Nachhaltigkeit & Verantwortung

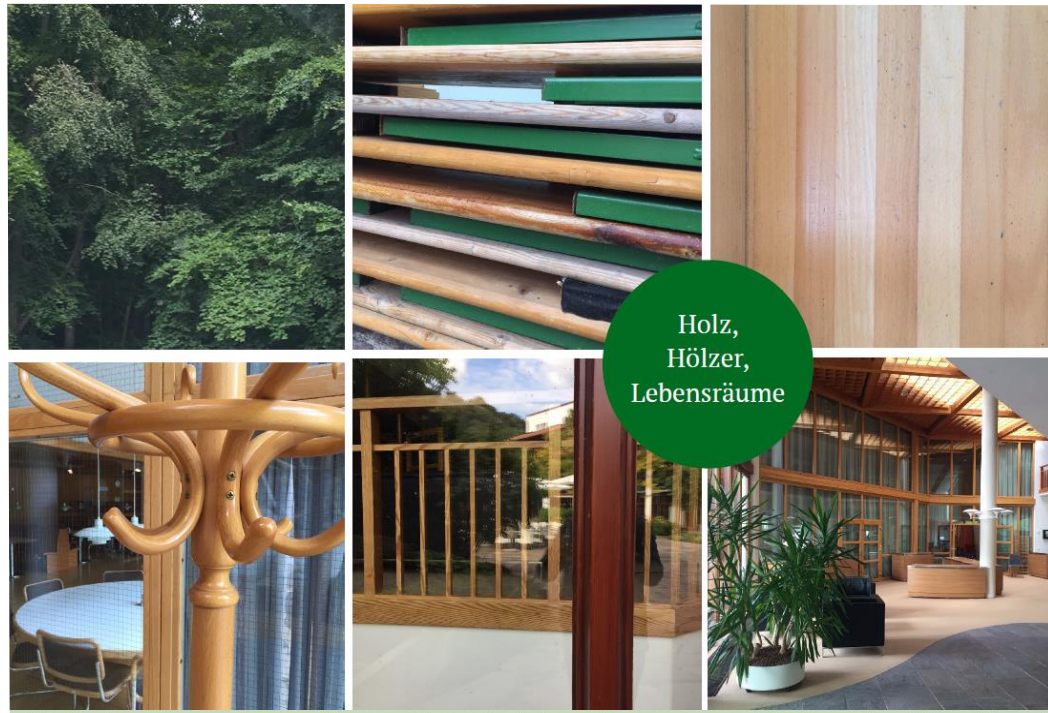
ta.la tagungszentrum landshut

GREENSIGN HOTEL
LEVEL 4

das grüne ta.la

Das ta.la steht unmittelbar am Rande eines Wald- und Naturschutzgebietes. Bereits hier ist ein klarer Wandel erlebbar: vor gut zwei Jahrzehnten war das Naturschutzgebiet noch ein militärischer Standortübungsplatz.

Am Fuße des auf einem Hochplateau liegenden DBU (Deutsche Bundesstiftung Umwelt) Naturerbes Landshut gelegen, fügt sich das ta.la mit Baustil, Materialverwendung und grünen Flächen perfekt in das natürliche Gesamtbild ein.



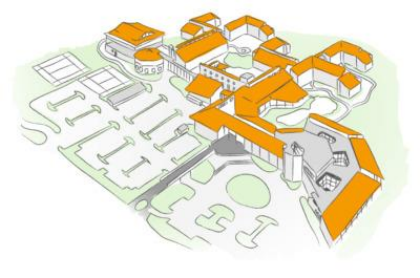
ta.la tagungszentrum landshut

das grüne ta.la

Das ta.la in der Sparkassenakademie Bayern repräsentiert seit Jahrzehnten gewachsene Bildungstradition und frische Ideen. ta.la steht für Öffnung, Qualität und Natürlichkeit. Hier findet der Gast Raum zur Entfaltung und wird durch die gelebte Willkommenskultur mühelos Teil der Bildungsfamilie.

Unser Tagungszentrum mit über 50 Räumen und 420 Zimmern (überwiegend Einzelzimmer) bietet ein breites Spektrum an Möglichkeiten. Seit über dreißig Jahren finden hier die unterschiedlichsten Veranstaltungen Platz und Know-how.

Wir verbinden unsere kulinarischen Ambitionen und fachliches Können mit einer werteorientierten Haltung gegenüber Mensch und Natur. Selbstverständlich kommt dabei auch die niederbayerische Regionalität nicht zu kurz. Aus diesen Gründen legen wir bei der Auswahl unserer Lieferanten großen Wert auf Qualität, Frische, Hygiene, Regionalität und Nachhaltigkeit.



ta.la tagungszentrum landshut

Bayern Bankett Gastronomie GmbH

BayernBankett Gastronomie GmbH Genuss plus

Das ta.la – Mutterunternehmen ist die Bayern Bankett Gastronomie GmbH (BBG) mit Sitz in München. Die BBG umfasst 13 Betriebsgastronomien und 3 Hotels.

Die Reduzierung von Lebensmittelabfällen sowie die soziale Dimension von Nachhaltigkeit sind uns ebenso wichtige Anliegen. Überall dort, wo wir einen positiven Beitrag leisten können, tun wir dies leidenschaftlich, authentisch und engagiert.

Wir leben Nachhaltigkeit und übernehmen Verantwortung – auch über unseren Geschäftsalltag hinaus. So setzen wir uns beispielsweise für den Erhalt regionaler Erzeugerbetriebe und eine artgerechtere Tierhaltung ein.

das grüne ta.la

Qualivo-Rind

Hinter Qualivo steht ein Gesamtkonzept zur Herstellung von Premium-Fleisch. Im Rahmen dieses Konzeptes werden die Rinder in offenen Laufställen gehalten, wodurch sie viel Bewegung haben und so viel Muskelfleisch aufbauen können. Die Tiere erhalten ausschließlich Qualivo-Premium Futter aus Mais, Weizen und Heu sowie Mineralien, Mikronährstoffen und Kräutern. Dadurch entsteht der intensive Geschmack und die kräftige Farbe des Fleisches. Die Kriterien werden jährlich bei den Landwirten geprüft. Die Rinder stammen von umliegenden Landwirten aus der Region, wodurch lange Transportwege entfallen. Der Betrieb ist auf Nachhaltigkeit ausgerichtet, was das erfolgreiche Zusammenspiel aus Landwirtschaft und Schlachtbetrieb mit eigener Biogasanlage bestätigt.

Strohschwein

Schweinefleisch aus der Region, das unter artgerechteren Bedingungen erzeugt wird – das war der Ansatz für das Projekt „DIG-Strohschwein Bayern“. Dr. Stefan Hartmann, BBG-Geschäftsführer und Präsident des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie, startete das Projekt Anfang Februar 2017 in Kooperation mit dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) und einigen Mitgliedsbetrieben aus der Münchner Region. Es umfasst verschiedene zertifizierte Kriterien, die auch über die gesetzlichen Vorgaben zum Tierwohl hinausgehen. Dazu gehören beispielsweise eine gentechnikfreie Fütterung, ein Viertel mehr Stallfläche, Strohhaltung sowie Reduzierung des Anteils von Spaltenböden.

Bayern Hendl

Nachhaltige Hähnchenprodukte aus Bayern: Durch die Kooperation mit dem BachBauernhof in Holzheim garantieren wir bestes, regionales Hendl-Fleisch.
Die Tiere werden artgerecht und mit hohem Lebenskomfort gehalten. Sie haben viel Platz zur Verfügung und genießen frische Landluft. Sie erhalten gentechnikfreies Futter, das von den eigenen Feldern und der hofeigenen Futtermühle stammt. Die Schlachtung erfolgt direkt am Hof – lange Transporte und hoher Stress werden den Tieren erspart. So garantieren wir frisches Hähnchenfleisch mit Qualität auf höchstem Niveau.

Wir retten Lebensmittel

Das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) bekämpft seit 2015 die Verschwendung von Lebensmitteln. Schätzungsweise 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel gehen weltweit auf dem Weg vom Acker bis zum Teller verloren. Davon geschätzt ca. 11 Millionen Tonnen in Deutschland und 1,3 Millionen Tonnen in Bayern.

BBG ist aktiver Bündnispartner und beteiligt sich am gemeinsamen Ziel, Lebensmittelverluste zu reduzieren. Hierzu werden verschiedene Strategien und Maßnahmen entwickelt und umgesetzt.

DIG Strohschwein Bayern

Bündnis Wir retten Lebensmittel!
Eine Initiative von Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

ta.la tagungszentrum landshut

ökologisches ta.la

Natürlichkeit bewahren

- Feuchtbiotope auf dem insgesamt ca. 11 ha umfassenden Gelände bleiben unberührt erhalten
- Der Übergang vom Gelände des ta.la in das Wald- und Naturschutzgebiet ist fließend
- Hauseigene Kompostierung von Bio-Abschnitt (Grasschnitt, Gartenbau, Schälreste von Gemüse, etc.)
- Große Teile der Außenflächen werden als Wildwiese natürlichem Wachstum überlassen und dienen den Insekten als Nahrungsquelle
- Unser großer Außenteich unterstützt die Biodiversität

Regionaler Einkauf & Tierwohl

- Der Einkauf erfolgt über Lieferanten, die im Schwerpunkt regionale und saisonale Produkte anbieten. Unser Qualitätsverständnis ist umfassend, ein verantwortungsvoller und nachhaltiger Umgang mit unserer Umwelt beeinflusst unser Handeln
- Die artgerechte Haltung von Tieren ist uns ein Anliegen. Mit den Initiativen „Strohschwein“, „Bayern Hendl“ , „Qualivo-Rind“, „Bio-Pute“ sowie den MSC und ASC geprüften Standards für Fischfang und Aquakultur nehmen wir dafür auch höhere Preise in Kauf

Bewußter Energieeinsatz

- Bezug von Fernwärme aus dem in der Nähe befindlichen Biomasseheizkraftwerk
- 100% des Stromsbedarfs wird aus regenerativen Quellen bezogen (Wasser / Wind / Sonne). Als Folge werden erhebliche Mengen CO^2 eingespart (ca. 1.100 t jährlich im Vergleich zum bundesweiten Strommix)
- Ein Lastenmanagementsystem steuert die Energieaufnahme der Küchen-Großgeräte
- Klimageräte in den Tagungsräumen werden mit Grundwasser gekühlt, welches dem natürlichen Kreislauf wieder zugeführt wird. Auf chemische Kühlmittel wird verzichtet

E-Mobilität & Energieressourcen

- 2 Ladesäulen für E-Fahrzeuge stehen unseren Gästen zur Verfügung
- Installation einer Photovoltaik-Anlage im Jahr 2023
- Umstellung aller Leuchtmittel auf LED und Ausbau der Bewegungs- bzw. Präsenzmelder
- Wir bieten unseren Gästen 20 hauseigene Fahrräder an, mit denen die Innenstadt auch gut ohne PKW erreichbar ist

ta.la tagungszentrum landshut

ökonomisches ta.la

Langfristige Geschäftsplanung

- Unser Geschäftsmodell ist auf Langfristigkeit ausgelegt
- Umsatzziele werden in einem best und worst case-Szenario errechnet und verabschiedet
- Die Jahresziele und –ergebnisse werden den Mitarbeitern transparent und verständlich dargestellt
- Mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern werden persönliche Entwicklungspotenziale und -wünsche besprochen und nach Möglichkeit in eine Karriereplanung im Haus integriert

Zentraler Einkauf

- Durch den zentralen Einkauf werden/wird
  - Ressourcen gebündelt
  - Lieferwege optimiert
  - Angebote ökonomischer
  - Qualitäts- und Hygienestandards geprüft
  - die Einhaltung des MiLoG abgefragt
  - regelmäßige Ausschreibungen durchgeführt
  - Nachhaltigkeit gefördert

Entsorgung & Recycling

- Reduzierung von Verpackungsabfall
- Mülltrennung in Kartonage, Papier, Metallgebinde und Glas
- Lieferung in Großgebinden
- Mehrfachnutzung von Transportmitteln wie z.B. Lieferkisten des Bäckers oder Obst und Gemüse
- Auf unserem Gelände ist eine öffentliche Sammelstelle für Glas und Papier eingerichtet
- Geräte werden nach Möglichkeit repariert und nicht sofort durch Neugeräte ersetzt (Küche, Haustechnik, etc.)

Ressourcenschonung

- 100% Einsatz von Fernwärme aus dem Biomasseheizkraftwerk
- 100% Einsatz regenerativer Stromquellen = Wasserenergie
- Reinigungsmittel werden überwiegend mittels Dosieranlagen eingesetzt (auch Teil des Nachhaltigkeitskonzepts unseres Reinigungs-Dienstleisters)
- Einsatz von Perlatoren an den Wasserhähnen unserer Zimmer und öffentlichen Handwaschbecken reduziert den Wasserverbrauch um ca. 2/3
- Umstellung der Handwaschseife auf Dosier-Schaumspender

ta.la tagungszentrum landshut

soziales ta.la

Mitarbeiter:innen

- Tarifgebundene Arbeitsverträge: Mantel- und Entgelttarifvertrag der NGG und des DEHOGA
- Einsatz hochwertiger Arbeitskleidung inkl. Reinigung für alle MitarbeiterInnen in allen Abteilungen
- Ergonomische Bürostühle und höhenverstellbare Schreibtische bei allen Büroarbeitsplätzen
- Teilnahme an der Verpflegung: unsere MitarbeiterInnen werden mit dem gleichen Essen versorgt, das wir unseren Gästen anbieten. Getränke zum Essen sind unlimited inkludiert. Die kostenfreie Kaffeeversorgung rundet das Angebot ab.
- Freiwillige Teilnahme an der betrieblichen Altersvorsorge
- Jährliche ASA-Sitzung mit externem Arbeitssicherheits-beauftragtem zur Gewährleistung der allgemeinen Arbeits-sicherheit an den jeweiligen Arbeitsplätzen
- Umfangreiches Schulungs- und Weiterbildungsprogramm Besuche der Lieferanten, um die Herkunft der hochwertigen Produkte wie Bayern Hendl oder Strohschwein live zu erleben und nachhaltiges Handeln zu verinnerlichen
- Individuelle Coaching-Maßnahmen der einzelnen Teams mit einem externen, branchennahen Coach

Recruitment & Ausbildung

- Wir sind ein internationales Team und bewerten jede Bewerbung im Auswahlprozess chancengleich, unabhängig von der Nationalität
- Wir versuchen, jungen Menschen mit laufenden Asylanträgen, die unseren Beruf erlernen möchten, einen Ausbildungsplatz zu ermöglichen und zumindest für den Zeitraum der Ausbildung das Aufenthaltsrecht zu sichern
- Unsere Auszubildenden werden in anderen Betrieben eingesetzt, um Ausbildungsinhalte zu erleben, die in unserem Haus nicht angeboten werden (z.B. à la carte-Geschäft im Restaurant)
- Wir ermutigen unsere Auszubildenden, sich in der Berufs-schule sinnvoll zu engagieren (z.B. als Unterstützung bei Zwischen- und Abschlussprüfungen). Dafür stellen wir sie zu den Prüfungsterminen frei. Auf diese Weise wird bei den Auszubildenden die Prüfungsangst deutlich reduziert
- Teilnahme interessierter Auszubildenden an Sonderprojekten wie z.B. Aufbau und Pflege der Social Media Seiten
- Wir bieten unseren Auszubildenden die Übernahme nach der Ausbildung in unserem Unternehmen an
- Möglichkeit der Anmietung einer Wohnung im ta.la-Gebäude

ta.la tagungszentrum landshut

GreenSign Zertifizierung

GREENSIGN HOTEL
LEVEL 4

ta.la tagungszentrum landshut

Zertifizierung 2023

- Nachhaltigkeit ist bereits seit Jahren wichtiger Bestandteil in der Arbeit des ta.la und der Bayern Bankett Gastronomie GmbH
- ta.la erreicht Level 4 von 5
- Gemäß unseren im Leitbild verankerten Prinzipien „Verantwortlich – Persönlich – Kompetent“ gehen wir die Zukunft auch im Sinne der Nachhaltigkeit an
- Mit dem Team werden weitere Entwicklungspotenziale und Verbesserungen kontinuierlich abgestimmt
- Erstellung einer CO2-Bilanz im Rahmen der Zertifizierung und Auditierung

Struktur gebend sind die 8 Kriterien von GreenSign

- Management & Kommunikation
- Umwelt – Energie/Wasser/Abfall
- Biodiversität & Kulturelles Erbe
- Einkauf
- Regionalität & Mobilität
- Qualitätsmanagement & nachhaltige Entwicklung
- Soziale Verantwortung
- Wirtschaftliche Verantwortung