

Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
EK.SY.001	10.01.2023	02 / 27.10.2025	Sayfa 1 / 10

BÖLÜM A: ETKİLİ BİR SÜRDÜRÜLEBİLİR YÖNETİMİN GÖSTERİLMESİ

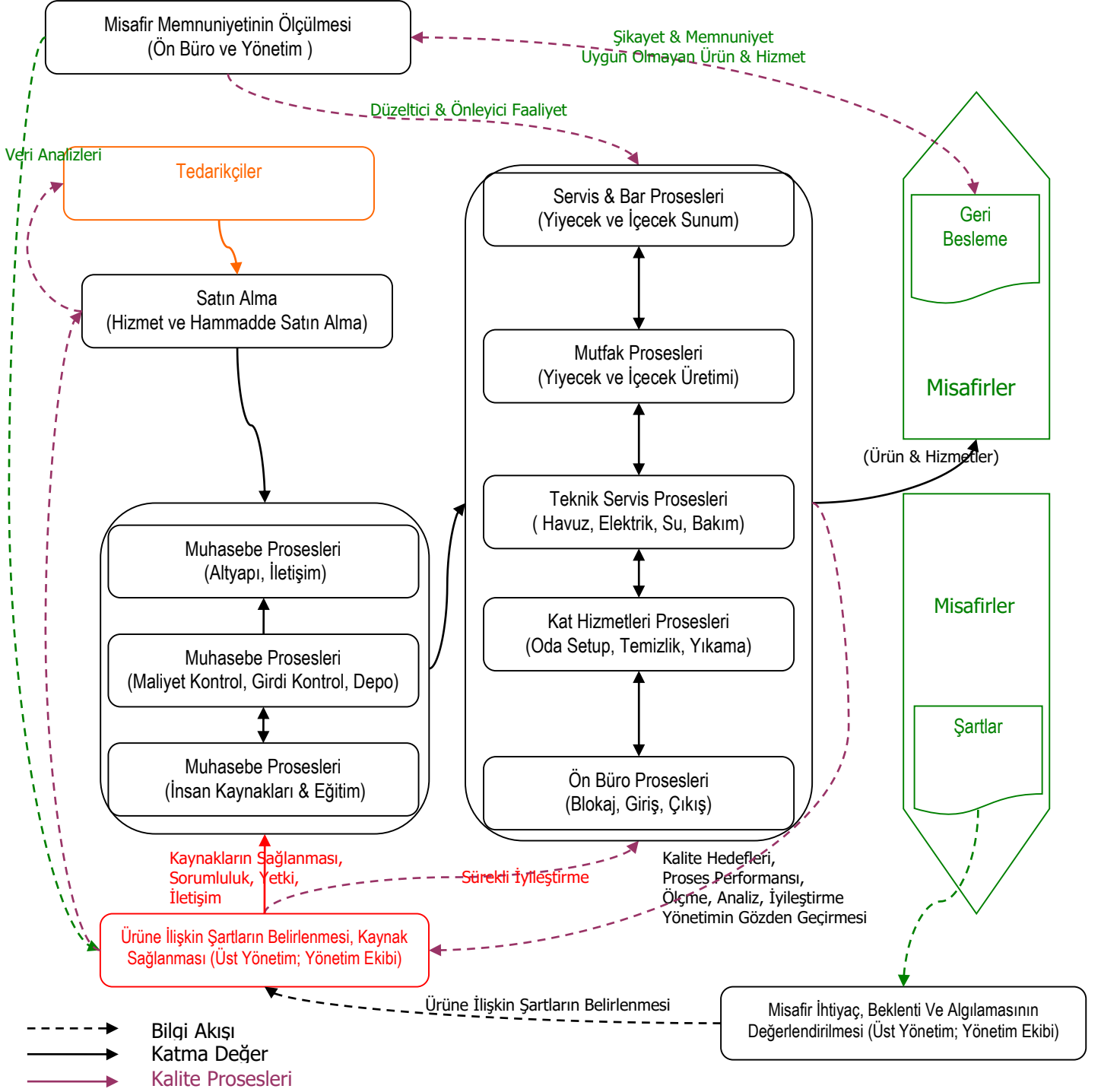
A1 Sürdürülebilirlik yönetim sistemi

İşletmemiz, büyüklüğüne ve kapsamına uygun, çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık, güvenlik, risk ve kriz yönetimi konularını ele alan ve sürekli iyileştirmeyi dikkate alan bir sürdürülebilirlik yönetim sistemini benimsiyoruz.

- a. Sürdürülebilirlik Yönetim (SY) Sistemi dokümantasyonu Yönetim Temsilcisinde oluşturulmaktadır. GT.KY.001 Yönetim Temsilcisi atama yazısı ile ilan edilir.
Genel olarak; Otel 'de kalite yönetim sisteminin benimsenmesi, üst yönetim tarafından verilmiş stratejik bir karardır. Kalite yönetim sistemi tasarlama ve planlama aşamasında, ürün ve hizmet gerçekleştirme proseslerinde, turizm, konaklama sektöründeki en iyi uygulamalar; değişen teknoloji, alt yapı ve müşteri beklentilerine göre esnek olabilecek şekilde; gerçekleştirilmeye çalışılmıştır.
Diğer Yönetim Sistemleriyle Uyumluluk;
Otel'de uygulanmakta olan kalite, gıda güvenliği ve çevre yönetimi sistemleri; uyumlu olan maddelerin şartlarının ortak bir yapıda gerçekleştirilmesinin mümkün olduğu durumlarda, bütünleşmiş olarak sürdürülürler.
- b. SY Sistemi çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularını kapsamaktadır. EK.SY.001 Sürdürülebilirlik El Kitabı'nda açıklamalı şekilde tanımlanmıştır.
Proses Yaklaşımı: Otel; kalite yönetim sisteminin, müşteri beklenti ve isteklerini karşılamak sureti ile müşteri algılaması ve memnuniyetini artırmak için kalite yönetim sisteminin oluşturulması, uygulanması ve etkinliğinin iyileştirilmesinde, istenen çıktıyı elde etmek amacıyla, proseslerin tanımlanması ve etkileşimleri ile birlikte bir prosesler sisteminin uygulanması ve bunların yönetilmesi yaklaşımı uygulanır. Bu yaklaşımla,
- Beklenti ve isteklerin anlaşılmasının,
 - Bu beklenti ve isteklerin karşılanmasında proseslerin yarattığı değerlerin belirlenmesinin,
 - İstenen sonuçları elde etmek için proseslerin performansları ve etkinliklerinin sürekli ölçülüp, iyileştirilmelerinin gerçekleştirilmesine çalışılır.
- Otel proseslerinin aralarındaki bağlantılar Şekil 1'de gösterilmiştir. Bu gösterime göre Otel'de ürün ve hizmet planlaması müşteri beklenti ve isteklerine göre yapılır. İstenilen sonuçlara ulaşma derecesi müşteri algılaması ve memnuniyetine dair geri besleme ve proses ölçümleri ile yapılır. Misafir ihtiyaç, beklenti ve şartlarının belirlenmesi ve sonrasında ürüne ilişkin şartların belirlenmesi üst yönetim tarafından yapılır. Ürün şartlarına sağlayan planlama, hammadde, insan kaynağı ve altyapı üst yönetim tarafından sağlanır. Ürün Gerçekleştirilir ve misafire sunulur. Misafirin ürün ve hizmeti kullandıktan sonra algılaması ölçülür ve değerlendirmelere göre iyileştirmeler gerçekleştirilir.
ISO 9004 ile İlişki
Otel performansını, verimliliğini ve etkinliğini sürekli iyileştirmek için, ISO 9001'den daha geniş bir içerikteki ISO 9004'ü rehber olarak kullanır. ISO 9004, belgelendirme ve sözleşme amaçları için kullanılmaz.

Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
EK.SY.001	10.01.2023	02 / 27.10.2025	Sayfa 2 / 10

Şekil 1 – Proseslerin Etkileşimi



Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
EK.SY.001	10.01.2023	02 / 27.10.2025	Sayfa 3 / 10

- c. SY Sistemi, risk ve kriz yönetiminin değerlendirilmesi Kalite Risk ve Fırsatların Değerlendirilmesi Formu ile takip edilir.
- d. Yönetim temsilcisinde ve her departmanda süreçleri anlatan SY sistemi dokümanları bulunmaktadır.
Genel Kapsam:
Bu el kitabı kalite yönetim sistemini açıklar ve şartların nasıl sağlandığını tanımlar, sorumlulukları tayin eder ve sisteminin performans ve etkinliğinin değerlendirilmesine kılavuzluk eder. Otel kalite yönetim sistemi, müşteri şartları, müşteri beklentileri ve istekleri, birincil ve ikincil mevzuat şartları ve diğer şartları da dikkate alarak müşteri memnuniyetinin sağlanmasına yönelik olarak ISO 9001:2018 standardı referans alınarak oluşturulmuştur.
Önbüro Hizmetleri, Teknik Servis Hizmetleri, Housekeeping Hizmetleri, Mutfak Hizmetleri, Servis Hizmetleri, Satın alma depo hizmetleri, Alt işveren ve Taşeron Hizmetleri, Muhasebe Hizmetleri.
- e. SY sistemi, sürdürülebilirlik performansında sürekli iyileştirmenin izlenmesi için bir süreç içermektedir. SY, planla-uygula-kontrol et ve önlem al (PUKÖ) döngüsünün uygulanmasını sağlar.
- f. Sürdürülebilirlik politikası, vizyon ve misyon; tüm paydaşların ulaşılabilirliği için web sitemizde mevcut, personeller için eğitimlerde konu olarak anlatılır, personel dinlenme alanı, yemekhane ve personel koridorlarında panolarda ilan edilir.

A2 Yasal uyum

İşletme, diğerlerinin yanı sıra sağlık, güvenlik, işgücü ve çevresel konular da dahil olmak üzere yürürlükteki tüm yerel/bölgesel, ulusal ve uluslararası mevzuat ve düzenlemelere uygundur.
İşletmemiz,

Alanya merkezde yer alan Parador Beach Hotel, denize sıfır konumu ve ev konforu ile misafirlerine unutulmaz bir tatil deneyimi vad ediyor. Açık yüzme havuzu, özel plaj alanı, konforlu odaları ile hizmet veren tesis, Konum ve Ulaşım
Barlar Sokağı'na 2 km, Kleopatra Plajı'na 3.5 km, Gazipaşa Havalimanı'na 41 km mesafede yer alıyor.

Plaj ve Havuzlar

Özel Plaj: Denize sıfır konumda

Havuzlar:

Ana açık havuz

Çocuk havuzu

Yakın Çevredeki Kültürel ve Turistik Yerler

Alanya ve çevresinde gezilebilecek bazı önemli noktalar:

Alanya Kalesi: Tarihi kale ve muazzam manzarasıyla ünlüdür.

Dim Mağarası: Benzersiz sarkıt ve dikitleriyle dikkat çeker.

Sapadere Kanyonu: Doğal güzellikleri ve yürüyüş parkurlarıyla ünlüdür.

Phosphorous Mağarası: Geceleyn parlayan suyu ile bilinir.

Alanya Arkeoloji Müzesi: Bölgenin tarihini yansıtan eserler sergilenmektedir.

Dim Çayı: Serin sularında piknik yapma imkanı sunar.

Ayrıca, Alanya şehir merkezinde olup, alışveriş merkezleri ve gece hayatı seçenekleriyle zengin bir deneyim sunmaktadır .

- a. Geçerli tüm yasal gereksinimlerin güncel bir listesi FR.KY.08 Yasal Ve Diğer Şartlara Uygunluk Formu ve KYS.LST.003 Yasa Mevzuat Takip Listesi ile takip edilmektedir. Güncel mevzuatın izlendiğine ve gözden geçirildiğine ilişkin göstergeler bu form ve listede yer almaktadır.
- b. Sertifikalar veya diğer yazılı kanıtlar, geçerli tüm yasal gerekliliklere uygunluğu gösterir. Tesis resmi evraklar listesi dosyalanır ve ekin de bu listedeki belgelerin fotokopisi bulundurulur.
 - İşletmenin ihtiyaçları doğrultusunda geliştirdiği ve gönüllü olarak uyum sağladığı kriter, düzenleme, ilke ve standartların listesi.
 - Alkol satış izni, ücret, yangın, gıda, sağlık, ulaşım, katı atık, arıtma, yer altı suları, vergi levhaları, malzeme güvenlik bilgi formları (MSDS), hijyen standartlarına uyum, doğal gaz tesisatının uygunluğu gibi belgeler
 - Otelin kapasitesine göre, mevzuat kapsamında gerekli olması halinde işyeri hekimi bulundurma /

Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
EK.SY.001	10.01.2023	02 / 27.10.2025	Sayfa 4 / 10

ilkyardım sertifikalı personel istihdamı

- Cankurtaran bulundurma

A3 Raporlama ve iletişim

İşletme, sürdürülebilirlik politikasını, eylemlerini ve performansını müşteriler de dahil olmak üzere paydaşlara web sayfasında bir önceki dönem raporu ilgili yıl sürdürülebilirlik raporu olarak yayınlanır ve desteklerini almaya çalışır.

İletişim Bilgileri:

Adres : Cumhuriyet, Sanayi Cd. No:2, 07400 Alanya/Antalya

Tel : +90 (0242) 524 55 70

Web Site: <https://www.paradorhotels.com/parador-beach-hotel>

E-Mail: info@paradorhotels.com

- Sürdürülebilirlik performansı hakkında düzenli raporlar hazırlanmaktadır. Landand Water Rights; arazi ve su kullanımını yasal izinleri ile gerekliliklerini sağlamaktadır, Belediye ile görüşmeler yerel topluma karşı sorumluluklarımızı temsil etmektedir.
- Sürdürülebilirlik politikası ve ilgili dönem raporu olarak web sayfasında ve personel alanlarında rapor edilir.
- Raporlarda misafirlerin, tedarikçilerin, kiracıların, toplumun ve hizmet sağlayıcıların ve tüm paydaşların desteğini davet eden mesajlar içerir.

A4 Personel katılımı

Personel, sürdürülebilirlik yönetim sisteminin geliştirilmesi ve uygulanması ile ilgili İşletmenin sürdürülebilirlik politikasının oluşturulma, yürütülme ve güncelleme süreçlerinde personelin dilek istek ve önerileri dikkate alınmaktadır. Personel, dilek istek ve öneri formu ile personel müdürlüğüne başvurabilir. Personeller eğitim ve farkındalık konusunda 3. Göz denetimlerle bilgileri sorgulanır ve hatırlatmalar düzeltici faaliyetlerle iyileştirme süreci işler. Eğitim yetkili kuruluşlarca veya hizmet içi eğitim şeklinde düzenlenir. Hizmet içi eğitimlerde, eğiticinin gerekli yetkinlik belgeleri yönetim temsilcisinde dosyalanır.

- SY Sistemi ile ilgili personel için gerekli belgeler mevcuttur.
- Kurs kayıtları ve işbaşında eğitim, devam düzeyleri ile birlikte mevcuttur.
- Personel eğitim ve rehberlik materyalleri erişilebilir bir formatta mevcuttur (gerektiğinde hizmet verilen kişilerin dillerinde eğitim içerikleri ile personel bilgilendirilir).
- Personel ilgili disiplinlerde/becerilerde sertifika ve niteliklere sahiptir.

Diğer destekleyici belgeler:

- Yıllık eğitim planı
- Eğitim sunumları

(Sunumlar; Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi, politikalar, vizyon/misyon, çevre konuları, doğal kaynak kullanımı, misafir ilişkilerinde sürdürülebilirlik iyileştirme takip formu.)

A5 Müşteri deneyimi

Sürdürülebilirlik unsurları da dahil olmak üzere müşteri memnuniyeti izlenir ve düzeltici önlemler alınır.

- Sonuçların analizi ile birlikte müşteri geri bildirim sistemi mevcuttur. Misafir memnuniyet anketleri acente üzerinden ve tesis içerisinde şok anketlerle kaydedilmektedir.
- Olumsuz geri bildirim ve buna verilen yanıtlar kaydedilir.
- Alınan düzeltici önlemlerin kanıtları Misafir ilişkilerinde dosyalanır.

İlgili belgeler:

- Müşteri deneyimi izleme süreçleri
- Düzeltici önlemlerin alındığına dair kanıtlar

Diğer destekleyici belgeler:

Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
EK.SY.001	10.01.2023	02 / 27.10.2025	Sayfa 5 / 10

- Öneri/şikâyet sistemi veya anket uygulaması ve sonuçları
- Büyük işletmelerde ISO 10002:2018- Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi veya müşteri memnuniyetinin ölçülmesine yönelik hazırlanmış dokümantasyon
- Çevrimiçi rezervasyon siteleri vs. yorumların takip edildiğine ve gerekli düzeltici önlemlerin alındığına yönelik kanıtlar
- Müşteri deneyimine ilişkin diğer izleme kanıtları

A6 Doğru tanıtım

İşletmemiz hakkında web sitemizde bilgilendirme detaylı yapılmaktadır. Misafir girişinde Resepsiyonda fac sheet sözlü bilgilendirme ve talep edilirse yazılı bilgilerde verilmektedir. Oda da misafir bilgilendirmeleri mevcut olup 7/24 resepsiyondan da bilgi alınabilmektedir.

- a. Tanıtım web sitesi ve yazılı dokümanda bulunmaktadır. Sosyal medya içerikleri aktif olmaktadır.
- b. Sürdürülebilirlik iddiaları geçmiş performans kayıtlarına dayanır.

A7 Binalar ve altyapı Binaların ve altyapının planlanması, yerleştirilmesi, tasarımı, inşası, yenilenmesi, işletilmesi ve yıkılması...

A7.1 Uyum

Korunan ve hassas alanlar ve tarihi miras konuları ile ilgili imar gerekliliklerine ve yasalara uyum.

- a. Arazi kullanımı ve içinde bulunulan yerel/bölgedeki faaliyetlerle ilgili yasalara yönelik farkındalık ve uyum gösterilmiştir.
- b. Gerekli tüm lisanslar ve izinler günceldir.
- c. Yasal düzenlemeler dışındaki alan yönetimi planları ve rehberlik konusunda farkındalık ve uyum gösterilmektedir.

A7.2 Etki ve bütünlük

Doğal ve kültürel çevrenin kapasitesi ve bütünlüğü göz önünde bulundurulur.

- a. Yer seçimi, tasarım ve erişim faaliyetlerinde görsel ortam, peyzaj, kültürel ve doğal miras dikkate alınmıştır.
- b. Yer seçimi, tasarım ve erişim faaliyetlerinde biyolojik olarak hassas alanların korunması ve ekosistemlerin özümseme kapasitesi dikkate alınmıştır.
- c. Arkeolojik alanlar, kültürel miras alanları ve kutsal alanların bütünlüğü korunmuştur.
- d. Doğal alanların ve korunan alanların bütünlüğü ve bağlantısı korunmuştur.
- e. Tehdit altındaki veya korunan türler yerinden edilmemiş ve tüm vahşi yaşam alanlarına olan etkiler en aza indirilmiş ve azaltılmıştır.
- f. Su yolları / su toplama havzaları / sulak alanlar değiştirilmemiş, mümkün olduğunca yüzey akıntısı azaltılmamıştır ve kalıntılar yakalanmış veya başka yere kanalize edilmiş ve filtrelenmiştir.
- g. Risk faktörleri (iklim değişikliği, doğal olaylar ve ziyaretçi güvenliği dahil) değerlendirilmiş ve ele alınmıştır.
- h. Etki değerlendirmesi (kümülatif etkiler dahil) uygun şekilde yapılmış ve belgelenmiştir.

A7.3 Sürdürülebilir uygulamalar ve materyaller

yerel/bölgesel olarak uygun, sürdürülebilir uygulamalar ve materyallerin kullanımı.

- a. İşletmenin içinde yer aldığı yerel/bölgeden temin edilen malzemeler, uygulamalar ve el sanatları, elverişli ve uygun olan yerlerde, binalarda ve tasarımlarda kullanılmıştır.
- b. Sürdürülebilir kaynaklardan elde edilen doğal ve endemik bitkiler, egzotik ve istilacı türlerden kaçınılarak, peyzaj ve dekorasyonda kullanılmıştır.
- c. Bitkiler, kuraklığa dayanıklı bitkiler gibi güçlü veya olası koşulları tolere edebilme yetenekleri nedeniyle seçilmiştir.
- d. Binalarda sürdürülebilir tasarım, malzeme ve inşaat uygulamaları mümkün olan en uygun sertifikaya göre tercih edilmiştir.
- e. İnşaatlardan kaynaklanan atıklar çevresel açıdan sağlıklı bir şekilde ayrıştırılır ve bertaraf edilir.

A7.4 Herkes için erişim

... Gerektiğinde özel ihtiyaçları olan kişilere erişim ve bilgi sağlamak.

Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
EK.SY.001	10.01.2023	02 / 27.10.2025	Sayfa 6 / 10

- Alanlara, binalara ve faaliyetlere, operasyonun niteliğine uygun olarak, fiziksel engelli ve diğer özel ihtiyaçları olan kişiler tarafından erişilebilir .
- Erişilebilirlik düzeyi hakkında açık ve doğru bilgiler verilmektedir.
- Erişilebilirlik, ilgili uzmanlar/kullanıcı kuruluşları tarafından onaylanmıştır veya kontrol edilmiştir.

A8 Karadaki su ve mülkiyet hakları

İşletme tarafından satın alınan toprak, su ve mülkiyet hakları yasaldır, yerel/bölgede yaşayanların haklarına uygundur, önceden bilgi verilmiştir, onayları alınmıştır ve zorunlu yer değiştirmeyi gerektirmez.

Arazi ve su kullanımı, yeraltı su kullanımı, yasal izinler, yerel halkın haklarına da saygı duyulur. Tesisin kamuya olan etkisi değerlendirilir.

A9 Bilgi ve yorumlama

İşletme, doğal çevre, yerel/bölge kültürü ve kültürel miras hakkında bilgi ve yorumların yanı sıra doğal alanları, canlı kültürleri ve kültürel miras alanlarını ziyaret ederken uygun davranışların açıklamasını da sağlar. Bölge tanıtımında bilgilendirme yapılır.

A10 Destinasyonun katılımı

İşletme, bu tür fırsatların bulunduğu destinasyonda sürdürülebilir turizm planlaması ve yönetimi ile ilgilenmektedir. Sivil toplum kuruluşları ile işbirliği ve çalışmalar yapılabilir.

BÖLÜM B: YEREL/BÖLGE TOPLUMUNUN SOSYAL VE EKONOMİK FAYDALARININ EN ÜST DÜZEYE ÇIKARILMASI VE OLUMSUZ ETKİLERİN EN AZA İNDİRİLMESİ

B3 Yerel/Bölgesel satın alma

İşletme mal ve hizmet satın alırken ve sunarken mevcut ve yeterli kalitede yerel/bölgesel ve uygun fiyat tedarikçilerine öncelik vermektedir.

- İşletme, mal ve hizmet tedarik kaynaklarını düzenli olarak denetler.
- Yerel/Bölge halkına ait olan ve yerel/bölge halkı tarafından işletilen işletmelerden satın alınan mal ve hizmetlerin oranı ölçülür ve yönetilir.
- Yerel/Bölge halkına ait olmamakla veya yerel/bölge halkınca işletilmemekle beraber "adil ticaret" tanımına uyan tedarikçilerin oranı ölçülür ve yönetilir.

BÖLÜM C: KÜLTÜREL MİRASIN FAYDALARININ EN ÜST DÜZEYE ÇIKARILMASI VE OLUMSUZ ETKİLERİNİN EN AZA İNDİRİLMESİ

C1 Kültürel etkileşimler

İşletme, olumsuz etkileri en aza indirmek ve yerel/bölgesel yararlar ile ziyaretçi tatminini en üst düzeye çıkarmak üzere yerel/bölge topluluklarına, kültürel veya tarihsel açıdan hassas alanlara yapılan ziyaretlerin yönetimi ve tanıtımı için uluslararası ve ulusal iyi uygulamaların yanı sıra yerel/bölgede kabul gören yönlendirmeleri takip edilmektedir..

C2 Kültürel mirasın korunması

İşletme, tarihi, arkeolojik, kültürel ve manevi öneme sahip yerel/bölgesel mülklerin, alanların ve geleneklerin korunmasına ve geliştirilmesine katkıda bulunur ve yerel/bölge halkının bunlara erişimini engellemez.

C3 Kültür ve mirasın sunulması

İşletme, yerel/bölge halkının fikri mülkiyet haklarına saygı gösterirken, geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurlarını operasyonlarında, tasarımında, dekorasyonunda, mutfağında veya mağazalarında değerlendirir.

- Yerel/Bölgesel sanat/zanaat tasarım ve mobilyalara yansır.
- Yaşayan kültürel miras ve gelenekler, sunulan mutfak, perakende satış, etkinlikler ve diğer hizmetlerde belirgindir.

Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
EK.SY.001	10.01.2023	02 / 27.10.2025	Sayfa 7 / 10

- c. Telif hakkı ve fikri mülkiyet hakları gözetilmiş ve gerekli izinler alınmıştır.
d. Yerel/Bölgeye ait kültürel mirasın sunumunda yerel/bölgedeki toplumun görüşleri alınmıştır.

C4 Eserler

- a. Tarihsel ve arkeolojik eserler, yerel/bölge ve uluslararası yasaların izin verdiği durumlar dışında alınıp satılmaz veya sergilenmez.

Otel Sürdürülebilirlik Avlak Yasal Listesi

1. Genel İlkeler

- Otel Bünyesinde Veya Çevresinde **Her Türlü Avcılık Faaliyeti Yasaktır.**
- Koruma Altındaki Türlerin Tüketimi, Satışı, Reklamı Veya Menüde Bulundurulması Kesinlikle Yasaktır.
- Sürdürülebilir Turizm Kapsamında **Biyolojik Çeşitliliği Korumak** Temel Taahhüttür.

2. Türkiye Cumhuriyeti Sürdürülebilir Avcılık Mevzuatı Doğrultusunda Yasaklı Türler

Aşağıdaki türler kesinlikle avlanamaz, ticareti yapılamaz ve otel mutfağında kullanılamaz:

A. Nesli Tehlike Altında Olan Kara Hayvanları

- Yaban Keçisi (Capra Aegagrus)
- Anadolu Parsı
- Ayı (Ursus Arctos)
- Vaşak
- Oklu Kirpi
- Toy Kuşu, Turna, Flamingo
- Kartal, Şahin, Atmaca Türleri
- Tüm Yarasa Türleri

B. Koruma Altındaki Deniz Canlıları

- Orfoz Ve Lagos Balığı
- Mersin Balığı
- Kaya Balığı
- Denizati
- Caretta Caretta Ve Yeşil Deniz Kaplumbağası (Yuvalama Alanında Faaliyette Bulunan Oteller Özellikle Sorumludur)

C. Av Dönemi Kısıtlı Olan Türler (Sezonluk Yasal Av)

Bu Türlere Ait Tarım Ve Orman Bakanlığı Tarafından Her Yıl Yayınlanan Merkez Av Komisyonu Kararlarına Uyulur.

- Bıldırcın, Üveyik** (Sezonu Dışında Kesin Yasaktır)
- Domuz Avı** (Yalnızca Yetkili Avlak Alanlarında Ve İzinli Organizasyon İle)
- Sazan Balığı** (Üreme Dönemi: 15 Mart – 15 Haziran Yasaktır)

Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
EK.SY.001	10.01.2023	02 / 27.10.2025	Sayfa 8 / 10

3. Otel Bünyesinde Uygulanması Gereken Kısıtlamalar

Otel içinde veya çevresinde av organizasyonu talep eden hiçbir turistik etkinlik düzenlenmez. Menülerde yalnızca yasal ve sürdürülebilir kaynaklardan gelen ürünler kullanılır. Yasaklı türler menüye dahil edilemez, sembolik veya tanıtım amaçlı bile gösterilemez. Yerli balıkçılıktan alınan ürünlerde “avlanma izni” ve “izlenebilirlik belgeleri” zorunludur. Endemik ve biyolojik çeşitliliği tehdit altındaki türler korunur; otel çevresinde habitat tahribine neden olacak faaliyet yapılmaz.

4. Sürdürülebilirlik Taahhütleri

- Yerel kooperatiflerden sürdürülebilir ve küçük ölçekli balıkçılık ürünleri tercih edilir.
- Tehdit altındaki türler yerine alternatif eko-balıklara geçilir (levrek, çipura kültür üretimi).
- Balık tüketiminde mevsimsellik esas alınır.
- Konuklara bilgilendirme yapılır: “bu otelde yasaklı türler çevre koruma amacıyla kullanılmamaktadır.”

5. Takip Ve Denetim

- Yıllık Olarak Merkez Av Komisyonu’nun Yeni Yayınlanan Listeleri Otel Yönetimi Tarafından Takip Edilir.
- Menü Ve Satın Alma Bölümleri Düzenli Denetlenir.
- Sürdürülebilir Turizm Sertifikasyonu Gereğince Kayıt Tutulur.

BÖLÜM D: ÇEVREYE OLAN FAYDALARIN EN ÜST DÜZEYE ÇIKARILMASI VE OLUMSUZ ETKİLERİN EN AZA İNDİRİLMESİ

D1 KAYNAKLARI KORUMA

D1.1 Çevreye duyarlı satın alma

Satın alma politikaları, mallar, yiyecek, içecek, inşaat malzemeleri ve sarf malzemeleri dahil olmak üzere çevresel açıdan sürdürülebilir tedarikçiler ve ürünlere öncelik verir.

- a. Belgelenmiş çevresel satın alma politikası mevcuttur.
- b. Özellikle ahşap, kağıt, balık, diğer gıdalar ve vahşi doğadan gelen ürünler açısından çevre sertifikalı ürünler ve tedarikçiler tercih edilir.
- c. Sertifikalı ürünlerin ve tedarikçilerin mevcut olmadığı yerlerde, büyüme veya üretimin kökeni ve yöntemleri dikkate alınır.
- d. Tehdit altındaki türler kullanılmaz veya satılmaz.

D1.2 Verimli satın alma

İşletme, atıkları en aza indirmek için gıda dahil sarf ve tek kullanımlık malların satın alınmasını dikkatle yönetir.

- a. Satın alma politikası, yeniden kullanılabilir, iade edilebilir ve geri dönüştürülmüş malları tercih eder.
- b. Sarf malzemeleri ve tek kullanımlık ürünlerin satın alınması ve kullanımı izlenir ve yönetilir.
- c. Toplu olarak satın alınan gereksiz ambalajlardan (özellikle plastikten) kaçınılır.

D1.3 Enerji tasarrufu

Enerji tüketimi türe göre ölçülür ve toplam tüketimi en aza indirmek için adımlar atılır. İşletme, yenilenebilir

Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
EK.SY.001	10.01.2023	02 / 27.10.2025	Sayfa 9 / 10

enerji kullanımını arttırmak için çaba göstermektedir

- Kullanılan toplam enerji izlenir ve yönetilir.
- Turist/gece başına kullanılan enerji miktarı, her enerji türü için izlenir ve yönetilir.
- Yenilenebilir kaynaklar tercih edilir ve yenilenebilir enerjinin toplam enerji arzı içindeki payı izlenir ve yönetilir.
- Enerji kullanımını en aza indiren ekipman ve uygulamalar kullanılır.
- Enerji tüketimini azaltma hedefleri mevcuttur.
- Personel ve misafirlere enerji kullanımını en aza indirme konusunda rehberlik edilir.

D1.4 Su tasarrufu

Su riski değerlendirilir, su tüketimi türe göre ölçülür ve genel tüketimi en aza indirmek için adımlar atılır. Su temini sürdürülebilirdir ve çevresel akışları olumsuz etkilemez. Yüksek su riski olan alanlarda, şartlara göre su yönetim hedefleri belirlenir ve takip edilir.

- Su riski değerlendirilmesi Çevre danışmanımız tarafından raporlanmış ve belgelenmiştir.
- Su riskinin yüksek olduğuna yönelik değerlendirmenin mevcut olduğu durumlarda, su yönetim hedefleri belirlenmiştir.
- Kaynak temelli olarak turist/gece başına kullanılan su izlenir ve yönetilir.
- Su tüketimini en aza indiren ekipman ve uygulamalar kullanılır.
Klasik duş başlıkları dakikada ortalama 15-20 litre su akıtırken, düşük akımlı perlatörlü duş başlıkları dakikada 9- 10 litre su tüketir. Böylece 5-6 dakikalık duş esnasında 90-120 litre yerine 45-60 litre su kullanmış olunur.
- Su, çevresel akışları daha önce etkilemeyen ve gelecekte etkilemesi olası olmayan yasal ve sürdürülebilir bir kaynaktan gelmektedir.
- Bölgedeki turizmin su kaynakları üzerindeki kümülatif etkileri göz önünde bulundurulmaktadır.
- Su tüketimini azaltma hedefleri mevcuttur.
- Personel ve konuklara su kullanımını en aza indirme konusunda rehberlik edilir, odalarda bilgilendirme stikerleri, personel alanlarında su tasarrufu konusunda bilgilendirme notları yer alır.

BÖLÜM D: ÇEVREYE OLAN FAYDALARI EN ÜST DÜZEYE ÇIKARILMASI VE OLUMSUZ ETKİLERİ EN AZA İNDİRİLMESİ

D2 KİRLİLİĞİN AZALTILMASI

D2.3 Atık su

Gri su dahil olmak üzere atık su etkili bir şekilde arıtılmakta ve yerel/bölge halkına veya çevreye olumsuz bir etkisi olmaksızın sadece güvenli bir şekilde yeniden kullanılmaktadır veya serbest bırakılmaktadır.

- Atık su, Belediyenin Alanya Atık su arıtma tesisi sistemine deşarj edilir.
- Bağlantı Kalite kontrol ruhsatımızda mevcuttur.

D2.4 Katı atık

Gıda atığı da dahil olmak üzere atık ölçülür, atığı azaltma, azaltmanın mümkün olmadığı durumlarda yeniden kullanma veya geri dönüştürme mekanizmaları mevcuttur. Herhangi bir atık bertarafının yerel/bölgedeki nüfus veya çevre üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur.

- Turist/gece başına bertaraf edilen katı atık miktarı izlenir ve yönetilir.
- Katı atık yönetim planı mevcuttur.
- Katı atık yönetim planı, gıda atıklarını azaltmak, ayırmak ve yeniden kullanmak veya geri dönüştürmek için eylemler içermektedir.
- Atık bertarafı devlet tarafından işletilen veya onaylanan bir tesise aittir ve tesisin çevre veya yerel/bölgedeki nüfus üzerinde olumsuz bir etkisi olmadığına dair kanıtlar vardır.
- Bertaraf edilen katı atık türüne göre ölçülür ve yönlendirilmemiş katı atığı en aza indirmek için hedefler

Doküman Kodu	Yayın Tarihi	Revizyon No /Tarihi	Sayfa No/Top.
EK.SY.001	10.01.2023	02 / 27.10.2025	Sayfa 10 / 10

- uygulanır.
- f. İsrافی en aza indirme konusunda müşteri ve personele rehberlik edilir.