

1. Anissa Beach Hotel

Ein herrliches 4-Sterne-All-Inclusive-Resort in privilegierter Lage in Anissaras, Kreta, direkt gegenüber dem Strand, bestehend aus 2 zweistöckigen Gebäuden und 315 Zimmern, an der Nordküste Kretas, 22 km östlich von Heraklion.

1.1.Arbeiten für eine bessere Zukunft

Neben unserem Engagement für unsere Kunden sind wir uns auch unserer Verpflichtungen gegenüber denjenigen bewusst, die direkt und indirekt tätig sind, um unsere Arbeit zu unterstützen. Unsere Mitarbeiter, die lokale Gemeinschaft, Partner und Lieferanten sind wichtige Bestandteile unseres Erfolgs, und wir verpflichten uns, ihn mit ihnen zu teilen. Darüber hinaus wissen wir um die Bedeutung der Natur, ob lokal oder global, sowohl für die Nachhaltigkeit des Hotels als auch für unsere eigene Nachhaltigkeit als Teil davon.

Vor diesem Hintergrund haben wir uns entschlossen, an diesen Säulen zu arbeiten, um ein Nachhaltigkeitsprogramm für unser Hotel zu erstellen und zu entwickeln, an dem wir in den letzten Jahren unermüdlich gearbeitet haben.

Erstens haben wir eine Nachhaltigkeitspolitik mit klaren Verpflichtungen und Zielen eingeführt. Anschließend haben wir gezielte Maßnahmen ergriffen, um diese Verpflichtungen und Ziele umzusetzen. Beginnend mit Bildungs- und Informationsmaßnahmen zur Sensibilisierung aller Beteiligten haben wir unsere Identität definiert und einen stetigen Weg in Richtung unserer Ziele eingeschlagen.

Bei jedem Schritt, den wir unternehmen, geben wir unsere Maßnahmen und die erzielten Ergebnisse an alle Beteiligten weiter, in dem Wissen, dass ohne ihre Zusammenarbeit jede Maßnahme nur minimale Auswirkungen haben wird.

2. Politik

Im Jahr 2022 haben das Hotel und seine Geschäftsleitung unter Berücksichtigung der dramatischen geopolitischen Krisen die Total Quality Policy entwickelt, die das Engagement der gesamten Organisation festlegt, ihren Kunden durch einen Rahmen der nachhaltigen Entwicklung zu dienen. Gleichzeitig wurden zusätzliche Richtlinien formuliert, um die Ziele und Verpflichtungen der Organisation besser zu beschreiben. Insgesamt wurde der gesamte Hotelbetrieb geregelt von:

- ☞ Umfassende Qualitätspolitik
- ☞ Richtlinie zur Lebensmittelsicherheit
- ☞ Politik zur Nachhaltigkeit
- ☞ Politik zum Schutz der Umwelt
- ☞ Politik zum Umgang mit Lebensmittelabfällen
- ☞ Personalpolitik und einheitliches Disziplinarverfahren
- ☞ Gesundheits- und Sicherheitspolitik am Arbeitsplatz
- ☞ Politik der Achtung der Menschen und ihrer Rechte
- ☞ Kinder- und Jugendschutzpolitik

Unsere Richtlinien sind auf der Website des Hotels veröffentlicht.

3. Umweltleistung

3.1.Reduzierung des Energie- und Kraftstoffverbrauchs

Das Hotel hat die Hauptquellen des Energieverbrauchs analysiert und Maßnahmen entwickelt, um diesen zu senken. Die ersten Maßnahmen, die ergriffen werden müssen, um den Energieverbrauch zu senken, betreffen den Bau der Anlagen. Die Verwendung von Materialien mit einem hohen Isolationsindex und der intelligente Einsatz von Beschichtungen haben es uns ermöglicht, den Energieverbrauch zur Kontrolle der Innentemperatur zu begrenzen.

Bisher wurden 13 % der Zimmer renoviert und es ist geplant, alle Zimmer innerhalb der nächsten zwei Jahre zu renovieren. Ebenso wurden die öffentlichen Bereiche renoviert, insbesondere das Restaurant La Veranda und die Poolbar, mit dem Ziel, das Hauptrestaurant und die Küche bis März 2026 zu renovieren.

Die gleiche Philosophie wird auch bei der Erneuerung unserer Anlagen angewendet, bei der Technologien mit geringerem Energieverbrauch und/oder geringeren Emissionen ausgewählt werden. So werden beispielsweise herkömmliche Klimaanlage durch Klimaanlage mit höherer Energieeffizienz ersetzt. Energiesparlampen werden in allen Bereichen durch LED-Lampen ersetzt und Lichtmanagementsysteme installiert. Speziell in Gemeinschafts-WCs gibt es Bewegungsmelder und in den renovierten Zimmern gibt es einen Wärmemelder, der die Klimaanlage ein- und ausschaltet, wenn sich der Gast im Zimmer befindet. Alle kritischen Geräte wurden vor Beginn der Saison von qualifizierten externen Auftragnehmern ordnungsgemäß gewartet, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß funktionieren. Darüber hinaus wurden in den Jahren 2023-2024 Sonnenkollektoren installiert, um auf allen Dächern des Gebäudes Strom zu erzeugen, mit einer durchschnittlichen Produktion von 280 kWh pro Tag, und das Hotel wartet auf ihren Anschluss an das öffentliche Verteilungsnetz.

Neben dem Stromverbrauch wurden Maßnahmen zur Reduzierung des Kraftstoffverbrauchs entwickelt. Für die Warmwasserbereitung werden nun Wärmepumpen mit interner Umwälzheizung eingesetzt, um den Einsatz von Brennstoffen (LPG oder Öl) zu vermeiden und den Wasserverbrauch zu senken.

Darüber hinaus hat das Hotel zwei Busse für den Transport des Personals arrangiert und **beabsichtigt, die Catering-Fahrzeuge vollständig durch Elektrofahrzeuge zu ersetzen. Auch in der Küche ist geplant, in den nächsten zwei Jahren nach und nach alte Geräte (Backöfen, Kochfelder) zu ersetzen, um den Flüssiggasverbrauch weiter zu senken.**

Mit den oben genannten Maßnahmen will das Hotel den Energieverbrauch bis 2024 um 20 % senken und unseren CO₂-Anteil um 10 % reduzieren.

Energieverbrauch	Gesamt kWh	Durchschnittliche kWh pro Übernachtung	Gesamt kg CO ₂ e	Durchschnittlich kg CO ₂ e pro Übernachtung
2024 (bis Juli)	1.925.252,55 Kilowattstunde	11,66 Kilowattstunde	577.768,09 kg CO ₂ e	6,34 kg CO ₂ e
2023	2.083.293,80 Kilowattstunde	13,45 Kilowattstunde	1.133.311,83 kg CO ₂ e	7,31 kg CO ₂ e
2022	1.062.073,70 Kilowattstunde	13,75 Kilowattstunde	1.047.337,39 kg CO ₂ e	7,48 kg CO ₂ e

3.2.Reduzierung des Wasserverbrauchs

Um die Wasserressourcen zu schonen, nutzen wir Armaturen und Duschen mit Wasserreduzierern und Toiletten mit Doppelspülung und entwickeln Sensibilisierungsmaterial für unsere Mitarbeiter und Besucher, damit auch sie zur Reduzierung des Verbrauchs beitragen können.

Alle kritischen Geräte wurden vor Beginn der Saison ordnungsgemäß gewartet und ihre Leistung während der gesamten Saison überwacht. Dies geschieht durch tägliche Messungen und monatliche Protokolle sowie Laboranalysen, um die Effizienz der Aufbereitung und die allgemeine Wasserqualität zu bewerten.

In diesem Jahr wurde auch die neue tertiäre biologische Kläranlage eröffnet, die die Produktion von Wasser ermöglicht, das für den menschlichen Gebrauch geeignet ist. **So können wir die rund 150 Kubikmeter Wasser, die pro Tag produziert werden, für die Bewässerung der Gärten nutzen.** Die Qualität des produzierten Wassers und der Betrieb der biologischen Kläranlage werden ständig überwacht, um sicherzustellen, dass sie ordnungsgemäß funktioniert. Die Bewässerung erfolgt auf der Grundlage eines Zeitplans, der vom Partner-Agronomen, der auch die Gesamtaufsicht über die Gärten hat, in den Abend- und frühen Morgenstunden erstellt wird.

Bettwäsche und Handtücher werden von der Reinigungsabteilung auf der Grundlage der entsprechenden Anweisungen an das Personal verwaltet und stehen in den Gästezimmern für Informationen zur Verfügung. Bettwäsche und Handtücher werden von einem externen Partner gewaschen, der über die entsprechende Ausrüstung und das Know-how verfügt, um einen optimalen Energie- und Wasserverbrauch zu gewährleisten.

In der letzten Saison haben wir unseren Gesamtwasserverbrauch pro Nacht um 5 % reduziert, und in diesem Jahr wollen wir diese Reduzierung fortsetzen.

Wasserverbrauch	Gesamt m3	Durchschnittlich m3pro Übernachtung	Gesamt kg CO2e	Durchschnittlich kg CO2e pro Übernachtung
2024 (bis Juli)	46.719 m3	333,56 m3	222 kg CO2e	<0,01 kg CO2e
2023	48.966 m3	316,05 m3	285 kg CO2e	<0,01 kg CO2e
2022	31.350 m3	344,05 m3	138 kg CO2e	<0,01 kg CO2e

3.3.Reduzierung von Abfall und Warenverbrauch

Zero Waste bezieht sich auf eine Reihe von Prinzipien, die sich auf die Vermeidung von Abfallerzeugung konzentrieren, indem sie die Neugestaltung des Ressourcenlebenszyklus fördern, sodass alle Produkte wiederverwendet werden. Der Zero-Waste-Ansatz zielt darauf ab, Abfall zu reduzieren und letztendlich zu eliminieren.

Wir konzentrieren uns darauf, die Menge des erzeugten Abfalls kontinuierlich zu reduzieren. **Um dies zu erreichen, wollen wir die Entsorgung fester Abfälle zur Deponierung aus unserem Hotel bis 2026 auf 5 % der Gesamtmenge reduzieren und** alle von der Europäischen Union und den griechischen Behörden erlassenen Verordnungen und Richtlinien zur Kreislaufwirtschaft und Abfallwirtschaft umsetzen.

Besondere Anstrengungen werden insbesondere unternommen, um organische Abfälle zu reduzieren, die bei der Entsorgung auf Deponien durch die Entstehung von Treibhausgasen einen erheblichen Einfluss auf den Klimawandel haben können. Das 5-stufige Abfallhierarchiemodell, das wir entwickeln, ist ein nützliches Planungsinstrument für den Übergang zu Zero Waste. (Reduzieren, Wiederverwenden, Recyceln, Verwerten, Rückstandsmanagement).

Der erste Schritt war die Überwachung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen unter **Anwendung eines entsprechenden Managementsystems, für das wir 2022 vom TÜV AUSTRIA HELLAS zertifiziert wurden.** Ein Teil der Lebensmittel, die nicht konsumiert werden (~1,5%), wird gespendet und in diesem Jahr wurde ein zusätzlicher Schritt mit der Entsorgung von unvermeidbaren Lebensmittelabfällen unternommen, die den größten Prozentsatz (~60%) für die Kompostierung darstellen, was ein wichtiges Ziel für unser Hotel war.

Für die Entsorgung von Abfällen wurde ein geeigneter Bereich für die Sammlung und Sammlung eingerichtet, in dem sich ein Kühlschrank für organische Abfälle, ein abgeschlossener Bereich für zurückgegebene Verpackungen, spezielle Behälter für Wertstoffe und eine Presse für Kunststoff- und Papierwertstoffe befinden.

Auch die Menge der Verpackungsabfälle, die dem Recycling zugeführt werden, haben wir ausgeweitet, mit einer Steigerung von 5 % für 2024, was dem Ziel des Hotels entspricht.

Entsorgung fester Abfälle	Gesamt kg	Durchschnittliches kg pro Nacht	Gesamt kg CO2e	Durchschnittlich kg CO2e pro Übernachtung
2024 (έως Ιούλιο)	Mülldeponie	Mülldeponie	Mülldeponie	Mülldeponie
	111797,28 Kg	1,22 Kg	70074,6 kg CO2e	0,77 kg CO2e
	Recycling	Recycling	Recycling	Recycling
	29429,78 Kg	0,32 Kg	508,92 kg CO2e	<0,01 kg kg CO2e
	Kompostierung / Anearobic	Kompostierung / Anearobic	Kompostierung / Anearobic	Kompostierung / Anearobic
	17840 Kg	0,20 Kg	159,69 kg CO2e	<0,01 kg kg CO2e
	Gesamt	Gesamt	Gesamt	Gesamt
751407,06 Kg	8,25 Kg	223038,67 kg CO2e	2,45 kg CO2e	
2023	Mülldeponie	Mülldeponie	Mülldeponie	Mülldeponie
	13,28 Kg	<0,01 kg Kg	8,32 kg CO2e	<0,01 kg kg CO2e
	Recycling	Recycling	Recycling	Recycling
	5529,78 Kg	0,22 Kg	117,75 kg CO2e	<0,01 kg kg CO2e
	Kompostierung / Anearobic	Kompostierung / Anearobic	Kompostierung / Anearobic	Kompostierung / Anearobic
	0 Kg	0 Kg	0 kg CO2e	0 kg CO2e
	Gesamt	Gesamt	Gesamt	Gesamt
5543,06 Kg	0,22 Kg	126,08 kg CO2e	0 kg CO2e	

4. Nachhaltige Beschaffung

Alle Einkäufe erfolgen auf der Grundlage unserer nachhaltigen Beschaffungspolitik, indem wir große Pakete auswählen und unsere Bestellungen auf der Grundlage von Lagerbeständen und Prognosebedarf organisieren. Wir kommunizieren nicht nur unsere Nachhaltigkeitsrichtlinie an

unsere Lieferanten und kommunizieren sie über Praktiken, die von unseren Partnern nicht akzeptiert werden, sondern ermutigen sie auch, ihre eigene Richtlinie zu entwickeln. Das Vorhandensein und die Zertifizierung dieses Kriteriums ist ein wesentliches Kriterium bei der Bewertung und Auswahl, wie es in unserer Richtlinie für nachhaltige Beschaffung definiert ist.

Im Jahr 2024 werden 19 % unserer Lieferanten zertifizierte nachhaltigkeitsbezogene Aktivitäten entwickelt haben. Dieser Prozentsatz soll in den kommenden Jahren durch Information und Sensibilisierung unserer Lieferanten um mindestens ~10% steigen

Darüber hinaus haben ca. 71% der Lieferanten ihren Sitz auf Kreta und das Hotel verwendet eine Vielzahl von lokal produzierten Waren (ca. 30%, hauptsächlich Obst und Gemüse, Olivenöl, Honig, Milchprodukte und Fleisch), um die lokale Produktion und Geschäfte weiter zu unterstützen. Der Großteil dieser Produkte stammt von kleinen Produzenten, die eine langjährige Beziehung zum Hotel haben.

Diese Partnerschaften bestehen seit mehreren Jahren und deshalb ist das Hotel von der griechischen Hotelkammer mit "Greek Breakfast" und von TÜV AUSTRIA HELLAS mit dem "Sima Crete" der Agri-Food Partnership der Region Kreta zertifiziert.

Neben der Lokalität ist ein wichtiges Kriterium für die Auswahl von umweltfreundlichen Managementprodukten, Sonnenschutzmitteln, Kosmetikprodukten und Verpackungsmaterialien das Fehlen von Inhaltsstoffen, die in der Liste der inakzeptablen Praktiken und Praktiken in Anhang I der Travelife-Zertifizierungsanforderungen aufgeführt sind.

Bei Holz- und Papierprodukten ist das Vorhandensein einer Zertifizierung und/oder einer entsprechenden Kennzeichnung (FSC-Logo) für die Anwendung umweltfreundlicher Praktiken, die zum Erhalt der Wälder beitragen, ein zusätzliches Kriterium für die Auswahl des Lieferanten.

Bei der Lebensmittelbeschaffung überwachen wir den Einkauf von Produkten, die mit erhöhten CO₂-Emissionen verbunden sind, um den durchschnittlichen Verbrauch pro Nacht durch entsprechende Menüanpassungen zu verbessern. Unter Berücksichtigung des Rechts auf freie Wahl bietet das Hotel eine Vielzahl von Speisen für Gäste und Mitarbeiter, darunter vegetarische, vegane und Halal-Gerichte. Hinzu kommen die verschiedenen Themenabende, aus denen unsere Gäste wählen können, darunter griechische, asiatische, italienische und mediterrane Abende sowie die verfügbaren À-la-carte-Optionen.

Ziel ist es, die durchschnittliche Menge an unverarbeiteten tierischen Produkten, die pro Nacht konsumiert werden, in den nächsten zwei Jahren um 5 % zu reduzieren.

4.1.Umgang mit gefährlichen Chemikalien.

Die Ausrüstung mit Substanzen, die mit fluoridierten Treibhausgasen in Verbindung stehen, wurde auf der Plattform des Umweltministeriums registriert und wird von entsprechend lizenzierten externen Partnern verwaltet. Alle Geräte, auch die, die entfernt werden, befinden sich in kontrollierten Bereichen, in denen sie verschlossen sind, und wenn sie entfernt werden müssen, wird dies von einem externen Auftragnehmer durchgeführt, der für das Projekt lizenziert ist.

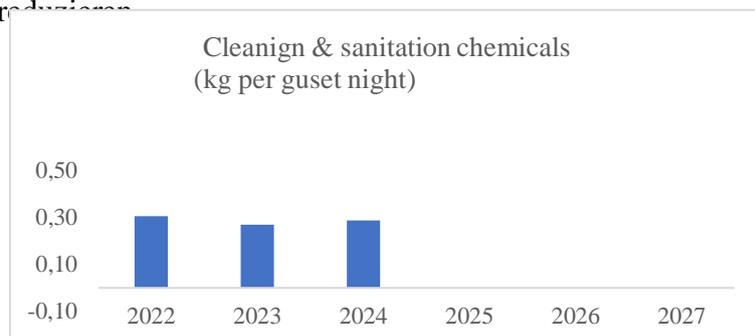
Auch der Einsatz von Chemikalien für die Pflege des Grüns wird von den Gärtnern des Hotels nur auf Empfehlung und unter Aufsicht des kooperierenden Agronomen durchgeführt. Ebenso werden alle Schädlingsbekämpfungsarbeiten ausschließlich von einem externen Partner durchgeführt, der über die entsprechende Lizenz des Ministeriums für ländliche Entwicklung und Ernährung verfügt.

Chemikalien zur Wasseraufbereitung werden in ihren Wartungsbereichen in einem verschlossenen Bereich aufbewahrt, ebenso wie alle Chemikalien, die für Wartungsarbeiten verwendet werden. Die Reinigungschemikalien für die Küche und die F&B-Abteilungen befinden sich in geschlossenen Bereichen, ihre Verfügbarkeit in den Abteilungen wird kontrolliert, und es gibt Dosierpumpen, an denen sie vom Personal verwendet werden.

Die Verpackung der gefährlichen Instandhaltungschemikalien wird zur Entsorgung an die Lieferanten zurückgegeben, während die Reinigungschemikalien nach der Entleerung mit Wasser gespült und der Entsorgung und dem Recycling zugeführt werden.

Alle Hotelmitarbeiter, die mit Chemikalien umgehen, die ein Risiko für sie selbst und die Umwelt darstellen, haben die erforderliche Schulung erhalten.

In der vorangegangenen Saison (2023) ist es dem Hotel gelungen, den Verbrauch von Reinigungschemikalien mit den oben genannten Maßnahmen um ca. 10 % zu senken, mit dem Ziel, den Verbrauch von Chemikalien im Allgemeinen in dieser Saison um weitere 5 % zu reduzieren.



5. Lokale Artenvielfalt

Die Gärten nehmen den größten Teil der Freifläche der Einheit ein. Ihre Größe und Struktur verleiht der gesamten Einheit ein Gefühl von Ruhe und Wohlbefinden. Durch die Bäume und Bepflanzungen entstehen schattige und kühle Plätzchen, und die Gästekapazität des Hotels wird gekascht, da die aktuelle Hotelpopulation zerstreut ist.

Die Zusammenstellung der Flora des Hotels umfasst viele verschiedene Arten von Bäumen, Sträuchern und krautigen Pflanzen, die zur einheimischen Flora Kretas gehören, und einige gebietsfremde Arten (Palmen, Kakteen, Sukkulenten, Bäume und Sträucher anderer Blumenregionen), die wenig Bedarf an Wasser haben.

Diese Arten sind auf den weitläufigen Rasenflächen verstreut zu finden (Kanarischer Phönix, Theophrastus Phönix, Wassingtonia, Kokosnuss-Phönix, Arecasterum, Dypyssis, Gämse, Olive, Maulbeere, Maulbeere, Zypresse, Scinus, Melaleuca, Callistemon, Ficus australis, Ficus microleaf, Eukalyptus, Gazia, Salbei, Fahl, Lorbeer, Engelwurz, Myoporus, Vivurno, Hibiskus, Hibiskus, Elaia, Hibiskus, Ligurisch, Zigeunerin, Daphne, Lorbeer, Glyzinie, Ebenholz, Strelitsia, Penisettum, Stipa, Ladana, Geranie, Holunder, Pappel, Pappel, Plumbago, Vestrigia, Lavendel, Lavendel, Lotus, Winde, Oenothera, Aptenia, Labrador, Plumeria, Bougainvillea, Jasmin, Rynchosperma, Petunien, Bitunia, Bitens, Pendas, Farn, Nufaro usw.).

Ebenfalls im Jahr 2024 wurden separate Blumenbeete mit ausschließlicher Präsenz einheimischer Pflanzen der kretischen Flora angelegt, wobei die Art mit einer

entsprechenden Beschilderung hervorgehoben wurde, die neben dem botanischen Namen der Pflanze einen QR-Code mit relevanten Informationen und Referenzen trägt. Hier werden endemische Arten wie das kretische Ebenholz und das kretische Nadelholz kultiviert, Arten, die nur auf Kreta autochthon sind, und andere Pflanzen, die im Rest Griechenlands zu finden sind, wie der Phönix von Theophrastus, Thymian, Oregano, Salbei, Salbei, Ladany, Rosmarin, Rosmarin, Wermut, Sparto, Stammagathi, Kretamo, Asfaka, Atriplex, Akanthus, Dysentema, Bienenmelisse, usw.

Über dem Hallenbad befindet sich ein bepflanztes Dach vom extensiven Typ mit krautigen Pflanzen mit kleinem Wurzelsystem, das in einer Bodentiefe von 8 bis 15 Zentimetern installiert ist. Hier finden wir Cannae, Dymorphophyt, Gazania creeping, Penisetum, Steppe, Ophiopsis, etc.

Zu Beginn der aktuellen Periode 2024 wurden geeignete Standorte für die Schaffung von "Urbanen Wiesen" mit der Installation von Blumensamen ausgewählt, um die Population der bestäubenden Insekten (Bienen, Chrysophoren, Käfer usw.) zu erhöhen. In den kretischen Gärten wurde eine Samenmischung ausschließlich mit Pflanzen der griechischen Flora (wie Vicus, Erbse, Klee, Koriander, Zistrose und Anathus) verwendet, während der Rest des Hotels Samenmischungen verwendete, die aus niedrig- bis mittelhohen einjährigen krautigen Pflanzen mit kräftigen Blütenfarbkombinationen bestanden. Die Blüte der Mischungen erfolgt sequentiell, vom Frühsommer bis zum Mittelherbst oder frühen Winter. Diese Pflanzen sind sowohl heimisch als auch gebietsfremd (wie z.B. Purpur- und Weiß-Alyssum, Calendula, Centaurea, Malve, Calisthenes, Godetia, Ginster, Cateopsis, Coraeopsis, Kosmos, Schleierkraut, Mohn).

Die Pflanzungen (alt und neu) sowie deren Pflege (durch Rückschnitt) zielen auf eine reiche und sukzessive Blüte in Kombination mit den verschiedenen Blättern ab, um bei unseren Besuchern aus anderen Ländern mit unterschiedlicher Flora ein Gefühl des Wohlbefindens zu schaffen.

Es gibt keine Tiere, weder wild noch domestiziert, während wir für die nicht domestizierten Katzen unseres Gebiets geeignete Plätze zum Füttern und Tränken mit entsprechenden Schildern und Informationen für unsere Gäste geschaffen haben.

Das Hotel veranstaltet oder organisiert keine Veranstaltungen in Naturgebieten, Gebieten von außergewöhnlicher natürlicher Schönheit oder Gebieten mit geschützten Arten. An der Rezeption gibt es jedoch Informationsmaterial für das richtige Verhalten unserer Gäste, wenn sie sich für den Besuch einiger Schutzgebiete auf Kreta entscheiden.

6. Personal

Unsere Mitarbeiter sind unser wertvollstes Kapital und wir verpflichten uns, eine Kultur des Respekts und der Eigenverantwortung zu fördern, indem wir kontinuierlich in die Entwicklung unserer Teammitglieder investieren. Im Anissa Beach Hotel beschäftigen wir 220 Mitarbeiter beiderlei Geschlechts. Der Frauenanteil liegt bei 57 % und bei den restlichen 43 % bei Männern. Die Gehälter der Mitarbeiter werden nur nach der Tätigkeit bestimmt, die sie auf der Grundlage des Tarifvertrags der Branche in Heraklion und keinem anderen Kriterium abdecken.

91 % dieser Mitarbeiter sind Einwohner von Kreta und ständige Einwohner der regionalen Einheit von Heraklion, während dieser Prozentsatz bei Managern und Vorgesetzten 100 % beträgt. Das Personal, das nicht auf Kreta wohnt, gehört keiner sensiblen Minderheit wie Einwanderern an

und arbeitet seit vielen Jahren mit dem Hotel zusammen. Die Stabilität der Zusammenarbeit und die Entwicklung des Personals ist ein ständiges Ziel des Hotels.

6.1. Architektur und Site-Management

Was die Plantagen betrifft, so werden die Renovierungsarbeiten im Hotel nach einer architektonischen Studie durchgeführt, die die lokale Architektur und die bestehende natürliche Umgebung berücksichtigt, während die Materialien, die wir für unsere Einrichtungen und Geräte verwenden, hauptsächlich Holz, Glas, Marmor und Stein sind, die langlebig und recycelbar sind. Darüber hinaus sind alle Einrichtungen so gestaltet, dass die Zugänglichkeit für Menschen mit Behinderung gewährleistet ist.

6.2. Lokale Gemeinschaft - Soziale Verantwortung

Unser Hotel fördert die Beteiligung der lokalen Gemeinschaft an freiwilligen Aktivitäten, die es plant, und sucht nach Möglichkeiten, einen spürbaren Beitrag zur lokalen Infrastruktur in den Bereichen Unternehmertum, Kultur, Sport und Jugend zu leisten. Im Hotel gibt es Räume, in denen lokale Unternehmer aktiv sind, um sie zu unterstützen. Es gibt auch eine Kirche, die für jeden offen ist, der sie besuchen möchte.

Besondere Bedeutung kommt auch der direkten Unterstützung von bedürftigen Mitgliedern unserer Gesellschaft zu. In diesem Zusammenhang wurden nach der Renovierung Möbel und Bettwäsche an Bildungseinrichtungen und arme Familien in der Umgebung gespendet. Diese Aktion wird fortgesetzt und in den nächsten zwei Jahren durch die Renovierung der Zimmer systematischer werden, wobei darauf abzielt, die Anzahl der Mahlzeiten, die an die Suppenküchen ausgegeben werden, zu erhöhen.

Um Verkehrsstaus zu reduzieren, die in der Gegend durch unsere Gäste auftreten können, bieten wir unseren Gästen alternative Verkehrsmittel wie Fahrräder an und ermutigen sie, sich während ihres Aufenthalts fortzubewegen. Hierfür wurden geeignete Fahrradabstellplätze zur Verfügung gestellt und auch eine Ladefläche für Elektrofahrzeuge zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus stellen wir Parkplätze zur Verfügung, die ausreichen, um alle unsere Mitarbeiter und die meisten unserer Gäste unterzubringen, wenn sie ein gemietetes Auto haben

Abgeschlossen von: Καρακατσάνης Νικόλαος. Berufsbezeichnung: F&B-Manager

Beginn des Evaluierungszeitraums (Monat und Jahr): 01ος 2023

Zeitraum der Zwischenevaluierung (Monat und Jahr): 07ος 2024

Ende des Evaluierungszeitraums (Monat und Jahr):