

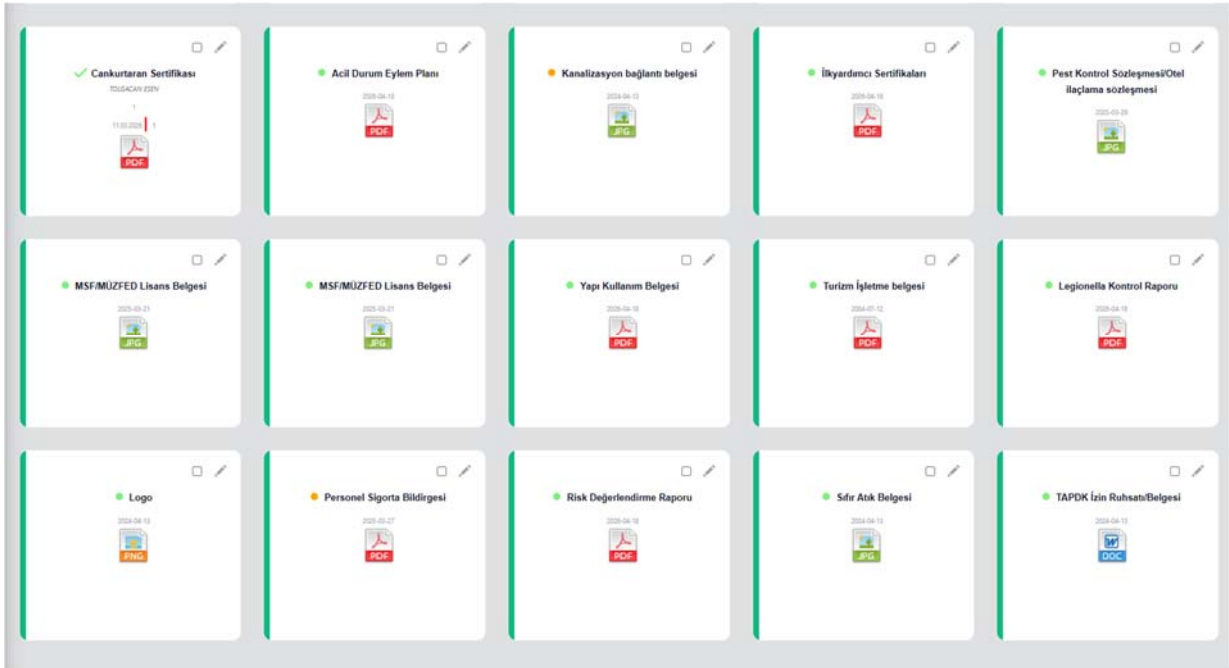
5.SÜRDÜRÜLEBİLİR YÖNETİM SİSTEMİ UYGULAMALAR

Yasal uyum

İşletmemiz, yürürlükteki yasa, mevzuat ve uluslararası sözleşmelere uymayı taahhüt eder, bunların güncel bir listesini bulundurur ve bunlarla ilgili personelini düzenli olarak bilgilendirir, personele gerekli eğitimleri sağlar.

Sorulması veya ibraz edilmesinin istenmesi halinde işletmemiz gerekli tüm izin, sertifika ve belgeleri ilgili kişi ve kurumlara ibraz eder.

Bu belgeler, İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı, son aya ait personel sigorta bildirgesi, vergi levhası, acil durum eylem planı, personel eğitimleri ve sertifikaları, işyeri hekimi ile yapılan sözleşme, belediyeden alınan kanalizasyon bağlantı belgesi, haşere ile mücadele yapıldığına ilişkin belgeler ve diğer gerekli belgelerdir.



Paydaşlar ve iletişim

İşletmemiz, tanıtımda tüm kesimlere doğru bilgi verir. Tanıtımda her zaman gerçek görsel materyal kullanır. İnternet sitesinde, sosyal medya hesaplarında ve diğer basılı ve yazılı tanıtım kanallarında ve pazarlama iletişiminde işletmemiz, ürün ve hizmetleri açısından şeffaf ve gerçekçi bir yapıya sahiptir. Aynı zamanda politika ve sürdürülebilirlik ile ilgili yaptıklarını, eylem ve işlemlerini de çalışanları ve müşterileri ile açık ve şeffaf şekilde paylaşmaktadır. Bunu yapmak için işletmemizin internet sitesi kullanılmaktadır. İnternet sitemizde sürdürülebilirlik performansı hakkında periyodik raporlar yayımlanmaktadır. Bu raporlar konusuna uygun periyotlarda düzenlenir.

İşletmemizde sürdürülebilirlik performansımız, politikalarımız ve uygulamalarımız ile ilgili olarak müşterilerimizden, kamu kurumlarından, belediyelerden, çalışanlardan, çevre halkından ve diğer ilgili tüm kişi ve kurumlardan geri bildirim almayı hedefleyen bir sistem mevcuttur. Bu sistem aracılığıyla hem personelimizin hem de müşterilerimizin geri bildirimlerini alırız.

Sistemimiz müşterilerimizin ve personelimizin hızlı, basit ve etkili şekilde geri bildirim yapabilmesini sağlayacak ve teşvik edecek şekilde düzenlenmiştir.

Bu sistem, misafirler için anket uygulamaları, sosyal medya hesaplarının düzenli takibi, çalışanlar için e-posta, mesajlaşma servisleri ve diğer iletişim kanalları, diğer tüm paydaşlar için ise e-posta ile iletişim ve bunların düzenli takibini içerir.

Müşteri Değerlendirme Ortalaması

Tedarikçi Adı: BEYPILIÇ
Tedarikçi Türü: Ürün

Cr1	2.6667	Cr2	2.6667	Cr3	2.6667
Cr4	2.6667	Cr5	3.0000	Cr6	3.3333
Cr7	2.6667	Cr8	2.6667	Cr9	2.3333
Cr10	2.6667	Cr11	2.6667	Cr12	2.6667
Cr13	3.0000	Cr14	2.6667	Cr15	3.0000

- 0-89 PUAN: Firma tedarikçi olarak şu an için yetersizdir. C GRUBU (Listeye Giremez)
- 90-119 PUAN: Eksiklikleri var ama çalışılabilir (Aday Tedarikçi Listesine Girebilir) B GRUBU
- 120-150 PUAN: Firma tedarikçi olarak yeterlidir.(Onaylı Tedarikçi Listesine Girebilir) A GRUBU

Her kriter için 10 puan ve toplamda 150 puan üzerinden değerlendirme yapılmıştır.

Listeye Dön

Sonuç

124.00

A Grubu (Onaylı Tedarikçi)

#

3

Sistem & Sertifikalar

Ad & Soyad

Cep Telefonu

Eposta Adresi

Gönderim Zamanı ↓



ABDULSAMET KABUL
ÇALIŞAN MEMNUNİYET ANKETİ

(552) 746-3334

abdulsametkabal3@gmail.com



ONEPİ
Normal
Sonuçlandı

Yüksek
Balya Yüksek

ODA

TELEFON KANALLARI GÖRÜMÜYÖR
KANAL DÜZENLEME İÇİN TEKNİK SERVİS DEPARTMANINDAN FERDİ ERİ KANAL EKLEME VE DÜZEN Devamı ...

Balya Yüksek

Misafir Direk
10

Müşteri deneyimi

İşletmemizde müşteri memnuniyetine önem verilir. Müşteri memnuniyeti, sürdürülebilirlik ile ilgili yukarıda açıklanan sistemden gelen geri bildirimleri içerir. Alınan sonuçların analizi yapılır. Olumsuz geri bildirim ve buna verilen yanıtlar kaydedilir ve gerekli önlemler alınır.

Sustainability Survey						
Yıl	Ay	Otelimizin enerji ve su tasarrufu çalışmaları yapması sizin için ne kadar önemli?	Otelimizde çevreye en az zarar veren teknolojilerin kullanılması sizin için ne kadar önemli?	Otelimizin atıkları ayrıştırıp geri dönüşüme kazandırması sizin için ne kadar önemli?	Otelimizin karbon salınımını azaltmak için yerel ürünler kullanması sizin için ne kadar önemli?	Otelimizin sürdürülebilirlik uygulamalarından memnun kaldınız mı?
0 Anket !!!						

Hotel Services Survey						
Yıl	Ay	Otelimizin genel temizliğinden memnun kaldınız mı?	Oda konforu ve donanımından memnun kaldınız mı?	Personelimizin size karşı tutum ve davranışlarından memnun kaldınız mı?	Genel olarak otelimizden memnun kaldınız mı?	Otelimizin sunduğu yeme-içme hizmetlerinden memnun kaldınız mı?
0 Anket !!!						

Kıymetli bilgi ve yorumlarınızı bizi için önemli olup, güli tutulmaktadır. Lütfen düşüncelerinizi her bölüm için 1 "zayıf" ile 5 "mükemmel" arasında değerlendiriniz. Eğer sorulara karşılık cevap seçemediğinizde yok ise, lütfen N/A (uygun değildir) maddesini işaretleyiniz.

Privacy is important to us and your personal information and comments will be kept confidential. Please rate your answer on a scale from 1 to 5, where 5 is "excellent" and 1 is "poor". If a question is not applicable to your stay, then mark N/A (not applicable).

Resepsiyon / Reception

Karşılama ve Bilgilendirme (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Check-in process
İlg. Güler yüzlülük, Nezaket (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Staff's Hospitality
Telefon Servisi (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Telephone Service
Wi-Fi Kalitesi (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Quality of Wi-Fi Service

Odalar / Rooms

Temizlik (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Cleanliness
Rahatlık/Konfor (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Guest Supplies/Amenities
Kat Servisi (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Maid Service
Banyo/WC (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Bathroom/WC

Havuz / Swimming Pool

Temizlik (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Cleanliness
Teknik Standart (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Technical Standard
Servis (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Service
Şezlonglar (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Sunbeds

Restaurant & Bar / Restaurant & Bar

Yemek & İçecek / Food & Beverage

Kahvaltı (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Breakfast
Öğün Yemeği (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Lunch
Akşam Yemeği (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Dinner
Yemek Çeşitliliği (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Menu Variety
Ambiyans (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Ambiance
Servis Kalitesi (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Promptness/Quality of Service
Temizlik (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Cleanliness
İlg. Güler yüzlülük, Nezaket (5) (4) (3) (2) (1) (N/A) Staff's Hospitality

Aşağıdaki belirtilen personelinizi sunduğu hizmet dolayısıyla övgüye değer buluyorum.
I would like to comment on the following member of your staff.

İsmin / Name : _____
Bölüm / Department : _____

AQUARIUM Hotels

MISAFİR DEĞERLENDİRME FORMU
GUEST QUESTIONNAIRE

Sayın Misafirlerimiz, Sizi ağırlamaktan büyük zevk duyuyoruz. Tatilinizin olumlu geçtiğini ve otelimizde sunulan hizmetlerden memnun kaldığınızı umuyoruz. Size Aquarium'a özgü, konforlu, sekin ve samimi bir ortam yaratabilmek en önde gelen hedeflerimizdir.

Dear Guests, We are delighted to have you with us and hope you are pleased with our facilities and services. It is our aim to create and maintain a courteous and friendly atmosphere for you to enjoy and recognize instantly as typically Aquarium Hotels.

Bu misafir anketini doldurarak, bizlere otel personelimiz, tesislerimiz ve hizmetlerimiz hakkındaki düşüncelerinizi ve beklentilerinizi anlamamıza olanak sağlayıp, konukseverlik anlayışımızı ve personel eğitimimizi geliştirmek yönündeki çalışmalarımıza katkıda bulunuyoruz.

By filling out this form, we value your feedback about our people, facilities and service enable us to understand your expectations and make improvements to our standards of the hospitality staff training as well as future investment in the hotel.

Lütfen kaldığınız süre içerisinde karşılaştığımız herhangi bir sorun olursa, en kısa zamanda bizlere danışarak bir an önce çözüme kavuşturmamıza izin veriniz.



If there is an area of our service that requires immediate attention during your stay, please contact and give us the opportunity to resolve the issue before you leave the hotel. Because we are here to ensure you enjoy your stay with us.

Zamanınız ve katkılarınız için teşekkür ederiz.

Thank you for your time and assistance.

Saygılarımızla,
Aquarium Hotels

Yours faithfully,
Aquarium Hotels

Misafir odalarında ve genel alanlarda dijital ortamda misafirlerimiz geri bildirimlerini dikkate alıp uygulamak için otelimizin kullanmış olduğu 3 farklı alternatif geri bildirim sistemi

Erişilebilirlik

İşletmemiz 59 oda olduğu için yasal zorunluluğumuz bulunmamaktadır.

İşletmemiz, imkanları dahilinde herkes için erişilebilir turizm hizmetleri sunmayı taahhüt eder ve erişilebilirlik düzeyi hakkında müşterileri ve paydaşlarını internet sitesi aracılığıyla açık ve doğru şekilde bilgilendirir.

İşletmemiz ayrıca erişilebilirlikle ilgili yasal düzenlemelere tam uyum sağlamayı ve bu konuda sürekli iyileştirmeyi takip ve taahhüt etmektedir.

Yalnızca fiziksel engelliler değil, görme, işitme gibi engeller dolayısıyla turizm faaliyetlerine katılamayan misafirlerimiz için de sürekli iyileştirmeler yapmaya gayret göstermekteyiz.

İşletmemiz erişilebilirlik düzenlemelerinin ve altyapısının bakım ve onarımını düzenli olarak gerçekleştirmekte ve gerekmesi halinde iyileştirmeler sağlamaktadır. Ayrıca erişilebilirlikle ilgili olarak çalışanlarımızı düzenli olarak bilgilendirmekteyiz.



Satın alma

Satın alma politikamız yerel, çevreye duyarlı, adil ticarete dayalı ve verimli satın almaya yönelik politikaları içermektedir.

İşletmemiz tarafından mal ve hizmet kaynaklarımız izlenmektedir. Tedarikçilerimiz ile belirli aralıklarla görüşmeler yapmaktayız. Onların sürdürülebilirlikle ilgili sertifikalarını, bilgi ve belgelerini kontrol etmekteyiz.

Yerel satın alma: İşletmemiz mal ve hizmet satın alırken kaliteli ve makul fiyatlı olması kaydıyla yerel tedarikçilere öncelik vermektedir. Bu nedenle tedarikçilerini düzenli olarak denetlemekte, tedarikçi listesini güncellemekte ve tedarikçilerini bilgilendirmektedir. Bölge halkından alınan mal ve hizmetlerin oranı ölçülmektedir.

İşletmemiz mal ve hizmet satın alırken ithal ürünler için kaliteli ve makul fiyatlı olması kaydıyla adil ticaret tedarikçilere de öncelik vermektedir.

Çevreye duyarlı satın alma: İşletmemiz satın alımda çevreye duyarlı bir politika izlemektedir, gıda ve katkı atığı azaltmak üzere verimli satın alma, enerji tasarrufu ve su tasarrufuna önem vermektedir.

İşletmemiz, satın alımlarında çevreye duyarlı ürünlere (çevre etiketli ürünlere) öncelik vermektedir. Satın alınacak ürün grubunda çevre etiketli ürünler yoksa ilgili ürünlerini, üretimi ve diğer tüm süreçleri çevreye zarar vermeyen tedarikçi ve üreticilerden seçer.

İşletmemiz bu çerçevede, satın alımlarını yaparken sürdürülebilirlik sertifikalarına sahip tedarikçilerin seçilmesini önceliklendirir. Tedarikçilerde aranabilecek örnek sertifikalar ISO14001, ISO50001, ISO14064, ISO20400 gibi belgelerdir.

Ahşap, balık, kâğıt ve diğer gıdalar için çevre sertifikalı (FSC, MSC, AB-EcoLabel, vb.) veya kaynağı takip edilebilen ürünler tercih edilmektedir.

Tehdit altındaki türler ve satılması yasak olan türler (balık, ağaç, bitki, av hayvanı, vb.) işletmemizde alınmamakta ve kullanılmamaktadır.

Çevre sertifikalı, yerel üretici ve tedarikçilerden, adil ticaret tedarikçilerinden satın alımlarımızın toplam satın alımlara oranı ölçülmektedir.

İşletmemizin çevre sertifikalı, yerel ve adil ticaretle satın alma ile ilgili hedefleri bulunmaktadır. Bu çerçevede, satın alımlarımızda yerel ve adil ticaret tedarikçilerinin oranının ve sayısının artmasını hedeflemekte ve buna özen göstermekteyiz.

Verimli satın alma: Satın alma politikamız, yeniden kullanılabilir, iade edilebilir ve geri dönüştürülmüş malları tercih etmektedir.

İşletmemiz ayrıca, toplu alıma ve dökme ürün alımına öncelik vermektedir. Bu sayede işletmemize daha az sayıda nakliyat yapılmakta, daha az sera gazı emisyonu üretilmektedir.

İşletmemize gelen ürünlerde gereksiz ve fazla plastik, naylon, kâğıt, cam, ahşap ambalajların olmaması temel önceliğimiz ve tercihimizdir.

Sarf malzemesi ve buklet ürünlerin satın alımında tek kullanımlık ürünlerden ve gereksiz ambalajdan (özellikle plastikten) kaçınılmaktadır. Sarf malzemeleri ve tek kullanımlık ürünlerin satın alınması ve kullanımı izlenmekte ve yönetilmektedir.



DNV BUSINESS ASSURANCE MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificato No. / Certificate No. **130300-2013-AE-ITA-ACCREDIA**

Si attesta che / This is to certify that

Barilla
The Italian Food Company Since 1802

Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni

Barilla G. e R. Fratelli Società per Azioni (Certificato No. / Certificate No. CERT-616-2009-AE-BOL-SINCERT)

**Stabilimento di Bolu / Bolu Unit - BARILLA GIDA A.S.
D 100 Karayolu 7.Km., Bolu - Turkey**

*è conforme ai requisiti della norma per i sistemi di gestione:
has been found to conform to the management system standard:*

UNI EN ISO 14001:2004 (ISO 14001:2004)

*Questa Certificazione è valida per il seguente campo applicativo:
This Certificate is valid for the following product or service ranges:*

**Produzione e distribuzione di farine, maccheroni e spaghetti
attraverso le fasi di molitura, impastamento; trafilatura, essiccazione, raffreddamento e confezionamento
(Settore EA : 03)**

*Manufacture and distribution of flour, Italian macaroni and spaghetti
by mixing, filling, dehydration, cooling and packaging
(Sector EA : 03)*

Data Prima Emissione/Initial Certification Date:

2013-01-25

*Il Certificato è valido fino al:
This Certificate is valid until:*

2017-04-14

*L'audit è stato eseguito sotto la supervisione di/
The audit has been performed under the
supervision of*

Andrea Ghini
Lead Auditor



ISO 9001 A ISO 9001 B
SGS 9001 D ISO 9001 C
SGS 9001 F ISO 9001 I
Numero di RLS 03 per gli schemi di accreditamento ISO,
SGS, FRS, PMS, SF e L&L&S RLS 03F per gli schemi di
accreditamento SQA, SGA, SGE, FSA e FSE
e il RLA SAC per gli schemi di accreditamento L&S

Luogo e data/Place and Date:

Agrate Brianza (MB), 2014-04-14

*Per l'Organismo di Certificazione:
For the Certification Body:*

Zeno Beltrami
Management Representative

La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle condizioni contenute nel Contratto di Certificazione.
Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.

DNV NORGE VERITAS ITALIA SRL - CENTRO INGEGNERIALE COLLIGNO - PALAZZO 8880 - V.LE COLLIGNO, 9 - 20096 AGRATE BRIANZA (MB) - ITALY - TEL. 039 40 99 90 - WWW.DNVNA.COM



Sertifika/Certificate

GÖKOVA SÜT ÜRÜNLERİ GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

KOZLUKAYA MAH. BÜLENT ECEVİT CAD. NO:18
GÖKOVA/ ULA/ MUĞLA/ TÜRKİYE

IQM Belgelendirme yukarıda bilgileri verilen kuruluşun **İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemini** değerlendirdiğini ve ilgili standardın gereklerine uygun olduğunu onaylar.
IQM Certification confirms that the above-mentioned organization has evaluated the Occupational Health and Safety Management System and that it complies with the requirements of the relevant standard.

ISO 45001:2018

Kapsam/Scope,

SÜT ÜRÜNLERİ (AYRAN, YOĞURT, TEREYAĞI, BEYAZ PEYNİR, KAŞAR PEYNİRİ, LOR PEYNİRİ) İMALATI VE PAZARLAMASI

PRODUCTION AND MARKETING OF DAIRY PRODUCTS (BUTTERMILK, YOGURT, BUTTER, WHITE CHEESE, CHEDDAR CHEESE, CURD CHEESE)

Sertifika No/ Certificate No : IQM-S-6451
Sertifika İlk Yayın Tarihi/ Certificate Initial Issue Date : 03.11.2023
Sertifika Yayın Tarihi/ Certificate Issue Date : 03.11.2024
Sertifika Geçerlilik Tarihi/ Certificate Validity Date : 02.11.2025

Bu sertifika IQM Belgelendirme kurallarına uyulması ve her yıl yapılacak gözetim denetimlerinin başanlı bir şekilde tamamlanması durumunda, ilk yayın tarihinden itibaren üç yıl süreyle geçerlidir. Sertifikanın geçerliliği her yıl yapılacak olan gözetim denetimine bağlıdır. Sertifikanın geçerlilik durumu www.iqm.com.tr adresinden kontrol edilebilir.
This certificate is based on compliance with IQM Certification rules and annual surveillance audits are successfully completed, the date of the first publication valid for a period of three years. The validity of the certificate is subject to an annual depends on the surveillance audit. Certificate validity status It can be checked at www.iqm.com.tr.



GENEL MÜDÜR
GENERAL MANAGER



IQM Uluslararası Belgelendirme Eğitim ve Gözetim Hizmetleri Ltd. Şti.
İçerenköy Mah. Şehit Yılmaz Hıd Sok. No:3 D:2 Ataşehir / İstanbul
Tel: 0216 574 94 77 Faks: 0216 574 78 28 info@iqm.com.tr www.iqm.com.tr
FR.83-01.02.2021/ Rev. No: 02 Rev. Tar: 15.11.2023

Enerji ve çevre

Enerji tasarrufu: İşletmemizin enerji tasarrufu politikası bulunmaktadır. Politika, enerji tüketiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, azaltılmasını içermektedir.

İşletmemizde kullanılan toplam enerji türe göre ölçülmektedir.

İşletmemiz, enerji tüketiminin yüksek olduğu faaliyetleri belirlemekte bunlar için önlemler planlamakta ve uygulamaktadır (ısı yalıtım sistemleri, enerji tüketim sınıfı bulunan cihazlardan düşük tüketimlilerin tercih edilmesi, akkor gibi yüksek enerji tüketimli aydınlatmalar yerine led ampullerin kullanımı vs.). Ayrıca işletmemiz enerji tasarruflu ekipmanlar kullanmaktadır.

İşletmemiz enerji tasarrufu konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını bilgilendirmekte ve eğitmektedir.



Koridor araları aydınlatmaları led ışıkla aydınlatılıyor.



Oda aydınlatmaları led ışık ile aydınlatılıyor.



Odalarımız enerji kartları olmadan enerjiyi otomatik olarak keser ve yüksek enerji tasarrufu sağlar.



Odalarımızda inverter klima sistemi kullanmaktayız.



Otelin genel aydınlatmaları ve havuz aydınlatmaları dahil led ışık olarak aydınlatılmaktadır.



İşletmemizde güneş enerji panellerinden elektriğin %30'unu karşılamaktayız .

Toplam Tüketim	Birim	OCA	ŞUB	MAR	NİS	MAY	HAZ	TEM	AĞU	EYL	EKİ	KAS	ABA	TOPLAM	Önceki Yıl Toplam	Fark
Elektrik	kWh	0	0	0	58.828	55.129	66.753	86.430	0	69.598	61.965	0	0	398.703	427.541,03	-28683,158
Su	m ³	0	0	0	113	2.725	2.193	2.460	3.695	3.881	3.198	0	0	18.265	14.177,00	4088
LNG & LPG & Doğalgaz	m ³	4.647	4.396	9.664	4.063	8.259	3.797	3.929	3.725	186	289	0	0	42.944	22.988,77	19955,632
Jeneratör Yakıtı	Lt.	0	0	60	119	299	0	11	0	0	0	0	0	489	0,00	488,71

Oda Başlı Tüketim	Birim	OCA	ŞUB	MAR	NİS	MAY	HAZ	TEM	AĞU	EYL	EKİ	KAS	ABA	Ort.
Elektrik	kWh	0,00	0,00	0,00	190,38	183,15	183,89	226,85	0,00	191,73	188,92	0,00	0,00	194,96
Su	m ³	0,00	0,00	0,00	0,37	9,05	6,04	6,46	10,28	10,69	9,75	0,00	0,00	7,59
LNG & LPG & Doğalgaz	m ³	0,00	0,00	0,00	13,12	27,44	10,46	10,31	10,35	0,51	0,88	0,00	0,00	17,86
Jeneratör Yakıtı	Lt.	0,00	0,00	0,00	0,38	0,99	0,00	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,49

Misafir Başlı Tüketim	Birim	OCA	ŞUB	MAR	NİS	MAY	HAZ	TEM	AĞU	EYL	EKİ	KAS	ABA	Ort.
Elektrik	kWh	0,00	0,00	0,00	18,13	15,31	17,04	19,12	0,00	16,17	15,87	0,00	0,00	16,97
Su	m ³	0,00	0,00	0,00	0,03	0,76	0,56	0,54	0,85	0,90	0,82	0,00	0,00	0,68
LNG & LPG & Doğalgaz	m ³	0,00	0,00	0,00	1,25	2,29	0,97	0,87	0,86	0,04	0,07	0,00	0,00	1,54
Jeneratör Yakıtı	Lt.	0,00	0,00	0,00	0,04	0,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04



Su yönetimi ve atık su

İşletmemizin, su tasarrufu önlemleri uygulanmaktadır. Tüm duş başlıklarında parletör bulunmakta

İşletmemizin bulunduğu bölgede su riski durumu belirlenmiştir. Bunun için World Resources Institute tarafından hazırlanan Water Risk Atlas kullanılmaktadır. İlgili web sitesinin bağlantısı burada yer almaktadır.

Risk analizinde su riski ayrıca değerlendirilmiştir, su yönetimi planı yapılmıştır. Bu plan, su kullanımının ölçümü ve takibi ile su tüketiminin azaltılmasına yönelik hedef ve raporlamaları içermektedir.

İşletmemizin su kullanım faaliyetleri nedeni ile deniz, göl gibi sularda yaşayan canlılar zarar görmemektedir. Yine de bu canlıların zarar görme ihtimali risk analizinde değerlendirilmiştir ve gerekli önlemler alınmıştır.

İşletmemiz, suyun kullanımında tüm yasal gereklilik ve düzenlemelere uymaktadır.

Su, yasal ve sürdürülebilir bir kaynaktan gelmektedir. Suyumuz şebeke suyundan gelmektedir.

Su tüketimimizi ölçmekteyiz. Misafir veya geceleme başına kullanılan toplam su hesaplanmakta ve raporlanmaktadır. İşletmemizde su tasarruflu ekipmanlar kullanılmaktadır. İşletmemizde çarşaf ve havluların misafir isteğine bağlı olarak değiştirilmesi gibi iyi uygulamalar kullanılmaktadır.

İşletmemiz su tasarrufu konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını bilgilendirmekte ve yönlendirmektedir. İşletmemiz atık suyunun çevreye zarar vermemesi için tüm imkanlarını seferber etmektedir.

Atık suyun bertarafı için yerel yönetimin belirlediği düzenlemelere uyulmaktadır. Bu konuda yasal gerekliliklere uyulmaktadır.



Bitki ve ağaçlarda damlatma sistemi kullanıyoruz.



Oda ve genel kullanlanımlarda ki tuvaletlerde farkındalık ve su tasarrufa dair bilgilendirme ve kullanım miktarı gösteren uyarılar kullanıyoruz.



[WATER RİSK ATLAS](#)

Gıda atığı ve katı atık

İşletmemizde bir Katı Atık Yönetim Planı vardır. Plan, atık üretiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, atıkların azaltılmasını, yeniden kullanımını, geri dönüşümü ve atık bertarafını içermektedir.

Katı atıklar gıda, geri dönüşebilir, zehirli/tehlikeli ve organik gibi türlerine göre ayrıştırılmakta, ayrıştırılırken geri dönüşüm ve yeniden kullanım durumları gözetilmektedir.

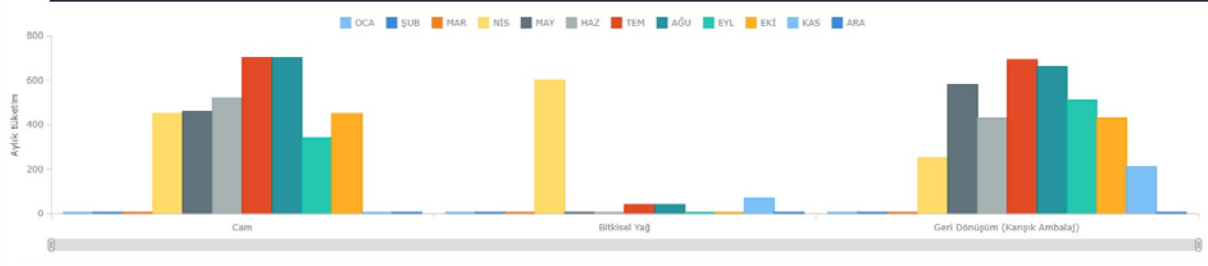
İşletmemiz atık yönetimi konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını düzenli olarak ve çeşitli görsel ve iletişim materyalleri ile bilgilendirmekte ve yönlendirmektedir.

İşletmemizde türlerine göre ayrıştırılan katı atıklar yetkili ve lisanslı firmalar tarafından alınmaktadır.

Gıda atıkları da dahil olmak üzere katı atıklar türe göre ölçülmektedir. İşletmemizde misafir veya geceleme başına katı atık miktarı hesaplanmakta ve raporlanmaktadır.

İşletmemiz ayrıca, katı atık oluşumunun yüksek olduğu faaliyetleri ve risk alanlarını belirlemiştir. Gıda atıklarını ve israfı azaltmak için düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır.

Katı atık bertarafının yerel nüfus veya çevre üzerinde olumsuz bir etkisi olmaması hedeflenmektedir. Katı atık yönetimi ile ilgili "Sıfır Atık Yönetmeliği" mevzuatına uyum sağlanmaktadır.



Misafir Başı Atık	Birim	OCA	SUB	MAR	NİS	MAY	HAZ	TEM	AĞU	EYL	EKİ	KAS	ARA	Ort.
Cam	Kg.	0,00	0,00	0,00	0,14	0,13	0,13	0,15	0,16	0,08	0,12	0,00	0,00	0,13
Bitkisel Yağ	Kg.	0,00	0,00	0,00	0,18	0,00	0,00	0,01	0,01	0,00	0,00	0,24	0,00	0,06
Geri Dönüşüm (Karışık Ambalaj)	Kg.	0,00	0,00	0,00	0,08	0,16	0,11	0,15	0,15	0,12	0,11	0,72	0,00	0,13

Oda Başına Atık	Birim	OCA	SUB	MAR	NİS	MAY	HAZ	TEM	AĞU	EYL	EKİ	KAS	ARA	Ort.
Cam	Kg.	0,00	0,00	0,00	1,46	1,53	1,43	1,84	1,94	0,94	1,37	0,00	0,00	1,51
Bitkisel Yağ	Kg.	0,00	0,00	0,00	1,94	0,00	0,00	0,10	0,11	0,00	0,00	0,97	0,00	0,67
Geri Dönüşüm (Karışık Ambalaj)	Kg.	0,00	0,00	0,00	0,81	1,93	1,18	1,61	1,63	1,40	1,31	2,92	0,00	1,52



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ÇEVRE, ŞEHİRCİLİK VE
İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ BAKANLIĞI



SIFIR ATIK

T.C. MUĞLA VALİLİĞİ ÇEVRE, ŞEHİRCİLİK VE İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İL MÜDÜRLÜĞÜ

SIFIR ATIK BELGESİ

(Temel Seviye)

Belge No: TS/48/B3/9/61 Tarih: 09/05/2023

Adı: GRAND AQUARIUM APRT OTEL
Adresi: İÇMELER Mahallesi, İÇMELER 245 SOKAK, No: 2 /1-Z1, MARMARİS, MUĞLA, Türkiye
Vergi No: 3960667335
Türü: Bina/Yerleşke

12/07/2019 tarihli ve 30829 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Sıfır Atık Yönetmeliği'nce Sıfır Atık Yönetim Sistemi'ni kurarak **Sıfır Atık Belgesi**'ni almaya hak kazanmıştır.

Emîn Oral BÜLBÜLOĞLU
Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürü

E-İMZALIDIR

Belge Son Geçerlilik Tarihi:
09/05/2028

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.