



Umweltmaßnahmen & Verantwortung



ta.la

tagungszentrum
landshut

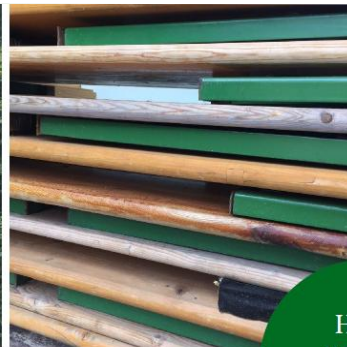
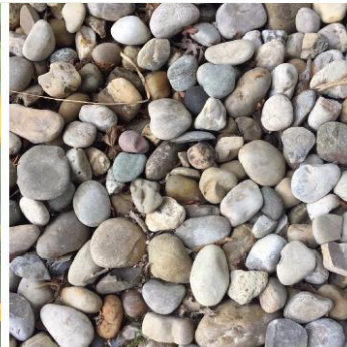
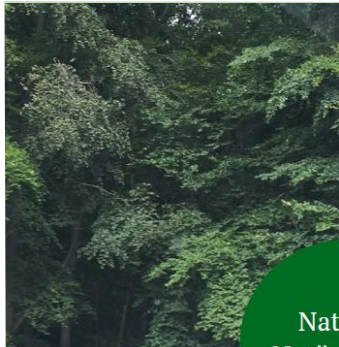
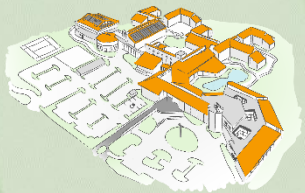


ta.la

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.

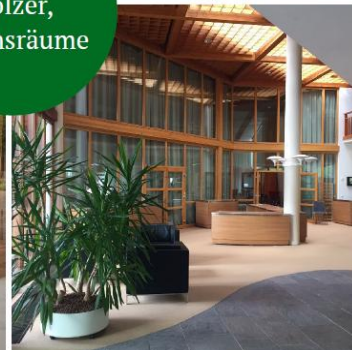
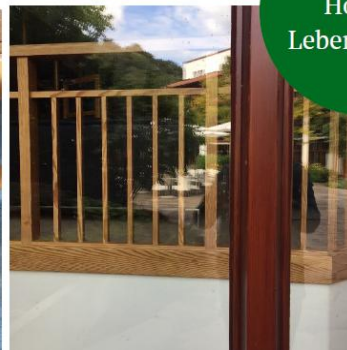
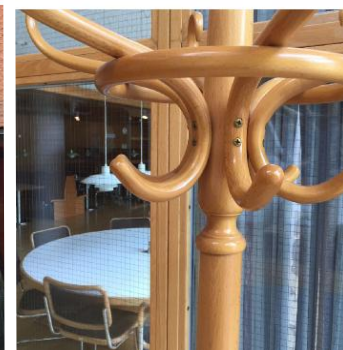
Das ta.la steht unmittelbar am Rande eines Wald- und Naturschutzgebietes. Bereits hier ist ein klarer Wandel erlebbar: vor gut zwei Jahrzehnten war das Naturschutzgebiet noch ein militärischer Standortübungsplatz.

Ort der Leichtigkeit,
des Lichtes, der Natur



Natur &
Natürlichkeit

Holz,
Hölzer,
Lebensräume



ta.la



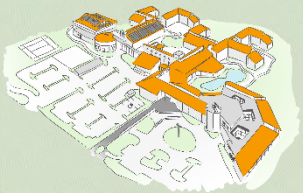
ta.la

tagungszentrum
landshut

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 417 Zimmern (überwiegend Einzelzimmer) bietet ein breites Spektrum an Möglichkeiten. Seit über vierzig Jahren finden hier die unterschiedlichsten Veranstaltungen Platz und Know-how.

Wir verbinden unsere kulinarischen Ambitionen und fachliches Können mit einer wertorientierten 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 saisonale Verfügbarkeit.



BayernBankett

Gastronomie GmbH *Genuss plus*

Das ta.la – Mutterunternehmen ist die Bayern Bankett Gastronomie GmbH (BBG) mit Sitz in München. Das Portfolio der BBG umfasst 10 Betriebs-Gastronomien und 3 Hotels.

Überall dort, wo wir einen positiven Beitrag leisten können, tun wir dies leidenschaftlich, authentisch und engagiert. Wir tragen Verantwortung für die ökologischen, ökonomischen und sozialen Aspekte unseres täglichen Wirkens. Maßnahmen und Kennzahlen sind im Folgenden dokumentiert. Unser Leitbild konzentriert sich auf 3 Aspekte:





**Wir bieten weit mehr als Genuss:
Wir sind Hoteliers und Gastronomen mit Herz, Hand und Verstand.**

Wir verbinden unseren Erfolg und fachliches Können mit einer wertorientierten Haltung gegenüber Mensch und Natur. Dies ist in unserer Unternehmensphilosophie und der gelebten Unternehmenskultur fest verankert. Bei uns zählen neben höchster Qualität auch Wertschätzung, Umweltbewusstsein und Ethik. Wir denken über den Tellerrand hinaus und verstehen darunter „Genuss plus“. Wir gehen mit dem Vertrauen unserer Kunden, Mitarbeitenden und Geschäftspartner verantwortungsvoll um und leisten einen freiwilligen, sozialen Beitrag in verschiedenen Projekten.



Unser Qualitätsverständnis

❖ Verantwortlich

Wir denken Qualität über den Tellerrand hinaus. Wir sind uns der Verantwortung bewusst, die wir als wirtschaftlich agierendes Unternehmen in unserem sozialen, ökonomischen und ökologischen Gefüge tragen. Regionaler Einkauf, artgerechtere Tierhaltung und soziales Engagement sind in unserem Geschäftsalltag fest verankert. Eine besondere Verantwortung sehen wir als Arbeitgeber: wir bilden engagiert aus und ermöglichen unseren Auszubildenden, in anderen Betrieben neue Erfahrungen zu sammeln und unterstützen sie im Engagement in der Berufsschule (z.B. als Prüfungshelfer:innen). Wir engagieren uns für potenzielle Auszubildende, wenn sie z.B. mit einem Migrationshintergrund eine neue (berufliche) Heimat suchen. Bayern Bankett und ta.la stehen für Internationalität. Wir beschäftigen Mitarbeitende aus über 20 Nationen und bieten gleichwohl Arbeitsplätze am lokalen Markt.

❖ Persönlich

Wir sind Ihr persönlicher Partner! Wir schenken Ihnen unser Vertrauen und legen Wert auf ein faires, konstruktives Miteinander. Aufmerksamkeit, Aufrichtigkeit und Authentizität – all das finden Sie bei uns und hoffen wir, auch bei Ihnen zu finden. Gäste im ta.la können jederzeit mit unserer Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft und Professionalität rechnen. Die Intensität entspricht unserem persönlichen Engagement, jeden Gast zufrieden verabschieden zu können.

❖ Kompetent

Wir können, was wir versprechen: Unser Küchenteam ist bestens ausgebildet und hochmotiviert, unser Repertoire vielfältig und frisch. Vom bayerischen Imbiss bis zum exotischen Feinschmeckermenü beherrschen wir unser Handwerk. Und mit über 20 Jahren Erfahrung haben Sie in uns einen kompetenten Partner für alle gastronomischen Belange. Wir verstehen uns im ta.la als Gastgeber:innen, die gut aus- und weitergebildet nach dem bestmöglichen Service streben. Unsere Kernkompetenz liegt im professionellen und dennoch persönlichen Veranstaltungsmanagement. Lokal, regional, bundes- und weltweit agierende Unternehmen finden im ta.la eine ideale Infrastruktur, um ihre Veranstaltungen erfolgreich durchzuführen – analog, hybrid und digital.

Unsere Initiativen



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, ehem. BBG-Geschäftsführer und ehem. 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 zertifizierte Kriterien, die auch über die gesetzlichen Vorgaben zum Tierwohl hinausgehen, wie z.B. gentechnikfreie Fütterung, ein Viertel mehr Stallfläche, Strohhaltung sowie Reduzierung des Anteils von Spaltenböden.



Bayern Hendl

Hervorragende 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.



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.)
- ❖ Ca. 6000 m² der Außenflächen werden als Wildwiese natürlichem Wachstum überlassen und dienen den Insekten als Nahrungsquelle
- ❖ Unser großer Außenteich sowie die zum Wald gelegenen Feuchtbiotope unterstützen und leben Biodiversität

REGIONALER EINKAUF & TIERWOHL

- ❖ Der Einkauf erfolgt über Lieferanten, die im Schwerpunkt regionale und saisonale Produkte anbieten. 91% der Lieferanten weisen Lieferwege unter 100 KM auf
- ❖ 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
- ❖ Prüfung, Einführung und Zertifizierung verschiedener Bio-Produkte in 2026, die das Sortiment neben den bereits verwendeten Bio-Produkten ergänzen

BEWUSSTER ENERGIEEINSATZ

- ❖ Bezug von 100% Fernwärme aus dem in unmittelbarer Nähe befindlichen Biomasseheizkraftwerk
- ❖ 100% des Stromsbedarfs wird aus regenerativen Quellen bezogen (Wasser / Wind / Sonne). Je nach Sonneneinwirkung können wir bis zu 30% des Tagesbedarfs an Strom über die hauseigene Photovoltaik-Anlage erzeugen
- ❖ 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

- ❖ 8 Ladesäulen für E-Fahrzeuge stehen unseren Gästen zur Verfügung:
2 x 50 KW und 6 x 22 KW
- ❖ Betrieb einer Photovoltaik-Anlage, mit der wir bei günstigen Bedingungen bis zu 30% des täglichen Eigenbedarfs abdecken können
- ❖ Umstellung aller Leuchtmittel auf LED und Ausbau der Bewegungs- bzw. Präsenzmelder. Stand Dezember 2026: ca. 90 % sind umgestellt
- ❖ Wir bieten unseren Gästen 20 hauseigene Fahrräder an, mit denen die Innenstadt auch gut ohne PKW erreichbar ist

LANGFRISTIGE GESCHÄFTSPLANUNG

- ❖ Unser Geschäftsmodell in der Partnerschaft mit dem Sparkassenverband Bayern ist auf Langfristigkeit ausgelegt
- ❖ Umsatzziele werden in einem detaillierten Jahresbudget festgelegt, mit unserem Auftraggeber abgestimmt und einmal im Quartal für das abgelaufene Quartal vorgestellt und diskutiert
- ❖ Die Jahresziele und -ergebnisse werden dem Management, Abteilungsleitungen und Mitarbeitenden transparent und verständlich dargestellt
- ❖ Im Jahr 2025 wurden 50.582 Übernachtungen erreicht. Das entspricht einer Belegung von 63,05 % gemessen an den verkaufbaren Zimmern

ZENTRALER EINKAUF

- ❖ Bündelt Ressourcen
- ❖ Optimiert Lieferwege
- ❖ Ermöglicht ökonomischere Angebote
- ❖ Prüft Qualitäts- und Hygienestandards
- ❖ Prüft die Einhaltung des MiLoG
- ❖ Führt regelmäßige Ausschreibungen durch
- ❖ Fördert Nachhaltigkeit

ENTSORGUNG & RECYCLING

- ❖ Reduzierung von Verpackungsabfall
- ❖ Lieferung in überwiegend Großbinden
- ❖ 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

- ❖ Reduzierung von Verpackungsabfall
- ❖ Mülltrennung in Kartonage, Papier, Metallgebinde, Glas, Restmüll
- ❖ Lieferung in überwiegend 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.)

UNSER TEAM – UNSERE STÄRKE

- ❖ Tarifgebundene Arbeitsverträge: Mantel- und Entgelttarifvertrag der NGG und DEHOGA
Steigerung der Gehälter um > 30% in den letzten 4 Jahren
- ❖ Einsatz hochwertiger Arbeitskleidung inkl. Reinigung für alle Mitarbeiter:innen
- ❖ Ergonomische Bürostühle und höhenverstellbare Schreibtische bei allen Büroarbeitsplätzen
- ❖ Teilnahme an der Verpflegung: unsere MitarbeiterInnen genießen täglich die gleichen Mahlzeiten, die wir unseren Gästen anbieten. Getränke zum Essen sind inkludiert.
Die kostenfreie Kaffee- und Wasserversorgung rundet das Angebot ab.
- ❖ Freiwillige Teilnahme an der betrieblichen Altersvorsorge
- ❖ Individuelle Coaching-Maßnahmen der einzelnen Teams mit externen, branchenerfahrenen Coaches
- ❖ Individuelle Weiterbildungsmaßnahmen, Messebesuche, Besuch von Fachveranstaltungen
- ❖ Jährliche ASA-Sitzung mit externem Arbeitssicherheitsbeauftragtem zur Gewährleistung der allgemeinen Arbeitssicherheit an den jeweiligen Arbeitsplätzen

AUSBILDUNG & RECRUITMENT

- ❖ Wir sind ein internationales Team und bewerten jede Bewerbung im Auswahlprozess chancengleich, unabhängig von der Herkunft, Nationalität, Hautfarbe oder Religion
- ❖ Wir fördern die Anerkennung ausländischer Ausbildungen mit der IHK FOSA.
- ❖ Wir fördern Umschulungen unserer Mitarbeiter:innen, ob im Rahmen einer Ausbildung oder perspektivischer Weiterentwicklung in einer anderen Abteilung
- ❖ Unsere Auszubildenden werden in anderen Betrieben eingesetzt, um Ausbildungsinhalte zu erleben, die in unserem Haus nicht angeboten werden (Service, Küche, Verwaltung)
- ❖ Wir ermutigen unsere Auszubildenden, sich in der Berufsschule 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, Digitalisierungsprojekten
- ❖ Wir bieten unseren Auszubildenden die Übernahme nach der Ausbildung in unserem Unternehmen an

ZAHLEN • DATEN • FAKTEN

- ❖ **57** Mitarbeitende beschäftigt das ta.la. **7** davon sind Auszubildende.
Wir bilden Hotelfachleute, Köche und Köchinnen und Veranstaltungskaufleute aus.
- ❖ **67 %** der Führungskräfte sind Frauen.
- ❖ **63,05 % Belegung** haben wir für das Jahr 2025 verzeichnet.
Das entspricht **50.582 Übernachtungen**.
- ❖ **43%** des Umsatzes 2025 wurden durch den MICE-Markt erzielt.
Das Portfolio der externen Beleger ist breit gestreut mit 5 Unternehmen mit 6-stelligem und einer hohen Anzahl von Unternehmen mit mittlerem bis höherem 5-stelligem Jahresumsatz. Damit vermeiden wir, mit Blick auf die wirtschaftliche Verantwortung, die Abhängigkeit von einem oder wenigen MICE-Kunden.
- ❖ **288 Zimmer** in Haus 1 werden bis Ende 2026 renoviert.
Im Jahr 2025 sind bereits **182 Zimmer** fertig gestellt worden.

ZAHLEN • DATEN • FAKTEN

Unser Energie- und Wasserverbrauch wird monatlich und jährlich dokumentiert. Die Daten dienen der kontinuierlichen Steuerung unserer Umweltmaßnahmen. Die Kennzahlen werden auf die im Zeitraum aufgelaufenen Übernachtungen umgelegt. In den Jahresvergleichen werden die veränderten Verbräuche und Übernachtungszahlen berücksichtigt.



Fernwärme

Das ta.la bezieht seine Wärme vom nahe gelegenen Biomasse-Heizkraftwerk. Im Jahr 2025 wurden 1.169.707 Kwh verbraucht. Das entspricht 23,1 Kwh pro Übernachtung.



Strom

2025 wurden 4.176.840 Kwh Strom verbraucht. Umgerechnet auf die Übernachtung sind das 82,6 Kwh.



Wasser

2025 wurden im ta.la 14.695 Kubikmeter Wasser verbraucht. Auf die einzelne Übernachtung umgerechnet ergeben sich 290,5 Liter.

ZERTIFIZIERUNGEN



ta.la erreichte bei der Erstzertifizierung 2023 durch das GreenSign Institut ein Ergebnis von 79%. Erklärtes Ziel der Rezertifizierung 2025 war eine Steigerung auf > 80%.



Das Ergebnis der Rezertifizierung 2025 bestätigt unsere Zielsetzung durch kontinuierliche Weiterentwicklung. Wir haben mit 85% eine Steigerung um 6 Prozentpunkte erreicht.



Strukturgebend für unsere Umweltmaßnahmen sind die 10 GreenSign-Kernbereiche:

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

ZERTIFIKAT

Die Zertifizierungsstelle der GreenSign Institut GmbH bescheinigt, dass der Betrieb

ta.la Tagungszentrum Landshut
Bürgermeister-Zeiler-Str. 1, 84036 Landshut - Deutschland

in den nachfolgenden Kernbereichen mit einer Gesamtbewertung von 85 % erfolgreich geprüft wurde.

Durch ein Audit wurde der Nachweis erbracht, dass die Kriterien des Standard GreenSign Hotel v. 3.2 der GreenSign Institut GmbH hinsichtlich ökologischer, ökonomischer und sozialer Betriebsführung erfüllt sind.



Management und Kommunikation	94%
Umwelt - Energie	79%
Umwelt - Wasser	95%
Umwelt - Abfall	83%
Biodiversität und Kulturelles Erbe	100%
Einkauf	80%
Regionalität und Mobilität	82%
Qualitätsmanagement und nachhaltige Entwicklung	73%
Soziale Verantwortung	99%
Wirtschaftliche Verantwortung	100%

Dieses Zertifikat ist gültig bis: **28.12.2028**
Zertifikat-Registrier-Nr.: 100-00520-2025-12-18-2
Berlin, 11.12.2025


Roberto Pareras
Auditor


Anna Maria Sasso-Sant
Auditorin

Das GreenSign-Zertifikat ist ein vom GSTC (Global Sustainable Tourism Council) offiziell anerkanntes Zertifikat (Stand September 2026) für die Bestimmung der nachhaltigen Betriebsführung eines Hotels. Dabei werden nicht nur ökologische, sondern auch soziale und ökonomische Maßnahmen der Betriebe untersucht. Der Standard GreenSign Hotel umfasst in der aktuellen Version 3.2 insgesamt 133 Kriterien, die sich in 10 Kernbereiche aufgliedern und sich an den 17 Sustainable Development Goals (SDGs) der UN orientieren.