

01.11.2023

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORLAMASI



İçerik

1. Rapor Hakkında 2

YASAL UYUM 4

PAYDAŞLAR VE İLETİŞİM 4

1. Erişilebilirlik 5

2. Satın alma 5

1. Kültürel Sürdürülebilirlik Politikası 6

2. Enerji ve çevre 6

3. Su yönetimi ve atık su 6

4. Gıda atığı ve katı atık 7

2. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri 8

3. Sürdürülebilirlik Ekibi 8

4. Çevre Etkilerinin Azaltılması 8

Su yönetimi ve atık su 9

Gıda atığı ve katı atık 10

5. Personel ve Çalışma Hayatı 10

6. Yapılan Sosyal Çalışmalar 10

7. Kültürel Çalışmalar 10

1. Rapor Hakkında

2023 yılı itibariyle sürdürülebilirlik çalışmalarımıza başladık. Bu doğrultuda gerçekleştirdiğimiz gelişmeyi; yönetimimiz, çalışanlarımız, konuklarımız, tedarikçilerimiz ve diğer tüm partnerlerimiz ile paylaşmayı ve böylece bu noktada yaratacağımız farkındalığı artırarak, ortak hedef ve başarılarla dönüştürebilmeyi amaçlamaktayız.

Süreç boyunca işletmemizde ki yönetim, çevresel, sosyo-ekonomi sistemlerini gözden geçirdik. Her bir süreçte otelimizdeki her bir işlevsel enstrümanları kullandık. Bunun için gerekli olan personel kaynaklarını ve finansal kaynakları, baz alarak en iyi sonuca ve verime ulaşmayı hedef aldık. Öncelikle işletmemizin sürdürülebilirlik misyon ve vizyon hedeflerini ortaya koyduk. İşletme vizyonumuz;

Kaliteli ve yenilikçi hizmetlerimiz ile koşulsuz müşteri memnuniyetini sağlayarak sektörümüzün öncüsü olmaktır. Konuklarımıza ve çalışanlarımıza olan davranışlarımızda; karşılıklı saygı ve dürüstlük ilkemizi korumak, topluma, doğal çevreye ve insanlığa karşı olan sorumluluğumuzun bilincinde olmak, sürekli yatırımlarla yeni istihdam alanları yaratmak, bilgi çağının olanaklarını tüm hizmet alanlarımızda uygulamak, konuklarımızın ihtiyaç ve beklentilerini, beklediklerinden daha kaliteli bir hizmet anlayışıyla karşılamak temel hedefimizdir.

İşletme Misyonumuz;

Greymark Hotel olarak konuklarımızın tüm ihtiyaç ve beklentilerini en iyi şekilde karşılayarak, güvenli ve rahat bir konaklama yapmalarını sağlamaktayız. Ekibimizi günün değişen şartlarına göre sürekli geliştirerek ve yenileyerek müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutmaya devam etmek için gerekli çalışmaları gerçekleştirmekteyiz. Üst yönetimi ve ekibi ile Greymark Hotel, yenilikçi, takım ruhu ile hareket eden profesyonel hizmet kalitesini konuklarına sunmaktadır

Bu hazırlanan sürdürülebilirlik raporu yıl aralığındaki verileri içermektedir.

Politikamız ;

GREYMARK HOTEL, İzmirin merkezinde sürekli değişen çağa uyum sağlayarak, misafir memnuniyetini ön planda tutmayı amaçlıyoruz. Değişen turizm algısı misafir beklentileri ve tüm bu koşullar altında memnuniyeti en üst düzeyde sağlamak , bütün bunları çevresel sosyo-kültürel ve ekonomik şartlara uyum sağlayarak gerçekleştirmek ana hedeflerimizdendir.

Bu doğrultuda Greymark Hotel olarak Sürdürülebilirlik Politikaları belirlenmiş ve tüm politikalarımızı misafirlerimiz ile paydaş olarak paylaşmak ve vermiş olduğumuz hizmet anlayışımızı daha üst seviyeye çıkarmak amaçlanmıştır.

Sürekli gelişen turizm anlayışında ülke turizmine maksimum fayda sağlamak ve gelecek nesillere yaşanabilir bir Dünya bırakmak için, kaynaklarımızı en verimli şekilde kullanma, yeniden kazandırma ve dönüştürme konularında da oluşturduğumuz sürdürülebilirlik ekibi ile kadromuzda yer alan tüm personellerimize kişisel gelişim, mesleki, sürdürülebilir turizm eğitimleri planlayarak ilerlemelerini sağlamayı hedeflemekteyiz.

Yönetim sistemimiz

Yönetim sistemimizin temeli risk analizine dayanmaktadır. Çevre, doğal afetler, toplum, kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık, güvenlik başlıklarında risk analizi yapılmaktadır. Otelimiz kapasitesi doğrultusunda hazırlanmıştır. Gerekmesi halinde yeni başlıklar da eklenebilmektedir. Riskler analiz edildikten sonra risklerin gerçekleşmesi durumunda yapılacakları belirleyen bir kriz yönetim politikamız ve sistemimiz de bulunmaktadır. Bu belgenin ekinde risk analizi ve kriz yönetimi acil durum prosedürleri nasıl yapılacağı yer almaktadır.

Risk analizimiz, çalışmakta olduğumuz İş sağlığı ve güvenliği uzmanları ile oluşturulmuş olup acil durum prosedürü ile ayrı raporlandırılmış. Ayrıca tesisimizde bulunan alet ve makinaların periyodik kontrol raporları da mevcuttur.

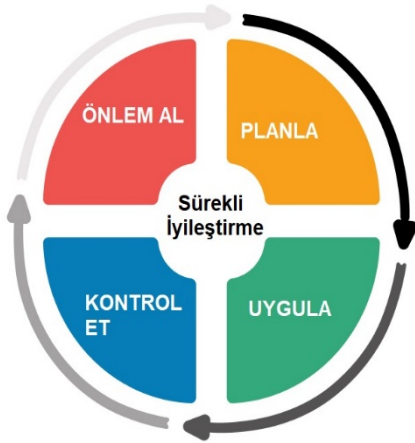
Hedeflerimiz

SYS kalite, ekonomi, yönetim, çevre, kültür, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularında tüm çalışanlar tarafından belli politikaların uygulanmasını, hedefler belirlenmesini ve hedeflere ulaşıp ulaşılamadığının izlenerek işletme yönetim süreçlerinin sürekli iyileştirilmesini içermektedir. Belirlenen hedeflere ulaşılması halinde yeni hedefler belirlenmektedir. Ulaşılamaması durumunda, hedeflerimiz, politika ve uygulamalarımız gözden geçirilir. Bu sayede sürekli iyileştirmeyi sağlamaya gayret gösteririz. Otelimizin yönetim sistemine ilişkin hedefler ve hedeflere uyumun takip edildiği performans göstergeleri bu belgenin ekinde yer almaktadır.

Otelimizin hedefleri ve performans göstergeleri Tablo-1'de yer almaktadır.

Otelimiz, sürdürülebilirlikle ilgili olarak, Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı'nın birinci aşama yükümlülüklerini yerine getireceğini ve sürdürülebilirlik performansının artırılması için sürdürülebilir yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesini taahhüt eder. Sektörün durumu, çevresel, toplumsal, teknolojik, ekonomik ve kültürel riskler, mevzuat kaynaklı değişiklik ve güncellemeler dolayısıyla yönetim sistemimiz sürekli gözden geçirilmekte, gerekli olması durumunda sistem ve politikalar güncellenmektedir.

Yukarıda belirtilen adımlar **özetle** Planla-Uygula-Kontrol Et-Önem Al (PUKÖ) yaklaşımı olarak ifade edilebilir.



Şekil 1. PUKÖ Döngüsü

Planla: Otelimiz çevre, toplum, kültür, ülke ekonomisi ve yönetim sistemi konularına önem vermekte ve hedefler belirlemektedir. Belirlenen hedeflere ulaşabilmek için izlenecek yol haritası ve eylemleri planlamaktadır.

Uygula: Otelimiz çevresel, kültürel, sosyal, insan hakları, sağlık ve güvenlik ile ilgili temel politikalarını ve uygulamalarını belirler. Bunları, ilgili personel tarafından tanımlanan aralıklarla izler, ölçer ve kaydeder.

Kontrol et: Otelimizde hem personel hem de müşterilerden gelen geri bildirimler izlenir ve kaydedilir. Gerekmesi halinde düzeltici önlemler alınır.

Önem al: Otelimizin kontrol et adımı belirlenen sorunları düzeltmek için harekete geçtiği adımdır. Düzeltici önlem ve işlemler kayıt altına alınarak arşivlenir.

YASAL UYUM

Otelimiz, yürürlükteki yasa, mevzuat ve uluslararası sözleşmelere uymayı taahhüt eder, bunların güncel bir listesini bulundurur ve bunlarla ilgili personelini düzenli olarak bilgilendirir, personele gerekli eğitimleri sağlar. Sorulması veya ibraz edilmesinin istenmesi halinde otelimiz gerekli tüm izin, sertifika ve belgeleri ilgili kişi ve kurumlara ibraz eder. Bu belgeler, Turizm İşletme Belgesi, Basit Konaklama Turizm İşletmesi Belgesi, İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı, son aya ait personel sigorta bildirgesi, vergi levhası, acil durum eylem planı, personel eğitimleri ve sertifikaları, varsa işyeri hekimi ile yapılan sözleşme, **belediyeden alınan kanalizasyon bağlantı belgesi**, haşere ile mücadele yapıldığına ilişkin belgeler ve diğer gerekli belgelerdir.

PAYDAŞLAR VE İLETİŞİM

Otelimiz, tanıtımda tüm kesimlere doğru bilgi verir. Tanıtımda her zaman gerçek görsel materyal kullanır. İnternet sitesinde, sosyal medya hesaplarında ve diğer basılı ve yazılı tanıtım kanallarında ve pazarlama iletişimde otelimiz, ürün ve hizmetleri açısından şeffaf ve gerçekçi bir yapıya sahiptir. Otelimiz aynı zamanda politika ve sürdürülebilirlik ile ilgili yaptıklarını, eylem ve işlemlerini de çalışanları ve müşterileri ile açık ve şeffaf şekilde paylaşmaktadır. Bunu yapmak için otelimizin internet sitesi kullanılmaktadır. **İnternet sitemizde sürdürülebilirlik performansı hakkında periyodik raporlar yayımlanmaktadır.** Bu raporlar konusuna uygun periyotlarda düzenlenir.

Otelimizde sürdürülebilirlik performansımız, politikalarımız ve uygulamalarımız ile ilgili olarak müşterilerimizden, kamu kurumlarından, belediyelerden, çalışanlardan, çevre halkından ve diğer ilgili tüm kişi ve kurumlardan geri bildirim almayı hedefleyen bir sistem mevcuttur. Bu sistem aracılığıyla hem personelimizin hem de müşterilerimizin geri bildirimlerini alırız. Sistemimiz müşterilerimizin ve personelimizin hızlı, basit ve etkili şekilde geri bildirim yapabilmesini sağlayacak ve teşvik edecek şekilde düzenlenmiştir. Bu sistem, misafirler için anket uygulamaları, sosyal medya hesaplarının düzenli takibi, çalışanlar için e-posta, mesajlaşma servisleri ve diğer iletişim kanalları, diğer tüm paydaşlar için ise e-posta ile iletişim ve bunların düzenli takibini içerir.

Müşteri deneyimi: Otelimizde müşteri memnuniyetine önem verilir. Müşteri memnuniyeti, sürdürülebilirlik ile ilgili yukarıda açıklanan sistemden gelen geri bildirimleri içerir. Alınan sonuçların analizi yapılır. Olumsuz geri bildirim ve buna verilen yanıtlar kaydedilir ve gerekli önlemler alınır.

Personel katılımı: Otelimizin yönetim sisteminin en önemli unsuru çalışanlarımızdır.

Çalışanlarımız yönetim sistemimizde ve sürdürülebilirlikle ilgili politika ve uygulamalarımızda neler yapmaları gerektiğini bilmektedirler. Çalışanlarımızın yapmaları gerekenler yazılı olarak tanımlanmış, kendilerine iletilmiş ve gerekli eğitim ve yönlendirmeler düzenli olarak yapılmaktadır. Bu konudaki eğitimler kayıt altına alınır.

Çalışanlarımız yönetim sistemimizin ve sürdürülebilirlik performansımızın geliştirilmesi ve sürekli iyileştirilmesinde aktif rol alırlar. Çalışanlarımızdan gelen geri bildirimler doğrultusunda sistemimizi gözden geçiririz ve iyileştiririz. Sürdürülebilirlik politikalarımız ve yönetim sistemimiz doğrultusunda oryantasyon eğitimleri dahil; çalışanlara sürdürülebilirlikle ilgili ve çalışma alanlarına ilişkin periyodik eğitim programları, işbaşı eğitimleri, yasal mevzuat gereği alınması gereken eğitimler ve rehberlik destekleri verilir. İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimleri, Mutfak/servis/masaj vb. personel için hijyen eğitimleri, su ve enerji tasarrufu, kimyasal madde kullanım kuralları, yangından korunma, ilk yardım, vb. konularında yıllık eğitim planları uygulamaktayız.

Çalışanlarımız tüm eğitim materyallerimize ücretsiz ve açık bir şekilde erişebilmektedir.

Otelimiz 4857 sayılı İş Kanunu'nun ilgili hükümlerine uymayı taahhüt etmektedir ve çalışana en az asgari ücret vermektedir. Ayrıca 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası kanununa ve 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununa uyumu da otelimiz taahhüt eder.

Otelimiz, sürdürülebilirlik faaliyetlerini yönetmek için bir "Sürdürülebilirlik Ekibi" oluşturmuştur.

Sürdürülebilirlik Ekibi görev dağılımı Tablo-6'da yer almaktadır.

1. Erişilebilirlik

Otelimiz, imkanları dahilinde herkes için erişilebilir turizm hizmetleri sunmayı taahhüt eder ve erişilebilirlik düzeyi hakkında müşterileri ve paydaşlarını internet sitesi aracılığıyla açık ve doğru şekilde bilgilendirir. Otelimiz ayrıca erişilebilirlikle ilgili yasal düzenlemelere tam uyum sağlamayı ve bu konuda sürekli iyileştirmeyi takip ve taahhüt etmektedir.

Yalnızca fiziksel engelliler değil, görme, işitme gibi engeller dolayısıyla turizm faaliyetlerine katılmayan misafirlerimiz için de sürekli iyileştirmeler yapmaya gayret göstermekteyiz.

Otelimiz erişilebilirlik düzenlemelerinin ve altyapısının bakım ve onarımını düzenli olarak gerçekleştirmekte ve gerekmesi halinde iyileştirmeler sağlamaktadır. Ayrıca erişilebilirlikle ilgili olarak çalışanlarımızı düzenli olarak bilgilendirmekteyiz.

2. Satın alma

Satın alma politikamız yerel, çevreye duyarlı, adil ticarete dayalı ve verimli satın almaya yönelik politikaları içermektedir. Otelimiz tarafından mal ve hizmet kaynaklarımız izlenmektedir. Tedarikçilerimiz ile belirli aralıklarla görüşmeler yapmaktayız. Onların sürdürülebilirlikle ilgili sertifikalarını, bilgi ve belgelerini kontrol etmekteyiz.

Yerel satın alma: Otelimiz mal ve hizmet satın alırken kaliteli ve makul fiyatlı olması kaydıyla yerel tedarikçilere öncelik vermektedir. Bu nedenle tedarikçilerini düzenli olarak denetlemekte, tedarikçi listesini güncellemekte ve tedarikçilerini bilgilendirmektedir. Bölge halkından alınan mal ve hizmetlerin oranı ölçülmektedir.

Otelimiz mal ve hizmet satın alırken ithal ürünler için kaliteli ve makul fiyatlı olması kaydıyla adil ticaret tedarikçilere de öncelik vermektedir.

Çevreye duyarlı satın alma: Otelimiz satın alımda çevreye duyarlı bir politika izlemektedir, gıda ve katı atığı azaltmak üzere verimli satın alma, enerji tasarrufu ve su tasarrufuna önem vermektedir.

Otelimiz, satın alımlarında çevreye duyarlı ürünlere (çevre etiketli ürünlere) öncelik vermektedir. Satın alınacak ürün grubunda çevre etiketli ürünler yoksa ilgili ürünlerini, üretimi ve diğer tüm süreçleri çevreye zarar vermeyen tedarikçi ve üreticilerden seçer. Otelimiz bu çerçevede, satın alımlarını yaparken sürdürülebilirlik sertifikalarına sahip tedarikçilerin seçilmesini önceliklendirir. Tedarikçilerde aranabilecek örnek sertifikalar ISO14001, ISO50001, ISO14064, ISO20400 gibi belgelerdir.

Ahşap, balık, kâğıt ve diğer gıdalar için çevre sertifikalı (FSC, MSC, AB-EcoLabel, vb.) veya kaynağı takip edilebilen ürünler tercih edilmektedir.

Tehdit altındaki türler ve satılması yasak olan türler (balık, ağaç, bitki, av hayvanı, vb.) otelimizde alınmamakta ve kullanılmamaktadır.

Çevre sertifikalı, yerel üretici ve tedarikçilerden, adil ticaret tedarikçilerinden satın alımlarımızın toplam satın alımlara oranı ölçülmektedir.

Otelimizin çevre sertifikalı, yerel ve adil ticaretle satın alma ile ilgili hedefleri bulunmaktadır. Bu çerçevede, satın alımlarımızda yerel ve adil ticaret tedarikçilerinin oranının ve sayısının artmasını hedeflemekte ve buna özen göstermekteyiz.

Tedarikçi değerlendirme formu Tablo-7'de yer almaktadır.

Onaylı tedarikçi listesi Tablo-8'de yer almaktadır.

Verimli satın alma: Satın alma politikamız, yeniden kullanılabilir, iade edilebilir ve geri dönüştürülmüş malları tercih etmektedir. Otelimiz ayrıca, toplu alıma ve dökme ürün alımına öncelik vermektedir. Bu sayede otelimize daha az sayıda nakliyat yapılmakta, daha az sera gazı emisyonu üretilmektedir. Otelimize gelen ürünlerde gereksiz ve fazla plastik, naylon, kağıt, cam, ahşap ambalajların olmaması temel önceliğimiz ve tercihimizdir.

Sarf malzemesi ve buklet ürünlerin satın alımında tek kullanımlık ürünlerden ve gereksiz ambalajdan (özellikle plastikten) kaçınılmaktadır. Sarf malzemeleri ve tek kullanımlık ürünlerin satın alınması ve kullanımı izlenmekte ve yönetilmektedir.

Tek kullanımlık, plastik, ambalajlı ürünlerin izlenmesi için Tablo-9 kullanılmaktadır.

1. Kültürel Sürdürülebilirlik Politikası

Kültürel mirasın sunulması: Otelimiz, yerel halkının fikri mülkiyet haklarına saygı gösterir.

Geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurları mutfağımızda, tasarımımızda, dekorasyonda değerlendirir.

Eserler: Otelimiz, tarihsel ve arkeolojik eserleri alıp satmaz, ticaretine aracılık etmez ve bunları sergilemez.

Sürdürülebilir yerel gastronominin tanıtımı: Otelimiz yerel ürünlerin tanıtılması ve tüketimine öncelik vermektedir. Tüm faaliyetlerinde gastronomide sürdürülebilirliği sağlamak için yenilikçi ve yaratıcı uygulamalar ortaya koymaktadır.

2. Enerji ve çevre

Enerji tasarrufu: Otelimizin enerji tasarrufu politikası bulunmaktadır. Politika, enerji tüketiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, azaltılmasını ve yenilenebilir enerji kullanımını içermektedir.

Otelimiz mümkün olduğunca yenilenebilir enerji kullanımına öncelik vermektedir.

Otelimiz enerji tüketimini enerji türüne göre gruplamaktadır, farklı birimlerin enerji tüketimleri izlenmektedir.

Otelimizde kullanılan toplam enerji türe göre ölçülmektedir. Ölçüm için ekteki tablo kullanılmaktadır.

Otelimizin yenilenebilir kaynaklardan elde ettiği enerji izlenmektedir.

Elektrik tüketim takibi için Tablo-10 kullanılmaktadır.

Toplam enerji kullanımının takibi için Tablo-11 kullanılmaktadır.

Otelimiz, enerji tüketiminin yüksek olduğu faaliyetleri belirlemekte, bu alan ve faaliyetlerde enerji tüketimini azaltmak için düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır (ısı yalıtım sistemleri, enerji tüketim sınıfı bulunan cihazlardan düşük tüketimlilerin tercih edilmesi, akkor gibi yüksek enerji tüketimli aydınlatmalar yerine led ampullerin kullanımı vs.). Ayrıca otelimiz enerji tasarruflu ekipmanlar kullanılmaktadır. Otelimiz enerji tasarrufu konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını bilgilendirmekte ve eğitmektedir.

3. Su yönetimi ve atık su

Otelimizin, su tasarrufu politikası bulunmaktadır. Politikamız, su tüketiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, azaltılmasını içermektedir. Otelimizin bulunduğu bölgede su riski durumu belirlenmiştir. Bunun için World Resources Institute tarafından hazırlanan

Water Risk Atlas kullanılmaktadır. İlgili web sitesinin bağlantısı [burada](#) yer almaktadır. Risk analizinde su riski ayrıca değerlendirilmiştir, su yönetimi planı yapılmıştır. Bu plan, su kullanımının ölçümü ve takibi ile su tüketiminin azaltılmasına yönelik hedef ve raporlamaları içermektedir.

Otelimizin su kullanım faaliyetleri nedeni ile deniz, göl gibi sularda yaşayan canlılar zarar görmemektedir. Yine de bu canlıların zarar görme ihtimali risk analizinde değerlendirilmiştir ve gerekli önlemler alınmıştır.

Otelimiz, suyun kullanımında tüm yasal gereklilik ve düzenlemelere uymaktadır.

Su, yasal ve sürdürülebilir bir kaynaktan gelmektedir. Suyumuz şebeke suyu veya izinli kuyu suyundan gelmektedir. Su tüketimimizi ölçmekteyiz. Misafir veya geceleme başına kullanılan toplam su hesaplanmakta ve raporlanmaktadır. Bu belgenin ekindeki dosya ölçüm için kullanılmaktadır.

Su tüketiminin ölçülmesi için Tablo-12 kullanılmaktadır.

Su tüketimini azaltma hedeflerimiz bulunmaktadır. Buna yönelik olarak otelimiz düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır. Otelimizde su tasarruflu ekipmanlar kullanılmaktadır. Otelimizde çarşaf ve havluların misafir isteğine bağlı olarak değiştirilmesi gibi iyi uygulamalar kullanılmaktadır.

Otelimiz su tasarrufu konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını bilgilendirmekte ve yönlendirmektedir. Otelimiz atık suyunun çevreye zarar vermemesi için tüm imkanlarını seferber etmektedir.

Atık suyun bertarafı için yerel yönetimin belirlediği düzenlemelere uyulmaktadır. Bu konuda yasal gerekliliklere uyulmaktadır.

4. Gıda atığı ve katı atık

Otelimizde bir Katı Atık Yönetim Planı vardır. Plan, atık üretiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, atıkların azaltılmasını, yeniden kullanımını, geri dönüşümü ve atık bertarafını içermektedir.

Atık takibi için Tablo-13 kullanılmaktadır.

Katı atıklar gıda, geri dönüşebilir, zehirli/tehlikeli ve organik gibi türlerine göre ayrıştırılmakta, ayrıştırılırken geri dönüşüm ve yeniden kullanım durumları gözetilmektedir. Otelimiz atık yönetimi konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını düzenli olarak ve çeşitli görsel ve iletişim materyalleri ile bilgilendirmekte ve yönlendirmektedir.

Otelimizde türlerine göre ayrıştırılan katı atıklar yetkili ve lisanslı firmalar tarafından alınmaktadır.

Gıda atıkları da dahil olmak üzere katı atıklar türe göre ölçülmektedir. Otelimizde misafir veya geceleme başına katı atık miktarı hesaplanmakta ve raporlanmaktadır.

Otelimiz ayrıca, katı atık oluşumunun yüksek olduğu faaliyetleri ve risk alanlarını belirlemiştir. Gıda atıklarını ve israfı azaltmak için düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır.

Katı atık bertarafının yerel nüfus veya çevre üzerinde olumsuz bir etkisi olmaması hedeflenmektedir. Katı atık yönetimi ile ilgili "Sıfır Atık Yönetmeliği" mevzuatına uyum sağlanmaktadır.

2. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri

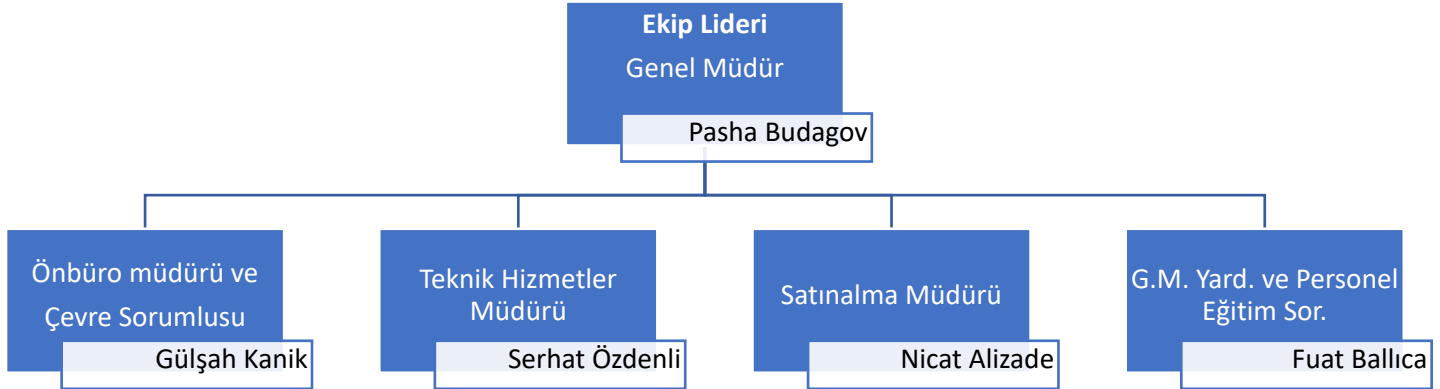
54 oda , 120 kişilik 1 adet restoran,95 kişilik 1 toplantı salonu,1adet bar olarak yılın her günü hizmet vermektedir.

Ayrıca Türk hamamı, sauna ,buhar odası, spor salonu da tesisimiz bünyesinde bulunmaktadır.

Restoranımız sabah 7-10 arasında açık büfe kahvaltı hizmeti vermekte 12.00 dan itibaren 23.00 a kadar alacart restoran olarak çalışmaktadır.

Türk hamamı sauna buhar odası güvenli turizm kapsamında kapatılmış olup henüz faaliyete geçmemiştir.

3. Sürdürülebilirlik Ekibi



4. Çevre Etkilerinin Azaltılması

(Bu bölümde Çevre Yönetimi, Atık Yönetimi, Enerji Yönetimi, Yasal Yükümlülüklerle Uyum, Su Ve Atıksu Yönetimi, Kimyasal (Temizlik Malzememeleri/Hijyen Malzemeleri) Yönetimi hakkında bilgilerin sayısal verilere dayandırılarak hedefler üzerinden paylaşılabilir)

Tesisimiz Odalarda tek kullanımlık sabun ,şampuan vb. gibi ürünlerin kullanımını kaldırarak dispenser kullanımına geçilmiş, oda temizliği hakkında odalara konulan bilgilendirmeler ile oda temizliğinin 3 günde veya misafir talebi doğrultusunda olacağı , havluların değişiminin misafir talebi doğrultusunda gerçekleştirileceğini belirtilmiştir.Ayrıca odalara el kurulama için daha ufak ebatlı havlularda bırakılmıştır.

Bu sayede daha az kimyasal ürün kullanımı, su tasarrufu, daha az elektrik tüketimi ve personel iş gücünde daha aza enerji tüketimi amaçlanmıştır. Ayrıca bırakılan notlarla misafirlerimizin sürdürülebilirlik konusunda bilgilendirilmesi amaçlanmıştır.

Tesis klimaları kontrolleri merkezi sisteme alınarak , çıkış yapılan odalarda klima kontrolleri sağlanarak kapatılması sayesinde elektrik kullanımı aşağı çekilmiştir.

Belediye ile anlaşmalı olan geri dönüşüm firmaları ile anlaşma yapılarak , kağıt cam plastik gibi atıkların geri dönüşümü sağlanmaktadır.

Su ve atık su yönetimi ile ilgili olarak İzmir büyükşehir belediyesinden hizmet almaktayız. Enerji tasarrufu: Otelimizin enerji tasarrufu politikası bulunmaktadır. Politika, enerji tüketiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, azaltılmasını ve yenilenebilir enerji kullanımını içermektedir.

Otelimiz mümkün olduğunca yenilenebilir enerji kullanımına öncelik vermektedir.

Otelimiz enerji tüketimini enerji türüne göre gruplamaktadır, farklı birimlerin enerji tüketimleri izlenmektedir.

Otelimizde kullanılan toplam enerji türe göre ölçülmektedir. Ölçüm için ekteki tablo kullanılmaktadır.

Otelimizin yenilenebilir kaynaklardan elde ettiği enerji izlenmektedir.

Elektrik tüketim takibi için Tablo-10 kullanılmaktadır.

Toplam enerji kullanımının takibi için Tablo-11 kullanılmaktadır.

Otelimiz, enerji tüketiminin yüksek olduğu faaliyetleri belirlemekte, bu alan ve faaliyetlerde enerji tüketimini azaltmak için düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır (ısı yalıtım sistemleri, enerji tüketim sınıfı bulunan cihazlardan düşük tüketimlilerin tercih edilmesi, akkor gibi yüksek enerji tüketimli aydınlatmalar yerine led ampullerin kullanımı vs.). Ayrıca otelimiz enerji tasarruflu ekipmanlar kullanmaktadır.Otelimiz enerji tasarrufu konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını bilgilendirmekte ve eğitmektedir.

Su yönetimi ve atık su

Otelimizin, su tasarrufu politikası bulunmaktadır. Politikamız, su tüketiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, azaltılmasını içermektedir.Otelimizin bulunduğu bölgede su riski durumu belirlenmiştir. Bunun için World Resources Institute tarafından hazırlanan Water Risk Atlas kullanılmaktadır. İlgili web sitesinin bağlantısı [burada](#) yer almaktadır.Risk analizinde su riski ayrıca değerlendirilmiştir, su yönetimi planı yapılmıştır. Bu plan, su kullanımının ölçümü ve takibi ile su tüketiminin azaltılmasına yönelik hedef ve raporlamaları içermektedir.

Otelimizin su kullanım faaliyetleri nedeni ile deniz, göl gibi sularda yaşayan canlılar zarar görmemektedir. Yine de bu canlıların zarar görme ihtimali risk analizinde değerlendirilmiştir ve gerekli önlemler alınmıştır.

Otelimiz, suyun kullanımında tüm yasal gereklilik ve düzenlemelere uymaktadır.

Su, yasal ve sürdürülebilir bir kaynaktan gelmektedir. Suyumuz şebeke suyu veya izinli kuyu suyundan gelmektedir.Su tüketimimizi ölçmekteyiz. Misafir veya geceleme başına kullanılan toplam su hesaplanmakta ve raporlanmaktadır. Bu belgenin ekindeki dosya ölçüm için kullanılmaktadır.

Su tüketiminin ölçülmesi için Tablo-12 kullanılmaktadır.

Su tüketimini azaltma hedeflerimiz bulunmaktadır. Buna yönelik olarak otelimiz düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır. Otelimizde su tasarruflu ekipmanlar kullanılmaktadır. Otelimizde çarşaf ve havluların misafir isteğine bağlı olarak değiştirilmesi gibi iyi uygulamalar kullanılmaktadır.

Otelimiz su tasarrufu konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını bilgilendirmekte ve yönlendirmektedir. Otelimiz atık suyunun çevreye zarar vermemesi için tüm imkanlarını seferber etmektedir.

Atık suyun bertarafı için yerel yönetimin belirlediği düzenlemelere uyulmaktadır. Bu konuda yasal gerekliliklere uyulmaktadır.

Gıda atığı ve katı atık

Otelimizde bir Katı Atık Yönetim Planı vardır. Plan, atık üretiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, atıkların azaltılmasını, yeniden kullanımını, geri dönüşümü ve atık bertarafını içermektedir.

Atık takibi için Tablo-13 kullanılmaktadır.

Katı atıklar gıda, geri dönüşebilir, zehirli/tehlikeli ve organik gibi türlerine göre ayrıştırılmakta, ayrıştırılırken geri dönüşüm ve yeniden kullanım durumları gözetilmektedir. Otelimiz atık yönetimi konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını düzenli olarak ve çeşitli görsel ve iletişim materyalleri ile bilgilendirmekte ve yönlendirmektedir.

Otelimizde türlerine göre ayrıştırılan katı atıklar yetkili ve lisanslı firmalar tarafından alınmaktadır.

Gıda atıkları da dahil olmak üzere katı atıklar türe göre ölçülmektedir. Otelimizde misafir veya geceleme başına katı atık miktarı hesaplanmakta ve raporlanmaktadır.

Otelimiz ayrıca, katı atık oluşumunun yüksek olduğu faaliyetleri ve risk alanlarını belirlemiştir. Gıda atıklarını ve israfı azaltmak için düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır.

Katı atık bertarafının yerel nüfus veya çevre üzerinde olumsuz bir etkisi olmaması hedeflenmektedir. Katı atık yönetimi ile ilgili "Sıfır Atık Yönetmeliği" mevzuatına uyum sağlanmaktadır.

5. Personel ve Çalışma Hayatı

(Çalışanların yetkinlikleri, aldıkları eğitimler, sürdürülebilirlik ile ilgili görev tanımları ve görevlendirmeler, personelin tesis sürdürülebilirliğine katkısı, Personelin sürdürülebilirlik eğitim durumu, personel istihdamının yerel ve yabancı oranları, personelin kadın-erkek oranı bu bölümde detaylandırılabilir.)

6. Yapılan Sosyal Çalışmalar

Tesisimiz TOFD (Türkiye Omurilik Felçlileri Derneği) ile ortak çalışma yaparak plastik kapak toplama merkezi olmuştur.

7. Kültürel Çalışmalar

Tesisimiz bulunduğu lokasyon itibari ile merkezi bir konumda olmasıyla beraber gelen misafirlerimiz için karpostal, çevre turistik ve kültürel bölgeler hakkında gelen misafirlerin yönlendirilmesi ve bilgilendirilmesi turistik gezilere yönlendirme bulunduğumuz bölgeye ait ürün tanıtımları yapılmaktadır.

Ulaşım Rehberi

Havaalanı için toplu ulaşım

İzmir'in güney aksında yer alan Adnan Menderes Havalimanı'na otobüs, metro – banliyö hattını kullanarak erişebilirsiniz. Otobüslerde elektronik kartla havaalanı tarifesi üzerinden ve kart bilet (Bilet35) ile 2 kontör karşılığında, banliyö hattında ise gidilen durak üzerinden ücretlendirilen tarife ile binilebilir. Banliyö hattını kullanabilmek için biniş kartlarında yeterli miktarda bakiye bulunmalıdır. Otobüs ile İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin 202 hat numaralı havaalanı otobüsü; Cumhuriyet Meydanı'na yakın Gazi Osmanpaşa Bulvarı durağından hareketle, Konak – Mustafa Kemal Sahil Bulvarı – Çevre Yolu – Gaziemir 200 hat numaralı otobüs Mavişehir Aktarma Merkezi – Karşıyaka üzerinden 204 hat numaralı otobüsü ise Bornova Merkez metro istasyonu yanı – otogar üzerinden - havalimanına ulaşır. Metro – Banliyö Hattı İle Metro istasyonlarının herhangi bir istasyonundan önce Hilal – Halkapınar veya Alsancak transfer istasyonlarından birinden, banliyö hattının güney yönünü seçerek havalimanı durağında inin. Dilerseniz taksi ile... İzmir'in her noktasından taksi ile havalimanına erişebilirsiniz.

Otogara Ulaşım

Kemer (54) – Halkapınar (555) – Bornova Merkez Metro (204 ve 505) Buca Tınaztepe(277) ve Konak (302) aktarma istasyonlarından kalkan otobüsler ile otogara ulaşabilirsiniz. İstasyon bazında otobüs numaraları parantez içinde belirtilmiştir. Hareket saatleri için ilgili linki tıklayabilirsiniz.

Metro ile Toplu Ulaşım

İzmir Metrosu; F. Altay, Poligon, Göztepe, İzmirspor, Hatay, Üçyol, Konak, Çankaya, Basmene, Hilal, Halkapınar, Stadyum, Sanayi, Bölge, Bornova, Ege Üniversitesi, Evka 3 istasyonları ile hizmet vermektedir. İstasyonlara ve platformlara ulaşımı kolaylaştırmak ve engelli yolcularımızın kullanabileceği 17 istasyonumuzda yürüyen merdiven ve engelli ve yaşlılar için asansörler ile görme engellilere yönelik destek sistemi, tekerlekli sandalye sarj istasyonları kullanımdadır. Sefer sıklığı 06-00.20 saatleri arasında hizmet veren metro sisteminin ortalama 5 dakika olan sefer aralığı, yoğun saatlerde "3.5 dakikada 1"e inmektedir. Bornova - Halkapınar, Hatay-Üçyol, Evka 3 aktarma istasyonlarında otobüs ve İzban banliyö hattına direkt; Konak İstasyonunda ise otobüs, vapur ve tramvay bağlantısı, F. Altay istasyonunda ise otobüs ve tramvay bağlantısı bulunuyor. Web: www.izmirmetro.com.tr

Kent İçin Ulaşım Banliyö Hattı

Kentin kuzeyi Aliğa ile güney aksındaki Selçuk arasındaki güzergahta 41 istasyon ve 136 kilometre hizmet veren banliyö demiryolu ulaşım sistemidir. Yolculu ön işletmeye 30 Ağustos 2010 tarihinde başlayan İZBAN, TCDD ile İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin yüzde 50 ortaklıklarıyla kurulmuştur. Şirket, bu özelliği ve günde 3 bin yolcunun taşındığı bir hat üzerinde yaratılan inovasyonla 225 bin yolcuya ulaşılmasını sağladığı gerekçesiyle, Uluslararası Toplu Taşımacılar Birliği (UITP) tarafından 2013 yılında "En İyi İşbirliği" kategorisinde büyük ödüle layık görülmüştür. Halkapınar ve Hilal, İzmir Metrosu ile iki kesişme noktadır ve özellikle güney yönünden gelen yolcuların, İzmir Metrosu'na aktarma yaparak Konak ve Bornova yönüne ulaşmalarında büyük kolaylık sağlamıştır. Merkezi bir istasyon olan Alsancak Gar'dan her iki yöndeki banliyö hattına erişebilirsiniz. Lütfen istasyon bazında ücretlendirme ve ulaşım kartları menümüzdeki ücret iadeleri konusunda ücret tarifeleri bölümüne göz atın. web: www.izban.com.tr

Tramvay ile Toplu Ulaşım

Kent içi ulaşımınızda Karşıyaka - Mavişehir bölgesine yönelik toplu ulaşım seçeneği olarak değerlendirilebilir. Vapur seferleriyle Karşıyaka ve Bostanlı İskeleleri'ne ulaşmanız halinde iskele yakınlarındaki tramvay duraklarından tramvaya binebilirsiniz. Tramvay kullanıcıları; Halkapınar; Alsancak Gar, Konak ve F.Altay duraklarından metro ve banliyö hattına erişebilir. Çalışma Saatleri Seferler, Karşıyaka – Bostanlı sahil güzergahı boyunca Ataşehir - Alaybey hattında ortalama 8 dakika aralıkla gerçekleşiyor. Hat uzunluğu 8.8 Km, sefer süresi 33 dk. Duraklar Ataşehir Çevre Yolu Mavişehir M.K.Atatürk Spor Salonu Bilim Müzesi Atakent Selçuk Yaşar Vilayet Evi Çarşı Bostanlı İskele Yunuslar Nikah Sarayı Karşıyaka İskele Alaybey. Konak Tramvayı Şehirlerarası otobüs ulaşımına yakın, aynı zamanda otobüs ve metro seferlerinin de bir aktarma istasyonu olan Halkapınar bölgesi ile turistik ilçelerimiz olan Urla,

Seferihisar, Karaburun ve Çeşme için semt garajı yakınındaki F.Altay (Üçkuyular) hattı arasında çalışan Konak Tramvay'ı bu güzergahtaki ulaşım seçenekleriniz için alternatif seçenek olabilir. Sefer Saatleri Halkapınar'dan kentin tarihi ve eski merkezi Çankaya - Konak üzerinden Üçkuyular'a ulaşan tramvayı, yaz döneminde hafta içi ve Cumartesi günleri 7 dakika, kış döneminde 6 dakika, pazar günleri ise 10 dakika aralıkla sefer yapıyor. Hat uzunluğu 12.6 km, sefer süresi 45 dk. Duraklar Halkapınar - Üniversite - Havagazi - Alsancak Stadyum - Alsancak Gar - Atatürk Spor Salonu - Hocazade Camii - Kültürpark Atatürk Lisesi - Gazi Bulvarı - Konak İskele - Karataş - Karantina - Köprü - Sadık Bey - Göztepe - Güzelyalı - AASSM - Üçkuyular - Fahrettin Altay.
web: www.tramizmir.com.tr

Otobüs ile Toplu Ulaşım

Otobüs hizmetleri Büyükşehir Belediyesi bünyesinde olan Eshot Genel Müdürlüğü tarafından kent içi ve ilçe belediyeler arasında yapılmaktadır. Büyükşehir Belediyesi'ne bağlanan kent merkezine uzak ve turistik ilçelere de otobüs seferleri bulunmaktadır. Kent içinde eğitim, sağlık, kamu kurum ve kuruluşları, sosyal tesisler, alışveriş noktaları, tarihi yerler, kültür merkezleri, konaklama gibi önemli noktaların yürüyüş mesafelerinin de yer aldığı bilgiler için erişimi sitemizdeki mobil uygulamalardan yararlanabilirsiniz. Hat-durak ve güzergah bilgileri, ilgili hatların ulaşım saatleri, duraktan geçen hatlar, adresinize en yakın durak bilgisi, ulaşım kartları, bakiye sorgulama ve yükleme gibi yolculuk için gerek duyulan tüm uygulamalara mobil uygulamalarımız ve web sitemizden erişebilirsiniz. web: eshot.gov.tr

Kent içi Ulaşımında Deniz

İzmir Körfezi'nde iç körfezde Bostanlı, Karşıyaka, Alsancak, Pasaport, Konak, Karantina, Göztepe ve Üçkuyular iskeleleri arasında günlük sefer tarifesi kapsamında yoğun olarak seferler yapılmaktadır. Dış körfezde yer alan Güzelbahçe – Urla – Mordoğan – Foça iskeleleri arasındaki seferler ise yaz döneminde yapılmaktadır. Üçkuyular ve Bostanlı iskelelerinde arabalı vapur seferleri yapılmaktadır. Karşılıklı olarak yapılan seferlerde şehir içi trafiğine girmeden iki kıyı arasında 25 dakikada ulaşım sağlanmaktadır. Yolcu geçişlerinde ödemeler iskelelerde yer alan turnikelerden İzmirim Kart ve temassız özellikli banka/kredi kartları ile yapılabilmektedir. İskelelerde yer alan İzmirim Kart dolum makineleri ile kartlara dolum yapılmaktadır. Feribot gişelerindeki ödemeler ise söz konusu seçeneklere ilave olarak nakit olarak da yapılmaktadır. Bostanlı, Karşıyaka, Karantina, Göztepe ve Üçkuyular iskelelerinde otobüs ve tramvay aktarması, Konak İskelesi'nde ise otobüs ve tramvaya ilave olarak metro aktarması da yapılabilmektedir. Sefer tarifeleri ile ilgili bilgi, sefer iptalleri ve iskeleler hakkında bilgilere internet sitemizden ulaşabilir, Körfez İçi Sefer Tarifesinde yapılabilecek değişikliklerden haberdar olmak için İZDENİZ web sitesindeki "Kayıt Olun Haberdar Olun" bölümünden kayıt yaptırabilirsiniz. Web: www.izdeniz.com.tr

Bisiklet Kiralama - Bisim

Bisiklet Kiralama Sistemimiz Bisim, Sahilevleri'nden Kuş Cennetine dek uzanan kıyı şeridi boyunca istasyon ve park noktalarıyla yüzlerce noktada hizmet vermektedir. Kredi Kartınız İle Kiralama Bisiklet kiosk ekranındaki talimatları uygulayarak aldığınız şifre ile park ünitesine gidiniz. Sürekli yeşil ışık yanan bisikletin bulunduğu park ünitesinde önce giriş tuşuna basınız, şifrenizi girdikten sonra tekrar giriş tuşuna basınız. Yeşil ışık yanıp sönmeye başlayınca bisikletinizi önce ileri itip sonra geri çekerek teslim alınız. Kredi kartınız ile kiralama işleminde bisiklet başına 30 TL bloke edilir. Bisikleti kiraladığınızın ertesi gün saat 23.00 da blokaj kalkar. Bu süre içinde başka bir blokaja gerek kalmadan tekrar kiralanabilir. Belirtilen sürede blokajın kalkmadığı hallerde kredi kartınızın ait olduğu banka ile görüşünüz. İzmir Ulaşım Sisteminde Kullanılan İzmirkart ile Kiralamak İzmirkart satış noktalarından satın almış olduğunuz kartı önce Konak Vapur İskelesi'nde bulunan bisim ofisinden aktifleştirin. Bu işlem için 18 yaşından küçükler için aile bireylerinin de bulunması gerekir. Kartınızı aktifleştirme işleminde kartınızda en az 20 TL bakiyeniz bulunmalıdır. Bu rakam adınıza açılan bisim hesabına aktarılmakta; kiralama bedeli bu rakamdan düşülmektedir. Bisim hesabındaki TL'nin bitmesi durumunda Konak'taki ofisten hesabınıza TL yatırabilir, kiosk ekranından talimatları okuyarak işleme devam edebilir, kredi kartınız ile hesabınıza TL yükleyebilirsiniz. Tüm ulaşım sistemi web siteleri için tıklayınız... <https://www.izmir.bel.tr/tr/Ulasim/1033>

Doğal ve Kültürel Mirasları Ziyaret Ederken Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

- Ziyaret saatlerinin dikkate alınması
- Camiye giderken uygun kılık kıyafet seçilmesi
- Camiye girerken ziyaretçiler için temin edilen galoşların giyilmesi ve çıkarken temin edilen çöp konteynırlarına bırakılması
- Fotođraf çekilmesine izin verilmeyen alanlarda duyarlı davranılması
- Ören yerlerinde restore çalışması olan alanlara girmemeye özen gösterilmesi
- Kutsal alanlarda eşarp kullanılması gereken durumlarda ziyaretçiler için temin edilen malzemelerin kullanıldıktan sonra yerlerine bırakılması
- Çocukların fiziksel ve ruhsal bütünlüğünü korumak amacıyla çocuklarla etkileşimden kaçınınız.
- Çevreye karşı duyarlı olunması
- Doğal koruma alanlarına çöp ve benzeri atılmaması
- Hayvanlara ve doğa yaşam ortamlarında zarar veren faaliyetlerde bulunmamanızı tavsiye ederiz.
- Ormanlık alanlarda ateş ve benzeri maddeler kullanırken dikkatli davranılması.
- Tarihi ve dini yerleri gezerken davranış kurallarına uyulması, tarihi eserlere dokunulmaması,tarihi yapıya zarar verilmemesi.
- MüzeKart temini ile T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na ve Milli Saraylar'a bağlı 300'den fazla müze ve ören yerini bir yıl boyunca sınırsız ziyaret edebilir, tarihte keyifli bir yolculuğa çıkabilirsiniz.