

## MANAGEMENTSYSTEME

### Compliance in der Hotelbranche: Bisher noch nicht alle Hotels EDL-G-konform

**Die Übergangsfristen des EDL-G, das im Frühjahr 2015 in Kraft trat, sind längst verstrichen – im Sinne des Gesetzes ist es bereits Pflicht, aktiv zu sein. Die Hotellerie scheint hiervon bislang jedoch größtenteils wenig beeindruckt.**

Im Sinne des EDL-G müssen sich alle Hotels mit dem Thema Energie auseinandersetzen, die laut EU-Definition als große Unternehmen zählen – also alle Nicht-KMU. Das heißt, dass mindestens alle Hotels betroffen sind, die mehr als 250 Mitarbeiter haben ODER bei denen der Jahresumsatz über 50 Mio. € und die Jahresbilanzsumme mehr als 43 Mio. € betragen.

Auch wenn viele der ca. [44.000 Betriebe](#) des Beherbergungsgewerbes in Deutschland mittelständisch organisiert sind, gibt es noch genügend größere Hotels, Zusammenschlüsse bzw. Hotelketten, die dem EDL-G unterliegen. Auch Hotels, die erst nach 2015 die KMU-Grenzen überschritten haben, sind verpflichtet, das Handhaben von Energiethemen systematisch anzugehen. Deshalb empfiehlt es sich auch für solche Beherbergungsbetriebe, die gegenwärtig noch knapp unter der EU-Definition liegen, frühzeitig aktiv zu werden.

Konformität mit dem EDL-G besteht, wenn ein Energiemanagementsystem (EnMS) nach [DIN EN ISO 50001](#) oder [EMAS](#) eingeführt und zertifiziert bzw. validiert wurde. Die Zertifizierung/Validierung gilt als Nachweis, der jederzeit vom Bundesamt für Ausfuhrkontrolle BAFA (BAFA) von den betroffenen Unternehmen verlangt werden kann. Eben dies geschah verstärkt in den letzten Monaten: das BAFA forderte diverse Unternehmen dazu auf, einen Konformitätsnachweis vorzulegen. Auch Betriebe, die kurz unter den Schwellenwerten der EU-Definition lagen, wurden überprüft.

Kann kein Nachweis vorgelegt werden, sind zunächst Bußgelder von bis zu 50.000€ zu entrichten. Im zweiten Schritt wird eine kurze Frist zur Nachbesserung der „Compliance-Verletzung“ gewährt. Dies bedeutet, dass gegebenenfalls sehr schnell ein vollständiges Energiemanagementsystem aufgebaut und ein Audit organisiert werden muss. So kommen zu dem Bußgeld noch zusätzliche Kosten durch personelle Engpässe und kurzfristiges Aufstocken von Ressourcen dazu.

Das Einführen und Zertifizieren eines EnMS oder EMAS muss nicht kompliziert sein und lohnt nicht nur im Hinblick auf die Compliance. Durch einen systematischen Umgang mit dem Thema Energie lassen sich erfahrungsgemäß schon durch geringe Investitionen große Effekte und Einsparungsmaßnahmen erreichen. Allein durch ein geschärftes Bewusstsein der Geschäftsführung, der Energieverantwortlichen und Mitarbeiter für energetische Abläufe und „Stromfresser“ lässt sich oft bares Geld sparen.

Smarte Softwarelösungen helfen, die alltäglichen Aufgaben umzusetzen: Erfassen, Überwachen, Planen und Bewerten mit nur einem Tool erleichtert das Verwalten von Energiedaten und Informationen. Ein solches Tool, speziell für die Hotelbranche, stellen wir auf unserem [Exzellenznetzwerk Energiemanagement 2018](#) vor. Wenn Sie sich bis zum 30. April 2018 [anmelden](#), profitieren Sie von unserem Early Bird-Rabatt.

Beherbergungsbetriebe, die als Nicht-KMU gelten, sollten die Situation nicht weiter ausreizen und auf den Brief des BAFA warten: Werden Sie jetzt aktiv!

Fragen zum Thema beantwortet Ihnen gerne Frau [Juliane Zimmermann](#), Tel.: +49 30 2332021-26.

### Wie hoch sind Cyber-Risiken im Maschinen- und Anlagenbau?

**Wenn die IT in der Produktion gehackt wird, kann es teuer werden. Eine Umfrage des Branchenverbandes der Maschinenbauer VDMA macht deutlich: Viele deutsche Maschinenbauer sind noch nicht ausreichend gegen Cyberangriffe abgesichert.**

Wie aus der [Umfrage des Verbandes Deutscher Maschinen- und Anlagenbau \(VDMA\)](#) hervorgeht, arbeitet etwa die Hälfte der Unternehmen mit einem veralteten Schutz vor Cyberangriffen aus dem Netz. Und das, obwohl die Branche ein besonders lohnendes Ziel für Cyberkriminelle ist, nicht nur was Know-how, neue Entwicklungen und geistiges Eigentum angeht – Stichwort Industriespionage.

Im Maschinenbau werden Industrie 4.0-Lösungen allgemein als Kernaufgabe angesehen und das größte Schadenspotenzial birgt nach Einschätzung der befragten Unternehmen der Verlust von vertraulichen Firmendaten und personenbezogenen Informationen – Thema [Datenschutz](#) (EU-DSGVO). Befürchtet werden aber auch Betriebsunterbrechungen, und diese sind aus Sicht der Firmen noch gefährlicher als ein Reputationsschaden.

#### **Compliance und finanzielle Schäden – was tun?**

Erinnert sei in diesem Zusammenhang an „Stuxnet“: Der Virus infizierte 2010 weltweit Kontroll- und Steuerungsanlagen und richtete immensen Schaden an. Wenn Firmendaten abfließen oder die Produktion stoppt lässt sich dieser Schaden für eine einzelne Attacke auf ein Unternehmen nur schwer beziffern. In die Haftung können die Unternehmen jedoch geraten, wenn sich Kriminelle bei der Attacke Zugang zu sensiblen Daten von Kunden oder personenbezogene Daten Dritter verschaffen – mit der ab dem 25. Mai 2018 geltenden EU-DSGVO, werden diese Fragen rechtlich geregelt. Den Schaden durch Cyberattacken schätzen 60 Prozent der Unternehmen auf 500.000 bis 1.000.000 Euro – wobei man auch Folgekosten durch z.B. Vertragsstrafen wegen verspäteter Auslieferungen an Kunden, Rechtsberatungskosten und andere Schadenersatzansprüche bedenken sollte.

Große Angriffsfläche bieten vor allem die sog. Verwaltungsnetzwerke, z.B. E-Mail-Accounts und die Produktions-IT. Dennoch fehlen sogar hier oft die einfachsten Schutzmechanismen. In der vernetzten Produktion ist es daher dringend notwendig, beispielweise über die Steuerungssoftware einer Anlage zu regeln, welche Personen oder Geräte überhaupt zugriffsberechtigt sind. Zudem muss die Datenübertragung grundsätzlich verschlüsselt erfolgen. Unternehmen sollten schnellstmöglich intern die Verantwortlichkeiten klären und für das Thema Cyber Security sensibilisieren: Scheu vor der Herausforderung ist hier fehl am Platz.

#### **GUTcert als kompetenter Partner rund um ISO 27001, DSGVO & Co.**

Ein Informationssicherheitsmanagementsystem (ISMS) ist ein gutes Instrument der Prävention: Entsprechend viele Ansätze, wie ein wirksames ISMS zu integrieren ist, gibt es auch – international anerkannt ist jedoch nur die ISO 27001.

Ein ISMS ist kein Programm, das man einschalten kann, oder ein Prozess den man einmal im Jahr durchläuft. Vielmehr ist es allgegenwärtiger Begleiter jedes Prozesses im Unternehmen. Alle Mitarbeiter, angefangen beim Pförtner bis hin zum Geschäftsführer sind hier gefragt. Oft sind dafür Schulungen erforderlich – unsere GUTcert Akademie bietet verschiedene [Seminare](#) zum Thema IT-Sicherheit an. Die GUTcert hat zudem einen kostenlosen [eLearning-Kurs](#) zur IT-Sicherheit entwickelt. Im Anschluss an die ca. 20-minütige Schulung können Sie sich über die GUTcert Website eine Teilnahmebestätigung zusenden lassen. Durch zeitliche und räumliche Flexibilität ist die Schulung ideal für alle Mitarbeiter.

Fragen rund um das brisante Thema Informationssicherheit beantwortet Herr [Marcel Däfler](#), Tel.: +49 30 2332021-79.

Auskünfte zur DSGVO gibt Ihnen gerne Herr [Nico Behrendt](#), Tel.: +49 30 2332021-81.

## IT-Sicherheit Wasser/Abwasser - Nachweisfrist endet am 3. Mai

**Letzte Termine für die Prüfung: Kommunale Trinkwasser- und Abwasserentsorger, die unter die IT-Sicherheitsgesetzgebung fallen, müssen bis zum 3. Mai 2018 einen Sicherheitsstandard erarbeitet haben.**

Der [B3S Wasser / Abwasser](#) wurde als Branchenstandard durch das Bundesamt für Sicherheit in der Informationstechnik (BSI) [anerkannt](#). Der geforderte Sicherheitsstandard muss dem Stand der Technik genügen und gegenüber dem BSI alle zwei Jahre dokumentiert werden.

Auch kleinere Unternehmen unterliegen dem BS3 – jedoch nicht aufgrund der IT-Sicherheitsgesetzgebung sondern wegen der Standards der Regelgeber, denn der B3S bekommt über das DVGW-Merkblatt den Status allgemein anerkannter Regeln der Technik. Der Branchenstandard besteht aus dem Merkblatt [DVGW W 1060](#) bzw. [DWA-M 1060](#) „IT-Sicherheit – Branchenstandard Wasser/Abwasser“ und einer Web-Applikation, dem „IT-Sicherheitsleitfaden“. Mit seiner Hilfe können Wasserver- und Abwasserentsorgungsunternehmen ermitteln, welche Sicherheitsmaßnahmen einzuführen sind, um ihre IT-Infrastruktur gemäß dem aktuellen Stand der Technik zu schützen.

### **Es können jetzt noch Termine vereinbart werden!**

Die GUTcert bietet die Prüfung des B3S Wasser/Abwasser nach §8a (3) BSIG an, für betroffene [KRITIS](#)-Betreiber sind noch letzte Termine frei.

Fragen zum Thema beantwortet Ihnen gerne Herr [Marcel Däfler](#), Tel.: +49 30 2332021-79.

## GUTcert Tagung IT-Sicherheit im Gesundheitswesen

**IT-Sicherheit (KRITIS) und EU-Datenschutz-Grundverordnung (EU-DSGVO) - was kommt auf das Gesundheitswesen zu? Antworten gibt es am 10. September 2018 in Berlin**

Attacken auf kritische Infrastrukturen (KRITIS) sind leider längst Realität – nicht nur per Ransomware wie WannaCry sondern auch ganz gezielt auf Einrichtungen und Sektoren wie die Krankenhaus-IT.

So gilt ab Mai 2018 für alle die neue EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO), in der auch Gesundheitsdaten von Patienten eine besondere Stellung einnehmen. Bis zum 30. Juni 2019 haben zudem die Betreiber der so genannten Kritischen Infrastrukturen ([KRITIS](#)) im Gesundheitswesen noch

Zeit, die Einführung eines [Informationssicherheitsmanagements](#) (ISMS) nach [ISO 27001](#) bzw. eines etwaigen B3S (Branchenspezifischer Standard) zu realisieren. Betroffen sind u.a. Krankenhäuser, Pflegeheime, Apotheken, Arzneimittelhersteller oder medizinische Labore.

Mit der GUTcert Tagung am 10. September widmen wir uns dem großen Themenkomplex "IT-Sicherheit im Gesundheitswesen" mit Experten aus der Praxis. Es werden Empfehlungen für Schnittstellen und Synergien zwischen dem Datenschutz- und Informationssicherheitsmanagement aufgezeigt.

Mehr zu Referenten, Themen und Programmablauf erfahren Sie in den kommenden Ausgaben unseres Newsletters und auf den Seiten der GUTcert Akademie. Anmeldungen werden ab dem 24. April 2018 möglich sein.

Fragen zum Thema beantwortet Ihnen gerne Frau [Juliane Zimmermann](#), Tel.: +49 30 2332021-26.

## Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkKS) informiert zu Datenschutzzertifikaten

**Die DAkKS stellt klar: Vor dem 25. Mai 2018 ist keine gültige Zertifizierung nach der EU-DSGVO möglich. Die europäische Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO) sieht auch Regelungen zu datenschutzspezifischen Zertifizierungsverfahren vor.**

In einem aktuellen amtlichen [Hinweis](#) informiert die DAkKS zu zentralen Aussagen der Verordnung zum Thema Zertifizierung und Akkreditierung nach der EU-DSGVO. So geht daraus u.a. hervor, dass vor dem 25. Mai 2018 keine gültigen Zertifizierungen nach der EU-DSGVO möglich sind.

Eine Zertifizierung nach der EU-DSGVO durch akkreditierte Zertifizierungsstellen setzt gemäß Art. 42 Abs. 5 EU-DSGVO voraus, dass die zuständigen Bundes- oder Landesdatenschutzbehörden oder der Europäische Datenschutzausschuss gemäß Art. 63 EU-DSGVO die Kriterien für die Zertifizierung genehmigt haben – also das Zertifizierungsprogramm im Sinne der ISO/IEC 17065 i.V.m. ISO/IEC 17067. Nachdem die DAkKS ein Zertifizierungsprogramm geprüft und die Akkreditierungsfähigkeit erfolgreich festgestellt hat, läuft das Genehmigungsverfahren durch die zuständigen Bundes- oder Landesdatenschutzbehörden.

Noch sind die dazu notwendigen Verfahren nicht zwischen Datenschutzaufsichtsbehörden in Bund und Ländern und der DAkKS abgestimmt: Nach Aussage der DAkKS kann das Verfahren frühestens zum 25. Mai 2018 bereitgestellt werden. Vorher ist es zudem nicht möglich, dass sich der Europäische Datenschutzausschuss gemäß Art. 43 Abs. 6 Satz 3 EU-DSGVO i.V.m. Art. 64 Abs. 1 lit.c) EU-DSGVO i.V.m. Art.70 Abs. 1 lit. o) EU-DSGVO damit befasst.

### **Mit Blick auf Datenschutzzertifikate gilt:**

Zertifikate, die Konformität mit den Anforderungen der EU-DSGVO bestätigen, dürfen nach Aussage der DAkKS nicht vor dem 25. Mai 2018 ausgestellt werden. Die GUTcert ist in der Arbeitsgruppe für das Zertifizierungsprogramm aktiv und führt nicht akkreditierte Datenschutzaudits durch.

Eine Schulung zum [Datenschutzbeauftragten](#) nach EU-DSGVO und BDSG bietet die GUTcert Akademie an. Das Seminar vermittelt die rechtlichen Vorgaben und deren praktische Umsetzung in der betrieblichen Organisation.

Fragen zum Thema beantwortet Ihnen gerne Herr [Nico Behrendt](#), Tel: +49 30 2332021-81.

## Typische Probleme in der Lebensmittelindustrie – Managementsysteme als Lösungsansatz

**Die Lebensmittelindustrie steht unter starkem Konkurrenzdruck und ist immer im Fokus der Öffentlichkeit. Managementsysteme können helfen, die vielfältigen Herausforderungen zu meistern.**

Alle wollen essen: am liebsten lecker und gesund – vorzugsweise in Bio-Qualität und verantwortungsbewusst, also rundum „nachhaltig“ – aber trotzdem natürlich möglichst kostengünstig.

Solche Anforderungen stellen Lebensmittelbetriebe täglich aufs Neue vor die Herausforderung, die sprichwörtliche „eierlegende Wollmilchsau“ zu kreieren und trotz hoher Qualitätsansprüche zum Dumpingpreis zu vermarkten.

Ob und wie das zu schaffen ist, lässt sich nicht pauschal klären. Es gilt vielmehr, die einzelnen Anforderungen zu betrachten und anschließend zu versuchen, diese zu harmonisieren.

### Lecker

Die subjektivste und wahrscheinlich herausforderndste Anforderung erscheint auf den ersten Blick nur schwer mit einem Managementansatz erfüllbar zu sein. Denn jeder Betrieb hat seine eigene Zielgruppe und sein Produktsortiment entsprechend aufgestellt.



Was jedoch sichergestellt werden kann und sollte ist, dass ein Produkt immer gleich schmeckt. Die Gründe für Geschmacksabweichungen können vielfältig sein: Ein Lieferant steckt in Schwierigkeiten, bei der Verarbeitung wurden Zutaten verwechselt, eine Maschine ist defekt etc. Mit Stichprobenprüfungen von der Rohware bis hin zum fertigen Produkt sichert ein zielgerichtetes [Qualitätsmanagement nach ISO 9001](#) inkl. Qualitätssicherung ab, dass der Konsument ein Produkt erhält, das jederzeit dem von ihm erwarteten Geschmacksmuster entspricht.

### Gesund

Der Faktor Gesundheit hat sich für Konsumenten heute zum entscheidenden Kaufkriterium entwickelt. So bieten selbst Fast-Food-Ketten neben dem klassischen Burger nun auch frische Salate und Obst an. Das Sortiment allein aber macht nicht den Erfolg, wie das Beispiel einer Fast-Food-Kette zeigt, die mehrere Filialen temporär schließen musste: Aufgrund mangelhafter hygienischer Zustände war das gesunde Zubereiten der Gerichte dort nicht möglich. Umsatzeinbrüche, auch in nicht betroffenen Filialen, waren die Folge.



Stetig steigender Kostendruck auf die Nahrungsmittelhersteller und -vertreiber führt in letzter Zeit vermehrt zu Lebensmittelskandalen, die, oft durch aufmerksame Verbraucher aufgedeckt, medial sofort geahndet werden. So kam es in den letzten Jahren oft zu über 1000 Vorfällen jährlich. (Quelle: [Robert-Koch-Institut](#))

Was aber tun? Beim Vermeiden von z.B. Salmonellen in Mayonnaise oder Fremdkörpern in der Wurst helfen gut durchdachte und gelebte [HACCP-Konzepte](#). Lebensmittelsicherheitssysteme nach [ISO 22000](#) oder [FSSC 22000](#) gehen sogar über den HACCP-Ansatz hinaus und stellen Instrumente zur

Verfügung, um eine stetige Verbesserung der Lebensmittelsicherheit herbeizuführen und dabei die Interessen aller Stakeholder zu berücksichtigen. Gegenüber anderen Systemen auf dem Markt, wie z.B. dem IFS-Standard, haben sie zudem den Vorteil, dass größerer Spielraum für eine individuelle Umsetzung gegeben wird. FSSC 22000 (anerkannt durch die Global Food Safety Initiative (GFSI)) und die ISO 22000 enthalten darüber hinaus viele Elemente aus dem Qualitätsmanagementsystem nach ISO 9001, wodurch Doppelzertifizierungen vermieden werden.

Die ISO 22000 wird momentan revidiert und an die gestiegenen Anforderungen an Lieferketten und Lebensmittelprodukte angepasst. In diesem Zuge wird die in anderen ISO-Systemen bereits etablierte High-Level-Structure (HLS) integriert, was die Kombination mit anderen ISO-Standards erheblich erleichtern wird.

### **Kostengünstig**

Das Rinderfilet in Bio-Qualität und aus artgerechter Haltung bedingt höhere Produktionskosten, die sich wiederum beim Verbraucher preislich deutlich niederschlagen: Dem deutschen „Sparfuchs“ gefällt das nicht. Werden Fleischpreise aber zu niedrig gehalten, bedeutet das in einer Industrie, in der ohnehin schon mit sehr niedrigen Deckungsbeiträgen gearbeitet wird, für so manches Unternehmen schnell das Ende.

Aus diesem Grund ist es wichtig, tief in die eigenen Prozesse einzusteigen und zu analysieren, wo sich Kosten reduzieren lassen: ein ganz typischer Ansatz bei jedem Managementsystem. Ein schlankes [Energiemanagementsystem nach ISO 50001](#) hilft dabei, ungenutzte Energieeinsparpotentiale zu identifizieren, Maßnahmen zu ergreifen und auf lange Sicht Kosten zu reduzieren.



Festgelegte Termine und Verantwortliche, die geplante Maßnahmen von der Planung bis zur Realisierung begleiten, sorgen dafür, dass keine Idee verloren geht. Die Hauptverbraucher werden systematisch identifiziert. So wird verhindert, dass sich das Energiemanagement auf „Alibimaßnahmen“ (LED-Beleuchtung oder richtiges Dimensionieren von Kompressoren) beschränkt. Während z.B. Kühlhäuser auf eine ausreichende Dämmung der Gebäudehülle und Schnellauftore achten sollten, steht für den Abfüllbetrieb von Suppenkonserven eher der effiziente Reindampferzeuger für Sterilisation und Haltbarmachung im Fokus.

[Ein Qualitätsmanagement](#) nach ISO 9001 beleuchtet die Prozesse von der Produktionsseite. Es werden realistische Ziele und Pläne festgelegt, die sicherstellen, dass die Produktion mit ausreichend Personal ausgestattet ist. Auch hier gilt: „so viel wie nötig, so wenig wie möglich“, um Ausgaben gering zu halten. Effiziente Arbeitsschritte in gut verständlichen Anweisungen sorgen dafür, dass alle Handgriffe sitzen und die Ausschuss- bzw. Abfallquote gering bleibt.

Im Rahmen eines [Umweltmanagements nach ISO 14001 oder EMAS](#) werden die Umweltauswirkungen eines Betriebs betrachtet: Welche Anstrengungen sind zu unternehmen, um die Stakeholder zufrieden zu stellen, was davon ist in welchem Maße effektiv und wo lassen sich ggf. Kosten reduzieren? Ein Beispiel für eine Kostenreduktion kann das Umstellen von Glas- auf Mehrweg PET-Flaschen sein.



Bei längeren Transporten kann ein LKW aufgrund des geringeren Gewichts

53% mehr Mineralwasser transportieren und verbraucht entsprechend weniger Treibstoff. Das spart neben CO<sub>2</sub>-Emissionen auch Kosten. (Quelle: BVE - Klima und Umweltschutz in der Ernährungsindustrie, März 2009, S. 17)

### Sicher

Wem vergeht nicht der Appetit, wenn er weiß, dass das Essen auf dem Teller unter widrigen Arbeitsbedingungen hergestellt wurde? In der Lebensmittelindustrie braucht man Kälte, Hitze, scharfe Messer und schwere Maschinen – alles potentielle Gefahrenquellen, die es zu minimieren gilt. 2016 kam es im Ernährungs- und Gastgewerbe zu 78.917 meldepflichtigen Unfällen (Quelle: [Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe](#)). Ein [Arbeits sicherheitsmanagementsystem nach BS OHSAS 18001/ISO45001](#) hilft, die eigenen Mitarbeiter zu schützen und Ausfällen in der Produktion vorzubeugen.

Wie aber schütze ich mein Unternehmen vor Hackerangriffen, Computerviren oder Datendiebstahl? Gravierende IT-Sicherheitslücken entstehen nicht nur durch externe Einflüsse: Häufig verursachen diese auch unwissende oder unvorsichtige Mitarbeiter. Nur mit einem ganzheitlichen Ansatz können sich Unternehmen bestmöglich vor internen und externen Gefahren schützen. Ein Informationssicherheitsmanagementsystem (ISMS) ist hier die richtige Lösung. So gibt es auch viele Ansätze, um ein wirksames ISMS zu integrieren – international anerkannt ist jedoch nur die [ISO 27001](#).



### Nachhaltig und Transparent

Wird bekannt, dass das Palmöl im Schokoriegel nicht aus nachhaltigem Anbau stammt, gerät der Hersteller schnell unter Druck: Umsatzeinbußen und Reputationsschäden können folgen. Mit einer Zertifizierung nach dem [RSPO](#)-Lieferkettensystem für nachhaltiges Palmöl wirken Unternehmen darauf hin, dass auf den Plantagen sogar mehr für Naturschutz und Menschenrechte getan wird, als gesetzlich vorgeschrieben. Auch für in Europa angebaute Pflanzenarten wie Raps, Zuckerrüben oder Getreide gibt es mit dem [REDCert](#) oder [ISCC](#)-Systemen die Möglichkeit, Nachhaltigkeit glaubhaft nachzuweisen.



Das nachhaltige Ausrichten wird für Betriebe der Lebensmittelbranche zunehmend wichtig. Dieser Trend hat verschiedene Ursachen: Neben der EU-Berichtspflicht zu nicht-finanziellen Aspekten können auch Marktbegleiter oder Kunden Motivationstreiber sein. Die CSR-Berichtspflicht verlangt Aussagen zu Arbeitnehmer-, Umwelt- und Sozialbelangen und Angaben zur Achtung der Menschenrechte und Bekämpfung von Korruption und Bestechung. Direkt betroffen sind ‚nur große‘ kapitalmarktorientierte Unternehmen. Da sie sich jedoch über die Beziehungen entlang ihrer gesamten Wertschöpfungskette äußern müssen, verlangen sie zu diesen Themen auch die Aussagen ihrer Zulieferer.



So rückt das Thema der Nachhaltigkeitsberichterstattung der Lebensmittelproduzenten immer mehr in den Fokus. Mit einer [Vorprüfung](#) kann festgestellt werden, welche Daten zu diesem Thema im Unternehmen bereits vorhanden sind und wo noch Informationen zusammengetragen werden müssen, um eine eventuelle „Lücke“ zu einem bestimmten Standard der Berichterstattung zu schließen. Die Praxis zeigt, dass vor allem Verfasser erster Nachhaltigkeitsberichte mit vielen

Unsicherheiten zu kämpfen haben: Sind alle relevanten Themen erfasst? Ist die Datenqualität ausreichend? Wurden die richtigen Datenquellen genutzt? Sicherheit gibt hier eine externe [Validierung](#) des Berichts.

#### **Nur noch mit Managen beschäftigt?**

All diese Anforderungen unter einen Hut zu bringen ist nicht einfach und kostet Zeit. Leichter und auf Dauer zeitsparend geht es mit einem [integrierten Managementsystem \(IMS\)](#). Hier werden alle Managementsysteme sinnvoll mit- und ineinander kombiniert, was Doppelungen vermeidet, konkurrierende Forderungen gar nicht erst aufkommen lässt und die Dokumentation erleichtert.



Da die meisten Managementsysteme seit kurzem nach demselben Prinzip aufgebaut sind und sich entsprechend viele Normpunkte „teilen“, entsteht damit eine Umgebung, die alle Prozesse im Betrieb gleichermaßen unterstützt. Der Harmonisierungsprozess auf die neue High-Level-Structure (HLS) wird derzeit weiter vorangetrieben, um schnellstmöglich alle Managementsysteme zu kompatibilisieren.

#### **Last not least**

Wer noch keine Systeme im Unternehmen eingeführt hat, steht zunächst vor viel Arbeit. Ist die erste Hürde jedoch genommen, greifen Prozesse wirksam wie Zahnräder ineinander und man stellt sich die Frage, wie man vorher ohne Systematik ausgekommen ist: Auf einmal geht vieles schneller und effektiver.

Mit einem IMS können dann durch erhebliche Synergieeffekte auch noch die Zertifizierungskosten deutlich gesenkt werden – den Unternehmen bleibt mehr Zeit für ihr Kerngeschäft: Menschen mit Lebensmitteln zu versorgen. Zudem sind zertifizierte Managementsysteme extrem werbewirksam, sodass man getrost auf das ein oder andere Siegel aus der Privatwirtschaft verzichten kann.

Werden die oben beschriebenen Zertifizierungen kombiniert mit transparenter Kommunikation, etwa einem Nachhaltigkeitsbericht, kann man bereits von Nachhaltiger Entwicklung sprechen – das Unternehmen wird auf ein solides Fundament gestellt, das ein langfristiges Wachstum ermöglicht.

Die Mitarbeiter der GUTcert unterstützen Kunden und solche, die es werden möchten, dabei, den für sie sinnvollen Zertifizierungs- und Kontrollmix zu finden. Den Dingen auf den Grund gehen können Wissensdurstige in der GUTcert [Akademie](#), die zu den in diesem Artikel angesprochenen Themen regelmäßig Schulungen durchführt.

Fragen und Anmerkungen richten Sie gerne an [Thomas Möser](#), Tel.: +49 30 2332021-49.

## **ENERGIEDIENSTLEISTUNGEN**

### **ISO 50003 – Erfahrungen aus der Gips-Industrie**

#### **Die ersten Rezertifizierungen nach ISO 50001 in Verbindung mit der Akkreditierungsnorm ISO 50003 sind gelaufen – kurzer Praxisbericht des Branchenvertreters Knauf Gips KG**

Seit Herbst 2017 greift im Rahmen der Akkreditierung für Energiemanagementsysteme (EnMS) nach ISO 50001 die neue Akkreditierungsnorm ISO 50003. Sie regelt die Anforderungen an



Zertifizierungsgesellschaften, beeinflusst jedoch indirekt auch die zertifizierten Unternehmen, u.a. durch das Ermitteln der Auditdauer und verifizierbare Nachweise zur fortlaufenden Leistungsverbesserung, z.B. anhand belastbarer Kennzahlen (siehe auch [Whitepaper ISO 50001](#)).

Beim Energieeffizienznetzwerk „bbs effizient“ des Bundesverbands Baustoffe - Steine und Erden e.V. wurden die Auswirkungen der Akkreditierungsnorm ISO 50003 auf die Zertifizierung nach ISO 50001 kontrovers diskutiert. Die Knauf Gips KG hat Anfang des Jahres die Rezertifizierung bestanden – und zeigt damit, dass sie den erhöhten Anforderungen der Nachweisführung entspricht. *„Grundsätzlich bieten die neuen Anforderungen einen Anlass, die Energieeffizienzprojekte im Unternehmen auf ihre tatsächliche Wirksamkeit zu prüfen. Der Druck bezüglich einer aussagekräftigen Erfolgskontrolle und belastbarer Kennzahlen ist deutlich erhöht. Damit einher geht auch die Frage nach der richtigen Dokumentation. Die Fragen unseres Auditors, Herrn Dr. Winkelmann, helfen uns sehr, in dieser Hinsicht Potenziale aufzudecken und die Belastbarkeit der Kennzahlen zu prüfen“* so Dr. Wintrich, Leiter Prozessoptimierung und Energiemanagement der Knauf Gruppe.

Besonders in energieintensiven Branchen, für die die Umsetzung von Energieeinsparungen in den Produktionsprozessen schon immer ein entscheidender Faktor für die Wirtschaftlichkeit einer Anlage darstellte, ist es nicht immer leicht, die energetische Leistung bzw. den Nutzungsgrad weiter zu verbessern. Energieintensive Prozesse, wie das Kalzinieren oder Trocknen, können durch branchenspezifische Maßnahmen, wie etwa die strompreisabhängige [Flexibilisierung](#) der Produktion optimiert werden. So kann auch das Optimieren der Prozesssteuerung hilfreich sein, z.B. durch Anpassen der Wärmeströme in der Trocknung oder dynamisches und automatisiertes Dosieren möglicher Additive zur Erhöhung des Nutzungsgrades. Kleine Einsparpotenziale können oftmals in den Querschnittstechnologien (Druckluft, Beleuchtung,...) ermittelt werden. Bottom-up-Ansätze und Aktionspläne helfen, dass in der Nachweisführung auch diese kleineren Energieeffizienzmaßnahmen nicht im großen Ganzen verschwinden.

Fragen zum Thema beantwortet Ihnen gerne Frau [Maria Venus](#), Tel: +49 30 2332021-69. Weitere Informationen zu unseren Leistungen finden Sie auf unserer [Branchenseite](#).

## GESUNDHEITSWESEN

### UDI – Unique Device Identification

**In Europa soll im Zuge der Einführung der Medical Device Regulation (MDR) ein UDI-System verpflichtend für alle Hersteller von Medizinprodukten eingeführt werden.**

Die Übergangsfrist endet am 26.05.2020.

#### Was bedeutet das für Hersteller?

Das UDI-System wurde in den USA, initiiert durch die Food and Drug Administration (FDA) entwickelt und soll sowohl der Verbesserung der Patientensicherheit dienen, als auch Rückrufe von Produkten vereinfachen und die Marktüberwachung verbessern.

Medizinprodukte müssen eine weltweit eindeutige Produktnummer tragen. Diese muss maschinenlesbar sein (z.B. Strichcode) und auf dem Produkt selbst und/oder der Verpackung angebracht sein. Die UDI-Datenbank (UDID) enthält diesen Code und kann mit dessen Hilfe diverse

Informationen zu dem jeweiligen Medizinprodukt aufrufen. Diese beinhalten sowohl wichtige Hersteller- und Produktinformationen als auch Stammdateneinträge des Herstellers:

1. Menge pro Packung
2. alternative oder zusätzliche Kennnummer(n), ggf.
3. Angabe, wie das Produkt kontrolliert wird (z.B. über Chargennummer)
4. Produktnummer der Gebrauchseinheit, ggf.
5. Name und Anschrift des Herstellers
6. Name und Anschrift des bevollmächtigten Vertreters, ggf.
7. GMDN-Code oder international anerkannter Nomenklatur-Code
8. Handelsname/Markenname, ggf.
9. Modell-, Referenz- oder Katalognummer des Produkts, ggf.
10. klinische Größe, ggf.
11. zusätzliche Produktbeschreibung, fakultativ
12. Lagerungs- und/oder Handhabungshinweise, ggf.
13. zusätzliche Handelsnamen des Produkts, ggf.
14. als Produkt zum Einmalgebrauch ausgewiesen (ja/nein)
15. beschränkte Anzahl der Wiederverwendungen, ggf.
16. Produkt steril verpackt (ja/nein)
17. Sterilisation vor Verwendung erforderlich (ja/nein)
18. als Latex enthaltendes Produkt ausgewiesen (ja/nein)
19. als DEHP enthaltendes Produkt ausgewiesen (ja/nein)
20. URL-Adresse für zusätzliche Informationen, z.B. elektron. Gebrauchsanweisung, fakultativ
21. wichtige Warnhinweise oder Kontraindikationen, ggf.

Hersteller, die ihre Produkte (auch) in den USA in Verkehr bringen möchten, müssen die UDI-Daten für Medizinprodukte der Klasse III bereits seit dem 24.09.2014 angeben.

### **Im Zuge der MDR wird dies in Europa verpflichtend für:**

- |                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| 1. Klasse III und Implantate | ab dem 26.05.2021 |
| 2. Klasse IIa und IIb        | ab dem 26.05.2023 |
| 3. Klasse I                  | ab dem 27.05.2025 |

### Die Vorteile von UDI:

- ▶ Eindeutige, international einheitliche Identifikation medizinischer Produkte über den gesamten Lebenszyklus
- ▶ Fehlerfreies und schnelles Erfassen im Fertigungsprozess, Lager, bei Kommissionierung und Versand
- ▶ Lückenlose Rückverfolgbarkeit durch mehr Transparenz und Sicherheit
- ▶ Erleichterte Logistik
- ▶ Verbessertes Handhaben von Geräterückrufen für Hersteller, Lieferanten und Gesundheitseinrichtungen durch eine standardisierte Produkterkennung
- ▶ Exaktes Dokumentations- und Berichtswesen
- ▶ Erschwerte Produktpiraterie durch eine globale und sichere Distributionskette

### Wichtige, für Hersteller zu beachtende Punkte:

- ▶ Klasse des Medizinprodukts
- ▶ ISO-basierter Code auf Produkten und allen Verpackungsebenen
- ▶ Änderung der Etiketten notwendig?
- ▶ Art des Datenträgers (Strichcode, Datamatrix...)
- ▶ Wo werden die erforderlichen Datenelemente abgelegt und wer ist dafür verantwortlich?

### Die MDR unterscheidet die beiden Unique Device Identifiers UDI-DI und UDI-PI:

Der Primärcode (UDI "DI") enthält die eindeutige Produktreferenz und besteht aus den Feldern:

- ▶ HIBC System-Identifikator
- ▶ Etikettier-Erkennung, weltweit eindeutig zugewiesener Code
- ▶ Produktcode: 1 bis 18 Stellen alphanumerisch
- ▶ Verpackungsindex – gibt die Verpackungsebene an:
- ▶ 0: Nutzeinheit
- ▶ 1: kleinste Verkaufseinheit
- ▶ 2-8: Mehrfachpackungen
- ▶ 9: variabel.
- ▶ Primärcode für die eindeutige Zuordnung zu einem UDID Datenbankeintrag

Der Sekundärcode (UDI-PI) enthält die Produktionsdaten und ist variabel aufgebaut. Er kann folgende Felder enthalten:

- ▶ Menge: 2 oder 5 stellige Zahl mit Maßeinheit in den Stammdaten
- ▶ Verfallsdatum in 7 möglichen Maschinenformaten
- ▶ LOT: 0 bis 18 Stellen, alphanumerisch, leer für kein LOT
- ▶ Seriennummer: 1 bis 18 Stellen alphanumerisch
- ▶ Produktionsdatum

Weitere Informationen zu den regulatorischen Anforderungen und zur detaillierten Umsetzung des UDI-Codes finden Sie auf den Seiten des [Johner-Instituts](#).

Fragen oder Hinweise richten Sie bitte an Herr [Martin Tettke](#) Tel.: oder Frau [Dr. Nina Eschweiler](#) Tel.: +49 30 314-25111

## BIOENERGIE

### Änderungen bei den Nabisy Codes

#### Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) veröffentlicht Änderungen der Nabisy Codes für Biodiesel aus tierischen Fetten und Altspeiseölen.

Am 10.04.18 teilte die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) mit, dass Änderungen an insgesamt 4 Nabisy-Codes vorgenommen wurden. So wurden Codes für Biodiesel aus tierischen Fetten der Kategorie 1 und 2 hinzugefügt. Die BLE weist jedoch explizit darauf hin, dass diese Materialien trotz der neuen Nabisy Codes in Deutschland nicht auf die Quote anrechenbar sind.

Des Weiteren wurden die Codes von Biodiesel aus Altspeiseölen/fetten rein pflanzlicher Herkunft (UCO), Altspeiseölen/fetten aus tierischer sowie aus gemischter Herkunft angepasst. Der folgenden Tabelle können Sie alle veröffentlichten Änderungen entnehmen:

Biomasseart:	Code abgelaufen:	Code NEU:
Biodiesel aus tierischen Fetten, eingestuft in Kat I der VO 1669/2009	-	38260010-1502-1
Biodiesel aus tierischen Fetten, eingestuft in Kat II der VO 1669/2009	-	38260010-1502-2
Biodiesel aus getrennt gesammelten Altspeiseölen und -fetten pflanzlicher Herkunft – UCO	38260010-200125	38260010-200125-01
Biodiesel aus getrennt gesammelten Altspeiseölen und -fetten ( <u>tier.</u> oder Gemisch aus <u>tier.</u> und <u>pflanzl.</u> )	38260010-200126	38260010-200125-04

Alle hier aufgeführten Änderungen sind bereits gültig, sodass Nachweise nur noch mit den neuen Codes erstellt werden können.

Fragen oder Hinweise zur Zertifizierung nach ISCC EU und REDcert EU richten Sie bitte an Herrn [Fabian Kollmeier](#), Tel.: +49 30 2332021-65.

### Emissionsfaktor von fossilem Methanol

#### ISCC veröffentlicht neue Hinweise zum Umgang mit dem Emissionsfaktor für Methanol.

Es gab einigen Aufruhr, als 2017 bekannt wurde, dass ab dem 01.09.17 ein neuer Emissionsfaktor für Methanol verpflichtend werden sollte. Dieser Emissionsfaktor war mit 1,98 kgCO<sub>2</sub>eq/kg deutlich höher als bisher verwendete Faktoren. Denn neben den Emissionen zur Produktion des Methanols wurden auch die Verbrennungsemissionen mit einbezogen. Besonders Biodieselhersteller, die Methanol für ihre Prozesse benötigen und quotenbedingt gewisse Treibhausgaseinsparungen erreichen müssen, fühlten sich benachteiligt. Seitdem wurde viel über mögliche Alternativen diskutiert.

ISCC hat nun in seinem Newsletter am 28.03.2018 eine mögliche Alternative zum Methanol Standardwert beschrieben. So ist es laut ISCC möglich, die Verbrennungsemissionen von Methanol aus dem JRC Technical Report (1,38kgCO<sub>2</sub>eq/kg) gemeinsam mit den real berechneten Produktionsemissionen eines Methanollieferanten zu verwenden. Dabei ist jedoch zu beachten, dass der Methanollieferant nachweisen muss, dass die Produktionsemissionen RED konform errechnet wurden. Ein solcher Nachweis muss der Zertifizierungsstelle mit der Treibhausgasberechnung vorgelegt werden.

Zu bedenken ist ebenfalls, dass nicht nur bei reinem Methanol die Methanolverbrennung mit berücksichtigt werden muss, sondern auch bei anderen Katalysatoren, die Methanol enthalten. Als Beispiel hierfür wurde Kaliummetholat aufgeführt.

Fragen oder Hinweise zur Zertifizierung nach ISCC EU und REDcert EU richten Sie bitte an Herrn [Fabian Kollmeier](#), Tel.: +49 30 2332021-65.

## RSPO

### RSPO Sustainability College geht in die Beta-Testphase

**Die interaktive Lernplattform des Roundtable on Sustainable Palm Oil startet in die Beta-Testphase. Alle Stakeholder sind eingeladen, die Plattform auszuprobieren und Feedback zu geben.**

Mit der digitalen Lernplattform „[Sustainability College](#)“ möchte der RSPO seinen Stakeholdern Themen rund um den umwelt- und sozialgerechten Palmanbau und die Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit von nachhaltigem Palmöl näher bringen.

Die Anmeldung im „Sustainability College“ ist kostenlos und ermöglicht zukünftig die Teilnahme an einer großen Bandbreite von Kursen. Diese werden in verschiedenen Schwierigkeitsstufen (z.B. Anfänger, Fortgeschritten, Experte) angeboten und vereinen animierte Präsentationen, Videos und Quizfragen. Jeder Kurs wird einer der drei Säulen der UN Ziele für nachhaltige Entwicklung (SDGs) „People, Planet, Prosperity“ zugeordnet.

Im Rahmen der Beta-Testphase werden die Kurse „Free, Prior and Informed Consent (FPIC)“ zum Thema Rechte indigener Völker sowie „Role of Certification“ zur Rolle der RSPO Zertifizierung angeboten. Zukünftig sind weitere Kurse in den Themenbereichen Rückverfolgbarkeit, Sozialverantwortung, Kleinbauern und Klimaschutz im Palmanbau geplant. Der offizielle Launch der Lernplattform soll während der diesjährigen European Roundtable (EURT) stattfinden. Bis dahin sind alle Stakeholder dazu eingeladen, [Feedback](#) zu geben, um das Angebot weiter zu verbessern.

Sie möchten sich zum [RSPO-Beauftragten oder Auditor](#) weiterbilden? Der nächste Termin unseres anerkannten deutschsprachigen Kurses findet am 14./15. Juni 2018 in Berlin statt ([zur Anmeldung](#)). Natürlich kann der Kurs auch zur Auffrischung genutzt werden.

Fragen oder Hinweise richten Sie gerne an Frau [Elisabeth Gebhard](#), Tel.: +49 30 2332021-72

## NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

### GUTcert auf dem FAMAB-Sustainability Summit 2018: Nachhaltigkeit in der Veranstaltungsbranche

„Glaubhaft nachhaltig Handeln – mit System und Zertifikat!“ lautet das Motto der GUTcert auf dem FAMAB Summit im Juni 2018, dem Event für Nachhaltigkeit in der Veranstaltungswirtschaft.



© FAMAB e. V. [famab.de/sustainability-summit](http://famab.de/sustainability-summit)

Am 18. Juni 2018 wird im Kongresszentrum der Westfalenhallen in Dortmund der 2. FAMAB-Sustainability Summit stattfinden. Unter den [zahlreichen Referenten](#) ist auch **Jochen Buser**, Bereichsleiter und Prokurist der GUTcert. Im Rahmen des Forums zum „Nachhaltigen Geschäftsbetrieb“ wird er in seinem Vortrag zeigen, dass Normen und Managementsysteme systematisch zur nachhaltigen Entwicklung von Unternehmen beitragen können und ganz und gar nicht bürokratisch oder unverständlich sein müssen. Welche Normen sich am besten eignen, was Veranstalter und Veranstaltungsdienstleister auf dem Weg zu einem Managementsystem erwartet und wie die Summe der Anforderungen in den Kontext der [nachhaltigen Eventbranche](#) passt, wird er an diesem Tag präsentieren.

Interessierte und Kunden sind herzlich eingeladen, persönlich mit dem Referenten und Mitarbeitern der Zertifizierungsstelle am Stand der GUTcert ins Gespräch zu kommen.

Die [Anmeldung](#) zur Teilnahme am Summit ist, solange noch ausreichend Plätze verfügbar sind, noch bis zum **17. Juni 2018** möglich.

Fragen zum Thema beantwortet Ihnen gerne Frau [Juliane Zimmermann](#), Tel.: +49 30 2332021-26.

## EMISSIONSHANDEL

### Reform der Emissionshandelsrichtlinie veröffentlicht

**Der Rahmen ist gesetzt: Seit dem 19.03.2018 kann die reformierte europäische Emissionshandelsrichtlinie 2018/410 für die 4. Handelsperiode im EU-Amtsblatt eingesehen werden.**

Seit Juli 2015 wurden die Inhalte des Vorschlags der Europäischen Kommission zur Änderung der bestehenden Emissionshandelsrichtlinie [2003/87/EG](#) diskutiert und verhandelt. Nachdem nun Rat und

Parlament zugestimmt haben, wurde die finale Fassung am 19.03.2018 [im Amtsblatt der Europäischen Kommission \(L76\)](#) veröffentlicht und trat 20 Tage nach diesem Datum, am 08.04.2018 in Kraft.

Neben den bereits in unserem letzten [Newsletter](#) vom 21.03.2018 erwähnten Änderungen zum Artikel 10 a ist vor allem eine interessant:

*„(1) Der Kommission wird die Befugnis übertragen, zur Ergänzung dieser Richtlinie gemäß Artikel 23 delegierte Rechtsakte zu erlassen, die die unionsweiten und vollständig harmonisierten Maßnahmen für die Zuteilung der in den Absätzen 4, 5, 7 und 19 genannten Zertifikate betreffen.“*

Das sollte voraussichtlich einer nationalen Zuteilungsverordnung wie der ZuV 2020 und einer nicht einheitlichen Umsetzung durch die einzelnen Mitgliedstaaten entgegenwirken. Es ist jedoch abzuwarten, ob die Mitgliedstaaten nicht trotzdem noch weitere Ergänzungen einreichen werden.

Fragen oder Hinweise richten Sie bitte an Herrn [Maik Kadraba](#), Tel.: +49 30 2332021-64.

## VERANSTALTUNGEN

### Erfahrungsaustausch Energiekennzahlen und Einflussfaktoren

**Die neuen Normen der ISO 5000er-Reihe stellen auch erfahrene Anwender vor Herausforderungen. Am 22. Juni 2018 besteht Gelegenheit, häufige Probleme auf Augenhöhe mit Kollegen anderer Unternehmen zu analysieren.**

Der Kurs „[Energiekennzahlen und Einflussfaktoren nach ISO 50006, 50047 und ISO 50015](#)“ gehört zu den beliebtesten [Schulungen der GUTcert Akademie](#), und das aus gutem Grund: Ein optimiertes und effizient laufendes Energiemanagementsystem eliminiert nicht nur unnötige Kosten, sondern sichert über die [ISO 50001-Zertifizierung](#) auch [Steuervergünstigungen](#) und die Compliance gemäß EDL-G.

Aus der Auditpraxis unserer Zertifizierungsstelle ist uns jedoch bekannt, dass viele Verantwortliche und Anwender mit wiederkehrenden Unklarheiten zu kämpfen haben, die der vollständigen Optimierung im Wege stehen.

#### **Erfahrungsaustausch zur ISO 5000er-Reihe vermittelt Best Practices**

Am 22. Juni veranstaltet die Akademie deshalb in Kooperation mit den Experten von ÖKOTEC einen Erfahrungsaustausch speziell für Absolventen dieses Kurses. Im Mittelpunkt wird die offene Diskussion über konkrete Probleme und Fragestellungen aus dem Berufsalltag der Teilnehmer stehen.

Es besteht für alle Interessenten die Möglichkeit, ihre konkrete Problematik anhand eines (auf Wunsch anonymisierten) Beispiels zu präsentieren und die Blickwinkel anderer Fachleute kennenzulernen.

[Details zur Veranstaltung](#)

[Anmeldung](#)

[Übersicht: Alle Kurse zum Thema Energie](#)

Sie haben Fragen zur Veranstaltung oder zum [sonstigen Weiterbildungsangebot der Akademie](#)? Unter +49 30 2332021-21 oder [akademie@gut-cert.de](mailto:akademie@gut-cert.de) stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Übrigens: Nutzen Sie bis zum 30. April den Early Bird-Rabatt und melden Sie sich für das [Exzellenznetzwerk Energiemanagement 2018 am 27./28. September](#) im NH Collection Berlin Mitte an!

### Praktische Umsetzung der neuen ISO 9001:2015 & ISO 14001:2015

**Der 15. September 2018 ist Stichtag für die Umstellung auf die neuen Versionen der Umwelt- und Qualitätsmanagementnormen. Nutzen Sie unsere Praxisseminare, um alle Änderungen der ISO 9001:2015 und ISO 14001:2015 kennenzulernen.**

Für alle Verantwortlichen im Umwelt- und Qualitätsmanagement, die ihr vorhandenes Normwissen auf den neuesten Stand bringen und die Umstellung auf die überarbeiteten Standards ISO 9001:2015 oder ISO 14001:2015 rechtzeitig angehen möchten, bietet die GUTcert Akademie passende Seminare an.

Aktualisieren Sie Ihr Wissen in unseren zweitägigen Praxisseminaren [„Praktische Umsetzung der neuen ISO 9001:2015“](#) und [„Praktische Umsetzung der neuen ISO 14001:2015“](#) noch vor dem Stichtag zur Normumstellung. Teilnehmer bearbeiten und diskutieren die relevanten Themen in Workshops, unsere Experten unterstützen den Lernprozess mit ihrem Praxiswissen und moderieren die Auswertung.

Termine „Praktische Umsetzung der neuen ISO 9001:2015“:

- ▶ 30.05. – 31.05.2018
- ▶ 02.07. – 03.07.2018
- ▶ 13.09. – 14.09.2018

Termine „Praktische Umsetzung der neuen ISO 14001:2015“:

- ▶ 28.05. – 29.05.2018
- ▶ 04.07. – 05.07.2018
- ▶ 18.10. – 19.10.2018

#### **Auch verfügbar: eLearning und Basiskurse**

Die GUTcert Akademie unterstützt Führungskräfte und Managementbeauftragte beim normgerechten Umsetzen der neuen Anforderungen auch durch eine kompakte Schulung im eLearning-Format. Details und Anmeldung: [Revision ISO 9001 & ISO 14001: die Rolle der Führungskräfte](#). Der Kurs ist modular buchbar und auf die Leitungsebene ausgerichtet.

Sie verfügen nicht über Vorkenntnisse zur alten Normfassung und möchten mit einer fundierten Ausbildung in das Thema starten? Dann besuchen Sie unsere Basisseminare [„Qualitätsbeauftragter nach ISO 9001:2015“](#) oder [„Umweltbeauftragter nach ISO 14001:2015“](#).

Falls Sie Interesse an der Zertifizierung Ihres [Umweltmanagementsystems nach ISO 14001:2015](#) bzw. Ihres [Qualitätsmanagementsystems nach ISO 9001:2015](#) haben, wenden Sie sich gerne an Frau Sindy Promnitz (030 2332021-45).

Weitere Details zu Kursinhalten und Anmeldung finden Sie auf unserer [Website](#).

Haben Sie Fragen zur Veranstaltung oder zu unserem Schulungsangebot? Unter [akademie@gut-cert.de](mailto:akademie@gut-cert.de) oder +49 30 2332021-21 sind wir gerne für Sie da.



### Exzellenznetzwerk Energiemanagement 2018 im Hotel NH Collection

**Wie bereits 2016 wird die jährliche Energiekonferenz im top ausgestatteten NH Collection in der Berliner Friedrichstraße stattfinden. Bis 30. April profitieren Sie bei Anmeldung noch vom Early Bird-Rabatt.**

Zum zehnten Jubiläum des [Exzellenznetzwerks](#) begrüßt die GUTcert am 27. und 28. September 2018 alle interessierten Energiebeauftragten, Manager, Fachkräfte und Berater im Zentrum der Hauptstadt:

[NH Collection Berlin Mitte Friedrichstraße](#)

Friedrichstraße 96, 10117 Berlin

Damit kehrt die Veranstaltung an einen bekannten Ort zurück, denn bereits vor zwei Jahren diskutierten Rechts-, Technik- und Managementexperten hier die wichtigsten Trends der Branche. Der [Rückblick 2016 auf der Event-Website](#) liefert inklusive Video und Fotogalerie einen guten Eindruck für alle, die damals nicht dabei sein konnten.

#### **Sonderkonditionen für Teilnehmer**

Für Gäste des Exzellenznetzwerks ist übrigens ein Hotelzimmerkontingent mit vergünstigten Konditionen reserviert – so vermeiden Sie unnötigen Stress für Ihren Aufenthalt. Details erhalten Sie mit der Anmeldebestätigung, die Ihnen nach [Buchung](#) per E-Mail zugeschickt wird.

#### **Get Together mit historischer Führung**

Im Anschluss an das Programm des ersten Veranstaltungstages haben Sie Gelegenheit, im Rahmen eines Get-Togethers an einer Führung im „[Tränenpalast](#)“ teilzunehmen, der während der deutschen Teilung als Ausreisehalle genutzt wurde. Anschließend begrüßen wir Sie zum abendlichen Buffet zurück im Hotel.

#### **Jetzt noch Early Bird-Rabatt nutzen**

Wenn Sie sich bis zum 30. April anmelden, erhalten Sie – ggf. zusätzlich zum Bestandskundenrabatt – den Frühbuchernachlass in Höhe von 70 (zwei Tage) oder 40 Euro (ein Tag).

Details zum Programm veröffentlichen wir in einigen Wochen, einen ersten Überblick der bestätigten Referenten finden Sie in diesem [Newsletterartikel](#). Sie haben Fragen zum Exzellenznetzwerk oder zum [sonstigen Weiterbildungsangebot](#)? Unter +49 30 2332021-21 oder [akademie@gut-cert.de](mailto:akademie@gut-cert.de) stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

### Veranstaltungstermine der GUTcert Akademie – 2. Quartal 2018

[Beauftragter für integrierte Managementsysteme \(GUTcert\)](#)

14.05. – 16.05.2018, Berlin

[Energiemanager nach ISO 50001 \(GUTcert\)](#)

14.05. – 16.05.2018, Berlin

[Auffrischungskurs für Energieauditoren nach ISO 50001 \(GUTcert\)](#)

15.05. – 16.05.2018, Berlin

[Energiekennzahlen und Einflussfaktoren nach ISO 50006, ISO 50047 und ISO 50015](#)

16.05. – 18.05.2018, Berlin

[Das Rechtskataster - Ein universelles Werkzeug zur Sicherung der Compliance](#)

17.05.2018, Berlin

[ISO 50001:2018 - Revision im Überblick](#)

17.05.2018, Berlin

[Datenschutzbeauftragter nach EU-DSGVO](#)

28.05. – 31.05.2018, Berlin

[Energieauditor nach EN 16247/ISO 50002 \(GUTcert\)](#)

28.05. – 01.06.2018, Berlin

[Praktische Umsetzung der neuen ISO 14001:2015](#)

28.05. – 29.05.2018, Berlin

[Praktische Umsetzung der neuen ISO 9001:2015](#)

30.05. – 31.05.2018, Berlin

[Qualitätsbeauftragter nach ISO 9001:2015 \(GUTcert\)](#)

04.06. – 06.06.2018, Berlin

[Umweltbeauftragter/-auditor nach ISO 14001:2015 \(GUTcert\)](#)

04.06. – 08.06.2018, Berlin

[Messung und Verifizierung nach ISO 50015](#)

07.06. – 08.06.2018, Berlin

[Prozessorientierte Audits nach ISO 9001:2015](#)

07.06. – 08.06.2018, Berlin

[Qualitätsmanagementsysteme Auditor/Lead Auditor \(IRCA\)](#)

11.06. – 15.06.2018, Berlin

[RSPO Beauftragter/Lead Auditor \(SCC\)](#)

14.06. – 15.06.2018, Berlin

[Energiebeauftragter/Energieauditor nach ISO 50001 für produzierendes Gewerbe \(GUTcert\)](#)

25.06. – 29.06.2018, Berlin

[Energiekennzahlen und Einflussfaktoren nach ISO 50006, ISO 50047 und ISO 50015](#)

25.06. – 27.06.2018, Berlin

[Nachhaltigkeitsmanagement und -bericht in der Praxis](#)

25.06. – 27.06.2018, Berlin

[Klimamanagement - Von Carbon Footprint bis Klimaneutralität](#)

28.06.2018, Berlin

[Berichterstattung und Anwendung des Deutschen Nachhaltigkeitskodex \(DNK\)](#)

29.06.2018, Berlin

[Praktische Umsetzung der neuen ISO 9001:2015](#)

02.07. – 03.07.2018, Berlin

[Praktische Umsetzung der neuen ISO 14001:2015](#)

04.07. – 05.07.2018, Berlin

[ISO 50001:2018 - Revision im Überblick](#)

05.07.2018, Berlin

Weitere Veranstaltungstermine der GUTcert Akademie finden Sie auf unserer [Homepage](#).

GUT Zertifizierungsgesellschaft für Managementsysteme mbH Umweltgutachter  
Eichenstraße 3 b  
12435 Berlin

Tel.: +49 30 2332021 - 0  
Fax: +49 30 2332021 - 39  
E-Mail: [info@gut-cert.de](mailto:info@gut-cert.de)  
[www.gut-cert.de](http://www.gut-cert.de)

Der Infobrief ist urheberrechtlich geschützt. Er dient der allgemeinen Information. Für die Angaben in diesem Infobrief werden keine Gewähr und Haftung übernommen.

Sollten Sie diesen Newsletter irrtümlich erhalten haben, bitten wir um Entschuldigung. Klicken Sie bitte [hier](#), dann wird Ihre Mailadresse sofort aus dem Verteiler gelöscht.