


# SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

2023

YUGA ALAÇATI BUTİK OTEL

	YGALCT-SYS-o6 / 22.11.2023	Revizyon No /Tarih
	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK</b>	00.00.0000 /00
	<b>RAPORU</b>	Sayfa 2 / 4

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.

## 1. OTEL BİLGİLERİ

Hazırladığımız sürdürülebilirlik raporumuz 2023-2024 yılları aralığındaki verileri içermektedir.

## 2. 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 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)
- Yöresel ürünlerin sunulması (%20)
- Misafirlerin kültürel miras konusunda bilinçlendirilmesi (%10)
- Misafirlerin sürdürülebilirlik farkındalığının artırılması (%10)
- Çalışanların sürdürülebilirlik konusunda bilinçlenmesinin sağlanması (%10)
- Yerel istihdamın 100% oranında sağlanması
- İşitme engelli misafirler için bir personelimizin işaret dili eğitimi alması
- 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.

## 4. PERSONEL KATILIMI

Yuga Alaçatı, 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.

	YGALCT-SYS-06 / 22.11.2023	Revizyon No /Tarih
	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU</b>	00.00.0000 /00
		Sayfa 3 / 4

#### 5. MİSAFİR DENEYİMİ

Anket, şikayet vb uygulamaların sonuçlarından bahsedilir.

#### 6. HERKES İÇİN ERİŞİM

Yuga Alaçatı engelli misafirler için uygun yapıya sahip değildir. Bu durum tüm tanıtımlarda duyurulmaktadır.

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

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

Son bir yıl için yerel satın alma oranı %29 dur.


#### 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 paylaşmakta ve personel tarafından misafirlere iletilmektedir.

#### 9. ENERJİ VE SUTASARRUFU

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

- ◆ Odada yer alan cihaz ve makinelerin (minibar, buzdolabı, tv, split klima vb.) yüksek verimli ve az elektrik tüketen teknolojide olması,
- ◆ Odalarda enerji kontrolünü sağlayan kartlı sistemin mevcut olması,
- ◆ Oda aydınlatılmasında az enerji tüketen aydınlatma elemanlarının kullanılması,
- ◆ Otelde (Koridorlar, merdivenler vb.) harekete veya ışığa duyarlı aydınlatma sistemlerinin kullanılması
- ◆ Odalarda kullanılan cihazların (buzdolabı, minibar, vb.) yüksek verimle ve az enerji harcayacak şekilde; güneş ışığı, ısı kaynakları gibi etkilerden uzak ve cihazın havalandırması sağlayacak şekilde yerleştirilmesi,
- ◆ Bahçe aydınlatmalarının zaman röleli ve güneş ışığı algılayıcıları ile çalışması,
- ◆ Misafirlerin, konaklama işletmesine ve diğer turistik yerlere toplu taşıma araçlarıyla en kolay nasıl ulaşabilecekleri konusunda bilgilendirilmeleri
- ◆ Personelin olası su sızıntılarının belirlenmesi ve hemen önlem alınması konusunda eğitilmesi,
- ◆ Banyo ve tuvaletlerde suyun tasarruflu kullanılması konusunda müşterilerin bilgilendirilmeleri,
- ◆ Musluklarda basıncı düşüren aparatların kullanılması
- ◆ Tüm banyolarda teknesiz duşakabin kullanılması,
- ◆ Su ısıtmada güneş enerjisi kullanımı,
- ◆ Rezervuarların her kullanımda 6 litre veya daha az su harcaması
- ◆ Misafirlerden, olası su sızıntılarını işletmeye bildirmelerinin istenilmesi,
- ◆ Kat görevlilerinin, misafirler odalarından ayrıldıklarında açık olan musluk/bataryayı kontrol etmesi,

	YGALCT-SYS-06 / 22.11.2023	Revizyon No /Tarih
	<b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU</b>	00.00.0000 /00
		Sayfa 4 / 4

- ◆ Bahçenin sabah erken ya da akşamüzeri sulanması,
- ◆ Çarşaf ve havluların misafir isteğine bağlı olarak değiştirilmesi

#### 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, ambalajlı olanlar yerine mümkün olduğunca dökme malzemeler tedarik edilmesi,
- ◆ Kahvaltı servislerinin kişi bazlı tam yetecek şekilde hazırlanması,
- ◆ Gıdaların saklama koşullarına uyulması