OTEL SAADET SÜRDÜRÜLEBİLİR RAPORUMUZ 2025

Otel SAADET ''Doğaya ve çevreye saygı '' politikasını benimsemiştir. Günlük ihtiyaçların giderilmesi ürün ve hizmetlerin sunulmasında sürdürülebilirliğin gerekliliklerini önemsiyoruz. Hali hazırda var olan çevre politikamız ile birlikte sürdürülebilirliğin yalnızca bununla kalmadığının bilincindeyiz. Çevre koruma, ekonomik büyüme ve sosyal gelişimin sonuçları için özen gösteriyoruz. Bu süreçte yasal gereklilikleri önemsiyor ve yıllardır var olan özenimize özen ekliyoruz. Çevre ve doğadaki kaynakların sınırsız olmadığını biliyoruz. İklim krizinin önüne geçmek için; su tüketimini minimize etmeyi, enerji tüketimini kontrol altında tutmayı, sürdürülebilir turizmin gerektirdiklerini uygulamak konusunda hassas davranıyoruz. Ekonomik büyümede toplumun refaha kavuşması bu noktada hizmetin artışıyla beraber refahın artışını ve kalitesini korumayı hedefliyoruz.

Sosyal gelişimler yaşanırken doğaya ve tüketim aşamasında; Dünyamıza zarar vermemeye özen gösteriyoruz. Sürdürülebilir kalkınmayı hedefliyor ve bunun için; Su tüketimi adına otomatik sistemli musluklar kullanıyor suyumuzu koruyoruz. Bitkisel yağ atıklarının doğru bertarafı için atık yönetim sistemi uyguluyoruz. Elektrik enerjisi kullanımını minimize ederek sistemlerimizi güneş enerjisi yardımıyla kullanmaya özen gösteriyoruz. Buna ek olarak sensörlü lambalar ve Led ampuller kullanıyor enerji verimliliğini artırıyoruz. Çalışanlarımızı ve paydaşlarımızı bu süreç hakkında bilgilendiriyoruz. Bu konuda hizmetlerimizin kalitesi ve sürdürülebilirlik ile sektörün öncülerinden olmayı amaçlıyoruz. Yerel ve kültürel miraslarımızı önemsiyor ve kendi bölgemizden ürünleri tedarik ediyor ve kendi bölgemizin halkına yararlı olmak için çaba gösteriyoruz.

Sosyal sorumluluk projeleri, insan haklarının korunması, doğal çevrenin korunması ve eğitime destek olmayı amaçlıyoruz. Dünya çapında özen gösterilen sıfır atık politikasını önemsiyor ve yıllardır Yeşil Yıldızlı bir tesis olarak yolumuza devam ediyoruz. Geleceğe sizlerle güzel bir iz bırakmayı hedefliyoruz.

İÇERİK

1. Rapor Hakkında

2. Tesis tanıtımı ve tesis özellikleri

3. Sürdürülebilirlik ekibi

4. Sürdürülebilirlik yönetim sistemi politikalar

5. Sürdürülebilirlik yönetim sistemi uygulamalar

6. Çevre etkilerinin azaltılması

7. Personel ve çalışma hayatı

1.Rapor hakkında

Otelimiz, sürdürülebilirlikle ilgili olarak, Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı'nın 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. Sürdürülebilirlik politikalarımız" şirketimizin bu konudaki taahhüdü mahiyetindedir. Bu noktadan hareketle tüm yönelimlerimiz bu niyet ve istikamette olacaktır. Amacımız otelimizde temel alanlarda, sürdürülebilirlik prensibini bir "iş yapış şekline" dönüştürebilmek, kurumsal hafızaya kazandırabilmektir. Çabalarımızın başarıya dönüşmesi ve süreklilik

kazanması ancak çalışanlarımız, misafirlerimiz, iş ortaklarımız, tedarikçilerimiz, çözüm ortaklarımız, yakın çevremizdeki tüm muhataplarımızla birlikte hareket ederek yaygınlaştırmak ve her geçen gün güçlendireceğimiz bir ortaklık haline getirmek ile mümkün olacaktır. Sürdürülebilirlik yaklaşımının ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilen personellerin bilinçlendirilmesi, sürece dahil olabilmeleri için fırsatlar verilmesi ve gelişim fırsatlarına katkıda bulunabilmeleri oldukça değerlidir. Bu bağlamda yıllık eğitim planlamalarımızda ve oryantasyonlarımızda; sosyal haklar, yerel istihdamın desteklenmesi, doğal yaşamın korunması, vahşi yaşamı destekleme, yakın çevrenin tarihi turistik yerleri, kültürel zenginliği, ekolojik çeşitliliği, enerji ve su tasarrufu, çevre faaliyetleri-geri dönüşüm sistemimiz, yerel kaynaklara yönelim gibi eğitim konularımız yer almakta, işletme içerisinde sürdürülebilirlik felsefesinin yaygınlaştırılması için çalışılmaktadır. Iş stratejilerine paralel insan kaynakları yönetimi ile tüm şirket ve bölümlere iş sonuçlarının iyileştirilmesine yönelik stratejik destek vermek, yüksek performans kültürünü oluşturup teşvik ederek, tüm paydaşlar için değer yaratılmasına katkıda bulunmak temel hedeftir. Tüm bunların yanı sıra gerek oryantasyon eğitimi gerek ise yıllık eğitim ihtiyaçlarına göre belirlenen profesyonel düzeyde eğitimler ile farkındalıkların her anlamda arttırılması hedeflenmektedir. Sürdürülebilirlik çalışmaları, Otel Yönetimleri koordinasyonunda olup, bu alandaki faaliyetlerimiz ve performansımızın değerlendirmesi daima paydaşlarımızın beklenti ve görüşlerine açıktır.

2.Tesis tanıtımı ve tesis özellikleri

1990'dan beri otelcilik tecrübemizi ve tüm pozitif enerjimizi aile işletmemizde hizmetinize sunuyoruz. Amacımız hayalimizdeki tatili değil, siz değerli konuklarımızın hayalindeki tatili gerçekleştirmek. Vizyonumuzu oluşturan en önemli yapıtaşı, içinde bulunduğumuz turizm sektöründe, kaliteli, güler yüzlü ve cana yakın personel ile sürekli ve mutlak müşteri memnuniyetidir. Bu temel etrafında Misyonumuz, günümüzün getirdiği yeniliklere süratle adapte olarak, yatırımlarla kendimizi yenilemek ve siz değerli misafirlerimizin tüm ihtiyaç ve beklentilerine uygun fiyat seçenekleriyle cevap vermektir.

14-22 metrekare arası farklı büyüklüklerde sigara içilmeyen odalarımızın her birinde banyo(duş/wc),radyo, uydu led-tv, split klima, saç kurutma makinesi,telefon,minibar,Wİ-Fİ ve sade dekor vardır. Tüm odalarımız balkonlu ve zemini laminant kaplıdır. Otelin bazı odaları havuza bazı odaları caddeye bakar.

80 kişilik restoranımızda başta akşam yemeği olmak üzere, öğlen yemeği ve kahvaltı servisi yapılmaktadır. Özellikle Türk mutfağının eşsiz lezzetini bulacağınız çok zengin açık büfe ve akşam yemeğiyle, günün yorgunluğundan kurtulup güzel bir akşam geçirebilirsiniz. Açık büfemizde her sabah 08:00 ile 10:00 arası birbirinden lezzetli, taze ve organik kahvaltılıklar ve her akşam 19:30 ile 21:00 arası zengin Türk mutfağının eşsiz lezzetiyle çok çeşitli soğuk meze ve değişik ana sıcak yemekleriyle gerçek Türk mutfağının sonsuz lezzetini tadacaksınız. Öğle yemeklerinizi ister zengin Alakart menümüzden seçebilir ister Tabldot menümüzden faydalanabilirsiniz.

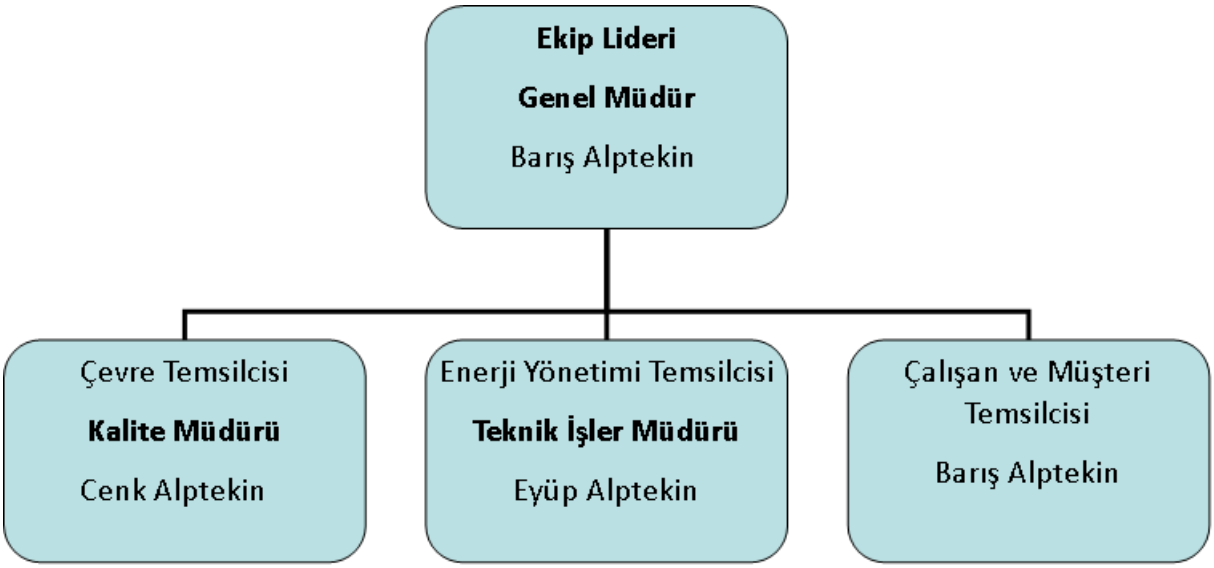
Gününüze zinde başlamak için spor salonumuzu kullanabilir, günün yorgunluğunu atmak için Egenin sıcaklığını hissederek ister havuz başını isterseniz muhteşem Altınkum sahilinden faydalanabilirsiniz.

Otel İçi Aktiviteler: Yüzme Havuzu(Ücretsiz),Fitness (Ücretsiz),Bilardo (Ücretsiz),Masa Tenisi (Ücretsiz)

Dart (Ücretsiz),Çamaşır Yıkama Ütü(Ücretli)

Otel Dışı Aktiviteler: Günlük Turlar(Ücretli),Yat Turları (Ücretli),Su Sporları (Ücretli),At Safari (Ücretli),Bisiklet& Motosiklet Kiralama (Ücretli)

3. Sürdürülebilirlik ekibi



4. Sürdürülebilirlik yönetim sistemi politikalar

Otelimizin tüm yönetim süreçleri geliştirilebilen bir Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi (SYS)'nin temel çerçevesini oluşturmakta ve politikalarını ortaya koymaktadır. Yönetim sistemimizin temeli risk analizine dayanmaktadır. Çevre, doğal afetler, toplum, kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık, güvenlik başlıklarında risk analizi yapılmaktadır. Gerekmesi halinde yeni başlıklar da eklenebilmektedir. Riskler analiz edildikten sonra risklerin gerçekleşmesi durumunda yapılacakları belirleyen bir kriz yönetim politikamız ve sistemimiz de bulunmaktadır. Sürdürülebilir yönetim sistemi kalite, ekonomi, yönetim, çevre, kültür, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularında tüm çalışanlar tarafından belli politikaların uygulanmasını, hedefler belirlenmesini ve hedeflere ulaşılıp 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. 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.

KALİTE POLİTİKAMIZ

Vizyonumuza ulaşmak yolunda; Misafir beklentilerine üst seviyede karşılamak ve sektörde önce bir kuruluş olmak, Kuruluş felsefesinin tüm personellerimizle oluşturup, sürekli gelişmeyi, iş yerine güveni ve misafirlerimizin beklentilerini aşan hizmeti sunmak, Ulusal ve uluslararası mevzuat ve şartlara uygun; Gıda güvenliği risklerini önleyici yaklaşım ile gereken hassasiyeti göstererek hizmet vermek,

Ülkemizde diğer tüm kuruluşlara örnek bir işletme olmak ve değer yaratmak. Misafirlerimizin ve personellerimizin gerek sağlık gerek can güvenliğini gerekse de iş güvenliklerini tehlikeye atabilecek

tüm riskleri en alt seviyeleri indirerek bu kazaları önlemek, Kaliteyi ölçülebilir hale getirmek, sistemin sürekli iyileştirilmesini sağlamak ve hedefler belirleyip çalışanlarımızın ve yönetimin birlikteliğini sağlamak, Otel olarak personelleri ile birlikte çevre bilincini oluşturmak, gelecek nesillere daha temiz, sağlıklı ve güvenli bir çevre bırakmak öncelikli kalite hedeflerimiz arasındadır.

SOSYAL SORUMLULUK POLİTİKAMIZ

Tüm çalışanlarımızın insan onuruna uygun çalışma koşullarında, sağlıklı ve güvenli bir ortamda çalışma hakkı olduğuna inanırız. Çalışanlarımız bizim en değerli varlığımızdır ve çalışanlarımızın güvenliğini sağlamak ve korumak en öncelikli iş hedefimizdir. Otelimiz yasal yükümlülüklerin ötesinde en iyi çevresel çözümleri uygulamaları ve çevre dostu teknolojilerin gelişmesine ve yayılmasına yardımcı olacak ve çevre bilincini arttıracak her türlü girişime destek sağlamak adına her zaman hazırdır.

Faaliyet göstermekte olduğumuz İstanbul'da topluma karşı sosyal ve çevresel sorumluluklarımızı; hissedarlarımız, çalışanlarımız, kamu, sivil toplum kuruluşları ve diğer paydaşlarımız ile uyumlu bir iş birliği içinde yerine getirmeye özen gösteririz. Çalışanlarımızın özlük haklarının tam ve doğru biçimde kullanılmasını sağlarız. Çalışanlara dürüst ve adil yaklaşır, ayrımcı olmayan, güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı taahhüt ederiz. Çalışanlarımızın bireysel gelişimi için gerekli çabayı gösterir, iş hayatı ile özel hayat arasındaki dengeyi gözetiriz. Her türlü faaliyetimizden doğabilecek çevresel etkileri sorumluluk bilinci ile yönetiriz. Kurumsal sosyal sorumluluk ilkesi çerçevesinde toplumumuzun gelişimi için çaba gösteririz. Çalışanlarımızı, sosyal sorumluluk bilinciyle yer alacakları uygun sosyal ve toplumsal faaliyetlere gönüllü olmaları konusunda destekleyeceğiz. Tedarikçilerimiz başta olmak üzere

tüm iş ortaklarımızın, sosyal sorumluluk alanında hareket etmelerinin sağlanmasına yönelik yaklaşımlar geliştirmeye ve bu yaklaşımların uygulanmasına özen göstereceğiz. İş sağlığı ve güvenliği çerçevesinde çalışanlarımız için tüm önlemleri almış ve gerekli iş başı eğitimlerini konusunda uzman

kişilerce ve yıllık eğitim programı çerçevesinde çalışanlarımıza sunulması konusunda ayrıca hassasiyet göstermekteyiz. Türkiye'nin ve faaliyet gösterdiğimiz ülkelerin gelenek ve kültürlerini duyarlı davranır, tüm yasal düzenlemelere uygun hareket ederiz.

KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

Kültürel mirasın sunulması: Otelimiz, yerel halkının fikri mülkiyet haklarına saygı gösterir. Geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurları mutfağımızda, tasarımımızda, dekorasyonda değerlendirir.

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

ENERJİ POLİTİKAMIZ

Dünyamızı olası tehlikelerden korumak için enerjimizi verimli kullanıyor ve enerji sarfiyatımızı azaltmak için hedefler belirliyoruz.

Bunun için;

• Hem doğaya karşı sorumluluklarımız hem de yasal yükümlülüklerimizi yerine getirmek üzere ulusal ve uluslararası standartları, yasa ve düzenlemeleri takip eder, enerji kullanımını azaltma ve/veya enerji tüketim performansımızın sürekli iyileştirilmesini sağlayacak çalışmaları gönüllü olarak yürütür, çalışmalarımızın sonuçlarını takip ederiz.

• Hedefler koyar, çalışanlarımızın da katılımını sağlamak amacıyla eğitim programlarımızda enerji verimliliğine yer veririz.

• Tüm paydaşlarımızla enerji yönetimi konusunda ortak amaçlar ve sonuçlar yaratmak üzere iş birliği yapmayı önemseriz.

Bu konularda misafirlerimiz, çalışanlarımız, ziyaretçilerimiz ve tüm iş ortaklarımız ile birlikte topyekûn bir farkındalık ve bilinç seviyesine ulaşılması adına etkileşimimizi sürdürmeye çalışırız.

• Enerji verimli uygun ürün, ekipman, teçhizat ve teknoloji alternatiflerini araştırıp bulmaya, satın almaya ve kullanmaya çalışırız.

• Enerji Yönetim Sistemimizi dokümante etmeyi, tüm departmanlarımıza yaymayı, gerektiğinde güncellemeyi, gözden geçirmeyi ve sürekli olarak iyileştirmeyi hedefleriz.

• Enerji risklerini veya enerji kısıtı gibi doğabilecek acil durumları değerlendirir, alınabilecek önlemleri planlarız.

• Atıklarımızı kaynağına, gruplarına ve tehlike sınıflarına göre etkin şekilde ayırmaya özen gösteririz.

• Tehlikeli maddeler ve kimyasalların yalnızca ihtiyaç durumunda ve gerektiği kadar kullanılmasının hem çevreye olan negatif etkileri hem de atık miktarını azaltacağını biliriz,

• İşletmemizde aldığımız malzemelerde "geri dönüşüm" ve "çevre dostu" etiketi olanları tercih ederek doğayı korumaya katkıda bulunuruz. Yeniden kullanım fırsatları yaratmaya çalışırız.

• Kâğıt, peçete, tuvalet kâğıdı, ambalaj gibi tek kullanımlık malzemeleri gerektiği kadar kullanıp doğaya daha az atık bırakmaya özen gösteririz.

• Atıkları doğru şekilde, özelliklerine göre ayrı alanlarda depolar, yasal depolama süre sınırlarını aşmadan lisanslı/yetkili firmalara teslim ederek, kayıtlarını muhafaza ederiz.

• Su, enerji ve tüm doğal kaynakları tasarruflu kullanmaya çalışırız. Bu hassasiyetimizi çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ile paylaşırız.

• Çevre yönetimi konusundaki performansımızı ölçer, bu verileri hedefler ile izler ve performansımızı geliştirmeye çalışırız.

• Çalışanlarımızı çevre konusunda eğitmeyi ve duyarlılıklarını artırmayı amaçlarız.

ÇEVRESEL SATINALMA POLİTİKAMIZ

Satın alma da en önemli hedef kriter atıkları en aza indirmek ve. Satın almada sürekliliğin sağlanmasıdır. Bu hedef dahilinde kuruluşta uygulanacak mal-kabul uygulamaları;

• Satın alım yapılırken yeniden kullanılma özelliği bulunan ürünler, depozitolu ürünler veya geri dönüşümsüz atık oluşturmayacak organik ürünler tercih edilecektir.

• Bardak, çatal, buklet malzemeleri gibi tek kullanımlık ürün ve sarf malzemeleri yerine tekrar kullanılabilen, doldurulabilen, eğer hiçbiri mümkün değilse çevreye en az zararlı ve geri dönüştürülebilen ürünleri tercih edilecektir.

• Tek kullanımlık ürünlerin ve sarf malzemelerinin satın alınması zorunlu ise (örneğin temizlik malzemeleri, kırtasiye ürünleri vb.) bu ürünlerin satın alınması, kullanılması ve geri dönüşümü dikkatle izlenilecek ve yönetilecektir.

• Tek kullanımlık ürünlerin nasıl geri dönüşüme yönlendirilebileceğine ve tek kullanımlık ürünlerin kullanımının azaltılmasına dair yönerge ve talimatlar bu konuda personele eğitim verilecektir.

• Odalarda bulunan tek kullanımlık pet şişe, karton bardak, paketli ürünler gibi ürünlerin kademeli olarak kaldırılacak, kullanılan gıda ürünlerinin ve diğer malzemelerin poşetlenmesi gibi uygulamaların sonlandırılmasına yönelik hedeflerin belirlenmesi ve bu hedeflere uyum sürecinin izlenerek raporlanması yönetim gözden geçirme toplantılarında görüşülecektir.

• Satın alım yapılırken gereksiz ambalajdan kaçınılması önemlidir. Kâğıt ve plastik bardak, tabak, çatal, kaşık, pet şişe içinde su vb. ürünler yerine yeniden kullanım özelliği bulunan cam ve metal ürünler tercih edilecektir.

• Sık kullanılan malzemeler (örneğin yüzey temizleyiciler) küçük ebatlı ambalajlar yerine daha büyük ebatlı ambalajlarda alınarak oluşacak plastik atık miktarı azaltılacaktır.

• Gerekli mal ve ürünlerin doğaya, çevreye zarar vermeyen ürünlerden üretilmesi, öncelik geri dönüşümlü ve eko etiketli ürünlere verilecektir.

• Özellikle ahşap, kâğıt, balık, diğer gıdalar ve vahşi doğadan gelen ürünler açısından çevre sertifikalı ürünler ve tedarikçiler tercih edilecektir.

• Sertifikalı ürünlerin ve tedarikçilerin mevcut olmadığı yerlerde, büyüme veya üretimin kökeni ve yöntemleri dikkate alınacaktır.

• Tehdit altındaki türler kullanılmaz veya satılmaz.

• Bitkisel ve hayvansal ürünlerin neslini tehlikeye atacak tedariklerden kaçınılacaktır.

• Ürünlerde öncelik çevre sertifikalı ürünler tercih edilecektir.

• Bütün mal (malzeme, hammadde, mamul ve yarı mamul ürünler) tedarikleri ve satın alımları, Gıda Kanun ve Mevzuatlarına, Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Hıfzıssıhha Kanunu ve mevzuatlarına uygun, TSE Hijyen ve Sanitasyon Sistemleri gereğince gerekli belgelere sahip olan satın alma standartlarına uygun olan tedarikçilerden ve onların ilgili sertifikalara sahip ürünlerinden yapılacaktır.

• Yerel adil ticaretin desteklenmesi amacıyla satın alma 100 km sınırları içerisindeki yerel satıcıdan yapılacaktır.

• Onaylı tedarikçi firma listesi ve gerekli denetimlere tabi olmuş yerel firmalardan satın alma yapılacaktır.

• Mal-ürün tedariki yapan firmalar, periyodik olarak denetlenecektir.

• Tedariki yapılan temizlik, hijyen malzemeleri ve koruyucu ekipmanların CE Belgesine sahip olmasına dikkat edilecektir.

• Gıda maddelerinde tarımda adil ticaret uygulamalarını benimseyen tedarikçilere öncelik verilecektir.

• Tedariği gerçekleştirilen tüm kimyasal ürünlerin kullanımı le ilgili yetkili firma tarafından ilgili kişilere bilgilendirme eğitimleri planlanacak.

• Tüm Gıda ürünleri için Tarım ve Orman müdürlüğü izin belgeleri tedarikçi firmalardan alınarak bilgisayar ortamında saklanacak.

• Haşere ilaçlama, dezenfeksiyon ve Mutfakta kullanılan kimyasal ürünlere ait MSDS Güvenlik bilgi föyleri tedarikçi firmalardan tedarik edilerek bilgisayar ortamında saklanacak.

• Mal kabul sırasında güvenli fiziki mesafe kuralları ihlal edilmeyecektir.

• Mal kabulünde çalışan personellerimiz kişisel koruyucu ve bulaş önlemlerini alacaklardır. (Maske, siperlik, eldiven, önlük, el hijyeni vb.) Önlemler gereğince mal kabulünde yaşanacak yığılmalar ve birikmelerin önüne geçebilmek için gereken planlamalar yapılacaktır.

• Mal kabulü (tesellüm) ile beraber direk olarak tüketime ve misafir kullanımına verilecek ürünler kolilerinden çıkarıldıktan sonra detaylı şekilde dezenfekte işleminden geçirilerek kullanıma verilebilecektir.

• İlk defa satın alması yapılan mutfak alet ve edevatları, çelik servis takımları, cam ve porselen servis takımları vb. Yıkanabilir malzemeler, kullanma verilmeden önce bulaşık makinesi ile yıkandıktan sonra kullanım için ekipman deposuna alınacaktır.

• Atik ve iade ürünler kontrollü bir şekilde atık ve iade alanında beklemeye alınarak tedarikçi firmaya ulaştırılması sağlanacak.

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

İşyerimizi, çalışanlarımızı, misafirlerimiz ve tedarikçilerimizi korumak, güvenli bir iş ortamı oluşturmak ve sürekliliği sağlamak amacı ile;

• İş Sağlığı ve Güvenliği konusundaki tüm yasal ve diğer yükümlülüklere uyarız.

• İş Sağlığı ve Güvenliği ve iyileştirme etkinliklerinin tüm çalışanların ortak sorumluluğu olduğu ilkesini benimseriz.

• Risk Değerlendirmesi ve Risk Düzeyi Azaltma etkinliklerine her düzeyde katılım için hedefler koyarız.

• İş Sağlığı ve Güvenliği kültürümüzü sürekli iyileştirerek, sürdürülebilir "Sıfır İş Kazası" hedefine ulaşmayı hedefleriz.

• İş sağlığı ve güvenliği kapsamında yaptığımız çalışmaları, öncü ve örnek olmak adına tüm çalışanlarımızla ve çevremiz ile paylaşırız.

KADIN HAKLARI VE CİNSİYET EŞİTLİĞİ POLİTİKAMIZ

İşletmemizde cinsiyet eşitliğine önem veririz.

• Cinsiyet farkı gözetmeksizin tüm çalışanlarımızın sağlık, güvenlik ve refahlarını sağlarız.

• Kadınların iş gücüne katılımını tüm departmanlarımızda destekler, eşit fırsatlar sunarız.

• Cinsiyet ayrımı yapmadan «eşit işe eşit ücret» politikası ile hareket ederiz.

• Eşitlik ilkesi gözetilerek görev dağılımı yaparız.

• Kariyer fırsatlarından eşit düzeyde faydalanılması için gerekli ortamı sağlarız.

• Eğitim politikaları oluşturur, kadınların katılımına ve farkındalığın artmasına destek oluruz.

• İş-aile yaşam dengesini koruyan çalışma ortamı ve uygulamalarını oluştururuz.

• Kadınların şirket yönetiminde olmaları için destek verir, eşit fırsatlar sunarız.

• Kadınların hiçbir şekilde istismar, taciz, ayrımcılık, bastırılma, zorlama, iftira vb. durumlara maruz kalmasına müsaade etmeyiz. Dünyaya ve kurumumuza kattıkları değerin daima farkında olur ve varlıklarını destekleriz.

ÇOCUK HAKLARI POLİTİKASI

Çocuklar bize geleceğin emanetleridir. Onları bir birey olarak tanımak, haklarına saygı duymak, her türlü psikolojik, fiziksel, ticari vb. sömürüye karşı gözetmek ve korumak öncelikli sorumluluğumuzdur.

Bunu sağlamak için;

• Kendi kurumlarımızda çocuk işçi çalıştırılmasına müsaade etmez ve tüm iş ortaklarımızdan da aynı hassasiyeti bekleriz.

• İşletme içerisinde çocukların gelişimine katkıda bulunan, düşünce ve isteklerini, duygularını rahatça ifade edebilecekleri, kendilerini özgür ve rahat hissedecekleri ortamlar/imkanlar sunarız.

• Çalışanlarımıza, çocuk istismarının önlenmesi ve fark edilmesi konusunda eğitimler veririz.

• Çocukların katıldıkları aktivitelerde yetişkin gözetimi altında olduklarından emin oluruz.

• Çocuk haklarının korunması konusunda farkındalık yaratmak için eğitimler düzenler ve ilgili projelere destek veririz.

• Çocuklar ile ilgili şüpheli eylemlere şahit olduğumuzda öncelikle otel yönetimine bilgi verir, gerekli görülen durumlarda resmi kuruluşlardan yardım isteriz.

5. Sürdürülebilirlik yönetim sistemi uygulamalar

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, İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı, son aya ait personel sigorta bildirgesi, vergi levhası, acil durum eylem planı, personel eğitimleri ve sertifikaları, işyeri hekimi ile yapılan sözleşme, belediyeden alınan kanalizasyon bağlantı belgesi, haşere ile mücadele yapıldığına ilişkin belgeler ve diğer gerekli belgelerdir.

6. Çevre etkilerinin azaltılması

Otelimiz 7/24 canlı bir mekanizma olarak, enerji tüketimi, atık tüketimi gibi konularda devamlılık gösteren bir organizmadır. Bizler bu konuların işteki verilerine ulaşarak, kullanımların yöntemini sağlamak konusunda çalışmalar gerçekleşmekte ve çevreye duyarlı bir çalışma anlayışı benimsemeye çalışmaktayız. Atıklarımızın ayrışılmasına önem vermekte, geri dönüşüm esnasında birimlere doğrudan fayda sağlayabilmeyi hedeflemekteyiz. Atık ayrışma işlemleri, genel kullanım alanlarında bulundurmakta olduğumuz sınıfsal olarak (plastik, metal, cam, kağıt gibi) ayrı konumlandırılmış atık kutularında toplanmakta ve haftada bir kez Didim Belediyesi Atık toplama aracına teslim edilmektedir. Yemek atıklarımız diğer atıklardan ayrı tutularak sokak hayvanlarının beslenmesi için değerlendirilmektedir. Mutfak atıklarından en önemlisi yağ atıklarımızı ise kelepçe kapaklı alüminyum kovalarda muhafaza ederek, yağ toplama birimlerine periyodik olarak teslim etmekteyiz. Bu çalışma ile yağ geri dönüşüm çalışmalarına katkı sağlamayı hedeflemekteyiz. Genel olarak otel alanlarının temizliği çok çeşitli kimyasal maddelerin kullanımını gerekmektedir. Örneğin mermer , fayans yüzeyler ayrı krom yüzeyler , ahşap yüzeyler cam yüzeyler ayrı kimyasal maddeler ile temizlenmektedir ve doğru alanlarda kullanımı son derece önemlidir. Bu ürünlerin kullanımları belirli prosedürlere göre yapılmaktadır. Bu konuda ilgili personellerimiz eğilmekte ve doğru kullanım kuralları belirlenmektedir. Böylece hem malzemelerimizi dayanıklılığını, hem personelin sağlığını korumayı, hem de tüketim miktarlarını doğru belirleyerek gereksiz kullanımı önlemeyi ve tasarruf sağlamayı amaçlamaktayız. Su tüketimi ve su kaynaklarının azalması konusu günümüzde en çok tartışılan risk düzeyi çok yüksek konulardan birisi olmaktadır. Bu alanda yine bölgesel tehditleri ve riskleri analiz etmekte ve kıt kaynaklar ile suyun tüketimini minimize etmeyi amaçlamakta ve bu alanda personellerimizi eğitmekteyiz. Bunun yanı sıra misafirlerimize düşen sorumlulukları da, kendilerine harlatmak ve sağlayabilecekleri katkılı davranışlar konusunda onları ikaz edebilmek için çalışmalar yapmaktayız. Ortak kullanım alanlarına görsel bilgilendirme uyarıları hazırlayarak, suyun önemini ve tüketimi konusunun hassasiyetini harlatmak gibi bir misyonu benimsemekteyiz. Tedarikçilerimizle yaptığımız görüşmelerde ürünlerin transferlerini plastik tek kullanımlık malzemeler kullanarak yapmak yerine birden fazla kullanılabilen tek kullanım sonrası atığa dönüşmeyen malzemeler kullanarak gerçekleştirmeyi ve sürdürülebilir bir uygulama sağlamayı hedeflemekteyiz. Yaz dönemi enerji tüketimini ayrı ayrı kontrol etmekte ve bu çalışmalarla tüketimi optimum düzeyde gereksiz sarfiyat önleyecek şekilde planlamayı hedeflemekteyiz. Bu konuda değişen koşullara ayak uydurarak, güncellemeler yaparak tüketimi minimum seviyede tutmayı hedeflemekteyiz.

7. Personel ve çalışma hayatı

Ruhunda, bizi biz yapan en önemli kaynak çalışanlarımızdır Bunun farkında olarak çalışanlarımızın sosyal ve yan hakları, performans yönetimleri, ödüllendirilmeleri, eğitim ve kariyer yönetimi, çalışan güvenliği gibi konular daima önceliğimizdir.

İnsan Kaynakları Vizyonumuz;

Motivasyonu yüksek, kurum imajını koruyan ve yükselten, yenilikçi çalışmaları ön plana çıkaran, hizmete önem veren ve işini bir bütünün parçası olarak gören nitelikli insan kaynağını oluşturmak, entegre insan kaynakları uygulamaları ile sektörde, Didim'de öncü olmaktır.

İnsan Kaynakları Misyonumuz;

- Kurumun amaç ve stratejilerini gerçekleştirecek insan kaynağını plânlamak, eğitmek, personel iş ve işlemlerini optimum düzeyde gerçekleştirmek, konusunda uzmanlaşmış, kurumu temsil yeteneği olan ve alanında yeni açılımlar ortaya koyabilen, özgüveni yüksek personele sahip olmak.

- Grubun iş stratejilerine paralel insan kaynakları yönetimi ile tüm şirket ve bölümlere iş sonuçlarının iyileştirilmesine yönelik stratejik destek vermek, yüksek performans kültürünü oluşturup teşvik ederek, tüm paydaşlar için değer yaratılmasına katkıda bulunmak.