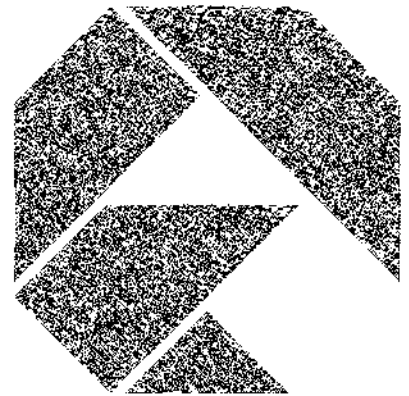


KATHOLISCHE
AKADEMIE in



BAYERN

Umwelterklärung

2021

Inhalt

1. Vorwort
2. Porträt
3. Tagungszentrum und Gästehaus
4. Leitlinien Nachhaltigkeit
5. Integriertes Managementsystem, Umwelt- und Nachhaltigkeitsaspekte
6. Mitarbeitende und MAV
7. Umwelt- und Klimaschutz
8. Umweltprogramm 2020-2024
9. Umweltleistung
10. Gültigkeitserklärung
11. Kontakt und Impressum



Vorwort

Liebe an „Nachhaltigkeit“ interessierte Leserinnen und Leser!

Warum erscheint in diesem Jahr, anders als Sie es bisher gewohnt sind, zum ersten Mal nur eine Umwelterklärung der Katholischen Akademie in Bayern? Gehört doch die Akademie zu den Mitentwicklern im Pilotprozess von EMAS^{plus} und gibt seit 2005 regelmäßig einen Nachhaltigkeitsbericht heraus! Dies ist in erster Linie der Corona-Pandemie geschuldet. Ein weiterer Grund ist der vorübergehende Ausfall entscheidender Player im Management der Akademie.

Eines kam für uns aber nicht in Frage, mit dem für uns so enorm wichtigen Instrument EMAS und EMAS^{plus} aufzuhören. Die Elemente Qualität und Nachhaltigkeit, basierend auf den drei Handlungsfeldern der Ökologie, der Ökonomie und der sozialen Verantwortung, sind ein wichtiger Teil unseres Leitbildes und wurden auch in dieser Zeit weiter entwickelt. So wurden etwa die 17 Nachhaltigkeitsziele (Sustainable Development Goals, SDGs) der Vereinten Nationen in das Managementsystem implementiert. Wir sehen gerade in unserer Rolle als Multiplikator darin eine wichtige gesellschaftliche und programmatische Aufgabe.

Bis zur Sommerpause des nächsten Jahres wird die Katholische Akademie wieder den von Ihnen geschätzten Nachhaltigkeitsbericht herausgeben. Sie dürfen jetzt schon gespannt sein, welche neuen Herausforderungen in der internen und externen Entwicklung die Akademie zur Zeit angeht. Bis dahin bitte wir Sie noch um etwas Geduld ... Nun aber wünsche ich Ihnen eine anregende Lektüre dieser Umwelterklärung!

Ihr Dr. Achim Budde, Akademiedirektor

Tagungszentrum und Gästehaus

Das Tagungszentrum und Gästehaus der katholischen Akademie dient in erster Linie als Veranstaltungsort für die Bildungsveranstaltungen der Katholischen Akademie.

Aufgrund der zentralen Lage in München Schwabing und der damit verbundenen guten Erreichbarkeit sowohl mit den öffentlichen Verkehrsmitteln als auch mit dem Auto, werden Tagungszentrum und Gästehaus immer attraktiver für Gastgruppen, Geschäfts- und Urlaubsreisende, welche neben der Anbindung vor allem das Ambiente des Hauses, aber auch die moderne Ausstattung der Tagungs-/Veranstaltungsräume zu schätzen wissen. Nicht zuletzt zählt auch die BIO-zertifizierte Küche und die Ausrichtung der Speisen (regionale Spezialitäten) als Entscheidungskriterium vieler Gruppen.

Unser Gästehaus

Kardinal Wendel Haus

Das Kardinal Wendel Haus hat insgesamt 31 Zimmer mit 38 Betten, aufgeteilt in 24 Einzelzimmer und 7 Doppel-/Twin-Zimmer. Die Zimmer verfügen über Dusche/WC, sind zweckmäßig, aber freundlich und modern eingerichtet, mit Telefon / TV und kostenfreiem W-LAN.

Schloss Suresnes

Das Schloss Suresnes wurde umfassend renoviert und steht seit 2016 den Gästen der Katholischen Akademie als Übernachtungsmöglichkeit zur Verfügung. Die Zimmer teilen sich in drei Einzelzimmer, sechs Doppelzimmer und zwei Suiten auf. Die Zimmer sind individuell von der Größe her, dabei sehr hochwertig und geschmackvoll eingerichtet. Moderne großzügige Bäder sind in allen Zimmern vorhanden, ebenso wie Telefon / TV und kostenfreies W-LAN.

Seit Juli 2020 können die Gäste ihr Wunschzimmer über die gängigen Buchungsportale, wie [booking.com](https://www.booking.com) und [hrs.de](https://www.hrs.de), sowie über die Website der Katholischen Akademie schnell und unkompliziert buchen.

| | 2016 | | | | | | 2017 | | | | | |
|----------------------|--------------|--------------|----------|-----------|-----------|----------------|--------------|--------------|----------|-----------|-----------|----------------|
| | Einzelzimmer | Doppelzimmer | Suiten | Zimmer | Betten | Übernachtungen | Einzelzimmer | Doppelzimmer | Suiten | Zimmer | Betten | Übernachtungen |
| Kardinal Wendel Haus | 25 | 10 | 0 | 35 | 45 | | 25 | 10 | 0 | 35 | 45 | |
| Schloss Suresnes* | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 3 | 6 | 2 | 11 | 19 | |
| Gesamt | 25 | 10 | 0 | 35 | 45 | 3.406 | 28 | 16 | 2 | 46 | 64 | 4.219 |

*Anmerkung:

Ab Herbst stehen die Zimmer des Schlosses Suresnes für Übernachtungsgäste zur Verfügung.

| | 2018 | | | | | | 2019 | | | | | |
|----------------------|--------------|--------------|----------|-----------|-----------|----------------|--------------|--------------|----------|-----------|-----------|----------------|
| | Einzelzimmer | Doppelzimmer | Suiten | Zimmer | Betten | Übernachtungen | Einzelzimmer | Doppelzimmer | Suiten | Zimmer | Betten | Übernachtungen |
| Kardinal Wendel Haus | 25 | 10 | 0 | 35 | 45 | | 25 | 10 | 0 | 35 | 45 | |
| Schloss Suresnes | 3 | 6 | 2 | 11 | 19 | | 3 | 6 | 2 | 11 | 19 | |
| Gesamt | 28 | 16 | 2 | 46 | 64 | 4.803 | 28 | 16 | 2 | 46 | 64 | 4.316 |

| | 2020 | | | | | |
|-----------------------|--------------|--------------|----------|-----------|-----------|----------------|
| | Einzelzimmer | Doppelzimmer | Suiten | Zimmer | Betten | Übernachtungen |
| Kardinal Wendel Haus* | 24 | 7 | 0 | 31 | 38 | |
| Schloss Suresnes | 3 | 6 | 2 | 11 | 19 | |
| Gesamt | 27 | 13 | 2 | 42 | 57 | 2.582 |

*Anmerkung

Ab Ende 2019 steht der sogenannte R-Trakt für die Belegung nicht mehr zur Verfügung, da er in Büros umgewandelt wurde.

2

Tagungszentrum

Das Tagungszentrum bietet für bis zu 650 Personen Konferenz- und Tagungsräume an. Herzstück ist der Vortragssaal für bis zu 380 Personen. Jeder Raum verfügt über Tageslicht und eine moderne technische Tagungsausstattung. Aufgrund von Covid-19 wurden 3 Seminarräume mit Clear-Touch- Interactive-Disp85-Zoll-4k-Monitor und Videokonferenzsäulen ausgestattet, so dass diese Räume für hybride Veranstaltungen bestens eingerichtet sind. Im Vortragssaal steht ab Oktober 2021 ein neues Kamerasystem zur Verfügung, mit dem ohne größeren Aufwand hybride Veranstaltungen durchgeführt werden können sowie Aufzeichnungen und Streams möglich sind.

| Veranstaltungsfläche | |
|----------------------------|----------------|
| Raumname | m ² |
| Vortragssaal | 308 |
| Konferenzraum | 155 |
| Kardinal Wendel Bibliothek | 60 |
| Viereckhof EG | 62 |
| Viereckhof OG | 62 |
| Viereckhof Heuboden | 75 |
| Schloss Suresnes EG | 118 |
| Romano Guardini Bibliothek | 62 |
| Hans Meier Bibliothek | 33 |
| Gesamt | 935 |

| | 2016 | | | 2017 | | | 2018 | | | 2019 | | | 2020 | | |
|-------------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------------|-----------------------|
| | Anzahl Veranstaltungen (VA) | Anzahl Teilnehmer (TN) | Durchschnitt TN je VA | Anzahl Veranstaltungen (VA) | Anzahl Teilnehmer (TN) | Durchschnitt TN je VA | Anzahl Veranstaltungen (VA) | Anzahl Teilnehmer (TN) | Durchschnitt TN je VA | Anzahl Veranstaltungen (VA) | Anzahl Teilnehmer (TN) | Durchschnitt TN je VA | Anzahl Veranstaltungen (VA) | Anzahl Teilnehmer (TN) | Durchschnitt TN je VA |
| Akademieveranstaltungen | 182 | 13 271 | 73 | 182 | 15 324 | 84 | 171 | 16 874 | 99 | 142 | 15 521 | 109 | 56 | 3 245 | 58 |
| Gestveranstaltungen | 208 | 10 217 | 49 | 152 | 10 221 | 67 | 127 | 9 212 | 73 | 149 | 9 423 | 63 | 75 | 2 716 | 36 |
| Gesamt | 390 | 23 488 | 60 | 334 | 25 545 | 73 | 298 | 26 086 | 88 | 291 | 24 944 | 86 | 131 | 6 961 | 46 |

Park & Kapelle

Neben den Gästezimmern und den Tagungsräumen, kann der Park als Alleinstellungsmerkmal der Katholischen Akademie gesehen werden. Der Park ist für größere Veranstaltungen & Feste bis 600 Personen geeignet. Aber alle Gäste – Übernachtung & Tagungen – schätzen die Ruhe, die in diesem Kleinod herrscht.

Als Raum der Stille, aber auch für gemeinsame Andachten und Gottesdienste, steht die Kapelle der katholischen Akademie allen Gästen zur Verfügung.

Küche

Die Küche des Tagungszentrums steht für die Zubereitung von hochwertigen und schmackhaften Gerichten. Regionale Produkte – und wo immer möglich und wirtschaftlich sinnvoll, auch in BIO-Qualität – dominieren den Menüplan unserer Küche. Vom Frühstück für Übernachtungsgäste über verschiedene Tagungspauschalen bis zur individuellen Menüwahl von Festen bis 600 Personen, ist alles möglich und machbar.

| | Jahr | | | | |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|
| | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
| Frühstück | 3.328 | 3.905 | 4.738 | 4.753 | 2.581 |
| Mittagessen | 8.057 | 9.302 | 8.230 | 6.679 | 2.334 |
| Abendessen | 5.464 | 7.136 | 10.518 | 9.567 | 2.532 |
| Gesamt | 16.849 | 20.343 | 23.486 | 20.999 | 7.447 |

Ende 2006 fiel die Entscheidung, bei der Lebensmittelbeschaffung das Bio-Segment zu erweitern. Die Zusammenarbeit mit den ausgewählten Lieferanten hat sich inzwischen bewährt. Neben der Qualität stimmt auch das Preis-Leistungs-Verhältnis, sodass sich der finanzielle Mehraufwand für den Einkauf in gut vertretbaren Grenzen hält und wir nun ca. 70 % aller Lebensmittel in BIO-Qualität anbieten können.

Die Erfahrung lehrt aber auch, dass es nicht immer „bio“ sein muss. Wir bevorzugen grundsätzlich regionales Gemüse (bis zu einem Umkreis von 100 km) gegenüber importierter BIO-Ware. Zudem achten wir bei der Lebensmittelbeschaffung stark auf saisonale Angebote. Insgesamt haben wir in den vergangenen Jahren unser BIO-Angebot weiter ausgebaut und auf konstant hohem Qualitätslevel gehalten.

| | bio | konventionell | regional | nicht regional |
|-------------------------|------------|---------------|------------|----------------|
| Getränke | 14% (12 %) | 86% (88 %) | 92% (89 %) | 8% (11 %) |
| Milch, Milchprodukte | 96% (95 %) | 4% (5 %) | 90 % (90%) | 10 % (10%) |
| Fleisch | 62% (44 %) | 38% (56 %) | -- | -- |

| | | | | |
|--------------|--------------|------------|-------------|------------|
| Wurst | 30% (--) | 70% (--) | 95% (--) | 5% (--) |
| Eier | 100 % (100%) | -- | 100% (100%) | -- |
| Obst, Gemüse | 70% (65 %) | 30% (35 %) | 70 % (70%) | 30 % (30%) |

Stand: Dezember 2019; in Klammern: Stand 2015

Die Akademie ist seit 2007 „Bioland-Partner“. Im Juli 2007 wurde unsere Küche bio-zertifiziert: ABCert, eine akkreditierte Zertifizierungsgesellschaft (DAR) mit Sitz in Augsburg, hat dabei überprüft, ob die Erzeugung bzw. Zubereitung ökologischer Lebensmittel den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung Nr. 834/2007 und 889/2008 entspricht. Die Einhaltung dieser Standards wird in einem jährlichen Kontrollverfahren überwacht. Seit 6. Februar 2009 besitzt unser Haus außerdem das Zertifikat „Tierschutz auf dem Teller“, ein Projekt auf Initiative der Schweisfurth-Stiftung München und der Umweltbeauftragten der Evangelischen und Katholischen Kirche in Bayern. Das Projekt verbindet Qualität und Genuss mit dem Anliegen, den Tierschutzgedanken in Hotellerie und Gastronomie sowie Klosterküchen und kirchlichen Einrichtungen bewusst zu machen und zu fördern. Der Anspruch „Tierschutz gehört überall auf den Teller“ ist insbesondere vor dem Hintergrund einer zunehmend mobilen Gesellschaft, die immer mehr auf Außer-Haus-Verpflegung angewiesen ist, von großer Bedeutung. Das Zertifikat kann von einem Betrieb nicht selbständig erworben werden, sondern die Träger des Projekts suchen Betriebe aus, die im Gastro-Tierschutz vorangehen, eine Vereinbarungserklärung unterzeichnen und folgende Kriterien erfüllen:

- Bezug von Erzeugnissen tierischer Herkunft aus zertifiziert biologischer Herstellung oder von NEULAND Betrieben: Bei Restaurants mindestens 90% und in der Gemeinschaftsverpflegung mindestens 60% (Maßstab: Best Practice Betriebe)
- Transparenz der Herkunft, bevorzugt werden regionale Partnerlieferanten
- Angebot vegetarischer und/oder veganer Gerichte
- Verzicht auf tierquälerische Delikatessen (z.B. Stopfleberpastete, Froschschenkel, Haifischflossen, Schildkröten, Singvögel, etc.)
- Kommunikation des Themas Tierwohl an die Gäste

Restaurants, die teils ökologische, teils konventionelle Waren beziehen, dokumentieren ihre Wareneingänge. Diese Aufstellung wird von einem Zertifizierer ausgewertet. Betriebe, die bereits BIO-zertifiziert sind (nach EG-Öko-Verordnung oder den Richtlinien eines



ökologischen Anbauverbandes), reichen eine entsprechende Bescheinigung des betriebseigenen Kontrolleurs ein. Nach der Zertifizierung wird alle zwei Jahre die Einhaltung der Kriterien erneut überprüft. Weitere Infos unter: www.tierschutz-auf-dem-teller.de

Vorstellung einiger von uns verwendeter Produkte

Bio-Eier

Wir beziehen unsere Bio-Eier nach wie vor zu 100% vom Biolandbetrieb Michael Riedl in Kranzberg. Dieser ist seit 2007 ökologischer Betrieb und produziert nach den Richtlinien der Ökoverordnung und des Bioland-Verbandes. Die Hühner genießen eine weitläufige Freilandhaltung mit überdachtem Außenbereich und werden u.a. mit regelmäßig frisch eingestreutem Stroh, Sand und Klee gras-Silage versorgt.

Bio-Schweinefleisch

Unser Schweinefleisch kommt vom Biohof Schwingenstein in Hermannstetten (Gemeinde Schnaitsee im Chiemgau), der Bio-Weideschweine hält. Nach dem Grundsatz „Klasse statt Masse“ versorgt Christoph Schwingenstein seine Schwäbisch Hällischen Landschweine, die schon seit 200 Jahren gezüchtet werden, besonders robust sind und auch in rauem Klima im Freien gehalten werden können. Für die Rudel zu jeweils 20 Tieren gibt es auf den Wiesen und Feldern des Hofes Schutzhütten und mobile Unterstände. Insgesamt werden lediglich ein paar Hundert gehalten – statt mehrerer Tausend bei konventionellen Betrieben. Über 800m² stehen für jedes Tier als Lebensraum und Nahrungsquelle zur Verfügung. Das Futter wird in Eigenanbau auf dem Biohof nach den streng kontrollierten Regeln des Anbauverbandes Bio-kreis produziert. Weitere Infos unter www.biohof-schwingenstein.de

Bio-Rindfleisch

Unser Rindfleisch – Freisinger Moos Weide-Rind – beziehen wir vom Daschingerhof (Ökologischer Landbau), der von Lorenz und Barbara Kratzer in Lageltshausen betrieben wird. Ihr bayerisches Fleckvieh und französische Limousin-Bullen erzeugen hervorragendes Fleisch, das in artgerechter Tierhaltung gewachsen ist und in der Region erzeugt und vertrieben wird.

Weitere Infos unter: www.oekomodellregionen.bayern/menschen/familie-kratzer-daschingerhof

Bio-Putenfleisch

Für Putenfleischgerichte verwenden wir „Wallner’s Bioputen“ vom traditionellen Landwirtschaftsbetrieb Wallner, einem Familienbetrieb im Dachauer Land. Die Bio-Puten werden mit Getreide gefüttert, das auf den Ökoflächen der Wallners angebaut wird. Durch den Anbau einer gesunden Fruchtfolge erreichen sie ein ausgewogenes Bodenklima und ein gutes Wachstum der Pflanzen.

Der Betrieb bezieht seine Küken aus einer Brüterei mit höchsten Qualitätsansprüchen und ausschließlich deutschen Elterntieren. Die Küken leben bei Wallners ab dem ersten Tag mit natürlichem Licht in einem eigens dafür ausgerüsteten Aufzuchtstall mit Bodenheizung und kurzem Stroh. In den ersten Wochen werden sie mit der Hand gefüttert und an das Trinken aus der Tranke gewöhnt. Nach acht bis zehn Wochen dürfen sie als herangewachsene Jungputen in den großen Offenstall mit Wiese. Sommer wie Winter genießen sie den freien und großen Auslauf (10m² pro Tier). Sie scharren, kratzen und baden im Sand und ruhen im Schatten unter den Bäumen rund um ihren Stall.

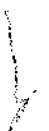
Seit 1992 bieten die Wallners in einem eigenen Hofladen ein großes Sortiment an verschiedensten Fleisch- und Wurstwaren aus 100% Putenfleisch an. Weitere Infos unter www.wallners-bioputen.de

Eiscreme

Auch Süßigkeiten fehlen nicht in unserem Angebot: zum Nachtisch reichen wir gerne „Rinser Natur-Eis“, das von Familie Gschwendtner aus Sochtenau in bis zu 150 Geschmacksrichtungen produziert wird. Sahne-Eis wird auf traditionelle Weise aus hofeigener Milch und frischer Sahne hergestellt, Sorbets mit 50% frischen oder frisch tiefgefrorenen Früchten und zu 100% laktosefrei; daneben ist auch Joghurt-Eis in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich. Alle Eis-Sorten enthalten keine künstlichen Aromen, Farbstoffe, Binde- oder Konservierungsmittel. Weitere Infos unter www.rinser-natureis.de

Reinigungsmittel

Im Zuge der Umwelt- und Gesundheitsschonung verwenden wir zur Reinigung unserer Räumlichkeiten u.a. Produkte von „tana® professional“ und „green care® professional“. Dabei handelt es sich um ein Mainzer Unternehmen, das an ganzheitlich-nachhaltigen, hochleistungsfähigen Hygienelösungen arbeitet. Dabei wird nach dem sogenannten „Cradle to Cradle®“-Prinzip (Von der Wiege zur Wiege) vorgegangen: Nehmen – Produzieren und Nutzen – Wiederverwerten. In fünf Kategorien müssen dabei Kriterien erfüllt werden: Material-Gesundheit, Material-Wiederverwertung, Erneuerbare Energien und Kohlenstoffmanagement, Verantwortungsvoller Umgang mit Wasser, Soziale Fairness. Weitere Infos unter www.wmprof.com



Leitlinien Nachhaltigkeit

In christlicher Welt- und Schöpfungsverantwortung und auf der Grundlage ihrer Satzung betreibt die Katholische Akademie ein Nachhaltigkeitsmanagement, das gleichermaßen ökonomische, ökologische und soziale Belange berücksichtigt.

Handlungsgrundsätze

Leitung und Belegschaft der Katholischen Akademie richten ihr Handeln an folgenden Grundsätzen aus:

- Bei der Programmgestaltung lässt sich die Katholische Akademie von der im christlichen Glauben gegründeten Verantwortung leiten, für die drängenden Herausforderungen der Zeit sensibel zu bleiben. Das schließt die Berücksichtigung des Nachhaltigkeitsgedankens bei der Konzeption der Veranstaltungen mit ein.
- Sie schafft Räume der Begegnung und legt großen Wert auf Gastlichkeit und die Zufriedenheit von Teilnehmern und Kunden.
- Über geistig-intellektuelle Impulse hinaus gibt sie Teilnehmern und Besuchern auch Hilfen zu persönlicher Spiritualität und lädt ein zur gemeinsamen Feier des Glaubens.
- Sie setzt auf den ethisch und sozial verantworteten Umgang mit begrenzten finanziellen Mitteln.
- Durch den schonenden Umgang mit Rohstoffen und Energie sowie den Einsatz moderner Techniken vermeidet und verringert sie über die gesetzlichen Vorgaben hinaus Belastungen für die Umwelt.
- Soweit wirtschaftlich und organisatorisch vertretbar, werden umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen bevorzugt. Die Lieferanten werden auf Einhaltung vereinbarter ökologischer Standards überprüft.
- Die Einhaltung aller einschlägigen Gesetze und Verordnungen ist eine selbstverständliche Grundlage der Akademiearbeit.
- Die Katholische Akademie setzt sich für ihre Angebote und Dienstleistungen wie für ihre Organisationsstrukturen Qualitätsstandards und entwickelt diese weiter.
- Sie legt Wert auf die Optimierung aller Arbeitsabläufe und Nachhaltigkeitsleistungen.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Einbeziehung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Katholischen Akademie sind deren Visitenkarte. Auf ihren Einsatz in den unterschiedlichen Arbeitsbereichen kommt es jeden Tag an. Aus diesem Grund legen wir Wert darauf, dass sie Vorschläge zur Weiterentwicklung ihres Arbeitsplatzes artikulieren.

Dazu führen wir in regelmäßigem Abstand anonyme schriftliche Befragungen durch. Darin können die Mitarbeiter vorgelegte Aussagen bewerten und ihre Einschätzungen zusätzlich erläutern. In den Befragungen bilden soziale Aspekte einen deutlichen Schwerpunkt.

Mitarbeiterbefragung 2020

Im Jahr 2020 wurde die mittlerweile siebte Mitarbeiterbefragung durchgeführt. Um die Vergleichbarkeit der Ergebnisse zu gewährleisten und die Entwicklung nachvollziehen zu können, wurde der Fragebogen aus dem Jahr 2016 unverändert übernommen. Es gab Fragen zu folgenden fünf Themenkomplexen:

1. Arbeitsbedingungen und Betriebsklima
2. Mitarbeiterführung
3. Erscheinungsbild und öffentliche Wahrnehmung
4. Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement
5. Anregungen

Von den zum Zeitpunkt der Befragung 50 Festangestellten beteiligten sich 34.

Die Befragung ergab zu allen Fragekomplexen eine große Zufriedenheit und ein hohes Maß an Identifikation mit der Akademie beim überwiegenden Teil der Mitarbeitenden, obgleich zum Zeitpunkt der Befragung, saisonal bedingt, ein extremes Arbeitsaufkommen herrschte. Bewertet wurde im Schulnotensystem. Die Frage „Ich arbeite gerne in der Akademie“ bekam die beste Note: sie wurde im Durchschnitt mit 1,59 bewertet. Verbesserungspotential wurde von der Steuerungsgruppe, die das gesamte Nachhaltigkeitsmanagement der Akademie koordiniert, im Bereich „Erscheinungsbild und öffentliche Wahrnehmung“ ausgemacht. Eine Verbesserung der Homepage und eine Optimierung unserer Werbestrategie für

Akademieveranstaltungen wurden explizit genannt. An der Optimierung unserer „medialen Präsenz“ wird bereits gearbeitet; eine Neuprogrammierung unserer Homepage ist in Auftrag gegeben.

Mitarbeitervertretung

Während bei nicht-kirchlichen Arbeitgebern das Betriebsverfassungs- bzw. das Personalvertretungsgesetz gilt, wird in kirchlichen Einrichtungen die betriebliche Mitbestimmung nach der Mitarbeitervertretungsordnung (MAVO) geregelt. Die Aufgaben der Mitarbeitervertretung (MAV) sind mit denen von Betriebs- und Personalrat vergleichbar und dienen der betrieblichen Mitbestimmung. Die MAV repräsentiert die Belegschaft der Einrichtung gegenüber dem Dienstgeber und wacht darüber, dass alle Mitarbeitenden auf Recht und Billigkeit behandelt werden.

Der Startschuss zur Bildung einer MAV war auf einer Betriebsversammlung im Juni 2019 gefallen. Als logische Fortführung der seit Jahren in der Akademie entwickelten EMAS-Qualitätsstandards wurde angeregt, nun auch eine MAV gemäß der hiesigen Mitarbeitervertretungsordnung einzurichten.

Nun war es die Aufgabe der Mitarbeitenden, sich mit den vielfältigen Aufgaben rund um eine MAV vertraut zu machen. Erste Listen wurden ausgehängt, und mögliche Kandidaten für den benötigten Wahlausschuss gesucht. Auf einer außerordentlichen Versammlung im Herbst erfolgte dann die Bildung des Wahlausschusses, der alle notwendigen Schritte, von der Kandidatenfindung bis hin zur Wahl der Mitarbeitervertretung, organisierte und begleitete. Es lag allen Beteiligten am Herzen, dass die MAV noch im Jahr 2019 ihre Arbeit aufnehmen konnte. Dass dies in der Kürze der Zeit gelang, lag nicht zuletzt an der konstruktiven Zusammenarbeit zwischen Dienstgeber und Mitarbeiterschaft.

Bei der Wahl am 4. Dezember 2019 spiegelte sich dann das große Interesse der Mitarbeitenden an ihrer MAV wider: Schon in der ersten Stunde nach Öffnung des Wahllokales erreichte man eine Wahlbeteiligung von 50 Prozent – insgesamt wählten schließlich sogar 98 Prozent aus den sieben Kolleginnen und Kollegen, die sich bereit erklärt hatten, für die MAV zu kandidieren.

Corana Hoffmann, Yasmin Schill und Stefan Owandner bildeten die erste MAV der Katholischen Akademie in Bayern. Auf der konstituierenden Sitzung der MAV am 5. Dezember wurde Corana Hoffmann zur Vorsitzenden gewählt.

In turnusmäßigen Sitzungen mit der Betriebsleitung engagiert sich die MAV für die Belange aller Mitarbeitenden. In ihrer Mitverantwortung für die Aufgaben der Katholischen Akademie stärkt die MAV bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern das Verständnis für den Auftrag der Kirche und tritt für eine gute Zusammenarbeit innerhalb der Dienstgemeinschaft ein.

Am 29. Juni 2021 fand bereits zum zweiten Mal eine Wahl zur Mitarbeitervertretung statt. Da der erste Urnengang – vor fast zwei Jahren – außerhalb des Turnus in der Erzdiözese München und Freising stattfand, wurden die Mitarbeitenden schon relativ schnell wieder zur Wahl aufgerufen, um jetzt die neue MAV für vier Jahre zu wählen. Bei der Wahl am 29. Juni 2021 spiegelte sich erneut das große Interesse der Mitarbeitenden an ihrer MAV wider: Es gab sechs Kandidatinnen und Kandidaten, die Wahlbeteiligung war erfreulicherweise wieder sehr hoch. 44 von 47 Wahlberechtigten Mitarbeitenden bestimmten die drei MAV Mitglieder: Sylke Grünwald, Dominik Fröhlich und Corana Hoffmann wurden diesmal in die MAV gewählt. Corana Hoffmann wurde erneut zur Vorsitzenden gewählt.

Gesundheitsquote (2017 – 2020)

Seit dem Jahr 2014 verwendet die Akademie diese Kennzahl als Ersatz für die Krankheitstage, da sie ein positiver Ausdruck für die Gesundheit der Belegschaft ist. Zudem ist es grundsätzlich eingängiger, wenn die Steigerung einer Kennzahl positiv zu bewerten ist.

Generell ist die Aussagekraft dieser Kennzahl insofern eingeschränkt, als die Ursache für Arbeitsunfähigkeit nicht ersichtlich ist. Kommt die Ursache aus dem Einflussbereich der Akademie, ist ggf. Handlungsbedarf gegeben. Haben die Ausfalltage unternehmensexterne Ursachen, sind diese vom Unternehmen nicht beeinflussbar.

Die hohe Gesundheitsquote ist aber auf jeden Fall ein sicheres Indiz für die Zufriedenheit der Belegschaft mit ihrem Arbeitsplatz an der Akademie:

| 2017 | 2018 | 2019 |
|-------------|-------------|-------------|
| 94,77 % | 93,90 % | 96,24 % |

Das Jahr 2020 ist gesondert zu betrachten in Bezug auf Kurzarbeit / Corona.



Aus- und Weiterbildung

Als Ausbildungsbetrieb ermöglichen wir in Hauswirtschaft und Küche, kontinuierlich und mit großem Einsatz der verantwortlichen Ausbilder*innen, jungen Menschen einen qualifizierten Einstieg in das Berufsleben. Seit der Zertifizierung im November 2005 haben in unserem Haus 12 Hauswirtschafterinnen und 11 Köche erfolgreich ihre Ausbildung abgeschlossen. Ferner absolvieren regelmäßig Schülerinnen im Rahmen der Ausbildung zur Hauswirtschafterin oder Fachpraktikerin bei uns ein Praktikum.

Fortbildung

In den „Leitlinien Nachhaltigkeit“ hat sich die Akademie dazu verpflichtet, die Fortbildung ihrer Beschäftigten aktiv zu unterstützen. Der Fortbildungsbedarf aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wird systematisch im Rahmen der Mitarbeitergespräche erhoben. Bei einem einzelnen Fortbildungsbedarf setzen wir gezielt auf eine passende externe Fortbildung. Bei mehreren Mitarbeitern mit demselben Fortbildungsbedarf bieten wir eine entsprechende interne Fortbildung an. Interne wie externe Fortbildungen sowie die gesetzlich vorgeschriebenen Unterweisungen werden in einer Übersicht festgehalten und dokumentiert. Um die Wirksamkeit der Fortbildungen zu überprüfen, wird der faktische Nutzen der Fortbildung mittels eines Fragebogens nach Ende der Fortbildungsmaßnahme systematisch erfasst.

Arbeitssicherheit und Gesundheitsvorsorge

In Zusammenarbeit mit unserer Betriebsärztin, der Fachkraft für Arbeitssicherheit (FaSi) und dem Brandschutzbeauftragten wurden die Arbeitssicherheitsmaßnahmen weiter optimiert. Auf der Grundlage von wiederholten Gefährdungsbeurteilungen in allen Arbeitsbereichen sind die Erst- und Folgeunterweisungen optimiert und intensiviert worden. Im kommenden Jahr finden zum wiederholten Male die Ausbildung zur Betrieblichen Ersten Hilfe und zum Brandschutz statt. Weiterhin dankbar und stolz sind wir auf die vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich als betriebliche Ersthelferinnen und Ersthelfer zur Verfügung stellen. Seit mehr als zwei Jahrzehnten wird jährlich eine Grippe-Schutzimpfung für alle Beschäftigten kostenfrei angeboten. Im Durchschnitt nimmt rund die Hälfte der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter teil. Zusätzlich und nicht zuletzt wegen der Coronakrise



wurde eine Hygienebeauftragte berufen, die sich ganzheitlich um diese Belange kümmert.

Einmal jährlich findet die ASA-Sitzung statt. Der ASA hat die Aufgabe, Themen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes zu besprechen. Die Verantwortlichen erörtern in dieser Sitzung die Arbeitsschutzthemen, besprechen Maßnahmen und bereiten Entscheidungen vor. Der effiziente Austausch zwischen betrieblichen Entscheidern und Fachleuten der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes gewährleistet möglichst gute Lösungen und die zügige Umsetzung der erforderlichen Maßnahme.

Bei Fremdfirmen, die mit größeren Baumaßnahmen beauftragt werden, wird weiterhin großer Wert daraufgelegt, dass in diesen Betrieben die Erst- und Folgeunterweisungen durchgeführt werden. In ihren Vertragsbestimmungen für Fremdfirmen weist die Akademie diese daher ausdrücklich darauf hin. Werden hier Versäumnisse festgestellt, müssen sich die Fremdfirmen einer Sicherheitsunterweisung durch unsere FaSi vor Ort unterziehen. Ferner sind „Bestimmungen zu Arbeitssicherheit und Umweltschutz“ Teil des Vertrags mit den Firmen. Darin werden auch Elemente unseres Nachhaltigkeitsmanagements dargelegt.

Mitarbeiterstruktur

Derzeit (Stand: Dezember 2020) beschäftigt die Akademie 49 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon 31 in Voll- und 18 in Teilzeit. Die Statistik zur Betriebszugehörigkeit zeigt, dass mehr als die Hälfte der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (57 %) seit mindestens sechs Jahren in der Akademie tätig ist, was von einer guten Bindung an das Haus und einer hohen Zufriedenheit mit dem Arbeitsplatz zeugt. Das große Erfahrungswissen der Mitarbeiterschaft trägt wesentlich dazu bei, dass betriebliche Abläufe kompetent und reibungslos verlaufen.

Betriebszugehörigkeit und Lebensalter zum Stand 31.12.2020

Anzahl Mitarbeiter insgesamt 49 (ohne Aushilfen, ohne Azubis), davon 18 Teilzeit.

| | | |
|---------------------------|--|--|
| Lebensalter 31.12.2020 | (ohne Aushilfen, ohne Azubis) | |
| | | |

| Lebensalter | Anzahl | % |
|---------------|--------|-----|
| bis 20 Jahre | 1 | 2% |
| 21-30 Jahre | 8 | 16% |
| 31-45 Jahre | 13 | 27% |
| 46-58 Jahre | 17 | 35% |
| über 58 Jahre | 10 | 20% |

| Betriebszugehörigkeit | ohne Aushilfen, ohne Azubis | |
|-----------------------|--------------------------------------|-----|
| 31.12.2020 | Anzahl | % |
| weniger als 1 Jahr | 1 | 2% |
| 1-5 Jahre | 20 | 41% |
| 6-10 Jahre | 13 | 27% |
| 11-15 Jahre | 3 | 6% |
| 16-25 Jahre | 7 | 14% |
| über 25 Jahre | 5 | 10% |

Umwelt- und Klimaschutz

Direkte Umweltauswirkungen

Im täglichen Betrieb der Akademie entstehen direkte Umweltauswirkungen, die wir in unterschiedlichem Umfang steuern können. Die wichtigsten direkten Umweltauswirkungen stehen in Zusammenhang mit dem Verbrauch von Strom, Erdgas, und Wasser. Die jeweiligen Gesamtverbräuche werden regelmäßig erfasst und evaluiert, um Störungen sofort zu erkennen und zu beseitigen.

Weitere wichtige direkte Umweltaspekte sind das Abfallaufkommen, die Lebensmittelbeschaffung sowie Papierverbrauch und Druckerzeugnisse.

Strom

Die Katholische Akademie bezieht 100% Ökostrom von der Naturstrom AG über einen Rahmenvertrag der bayerischen (Erz-)Diözesen. Mit unseren beiden erdgasbetriebenen Blockheizkraftwerken (BHKW =Kraft-Wärme-Kopplung) erzeugen wir selbst den größten Anteil unseres Stromes selbst. Die beiden BHKW sind warmegeführt, d.h. sie arbeiten nur, wenn im Heizsystem Wärme benötigt wird.

Die Naturstrom AG deckt nach eigenen Angaben 100% ihres Strombedarfs mit umweltfreundlichem Strom aus erneuerbaren Energien und achtet darauf, dass keine Atom- und Kohlekonzerne an den Erzeugungsanlagen beteiligt sind. Der Strom wird zum größten Teil in Wind- und Wasserkraftanlagen in Deutschland erzeugt.

Der von den BHKW erzeugte Strom, den wir nicht selbst verbrauchen, wird ins Netz der Stadtwerke München (SWM) rückgespeist; dies ist in der Regel nachts und an betriebsfreien Tagen der Fall. Durch den neu geschaffenen Energieverbund zwischen dem Schloss Suresnes und dem Kardinal Wendel Haus konnte der Strombezug nochmals reduziert werden.

Der Strom unserer Photovoltaikanlage (6,7 kWp) wird ausschließlich ins Netz der SWM eingespeist und mit 54 Cent pro Kilowattstunde vergütet.

Kohlendioxid-Emissionen

Die CO₂-Emissionen der Akademie entstehen hauptsächlich durch Wärmegewinnung. Die Akademie hat schon vor Jahren ihren PKW-Fuhrpark von drei auf ein Fahrzeug reduziert, mit dem hauptsächlich große Transportfahrten durchgeführt werden. Zum Fuhrpark gehört außerdem ein multifunktionaler Traktor (Hausmeisterei), der auch beim Winterdienst zum Einsatz kommt. Der dadurch entstehende CO₂-Ausstoß ist in den vergangenen drei Jahren konstant mit ca. 2,5 Tonnen/Jahr zu veranschlagen. Dienstfahrten werden in der Regel mit öffentlichen Verkehrsmitteln abgewickelt. Seit 2015 dient ein Elektro-Transportfahrrad für die täglichen Post- und Besorgungsfahrten.

Der Park der Akademie ist zugleich unsere grüne Lunge. Rechnet man, dass jeder unserer Bäume pro Tag 6kg Kohlendioxid verbraucht (Wert: Schutzgemeinschaft Deutscher Wald e.V.), entspricht dies bei unserem Baumbestand ca. 300 Tonnen CO₂.

Wasser und Abwasser

Der Wasserverbrauch ist hauptsächlich durch folgende Faktoren bedingt: Belegungszahlen der Gästezimmer, Anzahl der Tagesgäste (allein in unserer Wäscherei werden jährlich ca. 40 Tonnen Wäsche gewaschen), sowie witterungsabhängig die notwendige Bewässerung der Grünanlagen.

Durch den teilweisen Einbau von Gartenwasseruhren können wir recht genau beziffern, wie viel Wasser für die Grünanlagen verbraucht wird; hierfür fallen keine Abwassergebühren an. Bei allen Waschbecken und Duschen sind Durchflussmengenreduzierer eingebaut. Durch das geplante Outsourcen der Wäscherei ab Januar 2022 ist in den kommenden Jahren eine Reduzierung des Wasserverbrauchs zu erwarten.

Abfallaufkommen

Mit dem Drei-Tonnensystem des Abfallwirtschaftsbetriebs München (AWM), ein kommunaler Eigenbetrieb der Stadt, werden Restmüll, Papier und Kartonagen sowie Bioabfälle entsorgt und verwertet. Sondermüll (Leuchtstoffröhren, Lacke) können wir bei den Wertstoffhöfen des AWM kostenlos abliefern.

- Das **Restmüllaufkommen** wird durch konsequentes Trennen auf einem relativ niedrigen Niveau gehalten.

- **Speisereste** werden über einen zertifizierten Betrieb nach dem Gesetz zur Beseitigung tierischer Nebenprodukte entsorgt. Die *Inhalte der Fettabscheider* werden über einen Fachentsorger einer Biogasanlage zugeführt.
- Die verbrauchten **Tonerkartuschen** und PC-Trommeln werden an die Hersteller zurückgesendet.
- Für alle anderen **wiederverwertbaren Abfälle** steht eine Wertstofftonne (1,1 m³) einer privaten Entsorgungsfirma bereit, die vierzehntägig geleert wird.
- Die **Grünabfälle** und der **Biomüll** werden über den Abfallwirtschaftsbetrieb München und ein privates Unternehmen der Kompostierung zugeführt.
- Die Zahl der **Mehrwegverpackungen** konnte durch den Umstieg auf regionale Bioprodukte deutlich erhöht werden; Gemüse und Obst wird zum größten Teil in Mehrwegbehältern angeliefert.
- Seit der Anschaffung eines Rasenmäroboters im Jahr 2006, der ohne Lärmbelästigung und mit Solarenergie von Mai bis Oktober ständig unsere Rasenfläche auf Wunschhöhe mäht, muss der Grasschnitt nicht mehr entsorgt werden; die millimeterkurzen Grasstücke, die sich schnell zersetzen, dienen als natürliches Düngemittel. Dadurch wurde unser *Kompostaufkommen* jährlich um 4 bis 5 m³ reduziert.

Stoff- und Energieströme

In der Tabelle (Kap09 der Umwelterklärung) sind die beschriebenen Stoff- und Energieströme für den Berichtszeitraum zusammengestellt. Die Zahlen der letzten beiden Jahre sind wegen der Corona-Pandemie nicht vergleichbar.

Die Akademie hat keine weiteren nennenswerten direkten Emissionen (NO_x, SO_x, Staubpartikel), daher werden diese in den Tabellen nicht dargestellt

Papierverbrauch und Druckerzeugnisse/ Materialeffizienz

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind durch unser Nachhaltigkeitsmanagement sensibilisiert und gehen mit Papier entsprechend sorgsam um. Wir verwenden hauptsächlich Papier mit dem Label „Blauer Engel“. Alle anderen von uns verwendeten Papiersorten haben andere anerkannte Zertifizierungen. Unsere Druckereien sind nach den Vorgaben des Forest Stewardship Council (FSC) zertifiziert. Der Gesamtverbrauch der Papiererzeugnisse konnte in den letzten Jahren aus folgenden Gründen nochmals erheblich reduziert werden:

- Verzicht von Teilnehmerlisten und Handouts bei den Veranstaltungen
- Umstellung des Druckformates unserer Zeitschrift „zur Debatte“ auf DIN A4 und Versand im PDF Format sowie die Möglichkeit zum Download.
- Erhebliche Reduktion des Versands der Programmflyer durch eine zunehmende Zahl derer, die den Newsletter beziehen.

Biodiversität / Außenanlagen

Das Akademieareal hat eine Gesamtfläche von 14.978 m². Davon sind die von der Akademie genutzten Gebäude mit einer Gesamtfläche von 4.978 m² um den rund 10.000 m² großen Park gruppiert. Die Parkanlage vereint Elemente von Barock- und Landschaftsgarten im französischen und englischen Stil mit einem alten Bestand heimischer Laubbäume, ergänzt durch Hecken und Sträucher.

In den letzten Jahren wurden vermehrt Grünflächen in Bienenweiden umgewandelt und ein großes Insektenhotel von den FÖJlern (Freiwilliges Ökologisches Jahr) geschaffen. Mitten im Kneipenviertel von Altschwabing schaffen wir so einen artenreichen Lebensraum für viele Wildbienen, Insekten und Libellen.

Für die Pflege der Außenanlagen werden bis auf einen Multifunktionstraktor nur Akkumaschinen eingesetzt. Die Einsatzstunden der Maschinen (Multifunktionstraktor) wurden seit der Anschaffung des Rasenmähroboters wesentlich reduziert. Die Nutzung dieses Geräts führte auch zu einer Minderung der Lärmbelastung. Damit tragen wir der Gegebenheit Rechnung, dass die Akademie inmitten eines Wohngebiets liegt.

Unser Multifunktionstraktor kommt auch beim Winterdienst zum Einsatz. Gemäß kommunaler Verordnung setzen wir dabei kein Streusalz ein.

Indirekte Emissionen

Der Anteil der Beschäftigten, die für die Fahrten zum Arbeitsplatz auf einen PKW angewiesen sind, ist sehr gering. Das liegt an der guten Anbindung der Akademie an den öffentlichen Nahverkehr; desweiteren kommen immer mehr Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit dem Fahrrad zu ihrem Arbeitsplatz. Entsprechend wurden die Fahrradstellplätze mehr als verdoppelt. Die Akademie liegt in einem für Anwohner parklizenziierten Gebiet, weshalb uns nur wenige Gäste-Parkplätze zur Verfügung stehen.

Fleischkonsum und Klimaschädigung

Unser Fleischkonsum heizt das Klima an: 1 kg Steak aus Südamerika zu essen, ist so klimaschädlich, wie mit dem Auto von Hamburg nach Rom zu fahren (ca. 1.600 km). Bei der Verdauung stoßen Kühe das klimaschädliche Gas Methan aus. Und für die industrielle Produktion von Viehfutter muss sehr viel Dünger eingesetzt werden, wobei der Klimakiller Lachgas entsteht. Was lustig klingt, ist es in der Realität bei weitem nicht. Denn es ist 300mal gefährlicher für unser Klima als CO₂ und erzeugt damit keine gute Klimabilanz (Quelle: Misereor). Auf Wunsch unserer Kunden werden in der Küche weiterhin hochwertige und geschmackvolle Fleischgerichte zubereitet. Das dabei verwendete Fleisch ist biologisch und von regionaler Herkunft, Fleisch aus Massentierhaltung wird nicht angeboten. Allerdings ist auch biologisches Fleisch nur geringfügig weniger klimaschädigend. Sehr erfreulich ist, dass der Anteil der vegetarischen Gerichte stetig zunimmt.

Lieferantenbewertung und Lieferantenbefragung

Abwechselnd bewerten und befragen wir in einem umfangreichen Prozess unsere zentralen Lieferanten und Dienstleister nach ökologischen, sozialen und ökonomischen Kriterien. Die Bewertung wird alle zwei bis drei Jahre wiederholt und dokumentiert, sodass auch Entwicklungen in der Bewertung nachvollzogen werden können. Bei dauerhaft schlechter Bewertung wird auf alternative Lieferanten / Dienstleister zurückgegriffen. Dabei sind uns nicht nur ökonomische Aspekte wichtig, sondern auch die Einhaltung ökologischer und sozialer Kriterien.

Gesamtsanierung von Schloss Suresnes

Begonnen haben die Planungen für den Umbau des Schlosses mit einer Pressekonferenz, bei dem die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) bekanntgab, eine Machbarkeitsstudie großzügig zu fördern.

- Alle Gästezimmer wurden mit Nasszellen (Dusche und WC) ausgestattet. Bisher standen den Gästen nur zwei Etagenbäder zur Verfügung. Im Erdgeschoss wurde ein barrierefreies WC eingebaut.
- Während der Sanierung wurden Schäden (auch Brandschäden aus dem 2. Weltkrieg) am Dachstuhl festgestellt. Der Dachstuhl musste komplett saniert und ertüchtigt werden; er wurde in diesem Zuge komplett gedämmt. Damit soll erreicht werden, dass die Gäste im Sommer nicht durch die hohen Temperaturen belästigt werden.
Im Obergeschoss wird mit einer zusätzlichen Innendämmung eine größere Behaglichkeit für die Hotelgäste geschaffen. Die bestehenden Außenfenster wurden ab dem ersten Obergeschoss durch ein zusätzliches innenliegendes Fenster zum Kastenfenster ausgebildet. Wie schon im Kardinal Wendel Haus wird durch das Kastenfenster eine gezielte Frischluftversorgung in den Gästezimmern erreicht. Im Erdgeschoss erhalten die Salons und die Guardini-Bibliothek an den Außenwänden zusätzliche Wandtemperierungen, um die Kältestrahlung zu reduzieren.
- Die Wasser- und Abwasserleitungen werden komplett erneuert, so dass auch die aktuelle Trinkwasserverordnung voll erfüllt werden kann. Die Bereitstellung des Warmwassers für die Gästezimmer erfolgt über moderne Frischwasserstationen.
- Bau einer neuen Energiezentrale mit Blockheizkraftwerk mit Spitzen-Lastheizung, beide erdgasversorgt und in Brennwerttechnologie. Das Blockheizkraftwerk bildet die Grundlast ab, der hierbei erzeugte Strom wird im Schloss selbst oder über den hergestellten Stromverbund im Kardinal Wendel Haus verbraucht.

Weitere Maßnahmen im Hauptgebäude

- Einbau eines Lastenaufzugs von den Lagerräumen der Küche auf die Ebene des Vortragssaals und seiner umliegenden Serviceräume.
- Schaffung eines eigenen Bürotraktes für die KEB Bayern
- Sanierung des Personenaufzugs und Ausbau in das vierte Obergeschoss im Kardinal-Wendel-Haus

Umweltkommunikation

Die externen Nachfragen zum Aufbau eines Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagementsystems sind auch in den letzten vier Jahren weiter gestiegen. Neben der Unterstützung und Betreuung von Pfarreien und Institutionen werden regelmäßig viele interessierte Kreise über unser Nachhaltigkeitsmanagement (NHM) informiert. Sehr viele Menschen erreichen wir natürlich bei unseren jährlichen „Schwabinger Sommerausklang“ und beim „Tag des Offenen Denkmals“. Hier bieten wir „Nachhaltige Führungen durch unser Tagungszentrum“ an, die sehr gut angenommen werden.

Freiwilliges Ökologisches Jahr

Seit 16. Juni 2008 ist die Akademie eine anerkannte Einsatzstelle für das Freiwillige Ökologische Jahr (FOJ). Am 1. September 2008 wurde diese Stelle erstmals besetzt. Mit der Unterstützung unseres „FÖJlers“ können wir die Erfassung von Umweltindikatoren qualitativ und quantitativ ausdehnen (z.B. Übernachtungszahlen, Zahl der ausgegebenen Essen, Energieverbräuche). Anhand dieser Daten sind wir in der Lage, aussagekräftige Umweltkennzahlen zum Zusammenhang zwischen Energieverbrauch und Belegungszahlen zu erstellen.

Viele unserer FÖJler haben sich von unserem nachhaltigen EMAS- und EMAS^{plus}-

Management anstecken lassen und sind inzwischen durch Ausbildung und Studium nachhaltig unterwegs. Die nachfolgenden Kurzberichte geben einen kleinen Einblick, was es ihnen persönlich gebracht hat.

2008-2009: Emanuel Glück

Ich war begeistert, als ich auf der Suche nach einer Stelle für meinen Zivildienst erfahren habe, dass ich ein FÖJ als Ersatzdienst machen kann. Über den BDKJ als Träger bin ich auf die Stelle in der Akademie gestoßen. Ich war im Jahr 2008/2009 der erste „FÖJler“ in der Akademie, somit war es für beide Seiten spannend, passende Aufgaben zu finden. Vom Rosenschneiden beim Herrn Erzbischof, Gartenarbeiten im weitläufigen Park der Akademie bis zu eigenen Projekten wie z.B. Igelbehausungen, einem Baumrundgang uvm.

wurden schnell interessante Tätigkeiten gefunden. Eine meiner Hauptaufgaben war die Datenerhebung für EMAS, deren Aufbereitung und Verbesserung.

Schon vor dem FÖJ habe ich mich für eine Arbeit im Bereich der Erneuerbaren Energien interessiert. Durch den Einblick in betrieblichen Umweltschutz, die Arbeit mit der in der Akademie vorhandenen Technik (KWK-BHKW, Grundwasserklimatisierung, solarbetriebener Rasenmäher) und weiteren Tätigkeiten im Bereich Nachhaltigkeit, stand mein Entschluss fest, ein Studium der Regenerativen Energien und Elektroenergiesysteme aufzunehmen. Mittlerweile arbeite ich als Elektrotechnik-Ingenieur bei einem Münchner Unternehmen im Bereich der Erneuerbaren Energien. Als Projektleiter des Umweltteams begleite ich das Unternehmen auf dem Weg zur Nachhaltigkeitsmanagement-Zertifizierung.

Gerne denke ich an die Zeit in der Akademie zurück und bin dankbar für die Möglichkeit, das FÖJ in so einem schönen und interessanten Umfeld gemacht zu haben.

2010-2011: Manuel Herzog

Bald zehn Jahre ist es her, dass ich bei der Katholischen Akademie in Bayern mein Freiwilliges Ökologisches Jahr absolviert habe. Fast eine Dekade später kann ich sagen, dass meine Zeit in der Mandlstraße durchaus prägend war – bis heute. So bin ich nach meinem Studium der Energiewirtschaft nun in der Branche der Erneuerbaren Energien tätig und habe unter anderem viel mit dem Thema Photovoltaik zu tun, mit dem ich während des FÖJ erstmals richtig in Berührung kam. Damals durfte ich für den Rasenmäher-Roboter der Akademie eine kleine Ladestation mit Stromspeicher und PV-Modul basteln. Auf dem Dach der Mandlstraße besichtigten wir – natürlich gut gesichert – die große Schwester dieser kleinen Solaranlage. Die Überwachung der Sonnenstrom-Erzeugung auf dem Dach und der Strom- und Wasserverbräuche im Tagungshaus gehörten zu meinen täglichen Aufgaben. Spannend war auch die Wärmepumpe, die dem Grundwasser mit Hilfe des Sonnenstromes Wärme entzog, diese verdichtete und dem Heizsystem zur Verfügung stellte. Als Tagungsdienst konnte ich einigen interessanten Abendveranstaltungen in der Akademie beiwohnen und spannenden Vorträgen und Diskussionen zum Thema Nachhaltigkeit & Schöpfung lauschen, während ich die Veranstaltungstechnik im Auge behielt. Unter der professionellen und stets freundlichen Leitung von Christian Sachs gab es also immer viel zu bestaunen und zu lernen. Die Bestuhlung der Tagungsräume, die Arbeit im Garten mit Blick auf Schloss Suresnes und handwerkliche Aufgaben wie die Fertigung von Hochbeeten, ergänzten den Alltag perfekt.



Hinzu kam das besondere Glück, Christian Sachs zu seinem dualen Ausbildungskurs für kirchliche Umweltauditoren begleiten zu dürfen, den er im Auftrag des Kreisbildungswerks Traunstein gab. Ich bin dankbar, mein Freiwilliges Jahr in einer Institution verbracht zu haben, die schon sehr früh viel Engagement zeigte und sich die eigene Nachhaltigkeit auch was kosten ließ, bevor die heutigen umfangreichen Förderprogramme entstanden. Denn diese Wertschätzung der zu bewahrenden Schöpfung ist es, die mich prägte und noch heute antreibt.

2014-2015: Quirin Marxer

Nach dem Abitur 2014 war das Freiwillige Ökologische Jahr eine willkommene Möglichkeit, sich etwas Zeit zu verschaffen und darüber im Klaren zu werden, in welche Richtung die Berufsausbildung gehen sollte. Ein Blick über die Schulbank hinaus konnte bei der Suche sicher auch nicht schaden. Eigentlich hatte ich mich auf eine andere FÖJ-Stelle beworben und kam eher kurzfristig und durch Zufall zur Katholischen Akademie in Bayern. Meine Tätigkeiten in diesem Jahr gingen von der Mithilfe im Umweltmanagementsystem „EMAS“ über Hausmeistertätigkeiten und Fahrdiensten bis hin zur technischen Betreuung von Veranstaltungen oder Telefondiensten an der Rezeption. Durch diese Vielseitigkeit wurde es nie langweilig und ich konnte viele verschiedene Arbeitsbereiche kennenlernen und neue Eindrücke gewinnen: Das Arbeiten in einem Betrieb mit all seinen Strukturen und Abläufen, das Schnuppern in ein geregeltes Arbeitsleben oder die FÖJ-Seminare, aus denen bleibende Freundschaften entstanden sind – um nur ein paar zu nennen. Die Möglichkeit, meine Dienstwohnung in einem Rokokoschloss bewohnen zu dürfen, machte das Jahr auch neben der Arbeit zu einem exklusiven.

Mein Jahr in der Katholischen Akademie in der Abteilung „Technik und Gebäude“ war offensichtlich wegweisend: Vor kurzem habe ich meinen Bachelor im Bereich Energie- und Gebäudetechnik abgeschlossen. Für ein Pflichtpraktikum im Rahmen des Studiums konnte ich dank der Vermittlung durch meinen ehemaligen Anleiter in der Akademie, Christian Sachs, bei einer erstklassigen Installateursfirma arbeiten und dort die interessanteste und lehrreichste Zeit meiner Berufsausbildung verbringen. Inzwischen bin ich fest bei einem kommunalen Energieversorger und Betreiber einer Tiefengeothermieanlage als Vertriebsingenieur angestellt. In meiner täglichen Arbeit profitiere ich nun gerade am Anfang von den Erfahrungen aus dem FÖJ.

2018-2019: Quirin Leidmann

Mitte der zwölften Klasse stellte sich für mich die Frage, wie es nach meinem Abschluss weiter gehen würde. Die Phase der Orientierungslosigkeit begann. Durch Recherche stoß ich auf die Möglichkeit, ein Jahr lang einen Freiwilligendienst zu absolvieren. Lange Zeit beschäftigte ich mich also mit dem Freiwilligen Sozialen Jahr. Auf das FÖJ stieß ich erst, als meine Betreuungslehrerin der Mediatoren auf mich zukam und mir von der Katholischen Akademie in Bayern erzählte. Sie kannte den Direktor, Herrn Dr. Schuller, und einen ehemaligen FÖJler. Also bewarb ich mich auf diese Einsatzstelle und durfte zum 1. September im Haus anfangen.

Nach meiner Einarbeitungszeit kristallisierten sich schnell meine Aufgaben heraus. Meine Bereiche umfassten alles, was mit dem Gebäude und der Technik zu tun hatte. Zu meinen täglichen Aufgaben zählten lange Zeit das Erfassen der Verbräuche, die Post zu holen und die Parkpflege. Im Herbst und Frühjahr kümmerte ich mich um die Bepflanzung der Hochbeete und um die Wildblumenwiesen. Auch durfte ich diverse Abendveranstaltungen von der technischen Seite her unterstützen. Viele Aufgaben ergaben sich aber einfach aus dem Tagesgeschäft, so half ich öfter den Hausmeistern oder unserem Haustechniker bei der Parkpflege und beim Vorbereiten der Tagungsraume. Während meines FÖJ gab es kein wirklich großes Projekt, eher viele kleinere, was für mich völlig in Ordnung war.

Spannend fand ich gerade bei großen Veranstaltungen, wie jede Abteilung ihren Teil zum Gelingen beiträgt und wie viel Planung und Organisation eigentlich hinter dem alltäglichen Betrieb steckt.

Gerade im Bereich der Stoff- und Energieströme, auch eine meiner Aufgaben, konnte ich viel Neues lernen und ein Gefühl für die typischen Verbräuche entwickeln. Durch das Beispiel der Akademie wurde mir auch bewusst, mit welchen kleinen Tricks man erheblich Ressourcen einsparen kann. Viele unserer Gäste tagen in unserem Haus, weil wir versuchen, ökologisch zu wirtschaften. Durch die Betreuung unserer Gäste wurde mir nach einiger Zeit klar, dass ich meinen Weg eher in die soziale Richtung einschlagen möchte.

Müsste ich meiner Einsatzstelle eine Note geben würde ich ein „Sehr gut“ verteilen. Schon am ersten Tag wurde ich von allen herzlich empfangen und in das Team aufgenommen.

2019-2020: Klara Trusch

„Ich will mal raus und etwas ganz anderes machen!“ Das war mein Vorsatz für die Zeit nach meinem Schulabschluss. Mit einem Freiwilligen Ökologischen Jahr in der Katholischen Akademie habe ich diesen Wunsch definitiv umgesetzt. Natürlich ist die großartige Lage und Stadtnähe sowie meine ziemlich passable Unterbringung im Schloss Suresnes nicht unerheblich für die Wahl meiner Einsatzstelle gewesen. Darüber hinaus sind es aber auch meine unterschiedlichsten Tätigkeiten im Haus und draußen im Park, die meinen Alltag nie langweilig werden lassen!

Den Vormittag verbringe ich damit, mit unserem Elektro-Lastenradl die Post der Akademie wegzubringen und zu holen. Danach bin ich wach und fit für den Tag und erledige verschiedenste Büroarbeit. Nach einem halben Tag im Büro gehe ich nachmittags gerne raus in den Park. Dort gibt es immer etwas zu tun! Zum Beispiel habe ich im Herbst Tulpen und Narzissen gepflanzt, denen ich dann im Frühling beim Wachsen zuschauen konnte. Auch Unkrautjäten und Laubrechen mache ich wirklich gerne, denn da kann ich, ganz anders als in der Schule, den Kopf ausschalten und die frische Luft genießen.

In diesem Jahr habe ich unglaublich viel gelernt. Zum Beispiel, wie ich Veranstaltungstechnik bediene, Bier von einem richtigen Holzfass zapfe und wie ich Zählerwerte erfasse und auswerte. Aber auch für mich persönlich habe ich gemerkt, dass das FÖJ eine tolle Möglichkeit ist, um mich in den unterschiedlichsten Bereichen auszutesten. Was macht mir Spaß? Kann ich mir bestimmte Tätigkeiten auch in einem zukünftigen Beruf vorstellen? Was fällt mir leicht und was eher schwer?

Ebenso habe ich mir aber auch Fragen gestellt wie: Wie ist es für mich, so weit von der Familie weg zu sein? Lebe ich lieber in einer Stadt oder auf dem Land? Wie gehe ich mit ungunstigen Gefühlen um, wie Einsamkeit und Ratlosigkeit? All die kleinen und großen Herausforderungen, Höhen und Tiefen haben mich in den letzten Monaten viel selbstbewusster und vor allem selbstständiger gemacht.

Außerdem hat mich mein FÖJ definitiv weiterhin für ökologische Themen aus den verschiedensten Richtungen sensibilisiert. Bei den fünf jeweils einwöchigen Seminaren konnte ich mich mit Gleichgesinnten über ökologische Themen austauschen und den vielen neuen Input, die Ideen und Impulse an meiner Einsatzstelle einbringen.

Durch mein FÖJ habe ich zudem gemerkt, dass ich es mir durchaus vorstellen kann, später mal einen „grünen Job“ auszuüben. So interessiere ich mich zum Beispiel für den Studiengang „Umweltwissenschaften“, mit dem ich später in Behörden, NGOs oder

unterschiedlichsten Unternehmen arbeiten könnte. Wo es für mich letztlich hingehet, weiß ich jetzt noch nicht genau. Was ich aber sicher weiß, ist, dass ich unglaublich dankbar für die vielen tollen Erfahrungen in meinem FOJ bin und es jedem empfehlen kann, der Lust hat, mal etwas ganz anderes zu machen!

2020-2021: Amelie Wobig

In der Oberstufe haben wir zur Berufsorientierung Vorträge zum Thema „Möglichkeiten nach dem Abitur“ besucht. Dort habe ich das erste Mal vom Freiwilligen Ökologischen Jahr gehört und war mir zu dem Zeitpunkt schon sicher, dass ich ein solches Jahr gerne absolvieren würde. Mir lag schon da die Umwelt sehr am Herzen und ich konnte mir vorstellen, in der Zukunft einen grünen Beruf auszuüben.

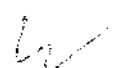
Ein wichtiges Kriterium für die Wahl meiner Einsatzstelle war, dass ich mich mit Themen wie Technik und Energie auseinandersetzen wollte, um in diesem für mich sehr herausforderndem Gebiet dazuzulernen. Außerdem erfahre ich durch diese Einsatzstelle, wie es ist, in einem Großbetrieb zu arbeiten. Und ich hatte sogar die Möglichkeit, ein ganzes Jahr in München zu wohnen, in einer traumhaften Lage.

Meine Aufgaben beliefen sich auf die Erfassung der Verbräuche, die Gartenpflege, die Vorbereitung von Tagungs- und Veranstaltungsräumen und die technische Unterstützung bei Veranstaltungen. Dadurch, dass ich komplett neue Dinge ausprobieren durfte, war für mich schon ein Ziel des FÖJ erreicht. Da Veranstaltungen oft abends stattgefunden haben, hat das eine gute Abwechslung in den Arbeitsalltag gebracht.

Was ich durch das FÖJ gelernt habe, ist vor allem Selbstvertrauen, Verantwortung übernehmen, Selbstständigkeit, Gelassenheit – und, dass es für jedes Problem eine Lösung gibt.

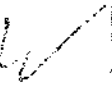
Trotz der Coronasituation durfte ich einige Veranstaltungen miterleben, wenn auch nur mit wenigen Teilnehmer*innen. Ich habe jede einzelne Veranstaltung, die stattfinden konnte, sehr genossen, da sich das durch die Beschränkungen schon als etwas Besonderes entwickelte.

Die fünf Seminare des BDKJ, an denen ich teilnehmen durfte, fand ich persönlich immer sehr informativ. Denn obwohl ich mich mit den meisten Themen schon ausgiebig befasst habe, lernte ich jedes Mal etwas dazu und der Austausch mit den anderen Teilnehmern war sehr lehrreich. Unsere Seminare wurden überwiegend online durchgeführt. Das hat erstaunlich



gut funktioniert, obwohl das Beisammensein natürlich gefehlt hat. Das Einführungsseminar durfte glücklicherweise in Präsenz stattfinden, deshalb konnte man sich dort noch gut kennenlernen. Das hat bei den Onlineseminaren Einiges erleichtert.

Der Wunsch, einen Beruf zu ergreifen, der mit Umwelt und Nachhaltigkeit zu tun hat, hat sich bei mir im Laufe des Jahres nicht verändert. Durch intensive Auseinandersetzung und die Inspiration anderer Menschen habe ich einige Studiengänge gefunden, die zu mir passen könnten. Das FÖJ hat mir bei meiner Berufsorientierung sehr geholfen, indem ich in die reale Arbeitswelt eintauchen durfte und austesten durfte, wo meine Stärken und Schwächen liegen.



Umweltprogramm 2024 bis 2024

| | Ziel | Maßnahme | Verantwortlich | Beginn | Bemerkungen |
|---|--|--|-----------------------|---------------|-------------|
| 1 | Beschaffungsordnung im Sinne eines nachhaltig orientierten Einkaufs optimieren | <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittel: Fleisch-/Wurst-/Fischwaren ausschließlich nachhaltig und kontrolliert (erlaubte Label) • Sonstiger Einkauf Hauswirtschaft • Bürobedarf / Verbrauchsmittel Hausmeister | QMB / UMB | 01/21 | 06/22 |
| 2 | Ernährungsleitlinie hin zu einer Seminar- & lerngerechten Ernährung entwickeln | <ul style="list-style-type: none"> • Wechsel hin zu „Fleisch ist die neue Beilage“ | QMB / GHB / HWL-KL | 09/20 | 03/23 |
| 3 | Klimaneutralität bis 2035 | <ul style="list-style-type: none"> • Akademie 2030 umsetzen (siehe Kapitel 05 der Umwelterklärung) | Dir / LT | Weiterführung | 12/2035 |
| 4 | Generalsanierung und Erweiterungen der Akademie „Akademie 2030“ umsetzen | <ul style="list-style-type: none"> • Bauvoranfrage einreichen • Finanzbedarf ermitteln und Finanzierung sichern • Vortrag und Beschluss in der Akademieleitung. | Dir / LPF / UMB / GTB | 10/2020 | |
| 5 | Managementhandbuch WissIntra optimieren | <ul style="list-style-type: none"> • Prozessbeschreibungen für die Mitarbeitenden verständlich und nachvollziehbar machen • Organigramm & Prozesslandkarte umstellen, dass der Betrieb Akademie übersichtlich und klar geführt werden kann • Prozesse ständig einpflegen und Aktualisierung sicherstellen | QMB / LPF / LT | Weiterführung | Ständig |
| 6 | Kundenzufriedenheit steigern | <ul style="list-style-type: none"> • Kunden-Feedback-Systeme nutzen, um umfassende & aussagekräftige Rückmeldungen über die Qualität der Arbeit der Katholischen Akademie zu erhalten | QMB / UMB | 01/21 | 04/21 |

*) Verantwortliche (Abkürzungen)

Dir = Direktor

HWL = Hauswirtschaftsleiterin

KL = Küchenleiter

LT = Leiter Tagungszentrum

LPF = Abteilungsleiter Personal und Finanzen/Controlling

GHB. Gästehausbetreuung

GTB. Gebäude- und Technikbeauftragter

QMB = Qualitätsmanagementbeauftragter

UMB = Umweltmanagementbeauftragter

| Gesamte Gebäude Umweltkennzahlen | | 2001 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|----------------------------------|--|---------|---------|---------|---------|---------|
| Energieeffizienz | Wärmeverbrauch [MWh] | | 987,78 | 1017,86 | 1122,79 | 994,57 |
| | Strombezug [MWh] | 263,64 | 126,11 | 126,36 | 96,16 | 73,86 |
| | Gesamtenergiebezug [MWh] | 1945,32 | 1113,89 | 1144,22 | 1218,95 | 1068,43 |
| | Gesamtenergiebezug / Nutzertag/a [kWh] | | 55,13 | 53,57 | 60,85 | 99,99 |
| | Gesamtenergiebezug/ m ² [kWh] | 298,36 | 170,84 | 175,49 | 186,96 | 163,87 |
| | Gesamtenergiebezug Klimabereinigt [MWh] | | 1113,89 | 1281,53 | 1304,28 | |
| | Stromerzeugung BHKW KWH [MWh] | | 136,28 | 151,75 | 166,96 | 153,44 |
| | Stromerzeugung BHKW Schloss [MWh] | | 34,35 | 43,87 | 47,99 | 44,29 |
| | Stromerzeugung Photovoltaik (Einspeisung ins Netz) [MWh] | | 4,96 | 5,20 | 5,02 | 5,10 |
| | Anteil erneuerbarer Energien am Gesamtenergieverbrauch [%] | 0,00 | 10,81 | 11,04 | 7,89 | 6,91 |
| | | | | | | |
| | Gesamtpapierverbrauch [t] | | 21,85 | 24,63 | 22,03 | 14,44 |
| | Bio Fleischverbrauch[kg] | | 1073,02 | 1157,66 | 921,68 | 456,40 |
| | Konventioneller Fleischverbrauch [kg] | | 2011,91 | 1283,86 | 416,91 | 269,45 |
| | | | | | | |
| | Wasserverbrauch gesamt [m ³] | 8396,00 | 3718,00 | 4813,00 | 5777,00 | 4000,00 |
| | Wasserverbrauch gesamt/Nutzertag/a [m ³] | | 0,18 | 0,23 | 0,29 | 0,37 |
| | | | | | | |
| | Gesamtabfallaufkommen [m ³] | | 137,07 | 151,92 | 145,08 | 141,33 |
| | Papier [m ³] | | 44,99 | 53,13 | 45,30 | 50,98 |
| | Speisereste [m ³] | | 4,96 | 5,95 | 4,83 | 3,86 |

| Gesamte Gebäude Umweltkennzahlen | | 2001 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | |
|----------------------------------|-------------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|------------------------|
| Abfall | Bioabfall [m³] | | 7,42 | 8,51 | 6,56 | 4,14 | |
| | Fettabscheider [m³] | | 9,00 | 7,00 | 11,00 | 13,50 | |
| | Wertstoffe [m³] | | 17,57 | 26,95 | 25,19 | 19,69 | |
| | Restmüll [m³] | | 53,13 | 50,38 | 52,20 | 37,25 | |
| | Grünabfälle [t] | | *16,09 | *14,75 | 18,60 | 21,48 | *Grünabfälle geschätzt |
| | | | | | | | |
| | Gesamtemissionen CO2 [t] | 651,64 | 203,36 | 226,18 | 248,79 | 216,91 | |
| | Gesamtemissionen/m²/a [kg] | 99,94 | 31,19 | 34,69 | 38,16 | 33,27 | *beheizbare Fläche |
| | | | | | | | |
| Biologische Vielfalt | Absoluter Flächenverbrauch [m²] | 14448,00 | 14448,00 | 14448,00 | 14448,00 | 14448,00 | |
| | Anteil der versiegelten Fläche [m²] | 4337,00 | 4337,00 | 4337,00 | 4337,00 | 4337,00 | |
| | Anteil unversiegelter Flächen [%] | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | |
| | Nutzertage | n.v. | 20203,00 | 21361,00 | 20032,00 | 10685,00 | |
| | Beheizbare Gesamtfläche in m² | 6520,00 | 6520,00 | 6520,00 | 6520,00 | 6520,00 | |

| Kardinal Wendel Haus KWH | | | | | | |
|--------------------------|---|---------|--------|--------|--------|--------|
| | Umweltkennzahlen | 2001 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
| Energieeffizienz | Wärmeverbrauch [MWh] | 1240,45 | 725,35 | 778,13 | 816,30 | 749,30 |
| | Wärmeverbrauch/ m ² /a [kWh] | 293,46 | 171,60 | 184,09 | 193,12 | 177,27 |
| | Wärmeverbrauch Klimabereinigt [MWh] | | 725,35 | 871,51 | 873,44 | |
| | Stromerzeugung BHKW [MWh] | | 136,28 | 151,75 | 166,96 | 153,44 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Emissionen | Gesamtemissionen [t] | 359,73 | 140,79 | 171,19 | 179,59 | 164,85 |
| | Gesamtemissionen/m ² /a [kg] | 85,10 | 33,31 | 40,50 | 42,49 | 39,00 |
| | Gesamtemissionen Klimabereinigt | | 140,79 | 191,73 | 192,16 | |
| | Beheizbare Fläche [m ²] | 4227 | 4227 | 4227 | 4227 | 4227 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| Viereckhof (VEH) | | 2001 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|-------------------------|---|--------|--------|--------|--------|--------|
| Umweltkennzahlen | | | | | | |
| Energieeffizienz | Wärmeverbrauch [MWh] | 80,84 | 33,90 | 29,36 | 28,06 | 24,06 |
| | Wärmeverbrauch/ m ² /a [kg] | 136,09 | 57,07 | 49,43 | 47,24 | 40,51 |
| | Wärmeverbrauch Klimabereinigt | | 33,90 | 32,88 | 30,02 | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Emissionen | Gesamtemissionen [t] | 17,00 | 6,52 | 6,46 | 6,17 | 2,29 |
| | Gesamtemissionen/m ² /a [kg] | 28,62 | 10,98 | 10,88 | 10,39 | 3,86 |
| | Gesamtemissionen klimabereinigt (t) | | 6,52 | 7,24 | 6,60 | |
| | Beheizbare Fläche [m ²] | 594,00 | 594,00 | 594,00 | 594,00 | 594,00 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

✓

| Schloss Suresnes | | | | | | |
|------------------|---|---------|---------|---------|---------|---------|
| | Umweltkennzahlen | 2001 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
| Energieeffizienz | Wärmeverbrauch [MWh] | 360,38 | 228,54 | 210,37 | 278,44 | 221,21 |
| | Wärmeverbrauch/ m ² /a [kWh] | 225,38 | 142,93 | 131,56 | 174,13 | 138,34 |
| | Wärmeverbrauch Klimabereinigt [MWh] | | 228,54 | 235,61 | 297,93 | |
| | Stromerzeugung BHKW [MWh] | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| Emissionen | Gesamtemissionen [t] | 104,51 | 50,28 | 46,28 | 61,26 | 48,67 |
| | Gesamtemissionen/m ² /a [kg] | 65,36 | 31,44 | 28,94 | 38,31 | 30,44 |
| | Gesamtemissionen klimabereinigt [t] | | 50,28 | 32,41 | 65,54 | |
| | Beheizbare Fläche [m ²] | 1599,00 | 1599,00 | 1599,00 | 1599,00 | 1599,00 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Nachhaltige Meilensteine

Die wichtigsten Maßnahmen zur Reduktion der Verbräuche

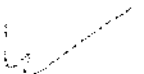
- Umbau und Sanierung der Großküche mit Einbau eines Energiemanagementsystems zur Reduzierung der Stromspitze von durchschnittlich 120 auf 80 kW.
- Umbau Heizanlage in eine hocheffiziente Energiezentrale (Blockheizkraftwerk, Brennwertkessel) mit moderner Gebäudeleittechnik, Einzelraumregelung sowie passiver Solarenergienutzung über die großen Glasflächen. Der Strombezug wurde im Schnitt um mehr als 50% reduziert.
- Im Hauptgebäude wurden die Verbundglasfenster durch Aluminiumfenster mit Wärmeschutzverglasung (U-Wert 1,1) ersetzt und die Rollläden wärmegeklämt.
- Bau einer Photovoltaik-Anlage mit einer Maximalleistung von 6,7 kWp (gefördert durch die „Deutsche Bundesstiftung Umwelt“).
- Erneuerung der Glasfassaden im Bereich des Vortragssaals und des Atriums des Kardinal Wendel Hauses (U-Wert dadurch von 2,8 auf 0,7 reduziert) und Einbau einer schalldämmenden Schiebetüranlage zwischen Vortragssaal und Atrium,
- Renovierung des Konferenzraums, der Bibliothek und des Clubraums im 1. Obergeschoss des Kardinal Wendel Hauses mit Erneuerung der Glasfassaden (U-Wert: 0,7); Ausrüstung der Glasdächer mit einem automatischen Verschattungssystem, wodurch sich die sommerlichen Wärmelasten in den Räumen niedrig halten lassen.
- Bau einer Grundwasserkühlanlage, an die eine Teilklimaanlage mit Wärmerückgewinnung von Konferenzraum und Speisesaal angeschlossen wurde, mit der im Sommer die Zuluft zu den Räumen gekühlt wird. Die Anlage verbraucht gegenüber einer herkömmlichen elektrischen Klimaanlage ca. 80 % weniger Energie.
- Im Küchenbereich wurde die Sanierung der Kühl- und Tiefkühlzellen durchgeführt. Die Kleinkälteanlage der neuen, effizienten Kühl- und Tiefkühlräume wird mit grundwassergekühlten Verflüssigern betrieben. Dadurch konnte auf die bisherige Be- und Entlüftung durch zwei große Drehstromventilatoren in der Lüftungs- und Kältezentrale verzichtet werden.
- Die hinsichtlich der Energieeinsparungen sehr erfolgreichen Einzelmaßnahmen der Jahre 2002 bis 2008 wurden in einem dem Konzept „Energie 2010“ nachfolgenden Projekt „Akademie 2020“ gebündelt, integriert und weitergeführt. Wie schon der Projekttitel



signalisiert, liegt der Fokus nun nicht mehr ausschließlich auf der Reduktion des Primärenergieverbrauchs und der damit verbundenen Minderung der Kohlendioxid-Emission, sondern auf einer nachhaltigen Ausrichtung der gesamten Akademiearbeit, die selbstverständlich auch energetische Verbesserungen beinhaltet. Dabei werden – unter Beteiligung aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – Konzepte für bauliche Optimierungen erarbeitet, Arbeitsabläufe reflektiert und Verbesserungsvorschläge konzipiert sowie nicht zuletzt ehrgeizige Ziele im Bereich der Energieeinsparung vorangetrieben.

- Dass dieses Mammutprojekt nicht aus den vorhandenen personellen Ressourcen erarbeitet werden kann, versteht sich von selbst: Seit 2010 förderte die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) für einige Jahre mit einem Betrag von 125.000 EUR an der Katholischen Akademie eine interdisziplinäre Grundlagenstudie zur Kohlendioxidvermeidung. Kennzeichen dieser Studie ist, dass sie unter Berücksichtigung aller Faktoren und Gebäudeteile ein integrales Konzept für die nachhaltige Ausrichtung der Katholischen Akademie in Bayern erarbeitete, an deren Ende eine Reduktion des Kohlendioxidausstoßes von 70% im Vergleich zu 2001 sowie eine Reduktion des Heizwärmeverbrauchs um 60% stehen sollten.
- Das Kardinal Wendel Haus wurde in seiner gesamten Gebäudehülle wärmege dammt. Hierbei wurde viel Wert auf eine ökologische Ausrichtung der Baumaßnahme gelegt. Als Dämmstoff wurde ein vollmineralisches Material mit einer Stärke von 20cm verwendet.
- Sanierung sämtlicher Bäder und eine Neuinstallation der Trinkwasserleitungen.
- Umbau der erdgasbetriebenen Brennwert-Heizungsanlage. Die bislang zentral organisierte Warmwasserversorgung wurde stillgelegt und führt zu einer weiteren großen Energieeinsparung.
- Auf dem Vorplatz beim Haupteingang der Rezeption wurden Fahrradstellplätze für die Gäste und Mitarbeiter geschaffen.
- Einbau einer modernen LED-Beleuchtung in Speisesaal, Konferenzraum und Bibliothek.
- Der Leichtflüssigkeitsabscheider im Kötterhof, der in der Baugenehmigung 1962 gefordert wurde, wurde stillgelegt. Hier entfallen ab dem kommenden Jahr die regelmäßigen Leerungen und Druckprüfungen.

Das mit der DBU-Studie entworfene Brandschutzkonzept wurde für das Kardinal Wendel Haus weiterentwickelt und mit der Branddirektion abgestimmt. Erste Maßnahmen zur



Brandlastfreiheit wurden in Fluren der Hoteletagen und im Kellergeschoss bereits umgesetzt. In einem nur von außen zugänglichen, separaten Bereich gibt es eine Brandmeldezentrale.

Erklärung des Umweltgutachters zu den Begutachtungs- und Validierungstätigkeiten

Der
Umweltgutachter
Dipl.-Ing. Henning von Knobelsdorff, zugelassen für die NACE Codes 85 591 „Allgemeine und politische Erwachsenenbildung“ & 55 „Beherbergung“

Mozartstraße 44 in D-53115 Bonn

hat das Umweltmanagementsystem, ihre Ergebnisse und die aktualisierte Umwelterklärung der Organisation

Katholische Akademie Bayern
Kirchliche Stiftung des öffentlichen Rechts
Mandlstraße 23
80802 München

Registriernummer D-155-00250

auf Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) 1221/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2009 über die freiwillige Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMASIII) i V.m VO (EU) 2017/1505 & VO (EU) 2018/2026

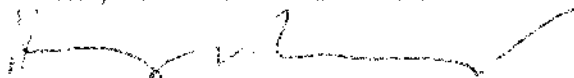
geprüft und die aktualisierte Umwelterklärung für gültig erklärt. Es wird bestätigt, dass — die Begutachtung und Validierung in voller Übereinstimmung mit den Anforderungen der Richtlinie EMASplus und der Verordnung (EG) 1221/2009 i V m. VO (EU) 2017/1505 & VO (EU) 2018/2026 durchgeführt wurden

— keine Belege für die Nichteinhaltung der geltenden Umweltvorschriften vorliegen,
— die Daten und Angaben des Nachhaltigkeitsberichts im begutachteten Bereich des o b Standortes mit insgesamt 46 Mitarbeitern ein verlässliches, glaubhaftes und wahrheitsgetreues Bild sämtlicher Tätigkeiten innerhalb des im Nachhaltigkeitsbericht angegebenen Bereiches geben

Die nächste konsolidierte Umwelterklärung wird der Registrierstelle spätestens bis 30 November 2024 vorgelegt. Im Jahr 2022 wird eine ungeprüfte Aktualisierung veröffentlicht (Ausnahme nach Art 7)

Diese Erklärung kann nicht mit einer EMAS-Registrierung gleichgesetzt werden. Die EMAS-Registrierung kann nur durch eine zuständige Stelle gemäß der Verordnung (EG) Nr 1221/2009 erfolgen. Diese Erklärung darf nicht als eigenständige Grundlage für die Unterrichtung der Öffentlichkeit verwendet werden.

Bonn, den 15. November 2021



Henning von Knobelsdorff
Umweltgutachter
DE-V-0090

Kontakt & Impressum

Herausgeber

Katholische Akademie in Bayern

Direktor: PD Dr. Achim Budde

Hausanschrift: Mandlstraße 23 • 80802 München

Postanschrift: Postfach 40 10 08 • 80710 München

Telefon: 0 89/38 10 20 • Telefax: 0 89/38 10 21 03

E-Mail: info@kath-akademie-bayern.de • Internet: www.kath-akademie-bayern.de

Ansprechpartner

Christian Sachs, Umweltmanagementbeauftragter

E-Mail: christian.sachs@kath-akademie-bayern.de

Alexander Wilhelm, Qualitätsmanagementbeauftragter

E-Mail: alexander.wilhelm@kath-akademie-bayern.de

Redaktion

Christian Sachs

Dr. Astrid Schilling

München, November 2021

© beim Herausgeber; alle Rechte vorbehalten

* Wegen Covid-19 im Jahr 2020 sind alle Zahlen nur bedingt aussagekräftig.

