

AQUARIUM OTELLERİ

2025 YILI SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

İÇERİK

- [Rapor Hakkında](#)
- [Tesis tanıtımı ve tesis özellikleri](#)
- [Sürdürülebilirlik ekibi](#)
- [Sürdürülebilirlik yönetim sistemi politikalar](#)
- [Sürdürülebilirlik yönetim sistemi uygulamalar](#)
- [Çevre etkilerinin azaltılması](#)
- [Personel ve çalışma hayatı](#)
- [Yapılan sosyal çalışmalar](#)
- [Kültürel çalışmalar](#)

1. RAPOR HAKKINDA

İşletmemiz, sürdürülebilirlikle ilgili olarak, Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı'nın yükümlülüklerini yerine getireceğini ve sürdürülebilirlik performansının artırılması için sürdürülebilir yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesini taahhüt eder. Sektörün durumu, çevresel, toplumsal, teknolojik, ekonomik ve kültürel riskler, mevzuat kaynaklı değişiklik ve güncellemeler dolayısıyla yönetim sistemimiz sürekli gözden geçirilmekte, gerekli olması durumunda sistem ve politikalar güncellenmektedir.

“Sürdürülebilirlik politikalarımız” şirketimizin bu konudaki taahhüdü mahiyetindedir. Bu noktadan hareketle tüm yönelimlerimiz bu niyet ve istikamette olacaktır. Amacımız işletmemizde temel alanlarda, sürdürülebilirlik prensibini bir “iş yapış şekline” dönüştürebilmek, kurumsal hafızaya kazandırabilmektir. Çabalarımızın başarıya dönüşmesi ve süreklilik kazanması ancak çalışanlarımız, misafirlerimiz, iş ortaklarımız, tedarikçilerimiz, çözüm ortaklarımız, yakın çevremizdeki

tüm muhataplarımızla birlikte hareket ederek yaygınlaştırmak ve her geçen gün güçlendireceğimiz bir ortaklık haline getirmek ile mümkün olacaktır. Sürdürülebilirlik yaklaşımının ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilen personellerin bilinçlendirilmesi, sürece dahil olabilmeleri için fırsatlar verilmesi ve gelişim fırsatlarına katkıda bulunabilmeleri oldukça değerlidir. Bu bağlamda yıllık eğitim planlamalarımızda ve oryantasyonlarımızda; sosyal haklar, yerel istihdamın desteklenmesi, doğal yaşamın korunması, vahşi yaşamı destekleme, yakın çevrenin tarihi turistik yerleri, kültürel zenginliği, ekolojik çeşitliliği, enerji ve su tasarrufu, çevre faaliyetleri geri dönüşüm sistemimiz, yerel kaynaklara yönelim gibi eğitim konularımız yer almakta, işletme içerisinde sürdürülebilirlik felsefesinin yaygınlaştırılması için çalışılmaktadır. İş stratejilerine paralel insan kaynakları

yönetimi ile tüm şirket ve bölümlere iş sonuçlarının iyileştirilmesine yönelik stratejik destek vermek, yüksek performans kültürünü oluşturup teşvik ederek, tüm paydaşlar için değer yaratılmasına katkıda bulunmak temel hedeftir. Tüm bunların yanı sıra gerek oryantasyon eğitimi gerek ise yıllık eğitim ihtiyaçlarına göre belirlenen profesyonel düzeyde eğitimler ile farkındalıkların her anlamda artırılması hedeflenmektedir

Sürdürülebilirlik çalışmaları, İşletme Yönetimi koordinasyonunda olup, bu alandaki faaliyetlerimiz ve performansımızın değerlendirmesi daima paydaşlarımızın beklenti ve görüşlerine açıktır

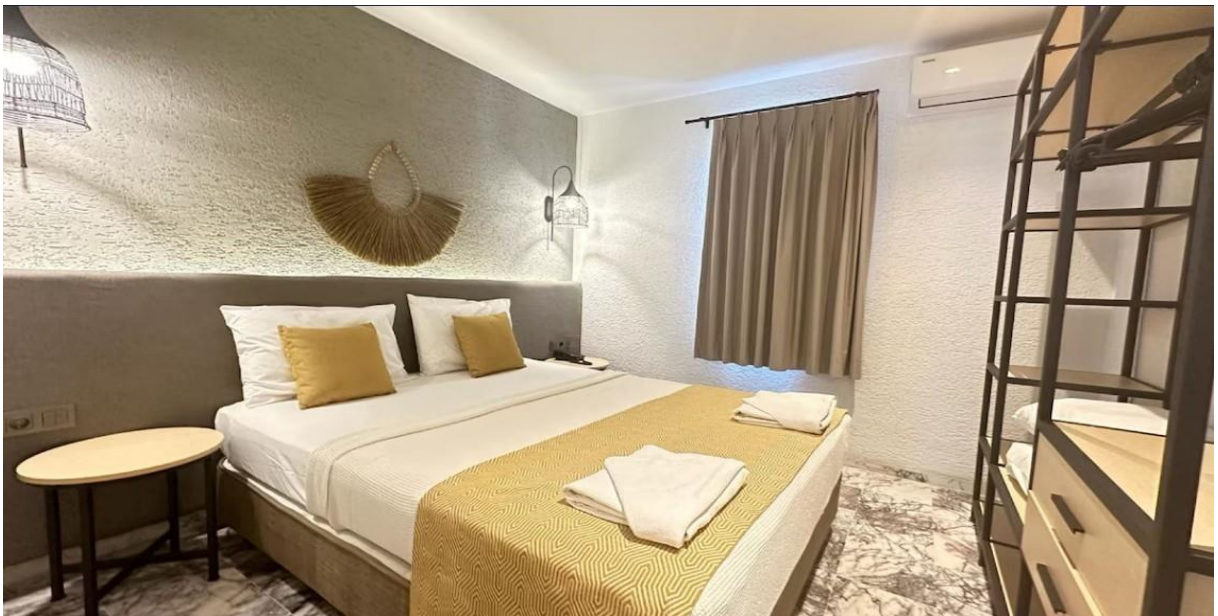
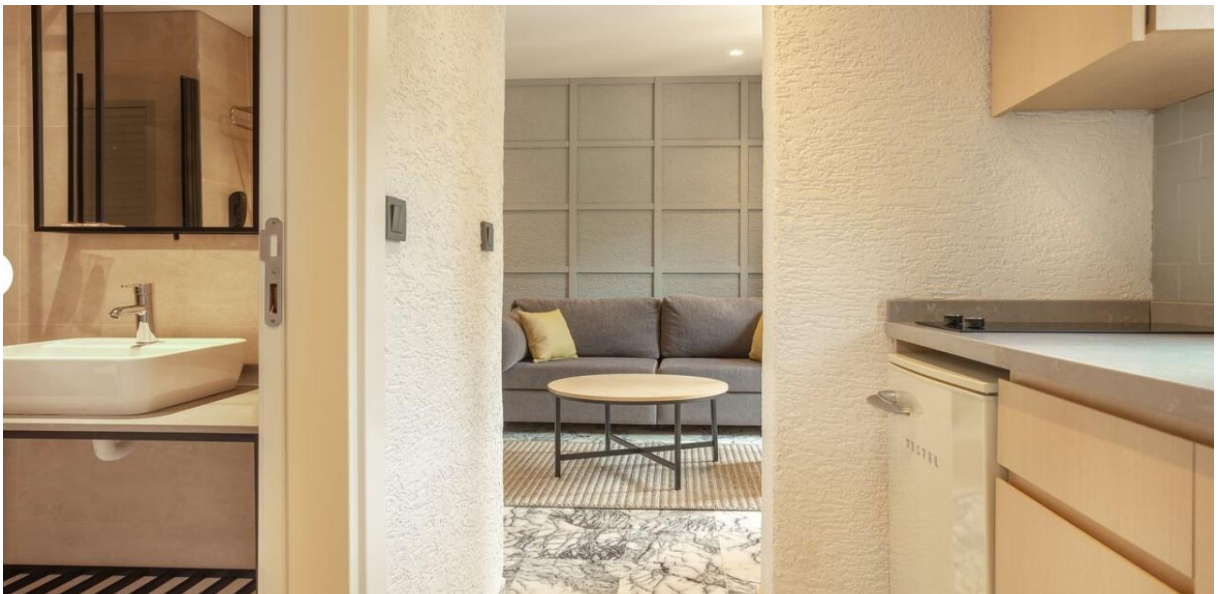
2.TESİS TANITIMI VE TESİS ÖZELLİKLERİ

Tesisimiz İçmeler mahallesi 245 sokak no :2 Marmaris - Muğla adresinde yer almaktadır. Tesisimizde 59 adet misafir odası 124 yatak mevcuttur.

- Misafirlerimizin konfor ve huzuru hissetmeleri için gerekli olanaklara sahip odalarımızda;
- Yüksek hızlı kablosuz internet
- TV/Uydu
- Belboy Hizmeti
- Çamaşır yıkama, kuru temizleme, terzi, ütü hizmeti Saç kurutma makinesi
- Banyo hijyen kiti
- Merkezi yangın sistemi ile bağlantılı duman detektörü Acil çıkış yönlendirme levhaları □ Gürültü için özel yalıtımlı kapı ve pencere sistemi











3.SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK EKİBİ

Tesisimizde yer alan sürdürülebilirlik ekibi

Sürdürülebilir yönetim sisteminin kalite, ekonomi, yönetim, çevre, kültür, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularında tüm çalışanlar tarafından belli politikaların uygulanmasını, hedefler belirlenmesini ve hedeflere ulaşıp ulaşılamadığının izlenerek işletme yönetim süreçlerinin sürekli iyileştirilmesini sağlamaktadır.

Belirlenen hedeflere ulaşılması halinde yeni hedefler belirlenmekte, Ulaşılamaması durumunda, hedeflerimiz, politika ve uygulamaları gözden geçirilir. Bu sayede sürekli iyileştirmeyi sağlamaya gayret gösteririz.

Ekip Lideri	SALİYE YÜKSEL
Çevre Temsilcisi	EFECAN NALDÖKEN
Kalite Müdürü	TOLGACAN ESEN
Çalışan Temsilcisi	SONER DURAN
Destek Elemanı	SEYİTHAN ÖZEN



4.SÜRDÜRÜLEBİLİR YÖNETİM SİSTEMİ POLİTİKALAR

İşletmemizin tüm yönetim süreçleri geliştirilebilen bir Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi (SYS)'nin temel çerçevesini oluşturmakta ve politikalarını ortaya koymaktadır.

Yönetim sistemimizin temeli risk analizine dayanmaktadır. Çevre, doğal afetler, toplum, kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık, güvenlik başlıklarında risk analizi yapılmaktadır. Gerekmesi halinde yeni başlıklar da eklenebilmektedir.

Riskler analiz edildikten sonra risklerin gerçekleşmesi durumunda yapılacakları belirleyen bir kriz yönetim politikamız ve sistemimiz de bulunmaktadır.

Sürdürülebilir yönetim sistemi kalite, ekonomi, yönetim, çevre, kültür, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularında tüm çalışanlar tarafından belli politikaların uygulanmasını, hedefler belirlenmesini ve hedeflere ulaşıp ulaşılamadığının izlenerek işletme yönetim süreçlerinin sürekli iyileştirilmesini içermektedir.

Belirlenen hedeflere ulaşılması halinde yeni hedefler belirlenmektedir. Ulaşılamaması durumunda, hedeflerimiz, politika ve uygulamalarımız gözden geçirilir. Bu sayede sürekli iyileştirmeyi sağlamaya gayret gösteririz.

Sektörün durumu, çevresel, toplumsal, teknolojik, ekonomik ve kültürel riskler, mevzuat kaynaklı değişiklik ve güncellemeler dolayısıyla yönetim sistemimiz sürekli gözden geçirilmekte, gerekli olması durumunda sistem ve politikalar güncellenmektedir.

KALİTE POLİTİKAMIZ

Vizyonumuza ulaşmak yolunda;

Misafir beklentilerine üst seviyede karşılamak ve sektörde önce bir kuruluş olmak,

Kuruluş felsefesinin tüm personellerimizle oluşturup, sürekli gelişmeyi, iş yerine güveni ve misafirlerimizin beklentilerini aşan hizmeti sunmak,

Ulusal ve uluslararası mevzuat ve şartlara uygun; Gıda güvenliği risklerini önleyici yaklaşım ile gereken hassasiyeti göstererek hizmet vermek,

Ülkemizde diğer tüm kuruluşlara örnek bir işletme olmak ve değer yaratmak

Misafirlerimizin ve personellerimizin gerek sağlık gerek can güvenliğini gerekse de iş güvenliklerini tehlikeye atabilecek tüm riskleri en alt seviyeleri indirerek bu kazaları önlemek,

Kaliteyi ölçülebilir hale getirmek, sistemin sürekli iyileştirilmesini sağlamak ve hedefler belirleyip çalışanlarımızın ve yönetimin birlikteliğini sağlamak,

İşletme olarak personelleri ile birlikte çevre bilincini oluşturmak, gelecek nesillere daha temiz, sağlıklı ve güvenli bir çevre bırakmak öncelikli kalite hedeflerimiz arasındadır.

SOSYAL SORUMLULUK POLİTİKAMIZ

Tüm çalışanlarımızın insan onuruna uygun çalışma koşullarında, sağlıklı ve güvenli bir ortamda çalışma hakkı olduğuna inanırız. Çalışanlarımız bizim en değerli varlığımızdır ve çalışanlarımızın güvenliğini sağlamak ve korumak en öncelikli iş hedefimizdir.

İşletmemiz yasal yükümlülüklerin ötesinde en iyi çevresel çözümleri uygulamaları ve çevre dostu teknolojilerin gelişmesine ve yayılmasına yardımcı olacak ve çevre bilincini arttıracak her türlü girişime destek sağlamak adına her zaman hazırdır. Faaliyet göstermekte olduğumuz İstanbul'da topluma karşı sosyal ve çevresel sorumluluklarımızı; hissedarlarımız çalışanlarımız, kamu, sivil toplum kuruluşları ve diğer paydaşlarımız ile uyumlu bir iş birliği içinde yerine getirmeye özen gösteririz.

İnsan kaynaklarımızın, sürdürülebilir büyümenin en önemli unsuru olduğuna inanırız. Çalışanlarımızın özlük haklarının tam ve doğru biçimde kullanılmasını sağlarız.

Çalışanlara dürüst ve adil yaklaşır, ayrımcı olmayan, güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı taahhüt ederiz. Çalışanlarımızın bireysel gelişimi için gerekli çabayı gösterir, iş hayatı ile özel hayat arasındaki dengeyi gözetiriz. Her türlü faaliyetimizden doğabilecek çevresel etkileri sorumluluk bilinci ile yönetiriz.

Kurumsal sosyal sorumluluk ilkesi çerçevesinde toplumumuzun gelişimi için çaba gösteririz.

Çalışanlarımızı, sosyal sorumluluk bilinciyle yer alacakları uygun sosyal ve toplumsal faaliyetlere gönüllü olmaları konusunda destekleyeceğiz

Tedarikçilerimiz başta olmak üzere tüm iş ortaklarımızın, sosyal sorumluluk alanında hareket etmelerinin sağlanmasına yönelik yaklaşımlar geliştirmeye ve bu yaklaşımların uygulanmasına özen göstereceğiz

İş sağlığı ve güvenliği çerçevesinde çalışanlarımız için tüm önlemleri almış ve gerekli iş başı eğitimlerini konusunda uzman kişilerce ve yıllık eğitim programı çerçevesinde çalışanlarımıza sunulması konusunda ayrıca hassasiyet göstermekteyiz.

Türkiye'nin ve faaliyet gösterdiğimiz ülkelerin gelenek ve kültürlerini duyarlı davranır, tüm yasal düzenlemelere uygun hareket ederiz.

KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

Kültürel mirasın sunulması: İşletmemiz, yerel halkın fikri mülkiyet haklarına saygı gösterir. Geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurları mutfağımızda, tasarımızda, dekorasyonda değerlendirir.

Eserler: İşletmemiz, tarihsel ve arkeolojik eserleri alıp satmaz, ticaretine aracılık etmez ve bunları sergilemez.

Sürdürülebilir yerel gastronominin tanıtımı: İşletmemiz yerel ürünlerin tanıtılması ve tüketimine öncelik vermektedir. Tüm faaliyetlerinde gastronomide sürdürülebilirliği sağlamak için yenilikçi ve yaratıcı uygulamalar ortaya koymaktadır.

ENERJİ POLİTİKAMIZ

Dünyamızı olası tehlikelerden korumak için enerjimizi verimli kullanıyor ve enerji sarfiyatımızı azaltmak için hedefler belirliyoruz.

Bunun için;

- Hem doğaya karşı sorumluluklarımız hem de yasal yükümlülüklerimizi yerine getirmek üzere ulusal ve uluslararası standartları, yasa ve düzenlemeleri takip eder, enerji kullanımını azaltma ve/veya enerji tüketim performansımızın sürekli iyileştirilmesini sağlayacak çalışmaları gönüllü olarak yürütür, çalışmalarımızın sonuçlarını takip ederiz.
- Hedefler koyar, çalışanlarımızın da katılımını sağlamak amacıyla eğitim programlarımızda enerji verimliliğine yer veririz.
- Tüm paydaşlarımızla enerji yönetimi konusunda ortak amaçlar ve sonuçlar yaratmak üzere iş birliği yapmayı önemseriz. Bu konularda misafirlerimiz, çalışanlarımız, ziyaretçilerimiz ve tüm iş ortaklarımız ile birlikte topyekûn bir farkındalık ve bilinç seviyesine ulaşılması adına etkileşimimizi sürdürmeye çalışırız.
- Enerji verimli uygun ürün, ekipman, teçhizat ve teknoloji alternatiflerini araştırıp bulmaya, satın almaya ve kullanmaya çalışırız.
- Enerji Yönetim Sistemimizi dokümanete etmeyi, tüm departmanlarımıza yaymayı, gerektiğinde güncellemeyi, gözden geçirmeyi ve sürekli olarak iyileştirmeyi hedefleriz.
- Enerji risklerini veya enerji kısıtı gibi doğabilecek acil durumları değerlendirir, alınabilecek önlemleri planlarız.
- Atıklarımızı kaynağına, gruplarına ve tehlike sınıflarına göre etkin şekilde ayırmaya özen gösteririz.

- Tehlikeli maddeler ve kimyasalların yalnızca ihtiyaç durumunda ve gerektiği kadar kullanılmasının hem çevreye olan negatif etkileri hem de atık miktarını azaltacağını biliriz,
- İşletmemizde aldığımız malzemelerde “geri dönüşüm” ve “çevre dostu” etiketi olanları tercih ederek doğayı korumaya katkıda bulunuruz. Yeniden kullanım fırsatları yaratmaya çalışırız,
- Kâğıt, peçete, tuvalet kâğıdı, ambalaj gibi tek kullanımlık malzemeleri gerektiği kadar kullanıp doğaya daha az atık bırakmaya özen gösteririz,
- Atıkları doğru şekilde, özelliklerine göre ayrı alanlarda depolar, yasal depolama süre sınırlarını aşmadan lisanslı/yetkili firmalara teslim ederek, kayıtlarını muhafaza ederiz,
- Su, enerji ve tüm doğal kaynakları tasarruflu kullanmaya çalışırız. Bu hassasiyetimizi çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ile paylaşıyoruz.
- Çevre yönetimi konusundaki performansımızı ölçer, bu verileri hedefler ile izler ve performansımızı geliştirmeye çalışırız.
- Çalışanlarımızı çevre konusunda eğitmeyi ve duyarlılıklarını artırmayı amaçlarız.

ÇEVRESEL SATINALMA POLİTİKAMIZ

Satın alma da en önemli hedef kriter atıkları en aza indirmek ve. Satın almada sürekliliğin sağlanmasıdır. Bu hedef dahilinde kuruluştaki uygulanacak mal-kabul uygulamaları;

- Satın alım yapılırken yeniden kullanılma özelliği bulunan ürünler, depozitolu ürünler veya geri dönüşümsüz atık oluşturmayacak organik ürünler tercih edilecektir.
- Bardak, çatal, buket malzemeleri gibi tek kullanımlık ürün ve sarf malzemeleri yerine tekrar kullanılabilen, doldurulabilen, eğer hiçbiri mümkün değilse çevreye en az zararlı ve geri dönüştürülebilir ürünleri tercih edilecektir.
- Tek kullanımlık ürünlerin ve sarf malzemelerinin satın alınması zorunlu ise (örneğin temizlik malzemeleri, kırtasiye ürünleri vb.) bu ürünlerin satın alınması, kullanılması ve geri dönüşümü dikkatle izlenecek ve yönetilecektir.
- Tek kullanımlık ürünlerin nasıl geri dönüşüme yönlendirilebileceğine ve tek kullanımlık ürünlerin kullanımının azaltılmasına dair yönerge ve talimatlar bu konuda personele eğitim verilecektir.
- Odalarda bulunan tek kullanımlık pet şişe, karton bardak, paketli ürünler gibi ürünlerin kademeli olarak kaldırılacak, kullanılan gıda ürünlerinin ve diğer malzemelerin poşetlenmesi gibi uygulamaların sonlandırılmasına yönelik hedeflerin belirlenmesi ve bu hedeflere uyum sürecinin izlenerek raporlanması yönetim gözden geçirme toplantılarında görüşülecektir.
- Satın alım yapılırken gereksiz ambalajdan kaçınılması önemlidir. Kâğıt ve plastik bardak, tabak, çatal, kaşık, pet şişe içinde su vb. ürünler yerine yeniden kullanım özelliği bulunan cam ve metal ürünler tercih edilecektir.
- Sık kullanılan malzemeler (örneğin yüzey temizleyiciler) küçük ebatlı ambalajlar yerine daha büyük ebatlı ambalajlarda alınarak oluşacak plastik atık miktarı azaltılacaktır.
- Gerekliliği mal ve ürünlerin doğaya, çevreye zarar vermeyen ürünlerden üretilmesi, öncelik geri dönüşümlü ve eko etiketli ürünlere verilecektir.
- Özellikle ahşap, kâğıt, balık, diğer gıdalar ve vahşi doğadan gelen ürünler açısından çevre sertifikalı ürünler ve tedarikçiler tercih edilecektir.
- Sertifikalı ürünlerin ve tedarikçilerin mevcut olmadığı yerlerde, büyüme veya üretimin kökeni ve yöntemleri dikkate alınacaktır.

- Tehdit altındaki türler kullanılmaz veya satılmaz.
- Bitkisel ve hayvansal ürünlerin neslini tehlikeye atacak tedariklerden kaçınılacaktır.
- Ürünlerde öncelik çevre sertifikalı ürünler tercih edilecektir.
- Bütün mal (malzeme, hammadde, mamul ve yarı mamul ürünler) tedarikleri ve satın alımları, Gıda Kanunu ve Mevzuatlarına, Tarım ve Orman Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Hıfzıssıhha Kanunu ve mevzuatlarına uygun, TSE Hijyen ve Sanitasyon Sistemleri gereğince gerekli belgelere sahip olan satın alma standartlarına uygun olan tedarikçilerden ve onların ilgili sertifikalara sahip ürünlerinden yapılacaktır.
- Yerel adil ticaretin desteklenmesi amacıyla satın alma 100 km sınırları içerisindeki yerel satıcıdan yapılacaktır.
- Onaylı tedarikçi firma listesi ve gerekli denetimlere tabi olmuş yerel firmalardan satın alma yapılacaktır.
- Mal-ürün tedariki yapan firmalar, periyodik olarak denetlenecektir.
- Tedariki yapılan temizlik, hijyen malzemeleri ve koruyucu ekipmanların CE Belgesine sahip olmasına dikkat edilecektir.
- Gıda maddelerinde tarımda adil ticaret uygulamalarını benimseyen tedarikçilere öncelik verilecektir.
- Tedariği gerçekleştirilen tüm kimyasal ürünlerin kullanımı ile ilgili yetkili firma tarafından ilgili kişilere bilgilendirme eğitimleri planlanacak.
- Tüm Gıda ürünleri için Tarım ve Orman müdürlüğü izin belgeleri tedarikçi firmalardan alınarak bilgisayar ortamında saklanacak.
- Haşere ilaçlama, dezenfeksiyon ve Mutfakta kullanılan kimyasal ürünlere ait MSDS Güvenlik bilgi föyleri tedarikçi firmalardan tedarik edilerek bilgisayar ortamında saklanacak.
- Mal kabul sırasında güvenli fiziki mesafe kuralları ihlal edilmeyecektir.
- Mal kabulünde çalışan personellerimiz kişisel koruyucu ve bulaş önlemlerini alacaklardır. (Maske, siperlik, eldiven, önlük, el hijyeni vb.) Önlemler gereğince mal kabulünde yaşanacak yığılmalar ve birikmelerin önüne geçebilmek için gereken planlamalar yapılacaktır.
- Mal kabulü (tesellüm) ile beraber direk olarak tüketime ve misafir kullanımına verilecek ürünler kolilerinden çıkarıldıktan sonra detaylı şekilde dezenfekte işleminden geçirilerek kullanıma verilebilecektir.
- İlk defa satın alması yapılan mutfak alet ve edevatları, çelik servis takımları, cam ve porselen servis takımları vb. Yıkınabilir malzemeler, kullanma verilmeden önce bulaşık makinesi ile yıkandıktan sonra kullanım için ekipman deposuna alınacaktır.
- Atık ve iade ürünler kontrollü bir şekilde atık ve iade alanında beklemeye alınarak tedarikçi firmaya ulaştırılması sağlanacak.

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

İş yerimizi, çalışanlarımızı, misafirlerimizi ve tedarikçilerimizi korumak, güvenli bir iş ortamı oluşturmak ve sürekliliği sağlamak amacı ile;

- İş Sağlığı ve Güvenliği konusundaki tüm yasal ve diğer yükümlülüklere uyarız.
- İş Sağlığı ve Güvenliği ve iyileştirme etkinliklerinin tüm çalışanların ortak sorumluluğu olduğu ilkesini benimseriz.
- Risk Değerlendirmesi ve Risk Düzeyi Azaltma etkinliklerine her düzeyde katılım için hedefler koyarız.
- İş Sağlığı ve Güvenliği kültürümüzü sürekli iyileştirerek, sürdürülebilir “Sıfır İş Kazası” hedefine ulaşmayı hedefleriz.
- İş sağlığı ve güvenliği kapsamında yaptığımız çalışmalarını, öncü ve örnek olmak adına tüm çalışanlarımızla ve çevremiz ile paylaşıyoruz.



İş güvenliği yangın söndürme eğitimi .

KADIN HAKLARI VE CİNSİYET EŞİTLİĞİ POLİTİKAMIZ

İşletmemizde cinsiyet eşitliğine önem veririz.

- Cinsiyet farkı gözetmeksizin tüm çalışanlarımızın sağlık, güvenlik ve refahlarını sağlarız.
- Kadınların iş gücüne katılımını tüm departmanlarımızda destekler, eşit fırsatlar sunarız.
- Cinsiyet ayrımı yapmadan «eşit işe eşit ücret» politikası ile hareket ederiz.
- Eşitlik ilkesi gözetilerek görev dağılımı yaparız.
- Kariyer fırsatlarından eşit düzeyde faydalanılması için gerekli ortamı sağlarız.
- Eğitim politikaları oluşturur, kadınların katılımına ve farkındalığın artmasına destek oluruz.
- İş-aile yaşam dengesini koruyan çalışma ortamı ve uygulamalarını oluştururuz.
- Kadınların şirket yönetiminde olmaları için destek verir, eşit fırsatlar sunarız.
- Kadınların hiçbir şekilde istismar, taciz, ayrımcılık, bastırılma, zorlama, iftira vb. durumlara maruz kalmasına müsaade etmeyiz. Dünyaya ve kurumumuza kattıkları değer daima farkında olur ve varlıklarını destekleriz.

	KADIN HAKLARI VE CİNSİYET EŞİTLİĞİ POLİTİKASI	№ Yayın Tarihi 11.04.2025 Rev. № Revizyon Tarihi 11.04.2025
İşletmemizde cinsiyet eşitliğine önem veririz.		
<ul style="list-style-type: none">• Cinsiyet farkı gözetmeksizin tüm çalışanlarımızın sağlık, güvenlik ve refahlarını sağlarız.• Kadınların iş gücüne katılımını tüm departmanlarımızda destekler, eşit fırsatlar sunarız.• Cinsiyet ayrımı yapmadan «eşit işe eşit ücret» politikası ile hareket ederiz.• Eşitlik ilkesi gözetilerek görev dağılımı yaparız.• Kariyer fırsatlarından eşit düzeyde faydalanılması için gerekli ortamı sağlarız.• Eğitim politikaları oluşturur, kadınların katılımına ve farkındalığın artmasına destek oluruz.• İş-aile yaşam dengesini koruyan çalışma ortamı ve uygulamalarını oluştururuz.• Kadınların şirket yönetiminde olmaları için destek verir, eşit fırsatlar sunarız.• Kadınların hiçbir şekilde istismar, taciz, ayrımcılık, bastırılma, zorlama, iftira vb. durumlara maruz kalmasına müsaade etmeyiz. Dünyaya ve kurumumuza kattıkları değer daima farkında olur ve varlıklarını destekleriz.		
HAZIRLAYAN Saliye Yüksel	KONTROL	ONAY
<input type="checkbox"/> Kontrollü Kopya <input type="checkbox"/> Kontrolsüz Kopya <input type="checkbox"/> İptal .../.../...		

ÇOCUK HAKLARI POLİTİKASI

Çocuklar bize geleceğin emanetleridir. Onları bir birey olarak tanımak, haklarına saygı duymak, her türlü psikolojik, fiziksel, ticari vb. sömürüye karşı gözetmek ve korumak öncelikli sorumluluğumuzdur.

Bunu sağlamak için;

- Kendi kurumlarımızda çocuk işçi çalıştırılmasına müsaade etmez ve tüm iş ortaklarımızdan da aynı hassasiyeti bekleriz.
- İşletme içerisinde çocukların gelişimine katkıda bulunan, düşünce ve isteklerini, duygularını rahatça ifade edebilecekleri, kendilerini özgür ve rahat hissedebilecekleri ortamlar/imkanlar sunarız.
- Çalışanlarımıza, çocuk istismarının önlenmesi ve fark edilmesi konusunda eğitimler veririz.
- Çocukların katıldıkları aktivitelerde yetişkin gözetimi altında olduklarından emin oluruz.
- Çocuk haklarının korunması konusunda farkındalık yaratmak için eğitimler düzenler ve ilgili projelere destek veririz.

- Çocuklar ile ilgili şüpheli eylemlere şahit olduğumuzda öncelikle işletme yönetimine bilgi verir, gerekli görülen durumlarda resmi kuruluşlardan yardım isteriz.

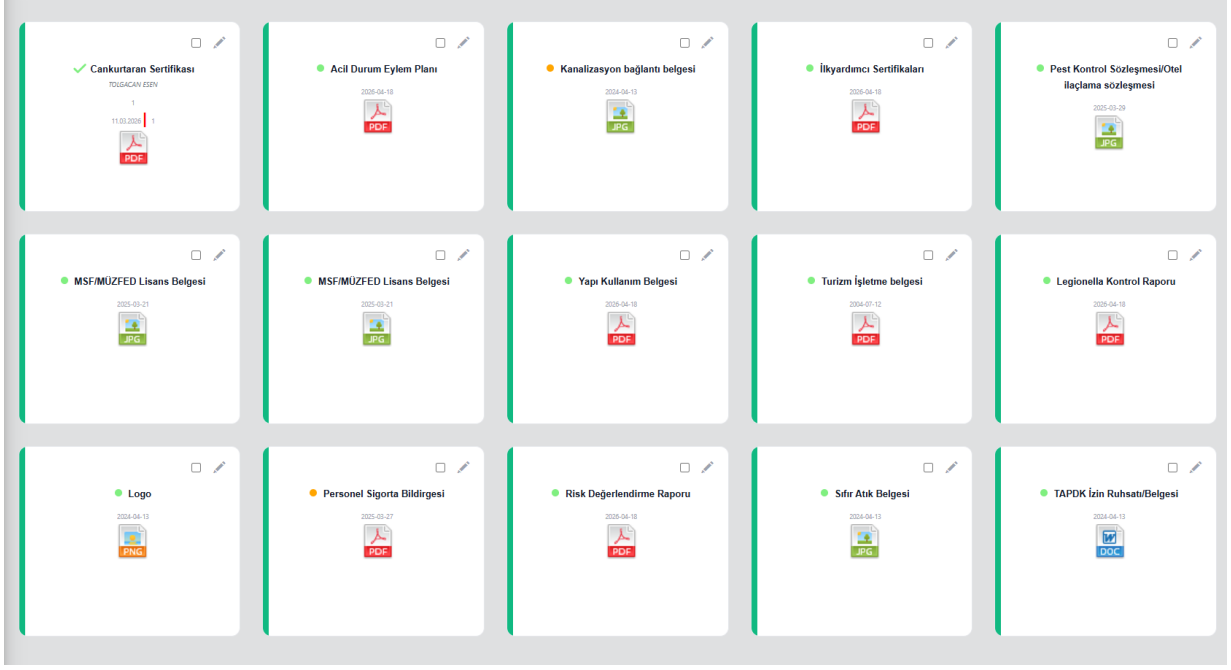
5.SÜRDÜRÜLEBİLİR YÖNETİM SİSTEMİ UYGULAMALAR

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 İletişim

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 iletişimde 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 yapabilmelerini 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: BEYPİLİÇ
Tedarikçi Türü: Ürün

Cr1	Cr2	Cr3
2.6667	2.6667	2.6667
Cr4	Cr5	Cr6
2.6667	3.0000	3.3333
Cr7	Cr8	Cr9
2.6667	2.6667	2.3333
Cr10	Cr11	Cr12
2.6667	2.6667	2.6667
Cr13	Cr14	Cr15
3.0000	2.6667	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 ↓
<input type="checkbox"/> ABDULSAMET KABUL ÇALIŞAN MEMNUNİYET ANKETİ	(552) 746-3334	abdulsametkabal3@gmail.com	
<input type="checkbox"/> ONERİ Normal Sonuçlandı	Yönetim Bakiye Yüksek	ODA TELEVİZYON KANALLARI GÖRÜNÜMÜYÖR KANAL DÜZENLEME İÇİN TEKNİK SERVİS DEPARTMANINDAN FERDİ ER KANAL EKLEME VE DÜZEN Devamı ...	Bakiye 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 çalışmalarını 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 !!!						

Kişisel bilgi ve yorumlarınız bizim için önemli olup, güdi tutulmaktadır. Lütfen değerlendirmeleri her bölüm için 1 "zayıf" ile 5 "mükemmel" arasında değerlendiriniz. Eğer sorulara karşılık cevap seçerkenizde yok ise, lütfen N/A (uygun değil) 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.

İsim / 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 hedefimizdir.

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 katı 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.



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 başarılı 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 Hid 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.

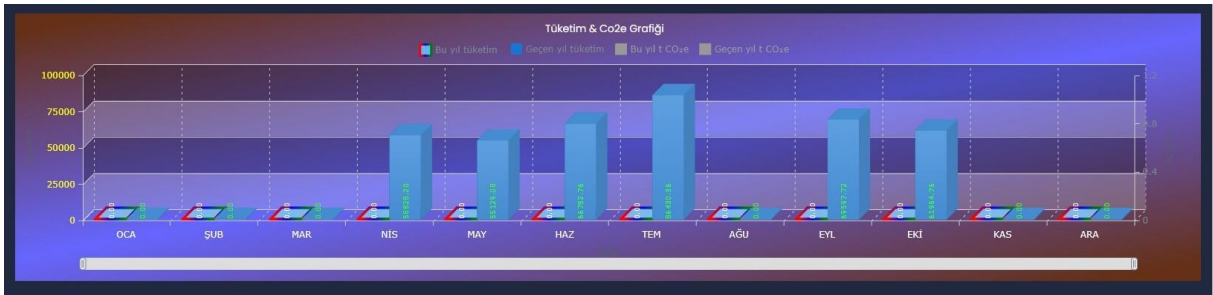


İşletmemizde güneş enerji panellerinden elektriğin %30'unu karşılamaktayız .

Toplam Tüketim	Birim	OCA	ŞUB	MAR	NİS	MAY	HAZ	TEM	AĞU	EYL	EKİ	KAS	ARA	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	-28880,158
Su	m³	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	m³	4.647	4.396	9.664	4.053	8.259	3.797	3.929	3.725	186	289	0	0	42.944	22.988,77	19955,532
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	ARA	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	m³	0,00	0,00	0,00	0,37	9,05	6,04	6,46	10,26	10,69	9,75	0,00	0,00	7,59
LNG & LPG & Doğalgaz	m³	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	0,89	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	ARA	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	m³	0,00	0,00	0,00	0,03	0,76	0,56	0,54	0,85	0,90	0,82	0,00	0,00	0,66
LNG & LPG & Doğalgaz	m³	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.

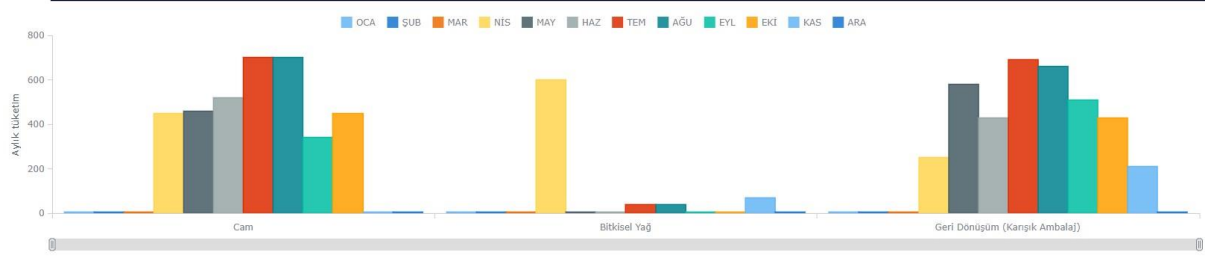
İşletmemiz atık yönetimi konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını düzenli olarak ve çeşitli görsel ve iletişim materyalleri ile bilgilendirmekte ve yönlendirmektedir.

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	NIS	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	NIS	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	1,81	1,83	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.

Emin Oral BÜLBÜLOĞLU
Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürü

Belge Son Geçerlilik Tarihi:
09/05/2028

E-İMZALIDIR

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

6.ÇEVRE ETKİLERİNİN AZALTILMASI

Kullandığımız doğal kaynakların, etkileşimde olduğumuz yakın çevre ve yörenin, çalışanlarımızla oluşturduğumuz büyük ailemizin kurumsal başarımıza ve misafirlerimize yaşattığımız deneyimlere büyük etkisi olduğunun farkında olarak, her aşamada sorumluluklarımızı gözden geçirmeyi bir yönetim anlayışı olarak benimsemekteyiz. Bu doğrultuda, içinde yaşadığımız çevrenin korunması ve sürekliliği için “Çevre Politikası” oluşturmuş ve iş süreçlerimizi bu doğrultuda planlayıp sonuçlarını analiz ederek mevcut durumumuzu her geçen gün iyileştirmeyi hedefliyoruz. Bu hedefi gerçekleştirmek için;

- Yürürlükte olan çevre kanun, yönetmelik, mevzuat ve düzenlemelere uyar ve tüm gerekliliklerini yerine getirir; faaliyetlerimizi ve kendimizi sürekli iyileştirerek gerçekleştiririz.
- Markamızın getirmiş olduğu sosyal sorumluluk anlayışı ile başta bizim iç müşterilerimiz yani personelimiz olmak üzere, misafirlerimiz ve yerel halkın bilinçlendirilmesi ve sürekliliğini öncelikli rol edinmeyi ve bu yönde kararlar almayı ve uygulamayı görev edinmişizdir.
- Kaliteden ödün vermeden, tedarikçilerimizle işbirliği yaparak kazan-kazan anlayışı ile karşılıklı, tesislerimizde uyguladığımız yönetim sistemleri çerçevesinde değer katmaktayız.
- Çevreyi koruyarak gelecek nesillere temiz ve sağlıklı bir şekilde teslim edip ve ekolojik dengenin korunmasına katkıda bulunmak bizler için büyük önem taşımaktadır.
- Eğitimin sürekliliğine inanarak, çevre bilincinin sadece çalışanlarımızın değil, konuklarımızın da benimsenmesini sağlar, yerel yönetimlerle işbirliği yaparak çevre koruma projelerine katkı sağlamaktayız.
- Çevresel kirliliği önleyerek, geri dönüşümü söz konusu atıkların büyük oranda geri dönüşüme kazandırmak hedeflerimizdendir.
- Mevcut Uluslararası ve Ulusal yasal mevzuata ve ISO 14001 standardı gerekliliklerine uymak, faaliyetleri sonucu ortaya çıkabilecek kirliliği en az seviyeye indirmek, doğal kaynakları doğru kullanmak adına yaptığımız çalışmaları; çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ve toplum ile paylaşmak; sürekli iyileştirmenin sağlanması için hedefler belirlemeyi biyoçeşitliliğin ve enerjinin verimli kullanılması döngüsünün korunması ilkesi konularında, gerekli araştırma, projelendirme ve uygulama yapmak önceliğimizdir.

GRAND AQUARIUM



ÇEVRESEL FAALİYETLER PROSEDÜRÜ

Ne GRA.PL.D2.4

Yayın Tarihi 7.04.2025

Rev. Ne

Revizyon Tarihi 7.04.2025

AMAÇ :Atıkların çevresel etkilerinin belirlenmesi, çevre hedeflerinin oluşturulması, izlenmesi, ve ilgili faaliyetlerin belirlenmesi

KAPSAM : Firma bünyesinde atık statüsünde tanımlanan, ve yasal olarak izlenmesi gerekli tüm atık ve ortamları kapsar. UYGULAMA :

Çevresel risk analizi:

1. Yasal yönetmelikler incelenir.
2. Kurumun sorumluluğundaki maddeler belirlenir, analiz edilir.
3. Yasal sorumluluklar ile ilgili aksiyonlar planlanır.
4. Saha ve çevresel riskler belirlenir.
5. Kurumun atık veri tabanı oluşturulur.
6. Çevre etkileri tanımlanır.
7. Risk analizi yapılarak puanlandırılır.
8. Önem sınıfı ve aksiyonlar belirlenir.
9. Çevre etkileri ve aksiyonlar takip edilir.

Çevre hedeflerinin belirlenmesi:

1. Çevre hedefleri belirlenir.
2. Her hedef için gelişim planı hazırlanır.
3. Aksiyonlar stratejik plan içerisine alınır.
4. Aksiyonlar yayınlanarak takip edilir.

Yapılan faaliyetler YGG toplantısı gündeline dahil edilir.

İLGİLİ KAYNAK VE DOKÜMANLAR : Çevresel Etki Değerlendirme Formu, Yasal Mevzuat Değerlendirme Formu

PERFORMANS GÖSTERGESİ : Aksiyon planına uyum

KULLANILAN KAYNAKLAR : Yasal mevzuatlar, Ürün MSDS bilgileri



Çevre etiklerinin azalmasına yönelik geri dönüşüm kutularımız.

7.PERSONEL VE ÇALIŞMA HAYATI

Personel katılımı

Ruhunda, bizi biz yapan en önemli kaynak çalışanlarımızdır Bunun farkında olarak çalışanlarımızın sosyal ve yan hakları, performans yönetimleri, ödüllendirilmeleri, eğitim ve kariyer yönetimi, çalışan güvenliği gibi konular daima önceliğimizdir.

Örnek olarak : çalışanlarımıza yılbaşı , bayram , doğum günü , evlilik yardımı , çocuk doğum ve çocuk için ihtiyaç ve çocuğu olan aileler için maddi destek sağlamaktayız.

Çalışanların performansını arttırmaya yönelik olarak prim ve içten yükseliş şansı verilmektedir.

Personel için ayın her departmana ayrı olarak ayın çalışmanı seçilip ödüllendirme yapılmaktadır.

İnsan Kaynakları Vizyonumuz;

- Motivasyonu yüksek, kurum imajını koruyan ve yükselten, yenilikçi çalışmaları ön plana çıkaran, hizmete önem veren ve işini bir bütünün parçası olarak gören nitelikli insan kaynağını oluşturmak, entegre insan kaynakları uygulamaları ile sektörde, Türkiye’de öncü olmaktır.

İnsan Kaynakları Misyonumuz;

- Kurumun amaç ve stratejilerini gerçekleştirecek insan kaynağını plânlamak, eğitmek, personel iş ve işlemlerini optimum düzeyde gerçekleştirmek, konusunda uzmanlaşmış, kurumu temsil yeteneği olan ve alanında yeni açılımlar ortaya koyabilen, öz güveni yüksek personele sahip olmak.
- Grubun iş stratejilerine paralel insan kaynakları yönetimi ile tüm şirket ve bölümlere iş sonuçlarının iyileştirilmesine yönelik stratejik destek vermek, yüksek performans kültürünü oluşturup teşvik ederek, tüm paydaşlar için değer yaratılmasına katkıda bulunmak.
- Çalışanlarımız yönetim sistemimizde ve sürdürülebilirlikle ilgili politika ve uygulamalarımızda neler yapmaları gerektiğini bilmektedirler. Çalışanlarımızın yapmaları gerekenler yazılı olarak tanımlanmış, kendilerine iletilmiş ve gerekli eğitim ve yönlendirmeler düzenli olarak yapılmaktadır. Bu konudaki eğitimler kayıt altına alınır.
- Çalışanlarımız yönetim sistemimizin ve sürdürülebilirlik performansımızın geliştirilmesi ve sürekli iyileştirilmesinde aktif rol alırlar.
- Çalışanlarımızdan gelen geri bildirimler doğrultusunda sistemimizi gözden geçiririz ve iyileştiririz.

EĞİTİM TAKİP FORMU						Rev No: 03 04.25
Otel adı logosu: Grand Apurium						Rev Tarihi:
EĞİTİMLER						Dök No:
Çalışanlar	Sürdürülebilirlik	Öfke ve Stres Yönetimi Eğitimi	İşe Uyum ve Oryantasyon Eğitimi	Mobbing ve Tacizle Mücadele Eğitimi	İmza	
Kadir Başer						
Ugur Çelikk						
Kazım Koc						
Haluk Çelikk						
Emrah Yılmaz						
Emrah Pelitbaş						
Günay Meral						
Süleyman Özen						
Mehmet Dök						
S. Çelikk Hatice						
Gürbüz Durman						
Ahmet Günel						
Haydar Ay						
H. Burak Ekin						
Gökçe Gök						
M. Çelikk Hürriyet						
Meryem İpek						
Çelikk Aydin						
Yeliz Aras						
Mehmet Vakıf						
Sözden Geçirme Tarihi :		KONTROL EDEN		ONAYLAYAN		
Sorumlu Kişi : TOLGACAN ESEN		TOLGACAN ESEN (OPERASYON MÜDÜRÜ)		SALİYE YÜKSEL (Sürdürülebilirlik Koordinatörü / Yönetim Temsilcisi)		

Adil ücretlendirme

Çalışanlarımız tesislerimizde işe başlamadan önce alacakları ücret, çalışma şartları, çalışma saatleri, ücretlerini ne zaman alacakları gibi konularda bilgilendirilirler.

Eğitim ve Kariyer Yönetimi

Çalışanlarımızın tümü eğitim hakkında eşit olarak yararlanabilmektedir. Turizm sektörünün gerektirdiği yasal ve mesleki eğitimlerin yanı sıra Sürdürülebilirlik politikalarımız ve yönetim sistemimiz doğrultusunda oryantasyon eğitimleri dahil; çalışanlara sürdürülebilirlikle ilgili ve çalışma alanlarına ilişkin periyodik eğitim programları, işbaşı eğitimleri, yasal mevzuat gereği alınması gereken eğitimler ve rehberlik destekleri verilir. İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimleri, Mutfak/servis/masaj vb. personel için hijyen eğitimleri, su ve enerji tasarrufu, kimyasal madde kullanım kuralları, yangından korunma, ilk yardım, vb. konularında yıllık eğitim planları uygulamaktayız.

Çalışanlarımız tüm eğitim materyallerimize ücretsiz ve açık bir şekilde erişebilmektedir.

İşletmemiz 4857 sayılı İş Kanunu'nun ilgili hükümlerine uymayı taahhüt etmektedir ve çalışana en az asgari ücret vermektedir. Ayrıca 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası kanununa ve 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununa uyumu da işletmemiz taahhüt eder.





KATILIM BELGESİ

Sayın SALİYE YÜKSEL

Kapadokya Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından düzenlenen 4 saatlik "Konaklama Sektörüne Yönelik Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı 1. Aşama Eğitimi"ne katılarak bu belgeyi almaya hak kazanmıştır.

Mehmet BAHAR
Eğitim Uzmanı

Funda F. AKTAN
Merkez Müdürü

EĞİTİM TARİHİ: 09.06.2023 - 09.06.2023
BARKOD NO: UN_04140110480735996106
T.C. KİMLİK NUMARASI: 10480735996
TANZİM TARİHİ: 10.06.2023



"Bu belgenin doğruluğu <https://turkiye.gov.tr/belge-dogrulama> adresinden veya mobil cihazlarınıza yükleyebileceğiniz e-devlet Kapısı'na ait Barkodlu Belge Doğrulama uygulaması vasıtası ile yandaki karekod okutularak kontrol edilebilir."



Sertifika Tarihi: 08.01.2025



Sertifika No: 24-TR-4062-Y5-847

KATILIM BELGESİ

ISO 9001:2015 KALİTE YÖNETİM SİSTEMİ SEMİNERİ

SALİYE YÜKSEL

Marmaris Ticaret Odası ve Tuv Austria Turk Akademi tarafından gerçekleştirilen "ISO 9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi" seminerine katılarak bu belgeyi almaya hak kazanmıştır.

S. Mutlu AYHAN
Marmaris Ticaret Odası
Yönetim Kurulu Başkanı



Çalışan ve İnsan Hakları

Çalışanların mutlak memnuniyetinin sağlanması önem arz eden öncelikli bir konudur. Bu bakış açısı ile, çalışanın başta yasal hakları olmak üzere, işletmemizin yan haklar olarak sağladığı bazı faydalar da dahil olmak üzere; çalışma ortamı, psikolojisi, öz motivasyonu, performansı kısacası iş yerindeki tüm konforunun sağlanması yönetimin sorumluluğundadır. İşletmelerimizde yabancı uyruklu çalışan sayımız olmakla birlikte, farklı milletlerden misafirlere hitap eden, uluslararası düzeyde hizmet veren bir işletme olarak misafir veya konuklarımız için milliyet, ırk, dil vb. ayrımı yapmak hem turizm etiğine hem de çalışma prensiplerimize aykırıdır. Dolayısıyla farklı ülke veya milliyetlerden olan çalışanlarımızın da tüm özlük işlemleri, yasal prosedürlere uygun olarak takip edilmekte, işletmemizde tüm çalışanlarımıza herhangi bir

özelligi göze alınmaksızın eşit imkânlar sunulmaktadır **8.YAPILAN SOSYAL**

ÇALIŞMALAR

Tüm çalışanlarımızın motivasyonunu arttırmak ve ekip ruhunu yaşatmak adına yapılan şirket içi çalışmalar:

- Özel günlerde hediye ve hatıra dağıtılması,
- Maaşların ve personel hak ediş ödemelerinin zamanında ödenmesine önem verilmesi,
- Evlenen ve çocuğu olan personellere hediye verilmesi uygulaması,
- Kan bağışı kampanyası,
- Katılımcı sosyal sorumluluk projeleri.

İşletmemizin verdiği hizmetin nihai tüketiciye ulaşınca kadarki tüm aşamalarında faaliyet gösteren süreçlerin ve işletmelerin, kamu yararına olan uluslararası, ulusal ve yerel tüm kanunlara uygun davranmalarının yanı sıra sosyal, fiziksel ve çevre koşullarını da kontrol altına alınarak sosyal uygunluk da gözetilmektedir.

- Kanun ve diğer ykmllklere uyum
- ocuk iÇi çalıŐtırmanın nlenmesi
- Yabancı uyruklu iÇi yasa dıŐı alıŐtırılmaması
- Zorla ve zorunlu çalıŐtırmanın önlenmesi
- Çalışma saatleri
- Düzenli istihdam
- Disiplin, taciz ve kötü muamelenin engellenmesi
- demeler ve haklar
- Ayrımcılığın nlenmesi
- İŐ sağlığı ve güvenliğinin sağlanması □ evre kirlenmesinin nlenmesi



Personel doğum günü kutlaması .

9.KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

Yerel kültür ve değerlerin korunması konusunda üzerimize düŐen görevin farkındayız. Bu bağlamda;

- Kültürel Tanıtım
- Bölgenin Ticari Hacmine Katkı Sağlanması
- Doğal ve Tarihi Zenginliklerin Tanıtılması
- Yerli Halkın İstihdamı konularında çalışmaların yapılması ve faaliyetlere dahil olunmasındaki hassasiyetimiz üst seviyededir.

AQUARIUM Hotels

Orhanyia - Kazkumu

Marmaris

Marmaris Castle

Kedrai

Nimara Cave

Ioryna

Old Town

Belimye

Amos

Phoenix

Hafsa Sultan Caravanserai

Turgut - Hydas

Marmaris Pine Honey

QR Code 1: Tarihçe & Gezi Rehberi (19x21 cm) - İletişim: 0248 241 1000

QR Code 2: Fiyatlar & Rezervasyon (19x21 cm) - İletişim: 0248 241 1000



1 PLASTİK BİLE
BİREYİMİZİ 100 YIL VE DÜNYEMİZİ 1000 YIL KİTAPÇIĞI

1 TON PLASTİK
KİTAPÇIĞI KAYBETMEYİŞİZ
22 BİR AY DA
ENERJİ TASARRUFU
YAPILIR İLER

1 TON PLASTİK KİTAPÇIĞI
KAYBETMEYİŞİZ
100 BİR AY DA
ENERJİ TASARRUFU
YAPILIR İLER

1 LİTRE YAĞ
1 KİLOGRAM PETROL KULLANILIR
1 KİLOGRAM LİTRE YAĞ KULLANILIR
HAZİR OYUN

1 LİTRE KULLANILAN YAĞ
1000 BİR AY DA
ENERJİ TASARRUFU
YAPILIR İLER

1 LİTRE YAĞ
1000 BİR AY DA
ENERJİ TASARRUFU
YAPILIR İLER

1 LİTRE YAĞ
1000 BİR AY DA
ENERJİ TASARRUFU
YAPILIR İLER

1 TON KAGIT
KAYBETMEYİŞİZ
100 BİR AY DA
ENERJİ TASARRUFU
YAPILIR İLER

1 TON KAGIT
KAYBETMEYİŞİZ
100 BİR AY DA
ENERJİ TASARRUFU
YAPILIR İLER

MUTFAKTAN VE DEPODAN ÇIKARKEN ELEKTRİĞİ KAPATTIĞI İÇİN TEŞEKKÜR EDERİM

KAGIT AĞAÇTIR
1 TON KAGITIN GERİ DÖNÜŞÜRÜ İLE 17 ADET AĞAÇ 1.450 LİTRE PETROL 4.000 KW ENERJİ 26.000 LİTRE SUYU TÜKETİMİNGİ OLURUZ

KULLANIMINDA
KAGITIN
TARAFINDA MALİYETİN
KULLANILIR
* KAGITIN KULLANIMI 1 TON
* KAGITIN KULLANIMI 1 TON
* KAGITIN KULLANIMI 1 TON
* KAGITIN KULLANIMI 1 TON

KEEP CLEAN

100 LİTRE SUYU TASARRUFU
100 LİTRE SUYU TASARRUFU
100 LİTRE SUYU TASARRUFU
100 LİTRE SUYU TASARRUFU

SUYU TASARRUFLU VE BİLİNÇLİ KULLANDIĞI İÇİN TEŞEKKÜR EDERİM

SUYU - ELEKTRİĞİ - KAGITI İZRAF ETME DEĞER YAKARIN
DO NOT WASTE WATER - ENERGY - PAPER
KEEP EARTH ALIVE

SADECE BİR YAPRAK DEMEYİN



Bölge halkı ile iletişim

Tesis yönetimleri ve belirlenen temsilcileri aracılığı ile;

- Yerel istihdamın güçlendirilmesi,
- Yöresel farkındalığın artırılması,
- Yerel kaynak ve imkânların korunması,
- Tarihi ve kültürel varlıkların korunması,
- Yörede yardımlaşma,
- Bölgenin tanıtımını sağlayan çalışmaların desteklenmesi,
- Bölgeyi etkileyecek önemli konu ve sorunların çözümü konularında sivil toplum kuruluşları, belediyeler, bölge muhtarlıkları, resmi makamlar ile görüşülüp, ihtiyaçlar belirlenerek ortak çalışmalar yapılmaktadır.