühlkapazitäten. Die Erhöhung der Kühlkapazitäten, die im Jahr 2023 bereitgestellt wurden, führen zwangsläufig zu einem Anstieg des Strom- und Erdgasverbrauchs.

3. Die Zunahme der Anzahl von Eventgästen im Jahr 2023 im Vergleich zu 2022 stand in direktem Zusammenhang mit der Anzahl der durchgeführten Veranstaltungen. Um dieser gestiegenen Nachfrage gerecht zu werden, mussten ebenfalls zusätzliche Kühlkapazitäten beschafft werden, einschließlich der Anmietung eines Kühl-LKWs, was zu einem erhöhten Strombedarf führte.

Für das Jahr 2024 wurden bereits einige Maßnahmen integriert, darunter die Erhöhung der internen Kühlkapazitäten, um die Anmietung weiterer Fahrzeuge zu vermeiden und den Energieverbrauch zu optimieren.

4. Einrichtung einer eigenen Werkstatt: Die Einführung einer eigenen Werkstatt im Jahr 2023 hat zu einem erhöhten Strom- und Erdgasverbrauch geführt, sie hilft uns dabei umweltfreundlicher zu werden, da wir viele Ausrüstungen selbst reparieren bzw. herstellen können. Trotz der insgesamt positiven Umweltauswirkungen haben die zusätzlichen Maschinen und Geräte in der Werkstatt den Energiebedarf des Betriebs gesteigert.

Die analysierten und beschriebenen Ursachen für den Anstieg des Energieverbrauches im Jahr 2023 sind auf das gesunde Unternehmenswachstum und die gelungene Umsetzung der



Unternehmensstrategie zurückzuführen und werden daher als Erfolg gewertet. Die verbrauchte Energie fällt direkt am Standort, dafür nicht mehr in der Vorkette an. Dennoch ist uns bewusst geworden, dass das regelmäßige und detaillierte Tracking der Daten für die Zukunft noch bedeutender wird. Für den Zyklus von 2024 bis 2026 wurden daher mehr quantitative Ziele festgelegt, um ein besseres Monitoring und kontinuierliche Verbesserungen sicherzustellen.

7 Gültigkeitserklärung

Gültigkeitserklärung

der Umwelterklärung nach EMAS-Verordnung

Die unterzeichnenden EMAS Umweltgutachter Dr. Georg Sulzer mit der Registrierungsnummer DE-V-0041, akkreditiert und zugelassen für den Bereich NACE 56.2 „Caterer und Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen“ und Brane Papler mit der Registrierungsnummer DE-V-0425, bestätigen, begutachtet zu haben, dass die Organisation

Berlin Cuisine Jensen GmbH

am Standort
Beusselstraße 44 N-Q Haus 25, 10553 Berlin

mit der Registrierungsnummer DE-107-00157, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass:

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 in der durch die Verordnung (EU) 2017/1505 und (EU) 2018/2026 der Kommission geänderten Fassung durchgeführt wurden
- das Ergebnis der Begutachtung und Validierung bestätigt, dass keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation innerhalb des in der Umwelterklärung angegebenen Bereichs geben.

Berlin, 4. Juni 2024

Dr. Georg Sulzer
Umweltgutachter Nr. DE-V-0041

Brane Papler
Umweltgutachter Nr. DE-V-0425

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.

Nr. E-24-24281

Eichenstraße 3b • 12435 Berlin • Germany
Tel.: +49 30 2332021-0 • info@gut-cert.de • www.gut-cert.de

Die nächste, aktualisierte Umwelterklärung werden wir im Juni 2025 und im Juni 2026 vorlegen. Die nächste konsolidierte Umwelterklärung werden wir im Juni 2027 vorlegen.

Impressum

Wenn Sie Fragen, Hinweise oder Kritik zu dieser Umwelterklärung oder zu unseren Umweltaktivitäten haben, dann beantworten wir Ihre Anfragen gerne. Zur Reduzierung des Ressourcenverbrauchs veröffentlichen wir unsere Umwelterklärung über unsere Homepage www.berlin-cuisine.com.

Ansprechpartnerin für den Umweltschutz

Berlin Cuisine Jensen GmbH
Umweltmanagementbeauftragte
Saskia Krech
Beusselstr. 44 n-q Haus 25
10553 Berlin

E-Mail: emas@berlin-cuisine.com

Im Hinblick auf eine gendersensible Sprache verwenden wir die neutrale Form oder den Gender-Doppelpunkt. An einigen Stellen wird aus Gründen der Lesbarkeit das generische Maskulinum verwendet. Auch in diesem Fall sind alle Geschlechter angesprochen.

Herausgeber:

Berlin Cuisine Jensen GmbH

Konzept und Redaktion:

Berlin Cuisine Jensen GmbH
Beusselstr. 44 n-q Haus 25
10553 Berlin

info@berlin-cuisine.com

Fotos:

Berlin Cuisine Jensen GmbH