



aktualisierte Umwelterklärung 2022

der Berlin Cuisine Jensen GmbH



INHALT

1 Vorwort	3
2 Unternehmensprofil	3
3 Umweltpolitik	5
4 Umweltmanagementsystem	6
4.1 Führung zeigen: Verantwortlichkeiten klären, Ressourcen sicherstellen und die Richtung weisen.....	7
4.2 Die Grundlagen zum Handeln legen: Den strategischen Kontext analysieren und die Ausgangssituation klären.....	8
4.3 Die Strategie entwickeln: Handlungsfelder, Ziele und Programm festlegen.....	8
4.4 Umweltrechtsvorschriften.....	9
4.5 Leistungsrichtwerte.....	10
4.6 Die Wirksamkeit sicherstellen: Fortschritte überwachen und das System fortlaufend verbessern.....	11
4.7 Unsere Mitarbeitenden einbeziehen – in alle Bereiche des Umweltmanagements.....	12
4.8 Bewertung und Priorisierung der Umweltaspekte.....	13
4.9 Bedeutende Umweltaspekte und ihr Management.....	14
5 Entwicklung unserer Umweltleistung 2019 bis 2022	19
5.1 Energieverbrauch und Emissionen.....	20
5.2 Wasserverbrauch und Abwasseraufkommen.....	22
5.3 Abfallaufkommen.....	22
5.4 Rohstoff- und Materialeinsatz.....	23
5.5 Flächenverbrauch.....	24
6 Umweltziele und Umweltprogramm	25
6.1 Energieverbrauch.....	26
6.2 Emissionen.....	26
6.3 Wasserverbrauch.....	27
6.4 Verbrauchsmaterialien.....	28
6.5 Abfallmanagement.....	29
6.6 Arbeitssicherheit.....	30
6.7 Indirekte Umweltauswirkungen.....	30
6.8 Gesellschaftliches Engagement.....	32
6.9 Strategie und Management.....	32
7 Gültigkeitserklärung	32
Impressum	34

1 Vorwort

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

Umso glücklicher waren wir, also im Jahr 2022 nach den zerrenden Jahren der Pandemie, die Veranstaltungsbranche einen regelrechten Boom erfuhr. Die Menschen waren hungrig nach unbeschwerten Momenten, guter Gesellschaft und schmackhaftem Essen. Die Nachfrage nach unseren hochwertigen Caterings ist stetig gewachsen, und wir sind stolz darauf, eine breite Palette an nachhaltigen und qualitativ hochwertigen Produkten anzubieten.

Unsere Konzepte wie Virtual Taste und Foodboxen haben wir zurückgestellt und haben das gemacht, wofür wir brennen - Live Events. Die Nachfrage blieb auch in 2023 hoch.

Eine der aufregendsten Entwicklungen in unserem Catering-Unternehmen im vergangenen Jahr war die Einführung unseres neuen Food-Konzepts "From Nose to Tail". Dieses Konzept steht im Einklang mit unseren Werten der Regionalität und Nachhaltigkeit und hat bei seiner erfolgreichen Präsentation unsere Gäste begeistert. Die kreativen Gerichte, die aus diesem Konzept entstehen, bieten nicht nur einzigartige Geschmackserlebnisse, sondern zeigen auch, wie verantwortungsvolle und nachhaltige Gastronomie aussehen kann.

Trotz dieser Erfolge möchten wir ehrlich und transparent über eine Herausforderung sprechen, mit der wir uns auseinandersetzen müssen. Wir sehen uns mit einem Mangel an qualifiziertem Personal konfrontiert. Dies ist eine Herausforderung, die in der Catering-Branche weit verbreitet ist, und wir

arbeiten stetig und erfolgreich daran, ein attraktives Unternehmen für unsere aktuellen, aber auch unsere zukünftigen Mitarbeiter:innen zu sein.

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

Um noch besser auf die Saisonalität und Volatilität der Marktsituation reagieren zu können, haben wir im Jahr 2022 gezielte Investitionen und technische Anschaffungen getätigt. Unsere Bemühungen zielen darauf ab, nicht nur unsere betriebliche Effizienz zu steigern, sondern auch unsere Verantwortung für Umwelt und Ressourcen zu stärken und gleichzeitig eine noch höhere Qualität in unseren Dienstleistungen zu gewährleisten.

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



Max Jensen, CEO

2 Unternehmensprofil

Die Berlin Cuisine Jensen GmbH (BC) ist ein mittelständisches Unternehmen für Veranstaltungscatering mit Sitz auf dem Berliner Großmarkt. Unser inhabergeführtes Unternehmen entstand 2012 aus der Idee, Veranstaltungscatering so innovativ wie möglich zu gestalten. Mit „Contemporary Taste“, also zeitgenössischem Geschmack, zelebriert 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. Das Hauptgeschäftsfeld von Berlin Cuisine sind großen Veranstaltungen für Firmen, wir beliefern aber ebenfalls Messen, Kongresse, Crewcaterings oder Hochzeiten.

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

Seit dem Start der Geschäftstätigkeit 2013 ist Berlin Cuisine ein schnell wachsendes Unternehmen. Bis zum Beginn der Covid-19-Pandemie im ersten Quartal 2020, stiegen Mitarbeitendenzahl und Umsatz jährlich an. Auch die Größe der belieferten Veranstaltungen stieg stetig an. 2013 stellte BC die ersten 5 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ein und mietete die erste Küche mit einer Fläche von 120 m² an. Im Jahr 2020 versorgten wir bei 700 Events die Gäste mit Essen. Ein Drittel davon bei Onlineveranstaltungen mithilfe von unseren Taste-Boxen. 650 Anlässe für Events durften wir 2021 kulinarisch begleiten. Im Jahr 2022 waren alle Events wieder live und wir verköstigten Gäste auf 652 Events. Die Mitarbeitendenzahl lag 2020 bei durchschnittlich 70 Festangestellten und 2021 bei rund 60. 2022 insgesamt 652 Events – alle davon Live.

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.

3 **Umweltpolitik**

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

Umweltpolitik der Berlin Cuisine Jensen GmbH

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

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

Unsere Verpflichtung zum Schutz unserer Umwelt konkretisieren wir in folgenden umwelt-relevanten Leitlinien:

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

- Wir schützen unsere Umwelt und unsere Mitarbeitenden, indem wir für ein sicheres Arbeitsumfeld sorgen und Umweltgefährdungen aufgrund von Störfällen vorbeugen.
- Wir schulen unsere Mitarbeitenden fortlaufend entsprechend ihrer Aufgaben hinsichtlich umweltrelevanter Bereiche und beziehen sie proaktiv in die Ausgestaltung und Umsetzung unseres Umweltprogramms ein. So fördern wir Verantwortungsbewusstsein und Motivation.

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

Wir haben 6 Handlungsfelder bestimmt



Produkte



Operatives Geschäft



Mobilität



Mitarbeitende



Partner



Gesellschaft

4 Umweltmanagementsystem

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

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

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

Die Aufgaben und Abläufe im Rahmen des Umweltmanagements werden von unserer Umweltmanagementbeauftragten (UMB) gesteuert. Die Stelle der UMB war Anfang 2023 für 5 Monate unbesetzt. Aufgrund dessen kam das Umweltmanagementsystem in der Zeit zum Stillstand und es konnte keine persönliche Übergabe erfolgen.

Die Umweltmanagementbeauftragten bringt in Zusammenarbeit mit dem Umwelt-Team neue Vorschläge für die Weiterentwicklung der Umweltstrategie und des Umweltmanagementsystems bei der Geschäftsführung ein. Das Umwelt-Team bildet die Schnittstelle von der Umweltmanagementbeauftragten und der Geschäftsführung zu den Mitarbeitenden. So können zusätzliche Impulse für die Strategieentwicklung geliefert werden und die Umweltziele durch konkrete Maßnahmen in den einzelnen Fachbereichen umgesetzt werden.

Die Zusammensetzung des Umwelt-Teams wurde 2022 geändert und neu benannt. Das Umwelt-Team besteht nun aus dem Team-Lead jeder Abteilung. Die Team-Leads haben jederzeit die Möglichkeit und Kompetenz sich für die Umsetzung der geplanten Maßnahmen Unterstützung aus ihrem Team zu holen, dies verschafft dem ganzen System mehr Power und Umsetzungsfähigkeit.

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

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

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

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

Unser Ziel war es, für unsere Umweltstrategie regelmäßig zu analysieren, worin unsere wesentlichen Umweltaspekte und -auswirkungen bestehen und welche Verpflichtungen hieraus für unser Unternehmen erwachsen. Die Regelmäßigkeit der Überprüfung konnte ohne Umweltmanagementbeauftragte nicht durchgehend gewährleistet werden.

Für die Umweltstrategie betrachten wir zum Einen, in welchem Kontext unser unternehmerisches Handeln stattfindet – den Zustand der Umwelt in unserem Aktionsbereich, erwartete Veränderungen des ökologischen, sozialen, ökonomischen, 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, worin die wesentlichen Ressourcenverbräuche und Emissionen unseres Betriebs bestehen.

Alle drei Teile wurden Stück für Stück wieder aktualisiert. Uns ist noch einmal wirklich bewusst geworden, dass diese Grundlage unbedingt bestehen muss, um das Umweltprogramm immer situationsangepasst gestalten zu können.

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. Unsere Umweltstrategie haben wir nicht grundlegend geändert. So stellen wir sicher, dass eine gewisse Kontinuität herrscht.

Um den Umwelt- und Klimaschutz bei Berlin Cuisine wirksam voranzubringen, haben wir sechs Handlungsfelder definiert: Produkte, Operatives Geschäft, Mobilität, Mitarbeitende, Partner und Gesellschaft. Unsere mittelfristigen Ziele richten sich darauf, unsere Umwelleistung hinsichtlich unserer wesentlichen Umweltaspekte in allen Handlungsfeldern zu verbessern. In diesem Jahr haben wir die Quantifizierung der Ziele vorgenommen, umso eine Vorhersage der Verbräuche und Kennzahlenentwicklung realisieren zu können und ggf. nötige Maßnahmen bei Zwischenzielen einleiten zu können. 2022 ist das erste Jahr ohne pandemiebedingte Einschränkungen, daher können die Daten sehr gut mit den Jahren 2018 und 2019 verglichen werden.

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. Die Überwachung der Umsetzung der Maßnahmen hat durch bereits aufgeführte Gründe vorübergehend nicht stattgefunden.

Die Umsetzung unseres Umweltprogramms gehen wir im Team an. Die Managementbeauftragte ist im ständigen Austausch mit den einzelnen Umweltteammitgliedern und erfasst, wie die Umsetzung vorangeht und wo Unterstützungsbedarf besteht. Quartalsweise werten wir in Besprechungen mit dem gesamten Umweltteam die Fortschritte umfassend aus, passen unser Vorgehen an und planen die Ziele und Maßnahmen für das kommende Quartal.



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 Umwelt-Team 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
Gefahrstoffverordnung	Umgang mit sowie Lagerung und Transport von Gefahrstoffen
Immissionsschutzrecht	Kühlsysteme der Kühlhäuser, schädliche Umwelteinwirkungen durch Luftverunreinigungen, Geräusche, Gerüche o.ä. auf Veranstaltungen
TRGS 510	Lagerung von Gefahrstoffen in ortsbeweglichen Behältern
EU-F-Gase Verordnung	Kühlsysteme der Kühlhäuser
Verpackungsgesetz	Registrierungspflicht und Lizenzierungspflicht für Verpackungen
Gewerbeabfallverordnung	Entstehung von und Umgang mit Abfall im Betrieb
Betriebssicherheitsverordnung	Umgang mit Arbeitsmitteln
Arbeitsschutzrecht	Arbeit im Betrieb und auf Veranstaltungen
Umweltrecht	Im Betrieb und auf Veranstaltungen
Referenzdokument über Indikatoren für die Umwelleistung und Leistungsrichtwerte für die Tourismusbranche	Erfassung des Verbrauchs im Betrieb und Vergleich der branchenspezifischen Richtwerte
Sicherung der Energieversorgung	Energiemanagement im Betrieb

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 vielen tkm einsparen.	Nein, BUMP (b59) nicht erfüllt

4.5.2 Behandlung organischer Abfälle

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

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

¹ BUMP: bewährte Umweltmanagementpraxis



(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 in der Küche wird erfasst, aber nicht tagesaktuell überwacht und gemeldet.	Nein, BUMP (b64) nicht 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.

Die Erfassung der Umweltauswirkungen für das Jahr 2022 hat durch den Personalwechsel mehr Zeit in Anspruch genommen als ursprünglich geplant. Jetzt liegt eine Dokumentation darüber vor an welcher Stelle die benötigten Informationen angefragt werden können, sodass in den nächsten Jahren der Prozess beschleunigt werden kann. Wir überwachen unsere Umweltleistung in den klassischen Kategorien Energieverbrauch und Emissionen, Wasserverbrauch und Abwasser, Abfallaufkommen, Rohstoff- und Materialeinsatz sowie Flächenverbrauch. Sobald wir durch die Messung und Überwachung aussagekräftige Kennzahlen haben über unsere Umweltauswirkungen, widmen wir uns dem Erfassen von Nachhaltigkeitsaspekten. Unser Ziel ist es, die Leistung in allen Bereichen fortlaufend zu verbessern.

Jetzt ist ein Zeitplan für 2023 in Erstellung, um solch eine Situation vorzubeugen. Nur dann kann eine ganzheitliche fortlaufende Verbesserung und Überprüfung von der Umsetzung unserer eigenen Vorgaben und Ziele sowie die Erfüllung bindender Verpflichtungen sichergestellt werden.

Die Verbesserungsvorschläge zu unserem Umweltmanagementsystem, die durch das interne Audit offensichtlich geworden sind, werden akribisch angegangen und die Korrekturmaßnahmen systematisch erfasst und umgesetzt. Dabei arbeiten sowohl Geschäftsführung als auch Umweltmanagementbeauftragte und das Umweltteam eng zusammen. Wir arbeiten tagtäglich an einem funktionsfähigen Umweltmanagementsystem, welches uns ganzheitlich voranbringt!

4.7 Unsere Mitarbeitenden einbeziehen – in alle Bereiche des Umweltmanagements

Ohne Bestand des Umweltmanagementsystems, des Umweltteams und ohne Umweltmanagementbeauftragte war das Bewusstsein der Mitarbeitenden für die Umweltpolitik und die Ziele von Berlin Cuisine nicht durchgehend vorhanden.

Gleichzeitig ist klar geworden, dass sich aufgrund der täglichen Geschäftsaktivität die Arbeit im Umweltteam nicht für Jeden realisieren lässt, daher kam es zu der Veränderung in der Zusammensetzung des Umweltteams. Es besteht nun hauptsächlich aus den Team-Leads der einzelnen Bereiche, diese wiederum holen sich bei der Umsetzung der Umweltziele kontinuierlich Unterstützung aus Ihrem Team.

Dennoch ist 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 Umwelleistung immer weiter zu verbessern. Mitarbeitende werden aufgefordert, sich zielgerichtet mit Verbesserungsvorschlägen einzubringen, um das System mit dem ganzen Team voranzubringen.

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

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

Umweltaspekte

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

4.8 Bewertung und Priorisierung der Umweltaspekte

Unsere Umweltaspekte bewerten wir mithilfe folgender Kriterien:

Risiken:

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

Chancen:

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

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

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

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

4.9 Bedeutende Umweltaspekte und ihr Management

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

4.9.1 Handlungsfeld Produkte

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

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

Die Produktion, Verpackung und Auslieferung der Foodboxen spielt in 2022 keine Rolle mehr und wurde aus den Umweltaspekten gestrichen, da wir nach der Pandemie vollständig zum Kerngeschäft der Live-Events zurückkehren konnten.



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	Auswirkungen der Produkte und Dienstleistungen	x	x	x	x	x	x	x			x	x	indirekt	A
Verpackung der Speisen bei Auslieferung	Erzeugung von Abfall, Auswirkungen der Produkte und Dienstleistungen						x	x					teils direkt, teils indirekt	A
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

4.9.2 Handlungsfeld Operatives Geschäft

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

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

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



Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Operatives Geschäft

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

4.9.3 Handlungsfeld Mobilität

Im Handlungsfeld Mobilität betrachten wir alle Fahrten, die im oder für das Unternehmen getätigt werden. Bei den bedeutendsten Umweltaspekten in diesem Handlungsfeld handelt es sich insbesondere um den Energieverbrauch, die Erzeugung von Luftschadstoffen und die Mobilität durch Dritte. Dabei spielen die in der Tabelle aufgezeigten umweltrelevanten Tätigkeiten Ausliefern

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



des Essens mit eigenen Fahrzeugen, Ausliefern durch Transportdienstleister und betriebsbedingte Fahrten der Mitarbeitenden eine bedeutende Rolle. Auch die An- und Abfahrt externen Personals, die Lieferung von Waren zum Betrieb und Veranstaltungsort und der Abtransport von Abfällen stellen sich als umweltrelevante Tätigkeit heraus.

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

Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Mobilität

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

4.9.4 Handlungsfeld Mitarbeitende

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

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



Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Mitarbeitende

umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	Mögliche negative Umweltauswirkungen ⁵										Beeinflussbarkeit	Prio		
		K L	L U	B W	B V	O Z	R E	A B	L Ä	G E	T W				
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

4.9.5 Handlungsfeld Partner

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

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

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



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

4.9.6 Handlungsfeld Gesellschaft

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

Unsere bedeutenden Umweltaspekte im Handlungsfeld Gesellschaft

umweltrelevante Tätigkeit	Umweltaspekt(e)	Mögliche positive Umweltauswirkungen – Verringerung von...										Beeinflussbarkeit	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 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 Entwicklung unserer Umweltleistung 2019 bis 2022

Bis Anfang 2020 ist unser Geschäft stark gewachsen. Die Verbräuche sind dementsprechend im Jahr 2019 hoch. Durch den Beginn der Pandemie im März 2020 und den damit einhergehenden Verboten der Durchführung von Veranstaltungen, welche sich auch im Jahr 2021 fortführten, sind Verbräuche und produzierte Mengen in diesen beiden Jahren stark gesunken. Im Jahr 2022 gab es keine pandemiebedingten Einschränkungen mehr, daher sind die Daten von 2022, mit denen von 2019 vergleichbar. Alle Events in 2022 fanden wieder live statt, die Nachfrage ist hoch und die Menge der produzierten Speisen stieg im Vergleich zu 2019 leicht an.

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

	Einheit	2019	2020	2021	2022
Bezugsgrößen für Kernindikatoren					
100 kg produzierte Speisen	Kilogramm (kg)	2.177	452	554	2.354

5.1 Energieverbrauch und Emissionen

Die Energieverbräuche und Emissionen im Jahr 2022 haben eine positive Entwicklung genommen. Sowohl die relativen, als auch die absoluten Energieverbräuche und Emissionen sind in 2022 im Vergleich zu 2019 zum Teil deutlich gesunken. Auch im Vergleich zum Vorjahr ist bei der relativen Menge ein Rückgang zu verzeichnen. Dies deutet darauf hin, dass in den Geschäftsfeldern und durch die neuen Konzepte bereits kleinere Einsparungen von Energie und Emissionen erfolgreich vorgenommen wurden. Wir wollen diese positive Entwicklung beibehalten.

Unsere Kennzahlen im Detail:

Energie	Einheit	2019	2020	2021	2022
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Direkter Energieverbrauch pro 100 kg Essen	kWh/100 kg	509,21	899,87	616,39	216,86
Stromverbrauch pro 100 kg Essen	kWh/100 kg	218,08	589,22	365,37	137,48
Wärmeverbrauch pro 100 kg Essen	kWh/100 kg	75,41	313,76	247,25	76,78
Treibstoffverbrauch pro 100 kg Essen	l/100 kg	3,18	8,63	7,78	2,43
Verbrauch erneuerbarer Energien pro 100 kg Essen	kWh/100 kg	212,49	347,80	220,30	81,28
Absolute Mengen					
Direkter Energieverbrauch gesamt	kWh	1.108.645	404.888	381.202	506.614
Stromverbrauch gesamt	kWh	474.799	266.328	202.413	323.591
Wärmeverbrauch gesamt	kWh	565.167	138.813	134.757	177.307
Erdgas	kWh	564.914	138.560	134.570	177.020

Flüssiggas / Propangas	kg	253	253	187	287
Treibstoffverbrauch gesamt	l	6.919	3.904	4.308	5.716
Diesel	l	4.229	3.224	3.509	4.435
Benzin	l	2.690	680	799	1.281
Verbrauch erneuerbarer Energien gesamt	kWh	462.637	156.489	136.242	191.328
Anteil erneuerbarer Energien am Gesamtenergieverbrauch	Prozent	41,73 %	38,65 %	35,74%	38,02%

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

Emissionen ⁷	Einheit	2019	2020	2021	2022
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Treibhausgasemissionen ⁸ pro 100 kg Essen	kg/100 kg	63,89	194,59	136	46,79
Sonstige Luftemissionen pro 100 kg Essen	kg/100 kg	0,20	0,56	0,35	0,13
Absolute Mengen					
Treibhausgasemissionen gesamt	t CO ₂ e	139,10	87,55	75,1	110,15
Sonstige Luftemissionen gesamt	kg	435,79	250,61	196	307,15
SO ₂	kg	146,58	82,46	63	100,22
NO _x	kg	268,77	156,30	124	192,27
PM	kg	20,44	11,85	9	14,65

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

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

5.2 Wasserverbrauch und Abwasseraufkommen

Besonders die Produktion und die Spüle sind Bereiche mit hohem Wasserverbrauch*. Nach dem pandemiebedingten Einbruch der Geschäftsaktivität, ist nun erkennbar, dass der Wasserverbrauch wieder angestiegen ist, aber in der relativen Menge unter dem des Jahres 2019 liegt.

Unsere Kennzahlen im Detail

Wasser	Einheit	2019	2020	2021	2022
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Wasserverbrauch* pro 100 kg Essen	m ³ /100 kg	1,02	2,43	2,06	0,99
Absolute Mengen					
Wasserverbrauch* gesamt ⁹	m ³	2.227	1.093	1.139	2.340

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

5.3 Abfallaufkommen

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

Die relative Abfallmenge ist im Jahr 2022 im Vergleich zu 2019 gleich geblieben.

Unsere Kennzahlen im Detail

Abfall	Einheit	2019	2020	2021	2022
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Abfallaufkommen pro 100 kg Essen	kg/100 kg	67,97	107,25	252,56	66,26
Absolute Mengen					
Abfallaufkommen gesamt	t	147,96	48,48	139,92	155,97
Bioabfälle	t	79,27	22,01	83,28	85,60
Speisefette	t	3,10	0,65	1,09	2,08
Papier, Pappe, Kartonagen	t	12,20	4,19	7,17	12,63
gemischte Siedlungsabfälle	t	53,99	21,63	48,35	55,66
gefährliche Abfälle	kg	0	0	0	0

⁹ Unser Wasserverbrauch stammt ausschließlich aus Trinkwasser.

5.4 Rohstoff- und Materialeinsatz

Die eingesetzten Rohstoffe und Materialien werden anhand der Bestellungen bei Lieferanten, nicht anhand der tatsächlichen Verbräuche erfasst, da es im Unternehmen bisher kein Warenwirtschaftssystem gibt. Dies führt dazu, dass einige Positionen, wie beispielsweise Einweggeschirr, Getränke, Reinigungsmittel und Arbeitskleidung aus vorherigen Bestellungen im Lager vorrätig sind und daher nur in geringen Mengen aufgeführt werden. Ziel für die nächsten Jahre ist es, dies zu verbessern. Der Einsatz der Rohstoffe muss mit dem Jahr 2019 (vor Pandemie) verglichen werden, da in 2020 und 2021 nur wenige Live-Events stattgefunden haben. Von 2019 auf 2022 ist die absolute Menge an Rohstoffen leicht angestiegen, die relative Menge aber geringfügig zurückgegangen.

Unsere Kennzahlen im Detail

Rohstoff- und Materialeinsatz	Einheit	2019	2020	2021	2022
Relative Mengen (EMAS Kernindikatoren)					
Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten pro 100 kg Essen	kg/100 kg	16,15	22,34	21,6	16,05
Mineralwasser pro 100 kg Essen	l/100 kg	31,50	49,32	31	20,27
Einweggeschirr pro 100 kg Essen	stk./100 kg	337,56	156,78	238	55,76
Verpackungsmaterialien aus Kunststoff/Verbundstoffen pro 100 kg Essen	m²/100 kg	66,07	14,12	120	59,11
Reinigungsmittel pro 100 kg Essen	kg/100 kg	8,39	3,82	3,45	4,27
Verbrauchsartikel für die Reinigung pro 100 kg Essen	stk./100 kg	8,47	29,52	33,61	14,46
Absolute Mengen					
Zutaten gesamt	kg	217.717	44.994	105.852	462.091
Gemüse, Obst	kg	88.862	11.844	17.156	251.895
Getreideprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse, Kerne	kg	2.511	3.557	6.032	13.360
Backwaren	kg	18.508	7.892	13.312	58.418
Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte	kg	35.085	10.052	11.957	37.776
Milchprodukte, Eier	kg	61.921	8.305	16.144	42.553
vegetarische und vegane Ersatzprodukte	kg	1.320	1.366	4.556	2.859
Convenience-Produkte	kg	9.506	1.974	36.692	54.960
Getränke gesamt	Liter	131.361	47.246	52.196	116.509
Mineralwasser	Liter	68.593	22.193	17.141	47.726
sonstige Getränke	Liter	62.768	25.052	35.054	68.783
Einweggeschirr	Stück	734.935	70.541	131.815	131.252
Verpackungsmaterialien	m²	166.275	8.314	728.776	161.505



Kartonagen/Papier	m ²	19.999	1.965	661.194	21.935
Kunststoff/Verbundstoffe	m ²	143.845	6.353	66.902	139.137
Aluminium	m ²	2.430	0,3	680	432
Reinigungsmittel	kg	18.256	1.717	1.910	10.040
Verbrauchsartikel für die Reinigung	Stück	18.433	13.282	18.609	34.032
Arbeitsbekleidung	Stück	1.651	218	60	3.418
Kältemittel	kg	0	0	0	5,4

5.5 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 Spielraum für Veränderungen der versiegelten Flächen lässt, wird hierzu kein Kernindikator erhoben. Es liegen ausschließlich versiegelte Flächen vor.

5.6 Umgesetzte Maßnahmen in 2022

In den Bereichen Energie, Klima, Verbrauchsmaterial und Abfall konnten wir in 2022 folgende Maßnahmen erfolgreich umsetzen:

Nr.	Themenfeld	Ziel	Maßnahmen	Bereich
1.1	Energie	Verringerung unseres spezifischen Stromverbrauchs	Kühlhäuser, Tiefkühler, Schockfroster, Lüftung, Spülmaschinen, raumlufttechnische Anlage und Produktionsgeräte wurden auf effizienten Betrieb geprüft - Reparaturen und Reinigung vorgenommen	Produktion
1.2	Energie	Verringerung unseres spezifischen Strom- und Wärmeverbrauchs	Isolierung der Fenster mit Folie (Hitzeschutz) und Zugluftdichtungen; Heizung auf effizienten Betrieb prüfen	Office
1.2	Energie	Verringerung unseres spezifischen Wärmeverbrauchs	Heizungsventile auf elektronisch steuerbare Varianten umrüsten und ein Zeitschaltuhren-Konzept entwickeln	Office
1.3	Energie	Verringerung des spezifischen Kraftstoffverbrauchs in unserem Fuhrpark	Optimierung bei der Wartung und Instandhaltung der Fahrzeuge	Operations
1.3	Energie	Verringerung des spezifischen Kraftstoffverbrauchs in unserem Fuhrpark	Logistische Planung optimieren, um zu lange Fahrten und Extrawege zu vermeiden; digitales Fahrtenbuch; Car-Pooling für MitarbeiterInnen unterstützen; wenn möglich Kurierfahrten mit Lastenrädern einführen	Operations
1.3	Energie	Verringerung des	Schulungen zu spritsparendem Fahren,	Operations



		spezifischen Kraftstoffverbrauchs in unserem Fuhrpark	weniger Fahrten durch den Einsatz größerer Fahrzeuge	
	Klima (CO ² Emission)	Verringerung des spezifischen Kraftstoffverbrauchs und der Emissionen	veränderte und bessere Planung mit Dienstleistern, nun wird direkt die Location beliefert und Transportwege werden gespart	Operations
4.2	Einweggeschirr	Verringerung des Einsatzes an Einweggeschirr	Schlechte Umweltauswirkungen von Einweggeschirr im Sales-Gespräch mit dem Kunden thematisiert; Alternative zu Wegwerfgeschirr prüfen (bruchfeste Mehrwegartikel)	Sales
4.2	Einweggeschirr	Verringerung des Einsatzes an Einweggeschirr	Mehrweggeschirr und -besteck für Mitarbeitende beim täglichen Team Lunch	Lunch
5.1	Abfall	Verringerung der spezifischen Menge an Verpackung und Biomüll/Refood	Einkaufsplanung weiter optimiert, um dem Verderben von Lebensmitteln noch besser vorzubeugen, Obst und Gemüse kommt unverpackt, Absprache mit Lieferant getroffen	Einkauf



6 Umweltziele und Umweltprogramm

Um unsere Umweltleistung stetig und systematisch zu verbessern, haben wir Ziele definiert und Maßnahmen zu einem Umweltprogramm zusammengefügt. Wir haben in diesem Jahr die Ziele erstmals quantifiziert, um die Umweltleistung in den kommenden Jahren abteilungs- und prozessbezogen besser erfassen und nachsteuern zu können.

6.1 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 2023 M1.A - Wir haben jegliche Energieverschwendung aufgrund von technischen Mängeln unserer Geräte und Infrastruktur abgestellt.

M1.B - Wir haben erste technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unseren Energieverbrauch um 5 % zu senken gegenüber 2022.

M1.C - Anzahl der Mitarbeiter:innen im Bereich Produktion und Spüle, die an Energieeffizienzschulungen teilgenommen haben. 30 % der Mitarbeitenden sind bis Ende 2023 in diesem Bereich geschult.

Maßnahmen	Verantwortung	Zielterm in
M1.A Leuchtmittel und Beleuchtungskonzept in allen Räumen prüfen und, wo sinnvoll und möglich, durch energieeffiziente Alternativen austauschen; fest definierte Programme an Spülmaschinen einrichten (spezielles Programm für bestimmte Produktgruppen); Leuchtmittel überprüfen und auf LED umstellen	HR	31.12.2023
M1.C Verhaltensweisen für eine stromsparende Nutzung der Produktionsanlagen, Kühlhäuser und Spülmaschinen gemeinsam herausarbeiten und schulen; Verhaltensweisen für das Stromsparen im Bürobetrieb gemeinsam herausarbeiten und schulen; Erinnerungshilfen installieren (z. B. Checkliste Stand-by-Geräte und Lüften), Anreize schaffen, um Energie zu sparen -> KoolZone Logger + Telefon-Reminder	Operations	31.12.2023

6.2 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 2023:**
- M2.A - Wir haben erste konkrete Schritte unternommen, um auf erneuerbare Energieträger umzustellen.
 - M2.B - 70 % der Fahrzeuge sind Elektrofahrzeuge.
 - M2.C - 30 % der gefahrenen Kilometer sind elektrisch erbracht.

Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M2.A Möglichkeiten zum Wechsel auf Strom aus erneuerbaren Energien mit Hausverwaltung und Großmarktbetreiber prüfen; Möglichkeiten zur Errichtung einer Solaranlage, Photovoltaik, mit Hausverwaltung prüfen	Operations	31.12.23
M2.A Umstieg auf erneuerbare Energieträger zur Deckung unseres Wärmebedarfs prüfen	Operations	31.12.23
M2.A Finanzieller Anreiz für Nutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln (BVG) - Bezuschussung - bewerben / Anschaffung bzw. Leasing von Fahrzeugen mit Elektroantrieb prüfen;	HR	31.12.23

6.3 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 Sanitäranlagen

- Meilensteine bis Ende 2023:**
- M3.A - Wir haben jegliche Wasserverschwendung aufgrund von technischen Mängeln unserer Geräte und Infrastruktur abgestellt.
 - M3.B - Wir haben erste technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unseren Wasserverbrauch zu senken.
 - M3.C - Anzahl der Mitarbeiter:innen im Bereich Produktion und Spüle, die an wassersparenden Programmen teilgenommen haben. 30 % der Mitarbeitenden sind bis Ende 2023 in diesem Bereich geschult.

Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M3.A Wasserhähne und Abflüsse kontrollieren und ggf. reparieren; regelmäßige Überprüfung planen und umsetzen	Produktion	31.12.23
M3.C Verhaltensweisen zum Wassersparen bei der Nutzung der Konvektomaten und beim Waschen von Lebensmitteln gemeinsam herausarbeiten und schulen; Erinnerungshilfen installieren; Anreize schaffen	Produktion	31.12.23
M3.A Wasserhähne und Abflüsse kontrollieren und ggf. reparieren, regelmäßige Überprüfung planen und umsetzen	Produktion	31.12.23
M3.C Verhaltensweisen für ein besseres Abfallmanagement auf Veranstaltungen gemeinsam herausarbeiten und schulen, um Dreck in der Spüle zu minimieren; Verhaltensweisen für eine wassersparende Reinigung von Böden und Geschirr gemeinsam herausarbeiten und schulen; Erinnerungshilfen installieren; Anreize schaffen	Veranstaltungsl eitung	31.12.23



M3.A Wasserhähne und Abflüsse kontrollieren und ggf. reparieren, regelmäßige Überprüfung planen und umsetzen	Operations	31.12.23
M3.C Verhaltensweisen für wassersparende Nutzung der Sanitärbereiche gemeinsam herausarbeiten und schulen; Erinnerungshilfen installieren; Anreize schaffen)	Operations	31.12.23

6.4 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 2023: M4.A - Wir haben erste technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unseren Einsatz an Verbrauchsmaterialien zu senken.

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

M4.C - Wir haben erste Kund:innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Sparen von Verbrauchsmaterialien beizutragen.

M4.C - Anzahl der Mitarbeiter:innen, im Bereich Sales die an Verbrauchsmaterial sparenden Programmen teilgenommen haben. 25 % der Mitarbeitenden sind bis Ende 2023 in diesem Bereich geschult.

Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M4.A Einsparpotenzial und Alternativen in allen Bereichen analysieren [--> Recyclingfähigkeit verbessern], im Bestellprozess [--> mehr Sammelbestellungen umsetzen], beim Einsatz von Tork, Gummihandschuhen, Spritzbeuteln, Servietten, Zahnstochern/Stäbchen im Fingerfood, Schwämmen, bei der Beschriftung von Thermoboxen)	Produktion	31.12.23
M4.B die Bereiche Verpackung und Reinigung schulen für einen sparsamen Materialeinsatz	Lager	31.12.23
M4.A digitale Möglichkeiten schaffen, um Drucke zu vermeiden (insbesondere im Lager)	Lager	31.12.23
M4.A Einwegartikel, wenn möglich plastikfrei einkaufen; Alternativen zum Vakuumieren in der Produktion prüfen und ggf. bestehende Praxis ändern	Lager	31.12.23
M4.B Verhaltensweisen für sparsame Nutzung der Folierfolie gemeinsam herausarbeiten und schulen; Nutzung der Thermo-Hussen für Rollwägen schulen	Produktion	31.12.23



6.5 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 2023: M5.A - Wir haben erste technische oder planerische Neuerungen eingeführt, um unser Müllaufkommen zu senken.

M5.B - Wir haben unsere Mitarbeiter:innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Vermeiden von Abfall und zur ordnungsgemäßen Abfalltrennung beizutragen.

M5.C - Wir haben erste Kund:innen erfolgreich dazu motiviert, durch ihr Verhalten aktiv zum Vermeiden von Abfall und zur besseren Abfalltrennung beizutragen.

M5.D - Ziel ist es, den Einsatz von Einweg-Verpackungsmaterialien und -geschirr bis Ende 2024 um 10% zu reduzieren und gleichzeitig den Einsatz von Mehrwegalternativen um 10% zu erhöhen.

Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M5.B Überprüfen, ob noch Potenziale bestehen, das Aufkommen von Bio-Abfällen beim Kochen weiter zu reduzieren	Produktion	31.12.23
M5.C Überproduktion von Essen durch Sales-Gespräche verringern; Assietten-Projekt /Menüschalen "Food-Saving Projekt" in Kundengesprächen kommunizieren	Sales	31.12.23
M5.A Prüfen, ob in-house Recycling via https://www.papstar.com/solutions/zero-waste umzusetzen ist, um CO2 vom Abtransport zu reduzieren	Produktion	31.12.23
M5.A Kooperation mit Tafel Berlin / Beusselstr. aufnehmen, um verpackte Lebensmittel abnehmen zu lassen; Assiette für überschüssiges Essen auf Events mitnehmen, um es an das Personal oder Kooperationspartner im Nachhinein abzugeben	Produktion	31.12.23
M5.A möglichst verpackungsfrei einkaufen: Partnerschaft mit Lieferanten; Einsatz von Brennpasten prüfen; prüfen, wo noch auf recyclebare Produkte / Verpackungen umgestiegen werden kann; Bulk-Buying ausweiten; Schulung von Trennung des Mülls auf Events	Produktion	31.12.23
M5.A möglichst verpackungsfrei einkaufen: Partnerschaft mit Lieferanten; Umstellung auf wiederverwertbare Rollbefestigungen weiterführen; Großpackungen bevorzugen (z. B. bei Gewürzen)		
M5.B Verhaltensweisen für richtige Trennung des Abfalls schulen am Standort; Reinigungsprozesse schulen; ordnungsgemäßes Packen schulen	Operations	31.12.23



6.6 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 2023:

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

M6.B - Wir haben unsere Mitarbeiter:innen effektiv darin unterstützt, durch ihr Verhalten Unfällen vorzubeugen. Ziel ist es, dass 50% der Mitarbeiter:innen bis Ende 2023 an mindestens 1 Schulung zur Unfallprävention teilnehmen.

M6.C - Wir haben unser System zur Notfallvorsorge und Gefahrenabwehr fest verankert.

M6.D - Ziel ist es, dass bis Ende 2024 alle kritischen Prozesse und Bereiche durch das Notfallvorsorge- und Gefahrenabwehrsystem abgedeckt sind und mindestens 1 Notfallübung pro Jahr durchgeführt wird.

Maßnahmen	Verantwortung	Termin
Technische Hilfsmittel fürs Lager prüfen, bedarfsgerechte Lüftung im Spülbereich garantieren, Raucherbereich verlegen, Reinigungsplan für Kaffeemaschine einführen	Lager	31.12.23
Arbeitssicherheitsschulungen durchführen	Operations	31.12.23

6.7 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 Wir sind große Schritte darin vorangekommen, Nachhaltigkeit in unseren Menüs zum Standard zu machen.
- 7.2 Wir haben unsere Kund:innen noch erfolgreicher dazu motiviert, unsere nachhaltigen Angebote zu wählen
- 7.3 Wir haben erste Schritte unternommen, um den Anteil nachhaltiger Lieferanten zu erhöhen.
- 7.4 In unserer Beschaffung haben wir mehrere konventionelle Produkte mit hoher Umweltauswirkung durch nachhaltige Alternativen ersetzt.



7.5 Steigerung des Verkaufsanteils an nachhaltigen Menükomponenten im Event-Catering um 20% gegenüber 2023.

Meilensteine bis Ende 2023:

M7.A - Wir sind große Schritte darin vorangekommen, Nachhaltigkeit in unseren Menüs zum Standard zu machen.

M7.B - Wir haben unsere Kund:innen noch erfolgreicher dazu motiviert, unsere nachhaltigen Angebote zu wählen

M7.C - Wir haben erste Schritte unternommen, um den Anteil nachhaltiger Lieferanten zu erhöhen.

M7.D - In unserer Beschaffung haben wir mehrere konventionelle Produkte mit hoher Umweltauswirkung durch nachhaltige Alternativen ersetzt.

M7.E - Steigerung des Verkaufsanteils an nachhaltigen Menükomponenten im Event-Catering um 20% gegenüber 2023

Maßnahmen	Verantwortung	Termin
M7.A neue nachhaltige Menüs sowie neue nachhaltige Menükomponenten entwickeln (z.B. / vegan / regional / saisonal / zero waste / wassersparend/ CO2-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	31.12.23
M7.B Portfolio an nachhaltigen Menüs anlegen als Kund:innen-Info; bestehende Marketingkonzepte und -materialien überarbeiten; Sales-Leitfaden entwickeln; Sales-Team schulen; Marketingaktivitäten ausweiten (gezielte Aktionen, aktive Integration in Kundengespräche); Service schulen, um die Message nach außen zu tragen	Sales	31.12.23
M7.B Portfolio an nachhaltigen Menüs anlegen als Kund:innen-Info; bestehende Marketingkonzepte und -materialien überarbeiten; Sales-Leitfaden entwickeln; Sales-Team schulen; Marketingaktivitäten ausweiten (gezielte Aktionen, aktive Integration in Kundengespräche); Service schulen, um die Message nach außen zu tragen	Sales	31.12.23
M7.C ökologische und soziale Anforderungen an Lieferanten definieren; Bewertungsprozess für Lieferanten aufsetzen; erste größere Lieferanten aus wesentlichen Lieferantengruppen bewerten (z. B. Equipment, Personaldienstleistungen, Reinigungsdienstleistungen, Arbeitsbekleidung); Dialog mit Lieferanten für Verbesserungen führen und/oder zu nachhaltigen Alternativanbietern wechseln	Operations	31.12.23
M7.C Kriterien für nachhaltige Mobilitätskonzepte definieren; Transportdienstleister bewerten und Auswahl entsprechend anpassen	Operations	31.12.23
M7.D ökologische Reinigungsmittel für Büro und EG prüfen und einführen; Arbeitsbekleidung aus öko-fairer Produktion beschaffen; ausgewählte Lebensmittel in Bioqualität beschaffen; regionale Produkte bevorzugen	Produktion	31.12.23



6.8 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 2023: M8.A - Wir haben uns intensiv in eine Partnerschaft zum Thema klimabewusste Ernährung eingebracht.

Maßnahmen	Verantwortung	Termin
Auswahl von passenden Organisationen; Unterstützung erster Projekte	UMB	31.12.23

6.9 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 2023: M9.A - Wir haben unsere Datenerhebung professionalisiert.

M9.B - Wir haben eine Treibhausgasbilanz für unser Unternehmen erstellt.

Maßnahmen	Verantwortung	Termin
Datenerfassung durch Automatisierung und Optimierung der Erhebungsprozesse verbessern	UMB	31.12.23
Methode zur Berechnung einer Treibhausgasbilanz prüfen und einführen	UMB	31.12.23

7 Gültigkeitserklärung

Die im Folgenden aufgeführten Umweltgutachter bestätigen, begutachtet zu haben, dass der Standort, wie in der vorliegenden, aktualisierten 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 18.11.2023



Dr. Georg Sulzer
Umweltgutachter DE-V-0041



Brane Papler
Umweltgutachter DE-V-0425

**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

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung werden wir im Juni 2024 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