



Hotel GSH – Green Solution House

Rønne, Bornholm

<https://bornholmhotels.dk/hotel-gsh/>

Rakamlarla İşletme

Otel, çeşitli binalarda yaklaşık 60 oda ve 350 kişiye kadar katılımcıyı ağırlayabilen esnek toplantı ve konferans alanları sunmaktadır. Yeşil inovasyona ilgi duyan tatilcileri, eğitim gezilerini ve profesyonel etkinlikleri kendine çekmektedir. Hotel GSH, Green Key sertifikasına sahiptir ve sürdürülebilir mimari ve çevresel performans alanında birçok Danimarka ve uluslararası ödül almıştır.

Fjordlys Eco Inn & Bistro

Hotel GSH – Green Solution House, Bornholm'daki Rønne'de bulunan dört yıldızlı bir otel ve konferans merkezidir. Konforlu odalar, toplantı alanları ve bir restoranı, yenilenebilir enerji, atık azaltma ve sağlıklı iç mekan iklimi gibi iddialı çevresel çözümlerle birleştiren tesis, döngüsel sürdürülebilirliğin canlı bir örneği olarak tasarlanmıştır.

Sürdürülebilirlik günlük faaliyetlerde nasıl görünür?

Sürdürülebilirlik her yerde göze çarpmaktadır: binalarda geri dönüştürülmüş ve “cradle-to-cradle” sertifikalı malzemeler kullanılmaktadır; ahşap yapıya sahip binaların cephelerine ve balkon camlarına güneş pilleri entegre edilmiştir. Yağmur suyu tesis içinde toplanıp arıtılmaktadır; iç mekan hava kalitesini gözeterek halı ve tekstil ürünleri seçilmektedir; çim biçme işlerinde benzinli çim biçme makineleri yerine koyunlar kullanılmaktadır. Temizlik, satın alma ve bakım rutinlerinin tümü, net çevre kurallarına uygun olarak yürütülmektedir.

Gıda israfı nasıl izleniyor veya azaltıldı mı?

Restoran, işlenmiş gıda atıklarından elde edilen besin maddeleriyle gübrelenen tesis içi seralar ve mutfak bahçelerinden elde edilen sebzeler de dahil olmak üzere yerel ve büyük ölçüde organik malzemelerle çalışmaktadır. Kahvaltıda otelin kendi arılarından elde edilen yerel bal servis edilmektedir. Bu kısa tedarik zinciri, Bornholm'un gıda ekonomisini güçlendirir ve konuklara buraya ait olma hissini net bir şekilde yaşatır.

Gıda atıkları nasıl izleniyor veya Azaltıldı mı?

Yerel ve çoğunlukla organik malzemeler, Yemek konseptinin merkezinde yer alıyor. Restoran, sebze, süt ürünleri, et ve içecekler için Bornholm'daki üreticilerle işbirliği yapıyor. Tesis içindeki seralar ve mutfak bahçeleri, işlenmiş organik atıklardan geri kazanılan besin maddeleriyle gübrelenerek otlar ve mevsimlik ürünler sağlıyor. Bu, adanın gıda ekonomisini güçlendiriyor, nakliye kaynaklı emisyonları azaltıyor ve misafirlere “Bornholm'un tadını” net bir şekilde yaşatır.

Büyüme ve gelişme için dijital işletmeyi tanıtmak için araçlar nasıl kullanılıyor?

Hotel GSH, sürdürülebilirlik ve tasarıma ilgi duyan konuklara ulaşmak için güçlü bir dijital varlığa güveniyor. Web sitesi ve rezervasyon platformları, görseller, videolar ve anlaşılır açıklamalarla otelin çevresel çözümlerini, oda türlerini ve toplantı paketlerini öne çıkarıyor. Konferans planlayıcılarına yönelik dijital broşürler teknik donanımı ve çevre dostu hizmetleri anlatırken, çevrimiçi yorum siteleri ve turizm portalları otelin yenilikçi, iklim bilincine sahip bir destinasyon olarak konumunu pekiştiriyor.

Önemli kararlar hangi verilere dayanıyor?

Operasyonel kararlar, enerji, su ve iç mekan ikliminin sürekli izlenmesine dayanmaktadır. Güneş panelleri, ısıtma sistemleri ve havalandırmadan elde edilen veriler toplanarak gösterge panellerinde görselleştirilmekte; buna, konuklar için lobide yer alan bir enerji ekranı da dahildir. Bu, yönetimin sistemlerin nerelerde ayarlanabileceğini, ne zaman bakım gerektiğini ve hangi yatırımların kaynak kullanımı ile karbon ayak izinde en büyük azalmayı sağlayacağını belirlemesine yardımcı olmaktadır.

Sosyal Medya Müşteri İlişkilerini Nasıl Şekillendiriyor?

Sosyal medya ve çevrimiçi seyahat platformları, konuklar gelmeden önce beklentilerin şekillenmesine yardımcı olur. Otelin mimarisi, yemekleri ve manzarasıyla ilgili fotoğraflar ve hikayeler, sürdürülebilirlikle ilgilenen ziyaretçileri çeker. Yorumlar ve geri bildirimler, konfor, hizmet ve çevre dostu özellikler hakkında doğrudan geri bildirim sağlar. Otel, yanıt vererek ve güncellemeleri paylaşarak güven oluşturur, konseptini netleştirir ve çevresel sorumluluğa değer veren konuklarla ilişkilerini güçlendirir.

Enerji veya atık takibini destekleyen araçlar nelerdir?

Otel, binanın farklı bölümlerindeki elektrik, ısı ve bazen su kullanımını izleyen entegre izleme sistemleri kullanır. Bu veriler, personel tarafından kullanılan etkileşimli gösterge panellerinde görselleştirilir ve ziyaretçilere bir öğrenme deneyiminin parçası olarak gösterilir. Atıklar konusunda ise organik maddelerin ayrı toplanması ve işlenmesi, biyogaz veya pirolize gönderilen hacimlerin ölçülmesini sağlar ve zaman içindeki iyileşmelerin değerlendirilmesine yardımcı olur.

Toplum katılımı sürdürülebilirliği nasıl destekliyor?

Hotel GSH, yerel paydaşlarla yakın işbirliği içinde çalışır ve Bornholm'un yeşil dönüşümünde bir örnek tesis görevi görür. İşletmeler, öğrenciler, mimarlar ve politika yapımcılar için inceleme gezileri, profesyonel atölye çalışmaları ve bilgi paylaşımı etkinliklerine ev sahipliği yapar. Otel, teknik çözümlerini ziyaretçilerin görmesi ve tartışması için açarak öğrenmeyi destekler, bölgedeki benzer projeleri teşvik eder ve Bornholm'un sürdürülebilir bir ada olarak imajını güçlendirir.

Yapay Zeka Kullanımı

Kamuya açık bilgilerde, belirli yapay zeka araçlarından ziyade akıllı sensörler, otomasyon ve veri görselleştirme ön plana çıkmaktadır. Isıtma, havalandırma ve aydınlatma, sensör verilerine dayalı olarak performansı optimize eden dijital kontrol sistemleri tarafından yönetilmektedir. Bu sistemler arka planda yapay zekaya benzer algoritmalar kullanıyor olsa da, Hotel GSH, açıkça "yapay zeka destekli" olarak pazarlanmaktan ziyade, büyük ölçüde veriye dayalı ve akıllı bir şekilde kontrol edilen bir tesis olarak tanımlanabilir.

