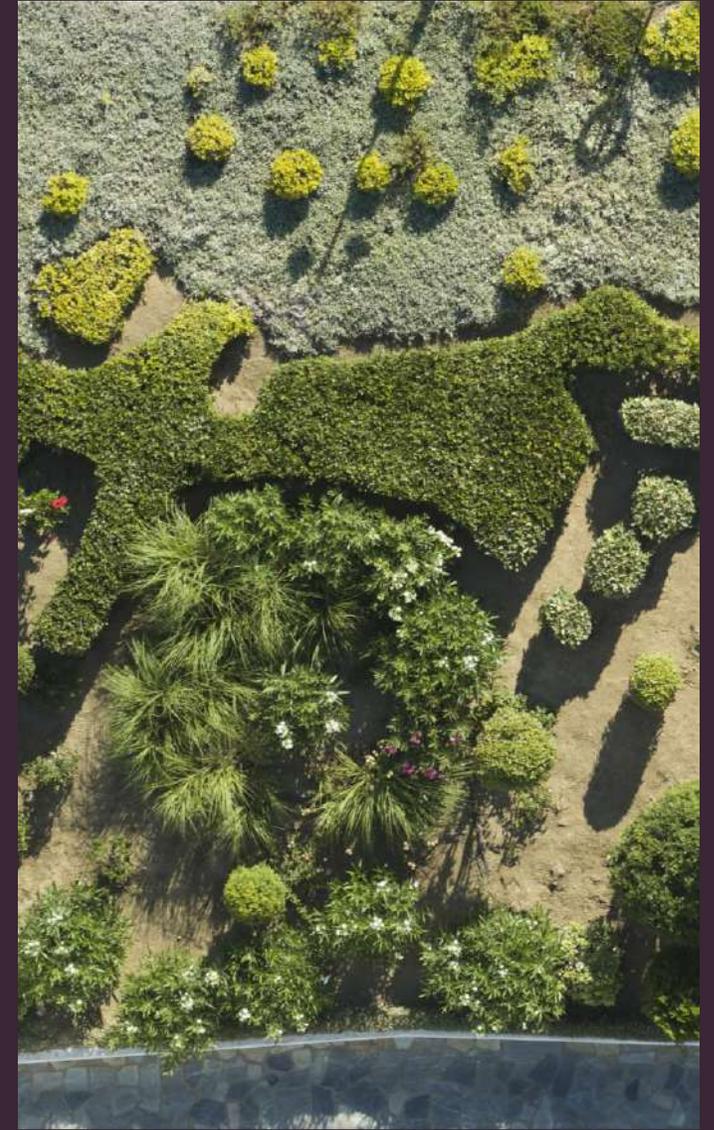

PROGRESS SUSTAINABILITY REPORT

2015 - 2020
Footsteps Towards Sustainability





INHALT

VORWORT	3
NACHHALTIGKEITSRICHTLINIEN	5
1. UMWELTMANAGEMENT	6
1.1 ABFALLMANAGEMENT - (REDUZIEREN, WIEDERVERWENDEN, RECYCELN)	7
1.2 VERHÜTUNG - HANDHABUNG VON GEFÄHRLICHEN MATERIALIEN & CHEMISCHEN STOFFEN, DIE ZUR VERSCHMUTZUNG VON LUFT-, BODEN- UND WASSERRESSOURCEN BEITRAGEN KÖNNEN	14
1.3 ERGEBNISSE DER MASSNAHME ZUR REDUZIERUNG DES WÄSCHEWECHSELS IN DEN GÄSTEZIMMERN	19
1.4 ENERGIEEFFIZIENZ UND -EINSPARUNG	22
1.5 WASSERMANAGEMENT (EINSPARUNG)	28
1.6 NACHHALTIGKEITSPOLITIK & AKTIONEN F&B	31
2. SOZIALE VERANTWORTUNG & KOMMUNIKATION	36
2.1 SCHUTZ DER BIOLOGISCHEN VIELFALT	39
2.2 PERSONALPOLITIK	42
2.3 GÄSTEBEWUSSTSEIN -UNTERSTÜTZUNG DER ÖRTLICHEN GEMEINSCHAFT & KOMMUNIKATION	48
2.4 SPONSORING UND SPENDEN 2019 - 2020	60
2.5 ANERKENNUNG: ZERTIFIZIERUNGEN & AUSZEICHNUNGEN	61

VORWORT



Dieser Tätigkeitsbericht stellt einen Versuch dar, die nachhaltige Leistung und Effizienz des Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa in Hinblick auf das nachhaltige Management zu evaluieren, das in den vergangenen fünf Jahren im Rahmen des täglichen Betriebs der einzelnen Abteilungen des Hotels umgesetzt wurde.

Im Vordergrund stehen dabei die Ergebnisse der sozialen und ökologischen Unternehmensverantwortung für die Jahre 2019-2020. Die Bewertung nach dem jeweiligen Tätigkeitsbereich stützt sich dabei auf das Bezugsjahr 2015 (*baseline year*), das als Meilenstein für den integrierten Ansatz der Nachhaltigkeit ein entscheidendes Jahr darstellt, welches in Entsprechung messbare Ergebnisse für alle Betriebsbereiche des Hotels bietet. Darüber hinaus wurden in dem betreffenden Jahr keine unvorhersehbaren externen Ereignisse verzeichnet, die den Betrieb des Hotels beeinträchtigten (wie dies beispielsweise 2016 und 2017 aufgrund des schweren Erdbebens in der Region bzw. der Flüchtlingskrise mit Hunderten Flüchtlingen auf der Insel Kos der Fall war, usw.).

Allerdings war kein anderes Jahr so schwer und von unvorhersehbaren Herausforderungen geprägt, wie das letzte Jahr 2020, in dem wir Zeugen der Verbreitung der Pandemie COVID 19 wurden. Doch wengleich der Fremdenverkehr in höherem Ausmaß als andere Wirtschaftssektoren von den Auswirkungen der Pandemie betroffen war, arbeiteten die Geschäftsführung und die Mitarbeiter des Neptune Hotels unermüdlich und verantwortungsbewusst nach den Richtlinien wissenschaftlich fundierter Daten und offizieller Anweisungen, was zur Folge hatte, dass es uns gelang, unser Hotel qualitativ hochwertig, sicher und effizient zu erhalten.

Während sich die Menschheit nun allmählich von der völlig unerwarteten Pandemie erholt, stellen wir die Notwendigkeit fest, einer noch größeren Herausforderung entgegenzutreten – und zwar dem Klimawandel. Er stellt die Hauptursache für den Verlust der Biodiversität sowie auch verschiedener anderer verheerender Phänomene dar, die die verfügbaren Ressourcen zum Überleben der kommenden Generationen ernstlich gefährden.

Aus diesen Gründen zeigt sich, wie wichtig der Betrieb und die Entwicklung unserer Hotelanlage im Einklang mit den Prinzipien der Nachhaltigkeit ist. Wir müssen für die Gesundheit, die Sicherheit und das Wohlbefinden unserer Mitarbeiter, unserer Gäste, unserer Partnerunternehmen und Lieferanten Sorge tragen, während wir gleichzeitig optimal zum Wohlergehen unseres Planeten beitragen müssen. Denn eines ist sicher: auf einem kranken Planeten können gesunde Menschen nicht leben.

Ich möchte diese Gelegenheit zum Anlass nehmen, mich bei all meinen Mitarbeitern für ihr konsequentes Engagement während dieser schwierigen Zeit zu bedanken. Auch unseren Gästen und Partnern sind wir für Ihr Vertrauen und ihre Unterstützung sehr dankbar.

Konstantinos Zarikos
General Manager

Verwendungszweck:

1. Zur Information der Abteilungsleiter im Rahmen des jährlichen Management Follow-up Meetings
2. Zur Information unserer Tourismuspartner und Lieferanten
3. Im Rahmen der Kontrollen des Nachhaltigkeitssystems
4. Zur Erneuerung der Kommunikation in Zusammenhang mit unseren Nachhaltigkeitsaktionen und zur Bekanntgabe entsprechender Ergebnisse an unsere Gäste und die lokale Gemeinschaft



“ Um loszulegen, muss man
aufhören zu reden und
anfangen zu handeln.

Walt Disney

NACH- HALTIGKEITS- RICHTLINIEN

Es gelten die Richtlinien, die im Bericht sowie auch auf der Website des Hotels angeführt werden (Allgemeine nachhaltige Verwaltung & Entwicklung, Humanressourcen, Sicherheit, Hygiene und Qualität). Die Richtlinie bezüglich operativer Beschaffungen wurde revidiert und durch Nachhaltigkeitskriterien erweitert, wobei das erklärte Ziel darin besteht, mit Umweltzeichen versehene Produkte zu fördern, die Verwendung von Plastik zu reduzieren, Leistungen im Rahmen nachhaltiger Gastronomiedienste („Sustainable F&B Services“) zu unterstützen, usw.

Die Neptune Hotels sind aktiv darum bemüht, ihren direkten und indirekten ökologischen Fußabdruck zu verringern, der erschwerend zum Klimawandel und den damit verbundenen Auswirkungen beiträgt.



NACHHALTIGER HOTEL-EINKAUFSPOLITIK

Neptune Hotels - Resort, Convention Centre & Spa

Wenn daran gedacht wird, dass der Einkauf:

- v eine wichtige Rolle beim Wohlbefinden der Menschen spielt, da es Produkte und Dienstleistungen bevorzugt
- v einen indirekten positiven Einfluss auf die weltweiten Herausforderungen des Klimawandels hat
- v das ethische Engagement des Vorstands, das Hotel in Übereinstimmung mit den Gesetzen und der umweltpolitischen/sozialen Verantwortung zu führen widerspiegelt

Der Vorstand von Neptune Hotel engagiert sich für die Einführung der folgenden Maßnahmen:

1. Ersorgt dafür, dass die Lieferanten und die Dienstleister des Hotels die nationalen und internationalen Regelungen einhalten und die Ziele des Hotels in Bezug auf die Menschenwürde, die faire Behandlung und die Minimierung der ökologischen und sozialen Wirkungen der Produkte und Dienstleistungen respektieren.
2. Hinter jedem Einkauf steht ein wahrhafter Bedarf, und die Einstufung und Finanzplanung des Hotels werden berücksichtigt.
3. Die aus lokalen Märkten stammenden Produkte (auf regionaler und nationaler Ebene) haben Priorität, wenn sie den Anforderungen des Hotels entsprechen.
4. Der Produkttransport, was ein wichtiger Aspekt ist, und die übermäßige Verwendung der Verpackungen, die nicht wiederverwertbar sind, in Bezug auf Gesundheits-/Hygienefragen werden immer berücksichtigt, und die Luftverschmutzung, die Zunahme der Abfälle und die nicht wiederverwertbaren Rohstoffe werden beachtet.
5. Falls möglich, sollten die Produkte in großen Mengen und in wiederverwertbaren, wiederverwerteten Verpackungen oder/und Mehrwegverpackungen besorgt werden. Wegwerfbare Einzelartikel, zum Beispiel Kunststoff und Polystyrol sollten nicht verwendet werden. Falls solche Produkte benutzt werden müssen, sind die biologischen, abbaubaren Artikel zu bevorzugen.
6. Die Reinigungsmittel dürfen keine chemischen Stoffe enthalten, die EU-Vorschriften verbieten (**Verordnung (EG) Nr. 648/2004, verbotene Allergene, Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 und Sicherheitsdatenblatt gemäß REACH Verordnung (EG) Nr. 1907/2006**). Bei der Auswahl der Reinigungsmittel sollten die konzentrierten und, falls möglich, ökologisch zertifizierten Produkte bevorzugt werden. Die Verpackung der Reinigungsmittel muss wiederverwertbar sein oder mindestens teilweise aus wiederverwerteten Materialien produziert worden sein.
7. Vor dem Einkauf von Chemikalien (z.B. zur Gartenarbeit, Schädlingsbekämpfung, Wartung, usw.), sollten die gegebenen Sicherheitsdatenblätter beschaffen und mit den Lieferanten eng zusammen gearbeitet werden, um die besten Materialien zu wählen, die die Gesundheit unserer Gäste und die Umwelt berücksichtigen, ungiftig und nicht allergen sind.
8. Die aus Regenwäldern (z. B. Amazonaswald) stammenden Gegenstände und Materialien sind zu vermeiden. Die aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammenden Papier- und Holzprodukte (FSC oder PEFC) sowie Textilien mit Öko-Tex Standard 100 usw. werden bevorzugt.
9. Souvenirs und andere Produkte, die aus vom internationalen CITES-Abkommen gestützten Tieren hergestellt wurden (Schilddrüse, Elefant, Krokodil, usw.), sind zu vermeiden.



NACHHALTIGER HOTEL-EINKAUFSPOLITIK

Neptune Hotels - Resort, Convention Centre & Spa

10. Eine nachhaltige Speisen- und Getränkepolitik wird folgendermaßen angestrebt:
 - Im Hotel sind lokale und griechische Qualitätsgetränke und Wasser zu benutzen
 - Es soll so wenig importiertes Gemüse/Obst, importiertes Rindfleisch/Fleisch und Milchprodukte gekauft werden, wie möglich
 - Die Benutzung von vor Ort produzierten, frischem/saisonalen Obst und Gemüse sind zu bevorzugen
 - Die meistegefährdeten Fischarten sollten aus sämtlichen Menüs entfernt werden, wie zum Beispiel der Rote Thun (mit der Ausnahme von mit der Angel gefangenen, ostadantischen oder mittelmehrigen Thunnus), Beluga Störkaviar, Europäischer Aal, wilden Zackenbarsch und Hundshai (Galeorhinus Galeus)
 - Die aus verantwortungsvollen Quellen stammenden Produkte sollten bevorzugt werden; hierzu gehören zum Beispiel von Marine Stewardship Council (MSC) oder ASC (verantwortlich bewirtschaftet) akkreditierten Fischereien, von Rainforest Alliance garantierter Tee und Kaffee, Fair Trade-Siegel, organisches/bio-Olivendöl, Wein und andere nachhaltige zertifizierte Produkte
 - Die Benutzung der wichtigsten verarbeiteten Nahrungsmittel mit Palmöl sollte reduziert werden. Falls dies unvermeidbar ist, kann nachhaltiges Palmöl (RSPO oder Forest Alliance Zertifizierung) verwendet werden
 - Mehr vegetarische und vegane Speisen sollten angeboten werden, damit die Reduzierung von Gerichten aus Rindfleisch/Fleisch (was zu dem CO₂-Ausstoß beiträgt) ausgeglichen wird
 - Hormonfreies Fleisch und Milch ohne Wachstumshormone, beziehungsweise Hühnerfleisch und Eier aus Freilandhaltung sollten angeboten werden
 - Es sollte daran gearbeitet werden, dass die Menge der Lebensmittelabfälle in allen Restaurants minimiert wird, inklusive Einkauf, Lagerung, Roh-/Erstzutaten, Speisereste sowie die allgemeine Kontrolle der Menge der entstehenden Lebensmittelabfälle

Dieses Dokument wird jährlich aktualisiert, damit es der Anwendung und der Entwicklung entspricht. Die jährlichen Ergebnisse sind stets zu verbessern, die gegenseitige und vorteilhafte Zusammenarbeit mit den wichtigsten und verantwortungsvollen Lieferanten und Subunternehmern zu realisieren sowie die kleineren/mittelgroßen lokalen Hersteller zu unterstützen.

Datum: 27.02.2019

Konstantinos Zarfos
General Manager

Spiros Kapsinas
Purchasing Manager

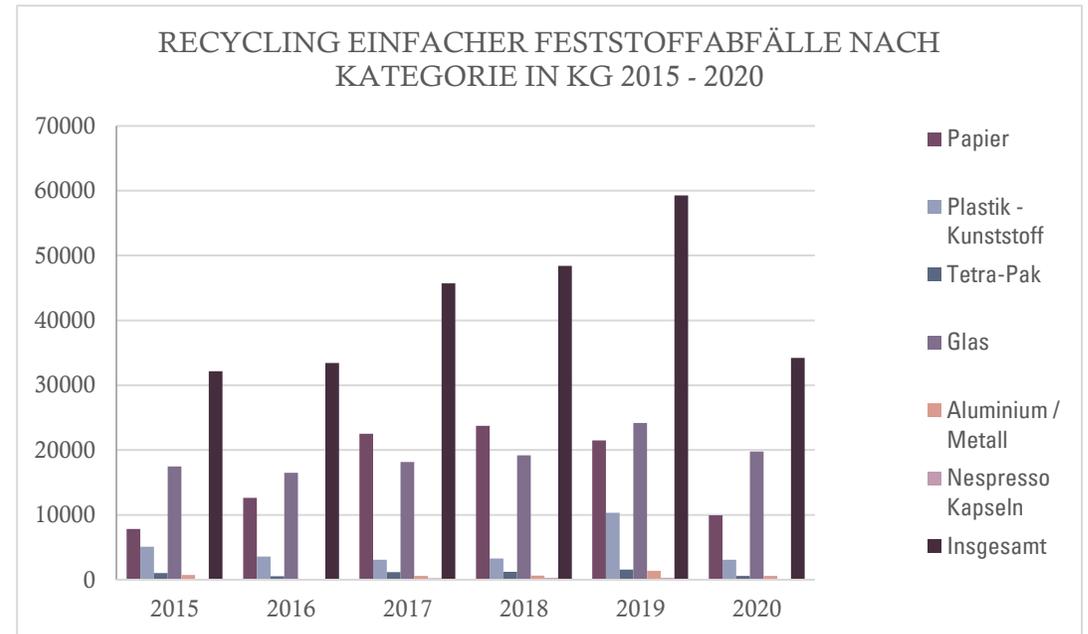
UMWELT- MANAGEMENT



ABFALLMANAGEMENT - (REDUZIEREN, WIEDERVERWENDEN, RECYCELN)

1.1.a. Recycling einfacher und gefährlicher Feststoffabfälle 2015 - 2020

Einfache Feststoffabfälle	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Papier	7.833 kg	12.620 kg	22.500 kg	23.756 kg	21.472 kg	9.950 kg
Plastik - Kunststoff	5.074 kg	3.605 kg	3.070 kg	3.270 kg	10.335 kg	3.096 kg
Tetra-Pak	1.012 kg	565 kg	1.160 kg	1.220 kg	1.593 kg	620 kg
Glas	17.500 kg	16.500 kg	18.150 kg	19.200 kg	24.200 kg	19.800 kg
Aluminium / Metall	735 kg	150 kg	600 kg	650 kg	1.360 kg	585 kg
Nespresso Kapseln	-	-	232 kg	280 kg	300 kg	143 kg
<i>Insgesamt in kg.</i>	32.154 kg	33.440 kg	45.712 kg	48.376 kg	59.260 kg	34.211 kg



ERGEBNIS:



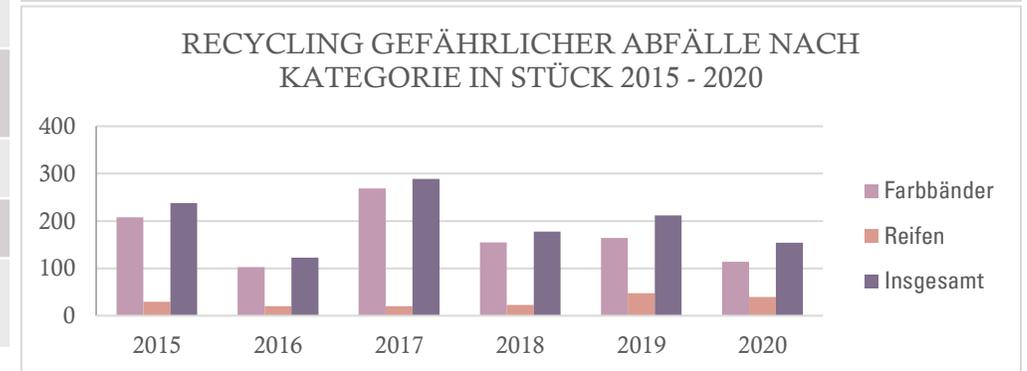
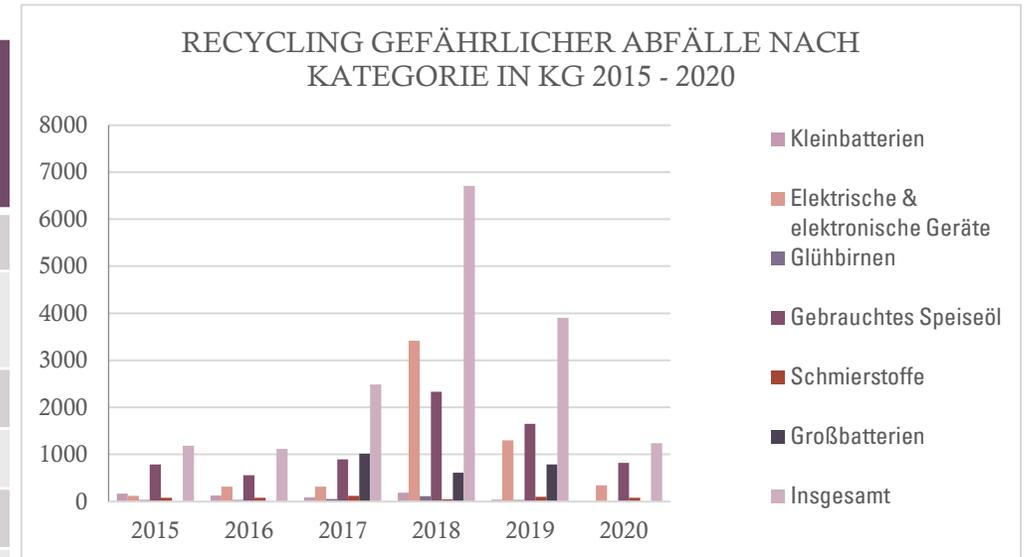
Recycling einfacher Feststoffabfälle von 2015 bis 2019

84.3% Zunahme

Recycling einfacher Feststoffabfälle von 2019 bis 2020

42.3% Rückgang

gefährlicher Abfälle	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Kleinbatterien	168 kg	127 kg	83 kg	188 kg	36 kg	-
Elektrische & elektronische Geräte	120 kg	318 kg	315 kg	3.416 kg	1.299 kg	345 kg
Glühlampen	30 kg	33 kg	54 kg	110 kg	30 kg	-
Gebrauchtes Speiseöl	787 kg	558 kg	896 kg	2.335 kg	1.650 kg	820 kg
Schmierstoffe	80 kg	80 kg	120 kg	49 kg	100 kg	76 kg
Großbatterien	-	-	1.020 kg	613 kg	790 kg	-
<i>Insgesamt in kg.</i>	1.215 kg	1.136 kg	2.488 kg	6.711 kg	3.905 kg	1.241 kg
Reifen	30 St.	20 St.	20 St.	23 St.	48 St.	40 St.
Farbbänder	208 St.	103 St.	269 St.	155 St.	164 St.	114 St.
<i>Insgesamt in Stück</i>	238 St.	123 St.	289 St.	178 St.	212 St.	154 St.



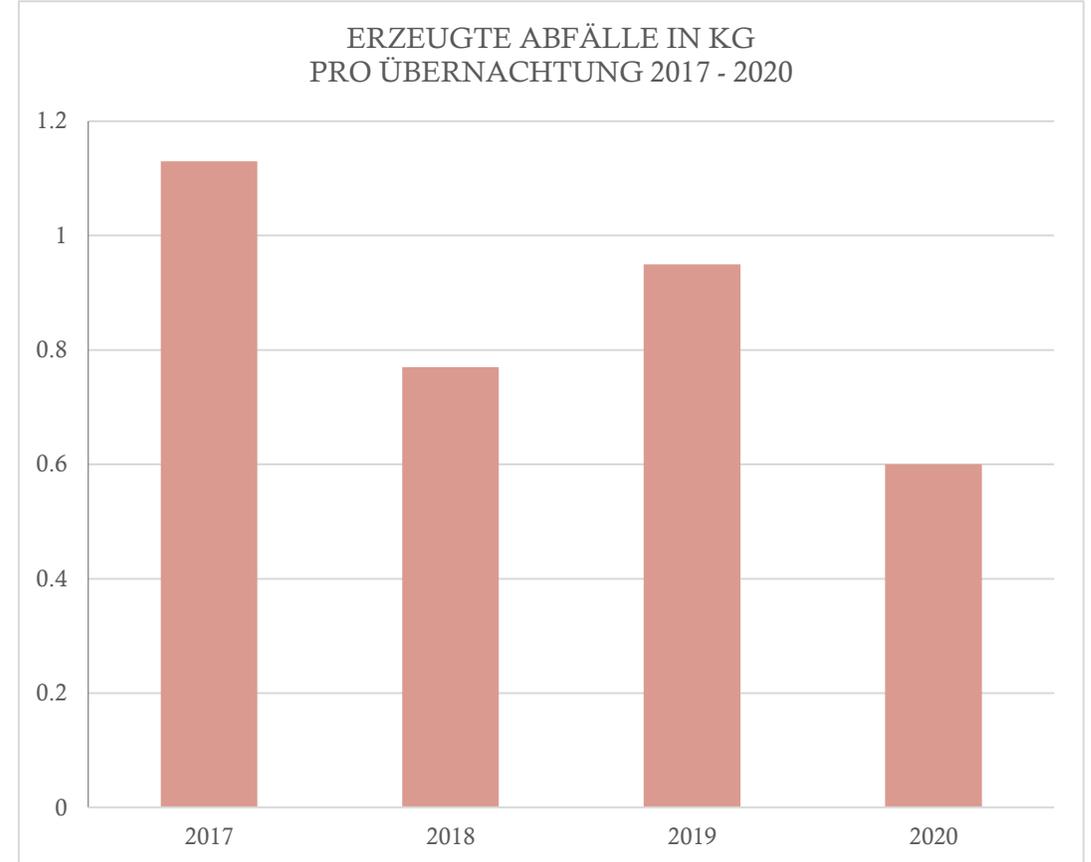
ERGEBNIS:

Recycling gefährlicher Feststoffabfälle von 2015 bis 2019 ↑ 321.4% Zunahme

Recycling gefährlicher Feststoffabfälle von 2019 bis 2020 ↓ 68.2% Rückgang

1.1

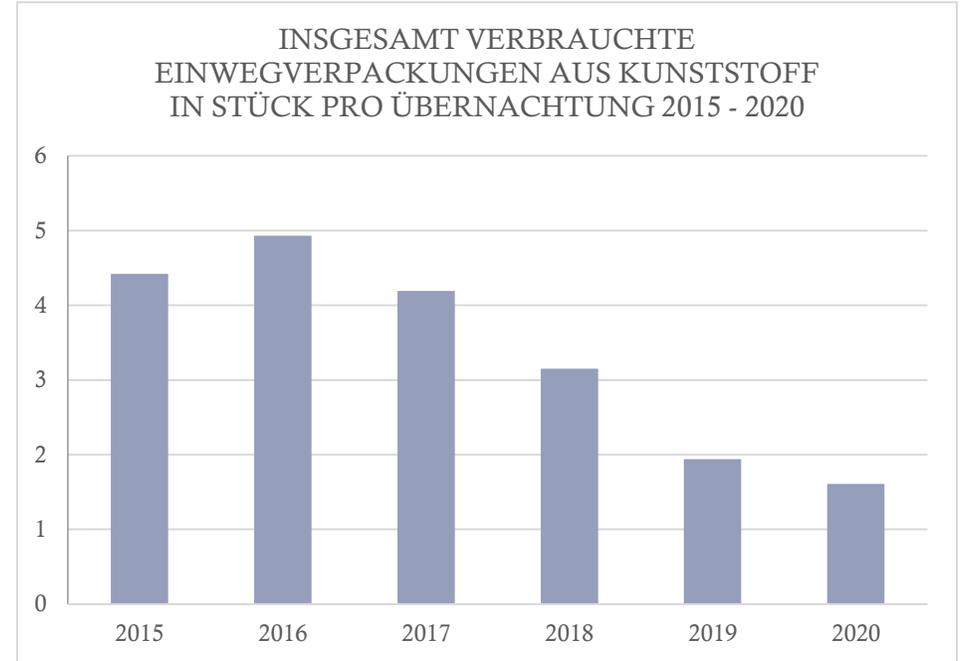
Abfälle zur Entsorgung auf genehmigten Deponien	2017	2018	2019	2020
Abfälle in kg.	194.500 kg	190.880 kg	160.064 kg	43.030 kg
Abfälle pro Übernachtung	1,13 kg	0,77 kg	0,95 kg	0,60 kg



ERGEBNIS:  Erzeugte Abfälle von 2015 bis 2019 ↓ 15.9% Rückgang
Erzeugte Abfälle von 2019 bis 2020 ↓ 36.8% Rückgang

1.1.b. Verbrauch von Einwegverpackungen aus Kunststoff (stammen vorwiegend aus der F&B Abteilung) 2015 - 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Plastikverpackungen	257.016	287.615	317.386	284.706	136.265	54.398
Plastiktüten	142.954	103.913	122.610	109.860	115.815	46.530
Milch-Portionen	171.651	139.831	120.000	58.880	41.370	8.060
Butter-Portionen	148.384	119.400	162.000	123.720	33.246	6.800
Insgesamt Stück	720.005	650.759	721.996	577.166	326.696	115.788
Insgesamt Übernachtungen	162.718	132.048	172.120	182.997	168.208	72.137
<i>Insgesamt Stück pro Übernachtung</i>	4,42	4,93	4,19	3,15	1,94	1,61



ERGEBNIS:

Verbrauch von Einwegverpackungen aus Kunststoff von 2015 bis 2019

Verbrauch von Einwegverpackungen aus Kunststoff von 2019 bis 2020

↓

↓

56.1% Rückgang

17% Rückgang



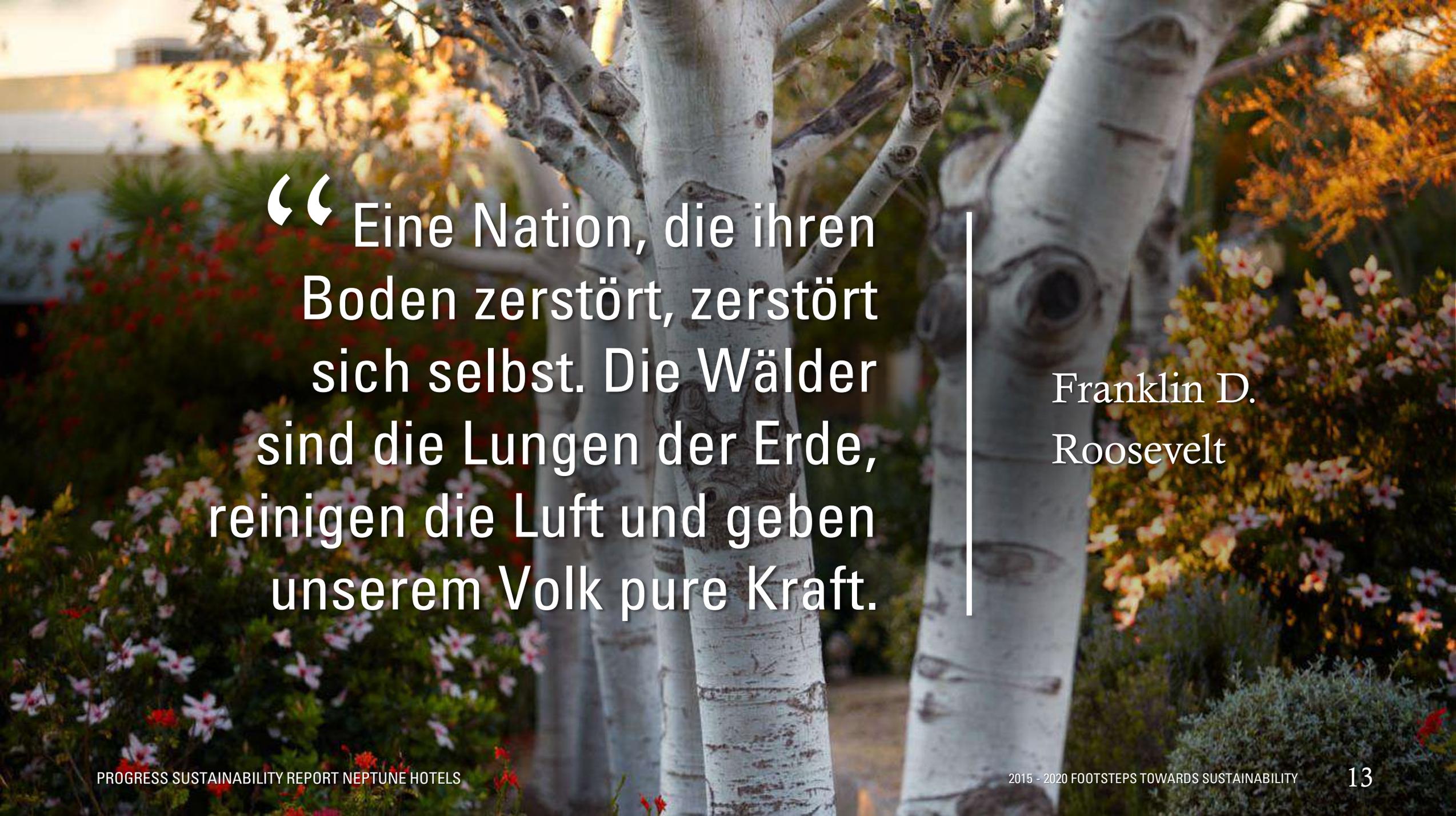
BEMERKUNGEN:

1. Der erhebliche Rückgang im Jahr 2020 ist darauf zurückzuführen, dass kleine Einweg-Pflegeartikel in 2/3 der Gästezimmer gegen größere Mehrwegbehälter ausgewechselt wurden, während ein Großteil der Take Away-Verpackungen durch Artikel aus Holz (Besteck) und Papier (Salatschüsseln, Eisbecher) ersetzt wurde. Und nicht zuletzt beschloss die Geschäftsführung, die Kosten für die Bedienung der Gäste im Hauptrestaurant zu übernehmen, anstatt die Verwendung von Einwegartikeln durch Selbstbedienung zu erhöhen.
2. Die oben angegebenen Mengen umfassen vorwiegend Einwegartikel, die im F&B-Bereich verwendet werden, wie beispielsweise Besteck, Teller, Gläser/Becher, Salatschüsseln, Eisbecher usw. Es sind keine Angaben bezüglich aller 10 Kategorien auf Grundlage des neuen EU-Kunststoffgesetzes (Richtlinie EU 2019/904) enthalten. Eine detailliertere Aufzeichnung wird im Jahr 2021 beginnen und ab 2022 werden uns diesbezüglich vergleichbare Daten vorliegen. Nur die Kategorie „Plastiktüte“ betrifft die Gesamtheit des Hotelbetriebs.

1.1.c. Weitere Ergebnisse der Richtlinien zur Minderung von Feststoffabfällen:

- Erhöhung von Mehrwegflaschen aus Glas um **9%** bzw. **22%** für die übrigen Verpackungen (Bierfässer, Bierflaschen, Post Mix, Paletten, Steigen, usw.) pro Übernachtung (2015 - 2019).
- Minderung von Einwegverpackungen aus Glas um **6%** pro Übernachtung. Recycling aller Verpackungen.
- Neben der gesamten Ersetzung von Shampoo und sonstigen Pflegeartikeln durch zertifizierte Öko-Produkte wurde **der Verbrauch von Einwegpackungen aus Kunststoff (Shampoo, Körperlotion, Duschbad usw.) 2019 - 2020 um 65% reduziert**, indem diese nach und nach durch größere Mehrwegverpackungen ersetzt wurden.





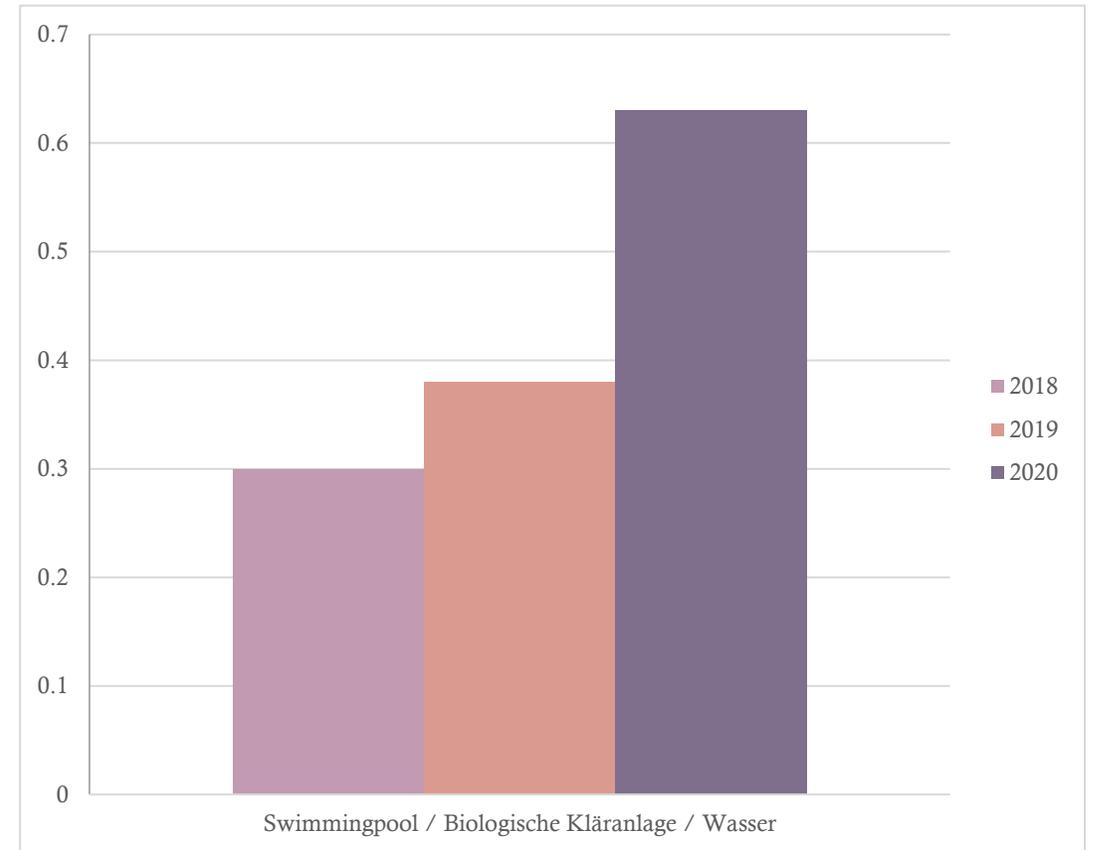
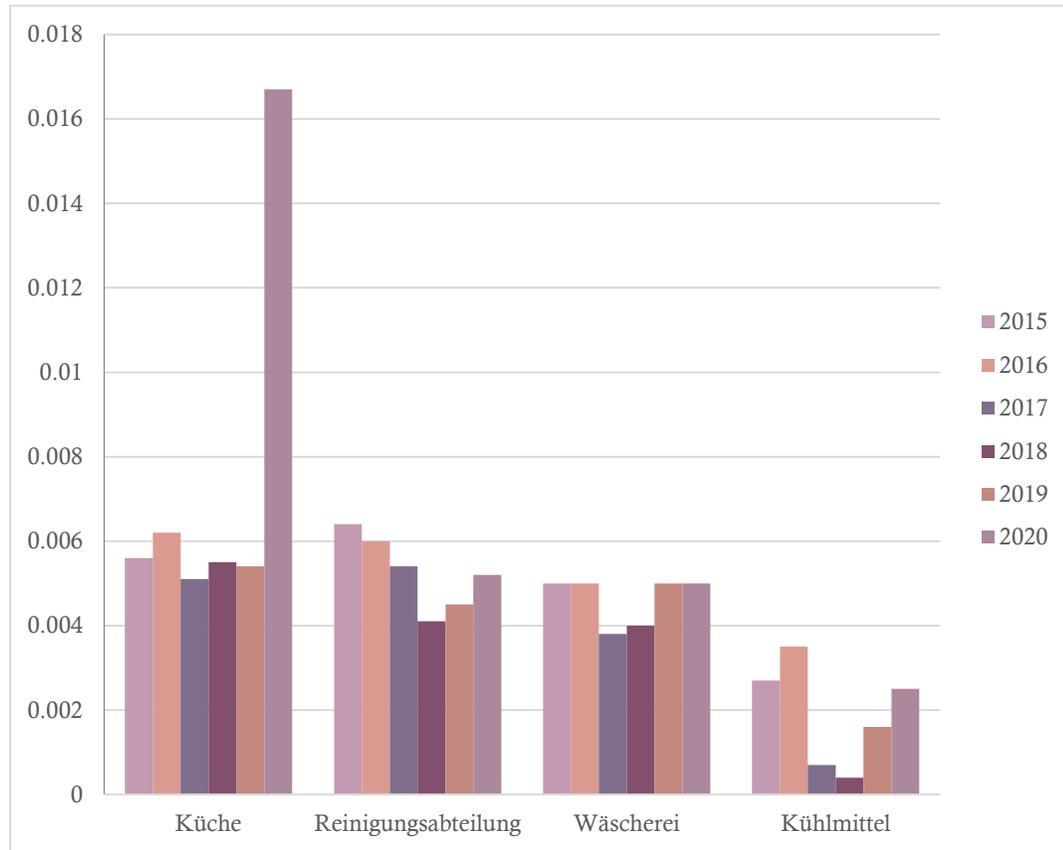
“ Eine Nation, die ihren Boden zerstört, zerstört sich selbst. Die Wälder sind die Lungen der Erde, reinigen die Luft und geben unserem Volk pure Kraft.

Franklin D.
Roosevelt

VERHÜTUNG - HANDHABUNG VON GEFÄHRLICHEN MATERIALIEN & CHEMISCHEN STOFFEN, DIE ZUR VERSCHMUTZUNG VON LUFT-, BODEN- UND WASSER- RESSOURCEN BEITRAGEN KÖNNEN

1.2.a. Verbrauch von chemischen Reinigungsmitteln | Mitteln zur Reinigung und Wartung des Wassers in den Swimmingpools, dem Wassernetz & der biologischen Kläranlage | Kühlmitteln pro Übernachtung 2015 - 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Küche	930,35 lt	829,05 lt	894,55 lt	1.017,34 lt	908,30 lt	1.206,90 lt
Reinigungsabteilung	1,068,90 lt	798,00 lt	934,05 lt	755,50 lt	759,00 lt	378,00 lt
Wäscherei	805,50 lt	722,25 lt	670,25 lt	738,50 lt	847,17 lt	376,17 lt
Kühlmittel	440 lt	467 lt	135 lt	73 lt	279 lt	179 lt
Swimmingpool / Biologische Kläranlage / Wasser	-	-	-	55.763 lt	63.664 lt	45.803 lt
Insgesamt Übernachtungen	162.718	132.048	172.120	182.997	168.208	72.137





BEMERKUNGEN:

CHEMISCHE REINIGUNGSMITTEL:

- Der beträchtliche Anstieg des Konsums von Chemikalien in der Küche im Jahr 2020 ist darauf zurückzuführen, dass der Küche der gesamte Verbrauch von Desinfektionsmitteln für alle Betriebsabteilungen zugeschrieben und angerechnet wurde.
- Die fortlaufende Schulung des Personals, die Überwachung des Verbrauchs und die Investition in moderne Reinigungsgeräte und -produkte trug im Vergleich zu den entsprechenden Zahlen aus dem Jahr 2015- selbst während der Pandemie - zum verminderten Verbrauch von Chemikalien bei.

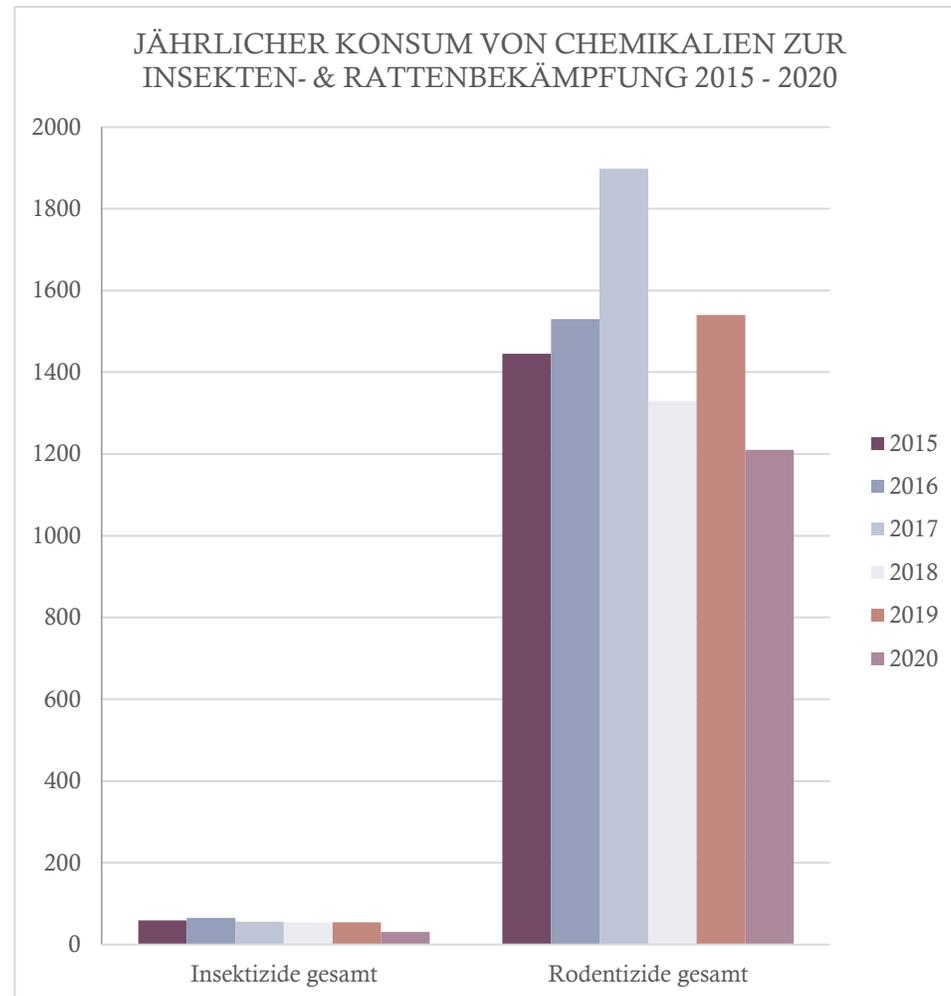
CHEMISCHE MITTEL, DIE ZUR WARTUNG / INSTANDHALTUNG EINGESETZT WERDEN:

- Der Einsatz von Chemikalien in den Swimmingpools sowie auch in der biologischen Kläranlage und für Trinkwasserzwecke wird systematisch unter Bezugnahme auf die Vergleichsdaten aus dem Jahr 2018 überwacht, als die Optimierung der biologischen Kläranlage abgeschlossen wurde und der komplette Einsatz automatischer Systeme zur Desinfektion der Swimmingpools aufgenommen wurde. Darüber hinaus wird als Hauptdesinfektionsmittel für die Swimmingpools und das aufbereitete Wasser der Kläranlage flüssiges anstelle von organischem Chlor verwendet. Das Ergebnis ist zwar ein großer Anstieg des Einsatzes von Chlor in Litern, wobei allerdings dessen Verwendung für das Wartungspersonal und die Badenden sicherer ist. Die Beschaffung von flüssigem Chlor (Natriumhypochlorit) erfolgt in Kunststoff-Mehrweggebinden zu je 1 Tonne.
- Der erhöhte Verbrauch im Jahr 2019 ist auf vermehrte Fälle von Kot in den Pools zurückzuführen, was einerseits die zusätzliche Anwendung von Schock-Chlor-Granulat erforderte, und andererseits eine noch systematischere Chlorierung des aufbereiteten Wassers der Kläranlage.
- Die zusätzlichen Desinfektionshandlungen, die im Einklang mit dem Hygieneprotokoll in dem Jahr vorgenommen wurden, in dem die Corona-Pandemie auftrat (2020), führten zu erhöhten Kosten und vermehrtem Konsum von Chemikalien.

1.2

1.2.b. Konsum von Chemikalien zur Insekten- bzw. Rattenbekämpfung 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
<i>Insektenbekämpfung gesamt</i>	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
<i>Rattenbekämpfung gesamt</i>	1.445	1.530	1.898	1.330	1.540	1.210



BEMERKUNGEN:

- Die Maßnahmen zum Insekten- bzw. Parasitenschutz erfolgen auf Grundlage konkreter Nachhaltigkeits- bzw. Sicherheitsstandards und -richtlinien, die im Detail im Protokoll von April 2018 enthalten sind.
- In Verbindung mit Präventivmaßnahmen werden dabei gezielt ausschließlich zugelassene Präparate eingesetzt, die auf das betreffende Problem abgestimmt sind. Ihre Anwendung wird von einem fachlich spezialisierten zertifizierten Unternehmen unter Beachtung aller Sicherheitsmaßnahmen vorgenommen, während abgelaufene, verwendete Produkte und Verpackungsabfälle von den Mitarbeitern dieser Unternehmen eingesammelt werden und auf deren Verantwortung zur sicheren Entsorgung an zuständigen lizenzierten Unternehmen übergeben werden.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΠΑΡΑΣΙΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΒΑΣΕΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ SUSTAINABILITY

A. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΦΟΡΑΣ

1. Οι εφαρμογές θα γίνονται από εξειδικευμένο συνεργείο και με την παρουσία υπεύθυνου επιστημονοτόπου 4 του Π.Δ. 374/67-68α (114').
 2. Πρέπει να ακολουθείται πιστά η κυρωτική οδηγία Ε.Υ.93/48, σύμφωνα με την οποία οι εργασίες απεντόμωσης και μυκητοκτονίας απαιτούν επιστημονικά παρακολούθηση, καταγραφή και εκμίσκωση.
 3. Ο υπεύθυνος επιστημονικός θα παρακολουθεί όλη τη διαδικασία από την παρασκευή του υλικού παρέμβασης, τη χρησιμοποίησή του, καθώς και να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα προστασίας, πρόληψης και υγιεινής και μέτρα προστασίας των εργαζομένων και του κοινού. Ο ίδιος θα καταγράφει και τη εκδιδομένη ποσότητα.
 4. Το έγκυρο πιστοποιητικό , μυκητοκτονίας, απεντόμωσης των εγκαταστάσεων βεβαιώνει την κάθε εργασία ανά εφαρμογή, τις δραστηριότητες που χρησιμοποιήθηκαν καθώς και τα αντίδοτα τους, διάρκειας 3 μηνών έκαστο.
 5. Το συνεργείο θα πρέπει να μπορεί να διαθέσει και να ανανεώνει όποτε χρειάζεται τα παρακάτω:
 - Αντλήσας αέρας από το Υπεύθυνο Γεωργίας σε από 4-μύλιαστρο του τεύχλιου του υπεύθυνου Επιστημονοτόπου.
 - Κατάσταση με τα εγκεκριμένα σκευάσματα Υγιεινότητας του Υπουργείου Γεωργίας που θα χρησιμοποιήσει ελληνικά και αγγλικά.
 - Καταγραφή των περιοχών τοποθέτησης των δολωματικών σταθμών με τα δολωματικά δολώματα.
- Οι εφαρμογές θα γίνονται με ευθύνη του αναδόχου από την επίλεκτη έμπειρη επιστημονική και θα ενημερώνεται ο Υπεύθυνος του ξενοδοχείου τόσο κατά την άφιξη του συνεργείου όσο και αναλυτικά για τις εργασίες που έγιναν, με την ολοκλήρωση των εργασιών ώστε τα κριτήρια να γίνεται απόδοση ευθύνης στο Ξενογόιο, ελαττώντας παράλληλα παράλειψη του αναδόχου.
7. Για να πραγματοποιηθεί μια τακτική εφαρμογή πρέπει να διαμορφωθεί ο Υπεύθυνος με μόνιμο ή κατά, σε συγκεκριμένο χρόνο που θα συμφωνηθεί από πριν την έναρξη της συνεργασίας, και να αποδειχθεί την προτεινόμενη ημερομηνία.

- Σημείωση 1:**
 Τα κλιμακωτά σκευάσματα που θα χρησιμοποιηθούν για την απεντόμωση και μυκητοκτονία θα πρέπει να είναι:
 - ♦ Γεωργίσιμα για την ελληνική αγορά, κατά τα άρθρα 3 και 1 του ΠΑ.205/2001 (ΔΕΚ 160/Α/01) «Υγκρη, διάθεση στην αγορά και έλεγχος βιοκτόνων προϊόντων σε συμμόρφωση με την οδηγία 98/8/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
 - ♦ Να συνοδεύονται από τα δεκτικά ασφαλείας(MSDS) των προϊόντων της παρασκευαστριας εταιρείας στην ελληνική γλώσσα και αν υπάρχουν και στην αγγλική.
 - ♦ Έπε υγιής μορφής, είτε σε μορφή gel, ειδικά κέρνα δολώματα για την μυκητοκτονία και αποθιθάσμα σκευάσματα οσμής για τα φίδια.
 - ♦ Σχεδόν ή εντελώς άοσμα, ασφαλή για την χρήση τους σε κατοικημένες χώρους.
 - ♦ Θα έχουν υδατήνη βάση.
 - ♦ Δεν θα επηρεάζουν τον τεχνολογικό εξοπλισμό και.
 - ♦ Δεν θα είναι δυνατόν να προκαλέσουν έκρηξη, πυρκαγιά ή άλλα ατυχήματα.
 - ♦ Οι χρησιμοποιούμενες συσκευασίες όπως και τα δολώματα που αναπαράγονται πρέπει να συλλέγονται από το συνεργείο και να διατίθενται με τρόπο ασφαλή για το περιβάλλον και την δημόσια υγεία.**Σημείωση 2:**
 Βασική προϋπόθεση είναι τα διάφορα σκευάσματα να ενυδατώνονται τακτικά ώστε να αποφεύγεται ο εσωικός των παρασιτών. Εφόσον χρησιμοποιηθούν δολώματα 87%νεκός με θέση στερεοποίηση/πλάσμα διακριτικό τίτλο οσμής Black soft(βιν),σε κάθε δολωματικό πρέπει να τοποθετούνται 2 τέτοια αμυψωνάκια. Διαφορετικό σκευάσματα, σε καθένα.

B. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΩΝ ΤΑΚΤΙΚΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ

- Β1. ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ /ΤΗΡΙΩΝ**
 -Η καταπολέμηση κοινών ειδών σκευάσματα εντόμων (καταρσιδών, μυρμηγκιών,μύδελων, τσιμπούρων, κ.α., σαρμαγιών, κ.α.) θα γίνει με υπολειμματικούς ψεκασμούς μόνο με τα συσκευάσματα που αναφέρονται στην προσφορά και έχει συμφωνηθεί η χρήση τους και μόνο στις περιόδους που έχουν χαρακτηρηχθεί από πριν.
- Στα φρεάτια, χωρίς τον ψεκασμό,δεν κρίνεται απαραίτητο θα χρησιμοποιηθεί και τριφωσφορικό μελ (επιτοκοκτόνο κυρίως για έρποντα έντομα). Συντάσσεται η χρήση του, και σε απομείζεις αναλύσεων /αποτελεσμάτων σε δείγματα πελατών /χώρου προτίμων.
- Ο ψεκασμός θα γίνεται μόνο από απόσταση 20-30 εκ στις επιφάνειες και ποτέ στον αέρα, μέχρι αυτές να διαβρουν καλά, χωρίς όμως να στάζουν σταγόνες.
- Σε περίπτωση που χρειαστεί να φέρεται κάποια διαφορετική περιοχή θα πρέπει να γίνεται σε συνεννόηση με τον Υπεύθυνο απεντόμωσης του ξενοδοχείου και με έγκριση του Διευθυντή.
- Υπόλοιτο εφαρμογών:**
 Το σύνολο των εφαρμογών το πολύ 4,ανά έτος και ο χρόνος εφαρμογής θα προκύπτει από τον βιολογικό κύκλο των προς καταπολέμηση εντόμων την αποτελεσματικότητα των εφαρμογών σε συνδυασμό με τις καιρικές συνθήκες και ανεπάρκειες συνθήκες που μπορούν να συμβάλουν σε εξόντωση των προβλήτων.
1. Κατά την απεντόμωση στα κτίρια θα χρησιμοποιηθεί 5 lt δολώματος/100 m²
 2. Κατά την αντιμετώπιση στα φρεάτια θα χρησιμοποιηθούν 0.1lt δολώματος/φρεάτιο. (και' εκτίμηση επιφάνεια/ φρεάτιο 0,5 m²) Η εργασία θα γίνει με όσο το δυνατόν καλύτερη διαβροχή στα τοιχώματα των φρεατίων και θα καλύπτεται τις σκάρες και τα ανοίγματα.

Β2.ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ ΧΩΡΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

-Χρήση Ηλεκτρικών Ξυσκευών Σόλωνης Ιταλικών εντόμων με κολλώδες επιφανείες, σε χώρους προετοιμασίας τροφίμων και χρήση Ηλεκτρικών Ξυσκευών Θεσπίωσης των εντόμων μόνο σε σημεία συσπείρωσης απορριμμάτων.

-Οι κολλώδες επιφανείες πρέπει να αλλάζονται από το συνεργείο ή και τον υπεύθυνο του ξενοδοχείου κάθε 35-40 ημέρες. Σε κάθε αλλαγή πρέπει να σημειώνεται έτος και πίσω από την επιφάνεια,η ημερομηνία τοποθέτησης. Οι λαμπτήρες πρέπει να αλλάζονται, κάθε περίοδο λειτουργίας, ή βάσει προδιαγραφών του κατασκευαστή.

-Η επιλογή των κατάλληλων Ηλεκτρικών Ξυσκευών και η τοποθέτηση τους έχουν συγκεκριμένες προδιαγραφές ,που θα δοθούν σε χρεαστεί.

-Συμπληρωματικά στις κοινές των χώρων σίτισης μπορεί ,αν κρίνεται απαραίτητο ,να τοποθετηθούν θερμοκρακικές παγίδες έρποντων εντόμων (καρίαις) για καταρσιδές) ως διεκτική παρουσίασή τους και μόνο για καλύτερο εντοπισμό τους και καταπολέμηση.

Β3. ΜΥΚΗΤΟΚΤΟΝΙΑ

Οι εργασίες μυκητοκτονίας αφορούν τη μείωση και τον έλεγχο του αριθμού των τριτωτικών και στόχο έχουν τη διατήρηση της υγιεινής και τη προστασία των παραβρισκόμενων στους χώρους εφαρμογής. Η καταπολέμηση των τριτωτικών θα γίνει:

1. με την τοποθέτηση δολωματικών στους ήδη υπάρχοντες δολωματικούς σταθμούς και 'έλεγχος τους, ανά μήνα.
2. με την τοποθέτηση νέων όπου κρίνεται απαραίτητο,και αντικατάσταση των κατεστραμμένων προκειμένου να αντιμετωπεί ένα δίκτυο δολωματικών σταθμών μυκητοκτονίας ικανό για την αποτελεσματική προστασία των χώρων.

Β3α. ΔΟΛΩΜΑΤΑ -ΤΥΠΕΙΣ

Κατά την μυκητοκτονία τα δολώματα και τα σκευάσματα που θα χρησιμοποιηθούν πρέπει να είναι:

- ♦ αντιληπτικά β' γενιάς που θα παρεμποδίζουν την πήδη του αίματος στο σκάκι του τριτωτικού και θα προκαλούν την μπουμπούση των τριτωτικών ώστε να αποφεύγονται οι δυσωδίες.
- ♦ ελαστικά οσμής για τα τριτωτικά (οσμής να γίνονται ανιληπτά από την ανθρώπινη όσφρηση)
- ♦ βραβείες αβροτακτικές δράσης, με αποτέλεσμα να μη δημιουργείται διαταρακτικό, να μην είναι αναγκαία η προδίκωση, να υπάρχει επαρκής χρόνος για παροχή αναδόχου (βιτομική ΚΙ) και τέλος να υπάρχει μακρότερος κίνδυνος για ζωομη στόχους.
- ♦ Με έγκριση τα «ασφαλή» φρεάτια που τα δολώματα μπορεί να στερεωθούν με σύρμα ,δεν εκπέμπεται κανένα «μελθερο» δολώμα άοσμα και σε μη προσβάσιμες περιοχές

Τα δολώματα πρέπει να αντικαθίστανται σε περίπτωση έστω και μικρής καταπόνησης και να μην αφήνονται να αλλοιώνονται από δεν καταπολέμηση για μεγάλο διάστημα

Β3β. ΔΟΛΩΜΑΤΙΚΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ | ΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΠΑΓΙΔΕΣ | ΤΡΟΠΟΙ ΔΟΣΗΣ

Οι δολωματικοί σταθμοί θα πρέπει να:

- ♦ είναι ασφαλείας με κλάση (οδηγία 43/93 Ε.Ε), προκειμένου να καταστεί απαγορευτική η ένθεση ανθρώπων/παιδιών, που είτε από περιέργεια ή καταρσιδία μπορεί να έρθουν σε επαφή μαζί τους ή άλλων οργανισμών μη στόχων τέτοιων των τριτωτικών.
- ♦ η πρόσβαση στους σταθμούς θα επιτρέπεται μόνο σε άτομα του είδους συνεργείου και σε άτομα του ξενοδοχείου που θα έχει άδεια από τον υπεύθυνο Παρασιτοπροστασίας με έγκριση του Δ/ντη του ξενοδοχείου.
- ♦ Να είναι στερεωμένοι με ευκνήση σήμανση με την ημερομηνία τοποθέτησής τους και αριθμηση βάσει της αντίστασης χρησιμοποίησης τους.
- ♦ είναι άοσμα, με μεγάλο χρόνο διάρκειας σταθερότητας και υψηλή αντοχή στον ήλιο.
- ♦ να διαθέτουν την κατάλληλη από είσοδο όλων των τριτωτικών και άμεση πρόσβαση του τριτωτικού στο δολώμα.

Ειδικότερα στους εστιατοριακούς χώρους, αποθήκευσης,προετοιμασίας και παράθεσης τροφίμων θα πρέπει να τοποθετηθούν συσκευές μηχανικής παγίδωσης τριτωτικών (κολλώδες επιφανείες) ή δολωματικές παγίδες με δολώματα καπνίου (καυίνες) με χρήση τυρισού η ελαιού για καταγραφή παρουσίας. Στόχος η ενίσχυση της αντιμετώπισης στους προβλήματα των χώρων διαχείρισης τροφίμων,έξω και όχι μέσα σε αυτούς.

Σε κάθε περίπτωση οι παγίδες δεν θα πρέπει να αποτελούν κίνδυνο για τα προϊόντα που διατηρούνται ή αποθηκεύονται στους χώρους όπου τοποθετούνται .

Γ.ΑΛΙΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΥΠΟΧΡΩΣΕΩΝ ΠΡΟΦΟΡΑΣ

- Δεσφώνων των παραπάνω και για καλύτερη των απαιτήσεων των συστημάτων HACCP,TRAVELIFE για αφαλή χρήση, διάθεση επικινδύνων ουσιών και καταγραφή των εφαρμογών :
- 1.θα τηρείται απαραίτητα (μηνιαία) φάκελος ελέγχου με πλήρη κάλυψη όλων των προδιαγραφών που αναφέρονται στην παράγραφο (Α)
 - 2.Οι όντιμεί Υπεύθυνοι Εξόμηση του αναδόχου ότι έλαβε γνώση των παρόντων όρων και προϋποθέσεων τις οποίες, και αποδέχεται πλήρως.
 - 3.Σε συμφωνία με την Εταιρεία Ξενοδοχείου, θα γίνει δευτερογεντικός έλεγχος από την ΜΒ εκ μέρους της Διεύθυνσης 2 φορές την σεών παρουσία του Υπευθύνου του Ξενοδοχείου.
 - 5.Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης (επιδημίες, προβλημάτων ή επαρκής έλεγχος φαινόμενων ανάμεσα στις εφαρμογές) θα πρέπει να υπάρχει άμεση αντιμετώπιση, εντός 24 ωρών.

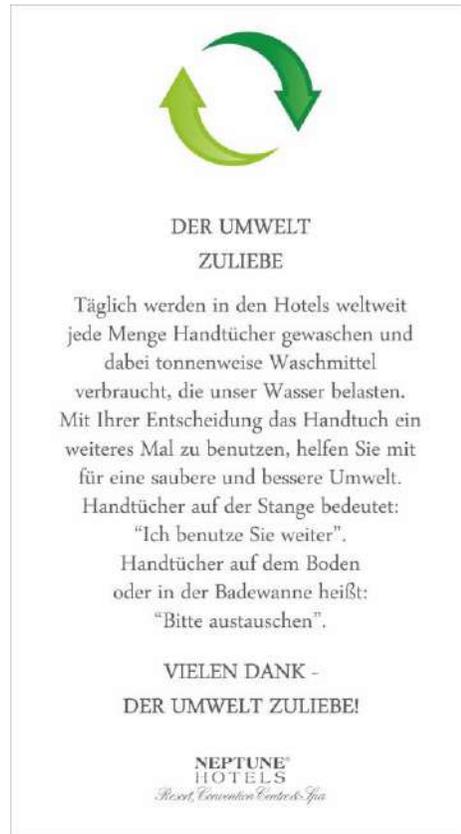
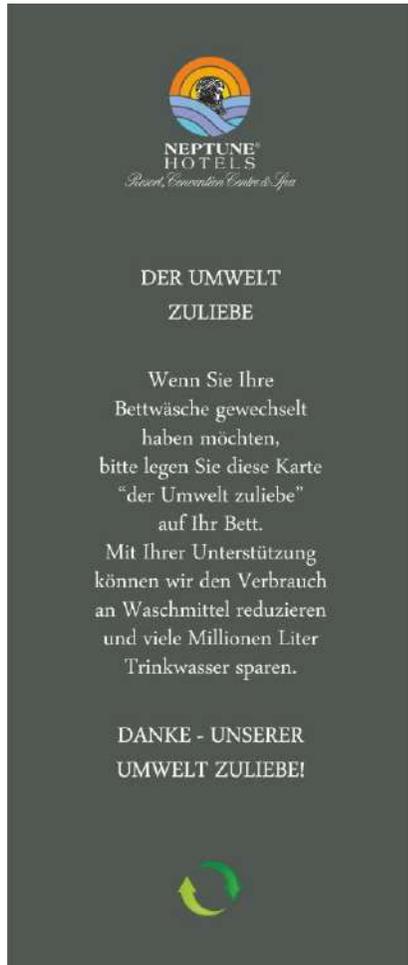
Η παρούσα ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΚΘΕΣΗ συνοδεύεται από κλιμακωτά,εγκεκριμένες, εγκεκριμένες, κατάφεις των εγκαταστάσεων και των εξωτερικών χώρων της ξενοδοχειακής μονάδας.

ERGEBNISSE DER MASSNAHME ZUR REDUZIERUNG DES WÄSCHEWECHSELS IN DEN GÄSTEZIMMERN

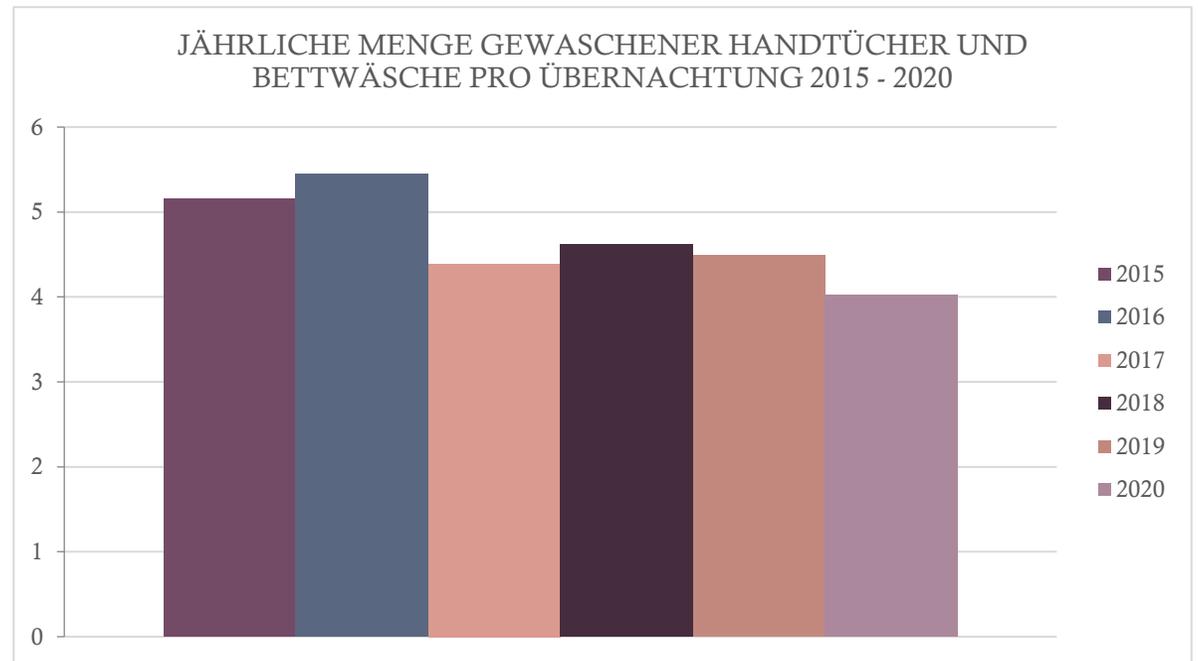
1.3. Jährliche Menge gewaschener Handtücher und Bettwäsche in Stück pro Übernachtung 2015 - 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Leintücher Einzel	121.373	97.919	104.817	114.068	100.745	42.567
Leintücher Doppel	8.149	6.861	6.972	6.160	5.935	2.196
Bettlaken	5.076	2.825	2.958	5.059	5.443	5.439
Bettbezüge Einzel	40.128	32.568	36.295	42.401	45.071	17.558
Bettbezüge Doppel	2.812	2.022	2.266	3.099	2.854	2.545
Kissenbezüge	124.740	88.991	98.890	105.782	100.927	39.692
Handtücher	113.794	102.546	99.431	115.124	97.504	37.035
Badetücher	107.017	97.567	100.241	110.736	89.818	35.773
Bademäntel	16.685	14.184	10.818	11.934	11.252	6.116
Duschmatten	83.754	77.736	76.575	90.343	78.370	25.986
Waschlappen	106.925	106.144	106.567	121.972	111.173	29.064
Bettdecke-Runner	164	674	5.806	2.117	987	40
Strandtücher	109.392	90.551	103.929	116.654	104.443	46.193
Insgesamt	840.009	720.588	755.565	845.449	754.622	290.204
Insgesamt Übernachtungen	162.718	132.048	172.120	182.997	168.208	72.137
<i>Insgesamt Stück pro Übernachtung</i>	5,16	5,45	4,39	4,62	4,49	4,02

BEMERKUNG:



In der Tat sind die Ergebnisse ab dem Jahr 2017 besonders positiv und ermutigen zur Fortsetzung einer noch korrekteren Anwendung des „Programms zur Wiederverwendung von Handtüchern und Bettwäsche“ während des Aufenthaltes unserer Gäste. Die verminderte Anzahl der Waschvorgänge steht in Zusammenhang mit der Zunahme der verwendeten Wäscheartikel aufgrund der Renovierung - Upgrade der Gästezimmer, sowie auch des zusätzlichen Angebots von Nacht-Service.



“ Eine der Grundvoraussetzungen für das Glück besteht darin, dass die Beziehung des Menschen zur Natur nicht zerstört wird.

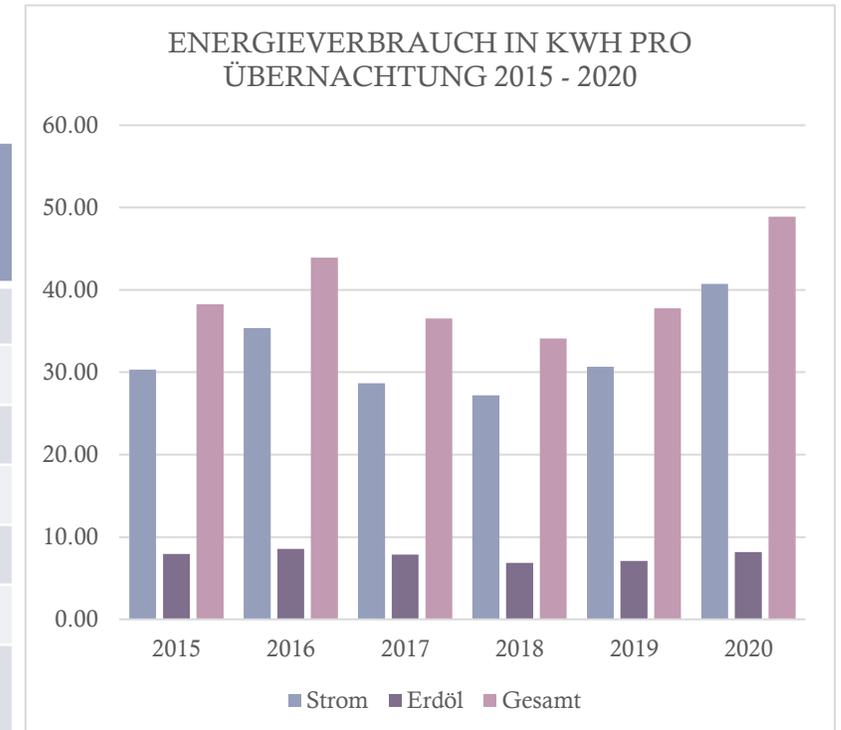
Leo Tolstoi



ENERGIEEFFIZIENZ UND -EINSPARUNG

1.4 Energieeffizienz - Einsparung 2015 - 2020

Energieeffizienz - Gesamtverbrauch	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Strom in kWh	4.934.271	4.672.447	4.936.133	4.980.852	5.161.714	2.938.259
Strom pro Übernachtung	30,32	35,37	28,68	27,22	30,69	40,73
Erdöl in kWh	1.290.000	1.130.000	1.353.000	1.258.092	1.191.555	589.985
Erdöl pro Übernachtung	7,93	8,56	7,86	6,87	7,08	8,18
Gesamtenergie in kWh	6.224.271	5.802.448	6.289.133	6.238.944	6.353.269	3.528.244
Insgesamt Übernachtungen	162.718	132.084	172.120	182.997	168.208	72.137
<i>Gesamtenergieverbrauch pro Übernachtung</i>	38,25	43,93	36,54	34,09	37,77	48,91



ERGEBNIS:

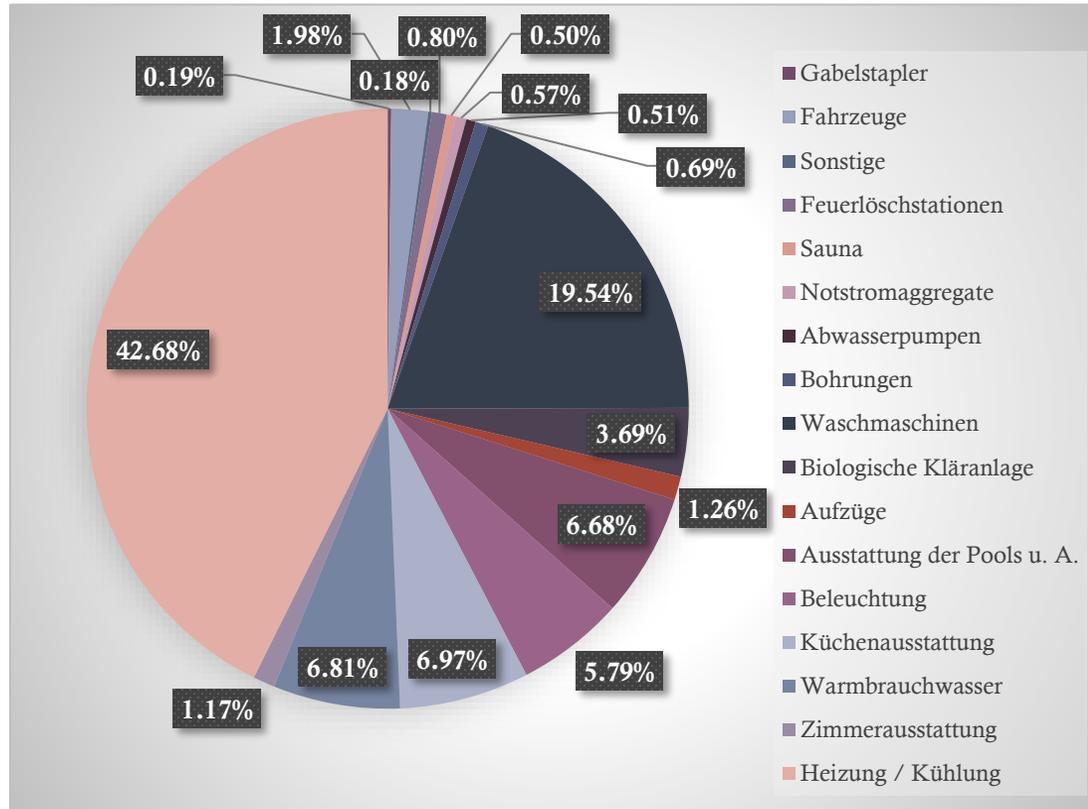


Energieverbrauch von 2015 bis 2019 ↓ 1.3% Minderung

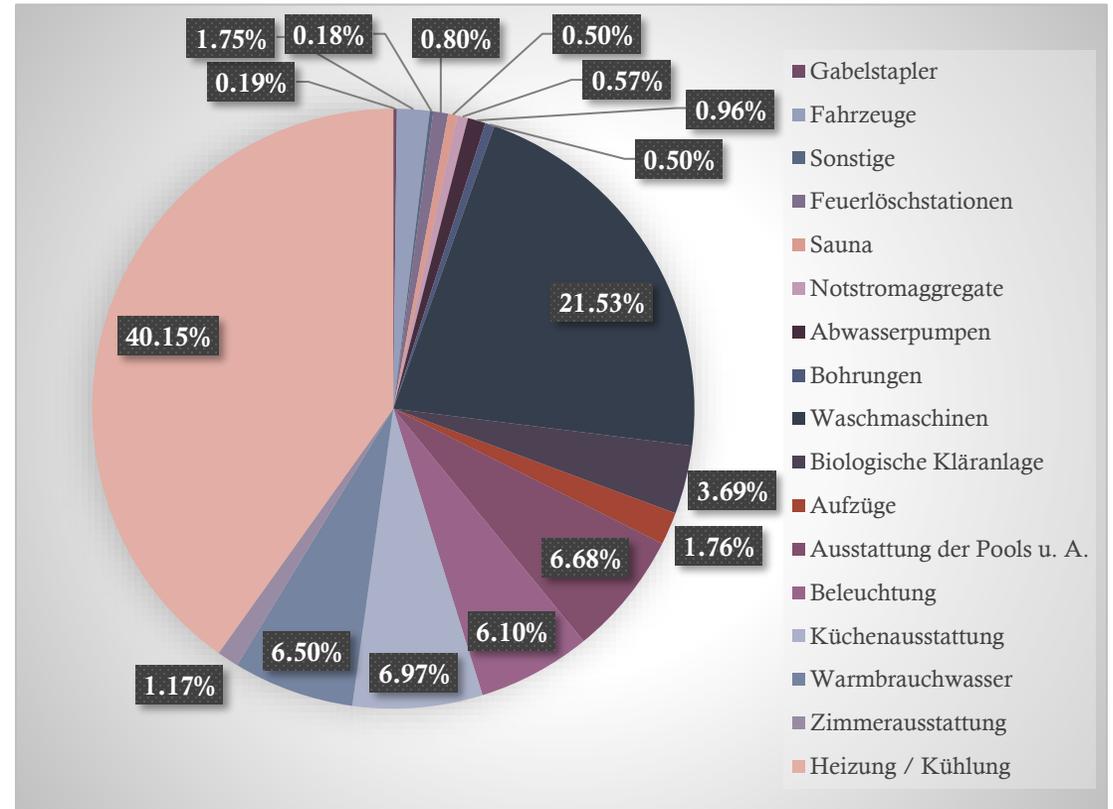
Energieverbrauch von 2019 bis 2020 ↑ 29.5% Zunahme

ENERGIEBEWERTUNG

2018



2019



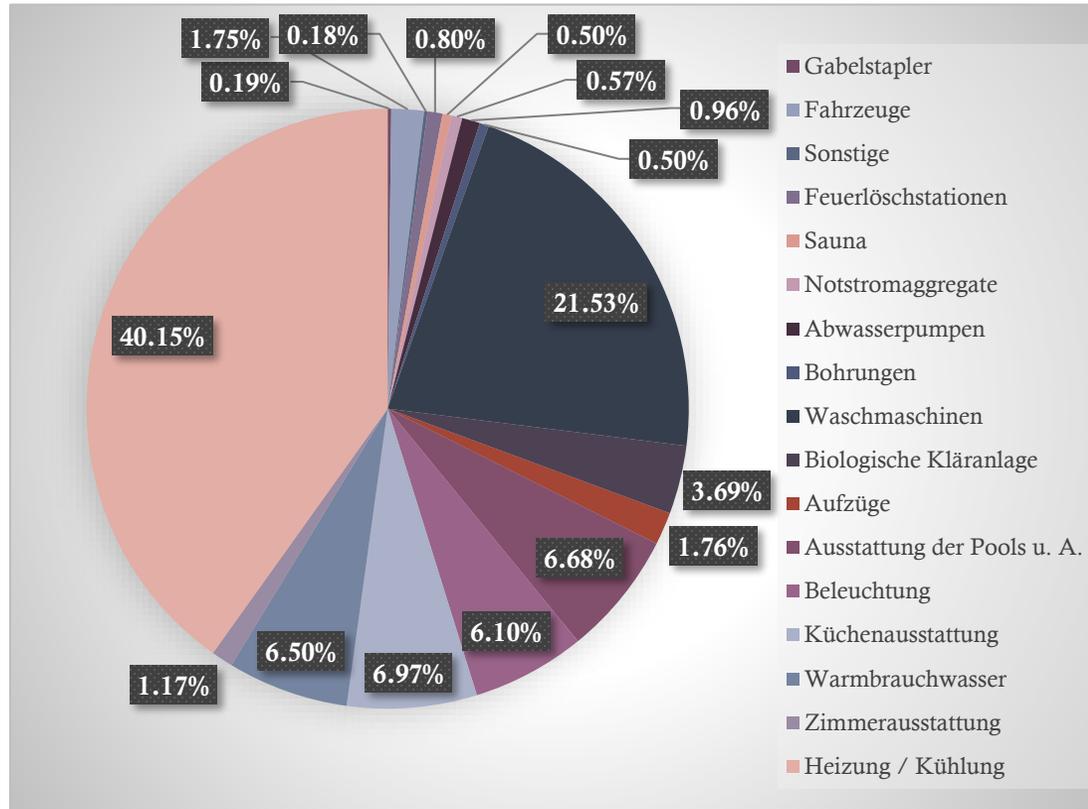
BEMERKUNGEN

im Vergleich zum Verbrauch (Prozentsatz des Gesamtverbrauchs) zwischen 2018 - 2019:

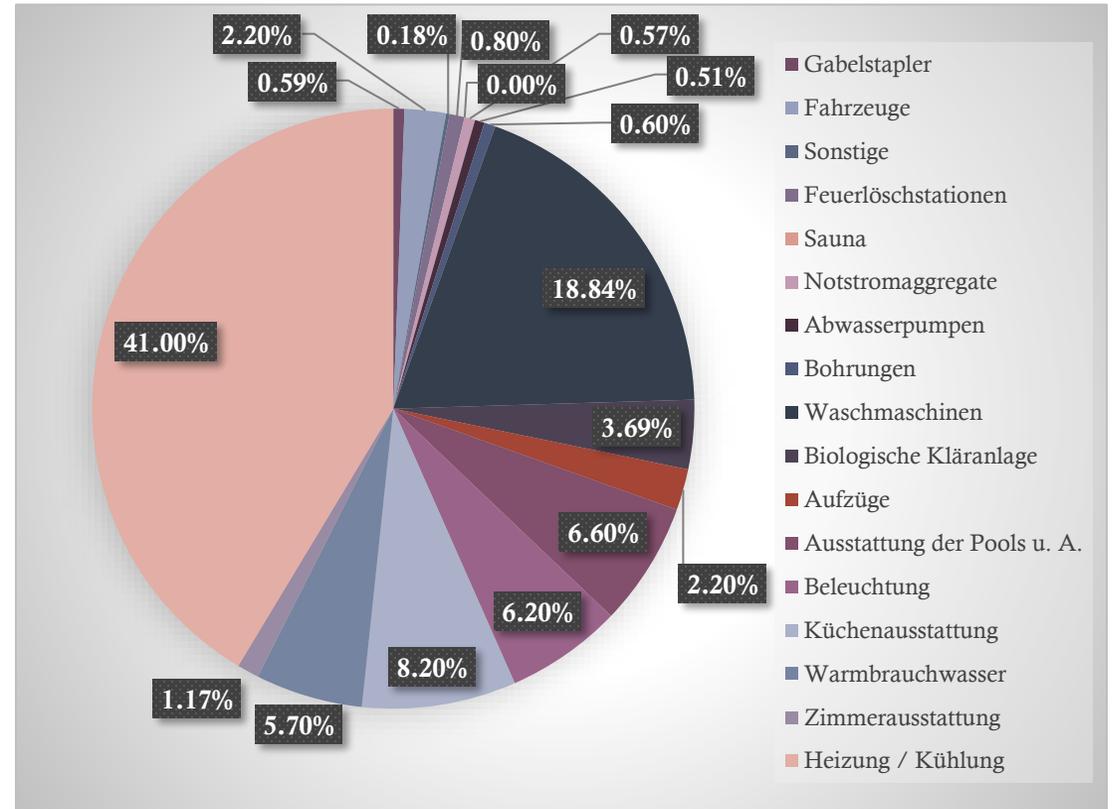
1. Im Vergleich zur Saison 2018 wurde 2019 ein äußerst geringer Anstieg des Stromverbrauchs (5.161.714 kWh im Vergleich zu 4.980.852 kWh) sowie ein geringfügiger Rückgang der aus Erdöl stammenden Energie verzeichnet.
2. Die Eingriffe zur Modernisierung der Klimageräte in den Gebäuden 5400 και 5600 führten zur Minderung des betreffenden Anteils am Energieverbrauch.
3. Währenddessen ist die beträchtliche Zunahme des Energieanteils, der von den Waschmaschinen verbraucht wurde, in erster Linie auf das Alter der Geräte zurückzuführen. Die häufigen Ausfälle zogen die teilweise Einstellung einiger der Maschinen nach sich, was wiederum mit dem Betrieb der übrigen unter höheren Belastungsbedingungen verbunden war.
4. Wenngleich der Anteil der verbrauchten Energie der biologischen Kläranlage während beider Zeiträume gleich blieb, war der Energieverbrauch in kWh -nicht anteilmäßig- 2019 erheblich höher, und zwar aufgrund der Hinzufügung neuer Geräte, um das gewünschte Ergebnis im Einklang mit den Vorschriften zu erzielen.
5. In gleicher Weise fiel der Anteil der Energie, die für den Wasserkreislauf (Rückführung) und die Desinfektion der Swimmingpools verbraucht wurde, 2019 aufgrund des intensivierten Betriebs der Rücklaufpumpen in Verbindung mit der neuen Art der Überwachung der chemischen Stoffe erheblich höher aus, um so das gewünschte Ergebnis im Einklang mit den Hygieneprotokollen & den einschlägigen Vorschriften zu erzielen.
6. Es wird in diesem Zusammenhang angemerkt, dass sowohl für die biologische Kläranlage als auch für die Swimmingpools eine Testphase vorgesehen war, während der die Betriebszeiten der Geräte aufgrund der zahlreichen Tests, die durchgeführt wurden, um ihren ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, deutlich erhöht waren.
7. Zusammenfassend ist die Gesamterhöhung des Energieverbrauchs pro Übernachtung auf folgende Faktoren zurückzuführen:
 - In vielen Räumen, in denen keine Klimaanlage vorhanden war, wurden zusätzliche Split-Klimageräte installiert.
 - Auf Betriebsstörungen von Klimageräten (im Hauptgebäude), was in Verbindung mit deren Alter und dem niedrigen Effizienzgrad zu erhöhtem Energieverbrauch führte. Dabei wurden in mehreren Fällen sogar lokal zusätzliche Klimageräte hinzugefügt (z.B. in der Küche), da die technisch veralteten Geräte nicht imstande waren, den räumlichen Anforderungen zu entsprechen.
 - Auf die Auswechslung von einigen Poolmaschinenräumen sowie auch der biologischen Kläranlage des Hotelkomplexes.
 - Auf die praktische Deaktivierung des Solarkollektorfelds des Hauptgebäudes (aufgrund des Alters => die völlige Demontage ist notwendig), was in Verbindung mit den Ausfällen der Warmbrauchwasser-Tanks in diesem Gebäude den zunehmend höheren Einsatz von Öl zur Warmwasserbereitung nach sich zieht.
 - Auf die erhöhten Temperaturen, die (insbesondere) im Juli und August 2019 im Vergleich zu dem entsprechenden Zeitraum 2018 verzeichnet wurde, was mit erhöhtem und oftmals ununterbrochenem Einsatz der Klimaanlage verbunden war.

ENERGIEBEWERTUNG

2019



2020





BEMERKUNGEN

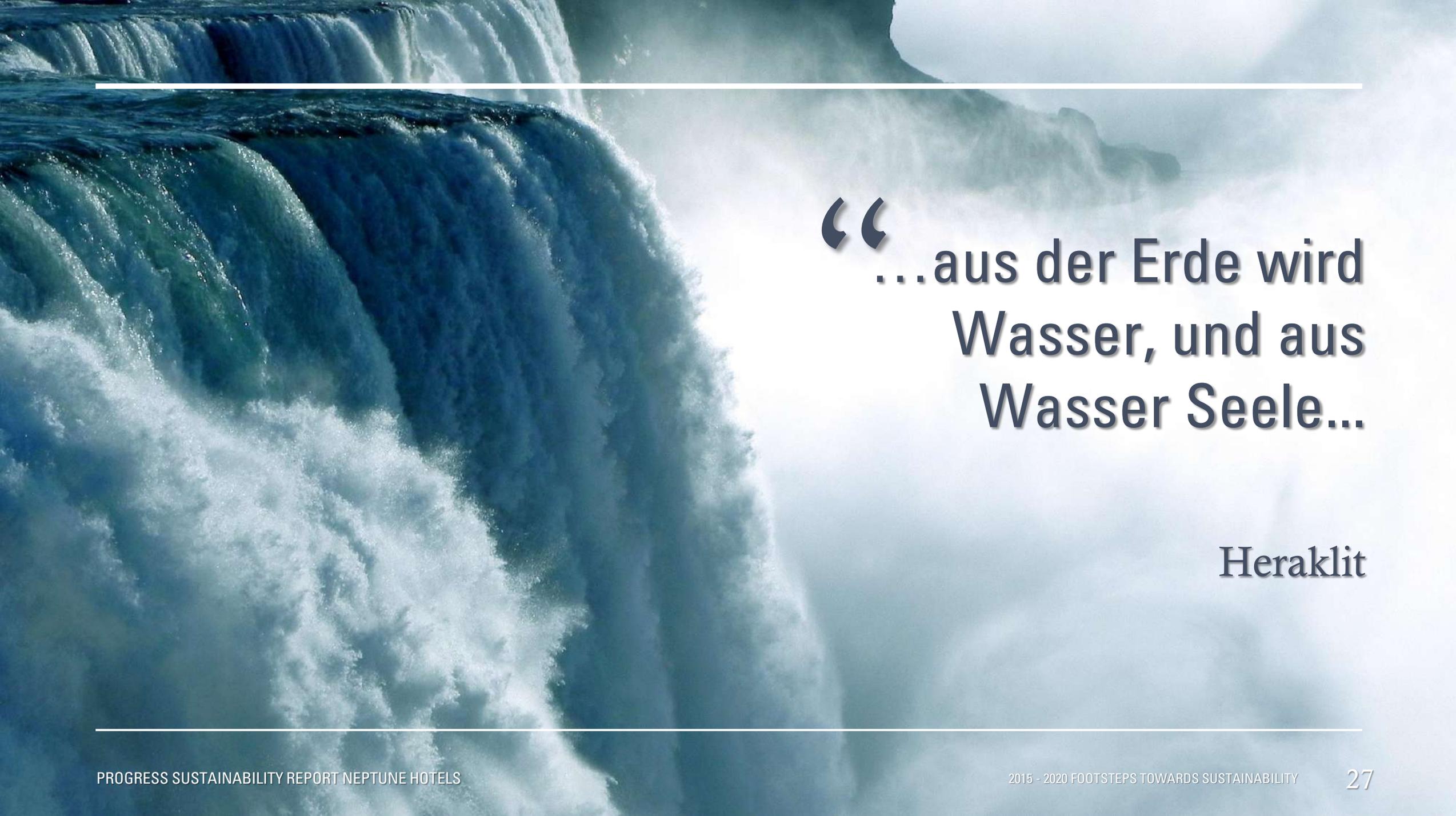
bezüglich des Verbrauchs (Anteile am Gesamtenergieverbrauch) 2019 - 2020:

1. Angesichts der beschränkten Betriebsdauer des Hotels (1. Juli – 20. Oktober) sowie auch die vergleichsweise geringere Auslastung als in anderen Jahren, können keine besonderen Daten zur Evaluierung abgeleitet werden.
2. Die geringe Zunahme des Anteils am Stromverbrauch (6,20% im Vergleich zu 6,10%) ist dabei auf folgende Faktoren zurückzuführen:
 - Dass die zentralen Warmbrauchwassersysteme (aufgrund der verminderten Auslastung) für deutlich weniger Nutzer betrieben wurden, was mit erhöhten Netzverlusten verbunden war.
 - Darüber hinaus bestand aufgrund der neuen Küche des MEATing Restaurants erhöhter Bedarf an Warmbrauchwasser.
 - Auf Reinigungsanforderungen im Rahmen der Covid 19-Maßnahmen.
3. Die Erhöhung des Energieanteils, der für Kühlung / Klimatisierung / Lüftung benötigt wurde, erscheint trotz der Renovierung der Gästezimmer von Gruppe 3000 verständlich, und zwar in Anbetracht des Betriebszeitraums des Hotels in der Saison 2020 (1. Juli - 20. Oktober), während der äußerst hohe Temperaturen verzeichnet wurden und gleichzeitig deutlich größerer Entfeuchtungsbedarf bestand.

Parallel dazu stiegen aufgrund der Pandemie die Energieanforderungen in Verbindung mit der Raumbelüftung an, nachdem die Vorschriften in vielen Gebieten den 24-stündigen Einsatz der zentralen Klimageräte und ihrer Kühlelemente vorsahen.

4. Die Minderung des Stromanteils, der die biologische Kläranlage des Hotels betrifft, erklärt sich durch die eingeschränkte Betriebsdauer (ab Anfang Juli) und durch den teilweisen Betrieb des betreffenden Systems.

FAZIT: Der extreme Anstieg des Energieverbrauchs pro Übernachtung (im Vergleich zu 2019) ist auf die verminderte Auslastung zurückzuführen. Trotz der verminderten Auslastung wurden während der Betriebsperiode des Hotels in der Saison 2020 (Anfang Juli - 20. Oktober) zahlreiche (vorwiegend zentrale) Einrichtungen vollständig betrieben (so etwa die Außenbeleuchtung, die Hauptrestaurants, die Beleuchtung in den Gemeinschaftsbereichen, die Swimmingpools, die zentralen Klimageräte und Kühlelemente in den Gemeinschaftsbereichen, die Einheiten zur Warmbrauchwasserbereitung, usw.). Außerdem bestand während dieser Zeit besonders erhöhter Bedarf an Klimatisierung, während neue Einrichtungen hinzukamen, die Energie benötigen, wie z.B. das neue MEATing Restaurant und das neue Rückfilter-System.



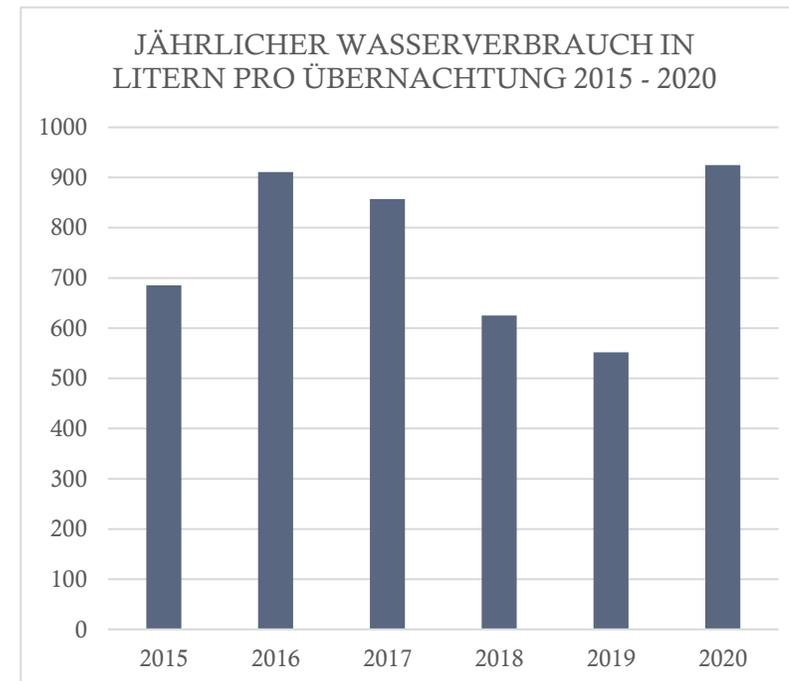
“...aus der Erde wird
Wasser, und aus
Wasser Seele...

Heraklit

WASSERMANAGEMENT (EINSPARUNG)

1.5 Wasserverbrauch 2015 - 2020

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Zimmer	33.209	37.458	27.500	22.850	13.714	8.004
Küchen / Bars / Gemeinschaftsbereichen			20.682	15.782	10.870	16.340
Swimmingpools	10.220	12.084	12.700	13.500	6.095	3.747
Wäscherei	8.526	7.680	9.398	8.976	5.601	4.142
Bewässerung	59.503	63.142	77.314	53.430	56.631	34.463
<i>Gesamtwasserverbrauch in m3</i>	111.458	120.364	147.594	114.538	92.911	66.696
Insgesamt Übernachtungen	162.718	132.084	172.120	182.997	168.208	72.137
<i>Wasserverbrauch pro Übernachtung in Litern.</i>	685	911	857	625	549	925



ERGEBNIS:

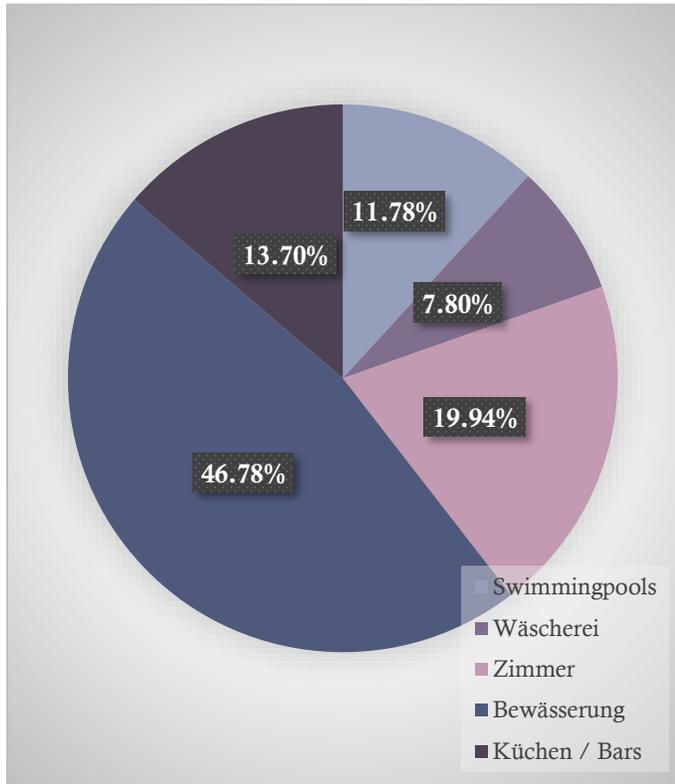


Wasserverbrauch von 2015 bis 2019 ↓ 19.4% Rückgang

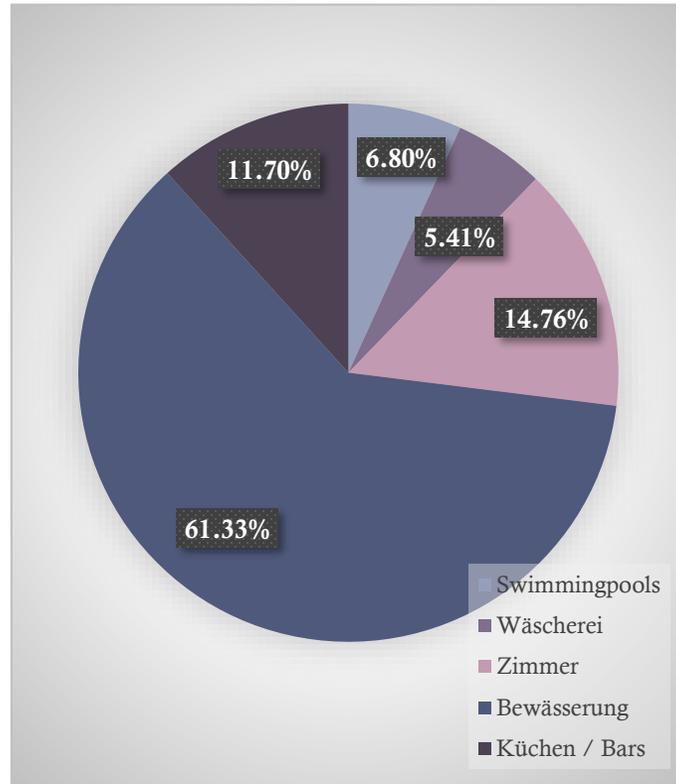
Wasserverbrauch von 2019 bis 2020 ↑ 35% Zunahme

EVALUIERUNG DES WASSERMANAGEMENTS

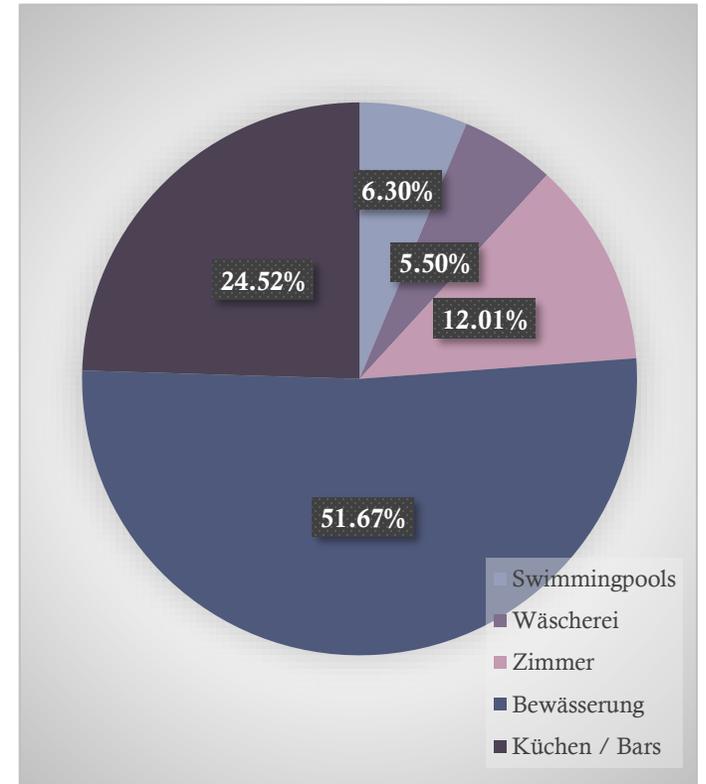
2018



2019



2020



BEMERKUNGEN:

BEWÄSSERUNG: 2019 traten aufgrund des Alters zahlreichen Lecks am unterirdischen Bewässerungssystem auf. Der Rückgang im Jahr 2020 ist auf den korrekten Einsatz des Gießwassers im Einklang mit den Anweisungen des Agronomen und der Verwertung des Wassers der Tertiärstufe der biologischen Kläranlage zurückzuführen. 2021 wurde mit der phasenweisen Erneuerung des Netzes begonnen.

ZIMMER: Die schrittweise Renovierung der Zimmer ging dank des Einsatzes von Durchflussbegrenzern und moderner Ausstattung mit einem Rückgang des Wasserverbrauchs einher. 2020 wurden weitere 79 Zimmer aus dem Zimmerblock 3000 hinzugefügt.

KÜCHEN/RESTAURANTS/BARS: Der erhöhte Wasserverbrauch im Jahr 2020 ist einerseits auf die Einführung eines neuen Restaurants (MEATing) zurückzuführen, und andererseits auf den erhöhten Wasserkonsum aufgrund der Corona-Pandemie, und zwar sowohl zum Händewaschen, als auch zur noch gründlicheren Reinigung von Räumen, Geschirr usw.



1.6 NACHHALTIG- KEITSPOLITIK & AKTIONEN F&B



Aktionen & messbare Ziele, die von 2018 - 2023 gesetzt wurden:

- Minderung der Käufe importierter Lebensmittel (die mit Lufttransporten bzw. Langstreckentransporten verbunden sind).
ZIEL: Minderung um 25%
- Erhöhung des Konsums von lokalen Erzeugnissen & Produkten griechischer Herkunft.
ZIEL: Erhöhung um 15%
- Erhöhung des Konsums frischer lokaler & griechischer Obst- und Gemüseprodukte anstelle von importierten Tiefkühlprodukten bzw. Produkten, die in beheizten Treibhäusern angebaut werden. Bevorzugung frischer griechischer saisonaler Produkte.
ZIEL: Erhöhung um 10% für frisches Gemüse und um 15% für frisches Obst
- Möglichst hohe Minderung des Verbrauchs von Kalbfleisch, und zwar insbesondere von Importfleisch aus intensiver Tierhaltung. Bevorzugung lokaler Bio-Freilandhaltung.
ZIEL: Minderung von importiertem Fleisch um 6% und Minderung von importiertem Kalbfleisch um 5%
- Bevorzugung von Fischereierzeugnissen aus zertifizierten nachhaltigen Fischereigebieten, sowie von lokalen und frischen Fängen.
ZIEL: 20% des Gesamtkonsums von Fischereierzeugnissen sollen mit den Gütesiegeln MSC & ASC (für umweltschonende bzw. nachhaltige Fischerei) gekennzeichnet sein
- Minderung von Einwegprodukten aus Kunststoff in allen Diensten der F&B-Abteilung und ab 2020 Ersetzung aller Plastikmaterialien, deren Einsatz von Gesetzes wegen verpflichtend abgeschafft wird.
ZIEL: Vollständiger Ersatz bzw. Verbot der obligatorisch abgeschafften Artikel bis zum Jahr 2023. Minderung von Einwegprodukten aus Kunststoff um mehr als 50% bis Ende 2023
- Minderung des Verlusts und der Verschwendung von Lebensmitteln.
ZIEL: Minderung um 10% - 15% bis Ende 2022

1.6

1.6.a. Verbrauch in den wichtigsten Lebensmittelkategorien pro Übernachtung 2015 - 2020

	2015		2017		2018		2019		2020	
	Qty/GN	Cost/GN								
Fleisch	277 gr	€ 1,33	259 gr	€ 1,22	250 gr	€ 1,17	262 gr	€ 1,33	271 gr	€ 1,47
Kalbfleisch	84 gr	€ 0,64	66 gr	€ 0,54	67 gr	€ 0,49	77 gr	€ 0,58	85 gr	€ 0,72
Fisch und Meeresfrüchte	124 gr	€ 0,94	158 gr	€ 1,46	161 gr	€ 1,38	169 gr	€ 1,44	141 gr	€ 1,23
Gemüse	913 gr	€ 0,71	902 gr	€ 0,70	895 gr	€ 0,73	996 gr	€ 0,85	981 gr	€ 0,82
Frischgemüse	737 gr	€ 0,44	735 gr	€ 0,45	730 gr	€ 0,52	825 gr	€ 0,60	818 gr	€ 0,60
Tiefkühlgemüse	176 gr	€ 0,27	167 gr	€ 0,25	166 gr	€ 0,21	169 gr	€ 0,23	160 gr	€ 0,21
Obst (96% Frischobst)	494 gr	€ 0,47	497 gr	€ 0,45	557 gr	€ 0,47	626 gr	€ 0,62	637 gr	€ 0,64
Milchprodukte	486 gr	€ 1,06	455 gr	€ 1,10	446 gr	€ 1,08	458 gr	€ 1,10	468 gr	€ 1,10
Wurstwaren	71 gr	€ 0,31	68 gr	€ 0,32	63 gr	€ 0,30	60 gr	€ 0,30	66 gr	€ 0,29
<i>Insgesamt</i>	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

ERGEBNIS:



Konsum von frischem Obst bis 2020 ↑ 21% Erhöhung



Konsum von frischem Gemüse bis 2020 ↑ 10.7% Erhöhung



Konsum von Kalbfleisch bis 2019 ↓ 8.4% Rückgang



Konsum von Fleischwaren bis 2019 ↓ 5.7% Rückgang



24% von allen Tiefkühl-Fischereiwaren, die im Zeitraum 2018 - 2019 konsumiert wurden, entfielen auf Erzeugnisse aus nachhaltigen Fischzuchtbetrieben oder aus mit MSC bzw. ASC-gekennzeichnetem Fischfang.

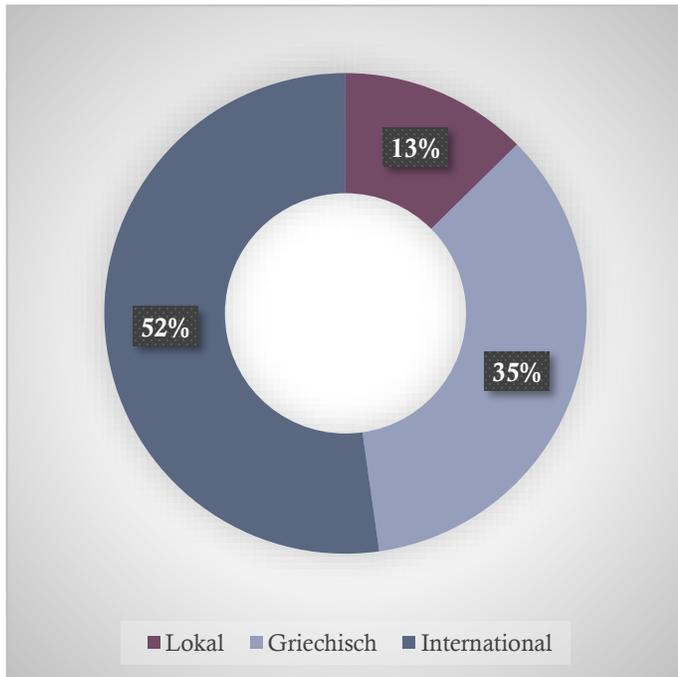
BEMERKUNGEN:

1. Die Vorliebe des Küchenchefs für qualitativ hochwertige, lokale Fischereiprodukte und Fischereiprodukte mit Nachhaltigkeitszertifikaten trug entscheidend zur schrittweisen Gestaltung der Speisekarte mit einer größeren Auswahl an Fischgerichten bei, und infolgedessen zu einer entsprechenden Erhöhung des Konsums im Vergleich zu Fleischspeisen.
2. Dennoch erhöhte sich 2020 der Konsum von Fleisch- bzw. Kalbfleisch vorübergehend um 3,3% bzw. 10%, da vermehrt Rohstoffe eingesetzt wurden, die leicht auf dem Markt verfügbar und mit geringeren Kosten verbunden waren. Die Notwendigkeit, das Überleben des Unternehmens bei voller Deckung der Gehälter der Humanressourcen zu gewährleisten, zog unvermeidlich die Minderung der Beschaffungskosten für Rohstoffe nach sich.
3. Während desselben Jahres wurde ein erheblicher Rückgang der Verwendung von mit Nachhaltigkeitsiegeln zertifizierten Fischereierzeugnissen verzeichnet, was auf die Schwierigkeit ihrer Beschaffung zurückzuführen war, insbesondere nachdem diese Produkte aufgrund der geringen Nachfrage auf dem griechischen Markt nicht eingeführt wurden.

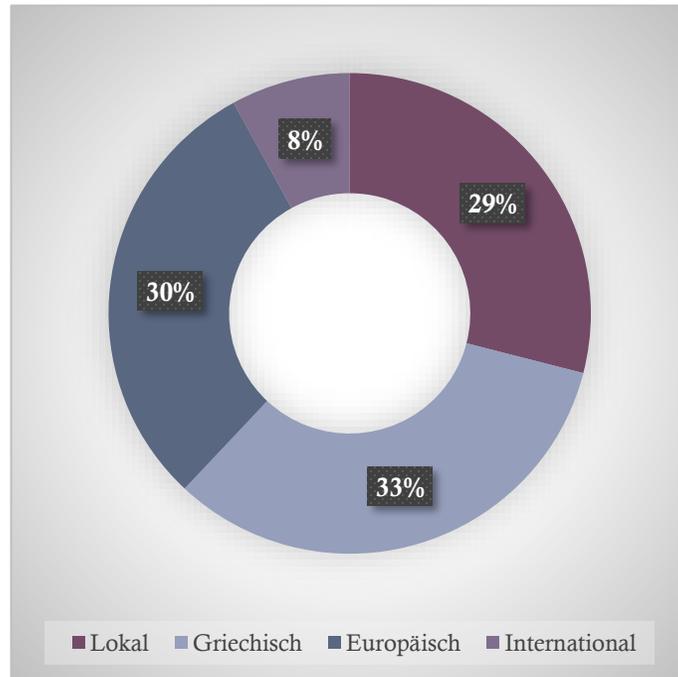
1.6.b. Herkunft der Lebensmittel & Getränke 2018 - 2020

Die Aufzeichnung der Herkunft der vom Hotel verwendeten Lebensmittel in der Absicht, den Konsum lokaler & griechischer Produkte zu steigern und gleichzeitig jenen von importierten Produkten zu verringern, begann im Jahr 2018 mit der Fertigstellung des einschlägigen Aufzeichnungssystems, dem 2019 die Gesamtheit aller Getränke hinzugefügt wurde, wobei die Möglichkeit bestand, die Importprodukte aus Europa und jene des weiteren internationalen Marktes (längere Transportstrecken) zu ermitteln. Zum Zweck des objektiveren Vergleichs und der Evaluierung bei der Berechnung der nachstehenden Ziele, wurden nur die Ergebnisse für Lebensmittel verwendet. Offiziell begann die Aufzeichnung aller Kategorien sowie auch der Getränke pro Übernachtung im Jahr 2020.

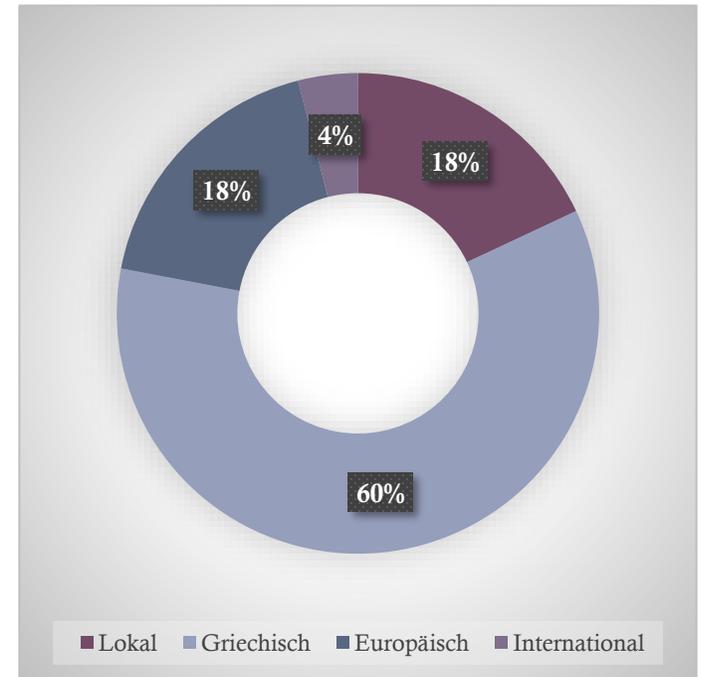
2018



2019



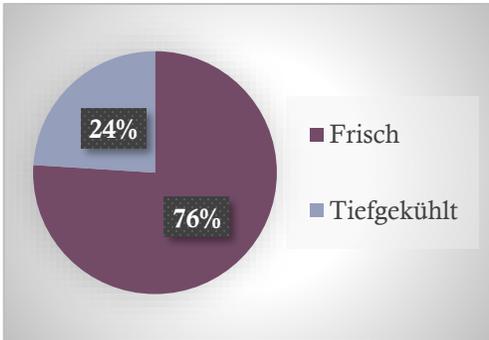
2020



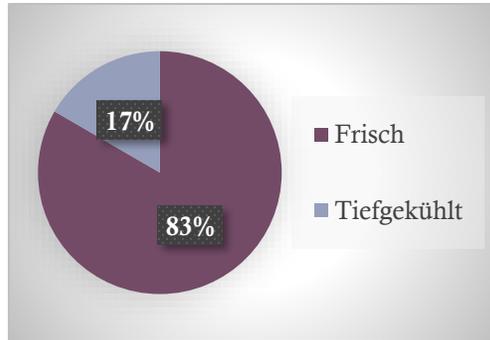
1.6

1.6.c. Konsum von frischem & tiefgekühltem Gemüse

2019

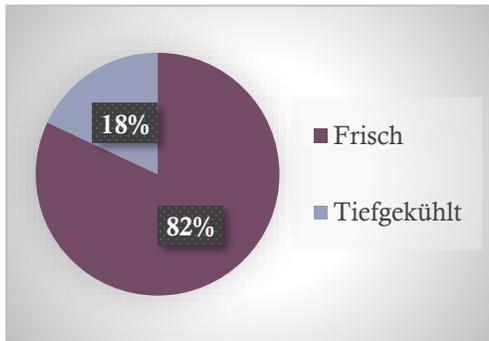


2020

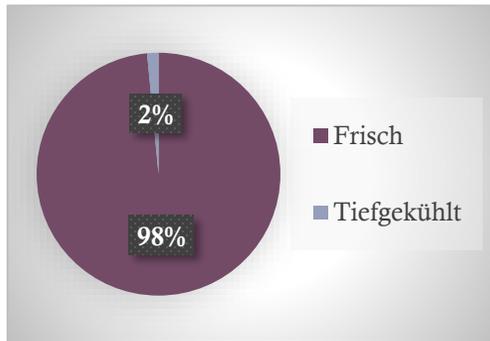


1.6.d. Konsum von frischem & tiefgekühltem Obst

2019



2020



SOZIALE VERANTWORTUNG & KOMMUNIKATION



Das Engagement der Geschäftsführung, unser Hotel mit dem erklärten Ziel der Nachhaltigkeit zu betreiben, beschränkt sich nicht nur auf das Verantwortungsbewusstsein gegenüber der Umwelt, sondern umfasst auch die Unterstützung der Humanressourcen, die Förderung der Beziehungen zur lokalen Gemeinschaft und die Gewährleistung zufriedenstellender Urlaubserfahrungen für unsere Gäste.

Bei der Einstellung unseres Personals berücksichtigen wir auch weiterhin neben den formellen Qualifikationen die Ortsansässigkeit der Bewerber, wir unterstützen lokale Erzeugnisse und Unternehmen, wir helfen im Rahmen unserer Sponsoring-Aktivitäten und zeigen die Traditionen und das kulturelle Erbe der Insel Kos auf, wir entsprechen den Anforderungen der Bewohner von Kos und bieten unseren Gästen gleichzeitig herzliche Gastfreundschaft auf Spitzenniveau.

Aufgrund der noch nie da gewesenen Erfahrung, die mit der Konfrontation der Pandemie COVID 19 verbunden war, richtete sich im Jahr 2020 unser Hauptaugenmerk auf die Verstärkung der Hygieneprotokolle in allen Abteilungen, und zwar durch:

- Häufigere Reinigung der Hochkontaktpunkte („High-Touch Points“)
- Verwendung von zertifizierten Hand- und Oberflächen-Desinfektionsmitteln, deren Einsatz für die Gesundheit der Nutzer, unserer Gäste sowie auch für die Umwelt sicher ist
- Verbesserung der Belüftung und der Luftqualität
- Anwendung aller erforderlichen Anweisungen in Bezug auf den physischen Abstand, die Verwendung von Gesichtsmasken, Händewaschen, usw.
- προσαρμογή και αυξημένη ασφάλεια των τροφίμων μέσω αυστηρότερης εφαρμογής του συστήματος HACCP





“ Wir haben vergessen, wie man ein guter Gast ist, wie man leicht auf der Erde wandelt, wie es die anderen Geschöpfe tun.

Barbara Ward

SCHUTZ DER BIOLOGISCHEN VIELFALT

Nachhaltige Landschaftspflege

Weil wir die Gesundheit unseres Bodens ernst nehmen!!



ANWENDUNGEN & ERGEBNISSE:

1. Personalschulung | Einführung von Betriebsstandards und Verständnis der Nachhaltigkeit
2. Verbesserung des Bewässerungssystems und Verwaltung des Wasserverbrauchs
3. Erhaltung der Gesundheit des Bodens | Aufnahme anorganischer Nährstoffe durch Pflanzen | Organisches Düngen
 - Von Regenwürmern erzeugte Torf-Unterschicht in allen Landschaftsbereichen
 - Erhöhung der Population von Mikroorganismen im Boden und Verbesserung aller Parameter, anhand derer die Gesundheit des Bodens messbar dokumentiert wird
4. Erhöhung der biologischen Vielfalt
 - In ausgewählten Gebieten sollte Wildfauna präsent sein
 - Bekämpfung von Insekten, Pilzen, Bakterien und Unkraut auf Grundlage biologischer Pflanzenschutzmaßnahmen durch Einsatz genehmigter Präparate, die im Rahmen der Verordnung des Rates (EG Nr. 834/2007) für die biologische Produktion zugelassen sind
 - Absetzung aller synthetisch-chemischen Pestizide & Düngemittel
5. Sensibilisierung und Aufklärung der Gäste in Zusammenhang mit den angewendeten Praktiken





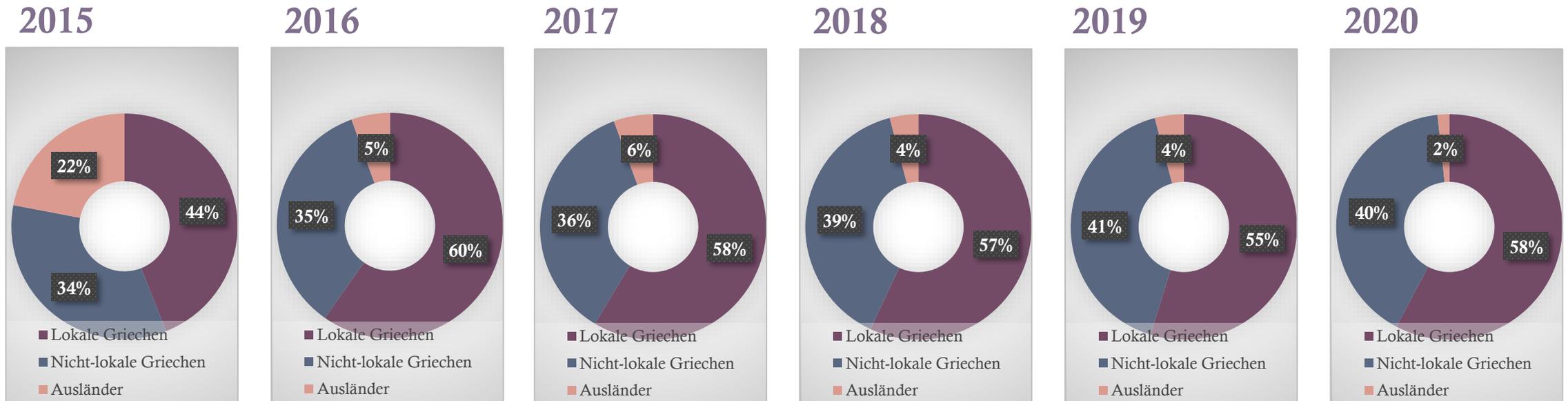
KÜNFTIGE ZIELSETZUNGEN:

1. Anerkennung & Zertifizierung der Rasenbereiche der Neptune Hotels als ökologisch/biologisch kultivierte Wiesen im Einklang mit der Verordnung 834/07 EU der Europäischen Union.
2. Anerkennung & Zertifizierung der Rasenbereiche der Neptune Hotels als ökologisch/biologisch kultivierte Wiesen im Einklang mit der Verordnung 834/07 EU der Europäischen Union.
3. Fertigstellung des Austauschs des unterirdischen Bewässerungssystems durch ein modernes System zur Minimierung des Wasserverbrauchs.

PERSONALPOLITIK

Ein grundlegendes Element der herzlichen Gastlichkeit, die den Gästen des Neptune Hotels entgegengebracht wird, und gleichzeitig auch ein grundlegender Faktor für den Erfolg des Hotels ist die Qualität seiner Humanressourcen, dank derer es uns möglich ist, die Erwartungen unserer Gäste zu übertreffen und den Herausforderungen der Zeit gerecht zu werden. Und genau dies ist der Grund dafür, dass die fortlaufende Stärkung und die Gewährleistung des Wohlergehens unserer Mitarbeiter das Kernstück unserer Wertvorstellungen und unserer Strategie darstellt.

2.2.a. Demografischer STATUS des Personals 2015 - 2020



2.2

2.2.b. Gehälter und Arbeitgeberbeiträge 2015 - 2020

* Die Differenz ist darauf zurückzuführen, dass das Hotel wegen COVID 19 am 1. Juli eröffnet wurde.



AUF EINEN BLICK:

Personal insgesamt

2019: 409 Hotel | 27 Auslagerung
2020: 366 Hotel | 13 Auslagerung

Jährliche Gehaltszahlungen insgesamt

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

Arbeitskräfte

2019: Männer: 52,3% | Frauen: 47,7%
2020: Männer: 53,8% | Frauen: 46,2%

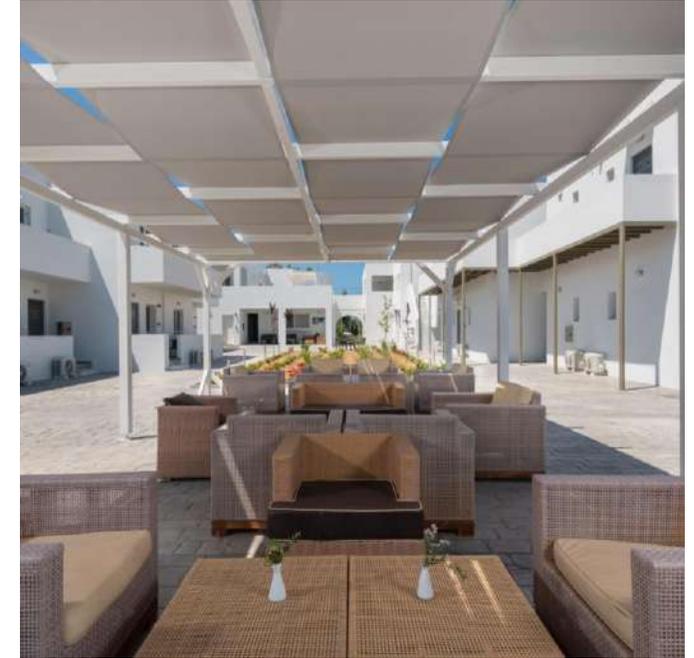
Personalwechsel

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

NEPTUNE PERSONNEL CAMPUS

Das Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa bewies neuerlich den Respekt und die Anerkennung, die es seiner treibenden Kraft, d.h. seinem Personal gegenüber zeigt, indem es eine Hotelanlage in Mastichari erwarb und komplett renovierte, um dort die Mitarbeiter unterzubringen, die nicht von der Insel Kos kommen. Die Anlage bietet eine Kapazität von insgesamt 106 Personen und die Investitionskosten beliefen sich auf 2.500.000,00 €.

Im Einklang mit der Unternehmensphilosophie werden den Mitarbeitern des Hotels hier ausgezeichnete Wohnbedingungen geboten, die sich nachweislich positiv auf die Arbeitsleistung auswirken.



PERSONALZUFRIEDENHEIT

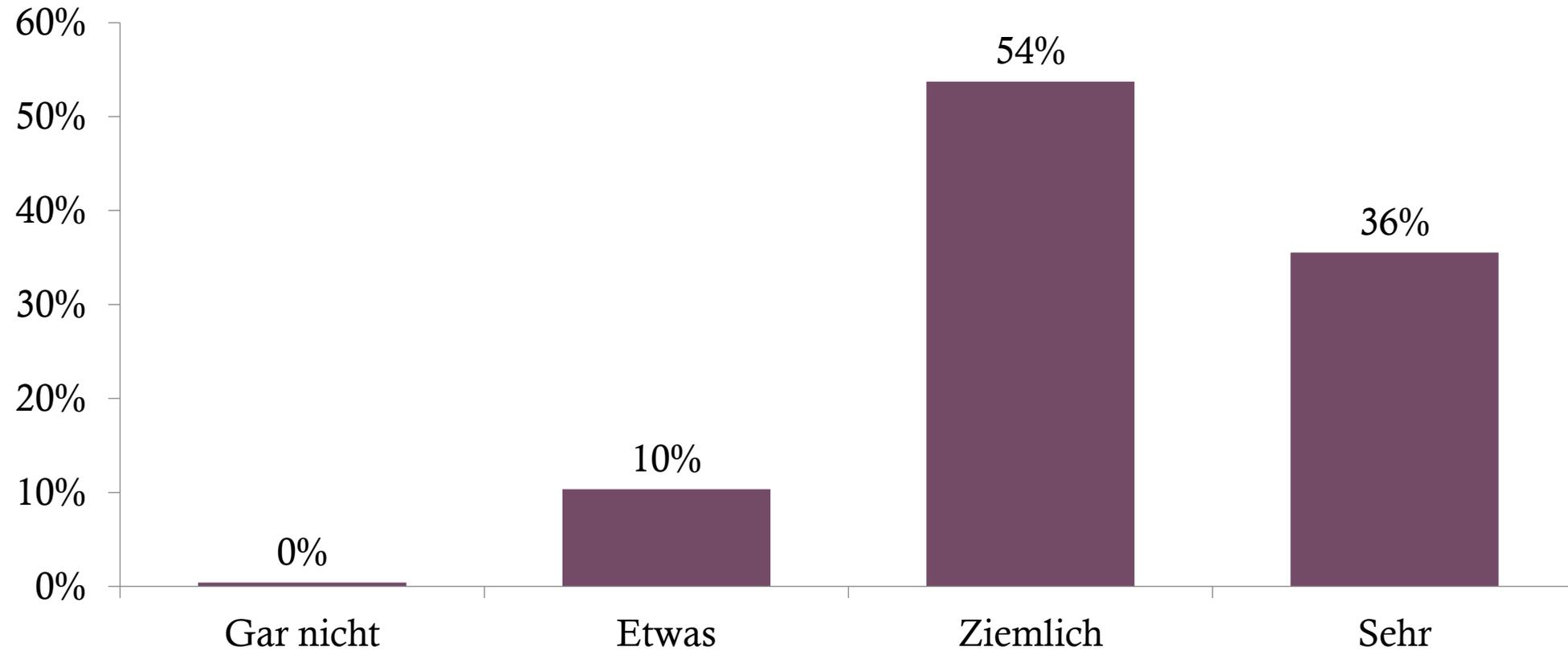
2.2.d. System zur Bewertung der Personalzufriedenheit - wichtigste Ergebnisse 2018 & 2019

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

Bist du allgemein mit deiner Tätigkeit in den Neptune Hotels zufrieden?





“ Die natürlichen Kräfte in
uns sind die wahren
Heiler aller Krankheiten.

Hippokrates



GÄSTE- BEWUSSTSEIN - UNTERSTÜTZUNG DER ÖRTLICHEN GEMEINSCHAFT & KOMMUNIKATION

2.3

2.3.a. Aktionen zur Umweltaufklärung und Förderung der lokalen & griechischen Gastronomie und Tradition

KOCHKURSE MIT UNSEREM KÜCHENCHEF ZUR LOKALEN & GRIECHISCHEN KÜCHE:

Die kulinarische Tradition Griechenlands und die Lebensmittel, für die wir uns entscheiden, können eine entscheidende Rolle bei der Unterstützung und Verbesserung unserer Gesundheit sowie auch beim Umweltschutz spielen. Außerdem können sie zur Stärkung der Wirtschaft, der Aufzeigung der lokalen Geschichte und der Traditionen unserer Gegend beitragen.

Im Rahmen unserer Zielsetzung der fortlaufenden Optimierung der Nachhaltigkeitsleistung unseres Hotels, setzten wir das Programm der griechischen Kochkurse für unsere Gäste fort und intensivierten dabei die Häufigkeit der Kurse, die je zweiwöchentlich stattfanden. Dieses Programm wurde äußerst positiv aufgenommen und verzeichnete großen Erfolg.

Ergebnisse der Kurse:

- Während der Saison 2019: 9 Mal angeboten
- Teilnehmerzahl 2019: 198 Personen
- Kommentare der Gäste: Die Zufriedenheit unserer Gäste war sehr groß und mehrere Gäste äußerten sich positiv dazu, dass das Hotel diese Vorgangsweise wählt.





VERKOSTUNG LOKALER WEINE IN VERBINDUNG MIT GRIECHISCHEM KÄSE:

In Zusammenarbeit mit heimischen Winzern wie V. Chatziemmanouil & dem Weingut Petra Marinou, das biologische Weine herstellt, boten wir unseren Gästen die Gelegenheit, heimische Weine, die nach besonderen Verfahren hergestellt werden, kennenzulernen und Wissenswertes über die Geschichte des Weins auf der Insel Kos zu erfahren, die zu den bedeutendsten Weinbaugebieten der südlichen Ägäis zählt.

Außerdem wurden griechische Käsesorten mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.), die sich durch ihren besonderen Geschmack und ihre Qualität auszeichnen und den Gästen bis dahin nicht bekannt waren, vorgestellt und zur Verkostung angeboten.

Ergebnisse der Verkostung:

- Während der Saison 2019: 1 Mal (am 6. Oktober) angeboten
- Teilnehmerzahl 2019: 28 Personen
- Kommentare der Gäste: Große Zufriedenheit mit den interessanten Kenntnissen, die vermittelt wurden und dem direkten Kontakt zu heimischen Herstellern.

FEIER ZUM WELTUMWELTTAG: HEIMISCHES OLIVENÖL & BROT

Die Olive stellt seit jeher eine der wichtigsten Einkommensquellen des Agrarsektors auf der Insel Kos dar, während das Olivenöl die Grundlage für die heimische Gastronomie bildet. Die erklärte Absicht dieser Aktion war es, unseren Gästen eine der ältesten Getreidesorten vorzustellen, die im antiken Griechenland angebaut wurde: den „Zea“-Weizen (Emmer bzw. Zweikorn-Weizen), sowie auch die Geschichte des heimischen Olivenbaums „Chamada“, der aufgrund des Klimawandels vom Aussterben bedroht ist.

Im Rahmen dieser Aktion bereiteten unsere Gäste gemeinsam mit unserem lokalen Bäckermeister traditionelles Brot aus Zea-Mehl zu und probierten das Backwerk dann in Verbindung mit hervorragendem heimischem nativem Olivenöl Extra, sowie dem einzigartigen BIO-Olivenöl, das aus Oliven der Sorte „Chamada“ gepresst wird.

Ergebnisse der Verkostung:

- Während der Saison 2019: 1 Mal (am 5. Juni) angeboten
- Teilnehmerzahl 2019: 50 Personen
- Kommentare der Gäste: Großes Interesse an den Informationen zur Qualität des Olivenöls, sowie auch an der Geschichte und am Nährwert des griechischen Zea-Weizens. Die Gäste erkundigten sich nach den Verkaufspunkten der Produkte auf der Insel Kos, um die Erzeugnisse mit nach Hause nehmen zu können.



2.3



KURS ZU GRIECHISCHEN COCKTAILS:

In diesem Rahmen wurden unsere Gäste mit modernen und traditionellen qualitativ hochwertigen griechischen Spirituosen vertraut gemacht.

Unser Ziel war es, diese Getränke im Cocktail-Kurs in Verbindung mit lokalen griechischen Erfrischungsgetränken, frisch gepressten Fruchtsäften und traditionellen, hausgemachten Zubereitungen des Hotels aus Kräutern und Gewürzen zu verwenden und abschließend mit Blüten und Kräutern aus dem Hotelgarten zu dekorieren.

Ergebnisse des Cocktail-Kurses:

- Während der Saison 2019: 8 Mal angeboten
- Teilnehmerzahl 2019: 104 Personen
- Kommentare der Gäste: Alle Produkte wurden insbesondere für ihren hervorragenden Geschmack sowie auch für die ästhetische Präsentation gelobt. Die Gäste hatten nicht erwartet, dass es in Griechenland so viele Hersteller gibt, die so unterschiedliche Spirituosen anbieten.

REINIGUNGSAKTION AM STRAND:

Im Einklang mit den Richtlinien zur Nachhaltigen Entwicklung, zu deren Anwendung sich unser Hotel verpflichtet hat, nahmen die Neptune Hotels am 20. Juli 2019 zum fünften Mal in Reihe an der Kampagne „Big Holiday Beach Clean“ teil, indem sie die Säuberung des an das Hotel angrenzenden Strands durch das Personal und die Gäste des Hotels organisierten.

Ergebnisse der Aktion:

- Während der Saison 2019: 1 Mal (am 20. Juli) durchgeführt
- Gesammelte Abfälle: 35 Kilogramm
- Teilnehmerzahl: 115 Personen (Gäste und Mitarbeiter)
- Kommentare der Gäste: Sie schätzten es besonders, dass das Hotel Interesse für die Umwelt zeigt und nahmen sehr gerne an dieser Veranstaltung teil. Einige Stammgäste hatten bereits an den Aktionen vergangener Jahre teilgenommen.



GREEK BREAKFAST CORNER (DAUERAKTION BIS 2019):

Im Hauptrestaurant richteten wir ein separates Büffet mit traditionellem Ambiente nach dem Vorbild des „Greek Breakfast Corner“ der griechischen Hotelierskammer (HEE) ein. Zu Ausstellungszwecken wurden dabei traditionelles Geschirr und Kochgeräte eingesetzt, die einst von den Bewohner der Insel Kos verwendet wurden und vom Alltag der Menschen einer anderen Epoche zeugen. Solche Utensilien kann man heute noch in volkskundlichen Museen besichtigen.

Das Ziel dieser Aktion bestand darin, die besonderen Produkte kleiner Hersteller sowie Frühstücksgenüsse von der Insel Kos, aus dem Dodekanes und der griechischen Küche vorzustellen, wie beispielsweise authentisches Joghurt aus heimischer Ziegen- und Schafmilch, Kräuter, Honig, Oliven, frisches Weizenbrot aus heimischem Anbau, frisches saisonales Obst, heimische Teesorten, eingelegtes Obst und traditionelle Pitas.





“ Es vergeht kein Tag, an dem wir unsere Umwelt nicht prägen. Alles, was wir tun, macht einen Unterschied, wir müssen nur entscheiden, welche Art von Unterschied wir machen möchten.

Jane Goodall

2.3.b



NACHHALTIGKEIT UND KOMMUNIKATION

Informieren Sie sich über die Initiativen des Neptune Hotels und die Art, seine Gäste zu motivieren, aktiv an den Bemühungen des Hotels zur Nachhaltigkeit mitzuwirken und diese zu unterstützen.

INFORMATIONSBLETT ZU DEN RICHTLINIEN, AKTIONEN UND ERGEBNISSEN DES NACHHALTIGEN MANAGEMENTS DES HOTELS

RECOGNITION & AWARDS

*If 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!*

Forastina Ganeva
General Manager

NEPTUNE HOTELS
Neptune Hotels Travel & Spa
Machonia 853 (2), Kos, Greece
Tel: +30 23420 58900, Fax: +30 23420 41574
website: www.neptune.gr
e-mail: neptunehotels@neptune.gr

Our Sustainable journey continues...
...fuel your soul & support our efforts for a better future!

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	Total annual payroll Total annual payroll	Workforce Workforce	Staff turnover Staff turnover
359 hotel / 27 outsource	€ 4.779.000	52,1% - 47,9%	20%

Demographic situation

Demographic situation	Local products Local products	Charity investments Charity investments
♂ = 40,9% ♀ = 54,9%	24% / € 215.017 of total F&B supplies	€ 18.377

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

Guest satisfaction Guest satisfaction	Evaluation of environmental measures Evaluation of environmental measures	% repeater guests % repeater guests
9,52/10	9,05/10	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	Hazardous waste recycling Hazardous waste recycling	↑ 82,2%
	Landfill waste Landfill waste	Single use plastic consumption Single use plastic consumption	↓ 31,8% ↓ 28,7%

Sustainable Supplies | Sustainable Supplies

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

INFORMATIONEN ZUR
RECYCLING-INITIATIVE UND
IHREN ERGEBNISSEN





**GÄSTE-INFORMATION
BEZÜGLICH DER PRODUKTE
MIT DEM EUROPÄISCHEN
UMWELTZEICHEN (ECO-LABEL),
DIE IM HOTEL VERWENDET
WERDEN**

ERGEBNISSE DER KUNDENZUFRIEDENHEIT

	2018	2019	2020
TUI	Mit Bestnote 10		
Umweltpraktiken zum Erhalt der Umwelt	9.05	9.32	9.17
iFeedback: Umweltverantwortung & Soziale Verantwortung	Mit Bestnote 5		
Durchgeführte Maßnahmen	-	4.66	4.66
Mitarbeiterbeteiligung	-	4.66	4.63

2.4

SPONSORING UND SPENDEN 2019 - 2020:



Kurzgefasst:

In den Jahren 2019 - 2020 wurden € 35.000,00
sowie Ausstattung, Möbel & Kleidung zur Verfügung gestellt

Im 5-Jahres-Zeitraum 2015 - 2020 wurden € 101.074,00
sowie Ausstattung, Möbel & Kleidung zur Verfügung gestellt

Mitgliedsbeiträge, Sponsoring & Spenden	Empfänger	Beträge in € bzw. Produkte
Mitgliedsbeiträge	Griechischer Umweltschutzverband	
	Verband der griechischen Tourismusunternehmen	
	Griechische Hotelierskammer	
	Hoteliersvereinigung Kos	2019: € 9.500 2020: € 9.000
	Verband der Europäischen Hotelmanager (EHMA)	
	Griechisch-Italienische Handelskammer Athen	
	Griechisch-Deutsche Industrie- und Handelskammer	
Sponsoring	Basketballmannschaft SV Kos „HIPPOKRATES“ 2019	€ 2.000,00
	Basketballmannschaft „SV ANTIMACHOS KOS“ Trikot 2019	€ 500
	Basketballmannschaft „SU DIKAIYOU“ Trikot 2020	€ 600
Spenden	Berufsfachschule EEEEE Kos 2020	Mobiliar
	Grundschule Pyli 2020	Mobiliar
	Metropolis Kos und diverse Kirchen der Insel Kos	2019: € 1.000,00 2020: Mobiliar
	Sozialer Lebensmittelladen Karditsa 2020	100 Bettlaken & 100 Kissenbezüge
	Zentrum für Bildungs- und Beratungsunterstützung Kos Kauf eines Computers	€ 500
	Internationale Hippokrates-Stiftung Kos 2019	€ 5.000,00
	Kulturverein „Theokritos“ Unterstützung des lokalen Weinfestivals 2019	€ 200,00
	Region Südägäis Büro des Bezirksleiters Kos - Nisyros 2019	Mobiliar
	80 ADTE (Oberkommando des Bataillons der Nationalgarde) & 80 EARMETH (Panzerstaffel der Nationalgarde) Kos 2019 & 2020	Mobiliar
	Gefängnis Kos 2020	Mobiliar
	Verband der Nierenpatienten	€ 2.000,00
Personal der Neptune Hotels 2020	Mobiliar	
Feuerwehr am Flughafen Kos Reparatur des Feuerwehrwagens 2020	€ 300	

ANERKENNUNG: ZERTIFIZIERUNGEN & AUSZEICHNUNGEN

2019



PROGRESS SUSTAINABILITY REPORT NEPTUNE HOTELS

2020



2015 - 2020 FOOTSTEPS TOWARDS SUSTAINABILITY



“ Die Verantwortung sollst du lieben. Sage „Ich, ich allein werde die Welt retten. Und wenn sie verloren geht, dann ist es meine Schuld“.

Nikos Kazantzakis



Dieser Report wurde von unserem Hotel in Zusammenarbeit mit Frau Maria Valerga, unserer Nachhaltigkeits-Beraterin, erstellt.
Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Eline Boersma, secretary@neptune.gr

Neptune Hotels Resort, Convention Centre & Spa | Mastihari, 853 02 Kos, Griechenland | info@neptune.gr | www.neptune.gr