

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

Стиль Six Senses Vana – экологичность, выраженная в дизайне, декоре, материалах, натуральном текстиле без искусственных волокон, а так же использовании и управлении энерго- и водными ресурсами. Наш ретрит-центр был задуман как воплощение идеи "зеленого строительства" и стал органичной частью окружающего леса и фруктовых плантаций. Удостоенный платинового статуса LEED в 2015 году, Six Senses Vana - первый ретрит-центр в Индии, достигший высшего стандарта экологичного дизайна. Конструктивные особенности интерьеров обеспечивают естественную вентиляцию в закрытых помещениях, а сам комплекс гармонично вписан в окружающий природный ландшафт.

С первых дней создания Six Senses Vana забота об экологии была неотъемлемой частью нашей концепции поддержания гармонии с природой. В соответствии с платиновым статусом LEED, во всем комплексе внедрены системы эффективного управления энергией, водой и отходами. Все текстильные изделия, чистящие и моющие средства поставляются согласно экологическим стандартам. Принципы экологичной жизни являются одной из главных ценностей Six Senses, и наши гости могут ознакомиться с ними в специально созданной Лаборатории Земли, в форме практических и познавательных семинаров. Такой опыт помогает гостям ощутить связь с местным сообществом, узнать больше о проектах в области дикой природы и провести досуг с пользой.

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

Проект комплекса Six Senses Vana создан с учетом новейших энергосберегающих разработок. Получив в 2015 году платиновый статус LEED и первым в Индии достигнув высшей категории экологичности, команда Six Senses Vana продолжает усилия по разумному расходованию и сбережению природных ресурсов.

Согласно проекту Six Senses Vana оснащен светодиодными лампами для обеспечения максимально возможной экономии энергии при сохранении комфортной для глаза освещенности. Частотно-регулируемые приводы электродвигателей обеспечивают экономичное потребление энергии в комплексе и увеличивают срок службы оборудования. Потребление энергии системами отопления, вентиляции и кондиционирования определяется на основе датчиков нагрузки, снижающих или увеличивающих подачу энергии по мере реальной необходимости.

Система внутренних датчиков движения "In Com Control" гарантирует, что освещение и отопление не используются, пока номер пуст. В темное время суток наружное освещение комплекса сведено к разумному минимуму, не только ради экономии электроэнергии, но и чтобы не создавать помех ночной жизни обитателей окружающего леса.

СБЕРЕЖЕНИЕ ВОДНЫХ РЕСУРСОВ

В Six Senses Vana практикуется сбор дождевой воды, которая проходит системы очистки и направляется на орошение территории центра, без привлечения сторонних водных ресурсов. Специально разработанные смесители, установленные в комплексе, предотвращают потери и перерасход воды.

Наличие собственного производства бутилированной минеральной воды позволяет Six Senses Vana сократить использование одноразовых пластмасс более чем на 100 000 пластиковых бутылок в год.

Нагрев воды в комплексе осуществляется, в основном, солнечными батареями, что тоже служит целям экономии электроэнергии.

КУХНЯ

Кухня Six Senses Vana является отражением нашей философии «органическое, сезонное, местное, полезное». Меню согласуется с временем года и включает сезонные продукты, чтобы оставаться в гармонии с природой.

Мы делаем акцент на закупку местных продуктов, постоянно развивая цепочку поставок и работая с сетью проверенных региональных производителей.

Как правило, мы не покупаем и не используем ингредиенты, требующие длительной и сложной транспортировки, отдавая предпочтение местным продуктам. В редких случаях покупаем сезонные продукты из определенных регионов Индии, связанных с нами короткими автотранспортными маршрутами.

Количество пакетированных и консервированных продуктов в меню Six Senses Vana сведено к минимуму. Концепция нашего питания предполагает приготовление «с нуля». На собственной кухне мы готовим классические сыры типа чеддер, фета и халуми, с низким содержанием соли и без каких-либо консервантов. Топленое и ореховое масло, панир, чайный гриб, мисо и многое другое в нашем меню с полным правом можно назвать продуктами домашнего приготовления.

Технологии обработки и приготовления продуктов, которые используются кухней Six Senses Vana направлены не только создание здоровых и питательных блюд, но и на сокращение углеродного следа в соответствии с «зелеными ценностями» нашей философии.

СОЗНАТЕЛЬНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ

В декоре Six Senses Vana используется текстиль, изготовленный из натуральных волокон. Одежда для гостей и униформа команды изготовлены из 100% хлопка без синтетического волокна. Мы покупаем хлопок в Южной Индии на органической ферме, которая работает по самым высоким органическим стандартам. Постельное, банное и одноразовое нижнее белье для процедур также изготовлены из экологически чистых и биоразлагаемых материалов.

Еще на стадии проекта было решено использовать в качестве пола сертифицированную FSC древесину. Мы используем 100% перерабатываемую бумагу типа karess в канцелярских наборах для наших гостей и для работы в офисе, придерживаемся практики минимального использования салфеток.

Сертифицированные по системе Green Seal чистящие средства помогают свести к минимуму вред окружающей растительности и фауне.

Чтобы отпугнуть насекомых и мелких животных, которые могут попасть на территорию из окружающего леса, используются эфирные масла, не причиняющие ущерба ни им, ни среде их обитания. С помощью свечей T-light из соевого воска и биоразлагаемых пакетов для мусора удается минимизировать нагрузку на окружающую среду.

В Six Senses Vana используются краски и полироль с низким содержанием летучих органических соединений, что делает помещения безопасными для здоровья при ремонте или техническом обслуживании.

ПЕРЕРАБОТКА И ВТОРИЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Переработка отходов неотъемлемая часть повседневной жизни Six Senses Vana. Практика вторичного использования предполагает, что подлежащее замене белье не выбрасывается, а сдается в переработку. В ретрит-центре практикуется езда на велосипеде, отработанные масла транспортируются в компанию Bharat Oil. Вышедшее из строя электронное



оборудование поступает в сертифицированные центры переработки. Иглы для акупунктуры и другие биологически опасные побочные продукты утилизируются в больнице Max.

ЛАБОРАТОРИЯ ЗЕМЛИ

ЭКСКУРСИИ ПО ТЕМЕ ЭКОЛОГИИ И ЭКОЛОГИЧНОГО СТИЛЯ ЖИЗНИ

ПРАКТИКУМ (МАСТЕР-КЛАСС) «ИЗГОТОВЛЕНИЕ БУМАГИ»