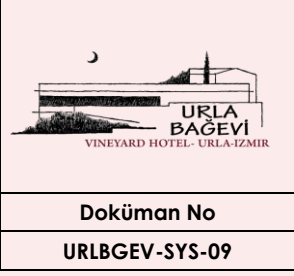


SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

YIL: 2023 – 2024

URLA BAĐEVI VINEYARD OTEL



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
URLBGEV-SYS-09	03.04.2023	00.00.0000	00	2 / 6

1. GİRİŞ

Urla Bağevi Vineyard Otel olarak kurulduğumuz günden itibaren çeşitlilik ve üretkenliğin devamlılığı sağlanırken, daimi olabileme yeteneğini koruma anlayışı ile hareket etmeye özen gösterdik. Bu doğrultuda kaydettiğimiz gelişmeyi ve çalışmanın şu ana kadar olan sonuçlarını yönetimimiz, çalışanlarımız, konuklarımız, tedarikçilerimiz ve diğer tüm partnerlerimiz ile paylaşmayı ve böylece bu noktada yaratacağımız farkındalığı artırarak, şu ana kadar gerçekleştirebilmiş olduğumuz ve gerçekleştirmeyi planladığımız çalışmalarda, tüm tarafların daha fazla katılımı ile niyetlerimizi ortak hedef ve başarılarla dönüştürebilmeyi amaçlamaktayız.

Urla Bağevi Vineyard Otel olarak sürdürülebilirlik alanındaki faaliyetlerimiz ve performansımızın değerlendirmesi daima paydaşlarımızın beklenti ve görüşlerine açıktır.

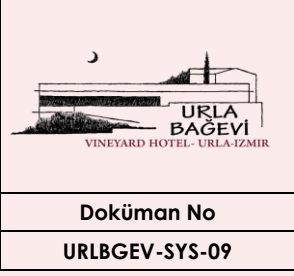
2. TESİS BİLGİLERİ

Hazırladığımız sürdürülebilirlik raporumuz 2023-2024 yılları aralığındaki verileri içermektedir.

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)
- Yerel satın alma oranının korunması (%100)
- 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)
- Isı pompası kurulumu (%100)
- Yöresel ürünlerin sunulması (%20)
- Misafirlerin kültürel miras konusunda bilinçlendirilmesi (%10)
- Misafirlerin sürdürülebilirlik farkındalığının artırılması (%10)
- Çalışanların sürdürülebilirlik konusunda bilinçlenmesinin sağlanması (%10)
- Yerel istihdamın artırılması (%10)
- Sürdürülebilir Turizm 3. Aşama Belgesi(Sertifika) alımı bulunmaktadır.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
URLBGEV-SYS-09	03.04.2023	00.00.0000	00	3 / 6

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

Fiziksel engelli misafirlerimiz için tüm koşullar sağlanmakta olup görsel ve işitsel engelli misafirlerimiz için çalışmalarımız devam etmektedir.

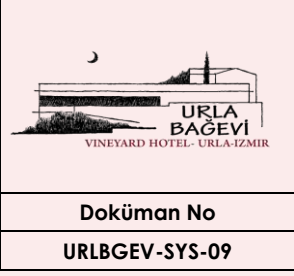
8. YEREL/BÖLGESEL, ÇEVREYE DUYARLI VE VERİMLİ SATIN ALMA

Yerel tedarikçilere öncelik veren bir satın alma politikası uygulanmaktadır. Genelde dökme ve büyük paketli ürünler tercih edilmekte tek kullanımlık ürünlerin kullanımı izlenmekte ve azaltma önlemleri alınmaktadır.

Yerel satın alma oranı son 1 yıl için yaklaşık %100'dür.

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.



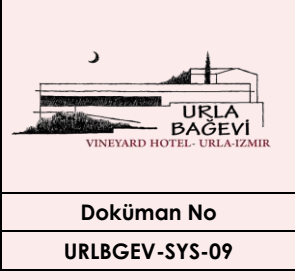
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
URLBGEV-SYS-09	03.04.2023	00.00.0000	00	4 / 6

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:

- * Odalarda ısıtma ve soğutmanın kontrollü olması,
- * 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,
- * 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,
- * Misafir bulunmayan odalarda perde veya güneşliklerin kapalı tutulması,
- * Misafirlerin, konaklama işletmesine ve diğer turistik yerlere toplu taşıma araçlarıyla en kolay nasıl ulaşabilecekleri konusunda bilgilendirilmeleri,
- * Otelin genel mahallerinde ısıtma ve soğutmanın otomatik kontrollü (termostat) olması,
- * Otelde kullanılan cihaz ve makinelerin (Isıtma kazanı (boiler), soğuk oda, dolap, çamaşır yıkama ve kurutma makinesi vb.) yüksek verimli ve az elektrik tüketen teknolojide olması
- * Otelde az enerji tüketen aydınlatma elemanlarının kullanılması,
- * Otelde (Koridorlar, bahçe, teknik üniteler, personel mahalleri vb.) harekete veya ışığa duyarlı aydınlatma sistemlerinin kullanılması,
- * Otelin mutfak ve teknik bölümlerinde kullanılan cihazların (soğuk oda, buzdolabı motorları, merkezi klima cihazları vb.) yüksek verimle ve az enerji harcayacak şekilde; güneş ışığı, ısı kaynakları gibi etkilerden uzak ve cihazın havalandırması sağlanacak şekilde yerleştirilmesi,
- * Otelde elektrik, ısıtma ve soğutma sağlanmasında yeni teknolojilerin kullanılması;
- * Genel mahallerde servis hazırlığı yapan personelin elektriği tasarruflu kullanmasını sağlayan aydınlatma donanımının bulunması,
- * Yenilenebilir enerji kaynaklarından elektrik sağlanması,
- * Personelin olası su sızıntılarının belirlenmesi ve hemen önlem alınması konusunda eğitilmesi
- * Rezervuarların her kullanımda 6 litre veya daha az su harcaması (Farklı miktarda su akışını sağlayan veya su akışını durdurabilen ayarlı rezervuarlar),
- * Banyo ve tuvaletlerde suyun tasarruflu kullanılması konusunda müşterilerin bilgilendirilmeleri,
- * Misafirlerden, olası su sızıntılarını işletmeye bildirmelerinin istenilmesi,
- * Otelin temiz sıcak su ihtiyacının yenilenebilir enerji kaynaklarından sağlanması (Elektrik haricinde; Güneş paneli),
- * Su tasarruflu çamaşır ve bulaşık makinelerinin (Çevre etiketli) kullanılması,



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
URLBGEV-SYS-09	03.04.2023	00.00.0000	00	5 / 6

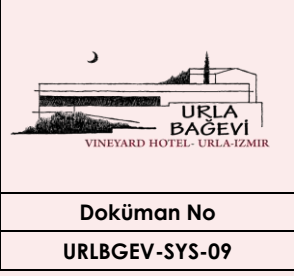
- * Bahçede kullanılan suların otomatik olarak kapanmasını sağlayan zaman ayarlı sistem,
- * Bahçe sulamasında, gereksiz su tüketimini engelleyen damlama, fıskiye vb. teknolojilerin kullanılması,
- * Aşırı su buharlaşmasının önüne geçmek için, bahçelerin, sabah çok erken saatlerde veya akşamüzeri sulanması, ayrıca daha az su tüketen bitkiler tercih edilmesi,
- * Kat görevlilerinin, misafirler odalarından ayrıldıklarında açık olan musluk/bataryayı kontrol etmesi,
- * Çarşaf ve havluların misafir isteğine bağlı olarak değiştirilmesi

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:

- # Artan sağlıklı günlük yiyeceklerin sokak hayvanlarına verilmesi,
- # Misafirlerin atıkları ayırabilmeleri için otelin uygun yerlerinde yeterli kutu bidon sağlanması,
- # Personel tarafından atıkların çeşitlerine göre ayrılması,
- # Yerel idare tarafından atıkların ayrıştırılması hizmeti verilmemesi halinde, yerel idarelere bu hizmetin verilmesi amacıyla talepte bulunulması,
- # Yerel idarelerin atıkları toplama imkânının bulunmaması halinde atıkların yerel idare tarafından uygun bulunan yerlere taşınması,
- # Tek kullanımlık içecek kutularının (teneke vb.) sunulmaması, bunun yerine cam şişe, postmix, premix vb. ürünlerin kullanılması,
- # Tek kullanımlık paketlerin (tereyağı, reçel, bal, peynir, ketçap, mayonez vb.) yemek için kullanılmaması,
- # Yağ ayrıştırıcılarının tutucularının kullanılması, kullanılan yağların toplanması, mevzuata uygun bir şekilde imhası veya değerlendirilmesi,
- # Kağıt atıkların azaltılması için; çıktı almak yerine elektronik yazışmaların yapılması ve tek tarafı basılı kağıtların müsvedde olarak kullanılması,
- # Şarj edilebilir pillerin tercih 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,
- # Bardak altlığı, tabak altlığı gibi kompozit (plastik-kağıt) ürünlerin kullanılmaması,
- # Ekmek, kesme şeker gibi ürünlerin ambalajsız olanlarının tedarik edilmesi ve sunulması
- # Tek kullanımlık paket çay ve hazır kahvelerin yerine demleme çay ve kahve servis edilmesi,



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
URLBGEV-SYS-09	03.04.2023	00.00.0000	00	6 / 6

- # Servis masalarında ihtiyaç fazlası kullanımı önlemek için peçete ve ıslak mendil bulundurulmaması
- # Dış bakım seti, tarak, pamuk çubuğu, duş bonesi, terlik, ayakkabı çekeceği, parlaticısı, kuru temizleme çantası, dikiş seti, pamuk gibi malzemelerin müşteri talebi üzerine sağlanması.