

20 Jahre GELEBTE NACHHALTIGKEIT IN ST. VIRGIL



Wer durch St. Virgil geht, merkt schnell: Nachhaltigkeit ist hier kein Schlagwort, sondern Teil des Alltags. Sie zeigt sich nicht in großen Ankündigungen, sondern in vielen Entscheidungen – in der Küche, in der Reinigung, in der Haustechnik und im Umgang mit Ressourcen. Seit 20 Jahren arbeitet St. Virgil konsequent daran. Entstanden ist daraus eine Haltung, die sich durch alle Bereiche zieht.

EIN ZENTRALES ELEMENT IST DIE ZUSAMMENARBEIT IM HAUS.

In einem bereichsübergreifenden Umweltteam bringen Mitarbeitende aus Haustechnik, Hauswirtschaft, Küche und Verwaltung ihre Erfahrungen ein. Viele Verbesserungen entstehen genau so: aus der Praxis. So konnte etwa der Einsatz von Waschmitteln deutlich reduziert werden, Abläufe wurden effizienter gestaltet und Ressourcen bewusster eingesetzt.

Für den Umweltgutachter Rudolf Kanzian, der St. Virgil seit vielen Jahren begleitet, liegt genau darin die Stärke: „Umweltleistung hat weniger mit Technik zu tun als mit Menschen. Entscheidend ist, dass alle im Haus immer wieder an das Thema erinnert werden und daran arbeiten.“ Es gehe nicht um einzelne große Maßnahmen, sondern um das kontinuierliche Tun. Auch größere Schritte gehören dazu. Ein Beispiel ist die Umstellung der Wärmeversorgung von Gas auf Pellets – ein Prozess, der über Jahre vorbereitet wurde. „Manche Themen brauchen Zeit“, sagt Wirtschaftsdirektor Reinhard Weinmüller. „Aber wenn man dranbleibt, ergeben sich irgendwann die richtigen Möglichkeiten.“ Für Kanzian ist Dranbleiben entscheidend: „Viele Organisationen setzen einzelne Maßnahmen. Der Unterschied hier ist, dass kontinuierlich weitergedacht wird – auch wenn es manchmal mühsam ist.“

BESONDERS SICHTBAR WIRD NACHHALTIGKEIT FÜR GÄSTE IM BEREICH DER VERPFLEGUNG.

St. Virgil setzt auf saisonale und bewusste Auswahl von Lebensmitteln. Wenn St. Virgil glaubwürdig sein will, muss es auch zeigen, was es bewusst nicht tut. „Die Erdbeere im Winter ist ein Beispiel“, so Weinmüller. Gleichzeitig wird deutlich, dass nachhaltige Küche kein Verzicht ist: Viele Gäste erleben hier, wie genussvoll eine überwiegend vegetarische Verpflegung sein kann.



DAS UMWELTEAM VON ST. VIRGIL

DER BLICK DES GUTACHTERS RICHTET SICH OFT AUCH AUF DETAILS.

„Beim Audit geht es nicht nur um große Zahlen, sondern auch um ganz praktische Dinge: Ist ein Fluchtweg frei? Sind Stoffe richtig gelagert?“, erklärt Kanzian. „Das zeigt, ob Nachhaltigkeit wirklich im Alltag angekommen ist.“ Diese Entwicklungen sind das Ergebnis eines langen Prozesses.

ALS HAUS FÜR ERWACHSENENBILDUNG HAT NACHHALTIGKEIT EINE BEDEUTENDE ROLLE.

Jährlich kommen rund 30.000 Menschen ins Haus – zu Seminaren, Tagungen oder Aufenthalten. Sie erleben hier, dass nachhaltige Lösungen im Alltag funktionieren.

„Unsere große Chance ist die Multiplikation“, sagt Weinmüller. „Menschen nehmen etwas mit – und tragen es weiter.“

Und genau darin sieht auch Kanzian den langfristigen Wert: „Wenn dieser Geist erhalten bleibt und die Menschen im Haus das Thema weitertragen, dann ist das der eigentliche Erfolg.“

Nach 20 Jahren ist klar: Nachhaltigkeit in St. Virgil ist niemals ein abgeschlossener Zustand. Sie funktioniert dadurch, dass Menschen bereit sind, hinzuschauen und Verantwortung zu übernehmen, aber unabhängig von Personen und vom Zeitgeist stehen – weil das System in die Zukunft führt. Schritt für Schritt, immer vorwärts. ■

Text: Marlene Suntinger



RUDOLF KANZIAN ist seit 1996 EMAS-Umweltgutachter und hat seither die Umsetzung von EMAS in Österreich einerseits als Prüfer oder andererseits als Trainer und Berater mit seinem Unternehmen Kanzian Engineering & Consulting GmbH (KEC) erheblich mitgeprägt.

GREEN-EVENT-ZERTIFIZIERUNG

St. Virgil erfüllt diese Standards selbst und kann Ihnen Auskünfte zu Anforderungen geben, die Sie für die Erfüllung Ihrer Zertifizierung von nachhaltigen Veranstaltungen und Kongressen brauchen. Ganz gleich ob Green Event Salzburg oder Umweltzeichen, EMAS oder Weiteres – achten wir gemeinsam auf die Welt von morgen.

