



LAND  
TIROL

# Umwelt- & Nachhaltigkeitsbericht 2021 Tiroler Bildungsinstitut Grillhof





# Inhaltsverzeichnis

<b>Inhaltsverzeichnis .....</b>	<b>3</b>
<b>Allgemeines &amp; Kennzahlen .....</b>	<b>4</b>
<b>Nachhaltigkeitspolitik .....</b>	<b>4</b>
<b>TBI Grillhof – Über uns .....</b>	<b>5</b>
Mitarbeiter_innenpolitik.....	5
Pädagogik/Gesellschaftliche Verantwortung.....	6
Haus .....	6
Technik, Haustechnik & Seminartechnik.....	7
Energie .....	7
Abfall .....	8
Küche & Verpflegung .....	8
Service .....	9
Zimmerausstattung.....	9
Seminarausstattung .....	10
Reinigung/Hauswirtschaft.....	10
Verwaltung.....	10
COVID-19 – Auswirkungen auf die Beschaffung von Produkten.....	10
Außenbereich, Garten.....	11
Kommunikation.....	12
<b>Zertifizierungen.....</b>	<b>12</b>
<b>Pläne, Investitionen, Initiativen .....</b>	<b>12</b>
<b>Impressum .....</b>	<b>13</b>

## Allgemeines & Kennzahlen

Das Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof ist eine Bildungseinrichtung des Landes und bildet mit dem TBI-Medienzentrum eine Einheit. Österreichweit sind wir mit der Arbeitsgemeinschaft der Bildungshäuser Österreich vernetzt. Hier gibt es eine enge Zusammenarbeit auf mehrere Ebenen: Pädagogik, Wirtschaft, Förderungen, Mitarbeiter\_innenfortbildung, Bildungspolitik und Nachhaltigkeit. 2018 wurde im Rahmen eines Projekts österreichweit eine Studie zum Thema „Nachhaltige Gestaltungskraft der ARGE BHÖ“ durchgeführt und in einem Endbericht im Mai 2018 veröffentlicht.

Seitens des Landes Tirol gibt es seit 2017 ein großes Bemühen, dass alle Einrichtungen des Landes Tirol nachhaltig agieren. Im November 2017 haben wir vom Klimabündnis Tirol die Urkunde als Klimabündnisbetrieb überreicht bekommen. Unsererseits werden die Veranstaltungen als Green Event Veranstaltungen durchgeführt. Auf Wunsch von Gastveranstaltern bieten wir diese Leistung auch in diesem Bereich an.

Das TBI-Grillhof ist seit 2010 ein zertifizierter Betrieb nach der ISO 9001. Das Thema der Nachhaltigkeit hat daher immer eine große Rolle gespielt und nimmt in der Qualitätspolitik einen hohen Stellenwert ein. 2018 hat das TBI-Grillhof die Plakette „Naturnaher Garten“ überreicht bekommen. Diese Auszeichnung haben wir vom Tiroler Bildungsforum bekommen und müssen daher unsere Kräuter, Blumen und Gemüsegärten nach strengen ökologischen Kriterien führen.

## Nachhaltigkeitspolitik

Das Tiroler Bildungsinstitut-Grillhof hat bereits seit der Gründung 1961 einen hohen regionalen und nachhaltigen Ansatz bewiesen. Dazu zählen die Beschaffung der Lebensmittel nach den Prinzipien der Regionalität und Saisonalität. Bei den Getränken wurde immer darauf geachtet, dass Getränke in Flaschen (wiederbefüllbar) angekauft werden. Holundersirup wird im Haus produziert und der naturtrübe Apfelsaft wird von einer Lehranstalt bezogen. Bäuerliche Produkte werden aus der Region zugekauft. Bei der Beschaffung und im Einsatz der Reinigungsmittel wurde ebenfalls ein ökologischer Ansatz gewählt und derzeit werden nach Möglichkeit nur Reinigungsmittel mit „ECOLabel“ bezogen.

Ganz wichtig im Wirtschaftskreislauf ist ein gutes und funktionierendes Abfallwirtschaftskonzept. Die Trennung der Abfall- und Verwertungstoffe erfolgt direkt an den Stellen, wo die Stoffe anfallen: Küche, Cafeteria, Veranstaltungshaus, Zimmer und Seminarräume. In einem zentralen Lager werden diese Stoffe in den entsprechenden Behältern für den Abtransport gelagert.

Als Bildungseinrichtung mit einem nachhaltigen Bildungsprogramm ist es uns auch wichtig, dass die Mitarbeiter\_innen und Kursteilnehmer\_innen entsprechend geschult und informiert sind. Gemeinsam tragen alle zu einem gesunden Wirtschafts- und Gesellschaftsleben bei.

Als Bildungshaus der ARGE BHÖ sehen wir uns als Ort der Begegnung. Gemeinsam haben wir uns auf fünf Kernbotschaften geeinigt – dazu zählen: Wir stärken die Region. Wir leben Bildung. Wir ermöglichen Individualität. Wir bewahren Umwelt. Wir fördern unsere Mitarbeitenden.

Durch die wachsende Orientierung an den Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit müssen diese Ansätze noch ausgebaut und verstärkt werden. Als Klimabündnisbetrieb wurde ein erster Schritt gesetzt und mit dem Aufnahmeverfahren zum österreichischen Umweltzeichen soll ein weiterer Schritt gesetzt werden.

## TBI Grillhof – Über uns

Der Grillhof ist eine Einrichtung des Landes Tirol und nimmt die Aufgabe als zentrale Weiterbildungseinrichtung des Landes aber auch für die Gemeinden wahr. Der Grillhof ist ein architektonisch modernes, attraktives, funktionales und energieökologisches Bildungszentrum. Abgestimmt auf die Bedürfnisse im Lehr- und Lernbetrieb werden je nach Anforderung in den Räumlichkeiten bis zu 120 Gäste willkommen geheißen. Für mehrtägige Veranstaltungen stehen 71 Betten, ein Restaurantbetrieb und eine Cafeteria zur Verfügung. Als Bildungseinrichtung planen organisieren und evaluieren wir Lehrgänge und Seminare im Rahmen der Tiroler Verwaltungsakademie und Gemeindeakademie. In Kooperation mit anderen Bildungsträgern führen wir den Lerngang für Heimleiter\_innen, den Vorbereitungskurs für Pflegeeltern und den internationalen Friedensforschungslehrgang in enger Kooperation mit der Universität Innsbruck durch. Rund 30 % der Veranstaltungen werden von diversen Abteilungen des Landes Tirol durchgeführt. Darüber hinaus nutzen trägenahe Einrichtungen wie der Chorverband Tirols, der Tiroler Blasmusikverband und der Theaterverband den Grillhof für ihre Weiterbildungen.

**Bildungshäuser zeichnen sich dadurch aus, dass ideale Rahmenbedingungen für Fortbildungen geschaffen werden - Top ausgestattete Seminarräume, Cafeteria, Restaurant, Zimmer, Bibliothek und Freizeiteinrichtungen.**

Im Betrieb arbeiten 16 Mitarbeiter\_innen. Die Prinzipien der Gleichstellung und Diversity werden gelebt und geschätzt. Es gibt eine enge Verbindung in allen Personalangelegenheiten zum Land Tirol. Dies betrifft die Personalvertretung, arbeitsrechtliche Fragen, Gehaltsauszahlung und Weiterbildung.

### Mitarbeiter\_innenpolitik

Die Schwerpunkte Diversität, Gleichstellung und Antidiskriminierung prägen neben dem Lehrbetrieb bereits seit Jahren die Auswahl wie auch den Umgang mit den Mitarbeiter\_innen am TBI-Grillhof. Der wertschätzende und vertrauensvolle Umgang wird von der Institutsleitung vorgelebt und zwischen allen Mitgliedern des Personalstabs eingefordert. Flache Hierarchie erleichtert zudem den direkten Austausch mit dem Führungsteam.

Das Tiroler Bildungsinstitut ist in Personalangelegenheiten eng mit dem Land Tirol verflochten und setzt alle Richtlinien und Vorgaben hinsichtlich dieser Themen um.

Als Arbeitgeber bieten wir mit der Struktur der Öffnungszeiten und der Möglichkeit zur Teilzeit einen guten Weg Familie, Betreuungspflichten sowie Berufstätigkeit zu vereinbaren.

Mit Stand September 2021 sind 16 Mitarbeiter\_innen am TBI angestellt. Davon sind 11 weiblich und 5 männlich. 13 Personen sind in Vollzeit beschäftigt. Die Führungspositionen sind im Sinne einer Parität mit einer männlichen Institutsleitung und weiblichen Stellvertretung besetzt.

Weiter Informationen sind unserem Infoblatt **Mitarbeiter\_innenpolitik am TBI Grillhof** zu entnehmen.

## Pädagogik/Gesellschaftliche Verantwortung

Der pädagogische Bildungsauftrag ist mit dem Land Tirol abgestimmt. Im Bildungshaus werden die Seminare und Lehrgänge im Rahmen der Tiroler Verwaltungsakademie und Gemeindeakademie geplant, organisiert und durchgeführt. In enger Kooperation mit anderen Bildungseinrichtungen wie dem IBG (Institut für Bildung im Gesundheitsbereich) werden Lehrgänge wie der „Lerngang für Heimleiter\_innen“ durchgeführt. Darüber hinaus setzen wir Schwerpunkte in den Bereichen Senior\_innenbildung und Politische Bildung. In der Planung und Durchführung von Seminaren gibt es eine enge Zusammenarbeit mit den Abteilungen des Landes Tirol.

Das Land Tirol nützt den Grillhof als Weiterbildungszentrum für diverse Fortbildungen. Darüber hinaus nützen andere Bildungseinrichtungen wie Universitäten, Fachhochschulen, Pädagogischen Schulen, regionale Bildungsträger und freie Einrichtungen die Dienstleistungen des Grillhofs. Generell ist nur in Verknüpfung mit einer Weiterbildung ein Aufenthalt am Grillhof möglich.

Die Aussendungen erfolgen zielgruppenspezifisch und fast nur mehr elektronisch. Ausgenommen ist nur ein Kurs mit Senior\_innen, hier erfolgt die Aussendung noch postalisch. Die Rückmeldungen und Anmeldungen kommen ebenfalls ausschließlich nur mehr auf elektronischem Wege.

Unterlagen für die Teilnehmer\_innen werden nur dann ausgedruckt, wenn sie für die Durchführung des Seminars von Relevanz sind. Beispielsweise wird die PowerPoint-Präsentation ausgedruckt und die Begleitmaterialien werden den Teilnehmer\_innen digital zur Verfügung gestellt.

Im Auftrag der Abteilung Kultur ist die Leitung in diversen Expert\_innengruppen vertreten. Dazu zählen das Bundesministerium für Bildung (Initiative EB, Ö-Cert), die Österreichische Gesellschaft für Politische Bildung, Tiroler Beschäftigungspakt, Verein EB-Tirol und das Tiroler Bildungsservice.

## Haus

Das TBI-Grillhof besteht aus drei Häusern. Im Haupthaus befinden sich die Verwaltung, Restaurant, Haustechnik, Kapelle, 16 Ein- und 22 Zweibettzimmer, ein Freizeitraum mit Sauna und Fitness, Ruheraum, Bibliothek, 2 Seminarräume, Wäscherei, Bügelraum, Reinigungsraum und Technikraum. Im Veranstaltungszentrum sind 5 Seminarräume in unterschiedlichen Größen. Ausgestattet mit ergonomischen Seminarmobiliar und moderner Seminartechnik bieten alle Räume Tageslicht und sind barrierefrei erreichbar. Viel Natur und die beruhigende Umgebung in den Parks tragen zu einem entspannten und förderlichen Lernklima bei. Das neugebaute Gästehaus bietet 11 Einzelzimmer und einen Besprechungsraum. Ebenfalls 2 Mitarbeiter\_innen-Wohnungen sowie eine Rektorwohnung sind dort untergebracht.

Mit dem Einsatz von Eichenholz und Böden auf mineralischer Zementbasis wurde im Inneren des Haupthauses auf nachhaltiges Bauen mit Naturmaterialien gesetzt. Auch im Neubau des Gästehauses werden bevorzugt Naturmaterialien verwendet und zudem werden eine Reihe nachhaltiger Baumaßnahmen gesetzt. Beispielhaft angeführt sei die Begrünung des Daches, die Nutzung des Regenwassers und die Bauweise in Holz (Keller in Betonausführung) – Hybridbauweise.

Für die Kursteilnehmer\_innen und Referent\_innen stehen kostenfreie Parkplätze zur Verfügung. Für Menschen mit Beeinträchtigung wurden zudem zwei Parkplätze in der neu errichteten Garage im Gästehaus geschaffen. Für E-Autos bieten wir zwei kostenfreie Schnellladestationen an. Im Sinne der Mobilitätsförderung wurde für Kursteilnehmer\_innen des Landes Tirol und der Verwaltungsakademie ein Shuttledienst vom und zum Landhaus eingerichtet. Zudem werden die Kursteilnehmer\_innen dazu ermutigt Fahrgemeinschaften zu bilden oder die öffentlichen Verkehrsmittel zu nutzen.

## Technik, Haustechnik & Seminartechnik

Die Technik (Seminartechnik und Haustechnik) ist auf modernsten Stand. Die Geräte werden laufend gewartet. Im Bereich der Haustechnik gibt es Wartungsverträge mit Firmen und im Sinne eines effizienten Energieeinsatzes gibt es einen Vertrag mit der Firma Siemens. Im Bereich der Seminartechnik werden die Beamer im Jahresabstand von 3-4 Jahren erneuert und für die Durchführung von Online- bzw. Hybridveranstaltungen wurde ein Videokonferenzsystem angekauft.

## Energie

Alle Gebäude wurden in den vergangenen Jahren erneuert oder neu gebaut. Das Veranstaltungszentrum wurde vor 18 Jahren generalsaniert, das Haupthaus 2013 und das Gästehaus wurde 2021 neu gebaut. Bei jedem Bauschritt wurde auf das Thema der Energieeffizienz, Ökologie und Nachhaltigkeit geachtet. Der Heizwärmebedarf beim Haupthaus liegt bei 16kWh/m<sup>2</sup>a. Das Haupthaus ist damit auf Niedrigenergie-Standard mit äußerst geringem Heizenergieverbrauch errichtet.

### Erneuerbare Energie

Bei der Errichtung des Haupthauses 2012-2013 wurde auf dem Dach eine Solarthermie (100 m<sup>2</sup>) und eine Fotovoltaikanlage (240 m<sup>2</sup>) errichtet. Die erforderliche Heizenergie wird über eine teilsolare Raumheizung in Kombination mit einer Gasbrennwertanlage aufgebracht. In den Zimmern garantieren Radiatoren die rasche Herstellung eines angenehmen Raumklimas. Im gesamten Gebäude sorgt eine Komfortlüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung für eine hohe Luftqualität.

Die Fotovoltaikanlage soll 2022 auf dem Dach des Veranstaltungshauses erweitert werden. Eine entsprechende Prüfung und Planung der Umsetzung wird vom Land Tirol aktuell durchgeführt. Beim Neubau des Gästehauses wird als Energieträger Erdwärme eingesetzt. Da bis 2030 möglichst alle Gebäude auf erneuerbare Energieträger umgerüstet werden sollen, wird auch überlegt, im Haupthaus mit Erdwärme und einer Luftwärmepumpe die Heizenergie aufzubringen.

### Energieverbrauch

Der Energieverbrauch wird schon über viele Jahre aufgezeichnet und ausgewertet. Es gibt ein Energiemanagementsystem, das extern von der Firma Siemens betreut wird. Alle Mitarbeiter\_innen, aber auch die Kursteilnehmer\_innen sind angehalten Energie zu sparen. Dazu zählt ein sorgsames Lüften im Winter, die mehrmalige Nutzung der Badetücher und der sparsame Umgang mit Wasser. Bei den Duschen wurde eine Wasserreduzierung eingebaut und bei den WC's gibt es Wasserhähne mit Zeitstoppfunktion. In der Mittagspause wird vom Mitarbeiter\_innenteam darauf geachtet, dass im Winter sorgsam die Räume gelüftet werden und Beamer bzw. die Beleuchtung abgeschaltet wird. Die Umstellung auf LED-Lampen erfolgte zum Teil und wird im Haupthaus fortgesetzt. Im Gästehaus wird die gesamte Lichtausstattung mit LED-Lampen ausgeführt.

Maßnahmen zum sorgsamem Umgang mit Energie durch TeilnehmerInnen und MitarbeiterInnen werden gefördert.

### Wasser

Das TBI Grillhof ist an das öffentliche Wassernetz angeschlossen. Das Leitungsnetz zum Grillhof wurde im letzten Jahr erneuert. Die IKB kontrolliert jährlich den Zustand der Leitungen, monatlich wird die Qualität des Trinkwassers geprüft. Aufgrund des Anschlusses an die öffentliche Wasserversorgung ist eine Beeinträchtigung der Umweltströme weitestgehend auszuschließen.

## Abfall

Müll bzw. die Verwertung von Rohstoffen ist ein wichtiger Baustein im Nachhaltigkeitskonzept. Die Mülltrennung passiert vor Ort an jenen Stellen, wo die Waren verarbeitet werden. In der Küche wird in Großpackungen eingekauft. Dort wird an Ort und Stelle in den verschiedenen Behältern getrennt und im zentralen Lager in den vorgesehenen Trennsystemen gelagert. Biogene Abfälle werden in der Küche getrennt und kompostiert. Gekochte biogene Abfälle werden in der Biotonne (gekühlt) gesammelt und zur Biovergasung abgeholt. Generell gilt das Prinzip, dass möglichst wenig Lebensmittel „weggeworfen“ werden. Eine gute Planung und viel Erfahrung ermöglicht es unserem Küchenteam zielgerichtet für die anwesende Personenzahl zu kochen. Eine weitere Verarbeitung der Überproduktion wird durch Kreativität des Küchenpersonals ermöglicht (Salate, Vorspeise, usw.) Bei der Buffetausgabe wird darauf Bedacht genommen, dass zum Schluss nur noch kleinere Gebinde ausgegeben werden. Getränke werden vorwiegend in Mehrweg- Flaschen eingekauft. Sehr gut angenommen wird der hausgemachte Holundersaft und der naturtrübe Apfelsaft, somit fallen auch hier keine Flaschen an. Papier für den Seminarbetrieb wird chlorfrei eingekauft und noch im Seminarraum für die Entsorgung getrennt. Karton wird mit einer Kartonpresse in kleine Pakete für die Abholung von Kartonage vorbereitet. Ebenso getrennt gesammelt wird Metall und Blech sowie Glas. In den Seminarräumen, Gängen und in den Zimmern werden Müllbehälter mit Trennsystem angebracht. Der getrennte Müll (bzw. Wertstoffe) soll von den Mitarbeiter\_innen gesammelt und im Müllraum in die jeweiligen größeren Behälter einsortiert.

Gefährliche bzw. schädliche Stoffe, wie Lacke, Öle, Anstriche, usw. werden vom Haustechniker in sehr geringen Mengen in der Werkstatt aufbewahrt. Größere Ausbesserungs- und Malarbeiten werden an Fachfirmen vergeben.

## Küche & Verpflegung

Der Einkauf der Lebensmittel erfolgt nach den Grundprinzipien REGIONAL, SAISONAL und SEBSTGEMACHT. Für den Großeinkauf der Lebensmittel gibt es Lieferanten aus der Region, die die Gastronomie beliefern. In Ergänzung zu den Großhändlern werden nach Möglichkeit Lebensmittel von Bauern aus der Region bezogen. Dazu zählen Waren wie: Kartoffel, Eier, Mehl, Obst, Apfelsaft, Joghurt, Brot, Gemüse und Marmelade. In den Sommermonaten kommen viele Zutaten aus dem eigenen Garten. Dies sind insbesondere Gewürze, Kräuter, Salate, Obst, Beeren, Zucchini und Kürbisse. Die Lebensmittel werden frisch verarbeitet. Gerne nehmen wir auf Lebensmittelunverträglichkeiten der Teilnehmer\_innen Rücksicht.

### Frühstücksbuffet

Regionales Frühstück mit Wurst, Käse, Schinken, Brote, Kuchen, Müsli, Joghurt, Aufstriche und Obst. An Getränken werden frisch zubereiteter Kaffee, Tee oder Fruchtsäfte angeboten.

### Mittagsbuffet

Dreigängiges Mittagsbuffet mit zwei Hauptgerichten zur Wahl, Beilagen und ein reichhaltiges Salatbuffet. Ein vegetarisches Gericht wird als Hauptgericht immer angeboten und bei Bedarf wird auch eine vegane Hauptspeise serviert. Wenn Veranstalter nur ein vegetarisches oder veganes Essen wünschen, dann wird dieser Wunsch selbstverständlich erfüllt. Auf dem Menüzetel ist vermerkt, woher wir die Produkte beziehen.

### Abendmenü

Zweigängiges Abendmenü, vielfach in Buffetform mit reichhaltigem Salatbuffet.

## Gala Dinner oder Arbeitsessen

Bei Gala-Dinners oder Arbeitsessen bzw. Empfängen wird das Menü mit dem Veranstalter abgestimmt. Hier wird ein großer Wert auf regionale Speisen gelegt. Wenn gewünscht erklärt der Chefkoch das Menü und verweist auf die Herkunft der Lebensmittel.

Der Anteil der Lebensmittel in „Bioqualität“ nimmt immer mehr zu. Einige Lebensmittel werden in Bioqualität ohne Siegel eingekauft. Die Annahme der Lebensmittel erfolgt durch den Küchenchef und wird entsprechend dokumentiert.

Bei der Menüplanung wird auf die Kursteilnehmer\_innen Rücksicht genommen. Die Mitarbeiter\_innen können zu einem vergünstigten Preis das Menü einnehmen, das für die Kursteilnehmer\_innen angeboten wird. Mahlzeiten vom Vortag werden in Form einer „Jause“ zu einem stark vergünstigten Preis an die Mitarbeiter\_innen abgegeben. So wird verhindert, dass Speisen weggeworfen werden.

## Service

Das Service spielt in der Vorbereitung und Essensausgabe eine wichtige Rolle – auch im Zusammenhang mit der Kommunikation zu den Teilnehmer\_innen. Die Tische sind mit Tischläufern, kompostierbaren Servietten und einem Tischschmuck eingedeckt. In der Vegetationszeit zu 100% aus dem Garten, ansonsten sind Blumen oder Gestecke eingestellt. Getränke werden in Flaschenware oder in Gläsern serviert. Auf dem Tisch wird der hauseigene Holundersaft und der naturtrübe Apfelsaft der LLA Imst beworben. Besteck und Teller werden in der Küche gereinigt. Die Kellner\_innen sind auch zuständig für die Nachbereitung des Service, dazu zählt die Rückgabe der Teller und des Bestecks in der Küche. Für die Reinigung gibt es einen eigenen Reinigungsplan und es kommen auch hier nur Reinigungsmittel mit entsprechender Zertifizierung zum Einsatz.

## Seminarbetrieb

Alle Veranstaltungen werden mehrmals täglich mit unserem hochwertigen Tiroler Trinkwasser versorgt. Das Wasser wird im Seminarrum eingestellt und in den Pausen aufgefüllt.

## Cafeteria

Während des Seminarbetriebs sind alle Teilnehmer\_innen eingeladen sich in unserer Cafeteria zu stärken. Neben den Standardgetränken bieten wir den selbstgemachten Holundersaft an. Kaffee wird von der Firma Meinel in Bioqualität geliefert, die Teeauswahl bieten wir ebenfalls in Bioqualität an. Milchprodukte kommen aus der Region und kalte Getränke werden in Mehrwegflaschen serviert.

## Zimmerausstattung

Alle 49 Ein- und Zweibett-Zimmer sind Nichtraucherzimmer, sehr hell und mit allen gängigen Annehmlichkeiten eingerichtet. Die Ausstattung mit Holzböden, Holzmöbeln sowie speziellen Matratzen und Bettdecken lassen auch Gäste mit Allergien einen genussvollen Aufenthalt erleben.

Die Ausstattung der Zimmer im Gästehaus wurde bereits im Vorfeld unter dem Aspekt des Umweltzeichens ausgewählt.

Das TBI-Grillhof ist durchgehend barrierefrei. Unser Haus verfügt über drei rollstuhlgerechte Einzelzimmer welche vorab zu reservieren sind. Im Sinne des Umweltgedanken wurde auf Klimatisierung mit Klimaanlage bereits beim Neubau des Haupthauses verzichtet. Unsere Gäste können individuell die Raumtemperatur im vorgegebenen Spektrum anpassen. Die Grundeinstellung der Heizung wird zur besseren Energieverbrauchskontrolle zentral durch die Mitarbeiter der Haustechnik geregelt. Die Stromversorgung der Gästezimmer ist durch „Einstecken“ der Zimmerkarte gewährleistet. Diese technische Lösung unterstützt unser Bestreben der besseren Steuerung des Energieverbrauchs.

## Seminarausstattung

Unsere Pinnwände wurden bereits vor vielen Jahren angekauft und werden von uns stets mit einem braunen Moderationswandpapier bezogen. Der Wechsel dieses Papiers erfolgt nur im Falle einer maßgeblichen Beschädigung bzw. einer Beschriftung im Zuge von Seminaren. Eine neuerliche Verwendung mittels umdrehen (auf die nicht beschriftete Seite) wird bei jedem Bogen vor einer Entsorgung geprüft.

Das verwendete Flipchart-Papier der Firma Ursus trägt das Österreichische Umweltzeichen.

## Reinigung/Hauswirtschaft

Die Reinigung der Zimmer, Seminarräume und Allgemeinflächen wird von den Mitarbeiter\_innen auf Basis von Reinigungsplänen und einer entsprechenden Dokumentation gemacht. Die MitarbeiterInnen sind betreffend der einzusetzenden Reinigungsmitteln und Geräten geschult und leisten eine professionelle Arbeit. Seife und Shampoo wird in Spendern in der Dusche bzw. am Waschbecken zur Verfügung gestellt. Die Wäsche wird in Großraummaschinen gewaschen und getrocknet. Für Kleinwäsche stehen kleine Waschmaschinen zur Verfügung. Für die Reinigung und Wäsche werden weitersgehend Reinigungsmittel auf „eco-Basis“ eingesetzt. Mit der Reinigungsfirma Hollu wurden für die einzelnen Bereiche Reinigungspläne erstellt. In den Plänen sind folgende Rubriken definiert. Reinigungsprodukte, Beschreibung der Reinigungsflächen, Dosierung, Anwendung und die Häufigkeit der Anwendungen. Diese Pläne dienen den Mitarbeiter\_innen als Orientierung in der täglichen Reinigung.

## Verwaltung

Innerhalb der Verwaltung des Landes Tirol gilt bereits seit Jahren die Vorgabe des ressourcenschonenden Einsatzes bei Verwendung von Papier und Druck. Das TBI Grillhof, als Teil der Landesverwaltung, arbeitet ebenfalls nach diesen Kriterien.

Alle Mitarbeiter\_innen der Verwaltung sind angehalten in ihrem Tätigkeitsbereich die Notwendigkeit eines Ausdrucks zu prüfen. Wenn möglich ist die Verarbeitung in digitaler Form der Vorzug zu geben.

Programme, Einladungen sowie umfangreiche Seminarunterlagen werden digital an die Teilnehmer\_innen übermittelt. Nur notwendige Unterlagen werden in ausgedruckter Form bereitgehalten.

Die Beschaffung des Büropapiers erfolgt zwingend über die Amtswirtschaftsstelle des Landes Tirol. Das Land Tirol ist bestrebt die angeschafften und verwendeten Bürobedarfsprodukte unter anderem auch unter Berücksichtigung der Nachhaltigkeit zu beschaffen. Die Seitens des Landes Tirol zur Verfügung gestellten Produkte entsprechen vorwiegend den Kriterien des österreichischen Umweltzeichens bzw. eines gleichwertigen Umweltsiegels.

Im Seminarbereich verwenden wir das Flipchart Papier der Firma Ursus welches mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet ist.

## COVID-19 – Auswirkungen auf die Beschaffung von Produkten

Um den erhöhten hygienischen Anforderungen zu genügen und gleichzeitig den Betrieb des Hauses zumindest in reduzierter Form aufrecht zu erhalten, wurde es notwendig Anpassungen in unserer Beschaffung zu tätigen.

## Erhöhter Bedarf erwies sich in den Bereichen

Desinfektionsmittel für Hände und Flächen, Seifen, Papierhandtücher u.ä. für die erhöhte Hygienestandards für Gebäude und persönliche Hygiene der Teilnehmer\_innen und Mitarbeiter\_innen

Druck & Papierverbrauch für diverse Aushänge zur Dokumentation und Kommunikation der jeweils geltenden Maßnahmen sowie die Erstellung, Anpassung und Kommunikation der vorgeschriebenen Sicherheits- und Hygienekonzepte

## Vorübergehender Bedarf

Einweg Tischsets, einzeln verpackte Lebensmittel wie Salz, Pfeffer, Zucker, div. Aufstriche u.a.  
Hygienecups für Wassergläser im Seminarraum, Verglasungen zur Erfüllung der Abstandsregeln  
Einweghandschuhe zur Wiederaufnahme des Buffetbetriebs und Reduktion von einzeln verpackten Lebensmitteln, Mund-Nasen-Schutz und FFP2-Masken u.a..

Laufend wird der Bedarf sowie die Notwendigkeit dieser Produkte überprüft. Mit Abklingen der Pandemie und Auslaufen der Verordnungen sind neuerlich Anpassungsschritte in den Beschaffungen vorgesehen.

## Außenbereich, Garten

### Erholungsraum & Ziergarten

Der Garten wird für die Erholung aber auch als „Arbeitsraum“ bei Seminaren genutzt. Es stehen Möbel für Gruppenarbeiten und zur Erholung zur Verfügung. Zudem werden die Blumen und Sträucher für die Dekoration eingesetzt und das Obst in der Küche verarbeitet oder an die KursteilnehmerInnen abgegeben.

Während der Vegetationsphase beziehen wir unseren Blumenschmuck zu 100 Prozent aus unserem Garten und Außenbereich.

Den Vorgaben des „Natur im Garten“ folgend beachtend beziehen wir die Erde aus unserem Kompostbehälter oder kaufen Erde bzw. Pflanzen bei einer zertifizierten Gärtnerei. Bei der Auswahl der Bepflanzung orientieren wir uns an regionalen Pflanzenarten. Pflanzenschutzmittel werden ausschließlich auf Basis des „Natur im Garten“ verwendet. Die Schädlingsbekämpfung wird präventiv mit Lockfallen (Pheromonen) durchgeführt.

### Nutzgarten

Engagierte Mitarbeiter\_innen des Grillhofs pflegen unseren „Bauerngarten“ nach den Kriterien des „Natur im Garten“. Besonderes Augenmerk wird auf die Erhaltung der vorhandenen alten Sorten der Zier- und Nutzpflanzen geachtet. Für den Küchenbetrieb werden vorwiegend Kräuter, Salate, diverses Gemüse sowie Kürbisse in nicht zertifizierter Bioqualität angebaut, vom Küchenteam geerntet und in der Hauseigenen Küche verarbeitet.

### Bewässerung

Im Zuge des Neubaus unseres Gästehauses wurden zwei Regenwassersammeltanks im Boden vergraben. Diese Maßnahme ermöglicht uns ein weiteres Einsparen des wertvollen Trinkwassers. Zusätzlich ergibt sich die nachgewiesene bessere Verträglichkeit von Regenwasser als Gießwasser für unsere zahlreiche Bepflanzung. Die Kontrolle des Wasserverbrauchs zur Bewässerung wird durch einen eigenen Wasserzähler gewährleistet.

## Kommunikation

### SeminarteilnehmerInnen Veranstaltungen und Zimmermappen

Die Kommunikation und Vermittlung unseres Engagements im Bereich der Nachhaltigkeit und unseres ökologischen Wirtschaftens erfolgt vorwiegend im direkten Gespräch mit Veranstalter\_innen und Teilnehmer\_innen. Weiters sind unsere Aktivitäten mit unserer Partnerschaft beim Klimabündnis Tirol und der Realisierung der darin gesteckten Ziele abgebildet. Ebenfalls bringen wir dies über den aufgelegten Folder und in weiterer Folge über die neugestaltete Zimmermappe den Besucher\_innen näher.

### Homepage

Eine Information der Veranstalter\_innen und Teilnehmer\_innen über die Homepage ist in Vorbereitung. Aufgrund der Ansiedelung der Homepage des TBI-Grillhof auf der Homepage des Landes Tirol kann die Freischaltung und Veröffentlichung der Informationen erst nach Abschluss der redaktionellen Arbeiten erfolgen. Dies ist für die erste Jahreshälfte 2022 vorgesehen.

### Anzeigetafel

Ebenfalls in Umsetzung befindet sich der Hinweis zum Abfalltrennsystem in den öffentlichen Bereichen und den Seminarräumen auf unserer Anzeigetafel in Vorbereitung. Damit wollen wir auf die Trennsysteme und die korrekte Entsorgung der Wertstoffe aufmerksam machen.

### Barrierefreie Kommunikation

Das TBI Grillhof fühlt sich zur Umsetzung der Barrierefreiheit in den Aussendungen und Veröffentlichungen auf der Homepage verpflichtet. Die Homepage, als Teil der Internetauftritts des Landes Tirol, entspricht den gesetzlichen Vorgaben der Barrierefreiheit. Seitens des TBI Grillhof wird auf entsprechende Erstellung aller veröffentlichter Dokumente geachtet.

Im Sinne der Gleichbehandlung, Diversität und Teilhabe möglichst aller Interessent\_innen ist uns eine entsprechende Kommunikation über alle unsere digitalen Kanäle wichtig.

## Zertifizierungen

ISO 9001.2015

Klimabündnis/Green Event

Natur im Garten

## Pläne, Investitionen, Initiativen

Neben den laufenden Investitionen wurde in den vergangenen Jahren viel in die Erneuerung der Infrastruktur investiert. Dies geschah nicht zuletzt auch vor dem Hintergrund einer nachhaltigen Bewirtschaftung. Größere Investitionen für die nächsten Jahre sind: Die Erweiterung der Fotovoltaikanlage auf dem Dach des Veranstaltungshauses, die Begrünung der Überdachung der Restaurant-Terrasse im Haupthaus und die Umstellung der Beleuchtung auf LED im Haupthaus.

- Bienenstöcke aufstellen
- Erhöhung der Verwendung und des Angebots von Eigenprodukten wie Marmeladen, Säften, Gemüse aus eigenem Anbau.
- Schrittweise Umstellung der Heizwärmeerzeugung im Haupthaus auf Erdwärme bzw. Luftwärmepumpe.
- Sensibilisierung und Information unserer Gäste hinsichtlich Mülltrennung über die Anzeigetafel.
- Ausweisung der Bezugsnachweise für Lebensmittel auf Tagesmenüplan – analog zum Frühstück

#### Impressum

Amt der Tiroler Landesregierung  
Tiroler Bildungsinstitut Grillhof  
Grillhofweg 100  
6080 Innsbruck (Vill)

+43 512 3838 0  
office@grillhof.at  
www.grillhof.at

Erstellt: Mag. Franz Jenewein, Agata Senn