



LEMAN HANIM KONAğI
Otel Cafe & Restaurant

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ


Doküman No	0001
Yayın Tarihi	Haziran 2024
Revizyon No	01
Revizyon Tarihi	
Sayfa No	1 / 12

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ

 <p>LEMAN HANIM KONAĞI Otel Cafe & Restaurant</p>	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	2 / 12

İçerik

1.	YÖNETİM SİSTEMİ	3
2.	YASAL UYUM	6
3.	PAYDAŞLAR VE İLETİŞİM	6
4.	ERİŞİLEBİLİRLİK	8
5.	SATIN ALMA	9
6.	KÜLTÜREL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI	10
7.	ENERJİ VE ÇEVRE	10
8.	SU YÖNETİMİ VE ATIK SU	11
9.	GIDA ATIĞI VE KATI ATIK	12

 <p>LEMAN HANIM KONAĞI Otel Cafe & Restaurant</p>	<p>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ</p>	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	3 / 12

1. Yönetim Sistemi

Leman Hanım Konağı Butik Otel, Tire'nin merkezinde geçmiş ile günümüz arasında bir köprü gibi tarihi konseptiyle hizmet vermektedir. Bir aile işletmesi olan Leman Hanım Konağı'nda konaklayan her misafirimiz artık ailenin bir parçası sayılmaktadır. Tarihin güzelliği ve büyüğü ile çevrili olan otelimiz; Selçuk, Şirince, Birgi, gibi önemli kültür merkezlerinin tam ortasında yer almaktadır.

Bu belge, otelimizin tüm yönetim süreçlerini kapsayacak şekilde uyarlanabilen ve geliştirilebilen bir Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi (SYS)'nin temel çerçevesini oluşturmakta ve politikalarını ortaya koymaktadır. Bu belge, otelin yönetimi ve personeline yönelik hazırlanmıştır. Sistemimiz otelimizin büyüklüğüne ve kapsamına uygun olacak şekilde geliştirilmiştir.

Leman Hanım Konağı olarak; çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık, güvenlik, risk ve kriz yönetimi konularını ele alan ve sürekli iyileştirmeyi amaçlayan uzun vadeli bir sürdürülebilirlik yönetim sistemini uygulamak temel hedefimizdir. Biz Leman Hanım Konağı olarak, turizmin çevremiz üzerindeki etkilerini aza indirmek amacıyla çıktığımız bu uzun yolda, atık yönetimi, doğal kaynak kullanımı, çalışanlara sağlık, güvenlik ve çocuk koruma konularında bilgilendirme ve eşit hakların tanınması faaliyetleri ile ILO Standartlarının tüm sorumluluğunu alıyoruz ve insan haklarına saygı gösteriyoruz.

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.

Risk analizi, Tablo-1'de yer almaktadır.

No	Risk Tanımı	Departman	Mevcut durum	Oluşabilecek Riskler	Mevcut Önlemler	Etki	Olasılık	Risk seviyesi	Alınması Gereken Önlemler	Sorumlu kişi	Termin
1	Ekranlı Araçlarla Çalışma	Resepsiyon/Ön Büro		Bilgisayar ekranından yayılan zararlı ışınlarla maruz kalma		1	2	2	Bilgisayar başında çalıştırılan kişilerin gözleri için uygun ışık seviyesini ayarlamak	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
2	Kapalı-Açık Ortamda Çalışma	Resepsiyon/Ön Büro		Termal konfor şartlarının uygun olmaması		1	2	2	Kötü hava kalitesini önlemek için havalandırma sistemini çalıştırmak	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
3	Sürdürülebilirlik Yönetim Sisteminin	Sürdürülebilir Turizm Ekibi		Yasal şartların yerine getirilmemesi, idari para cezası	Yönetimin desteği ile çalışan personelin eğitim ihtiyacı	1	1	1			
4	Enfekte Çamaşırlar	Temizlik Hizmetleri		Enfekte çamaşırlardan enfeksiyon bulaşması	Temiz ve kirliliği çamaşırların ayrıştırılması. Uygun havalandırma	1	2	2	Yapılan işe uygun kişilerin kullanılması	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
5	Ütü Makinesi	Temizlik Hizmetleri		Sıcak yüzeylere temas halinde yaralanmalar.		1	2	2	Personele mesleki eğitim verilmesi	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
6	Islak ve Kaygan Zemin	Temizlik Hizmetleri		Düşme, yaralanma kazaları	Kaygan olmayan zemin malzemesinin kullanılması.	1	2	2	Dökülen sıvıların derhalen temizlenmesi	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
7	Elektrikle Çalışan Makine ve Ekipman	Temizlik Hizmetleri		Yaralanma ve can kaybı riski	Anzalı araç gereçlerin kullanılmadan çekilmesi ve onarılması	1	2	2	Elektrikli araçların olası tehlikeleri hakkında eğitim verilmesi	İlgili birim sorumlusu	Hemen iyileştirici tedbirler alınması
8	Kimyasal Kullanımı	Temizlik Hizmetleri		Lavabo, banyo, mutfak temizliği için kullanılan kimyasal ürünlerin gözde, ciltte, boğazda ve burunda tahrişe neden olması		1	2	2	Kimyasal ürünlerin etiketleri okunması	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
9	Yangın Söndürme Cihazlarının Bulunması	Mutfak		Yangına müdahale edilememesi ve maddi hasar, yaralanma	Yeterli sayıda yangın söndürücü bulunması	3	3	3	Yangın söndürücü bulundurulması	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
10	Fırın ve Sıcak Yüzeyle Ekipman Kullanımı	Mutfak		Sıcak yüzeylere temas halinde yaralanmalar.	Fırın içine el sokulmaması için eldiven kullanılması.	1	2	2	Sıcak yüzeyli ekipmanların kullanılması	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
11	Kesici Delici Alet Kullanımı	Mutfak		Yemek hazırlığı aşamasında meydana gelen kesici-delici yaralanmalar	Mesleki yeterliliği olmayan personelin çalıştırılmaması	1	2	2	Kişisel koruyucuların kullanılması	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
12	Çiğ ete temas	Mutfak		Bakteri, virüs kapma riski	Gerekli hijyen ürünlerinin temini	1	2	2	Eldiven kullanılması	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
13	Elektrikli El Aleti Kullanımı	Mutfak		Akıma kapılma riski	Anzalı olan aletlerin kullanılmaması.	1	2	2	Elektrikli el aletlerinin kullanılması	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
14	Dağınık Kablolar	Restoran		Akıma kapılma, takılıp düşme riski	Terip ve düzenin sağlanması	1	2	2	İletken kabloların, katlı alanların düzenlenmesi	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş
15	Uzun Süre Ayakta Çalışma	Restoran		Kas-iskelet sistemi hastalıkları	Personele ara dinlenme zamanı sağlanması	1	2	2	Çalışanların periyodik olarak dinlenmesi	İlgili birim sorumlusu	Kısa dönemde iyileş

 LEMAN HANIM KONAĞI Otel Cafe & Restaurant	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	4 / 12

SYS 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.

Otelimizin yönetim sistemine ilişkin hedefler ve hedeflere uyumun takip edildiği performans göstergeleri bu belgenin ekinde yer almaktadır.

Otelimizin hedefleri ve performans göstergeleri Tablo-2'de yer almaktadır.

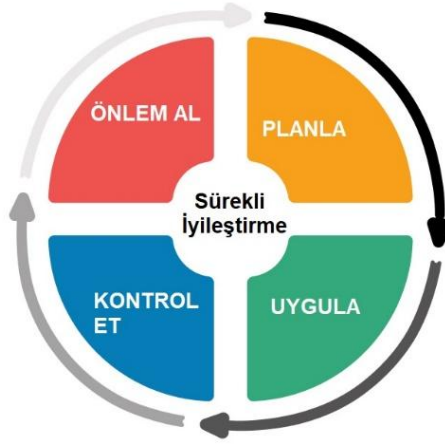
Hedef	Konu (İnsan, Toplum, Çevre, Kültür, Ekonomi, Yatırım, su tasarrufu, atık azaltımı, enerji tasarrufu, adil ticaret vb olabilir.)	Aksiyon	Sorumlu	Termin	Gerçekleşme durumu
Yerel Satınalma oranının %15 artırılması	Ekonomi	Yerel tedarikçilerin araştırılması, yerel satınalma oranını bir önceki yıla göre %15 artırılması	Satınalma Müdürü	31.12.2023	bu yana yerel tedarikçilerde
Çevreye Duyarlı ürünler satınalmak	Çevre	Mevcut kullanılan ürünlerin çevreye duyarlı alternatifleri ile değişimini sağlanması	Satınalma Müdürü/Housekeeping yöneticisi	31.12.2023	
Tek kullanımlık plastik kullanımını azaltmak	Çevre	Buket malzemelerin (temizlik malzemeleri, pipet, terlik vb) asgari ölçüde kullanılması için misafiri bilinçlendirme çalışmaları	Satınalma Müdürü/Housekeeping yöneticisi/Yemek Hizmetleri Sorumlusu	31.12.2023	Karton bardak ve pipet kullan
Su tüketiminin %10 azaltmak	Çevre	Havlu ve çarşafın misafir isteğiyle değişiminin sağlanması	Housekeeping yöneticisi	31.12.2023	2 gün veya daha uzun süreli
Elektrik tüketimini %15 azaltmak	Çevre	Anzalan aydınlatmaları led enerji tasarrufu ürünlerle değişiminin sağlanması	Teknik Müdürü	31.12.2023	Otel bünyesindeki tüm aydın
Müşteri %80 sürdürülebilirlik farkındalığını arttırmak	İnsan	Müşteri değerlendirme anketlerine sürdürülebilirlik sorularının eklenmesi	İnsan kaynakları/egitim müdür	31.12.2023	Dilek şikayet formuna sürdür
Çalışanların sürdürülebilirlik konusunda bilinçlenmesini sağlamak	İnsan	Bir sene içinde işe giriş yapan tüm çalışanlara sürdürülebilirlik eğitimi vermek	İnsan kaynakları/egitim müdür	31.12.2023	Otel bünyesindeki tüm persc
Müşterileri atık ayrıştırma konusunda yönlendirme	İnsan	Konaklayan müşterilerin ayrıştırma	İnsan kaynakları/egitim müdür	1.06.2024	ayrıştırma konusunda bilinçle

	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	5 / 12

Otelimiz, sürdürülebilirlikle ilgili olarak, Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı'nın birinci aşama 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.

Yukarıda belirtilen adımlar **özetle** Planla-Uygula-Kontrol Et-Önlem Al (PUKÖ) yaklaşımı olarak ifade edilebilir (Şekil 1).



Şekil 1. PUKÖ Döngüsü

Planla: Otelimiz çevre, toplum, kültür, ülke ekonomisi ve yönetim sistemi konularına önem vermekte ve hedefler belirlemektedir. Belirlenen hedeflere ulaşabilmek için izlenecek yol haritası ve eylemleri planlamaktadır.

Uygula: Otelimiz çevresel, kültürel, sosyal, insan hakları, sağlık ve güvenlik ile ilgili temel politikalarını ve uygulamalarını belirler. Bunları, ilgili personel tarafından tanımlanan aralıklarla izler, ölçer ve kaydeder.

Kontrol et: Otelimizde hem personel hem de müşterilerden gelen geri bildirimler izlenir ve kaydedilir. Gerekmesi halinde düzeltici önlemler alınır.

Önlem al: Otelimizin kontrol et adımı belirlenen sorunları düzeltmek için harekete geçtiği adımdır. Düzeltici önlem ve işlemler kayıt altına alınarak arşivlenir.

 LEMAN HANIM KONAĞI Otel Cafe & Restaurant	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	6 / 12

2. Yasal Uyum

Otelimiz, 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.

Uyulması gereken temel mevzuat Tablo-3'te yer almaktadır.

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

Bu belgeler, Turizm İşletme Belgesi, Basit Konaklama Turizm İşletmesi Belgesi, İşyeri Açma ve Çalışma Ruhsatı, son aya ait personel sigorta bildirgesi, vergi levhası, acil durum eylem planı, personel eğitimleri ve sertifikaları, varsa işyeri hekimi ile yapılan sözleşme, belediyeden alınan kanalizasyon bağlantı belgesi, varsa arıtma tesisi kimlik belgesi ve kontrol belgeleri, varsa yeraltı suyu kullanımına ilişkin belgeler, termal su kullanım izni, varsa havuz suyu ölçümleri ve kontrol belgeleri, haşere ile mücadele yapıldığına ilişkin belgeler ve diğer gerekli belgelerdir.

3. Paydaşlar ve İletişim

Otelimiz, 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 otelimiz, ürün ve hizmetleri açısından şeffaf ve gerçekçi bir yapıya sahiptir.

Otelimiz aynı zamanda politika ve sürdürülebilirlik ile ilgili yaptıklarını, eylem ve işlemlerini de çalışanları ve müşterileri ile açık ve şeffaf şekilde paylaşmaktadır. Bunu yapmak için otelimizin internet sitesi kullanılmaktadır. İnternet sitemizde sürdürülebilirlik performansı hakkında periyodik raporlar yayımlanmaktadır. Bu raporlar konusuna uygun periyotlarda düzenlenir.

Performans raporlaması örneği Tablo-4'te yer almaktadır.

Otelimizde 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

	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	7 / 12

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.

Anket uygulaması örneği Tablo-5'te yer almaktadır.

Misafir Anketi Sürdürülebilirlik Soruları					
<u>DEĞERLENDİRME</u>	1 (En Düşük)	2	3	4	5 (En Yüksek)
Sürdürülebilirlik politikamızı incelediniz mi?					
İşletmemizin sürdürülebilirlik uygulamalarından memnun kaldınız mı?					
Konaklamanız sürecinde sürdürülebilirlik yolculuğumuza sağladığınız katkıyı nasıl puanlarsınız? (Havlü ve çarşaf değişimi, buklet malzeme kullanımı, enerji tasarrufu vb.)					
İşletmemizin sürdürülebilirliğine yönelik önerileriniz nelerdir? Bizimle paylaşmanızdan memnuniyet duyarız.					

Müşteri deneyimi: Otelimizde 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.

Personel katılımı: Otelimizin yönetim sisteminin en önemli unsuru çalışanlarımızdır.

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

	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	8 / 12

doğrultusunda sistemimizi gözden geçiririz ve iyileştiririz.

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.

Otelimiz 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 otelimiz taahhüt eder.

Otelimiz, sürdürülebilirlik faaliyetlerini yönetmek için bir "Sürdürülebilirlik Ekibi" oluşturmuştur.

Sürdürülebilirlik Ekibi görev dağılımı Tablo-6'da yer almaktadır.



4. Erişilebilirlik

Otelimiz, 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.

Otelimiz 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.

 <p>LEMAN HANIM KONAĞI Otel Cafe & Restaurant</p>	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	9 / 12

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

5. Satın alma

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

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

Yerel satın alma: Otelimiz 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.

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

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

Otelimiz, 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.

Otelimiz 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.) otelimizde alınmamakta ve kullanılmamaktadır.

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

 <p>LEMAN HANIM KONAĞI Otel Cafe & Restaurant</p>	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	10 / 12

Otelimizin 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.

Tedarikçi değerlendirme formu Tablo-7’de yer almaktadır.
Onaylı tedarikçi listesi Tablo-8’de yer almaktadır.

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

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

Otelimize gelen ürünlerde gereksiz ve fazla plastik, naylon, kağıt, 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.

Tek kullanımlık, plastik, ambalajlı ürünlerin izlenmesi için Tablo-9 kullanılmaktadır.

6. Kültürel Sürdürülebilirlik Politikası

Kültürel mirasın sunulması: Otelimiz, yerel halkının fikri mülkiyet haklarına saygı gösterir.

Geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurları mutfağımızda, tasarımımızda, dekorasyonda değerlendirir.

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

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

7. Enerji ve çevre

Enerji tasarrufu: Otelimizin enerji tasarrufu politikası bulunmaktadır. Politika, enerji tüketiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, azaltılmasını ve yenilenebilir enerji kullanımını içermektedir.

 <p>LEMAN HANIM KONAĞI Otel Cafe & Restaurant</p>	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	11 / 12

Otelimiz bünyesinde kullanılan tüm aydınlatmalar tasarruflu aydınlatmadır. Kullanılan tasarruflu led aydınlatmalar sayesinde %60 oranında enerji kaybının önüne geçilmiş olmaktadır. Otelimizde kullanılan toplam enerji türe göre ölçülmektedir. Ölçüm için ekteki tablo kullanılmaktadır.

Elektrik tüketim takibi için Tablo-10 kullanılmaktadır.
Toplam enerji kullanımının takibi için Tablo-11 kullanılmaktadır.

Otelimiz, enerji tüketiminin yüksek olduğu faaliyetleri belirlemekte, bu alan ve faaliyetlerde enerji tüketimini azaltmak için düzeltici 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 otelimiz enerji tasarruflu ekipmanlar kullanılmaktadır.

Otelimiz enerji tasarrufu konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını bilgilendirmekte ve eğitmektedir.

8. Su yönetimi ve atık su

Otelimizin, su tasarrufu politikası bulunmaktadır. Politikamız, su tüketiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, azaltılmasını içermektedir.

Otelimizin su kullanım faaliyetleri nedeni ile deniz, göl gibi sularda yaşayan canlılar zarar görmemektedir.

Otelimiz, 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. Bu belgenin ekindeki dosya ölçüm için kullanılmaktadır.

Su tüketiminin ölçülmesi için Tablo-12 kullanılmaktadır.

Su tüketimini azaltma hedeflerimiz bulunmaktadır. Buna yönelik olarak otelimiz düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır. Otelimizde su tasarruflu ekipmanlar kullanılmaktadır. Otelimizde çarşaf ve havluların misafir isteğine bağlı olarak değiştirilmesi gibi iyi uygulamalar kullanılmaktadır.

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

 <p>LEMAN HANIM KONAĞI Otel Cafe & Restaurant</p>	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ	Doküman No	0001
		Yayın Tarihi	Haziran 2024
		Revizyon No	01
		Revizyon Tarihi	
		Sayfa No	12 / 12

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

9. Gıda atığı ve katı atık

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

Otel içerisinde çıkan birçok atığı (kağıt, plastik, cam, pil vb.) türlerine göre ayrıştırarak oluşan katı atıkların geri kazanımı ve bertarafı için Tire Belediyesi'nin Geri Dönüşüm Birimi ile çalışılmaktadır.

Atık takibi için Tablo-13 kullanılmaktadır.

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

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

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

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

Otelimiz 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.