MOMOS

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK HAKKINDA;

Sürdürülebilirlik; Bu günün ihtiyaçlarını karşılarken doğal kaynakları korumak ve gelecek nesillere iyi bir çevre bırakmak için yapılan faaliyetlerdir.

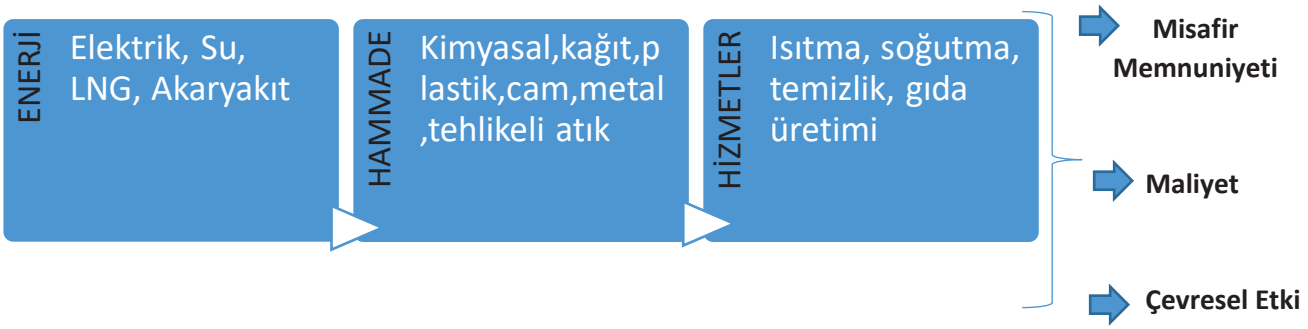
Sürdürülebilir Turizm kavramı 1990 'lı yılların başlarında hayatımıza girmiş olup çevre ve toplum bilincinin önemini kavramamıza yardımcı olan turizm faydalarını en üst düzeye taşıma arzusu olan bir yaklaşımdır.

Sürdürülebilir bir gelişim için doğal, kültürel, tarihi kaynakların ve temel ekolojik süreçlerin korunması gerekmektedir.

MOMOS olarak; doğal ve kültürel kaynakları korumak, çevre bilincinin artmasına katkı sağlamak, doğayı korumak, sosyal sorumluluk projelerinde başrolde olmak, yerel firmaları ve üreticiyi desteklemek, yaşayan mutfak projesi kapsamında bulunduğumuz bölgedeki yerel ürünleri ve çevre kalitesini koruyarak sürdürülebilir turizmi arttırmayı hedefliyoruz.

Tüm faaliyetlerimizi gerek çalışanlarımız gerekse yerel halkın da desteğiyle daha sağlıklı ve temiz bir çevre de gelecek nesillerin yaşamasını amaçlayarak stratejimizin temellerini atmış bulunuyoruz.

Turizm Enerji – Çevre İlişkisi



Sürdürülebilir Turizm

- Enerji Verimliliği
- Atıkların azaltılması
- Çevre bilincinin artırılması
- Sürekliliğin sağlanması
- Su tüketiminin azaltılması

* Daha kaliteli ürün
* Çevrenin korunması
* Maliyet ve giderlerin azaltılması
* Doğal ve kültürel kaynakların korunması

Çevre ve Gıda Güvenliği Politikası

İşletmemiz de doğal kaynakların, çevre sorumluluğu bilinci ile etkin kullanımını sağlamak tüketiminden doğacak her türlü atığı 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 sunulmasını sağlayarak, işletmemizin hizmet kalitesini ve memnuniyetini arttırmak.

İlgili yasa ve yönetmeliklere, çevre yönetim sistemi ve gıda güvenliği standartlarına uymak ve sürekli iyileştirmek.

Çalışanlarımıza, misafirlerimize, tur operatörlerimize, tedarikçilerimize ve yerel topluma çevre ve gıda güvenliği bilincinin aşılanmasına katkı da bulunmak.

Politikamızı yaşam tarzı haline getirmek, hayatımızın her alanına yayılması için uygulamalarımızın sürekliliğini sağlamak ve kamuoyunun incelemesine açık tutmak.

Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi Politikası

Tesis olarak değişmez ilkelerimiz; daima misafir memnuniyeti, sürdürülebilirlik, çevre ve kalitesidir. Bu ilkelerle yoluna devam eden tesisimiz sizlere çok daha iyi hizmet vermeyi ve daha çok sürdürülebilir bir çevre yönetim sistemi ile yoluna devam etmeyi ilke edinmiştir. Tesisimiz Kalite, Çevre, Gıda ve İSG politikasını aşağıdaki ilkeler etrafında oluşturulmuş ve uygulamaya almıştır.

- Personellerin katılımı ile değişen ve gelişen misafir isteklerini, ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak gerçekleştirmek
- Sürekli iyileşmeyi etkin kılmak, iç ve dış misafirler tarafından tercih edilen bir tesis olmak
- Yasalara, mevzuatlara ve düzenleyici gereksinimlere tavizsiz uymak
- Güncel olarak risk değerlendirmesi yapılıp kriz yönetiminin sağlanması
- Tüm çalışanlara ve ilgili taraflara, gerekli bilgilendirme ve eğitimler yardımıyla kendilerinin, misafirlerin ve diğer çalışanların sağlık ve güvenliklerini tehlikeye atmamayı temel ilke olarak benimsetmek
- Tüm faaliyetler kapsamında olası tehlikeli durum ve davranışlar ile ilgili risk değerlendirmelerini sistematik bir şekilde yaparak önleme kültürünü yerleştirmek
- Çevresel boyutları belirlemek, çevresel etkilerin türlerini ve zararlarını tespit etmek, azaltmak ve sürekli güncellemek
- Faaliyetlerimiz sonucunda oluşan atık miktarlarını ve doğal tüketimini azaltmak için gerekli çalışmaları yapmak, kirliliği önlemek
- Tesisimiz vizyonuna ve gıda zincirindeki rolüne uygunluğunu sürekli kılmak
- Söz konusu yaklaşım ve önceliklerimizi kamuoyu ve diğer ilgi gruplarımızla paylaşmak
- Tesisimiz de doğal kaynakların çevre sorumluluğu bilinci ile etkin kullanımını sağlamak, kaynak tüketiminden doğacak her türlü atığın, minimum seviyeye indirilerek kaynağında ayrıştırılmasını tehlikelerin çevreye zarar vermeden bertaraf edilmesini sağlamak

- İlgili yasa ve yönetmeliklerle, çevre yönetim sistemi ve gıda güvenliği standartlarına uymak ve sürekli iyileştirmek
- Personelimize, misafirlerimize, tur operatörlerine, tedarikçilerimize ve topluma çevre ve gıda güvenliği bilincinin aşılanmasına katkı da bulunmak
- Politikamızı yaşam tarzı haline getirmek, hayatımızın her alanına yayılması için uygulamalarımızın sürekliliğini sağlamak ve kamuoyunun incelemesine açık tutmak

Tesisimiz de Sunduğumuz Kültürel Hizmetler

Tesisimizin yer aldığı bölge itibari ile misafirlerimize bulundukları bölgenin kültürel özelliklerini yansıtmak amacıyla;

- Yöresel kahvaltılıklarımız sunuluyor.
- Lobide fiber broşür ile turistlik yerler sergileniyor.

Yerel Toplum İlişkileri, Ekonomi, Sosyal Sorumluluk, İnsan Hakları Politikası

- MOMOS olarak çevrenin, çalışanların ve içinde bulunduğu toplumun gelişimine katkı da bulunmayı sorumluluk içinde görür.
- Tesisimiz turizm ve sivil toplum kuruluşu üyeliklerini, yerel toplum ilişkilerini ve yerel yönetimlere destek projelerini arttırarak sürdürmekte kararlıdır.
- Bölgede kültürel zenginliği ve yerel üreticileri destekler, yerel ekonomiye katkı sağlar. Yerel ürünleri tercih eder ve tesisin bulunduğu bölgeler de yaşayan insanlara iş imkanı sağlar.
- Mevcut personel ile uzun süreli çalışmayı hedefler. Bilgi, görgü ve becerilerinin arttırılması ile ilgili eğitim programları uygular.
- Tesisimiz yerel halkı ve öğrencileri imkanları dahilinde destekler.
- Restoranımız menüsünde bulunan yemekler de bölgeye özgü ürünleri kullanarak bölgeye gelen misafirlere bölgenin tanıtılması konusunda yardımcı olmaktadır.
- Restoranımız da tüketilen yerel ürünlerin yapılmasında bölge halkından destek alarak, yerel halka da destek olmaktadır.
- Tesisimiz içerisinde farklı konaklama alanlarında bulunan misafirlerimiz ile diğer misafirlerimiz arasında farklı şekilde muamele görmemektedir. Tüm misafirlerimize eşit ve adil şekilde hizmet edilmektedir.

Kalite Politikası

- Yatırımcımız ile çalışanlarımız arasında karşılıklı güven, sevgi ve saygı oluşturmak
- Bu duyguları hizmetlerimizin her aşamasında uygulayacağımız kalite prensibi ve sürekli iyileştirme ilkesiyle birleştirmek
- Misafirlerimizi odak noktası kabul etmek ve memnuniyetini en iyi şekilde sağlamak.

Uygulama

- Tüm çalışanların katılımı ile misafir memnuniyetinin arttırılması için sürekli çaba harcamak, iş kazalarını ortadan kaldırmak, emniyetli, temiz ve sağlıklı bir iş ortamı sağlamak
- Çalışanlar arası karşılıklı güveni, anlayışı ve iletişimi arttırmak
- Fikir alışverişini kolaylaştırmak ve bütün çalışanların katılımı ile takım ruhunu geliştirmek

- Çalışanların sürekli eğitimini ve kendilerini geliştirmelerini sağlamak
- Sürekli olarak kalitenin geliştirilmesi için çaba harcamak
- Kalite anlayışımıza uyan tedarikçilerle çalışmak
- Fayda maliyeti analizi yapılarak yeni teklifler hazırlamak
- Maliyetlerin kalitenin ana unsurlarından olduğu sürekli bilinecek, bu çalışmaların doğal sonucu olarak maliyetlerin düşmesi, karlılığın yükselmesi, çalışanlar için istihdam güvencesinin artmasını sağlamaktır
- İşletme kalite politikası, Kalite yönetim temsilcisi ve üst yönetim tarafından hazırlanıp yayınlanmış olsa da, MOMOS'ta görevli tüm personeller tarafından bilinmek ve benimsenmek zorundadır.

İş Sağlığı ve Güvenliği Politikası

MOMOS çalışanlarının sağlık, güvenlik ve mutluluğu hedeflerimizin ayrılmaz bir parçasıdır. Çalışanların sağlığı ve güvenliği konusunda yasal yükümlülükleri yakından takip ederek hayata geçirir, düzenli olarak denetlemeye tabi olur ve uygunluğunu kontrol ettiririz.

İş sağlığı ve güvenliği konusunda önleyici bir yaklaşım sergileyerek, riskleri önceden tespit eder ve önleyici faaliyetlerde bulunarak, verilen eğitimlerle tesis çalışanlarının mutlu, sağlıklı ve güvenli bir şekilde çalışmasını sağlarız.

6331 sayılı **İş Sağğve GüvenliğKanununu** temel alarak sıfır iş kazasını hedeflemekteyiz.

Sürdürülebilir Satınalma Politikası

MOMOS olarak değişmez ilkelerimiz; daima misafir memnuniyeti, süreklilik ve kalitemizden ödün vermemektir.

Bu ilkelerle yoluna devam eden tesisimizde sürdürülebilirlik, çevreyi koruma ve çevreye olan etkileri minimuma indirmek amaçlanmaktadır.

Satın alınan ürünlerin yasalar, mevzuatlara ve düzenleyici gereksinimlere tavizsiz uygun olması

Öncelikle yerel üretim yapan işletmelerden satın alınması ve yerel halka katkı da bulunmak

Çevresel boyutları belirlemek, çevresel etkilerin türlerini ve zararlarını tespit etmek, azaltmak ve sürekli güncellemek

Faaliyetlerimiz sonucunda oluşan atık miktarlarını ve doğal kaynakların tüketimini azaltmak için gerekli çalışmalar yaparak, kirliliği en aza indirmek

Ekipman ve ürün tercihinde daha az enerji ve su tüketen ekipman tercihini sürekli kılmak

Daha az atık üreten çevreye daha az zarar veren malzeme ve ekipman önceliğini sürekli kılmak

Tesisimize yakın bölgeler de bulunmayan tedarikçilerle çalışmadan önce, tarafımıza kargo yolu ile demo ürünler ve ürünlerin gerekli yasal izinleri ile birlikte gönderilir. Mutfak Ekibi tarafından gelen ürünlerin yasal yükümlülüklere uygunlukları kontrol edilir. Gün kullanım amacıyla da uygunluk sağlıyor ise tedarikçi ile çalışılmaktadır.

Söz konusu yaklaşım ve önceliklerimizi kamuoyu, tedarikçilerimiz ve diğer ilgili gruplarımızla paylaşarak, tedarikçilerimizin ve personelimizin bu ilkeler etrafında çalışmaları ve bilinçli hareketlerini sürdürülebilir ürün ve hizmet tedariki sağlayacağız.

Çocuk İstismarı Politikası

Tesisimiz yeterli sayıdaki kamera ile 7 gün 24 saat izlenmekte ve kayıt altına alınmaktadır.

Standartlarımız gereği, personellerimizin misafir çocuklarına fiziksel temasta (sevmek, öpmek vb) bulunması yasaklanmış olup, personel konuyla ile ilgili bilinçlendirilmektedir.

Tesisimizde çalışmaya başlayacak personelin '' sabıka sicil kaydı '' istenmekte ve insan kaynakları departmanı tarafından kontrol edilerek özlük dosyalarında saklanmaktadır.

İstismar Durumunda Yapılması Gerekenler;

Çocuğun direk başvurusu var ise; çocuğun yasadışı olayı tesis çalışanlarından herhangi birine anlatması veya ima etmesi durumunda, çalışan personel vakit kaybetmeden departman müdürüne bildirmelidir. Konudan haberdar edilen Departman Müdürü derhal ivedi bir şekilde Otel Müdürüne / Yardımcısına iletir. Konunun Jandarma veya Polise intikal etmesi sağlanır. Konu ile ilgili **olay raporu** tutulur. Var ise kamera kayıtları ile birlikte yetkili kolluk kuvvetlerine teslim edilir.

Olaya tanık olunması durumunda; tesis içerisinde çocuğun herhangi bir şekilde istismara uğradığına tanık olunması durumunda konu vakit kaybetmeden Departman Müdürüne, ardından Otel Müdürüne aktarılır. Güvenlik Departmanı olayın olduğu alanın kamera kayıtları kontrol edilir. Konu **olay raporuna** işlenir. Konu kayıtlar ve tanık ile birlikte kolluk kuvvetlerine aktarılır.

Çocuğun fiziksel saldırıya uğraması durumu; çocuğun fiziksel saldırıya maruz kaldığına dair kesin emareler var ise (örn: sigara söndürme izi, tokat atmaktan oluşan parmak izi vb) konu vakit kaybetmeden ilgili departmana aktarılır. İlgili departmanın durum değerlendirmesi sonucunda olayın kolluk kuvvetlerine intikal edip etmemesine karar verilir. Konu ile ilgili Tutanak tutulur.

Yalnız Kadın Misafirleri Koruma Politikası

Yalnız seyahat eden kadın misafirler check in sırasında ön büro personeli tarafından kalacağı oda bilgileri gizli tutulur. Diğer misafirlerle olduğu gibi, yalnız seyahat eden kadın misafirlerinde oda bilgileri 3.kişilerle paylaşılmaz.

Tesis içerisinde pek çok nokta da güvenlik kameraları mevcuttur.

Yalnız seyahat eden kadın misafirlerimiz konaklama sırasında otel dışından talepleri olur ise ve bunu ön büro ekibine bildirmeleri halinde memnuniyetle yardımcı olacaklardır.

Yalnız seyahat eden kadın misafirlerimiz konaklama sırasında diğer misafirler tarafından istismar (sözlü taciz veya fiziksel temas) olması durumunda ön büro departmanlarına iletmeleri durumunda olay kolluk kuvvetlerine bildirilir.

Gezi veya turlara katılmak istemeleri halinde, tur operatörlerinin rehberleri ile görüşülerek güvenli bir şekilde gerçekleşmesi sağlanır.

BİYO ÇEŞİTLİLİĞİ DOĞAL YAŞAMI KORUMA POLİTİKAMIZ

Gelecek kuşakların canlı türlerini tanıma hakkı bulunmaktadır. Ekosistem tahribatı, iklim değişikliği ve afet riski arasındaki sağlıklı çevre, sağlıklı hayvan, sağlıklı insan yaklaşımıyla biyolojik çeşitliliğin yaşamsal ve sosyo-ekonomik değer ve önemini anlıyor, biyolojik çeşitliliğin korunmasını sağlamak için çalışacağımızı taahhüt ediyoruz.

Ekosistem hizmetlerini desteklemek için habitat oluşturmaya, toprak oluşumuna, besin maddesi döngüsüne ve su döngüsüne katkı sağlamak adına sorumluluklar alıyor, kültürel anlamda destek sunmak için de rekreasyon ve estetik değerlere, eğitsel ve ilham verici değerlere, ahlaki ve ruhani değerlere, bilim ve eğitime katkı sağlamayı hedefleyerek planlamalar yapıyoruz. Sudaki yaşamı korumak adına balık stoklarını mümkün olan en kısa zamanda eski durumuna getirmek ya da en azından biyolojik karakteristiklerine göre maksimum sürdürülebilir ürünü verecek seviyelere ulaştırmak için balık hasadının etkin bir biçimde düzenlenmesi, aşırı avlanma, yasa dışı, bildirilmeyen ve düzenlemesiz balıkçılığın ve doğaya zararlı balıkçılık uygulamalarının sona erdirilmesi ve bilime dayalı yönetim planlarının uygulanması konusunda hassasiyetimizi tedarikçilerimizin denetimlerinde ve satın alımlarda gösteriyoruz. Çalışanların farkındalıkları için eğitimler düzenliyor, iç sularımızda kanallarda zıpkın ve sualtı tüfeğiyle avlanmanın yasak olduğunu duyuruyoruz.

Karadaki yaşamı korumak adına her tür ormanın sürdürülebilir yönetiminin sağlanmasının desteklenmesi, ormansızlaşmanın sona erdirilmesi, tahrip edilmiş ormanların eski haline döndürülmesi, ağaçlandırma ve yeniden ormanlaştırmanın önemli ölçüde artırılması için destek verebileceğimiz (TEMA vakfına bağış yapılmıştır) uygulamaları planlıyor ve hayata geçirmeyi hedefliyoruz. Korunan flora ve fauna türlerinin yasa dışı avlanması ve kaçakçılığının yapılmasına karşı çıkıyor, harekete geçilmesi ve yasadışı vahşi yaşam ürünlerinin arz ve talebi sorununun ele alınması 2026'e kadar istilacı yabancı türlerin kara ve deniz ekosistemleri üzerindeki etkilerinin azaltılması, yayılmalarının önlenmesi için gerekli önlemlerin alınması ve tehlike teşkil eden daha öncelikli türlerin kontrolünün sağlanması ya da yok edilmesi konularına, yerel halkların sürdürülebilir geçim kaynaklarına sahip olma kapasitelerinin artırılmasını kapsayan, korunan türlerin yasa dışı avlanması ve kaçakçılığının yapılmasıyla mücadele etme çabalarına kurumsal olarak destek vermeyi taahhüt ediyoruz

HAYVAN REFAHI POLİTİKASI

Hayvan sağlığı ve refahı konusuna azami özen göstererek gerek Avrupa Birliği gerekse ülkemizde ve globaldeki mevzuatları ve uygulamaları yakından takip ediyor, uygulamalarımızı sürekli bir şekilde geliştiriyoruz.

Hayvan sağlığını ve refahını iyileştirmek hedefiyle değer zincirimiz kapsamında müşterilerimize maksimum fayda prensibiyle çalışan bir şirket olmanın yanı sıra tedarikçilerimizin de eğitim ve denetimler yoluyla farkındalığını artırmayı amaçlıyoruz.

Bu yüzden otel olarak yaban hayatla etkileşim kapsamında hakiki deri bir eşya kullanmadığımızı belirtmek isteriz. Yaban hayvanlarının özgürlüğünü kısıtlayan Hayvanat bahçeleri, Büyük Akvaryumlar gibi alanlara yapılacak ziyaretleri desteklemiyoruz. Yaban hayatla etkileşim kapsamında misafirlerimiz hayvansal ürünlerden elde edilen süs eşyalarını almamaları konusunda telkinlerde bulunuyoruz.

Otelimiz restoranın da kullanılan tüm hayvansal ürünler Global Gap sertifikalı veya Üretici tarafımızca denetime tabi olduğunu bildirmek isteriz. Stok yoğunluğumuz minimum seviyede tutmaya gayret ediyoruz.

İlaveten artan tüm gıda atıklarını hayvan dostlarımıza veriyor ve vermeyi taahhüt ediyoruz

Enerji Yönetimi

Satın aldığımız tüm elektronik ürünleri enerji tasarruflu olmasını tüm personelimizin de enerji tasarrufu konusunda eğitim almasını hedeflemekteyiz.

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

- Enerji tüketiminin azaltılmasına yönelik olarak, enerji verimliliği yüksek cihaz ve ekipman alımına özen gösterilmektedir.
- Tesisimizin tüm odalarında ve genel alanlarında enerji tasarrufu sağlamak ve tehlikeli atık miktarının azaltılmasına yönelik akkor, cıva içeren ampul ve floresan yerine tasarruflu aydınlatma ve LED ışıklar kullanılmaktadır.
- Dış alan aydınlatmalarımızın bir kısmını güneş enerjisinden sağlıyoruz.
- Tesis odalarımız da energy saving amacıyla elektronik anahtar kartlar kullanılmaktadır.
- Odalarımız da düşük standby tüketimi olan TV ler kullanılmaktadır.
- Oda mini barlarımız enerji tasarrufu sağlamak amacıyla ısı kaynağından uzak olacak şekilde konumlandırılmıştır.
- Tüm elektrikli ve elektronik cihazların belirli aralıklarla bakım ve temizlikleri yapılarak oluşabilecek enerji kayıpları minimuma indirme amaçlanmaktadır.
- Soğuk odalar, şok dolapları, buz makineleri ve fırınların fitil ve contaları periyodik olarak kontrol edilerek yıpranmış olanlar değiştirilmektedir.

- Mutfak ve çamaşırhane de kullanılan makinelerini kullanan tüm personellerimiz makine kullanımı hakkında bilgi sahibidir.

Su Yönetimi

Sağlık, hijyen ve misafir memnuniyeti konularından ödün vermeden genel su tüketimini azaltmak amacıyla su tasarrufu sağlayan donanımlar kullanıyoruz ve personelimizi bu konu da eğitiyoruz. Tesisimiz de su tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır.

- Misafir, genel alan ve personel lavabolarında su tüketimi 3/6 lt sifonlar kullanılmaktadır.
- Personellerimiz suyun doğru kullanımı ve herhangi bir sızıntı durumunda teknik servis departmanına iletmektedirler.
- Tesisimiz atık sular '' ATIKSULARIN KANALİZASYON ŞEBEKESİNE DEŞARJ YÖNETMELİĞİNE '' uygun olarak kanalizasyon sistemine bağlanmaktadır.
- Gıda üretim alanlarında meyve sebze yıkaması yapılırken yıkama tekneleri kullanılmaktadır.

Atık Yönetimi

Tesis olarak uyguladığımız Atık Yönetimi sistemimiz de öncelikli amacımız atık miktarını azaltmak, oluşan atıklarımızı iyi yöneterek çevreye en zarar ile bertarafını sağlamak ve geri kazanılabilir olanları tekrar kazanmaktır.

Geri Kazanılabilir Atıklar

- Atık üretimimizi kaynağında azaltmak için çeşitli çalışmalar yapıyor, misafirlerimizi ve personelimizi geri dönüşüm programına katılmaya teşvik ediyoruz.
- Kontamine ambalajlar; bulaşık ve çamaşır makinelerinde büyük ambalajlı ve verimli olan temizlik kimyasalları kullanıyoruz. Kullanılmış kontamine atık bidonlarını atık ayrıştırma alanında biriktirerek bertaraf edilmesi için lisans izinli firmaya teslim ediyoruz.
- Misafir odalarından çıkan geri dönüştürülebilir atıkları uygun renkteki poşetler de toplayarak kat aralarında bulunan geri dönüşüm kutularında biriktirilmesini sağlıyoruz.
- Restoranda, gıda üretim alanında ve genel alanda oluşan plastik, metal, cam ve kağıt atıkları ayrı ayrı poşetleyerek geri dönüşüm alanında uygun alanlar da, geri dönüşüm firması teslim alana kadar muhafaza ediyoruz.
- Personel kullanım alanlarında su sebili kullanılarak su tüketimi azaltılmaktadır. Odalarda cam şişeler kullanarak misafirlerin sebillerden dolum yapmasını sağlıyor ve atık miktarını azaltıyoruz.
- Genel alan misafir lavabolarında ve personel lavabolarında tekrar doldurabilir sabun kullanılarak atık oluşumu azaltılmaktadır.
- Kağıt tüketimimizi azaltmak için yazışmalarımızı, duyurularımızı mail ve whatsapp ortamında yapıyoruz.
- Yıl içerisinde belirli aralıklarla personelimize çevre eğitimi vererek bilinçlenmelerine katkı sağlıyoruz.
- Tesisimizin yoğunluğuna bağlı olarak geri dönüştürebilir geri dönüşüm firması tarafından alınmaktadır.

Hedeflerimiz;

- 2026 yılında kağıt tüketimini azaltmak
- Misafirlerimize tesisimizde uyguladığımız Atık Yönetim sistemi ile bilgilendirme yapmaya, onları da atık miktarını azaltma ve oluşan atıkları ayrıştırma konusunda teşvik ediyoruz.

Tehlikeli Atıklar

Tesisimizde oluşan tehlikeli atıkların çevreye zarar vermeden bertaraf edilebilmesi için oluşan tehlikeli atık odasında uygun koşullar da durmasını sağlıyor ve yasalara uygun bertarafı için veya değerlendirilmesi için lisanslı firmalara teslim ediyoruz.

Tesisimiz de oluşan atık yağların kanalizasyon sistemine ulaşmasını engelleyen yağ ayırıcı ve toplayıcı hazneler bulunmaktadır. Yağ tutucuların biriken atık yağ ve posası, lisanslı atık yağ toplama firması tarafından belirli aralıklarla toplanarak bertaraf edilmektedir. Kızartmalık atık yağlar, atık yağ depolama odasında biriktirilerek teslim edilmekte ve geri dönüşümü sağlanmaktadır. Ayrıca belirli aralıklarla atık yağ toplama firması tarafından personelimize kullanılan yağların giderler ve doğaya dökülmemesi konusunda eğitim vererek bilinçlenmelerini sağlamaktadır.

Tehlikeli atık miktarlarımızı kontrol ediyoruz. Mümkün olduğu kadar kullandığımız malzemelerin tehlikeli madde içermemesine, içerenlerin ise tamamının uygun şekilde bertaraf edilmesine özen gösteriyoruz. Bu konu da personelimizi bilinçlendirmeye çalışıyoruz.

2026 yılı için hedefimiz tesisimiz de oluşan tüm tehlikeli atıkların diğer atıklar ile karışmadan uygun şekilde tehlikeli atık depolama alanlarında biriktirilmesi ve lisanslı firmalara teslim edilmesi, aynı zamanda tehlikeli atık oluşturacak malzemelerin kullanım miktarını minimum seviyeye indirecek faaliyetlerin yürütülmesidir.

Kimyasal Tüketimi

Kimyasal maddeler hayatımızda birçok alanda kullandığımız, hayatımızı kolaylaştıran ancak zararlı etkileri ile olumsuz sonuçlara da neden olabilen maddelerdir. Tesisimiz de bakım – onarım faaliyetlerinde ve temizlik faaliyetlerinde kimyasal kullanımı söz konusudur. Çevreyi dikkate alarak temizlik yapmak, hijyenik olarak 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 zararının da önüne geçilmiş olunur.

Kullandığımız tüm kimyasalların onaylı, etiketli ve uygun ambalajlarda olması, MSDS'lerin tarafımıza ulaşmış olması önceliğimizdir. Satın alınan departman tarafından kimyasalların kullanımı, MSDS içerik bilgileri, kullanım miktarı ve yöntemleri, kişisel koruyucu donanım gereklilikleri konusunda kimyasalı kullanacak personellerimiz kimyasal ürünleri aldığımız firmanın yetkilisi tarafından eğitim verilmektedir.

Kimyasal kullanım miktarlarımızı kontrol ediyor, boşa ve yanlış kimyasal kullanımını engellemek için personellerimize departman içi eğitim veriyoruz. Mümkün olduğunca konsantre ürünler tercih ediyoruz. Dışarıdan hizmet aldığımız haşere mücadele firmasının kullandığı ilaçların insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen ürün olduğunu garanti altına alıyoruz.

Hedefimiz;

2026 yılında konsantre ürünler ve büyük ambalajlı veya atık oluşumunu düşürecek yöntemler geliştirerek etkin ve uzun vadede kullanım sağlayan küçük ambalajlı ürünler almaya çalışacağız. Personellere kimyasal eğitimleri, kimyasalların doğru kullanım yöntemlerinin eğitim sayısını arttırıp personellerin bilinçlenmesini sağlamaya devam edeceğiz.

Karbon Salınımı

Karbon Ayak İzi Nedir ?

Karbon Ayak İzi; küresel ısınmanın başlıca sorumlusu olarak gösterilen, sera etkisine yol açan gazların oluşumuna neden olan ve fosil yakıtların kullanımıyla atmosfere yayılan karbondioksit salımının bireyin ve şirketlerin doğrudan veya dolaylı olarak kullandığı ürünlerin üretimi açısından enerji kullanımıyla dünyaya bıraktıkları zarar anlamına gelmektedir.

Emisyonun azaltılması için izleyeceğimiz yollar;

1. **Enerji Verimliliği** yüksek makine ve ekipmanlar kullanarak tüketilen enerjiyi azaltmayı hedefliyoruz. Bu sayede emisyon azaltımı gerçekleştirmiş olacağız.
2. **Geri Dönüşüm** tesisimizin içindeki cam, kâğıt, metal gibi atıkların, personellerin bilinçlendirme eğitimlerini arttırarak geri dönüşüm verimliliğini arttırmayı hedefliyoruz. Atıklar biriktirilerek geri dönüşüme kazanılırsa emisyon azaltımı sağlanır. Çünkü sıfırdan bir hammaddeyi üretmek için gereken enerji, yeniden kazanma için gerekenden daha azdır.
3. **Karbon salınımı** düşük ürün ve hizmetleri tercih edeceğiz.

Tedarikçilerimizi yakın civardan seçerek tedarikçi firmaların teslimat araçlarının CO_2 salınımını minimum seviyeye çekerek doğaya salınacak emisyonun azaltılmasını hedefliyoruz.

Personel İlerleme Raporu

- **Personel Yemekhanesi**, personellerimiz için personel yemekhanesinde çıkan yemekler ücretsizdir.