

## **Nachhaltigkeit im HCC**

### **Ganzheitliches Kosten- und Qualitätsmanagement mit Langzeitwirkung**

von Joachim König und Lutz Wohlers

#### **Das HCC - multifunktionales, historisches Kongress- und Veranstaltungszentrum**

Das Hannover Congress Centrum ist eines der größten messeunabhängigen Kongress- und Veranstaltungszentren Deutschlands. Mit seiner inzwischen über 100jährigen Geschichte (100jähriges Jubiläum 2014) ist das Hannover Congress Centrum ein anerkannter und seit vielen Jahrzehnten bekannter Treff- und Mittelpunkt für das gesellschaftliche und kulturelle Leben der Landeshauptstadt Hannover und als großes Kongress- und Ausstellungszentrum deutschland- und europaweit bekannt.

Weithin sichtbar und mit hohem Wiedererkennungswert ist der Kuppelsaal der historische Mittelpunkt des Gebäude- und Raumensembles. 1914 in der Dimension des Pantheons in Rom erbaut, lädt er weithin sichtbar zu Veranstaltungen ein.

Das HCC bietet mit insgesamt 4 großen multifunktionalen Veranstaltungshallen, 7 unterschiedlich großen Festsälen sowie 30 Konferenz- und Seminarräumen auf insgesamt knapp 23.000 m<sup>2</sup> Veranstaltungsfläche rd. 13.000 Sitzplätze für Veranstaltungen unterschiedlichster Art an. Im Hannover Congress Centrum finden durchschnittlich jährlich 1.000 bis 1.200 Veranstaltungen mit rd. 400.000 Besuchern statt.

Mit der historischen Stadthalle wurde 1914 auch der Stadtpark mit rund 60.000 m<sup>2</sup> Fläche erbaut. Auf dieser Fläche werden regelmäßig große Empfänge und Außenveranstaltungen organisiert und mit dem Rosencafé zusätzlich ein zweiter Tagesbetrieb, neben dem klassischen Parkrestaurant, vom HCC angeboten.

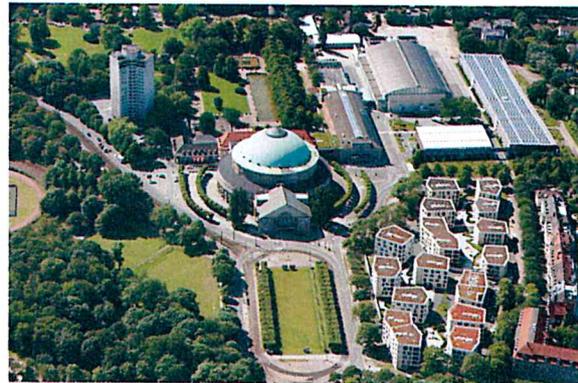
Direkt und räumlich unmittelbar mit dem HCC verbunden, wird weiterhin über das Congress Hotel am Stadtpark mit über 250 Zimmern ein hochwertiges Übernachtungsangebot im Businessbereich vorgehalten.

Zwei Drittel dieser Veranstaltungen sind dem Bereich Kongresse, Tagungen und Seminare zuzuordnen, die restlichen Veranstaltungen den Veranstaltungsbereichen Events, Konzerte, Ausstellungen und Bankette.

Das Hannover Congress Centrum ist im wahrsten Sinne des Wortes ein Full-Service-Anbieter, denn sowohl die gastronomischen Leistungen des Hauses als auch alle technischen Dienstleistungen werden unmittelbar vom Haus angeboten, konzeptionell entwickelt und umgesetzt. Dies gilt auch für alle organisatorischen, logistischen und finanziellen Dienstleistungen einer Veranstaltung: sozusagen Kongress- und Veranstaltungsmanagement aus einer Hand.

Im HCC sind rd. 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fest angestellt. Gleichzeitig bildet das HCC in insgesamt 6 Ausbildungsberufen jährlich zwischen 10 und 15 Auszubildende aus. In Zeiten von Veranstaltungsspitzenbelegungen wird dies ergänzt durch bis zu 500 Aushilfen im Pool des HCC sowie über Personaldienstleister.

Ergänzend zum unmittelbaren Betrieb des Veranstaltungszentrums ist das Hannover Congress Centrum mit seinem gastronomischen Betriebsbereich zusätzlich für die gesamte gastronomische Versorgung der HDI-Arena in Hannover zuständig. Dies betrifft sowohl den sogenannten Business- als auch den Public-Bereich der Arena. Die HDI-Arena mit ihren über 49.000 Plätzen ist die Spielstätte des Bundesliga-Vereins Hannover 96 und zusätzlich ebenfalls verfügbar für Sonderveranstaltungen wie große Stadionkonzerte und Sonderveranstaltungen aller Art.



### **Nachhaltigkeit, Konzeption und Geschichte für die Zukunft**

Im Jahr 2007 hat das HCC begonnen, die zukünftige Konzeptentwicklung für das Haus in Richtung Nachhaltigkeit zu entwickeln und hierfür Wege und Möglichkeiten zu erarbeiten. Ausgangssituation war hierbei zum einen die vorstehend beschriebene Weiterentwicklung des Anspruchs des Hauses, innovative Angebote als Ergänzung zu den rein räumlichen Angeboten weiterzuentwickeln und zum anderen im Rahmen der betriebswirtschaftlichen Bewertung, insbesondere im Kostenbereich des Hauses, zukünftige Optimierungspotenziale zu identifizieren und auszugestalten. Dies alles, gemäß dem Leitspruch des HCC „Tradition und Innovation“.

Die Entscheidung, das Thema Nachhaltigkeit als zukunftsfähigen Weiterentwicklungsansatz für das Unternehmen auszuwählen, war hierbei gleichermaßen den drei unterschiedlichen Faktoren des „Nachhaltigkeitsdreiecks“ geschuldet. Im Bereich der ökologischen Aspekte, als einem wichtigen Teilbereich bei einer ganzheitlichen Behandlung des Themas, hat sicherlich der Standort Hannover eine nicht unwesentliche Rolle gespielt. Aufgrund der langjährigen kommunalpolitischen Betonung dieses Themas in allen übergeordneten Bereichen der Landeshauptstadt gab es vielfältige Plattformen und Verknüpfungsmöglichkeiten, die bereits vorhanden waren und einen komfortablen Start, verbunden mit politischer Unterstützung, ermöglicht haben.

Im Bereich der ökonomischen Faktoren wurde schnell klar, dass die Kehrseite der eindrucksvollen Gebäudestruktur und der traditionsreichen Geschichte ein Gebäude mit enormem finanziellen Unterhaltsbedarf und vielfältigen Herausforderungen in energetischer und struktureller Hinsicht ist.

Abschließend galt es 2007 auch, notwendigen Entscheidungsbedarf in der personellen Struktur und größere konzeptionelle Veränderungen umzusetzen, die sowohl der Sicherstellung künftiger betriebswirtschaftlicher Ergebnisse als auch der gewollten Entwicklung geschuldet waren. Somit war das Thema Nachhaltigkeit als Basis und Plattform für die entsprechenden Konzeptentwicklungen im Management bestens geeignet.

### Die Umsetzung - Maßnahmen und Konzeptbeispiele

Da die Umsetzung der Nachhaltigkeitsansätze im HCC, wie vorstehend beschrieben, keinen ideologisch dogmatischen Ausgangspunkt gehabt hat, sondern eine bewusst auf Zukunfts- und Wettbewerbsfähigkeit ausgerichtete Entscheidung gewesen ist, soll die Umsetzung des Konzepts nachfolgend an einer Reihe von praktischen und handfesten Beispielen beschrieben werden. Diese „Best Practice-Beispiele“ sollen zeigen, dass Nachhaltigkeit sehr konkret unternehmerische Kennzahlen verbessert, Produktivität steigert und quasi als Organisations- und Managementsystem zum Einsatz kommen kann.

### Organisationsstruktur, Kommunikation

Jede Konzeptumsetzung, und dies gilt für das Thema Nachhaltigkeit noch einmal in besonderer Form, benötigt zur Entwicklung und zur kontinuierlichen Fortschreibung eine Organisationsstruktur, die mit Detailgenauigkeit Themen und Zuständigkeiten ordnet und transparent für alle Beteiligten im und außerhalb des Unternehmens dokumentiert und fort-schreibt.

Im Hannover Congress Centrum sind die Zuständigkeiten dementsprechend geregelt und zugeordnet.



Hierbei ist jedem einzelnen Teilbereich eine Mitarbeiterin und/oder ein Mitarbeiter für die regelmäßige Überprüfung, Fortschreibung und die Einbringung neuer Ideen zugeordnet. Innerbetrieblich ist ein sogenannter CSR-Report, der alle Themen und Strukturen zusammenfasst, Pflichtlektüre für neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Auszubildende, aber auch zum Teil für Lieferanten und sonstigen Kommunikationspartner.

Dieser Report wird ständig aktualisiert und fortgeschrieben, sobald sich neue Aspekte ergeben oder vorhandene Themen Veränderungen bzw. Ergänzungen erfahren.

## Das Konzept Ökonomie und Ökologie als Faktor des Kostenmanagements und der Organisationsstruktur



### Ausgewählte konkrete Beispiele:

#### Reduzierung des Stromverbrauchs

##### Gebäudeleittechnik:

- Automatisierte Steuerung der Maschinenbetriebszeiten nach effektiver Nutzungsdauer
- Klimaregelung nach hinterlegten saisonalen Temperaturkurven
- Energieeinsparung bei Strom, Fernwärme und Fernkälte

##### Lüftungsanlagen:

- Austausch ineffizienter Maschinenanlagen/Komponenten
- Wegfall von Kältekompressoren, Austausch Hochleistungspumpe gegen elektronisch geregelte Pumpe

##### Kühlanlagen:

- Einsatz von Kälteverbundanlagen
- Rückkühlung über Fernkälte

##### Leuchtmittel:

- Austausch gegen LED-Leuchten
- Einsatz von dimmbaren Energiesparlampen
- Umbau von Handschaltern auf Bewegungsmelder
- Einsatz von Präsenzmeldern und dimmbaren Leuchtstofflampen in den Büros

##### Spitzenlast:

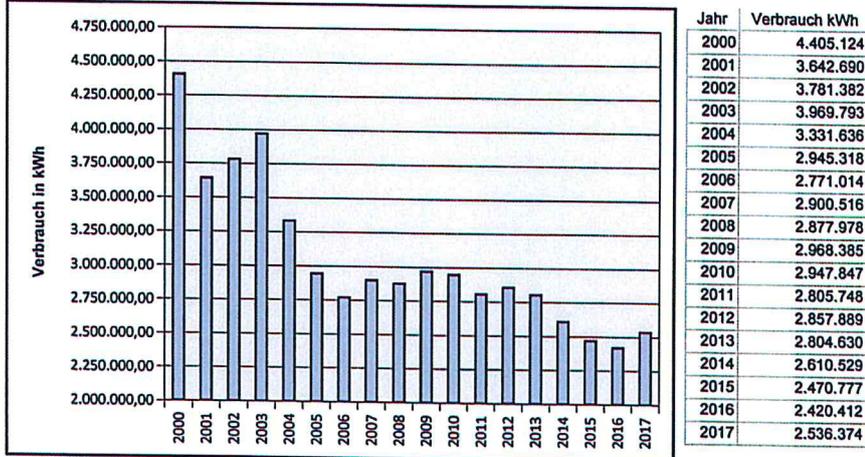
- Der Spitzenstromverbrauch wird intelligent begrenzt.
- Die erforderliche technische Ausstattung ist in der Gebäudeleittechnik integriert.

# Strom Verbrauch

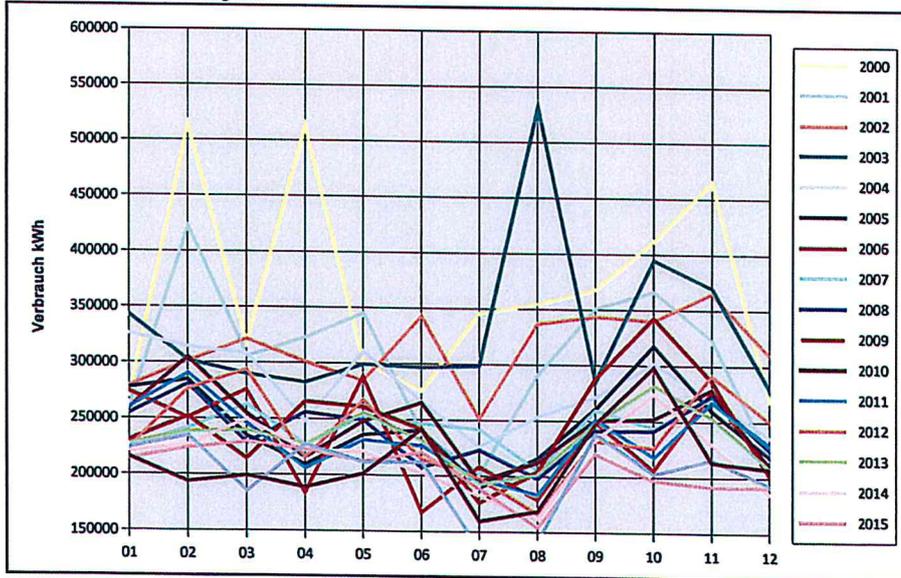
Stand 20.02.2018

Zeitraum: 01. bis 12. jeden Jahres

Strom Verbrauch im Jahresvergleich



Strom Verbrauch im Monatsvergleich



# Wasserkonzept

## Sanierung der Trinkwasseranlage in 2008

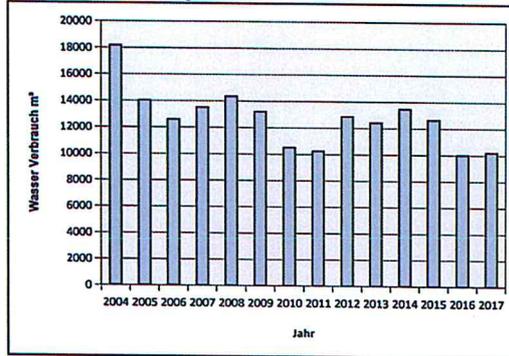
Reduzierung der Leitungsquerschnitte  
Verzicht auf wenig frequentierte Wasserzapfstellen  
Optimierung der Leitungswege,  
dadurch Verzicht auf Druckerhöhungsanlage  
Einsatz von Perlatoren  
Einsatz von elektrisch gesteuerten WC-Anlagenspülungen

### Wasser Verbrauch

Zeitraum : 01. bis 12. jeden Jahres

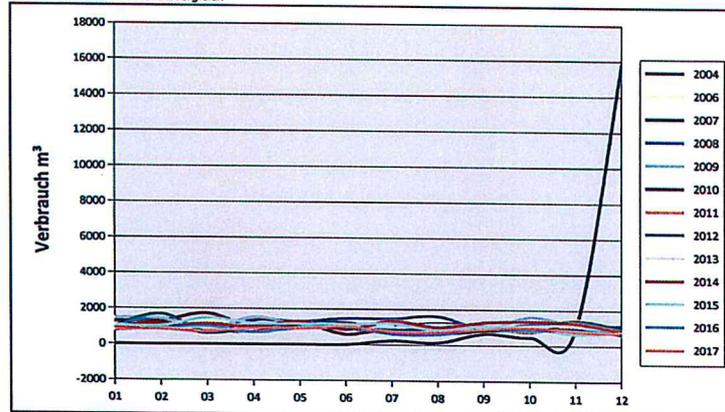
Stand | 20.02.2018

Wasser Verbrauch im Jahresvergleich



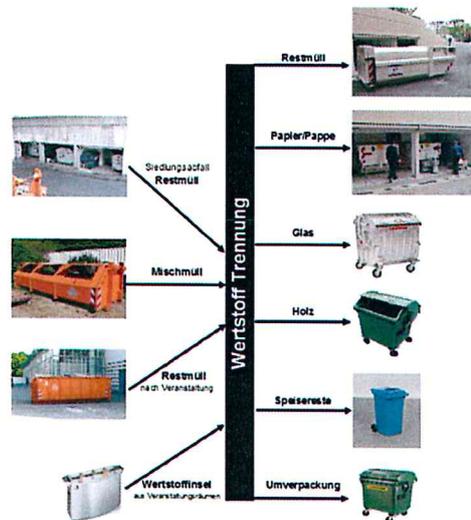
Jahr	Verbrauch m³
2004	18.184
2005	14.043
2006	12.598
2007	13.508
2008	14.357
2009	13.213
2010	10.508
2011	10.231
2012	12.867
2013	12.411
2014	13.456
2015	12.644
2016	9.997
2017	10.195

Wasser Verbrauch im Monatsvergleich



## Abfallkonzept

Stabile Kostenreduktion um rd. 40.000 €/Jahr durch Investition  
Zusammenführung der Entsorgungsplätze  
Sortierung der Abfallfraktionen  
Optimierung der Entsorgungsarten  
Reduzierung der Entsorgungskosten  
Reduzierung CO2 Ausstoß



Investitionskosten 63.160,00 €  
Amortisationszeit 1,57 Jahre

## Für den Bereich „Soziales“ nachfolgend einige Beispiele, sowohl in Richtung Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als auch in Richtung Besucher:

### Projekt: Voneinander lernen.

Das HCC kooperiert seit 2012 mit dem Annastift Leben und Lernen GmbH und bietet Praktikantenstellen in verschiedenen Fachbereichen des Hauses an, die - unter Berücksichtigung der Beeinträchtigung der jeweiligen Personen (gesundheitliche Vorgeschichte, bisherige Berufserfahrung, Qualifikationen) - geeignet sind. Damit soll der Wiedereinstieg in das Berufsleben für Betroffene ermöglicht werden.

### DIE!!! Weihnachtsfeier - Eine Weihnachtsfeier für Obdachlose und Bedürftige

Seit 2012 unterstützt das HCC einen hierfür gegründeten Trägerverein bei der Durchführung einer Weihnachtsfeier für Bedürftige in einer der größeren Veranstaltungshallen des Kongresszentrums. Mehrere 100 Obdachlose, bedürftige Familien und Kinder erleben ein weihnachtliches Unterhaltungsprogramm, verbunden mit einem weihnachtlichen Essen. Die Lieferanten des HCC spendieren die Ware, die Technikdienstleister arbeiten kostenlos.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des HCC spendieren ihre Zeit, da sie ohne Entgelt arbeiten, die Künstler treten ohne Gage auf.

2015 wurde dieses Engagement mit der Verleihung des Stadtkulturpreises der Landeshauptstadt Hannover für den Trägerverein in besonderer Form gewürdigt:



### **Teamgeist stärken - B2RUN Firmenlaufmeisterschaft und „Mit dem Rad zur Arbeit“**

Seit mehreren Jahren nimmt das Team des HCC, nach dem Motto „Sport verbindet - runter vom Bürostuhl, rein in die Sportschuhe“, an den deutschen Firmenlaufmeisterschaften teil. Hierbei sind HCC-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter, vom Auszubildenden bis zum Abteilungsleiter, gemeinsam unterwegs. Die Teilnahmegebühren und die organisatorische Begleitung werden vom HCC übernommen. Der sportlichen Herausforderung „Mit dem Rad zur Arbeit“ stellen sich in jedem Jahr eine Vielzahl von Mitarbeitern des HCC (eine Aktion der AOK).

### **Bereich Besucher – Barrierefreiheit**

Bei allen in den vergangenen Jahren umgesetzten Renovierungs- und Instandhaltungsarbeiten wurde, neben der Einhaltung und Umsetzung aller gesetzlichen Vorschriften, besonderer Wert auf einfarbige und undurchsichtige Bodenbeläge, die rutschfest ausgestaltet sind, gelegt. Wandgestaltungen sind kontrastreich, Handläufe und Geländer beginnen ab Boden, die Lichtgestaltung ist weitgehend blendfrei, Still- und Wickelräume stehen über das erforderliche Maß hinaus zur Verfügung.

Für hörgeschädigte Menschen wurde eine Audio-Induktionsschleife im Kuppelsaal installiert und erreicht bis zu 600 Personen.

Beim Relaunch des Internetauftritts wurde entsprechend verfahren, mit skalierbaren Schriftgrößen, Navigation über die Tab-Taste, minimale Tabelleneinsätze und die Programmierung gemäß hierfür gültiger Standards.

Daneben besteht glaubwürdige und aktive Nachhaltigkeit aber auch immer aus einer Vielzahl kleiner Schritte und Maßnahmen in allen denkbaren Bereichen. Nachfolgend zwei Beispiele:

### **Papierloses Büro**

Durch Verzicht auf Einzeldrucker und -kopierer pro Arbeitsplatz sowie die Anschaffung und Einführung von zentralen Multifunktionsgeräten (Drucken, Faxen, Scannen, Kopieren), konnte die Gerätegesamtzahl im HCC auf ein Viertel reduziert werden. Alle Dokumente werden eingescannt und digital archiviert. Hierdurch und durch die Reduzierung der Geräte konnten innerhalb von 12 Monaten 15.000 Blatt Papier eingespart werden. Altpapier wird gesammelt und als Schmierpapier weiterverwendet. Für alle Drucke steht ausschließlich ökozertifiziertes Papier zur Verfügung.

### **100 % chemiefreie Reinigung**

Nach entsprechender Probe- und Einführungsphase wird im HCC ein neues 100 % chemiefreies Reinigungssystem genutzt. Hierbei wird ausschließlich normales Leitungswasser und Aktivsauerstoff (Ozon = O<sub>3</sub>) verwendet. Dieses neuartige 100 %ige Naturprodukt, das völlig ohne Zusatzstoffe auskommt, kommt bei einer Vielzahl von Reinigungsthemen zum Einsatz, so z.B. bei allen Oberflächen aus Glas, Keramik, Beton, Holz oder textilen Materialien.

Selbstverständlich ließen sich die vorstehend genannten Beispiele um ein Vielfaches, aus allen betrieblichen Bereichen, groß wie klein, erweitern.

### **Nachhaltige Gastronomie im HCC**

Nach einem mehrjährigen Konzeptentwicklungs- und Abwägungsprozess ist im HCC seit dem 01.01.2013, zusätzlich zu den bis dahin bereits umfangreich umgesetzten Maßnahmen, ein nachhaltiges Gastronomiekonzept realisiert worden. Das Gastronomiekonzept basiert auf einer geteilten Struktur innerhalb der gastronomischen Angebote. Im Bereich HCC Bankett wird für alle Veranstaltungen des Hauses eine regionale, saisonale und nachhaltige Gastronomie angeboten. Das Restaurant im HCC wird parallel unter dem Motto „Das Grüne am Stadtpark“ als nachhaltiges Restaurant mit saisonaler und regionaler Ausrichtung unter Einbeziehung von dementsprechenden Bio-Komponenten geführt. Gleichzeitig ist es als Ausbildungsrestaurant für die Lernberufe Koch und Restaurantfachleute organisiert.

Kurz gefasst bedeutet dies: im HCC gibt es für sämtliche gastronomische Angebote vier Saisonzeiträume (Frühling, Sommer und Herbst und Winter). Innerhalb dieser Zeiträume werden alle Angebote an den in den jeweiligen Jahreszeiten vorhandenen Produkten orientiert und fast ausschließlich von regionalen Lieferanten bezogen. Im Bio-Restaurant wird eine zertifizierte Bioküche angeboten, die diesbezüglich höchsten Qualitätsstandards genügt.

Die vorstehende Konzeption ist das Ergebnis einer umfangreichen Bewertung der Fragestellungen, die sich im Zusammenhang mit nachhaltiger Bio-Gastronomie ergeben. Nachfolgendes Chart dokumentiert hierbei die vielfachen Zielkonflikte und zu bedenkenden Fragestellungen.



## Nachhaltigkeit als USP und Instrument des Marketings und die damit verbundenen Wirkungen



Im Laufe der zwischenzeitlich vergangenen fast 10 Jahre ist im HCC mit der Umsetzung des Themas Nachhaltigkeit ein ganzheitliches Kosten- und Qualitätsmanagement mit Langzeitwirkung entstanden.

Die hier erzielten Effekte haben inzwischen neben den nachweisbaren Effekten im Bereich Kostenmanagement, Organisations- und Effizienzsteigerung sowie Team-Building auch ein eigenständiges Erscheinungsbild des HCC als einem besonderen Kongress- und Veranstaltungszentrum bewirkt. Im Marketing nennt man eine solche Entwicklung USP (Unique Selling Proposition). Der erfolgreichen Umsetzung dieses Marketingziels werden üblicherweise in Unternehmen erhebliche Budgetansätze sowie personelle Ressourcen zugeordnet. Im HCC ist dieses Ziel als integrierter Teil des Nachhaltigkeitskonzepts mit hoher Glaubwürdigkeit quasi ganz nebenbei entstanden. Dies lediglich unterstützt durch ein gezieltes Kommunizieren und die Bereitschaft Erfolge selbstbewusst als Geschichten zu erzählen.

Hierbei ist besonders das Thema Qualitätsmanagement eine Entwicklung, die in der Intensität und in dem eingetretenen Umfang beim Start der Konzeptumsetzung so nicht erwartet wurde. Allein durch die Schaffung von Bewusstsein im Bereich der ökologischen und sozialen Fragestellungen hat sich an vielen Stellen eine Veränderung des Miteinanders ergeben. Gleichzeitig ist zu beobachten, dass auch skeptische Beteiligte dem Thema näher treten, wenn die nachweislichen ökonomischen Effekte dokumentiert belegbar sind.

Im Hinblick auf Veranstalter und Besucher ist ebenfalls festzustellen, dass die Quote derer, die aus Überzeugung Angebote dieser Art wahrnehmen, wächst. Gleichzeitig nimmt mit dem „Erzählen der Geschichte“ auch der Teil zu, der die Dinge, die quasi ohne Kosten und Aufwand vom HCC vorgehalten werden, gerne als zusätzlichen „Wohlfühlfaktor“ annimmt und zunehmend positiv bewertet.

## **Ausblick**

Für das HCC ist das Thema Nachhaltigkeit inzwischen ein zentraler Bestandteil der Unternehmensleitzielen und des innerbetrieblichen Kosten- und Qualitätsmanagements. Gesamtgesellschaftlich ist sicherlich unstrittig, dass Nachhaltigkeit in der Mitte der Gesellschaft angekommen ist und aufgrund vielfacher Sachzwänge auch eine Kernfrage der gesellschaftlichen Entwicklung der nächsten Jahrzehnte sein wird. Nachhaltigkeit ist zwischenzeitlich eindeutig weder Modeerscheinung noch kurzlebiger Trend. Dies wird sich zukünftig eher noch verstärken als abschwächen.

Insofern macht es Sinn, das Thema produktiv zu besetzen. Genau diese produktive Besetzung war von Anfang an die Grundidee der Nachhaltigkeitskonzeption des HCC. Dies immer verbunden mit sehr handfesten, klar beschreibbaren und transparenten Einzelmaßnahmen. Hierbei auch immer verbunden mit der Prämisse, dass Inhalt vor Verpackung geht. Das Schlagwort, das hier im Nachhaltigkeitsumfeld zu Recht oft auch mit entsprechender Kritik geäußert wird, ist „Greenwashing“. Wenn man Nachhaltigkeit verspricht, muss man Inhalte liefern.

Und so wird auch die zukünftige Entwicklung im HCC aussehen: Handfest, praktisch und pragmatisch.

### Einige kleine Beispiele, die auch dies wieder plastisch dokumentieren sollen:

- Im Bereich nachhaltige Gastronomie ist 2013 auf der Terrasse im Außenbereich des Kongresszentrums ein fast 100 m<sup>2</sup> großer Kräutergarten angelegt worden, in dem für unser Bio-Restaurant viele verschiedene Kräuter sowie u.a. auch Tomaten als frische Zutaten gezüchtet werden.
- Anfang 2015 ist in Kooperation mit einer biozertifizierten Imkerin mit 16 Bienenvölkern eine eigene Biohonig-Produktion des HCC entstanden. Dieser Honig kann im HCC-Shop „Von uns für Daheim“ direkt im Parkrestaurant erworben werden.
- Die jährliche Weihnachtsdekoration des HCC wird schon seit einigen Jahren nicht mehr mit den üblichen Weihnachtsbäumen, die jährlich abgeholzt werden müssen, ausgestaltet, sondern es werden weihnachtliche Dekorationen aus Altmaterial konstruiert.

Zusätzlich werden Tannenbäume, Kerzen, Weihnachts- und Schneemänner usw. aus FSC-zertifiziertem Holz hergestellt, verwendet werden Farben mit dem Siegel „Blauer Engel“. Beteiligt an der Herstellung sind die HCC-eigenen Tischler und Maler, sowie Kinder aus der Grund- und Inklusionsschule Grasdorf bei Hannover.

- Anfang 2015 wurde im Bereich der großen Anliefer- und Logistikfläche des HCC ein eigenes Mehlschwalbenhaus für die streng geschützte Vogelart mit bis zu 60 künstlichen Nestern eröffnet. Hintergrund für die Errichtung des Schwalbenhauses war unter anderem das vor wenigen Jahren errichtete Parkhaus am HCC. Durch die geschaffene Gebäudestruktur wurde ein nicht unerheblicher Teil von Freifläche bebaut, was ein Mangel an Nistmaterial und Nistmöglichkeiten zur Folge hatte. Das jetzt geschaffene Schwalbenhaus steht inmitten des Geländes, welches mit unverdichtetem Material ausreichend Nistmaterial anbieten kann.
- Der in 2015/16 renovierte Kuppelsaal verfügt nun über eine Audio-Induktionsanlage. Moderne Technik ermöglicht es Menschen, die digitale Hörgeräte nutzen oder mit Cochlea-Implantaten versorgt sind, Sprache und Musik drahtlos und störungsfrei zu empfangen. Auf rund 600 Sitzplätzen kann dieser Service genutzt werden. Das HCC gehört hiermit zu den am besten versorgten Konzertsälen mit perfekten Rahmenbedingungen für Hörgeschädigte.
- Im Rahmen der Fortschreibung der gastronomischen Konzeption werden zukünftig besondere Bezugskomponenten im Bereich regional verbunden mit dem Aspekt gesellschaftlichem Bewusstsein. So wird im Restaurant des HCC seit 2017 ein Teil des Kuchensortiments von der Backstube des Annastifts gestellt.
- Das Restaurant im HCC hat sich als Ausbildungsbereich gut etabliert. Die Auszubildenden lernen den Umgang mit Bio-Lebensmitteln sowie deren à-la-carte-Verarbeitung, was bedeutet: Zubereitung punktgenau, frisch, schnell.
- Mitte 2015 hat im HCC der Prototyp einer für den Fernwärmebetrieb optimierten Absorptionskälteanlage nach einem knappen Jahr Probetrieb den Normalbetrieb aufgenommen. Mit Hilfe dieser neuen Anlage kann durch Fernwärme noch effizienter bei Sommerhitze gekühlt und im Winter geheizt werden. Die Inbetriebnahme „Hummel“ erfolgte im Rahmen eines deutschlandweit einmaligen Pilotprojektes der BMWi-Forschungsinitiative EnEFF in Kooperation mit der TU Berlin. Das HCC sowie enercity Hannover als Energielieferant des HCC sind die einzigen Projektpartner in Niedersachsen. Damit ist ein weiterer Baustein im HCC zur Optimierung der energetischen Nachhaltigkeit erfolgreich platziert worden.
- In der mittelfristigen Entwicklung wird dem Thema „Compliance“ innerhalb des Themenbereichs CSR eine besondere Bedeutung zukommen, da die Fragestellungen im Bereich Transparenz und Korruptionsprävention zunehmend als wichtiger Teilbereich verstanden werden und in der Gesamtgesellschaft angekommen sind. Das HCC wird hier gezielt Themen wie „Open-Book“ verbunden mit entsprechenden Kommunikationsstrategien noch intensiver als bisher gemäß der dafür vorgegebenen Standards weiter entwickeln und fördern.

Beispiele und Konzeptansätze bzw. Planungen dieser Art zeigen aus unserer Sicht viel besser und vor allem glaubwürdiger als ausschließlich theoretische Beschreibungen, dass Nachhaltigkeit im positiven Sinne zum einen ein dauerhafter Lern- und Entwicklungsprozess ist, zum anderen aber auch eine kontinuierliche Fortschreibung und Beobachtung aller Produktbereiche und Angebote des Hauses fordert und verursacht.

Und wenn das dann alles von einer breiten Mehrheit der Belegschaft mitgetragen wird und auch positive Wahrnehmung in der Öffentlichkeit erfährt, dann macht Nachhaltigkeit in jeder Hinsicht Spaß.

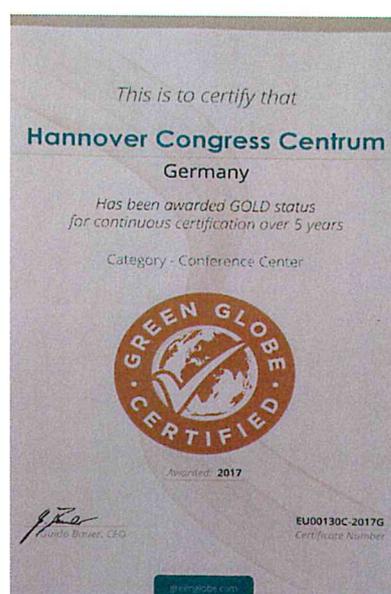
Wenn zudem noch Auszeichnungen wie „Green Globe Award“ und „Meeting Experts Green Award“ unsere Erfolge krönen, sind dies für uns Bestätigungen, dass unser bisher eingeschlagener Weg hin zu einem Veranstaltungsdienstleister, der sein Energie-Management nahe ans Maximum optimiert hat und möglichst umweltschonende Energie bezieht und diese nachhaltig und verantwortungsvoll nutzt, der Richtige ist.

Green Globe vereint Mitglieder aus 90 Nationen weltweit 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.

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.



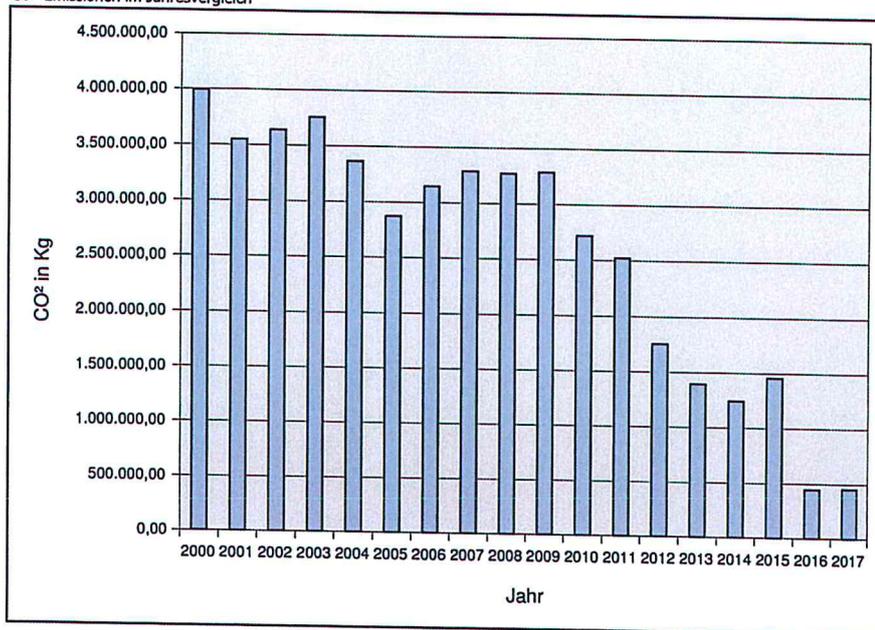
# CO<sub>2</sub> Emissionen aus Verbrauch

Stand **31.05.2018**

Zeitraum : **01. bis 12. jeden Jahres**

- Fernwärme   
  Strom   
  Gas   
  Nahkälte

CO<sub>2</sub> Emissionen im Jahresvergleich



Jahr	kWh	CO <sub>2</sub> in kg	CO <sub>2</sub> 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

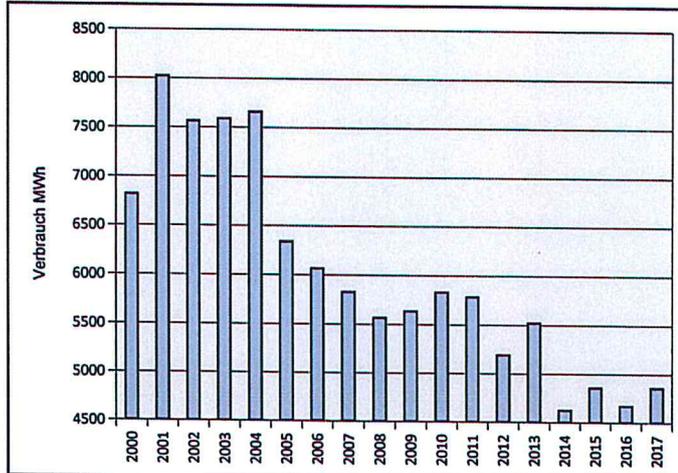
Verfasser Stratmann, Axel Gebäudemanagement HCC, OE 83.42

# Fernwärme Verbrauch

Stand | 20.02.2018

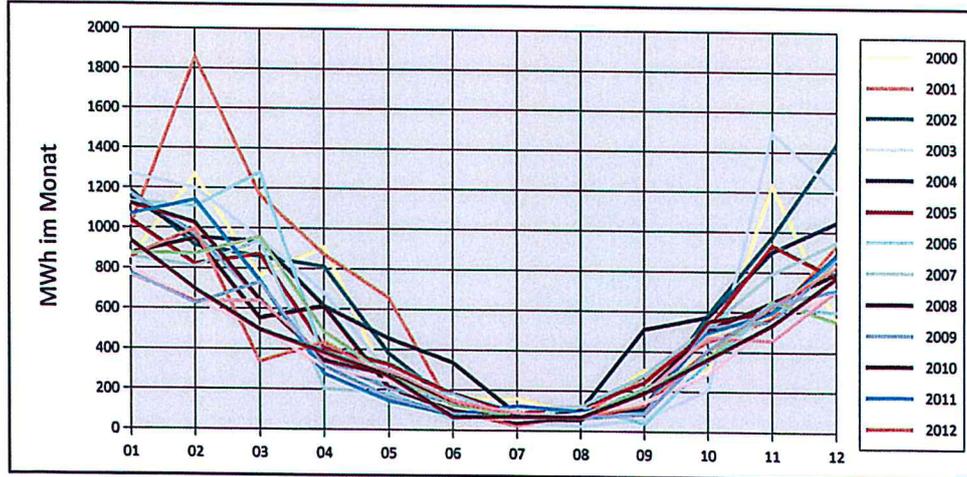
Zeitraum : | 01. bis 12. jeden Jahres

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

