

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

2023

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
SIURL-SYS-06	29.09.2023	00.00.0000	00	2 / 4

Otelimizde 2023 yılında kurduğumuz sürdürülebilir yönetim sistemi ile çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularına odaklanarak daha iyi bir çevre ve gelecek için hizmet vermeyi amaçlamaktayız.

1. OTEL BİLGİLERİ

Hazırladığımız sürdürülebilirlik raporumuz 2023-2024 yılları aralığındaki verileri içermektedir.

2. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ İYİLEŞTİRMELERİ

2024 yılında ulaşmak istediğimiz hedeflerimiz arasında:

- Misafir memnuniyetinin ölçülmesi ve takip edilmesi (%5)
- Kağıt, plastik ve cam atıklarının ayrı toplanarak geri dönüştürülmek üzere belediyeye verilmesi (%5)
- Yerel satın alma oranının arttırılması (%5)
- Tek kullanımlık ürünlerin takip edilmesi ve azaltılması (%2)
- Su tüketim takibinin sağlanması, personele su tasarrufu ile ilgili eğitimlerin verilmesi, misafirler için su tasarruf bilgilendirmesi yapılması, görsel uyarıcı levhaların ve bilgilendirme notlarının asılması (%2)
- Elektrik tüketim takibinin sağlanması, personele elektrik tasarrufu ile ilgili eğitimlerin verilmesi, misafirler için elektrik tasarruf bilgilendirmesi yapılması, görsel uyarıcı levhaların ve bilgilendirme notlarının asılması (%2)
- Geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir, organik ve sertifikalı ürünlerin tercih edilmesi (%2)
- Yöresel ürünlerin sunulması (%20)
- Misafirlerin kültürel miras konusunda bilinçlendirilmesi (%10)
- Misafirlerin sürdürülebilirlik farkındalığının artırılması (%10)
- Çalışanların sürdürülebilirlik konusunda bilinçlenmesinin sağlanması (%10)
- Yerel istihdamın arttırılması (%10)
- Sürdürülebilir Turizm 3. Aşama Belgesi(Sertifika) alımı bulunmaktadır.

3. PAYDAŞLARLA İLETİŞİM

Sürdürülebilirlik ile ilgili olarak yaptığımız tüm faaliyetleri, politika ve hedefleri paydaşlarımızla web sitemiz üzerinden paylaşmaktayız. Tüm paydaşlarımız dilek ve şikayetlerini yine web sitemiz yolu ile bizlere iletebilmektedir.

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
SIURL-SYS-06	29.09.2023	00.00.0000	00	3 / 4

4. PERSONEL KATILIMI

Sürdürülebilirlik çalışmalarında tüm personelimizin katkısı alınmaktadır. Eğitimlerimiz Ocak ayında planlanmakta olup yıl boyunca devam etmektedir.

5. MİSAFİR DENEYİMİ

Otelimiz, misafir memnuniyetini sürdürülebilirlik unsurları dahilinde izler ve düzeltici önlemler alır. Olumsuz geri bildirimler, alınan aksiyonlar ve düzeltici faaliyetleri takip eder. Şikayetleri ve memnuniyetleri sürekli olarak izler ve rapor eder. Odalarda Misafir Memnuniyet Anketleri bulunmaktadır. Ayrıca otel puanlamaları üzerinden gelen tüm yorum ve bildirimler dikkate alınmaktadır

6. HERKES İÇİN ERİŞİM

Otelimizde engelli misafirlerimiz için uygun olmayan alanlar mevcuttur. Bu durum ile ilgili çalışmalarımız devam etmektedir.

7. YEREL/BÖLGESEL, ÇEVREYE DUYARLI VE VERİMLİ SATIN ALMA

Yerel tedarikçilere öncelik veren bir satın alma politikası uygulanmaktadır. Genelde dökme ve büyük paketli ürünler tercih edilmekte tek kullanımlık ürünlerin kullanımı izlenmekte ve azaltma önlemleri alınmaktadır.

Yerel satın alma oranı son 1 yıl için yaklaşık %60'tır.

8. KÜLTÜR VE MİRASIN SUNUMU

Bölgede yer alan turizm alanları ile ilgili olarak misafirlere sözlü olarak yönlendirmeler yapılmaktadır. Ayrıca doğal ve kültürel mirasların listesi tutulmakta, web sitesinde paylaşılmakta ve personel tarafından misafirlere iletilmektedir.

9. ENERJİ VE SU TASARRUFU

Enerji ve su kullanımının azaltılması için öncelikle tüm kullanımlar kaydedilmektedir. Azaltma önlemleri alınarak 2024 hedefine (3.bölümde belirtilmiştir) ulaşılması planlanmaktadır. Azaltma önlemlerimizden başlıcaları aşağıdaki gibidir:

- ❖ Odada yer alan cihaz ve makinelerin (minibar, buzdolabı, tv, split klima vb.) yüksek verimli ve az elektrik tüketen teknolojiye olması,
- ❖ Oda aydınlatılmasında az enerji tüketen aydınlatma elemanlarının kullanılması,

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
SIURL-SYS-06	29.09.2023	00.00.0000	00	4 / 4

- ❖ Odalarda kullanılan cihazların (buzdolabı, minibar, vb.) yüksek verimle ve az enerji harcayacak şekilde; güneş ışığı, ısı kaynakları gibi etkilerden uzak ve cihazın havalandırması sağlanacak şekilde yerleştirilmesi,
- ❖ Misafir bulunmayan odalarda perde veya güneşliklerin kapalı tutulması,
- ❖ Misafirlerin, konaklama işletmesine ve diğer turistik yerlere toplu taşıma araçlarıyla en kolay nasıl ulaşabilecekleri konusunda bilgilendirilmeleri,
- ❖ Genel mahallerde servis hazırlığı yapan personelin elektriği tasarruflu kullanmasını sağlayan aydınlatma donanımının bulunması,
- ❖ Personelin olası su sızıntılarının belirlenmesi ve hemen önlem alınması konusunda eğitilmesi
- ❖ Tüm banyolarda teknesiz duşa kabin kullanılması,
- ❖ Banyo ve tuvaletlerde suyun tasarruflu kullanılması konusunda müşterilerin bilgilendirilmeleri,
- ❖ Misafirlerden, olası su sızıntılarını işletmeye bildirmelerinin istenilmesi,
- ❖ Su tasarruflu çamaşır ve bulaşık makinelerinin (Çevre etiketli) kullanılması,
- ❖ Kat görevlilerinin, misafirler odalarından ayrıldıklarında açık olan musluk/bataryayı kontrol etmesi,
- ❖ Çarşaf ve havluların misafir isteğine bağlı olarak değiştirilmesi

10. KATI ATIKLAR

Çıkan katı atıklar izlenmekte ve azaltma önlemleri alınmaktadır. Atıklar türlerine göre lisanslı firmalara teslim edilmektedir.

Katı Atık oluşumunun azaltılması yönündeki çalışmalarımız aşağıdaki gibidir:

- ❖ Artan sağlıklı günlük yiyeceklerin sokak hayvanlarına verilmesi,
- ❖ Misafirlerin atıkları ayırabilmeleri için tesisin uygun yerlerinde yeterli kutu bidon sağlanması,
- ❖ Personel tarafından atıkların çeşitlerine göre ayrılması,
- ❖ Tek kullanımlık paketlerin (tereyağı, reçel, bal, peynir vb.) kahvaltı için kullanılmaması,
- ❖ Kağıt atıkların azaltılması için; çıktı almak yerine elektronik yazışmaların yapılması ve tek tarafı basılı kağıtların müsvedde olarak kullanılması,
- ❖ Şarj edilebilir pillerin tercih edilmesi
- ❖ Tedarikçilerden ihtiyaç duyulan kadar ve taze malzemeler alınması, ambalajlı olanlar yerine mümkün olduğunca dökme malzemeler tedarik edilmesi,
- ❖ Gıdaların saklama koşullarına uyulması
- ❖ Menü hazırlama aşamasında stok kontrolü yaparak tavsiye edilen tüketim tarihi/son tüketim tarihi yaklaşmış malzemelerin öncelikli olarak değerlendirilmesi,
- ❖ Bardak altlığı, tabak altlığı gibi kompozit (plastik-kağıt) ürünlerin kullanılmaması,
- ❖ Ekmek, kesme şeker gibi ürünlerin ambalajsız olanlarının tedarik edilmesi ve sunulması
- ❖ Tek kullanımlık paket çay ve hazır kahvelerin yerine demleme çay ve kahve servis edilmesi,
- ❖ Servis masalarında ihtiyaç fazlası kullanımı önlemek için peçete ve ıslak mendil bulundurulmaması
- ❖ Diş bakım seti, tarak, pamuk çubuğu, duş bonesi, terlik, ayakkabı çekeceği, parlaticısı, kuru temizleme çantası, dikiş seti, pamuk gibi malzemelerin müşteri talebi üzerine sağlanması.