

Nachhaltigkeit – Six Senses Yao Noi

Seit seinen Anfängen in 1995 wurde Six Senses schnell bekannt als Pionier der Nachhaltigkeit. Six Senses hat bewiesen, dass nachhaltige Verantwortung und ein hoher Anspruch an einzigartigem Standard miteinander harmonieren. Man findet die Resorts an den schönsten Flecken auf dieser Erde. Six Senses ist eng verbunden mit der lokalen Kultur und Tradition. Es bietet den Gästen einzigartige Erfahrungen zur Stimulation und Kräftigung des menschlichen Geistes, unterstützt durch sehr erfahrene Experten. Der verantwortliche und sorgsame Umgang mit lokalen Traditionen ist für Six Senses intrinsisch motiviert, er umfasst die lokalen Gemeinschaften und die Mitarbeiter. Six Senses verpflichtet sich zur Einhaltung nachhaltiger Standards, die geleitet sind von festgelegten Zielen und Werten.

SIX SENSES Yao Noi wurde auf einer ehemaligen Kautschukplantage errichtet. Viele der Gummibäume wurden bewahrt, um Schatten vor der Sonne zu schaffen und den Boden vor Erosion zu schützen. Darüber hinaus wurden die Gärten und die Landschaft mit der Philosophie der Wiederherstellung der tropischen Flora geplant, wie es wäre, als sei das Gebiet unberührt geblieben. Lokale Pflanzen und Obstbäume wurden gepflanzt, um wildes Leben anzuziehen, besonders Vögel wie der Hornvogel. Das Resort hat das Glück einen Mangrovenwald vor dem Restaurantbereich zu haben und wurde von der lokalen Regierung autorisiert, das öffentliche Mangrovegebiet für Bildungszwecke zu verzüngen und zu schützen. Es wurde ein Holzsteg gebaut und rund 3.000 Mangroven-Setzlinge gepflanzt.

SIX SENSES Yao Noi ist sehr bedacht Müll zu vermeiden und zu reduzieren. Die Umweltverantwortung der Lieferanten wird bewertet, bevor sie ausgewählt und die angebotenen Produkte berücksichtigt werden und sie werden zusätzlich angehalten die Waren so wenig wie möglich zu verpacken. Auf Plastik wird so gut es geht verzichtet. Plastikstrohhalm werden durch Bambus ersetzt, Müllbeutel sind aus Leinen, Wiederaufladbare Batterien werden auch verwendet, um giftige Abfälle zu reduzieren, etc. Das Trinkwasser wird in Glasflaschen bereitgestellt. Auch die Mitarbeiter erhalten ihr Wasser in Glasflaschen.

Das Resort ist bestrebt, so wenig Chemikalien und Pestizide wie möglich zu verwenden und möglichst biologisch abbaubare und biologische Produkte zu verwenden.

Mülltrennung findet auch hier statt. Papier, Plastik, Metall, Glas, organische Abfälle und giftige Abfälle werden hier getrennt und ein Verdichter reduziert den Platz, der für die Lagerung des Abfalls benötigt wird, bevor er zum Recycling und zur sachgerechten Bearbeitung abgeholt wird. Darüber hinaus wird ein eigener Häcksler zum Zerkleinern von Gartenabfällen eingesetzt, die im Garten, auf Wegen und zur Kompostierung wiederverwendet werden. Auch wurden mehrere Schritte unternommen, um den Energieverbrauch des Resorts zu senken und erneuerbare Energien zu nutzen.

Um sicherzustellen, dass das Resort selbsttragend ist, werden lokale Produkte unterstützt. Es reduziert nicht nur die Verschwendung, sondern fördert auch die Schaffung von Arbeitsplätzen. Darüber hinaus steht der resorteigene Organic Garden im Mittelpunkt der kulinarischen Werte und Konzepte des Resorts. Es basiert auf einem Gartenplan mit lokalen Gerichten und ist mit erhöhten Gartenbetten ausgestattet. Kräuter und Gemüse aus den Gärten werden zur Verwendung in der Küche geerntet, während Pflanzen wie Aloe Vera und Kokosnuss zum Six Senses Spa Village geschickt werden, um sie in Wellness-Produkte zu integrieren. Die „Pilzhütte“ liefert nicht nur Pilze für das Resort, sondern dient auch als Bildungszentrum für Gäste, um über ihren Lebensraum und die Ernte zu erfahren. Frische Eier und Milch werden direkt auf den eigenen Hühner- und Ziegenfarmen gesammelt, von denen beide Hauptbestandteile der thailändischen Küche sind. Ziegenmilch von den hauseigenen Ziegen wird zu Käse, Joghurt und Eiscreme verarbeitet. Eine spezielle Technik sorgt dafür, dass Honig und

Bienenwaben aus den Bienenstöcken gesammelt werden, ohne sie zu töten oder ihren Lebensraum zu zerstören.

Das „Plant Genetic Conservation Projekt“ steht unter der königlichen Initiative Ihrer Königlichen Hoheit Prinzessin Maha Chakri Sirindhorn. Six Senses Yao Noi ist der einzige private Träger, der dieses royale Projekt unterstützt. Das Resort steht hier als helfendes Bindeglied zwischen der Regierung und den Einheimischen u.a. für die Erhaltung von Pflanzensorten als auch die Entwicklung der Landwirtschaft zu unterstützen.

Auch außerhalb des Resorts ist das SIX SENSES Yao Noi sehr engagiert. Nicht nur dem einzigen Krankenhaus auf der Insel werden medizinische Geräte gespendet, sondern es finden auch stete Bildungsveranstaltungen in den Schulen und Organisationen statt, um den Kindern eine vielfältige Kultur, sowie Wissen über Nachhaltigkeit zu zeigen.

Zusammen mit „Imagine Thailand“ hat SIX SENSES Yao Noi ein Trinkwassersystem für Baan Bang Doung und das „Special Children Center“ in Phang Nga zur Verfügung gestellt. Baan Bang Doung ist eine Regierungsschule etwa 80 Kilometer außerhalb der Stadt Phang Nga. Diese verfügt nun über sauberes Trinkwasser für alle Studenten und Lehrkräfte.