



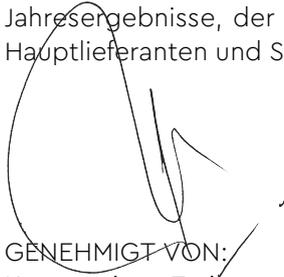
## Verantwortungsbewusste Einkaufspolitik | Betrieb

Unter Berücksichtigung der Tatsache, dass die Einkaufsentscheidungen das ökologische und soziale Verantwortungsbewusstsein zum Ausdruck bringen und einen entscheidenden Beitrag zum Wohlbefinden der Menschen leisten, verpflichtet sich die Geschäftsführung des Neptune Luxury Resorts zur schrittweisen Umsetzung folgender Maßnahmen:

1. Zu überprüfen, dass seine Lieferanten und Dienstleistungsanbieter die einschlägigen nationalen und internationalen Bestimmungen befolgen, Maßnahmen zur Minimierung der ökologischen & sozialen Auswirkungen ihrer Geschäftstätigkeit treffen und ihre Angestellten fair, moralisch korrekt und mit Würde behandeln.
2. Jeder Kauf muss einen tatsächlichen Bedarf des Resorts decken, wobei stets die Hotelkategorie und das entsprechende Budget zu berücksichtigen sind.
3. Erzeugnissen des heimischen Marktes (auf regionaler und nationaler Ebene) wird Vorrang eingeräumt, sofern sie den Anforderungen des Resorts entsprechen.
4. Wo immer möglich, wird dem Erwerb von Produkten en gros und in wiederverwertbaren, recycelten bzw. recycelbaren Mehrwegverpackungen Vorrang gegeben. Gegenstände aus Einweg-Plastik oder Polystyrol sowie nicht eigenkompostierbare Gegenstände sind zu vermeiden.
5. Reinigungsmittel dürfen keine chemischen Stoffe enthalten, die laut der EU-Gesetzgebung verboten sind (EG|648|2004, verbotene Allergene Nr. 1223|2009 EG-Verordnung & MSDS im Einklang mit der REACH-Verordnung 1907|2006). Bei ihrer Auswahl ist konzentrierten Produkten mit Umweltzeichen der Vorzug zu geben. Die Verpackung muss recycelbar bzw. zumindest teilweise aus Recyclingmaterialien hergestellt sein.
6. Beim Erwerb aller chemischen Erzeugnisse ist die Vorlage von Material-Sicherheitsdatenblätter (MSDS) **auf Grundlage der REACH-Verordnung** erforderlich (für Gartenpflege, Schädlingskontrolle, Instandhaltung usw.). Dabei ist die enge Zusammenarbeit mit den Lieferanten notwendig, um die bestmöglichen Materialien auszuwählen und die Gesundheit der Gäste und der Umwelt zu schützen und den sicheren Einsatz & die Entsorgung der betreffenden Produkte zu gewährleisten.
7. Gegenstände und Materialien aus tropischen Wäldern (Amazonas, nicht erneuerbaren Wäldern), sowie Souvenirs und sonstige Produkte, die aus Tieren produziert werden, die durch das internationale Artenschutzübereinkommen CITES geschützt sind (z.B. Schildkröten, Elefanten, Krokodile usw.) sind zu vermeiden. Papier- und Holzprodukte aus nachhaltig verwalteten Wäldern (FSC oder PEFC) sowie Textilien, die dem Öko-Tex Standard 100 entsprechen, werden vorzugsweise verwendet.
8. **Besondere Bemühungen gelten der Umsetzung nachhaltiger F&B-Richtlinien, und zwar durch:**
  - a. Bevorzugte Verwendung qualitativer griechischer und lokaler Erzeugnisse in allen Betriebsbereichen des Resorts (Getränke, Obst & Gemüse, Eier, Milchprodukte, Hülsenfrüchte usw.), wo immer dies möglich ist.

- b. Vermehrte Verwendung von lokal erzeugtem frischem Obst und Gemüse anstelle tiefgekühlter bzw. importierter Produkte.
- c. Ausschluss der meistbedrohten wildlebenden Fischarten von allen Menüs, so beispielsweise des Roten Thuns, des Beluga-Kaviars, des Europäischen Aals, des wilden Zackenbarsches usw. (Laut der roten Liste bedrohter Arten der **Internationalen Union für die Erhaltung der Natur und der natürlichen Ressourcen** – IUCN).
- d. Vermeidung von Lebensmitteln, die unter Verwendung von nicht von der RSPO zertifiziertem Palmöl (nachhaltigem Palmöl) hergestellt wurden.
- e. Wo immer dies möglich ist, Bevorzugung von Produkten aus seriösen Quellen, wie beispielsweise Fischereien, die vom Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert sind oder über das ASC-Siegel (verantwortungsvolle Aquakultur) verfügen, Tee & Kaffee, der den Standards der Rainforest Alliance entspricht, Produkte mit dem Fairtrade Label, organisches bzw. BIO-Olivenöl, Wein sowie weitere zertifizierte, nachhaltige Produkte.
- f. Vermehrtes Angebot vegetarischer und veganer Optionen, um die Minderung von Rindfleisch- bzw. Fleischgerichten auszugleichen, die zur Klimakrise beitragen.
- g. Bemühungen zur Minimierung von Food Waste (Verschwendung von Lebensmitteln) in allen Restaurants des Resorts, und zwar von der Bestellung über die Lagerung und Erstverarbeitung bis hin zur Verwendung von Speiseresten. Die quantitativen Ergebnisse werden alljährlich unter Einsatz eines umfassenden Monitoringsystems aufgezeichnet.

Diese Grundsatzerklärung wird jährlich aktualisiert, um den einschlägigen Implementierungen und Entwicklungen zu entsprechen. Unsere besonderen Bemühungen gelten dabei der Verbesserung der Jahresergebnisse, der Schaffung von für beide Seiten vorteilhaften Synergien mit den verantwortlichen Hauptlieferanten und Subunternehmern, sowie der Stärkung kleiner und mittlerer lokaler Produzenten.



GENEHMIGT VON:  
Konstantinos Zarikos  
Generaldirektor



Spiros Kasinas  
Purchasing Supervisor

