

CUNDA ÖMERAĞA KONAĞI

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM

SİSTEMİ

1-İŞLETME GENEL TANITIMI VE YÖNETİM SİSTEMİ

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

İşletmemiz her yıl mart ayının ikinci haftası sezon hazırlıkları için sezonluk personelini tüm yasal koşullar sağlanarak işe başlatılır . Ardından yine her yıl nisan ayının ilk haftası faaliyetine başlar. İşletmemiz eylül ayının son hafta sonu sezonluk faaliyetine son verir .Ekim –Mart döneminde sadece teknik , temizlik ve bakım ile otel sahibi olarak bizler çalışmalarımıza devam ederiz.

Küçük ve orta büyüklükteki işletmeler, büyük işletmelerin aksine genellikle sahibi tarafından yönetilen işletmelerdir. Bu yöneticilerin yönetim becerileri ve teknoloji ile ilgili donanımları büyük işletme yöneticileri kadar yeterli olmadığında işletmelerinin hayatlarını devam ettirebilmesi yolundaki karar verme süreçlerinde stratejik hatalar yapması kaçınılmaz olabilmektedir. Ancak bizler CUNDA ÖMERAĞA KONAĞI işletme sahipleri olarak yarı profesyonel bir yönetim anlayışı ile işletmemizi yürütmekteyiz.

Personelin işe alım sürecinden başlayarak tüm yasal prosedürler kanunlara uygun olarak sürdürülmekte , operasyon süreci içerisinde de yine aynı şekilde yasal sorumlulukları çerçevesinde en ufak bir taviz vermeden personel yönetimi gerçekleştirilmektedir.

Sürdürülebilir personel yönetimi konusunda işletmemiz aşağıdaki kriterleri her zaman göz önünde tutar ve uygular.

- Personel işe başladığı andan itibaren gerekli tüm SGK işlemleri yapılır , SGK girişi yapılmadan sahada göreve başlamaz.
- Personelimiz Ayvalık'ta ikamet eden kişiler arasından seçilmekte ve bu oran %100 dür.
- Haftalık çalışma saatleri , izinleri , sosyal hakları , yasaların emrettiği şekilde düzenlenmiş olup , fazla mesai gibi durumlarda mesai ücretleri de banka hesaplarına yatırılmaktadır.
- Personelimiz dalında bilgi ve tecrübeye sahip kişilerden seçilmektedir.
- Operasyon başlangıcında ve sezon içerisinde sahada anlık ve aralıklarla süreli kısa eğitimler otel sahibi olarak bizler tarafından verilmektedir.
- Personel ücretleri her ayın son günü düzenli olarak banka hesaplarına yatırılır.

Basit olarak bölgemizden temin ettiğimiz bu çalışanların sürekliliğini sağlamak için sezon içerisinde diğer otellerden daha yüksek ücret ödemesi yapmaktayız. Ayrıca kış dönemi içerisinde de ekonomik ve diğer konularda zorda kalmamaları içinde özel günlerde yardımlar yapılmaktadır.

Bu suretle çalışanlarımızın performanslarını ve işletmeye olan bağlılık ve konsantrasyonlarını hep üst düzeyde tutmayı hedefliyoruz .

Misafir kullanımına açık havuzumuzu yetkili ve belgeli bir firma ile anlaşma yaparak , açık olduğumuz sürece her gün kontrol edilmekte ph ve klor oranları yasaya uygun birimlerde tutulmakta , ayrıca ilçe sağlık müdürlüğü ekiplerince sezon içerisinde belli periodlarda havuzumuzdan örnekler alınarak il sağlık müdürlüğünde genel tahlilleri yapılmaktadır. Olası bir olumsuzlukta gerekli önlemler havuz bakım firması tarafından gerekli önlemler alınmaktadır.

Sürdürülebilirlik anlayışını benimseyen işletmemiz , daha uzun dönemlerde sağlıklı ve sürdürülebilir bir gelir artışının ve yüksek ziyaretçi memnuniyetinin sürdürülebilir kaliteli hizmetten geçtiğini düşündüğümüz için yönetsel olarak tüm önlemleri açıldığımız günden beri almaktadır .

Sağlık ve güvenlik konusundaki uygulamalarımız ise , geçtiğimiz pandemi yıllarında GÜVENLİ TURİZM SERTİFİKASI uygulamalarını eksiksiz olarak sahada hayata geçirerek hem misafirlerimizin hem personelimizin pandemi dönemini sağlıklı ve güvenli bir şekilde atlatması sağlanmıştır.

SYS kapsamında küçük işletmemiz için risk analizi gereken birimler , personel ve misafir yönetimi konularında sezon başlarında eğitimler ile oluşturulmakta , ve işletme

kapanış tarihine kadar birim yöneticileri tarafından değerlendirilmeleri ve yönetimi sağlanmaktadır .

Küçük otel işletmemizin konaklama ve müşteri memnuniyeti ile kar elde etme amacını satış kanallarının tespiti , fiyatlandırmaları hangi dönemlerde ne miktarda rezervasyon ve konaklama gerçekleştiği günlük olarak kayıt altına alınmakta ve geçtiğimiz seneler ile karşılaştırılarak gerekli önlemler anında fiyat ve komisyon aksiyonları ile oluşmaya başlayan veya oluşabilecek riskler ortadan kaldırılmaktadır.

İşletmemizde misafir ve personel güvenliği riskleri çerçevesinde aldığımız önlemler ve uygulamalar arasında otelimiz otel sigortası kapsamında , maddi ve manevi tazminatları kloz edilmiş şekilde bir sigorta şirketine sigorta ettirilmektedir. Bu sigorta ile hem otel binamı ve teçhizatımız , hem misafirlerimiz hem de personelimiz olabildiğince çok olumsuzluğa karşı sigortalanmıştır.

Yiyecek içecek bölümlerimiz ilçe tarım ve orman müdürlüğü tarafından aylık denetimleri gerçekleştirilmekte olup , bu birimden alınan işletme kayıt belgemiz mevcuttur.

Yine alkollü içecek servis ve satış iznimiz her yıl yenilenerek yasaya uygun şekilde alkol servisi yapılmaktadır.

Önbüro da işletme sahibi olarak işletmemizde çalışan her personel ve konaklayan her misafir polis kayıt bilgi sistemine girişleri yapılarak olası olumsuzlukları anlık olarak emniyet birimlerine bildirmiş oluyoruz.

İşletme çalışanlarımız sürdürülebilir yönetim sistemlerimiz hakkında sezon başında yazılı ve sözlü olarak bilgilendirilmekte ve kendilerinin bu yönetim sisteminin bir parçası oldukları ifade edilmektedir. Ayrıca sezon içerisinde işleyişte personelin de yönetim sistemi ve işleyişi ile ilgili tavsiyeleri yöneticiler tarafından değerlendirilmekte ve uygunsa gerekli düzenlemeler yönetici tarafından yapılmaktadır.

İşleyiş , sürekli kontrol ve belirli süreli raporlamalar ile kayıt altına alınıyor olup , bu raporlamalar sayesinde sürdürülebilir yönetim sistemi her yeni gelecek yönetici ve personel tarafından incelenerek sürecin kesintisiz devamı sağlanmaktadır.

TGA bilgilendirme metninde de açıkça belirtildiği gibi PLANLA – UYGULA – KONTROL ET ve ÖNLEM AL döngüsü küçük işletmemizde uygulanmaya devam edilmektedir

2- YASAL UYUM

İşletmemiz, yürürlükteki ilgili tüm yasalar, ilgili uluslararası sözleşmeler ve diğer düzenlemelere uymaktadır. İşletme sahibi olarak tabi olduğumuz temel yasalar konusunda bilgi sahibiyiz , sahip olmadığımız bilgileri danışmanlara başvurarak eksikliklerimi gideriyoruz..

İşletmemiz, sağlık, güvenlik, işgücü ve çevresel konular da dâhil olmak üzere yürürlükteki tüm yerel/bölgesel, ulusal ve uluslararası mevzuat ve düzenlemelere uygundur.

- Vergi ve sosyal güvenlik kurumu ile ilgili küçük otel işletmesinin uyması gereken tüm kurallar günlük ve anlık olarak yerine getirilmektedir.
- Önbüro yöneticisi , günlük giriş ve çıkışlarda emniyet genel müdürlüğü kbs bilgi sistemine kayıtları yapmaktadır .
- Önbüro yöneticisi her misafir çıkışında zorunlu olan e-fatura ve e-arşiv faturaları çıkış anında kesmektedir.
- Önbüro yöneticisi misafir bilgileri girişte eksiksiz alarak , ileride meydana gelebilecek sorgulamalarda doğru bilgiye anında rahat ulaşabilmeyi sağlamaktadır.
- İşletme sahibi olarak, küçük otel işletmelerinin sahip olması gereken , eskiden beri devam eden ve yeni yasalarla yürürlüğe giren belgeler hakkında bilgi sahibi olup işlemlerini sürdürüp sonlandırarak bu belgeleri temin ederiz.
- Bu belgeler , ilçe tarım müdürlüğü yiyecek üretim izni , alkollü içecek servis ve satış belgesi tapdk , basit turizm işletme belgesi , katı atık yönetim sistemi eçbs , sürdürülebilir turizm programı 1.aşama belgesi , turizm bakanlığı aylık konaklama raporlama sistemi , ayrıca muhasebesel anlamda tüm muhasebesel işlemlerimi işletmemiz dışında bir muhasebe bürosu tarafından eksiksiz ve zamanın takip edilmektedir.
- Şu an yürürlükte olan kanunlar çerçevesinde , konaklama vergisi müşteriden tahsil edilerek devlete ödenmektedir.
- İşletmemizde çalışanların asgari ücret esasına göre çalışmakta ve gerekli yasal zorunluluklar yerine getirilmektedir.

- Otelimiz 4857 sayılı İş Kanunu'nun ilgili hükümlerine uymayı taahhüt etmektedir ve çalışana en az asgari ücret vermektedir. Ayrıca 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası kanununa ve 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununa uyumu da otelimiz taahhüt eder.
- İşyeri açma çalışma ruhsatı
- Çalışanlar son aya ait SGK bilgileri
- Vergi levhası
- Tarım bakanlığı gıda üretim izin belgesi
- TAPDK alkollü içecek satış ruhsatı

3- RAPORLAMA VE İLETİŞİM

İşletmemiz , sürdürülebilirlik politikaları gereği yıl içerisinde hizmet verdiğimiz 01.NİSAN -30.EYLÜL tarihleri arasında tüm operasyonel faaliyetleri sonucunda elde ettiğim tüm veriler işletme sahibi tarafından bütçe gelir ve gider realize raporları , bu dönem içerisinde çalışan personelin performansı , iş verimliliği , misafir ilişkileri değerlendirilerek bir sonraki yıl ne gibi önlemler alınacağı , çalışma paydaşlarımız olan turizm acentalarının satış performansları işletmeye olan katkıları ve sosyal medya danışmanlarının satış ve tanıtım performansları raporlanarak yönetim kurulu ile paylaşılır.

Bu raporlarla işletmemizin sürdürülebilirlik politikası, sürdürülebilirlik hedefleri ve bu hedeflere ulaşıp ulaşılamadığına dair analiz yapılır .

İşletmemiz süreç ve ürünleri ile reklam, tanıtım ve pazarlama faaliyetlerinde dijital imkanlardan faydalanmakta olup , bu faaliyetlerin daha verimli nasıl olabileceği hakkında tavsiyeler sosyal medya danışmanlarından alınır.

Mevcut ve gelecekteki sürdürülebilirlik sorunlarını çözerken hizmet sektöründe verimliliği ve misafir memnuniyetini artırmak üzere işletmemizin tüm alanlarında, prosedürlerinde, ürünlerinde ve fiziki ortamlarında daha az enerji ve doğaya daha az

zarar verecek şekilde yeni teknolojilerin benimsemesi ve uygulanması önlemler alınmaktadır.

4- PERSONEL KATILIMI

İşletmemizde sürdürülebilir yönetim sistemi hakkında sezon başlangıcında bilgilendirme ve yönlendirme eğitimleri genel müdür ve birim sorumluları tarafından verilecek olup , bu eğitimler sezon sonuna kadar iş başı eğitimleri ve destekleyici materyaller ile desteklenmektedir.

Personel, sürece nasıl ve ne ölçüde katkı vereceği konusunda bilgilendirildiğinde görev sorumluluklarını öğrenmiş olmaktadır ve bunun ölçümünü müşteri memnuniyet anketlerinde , acenta yorum sitelerinde oluşmuş otel puanlarından yapabilmekteyiz.

Eğitimlerimiz hizmet içi eğitim şeklinde düzenlenmektedir.

Hizmet içi eğitimlerde, eğiticinin gerekli yetkinliklere sahip danışmanlarımız tarafından verilmektedir.

İşletmemizde çalışan personelimizin hijyen belgesi , yetkili personelin ustalık belgesi , zaruri durumlarda cankurtaran belgesi almaları için ilçemiz halk eğitim müdürlüğüne yönlendirmeleri yapılmaktadır.

Her personelimize yaptığı işin tanımını anlatan bir "iş tanımı yazısı " vermekteyiz , bu iş tanımı yapacağı işin yanı sıra , işletmemizin sürdürülebilirlik konusunda amaçları ve faaliyetleri de kapsamaktadır.

Ayrıca sürdürülebilir yönetim sistemi raporumuzu da bir el kitabı şeklinde personelimize vererek kendilerinin bu oluşumun bir parçası oldukları konusunda farkındalık yaratmayı hedeflemekteyiz.

- Yıllık eğitim planı
- İşletme politikalarımız konusunda bilgilendirme

5- MÜŞTERİ DENEYİMİ

İşletmemiz müşterilerin memnuniyetini düzenli ve sistemli şekilde izlemektedir. Küçük otellerin en önemli satış kanalı olan ulusal ve uluslararası acentalar, konaklattıkları misafirlerden telefon ve mail yolu ile tam zamanlı geri dönüşler almakta ve bu geri dönüşleri yasalar çerçevesinde kendi sitelerinde yorum olarak paylaşarak otelimizin bir misafir değerlendirme puanını oluşturmaktadır.

Bu puanlar işletmemizin sürdürülebilir hizmet kalitesini ne seviyede tuttuğunu, yorumlarda bahse konu olabilecek aksaklıkların nerden kaynaklandığını ve en kısa sürede nasıl çözüme kavuşturulacağı konusunda en önemli kriterlerdir.

Müşteri deneyiminin izlenmesine yönelik bu süreç, aynı zamanda odalara konulabilecek misafir anketleri yolu ile de yapılabilir, ancak bizim gibi küçük otel işletmelerinde misafirler daha çok anlık olarak sorunlarını dile getirmekte ve anlık çözümler istemektedir , bu sebeple resepsiyon yöneticisi ve işletme müdürü bu aksaklıklardan anında haberdar olur , memnuniyetin devamını sağlamak çerçevesinde sorunu anında çözer .

İşletmemiz müşteri memnuniyetini sürekli izlemekte ve hangi düzeyde olduğunu , acentaların ve bağımsız sitelerin anlık otel puanı üzerinden görmektedir.

Müşteri memnuniyeti, hizmet sektörünün vazgeçilmez unsurlarındandır. Karlılık ve ekonomik sürdürülebilirliği hedefleyen işletmemiz r müşterilerinin yaşadıkları deneyimi, memnuniyet seviyelerini, deneyimleri süresince memnun olmadıkları konu ve unsurları de izlemektedir

Sürdürülebilirlik politikası kapsamında müşteri deneyimini olumsuz etkileyebilecek bir unsura yönelik ivedilikle önlem alınması işletmenin sürdürülebilirliği açısından önemlidir , bu sebeple müşteriye yapılan iyileştirme çalışmaları ve sonuçları hakkında bilgi verilmesi kapsamında sitelere yapılan misafir yorumları cevaplanır ve misafir bilgilendirilir .

Bu yorum siteleri tüm dünyaya açık olduğundan konaklamış veya konaklamamış misafirler işletmemizin tüm memnuniyet ve aksaklıklarını açıkça görebilmektedir.

- Odalara öneri şikayet formu uygulaması
- Müşteri deneyimleri ve yorumları izleme internet yorum siteleri

6-HERKES İÇİN ERİŞİM

İşletmemizi , fiziksel koşullarının elverdiği oranda, engelsiz erişime uygun hale getirilmiştir.

Bununla ilgili olarak bedensel engelli misafirlerimiz için havuza ve kahvaltı salonuna erişimin rahat ve kolayca ulaşabileceği oda tipleri yaratılmıştır.

Ayrıca işletmemizde ücretsiz olarak bedensel engelli misafirlerimiz için bir adet tekerlekli sandalye mevcuttur .

Misafirlerimizin tesisin erişilebilirlik düzeyi hakkında, internet sitesi ve rezervasyon platformlarında, resepsiyonda, tur operatörleri sayfalarında gerekli ve doğru bilgilendirmeler yer almaktadır.

İşletmemiz internet sayfasında engelli misafirlerimize ne şekilde hizmet verebildiğimiz , onların ne şartlarda konuk edebileceğimiz açıkça ve net doğru bilgiler ile anlatılmıştır ,bu paylaştığımız bilgileri belirli aralıklarla sosyal medya hesaplarımızda paylaşmaktayız.

8-DESTİNASYON KATILIMI

İşletmemiz bölgedeki sürdürülebilir turizmle ilgili planlama ve toplantılara ve faaliyetlere katılmaktadır

9-YEREL HALKIN/ BÖLGE HALKININ DESTEKLENMESİ

İşletmemiz mümkün olduğunca bölge halkından satınalmalarını yapmaktadır.

10-YEREL BÖLGESEL İSTİHDAM

Personelimiz tamamını mümkün olduğunca bölge halkından seçmekteyiz. Gelen misafirlerden bölgenin kültürünü ve samimiyetini yansıttığımız için olumlu geri dönüşler almaktayız

11- YEREL VE BÖLGESEL SATINALMA

Sürdürülebilir turizmin en önemli unsurlarından birisi, turizm tesislerinin bölge halkına ve bölgedeki işletmelere katkı sunmasıdır, bu konu ile ilgili olarak işletmemizin öncelikli satın alma politikası bölgemiz halkı ve yerel işletmelerinden yana olarak belirlenmiştir.

Buradan hareketle küçük butik otel işletmemizin misafirlerimizin bizleri tercih etmelerinin en önemli sebeplerinden biriside kahvaltı ve diğer öğünlerde bölgemize ait ürünlere ulaşmak ve işletmemiz sayesinde bölgemizin yeme içme kültürü hakkında bilgi sahibi olmak ve sadece o ürünleri tüketmektir. Bu şekilde hizmet vermek işletmemiz açıldığı günden bu güne kadar en önemli ayırt edici özelliğimiz ve misafir tercihlerini işletmemize çekmekte ki en önemli unsurumuz olmuştur.

Belgelerle ekte de gösterdiğimiz gibi çoğunlukla bölgesel firmalardan satın alma yapmamıza rağmen, bölgesel olmayan ulusal market kanallarından da alım yapılmaktadır, bu alımı da sürdürülebilirlik anlamında desteğimizi , bölgedeki ulusal marketlerin çalışanlarının tümünün bölge halkından seçilmiş olması olarak görmekteyiz.

Tedarikçi seçim ve değerlendirme kriterleri

- Yerinde tedarikçi denetim raporları (haberli/habersiz),
- Mal kabul tesellüm tutanakları
- Yerel kooperatif – direkt üreticiden temin vb. durumların belgelenmesi (fatura, fiş, sözleşme, irsaliye, vb.)

12-FIRSAT EŞİTLİĞİ

İşletmemiz ayrımcılık yapmaksızın yönetim pozisyonları da dahil olmak üzere istihdam olanakları sunmaktadır

13-İYİ SAYGIN ÇALIŞMA

Ömerağa konağı olarak sürdürülebilirlik çalışmalarına büyük önem vermekteyiz. Sürdürülebilirlik uygulamalarımızda yalnızca ekonomik boyutu değil, sosyal boyutu da göz önünde bulundurmaktayız. Bu nedenle, hizmet sektöründe insan faktörünün ne kadar önemli olduğunun bilinciyle hareket ediyoruz.

14-YEREL/BÖLGESEL GEÇİM KAYNAKLARI

İşletmemizin faaliyetleri ,arazi ve su kaynakları kullanımı,geçiş hakkı,ulaşım ve barınma dahil yerel erişimi olumsuz etkilememektedir.

15-KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI

Ömerağa konağı, kültürel mirasın korunmasının ve toplum ile çevre arasındaki ilişkinin sürekliliğinin sağlanmasının, sadece günümüz için değil, gelecek kuşaklar için de büyük önem taşıdığı farkındayız. Sürdürülebilir kültürel miras yönetimi kapsamında, miras değerlerinin korunmasının gerekliliği konusunda toplumsal bilinç oluşturmaya hedefliyoruz.

16- KÜLTÜR VE MİRASIN SUNULMASI

Otelimiz, yerel halkının fikri mülkiyet haklarına saygı gösterir.

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

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

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

17- ÇEVREYE DUYARLI SATINALMA

İşletmemiz küçük bir otel işletmesi olmasından dolayı satın alma kalemleriz çok fazla değildi.

Sezon içerisinde yiyecek , içecek , buklet malzemeleri , dönemine göre tekstil ve mutfak kimyasalları olarak sınırlıdır .

Tüm yiyecek kalemleri bölgemizde bulunan yerel ve ulusal market işletmelerinin en kaliteli ve hem doğa hem insan dostu ürünleridir.

İşletmemiz çevreyi ve doğayı koruyabilmek için satın aldığı mal ve ürünlere özellikle dikkat etmektedir . Örneğin deniz ürünü satın alım yapılırken azalması veya eksilmesi mümkün olabilecek deniz ürünlerini asla menüye koymuyoruz ve satın alma yapmıyoruz.

Diğer bir örnekte kâğıt tüketiminin azaltılması için , her yıl yaklaşık on adet fotokopi kağıdı kullanırken 2022 yılında eski yıllardan arkası kullanılmamış kağıtları kullanarak sadece 2 adet fotokopi kağıdı kullanarak doğaya katkı sağlamayı hedefledik.

İşletmemiz kullanmak zorunda olduğu her türlü kimyasalı, doğada birikime neden olmadan biyolojik olarak parçalanabilir olanlardan seçmektedir onda göre satın alma yapmaktadır .

Buna örnek olarak tuvalet kağıtlarını hemen dönüşen ve doğada kısa sürede kaybolan markalardan seçmekteyiz.

Kullanılan kimyasalların çevreye duyarlı olduğunu belirten etikete sahip olmasına elimizden geldiğince dikkat ederek satın alım yaptığımız temizlik firmasına bu özellikleri bulunan kimyasalar ile desteklemesini öneriyoruz . Örneğin bulaşık makinelerimizde dozajlama pompası kullanarak kimyasal kullanımını en olası şekilde getiriyoruz.

Otel kirli çamaşırlarımızı endüstriyel bir çamaşırhane anlaşarak dışarıda yıkatarak kimyasal kullanımımız sınırlıyoruz.

-Tedarikçinin ISO 14001 Çevre yönetim sistemi, 50001 Enerji Yönetim Sistemi gibi sertifikalara sahip olduğuna dair kanıtlar

18-Karbon ayak izi

Birim karbondioksit cinsinden ölçülen, üretilen sera gazı miktarı açısından insan faaliyetlerinin çevreye verdiği zararın ölçüsüdür ve iki ana parçadan oluşur: doğrudan (birincil) ayak izi ve dolaylı (ikincil) ayak izi. Birincil ayak izi, evsel enerji tüketimi ve ulaşım (söz gelimi araba ve uçak) dahil olmak üzere fosil yakıtlarının yanmasından ortaya çıkan doğrudan CO2 emisyonlarının, ikincil ayak izi ise kullandığımız ürünlerin tüm yaşamın döngüsünden bu ürünlerin imalatı ve en sonunda bozulmalarıyla ilgili olan dolaylı CO2 emisyonlarının ölçüsüdür. Satın alımlar mümkün olduğunca yakın bölgelerden yapmaktadır. Böylece tedarikçi firmaların teslimat araçlarının CO2 salınımlarını minimize ederek çevreye yapılan etkilerin azaltılması hedeflenmektedir. Yerel/bölgesel ürün ve hizmet tedarikçilerinin oranı takip edilmektedir. Elektrik için tasarruflu ampuller, enerji safiyatı düşük buzdolapları, inverter klima vb. cihazlar tercih edilmektedir.

Karbon Ayak İzimizi Azaltmak İçin Yaptığımız Çalışmalar

- Daha az enerji ile daha çok şey yapmak için önlemler alacağız.
- Bir ürünü satın alırken enerji verimliliği sınıfına da dikkat edeceğiz.
- Daha az karbon üreten enerjileri tercih edeceğiz. Daha yeşil seçimler yapacağız.
- Karbonumuzu telafi ederek enerji verimliliğine daha fazla katkı sağlayacağız. Başta ağaç dikimi olmak üzere çeşitli faaliyetler ile karbon ayak izimizi silmeyi hedefliyoruz.
- Sorumlu üretim ve tüketim bilincini çalışanlarımıza aktararak gıda atıklarını azaltmaya çalışacağız

19- VERİMLİ SATINALMA

İşletmemizin oda sayısı az olduğundan dolayı satın almalarımızın neredeyse yüzde doksanı günlük olarak yapılmaktadır, çalışanlarımız bunu bildiklerinden her zaman günlük veya en fazla iki veya üç günlük siparişler vererek , gereksiz zayi olmanın ve fazla tüketimin önüne geçilmektedir.Bunu yaparak yalnızca katı atıkların değil, gıda atıklarının da önüne geçmeyi hedeflemekteyiz.

Günümüz koşullarında atıkları en aza indirmek, mümkünse hiç atık üretmemeyi hedefliyoruz ve bunun içinde satın alım yapılırken yeniden kullanılma özelliği bulunan

ürünler, depozitolu ürünler veya geri dönüşümsüz atık oluşturmayacak organik ürünler tercih etmeye çalışıyoruz .

Pandemi döneminde güvenli turizm belgesi koşullarında mecburen kullandığımız tek kullanımlık ürünlerden 2022 sezonu itibarıyla vazgeçmiş bulunmaktayız.

Atık gıdaların nasıl kullanıldığı ve bunlardan nasıl yararlanılacağına dair , örneğin atık yağlarımızı için her yıl yaptığımız anlaşmalar ile atık yağ toplayan firmalara veriyoruz.

Odalarda bulunan mini barlarda tek kullanımlık pet şişe kullanmak zorundayız ancak karton bardak, paketli ürünler gibi ürünleri asla kullanmıyoruz.

İşletmemizde gereksiz ambalajdan kaçınmak için asla kâğıt ve plastik bardak, tabak, çatal, kaşık, pet şişe içinde su vb. ürünler kullanmıyoruz cam ve metal ürünler tercih ediyoruz .

Sık kullanılan ambalajlı malzemeleri küçük ebatlı ambalajlar şeklinde değil 20 – 30 kg bidonlarda alarak oluşacak plastik atık miktarı azaltıyoruz .

- Sıfır Atık Yönetmeliği'ne uyum ve buna uygun bilgilendirme ve eğitimlerin yapılması
- Satın alınan tek kullanımlık ürünlerin tedarik, kullanım ve geri dönüşümünü içeren sistem kurulması ve bunun uygulanması
- Personelin atık ve geri dönüşüm konusunda eğitilmesi

12- ENERJİ TASARRUFU

- İşletmemiz enerji tasarrufu ile ilgili olarak aşağıdaki uygulamaları sürdürmektedir.
Yıllık bütçe ve bütçe realize raporları ile elektrik enerjisi kullanımı takip edilmektedir.
- Kişi başı kullanılan enerji miktarı hesaplanır

- Yenilenebilir kaynaklar ile ilgili bir çalışmamız mevcut değil , ancak önümüzdeki yıllarda güneş enerjisi panelleri ile elektrik üretimi konusunda yatırım planlarımız mevcut.
- Elektrik kullanımını en aza indirmek için odalarımız energy-saver kartları kullanmaktayız.
- Enerji tüketimini azaltma hedeflerimiz kapsamında gün içerisinde sıcak su üretimini günün kaynaklarından üretiyoruz , gece saatlerinde boylerler de gün içinden kalan sıcak su tükendiğinde elektrik ile su ısıtma otomatik olarak devreye giriyor , bu sayede elektrik enerjisinden tasarruf yapmamızı sağlıyor.
- Personelimiz elektrik kullanımı konusunda devamlı bilgilendirilerek enerji kullanımını en aza indirme konusunda işletmeye yardımcı olmaktadır.
- Enerji tüketimini en aza indirecek ekipmanlar olarak , ortak wc lerde fotoselli ve led aydınlatmalar kullanıyoruz , dış ve iç genel alan aydınlatmalarında zaman saatleri ve gün ışığına duyarlı elektronik aletler kullanılmaktadır.
- Klima ve ısıtma sistemlerimiz, binamızın bölümlü ısıtılması ve soğutulmasını sağlayacak şekilde konumlandırılmıştır, buda düşük doluluklarda enerji tasarrufu sağlamaktadır.

- Personele enerji tüketiminin azaltılmasına yönelik verilecek eğitimler

-Binanın bölümlere bölünerek ısıtılmasının/soğutulmasının sağlanması ve bunun belgelenmesi

13- SU TASARRUFU

İşletmemizin kullandığı su sürdürülebilir bir kaynak olarak değerlendirilen şebeke suyudur , ve ikinci bir su kaynağımız mevcut değildir .

İşletmemizin kullandığı suyun çevredeki canlılara, bölge halkının suya erişimine ve ekosisteme olumsuz etkisi bulunmamaktadır .

Atık su takibi konusunda bir ölçümleme yapmamız teknik koşullarımızda mümkün olmadığından , kullanılan suyun en tasarruflu şekilde sürdürülmesi için özellikle mutfak ve bulaşık yıkama elemanlarımıza hizmet içi eğitimler verilmektedir.

Su tüketimimizi yıllara göre , aylık gelen su faturalarından takip etmekteyiz , aşırı kullanımları şebeke girişine taktığımız temiz su arıtma sisteminden takip edip gerekli düzenlemeleri yapıyoruz .

Sürdürülebilirlik olgusunu hayata geçirmek ve devam ettirmek için otelimizin açıldığı yıldan en son hizmet verdiği yıla kadar olan şebeke suyu kullanımları müşteri sayıları ile karşılaştırılarak kişi başı tüketim tablosu oluşturulmuş ve önümüzdeki sezondan itibaren kişi başı tüketimi azaltmak için , odalara su tüketiminin azaltılması ile ilgili “ suyu tasarruflu kullanalım , havlularınızın değiştirilmesini istemiyorsanız lütfen havlu asacaklarına asınız , şeklinde bilgilendirme yazıları koyulacaktır .

Ayrıca otelimizin internet sitesinde ve sosyal medya mecralarında aralıklarla su tasarrufu konusunda toplumsal hassasiyete yönlendirecek paylaşımlar yapılmaktadır, sürdürülebilirlik konusunda müşterileri bilinçlendirme ve bilgilendirme kapsamında oluşturduğumuz bir sayfa ile , işletmemizin sürdürülebilir turizm çerçevesinde faaliyetleri anlatılmaktadır.

İşletmemiz atık suyu belediyenin atık su şebekesine bağlıdır.

İşletmemizin açık olduğu 1 Nisan – 30 Eylül dönemi içerisinde bölgemizde çok az yağış görülmektedir , bu sebeple yağmur suyunun dönüşümü rantabl olmamasına rağmen önümüzdeki yıllarda bu konu ilgili olarak bir yatırım planı yapılmıştır.

İşletmemizde sulama gerektirmeyen çim ve diğer bitkiler kullanılmıştır.

- Belediyeden ve sayaçla su temin edildiğine dair belgeler, sayaçların izlenmesi
- Klozetlerdeki kaçakların önleniğinden emin olunması ve klozet su seviyelerinin olması gereken uygun seviyelerde ayarlandığının rutin kontrollerinin belgelendirilmesi
- Sulama gerektirmeyen bahçe düzenlemeleri

14-SERA GAZI EMİSYONLARI

Sera gazı emsionunu kaçınma ve minimuma indirme adına tüm ekibimi eğitimler ile bilgilendirmekteyizve gerekenleri yerine getirmekteyiz

14-TAŞIMACILIK

İşletmemiz çevre kirliliğini minimuma indirme adına alışverişlerinin %80 ini

Yakın yürüme mesafesindeki yerel işletmelerden yapmaktadır.Çevre kirliliğini önleme adına mümkün olduğunca kargo -satınalmalarından kaçınmaktayız

15- ATIK SU

Otelimizin su kullanım faaliyetleri nedeni ile deniz, göl gibi sularda yaşayan canlılar zarar görmemektedir.

Otelimizin, su tasarrufu politikası bulunmaktadır. Politikamız, su tüketiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, azaltılmasını içermektedir.

Genel olarak şehirlerde belediyelere ait kanalizasyon sistemi, kıyılarda ise kanalizasyon ve yerel idarelere veya TURAŞ'a ait ortak arıtma sistemleri bulunmaktadır. İşletmenin bu arıtma sistemleri ile bağlantısı olması bu kriter açısından yeterlidir.

17- KATI ATIK

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

Katı atıklar gıda, geri dönüşebilir, zehirli/tehlikeli ve organik gibi türlerine göre ayrıştırılmakta, ayrıştırılırken geri dönüşüm ve yeniden kullanım durumları gözetilmektedir.

Otelimiz atık yönetimi konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını düzenli olarak ve çeşitli görsel ve iletişim materyalleri ile bilgilendirmekte ve yönlendirmektedir.

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

İşletmeler katı atıkları ayrı şekilde toplamalı ve atık geri dönüşümünü sağlamalıdır. Belediyelere ve yerel yönetimlere ait atık geri dönüşüm sistemlerinin kullanıldığı durumlarda atık geri dönüşümü sağlanmıştır veya geri dönüşüm süreci yerel yönetimin sorumluluğundadır

Yemek artıkları sahibi olduğumuz çiftlikte bulunan hayvanlarımıza günlük olarak verilmektedir. Ayrıca sokak hayvanlarına da verilerek değerlendiriliyor. Sıfır atık başvurumuz EÇBS sitesine yapıldı . Ayrıca atık ayrıştırıcı çöp kovaları alınmıştır.

Odalarımız da cam şişe su ve cam bardak kullanıyoruz , ayrıca havuz başında kağıt pipet tercih ediyoruz.

18- ZARARLI MADDELER

İşletmemiz daha çevre dostu alternatifler sağlamak için devanmlı araştırma içindedir.kimyasalların tüm depolanması kullanımına ve atılması gerektiği gibi yönetilir

19-KİRLİLİĞİN EN AZA İNDİRİLMESİ

İşletmemiz ,gürültü,işık, yüzeyakışı,erozyon ozon tabakasını incelten maddeler ile hava ,su ve toprak kirleticilerden kaynaklanan kirliliği en aza indirmek için uygulamalara sahiptir ve bunları uylamaktadır

20-BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI

Ömerağa konağı olarak olarak biyoçeşitliliğin korunmasının öneminin farkındayız. Biyoçeşitliliğin korunması yalnızca varolan canlıların korunması değil aynı zamanda bize temiz hava, içilebilir su, kaliteli toprak ve mahsul tozlaşması sağladığı için çok önemlidir. İklim değişikliği ile mücadelede ve doğal afetlerin azalmasında da önemli rol oynamaktadır.

Doğal peyzaj alanı içerisinde adapte edilmiş kültürel otel peyzajımız içerisindeki türlerde su kullanım isteği fazla olmayan bitkiler seçilmiştir

Çalışma alanımızda biyoçeşitliliğin korunması adına istilacı türlere karşı önlemler almaktayız.

Doğal yaşamı en derinden etkileyen tehlikeli atıkları ve doğayı kirleten maddelerin doğayla

temasını engellemek için elimizden geleni yapmaktayız.

Çalışanlarımıza düzenli olarak çevre bilinci ile ilgili eğitimler verilmektedir.

Tehlikeli atıkları kontrollü olarak işletmemizden uzaklaştırmakta ve doğaya zararlı ürün

kullanımını minimumda tutmaktayız.

21-DOĞAL ALANLARA ZİYARETLER

Doğal Alanlara yapılan ziyaretler içerisinde çevre temizliğine önem veren anlayış içerisindeyiz.

22-YABAN HAYAT ETKİLEŞİMLERİ

İşletmemiz doğa ile uyum içinde yaşamının önemini farkındadır.Yaban hayatının çeşitliliğinin gelecek kuşaklara aktarma çabası içinde gerekli desteği ve özveriği göstermektedir

23. DOĞAL ALANLARI ZİYARET EDERKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Doğal Alanlarda

- Çevreyi temiz tutmalıyız, çöpleri yere atmamalıyız.
- Ağaç ve bitkilere zarar vermemeliyiz.
- Hayvanlara ve doğal ortamlara zarar veren aktivitelere katılmamaya özen göstermeliyiz.
- Evcil hayvanların peyzaj alanlarına zarar vermemeliyiz

Kültürel Yerlerde

- Yüksek sesle ve argo konuşmamalıyız.
- Kültürel alanlardaki arkeolojik ve kültürel eserlere zarar vermemeliyiz.
- Başkalarını rahatsız edici davranışlardan sakınmalıyız.

Toplu Taşıma Araçlarında

- Yaşlı, çocuklu, engelli ve hamilelere her zaman binerken öncelik, seyir halinde oturacak yer ve inerken varsa yüklerine, engelli ise engel durumuna göre yardımcı olmalıyız.
- Her zaman ön kapıdan binip arka kapıdan inmeliyiz.
- Metro, otobüs, tramvay ve benzer duraklı araçlarda inilecek duraktan önce hazırlığımızı yapıp zamanında araçtan inmeliyiz.

