



Παρουσίαση Απολογισμού Βιωσιμότητας 2018

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Επισκόπηση | 01

Μήνυμα Διευθύνοντος Συμβούλου	5
Όραμα	6
Ορόσημα 2018	7
Επιχειρηματική Παρουσία	8
Δωμάτια Διανυκτερεύσεις Χώρες Συνολικά έσοδα Εργαζόμενοι	10
Πιστοποιήσεις & Βραβεία	12
Επαναπροσδιορίζοντας την Πολυτέλεια	13

Εταιρική Παρουσίαση | 02

Διοίκηση	15
Οικονομικά Στοιχεία	17

Οι Άνθρωποί μας | 03

Η Δέσμευσή μας για την Υγιεινή και την Ασφάλεια	19
Εκπαίδευση και Ανάπτυξη Ταλέντων	19

Πως ενσωματώνουμε την Αειφορία στη λειτουργία μας | 04

Η προσπάθειά μας να γίνει κατανοητή από όλους η βιώσιμη ανάπτυξη	22
Χτίζοντας Ηθική	23
Δίκαιες Συναλλαγές	24

Δημιουργώντας Αξία για τους Επισκέπτες και τους Πελάτες μας | 05

Οι προκλήσεις για έναν βιώσιμο προορισμό	26
Υγιεινή και Ασφάλεια του Επισκέπτη	27
Τοπική Βιώσιμη Αλυσίδα Εφοδιασμού	28

Δημιουργώντας Αξία για την Κοινωνία | 06

Δράσεις για τις Τοπικές Κοινωνίες	30
Δημιουργία Θέσεων Εργασίας	32
Δημιουργώντας Θέσεις Εργασίας για την Τοπική Κοινωνία	33
Συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς για την ενδυνάμωση των αγροτικών περιοχών	34
Κοινωνική Ταμειακή Ροή	35

Δημιουργώντας αξία για το Περιβάλλον | 07

Ενέργεια	37
Νερό	41
Απόβλητα	43
Βιοποικιλότητα	45
Διατήρηση του τοπίου	46
Αναφορά	47



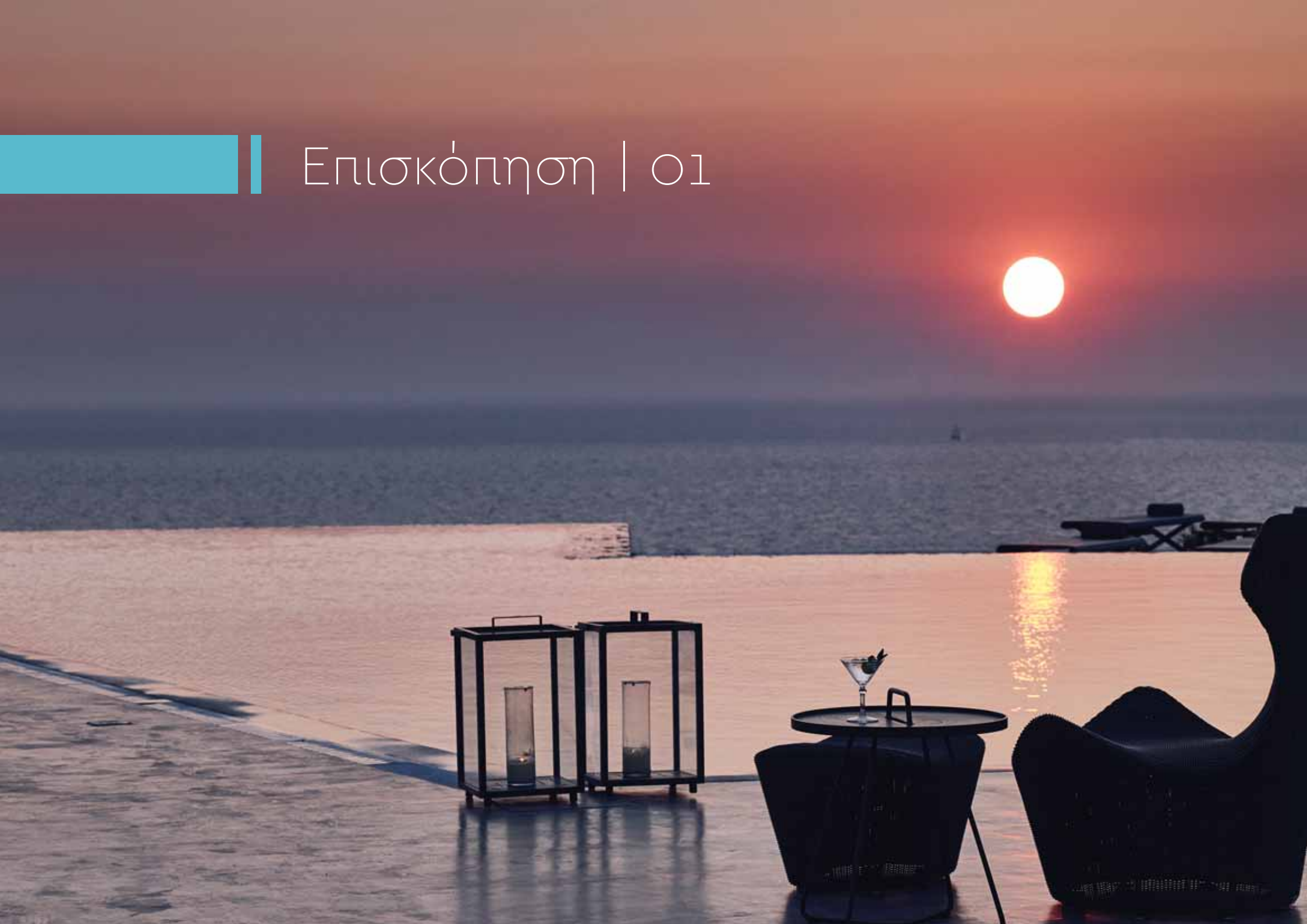
Μετά από τα 5 τελευταία έτη μεμονωμένων Αναφορών βιωσιμότητας ο Όμιλος METAXA HOSPITALITY GROUP προχωρά με χαρά στην 1η του ενοποιημένη Αναφορά, βασισμένη στα Διεθνή Πρότυπα Βιώσιμης Διαχείρισης του WTTTC.

Με την παρούσα επιδιώκεται να παρουσιασθεί η κοινή δέσμευση όλων μας να εργαστούμε, ώστε οι υπηρεσίες φιλοξενίας να συνεισφέρουν στη δημιουργία ενός καλύτερου κόσμου.

Η παρούσα Αναφορά Βιωσιμότητας συντάχθηκε με την υποστήριξη της **Local Food Experts s.c.e.**

Για οποιαδήποτε πληροφορία επικοινωνήστε με το Τμήμα Marketing / Email: marketing@cretamaris.gr

Επισκόπηση | 01



Μήνυμα Διευθύνοντος Συμβούλου



Ο παρόν Απολογισμός Βιωσιμότητας, ο πρώτος Απολογισμός που κάνουν και τα τρία ξενοδοχεία, Creta Maris Beach Resort, TUI Magic Life Candia Maris και Santo Maris Luxury Suites & Spa, σε επίπεδο Ομίλου, με τη νέα μας εταιρική ταυτότητα, Metaxa Hospitality Group, είναι ένας Απολογισμός Αξιών.

Ένας Απολογισμός ορόσημο, που περιγράφει την προσπάθεια μας να ενσωματώσουμε τη Βιωσιμότητα σε όλες τις εκφάνσεις της λειτουργίας των ξενοδοχείων μας, εφαρμόζοντας ένα νέο μοντέλο τουριστικής ανάπτυξης.

Οι παρακάτω σελίδες, περιγράφουν πως εμείς, οι άνθρωποι που εργαζόμαστε στον ιδιαίτερα απαιτητικό τουριστικό και ξενοδοχειακό κλάδο, ανταποκρινόμαστε στις ευθύνες μας προς την ελληνική κοινωνία. Ταυτόχρονα, αντικατοπτρίζουν τα συναισθήματα, τις πεποιθήσεις, αλλά και την αποφασιστικότητα των 600 και πλέον εργαζομένων του Ομίλου μας, στη Κρήτη και στη Σαντορίνη, οι οποίοι καθημερινά δίνουν την ψυχή τους, για να προσφέρουν αυθεντικές εμπειρίες σε μοναδικές τοποθεσίες, μπολιασμένες με τον πολιτισμό, τα έθιμα και την ιστορία μας, με όρους Βιωσιμότητας.

Στο Metaxa Hospitality Group, η Βιωσιμότητα είναι στο DNA μας. Δεσμεύομαι προσωπικά ότι με αυτόν τον τρόπο θα συνεχίσουμε να πορευόμαστε στο μέλλον: Δημιουργώντας Αξία για τους Ανθρώπους μας, τους Επισκέπτες μας, το Περιβάλλον, την Κοινωνία και την Οικονομία.

Κλείνοντας, θα ήθελα να ευχαριστήσω την Local Food Experts s.c.e. για την πολύχρονη συνεργασία μας και τη σημαντική της συμβολή, στην ολοκλήρωση του τρέχοντος Απολογισμού.

Καλή ανάγνωση,
Ανδρέας Ν. Μεταξάς

Πρόεδρος και Διευθύνων Σύμβουλος Metaxa Hospitality Group

Όραμα του ομίλου Metaxa Hospitality Group είναι η αποτελεσματική και υπεύθυνη ανάπτυξη του, βάσει των αρχών της Βιωσιμότητας και πάνω σε στέρεες και υγιείς οικονομικές βάσεις, που θα διασφαλίζουν τη δυνατότητα να προσφέρει:

- Άριστης ποιότητας υπηρεσίες φιλοξενίας στους επισκέπτες του
- Υψηλές αποδόσεις στους μετόχους του
- Ασφάλεια εργασίας και προοπτικές στους εργαζομένους του
- Στήριξη τόσο στις τοπικές κοινωνίες και οικονομίες στις οποίες δραστηριοποιείται όσο στη χώρα του

Ορόσημα 2018

Τρία ορόσημα σημάδεψαν τη λειτουργία του ομίλου το 2018.
Και τα τρία διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο στο πρόγραμμα Αειφορίας του ομίλου:

01

Επαναπροσδιορίζοντας την
Πολυτέλεια

02

Εστιάζοντας στη ζωή των παραγωγών τροφής στην Ύπαιθρο και στην
εκπαίδευση των προμηθευτών εφοδιαστικής αλυσίδας του Ομίλου.

03

Συνθήκες εργασίας και ψυχολογία των εργαζομένων του Ομίλου.

Επιχειρηματική Παρουσία

Ο όμιλος Metaxa Hospitality Group, με διευθύνοντα σύμβουλο τον κ. Ανδρέα Μεταξά, έχει στο χαρτοφυλάκιό του στην Κρήτη, το Creta Maris Beach Resort, το TUI MAGIC LIFE Candia Maris καθώς και το συνεδριακό κέντρο Creta Convention Centre. Επιπλέον, στην Οία της Σαντορίνης λειτουργεί το Santo Maris Oia Luxury Suites & Spa. Ο όμιλος συνολικά απασχολεί 669 εργαζομένους και το 2018 φιλοξένησε στις μονάδες του πάνω από 168 χιλιάδες επισκέπτες.

Ο Όμιλος που ιδρύθηκε από τον αείμνηστο Νικόλαο Μεταξά, δραστηριοποιείται στην Κρήτη από το 1975, έτος κατά το οποίο το πρώτο ξενοδοχείο, Creta Maris, ξεκίνησε την λειτουργία του. Αποτέλεσε αφετηρία ανάπτυξης της τουριστικής βιομηχανίας στην ευρύτερη περιοχή και αποτελεί μία μονάδα πιλοτική για την ανάπτυξη του ποιοτικού τουρισμού.

Από τον Μάιο του 2016 στο χαρτοφυλάκιό του ομίλου προστέθηκε το νεόδμητο ξενοδοχείο 57 σουιτών και βιλών, Santo Maris Oia Luxury Suites & Spa, στην Οία της Σαντορίνης το οποίο είναι και το πρώτο πιστοποιημένο Boutique Hotel στη χώρα από το Ξενοδοχειακό Επιμελητήριο της Ελλάδας.

Ο Όμιλος επενδύει στο χώρο της φιλοξενίας, ενώ παράλληλα αναπτύσσει ειδικούς τομείς, όπως συνεδριακό τουρισμό με δημιουργία συνεδριακών εγκαταστάσεων και τουρισμό ευεξίας με υποδειγματικά κέντρα θαλασσοθεραπείας κ.ά. Επιπλέον, συμμετέχει ενεργά στον τομέα των τουριστικών ακινήτων.

Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στο www.maris.gr.





3

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ



1023

ΔΩΜΑΤΙΑ



37.537.434,00 €

ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΕΣΟΔΑ



396.650

ΔΙΑΝΥΚΤΕΡΕΥΣΕΙΣ



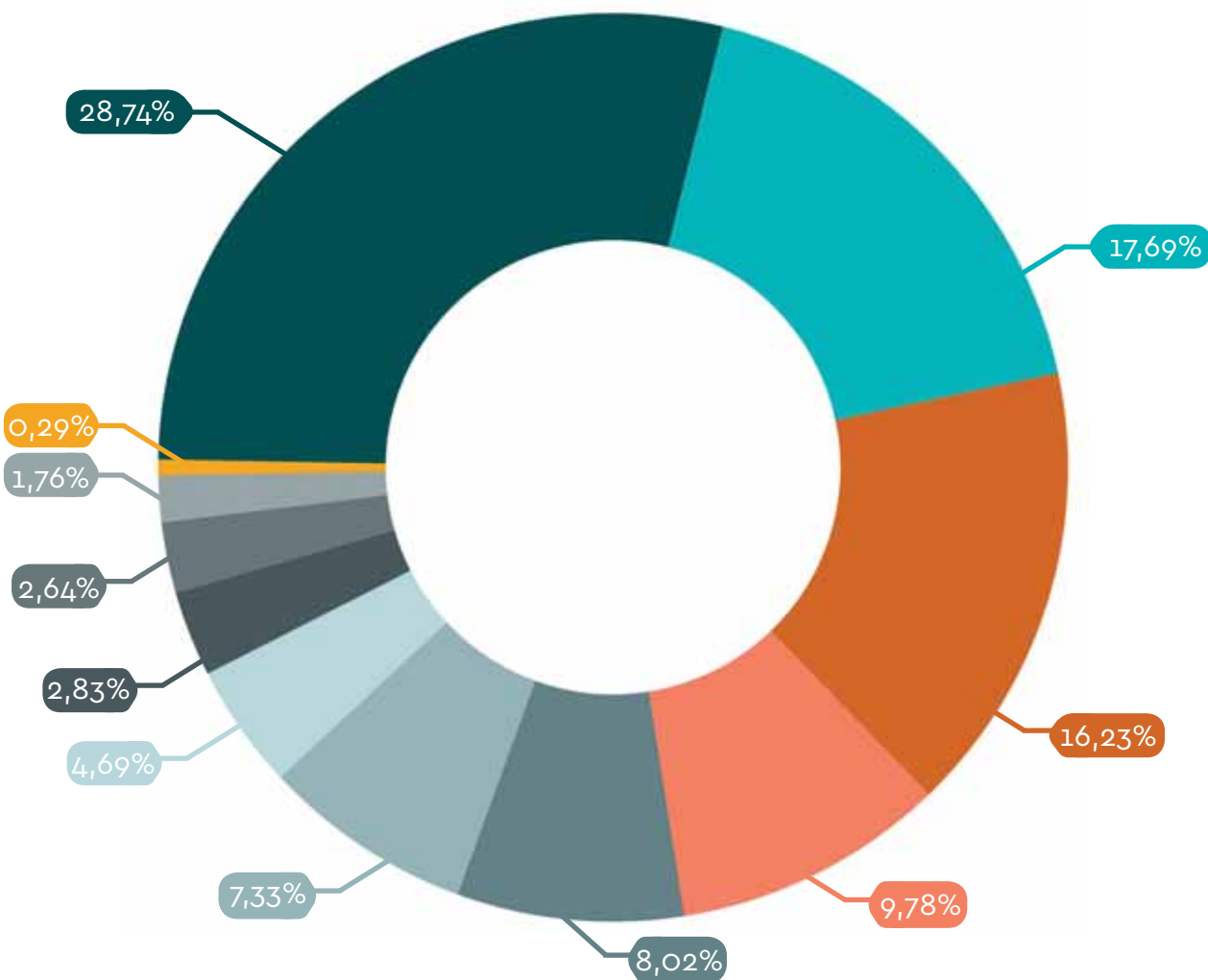
669

ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ





Τύποι δωματίων που διατέθηκαν το 2018



	Αριθμός Δωματίων
Deluxe Δωμάτια με θέα κήπο/ βουνό	294
Superior Δωμάτια	181
Deluxe Δωμάτια με θέα θάλασσα	166
Σουίτες	100
Κλασσικά Δωμάτια με θέα θάλασσα	82
Special Offer Δωμάτια	75
Deluxe Δωμάτια	48
Οικογενειακά Δωμάτια	29
Deluxe Δωμάτια μπροστά στην θάλασσα	27
Deluxe Δωμάτια μπροστά στην πισίνα	18
Βίλες	3

ΣΥΝΟΛΟ ΔΩΜΑΤΙΩΝ: 1023

20 κορυφαίες χώρες προέλευσης επισκεπτών



ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΕΣΟΔΑ: 37.537.434,00 €

ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ: 669

Πιστοποιήσεις & Βραβεία



Επαναπροσδιορίζοντας την Πολυτέλεια

Στον όμιλο μας ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να κάνει πολυτελείς διακοπές έχοντας παράλληλα την ευκαιρία να βιώσει και να συμμετέχει σε ό,τι πιο αυθεντικό διαθέτει ο τόπος.

Τα τελευταία χρόνια, Επιχειρώντας Τοπικά (πιστοποίηση *we do local*), έχουμε αναδείξει την αυθεντικότητα και το χαρακτήρα του τοπικού στοιχείου μέσα από δράσεις όπου ο επισκέπτης γίνεται κοινωνός της πολιτιστικής ταυτότητας και της γαστρονομικής κληρονομιάς του τόπου μας. Δράσεις όπως π.χ. η παραγωγή του τυριού, η αναβίωση του κρητικού τρύγου, το αλώνισμα των σιτηρών, η αναπαράσταση των κουρών των προβάτων, τα διαδραστικά μαθήματα παραδοσιακής μαγειρικής κ.ά.

Θεωρούμε σημαντικό μέρος της λειτουργίας μας, την πλήρη κατανόηση των πεπραγμένων μας, αλλά και των όσων σχεδιάζουμε να πράξουμε στο μέλλον. Στα πλαίσια αυτά, φροντίζουμε να ενημερώνουμε επαρκώς και άμεσα το σύνολο των εργαζομένων μας μέσα από εκπαιδεύσεις σε θέματα πρακτικών βιωσιμότητας. Παράλληλα, δίνουμε κάθε διαθέσιμη πληροφορία στον επισκέπτη προσφέροντάς του την ευκαιρία να συμμετέχει σε δεκάδες δραστηριότητες περιβαλλοντικού και τοπικού χαρακτήρα.



Εταιρική Παρουσίαση | 02





Όρθιοι από αριστερά προς τα δεξιά: Μάνος Μπορμπουδάκης, Γιάννης Μεταξάς, Ευαγγελία Κοκκινάκη, Νίκος Βλασιάδης
Καθήμενοι από αριστερά προς τα δεξιά: Λούλα Μεταξά, Ανδρέας Μεταξάς, Σεραφείμ Καρουζάκης, Νίκος Σφακιανάκης

Ανδρέας Μεταξάς **CEO**

Γεννημένος το 1961, είναι στον Όμιλο από το 1983.

Ανέλαβε τη θέση του Chief Executive Officer του Ομίλου το 2004.

Είναι απόφοιτος της Σχολής Τουριστικών Επαγγελμάτων David Speiser's Hotelberufsfachschule στη Γερμανία, κατέχει το πτυχίο Διοίκησης Επιχειρήσεων & Οργανισμών από το Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο (ΕΑΠ) και έχει παρακολουθήσει το μεταπτυχιακό «Στρατηγικές Διαχείρισης Περιβάλλοντος, Καταστροφών και Κρίσεων» με κατεύθυνση τη Διαχείριση Περιβάλλοντος του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Γιάννης Μεταξάς **Group ICT & Development Director**

Γεννημένος το 1982, είναι στον Όμιλο από το 1998.

Ανέλαβε τη Διεύθυνση Πληροφορικής του Ομίλου το 2015 και ασχολείται τα τελευταία χρόνια με την ανάπτυξη του Ομίλου.

Είναι απόφοιτος του Πανεπιστημίου Πειραιά του Τμήματος "Διδακτική της Τεχνολογίας & Ψηφιακών Συστημάτων", κατέχει το πτυχίο της Σχολής Διοίκησης & Οικονομίας, του τμήματος Λογιστικής, καθώς και τον μεταπτυχιακό τίτλο στα Χρηματοοικονομικά και τη Λογιστική από το Brunel University του Λονδίνου (MSc Finance & Accounting).

Ευαγγελία Κοκκινάκη **Group Financial Manager**

Γεννημένη το 1979, είναι στον Όμιλο από το 2006.

Ανέλαβε την Οικονομική Διεύθυνση του Ομίλου το 2016.

Είναι απόφοιτη της Σχολής Διοίκησης & Οικονομίας, του Τμήματος Λογιστικής, και συμμετείχε στο μεταπτυχιακό πρόγραμμα Οικονομικής Διοίκησης της Ελληνικής Εταιρίας Διοικήσεως Επιχειρήσεων (ΕΕΔΕ).

Νίκος Σφακιανάκης **Group Sales Director & Development Consultant**

Γεννημένος το 1979, είναι στον Όμιλο από το 2011.

Ανέλαβε τη Διεύθυνση των Πωλήσεων του Ομίλου το 2012 και ασχολείται συμβουλευτικά με την ανάπτυξη του Ομίλου.

Είναι απόφοιτος του Northern Virginia Community College της Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων, και κατέχει πτυχίο στο Hospitality Management από το Πανεπιστήμιο της Φλόριντα (University of Florida).

Λούλα Μεταξά **Group HR Manager**

Γεννημένη το 1988, είναι στον Όμιλο από το 2014.

Ανέλαβε τη Διεύθυνση Ανθρώπινου Δυναμικού του Ομίλου το 2018.

Είναι απόφοιτη του Τμήματος Ψυχολογίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, σπούδασε Οικονομικά με κατεύθυνση τη Διοίκηση Επιχειρήσεων στο American College of Thessaloniki (ACT) και κατέχει μεταπτυχιακό τίτλο στη Διοίκηση Ανθρώπινου Δυναμικού από το Οικονομικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (ΟΠΑ).

Νίκος Βλασιάδης **General Manager – Creta Maris Beach Resort**

Γεννημένος το 1975, είναι στον Όμιλο από το 1993.

Ανέλαβε τη Διεύθυνση του ξενοδοχείου Creta Maris Beach Resort το 2011.

Είναι απόφοιτος της Σχολής Τουριστικών Επαγγελμάτων με κατεύθυνση την Εστιατορική Τέχνη, κατέχει πτυχίο Διοίκησης Τουριστικών Επιχειρήσεων από το Minoan International College (πρώην TRINITY International School of Tourism Management), και έχει παρακολουθήσει το μεταπτυχιακό «Στρατηγικές Διαχείρισης Περιβάλλοντος, Καταστροφών και Κρίσεων» με κατεύθυνση τη Διαχείριση Καταστροφών και Κρίσεων του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Σεραφείμ Καρουζάκης **General Manager – TUI Magic Life Candia Maris**

Γεννημένος το 1978, είναι στον Όμιλο από το 2004.

Ανέλαβε τη Διεύθυνση του ξενοδοχείου TUI Magic Life Candia Maris το 2011.

Είναι απόφοιτος του Minoan International College(πρώην TRINITY International School of Tourism Management) στη Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων και έχει παρακολουθήσει το μεταπτυχιακό «Στρατηγικές Διαχείρισης Περιβάλλοντος, Καταστροφών και Κρίσεων» με κατεύθυνση τη Διαχείριση Καταστροφών και Κρίσεων του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Μάνος Μπορμπουδάκης **General Manager – Santo Maris Oia Luxury Suites & Spa**

Γεννημένος το 1985, είναι στον Όμιλο από το 2005.

Ανέλαβε τη Διεύθυνση του ξενοδοχείου Santo Maris Oia Luxury Suites & Spa το 2015.

Είναι απόφοιτος της Σχολής Διοίκησης & Οικονομίας, του τμήματος Λογιστικής και έχει παρακολουθήσει το μεταπτυχιακό «Στρατηγικές Διαχείρισης Περιβάλλοντος, Καταστροφών και Κρίσεων» με κατεύθυνση τη Διαχείριση Καταστροφών και Κρίσεων του Εθνικού Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Ο όμιλος Metaxa Hospitality Group λειτουργεί έχοντας σταθερό ρυθμό ανάπτυξης χρόνο με τον χρόνο, ενώ παράλληλα επανεπενδύει προσφέροντας σημαντικό αντίκτυπο στην τοπική κοινωνία και στην κυβέρνηση.

Βασικά οικονομικά στοιχεία για το 2018 σε σύγκριση με το 2017:



ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΚΕΡΔΗ

(ΠΟΣΑ ΣΕ Χ)

2017	2018
32.977.513,00	37.537.434,00



ΚΟΣΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

(ΠΟΣΑ ΣΕ Χ)

2017	2018
10.627.992,00	12.675.275,00



ΠΛΗΡΩΜΕΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗ

(ΠΟΣΑ ΣΕ Χ)

2017	2018
971.822,00	1.122.255,00

Οι Άνθρωποί μας | 03



Η Δέσμευσή μας για την Υγιεινή και την Ασφάλεια



Η ύπαρξη και διασφάλιση ενός ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας αποτελεί προτεραιότητα για την εταιρεία, δεδομένου ότι η εργασιακή ικανοποίηση, η βέλτιστη απόδοση και η ασφάλεια του προσωπικού μπορούν να ευδοκιμήσουν μόνο μέσα σε ένα τέτοιο περιβάλλον. Για αυτόν το λόγο ο όμιλος έχει δημιουργήσει και διατηρεί το δικό του Πρόγραμμα Υγείας, το οποίο

περιλαμβάνει τη διατήρηση ασφαλών εγκαταστάσεων, την τήρηση αυστηρών προδιαγραφών, τους τακτικούς προληπτικούς ελέγχους αλλά και τη συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού σε θέματα ασφαλείας, με την οποία εξασφαλίζεται η πρόληψη και αποφυγή πιθανών ατυχημάτων και η σωστή αντιμετώπιση έκτακτων καταστάσεων που μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την υγεία και ευημερία του προσωπικού.

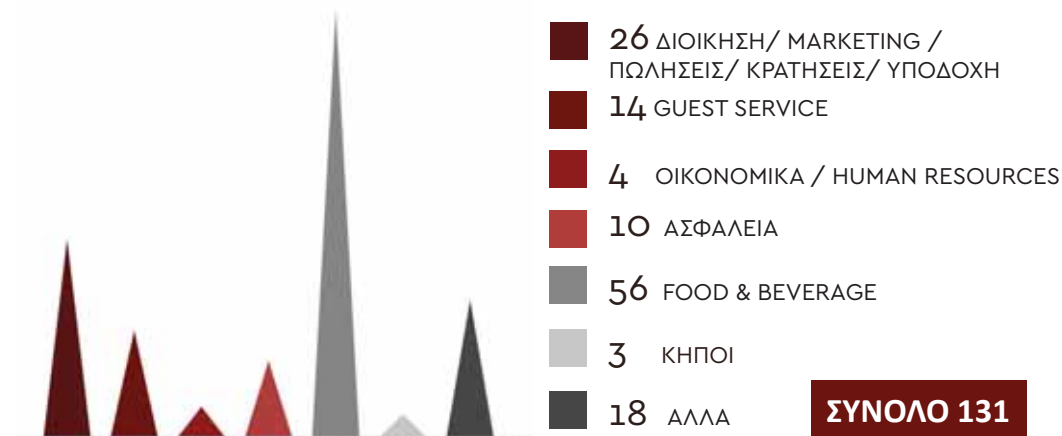
Λόγω της ύπαρξης του Προγράμματος Υγείας, το 2018 καταγράφηκαν μόνο 6 εργατικά ατυχήματα, τα οποία αφορούν σε ελαφρά τραύματα από πτώση ή κόψιμο, ενώ από τις 105.241 εργατοημέρες μόνο οι 846 αφορούσαν σε μέρες ασθενείας. Δεν σημειώθηκε καμία ασθένεια που να βρίσκεται σε απόλυτη και αιτιώδη σχέση με τη φύση της εργασίας.

Εκπαίδευση και Ανάπτυξη Ταλέντων

Το 2018 ο όμιλος Metaxa Hospitality Group συνέχισε να ενσωματώνει βασικές αρχές τοπικής απασχόλησης με στόχο την ενίσχυση της Κοινωνικής οικονομίας, της Τοπικής διάστασης, της Εταιρικότητας, της Συνεργατικότητας και της απαραίτητης προσέγγισης από τη βάση στην κορυφή, παρέχοντας υψηλού επιπέδου υπηρεσίες.

Κατά την διάρκεια της χρονιάς οι εργαζόμενοι των τριών ξενοδοχείων του ομίλου εμπλούτισαν τις ήδη υπάρχουσες γνώσεις και δεξιότητές τους και ανέπτυξαν νέες, καθώς παρακολούθησαν συνολικά 131 σεμινάρια που πραγματοποιήθηκαν με πρωτοβουλία του Ομίλου (εξαιρουμένων των εκπαιδευτικών σεμιναρίων που πραγματοποιήθηκαν ξεχωριστά από το εκάστοτε τμήμα των ξενοδοχείων).

ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΠΟΥ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΗΘΗΚΑΝ ΣΤΟΝ ΟΜΙΛΟ





Το 2018, ο όμιλος έδωσε για μια ακόμη φορά τη δυνατότητα σε νέους επαγγελματίες να έρθουν σε επαφή, για πρώτη φορά, με το επάγγελμά τους και να αποκτήσουν την πολυπόθητη εμπειρία που μπορεί να τους οδηγήσει σε μια μελλοντική επιτυχημένη σταδιοδρομία, καθώς συνεργάστηκε με δημόσιες σχολές, ιδιωτικές σχολές και πανεπιστήμια.

Οι σχολές με τις οποίες υπήρξε συνεργασία ήταν οι:

ΜΕΤΑΧΑ HOSPITALITY GROUP	
ΤΕΙ	1
ΟΤΕΚ	3
ΑΣΤΕΚ	2
ΔΙΕΚ	1
ΙΕΚ ΑΚΜΗ	31
ΙΕΚ ΑΛΦΑ	6
ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ	2
ΙΕΚ ΟΜΗΡΟΣ	3
ΟΑΕΔ ΞΑΝΘΗΣ	1
ΚΑΡΡΑ STUDIES	3
HOTELIER	1
ΣΥΝΟΛΟ	54

Συνολικά πενήντα τέσσερις (54) φοιτητές/φοιτήτριες εκτέλεσαν, την πρακτική τους άσκηση στα διάφορα τμήματα των ξενοδοχείων.

Τέλος, ακολουθώντας τους κανόνες εργασιακών και ανθρωπίνων δικαιωμάτων, ο Όμιλος προσέφερε επιπλέον στους εργαζομένους του δωρεάν μεταφορά, δωρεάν σίτιση, σολές, και επίδομα σύνταξης, καθώς επίσης κάποιες επιπρόσθετες υπηρεσίες ως κίνητρα (δώρο γάμου, ειδικές τιμές για φίλους και οικογένεια και βράβευση υπαλλήλου του μήνα και του έτους).



Πως ενσωματώνουμε τη Βιωσιμότητα
στη λειτουργία μας | 04



Η προσπάθειά μας να γίνει κατανοητή από όλους η βιώσιμη ανάπτυξη

Στον όμιλο η πλήρης κατανόηση των πεπραγμένων για τη βιώσιμη ανάπτυξη, αλλά και των μελλοντικών στόχων, θεωρούνται πολύ σημαντικό μέρος της συνολικής λειτουργίας. Για αυτόν τον λόγο, έπειτα από τη λήψη των αποφάσεων που σχετίζονται με τη βιώσιμη λειτουργία, ενημερώνονται επαρκώς και άμεσα οι εργαζόμενοι, με αποτέλεσμα την αρμονική λειτουργία, αλλά και πλήρη εμπλοκή των εργαζομένων στις βιώσιμες πρακτικές που ασκούνται.

Όσον αφορά στις ενέργειες που πραγματοποιούνται με σκοπό την ενημέρωση των επισκεπτών, παρέχεται λεπτομερής ενημέρωση για κάθε βιώσιμη δράση του Ομίλου. Η ενημέρωση αυτή γίνεται μέσω της ιστοσελίδας των ξενοδοχείων του Ομίλου αλλά και μέσω της γραπτής και τηλεφωνικής επικοινωνίας που πραγματοποιείται με τα εμπλεκόμενα τμήματα πωλήσε-

ων, κρατήσεων και μάρκετινγκ. Κατά την άφιξή τους, οι επισκέπτες όχι μόνο ενημερώνονται για τα πεπραγμένα, αλλά έχουν τη δυνατότητα να τα δουν στην πράξη, παίρνοντας μέρος σε δεκάδες δραστηριότητες, όπως η ξενάγηση σε χώρους «back of house» (κουζίνες, αποθήκη κ.ά.), περιβαλλοντικές δραστηριότητες (Συντήρηση Δέντρων, Clean Up The Med), αλλά και οι παραδοσιακές δραστηριότητες (Κουρές προβάτων, Παραδοσιακός Τρύγος) κτλ.

Επιπρόσθετα, στο δωμάτιο ο επισκέπτης βρίσκει ένα τρίπτυχο φυλλάδιο το οποίο παρουσιάζει μέρος των αποτελεσμάτων που έχει η βιώσιμη λειτουργία του Ομίλου και που ωθεί και τον ίδιο να γίνει μέρος των ενεργειών προστατεύοντας το περιβάλλον, τη χλωρίδα/πανίδα, αλλά και δίνοντας ώθηση στην τοπική κοινωνία.



Χτίζοντας Ηθική



Ο Παγκόσμιος Κώδικας Ηθικών Αρχών για τον Τουρισμό βρίσκεται στον πυρήνα της λειτουργίας του ομίλου. Το σύνολο των αρχών που διέπουν των Κώδικα διαδραματίζουν βασικό ρόλο σε όλες τις αποφάσεις που αναλαμβάνει ο Όμιλος για να είναι ένας υπεύθυνος και βιώσιμος οργανισμός τουρισμού και να διακρίνεται μεταξύ του ανταγωνισμού.

Οι 10 αρχές του Κώδικα Δεοντολογίας καλύπτουν επαρκώς τις οικονομικές, κοινωνικές, πολιτιστικές και περιβαλλοντικές συνιστώσες του τουρισμού:

- **Άρθρο 1°:** Η συμβολή του τουρισμού στην αμοιβαία κατανόηση και το σεβασμό ανάμεσα στους λαούς και τις κοινωνίες
- **Άρθρο 2°:** Ο τουρισμός ως ένα όχημα για την ατομική και τη συλλογική ολοκλήρωση
- **Άρθρο 3°:** Τουρισμός, ένας παράγοντας για βιώσιμη ανάπτυξη
- **Άρθρο 4°:** Τουρισμός, ένας χρήστης της πολιτιστικής κληρονομιάς της ανθρωπότητας και ένας συντελεστής για την αναβάθμισή της
- **Άρθρο 5°:** Τουρισμός, μια επωφελής δραστηριότητα για τις χώρες και τις κοινότητες υποδοχής
- **Άρθρο 6°:** Υποχρεώσεις των φορέων του τουρισμού στην τουριστική ανάπτυξη
- **Άρθρο 7°:** Δικαίωμα στον τουρισμό
- **Άρθρο 8°:** Η ελευθερία της τουριστικής διακίνησης
- **Άρθρο 9°:** Δικαιώματα των εργαζομένων και των επιχειρηματιών στην τουριστική βιομηχανία
- **Άρθρο 10°:** Εφαρμογή των αρχών του Παγκόσμιου Κώδικα Ηθικών Αρχών για τον Τουρισμό

Δίκαιες Συναλλαγές

Μετά από 42 χρόνια λειτουργίας, όλες οι επιχειρηματικές συναλλαγές βασίζονται στις αρχές του θεμιτού ανταγωνισμού με ίσες ευκαιρίες για όλους τους πιθανούς προμηθευτές. Ο όμιλος διατηρεί σχέσεις εμπιστοσύνης και συνεργασίας μέσω νόμιμων και διαφανών συναλλαγών. Οι τρεις τομείς στους οποίους εστιάζει είναι:

1. Ίσες ευκαιρίες:

Προσφορά ίσων ευκαιριών σε όλες τις αναγνωρισμένες εταιρείες που θέλουν να γίνουν επιχειρηματικοί εταίροι του.

2. Διαδικασίες δίκαιου εμπορίου:

Όλες οι επιχειρηματικές συναλλαγές είναι νόμιμες. Οι όροι και τα στάδια της συναλλαγής συζητούνται επαρκώς μεταξύ των εμπλεκόμενων μερών.

3. Υποστήριξη των επιχειρηματικών εταίρων:

Υποστήριξη της μακροπρόθεσμης ανάπτυξης των προμηθευτών της, δημιουργώντας ένα υγιές περιβάλλον συναλλαγών.

Όπως αναφέρει ο κος Μάνος Καπετανάκης, Διευθυντής Προμηθειών και F&B του Creta Maris Beach Resort:

«Στο όμιλό μας ακολουθούμε δώδεκα κανόνες για τη διεξαγωγή της λειτουργίας μας και των συνεργασιών μας δίκαια και με καλή πίστη:

1. Είμαστε ανοιχτοί σε νέες συνεργασίες με προμηθευτές/παραγωγούς που πληρούν νομικά και ποιοτικά κριτήρια.
2. Συναντάμε και συζητάμε με όλους τους προμηθευτές/παραγωγούς που ενδιαφέρονται να συνεργαστούν μαζί μας.
3. Επισκεπτόμαστε εκθέσεις με σκοπό να επεκτείνουμε τις επιλογές μας σε προϊόντα και προμηθευτές και συμμετέχουμε σε επαγγελματικές συνέργειες και τοπικές δράσεις (π.χ. δράσεις επιμελητηρίου).
4. Προτιμάμε προϊόντα: τοπικά ή εθνικά όσο είναι δυνατό, βιολογικά (για το πιστοποιημένο εστιατόριο Πίθος), φιλικά προς το περιβάλλον (ως προς την παραγωγή, την συσκευασία, ή/και την μεταφορά), βιώσιμης καλλιέργειας, με ιδιαιτερότητες και διαφοροποιήσεις.
5. Η ομάδα προμηθειών των ξενοδοχείων μας είναι εύκολα προσεγγίσιμη και μέσα στην λειτουργία του ξενοδοχείου. Το ίδιο ισχύει για τους διευθυντές των ξενοδοχείων, αλλά και τον Διευθύνοντα Σύμβουλο του Ομίλου. Είμαστε γενικά κοντά στους συνεργάτες, αποφεύγοντας μια απρόσωπη και καθαρά επαγγελματική σχέση.
6. Με όλους τους προμηθευτές οι προϋποθέσεις και οι τρόποι πληρωμής είναι ξεκάθαροι από την αρχή και συμφωνούνται.

7. Είμαστε φερέγγυοι τηρώντας τους συμφωνημένους τρόπους πληρωμής.
8. Οι συνεργασίες μας είναι μακροχρόνιες και εκτιμάμε τους προμηθευτές που μας στηρίζουν.
9. Πραγματοποιούμε συναντήσεις με όλους τους συνεργαζόμενους προμηθευτές μας και επισκεπτόμαστε τις εγκαταστάσεις τους όταν αυτό είναι εφικτό, τονίζοντας πάντα την σπουδαιότητα θεμάτων που αφορούν την ενέργεια, τη συσκευασία, τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, την ποιότητα, τη διαφοροποίηση, και τις διατροφικές ιδιαιτερότητες.
10. Παροτρύνουμε τους συνεργάτες μας να διεκδικούν πιστοποιήσεις για τα προϊόντα τους και να τα εξελίσσουν διαρκώς.
11. Μοιραζόμαστε με τους συνεργάτες μας την ετήσια Αναφορά Βιωσιμότητας, ενημερώνοντας τους με αυτόν τον τρόπο αναλυτικά για την πολιτική και τις δράσεις μας.
12. Μεταλαμπαδεύουμε την φιλοσοφία του We do local που ακολουθούμε, σε άλλους ξενοδόχους και ανοίγουμε το δρόμο σε προμηθευτές μας να πράξουν και να προσφέρουν καινοτόμα και χαρακτηριστικά προϊόντα στην αγορά που δημιουργείται εξαιτίας αυτής της τάσης.



Δημιουργώντας Αξία για
τους Επισκέπτες | 05



Οι προκλήσεις για έναν βιώσιμο προορισμό

Υπάρχει άμεση σχέση μεταξύ της βιωσιμότητας ενός προορισμού και του τουρισμού. Περιοχές με ιδιαίτερη φυσική ομορφιά, όπως αυτή της Κρήτης και της Σαντορίνης, είναι αυτές που αναζητά η πλειοψηφία των τουριστών της χώρας μας. Ο Όμιλος Metaxa Hospitality Group διατηρεί ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα Βιωσιμότητας το οποίο διασφαλίζει την προστασία της φυσικής ομορφιάς, τη βιοποικιλότητα και την κοινωνική ευημερία, ενώ ταυτόχρονα προσελκύει με αυτόν τον τρόπο περισσότερους τουρίστες και αυξάνει την ποιότητα ζωής των τοπικών πληθυσμών, ελαχιστοποιώντας παράλληλα τις αρνητικές περιβαλλοντικές και κοινωνικές επιπτώσεις του τουρισμού.

Η διατήρηση ενός βιώσιμου προορισμού, όπως είναι η Κρήτη και η Σαντορίνη, όπου δραστηριοποιείται ο Όμιλος Metaxa Hospitality Group, απαιτεί την ύπαρξη μιας συνεχούς διαδικασίας βελτίωσης των πεπραγμένων σε θέματα βιωσιμότητας. Για αυτόν το λόγο, ο Όμιλος Metaxa Hospitality Group πράττει τα μέγιστα με σκοπό την ενημέρωση του προσωπικού, των επισκεπτών, των συνεργατών και της κοινωνίας αναφορικά με τη Βιωσιμότητα και τις ενέργειες που πραγματοποιούνται προς αυτήν την κατεύθυνση, καλώντας τους να κάνουν το ίδιο. Επιπλέον, ο όμιλος παρακολουθεί τις εξελίξεις της τεχνολογίας, καθώς και τις νέες πρακτικές τις οποίες έπειτα εφαρμόζει με σκοπό την όσο το δυνατόν πιο βιώσιμη λειτουργία του.



Υγιεινή και Ασφάλεια του Επισκέπτη

Ακολουθώντας όλους τους κανόνες Υγιεινής, Τροφίμων και Ασφάλειας, τα ξενοδοχεία του Ομίλου λαμβάνουν κάθε χρόνο πιστοποίηση HACCP (Hazard analysis and critical control points). Με την εφαρμογή της έννοιας HACCP αποδεικνύεται η υψηλή προτεραιότητα που δίνεται από τον Όμιλο στον τομέα της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων.

Το Santo Maris Oia Luxury Suites & Spa λαμβάνει επίσης πιστοποίηση ISO 22000:2005 από τον φορέα TÜV Austria Hellas εξασφαλίζοντας, ανάμεσα σε πολλά άλλα, την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων και ποτών που παρέχονται στις υπηρεσίες εστίασης του ξενοδοχείου, μέσω της τήρησης διαδικασιών αυστηρών προδιαγραφών.

Επιπλέον, όσον αφορά στην ασφάλεια όλων των επισκεπτών και εργαζομένων, το Creta Maris Beach Resort, διοργανώνει κάθε χρόνο άσκηση εκκένωσης. Το φετινό σενάριο της άσκησης εκκένωσης αναφερόταν σε εκδήλωση σεισμού, με επακόλουθο την έκρηξη από διαρροή υγραερίου και εκδήλωση φωτιάς σε διάφορα σημεία του ξενοδοχείου, καθώς και κατάρρευση κλιμακοστασίου με ύπαρξη τραυματιών. Η άσκηση πραγματοποιήθηκε υπό την επίβλεψη του καθηγητή Δρ. Ευθύμιου Λέκκα, Δυναμικής Τεκτονικής Εφαρμοσμένης Γεωλογίας και Διαχείρισης Φυσικών Καταστροφών του Τμήματος Γεωλογίας & Γεωπεριβάλλοντος του Εθνικού & Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Σκοπός της ετήσιας άσκησης εκκένωσης ήταν η διασφάλιση της άρτιας οργάνωσης της ομάδας εκτάκτων αναγκών του ξενοδοχείου και συνεπώς η ασφάλεια των πελατών και του προσωπικού σε περίπτωση ανάγκης.

Ακολουθώντας τους κανόνες Υγιεινής, Τροφίμων και Ασφάλειας του Ομίλου, το ξενοδοχείο TUI MAGIC LIFE Candia Maris οργανώνει επίσης τη δική του ετήσια άσκηση εκκένωσης.



Τοπική Βιώσιμη Αλυσίδα Εφοδιασμού

Η πολιτική εφοδιασμού και προμηθειών του ομίλου Metaxa Hospitality Group για το 2018 σχεδιάστηκε, χρηματοδοτήθηκε και υλοποιήθηκε βάσει της διαρκώς εξελισσόμενης σχέσης της με εθνικούς & τοπικούς παραγωγούς και προμηθευτές. Έχοντας αγάπη και αφοσίωσή στην πατρίδα, ο Όμιλος συνέβαλε για μια ακόμη φορά στην ενίσχυση της τοπικής οικονομίας της Κρήτης και της Σαντορίνης, ενδυναμώνοντας τοπικούς έμπορους και καταστήματα. Με την προτίμηση και στη συνέχεια αγορά Κρητικών και Σαντορινιών κατά βάση προϊόντων, εξασφαλίστηκε η οικονομική ενίσχυσή της. Επίσης, η προτίμηση αυτή σε τοπικά προϊόντα αποτελεί μονόδρομο για τον όμιλο, καθώς με αυτόν τον τρόπο διασφαλίζει πως οι επισκέπτες των ξενοδοχείων του απολαμβάνουν ντόπια προϊόντα, γνωρίζοντας μέσω αυτών την παράδοση του τόπου που επισκέφτηκαν.

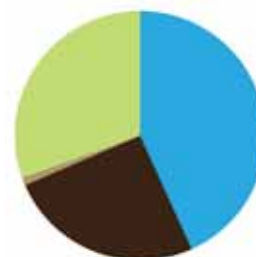
ΤΟΠΙΚΑ & ΕΓΧΩΡΙΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΤΗΣ ΒΙΩΣΙΜΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΥ ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ

ΓΛΥΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ	100%
ΓΙΑΟΥΡΤΙ	100%
ΓΛΥΚΑ ΠΑΣΤΟΕΙΔΗ	100%
ΑΥΓΑ	100%
ΕΛΙΕΣ - ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	100%
ΝΕΡΟ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΟ	99%
ΜΠΥΡΑ	99%
ΨΩΜΙΑ - ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	98%
ΖΥΜΑΡΙΚΑ - ΟΣΠΡΙΑ	98%
ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ	98%
ΖΩΜΟΙ - ΣΟΥΠΕΣ	97%
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΦΡΕΣΚΑ	96%
ΓΛΥΚΑ	96%
ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ - ΜΕΛΙ	95%
ΧΥΜΟΙ	94%
ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ	94%
ΖΥΜΕΣ - ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ	92%
ΚΡΑΣΙ - ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ - ΣΑΜΠΑΝΙΑ	92%
Α' ΥΛΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ	91%
ΠΑΓΩΤΟ	87%
ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ	87%
ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ	78%
ΦΡΟΥΤΑ ΦΡΕΣΚΑ	77%
ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ - ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ	75%
ΤΥΡΙ	75%
ΣΑΛΤΣΕΣ - DRESSING	71%
ΡΥΖΙ - ΠΟΥΡΕΣ	69%
ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ	68%
ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ	68%

Πιο συγκεκριμένα, για τις ανάγκες της διατροφικής αλυσίδας μας για το 2018, επικεντρωθήκαμε στην αγορά της Κρήτης σε ποσοστό 43,24%, στην αγορά της Ελλάδας 25,24%, στην αγορά της Σαντορίνης 0,99% και 30,54% στην αγορά του εξωτερικού.

Κατά αυτόν τον τρόπο, συνεισφέραμε συνολικά 2.240.678,71 ευρώ στην Εθνική και Τοπική οικονομία.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΜΙΛΟΥ



Κρήτη	43,24%
Ελλάδα	25,24%
Σαντορίνη	0,99%
Εισαγωγές	30,54%



Δημιουργώντας Αξία
για την Κοινωνία | 06



Δράσεις για τις Τοπικές Κοινωνίες

Με θεμέλιο λίθο της φιλοσοφίας τον Άνθρωπο, στεκόμαστε δίπλα στις τοπικές κοινωνίες στις οποίες δραστηριοποιούμαστε. Αναπτύσσουμε πρωτοβουλίες και υποστηρίζουμε δράσεις που προάγουν την κοινωνική αλληλεγγύη, τον πολιτισμό, τον αθλητισμό, τον εθελοντισμό, την εκπαίδευση κα.

01

Πρόγραμμα Δωρεών:

Σωματείο ΡΕΤΟ ΕΛΛΑΣ - ΠΡΟΚΛΗΣΗ ΤΗΣ ΕΛΠΙΔΑΣ, Πανελλήνιος Σύλλογος για άτομα με εγκεφαλική παράλυση «Φροντίδα», Κοινωνικό Φαρμακείο του Δήμου Θήρας, μονή Παναγίας Γκυβερνιώτισσας. Το Χαμόγελο του Παιδιού, Σωματείο Γονέων, Κηδεμόνων και Φίλων Ατόμων με Αναπηρία «Δικαίωμα στη Ζωή», Ιερά Μονή Παλιανής Βενεράτου, Τμήμα Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας & Πολιτισμού του Δήμου Χερσονήσου, Κέντρο Αστέγων του Δήμου Ηρακλείου, Αναπτυξιακή Ηρακλείου (στο πλαίσιο έργου με την Ύπατη Αρμοστέα του ΟΗΕ για την προσωρινή στέγαση προσφύγων), Οργανισμός Κοινωνικής Αλληλεγγύης & Παιδείας (ΟΚΑΠ) Δήμου Αρχανών-Αστερουσίων, Κέντρο Υγείας Αγίας Βαρβάρας, Κατάστημα Κράτησης Νεάπολης, Γενικό Νοσοκομείο Ρεθύμνου, Γενικό Νοσοκομείο Ηράκλειου Βενιζέλειο Πανάνειο, 280-570 Δημοτικά Σχολεία Ηρακλείου, Μονάδα Φροντίδας Ηλικιωμένων «Ζεστή Αγκαλιά», καθώς και Ξεώνας Φιλοξενίας Ηλικιωμένων «Φροντίδα - Hjert», τμήμα Κοινωνικής Προστασίας, Παιδείας & Πολιτισμού του Δήμου Χερσονήσου.

02

Εθελοντισμός:

Συμμετοχή των εργαζομένων του Ομίλου στη καθιερωμένη ετήσια αιμοδοσία, Καθαρισμός των παραλιών μπροστά από τα ξενοδοχεία του Ομίλου-Clean Up the Med και συντήρηση δέντρων.



Δράσεις για τις Τοπικές Κοινωνίες

03

Πρόγραμμα Χορηγιών:

Σύλλογος στήριξης ασθενών που πάσχουν από νεοπλασματική νόσο «Ευ Ζω με τον καρκίνο», Α.Ο. Θήρας, Πανθηραϊκός, Santorini Experience, Πολιτιστικός Σύλλογος «Το Αρκάδι», Πολιτιστικός Σύλλογος Ακρωτηρίου Θήρας, Δήμος Σαντορίνης.

04

Ευαισθητοποίηση και Εκπαίδευση:

Συμμετοχή στο καινοτόμο Περιβαλλοντικό Πρόγραμμα, "We Are The environment" με κύριο άξονα την ευαισθητοποίηση σχετικά με την προστασία του περιβάλλοντος από την αλόγιστη χρήση του πλαστικού. Το πρόγραμμα περιελάμβανε την εκπαίδευση μαθητών Λυκείων για τις συνέπειες από την χρήση του πλαστικού και την δημιουργία και την πώληση σε σημεία ενδιαφέροντος, της οικολογικής τσάντας 'WATERBAG'.



Δημιουργία Θέσεων Εργασίας

Το 2018 ο όμιλος απασχόλησε συνολικά 669 εργαζομένους, οι οποίοι σχεδόν ισότιμα χωρίζονται σε άνδρες (328) και γυναίκες (341). Η καταγωγή τους, που αποτελεί ένα επιπλέον κριτήριο διαχωρισμού, είναι κατά βάση Ελληνική (535 - αναφορά σε καταγωγή ή μόνιμη διαμονή των εργαζομένων στην Κρήτη και 122 - αναφορά σε καταγωγή ή μόνιμη διαμονή των εργαζομένων στην υπόλοιπη Ελλάδα), ενώ το μεγαλύτερο ποσοστό των εργαζομένων ανήκει στην ηλικιακή ομάδα 18 έως 29 ετών (263).

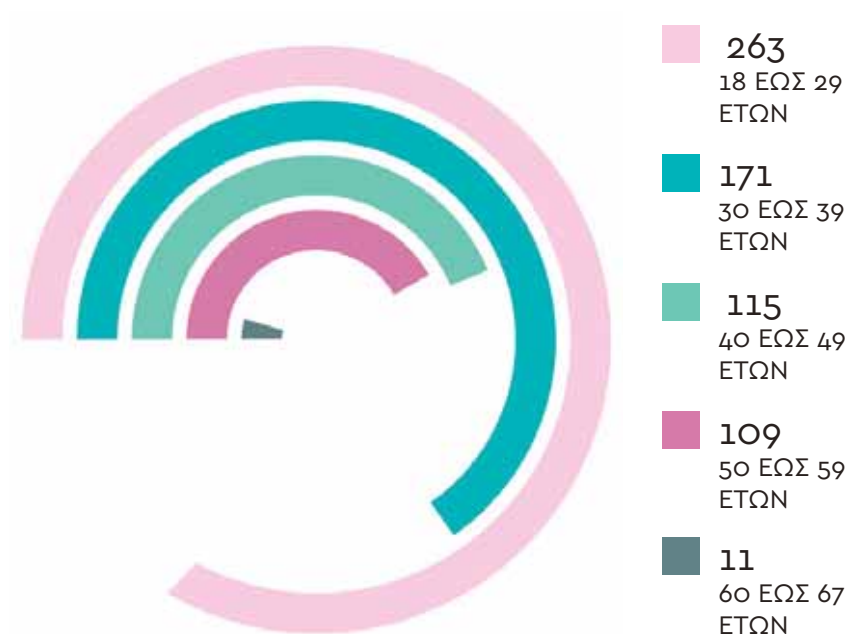
Παρατίθενται αναλυτικά τα στοιχεία του συνόλου των εργαζομένων των ξενοδοχείων:



ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ



ΗΛΙΚΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ



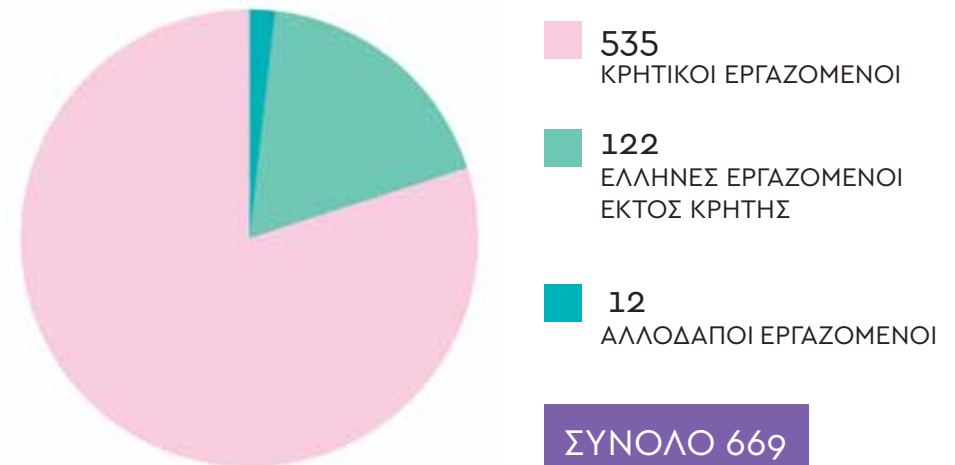
Δημιουργώντας Θέσεις Εργασίας για την Τοπική Κοινωνία

Έχοντας πάντα ως κύριο στόχο την προσφορά στην τοπική κοινότητα, ο όμιλος απασχόλησε και εκπαιδευσε, κατά τη διάρκεια του 2018, 657 τοπικούς εργαζόμενους (98,2%), συμβάλλοντας κατά αυτόν τον τρόπο στην επαγγελματική κατάρτιση και στη δια βίου μάθησή τους. Έτσι προσέφερε συνολικά 9.458.168,35 ευρώ στην τοπική κοινωνία με τη μορφή εισοδημάτων.

Όσον αφορά τα στοιχεία προέλευσης των εργαζομένων:

- Ως αλλοδαποί θεωρήθηκαν όσοι διαμένουν λιγότερο από 11 μήνες τον χρόνο στην Ελλάδα και δεν φορολογούνται στο έδαφός της.
- Ως Έλληνες με προέλευση εκτός Κρήτης θεωρήθηκαν όσοι μένουν μόνιμα εκτός Κρήτης και έρχονται στο ξενοδοχείο μόνο για τη διάρκεια της περιόδου λειτουργίας του ξενοδοχείου.
- Ως Κρητικοί θεωρήθηκαν όσοι έχουν γεννηθεί και μεγαλώσει στην Κρήτη αλλά και όσοι μένουν στην Κρήτη για το διάστημα 11 τουλάχιστον μηνών το χρόνο.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

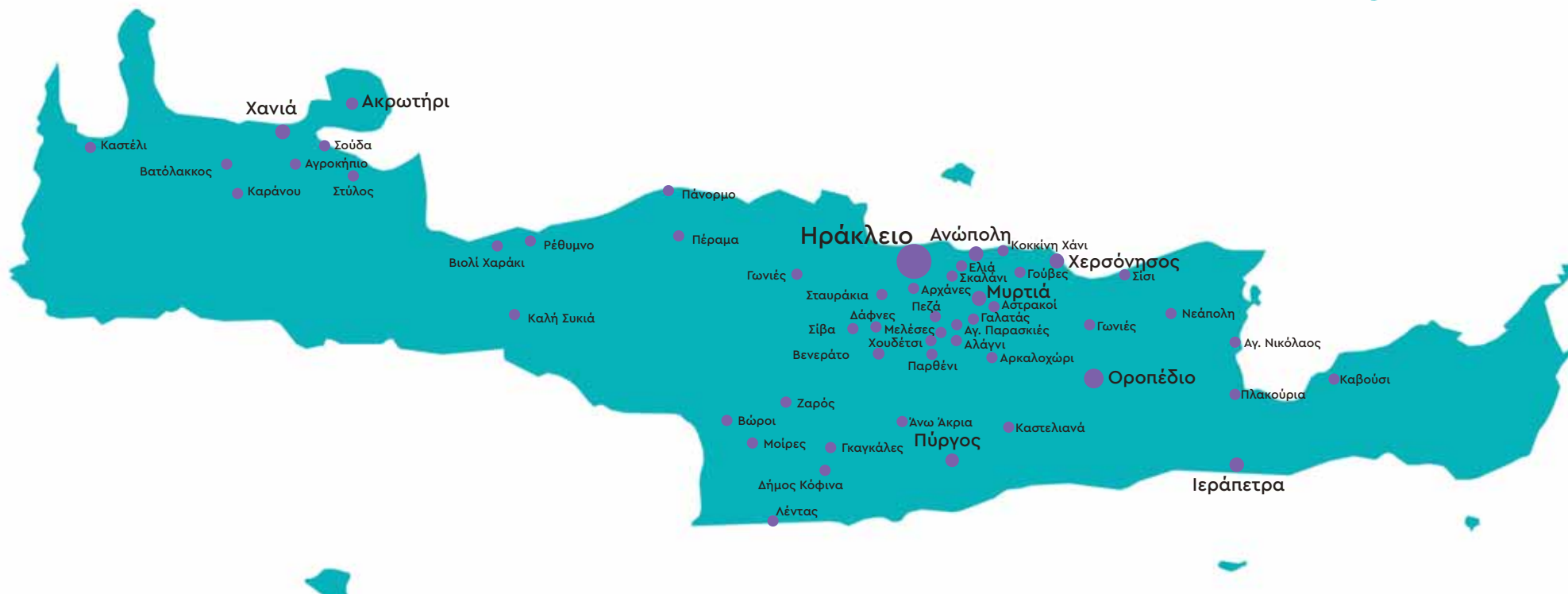
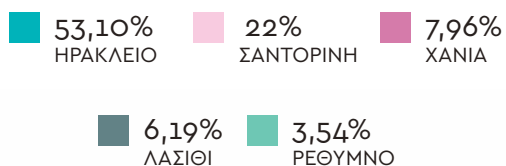


Συνεργασία με τοπικούς παραγωγούς για την ενδυνάμωση των αγροτικών περιοχών

Ο όμιλος ενδυναμώνει τις τοπικές κοινωνίες στις οποίες δραστηριοποιείται, επιλέγοντας να συνεργάζεται με τοπικούς προμηθευτές, τόσο για την κατασκευή/ ανακαίνιση των ξενοδοχειακών μονάδων του, όσο και για την αγορά προϊόντων.

Πιο συγκεκριμένα, το 2018 ο όμιλος συνεργάστηκε με 113 τοπικούς παραγωγούς τροφίμων, ενδυναμώνοντας με αυτόν τον τρόπο τα νησιά της Κρήτης και της Σαντορίνης και προβάλλοντας με αυτόν τον τρόπο την Ελληνική γαστρονομία.

ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ ΕΔΩΔΙΜΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2018

Σύνολο εσόδων /
εισπράξεων



37.537.434

Σύνολο εξόδων

12.676.275

Αναλώσεις τροφίμων και ποτών

5.116.260

Λειτουργικά έξοδα
(πλην αμοιβών προσωπικού, φόρων - τελών,
τόκων, αποσβέσεων, αμοιβών Δ.Σ.)

7.452.455

Έκτακτα έξοδα & ζημιές

107.560

ΣΥΝΟΛΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΥ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

24.861.159

ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

2018

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ



5.993.577

ΔΗΜΟΣΙΟ



753.418

ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΟΙ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ



3.445.436

ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΤΟΠΙΚΗΣ
ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ



368.837

Ενδο-ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΙ
ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ



14.299.890

ΣΥΝΟΛΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΥ
ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ 2018

24.861.159

A close-up photograph of an olive branch with several olives in various stages of ripeness, from green to dark purple. The background is a blurred olive grove under a clear blue sky.

Δημιουργώντας Αξία
για το Περιβάλλον | 07

Κατά την ενεργειακή αξιολόγηση του Ομίλου Metaxa Hospitality Group, συνδυάσαμε διάφορες παραμέτρους για να πετύχουμε όσο το δυνατόν πιο αντικειμενικό, τελικό αποτέλεσμα. Στα παρακάτω διαγράμματα, οι μετρήσεις μας ξεκινούν από τον Απρίλιο μέχρι και τον Σεπτέμβριο μήνα, ενώ η πληρότητα, οι καιρικές συνθήκες και άλλοι παράγοντες έχουν θεωρηθεί ως σταθερές συνθήκες λειτουργίας.

Μείωση Κατανάλωσης Ενέργειας

Με στόχο τη μείωση της κατανάλωσης ενέργειας έχουμε προχωρήσει στις εξής δράσεις:

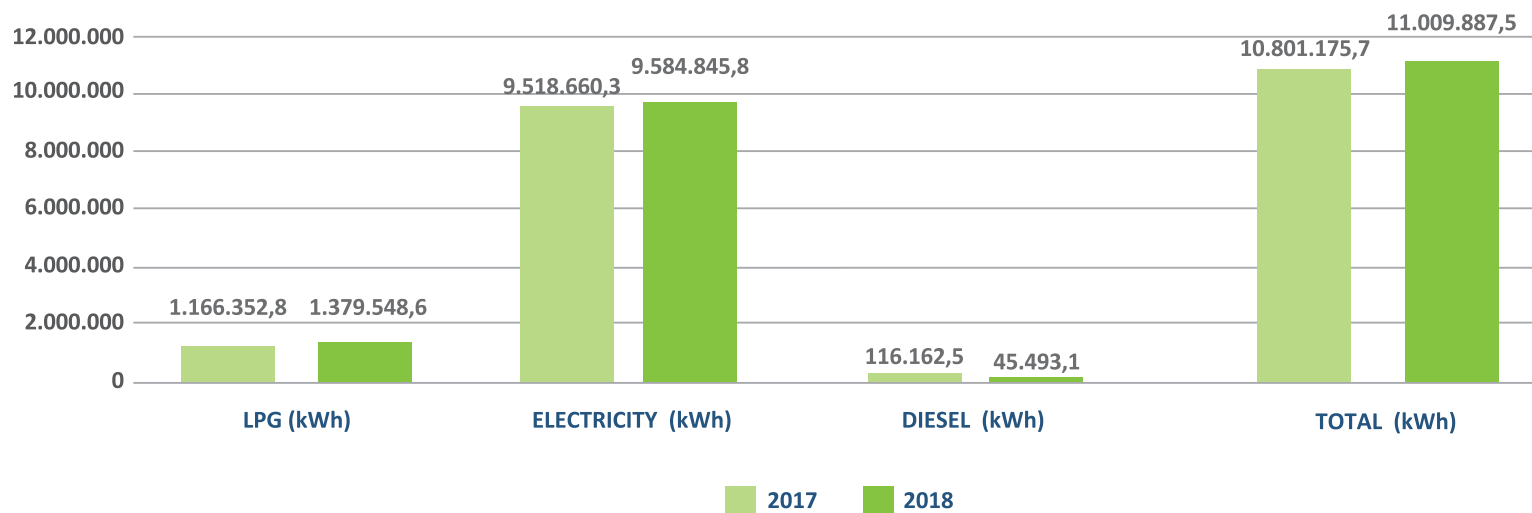
- Οι ηλιακοί συλλέκτες που έχουν εγκατασταθεί για τη θέρμανση του νερού έχουν ως αποτέλεσμα την εξοικονόμηση, με αναγωγή σε περίοδο λειτουργίας 6 μηνών, 3.319.000 Kwh/περίοδο, που αντιστοιχεί περίπου σε 318.000 lt υγραερίου.
- Το υγρό προπάνιο (γκάζι) έχει αντικαταστήσει το ηλεκτρικό ρεύμα σε όλες τις κουζίνες και τα κύρια πλυντήρια.
- Οι λαμπτήρες πυρακτώσεως και οικονομίας σταδιακά έχουν αντικατασταθεί με λαμπτήρες LED.
- Σύγχρονο σύστημα αυτοματισμού Building Energy Management System (BEMS), που ελέγχει όλες τις πλέον σημαντικές παραμέτρους λειτουργίας με στόχο την βελτιστοποίηση των λειτουργιών και τον καλύτερο έλεγχο ιδιαίτερα των ενεργειακών καταναλώσεων.
- Συστήματα ελέγχου του κεντρικού φωτισμού στους κοινόχρηστους χώρους και σε όλες τις εγκαταστάσεις που λειτουργούν αυτόματα όταν υπάρχει πραγματική ανάγκη.
- Εγκατάσταση κλιματιστικών μονάδων COP 3,2-3,8.
- Ρύθμιση των μονάδων κλιματισμού Fan Coil Units (FCU) σε θερμοκρασία που εξασφαλίζει μέγιστη άνεση και ταυτόχρονα βέλτιστη κατανάλωση ενέργειας.
- Βελτιστοποίηση του σχεδίου κατανομής δωματίων, ώστε να λαμβάνονται υπόψη οι κλιματικές μεταβολές και οι ανάγκες κατανάλωσης ενέργειας.
- Σύστημα ανάκτησης ενέργειας από τα συστήματα κλιματισμού και εξαερισμού των κοινόχρηστων χώρων με στόχο την θέρμανση ή την ψύξη αντίστοιχα του νερού κοινής χρήσης.
- Χρήση υγραερίου LPG αντί της ηλεκτρικής ενέργειας στην κουζίνα μας.

- Χρήση υγραερίου LPG για τη λειτουργία του καυστήρα μόνο ως βοηθητική πηγή ενέργειας.
- Ενεργειακά αποδοτικά παράθυρα και κουφώματα.
- Μαγνητική Κάρτα σε όλες τις σουίτες και τις βίλες, που εξασφαλίζει την απενεργοποίηση όλων των ηλεκτρικών συσκευών (εκτός από τον κλιματισμό και τα ψυγεία) όταν οι πελάτες αναχωρούν από το δωμάτιο τους.
- Εγκατάσταση ενεργειακού αποδοτικού ηλεκτρικού εξοπλισμού σε όλους τους χώρους, όπως στα συστήματα κλιματισμού A ++, ψυγεία, υπολογιστές, φωτοτυπικά μηχανήματα.
- Καθιερωμένες διαδικασίες σχετικά με τη συντήρηση και τον ορθό καθαρισμό όλων των ενεργειακών εγκαταστάσεων.
- Ευαισθητοποίηση των εργαζομένων σχετικά με την κατανάλωση ενέργειας και μεταξύ του προσωπικού της κουζίνας σχετικά με τους ελάχιστους χρόνους προθέρμανσης, τη διατήρηση των ψυγείων και των θυρών καταψύκτη κλειστών, τη χρήση εξοπλισμού σωστού μεγέθους και την απενεργοποίηση των συσκευών κουζίνας και των φώτων όταν δεν χρειάζονται.

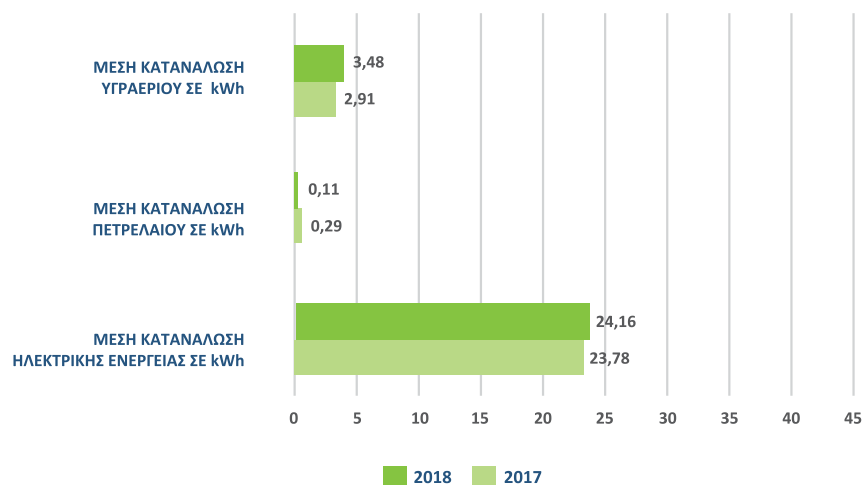
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΜΕΙΩΣΗΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



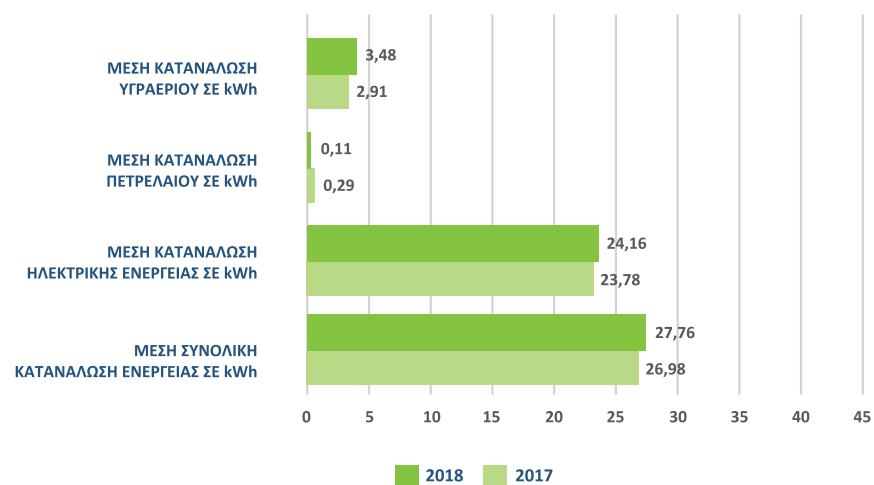
Σύνολα Ενεργειακών Καταναλώσεων Ομίλου. (Ηλεκτρικό ρεύμα, υγραέριο, Πετρέλαιο, Σύνολο ενέργειας)



Μέση κατανάλωση ομίλου ανά διαμέριοντα (Ηλεκτρικό ρεύμα, υγραέριο, Πετρέλαιο)



Μέση ετήσια κατανάλωση ομίλου ανά διαμέριοντα (Σύνολο ενέργειας)



Χρήση ενέργειας από Ανανεώσιμες Πηγές

Είναι ευρέως γνωστό πως οι ανανεώσιμες πηγές ενέργειας συμβάλλουν στη βελτίωση της ποιότητας του περιβάλλοντος, καθώς σε αντίθεση με τις συμβατικές πηγές ενέργειας, δημιουργούν λιγότερη επιβάρυνση στο περιβάλλον. Επιπλέον, η χρήση των πηγών αυτών επιφέρει εξοικονόμηση οικονομικών πόρων. Ο όμιλος Metaxa Hospitality Group έχοντας υπόψη του όλα τα προαναφερθέντα πλεονεκτήματα έχει εγκαταστήσει ηλιακούς συλλέκτες με σκοπό τη θέρμανση του νερού. Κατά αυτόν τον τρόπο η ετήσια εξοικονόμηση, ανηγμένη σε περίοδο λειτουργίας 6 μηνών, ανέρχεται σε 3.319.000 kWh/περίοδο, που αντιστοιχεί περίπου σε 318.000 lt υγραερίου.

Αποδοτική χρήση ενέργειας

Τα μέτρα που υιοθετούνται με σκοπό την αποδοτική χρήση ενέργειας κατατάσσονται σε αυτά που μπορούν να γίνουν άμεσα, χωρίς καθόλου ή με ελάχιστο κόστος και σ' αυτά για τα οποία απαιτείται η διενέργεια κάποιας αξιολόγησης επένδυσης.

Ο όμιλος προχωρά σε επενδύσεις, στοχεύοντας με αυτόν τον τρόπο στην αποδοτική χρήση ενέργειας. Συγκεκριμένα:

- Τα δωμάτια των ξενοδοχείων έχουν εξοπλιστεί με μαγνητική κάρτα ή κλειδί, το οποίο διασφαλίζει ότι όλες οι ηλεκτρικές συσκευές (με εξαίρεση του κλιματισμού και των ψυγείων) απενεργοποιούνται κατά την έξοδο των πελατών από το δωμάτιο.

- Ένας επιπλέον διακόπτης έχει εγκατασταθεί στα υπνοδωμάτια για να απενεργοποιείται το air-condition κάθε φορά που κάποιος ανοίγει το παράθυρο ή την πόρτα.
- Επιπλέον έχει εγκατασταθεί κεντρικός έλεγχος της θερμοκρασίας του κλιματισμού στα υπνοδωμάτια, με σκοπό τον έλεγχο της απερισκεπτης χρήσης του, (πολύ υψηλή - χαμηλή θερμοκρασία).
- Αλλαγή λαμπτήρων πυρακτώσεως και οικονομίας σε λαμπτήρες LED.
- Για την καλύτερη λειτουργία των αντλιών θερμότητας, έχει δημιουργηθεί μία μεταλλική κατασκευή που επιτρέπει τον σωστό εξαερισμό και την αποδοτικότερη λειτουργία τους, συμβάλλοντας στη μείωση της μέσης κατανάλωσης του πετρελαίου.
- Λειτουργία των κλιματιστικών αποκλειστικά στους 23 βαθμούς κελσίου κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.
- Γίνεται κατάρτιση του προσωπικού και παρέχονται πληροφορίες έτσι ώστε να μπορούν να λειτουργούν μέτρα εξοικονόμησης ενέργειας (σβήνουν τα φώτα και τον εξοπλισμό όταν δεν είναι σε χρήση, κλπ.) στις καθημερινές τους δραστηριότητες



Νερό

Καταναλώσεις Νερού

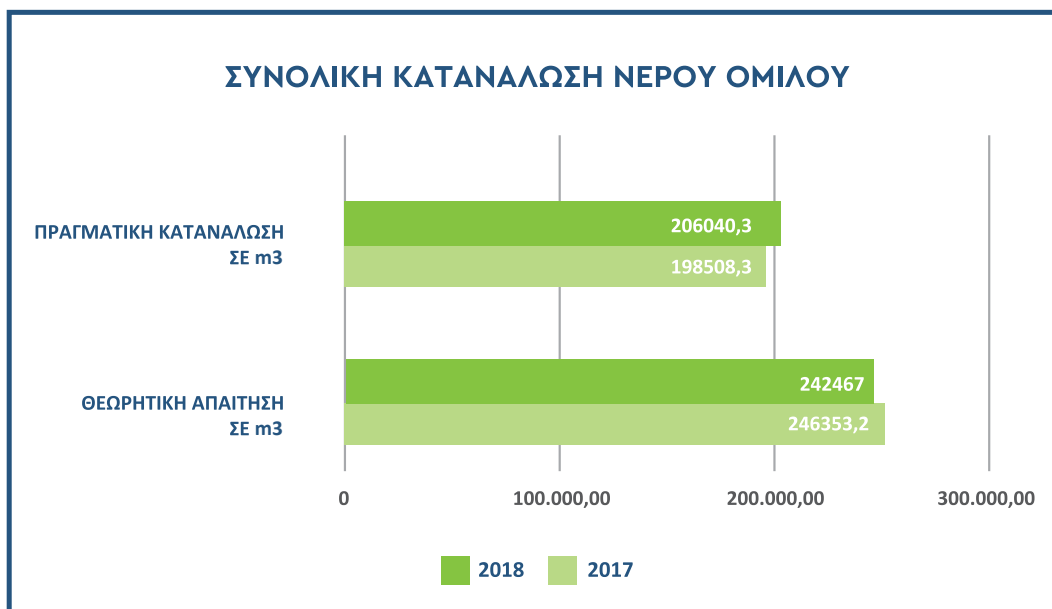
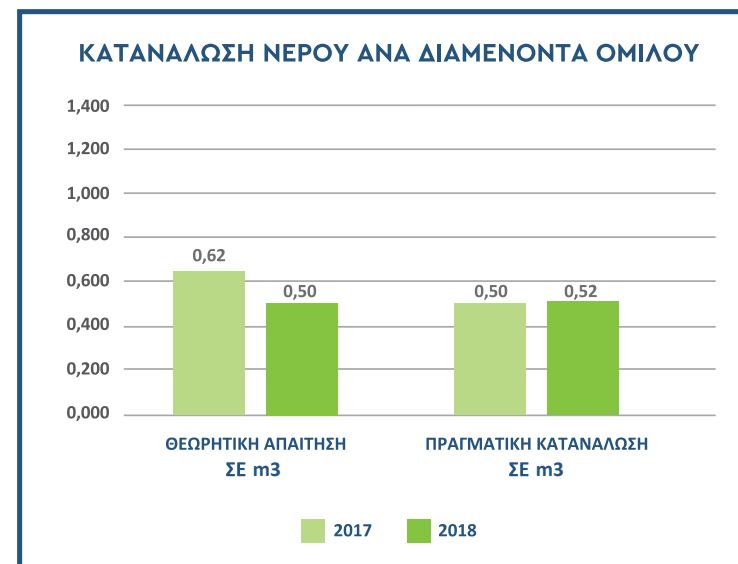
Συνειδητοποιώντας τη σημαντικότητα του νερού και κατανοώντας το έντονο πρόβλημα λειψυδρίας που αντιμετωπίζει η χώρα μας ιδιαίτερα τους θερινούς μήνες, μια σειρά δράσεων είναι σε λειτουργία κάθε χρόνο από τον Όμιλο:

- Γεώτρηση
- Μονάδες αφαλάτωσης
- Μονάδες αντίστροφης όσμωσης και φίλτρανσης
- Από την αρχή της λειτουργίας του Santo Maris Oia Luxury Suites & Spa, το αποχετευτικό σύστημα του ξενοδοχείου έχει συνδεθεί στον τοπικό βιολογικό καθαρισμό λυμάτων, έτσι ώστε τα υγρά απόβλητα μας να μην απορρίπτονται άμεσα στη θάλασσα.
- Αυτόματο νυχτερινό πότισμα των εκτάσεων πρασίνου του ξενοδοχειακού πρασίνου, με στόχο να αποφευχθεί το γεγονός ότι το νερό εξατμίζεται κατά 30% τις πρωινές ώρες με ηλιοφάνεια.
- Εφαρμογή συστημάτων άρδευσης βασισμένα σε συστήματα σταγόνων (drips), ενώ το πότισμα γίνεται με λάστιχο netafim, το οποίο ελαχιστοποιεί την επίδραση των υψηλών θερμοκρασιών κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.
- Έχουν τοποθετηθεί, εκ κατασκευής, φίλτρα μείωσης ροής του νερού σε όλες τις βρύσες του ξενοδοχείου.
- Εφαρμογή της πολιτικής «Wash on Demand» στην υπηρεσία καθαριότητας του ξενοδοχείου. Οι πετσέτες του επισκέπτη αντικαθίστανται μόνο αν τις έχει αφήσει στο πάτωμα και τα σεντόνια μόνο όταν βάλει το καρτελάκι με την ειδική σήμανση πάνω σε αυτά. Ενημερώνοντας, έτσι, τους πελάτες μας για την αναγκαιότητα της μείωσης της κατανάλωσης του νερού.
- Έλεγχος και διατήρηση της ποιότητας του νερού σε κάθε σημείο που χρησιμοποιείται. (Πιστοποιημένο με ISO: 22000)
- Καθαρισμός των πισίνων με ρομπότ και με χειρωνακτικές μεθόδους, με στόχο την αποφυγή της συχνής αντικατάστασης του φρέσκου νερού.
- Εγκατάσταση ενός αυτόματου συστήματος υπόδειξης των διαρροών και ζημιών για τη διασφάλιση της βέλτιστης απόδοσης και της λειτουργίας όλων των υδραυλικών εγκαταστάσεων.
- Καθοδήγηση των υπαλλήλων με συμβουλές για τη χρήση των πλυντηρίων πιάτων με στόχο τη μείωση της κατανάλωσης του νερού.
- Εκπαιδευτικά σεμινάρια στους υπαλλήλους μας σχετικά με τον τρόπο μείωσης της προσωπικής ημερήσιας κατανάλωσης νερού.



Υπολογισμός κατανάλωσης νερού

Έχοντας στόχο την όσο το δυνατόν καλύτερη παρουσίαση των αποτελεσμάτων κατανάλωσης νερού, έχουμε λάβει υπόψη μας δύο σταθερές, τη Θεωρητική Κατανάλωση η οποία είναι η μέγιστη επιτρεπτή κατανάλωση με βάση την Ελληνική Νομοθεσία για τα ξενοδοχεία 5 αστέρων και αφορά στους παράγοντες έκταση, εγκαταστάσεις και υπηρεσίες (διανυκτέρευση, συνδέτρια, spa, επισκέπτες που δεν διαμένουν) που προσφέρουν τα ξενοδοχεία, καθώς και την Πραγματική Κατανάλωση που κατάφεραν να έχουν λόγω της βιώσιμης λειτουργίας τους. Για να υπολογιστεί η Πραγματική κατανάλωση νερού του ομίλου, συγκεντρώθηκαν όλα τα απαραίτητα δεδομένα που αφορούν στην άρδευση, στις πισίνες και στις συνολικές ατομοδιανυκτερεύσεις που κατέγραψε το κάθε ξενοδοχείο για τα έτη 2017 και 2018.



* Μέγιστη Επιτρεπτή Κατανάλωση με βάση την Ελληνική Νομοθεσία για τα Ξενοδοχεία 5 Αστέρων (ΥΠΟΥΡΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ 177/ΦΕΚ Β/319/14.2.2012)



Απόβλητα

Επαγγελματικά καθαριστικά φιλικά προς το περιβάλλον

Αναγνωρίζοντας τον αντίκτυπο των χημικών καθαριστικών προς το περιβάλλον, έχει γίνει εξαρχής προσπάθεια μείωσης των συμβατικών καθαριστικών και αγορά των αντίστοιχων βιολογικών, ενώ μελλοντικά σχεδιάζεται η εξολοκλήρου αντικατάστασή τους.

Τέλος, όλες οι χρησιμοποιούμενες χημικές ουσίες αποθηκεύονται αναγράφοντας με ειδικές σημάνσεις σε αποκλειστικό, καλά αεριζόμενο, κλειστό χώρο, μακριά από το φως του ήλιου ή τις πηγές θερμότητας. Οι εργαζόμενοι που χειρίζονται επικίνδυνα χημικά έχουν εκπαιδευτεί για τη χρήση τους και, όπου απαιτείται, τους παρέχεται προστατευτική ενδυμασία και ειδικός εξοπλισμός.

Ανακύκλωση

Η ανακύκλωση ήταν πάντα αναπόσπαστο κομμάτι της περιβαλλοντικής συνείδησης του ομίλου. Όλα τα ανακυκλώσιμα υλικά, συλλέγονται και αποστέλλονται για ανακύκλωση.

Παρατίθενται τα αποτελέσματα της ανακύκλωσης για το έτος 2018.



Πολιτική διάθεσης «υπολοίπων» τροφίμων



Καθώς τα ξενοδοχεία του Ομίλου λειτουργούν σε εποχιακή βάση, οι ποσότητες πρώτων υλών που προμηθεύονται είναι συγκεκριμένες, με αποτέλεσμα να μη δημιουργείται περίσσειμα και να μην πετιούνται ποτέ πρώτες ύλες. Κατά τη διαδικασία κλεισίματος των ξενοδοχείων στο τέλος της τουριστικής περιόδου, όλες οι κλειστές συσκευασίες που ίσως περισσέψουν διατίθενται για δωρεά σε υπηρεσίες συλλογής τροφίμων για ανθρώπους που έχουν ανάγκη.


Μαγειρεμένα τρόφιμα που έχουν παρατεθεί στον μπουφέ, βάση κανονισμού υγιεινής και διαχείρισης τροφίμων δεν μπορούν να αποθηκευτούν και να ξανά σερβιριστούν. Τα τρόφιμα που δεν έχουν έλαια, διαχωρίζονται και δίδονται για την δημιουργία οργανικού λιπάσματος (κομποστοποίηση). Σε καθημερινή βάση τα τρόφιμα αποθηκεύονται σε συγκεκριμένο χώρο στις κουζίνες και μεταφέρονται από εργατές στους χώρους κομποστοποίησης.

Τρόφιμα που έχουν μαγειρευτεί και δεν έχουν παρατεθεί στον μπουφέ και δεν επαναλαμβάνονται στο πρόγραμμα την επόμενη μέρα, τηρώντας τις ορθές διαδικασίες συντήρησής τους, διατίθενται στα εστιατόρια προσωπικού.

Στο πλαίσιο της πολιτικής αποβλήτων της Metaxa Hospitality Group καθώς και της ευαισθησίας της σε θέματα που αφορούν τα ζώα, το Creta Maris beach resort συμμετέχει σε ένα πιλοτικό πρόγραμμα με το όνομα F4F (Food for Feed) το οποίο μετατρέπει όλα τα υπολείμματα τροφών σε τροφή για ζώα / κατοικίδια ζώα. Καθημερινά τα υπολείμματα τροφών από το κεντρικό εστιατόριο αποθηκεύονται σε καθορισμένη περιοχή του ξενοδοχείου και μεταφέρονται από εξωτερικό συνεργάτη στις εγκαταστάσεις του προγράμματος F4F στο Ηράκλειο.

Διαχείριση αποβλήτων

- Κάθε αγορά καλύπτει μια πραγματική ανάγκη των ξενοδοχείων. Δεν πραγματοποιούνται αλόγιστες αγορές για την επιτευξη καλύτερου κόστους, αλλά προτιμάται να πραγματοποιούνται αγορές των ποσοτήτων που πραγματικά χρειάζονται (demand based).
- Αγορά προϊόντων σε οικονομικές συσκευασίες με το λιγότερο δυνατό υλικό συσκευασίας.
- Το τμήμα Προμηθειών σε κάθε διαπραγμάτευση με προμηθευτές ενημερώνει πως ο Όμιλος λειτουργεί φιλικά προς το περιβάλλον και ζητά από τον προμηθευτή να ενημερώσει για τα διάφορα φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα σε προσφορά.
- Δίνεται προτεραιότητα σε προϊόντα από την τοπική αγορά.
- Δίνεται προτεραιότητα σε προϊόντα με ανακυκλώσιμα υλικά και επιστρεφόμενες συσκευασίες, καθώς και εκείνων που προέρχονται από ανακυκλωμένα υλικά (κυρίως χαρτί, αλουμίνιο, γυαλί, πλαστικό) χωρίς υπερβολική πολλαπλή συσκευασία.
- Η αγορά των αντικειμένων μιας χρήσης, όπως διακοσμήσεις κοκτέιλ, τμήματος πρωινού, γυαλιά, κ.λ.π., αποφεύγεται και όπου η χρήση τους είναι αναγκαία προτιμώνται βιοαποικοδομήσιμα προϊόντα.
- Όσον αφορά στην αγορά εξοπλισμού, δίνεται προτεραιότητα στα προϊόντα που καταναλώνουν λιγότερο νερό, ενέργεια και καύσιμα και δεν περιέχουν τα CFC .
- Αποφεύγεται η χρήση υλικών που περιέχουν ουσίες επικίνδυνες για τη δημόσια υγεία και το περιβάλλον (όπως οι οργανικοί διαλύτες, αμιάντος, μόλυβδος, πολυουρεθάνη, κ.λ.π.) κατά την κατασκευή των κτηρίων, την κατασκευή των επίπλων, μόνωσης και διακόσμηση κατά τη διάρκεια της ανακαίνισης.
- Ανακύκλωση υλικών σε όλα τα τμήματα των ξενοδοχείων.
- Μείωση κατανάλωσης χαρτιού. Κατάργηση της έντυπης ενημέρωσης των πελατών (Service Directory δωματίου) και δημιουργία ηλεκτρονικών προγραμμάτων ενημέρωσης μέσω της τηλεόρασης.
- Κατανάλωση χαρτιού με την ένδειξη FSC για τις εκτυπώσεις εντύπων του Ομίλου. Η ένδειξη FSC προσδιορίζει ότι τα προϊόντα ξυλείας που προέρχονται από δάση που διαχειρίζονται με βάση τις αρχές της αειφόρου ανάπτυξης και είναι σύμφωνα με τα ακριβή περιβαλλοντικά, κοινωνικά και οικονομικά πρότυπα.



Η Βιοποικιλότητα της Ελλάδας αποτελεί μια τεράστια περιουσία για όλους τους πολίτες της χώρας. Χρέος κάθε ατόμου και εταιρίας είναι η προστασία, η υποστήριξη και η ενίσχυση της βιοποικιλότητας. Στην κατεύθυνση αυτή, ο όμιλος πράττει τα μέγιστα διατηρώντας το φυσικό περιβάλλον στο οποίο δραστηριοποιούνται τα ξενοδοχεία του, πάντοτε με σεβασμό προς το περιβάλλον και την ιδιαίτερη αρχιτεκτονική παράδοση του κάθε τόπου.

Για τη φύτευση των υπαίθριων χώρων των ξενοδοχείων χρησιμοποιούνται κατά κανόνα, ενδημικά είδη, με συνεχή προσπάθεια αύξησης της ποικιλίας των ειδών και του αριθμού των φυτών, ενώ εφαρμόζεται βιολογική διαχείριση των κήπων των ξενοδοχείων με προσπάθειες διατήρησης και αύξησης των ωφέλιμων εντόμων και των μικροοργανισμών που ενδημούν στο τοπικό οικοσύστημα, με εξαπολύσεις ωφέλιμων εντόμων και μικροοργανισμών.

Επιπλέον, πραγματοποιούνται συνεχείς εκπαιδεύσεις της ομάδας πρασίνου του κάθε ξενοδοχείου, οι οποίες αφορούν σε βιώσιμες πρακτικές διαχείρισης γαιών και της υγείας του εδάφους.

Διατήρηση του τοπίου



Βιώσιμη διαχείριση Ξενοδοχειακού Τοπίου

Η Βιώσιμη Διαχείριση του ανθρωπογενούς τοπίου επιδιώκει να μιμηθεί τις φυσικές διαδικασίες των οικοσυστημάτων. Η σημερινή πρόκληση βρίσκεται στην ενσωμάτωση της διαχείρισης σε μία ενιαία και αδιαίρετη ενότητα του Βιώσιμου Τουριστικού Προορισμού. Στην παρακάτω γραφική αναπαράσταση δεδομένων αναδεικνύονται οι Αρχές Βιώσιμης Διαχείρισης Ξενοδοχειακού Τοπίου του ομίλου.

01

Χρήση της αρχής της Προφύλαξης | Διάσωση, διατήρηση και ανάπλαση

02

Χρήση αυτοφυών & γηγενών ποικιλιών φυτικού κεφαλαίου

03

Η Υγεία του Εδάφους

04

Χρήση της αρχής «Αποχή από την βλάβη του οικοσυστήματος»

05

Υπεύθυνη διαχείριση υδάτων

06

Διαχείριση εχθρών, ασθενειών & ανεπιθύμητων χόρτων με βάση τις αρχές του καν. ΕΕ 834/07 & 889/08 του Συμβουλίου για τη βιολογική παραγωγή.

07

Χρήση της αρχής της Θρέψης φυτών μειωμένων εισροών

08

Ανακύκλωση οργανικών υλικών - Κομποστοποίηση

09

Δημιουργία & διατήρηση ζωνών μη παρέμβασης | Βιοποικιλότητα

10

Εφαρμογή Ξενοδοχειακής γεωργίας

11

Μελέτη μοντέλων Μέτρησης Βιωσιμότητας του ανθρωπογενούς τοπίου



Αναφορά

Η παρούσα Αναφορά Βιωσιμότητας στοχεύει στην παρουσίαση των δράσεων του **Ομίλου Metaxa Hospitality Group**. Με αυτήν, ο Όμιλος δεσμεύεται οικειοθελώς στους **Στόχους Βιωσιμής Ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών**, έχοντας ως βασικό κίνητρο, την ανάδειξη των παγκόσμιων προκλήσεων στη νέα γενιά, στους επισκέπτες, στους προμηθευτές, στο ευρύ φάσμα συνεργατών και στην τοπική κοινωνία.



TUI MAGIC LIFE
Candia Maris



creta maris
beach resort

*Santo
Maris*

METAXA HOSPITALITY GROUP

www.maris.gr