

Suunnitelma hiilijalanjäljen pienentämiseksi 5%:lla 11/23 mennessä / Naantali Spa&Hotel

Nykytilanne:

Hiilijalanjälki Naantalın kylpylässä lasketaan ensimmäistä kertaa 11/22 mennessä. Laskennan valmistuttua se lisätään liitteeksi tähän suunnitelmaan ja sitoumukseen pienentää tuota lukua vähintään viidellä prosentilla. Ensimmäisen vuoden laskentaan emme ole asettaneet numeraalisia tavoitteita vaan tarkoituksenamme on kartoittaa kylpylä- ja hotellitoiminnasta aiheutuva hiilijalanjälki, sisältäen hallinnolliset, logistiset ja päivittäishankintoihin liittyvät luvut.

Laskennassa käytetään Visit Finlandin ja Positive Impactin yhteistyössä kehittämää virallista ja auditoitua CO2- laskuria.

Laskettavia yksiköitä ovat:

- Jätehuolto (Biojäte, sekajäte, energiajäte, lasi, metalli, paperi, pahvi ja kartonki sekä SER)
- Energia (sähkö ja kaukolämpö)
- Vesi (Huom! Hiilijalanjälkilaskuri ei tunne vielä omaa laskentametodia kylpylöille, joten laskurissa yksinkertainen veden käyttö)
- Logistiikka (kuljetukset, huoltoajot, toimitukset)
- Elintarvikkeet (elintarvikkeet jaoteltuna eläin- ja kasvisperäisiin, alkoholittomat sekä alkoholijuomat)
- Tilaukset ja hankinnat (tekniikka, toimistotarvike, kalusto, ostetut palvelut, kiinteistönhuolto ja yleishankinnat kylpytakeista saippuaan)
- Henkilöstö (työmatkaliikenne, liikematkustus)

Tavoitteenamme on vähentää ensimmäisenä verrokkivuotena ensisijaisesti kolmesta kategoriasta, vaikka kaikkien yksiköiden kohdalla mietitään ratkaisuja ja jokapäiväisiä muutoksia.

Vuosi 1:

- Jäte- Erityisesti sekajätteen vähentäminen. Tulemme saamaan pakkausmuovin lajittelupisteen, joten se lisätään seuraavan vuoden mittareihin. Biojätettä vähennetään 10% niin, ettei sen vaikutus kuitenkaan lisää muiden jätteiden määriä. Sekajätettä vähennetään 10% keskittymällä henkilökunnan koulutukseen ja kierrätyskelpoisten tuotteiden oikeaoppiseen lajitteluun (tai lahjoittamiseen). Vähennämme toimistopaperin määrää 5% kannustamalla digimuotoihin ja ”suttupaperien” käyttöön.
- Energia- Tehostamme tarpeettomien valojen tarkkailua. Valoisaan aikaan päällä vain tarvittavat valot. Ulkoaltaan pakkasraja mietitään käyttöasteen mukaan. Altaan lämmitys pakkasella yhdelle asiakkaalle ei ole kustannustehokastakaan.
- Elintarvikkeet- Kasvisruoan osuutta lisätään, keskitytään satokauden sisäistämiseen. Hävikki on jokaisella keittiössä ja ravintolassa työskentelevällä päivittäin kirkkana mielessä. Maitotuotteita vähennetään mahdollisuuksien mukaan. Buffetien sisältöön ja tarjoiluastioihin kiinnitetään erityistä huomiota, jotta massaa voidaan vähentää.

Tämän lisäksi henkilökunta koulutetaan miettimään tarkkaan onko jokainen tilattava tuote varmasti tarpeellinen. Varastot pidetään minimissä.