


# **SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU**

**YACHT CLUB DİDİM**

**2023**

Doküman No	YCHTCLB-SYS-10	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU</b>	
İlk Yayın Tarihi	09.12.2024		
Revizyon No	00		
Revizyon Tarihi	00.00.0000		

## 1. GİRİŞ

Otelimiz bünyesinde kurduğumuz sürdürülebilir yönetim sistemi ile misafir memnuniyetini ön planda tutmaya devam edip; çevre, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularına odaklanarak daha iyi bir dünya için hizmet vermeyi amaçlamaktayız.


## 2. TESİS BİLGİLERİ

Hazırladığımız sürdürülebilirlik raporu 2023-2024 yılı verilerine dayanmaktadır.

## 3. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ İYİLEŞTİRMELERİ

2024 yılında ulaşmak istediğimiz hedeflerimiz arasında:

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

Doküman No	YCHTCLB-SYS-10	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU</b>	
İlk Yayım Tarihi	09.12.2024		
Revizyon No	00		
Revizyon Tarihi	00.00.0000		

#### 4. PAYDAŞLARLA İLETİŞİM

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

#### 5. PERSONEL KATILIMI

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

#### 6. MİSAFİR DENEYİMİ

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

#### 7. HERKES İÇİN ERİŞİM


Tesisimizde engelli misafirlerimiz için uygun olmayan alanlar mevcuttur. Bu konuda kendimizi geliştirmek üzere çalışmalarımız devam etmektedir.

#### 8. YEREL/BÖLGESEL, ÇEVREYE DUYARLI VE VERİMLİ SATIN ALMA

Genelde dökme ve büyük paketli ürünler tercih edilmekte tek kullanımlık ürünlerin kullanımı izlenmekte ve azaltma önlemleri alınmaktadır.

#### 9. KÜLTÜR VE MİRASIN SUNUMU


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

Doküman No	YCHTCLB-SYS-10	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU</b>	
İlk Yayın Tarihi	09.12.2024		
Revizyon No	00		
Revizyon Tarihi	00.00.0000		

## 10. ENERJİ VE SU TASARRUFU

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

- ◆ Odada yer alan cihaz ve makinelerin (minibar, buzdolabı, tv, split klima vb.) yüksek verimli ve az elektrik tüketen teknolojide olması,
- ◆ Oda aydınlatılmasında az enerji tüketen aydınlatma elemanlarının kullanılması,
- ◆ Otelde (Koridorlar, bahçe, teknik üniteler, personel mahalleri vb.) harekete veya ışığa duyarlı aydınlatma sistemlerinin kullanılması
- ◆ Otelde harekete veya ışığa duyarlı aydınlatma sistemlerinin kullanılması
- ◆ Odalarda kullanılan cihazların (buzdolabı, minibar, vb.) yüksek verimle ve az enerji harcayacak şekilde; güneş ışığı, ısı kaynakları gibi etkilerden uzak ve cihazın havalandırması sağlanacak şekilde yerleştirilmesi,
- ◆ Misafirlerin, konaklama işletmesine ve diğer turistik yerlere toplu taşıma araçlarıyla en kolay nasıl ulaşabilecekleri konusunda bilgilendirilmeleri,
- ◆ Genel mahallerde servis hazırlığı yapan personelin elektriği tasarruflu kullanmasını sağlayan aydınlatma donanımının bulunması,
- ◆ Personelin olası su sızıntılarının belirlenmesi ve hemen önlem alınması konusunda eğitilmesi
- ◆ Tüm banyolarda teknesiz duşakabin kullanılması,
- ◆ Banyo ve tuvaletlerde suyun tasarruflu kullanılması konusunda müşterilerin bilgilendirilmeleri,
- ◆ Rezervuarların her kullanımda 6 litre veya daha az su harcaması
- ◆ Musluklarda, akan suyun tasarrufuna yönelik özel armatürlerin kullanılması
- ◆ Misafirlerden, olası su sızıntılarını işletmeye bildirmelerinin istenilmesi,
- ◆ Kat görevlilerinin, misafirler odalarından ayrıldıklarında açık olan musluk/bataryayı kontrol etmesi,
- ◆ Çarşaf ve havluların misafir isteğine bağlı olarak değiştirilmesi
- ◆ Aşırı su buharlaşmasının önüne geçmek için, bahçelerin, akşamüzeri sulanması.

Doküman No	YCHTCLB-SYS-10	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU</b>	
İlk Yayım Tarihi	09.12.2024		
Revizyon No	00		
Revizyon Tarihi	00.00.0000		

## 11. KATI ATIKLAR

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

Katı Atık oluşumunun azaltılması yönündeki çalışmalarımız aşağıdaki gibidir:

- ◆ Misafirlerin atıkları ayırabilmeleri için tesisin uygun yerlerinde yeterli kutu bidon sağlanması,
- ◆ Personel tarafından atıkların çeşitlerine göre ayrılması,
- ◆ Kağıt atıkların azaltılması için; çıktı almak yerine elektronik yazışmaların yapılması ve tek tarafı basılı kağıtların müsvedde olarak kullanılması
- ◆ Şarj edilebilir pillerin tercih edilmesi
- ◆ Tek kullanımlık paket çay ve hazır kahvelerin yerine demleme çay ve kahve servis edilmesi,
- ◆ Tedarikçilerden ihtiyaç duyulan kadar ve taze malzemeler alınması, ambalajlı olanlar yerine mümkün olduğunca dökme malzemeler tedarik edilmesi,
- ◆ Gıdaların saklama koşullarına uyulması
- ◆ Menü hazırlama aşamasında stok kontrolü yaparak tavsiye edilen tüketim tarihi/son tüketim tarihi yaklaşmış malzemelerin öncelikli olarak değerlendirilmesi.