



Verantwortungsbewusste Einkaufspolitik | Betrieb

Version: 3.0

Datum des Inkrafttretens: 01.04.2026

Revisionsdatum: 27.02.2026

Zielsetzung

- a. Diese Richtlinie legt verbindliche Nachhaltigkeitsanforderungen für den Einkauf von Waren und die Inanspruchnahme von Dienstleistungen in allen Abteilungen, bei allen Lieferanten, Auftragnehmern und externen Dienstleistern fest.
- b. Jeder Erwerb muss einem tatsächlichen Bedarf des Resorts entsprechen und dabei gleichzeitig die betreffende Hotelkategorie sowie das jeweilige Budget berücksichtigen.

Kriterien für den Einkauf im Rahmen des Betriebs

Die Geschäftsführung des Neptune Luxury Resorts verpflichtet sich unter Berücksichtigung der Kriterien des Global Sustainable Tourism Council (GSTC), wonach Beschaffungsentscheidungen die ökologische und soziale Verantwortung des Resorts widerspiegeln und eine wesentliche Rolle in Zusammenhang mit der Entwicklung der lokalen Wirtschaft und dem Wohl der Gemeinden spielen, nach Möglichkeit solchen Beschaffungsentscheidungen Vorrang einzuräumen, die:

1. den ökologischen Fußabdruck minimieren.
2. lokale & griechische Lieferanten, KMU, Genossenschaften und gemeindebasierte Unternehmen unterstützen, damit diese auch ihrerseits den Qualitätsanforderungen des Resorts entsprechen.
3. traditionelle und kulturell authentische Produkte aus Kos und dem Dodekanes fördern.
4. faire, moralisch einwandfreie und menschenwürdige Arbeitspraktiken in der gesamten Lieferkette gewährleisten.
5. sowohl nationale Auflagen als auch EU-Vorschriften einhalten sowie die HACCP- und Hygieneanforderungen für die Bereiche Lebensmittel und Getränke erfüllen.
6. Produkten in Großgebinden, Mehrwegverpackungen, wiederverwendbaren und recycelbaren Lösungen den Vorzug geben und allgemein die Prinzipien der Kreislaufwirtschaft unterstützen. Einwegartikel, Polystyrol, PVC und nicht zertifizierte, zu Hause kompostierbare Kunststoffartikel sind hingegen zu vermeiden.
7. Reinigungsmittel auswählen, die frei von chemischen Substanzen sind, die nach EU-Recht verboten sind (EG-Verordnung 648/2004, verbotene Allergene gemäß Verordnung (EG) Nr. 1223/2009 und Sicherheitsdatenblätter gemäß REACH-Verordnung 1907/2006, letzte Aktualisierung 870/2020). Je nach Wirksamkeit werden dabei konzentrierte, ökologisch zertifizierte Produkte bevorzugt, die mit automatischen Dosiersystemen eingesetzt werden.
8. Produkte vermeiden, die allgemein mit Greenwashing-Strategien in Verbindung stehen, sowie auch Gegenstände und Materialien aus tropischen Wäldern (Amazonas, nicht nachwachsende Wälder) und

Souvenirs bzw. sonstige Produkte, die von Tieren stammen, die durch das internationale CITES-Übereinkommen geschützt sind (z. B. Schildkröten, Elefanten, Krokodile usw.).

9. Papier, Papierverpackungen und Holzprodukten aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern (FSC oder PEFC) sowie Leinen-Textilien nach dem Öko-Tex Standard 100 den Vorrang geben.

Kriterien für die nachhaltige Beschaffung speziell für die Food & Beverage Abteilung

1. Vermehrte Verwendung von lokal bzw. in Griechenland produziertem frischem bzw. saisonalem Obst & Gemüse anstelle von Tiefkühl- und Importprodukten. Mindestziel: 60 % des jährlichen Bedarfs.
2. Kaffee, Tee und Schokolade mit Zertifizierung durch die Rainforest Alliance, das Fairtrade-Siegel oder andere Nachhaltigkeitszertifikate. Bio-Weine oder weitere Bio-Produkte werden in die Speisekarten des Hotels aufgenommen.
3. Streichung der am stärksten gefährdeten Wildfischarten von allen Speisekarten, so z. B. Blauflossenthunfisch, Beluga-Störkaviar, europäischer Aal, wilder Zackenbarsch usw. (Rote Liste der gefährdeten Arten der IUCN – Internationale Union für Naturschutz und natürliche Ressourcen).
4. Wo immer dies möglich ist, werden Produkte aus verantwortungsbewussten Quellen bevorzugt, wie z.B. vom Marine Stewardship Council (MSC) akkreditierte oder mit ASC-Zertifizierung (verantwortungsbewusste Fischzucht) gekennzeichnete Fischereien.
5. Vermeidung von Lebensmitteln, die unter Verwendung von Palmöl hergestellt wurden, das nicht vom RSPO (nachhaltiges Palmöl) zertifiziert ist.
6. Vermehrtes Angebot an vegetarischen und veganen Optionen, um den Rückgang bei Rindfleisch- bzw. Fleischgerichten auszugleichen, was der Klimakrise entgegenwirkt.
7. Maßnahmen zur Minimierung von Lebensmittelabfällen in allen Gastronomiebetrieben des Resorts, beginnend bei der Auftragserteilung über die Lagerung und die Verarbeitung von Rohstoffen bis hin zur Verwertung von Lebensmittelresten. Die quantitativen Ergebnisse werden jährlich anhand eines umfassenden Überwachungssystems erfasst.

Die vorliegende Grundsatzerklärung wird jährlich überprüft und bei Bedarf aktualisiert, um:

- ✓ relevante Entwicklungen und gesetzliche Anforderungen zu berücksichtigen
- ✓ den aktualisierten GSTC-Anforderungen Rechnung zu tragen
- ✓ die operativen Leistungsziele und Leistungsindikatoren (Key Performance Indicators - KPIs) zu verbessern (jährliche Evaluierung der Ergebnisse und alle zwei Jahre Erstellung eines Nachhaltigkeitsberichts)

Es werden Anstrengungen unternommen, um die Ergebnisse zu verbessern und für beide Seiten vorteilhafte Kooperationen mit den verantwortlichen Hauptlieferanten und Auftragnehmern zu schaffen.

Allen Mitarbeitern der Beschaffungsabteilung & den Abteilungsleitern werden jährliche Schulungen zu folgenden Themen angeboten:

- ✓ Grundsätze der nachhaltigen Beschaffung
- ✓ Bewertung von Hotelzulieferern
- ✓ GSTC-Compliance-Anforderungen

GENEHMIGT VON:
Konstantinos Zarikos
General Manager


Vagelis Galenos
F&B Manager