



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERFORMANS RAPORU 2024-2025

Pineta Club Anex Hotel

**Siteler, Fatih Sultan Mehmet Cd., 48706
Marmaris/Muğla**

<https://pineta.com.tr/>

info@pineta.com.tr

İÇİNDEKİLER	Sayfa No
1. Tesisin Tanıtımı	3
a. Odalarımız	3
b. Restaurant	4
2. Tesisimizde Bulunan Diğer Üniteler	6
3. Kalite Politikamız	7
4. Sürdürülebilirlik Politikamız	9
5. Faaliyetlerimiz	9
a. Katılım Sağlanan Etkinlik ve Toplantılar	9
6. Erişilebilirlik	11
7. Misafir Memnuniyeti	13
8. Tedarikçi Yönetimi	14
9. Çevre, Atık ve Su Yönetimi	14
a. Su Risk Analizi Değerlendirmesi	17
10. Enerji Yönetimi	20
11. Kimyasal Yönetimi	20
12. Karbon Ayak İzi Azaltma Yönetimi	21
13. Personel Yönetimi	21
14. Destinasyona Katılım	22
15. Biyoçeşitlilik ve Yaban Hayatın Korunması	22
16. İletişim Yönetimi	23
17. Kültürel ve Doğal Alanlarda Davranış Kuralları	24
a. Kültürel Alanlar	24
b. Doğal Alanlar	24
c. Toplu Taşıma Araçlar	25

1. TESİS TANITIMI



Pineta Club Anex Hotel, Marmaris- Siteler bölgesinde bulunmaktadır. Dalaman Havalimanına 85 kilometre, Plaja 250 metre uzaklıkta olup, şehir merkezine ise 2 km mesafededir. Pineta Club Anex Hotel’de Her Şey Dahil konseptinde hizmet vermektedir.

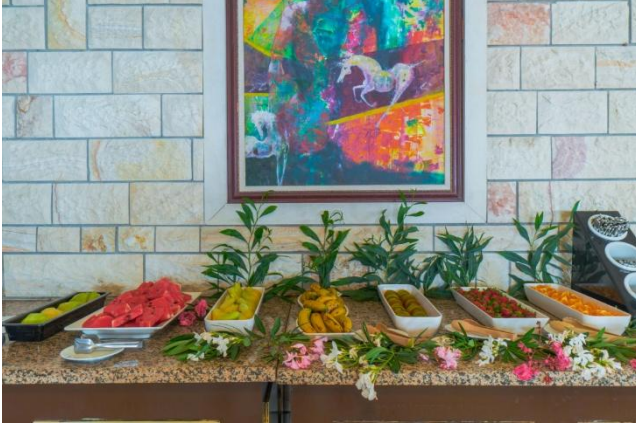
a. ODALARIMIZ



Odalarımızda, Duman Dedektörü- Yangın Söndürme Sistemi – Yanmaz Kapı- Duş- Saç Kurutma Makinesi- Seramik Kaplama Zemin- Split Klima- Televizyon- Uyandırma Servisi- Uydu Yayını -WC bulunmaktadır.

b. RESTAURANT

Tesisimizde, Her Şey Dahil konseptiyle misafirlerine gün boyu konforlu bir tatil deneyimi sunmaktadır. Sabah, öğle ve akşam servis edilen birbirinden lezzetli yemeklerin keyfini çıkarabilir, sevdiklerinizle hoş ve unutulmaz vakitler geçirebilirsiniz.



2. 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.

3. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

Pineta Club Anex 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,
- Çalışanlarımıza, misafirlerimize, tur operatörlerimize, tedarikçilerimize ve topluma çevre ve gıda güvenliği bilincinin aşılmasına katkıda bulunmak,
- İlgili yasa ve yönetmeliklere, çevre 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.

5. KATILIM SAĞLANAN ETKİNLİK VE TOPLANTILAR

- Marmaris Ticaret Odası (MTO) Nitelikli İşgücü Yetiştirme Programına personel yönlendirdik.
- MTO Kalite Yönetim Sistemleri Bilgilendirme eğitimine personel yönlendirildi.
- MTO Çevre Yönetim Sistemi Bilgilendirme Seminerine personel yönlendirildi.
- Stok ve Tedarik Zinciri Eğitimine personel yönlendirildi.
- MTO Barista Temel Seviye Eğitimine personel yönlendirildi.
- MTO Sektör Profesyonelleri için Kokteyl ve Miksoloji Eğitimine katıldık.
- MTO Turizm ve Seyahat Sektöründe Yapay Zeka Eğitimine personel yönlendirildi.
- Marmaris'in markalaşma süreci için Marmaris Belediyesi öncülüğünde 'Marmaris değerleniyor: Kent Markalaşması' çalıştayına yerel turizmciler olarak katılım sağladık.
- Belediye personellerine Sezon öncesi enerji depolaması için Marmaris Belediyesi tarafından düzenlenen 1 Mayıs Emek ve Dayanışma Günü dolayısıyla düzenlenen akşam yemeğine Pineta Hotels olarak ev sahipliği yaptık.
- Marmaris Belediyesi'nin Gençlik Festivali kapsamında Marmaris Belediyesi Kültür ve Sanat Evi'nde Ressam Kaysu Biber anısına verilen galeri ve sergi açılışına katıldık.
- Marmaris Belediyesi ile İtalya'nın İzmir Konsolosluğu iş birliğinde düzenlenen "Pecciolli: Bir
- Dördüncüsü düzenlenecek olan Marmaris Uluslararası Kültür ve Sanat Festivali'ne katılım sağladık

6. 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.

7. MİSAFİR MEMNUNİYETİ

Kurumumuzun tecrübesi ve misafirlerimize en güzel hizmeti vermek amacıyla yüklemiş olduğumuz sorumluluğun farkındalığı ile müşteri memnuniyetini hedefliyor ve bu hedefe giden yolda, tüm çalışan ve yöneticilerimiz ile birlikte temiz ve sağlıklı kalite anlayışını benimseyerek, bu yöndeki etkinliği sürekli kılmayı planlıyoruz. Misafirlerimiz bizim var olma sebebimizdir. Rekabet gücümüzü misafir memnuniyetini sağlayarak arttırabileceğimize ve bu sayede yer aldığımız pazarlarda çok daha iyi yerlere gelebileceğimize inanıyoruz.

Misafirlerimizin şikâyetlerini takip etmek, konuyla ilgili misafirlerimizi bilgilendirmek ve çözmek yoluyla şikâyetlerini fırsat haline getirmek birincil görevimizdir. Misafirlerimizin beklenti ve ihtiyaçlarını önceden tespit edip, analiz ederek düzeltici faaliyetler ile misafirlerimizin maksimum seviyede memnuniyetini sağlamaktır. Misafirlerimizin düşüncelerini kendimizi geliştirmek için fırsat olarak biliyor, misafir istek ve beklentilerini yöneticilerimiz ile kalite anlayışında yoğuruyor ve personelimizi de bu yönde bilinçlendirerek misafir memnuniyetini en üst düzeye çıkarmayı hedefliyoruz.

Hizmet Alanı	2024	2025
Genel Memnuniyet	3,40	4,35
Oda Temizliği	3,2	4.6
Personel İlgisi	3,5	4.8
Resepsiyon Hizmeti	3.5	4.6
Restoran Kalitesi	2,5	4.2
Fiyat/Performans	3,1	4.1
Genel Hijyen	3,1	4.7
Sürdürülebilirlik Uygulamaları		3.6
Oyun Alanları / Çocuk Dostu Hizmetler	4.0	4.2
Erişilebilirlik (Engelli Misafirler için)	3.8	4.0

2024 yılı misafirlerin değerlendirmeleri “**orta ile iyi arasında**” bir seviyededir.
2025 yılı misafirlerin değerlendirmeleri ise “**iyi ile çok iyi arasında**” bir seviyededir.

Yıl	Ortalama Puan	Açıklama
2024	3,3	Misafirler tesisi ağırlıklı olarak uygun fiyat, avantajlı konum ve her şey dahil hizmet anlayışı nedeniyle tercih etmiştir. Buna karşın oda konforunun yetersizliği ve yenileme ihtiyaçları genel değerlendirme puanını olumsuz etkilemiştir.
2025	4.1	Otelin belirli alanlarda gerçekleştirdiği iyileştirmeler ve uygun fiyat politikasını devam ettirmesi, tercih edilme oranında kısmi bir artış sağlamıştır. Ancak misafirler, konfor ve hizmet kalitesine yönelik daha kapsamlı yatırımlar yapılmasını beklemektedir.

8. 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	%90	%98
Çevreye Duyarlı Satın alma Oranı	%70	%75
Verimli Satın alma Oranı	%77	%85

9. 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 çalışmalar; 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 Milasta bulunan hayvan işletmesine verilmektedir. Böylelikle atık azaltımı sağlanmaktadır.
- Gıda atıklarımızı azaltmak adına tek porsiyonluk sunumlar yapılmakta ve gıda israfına dikkat çeken bilgilendirici afişler bulunmaktadır.
- Sosyal sorumluluk projelerimiz kapsamında; mavi plastik şişe kapakları toplayarak Omurilik Felçlileri Derneğine gönderiyoruz. Bu sayede Tekerlekli/akülü sandalye projesine katkı sağlıyoruz.
- Yeşil Satınalma 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 miktarımızı 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.
- Damlama sulama sistemleri ve zaman ayarlı spring sistemleri ile bahçe sulamada suyun verimli kullanımı sağlanmaktadır.
- Tüm su bataryalarımızda perlatör sistemi kullanılarak su tüketiminin azaltılması sağlanmaktadır.
- Çamaşırhane yıkama operasyonlarımız uzmanlar tarafından belirlenmiş programlar dahilinde yük miktarı, kirlilik durumu vb. hususlar gözetilerek yürütülmektedir.
- Elektrik, su ve kimyasal tüketimini azaltmak için misafirlerimizin talepleri doğrultusunda nevresim ve havlu değişimi yapılmakta, odalarda bilgilendirici broşürler bulunmaktadır. • Peyzaj düzenlememizde, yerel flora veya floraya adapte olmuş bitkiler kullanılmakta ve su tüketimini azaltılmaktadır.

a. SU RİSK ANALİZİ/DEĞERLENDİRMESİ

			<p style="text-align: center;">SU RİSK ANALİZİ/DEĞERLENDİRMESİ</p>										DÖKÜMAN NO			
													YAYIN TARİHİ			
													REVİZYON NO			
													REVİZYON TARİHİ			
SIRA NO	FAALİYETİN TANIMI	TEHLİKE TANIMI	OLASILIK(O)	FREKANS(F)	ŞİDDET(Ş)	RİSK DEĞERİ SKORU	MEVCUT FAALİYETLER/ ÖNERİLER	PLANLANAN FAALİYETİN SORUMLUSU	FAALİYETİ GERÇEKLEŞME SÜRESİ	DÖF NO	OLASILIK(O)	FREKANS(F)	ŞİDDET(Ş)	MEVCUT DURUM	FIRSATLAR	DÖF SONRASI RİSK SKORU
1	Bahçe	Aşırı Gübrelemeden kaynaklanan su riskleri.	3	1,0	7	21	Gübreler kapalı kontrollü alanlarda muhafaza edilmektedir. Yetkili personel tarafından kullanılmaktadır. Doğru dozajda gübreleme yapılmaktadır.	Bahçe Sorumlusu/ Çalışanları	Gereklikçe		1,0	0,5	7	3,5		
2	Bahçe	Bahçe sulama sisteminde kaçak olması.	3	2	7	42	Springlerin bakımları periyodik olarak yapılmaktadır.	Kalite Müdürü- Teknik Müdür/ Çalışanları	Yılda 1		0,5	0,5	3	0,75	Yaz dönemi günlük ph ve klor seviyesi, aylık tüm değerleri kontrol edilerek, önceden oluşabilecek zararlar önlenmektedir.	
3	Bahçe	Zirai ilaçların çalınması, amaç dışı (sabotaj) kullanımı.	1	2	15	30	İlaç dolabı kapalı ve kilit altında muhafaza edilmektedir.	Bahçe Sorumlusu/ Çalışanları	Gereklikçe		0,5	0,5	7	1,75		
4	Bahçe	Kontrolsüz ilaçlamaya bağlı olarak doğaya zarar vermek.	3	1	7	21	Bitki zararlısı tespit edilip doğru dozda ilaçlama yapılmaktadır.	Bahçe Sorumlusu/ Çalışanları	Gereklikçe		1,0	0,5	3	1,5		
5	TEKNİK	Havuz dairesi motorlarda su kaçağının olması	1	2	7	14	Teknik servis tarafından kontroller sağlanmaktadır. Kaçak olması durumunda müdahale	Teknik Servis Md./ Çalışanları	Her Gün		3,0	2	1	6		

							edilmektedir.								
6	TEKNİK	Ters yıkama işleminin uzun süre yapılması sonucu fazla gereksiz su tüketimin olması	3	3	7	63	havuz dairelerinde ters yıkama talimatları mevcuttur. Ters yıkama işlemleri havuz operatörleri tarafından yapılmaktadır.	Teknik Servis Md./ Çalışanları	Her Gün	3,0	2	1	6		
7	TEKNİK	Havuz dairelerinde kimyasalların denize veya belediye alt yapısına karışması	3	3	7	63	havuz dairelerinde kimyasallartrafi çevrili havuz içinde muhafaza edilmektedir.gider bağlantısı bulunmamaktadır.	Teknik Servis Md./ Çalışanları	Her Gün	3,0	2	1	6		
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 sıztemi 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 taşma havuzları vardır.	Teknik Müdür/ Çalışanları	1 Yıl	1,0	0,5	3	1,5	
11	Teknik	Tesis mikrobiyolojik bulaşmaları önlemek için önlem alınması	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	

4. KİMYASAL YÖNETİMİ

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

- Dezenfeksiyon işlemleri için klor, alkol vb. kimyasallar yerine ozon ve sirke kullanıyoruz. Sebze ve meyve dezenfeksiyonunda ozonla işlem yapılırken, cam temizliğinde beyaz sirke tercih ediyoruz.
- 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.
- Kişibaşı 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	0,09 m ³ / geceleme	0,04 m ³ / geceleme
Elektrik	14,38 kw/ geceleme	14,44 kw/ geceleme
Gaz-LNG	0,42 m ³ /geceleme	0,46 m ³ /geceleme
Organik Atık	0,85 kg /kişi başı	0,80 kg /kişi başı
Tehlikesiz Atık	0,47 kg/ kişi başı	0,45 kg/ kişi başı
Tehlikeli Atık	0,010 Kg /kişi başı	0,006 Kg /kişi başı
Bitkisel Atık	0,12 kg /kişi başı	0,07 kg /kişi başı
Kimyasallar	0,02 litre / kişi başı	0,04 litre / kişi başı
Elektronik Eşya	0,002 kg/ kişi başı	0,001 kg/kişi başı
Atık Pil	110 adet	237 adet

5. 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	2025 Yılı
Yıllık Karbon Miktarı	606,26 tCO ₂ e 0,05 tCO ₂ e /geceleme

6. 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	%50 - %50	%51,5 - %48,5
Erkek-Kadın Oranı	% 72 - % 28	%71 - %29
Eğitim Saati	2,5 Saat / Kişi Başı	3 Saat / Kişi Başı
ÇALIŞAN MEMNUNİYET ORANI	%85	%88

Hedefimiz,

- Çalışan eğitim kalitesini artırılması ve kişi başı eğitim saatinin artırılması
- Yerel istihdam oranının %3 oranında artırılması
- Kadın çalışan sayımızı %3 oranında artırılması

7. 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.

- Otel ve Yöneticimizlesin, Sağlık Turizm Derneğine üyeliği bulunmaktadır.
- Marmaris Tanıtma Vakfı ile tanıtım faaliyetlerinde destek verilmektedir.
- Marmaris Güney Ege Aşçıları Derneğine destek verilmektedir.
- Marmaris Ticaret Odası faaliyetlerine katılım sağlanmaktadır.
- Marmaris Belediyesi'ne sosyal, kültürel ve dayanışma faaliyetlerine destek vermektedir.
- Marmaris Kaymakamlığının düzenlediği sosyal, kültürel ve dayanışma faaliyetlerine destek vermektedir.
- Marmaris Turizm Meslek Yüksekokuluna destek verilmektedir.

8. BİYOÇEŞİTLİLİK VE YABAN HAYATIN KORUNMASI

Biy çeşitlilik, 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, işletmemizde yerel bitkiler kullanmaya özen gösteriyoruz.



- Ağaçlandırma faaliyetlerine katılım sağlanmaktadır ve maddi bağış yapılmaktadır.
- Otelimiz, bulunduğumuz bölgedeki yaban hayatını korumayı taahhüt eder.
- Bu kapsamda: Yaban hayatı ile turistlerin etkileşimde bulunduğu alanları yasaların gerektirdiği ölçüde koruma altına alarak önlemler alırız.
- Misafirlerimize ve turistlere yabani hayvanların korunması için bilgilendirmeler yaparız.
- Otel faaliyetlerimizin yaban hayatını etkilememesi için önlemler alırız.
- Otel faaliyetlerimizde doğal yaşam alanlarımızı 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.

9. İLETİŞİM YÖNETİMİ

Paydaş Grubu	Konu (İnsan, Toplum, Çevre, Kültür, Ekonomi, Yatırım, su tasarrufu, atık azaltımı, enerji tasarrufu, adil ticaret vb. olabilir.)	İletişim Metotları	İlgili Paydaşın Tavsiye Verme Mekanizması	Gerçekleşme durumu
Misafirlerimiz	İklim değişikliği ile mücadele ve düşük karbon ekonomisine destek, Gelecek Nesillerin kaynakları-farkındalığı, Turizmin sürdürülebilirliği, otellerin sürdürülebilirliği, ESG ve Risk Yönetimi, Dijitalleşme ve Bilgi Güvenliği	Misafir Asistanı aracılığıyla anında geri bildirim, Sosyal medya, E-mail, Telefon, Kurumsal web sitesi	Misafir asistanı aracılığıyla, E- mail, telefon, anketler, sosyal medya hesapları, seyahat platformları aracılığıyla	Sürekli
Çalışanlarımız	Misafir Odaklılık, Kirlilikle mücadele, İnsanı odağa alma, iş etiği, Çalışan Hakları ve Memnuniyeti, Şeffaf Yönetim, Dijitalleşme ve Bilgi Güvenliği, Nitelikli Eğitim, İsrafın Önlenmesi, Döngüsel Ekonomi Bilinci	Toplantılar, anketler, aylık ödüllendirme buluşmaları, iş duyurular, özel gün buluşmaları, gönüllülük esaslı sürdürülebilirlik ekip etkinlikleri	İnsan Kaynakları Departmanı Açık kapı politikası, Email, telefon, anketler, İnsan Kaynakları Dilekçoneri- şikayet kutuları, Çalışan Temsilcileri	Sürekli
Acenteler	İklim değişikliği ile mücadele ve düşük karbon ekonomisine destek, Turizmin sürdürülebilirliği, otellerin sürdürülebilirliği, ESG ve Risk Yönetimi, Dijitalleşme ve Bilgi Güvenliği	E-mail, telefon, online toplantılar, tesis ziyaretleri, acente ziyaretleri, sözleşmeler	E-mail, telefon, online toplantılar, tesis ziyaretleri, acente ziyaretleri	Sürekli
Tedarikçiler	Sorumlu Satın Alma Şartnameleri, iklim değişikliği ile mücadele ve düşük karbon ekonomisine destek, iş etiği, dijitalleşme ve bilgi güvenliği, risk yönetimi	Telefon, E-mail, Tedarikçi ziyaretleri-denetimleri, toplantılar, tedarikçi değerlendirme raporları üzerine görüşmeler	E-mail, telefon, online toplantılar, tesis ziyaretleri, tedarikçi ziyaretleri	Sürekli
Sektörel Gruplar	İklim değişikliği ile mücadele ve düşük karbon ekonomisine destek, Nitelikli Eğitim, Sürdürülebilir şehirler ve topluluklar	E-mail, telefon, online toplantılar, tesis ziyaretleri, anlaşmalı kurum ziyaretleri, denetimler	E-mail, telefon, online toplantılar, tesis ziyaretleri	Sürekli
Kamu Kuruluşları	Nitelikli Eğitim, Gelecek Nesillerin kaynakları-farkındalığı, İnsana yakışır iş ve ekonomik büyüme, Sürdürülebilir şehirler ve Topluluklar, Kültürel mirasın korunması	Denetimler, telefon, e-mail, kurum ziyaretleri	E-mail, telefon, online toplantılar, tesis ziyaretleri	Sürekli
Üniversiteler Akademisyenler	Nitelikli Eğitim, İnsana yakışır iş ve ekonomik büyüme, Kültürel mirasın korunması, Doğal Çevrenin -Biyçeşitliliğin korunması	E-mail, telefon, online toplantılar, üniversite ziyaretleri, otel buluşmaları	E-mail, telefon, online toplantılar, tesis ziyaretleri	Sürekli
Öğrenciler	Nitelikli Eğitim, Çalışan Hakları ve Memnuniyeti, Şeffaf Yönetim, Dijitalleşme ve Bilgi Güvenliği, Gelecek Nesillerin kaynakları- farkındalığı	E-mail, telefon, online toplantılar, üniversite ziyaretleri, otel buluşmaları	E-mail, telefon, online toplantılar, tesis ziyaretleri, fuarlar, kariyer günleri	Sürekli
Yerel Topluluklar	Sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, İnsanı odağa alma, Bölge Halkı iş birliği ve memnuniyeti, Nitelikli eğitim, Sağlıklı ve Kaliteli yaşam, Kültürel mirasın korunması	Otellerin açık kapı politikası, E-mail, telefon, ziyaretler, Muhtarlar aracılığıyla buluşma günleri, kariyer günleri	Otellerin açık kapı politikası, E-mail, telefon, ziyaretler, Muhtarlar aracılığıyla buluşma günleri, kariyer günleri	Sürekli
Basın	Sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, İnsanı odağa alma, Bölge Halkı iş birliği ve memnuniyeti, Nitelikli eğitim, Sağlıklı ve Kaliteli yaşam, Kültürel mirasın korunması	E-mail, telefon, basın görüşmesi, basın toplantısı, röportaj, sosyal medya hesapları	E-mail, telefon, basın görüşmesi, basın toplantısı, röportaj, sosyal medya hesapları	Sürekli

10. 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.

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 kaçın.
- 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 uyararak 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.
- Bazı alanlarda telefon kullanımı sınırlı olabilir; işaret veya bilgilendirmelere dikkat edin.

c. TOPLU TAŞIMA ARAÇLARI

- Yaşlı, çocuklu, engelli ve hamilelere her zaman öncelik, seyir halinde oturacak yer ve inerken varsa yüklerine, engelli ise engel durumuna göre yardımcı olmalıyız.
- Her zaman ön kapıdan binip arka kapıdan inmeliyiz.
- Metro, otobüs, tramvay vb. duraklı araçlarda inilecek duraktan önce hazırlığımızı yapıp zamanında araçtan inmeliyiz.



Pineta Park Deluxe Hotel Yönetimi