

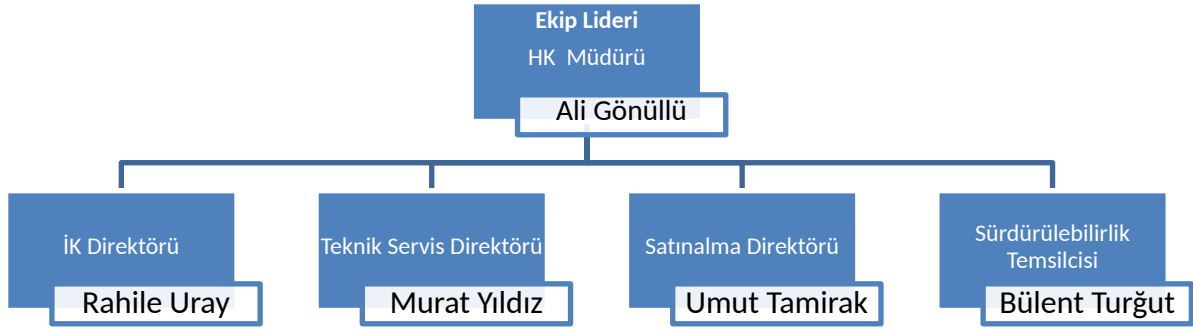


WISH MORE HOTEL ŐIŐLİ
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
RAPORLAMASI
2024

1. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri

Grup İsmi: Wish More Grup
Otel İsmi: Wish More Hotel Şişli
Telefon: +(90) 212 443 10 00
Web Sayfa: www.wishmore.com.tr
E-mail: info@wishmore.com.tr
Adres: 19 Mayıs Mah. Halaskargazi Cad. No: 196 Şişli/İstanbul
Kategori: 5 Yıldızlı otel
Sezon: 12 Ay açık
Lokasyon: Kentin CNR ve IFM gibi fuar alanlarına ve Cevahir ve Zorlu Center gibi önemli alışveriş merkezlerine yakın olup, İstanbul Havalimanı'na 33 km mesafededir.
Açılış Yılı: 2022
En yakın Havalimanı İstanbul Havalimanı 33 km
Ulaşım: Toplu Taşıma / Araba Kiralama / Havalimanı Transfer Hizmetleri
Açıklama: Wish More Hotel Şişli, business konseptiyle iş konaklamalarında olduğu kadar, toplantı ve tatil amaçlı seyahat eden diğer misafirlerine de 5 yıldızlı konaklama seçenekleriyle çok özel ayrıcalıklar vadediyor.
Rahatınız için tasarlanan 98 odası, yoğun iş temposundan sıyrılıp hem fiziksel hem de ruhsal olarak dinlenebileceğiniz SPA olanakları, tüm toplantı ve davetlerinizde kullanabileceğiniz balo / workshop salonları, dünya mutfağından tadına doyum olmaz lezzetleri tadabileceğiniz restoran ve barları ile misafirlerini özel bir dünyaya davet ediyor.

2. Sürdürülebilirlik Ekibi



3. Çevre Etkilerinin Azaltılması

ÇEVRE YÖNETİMİ

Tesiste atık ayrıştırma noktaları belirlenmiş olup ayrıştırma kutuları temin edilmiştir. Personele atık yönetimi ve sürdürülebilirlik konulu eğitimler verilmiştir. Temel Seviye Sıfır Atık belgesi alınmıştır.

ATIK YÖNETİMİ

Wish More Hotel olarak uyguladığımız Atık Yönetimi Sistemimizde öncelikli amacımız atık miktarını azaltmak, oluşan atıklarımızı iyi yöneterek çevreye en az zarar ile bertarafını sağlamak ve geri kazanılabilir olanları tekrar kazanmaktır.



Geri Kazanılabilir Atıklar

Atık üretimimizi kaynağında azaltmak için çeşitli çalışmalar yapıyor, misafirlerimizi ve çalışanlarımızı geri dönüşüm programına katılmayı teşvik ediyoruz. Sıfır atık projesi kapsamında renk kodlarına göre atık ayrışımını yapmayı planlıyoruz.

Personellerimize atık ayrışımı hakkında eğitimler verilmektedir.



- Geçici tehlikesiz atık depolama alanımızda plastik, kâğıt- karton, metal, cam, organik atıklar ayrı ayrı istiflenerek atıklarımız, daha sonra geri dönüşümünün sağlanması amacıyla lisanslı firmaya teslim edilir.
- Mümkün olduğu kadar tek kullanımlık ürünler yerine büyük ambalajlı kutu ve kova ürünler satın alınarak ambalaj atığı azaltılmıştır.
- Personel alanlarında su sebili kullanılarak tek kullanımlık su tüketimi azaltılmaktadır.
- Mümkün olduğu kadar tek kullanımlık kahvaltılık ürünler yerine büyük ambalajlı kutu ve kova ürünler satın alınarak ambalaj atığı engellenmektedir.
- Genel alan tuvaletlerinde, personel el yıkama lavabo ve tuvaletlerde tekrar doldurulabilir sabunluklar kullanılmaktadır.
- Kâğıt tüketimimizi azaltmak için mümkün olduğunca yazışmalarımızı ve duyurularımızı mail ortamında yapıyoruz. Kullanmak zorunda olduğumuz kağıtları ise geri kazanılmış ürünlerden seçiyoruz.
- İşletmemizde yayımlanan tüm dokümanlara departman yöneticileri dijital olarak ulaşabilmektedir.
- Talimatlar, prosedürler, memorandumlara, iç yazışmalar ve yapılan güncellemeler e-mail olarak departmanlara duyurulmaktadır.

- Elektronik ortamda takibi yapılması mümkün olan kayıtlar baskıya alınmayarak, personel bilinci için gerek iç gerek dış eğitimler vermeye devam edecektir.
- Otel genel alanlarımızda atıkların kaynağında ayrılabilmesi amacıyla “Atık Ayrıştırma Kutuları” satın alım süreci tamamlanmış olup teslim edilmesi beklenmektedir.
- Gıda üretim sunum alanlarında atık cinslerine göre kaynağında ayrıştırılacaktır.

Tehlikeli Atıklar

- Tesisimizde oluşan tehlikeli atıkların çevreye zarar vermeden bertaraf edilmesini sağlamaktayız. Atıklar, geçici depolama alanında saklanarak daha sonra lisanslı firmalar tarafından bertaraf edilir.
- Tesisimizde tehlikeli atıklar için ayrı Tehlikeli Atık alanı bulunmaktadır.
- Tehlikeli atıklarımız basınçlı kaplar, kimyasal şişeleri, kablolar, piller, floresanlar, bitkisel atık yağlar, boya ve tiner kutuları, spreyleyler vb.) mevzuat ve yasalara uygun şekilde istiflenmektedir.
- Kızartma amacı ile kullanılan bitkisel yağlarımız Polar Madde Ölçüm Kiti ile Serbest Polar Madde yüzdeleri ölçülerek değişimi yapılmaktadır. Polar madde değeri yüksek çıkan bitkisel atık yağlarımız, geçici olarak tehlikeli atık alanımızda depolanmakta ve daha sonra geri dönüştürmek üzere lisanslı firmaya verilmektedir.
- Atık piller için tesisimizin farklı noktalarında Pil Toplama kutuları oluşturulmuştur. Oluşacak pil atıkları TAP derneğine gönderilecektir.



ATIK ALANINA BİTKİSEL ATIK YAĞ İÇİN TAVA YERLEŞTİRİLMİŞTİR.

Oluşan atıkların miktarları düzenli olarak aylık tutulmaktadır.

SU TÜKETİMİ

Sağlık, hijyen ve misafir memnuniyeti konularından ödün vermeden genel su tüketimini azaltmak amacıyla su tasarrufu sağlayan donanımlar kullanıyor; misafir odalarına su tasarrufu ile ilgili bilgilendirici stiker (directory) asıyor ve çalışanlarımızı bu konuda eğitiyoruz. Otelimizde su tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır:

- Musluk ve duşlarda su debisini düşüren perlatör kullanılmıştır.
- Su depolarımızda invertörlü su pompaları, sensörlü musluklar, yağmurlama sistemli tepe duşları, depo ve denge tanklarında dolma ve taşma engelleyen şamandıra sistemi fark basınç sensörleri, selenoid vanalar ve çekvalfler tercih edilmiştir.
- Tuvaletlerde tasarruflu ve/veya ikili sifon sistemi kullanılmaktadır.
- Ortak alanlardaki tuvaletlerde fotoselli musluklar ve sensörlü pisuarlar kullanılmaktadır.
- Odalar, spa ve personel duş alanlarında sıcak su gelmesini beklememek ve suyun boşa akıtılmaması için re-sirkülasyon hattı bulunmakta ve aktif olarak çalışmaktadır.

Su tüketiminin azaltılması için çalışmalar

- Tüm bataryaların perlatörleri temizlenerek su debileri yüksek olanlar azaltılarak büyük ölçüde tasarrufa gidilmesi planlanmaktadır.
- Çamaşırhane personeline sürekli olarak değil biriktirerek yıkatma yapması bildirilmiş olup, çamaşırhane alanına süzme sayaç takılarak takip edilecektir.
- Mutfakta yıkama alanında süzme sayaç takılarak su tüketiminin azaltılması için gerekli takip yapılacaktır.
- İçme suyu arıtma sistemi oluşturulmuş olup sistem musluklara bağlanmıştır. Bu şekilde damacana su kullanımı azaltılmıştır.
- İçme suyundan oluşan atık sular tekrar kullanılmak üzere ham su deposuna verilmektedir.



ENERJİ TÜKETİMİ

Satın aldığımız tüm elektronik ürünlerin enerji tasarruflu olmasını tüm çalışanlarımızın enerji tasarrufu konusunda eğitim almasını hedeflemekteyiz.

Otelimizde enerji tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır.

- Yenilenebilir enerji iklimlendirme faydası olarak otel odalarımızda güneş ışınlarını reflekte eden temperli pencere camları tercih edilmiştir.
- Gün ışığından maksimum faydalanmak üzere lobby ve genel alanlarda dış cephe cam kaplama uygulaması yapılmıştır.
- Tesisimizde kombi ünitesi bulunmakta ve aktif olarak çalışmaktadır. anlık olarak tükettiğimiz enerji izlenmekte olup tasarruf önlemleri sürekli geliştirilmektedir.
- Misafir odalarında camların açılması durumunda ısıtma/soğutma cihazlarını devre dışı bırakan sistemler kullanılmaktadır.
- Otellimizde enerji tasarruflu ampuller ya da LED ışıklar kullanılmaktadır.
- Ortak alanlardaki tuvaletlerde, koridorlarda, personel bölgelerinde, odalarda ve zemin katlarda aydınlatma için sensörler kullanılmaktadır.
- Dış aydınlatmalar zamanlayıcılarla kontrol edilmektedir.
- Odalarımızda elektronik anahtar kartlar kullanılmaktadır.

- Enerji tüketimi ile ilgili talep edilen cihazların A+++ sınıfı ürün grubu olması tercih edilmektedir.
- Isıtma ve soğutma cihazlarının yerleşimi enerji verimliliğini azaltmayacak şekilde planlanmaktadır.
- Teras alanlarında açılan kapılarda ısıtma hava perdesi kullanılmaktadır.
- Boş odalarımızda perdeler yaz aylarında kapalı tutulmaktadır.
- Odalarımızda mini barlarımız enerji tasarrufu sağlamak amacıyla ısı kaynağından uzak olacak şekilde konumlandırılmıştır.
- Talep etmeyen misafirlerimizin odalarındaki linen malzemeleri gün aşırı değiştirerek yıkama / kurutma / transfer kaynaklı elektrik tüketimini düşürmekteyiz.

Enerji tüketiminin azaltılması için yapılan çalışmalar

- Boiler ve eşanjör sistemlerimizin bakımının yaz aylarında yapılması planlanmıştır.
- Kombi bakımları yapılarak eş yaşlandırma uygulaması aktif olup takip edilecektir.
- Yaz aylarında aktif kombi sayısı azaltılacaktır.
- Mutfak personellerine doğalgaz ile çalışan fırınların kullanma talimatı eğitimleri verilmektedir.
- İklimlendirme tasarrufu için (ısıtma) dış cephe izolasyon çalışması yapılmıştır.



Kullanılan elektrik enerjisinin tümü yenilenebilir enerji kaynaklarından elde edilmekte ve sağlayıcımız tarafından sertifikalandırılmaktadır.

KİMYASAL TÜKETİMİ

Kimyasal maddeler hayatımızda birçok alanda kullandığımız, hayatımızı kolaylaştıran ancak zararlı etkileri ile olumsuz sonuçlara da neden olabilen maddelerdir.

Tesisimizde bakım-onarım faaliyetlerinde ve temizlik faaliyetlerinde kimyasal kullanımı söz konusudur.

Çevreyi dikkate alarak temizlik yapmak, uygun hijyen koşullarını sağlayarak temizleyebilmek ve aynı zamanda sağlığı ve çevreyi mümkün olduğu kadar az olumsuz etkilemek anlamına gelir.

Çevreye verilecek zararlar, sadece çevreye uyumlu temizlik ürünleri kullanarak değil aynı zamanda bu ürünleri tasarruflu kullanarak ve dozajını iyi ayarlayarak da en aza indirilebilir. Böylelikle kimyasalların çevreye toplam zararı önemli ölçüde azaltılabilir.

ECOLABEL SERTİFİKALI ÜRÜNLER TERCİH EDİYORUZ



Kullandığımız tüm kimyasalların onaylı, etiketli ve uygun ambalajlarda olması, MSDS'lerin (Malzeme Güvenlik Bilgi Formu) tarafımıza ulaşmış olması önceliğimizdir.

Satın alınan departman tarafından kimyasalların kullanımı, MSDS'leri içerisindeki bilgiler, kullanım miktarı ve yöntemleri, kişisel koruyucu donanım bilgilendirmeleri kimyasalı kullanacak çalışanımız eğitilmektedir.

Kimyasal depolarımız çevreye zarar verebilecek sızıntı, dökülme vb. durumlara karşı gerekli önlemler alınmış şekildedir.

Kimyasal depolama kimyasalın cinsine, üretici firmanın depolama talimatına ve yönetmeliklere uygun olarak yapılır.

Kimyasalların güvenli bir şekilde bertaraf edilmesi için ilgili firmalarla çalışıyor ve içerisinde az miktarda bile kimyasal bulunan tehlikeli kimyasal kutularımızı lisanslı firmalar aracılığıyla bertaraf ediyoruz.

Kimyasal kullanım miktarlarımızı kontrol ediyor, boşa ve yanlış kimyasal kullanımını engellemek için personel eğitimleri veriyoruz.

Mümkün olduğunca konsantre ürünler tercih ediyoruz.

Havuzumuzda hijyen uygulamaları için minimum miktarda kimyasal kullanan otomatik dozaj sistemleri kullanıyoruz.

Dışarıdan hizmet aldığımız haşere mücadele firmasının kullandığı ilaçların insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen ürün olduğunu garanti altına alıyoruz.

Doğal tedbirlerden (sinek tutucu, yapışkanlı kağıt vb.) daha fazla yararlanmaya çalışıyoruz.

KAĞIT ÜRÜNLERİN KULLANIMINDA FSC SERTİFİKALI ÜRÜNLER TERCİH EDİYORUZ.



**WISHMORE HOTEL ŞİŞLİ OLARAK MİSAFİRLERİMİZE VE ÇALIŞANLARIMIZA
KİRLETİCİ MADDELER HAKKINDA FARKINDALIK KAZANDIRMAYI
HEDEFLİYORUZ.**

- Güneş koruyucularının içerisindeki zararlı maddelerden hem insan vücudunun hem de çevrenin korunması gereklidir. İçeriği zararsız olan koruyucular tercih edilmeli ve kullanılmalıdır.
- Tek kullanımlık malzemelerin kullanımı azaltılmalı, kullanılacak ise geri dönüşümü mümkün olanlar tercih edilmelidir.
- Küçük gramajlı ürünler yerine, toplu alımlar tercih edilerek ambalaj kullanımı azaltılmalıdır.
- Kimyasal kullanımında ECOLABEL sertifikalı ürünler tercih edilmeli. Dozajlamaya dikkat edilmelidir.
- Tüketilen her şeyde adil ticaret maddelerine uyum göz önünde bulundurulmalıdır.
- Enerji kullanımında yenilebilir enerjiye yönelmeli ve tasarruf önlemleri uygulanmalıdır.
- Tüm ekipmanlarda ısı yalıtım uygulamaları tercih edilmelidir.
- Tehlikeli floresanlar yerine geri dönüşümü mümkün ve tasarruflu LED lambalar kullanılmalıdır.
- Organik atıklar diğer atıklardan ayrı toplanarak doğaya kazandırılmalıdır.

4. Personel ve Çalışma Hayatı

SOSYAL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

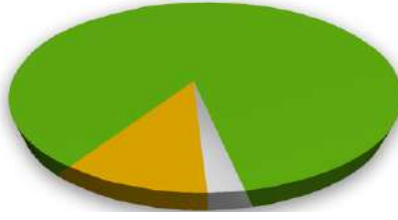
- Genç ve kadın çalışanların sektörde olmasını destekliyoruz.
- Dinamik hizmet anlayışımız ile genç çalışanlarımızın istihdamına özen göstererek, her yıl arttırmayı hedeflediğimiz lise/üniversite stajyerlerimizin olumlu katkılarını her daim hissediyoruz. Stajyer öğrencilerimizi tüm hassasiyetimizle eğiterek sektöre kazandırmak ve başarılı olan öğrencilerimizin otelimizde istihdamını sağlamak için çabalıyoruz.
- Kadın çalışan sayısının artırılması ve yerel istihdamın desteklenmesi başlıca hedeflerimiz arasında yer almaktadır. Yerel halkın istihdamını sağlamakla birlikte çalışanlarımızın %80 'i çevre ilçelerde ikamet etmektedir.

Personel Memnuniyet Anketi

Ankete toplamda 68 personel katılmıştır. Anketin Sonucuna göre de çalışanların %86'sı gayet memnun, %10'u orta derecede memnun, %4'te ankete katılmayan veya kararsız olarak sonuçlanmıştır.

- Bu ankete toplamda 74 Personel katılmıştır.

- %86 Olumlu
- %10 Orta Olumlu derece
- %4 Kararsızlar



Personellerimize Sunulan Olanaklar

- İsimlik ve Soyunma Dolabı Kullanımı; İsimlik, soyunma odasında dolap verilmektedir
- Çamaşırhane Kullanımı; İş üniformaları ücretsiz olarak temizlenmektedir.
- Personel Yemekhanesi Personellerimiz için yemekhane ücretsizdir.
- Personel Doğum Günü Kutlaması; Her ay o ay içinde doğan personellerimizin doğum günleri kutlanmaktadır.
- Özel Gün Kutlamaları Yılın belli özel için küçük kutlamalar yapılmaktadır.
- Personele Ramazan Paketi Uygulaması; Her yıl ramazan ayında personellerimize ramazan paketi verilmektedir.

PERSONEL EĞİTİMLERİ VE TATBİKATLARI

Yönetim tarafından her departman yöneticisine aylık olarak eğitim hedefi verilmekte ve eğitim etkinlik ölçümleri

Kalite Yönetimi tarafından kontrol edilerek muhafaza edilmektedir.

Yıllık eğitim programları doğrultusunda çalışanlarımıza çevre danışmanımız tarafından yılda en az bir kez Çevre Eğitimi verilmektedir.

İşletmemizin İSG uzmanı tarafından yıllık eğitim planı hazırlanmakta ve yönetim onayına sunulmaktadır.

Onaylanan eğitim planının yıl içerisinde kontrollü bir şekilde gerçekleştirilmesi hedeflenmektedir.

Planlanan yasal eğitimler ise yetkili kuruluşlar tarafından verilmekte, çalışanlar böylelikle sertifikalandırılmaktadır.

Çevre danışmanımız tarafından periyodik olarak verilen eğitimlerle tüm çalışanlarımızın Çevre Yönetimi konusunda bilinçlendirilmesi sağlanmaktadır.

Çevre ve Sürdürülebilirlik Eğitimi



İş Güvenliği ve Yangın Eğitimi



Oryantasyon Eğitimleri

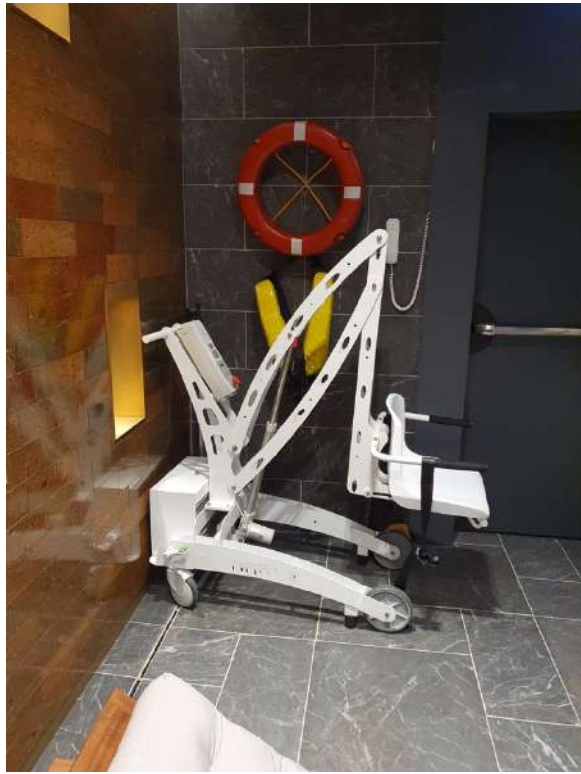


5- Sürdürülebilirlik Kapsamında Yapılan Sosyal Çalışmalar

- Omurilik felçlileri derneği için plastik kapak toplanmaktadır.
- Oluşan tekstil atıklarının hayvan barınaklarına yollanması planlanmaktadır.
- Sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda grafik tasarımcılarımızla broşür tasarımları oluşturulmuş olup basım aşamasına geçilmiştir.
- Misafir ve çalışanların bilinçlendirilmesini takiben, çevre okullarda öğrenciler için bilinçlendirme çalışmaları planlanmaktadır.
- Herkes için erişim kapsamında çocuklar ve vejetaryen misafirlerimize özel menülerimiz yer almaktadır.



- Engelliler için özel oda ve asansör ayrılmıştır. Engelliler için özel alanlarda WC ve lobi kısmında yedek olarak tekerlekli sandalye bulundurulmaktadır. Havuz kısmında engelli asansörü hazır bulundurulmaktadır.



- HAYTAP Derneğine mama yardımı yaparak sokak hayvanları için bilinçlendirme çalışmaları yapıyoruz.



HAYTAP

HAYVAN HAKLARI
FEDERASYONU

Yaşam ellerinizde

BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI EYLEM PLANIMIZ

- Geleceğimiz için kullanılan kimyasallar, güneş kremleri, şampuanlar, ilaçlamada kullanılan ürünleri satın alırken çevreye duyarlı olan ürünleri tercih ediyoruz.
- Siz değerli misafirlerimizin de kullandığı tüm ürünleri doğa dostu ve çevre etiketli ürünleri tercih etmesini temenni ediyoruz.
- Karbon ayak izi hesaplaması sonrası, oluşturduğumuz kirlilik kadar ağaç dikimi için TEMA vakfını desteklemekteyiz.



- Yaban hayatı ve çeşitliliği koruma adına avlanması yasak olan canlılara menülerimizde yer vermiyor, tüm canlılarının yaşama hakkını gözetiyoruz.



KORUNAN ALANLARDA DOĞA TURLARI VE DİĞER ALAN KULLANIMLARI İÇİN UYULMASI ZORUNLU KURALLAR

- 1- Doğa turları Ülkemizin tüm doğal alanlarını gezmek, görmek, tanımak ve tanıtmak gibi amaçlarla organize olarak düzenlenen etkinlikler olup; kaynakların sürdürülebilirliği, etkin yönetimi ve korunması, ziyaretçi güvenliği ile birlikte ziyaretçilerin yönlendirilmesi, ziyaretçi ihtiyaç ve beklentilerinin karşılanabilmesi amacıyla her türlü etkinlik düzenleyicileri, idareden izin almak zorundadır.
- 2- İzin başvuruları şahsen ve posta, fax, elektronik posta ile Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğüne veya İl Müdürlüklerine yapılır, başvurular 10 (on) iş günü içerisinde sonuçlandırılır.
- 3- Tur öncesinde “doğada uyulması gereken kurallar” etkinliği düzenleyenler tarafından katılımcılara/ziyaretçilere dağıtılır ve kurallara uyulması sağlanır.
- 4- Korunan alanlar içerisinde nadir, endemik, nesli tehlikede veya tehlikeye düşebilecek doğal bitki türlerine hiçbir şekilde zarar verilemez. Bu türler toplanamaz, sökülemez ve bazı parçaları kesilemez, yabancı hayvanların yumurtaları toplanamaz ve yuvaları bozulamaz.
- 5- Nesli tükenme tehlikesi altında olan türlerin kesin koruma altına alındığı alanlarda ve genel güvenlik açısından girilmesi sakıncalı bölgeler ve yerlerde turlara izin verilemez.
- 6- Tur gezileri esnasında kuşlara zarar verecek faaliyetlerde bulunulamaz (Bireyler rahatsız edilemez, yuva ve yavrulara dokunulamaz ve hiçbir gerekçe ile doku ve kan örnekleri alınamaz). Kuşların üreme dönemlerinde kuş gözlemi yapılamaz ve görüntü alınamaz.
- 7- Profesyonel amaçlı fotoğraf ve film çekimleri Bakanlıktan gerekli izinler alınmadan yapılamaz.
- 8- Yabancı ziyaretçiler için Türkiye’de av turları, fotoğraf ve film çekimleri ile av yaban hayvanı gözlem turları yaptıracak seyahat acenteleri Bakanlıktan av turizm belgesi almak zorundadırlar. (4915 sayılı yasanın 15. Maddesi)
- 9- Turlarda, fotoğraf ve film çekimlerinde uygulanacak ücretler ve süreler her yıl başında Genel Müdürlükçe belirlenir ve duyurulur.
- 10- Turlar sırasında görülen veya karşılaşılan yaban hayvanları ürkütülemez ve takip edilemez. Tur güzergahı, görülen hayvanın gittiği yönde olması durumunda uygun bir süre beklenilir ve yaban hayvanını ürkütecek, rahatsız edecek kadar yaklaşmamaya özen gösterilerek daha yavaş bir şekilde güzergaha devam edilir.
- 11- Ziyaretçi güvenliği için İdare gereken uyarıyı yapar ve diğer gereken önlemler etkinliği düzenleyenler tarafından alınır.
- 12- Her ne suretle olursa olsun, ziyaretçiler ürettikleri çöpleri geri götürmek zorundadırlar.

- 13- Turlar sırasında gürültü yapılması ve yüksek sesli müzik dinlenilmesi yasaktır.
- 14- Alanları kirletici, floraya zarar verici ve faunayı rahatsız edici hiçbir etkinlikte bulunulamaz.
- 15- Alanlarda ateş yakılamaz.
- 16- Sulak alanlarda su rejimini etkileyecek hiçbir faaliyette bulunulamaz.
- 17- Sulak alanlara hangi amaçla olursa olsun yabancı tür atılamaz, bırakılamaz ve sulak alanlardan tür toplanamaz.

- UCİM ile iş birliği yaparak, personelimize, misafirlerimize ve paydaşlarımıza çocuk istismarı konusunda bilinçlendirme çalışmaları yapıyoruz.



6- Sürdürülebilirlik Kapsamında Yapılan Kültürel Çalışmalar

- Kültürel miras koruma derneğine maddi ve manevi desteklerimizi sürdürüyoruz.



KÜLTÜREL MİRAS KORUMA DERNEğİ
ASSOCIATION FOR THE PROTECTION OF
CULTURAL HERITAGE

- Misafirlerimiz için Türk kahvesi sunumları, Karadeniz ayı ve Türk yemekleri günlerimiz ile çevrede yer alan Türk Hamamlarının tanıtıcı faaliyetleri yapılmaktadır.

TÜRK KAHVESİ KÜLTÜRÜ VE GELENEĞİ TURKISH COFFEE CULTURE AND TRADITION

Türk kahvesi kültürü ve geleneği, kahvenin İstanbul'da kahvehanelerde servis edilmeye başlandığı 16. yüzyıla kadar uzanmaktadır. Geleneğin, tadını eşsiz yapan ve sosyalleşmeye katkıda bulunan, iki ünlü yönü vardır. Bir içecek türü olarak, Türk kahvesinin, özel hazırlama teknikleri vardır ve yıllar öncesine dayanan bu teknikler günümüzde hala kullanılmaktadır.

Türk kahvesi sadece bir içecek değil aynı zamanda, sosyalleşmek için kültürel boşlukları, toplumsal değerleri ve inançları bir araya getiren toplumsal bir çalışmadır. Gelenek başlı başına misafirperverlik, arkadaşlık, nezaket ve eğlence sembolüdür. Tüm bunlar ünlü Türk atasözü 'bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.' ile belirtilmiştir. Bu söz, kahvenin, Türk kültüründe ne kadar önemli olduğunu ve Türk kültürünün ne kadar içine işlemiş olduğunu göstermektedir.

Türk kahvesi kültürü ve geleneği 2013 yılı itibarıyla ülkemiz adına UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesine kaydedilmiştir.

Turkish coffee culture and tradition goes back to the 16th century when coffee started to be served at coffeehouses in Istanbul. The tradition has two distinguished aspects which makes its taste unique and provides means toward socialization. As a beverage Turkish coffee carries special preparation and brewing techniques. It is one of the oldest coffee making methods still in use.

Turkish Coffee is not only a beverage but also a communal practice that brings together cultural spaces, social values and beliefs within a context of socialization process. The tradition itself is a symbol of hospitality, friendship, delicacy, and entertainment. All these are reflected in the famous Turkish proverb "the memory of a cup of coffee lasts for forty years." This saying represents how important and profound coffee is in Turkish culture.

Turkish coffee culture and tradition was registered on UNESCO'S Representative List Of The Intangible Cultural Heritage of Humanity on behalf of Turkey in 2013.



Kaynak / Source



<https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202374/turk-kahvesi-kulturu-ve-gelenegi.html>



<https://aregem.ktb.gov.tr/TR-132383/turkish-coffee-culture-and-tradition.html>



<https://aregem.ktb.gov.tr/TR-243105/unesco-somut-olmankultmiras-online-sergisi.html>

ÇAY KÜLTÜRÜ, KİMLİK, MİSAFİRPERVERLİK VE SOSYAL ETKİLEŞİM SEMBOLÜ / CULTURE OF ÇAY (TEA), A SYMBOL OF IDENTITY, HOSPITALITY AND SOCIAL INTERACTION

Çay kültürü, Türkiye'de yaşayan insanlar tarafından çay yetiştirilmesi, hazırlanması, servis edilmesi ve içilmesi ile ilgili bilgi, beceriler, gelenek ve görenekleri temsil etmektedir. Çay, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde vazgeçilmez bir ekonomik değere sahip olup Türkiye'de çay üreticilerinin ve çay fabrikalarının en yoğun olduğu Rize'de hayat çay kültürü etrafında dönmektedir. Kültürel ve ekonomik hayattaki önemli yeri nedeniyle çay, bölge halkı tarafından "yeşil altın" olarak adlandırılmaktadır. Farklı türler ve demleme teknikleri olmasına rağmen, ülkemizde en çok tüketilen ve hasat edilen tür siyah çay olup, demleme sırasında çaydanlık ve semaver kullanılmaktadır.

Çay sadece bir içecek değil aynı zamanda Türk günlük hayatı için temel bir sosyalleşme aracıdır. Çay sabah kahvaltısından başlayarak yatana kadar günün her saatinde tüketilir. Öyle ki kahvaltı hazır olduğunda "çay hazır" denilir. Çay servis etmek ve birlikte çay içmek dostluk, misafirperverlik ve nezaket göstergesidir. Çay servisi yapılan çay ocakları ve çay bahçeleri insanların buluştuğu, gündelik sohbetlerin yapıldığı özel mekânlardır.

Tea culture symbolizes knowledge, traditions and skills linked to cultivating, preparing and drinking tea by communities in Turkey. Tea as a plant has an indispensable economic value in Eastern Black Sea Region and life is revolved around tea culture in Rize province where the tea farmers and tea companies are the most intense in Turkey. Due to its distinguished presence in cultural and economic life tea is referred as "green gold" by the community living in the region. Although there are different types and brewing techniques, the most consumed and harvested type is black tea and using a double kettle called "çaydanlık" (tea pot) and samovar while brewing.

Tea culture and tradition has various aspects which makes it not only a beverage but also a fundamental socialization instrument for Turkish daily life. Tea is consumed all day long starting with breakfast and continuing until bedtime. When breakfast is ready it is called "tea is ready". Offering tea and drinking tea together is a gesture of friendship, hospitality and kindness. Teahouses and tea gardens are the places where friends meet, people communicate and share their daily problems.



Kaynak / Source



<https://aregem.ktb.gov.tr/TR-333314/cay-kulturu-kimlik-misafirperverlik-ve-sosyal-etkilesim-sembolu.html>



<https://aregem.ktb.gov.tr/TR-333315/culturre-of-cay-tea-as-symbol-of-identity-hospitality-and-social-interaction.html>



<https://aregem.ktb.gov.tr/TR-243105/unesco-somut-olmankultmiras-online-sergisi.html>

- Misafirlerimize kültürel mirasımızı tanıtmamızın yanında bu mirası korumak için de elimizden geleni yapıyoruz. Kültürel alanlardaki davranış kurallarını özenle aktarıyoruz.



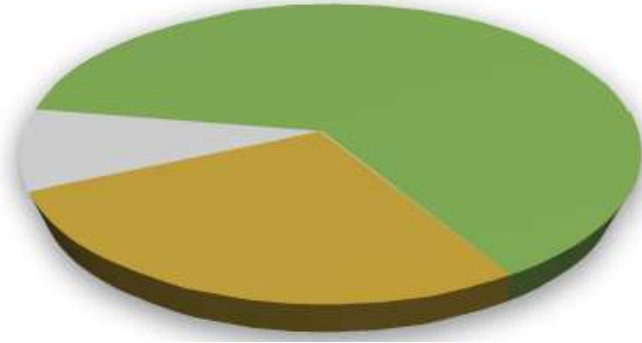
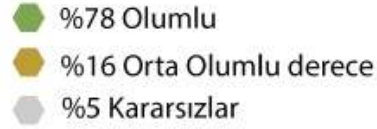
- Çalışanlarımıza müze kart hediye ederek kültürel mirasımızı tanıtmayı amaçlıyor, misafirlerimizi de müze kart almaya teşvik ediyoruz.



- Misafir memnuniyet anketlerimiz ile sürdürülebilirlik uygulamalarımızı geliştirmeye çalışıyoruz.

MÜŞTERİ MEMNUNİYET ANKETİ

- Bu anket sonucuna göre müşterilerimiz bizden gayet memnun, sürdürülebilirlik açısından da gereken başarıları göstermekteyiz.



- Destinasyon çalışmaları kapsamında TÜROB üyeliğimizi sunmaktan mutluluk duyuyoruz. Sektörel gelişim ve sürdürülebilir turizmin büyümesi için çalışmalarımızı sürdürüyoruz.

TÜROB

Türkiye Otelciler Birliği Hotel Association of Türkiye

- Yerel halkın desteklenmesi kapsamında yerel istihdamını her yıl arttırmayı planlıyoruz. Ayrımcılığa uğrayabilecek grupların istihdamını arttırarak yönetici pozisyonlarında da tüm gruplara yer veriyoruz.

