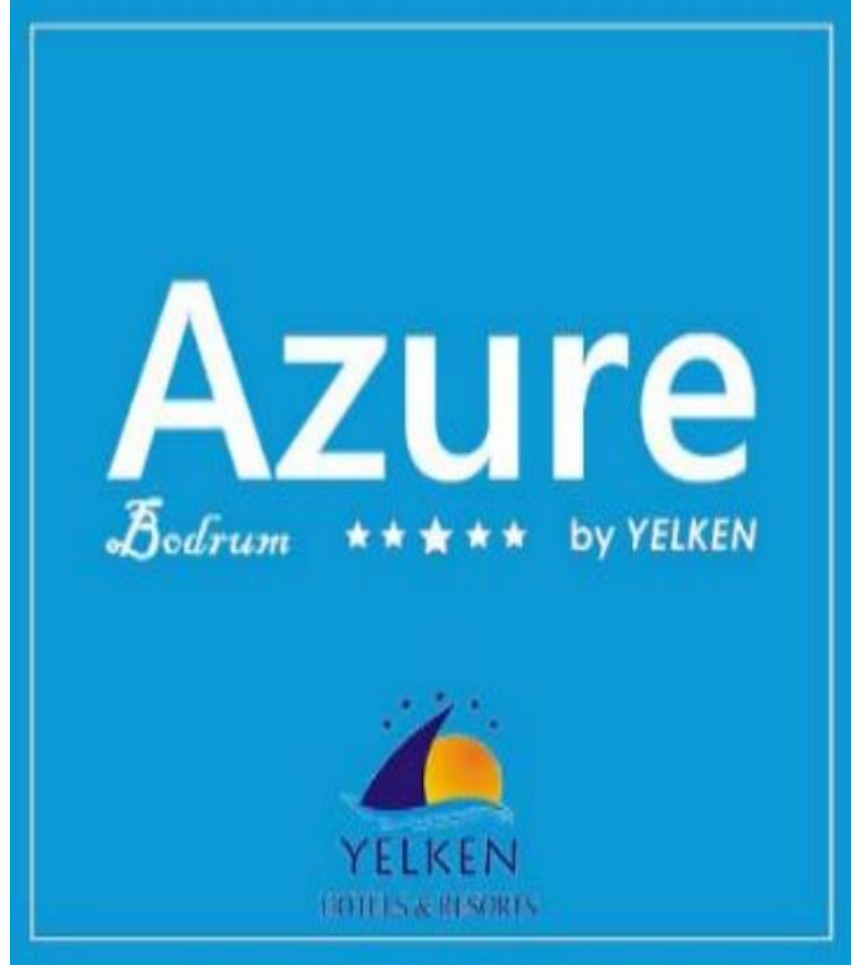


SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

2024

AZURE BY YELKEN OTEL



AZURE BY YELKEN OTEL

UFBA TURİZM İNŞAAT VE TİC.
LTD. ŞTİ.

İÇİNDEKİLER

1. RAPOR HAKKINDA	2
2. TESİS HAKKINDA	2
3. ÇEVRE YÖNETİMİ	5
3.1. Enerji Yönetimi	5
3.2. Atık Yönetimi	5
3.3. Kimyasal Yönetimi	7
3.4. Coğrafi Farkındalık	7
4. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	9
5. KÜLTÜREL FARKINDALIK	11
5.1. Bodrum Hakkında	11
5.2. Bodrum Kalesi	13
5.3. Bodrum Antik Tiyatro	14
5.4. Myndos Antik Kenti	15
5.5. Myndos Kapısı	16
5.6. Halikarnas Mozaesi	17
5.7. Karakaya Köyü	18
5.8. Dibeclihan Kültür ve Sanat Köyü	19
5.9. Yel Değirmenleri	20
5.10. Osmanlı Tersanesi	21
5.11. Apostol Kilisesi	22
5.12. Zeki Müren Sanat Müzesi	23
6. POLİTİKALARIMIZ	24

1. RAPOR HAKKINDA

Azure By Yelken Otel olarak Türkiye çapında turizm sektörü tarafından uygulanan Türkiye Sürdürülebilir Turizm kriterleri sertifikasyonu için temel teşkil edecek çalışmalar kapsamında işletmemizde tüm misafirlerimiz ve çalışanlarımızı etkin bilgilendirmek önem verdiğimiz konular içindedir. Bu doğrultuda yayımladığımız sürdürülebilirlik raporları şeffaf bir işletme olmak adına yararlandığımız önemli bir araç olacaktır. İş yaşamında faaliyet gösterdiğimiz yıllar süresince turizm sektörünün ve işletmemizin sürdürülebilirliği için hem sosyal hem de çevresel içerikli pek çok yatırım yaptık ve yapmaya devam ediyoruz.

Bu sürdürülebilirlik raporumuz ile ekonomik, çevresel ve sosyal performansımızı çalışanlarımıza, misafirlerimize ve diğer paydaşlarımıza aktarmayı hedefliyoruz. Bu raporda yer alan bilgiler, aksi belirtilmediği takdirde 2024 performansımızı ve hedeflerimizi içeriyor.

Azure By Yelken Otel olarak sürdürülebilirlik raporu amacı ve stratejik yönü ile ilgili olan ve kalite ve çevre yönetim sistemlerinin amaçlanan sonuçlarına ulaşabilme yeteneğini etkileyen, raporu gelecekte de turizm sektöründeki faaliyetimizi yönetmeye yönelik atacağımız adımları seyredeceğiniz önemli bir iletişim aracı olarak görüyoruz.



2. TESİS HAKKINDA

Azure By Yelken Otel Bodrum'un sevilen mevkii Turgutreis'de

Denize: 0 m.

Otogara: 26,9 km.

Milas Havaalanına: 55 km.

Bodrum Merkezine: 22 km.

konumda kurulmuştur. Azure By Yelken Otelimizin kendine özel kum plajı bulunmaktadır. 330 m uzunluğundaki sahile sahip kendine ait iskelesi vardır. 3 adet açık yüzme havuzu ile keyifli bir tatil

yaşayabilirsiniz. Otelimizde bulunan banana, deniz bisikleti, jet ski, katamaran, sörf, yelkenli ile su sporları yaparak keyifli dakikalar geçirebilirsiniz.

20.000 m² alanda kurulmuş olan Azure By Yelken otel ultra her şey dahil konseptiyle misafirlerimize hizmet vermektedir. Otelimizde 2 adet ala carte restoran ile misafirlere özel hizmet sunmaktadır.

Odanızda bulunan merkezi klima/split klima ile oda sıcaklığınız ayarlanabilir. Konaklamanız boyunca faydalanabileceğiniz TV, Duşakabin, kablosuz internet, telefon ve oda kasası standart odalarda mevcuttur.

Oda servisi hizmeti bulunmaktadır. Tesis içerisinde yer alan masaj hizmetlerinden faydalanarak rahatlayabilir ve kendinizi yenilenmiş hissedebilirsiniz. Aksiyon sever tatilciler için paraşüt, dalgıcılık okulu, sörf imkânı bulunmaktadır.

Yazın rengarenk açan çiçekleriyle, Bodrum papatyası, petunya, gül, yasemin, zakkum, limon çamı, palmye, skas, yüz yıllık zeytin ağaçları ve eşsiz begonvil tonlarıyla sizi eşsiz doğa melodisine davet eder. Denize sıfır konumdaki şezlongları kuş sesleri eşliğinde huzurla dinlenmeniz içindir. Kapalı ve açık restoranımızda bölgesel ve modern ege mutfağından özenle seçilmiş özel tatlar beğeninize sunulur.



Misafirlerimiz için otoparkımız ve vale hizmetimiz mevcuttur. Deniz kıyısında güneşin doğuşu ve batışı eşliğinde yürüyüşler yapmanız mümkündür. Masaj bölümlerinde bedeninize tekrar “merhaba” diyeceğiniz huzuru yakalayabilirsiniz. Barlarımızda kokteyller, sıcak-soğuk içecekler ile servis vermekteyiz. Yerel ürünler taşıma mesafesini kısaltır, karbon salınımını azaltır ve yerel ekonomiye destek olur.

Mağazamızda iplikten kumaşa uzanan yolumuzda çevre dostu, sağlıklı ve kaliteyi önemseyen, yenilenebilir kaynaklardan üretilen ürünler misafir beğenisine sunulur.

Kaliteli yaşam biçimi markası Azure By Yelken Otel benimsediği dört ana felsefesi ile mimari olarak da canlanır, tazelenir her yıl yeniden doğar. **Lezzetli, sağlıklı, samimi, dürüst.**

Fiziksel eklentileri dışında, daha doğaya dönük, daha açık, daha net ve hatta daha da rahat ve dingin olarak sezona hazırlanır.

Gastronomi. Sağlıklı beslenmek...

Kaliteli yaşam biçimi markası Azure By Yelken Otel, uyguladığı gıda politikası sayesinde yüksek misafir memnuniyeti ve sağlıklı beslenmeye aracı olmanın keyfini yaşamaktadır. Ürün hizmet ve faaliyetlerimizle misafir istek ve beklentilerini sağlamak, misafir memnuniyetini üst düzeyde tutmak. Hijyenik koşullarda hizmet yaparak güvenli gıda sunmak, gıda güvenliği standartlarına uygun üretim yapmak. Hizmet kalitesinin sürekli olarak iyileşmesi çalışmalarını hizmet içi eğitimlerle desteklemektedir.

Bilinçli yaşamı benimsemek...

Her şey kendini sevmekle başlar. “Bulunduğun yöreye ait ürünler ile taze ve ile sağlıklı lezzetler yarat.” bu felsefeyi mutfağına yansıtarak günlük hazırlanan sağlıklı lezzetler sunar.

Bilinç ve farkındalık. Spa Center. Kendini Sevmek ve önemsemek...

Sağlıklı olmaya ve güzel yaşamaya önem vermek, kendine iyi bakmakla başlar.

Misafir memnuniyetinin rekabet gücümüzü arttıracak inancı ile sistemli çalışan bir kurum ve kaliteli hizmet ön koşulunu da içine alan bir kuruluş olarak çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.

Son yıllarda giderek yaygınlaşan sürdürülebilir turizm anlayışının yaygınlaşmasının kuruluşumuza, sektörümüze, misafirlerimize ve ülkemize olumlu katkılar sağlayacağına şüphemiz yoktur. Bu değişimi yakalayan Azure By Yelken Otel, kalite ve çevre anlayışı ile sektöründe önemli bir yer tutmuştur ve her zaman daha iyiyi hedefleyerek güncelliğini koruyacaktır.



Kalite ve Çevre Yönetim Sisteminin geliştirilmesi iyileştirilmesi ve yaşaması için güncel değişimleri takipte olan personelimiz Sürdürülebilir Turizm konusunda da bilgi edinme ve uygulanabilirlik konusunda hedefler belirlemiştir.

Rekabetin temel ilkesi, “Uygun fiyat, kaliteli, çevreye dost ürünlerin hizmetini sunmaktan” geçtiği için toplam kalite anlayışı içinde Azure By Yelken Otel, Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve Çevre Yönetim Sistemi, ulusal ve uluslararası yasal şartlar, mevzuatlar ve yönetmeliğe göre çalışmalarını uygulamakta ve geliştirmeye çalışmaktadır. Bu nedenle misafirlerimizin belirttikleri ya da belirtmedikleri hâlde ihtiyaçları olabilecek tüm özellikleri karşılayacak kalite seviyesine ulaşmamızı sağlayacak bir hizmet sistemi oluşturulmuş ve sürekli geliştirilmektedir. Prestijli animasyon gösterilerimiz global ve yerel kültür arasında köprü kurarken çevreye duyarlı yaklaşımımızla, eşsiz lezzet ve dokunuşlarıyla hayatın rengini deneyimlemek isteyenlerin son durağı olacaktır.

3. ÇEVRE YÖNETİMİ

3.1.Enerji Yönetimi

Azure By Yelken Otel’de deniz suyundan temiz su elde etmek için yüksek desalinasyon teknolojilerinden biri olan ters ozmoz sistemi kullanılmaktadır. Ters ozmoz sistemleri suyu yarı geçirgen membran üzerinden geçirirken, tuz ve diğer zararlı maddeleri geride bırakır. Ters ozmoz sistemleri genellikle %45 arasında bir geri kazanım oranına sahiptir, yani işlemde geçen suyun bu oranda içilebilir suya dönüştüğü anlamına gelir. 550.000 litre deniz suyu ters ozmoz sisteminden geçirildiğinde, 250.000 litre kullanılabilir su elde edilebilir.

Desalinasyon teknolojilerinden biri olan ters ozmoz yöntemi, enerji verimliliği ile de ön plana çıkar. Diğer desalinasyon yöntemlerine kıyasla daha düşük enerji tüketimi sağlar. Ters ozmoz, düşük enerji tüketimiyle büyük miktarlarda suyun arıtılmasını mümkün kılar, bu da çevre dostu ve ekonomik bir çözüm sunar.

Aylara göre gelen elektrik faturaları dikkate alınarak elektrik tüketiminin azaltılmasına yönelik eğitim ve çalışmalar yapılmıştır.

Bu kapsamda güneş enerjisi, yenilenebilir enerji projesi günceldir ve hedefler kapsamındadır. Yenilenebilir enerji kaynaklarından güneş enerjisi değerlendirilme kapsamına alınmıştır. Personel lojmanlarımızda sıcak suyu güneş enerjisi ile sağlanmakla ilk adım atılmıştır.

3.2. Atık Yönetimi

Hizmet faaliyetleri, satın alma ve tedarikçiler, malzeme mamul ve atık depolama taşıma ve nakliye, testler ve kalite kontrol, bakım ve inşaat, dış iletişim sonucunda alınan bilgiler, haberler, ofis faaliyetleri, sulama atıksu faaliyetleri çevre boyutları hava kirliliği, toprak kirliliği, atıklar (tehlikeli atıklar, katı tehlikesiz atıklar, atıkların depolanması ve taşınması) istenmeyen etkiler değerlendirilip çevre mevzuatına uygun şekilde çalışmalar tamamlanmıştır.



Atıklarımızı geri dönüştürülebilir, geri dönüştürülemez, tehlikeli atık ve gıda atığı olmak üzere ayrıştırılmış olarak belediye toptancılarına teslim ediyoruz. Sıfır atık kapsamında atıklarımızı belediyeye ayrışmış olarak teslim ediyoruz. Bitkisel atık yağları ayrıca stokluyor ve anlaşmalı olduğumuz toptancı firmaya belirli periyotlarla teslim ediyoruz. Atıklar sınıfına göre ayrılıp atık geçici toplama alanında depolanır ve lisanslı firma tarafından alımı gerçekleştirilir. Sahada projeyi destekler üniteler mevcuttur. Atıklar Entegre Çevre Bilgi Sistemi (EÇBS) – Atık Yönetimi Uygulaması (ATYÖN-MOTAT) üzerinden düzenli olarak Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı ile paylaşılır. Bu kapsamda atıkların azaltılması yönünde düzenli toplantılar devam eder, yapılan iyileştirici faaliyetler kayıt altına alınmıştır.

2024 yılı sezonunda ortalama 1000 kg cam atığının geri kazanımı sağlanmıştır. Üretimde cam atıklarının kullanılması halinde yeni üretilen her bir ton cam için 315 kg karbondioksit emisyonu engellenir. 2024 yılı sezonunda ortalama 600 kg metal atığının geri kazanımı sağlanmıştır. Bir ton metal atığının geri dönüştürülmesi sonucunda 1300 kg hammadde tasarrufu sağlanır. 2024 yılı sezonunda ortalama 500 kg plastik atığının geri kazanımı sağlanmıştır. Bir ton plastik ambalaj atığının geri dönüşümü sonucunda 14000 KWh enerji tasarrufu sağlanmış olur. 2024 yılı sezonunda ortalama 3500 kg kâğıt atığının geri kazanımı sağlanmıştır. Bununla dokuz ağacın kesilmesini önlemiş olduk. Bitkisel atık yağ miktarımız

yaklaşık 1600 kg olup, lisanslı firma tarafından alımı sağlanmıştır. Bu sayede atık geri kazanım ve geri dönüşüme yapılan katkının yanı sıra döngüsel ekonomiye de önemli ölçüde katkı sağlamaktayız.

Çevresel gelişmeleri yakından takip etmekle kalmayıp, Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı'ndan yetkili Çevre Danışmanlık firmalarından danışmanlık hizmeti alarak yerel ve ulusal Çevre Mevzuatı açısından kendimizi çok daha iyi duruma getirmek için çalışmalarımıza devam ediyoruz.

3.3. Kimyasal Yönetimi

Kimyasallarımızı tedarik ederken çevreye en uyumlu olanları tercih etmeye özen gösteriyoruz. İlgili yönetmeliklere uygun şekilde Kimyasal Depolama Alanlarımızı oluşturduk. Her kimyasalın kendine özel olarak hazırlanan Malzeme Güvenlik Bilgi Formu (MSDS) leri temin ettik ve bu kimyasalları kullanan personellerimizi eğitimlerle daha bilinçli hale getirdik.

Eko etiketli kimyasalları kullanmak için tedarikçi zincirimizde iyileştirmeler yaparak farkındalık oluşturma'nın yanı sıra çevresel duyarlılığımızı da arttırmış olduk.

3.4. Coğrafi Farkındalık

Bulunduğumuz coğrafyayı iyi tanır, değerlerine ve geleneklerine saygı gösterir, ekonomik sosyal kültürel gelişimine katkı sağlamayı amaçlarız. Yerel kaynakların ve imkanların korunması, bunlara ulaşılabilirliğin sağlanmasına destek oluruz. Yerel kültür ve geleneklere sahip çıkılmasını sağlar, görüş etnik köken inanç ayrımcılığına karşı çıkarız. Yöre halkı ile birlikte yardımlaşma, tarihi ve kültürel varlıkları koruma adına çalışmalar yapar, doğal dokunun bozulmasının önlenmesi için çalışırız. Yerel istihdam ve tedarik sağlayarak bölge ekonomisine katkı sağlarız. Misafirlere bölgenin yemek, aktivite, kültür, geleneklerinin tanıtılmasına destek veririz.

BİTKİ TÜRÜ	MENŞEİ	YERLİ Mİ?	
Zeytin Ağacı	Akdeniz Bölgesi	3	✓
Zakkum	Akdeniz Bölgesi	25	✓

Lavanta	Akdeniz Bölgesi	TESİS İÇİNDEKİ MİKTARI (ADET)	✓
Kurtbağrı	Çin, Japonya	40	×
Kına Çiçeği	Kuzey Afrika, Orta Doğu, Güney Asya	7	×
Kartopu Ağacı	Avrupa, Batı Asya	21	✓
Japon Gülü	Çin	4	×
Gül	Asya, Avrupa	20	✓
Fırça Çalısı	Avustralya	4	×
Ficus Bonsai	Güneydoğu Asya	8	×
Dut Ağacı	Çin	1	✓
Cennet Kuşu Çiçeği	Güney Afrika	7	×
Bonzai Ağacı	Japonya	8	×
Benjamin Ağacı	Güneydoğu Asya	4	×
Begonvil	Güney Amerika	20	×
Areka Palmiyesi	Madagaskar	4	×
Amerikan Kamufraj Sarmaşığı	Kuzey Amerika	5	×
Bodrum Papatyası	Güney Afrika	5	×
Aloe Vera	Arap Yarımadası, Doğu Afrika	80	×
Yasemin	Himalaya, Orta Asya	2	×
Veronika	Avrupa, Asya	4	✓
Sefiral Bitkisi	Afrika	5	×
Sikas	Japonya, Çin	4	×
Sardunya	Güney Afrika	65	×

Pitos	Japonya, Çin, Kore	150	×
Peygamber Kılıcı	Batı Afrika	7	×
Papaya Ağacı	Orta Amerika	2	×
Palmiye	Tropik bölgeler	23	×
Muz	Güneydoğu Asya	4	×
Mor Petunya	Güney Amerika	100	×
Mine Çiçeği	Amerika kıtası	5	×
Limon Çamı	Kaliforniya, ABD	11	×
Limon Ağacı	Güney Asya	6	×

Tablo: Tesis içerisindeki Bitki Envanterimiz

4. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ

Sürdürülebilir turizmi destekliyor ve bu hususta işletmemize ve çevreye katkı sağlayarak faaliyetlerimizi sürdürüyoruz. Bu bağlamda enerji tasarrufu, atık toplanması, kaynak kullanımı, israfın engellenmesi, kültürümüzün ve değerlerimizin aktarılması, efektif materyal kullanımı gibi konularda adımlar atmaya özen gösteriyoruz. Tesis bahçelerimizde sulama damlama sistemi aktif olarak kullanılmaktadır.

Öncü Uygulamalarımız ve Tercihlerimiz:

1. Yerel, mevsimsel ve coğrafi işaretli ürünleri kullanıyor, mevsime göre menüyü güncelliyoruz.
2. Mevsiminde avlanan balıklar alıyor, aşırı avcılığa uğramış türleri tercih etmiyoruz.
3. Tek kullanımlık plastik yerine yeniden kullanılabilir veya biyobozunur ürünler tercih ediyoruz.
4. Yerli tahıllar ve baklagil bazlı yemekler tercih ediyoruz.
5. Pişirme tekniklerinde fırın, buhar, ızgara yöntemlerini tercih ediyoruz.

6. Sebze ve meyvelerin artan kısımları ve kabuklarından büfelerde kullanılacak dekor süsleri yapıyoruz.
7. Küçük porsiyon seçeneği ve günün mezesi sunuyoruz.
8. Ürünlerin kaynağının belirtiyoruz, alerjen kartı (vegan ikonlar) ile uyarılar yapıyoruz.
9. Ana mutfak ve personel mutfağında damacana ile su alımı yapıyoruz.
10. Tüm işletmede büyük gramajlı şeker, ketçap, mayonez, deterjan, dezenfektan alıp, bölerek kullanıp ambalaj atığının önüne geçiyor sıfır atık projesine destek veriyoruz.
11. Ekmek atıklarımızı personelimizden hayvan yetiştiriciliği yapan aileye teslim ediyoruz.
12. Türk Kültürünü tanıtmak amaçlı her cumartesi Türk Gecesi sunumu ile çiğ köfteden, lahmacuna, dönerden keşkeğe kadar yerel kültürü tanıtmaya çalışıyoruz.

Bodrum'a çevre bilincimiz ve sürdürülebilirlik adına yaptığımız tüm çalışmalarla değer katıyoruz.





5. KÜLTÜREL FARKINDALIK

Azure By Yelken Otel olarak tarihi, kültürel ve coğrafi öneme sahip lokasyonları misafirlerimizle paylaşp tanırken aynı zamanda lokal yiyecek ve içeceklerimizi de tanıtmayı ve tattırmayı ihmal etmiyoruz. Tarihi, kültürel, coğrafi ve çevresel öneme sahip tüm detayları sergilemekten çekinmiyor gurur duyuyoruz.

5.1. Bodrum Hakkında

Herkesin içinde bir aşk barındırdığı Bodrum, mitler döneminden günümüze kadar Akdeniz'in en gözde yerleşim yerlerinden biri olmuştur. İlk olarak “Halikarnasos” olarak isimlendirilen belde, daha sonra “Bodrum” ismiyle anılmaya başlanmıştır ve “Karya” ismi verilen bölgenin en önde gelen şehirlerinden biri olarak kabul edilmiştir. Ünlü tarihçi Heredot'un eserlerinden öğrendiğimiz kadarıyla şehrin kuruluşu Lelegler tarafından MÖ 2000 senesinde gerçekleşmiştir.

Bodrum'un en ünlüleri; Yel Değirmenleri ve Bodrum Kalesi, beldenin simge yapılarıdır ve en ünlü ziyaret noktalarının başında gelmektedir.

Müze kart; Müze kart ile Bodrum Sualtı Arkeoloji Müzesi başta olmak üzere bölgedeki birçok antik bölge ve müzeyi ek ücret ödmeden ziyaret edebilirsiniz.

Tarihi, Dini, Kültürel Yapı İçeren Alan ve Müze Ziyaretlerinde Dikkat Edilmesi Gerekenler:

Müzeler; kültür, sanat, doğa, bilim ve teknoloji alanlarına ait objeleri ve hikâyeleri içinde barındıran mekânlardır. Müzelerde bulunan gerçek objeler karşısında öğrenme daha ilgili ve heyecanlı olmakta, etkili bir öğrenme gerçekleşmektedir. Müzelerin en önemli görevlerinden biri de insanları eğitmek ve bilgilendirmektir.

- ✓ Müzede yapılan uyarıları dikkate alınız.
- ✓ Görevlilerin uyarılarına ve müze içerisinde asılı olan ziyaret kurallarına uymak,
- ✓ Girişlerde, eğer gerekiyorsa mutlaka kimlik-müze kart ibraz etmek, biletli giriş yapmak.
- ✓ Müzede uyulması gereken en önemli kurallardan bir tanesi sessiz olmak ve gürültü yapmamaktır.
- ✓ Müzede sergilenen eserlere ve kasalarına (kaidelerine) dokunmamak, üzerlerine yazı yazmamak (bu uyarı özellikle açık hava müzelerine ve ören yerlerine giderken yapılmalıdır), eşyalara zarar vermemek.
- ✓ Gezilen müzedeki fotoğraf çekmeyiniz/çekebilirsiniz uyarılarına dikkat ediniz,
- ✓ Gezilen müzedeki flaşlı çekim yapmayınız/yapabilirsiniz uyarılarına dikkat ediniz,
- ✓ Anlatılanları dikkatle dinlemek, merak ettiklerinizi rehberinize ve (varsa) müze eğitim uzmanlarına sorunuz.
- ✓ Eserler hakkında bilgisine başvurduğumuz görevliye teşekkür etmek.
- ✓ Müzelere yiyecek ve içeceklerle girmemek,
- ✓ Yerlere çöp atmamak,
- ✓ Grup halinde yapılan gezilerde, gruptan ayrılmamak, Gruptan ayrılır, kaybolduğunuzu düşünürseniz görevlilerden yardım isteyerek danışmaya gidiniz.
- ✓ Gezi sırasında başkalarını rahatsız edici davranışlardan kaçınmak

İnanç Turizmi olarak geçen toplu ibadethanelerin (camii, kilise, sinagog vb.) ziyaretlerinde ise; gezilecek olan ibadethanenin dini açıdan dikkat edilmesi gereken hususlara uyulması ve hoşgörülü olarak ziyaret edilmelidir.

- ✓ Girişlerdeki görevliler tarafından yapılan uyarılarının dikkate alınması,
- ✓ Gerekli olması halinde giriş alanlarında bulunan uygun giysilerin giyilmesi
- ✓ Ziyaret alanlarında ibadet eden kişileri rahatsız etmemek, sessiz olmak ve gürültü yapmamak,
- ✓ Yiyecek ve içeceklerle girmemek, yerlere çöp atmama gibi hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir.

Doğal Alan Gezi ve Ziyaretlerinde Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

- ✓ Girişlerde görevliler tarafından yapılan uyarıların dikkate alınması,
- ✓ Ağaçlık alanlarda ateş yakmamak,
- ✓ Çöpleri ve özellikle cam, sigara izmaritlerini yerlere atmamak,
- ✓ "Girilmez" ve "Yüzmek Yasaktır" diye belirtilen yasaklı alanlara kesinlikle girmemek,

- ✓ Doğada yaşayan bitki ve hayvan gibi tüm canlıların yaşam alanlarına zarar vermemek.

Yaban Hayatı Korunması ve Gezilerde Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

✓ Lütfen doğada yürüyüş yaparken yüksek sesle konuşmamaya, müzik çalmamaya ve doğal sessizliği bozmamaya özen gösterin. Bu, kuşlar ve diğer canlılar için hayati öneme sahiptir.

✓ Yaban hayvanlarını beslemek iyi bir davranış gibi görünsede, onların doğal davranışlarını ve beslenme alışkanlıklarını bozar. Lütfen hiçbir yabani hayvana yiyecek vermeyin.

✓ Doğal alanlarda çöp bırakmamak, sigara izmariti atmamak ve kamp ateşi yakmamak doğayı korumanın temel yollarındandır. "Ne getirdiysen onu geri götür" prensibini benimseyin.

✓ Endemik veya hassas türlerin zarar görmemesi için çiçekleri koparmayın, hayvanları elle tutmayın, doğal yaşam alanlarına müdahale etmeyin.

✓ Yaban hayatını izlerken uzaktan gözlem yapın ve flaşsız çekim yapmaya özen gösterin. Hayvanların strese girmemesi için sınırlarına saygı gösterin.

✓ Eğer evcil hayvanlarınız varsa doğa yürüyüşlerinde tasmalı gezdirin ve kontrol altında tutun. Yaban hayvanları için tehdit oluşturabilirler.

Ayrıca; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının hazırlamış olduğu Bodrum Destinasyonları ve detaylarına <https://bodrum.goturkiye.com> adresinden ulaşabilirsiniz.

5.2. Bodrum Kalesi



Burası neresi? Bodrum Kalesi, 1406-1522 yılları arasında inşa edilmiş olan, Bodrum'un savunmasında önemli görevler üstlenmiş bir yapıdır. Kale, iki liman arasında yapılmıştır. Kare plana sahip olan

Bodrum Kalesi, 180×185 metre ebatlarındadır. Kalenin en yüksek noktası olarak kabul edilen Fransız Kulesi ise 47,5 metre yüksekliğe sahiptir.

Herkesin içinde bir aşk barındırdığı Bodrum, mitler döneminden günümüze kadar Akdeniz'in en gözde yerleşim yerlerinden biri olmuştur. İlk olarak “Halikarnasos” olarak isimlendirilen belde, daha sonra “Bodrum” ismiyle anılmaya başlanmıştır ve “Karya” ismi verilen bölgenin en önde gelen şehirlerinden biri olarak kabul edilmiştir.

Bodrum'un en ünlüleri; Yel Değirmenleri ve Bodrum Kalesi, beldenin simge yapılarıdır ve en ünlü ziyaret noktalarının başında gelmektedir.

Neden gitmeliyim? Bodrum Kalesi, Bodrum'un simge yapılarının başında gelmektedir ve bünyesinde bulunan Sualtı Arkeoloji Müzesi, burasını Bodrum'un en önemli turistik noktaları içinde saymamızı sağlamaktadır.

Adres: Çarşı, Kale Cad. 48400 Bodrum/MUĞLA

Telefon: 0 252 316 10 95

Ziyaret saatleri: Nisan-Ekim (yaz dönemi) 08.30-18.30, Kasım-Mart (kış dönemi) 08.30-16.30. Kış aylarında pazartesi günleri kapalı.

Tesise Mesafesi: 22,5 km

5.3. Bodrum Antik Tiyatro



Burası neresi? Göktepe'nin güney yamacında bulunan Bodrum Antik Tiyatro'nun tarihi MÖ IV. yüzyıla dayanmaktadır. Roma İmparatorluğu Çağı tiyatro tarihinin yazıldığı bu önemli yapı günümüzde konser alanı olarak kullanılmaktadır. 1990 yılında restore edilmiş olan tiyatro müthiş manzarası ile halkın kullanımına sunulmuştur. Aynı zamanda, **Anadolu'nun en eski antik tiyatrosu** olma özelliğini de taşıyan yapı mutlaka görülmesi gereken tarihi bir yerdir.

Neden gİtmeliyim? Bu etkileyici sanat alanı, günümüzde de çeşitli sanatsal faaliyetlere ev sahipliği yapmaktadır. Hem keyifli bir etkinliği seyretmek hem de bölgenin tarihi dokusunu daha iyi hissetmek için Bodrum Antik Tiyatro, kesinlikle listenizde olmalıdır.

Kaçırmayın! Dilerseniz buradaki etkinlikleri takip ederek planlamanızı yapabilirsiniz. Bu arada taş koltuklar biraz sıcak olduğundan yanınızda bir minder getirmenizi öneriyoruz.

Adres: Yeniköy, Bodrum, Muğla

Telefon: 0 252 316 80 61

Ziyaret saatleri: Yaz döneminde 09.00-19.00, kış döneminde ise 08.00-17.00

Tesise Mesafesi: 20,3 km

5.4. Myndos Antik Kenti



Burası neresi? Antik yazıların kaynağı Gümüşlük beldesinde bulunan Myndos Antik Kenti'dir. Akdeniz ve Ege kültürünün kesişim noktasında yer alır. Zengin bir tarihi geçmişe sahip olan şehrin büyük bir kısmı sular altında kalmıştır. **MÖ 640'lı** yıllarda Lelegler tarafından kurulan 8 kentten biri olarak kabul edilir. Farklı milletlerin mimari fikirlerini gözlemleyebilmek mümkündür ve özellikle henüz gün yüzüne çıkarılmamış pek çok önemli kalıntının antik kentin su altında keşfedilmeyi beklediği düşünülmektedir.

Neden gitmeliyim? Myndos Antik Kenti, ulaşım anlamında kolay, yol üstü bir noktada yer alıyor. Özellikle gün doğumu ve gün batımı esnasında burası muhteşem fotoğraflar çekmek için çok önemli bir ziyaret noktası olduğundan Bodrum gezisi için Myndos Antik Kenti, uğranması gereken yerlerden biridir.

Adres: Gümüşlük, Bodrum, Muğla

Ziyaret saatleri: Gün boyu

Tesise Mesafesi: 15,4 km

5.5. Myndos Kapısı



Burası neresi? Myndos Kapısı'nın, **MÖ 360'lı** yıllarda inşa edildiği tahmin edilmektedir. Kapı, **Karya Satrabı Maussolos** tarafından yaptırılmıştır. Antik Myndos şehri içinde bulunması nedeniyle aynı isimle anılmıştır. Etkileyici bir görünüme sahip olan kapı, Bodrum'un önemli tarihi noktaları arasında bulunmaktadır. Savunma amacıyla inşa edilmiş yapı, Halikarnasos için çok önemli bir koruma duvarı oluşturmuş ve görevini layıkıyla yerine getirmiştir. Hatta şehri ele geçirmek isteyen Büyük İskender bile

bu kapıyı aşamamıştır. Şehrin korunması adına inşa edilmiş diğer bir kapı olan **Mylasa Kapısı** ise yok olmuştur.

Adres: Eskiçeşme, Bodrum, Muğla

Ziyaret saatleri: Gün boyu

Tesise Mesafesi: 19,8 km

5.6. Halikarnas Mozolesi



Burası neresi? Halikarnas Mozolesi, Bodrum'un görülmeye değer tarihi yapılarından biridir. MÖ 353 yılında Kral Mausolos adına karısı ve kız kardeşi tarafından yaptırılmıştır ve "**Kral Mausollos'un Mezarı**" olarak da isimlendirilmektedir. Günümüzde müzeleştirilmiş olan bir mezar anıtıdır. Bodrum Kalesi'ne epey yakın bir konumda bulunmaktadır. Mozole hem Yunan hem de Mısır mimarisini temsil etmektedir.

Halikarnas Mozolesi taşları, Bodrum Kalesi inşası sırasında kullanılmıştır. Anıtın yaklaşık 1500 yıl ayakta kaldıktan sonra bir deprem sonucu yıkıldığı varsayılmaktadır. Müzenin kalan parçaları **British Museum**'da sergilenmektedir.

Neden gitmeliyim? Dünya'nın 7 Harikasından biri olarak kabul edilen Halikarnas Mozolesinden her ne kadar geriye çok fazla bir şey kalmamış olsa da mutlaka görülmesi gereken en önemli tarihi yerler arasında bulunmaktadır.

Adres: Tepecik, Turgut Reis Cad. No:93, 48440 Bodrum/Muğla

Ziyaret saatleri: Yaz dönemi 08.30-18.30, Kış dönemi 08.30-17.30

Tesise Mesafesi: 22,6 km

5.7. Karakaya Köyü



Burası neresi? Konumu itibarıyla denizden gelen saldırılara açık bir yer olan Bodrum'da güvenli yerleşim yerlerinden biri Karakaya Köyü olmuştur. Burası 14. yüzyıldan sonra kurulmuştur ve yaklaşık **700 yıllık geçmişi** ile Bodrum'un tarihi için çok önemli bir hazinedir. Köyün kurulduğu yer 450 metre rakıma sahiptir ve birbirine benzeyen taştan yapılmış evler muhteşem bir görüntü sunmaktadır.

Neden gitmeliyim? Karakaya Köyü, bölgedeki tarihi taş mimarisinin en güzel örneklerinden biri olması nedeniyle Bodrum’da mutlaka görülmesi gereken tarihi yerler arasında bulunmaktadır.

Kaçırmayın! Karakaya Köyü aynı zamanda sahip olduğu muhteşem Gümüşlük Koyu manzarası ile de bilinmektedir. Bu nedenle köye geldiğinizde bu enfes manzarayı da mutlaka seyretmelisiniz.

Adres: Karakaya Mahallesi, Bodrum, Muğla

Ziyaret saatleri: Gün boyu

Tesise Mesafesi: 21,6 km

5.8.Dibeklihan Kültür ve Sanat Köyü



2013 yılından beri hizmet veren Dibeklihan Kültür ve Sanat Köyü, yolcuların konaklamaları ve ihtiyaçlarını karşılamaları amacıyla açılmıştır. İlçe merkezine 13 km mesafede olan Sanat Köyü,

Bodrum Yakaköy sınırları içerisinde yer alır. Özel aracınızla köye yaklaşık 20 dakikada ulaşabileceğiniz gibi şehir merkezindeki toplu taşıma araçlarını kullanarak da köye ulaşım sağlayabilirsiniz.

Olağanüstü mimarisi ve konumu nedeniyle ziyaretçilerinin beğenisini kazanan mekanın içerisinde; tasarım atölyeleri, el işi dükkanları, sanat galerisi, restoranlar ve kafeler bulunmaktadır.

Heykel, resim vb. sergilerin düzenlendiği, film ve dans gösterilerinin yapıldığı mekanda aynı zamanda konserler ve defileler gibi çeşitli sanatsal ve kültürel faaliyetler de gerçekleştirilmektedir.

Özellikle yaz aylarında nişan, düğün gibi davet organizasyonlarının düzenlendiği Dibeklihan Kültür ve Sanat Köyü'nde, sergi alanı olarak ayrılan "Sandık Odası" bölümünde, yerel halkın günlük hayatta kullandığı çeşitli eşyalar sergilenmektedir.

Dibeklihan Kültür ve Sanat Köyü'nde düzenlenen sergiler, etkinlikler ve eğlenceli organizasyonlarla keyifli dakikalar geçirebilir, unutulmaz bir tatil deneyimi yaşayabilirsiniz.

Adres: Yakaköy, Bodrum, Muğla

Ziyaret saatleri: Pazartesi hariç haftanın her günü 10:00- 20:00

Tesise Mesafesi: 12,8 km

5.9. Yel Değirmenleri



Burası neresi? Bodrum Yel Değirmenleri hem görüntüsü hem de tarihsel geçmişi nedeniyle Bodrum'daki tarihi simgeler arasında bulunmaktadır. Değirmenlerin **18. yüzyılda** inşa edildiği düşünülmektedir ve toplamda **7 tane** bulunmaktadır. Uzun süre yapılış amacına uygun bir şekilde kullanılan değirmenlerden günümüze sadece bir tanesi eksiksiz bir şekilde ulaşabilmiş, diğerlerinin ise özellikle pervaneleri hasar görmüştür.

Neden gitmeliyim? Bodrum'a gelenlerin görmeden dönmediği yerlerden olan yer değirmenleri, Bodrum hatırası fotoğraflar çekmek için gidilebilecek en önemli yerlerin başında gelmektedir.

Adres: Dağbelen, Bodrum, Muğla

Ziyaret saatleri: Gün boyu

Tesise Mesafesi: 8,4 km

5.10. Osmanlı Tersanesi



Burası neresi? Tarihi 1700’lü yıllara dayanan tersane, günümüzde **sanat galerisi** olarak hizmet vermektedir. Yapının arkasında **Osmanlı Mezarlığı** bulunmaktadır. Liman kenti olması dolayısıyla o dönemin önemli yapılarından olan tersanede Osmanlı Donanması için yeni gemiler inşa edilmiştir. Günümüzde restore edilen Osmanlı Tersanesi çeşitli sergiler ve sanat etkinlikleri için kullanılmaktadır.

Neden gitmeliyim? Tersanede Osmanlı’nın denizcilikle ilgili önemli isimlerine ait mezar ve türbeler bulunmaktadır. Aynı zamanda günümüzde gerçekleştirilen sanatsal faaliyetler de burayı cazip kılmaktadır.

Kaçırmayın! Tersanenin tepesine çıktığınızda karşınıza çıkan etkileyici yat limanı manzarasını da kaçırmamanızı öneriyoruz.

Adres: Eskiçeşme, Neyzen Tefik Cad. No:5, 48400 Bodrum/Muğla

Ziyaret saatleri: Gün boyu

Tesise Mesafesi: 20,8 km

5.11. Apostol Kilisesi



Burası neresi? Apostol Kilisesi, Küçük Tavşan Adası'nda bulunmaktadır. MÖ 2. yüzyılda yapıldığı tahmin edilmektedir. Kiliseye 6 ile 12. yüzyıllar arasında çeşitli eklemeler yapıldığı tahmin edilmektedir. Adanın ismi kiliseden ötürü “**Aziz Apostol Adası**” olarak da adlandırılmaktadır. Ayasofya Camii ile benzer özelliklerle inşa edilmiştir ve iki yapının birbirine yakın zamanlarda inşa edildiği düşünülmektedir. Kilise inşa edilirken bazilika planlı bir şekilde yapılmıştır. İtalya ve Türkiye tarafından korunmaya alınmıştır. Tarih severler için saklı hazine niteliğindedir.

Neden gitmeliyim? Hem İtalya hem de Türkiye tarafından 1996 yılından bu yana gerçekleştirilen restorasyon çalışmaları, kilisenin dünya için ne kadar önemli bir dini durak olduğunu bizlere göstermektedir. İşte tam da bu nedenle Bodrum'da mutlaka görülmesi gereken tarihi yerler hakkında bir listede Apostol Kilisesi'nin de mutlaka olması gerektiğini düşünüyoruz.

Kaçırmayın! Kilisenin bulunduğu yer aynı zamanda muhteşem bir manzaraya da sahip olduğu için bu manzaranın tadını da çıkarmayı ihmal etmeyin.

Adres: Göltürkbükü, Küçük Tavşan Adası, Bodrum, Muğla

Ziyaret saatleri: Gün boyu

Tesise Mesafesi: 15,5 km

5.12. Zeki Müren Sanat Müzesi



Burası neresi? 1980 senesinde yerleştiği ve 1996 senesinde, vefat edene dek yaşadığı Bodrum'da Sanat Güneşi Zeki Müren'in anısına bulunan müze, sanatçıya dair pek çok farklı detayı görmek için güzel bir fırsat. Sanatçının yaşamış olduğu iki katlı ev, **2000 yılında** müzeye dönüştürülerek ziyaretçilerini kabul etmeye başlamıştır. Müze içinde sanatçıya dair çeşitli belgeler, sahne kıyafetleri, fotoğraflar gibi önemli materyaller görülebilmektedir.

Neden gitmeliyim? Ülkemizin yetiştirmiş olduğu en güzide sanatçılardan biri olan Zeki Müren hakkında önemli bilgiler edinmek için Zeki Müren Müzesi'ni Bodrum'da görülmesi gereken önemli yerler listenize eklemelisiniz.

Adres: Kumbahçe, Zeki Müren Cad. No:11 48400 Bodrum/MUĞLA

Telefon: 0 252 313 19 39

Ziyaret saatleri: Salı-Pazar 08.30-17.00

Tesise Mesafesi: 23,6 km

Görüşleriniz ve geri bildirimleriniz için aşağıdaki iletişim kanallarını kullanabilirsiniz. Teşekkür ederiz.

UFBA TURİZM İNŞAAT VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ -AZURE BY YELKEN OTEL

Adres : Peksimet Mah Bozdağ 12. Sokak No:7/1 Kadıkalesi Mevkii, 48100

Tel No : [\(0252\) 413 14 30](tel:02524131430)

Web Sitesi ve E-posta : <https://azureyelken.com/tr>

Facebook : <https://www.facebook.com/azurebyyelkenhotel>

Instagram : <https://www.instagram.com/azurebyyelken/>

6. POLİTİKALARIMIZ

Sürdürülebilirlik Politikası

Doğal kaynakların çevre sorumluluğu bilinci ile etkin kullanımını sağlamak" amacıyla; kaynak tüketiminden doğacak her türlü atıkların minimum seviyeye indirilmesi, kaynağında ayrıştırılması ve tehlikelilerin çevreye zarar vermeden bertaraf edilmesi, ilgili yasa ve yönetmeliklere uymak ve sürekli iyileştirmek, çalışanlarımıza, misafirlerimize, tur operatörlerimize, tedarikçilerimize ve topluma çevre bilincinin aşılmasına katkıda bulunmak, politikamızı yaşam tarzı haline getirmek, hayatımızın her alanına yayılması için uygulamalarımızın sürekliliğini sağlamak ve kamuoyu incelemesine açık tutmak hedeflerimizdir.

Çalışanlarımızın eğitimlerini düzenli olarak sağlamayı, koşullarını sürekli iyileştirerek maruz kalabilecekleri tehlike ve riskleri önceden tespit edip olası iş kazalarının ve meslek hastalıklarının önüne geçmeyi hedeflemektedir.

Yasal şartlar ve kendi şartlarımıza uyarak, ekip ruhu içerisinde insan sağlığını ve insan haklarını korumak, güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı temin etmek için, tüm çalışanlarımızı eğitimler yardımıyla bilinçlendirerek kendilerinin, diğer çalışanların ve misafirlerimizin sağlık ve güvenliklerinin tehlikeye atmamayı temel görev olarak benimsetmek, risk analizlerimizi gözden geçirerek önleme kültürünü sürekli iyileştirmek iş sağlığı & güvenliği politikamızdır.

İrk, cinsiyet, engellilik gibi konularda ayrımcılığa fırsat vermeden, savunmasız grupların istismarının önlenmesi için çalışmayı, ücret ve hizmet kalitesinin artırılması da dâhil olmak üzere turizm tarafından yaratılan yerel istihdamın sayısını ve kalitesini arttırmayı hedeflemektedir.

Tesisimiz, imkanları dahilinde herkes için erişilebilir turizm hizmetleri sunmayı taahhüt eder ve erişilebilirlik düzeyi hakkında müşterileri ve paydaşlarını internet sitesi aracılığıyla açık ve doğru şekilde bilgilendirir.

Kültürel mirasa fayda sağlamayı ve kültürel mirasa verilen zararı en aza indirmektir. Satın alma politikamız yerel, çevreye duyarlı, adil ticarete dayalı ve verimli satın almaya yöneliktir. Tedarikçilerimizin sürdürülebilirlikle ilgili süreçlerini kontrol etmekteyiz. Misafirlerimizin beklenti ve ihtiyaçlarını önceden tespit ederek maksimum seviyede memnuniyet sağlamaktır.

Bölge halkına sosyal ve ekonomik fayda sağlamayı ve halka olan olumsuz etkileri en aza indirmektir.

Tesisimiz, tanıtımda tüm kesimlere doğru bilgi verir. Tanıtımda her zaman gerçek görsel materyal kullanır. İnternet sitesinde, sosyal medya hesaplarında ve diğer basılı ve yazılı tanıtım kanallarında ve pazarlama iletişiminde tesisimiz, ürün ve hizmetleri açısından şeffaf ve gerçekçi bir yapıya sahiptir.

Bulunduğumuz yerlerde, yerel istihdamı arttırmak, doğal yaşamı korumak ve zenginleştirmek için gerekli her türlü önlemi alır, çevremize sahip çıkmak adına yaptığımız tüm faaliyetleri kamuoyuyla paylaşıyoruz.

Kalite Politikası

Uluslararası standartlara uygun olarak kalite yönetim sistemimizi kurar ve uygulanmasını sağlarız. Her zaman daha iyisi olabileceği inancı ile misafirlerimize sunmuş olduğumuz hizmetlerimizi sürekli ölçer, iyileştirmek için çalışmalar yaparız. Yaptığımız öncü çalışmalarla sektöre yön verir, örnek oluruz. Açık ve şeffaf yönetim biçimimizi, profesyonellik, dürüstlük, çalışkanlık, güvenilirlik ilkelerimizle oluştururuz. Marka standartlarımız doğrultusunda hizmet vermeyi ve ortaya çıkan hataları anında düzeltmeye yönelik yaklaşım gösteririz. Kalite anlayışı, misafir odaklılık, çevreye verilen önemin artırılması, iş güvenliği ve gıda güvenliğinin sağlanması ve çalışanlarımızın işlerini bilinçli, doğru ve güvenli bir şekilde yapmaları için eğitimin sürekliliğine önem verir ve gerekli kaynakları sağlarız. Yatırımlarınızda misafir beklentilerini dikkate alarak, gelişen ve güncel teknolojiyi uygulayarak kendimizi geliştirmek için tecrübelerimizi, bilgi ve becerilerimizi olumlu yönde kullanırız. Ulusal ve Uluslararası pazarda faaliyet göstererek rekabet eden tesisimiz her zaman lider kalabilmek için “üstün kalite” anlayışından ayrılmayacağını taahhüt ederiz.

Satın Alma e Yerel Tedarikçi Politikası

Sürdürülebilirlik için çevreyi korumaya ve işletmemizin çevreye olan olumsuz etkilerini minimuma indirmek, bulduğumuz çevrenin, toplumun gelişimine katkıda bulunmak için satın almada sürdürülebilirliği sağlamak öncelikli amacımızdır.

Tesisimize alınan yiyecek ve içecek maddelerinin üst kalite, amacına ve ilgili mevzuatlara uygun, aynı zamanda yerel üretilmiş ürünlerden seçilmesine dikkat ediyoruz. İşletmemizin operasyonu sırasında çevreye verdiği etkilerini sınırlamak ve en aza indirmek için, satın alma sırasında, fiyat, kalite, uygunluk ile beraber aşağıdaki kriterleri değerlendirip, ürün satın alırken sadece satın alma maliyetini değil, aynı zamanda yaşam boyu maliyetini göz önüne alacağız:

- Daha az enerji tüketen alet-ekipmanın, ürün tercihi,
- Daha az su tüketen alet-ekipmanın, ürün tercihi,
- Daha az atık üreten alet-donanım, ürün ve hizmetlerin tercihi,
- Çevreye en az zarar veren malzemelerin tercihi,

Tesisimizde kullanılan soğutma amaçlı gazların ömrü dolduktan sonra Çevre mevzuatına uygun yeni soğutma makineleri ile değişimi

Tedarikçilerimizle iletişime geçerek, sürdürülebilir ürün ve hizmetlerin tedariki ile ilgili farkındalık yaratılmasını sağlayacağız.

Doğal kaynakların ekosisteme zarar vermeden kullanılması da önemsenmektedir. Tüm satın alma faaliyetlerinde hayvan haklarına ve yaban hayat türlerinin sürdürülebilirliğine önem verilmekte, yasak olan ürünler tedarik edilmemektedir.

Ahşap, kâğıt, balık, diğer gıdalar ve vahşi doğadan gelen ürünler açısından çevre sertifikalı ürünler ve tedarikçiler tercih edilmektedir. Sertifikalı ürünlerin veya tedarikçilerin mevcut olmadığı durumlarda köken ve üretim yöntemleri araştırılmaktadır.

Atıkların en aza indirgenmesi için gıda dâhil sarf malzemelerin dikkatli bir şekilde yönetilmesi, yeniden kullanılabilir, iade edilebilir ve geri dönüştürülmüş ürünlerin tercih edilmesi hedeflenmektedir. Ayrıca, tedarikçilerin atıklarının en aza indirgenmesi ve doğru yönetilmesi beklenmektedir.

Enerji tasarrufu sağlayan ürünlerin kullanımı ve yerel/bölge halkına ait işletmelerden satın alma yapılması gibi uygulamalar çevre açısından önemsenmektedir. Ayrıca, yerel girişimcilerin sürdürülebilir ürün ve hizmetlerin geliştirilmesi ve satışının desteklenmesi de hedeflenmektedir.

Adil ticaret ilkesi benimsenerek, yolsuzluk, rüşvet ve çıkar çatışmalarından kaçınılmaktadır. Ticari etik kurallara ve yasal mevzuata uygun iş ortaklarına öncelik verilmektedir. Ayrıca, tüm iş ortaklarının fikri mülkiyet hakları korunmaktadır.

Kurumumuz tüm tedarik zincirinde sosyal sorumluluğunu yerine getirmek ve desteklemek için sorumlu tedarik sağlamak için yerel/bölgesel tedarikçilerle birlikte çalışmaktadır. Hammadde ve teknik tedarikçilerimizi, açık, eşit ve adil ticaret yoluyla güven ilişkilerini geliştirdiğimiz önemli ortaklar olarak görüyoruz. Kurumumuz, aynı zamanda, toplumun güvenini kazanmak amacıyla, tedarikçilerimiz de dâhil olmak üzere, tedarik zincirinde çevre, kalite, iş güvenliği ve insan haklarını dikkate alarak Sürdürülebilir Yönetim Sistemini teşvik etmektedir.

Enerji Yönetimi Politikası

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

Bunun için;

Hem doğaya karşı sorumluluklarımız hem de yasal yükümlülüklerimizi yerine getirmek üzere ulusal ve uluslararası standartları, yasa ve düzenlemeleri takip eder, enerji kullanımını azaltma ve/veya enerji tüketim performansımızın sürekli iyileştirilmesini sağlayacak çalışmaları gönüllü olarak yürütür, çalışmalarımızın sonuçlarını takip ederiz. Hedefler koyar, çalışanlarımızın da katılımını sağlamak amacıyla eğitim programlarımızda enerji verimliliğine yer veriz. Tüm paydaşlarımızla enerji yönetimi konusunda ortak amaçlar ve sonuçlar yaratmak üzere iş birliği yapmayı önemseriz. Bu konularda misafirlerimiz, çalışanlarımız, ziyaretçilerimiz ve tüm iş ortaklarımız ile birlikte topyekûn bir farkındalık ve bilinç seviyesine ulaşılması adına etkileşimimizi sürdürmeye çalışırız. Enerji verimli uygun ürün, donanım, teçhizat ve teknoloji alternatiflerini araştırıp bulmaya, satın almaya ve kullanmaya çalışırız. Enerji Yönetim Sistemimizi dokümante etmeyi, tüm departmanlarımıza yaymayı, gerektiğinde güncellemeyi, gözden geçirmeyi ve sürekli olarak iyileştirmeyi hedefleriz. Enerji risklerini veya enerji kısıtı gibi doğabilecek acil durumları değerlendirir, alınabilecek önlemleri planlarız.

İş Sağlığı ve Güvenliği Politikası

Kuruluş amaçlarına ve iş ilişkisinde bulunduğu tüm taraflara uygun olarak insanı en değerli varlığı olarak kabul eder ve daha güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı yaratmayı öncelikli iş hedefi olarak benimseriz.

İş Sağlığı ve Güvenliği yönetim sistemi performansımızı arttırmak için;

Kuruluşumuzun faaliyetlerinden ve işyeri dışından kaynaklanan tehlike, riskleri ve fırsatları belirleyerek değerlendirmektir. Tehlikeleri ve risklerin ortadan kaldırılması için kaynağında mücadele ediyoruz. Tüm taraf ve paydaşlarımız için koruyucu ve önleyici tedbirleri almaktayız. Tüm faaliyetlerimizdeki çalışanlarımızın ve çalışan temsilcilerimizin öneri ve görüşlerini sürekli iyileştirmenin en önemli kaynağı olarak kullanmaktayız. Tüm çalışan ve paydaşlarımızın iş sağlığı ve güvenliği farkındalıklarını arttırmayı ve periyodik olarak hedefler ve gözden geçirmelerle iş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemimizi sürekli iyileştirerek yasal mevzuata uymayı taahhüt ederiz.

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Kurumumuzun tecrübesi ve misafirlerimize en güzel hizmeti vermek amacıyla yüklemiş olduğumuz sorumluluğun farkındalığı ile müşteri memnuniyetini hedefliyor ve bu hedefe giden yolda, tüm çalışan ve yöneticilerimiz ile birlikte temiz ve sağlıklı kalite anlayışını benimseyerek, bu yöndeki etkinliği sürekli kılmayı planlıyoruz. Misafirlerimiz bizim var olma sebebimizdir. Rekabet gücümüzü misafir memnuniyetini sağlayarak arttırabileceğimize ve bu sayede yer aldığımız pazarlarda çok daha iyi yerlere gelebileceğimize inanıyoruz.

Misafirlerimizin şikâyetlerini takip etmek, konuyla ilgili misafirlerimizi bilgilendirmek ve çözmek yoluyla şikâyetlerini fırsat haline getirmek birincil görevimizdir. Misafirlerimizin beklenti ve ihtiyaçlarını önceden tespit edip, analiz ederek düzeltici faaliyetler ile misafirlerimizin maksimum seviyede memnuniyetini sağlamaktır. Misafirlerimizin düşüncelerini kendimizi geliştirmek için fırsat olarak biliyor, misafir istek ve beklentilerini yöneticilerimiz ile kalite anlayışında yoğuruyor ve personelimizi de bu yönde bilinçlendirerek misafir memnuniyetini en üst düzeye çıkarmayı hedefliyoruz.

Paydaşlarla İletişim Politikası

Tesisimiz tanıtımda tüm kesimlere doğru bilgi verir. Tanıtımda her zaman gerçek görsel materyal kullanır. İnternet sitesinde, sosyal medya hesaplarında ve diğer basılı ve yazılı tanıtım kanallarında ve pazarlama iletişimde tesisimiz, ürün ve hizmetleri açısından şeffaf ve gerçekçi bir yapıya sahiptir.

Tesisimiz aynı zamanda politika ve sürdürülebilirlik ile ilgili yaptıklarını, eylem ve işlemlerini de çalışanları ve müşterileri ile açık ve şeffaf şekilde paylaşmaktadır. Bunu yapmak için tesisimizin internet sitesi kullanılmaktadır. İnternet sitemizde sürdürülebilirlik performansı hakkında bilgi verilir. Tesisimizde sürdürülebilirlik performansımız, politikalarımız ve uygulamalarımız ile ilgili olarak müşterilerimizden, kamu kurumlarından, belediyelerden, çalışanlardan, çevre halkından ve diğer ilgili tüm kişi ve kurumlardan geri bildirim almayı hedefleyen bir sistem mevcuttur. Bu sistem aracılığıyla hem personelimizin hem de müşterilerimizin geri bildirimlerini alırız.

Sistemimiz müşterilerimizin ve personelimizin hızlı, basit ve etkili şekilde geri bildirim yapabilmesini sağlayacak ve teşvik edecek şekilde düzenlenmiştir. Tesisimizde müşteri memnuniyetine önem verilir. Müşteri memnuniyeti, sürdürülebilirlik ile ilgili yukarıda

açıklanan sistemden gelen geri bildirimleri içerir. Alınan sonuçların analizi yapılır. Olumsuz geri bildirim ve buna verilen yanıtlar kaydedilir ve gerekli önlemler alınır.

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

Çalışanlarımız yönetim sistemimizin ve sürdürülebilirlik performansımızın geliştirilmesi ve sürekli iyileştirilmesinde aktif rol alırlar. Çalışanlarımızdan gelen geri bildirimler doğrultusunda sistemimizi gözden geçirir ve iyileştiririz.

Çevre ve Atık Yönetimi Politikası

Çevreye ve topluma karşı sorumlulukların bilincinde, sürekli gelişime inanan ve sürdürülebilir çevre inancıyla faaliyetimizi gerçekleştirmekteyiz ve bunun devamlılığını sağlayacağız. Çevre kirlenmesine neden olabilecek etkenleri kontrol altında tutarak, çevreye vereceğimiz kirlilik ve zararı en aza indireceğiz. Yasal yükümlülüklerimizi yerine getirecek, çevre mevzuatına ve idari düzenlemelere riayet edeceğiz. Faaliyetlerimiz sırasında mümkün olan en iyi teknolojiyi kullanarak çevreye vereceğimiz olumsuz etkileri en aza indireceğiz. Çevre bilincini ve çevreyi korumak adına yaptığımız çalışmaları; çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ve toplum ile paylaşmayı, yaşam felsefesi olarak benimsenmesini sağlayacağız. Çevresel duyarlılığı arttırmak için gerekli eğitimler düzenleyerek çalışanlarımızın çevre konusunda bilgilenmelerini, bilinçlenmelerini ve motivasyonlarını sağlayacağız. Çevre kirliliğini önlemek amacıyla kirletici atığı kaynağında azaltmak, tekrar kullanmak veya geri kazanmak için çalışmalar yapacağız. Enerji ve doğal kaynakları uygun değer düzeyde kullanmak ve gereksiz kaynak kullanımını önleyici faaliyetleri uygulayacağız. Sıfır atık, atıkların azaltılması, kimyasal kullanımın azaltılması için çevreye duyarlı ve verimli ürünler tedarik edilecektir.

Her departman faaliyeti sonrasında oluşabilecek çevresel riskler belirlenecek ve oluşan atıkları azaltmak adına önlemler alacağız. Tesis geneli ve odalarda atıkların ayrıştırılması için çözümler üreteceğiz. Tesisimizde çıkan tehlikeli atıkların Çevre mevzuatı kapsamında bertarafını ve bunun bünyemizde sürekli gerçekleştirilmesini sağlayacağız. Atıkları doğru şekilde, özelliklerine göre ayrı alanlarda depolar, yasal depolama süre sınırlarını aşmadan

lisanslı/yetkili firmalara teslim ederek, kayıtlarını muhafaza ederiz. Doğal kaynaklarımızı sürdürülebilir kılmak amacıyla su ve elektrik tüketimlerimizi düzenli takip edip, aşırı tüketimin önüne geçmek için koruyucu tedbirler alacağız. Aşırı kimyasal tüketimlerinin engellemek için, kimyasalların yeteri kadar kullanılması gerekliliği ile ilgili personelimize eğitimler vermeye devam edeceğiz. Bahçe bakımında biyolojik mücadele yöntemlerine öncelik verip, su tasarrufu amacı ile damlama sulama yöntemini uygulamaya devam edeceğiz. Oluşabilecek acil durumlar ve çevre felaketlerinin önüne geçmek amacıyla Acil Durum Müdahale Ekipleri ile düzenli tatbikatlar yapacağız.

Çevre Yönetim Sisteminde sürekli iyileştirme yapacağız. Doğal kaynaklarımızın etkin kullanımı ve toprak, su, hava, ışık, gürültü, erozyondan kaynaklı ve yüzey akışından kaynaklanan kirliliği önleme mücadelesine devam edeceğiz. Karbon ayak izimizi ve sera gazı salınımı en aza indirmek için çaba sarf ediyoruz. Personele ve misafirlere yönelik çevre bilincini artırmak için düzenli periyotlar halinde hatırlatıcı bilgiler sunacağız. Personele yönelik çevre bilinçlendirme panoları ile duyurular yapmaya devam edeceğiz. Çevre yönetimi konusundaki performansımızı ölçer, bu verileri hedefler ile izler ve performansımızı geliştirmeye çalışırız.

İnsan Hakları, Çalışan Hakları ve Fırsat Eşitliği Politikası

Kuruluşumuz bünyesinde güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlamayı amaç haline getirerek, işe alma, tazminat, eğitim, ödüllendirme, terfi verme, işten çıkarma veya emekliye ayırmada, ırk, din, kast, milli köken, engellilik, yaş, cinsiyet, cinsel tercihler, dernek, sendika üyeliği ve siyasi kimlik gibi konularda ayrımcılık yapmamaktayız. Kadınların işgücüne katılımını tüm departmanlarımızda destekler, eşit fırsatlar sunarız. Kurumumuzda iş gücü ile yaratılan yerel istihdamın sayısını ve kalitesini arttırmayı hedeflemektedir. Çalışanlar için temiz duşlar, içme suyu, yemek, ulaşım imkânları ve lojman sağlamaktayız. Bedensel, zihinsel, fiziksel cezalandırma ve sözlü baskı yapmamak, personel dilek ve önerisini açık kapı politikası kapsamında açıkça ifade edebilmesini sağlamayı önem gösteririz. Kariyer planlanmasına önem vermeyi, tüm çalışanlarımızın bireysel değil, takım ruhu içinde çalışmalar sağlamaktayız. Çalışanlarımızda aidiyet duygusunu benimseyip, sırlarını ve kişisel bilgilerini korumaktayız. Fazla mesai çalışmasının bedelini izin (serbest zaman) olarak değil, ekonomik katkısı olması amacı ile ücret olarak ödemeyi, yıllık izin haklarını hak edikten hemen sonra vermeyi yasal olarak gerçekleştirmekteyiz. Kişinin mesleki yeterliliğine ve tecrübesine önem verilerek yaş üst sınırlaması yapmamayı ve çalışanlarımızın eğitimlerini düzenli olarak sağlamayı, bu

doğrultuda ortak bir yönetim dili oluşturmak ve sürekli öğrenmeyi teşvik eden kültürümüzü güçlendirmek amaçlanmıştır. Çalışma koşullarını sürekli iyileştirerek maruz kalabilecekleri tehlike ve riskleri önceden tespit edip olası iş kazalarının ve meslek hastalıklarının önüne geçmeyi hedeflemektedir. Adil, yasal düzenlemeleri ve belirlenmiş standartları karşılayan bir çalışma ve ücretlendirme politikası güderiz. Sunduğumuz sosyal haklar, yan haklar ve ödüllerden tüm çalışanlarımızın yararlanmasını sağlarız. Çalışanlarımızın kanun ve yönetmeliklerle sahip oldukları haklarına saygılı olmayı ve korumayı görev biliyoruz.

Savunmasız Gruplar ve Çocuk Hakları Politikası

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

Bunu sağlamak için;

Kendi kurumlarımızda Uluslararası Çalışma Örgütü'nün Çalışma Yaşamında Temel İlkeler ve Haklar Bildirgesi'nde ortaya konan çocuk işçi çalıştırmama ilkesine de uygun olarak çocuk işçi çalıştırılmasına müsaade etmez ve tüm iş ortaklarımızdan da aynı hassasiyeti bekleriz. İşletme içerisinde çocukların gelişimine katkıda bulunan, düşünce ve isteklerini, duygularını rahatça ifade edebilecekleri, kendilerini özgür ve rahat hissedebilecekleri ortamlar/imekanlar sunarız. Çalışanlarımıza, çocuk istismarının önlenmesi ve fark edilmesi konusunda eğitimler verilir. Çocukların katıldıkları aktivitelerde yetişkin gözetimi altında olduklarından emin oluruz. Çocuk haklarının korunması konusunda farkındalık yaratmak için eğitimler düzenler ve ilgili projelere destek verimiz. Çocuklar ile ilgili şüpheli eylemlere şahit olduğumuzda öncelikle tesis yönetimine bilgi verir, gerekli görül en durumlarda resmi kuruluşlardan yardım isteriz. Savunmasız bireyler olarak yetersiz, rıza verme yetisinden yoksun ve kişisel verilerinin kamuya açık hale gelmesi durumunda çok olumsuz sonuçlara maruz kalabilecek kişiler; kadınlar, bebek ve küçük çocuklar, yaşlılar, hamile kadınlar, ruhsal bozukluğu olan insanlar, sığınmacılar, engelli insanlar, etnik azınlıklar ve hastalar hiçbir şekilde istismar, taciz, ayrımcılık, bastırılma, zorlama, iftira vb. durumlara maruz kalmasına müsaade etmeyiz. Dünyaya ve kurumumuza kattıkları değerin daima farkında olur ve varlıklarını destekleriz.

Yöresel Farkındalık Politikası

1. Amaç:

Faaliyet gösterdiği bölgedeki yöresel kültürün, geleneklerin, çevresel değerlerin ve yerel ekonominin sürdürülebilirliğine katkıda bulunmayı hedefler. Bu politika, yerel halkla uyum içinde çalışmayı ve misafirlerimize bölgenin özgün değerlerini tanıtmayı gözetir.

2. Yerel Kültüre Destek:

- Yerel sanat, zanaat ve kültürel etkinlikleri tanıtır destekleriz.
- Misafirlerimize yöresel mutfak ürünlerini ve geleneksel tarifleri sunarız.
- Tedarik zincirimizde yerel üreticilere öncelik veririz.

3. Çevresel Duyarlılık:

- Bölgenin doğal kaynaklarını korumak ve sürdürülebilir kullanımını desteklemek için etkinlikler düzenleriz.
- Atık yönetimi ve enerji tasarrufu konularında yerel halkı ve misafirlerimizi bilinçlendiririz.

4. Yerel Ekonomiye Katkı:

- Yerel halkın çalışma imkanlarına erişimini sağlarız.
- Bölgede üretilen ürünlerin ve hizmetlerin tesisimizde kullanılmasına özen gösteririz.

5. Sosyal Sorumluluk:

- Yerel halkın yaşam kalitesini artıracak sosyal sorumluluk projelerine katılırız.
- Yerel okullar ve diğer kurumlarla birlikte eğitim ve farkındalık projeleri yürütürüz.

6. Misafir Katılımı:

- Misafirlerimizi yöresel turistik noktalar ve etkinlikler konusunda bilgilendiririz.
- Onları, bölgenin doğal ve kültürel mirasının korunmasına katkı sağlayan programlara dahil ederiz.

7. Değerlendirme ve Süreklilik:

- Politika uygulamalarımızı düzenli olarak gözden geçirir ve iyileştiririz.
- Yerel topluluklarla iş birliği içerisinde politikamızın etkinliğini değerlendiririz.

8. Şeffaflık ve Erişilebilirlik:

Bu politika, çalışanlarımıza, misafirlerimize ve kamuya açıktır. Tesisimizin ve internet sitemizde yayınlanarak erişilebilir hale getirilmiştir.

Yerel İstihdamın Korunması Politikası

1. Amaç

Bu politikanın amacı, şirketimizin faaliyet gösterdiği bölgelerde yerel işgücünü destekleyerek, yerel toplulukların ekonomik gelişimine katkıda bulunmak ve istihdamda fırsat eşitliğini sağlamaktır.

2. Kapsam

Bu politika, şirketimizin tüm bölümlerini ve faaliyetlerini kapsar. Tüm işgücü planlaması, işe alım süreçleri, eğitim programları ve gelişim planları bu politika doğrultusunda yürütülecektir.

3. Politika İlkeleri

- **Yerel İş Gücüne Öncelik Verme:** Şirketimiz, mümkün olan her durumda iş gücü ihtiyacını yerel topluluklardan karşılamayı taahhüt eder. Bu bağlamda, açık pozisyonlar öncelikle bölgesel olarak duyurulacak ve yerel adaylara öncelik tanınacaktır.
- **Yerel Eğitim ve Gelişim Programları:** Şirketimiz, yerel işgücünü geliştirmek amacıyla eğitim ve beceri geliştirme programları düzenleyecektir. Bu programlar, yerel halkın işe alım süreçlerinde daha avantajlı olmasını sağlayacak şekilde planlanacaktır.
- **Fırsat Eşitliği:** Tüm iş başvurularında cinsiyet, ırk, din, dil ve diğer demografik faktörlerden bağımsız olarak eşit fırsatlar sunulacaktır. Yerel işgücüne öncelik verilirken, liyakat ve uygunluk ilkeleri göz önünde bulundurulacaktır.
- **Yerel Tedarik Zinciri Desteği:** Mümkün olduğunda yerel tedarikçilerle iş birliği yapılacaktır, bu sayede yerel ekonomiye katkı sağlanacaktır.

4. Sorumluluklar

- Yönetim: Politikanın uygulanmasından ve işgücü planlamasının yerel istihdamı destekleyecek şekilde yürütülmesinden sorumludur.
- İK Departmanı: Yerel işgücü için işe alım süreçlerini yönetir ve yerel adaylara fırsatlar sunulmasını sağlar.
- Tüm Çalışanlar: Yerel istihdamın desteklenmesi konusunda farkındalık sahibi olmalı ve bu politikaya uygun davranmalıdır.

5. İzleme ve Raporlama

Bu politikanın etkinliğini değerlendirmek amacıyla, her yıl yerel işgücüne yönelik istihdam oranları gözden geçirilecek ve yönetim tarafından raporlanacaktır.

Yaban Hayatı ve Hayvan Sağlığının Korunması Politikası

Kurumumuz vahşi yaşamın izlenmesi de dahil olmak üzere yaban hayatı etkileşimlerine ilişkin mevcut yerel, ulusal ve uluslararası düzenlemelerin ve yönergelerin farkındadır ve bunlara uyarız. Organizasyon, yaban hayatı uzmanlarının tavsiyelerine dayanarak, gerektiği şekilde yaban hayatı görüntüleme de dahil olmak üzere yaban hayatı etkileşimleri için yerel yasaların ve yönergelerin geliştirilmesi ve uygulanması ile uyumludur. Uluslararası kabul görmüş standartlar tarafından özellikle onaylanmadığı veya standartların mevcut olmadığı durumlarda, bağımsız yaban hayatı uzman tavsiyesi tarafından yönlendirilen doğrudan etkileşimlere, özellikle de beslemeye izin verilmemektedir. Yaban hayatındaki rahatsızlığı en aza indirmek için önlemler alınır. Yaban hayatı refahı üzerindeki etkiler düzenli olarak izlenmekte ve ele alınmaktadır.

Kamu kurum ve sivil toplum kuruluşlarla birlikte esir vahşi yaşamla ilgili yasa ve yönetmeliklerin farkındadır ve iş birliği içindedir. Kurumumuz, hayvan refahı ile ilgili yasa ve yönetmeliklerin farkındadır ve bunlara uyar. Evcil hayvanların durumlarının ve barınma ve muamelelerinin düzenli olarak yapılmaktadır.

Biyoçeşitliliğin Korunması Politikası

Otelimiz, çevre stratejilerini oluştururken ve tüm faaliyetlerini planlarken biyoçeşitliliğin korunmasını ve ekosistemlerin sürdürülebilirliğini temel önceliklerinden biri olarak kabul etmektedir. Bu kapsamda, tesislerimizin bulunduğu karasal alanlarda doğal ekolojik dengeyi korumayı, yerel flora ve fauna çeşitliliğini desteklemeyi hedeflemekteyiz.

İstilacı türlerin varlığını düzenli olarak izleyerek, yerel türlerin korunmasını ve ekosistem üzerindeki olumsuz etkilerin önlenmesini sağlamak için gerekli önlemleri almaktayız. Ayrıca, doğal yaşam alanlarının iyileştirilmesine ve çevresel değerlerin uzun vadeli korunmasına yönelik faaliyetlerimizi sürekli geliştirerek, çevre üzerindeki etkimizi en aza indirmeyi taahhüt ediyoruz.

Biyoçeşitliliğin korunması konusunda tüm paydaşlarımızla iş birliği içinde hareket ederek, toplumda bu bilincin yaygınlaştırılmasına da katkı sunmayı amaçlıyoruz.

Kültürel Mirasın Korunması ve Sunulması Politikası

Bulunduğumuz bölgeleri tanımayı, tarihi değer ve kültürlerine saygı göstermeyi, ekonomik ve sosyal gelişimine fayda sağlamayı sorumluluğumuz kabul ediyoruz. Bölgemizde bulunan tüm tarihi alanlar ve kültürel miras listesindeki eşsiz güzellikler hakkında resepsiyonumuz aracılığı ile bilgilendiriyor ve tesisimiz alanlarında, satış noktalarında tanıtıyoruz. Tarihi alanlar ve kültürel miras noktalarına ulaşım, bu alanlarda davranış biçimleri ve kültürel değerleri ile alakalı bilgilendirmeleri sağlıyoruz. Yerel kültürü ve gelenekleri korumayı, görüş, etnik köken, inanç, vb. konularda ayrımcılığı önlemeyi, bulunduğumuz bölgelerde doğal dokuyu, tarihi, kültürel ve arkeolojik varlıkları koruma adına çalışmalar yapmaktayız. Alınacak kararlarda yerel özelliklerin, hassasiyetlerin ve yöre halkının ihtiyaçlarının dikkate alınması için görüşmeler yapmayı, misafirlere bölgenin yemek, aktivite, kültür, geleneklerinin tanıtılmasına destek vermekteyiz. Misafirlerimize kültürel etkileşimlerinde rehberlik etmeyi ve davranış kuralları hakkında bilgi vermeyi ve yerel halkın kültürel mirasa erişimini engellememeyi ve yerel halkın tüm haklarına saygı göstermeyi taahhüt ederiz.

Destinasyona Katılım Politikası

Bölgede kültürel mirasın ve doğal değerlerin korunmasına yönelik kamu ve özel sektör projelerine aktif destek sağlanmaktadır. Yerel halk tarafından üretilen sanat eserleri ve el emeği ürünlerin tanıtılması ve sergilenmesi teşvik edilerek, ziyaretçilerin yerel ekonomiye katkı oranlarının artırılması hedeflenmektedir.

Ziyaretçilerin, destinasyonun kültürel değerleri ve yerel toplumun hassasiyetleri konusunda bilgilendirilmesi sağlanmakta; bölgeye uygun davranış biçimleri hakkında farkındalık oluşturulmaktadır.

Turizmin tüm paydaşlarıyla iş birliği içinde hareket edilerek, planlama, yönetim ve sürdürülebilir turizm gelişimi süreçlerinde yerel yönetimlerin etkin katılımı sağlanmaktadır. Kentsel ve kırsal alanların çevresel, fiziksel ve görsel kalitesinin korunması ve iyileştirilmesi amacıyla yürütülen çalışmalara katkı verilmekte, çevresel bozulmaları önleyici önlemler desteklenmektedir.

Türk kültürüne, geleneklerine ve tarihsel mirasa saygı gösterilmesi ve bu değerlerin korunarak gelecek nesillere aktarılması temel ilke olarak benimsenmektedir.

Yerel Halkın Desteklenmesi Politikası

Yerel kaynakları korumayı ve yerel istihdam ve tedarik sağlayarak bölge ekonomisine fayda sağlamaktır. Sosyal ve ekonomik faydayı en üst düzeye çıkarmak için bulunduğumuz topluluğa destek sağlamak ve yerel girişimcilere destek olmayı tercih ederiz. Yerel halkı geliştirecek projelere destek olmak, girişimcileri desteklemek ve kalkındırmak adına hammaddelerimizi yerel tedarikçilerden temin etmeye çalışıyoruz. Tesisimizde çalışanların istihdamında da çalışanlarımızın yerelden seçilmesine özen gösteriyoruz. Bölgede bulunan sivil toplum kuruluşlarla iş birliği içinde faaliyetlere destek vermekteyiz.

Gıda Güvenliği Politikası

Gıda Güvenliği Yönetimini sürekli iyileştirmeyi, etkinliğini artırmayı ve çalışmalarımızda tedarikçilerimizle iş birliği yapmayı, tedarik zincirinin her aşamasında insan sağlığını ön planda tutarak ürün güvenliğinin ve kalitesinin korunmasının sağlamaktır. Misafirlerimizin gıda tüketiminde güvenini ve memnuniyetini sağlamaktır. Gıda Güvenliği risklerini periyodik olarak değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Süreçlerin sürekli gelişimini

sağlamak amacıyla, edinilen Gıda Güvenliği tecrübelerini tedarikçiler, kurumlar ve misafirler ile karşılıklı olarak paylaşmaktır. Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi'nin, personel ve tedarikçiler tarafından anlaşılması, benimsenmesi ve uygulanması için ihtiyaç duyulan eğitim faaliyetlerini düzenlemek, eğitimler ile farkındalık yaratmayı, sistemi içselleştirmelerini sağlamayı ve hizmetlerin sürekliliğinde istikrarın sağlanmasını hedefleriz. Gıda Güvenliği, hammaddelerin satın alınmasından üretilen gıdaların tüketimine kadar olan tüm gıda üretim, sunum ve depolama alanlarında hijyen kurallarını eksiksiz uygulayarak insan sağlığını korunmasını sağlamak, yasal ve uluslararası mevzuatların ve düzenlemelerin gereklerine uymayı taahhüt ederiz.

Kısıtlı Bireyler ve Erişilebilirlik Politikası

Tesisimizde her alanda erişilebilirlik standartlarının sağlamak ve engelleri kaldırmak için zorunlu asgari standartların yasalarla uygulamaktadır. Ulaşılabilir konaklama kapsamında, engelsiz, normal bir birey için sağlanabilen unsurların, engelli bireyleri de kapsayacak şekilde düzenlemektir. Tesisimizin erişilebilirliği sağlayıcı hizmetleri gereği gibi verebilmesi için Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın amaçları doğrultusunda uygun nitelik ve miktarda finansal destek ve insan kaynakları yaratmaktır. Engelli bireylerimizi tesisimizde sağlıklı, huzurlu ve güvenli bir ortam sağlamak için sürekli iyileştirme çalışmaları yapmaktır. Yalnızca fiziksel engelliler değil, görme, işitme gibi engeller dolayısıyla turizm faaliyetlerine katılamayan misafirlerimiz için de sürekli iyileştirmeler yapmaya gayret göstermekteyiz. Tesisimiz erişilebilirlik düzenlemelerinin ve altyapısının bakım ve onarımını düzenli olarak gerçekleştirmekte ve gerekmesi halinde iyileştirmeler sağlamaktadır. Ayrıca erişilebilirlikle ilgili olarak çalışanlarımızı düzenli olarak bilgilendirmekteyiz. Engelli bireylerin herkesle aynı ortamda erişilebilir konaklama hizmeti vermeyi, erişilebilirlik düzeyi hakkında müşterileri ve paydaşlarını internet sitesi aracılığıyla açık ve doğru şekilde bilgilendirir ve taahhüt ederiz.

Su Tasarrufu Politikası

Tesisimizde, çevresel sorumluluğumuzun bilinciyle su kaynaklarının korunmasına yönelik sürdürülebilir uygulamaları önceliklendiriyoruz. Özellikle yaz sezonunda artan su tüketimini dengelemek adına aşağıdaki su tasarrufu önlemlerini uygulamaktayız:

1. Düşük Debili Armatür ve Perlatör Kullanımı: Tesisimizde bulunan tüm musluk ve duş başlıklarında düşük debili armatürler ve perlatör sistemleri kullanılmaktadır. Bu sistemler suyun daha az miktarda daha verimli kullanılmasını sağlarken misafir konforundan ödün vermez.
2. Gri Su Geri Kazanım Sistemi: Tesisimizde, lavabolardan gelen gri suların arıtılarak bahçe sulamasında tekrar kullanılması için sistem kurulmuştur / kurulması planlanmaktadır. Bu sayede suyun ikinci kez kullanımı sağlanmakta ve kaynak tüketimi azaltılmaktadır.
3. Zamanlı Bahçe Sulama ve Yerel Bitki Kullanımı: Peyzaj alanlarımızda su ihtiyacı düşük yerel bitki türleri tercih edilmiştir. Sulama işlemleri sabah erken saatlerde veya akşam geç saatlerde yapılmakta olup bu sayede buharlaşma kaybı minimuma indirilmekte ve su tüketimi azaltılmaktadır.
4. Misafir Bilgilendirme ve Katılım Teşviki: Odalarımızda bulunan bilgilendirme materyalleri ile misafirlerimiz su tasarrufu konusunda bilinçlendirilmektedir. Duş sürelerinin kısa tutulması, havlu ve çarşafların her gün değiştirilmemesi gibi uygulamalara misafir katılımı teşvik edilmektedir.
5. Havlu ve Nevresim Değişim: Misafir talepleri doğrultusunda nevresim değişimi gün aşırı bir yapılmaktadır. Bu uygulama ile hem su hem de enerji tasarrufu sağlanmakta, çevresel etki azaltılmaktadır.
6. Personel Eğitimi ve Sürekli Gelişim: Personelimiz, su tasarrufu konusunda düzenli olarak eğitilmekte ve yeni teknolojiler hakkında bilgilendirilmektedir. Ayrıca teknik personelimiz su kaçaklarını önlemek amacıyla periyodik denetimler yapmaktadır.

Bu politika doğrultusunda, tesisimiz kıymetli doğal kaynaklarını korumayı ve sürdürülebilir turizm anlayışını yaygınlaştırmayı hedeflemektedir. Misafirlerimizi bu duyarlı yaklaşıma ortak olmaya davet ediyoruz.

Taciz ve Ayrımcılığı Önleme Politikası

1. Amaç

Bu politikanın amacı, tesisimizde tüm çalışanların ve misafirlerin güvenli, saygılı ve eşitlikçi bir ortamda bulunmalarını sağlamak; her türlü cinsel, fiziksel, sözlü veya psikolojik tacizi ve ayrımcılığı önlemektir.

2. Kapsam

Bu politika, tüm tesis çalışanlarını (kadrolu, geçici, stajyer vb.), tedarikçileri, iş ortaklarını ve tesis müşterilerini kapsar.

3. Temel İlkeler

- Cinsiyet, yaş, ırk, din, mezhep, dil, etnik köken, engellilik, medeni hal, cinsel yönelim, toplumsal cinsiyet kimliği, siyasi görüş veya benzeri herhangi bir nedene dayalı ayrımcılık yasaktır.

- Her türlü cinsel taciz, fiziksel temas, sözlü imalar, cinselliğe dayalı istekler veya rahatsız edici davranışlar yasaktır.

- Psikolojik taciz (mobbing), çalışanın onurunu zedeleyen, yıldırıcı, dışlayıcı tutum ve davranışlara karşı sıfır tolerans politikası uygulanır.

- Misafirler de dahil olmak üzere tesis sınırları içindeki herkes, birbirine karşı saygılı ve eşit davranmakla yükümlüdür.

4. Örnek Yasaklı Davranışlar

- Hakaret, küçümseyici sözler veya lakaplar kullanmak

- Fiziksel temas içeren istenmeyen yakınlıklar

- Cinsiyetçi şakalar, e-posta veya mesaj yoluyla uygunsuz içerik paylaşımı

- Çalışanlar arasında sosyal, kültürel veya fiziksel farklılıklar nedeniyle dışlama

- Yöneticilerin çalışanlara baskı uygulaması veya kayırmacılık yapması

5. Başvuru ve Şikâyet Mekanizması

- Taciz veya ayrımcılığa uğradığını düşünen herkes, yöneticisine, insan kaynaklarına veya gizli şikâyet hattına başvurabilir.

- Şikâyetler gizlilikle ve ciddiyetle ele alınır, soruşturma başlatılır.

- Misilleme (intikam alma) yasağı vardır; şikâyetle bulunan kişilere karşı baskı uygulanması kesinlikle yasaktır.

6. Yaptırımlar

- Doğruluğu tespit edilen her türlü taciz veya ayrımcılık davranışı, disiplin kurulu tarafından değerlendirilir.

- Davranışın ağırlığına göre uyarı, kınama, görev yeri değişikliği, iş akdinin feshi veya adli süreçler işletilir.

7. Eğitim ve Farkındalık

- Tüm çalışanlar bu politika hakkında bilgilendirilir ve oryantasyon süreçlerinde konuya ilişkin eğitimler verilir.

- Politika yılda en az bir kez gözden geçirilir ve gerekli güncellemeler yapılır.

Sürdürülebilir Satın Alma ve Tedarik Zinciri Politikası

İşletmemizin sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda, tedarik zincirimizin tüm halkalarında çevresel, sosyal ve yönetim (ESG) risklerini analiz etmekteyiz. Bu risk analizi yaklaşımı, satın alma ve tedarik süreçlerimizin güvenli, şeffaf, çevreye duyarlı ve sosyal sorumluluk ilkelerine uygun yürütülmesini sağlamak için geliştirilmiştir.

1. Tedarikçi Risk Analizi: Tedarikçiler, çevresel ve sosyal etkiler bakımından aşağıdaki kriterler doğrultusunda risk değerlendirmesine tabi tutulur:

Çevresel Riskler: Doğal kaynakların aşırı kullanımı, atık yönetimi yetersizlikleri, karbon ayak izi, enerji-su tüketim verimsizliği.

Sosyal Riskler: Çocuk işçilik, insan hakları ihlalleri, iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin yetersizliği.

Etik Riskler: Yolsuzluk, rüşvet, çıkar çatışmaları, fikri mülkiyet hakkı ihlalleri.

Yerel Etki Riskleri: Yerel istihdamı ve üretimi desteklemeyen uygulamalar, yerel tedarikçilerin dışlanması.

Tedarikçiler, bu risklere göre düşük, orta ve yüksek riskli olarak kategorize edilir ve yüksek riskli bulunan tedarikçilerle ilişkiler gözden geçirilir veya geliştirme planları uygulanır.

2. Satın Alma Süreci Risk Analizi: Satın alma kararları, sadece maliyet değil, aynı zamanda uzun vadeli çevresel ve sosyal etkileri açısından değerlendirilir. Risk analizi sürecinde:

Yaşam döngüsü maliyeti (LCC) analizleri yapılır.

Çevresel etki değerlendirmeleri (EIA) dikkate alınır.

Yerel mevzuat ve uluslararası sürdürülebilirlik standartlarına uygunluk kontrol edilir.

Kritik hammaddeler ve tedarik zinciri sürekliliği açısından tedarik riskleri göz önünde bulundurulur.

3. Paydaş Risk ve İlişki Analizi: İşletmemizin paydaşlarıyla (yerel halk, kamu kurumları, çalışanlar, müşteriler ve STK'lar) ilişkileri, sosyal sürdürülebilirlik açısından risk değerlendirmesine tabi tutulur:

Toplumla uyumsuzluk, şeffaf olmayan iletişim süreçleri, toplumsal beklentilerin karşılanmaması sosyal risk oluşturur.

Tüm faaliyetlerde şeffaf iletişim, geri bildirim mekanizmaları ve iş birliği yaklaşımı benimsenir.

4. Önleyici Faaliyetler ve İzleme: Tespit edilen risklere karşı önleyici faaliyet planları geliştirilir ve periyodik izleme yapılır:

Tedarikçilerden sürdürülebilirlik taahhütleri istenir.

Çevre, iş sağlığı ve insan hakları konularında tedarikçilere eğitim verilir veya yönlendirme yapılır.

Tedarik zinciri performansı yılda en az bir kez gözden geçirilir.

5. Sürdürülebilir Yönetim Sistemi ile Entegrasyon: Risk analizi çıktıları, işletmemizin Sürdürülebilir Yönetim Sistemi'ne entegre edilir. Bu sayede sadece çevreye değil; sosyal denge, ekonomik verimlilik ve etik ilkelere de uyum sağlanır.

Risk ve Kriz Yönetimi Politikası

1. Amaç

Bu politika, turizm tesislerinin maruz kalabileceği potansiyel riskleri tanımlamak, bu riskleri en aza indirmek ve olası kriz durumlarında etkin ve hızlı müdahale sağlamak amacıyla hazırlanmıştır. Hedef, misafirlerin, çalışanların ve iş ortaklarının güvenliğini sağlamak ve hizmet sürekliliğini teminat altına almaktır.

2. Kapsam

Bu politika, turizm tesislerinde faaliyet gösteren tüm birimleri, çalışanları ve hizmet sağlayıcıları kapsar.

3. Tanımlar

Risk: İşletmenin amaçlarına ulaşmasını tehdit eden her türlü iç ve dış tehlike.

Kriz: Aniden gelişen ve işletmenin rutin işleyişini bozan olaylar bütünü.

Kriz Yönetimi Ekibi (KYE): Kriz anında yetki sahibi, hızlı karar alabilen ekip.

4. Risk Türleri

1. Doğal Afetler: Deprem, sel, yangın, fırtına vb.
2. Sağlık Krizleri: Pandemiler, gıda zehirlenmeleri, bulaşıcı hastalıklar
3. Siber Riskler: Veri sızıntısı, sistem çökmesi, siber saldırılar
4. Operasyonel Riskler: Enerji kesintileri, teknik arızalar, yangın sistem arızaları
5. Güvenlik Riskleri: Hırsızlık, terör, şiddet olayları
6. İtibar Riskleri: Sosyal medya krizleri, misafir şikayetleri, olumsuz basın

5. Politika İlkeleri

5.1. Risklerin Belirlenmesi ve Değerlendirilmesi

- Yıllık risk değerlendirme çalışması yapılır.
- Risk matrisi hazırlanır, öncelik sırasına göre aksiyon planları oluşturulur.

5.2. Kriz Yönetim Planı (KYP)

- Senaryo bazlı kriz yönetim planları hazırlanır.
- Her kriz türü için görev dağılımları belirlenir.

5.3. Kriz Yönetim Ekibi (KYE)

- Güvenlik, teknik, insan kaynakları ve iletişim birimlerinden oluşur.
- Yılda en az iki kez tatbikat yapılır.

5.4. İletişim ve Bilgilendirme

- Kriz anında kullanılacak iletişim kanalları belirlenir.
- Misafir ve çalışanlar için tahliye ve güvenlik prosedürleri duyurulur.

5.5. Eğitim ve Tatbikatlar

- Tüm çalışanlara yıllık kriz yönetimi eğitimi verilir.
- Yangın, deprem ve tahliye tatbikatları düzenlenir.

6. Kriz Sonrası Değerlendirme

Kriz sonrası Olay Değerlendirme Raporu hazırlanır. Bu rapor doğrultusunda politika ve prosedürler gözden geçirilir ve gerekli güncellemeler yapılır.

7. Süreklilik ve Güncelleme

Politika, her yıl düzenli olarak gözden geçirilir. Gelişen teknoloji, yasal düzenlemeler ve işletme ihtiyaçları doğrultusunda güncellenir.

Personel Açık Kapı Politikası

İşleyiş:

- ✓ Çalışanlarımız ve yöneticiler arasında iletişim kanalları daima açık tutulur.
- ✓ Çalışanlarımız her konuda sorunlarını yöneticiler ile görüşebilirler.
- ✓ Gerekli taktirde çalışan İnsan Kaynakları Yöneticisi ile iletişim kurabilirler.
- ✓ Sorun, Genel Müdürü ilgilendiriyor ise yetkili kişi bilgilendirilir.
- ✓ Çözüm aranır ve sonuç çalışana iletilir.

Çalışan, çözümsüz kaldığı her noktada, yetki ve sorumluluk çizgisini ve iyi niyet kurallarını daima göz önünde bulundurarak bir üst yöneticiye başvurma hakkına sahiptir.