INFORMATIONSBLATT
GÜLTIG AB 01.07.2025
—
ÄNDERUNGEN
VORBEHALTEN

NACHHALTIGKEIT IM bcc

Veranstaltungen im bcc stehen für die Verwendung zukunftsfähiger Technologien und den effektiven Einsatz von Ressourcen. Als privates Unternehmen der Veranstaltungsbranche und seiner umfassenden Wertschöpfungskette ist das bcc ein wesentlicher Baustein für den Standort Berlin. Zahlreiche Arbeitsplätze in der Tourismus-, Hotellerie- und Dienstleistungsbranche profitieren von den Veranstaltungen, die im bcc stattfinden. Waren- und Dienstleistungspartner stammen vorrangig aus der Region. Das bcc tätigt jährlich erhebliche Investitionen in die Immobilie, Ausstattung, Technik sowie in die Mitarbeiter und sichert so die Zukunftsfähigkeit und das langfristige Bestehen des Unternehmens.

Nachhaltigkeitsmanagementsystem

Das bcc ist zertifizierter Sustainable Partner von visitBerlin und wurde im Rahmen des Nachhaltigkeitsprogramms "Sustainable Berlin" in den Bereichen Governance Risk & Compliance, Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft als "High Performer" eingestuft. Das Programm basiert auf einem umfangreichen Kriterienkatalog und orientiert sich an international anerkannten Rahmenwerken und Standards, wie dem Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK), der Global Reporting Initiative (GRI), dem Eco-Management and Audit-Scheme (EMAS) sowie verschiedenen ISO-Normen und wurde durch den globalen Dachverband für Nachhaltigkeitsstandards im Tourismus "Global Sustainable Tourism Council" anerkannt. Das bcc hat hierdurch ein strukturiertes Nachhaltigkeitsmanagementsystem implementiert, welches in jährlichen Audits überprüft und zertifiziert wird.

Weitere Informationen zu "Sustainable Berlin" sowie der Gesamtperformance des bcc sind unter https://convention.visitberlin.de/meetingguideberlin/locations/bcc-berlin-congress-center einsehbar.

CERTIFIED PARTNER
SUSTAINABLE BERLIN | High Performer

Gebäude und Ausstattung

- Das bcc hat sich zum Ziel gesetzt, Ressourcen und Energie sparsam einzusetzen. Hierfür setzte das bcc bereits bei der Sanierung des Gebäudes an, welche einen beispielhaften Umgang mit vorhandener Substanz darstellt. Aus einem denkmalgeschützten Bauwerk entstand 2002 bis 2003 ein hocheffektives Veranstaltungszentrum, das den Vergleich mit Neubauten in keiner Beziehung scheuen muss. Der Einsatz hochwertiger Materialien sowie die systematische Pflege und Instandsetzung des Gebäudes und des Mobiliars gewährleisten eine langfristige Nutzung.
- Das bcc wird mit Fernwärme geheizt, die aus der Abwärme des nahegelegenen Elektrizitätswerks stammt.

- Eine moderne Lüftungssteuerung mit Wärmerückgewinnung ermöglicht einen energiebewussten Einsatz. Durch Automatikprogramme nutzen die Lüftungsanlagen im Sommer die kühle Luft in der Nacht, um die Temperaturen im Gebäude energiesparend angenehm zu halten. Auf Wunsch hin werden die Veranstaltungsräume nicht über 20° C geheizt und nicht unter 6° C im Vergleich zur Außentemperatur gekühlt.
- Ein Großteil der im bcc genutzten Technik, Möblierung sowie weiteren Ausstattung befindet sich bereits vor Ort und im Besitz des bcc. Die eingesetzte Ausstattung, wie Technik, Geschirr und Mobiliar ist im bcc vorhanden, sodass Ausstattungstransporte vermieden werden können. So können Veranstalter ihren eigenen Aufwand drastisch reduzieren, Auf- und Abbauzeiten werden erheblich verkürzt, parallel wird die Ablaufsicherheit erhöht und Beschädigungsrisiken werden vermindert.
- Die veranstaltungstechnische Ausstattung und IT-Infrastruktur im bcc erlaubt es, Veranstaltungen auch als hybride Veranstaltung durchzuführen. Ebenso sind Videokonferenzen und Livestreamings möglich. Hierdurch kann in vielen Fällen bei Gästen oder Referenten auf lange Anreisewege verzichtet werden.
- Eine energiesparende Beleuchtung mittels neuester Leuchtstoffmittel mit Vorschaltgeräten, eine zentrale Lichtsteuerung und LED-Technik, der Einsatz von Induktionsherden und industriellen Geschirrspülern mit Energierückgewinnung und geringem Wasserverbrauch tragen zur Reduzierung des Energieverbrauchs bei. Neben dem Tageslicht in 90 % der Räume, tragen eine wärmereflektierende Außenverschattung sowie andere Maßnahmen zur Energieeffizienz bei. Das bcc deckt seinen Strombedarf zu 100 % aus erneuerbaren Energiequellen.
- Sensorgesteuerte Wasserhähne und Urinale sowie eine dezentrale Wassererwärmung verringern den Wasser- und Energieverbrauch.
- Durch eine Optimierung der Reinigungstechnologien kann die Reinigung im bcc effizienter und mit reduzierten Reinigungsmitteln erfolgen. Bevorzugt werden ökologisch abbaubare Reinigungsmittel eingesetzt. Durch den Einsatz von stabilisiertem ozonisiertem Wasser ist eine Oberflächenreinigung und -desinfizierung ohne chemische Mittel möglich.

An- und Abreise

- Das bcc ist zentral in Berlin Mitte gelegen und mit dem ÖPNV sehr gut erreichbar. Durch die Vielzahl an umliegenden Hotels können die Teilnehmer zu Fuß zur Veranstaltung kommen und die umliegenden Sehenswürdigkeiten besuchen.
- Mit dem Fahrrad oder E-Scooter ist das bcc ebenfalls gut erreichbar. Hierfür geeignete Abstellmöglichkeiten befinden sich direkt vor Ort.
- Die direkte Vorfahrt vor dem bcc bietet eine gute Möglichkeit für Shuttlebusse.
- Ebenso ist das bcc barrierefrei zu erreichen und ist behindertenfreundlich gestaltet.

Gastronomie

- Das bcc verfügt über eine eigene modern ausgestattete Küche. Die Speisen werden frisch und direkt vor Ort zubereitet. Dabei werden saisonale Lebensmittel vorwiegend aus der Region verwendet und lokale Lieferanten genutzt. So werden pro Veranstaltung Tausende LKW-Kilometer vermieden und regionale Wirtschaftskreisläufe unterstützt.
- Die Speisenmengen für die Veranstaltungen im bcc können aufgrund der langjährigen Erfahrung sehr gut im Vorfeld kalkuliert werden. Durch die Produktion direkt vor Ort können die Mengen knappgehalten werden, da bei Bedarf weitere Speisen schnell und vor Ort zubereitet werden können.
- Auf Wunsch werden ökologisch produzierte Behälter zur Mitnahme übrig gebliebener Speisen bereitgestellt.
- Übrig gebliebene Speisen werden, wenn möglich, an gemeinnützige Organisationen gespendet.
- Im Hauptcateringbereich Foyer B 01 wird Berliner Leitungswasser aus Wasserzapfsäulen mit Filtersystem angeboten. An allen übrigen Getränketresen werden vorgeschenkte Gläser mit Mineralwasser aus Glasflaschen bereitgestellt. Alternativ kann auch hier Berliner Leitungswasser aus Karaffen genutzt werden.

- Auf Wunsch ist ein vollständig vegetarisches oder veganes Speisenangebot möglich. Je nach Verfügbarkeit können Speisen gegen Aufpreis auch in Bioqualität angeboten werden.

Abfallmanagement

- Sowohl in den internen Bereichen als auch auf der Veranstaltungsfläche setzt das bcc seit Jahren auf den Einsatz von Mehrweggeschirr und -flaschen. Zur weiteren Abfallminimierung werden auf der Veranstaltungsfläche Getränke aus großen Flaschen in Gläser eingeschenkt. Mitarbeiter werden über einen Wasserautomaten mit stillem und sprudelndem Leitungswasser versorgt.
- Beim Messe- und Dekorationsbau werden bevorzugt wiederverwendbare Produkte und Materialien genutzt. Beim Wareneinkauf achtet das bcc auf Lieferanten mit Mehrweg- oder auch ökologisch vorteilhaften Verpackungen.
- Das bcc verzichtet weitgehend auf Druckerzeugnisse und Werbeartikel zum Eigenmarketing, sondern bevorzugt die Nutzung digitaler Präsentationsmittel.
- Mittels eines elektronischen Datenmanagements (papierloses Büro) werden Angebote, Verträge und Rechnungen sowie interne Dokumente ausschließlich elektronisch verschickt. Der Papieranteil im Büro wird so auf ein absolutes Minimum reduziert.
- Im bcc werden Wertstoffe wie Holz, Glas, Metall, Verpackungen und Papier getrennt entsorgt. Die organischen Abfälle werden vom Entsorger zu Biogas und dann zu Strom und Wärme verarbeitet. In vielen Fällen werden bereits verwendete Gegenstände oder Materialien wiederverwertet oder anderweitig genutzt. Beispielsweise werden genutzte Teppiche und Ausstellungswände als Unterlage oder Schutz weiterverwendet.
- Durch das Nachhaltigkeitskonzept des bcc fällt bei den Teilnehmern der Veranstaltungen auf den Veranstaltungsflächen nahezu kein Abfall an, sodass auf Abfalleimer im großen Umfang verzichtet werden kann. Lediglich für den kleinen verbleibenden Anteil an Restmüll werden diese auf den Veranstaltungsflächen bereitgestellt.

Das bcc als Arbeitgeber und Teil der Gesellschaft

- Das bcc setzt bei seinen Mitarbeitern auf Kontinuität, eine hohe Zufriedenheit und Identifikation mit dem Unternehmen.
- Die Führungspositionen sind gleichermaßen von Frauen und Männern besetzt. Es gibt ein ebenso ausgewogenes Verhältnis innerhalb der Belegschaft.
- Verschiedene Modelle wie Teilzeit, Homeoffice, flexible Arbeitszeiten und eine frühzeitige Urlaubsplanung bieten den Mitarbeitern die Gelegenheit Beruf und Privates gut miteinander zu vereinbaren.
- Als Ausbildungsbetrieb in sieben verschiedenen Ausbildungsberufen sowie zwei dualen Studiengängen sichert sich das bcc langfristig Fachkräfte.
- Eine Mittagsversorgung aus der eigenen Küche mit regionalen Produkten, Weiterbildungsmöglichkeiten, sowie ein Fahrtkostenzuschuss für den ÖPNV sind weitere Bausteine für die Mitarbeiterbindung im bcc.
- Das bcc bietet ein breites Spektrum an Berufen und Tätigkeiten, sodass jedem ein Arbeitsplatz geboten werden kann – egal über welche Qualifikation oder Herkunft er verfügt. Menschen mit Beeinträchtigung und schwerbehinderte Menschen werden bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt.
- Das bcc verzichtet auf Outsourcing, um die Arbeitsplätze im und am Standort des bcc zu sichern.
- Gemeinnützige Verbände und Vereine werden unter bestimmten Bedingungen mit der kostengünstigen Bereitstellung von Räumlichkeiten unterstützt (z. B. DRK-Blutspendedienst).
- Anfragen von Schulen, Hochschulen und Vereinen zur Unterstützung bei Praktika, Führungen und Informationen im Bereich Kinder- und Bildungsförderung werden, wenn möglich, realisiert.
- Funktionsfähiges Inventar und veranstaltungsbedingt übrig gebliebende Arbeitsmaterialien werden an soziale Einrichtungen gespendet.