



**2025**

## İçindekiler Tablosu

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU .....	3
Sürdürülebilirlik Raporu; .....	3
KURUMSAL PROFİLİMİZ .....	4
HİZMET POLİTİKAMIZ .....	4
VİZYONUMUZ .....	2
MİSYONUMUZ.....	3
DEĞERLER .....	4
KALİTE YÖNETİMİ .....	5
HİZMET POLİTİKAMIZ .....	5
VİZYONUMUZ .....	5
MİSYONUMUZ.....	5
GRANDWOODEN DEĞERLER .....	5
KALİTE YÖNETİMİ .....	5
KALİTE POLİTİKAMIZ .....	6
SORUMLU SATINALMA UYGULAMALARI .....	7
MİSAFİRLERİMİZ .....	7
MİSAFİR MEMNUNİYETİ YÖNETİMİ .....	8
ACENTELER .....	8
KAYNAK TÜKETİMİ .....	8
SU TÜKETİMİ .....	9
ATIK YÖNETİMİ .....	9
ÇEVRESEL ETMENLER.....	10
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU	

Sürdürülebilir turizm ve kalkınma konusunda sorumluluklarımızın bilincinde ve kararlıyız. Gelecek nesiller için daha iyi bir dünya bırakmaya çalışıyoruz. Kurumsal vizyonumuz, misyonumuz, kültürümüz, değerlerimiz ve etik ilkelerimiz bu sorumluluklarımızı yerine getirirken bize yön veriyor

İşletme olarak, faaliyetlerimiz ve etkileri hakkında paydaşlarımızı şeffaf ve etkin bir şekilde bilgilendirmek özel önem atfettiğimiz konuların başında gelmektedir. Bu doğrultuda senelik dönemlerle yayınlamayı hedeflediğimiz sürdürülebilirlik raporları şeffaf ve hesap verebilir bir organizasyon olmak adına yararlandığımız önemli bir araç konumunda olacaktır. İş yaşamında faaliyet göstermeye başladığımız günden bu yana işimizin sürdürülebilirliği için hem sosyal, hem de çevresel içerikli pek çok yatırım yaptık ve yapmaya devam ediyoruz. 2022 yılından itibaren performansımızı tüm paydaşlarımızla paylaşmak üzere çalışmalara başladık. Bu ilk sürdürülebilirlik raporumuz ile ekonomik, çevresel ve sosyal performansımızı çalışanlarımıza, müşterilerimize ve diğer paydaşlarımıza aktarmayı hedefliyoruz. Bu raporu hazırlama sürecinde kilit paydaşlarımızın Otelimizden sürdürülebilirlik çerçevesindeki beklentilerini araştırmaya ve incelemeye başladık. Düzenli olarak hazırlamayı planladığımız bu raporu gelecekte de etkilerimizi yönetmeye yönelik atacağımız adımları paylaşacağımız önemli bir iletişim aracı olarak görüyoruz.

Sürdürülebilirlik Raporu;

- Otelimizin çevresel,külürel sosyal ve ekonomik,kaliteye ve insan haklarına yönelik sağlık ve güvenlik konularına dair
- Bu performansı artırmak adına belirlenen hedefleri,
- Bu hedeflere ulaşmak için izlenecek strateji ve süreci,
- Karşılaşılabilecek olası riskleri,
- Riskler için kriz yönetimi için çözüm önerileri,
- Ölçümlenen performans sonuçlarını içermektedir.

## KURUMSAL PROFİLİMİZ

Mükemmel güzelliği ile birinci sınıf konforlu konaklama sağlayan işletmemiz gerçek güzelliğini hiçbir fotoğraf yansıtamaz. Muhteşem bahçeler içerisinde bulunan otel. Kurulduğumuz ilk günden beri tatil denildiğinde akla gelen deniz, havuz ve manzarayı eğlence ile birleştirmeyi hedefleyerek ayrıcalıklı konuklarımıza ayrıcalıklı tatiller sunduk. Sadece kendi zevkimize göre ortamlar yaratmadık. Tüm zevklere uygun yaklaşımlar ile konuklarımızın huzura yolculuk yapmasını ve saflığı keşfetmesini sağladık. Geldiğimiz bu noktada, uzmanlaşmış dinamik kadromuz ve çağdaş yönetim anlayışımızla, uzun yıllar boyunca, konuklarımıza kaliteli hizmet vereceğimize dair inancımız sonsuzdur.

## HİZMET POLİTİKAMIZ

Misyon ve vizyonumuza uygun hareket eden, işine tutkuyla bağlı uzmanlardan oluşan bir ekiple, hem birbirimize hem de konuklarımıza saygı ve sevgi gösteririz.

- İşimize her aşamada değer yaratma bilinci ile yaklaşıyoruz.
- Hem geleneklerimize bağlıyız, hem de Dünya turizmindeki gelişmeleri yakından takip ediyoruz.
- Bizler burada çalışıyoruz çünkü işimizi seviyoruz.
- Yaptığımız her işin en iyisini yapmak istiyoruz.
- Vizyonumuza uygun hareket ediyor ve misafirlerimizin uyarılarını önemle dikkate alıyoruz.
- Yetenekli ve eğitilmiş insan gücümüze güveniyor ve en büyük kazanımın bu olduğuna inanıyoruz.
- Gülmeyi çok seviyoruz ve konuşurken göz teması kurmaya özen gösteriyoruz.
- Yaptığımız her işte disiplin istiyoruz ancak fazla resmiyetten sakınıyoruz.
- Detaylara çok dikkat ediyoruz.

## VİZYONUMUZ

Kurumsal değerleri ve kalite anlayışı rehberliğinde misafirlerin ilk tercihi olmak ve bu durumun devamlılığını sağlamak

## MİSYONUMUZ

Hizmet verdiğimiz sektörde, en yüksek kalite anlayışı ile beklenti sonuçları üreterek, çalışanlarımızın ve müşterilerimizin memnuniyetine ve güvenine layık olmak.

## DEğERLER

- Önce İnsan Yaptığımız isin özü ve güvencesi insandır.
- Gurur Fark yaratır, sahiplenir ve gurur duyacağımız isler yaparız.
- Baę Kurmak İçten, kalıcı ve saygın ilişkiler kurarız.
- Sürdürülebilirlik Sahip olduğumuz kaynakların etkin kullanımı ve çevre bilinci ile geleceğe yatırım yaparız.
- Güvenilirlik Her an ve herkeste güven yaratırız

## KALİTE YÖNETİMİ

İşletmemiz kalite odaklı bir yönetim anlayışı ile misafirlerimizin ve çalışanlarımızın ihtiyaç ve beklentilerine en etkili şekilde cevap verebilmeyi ve bunu süreklilik haline getirmeyi ilke edinmiştir. Günümüzün sürekli gelişen ve değişen dünyasında ihtiyaçlar ve beklentiler de paralel bir hızla yükselmekte ve çeşitlenmektedir. Kurmuş olduğumuz sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi ile misafirlerimize verdiğimiz hizmet kalitesini sürekli geliştirerek, memnuniyet seviyesini en üst düzeye çıkarmak, çevresel duyarlılığı artırarak doğal hayatın korunmasını desteklemek, misafirlerimizin ve çalışanlarımızın güvenliğini sağlayarak kazaların ve tehlikeli durumların önüne geçmek, gıda güvenliği ile hizmet anlayışında mükemmele ulaşmak hedeflenmektedir.

## KALİTE POLİTİKAMIZ

- İşveren ile çalışanlarımız arasında karşılıklı güven, sevgi ve saygıyı oluşturmak,
- Bu duyguları hizmetlerimizin her aşamasında uygulayacağımız kalite prensibi ve sürekli iyileştirme ilkesiyle birleştirmek,
- Misafirlerimizi odak noktası kabul etmek.
- Tüm çalışanların katılımı ile misafir memnuniyetinin artırılması için sürekli çaba harcamak,
- İş kazalarını ortadan kaldıran emniyetli, temiz ve sağlıklı bir iş ortamı sağlamak, • Çalışanlar arası karşılıklı güveni, anlayışı ve iletişimi arttırmak,
- Fikir alışverişini kolaylaştırmak ve bütün çalışanların katılımı ile takım ruhunu geliştirmek,
- Çalışanların sürekli eğitimini ve kendilerini geliştirmelerini sağlamak,
- Sürekli olarak kalitenin geliştirilmesi için çaba harcamak,
- Kalite anlayışımıza uyan tedarikçilerle çalışmak,
- Fayda maliyet analizi yapılarak yeni teklifler hazırlamak,
- Maliyetlerin kalitenin ana unsurlarından olduğu sürekli bilinecek, bu çalışmaların doğal sonucu olarak maliyetlerin düşmesi, karlılığın yükselmesi, çalışanlar için istihdam güvencesinin artmasını sağlamaktır. İşletme kalite politikası, Kalite Yönetim temsilcisi ve üst yönetim tarafından hazırlanıp yayınlanmış olsa da, işletmemiz görevli tüm personel tarafından bilinmek ve benimsenmek zorundadır. Taahhüt ederiz

## SORUMLU SATINALMA UYGULAMALARI

İşletme olarak satın alma, hammadde tedariki ve diğer mal ve hizmetlerin tedariki olmak üzere iki süreçte gerçekleşiyor. Sorumlu satın alma uygulamalarımızın bir parçası olarak Tedarikçi Yönetimi kapsamında, hammadde tedariki gerçekleştirdiğimiz firmalar satın alma ve kalite bölümlerimiz tarafından değerlendiriliyor. Satın alma sözleşmelerimiz sorumlu tedarik ilkelerimizi içermektedir. Tüm yasal düzenlemelere uyum gösteren tedarikçiler ile çalışıyoruz. Uygulamakta olduğumuz Entegre Kalite Yönetim Sistemi gereklilikleri kapsamında tedarikçilerimizi bizimle büyümeye ve gelişmeye teşvik ediyoruz. Tedarikçi seçimlerinde 14001 Çevre Yönetim Sistemi belgesi olması ve gıda tedarikçilerimizin ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgesi olması tercih önceliğimizdir. Satın almalarımızı mümkün olduğunca yakın bölgelerden yapmaktayız. Böylece tedarikçi firmaların

teslimat araçlarının CO2 salınımlarını minimize ederek çevreye yapılan etkilerin azaltılması hedeflenmekte ve bölge çalışanları desteklenmektedir.

## MİSAFİRLERİMİZ

İşletmemiz bünyesinde sunulan hizmetler “Müşteri Odaklılık” prensibine dayanır. Sürekli iyileştirme kapsamında, misafirlerin beklentilerini karşılamak hatta aşmak adına, sunduğumuz hizmetlerin kalitesi hakkında misafirlerimizden geri bildirim alabilmek için Anket Formları kullanılmaktadır. Yenilikçi değerler yaratan uygulamalarımızla şikâyetleri değil memnuniyeti yönetmeye odaklanıyoruz.

## MİSAFİR MEMNUNİYETİ YÖNETİMİ

Hizmet sektöründe üretim ve tüketimin eş zamanlı gerçekleşmesi nedeniyle hataların oluşması kaçınılmazdır. Ancak hizmet hatalarının başarılı bir şekilde telafi edilmesi; şikâyetlerin varlığından haberdar olunması, bu şikâyetlerin yönetimi ile ilgili hızlı çözüm üreten ve adalet olgusuna dayalı süreçlerin oluşturulması, personelin ve misafirlerimizin bu süreçlerle ilgili bilgilendirilmesi ve bu süreçlerin etkin bir şekilde uygulanmasıyla mümkün olacaktır. Misafirlerimiz otelde kalış süresince ya da otelden ayrıldıktan sonra şikâyetlerini bildirebilirler. Bildirilen tüm şikâyetler Misafir İlişkileri veya Ön büro Bölümü tarafından değerlendirilmektedir.

## ACENTELER

Misafirlerimiz ile en önemli bağlantı noktamızı oluşturan acentelerimize önem veriyoruz. Acentelerin otellerimizde konaklayan misafirleri ile yapmış olduğu anket sonuçları ve önerileri değerlendirerek acente operasyonlarının otellerde etkin olarak yürütülmesini sağlıyoruz.

## KAYNAK TÜKETİMİ

Doğal kaynak tüketiminin azaltılmasına yönelik çalışmalarla hedeflere ulaşma oranları rakamsal olarak takip edilmekte ve elektrik, su, LNG tüketimindeki azalış veya artışlar etüt edilmektedir. Elektrik Tüketimi Satın aldığımız tüm elektronik ürünlerin enerji tasarruflu olmasını tüm çalışanlarımızın enerji tasarrufu konusunda eğitim almasını hedeflemekteyiz. Otellerimizde enerji tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır.

➤ Tüm odalarda misafirlerimize elektrik tasarrufu hakkında uyarı yazıları bulunmaktadır

- Otellerimizde enerji tasarruflu ampuller ya da LED ışıklar kullanılmaktadır.
- Ortak alanlardaki tuvaletlerde, koridorlarda, personel bölgelerinde ve zemin katlarda aydınlatma için sensörler kullanılmaktadır.
- Odalarımızda A sınıfı, düşük tüketimi olan TV'ler kullanılmaktadır.
- Odalarımızda mini barlarımız enerji tasarrufu sağlamak amacıyla ısı kaynağından uzak olacak şekilde konumlandırılmıştır.

## SU TÜKETİMİ

Sağlık, hijyen ve misafir memnuniyeti konularından ödün vermeden genel su tüketimini azaltmak amacıyla su tasarrufu sağlayan donanımlar kullanıyor; Çalışanlarımızı bu konuda eğitiyoruz. Otellerimizde su tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır:

- Musluk ve duşlarda su akışı sınırlayıcı donanımlar kullanılmaktadır.
- Tuvaletlerde tasarruflu ve/veya ikili sifon sistemi kullanılmaktadır.
- Ortak alanlardaki tuvaletlerde fotoselli musluklar ve sensörlü pisuarlar kullanılmaktadır.

## ATIK YÖNETİMİ

İşletme olarak uyguladığımız Atık Yönetimi Sistemimizde öncelikli amacımız atık miktarını azaltmak, oluşan atıklarımızı iyi yöneterek çevreye en az zarar ile bertarafını sağlamak ve geri kazanılabilir olanları tekrar kazanmaktır.

## ÇEVRESEL ÖNCELİKLERİMİZ

- Atık miktarının azaltılması amacıyla satın alma sürecinde daha büyük ambalajlı ürünler seçilmekte, küçük gramlı ürünlerin kullanımı zorunlu durumlar dışında tercih edilmemektedir. Ayrıca mümkün olduğu kadar tekrar kullanılabilir ürünler ilk tercih sebebimizdir.
- Tehlikeli atıkların azaltılmasına yönelik olarak cıva içeren ve daha kısa ömürlü olan floresan aydınlatmalar yerine, kullanılabilir birçok bölümde daha uzun ömürlü Led aydınlatmaların kullanımına geçilmeye başlanmıştır. Led kullanımı mümkün olmayan alanlarda tasarruflu aydınlatmalar tercih edilmektedir. Otellerimizde uygulanabilir misafir

ortak alanlarının tamamında, personel alanlarının büyük bir kısmında sensörlü aydınlatma sistemi seçilmiştir.

➤ Tekstil gibi zamanla aşınan deforme olan malzemeler, atık olarak değerlendirmek yerine ihtiyaç sahiplerine hibe edilmekte ya da küçültülerek farklı amaçlar için kullanımı sağlanmaktadır. Bu kapsamda geçtiğimiz yıl içerisinde atıl durumdaki kullanılabilir durumdaki bazı oda mobilyaları ve mefruşatı çeşitli kuruluşlara hibe edilmiştir.

. ➤ Enerji tüketiminin azaltılmasına yönelik olarak, değişen cihazlarda enerji verimliliği yüksek cihazların alımına özen gösterilmektedir. Ayrıca aşama aşama çevre dostu teknolojilere geçiş kapsamında cihaz ve sistem değişikliklerine gidilmektedir. Bu kapsamda; Su ve elektrik tüketimi yüksek bulaşık makinelerimiz A sınıfı cihazlarla değiştirilmiştir. Musluklar perlatörlü takılarak su tasarrufu sağlanmıştır

. ➤ Misafirlerimizin çevre bilincinin artırılmasına yönelik olarak çalışmalar yürütülmektedir. Bu kapsamda misafir odalarına çevre kartları bırakılmış ve misafirlerin çevreyi koruma anlamında tesisimizin ne yaptığı ve onların neler yapabilecekleri konusunda bilinçlenmeleri sağlanmaya çalışılmıştır. Ayrıca çocuk misafir sayısı yüksek olan tesisimizde mini kulüp etkinlikleri kapsamında ambalaj atıklarından şekiller yapma gibi aktivitelerle çocuklarımızın küçük yaşlardan itibaren çevre bilinçlerinin gelişimine katkıda bulunulmaya çalışılmıştır.

## KÜLTÜREL MİRAS

İşletmede Kültürel mirasla ilgili politika oluşturulmuş.

"Yerel toplulukların fikri mülkiyet haklarına saygı gösterirken, operasyon tasarımında, dekorasyonunda, mutfağında veya mağazalarında geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik öğelerine değer verir ve bunları birleştirir, sergiler.

Yerel/Bölgesel sanat/zanaat tasarım ve mobilyalara yansır.

Yaşayan kültürel miras ve gelenekler, sunulan mutfak, perakende satış, etkinlikler ve diğer hizmetlerde belirgindir.

Telif hakkı ve fikri mülkiyet hakları gözetilmiş ve gerekli izinler alınmıştır. ( A2 maddesinde tanımlıdır; Örnek; İşyeri açma ve Çalışma Ruhsatı; Basit Konaklama Turizm İşletme Belgesi, Mesleki Faaliyet Belgesi)

Yerel/Bölgeye ait kültürel mirasın sunumunda yerel/bölgedeki toplumun görüşleri alınmıştır Otelimiz yerel ve bölgesel kültür ve eserleri sunarken bu eserlere ait telif hakkı, fikri haklar ve sınai haklara saygı duymalıdır. Sınai haklar konusundaki en önemli kaynak, 1967 yılında

imzalanan ‘‘Sınai Hakların Korunması İçin Paris Sözleşmesi’’dir. Yeni yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu da açıkça patenti, faydalı modeli, markayı, tasarımı ve coğrafi işareti sınai mülkiyet hakkı olarak tanımlamaktadır (Resm Gazete). Organizasyonun bu uluslararası ve ulusal kanun ve mevzuatlara uyduğunu gösteren belgeleri sunması önem taşımaktadır. ’’

Otelin resepsiyon kısmında yerel seramik vazo ve tabaklar mevcut. Ayrıca resepsiyonda bulunan TV de İZMİR’in tanıtım filmi sürekli dönmektedir ve resepsiyonda İZMİR’in tanıtımı ile ilgili broşürler mevcut.