



Wir vermitteln und leben Nachhaltigkeit sowie Umwelt- und Klimaschutz in unseren Veranstaltungen und unserem Unternehmen. Ressourcen zu schonen ist ein stetiger Prozess, Herzensangelegenheit und Bildungsauftrag, um das Bewusstsein für nachhaltige Entwicklungen zu stärken.

Dabei sehen wir uns als Vorreiter in diesem Bereich und unterstreichen diese Vorbildfunktion durch eine feste Verzahnung des Themas in unserem Qualitätsmanagement, so dass bei allen Verwaltungstätigkeiten ein möglichst ressourcenschonendes, umweltbewusstes und damit dauerhaft nachhaltiges Handeln im Fokus steht.

Wir orientieren uns an der Definition von Nachhaltigkeit des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung, in der es heißt: „Nachhaltigkeit oder nachhaltige Entwicklung bedeutet, die Bedürfnisse der Gegenwart so zu befriedigen, dass die Möglichkeiten zukünftiger Generationen nicht eingeschränkt werden. Darin zusammengefasst sind die Dimensionen „wirtschaftlich effizient“, „sozial gerecht“ und „ökologisch tragfähig“.

Angefangen bei uns selbst und in den folgenden Abschnitten erläutert, möchten wir auch unsere Gäste und Teilnehmer/-innen sensibilisieren, diesen wichtigen Weg des nachhaltigen Handelns sowohl privat als auch beruflich mitzugehen. Denn nur wenn viele Menschen im Kleinen anfangen, können sie gemeinsam Großes erreichen.

Weitere Informationen erhalten Sie online unter www.bew.de/nachhaltigkeit



Die hohe Bedeutung einer nachhaltigen Entwicklung wird von uns dadurch unterstrichen, dass wir über das Qualitätsmanagement Verfahren und Maßnahmen entwickelt haben, um in diesem Bereich Ziele mit einem hohen Qualitätsstandard zu erreichen. Durch ein regelmäßiges Monitoring wird sichergestellt, dass sämtliche Prozesse im Sinne des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses auf mögliche und erforderliche Veränderungen untersucht werden. Die bisher erreichten Erfolge zeichnen sich durch folgende Zertifizierungen aus:

ÖKOPROFIT ZERTIFIZIERUNG

Im Dezember 2023 wurden wir für unsere erfolgreiche Teilnahme am ÖKOPROFIT®-Programm im Ministerium für Umwelt, Naturschutz und Verkehr NRW in Düsseldorf ausgezeichnet.

ÖKOPROFIT - Ökologisches Projekt Für Integrierte Umwelt Technik - ist ein Projekt zur wirtschaftlichen Stärkung von Betrieben durch vorsorgenden Umweltschutz mit der Absicht, gleichzeitig einen Beitrag zur Verbesserung der Umweltsituation in einer Region zu leisten. Ziel ist es, natürliche Ressourcen zu schonen, die Ökoeffizienz zu steigern, betriebliche Emissionen zu reduzieren sowie das Bewusstsein für Umwelt und Nachhaltigkeit zu erhöhen. So können Rohstoffe, Wasser und Energie eingespart sowie Abfall und Emissionen vermieden werden.

Die Zertifizierung unterstreicht, dass das BEW nicht nur zu Themen des Umweltschutzes weiterbildet, sondern den Gedanken der Nachhaltigkeit auch in den eigenen Bildungszentren vorlebt. Für dieses Projekt wurde extra ein Projektteam im Unternehmen gegründet, um die verschiedenen Sichtweisen und Kenntnisse im BEW kompetent bündeln zu können.



BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG [BNE] ZERTIFIZIERUNG

Seit Dezember 2024 sind wir eine zertifizierte Einrichtung für Bildung für nachhaltige Entwicklung BNE. Für uns ist es nicht nur ein Bildungsauftrag, sondern auch eine Herzensangelegenheit, das Bewusstsein für eine nachhaltige Entwicklung in Anlehnung an die Agenda 2030 zu stärken.



Unseren Dozenten/-innen bieten wir eine kostenfreie Online-Schulung an, in der wir unser Verständnis für eine nachhaltige Entwicklung vermitteln. Dadurch soll das Thema Nachhaltigkeit wiederum den Teilnehmer/-innen vorgestellt und nähergebracht werden.

Unser Angebot an BNE-zertifizierten Veranstaltungen bauen wir dabei kontinuierlich aus. Unsere BNE-zertifizierten Veranstaltungen werden von uns gesondert gekennzeichnet. In diesem Bildungsprogramm finden Sie in den Kapitelverzeichnissen und auf den Veranstaltungsseiten neben dem Veranstaltungstitel die Kennzeichnung **BNE**.

ISO 9001 ZERTIFIZIERUNG

Die hohe Bedeutung einer nachhaltigen Entwicklung wird von uns dadurch unterstrichen, als dass wir das Thema in unser Qualitätsmanagement integriert haben. Durch ein regelmäßiges Monitoring wird sichergestellt, dass sämtliche Prozesse im Sinne einer kontinuierlichen Verbesserung auf mögliche Maßnahmen untersucht werden. In jedem unserer Prozesse wird dabei auch systematisch auf das Thema Nachhaltigkeit eingegangen.



MASSNAHMEN ZUM KLIMASCHUTZ IN DEN BEW-BILDUNGSZENTREN

- ▷ Wir haben in 2025 auf beiden Bildungszentren großflächige Photovoltaikanlagen installiert, über die wir einen Großteil unseres Stroms beziehen. Darüber hinaus wurden bereits mehrere Energieeffizienzmaßnahmen wirkungsvoll umgesetzt.

FREIWILLIGER TREIBHAUSGAS-AUSGLEICH FÜR DIE VERANSTALTUNGEN DES BEW

- ▷ Auch in 2026 leisten wir für unsere eigenen Veranstaltungen einen freiwilligen Treibhausgas-Ausgleich. Die Treibhausgasemissionen, die durch die Veranstaltungen des BEW entstehen, u.a. Anreise, Übernachtung, Verpflegung, Räumlichkeiten, werden durch Kompensationsprojekte an anderer Stelle ausgeglichen.

PAPIERREDUKTION DURCH DIGITALE BEREITSTELLUNG DER TAGUNGSUNTERLAGEN

- ▷ Wir stellen den überwiegenden Teil der Veranstaltungsunterlagen für unsere Teilnehmer/-innen in digitaler Form zur Verfügung und senken dadurch den Papierverbrauch. Für unsere Gäste entsteht zusätzlich der Nutzen, dass sie die Unterlagen bereits vor Veranstaltungsbeginn einsehen und auf ihren digitalen Geräten speichern können.

STROMTANKSTELLEN IN DEN BEW-BILDUNGSZENTREN

- ▷ Wir bieten unseren Teilnehmer/-innen in den BEW-Bildungszentren Duisburg und Essen die Möglichkeit, ihr Elektroauto an unserer Ladestation aufzutanken und so aktiv zum Klimaschutz beizutragen.

Maßnahmen zum Umgang mit Ressourcen

GEWISSENHAFTE BESCHAFFUNG

- ▷ Wir wollen nur das anschaffen, was wir auch tatsächlich benötigen und überprüfen dies in allen Unternehmensbereichen. Darüber hinaus berücksichtigen wir bekannte Umweltlabels beim Einkauf, wie z.B. den Blauen Engel und Standortzertifizierungen unserer Lieferanten.
- ▷ Eine gewissenhafte Beschaffungsplanung wirkt sich auf die gesamte Produktionskette aus, es muss nur das hergestellt und transportiert werden, was auch wirklich gebraucht wird.

ABFALLVERMEIDUNG

- ▷ Wir sprechen unsere Lieferanten aktiv auf Müllvermeidungsmöglichkeiten, insbesondere mit Blick auf das Verpackungsmaterial, an und suchen gemeinsam nach plastikfreien Lösungen. Bei der Wahl neuer Lieferanten ist die Müllvermeidungsstrategie ein wichtiges Kriterium.
- ▷ In unseren Restaurants verzichten wir weitestgehend auf den Gebrauch von Klarsichtfolie und sparen dadurch jährlich 80 Rollen mit einer Länge von ca. 30 km ein. Die Anlieferung der Berufskleidung erfolgt nicht in Plastik-, sondern in Stoffbeuteln. Die dazugehörigen Lieferscheine werden nicht mehr in Plastiktüten verpackt.

REDUKTION DES WASSERVERBRAUCHS UND WASSERSCHUTZ

- ▷ Das Haus Duisburg verfügt über eine Regenwasserzisterne, die im gesamten Haus das Brauchwasser für die Toilettenspülungen bereitstellt.
- ▷ Beim Bildungszentrum Essen wird Regenwasser in einem Tank gesammelt und über das Projekt Gießkannenhelden:innen der Allgemeinheit zur Verfügung gestellt.
- ▷ Wir reduzieren den Wasserverbrauch durch den Einsatz von sensorgesteuerten Mischbatterien.
- ▷ Wir nutzen wassersparende Geräte im Bereich unserer Küchen und der Hotellerie. Dadurch sparen wir aktuell ca. 400 Liter pro Betriebsstunde an Frischwasser ein.
- ▷ Wir reduzieren den Einsatz von herkömmlichen Reinigungsmitteln und ersetzen sie teilweise durch Ozon. Da Ozon ohne Rückstände und Nebenprodukte zerfällt, hat es praktisch keine Auswirkungen auf die Umwelt.
- ▷ Durch den Einsatz moderner Reinigungsgeräte mit verbesserten Dosieranlagen werden weniger Chemikalien in den Abwasserkreislauf gebracht.

Wir achten beim Einkauf unserer Waren und Produkte auf Regionalität, Nachhaltigkeit, Fairness sowie höchste Qualität. Außerdem kontrollieren wir unsere Produkte täglich. Wir arbeiten eng und vertrauensvoll mit unseren Lieferanten zusammen und unterstützen deren Nachhaltigkeitsprogramme.

Auszug unserer Aktivitäten im Gastronomiebereich zum Thema Nachhaltigkeit und Regionalität:

SPEISEN

- ▶ Beim Obst, Gemüse und den Milchwaren achten wir auf saisonbedingte Produkte aus der Region. So kommen z.B. unsere Kartoffeln aus Meerbusch oder Mettmann und der Salat aus Kempen. Unsere Gemüsehändler sind angewiesen, uns vor allem regionale Produkte anzubieten.
- ▶ Unsere Wurst- und Fleischwaren kommen überwiegend aus Nordrhein-Westfalen. Unser Schweinefleisch beziehen wir z.B. vor allem vom Hof Sicking aus Reken am Niederrhein Rekener Duroc. Die Schweine haben hier genügend Platz, um sich ausreichend bewegen zu können und werden umfassend ärztlich kontrolliert. Die Haltung der Tiere geht über die gesetzlichen Vorgaben hinaus.
- ▶ Unseren Fisch beziehen wir überwiegend aus nachhaltiger Fischerei. Dabei sind die eingesetzten Fischereimethoden und ihre Anwendungsweisen bestandserhaltend und eine Überfischung wird so vermieden.
- ▶ Wir haben einen eigenen Bienenstock auf unserem Duisburger Grundstück, dessen Honig wir in der Gastronomie unseren Gästen anbieten.
- ▶ Wir pflanzen unsere eigenen Kräuter an, die von unserem Küchenteam für unsere Speisen verarbeitet werden.

GETRÄNKE

- ▶ Der von uns verwendete Kaffee ist 100 Prozent biologisch und fair gehandelt.
- ▶ Unsere Teesorten sind fast alle mit dem Fair Trade Siegel und zum großen Teil auch mit dem EU-Biosiegel versehen.
- ▶ Unser verwendetes Mineralwasser ist durch das unabhängige Institut Fresenius als Premiummineralwasser in Bio-Qualität zertifiziert.
- ▶ Mit König-Pilsener und Theodor König kommen original Duisburger Produkte aus unserem Zapfhahn und weitere regionale Getränke werden aus der Flasche angeboten.
- ▶ Bei den Säften bieten wir verstärkt Produkte von Granini an, da Granini vor allem auf nachhaltigen Anbau und Mehrwegflaschen setzt.

SONSTIGE GASTRONOMIE-MASSNAHMEN ZUR NACHHALTIGKEIT

- ▶ Wir verzichten auf Plastikstrohalme. Stattdessen werden Papierstrohalme aus nachwachsenden Rohstoffen eingesetzt.
- ▶ Für unser Salatbuffet nutzen wir Glasschüsseln mit Kunststoffdeckeln, sodass wir Einwegprodukte wie Klarsichtfolien oder Plastiktüten einsparen.
- ▶ Bei dem Einkauf neuer Geräte für die Zubereitung unsere Speisen achten wir auf optimale Garprozesse und gleichzeitiger Einsparung von Energie und Wasser. So können wir durch die Investition in unsere Self Cooking Center nicht nur mehr Speisen optimal produzieren, sondern sparen auch noch gleichzeitig Strom und Wasser ein.

Ihre Ansprechpartner



Daniel Scholten

Prokurist, Leiter Marketing
Telefon: 0201 8406-831
E-Mail: daniel.scholten@bew.de



Jens Sinnebrink

**Referent der Geschäftsleitung für
Unternehmensentwicklung und Nachhaltigkeit**
Telefon: 02065 770-125
E-Mail: jens.sinnebrink@bew.de