

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
RAPORU
2024-2025

KÖŞE KONAK



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
KSKNK-SYS-06	11.10.2023	00.00.0000	00	2 / 5

1. OTEL BİLGİLERİ

Otelimizde 2023 yılında kurduğumuz sürdürülebilir yönetim sistemi ile çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularına odaklanarak daha iyi bir çevre ve gelecek için hizmet vermeyi amaçlamaktayız.

Raporumuz 2024-2025 yılları arasındaki verilere dayanmakta olup Sürdürülebilir Turizm 1.Aşama Kriterlerine göre hazırlanmıştır.

2. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ İYİLEŞTİRMELERİ

2025 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 artırılması (%5)
- Tek kullanımlık ürünlerin takip edilmesi ve azaltılması (%2)
- Su tüketim takibinin sağlanması, personele su tasarrufu ile ilgili eğitimlerin verilmesi, misafirler için su tasarruf bilgilendirmesi yapılması, görsel uyarıcı levhaların ve bilgilendirme notlarının asılması (%2)
- Elektrik tüketim takibinin sağlanması, personele elektrik tasarrufu ile ilgili eğitimlerin verilmesi, misafirler için elektrik tasarruf bilgilendirmesi yapılması, görsel uyarıcı levhaların ve bilgilendirme notlarının asılması (%2)
- Geri dönüştürülebilir, yeniden kullanılabilir, organik ve sertifikalı ürünlerin tercih edilmesi (%2)
- Misafirlerin sürdürülebilirlik farkındalığının artırılması (%10)
- Çalışanların sürdürülebilirlik konusunda bilinçlenmesinin sağlanması (%10)
- Yerel istihdamın oranının korunması (%100)
- Engelli misafirler konusunda gelişim sağlanması
- Sürdürülebilir Turizm 3. Aşama Belgesi(Sertifika) alımı bulunmaktadır.

3. 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.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
KSKNK-SYS-06	11.10.2023	00.00.0000	00	3 / 5

4. PERSONEL KATILIMI

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

5. 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.

6. HERKES İÇİN ERİŞİM

Otelimizde engelli misafirlerimiz için uygun olmayan alanlar mevcuttur. Bu konuda kendimizi geliştirme çalışmalarımız devam etmektedir. Gelişmeler ile ilgili web sitemizi takip edebilirsiniz.

7. YEREL, ÇEVREYE DUYARLI VE VERİMLİ SATIN ALMA

Sürdürülebilirlik çalışmaları kapsamında satın alma faaliyetlerinden, adil ticaret ve çevreye 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. Tek kullanımlık ürünler yerine dispenser ürünlere geçiş yapılması planlanmaktadır.

8. 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 paylaşılmakta ve personel tarafından misafirlere iletilmektedir.

9. ENERJİ VE SU TASARRUFU

Enerji ve su kullanımının azaltılması için öncelikle tüm kullanımlar kaydedilmektedir.

Ekim 2024-Eylül 2025 tarihleri arası için kullanımlar aşağıdaki gibidir:



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
KSKNK-SYS-06	11.10.2023	00.00.0000	00	4 / 5

Toplam Kullanılan Elektrik Miktarı	58488,753 KWH
Toplam Misafir Geceleme	3906
Misafir/Geceleme Başına Kullanılan Elektrik Miktarı	14,97 KWH
Toplam Kullanılan Su miktarı	325 m3
Misafir/Geceleme Başına Kullanılan Su Miktarı	0,08 m3

Azaltma önlemleri alınarak 2025 hedefine (3.bölümde belirtilmiştir) ulaşılması planlanmaktadır. Azaltma önlemlerimizden başlıcaları aşağıdaki gibidir:

- ♦ Odada yer alan cihaz ve makinelerin (minibar, buzdolabı, tv, split klima vb.) yüksek verimli ve az elektrik tüketen teknolojide olması,
- ♦ Oda aydınlatılmasında az enerji tüketen aydınlatma elemanlarının kullanılması,
- ♦ 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,
- ♦ Su ısıtmada güneş enerjisi kullanımı,
- ♦ Odalarda elektrik tasarrufu sağlayan kartlı sistemin kullanılması,
- ♦ Misafirlerin, konaklama işletmesine ve diğer turistik yerlere toplu taşıma araçlarıyla en kolay nasıl ulaşabilecekleri konusunda bilgilendirilmeleri,
- ♦ Genel mahallerde servis hazırlığı yapan personelin elektriği tasarruflu kullanmasını sağlayan aydınlatma donanımının bulunması.
- ♦ Personelin olası su sızıntılarının belirlenmesi ve hemen önlem alınması konusunda eğitilmesi
- ♦ Tüm banyolarda teknesiz duşa kabin kullanılması,
- ♦ Banyo ve tuvaletlerde suyun tasarruflu kullanılması konusunda müşterilerin bilgilendirilmeleri,
- ♦ Misafirlerden, olası su sızıntılarını işletmeye bildirmelerinin istenilmesi,
- ♦ Su tasarruflu çamaşır ve bulaşık makinelerinin (Çevre etiketli) kullanılması,
- ♦ Kat görevlilerinin, misafirler odalarından ayrıldıklarında açık olan musluk/bataryayı kontrol etmesi,
- ♦ Çarşaf ve havluların misafir isteğine bağlı olarak değiştirilmesi



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Doküman No	İlk Yayın Tarihi	Revizyon	Revizyon No:	Sayfa
KSKNK-SYS-06	11.10.2023	00.00.0000	00	5 / 5

10. KATI ATIKLAR

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

Katı Atık oluşumunun azaltılması yönündeki çalışmalarımız aşağıdaki gibidir:

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