



CSR-Selbstreport

(Stand Juni 2018)

CSR-Selbstreport Hannover Congress Centrum

1. Kurzdarstellung des Hannover Congress Centrum

Idealerweise lässt sich das Hannover Congress Centrum (HCC) mit den beiden Schlagworten "Tradition" und "Innovation" beschreiben. Da ist auf den ersten Blick das inzwischen über 100 Jahre alte Gebäude mit der neoklassizistischen Kuppelhalle als Herzstück des Komplexes und eines der prägendsten Bauwerke Hannovers. Daneben garantieren aus moderner Sicht drei weitere multifunktionale Veranstaltungshallen, sieben Säle sowie 30 Konferenz- und Seminarräume, dass für alle Partner und Kunden genügend Raum und Kapazitäten vorhanden sind um den jeweiligen Bedürfnissen zu entsprechen. In Zahlen lässt sich dies mit einer Gesamtfläche von 23.000 m² und 13.000 Sitzplätzen verdeutlichen. Hinzu kommt noch der traumhafte Stadtpark im Süden, der sich auf eine Fläche von rund 60.000 m² erstreckt und sowohl Besucher des HCC als auch des angeschlossenen 4 Sterne Congress Hotel am Stadtpark zum Spaziergehen oder einfach zur Erholung einlädt. Besondere Beliebtheit erfahren dabei immer wieder der Rosengarten sowie der japanische Garten mit eigenem Teehaus.

Das HCC ist sich insbesondere im Bereich der Architektur und Gestaltung seiner ehrwürdigen Tradition sehr bewusst und versucht durch verschiedene Restaurationsarbeiten das historische, attraktive Außenbild des Gebäudes zu erhalten und weiter zu optimieren, ohne dabei die Funktionalität und Kapazitäten einzuschränken (siehe Anlage 1).

Als städtisches Veranstaltungszentrum ist das HCC der zentrale Veranstaltungsort für Großereignisse jeglicher Art. Dies umfasst unter anderem kleinere Messen und Kongresse, aber auch Konzertveranstaltungen und Events jeder Art. Dabei werden von den Räumlichkeiten bis zur technischen Ausstattung und dem Catering alle anstehenden Dienstleistungen direkt angeboten. Es bestehen zudem viele feste Partnerschaften mit anderen Unternehmen. Als wohl bekanntester sportlicher Partner zeigt sich das HCC bei Heimspielen von Hannover 96 in der HDI-Arena für den gesamten Cateringbereich verantwortlich und blickt dabei auf eine jahrelange und erfolgreiche Zusammenarbeit zurück.

Die Organisationsstruktur teilt sich neben der Spitze mit der Betriebsleitung, Stabsstellen Direktion und den Bereichen Verkaufsbüro HCC/Congress Hotel Stadtpark und Kooperation HCC/Deutsche Messe in die Geschäftsfelder Finanzen/Personal, Technik sowie Gastronomie Veranstaltungen auf. Durch das breite Dienstleistungsangebot des HCC und die Größe des

gesamten Hauses erfolgen dementsprechend weitere Untergliederungen der einzelnen Bereiche in spezifizierte Abteilungen. Der aktuelle Ansprechpartner für CSR-Angelegenheiten sind der Betriebsleiter Joachim König und der Leiter Gebäudemanagement Lutz Wohlers als zentraler Beauftragter für CSR. Die momentane Zahl der festangestellten Mitarbeiter beträgt 150 Personen.

Übersicht über die CSR-Aktivitäten beim HCC		
Themenfeld	Titel CSR-Aktivität	Zuordnung Handlungsfeld
A) Arbeitsplätze und Beschäftigte	Kooperation mit der Annastift Leben und Lernen gmbH Titel: "Voneinander Lernen"	<ul style="list-style-type: none"> • Berufliche Integration benachteiligter Gruppen • Vielfalt am Arbeitsplatz • Respekt- und wertorientiertes Miteinander
B) Umwelt	Nachhaltige Senkung des Energie – und Schadstoffverbrauchs	<ul style="list-style-type: none"> • Energieverbrauch und – Einsparung • Senkung von Emissionen und Verschmutzungen
C) Markt- und Lieferkette	Betrieb eines Bio-Restaurants mit ausschließlich regionalen Produkten; Titel: "Das Grüne am Stadtpark"	<ul style="list-style-type: none"> • Qualität, Nachhaltigkeit und Sicherheit der Produkte • Verantwortung im Lieferketten-Management • Fairness gegenüber Lieferanten • Ressourcenfreundlichkeit in der Produktion / im Verbrauch • Stärkung der regionalen Anbieter

2. CSR-Aktivität – “Voneinander lernen“

2.1 Hintergrund und Ziele

Der Inhalt der CSR-Aktivität im HCC knüpft an ein Gesamtprojekt der Annastift Leben und Lernen gGmbH an, die sich unter den Arbeitsnamen “D.O.C-Center“ im Auftrag der Jobcenter in der Region Hannover um die berufliche Eingliederung von SGB II Empfängern bemühen. Bei den entsprechenden Personen liegen häufig psychische und körperliche Handicaps vor, die eine Vermittlung erschweren und die Leistungsfähigkeit einschränken. Das HCC unterstützt diese Maßnahme nachdrücklich und verfolgt dabei den Anspruch aktiv zu helfen.

Daher bieten wir die Möglichkeit zu verschiedensten Praktika in den jeweiligen Fachbereichen an. Der Umfang beträgt dabei im Schnitt vier Wochen und es wird insbesondere darauf geachtet, dass den Praktikanten Stellen vermittelt werden, die sowohl zu ihrer bisherigen Qualifikation, als auch ihren gesundheitlichen Konstitutionen passen.

Für viele der Teilnehmer ist der Arbeitsalltag eine neue bzw. lang vergessene Erfahrung und darum besonders herausfordernd. Von daher werden die Verantwortlichen insbesondere dafür sensibilisiert die entsprechende Geduld mit ihren Praktikanten zu haben und die Anforderungen systematisch anzupassen. Gleichzeitig ist es für die Teilnehmer eine hervorragende Möglichkeit einen Abgleich ihrer Qualifikationen und Kompetenzen mit dem Arbeitsalltag vorzunehmen und so Ängste und Sorgen für eventuelle Festanstellungen abzubauen.

Im Verlauf des Praktikums wird versucht eine Steigerung der Anforderungen an die Teilnehmer zu erhöhen, z.B. indem die Arbeitszeiten ansteigen und auch der Schwierigkeitsgrad der Aufgaben nach oben gelenkt wird. Dies geschieht selbstverständlich unter Betreuung eines interdisziplinären Teams (Arzt, Psychologe, Sozialpädagoge, Jobcoach) und unter Berücksichtigung der gesundheitlichen Situation und Entwicklung. Keinesfalls soll es die Praktikanten körperlich oder psychisch gefährden. Es geht dabei vielmehr um die Erfahrung von eigener Leistungsfähigkeit und Grenzen. Die Teilnehmer lernen sich selbst einzuschätzen und erkennen welche Potenziale in ihnen stecken, die bisher vielleicht ungenutzt blieben. Gleichzeitig sollte es keineswegs als persönliche Niederlage angesehen werden, sollte man einer Aufgabe einmal nicht gewachsen sein. Somit geht es insgesamt darum, dass die Praktikanten unter realitätsnahen Bedingungen sich und ihre Möglichkeiten austesten und dabei Erfahrung sammeln, die ihnen auf ihrem späteren Weg hilfreich sein soll und kein Mitleid oder ähnliches erfahren, sondern Forderung und Förderung und daraus entstehendes Selbstbewusstsein und Selbstwertgefühl.

Die Integration von Menschen mit Handicap bedeutet wohl für jeden Betrieb eine besondere Herausforderung. Wir stellen uns jedoch gerne dieser Aufgabe und machen nun schon seit neun Jahren sehr gute Erfahrungen mit diesem Projekt. Wir haben zudem die Möglichkeit unseren Mitarbeitern eine aktive Kultur von Toleranz vorzuleben und durch die Integration zu zeigen, dass in unserem Unternehmen jeder Mensch als Individuum mit Zielen und Bedürfnissen akzeptiert und gefördert wird. Doch nicht nur unsere Mitarbeiter können diese Erfahrung machen, sondern auch die Gäste, die das HCC besuchen und unter Umständen vor Ort miterleben, dass Diversität und Toleranz aktiv vorgelebt werden. Da die meisten Teilnehmer aus dem Raum Hannover kommen, ergibt sich außerdem die Chance das Gemeinwohl und das Gemeinwesen vor Ort zu stärken.

2.2 Verlauf und Erfolge

Wie bereits erwähnt besteht die Zusammenarbeit zwischen Annastift und HCC in diesem Projekt nun seit 9 Jahren. In dieser Zeit wurden insgesamt 63 Praktikanten erfolgreich eingebunden, von denen jeder seine ganz eigene Geschichte hatte, die unser Unternehmen bereichern konnte.

Besonders stolz sind wir auch auf die Nachhaltigkeit der gemeinsamen Arbeit. So hatten wir die Möglichkeit einem ehemaligen Praktikanten eine Festanstellung im Bereich Getränkelogistik und als Fahrer anzubieten, die dieser jetzt seit einem Jahr zu unserer vollsten Zufriedenheit erfüllt.

Ein anderer ehemaliger Teilnehmer konnte für unser Archiv gewonnen werden. Im Rahmen der geschichtlichen historischen Aufarbeitung stellte diese Person alle veranstaltungs- und bauhistorischen Dokumente zusammen und beging seine Aufgabe dabei mit vollem Engagement und Freude. Dass diese Beschäftigung "nur" auf 450 € Basis erfolgte, lag dabei lediglich an der gesundheitlichen Situation des ehemaligen Praktikanten, die eine höhere Stundenzahl leider nicht zuließ. Aber auch so ist dies eine tolle Lösung für beide Seiten.

Mit dem Annastift Leben und Lernen selbst besteht durch die Kooperation ebenfalls ein sehr enger Kontakt. Vor einiger Zeit wurde an die Ausbildungswerkstatt des Berufsbildungswerkes ein ausrangiertes Zustellerfahrrad übergeben, das dort komplett restauriert und nun im HCC als Inspektions- und Transportrad dient (siehe Anlage 2).

Eine Evaluation zu Erfolgen und Anregungen für das Projekt erfolgt in informellen Mitarbeitergesprächen. Insgesamt lässt sich ein absolut positives Fazit ziehen und "Voneinander Lernen" ist mittlerweile zu einem festen Bestandteil unseres Hauses geworden und wird von den Mitarbeitern vorbildlich angenommen und umgesetzt und bildet eine absolute Bereicherung für unsere Unternehmenskultur.

3. CSR-Aktivitäten Energie- und Schadstoffsenkung

3.1 Hintergrund und Ziele

Ausschlaggebend für diese CSR-Aktivitäten waren umfangreiche Umbau- und Sanierungsarbeiten ab dem Jahr 2000. Wir nutzten diese Gelegenheit, um die schon lange geplanten Verbesserungen im Bereich Umweltschutz durchzuführen. Erste Veränderungen gab es bei der notwendigen Kälteversorgung der Räumlichkeiten. Diese wurde bis dahin dezentral in den jeweiligen Gebäuden betrieben und lief ganzjährig über den Energieträger Strom. Dieses Konzept beinhaltet jedoch schlechte Wirkungsgrade und im Endeffekt eine äußerst negative Umweltauswirkung.

Somit wurde diese veraltete Technik durch eine neue zentrale Kälteversorgung ersetzt, die mit der sogenannten "Absorptionskältetechnik" arbeitet, bei der die Energie in den warmen Sommermonaten zu 100% aus dem Abfallprodukt Wärme produziert wird, das bei der Stromerzeugung entsteht. Um dies zu realisieren wurde ein Anschluss an die Fernwärmeleitung der Stadtwerke hergestellt.

Im Jahr 2007 wurde dieses Konzept dann auch auf den Kuppelsaal übertragen und die dort vorhandenen Kältemaschinen entweder direkt an das Nahkältenetz angeschlossen oder die Kleinkälteanlagen zu einem Verbund zusammengeschlossen, was sich positiv auf die Rückkühlung auswirkt.

Seit Ende 2013 nimmt das HC an einem bundesweiten Pilotprojekt zur Steigerung der Energieeffizienz in Kooperation mit der TU Berlin sowie dem Energieunternehmen Enercity Contracting GmbH Hannover teil. Das vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie geförderte Forschungsprojekt „Hummel“ umfasst in Deutschland 14 Unternehmen. Aus der Teilnahme an dem Projekt resultiert ein Austausch des alten Kolbenkompressors durch einen gebrauchten, vier Jahre jungen, mehrstufigen Kompressor,

der den eventuellen Mehrbedarf von ca.15 % der neuen Hummel durch automatische Zuschaltung auffangen soll. Die auffallend recht kleine Bauart der Kältemaschine sowie die effektive Nutzung der eingespeisten Betriebsstoffe ermöglichen eine nachhaltige und kostengünstigere Erzeugung von nutzbarer Kälte.

Die effiziente Nutzung von insgesamt nahezu 95 % der ursprünglich eingesetzten Betriebsenergie lässt das HCC zum jetzigen Zeitpunkt nahezu einmalig in Deutschland mit einem solchen Wert dastehen. Das HCC setzt sich schon seit Jahren für umweltgerechtes Verhalten ein. Die Förderung und Weiterentwicklung von innovativen Ideen und Techniken in immer effizientere Leistungsspektren von bereits vorhandenen Technologien ist eine einfache Art, eine Minderung des Klimawandels zu beschleunigen.

Das Projekt Hummel ist ein Vorzeigebispiel dafür, dass das Privileg von Kunden nicht mehr nur auf möglichst kosteneffiziente Veranstaltungen ausgelegt ist, sondern dass auch immer mehr der Wunsch nach nachhaltiger Energieversorgung und CO₂-ärmeren Veranstaltungen großen Anklang findet.

Eine relativ neue Entwicklung beinhaltet den Wechsel der Energieversorgungsquelle seit 2016. Das HCC bezieht seinen Strom künftig zu 100 % als Naturstrom aus Wasserkraft und trägt so zu einem erheblichen Teil zu einer CO₂-Reduzierung bei.

Auch bei der Wasserversorgung wurden erhebliche Fortschritte gemacht. Zunächst wurden die Wasserleitungen rundum erneuert, was zur Folge hatte, dass die bisher eingesetzte Druckerhöhungsanlage abgeschafft werden konnte. Auch bei den sanitären Räumlichkeiten wurde der Wasserverbrauch durch den gezielten Einsatz von Sensoren und Perlatoren auf das minimal Machbare reduziert.

Besonderen Vorbildcharakter hat jedoch unsere eigens entwickelte EDV-Software, die eine Verbindung von Veranstaltungssoftware und Energiemanagement ermöglicht. Dabei werden die anstehenden Veranstaltungen so integriert, dass das Programm nur zu Zeiten der Veranstaltung heizt bzw. mit der entsprechenden Vor- und Nachlaufzeit. Diese Verbindung ist in dieser Form wohl einzigartig und gibt uns völlig neue Möglichkeiten bei der nachhaltigen Energieeinsparung.

3.2 Verlauf und Erfolge

Betrachtet man den Zusammenschluss aller Maßnahmen, die den Bereich Energie- und Schadstoffsenkung betreffen, so kann man enorme Verbesserungen feststellen. Diese Entwicklungen lassen sich natürlich auch mit Zahlen untermauern, die wir jährlich bzw. monatlich erheben.

Der CO₂ Ausstoß konnte durch die Veränderungen im Bereich der Kühltechnik um insgesamt 223 Tonnen / Jahr reduziert werden. Möchte man sich die Zahl veranschaulichen, entspricht dies einer jährlichen PKW-Fahrleistung (VW Golf) von ca. 960.000 Kilometern. Um diesen Wert zu kompensieren, müsste man im Gegenzug 20.300 Fichten pflanzen.

Noch deutlich höher fällt der Wert durch die Umstellung der Energieversorgung aus. Dabei wird der CO₂ Ausstoß im Vergleich zum Jahr 2000 um 3.540 t gesenkt (siehe Anlage 3).

Doch nicht nur aus ökologischer Sicht ist der Fokus auf das Energiemanagement ein voller Erfolg. Auch die ökonomische Seite steht in nichts zurück. So konnte alleine durch die Entwicklung der EDV-Software zur Heizregulierung eine Summe von 21.000 € / Jahr eingespart werden, obwohl man "nur" einmalig 4.000 € investieren musste.

Dies zeigt einmal wieder, dass ökologische und ökonomische Investitionen in keinem Widerspruch zu einander stehen, sondern sich durchaus sinnvoll ergänzen und wirtschaftlich gesehen nur logisch sind.

Für die eben beschriebenen Maßnahmen ist das HCC mittlerweile auch mehrfach ausgezeichnet worden. Zunächst durch die Zertifizierung mit den Green-Globe Award. Green Globe vereint Mitglieder aus 90 Nationen und zertifiziert Unternehmen aus der Tourismus- und Veranstaltungsbranche.

Bei der letzten Zertifizierung Anfang 2017 hat das Audit-Ergebnis mit 98 % den bereits in den Vorjahren eingenommenen absoluten Spitzenplatz bei der Erfüllung der Zertifikatskriterien bestätigt. Deutschlandweit und in Europa steht das HCC auf Platz 1. Weltweit ist das HCC ebenfalls gemeinsam mit 2 anderen Einrichtungen aus Österreich und Aruba auf Platz 1. Seit nunmehr 5 Jahren ist das HCC Green Globe zertifiziert und hat damit den Zertifikatsstatus „Gold“ erreicht (siehe Anlage 4).

Somit ist man nach diesen Kategorien prinzipiell am Maximum des Umsetzbaren angekommen und es gibt kaum noch Steigerungspotenziale.

2013 kam mit dem „Meeting Experts Green Award“ eine weitere Auszeichnung im Bereich Energiemanagement / Ressourcenschonung hinzu, als das HCC von einer neutralen Jury als Gewinner dieser Kategorie ausgewählt wurde.

2017 erneute Auszeichnung und Erhalt des „Meeting Experts Green Award“ in der Kategorie Energiemanagement / Ressourcenschonung (ebenso Anlage 4).

Für uns sind diese Auszeichnungen eine Bestätigung unseres bisher eingeschlagenen Weges hin zu einem Veranstaltungsdienstleister, der sein Energiemanagement nahe ans Maximum optimiert hat und möglichst umweltschonend Energie bezieht und diese nachhaltig und verantwortungsvoll nutzt. Sicher werden wir trotz guter Ergebnisse immer wieder Bereiche suchen und auch finden, in denen der Energie- und Schadstoffverbrauch weiter zu senken ist. Auch hierfür werden wir uns individuelle Lösungen einfallen lassen, die auf ökologischer und ökonomischer Ebene förderlich sind (siehe Anlagen 5).

4. CSR-Aktivität – “Grün am Stadtpark“

4.1 Hintergrund und Ziele

Spätestens seit dem 7.1.2013 ist das Thema Nachhaltigkeit auch im gastronomischen Bereich des HCC angekommen. Mit der Eröffnung des Parkrestaurants unter dem Motto “Das Grüne am Stadtpark“ bieten wir unseren Gästen eine anteilig biologische, saisonale und regionale Küche an, die unter Berücksichtigung der saisonalen Angebote wechselnde Gerichte und Tagesangebote bietet. Doch gilt dieser Anspruch nicht nur für das Parkrestaurant, sondern auch für das Rosencafe im Stadtpark und die hauseigene Kantine. Um für eine entsprechende Abwechslung in der Speisekarte zu sorgen, wird zusätzlich mit regelmäßig wechselnden Angeboten gearbeitet, wie wechselnde Wochengerichte und saisonale, regionale Speisenangebote wie unsere Spargelkarte, Matjes oder Grünkohl.

Hinzu kommen unsere Speisenangebote, die auf rein vegetarische bzw. vegane Hauptgerichte aufgebaut sind und mit Fleisch, Geflügel oder Fisch ergänzt werden können. Der Service bleibt dabei traditionell gut geschult und weiß über die angebotenen Speisen und Getränke genaueres zu berichten. Mit der Einführung dieses innovativen Gastronomie-Konzeptes schafft es das HCC seinen Anspruch des “nachhaltigen Kongresszentrum“ abzurunden und in allen Geschäftsbereichen fest zu integrieren.

4.2 Verlauf und Erfolge

Das neue Konzept wird von den Gästen des HCC und des anliegenden Parkhotels gut angenommen und spricht sich innerhalb Hannovers mehr und mehr als Tipp herum. Zudem wird preislich darauf geachtet, dass das Konzept mehrheitsfähig ist und somit die Möglichkeit besteht, das Interesse und die Begeisterung für nachhaltige Ernährung in der Region Hannover zu stärken.

Durch die Kooperation mit regionalen Zulieferern werden Transportwege und Lagerzeiten minimiert, was wiederum direkt der Umwelt zugute kommt, da der CO₂-Verbrauch reduziert wird. Aber auch die ganze Region profitiert von dieser Zusammenarbeit, da die lokale Landwirtschaft wirtschaftlich gestärkt wird. Auch in anderen klassischen Bezugsbereichen wie beim Kaffee oder Tee, die nicht regional angebaut werden, achten wir darauf, dass die Produkte weitgehend aus Fair-Trade Angeboten stammen und somit aus ökologischer und humanitärer Sicht nachhaltig gestaltet sind.

Wir sind somit der festen Überzeugung, dass eine Verbindung aus nachhaltiger biologischer und regionaler Küche gleichzeitig preiswert sein kann und eine Erfolgsgeschichte werden könnte, die das HCC als nachhaltiges Unternehmen weiter stärkt. In jedem Fall entspricht das Konzept unserem eigenen hohen Anspruch an uns und dem Wohl unserer Besucher. Für die nötige Transparenz bei den Gästen sorgen zudem Listen der Zulieferer und Produzenten von Produkten und Dienstleistungen, die das HCC in Anspruch nimmt (siehe Anlagen 6 und 7).

5. Generelle CSR-Orientierung des HCC

5.1 Unternehmensstrategie

Für das HCC sind die Themen ökologische und soziale Verantwortung von großer Bedeutung. Als professioneller Veranstaltungsdienstleister kommen wir mit den verschiedensten Personengruppen in Kontakt und erleben Diversity somit jeden Tag hautnah. Auch sehen wir uns durch unseren öffentlichen Charakter und unsere lange Tradition besonders in der Pflicht das Thema ökologische Nachhaltigkeit effizient und mit Leidenschaft umzusetzen. Wir denken, dass wir hierfür auf einem sehr guten Weg sind und neben den beschriebenen Projekten eine generelle Unternehmenskultur herrscht, die es allen Mitarbeitern ermöglicht sich mit dem Werten und Idealen des HCC zu identifizieren und sie für die entsprechenden Themen zu sensibilisieren.

Natürlich sind diese Grundsätze auch in den Leitlinien unseres Unternehmens verankert, womit wir uns öffentlich dazu bekennen und uns verpflichten nach diesen Maßstäben zu handeln.

„Wir fühlen uns im Rahmen unserer Verantwortung für die Zukunftsfähigkeit unseres Unternehmens der nachhaltigen Gestaltung der Unternehmensziele und Konzepte in ökonomischer, ökologischer und sozialer Hinsicht verpflichtet.“ (Organisationshandbuch, HCC 2017, S.11)

5.2 Management

Gerade als Betrieb mit großem Gastronomiebereich ist uns die Auswahl der Lieferanten und damit der Produkte wichtig. Wir bieten dem Gast stets volle Transparenz indem wir die Auswahl unserer Lieferanten und Marken zur Verfügung stellen. Insbesondere für unser neues Bio-Restaurant schafft dies Vertrauen, da wir nur auf Lieferanten aus der Region zurückgreifen, die nachgewiesen ökologisch wertvoll anbauen.

Unsere CSR-Aktivitäten werden selbstverständlich auch evaluiert, um die Nachhaltigkeit und Effizienz der entsprechenden Maßnahmen zu garantieren. Gerade im Bereich der Energieeffizienz und der Schadstoffreduktion erfolgt dies über statistische Erhebungen, die durch anschauliche Diagramme die Einsparungen und Veränderungen zu den Vorjahren aufzeigen und eventuelle Potenziale für die Zukunft verdeutlichen.

5.3 Kommunikation

Das HCC betreibt sowohl in der internen, als auch in der externen Kommunikation von CSR-Aktivitäten einen entsprechenden Aufwand.

Intern erfolgen die meisten Informationen über das Intranet. Dort erscheinen regelmäßig Artikel und Informationen zu bevorstehenden oder bereits durchgeführten CSR-Aktionen. Es ist uns sehr wichtig, dass die Mitarbeiter sehen, was „ihr“ Unternehmen im Bereich Nachhaltigkeit und Verantwortung leistet und wo sie selbst die Möglichkeit haben zu partizipieren. Neben diesen Artikeln erhalten alle Mitarbeiter, Gäste und Kunden in regelmäßigen Abständen einen Newsletter per E-Mail, in dem alle aktuellen Themenbereiche abgedeckt sind und somit auch der Bereich CSR im HCC. Als städtisches Veranstaltungszentrum sind wir auch Teil der entsprechenden Mitarbeiterzeitung und haben die Möglichkeit uns dort zu präsentieren.

In der externen Kommunikation greifen wir einerseits regelmäßig auf die lokale Presse zurück. Auf diesem Wege haben wir die ideale Chance möglichst vielen Menschen über unsere Arbeit zu berichten und für einen eventuellen Besuch des Hauses, z.B. des Bio-Restaurants, zu begeistern. Neben der Presse hat man auch auf unserer Homepage die Möglichkeit sich über CSR-Aktivitäten des HCC zu informieren oder die entsprechenden Zertifikate und Awards einzusehen (siehe Anlagen 8 und 9). Andererseits werden die Aktivitäten mit allgemeinem Informationsmaterial auch regelmäßig regional, national und auch international vorrangig an die branchenbezogenen Medien kommuniziert.

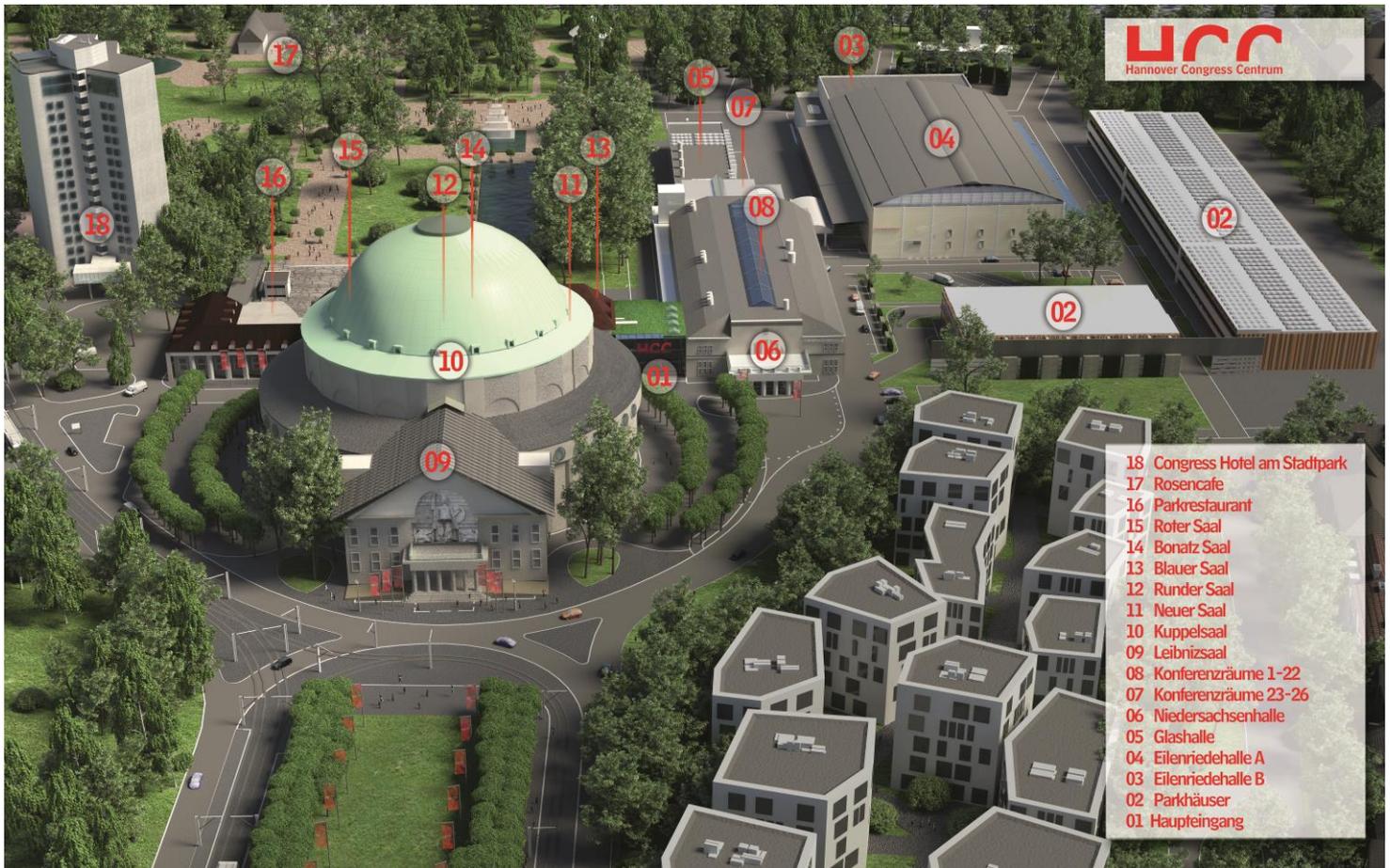
6. Anhang

Im Rahmen unserer CSR-Strategie verpflichten wir uns zur Übernahme gesellschaftlicher Verantwortung.

Wir sind im Falle der Siegel- bzw. Award-Verleihung mit der Veröffentlichung der bereitgestellten Daten einverstanden.

Wir versichern die Richtigkeit der im Selbstreport gemachten Angaben.

Anlage 1



Anlage 2



Anlage 3

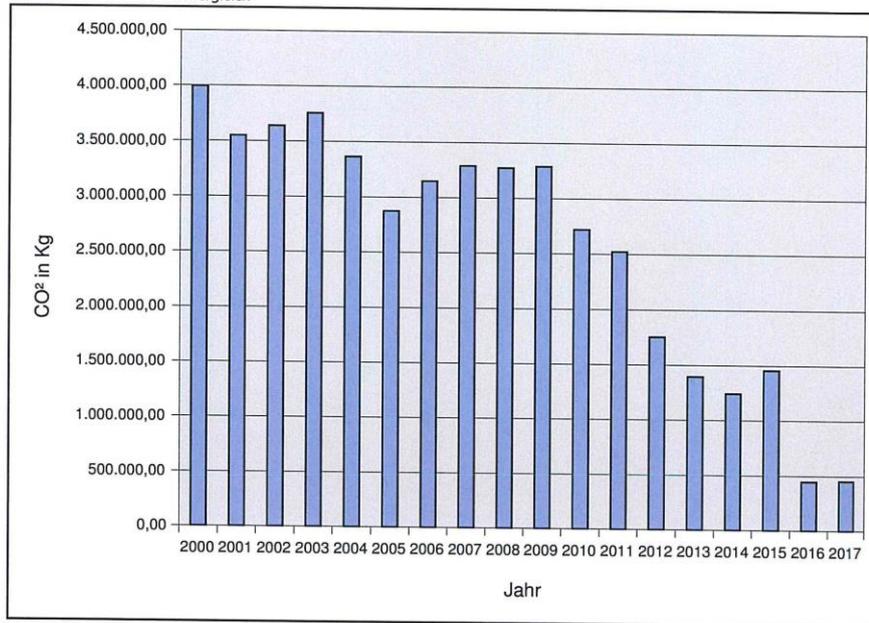
CO² Emissionen aus Verbrauch

Stand 31.05.2018

Zeitraum : 01. bis 12. jeden Jahres

- Fernwärme
 Strom
 Gas
 Nahkälte

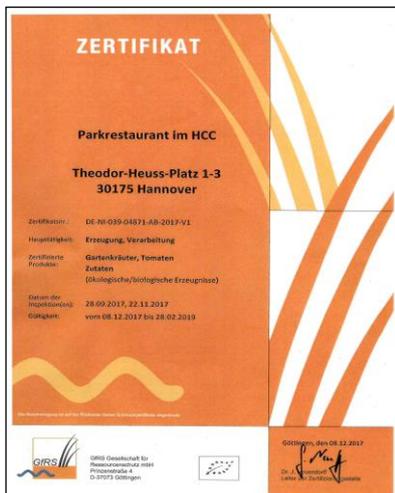
CO² Emissionen im Jahresvergleich



Jahr	kWh	CO ² in kg	CO ² in to
2000	11.852.109	3.994.742	3.994,7
2001	12.333.936	3.549.298	3.549,3
2002	12.310.789	3.638.469	3.638,5
2003	12.291.871	3.755.402	3.755,4
2004	11.676.950	3.363.233	3.363,2
2005	9.910.816	2.874.880	2.874,9
2006	9.473.456	3.147.060	3.147,1
2007	9.548.706	3.289.507	3.289,5
2008	9.305.345	3.273.488	3.273,5
2009	9.284.107	3.286.261	3.286,3
2010	9.574.374	2.720.723	2.720,7
2011	9.437.376	2.524.113	2.524,1
2012	8.802.524	1.752.810	1.752,8
2013	9.130.375	1.395.854	1.395,9
2014	7.844.397	1.244.522	1.244,5
2015	8.074.136	1.456.857	1.456,9
2016	7.782.429	447.492	447,5
2017	7.974.068	453.754	453,8

Verfasser Stratmann, Axel Gebäudemanagement HCC, OE 83.42

Anlage 4



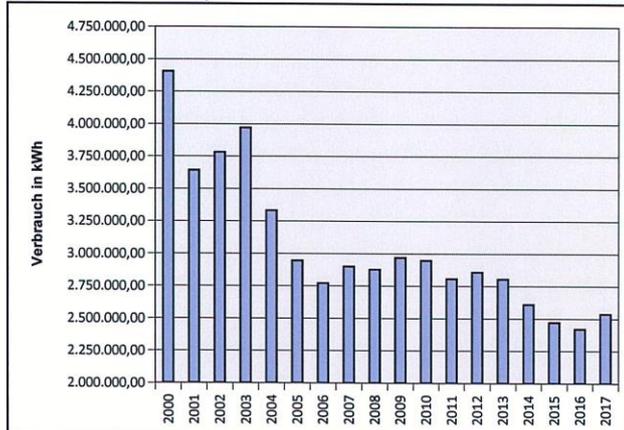
Anlage 5

Strom Verbrauch

Stand 20.02.2018

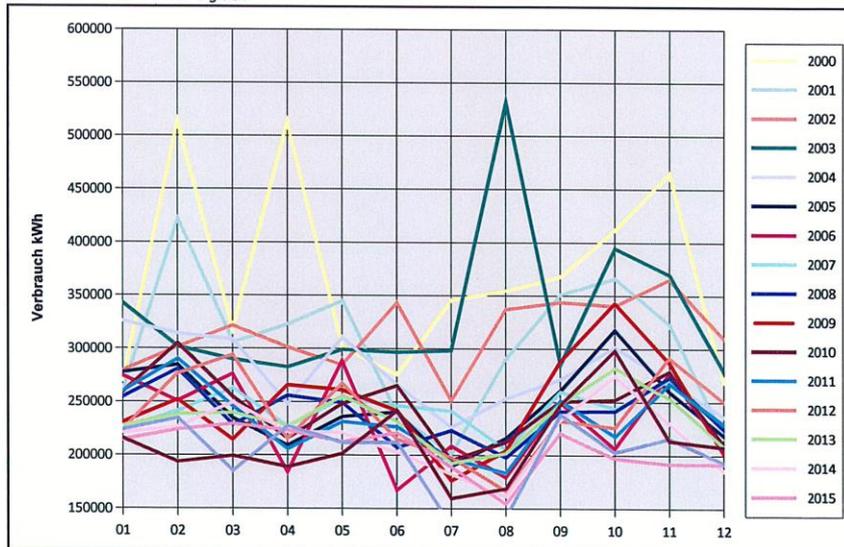
Zeitraum : 01. bis 12. jeden Jahres

Strom Verbrauch im Jahresvergleich



Jahr	Verbrauch kWh
2000	4.405.124
2001	3.642.690
2002	3.781.382
2003	3.969.793
2004	3.331.636
2005	2.945.318
2006	2.771.014
2007	2.900.516
2008	2.877.978
2009	2.968.385
2010	2.947.847
2011	2.805.748
2012	2.857.889
2013	2.804.630
2014	2.610.529
2015	2.470.777
2016	2.420.412
2017	2.536.374

Strom Verbrauch im Monatsvergleich

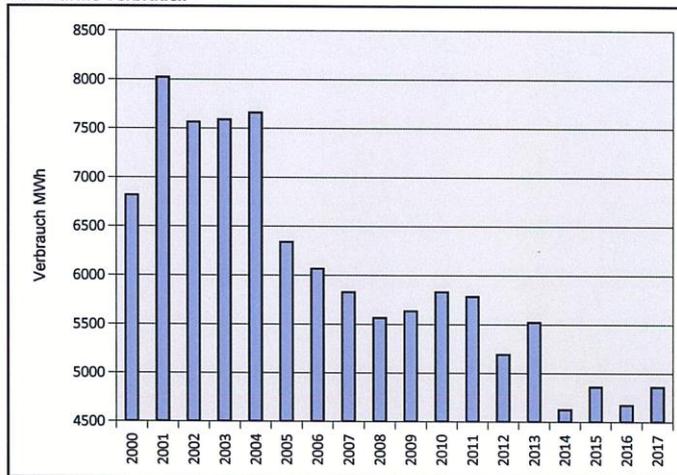


Fernwärme Verbrauch

Stand 20.02.2018

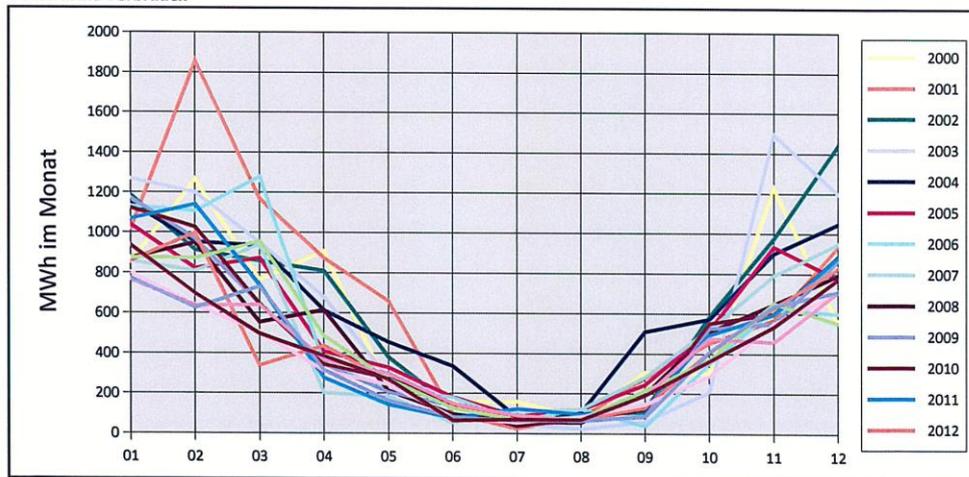
Zeitraum : 01. bis 12. jeden Jahres

Fernwärme Verbrauch



Jahr	MWh	kWh
2000	6.817	6.817.000
2001	8.023	8.023.000
2002	7.564	7.564.000
2003	7.590	7.590.000
2004	7.660	7.660.000
2005	6.339	6.339.000
2006	6.066	6.066.000
2007	5.827	5.827.000
2008	5.564	5.564.000
2009	5.633	5.633.000
2010	5.830	5.830.000
2011	5.782	5.782.000
2012	5.192	5.192.000
2013	5.522	5.522.000
2014	4.624	4.624.000
2015	4.858	4.858.000
2016	4.671	4.671.000
2017	4.859	4.859.000

Fernwärme Verbrauch



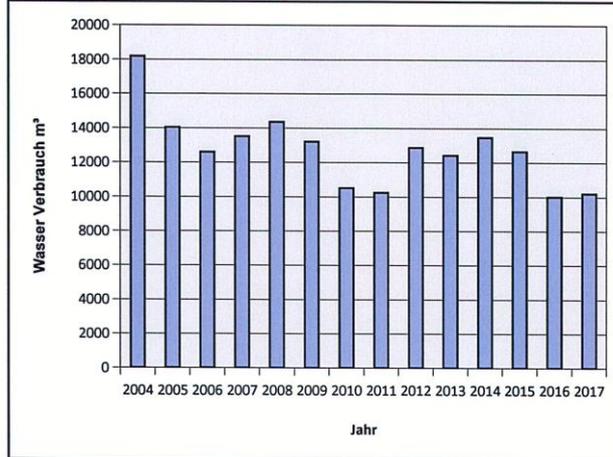
Verfasser | Stratmann, Axel Gebäudemanagement HCC, OE 83.42

Wasser Verbrauch

Stand 20.02.2018

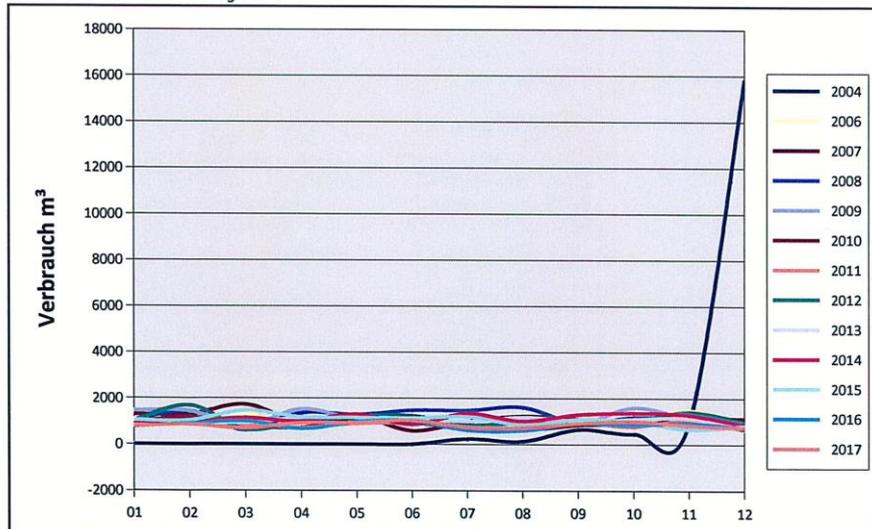
Zeitraum : 01. bis 12. jeden Jahres

Wasser Verbrauch im Jahresvergleich



Jahr	Verbrauch m³
2004	18.184
2005	14.043
2006	12.596
2007	13.508
2008	14.357
2009	13.213
2010	10.508
2011	10.231
2012	12.867
2013	12.411
2014	13.456
2015	12.644
2016	9.997
2017	10.195

Wasser Verbrauch im Monatsvergleich



Anlage 6

ZERTIFIKAT

Parkrestaurant im HCC

**Theodor-Heuss-Platz 1-3
30175 Hannover**

Zertifikatsnr.: DE-NI-039-04871-AB-2017-V1

Haupttätigkeit: Erzeugung, Verarbeitung

Zertifizierte Produkte: Gartenkräuter, Tomaten
Zutaten
(ökologische/biologische Erzeugnisse)

Datum der Inspektion(en): 28.09.2017, 22.11.2017

Gültigkeit: vom 08.12.2017 bis 28.02.2019

Das Besondere liegt auf der Website unter: www.gfrs.de

 GFRS Gesellschaft für
Ressourcenschutz mbH
Prinzenstraße 4
D-37073 Göttingen



Göttingen, den 08.12.2017


Dr. J. Stuedemann
Leiter der Zertifizierungsgesellschaft

Anlage 7

**** Beschaffung von Produkten und Dienstleistungen ****

		<u>Stand Mai 2018</u>
Ahnert GmbH	Im Rohnweiher 11-15	53797 Lohmar
Anheuser-Busch Inbev Deutschland GmbH & Co. KG	Am Deich 18/19	28199 Bremen
Anna Andreadou	Dieselstr. 39	30827 Garbsen
Aryzta Food Solutions GmbH	Konrad-Goldmann-Str. 5b	79100 Freiburg
Bacchus Internationale Weine GmbH	Burg Layen 1	55452 Rümmelsheim
Backstube Bremen BIO	Lindenstr. 45-49	28755 Bremen
Bahlsen GmbH & Co. KG	Podbielskistr. 11	30163 Hannover
Balcer Fruchtgroßhandel	Am Tönniesberg 16-18	30453 Hannover
Barprofis	Mendelssonstr. 26c	30173 Hannover
Bürgerspital zum Heiligen Geist	Theaterstraße 19	97070 Würzburg
Cafe Engelke GmbH	Sykeweg 9	31137 Hildesheim
CARBO Kohlensäurewerk	Meineckestraße 12/14	30880 Laatzen
Chefs Culinar Nord GmbH & Co. KG	Mühlendamm 1	24113 Kiel
Coca Cola Erfrischungsgetränke GmbH	Hohenschönhauser Str. 51	13057 Berlin
Dallmayr Kaffee GmbH & Co.KG	Rebenring 30	38106 Braunschweig
Deutsche See GmbH & Co KG	Maifischstr. 3-9	27572 Bremerhaven
Dwersteg Destillerie	Altenbergerstraße 38	48565 Steinfurt
Friedrich Siekmann GmbH & Co.KG	Am Buchholz 96	31613 Wietzen
Frikoni Food GmbH & Co. KG	Domänenweg 14	31582 Nienburg
Getränke Schulz GmbH	Mergelfeld 23	31275 Lehrte
Gilde Brauerei	Hildesheimer Str. 132	30173 Hannover
Gramann Landschlachtere	Ludwig-Erhard.Str. 25	30982 Pattensen
Hannoversche Werkstätten gem. GmbH	Thurnithistr. 1	30519 Hannover
Hannover Ice GmbH	Am Brabrinke 14	30519 Hannover
Heuer Spargelhof OHG	Trüllidamm 5	30938 Fuhrberg
Kornkraft Naturkost GmbH	Am Forst 36	26197 Großenkneten
List - Sahneböh	Boschstr. 18	30916 Isernhagen
Löffler Tiefkühl-Spezialitäten GmbH	Borsigstr. 2	30916 Isernhagen
Mattfeld, Peter & Sohn GmbH	Lagerstr. 17	20357 Hamburg
Martin Braun	Tillystr. 17	30459 Hannover
Metro	Am Toenniesberg 16/18	30453 Hannover
Nordmann Getränke GmbH	Gleiwitzer Straße 10-22	30855 Langenhagen
Frikoni Schöller GmbH	Bucher Straße 137	90419 Nürnberg
Patisserie Elysee	Vahrenheider Markt 1	30179 Hannover
Patisserie Walter GmbH	Im Steiner 12-14	63924 Kleinheubach
Raps GmbH & Co. KG	Adalbert-Raps-Straße 1	95326 Kulmbach
Rossini	Tillystr. 8b	30459 Hannover
Roddewig Bio-Eis	Lichtenegg 1	88636 Lichtenegg
Rungis Express AG	Am Hambuch 2	53340 Meckenheim
Salzbrenner	Lagerstraße 17	20357 Hamburg
Sander Gourmet	Industriepark 12	56291 Wiebelsheim
Seubert Feinkost GmbH & Co. KG	Aubweg 5	97956 Werbach
Steinkrüger Frucht-und-Frischehandel	Oldentruper Straße 143	33605 Bielefeld
Transgourmet GmbH & Co.	Albert-Einstein-Strasse 11	31135 Hildesheim
Weinhaus Lergenmüller	Weinstr. 18	76835 Hainfeld
Weser Gold	Behrenstr. 44-64	31737 Rinteln
Wildhandel Enno König- Jagdschloss Springe	Am Jagdschloss	31832 Springe
Winzerwelt Hannover	Klein-Bucholzer Kirchweg 3	30659 Hannover

Anlage 8

Suchbegriff

Newsletter | Kontakt | Karriere | Sitemap

HCC Hannover Congress Centrum

Nachhaltigkeit

Für Veranstalter Für Besucher Für Aussteller

- » HCC-News
- » Wir über uns
- » HCC-Team
- » Referenzen
- » Impressionen
- » Congress Hotel am Stadtpark
- » Parkrestaurant
- » Stadtpark
- » Nachhaltigkeit
- » Barrierefreiheit

HCC

INNOVATION

Messe, Konferenz, Feier
Das HCC verbindet dies in idealer Weise. Die historische Stadthalle, mit dem Kuppelsaal und unseren Festsälen, wird ergänzt um Funktionshallen und über 30 Konferenz- und Seminarräume. »

Tagungspauschalen
Mit unseren Tagungspauschalen bieten wir Ihnen unterschiedliche und exklusive Leistungen an, Sie wurden in enger Abstimmung mit verschiedenen Referenten zusammengestellt. »

Veranstaltungskalender
Hier finden Sie alle Veranstaltungen. Konzert, Messe, Ausstellung, Kongress, Konferenz - sowie die kulinarischen Termine im Parkrestaurant und Rosencafé. Willkommen im HCC! »

HCC Parkpalette
Das neue Parkhaus am HCC ist fertiggestellt. Mit einem Investitionsvolumen von 8,8 Mio. € stehen Ihnen zukünftig Parkplätze für 900 Pkws, 11 Busse zur Verfügung. »

HCC Pressebilder | Impressum & Datenschutz | Newsletter-Abmeldung | Login | AGB

Was möchten Sie im Hannover Congress Centrum veranstalten?

Anlage 9

FAQ

Green Globe Zertifizierung im Hannover Congress Centrum erneut mit Spitzenbewertung

Has been awarded GOLD status
for continuous certification over 5 years
Category: Conference Center



Anspruchspartner Nachhaltigkeit



Lutz Wohlers
Leitung Gebäudemanagement
E-Mail wohlers@hcc.de
Telefon +49 511 8113 210
Fax +49 511 8113 245

Download vCard

**Download
Nachhaltigkeits-
bericht**

**22.03.2017 | Weltweit, europaweit und in Deutschland auf
Platz 1**

Seit 5 Jahren ist das Hannover Congress Centrum Green Globe
zertifiziert und hat damit den Zertifikatsstatus „Gold“ erreicht.
Gleichzeitig hat das Auditergebnis des Jahres 2017 mit 98% den
bereits in den Vorjahren eingenommenen absoluten Spitzenplatz
bei der Erfüllung der Zertifikatskriterien bestätigt.

Deutschlandweit und in Europa steht das HCC auf Platz 1. Weltweit
ist das HCC ebenfalls gemeinsam mit 2 anderen Einrichtungen aus
Österreich und Aruba auf Platz 1.

„Wir freuen uns über diese außergewöhnlich positiven
Ergebnisse unseres Hauses. Es bestätigt die gute Arbeit des Teams im HCC in

HCC 360 Grad | **Virtuelles HCC** | **HCC Kalender** | **HCC Nachhaltigkeit**

HCC Hannover Congress Centrum | Theodor-Heuss-Platz 1-3 | 30175 Hannover | Telefon +49 511 8113-0 | E-Mail: info@hcc.de

14:34
31.05.2018