UMWELTERKLÄRUNG

2026

BERICHTSJAHR 2025/26

EMAS-REGISTRIERT SEIT 2012 - KMU-REGELUNG GEM. ART. 7 EMAS-VERORDNUNG

Inhaltsverzeichnis

Über diese Erklärung 3

1. Wer wir sind **4**

1.1 Was uns besonders macht 4

1.2 Unsere Werte 5

1.3 Unsere besonderen Orte 6

2. Umweltmanagement **8**

2.1 Umweltpolitik 8

2.2 Umweltmanagementsystem 9

2.3 Weitere Zertifikate, Berichte und Meilensteine 10

2.4 Flächennutzung und Energie 10

3. Umweltaspekte **16**

3.1 Geschäftsfelder und Locations 17

3.2 Dienstleistungen und Produkte 23

3.3 Mitarbeitende 27

3.4 Emissionen 30

3.5 Veranstaltungssicherheit 33

3.6 Klimafolgenanpassung 35

4. Einhaltung von Rechtsvorschriften **36**

5. Gültigkeitserklärung und Kontakt **37**

ÜBER DIESE ERKLÄRUNG

Bei der Gründung im Jahr 2000 gaben die Gesellschafter der BESONDERE ORTE Umweltforum Berlin GmbH den Auftrag, langfristige Nutzungskonzepte für den Erhalt der "besonderen" Locations umzusetzen. Sie verpflichteten das Unternehmen zur "Bewahrung der Schöpfung".
Dieser Auftrag leitet uns seit 26 Jahren bei strategischen und alltäglichen Entscheidungen. Wir setzen uns mit unseren bedeutenden Umweltaspekten auseinander und hinterfragen regelmäßig unsere wesentlichen Prozesse. Das betrifft neben unserem Kerngeschäft, den Veranstaltungen, der Gastronomie und der Aussichtsplattform, auch die Warenbeschaffung, die Bewirtschaftung der Gebäude und das Personalmanagement.

Die vorliegende Umwelterklärung dokumentiert unsere Maßnahmen und macht sichtbar, dass wir unsere unternehmerische Verantwortung ernst nehmen. Wir zeigen, wie sich unser Umweltmanagementsystem konkret auswirkt: Was haben wir bis heute schon erreicht? Was haben wir uns noch vorgenommen?

Der jährliche Bericht ist außerdem ein Baustein, um als Organisation am Eco-Management and Audit-Scheme (EMAS) teilzunehmen. Dieses anspruchsvolle europäische Umweltmanagementsystem basiert auf der internationalen Norm EN ISO 14001, geht aber über sie hinaus. Das Verfahren beinhaltet auch eine unabhängige Prüfung durch externe Prüfer:innen. Für uns und viele andere Unternehmen, denen Umwelt, Klima und Ressourcenschutz am Herzen liegen, ist EMAS ein gutes Instrument, um uns selbst in die Pflicht zu nehmen. Es unterstützt uns dabei, kontinuierlich Umweltaspekte in unsere Arbeit zu integrieren und unser Handeln auf das Unterstützen der "Sustainable Development Goals" der Vereinten Nationen auszurichten. BESONDERE ORTE bilanziert seit 2012 nach EMAS und hat daraus schon viele Erkenntnisse gewonnen.

Das vergangene Jahr war geprägt von der Optimierung interner Prozesse und einer bewussten Fokussierung auf die wesentlichen Unternehmensziele, wobei gleichzeitig innovative Impulse für die weitere Entwicklung gesetzt wurden. Wirtschaftliche Rahmenbedingungen sowie personelle Veränderungen erforderten dabei eine Anpassung der strategischen Prioritäten: Geplante Vorhaben wurden neu gewichtet oder verschoben, während alternative Maßnahmen implementiert wurden. Die konstante Weiterentwicklung bleibt jedoch das operative Leitbild von BESONDERE ORTE. Die nachfolgenden Seiten geben einen detaillierten Überblick über die konkreten Maßnahmen in den verschiedenen Unternehmensbereichen und Umweltaspekten.

Wir freuen uns darauf, Sie auf diesem Weg mitzunehmen!

Anke Stopperich
Geschäftsführerin

Jette Tietze
Umweltmanagementbeauftragte

1. Wer wir sind

Die BESONDERE ORTE Umweltforum Berlin GmbH wurde im Jahr 2000 mit dem Ziel gegründet, bedrohte kirchliche Gebäude durch Vermietungen langfristig zu erhalten und mit neuem Leben zu füllen. Den Anfang machte die 1892 erbaute Auferstehungskirche in Berlin-Friedrichshain, die bis 2002 mit innovativer Umwelttechnik zur ökologisch ausgerichteten Eventlocation umgebaut wurde.

Heute bieten wir drei BESONDERE Locations für Veranstaltungen verschiedenster Art, ein Restaurant am Gendarmenmarkt und die Aussichtsplattform des Französischen Doms für Gäste an. Unsere Kund:innen erleben heute an allen diesen Orten, dass ressourcenschonender Umgang mit alten Bauten zukunftsweisend ist.

Unsere Gesellschafter sind kirchliche Institutionen: der Kirchenkreis Berlin Stadtmitte, die Evangelische Kirchengemeinde Auferstehung und die Evangelische
Taborgemeinde. Sie verpflichten uns zu einer an Nachhaltigkeit orientierten Unternehmensführung und zur Bewahrung der Schöpfung.

1.1 Was uns besonders macht

Wir bieten besondere Veranstaltungsorte mit Geschichte, Atmosphäre und Charakter. Unsere Locations vermieten wir für unterschiedliche Veranstaltungen: Tagungen, Kongresse, Workshops, Seminare, Firmenfeiern oder exklusive Events. Zu unseren Kund:innen zählen vor allem Unternehmen und politische Institutionen. Seit 2025 bieten wir aber auch Pauschalen für Hochzeiten in unseren Räumlichkeiten an.

Wir kümmern uns um alles, was zu einer gelungenen Veranstaltung gehört: Neben den Räumen in den Locations vermieten wir auch Veranstaltungstechnik und - ausstattung. Wir organisieren das notwendige Fachpersonal, damit die Veranstaltungen erfolgreich durchgeführt werden können. Darüber hinaus erbringen wir veranstaltungsrelevante Dienstleistungen wie Catering und Branding. Dabei ist unser Ziel, die negativen Umweltwirkungen unserer Dienstleistungen schrittweise zu verringern oder sogar positive Auswirkungen zu erzielen.

Das Veranstaltungscatering wird teilweise von unserer eigenen Gastronomie übernommen. Seit 2022 ist unser Restaurant Hugo & Notte mit Sommergarten auf dem Berliner Gendarmenmarkt geöffnet. In 2026 haben wir eine neue Cateringküche im Tagungswerk fertig gestellt, um mehr Veranstaltungscatering selbst herstellen zu können.

Für Tagungswerk, Umweltforum und Haus Zwingli übernehmen wir zudem das Gebäudemanagement. Im Umweltforum, Haus Zwingli und Französischen Dom vermieten wir als Nebengeschäftsfeld einige Büroflächen. Mit der “360° Berlin” Panoramaplattform haben wir seit 2021 auch ein touristisches Angebot in unserem Portfolio.

i

Mit Stand 01.07.2026 beschäftigt BESONDERE ORTE 56 Mitarbeitende. Im Sinne des EMAS-Verfahrens sind wir damit eine kleine Organisation, für die teilweise eigene Regeln gelten.

1.2 Unsere Werte

Wir stellen unsere Kund:innen in den Mittelpunkt

Wir schaffen besondere Erlebnisse – ob bei Veranstaltungen, in unserem Restaurant oder auf unserer Aussichtsplattform. Dabei legen wir Wert auf Atmosphäre, Qualität und einen erstklassigen Service. Alle unsere Dienstleistungen erbringen wir professionell, individuell, kompetent und aus einer Hand. Wir verstehen uns als Gastgeber:innen, die individuelle Bedürfnisse erkennen, und diese im Einklang mit unseren eigenen Bedürfnissen und unternehmerischen Anforderungen erfüllen.

Wir übernehmen Verantwortung

Verantwortungsvolles Handeln gehört zu unserem Selbstverständnis. Geschäftsführung und Mitarbeitende berücksichtigen die Auswirkungen unserer Geschäftstätigkeit auf Umwelt und Gesellschaft. Wir wollen Ressourcen bewusst einsetzen, Umweltbelastungen verringern und unsere Arbeitsweise kontinuierlich verbessern. Dieser Anspruch prägt unser tägliches Handeln, den Betrieb unserer Gebäude und die Gestaltung unserer Dienstleistungen.
Dabei überprüfen wir regelmäßig unsere Ziele und Maßnahmen und entwickeln sie weiter. Durch unser Umweltmanagementsystem ist dies systematisch verankert. Transparenz, Verlässlichkeit und ein verantwortungsvoller Umgang mit Menschen und natürlichen Ressourcen sind für uns wesentliche Grundlagen unseres Handelns.

Wir haben hohe Ziele

Wir erweitern und professionalisieren unser Dienstleistungsangebot im Spannungsfeld zwischen Kontinuität, Wachstum und Innovation. Wir vergrößern unsere Palette an Locations und Dienstleistungen stetig. Ein Mehr an Qualität für die Umwelt, in Geschäfts- und Kooperationsbeziehungen und beim Austausch von Erfahrungen und Wissen ist unser gemeinsames Ziel.

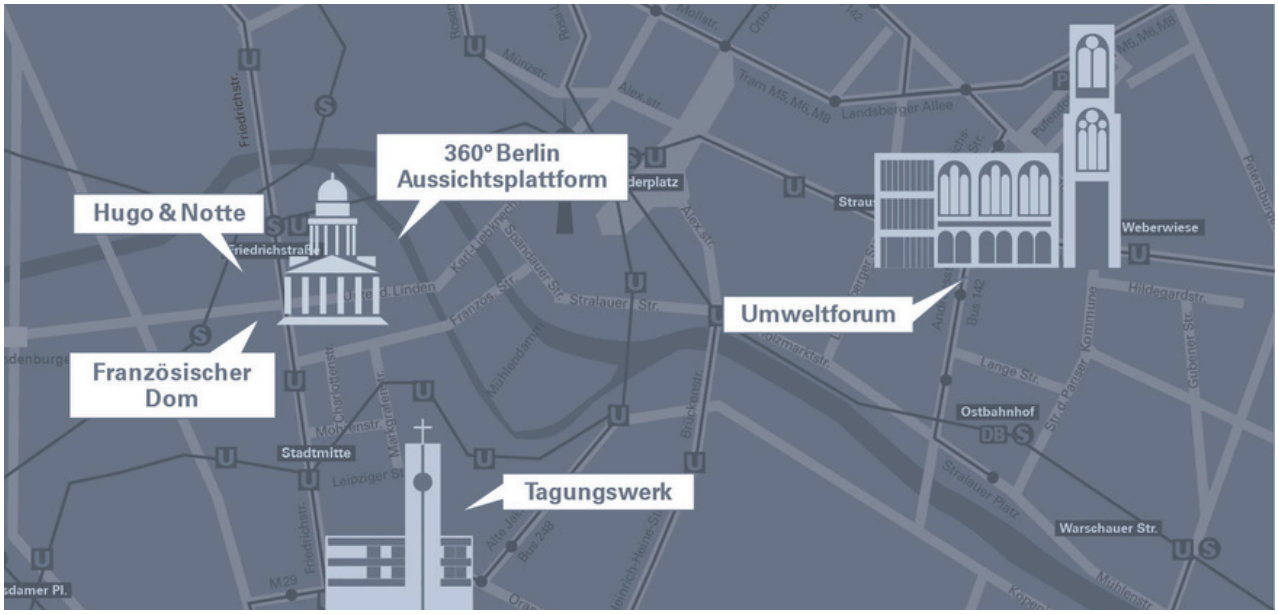
Wir sind ein Team

Wir sind ein Team, das zusammenarbeitet und sich gegenseitig unterstützt: humorvoll, zuverlässig, motiviert, engagiert, kreativ und flexibel. Wir geben uns gegenseitig Wertschätzung und Zusammenhalt, Orientierung und Identifikation, Vertrauen und Geborgenheit. So sorgen wir dafür, dass uns die Arbeit Spaß macht. Wir ergänzen uns in Temperament und
Qualifikation und sind davon überzeugt, dass das Ganze mehr ist als die Summe seiner Teile. Unternehmen und Mitarbeitende wachsen gemeinsam: Das Unternehmen gibt im Rahmen seiner Möglichkeiten seinen Mitarbeitenden eine Perspektive für ihre persönliche und berufliche Weiterentwicklung und berücksichtigt die persönlichen Wünsche der Mitarbeitenden, die sich aus bestimmten Lebenssituationen ergeben.

Wir sind divers

Wir sind stolz darauf, unterschiedliche Persönlichkeiten und Talente unter einem Dach zu vereinen. Wir nutzen das kreative Potential der Vielfalt. Unsere unterschiedlichen Hintergründe, Kulturen, Ethnien, Glaubensrichtungen, Geschlechter, Altersstufen, sexuellen Orientierungen und Behinderungen bereichern uns. Wir verpflichten uns, Gleichberechtigung und Integration am Arbeitsplatz zu erreichen. Unser Arbeitsumfeld ermöglicht Flexibilität und geht auf unterschiedliche Bedürfnisse ein. Wir sind der Überzeugung, dass wir dadurch die Qualität der Arbeitsergebnisse erhöhen und das volle Potential von BESONDERE ORTE freisetzen.

1.3 Unsere besonderen Orte



Das Umweltforum war die erste Location des Unternehmens. Seit 2002 wird die Auferstehungskirche als modernes Veranstaltungszentrum genutzt und bietet auf 1200 Quadratmetern Platz für etwa 300 Personen. Die Umnutzung des denkmalgeschützten Bestands entspricht unserem Ansatz der sparsamen Ressourcennutzung: Durch den Erhalt der Bausubstanz und die kontinuierliche Bespielung wird der Bedarf an Materialien für Neubau und Instandhaltung verringert.
Das Tagungswerk in der ehemaligen Kreuzberger Jerusalemkirche haben wir 2007 in Betrieb genommen. Hier finden in erster Linie Tagungen und Kongresse mit bis zu 260 Gästen statt. 2026 haben wir unsere neue Catering-Produktionsküche im Tagungswerk in Betrieb nehmen können. Langfristig streben wir auch die Produktion von Catering für externe Veranstaltungen an.
Nach einem schrittweisen Start werden wir bis Ende des Jahres 2026 unser Catering-Angebot aus eigenem Haus nach und nach erweitern, optimieren und unsere Alleinstellungsmerkmale herausarbeiten.

Seit 2015 ist die Französische Friedrichstadtkirche ein Teil von BESONDERE ORTE, seit 2021 auch der Französische Dom, mit der "360° Berlin" Panoramaplattform und dem Restaurant Hugo & Notte. Mit dem Französischen Dom haben wir einen weiteren Veranstaltungsraum und Büroräume, die wir selbst nutzen oder vermieten, erhalten und damit unser Portfolio erweitert. Die "360° Berlin" Panoramaplattform auf dem Französischen Dom bietet Tourist:innen und Berliner:innen einen Rundumblick auf die Hauptstadt. Das Erlebnis kann beispielsweise durch einen Audio Guide zur Geschichte des Hauses und der Umgebung ergänzt werden.

Auch mit dem Restaurant Hugo & Notte erschließen wir neue Zielgruppen. Sein Standort im Französischen Dom verleiht dem Restaurant einzigartige Synergien – hier kommen kulinarischer Genuss und kulturelles Erlebnis zusammen. Die gastronomische Identität wird von der französisch inspirierten Küche geprägt, die sich in zwei Hauptangeboten ausdrückt: Eine à la carte Speisekarte mit klassischen Gerichten sowie flexible Mittagsangebote für den zeitgemäßen Gast. Das Restaurant verbindet dabei das „Savoir-vivre“ der französischen Kultur mit moderner Berliner Gastlichkeit. Das spiegelt auch die Geschichte der Französischen Friedrichstadtkirche wider. Die Hugenotten, die die Glaubensstätte 1701 für sich bauten, waren Inspiration für die Namensgebung des Restaurants.

Im Französischen Dom haben wir leider einen eingeschränkten Gestaltungsspielraum und auch die Datenlage ist nicht optimal. Wir teilen uns das Haus mit verschiedenen anderen Nutzenden und haben für unsere Bereiche Verträge zur Pacht, Miete oder Nutzungsüberlassung mit verschiedenen Akteuren geschlossen. Trotzdem ist seit 2024 auch der Französische Dom, die "360° Berlin" Panoramaplattform und das Restaurant Hugo & Notte vollumfänglich in unser Umweltmanagement-System EMAS integriert. Wir streben im Rahmen unserer Möglichkeiten eine stetige Verbesserung an.
Im “Haus Zwingli” vermieten wir einige Büroflächen. Da dies nur einen unwesentlichen Teil unseres Geschäfts ausmacht, wird diese Location in dieser Umwelterklärung nicht so detailliert betrachtet wie unsere anderen Standorte. Natürlich achten wir aber auch dort auf die Energiebilanz und regen die Mietenden an, Energie und Ressourcen zu sparen.

Umweltforum, Tagungswerk und Französischer Dom wurden nach den Kriterien von „Reisen für Alle“ geprüft. Die aktuellen Prüfberichte beschreiben die vorhandene Zugänglichkeit und enthalten detaillierte Angaben zu den einzelnen Bereichen.

Mehr zu den Locations finden Sie hier.

2. Umweltmanagement

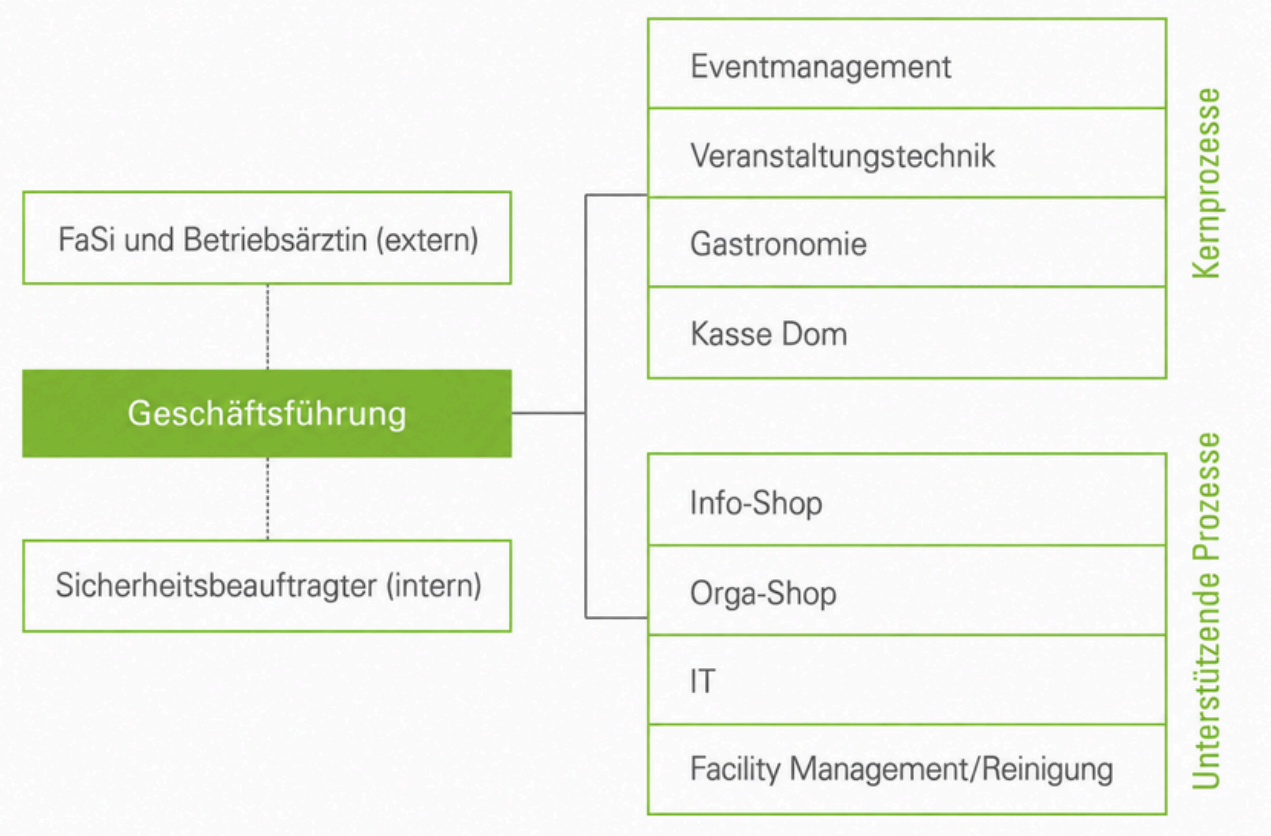
BESONDERE ORTE wurde mit der Vision gegründet, dass verantwortungsvolle Veranstaltungen in Gebäuden, die es langfristig zu erhalten gilt, möglich sind. Rücksichtsvoll und ressourcenschonend zu wirtschaften, war uns von Anfang an wichtig.
Auf den folgenden Seiten stellen wir dar, wie sich unsere Wertevorstellungen konkret im unternehmerischen Handeln niederschlagen.

2.1 Umweltpolitik

Wie wir Verantwortung organisieren

Verantwortlich für unser Umweltmanagementsystem, die Umweltpolitik und das Umweltprogramm ist die Geschäftsführung, die dabei durch die Umweltmanagementbeauftragte (UMB) unterstützt wird. Die UMB übernimmt die Leitung, Koordinierung und Prüfung des Umweltmanagementsystems, konkreter Projekte und der Maßnahmen. Durch die enge Zusammenarbeit der UMB mit der Geschäftsführung und dem gesamten Leitungsteam werden die wesentlichen Umweltaspekte auch in strategischen unternehmerischen Entscheidungen und Prozessen berücksichtigt. Auch für die interne und externe Kommunikation unserer Umweltleistung und Maßnahmen ist die UMB zuständig, wofür sie eng mit den Marketing-Fachkräften zusammenarbeitet. Beide gehören dem Team “Info-Shop” an , was die enge Zusammenarbeit stark vereinfacht (mehr zu Info-Shop und Orga-Shop in Kapitel 3.3).

Die UMB leitet außerdem die jährlichen internen Audits, in denen die Bereichsleitenden Optimierungspotentiale analysieren und individuelle Ziele für ihre Teams aufstellen. Dazu gehört auch immer die Sensibilisierung der Mitarbeitenden für die kontinuierliche Verbesserung der Umweltleistung im jeweiligen Arbeitsfeld.
Das Umweltmanagement ist außerdem regelmäßig Thema in der Besprechung des Leitungsteams und in Meetings zwischen der Geschäftsführung und einzelnen Bereichsleitenden.
Der Leiter des Teams Facility Management und Reinigung katalogisiert alle Daten über Stoffflüsse, die wir durch unsere unternehmerische Tätigkeit verursachen und koordiniert einige der umweltrelevanten Aktivitäten, etwa Energieverbrauch und Logistik.
Unsere Mitarbeitenden werden regelmäßig über Neuerungen im Umweltmanagementsystem informiert und beteiligen sich aktiv an seiner Umsetzung und Weiterentwicklung.
Alle wichtigen Informationen und Dokumente werden mit den Mitarbeitenden über unser internes Wiki oder über das Intranet (MS Teams) geteilt. In regelmäßigen anonymen Mitarbeitendenbefragungen geben unsere Beschäftigten Feedback und decken damit Verbesserungspotenzial auf. Um die aktive Teilnahme zu fördern, existiert ein internes Vorschlagswesen. Von Mitte 2025 bis Mitte 2026 wurden vier Vorschläge eingereicht, die besten drei werden nach Abstimmung durch die Mitarbeitenden prämiert.
Wir verpflichten uns, geltende gesetzliche Vorschriften, behördliche Auflagen und sonstige bindende Verpflichtungen z.B. gegenüber unseren Stakeholdern einzuhalten. Über die rechtlichen Anforderungen hinaus unternehmen wir freiwillige Schritte zum Schutz der Umwelt.
Unsere Umweltleistung/-auswirkungen und unser Umweltmanagementsystem hinterfragen wir regelmäßig z.B. in den internen Audits und erarbeiten Maßnahmen, um uns kontinuierlich zu verbessern.



2.2 Umweltmanagementsystem

BESONDERE ORTE hat seit 2012 ein Umweltmanagementsystem (UMS) implementiert, das sich am EMAS-Verfahren orientiert. Als KMU lassen wir unser Umweltmanagementsystem und die Umwelterklärung alle zwei Jahre durch einen Umweltgutachter überprüfen.
Unser UMS entspricht den Anforderungen der EU-weiten EMAS-Verordnung (EG 1221/ 2009) und dient der Erfassung und Bewertung unserer Umweltleistungen, in die alle Mitarbeitenden einbezogen sind. Die vorliegende Umwelterklärung ist ein Bestandteil unserer Teilnahme am EMAS-System. Sie wird von einem zugelassenen Umweltgutachter geprüft und validiert. Nach erfolgreicher Prüfung wird die Organisation im EMAS-Register geführt.
Die Anforderungen und Rahmenbedingungen für EMAS haben sich im Lauf der Zeit geändert, beispielsweise durch die Digitalisierung. Die aktuelle Version wird in Fachkreisen EMAS III genannt.
Wir nutzen EMAS nicht nur als Umweltmanagementsystem, sondern zusätzlich als Nachhaltigkeitsmanagementsystem, um unsere Auswirkungen auf alle drei Nachhaltigkeitsdimensionen zu erfassen und neben den ökologischen auch unsere ökonomischen und sozialen Ziele zu erreichen.

Das Umweltmanagementsystem umfasst alle Tätigkeiten an den drei Standorten der BESONDERE ORTE Umweltforum Berlin GmbH:

- Umweltforum (Pufendorfstraße 11, 10249 Berlin)
- Französischer Dom inkl. Restaurant Hugo & Notte
  und 360° Berlin Aussichtsplattform (Gendarmenmarkt 7, 10117 Berlin)
- Tagungswerk (Lindenstraße 85, 10969 Berlin

2.3 Weitere Zertifikate, Berichte und Meilensteine

DNK

Seit 2015 berichten wir regelmäßig im Rahmen des Deutschen Nachhaltigkeitskodex (DNK). Dieser Kodex mit seinen 20 Kriterien gilt als branchenübergreifender Transparenzstandard für die Berichterstattung unternehmerischer Nachhaltigkeitsleistungen.

Sustainable Berlin

2018 haben wir Sustainable Berlin mitinitiiert. Als erstes Berliner Unternehmen haben wir das anspruchsvolle Audit mit der höchsten Auszeichnung “Leader“ bestanden – ein Prädikat, das wir seitdem jährlich erhalten. Unsere Nachhaltigkeitsleistung wird einmal pro Jahr in den vier Themenfeldern Governance, Risk & Compliance, Wirtschaft sowie Umwelt und Gesellschaft nach über 60 Kriterien bewertet. 2025 haben wir in der Kategorie Locations ein Gesamtergebnis von 94% erreicht. In den Kategorien „Attraktion“ für unsere 360° Berlin Aussichtsplattform und bei „Gastronomie“ für unser Restaurant Hugo & Notte erhielten wir jeweils 93%.

Deutscher Nachhaltigkeitspreis

Nach einer Nominierung in 2023 und einem Finaleinzug in 2024 haben wir 2025 den “Deutschen Nachhaltigkeitspreises Unternehmen 2026” in der Branche “Veranstaltungs- und Messewirtschaft” gewonnen und sind damit eines von 100 ausgezeichneten Unternehmen.

BIO-Zertifizierung

Seit einigen Jahren sind wir zertifiziert nach Bio-AHV-Verordnung durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (DE-ÖKO-039). Welche Getränke, Snacks und Kaffeepauseninhalte wir ausschließlich in Bio-Qualität anbieten, kommunizieren wir auf unserer Website.

Reisen für alle

Wir sind nach dem deutschlandweiten Kennzeichnungssystem "Reisen für Alle" zertifiziert. Im Rahmen der Prüfung werden unsere Locations ausführlich in Hinblick auf die Barrierefreiheit beschrieben. Die entsprechenden Berichte werden auf der Reisen-für-alle-Plattform zur Verfügung gestellt.

2.4 Flächennutzung und Energie

Durch unser Geschäftsmodell erschließen wir in der Regel keine neuen Flächen, sondern nutzen vorhandene Gebäude und Infrastrukturen. Beim Umgestalten und Modernisieren unserer Locations befassen wir uns vor allem mit der Innengestaltung der Räume und Gebäude, die wir ressourcenschonend und barrierearm bewirtschaften wollen. Aber auch bei der Außengestaltung haben wir bei einigen unserer Locations Möglichkeiten, Flächen naturnaher zu gestalten.

Unseren Strombedarf decken wir (fast) vollständig regenerativ: Bei Stromlieferverträgen beziehen wir ausschließlich als Ökostrom vermarkteten Strom. Zusätzlich erzeugen wir selbst erneuerbare Energie durch eigene Photovoltaikanlagen. Ein geringer Anteil unseres Strombedarfs im Umweltforum (2025 = 12%) wird durch ein gasbetriebenes Blockheizkraftwerk mit effizienter Kraft-Wärmekopplung erzeugt. Für unsere Heizwärme nutzen wir möglichst effiziente Erdgastechnologien (Gas-Brennwertkessel, Blockheizkraftwerk). Wenn es nicht anders möglich ist, beziehen wir Fernwärme. In einigen Locations mieten, beziehungsweise pachten wir die Räumlichkeiten nur, dort können wir nicht allein über Energieversorgung und Heizvarianten entscheiden.

In der ersten der beiden folgenden Tabellen sind die absoluten Verbräuche aufgeführt.
Um die Werte besser zwischen den Jahren vergleichen zu können, setzen wir sie in der zweiten der folgenden Tabellen mit einer Normierungsgröße ins Verhältnis. Der Verbrauch von Strom und Heizenergie ist in unseren Veranstaltungslocations sowohl von der Größe der genutzten Fläche, als auch von der Dauer der Nutzung abhängig. Daher nutzen wir Nutzungsstunden und genutzte Quadratmeter als Normierungsgrundlage.

Methodische Hinweise und Datenbasis

Absolute Verbrauchswerte: Für den Französischen Dom haben wir die Verbrauchsdaten für 2022, 2023, 2024 und 2025 bisher nur teilweise erhalten. Viele Daten basieren daher auf Schätzungen (mit * markiert), ausgehend von den Werten von 2021 und 2022 und der Anzahl an Veranstaltungstagen. Im Hugo & Notte gehen wir für 2022, 2023, 2024 und 2025 von einem gleichbleibenden Fernwärmeverbrauch aus. Beim Stromverbrauch des Restaurants können wir bereits den tatsächlichen Wert angeben, da der Stromvertrag über uns läuft. Die Abgrenzung zwischen Veranstaltungs- und Verwaltungsflächen ist im Frz. Dom weiterhin schwierig, wodurch wir hier darauf verzichten und in den nächsten Jahren nach einer geeigneten Lösung suchen.

Verbrauchswerte im Verhältnis zu m^2h: In vorangegangenen Umwelterklärungen wurde der vom BHKW generierte und im Umweltforum intern verbrauchte Strom nicht einberechnet. Dieser Anteil ist in den aktuellen Werten nun vollständig enthalten.
Wir können den Verbrauch durch die Verwaltungstätigkeiten im Umweltforum abgrenzen. Im Gegensatz zur Betrachtung des Gesamtverbrauchs, wo die Verwaltung einbezogen ist, steht bei der spezifischen Auswertung (Verhältnis zu qm und Stunden) die tatsächliche Veranstaltungsnutzung im Mittelpunkt, verwaltungsseitige Flächen sind hier nicht eingerechnet.
Leider können wir die Verbräuche der Kasse der Aussichtsplattform und die Verbräuche des Festsaals aktuell nicht voneinander abgrenzen. Da an der Kasse wenig Strom und Wärme verbraucht wird, verzichten wir auf eine Auswertung der dort entstehenden Verbräuche im Verhältnis zu den Öffnungszeiten. Der Wert des Festsaals ist damit ebenso nicht vollständig wahrheitsgemäß. Wir arbeiten an einer Lösung für diese Ungenauigkeit.
Beim Restaurant haben wir als Nutzungsstunden die Öffnungszeiten herangezogen. Wir verzichten auf die Auswertung der hochgerechneten Fernwärme-Werte im Restaurant, ebenso bei den geschätzten Fernwärme- und Stromverbräuchen in der Frz. Friedrichsstadtkirche und angrenzenden Räumen.

Absoluter Verbrauch in kWh	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
STROMVERBRAUCH							
Verwaltung Umweltforum	17.613	19.582	12.054	16.418	13.040	14.171	13.927
Veranstaltungsfläche Umweltforum	40.495	35.090	20.958	38.411	32.341	35.739	32.222
Tagungswerk	38.815	21.190	29.991	36.575	35.050	41.463	47.350
Hugo & Notte	/	/	/	/	86.369	89.944	89.557
Festsaal (inkl. Büro im Französichen Dom + Kasse für Panoramaplattform)	/	/	/	/	744*	8.464	915
Frz. Friedrichsstadtkirche und angrenzende Räume	/	/	/	/	12.585*	13.520*	22.479*
Stromverbrauch gesamt	/	/	/	/	180.129*	203.301*	206.450*
Stromverbrauch Umweltforum + Tagungswerk	96.923	75.862	63.003	91.404	80.431	91.373	93.499
Stromverbrauch Festsaal + Frz. Friedrichst.kirche	/	/	/	/	99.698*	111.928*	112.951*
GASVERBRAUCH							
Verwaltung Umweltforum	40.838	71.441	84.148	55.906	54.860	42.660	52.593
Veranstaltungsfläche Umweltforum	118.570	129.054	155.373	119.386	126.599	105.893	129.062
Tagungswerk	181.821	187.532	144.136	135.833	129.130	149.829	140.931
Gasverbrauch gesamt	340.229	388.027	383.657	311.125	310.589	298.382	322.586
FERNWÄRMEVERBRAUCH							
Hugo & Notte	/	/	/	/	40.899*	40.899*	40.899*
Festsaal (inkl. Büros im Französischen Dom + Kasse für Aussichtsplattform)	/	/	/	/	30.691	24.978	22.138
Frz. Friedrichsstadtkirche und angrenzende Räume	/	/	/	/	44.181*	37.804*	62.855*
Fernwärmeverbrauch gesamt	/	/	/	/	115.771*	103.681*	125.892*
GESAMTER ENERGIEVERBRAUCH ALLER LOCATIONS	437.152	463.889	446.660	402.529	606.489*	605.364*	654.928*

*geschätzt bzw. hochgerechnet

Verbrauch in kWh pro Quadratmeter und Stunde	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
m²*h Umweltforum	1.093.321	535.620	578.235	1.011.891	1.044.398	934.122	685.146
Stromverbrauch pro h und m² Umweltforum	0,040	0,066	0,071	0,049	0,042	0,048	0,055
Gasverbrauch pro h und m² Umweltforum	0,108	0,241	0,269	0,118	0,121	0,113	0,188
m²*h Tagungswerk	827.164	67.798	404.943	611.522	602.112	655.867	566.410
Stromverbrauch pro h und m² Tagungswerk	0,047	0,313	0,074	0,178	0,058	0,063	0,084
Gasverbrauch pro h und m² Tagungswerk	0,220	2,766	0,090	0,222	0,214	0,228	0,249
m²*h Hugo und Notte	/	/	/	/	500.800	500.800	332.800
Stromverbrauch pro h und m² Hugo und Notte	/	/	/	/	0,172	0,180	0,269
m²*h Festsaal	/	/	/	/	3.360	2.520	48.064
Stromverbrauch pro h und m² Festsaal	/	/	/	/	0,045	0,088	0,008
Fernwärme-verbrauch pro h und m² Festsaal	/	/	/	/	7,375	6,342	0,332

Auswertung des Stromverbrauchs

Umweltforum: Hier war in 2024 ein etwas höherer Stromverbrauch vorzuweisen als in 2023 und 2025. In den vorangegangenen Jahren verzeichneten wir einen ähnlichen absoluten Verbrauch. Bei der spezifischen Betrachtung pro m²h ist der Wert in 2025 jedoch leicht angestiegen; dies zeigt, dass wir auch künftig wieder vermehrt auf Stromsparmaßnahmen im Büro und auf Veranstaltungen achten müssen.

Tagungswerk: In den Jahren 2024 und 2025 wurden gegenüber den Vorjahren stärkere erhöhte absolute Stromverbräuche sichtbar. Gründe hierfür sind die Baustelle für die Cateringküche sowie der Betrieb unserer zu Beginn 2024 in Betrieb genommenen Ladesäule für E-Autos. Der angestiegene spezifische Verbrauch pro qmh bestätigt diese Entwicklung.

Französischer Dom: Für das Jahr 2023 konnten wir den Stromverbrauch für den Festsaal und die Verwaltungsflächen (Büro + Kasse Panoramaplattform) nur schätzen, was sich erheblich von dem tatsächlichen Wert in 2024 unterschied und daher vermutlich unrealistisch ist. Da wir 2025 in ein kleineres Büro als 2024 umgezogen sind, sank der Stromverbrauch vermutlich entsprechend.

Restaurant Hugo & Notte: Der absolute Stromverbrauch verlief hier zuletzt relativ konstant. Bei der Auswertung im Verhältnis zu den Quadratmeterstunden zeigt sich in 2025 ein Anstieg: Dies liegt vermutlich daran, dass wir zwar nur noch an vier Tagen pro Woche für Restaurantgäste öffneten, die Küche aber an einigen Tagen zusätzlich für Veranstaltungscatering nutzten. Diese zusätzliche Nutzung wird in den offiziellen Öffnungszeiten nicht berücksichtigt, beeinflusst den Stromverbrauch jedoch dennoch.

Frz. Friedrichstadtkirche: Der Stromverbrauch konnte hier leider nur schätzungsweise hochgerechnet werden, daraus lassen sich keine realen Änderungen ableiten.

Auswertung des Gasverbrauchs

Die Schwankungen im Gasverbrauch bei der Verwaltungsfläche im Umweltforum, insbesondere von 2019 auf 2020, sind vermutlich zum Teil durch Änderungen der genutzten Bürofläche bedingt (Umzug innerhalb des Gebäudes, Leerstand).

Aufgrund der Covid-19-Pandemie waren die letzten Jahre bezüglich der Ressourcennutzung schwer vergleichbar. Erkennbar ist jedoch, dass wir im Umweltforum und im Tagungswerk in den Pandemie-Jahren 2020/2021 mehr Gas verbraucht haben, als in den Jahren 2022 bis 2024. Wir gehen davon aus, dass wir trotz geringerer Anwesenheiten in den ersten beiden Pandemie-Jahren einen höheren Heizbedarf hatten: Die Gäste und Mitarbeitenden sollten trotz vermehrtem Lüften nicht frieren und um Auskühlung der Räume zu verhindern, musste auch bei Leerstand geheizt werden.

Die Verbesserung ab 2022 führen wir auf seit Herbst 2022 gesammelte und umgesetzte Energiesparmaßnahmen zurück. In 2024 wurde außerdem die Umgestaltung der 2. und 3. Etage im Umweltforum umgesetzt, wodurch dort zusätzlich weniger geheizt wurde als bei Büro- oder Veranstaltungsnutzung.

Beim Tagungswerk entstand der höhere Gasverbrauch in 2024 und 2025 vermutlich durch die Baustelle für die Cateringküche (ab Juli 24) und den eher kälteren Winter 24/25. Letzterer könnte auch der Grund für den erhöhten Heizbedarf im Umweltforum im Jahr 2025 sein. Der Gasverbrauch pro gebuchter Stunde und Quadratmeter ist hier angestiegen. Dabei ist zu beachten, dass in 2025 weniger Veranstaltungstage gebucht wurden, als in den Vorjahren. Vermutlich wurde an veranstaltungsfreien Tagen die Heizung nicht immer abgeschaltet, auch um eine Auskühlung der Räume zu verhindern. Wir werden zukünftig in jedem Winter verstärkt unsere Mitarbeitenden und Nutzenden an die Energiesparmaßnahmen erinnern.

Auswertung des Fernwärmeverbrauchs

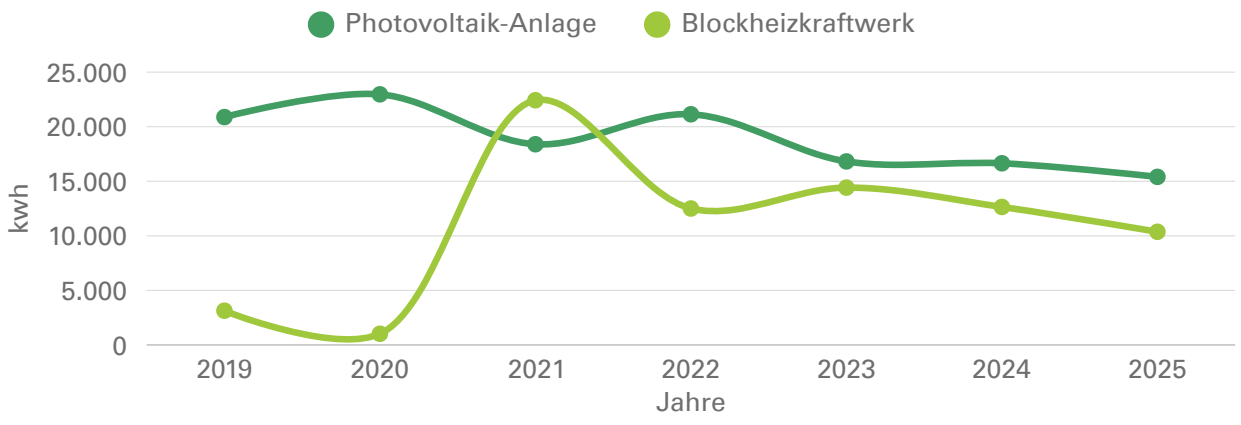
Die Fernwärmeverbräuche im Festsaal (inkl. Büros im Französischen Dom und Kasse für Aussichtsplattform) zeigen eine Verringerung des Verbrauchs von 2023 auf 2024. Dies führen wir auf die Nutzung des kleineren Büros ab Mai 2024 zurück. Durch die ganzjährige Nutzung dieses kleineren Büros im Jahr 2025 ist der Verbrauch nochmals leicht gegenüber dem Vorjahr gesunken. Außerdem wurde der Festsaal vor 2025 relativ selten gebucht, musste aber natürlich trotzdem beheizt werden. Nun erkennt man bei dem Verbrauch pro genutzter Quadratmeterstunde eine deutlich bessere Kennzahl im Jahr 2025, da Mietende den Raum zwei Tage pro Woche nutzten.

Eigene Stromerzeugung

Ein Blockheizkraftwerk arbeitet nach dem Prinzip der sogenannten Kraft-Wärme-Kopplung. Unseres befindet sich im Umweltforum und ist wärmegeführt, das heißt bei der Wärmeerzeugung wird zusätzlich Strom erzeugt. Der Strom wird direkt für die Haustechnik genutzt bzw. bei Überschuss ins Stromnetz eingespeist. Eine solche Technologie kann im Vergleich zur getrennten Erzeugung von Strom und Wärme bis zu 40% Primärenergie sparen und reduziert den CO2-Ausstoß deutlich. Leider ist die Dokumentation der genauen Integration unseres BHKWs ins Heizsystem nicht vorhanden, daher können wir manche Mechanismen und Zusammenhänge sowie die genauen Einsparungswerte unseres BHKWs nicht vollständig nachvollziehen oder auswerten. So trafen wir leider auch in vorherigen Umwelterklärungen teilweise falsche Annahmen zu den Gründen für die erzeugten Mengen pro Jahr.
Die folgende Grafik stellt den erzeugten Strom in kWh der letzten Jahre dar. Beim Blockheizkraftwerk zeigt sich die Besonderheit, dass es Strom als Nebenprodukt erzeugt. Gibt es weniger Wärmeanforderung, produziert es auch weniger Strom. 2019 und 2020 war das Blockheizkraftwerk defekt, was die geringe Stromerzeugung in diesen Jahren verursacht. Die so stark erhöhte Erzeugung in 2021 erklären wir uns zum Teil, wie bereits bzgl. des Gasverbrauchs erwähnt, durch den erhöhten und wenig sparsamen Heizbedarf, z.B. wegen Lüften, in den ersten Pandemiejahren. Das Ausmaß des Werts von 2021 können wir uns aber nicht vollständig erklären. Die Energiesparmaßnahmen in 2022 haben scheinbar zu dem geringeren Wert in 2022 beigetragen, während seit 2023 pro Jahr weniger Veranstaltungstage und damit weniger Wärmebedarf als im Vorjahr zu verbuchen war, was die Verringerung der Stromerzeugung zur Folge haben kann.

Die Photovoltaikanlage des Umweltforums befindet sich auf der Grünfläche neben dem Haus und auf dem Dach. Sie hat eine Kollektorfläche von 120 m². Ihre Leistung beträgt 15,3 kWp. Bis 2025 haben wir den erzeugten Strom ins Stromnetz eingespeist, nun ist die Anlage auf Eigenverbrauch umgestellt. Das Tagungswerk verfügt über eine Photovoltaikanlage mit einer Fläche von 70 m² und einer Leistung von 10 kWp. Schwankungen bzw. vorwiegend Verringerung der Menge des erzeugten Stroms liegen an unterschiedlichen Sonnenstundensummen und der stetigen Alterung der Anlagen.

Von uns erzeugter Strom



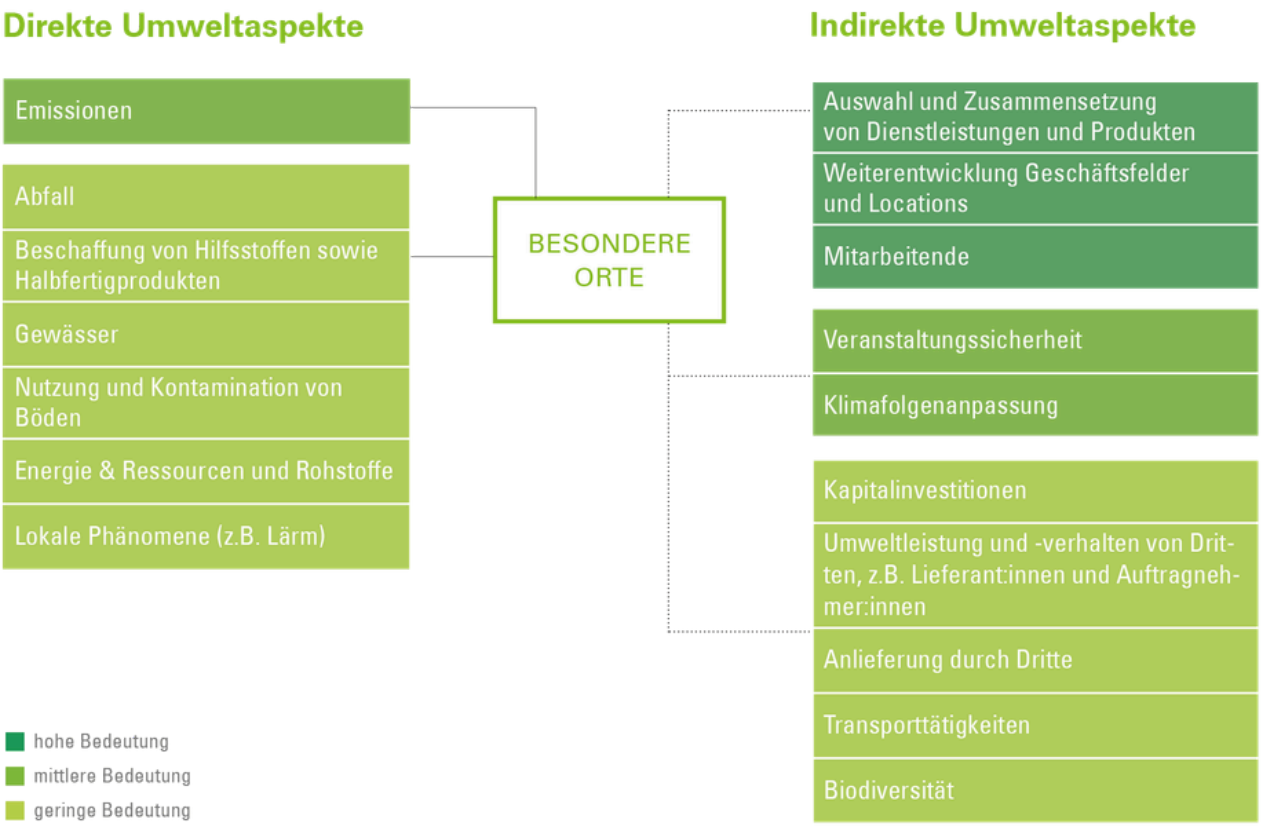
3. UMWELTASPEKTE

Um abschätzen zu können, welche Auswirkungen unsere Tätigkeiten, Produkte und Dienstleistungen auf die Umwelt haben, analysieren wir jedes Jahr die Prozesse in unseren Geschäftsfeldern.

Den Zusammenhang zwischen unseren Tätigkeiten und der Umwelt bewerten wir anhand folgender Kriterien:

- Wie häufig wirken wir durch unsere Tätigkeit auf den Umweltaspekt ein?
- Wie gut können wir die Auswirkungen beeinflussen?
- Wie stark kann die Umwelt durch den Prozess geschädigt werden? Oder – wenn es einen Nutzen für die Umwelt gibt – wie groß ist dieser?
- Wie groß ist der Einfluss dieses Aspekts?
- Wie wichtig ist der Aspekt für unsere Stakeholder?
- Existieren rechtliche Vorgaben?

Aus der Analyse ergibt sich eine geringe, mittlere oder hohe Bedeutung der einzelnen Aspekte. Darüber hinaus unterteilen wir die Umweltaspekte gemäß EMAS III in direkte und indirekte Aspekte. Direkte Umweltaspekte entstehen als unmittelbare Folge der Tätigkeiten an unseren Standorten, sie können von uns selbst kontrolliert und beeinflusst werden. Über indirekte Umweltaspekte haben wir keine vollständige Kontrolle. Das gilt zum Beispiel für Prozesse, an denen Lieferant:innen beteiligt sind: Ihr Verhalten können wir zwar in einem gewissen Maße beeinflussen, aber nicht kontrollieren.



Alle Umweltaspekte, bei denen wir eine hohe und mittlere Bedeutung ermittelt haben, sind für uns wesentlich. Hier definieren wir Zielsetzungen und leiten daraus Maßnahmen ab, deren nachhaltige Umsetzung wir regelmäßig überprüfen. Alle in diesem Bericht vorgestellten Maßnahmen und Planungen dienen dazu, unsere Umweltleistung in den als wesentlich bewerteten Umweltaspekten zu verbessern.
Umweltaspekte mit hoher Bedeutung für uns sind nach der aktuellen Bewertung die Auswahl und Zusammensetzung von Dienstleistungen und Produkten, die Weiterentwicklung von Geschäftsfeldern und Locations sowie die Mitarbeitenden. Dies sind Aspekte, die wir gut beeinflussen können, die häufig vorkommen und/oder sehr relevant sind und die auch unsere Stakeholder als wichtig ansehen. Daher wollen wir uns in diesen Bereichen kontinuierlich weiterentwickeln.
Der Umweltaspekt Emissionen ist zwar von uns beeinflussbar und immer relevant – wir sind aber durch unsere Unternehmensgröße und die Dienstleistungsbranche nicht unter den größten Emittenten. Die potenzielle Schädigung der Umwelt und die Relevanz für unsere Stakeholder bewerten wir deshalb als „mittel".
Dem Umweltaspekt der Veranstaltungssicherheit messen wir ebenso mittlere Bedeutung zu. Wir können die Sicherheitslage gut beeinflussen, das Thema ist für uns regelmäßig relevant und für unsere Stakeholder wichtig. Allerdings gibt es bei unseren Veranstaltungen keine außergewöhnlichen Sicherheitsrisiken für die Teilnehmenden, die Mitarbeitenden oder das erweiterte Umfeld der Veranstaltung.
Ein weiterer indirekter Umweltaspekt mit mittlerer Bedeutung ist für uns die Anpassung an Folgen der Klimakrise wie Dürren oder Starkregen. Dies wird für uns und unsere Stakeholder immer relevanter. Das Ausmaß ist bisher aber als „mittel" zu bewerten, potenzielle Schädigungen oder Nutzen für die Umwelt ergeben sich dadurch nur geringfügig.
Auch mit den Umweltaspekten mit mittlerer Bedeutung beschäftigen wir uns ausführlich, setzen uns Ziele und ergreifen Maßnahmen zur langfristigen Verbesserung in diesen Bereichen. Alle anderen Aspekte haben wir für uns aktuell als unwesentlich oder mit geringer Bedeutung bewertet.

3.1 Geschäftsfelder und Locations

Der Auftrag, die Gebäude langfristig für Veranstaltungen und touristische Angebote unter Bewahrung der Schöpfung zu nutzen und zu erhalten, leitet uns in unserem Alltag. Wir arbeiten kontinuierlich daran, Technik und Infrastruktur unserer Locations zu optimieren. Wir differenzieren unser Angebot gezielt für bestimmte Kund:innengruppen und machen uns durch unterschiedliche Geschäftsfelder resilienter und unabhängiger von den Saisonalitäten der Angebote.

Geschäftsfeld Veranstaltungslocations:
2025 haben 199 Veranstaltungen mit 53.076 Teilnehmenden in unseren Locations stattgefunden.

Veranstaltungstage in den Locations	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Umweltforum	188	91	98	122	119	105	72
Tagungswerk	99	12	64	80	85	80	74
Französischer Dom (Französische Friedrichstadtkirche)	101	7	34	95	97	83	138
Französischer Dom (Festsaal)	/	/	4	12	11	21	86

Teilnehmende in den Locations	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Umweltforum	11.572	4.158	3.604	8.126	8.177	8.182	5.466
Tagungswerk	9.122	208	1.715	5.602	6.154	6.559	5.604
Französischer Dom (Französische Friedrichstadtkirche)	31.934	3.030	6.427	21.833	21.410	23.000	38.566
Französischer Dom (Festsaal)	/	/	160	480	440	840	3.440*

*Die Teilnehmendenzahlen wurden anhand der durchschnittlichen Anzahl an Teilnehmenden im Festsaal des Frz. Doms und den Veranstaltungstagen geschätzt.

Die starke Erhöhung der VA-Tage im Festsaal ist auf eine langfristige Buchung für je zwei Tage pro Woche über mehrere Monate zurückzuführen. In der Frz. Friedrichstadtkirche haben in 2025 wesentlich mehr Konzerte stattgefunden, als die Jahre davor.
Der Vergleich mit den vorherigen Jahren zeigt im Umweltforum und im Tagungswerk einen Rückgang bei den Veranstaltungstagen und den Teilnehmenden.
Zu Ende 2024 haben wir aufgrund von immer weiter steigenden Mieten die Location "Neue Mälzerei" aufgeben müssen. Um den Verlust dieser Räume, die auch in der Kombination aus Umweltforum und Neuer Mälzerei genutzt wurden, teilweise zu kompensieren, haben wir das 2. und 3. OG im Umweltforum an die Bedarfe in Bezug auf Seminarräume angepasst. Trotzdem finden so einige größere Veranstaltungen nicht mehr bei uns Platz.
Bereits zum Ende 2024 haben wir erkannt, dass die (vorgezogene) Bundestagswahl für uns ein Risiko birgt, da viele unserer Kund:innen inhaltlich und/oder finanziell von der Bundespolitik abhängig sind. Uneinigkeit beim Bundes- oder auch Berliner Haushalt bedeutet für uns also weniger Veranstaltungsbuchungen der entsprechenden Institutionen.
In Kombination mit der generellen wirtschaftlichen Lage sehen wir darin einen großen Einflussfaktor auf die in 2025 und 2026 rückläufigen Veranstaltungsbuchungen.
Zu Beginn 2025 haben wir daher unseren Fokus auf unser Hochzeitsangebot gelegt, haben Pauschalen
entworfen und verschiedene Marketingaktionen umgesetzt. Leider wurden seitdem nur vereinzelte Hochzeiten in unseren Locations gebucht.
Über unser OnlineBookingTool lassen sich mittlerweile alle Locations für die verschiedensten Anlässe buchen. Für Kund:innen schaffen wir damit eine Preis- und Verfügbarkeitstransparenz, die eine effizientere Arbeit auf beiden Seiten ermöglicht. Unser integriertes Revenue-Management hilft uns dabei die Auslastung zu glätten und auch weniger beliebte Tage zu verkaufen.

Trotz dieser und einiger weiterer Maßnahmen konnten wir die geringe Buchungslage im Veranstaltungsbereich von Herbst 25 bis Sommer 26 nicht vollständig abfedern. Wir konzentrierten uns während dieser Zeit und auch weiterhin auf die Optimierung von internen Abläufen, qualitativ hochwertige Veranstaltungsdurchführung und die Synergien zwischen unseren Geschäftsfeldern.

Geschäftsfeld Aussichtsplattform

Die 360° Berlin Aussichtsplattform des Französischen Doms ist unser erstes explizit touristisches Projekt. Unsere Gäste dort sind größtenteils Tourist:innen, aber auch Berliner:innen. Die Plattform hat die letzten Jahre immer mehr Besuchende vorzuweisen gehabt, die Zahlen der bisherigen Monate von 2026 waren allerdings eher rückläufig. Wir gehen davon aus, dass das vorwiegend auf die sinkende Zahl an Tourist:innen in Berlin zurückzuführen ist.
Ein Audioguide und Merchandise können vor Ort erworben werden. Ein Rätselspiel wurde in den letzten Monaten entwickelt und wird zum Beispiel Schulklassen kostenfrei angeboten.

Anzahl Besucher:innen auf der 360° Berlin Aussichtsplattform

2022	2023	2024	2025
16.639	21.743	24.552	26.420

Die Teilnahme an verschiedenen berlinweiten Veranstaltungen wie der "fête de la musique" oder die Sonderaktionen zu bestimmten Tagen wie zum "Christopher Street Day" in Berlin sollen Aufmerksamkeit und Besucher:innen bringen. Verschiedene Kooperationen und andere Marketingaktionen wurden in den letzten Jahren getestet, manche tragen Früchte und werden wiederholt angeboten.

Geschäftsfeld Restaurant

Auch mit unserem Restaurant Hugo & Notte wollen wir neben Lunch-Gästen aus den umliegenden Büros vorwiegend Tourist:innen ansprechen. Seit der Wiedereröffnung des Gendarmenmarkts nach einer mehrjährigen Umbauphase im März 2025 kommen diese auch wieder zahlreicher und nutzten unsere Sommerterrasse auf dem bekannten Platz.
Mit 70 Sitzplätzen bietet das Restaurant einen Rahmen, der durch ein schlichtes, aber stilvolles Ambiente charakterisiert wird. Besonders attraktiv ist für uns die Vielseitigkeit des Veranstaltungskonzepts: Neben dem klassischen Restaurantbetrieb stehen mit dem George--Casalis-Saal, der Frz. Friedrichstadtkirche und dem Festsaal des Französischen Doms verschiedene historische Räumlichkeiten zusätzlich für Events zur Verfügung. Das Spektrum reicht dabei von Hochzeiten über geschäftliche Veranstaltungen bis hin zu saisonalen Angeboten wie Weihnachtsfeiern. Das Standbein der Veranstaltungen im Restaurant ermöglicht zusätzliche Einnahmen und passt zum Know-How von BESONDERE ORTE.
Auch die Kombination aus gastronomischem Angebot und der Möglichkeit, Konzerte zu besuchen, das
Hugenottenmuseum zu erkunden oder die Aussichtsplattform zu nutzen, macht das Hugo & Notte zu mehr als einem Restaurant – es ist ein ganzheitlicher Ort des Genusses, der Kultur und der Begegnung.

Gästezahlen Hugo & Notte			
2022	2023	2024	2025
ca. 34.000	ca. 37.000	ca. 35.000	/*

*Die Gästezahlen für 2025 können wir leider aufgrund eines Software-Wechsels nicht ermitteln.

Wir arbeiten stetig daran, die Gästezahlen im täglichen Restaurantbetrieb und die Anzahl von Veranstaltungen und Gruppenreservierungen im Hugo & Notte zu erhöhen. Beispielsweise nutzen wir unsere internen Synergien und vermarkten unsere Angebote am Gendarmenmarkt in exklusiven Paketen: Gäste der Veranstaltungen in der Friedrichstadtkirche können zum Beispiel zu einem Sundowner auf der Panoramaplattform zusammenkommen und anschließend im Hugo & Notte essen oder besondere Weihnachts- oder Silvesterangebote nutzen. Auch die umliegen den Institutionen und Sehenswürdigkeiten sowie der Platz selbst ziehen viele Besuchende an. Durch Ko-operationen, etwa mit dem Konzerthaus Berlin, bieten wir auch dieser Zielgruppe attraktive Angebote, zum Beispiel in Form eines rabattierten Tickets für unsere Panoramaplattform.

In 2025 haben wir außerdem unser Onlinebuchungssystem erweitert, sodass darüber auch der Gastraum des Restaurants und weitere Räume im Französischen Dom für exklusive Events buchbar sind. Ein Anfragenformular für Gruppenbuchungen erleichtert den Buchungsprozess für uns und unsere Gäste.

Auch die Gestaltung des Gastraums haben wir im Sommer 2026 überdacht und Pflanzen mit mediterranem Touch (Olivenbäume) sowie neue Bilder mit französischen Kräutern und Früchten sowie Motiven aus der Geschichte der Hugenotten ergänzt, um die Atmosphäre passender und einladender zu gestalten.

Geschäftsfeld Catering

Im Laufe des Jahres 2026 haben wir unsere bisher größte eigene Catering-Produktionsküche im Tagungswerk vollständig in Betrieb genommen. Wir nutzen damit die Expertise, die wir in unserem Restaurant, unserem ehemaligen Lunchbistro sowie beim Herstellen von unzähligen Kaffeepausen und Snacks gesammelt haben. Dieser Schritt ermöglicht uns das Catering für Veranstaltungen in unseren Locations flexibler, kostengünstiger und passgenau zu gestalten. Außerdem können wir so unserem eigenen Nachhaltigkeitsanspruch besser gerecht werden, unser KnowHow in diesem Bereich nutzen, uns stetig weiterentwickeln und Neues ausprobieren.
Die Synergien, die die Cateringküche im Zusammenhang mit unserem Restaurant bringt, nutzen wir, um unser Personal gleichmäßiger auszulasten und die Nutzung der Lebensmittel und anderer Ressourcen zu optimieren. Der Start erfolgte schrittweise, die Gerichte und Menüvorschläge sind zunächst nah an dem, was Kund:innen von Catering in unseren Häusern gewohnt sind. Nach und nach werden wir unsere Alleinstellungsmerkmale
herausarbeiten und unser Angebot in Hinblick auf unsere Möglichkeiten und die Bedarfe unserer Kund:innen optimieren.
Die breite Aufstellung und Erweiterung unserer Geschäftsfelder bringt zahlreiche Synergien, eine bessere Verteilung von Auslastung und Umsatz übers Jahr und einen sicheren Arbeitsplatz für unsere Mitarbeitenden.

Was wir erreicht haben:

Reparaturstation für Fahrräder

Wir haben vor dem Umweltforum eine Station installiert, an der Fahrräder repariert werden können. So wollen wir das Anreisen ohne Auto erleichtern und die umweltfreundliche Mobilität in der Nachbarschaft fördern.

Schutz der Biodiversität

Die Grünfläche um das Umweltforum ist 1.028 m² groß. 2023 haben wir rund 450 m² umgestaltet und eine Gehölzfläche angelegt. Damit schaffen wir Lebensraum für Vögel und für blütenbesuchende Insekten wie Wildbienen und Schmetterlinge. Vogelgehölze und -häuser sowie Totholzhaufen bieten heimischen Tieren Schutz und Nahrungsquellen.

Honig vom Gründach

Seit 2011 leben auf dem Gründach des Umweltforums etwa eine Viertelmillion Bienen. Dank der Initiative „Berlin summt“ produzieren mehrere Bienenvölker Berliner Stadthonig, den wir bei Veranstaltungen verkaufen und als Give-away verschenken. Da Bienen nur etwa drei Kilometer weit fliegen, um Nahrung zu finden, ist ihr Honig in der Großstadt weniger mit Pestiziden belastet als auf dem Land. Abgase können die Tiere sehr gut abbauen.

Mehr Grün am Gendarmenmarkt

Am Gendarmenmarkt haben wir nur bedingt Einfluss auf die Gestaltung der Außenfläche um den Französischen Dom. Eine kleine Grünfläche nah an unserem Eingang haben wir bepflanzt und kümmern uns darum. Eine Vogel- und Bienentränke bietet den Tieren eine Trinkmöglichkeit.

Trinkwasser sparen

Den Brunnen vor dem Umweltforum betreiben wir vorwiegend mit Regenwasser, das wir in einer 10 m³ großen Zisterne auffangen. Im Umweltforum, Tagungswerk und Hugo & Notte bieten wir unseren Gästen und Mitarbeitenden zudem aufbereitetes Leitungswasser aus Trinkwasserspendern an. Unsere Sanitäranlagen sind wassersparend, in allen Locations sind wassersparende Perlatoren installiert. Die Eco-Taste erinnert daran, die Toilettenspülung kürzer zu nutzen.

Informationen zu Maßnahmen in unseren Locations

Um bereits umgesetzte Maßnahmen und bauliche Besonderheiten in unseren Standorten transparent darzustellen und nachvollziehbar zu machen, haben wir die Informationsangebote in den Locations erweitert. Die bestehenden Aufklärungstafeln und Schilder zu den umgesetzten Umweltschutzmaßnahmen im Tagungswerk und Umweltforum wurden aktualisiert und ergänzt. Parallel dazu haben wir digitale Präsentationen auf Bildschirmen vor Ort entwickelt, die sowohl unsere räumlichen Angebote als auch die konkreten umgesetzten Maßnahmen in Bezug auf die Umweltleistung der Standorte visualisieren. Diese Maßnahmen richten sich gezielt an Interessent:innen bei Besichtigungen sowie an Teilnehmende laufender Veranstaltungen. Zur Gewährleistung einer transparenten und nicht irreführenden Kommunikation haben wir alle Texte konsequent auf ihre Übereinstimmung mit den Anforderungen der Empowering Consumers Directive geprüft.

Investitionsquote

Zur systematischen Begleitung der Entwicklung unserer Geschäftsfelder und Locations haben wir eine neue Kennzahl etabliert: die Investitionsquote (Verhältnis von Investitionen zu den Abschreibungen des Anlagevermögens). Eine hohe Quote kennzeichnet eine intensive Modernisierung und den schnellen Austausch veralteter Komponenten, während eine niedrige Quote auf einen verlangsamten Anpassungsrhythmus an aktuelle Standards hinweist.
Im Jahr 2023 fiel die Quote moderat aus, da wesentliche Bauprojekte bereits für die Folgejahre geplant waren. Für den Zeitraum 2024 bis 2025 ergab sich eine deutlich höhere Investitionsquote durch die Umbaumaßnahmen im Umweltforum und im Tagungswerk (Cateringküche). Außerdem ist nach der Abgabe der Neuen Mälzerei die Abschreibungsgrundlage gesunken. Die Quote zeigt also, dass wir mit diesen Maßnahmen wir in diesem Zeitraum gezielt in die langfristig sinnvolle Nutzung unserer Locations investiert haben.

Was wir uns vornehmen:

Die Leistung der Photovoltaikanlage am Umweltforum wollen wir von 15,3 kWp auf 40 kWp erhöhen. Dazu wollen wir weitere 58 Module installieren. Aufgrund der hohen Kosten musste das Projekt leider wiederholt verschoben werden, wir evaluieren die Möglichkeiten jährlich und planen gerade eine Umsetzung bis Ende 2028. Außerdem prüfen wir die Anschaffung eines Solarstromspeichers, um den generierten Strom effizienter zu nutzen.

Wir planen die Begrünung der Terrasse am Tagungswerk mit hitzebeständigen Pflanzen bis Ende Juni 2027 und installieren ein wassersparendes Bewässerungssystem zur Ressourceneffizienz. Wir prüfen auch die Möglichkeit zur Bewässerung Regenwasser aufzufangen. Durch die zusätzliche Vegetation entsteht mehr Beschattung, wodurch sich die Aufenthaltsqualität des Außengeländes bei steigenden Temperaturen verbessert.
Vom Dach des Tagungswerks sind bereits 195 m² begrünt. Diese Begrünung und auch die der Fassaden wollen wir in Zukunft angehen, mussten das Startdatum aber aus Kostengründen auf Ende 2027 verschieben.
Die Klimaanlage im Tagungswerk wollen wir zur bedarfsgerechteren und stromsparenderen Bedienung bis Ende 2026 online steuerbar machen. Auch die digitale Steuerung der Heizung im Tagungswerk soll einer größeren Personengruppe als bisher zur Verfügung gestellt werden.
Bis Ende 2027 prüfen wir, inwiefern wir die Gas-Heizung im Tagungswerk auf eine ressourcenschonendere Variante umrüsten können.

Um das neue Geschäftsfeld der Cateringproduktion erfolgreich an den Start zu bringen, haben wir einige Maßnahmen ausgearbeitet, die sich beispielsweise um die Gestaltung der Gerichte, das Herausarbeiten unseres Alleinstellungsmerkmals und die passende Personalplanung drehen. Bei allem sollen Nachhaltigkeitsaspekte eine wesentliche Rolle spielen. Diese Maßnahmen wollen wir schrittweise bis Ende 2027 bearbeiten.

3.2 Dienstleistungen & Produkte

Wir entwickeln passgenaue Dienstleistungen und Produkte für unsere Veranstaltungen, die Gastronomie und die Aussichtsplattform. Diese gestalten wir so ressourcenschonend und innovativ wie möglich und achten dabei auf die Bedürfnisse unserer Stakeholder.

Die Umweltwirkungen von Veranstaltungen, touristischen Angeboten und gastronomischen Leistungen entstehen in unterschiedlichen Bereichen der Wertschöpfungskette: von der Vermarktung, Akquise und Beratung der Kund:innen und Gäste über die Planung und Durchführung der Veranstaltung oder des Besuchs bis hin zur Abfallentsorgung, Reinigung und Abrechnung.
BESONDERE ORTE ist kein produzierendes Unternehmen, es fallen keine Materialien zur Verpackung an. Andererseits verbrauchen wir, wenn auch in geringem Maße, Materialien bei der Ausstattung unserer Locations, in der Verwaltung oder beim Catering.
Im Bereich der Veranstaltungen haben wir hier in den vergangenen zwei Jahrzehnten bereits vieles umgesetzt. Unser Schwerpunkt liegt aktuell vor allem im Bereich des Caterings und der Gastronomie.

Was wir erreicht haben:

Bewusste Beschaffung und Auswahl von Lieferant:innen

Im Arbeitsalltag sind oft schnelle Entscheidungen gefragt. Damit wir dabei unsere Umweltziele nicht aus den Augen verlieren, haben wir seit 2012 eine Richtlinie für verantwortungsvolle Beschaffung, die wir im letzten Jahr zu einem praxisnaheren Leitfaden umgewandelt haben. Schritt für Schritt ist aufgeführt, welche Fragen man sich im Bestellprozess stellen sollte, von “Brauchen wir das überhaupt?” bis “Was bedeutet diese Zertifizierung des Produktes?”. Außerdem listen wir Kriterien für die Auswahl von sozial und ökologisch verträglicheren Produkten und Dienstleistungen in unserem Wiki auf, damit sich Mitarbeitende daran orientieren können. Um diese Kriterien zu erfüllen, sind oft aufwändige und sorgfältige Recherchen notwendig. Eine Shopliste mit bereits erfolgter Bewertung nach diesen Kriterien erleichtert dies. Das Team speichert alle Informationen von Bestellungen, die für künftige Aufträge wichtig sein könnten, in einer internen Datenbank. Die gesammelten Informationen unterstützen uns dabei, Alternativen anhand unserer festgelegten Beschaffungskriterien zu vergleichen.
Bei der Entscheidung für neue langfristige Partner:innen oder Lieferant:innen prüfen und vergleichen wir die Anbieter:innen unter anderem anhand ihrer Leistung im Bereich Umwelt und Ressourcenschutz, ihrer Zertifizierungen oder Siegel, aber natürlich auch anhand wirtschaftlicher oder Qualitätskriterien.
Wir führen regelmäßige Dialoge mit den wichtigsten bestehenden Lieferant:innen - in individuell passenden Formen und Abständen. In den Gesprächen motivieren wir zu verantwortungsvoller Beschaffung, klären Probleme wie nachlassende Qualität oder Nicht-Verfügbarkeit von Produkten / Dienstleistungen oder besprechen neue gemeinsame Verbesserungsmaßnahmen.
Auch wenn es um Anschaffungen für unseren Bürobetrieb, Give-aways oder die Auswahl einer Location für Teamevents geht, recherchieren wir sorgfältig und vergleichen Angebote, um immer die bestmögliche Variante zu finden. Wir sind davon überzeugt, dass sich dieser Mehraufwand langfristig auch ökonomisch rechnet. Wir bevorzugen die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferant:innen und bauen langfristige Partnerschaften auf, um gemeinsam besser zu werden.

Umgang mit Abfall

Für die Veranstaltungsbranche ist die Vermeidung und Entsorgung von Abfall ein zentrales Thema. Vor allem Festivals oder Messen sind für ihr Abfallproblem bekannt: Werbematerial, Einweggeschirr, Einbauten für Stände, Give-Aways oder Campingmaterial. Bei den Veranstaltungsformaten, für die unsere Locations überwiegend gebucht werden, wie Tagungen, Workshops oder klassische Konzerte, fällt allerdings relativ wenig Abfall an. Daher haben wir diesem Umweltaspekt nur eine geringe Bedeutung zugeschrieben. Trotzdem beschäftigen wir uns regelmäßig mit dem Thema und sensibilisieren unser Team und unsere Kund:innen dafür, unnötigen Abfall zu vermeiden.
Im letzten Jahr haben wir beispielsweise Feedback aus dem Team und von Kund:innen eingeholt und realisiert, dass unsere Mülleimer in stylischer Ei-Form nicht so praktisch sind, wie wir dachten – weder für unser Reinigungsteam, noch während der Veranstaltung. Die einzelnen Fächer für die unterschiedlichen Müllarten sind zu klein, schlecht zu erkennen und gehen oft kaputt. Daher werden sie nun nach und nach ausgetauscht.
Außerdem nehmen wir eine optionale Position "Abfallentsorgung" in unsere Veranstaltungsangebote auf, die unsere Kund:innen zum Hinterfragen ihrer Ressourcennutzung anregen soll und stehen für Beratung dahingehend zur Verfügung.
Unvermeidbare Abfälle trennen wir so, dass sie recycelt oder thermisch verwertet werden können. Zur Abfallvermeidung gehört auch unser Ansatz, möglichst langlebige Produkte zu erwerben: Was nicht weggeworfen werden muss, wird nicht zu Abfall. Bestes Beispiel sind unsere Tische und Stühle: Manche begleiten seit über 20 Jahren unerschütterlich jede unserer Veranstaltungen.
Um möglichst keine Lebensmittel wegwerfen zu müssen, berechnen wir gemeinsam mit unseren Kund:innen den Cateringbedarf. Dabei berücksichtigen wir auch Unverträglichkeiten, Essgewohnheiten und den geplanten Ablauf der Veranstaltung. Auch bei der Beschaffung anderer Produkte rund um unsere Veranstaltungen berücksichtigen wir unter anderem Langlebigkeit, Reparierbarkeit, Mehrwegmöglichkeiten sowie vorhandene Umwelt- und Sozialzertifizierungen. Beispielsweise verwenden wir bei unseren regulären Veranstaltungen grundsätzlich nur noch Mehrweggeschirr und -besteck.

Online-Buchung von Veranstaltungslocations

Wir gehören zu den ersten Locations im deutschsprachigen Raum mit transparenter Verfügbarkeit der Räume, transparenten Preisen und der Möglichkeit, sich online ein Angebot erstellen zu lassen. Das spart Kund:innen Aufwand und Zeit: Sie können ohne langwierige Anfragen sofort sehen, welche Räume verfügbar sind und was sie kosten. Die Option, ein Angebot online zu erstellen, gibt ihnen zusätzliche Flexibilität und Kontrolle. Diese Transparenz und Benutzerfreundlichkeit schafft Vertrauen, macht den Buchungsprozess für alle Beteiligten angenehmer und ist ein Wettbewerbsvorteil für BESONDERE ORTE.

Hochzeiten in besonderen Orten

2025 hat BESONDERE ORTE verstärkt Maßnahmen umgesetzt, um die Locations als attraktive Orte für Hochzeiten zu etablieren. Dazu gehörten die Erarbeitung spezifischer Hochzeitspauschalen, die Ausgestaltung einer entsprechenden Onlinebuchungsstrecke sowie verschiedene Marketingmaßnahmen. Ziel dieser Aktivitäten war es, die Auslastung der Locations zu glätten, da Hochzeiten im Gegensatz zu MICE-Events tendenziell saisonal, vor allem im Sommer, stattfinden. Zudem sollte durch die Ansprache einer neuen Zielgruppe eine Diversifizierung der Kund:innen erreicht werden, insbesondere in Zeiten, in denen beispielsweise durch Haushaltskürzungen Tagungen abgesagt werden.
In einer Hochzeitsbroschüre wurden vor Kurzem alle wichtigen Infos anschaulich aufbereitet. Da die Nachfrage bisher aber eher gering ist, planen wir aktuell keine weiteren aufwendigen Maßnahmen zur Ausgestaltung dieses Produkts.

Lunch & Learn und Sustainable Event Lab – Erfahrungen weitergeben

Im Frühjahr 2025 haben wir die Webinar-Reihe „Lunch & Learn - Nachhaltiges Veranstaltungsmanagement in der Praxis“ gemeinsam mit der Agentur greenstorming gestartet, bei dem wir unser Wissen und unsere Erfahrungen mit Interessierten teilen.
Insgesamt haben wir 2025 vier einstündige Webinare zur Mittagszeit durchgeführt, in denen wir neun Themen besprochen haben: Beauftragung von Dienstleistungen, Mobilität, Location, Zertifizierungen-Standards-Siegel, CO2-Bilanzierung, Teilnehmendenmanagement, Catering, Technik und Kommunikation. Im Schnitt waren 87 Teilnehmende pro Termin angemeldet.
Dazu kam unser praktischer Workshop im Tagungswerk, das „Sustainable Event Lab“ mit 11 Teilnehmenden, in dem wir gemeinsam 111 konkrete Maßnahmen für verantwortungsvolle Veranstaltungen entwickelt haben.
2026 haben wir die Reihe neu interpretiert weitergeführt. Bei “Lunch & Learn - Connect” haben wir neben unseren Expertinnen noch externe Speaker:innen dabei, die aus ihrer täglichen Praxis berichten. Nach einem Termin im April zu Printprodukten bei Veranstaltungen mit Expertinnen von Umweltdruck Berlin und 47 Anmeldungen, folgte im August ein Webinar mit zwei Caterern und im November ein drittes (Thema noch nicht festgelegt).

Verantwortungsbewusste Menügestaltung

2024 nahm unser Restaurantteam am über LIFT geförderten Projekt „Nachhaltige(re) Menügestaltung, umwelt- und klimafreundlich kochen in der professionellen Gastronomie” teil. In diesem vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz geförderten Projekt entwickeln wir praxisnahe und betriebswirtschaftlich sinnvolle Ansätze, wie wir die Speisekarte unseres Restaurants ressourcenschonender und mit weniger indirekten CO2-Emissionen gestalten können. In den Workshops haben wir auch ein entsprechendes Leitbild im Hugo & Notte entwickelt (siehe unten)
In einem Workshop zum Jahresbeginn 2026 mit den Küchenteams und dem bereits bekannten Workshopleiter aus 2024 ging es um die Gestaltung der saisonalen Speisekarten übers Jahr, um längerfristige Planung zu ermöglichen. Es wurden Karten mit wechselnden und bleibenden Komponenten entwickelt, immer mit mindestens drei vegetarischen Hauptgerichten und auch veganen Angeboten.

Leitbild Hugo & Notte - Was wir uns vornehmen...

Genuss trifft Verantwortung, das ist unser Anspruch als deutsch-französisches Restaurant. Wir arbeiten kontinuierlich daran, Qualität und einen bewussten Umgang mit Ressourcen in unserer Küche zu verbinden. Am Französischen Dom vereinen wir bewährte Klassiker mit der Vielfalt der Jahreszeiten. Einen Teil unserer Produkte beziehen wir von Lieferanten aus dem Berliner Umland. Unsere Umweltleistung entwickeln wir im Rahmen unseres EMAS-registrierten Umweltmanagementsystem stetig weiter.

Optimierung der Kaffeepausen

Die Bestandteile unserer Kaffeepausen wurden auf den Prüfstand gestellt und teilweise angepasst. Sie entsprechen nun mehr den Kund:innenbedarfen und wurden auch in Bezug auf interne Prozesse optimiert. Außerdem bieten wir nun nicht mehr 13, sondern bereits 16 der 18 auswählbaren Bestandteile vollständig in Bio-Qualität an (geprüft nach der Bio-AHV-Verordnung durch die Gesellschaft für Ressourcenschutz (DE-Öko-039)).

KI-Nutzung

Im letzten Jahr haben wir den Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI) strategisch vorangetrieben, um unsere internen Prozesse zu optimieren und die Effizienz unserer Dienstleistungen weiter zu steigern. Unter anderem arbeiten wir an der Automatisierung von Workflows sowie der Kombination verschiedener digitaler Tools zur Aufgabenbewältigung.
Wir beschäftigen uns aber auch intensiv mit den Risiken dieser Technologie. Ein besonderer Schwerpunkt liegt für uns auf den Themen schonender Umgang mit Ressourcen und Datenschutz. Um den sicheren Umgang sicherzustellen, haben wir eine jährliche Unterweisung für alle User zum Thema IT-Sicherheit und dem datenschutzkonformen Umgang mit KI formuliert.
Aufgrund des hohen Energieverbrauchs bei KI-Anwendungen betreiben wir eine lokale KI-Instanz auf einem eigenen Server. Der hierfür genutzte Strom fällt unter unseren bestehenden Ökostromliefervertrag. Obwohl diese Lösung technisch noch nicht für alle Anwendungsfälle geeignet ist, bevorzugen wir sie dort, wo es möglich ist, z.B. auch um Datenschutzaspekte zu wahren. Um unser internes Know-how aktuell zu halten, findet zudem ein regelmäßiger Austausch im Kreis der sogenannten „Power User“ statt.

Was wir uns vornehmen:

Wir prüfen regelmäßig, wie wir unser Catering schrittweise ressourcenschonender gestalten können. Mit unserer neuen Produktionsküche im Tagungswerk haben wir dahingehend mehr Möglichkeiten und verfolgen das Ziel, dass wir langfristig (bis Ende 2027) über 50% vegetarische/vegane Optionen verkaufen.
Leider können wir die Anzahl der verkauften vegetarisch/veganen Gerichte im Verhältnis zu den Fisch-/Fleisch-Gerichten von den meisten vergangenen Jahren nicht genau feststellen. Für 2024 und 2025 werden wir bis Ende 2026 zumindest für den Teil des extern gelieferten Caterings eine Kennzahl berechnen.

Zusätzlich zu unserem eigenen Engagement wollen wir weiterhin mindestens zwei Veranstaltungen pro Jahr von Akteur:innen sponsern, die sich für soziale und ökologische Nachhaltigkeit engagieren. BESONDERE ORTE war zum Beispiel der Hauptsponsor der Berliner Naturschutztage 2025 und 2026 im Umweltforum.

Wir prüfen das Kosten-Nutzen-Verhältnis der Anschaffung höhenverstellbarer und digitaler Redepulte bis Ende 2026. Mit diesem Equipment könnten wir flexibel auf verschiedene Bedürfnisse der Redner:innen eingehen und würden auch weniger Papier für Schilder verbrauchen

3.3 Mitarbeitende

Unsere Mitarbeitenden sind entscheidend für den Erfolg des Unternehmens. Nur mit einem gut ausgebildeten und hoch motivierten Team können wir langfristig unseren Unternehmenserfolg sicherstellen. Daher bieten wir bedarfsgerechte Benefits und Weiterbildungsangebote an und optimieren regelmäßig die interne Kommunikation, unsere Strukturen und Prozesse.

Wir wissen, wie wichtig ein diverses Team ist und haben die Charta der Vielfalt unterzeichnet. Aktuell sind 57 Prozent unserer Beschäftigten Frauen. Ihr Anteil in Führungspositionen liegt bei 60 Prozent.
Wir analysieren regelmäßig Personal-Kennzahlen, um unsere Arbeitsbedingungen objektiv zu überprüfen. So lässt sich aus der Fluktuationsrate eine Tendenz zur Mitarbeiterbindung ablesen, während die Krankenstandsquote als Messgröße für das betriebliche Gesundheitsmanagement und die allgemeine Arbeitszufriedenheit dient. Die Nutzungsquoten der Benefits prüfen wir, um zu wissen, wie die Angebote von den Mitarbeitenden angenommen werden und ob sie zu den Bedürfnissen der Mitarbeitenden passen.

Was wir erreicht haben:

Work-Life-Balance, Anti-Diskriminierung und mehr

Seit 2025 nehmen wir an dem Projekt „fair balance works“ teil, welches durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales gefördert wird. Im Rahmen dieses Projekts, das bis Ende 2026 läuft, erhalten wir kostenfreie Beratung und Input zur Gleichstellungsförderung, speziell zugeschnitten auf die Bedürfnisse von Berliner KMU der Dienstleistungsbranche. Gemeinsam mit unseren Berater:innen erarbeiten wir passende Maßnahmen, deren Umsetzung wir ebenfalls mit ihrer Unterstützung vorantreiben werden.
Die Grundlage für viele dieser Maßnahmen bildet eine Mitarbeitendenumfrage, die wir im vierten Quartal 2025 durchgeführt haben. Diese lieferte uns wertvolle Erkenntnisse zum Status Quo in Bezug auf Work-Life-Balance, Care-Verantwortung, Arbeitszeitmodelle und Diversity bzw. Anti-Diskriminierung. Aus den Ergebnissen entwickelten wir konkrete Maßnahmen, wie beispielsweise das Angebot eines Inhouse-Workshops zum Thema “Work-Life-Balance und Boundary Management” für interessierte Mitarbeitende. Außerdem haben wir einen Leitfaden für das Leitungsteam erarbeitet, der die faire aber individuelle Unterstützung von Mitarbeitenden in besonderen und meist plötzlich auftretenden Lebensereignissen, z.B. Tod oder Pflegebedürftigkeit eines Angehörigen, ermöglicht.
Um unsere Mitarbeitenden bestmöglich zu unterstützen, bilden wir interne Kompetenzen weiter aus. Zwei unserer Mitarbeiterinnen haben an einer Weiterbildung zum Thema Transfercoaching/Change Management teilgenommen, andere nahmen an Webinaren zu den Themen “Diskriminerungsarme und diversitysensible Meetings” oder “Zeit- und Prioritätenmanagement” teil.

Auswahl an Benefits für Gesundheit und private Vorsorge

Damit unsere Mitarbeitenden auch langfristig gesund und abgesichert sind, bieten wir ihnen verschiedene Benefits für private Vorsorge, Gesundheit und Sport an, aus denen sie individuell wählen können. Wir zahlen Zuschüsse zur Berufsunfähigkeitsversicherung und zu privaten Rentenversicherungen sowie sogenannte vermögenswirksame Leistungen. Außerdem klären wir in Workshops und Gesprächen über riskante Rentenlücken auf. Da bei uns viele Frauen arbeiten, ist diese Thematik besonders virulent. Die wöchentliche bewegte Pause während der Arbeitszeit, von interessierten Mitarbeitenden selbst nach ihren Bedürfnissen organisiert, und eine Mitgliedschaft bei "Urban Sports Club" steht ihnen ebenso zur Wahl. Bis Ende 2026 bieten wir auch eine betriebliche Krankenversicherung an, die wir aber aufgrund von sehr hohen Kosten und einer geringen Nutzungsquote ab 2027 nicht mehr im Portfolio haben werden.

Holokratie

Im Info-Shop-Team (Marketing, Nachhaltigkeit, Recruiting) und im Orga-Shop-Team (Buchhaltung, Empfang, Personal) haben wir in den letzten zwei Jahren schrittweise Holokratie eingeführt – ein Organisationssystem, das traditionelle Hierarchien in Frage stellt und neue Möglichkeiten eröffnet. Holokratie basiert auf selbstorganisierten Teams, sogenannten Kreisen, mit klar definierten Rollen. Entscheidungen werden dezentral getroffen, dort, wo das entsprechende Know-How vorhanden ist – direkt in der jeweiligen Rolle.

Erste Säule Gehaltsmodell

Im Jahr 2025 führten wir die erste Säule von zwei geplanten Anpassungen im Gehaltsmodell ein, die auf der Bewertung unserer Unternehmensperformance basiert. Vier betriebliche Kennzahlen entscheiden darüber, ob und in welcher Höhe eine pauschale Gehaltserhöhung möglich ist. Diese Kennzahlen – Betriebsergebnis (vor Steuern und Zinsen), Umsatzwachstum, Umsatz pro Mitarbeiter:in und Krankenquote – sind entscheidend für den Erfolg von BESONDERE ORTE und bieten allen Mitarbeitenden die Möglichkeit, durch ihr tägliches Engagement direkt zu einer positiven Entwicklung beizutragen. Alternativ zur Gehaltserhöhung besteht im Erfolgsfall die Möglichkeit zusätzliche Urlaubstage zu erhalten oder die Wochenarbeitszeit zu reduzieren.
Mit dem ersten Teil der zweiten Säule des Gehaltsmodells haben wir 2026 gestartet. Es geht um die Bewertung und entsprechende Vergütung von Rollen, die Mitarbeitende im Unternehmen zusätzlich zu ihren eigentlichen Aufgaben übernehmen.

Interne Kommunikation hinterfragen

Wir organisieren regelmäßig (ca. einmal im Quartal) ein Treffen der Mitarbeitenden in unserem Restaurant, bei dem wir uns bei Kaffee und Kuchen austauschen, aber auch gemeinsam an relevanten Fragestellungen arbeiten und von aktuellen Themen aus den Teams berichten. in 2026 war beispielsweise ein Thema die Optimierung der internen Kommunikation. Daraus haben wir verschiedene Maßnahmen, wie zielgerichtetere Post im Intranet, abgeleitet.

Konfliktlots:innen

2025 haben wir die Rolle der Konfliktlots:innen bei BESONDERE ORTE eingeführt, um unsere konstruktive Kommunikationsstruktur weiter zu stärken. Zu Beginn wurden vier Mitarbeitende gewählt, denen sich die Belegschaft bei zwischenmenschlichen Problemen anvertrauen kann. Die Konfliktlots:innen werden entsprechend weitergebildet, um ihre Aufgabe professionell auszufüllen. Direkt oder über ein (wenn gewünscht anonymes) Formular, können sich Mitarbeitende bei den Konfliktlots:innen mit ihren Schwierigkeiten im Arbeitsumfeld melden. Sie übernehmen die Mediation bei Konfliktgesprächen, beraten und helfen, Konflikte sachlich zu klären

Was wir uns vornehmen:

Unser Ziel ist die schrittweise Implementierung von Holokratie in weiteren Bereichen des Unternehmens bis Ende 2027.

Wir haben im vergangenen Jahr eine Arbeitsgruppe mit Vertretenden aus allen Teams gegründet, um eine passgenaue Alternative zum klassischen Betriebsratmodell zu entwickeln, welche die internen Bedürfnisse des Unternehmens berücksichtigt. Ziel dieser Initiative ist die Etablierung einer Arbeitnehmendenvertretung (AV), die einen verbesserten Informationsfluss, mehr Mitspracherecht bei alltagsrelevanten Entscheidungen sowie einen Mechanismus für Vertrauenspersonen mit entsprechenden Befugnissen und Verantwortlichkeiten ermöglicht. Mit Stand August 2026 ist ein Satzungsentwurf fertiggestellt, der nun mit der Geschäftsführung besprochen wird. Das Dokument soll bis Ende 2026 finalisiert werden.

Unser Gehaltsmodell wollen wir noch transparenter und fairer gestalten. Bis Ende 2026 soll der zweite Teil der zweiten Säule umgesetzt werden.

Bis Ende 2026 planen wir im Rahmen des Fair-Balance-Works-Projektes noch einen Workshop für unser Leitungsteam zum Thema Gesprächsführungskompetenz und einen für alle interessierten Mitarbeitenden zu “Unconscious Bias” (unbewusste Vorurteile) und “Umgang mit Kund:innen und Mitarbeitenden mit Behinderungen oder Einschränkungen”.
Außerdem wird es einen kleineren Workshop mit den operativen Veranstaltungsteams (Technik und VA-Service) zum Thema Awareness und schwierige Situationen auf Veranstaltungen geben, um sie zu befähigen, in diesen Momenten die passenden Maßnahmen zu finden und Gäste in unseren Locations bestmöglich zu unterstützen.

Die psychische Gefährdungsbeurteilung hatten wir zuletzt mit einem Tool eines externen Anbieters umgesetzt. Bis Ende 2026 wollen wir die von unserer Berufsgenossenschaft (VBG) zur Verfügung gestellten Fragen in unserem internen Umfragetool umsetzen, um Kosten zu sparen, passendere Fragen zu stellen und unseren Mitarbeitenden ein bekanntes Tool zu bieten.

3.4 Emissionen

Wir erkennen die Ziele des Pariser Klimaabkommens als wichtigen Orientierungsrahmen an und arbeiten daran, unsere direkten und indirekten CO2-Emissionen zu reduzieren oder zu vermeiden. Wir nehmen uns vor jährlich CO2-Bilanzen erstellen, um zielgerichtete Maßnahmen zur Verringerung entwickeln zu können.

Was wir erreicht haben:

Anreise mit dem Zug

Die CO2-Emissionen, die durch die Anreise der Veranstaltungsgäste entstehen, sind für uns schwer zu erfassen oder zu beeinflussen. Alle Kund:innen, die Events bei uns planten, konnten über die letzten Jahre ihren Teilnehmenden unser Veranstaltungsticket bei der Deutschen Bahn anbieten. 2024 sind unsere Veranstaltungsgäste mit diesem Bahnticket rund 25.178 Kilometer gefahren. Seit Mitte 2025 können wir das Veranstaltungsticket der Deutschen Bahn nicht mehr für alle Veranstaltungen in unseren Häusern pauschal anlegen und damit auch nicht mehr auswerten. Wir werden aber weiter dafür werben, dass unsere Kund:innen diese Möglichkeit nutzen, um ihre Teilnehmenden zu einer ressourcenschonenderen Anreise zu motivieren.

Emissionen unter der Lupe

Das Bilanzieren von Treibhausgasen ist für BESONDERE ORTE nicht gesetzlich vorgeschrieben. Wir dokumentieren freiwillig und so detailliert es uns möglich ist. 2021/22 haben wir in einem einjährigen Projekt mit Studierenden der HWR Berlin eine erste fundierte Treibhausgas-Bilanz für unser Geschäftsjahr 2019 erstellt. Dabei haben wir auch die sogenannten Scope-3-Emissionen teilweise berücksichtigt.

Das Erfassen dieser indirekten Emissionen stellt uns vor Herausforderungen: Selbst für ein Dienstleistungsunternehmen wie BESONDERE ORTE, das viel mit lokalen und regionalen Partnern zusammenarbeitet, sind die Wertschöpfungsketten komplex. Für viele Produkte liegen keine eindeutigen Emissionswerte vor. Die Abfrage geeigneter Daten von Lieferant:innen gestaltet sich daher schwierig und aufwändig. Die Bilanz für 2019 hat jedoch gezeigt, dass erst die Analyse von Scope 3 wirklich zielgerichtete und effiziente Maßnahmen ermöglicht. Beispielsweise wurde deutlich, dass viele Emissionen durch tierische Lebensmittel im Catering und durch den Kauf von Elektrogeräten entstanden sind. Zu beiden Themen erarbeiteten die Mitarbeitenden in Workshops Ideen für geeignete Maßnahmen.

Da die Klimabilanzierung eine komplizierte Angelegenheit ist, unterstützte uns von Mitte 2025 bis Anfang 2026 eine erfahrene Beraterin, die uns viele Fragen beantwortet hat. Zusammen haben wir den Prozess so angepasst, dass wir in den nächsten Jahren unsere Bilanz effizienter und gut durchdacht umsetzen können.

Beispielsweise arbeiten wir nun, wenn möglich und sinnvoll, mehr mit ausgabebasierten Emissionsfaktoren als mit materialbasierten, die schwieriger zu erfassen sind.
Mit der Unterstützung der Beraterin haben wir die Bilanzen für 2020-2022 Ende 2025 fertiggestellt.
Da diese Jahre aber lange vergangen sind, haben wir daraus keine Maßnahmen abgeleitet. Wir verzichten daher auch auf eine genaue Erklärung zu den Systemgrenzen in diesen Jahren, den internen ausschlaggebenden Veränderungen (z.B. Locations hinzugekommen oder abgegeben, Auswirkungen der Corona-Pandemie) und zu den Veränderungen der Berechnungsweise im Vergleich der vier Jahre. Beispielsweise wurde bei der 2019er Bilanz unser Gasverbrauch nicht bilanziert, da er bereits von unserem Anbieter Lichtblick kompensiert wurde, was aber so nicht korrekt ist. Es sollte daher beachtet werden, dass die Werte von 2019 bis 2022 durch diese Kriterien nicht gut vergleichbar sind und ohne Zusatzinfos keine Aussagen zur Verbesserung oder Verschlechterung unserer Emissionen getroffen werden können.
Durch geringe Kapazitäten im Laufe des Jahres 2026 konnten bisher keine weiteren Bilanzen fertiggestellt werden. Wir nehmen das Thema im Herbst wieder auf und werden die Bilanzen von 2023 bis 2025 bis Ende 2026 fertiggestellt haben.

CO_2E-Emissionen in Tonnen	2019	2020	2021	2022
Scope 1	2,223	83,262	87,239	70,823
Scope 2	22,246	15,778	69,033	77,996
Scope 3	82,371	71,868	127,738	237,413
Gesamt	106,84	170,908	284,01	386,232

Förderung nachhaltiger Mobilität

Wir verzichten für Dienstreisen strikt auf Flüge und versuchen, möglichst viele Fahrten mit der Bahn zu realisieren. Wir haben die gefahrenen Kilometer erfasst, z.B. wenn unsere Mitarbeitenden zu Messen gefahren sind, aber auch wenn Workshopleitende, unser Architekt oder unsere FASI zu uns in die Locations kamen: 2025 waren das 5.496 km mit Fernzügen und 26 km mit Auto.
Für unsere Dienstwege innerhalb Berlins und für die Anreise unserer Mitarbeitenden zur Arbeit fördern und erleichtern wir kontinuierlich das Radfahren und die Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel, zum Beispiel durch die jährliche Teilnahme an der Aktion „Stadtradeln“ oder mit dem Firmenticket der BVG für unsere Mitarbeitenden.
In den Jahren 2015 - 2017 führten wir jährliche Befragungen zur Anreise unserer Mitarbeitenden (Länge und Transportmittel) durch. In den Folgejahren haben wir darauf verzichtet und die durchschnittlichen Emissionen pro Mitarbeitende hochgerechnet. Für die Jahre 2023, 2024 und 2025 haben wir erneut Befragungen durchgeführt, bei denen aber nur 25-50% der Mitarbeitenden teilgenommen haben und wir wiederum auf die Gesamtzahl der Mitarbeitenden hochrechnen mussten. Bei diesen Umfragen erhielten wir sehr stark abweichende Ergebnisse zu den länger zurückliegenden Befragungen. Wir gehen davon aus, dass die neuesten Umfragen detaillierter waren und sich auch die Arten der Fortbewegung in den letzten Jahren verändert haben.

Umstellung des Fuhrparks auf Elektroautos

Im Laufe des Jahres 2023 haben wir unseren Fuhrpark von 3 auf 2 Fahrzeuge reduziert und komplett auf E-Autos umgestellt. Inklusive der notwendigen Ladeinfrastruktur haben wir dafür circa 31.700 Euro investiert, ein Teil der Kosten wurde durch eine Förderung abgedeckt. Außerdem können unsere Mitarbeitenden für Wege zwischen den Locations unseren Business-Account bei einem Carsharing-Dienstleister nutzen. Bei der folgenden Tabelle haben wir mit durchschnittlichen Emissionswerten der Fahrzeughersteller gerechnet. Der für Fuhrpark und Carsharing berechnete Wert sank deutlich von 1.107 kg CO_2e im Jahr 2023 auf 47 kg CO_2e im Jahr 2024. In 2025 haben wir einen realistischeren Durchschnittswert des CO2-Ausstoßes der gemieteten PKWs angesetzt und für vereinzelte Transporte Diesel-LKW gemietet, was den leichten Anstieg der Emissionen erklärt.
Ende Juni 2026 haben wir den größeren unserer beiden E-Transporter aufgrund von veränderten Bedarfen und hohen Kosten abgegeben. In 2027 soll der noch verbliebene kleinere E-Transporter zu einem mittelgroßen getauscht werden.

Emissionen pro Jahr	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
CO2-Emissionen durch Wege der Mitarbeitenden zur Arbeit in kg (geschätzt)	372	305	312	492	25.611	18.365	15.519
CO2-Emissionen durch Fuhrpark und Carsharing in kg	2.147	966	1.546	1.615	1.107	47	61

Was wir uns vornehmen:

Um das Energiemanagement noch effizienter zu machen, überprüfen wir bis Ende 2026, ob wir die Lüftungsanlage im Umweltforum digital steuerbar machen können.

Wir bilanzieren nun unsere CO2-Emissionen der Jahre 2023 bis 2025. Von diesen Ergebnissen werden wir Maßnahmen ableiten. Bis Ende 2027 wollen wir eine Klimastrategie mit definierten Bilanzgrenzen, Ausgangsjahr, messbaren Reduktionszielen, Maßnahmen, Zuständigkeiten und Überprüfungsintervallen erstellen.

3.5 Veranstaltungssicherheit

Wir nehmen die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeitenden ernst. Regelmäßig ermitteln und beurteilen wir potenzielle Gefährdungen für unsere Mitarbeitenden und Kund:innen. Aus den Ergebnissen dieser internen Prüfungen leiten wir Präventionsmaßnahmen ab.

Was wir erreicht haben:

Prozesse, Verantwortlichkeiten und regelmäßige Weiterbildung etabliert

Damit jede:r weiß, wie er/sie sich zu verhalten hat, unterweisen wir alle Mitarbeitenden regelmäßig in ihren jeweiligen Aufgabenbereichen. Für den Notfall haben wir Ersthelfende ausgebildet und einen Sicherheits- und Arbeitsschutzbeauftragten bestellt. Die BESONDERE ORTE Umweltforum Berlin GmbH verfügt außerdem über eine Betriebsärztin und eine externe Fachkraft für Arbeitssicherheit. 2012 wurde ein Arbeitsschutzausschuss gegründet, der seitdem regelmäßig tagt. Die interne verantwortliche Elektrofachkraft (vEfk) hat im Feb. 2026 das Unternehmen verlassen, seitdem haben wir die Möglichkeiten geprüft andere Mitarbeitende zu bestellen oder externe Firmen zu beauftragen. Im Juli 26 haben wir eine Vereinbarung mit einem Freelancer getroffen, der bei uns Veranstaltungen als externer Techniker betreuen wird und im September die Weiterbildung zur vEfk absolviert. Anschließend werden wir ihn als unsere vEfk bestellen.

Im Oktober 2023 haben wir im Rahmen unserer ersten internen „Location Days“ verschiedene interne praktische gebäudespezifische Unterweisungen und Besprechungen in den einzelnen Locations gebündelt. Unter anderem wurde das betroffene Personal dort zur Räumung der Versammlungsstätte im Brand-/Alarmfall praktisch unterwiesen. Diese praktische Unterweisung wurde in den Jahren 2025 und 2026 wiederholt. Einige Mitarbeitende im Veranstaltungsbereich wurden durch externe Expert:innen zu Brandschutzhelfenden weitergebildet.

Der Prozess der Auswahl der VA-Leitung war in der Praxis nicht eindeutig. Wir haben im Frühjahr bis Sommer 2026 den Prozess vereinheitlicht, Kriterien zur Auswahl definiert und die Weitergabe der relevanten Infos in unseren Tools optimiert.

Die im Betrieb verwendeten Gefahrstoffe werden regelmäßig beurteilt. Wenn Gefahrstoffe identifiziert werden, sind wir bestrebt, diese durch ungefährlichere Substanzen zu ersetzen. Im Rahmen der Umweltprüfung finden regelmäßig Kontrollen der Sicherheitstechnik statt. In allen Locations haben wir Erste-Hilfe-Kästen, Rauch- und Feuermelder, Notfallplakate sowie Flucht- und Rettungspläne installiert.

Die Einhaltung der Rechtsvorschriften gewährleisten wir durch die regelmäßige Aktualisierung des geltenden Rechtsverzeichnisses. Wenn es wichtige Änderungen gibt, informieren wir die betroffenen Mitarbeitenden.

Elektrosicherheit

Zum Zeitpunkt des Erstellens dieser Umwelterklärung ist die jährliche DGUV V3 Elektroprüfung unserer Geräte noch nicht vollständig abgeschlossen, die Anzahl der geprüften Geräte in 2026 sowie die Durchfallquote wird nachgereicht. Der Prozess der Erstprüfung von neu angeschafften Geräten wurde optimiert. Auch die ortsfesten elektrischen Anlagen und die Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen (RCDs) im Umweltforum und Tagungswerk werden regelmäßig durch externe Elektrofachbetriebe geprüft. Im Französischen Dom können wir solche Prüfungen nicht selbst beauftragen, haben die Prüfrhythmen aber im Blick. Im jährlichen Turnus werden außerdem die Auslösezeiten der RCDs durch unsere Mitarbeitenden gemessen.
Nach einer entsprechenden Sachverständigenforderung haben wir im letzten Quartal 2025 die Visualisierung der Überwachung der Sicherheitsbeleuchtung im Umweltforum verbessert.
2025 haben wir Prozesse zur Bestellung von Elektrofachkräften und elektrotechnisch unterwiesenen Personen definiert und auch entsprechend Mitarbeitende geschult und bestellt, unter anderem um Prüfungen nach den Vorschriften der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung Vorschrift 3 (DGUV V3) und dem Verband der Elektrotechnik, Elektronik und Informationstechnik (VDE) 0701/0702 durchführen zu können.

Was wir uns vornehmen:

Wir prüfen das Kosten-Nutzen-Verhältnis für die Umrüstung auf Auslösetaster mit Visualisierung des Betriebszustands der Rauch-Wärme-Abzugsanlage im Saal des Tagungswerks bis Ende 2026.

Bis Ende 2026 wollen wir konkrete Prozesse und Maßnahmen für Notfälle aller Art definieren und alle relevanten Kontaktdaten von Mitarbeitenden und Dienstleistern zentral im Wiki zusammenzuführen. Durch eine definierte Telefonkette wollen wir so schnelle Kommunikationswege im Ernstfall gewährleisten. Auf der materiellen Ebene werden wir bis Ende 2026 die Standorte mit entsprechendem Sicherheitsequipment ausstatten, z.B. Warnwesten und Megafone für das operative Personal. Parallel dazu prüfen wir bis Ende 2026 die Anschaffung von Notstromspeichern. Das Ziel dieser Maßnahme ist es, kritische IT-Systeme abzusichern und die technische Infrastruktur auch bei einem Ausfall des Stromnetzes betriebsfähig zu halten.

3.6 Klimafolgenanpassung

Wir beschäftigen uns mit den Risiken, die sich für uns, unsere Gäste und Mitarbeitenden aus dem Klimawandel ergeben und entwickeln sukzessive Maßnahmen zur Eingrenzung der Schäden.

Die vergangenen Jahre haben uns deutlich gezeigt: Der Klimawandel führt zu extremen Wetterereignissen wie Stürmen, Überschwemmungen, Dürren und Hitzewellen. Unsere Veranstaltungsorte betrifft vor allem die sommerliche Hitze und der Starkregen. Um uns in Zukunft vor diesen Klimarisiken besser zu schützen, haben wir das Thema Klimafolgenanpassung als indirekten Umweltaspekt mit mittlerer Bedeutung aufgenommen.

Was wir erreicht haben:

Klimaanlage im Tagungswerk

Da vor allem das Tagungswerk an heißen Sommertagen an Aufenthaltsqualität eingebüßt hat, haben wir hier mit der Installation einer Klimaanlage eine erste Maßnahme zum Hitzeschutz umgesetzt.

Verbesserung des Mikroklimas

Den Brunnen vor dem Umweltforum betreiben wir vorwiegend mit Regenwasser, das wir in einer 10 m3 großen Zisterne auffangen. Bei großer Trockenheit wird Trinkwasser nachgespeist. Er verschönert nicht nur die Außenfläche, sondern dient zugleich zur Abkühlung des Mikroklimas und als Trinkmöglichkeit für Tiere. Das 589 m² große Gründach des Umweltforums dient im Sommer als Hitzeschild, bei Regen kühlt es durch Kondensation, und die Pflanzen filtern Feinstaub und Schadstoffe aus der Luft.

Havarie- und Notfall-Leitfäden

Wir haben mögliche Havariefälle in unseren Locations gesammelt und konkrete Maßnahmen entwickelt, die bei Eintritt unternommen werden können, unter anderem auch für Extremwetterereignisse wie Starkregen und Sturm. Die Maßnahmensammlungen liegen im internen Wiki ab. Die notwendigen Tätigkeiten, wie z.B. das Abstellen von Wasser in den Häusern, wird bei unseren internen Schulungstagen für die operativen Teams im Veranstaltungsbereich, den sogenannten „Location-Days", regelmäßig geschult. .

Was wir uns vornehmen:

Die geplante Fassaden- und Dachbegrünung am Tagungswerk (siehe Kapitel 3.1) hat einen kühlenden Effekt für das Gebäude und ist wichtig für das Mikroklima am Standort. Ebenso die geplante Begrünung und Gestaltung der Terrasse am Tagungswerk beschattet und kühlt die Außenfläche der Location (siehe Kapitel 3.1).

Wie in Kapitel 3.5 bereits erwähnt beschäftigen wir uns weiter mit Prozessen und Maßnahmen zur Verhinderung oder zum Umgang mit Notfällen wie beispielsweise Stromausfällen, die durch Extremwetterereignisse zunehmen können.

4. Einhaltung von Rechtsvorschriften

Wir halten alle relevanten Arbeitssicherheitsrechts- und Umweltvorschriften ein.
Folgend eine Auswahl wichtiger Vorschriften und entsprechender Maßnahmen:

Betriebsverordnung Berlin - Sicherheit auf Veranstaltungen:
Unsere Arbeitsgruppe zur Sicherheit setzt sich mit den Regelungen und den Begebenheiten in unseren Locations auseinander, erstellt Gefährdungsbeurteilungen und Pläne zu Fluchtwegen und Evakuierung. Diese werden regelmäßig auf Aktualität geprüft und das Personal wird geschult. Die Wartungs- und Instandhaltungsvorschriften werden mit den entsprechenden Fristen in einer Liste festgehalten und durch den Bereichsleiter Facility Management umgesetzt.

Arbeitsschutzrecht - Arbeit auf Veranstaltungen, im Büro und in der Küche:
Wir haben eine:n interne:n Arbeitsschutzbeauftragte:n, der/die in regelmäßigem Austausch mit der/dem Betriebsärztin/-arzt und einer externen Fachkraft für Arbeitssicherheit steht. Gemeinsam werden Gefährdungsbeurteilungen erstellt und Maßnahmen zur Verbesserung des Arbeitsschutzes ergriffen. Unterweisungen zum Arbeitsschutz werden als Erstunterweisungen für neue Mitarbeitende und folgend jährlich für alle Mitarbeitenden durchgeführt.

Betriebssicherheitsverordnung - Umgang mit Arbeitsmitteln:
Um die sichere Verwendung der Arbeitsmittel sicherzustellen, legt unser Arbeitsschutzbeauftragte Art, Umfang und Fristen der erforderlichen Prüfungen fest. Darüber hinaus haben wir ermittelt, welche Voraussetzungen die Personen erfüllen müssen, die mit der Prüfung oder Erprobung von Arbeitsmitteln beauftragt werden. Die Mitarbeitenden werden regelmäßig zum Umgang mit den Arbeitsmitteln unterwiesen.

Brandschutzordnung - Sicherheit auf Veranstaltungen, im Büro und in der Küche:
Alle Mitarbeitenden erhalten regelmäßig Unterweisungen zum Thema Brandschutz. Bei Bestuhlungsplänen werden Fluchtwege und Evakuierungspläne berücksichtigt. Die Arbeitsgruppe für Sicherheit prüft regelmäßig, ob alle Regelungen eingehalten werden. Techniker:innen und Servicekräfte werden zu Evakuierungen geschult.

EmpCo-Richtlinie - Transparenz bei Nachhaltigkeitsaussagen:
Um irreführende Informationen an unsere Kund:innen zu vermeiden und der Gefahr von Greenwashing vorzubeugen, berücksichtigen wir die neuen Vorgaben des UWG zur Umsetzung der EmpCo-Richtlinie, die ab dem 27. September 2026 gelten. Im Jahr 2026 haben wir mit einer systematischen Prüfung unserer Umweltkommunikation begonnen. Mitarbeitende aus den Teams Infoshop und Eventmanagement werden zu den neuen Anforderungen geschult. Pauschale, nicht ausreichend belegte oder missverständliche Aussagen werden konkretisiert oder entfernt.

Durch diese Maßnahmen, regelmäßiges Monitoring und die Aktualisierung des Rechtskatasters bestätigen wir, dass wir alle relevanten Vorschriften einhalten.

5. Gültigkeitserklärung und Kontakt

Diese Umwelterklärung wurde von der BESONDERE ORTE Umweltforum Berlin GmbH verabschiedet.

Wir verpflichten uns, auch zukünftig die EMAS-Anforderungen einzuhalten und darüber hinaus aktiv für den Erhalt der Umwelt und ein soziales Miteinander einzutreten.

Wir veröffentlichen jährlich eine Umwelterklärung. Entsprechend der Regelung für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) lassen wir alle zwei Jahre die Umwelterklärung vor der Veröffentlichung durch einen unabhängigen, zugelassenen Umweltgutachter prüfen.

Berlin, den 21. September 2026

Anke Stopperich
Geschäftsführerin

Jette Tietze
Umweltmanagementbeauftragte

Gültigkeitserklärung

Der unterzeichnende EMAS-Umweltgutachter Dr. Wolfgang Kleesiek (DE-V-0211), zugelassen für die NACE Codes 82 und 56 des Unternehmens, bestätigt begutachtet zu haben, dass die BESONDERE ORTE Umweltforum Berlin GmbH, Pufendorfstraße 11, 10249 Berlin sowie Gendarmenmarkt 5, 10117 Berlin und Lindenstraße 85, 10969 Berlin, wie in der Umwelterklärung der angegeben, alle Anforderungen der Verordnung (EG) Nr.1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009, unter Berücksichtigung der Verordnung (EG) 2017/1505 vom 28. August 2017 und der Verordnung (EG) 2018/2026 vom 19. Dezember 2018 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfüllt.

Mit der Unterzeichnung dieser Erklärung wird bestätigt, dass

- die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009, der Verordnung (EG) 2017/1505 vom 28. August 2017 und der Verordnung (EG) 2018/2026 vom 19. Dezember 2018 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 der Organisationen ein verlässliches glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten der Organisationen 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. 221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Berlin, den 28.10.2026

Dr. Wolfgang Kleesiek
Umweltgutachter DE-V-0211
Götzstr. 27
12099 Berlin

Kontakt

Für weitere Informationen und Fragen, für Anmerkungen und Kritik steht Ihnen die Umweltmanagementbeauftragte der BESONDERE ORTE Umweltforum Berlin GmbH jederzeit gern zur Verfügung.

BESONDERE ORTE Umweltforum Berlin GmbH
Pufendorfstraße 11, 10249 Berlin

Jette Tietze
Fon: +49 30 5268021 - 0
Mail: j.tietze@besondere-orte.com

Internet: www.besondere-orte.com
www.instagram.com/besondereorteberlin
www.linkedin.com/company/besondere-orte