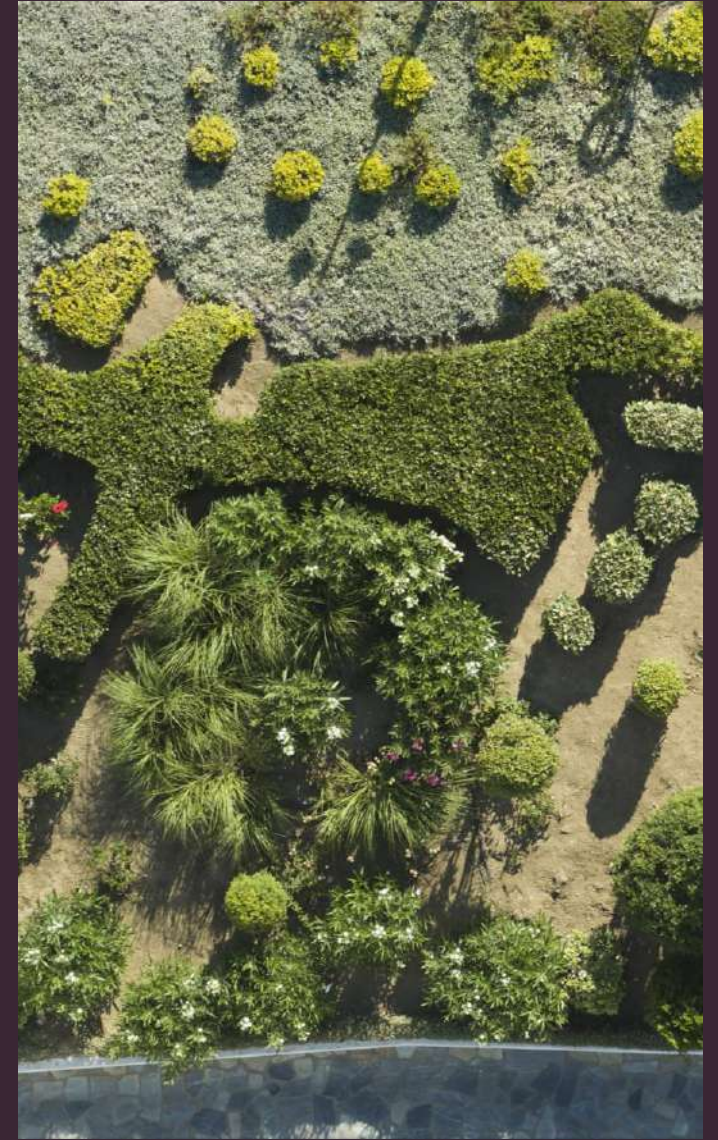

PROGRESS SUSTAINABILITY REPORT

2015 - 2020

Footsteps Towards Sustainability





ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	3
ΠΟΛΙΤΙΚΕΣ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ	5
1. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ	6
1.1 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ - (REDUCE, REUSE, RECYCLE)	7
1.2 ΠΡΟΛΗΨΗ-ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΛΙΚΩΝ & ΧΗΜΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΙΑ ΡΥΠΑΝΣΗ ΑΕΡΑ, ΕΔΑΦΟΥΣ ΚΑΙ ΥΔΑΤΙΝΩΝ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ.....	14
1.3 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕΤΡΟΥ ΜΕΙΩΣΗΣ ΑΛΛΑΓΩΝ ΙΜΑΤΙΣΜΟΥ ΔΩΜΑΤΙΟΥ ΠΕΛΑΤΩΝ.....	18
1.4 ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΚΑΙ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ	21
1.5 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΝΕΡΟΥ (ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ)	27
1.6 ΒΙΩΣΙΜΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ & ΔΡΑΣΕΙΣ F&B	30
2. ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ & ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ	35
2.1 ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑΣ	38
2.2 ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	41
2.3 ΑΦΥΠΝΙΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ -ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΤΟΠΙΚΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΑΣ & ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ .	47
2.4 ΧΟΡΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΔΩΡΕΕΣ 2019 - 2020	59
2.5 ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ & ΒΡΑΒΕΙΑ	60

ΕΙΣΑΓΩΓΗ



Η συγκεκριμένη έκθεση πεπραγμένων, αποτελεί προσπάθεια αξιολόγησης της βιώσιμης απόδοσης του ξενοδοχείου Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa σχετικά με την εφαρμογή βιώσιμης διαχείρισης, η οποία έχει επιτευχθεί την τελευταία πενταετία στην καθημερινή λειτουργία των τμημάτων του.

Δίνεται έμφαση στα αποτελέσματα της κοινωνικής και περιβαλλοντικής υπευθυνότητας για τα έτη 2019 - 2020. Η αξιολόγηση ανά αντίστοιχο τομέα δράσης, βασίζεται στη σύγκριση με το έτος 2015 (baseline year), που αποτελεί ορόσημο έτος ολοκληρωμένης προσέγγισης της βιωσιμότητας, με αντίστοιχα μετρήσιμα αποτελέσματα σε όλους τους τομείς λειτουργίας του ξενοδοχείου. Επιπλέον, κατά το έτος αυτό, δεν προέκυψαν απρόβλεπτα εξωτερικά γεγονότα, για να επηρεάσουν τη λειτουργία του ξενοδοχείου (όπως για παράδειγμα τα έτη 2016 - 2017 με το μεγάλο σεισμό, ή το μεταναστευτικό με εκατοντάδες πρόσφυγές στο νησί κλπ.).

Εντούτοις, καμία χρονιά δεν υπήρξε τόσο δύσκολη και με απρόβλεπτες προκλήσεις, όσο η περυσινή χρονιά του 2020, κατά την οποία έλαβε χώρα η εξάπλωση της πανδημίας της ασθένειας COVID 19. Και παρ'όλο που ο Τουρισμός επηρεάστηκε σε μεγαλύτερο βαθμό από όλους τους υπόλοιπους οικονομικούς φορείς, η Διοίκηση και οι άνθρωποι του Neptune Hotels, δουλέψαμε ακούραστα με ευθύνη και γνώμονα τα επιστημονικά δεδομένα και τις επίσημες οδηγίες. Με αποτέλεσμα, να καταφέρουμε να διατηρήσουμε το ξενοδοχείο μας ποιοτικό, ασφαλές και βιώσιμο.

Καθώς η Ανθρωπότητα αναρρώνει σταδιακά από την αναπάντεχη πανδημία, διαπιστώνουμε την ανάγκη άμεσης αντιμετώπισης μιας μεγαλύτερης πρόκλησης που δεν είναι άλλη από την Κλιματική Αλλαγή. Αποτελεί την κύρια αιτία απώλειας βιοποικιλότητας καθώς και διαφόρων καταστροφικών φαινομένων, που απειλούν τους διαθέσιμους πόρους για την επιβίωση των επόμενων γενεών.

Αυτοί οι λόγοι καταδεικνύουν τη σημαντικότητα της λειτουργίας και ανάπτυξη της μονάδας μας σύμφωνα με τις αρχές της Βιωσιμότητας. Να φροντίζουμε την υγεία, την ασφάλεια και ευημερία των εργαζομένων, των πελατών, των συνεργατών προμηθευτών, ταυτόχρονα όμως να συμβάλουμε τα μέγιστα στη φροντίδα του πλανήτη μας. Γιατί σίγουρα σε έναν πλανήτη που ασθενεί, οι υγιείς άνθρωποι δεν μπορούν να ζήσουν.

Με αυτήν την ευκαιρία θα ήθελα να ευχαριστήσω τους συναδέλφους μου για την ακλόνητη αφοσίωση τους σε αυτούς τους δύσκολους καιρούς. Είμαι επίσης ευγνώμων στους πελάτες μας και συνεργάτες μας για την εμπιστοσύνη και υποστήριξη τους.

Konstantinos Zarifos
General Manager

Στόχος να χρησιμοποιηθεί:

1. Για ενημέρωση των τμηματάρχων στο ετήσιο management follow up meeting
2. Για την ενημέρωση των τουριστικών συνεργατών μας και προμηθευτών
3. Κατά τους ελέγχους του συστήματος βιωσιμότητας
4. Για την ανανέωση της επικοινωνίας των βιώσιμων δράσεων μας και αντίστοιχων αποτελεσμάτων στους πελάτες μας και στην τοπική κοινωνία




“ Ο τρόπος για να
ξεκινήσουμε είναι να
σταματήσουμε να
μιλάμε και να αρχίσουμε
να πράττουμε.

Γουόλτ Ντίσνεϊ

ΠΟΛΙΤΙΚΕΣ ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Ισχύουν οι πολιτικές που αναφέρονται στην έκθεση 2017-18 αλλά και στον επίσημο ιστότοπο του ξενοδοχείου (Γενική Βιώσιμη Διαχείριση & Ανάπτυξη, Ανθρώπινου Δυναμικού, Ασφάλειας και Υγιεινής, Ποιότητας). Αναθεωρήθηκε και εμπλουτίστηκε με κριτήρια Βιωσιμότητας η Πολιτική Λειτουργικών Αγορών, με στόχο την προώθηση ecolabel προϊόντων, περιορισμό χρήσης πλαστικών, ενίσχυση των υπηρεσιών “Sustainable F&B services”, κλπ.

Το Neptune Hotels εργάζεται προς την κατεύθυνση μείωσης του έμμεσου και άμεσου αποτυπώματος του που επιβαρύνει την κλιματική αλλαγή και τις συνέπειες της.



ΒΙΩΣΙΜΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

Neptune Hotels - Resort, Convention Centre & Spa

Λαμβάνοντας υπόψη ότι οι προμήθειες:

- ✓ Διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην ευημερία των ανθρώπων, προωθώντας προϊόντα και υπηρεσίες
- ✓ Επηρεάζουν έμμεσα θετικά την παγκόσμια πρόκληση της κλιματικής αλλαγής
- ✓ Αντανακλούν την ηθική δέσμευση της Διοίκησης ως προς τη λειτουργία του θερέτρου σε συμμόρφωση με τον νόμο και με περιβαλλοντική και κοινωνική υπευθυνότητα

Η Διοίκηση της Neptune Hotels είναι αποφασισμένη να εφαρμόσει σταδιακά τα εξής:

1. Θα εξασφαλίσει ότι οι προμηθευτές και οι πάροχοι υπηρεσιών συμμορφώνονται με τους εθνικούς και διεθνείς κανονισμούς, καθώς και με τη δέσμευση του ξενοδοχείου όσον αφορά την ανθρώπινη αξιοπρέπεια, τη δίκαιη μεταχείριση και την ελαστικοποίηση των περιβαλλοντικών και κοινωνικών επιπτώσεων που συνδέονται με τα προϊόντα και τις υπηρεσίες που παρέχουν.
2. Κάθε αγορά πρέπει να καλύπτει μια πραγματική ανάγκη του ξενοδοχείου λαμβάνοντας παράλληλα υπόψη την κατηγορία του ξενοδοχείου και τον αντίστοιχο προϋπολογισμό.
3. Προτεραιότητα θα δίνεται στα προϊόντα από τις τοπικές αγορές (σε περιφερειακό και εθνικό επίπεδο), υπό την προϋπόθεση ότι πληρούν τις απαιτήσεις του ξενοδοχείου.
4. Ο σημαντικός παράγοντας της μεταφοράς των προϊόντων και της εκτεταμένης χρήσης συσκευασιών με μη ανακυκλώσιμα υλικά θα λαμβάνεται πάντοτε υπόψη σε σχέση με θέματα υγείας/υγιεινής με το βλέμμα στραμμένο στη ρύπανση του αέρα, την αύξηση των αποβλήτων και την καταστροφή μη ανανεώσιμων πόρων ενέργειας.
5. Όπου είναι δυνατόν, προτιμάται η αγορά προϊόντων χυδών και σε επαναχρησιμοποιούμενη, επιστρεφόμενη και ανακυκλωμένη και/ή ανακυκλώσιμη συσκευασία. Τα προϊόντα μιας χρήσης και τα αναλώσιμα προϊόντα, όπως εκείνα που είναι κατασκευασμένα από πλαστικό και πολυστερένιο, πρέπει να αποφεύγονται. Όπουδήποτε η χρήση τους είναι αναγκαία, προτιμώνται τα βιοδιασπώσιμα προϊόντα.
6. Τα καθιστικά πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ηθμικές ουσίες που απαγορεύονται από τη νομοθεσία της ΕΕ (ΕΚ/648/2004, κανονισμός περί απαγορευμένων αλλεργιογόνων 1223/2009 ΕΚ & δελτίο δεδομένων περί ασφαλείας των υλικών (MSDS) σύμφωνα με τον κανονισμό REACH 1907/2006). Η επιλογή τους θα γίνεται με προτίμηση προς τα συμπεκνυμένα και, ει δυνατόν, τα οικολογικά πιστοποιημένα προϊόντα. Η συσκευασία τους πρέπει να είναι ανακυκλώσιμη ή τουλάχιστον να είναι κατασκευασμένη από μικρείς ανακυκλωμένα υλικά.
7. Πριν από την αγορά χημικών προϊόντων (π.χ. για κηπουρική, ζιανικτονία, συντήρηση, κ.λπ.), θα λαμβάνει το σχετικό MSDS και θα συνεργάζεται στενά με τους προμηθευτές ώστε να αποκτήσει τα καλύτερα δυνατόν υλικά, λαμβάνοντας υπόψη την υγεία των ενοίκων μας και το περιβάλλον, επιλέγοντας υλικά που είναι μη τοξικά, υποαλλεργικά, κ.λπ.
8. Αντικείμενα και υλικά από τροπική δάση (π.χ. το δάσος του Αμαζονίου) θα αποφεύγονται. Θα προτιμώνται προϊόντα από χαρτί και προϊόντα ξυλείας που προέρχονται από δάση υπό ασφόρο διαχείριση (Συμβόλιο Επιστάσεως των Δασών (FSC) ή Πρόγραμμα υποστήριξης της δασικής πιστοποίησης (PEFC)), υφάσματα με πιστοποίηση standard 100 της Öko-tex, κ.λπ.
9. Δυναμηντικά και άλλα προϊόντα που κατασκευάζονται από ζώα προστατεύονται από τη διεθνή σύμβαση για το διεθνές εμπόριο απειλούμενων ειδών άγριας πανίδας και χλωρίδας (CITES) (π.χ. μελώνες, ελέφαντες, κροκόδειλοι, κ.λπ.) θα αποφεύγονται εξίσου.



ΒΙΩΣΙΜΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

Neptune Hotels - Resort, Convention Centre & Spa

10. Θα καταβάλλεται προσπάθεια για την εφαρμογή μιας βιώσιμης πολιτικής για τα τρόφιμα και τα ποτά, με τους εξής τρόπους:
 - Χρησιμοποιώντας τοπικά και ελληνικά ποτά και νερό ποιότητας σε όλες τις λειτουργίες του ξενοδοχείου
 - Αγοράζοντας όσο το δυνατόν λιγότερα εισαγόμενα λαχανικά/φρούτα, εισαγόμενο βόειο κρέας/κρέας και γαλακτοκομικά προϊόντα
 - Αυξάνοντας τη χρήση τοπικά παραγόμενων και φρέσκων/επισιακών φρούτων και λαχανικών
 - Απαγορεύοντας τα πλέον απειλούμενα άγρια είδη ψαριών από όλα τα μενού μας, όπως ο ερυθρός τόνος (εκτός από τον άγριο τόνο του ανατολικού Ατλαντικού ή της Μεσογείου με πετονιά), το χριβάρι ούγγριχου Μπελούγκα, το Ευρωπαϊκό χέλι, ο ροφό και ο γαλιός
 - Προωθώντας προϊόντα από υπεύθυνες πηγές, όπως ιχθυοαγορές διαπιστευμένες από το Συμβόλιο Επιστάσεως των Θαλασσών (MSC) ή το Συμβόλιο Επιστάσεως των Υδατοκαλλιεργειών (ASC) (με υπεύθυνη εκτροφή), καφέ και τσάι με εγγύηση από την οργάνωση Συμμαχία για τα Τροπικά Δάση (Rainforest Alliance), με επίσημη δικαιοεμπόριο, οργανικό/βιολογικό ελαιόλαδο, κρασί και άλλα βιώσιμα πιστοποιημένα προϊόντα
 - Περιοκτοντας βασικά επεξεργασμένα τρόφιμα που περιέχουν φονικέλαο. Όταν αυτό δεν μπορεί να αποφευχθεί, μπορεί να χρησιμοποιείται αειφόρο φονικέλαο (με πιστοποίηση από τη Στρογγυλή Τράπεζα για το Αειφόρο Φονικέλαο (RSPO) ή τη Συμμαχία για τα Δάση (Forest Alliance)
 - Αυξάνοντας τα χορτοφαγικά και αυστηρά χορτοφαγικά πιάτα για την εξισορρόπηση της μείωσης των πτώτων με βόειο κρέας/κρέας που ευνοούν τις εκπομπές CO2
 - Προσφέροντας κρέας απαλλαγμένο από ορμόνες και γάλα προερχόμενο από αγελάδες που έχουν εκτραφεί χωρίς θεραπεία αυξητικής ορμόνης, κοτόπουλα ελευθέρως βοσκής και αυγά από κότες ελευθέρως βοσκής
 - Προσπαθώντας να ελαστοποιήσουμε τα απόβλητα τροφίμων σε όλα τα εστιατόρια του ξενοδοχείου, ξεκινώντας από την παραγγελία, την αποθήκευση, τις πρισκες υλές και τη χρήση των υπολειμμάτων, καθώς και τη συνολική παρακολούθηση της ποσότητας παραγωγής αποβλήτων τροφίμων

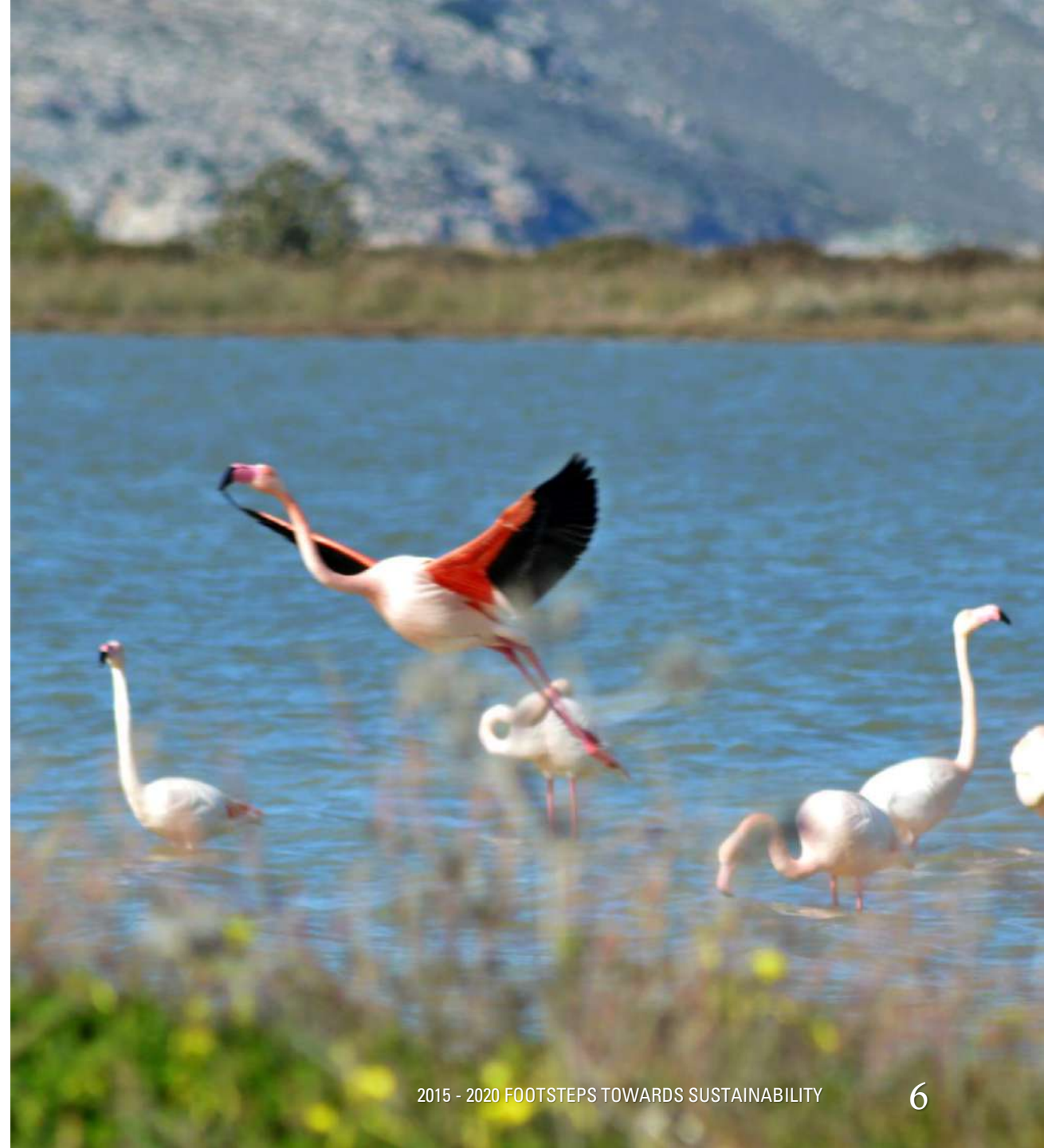
Αυτή η δήλωση πολιτικής θα ενημερώνεται ετησίως ώστε να συμμορφώνεται με τις σχετικές εφαρμογές και την εξέλιξη. Θα πρέπει να καταβάλλεται προσπάθεια για τη βελτίωση των ετησίων αποτελεσμάτων, δημιουργώντας συμβατικά επωφελέεις συνέργειες με υπεύθυνους βασικούς προμηθευτές και υπεργολάβους και ενδυναμώνοντας τοπικούς παραγωγούς μικρής/μεσαίας κλίμακας.

Ημερομηνία: 27.02.2019

Κωνσταντίνος Σαρρικός
Γενικός Διευθυντής

Επίτροπος Κοινωνίας
Υπεύθυνος Αγορών

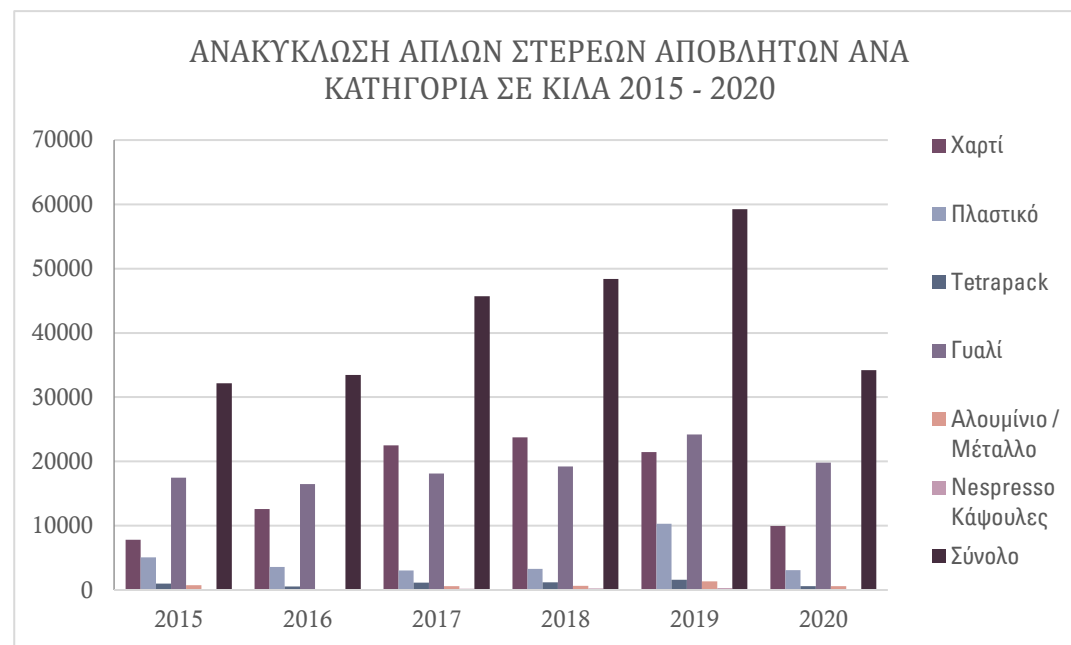
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ - (REDUCE, REUSE, RECYCLE)

1.1.a. Ανακύκλωση απλών και επικίνδυνων στερεών αποβλήτων 2015 - 2020

Απλά Στερεά Απόβλητα	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Χαρτί	7.833 kg	12.620 kg	22.500 kg	23.756 kg	21.472 kg	9.950 kg
Πλαστικό	5.074 kg	3.605 kg	3.070 kg	3.270 kg	10.335 kg	3.096 kg
Tetra-pack	1.012 kg	565 kg	1.160 kg	1.220 kg	1.593 kg	620 kg
Γυαλί	17.500 kg	16.500 kg	18.150 kg	19.200 kg	24.200 kg	19.800 kg
Αλουμίνιο / Μέταλλο	735 kg	150 kg	600 kg	650 kg	1.360 kg	585 kg
Nespresso Κάψουλες	-	-	232 kg	280 kg	300 kg	143 kg
Σύνολο σε kg.	32.154 kg	33.440 kg	45.712 kg	48.376 kg	59.260 kg	34.211 kg



ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ:



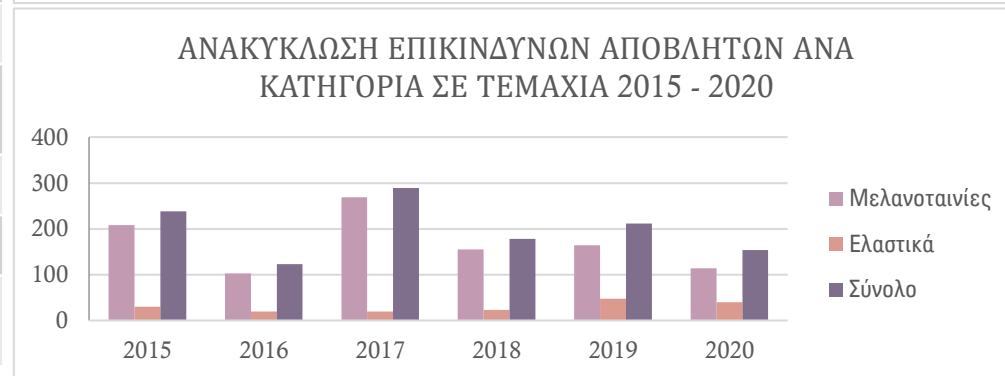
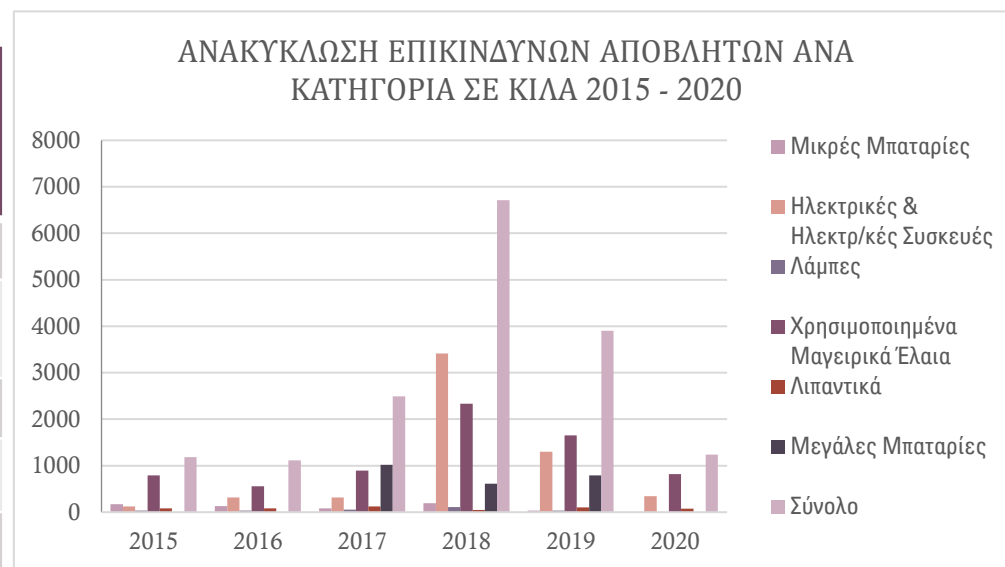
Ανακύκλωση απλών στερεών αποβλήτων από το 2015 μέχρι το 2019

84.3% αύξηση

Ανακύκλωση απλών στερεών αποβλήτων από το 2019 μέχρι το 2020

42.3% μείωση

Επικίνδυνα Αποβλήτα	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Μικρές Μπαταρίες	168 kg	127 kg	83 kg	188 kg	36 kg	-
Ηλεκτρικές & Ηλεκτρονικές Συσκευές	120 kg	318 kg	315 kg	3.416 kg	1.299 kg	345 kg
Λάμπες	30 kg	33 kg	54 kg	110 kg	30 kg	-
Χρησιμοποιημένα Μαγειρικά Έλαια	787 kg	558 kg	896 kg	2.335 kg	1.650 kg	820 kg
Λιπαντικά	80 kg	80 kg	120 kg	49 kg	100 kg	76 kg
Μεγάλες Μπαταρίες	-	-	1.020 kg	613 kg	790 kg	-
Σύνολο σε kg.	1.215 kg	1.136 kg	2.488 kg	6.711 kg	3.905 kg	1.241 kg
Ελαστικά	30 τμχ	20 τμχ	20 τμχ	23 τμχ	48 τμχ	40 τμχ
Μελανοταινίες	208 τμχ	103 τμχ	269 τμχ	155 τμχ	164 τμχ	114 τμχ
Σύνολο σε τμχ.	238 τμχ	123 τμχ	289 τμχ	178 τμχ	212 τμχ	154 τμχ



ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ:



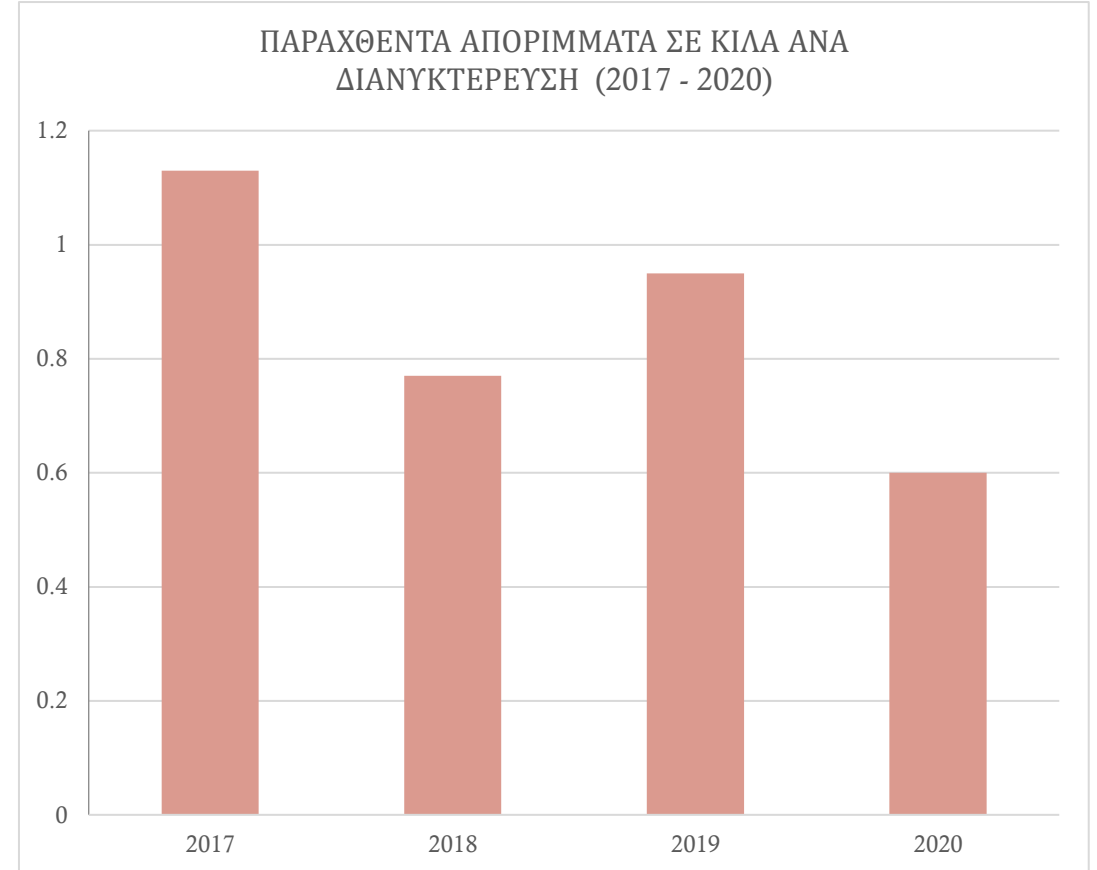
Ανακύκλωση επικίνδυνων στερεών αποβλήτων από το 2015 μέχρι το 2019


Ανακύκλωση επικίνδυνων στερεών αποβλήτων από το 2019 μέχρι το 2020

321.4% αύξηση
68.2% μείωση

1.1

Απορρίμματα Υγειονομικής Ταφής	2017	2018	2019	2020
Απορρίμματα σε kg.	194.500 kg	190.880 kg	160.064 kg	43.030 kg
Απορρίμματα ανά Διανυκτέρευση	1,13 kg	0,77 kg	0,95 kg	0,60 kg



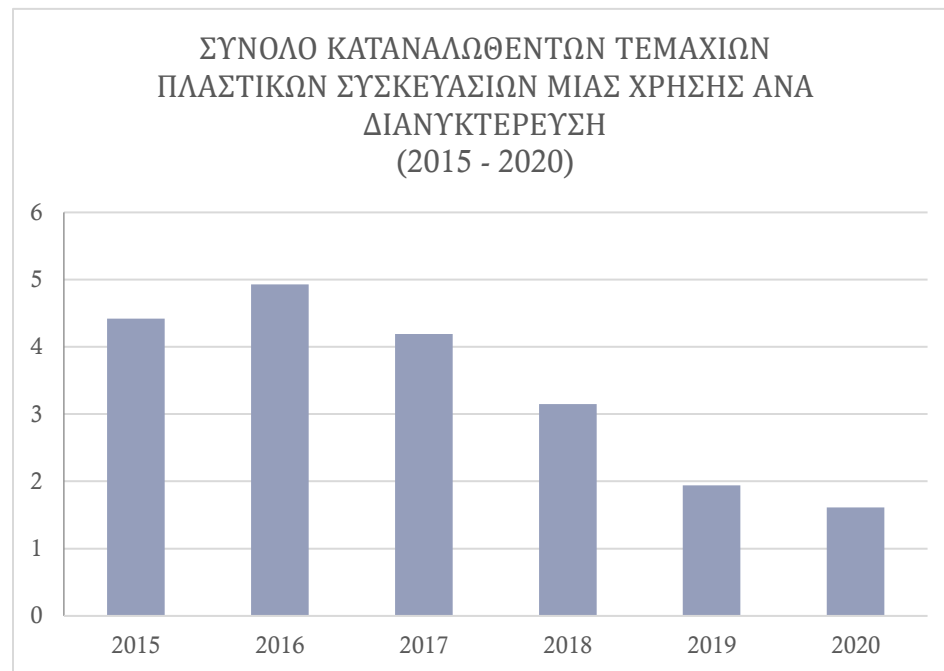
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ: 

Παραχθέντα απορρίμματα από το 2015 μέχρι το 2019 ↓ 15.9% μείωση

Παραχθέντα απορρίμματα από το 2019 μέχρι το 2020 ↓ 36.8% μείωση

1.1.b. Κατανάλωση πλαστικών συσκευασιών μιας χρήσης (κυρίως προερχόμενη από F&B) 2015 - 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Πλαστικές Συσκευασίες	257.016	287.615	317.386	284.706	136.265	54.398
Πλαστικές Σακούλες	142.954	103.913	122.610	109.860	115.815	46.530
Μερίδες Γάλα	171.651	139.831	120.000	58.880	41.370	8.060
Μερίδες Βούτυρο	148.384	119.400	162.000	123.720	33.246	6.800
Σύνολο Τεμαχίων	720.005	650.759	721.996	577.166	326.696	115.788
Συνολικές Διανυκτερεύσεις	162.718	132.048	172.120	182.997	168.208	72.137
Σύνολο Τεμαχίων ανά Διανυκτέρευση	4,42	4,93	4,19	3,15	1,94	1,61



ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ:



Κατανάλωση σε πλαστικές συσκευασίες μιας χρήσης από το 2015 μέχρι το 2019 ↓ 56.1% μείωση

Κατανάλωση σε πλαστικές συσκευασίες μιας χρήσης από το 2019 μέχρι το 2020 ↓ 17% μείωση



1.1

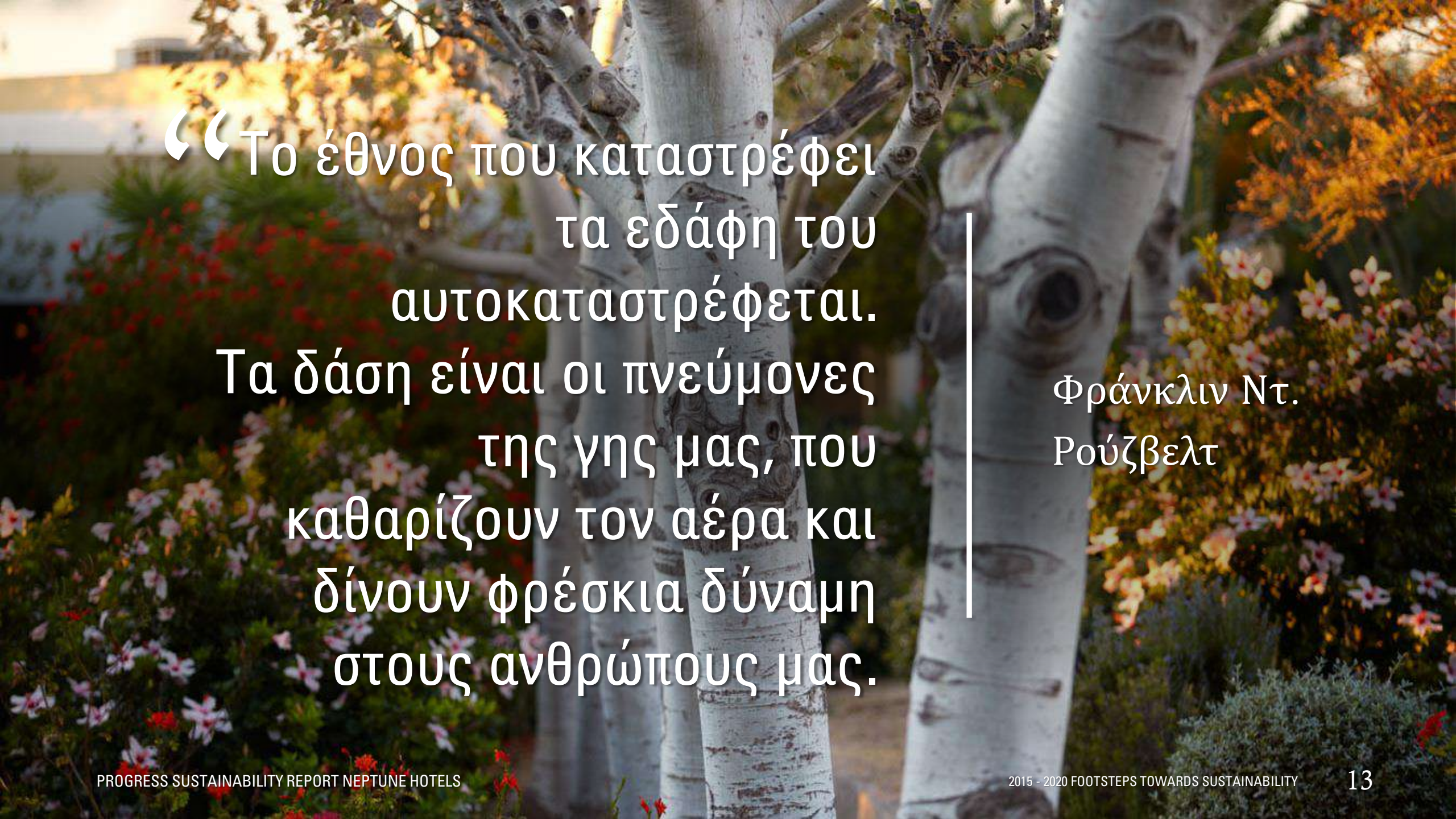
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

1. Η μεγάλη μείωση το 2020, οφείλεται στην αντικατάσταση των μιας χρήσης μικρών προϊόντων περιποίησης στα 2/3 των δωματίων πελατών με επαναγεμιζόμενες μεγαλύτερες φιάλες. Επίσης στην αντικατάσταση μεγάλου μέρους των take away συσκευασιών με ξύλινες (μαχαιροπίρουνα) και χάρτινες (μπολ σαλατών, παγωτού), αλλά και στην απόφαση της Διοίκησης να αναλάβει το κόστος σερβιρίσματος των πελατών στο κεντρικό εστιατόριο αντί να αυξήσει την χρήση πλαστικών μιας χρήσης με self-service.
2. Στις παραπάνω ποσότητες περιλαμβάνονται κυρίως μιας χρήσης αναλώσιμα που χρησιμοποιούνται στο F&B, όπως μαχαιροπήρουνα, πιάτα, ποτήρια, μπολ σαλάτας/παγωτού κλπ. Δεν περιλαμβάνονται στοιχεία από όλες τις 10 κατηγορίες βάσει του νέου νόμου για τα πλαστικά (ΟΔΗΓΙΑ ΕΕ 2019/904). Αναλυτικότερη καταγραφή θα ξεκινήσει το 2021 και συγκρίσιμα στοιχεία θα έχουμε από το 2022. Μόνο η κατηγορία πλαστική σακούλα αφορά το σύνολο της ξενοδοχειακής λειτουργίας.

1.1.c. Επιπλέον αποτελέσματα της πολιτικής μείωσης των στερεών απορριμμάτων:

- Αύξηση των γυάλινων επιστρεφόμενων φιαλών κατά **9%** και **22%** των υπόλοιπων συσκευασιών (βαρέλια μπύρας, φιάλες μπύρας, post mix, παλέτες, τελάρα, κλπ.) ανά διανυκτέρευση (2015 - 2019)
- Μείωση των γυάλινων μη επιστρεφόμενων συσκευασιών κατά **6%** ανά διανυκτέρευση. Ανακύκλωση του συνόλου των συσκευασιών.
- Εκτός από την συνολική αντικατάσταση των σαμπουάν και των άλλων προϊόντων περιποίησης με πιστοποιημένα οικολογικά προϊόντα, **μειώθηκε η κατανάλωση των μιας χρήσης πλαστικών σαμπουάν, λοσιόν, αφρόλουτρο, κλπ. κατά 65% από το 2019 - 2020** λόγω σταδιακής αντικατάστασής τους με μεγαλύτερες συσκευασίες επαναγεμιζόμενες.





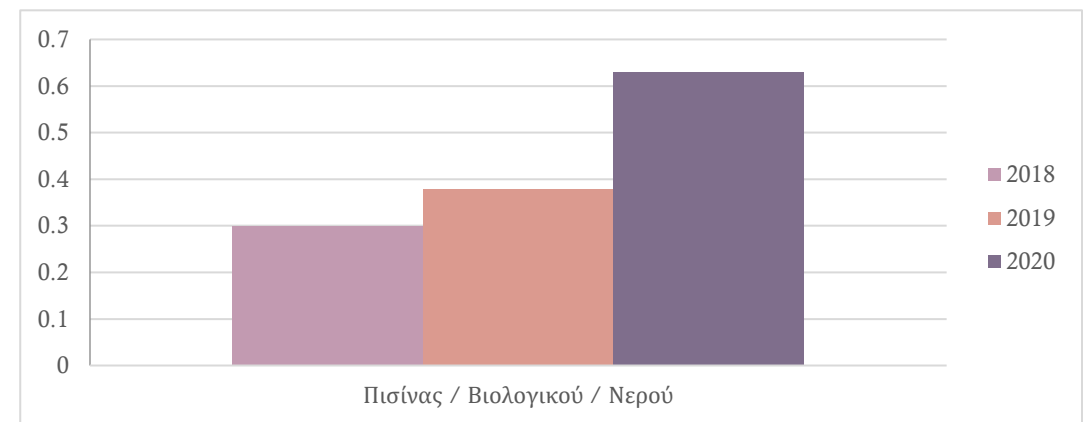
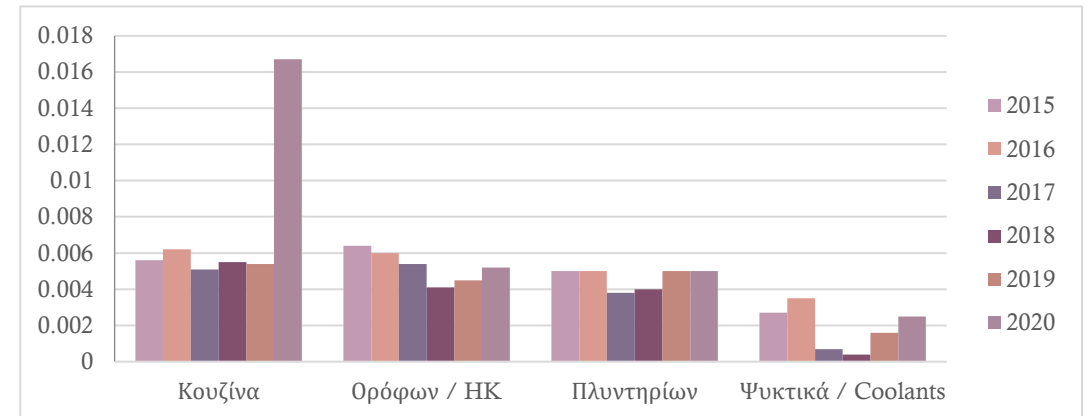
“ Το έθνος που καταστρέφει
τα εδάφη του
αυτοκαταστρέφεται.
Τα δάση είναι οι πνεύμονες
της γης μας, που
καθαρίζουν τον αέρα και
δίνουν φρέσκια δύναμη
στους ανθρώπους μας.

Φράνκλιν Ντ.
Ρούζβελτ

ΠΡΟΛΗΨΗ-ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΥΛΙΚΩΝ & ΧΗΜΙΚΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΩΝ ΓΙΑ ΡΥΠΑΝΣΗ ΑΕΡΑ, ΕΔΑΦΟΥΣ ΚΑΙ ΥΔΑΤΙΝΩΝ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

1.2.a. Κατανάλωση χημικών καθαρισμού | συντήρησης νερού πισίνας, δικτύου & βιολογικού | ψυκτικών ουσιών ανά διανυκτέρευση 2015 - 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Κουζίνα	930,35 lt	829,05 lt	894,55 lt	1.017,34 lt	908,30 lt	1.206,90 lt
Ορόφων / ΗΚ	1,068,90 lt	798,00 lt	934,05 lt	755,50 lt	759,00 lt	378,00 lt
Πλυντηρίων	805,50 lt	722,25 lt	670,25 lt	738,50 lt	847,17 lt	376,17 lt
Ψυκτικά / Coolants	440 lt	467 lt	135 lt	73 lt	279 lt	179 lt
Πισίνας / Βιολογικού / Νερού	-	-	-	55.763 lt	63.664 lt	45.803 lt
Συνολικές Διανυκτερεύσεις	162.718	132.048	172.120	182.997	168.208	72.137





ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

ΧΗΜΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ:

- Η μεγάλη αύξηση στην κατανάλωση χημικών στην Κουζίνα το 2020, οφείλεται στο ότι χρεώθηκε και προστέθηκε στην Κουζίνα, η συνολική κατανάλωση απολυμαντικών για όλα τα τμήματα λειτουργίας.
- Η συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού, η παρακολούθηση των καταναλώσεων και η επένδυση σε σύγχρονα εργαλεία και προϊόντα καθαρισμού, έχει βοηθήσει στη μειωμένη κατανάλωση των χημικών ακόμα και κατά τη διάρκεια της πανδημίας συγκριτικά με τις αντίστοιχες καταναλώσεις του 2015.

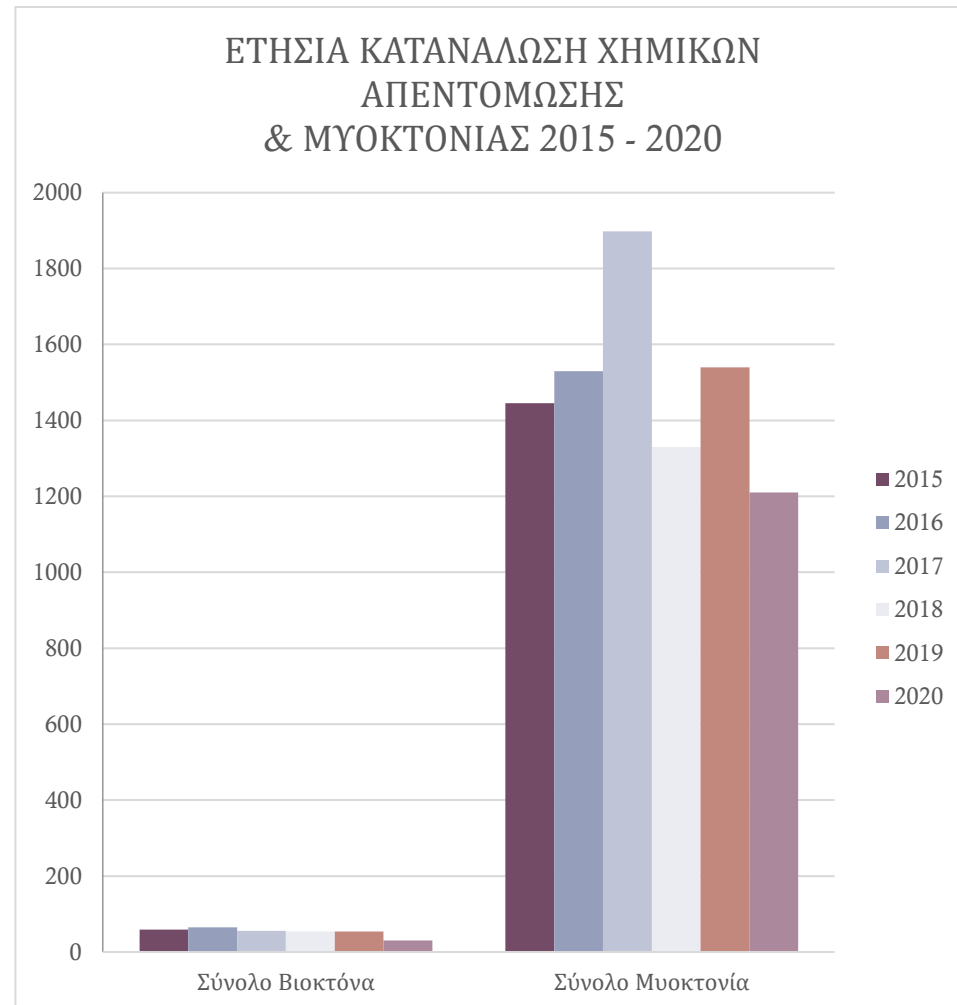
ΧΗΜΙΚΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ:

- Η κατανάλωση χημικών στις πισίνες, καθώς και στο βιολογικό και πόσιμο νερό, παρακολουθείται συστηματικά με μέτρο σύγκρισης τα στοιχεία του 2018 οπότε ολοκληρώθηκε η αναβάθμιση του βιολογικού και η πλήρης χρήση αυτοματοποιημένων συστημάτων για την απολύμανση των πισινών. Επίσης πραγματοποιείται χρήση υγρού χλωρίου αντί του οργανικού ως κύριο απολυμαντικό για τις πισίνες και για το τελικό νερό του βιολογικού. Με αποτέλεσμα τη μεγάλη αύξηση χρήσης του χλωρίου σε λίτρα, αλλά με πιο ασφαλή χρήση του για το προσωπικό συντήρησης και τους λουόμενους. Η προμήθεια του υγρού χλωρίου (υποχλωριώδες νάτριο) γίνεται σε πλαστικές επαναχρησιμοποιούμενες συσκευασίες του ενός τόνου.
- Η αύξηση κατανάλωσης το 2019 οφείλεται σε αυξημένα περιστατικά αφοδεύσεων στις πισίνες, με αποτέλεσμα έξτρα εφαρμογή σοκ χλωρίου, όπως και πιο συστηματική χλωρίωση του τελικού νερού στον βιολογικό.
- Οι επιπρόσθετες ενέργειες απολύμανσης που πραγματοποιήθηκαν βάσει πρωτοκόλλου τη χρονιά εμφάνισης της πανδημίας του κορονοϊού -2020-, οδήγησαν σε αύξηση κόστους και κατανάλωσης χημικών.

1.2

1.2.b. Κατανάλωση χημικών απεντόμωσης/μυοκτονίας 2015 - 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Fendona (lt)	3.3	1.8	-	-		1,1
Icon (lt)	2.3	5	2,2	-		-
Phobi (lt)	36	38	14,6	4,6	4,6	4,2
Du-Dim (lt)	17.2	17.3	11,4	10,1	10	5,4
Dobol Microcyp (lt)	-	-	-	20	21	10
Inastro (lt)	-	-	0,7	0,7	0,4	
Pesquard A (lt)	-	-	-	1,6	3,9	
Solfac (τεμ)	-	-	16	10,1	-	
MaxForce Quantum (τεμ)	-	-	11	7	1,4	10
Σύνολο Απεντόμωση	58,8	62,1	55,9	54,1	53,9	30,7
Notrac (τεμ)	1.445	1.530	1.898	1.090	1.180	950
Klerat (τεμ)	-	-	-	240	360	260
Σύνολο Μυοκτονία	1.445	1.530	1.898	1.330	1.540	1.210



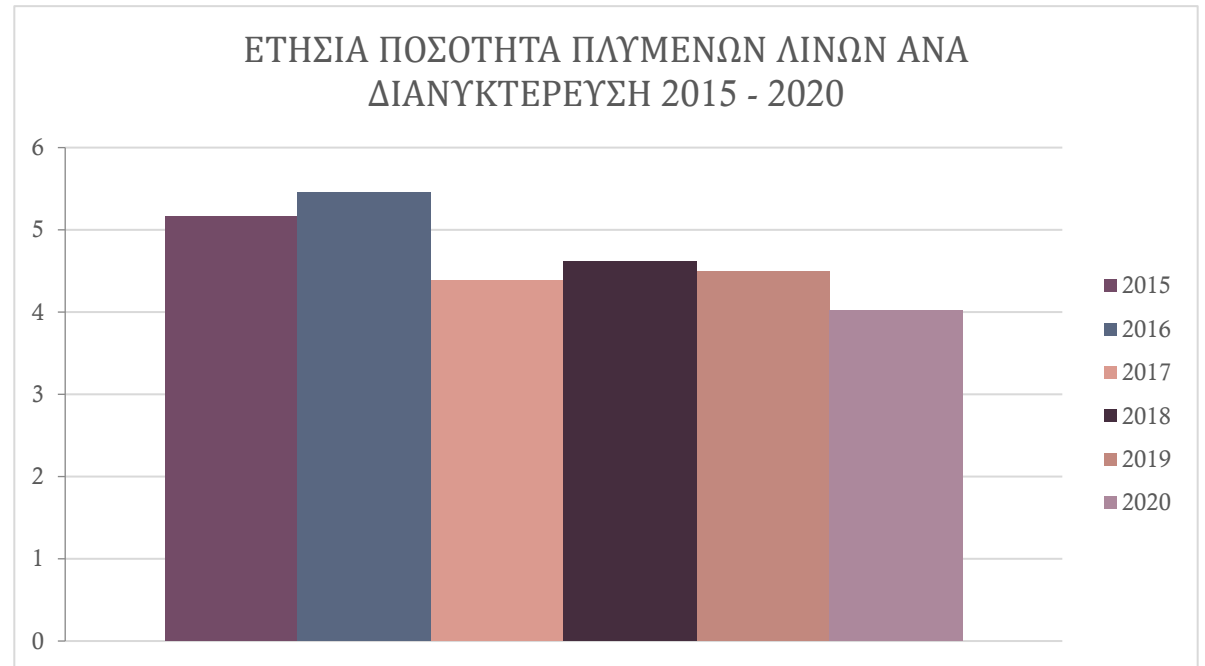
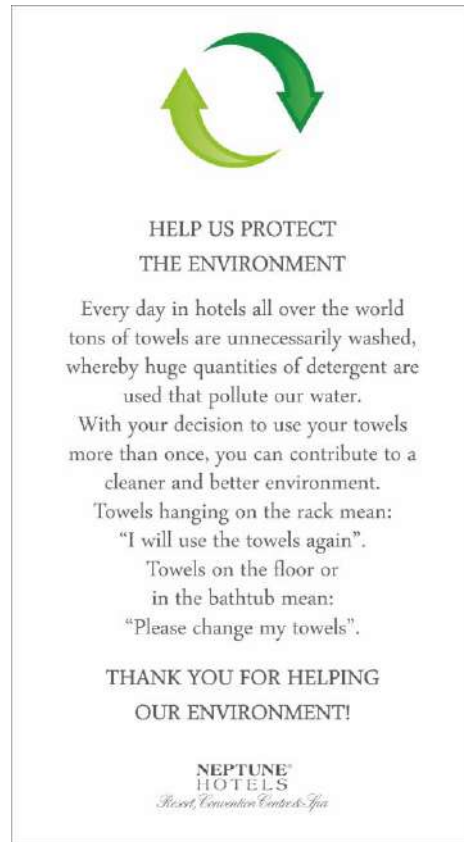
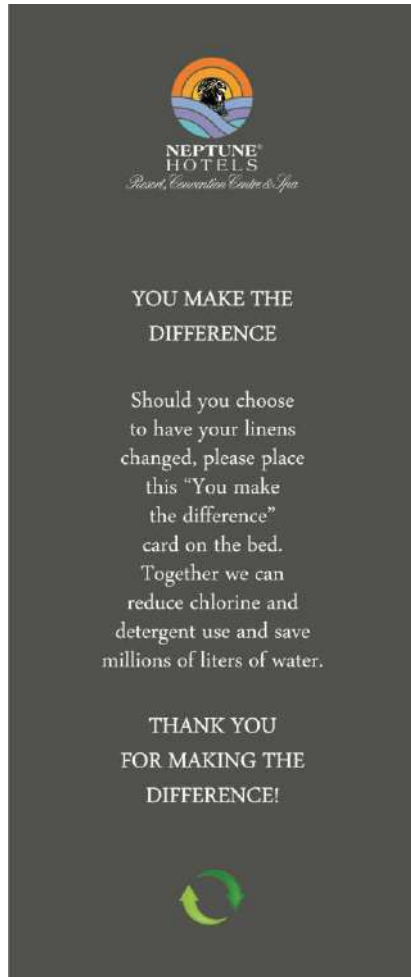
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕΤΡΟΥ ΜΕΙΩΣΗΣ ΑΛΛΑΓΩΝ ΙΜΑΤΙΣΜΟΥ ΔΩΜΑΤΙΟΥ ΠΕΛΑΤΩΝ

1.3. Ετήσια ποσότητα πλυμένων λινών
σε τεμάχια 2015 - 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Σεντόνια μονά	121.373	97.919	104.817	114.068	100.745	42.567
Σεντόνια διπλά	8.149	6.861	6.972	6.160	5.935	2.196
Υποσέντονα	5.076	2.825	2.958	5.059	5.443	5.439
Παπλωματοθήκη μονή	40.128	32.568	36.295	42.401	45.071	17.558
Παπλωματοθήκη διπλή	2.812	2.022	2.266	3.099	2.854	2.545
Μαξιλαροθήκη	124.740	88.991	98.890	105.782	100.927	39.692
Προσόψια	113.794	102.546	99.431	115.124	97.504	37.035
Λουτροπετσέτες	107.017	97.567	100.241	110.736	89.818	35.773
Ρόμπες	16.685	14.184	10.818	11.934	11.252	6.116
Πατάκια	83.754	77.736	76.575	90.343	78.370	25.986
Λαβέτες	106.925	106.144	106.567	121.972	111.173	29.064
Ράνερ κρεβατιού	164	674	5.806	2.117	987	40
Πετσέτες θαλάσσης	109.392	90.551	103.929	116.654	104.443	46.193
Σύνολο	840.009	720.588	755.565	845.449	754.622	290.204
Συνολικές Διανυκτερεύσεις	162.718	132.048	172.120	182.997	168.208	72.137
Σύνολο τεμαχίων ανά διανυκτέρευση	5,16	5,45	4,39	4,62	4,49	4,02

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Τα αποτελέσματα στην πράξη από το 2017 και μετά είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικά για την συνέχιση ακόμα πιο ορθής εφαρμογής του προγράμματος “Επαναχρησιμοποίηση πετσετών και κλινοσκεπασμάτων” κατά τη διαμονή του πελάτη. Η μείωση στις πλύσεις συνδυάζεται με αύξηση των χρησιμοποιούμενων λινών, λόγω ανακαίνισης/αναβάθμισης των δωματίων αλλά και προσθήκης νυκτερινού service.



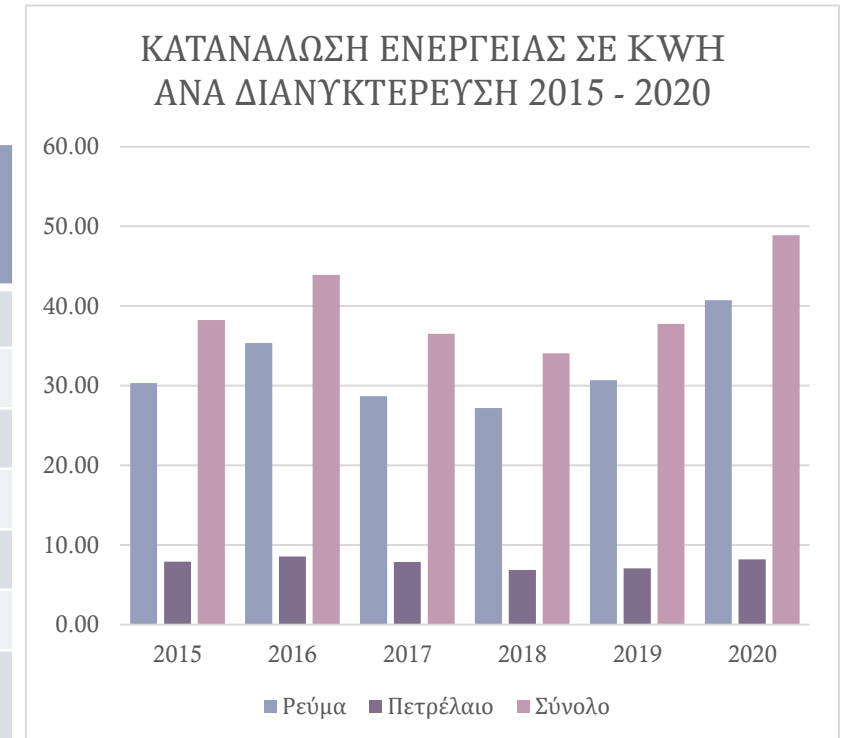
““ Μια από τις βασικές
προϋποθέσεις της
ευτυχίας είναι η σχέση
του ανθρώπου με τη
φύση να μη διαρραγεί.

Λέων Τολστόι

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΚΑΙ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

1.4 Ενεργειακή απόδοση - εξοικονόμηση 2015 - 2020

Ενεργειακή Απόδοση - Συνολικές Καταναλώσεις	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Ρεύμα σε kWh	4.934.271	4.672.447	4.936.133	4.980.852	5.161.714	2.938.259
Ρεύμα ανά διανυκτέρευση	30,32	35,37	28,68	27,22	30,69	40,73
Πετρέλαιο σε kWh	1.290.000	1.130.000	1.353.000	1.258.092	1.191.555	589.985
Πετρέλαιο ανά διανυκτέρευση	7,93	8,56	7,86	6,87	7,08	8,18
Συνολική ενέργεια σε kWh	6.224.271	5.802.448	6.289.133	6.238.944	6.353.269	3.528.244
Διανυκτερεύσεις	162.718	132.084	172.120	182.997	168.208	72.137
Συνολική κατανάλωση ενέργειας ανά διανυκτέρευση	38,25	43,93	36,54	34,09	37,77	48,91



ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ:

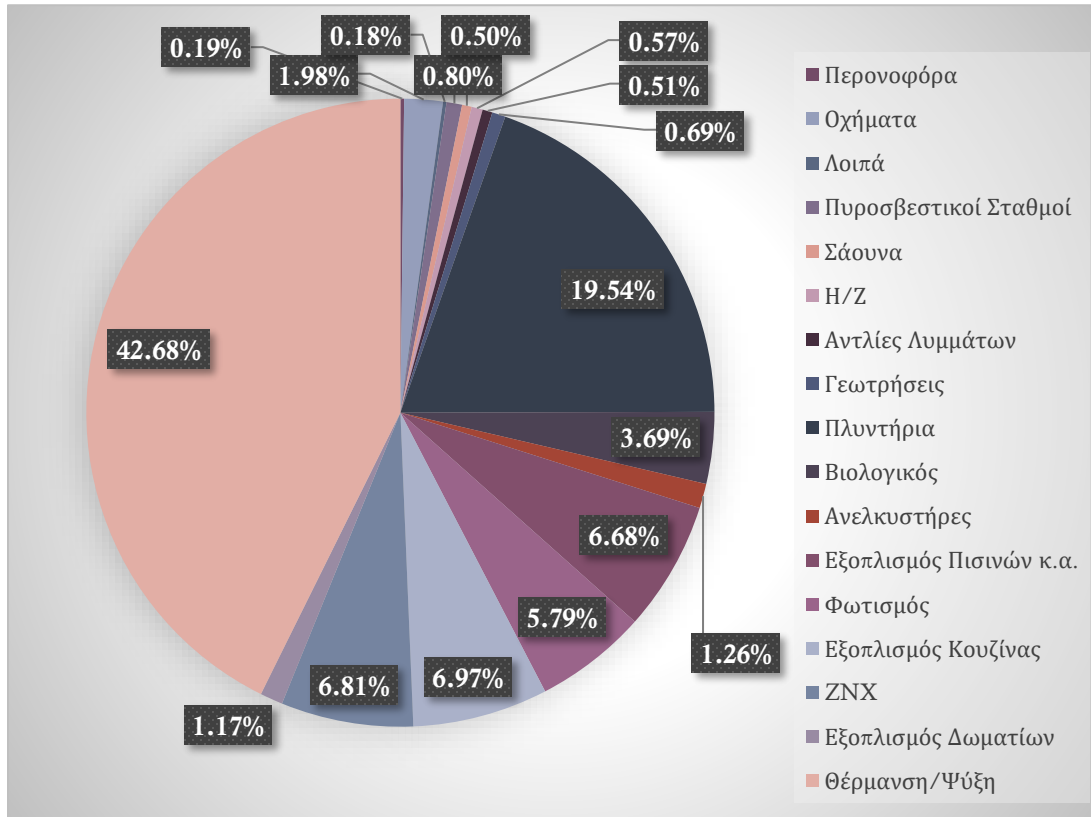


Ενεργειακή κατανάλωση από το 2015 μέχρι το 2019 ↓ 1.3% μείωση

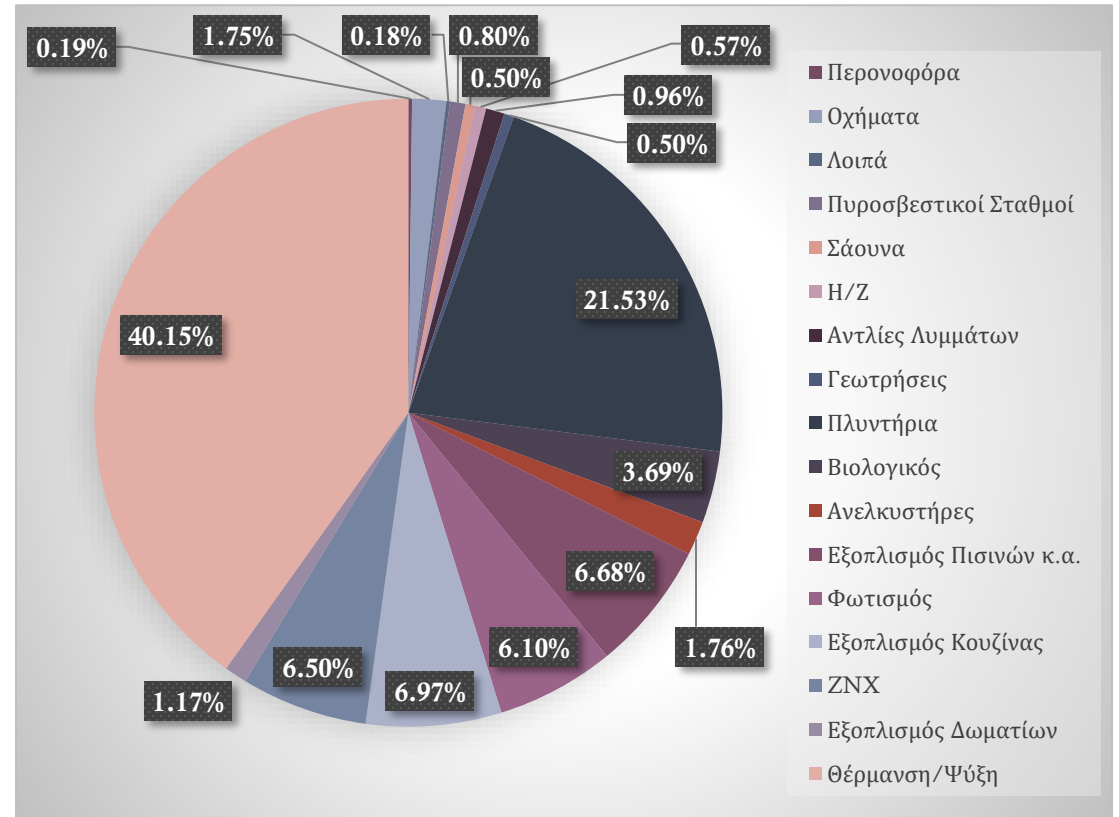
Ενεργειακή κατανάλωση από το 2019 μέχρι το 2020 ↑ 29.5% αύξηση

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

2018



2019



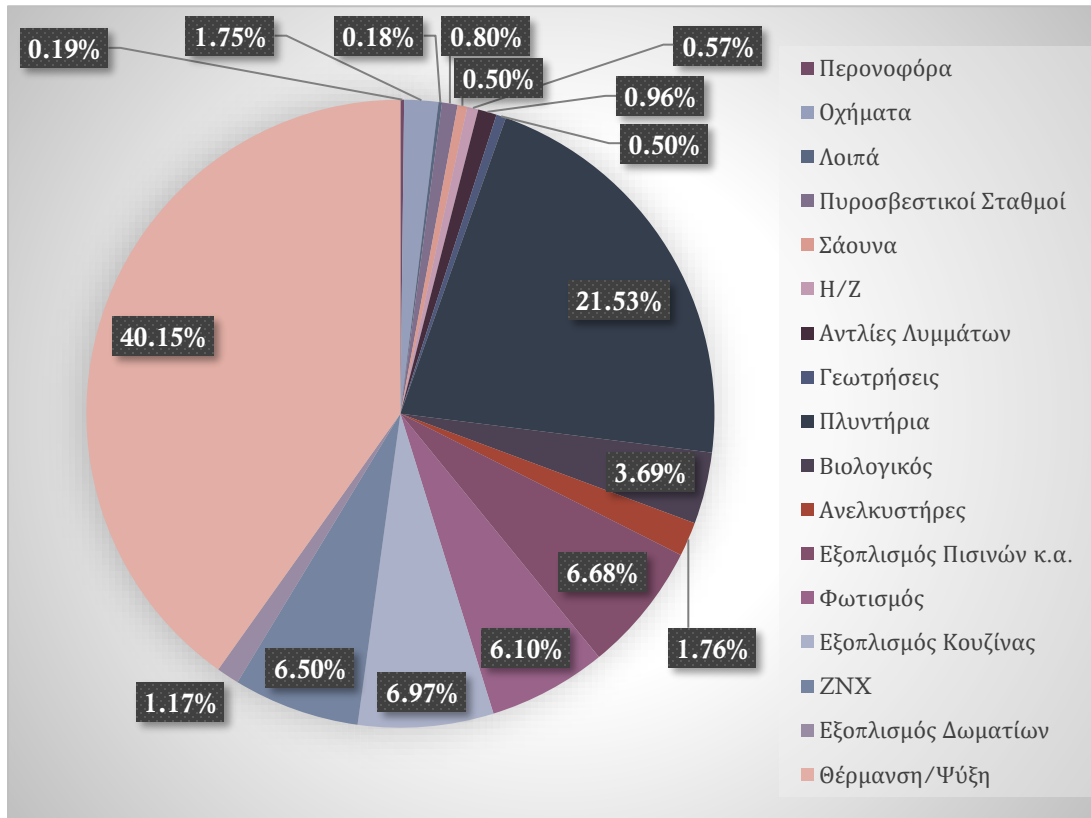
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

σε σχέση με τις καταναλώσεις (ποσοστά συνολικών καταναλώσεων) μεταξύ 2018 - 2019:

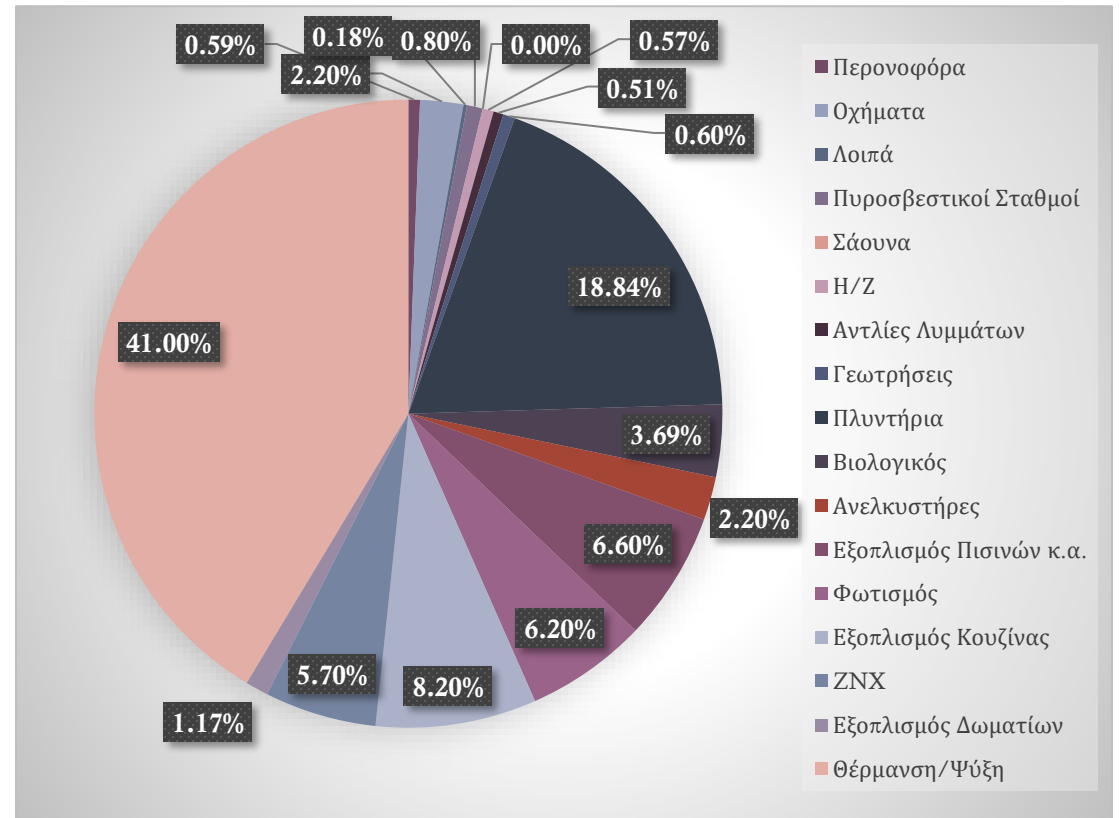
1. Το 2019 σε σχέση με τη σεζόν του 2018, παρατηρήθηκε μια πολύ μικρή αύξηση κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας (5.161.714 kWh έναντι 4.980.852 kWh) και μια μικρή μείωση της ενέργειας προερχόμενης από το πετρέλαιο.
2. Οι επεμβάσεις αναβάθμισης των κλιματιστικών στα κτήρια 5400 και 5600, είχαν ως αποτέλεσμα τη μείωση του ποσοστού της καταναλισκόμενης ενέργειας.
3. Ταυτόχρονα, η σημαντική αύξηση του ποσοστού ενέργειας που καταναλώθηκε από τα πλυντήρια, οφείλεται κυρίως στην παλαιότητα των μηχανημάτων. Οι συνεχείς βλάβες, είχαν ως αποτέλεσμα τη μερική παύση λειτουργίας ορισμένων εξ αυτών και άρα τη λειτουργία των υπολοίπων σε συνθήκες υψηλότερου φορτίου.
4. Παρόλο που το ποσοστό της καταναλισκόμενης ενέργειας του βιολογικού παρέμεινε ίδιο και τις δύο περιόδους, η καταναλισκόμενη ενέργεια σε kWh -όχι επί ποσοστού- το 2019 ήταν πολλή μεγαλύτερη εξαιτίας της προσθήκης νέων μηχανημάτων, προκειμένου να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα σύμφωνα με τους κανονισμούς.
5. Ομοίως, το ποσοστό της καταναλισκόμενης ενέργειας που αφορά την ανακυκλοφορία και την απολύμανση των πισινών, το 2019 ήταν πολύ μεγαλύτερο λόγω αυξημένης λειτουργίας των αντλιών ανακυκλοφορίας σε συνδυασμό με τον νέο τρόπο επιτήρησης των χημικών, προκειμένου να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα σύμφωνα με τα πρωτόκολλα & τους κανονισμούς.
6. Σημειώνεται πως τόσο στον βιολογικό όσο και στις πισίνες, υπήρξε μια δοκιμαστική περίοδος κατά την οποία οι ώρες λειτουργίας των μηχανημάτων ήταν αυξημένες λόγω των πολλών δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν μέχρι να επιτευχθεί ο σωστός τρόπος λειτουργίας τους.
7. Συμπερασματικά, η συνολική αύξηση της ενέργειας ανά διανυκτέρευση, οφείλεται στις παρακάτω παραμέτρους:
 - Σε πολλούς χώρους που δεν υπήρχε κλιματισμός, τοποθετήθηκαν επιπλέον μονάδες split units.
 - Στη δυσλειτουργία μηχανημάτων κλιματισμού (στο κεντρικό κτήριο) που σε συνδυασμό με την παλαιότητα τους και τον χαμηλό βαθμό απόδοσης, οδήγησαν στην αυξημένη κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας. Μάλιστα, σε πολλές περιπτώσεις προστέθηκαν και μηχανήματα κλιματισμού τοπικά (παράδειγμα στην κουζίνα) καθώς τα παλαιά τεχνολογία μηχανήματα αδυνατούσαν να καλύψουν τις απαιτήσεις των χώρων.
 - Στην αλλαγή ορισμένων μηχανοστασίων πισινών, αλλά και του βιολογικού καθαρισμού του συγκροτήματος.
 - Στην απενεργοποίηση ουσιαστικά του πεδίου των ηλιακών συλλεκτών του κεντρικού κτηρίου (λόγω παλαιότητας => απαιτούν πλήρη αποξήλωση) που σε συνδυασμό με τις βλάβες στα δοχεία ZNX του κτηρίου, οδηγούν στην ολοένα και μεγαλύτερη χρήση πετρελαίου για την παραγωγή των ZNX στο κεντρικό κτήριο.
 - Στις αυξημένες θερμοκρασίες που παρουσιάστηκαν τον Ιούλιο και τον Αύγουστο (ιδιαίτερα) του 2019, σε σχέση με την αντίστοιχη περίοδο του 2018, κάτι που οδήγησε στη μεγαλύτερη και αναγκαστικά συνεχή σε πολλές περιπτώσεις χρήση του κλιματισμού.

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

2019



2020





ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

σε σχέση με τις καταναλώσεις (ποσοστά συνολικών καταναλώσεων) μεταξύ 2019 - 2020:

1. Με δεδομένη την περιορισμένη διάρκεια λειτουργίας του ξενοδοχείου (1 Ιουλίου - 20 Οκτωβρίου) αλλά και τις μικρές πληρότητες σε σχέση με άλλα χρόνια, δεν μπορούν να εξαχθούν ιδιαίτερα στοιχεία προς αξιολόγηση.

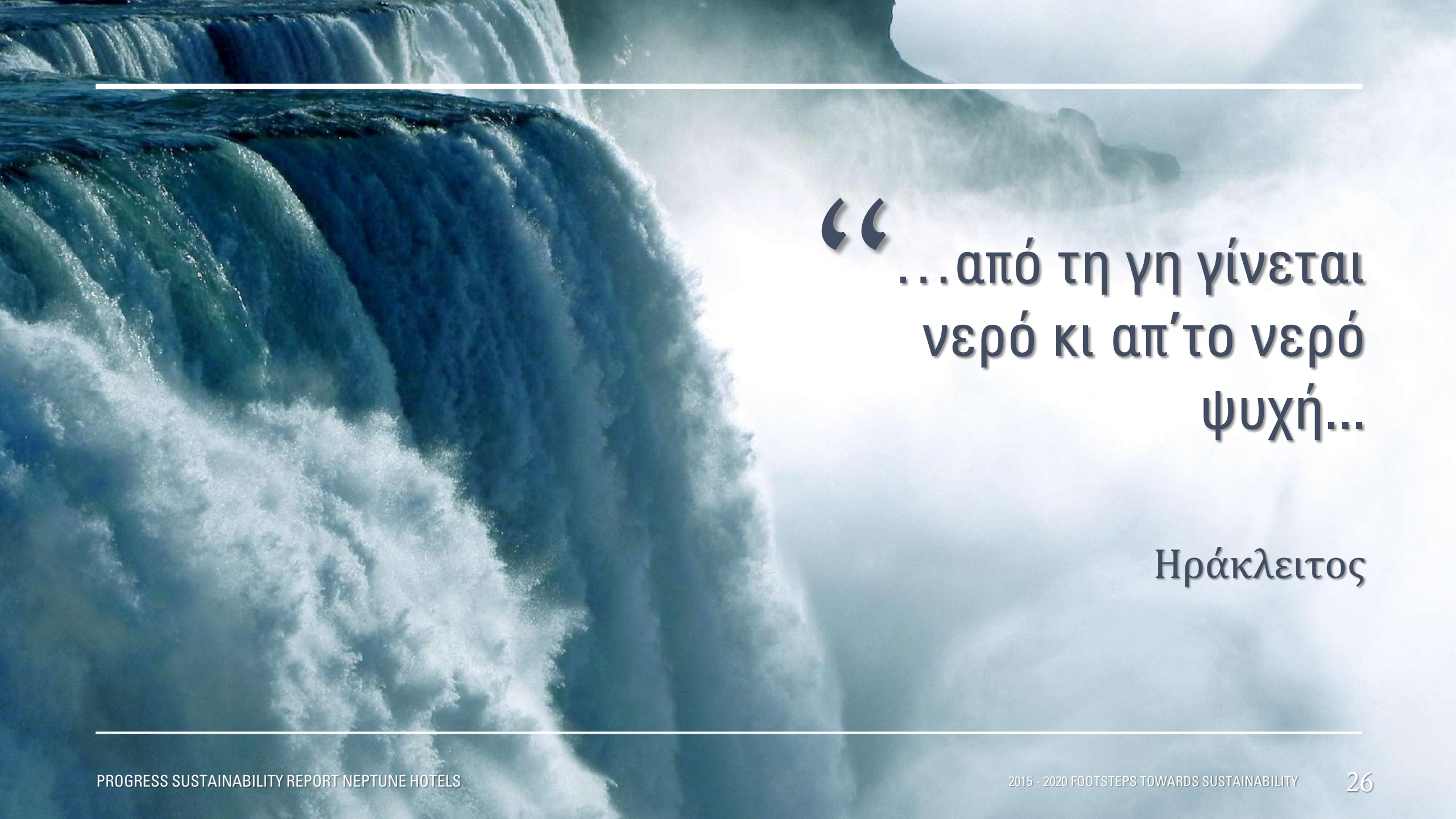
2. Η μικρή αύξηση του ποσοστού της κατανάλωσης (6,20% έναντι 6,10%) οφείλεται:

- Στο ότι τα κεντρικά συστήματα για την παραγωγή ZNX λειτουργούσαν για πολύ λιγότερους χρήστες (λόγω μειωμένης πληρότητας) με αποτέλεσμα να υπάρχουν αυξημένες απώλειες δικτύου
- Επιπρόσθετα, υπήρχαν αυξημένες ανάγκες σε ZNX λόγω της νέας κουζίνας του MEATing εστιατορίου.
- Σε καθαρισμούς έναντι του Covid-19.

3. Η αύξηση του ποσοστού της ενέργειας που απαιτήθηκε για τη ψύξη/κλιματισμό/αερισμό, παρά την ανακαίνιση των δωματίων της ομάδας 3000, είναι λογική, με δεδομένη την περίοδο λειτουργίας του ξενοδοχείου το 2020 (1 Ιουλίου - 20 Οκτωβρίου), όπου παρουσιάζονται ιδιαίτερα υψηλές θερμοκρασίες και υπάρχει ταυτόχρονα και η ανάγκη για πολύ μεγαλύτερες ποσότητες αφύγρανσης. Ταυτόχρονα, λόγω πανδημίας, αυξήθηκαν οι ενεργειακές ανάγκες που οφείλονται σε αερισμό χώρων, αφού οι κανονισμοί σε πολλές περιοχές επέβαλαν την 24ωρη χρήση των ΚΚΜ και των ψυκτών τους.

4. Η μείωση ποσοστού της ηλεκτρικής ενέργειας που αφορά τον βιολογικό καθαρισμό του συγκροτήματος, εξηγείται από την περιορισμένη διάρκεια λειτουργίας (από αρχές Ιουλίου) αλλά και από τη μερική λειτουργία του συστήματος.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ: Η εκτόξευση της ενέργειας/διανυκτέρευση σε σχέση με το 2019, οφείλεται σε μειωμένη πληρότητα. Παρά τη μειωμένη πληρότητα, πολλές (ιδιαίτερα κεντρικές) εγκαταστάσεις λειτουργούσαν πλήρως (πχ. εξωτερικός φωτισμός, κεντρικά εστιατόρια, κοινόχρηστος φωτισμός, πισίνες, ΚΚΜ ψύκτες κοινόχρηστων χώρων, μονάδες παραγωγής ZNX, κτλ.), την περίοδο λειτουργίας του ξενοδοχείου το 2020 (αρχές Ιουλίου - 20 Οκτωβρίου). Επίσης την περίοδο αυτή, υπάρχουν ιδιαίτερες ανάγκες σε κλιματισμό, με την προσθήκη νέων εγκαταστάσεων που απαιτούν ενέργεια όπως το νέο MEATing εστιατόριο και το νέο σύστημα διαχείρισης των υδάτων του αντίστροφης πλύσης.



“...από τη γη γίνεται
νερό κι απ’το νερό
ψυχή...

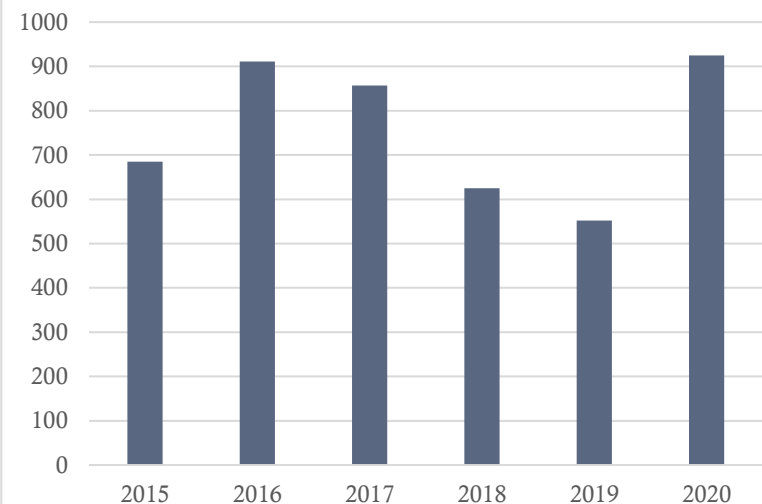
Ηράκλειτος

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΝΕΡΟΥ (ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ)

1.5 Χρήση νερού 2015 - 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Δωματίων	33.209	37.458	27.500	22.850	13.714	8.004
Κουζίνα, μπαρ, κοινόχρηστων χώρων			20.682	15.782	10.870	16.340
Πισινών	10.220	12.084	12.700	13.500	6.095	3.747
Πλυντηρίων	8.526	7.680	9.398	8.976	5.601	4.142
Άρδευση	59.503	63.142	77.314	53.430	56.631	34.463
Σύνολο χρήσης νερού σε m ³	111.458	120.364	147.594	114.538	92.911	66.696
Διανυκτερεύσεις	162.718	132.084	172.120	182.997	168.208	72.137
Κατ/ση νερού ανά διανυκτέρευση σε lt.	685	911	857	625	549	925

ΕΤΗΣΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΝΕΡΟΥ ΣΕ ΛΙΤΡΑ ΑΝΑ ΔΙΑΝΥΚΤΕΡΕΥΣΗ 2015 - 2020



ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ:

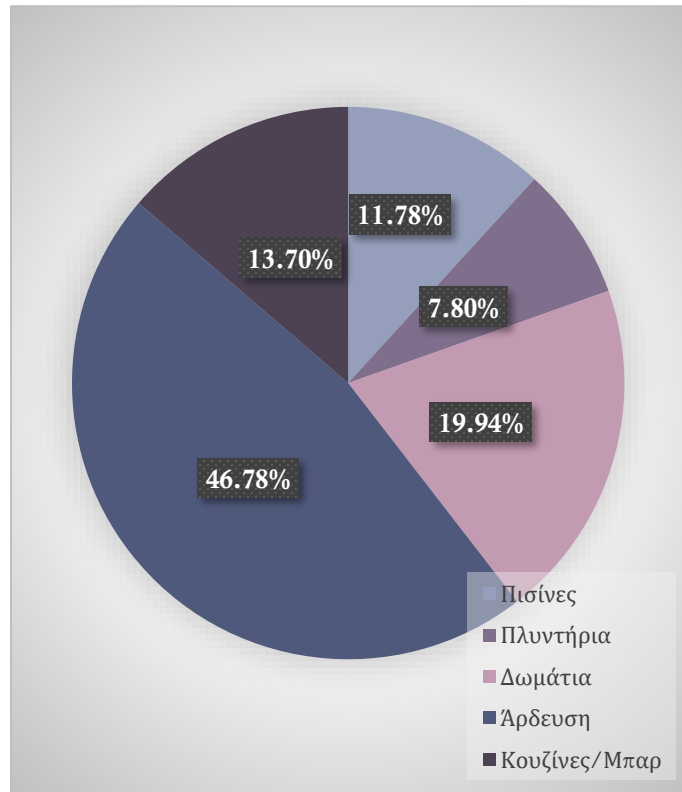


Κατανάλωση νερού από το 2015 μέχρι το 2019 ↓ 19.4% μείωση

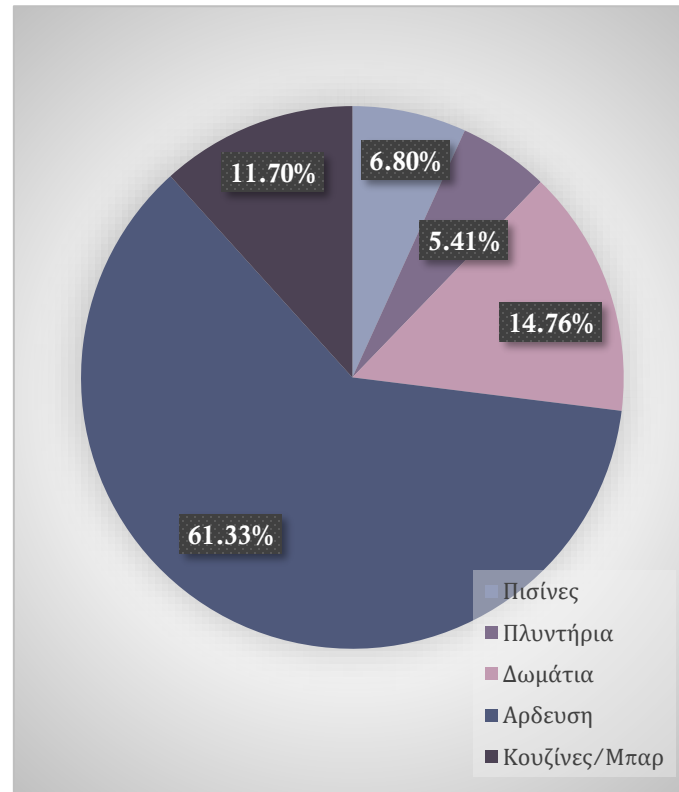
Κατανάλωση νερού από το 2019 μέχρι το 2020 ↑ 35% αύξηση

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΥΔΑΤΩΝ

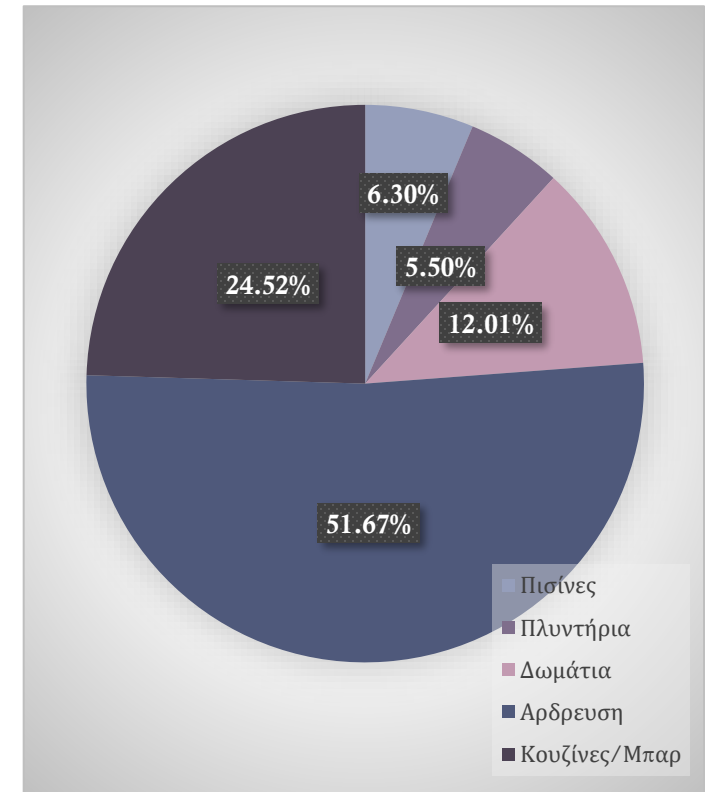
2018



2019



2020



ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

ΑΡΔΕΥΣΗ: Το 2019, εκδηλώθηκαν πολλές διαρροές στο υπόγειο σύστημα ποτίσματος, λόγω της παλαιότητας του. Η μείωση το 2020 οφείλεται στη σωστή χρήση του νερού ποτίσματος βάση των οδηγιών του γεωπόνου και αξιοποίησης της τριτοβάθμιας επεξεργασίας του βιολογικού. Το 2021 ξεκίνησε η σταδιακή αντικατάσταση του δικτύου.

ΔΩΜΑΤΙΑ: Η σταδιακή ανακαίνιση των δωματίων συνδυάστηκε με τη μείωση κατανάλωσης νερού, λόγω της χρήσης μειωτήρων ροής και σύγχρονου εξοπλισμού. Το 2020 προστέθηκαν άλλα 79 δωμάτια του μπλοκ δωματίων 3000.

ΚΟΥΖΙΝΕΣ/ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ/ΜΠΑΡ: Το 2020, η αύξηση του νερού οφείλεται στην προσθήκη ενός νέου εστιατορίου (MEATing), αλλά και στη μεγαλύτερη χρήση νερού λόγω κορονοϊού, τόσο για πλύσιμο χεριών, όσο και για πιο σχολαστικό καθαρισμό χώρων/σκευών.



1.6 ΒΙΩΣΙΜΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ & ΔΡΑΣΕΙΣ F&B



Δράσεις & μετρήσιμοι στόχοι που τέθηκαν το 2018 - 2023:

1. Μείωση αγορών εισαγόμενων τροφίμων (που σχετίζονται με αεροπορικές μεταφορές ή μεταφορές μεγάλων αποστάσεων).
ΣΤΟΧΟΣ: μείωση 25%
2. Αύξηση στην κατανάλωση τοπικών προϊόντων & ελληνικής προέλευσης.
ΣΤΟΧΟΣ: αύξηση 15%
3. Αύξηση της κατανάλωσης φρέσκων τοπικών & ελληνικών φρούτων/λαχανικών έναντι των εισαγόμενων κατεψυγμένων και αυτών που καλλιεργούνται σε θερμαινόμενα θερμοκήπια. Προτίμηση σε φρέσκα ελληνικά εποχικά προϊόντα.
ΣΤΟΧΟΣ: αύξηση 10% των φρέσκων λαχανικών και 15% των φρέσκων φρούτων
4. Μείωση όσο το δυνατόν περισσότερο της κατανάλωσης μοσχαρίσιου κρέατος και ειδικά των εισαγόμενων έντονης εκτροφής. Προτίμηση σε τοπικά, ελευθέρως βοσκής/βιολογικής εκτροφής.
ΣΤΟΧΟΣ: μείωση της συνολικής εισαγόμενης ποσότητας κρέατος κατά 6% και μείωση του εισαγόμενου μοσχαριού κατά 5%
5. Προτίμηση σε αλιεύματα που προέρχονται από πιστοποιημένα σημεία βιώσιμης αλιείας και των τοπικών φρέσκων και εποχιακών.
ΣΤΟΧΟΣ: το 20% της συνολικής κατανάλωσης αλιευμάτων να είναι MSC & ASC
6. Μείωση πλαστικών μιας χρήσης σε όλες τις υπηρεσίες του τμήματος F&B και αντικατάσταση από το 2020 των πλαστικών που διακόπτεται η χρήση τους υποχρεωτικά από τη νομοθεσία.
ΣΤΟΧΟΣ: πλήρη αντικατάσταση ή απαγόρευση των υποχρεωτικών έως το 2023. Μείωση στα πλαστικά μιας χρήσης πάνω από 50% έως το τέλος του 2023
7. Μείωση των απωλειών και της σπατάλης τροφίμων.
ΣΤΟΧΟΣ: 10-15% μείωση έως το τέλος του 2022

1.6

1.6.a. Κατανάλωση των κύριων κατηγοριών τροφίμων ανά διανυκτέρευση 2015 - 2020

	2015		2017		2018		2019		2020	
	Qty/GN	Cost/GN	Qty/GN	Cost/GN	Qty/GN	Cost/GN	Qty/GN	Cost/GN	Qty/GN	Cost/GN
Κρέατα	277 gr	€ 1,33	259 gr	€ 1,22	250 gr	€ 1,17	262 gr	€ 1,33	271 gr	€ 1,47
Μοσχάρι	84 gr	€ 0,64	66 gr	€ 0,54	67 gr	€ 0,49	77 gr	€ 0,58	85 gr	€ 0,72
Θαλασσινά	124 gr	€ 0,94	158 gr	€ 1,46	161 gr	€ 1,38	169 gr	€ 1,44	141 gr	€ 1,23
Λαχανικά	913 gr	€ 0,71	902 gr	€ 0,70	895 gr	€ 0,73	996 gr	€ 0,85	981 gr	€ 0,82
Φρέσκα λαχανικά	737 gr	€ 0,44	735 gr	€ 0,45	730 gr	€ 0,52	825 gr	€ 0,60	818 gr	€ 0,60
Κατεψυγμένα λαχανικά	176 gr	€ 0,27	167 gr	€ 0,25	166 gr	€ 0,21	169 gr	€ 0,23	160 gr	€ 0,21
Φρούτα (96% φρέσκα)	494 gr	€ 0,47	497 gr	€ 0,45	557 gr	€ 0,47	626 gr	€ 0,62	637 gr	€ 0,64
Γαλακτοκομικά	486 gr	€ 1,06	455 gr	€ 1,10	446 gr	€ 1,08	458 gr	€ 1,10	468 gr	€ 1,10
Αλλαντικά	71 gr	€ 0,31	68 gr	€ 0,32	63 gr	€ 0,30	60 gr	€ 0,30	66 gr	€ 0,29
Σύνολο	2.365 gr	€ 4,82	2.339 gr	€ 5,25	2.372 gr	€ 5,13	3.794 gr	€ 8,25	3.756 gr	€ 8,15

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ:



Κατανάλωση φρέσκων φρούτων έως το 2020 ↑ 21% αύξηση



Κατανάλωση φρέσκων λαχανικών έως το 2020 ↑ 10.7% αύξηση



Κατανάλωση μοσχαρίσιου κρέατος μέχρι το 2019 ↓ 8.4% μείωση



Κατανάλωση κρέατος μέχρι το 2019 ↓ 5.7% μείωση



Στο σύνολο των κατεψυγμένων αλιευμάτων που καταναλώθηκαν την περίοδο 2018 - 2019, το 24% αντιστοιχούσε σε αλιεύματα προερχόμενα από βιώσιμη ιχθυοκαλλιέργεια και αλίευση MSC-ASC.

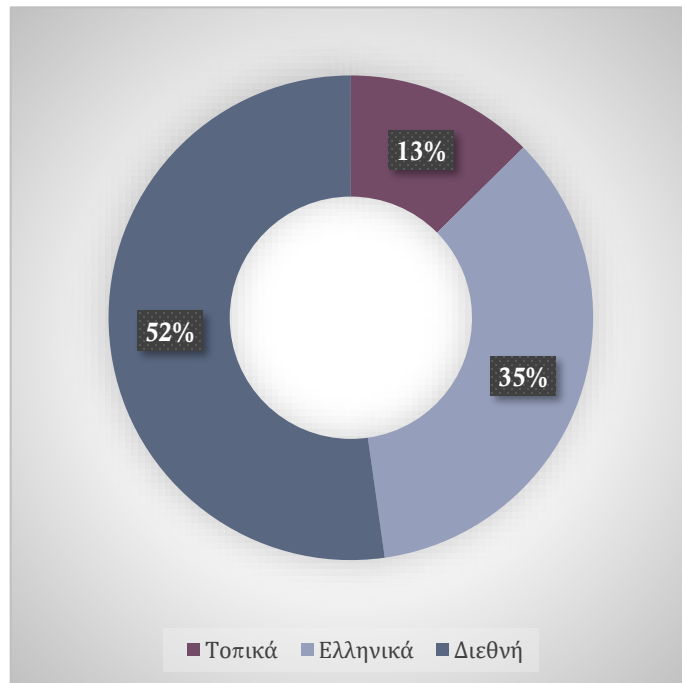
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

1. Η προτίμηση του Σεφ σε ποιοτικά φρέσκα τοπικά αλιεύματα, όπως επίσης και σε αλιεύματα με βιώσιμες πιστοποιήσεις, συνέβαλλε στη σταδιακή διαμόρφωση του μενού με περισσότερες επιλογές σε ψάρι και κατά συνέπεια στην αύξηση της κατανάλωσής του έναντι του κρέατος.
2. Ωστόσο, για το 2020, περιστασιακά η κατανάλωση κρέατος και μοσχαριού αυξήθηκε κατά 3,3% και 10% λόγω μεγαλύτερης κατανάλωσης πρώτων υλών που ήταν ευκολότερα διαθέσιμες στην αγορά και σε μειωμένο κόστος. Η ανάγκη επιβίωσης της επιχείρησης με πλήρη κάλυψη των μισθών του ανθρώπινου δυναμικού της, οδήγησε σε αναγκαία μείωση του κόστους στις προμήθειες πρώτων υλών.
3. Κατά το ίδιο έτος προέκυψε σημαντική μείωση χρήσης πιστοποιημένων αλιευμάτων με σήματα βιωσιμότητας εξαιτίας της δυσκολίας προμήθειάς τους, κυρίως λόγω της χαμηλής ζήτησης από την ελληνική αγορά με αποτέλεσμα τη μη εισαγωγή τους.

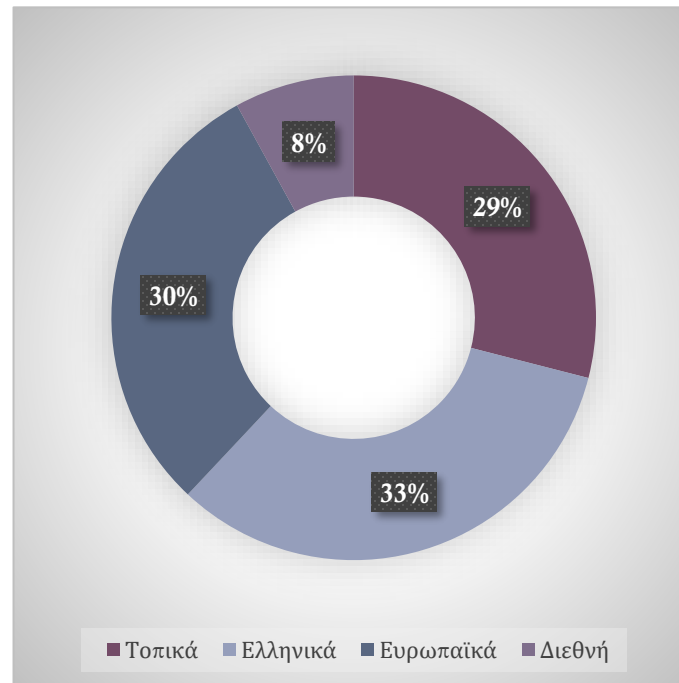
1.6.b. Προέλευση των τροφίμων & ποτών 2018 - 2020

Η καταγραφή της προέλευσης των τροφίμων που χρησιμοποιεί το ξενοδοχείο, με στόχο την αύξηση των τοπικών & ελληνικών προϊόντων και μείωση των εισαγόμενων, ξεκίνησε το 2018 με ολοκλήρωση του συστήματος και προσθήκη του συνόλου των ποτών το 2019, όπως και της δυνατότητας υπολογισμού των εισαγόμενων προϊόντων από την Ευρώπη και τη Διεθνή Αγορά (πιο μακρινή μεταφορά). Για πιο αντικειμενική σύγκριση και αξιολόγηση στον υπολογισμό των αντίστοιχων παρακάτω στόχων, χρησιμοποιήθηκαν μόνο τα αποτελέσματα για τα τρόφιμα. Επίσημα, η καταγραφή για όλες τις κατηγορίες όπως και των ποτών ανά διανυκτέρευση, άρχισε από το 2020.

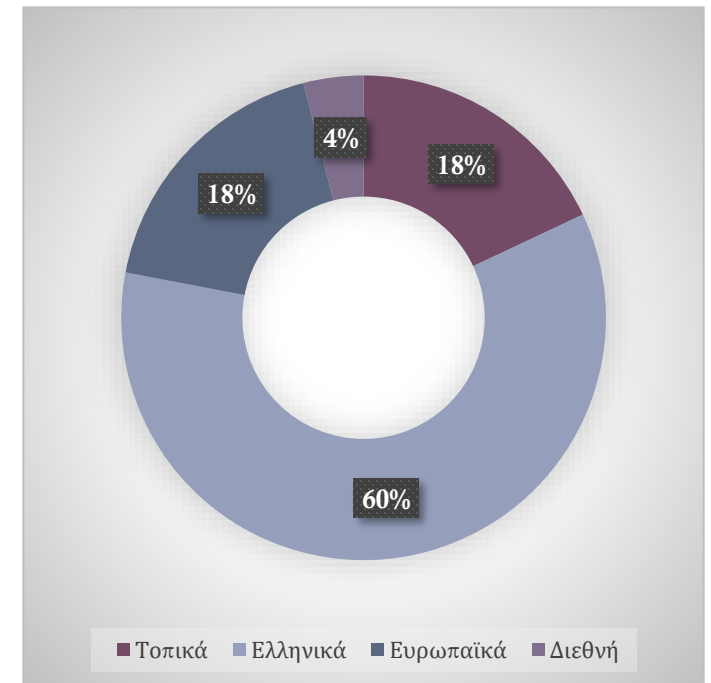
2018



2019

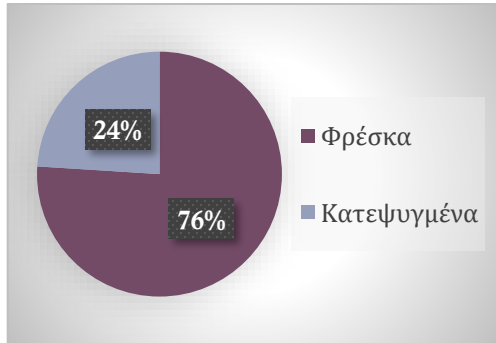


2020

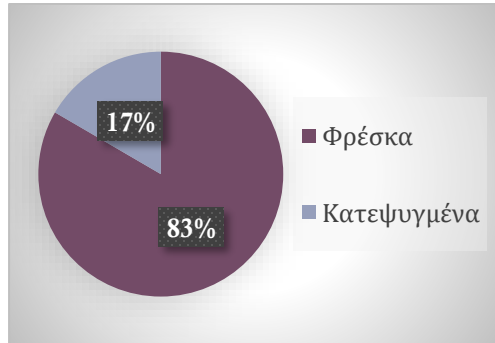


1.6

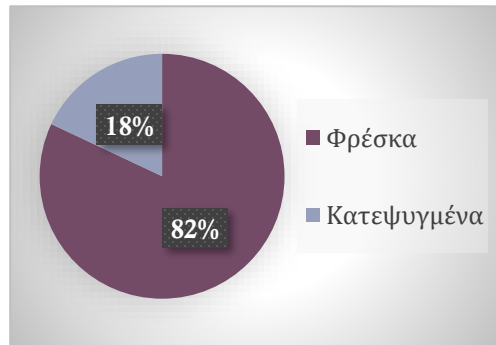
1.6.c. Κατανάλωση φρέσκων & κατεψυγμένων λαχανικών 2019



2020



1.6.d. Κατανάλωση φρέσκων & κατεψυγμένων φρούτων 2019



2020



ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ & ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ



Η δέσμευση της Διοίκησης για λειτουργία του ξενοδοχείου μας με στόχο την Αειφορία, δεν περιορίζεται μόνο στην ευθύνη που έχει απέναντι στο περιβάλλον, αλλά και στην ενίσχυση του ανθρώπινου δυναμικού του, τις σχέσεις με την τοπική κοινωνία και την εξασφάλιση ικανοποιητικών διακοπών για τους πελάτες μας. Συνεχίζουμε να προσλαμβάνουμε λαμβάνοντας υπόψη εκτός από τα τυπικά προσόντα και την εντοπιότητα, να προωθούμε τοπικά προϊόντα και επιχειρήσεις, να βοηθούμε με χορηγίες και να προωθούμε την παράδοση και την πολιτιστική κληρονομιά του νησιού, να εξυπηρετούμε τις ανάγκες των κατοίκων της Κω, προσφέροντας παράλληλα κορυφαία και εγκάρδια φιλοξενία στους επισκέπτες μας.

Το 2020, λόγω της πρωτόγνωρης εμπειρίας αντιμετώπισης της πανδημίας COVID 19, δώσαμε έμφαση και προτεραιότητα στην ενίσχυση των πρωτοκόλλων υγιεινής σε όλα τα τμήματα με:

- συχνότερο καθαρισμό των επιφανειών υψηλής αφής
- με χρήση διεθνώς πιστοποιημένων απολυμαντικών για χέρια και επιφάνειες που είναι ασφαλή για την υγεία των χρηστών, των πελατών μας, αλλά και του περιβάλλοντος
- βελτίωση αερισμού και της ποιότητας του αέρα
- εφαρμογή όλων των απαιτούμενων οδηγιών για φυσική απόσταση, χρήση μάσκας, υγιεινή χεριών, κλπ.
- προσαρμογή και αυξημένη ασφάλεια των τροφίμων μέσω αυστηρότερης εφαρμογής του συστήματος HACCP



“ Έχουμε ξεχάσει πώς
είναι να είμαστε
καλοί επισκέπτες, να
περπατάμε ελαφριά
στη γη, όπως ακριβώς
κάνουν όλα τα
υπόλοιπα πλάσματα.

Μπάρμπαρα Γουάρντ

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΒΙΟΠΟΙΚΙΛΟΤΗΤΑΣ

Βιώσιμη διαχείριση τοπίου

Γιατί μας νοιάζει η Υγεία των εδαφών μας!!



ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ & ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ:

1. Εκπαίδευση προσωπικού | Καθιέρωση προτύπων λειτουργίας και κατανόηση της Βιωσιμότητας
2. Βελτίωση του συστήματος άρδευσης και διαχείριση της κατανάλωσης νερού
3. Διατήρηση υγείας του εδάφους | Αφομοίωση ανοργάνων θρεπτικών στοιχείων από τα φυτά | Οργανική λίπανση
 - υπόστρωμα τύρφης από γαιοσκώληκες σε όλες τις περιοχές του τοπίου
 - αύξηση του πληθυσμού των μικροοργανισμών του εδάφους και βελτίωση όλων των παραμέτρων που τεκμηριώνουν μετρήσιμη υγεία του εδάφους
4. Αύξηση της βιοποικιλότητας
 - Η άγρια ζωή να είναι παρούσα σε επιλεγμένες περιοχές
 - Διαχείριση εντόμων, μυκήτων, βακτηρίων και ζιζανίων, με βάση τη βιολογική φυτοπροστασία με τη χρήση εγκεκριμένων σκευασμάτων που έχουν εγκριθεί από τον κανονισμό του Συμβουλίου (ΕΚ αριθ . 834/2007) για τη βιολογική παραγωγή
 - Διακοπή όλων των συνθετικών χημικών φυτοφαρμάκων & λιπασμάτων
5. Ευαισθητοποίηση και ενημέρωση επισκεπτών σε ότι αφορά τις πρακτικές που ακολουθούνται





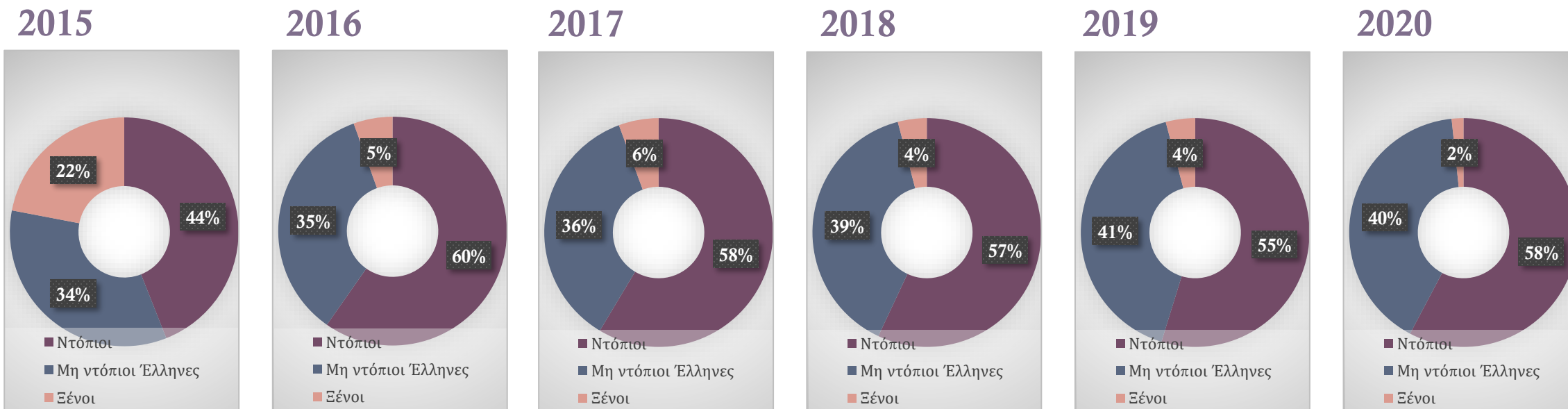
ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ:

1. Αναγνώριση & πιστοποίηση των χώρων γκαζόν του Neptune Hotels ως οργανικά καλλιεργούμενα λιβάδια σύμφωνα με τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης 834/07EU.
2. Βαθύτερη κατανόηση και εφαρμογή των πρακτικών "Sustainable Landscape" από την ομάδα κηπουρικής του ξενοδοχείου.
3. Ολοκλήρωση της αντικατάστασης του υπόγειου συστήματος άρδευσης με σύγχρονο για ελαχιστοποίηση της κατανάλωσης νερού.

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Βασικό συστατικό της εγκάρδιας φιλοξενίας του Neptune Hotels προς τους επισκέπτες του, αλλά και παράγοντας στην επιτυχία του είναι η ποιότητα του ανθρώπινου δυναμικού, που επιτρέπει στο ξενοδοχείο να ξεπερνά τις προσδοκίες των επισκεπτών του και να ανταποκρίνεται στις προκλήσεις της εποχής μας. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η συνεχή ενδυνάμωση και η εξασφάλιση της ευημερίας του προσωπικού μας, αποτελεί τον πυρήνα των αξιών και της στρατηγικής μας.

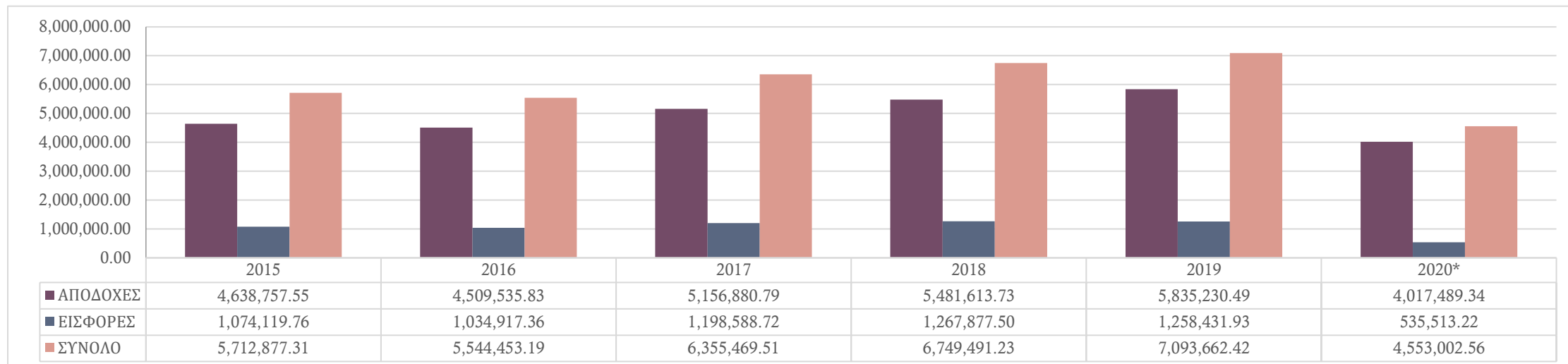
2.2.a. Δημογραφικό STATUS Προσωπικού 2015 - 2020



2.2

2.2.b. Αποδοχές και εργοδοτικές εισφορές 2015 - 2020

* Η διαφορά οφείλεται στο ότι το ξενοδοχείο άνοιξε από την 1η Ιουλίου λόγω COVID-19.



ΜΕ ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ:



Συνολικό προσωπικό

2019: 409 ξενοδοχείο | 27 εξωτερική ανάθεση
2020: 366 ξενοδοχείο | 13 εξωτερική ανάθεση



Συνολική ετήσια μισθοδοσία

2019: € 7.100.000,00
2020: € 4.500.000,00



Εργατικό δυναμικό

2019: άνδρες: 52,3% | γυναίκες: 47,7%
2020: άνδρες: 53,8% | γυναίκες: 46,2%



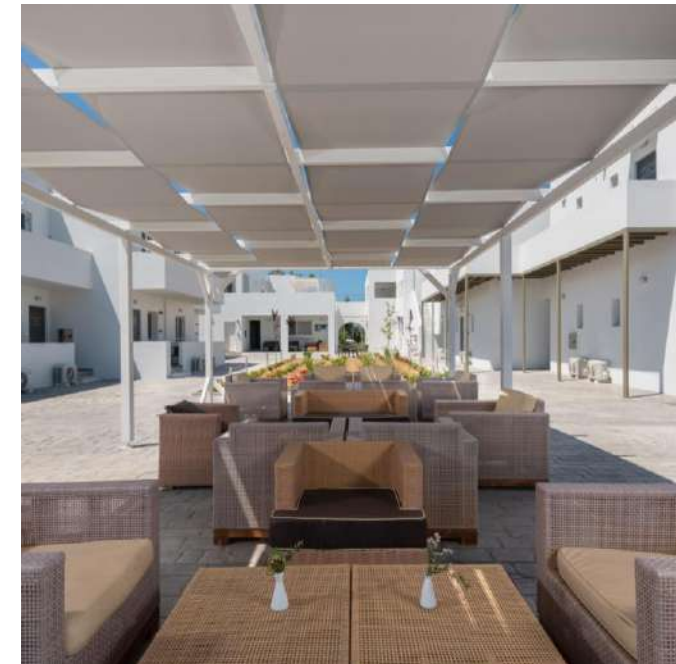
Εναλλαγή προσωπικού

2019: 9,3%
2020: 15,4%

NEPTUNE PERSONNEL CAMPUS

Το Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa αποδεικνύοντας για άλλη μια φορά τον σεβασμό και την αναγνώριση προς το προσωπικό του που είναι η κινητήρια δύναμή του, αγόρασε ξενοδοχειακή μονάδα στο Μαστιχάρι και την ανακαίνισε εξολοκλήρου, έτσι ώστε να εγκατασταθεί εκεί το προσωπικό που δεν προέρχεται από την Κω. Η συνολική χωρητικότητά της μονάδας είναι για 106 άτομα και το κόστος επένδυσης ανήλθε στα 2.500.000,00 €.

Φιλοσοφία της εταιρείας είναι να προσφέρει εξαιρετικές συνθήκες διαμονής στο προσωπικό του, οι οποίες όταν παρέχονται, αποδεικνύεται ότι επηρεάζουν θετικά την απόδοση του στην εργασία.



ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

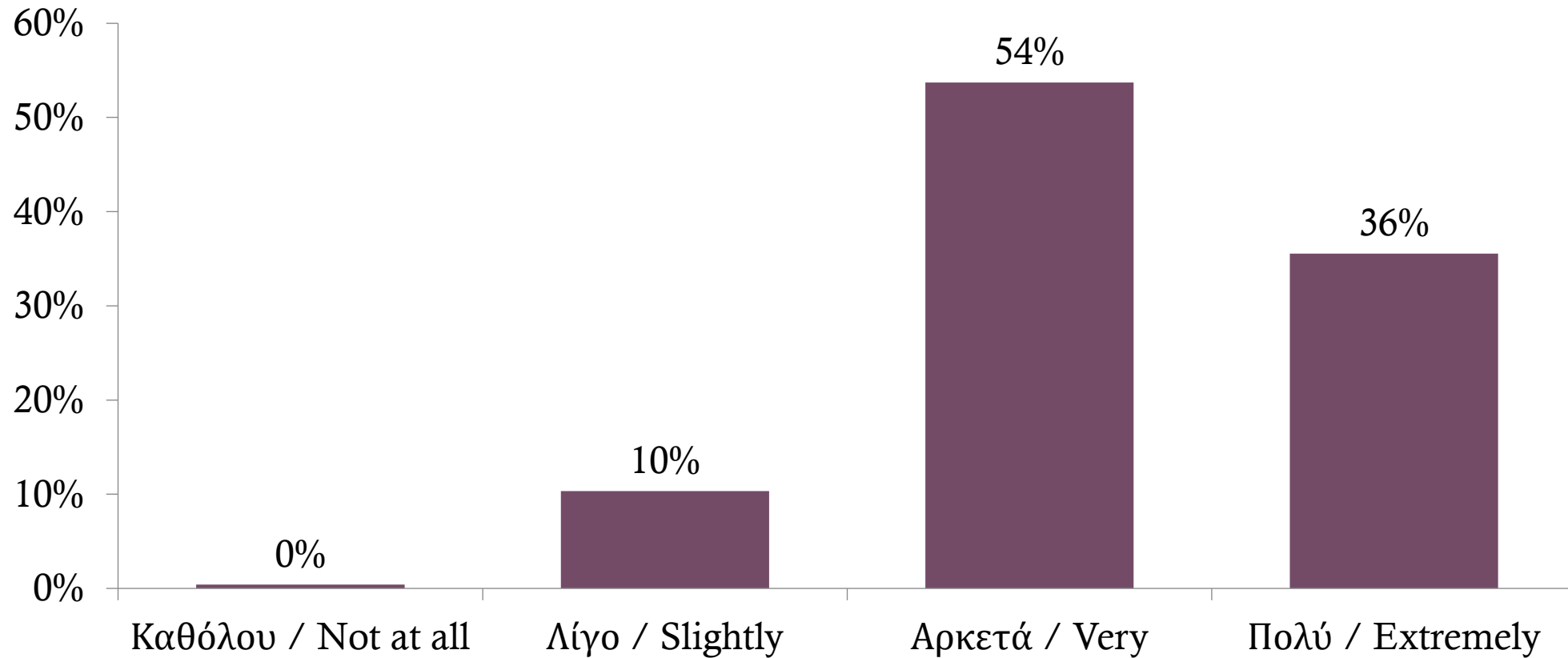
2.2.d. Σύστημα αξιολόγησης προσωπικού κύρια αποτελέσματα 2018 & 2019

RESULTS OF QUESTIONNAIRE FOR YOUR JOB IN NEPTUNE				
TOTAL				
PARTICIPANTS 257				
QUESTIONS	ANSWERS			
	EXTREMELY	VERY	SLIGHTLY	NOT AT ALL
Are you satisfied from your work in Neptune?	129 51%	105 42%	15 6%	3 1%
Are you provided with the required equipment to perform your job properly?	119 47%	110 43%	17 7%	7 3%
Is your place you work safe?	154 61%	84 33%	13 5%	1 0%
Are you satisfied from your stay (if you live) in staff rooms?	45 40%	40 35%	19 17%	9 8%
Are you satisfied from the staff dining?	76 31%	83 34%	52 21%	31 13%
Do you think that in case of making a complaint, you will be treated hierarchically and fairly by the company?	93 38%	102 41%	35 14%	16 7%
Is there cooperative and teamwork spirit in your department;	88 35%	98 39%	50 20%	16 6%
Is the cooperation between your department and other departments good?	76 31%	125 50%	37 15%	10 4%
Do you receive sufficient information/assessment for the implementation of your duties?	98 40%	106 43%	36 15%	7 3%
Are you satisfied with the functioning of the Personnel Office?	165 66%	78 31%	6 2%	2 1%

RESULTS OF QUESTIONNAIRE FOR YOUR JOB IN NEPTUNE				
TOTAL				
PARTICIPANTS 242				
QUESTIONS	ANSWERS			
	EXTREMELY	VERY	SLIGHTLY	NOT AT ALL
Are you satisfied from your work in Neptune?	86 36%	130 54%	25 10%	1 0%
Are you provided with the required equipment to perform your job properly?	95 39%	117 48%	25 10%	5 2%
Is your place you work safe?	133 55%	91 38%	11 5%	7 3%
Are you satisfied from your stay (if you live) in staff rooms?	72 64%	31 27%	8 7%	2 2%
Are you satisfied from the staff dining?	58 24%	108 45%	53 22%	23 10%
Do you think that in case of making a complaint, you will be treated hierarchically and fairly by the company?	62 26%	112 46%	56 23%	12 5%
Is there cooperative and teamwork spirit in your department;	66 27%	103 43%	51 21%	22 9%
Is the cooperation between your department and other departments good?	59 24%	127 52%	43 18%	13 5%
Do you receive sufficient information/assessment for the implementation of your duties?	88 36%	109 45%	36 15%	9 4%
Are you satisfied with the functioning of the Personnel Office?	137 57%	92 38%	11 5%	2 1%

2.2

Γενικά, είσαι ικανοποιημένος/η από την εργασία σου στο Neptune Hotels;
Are you satisfied from your work in Neptune Hotels?





“Οι φυσικές δυνάμεις μέσα
μας, είναι οι πραγματικοί
θεραπευτές πάσα νόσου.

Ιπποκράτης



ΑΦΥΠΝΙΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ - ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΤΟΠΙΚΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΑΣ & ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

2.3

2.3.a. Δράσεις αφύπνισης για το περιβάλλον και προώθησης της τοπικής & ελληνικής γαστρονομίας και παράδοσης

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΤΟΠΙΚΗΣ & ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΕ ΤΟΝ ΣΕΦ:

Η ελληνική γαστρονομική παράδοση και τα τρόφιμα που επιλέγουμε, έχουν τη δυνατότητα να διαδραματίσουν ισχυρό ρόλο στην ενίσχυση της υγείας των ανθρώπων και την προστασία του περιβάλλοντος. Επίσης, στην ενδυνάμωση της οικονομίας, την προώθηση της τοπικής ιστορίας καθώς και των παραδόσεων της περιοχής μας.

Στο πλαίσιο του στόχου για τη συνεχή βελτίωση της απόδοσης βιωσιμότητας του ξενοδοχείου, συνεχίσαμε το πρόγραμμα Μαθημάτων Βιώσιμης Ελληνικής Μαγειρικής για τους πελάτες μας ενισχύοντάς τη συχνότητά του ανά 15 ημέρες. Το πρόγραμμα είχε μεγάλη αποδοχή και επιτυχία.

Αποτελέσματα Μαθημάτων:

- Κατά τη διάρκεια του 2019 προσφέρθηκε: 9 φορές
- Αριθμός συμμετεχόντων 2019: 198 άτομα
- Σχόλια επισκεπτών: Η ικανοποίηση των πελατών μας ήταν ιδιαίτερα υψηλή και αρκετοί πελάτες εκφράστηκαν θετικά που το ξενοδοχείο ακολουθεί αυτή την πολιτική.





ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΤΟΠΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΕ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΜΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ:

Σε συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς οίνων όπως ο Β. Χατζηεμμανουήλ & το οινοποιείο Petra Marinou, που παράγει βιολογικά κρασιά, προσφέραμε την ευκαιρία στους πελάτες μας να γνωρίσουν εκ του σύνεγγυς ιδιαίτερης οινοποίησης τοπικά κρασιά και να ενημερωθούν σχετικά με την οινική ιστορία της Κω, που αποτελεί μια από τις σημαντικότερες οινικές περιοχές του Νότιου Αιγαίου

Επίσης, γνώρισαν και δοκίμασαν ιδιαίτερης γεύσης και ποιότητας τοπικά και ΠΟΠ ελληνικά τυριά, τα οποία τους ήταν άγνωστα.

Αποτελέσματα Γευσιγνωσίας:

- Κατά τη διάρκεια του 2019 προσφέρθηκε: 1 φορά στις 6 Οκτωβρίου
- Αριθμός συμμετεχόντων 2019: 28 άτομα
- Σχόλια των επισκεπτών: υψηλή ικανοποίηση για τις ενδιαφέρουσες γνώσεις και την απευθείας επαφή με τους τοπικούς παραγωγούς.

ΕΟΡΤΑΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑΣ ΗΜΕΡΑΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ: ΤΟΠΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ & ΨΩΜΙ

Οι ελιές αποτελούσαν ανέκαθεν μια από τις κύριες οικονομικές πηγές του γεωργικού τομέα στο νησί και το ελαιόλαδο τη βάση της τοπικής γαστρονομίας. Σκοπός αυτής της δράσης να γνωρίσουμε στους επισκέπτες μας ένα από τα αρχαιότερα δημητριακά, που καλλιεργούνταν στην αρχαία Ελλάδα, το στάρι «Ζέας», την ιστορία του τοπικού ελαιόδεντρου «Χαμάδα», που απειλείται με εξαφάνιση από την κλιματική αλλαγή.

Στο πλαίσιο της συγκεκριμένης δράσης, οι πελάτες μας ζύμωσαν παραδοσιακό ψωμί από αλεύρι Ζέας, παρέα με τον τοπικό μας αρτοποιό και δοκίμασαν τις παρασκευές σε συνδυασμό με γεύσεις τοπικού εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου υψηλής ποιότητας, καθώς και με το μοναδικό ΒΙΟ ελαιόλαδο από ελιές της ποικιλίας «Χαμάδα».

Αποτελέσματα Γευσιγνωσίας:

- Κατά τη διάρκεια του 2019 προσφέρθηκε: 1 φορά στις 5 Ιουνίου
- Αριθμός συμμετεχόντων 2019: 50 άτομα
- Σχόλια των επισκεπτών: Μεγάλο ενδιαφέρον για τις πληροφορίες που έλαβαν σχετικά με την ποιότητα του ελαιόλαδου, αλλά και για την ιστορία και θρεπτική αξία του ελληνικού σταριού «Ζέα». Ενδιαφέρθηκαν να μάθουν για σημεία πώλησης του στην Κω για να το πάρουν μαζί τους.



2.3



ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΚΟΚΤΕΙΛ:

Γνωριμία των πελατών μας με μοντέρνα και παραδοσιακά, ποιοτικά ελληνικά ποτά.

Στόχος η χρησιμοποίησή τους στο μάθημα παρασκευής κοκτέιλ, σε συνδυασμό με τοπικά ελληνικά αναψυκτικά, φρέσκους χυμούς, και παραδοσιακά, χειροποίητα παρασκευάσματα του ξενοδοχείου από βότανα και μπαχαρικά με τελική διακόσμηση τους, με άνθη και βότανα από τον κήπο του ξενοδοχείου.

Αποτελέσματα Μαθημάτων:

- Κατά τη διάρκεια του 2019 υλοποιήθηκαν: 8 φορές
- Αριθμός συμμετεχόντων 2019: 104 άτομα
- Σχόλια επισκεπτών: Όλα τα προϊόντα εκτιμήθηκαν ιδιαίτερα για τη γεύση τους, καθώς και για την καλαισθησία τους. Οι πελάτες δεν αναμέναν ότι στην Ελλάδα υπάρχει μεγάλος αριθμός παραγωγών που φτιάχνουν τόσο διαφορετικές ποικιλίες ποτών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΛΙΑΣ:

Σύμφωνα με την Πολιτική Βιώσιμης Ανάπτυξης που δεσμεύεται να εφαρμόζει το ξενοδοχείο μας, το Neptune Hotels συμμετείχε στις 20 Ιουλίου 2019 στην εκστρατεία «Big Holiday Beach Clean» για πέμπτη συνεχή χρονιά, οργανώνοντας τον καθαρισμό γειτονικής παραλίας στο ξενοδοχείο, με τη συνεργασία πελατών και του προσωπικού μας.

Αποτελέσματα της Δράσης:

- Κατά τη διάρκεια του 2019 υλοποιήθηκε: 1 φορά στις 20 Ιουλίου
- Απόβλητα που συλλέχθηκαν: 35 κιλά
- Αριθμός συμμετεχόντων: 115 άτομα (επισκέπτες και προσωπικό)
- Σχόλια επισκεπτών: Εκτίμησαν ιδιαίτερα ότι το ξενοδοχείο ενδιαφέρεται για το περιβάλλον και με χαρά συμμετείχαν σε αυτό το γεγονός. Ορισμένοι επαναλαμβανόμενοι επισκέπτες συμμετείχαν και στις δράσεις προηγούμενων ετών.



ΓΩΝΙΑ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΠΡΩΙΝΟΥ (ΜΟΝΙΜΗ ΔΡΑΣΗ ΕΩΣ ΚΑΙ ΤΟ 2019):

Στο Κεντρικό Εστιατόριο δημιουργήθηκε ξεχωριστός μπουφές με παραδοσιακή αισθητική, σύμφωνα με τα πρότυπα του “Greek Breakfast Corner” του ΞΕΕ. Για εκθεσιακούς σκοπούς τοποθετήθηκαν παραδοσιακά σκεύη και εξοπλισμός που χρησιμοποιούσαν άλλοτε οι κάτοικοι της Κω, τα οποία μαρτυρούν την καθημερινή ζωή των ανθρώπων μιας άλλης χρονικής περιόδου. Σκεύη και εξοπλισμό που πλέον συναντάει κανείς συνήθως σε λαογραφικά μουσεία.

Στόχος της δράσης αυτής ήταν η προώθηση ιδιαίτερων προϊόντων μικρών παραγωγών και παρασκευών πρωινού από το νησί, τα Δωδεκάνησα και την ευρύτερη Ελληνική γαστρονομία, όπως αυθεντικό γιαούρτι από ντόπιο γίδινο πρόβειο γάλα, βότανα, μέλι, ελιές, φρέσκο ψωμί από σιτάρι τοπικής παραγωγής, φρέσκα εποχιακά λαχανικά, τοπικά τσάγια από βότανα, γλυκά κουταλιού και παραδοσιακές πίτες.



“ Δεν γίνεται να περάσει ούτε μια μέρα χωρίς να έχουμε αντίκτυπο στον κόσμο γύρω μας. Αυτό που κάνει τη διαφορά, είναι το πώς πρέπει να αποφασίσουμε εμείς τι είδους αντίκτυπο θέλουμε να έχουμε.

Τζέιν Γκούνταλ

2.3.b



ΒΙΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Ενημερωθείτε για τις προωθητικές ενέργειες του Neptune Hotels και τους τρόπους παρακίνησης των επισκεπτών, ώστε να συμμετάσχουν και να υποστηρίξουν ενεργά τις προσπάθειές του ξενοδοχείου σχετικά με τη βιωσιμότητα.

ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΟΛΙΤΙΚΕΣ, ΤΙΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

RECOGNITION & AWARDS

For the current state of the natural & human environment, challenges the future of our world and requires immediate action. We at Neptune Hotels, are actively working to be the change we wish to see in tourism for a better world.

The current state of the natural & human environment, challenges the future of our world and requires immediate action. We at Neptune Hotels, are actively working to be the change we wish to see in tourism for a better world!

Forastroskou Dora
General Manager

NEPTUNE HOTELS
Naxos, Paros, Ios, Sikinos, Mykonos, Santorini

Μαχμάρη 853 (2), Κόσ, Ελλάδα
Tel: +30 23420 58900, Fax: +30 23420 41574
website: www.neptune.gr
e-mail: neptunehotels@neptune.gr

OUR VISION

Align our local tourism business with the Global Sustainable Development Goals-UN 2015, thus continuing to serve the needs of our people and Kos as a destination while offering premium, heartfelt hospitality to our guests.

Align our local tourism business with the Global Sustainable Development Goals-UN 2015, thus continuing to serve the needs of our people and Kos as a destination while offering premium, heartfelt hospitality to our guests.

Our vision areas of engagement, supporting SDG's of the United Nations 2015

SHAPING OUR COMMON FUTURE TOGETHER

Every small contribution from you to our sustainable efforts can create a significant impact locally, creating a global effect as well.

Here is how...

Report damages Report any damage and leakage to the reception.	Save water Take a shower, not a bath and re-use your towels and bed sheets (see respective room info).	Save energy Turn off all lights, AC & TV when leaving your room.	Avoid waste Leave no waste on the hotel grounds nor on the local sites you will visit.
Recycle Support the success of our recycling program by following the provided info.	Local gastronomy Discover local and Greek traditional edible treasures & flavors in our restaurants.	Shop locally Buy local made souvenirs & products and avoid anything made of endangered species.	Travel responsibly Whenever possible, walk, cycle or use public transportation to get around the island.

Any comments, suggestions and positive input are welcomed!!

SHAPING OUR COMMON FUTURE TOGETHER (GERMAN)

Every small contribution from you to our sustainable efforts can create a significant impact locally, creating a global effect as well.

Here is how...

Report damages Report any damage and leakage to the reception.	Save water Take a shower, not a bath and re-use your towels and bed sheets (see respective room info).	Save energy Turn off all lights, AC, TV when leave your room.	Avoid waste Leave no waste on the hotel grounds nor on the local sites you will visit.
Recycle Support the success of our recycling program by following the provided info.	Local gastronomy Discover in our restaurants, local and Greek traditional edible treasures & flavors.	Shop locally Buy local made souvenirs & products and avoid anything made of endangered species.	Travel responsibly Whenever possible, walk, cycle or use public transportation to get around the island.

Any comments, suggestions and positive input are welcomed!!

RESULTS 2017/2018

People Enhancement | People Enhancement

Total staff Total staff 359 hotel / 27 outsource	Total annual payroll Total annual payroll € 4.779.000	Workforce Workforce 52,1% - 47,9%	Staff turnover Staff turnover 20%
Demographic situation Demographic situation = 40,9% - 4,5%	Local products Local products 24% / € 215.017 of total F&B supplies	Charity investments Charity investments € 18.377	

Our Guest's Well-being | Our Guest's Well-being

Guest satisfaction Guest satisfaction 9,52/10	Evaluation of environmental measures Evaluation of environmental measures 9,05/10	% repeater guests % repeater guests 40%
---	---	---

Responsible Environmental Management | Responsible Environmental Management

Energy efficiency Energy efficiency	2015 43,21 kWh/guest night	2018 34,09 kWh/guest night	↓ 26,8%
Water efficiency Water efficiency	0,68 m ³ /guest night	0,63 m ³ /guest night	↓ 8,0%
Efficient waste management Efficient waste management	Simple packaging recycling Simple packaging recycling		↑ 26,9%
	Hazardous waste recycling Hazardous waste recycling		↑ 82,2%
	Landfill waste Landfill waste		↓ 31,8%
	Single use plastic consumption Single use plastic consumption		↓ 28,7%

Sustainable Supplies | Sustainable Supplies

Annual F&B supplies Annual F&B supplies = 29,7% - 70,3%	Room amenities Room amenities 100% ECOCERT & BIO	Sustainable fisheries Sustainable fisheries 19% MSC ASC
---	--	---

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΑ
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗΣ ΚΑΙ ΤΑ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ





ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ ΣΗΜΑ (ECOLABEL) ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ

	2018	2019	2020
TUI	Με μέγιστο βαθμό το 10		
Περιβαλλοντικές πρακτικές για τη διατήρηση του περιβάλλοντος	9.05	9.32	9.17
iFeedback: Περιβαλλοντική & Κοινωνική Ευθύνη	Με μέγιστο βαθμό το 5		
Εφαρμοσμένα μέτρα	-	4.66	4.66
Συμμετοχή προσωπικού	-	4.66	4.63

2.4

ΧΟΡΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΔΩΡΕΕΣ 2019 - 2020:



Σε συντομία:

Για τα έτη 2019 - 2020 διατέθηκαν:

€ 35.000,00 καθώς και εξοπλισμό, έπιπλα & ρούχα

Για όλη την πενταετία 2015 - 2020 διατέθηκαν:

€ 101.074,00 καθώς και εξοπλισμό, έπιπλα & ρούχα

Συνδρομές, Χορηγίες & Δωρεές	Παραλήπτης	Ποσό σε € ή προϊόντα
Συνδρομές	Ελληνική Εταιρεία Προστασίας της Φύσης	
	Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων	
	Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο Ελλάδος	
	Ένωση Ξενοδόχων Κω	2019: € 9.500 2020: € 9.000
	E.H.M.A.	
	Έλληνο - Ιταλικό Επιμελητήριο Αθήνας	
	Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο	
Χορηγίες	Ομάδα μπάσκετ Α.Σ. Κώων "ΙΠΠΟΚΡΑΤΗΣ" 2019	€ 2.000,00
	Ομάδα μπάσκετ Α.Σ. ANTIMAXΟΣ ΚΩ Στολή 2019	€ 500
	Ομάδα μπάσκετ ΑΕ ΔΙΚΑΙΟΥ Στολή 2020	€ 600
Δωρεές	ΕΕΕΕΚ Κως 2020	Έπιπλα
	Δημοτικό Σχολείο Πυλίου 2020	Έπιπλα
	Μητρόπολη Κω και διάφοροι ναοί Κως	2019: € 1.000,00 2020: Έπιπλα
	Κοινωνικό Παντοπωλείο Καρδίτσας 2020	100 σεντόνια & 100 μαξιλαροθήκες
	Κ.Ε.Σ.Υ. ΚΩ Αγορά φορητού ηλεκτρονικού υπολογιστή 2020	€ 500
	Διεθνές Ιπποκράτειο Ίδρυμα Κω 2019	€ 5.000,00
	Πολιτιστικός Σύλλογος «Θεόκριτος» Υποστήριξη τοπικού φεστιβάλ κρασιού 2019	€ 200,00
	Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου Γραφεία Έπαρχου Κω-Νισύρου 2019	Έπιπλα
	80 ΑΔΤΕ & 80 ΑΕΡΜΕΘ Κως 2019 & 2020	Έπιπλα
	Φυλακή Κως 2020	Έπιπλα
	Σύλλογος Νεφροπαθών	€ 2.000,00
	Προσωπικό του Neptune Hotels 2020	Έπιπλα
	Πυροσβεστική Υπηρεσία Αερολιμένα Κω Επισκευή για το πυροσβεστικό όχημα 2020	€ 300

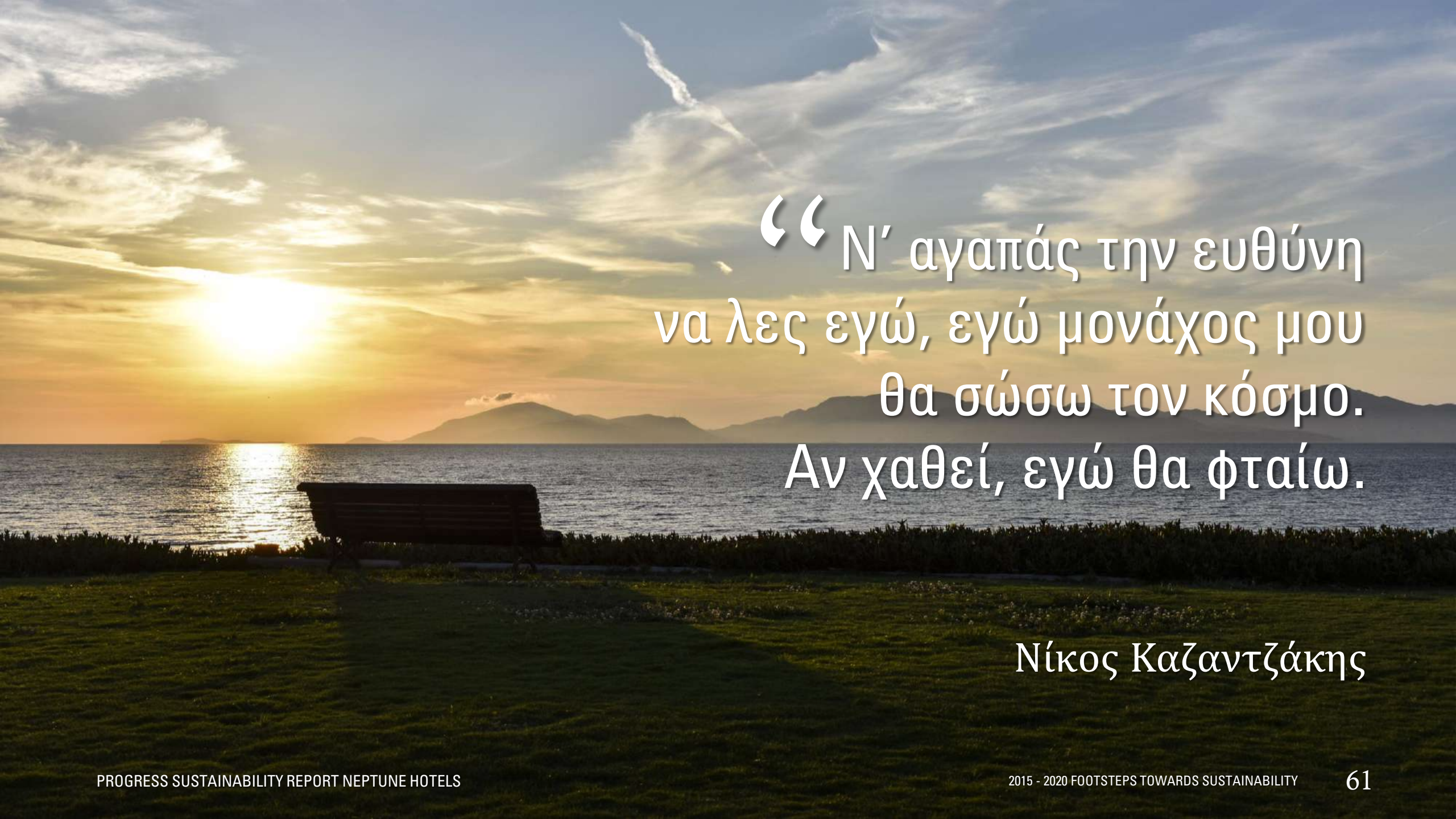
ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ: ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ & ΒΡΑΒΕΙΑ

2019



2020





“Ν’ αγαπάς την ευθύνη
να λες εγώ, εγώ μονάχος μου
θα σώσω τον κόσμο.
Αν χαθεί, εγώ θα φταίω.

Νίκος Καζαντζάκης



Η έκθεση συντάχθηκε από το ξενοδοχείο σε συνεργασία με την κα. Μαρία Βαλέργα, συμβούλου μας για την Βιωσιμότητα.
Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με την κα. Eline Boersma, secretary@neptune.gr

Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa | Μαστιχάρι, 853 02 Κως | info@neptune.gr | www.neptune.gr