

Suunnitelma Naantalin Kylpylä hiilijalanjäljen pienentämiseksi 5% vuosittain

Hiilijalanjäljen yhteenveto	2023 (kg CO2e)	2022 (kg CO2e)
▼ Toimitilat ja kiinteistöt	2513225,85	2683846,22
▼ Logistiikka	7605,79	7892,94
▼ Hankinnat	1449117,77	1570059,69
Yhteensä, kg CO2e	3969949,41	4261798,84

Naantalin Kylpylän hiilijalanjälki laskettiin ensimmäistä kertaa vuonna 2022.

Jatkossa tavoitteena on 5 % vuosittainen pienennys hiilijalanjäljessä seuraavin keinoin:

Jätteen kierrätyksen tehostaminen ja kokonaisjättemäärän vähentäminen.

Erityisesti sekajätteen vähentäminen.

Kierrätysasteen nostaminen yli 60%.

Keittiön hävikin minimoiminen seuraamalla mm. biojätteen määrää ja suunnittelemalla ravintolatarjonta asiakaskunnalle sopivaksi mm. omien eväiden välttämiseksi.

Energiatehokkuuden lisääminen kaikin tavoin.

Vuosi 1: 2023

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

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 kustannustehokasta.

Elintarvikkeet- Kasvisruoan osuutta lisätään, keskitytään satokauden sisäistämiseen. Hävikki on jokaisella keittiössä ja ravintolassa työskentelevällä päivittäin kirkaana 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.

Vuosi 2. 2024

Hiilijalanjäljen yhteenveto	2024 (kg CO2e)	2023 (kg CO2e)
^ Toimitilat ja kiinteistöt	2074963,45	2513225,85
Kylmäaineet (scope 1)	43664	90302
Kaukolämpö, omat tilat (scope 2)	231882	243189,2
Sähkö, oma sopimus (scope 2)	1744728,8	2116829,85
Vesi (scope 3)	17995,85	17644,7
Biojäte (scope 3)	2571	2796
Energiajäte (scope 3)	9401,3	13062,6
Sekajäte (scope 3)	13193,8	21492,2
Pakkausjätteet (scope 3)	11526,7	7909,3
∨ Logistiikka	4026,34	7605,79
∨ Hankinnat	1707497,86	1449117,77
Yhteensä, kg CO2e	3786487,65	3969949,41

Jäte

Kierrätyksen tehostaminen.

Kokonaisjättemäärän vähentäminen.

Erityisesti sekajätteen vähentäminen 5%.

- Kierrätysaste parani 8%, ollen nyt 57%
- Kokonaisjättemäärä vähentynyt 8%
- Sekajäte vähentynyt 35%

Energiätehokkuuden lisääminen

Tehostamme tarpeettomien valojen tarkkailua.

Valoisaan aikaan päällä vain tarvittavat valot.

Ulkoaltaan pakkaraja mietitään käyttöasteen mukaan.

- Sähkönkulutus väheni 29534 kWh
- Kaukolämmön kulutus väheni 5%
- Vedenkokonaiskulutus on noussut vain 2%, vaikka päiväkävijöiden määrä kasvoi lähes 50%, sillä samaan aikaan majoittujat vähenivät 3%
- Vedenkulutus / pax (majoittuvat ja päiväkävijät) on laskenut 12%

Keittiön hävikin minimoiminen

Biojätteen seuranta

Ravintolatarjonnan suunnittelu asiakaskunnalle sopivaksi ja asiakkaiden omien eväiden välttämiseksi.

- Biojäte vähentynyt 8%
- Buffet-ruokailujen tarjonta on vähentynyt ja lautastarjoiltujen annosten määrä lisääntynyt.

Vuosi 3. 2025

Jäte

Kierrätyksen tehostaminen, tavoitteena yli 60% kierrätysaste.

Kokonaisjättemäärän vähentäminen.

Eryteisesti sekajätteen vähentäminen 5%.

Energiätehokkuuden lisääminen

Hotelilla laajat remontoimissuunnitelmat ja samalla uusitaan valaistus.

Vedenkulutusta minimoidaan hankkimalla uudet suihkut allasosastolle.

Keittiön laitteiden uusiminen energiatehokkaammaksi

Keittiön hävikin minimoiminen

Biojätteen seuranta

Ravintolatarjonnan suunnittelu asiakaskunnalle sopivaksi ja asiakkaiden omien eväiden välttämiseksi.

Buffetruokailussa pääruoan tarjoilu lautasella asiakasmäärien ollessa pieniä.

Buffetruokailuista kokonaan luopuminen hiljaisina ajankohtina.

Resque appin laajempi käyttö