



INFINITY HOTEL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERFORMANS RAPORU 2024-2025

**Cumhuriyet Mahallesi Paspatur Bölgesi 39. Sokak
No:6 48300 Fethiye / Muğla / TÜRKİYE**

**+90 (252) 614 50 06
info@infinitycityhotel.com**

<https://www.infinitycityhotel.com/>

İÇİNDEKİLER	Sayfa No
1. Tesisin Tanıtımı	3
2. Odalarımız	4
3. Restaurant	5
4. Kalite Politikamız	6
5. Sürdürülebilirlik Politikamız	6
6. Katılım Sağlanan Etkinlik ve Toplantılar	8
7. Erişilebilirlik	9
8. Misafir Memnuniyeti	9
9. Tedarikçi Yönetimi	10
10. Çevre, Atık ve Su Yönetimi	10
a. Su Risk Analizi Değerlendirmesi	12
11. Enerji Yönetimi	14
12. Kimyasal Yönetimi	14
13. Karbon Ayak İzi Azaltma Yönetimi	15
14. Personel Yönetimi	15
15. Destinasyona Katılım	15
16. Biyoçeşitlilik ve Yaban Hayatın Korunması	16
17. İletişim Yönetimi	17
18. Kültürel ve Doğal Alanlarda Davranış Kuralları	18
a. Kültürel Alanlar	18
b. Doğal Alanlar	24

1. TANITIM



Infinity City Hotel, Infinity Grup'a bağı bir prestij işletmesidir. Sabahları çok özel hazırlanmış organik ev işi leziz tatlıları, kekleri ve özel istek üzerine hazırlanmış kahvaltı verilmektedir. Yataklar çok konforlu olup, odalar ayrı renklerde döşenmiş, mobilyalar masif kestane ağacından özel yapılmıştır. Ayrıca geniş ve konforlu banyolara sahiptir.



Fethiye şehir merkezinde, tarihi turistik Paspatur çarşısının tam ortasında, Limana 30 Metre, Telmessos Tiyatroya 70 Metre, Barlara 50 Metre, Restorantlara çok yakın bir mesafededir.

Fethiye'nin tüm bölgelerine kalkan minibüs durağına 5 dakika, meşhur 12 Adalar tekne turlarına 2 dakika yürüme mesafesindedir.

Muhteşem konuma sahip otelimiz, Meşhur Balık Haline, Kordona, Limana yürüme mesafesinde olup tüm işyerlerine oldukça yakındır. Güvenli, temiz, emniyet kasası bulunan ve balkonlu odaları ile birlikte butik otel düzeyinde bir otel olup, çalışanlarımız ile mümkün olduğunca isteklerinize cevap vermek, bizim için önemlidir. Otelimiz genelinde ücretsiz WIFI bulunmaktadır.

2. ODALARIMIZ

20 metrekare büyüklüğünde, şehir manzaralı, balkon bulunan ses yalıtımına sahip oda

- ücretsiz kablosuz İnternet erişimi
- LED TV ve kaliteli televizyon kanalları
- Yemek ve İçecek
- Oda servisi (sınırlı), minibar (ücretler geçerli olabilir) ve ücretsiz şişe su
- Banyo, duş, terlik ve ücretsiz banyo/kozmetik ürünleri
- Emanet kasası, telefon ve ütü ve ütü masası
- Klima ve günlük kat hizmetleri



infinity

HOTEL



3. RESTAURANT

Kahvaltı büfesi, Türk tarzı yemeklerden oluşan zengin seçkisiyle çeşitliliği ve lezzeti ile dikkat çekmektedir. Konuklar özellikle ev yapımı hamur işlerinden, keklerden ve taze hazırlanmış omletlerden keyif almıştır.



4. KALİTE POLİTİKAMIZ

Tesisimizin sürdürülebilir yönetim sisteminde çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularını kapsamaktadır. Otelimizde var olan ya da dışarıdan gelebilecek tehlikelerin belirlenmesi, bu tehlikelerin riske dönüşmesine yol açan faktörler ile tehlikelerden kaynaklanan risklerin analiz edilerek tespit edilmesi ve kontrol tedbirlerinin oluşturulması amacıyla yapmış olduğumuz çalışmalar neticesinde riskleri belirleyerek kabul edilebilir seviyeye indirebilmek ve muhtemel risklerle ilgili kontrol tedbirlerinin alınmasına ilişkin yöntem ve esasları oluşturduk. Bu bağlamda çalışan güvenliği, misafir güvenliği ve işyeri güvenliği oluşturmak amacıyla çalışan personellerimiz için eğitimler, operasyonel mükemmellik adına da yasal mevzuatlara uygun çeşitli aksiyonlar olarak uygulamaya başladık.

- Uluslararası standartlara uygun olarak kalite yönetim sistemimizi kurar ve uygulanmasını sağlarız. Her zaman daha iyisi olabileceği inancı ile misafirlerimize sunmuş olduğumuz hizmetlerimizi sürekli ölçer, iyileştirmek için çalışmalar yaparız.
- Yaptığımız öncü çalışmalarla sektöre yön verir, örnek oluruz.
- Açık ve şeffaf yönetim biçimimizi, profesyonellik, dürüstlük, çalışkanlık, güvenilirlik ilkelerimizle oluştururuz.
- Marka standartlarımız doğrultusunda hizmet vermeyi ve ortaya çıkan hataları anında düzeltmeye yönelik yaklaşım gösteririz.
- Kalite anlayışı, misafir odaklılık, çevreye verilen önemin artırılması, iş güvenliği ve gıda güvenliğinin sağlanması ve çalışanlarımızın işlerini bilinçli, doğru ve güvenli bir şekilde yapmaları için eğitimin sürekliliğine önem verir ve gerekli kaynakları sağlarız.
- Yatırımlarımızda misafir beklentilerini dikkate alarak, gelişen ve güncel teknolojiyi uygulayarak kendimizi geliştirmek için tecrübelerimizi, bilgi ve becerilerimizi olumlu yönde kullanırız.
- Ulusal ve Uluslararası pazarda faaliyet göstererek rekabet eden otelimiz her zaman lider kalabilmek için “üstün kalite” anlayışından ayrılmayacağını taahhüt ederiz.

5. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

Infinity City Hotel, olarak sürdürülebilirlik anlayışımızın temellerini, ekonomik değer yaratmanın ötesinde, sosyal ve çevresel sorumluluklarımızı da gözeterek tüm kilit paydaşlarımız için değer yaratma hedefi oluşturuyor. Sürdürülebilirlik etkilerimizi yönetmek amacıyla çalışmalar yürütüyor ve hedeflerimizdeki ilerlemeleri aktarıyoruz. Kurumsal ve etik değerlerimiz sürdürülebilirlik hedeflerimize ulaşma yolculuğumuzda bizi yönlendiren temel unsurlardır.

İşletmemizdeki bütün personelin katılımı ile anlamlı ve uzun vadeli bir sürdürülebilirlik yatırımı yapmak amacındayız, bu yatırım önce aileye yani personele yapılmalıdır, çünkü bunu uzun süre elinde tutacak, çalıştığı yeri ve çevreyi koruyacak olan personelimizdir.

İnsan ve Çocuk haklarına saygı duyan bir kuruluş olarak, çocukların tüm ihmal, sömürü türlerine karşı korunmasını güvence altına almaktır.

Cinsiyet, etnik köken gözetmeksizin çalışanlarımızı eşit haklardan yararlandırmaktır.

- İşletmemizde doğal kaynakların çevre sorumluluğu bilinci ile etkin kullanımını sağlamak,
- Kaynak tüketiminden doğacak her türlü atığın, minimum seviyeye indirilerek kaynağında ayrıştırılmasını ve tehlikelerin çevreye zarar vermeden bertaraf edilmesini sağlamak,
- Tedarikten, tüketim aşamasına kadar her türlü yiyecek ve içecek maddesinin, misafirlerimiz ve



Çalışanlarımız için gıda güvenliği kriterlerine uygun olarak hazırlanması ve sunulması sağlayarak, İşletmemizin hizmet kalitesini ve memnuniyetini arttırmak,

- alışanlarımıza, misafirlerimize, tur operatrlerimize, tedarikçilerimize ve topluma evre ve gıda güvenliği bilincinin aşılanmasına katkıda bulunmak,
- İlgili yasa ve yönetmeliklere, evre yönetim sistemi ve gıda güvenliği standartlarına uymak ve sürekli iyileştirmek.

Çevreci bir otel olabilmek için, faaliyetlerimizin çevreye olan etkilerini biliyoruz ve bu etkileri en aza indirmek için çalışıyoruz.

Su, enerji ve hammaddeleri verimli kullanmak, mümkün olduğunca yenilenebilir enerji kullanımını teşvik ediyoruz.

Çalışanlarımız, tedarikçilerimiz ve iş ortaklarımız başta olmak üzere tüm paydaşlarımızla olan ilişkilerimizde insan haklarına uygun davranmak ve onları da bu konuda duyarlı olmaya teşvik etmek İşyerimizdeki ve değer zincirimizdeki kişilere yönelik insan hakları risklerini tanımlamak ve önlemek için gerekli çalışmaları yapılmaktadır.

Misafirlerimizin beklenti ve ihtiyaçlarını önceden tespit ederek maksimum seviyede memnuniyet sağlamaktır.

Bölgesel halka fayda sağlayacak adımlar atmak ve yerel üreticiler ile işbirliği içinde çalışarak bölge ekonomisine katkı sağlamak, yerel kültürünü gelişimine katkıda bulunmaktır.

Politikamızı, yaşam tarzı haline getirmek, hayatımızın her alanına yayılması için uygulamalarımızın sürekliliğini sağlamak, iyileştirmek ve kamuoyunun incelenmesine açık tutmaktır.

6. KATILIM SAĞLANAN ETKİNLİK VE TOPLANTILAR

Muğla İli Fethiye İlçesi bulunan **Infinity City Hotel** Hotel'in Müdürü olan Önder GÜMÜŞTAŞ düzenlenen etkinlik ve faaliyetlere mesleki ve kariyer gelişimi için fırsat buldukça toplantı ve eğitimlere katılmaktadır.

Katılım gösterilen bazı toplantı ve seminerlerden bazıları;

2025 YIL FAALİYETLER		
TARİH	TOPLANTI VE EĞİTİMLER	YER
10.10.2025	Fethiye Ticaret Ve Sanayi Odası – Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik Konulu Bilgilendirme Toplantısı	Fethiye
25.09.2025	İstanbul Turizm Fuarı	
20.09.2025	Digital Pazarlama Teknikleri	FTSO
08.09.2025	Kültür Ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Ve Geliştirme Ajansı (Tga) İş Birliğiyle Trip.Com Çin Pazarındaki Turizm Potansiyelinin Artırılması Konulu Toplantı	Fethiye
05-07.02.25	Emitt Turizm Fuarı	TUYAP
30.05.2025	3. Fethiye Uluslararası Gastronomi, Kültür Ve Dostluk Festivali	Fethiye
16.02.2025	2. Türsab Turizm Kongresi	Antalya
05.02.2025	28. Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm Ve Seyahat Fuarı Emitt	
23-24.10.2024	Anfaş Turizm Fuarı	Antalya
03-04.12.2024	Travel Turkey Turizm Fuarı	İzmir
20-21.11.2024	Turizm Resort Kongresi	Antalya
06.08.2025	Çevre Temizlik Etkinliği	Fethiye
12.01.2024	Fethiye Sualtı Turizm Çalıştay	Fethiye

7. ERİŞİLEBİLİRLİK

Tesisimizde her alanda erişilebilirlik standartlarının sağlamak ve engelleri kaldırmak için zorunlu asgari standartların yasalarla uygulamaktadır. Ulaşılabilir konaklama kapsamında, engelsiz, normal bir birey için sağlanabilen unsurların, engelli bireyleri de kapsayacak şekilde düzenlemektir. Tesisimizin erişilebilirliği sağlayıcı hizmetleri gereği gibi verebilmesi için Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın amaçları doğrultusunda uygun nitelik ve miktarda finansal destek ve insan kaynakları yaratmaktır. Engelli bireylerimizi tesisimizde sağlıklı, huzurlu ve güvenli bir ortam sağlamak için sürekli iyileştirme çalışmaları yapmaktır. Yalnızca fiziksel engelliler değil, görme, işitme gibi engeller dolayısıyla turizm faaliyetlerine katılamayan misafirlerimiz için de sürekli iyileştirmeler yapmaya gayret göstermekteyiz. Otelimiz erişilebilirlik düzenlemelerinin ve altyapısının bakım ve onarımını düzenli olarak gerçekleştirmekte ve gerekmesi halinde iyileştirmeler sağlamaktadır. Ayrıca erişilebilirlikle ilgili olarak çalışanlarımızı düzenli olarak bilgilendirmekteyiz. Engelli bireylerin herkesle aynı ortamda erişilebilir konaklama hizmeti vermeyi, erişilebilirlik düzeyi hakkında müşterileri ve paydaşlarını internet sitesi aracılığıyla açık ve doğru şekilde bilgilendirir ve taahhüt ederiz.

8. MİSAFİR MEMNUNİYETİ

Infinity City Otel olarak misafirlerimize sunduğumuz hizmetin her aşamasında kaliteyi ve sürdürülebilir memnuniyeti ön planda tutuyoruz. Hizmet anlayışımızın temelinde; deneyimimiz, profesyonel ekibimiz ve misafir odaklı yaklaşımımız bulunmaktadır. Misafirlerimizin konforunu sağlamak, beklentilerini aşmak ve onlara keyifli bir konaklama deneyimi sunmak için tüm çalışanlarımızla birlikte sürekli iyileştirme prensibini benimsiyoruz.

Misafirlerimizin görüş ve önerileri, hizmet kalitemizi geliştirmemiz için en değerli geri bildirim kaynağıdır. Bu nedenle şikâyet ve talepleri titizlikle takip ederek en kısa sürede çözüm üretmeyi, her bir geri bildirimi gelişim fırsatına dönüştürmeyi öncelikli görevimiz olarak görüyoruz. Misafir memnuniyetini artırmak amacıyla düzenli analizler yapmakta, ortaya çıkan ihtiyaçlara göre düzeltici ve yenilikçi uygulamaları hayata geçirmekteyiz. Hedefimiz; Infinity City Otel'in hizmet standartlarını her yıl daha ileriye taşıyarak misafirlerimize güvenilir, hijyenik ve beklentilerin üzerinde bir deneyim sunmaktır.

Hizmet Alanı	2024	2025
Genel Memnuniyet	85	90
Oda Temizliği	87	89
Personel İlgisi	84	92
Resepsiyon Hizmeti	81	84
Restoran Kalitesi	89	92
Fiyat.Performans	90	87
Genel Hijyen	89	93
Sürdürülebilirlik Uygulamaları	76	81

Yıl	Ortalama Puan	Açıklama
2024	%85,1	2024 yılında misafirlerden alınan geri bildirimler, Infinity City Otel'de özellikle personelin samimi yaklaşımı ve oda temizliğinin öne çıktığını göstermiştir. Günlük temizlik uygulamalarının düzenli ve titiz yapılması memnuniyeti belirgin şekilde artırmıştır.
2025	%88,5	2025 yılında restoran bölümünde yapılan yenilikler menü alternatiflerinin artırılması, lezzet standardının yükseltilmesi ve servis hızının optimize edilmesi memnuniyet oranlarına doğrudan olumlu yansımıştır. Ayrıca otelin çevresel farkındalık çalışmaları ve sürdürülebilirlik odaklı adımları daha belirgin hale gelmiş, bu durum misafirler tarafından olumlu geri bildirimlerle desteklenmiştir.
Genel Sonuç		2024–2025 yılları arasında Infinity City Otel, hizmet kalitesini geliştirmeye yönelik çalışmalarını sürdürmüş ve özellikle hijyen, temizlik, personel ilgisi ve restoran hizmetlerinde istikrarlı bir yükseliş yakalamıştır. Misafir memnuniyetindeki artış, otelin marka değerini güçlendiren önemli bir gösterge haline gelmiştir.

Yıl	Ortalama Puan	Açıklama
2024	%85,1	2024 yılında misafirlerden alınan geri bildirimler, Infinity City Otel’de özellikle personelin samimi yaklaşımı ve oda temizliğinin öne çıktığını göstermiştir. Günlük temizlik uygulamalarının düzenli ve titiz yapılması memnuniyeti belirgin şekilde artırmıştır.

9.TEDARİKÇİ YÖNETİMİ

Sürdürülebilirlik için çevreyi korumaya ve işletmemizin çevreye olan olumsuz etkilerini minimuma indirmek, bulunduğumuz çevrenin, toplumun gelişimine katkıda bulunmak için satın almada sürdürülebilirliği sağlamak öncelikli amacımızdır.

Tesisimize alınan yiyecek ve içecek maddelerinin üst kalite, amacına ve ilgili mevzuatlara uygun, aynı zamanda yerel üretilmiş ürünlerden seçilmesine dikkat ediyoruz.

SATINALMA	2024	2025
Yerel Tedarikçi Oranı	79%	%80
Çevreye Duyarlı Satın alma Oranı	50 %	%55
Verimli Satın alma Oranı	70 %	%75

10. ÇEVRE, ATIK VE SU YÖNETİMİ

Çevreye ve topluma karşı sorumlulukların bilincinde, sürekli gelişime inanan ve sürdürülebilir çevre inancıyla faaliyetimizi gerçekleştirmekteyiz ve bunun devamlılığını sağlayacağız. Çevre kirlenmesinden olabilecek etkenleri kontrol altında tutarak, çevreye vereceğimiz kirlilik ve zararı en aza indireceğiz. Yasal yükümlülüklerimizi yerine getirecek, çevre mevzuatına ve idari düzenlemelere riayet edeceğiz. Faaliyetlerimiz sırasında mümkün olan en iyi teknolojiyi kullanarak çevreye vereceğimiz olumsuz etkileri en aza indireceğiz. Çevre bilincini ve çevreyi korumak adına yaptığımız çalışmaları; çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ve toplum ile paylaşmayı, yaşam felsefesi olarak benimsenmesini sağlayacağız. Çevresel duyarlılığı arttırmak için gerekli eğitimler düzenleyerek çalışanlarımızın çevre konusunda bilgilenmelerini, bilinçlenmelerini ve motivasyonlarını sağlayacağız. Çevre kirliliğini önlemek amacıyla kirletici atığı kaynağında azaltmak, tekrar kullanmak veya geri kazanmak için çalışmalar yapacağız.

Sıfır Atık sistemimiz ile atıklarımızı farklı kategorilere ayırıyor ve geri dönüşümü teşvik ediyoruz.

- Sürdürülebilir Gıda çalışmalarımız doğrultusunda; mutfaktan çıkan uygun gıda atıkları kuş, tavuk ve kedilerin beslenmesinde kullanılmaktadır. Ayrıca artan bayat ekmekler hayvan yemi olarak kullanılmak üzere verilmektedir. Böylelikle atık azaltımı sağlanmaktadır.
- Yeşil Satın alma politikamız doğrultusunda küçük ambalajlı ürünler yerine ambalaj miktarını azaltmak için muadil büyük hacimli ürünler tercih edilmektedir.
- Atık ve doğal kaynak kullanımının azaltılmasına yardımcı olmak amacıyla tesisimizdeki atıkları kaynağında ayrıştırıp Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı ile birlikte çalışarak Sıfır Atık Projesi’ne katkı sağlamaktayız.
- Depozitolu ürünler kullanılarak ürün bitiminde anlaşmalı firmaya teslim edilmekte ve hedeflerimiz doğrultusunda atık miktarını azaltmaktayız.



- Tesisimizde kağıt, tek kullanımlık Amerikan servis yerine çok kullanımlık silinebilen ve yıkanabilen amerikan servisler kullanılarak çıkan atık miktarınızı azaltmaktayız.
- Aylık ve kişi başı tüketilen sarf malzeme miktarını takip etmekte, atık miktarlarını kontrol altında tutmayı hedeflemekteyiz.
- Sensörlü armatürler ve çift kademeli rezervuarlarla su tüketiminin azaltılması sağlanmaktadır.
- Tüm su bataryalarımızda perlatör sistemi kullanılarak su tüketiminin azaltılması sağlanmaktadır.
- Çamaşırhane yıkamalarını daha verimli hale getirmek ve atık oluşumunu önlemek adına dışarıdan hizmet alımı yapılmaktadır.
- Elektrik, su ve kimyasal tüketimini azaltmak için misafirlerimizin talepleri doğrultusunda nevresim ve havlu değişimi yapılmaktayız.
- Peyzaj düzenlemesi olarak büyük bir alana sahip değiliz. Var olan küçük bahçemizde bölgemize özgün çok fazla su istemeyen bitkilerle çevre düzenlemesi yapıldı

a. SU RİSK ANALİZİ.DEĞERLENDİRMESİ

			SU RİSK ANALİZİ.DEĞERLENDİRMESİ											DÖKÜMAN NO		
														YAYIN TARİHİ		
														REVİZYON NO	1	
														REVİZYON TARİHİ	1.09.2025	
SIRA NO	FAALİYETİN TANIMI	TEHLİKE TANIMI	OLASILIK(O)	FREKANS(F)	ŞİDDET(S)	RİSK DEĞERİ SKORU	MEVCUT FAALİYETLER. ÖNERİLER	PLANLANAN FAALİYETİN SORUMLUSU	FAALİYETİ GERÇEKLEŞME SÜRESİ	DÖF NO	OLASILIK(O)	FREKANS(F)	ŞİDDET(S)	MEVCUT DURUM	FİRSATLAR	DÖF SONRASI RİSK SKORU
8	Housekeeping	Housekeeping kimyasal depoda kimyasalların gidere karışması sonucu kirlilik	3	3	7	63	kimyasal depoda gider bulunmamaktadır. Kimyasal dökülmesi durumunda kimyasal emici bezler bulunmakatdır. Her yıl kimyasal dökülme tatbikatı yapılmaktadır.	Housekeeping Müdürü. Çalışanları	Devamlı		3,0	0,5	3	4,5	Sürekli olarak eğitimlerin tekrarlanması; mecbur kalınmadıkça kullanılan kimyasallarda değişiklik yapılmaması	
8	Mutfak	Mutfakta Sebze yıkamada suyun fazla kullanılması	3	3	7	63	Mutfakta sebze yıkamada ozon siztemi kullanılmaktadır. Durulama yapılmamaktadır.	Mutfak Şefi. Çalışanları	Günlük		0,5	0,5	7	1,75		
9	Mutfak	Mutfakta el yıkama ünitelerinin sensörlü veya dizden vurmali olmaması sonucu fazla su tüketimi. Ayrıca hijyen	1	3	7	21	Mutfakta el yıkama üniteleri dizden vurmali veya sensörlüdür.	Mutfak Şefi. Çalışanları. KALİTE MD.	Günlük		0,5	0,5	7	1,75		
10	Teknik	El yıkama ünitelerinin su akma sürelerinin fazla olması	1	3	7	21	Kimyasal bidonları birbirinden ayrılmıştır, ayrıca taşıma havuzları vardır.	Teknik Müdür. Çalışanları	1 Yıl		1,0	0,5	3	1,5		

11	Teknik	Tesis mikrobiyolojik bulaşmaları önlemek için önlem almaması	3	7	15	315	Tesiste sezon öncesi termal ve klor şoklamalar yapılmaktadır. Su sistemi devamlı olarak kontrollü olarak klorlanmakta ve rutin olarak analiz edilmektedir. Kayıtlar tutulmaktadır.	Kalite Müdürü- Teknik Müdür. Çalışanları	Her Gün		0,5	0,5	3	0,75	Açılış öncesi süper klorlama ve termal şoklama formu tutuluyor.su sistemi her gün kontrol ediliyor.	
12	Teknik	Tesiste görülemeyen alanda kaçak olması	1	7	15	105	Tesiste çamaşırhane, hamam, mutfak, gibi alanların sayaçları ayrı olup bu alanlar sayaçları her gün kontrol edilmektedir. Tüketime fazla olması durumunda kaçak tespit edici cihazlarla su kaçağı tespit edilmektedir.	Teknik Müdür. Çalışanları	Gerektikçe		1,0	0,5	3	1,5		
13	Steward	Bitkisel atık yağların belediye alt yapısına karışması	2	7	7	98	Bitkisel atık yağların ortama dökülmemesi, atık yağ bidonlarına dökülmesi alanlarda gerekli uyarılar bulunmaktadır. Ayrıca yağ tutuculara yağ parçalayan bakteri uygulamaları yapılmaktadır.	Mutfak Şefi- Steward Şefi. Çalışanları	Gerektikçe		1,0	1	7	7		
14	Teknik	Havuz savaklarına temizlik yapılırken kimyasal kaçması.	1	3	3	9	Havuz etrafı çift savaktan oluşmaktadır. 2. savak belediye kanalizasyonuna bağlıdır.	Teknik Müdür. HK Müdür ve çalışanları	Devamlı		1,0	1	7	7		

11. ENERJİ YÖNETİMİ

Dünyamızı olası tehlikelerden korumak için enerjimizi verimli kullanıyor ve enerji sarfiyatımızı azaltmak için hedefler belirliyoruz. Bunun için; Hem doğaya karşı sorumluluklarımız hem de yasal yükümlülüklerimizi yerine getirmek üzere ulusal ve uluslararası standartları, yasa ve düzenlemeleri takip eder, enerji kullanımını azaltma ve enerji tüketim performansımızın sürekli iyileştirilmesini sağlayacak çalışmaları gönüllü olarak yürütür, çalışmalarımızın sonuçlarını takip ederiz.

12.KİMYASAL YÖNETİMİ

Tesis geneli temizlik ve ilaçlamada kullanılan kimyasalların eko etiketli olmasını tercih ediyoruz. Kimyasal tedarikçimiz olan Aspak Kimya'nın eko-etiketli kimyasallarını kullanıyoruz. İlaçlama yaparken mümkün olan alanlarda kimyasal değil de doğal yöntemleri kullanıyoruz.

- Toplanan ağır metal içeren piller Belediyenin geri dönüşüm birimine teslim edilmektedir.
- Atık su kanallarında yağ birikmemesi için yağ tutucularımızı düzenli aralıklarla temizliyor ve doğaya zarar vermesini engelliyoruz.
- Tesis geneli tüketilen kimyasal miktarının kişi başı tüketimlerini takip ederek azaltımı hedeflemekteyiz.
- Zararlılar ile mücadelede kimyasal tüketimi azaltılarak doğal tedbirlerden (sinek tutucu, yapışkanlı kağıt vb.) daha fazla yararlanmaya çalışıyoruz.
- Kişi başı klor miktarı takip edilerek, kimyasalların optimum seviyede kullanılarak aşırı tüketimin önüne geçilmesini hedeflemekteyiz.
- Konsantre ve büyük ambalajlı ürünleri tercih ederek çevreye olan atık miktarımızı azaltıyoruz.

TÜKETİM VERİLERİMİZ

Tüketim Cinsi	2024 Yılı	2025 Yılı
Su	0,08 m3. geceleme	0,12 m3. geceleme (9 ay)
Elektrik	3,83 kw. geceleme	4,26 kw. geceleme (9 ay)
Motorin	0,00 m3 geceleme	0,002 m3. geceleme (9 ay)
Gaz-LNG	0,030 m3 .geceleme	0,036 m3. geceleme (9 ay)
Organik Atık	0,42 kg .kişi başı	0,43 kg . kişi başı (9 ay)
Tehlikesiz Atık	0,48 kg. kişi başı	0,48 kg. kişi başı (9 ay)
Tehlikeli Atık	0,008 Kg .kişi başı	0,007 Kg .kişi başı (9 ay)
Bitkisel Atık	0,005 kg .kişi başı	0,005 kg .kişi başı (9 ay)
Kimyasallar	0,19 litre . kişi başı	0,20 . litre başı (9 ay)
Elektronik Eşya	0,004 kg	0,004 kg (9 ay)
Atık Pil	1176 adet	765 adet (9 ay)

13.KARBON AYAK İZİ AZALTMA YÖNETİMİ

Karbon ayak izimizi azaltma hedefimiz doğrultusunda;

- Egzoz salınımını önlemek amacıyla tedarik edilen ürünlerin mümkün olduğunca yakın mesafelerden temin edilmesi sağlanmaktadır.
- Tedarikçilerimizi belirlediğimiz periyotlarda denetleyerek; çevresel yaklaşım, atık yönetimi, su ve atıksu politikası hususlarında uygunluğundan emin oluyoruz.
- Satınalma Prosedürümüz gereği ürün.cihaz tercihlerimizi Yeşil Satınalma Politikamız etkiliyor.

Elektrikli cihazlarda A sınıfı ve üzeri doğa dostu cihaz tercih ediyoruz.

- Otelimizdeki aydınlatmaların tasarruflu ve sensörlü olmasını sağlıyoruz. Lojmanlarımız dahil tüm odalarda enerji saver sistemi bulunmaktadır. Yeni yapılan odalarda varlık sensörleri kullanımı ile enerji verimliliğinin sağlanması amaçlanmıştır.
- İklimlendirme sistemlerimizin kontrollerini düzenli aralıklarla yapılmaktadır.
- Sürekli teknik bakımlarla soğutma gazlarının atmosfere yayılmasını engelliyoruz.

KARBON AYAK İZİ	2024 Yılı	
Yıllık Karbon Miktarı	538,13 tCO ₂ e 0,03 tCO ₂ e .geceleme	

14.PERSONEL YÖNETİMİ

Tesisimizde insan kaynakları politikası, adil, şeffaf ve söz hakkı tanıyan, çalışanların potansiyellerini ortaya koyma fırsatları bulduğu, her bir çalışanın değer yaratarak kurumumuzun geleceğine katkı sağladığı ve değer gördüğü, yüksek performanslı, gelişim odaklı, her alanda güçlü ve etkili bir liderlik sergileyen, firma ruhunu yansıtan bir şirket kültürü yüksek, mutlu, verimli, başarılı ve sağlıklı bir işgücü oluşturmayı hedefleriz.

	2024	2025
Yerel– Yerel Olmayan İstihdam Oranı	%100 Yerli	%100 Yerli
Erkek-Kadın Oranı	% 40 - % 60	% 40 - % 60
Eğitim Saati	3 Saat . Kişi Başı	4 Saat . Kişi Başı
ÇALIŞAN MEMNUNİYET ORANI	%92	%96

Hedefimiz,

Çalışan eğitim kalitesini artırılması ve kişi başı eğitim saatinin artırılması

15.DESTİNASYONA KATILIM

Otelimiz, yerel toplulukların, turizm işletmelerinin, hükümet organlarının ve diğer ilgili paydaşların bir turistik destinasyonun gelişimi ve tanıtımı için ortak çalışmalar yapmayı taahhüt eder. Bu doğrultuda:

- Bölgenin turist çekiciliğini arttırmak için destinasyonun çeşitli pazarlama ve tanıtım faaliyetlerine katılım gösteririz.
 - Turizm altyapısının geliştirilmesi ve hizmet kalitesinin artırılması için yerel yönetimlerle, işletmelerle ve topluluklarla işbirliği içinde olmaya çalışırız.
 - Turizmle ilgili çeşitli paydaşların (yerel işletmeler, hükümet organları, sivil toplum kuruluşları vb.) bir araya gelerek destinasyonun turizm potansiyelini en iyi şekilde kullanması ve sorunları birlikte çözmek için girişimlerde bulunuruz.
- Fethiye Tanıtma Vakfı ile tanıtım faaliyetlerinde destek verilmektedir.
 - Fethiye Aşçıları Derneğine destek verilmektedir.
 - Fethiye Ticaret Odası faaliyetlerine katılım sağlanmaktadır.
 - Fethiye Belediyesi'ne sosyal, kültürel ve dayanışma faaliyetlerine destek vermektedir.
 - Fethiye Kaymakamlığının düzenlediği sosyal, kültürel ve dayanışma faaliyetlerine destek vermektedir.
 - Fethiye Otelciler Birlik Derneği üyeliğimiz bulunmaktadır.

16. BİYOÇEŞİTLİLİK VE YABAN HAYATIN KORUNMASI

Biyoçeşitlilik, tüm dünyadaki yaşam formlarının çeşitliliği anlamına gelmektedir. Bu yaşam formlarının parçası olduğu tüm ekolojik süreçler biyoçeşitlilik adı altında geçer. Bitkiler ve hayvanlar da tüm bu çeşitliliğin temel unsurlarını oluşturur. Bu noktada işletmemizdeki biyoçeşitliliğimizin korunmasına özen gösteriyor, işletmemizdeki küçük bahçede yerel bitkiler kullanmaya özen gösteriyoruz.



- Ağaçlandırma faaliyetlerine katılım sağlanmaktadır ve maddi bağış yapılmaktadır.
- Misafirlerimize ve turistlere yabani hayvanların korunması için bilgilendirmeler yaparız.
- Otel faaliyetlerimizin yaban hayatını etkilememesi için önlemler alırız.
- Otel faaliyetlerimizde doğal yaşam alanlarını destekler, hayvan refahına önem veririz.
- Otel çevresinde bulunan evcil hayvanların barınma ve beslenme ihtiyaçlarına önem gösteririz.
- Yaban hayatı hasadı, tüketimi ve ticaretine karşıyız ve bu konuda önlemler alırız.

17.İLETİŞİM YÖNETİMİ

Paydaş Grubu	Konu Başlıkları	İletişim Yöntemleri	Tavsiye . Geri Bildirim Mekanizması	Gerçekleşme Durumu
Misafirler	Sürdürülebilir turizm, çevre bilinci, enerji ve su tasarrufu, bilgi güvenliği, hizmet kalitesi	Misafir memnuniyet anketleri, e-posta, sosyal medya, web sitesi, telefon	Misafir ilişkileri birimi, e-posta, sosyal medya yorumları, anketler	Sürekli
Çalışanlar	İş etiği, çalışan memnuniyeti, iş güvenliği, eğitim, eşitlik, atık ve enerji yönetimi farkındalığı	Toplantılar, iç iletişim duyuruları, eğitim oturumları, geri bildirim kutuları	İnsan kaynakları, çalışan temsilcileri, öneri sistemi	Sürekli
Acenteler	Sürdürülebilir turizm politikaları, veri güvenliği, müşteri deneyimi, hizmet standartları	E-posta, telefon, online toplantılar, tesis ziyaretleri	E-posta, online toplantılar, yıllık değerlendirme görüşmeleri	Sürekli
Tedarikçiler	Sorumlu satın alma, düşük karbonlu lojistik, etik ticaret, kalite kontrol, sürdürülebilir üretim	Tedarikçi denetimleri, e-posta, telefon, toplantılar	Tedarikçi değerlendirme raporları, geri bildirim görüşmeleri	Sürekli
Sektörel Gruplar	İklim değişikliğiyle mücadele, eğitim iş birlikleri, turizmde sürdürülebilirlik	Ortak toplantılar, fuarlar, e-posta, sektör panelleri	Sektör paydaş görüşmeleri, toplantı raporları	Sürekli
Kamu Kurumları	Eğitim, istihdam, çevre ve kültürel miras koruma, yerel kalkınma	Resmî yazışmalar, e-posta, denetimler, kurum ziyaretleri	Proje raporları, değerlendirme toplantıları	Sürekli
Üniversiteler . Akademisyenler	Eğitim iş birlikleri, staj programları, sürdürülebilir turizm araştırmaları	E-posta, çevrim içi toplantılar, üniversite ziyaretleri	Ortak protokoller, akademik raporlar	Sürekli
Öğrenciler	Staj imkânları, kariyer fırsatları, çevre bilinci, dijital güvenlik	E-posta, kariyer günleri, okul ziyaretleri	Anketler, mentorluk toplantıları	Sürekli
Yerel Topluluklar	Bölgesel istihdam, çevre farkındalığı, kültürel değerlerin korunması, sosyal sorumluluk	Ziyaretler, e-posta, telefon, belediye ve muhtar toplantıları	Görüş alma toplantıları, sosyal sorumluluk projeleri	Sürekli
Basın	Kurumsal sorumluluk, çevre ve kültür etkinlikleri, yerel iş birliği projeleri	Basın toplantıları, röportajlar, sosyal medya, e-posta	Basın bültenleri, medya geri bildirimleri	Sürekli

18. KÜLTÜREL VE DOĞAL ALANLARDA DAVRANIŞ KURALLARI

a) KÜLTÜREL ALANLAR

- Tarihi eserleri ve doğal alanları dokunarak zarar vermekten kaçının.
- Hiçbir objeye yazı yazmayın, çizmeyin veya iz bırakmayın.
- Çöp ve atıkları yalnızca belirlenen alanlara atın.
- Ses seviyenizi düşük tutun; özellikle rehberli turlar sırasında diğer ziyaretçilerin deneyimlerine saygı gösterin.
- Kültürel veya dini önem taşıyan alanlarda, uygun davranış sergileyin ve ibadet edenlere saygı gösterin.
- Fotoğraf ve video çekim kurallarını kontrol edin. Bazı alanlarda flaşlı fotoğraf çekmek veya profesyonel ekipman kullanmak yasak olabilir.
- Yasaklı alanlarda çekim yapmamaya dikkat edin.
- Alandaki tabelaları, yönlendirmeleri ve uyarıları takip edin.
- Belirlenmiş güzergâh dışına çıkmayın; özellikle kazı alanlarında tehlike oluşturabilir.
- Kalabalık gruplar halinde ziyaret yaparken rehberin yönlendirmelerine dikkat edin.
- Diğer grupların veya bireylerin ziyaretlerini aksatmayın.

b) DOĞAL ALANLAR

- Çöplerinizi yanınızda taşıyın veya belirlenen çöp kutularına atın. Doğal alanlarda biyolojik olmayan atıkları bırakmayın.
- Bitkileri koparmak, sökmek ya da zarar vermek yasaktır. Özellikle endemik türlere dikkat edilmelidir.
- Hayvanlara yaklaşmayın, beslemeyin veya doğal davranışlarını bozacak şekilde müdahalede bulunmayın.
- Alanın doğal yapısına zarar vermemek için işaretlenmiş yolların dışına çıkmayın.
- Ateş yakmanın kesinlikle yasak olduğu alanlarda bu kurala uyun. İzin verilen bölgelerde kontrollü ateş yakmaya özen gösterin.
- Yangın riski nedeniyle doğal alanlarda sigara içmek genellikle yasaktır.
- Alana zarar verebilecek kimyasal maddeleri getirmeyin.
- Doğal alanların sessizliğini bozacak şekilde yüksek sesle konuşmayın, müzik açmayın veya diğer ziyaretçileri rahatsız edecek davranışlardan kaçının.
- Çoğu doğal alanda izinsiz drone kullanımı yasaktır, çünkü hayvanları rahatsız edebilir.
- Eğer bir rehber eşliğinde geziyorsanız, grubun liderinin talimatlarına uymaya özen gösterin.
- Bazı hassas alanlarda ziyaretçi sayısı sınırlı olabilir. Bu tür kurallara uyarak alana aşırı yüklenmeyi önleyin.
- Alana dışarıdan getirilen yiyeceklerin, özellikle yabani hayvanlar tarafından tüketilmemesi için dikkat edin.
- Tehlikeli bir durum fark ederseniz (örneğin yangın, yaralı hayvan veya kayıp kişi), en kısa sürede yetkililere haber verin.