CONCEPT

الفنادق الخضراء: التشغيل الموفر للطاقة والمياه وخفض النفايات والاستعداد للعلامة البيئية

18 – 22 يناير 2027

باريس - فندق أعمال على الضفة اليمنى



الفنادق الخضراء: التشغيل الموفر للطاقة والمياه وخفض النفايات والاستعداد للعلامة البيئية

المرجع: 19694_768 **التاريخ:** 18 – 22 يناير 2027 **المكان:** باريس - فندق أعمال على الضفة اليمنى **الرسوم:** SAR 23500

مقدمة:

تحول إدارة الفنادق الخضراء فواتير الكهرباء والمياه وأحمال المغاسل وحاويات النفايات إلى بنود تكلفة يمكن ضبطها، ومع ذلك ما زالت منشآت فندقية كثيرة تكتفي بقراءة عداد رئيسي واحد للكهرباء وآخر للمياه، وتترك الغرف غير المباعة مبردة بالكامل، وترسل بقايا الطعام وعبوات مستلزمات النزلاء والكرتون إلى حاوية مختلطة واحدة. تؤهل هذه الدورة من كور كونسبت قيادات المنشأة ومهندسيها لتركيب عدادات فرعية للمبردات والمطابخ والمغاسل وأحواض السباحة، وخفض الكيلوواط ساعة واللترات لكل غرفة مشغولة، والتخلص التدريجي من البلاستيك أحادي الاستخدام، والاستعداد لتدقيق العلامة البيئية. ويعد المشاركون خطة تشغيل خضراء مع جدول لفترات الاسترداد لفندق دراسي.

أهداف الدورة:

- إعداد خط أساس لاستهلاك المرافق لكل غرفة مشغولة ولكل ليلة نزيل من الفواتير والعدادات الفرعية وبيانات الإشغال، وترتيب أكبر أوجه الاستهلاك
- تحديد ضوابط الطاقة في غرف النزلاء ونقاط ضبط المبردات ووحدات مناولة الهواء والتحول إلى إضاءة LED وإجراءات تهوية المطابخ، وتقدير الوفورات المتوقعة منها
- خفض استهلاك المياه في حمامات النزلاء والمغاسل وأحواض السباحة والري عبر استبدال التجهيزات وإعادة استخدام البياضات وضبط الغسيل العكسي وأنظمة الري بالتنقيط
- تنفيذ تدقيق للنفايات وتصميم برامج الفرز وخفض هدر الطعام والحد من البلاستيك أحادي الاستخدام، مدعومة بمواصفات شراء محددة للموردين
- تهيئة المنشأة لتقييم العلامة البيئية بمطابقة أدلة التشغيل مع مجالات المعايير المعتادة وصياغة رسائل للنزلاء قابلة للتحقق
- بناء خطة تشغيل خضراء تتضمن ميثاق الفريق الأخضر من الموظفين ومستهدفات الوفورات وفترة الاسترداد البسيطة لكل إجراء

الفئة المستهدفة:

- المديرون المسؤولون عن النتائج التشغيلية الإجمالية لفندق أو منتجع ورفع التقارير إلى الملاك
- المديرون الذين يديرون هندسة المبنى ومحطة التبريد والصيانة وعقود المرافق في منشآت الضيافة
- المديرون المسؤولون عن التدبير الفندقي والمغاسل ومستلزمات النزلاء في الغرف والمناطق العامة
- مديرو المطابخ والولائم ومنافذ الأغذية والمشروبات الذين يتحكمون في إنتاج الطعام ونفايات المطبخ
- المديرون المسؤولون عن بيانات الاستدامة في المنشأة وطلبات العلامة البيئية وتنسيق الفريق الأخضر
- المديرون الذين يشترون مستلزمات النزلاء ومواد التنظيف والأغذية ولوازم التشغيل للفنادق والشقق الفندقية

محاور الدورة:

اليوم 1: خط الأساس لموارد الفندق وقياس استهلاك المرافق

- تحليل فواتير المرافق في الفندق: التعرفة ورسوم الحمل الأقصى والأنماط الموسمية
- خطة العدادات الفرعية للمبردات والمطابخ والمغاسل وأحواض السباحة وطوابق النزلاء
- مؤشرات كثافة الاستهلاك: الكيلوواط ساعة واللترات لكل غرفة مشغولة ولكل ليلة نزيل
- مخطط توزيع الاستهلاك حسب الاستخدام النهائي وترتيب أكبر خمسة مستهلكين
- قائمة تحقق لجولة ميدانية على الطاقة والمياه في المناطق الخلفية

اليوم 2: معايير العلامة البيئية والمشتريات الخضراء والفرق الخضراء في الفنادق

- أنظمة العلامات البيئية للفنادق: آلية مجالات المعايير والتدقيق والتجديد بصورة عامة
- مصفوفة الجاهزية للمعايير: الطاقة والمياه والنفايات والمشتريات ومعلومات النزلاء ومشاركة الموظفين
- السياسة البيئية للمنشأة ومستهدفاتها وملف الأدلة من سجلات العدادات وإقرارات الموردين
- مواصفات الشراء الأخضر لمستلزمات النزلاء ومواد التنظيف وموردي الأغذية
- ميثاق الفريق الأخضر: ممثلو الأقسام وإيقاع الاجتماعات وسجل المقترحات

اليوم 3: إجراءات كفاءة الطاقة والمياه حسب مناطق الفندق

- إدارة الطاقة في غرف النزلاء: مفاتيح البطاقة وحساسات الإشغال وضبط حرارة الغرف غير المباعة
- تحسين محطة التبريد ووحدات مناولة الهواء: إعادة ضبط نقاط التشغيل ومحركات السرعة المتغيرة وجداول التشغيل
- التحول إلى إضاءة LED وضوابط ضوء النهار ومؤقتات إنارة الواجهات ومواقف السيارات
- وفورات المطابخ التجارية: تهوية الشفاطات حسب الطلب وجداول تشغيل المعدات
- استبدال تجهيزات حمامات النزلاء: مرشدات التدفق ورؤوس الدش منخفضة التدفق وصناديق الطرد المزدوج

اليوم 4: المغاسل وأحواض السباحة وتنسيق المواقع والنفايات ومخاطر الغسل الأخضر

- استرجاع مياه المغاسل وتحميل الغسالات النفقية وبطاقات إعادة استخدام المناشف والبياضات
- أغطية أحواض السباحة وضبط الغسيل العكسي والري بالتنقيط مع نباتات تتحمل الجفاف
- قياس هدر الطعام: بقايا أطباق البوفيه وفاقد التحضير ومسارات التبرع
- التخلص التدريجي من البلاستيك أحادي الاستخدام: موزعات المستلزمات بالجملة ومحطات إعادة تعبئة المياه
- فحص مخاطر الغسل الأخضر في رسائل النزلاء: ادعاءات محددة وقابلة للتحقق ومتناسبة

اليوم 5: دراسة حالة: خطة التشغيل الخضراء لفندق دراسي

- حزمة بيانات الفندق الدراسي: فواتير المرافق وقراءات العدادات ونتائج تدقيق النفايات
- قائمة الإجراءات المختارة مع ورقة عمل فترة الاسترداد البسيطة وتكلفة دورة الحياة
- خطة إشراك النزلاء: البطاقات داخل الغرف وخيار الاستغناء عن التنظيف اليومي ونصوص مكتب الاستقبال
- صياغة خطة التشغيل الخضراء: المستهدفات والمسؤولون والموازنات وروتين المتابعة
- عرض الخطة أمام لجنة مراجعة افتراضية من المالك والمدير العام

المهارات التي ستكتسبها:

- تحليل خط الأساس لاستهلاك المرافق
- تصميم منظومة العدادات الفرعية
- التحكم في طاقة غرف النزلاء
- تحسين أداء محطة التبريد
- تدقيق استهلاك المياه في الفنادق
- قياس هدر الطعام
- تقييم الجاهزية للعلامة البيئية
- حساب فترة استرداد الوفورات

لماذا تحضر هذه الدورة:

- العودة بخطة تشغيل خضراء وجدول لفترات الاسترداد لفندق دراسي قابلة للتكييف مع منشأتك
- إطلاع الملاك على إجراءات الكفاءة الأسرع استردادا وتلك التي تحتاج إلى موافقة على إنفاق رأسمالي
- تقديم رسائل استدامة للنزلاء تستطيع المنشأة إثباتها وتجنب شكاوى الغسل الأخضر
- مقارنة ممارسات المرافق والمغاسل والنفايات مع مهندسين ومديرين من فنادق المدن والمنتجعات والشقق الفندقية

الخاتمة:

يتحدد الأداء البيئي للفندق غرفة بعد غرفة، وفي محطة التبريد والمغسلة والمطبخ. تنتقل الدورة من خط الأساس لاستهلاك المرافق والعدادات الفرعية، إلى معايير العلامة البيئية والمشتريات الخضراء والفرق الخضراء، ثم إلى ضوابط الطاقة في غرف النزلاء وإجراءات التبريد والإضاءة والمطابخ وتجهيزات المياه، وصولا إلى المغاسل وأحواض السباحة وتنسيق المواقع وهدر الطعام والبلاستيك ومخاطر الغسل الأخضر. ويحول اليوم الأخير فواتير فندق دراسي وقراءات عداداته ونتائج تدقيق نفاياته إلى خطة تشغيل خضراء بمستهدفات ومسؤولين وجدول لفترات الاسترداد.