

EMAS

Umwelterklärung

gemäß EU-Verordnung Nr. 1221/2009 (EMAS III)

Helden CATERING GmbH

Albert-Einstein-Straße 46
23617 Stockelsdorf

Berichtsjahr: 2026, Bilanzjahr 2025



Abbildung 1: Standort der Helden CATERING GmbH, Albert-Einstein-Straße 46, 23617 Stockelsdorf.

Vorwort

Diese Umwelterklärung wurde gemäß Anhang IV der EMAS-Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 erstellt. Sie informiert die Öffentlichkeit, Kunden, Mitarbeitende und weitere Interessengruppen über unsere Umweltleistung, Umweltpolitik und kontinuierliche Verbesserungsmaßnahmen.

Essen verbindet Menschen, und genau darin liegt unsere Verantwortung gegenüber der Welt, in der wir gemeinsam leben. Als Helden CATERING GmbH versorgen wir täglich hunderte von Menschen mit frischen, hochwertigen Mahlzeiten. Dabei ist uns seit der Gründung klar: Wer im Lebensmittelbereich tätig ist, trägt eine besondere Verantwortung für Ressourcen, Natur und Klima. Nachhaltigkeit ist für uns kein Marketingversprechen, sondern gelebter Bestandteil unserer Unternehmenskultur.

Umweltschutz ist keine abstrakte Verpflichtung, sondern eine Haltung, die wir konsequent in unsere Unternehmensstrukturen einbetten wollen. Denn wir sind überzeugt: Nur wer Nachhaltigkeit als festen Bestandteil des eigenen Handelns begreift, kann langfristig einen echten Beitrag zum Schutz unseres Planeten leisten. Als Cateringunternehmen haben wir tagtäglich die Möglichkeit, genau das zu tun, durch bewusste Einkaufsentscheidungen, ressourcenschonende Prozesse und eine Unternehmenskultur, die Umweltverantwortung lebt.

In dieser Umwelterklärung halten wir fest, wo wir stehen, was wir vorhaben und wie wir unsere Umweltauswirkungen Schritt für Schritt verringern. Für uns bedeutet das: Gesetzliche Vorgaben sind der Ausgangspunkt, nicht das Ziel. Was uns antreibt, ist der eigene Anspruch an unser Unternehmen, unsere Prozesse und unsere Haltung gegenüber der Umwelt.

Stockelsdorf, 29.05.2026

Axel Weidner

Geschäftsführung

1 Beschreibung der Organisation

Gemäß Anhang IV Buchstabe a) EMAS-VO: klare Beschreibung der Organisation, ihrer Tätigkeiten, Produkte und Dienstleistungen.

1.1 Allgemeine Angaben

Name der Organisation	Helden CATERING GmbH
Rechtsform	GmbH
Gründungsjahr	1980
Hauptsitz	Albert-Einstein-Straße 46 23617 Stockelsdorf
NACE-Code	Catering / 56.29
Ansprechstelle Umwelt	Umweltmanagementbeauftragte (UMB)

1.2 Tätigkeiten, Produkte und Dienstleistungen

Die Helden CATERING GmbH mit Sitz in Stockelsdorf bei Lübeck ist ein auf Gemeinschaftsverpflegung spezialisiertes Cateringunternehmen. Im Rahmen unserer Kerntätigkeit versorgen wir täglich Kindertagesstätten, Schulen, Senioreneinrichtungen und Unternehmenskantinen in der Region Lübeck, Hamburg, Ostholstein und Stormarn mit frisch zubereiteten Mahlzeiten.

Unsere Lebensmittelproduktion erfolgt zentral am Betriebsstandort nach dem Cook-and-Chill-Verfahren: Speisen werden frisch gekocht, unmittelbar danach schonend heruntergekühlt, transportiert und erst beim Kunden vor Ort regeneriert. Dieses Verfahren bildet die Grundlage für die Einhaltung unserer HACCP-Hygienestandards und ist zugleich ein wesentlicher betrieblicher Umweltaspekt im Hinblick auf Energieeinsatz, Lebensmittelabfälle und Transportemissionen.

Zu unseren weiteren Dienstleistungen zählen der Betrieb von Betriebsrestaurants und Schulcafeterien sowie die Belieferung von Privatpersonen und sozialen Einrichtungen.

1.3 Unternehmensstandort

Die Helden CATERING GmbH hat ihren Sitz in der **Albert-Einstein-Straße 46, 23617 Stockelsdorf**, im Gewerbegebiet am Funkturm in unmittelbarer Nähe zur Hansestadt Lübeck. Der Standort ist gewerblich geprägt und bietet geeignete Rahmenbedingungen für die zentrale Speisenproduktion, Lagerung, Kühlung, Kommissionierung und Auslieferung von Mahlzeiten. Durch die verkehrsgünstige Lage, die Anbindung an das regionale Straßennetz sowie die Nähe zur Autobahn können Schulen, Kindertagesstätten, Betriebsrestaurants, Senioreneinrichtungen und weitere Kunden im Raum Lübeck, Ostholstein und Umgebung effizient beliefert werden. Am Standort befindet sich die zentrale Produktionsstätte der Helden CATERING GmbH. Dort werden Speisen hergestellt, gekühlt, gelagert, kommissioniert und für die Auslieferung vorbereitet. Der Standort liegt vollständig im Geltungsbereich des Umweltmanagementsystems.

Die dem Standort zugeordnete Grundstücks- bzw. Nutzungsfläche umfasst überschlägig ca. **2.575 m²**. Davon sind ca. **2.500 m²** als versiegelte Fläche und ca. **75 m²** als nicht versiegelte Fläche zu bewerten. Die versiegelten Flächen umfassen insbesondere Gebäude-, Hof-, Zufahrts-, Stellplatz- und Betriebsflächen. Nicht versiegelte Flächen bestehen nur in geringem Umfang, insbesondere in Form kleiner Grün- bzw. Randbereiche.

Die Helden CATERING GmbH nutzt den Standort als Mieterin. Bauliche Veränderungen an Grundstücks- und Außenflächen, insbesondere Maßnahmen zur Entsiegelung oder naturnahen Umgestaltung, können daher nur in Abstimmung mit dem Eigentümer bzw. Vermieter umgesetzt werden. Die gemäß Grundriss ausgewiesene Gebäudenutzfläche umfasst insgesamt ca. **1.166 m²**. Davon entfallen ca. **91,77 m²** auf Büroflächen und ca. **871,04 m²** auf Produktions-, Küchen- und produktionsnahe Flächen. Weitere Flächen werden als Technik-, Lager-, Verkehrs- und Nebenflächen genutzt.

Im Unternehmen sind derzeit **82 Mitarbeitende** beschäftigt. Dies entspricht einem Vollzeitäquivalent von **35**. Der Betrieb läuft an **253 Tagen im Jahr**.

Organisatorische Einbindung und Verantwortlichkeiten

Die Aufbauorganisation ist in einem Organigramm geregelt. Die Gesamtverantwortung liegt bei der Geschäftsführung. Die operative Umsetzung umweltrelevanter Maßnahmen erfolgt bereichsbezogen in Abstimmung mit der Umweltmanagementbeauftragten (UMB) sowie den verantwortlichen Funktionen aus kaufmännischer Leitung, Produktion, Logistik, Einkauf/Warenwirtschaft und weiteren Bereichen. Das Organigramm ist dieser Umwelterklärung als Anhang beigefügt.

Für die Auslieferung der Mahlzeiten an die Kunden setzt die Helden CATERING GmbH einen Fuhrpark von insgesamt 7 Fahrzeugen ein. Dieser besteht aus 5 Kühltransportern, einem Elektrofahrzeug sowie einem weiteren Pkw. Die Fahrzeuge werden für die Belieferung der Einrichtungen und Kunden im regionalen Umfeld eingesetzt.

1.4 Geltungsbereich des EMAS

Der Geltungsbereich des Umweltmanagementsystems umfasst folgende Standorte und Tätigkeitsbereiche:

Geltungsbereich des Umweltmanagementsystems	
Organisationseinheiten	Alle Abteilungen und Bereiche am registrierten Standort
Standort	Albert-Einstein-Straße 46, 23617 Stockelsdorf
Tätigkeiten	Alle Kern- und Unterstützungsprozesse am Standort
Produkte und Dienstleistungen	Alle Kern- und Unterstützungsprozesse am Standort

1.5 Bisher umgesetzte Umweltmaßnahmen und laufende Verbesserungen

Die Helden CATERING GmbH hat bereits vor und während des Aufbaus des Umweltmanagementsystems verschiedene Maßnahmen umgesetzt bzw. eingeleitet, die zur Verbesserung der Umwelleistung beitragen. Diese Maßnahmen werden im Umweltmanagementsystem weitergeführt, überwacht und bei Bedarf ausgebaut.

- Digitalisierung im Bürobereich: Anmelde- und Verwaltungsprozesse werden zunehmend digital abgebildet. Dadurch werden Papierverbrauch, Druckaufwand und manuelle Ablage reduziert.
- Wärmerückgewinnung: Die vorhandene Kühlanlage speist über Wärmerückgewinnung Energie in die Warmwasserbereitung ein. Der Warmwasserspeicher umfasst ca. 2.000 Liter.
- In der Produktion wird für wesentliche elektrische Großverbraucher wie Konvektomaten, Kochkessel, Kippbratpfannen und Rückkühlkessel ein Energiemanagement eingesetzt. Ziel ist es, gleichzeitige hohe Leistungsanforderungen zu steuern und Lastspitzen im Produktionsbetrieb zu reduzieren. Dadurch wird der Energieeinsatz technisch kontrollierter gestaltet und die elektrische Anschlussleistung gleichmäßiger genutzt. Die Hauptverbraucher werden im Rahmen des Umweltprogramms weiterhin analysiert und hinsichtlich zusätzlicher Einspar- und Optimierungspotenziale bewertet.
- Kühltechnik und Kältemittelmanagement: Kühl- und Tiefkühlanlagen, Schockkühlung und temperaturgeführte Lagerung werden regelmäßig geprüft. Leckagekontrollen und Wartungen dienen der Betriebssicherheit und der Vermeidung von Kältemittelverlusten.
- Schulungen und Sensibilisierung: Mitarbeitende werden intern zu umweltrelevanten Themen geschult, insbesondere zu Abfalltrennung, ressourcenschonendem Verhalten, Reinigungsschemie, Lebensmittelabfällen und Prozessdisziplin.
- Reduzierung von Speiseabfällen: Speiseplanung, Produktionsplanung, Rückmeldungen aus den Einrichtungen und interne Auswertungen werden genutzt, um Überproduktion und vermeidbare Speisereste schrittweise zu reduzieren.
- Nachhaltigere Schulverpflegung: Im Rahmen des Projekts „Gutes Essen macht Schule“ bzw. „Essen mit Zukunft“ wurden gesundheits- und nachhaltigkeitsbezogene Anforderungen in der Schulverpflegung praktisch aufgegriffen, u. a. durch mehr vegetarische Gerichte, einen ausgewogenen Speiseplan und Rückmeldungen der Schülerinnen und Schüler.

2 Umweltpolitik und Umweltmanagementsystem

Gemäß Anhang IV Buchstabe b) EMAS-VO: Beschreibung der Umweltpolitik und des UMS sowie der Vorgehensweise bei der kontinuierlichen Verbesserung.

2.1 Umweltpolitik

Umweltpolitik der Helden CATERING GmbH

Die Helden CATERING GmbH versorgt täglich Kindertagesstätten, Schulen, Senioreneinrichtungen und Betriebskantinen mit frisch zubereiteten Mahlzeiten. Als Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung sind wir uns unserer Verantwortung gegenüber Umwelt, Ressourcen und kommenden Generationen bewusst.

Wir verpflichten uns zur Einhaltung aller geltenden rechtlichen Anforderungen sowie der Anforderungen der EMAS-Verordnung (EG) Nr. 1221/2009. Darüber hinaus verpflichten wir uns zur kontinuierlichen Verbesserung unserer Umweltleistung und unseres Umweltmanagementsystems. Umweltbelastungen sollen im Rahmen unserer betrieblichen Möglichkeiten vermieden, verringert oder durch geeignete Maßnahmen begrenzt werden.

Unsere Umweltpolitik bildet die Grundlage für unser Umweltmanagementsystem, unsere Umweltziele und unser Umweltprogramm. Sie wird regelmäßig überprüft, bei Bedarf angepasst und ist öffentlich zugänglich.

Grundsätze unseres umweltbewussten Handelns

Ein wesentlicher Bestandteil unseres Handelns ist der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln. Wir möchten Lebensmittelabfälle vermeiden und Ressourcen entlang unserer Produktions- und Lieferprozesse möglichst effizient einsetzen.

Bei der Auswahl unserer Rohwaren berücksichtigen wir, soweit möglich, regionale, saisonale und ökologische Aspekte. Damit möchten wir kurze Lieferwege, eine bewusste Beschaffung und eine nachhaltige Speisenversorgung fördern.

Wir setzen uns dafür ein, Energie, Wasser und weitere Ressourcen sparsam und effizient zu nutzen. Unsere betrieblichen Abläufe werden regelmäßig betrachtet, um Einsparpotenziale zu erkennen und Verbesserungen umzusetzen.

Unsere Kühl- und Tiefkühlsysteme sowie die temperaturgeführte Lagerung und der Transport unserer Speisen stellen wesentliche Umweltaspekte dar. Wir verpflichten uns, Kühlketten sicher einzuhalten, Kälteverluste soweit möglich zu vermeiden, den Energieeinsatz unserer Kühlsysteme regelmäßig zu betrachten und Verbesserungsmöglichkeiten im Betrieb sowie in der Transportlogistik umzusetzen.

Auch die Verringerung von Emissionen, eine umweltgerechte Abfalltrennung sowie ein bewusster Umgang mit Verpackungen sind wichtige Bestandteile unseres Umweltmanagements. Dabei berücksichtigen wir sowohl unsere internen Prozesse als auch unsere Zusammenarbeit mit Kunden, Lieferanten und weiteren interessierten Parteien.

Unsere Mitarbeitenden werden in umweltrelevante Themen eingebunden und regelmäßig sensibilisiert. Durch Information, Schulung und Beteiligung fördern wir ein gemeinsames Verständnis für umweltbewusstes Verhalten im Arbeitsalltag.

Kontinuierliche Verbesserung

Wir legen messbare Umweltziele fest, überprüfen deren Umsetzung regelmäßig und leiten daraus weitere Verbesserungen ab. Dabei betrachten wir relevante Umweltaspekte unseres Unternehmens, rechtliche Anforderungen sowie Chancen und Risiken im Zusammenhang mit unserer Tätigkeit.

Unser Ziel ist es, Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung mit einem verantwortungsvollen und nachhaltigen Umgang mit Umwelt und Ressourcen zu verbinden.

Diese Umweltpolitik tritt am **18.05.2026** in Kraft.

Axel Weidner

Geschäftsführung

2.2 Umweltmanagementsystem

Die Helden CATERING GmbH führt ein Umweltmanagementsystem nach den Anforderungen der EMAS-Verordnung durch und beinhaltet dabei folgende Aspekte:

1. Unser Umweltmanagementsystem gründet auf einer klar definierten Umweltpolitik. Sie spiegelt unsere Verpflichtung gegenüber Natur und geltenden rechtlichen Anforderungen wider und gibt die Richtung vor, an der wir unser gesamtes Umwelthandeln ausrichten.
2. Für jedes Umweltziel wird ein detailliertes Umweltprogramm erstellt, das konkrete Maßnahmen, Verantwortlichkeiten, Ressourcen und Termine beschreibt. Die Umweltprogramme werden regelmäßig von der UMB überprüft und bei Bedarf angepasst.
3. Die Einhaltung der identifizierten Rechtsvorschriften wird mindestens einmal jährlich im Rahmen der internen Auditierung bewertet. Abweichungen werden im Maßnahmenmanagement erfasst und bis zur Behebung verfolgt. Ein Managementreview findet ebenfalls jährlich statt.
4. Sämtliche umweltrelevanten Informationen, Prozesse und Ergebnisse dokumentieren wir in unserem Umwelthandbuch. Es dient als zentrale Wissensbasis unseres Umweltmanagementsystems und umfasst unter anderem gesetzliche Anforderungen, interne Auditierungen sowie Managementbewertungen. Das Handbuch ist digital in unserer internen Cloud hinterlegt und steht damit allen Mitarbeitenden jederzeit zur Verfügung.
5. Die Verantwortung für die Koordination des Umweltmanagementsystems liegt bei der Umweltmanagementbeauftragten (UMB). Die UMB verfolgt Entwicklungen im Umweltrecht und relevante Umweltschutzthemen, koordiniert die Pflege der Umweltkennzahlen und stimmt erforderliche Maßnahmen mit der Geschäftsführung sowie den verantwortlichen Bereichen ab.

3 Wesentliche Umweltaspekte

Gemäß Anhang IV Buchstabe c) EMAS-VO: Beschreibung aller direkten und indirekten wesentlichen Umweltaspekte sowie deren Auswirkungen.

Vorgehensweise bei der Umweltprüfung und Bewertung der Umweltaspekte

Die Ermittlung der Umweltaspekte erfolgte im Rahmen der Umweltprüfung gemäß EMAS. Dabei wurden die Tätigkeiten, Produkte, Dienstleistungen, Anlagen, Stoffströme und unterstützenden Prozesse am Standort Stockelsdorf betrachtet. Einbezogen wurden insbesondere Produktion, Kühlung, Lagerung, Reinigung, Spülprozesse, Fuhrpark, Abfallentsorgung, Einkauf, Lieferanten, Kundenanforderungen, Notfall- und Störfallsituationen sowie die vorhandenen rechtlichen und sonstigen bindenden Verpflichtungen.

Die Bewertung erfolgte anhand nachvollziehbarer Kriterien wie Einflussmöglichkeit, Umweltrelevanz, Mengen bzw. Verbrauch, rechtliche Relevanz, Häufigkeit, Störfallpotenzial, interessierte Parteien sowie Verbesserungsmöglichkeiten. Aus dieser Bewertung wurden die wesentlichen direkten und indirekten Umweltaspekte abgeleitet. Diese bilden die Grundlage für Umweltziele, Umweltprogramm, Kennzahlenüberwachung und Compliance-Bewertung.

Die Bewertung der Umweltaspekte erfolgt angelehnt an das EMAS-Nutzerhandbuch, insbesondere an die dort beschriebene Bewertung der Bedeutung von Umweltaspekten mittels ABC-Analyse. Die Einstufung dient dazu, wesentliche Umweltaspekte transparent abzuleiten und daraus geeignete Ziele, Maßnahmen, Überwachungen und Compliance-Prüfungen festzulegen.

Kategorie	Bedeutung	Umgang im Umweltmanagementsystem
A	Hohe Umweltrelevanz bzw. wesentlicher Umweltaspekt	Ziel, Maßnahme, Kennzahl oder regelmäßige Überwachung erforderlich; Berücksichtigung im Umweltprogramm.
B	Mittlere Umweltrelevanz	Beobachtung, Prüfung von Verbesserungsmöglichkeiten und erneute Bewertung bei wesentlichen Änderungen.
C	Geringere Umweltrelevanz	Dokumentation im UMS; erneute Bewertung bei Änderungen von Prozessen, Mengen, Rechtslage oder Erwartungen interessierter Parteien.

3.1 Direkte Umweltaspekte

Im Rahmen unserer Betriebstätigkeit haben wir folgende direkte Umweltaspekte identifiziert, die wir unmittelbar beeinflussen und steuern können:

Energieverbrauch:

- Stromverbrauch für Küchengeräte, Kühl- und Gefrieranlagen, Beleuchtung
- Stromverbrauch bei Bürogeräten
- Gasverbrauch für Kochprozesse und Heizung
- Kraftstoffverbrauch der Lieferfahrzeuge für Cook-and-Chill-Auslieferung

Wasserverbrauch und Abwasser:

- Wasserverbrauch für Lebensmittelzubereitung, Reinigung und Spülung
- Abwasserentstehung mit Fett- und Speiseresten aus der Großküche
- Externe Fahrzeugwäsche; diese erfolgt nicht auf dem Betriebsgelände
- Wasserverbrauch für Personalhygiene
- Reinigung Arbeitskleidung

Abfallentstehung:

- Lebensmittelabfälle aus der Zubereitung und Retouren
- Verpackungsabfälle von Lieferungen & Auslieferungen (z.B. Einwegplastik-Wannen)
- Bio-/Organikabfälle aus der Speisenzubereitung
- Altöl und Frittierfett aus der Küche
- Arbeitshygieneverbrauchsmitel (u.a. Bartschutz, Hauben, Plastikmäntel)
- Reinigungsabfälle (Lappen, Kanister)
- Abnutzung Arbeitskleidung
- Papiermüll in Büro & für Aufzeichnungen

Emissionen in die Luft:

- CO₂-Emissionen aus Fahrzeugtransporten zu Kitas, Schulen, Altenheimen
- Wärme-Emissionen aus Kühl- und Gefrieranlagen
- Wrasenabsaugung und Kochschwaden aus der Küche
- Verbrennungsemissionen aus Gasverbrauch

Lärm- und Geruchsemissionen:

- Fahrzeuglärm bei Auslieferungen (besonders früh morgens)
- Produktionslärm
- Anlagenlärm von Kühl- und Lüftungsanlagen
- Geruchsemissionen aus der Lebensmittelzubereitung
- Geruchsemissionen aus Müll

Chemikalieneinsatz:

- Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Küche und Fahrzeuge
- Spülmittel für Geschirrspülung
- Mittel und Verfahren im Rahmen des Schädlingsmonitorings und der Schädlingsprävention

Auswahl von Arbeitsgeräten:

- Einsatz von Regenerations- und Warmhaltesystemen, z. B. temp-rite-Systeme

3.2 Indirekte Umweltaspekte

Darüber hinaus haben wir indirekte Umweltaspekte erfasst, die durch unsere Geschäftstätigkeit beeinflusst werden, ohne dass wir sie vollständig kontrollieren können:

Einkauf & Lieferanten:

- Warenauswahl / Lebensmittellieferanten - Umweltwirkungen der Erzeugung (z. B. Fleisch, Importware, Bio-Anteil)
- Verpackungsmaterial der Zulieferer - Einweg vs. Mehrweg, Kunststoffanteile, Recyclingfähigkeit
- Lieferketten & Transportwege - CO₂-Emissionen durch lange Transportwege, Regionalität der Produkte
- Auswahl von Reinigungsmitteln durch Fremdfirmen (Wäscherei) - Umweltbelastung durch aggressive oder umweltfreundliche Chemie

Kundenverhalten:

- Abfalltrennung beim Kunden vor Ort - Einfluss auf Mülltrennung durch Beschilderung & Systemgestaltung

Nutzung von Produkten / Dienstleistungen:

- Verwendung von Einweggeschirr bei Events - Erhöhter Abfallaufwand durch Kundenanforderungen
- Reinigung / Rücknahme von Mehrweggeschirr - Wasser-/Energieeinsatz bei Kunden oder Logistikpartnern

Kommunikation & Bewusstsein:

- Einfluss auf Kunden durch Angebot und Beratung - Förderung nachhaltiger Ernährung (z. B. vegane / saisonale Menüs)

Im Projekt „Gutes Essen macht Schule“ bzw. „Essen mit Zukunft“ wurde dieser indirekte Umweltaspekt bereits praktisch aufgegriffen. Im Rahmen eines Modellprojekts zu gesünderer und nachhaltigerer Schulverpflegung wurden unter anderem mehr vegetarische Gerichte, ein ausgewogener Speiseplan, Rückmeldungen der Schülerinnen und Schüler sowie der verstärkte Einsatz regionaler und ökologischer Produkte berücksichtigt, soweit dies im Rahmen der Speiseplanung und Beschaffung möglich ist.

- Schulungen / Sensibilisierung von Kunden und Partnern - z. B. Hinweise zur richtigen Entsorgung oder Reduzierung von Abfällen

Externe Dienstleister:

- Reinigung, Logistik, Entsorgung durch externe Firmen - Einfluss auf Umweltverhalten durch Auswahl und Vertragsgestaltung

Investitionen & Planung:

- Umweltaspekte bei Bau- oder Umbauprojekten - Energieeffizienz, Materialien, Wasserverbrauch (z. B. Küchenumbauten)

4 Umweltziele und Umweltprogramm

Gemäß Anhang IV Buchstabe d) EMAS-VO: Beschreibung der Umweltziele und -einzelziele in Bezug auf die wesentlichen Umweltauswirkungen und -aspekte.

Die nachstehenden Umweltziele leiten sich aus den wesentlichen Umweltaspekten (Abschnitt 3) und unserer Umweltpolitik (Abschnitt 2.1) ab. Sie sind SMART formuliert (spezifisch, messbar, erreichbar, relevant, terminiert):

Übersicht Umweltprogramm

UMP-Nr.	Kategorie	Umweltziel	Priorität	Zieldatum	Verantwortung	Status
UP-01	Energie	Den Gesamtenergieverbrauch bezogen auf den Speisenabsatz um ca. 3 % gegenüber dem Basisjahr 2025 senken.	Mittel	31.12.2028	GF / UMB	Offen
UP-02	Energie	Anteil erneuerbarer Energien auf ca. 75 % steigern.	Hoch	31.12.2026	GF / UMB	Offen
UP-03	Emissionen	THG-Emissionen Scope 1+2 um ca. 5 % bezogen auf den Speisenabsatz gegenüber dem Basisjahr 2025 reduzieren.	Mittel	31.12.2028	PL / PP / UMB	Offen
UP-04	Abfall	Den Verpackungsmassenstrom bezogen auf den Speisenabsatz um ca. 5 % gegenüber dem Basisjahr 2025 reduzieren.	Mittel	31.12.2027	PP / PL / UMB	Offen
UP-05	Wasser	Den Wasserverbrauch bezogen auf den Speisenabsatz um ca. 5 % gegenüber dem Basisjahr 2025 senken.	Mittel	31.12.2028	PL / PP	Offen
UP-06	Mobilität	Den Kraftstoffverbrauch des Fuhrparks um ca. 3 % bezogen auf den Speisenabsatz gegenüber dem Basisjahr 2025 senken.	Mittel	31.12.2028	Fuhrparkleitung	Offen
UP-07	Chemikalien	Anteil umweltzertifizierter Reinigungsmittel auf ca. 75 % erhöhen.	Gering	31.12.2026	UMB	Offen

Auszug Zieldatenblatt UP-01 - Energieeffizienz

Das vollständige Umweltziel wird intern auf einem standardisierten Zieldatenblatt geführt. Die nachfolgende Zusammenfassung dokumentiert die korrigierte Ausgangsbasis für das Bilanzjahr 2025 und die daraus abgeleiteten Zielwerte.

Bereich	Angabe
Ziel	Den Gesamtenergieverbrauch bezogen auf den Speisenabsatz um 3 % gegenüber dem Basisjahr 2025 senken.
Bezug Umweltaspekt	Stromverbrauch Küchengeräte / Heizung / Gebäude
Priorität	Mittel
Status	Offen
Ausgangswert Strom je Essen	0,414 kWh / produzierte Speise
Zielwert Strom je Essen	ca. <= 0,401 kWh / produzierte Speise (-3 %)
Zieldatum	31.12.2028
Absolute Bezugsgröße 2025	Stromverbrauch: 360.295 kWh bzw. 360,295 MWh/Jahr; Gasverbrauch: 101.097 kWh bzw. 101,097 MWh/Jahr
Verantwortung	UMB / GF; Unterstützung durch Produktionsplanung und Produktionsleitung
Ressourcen	Personalkapazität ca. 4-8 Std./Monat für Datenauswertung, Reporting und Maßnahmenverfolgung

Den Gesamtenergieverbrauch bezogen auf den Speisenabsatz um 3% gegenüber dem Basisjahr 2025 senken. Zugehörige Maßnahmen sind:

- Verbrauchszuordnung von Energie- und Wasserverbräuchen.
- Quartärlisches Energie-Reporting auf Basis der Strom- und Gasverbräuche einführen und gegen den Speisenabsatz auswerten (in UMS/QMS Check in)
- Hauptverbraucher in Produktion und Gebäudebetrieb identifizieren und Einsparpotenziale bewerten
- Bestehende Wärmerückgewinnung zur Warmwasseraufbereitung des 2.000-Liter-Kessels energetisch bewerten und im Monitoring berücksichtigen
- Energieaudit durchführen und daraus einen priorisierten Maßnahmenplan zur weiteren Energieeinsparung ableiten

- Technische und organisatorische Energiesparmaßnahmen jährlich bewerten und bei Bedarf anpassen
- Mitarbeitende für energiebewusstes Verhalten im Produktionsalltag sensibilisieren

Anteil Erneuerbare Energien auf 75% steigern. Maßnahme ist: Beauftragung von Elektrizität aus nachhaltiger Erzeugung. Zugehörige Maßnahmen sind:

- Umstellung des Strombezugs auf einen zertifizierten Ökostromtarif umsetzen und dokumentieren
- Vertrags- und Herkunftsnachweise des Energiebezugs prüfen und im Umweltmanagement dokumentieren
- Prüfen, ob ergänzend eine Photovoltaik-Anlage wirtschaftlich und technisch sinnvoll realisiert werden kann
- Entwicklung des Anteils erneuerbarer Energien am Gesamtverbrauch im Rahmen des Energie-Monitorings regelmäßig auswerten

THG-Emissionen Scope 1+2 um 5% bezogen auf den Speisenabsatz, gegenüber dem Basisjahr 2025, reduzieren.. Zugehörige Maßnahmen sind:

- THG-Bilanz für Scope 1 und 2 auf Basis der Umweltkennzahlen fortschreiben und jährlich aktualisieren
- Umstellung des Strombezugs auf Ökostrom im Monitoring berücksichtigen und die Auswirkung auf die Scope-2-Emissionen bewerten
- Maßnahmen zur Reduzierung des Kraftstoffverbrauchs im Fuhrpark identifizieren und schrittweise umsetzen
- Kältemittel-Monitoring sowie regelmäßige Leckagekontrollen fortführen und dokumentieren
- Entwicklung der THG-Emissionen bezogen auf den Speisenabsatz jährlich bewerten und in der EMAS-Umwelterklärung dokumentieren

Den Verpackungsmassenstrom bezogen auf den Speisenabsatz um 5 % gegenüber dem Basisjahr 2025 reduzieren. Zugehörige Maßnahmen sind:

- Verpackungsmassenstrom jährlich erfassen und bezogen auf den Speisenabsatz auswerten
- Einsatz wiederverwendbarer GN-Behälter beibehalten und Optimierungspotenziale bei ergänzend eingesetzten Einwegverpackungen prüfen
- Einkauf auf verpackungsärmere Bezugsquellen und Gebindegrößen prüfen
- Verpackungsbedarfe in der Produktion und Kommissionierung regelmäßig überprüfen
- Entwicklung des Verpackungsmassenstroms jährlich bewerten und im Umweltprogramm fortschreiben

Den Wasserverbrauch bezogen auf den Speisenabsatz um 5 % gegenüber dem Basisjahr 2025 senken. Zugehörige Maßnahmen sind:

- Gesamtwasserverbrauch regelmäßig erfassen und bezogen auf den Speisenabsatz auswerten
- Wasserverbrauch in Produktion und Reinigung analysieren und Einsparpotenziale identifizieren
- Armaturen und wasserführende Einrichtungen schrittweise auf Einsparpotenziale prüfen und bei Bedarf optimieren
- Reinigungsprozesse und Spülverhalten auf einen wirtschaftlichen Wassereinsatz überprüfen und anpassen
- Entwicklung des Wasserverbrauchs je Outputeinheit jährlich bewerten und Maßnahmen bei Bedarf nachsteuern

Den Kraftstoffverbrauch des Fuhrparks um 3 % bezogen auf den Speisenabsatz gegenüber dem Basisjahr 2025 senken. Zugehörige Maßnahmen sind:

- Kraftstoffverbrauch des Fuhrparks regelmäßig erfassen und bezogen auf den Speisenabsatz auswerten
- Tourenplanung und Fahrstrecken regelmäßig auf Optimierungspotenziale überprüfen

- Fahrverhalten und Leerlaufzeiten im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten reduzieren
- Entwicklung des Kraftstoffverbrauchs jährlich bewerten und bei Bedarf weitere Reduzierungsmaßnahmen festlegen

Anteil umweltzertifizierter Reinigungsmittel auf 75 % erhöhen. Zugehörige Maßnahmen sind:

- Vollständige Umstellung auf den neuen Reinigungsmittelhersteller Dr. Schnell vorbereiten und begleiten
- Ausschließlich umweltzertifizierte Reinigungsmittel des neuen Lieferanten schrittweise in die Anwendung übernehmen
- Vorhandene konventionelle Altbestände kontrolliert aufbrauchen bzw. aus dem System herausnehmen
- Anteil umweltzertifizierter Reinigungsmittel zum Jahresende bewerten und Zielerreichung überprüfen

4.1 Umweltkennzahlen, Datenquellen und Berechnungsmethodik

Die Umweltkennzahlen werden jährlich ermittelt, bewertet und im Rahmen des Umweltmanagementsystems fortgeschrieben. Als Bezugsgröße für mehrere Ziele wird der Speisenabsatz verwendet. Die Speisenanzahl stammt aus dem ERP-System Matilda. Die Kennzahlen des Bilanzjahres 2025 bilden die Ausgangsbasis für die im Umweltprogramm festgelegten Reduktionsziele.

Umweltbereich	Basisdaten / Quelle 2025	Verwendung im UMS
Speisenabsatz	ERP-System Matilda: 871.105 Menüs im Jahr 2025	Bezugsgröße für Energie, Wasser, Verpackung, Mobilität und Emissionen
Kraftstoffe	Tank-/Kartenauswertung 2025: Diesel 23.056,94 l; Benzin 5.144,04 l; AdBlue 256,62 l	Mobilitätskennzahl und Scope-1-Berechnung
Reinigungs-, Desinfektions- und Hygienemittel	Lieferantenrechnungen und R+H-Artikelauswertung 2025: ca. 1.895 l flüssige Mittel; ca. 1.036 kg pulverförmige/feste Reinigungs- und Spülmittel	Chemikalienkennzahl, Substitutions- und Umstellungsbewertung
Rapsöl	Eingekaufte Menge 2025: ca. 3.300 l Rapsöl	Material- und Abfallbetrachtung, insbesondere Altöl/Frittierfett
Verpackungsmaterial	Verifizierter Mindestwert 2025: 1.198,08 kg für Mittagsmenükomponenten; insbesondere Cuisine-Kraft-Menüschalen bzw. Verpackungskomponenten sowie zugehörige Siegfelfolie.	Materialeffizienz, Verpackungsmassenstrom und Reduktionsziel

Kernindikatoren und Umweltkennzahlen 2025

Die nachfolgenden Kennzahlen bilden die Ausgangsbasis für die Bewertung der Umweltleistung und für die Fortschreibung des Umweltprogramms. Als Bezugsgröße dient die Anzahl der produzierten bzw. ausgelieferten Essen aus dem ERP-System Matilda.

Bereich	Inhalt
Energieeffizienz	Gesamtenergieverbrauch 2025: 461.392 kWh. Davon 360.295 kWh Strom und 101.097 kWh Gas. Anteil erneuerbarer Energien: Im Berichtsjahr 2025 noch kein vollständiger Ökostrombezug; Umstellung auf Ökostrom ab 01.06.2026.
Materialeffizienz	Verwendete Materialien: Rapsöl ca. 3.300 l sowie verifizierter Mindestwert des Verpackungsmassenstroms 2025 (nur Mittagsmenükomponenten, ohne Automaten und Marzillade): 1.198,08 kg. Das Verpackungsmaterial umfasst insbesondere Cuisine-Kraft-Menüschalen bzw. Verpackungskomponenten sowie die zugehörige Siegfelfolie. Die Speisenbereitstellung erfolgt überwiegend in wiederverwendbaren GN-Behältern; Einwegverpackungen werden ergänzend eingesetzt.
Wasser	Gesamtwasserverbrauch 2025: 2.724 m³.
Abfall	Gesamtabfallaufkommen 2025, soweit massebezogen ermittelt: 305,698 t ungefährliche Abfälle ohne Schlämme. Davon Papier/Pappe 63,700 t, Verpackungen aus Glas 0,864 t, Speisereste/Küchen- und Kantinenabfälle 167,184 t und gemischte Verpackungen 73,950 t. Schlämme aus betriebseigener Abwasserbehandlung werden mit 27,50 m³ separat ausgewiesen; Massenumrechnung und Verwertungsweg werden beim Entsorger nachgeführt.
Biologische Vielfalt	Flächenverbrauch am Standort: ca. 2.575 m² Grundstücks- bzw. Nutzungsfläche, davon ca. 2.500 m² versiegelt und ca. 75 m² nicht versiegelt. Da Helden CATERING GmbH Mieterin des Standortes ist, sind bauliche Entsiegelungsmaßnahmen nur in Abstimmung mit dem Eigentümer bzw. Vermieter möglich.
Emissionen	Treibhausgasemissionen: direkte Emissionen 98,56 t CO ₂ e; davon 18,50 t CO ₂ e Gas, 75,95 t CO ₂ e Diesel und 4,11 t CO ₂ e Benzin. Kältemittelverluste 0,00 t CO ₂ e. Strom separat bewertet: 130,85 t CO ₂ . Ergänzende Luftschadstoffe aus Erdgasverbrauch, näherungsweise berechnet: NOx 10,11 kg, SO ₂ 0,061 kg, PM 0,101 kg. Ergänzende Luftschadstoffe aus dem Kraftstoffverbrauch des Fuhrparks, berechnet mit GEMIS 2021, Version 5, Reiter Pkw DE Benzin-Diesel 2015, Option inkl. Bio: NOx 121,63 kg, SO ₂ 32,70 kg, PM 6,27 kg.

Die Abfallmengen wurden für 2025 auf Basis der vorliegenden Abfallregister, ReFood-Rechnungen und nachvollziehbarer Umrechnungsfaktoren von Volumen in Masse ermittelt. Die Angaben beziehen sich auf ungefährliche Abfälle. Die Getrennthaltungsquote beträgt, bezogen auf die massebezogenen Abfallfraktionen ohne Schlämme, ca. 75,8 %.

Abfallfraktion	Menge/Volumen 2025	Umrechnungsfaktor	Masse 2025	Entsorgungs-/Verwertungsweg
Papier/Pappe	490,00 m³	0,13 t/m³	63,700 t	getrennte Erfassung, Verwertung
Verpackungen aus Glas	2,16 m³	0,40 t/m³	0,864 t	getrennte Erfassung, Verwertung
Speisereste / Küchen- und Kantinenabfälle	278,64 m³	0,60 t/m³	167,184 t	getrennte Erfassung, stoffliche Verwertung
Gemischte Verpackungen	510,00 m³	0,145 t/m³	73,950 t	nicht im Unternehmen getrennt, weitere Behandlung über Vorbehandlung
Schlämme aus betriebseigener Abwasserbehandlung	27,50 m³	volumenbezogen gemäß Entsorgungsnachweis	-	separat ausgewiesen; Entsorgung gemäß Entsorgungsnachweis / Fettabscheiderentsorgung

Bezugsgröße 2025

Kennzahl	Wert
Menüs gesamt 2025	871.105
Menüs pro Monat Ø	72.592

Kennzahlen pro Essen

Bereich	Kennzahl pro Essen	Wert
Energieeffizienz	Stromverbrauch pro Essen	0,414 kWh
Energieeffizienz	Gasverbrauch pro Essen	0,116 kWh
Energieeffizienz	Gesamtenergieverbrauch pro Essen	0,530 kWh
Materialeffizienz	Verpackungsmassenstrom pro Essen	1,38 g
Wasser	Wasserverbrauch pro Essen	3,13 Liter
Emissionen	Direkte Emissionen pro Essen (Scope 1)	0,113 kg CO ₂ e
Emissionen	Stromemissionen pro Essen (separat)	0,150 kg CO ₂
Abfall	Abfallaufkommen pro Essen (ungefährliche Abfälle, ohne Schlämme)	0,351 kg
Emissionen	NO _x aus Erdgas pro Essen	0,0116 g
Emissionen	SO ₂ aus Erdgas pro Essen	0,00007 g
Emissionen	PM aus Erdgas pro Essen	0,00012 g
Emissionen	NO _x aus Kraftstoff pro Essen	0,1396 g
Emissionen	SO ₂ aus Kraftstoff pro Essen	0,0375 g
Emissionen	PM aus Kraftstoff pro Essen	0,0072 g
Biologische Vielfalt	Flächenverbrauch pro Mitarbeitende	31,4 m²/MA

Gesamtemissionen inkl. Strom pro Essen: 0,263 kg CO₂/CO₂e. Ergänzende Luftschadstoffkennzahlen aus Erdgas und Kraftstoffverbrauch werden separat als NO_x, SO₂ und PM je Essen ausgewiesen.

Ergänzende Luftschadstoffe aus dem Kraftstoffverbrauch des Fuhrparks

Kraftstoff	Verbrauch 2025	Umrechnung	Energieeinsatz	NO _x	SO ₂	PM
Diesel	23.056,94 l	10,8 kWh/l	249.014,95 kWh	114,55 kg	27,39 kg	5,48 kg
Benzin	5.144,04 l	8,6 kWh/l	44.238,74 kWh	7,08 kg	5,31 kg	0,80 kg
Gesamt	-	-	293.253,70 kWh	121,63 kg	32,70 kg	6,27 kg

Berechnung: Kraftstoffmenge x Heizwert x GEMIS-Emissionsfaktor. Verwendete Faktoren gemäß GEMIS 2021, Version 5, Reiter Pkw DE Benzin-Diesel 2015, Option inkl. Bio: Diesel NO_x 0,46 g/kWh, SO₂ 0,11 g/kWh, PM 0,022 g/kWh; Benzin NO_x 0,16 g/kWh, SO₂ 0,12 g/kWh, PM 0,018 g/kWh.

Emissionen und Berechnungsmethodik

Die THG-Betrachtung umfasst im Umweltprogramm die direkten und indirekten energiebezogenen Emissionen aus Scope 1 und Scope 2. Die Berechnung erfolgt auf Basis der erfassten Aktivitätsdaten, z. B. Liter Kraftstoff, Energieverbrauch, dokumentierte Kältemittelverluste bzw. Nachfüllmengen und Stromverbrauch, multipliziert mit geeigneten Emissionsfaktoren. Zusätzlich werden die in Anhang IV der EMAS-Verordnung genannten Luftschadstoffe NO_x, SO₂ und PM für den Erdgasverbrauch näherungsweise über Standardemissionsfaktoren berechnet. Für die Darstellung wurden folgende Faktoren verwendet: NO_x 0,10 g/kWh, SO₂ 0,0006 g/kWh und PM 0,001 g/kWh Erdgas. Die Werte dienen der Umweltleistungsbewertung und werden bei Vorliegen präziserer Lieferanten- oder Anlagenwerte fortgeschrieben.

Für den Fuhrpark wurden die Luftschadstoffe NO_x, SO₂ und PM ergänzend anhand der GEMIS-Daten 2021, Version 5, Reiter Pkw DE Benzin-Diesel 2015, Option inkl. Bio, ermittelt. Die Kraftstoffmengen aus der Tank-/Kartenauswertung 2025 wurden über den Heizwert in kWh Kraftstoffeinsatz umgerechnet und anschließend mit den GEMIS-Faktoren multipliziert.

Emissionsquelle	Zuordnung	Berechnungsgrundlage
Diesel und Benzin im Fuhrpark	Scope 1	Liter Kraftstoff x Heizwert x GEMIS-Emissionsfaktor je Kraftstoffart (NO _x , SO ₂ , PM ergänzend); CO ₂ /CO ₂ e separat gemäß THG-Berechnung.
Erdgas / Wärmeenergie am Standort	Scope 1	Verbrauchsmenge x Emissionsfaktor des Energieträgers
Kältemittel	Scope 1, sofern Freisetzung dokumentiert	Dokumentierte Leckage-/Nachfüllmenge x GWP-Wert des Kältemittels
Strombezug	Scope 2	Stromverbrauch x Emissionsfaktor; bei Ökostrom zusätzlich Prüfung von Herkunfts-/Lieferantennachweisen
NO _x , SO ₂ und PM aus Erdgas	ergänzende Emissionskennzahlen	Gasverbrauch in kWh x Standardemissionsfaktor je Luftschadstoff
NO _x , SO ₂ und PM aus Kraftstoff	ergänzende Emissionskennzahlen	Kraftstoffverbrauch in Liter x Heizwert x GEMIS-Emissionsfaktor je Luftschadstoff

Kältemittelbestand und potenzielles CO₂-Äquivalent

Die nachfolgende Tabelle zeigt den vorhandenen Kältemittelbestand der relevanten Anlagen. Die angegebenen CO₂-Äquivalente beschreiben das potenzielle Treibhauspotenzial der Füllmengen. Für das Bilanzjahr 2025 wurden keine Kältemittlemissionen angesetzt, sofern keine Freisetzung bzw. Leckagen dokumentiert wurden. Die Prüffristen werden im Rahmen der Wartungs- und Compliance-Überwachung berücksichtigt.

Anlage	Kältemittel	Füllmenge	CO ₂ -Äquivalent	Prüfintervall
Kaltwassersatz	R410A	2,85 kg	5.951 kg CO ₂ e	jährlich
Kühlanlage	R449A	17,0 kg	23.749 kg CO ₂ e	jährlich
Schockkühler	R449A	23,0 kg	32.131 kg CO ₂ e	jährlich
Kühlanlage	R134a	40,0 kg	57.200 kg CO ₂ e	halbjährlich
Tiefkühlanlage	R449A	14,5 kg	20.257 kg CO ₂ e	jährlich
Schockfrostanlage	R449A	17,0 kg	23.749 kg CO ₂ e	jährlich
Gesamtbestand	-	114,35 kg	163.037 kg CO ₂ e	-

5 Einhaltung rechtlicher Vorschriften

Gemäß Anhang IV Buchstabe f) EMAS-VO: Einhaltung rechtlicher Vorschriften.

Die Organisation ist verpflichtet, alle relevanten umweltrechtlichen Anforderungen zu ermitteln, zu überwachen und einzuhalten.

Die nachfolgende Auflistung ist nicht abschließend, sondern benennt beispielhaft wesentliche rechtliche und sonstige bindende Anforderungen, die für den Standort und die Umweltleistung relevant sind.

5.1 Rechtsregister

Die Organisation führt ein aktuelles Rechtsregister aller anwendbaren Umweltrechtsvorschriften über umwelt-online. Gesetzesänderungen werden durch die UMB bewertet und bei Bedarf in interne Vorgaben, Prüfungen oder Maßnahmen überführt.

Neben gesetzlichen und behördlichen Anforderungen werden auch weiterführende Normen, technische Regeln, interne Vorgaben und sonstige bindende Verpflichtungen berücksichtigt, sofern sie für den Standort und die Umweltleistung relevant sind. Dazu gehören z. B. Brandschutzkonzept, Entwässerungs- und Hygieneanforderungen, technische Regeln, Wartungs- und Prüfvorgaben für Anlagen sowie Anforderungen aus Kunden- und Lieferantenbeziehungen.

Abfall & Kreislaufwirtschaft

- Kreislaufwirtschaftsgesetz (KrWG)
- Gewerbeabfallverordnung (GewAbfV)
- Verpackungsgesetz (VerpackG)
- Bioabfallverordnung (BioAbfV)

Lebensmittelrecht

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie relevante lebensmittelhygienerechtliche Anforderungen, insbesondere VO (EG) Nr. 852/2004 und VO (EG) Nr. 853/2004, soweit sie Schnittstellen zu Hygiene, Abfall, Reinigung, Wasser und betrieblichen Umweltaspekten haben.

Wasser

- Wasserhaushaltsgesetz (WHG)
- Abwasserverordnung (AbwV) – insbesondere Anhang 50 (Kühlwasser) und Anhang betreffend Lebensmittelverarbeitung

Luft & Energie

- Bundes-Immissionsschutzgesetz (BImSchG) inkl. relevanter Verordnungen
- Energiedienstleistungsgesetz (EDL-G)

Chemikalien & Gefahrstoffe

- Chemikaliengesetz (ChemG)

- Gefahrstoffverordnung (GefStoffV) – relevant für Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Fahrzeuge & Transport

- Straßenverkehrszulassungsordnung (StVZO) mit Emissionsanforderungen
- Führerschein- und Lenkzeitregelungen (indirekt umweltrelevant)

Kältemittel

- EU-F-Gase-Verordnung (Verordnung (EU) 2024/573) - besonders relevant für Kühl- und Gefrieranlagen, Kältemittelmanagement, Leckagekontrollen und Dokumentation

Lärm

- Technische Anleitung zum Schutz gegen Lärm (TA Lärm) – relevant für Lieferverkehr und Produktionsbetrieb

Branchenspezifische Referenzdokumente und EMAS-Leitlinien

Für die Bewertung und Weiterentwicklung des Umweltmanagementsystems wird das EMAS-Nutzerhandbuch berücksichtigt. Darüber hinaus wird das branchenspezifische Referenzdokument gemäß Beschluss (EU) 2016/611 für die Tourismusbranche in den relevanten Teilen herangezogen. Für Helden CATERING sind daraus insbesondere die Abschnitte zu Restaurants und Großküchen, Einkauf, organischen Abfällen, Geschirrspülen, Reinigung, Lebensmittelzubereitung, Kochen, Lüftung und Kühlung fachlich relevant. Leistungsrichtwerte aus dem Referenzdokument werden nicht automatisch als bindende Vorgaben übernommen, sondern auf Relevanz, technische Umsetzbarkeit und Verhältnismäßigkeit geprüft.

5.2 Compliance-Bewertung

Die Einhaltung der identifizierten Rechtsvorschriften wird mindestens einmal jährlich im Rahmen der internen Auditierung bewertet. Abweichungen werden im Maßnahmenmanagement erfasst und bis zur Behebung verfolgt.

Notfallmaßnahmen und Gefahrenabwehr werden dokumentiert, regelmäßig geprüft und im Rahmen der Compliance-Bewertung berücksichtigt. Dazu zählen insbesondere Brandschutz, Evakuierung, Verhalten bei technischen Störungen, Ausfall kritischer Anlagen, Kältemittelereignisse, Kontaminationen, Gefahrstoff-/Reinigungsmittelereignisse sowie sonstige umwelt- und sicherheitsrelevante Notfälle.

Am Standort sind 3 ausgebildete Brandschutzhelfer und 10 ausgebildete Ersthelfer benannt. Die Ausbildung, Verfügbarkeit und erforderliche Auffrischung werden intern überwacht. Erkenntnisse aus Übungen, Ereignissen, Begehungen, Audits oder Prüfungen fließen in Maßnahmenmanagement, Schulungen und die Weiterentwicklung der Notfallorganisation ein.

6 Schlusswort

Als Helden CATERING GmbH verstehen wir Umweltschutz als gemeinsame Aufgabe, sowohl innerhalb unseres Unternehmens als auch gegenüber unseren Kunden, Partnern und der Öffentlichkeit. Diese Umwelterklärung gibt allen Interessierten Einblick in unser Handeln, unsere Fortschritte und die Ziele, die wir uns für die Zukunft gesetzt haben. Wir wissen, dass nachhaltige Veränderung kein Ziel mit festem Enddatum ist, sondern ein kontinuierlicher Prozess. Jede einzelne Maßnahme, die wir umsetzen, ist ein Schritt in die richtige Richtung, für unsere Umwelt, unsere Mitarbeitenden und die Menschen, die nach uns kommen.

Anhang 1: Organigramm der Führungsebene

Das nachfolgende Organigramm entspricht der intern bereitgestellten Originaldarstellung und wurde zur besseren Lesbarkeit in den Anhang verschoben.

Organigramm
Helden CATERING GmbH

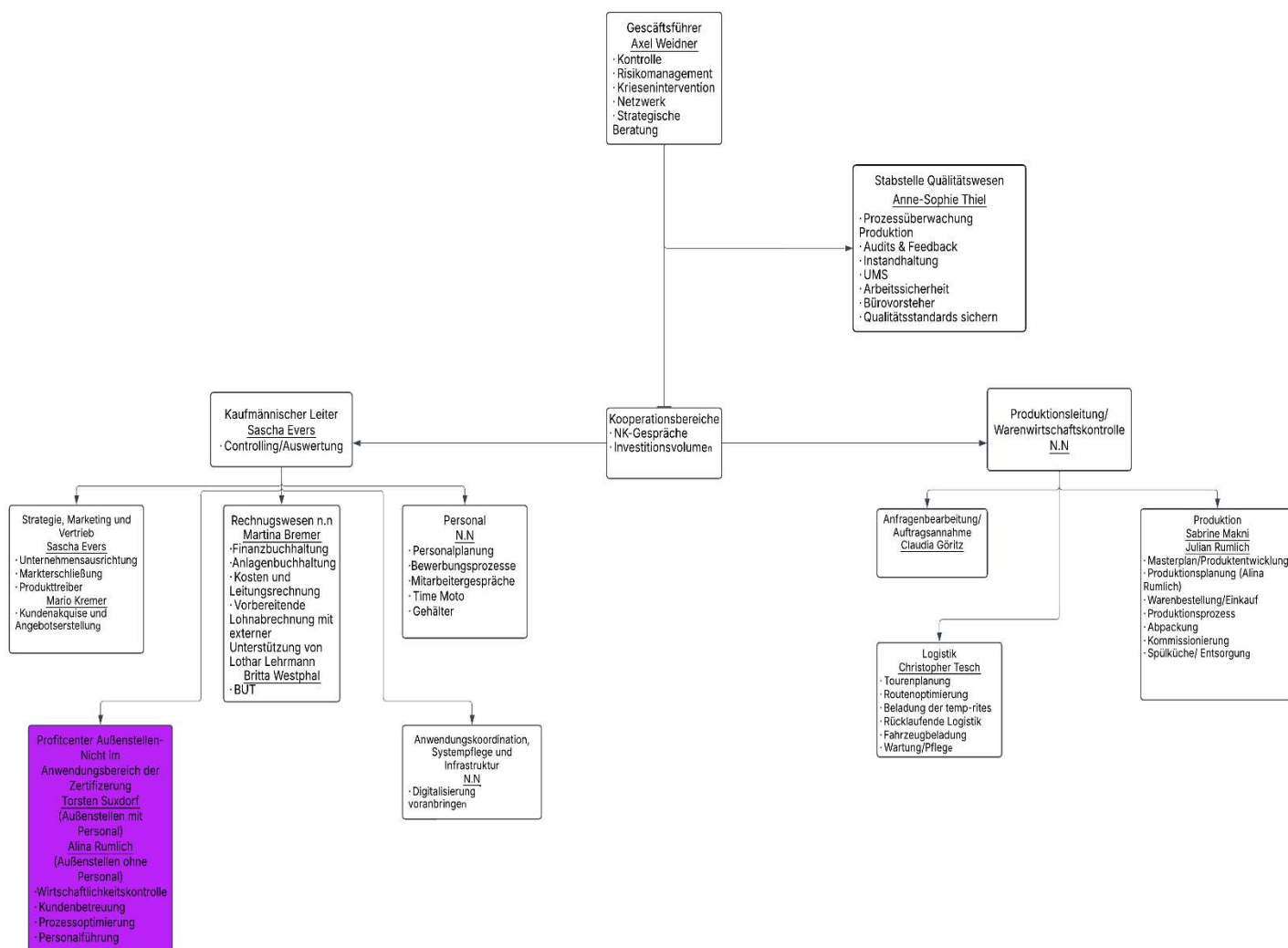


Abbildung: Organigramm der Führungsebene der Helden CATERING GmbH.

Konsolidierte Umwelterklärung

ERKLÄRUNG DES UMWELTGUTACHTERS ZU DEN BEGUTACHTUNGS- UND VALIDIERUNGSTÄTIGKEITEN

Die Unterzeichnerin Regina Schwalbe, Umweltgutachterin der TÜV SÜD Umweltgutachter GmbH DE-V-0209, mit der Registrierungsnummer DE-V-0377, zugelassen für den Bereich NACE-Code 56, bestätigt begutachtet zu haben, ob der Standort wie in der Umwelterklärung (Erstvalidierung) der Organisation

Helden CATERING GmbH

für den Standort

Albert-Einstein-Strasse 46, 23617 Stockelsdorf

alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 25. November über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS), unter Berücksichtigung der Verordnung (EU) 2017/1505 vom 28. August 2017 zur Änderung der Anhänge I, II, III und der Verordnung (EU) 2018/2026 vom 19. Dezember 2018 zur Änderung des Anhangs IV erfüllen.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

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

Regensburg, den 01.06.2026

Dipl.-Biol. Regina Schwalbe
Umweltgutachterin DE-V- 0377
der TÜV SÜD Umweltgutachter GmbH