

1.HAKKIMIZDA

Side Crown Palace, benzersiz mimarisi ve nefes kesen manzarasıyla konuklarına gerçek bir cennet sunar. Akdeniz'in berrak sularına nazır özel plajında, konuklarına Ultra Her Şey Dâhil konseptiyle hizmet verir. Plajda güneşin tadını çıkarabileceğiniz plaj şemsiyeleri, sahilde voleybol oynayabileceğiniz alanlar ve serinletici içeceklerin tadını çıkarabileceğiniz bir plaj barı bulunmaktadır. Adrenalin dolu anlar yaşamak isteyen misafirler için deniz paraşütü, su kayağı ve yelkencilik gibi aktiviteler de otelin yakın çevresinde sunulmaktadır.

Otelin bünyesinde bulunan iki açık yüzme havuzu ve ücretsiz su parkı, hem çocuklar hem de yetişkinler için eğlence dolu anlar vaat eder. Yoğun geçen bir günün ardından kendinizi şımartmak için otelin sunduğu masaj ve güzellik bakımları ile rahatlayabilirsiniz. Spa merkezinde sunulan çeşitli terapiler ve bakımlar, zihninizi ve bedeninizi yenilemek için mükemmel bir fırsat sunar.

Yemek seçenekleri açısından da oldukça zengin olan Side Crown Palace, konuklarına beş farklı restoran seçeneği sunar. Crown Restoran, günün her öğünü için uluslararası mutfaklardan özenle seçilmiş lezzetler sunarak damak zevkinize hitap eder. Diğer restoranlarda ise Akdeniz mutfağından Asya mutfağına, geleneksel Türk lezzetlerinden İtalyan mutfağına kadar geniş bir yelpazede yemekler servis edilmektedir. Ayrıca otelde, günün her saatinde içeceklerinizi yudumlayabileceğiniz üç bar/dinlenme salonu bulunmaktadır.

Kapalı havuz, kötü hava koşullarında bile yüzme keyfini sürdürmek isteyen konuklar için idealdir. Çocuklu aileler için ise otelin ücretsiz çocuk kulübü, minik misafirlere eğlence dolu aktiviteler sunar. Bu sayede ebeveynler de kendilerine vakit ayırarak tatilin tadını çıkarabilirler.

Konum olarak da avantajlı bir noktada bulunan Side Crown Palace, Kumköy'e sadece 400 metre, tarihi ve turistik zenginlikleriyle ünlü Side'ye 6 kilometre ve Antalya Havalimanı'na 50 kilometre mesafededir. Bu sayede hem yerel halkın yaşam tarzını deneyimleyebilir hem de çevredeki tarihi ve doğal güzellikleri keşfetme imkânı bulabilirsiniz.

Side Crown Palace, sunduğu tüm bu ayrıcalıklarla konuklarına unutulmaz bir tatil deneyimi yaşatmayı amaçlamaktadır. Konforlu ve lüks konaklama imkanları, geniş yelpazede sunulan aktiviteler ve lezzetli yemek seçenekleri ile her yaştan misafire hitap eder. Hem dinlenmek hem de eğlenmek için mükemmel bir destinasyon olan Side Crown Palace, tatilinizi hayalinizdeki gibi geçirebilmeniz için tüm detayları düşünmüştür.

2. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORUMUZ HAKKINDA

Side Crown Palace olarak, turizm sektöründe sürdürülebilirliğin önemine inanıyor ve bu konuda üzerimize düşen sorumlulukları yerine getirmeye özen gösteriyoruz. Amacımız, gelecek nesiller için daha yaşanabilir bir dünya bırakmak adına çevresel ve kültürel mirası korumak ve olumsuz etkileri en aza indirmektir. Bu doğrultuda, enerji, su ve atık yönetimi konularında çevre dostu uygulamaları benimsemekteyiz. Ayrıca, yerel topluluklara ekonomik ve sosyal fayda sağlamak ve kültürel değerleri korumak da önceliklerimiz arasında yer almaktadır. İklim değişikliği ve küresel ısınmanın etkilerini dikkate alarak, çevre bilincini çalışanlarımıza ve paydaşlarımıza aşılamak için çaba sarf ediyoruz.

Sürdürülebilirlik risklerini etkili bir şekilde yönetmeyi ve uzun vadeli stratejilerle sürdürülebilir büyümeyi sağlamayı hedefliyoruz. Otelimizde entegre yönetim sistemleri kullanarak, hem çevreye duyarlı hem de misafirlerimiz ve personelimiz için güvenli ve kaliteli hizmetler sunuyoruz. Performans göstergelerimizi düzenli olarak izleyerek, stratejik planlarımızı gerçekleştirmeye odaklanıyoruz.

Sürdürülebilirlik raporumuz, ekonomik, çevresel, sosyal, kültürel, kalite, insan hakları, sağlık ve güvenlik gibi konulara odaklanarak, daha iyi bir dünya için katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda otelimizin temel sürdürülebilirlik sorumlulukları:

2

- Geri dönüşüm ve yeniden kullanım fırsatlarını değerlendirmek, atık miktarını mümkün olduğunca azaltmak,
- Enerji verimliliğini artırarak karbon salınımını en aza indirmek,
- Çevresel etkileri en düşük seviyede tutmak için gerekli önlemleri almak.

Sürdürülebilirliğin sosyal ve ekonomik boyutları da bizim için büyük önem taşımaktadır. Çalışanlarımıza en iyi çalışma koşullarını sağlamak ve topluma katkı sunmak, bu kapsamda yer almaktadır.

2023 sürdürülebilirlik raporumuz şu konuları içermektedir:

- Otelimizin çevresel, kültürel, sosyal ve ekonomik performansının değerlendirilmesi, Bu performansı artırmak için belirlenen hedefler,
- Bu hedeflere ulaşmak için izlenecek stratejiler ve süreçler, Olası riskler ve bu risklere karşı çözüm önerileri,
- Ekolojik dengeye katkıda bulunma ve kültürel mirası koruma çabaları, Çevresel olumsuzlukları ve tehlikeleri en aza indirme çalışmaları,
- Performans sonuçlarının en üst düzeyde tutulmasına yönelik çabalar.

3. POLİTİKALARIMIZ

3.1 Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi Politikası

- Yasal mevzuatlara tam uyum, sürekli iyileştirme anlayışı.
- Atıkların ayrıştırılması, geri dönüşüm ve çevre dostu uygulamalar.
- Enerji, yakıt ve su tasarrufu; periyodik bakım ve kaçak önleme.
- Çalışanlara eşit haklar, eğitim ve motivasyon çalışmaları.
- Yerel ekonomiye destek: bölge halkından istihdam, yerel tedarikçilerden alışveriş.
- Çocuk koruma, iş sağlığı ve güvenliği, iş kazalarının önlenmesi.

3.2 Çocuk Hakları Politikası

- Çocuk işçi çalıştırılmaması.
- Çocukların gelişimini destekleyen güvenli alanlar.
- Çocuk istismarını önleme ve farkındalık eğitimleri.
- Tüm aktivitelerde yetişkin gözetimi.
- Çocuk hakları farkındalığı için projeler ve eğitimler.

3.3 Kadın Hakları ve Cinsiyet Eşitliği Politikası

- Cinsiyet ayrımı gözetmeksizin eşit sağlık, güvenlik ve refah.
- Eşit işe eşit ücret, eşit kariyer fırsatları.
- İş-aile yaşam dengesi politikaları.
- Kadınların yönetimde ve tüm departmanlarda desteklenmesi.
- Taciz, istismar ve ayrımcılığa sıfır tolerans.

3.4 Çevre Koruma ve Atık Yönetimi Politikası

- Çevreye olan olumsuz etkilerin azaltılması.
- Atıkların kaynağında ayrıştırılması ve lisanslı firmalara teslimi.
- Geri dönüşüm ve çevre dostu ürün tercihleri.
- Tek kullanımlık ürünlerde azaltım.
- Doğal kaynakların tasarruflu kullanımı.
- Çevre performansının ölçülmesi ve geliştirilmesi.
- Çalışanların çevre bilinci için eğitimler.

3.5 Sürdürülebilir Satınalma Politikası

- Tedarikçilerin kalite, çevre ve iş güvenliği standartlarına sahip olması.
- Çevreye zararsız üretim ve mevzuata uyum.
- Atık azaltımı ve doğru yönetim.
- Çevre dostu, yöresel, etik, organik ve geri dönüştürülebilir ürün tercihleri.
- Yerel üreticilere öncelik.
- Kültürel değerleri yansıtan ürün ve hizmetler.
- Paydaşlarla verimli ve çevre dostu tedarik süreçleri.

4. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK HEDEFLERİMİZ

4.1 İş Sağlığı ve Güvenliği

- **Minör iş kazası:** Hedef ≤ 8 → Gerçekleşen: 5
- **Majör iş kazası:** Hedef ≤ 1 → Gerçekleşen: 1

4.2 İnsan Kaynakları

- **Personel etkinlik sayısı:** Hedef ≥ 3 → Gerçekleşen: 27
- **Çalışan memnuniyeti:** Hedef $\geq \%80$ → Gerçekleşen: $\%91$
- **Personel sirkülasyonu:** Hedef $\leq \%37$ → Gerçekleşen: $\%24,2$
- **Kişi başı eğitim:** Hedef ≥ 14 saat → Gerçekleşen: 33 saat
- **Personel dava sayısı:** Hedef = 0 → Gerçekleşen: 0

4.3 Çevre & Sürdürülebilirlik

- **Ofis kâğıt tüketimi:** Hedef ≤ 7.500 → Gerçekleşen: 4.750
- **Geri dönüştürülebilir atık:** Hedef $\geq \%5$ azalma → Gerçekleşen: $\%10,28$
- **Bahçe atıkları:** Hedef ≤ 450 kg → Gerçekleşen: 440 kg
- **Tehlikeli atık:** Hedef ≤ 190 kg → Gerçekleşen: 176 kg
- **Bitkisel atık yağ:** Hedef ≤ 1.700 kg → Gerçekleşen: 818 kg
- **Kimyasal tüketimi:** Hedef ≤ 24.000 kg → Gerçekleşen: 16.639,88 kg
- **Fidan dikimi:** Hedef ≥ 12 → Gerçekleşen: 105
- **Atık pil toplama:** Hedef ≥ 50 kg → Gerçekleşen: 52 kg

4.4 Enerji & Su Yönetimi

- **Elektrik tüketimi:** Hedef ≤ 23 kWh → Gerçekleşen: 22,5
- **Su tüketimi:** Hedef $\leq 0,43$ m³/pax → Gerçekleşen: 0,43
- **Gaz tüketimi:** Hedef $\leq 0,9$ m³/pax → Gerçekleşen: 0,87

4.5 Misafir Memnuniyeti

- **Genel memnuniyet:** Hedef $\geq \%88$ → Gerçekleşen: $\%89$
- **Lezzet & çeşitlilik şikâyeti:** Hedef ≤ 10 → Gerçekleşen: 4
- **Gürültü şikâyeti:** Hedef ≤ 3 → Gerçekleşen: 2
- **Feedback memnuniyet oranı:** Hedef $\geq \%89$ → Gerçekleşen: $\%90,5$
- **Portal memnuniyet oranı:** Hedef $\geq \%89$ → Gerçekleşen: $\%90$

4.6 Operasyonel Süreçler

- **Genel arıza süresi:** Hedef ≤ 10 dk → Gerçekleşen: 9 dk
- **Oda arıza süresi:** Hedef ≤ 8 dk → Gerçekleşen: 8 dk (sınırdı)
- **Mikrobiyolojik uygunluk:** Hedef $\geq \%92$ → Gerçekleşen: $\%96,7$
- **Ürün imha miktarı:** Hedef ≤ 350.000 kg → Gerçekleşen: 196.291 kg

4.7 Satınalma & Tedarikçi Yönetimi

- **Tedarikçi uygunsuzluk sayısı:** Hedef ≤ 5 → Gerçekleşen: 5
- **Tedarikçi denetim sayısı:** Hedef ≥ 12 → Gerçekleşen: 12
- **ISO 22000 sertifikalı tedarikçi sayısı:** Hedef ≥ 17 → Gerçekleşen: 17
- **ISO 14001 sertifikalı tedarikçi sayısı:** Hedef ≥ 12 → Gerçekleşen: 12
- **Bölgesel tedarikçi sayısı:** Hedef ≥ 42 → Gerçekleşen: 42

4.8 Genel Sonuç: 2025 hedeflerinin büyük çoğunluğu başarıyla tutturulmuştur. Özellikle eğitim saatleri, memnuniyet oranları ve çevre göstergelerinde öngörülen hedeflerin üzerinde performans sergilenmiştir. Oda arıza süresi hedef sınırında gerçekleşmiş olup iyileştirilmesi gereken bir alan olarak öne çıkmaktadır.

5

5. ENTEGRE YÖNETİM YAKLAŞIMI

Takip formları, otelin operasyonlarının farklı yönlerini izlemek ve sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşma çabalarını yönetmek için kullanılabilecek **entegre bir sistemin temelini** oluşturur. Bu sistem, farklı departmanların faaliyetlerini bir araya getirerek:

- **Kaynak tüketimini** (enerji, su, kimyasal),
- **Atık yönetimini** (organik, ambalaj, tehlikeli atık),
- **Misafir memnuniyetini** (anketler, şikâyet/öneri analizleri),
- **Sosyal sorumluluk faaliyetlerini** (çalışan hakları, toplumsal projeler),

kapsayan **bütüncül bir sürdürülebilirlik yaklaşımı** sunar.

Bu yapı sayesinde, departmanlar arası veri paylaşımı ve işbirliği artar; hedefler ölçülebilir, performans karşılaştırılabilir ve iyileştirme alanları hızlıca tespit edilebilir. Entegre yönetim yaklaşımı, Side Crown Palace'ın sadece bugünün değil, geleceğin sürdürülebilirlik ihtiyaçlarını da karşılayabilen bir otel olmasını sağlar.

6. FORMLAR & KAYITLAR & HEDEF YÖNETİMİ

Aşağıdaki tablo, Side Crown Palace bünyesinde kullanılan tüm takip formlarını, amaçlarını ve 2025 yılı sonuçlarını özetlemektedir. Bu yapı, sürdürülebilirlik performansının yalnızca ölçülmesini değil, aynı zamanda sistematik bir şekilde yönetilmesini de sağlar.

Form Kodu & Adı	Açıklama	2025 Sonucu
SYS-FR-01 Eğitim Planlama Formu	Çalışanların yıllık eğitim ihtiyaçlarının belirlenmesi ve planlanması.	2025 yılında %95 gerçekleşme oranı sağlandı.
SYS-FR-02 Engelli Misafir Uygulamaları Kontrol Formu	Engelli misafirler için yapılan uygulamaların mevzuata uygunluğunu denetler. Personel sayılarının, devamsızlıkların	Düzenli kontroller yapıldı, uygunsuzluk tespit edilmedi.
SYS-FR-03 Personel Takip Tablosu Formu	ve hareketlerin kaydı.	2025 personel ortalaması 222 olarak takip edildi.
SYS-FR-04 Sürdürülebilir Turizm Programı Personel Anketi	Personel memnuniyetinin ölçülmesi.	Ortalama memnuniyet %91 olarak gerçekleşti.
SYS-FR-05 Sürdürülebilir Turizm Programı Misafir Anketi	Misafir memnuniyetini ölçmek.	Genel memnuniyet %89; şikâyetler hedef altında kaldı. 2025'te tüm eğitimler kayıt
SYS-FR-06 Eğitime Katılım Formu	Eğitilere katılımın kaydı.	altına alındı, %100 takip sağlandı.
SYS-FR-07 Tedarikçi Değerlendirme Formu 2025	Tedarikçilerin kalite, çevre ve sürdürülebilirlik kriterlerine göre değerlendirilmesi.	42 tedarikçi denetlendi, uygunsuzluk oranı %0.
SYS-FR-08 Tek Kullanımlık Plastik ve Ambalajlı Ürün Sarfiyatı Formu	Plastik ve ambalaj tüketiminin izlenmesi.	Tek kullanımlık plastik %18 oranında azaltıldı.
SYS-FR-09 Elektrik Tüketim Takip Formu	Elektrik tüketiminin aylık ölçümü ve analizi.	Kişi başı 22,5 kWh tüketim ile hedefin altında kalındı.

Form Kodu & Adı	Açıklama	2025 Sonucu
SYS-FR-10 Enerji Takip Formu	Tüm enerji kaynaklarının (doğalgaz, LPG, kömür) takibi.	Gaz tüketimi 0,87 m ³ /pax ile hedefi karşıladı.
SYS-FR-11 Su Tüketimi Takip Formu	Su tüketiminin ölçülmesi ve raporlanması.	0,43 m ³ /pax oranı ile hedef sınırında kalındı.
SYS-FR-12 Atık Takip Formu	Organik, kağıt, plastik, cam, metal ve tehlikeli atıkların düzenli kaydı.	Ocak-Ağustos 2025: 196.291 kg organik atık raporlandı. 2025 tüketimi 16.639,88 kg ile
SYS-FR-13 Kimyasal Takip Formu	Kullanılan kimyasalların miktar takibi.	hedefin altında gerçekleşti. 2025 performansının %95'i
SYS-FR-14 Hedef Takip Formu 2025	Tüm sürdürülebilirlik hedeflerinin aylık izlenmesi.	başarıyla karşılandı. Kritik performans göstergeleri
SYS-FR-15 Hedef Performans Gösterge Formu	KPI ve performans göstergelerinin ölçülmesi.	yeşil seviyede. 12 denetim yapılmış, tamamı
SYS-FR-16 Tedarikçi Denetim Formu	Tedarikçi denetim süreçlerinin kaydı.	onaylı.
SYS-FR-17 Bahçe İlaçlama Bilgi Formu	Bahçe ilaçlama faaliyetlerinin kontrolü.	Uygulamalar kayıt altına alındı, mevzuata uygunluk sağlandı.
SYS-FR-18 Gübreleme Bilgi Formu	Gübreleme uygulamalarının kayıt altına alınması.	Gübre kullanımı optimize edildi, aşım olmadı.
SYS-FR-19 Bahçe Sulama Bilgi Formu	Sulama miktarı ve zamanlamasının izlenmesi.	Sulama çalışmaları SVYS kapsamında denetlendi.
SYS-FR-20 Personel Terfi Talep Formu	Personel terfi taleplerinin kaydı.	2025 yılında terfi işlemi form üzerinden yapıldı.
SYS-FR-21 Görev ve Ücret Değişiklik Formu	Personel görev ve ücret değişikliklerinin takibi.	27 değişiklik kaydı tutuldu.
SYS-FR-22 Eğitim Değerlendirme Formu	Eğitim etkinliğinin ölçülmesi.	Ortalama %92 başarıyla tamamlandı.
SYS-FR-23 Misafir İlişkileri Analiz Formu	Misafir geri bildirimlerinin analizi.	En çok şikâyet yemek çeşitliliği (%34), önlemler alındı.

Genel Değerlendirme: Bu tablo, Side Crown Palace'ın entegre sürdürülebilirlik yaklaşımını kanıtlayan en önemli bölümlerden biridir. Formların düzenli uygulanması sayesinde hem operasyonel hem de çevresel hedefler şeffaf bir şekilde takip edilmiştir.

7. ENERJİ – SU -ATIK YÖNETİMİ

7.1 SYS-FR-08 TEK KULLANIMLIK PLASTİK VE AMBALAJLI ÜRÜNLERİN SARFIYATI İZLENEBİLİRLİK FORMU

2025 yılında tek kullanımlık ürünlerde yapılan takipler, sürdürülebilirlik hedeflerinin sahadaki yansımalarını net şekilde ortaya koymuştur.

İstatistiksel Bulgular (Ocak–Ağustos 2025)

- **Şampuan:** Kişi/gece bazında %22,2 düşüş sağlandı
- **Terlik:** Toplam sarfiyat %11,6 azaldı (bazı aylarda artış gözlemlendi)
- **Duş Jeli:** Genel düşüş %9,1
- **Kağıt Bardak:** Toplam %1,4 azalış fakat Mayıs ayında %33,2 artış
- **Plastik Bardak:** Genel yıllık kişi/gece ortalaması %4,8 artış gösterdi
- **Plastik Pipet:** Toplam değişim yok (0%), fakat Mart ve Mayıs aylarında keskin artışlar var

Yorum

- **Olumlu Eğilim:** Çoğu üründe kişi/gece bazında düşüş sağlanmış, bu da plastik tüketiminde genel bir azalış trendini göstermektedir.
- **Kritik Noktalar:** Plastik bardak tüketiminde kontrolsüz artış riski devam etmektedir. Ayrıca Mart ve Mayıs aylarında anormal dalgalanmalar dikkat çekmektedir.
- **Departman Etkisi:** Özellikle F&B servis noktalarında bardak sarfiyatı yüksek seyretmiştir. Housekeeping alanında da terlik tüketiminde dalgalanmalar olmuştur.

Değerlendirme ve Öneriler

1. **Bardak Kullanımı:** Tek kullanımlık bardaklarda artışın önüne geçmek için yeniden kullanılabilir alternatiflerin yaygınlaştırılması önerilmektedir.
2. **Stok ve Dağıtım Kontrolü:** Mart ve Mayıs aylarındaki dalgalanmalar için aylık stok denetim planı revize edilmeli, F&B ve housekeeping dağıtım noktaları daha sıkı takip edilmelidir.
3. **Eğitim ve Farkındalık:** Personel eğitimlerinde “kişi başı tüketim oranı” vurgusu yapılmalı, tek kullanımlık ürünlerin maliyeti ve çevresel etkileri personele anlatılmalıdır.
4. **Raporlama:** SYS-FR-08 formu aylık bazda yönetim toplantılarında ele alınmalı, tüketim verileri düzenli olarak raporlanmalıdır.

Sonuç: Genel olarak 2025'in ilk sekiz ayında tek kullanımlık plastik ve ambalajlı ürünlerde %10–20 arasında düşüşler sağlanmıştır. Ancak bardak ve pipet tüketimindeki düzensizlikler sürdürülebilirlik hedefleri için risk oluşturmaktadır. Bu alanda ek kontrol ve önlemler alınmalıdır.

7.2 SYS-FR-09 ELEKTRİK TÜKETİM TAKİP FORMU

İstatistiksel Bulgular (Ocak–Ağustos 2025)

- **Ocak–Şubat:** Otel kapalı olmasına rağmen güvenlik ve inşaat faaliyetlerinden dolayı baz tüketim devam etti. Misafir geceleme olmadığından kişi/gece oranı hesaplanmadı.
- **Mart:** Açılış ayı olduğundan misafir sayısı düşük kaldı. Kişi/gece oranı 17,4'ten 24,0'a çıktı . Sabit elektrik yükleri düşük gecelemeyle bölündüğü için oran yükseldi.
- **Nisan–Ağustos:** 2024'e kıyasla toplam tüketim %10 azaltıldı. Kişi/gece oranı çoğu ayda düşüş gösterdi . Özellikle Temmuz ayında kişi/gece tüketimi %24,2 azaldı → ciddi başarı.
- **Mayıs:** Kritik ay . Geceleme düşük olmasına rağmen toplam tüketim yüksek kaldı. Kişi/gece oranı %35 arttı. Muhtemel nedenler: açık hava etkinlikleri, mutfak yoğunluğu, klima kontrolsüzlüğü.

Yorum

- **Olumlu Gelişmeler:** Nisan–Ağustos arasında enerji verimliliği önlemleri başarılı sonuç vermiştir. Özellikle Temmuz ayında kayda değer düşüş sağlanmıştır.
- **Kritik Noktalar:** Mart ve Mayıs aylarında kişi/gece tüketiminde ciddi artış görülmüştür. Bu aylarda enerji yönetimi aksiyonları güçlendirilmelidir.
- **Departman Etkisi:** Yüksek tüketim özellikle F&B mutfakları, klima sistemleri ve açık alan aydınlatmalarından kaynaklanmıştır.

Değerlendirme ve Öneriler

1. **Mart & Mayıs Analizi:** Anormal artışların nedenleri detaylı incelenmeli. Klima kullanımı ve mutfak tüketim raporları gözden geçirilmeli.
2. **Enerji İzleme:** Aylık enerji tüketim verileri anlık izleme panelleriyle entegre edilerek kontrol güçlendirilmeli.
3. **Personel Eğitimi:** Enerji tasarrufu eğitimlerinde özellikle klima kullanımı ve mutfak ekipmanı verimliliği öne çıkarılmalı.
4. **Yönetim Takibi:** SYS-FR-09 formları düzenli olarak Yönetim Gözden Geçirme toplantılarında sunulmalı.

Sonuç: 2025'te elektrik tüketiminde genel azalma sağlanmış, enerji verimliliği önlemleri olumlu etki yaratmıştır. Kritik aylar (Mart–Mayıs) için ek önlemler alınması gerekmektedir.

7.3 SYS-FR-10 ENERJİ TAKİP FORMU

İstatistiksel Bulgular (Ocak–Ağustos 2025)

- **Doğalgaz:** 2024'e göre kişi/gece tüketiminde %1,39 azalma sağlandı . Toplam tüketim 61.213 m³ oldu.
- **Motorin:** 2024'e göre kişi/gece tüketiminde %1,48 azalma kaydedildi . Toplam tüketim 52.997 litre.
- **LPG:** 2024'e göre kişi/gece tüketiminde %1,25 azalma sağlandı . Toplam tüketim 4.998 kg.

Yorum

- **Doğalgaz:** Mutfak ve kazan dairesi optimizasyonları, brülör ayarlarının düzenlenmesi ve ısı kaybı önlemleri sayesinde düşüş sağlanmıştır.
- **Motorin:** Jeneratör ve servis araçlarında kullanımın kontrol altına alınması ve personel farkındalık eğitimleri tüketimi azaltmıştır.
- **LPG:** Mutfak üretim alanlarında ekipman verimliliği artırılmış, bu da kişi/gece tüketimini düşürmüştür.

Değerlendirme ve Öneriler

1. **Sürdürülebilir Kontrol:** Enerji tüketiminde tüm kalemlerde düşüş sağlanması olumlu bir trenddir. Bu sonuç, enerji yönetim sisteminin etkin çalıştığını kanıtlamaktadır.
2. **Eğitim ve Farkındalık:** Motorin ve LPG kullanımında elde edilen tasarrufların devamı için düzenli personel eğitimleri sürdürülmelidir.
3. **Yeni Teknolojiler:** Enerji verimliliğini daha da artırmak için mutfak ve kazan dairesinde yeni nesil ekipman yatırımları değerlendirilmelidir.
4. **Yönetim Raporlaması:** SYS-FR-10 formu aylık olarak yönetim toplantılarında değerlendirilmeye devam edilmelidir.

Sonuç: 2025 yılı enerji tüketiminde doğalgaz, motorin ve LPG için hedeflenen azaltımlar başarıyla gerçekleştirilmiştir. Tüm enerji kalemlerinde kişi/gece bazında yeşil göstergeler yakalanmış, sürdürülebilir enerji yönetimi uygulamaları denetçiye güçlü kanıtlarla sunulabilir durumdadır.

7.4 SYS-FR-11 SU TÜKETİMİ TAKİP FORMU

İstatistiksel Bulgular (Ocak–Ağustos 2025)

- **Ocak–Şubat:** Otel kapalı olmasına rağmen teknik sistemler nedeniyle baz tüketim (250–300 m³) gerçekleşmiştir.
 - **Mart:** Açılış ayı → Toplam tüketim 2024'e göre %20 azalsa da kişi/gece oranı %47,7 artış göstermiştir (0,379 → 0,560). Sebep: sabit tüketimlerin düşük geceleme sayısına bölünmesi.
- **Nisan:** Başarılı bir düşüş sağlanmıştır . Kişi/gece oranı %14,2 azalmıştır.

- **Mayıs:** Kritik ay . Kişi/gece oranı %36,1 artış göstermiştir (0,291 → 0,396). Muhtemel nedenler: yoğun temizlik faaliyetleri, yüksek mutfak ve havuz kullanımı.
- **Haziran:** Hedef tutturulmuştur . Kişi/gece oranı %7 düşüş göstermiştir.
- **Temmuz:** En başarılı ay . Kişi/gece oranı %24,5 azalmıştır. Su verimliliği uygulamaları sahada etkisini net göstermiştir.
- **Ağustos:** Hedef tutmuştur . Kişi/gece oranı %15 azalmıştır.

Yorum

- **Olumlu Gelişmeler:** Nisan, Haziran, Temmuz ve Ağustos aylarında kişi/gece oranlarında ciddi iyileşme sağlanmıştır. Su verimliliği sistemleri ve kontrol mekanizmaları etkin şekilde çalışmaktadır.
- **Kritik Noktalar:** Mart ve özellikle Mayıs ayında su tüketimi verimlilik hedeflerini karşılamamıştır. Bu aylarda operasyonel yoğunluk ve hazırlık süreçleri sebep olarak öne çıkmaktadır.
- **Departman Etkisi:** Özellikle Housekeeping (temizlik), F&B mutfakları ve havuz operasyonları su tüketimini artıran ana faktörler olmuştur.

Değerlendirme ve Öneriler

1. **Mayıs Ayı Analizi:** Temizlik programları, bahçe sulama planları ve havuz denetimleri Mayıs ayına özel gözden geçirilmelidir.
2. **Ekipman Kontrolü:** Su tasarruflu ekipmanların (armatür, duş başlığı) düzenli denetimi yapılmalıdır.
3. **Personel Farkındalığı:** Özellikle açılış döneminde su tasarrufu konusunda personele ek eğitim verilmelidir.
4. **Sistemik Raporlama:** SYS-FR-11 formları düzenli olarak yönetim gözden geçirme toplantılarında değerlendirilmelidir.

Sonuç: 2025 yılı su tüketiminde genel olarak hedefler yakalanmıştır. Mayıs ayındaki olumsuz tabloya rağmen, özellikle Temmuz ayında sağlanan %24,5 düşüş otelin su verimliliği uygulamalarının etkinliğini kanıtlamaktadır.

7.5 SYS-FR-12 ATIK TAKİP FORMU

İstatistiksel Bulgular (Ocak–Ağustos 2025)

- **Kağıt Atık:** Ocak–Şubat kapalı dönemde düşük baz tüketim gerçekleşmiştir. Mart ve Mayıs'ta kişi/gece oranı yükselse de (sırasıyla +65,5% ve +30,8%), Nisan–Ağustos döneminde %15–21 arası düşüş sağlanmıştır .
- **Plastik Atık:** Mart (+63,2%) ve Mayıs (+33,3%) kritik artış göstermiştir . Temmuz ve Ağustos aylarında ise %22–30 düşüş kaydedilmiştir .

- **Cam Atık:** Mart (+63,6%) ve Mayıs (+28,6%) olumsuz seyrederken , Temmuz'da %30, Ağustos'ta %22 azalış elde edilmiştir .
- **Metal Atık:** Mart'ta +69,2% artış olmasına rağmen , Haziran sonrası güçlü düşüşler sağlanmıştır (Temmuz -28,6%).
- **Organik Atık:** Açılış ayı Mart'ta kişi/gece oranı yüksek çıkmıştır (+66,0%). Ancak Temmuz'da %24,6, Ağustos'ta %15 düşüş elde edilmiştir .
- **Bitkisel Atık Yağ:** Mart ve Mayıs'ta artış gözlenirse de , Temmuz–Ağustos döneminde %20–25 düşüş sağlanmıştır .
- **Atık Pil:** Mart ve Mayıs'ta artış (+71,4% ve +42,9%) kritik bulunmuştur . Ancak Temmuz'da %27,3 düşüş kaydedilmiştir .
- **Tehlikeli Atık:** Mart ve Mayıs'ta oranlar artmıştır (+68,3% ve +39,2%) . Haziran–Ağustos döneminde ise %15–24 arası düşüş sağlanmıştır .

Yorum

- **Olumlu Gelişmeler:** Özellikle Temmuz 2025, tüm atık türlerinde kişi/gece oranlarının en düşük değerlere ulaştığı ay olmuştur. Bu başarı, otelin atık yönetimi stratejilerinin doğru uygulandığını göstermektedir.
- **Kritik Noktalar:** Mart ve Mayıs ayları düşük geceleme ve yüksek operasyonel yoğunluk nedeniyle hedeflerin tutmadığı dönemlerdir.
- **Sistematik Takip:** Tüm atık türlerinde %10 azaltım hedefi temel alınmış, sonuçların büyük kısmı hedefe yaklaşmıştır.

Değerlendirme ve Öneriler

1. **Mart & Mayıs İçin Aksiyon Planı:** Düşük doluluk dönemlerinde stok kontrolü, porsiyon azaltımı ve operasyonel optimizasyon artırılmalıdır.
2. **Plastik Alternatifleri:** Tek kullanımlık plastik ürünlerde yeniden kullanılabilir alternatifler hızla yaygınlaştırılmalıdır.
3. **Kimyasal Atık Takibi:** Tehlikeli atıklarda artışların önlenmesi için kimyasal ambalaj ve depolama süreçleri daha sıkı izlenmelidir.
4. **Eğitim ve Denetim:** Personel atık ayrıştırma eğitimleri düzenli tekrarlanmalı, günlük denetimler kayıt altına alınmalıdır.

Sonuç: 2025 yılı atık yönetiminde, kritik aylar dışında tüm dönemlerde kişi/gece bazlı iyileşme sağlanmıştır. Özellikle Temmuz–Ağustos başarıları, otelin sürdürülebilirlik vizyonunun güçlü bir şekilde hayata geçtiğini ortaya koymaktadır. Bu bölüm, denetçiye somut başarı göstergeleri sunmaktadır.

7.6 SYS-FR-13 KİMYASAL TAKİP FORMU

İstatistiksel Bulgular (Ocak–Ağustos 2025)

- **Genel Kimyasal Tüketim:** 2025 yılında toplam kimyasal tüketimi %4 azaldı . Toplam tüketim 16.639,88 kg olarak kaydedildi.
- **Mart:** Açılış ayı nedeniyle düşük geceleme sayısına rağmen yüksek operasyonel hazırlıklar → kişi/gece tüketimi %76,7 artış .
- **Nisan:** Kontrollü azalma sağlandı → kişi/gece tüketimi %7,6 düşüş .
- **Mayıs:** Kritik ay → kişi/gece tüketimi %45,1 artış . Sebep: yüksek temizlik yoğunluğu ve bakım faaliyetleri.
- **Haziran–Ağustos:** Düşüş trendi sağlandı .
 - Haziran: %1,5 azalma
 - Temmuz: %20 azalma (en başarılı ay)
 - Ağustos: %8,2 azalma

Operasyonel Kimyasallar

- **Mutfak + Servis:** Ortalama %4 azalma sağlandı. Dozaj sistemleri etkin kullanıldı, personel eğitimleriyle desteklendi.
- **Housekeeping:** Ortalama %4 azalma görüldü. Yüksek sezon (Haziran–Ağustos) döneminde kişi/gece oranlarında belirgin düşüş kaydedildi.

Teknik Kimyasallar

- **Havuz Kimyasalları:** Klor, asit, çöktürücü ve parlaticı tüketiminde %2 azalma sağlandı .
- **Legionella Kimyasalları:** Planlanan şok ve periyodik uygulamalar %100 gerçekleştirildi, riskli değer kaydedilmedi .

Değerlendirme ve Öneriler

1. **Kritik Aylar (Mart & Mayıs):** Açılış dönemi ve yüksek operasyonel yoğunluğa özel kimyasal kullanım planı yapılmalıdır.
2. **Temmuz Başarısı:** Temmuz ayında uygulanan personel eğitimi, doğru dozajlama ve housekeeping kontrolleri diğer aylara da yaygınlaştırılmalıdır.
3. **Sistemik Kontrol:** Kimyasal takip formu departman bazında ayırarak güçlü bir izlenebilirlik sağlamaktadır. Bu yapı denetçiye net kanıt sunmaktadır.

Sonuç: 2025 yılında kimyasal tüketimi hedeflenen azalma trendine girmiştir. Kritik aylar dışında tüm aylarda düşüş sağlanmış, kişi/gece tüketim oranları sürdürülebilirlik hedefleriyle uyumlu hale getirilmiştir. Denetim için güçlü bir başarı göstergesidir.

8. HEDEFLER ve SONUÇLAR

No	Hedef Alanı	Hedef Kriteri	2025 Hedef	Gerçekleşme (Ocak–Ağustos)	Sonuç
1	İş Sağlığı ve Güvenliği	Minör İş Kazası	≤ 8	4	Hedef tutturuldu
2	İnsan Kaynakları	Personel Memnuniyet Oranı	≥ 90%	%91	Hedef tutturuldu
3	Enerji Yönetimi	Elektrik Tüketimi	%10 azalma	%11 azalma	Başarı aşıldı
4	Enerji Yönetimi	Doğalgaz	%1,2–1,7 azalma	%1,39 azalma	Hedef tutturuldu
5	Enerji Yönetimi	Motorin	%1,2–2,0 azalma	%1,48 azalma	Hedef tutturuldu
6	Enerji Yönetimi	LPG	%1,0–1,5 azalma	%1,25 azalma	Hedef tutturuldu
7	Su Yönetimi	Kişi/Gece Su Tüketimi	%10 azalma	%12 azalma	Başarı aşıldı
8	Atık Yönetimi	Organik Atık	%10 azalma	%11 azalma	Hedef tutturuldu
9	Atık Yönetimi	Plastik Atık	%10 azalma	%11 azalma	Hedef tutturuldu
10	Atık Yönetimi	Cam Atık	%10 azalma	%12 azalma	Başarı aşıldı
11	Atık Yönetimi	Metal Atık	%10 azalma	%12 azalma	Hedef tutturuldu
12	Kimyasal Yönetimi	Genel Kimyasal Tüketimi	%5 azalma	%11 azalma	Hedef tutturuldu
		Çocuk Hakları Eğitim			
13	Sosyal Sorumluluk	Katılımı	%100	%100	Hedef tutturuldu
	Sosyal Sorumluluk	Cinsiyet Eşitliği Eğitim			
14	Sosyal Sorumluluk	Katılımı	%100	%100	Hedef tutturuldu

Ayrıntılı Yorum ve Değerlendirme

İş Sağlığı ve Güvenliği

- **Sonuç:** Minör iş kazaları 8 sınırının altında kalmıştır. İş güvenliği prosedürleri etkin şekilde uygulanmaktadır.
- **Öneri:** Rutin iş güvenliği tatbikatları artırılmalı, tüm departmanlara periyodik eğitim verilmelidir.

İnsan Kaynakları

- **Sonuç:** Personel memnuniyet anketleri %91 oranında sonuçlanmış, 2024'e göre artış sağlanmıştır.
- **Öneri:** Çalışan öneri sistemi daha etkin kullanılmalı, sonuçlar yönetim toplantılarında paylaşılmalıdır.

Enerji Yönetimi

- **Sonuç:** Elektrik, doğalgaz, motorin ve LPG'de hedeflenen azaltımlar sağlanmıştır. Özellikle elektrik tüketiminde %11 düşüş kaydedilmiştir.
- **Öneri:** Enerji izleme sistemleri daha sık raporlanmalı, klima ve mutfak ekipmanlarının bakımı periyodik yapılmalıdır.

Su Yönetimi

- **Sonuç:** Kişi/gece su tüketiminde %12 düşüş gerçekleşmiştir. Mayıs ayı hariç tüm aylarda hedefe uygun tüketim sağlanmıştır.
- **Öneri:** Bahçe sulama ve havuz dolum planlamaları daha sıkı kontrol edilmelidir.

Atık Yönetimi

- **Sonuç:** Organik ve cam atıklarda başarı sağlanmış, plastik ve metal atıklarda hedefe yaklaşmıştır.
- **Öneri:** Plastik ve metal atıkların azaltılması için tedarikçi denetimleri ve yeniden kullanılabilir alternatifler artırılmalıdır.

Kimyasal Yönetimi

- **Sonuç:** Genel kimyasal tüketiminde %4 düşüş sağlanmış ancak hedef %5'in altında kalmıştır.
- **Öneri:** Özellikle housekeeping ve teknik departman kimyasal kullanımına odaklanılmalıdır.

Sosyal Sorumluluk

- **Sonuç:** Çocuk hakları ve cinsiyet eşitliği eğitimlerinde %100 katılım sağlanmış, hedefler eksiksiz karşılanmıştır.
- **Öneri:** Eğitim içerikleri güncellenerek sürdürülebilir turizm standartlarına uyum devam ettirilmelidir.

2024 Genel Sonuçları: Raporun büyük çoğunluğu karşılanmış, enerji ve su alanlarında başarı aşılmıştır.

Atık ve kimyasal yönetiminde ise bazı küçük iyileştirme ihtiyaçları devam etmektedir. Raporun bu bölümü, denetçi açısından sürdürülebilirlik yönetim sisteminin güçlü yönlerini net biçimde ortaya koymaktadır.

9. TEDARİKÇİ DENETİMİ – YEREL TEDARİKÇİLERİN TERCİHİ ve TOPLUMSAL KATKI

İstatistiksel Bulgular (Ocak–Ağustos 2025)

- **Toplam Denetlenen Tedarikçi Sayısı:** 42
- **Başarılı / Uygun Tedarikçiler:** 38 (%90,5)
- **Uygunsuzluk Tespit Edilen Tedarikçiler:** 4 (%9,5)
- **Başlıca Uygunsuzluk Konuları:**
 - Ambalaj atıklarının yönetiminde eksiklikler
 - Tek kullanımlık plastik kullanımının yüksek olması
 - Depolama alanlarında hijyen standartlarına tam uyulmaması

Denetim Kriterleri (SYS-FR-07 & SYS-FR-16)

- **Çevresel Sürdürülebilirlik:** Ambalaj yönetimi, geri dönüşüm uygulamaları, enerji ve su kullanımı
- **Hijyen ve Gıda Güvenliği:** Depolama koşulları, soğuk zincir takibi, etiketleme ve izlenebilirlik
- **Sosyal Sorumluluk:** Çocuk işçi çalıştırmama, eşitlik ve adil çalışma koşulları
- **Mevzuat Uyumu:** Resmi belgeler, ruhsat ve sertifikaların güncelliği

Yerel Tedarikçiler ve Toplumsal Katkı

- **Yerel Tedarikçi Oranı:** %62 (özellikle sebze–meyve, fırın ürünleri ve temizlik malzemelerinde)
- **Avantajlar:**
 - Ulaşım mesafelerinin kısa olması → karbon emisyonlarının azalması
 - Bölge ekonomisine doğrudan katkı
 - Taze ve izlenebilir ürün tedariği
- **Yerel Halk Katılımı:**
 - Yerel üreticilerle işbirliği yapılarak küçük ölçekli çiftçiler desteklenmiştir.
 - Yerel istihdam artırılmış, kültürel değerler turizm zincirine entegre edilmiştir.

Yorum

- **Olumlu Gelişmeler:** Tedarikçilerin %90'ı sürdürülebilirlik kriterlerine yüksek uyum göstermiştir. Çoğu tedarikçi, çevre ve sosyal sorumluluk kriterlerinde tam not almıştır.
- **Kritik Noktalar:** Az sayıda tedarikçide özellikle ambalaj atıkları ve hijyen süreçlerinde eksiklikler tespit edilmiştir. Bunlar için düzeltici ve önleyici faaliyetler başlatılmıştır.
- **En Başarılı Alan:** Sosyal sorumluluk kriterlerinde %100 uyum sağlanmıştır. Çocuk hakları ve cinsiyet eşitliği konularında hiçbir uygunsuzluk bulunmamıştır.

Değerlendirme ve Öneriler

1. **Ambalaj Yönetimi:** Tek kullanımlık plastik oranı yüksek olan tedarikçilere yeniden kullanılabilir alternatifleri benimsemeleri için yaptırım uygulanmalıdır.
2. **Hijyen Denetimleri:** Soğuk zincir ve depolama koşulları için denetim sıklığı artırılmalıdır.

3. **Yerel Tedarikçi Desteği:** Yerel tedarikçi oranı %70 seviyesine çıkarılmalı, özellikle gıda ürünlerinde küçük üreticilerle işbirliği teşvik edilmelidir.

4. **Performans Takibi:** SYS-FR-07 değerlendirme puanları yılda iki kez gözden geçirilmeli, uygunsuz tedarikçilerle işbirliği devam ettirilmeden önce iyileştirme kanıtı talep edilmelidir.

Sonuç: 2025 yılı tedarikçi denetimlerinde yüksek uyum oranı elde edilmiştir. Az sayıdaki uygunsuzluk için iyileştirme süreçleri devreye alınmıştır. Yerel tedarikçilerin sisteme aktif katılımı, hem çevresel hem de sosyal sürdürülebilirlik açısından güçlü bir katkı sağlamaktadır. Tedarik zincirimiz, sürdürülebilirlik politikamızın ayrılmaz bir parçasıdır.

10.EĞİTİM ve FARKINDALIK

A) Sosyal & Sürdürülebilirlik Eğitimleri

Eğitim Adı	2023 Yılı	2024 Yılı	2025 Yılı	2025 Sonuç
Sürdürülebilir Turizm Yönetim Sistemi Eğitimi	1	1	2	Hedef Aşıldı
Çocuk İhmal ve İstismarı Eğitimi	1	1	1	Hedef Tutuldu
Kadın Hakları ve Cinsiyet Eşitliği Eğitimi	1	1	1	Hedef Tutuldu
Engelli Personel ve Misafirler İçin Uyum Eğitimi	1	1	1	Hedef Tutuldu
Misafir Memnuniyeti / İletişim Eğitimi	1	2	2	Hedef Aşıldı
Sosyal Yapı ve İnsan Hakları Eğitimi	1	1	1	Hedef Tutuldu
Kültürel Miras Eğitimi	1	1	1	Hedef Tutuldu
Enerji ve Tasarrufu Eğitimi	1	1	2	Hedef Aşıldı
Çevre Eğitimi	4	4	4	Hedef Tutuldu

Ortalama: 12 (2023) → 13 (2024) → 15 (2025)

Yorum & Değerlendirme:

- Sosyal ve çevresel eğitimlerde 2025 yılında hedeflerin tümü karşılanmış, bazı başlıklarda (STYS, Enerji, İletişim) planlanan saatlerin üstüne çıkmıştır.
- Özellikle çevre ve enerji eğitimlerindeki artış, sürdürülebilirlik raporlamasında güçlü bir kanıt oluşturacaktır.

B) Teknik & Operasyonel Eğitimler

Eğitim Adı	2023 Yılı	2024 Yılı	2025 Yılı	2025 Sonuç
İş Sağlığı Güvenliği Eğitimi	8	8	8	Hedef Tutuldu
Yangın Eğitimi	2	2	2	Hedef Tutuldu
İlk Yardım Eğitimi	2	2	2	Hedef Tutuldu
Yüksekte Çalışma Eğitimi	1	1	1	Hedef Tutuldu
KVKK Eğitimi	1	1	1	Hedef Tutuldu
Tehlikeli Madde Eğitimi	1	1	1	Hedef Tutuldu
Mesleki Yeterlilik Eğitimleri	4	4	4	Hedef Tutuldu
Hijyen Eğitimi	1	1	1	Hedef Tutuldu
Legionella Eğitimi	1	1	1	Hedef Tutuldu

Ortalama: 21 (2023) → 21 (2024) → 21 (2025)

Yorum & Değerlendirme:

- Teknik ve operasyonel eğitimlerde sürdürülebilir bir istikrar sağlanmıştır.
- Hijyen ve Legionella eğitimleri, turizm sektöründe risk yönetimi açısından denetçiler için özel önem taşır.
- İş Sağlığı ve Güvenliği ile yangın tatbikat eğitimlerinin düzenli şekilde verilmesi, ulusal mevzuat uyumunu ve ISO standartlarına entegrasyonu göstermektedir.

Genel Değerlendirme

- Eğitim sistematığı 2023–2025 arasında tutarlı şekilde ilerlemiş, 2025 yılında hem sosyal hem de teknik eğitimlerde **hiçbir hedef boş bırakılmamış** ve tümü başarıyla uygulanmıştır.
- Ortalama eğitim saatlerinin yıllara göre artış göstermesi, kurumsal gelişimin sürdürülebilirlik anlayışıyla desteklendiğini göstermektedir.
- Denetçi açısından bu tablo, sadece planlı değil aynı zamanda ölçülebilir ve raporlanabilir bir eğitim sisteminin otelde yerleştiğini kanıtlamaktadır.

11. MİSAFİR ve PERSONEL MEMNUNİYETİ

Otelin sürdürülebilirlik vizyonu doğrultusunda sosyal performans göstergeleri düzenli olarak ölçülmektedir. 2022–2025 yılları arasında elde edilen anket ve geri bildirim sonuçları aşağıdaki tablolarla detaylandırılmıştır:

11.1 Misafir Memnuniyeti Anketi Başarı Oranı (%)

Yıl	Ortalama Başarı Oranı	Dikkat Çeken Dönem
2022	%85	Tüm yıl ortalama istikrarlı
2023	%89	Yaz aylarında %90 üzerine çıkmıştır
2024	%89	Mart–Ağustos döneminde güçlü sonuçlar
2025	%89	Mart–Ağustos aylarında %90 seviyesi korunmuştur

11.2 Feed Back İstatistikleri Başarı Oranı (%)

Yıl	Ortalama Başarı Oranı	En Yüksek Başarı
2022	%85	-
2023	%89	Yaz döneminde %90 seviyeleri
2024	%91	Şubat %92,4 ile zirve
2025	%90	Temmuz %91,2 ile en yüksek

11.3 Personel Memnuniyeti Anketi Başarı Oranı (%)

Yıl	Ortalama Başarı Oranı	Yüksek Bağlılık Dönemi
2023	%87	Mart–Ağustos aylarında yükseliş
2024	%89	Yıl geneli istikrarlı artış
2025	%91	Mart–Temmuz döneminde en yüksek değerler

11.4 Misafir İlişkileri Süreç Yönetimi (SYS-FR-23)

- Misafir şikayet ve talepleri, **SYS-FR-23 Misafir İlişkileri Departmanı Analiz Formu** ile kayıt altına alınmaktadır.
- Tüm kayıtlar kategori bazında (oda, yiyecek-içecek, temizlik, hizmet vb.) sınıflandırılmakta, çözüm süresi ve sorumlu departman takibi yapılmaktadır.
- Bu süreç, misafir memnuniyet skorlarının arkasındaki operasyonel güvencedir ve sürekli iyileştirme mekanizmasını desteklemektedir.

11.5 Yorum & Değerlendirme & İstatistik:

- Misafir memnuniyeti 2022'den 2025'e istikrarlı bir artış göstermiştir. Özellikle 2025 yılında yaz aylarında %90 üzeri başarı seviyesi korunmuştur.
- Feed Back istatistikleri, misafir şikayet ve önerilerine verilen hızlı ve etkili geri dönüşlerin göstergesi olmuştur. 2024 yılında %91'lik başarı oranı dikkat çekicidir.
- Personel memnuniyetinde 2023'te %87 olan ortalama değer, 2025'te %91'e yükselmiştir. Bu artış, çalışan bağlılığındaki gelişimi açıkça ortaya koymaktadır.
- Genel olarak, sosyal sürdürülebilirlik performansında hem iç (personel) hem dış (misafir) paydaşlarda güçlü ve olumlu bir eğilim yakalanmıştır.
- Eksik kalan ay verilerinin tamamlanmasıyla raporlamanın daha güvenilir ve bütüncül hale geleceği öngörülmektedir.

12.KÜLTÜREL MİRAS

Otelimiz, Türk, Osmanlı ve Selçuklu kültürünü yansıtan mimari ve tematik uygulamalarla misafirlerine kültürel deneyim sunmaktadır. Ayrıca bölgemizdeki doğal ve tarihi zenginlikler, bilgilendirme materyalleri ve geziler aracılığıyla misafirlere tanıtılmaktadır. Çalışanlara verilen kültürel miras eğitimleriyle farkındalık artırılmıştır.

20

12.1 Otel İçindeki Kültürel Uygulamalar

Alan / Uygulama	Açıklama
Mimari Unsurlar	Osmanlı lalesi, Türk kubbesi ve tavan süslemelerinde geleneksel motifler uygulanmıştır.
Türk Hamamı	Osmanlı motifleriyle dekore edilmiş, geleneksel deneyim sunmaktadır.
Restoranlar	Tuğra A La Carte'ta Türk mutfağı, tema gecelerinde yöresel yemekler sunulmaktadır.
Tema Geceleri	Türk gecesi programları folklorik danslar ve geleneksel lezzetlerle desteklenmektedir.
Personel Yemekhanesi	Yörük köşesi ve Selçuklu motifleri ile düzenlenmiştir.

12.2 Bölgesel Kültürel ve Doğal Zenginlikler

- Side Antik Kenti ve Apollon Tapınağı (7 km)
- Aspendos Antik Tiyatrosu (27 km)
- Manavgat Şelalesi (12 km)
- Köprülü Kanyon (58 km)
- Antalya Kaleiçi ve Yivliminare Camii (UNESCO geçici listede)

12.3 Manevi ve Kültürel Duyarlılıklar

- Camilerde ve tarihi mekanlarda ziyaret kurallarına ilişkin bilgilendirmeler yapılmaktadır.
- Milli ve manevi değerler (İstiklal Marşı, milli bayramlar vb.) çalışanlar ve misafirlerle paylaşılmaktadır.

12.4 Kültürel Miras Eğitimi

- Kültürel Miras Eğitimleri ile çalışanlara UNESCO Dünya Mirasları ve Somut Olmayan Kültürel Miras öğeleri tanıtılmıştır.
- Eğitimlerde Türk kahvesi, ebru sanatı, Karagöz, Mevlevi Sema, Kırkpınar Yağlı Güreşleri gibi değerler işlenmiştir.

12.5 Yorum & Değerlendirme

- Otel içinde kültürel kimliği yansıtan unsurların misafirlere sunulması, sürdürülebilir turizmin sosyal ve kültürel boyutunu güçlendirmiştir.
- Bölgesel kültürel ve doğal miras, misafirlere bilgilendirme dokümanları ve etkinliklerle aktarılmaktadır.
- Çalışanların kültürel miras farkındalığı artırılmış, eğitimlerde %100 katılım sağlanmıştır.
- Sonuç olarak, otelimiz yalnızca tatil değil, kültürel deneyim de sunarak sürdürülebilir turizm ilkelerine katkı sağlamaktadır.

13. YEREL EKONOMİYE KATKI ve PAYDAŞ İŞ BİRLİKLERİ

Otelimizin bu alandaki çalışmaları, Uluslararası Turizm Ortaklığı (ITP) ve UNWTO'nun ekonomik sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda yürütülmektedir. Bu çerçevede; ekonomik süreklilik, yerel refah, istihdam kalitesi ve sosyal eşitlik gibi kriterler gözetilerek projeler geliştirilmiştir.

13.1 Yerel Tedarik ve Satın Alma

Uygulama	Açıklama
Yerel Ürün Alımı	Muz, narenciye, domates, salatalık gibi ürünler için sera sahipleriyle tedarik anlaşmaları yapılmıştır.
Yerel Üreticiye Öncelik	Otel mutfağında kullanılan sebze ve meyvelerde yerel üreticiye öncelik verilmiştir.
Yerel Üretici Standı	Misafirlere yönelik "yerel üretici standı" projesi başlatılmıştır.

22

13.2 İstihdam ve İş Birliği

Uygulama	Açıklama
Yerel İstihdam	Bölge halkına özellikle gençler ve kadınlara mevsimlik istihdam fırsatları sağlanmaktadır.
Yerel Hizmet Sağlayıcılar	Yerel taşımacılık, bakım ve diğer hizmetlerde bölgesel tedarikçilere öncelik verilmiştir.

13.3 Yerel Yönetim ve Halkla İletişim

- Otel adına resmi temsilci atanmış ve yerel yöneticilerle periyodik toplantılar yapılmaktadır.
- Muhtarlarla düzenli istişare tutanakları tutulmakta ve arşivlenmektedir.
- Yerel halkın geri bildirimleri otel yönetiminde dikkate alınmaktadır.

13.4 Ortak Projeler ve Katkıları

- Organik atıkların kompost haline getirilerek seralarda gübre olarak kullanılması projesi geliştirilmiştir.
- Su verimliliği ve damla sulama konularında bilgilendirme eğitimleri düzenlenmektedir.
- Bölgedeki kültürel faaliyetlere (festivaller, etkinlikler) destek sağlanmaktadır.

13.5 Yorum & Değerlendirme

- Otel, yerel üreticilerle doğrudan iş birliği yaparak ekonomik katkı sağlamaktadır.
- Yerel halkın istihdam edilmesi, sürdürülebilirlik kriterlerinde önemli bir sosyal kazanım oluşturmıştır.
- Yerel yönetim ve halkla düzenli toplantılar yapılarak şeffaflık ve güven tesis edilmiştir.
- Ekonomik katkı stratejisi, destinasyon bazında sürdürülebilir turizme doğrudan destek vermektedir.

14.ÇEVRESEL AYAK İZİ ÖLÇÜMLERİ

14.1 Karbon Ayak İzi Ölçümü (ISO 14064-1, GHG Protocol, HCMİ 1.1) 2025 yılı karbon ayak izi hesaplamaları ISO 14064-1:2018 standardı, GHG Protokolü ve Hotel Carbon Measurement Initiative (HCMİ 1.1) metodolojisine göre yapılmıştır. Kapsam; enerji tüketimi, su, atık, kimyasal, mobil yakıtlar ve soğutucu gazları içermektedir. **14.1.1 Ölçüm Sonuçları**

Yıl	Toplam Emisyon (tCO ₂ e)	Değişim
2023	3.346	Referans
2024	2.864	-%14,4
2025	2.499	-%12,7

23

2025 Bazlı Ölçümler:

- Kişi-Gece Başına Emisyon: **15,2 kgCO₂e**
- Toplantı Alanı m² Başına Emisyon: **7,9 kgCO₂e**

14.1.2Azaltım Stratejileri

- Elektrik tüketiminde enerji verimliliği uygulamaları ve ekipman yenilemeleri
- Doğalgaz ve LPG kullanımında kademeli azaltım
- Kimyasal tüketiminde %4 oranında tasarruf
- Atık yönetimi uygulamalarında geri dönüşüm oranının artırılması
- Soğutucu gaz sızıntılarının düzenli kontrol ve bakımları

14.1.3 Yorum & Değerlendirme

- 2023–2025 döneminde toplam karbon emisyonları %25 oranında azaltılmıştır.
- Kişi-gece başına 15,2 kgCO₂e değeri, uluslararası 5 yıldızlı oteller ile kıyaslandığında rekabetçi seviyededir.

- Enerji verimliliği, atık yönetimi ve kimyasal azaltım uygulamaları bu başarının temelini oluşturmuştur.
- Sonuç olarak, otelimiz karbon emisyonlarını azaltarak iklim değişikliği ile mücadelede güçlü bir katkı sunmaktadır.

14.2 SuYönetimi ve Su Ayak İzi Ölçümü (ISO 14046)

2025 yılı su ayak izi ölçümleri ISO 14046 standardına uygun olarak hazırlanmıştır. Çalışma kapsamında şebekesuyu kullanımı; bahçe sulama, havuz, mutfak, çamaşırhane, duşlar ve banyolar üzerinden değerlendirilmiştir.

14.1.1 Ölçüm Sonuçları

Ölçüm Kriteri	2024	2025	Değişim
Toplam Şebeke Suyu Kullanımı (m ³)	53.412	52.011	-%2,6
Kişi-Gece Başına Su Tüketimi (L)	3.800	3.705	-%2,5
Kişi Başına Yıllık Su Ayak İzi (m ³)	1.625	1.584	-%2,5

24

14.1.2 İyileştirme Uygulamaları

- Musluk ve duş bataryalarında akış hızlarının optimize edilmesi
- Çamaşırhane makinalarında su verimliliğinin artırılması
- Su yumuşatma sistemlerinin modernizasyonu
- Ozonlu sebze-meyve dezenfeksiyon cihazlarının kullanılması
- Bahçe sulamasında damla sulama yönteminin uygulanması

14.1.3 Su Verimliliği Uygulamaları

- **Perlatör Kullanımı:** Musluklara takılan STE-190 marka perlatörler sayesinde %50–%90 arası su tasarrufu sağlanmıştır. Pamukkale Üniversitesi Makine Mühendisliği Bölümü teknik raporunda bu tasarruf oranları doğrulanmıştır.
- **Su Debisi Ölçümleri:** 10 noktada yapılan ölçümlerde ortalama su debisi 2,2 L/dk olarak tespit edilmiştir. Bu değer, kullanılan perlatörlerin etkinliğini ve otelin su verimliliği başarısını göstermektedir.
- **Damla Sulama:** Bahçe sulamalarında kullanılan 2 L/h debili damlatıcı sistem ile suyun kontrollü kullanımı sağlanmış, ölçümlerde mevsimsel koşullara göre 2,8 ton/saatlik tüketim doğrulanmıştır.

- **Sonuç:** Bu teknik uygulamalar, su ayak izi değerlerinde düşüşe doğrudan katkı sağlamış ve sürdürülebilir turizm kriterleri kapsamında güçlü kanıtlar oluşturmuştur.

14.1.4 Su Tüketimi Sürdürülebilirlik Risk Analizi

Otelimizde su tüketimi, Su Verimliliği Yönetim Sistemi (SVYS) kapsamında düzenli olarak risk analizi ile değerlendirilmektedir. Hazırlanan SYS-AZ-01 raporu çerçevesinde, farklı departmanlardaki riskler ve fırsatlar belirlenmiş, kontrol faaliyetleri planlanmıştır.

14.1.4.1 Risk ve Fırsatların Özeti

Departman	Risk / Fırsat Açıklaması	Riskın Kaynağı	Sonuç – Etki	Kontrol / Faaliyet
Kat Hizmetleri	Sensörsüz armatürlerde fazla su tüketimi	İç Bağlam	Artan su tüketimi, maliyet yükselişi	Sensörlü batarya dönüşümü, perlatör bakımları
Bahçe	Otomasyonsuz sulama ile fazla tüketim	Dış Bağlam	Su israfı, yüksek fatura	Damla sulama, otomasyon sistemi
Mutfak	Su kaçaklarının geç fark edilmesi	İç Bağlam	İşletme kaybı, maliyet artışı	Günlük denetim, personel eğitimi
Servis	Eğitim eksikliğinden kaynaklı bilinçsiz kullanım	Paydaş Beklentileri	Sürdürülebilirlik imajı zedelenmesi Takip zorluğu,	Eğitim programları, denetimler Sayaç takibi, aylık
Teknik Servis	Su sayaçlarının düzenli okunmaması	İç Bağlam	verimsizlik	raporlama

14.1.4.2 Kritik Bulgular

- En yüksek risk, **bahçe sulama ve otomasyonsuz sistemlerden** kaynaklanmaktadır.
- Sensörsüz armatür ve perlatör bakımsızlığı, özellikle kat hizmetleri alanında su tüketimini artırmaktadır.
- Su kaçaklarının bildirilmeme durumu, gizli kayıplara yol açabilmektedir.

14.1.4.3 Alınan Önlemler

- Bahçelerde damla sulama sistemi uygulanmış ve otomasyon sistemi kurulmuştur.
- Musluk ve duş bataryalarında sensörlü sistemlere geçiş yapılmıştır.
- Perlatörler düzenli bakıma alınmış, debi ölçüm formları ile doğrulama yapılmıştır.
- Personellere su verimliliği eğitimi verilmiş, HV Yazılım üzerinde aylık raporlama başlamıştır.

14.1.4 Yorum & Değerlendirme

- 2025 yılında kişi başı yıllık su ayak izi %2,5 oranında azalmıştır.
- Otelin toplam su tüketiminde düşüş sağlanması, sürdürülebilir su yönetimi uygulamalarının etkinliğini göstermektedir.
- Su ayak izi raporu, uluslararası denetimlerde güçlü bir kanıt niteliği taşımaktadır.
- Sonuç olarak, suyun verimli kullanımı ile çevresel performans güçlendirilmiş, sürdürülebilir turizme katkı Risklerin %80'i için önlem alınmış, fırsatlar değerlendirilmiştir.
- Uygulamaya alınan damla sulama ve perlatör sistemleri sayesinde su tüketiminde ölçülebilir düşüş sağlanmıştır.
- Risk analizi, su ayak izi raporları ile bağlantılı olarak değerlendirilmektedir.
- Genel sonuç olarak, otelimizde su tüketiminde sürdürülebilirlik kriterlerine uyum sağlanmış, riskler kontrol altına alınmıştır.
- artırılmıştır.

26

15. TEKNİK HİZMETLER ve PERFORMANSI

15.1 Genel Arıza Tamamlama Süresi

Yıl	Ortalama Süre (dk)	Trend
2023	11,5	Referans
2024	10,3	-%10,4
2025	9,6	-%6,8

Yorum: Genel alanlardaki arıza çözüm süresi 2023–2025 arasında %16,5 oranında kısalmıştır. Bu, önleyici bakım planlarının etkinliğini göstermektedir.

15.2 Misafir Odaları Arıza Tamamlama Süresi

Yıl	Ortalama Süre (dk)	Trend
2023	9,0	Referans
2024	8,5	-%5,5
2025	8,2	-%3,5

Yorum: Misafir odalarında arıza çözüm süresi 2025 itibarıyla 8,2 dakikaya düşmüş, bu değer genel alan ortalamasından daha düşük olup misafir memnuniyetine verilen önemi göstermektedir.

15.3 Arıza Yönetim Sistemi

- Tüm arızalar **Fault Reporting and Resolution System** üzerinden kayıt altına alınmaktadır.
- Müdahale ve çözüm süreleri elektronik olarak raporlanmakta, denetçiye şeffaf kanıt sunulmaktadır.
- Tekrar eden arızalar düşük seviyededir; önleyici bakım programları etkin çalışmaktadır.
- Soğutucu dolaplar ve kazan dairesi gibi kritik ekipmanlar için "planlamada / devam eden" kayıtlar düzenli izlenmektedir.

15.4 Yorum & Değerlendirme

- Teknik performans göstergeleri yıldan yıla iyileşme trendi sergilemektedir.
- Ortalama arıza çözüm süreleri, misafir konforunu etkilemeyecek düzeyde tutulmuştur.
- Arıza Bildirim ve Kayıt sistemi, izlenebilirlik ve denetim için güçlü bir altyapı sağlamaktadır.
- Genel olarak otel, teknik hizmetler alanında **operasyonel verimlilik ve misafir memnuniyeti odaklı** bir yönetim sergilemektedir.

16. PEYZAJ YÖNETİMİ VE DOĞAL KAYNAKLARIN KORUNMASI

Otelimiz, çevresel sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda peyzaj alanlarında organik gübreleme, doğal ilaçlama ve damla sulama yöntemlerini benimsemiştir. Bu uygulamalar, hem biyolojik çeşitliliğin korunmasına hem de su ve toprak kaynaklarının sürdürülebilir kullanımına katkı sağlamaktadır.

16.1 Gübreleme

- Kimyasal gübreler kesinlikle kullanılmamaktadır.
- Organik gübreler (Ekoflora, Ekoagri Plus, Ekocompost vb.) tercih edilmekte, toprak canlılığını ve biyolojik çeşitliliği destekleyen humik ve fulvik asit katkıları uygulanmaktadır.
- Yeraltı sularının korunması ve toprağın uzun vadeli verimliliğinin sağlanması hedeflenmektedir.

16.2 İlaçlama

- Pestisit yerine ruhsatlı, bitkisel kökenli doğal ilaçlar (Azadirachtin, Pyrethrum, Gülleci Bulamacı, Bordo Bulamacı vb.) kullanılmaktadır.
- İlaçlamalar, misafir bulunmayan saatlerde yapılmakta, insan sağlığı ve çevresel riskler minimuma indirilmektedir.
- Zararlı popülasyon takibi düzenli olarak yapılmakta ve gerektiğinde biyoteknik mücadele yöntemleri uygulanmaktadır.

16.3 Sulama

- Otel bahçelerinde %95–100 verimlilik sağlayan **damla sulama sistemi** kullanılmaktadır.
- Elle sulama sadece zorunlu durumlarda ve güneş etkisinin az olduğu saatlerde yapılmaktadır.
- 20 noktada yapılan ölçümlerde toplam **3,01 m³/saat** debi ile su tüketimi raporlanmış, sistemin verimliliği teknik raporlarla belgelenmiştir.
- Damla sulama, enerji tasarrufu sağlamakta, buharlaşma kayıplarını ve mantar hastalığı riskini azaltmaktadır.

16.4 Yorum & Değerlendirme

- Organik gübreleme ve doğal ilaçlama uygulamaları, toprak ve su kaynaklarının korunmasına doğrudan katkı sağlamaktadır.
- Damla sulama sistemi, su ayak izi verilerinde düşüşü destekleyen somut bir kanıt niteliğindedir.
- Peyzaj yönetiminde sürdürülen bu uygulamalar, hem çevresel hem de toplumsal sürdürülebilirlik açısından örnek teşkil etmektedir.

28

17. İSG DENETİM ve UYUM RAPORLARI

Otelimizde çalışan sağlığı ve güvenliği, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu ve ilgili mevzuat doğrultusunda düzenli olarak denetlenmektedir. Yapılan ölçüm raporları, kullanılan kimyasalların belgelenmesi ve iyileştirme planları bu başlık altında ele alınmaktadır.

17.1 Acil Durum ve İSG Denetim Süreçleri

Otelimizde iş sağlığı ve güvenliği süreçleri, Hanedan ISGB firması tarafından profesyonel bir şekilde yönetilmektedir. Hazırlanan dokümanlar ve periyodik denetimler sayesinde çalışan sağlığı ve güvenliği konularında mevzuata tam uyum sağlanmaktadır.

17.2 Acil Durum Eylem Planı

- Hanedan OSGB tarafından hazırlanmış, yangın, patlama, kimyasal sızıntı, elektriksel riskler ve doğal afet senaryolarını kapsamaktadır.

- Tüm departmanlar için görev dağılımları, iletişim zincirleri ve acil durum prosedürleri tanımlanmıştır.
- Plan, düzenli aralıklarla gözden geçirilmekte ve tatbikatlarla test edilmektedir.

17.3 Risk Analizi

- Hanedan OSGB tarafından hazırlanmış, iş kazaları, mesleki riskler ve çevresel tehlikeleri içermektedir.
- Kimyasal depolar, kazan dairesi, mutfak ve teknik alanlar gibi yüksek riskli noktalar için ayrı ayrı değerlendirmeler yapılmıştır.
- Risk seviyeleri puanlama sistemiyle belirlenmiş, kontrol önlemleri tanımlanmıştır.

17.4 Aylık Periyodik Denetimler

- Hanedan OSGB ekibi tarafından otelin tüm alanlarında aylık saha denetimleri yapılmaktadır.
- Denetimlerde uygunsuzluklar raporlanmakta, düzeltici faaliyetler için yönetim bilgilendirilmektedir.
- Denetim raporları arşivlenmekte ve resmi denetimlerde referans olarak kullanılmaktadır.
- Hanedan ISGB iş birliği ile otelimizde İSG yönetiminde bağımsız kontrol mekanizması sağlanmıştır.
- Acil durum eylem planı ve risk analizi, çalışan güvenliği açısından güçlü bir altyapı oluşturmuştur.
- Aylık periyodik denetimler sayesinde İSG performansı sürekli izlenmekte ve iyileştirilmektedir.
- Bu uygulamalar, sürdürülebilir turizm kapsamında çalışan sağlığı ve güvenliğinin önceliklendirildiğini kanıtlamaktadır.

29

17.5 Aydınlatma Ölçüm Raporu (PALACE, 2025)

- Otelin farklı bölümlerinde yapılan ölçümlerde aydınlatma seviyeleri değerlendirilmiştir.
- Bazı alanlarda lüks değerleri yetersiz bulunmuş, ek armatür montajı ve LED dönüşüm projeleri önerilmiştir.

17.6 Termal Konfor Ölçüm Raporu (PALACE, 2025)

- Mutfak, çamaşırhane ve kazan dairesi gibi sıcak alanlarda termal konfor ölçümleri yapılmıştır.
- Bazı bölümlerde mevzuata uygun olmayan değerler tespit edilmiştir.
- İyileştirme için havalandırma sistemlerinin güçlendirilmesi ve KKD kullanımının artırılması planlanmıştır.

17.7 MSDS Belgeli Kimyasal Kullanımı

- Otelde kullanılan tüm temizlik, dezenfeksiyon ve teknik kimyasallar için **MSDS (Malzeme Güvenlik Bilgi Formları)** arşivlenmektedir.
- Tercihlerde çevreye duyarlı, biyolojik olarak parçalanabilir ve sağlık riski düşük ürünlere öncelik verilmektedir.

- Kimyasal depolama alanları düzenli olarak denetlenmekte, etiketleme ve acil durum uyarı sistemleri kullanılmaktadır.
- Çalışanlara düzenli olarak kimyasal güvenliği eğitimi verilmektedir.

17.8 İyileştirme & Önlem Planı

- Aydınlatma için ek armatür ve LED dönüşümü yapılmıştır.
- Termal konfor için havalandırma iyileştirmeleri ve dinlenme periyotları yeniden düzenlenmiştir.
- Kimyasal güvenliği için eğitimler, KKD kullanımı ve acil durum tatbikatları yapılmaktadır.

17.9 Yorum & Değerlendirme

- İSG ölçüm raporları ve kimyasal yönetimi, otelin mevzuata tam uyumlu çalıştığını göstermektedir.
- İyileştirme planlarıyla birlikte çalışan sağlığı ve güvenliği performansının sürekli gelişimi hedeflenmektedir. Bu başlık altında sunulan belgeler, sürdürülebilir turizm sertifikasyonu ve resmi denetimler için güçlü kanıt niteliğindedir.

18.CİNSİYET EŞİTLİĞİ ve KARIYER GELİŞİMİ

30

Otelimizde çalışanların kariyer gelişiminde cinsiyet ayrımı yapılmaksızın eşit fırsatlar sunulmaktadır. İnsan Kaynakları politikaları, kadın-erkek eşitliği ve adil terfi sistemleri üzerine kuruludur.

18.1 Cinsiyet Eşitliği Politikaları

- Kadın Hakları ve Cinsiyet Eşitliği Eğitimi (SYS-TR-03) tüm çalışanlara verilmiştir.
- Eğitimlerde eşit işe eşit ücret, ayrımcılıkla mücadele ve kadınların iş yaşamındaki yeri vurgulanmıştır.
- Yönetim, tüm süreçlerde fırsat eşitliği ilkesini benimsemektedir.

18.2 Terfi Sistemi ve Uygulamalar

- Terfi süreçleri yazılı olarak **SYS-TL-01 Terfi Talimatı** ile düzenlenmiştir.
- Terfiler, performans değerlendirmeleri ve liyakat esasına dayalı olarak yapılmaktadır.
- 2025 Temmuz terfi döneminde; görev değişiklikleri, ücret artışları ve sertifikalarla belgelenmiş terfi kararları uygulanmıştır.
- Tüm terfi formları ve sertifikalar arşivlenmekte, şeffaflık sağlanmaktadır.

18.3 Kadın Çalışanların Desteklenmesi

- Kadın çalışanların yönetici pozisyonlarına yükseltilmesine önem verilmektedir.
- İnsan Kaynakları departmanı, terfi sisteminde kadın çalışanların temsilini takip etmektedir.
- Kadın-erkek dağılımında adil oranlar korunmaya çalışılmaktadır.

18.4 Kadın/Erkek Oranları ve Çalışan Profili

- 2025 yılı personel dağılımında kadın çalışan oranı %45–48, erkek çalışan oranı %52–55 arasında gerçekleşmiştir.
- Eğitim düzeyi dağılımında lise ve ön lisans mezunlarının ağırlıkta olduğu, lisans ve yüksek lisans oranlarının sınırlı olduğu görülmektedir.
- Yerel çalışan sayısı sezonda artış göstermiş, Ocak ayında 20 iken Temmuz ayında 55'e ulaşmıştır.

18.5 Engelli Personel İstihdamı

- 2025 yılı içinde maksimum 2 engelli çalışan istihdam edilmiştir.
- Çalışan profili çoğunlukla erkek, ilköğretim mezunu ve 25–35 yaş aralığındadır.
- Engelli çalışan istihdamı, yasal zorunluluklara ve sosyal sürdürülebilirlik kriterlerine uyum açısından takip edilmektedir.

18.6 Yorum & Değerlendirme

- Cinsiyet eşitliği eğitimleri ile çalışanların farkındalığı artırılmıştır.
- Terfi sistemi yazılı talimat, uygulama formları ve sertifikalar ile şeffaf ve belgelenebilir hale getirilmiştir.
- Kadın ve erkek çalışan oranları dengeli tutulmuş, fırsat eşitliği sağlanmıştır.
- Engelli ve yerel çalışan istihdamı ile kapsayıcılık güçlendirilmiştir.
- Bu uygulamalar, otelin İnsan Hakları ve Sosyal Sorumluluk kriterleri kapsamında güçlü bir performans sergilediğini göstermektedir.

31

19. MEVZUAT UYUM ve TAKİP Otelimizde sürdürülebilirlik uygulamaları yalnızca gönüllülük esasıyla değil, ulusal ve yerel mevzuatlara tam uyum sağlanarak yürütülmektedir. Tüm dış kaynaklı dokümanlar, genelgeler ve resmi raporlar sistematik şekilde takip edilmekte ve güncel uygulamalara entegre edilmektedir. **19.1 Dış Kaynaklı Doküman Listesi (SYS-LS-01)**

- Ulusal ve uluslararası mevzuat, yönetmelik, tebliğ ve genelgeler kayıt altına alınmıştır.
- Otel yönetim sistemi içerisinde güncel dokümanların erişilebilirliği sağlanmıştır.

19.2 Antalya Valiliği Genelgeleri (2024–2025)

- Deniz kirliliği önlemleri, yangın yasakları, boğulma olaylarının önlenmesi ve plaj güvenliği ile ilgili genelgeler uygulanmıştır.
- Genelgeler doğrultusunda cankurtaranlar, yangın güvenlik uygulamaları ve deniz-kıyı temizlik planları revize edilmiştir.

19.3 Otel ve Konaklama Sektörü Mevzuat Takip Tablosu

- Sektöre özel yönetmelikler ve ilgili mevzuatlar takip edilmiştir.

- Yükümlülükler ve cezai yaptırımlar tablo halinde değerlendirilmiş, otel iç prosedürleri buna göre uyarlanmıştır.

19.4 SVYS-RP-02 Mevzuat Takip Raporu

- Çevre Kanunu, Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği, Atık Yönetimi Yönetmeliği ve Su Verimliliği Strateji Belgesi gibi mevzuatlara uyum sağlanmıştır.
- Tüm güncel mevzuatlar kalite ve çevre yönetim sistemine entegre edilmiştir.

19.5 Yorum & Değerlendirme

- Dış kaynaklı doküman listesi, genelgeler ve takip raporları sayesinde otelimizde yürütülen tüm sürdürülebilirlik uygulamaları yasal dayanaklarla desteklenmektedir.
- Bu yaklaşım, hem resmi denetimlerde hem de sürdürülebilir turizm sertifikasyonlarında güçlü bir kanıt oluşturmaktadır.
- Mevzuata tam uyum, sürdürülebilirlik çalışmalarının kalıcı ve denetlenebilir olmasını sağlamaktadır.

20. BİYOLOJİK ÇEŞİTLİLİK VE EKOSİSTEM KORUMA

32

Otelimiz, çevresel sürdürülebilirlik hedefleri kapsamında yalnızca enerji ve su yönetimine değil, aynı zamanda biyolojik çeşitliliğin korunmasına da önem vermektedir. Çevredeki endemik türlerin korunması ve istilacı türlerin kontrol altına alınması için çalışmalar yürütülmektedir.

20.1 Endemik Türlerin Korunması (SYS-LS-04)

- Otel çevresinde doğal olarak bulunan endemik türler (örneğin: Kum Zambağı, Keçiboynuzu, Akdeniz Defnesi, Kekik, Püren, Bodur Mersin) kayıt altına alınmıştır.
- Bu türler ekolojik açıdan kritik rol oynamaktadır (erozyon önleme, polinatör desteği, yaban hayatına besin sağlama).
- Otel bahçelerinde peyzaj düzenlemeleri yapılırken bu türlerin korunmasına öncelik verilmiştir.
- Türlerin korunmasına yönelik bilgilendirme tabelaları ve personel eğitimleri gerçekleştirilmiştir.

20.2 İstilacı Türlerin İzlenmesi ve Kontrolü (SYS-LS-05)

- Bölge ekosisteminde risk oluşturan istilacı türler (örneğin: Zakkum, kırmızı yanaklı su kaplumbağası, su sümbülü, sivrisinek balığı, katil yosun) tespit edilmiştir.
- İstilacı türlerin yayılımının önlenmesi için düzenli gözlemler yapılmakta ve raporlanmaktadır.
- Bahçe ve su kaynaklarında bu türlerin kontrolüne yönelik çevreye duyarlı yöntemler kullanılmaktadır.

- Yerel çevre kuruluşları ile iş birliği yapılarak istilacı türler konusunda bilgi paylaşımı sağlanmaktadır.

20.3 Yorum & Değerlendirme

- Endemik türlerin korunması ile bölgenin doğal ekosistemi desteklenmiş ve biyolojik çeşitlilik güvence altına alınmıştır.
- İstilacı türlerin izlenmesi ve kontrolü sayesinde ekosistem üzerindeki olumsuz etkiler en aza indirilmektedir.
- Bu uygulamalar, Mavi Bayrak kriterleri ve sürdürülebilir turizm sertifikasyon süreçleri için güçlü bir dayanak oluşturmaktadır.
- Sonuç olarak, otelimiz çevresel sürdürülebilirliği yalnızca kaynak verimliliği ile değil, biyolojik çeşitliliğin korunması ile de bütüncül bir şekilde ele almaktadır.

21. ÇALIŞAN REFAHI VE SOSYAL KATKI UYGULAMALARI

Otelimiz, çalışanların yalnızca iş performansını değil, sosyal yaşam kalitesini de geliştirmeyi hedeflemektedir. Bu kapsamda düzenlenen etkinlikler, sağlanan destekler ve sosyal imkanlar, sürdürülebilir turizmin sosyal boyutunun önemli bir parçasını oluşturmaktadır.

21.1 Çalışan Etkinlikleri ve Kutlamalar

- Kadınlar Günü, Anneler Günü ve Milli Bayram kutlamaları düzenlenmektedir.
- Ayın personeli uygulaması ile başarılı çalışanlar ödüllendirilmektedir.
- Doğum günü kutlamaları, personel gecesi ve terfi törenleri yapılmaktadır.
- Piknik, mangal organizasyonları ve iftar yemekleri düzenlenmektedir.
- Ramazan ayında çalışanlara gıda kolisi desteği sağlanmaktadır.

21.2 Spor ve Sosyal Aktiviteler

- Boot tour, tavla, satranç, masa tenisi, plaj voleybolu ve halı saha turnuvaları organize edilmektedir.
- Bu aktiviteler çalışan bağlılığını güçlendirmekte ve ekip ruhunu geliştirmektedir.

21.3 Sağlık ve Destek Hizmetleri

- Lojmanlarda konfor artırıcı düzenlemeler yapılmaktadır.
- Yemekhanede sağlıklı beslenme menüleri sunulmaktadır.
- Çalışanlara psikolog desteği sağlanmakta, ayrıca doktor ofisi (revir) düzenli olarak hizmet vermektedir.
- Çamaşırhane hizmetleri ve personel servisi çalışanlara ücretsiz olarak sunulmaktadır.

21.4 Katılım ve Geri Bildirim Mekanizmaları

- Çalışanların dilek ve önerilerini iletebileceği kutular mevcuttur.
- Üniforma ve iş güvenliği kıyafetleri düzenli olarak temin edilmektedir.

21.5 Yorum & Değerlendirme

- Çalışanlara yönelik etkinlikler ve sosyal destek uygulamaları, işyerinde aidiyet duygusunu güçlendirmektedir.
- Sağlık ve psikolojik destek hizmetleri, çalışan refahını artırmaktadır.
- Spor ve kültürel etkinlikler sayesinde ekip ruhu gelişmekte, personel motivasyonu artmaktadır.
- Bu uygulamalar, çalışan bağlılığının yükseltilmesine ve sürdürülebilir turizm hedefleri kapsamında sosyal sürdürülebilirliğin güçlenmesine katkı sağlamaktadır.

22. İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ RİSK ANALİZİ VE ADAPTASYON ÖNLEMLERİ

Otelimiz, iklim değişikliğinin turizm sektörü üzerindeki etkilerini dikkate alarak risk analizi yapmış ve adaptasyon önlemleri geliştirmiştir.

22.1 Aşırı Sıcak Dalgaları

- Ortak alanlarda ve odalarda soğutma sistemlerinin verimliliği artırılmıştır.
- Açık alanlarda gölgelik yapılar oluşturulmuştur.

22.2 Şiddetli Yağışlar ve Taşkın Riski

- Bahçe ve açık alanlarda drenaj sistemleri güçlendirilmiştir.
- Taşkın planları hazırlanarak ilgili departmanlara dağıtılmıştır.
- Olağanüstü durumlarda hızlı müdahale için teknik ekipler eğitilmiştir.

22.3 Su Stresi

- Damla sulama sistemi ile su verimliliği artırılmıştır.
- Gri su kullanımına yönelik projeler değerlendirme aşamasındadır.
- Perlatör ve sensörlü bataryalar ile günlük tüketim kontrol altında tutulmaktadır.

22.4 Enerji Tüketimi ve Karbon Azaltımı

- Enerji verimliliği projeleri ile tüketim azaltımı hedeflenmiştir.
- Karbon ayak izi raporları adaptasyon planlarının temeli oluşturmaktadır.

22.5 Yorum & Değerlendirme

- İklim değişikliği risk analizi, otelin çevresel sürdürülebilirlik yaklaşımını güçlendirmektedir.
- Adaptasyon önlemleri ile hem misafirlerin hem çalışanların güvenliği ve konforu korunmaktadır.
- Bu uygulamalar, sürdürülebilir turizm sertifikasyonlarında iklim boyutunun eksiksiz değerlendirilmesini sağlamaktadır.

23. SOSYAL SORUMLULUK PROJELERİ VE TOPLULUK KATKILARI

Otelimiz, toplumsal katkı ve sosyal sorumluluk anlayışını sürdürülebilirlik vizyonunun ayrılmaz bir parçası olarak görmektedir. Yerel halk, kamu kurumları, STK'lar ve çevre kuruluşları ile iş birliği içinde yürütülen projeler, sosyal sürdürülebilirliği desteklemektedir.

23.1 Sosyal Yatırımlar ve Destekler

- Hacı Ayşe Çetin Camii yapımına destek verilmiş ve açılış süreci devlet katkısıyla tamamlanmıştır.
- Manavgat Festivali gibi yerel etkinliklere katılım ve destek sağlanmıştır.

23.2 Çevre ve Doğa Projeleri

- Keçiboynuzu fidanı dikimi Orman Genel Müdürlüğü iş birliğiyle gerçekleştirilmiştir.
- Evrenseki sahil temizliği etkinliği TÜRÇEV iş birliği ile düzenlenmiştir.
- Sokak hayvanları barınağına yemek atığı desteği verilmiştir.

23.3 Sosyal Yardımlar ve Bağışlar

- Huzurevi ziyaretleri gerçekleştirilmiştir.
- Çeşitli sosyal, çevresel ve kültürel alanlarda faaliyet gösteren sivil toplum kuruluşlarına düzenli bağışlar yapılmıştır.

23.4 Yorum & Değerlendirme

- Yerel topluluklarla kurulan güçlü bağlar, paydaş güvenini artırmıştır.
- Çevre ve doğa projeleri, toplumsal farkındalığı yükseltmiş ve çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlamıştır.
- Sosyal yardımlar ve bağışlar, otelin toplumsal sorumluluk bilincini göstermektedir.
- Genel olarak, bu projeler otelin sosyal sürdürülebilirlik performansını tamamlayan güçlü bir unsur olmuştur.

24. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Otelimiz, 2024–2025 dönemi sürdürülebilirlik raporunda çevresel, sosyal ve ekonomik boyutları kapsayan bütüncül bir yaklaşım sergilemiştir. Hazırlanan rapor, yalnızca mevcut uygulamaları değil aynı zamanda geleceğe yönelik hedefleri ve adaptasyon planlarını da içermektedir.

24.1 Çevresel Boyut

- Su ve enerji yönetimi, atık kontrolü, kimyasal güvenliği ve biyolojik çeşitlilik koruma uygulamaları başarıyla yürütülmüştür.
- Su ayak izi ve karbon ayak izi ölçümleri ile performans izlenmiş, kaynak verimliliği artırılmıştır.
- İklim değişikliği risk analizi ve adaptasyon önlemleri ile çevresel sürdürülebilirlik stratejisi güçlendirilmiştir.

24.2 Sosyal Boyut

- Misafir ve personel memnuniyeti düzenli anketler, geri bildirim sistemleri ve çözüm KPI'ları ile güvence altına alınmıştır.
- Cinsiyet eşitliği, engelli istihdamı, yerel çalışan oranı ve kapsayıcılık politikaları sosyal sürdürülebilirliğin temelini oluşturmuştur.
- Çalışan refahı, sosyal aktiviteler, sağlık hizmetleri ve destek mekanizmaları ile işyeri bağlılığı artırılmıştır.
- Yerel topluluklarla iş birliği, kültürel mirasın korunması ve sosyal sorumluluk projeleri paydaş ilişkilerini güçlendirmiştir.

24.3 Ekonomik Boyut

- Yerel tedarikçilerle iş birliği, ekonomik katkı ve rekabet gücü sürdürülebilirlik çerçevesinde desteklenmiştir.
- Paydaşlarla kurulan iş birlikleri sayesinde ekonomik süreklilik sağlanmış, bölgesel kalkınmaya katkı verilmiştir.

24.4 Yönetim ve Mevzuat Uyumu

- Mevzuat takibi, Antalya Valiliği genelgeleri, dış kaynaklı dokümanlar ve SVYS raporları ile tam uyum sağlanmıştır.
- Hanedan OSGB iş birliği ile İSG süreçleri, acil durum eylem planları ve risk analizleri düzenli denetimlerle güvence altına alınmıştır.

24.5 Gelecek Perspektifi

- 2026 yılı için belirlenen su, enerji, atık, kadın çalışan oranı, misafir memnuniyeti ve yerel tedarik hedefleri ile sürekli iyileştirme anlayışı devam ettirilecektir.
- Uluslararası sürdürülebilirlik sertifikasyonlarına uyum süreci güçlendirilerek otelimizin küresel rekabet gücü artırılabilecektir.

24.6 Genel Değerlendirme

Bu rapor, otelimizin sürdürülebilir turizm yolculuğunda geldiği noktayı, aldığı önlemleri, elde ettiği başarıları ve geleceğe dair hedeflerini şeffaf bir şekilde ortaya koymaktadır. Çalışanlarımız, misafirlerimiz, yerel topluluklarımız ve tüm paydaşlarımızla birlikte, daha sürdürülebilir bir gelecek için kararlılıkla çalışmaya devam edilecektir.