

Nachhaltigkeitsbericht 2024 und 2025 für die Schokoladenmuseum Köln GmbH nach ESRS

Vorwort

Liebe Freundinnen und Freunde des Schokoladenmuseums,

wir freuen uns, Ihnen den Bericht zur nachhaltigen Entwicklung für die Jahre 2024 und 2025 präsentieren zu dürfen. Es waren ereignisreiche Jahre voller Herausforderungen. Unsere Erneuerung der Dauerausstellung wurde im laufenden Betrieb abgeschlossen und zusätzlich eine Klimatisierung mit Frischluftzufuhr für die gesamte Ausstellungsfläche in Betrieb genommen. Besonders stolz sind wir darauf, dass das Schokoladenmuseum in beiden Berichtsjahren jeweils einen neuen Besucherrekord mit über 700.000 Gästen verzeichnen konnte. Dieser Erfolg zeigt uns, dass unser Engagement für nachhaltige Entwicklung und Bildung ein breites Publikum erreicht.

Im Hinblick auf die Zukunft des Schokoladenmuseums investieren wir so nicht nur in unsere Infrastruktur, sondern auch in die Attraktivität unserer Dauerausstellung. Die umfassende Neugestaltung, die bis Mitte 2025 abgeschlossen wurde, ist ein zentraler Bestandteil unseres Bestrebens, das Schokoladenmuseum als innovativen Bildungsort zu etablieren, der sowohl Wissen als auch Emotionen vermittelt. Bereits im März 2023 wurde der neue Ausstellungsbereich „Weltreise des Kakaos“ eröffnet. Er informiert anschaulich über die globalen Lieferketten von Kakao, die ökologischen und sozialen Herausforderungen sowie über Lösungsansätze, wie nachhaltige Entwicklung im Kakaosektor erreicht werden kann. Im Jahr 2024 konnte der Ausstellungsteil „Schokolade ist ein Gefühl“ und im Jahr 2025 der Ausstellungsteil „Zeitreise des Kakaos“ für das Publikum geöffnet werden.

Wir laden Sie ein, unseren Nachhaltigkeitsbericht 2024/2025 zu lesen und freuen uns auf Ihr Feedback und Ihre Anregungen.

Mit freundlichen Grüßen,
Annette Imhoff und Dominik Schröder

Inhalt

1.	Allgemeine Angaben (ESRS 2)	4
1.1.	Grundlagen der Berichtserstellung (BP-1)	4
1.2.	Geschäftsmodell und Wertschöpfungskette (SBM-1).....	4
1.3.	Strategie und nachhaltige Ausrichtung (SBM-2, SBM-3).....	6
1.4.	Governance (GOV-1 bis GOV-5)	8
1.5.	Verfahren zur Wesentlichkeitsanalyse (IRO-1)	8
1.6.	Ermittlung der Auswirkungen	12
2.	Zusammenfassung der wesentlichen Themen.....	13
2.1.	Priorisierung der Themen	13
3.	Umwelt (ESRS E).....	14
3.1.	ESRS E1 – Klimawandel	14
3.2.	ESRS E2 – Umweltverschmutzung.....	18
3.3.	ESRS E3 – Wasser & Meeresressourcen (wesentlich)	20
3.4.	ESRS E5 – Ressourcen & Kreislaufwirtschaft.....	20
3.5.	Wesentliche Erkenntnisse	21
4.	Soziales (ESRS S).....	21
4.1.	ESRS S1 – Eigene Belegschaft	21
4.2.	ESRS S3 – Betroffene Gemeinschaften	22
4.3.	ESRS S4 – Verbraucher & Endnutzer	22
5.	Governance (ESRS G1)	24
5.1.	Governance (ESRS G1) - Leitbild.....	24
6.	Ziele, Maßnahmen und Kennzahlen (MDR-Struktur).....	26
6.1.	Grundsatz und Einordnung (MDR-P).....	26
6.2.	Ziele (MDR-T)	26
6.3.	Maßnahmen (MDR-A).....	27
6.4.	Kennzahlen und Fortschrittsüberwachung (MDR-M)	27

6.5.	Bewertung der Zielangemessenheit	28
7.	Anhang	28
7.1.	Glossar	28
7.2.	Kennzahlen.....	30

Allgemeine Angaben (ESRS 2)

1.1. Grundlagen der Berichtserstellung (BP-1)

Dieser Nachhaltigkeitsbericht wurde gemäß den **European Sustainability Reporting Standards (ESRS)** für die Geschäftsjahre 2024 und 2025 erstellt. Der Bericht umfasst die wesentlichen Nachhaltigkeitsaspekte des Museums und folgt den in ESRS 1 und ESRS 2 festgelegten Berichtsprinzipien, insbesondere den Grundsätzen der Vollständigkeit, Vergleichbarkeit und Nachvollziehbarkeit. Die "ESRS" sind das EU-Regelwerk, das festlegt, wie Unternehmen ihre Nachhaltigkeitsleistung transparent und vergleichbar offenlegen müssen.

Der Bericht umfasst die Aktivitäten der Schokoladenmuseum Köln GmbH. Die Schokoladenmuseum Gastronomie GmbH sowie die Schokoladenmuseum Shop GmbH sind rechtlich eigenständige Unternehmen und daher nicht Bestandteil dieser Berichterstattung. Soweit sinnvoll, werden jedoch wesentliche Auswirkungen dieser Einheiten auf den Gesamtbetrieb (z.B. Energieverbrauch, Abfallaufkommen) qualitativ berücksichtigt. Eine mögliche Erweiterung der Berichtsgrenzen wird perspektivisch geprüft.

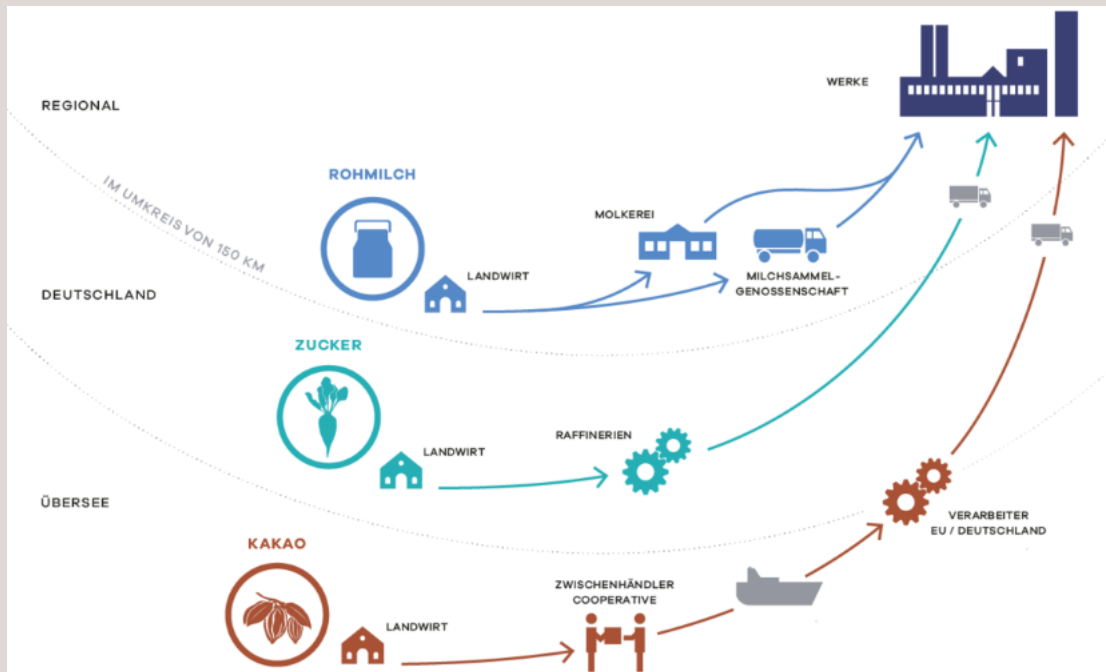
1.2. Geschäftsmodell und Wertschöpfungskette (SBM-1)

Das Schokoladenmuseum in Köln ist seit seiner Eröffnung im Jahr 1993 ein einzigartiger Ort, der sich der Geschichte und Kultur des Kakaos und der Schokolade widmet. Seit über 30 Jahren begeistert das Museum mit seiner umfangreichen Ausstellung, die den gesamten Prozess von der Kakaoernte über die Verarbeitung bis hin zum Endprodukt Schokolade anschaulich und erlebbar macht. Es gibt weltweit kein Museum, das eine so umfassende Sammlung und Darstellung der Geschichte des Kakaos und der Schokolade zeigt.

Die Reise, die unsere Besucher:innen bei uns unternehmen, beginnt in den Kulturen Mittel- und Südamerikas vor tausenden von Jahren und endet in der Gegenwart, in der die Schokolade zum weltweit beliebten Industrieprodukt geworden ist. In unserer Ausstellung wird nicht nur die Herstellung von Schokolade präsentiert, sondern auch der Einfluss des Kakaoanbaus auf die Lebensbedingungen der Menschen in den Anbauländern beleuchtet.

Für das Berichtsjahr besonders hervorzuheben ist unsere im Jahr 2025 neu eröffnete Dauerausstellung „Zeitreise des Kakaos“, die sich mit der Jahrtausende alten Kulturgeschichte von Kakao und Schokolade beschäftigt. Sie zieht einen roten Faden von der ersten nachweislichen Nutzung des Kakaobaums bis zur Gründung der heutigen Schokoladenindustrie. Sie ergänzt und vervollständigt damit den Ausstellungsteil "Weltreise des Kakaos" der sich dem Anbau, der Ernte, dem Transport und der Verarbeitung von Kakao widmet, um eine historische Einordnung. Unsere Ausstellung zeigt die globalen Lieferketten auf und thematisiert Herausforderungen wie Kinderarbeit, Armut und Umweltzerstörung. Gleichzeitig präsentieren wir Lösungsansätze durch nachhaltige

Anbaumethoden, existenzsichernde Einkommen für Kakaobäuerinnen und -bauern und den positiven Einfluss transparenter Lieferketten auf den globalen Handel. Die Zeitreise ordnet diese Themen historisch ein und beschreibt, wie der Kakaoanbau und Kakaohandel Teil des Europäischen Kolonialismus wurde, der bis heute nachwirkt.



Quelle: Schokoladenmuseum

1.2.1. Umbaumaßnahmen

Die in den Jahren 2022 und 2023 begonnenen und bis Mitte 2025 fortgeführten Umbaumaßnahmen am Schokoladenmuseum sind ein wesentlicher Bestandteil unserer langfristigen Vision, das Museum als führenden Bildungsort zu etablieren. Wir haben uns das Ziel gesetzt, die Themen rund um Kakao und Schokolade nicht nur anschaulich, sondern auch zukunftsorientiert zu präsentieren.

Ein zentraler Baustein dieser Neugestaltung ist der letzte Umbauabschnitt „Zeitreise des Kakaos“. Die Ausstellung folgt auf einem Zeitstrahl dem Weg, den die Kulturpflanze Kakao von ihren Anfängen menschlicher Nutzung bis in die heutige Schokoladenindustrie genommen hat. Um diese Themen verständlich und eindrucksvoll zu präsentieren, wurden modernste pädagogische Konzepte und Technologien eingesetzt. Ein besonderer Schwerpunkt liegt hierbei auf der Kolonialgeschichte und zeigt Kakao als Teil des europäischen Kolonialismus. Sie ergänzt daher die im Ausstellungsteil „Weltreise des Kakaos“ gezeigten 17 Nachhaltigkeitsziele um eine historische Einordnung.

Um der historischen Perspektive gerecht zu werden und aufzuzeigen, welche Entwicklungen bis in die Gegenwart spürbar sind, wurde die Sammlung neu geordnet und präsentiert. Diese Ausstellung beginnt mit der ersten nachweisbaren Kakaonutzung in Südamerika und folgt der Geschichte des Kakaos bis in die Industrialisierung. Wichtiger didaktischer Ansatz der neuen Ausstellung ist es Vergangenheit und Gegenwart kausal miteinander zu verknüpfen und aufzuzeigen, dass auch der Kakaohandel Teil der kolonialen Unterwerfungs- und Ausbeutungsgeschichte ist. So wird in der neuen Ausstellung auf die Unterwerfung amerikanischer Kulturen genauso ein Blick geworfen, wie auf den transatlantischen Sklavenhandel, der Zucker- und Kakaoplantagen mit billigen Arbeitskräften versorgen sollte.

Zeitgleich mit der Industrialisierung beginnt auch die Hochphase des europäischen Imperialismus. Unsere heutigen Hauptanbaugebiete für Kakao liegen alle in ehemaligen europäischen Kolonien. So wirkt dieser Teil der Geschichte bis in die Gegenwart nach. Dem Schokoladenmuseum ist es wichtig, diese historischen Zusammenhänge aufzuzeigen.

Der Museumsbesuch wird von einem umfangreichen pädagogischen Programm begleitet. Im Jahr 2024 und im Jahr 2025 haben jeweils etwa 75.000 Besucher:innen an insgesamt 3.500 Museumsführungen teilgenommen. Seit 2018 ist die Schokoladenmuseum Köln GmbH zertifizierter Bildungsort für nachhaltige Entwicklung. Im Jahr 2025 wurde die 2. Rezertifizierung umgesetzt, die bis 2030 gültig ist.

Die Schokoladenmuseum Köln GmbH erbringt ihre Leistungen hauptsächlich im Bereich der Museumsarbeit, der Ticketverkauf für unsere Ausstellung erwirtschaftet etwa 90 % der Einnahmen. Zudem stellt die hauseigene Schokoladenfabrik verschiedene Schokoladenprodukte her, die verkauft werden. Die Wertschöpfungskette umfasst interne Prozesse sowie insbesondere die Kooperation mit unserem Lieferanten von Schokoladenmasse und weiteren Zutaten Lindt & Sprüngli Deutschland. Nachhaltigkeitsaspekte treten dabei entlang der gesamten Wertschöpfungskette auf, zum Beispiel beim Energieverbrauch, der Beschaffung von Verpackungsmaterialien und den Transportwegen.

1.3. Strategie und nachhaltige Ausrichtung (SBM-2, SBM-3)

Nachhaltigkeit ist integraler Bestandteil der Organisationsstrategie. Ziel ist es, ökologische und soziale Verantwortung mit wirtschaftlicher Stabilität zu verbinden. Nachhaltigkeitsaspekte werden systematisch in strategische Entscheidungsprozesse einbezogen. Das Museum überprüft regelmäßig die Resilienz ihres Geschäftsmodells gegenüber wesentlichen Nachhaltigkeitsrisiken und -chancen, insbesondere im Hinblick auf regulatorische, ökologische und gesellschaftliche Entwicklungen.

Zitat aus dem neuen Strategiepapier der Schokoladenmuseum Köln GmbH (kursiv):

Gesellschaftliche Verantwortung und Nachhaltigkeit

Gesellschaftliche Verantwortung und ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen sind fester Bestandteil unseres Selbstverständnisses. Als privat geführtes Museum mit eigener Schokoladenfabrik richten wir unser Handeln daran aus, ökologische Auswirkungen zu reduzieren, faire

Wertschöpfungsketten sichtbar zu machen und unsere Gäste über die globalen Herausforderungen im Kakaosektor und der Schokoladenindustrie zu informieren.

Unser Ansatz folgt diesen Leitprinzipien:

1. Nachhaltiges Wirtschaften im eigenen Betrieb

Wir erfassen systematisch die wesentlichen Umweltkennzahlen – insbesondere Energieverbrauch, CO₂-Emissionen und Abfallströme – und entwickeln daraus realistische Reduktionsmaßnahmen. Verbleibende, derzeit nicht vermeidbare Emissionen werden transparent ausgewiesen; ergänzende Beiträge zu externen Klimaschutzprojekten werden getrennt von der eigenen Treibhausgasbilanz dargestellt.

2. Verantwortung entlang der Kakao-Wertschöpfungskette

Kakao ist ein sensibles Produkt mit erheblichen sozialen und ökologischen Herausforderungen. Unsere Rohstoffe für die Schokoladenproduktion insbesondere Kakaomasse beziehen wir von Lindt, welche ein umfassendes Programm zur Sicherstellung der Nachhaltigkeit entlang der Kakao-Wertschöpfungskette etabliert haben.

Die Verantwortung für nachhaltige Beschaffung wird im Schokoladenmuseum aktiv wahrgenommen und nicht ausschließlich auf Lieferanten übertragen. Auch wenn ein wesentlicher Teil der Schokoladenprodukte über zertifizierte Lieferanten (z. B. Lindt) bezogen wird, führt die Organisation eine eigene Bewertung der Risiken durch. Die Ergebnisse fließen sowohl in die Auswahl als auch in die Bewertung von Lieferanten ein.

Durch eigene Recherchen und Kooperationen mit Expertinnen und Experten greifen wir diese Themen in der Ausstellung, in Führungen und in Bildungsformaten umfassend auf. Damit leisten wir einen Beitrag zur Bewusstseinsbildung über globale Zusammenhänge, und über die Möglichkeiten faire Arbeitsbedingungen und nachhaltigen Kakaoanbau zu fördern.

3. Bildung und kulturelle Teilhabe

Als Bildungsort vermitteln wir Wissen zu Kakao, Nachhaltigkeit und globalen Zusammenhängen in verständlicher und zugänglicher Form. Uns ist es wichtig, dass alle Menschen unabhängig von Herkunft, Einkommen, Alter oder Geschlecht Zugang zu den Inhalten unserer Ausstellung haben. So bieten wir niederschwellige, mehrsprachige und digitale Informationsangebote für ein vielfältiges Publikum. Unser Ziel ist es, relevante Inhalte verlässlich, aktuell und verantwortungsvoll aufzubereiten.

4. Verantwortung für Gäste und Mitarbeitende

Wir schaffen ein sicheres und wertschätzendes Umfeld – für Gäste ebenso wie für unsere Mitarbeitenden. Barrierearme Angebote, klare Orientierung im Haus und hohe Servicequalität

gehören genauso dazu wie faire Arbeitsbedingungen, Weiterentwicklungsmöglichkeiten und ein respektvolles Miteinander im Team.

1.3.1. Resilienzbewertung

Wie widerstandsfähig ist das Geschäftsmodell des Schokoladenmuseums? Die Schokoladenmuseum Köln GmbH gehört seit Eröffnung im Jahr 1993 zu den meistbesuchten Museen in Köln und Umgebung. Bisher konstant hohe Besuchszahlen ermöglichen es dem Unternehmen Rücklagen zu bilden und in die Zukunft des Museums zu investieren, zum Beispiel in Form von neugestalteten Ausstellungen oder Investitionen in die Infrastruktur. Dennoch bestehen Abhängigkeiten. Sinkende Tourismuszahlen in Köln, oder ein allgemeiner Einbruch der Wirtschaft mit sinkender Kaufkraft würden das Geschäftsmodell beeinträchtigen. Im Falle eines Krieges, oder einer erneuten Pandemie ist eine zumindest temporäre Schließung des Museums wahrscheinlich.

1.4. Governance (GOV-1 bis GOV-5)

Die Gesamtverantwortung für Nachhaltigkeit liegt bei der Geschäftsführung. Die operative Umsetzung und Datenerhebung erfolgten durch die jeweils zuständigen Fachbereiche, insbesondere:

- Technik (Energie, Gebäude)
- Produktion (Schokolade, Ressourcen)
- Personal (soziale Kennzahlen)

Die Konsolidierung der Nachhaltigkeitskennzahlen sowie die Erstellung des Nachhaltigkeitsberichts erfolgen zentral koordiniert. Die Ergebnisse werden regelmäßig auf Leitungsebene bewertet und in die strategische Steuerung integriert.

Zudem ist ein weiterer Punkt im Schokoladenmuseum die Verantwortung als Bildungsort für Nachhaltige Entwicklung. Die erste Zertifizierung als Bildungsort für nachhaltige Entwicklung erfolgte im Jahr 2018 durch die NUA. Seitdem wurden zwei Rezertifizierungsverfahren durchlaufen. Nach der erfolgreichen zweiten Rezertifizierung durch die NUA ist das Museum aktuell bis 2030 zertifizierter Bildungsort. Im Rahmen der Zertifizierung durch die NUA müssen Jahresberichte erstellt werden. Innerhalb von gesetzten Fristen müssen zusätzlich gegebenenfalls Auflagen erfüllt werden. Die Qualität des Bildungsprogramms wird von der Abteilung Bildung & Vermittlung überwacht. Diese Abteilung begleitet von Museumsseite auch den Zertifizierungsprozess und die Erfüllung der Auflagen.

1.5. Verfahren zur Wesentlichkeitsanalyse (IRO-1)

Die Organisation hat eine **doppelte Wesentlichkeitsanalyse** gemäß ESRS 1 durchgeführt. Dabei wurden sowohl die Auswirkungen der eigenen Tätigkeiten auf Umwelt und Gesellschaft

(Impact-Wesentlichkeit) als auch finanzielle Risiken und Chancen berücksichtigt. Die Bewertung erfolgte auf Grundlage interner Analysen, Stakeholder-Dialoge sowie externer Rahmenbedingungen. Themen, die als wesentlich identifiziert wurden, bilden die Grundlage für die weitere Berichterstattung:

1.5.1. Wesentlichkeitsanalyse – Struktur und Übersicht

Die Wesentlichkeitsanalyse, wie sie im Rahmen des Lieferkettensorgfaltspflichtengesetzes (LkSG) gefordert wird, umfasst folgende Schritte:

1. Identifikation der wesentlichen Themen

- a. Bestimmung relevanter Nachhaltigkeitsthemen entlang der Lieferkette
- b. Berücksichtigung von Umwelt-, Sozial- und Governance-Aspekten (ESG-Kriterien)

2. Stakeholder-Analyse

- a. Identifikation relevanter Stakeholder (Mitarbeitende, Lieferanten, Kunden, NGOs, lokale Gemeinschaften)
- b. Einbindung der Stakeholder in den Prozess (im ersten Schritt verzichtet)

3. Ermittlung der Auswirkungen

- a. Analyse potenzieller und tatsächlicher negativer Auswirkungen auf Menschenrechte und Umwelt
- b. Bewertung der Schwere und Wahrscheinlichkeit der Risiken

4. Priorisierung der Themen

- a. Bewertung der Bedeutung und Priorität aus Sicht der Stakeholder und des Unternehmens
- b. Erstellung einer Wesentlichkeitsmatrix

5. Risikoanalyse und -bewertung

- a. Detaillierte Risikoanalyse für priorisierte Themen
- b. Entwicklung von Maßnahmen zur Vermeidung, Minderung oder Behebung der Risiken

6. Dokumentation und Berichterstattung

- a. Dokumentation der Methodik, Analysen und Ergebnisse
- b. Integration in die Nachhaltigkeitsberichterstattung und Kommunikationsstrategie

7. Kontinuierliche Überprüfung und Anpassung

- a. Regelmäßige Überprüfung und Aktualisierung der Analyse
- b. Prozess zur kontinuierlichen Verbesserung der Nachhaltigkeitsleistung

Das Schokoladenmuseum Köln führt eine Wesentlichkeitsanalyse durch, um die relevantesten und dringendsten Risiken in der Lieferkette zu identifizieren und Ressourcen gezielt einzusetzen.

1.5.2. Wesentliche Themen im Museumsbetrieb

- **Bildungsangebote zu ökologischen und sozialen Fragen im Kakaosektor**
 - Wissen über ökologische, soziale und wirtschaftliche Herausforderungen im Kakaoanbau und -handel vermitteln
 - Integration von Nachhaltigkeitsthemen in Führungen, Ausstellungen und Bildungsprogramme
 - Spendenmöglichkeit zur Unterstützung von Baumpflanzprojekten
 - Anreize für nachhaltiges Handeln durch „To do’s“ in der Ausstellung
- **Verbraucheraufklärung**
 - Informationen zu Konsumententscheidungen, Siegeln und deren Aussagekraft im Kakaosektor
 - Aufklärung über die Komplexität der Schokoladenproduktion
- **Gesellschaftliches Engagement**
 - Bildungspartnerschaften mit Schulen
 - Programme für spezielle Zielgruppen (z.B. Führungen für Menschen mit Demenz, Vorträge in Senioreneinrichtungen)
 - Förderung von Museumsbesuchen für armutsbetroffene Bürger:innen
 - Kooperationen mit Universitäten und Initiativen
 - Organisation einer internationalen Tagung zu Nachhaltigkeitsthemen im Kakaosektor
- **Gästeerlebnis mit Bildungsangeboten zu Nachhaltigkeitsthemen**
 - Ökologische und soziale Fragestellungen als wiederkehrende Themen in der Ausstellung
 - Strombezug aus erneuerbaren Energieanlagen gemäß vorliegenden Herkunftsnachweisen

- Nachhaltigkeitswochenende und -woche für Besucher:innen und Schüler:innen

1.5.3. Nachhaltigkeit in der Beschaffung

- **Schokoladenmasse und Rohstoffe**

- Schokoladenmasse und weitere Rohstoffe werden über Lindt & Sprüngli bezogen. Bei der Bewertung der Beschaffung berücksichtigt das Schokoladenmuseum die von Lindt & Sprüngli bereitgestellten Informationen zu Programmen für Kakaoanbau und Rückverfolgbarkeit sowie eigene risikobezogene Einschätzungen.
- externe Zertifizierung durch EcoVadis (Score 67/100, „Advanced“)

- **Weitere Lieferanten**

- Bevorzugung regionaler Lieferanten
- Transparenz und Risikominimierung durch deutsche/europäische Gesetzgebung
- Einziger größerer Lieferant außerhalb NRW: Verpackungsmaschine aus Mailand

- **Energie**

- Strombezug aus erneuerbaren Energieanlagen gemäß Herkunftsnachweisen sowie Nutzung von Fernwärme
- Maßnahmen zur Senkung des Energieverbrauchs, darunter LED-Technik, moderne Klimageräte und Wärmepumpen
- Transparenz im Nachhaltigkeitsbericht

- **Verpackungsmaterialien**

- Verringerung des Materialeinsatzes sowie Nutzung von FSC-zertifiziertem Papier und Karton
- Wiederverwendbare Transportkisten

1.5.4. Berücksichtigung von ESG-Kriterien

- **Umweltaspekte**

- Maßnahmen zur Senkung des Energieverbrauchs, zur Verringerung von Abfallmengen und zur Förderung emissionsärmerer Arbeitswege

- Nutzung von Recyclingpapier sowie Kaffee aus ausgewiesenen Handels- oder Zertifizierungsprogrammen
- **Soziale Aspekte**
 - Bildungsprogramme für Belegschaft, Engagement für lokale Gemeinschaft, barrierefreie Besuchserfahrung,
- **Governance-Aspekte**
 - Transparente Kommunikation, regelmäßige Überprüfung der Nachhaltigkeitsstrategie

1.5.5. Stakeholderanalyse

- **Besucher:innen:** Erlebnis, Qualität, Preis-Leistung, Gastronomie, Einkaufsmöglichkeiten
- **Belegschaft:** Arbeitsbedingungen, Vergütung, Jobsicherheit, Weiterbildung
- **Lieferant Lindt:** Qualität, Nachhaltigkeit, ethische Beschaffung
- **Partnerschaften:** PR, Markenstärkung, CSR-Richtlinien
- **Ranz&Diaz GmbH (Café):** Partnerschaft, Gästezufriedenheit
- **Schokoladenmuseum Shop GmbH:** Partnerschaft, Produktvielfalt
- **Nichtregierungsorganisationen:** Arbeitsbedingungen, Umweltwirkungen und menschenrechtliche Risiken in Kakao-Lieferketten

1.6. Ermittlung der Auswirkungen

Die Analyse zeigt, dass entlang der Wertschöpfungskette, insbesondere im Bereich des Kakaoanbaus, potenziell schwerwiegende Risiken im Hinblick auf Menschenrechte (z.B. Kinderarbeit, Existenzsicherung) und Umweltwirkungen bestehen.

Diese Risiken sind als **inhärent hoch** einzustufen, da sie strukturell in globalen Lieferketten auftreten und außerhalb des direkten Einflussbereichs der Organisation liegen.

Gleichzeitig werden diese Risiken durch etablierte Programme und Maßnahmen unseres Hauptlieferanten sowie durch unsere eigenen Maßnahmen zur Sensibilisierung und Aufklärung im Museum **systematisch adressiert und teilweise reduziert**.

Für den eigenen operativen Betrieb in Köln (z.B. Energie, Wasser, Abfall, Mitarbeitende) werden die Risiken hingegen insgesamt als **gering bis moderat** eingeschätzt.

Die Bewertung der Risiken erfolgt somit differenziert zwischen:

- **direktem Einflussbereich (eigener Betrieb)** und
- **indirektem Einflussbereich (Lieferkette)**

und wird regelmäßig überprüft und aktualisiert.

2. Zusammenfassung der wesentlichen Themen

Die Wesentlichkeitsanalyse hat ergeben, dass für die Organisation insbesondere die folgenden Nachhaltigkeitsthemen relevant sind:

2.1. Priorisierung der Themen

- **Bildung und Sensibilisierung:** Hohe Priorität, viele Maßnahmen umgesetzt
- **Nachhaltige Beschaffung (Lindt):** Sehr hohe Priorität, Maßnahmen durch Lindt
- **Energieverbrauch:** Mittlere Priorität, Maßnahmen zur Reduktion
- **Verpackung:** Niedrige Priorität, Reduktion und Wiederverwendung

2.1.1. Risikoanalyse und -bewertung

- **Bildung:** Geringes Risiko, keine zusätzliche Maßnahme erforderlich
- **Beschaffung:** Geringes Risiko im eigenen Betrieb
- **Energie:** Das Risiko im Bereich Energie wird aufgrund des Strombezugs aus erneuerbaren Energieanlagen gemäß Herkunftsnachweisen und der Nutzung von Fernwärme derzeit als begrenzt eingeschätzt; weitere Effizienzmaßnahmen werden geprüft.
- **Verpackung:** Geringes Risiko, Reduktion von Einwegplastik, FSC-Materialien

Zusammenfassung: Die Risiken im Bereich Menschenrechte und Umwelt sind insbesondere in der vorgelagerten Lieferkette weiterhin relevant und inhärent erhöht. Im eigenen Betrieb werden die Risiken hingegen als gering eingeschätzt. Durch bestehende Maßnahmen werden identifizierte Risiken systematisch adressiert und reduziert.

2.1.2. Dokumentation und Berichterstattung

- Integration der Ergebnisse in den jährlichen Nachhaltigkeitsbericht ab 2024
- Externe Kommunikation über Website, PR, Gästeinformation

2.1.3. Kontinuierliche Überprüfung und Anpassung

- Regelmäßige Überprüfung und Aktualisierung der Analyse
 - Prozess zur kontinuierlichen Verbesserung der Nachhaltigkeitsleistung
-

3. Umwelt (ESRS E)

3.1. ESRS E1 – Klimawandel

Der Klimawandel stellt ein wesentliches Nachhaltigkeitsthema dar. Die Organisation hat klimabezogene Risiken und Chancen identifiziert und berücksichtigt diese in ihrer strategischen Planung. Ziel ist es, Treibhausgasemissionen schrittweise zu reduzieren und die Energieeffizienz kontinuierlich zu verbessern.

- Risikomanagement und Resilienz: Klimabezogene Maßnahmen können dazu beitragen, Risiken aus Hitze, Hochwasser, Lieferunterbrechungen, regulatorischen Vorgaben und steigenden CO₂-Preisen besser zu erfassen und zu steuern.
- Regulatorische Compliance und Berichtspflichten: Ein strukturiertes Vorgehen erleichtert die Erfüllung gesetzlicher Anforderungen sowie eine belastbare Datengrundlage für ESRS-Berichterstattung.
- Transparente Informationen zu klimabezogenen Maßnahmen verbessern die Nachvollziehbarkeit gegenüber Gästen, Mitarbeitenden, Partnern und Öffentlichkeit.
- Mitarbeitendenbindung und Arbeitgeberattraktivität: Nachvollziehbar kommunizierte Nachhaltigkeitsmaßnahmen können zur Orientierung, Identifikation und Arbeitgeberattraktivität beitragen.
- Innovations- und Förderpotenziale: Klimaschutzprojekte eröffnen Zugang zu Förderprogrammen und können technologische Modernisierung sowie Prozessinnovationen beschleunigen.

3.1.1. ESRS E1 – Kennzahlen für das Schokoladenmuseum

	Einheit	2024	2025	Veränderung zu VJ
Museumsbesucher	Anzahl	706.075	716.317	1,5%
Gesamtanzahl Gruppenangebote	Anzahl	3.688	3.819	3,6%
Energieverbrauch	kWh	1.969.571	2.119.630	7,6%
Energieverbrauch pro Besucher	kWh/ Besucher	2,79	2,96	6,1%
davon Strom aus erneuerbaren Energieanlagen gemäß Herkunftsnachweisen	kWh	1.354.768	1.478.482	9,1%
Stromverbrauch pro Besucher	kWh/ Besucher	1,92	2,06	7,6%
davon Wärme	kWh	614.803	641.148	4,3%
Wärmeverbrauch pro Besucher	kWh/ Besucher	0,87	0,90	2,8%
Wasserverbrauch	m ³	6.558	7.257	10,7%
Wasserverbrauch pro Besucher	l/Besucher	9,29	10,13	9,1%
CO ₂ Emissionen gesamt	t	527,7	524,3	-0,6%
CO ₂ Emissionen pro Besucher	kg/Besucher	0,75	0,73	-2,1%

Der Anstieg des absoluten Energie- und Wasserverbrauchs im Jahr 2025 ist insbesondere auf folgende Faktoren zurückzuführen:

- gestiegene Besucherzahlen
- Inbetriebnahme und intensivere Nutzung der neuen Klimatisierungssysteme
- Erweiterung und Modernisierung der Ausstellungsflächen

Trotz dieser absoluten Steigerung bleibt die **Entkopplung von Wachstum und Ressourcenverbrauch** ein zentrales Ziel der Organisation. Maßnahmen zur Effizienzsteigerung wurden bereits eingeleitet und sollen mittelfristig zu einer Reduktion der Verbräuche führen.

3.1.2. ESRS E1 – Zertifizierung für Ökostrom

Die Süwag Vertrieb AG & Co. KG bestätigt, dass die Schokoladenmuseum Köln GmbH im Zeitraum vom 01.01.2025 bis zum 31.12.2025 an allen Verbrauchsstellen gemäß Stromliefervertrag mit Strom aus erneuerbaren Energieanlagen gemäß den vorliegenden Herkunftsnachweisen versorgt wird. Der Strom stammt aus europäischen erneuerbaren Energieanlagen gemäß Art. 19 der EU-Richtlinie 2018/2001. Im rechnerischen Vergleich mit dem durchschnittlichen deutschen Strommix 2023 ergibt sich bei einem durchschnittlichen Jahresverbrauch von 1.376 MWh eine rechnerische Emissionsdifferenz von rund 446 Tonnen CO₂. Diese Angabe beschreibt keine Klimaneutralität des Museums oder einzelner Produkte.

Die Beschaffung, Bilanzierung und Lieferung des Ökostroms erfolgt über ein „Greenbookmanagement“, das nach TÜV SÜD CMS Standard 93 zertifiziert ist. Dies unterstützt eine nachvollziehbare und dokumentierte Abwicklung der Beschaffung und Bilanzierung des Ökostroms.

3.1.3. ESRS E1 – Kooperation mit Plant-for-the-planet

Der Gold Standard ist ein international anerkanntes Zertifizierungssystem für Klimaschutzprojekte. Er stellt Anforderungen an Qualität, Transparenz sowie soziale und ökologische Zusatznutzen der zertifizierten Projekte. Er steht für Qualität und Transparenz und garantiert, dass Projekte nicht nur Emissionen reduzieren, sondern auch soziale und ökologische Vorteile schaffen. Für Unternehmen, die sich für eine nachhaltige Klimastrategie einsetzen, ist der Gold Standard ein verlässliches und glaubwürdiges Instrument. Das Schokoladenmuseum Köln unterstützt in Kooperation mit Plant-for-the-Planet externe Klimaschutz- und Wiederaufforstungsprojekte. Diese Unterstützung wird getrennt von der eigenen Treibhausgasbilanz dargestellt und nicht als Ausgleich eigener Emissionen oder zur Begründung von Klimaneutralität verwendet.

3.1.4. ESRS E1 – Berechnung unserer Kompensation

Die für die Kompensation erforderliche Bestandsaufnahme der Emissionen erfolgte nach den anerkannten Prinzipien des Greenhouse Gas Protocol (GGP). Dazu wurden alle relevanten Treibhausgasemissionen im Rahmen der Wertschöpfungskette des Schokoladenmuseums analysiert und mithilfe anerkannter Faktoren (Umweltbundesamt, DEFRA-Großbritannien) in CO₂-Äquivalente umgerechnet. Dabei wurden alle Emissionen der Scopes 1 und 2 sowie Teile des Scopes 3 berücksichtigt. Insbesondere wurden die Treibhausgasemissionen der im Schokoladenmuseum für Besucher:innen produzierten Schokolade vollständig erfasst. Ergänzend unterstützt das Schokoladenmuseum externe Klimaschutzprojekte; diese Beiträge werden getrennt von der eigenen Treibhausgasbilanz ausgewiesen und nicht zur Begründung einer CO₂-Neutralität der Schokolade verwendet.

Scope 1 (direkte Emissionen)

Diese Emissionen stammen aus Emissionsquellen innerhalb einer Unternehmung (Verbrauch von Erdöl, Erdgas, Kohle etc. für Beheizung von Gebäuden, Betrieb des Fuhrparks, Emissionen aus Kältemitteln).

Scope 2 (indirekte Emissionen)

Diese Emissionen entstehen bei der Erzeugung von Energien, welche von außerhalb bezogen werden (Bezug von Energie über externe Energieversorgungsunternehmen, z. B. der gesamte Strombezug).

Scope 3 (teilweise weitere indirekte Emissionen)

Das sind sämtliche übrige Emissionen, welche die wirtschaftliche Tätigkeit einer Unternehmung verursacht (An- und Abfahrt der Mitarbeiter:innen zum Arbeitsplatz, Geschäftsreisen, Events sowie Verbrauch von Hilfsmaterialien). Derzeit nicht vollständig erfasst sind u.a. An- und Abreise der Besucher:innen, vollständige vorgelagerte Lieferketten außerhalb der Schokoladenproduktion und Investitionsgüter sowie Dienstleister.

Emissions-Kategorien (Scopes) nach dem Greenhouse Gas Protocol - Schokoladenmuseum Köln GmbH 2024				
Scope 1 Kategorie		Ergebnis 2024		Ergebnis 2025
		CO ₂ e (kg)		CO ₂ e (kg)
1.2	Direkte Emissionen aus Verbrennungsprozessen mobiler Anlagen	4.319,50		2.997,90
1.3	Direkte Emissionen flüchtiger Gase	60.330,60		51.463,60
Scope 2 Kategorie		Ergebnis 2024		Ergebnis 2025
		CO ₂ e (kg)		CO ₂ e (kg)
2.1	Indirekte Emissionen aus gekauftem Strom	47.416,90		51.746,90
2.2	Indirekte Emissionen aus Fernwärme/-kälte	47.797,90		49.846,10

3.2. ESRS E2 – Umweltverschmutzung

Die Organisation analysiert potenzielle Umweltbelastungen, die aus ihren Tätigkeiten entstehen können. Maßnahmen zur Vermeidung und Reduktion von Emissionen und Schadstoffen sind Bestandteil der betrieblichen Abläufe.

Für die Schokoladenproduktion wurde eine FSCC 22000 Zertifizierung (Food Safety System Certification 22000) erreicht, die viele wesentlichen Bereiche, wie Abfallmanagement, Umgang mit Schadstoffen und Sicherheit abdeckt.



ZERTIFIKAT



Hiermit wird bestätigt, dass bei

Schokoladenmuseum Köln GmbH

Am Schokoladenmuseum 1a
50678 Köln
Deutschland

COID: DEU-1-9860-817377

das Zertifizierungssystem für Lebensmittelsicherheits-Managementsysteme bewertet und dabei festgestellt wurde, dass es die Anforderungen der

Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000

erfüllt.

Es besteht aus den folgenden Elementen: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlichen Anforderungen der FSSC 22000 (Version 6).

Dieses Zertifikat ist anwendbar für den Geltungsbereich von:

Verarbeitung (einschliesslich Zwischenlagerung flüssiger Schokolade; Temperierung, Formgebung und Kühlung) und Verpackung von Schokoladenprodukten zur beliefierung von B2B- Kunden.

Kategorie: CIV

Datum der Erstzertifizierung	2026-04-01
Zertifizierungsentscheidung	2026-04-01
Datum des letzten unangekündigten Audits*	NA
(Wieder-)Ausstellungsdatum	2026-04-01
Dieses Zertifikat ist gültig bis	2029-03-31
Registrier-Nr.	31631988 FSSC V6



DQS CFS GmbH
Deutsche Gesellschaft für Nachhaltigkeit

Guido Eggers

Guido Eggers
Geschäftsführer



Akkreditierte Stelle: DQS CFS GmbH, August-Schanz-Straße 21, 60433 Frankfurt am Main, Deutschland

*Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.
Die Authentizität dieses Zertifikats kann in der Datenbank der FSSC 22000 zu zertifizierten Organisationen unter www.fssc.com überprüft werden.
Die Gültigkeit der Zertifizierung kann nur durch den QR-Code verifiziert werden.

3.3. ESRS E3 – Wasser & Meeresressourcen (wesentlich)

Der verantwortungsvolle Umgang mit Wasser ist ein relevanter Aspekt des Umweltmanagements. Der Wasserverbrauch wird erhoben und regelmäßig überprüft, um Effizienzpotenziale zu identifizieren.

Wesentlichkeit nach ESRS (Doppelte Wesentlichkeit): Das Thema Wasser (ESRS E3) wird als wesentlich eingestuft. Aus Impact-Perspektive ist der Museums- und Produktionsbetrieb mit einem kontinuierlichen Wasserbedarf (u. a. Sanitärbereiche, Reinigung sowie betriebliche Prozesse) verbunden und wirkt damit fortlaufend auf lokale Wasserressourcen und Abwassersysteme. Aus finanzieller Perspektive bestehen Risiken durch mögliche Preis- und Gebührensteigerungen (Wasser/Abwasser) sowie durch potenzielle Einschränkungen der Verfügbarkeit bzw. strengere Anforderungen an Wasser- und Abwassermanagement. Vor diesem Hintergrund werden Verbrauchsdaten systematisch erhoben, überwacht und zur Ableitung von Effizienzmaßnahmen genutzt.

	Einheit	2023	2024	2025	Veränderung zu VJ
Wasserverbrauch insgesamt	m ³	7.075	6.558	7.257	10,7%
Wasserverbrauch pro Besucher	l/Besucher	10,33	9,29	10,13	9,1%

Bei steigenden Besuchszahlen erhöht sich der Gesamtwasserverbrauch. Warum im Vergleich zum Jahr 2024 der Wasserverbrauch Pro-Kopf im Jahr 2025 gestiegen ist, wird analysiert. Für die Zukunft ist eine bessere Überwachung des Gesamtwasserverbrauchs insb. nach Verbrauchersträngen geplant.

3.4. ESRS E5 – Ressourcen & Kreislaufwirtschaft

Die Organisation verfolgt das Ziel, Ressourcen effizient einzusetzen und Abfallmengen zu reduzieren. Recycling und Wiederverwendung werden systematisch gefördert.

3.4.1. ESRS E5 – Abfallbilanz

Geltungsbereich

Die Daten dokumentieren die Abfallbilanz für das Jahr 2025 der Schokoladenmuseum Köln GmbH.

- **Abfallarten & Behälter / jährliche Mengen**
- **Papier/Pappe/Karton (PPK)** 21,17 Tonnen
- **Gemischte Siedlungsabfälle** 121,45 Tonnen
- **Sperrmüll** 1,24 Tonnen

3.5. Wesentliche Erkenntnisse

- Das Schokoladenmuseum Köln hat 2025 erhebliche Mengen an gemischten Siedlungsabfällen und PPK erzeugt.
 - Die Bilanz unterstützt Transparenz und Compliance sowie die operative und finanzielle Planung.
 - Es werden Maßnahmen ergriffen die Abfallmengen weiter zu reduzieren.
-

4. Soziales (ESRS S)

4.1. ESRS S1 – Eigene Belegschaft

Die Mitarbeitenden sind ein zentraler Erfolgsfaktor der Organisation. Faire Arbeitsbedingungen, Arbeitssicherheit sowie Chancengleichheit und Weiterbildung stehen im Fokus. Relevante Kennzahlen werden regelmäßig erhoben und analysiert.

4.1.1. ESRS S1 – Maßnahmen für eine diskriminierungsfreie Einstellung

- Stellenanzeigen werden diskriminierungssensibel ausgeschrieben:
- Es werden keine Anforderungen in Bezug auf die ethnische Herkunft, die Religion oder die Nationalität gestellt
- Sprachlichen Anforderungen werden sachlich beschrieben und in angemessener Weise an das Stellenprofil angepasst
- Jede Stellenanzeige wird geschlechts- und altersneutral formuliert
- Gesundheitliche Anforderungen werden nur gestellt, wenn diese sachlich gerechtfertigt sind. In den Stellenanzeigen werden diese Anforderungen begründet und verhältnismäßig angesetzt
- Die Bewerberauswahl geschieht ausschließlich anhand von Qualifikationen.
- Keine Rolle spielt das Geschlecht, die ethnische Herkunft, die Nationalität oder die Religionszugehörigkeit
- Im Bewerbungsgespräch werden keine unzulässigen Fragen in Bezug auf die Herkunft, die familiäre Situation, die Familienplanung oder nach der sexuellen Orientierung gestellt
- Vorstellungsgespräche erfolgen in standardisierter und strukturierter Form

4.1.2. ESRS S1 – Verhältnis der Geschlechter

Diese Tabelle fasst die wichtigsten Personal-Kennzahlen für das Jahr 2025 zusammen:
Arbeitsstunden, Geschlechterverteilung im SMK, Frauenanteil im Top-Management und
Arbeitssicherheit (keine meldepflichtigen Unfälle).

KPI	2025
Gesamtarbeitsstunden	132.600 Stunden
Prozentualer Anteil Frauen im SMK	76 %
Prozentualer Anteil Männer im SMK	24 %
Prozentualer Anteil der Frauen in der Top-Managementebene	43 %
Prozentualer Anteil der Frauen in der Geschäftsführung / Board	50 %
Meldepflichtige Arbeitsunfälle	0

4.2. ESRS S3 – Betroffene Gemeinschaften

Das Museum steht im Dialog mit betroffenen Gemeinschaften. Im Rahmen unseres BNE Engagements sensibilisieren wir die Gäste des Museums, für diese Thematik.

4.3. ESRS S4 – Verbraucher & Endnutzer

Der Schutz der Interessen von Nutzern und Kunden hat hohe Priorität. Qualität, Sicherheit und Transparenz bilden die Grundlage der angebotenen Leistungen. Es greifen daher mehrere Maßnahmen ineinander:

Food Defense Plan

Allergenmanagement

HACCP-System

Food Safety System Certification 22000

1. Food Defense Plan

Die Sicherheit unserer Schokoladenproduktion ist von höchster Bedeutung. Dieses Dokument beschreibt die Maßnahmen, die wir ergreifen, um potenzielle Gefahren zu minimieren und

die Integrität unserer Produkte zu gewährleisten. Unsere Maßnahmen umfassen Zugangskontrollen, Überwachungen und die Schulung unserer Mitarbeiter. Ziel dieses Food Defense Plans ist es, unbefugte Zugriffe zu verhindern und die Sicherheit unserer Produktion zu gewährleisten.

2. Allergenmanagement im Schokoladenmuseum Köln

Einleitung

- Ziel: Sicherheit und Wohlbefinden von Besuchern und Mitarbeitenden
- Allergene können bereits in geringen Mengen schwere Reaktionen auslösen
- Systematische Maßnahmen zur Risikominimierung und Vermeidung von Kreuzkontamination

Was sind Allergene?

- Allergene = bestimmte Proteine/Bestandteile in Lebensmitteln
- Können bei empfindlichen Personen allergische Reaktionen auslösen
- Mögliche Symptome: Hautausschläge, Atembeschwerden, Verdauungsprobleme, Schwellungen

Allergene in den Produktionsbereichen

- In der Schokoladenproduktion des Schokoladenmuseums identifizierte Allergene:
- Eier, Gluten, Milch, Schalenfrüchte, Soja

Es werden zahlreiche Maßnahmen zur Allergen-Kontrolle und Vermeidung von Kreuzkontaminationen ergriffen. Damit wird die Sicherheit von Konsumenten geschützt.

3. HACCP-System

Zweck & Geltungsbereich:

- Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit
- Erfüllung gesetzlicher und normativer Anforderungen (ISO 22000 / FSSC 22000)
- Gilt für alle Produktionsprozesse von Schokoladenprodukten
- Ziel: Risiken für Verbraucher minimieren

Die Grundprinzipien des HACCP-Systems basieren auf sieben international anerkannten Prinzipien:

- Gefahrenanalyse: biologische, chemische und physikalische Gefahren je Prozessschritt identifizieren
 - Kritische Kontrollpunkte (CCPs) bestimmen: Prozesspunkte festlegen, an denen Kontrolle zur Sicherheit notwendig ist
 - Kritische Grenzwerte festlegen: messbare Werte je CCP (z. B. Temperatur, Partikelgröße)
 - Überwachung festlegen: wie und wie oft CCPs überwacht werden
 - Korrekturmaßnahmen definieren: Vorgehen bei Abweichungen (z. B. Sperrung der Ware)
 - Verifizierung: Wirksamkeit des Systems prüfen (z. B. Audits, Laboranalysen)
 - Dokumentation: lückenlose Aufzeichnungen zu Analysen, Überwachung und Korrekturmaßnahmen

In 2025 wurde für die Schokoladenproduktion eine FSCC 22000 (Food Safety System Certification 22000) durchgeführt, die alle wesentlichen Bereiche abdeckt.

Zur Bewertung der gesellschaftlichen Wirkung werden zukünftig geeignete Indikatoren entwickelt, beispielsweise:

- Anzahl der Besucher:innen in BNE-Führungen
- Reichweite von Bildungsmaßnahmen
- qualitative Feedbackauswertungen

Ziel ist es, die Bildungswirkung systematisch messbar zu machen.

5. Governance (ESRS G1)

Eine verantwortungsvolle Unternehmensführung ist Grundlage des nachhaltigen Handelns. Die Organisation verfügt über klare Compliance-Strukturen, Verhaltensregeln und Mechanismen zur Prävention von Fehlverhalten.

5.1. Governance (ESRS G1) - Leitbild

Übergeordnete Unternehmensausrichtung

Das Schokoladenmuseum Köln versteht sich als führendes Museum Europas rund um Kakao und Schokolade. Zentrales Leitziel ist die nachhaltige Steigerung der Besucherzufriedenheit und damit

auch der Besucherzahlen. Wir wollen jede einzelne Besucherin und jeden einzelnen Besucher begeistern und ihren Besuch zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Damit gewährleisten wir den langfristigen Fortbestand und die wirtschaftliche Stabilität des Familienunternehmens. Alle strategischen, operativen und qualitativen Ziele ordnen sich diesen Hauptzielen unter.

Leitbild des Schokoladenmuseums Köln

Wir sind das führende Museum in Europa rund um alle Themen zu Kakao und Schokolade. Wir sind einer der wichtigsten kulturellen Anziehungspunkte für alle Kölnerinnen und Kölner sowie für Touristinnen und Touristen aus nah und fern. Wir streben nach höchster Qualität, um unsere Gäste aus aller Welt zu begeistern und ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Als Kompetenzzentrum für Kakao und Schokolade machen unser umfangreiches Wissen über die Geschichte und Gegenwart von Kakao und Schokolade für unsere Gäste erlebbar und verwöhnen dabei ihre Sinne. Mit handwerklichem Geschick und fachlichem Können stellen wir vielfältige Schokoladenprodukte selbst her und bieten über unsere Ausstellung hinaus zahlreiche zusätzliche hochwertige Angebote und Veranstaltungen.

Wir verstehen unsere Besucherinnen und Besucher, ihre Interessen, Bedürfnisse und Erwartungen. Dieses Verständnis dient uns als Grundlage, um unsere Ausstellung stetig weiterzuentwickeln und unsere Angebote kontinuierlich zu verbessern.

Unsere Sammlung wird sorgfältig erhalten sowie kontinuierlich erforscht und erweitert. Dadurch halten wir unser Wissen und unsere Präsentationen auf dem neuesten Stand. Wir sind innovativ und streben stets nach Verbesserung des Erreichten, um unseren Gästen immer ein aktuelles und faszinierendes Erlebnis zu bieten.

Wir übernehmen gesellschaftliche Verantwortung, insbesondere für das Thema Nachhaltigkeit, und achten dabei auf Umweltaspekte in all unseren Entscheidungsprozessen. Wir möchten als ein Museum und Bildungsort anerkannt werden, das sich um die Umwelt und die sozialen Strukturen, in denen wir leben und arbeiten, kümmert. Wir schaffen ein Arbeitsumfeld, das die besten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter anzieht und langfristig hält. Wir fördern individuelle Innovation, persönliche Initiative und

Führungskompetenz auf allen Ebenen der Organisation. Respekt vor persönlicher Individualität, Vertrauen und Fairness kennzeichnen unsere Arbeitsbeziehungen. Teamarbeit und gute Kommunikation über alle Disziplinen, Abteilungen und Projekte hinweg sind uns wichtig und bilden die Grundlage für unseren gemeinsamen Erfolg.

5.1.1. Governance (ESRS G1) - Lieferantenbewertung

Lieferantenbewertung Schokoladenmuseum Köln GmbH (Scope FSSC 22000)

Bewertungspflichtige Lieferanten werden mindestens 1x jährlich (alternativ: im Rahmen der Managementbewertung) überprüft und bei Bedarf neu eingestuft. Eine außerplanmäßige Re-Bewertung erfolgt unverzüglich bei relevanten Änderungen oder Ereignissen, insbesondere bei:

- Spezifikations-/ Rezepturänderungen, Wechsel von Herstellstandort oder Prozess
- Änderungen bei Zertifizierungsstatus
- wesentlichen Abweichungen (z.B. Fremdkörper, Allergen, mikrobiologische Auffälligkeiten)
- wiederholten Reklamationen, Lieferausfällen oder negativen Ergebnissen aus Wareneingangsprüfungen/Analysen.

Ergebnisse der Re-Bewertung sowie ggf. Maßnahmen werden dokumentiert.

Auffälligkeiten werden bewertet, als Korrekturmaßnahmen eingeleitet und nachverfolgt. Die Überwachungsergebnisse fließen in die Re-Bewertung und die Einstufung A/B/C ein.

6. Ziele, Maßnahmen und Kennzahlen (MDR-Struktur)

6.1. Grundsatz und Einordnung (MDR-P)

Die Schokoladenmuseum Köln GmbH verfolgt das Ziel, ihre wesentlichen Umweltwirkungen systematisch zu reduzieren und Energie-, Ressourcen- und Emissionseffizienz kontinuierlich zu verbessern. Die nachfolgenden Ziele und Maßnahmen beziehen sich auf die als wesentlich identifizierten Umweltaspekte, insbesondere **Klimawandel (ESRS E1)** sowie **Ressourcennutzung (ESRS E3 / E5)**.

Die Zieldefinitionen basieren auf historischen Verbrauchsdaten und berücksichtigen sowohl die technischen Rahmenbedingungen eines Museumsbetriebs als auch die Entwicklung der Besucherzahlen. Als **Basisjahr** für die Zielbewertung gilt das Jahr **2024**, sofern nicht anders angegeben.

6.2. Ziele (MDR-T)

Für die wesentlichen Umweltaspekte wurden folgende konkrete, messbare und zeitlich definierte Ziele festgelegt:

- **Stromverbrauch**

Ziel ist es, den absoluten Stromverbrauch gegenüber dem Basisjahr 2024 bis 2027 um

3 Prozent und bis 2030 um 15 Prozent zu senken. Die Zielerreichung wird jährlich anhand der Verbrauchsdaten überprüft.

- **Wasserverbrauch**

Ziel ist es, den absoluten Wasserverbrauch gegenüber dem Basisjahr 2024 bis 2027 um 3 Prozent zu senken. Die Entwicklung wird jährlich überprüft und im Zusammenhang mit Besucherzahlen und Betriebsbedingungen bewertet.

- **Treibhausgasemissionen (CO₂ gesamt)**

Ziel ist es, die absoluten Treibhausgasemissionen gegenüber dem Basisjahr 2024 jährlich um durchschnittlich 2 Prozent und bis 2030 insgesamt um mindestens 20 Prozent zu senken. Die Zielerreichung wird anhand der jährlich erhobenen CO₂e-Daten überprüft.

Vorrang haben Maßnahmen zur Vermeidung und Reduktion eigener Emissionen.

Beiträge zu externen Klimaschutzprojekten werden ergänzend und getrennt von der eigenen Treibhausgasbilanz dargestellt. Sie werden nicht zur Begründung von Aussagen über CO₂-Neutralität, Klimaneutralität oder Emissionsfreiheit des Museums oder einzelner Produkte verwendet.

Systematische Prüfung geeigneter erneuerbarer Energietechnologien (z.B. Photovoltaik) inklusive technischer und wirtschaftlicher Machbarkeit im Jahr **2027**. Die Entscheidung über eine Umsetzung erfolgt auf Basis dieser Prüfung.

6.3. Maßnahmen (MDR-A)

Zur Erreichung der definierten Ziele werden folgende zentrale Maßnahmen umgesetzt bzw. geprüft:

- **Weitere großflächige Modernisierung der RLT und Klimatechnik**

Fortführung der technischen Modernisierung zur Effizienzsteigerung der raumluftechnischen Anlagen und der Klimatechnik bis **2029**.

- **Modernisierung der Heizungssteuerung**

Optimierung der Regelungs- und Steuerungstechnik zur Reduzierung des Energieverbrauchs im laufenden Betrieb.

Prüfung des Einsatzes erneuerbarer Energietechnologien

6.4. Kennzahlen und Fortschrittsüberwachung (MDR-M)

Die Zielerreichung wird anhand klar definierter Kennzahlen überwacht. Die Entwicklung der KPIs wird jährlich erfasst, analysiert und im Nachhaltigkeitsbericht transparent dargestellt.

Übersicht Ziele, Maßnahmen und KPIs

Thema	Ziel	Zeit-horizont	Maßnahme	KPI
Strom	-3 % absolut bis 2027	mittelfristig	Modernisierung Heizungssteuerung	kWh absolut
Strom	-15 % absolut bis 2030	langfristig	Modernisierung RLT- & Klimatechnik	kWh absolut
CO ₂	-2 % p.a., -20 % bis 2030	jährlich / langfristig	Effizienzmaßnahmen im Betrieb	t CO ₂ e
CO ₂	Technologiewechsel prüfen	2027	Prüfung erneuerbarer Energietechnologien	Entscheidungs-status
Wasser	-3 % absolut bis 2027	mittelfristig	Betriebsoptimierung	m ³ absolut

Der jeweilige Umsetzungs- und Fortschrittsstatus der Maßnahmen wird intern dokumentiert (z.B. „geplant“, „in Umsetzung“, „abgeschlossen“) und im Rahmen der regelmäßigen Berichterstattung überprüft.

6.5. Bewertung der Zielangemessenheit

Die Ziele sind so ausgestaltet, dass sie:

- ambitioniert, aber realistisch sind,
- auf absolute Reduktionen abzielen,
- mit dem Geschäftsmodell eines ganzjährig betriebenen Museums vereinbar sind,
- und einen klaren Beitrag zur Reduktion von Klima- und Umweltwirkungen leisten.

7. Anhang

Der Anhang enthält ein Glossar zentraler Begriffe sowie die Kennzahlenübersicht der Schokoladenmuseum Köln GmbH.

7.1. Glossar

Dieses Glossar erläutert zentrale Begriffe, die im Nachhaltigkeitsbericht verwendet werden. Es dient dem besseren Verständnis fachlicher und regulatorischer Begriffe im Kontext der ESRS-Berichterstattung sowie der schokoladenbezogenen Wertschöpfung.

Doppelte Wesentlichkeit

Bewertungsansatz im Rahmen der ESRS, der sowohl die Auswirkungen der eigenen Tätigkeit auf Umwelt und Gesellschaft (Impact-Wesentlichkeit) als auch finanzielle Risiken und Chancen für die Organisation berücksichtigt

ESRS (European Sustainability Reporting Standards)

Europäische Standards zur Nachhaltigkeitsberichterstattung. Sie definieren verbindliche Anforderungen an Inhalte, Struktur und Kennzahlen von Nachhaltigkeitsberichten.

Fairer Handel

Handelsansatz zur Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen von Produzent:innen, insbesondere in Entwicklungsländern, durch stabile Preise und soziale Standards

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

System zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit. Es identifiziert potenzielle Gefahren im Produktionsprozess und definiert Kontrollmaßnahmen.

Impact-Wesentlichkeit

Teil der doppelten Wesentlichkeitsanalyse. Beschreibt die Auswirkungen der Geschäftstätigkeit eines Unternehmens auf Umwelt und Gesellschaft

IRO (Impacts, Risks and Opportunities)

Systematische Erfassung von Auswirkungen (Impacts), Risiken (Risks) und Chancen (Opportunities) im Rahmen der Nachhaltigkeitsanalyse.

KPI (Key Performance Indicator)

Messgröße zur Bewertung des Fortschritts von Zielen und Maßnahmen, z. B. Energieverbrauch, CO₂-Emissionen oder Recyclingquoten.

Nachhaltigkeit

Prinzip, bei dem ökologische, soziale und wirtschaftliche Aspekte so berücksichtigt werden, dass Ressourcen langfristig erhalten bleiben.

Policy

Grundsatz oder Leitlinie, die das übergeordnete Vorgehen der Organisation in einem bestimmten Nachhaltigkeitsbereich beschreibt.

Scope 1, 2 und 3 Emissionen

Klassifizierung von Treibhausgasemissionen:

Scope 1: direkte Emissionen im eigenen Betrieb

Scope 2: indirekte Emissionen aus eingekaufter Energie

Scope 3: weitere indirekte Emissionen entlang der Wertschöpfungskette

Stakeholder

Personen oder Gruppen, die von den Aktivitäten der Organisation betroffen sind oder Einfluss auf sie haben, z. B. Mitarbeitende, Besucher:innen, Lieferanten oder Behörden.

7.2. Kennzahlen

	Einheit	2024	2025	Veränderung zu VJ
Museumsbesucher	Anzahl	706.075	716.317	1,5%
Gesamtanzahl Gruppenangebote	Anzahl	3.688	3.819	3,6%
davon Führungen	Anzahl	2.277	2.414	6,0%
davon Nachhaltigkeitsführungen	Anzahl	343	356	3,8%
Energieverbrauch	kWh	1.969.571	2.119.630	7,6%
Energieverbrauch pro Besucher	kWh/Besucher	2,79	2,96	6,1%
davon Strom aus erneuerbaren Energieanlagen gemäß Herkunftsnachweisen	kWh	1.354.768	1.478.482	9,1%
Stromverbrauch pro Besucher	kWh/Besucher	1,92	2,06	7,6%
davon Wärme	kWh	614.803	641.148	4,3%
Wärmeverbrauch pro Besucher	kWh/Besucher	0,87	0,90	2,8%
Wasserverbrauch	m ³	6.558	7.257	10,7%
Wasserverbrauch pro Besucher	l/Besucher	9,29	10,13	9,1%
CO ₂ Emissionen gesamt	t	527,7	524,3	-0,6%
CO ₂ Emissionen pro Besucher	kg/Besucher	0,75	0,73	-2,1%
Schokoladenproduktion	kg	117.713	183.721	56,1%