



Πολιτική Υπεύθυνων Προμηθειών | Λειτουργίες

Έκδοση: 3.0

Ημ/νία Εφαρμογής: 01.04.2026

Ημ/νία Αναθεώρησης: 27.02.2026

Σκοπός

- α. Η παρούσα πολιτική θεσπίζει υποχρεωτικές απαιτήσεις βιωσιμότητας για την αγορά αγαθών και υπηρεσιών σε όλα τα τμήματα, τους προμηθευτές, τους εργολάβους και τις Εξωτερικές υπηρεσίες (outsourcing).
- β. Κάθε αγορά πρέπει να καλύπτει μια πραγματική ανάγκη του ξενοδοχείου, λαμβάνοντας παράλληλα υπόψη την ξενοδοχική του κατηγορία και τον αντίστοιχο προϋπολογισμό.

Κριτήρια για την Λειτουργία Προμηθειών

Η Διοίκηση του Neptune Luxury Resort, λαμβάνοντας υπόψη τα κριτήρια του Παγκόσμιου Συμβουλίου Αειφόρου Τουρισμού (GSTC), ώστε οι αποφάσεις προμηθειών να αντικατοπτρίζουν τις περιβαλλοντικές και κοινωνικές ευθύνες του ξενοδοχείου και να διαδραματίζουν ουσιαστικό ρόλο στην ανάπτυξη της τοπικής οικονομίας και στην ευημερία των τοπικών κοινωνιών, δεσμεύεται να δίνει προτεραιότητα, όπου αυτό είναι εφικτό σε αγοραστικές αποφάσεις που:

1. Ελαχιστοποιούν το περιβαλλοντικό αποτύπωμα.
2. Υποστηρίζουν τοπικούς και Έλληνες προμηθευτές, ΜμΕ, συνεταιρισμούς και επιχειρήσεις που βασίζονται στην τοπική κοινότητα, εφόσον πληρούν επίσης τις ποιοτικές απαιτήσεις του ξενοδοχείου.
3. Προωθούν παραδοσιακά και πολιτιστικά αυθεντικά προϊόντα από την Κω και τα Δωδεκάνησα.
4. Διασφαλίζουν δίκαιες, ηθικά ορθές εργασιακές πρακτικές με αξιοπρέπεια στην εφορσιαστική αλυσίδα.
5. Συμμορφώνονται με τους εθνικούς και ΕΕ κανονισμούς και όσον αφορά τα τρόφιμα και ποτά, με τις απαιτήσεις HACCP και υγιεινής.
6. Δίνουν προτεραιότητα σε προϊόντα χύμα, επιστρεφόμενα, επαναχρησιμοποιήσιμα, ανακυκλώσιμα και γενικά προωθούν τις αρχές της κυκλικής οικονομίας. Αντικείμενα μιας χρήσης, από πολυστυρένιο (φελιζόλ), PVC και μη πιστοποιημένα οικιακά κομποστοποιησίμα πλαστικά είδη πρέπει να αποφεύγονται.
7. Επιλογή καθαριστικών μέσων απαλλαγμένων από χημικές ουσίες που απαγορεύονται από τη νομοθεσία ΕΕ (ΕΚ|648|2004, απαγορευμένα αλλεργιογόνα βάσει του κανονισμού ΕΚ 1223|2009 & MSDS σύμφωνα με τον κανονισμό REACH 1907|2006, τελευταία αναθεώρηση 870/2020). Με βάση την αποτελεσματικότητά τους, δίνεται προτεραιότητα σε συμπυκνωμένα, οικολογικά πιστοποιημένα προϊόντα που χρησιμοποιούνται σε συτήματα αυτόματης δΟΣολογίας.
8. Αποφυγή προϊόντων με γενικούς ισχυρισμούς περί 'πράσινου μαρκετινγκ' (greenwashing), καθώς και αντικειμένων και υλικών από τροπικά δάση (Αμαζόνιος, μη ανανεώσιμα δάση) όπως επίσης και αναμνηστικών ή άλλων προϊόντων που προέρχονται από ζώα προστατευόμενα από τη διεθνή συνθήκη CITES (π.χ. χελώνες, ελέφαντες, κροκόδειλοι κ.λπ.).

9. Προώθηση χαρτιού, χάρτινων συσκευασιών και προϊόντων ξυλείας από δάση αειφόρου διαχείρισης (FSC ή PEFC), καθώς και λινών-υφαντών με πιστοποίηση Öko-tex Standard 100.

Κριτήρια Βιώσιμων Αγορών ειδικά για το τμήμα Τροφίμων & Ποτών (F&B)

1. Αύξηση της χρήσης τοπικών/ελληνικών φρέσκων φρούτων και λαχανικών εποχής έναντι των κατεψυγμένων και εισαγόμενων. Ελάχιστος στόχος: 60% ετήσιας προμήθειας.
2. Καφές, τσάι και σοκολάτες με εγγύηση από το σήμα Rainforest Alliance, Fairtrade ή άλλες πιστοποιήσεις βιωσιμότητας. Βιολογικά/BIO κρασιά ή άλλα προϊόντα θα συμπεριλαμβάνονται στους καταλόγους του ξενοδοχείου.
3. Απαγόρευση των πιο απειλούμενων ειδών άγριων ψαριών από όλα τα μενού, όπως ο ερυθρός τόνος, το χαβιάρι οξύρρυγχου μπελούγκα, το Ευρωπαϊκό χέλι, ο άγριος ροφός κ.λπ. (Κόκκινη Λίστα απειλούμενων ειδών της Διεθνούς Ένωσης Προστασίας της Φύσης IUCN).
4. Όποτε είναι εφικτό, προτίμηση προϊόντων από υπεύθυνες πηγές, όπως αλιεύματα εγκεκριμένα από το Marine Stewardship Council (MSC) ή με πιστοποίηση ASC (υπεύθυνη υδατοκαλλιέργεια).
5. Αποφυγή προϊόντων διατροφής που έχουν παραχθεί με χρήση φοινικέλαιου το οποίο δεν είναι πιστοποιημένο από τον RSPO (βιώσιμο φοινικέλαιο).
6. Αύξηση των χορτοφαγικών (vegetarian) και αυστηρά χορτοφαγικών (vegan) επιλογών για την εξισορρόπηση της μείωσης των πιάτων με βόειο κρέας/κρέας, που επιβαρύνουν την κλιματική κρίση.
7. Εργασία για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων -food waste, σε όλα τα σημεία εστίασης του Ξενοδοχείου, ξεκινώντας από την παραγγελία και την αποθήκευση έως την επεξεργασία των πρώτων υλών και τη χρήση των περισσευμάτων. Τα ποσοτικά αποτελέσματα θα καταγράφονται ετησίως μέσω της εφαρμογής ενός συνολικού συστήματος παρακολούθησης.

Η παρούσα δήλωση πολιτικής θα επανεξετάζεται ετησίως και θα ενημερώνεται, εφόσον απαιτείται, προκειμένου να:

- ✓ Συμμορφώνεται με τις σχετικές εξελίξεις και τις νομικές απαιτήσεις
- ✓ Αντικατοπτρίζει τις επικαιροποιημένες απαιτήσεις του GSTC
- ✓ Βελτιώνει τους στόχους λειτουργικής απόδοσης και τους δείκτες KPIs (ετήσια αξιολόγηση αποτελεσμάτων και σύνταξη έκθεσης βιωσιμότητας κάθε δύο χρόνια)

Θα καταβληθεί προσπάθεια για τη βελτίωση των αποτελεσμάτων και τη δημιουργία αμοιβαία επωφελών συνεργειών με υπεύθυνους βασικούς προμηθευτές και εργολάβους.

Θα παρέχεται ετήσια εκπαίδευση σε όλο το προσωπικό προμηθειών και στους Προϊσταμένους των τμημάτων σχετικά με:

- ✓ τις αρχές των βιώσιμων προμηθειών
- ✓ την αξιολόγηση των προμηθευτών του ξενοδοχείου
- ✓ τις απαιτήσεις συμμόρφωσης με το πρότυπο GSTC



ΜΕ ΕΓΚΡΙΣΗ:
Κωνσταντίνος Ζαρίκος
Γενικός Διευθυντής



Βαγγέλης Γαλένος
Διευθυντής Τμήματος Σίτισης