



aktualisierte

Umwelt- erklärung 2024

1 Vorwort	3
2 Unternehmensprofil	4
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 Umweltleistung 2021 bis 2024	16
5.1 Energieverbrauch und Emissionen	16
Energieverbrauch	19
Emissionen	19
5.2 Wasserverbrauch und Abwasseraufkommen	20
5.3 Abfallaufkommen	21
5.4 Rohstoff- und Materialeinsatz	23
5.5 Flächenverbrauch	27
5.6 Arbeitssicherheit	28
5.7 Indirekte Umweltauswirkungen durch vor- und nachgelagerte Prozesse	29
5.8 Gesellschaftliches Engagement	30
6 Gültigkeitserklärung	30
Impressum	31

1 Vorwort

Nachhaltigkeit. Innovation. Verantwortung. Weiterentwicklung

Das Jahr 2024 war geprägt von Wachstum, Weiterentwicklung und einem klaren Ziel: Verantwortung für Umwelt und Ressourcen mit höchster Qualität und Kreativität zu vereinen. Wir sind stolz darauf, dass wir nicht nur außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse geschaffen, sondern auch bedeutende Fortschritte in unserer Umweltstrategie erzielt haben.

Bei Berlin Cuisine Jensen GmbH denken wir nicht nur in Möglichkeiten – wir setzen sie um. 2024 war für uns ein Jahr des Fortschritts. Ein Jahr, in dem wir Nachhaltigkeit nicht als Herausforderung, sondern als Chance gesehen haben. Wir haben Prozesse optimiert, neue Standards gesetzt und bewiesen, dass exzellentes Catering und verantwortungsbewusstes Handeln perfekt zusammenpassen.

Ein zentrales Highlight: Seit 2024 sind wir wieder Partner von „Sustainable Berlin“ (früher SMB) – und diesmal setzen wir neue Maßstäbe. Unser Case wurde als Best Practice Beispiel veröffentlicht – nicht, weil wir den Regeln folgen, sondern weil wir sie neu definieren. Das bedeutet: Unsere Innovationen inspirieren andere. Und wir hören nicht auf – wir inspirieren, treiben an und zeigen, was möglich ist, wenn man groß denkt.

Mit „Sustainable Berlin“ setzt visitBerlin ein starkes Zeichen für eine zukunftsfähige Eventbranche in der Hauptstadt. Die Zertifizierung beruht auf einem umfassenden Kriterienkatalog, der alle relevanten Nachhaltigkeitsaspekte berücksichtigt. Als

anerkannter Sustainable Partner haben wir in einem detaillierten Audit unsere Strategie in vier zentralen Bereichen unter Beweis gestellt: Governance, Risk & Compliance; Wirtschaft; Umwelt und Gesellschaft. Das Audit haben wir erfolgreich gemeistert – wir sind nachhaltig, wir sind divers, wir sind innovativ, wir sind Vollgas!

Innovation entsteht, wenn Menschen bestehende Prozesse hinterfragen und neue Möglichkeiten erkunden. Deshalb bieten wir Schulungen an, integrieren Nachhaltigkeit ins Onboarding und fördern ein Bewusstsein, das über den Arbeitsalltag hinausgeht. Veränderung beginnt mit jeder Entscheidung – Tag für Tag. Mit neuen Strategien und dem klaren Ziel, Umweltbewusstsein in unserer DNA zu verankern.

Wir haben viel erreicht – aber wir bleiben nicht stehen. Nachhaltigkeit ist kein Ziel, es ist ein Prozess. Und wir gestalten ihn aktiv mit.

Unser Anspruch bleibt:

10 von 10 - für Qualität, für Verantwortung, für eine nachhaltige Zukunft.

Max Jensen, CEO



2 Unternehmensprofil

Die Berlin Cuisine Jensen GmbH steht für mehr als nur Catering – wir schaffen unvergessliche kulinarische Erlebnisse. Seit unserer Gründung 2013 haben wir uns vom innovativen Start-up zum führenden Anbieter für Eventgastronomie entwickelt. Unser Zuhause auf dem Berliner Großmarkt gibt uns direkten Zugang zu den besten Zutaten, die wir mit Kreativität und handwerklicher Perfektion in Szene setzen.

Unser Angebot richtet sich an Unternehmen, Agenturen und andere Organisationen, aber auch an private Kunden und Kundinnen. Das Hauptgeschäftsfeld von Berlin Cuisine Jensen GmbH sind großen Veranstaltungen für Firmen, wir beliefern aber ebenfalls Messen, Kongresse 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.

Unser Konzept: Essen, bei dem es zischt, pufft und raucht und damit unsere Kunden und Kundinnen zum Stauen bringt. Wir verbinden Tradition mit Moderne, Regionales mit Internationalem und Genuss mit Verantwortung. Unsere Signature-Erlebnisse wie zum Beispiel "Sustainable Pleasure" – ein Zero-Waste-Ansatz, mit essbaren Servierelementen begeistern Gäste und Kunden gleichermaßen.

Mit unserem "Leaf to Root"-Ansatz setzen wir auf nachhaltige Ganzpflanzennutzung. Statt nur die bekannten Teile von Gemüse zu verwenden, nutzen wir alles – von Blättern bis zu Wurzeln. Das minimiert Abfall, fördert Kreativität in der Küche und eröffnet völlig neue Geschmackserlebnisse.

Nach der Gründung mit den ersten 5 Mitarbeiter:innen und angemieteter Küche mit einer Fläche von 120 m² haben wir uns rasant weiterentwickelt und unser Wachstum stetig fortgesetzt:

2021 begleiteten wir 650 Events mit 97.509 Gästen.

2022 verwöhnten wir auf 652 Events insgesamt 158.616 Gäste.

2023 betreuten wir 765 Events für 194.160 Gäste.

2024 feierten wir unseren bisherigen Höhepunkt: 824 Events, ein engagiertes Team von 326 Menschen und unzählige kulinarische Highlights für 263.866 Gäste.

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 Jensen GmbH 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 kontinuierlich. 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 umwelt-relevanten Leitlinien:

- Wir tragen aktiv und engagiert zum Klimaschutz bei. Dafür reduzieren wir kontinuierlich unseren Energieverbrauch.
- Wir fördern eine nachhaltige Mobilität. Dafür verbessern wir kontinuierlich die Treibhausgasbilanz unserer eigenen Transporte und setzen Regeln und Anreize für eine nachhaltige Mobilität bei unseren Mitarbeitenden und Lieferanten.
- Wir reduzieren kontinuierlich 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 kontinuierlich 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 kontinuierlich 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 kontinuierlich 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 analysieren kontinuierlich interne und externe Einflüsse, um unser Geschäft strategisch weiterzuentwickeln und zukunftsfähig zu gestalten.

Die aktuelle Wettbewerbslandschaft ist geprägt von zahlreichen Mitbewerbern, doch nur wenige setzen klar auf Nachhaltigkeit. Unsere EMAS-Zertifizierung verschafft uns hier einen deutlichen Vorteil. Allerdings dürfte sich das Marktumfeld weiterentwickeln – zunehmend werden auch andere Caterer Umweltaspekte in den Fokus rücken, was die Differenzierung erschwert und den Wettbewerb intensiviert.

Die Nachfrage nach nachhaltigen Veranstaltungen wächst, insbesondere bei öffentlichen Ausschreibungen. Wir bleiben unserer Vorreiterrolle treu, sehen aber die Herausforderung, dass höhere Kosten für nachhaltige Konzepte nicht immer auf uneingeschränkte Akzeptanz stoßen.

Auch der Klimawandel beeinflusst unsere Branche direkt. Steigende Preise und Schwankungen in der Verfügbarkeit von Rohstoffen erfordern eine flexible Menügestaltung. Gleichzeitig bietet dies die Chance, kreative, ressourcenschonende Foodkonzepte weiterzuentwickeln und innovative Lösungen zu etablieren.

Nachhaltigkeit bleibt ein zentraler Aspekt unserer strategischen Ausrichtung, wobei Markt- und Umweltentwicklungen kontinuierlich beobachtet und in die Planung einbezogen werden.

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 Jensen GmbH unerlässlich, um die Herausforderungen zu bewältigen und die Chancen in der Catering-Branche optimal zu nutzen.

Die 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.

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

Unsere Umweltstrategie basiert auf einer regelmäßigen Analyse unserer wesentlichen Umweltaspekte und -auswirkungen sowie der sich daraus ergebenden Verpflichtungen.

Dabei betrachten wir sowohl den Kontext unseres unternehmerischen Handelns, den Zustand der Umwelt in unserem Wirkungsbereich, erwartete Entwicklungen im ökologischen, sozialen, ökonomischen und technologischen Umfeld sowie die Anforderungen und Erwartungen unserer internen und externen Stakeholder, als auch die für uns geltenden Umwelt- und Arbeitssicherheitsvorschriften. Mithilfe von Input-Output-Analysen erfassen wir zudem unseren wesentlichen Ressourcenverbrauch und die entstehenden Emissionen.

Mit dem Abschluss des EMAS-Zyklus haben wir unsere Umweltstrategie neu aufgestellt: Unsere Ziele wurden aktualisiert, Kennzahlen messbarer gestaltet. Besonders im Catering-Bereich haben wir relevante Nachhaltigkeitsparameter stärker in den Fokus gerückt.

Ab 2025 nehmen wir die Scope-3-Emissionen noch gezielter in den Blick und integrieren sie in unsere Umweltstrategie. Basierend auf unserer Wesentlichkeitsanalyse, legen wir dabei den Fokus auf drei zentrale Bereiche:

- **Standortbezogene Umweltkennzahlen** (z. B. Strom- und Wasserverbrauch in Eventlocations)
- **Geschäftsreisen** (Optimierung und Reduzierung umweltrelevanter Reisetätigkeiten)
- **Transport und Verteilung** (Transport und Verteilung (Upstream))

Diese drei Bereiche erfassen wir mithilfe primärer Daten präzise und können sie gezielt optimieren.

4.3 Die Strategie entwickeln: Handlungsfelder, Ziele und Programm festlegen

Um den Umwelt- und Klimaschutz bei Berlin Cuisine Jensen GmbH wirksam voranzubringen, haben wir sechs Handlungsfelder definiert: Produkte, operatives Geschäft, Mobilität, Mitarbeitende,

Partner und Gesellschaft. Unsere mittelfristigen Ziele richten sich darauf, unsere Umweltleistung 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.

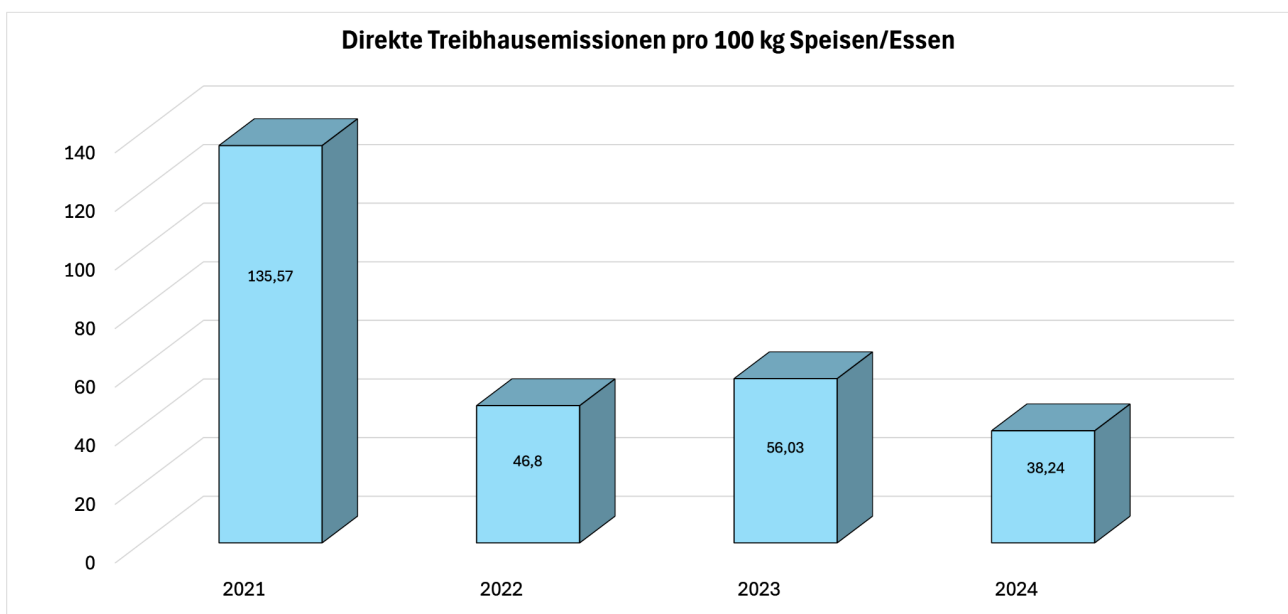


Abbildung 1: Direkte Treibhausemissionen pro 100 kg Speisen/Essen im Verlauf von 2021 bis 2024.

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
Energieeffizienzgesetz	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. Des Weiteren kaufen wir ursprüngliche Produkte ein, die nicht geschält oder vorverarbeitet sind. 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 ist 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/Stop/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.

Im Jahr 2024 bleiben die Umweltaspekte für Management, Produkte, operatives Geschäft, Mobilität, Mitarbeitende, Partner und Gesellschaft unverändert im Vergleich zu 2023. Sie sind in der Umwelterklärung 2023 ausführlich dokumentiert.



4.9 Entwicklung unserer Umweltleistung 2021 bis 2024

In den vergangenen Jahren haben sich unsere Produktionsmengen und Verbräuche kontinuierlich gesteigert. Während 2021 die Nachfrage noch vergleichsweise moderat war, setzte 2022 ein deutliches Wachstum ein. Die Zahl der produzierten Speisen stieg spürbar an, und dieser Trend setzte sich 2023 fort.

Im Jahr 2024 erreichte die Produktionsmenge einen neuen Höchststand. Dies spiegelt sich auch in den Verbrauchswerten wider, die mit steigender Eventanzahl und größerem Gästeaufkommen ebenfalls zugenommen haben.

Zur Berechnung der EMAS-Kernindikatoren haben wir folgende Bezugsgrößen verwendet:

	Einheit	2021	2022	2023	2024
Bezugsgrößen für Kernindikatoren					
100 kg produzierte Speisen/Essen	100 Kilogramm (kg)	554	2.354	2.597	3.233
Gästeanzahl	pro Gast	97.509	158.616	194.160	263.866

5 Entwicklung unserer Umweltleistung 2021 bis 2024

5.1 Energieverbrauch und Emissionen

Seit der Optimierung unseres Umweltmanagementsystems haben sich Energieverbrauch und Emissionen insgesamt positiv entwickelt. Die relativen Energieverbräuche und Emissionen sind von 2021 bis 2024 kontinuierlich gesunken. Im Vergleich zu 2023 zeigt sich eine erhebliche Reduktion der Werte.

Positiv herauszustellen ist, dass sich ebenfalls der absolute Verbrauch in 2024 gegenüber 2023 verringert hat (633.525 kWh statt 724.798 kWh).

Es zeigt sich, dass durch optimierte Prozesse und gezielte Investitionen die Umweltauswirkungen insgesamt reduziert wurden. Wir werden die Entwicklung weiterhin genau überwachen und gezielt Maßnahmen ergreifen, um unseren Energieverbrauch weiter zu senken und nachhaltiger zu gestalten.

Im Jahr 2023 wurde in Phasen mit hoher Geschäftsauslastung ein Tiefkühl-LKW gemietet und in Betrieb genommen, um die hohe Auslastung und die begrenzten Lagerkapazitäten am Standort auszugleichen. Der damit verbundene zusätzliche Energiebedarf führte zu einem Anstieg des Stromverbrauchs. 2024 konnte dieser Verbrauch deutlich gesenkt werden, da die Tiefkühlkapazität im Gebäude der Unternehmensfläche dauerhaft vergrößert wurden.

Darüber hinaus wurden die Büroflächen und die Mitarbeiterküche auf LED-Beleuchtung umgerüstet, was sich ebenfalls positiv auf den Stromverbrauch ausgewirkt hat.

Unsere Kennzahlen im Detail:

Energie	Einheit	2021	2022	2023	2024
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Direkter Energieverbrauch pro 100 kg Speisen/Essen	kWh/100 kg	616,39	216,86	279,33	184,61
Stromverbrauch pro 100 kg Speisen/Essen	kWh/100 kg	365,37	137,48	156,65	110,68
Wärmeverbrauch pro 100 kg Speisen/Essen	kWh/100 kg	247,25	76,78	119,21	72,35
Treibstoffverbrauch pro 100 kg Speisen/Essen	l/100 kg	7,78	2,43	3,46	1,58
Verbrauch erneuerbarer Energien pro 100 kg Speisen/Essen	kWh/100 kg	220,30	81,28	97,32	68,72
Produzierte Menge pro Gast	kg	0,57	1,49	1,34	0,98
Direkter Energieverbrauch pro Gast	kWh	3,53	3,22	3,40	2,26
Stromverbrauch pro Gast	kWh	2,01	2,04	2,10	1,36
Wärmeverbrauch pro Gast	kWh	1,41	1,14	1,25	0,89
Treibstoffverbrauch pro Gast	l/h	0,044	0,036	0,046	0,019
Verbrauch erneuerbarer Energie pro Gast	kWh	1,26	1,21	1,24	0,84
Absolute Mengen					
Direkter Energieverbrauch gesamt	kWh	381.202	506.614	724.798	633.525
Stromverbrauch gesamt	kWh	202.413	323.591	406.768	357.854
Wärmeverbrauch gesamt	kWh	134.757	177.307	309.034	233.690
Erdgas	kWh	134.570	177.020	242.990	233.670
Flüssiggas / Propangas	kg	187	287	44	20
Treibstoffverbrauch gesamt	l	4.308	5.716	8.996	5.110
Diesel	l	3.509	4.435	6.707	4.348
Benzin	l	799	1.281	2.289	762
Verbrauch erneuerbarer Energien gesamt	kWh	136.242	191.328	265.496	235.762
Anteil erneuerbarer Energien am Gesamtenergieverbrauch	Prozent	35,74 %	38,02 %	36,60 %	37,23 %

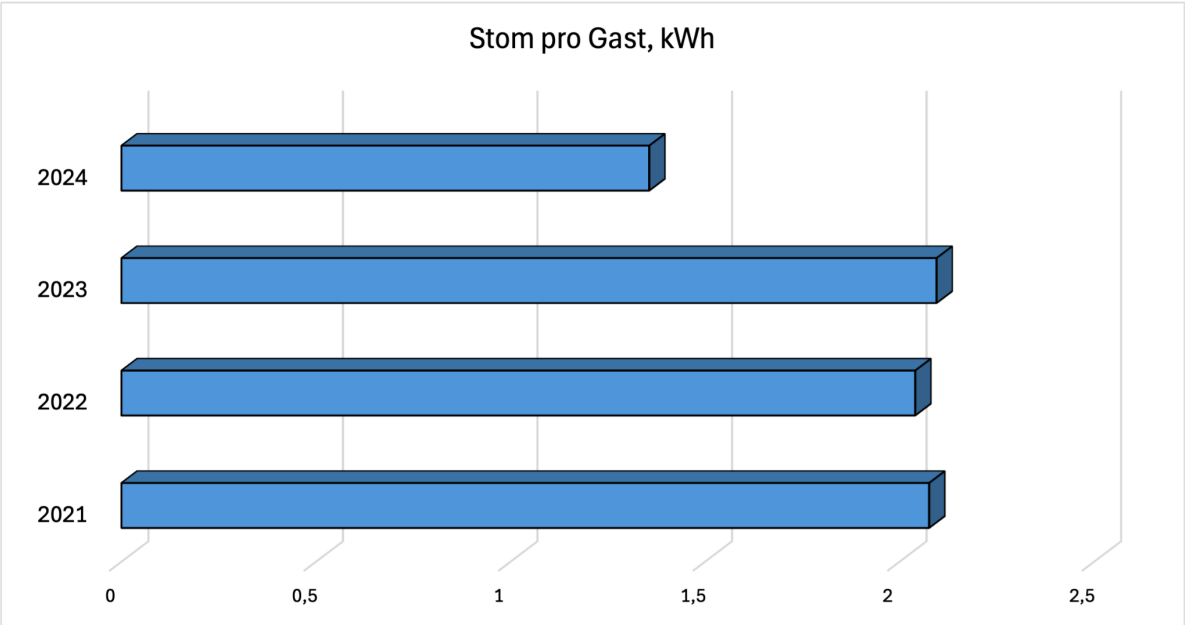


Abbildung 2: Stromverbrauch pro Gast in kWh der Jahre 2021 bis 2024.

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

Emissionen ²	Einheit	2021	2022	2023	2024
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Treibhausgasemissionen ³ pro 100 kg Speisen/Essen	kg/100 kg	135,57	46,80	56,03	38,24
Sonstige Luftemissionen pro 100 kg Speisen/Essen	kg/100 kg	0,35	0,13	0,15	0,10
CO ₂ -Äquivalente pro Gast	kg	0,77	0,69	0,75	0,47
NO _x pro Gast	g	1,27	1,21	1,27	0,80
SO ₂ pro Gast	g	0,64	0,63	0,65	0,42
PM-Emissionen pro Gast	g	0,097	0,092	0,097	0,061
Absolute Mengen					
Treibhausgasemissionen gesamt	t CO ₂ e	75,10	110,15	145,49	123,63
Sonstige Luftemissionen gesamt	kg	196,00	307,15	391,31	338,83
SO ₂	g	63,00	100,22	125,76	110,55
NO _x	g	124,00	192,27	246,66	212,18
PM	g	9,00	14,65	18,89	16,10

² Für die Berechnung wurden die Umrechnungsfaktoren der Gemis Datenbank 4,95 (Stand 2018) genutzt.

³ 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).



Folgende Maßnahmen konnten wir in Bezug auf den Energieverbrauch in 2024 erfolgreich umsetzen:

Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
1.1	Energie	Verringerung unseres spezifischen Stromverbrauchs um 5% (Basisjahr 2023)	Frosterzelle, statt alte Tiefkühltruhen für Eiswürfel im Lager, neuer, größerer Froster für stromsparende Erweiterung der Kapazitäten	HR/Finance
1.2	Energie	Verringerung unseres spezifischen Wärmeverbrauchs um 10% (Basisjahr 2023)	Heizungen in der Küche mit Umbau entfernen	HR/Finance

Um unsere Umweltleistung kontinuierlich zu verbessern, haben wir klare Ziele definiert und gezielte Maßnahmen in unser Umweltprogramm integriert. Für die Umweltziele bis 2026 haben wir spezifische Kennzahlen festgelegt, um Fortschritte abteilungs- und prozessbezogen besser messen und steuern zu können. Der 3-Jahres-Zyklus bleibt unser bewährter Ansatz zur Bewertung der Maßnahmen. Mit dem Abschluss des vorherigen Zyklus im Jahr 2023 startet nun die nächste Phase, in der wir 2024 erste Entwicklungen auswerten und weiterentwickeln.

Im Vergleich zu 2023 konnte der spezifische Stromverbrauch pro Gast im Jahr 2024 um 35,2 % und der Wärmeverbrauch um 28,8 % gesenkt werden – und übertrifft damit deutlich die im EMAS-Zyklus gesetzten Ziele von –5 % bzw. –10 %. Auch bezogen auf 100 kg produzierte Speisen zeigen sich deutliche Verbesserungen: Der Stromverbrauch sank um 29,4 % und der Wärmeverbrauch um 39,3 % gegenüber dem Vorjahr. Diese Erfolge zeigen, dass die eingeleiteten Maßnahmen wirksam sind. Ziel für die kommenden Jahre ist es, dieses Niveau nicht nur zu halten, sondern im Sinne der kontinuierlichen Verbesserung weitere Einsparpotenziale zu identifizieren und umzusetzen.

Bei der Erfassung der Treibhausgasemissionen gibt es jedoch eine Lücke: Die Kraftstoffmengen wurden nicht vollständig dokumentiert. Bisher erfolgte das Tanken ausschließlich über Tankkarten, ab 2024 ist jedoch auch die Zahlung mit der Firmenkreditkarte möglich. Dadurch fehlt eine genaue Erfassung der gekauften Kraftstoffmengen, was eine umfassende Bewertung der Emissionsentwicklung erschwert.

Energieverbrauch

- Meilensteine bis Ende 2025

M1.A - Wir werden jegliche Energieverschwendung aufgrund von technischen Mängeln unserer Geräte und Infrastruktur abstellen.

M1.B - Wir werden technische oder planerische Neuerungen einführen, um unseren *spezifischen* Energieverbrauch um 5 % zu senken gegenüber 2023.

M1.C - Anzahl der Mitarbeiter*innen im Bereich Produktion und Spüle, die an Energieeffizienzschulungen teilnehmen. 30 % der Mitarbeitenden werden bis Ende 2025 in diesem Bereich geschult sein.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Zieltermin
M1.B Bewegungsmelder im Flur, auch die Küche des Personals und Kühlhäuser in der Produktion	Finance/Lager	01.05.2025
M1.B Umstellung auf energieeffiziente Kühlaggregate mit natürlichen Kältemitteln (z. B. Propan)	QM/UMB	31.12.2025

Emissionen

- Meilensteine bis Ende 2025:

M2.A - Wir werden konkrete Schritte einführen, um auf erneuerbare Energieträger umzustellen.

M2.B - Wir werden technische oder planerische Neuerungen unternehmen, um CO₂ einzusparen.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M2.B Einführung einer Logistiksoftware zur Tourenplanung, um Fahrten und Kilometer zu minimieren	Lager	31.12.25
M2.B Integration der Kompensationskosten in Angebotspreise oder als freiwilligen Beitrag für Kund*innen (CO ₂ klimaoptimierte Events)	Sales	31.12.25
M2.B Weiterführung und Ausbau des digitalen Fahrtenbuchs mit Ziel der Effizienzsteigerung. (GPS+ Geschwindigkeit nachvollziehen)	Lager	31.12.25

5.2 Wasserverbrauch und Abwasseraufkommen

Die Produktion und Spüle bleiben die Hauptverbraucher von Wasser. 2024 stieg der absolute Wasserverbrauch auf 3.302 m³, doch die relative Menge sank weiter: Pro 100 kg Speisen wurden 1,02 m³ Wasser verbraucht (2023: 1,08 m³), pro Gast 12,51 Liter (2023: 14,50 Liter). Der Rückgang des relativen Wasserverbrauchs zeigt, dass die Prozesse in Produktion und Spüle trotz gestiegenem Gesamtverbrauch effizienter gestaltet wurden.



Diese Verbesserung ist auf gezielte Maßnahmen wie Reparaturen, digitale Wasseruhren und optimierte Spülprogramme zurückzuführen. Trotz steigender Eigenproduktion bleibt der relative Wasserverbrauch rückläufig. Bis 2026 soll der relative Wasserverbrauch durch weitere Effizienzmaßnahmen um 5 % (Basisjahr 2023) gesenkt werden.

Unsere Kennzahlen im Detail

Wasser	Einheit	2021	2022	2023	2024
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Wasserverbrauch* pro 100 kg Essen	m³/100 kg	2,06	0,99	1,08	1,02
Wasserverbrauch pro Gast	l	11,68	14,75	14,50	12,51
Absolute Mengen					
Wasserverbrauch* gesamt ⁴	m³	1.139	2.340	2.815	3.302

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

Folgende Maßnahmen konnten wir in Bezug auf den Wasserverbrauch in 2024 erfolgreich umsetzen:

Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
3.1	Wasser	Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs um 5% in der Produktion (Basisjahr 2023)	Wasserhähne und Abflüsse kontrollieren und ggf. reparieren Personal schulen	Produktion
3.2	Wasser	Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs bei der Reinigung von Geschirr um 5% (Basisjahr 2023)	Installieren von digitalen Wasseruhren (Quick Start) an der Bandspülanlage I, um Verbrauch/Wasserverschleppung zu messen	QM/UMB

Meilensteine bis Ende 2025:

M3.A - Wir werden jegliche Wasserverschwendung aufgrund von technischen Mängeln unserer Geräte und Infrastruktur abstellen.

M3.B - Wir werden technische oder planerische Neuerungen einführen, um unseren Wasserverbrauch zu senken.

⁴ Unser Wasserverbrauch stammt ausschließlich aus Trinkwasser.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M3.A Erinnerungsplakate oder digitale Screens an zentralen Orten mit Tipps zum Wassersparen (z. B. „Wasser nur bei Bedarf laufen lassen“)	Produktion	31.12.25
M3.A Wassersparende Programme für die Bandspülmaschinen einstellen	Produktion	30.05.25
M3.B Entwicklung und Implementierung von Reinigungs-Checklisten mit Fokus auf Wassersparen (aktuelle Checkliste abarbeiten)	QM/UMB	31.12.25

5.3 Abfallaufkommen

Das Abfallaufkommen ist in den betrachteten Jahren erwartungsgemäß mit der Geschäftstätigkeit gewachsen.

Die relative Abfallmenge ist im Jahr 2024 im Vergleich zu 2021 weiterhin rückläufig. Dies ist auf eine effizientere Ressourcennutzung, optimierte Produktionsprozesse und verbesserte Abfalltrennung zurückzuführen.

Besonders erfreulich ist, dass die Menge der gemischten Siedlungsabfälle im Vergleich zu 2023 trotz gestiegener Produktionszahlen weiter reduziert werden konnte. Dies zeigt, dass unsere Maßnahmen zur gezielten Mülltrennung und Abfallvermeidung greifen und unser Abfallmanagement kontinuierlich optimiert wird.

Unsere Kennzahlen im Detail

Abfall	Einheit	2021	2022	2023	2024
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Abfallaufkommen pro 100 kg Speisen/Essen	kg/100 kg	252,56	66,26	70,32	68,76
Abfall pro Gast	kg	1,43	0,98	0,94	0,84
davon Bioabfall pro Gast	kg	0,85	0,54	0,60	0,52
Absolute Mengen					
Abfallaufkommen gesamt	t	139,92	155,97	182,60	222,33
Bioabfälle	t	83,28	85,60	116,48	136,89
Speisefette	t	1,09	2,08	0,94	1,48
Papier, Pappe, Kartonagen	t	7,17	12,63	12,45	13,25
gemischte Siedlungsabfälle	t	48,35	55,66	52,73	70,71
gefährliche Abfälle	kg	0	0	0	0

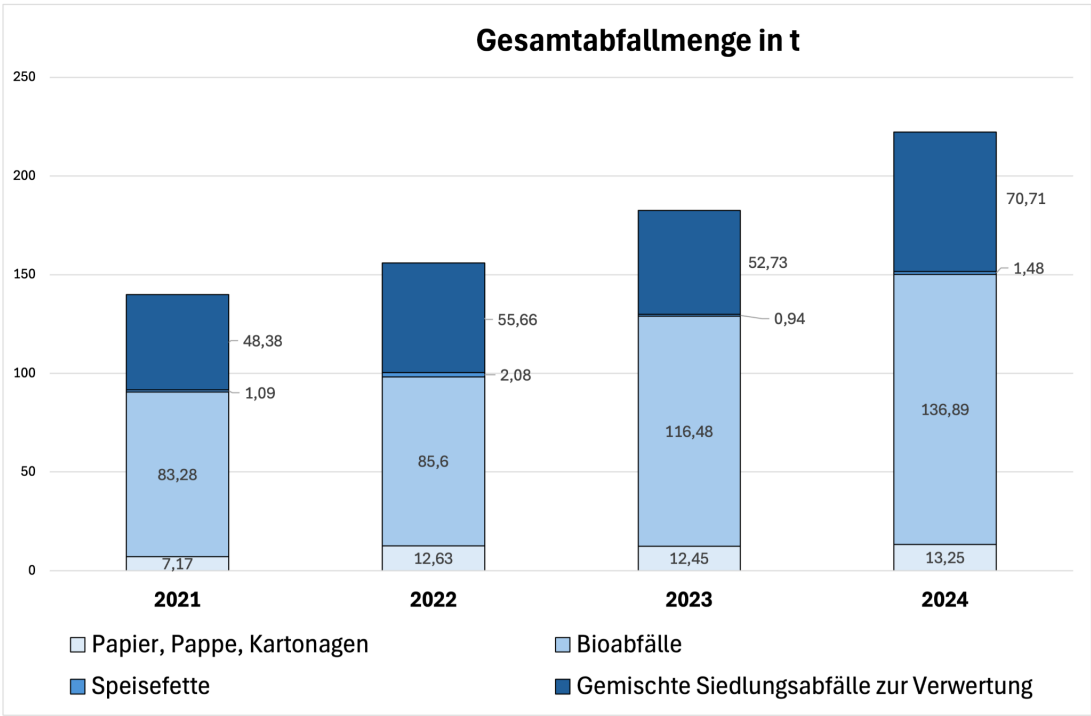


Abbildung 3: Gesamtabfallmenge in t, geteilt in Kategorien Papier/Pappe, Bioabfälle, Speisefette und gemischte Siedlungsabfälle in den Jahren 2021 bis 2024.

Folgende Maßnahmen konnten wir erfolgreich im Bereich des Abfallmanagements in 2024 erfolgreich umsetzen:

Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
5.1	Abfall	Verringerung der spezifischen Menge an Restmüll um 5 % (Basisjahr 2023)	Schilder für Mülltrennung in der Produktion anbringen und Mülltonnen beschriften	Produktion
5.3	Abfall	100 % unseres organischen Abfalls kompostieren wir intern	Planung neuer Marktstände inkl. wiederverwendbarer Dekoration, um Abfall durch Dekogemüse zu minimieren	Lager

- Meilensteine bis Ende 2025:
- M5.A - Wir werden technische oder planerische Neuerungen einführen, um unser Müllaufkommen zu senken.

M5.B - Wir werden unsere Mitarbeiter*innen erfolgreich dazu motivieren, 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 Vorproduktion ohne Papieretiketten (z.B. die Etiketten für den Tiefzieher auf eine digitale Version umstellen, sodass sie direkt vom Drucker des Tiefziehers erstellt werden)	Produktion	28.02.25
M5.A Überproduktion von Essen durch Sales-Gespräche verringern; "Food-Saving Projekt" in Kundengesprächen kommunizieren (restliche Vorproduktion nach verkaufen)	Sales	30.05.25
M5.C Priorisierung von Großpackungen bei häufig verwendeten Produkten wie Gewürzen, Ölen oder Trockenwaren	Produktion	31.12.25

5.4 Rohstoff- und Materialeinsatz

Bereits in der Umwelterklärung 2023 wurde erwähnt, dass im vergangenen Jahr ein besonderer Fokus auf die Erfassung der größten Lieferanten gelegt wurde. Dadurch konnten die wichtigsten Anlieferungen, wie etwa Einweggeschirr, Reinigungsmittel und Arbeitskleidung gut abgebildet werden. Kleinere Lieferanten mit geringem Einkaufsvolumen wurden in den Daten nicht berücksichtigt, das bot uns Potenzial für eine noch umfassendere Datenerhebung für das Jahr 2024.

Wir haben durch die umfangreiche Datenerfassung in 2024 festgestellt, dass es nicht unerhebliche Auswirkungen auf einige Betriebsstoffe hat. Aus diesem Grund wurden 4 Lieferanten für Einweggeschirr und Folienverpackungen für das Jahr 2023 nachträglich ebenfalls integriert und berechnet.

Für 2024 werden alle Anlieferungen vollständig erfasst, da wir die Bestell- und Liefermengen nach Kategorien gliedern (Food, Equipment, Getränke etc.) und alle Lieferanten der jeweiligen Kategorie erfassen. Diese Kontierung sorgt für eine detailliertere Aufschlüsselung und eine bessere Nachvollziehbarkeit der Verbrauchsdaten. Dadurch lassen sich Umweltkennzahlen präziser analysieren und zukünftige Maßnahmen gezielter steuern.

Zwischen 2023 und 2024 zeigen sich deutliche Veränderungen im Rohstoffeinsatz. Insgesamt wurde eine starke Zunahme in mehreren Produktgruppen verzeichnet, was auf ein gestiegenes Produktions- oder Eventvolumen hindeutet.

Der Verbrauch tierischer Produkte nahm zu. Dies betrifft insbesondere die Gruppen *Fleisch*, *Geflügel*, *Fisch*, *Meeresfrüchte* sowie *Milchprodukte*, *Eier*. Beide Kategorien verzeichneten einen deutlichen Anstieg im Vergleich zu 2023.

Auch bei den pflanzlichen Produkten war eine Ausweitung zu beobachten: *Gemüse*, *Obst* legte deutlich zu und bleibt mit Abstand die größte Rohstoffgruppe. *Pflanzliche Öle* sowie *vegetarische*



und vegane Ersatzprodukte stiegen ebenfalls an, was eine verstärkte Nachfrage nach pflanzlichen Komponenten signalisiert.

Sowohl Mineralwasser als auch sonstige Getränke wurden 2024 in deutlich höheren Mengen bezogen als im Vorjahr. Besonders bei den sonstigen Getränken ist der Zuwachs markant.

Der Einsatz von Convenience-Produkten nahm 2024 im Vergleich zu 2023 leicht zu. Backwaren verzeichneten auch einen leichten Anstieg.

Obwohl das Gesamteinkaufsvolumen 2024 deutlich anstieg, sank der Anteil an biologisch zertifizierten Rohstoffen im Vergleich zum Vorjahr.

Lag der Bio-Anteil 2023 noch bei 2,74 %, betrug er 2024 nur noch 2,40 %.

Diese Entwicklung zeigt, dass der Ausbau der Bio-Quote nicht mit dem allgemeinen Mengenwachstum Schritt gehalten hat. Mögliche Ursachen könnten Preisentwicklungen, Lieferverfügbarkeiten oder veränderte Sortimente sein – und sollten im Sinne nachhaltiger Beschaffung weiter beobachtet werden.

Die gezielten Maßnahmen zur Reduzierung von Einweggeschirr zeigen eine deutliche Wirkung: Der Anteil ist spürbar gesunken. Durch den verstärkten Einsatz von Mehrwegoptionen und nachhaltigeren Alternativen konnte der Verbrauch zukünftig noch deutlicher reduziert werden.

Im ersten Quartal 2025 wird ein eigener Mehrweggeschirrpool eingeführt. Diese Umstellung ist eine zentrale Maßnahme, um den Einsatz von Einweggeschirr deutlich zu senken. Die Auswirkungen werden in den kommenden Umwelterklärungen weiter beobachtet und bewertet, um die Wirksamkeit der Maßnahme einzuschätzen.

Gleichzeitig ist der Materialeinsatz an anderer Stelle gestiegen – insbesondere bei Kunststoffverpackungen. Der Grund dafür ist die Entwicklung einer neuen Produktlinie. Die Produkte werden dabei mittels Tiefziehtechnik in Kunststoffbeuteln verpackt.

Unsere Kennzahlen im Detail

Rohstoff- und Materialeinsatz	Einheit	2021	2022	2023	2024
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten pro 100 kg Speisen/Essen	kg/100 kg	21,60	16,05	15,32	18,65
Mineralwasser pro 100 kg Speisen/Essen	l/100 kg	31,00	20,27	31,23	42,54
Einweggeschirr pro 100 kg Speisen/Essen	stk./100 kg	238,00	55,76	157,28	115,57
Verpackungsmaterialien aus Kunststoff/Verbundstoffen pro 100 kg Speisen/Essen	m²/100 kg	120,00	59,11	34,66	52,89
Reinigungsmittel pro 100 kg Speisen/Essen	kg/100 kg	3,45	4,27	0,97	2,42
Verbrauchsartikel für die Reinigung pro 100 kg Speisen/Essen	stk./100 kg	33,61	14,46	2,24	1,88



Rohstoff- und Materialeinsatz	Einheit	2021	2022	2023	2024
Absolute Mengen					
Zutaten gesamt	kg	107.073	451.663	377.865	493.755
Gemüse, Obst	kg	17.156	241.467	178.582	266.588
Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse, Kerne	kg	6.032	13.360	6.982	8.013
Backwaren	kg	13.312	58.418	52.923	26.895
Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte	kg	11.957	37.776	39.774	60.287
Milchprodukte, Eier	kg	16.144	42.553	41.563	59.494
vegetarische und vegane Ersatzprodukte	kg	4.556	2.859	10.789	18.765
Convenience-Produkte	kg	36.692	54.960	29.703	39.118
Schokolade	kg	N/A	N/A	9.420	3.658
Pflanzliche Öle	kg	N/A	N/A	8.752	10.937
Getränke gesamt	Liter	52.196	105.668	185.015	210.200
Mineralwasser	Liter	17.141	47.726	81.102	92.828
sonstige Getränke	Liter	35.054	57.942	103.913	117.373
Einweggeschirr	Stück	131.815	131.252	408.414	366.124
Verpackungsmaterialien	m²	728.776	161.505	90.959	173.527
Kartonagen/Papier	m²	661.194	21.935	941	2.496
Kunststoff/Verbundstoffe	m²	66.902	139.137	89.989	171.005
Aluminium	m²	680	432	28	26
Reinigungsmittel	kg	1.910	10.040	2.485	7.818
Verbrauchsartikel für die Reinigung	Stück	18.609	34.032	5.809	6.073
Arbeitsbekleidung	Stück	60	3.418	3.160	7.078
Kältemittel	kg	0	5,5	14,15	14,15

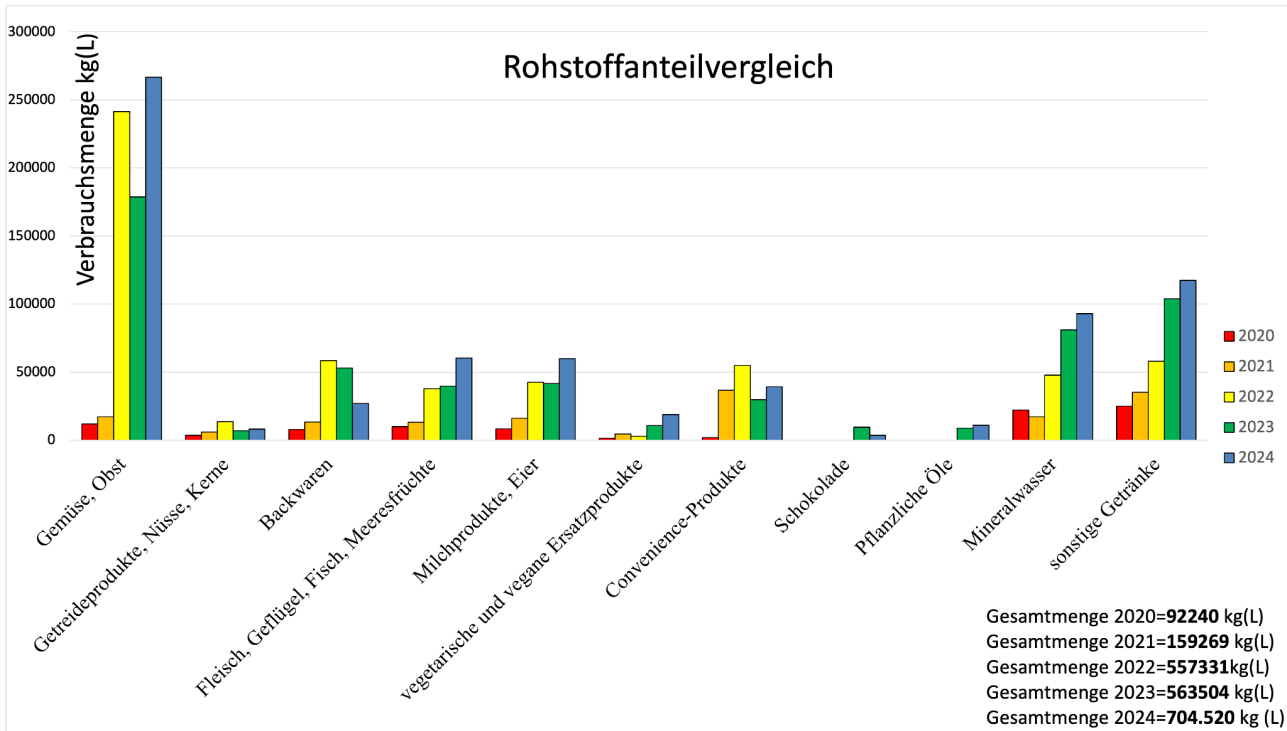


Abbildung 4: Rohstoffanteilvergleich in kg oder L, geteilt in Kategorien in den Jahren 2020 bis 2024.

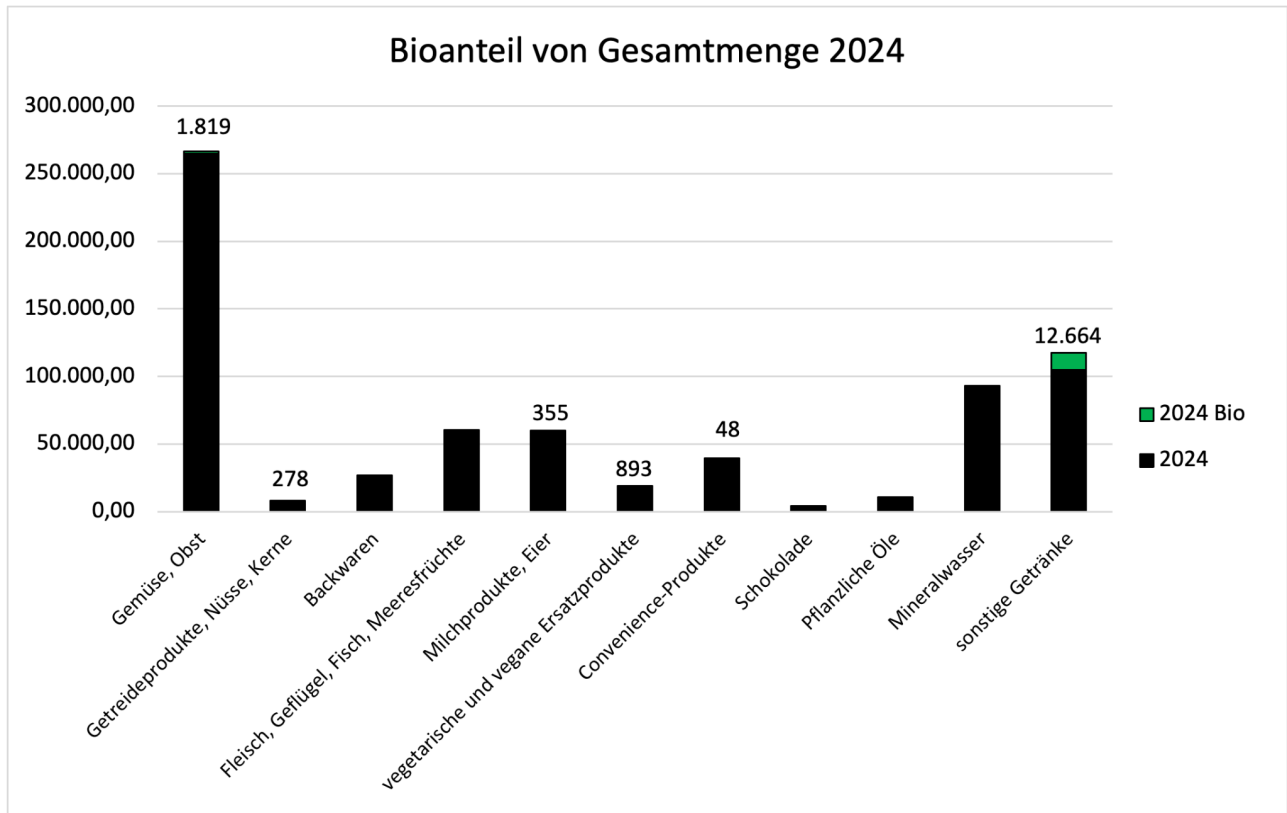


Abbildung 5: Bioanteil der verwendeten Gesamtrohstoffmenge in kg oder L im Jahr 2024 (Gesamtmenge 704.520 kg, davon ca. 2,4% Biorohstoffe).

Folgende Maßnahmen konnten wir beim Einsatz von Verbrauchsmaterialien in 2024 erfolgreich umsetzen:

Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
4.1	Verbrauchs- materialien	Einweggeschirr wird auf maximal 5 % unserer Veranstaltungen eingesetzt	Einsatz von Mehrwegbesteck und Mehrweg statt Einweg auch für Crew Catering, Anschaffung von eigenem Geschirr und Besteck, Ablösen von Einweggeschirr, Palmblatt eliminieren	Lager
4.2	Verbrauchs- materialien	Verringerung des Anteils an Verpackungsmaterial und Einweggeschirr um 10% (Basisjahr 2023)	Zum Abdecken in der Produktion Deckel statt Folie; Einführung von Mehrwegspritzenbeutel, Änderung des Transports der Bodegagläser erfolgt ohne Folie	Lager

Meilensteine bis Ende 2025: M4.A - Wir werden erste technische oder planerische Neuerungen einführen, um unseren Einsatz an Verbrauchsmaterialien zu senken.

M4.B - Wir werden unsere Mitarbeiter:innen erfolgreich dazu motivieren, durch ihr Verhalten aktiv zum Sparen von Verbrauchsmaterialien beizutragen.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M4.A Erweiterung der APP Caterforce, um Packlisten für Speisen digital (papierlos) bereitzustellen	Veranstaltungsleitung	30.05.25
M4.A Marktrecherche zu kompostierbaren und plastikfreien Verpackungsmaterialien, die bestehende Materialien (z. B. Folien oder Vakuumbbeutel) ersetzen können	Produktion	30.05.25
M4.B Interne Wettbewerbe, z. B. „Materialeinspar-Teams“, Ermittlung des Papierverbrauchs über das Jahr Vergleich zum Vorjahr digital darstellen	QM/UMB	31.12.25

5.5 Flächenverbrauch

Unser Unternehmen befindet sich weiterhin am Berliner Großmarkt, wo ausschließlich versiegelte Flächen genutzt werden. Der direkte Flächenverbrauch umfasst ca. 2.500 m² Gebäudemietfläche sowie ca. 50 m² Außenfläche. Da an diesem Standort keine Erweiterungen oder Änderungen der versiegelten Flächen möglich sind, bleibt die Erhebung eines Kernindikators in diesem Bereich weiterhin entbehrlich. Weitere Flächen außerhalb des Standorts existieren nicht.

5.6 Arbeitssicherheit

Folgende Maßnahmen konnten wir im Bereich des Arbeitsschutzes in 2024 erfolgreich umsetzen:

Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
6.1	Arbeitssicherheit	Verbesserung unserer Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr im Betrieb durch jährliche Krisenmanagementtests	Arbeitssicherheits-schulungen durchführen	QM/UMB
6.2	Arbeitssicherheit	Reduktion von Gefährdungen für Mensch und Umwelt auf Veranstaltungen durch jährliche Mitarbeiterschulungen und Ausbildung von Ersthelfern (alle interne Chefköche und Logistiker sind Ersthelfer Arbeitssicherheitsschulungen für Veranstaltungsleiter:innen	Arbeitssicherheits-schulungen durchführen, regelmäßige interne Audits, Check Verlegung Strom, VLER ausbilden	QM/UMB

Im Jahr 2024 bleibt die Anzahl der Arbeitsunfälle auf einem niedrigen Niveau. Unser Ziel ist es, diesen positiven Zustand weiter zu sichern und auszubauen. Daher setzen wir gezielt Maßnahmen um, um die Arbeitssicherheit kontinuierlich zu verbessern und potenzielle Risiken weiter zu minimieren.

- Meilensteine bis Ende 2025:

M6.A - Wir werden Gefährdungen effektiv abstellen, die von unseren Geräten, Prozessen und unserer Infrastruktur ausgehen.

M6.B - Wir werden unsere Mitarbeiter:innen effektiv darin unterstützen, 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.B Krisenmanagement-Handbuch weiterentwickeln, MA schulen, Aushänge	QM/UMB	31.12.25
M6.B 20% der Veranstaltungsleiter:innen sind nach § 38 Abs. 2 MVStättVO bzw. dem entsprechenden Landesrecht offiziell geschult	Operations	31.12.25
M6.C Ersthelfer/innen auf allen Veranstaltungen gewährleisten, Inhouse-Schulungen für Veranstaltungsleitung, Köchinnen und Köche, Logis durchführen, mind. 60 % aller sind Ersthelfer	Operations	30.05.25

5.7 Indirekte Umweltauswirkungen durch vor- und nachgelagerte Prozesse

- Meilensteine bis Ende 2025:**
- M7.A - Steigerung des Verkaufsanteils an nachhaltigen Menükomponenten im Event-Catering um 10% gegenüber 2023.
 - M7.B - Wir werden unsere Kund:innen noch erfolgreicher dazu motivieren, unsere nachhaltigen Angebote zu wählen.
 - M7.C - Wir werden den Anteil nachhaltiger Lieferanten und Dienstleister erhöhen.

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	31.12.25
M7.B Integration von Nachhaltigkeitsthemen in Kundengespräche mit zielgerichtetem Schulungsprogramm für Sales	Sales	31.12.25
M7.C Scope 3- Bilanzierung, Auswahl der Produkten/Parametern, die für Scope 3 betrachtet werden (z.B. Locations, Reisemanagement)	QM/UMB	31.12.25

5.8 Gesellschaftliches Engagement

- Meilensteine bis Ende 2025:**
- M8.A - Wir haben vor, uns intensiv in eine Partnerschaft zum Thema klimabewusste Ernährung einzubringen.
 - M 8.B - Beteiligung an einem neuen Projekt oder einer Partnerschaft in 2025, die sich auf den Umwelt- und Klimaschutz konzentriert.

Geplante Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M8.A Projekt suchen, Information sammeln, verschiedene Projekte, die unseren Umweltzielen entsprechen, vergleichen (jede:r Umweltteam-Teilnehmer:in mind. 1 Vorschlag)	Operations	31.03.25
M8.B Termine vereinbaren, Team vorbereiten	Operations	31.12.25
M8.B Darstellung unserer Klimaschutzprojekte in der Öffentlichkeit durch Social Media, Newsletter und Pressearbeit	QM/UMB	31.12.25

Gültigkeitserklärung

Die im Folgenden aufgeführten Umweltgutachter bestätigen, begutachtet zu haben, dass der Standort, wie in der vorliegenden Umwelterklärung der Organisation Berlin Cuisine Jensen GmbH mit der Registrierungsnummer DE-107-00157 angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 in der Fassung vom 28.08.2017 und 19.12.2018 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.

Name des Umweltgutachters	Registrierungsnummer	Zugelassen für die Bereiche (NACE)
Dr. Georg Sulzer	DE-V-0041	56.2 Caterer und Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen
Brane Papler	DE-V-0425	-

Mit 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 und
- die Daten und Angaben der Umwelterklärung ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisation 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, den 07.05.2025



Dr. Georg Sulzer
Umweltgutachter DE-V-0041

**GUT Zertifizierungsgesellschaft
für Managementsysteme mbH
Umweltgutachter DE-V-0213**

Eichenstraße 3 b
D-12435 Berlin

Tel: +49 30 233 2021-0
Fax: +49 30 233 2021-39
E-Mail: info@gut-cert.de



Brane Papler
Umweltgutachter DE-V-0425

Die nächste, aktualisierte Umwelterklärung werden wir 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