



Umwelterklärung 2020

der Berlin Cuisine Jensen GmbH



Inhalt

1	Vorwort	3
2	Unternehmensprofil	4
3	Umweltpolitik	5
4	Umweltmanagementsystem	6
5	Umweltaspekte	9
6	Entwicklung unserer Umweltleistung 2018 bis 2020	17
7	Umweltziele und Umweltprogramm	23
8	Gültigkeitserklärung	31
9	Impressum	32



Max Jensen, CEO

1 Vorwort

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

Um im Umweltschutz weiter voranschreiten, haben wir uns im vergangenen Jahr darauf konzentriert, unsere Prozesse noch besser zu machen. Mit unseren einzigartigen Konzepten wie dem Sustainable Pleasure oder Hidden Vegan bringen wir Nachhaltigkeit in aller Munde. Mit der Einführung unseres Umweltmanagementsystems nach EMAS schaffen wir es jetzt zusätzlich, auch im Umweltschutz jeden Tag besser zu werden als am Tag zuvor.

Besonders stolz machen mich dabei unsere Handlungsfelder und Ziele, die bewusst sehr umfangreich geplant wurden. Wir betrachten nicht nur unsere Produkte, das operative Geschäft und das Handlungsfeld Mobilität, sondern auch mit unseren Mitarbeitenden, Partner:innen und der Gesellschaft wollen wir große Schritte machen. Unsere tiefgehende Aspektanalyse hat uns ermöglicht, schon im ersten Jahr ambitionierte Ziele zu setzen und die ersten Maßnahmen umzusetzen. Typisch Berlin Cuisine – wir geben Vollgas!

Für die Umsetzung haben wir ein interdisziplinäres Umweltteam zusammengestellt, das aus Mitarbeitenden aller Bereiche besteht, um alle Perspektiven mit einzubeziehen.

Aufgefallen ist mir – und das unterstreicht die Wichtigkeit des Themas Umweltschutz – dass die Mitarbeiter:innen regelmäßig und intrinsisch motiviert, den extra Meter gehen, um die Maßnahmen im Tagesgeschäft in ihren Arbeitsalltag zu integrieren.

Ich freue mich darauf, die Entwicklung unserer Umweltleistung über die nächsten Jahre hinweg zu gestalten und zu lenken – wie immer ist auch hier 10 von 10 unser Anspruch.

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 BC 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. BC arbeitet dafür in seinem Hauptgeschäftsfeld Firmenveranstaltungen und dem Messecatering vor allem mit Foodstationen, Flying Menüs, Fingerfood und Gala Menüs. Abgerundet wird das Eventerlebnis für den Gast mit besonderem Service.

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 BC die ersten 5 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ein und mietete die erste Küche mit einer Fläche von 120 m² an. Wo es 2014 als Erfolg galt, Veranstaltungen mit maximal 250 Gästen mit Essen zu versorgen, belieferten wir 2019 insgesamt knapp 1200 Veranstaltungen, einige davon mit Gästezahlen von bis zu 4.000 Menschen. Die Mitarbeitendenzahl lag 2019 bei knapp 90 Festangestellten. 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 und auf diejenigen Orte, an denen das Catering auf Veranstaltungen erfolgt. Die Prozesse und Maßnahmen des Umweltmanagementsystems werden auch auf den Veranstaltungen umgesetzt.

Neben dem Catering von großen Veranstaltungen für Firmen beliefert Berlin Cuisine auch Messen, Kongresse, Crewcaterings oder Hochzeiten. In einem der weiteren Geschäftsbereiche, Hospitality, ist BC seit mehreren Jahren offizieller VIP-Catering-Partner von Hertha BSC im Olympiastadion. Ein weiteres Geschäftsfeld entstand während der Covid-19-Pandemie. Wir konzipieren einzigartige Food-Boxen und Livestream-Events um Teilnehmenden Geschmackserlebnisse nach Hause zu bringen. Per Video-Übertragung kann ein live vor der Kamera zubereitetes Gericht im Rahmen einer Online-Veranstaltung in der eigenen Küche Schritt für Schritt nachgekocht werden.



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 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. Den Anteil von erneuerbaren Energien steigern wir dabei.

- 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

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 gesteuert. Sie bringt zudem Vorschläge für die Weiterentwicklung der Umweltstrategie und des Umweltmanagementsystems bei der Geschäftsführung ein. Mitarbeitende und das Umweltteam unterstützen die Umsetzung unserer Umweltziele in den einzelnen Fachbereichen und liefert zusätzliche Impulse für die Strategieentwicklung.

Unsere Geschäftsführung steuert mit Hilfe der Fachkraft für Arbeitssicherheit und den Beauftragten für Arbeitssicherheit die Einhaltung aller Anforderungen an die Sicherheit im Betrieb, führt regelmäßig Gefährdungsbeurteilungen durch und unterstützt die Beauftragten und Helfer:innen dabei, ihren Aufgaben nachzukommen. Das Team-Lead Arbeitssicherheit bringt gesundheits- und sicherheitsbezogene Anforderungen und Verbesserungsvorschläge in das Umweltteam ein.

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

Als Grundlage für unsere Umweltstrategie analysieren wir regelmäßig, worin unsere wesentlichen Umweltaspekte und -auswirkungen bestehen und welche Verpflichtungen hieraus für unser Unternehmen erwachsen (Umweltprüfung). Dafür betrachten wir zum einen, in welchem Kontext unser unternehmerisches Handeln stattfindet – den Zustand der Umwelt in unserem Aktionsbereich, erwartete Veränderungen des ökologischen, sozialen, ökonomischen, technologischen und 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 sowie Betriebsbegehungen nach der Methode des Ecomapping^{TM1}, worin die wesentlichen Ressourcenverbräuche und Emissionen unseres Betriebs bestehen.

4.3 Die Strategie entwickeln: Handlungsfelder, Ziele und Programm festlegen

Mit unserer Umweltstrategie geben wir den Kurs für unser Umweltmanagement vor. Sie gründet auf den Ergebnissen unserer Analysen und auf unserer Umweltpolitik.

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 Umweltleistung hinsichtlich unserer wesentlichen Umweltaspekte in allen Handlungsfel-

¹ EcomappingTM ist eine partizipative Methode, bei der umweltrelevante Tätigkeiten, die Auswirkungen dieser Tätigkeiten und bereits bestehende Praktiken des betrieblichen Umweltschutzes in Gebäude- und Standortplänen erfasst werden. Es ist Teil des Methodentoolkits EMASeasyTM zur Einführung von EMAS in kleinen und mittelgroßen Unternehmen. Das Toolkit wurde von dem Umweltmanagementexperten Heinz Werner Engel mit Förderung der Europäischen Kommission entwickelt.



dem zu verbessern. Schweregefallen ist uns die Quantifizierung der Ziele, da eine geordnete Vorhersage der Verbräuche und Kennzahlenentwicklung pandemiebedingt schwierig zu realisieren war. Mithilfe unseres Umweltprogramms planen wir, welche Meilensteine auf dem Weg zu unseren Zielen wir in den nächsten Jahren erreichen wollen und welche Maßnahmen wir dafür umsetzen.

4.4
Die Strategie umsetzen:
Mit agilen Herangehensweisen effektiv vorankommen

Die Umsetzung unseres Umweltprogramms gehen wir im Team an. In wöchentlichen Meetings tauschen sich das Umweltteam und die Umweltmanagementbeauftragte darüber aus, wie die Umsetzung vorangeht und wo Unterstützungsbedarf besteht. Am Ende eines jeden Quartals werten wir die Fortschritte umfassend aus, passen unser Vorgehen an und planen die Ziele und Maßnahmen für das kommende Quartal.

Ein besonderes Augenmerk legen wir darauf, die Einhaltung aller für uns relevanten rechtlichen Verpflichtungen aus den Bereichen Umweltschutz und Arbeitssicherheit sicherzustellen. Unser Rechtsverzeichnis bildet dafür die Grundlage. Regelmäßig werten wir aus, welche Änderungen im Rechtsrahmen für uns relevant sind und welche neuen Anforderungen durch Veränderungen in unserem Betrieb entstehen – und setzen diese in unserem Handeln um.

Darüber hinaus intensivieren wir den Austausch zu ökologischen und sozialen Themen mit unseren Lieferanten über den gesamten Lebensweg der Produkte.

Wir halten alle relevanten Umweltvorschriften ein.

Für uns besonders relevante Bereiche des Umwelt- und Arbeitssicherheitsrechts

Gefahrstoffverordnung

Immissionsschutzrecht

TRGS 510

EU-F-Gase Verordnung

Verpackungsgesetz

Gewerbeabfallverordnung

Betriebssicherheitsverordnung

Arbeitsschutzrecht

Relevante Einrichtungen / Aktivitäten

Umgang mit sowie Lagerung und Transport von Gefahrstoffen

Kühlsysteme der Kühlhäuser, schädliche Umwelteinwirkungen durch Luftverunreinigungen, Geräusche, Gerüche o.ä. auf Veranstaltungen

Lagerung von Gefahrstoffen in ortsbeweglichen Behältern

Kühlsysteme der Kühlhäuser

Registrierungspflicht und Lizenzierungspflicht für Verpackungen

Entstehung von und Umgang mit Abfall im Betrieb

Umgang mit Arbeitsmitteln

Arbeit im Betrieb und auf Veranstaltungen

4.5

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 messen und überwachen unsere Umwelt- und zunehmend auch unsere Nachhaltigkeitsaspekte. Leistungsindikatoren geben Auskunft über deren Entwicklung sowie mögliche Risiken und Chancen im Betrieb.

Darüber hinaus überwachen wir unsere Umweltleistung in den klassischen Kategorien Energieverbrauch und Emissionen, Wasserverbrauch und Abwasser, Abfallaufkommen, Rohstoff- und Materialeinsatz sowie Flächenverbrauch.

Unser Ziel ist es, die Leistung in allen Bereichen fortlaufend zu verbessern.

Neben der Umweltleistung wollen wir unser Umweltmanagementsystem als Ganzes fortlaufend verbessern. Dies geschieht unter anderem durch regelmäßige Eigenüberwachungen (interne Audits). Hier überprüfen wir die Umsetzung unserer eigenen Vorgaben und Ziele sowie die Erfüllung bindender Verpflichtungen (EMAS-VO, Umweltgesetzgebung, behördliche Anforderungen, Kundenvorgaben etc.).

Sofern Ziele nicht erreicht, Anforderungen nicht erfüllt, Risiken erkannt oder Verbesserungsvorschläge identifiziert wurden, sichern wir durch Aktionspläne und durch unser Umweltprogramm die Realisierung entsprechender Maßnahmen. Unser Umweltteam ist kontinuierlich mit der Überwachung und Weiterentwicklung betraut. Wir sind sehr stolz auf unseren Managementprozess und freuen uns, seine Wirksamkeit mit unseren Partnern weiterzuentwickeln!

4.6

Unsere Mitarbeitenden einbeziehen – in alle Bereiche des Umweltmanagements

Ein erfolgreiches Umweltmanagement ist auf Mitwirkung der gesamten Belegschaft angewiesen. Unsere Mitarbeiter:innen setzen unsere Anforderungen an den Umwelt- und Klimaschutz in ihren täglichen Arbeitsprozessen um. Ihre Ideen und Vorschläge liefern zudem wertvolle Impulse, um unsere Umweltleistung immer weiter zu verbessern.

Durch systematische Bedarfsanalysen und gezielte Weiterbildungsmaßnahmen stellen wir sicher, dass alle Mitarbeiter:innen im Rahmen ihrer Tätigkeiten effektiv zu unseren Umweltzielen beitragen können. Neue Mitarbeitende werden beim Onboarding ab Tag eins mit unserer Umweltpolitik und unseren Umwelt- und Sicherheitsstandards vertraut gemacht. Im Rahmen von Workshops und internen Newslettern schaffen wir Bewusstsein für den Umwelt- und Klimaschutz und informieren über aktuelle Entwicklungen aus dem Umweltmanagement.

Feedback und Verbesserungsideen für das Umweltmanagement von Berlin Cuisine können unsere Mitarbeiter:innen über eine Reihe von Kanälen einbringen: über eine jährlich stattfindende Mitarbeiterbefragung, durch ihre Beteiligung am Ecomapping™, im Rahmen von Ideen-Workshops, die wir jährlich für die Entwicklung unseres Umweltprogramms veranstalten und jederzeit über ein elektronisches Postfach.

5 Umweltaspekte

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

5.1 Bewertung und Priorisierung der Umweltaspekte

Unsere Umweltaspekte bewerten wir mit Hilfe 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, Mitarbeiter:innen bzw. Bewerber:innen)

Chancen:

1. positive Auswirkungen auf die Kosten bzw. Höhe der möglichen Ersparnisse
2. erhöhte Attraktivität für Mitarbeiter:innen/ 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 Gesamt-

punktzahl 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 potentiellen Schadens. Auch hier stufen wir die potenziellen Notfallsituationen je nach erreichter Punktzahl als Priorität A (hoch), B (mittel) oder C (gering) ein.

5.2 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.

5.2.1 Handlungsfeld Produkte

Im Handlungsfeld Produkte betrachten wir neben unserem Angebot für Veranstaltungen und Hospitality auch unsere Foodboxen und nachhaltige Produktinnovationen. Bei den bedeutendsten Umweltaspekten in diesem Handlungsfeld handelt es sich insbesondere um Rohstoffverbräuche, die Erzeugung von Abfall und die Auswirkungen der Produkte. Dabei spielen die in der Tabelle aufgezeigten umweltrelevanten Tätigkeiten Zusammensetzung der Menüs und Foodboxen im Produktportfolio, die Verpackung des Essens

¹ Ecomapping™ ist eine partizipative Methode, bei der umweltrelevante Tätigkeiten, die Auswirkungen dieser Tätigkeiten und bereits bestehende Praktiken des betrieblichen Umweltschutzes in Gebäude- und Standortplänen erfasst werden. Es ist Teil des Methodentoolkits EMASeasy™ zur Einführung von EMAS in kleinen und mittelgroßen Unternehmen. Das Toolkit wurde von dem Umweltmanagementexperten Heinz Werner Engel mit Förderung der Europäischen Kommission entwickelt.



und der Foodboxen 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, werden nachhaltige Konzepte für unsere Kund:innen erlebbar gemacht.

Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Produkte

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

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

5.2.2 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 Handlungs-
feld Operatives Geschäft**

Mögliche negative
Umweltauswirkungen³

umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	Mögliche negative Umweltauswirkungen ³										Beeinfluss- barkei	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	×					×	×						direkt	A
Kühlen/Tiefkühlen von Lebensmitteln	Energieverbrauch	×					×							direkt	A
Spülen von Geschirr	Energieverbrauch, Wasserverbrauch, Einleitung von Schadstoffen in das Abwasser	×		×			×							direkt	A
Heizen, Kühlen und Belüften der Innenräume	Energieverbrauch	×					×							direkt	A
Bürobetrieb	Energieverbrauch, sonstiger Rohstoff-/Materialverbrauch (Arbeitsbekleidung)	×					×							direkt	A
Zubereitung von Speisen	Wasserverbrauch						×							direkt	B
Schockgefrieren von Lebensmitteln	Energieverbrauch	×					×							direkt	B
Spülen von Geschirr	sonstiger Rohstoff-/ Materialverbrauch (Reinigungsmittel)						×							direkt	B
Reinigung der Oberflächen und Böden	Wasserverbrauch						×							direkt	B
Sortieren des Rücklaufs	Erzeugung von Abfall						×	×						direkt	B
Be- und Entladen eigener Transporter	Energieverbrauch, Erzeugung von Luftschadstoffen /Gerüchen/Lärm	×	×				×		×	×				direkt	B
Bürobetrieb	Energieverbrauch, Erzeugung von Abfall	×					×	×						direkt	B
Gebäudeinfrastruktur – Beleuchtung	Energieverbrauch	×					×							direkt	B
Gebäudeinfrastruktur – Warmwasserversorgung	Energieverbrauch, Wasserverbrauch	×					×							direkt	B
Außengelände	Flächennutzung				×									direkt	B
Brandgefahr bei der Lagerung von Waren, in der Produktion/ Showküche und im Bürobetrieb	Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr	×	×	×		×	×				×			direkt	B
Energieausfall/Versagen von Anlagen im Gebäude	Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr						×				×			direkt	B

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



5.2.3 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 der Foodboxen 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 7 E-Smarts als Dienstwagen bereits teilweise umgesetzt wurde.

Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Mobilität

umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	Mögliche negative Umweltauswirkungen ⁴										Beeinflussbarkeit	Prio	
		KL	LU	BW	BV	OZ	RE	AB	LÄ	GE	TW			
Auslieferung von Essen mit eigenen Fahrzeugen	Energieverbrauch, Erzeugung von Luftschadstoffen/ Gerüchen/Lärm	X	X				X				X		direkt	A
Auslieferung von Foodboxen durch Transportdienstleister	Transport/Mobilität durch Dritte	X	X				X				X		indirekt	A
betriebsbedingte Fahrten der Mitarbeiter:innen mit Dienstwagen	Energieverbrauch, Erzeugung von Luftschadstoffen/ Gerüchen/Lärm	X	X				X				X		direkt	A
betriebsbedingte Fahrten der Mitarbeiter:innen 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 KL = Klimawandel, LU = Verschmutzung der Luft, BW = Verschmutzung von Böden/Wasser, BV = Verlust der biologischen Vielfalt, OZ = Zerstörung der Ozonschicht, RE = Verknappung von Ressourcen, AB = negative Effekte der Abfallverwertung, LÄ = Lärmbelästigung, GE = Gesundheitsgefährdung, TW = Gefährdung des Tierwohls



5.2.4 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 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
Spülen von Geschirr – Luftqualität und Hantieren mit Reinigern	Arbeitssicherheit/Gesundheit										X		direkt	A
Bürobetrieb – Raumklima, Ergonomie	Arbeitssicherheit/Gesundheit										X		direkt	A
Unfallgefahr im Warenlager und im Bereich Rücklauf-/Spülbereich	Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr										X		direkt	A
Raucherbereich	Arbeitssicherheit/Gesundheit										X		direkt	B
Unfallgefahr bei der Zubereitung von Speisen	Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr										X		direkt	B

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



5.2.5 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.

Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Partner

umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	Mögliche negative Umweltauswirkungen ⁶										Beeinflussbarkeit	Prio
		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	X		X		indirekt	B

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



5.2.6 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 ge-

sellschaftliches 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 ...

umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	Mögliche positive Umweltauswirkungen – Verringerung von ...										Beeinflussbarkei	Prio
		KL	LU	BW	BV	OZ	RE	AB	LÄ	GE	TW		
Wissen, Kompetenzen und Engagement für eine gesunde umwelt- und klimabewusste Ernährung einbringen	gesellschaftliches Engagement	X	X	X	X	X	X	X		X	X	indirekt	B



6 Entwicklung unserer Umweltauswirkungen 2018 bis 2020

Bis Anfang 2020 ist unser Geschäft stark gewachsen. Jegliche Verbräuche sind dementsprechend im Jahr 2019 am höchsten. Durch den Beginn der Pandemie im März 2020 und den damit einhergehenden Verboten der Durchführung von Veranstaltungen sind Verbräuche und produzierte Mengen stark gesunken. Die relativen Kennzahlen, die Verbräuche in Relation zur Produktionsmenge setzen, haben sich für das Jahr 2020 leicht negativ entwickelt, da trotz Stillstands der eigentlichen Geschäftstätigkeit viel

an alternativen Geschäftsmöglichkeiten und der Entwicklung neuer Produkte gearbeitet wurde. Die Erhebung der Produktionsmengen des Jahres 2018 war im Rahmen der Kennzahlenbildung nicht möglich, da zu diesem Zeitpunkt noch keine Software für den Produktions- und Bestellvorgang vorhanden war. Zukünftig werden wir zusätzlich eine Kennzahl zum Anteil nachhaltiger Menüs bzw. Menükomponenten auf Veranstaltungen in Bezug auf die Gesamtproduktionsmenge erheben.

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

Bezugsgrößen für Kernindikatoren	Einheit	2018	2019	2020
100 kg produzierte Speisen	Kilogramm (kg)	keine Daten ³	2.177	452

³ Da es in 2018 noch keine Managementsoftware zur Organisation des Auftrags- und Bestellvorgangs gab, liegen keine verlässlichen Daten für die Menge der Produzierten Speisen vor.



6.1 Energieverbrauch und Emissionen

Die absoluten Energieverbräuche und Emissionen sind, angelehnt an das Geschäftswachstum von 2018 bis 2020, gestiegen. Bedingt durch die Pandemie sinken die Verbräuche und die Emissionen im Jahr 2020. Die relative Menge kann aus Mangel an Daten für das Jahr 2018 nicht ermittelt werden. Betrachtet man die relativen Mengen der Jahre 2019 und 2020 ist ein Anstieg zu beobachten, obwohl die absoluten Verbrauchsmengen sinken. Dies ist auf die Tätigkeiten der Firma außerhalb des Hauptgeschäfts-

felds zurückzuführen. Hervorgerufen durch die Pandemie fand in 2020 Innovations- und Diversifikationsprozess statt, der neben der Homeoffice-Tätigkeit der Mitarbeitenden auch Arbeit am Standort und dementsprechende Verbräuche zur Folge hatte. Wir gehen davon aus, dass sich die relativen Energieleistungskennzahlen mit Überwindung der Pandemie wieder verbessern. Wir werden die Entwicklung vorerst beobachten und sind nicht beunruhigt, dass allgemein eine Verschlechterung der Umweltleistung eintritt.

Unsere Kennzahlen im Detail

Energie	Einheit	2018	2019	2020
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)				
Direkter Energieverbrauch pro 100 kg Essen	kWh/kg	keine Daten ³	509,21	899,87
Stromverbrauch pro 100 kg Essen	kWh/kg	keine Daten ³	218,08	589,22
Wärmeverbrauch pro 100 kg Essen	kWh/kg	keine Daten ³	259,56	308,51
Treibstoffverbrauch pro 100 kg Essen	l/kg	keine Daten ³	3,18	8,63
Verbrauch erneuerbarer Energien pro 100 kg Essen	kWh/kg	keine Daten ³	212,49	347,80
Absolute Mengen				
Direkter Energieverbrauch gesamt	kWh	603.936	1.108.645	404.888
Stromverbrauch gesamt	kWh	444.186	474.799	266.328
Wärmeverbrauch gesamt	kWh	160.013	565.167	138.813
Erdgas	kWh	159.750	564.914	138.560
Flüssiggas / Propangas	kg	253	253	253
Treibstoffverbrauch gesamt	l	9.247	6.919	3.904
Diesel	l	6.308	4.229	3.224
Benzin	l	2.939	2.690	680
Verbrauch erneuerbarer Energien gesamt	kWh	241.393	462.637	156.489
Anteil erneuerbarer Energien am Gesamtenergieverbrauch	Prozent	39,97 %	41,73 %	38,65 %



Emissionen	Einheit	2018	2019	2020
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)				
Treibhausgasemissionen ⁷ pro 100 kg Essen	kg/kg	keine Daten ³	63,89	194,59
Sonstige Luftemissionen pro 100 kg Essen	kg/kg	keine Daten ³	0,20	0,56
Absolute Mengen				
Treibhausgasemissionen gesamt	t CO ₂ e	138,54	139,10	87,55
Sonstige Luftemissionen gesamt	kg	417,04	435,79	250,61
SO ₂	kg	137,32	146,58	82,46
NO _x	kg	259,92	268,77	156,30
PM	kg	19,80	20,44	11,85

6.2

Wasserverbrauch und Abwasser- aufkommen

Besonders die Produktion und die Spüle sind Bereiche mit hohem Wasserverbrauch. Da beide durch die Pandemie zeitweise stillstanden, sinken die Verbräuche entsprechend.

Unsere Kennzahlen im Detail

Wasser	Einheit	2018	2019	2020
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)				
Wasserverbrauch pro 100 kg Essen	l/kg	keine Daten	1,02	2,43
Absolute Mengen				
Wasserverbrauch gesamt ⁸	l	2.150	2.227	1.093

⁷ 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).

⁸ Unser Wasserverbrauch stammt ausschließlich aus Trinkwasser.

6.3

Abfallaufkommen

Das Abfallaufkommen ist über die betrachteten Jahre ebenfalls gemäß der Geschäftstätigkeiten angestiegen und ab Pandemiebeginn entsprechend gesunken. Auch die relative Abfallmenge bezogen auf die Produktionsmenge konnte in 2020 deutlich verringert werden.

Unsere Kennzahlen im Detail

Abfall	Einheit	2018	2019	2020
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)				
Abfallaufkommen pro pro 100 kg Essen	kg/kg	keine Daten	327,34	107,25
Absolute Mengen				
Abfallaufkommen gesamt	t	117,37	147,96	48,48
Bioabfälle	t	64,70	79,27	22,01
Speisefette	t	3,53	3,10	0,65
Papier, Pappe, Kartonagen	t	8,65	12,20	4,19
gemischte Siedlungsabfälle	t	44,02	53,99	21,63
gefährliche Abfälle	t	0	0	0

6.4

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. Der Einsatz der Rohstoffe ist von 2019 auf 2020 deutlich gesunken, nur die Menge der vegetarischen und veganen Ersatzprodukte ist gleich geblieben. Die Menge der beschafften Arbeitsbekleidung ist in 2020 erhöht, da unter diese Position auch Hygienebekleidung aller Art fällt.

Unsere Kennzahlen im Detail

Rohstoff- und Materialeinsatz	Einheit	2018	2019	2020
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)				
Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten pro 100 kg Essen	kg/kg	keine Daten	16,15	22,34
Mineralwasser pro 100 kg Essen	l/kg	keine Daten	31,50	49,32
Einweggeschirr pro 100 kg Essen	stk./kg	keine Daten	337,56	156,78
Verpackungsmaterialien aus Kunststoff/Verbundstoffen pro 100 kg Essen	m ² /kg	keine Daten	66,07	14,12
Reinigungsmittel pro 100 kg Essen	kg/kg	keine Daten	8,39	3,82
Verbrauchsartikel für die Reinigung pro 100 kg Essen	stk./kg	keine Daten	8,47	29,52
Absolute Mengen				
Zutaten gesamt	kg	keine Daten	217.717	44.994
Gemüse, Obst	kg	keine Daten	88.862	11.844
Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse, Kerne	kg	keine Daten	2.511	3.557
Backwaren	kg	keine Daten	18.508	7.892
Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte	kg	keine Daten	35.085	10.052
Milchprodukte, Eier	kg	keine Daten	61.921	8.305
vegetarische und vegane Ersatzprodukte	kg	keine Daten	1.320	1.366
Convenience-Produkte	kg	keine Daten	9.506	1.974
Getränke gesamt	l	keine Daten	131.361	47.246
Mineralwasser	l	keine Daten	68.593	22.193
sonstige Getränke	l	keine Daten	62.768	25.052



Rohstoff- und Materialeinsatz	Einheit	2018	2019	2020
Einweggeschirr	stk.	keine Daten	734.935	70.541
Verpackungsmaterialien	m ²	keine Daten	166.275	8.314
Kartonagen/Papier	m ²	keine Daten	19.999	1.965
Kunststoff/Verbundstoffe	m ²	keine Daten	143.845	6.353
Aluminium	m ²	keine Daten	2.430	0,3
Reinigungsmittel	kg	keine Daten	18.256	1.717
Verbrauchsartikel für die Reinigung	stk.	keine Daten	18.433	13.282
Arbeitsbekleidung	stk.	keine Daten	69.751	89.718
Kältemittel	kg	keine Daten	0	0

6.5 Flächenverbrauch

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 Spiel-

raum für Veränderungen der versiegelten Flächen lässt, wird hierzu kein Kernindikator erhoben. Eventuell wird zukünftig ein Kernindikator für den indirekten Flächenverbrauch und die Auswirkungen auf die Biodiversität erhoben



7 Umweltziele und Umweltprogramm

Um unsere Umweltleistung stetig und systematisch zu verbessern haben wir Ziele definiert und Maßnahmen zu einem Umweltprogramm zusammengefügt. Schwergewicht ist uns die Quantifizierung der Ziele, da eine geordnete Vorhersage der Verbräuche und Kennzahlenentwicklung

pandemiebedingt schwierig zu realisieren war. Die Ziele sind daher vorerst qualitativ, prozess- und abteilungsbezogen formuliert und sollen mit einem wiederkehrenden regelmäßigen Veranstaltungsbetrieb quantifiziert werden.

7.1 Energieverbrauch

Unser Umweltziel: Bis Ende 2023 haben wir unseren spezifischen Energieverbrauch gegenüber 2019 deutlich reduziert.

- Unsere Einzelziele:**
- 1.1 Verringerung unseres spezifischen Stromverbrauchs
 - 1.2 Verringerung unseres spezifischen Wärmeverbrauchs
 - 1.3 Verringerung des spezifischen Kraftstoffverbrauchs in unserem Fuhrpark

- Meilensteine bis Ende 2021:**
- M 1.A Wir haben weitgehend jegliche Energieverschwendung aufgrund von technischen Mängeln unserer Geräte und Infrastruktur abgestellt.
 - M 1.B Wir haben erste technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unseren Energieverbrauch zu senken.
 - M 1.C Wir haben unsere Mitarbeiter:innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Energiesparen beizutragen.

Maßnahmen für 2021	Verantwortung	Termin
Reparatur- und Wartungsarbeiten an allen Kühlhäusern, Produktions- Lüftungs- und Klimaanlage prüfen und bei Bedarf durchführen	UMB, TLE	17.21
Hauptenergieverbraucher im gesamten Betrieb auf Einsparpotenziale überprüfen und bei Bedarf Prozesse anpassen und energieeffizientere Alternativen anschaffen	UMB, TLE	17.21
Verhaltensweisen für eine stromsparende Nutzung aller Anlagen und Geräte, einer energiesparenden Nutzung der Heizungen und kraftstoffsparende Fahrweisen gemeinsam herausarbeiten und schulen	UMB, TLE	1.8.21
Möglichkeiten einer effizienteren Nutzung der Heizung prüfen und umsetzen	UMB, TLE	1.11.21
Fuhrpark und Tourenplanung auf Energieeinsparungspotentiale überprüfen	UMB, TLE	1.10.21



7.2 Emissionen

Unser Umweltziel: **Bis Ende 2023 haben wir unsere spezifischen Auswirkungen auf das Klima (Scopes 1 und 2) gegenüber 2019 deutlich reduziert.**

Unsere Einzelziele:

- 2.1 Verringerung der spezifischen Treibhausgasemissionen, die durch unseren Stromverbrauch verursacht werden
- 2.2 Verringerung der spezifischen Treibhausgasemissionen, die durch unseren Wärmeverbrauch verursacht werden
- 2.3 Verringerung der spezifischen Treibhausgasemissionen, die durch unseren Fuhrpark verursacht werden

Meilensteine bis Ende 2021: M 2.A Wir haben erste konkrete Schritte unternommen, um auf erneuerbare Energieträger umzustellen.

Maßnahmen für 2021	Verantwortung	Termin
Wechsel auf Strom aus erneuerbaren Energien	UMB, TLE	1.8.21
Erneuerbare Energien zur Deckung unseres Wärmebedarfs prüfen	UMB, TLE	1.8.21
Austausch von Fahrzeugen des Fuhrparks gegen Fahrzeuge mit Elektroantrieb prüfen	UMB, TLE	1.8.21
Aufbau einer Treibhausgasbilanzierung auf Unternehmens- und Produktebene	UMB, TLE	1.6.21



7.3 Wasserverbrauch

Unser Umweltziel: Bis Ende 2023 haben wir unseren spezifischen Wasserverbrauch gegenüber 2019 deutlich reduziert.

- Unsere Einzelziele:**
- 3.1 Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs in der Produktion
 - 3.2 Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs bei der Reinigung (Geschirr, Oberflächen, Böden)
 - 3.3 Verringerung des spezifischen Wasserverbrauchs in den Sanitäreinrichtungen

- Meilensteine bis Ende 2021:**
- M 3.A Wir haben jegliche Wasserverschwendung aufgrund von technischen Mängeln unserer Geräte und Infrastruktur abgestellt.
 - M 3.B Wir haben erste technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unseren Wasserverbrauch zu senken.
 - M 3.C Wir haben unsere Mitarbeiter:innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Wassersparen beizutragen.

Maßnahmen für 2021	Verantwortung	Termin
Reparatur- und Wartungsarbeiten an allen Wasserhähnen und Abflüssen durchführen und regelmäßige Überprüfungen planen	UMB, TLW	1.7.21
Technische Möglichkeiten wie Durchflussbegrenzer etc. prüfen und einbauen	UMB, TLW	1.10.21
Verhaltensweisen für wassersparende Nutzung aller Bereiche gemeinsam herausarbeiten und schulen	UMB, TLW	1.11.21



7.4 Verbrauchsmaterialien

Unser Umweltziel: Bis Ende 2023 haben wir den spezifischen Einsatz an Verbrauchsmaterialien gegenüber 2019 deutlich reduziert.

- Unsere Einzelziele:**
- 4.1 Verringerung des Einsatzes an Verpackungsmaterial und Verbrauchsartikeln
 - 4.2 Verringerung des Einsatzes an Einweggeschirr
 - 4.3 Verringerung des Einsatzes an Papier
 - 4.4 Verringerung des Anteils an Verpackungsmaterial und Einweggeschirr aus Plastik

- Meilensteine bis Ende 2021:**
- M 4.A Wir haben erste technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unseren Einsatz an Verbrauchsmaterialien zu senken.
 - M 4.B Wir haben unsere Mitarbeiter:innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Sparen von Verbrauchsmaterialien beizutragen.
 - M 4.C Wir haben erste Kund:innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Sparen von Verbrauchsmaterialien beizutragen.

Maßnahmen für 2021	Verantwortung	Termin
Einsparpotenzial und Alternativen in allen Bereichen analysieren und umsetzen	UMB, TLMA	1.8.21
Kund:innen im Dialog zur Wahl von Mehrweggeschirr motivieren.	UMB, TLMA	1.10.21
Digitalisierung weiter voranbringen um Papier einzusparen	UMB, TLMA	1.9.21
Verhaltensweisen für sparsame Nutzung aller Verbrauchsmaterialien gemeinsam herausarbeiten und schulen	UMB, TLMA	1.10.21



7.5 Abfallmanagement

Unser Umweltziel: Bis Ende 2023 haben wir unser Abfallmanagement gegenüber 2019 deutlich verbessert.

Unsere Einzelziele:

- 5.1 Verringerung der spezifischen Menge an Biomüll
- 5.2 Verringerung der spezifischen Menge an Restmüll
- 5.3 Verringerung der spezifischen Menge an Plastikmüll
- 5.5 Verbesserung der Mülltrennung

Meilensteine bis Ende 2021:

- M 5.A Wir haben erste technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unser Müllaufkommen zu senken.
- M 5.B Wir haben unsere Mitarbeiter:innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Vermeiden von Abfall und zur ordnungsgemäßen Abfalltrennung beizutragen.
- M 5.C Wir arbeiten weiter daran, zusammen mit unseren Kund:innen aktiv zum Vermeiden von Abfall und zur besseren Abfalltrennung beizutragen.

Maßnahmen für 2021	Verantwortung	Termin
Mengenkalkulation weiter optimieren um Essensabfälle zu vermeiden	UMB, TLMA	1.11.21
Verpackungsfreies Einkaufen und Sammelbestellungen weiter optimieren	UMB, TLMA	1.9.21
Verhaltensweisen für sparsamen Materialverbrauch und richtige Trennung des Abfalls schulen	UMB, TLMA	1.11.21



7.6 Arbeitssicherheit

Derzeit liegt die Anzahl der Arbeitsunfälle bei Null. Diesen erfreulichen Zustand, wollen wir beibehalten. Deshalb haben wir uns weitere Ziele zur Aufrechterhaltung dieses Zustandes gesetzt.

Unser Umweltziel: Bis Ende 2023 haben wir die Arbeitssicherheit gegenüber 2019 weiter verbessert.

Unsere Einzelziele:

- 6.1 Reduktion von Gefährdungen für Mensch und Umwelt im Betrieb
- 6.2 Verbesserung unserer Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr im Betrieb
- 6.3 Reduktion von Gefährdungen für Mensch und Umwelt auf Veranstaltungen
- 6.4 Verbesserung unserer Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr auf Veranstaltungen

Meilensteine bis Ende 2021:

- M 6.A Wir haben Gefährdungen effektiv abgestellt, die von unseren Geräten, Prozessen und unserer Infrastruktur ausgehen.
- M 6.B Wir haben unsere Mitarbeiter:innen effektiv darin unterstützt, durch ihr Verhalten Unfällen vorzubeugen.
- M 6.C Wir haben unser System zur Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr fest verankert.

Maßnahmen für 2021	Verantwortung	Termin
Einführung technischer Hilfsmittel prüfen	UMB, TLAS	1.10.21



7.7 Indirekte Umweltauswirkungen

Unser Umweltziel: Bis Ende 2023 haben wir erste Schritte gemacht, um unseren ökologischen Fußabdruck in vor- und nachgelagerten Prozessen (indirekte Auswirkungen) gegenüber 2019 zu reduzieren.

- Unsere Einzelziele:**
- 7.1 Steigerung des Verkaufsanteils an nachhaltigen Menükomponenten im Event-Catering
 - 7.2 Steigerung des Verkaufsanteils an nachhaltigen Komponenten in Foodboxen
 - 7.3 Steigerung des Anteils an Lieferanten, die sich durch nachhaltige Produktions- und Organisationsweisen auszeichnen
 - 7.4 Einführung einer Lebensweganalyse der beschafften Produkte
 - 7.5 Steigerung des Anteils an Transportdienstleistern, die sich durch nachhaltige Mobilitätskonzepte auszeichnen
 - 7.6 Steigerung des Anteils an beschafften Produkten, deren ökologische Auswirkungen entlang des Lebenswegs vergleichsweise gering sind

- Meilensteine bis Ende 2021:**
- M 7.A Wir sind große Schritte darin vorangekommen, Nachhaltigkeit in unseren Menüs und Foodboxen zum Standard zu machen.
 - M 7.B Wir haben unsere Kund:innen noch erfolgreicher dazu motiviert, unsere nachhaltigen Angebote zu wählen.
 - M 7.C Wir haben erste Schritte unternommen, um den Anteil nachhaltiger Lieferanten zu erhöhen.
 - M 7.D In unserer Beschaffung haben wir mehrere konventionelle Produkte mit hoher Umweltauswirkung durch nachhaltige Alternativen ersetzt.

Maßnahmen für 2021	Verantwortung	Termin
Neue nachhaltige Konzepte für das Menüangebot auf Veranstaltungen und Foodboxen entwickeln	UMB, TLP	1.10.21
Ökologische und soziale Anforderungen an Lieferanten definieren und einen Bewertungsprozess aufsetzen	UMB, TLP	1.12.21
Kriterien für nachhaltige Mobilitätskonzepte definieren und Transportdienstleister dementsprechend bewerten	UMB, TLP	1.11.21
Anschaffung von ökologischen Produkten oder von Produkten aus nachhaltiger Produktion in allen Bereichen prüfen	UMB, TLP	1.12.21



7.8 Gesellschaftliches Engagement

Unser Umweltziel: Bis Ende 2023 haben wir unser gesellschaftliches Engagement für den Umwelt- und Klimaschutz gegenüber 2019 deutlich ausgeweitet.

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

Meilensteine bis Ende 2021: M 8.A Wir haben uns intensiv in eine Partnerschaft zum Thema klimabewusste Ernährung eingebracht.

Maßnahmen für 2021	Verantwortung	Termin
Auswahl von passenden Organisationen; Unterstützung erster Projekte	UMB	1.11.21

7.9 Strategie und Management

Unser Umweltziel: Bis Ende 2023 haben wir unsere Strategie und Managementprozesse gegenüber 2019 deutlich weiterentwickelt.

Unsere Einzelziele: 9.1 Verbesserung der Datenerfassung

Meilensteine bis Ende 2021: M 9.A Wir haben unsere Datenerhebung spürbar professionalisiert.
M 9.B Wir haben eine Treibhausgasbilanz für unser Unternehmen erstellt.

Maßnahmen für 2021	Verantwortung	Termin
Datenerfassung durch Automatisierung und Optimierung der Erhebungsprozesse verbessern	UMB	17.21
Methode zur Berechnung einer Treibhausgasbilanz prüfen und einführen	UMB	17.21

8 Gültigkeitserklärung

Der im Folgenden aufgeführte Umweltgutachter bestätigt, begutachtet zu haben, dass der Standort Beusselstraße 44 n-q Haus 25, 10553 Berlin, wie in der vorliegenden Umwelterklärung der Organisation, 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 den Bereich (NACE)
Matthias Friebel	DE-V-0271	NACE 56.2

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 26.06.2021



Matthias Friebel
Umweltgutachter DE-V-0271

**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

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.

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.

Ansprechpartnerin für den Umweltschutz:

Berlin Cuisine Jensen GmbH
Umweltmanagementbeauftragte
Frederike Fink
Beusselstr. 44 n-q Haus 25
10553 Berlin
E-Mail: emas@berlin-cuisine.com

Herausgeber:

Berlin Cuisine Jensen GmbH

Konzept und Redaktion:

Berlin Cuisine Jensen GmbH
Beusselstr. 44 n-q Haus 25
10553 Berlin
E-Mail: info@berlin-cuisine.com

Gestaltung und Umsetzung:

FZEY GmbH
Weinbergsweg 3
10119 Berlin
Web: www.fzey.de

Fotos:

Berlin Cuisine Jensen GmbH

Juni 2021