2025/ULAŞAN HOTEL ANKARA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU



İçindekiler

Sayfa

1. Vizyon ve Misyon.....4
2. Otelimizden Görüntüler.....5-6
3. Rapor Hakkında.....7
4. Sürdürülebilirlik Politikası.....8-9-10
5. Çevre Politikası.....11
6. Atık Yönetimi.....12-13
7. Gıda İsrafı Politikası.....14-15-16
8. Kalite Politikası.....17
9. Gıda Güvenliği Politikası.....18
10. Su Politikası.....19
11. Yeşil Satın Alma Politikası.....20
12. Kimyasal Yönetimi.....21
13. Zararlı Maddelerin, Tehlikeli Kimyasalların Güvenli Bir Şekilde Depolanması İçin Uymamız Gerekenler.....22-23-24-25
14. İş Sağlığı ve Güvenliği Politikası.....26
15. Bilgi Güvenliği Politikası.....27
16. Sosyal Sorumluluk Politikası.....28
17. İnsan Hakları ve Toplum İlişkileri Politikası.....29
18. Taciz ve Ayrımcılığı Önleme Politikası.....30
19. Kadın Hakları ve Cinsiyet Eşitsizliği Politikası.....31
20. Çocuk Hakları ve İstismarın Engellenmesi Politikası.....32
21. Satın Alma Politikası.....33
22. Otel Misafirlerinin Doğal, Tarihi Ve Kültürel Mekân Ziyaretlerinde Dikkat Etmesi Gereken Davranış Kuralları.....33-34
23. Misafir Memnuniyeti ve Şikayet Yönetimi.....34-35
24. Kültür ve Mirasın Sunulması Talimatı.....36
25. Kültür ve Mirasın Korunması.....38

26. Kültürel Değerler……..39-40-41-42-43-44

27. Tarihi Eser Kaçakçılığı İle Mücadele Politikası……..45-46-47

28. Yaban Hayatı Etkileşimleri Talimatı……48

29. Biyo Çeşitlilik Doğal Hayatı ve Yaban Hayatı Koruma Politikası……49-50

30. İstilacı Türler İle Mücadele Politikası……51-52-53-54

31. Hedef Takip Tablosu……55-56

32. Doğal Kaynakların Kullanımı (Elektrik, Su, Doğalgaz) ……57-58-59

Gazı Emisyonu Talimatı……60-61

33. Sera Gazı Envanter Sonuçları……62

1. VİZYON VE MİSYON

VİZYONUMUZ

Takım ruhu içinde tüm çalışanları ile birlikte üstün hizmet kalitesinden vazgeçmeden, "Doğayı Tüketmek Değil Koruyarak Kullanma" ilkesi doğrultusunda, Çevreye Duyarlılığı ve Anlayışı ile konukların her zaman tercih ettiği, misafir memnuniyetini esas alarak aile sıcaklığı ile örnek bir otel olmak. Tercih ettiğimiz ürünler ve sergilediğimiz yaklaşımlarımız ile sürdürülebilir turizm için çalışıyoruz.

MİSYONUMUZ

Yüksek seviyede misafir memnuniyetini sağlamak amacıyla kaliteli hizmet ilkelerimizden asla vazgeçmeden, doğal, tarihi ve kültürel değerleri koruyarak, çevreye duyarlı ve güler yüzlü misafirperver hizmet anlayışımızla misafirlerimizin daima tavsiye ettiği ve tekrar tekrar tercih ettiği bir otel olma vizyonuyla hareket ediyoruz. "***Ulaşan Hotel Misafirperverliği***" ile anılarınıza ev sahipliği yapmaktan gurur duyuyoruz.

TANITIM

Ulaşan Hotel, Ankara seyahati yapan gezginler, Ankara'nın merkezinde rahat bir konaklama merkezi arayanlar için harika bir seçim. Otel, konaklamanızı daha konforlu kılan birçok tesis olanağının yanı sıra aileler için uygun bir ortam da sunuyor.

Ulaşan Hotel, merkezi konumu, yenilenmiş ve şık odaları ile misafirlerine keyifli bir konaklama sunmaktadır. Odalarda, gardırop, klima, emanet kasası, şömine, makyaj masası, TV, Wi-Fi, uydu kanalları, mini bar, elektrikli su ısıtıcısı ve ücretsiz banyo bulunmaktadır.

2. OTELİMİZDEN GÖRÜNTÜLER











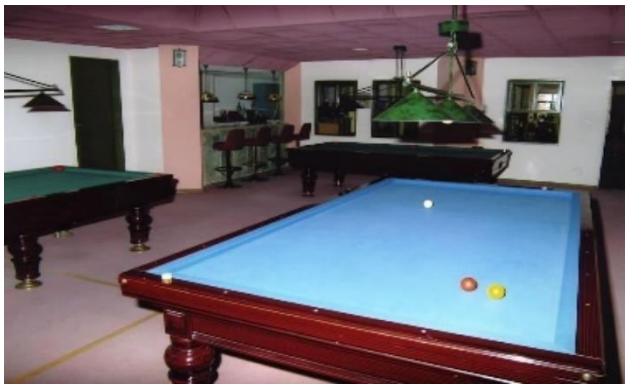






2. OTELİMİZDEN GÖRÜNTÜLER










3. RAPOR HAKKINDA

Sürdürülebilirlik "ekonomik, çevresel ve sosyal faaliyetlere önem vererek gelecek nesillere daha iyi bir yaşam bırakmak" anlamındadır.

Sürdürülebilirlik kapsamında otelimizin sorumlulukları:

- Geri dönüşüm ve yeniden kullanım fırsatlarını yaratmak ve değerlendirmek,
- Enerji verimliliğini sürekli iyileştirmek ve karbon salınımından dolayı oluşan olumsuz etkiyi minimize ederek Su yönetiminin sağlanması,
- Kültürel ve sosyal mirasın korunması,
- Yerel halka ekonomik ve sosyal olarak fayda sağlama ve neden olunan her türlü çevresel etkiyi azaltmak temel noktalarında şekillenmektedir.



4. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI

Ulaşan Hotel olarak;

Sürdürülebilir turizm yaklaşımında Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Organizasyonun amaçlarını ve bu kapsamda 12 temel ilkeyi model aldık.

- ❖ Ekonomik Süreklilik
- ❖ Yerel Refah
- ❖ İstihdam Kalitesi
- ❖ Sosyal Eşitlik
- ❖ Ziyaretçi Memnuniyeti
- ❖ Yerel Kontrol
- ❖ Toplumsal Refah
- ❖ Kültürel Zenginlik
- ❖ Fiziksel Bütünlük
- ❖ Biyolojik Çeşitlilik
- ❖ Kaynak Verimliliği
- ❖ Çevresel Saflık



BU KAPSAMDA;

- Çevresel Sürdürülebilirlik Politikası çerçevesinde hareket ediyoruz.
- Yerel/bölgesel kalkınma ve istihdamı destekliyoruz, İstihdam, ilerleme, ödüllendirme sürecinde ayrım yapılmaksızın yönetim pozisyonları dahil olmak üzere performans analizi yaparak tüm çalışanlarımıza eşit fırsatlar sunuyoruz. Çalışanlarımızın çalışma haklarına saygı duyuyor, yasal mevzuat hükümleri çerçevesinde takip ediyoruz.
- Çocuk işçiliğin kaldırılmasını destekliyoruz.
- Çalışanlarımıza düzenli eğitimler vererek gelişim ve ilerleme fırsatı sunuyoruz. Çalışanlarımıza sağlıklı, güvenli çalışma ortamı sunuyor, istek, öneri ve şikayetlerini iletebilecekleri çeşitli imkanlar sunuyoruz. Çalışanlarımızdan gelen geri bildirimleri değerlendirerek yönetim sistemlerimizin gelişimine katkı sağlıyoruz. Sıfır kaza ilkesiyle çalışarak, iş sağlığı ve güvenliğini kurumsal kültür haline getirmek istiyoruz.
- Politikamızı işletirken ilgili taraflarımızın katılımına önem veriyor, gerektiğinde şeffaf bilgi sunuyoruz.
- Yerel/bölgenin doğal ve kültürel mirasının ilgili misafirlerimizi ve çalışanlarımızı bilgilendiriyoruz,
- Misafirlerimizin tüm geri bildirimlerini değerlendiriyoruz. Elde ettiğimiz veriler doğrultusunda süreçlerimizi iyileştiriyoruz.
- Yatırımlarımızı planlarken; binalarımızın ve alt yapı sistemlerimizi; korunan hassas alanlara, tarihi mirasa, doğal ve kültürel çevrenin bütünlüğüne olan risklerini dikkate alıyoruz. Arazi kullanımı, inşaat, bakım onarım işlemleri, tasarım, peyzaj düzenlemesiyle ilgili çalışmalarımızda yerel/bölgeye uygun, sürdürülebilir uygulamalar ve materyaller tercih ediyoruz.
- Tarihi, arkeolojik, kültürel ve manevi öneme sahip yerel/bölgesel mülklerin, alanların ve geleneklerin korunmasına ve gelişmesine katkı sağlıyoruz.
- Ürün/hizmet alımlarında niteliği ve kalitesini kullanıcılarla değerlendiriyor ve analiz ediyoruz. Tedarikçi seçiminde adil, dürüst ve tarafsız davranıyoruz.

- İnsan haklarına saygı duyuyor; dil, din, ırk, cinsiyet vb. her türlü ayrımcılığı reddediyoruz. Özel korumalı gruplar ve diğer savunmasız gruplara yönelik, ticari, cinsel veya başka herhangi bir istismar veya tacize karşıyız. Aile içi şiddet ve çocuk istismarına karşı alınacak tedbirleri destekliyoruz.

- Tüm süreçlerimizi temel değerlerimize bağlı kalarak, uymakla yükümlü olduğumuz yasal ve diğer şartlara uyum anlayışı ile sürekli geliştiriyoruz. Bilgi güvenliği ile ilgili mevzuata uygun hareket ediyor, süreçlerimizi geliştiriyoruz. Sektöre yön veren inovasyon çalışmaları ile teknolojik sistemlere yatırım yapıyoruz.

- Faaliyetlerimizi, kendi iç dış hususlarımız, ilgili taraflarımızın ihtiyaç ve beklentilerini ele alarak potansiyel riskleri önceden analiz ediyor, sürekli iyileştirme hedefi doğrultusunda geliştiriyoruz. Risk Yönetimi Sürecini tüm iş süreçlerimizde ele alıyor, yeni fırsatlar elde etmeyi amaçlıyoruz. Sürdürülebilir kalkınma doğrultusunda, Turizm sektöründe öncü, uzun vadeli değer yaratmayı hedefliyoruz.



5. ÇEVRE POLİTİKASI

- Otelimiz için çevre politikası güncellenmiş ve çalışmalarımız bu politika çerçevesinde, çevreye olan etkimizi minimuma çekmeyi hedefleyerek sürdürülmüştür.
- Muhtelif zamanlarda çevre yönetimi konularında danışman otelimiz tarafından tüm departman çalışanlarıyla eğitimler ve toplantılar yapılmış ve bu toplantılar kayıt altına alınmıştır.
- Su ve enerji tasarrufu konusunda personellerimize eğitimler verilmiştir.
- Çevresel konularda personellerimize eğitimler verilmekte, atık ayrışımları yapılmakta, enerji ve su ve tasarrufu konusunda farkındalık artırılmaktadır.
- Otelimizde satın alması yapılan makine-ekipmanlarda, satın alma politikası çerçevesinde A sınıfı ürünler satın alınmasına özen gösterilmektedir.
- Atık miktarını azaltmak amacıyla satın alınacak yiyecek ve içecek ürünlerinin mümkün olduğunca yerel tedarikçilerden ve büyük ambalajlı alımına özen gösterilmektedir.
- Çevre kirliliğine sebep vermemesi ve plastik kullanımı azaltmak amacı ile otelimizde pipet kullanımı kaldırılmıştır.

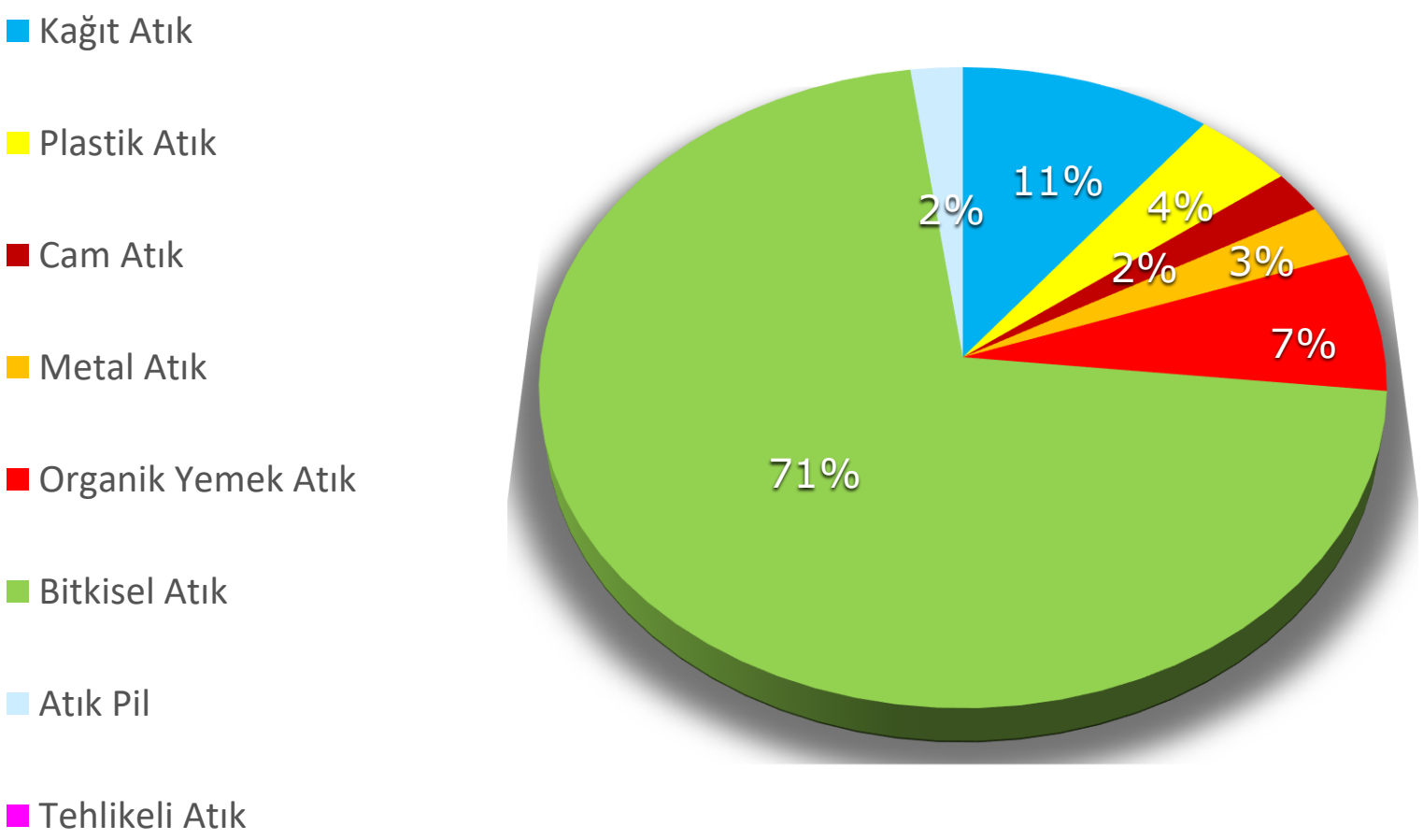


6. ATIK YÖNETİMİ

- ✓ Çevresel ayak izimizi en aza indirmek için geri dönüşüm uygulamalarına öncelik veriyoruz.
- ✓ Çalışanlarımızın çevre bilincini artırmak için düzenli eğitimler sağlıyoruz.
- ✓ Kağıt, plastik, metal ve cam atıkları ayrıştırarak doğaya geri kazandırıyoruz.
- ✓ Tehlikeli atıkların güvenli depolanması ve lisanslı firmalara teslim edilmesi sağlanmaktadır.
- ✓ Kağıt tüketimini azaltmak için iç ve dış yazışmalarımızı dijital ortamda gerçekleştirmekteyiz.
- ✓ Misafir anketleri, oda arızaları takibi ve otel aktivitelerinin bildirimi için mobil uygulamalar kullanmaktayız.



ATIK TAKİP TABLOSU



7. GIDA İSRAFI POLİTİKASI

1. GİRİŞ

Bu politika, otelimizin sürdürülebilirlik hedefleri doğrultusunda, gıda israfını en aza indirmeyi amaçlamaktadır. Gıda israfı, hem ekonomik kayıplara yol açmakta hem de çevresel etkilere neden olmaktadır. Bu politika, tüm departmanlarımızda gıda israfını azaltmaya yönelik bilinçli ve proaktif bir yaklaşım benimsemeyi hedefler.

2. AMAÇ VE KAPSAM

Amaç: Otelimizin tüm operasyonel süreçlerinde gıda israfını azaltmak, geri dönüştürmek veya yeniden değerlendirmek ve bu konudaki farkındalığı artırmaktır.

Kapsam: Bu politika, mutfak, restoran, servis, satın alma, depolama ve tüm ilgili birimleri kapsar. Tüm otel çalışanları, tedarikçiler ve misafirler bu politikanın uygulanmasında rol alacaktır.

3. POLİTİKA MADDELERİ

Satın Alma ve Stok Yönetimi:

- *Talep Tahmini:* Geçmiş verilere ve mevsimsel trendlere dayanarak daha doğru talep tahminleri yapmak, gereğinden fazla ürün satın alımını önleyecektir.
- *Yerel ve Mevsimlik Ürünler:* Mümkün olduğunca yerel ve mevsimlik ürünlerin tercih edilmesi, tedarik zincirindeki israfı azaltacak ve tazeliği artıracaktır.
- *Stok Kontrolü:* Stokların düzenli olarak kontrol edilmesi, FIFO (İlk Giren İlk Çıkar) prensibinin uygulanması ve son kullanma tarihlerine dikkat edilmesi, bozulmadan kaynaklanan israfı önleyecektir.
- *Tedarikçi İlişkileri:* Tedarikçilerle iş birliği yaparak, ürünlerin tazeliğini ve kalitesini sağlayacak uygun ambalajlama ve teslimat koşulları belirlenecektir.

Mutfak ve Üretim Süreçleri:

- *Menü Planlaması:* Menüler, ürünlerin tamamının kullanılmasını sağlayacak şekilde (örneğin, sebzelerin kabuklarından veya saplarından garnitürler, soslar vb. üretmek gibi) tasarlanacaktır.
- *Porsiyon Kontrolü:* Servis edilecek porsiyonların ideal boyutlarda belirlenmesi ve bu standartlara uyulması, tabakta kalan yiyecek miktarını azaltacaktır.
- *Doğru Pişirme Teknikleri:* Gıdaların tazeliğini ve besin değerini koruyan pişirme yöntemlerinin kullanılması.
- *Artan Malzeme Kullanımı:* Pişirme öncesi veya sonrasında kalan uygun gıda malzemelerinin (örneğin, bayat ekmekten kruton, meyvelerden komposto vb.) yaratıcı ve güvenli şekillerde değerlendirilmesi.
- *Teknik Ekipman Bakımı:* Pişirme ve soğutma ekipmanlarının düzenli bakımının yapılması, gıdaların doğru koşullarda saklanmasını ve pişirilmesini sağlayarak bozulmayı önleyecektir.

Servis ve Misafir Deneyimi:

- *Açık Büfe Yönetimi:* Açık büfelerde, gıdaların taze kalmasını sağlayacak ve israfı azaltacak şekilde kontrollü olarak sunulması. Sürekli tazeleme yerine, az miktarlarda ve sık sık yenileme yapılacaktır.
- *Al-Götür Seçenekleri:* Misafirlerin tabaklarında kalan yiyecekleri güvenli bir şekilde paketleyip götürmelerine olanak tanıyan "Al-Götür" veya "Doggie Bag" seçenekleri sunulabilir.
- *Misafir Bilgilendirme:* Misafirlerin gıda israfının önemi konusunda nazikçe bilgilendirilmesi ve bilinçlendirilmesi. (Örn: Menülerde veya masalarda bilgilendirme kartları).
- *Alternatif Servisler:* Misafirlerin taleplerine göre esnek porsiyon seçenekleri sunulması.

Atık Yönetimi ve Değerlendirme:

- *Atık Ayrıştırma:* Mutfak ve servis alanlarında organik ve diğer atıkların ayrı ayrı toplanması için uygun ayrıştırma sistemleri kurulacaktır.

Gıda Atığı Dönüşümü:

- *Kompostlama:* Uygun koşullarda organik gıda atıklarının kompostlanarak otelin peyzaj düzenlemesi veya bahçecilik faaliyetlerinde kullanılması.
- *Hayvan Yemi:* Gıda güvenliği standartlarına uygun olan bazı organik atıkların (pişmemiş sebze ve meyve artıkları vb.) yerel çiftliklerle iş birliği yapılarak hayvan yemi olarak değerlendirilmesi.
- *Biyogaz Üretimi:* Mümkün olan durumlarda, büyük ölçekli gıda atıklarının biyogaz üretim tesislerine gönderilmesi.

Eğitim ve Farkındalık:

- *Personel Eğitimleri:* Tüm personele gıda israfının önlenmesi, doğru stok yönetimi, porsiyon kontrolü, atık ayrıştırma ve geri dönüşüm konularında düzenli eğitimler verilecektir.
- *Bilinçlendirme Kampanyaları:* Otel içinde personele yönelik bilinçlendirme kampanyaları düzenlenecektir.
- *Misafir Bilgilendirme:* Misafirlerin de bu konudaki hassasiyetimiz hakkında bilgilendirilmesi teşvik edilecektir.

4. UYGULAMA VE TAKİP

Sorumlu Birim/Kişi: Gıda israfını önleme politikalarının uygulanmasından ve takibinden sorumlu olacak birim (örneğin, Genel Müdür Yardımcısı, Operasyon Müdürü veya Sürdürülebilirlik Koordinatörü) belirlenecektir.

Veri Toplama ve Analiz: Gıda israfı miktarlarını düzenli olarak izlemek, kaydetmek ve analiz etmek için sistemler kurulacaktır. Bu veriler, iyileştirme alanlarını belirlemek için kullanılacaktır.

Periyodik Değerlendirme: Politikanın etkinliği periyodik olarak değerlendirilecek ve gerektiğinde güncellemeler yapılacaktır.

Bu politika, otelimizin çevresel ve sosyal sorumluluklarını yerine getirmesinde önemli bir adımdır. Tüm paydaşlarımızın katılımı ve desteği ile gıda israfını azaltarak daha sürdürülebilir bir gelecek inşa etmeyi hedefliyoruz.

8. KALİTE POLİTİKASI

- Sürdürülebilir yönetim sistemlerimizin etkinliğini ve verimliliğini sürekli geliştirmeyi,
- Sorumlu, dürüst ve ilkeli bir anlayışla profesyonel bir yönetim sunmayı,
- Müşteri memnuniyetini ve sürdürülebilir hizmet anlayışını sağlamayı,
- Otelimizin itibarını her zaman koruyarak sektördeki yerini daha da yükseltecek adımlar atmayı,
- Gelişen sektör dinamiklerini takip ederek müşteri beklentilerini en iyi şekilde karşılayacak hizmetler sunmayı,
- Kaliteden ödün vermeden verimli çalışmayı,
- Ulusal ve uluslararası tüm yasal şartlara ve gerekliliklere uygun yönetim sağlamayı,
- Tüm paydaşlarımız için değer yaratmayı,
- Sürekli iyileştirme yaklaşımıyla tüm çalışanlarımızın katılımıyla oluşturulan yönetim sistemlerinin devamını sağlamayı,
- Dijital çağın gerekliliklerine uygun olarak sektöre öncülük etmeyi taahhüt ederiz.



9. GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

- Tedarikten tüketim aşamasına kadar her türlü yiyecek ve içecek maddesinin misafirlerimiz ve çalışanlarımız için gıda güvenliği kriterlerine uygun olarak hazırlanmasını ve sunulmasını sağlamak,
- İlgili yasa ve yönetmeliklere, gıda güvenliği standartlarına uygun hareket etmek ve sürekli iyileştirme sağlamak,
- Hammadde, depolama, üretim ve sunumun tüm aşamalarında misafirlerimize ve çalışanlarımıza kaliteli ve insan sağlığına uygun ürünler ve hizmetler sunmak,
- Gıda Güvenliği Yönetim Sistemini uygularken iç ve dış iletişimi etkin bir şekilde kullanmak,
- Çalışanlarımızın bilgi ve becerilerini artırmak için gıda güvenliği konusunda eğitimler düzenlemek,
- Ürünlerin doğal, sağlıklı ve lezzetli bir şekilde misafirlerimizin isteklerine uygun olarak sunulmasını sağlamak,
- Gıda güvenliği bilincinin çalışanlarımıza, misafirlerimize, tur operatörlerimize, tedarikçilerimize ve topluma aşılanmasına katkıda bulunmak.

10. SU POLİTİKASI

- Her kış su depomuzun bakımı yapılmakta ve su kaçaklarına karşı önlem alınmaktadır.
- Tüm duş başlıkları ve musluklara su akış hızını ayarlayan tasarruflu perlatörler takılmıştır.
- Tüm rezervuarlar, 3'li sistemde olup her kullanımda 6-8 litreyi aşmayan bir tasarruf mekanizmasıyla ayarlanmıştır.
- Misafir genel alan tuvaletlerinde fotoselli batarya kullanılarak gereksiz su tüketimi önlenmektedir. Sensörsüz lavabolar, 2024-2025 kış planında değişim kapsamına alınmıştır.
- Personelimize su tasarrufu ve olası su sızıntıları konusunda düzenli olarak eğitimler verilmektedir.
- Su tüketimleri sürekli izlenmekte ve günlük, aylık, yıllık veriler üst yönetimle paylaşılmaktadır.
- Kullanım suyunda su sertliği 4-5 Alman sertliği seviyesinde tutularak ekipmanların daha verimli çalışması sağlanmıştır.
- Hidrofor sistemleri, analogdan frekans kontrollü motorlara geçirilerek kişi sayısına bağlı su tüketimi azaltılmıştır. Ayrıca sıcak su sisteminde sirkülasyon motoru kullanılarak, zaman kaybına bağlı su tüketimi minimize edilmektedir.

11. YEŞİL SATIN ALMA POLİTİKASI

- Sürdürülebilir kaynaklardan elde edilen çevre dostu ürünler tercih edilmektedir.
- Elektrikli cihaz alımlarında A sınıfı enerji verimliliği şart koşulmaktadır.
- Yerel tedarikçilere öncelik verilerek sürdürülebilir yerel ekonomi desteklenmektedir.
- Alımlarımızda büyük ambalajlar ve geri dönüştürülebilir ürünler önceliklidir.
- Otelimize alınan iklimlendirme cihazlarında çevreye duyarlı gaz kullanan modeller tercih edilmektedir.
- Orman kaynaklarının korunması adına geri dönüşümlü veya çevre sertifikalı kağıt ve ahşap ürünler kullanılmaktadır.
- Balık ve deniz ürünleri tedarikinde nesli tehlikeye girebilecek türlerden kaçınılmaktadır.



12. KİMYASAL YÖNETİMİ

- Temizlik ve dezenfeksiyon kimyasalları departmanlara göre farklı alanlarda depolanmaktadır.
- Gereksiz kimyasal kullanımını önlemek için dozaj pompaları kullanılmaktadır.
- Kimyasal kullanımını minimize etmek ve kazara dökülmeleri önlemek için sıkı tedbirler alınmaktadır.
- Çalışanlarımız kimyasal kullanımı konusunda eğitilmekte ve kişisel koruyucu ekipman sağlanmaktadır.
- Kimyasal depolarımızda sızıntı ve dökülmelere karşı önlemler alınmıştır.
- Konsantre ürünler tercih edilerek kimyasal atık miktarı azaltılmaktadır.
- Haşere mücadelesinde insan sağlığına ve çevreye duyarlı ürünler kullanılmaktadır.
- Housekeeping birimi ile iş birliği içinde, en çevreci temizlik ürünleri belirlenmekte ve satın alma birimine sunulmaktadır.
- Temizlik personelimize kimyasal kullanım eğitimi düzenli olarak verilmektedir.
- ***Ulaşan Hotel*** olarak çevresel, sosyal ve ekonomik sürdürülebilirliği en üst seviyeye taşımayı taahhüt ediyoruz.

13. ZARARLI MADDELERİN, TEHLİKELİ KİMYASALLARIN GÜVENLİ BİR ŞEKİLDE DEPOLANMASI İÇİN UYMAMIZ GEREKENLER

1. *Kimyasalları uygun bir depolama alanında saklayın :* Tehlikeli kimyasalları özel olarak tasarlanmış ve işaretlenmiş bir depolama kabı, dolap veya odada saklayın. Depolama alanı, kimyasalların sızıntılarını engelleyebilecek ve güvenli bir şekilde saklayabileceğiniz malzemeden yapılmış olmalıdır.

2. *İşaretlemeyi unutmayın: Kimyasalları etiketleyin ve işaretleyin.* Her kimyasalın adı, bileşimi, tehlike sembolleri ve doğru güvenlik önlemleri belirgin bir şekilde görünmelidir. Bu bilgiler, kimyasalın tehlikesi ve nasıl kullanılması gerektiği konusunda bilgi sağlayacaktır.

3. *Uygun sıcaklık ve nem koşullarını sağlayın:* Kimyasalları depolarken, belirli bir sıcaklık ve nem aralığında tutmanız önemlidir. Kimyasalların bozulmasını veya zarar görmesini önlemek için üretici talimatlarına uygun depolama koşullarını sağladığınızdan emin olun.

4. *Yangın güvenliği tedbirlerini alın:* Tehlikeli kimyasalları depoladığınız alanda yangın söndürme ekipmanlarının mevcut olduğundan emin olun. Söndürücüler, yangın battaniyeleri veya su tankları gibi yangına müdahale ekipmanlarının kolayca erişilebilir ve çalışır durumda olduğunu sağlayın. Ayrıca, kimyasalları yanıcı maddelerden ve alev alabilecek diğer malzemelerden uzak tutun.

5. *Kimyasalları ayrı tutun:* Farklı türden kimyasalları birbirinden ayrı tutarak, olası tepkimeleri veya sızıntıları engellersiniz. Kimyasal uyumsuzluklarını araştırın ve farklı kimyasal türlerini birbirinden ayrı konteynerlerde saklayın. Yanıcı, asidik, bazik veya toksik kimyasalları birbirinden uzak tutarak güvenliği sağlamış olursunuz.

6. *Erişimi sınırlayın:* Tehlikeli kimyasalları sadece yetkili personelin erişebileceği şekilde depolayın. Sınırlı erişim, istenmeyen kazalar veya kötü niyetli kullanımları önler.

7. *Güvenlik Bilgi Formu (MSDS):* Depoladığınız her kimyasal için güncel ve doğru güvenlik Bilgi Formuna sahip olmanız önemlidir. Güvenlik Bilgi Formları kimyasalın tehlikesi, tehlike sembolleri, acil durum önlemleri ve ilkyardım talimatlarını içerir.

8. *Sızıntı veya kaza durumları için plan oluşturun:* Tehlikeli kimyasallar depolandığında olası sızıntı veya kaza durumlarında nasıl hareket edileceğini belirleyen bir eylem planı oluşturun. Acil durum prosedürlerini belirleyin ve personeli bu prosedürleri takip etmeye eğitin.

9. *Kimyasalları uygun bir depolama alanında saklayın:* Tehlikeli kimyasalları özel olarak tasarlanmış ve işaretlenmiş bir depolama kabı, dolap veya odada saklayın. Depolama alanı, kimyasalların sızıntılarını engelleyebilecek ve güvenli bir şekilde saklayabileceğiniz malzemeden yapılmış olmalıdır.

10. *İşaretlemeyi unutmayın: Kimyasalları etiketleyin ve işaretleyin:* Her kimyasalın adı, bileşimi, tehlike sembolleri ve doğru güvenlik önlemleri belirgin bir şekilde görünmelidir. Bu bilgiler, kimyasalın tehlikesi ve nasıl kullanılması gerektiği konusunda bilgi sağlayacaktır.

11. *Uygun sıcaklık ve nem koşullarını sağlayın:* Kimyasalları depolarken, belirli bir sıcaklık ve nem aralığında tutmanız önemlidir. Kimyasalların bozulmasını veya zarar görmesini önlemek için üretici talimatlarına uygun depolama koşullarını sağladığınızdan emin olun.

12. *Yangın güvenliği tedbirlerini alın:* Tehlikeli kimyasalları depoladığınız alanda yangın söndürme ekipmanlarının mevcut olduğundan emin olun. Söndürücüler, yangın battaniyeleri veya su tankları gibi yangına müdahale ekipmanlarının kolayca erişilebilir ve çalışır durumda olduğunu sağlayın. Ayrıca, kimyasalları yanıcı maddelerden ve alev alabilecek diğer malzemelerden uzak tutun.

13. *Kimyasalları ayrı tutun:* Farklı türden kimyasalları birbirinden ayrı tutarak, olası tepkimeleri veya sızıntıları engellersiniz. Kimyasal uyumsuzluklarını araştırın ve farklı kimyasal türlerini birbirinden ayrı konteynerlerde saklayın. Yanıcı, asidik, bazik veya toksik kimyasalları birbirinden uzak tutarak güvenliği sağlamış olursunuz.

14. *Erişimi sınırlayın:* Tehlikeli kimyasalları sadece yetkili personelin erişebileceği şekilde depolayın. Sınırlı erişim, istenmeyen kazalar veya kötü niyetli kullanımları önler.

15. *Güvenlik Bilgi Formu (MSDS):* Depoladığınız her kimyasal için güncel ve doğru güvenlik Bilgi Formuna sahip olmanız önemlidir. Güvenlik Bilgi Formları kimyasalın tehlikesi, tehlike sembolleri, acil durum önlemleri ve ilkyardım talimatlarını içerir.

16. *Sızıntı veya kaza durumları için plan oluşturun:* Tehlikeli kimyasallar depolandığında olası sızıntı veya kaza durumlarında nasıl hareket edileceğini belirleyen bir eylem planı oluşturun. Acil durum prosedürlerini belirleyin ve personeli bu prosedürleri takip etmeye eğitin.

17. *Kimyasalları uygun bir depolama alanında saklayın:* Tehlikeli kimyasalları özel olarak tasarlanmış ve işaretlenmiş bir depolama kabı, dolap veya odada saklayın. Depolama alanı, kimyasalların sızıntılarını engelleyebilecek ve güvenli bir şekilde saklayabileceğiniz malzemeden yapılmış olmalıdır.

18. *İşaretlemeyi unutmayın: Kimyasalları etiketleyin ve işaretleyin:* Her kimyasalın adı, bileşimi, tehlike sembolleri ve doğru güvenlik önlemleri belirgin bir şekilde görünmelidir. Bu bilgiler, kimyasalın tehlikesi ve nasıl kullanılması gerektiği konusunda bilgi sağlayacaktır.

19. *Uygun sıcaklık ve nem koşullarını sağlayın:* Kimyasalları depolarken, belirli bir sıcaklık ve nem aralığında tutmanız önemlidir. Kimyasalların bozulmasını veya zarar görmesini önlemek için üretici talimatlarına uygun depolama koşullarını sağladığınızdan emin olun.

20. *Yangın güvenliği tedbirlerini alın:* Tehlikeli kimyasalları depoladığınız alanda yangın söndürme ekipmanlarının mevcut olduğundan emin olun. Söndürücüler, yangın battaniyeleri veya su tankları gibi yangına müdahale ekipmanlarının kolayca erişilebilir ve çalışır durumda olduğunu sağlayın. Ayrıca, kimyasalları yanıcı maddelerden ve alev alabilecek diğer malzemelerden uzak tutun.

21. *Kimyasalları ayrı tutun:* Farklı türden kimyasalları birbirinden ayrı tutarak, olası tepkimeleri veya sızıntıları engellersiniz. Kimyasal uyumsuzluklarını araştırın ve farklı kimyasal türlerini birbirinden ayrı konteynerlerde saklayın. Yanıcı, asidik, bazik veya toksik kimyasalları birbirinden uzak tutarak güvenliği sağlamış olursunuz.

22. *Erişimi sınırlayın:* Tehlikeli kimyasalları sadece yetkili personelin erişebileceği şekilde depolayın. Sınırlı erişim, istenmeyen kazalar veya kötü niyetli kullanımları önler.

23. *Güvenlik Bilgi Formu (MSDS):* Depoladığınız her kimyasal için güncel ve doğru güvenlik Bilgi Formuna sahip olmanız önemlidir. Güvenlik Bilgi Formları kimyasalın tehlikesi, tehlike sembolleri, acil durum önlemleri ve ilkyardım talimatlarını içerir.

24. *Sızıntı veya kaza durumları için plan oluşturun:* Tehlikeli kimyasallar depolandığında olası sızıntı veya kaza durumlarında nasıl hareket edileceğini belirleyen bir eylem planı oluşturun. Acil durum prosedürlerini belirleyin ve personeli bu prosedürleri takip etmeye eğitin.

14. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Ulaşan Hotel olarak, çalışanlarımızın sağlık, güvenlik ve mutluluğunu hedeflerimizin ayrılmaz bir parçası olarak görmekteyiz. Bu konuda yasal yükümlülükleri yakından takip ederek, hayata geçirir, düzenli olarak denetler ve uygunluğunu kontrol ederiz.

İş sağlığı ve güvenliği konusunda ekip ruhu içerisinde önleyici bir yaklaşım sergileyerek, riskleri önceden tespit eder ve önleyici faaliyetlerde bulunarak, verilen eğitimlerle otel çalışanlarının güvenli, sağlıklı ve mutlu bir şekilde çalışmasını sağlamak,

Tüm çalışanlarımızı eğitimler yardımıyla bilinçlendirmeyi ve kalıcı davranış değişikliği yaratmak,

Kendilerinin, diğer çalışanların ve misafirlerimizin sağlık ve güvenliklerini tehlikeye atmamayı temel görev olarak benimsetmek,

Alt işveren, tedarikçiler, paydaşlar ve 3. tarafların da bu politikaya uygun hareket etmelerini sağlamak,

Ulaşan Hotel olarak yasal şartları temel alarak sıfır iş kazası hedeflemekteyiz.

15. BİLGİ GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Bilgi ve veri güvenliğinin korunmasında risklerin belirlenmesinde gerekli fizibilite etütlerinin ve testlerinin belirli periyotlar dâhilinde yapılacağını belirler;

Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemine (BGYS) uyacağımızı ve sistemin verimli şekilde çalışması için gerekli kaynakların tahsis edileceğini, sistemin tüm çalışanlar tarafından anlaşılmasını sağlar;

Kişisel Verilerin Korunması Kanunu (KVKK) gereksinimlerini nasıl karşıladığını tanımlar;

Kişisel verilerin ulusal ve uluslararası yasalara uygun şekilde muhafaza edilmesini ve sonrasında anonim hale getirilmesini sağlar;

BGYS kapsamı çerçevesinde görev, rol ve sorumluluklar ile gerekli kaynakları belirler;

Bilgi güvenliğini yönetmek için mevcut ve potansiyel riskleri tanımlar, değerlendirir ve uygun risk işleme seçeneklerini devreye alır;

Bilgi varlıklarına yetkisiz olarak erişilmesini; bilgi varlıklarının yetkisiz olarak değiştirilmesini veya tahribatını önlemek suretiyle, bilgi varlıklarını korumasını sağlar;

Tüm paydaşların bilgi güvenliği ile ilgili belirlenen hususlara uyması için gerekli önlemleri alır.



16. SOSYAL SORUMLULUK POLİTİKASI

Ulaşan Hotel işletmesi çevrenin, çalışanların ve içinde bulunduğu toplumun gelişimine katkıda bulunmayı sorumlulukları içinde görür. *Ulaşan Hotel* yöresel toplum ile pozitif ilişkiler kurarak, personelleri arasında yaş, cinsiyet, ırk ayrımcılığı yapmamayı, yöre insanını sosyal ve ekonomik olarak geliştirmeyi, yöre ekonomisini desteklemek adına yerel tedarikçilerle çalışmayı taahhüt eder. Bu amaçla;

Otelimiz, yerel, ulusal turizm ve sürdürülebilir çevre ile ilgili sivil toplum kuruluşu üyeliklerini ve ilişkilerini artırarak sürdürmekte kararlıdır. Bölgede kültürel zenginliği ve yerel üreticileri destekler, yerel ekonomiye katkı sağlar. Yerel ürünleri tercih eder ve otelin, bulunduğu bölgelerde yaşayan insanlara iş imkânı sağlar.

Mevcut personel ile uzun süreli çalışmayı hedefler. Bilgi, görgü ve becerilerinin artırılması ile ilgili eğitim programları uygular.

Otelimiz, turizmin gelişmesi sonucu ortaya çıkabilecek olumsuz etkileri ortadan kaldırmak için yerel yönetim ve kamu kuruluşları ile sıkı bir işbirliği içindedir. Yerel halkı ve öğrencileri imkânları dâhilinde destekler.

Otelimizde kullanılan çoğu ürün yöremizden temin edilmekte ve karbondioksit emisyonu azaltılmaktadır. Otel, misafirlerden ulaşımda toplu taşımayı veya bisikletleri kullanarak çevreye olan zararı en aza indirmede yardım istemektedir.

Otelimiz, sosyal sorumluluk projelerine katkıda bulunmaktadır.

Ulaşan Hotel bulunduğu destinasyonu geliştirmektedir.



17. İNSAN HAKLARI VE TOPLUM İLİŞKİLERİ POLİTİKASI

Ulaşan Hotel fırsat eşitliği sunan bir işveren olarak insan haklarını desteklemekte, sömürü ve işçi hakları ihlallerini ortadan kaldırmakta ve iş ve tedarik zinciri genelinde insana yakışır çalışma koşullarını desteklemektedir.

Ulaşan Hotel *olarak* operasyonlarımızı dürüstlük, doğruluk ve çalışanlarımızın çıkarlarına saygı duyarak yürütmekteyiz. İş Kurallarımız, tüm çalışanlarımız için olmazsa olmaz hususları tanımlamaktadır. Bu kurallar çalışanlarımızdan ne beklendiğini netleştirerek değerlerimizi bir sisteme bağlamaktadır. Kurallarımızla yaşayarak, yaptığımız her şeyde her gün değerlerimizi ve amacımızı hayata geçireceğiz. Benzer şekilde ilişki içinde olduğumuz kişilerin meşru çıkarlarına da saygı göstereceğiz.

Paydaşların yaptığımız işe güvenmesini sağlamak için tüm operasyonlarımızda şeffaflık sağlamayı taahhüt ediyoruz. ***Ulaşan Hotel*** kendi faaliyetlerini, faaliyet gösterdiği ülkelerin yasa ve yönetmeliklerine ve uluslararası kabul görmüş iyi kurumsal yönetim ilkelerine uygun olarak yürütmektedir. Otelin Davranış Kurallarının etkililiği, tüm departmanlar da sistematik olarak tanımlanan raporlama hatları ile birlikte açık sorumluluklarla güvence altına alınır.

- Güvenli ve sağlıklı çalışma koşulları yaratarak çalışanlarımızın sağlığının bozulmasının önlenmesi, takım çalışmasının teşvik edilmesi ve her seviyede çalışanımıza liderlik ederek onları yönetime dâhil etmeyi,

- Çalışanlarımızın özel hayatına, sevdiklerine ve değerlerine öncelik vermeyi, çalışanlarımızı tanımayı, yeteneklerini gözlemlemeyi, geliştirmeyi ve fikirlerine değer vermeyi kalite, içtenlik ve istikrarla karşılık vermeyi,

- Mutlu ve huzurlu bir iş ortamını sürekli kılarak çalışan memnuniyetini ve bağlılığını arttırmayı ve Sürdürülebilir İnsan Değerleri Politikaları ile stratejik partner olmayı hedefliyoruz.

18. TACİZ VE AYRIMCILIĞI ÖNLEME POLİTİKASI

Ulaşan Hotel farklı ırk, dil, toplumsal cinsiyet, ibadet biçimleri, ten rengi, cinsel yönelim, uyruk, inanç, engellilik, yaş ve görüşlere sahip kişiler birlikte uyum içerisinde çalışır. Otelin herhangi bir çalışanı, yöneticisi, danışmanı, misafiri, öğrencisi, davetlisi, mal ve hizmet tedarikçisi ile otel çalışanı olmayan kişiler tarafından yapılan her türlü ayrımcılık ve/ veya taciz hoş görülemez.

Otel, çalışanlarının bireysel haklarına ve kültürel farklılıklarına saygı gösterir. Kişilere doğrudan veya dolaylı şekilde yapılan ayrımcılık veya taciz oluşturan her türlü davranış kesinlikle yasaktır.

Ulaşan Hotel kadrosundan herhangi bir çalışanın herhangi bir çalışan ile veya idareci ve çalışan ilişkisinin dışına çıkan ve söz konusu idarecinin veya çalışanın diğerlerine kıyasla kayırılması sonucuna yol açan duygusal ve / veya fiziksel bir ilişki içerisinde olması, böyle bir ilişkiye teşebbüs etmesi, bu konudaki niyetini belli etmesi veya bu şekilde yorumlanabilecek davranışlarda bulunması,

Sözlü saldırılar, Mobbing (bezdirme): Bir bireyden ziyade, bir grupça gerçekleştirilen ve belli bir kişiye toplu halde yapılan yersiz suçlamalar, aşağılamalar, genel taciz veya duygusal suistimaller,

Misilleme; Hiçbir çalışan, iş başvurusunda bulunan kişi ya da herhangi bir kişi, iyi niyetle yapılması kaydıyla, bir cinsel taciz meselesi ile ilgili danışmanlık alması, cinsel taciz şikayetinden bulunması ya da bir cinsel tacizle ilgili bir soruşturmada tanık veya panel üyesi olarak vazife alması sebebiyle kısıtlama, müdahale, zorlama ya da misilleme gibi davranışlara maruz bırakılamaz. Misilleme hareketleri Otel taciz politikasının ihlali sayılır ve buna uygun biçimde işlem yapılır.

- Kötü niyetli ve yersiz suçlamalar; Suçlamalarının kötü niyetli ve yanlış olduğu ortaya çıkan kişi, Disiplin Yönetmeliği çerçevesinde soruşturmasına/soruşturma açılmasına maruz kalır.

19. KADIN HAKLARI VE CİNSİYET EŞİTSİZLİĞİ POLİTİKASI

- Otelimizde 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 otelin 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 otelimize kattıkları değerin daima farkında olur ve varlıklarını destekleriz.

20. ÇOCUK HAKLARI VE İSTİSMARIN ENGELLENMESİ POLİTİKASI

Ulaşan Hotel olarak çocuk istismarının engellenmesine yönelik çalışmalarımızın temeline eğitimi aldık. Tüm otelimiz de eğitim programlarımızın zorunlu eğitimler başlığı altında Çocukların Her Türlü İstismardan Korunması Eğitimini ve uyum programlarımızda bu konuyu özellikle işledik. Bu kapsamda;

- Otel olarak herhangi bir taciz veya ayrımcılığa tolerans göstermemeyi,

- Otel standartları gereği, personelimizin misafirlerin çocuklarını fiziksel temasta (sevmek, öpmek vb.) bulunması yasaklanmış olup, personel bu konu ile ilgili oryantasyon eğitimlerinde bilinçlendirildiğini,

- Çocukların korunması için üstüne düşen sorumluluklarını yerine getirmekte ve bu kapsamda liderlik göstermekte, gereken kaynakları sağlamayı,

- Herhangi bir çocuk istismarı gözlemlendiğinde otel yöneticilerimizin bilgilendirilmesi ve gerekli yaptırımların uygulanmasını sağlamak ve gerektiğinde kolluk kuvvetlerini bilgilendirmeyi,

- Çocuklara yönelik verilen hizmetlerde ve aktivite programlarında üst düzey güvenlik tedbirlerini uygulamayı, ve babaların çocuklarını güvenle emanet edebilecekleri sosyal ortamlar kurmayı,

- Çocuk refahının ve çocukların her çeşit zarardan korunmasının son derece önemli olduğunun bilincindedir. Her türlü istismara karşı ve sömürüden kaçınmayı,

- Birleşmiş Milletlerin Çocuk Hakları Sözleşmesi ***Ulaşan Hotel*** için yol göstericidir. Çocukların Korunması ve İstismarın Engellenmesi Politikamız olarak taahhüt ve beyan ederiz.

21. SATIN ALMA POLİTİKASI

Ulaşan Hotel ürün ve hizmet satın alırken ve sunarken mevcut ve yeterli kalitede olan bölgesel tedarikçilere öncelik veririz,

- FSC gibi sertifikalara sahip olan ve sürdürülebilirliği önemseyen firmalarla çalışmayı hedefleriz,

- Ekipman tedariğinde enerji sınıfları dikkate alınarak satın alma yaparız,

- Verimli ve çevre dostu ürün ve hizmetleri tercih ederiz,

- Sürdürülebilir satın alma politikamız, ürün veya hizmetlerin insanların ihtiyaçlarını karşılamasını sağlamak, ürün ve hizmetlerin çevre üzerindeki oluşturduğu etkiyi de göz önünde bulundurarak uygun tedarikçiye ulaşmak ve sürdürülebilir ürünler tedarik etmektir.



22. OTEL MİSAFİRLERİNİN DOĞAL, TARİHİ VE KÜLTÜREL MEKAN ZİYARETLERİNDE DİKKAT ETMESİ GEREKEN DAVRANIŞ KURALLARI

1. Doğal alanlarda çevreye zarar verilmemesi için lütfen çöp atmayın.
2. Yabani ve koruma altındaki bitki ve hayvanlara zarar vermemek için dikkatli olun.
3. Doğal kaynakları aşırı tüketmek yerine sürdürülebilir bir şekilde kullanmaya özen gösterin.
4. Doğada yürüyüş yaparken belirlenmiş patikalarda kalın ve doğal yaşam alanlarına girmekten kaçının.
5. Doğayı rahatsız etmekten kaçınmak için gürültü yapmaktan ve doğal dengeleri bozmaktan kaçının.
6. Doğal çevrede kamp yaparken ateş yakma kurallarına riayet edin ve çevreye zarar vermemek için ateşinizi kontrol altında tutun.
7. Doğal su kaynaklarını kullanırken israf etmekten ve kirlilik yaratmaktan kaçının.
8. Yolculuklarınızda doğaya zarar vermeyen ulaşım araçlarını tercih edin (yürüyüş, bisiklet, toplu taşıma vb.).
9. Diğer ziyaretçilere saygılı olun ve onların deneyimlerini bozmaktan kaçının.
10. Doğal çevreyi daha iyi anlamak ve korumak için yerel rehberlerden destek alın.
11. Yerel/Bölge ziyaretleri sırasında, yerel kültür ve geleneklere saygı göstermek önemlidir.
12. Yerel giyim tarzlarına dikkat edin ve uygun kıyafetler giyin.
13. Yerel adetlere ve geleneklere ayak uydurarak davranın.
14. Yerel halkın hassasiyetlerine saygılı olun ve onları rahatsız edecek davranışlardan kaçının.
15. Yerel dini ve dini törenleri saygılı bir şekilde izleyin.

16. Yerel sanat, müzik ve dans gibi kültürel etkinliklere katılmak için fırsatları değerlendirin.
17. Yerel halkla anlayışlı olun ve onlarla etkileşim kurmaya açık olun.
18. Yerel tarihi yerleri ve müzeleri ziyaret ederek yerel kültür hakkında daha fazla bilgi edinin
19. Turistler, tarihi ve kültürel yerleri ziyaret ederken yerel kültür ve geleneklere saygı göstermeli.
20. Yerel rehberleri tercih ederek doğru bilgiler almalı ve yerel halka danışarak tavsiyeler almalı.
21. Kültürel yerlere giriş ücretlerini ödemeli ve kurallara uymalı.
22. Yasak olmayan durumlarda fotoğraf çekimi yapabilir, ancak insanların özel alanlarına veya ibadet yerlerine saygı göstermeli
23. Yerel halka rahatsızlık vermeyecek şekilde giyinmeli ve halkın hassasiyetlerine dikkat etmeli.
24. Tarihi ve kültürel yerlerde çevreyi temiz tutmalı ve çöpleri uygun yerlere atmalı.
25. Tarihi ve kültürel yerlerde sessiz olmalı ve diğer ziyaretçileri rahatsız etmemeli.
26. Yerel halkın sesini duyurabileceği turistik etkinlikler ve yerel ürünler satın alarak yerel ekonomiye katkıda bulunmalı.

23. MİSAFİR MEMNUNİYETİ VE ŞİKAYET YÖNETİMİ

Otelimizde yürütülen her hizmet "Misafir Memnuniyeti" prensibine dayalıdır. Misafirlere güler yüzlü davranmak, onların istek ve şikayetlerini dinleyip çözüm odaklı olmak, yetkileri dahilinde personelimizin amaçlarındandır.

Ulaşan Hotel olarak, misafirlerimizin keyifli, huzurlu ve güvenli bir tatil geçirmeleri için; rezervasyon aşamasından başlayıp tatilin bitmesinden sonra da devam edecek her türlü özel istek ve şikayetleri, ücretsiz olarak

- Misafirlerimizi şikayet ve isteklerini iletebilecekleri her iletişim yolunun her zaman açık ve iletişime hazır olacağını

- Misafir odaklı şikayet ve istek yönetim sistemimizin üst yönetimden başlayarak her çalışanın aynı hassasiyet içerisinde olmalarını amaçlayan, farkındalık ve bilinci artıracak eğitimler yapmayı

- Taahhüt edilen hizmet dışında hizmet alarak şikayetçi olan misafirlerimizin maddi veya manevi zararının karşılanacağını

- İstek ve şikayetleri koşullar çerçevesinde ve misafir memnuniyetlerinin ihtiyaç duyduğu süre içinde inceleyerek sonuçlandırıp misafirlerimize bilgi vereceğimizi

- Misafirlerimizin bizimle paylaşmış oldukları bu deneyimlerini iyileştirmeyi ve devamlı geliştirmeyi hedefleyip, bu hedefe ulaşmak için her türlü kaynağı sağlayacağımızı

- İstek ve şikayet sürecinde gizlilik ilkesinden sapmayacağımızı taahhüt ederiz.

24. KÜLTÜR VE MİRASIN SUNULMASI TALİMATI

KÜLTÜR VE MİRASIN SUNULMASI İÇİN;

Yerel İş birlikleri :

- Yerel sanatçılar, el sanatları üreticileri ve diğer kültürel paydaşlarla iş birliği yapın.
- Yerel festivallere sponsor olun veya destekleyin.
- Yerel ticaret odaları, kültür kurumları ve halkla ilişkiler ofisleri gibi yerel organizasyonlarla aktif bir şekilde iletişim kurun.
- Yerel turlar düzenleyerek misafirlerin yerel kültürü deneyimlemelerine olanak tanıyın.

Otellerdeki Dekorasyon ve Tasarım :

- Otelinizin dekorasyonunda ve tasarımında yerel motiflere ve geleneksel unsurlara yer verin.
- Yerel sanat eserlerini otelin iç mekanlarına sergileyin.
- Alanınıza özgü yerel malzemeleri ve mobilyaları kullanın.
- Yerel el sanatları üreticilerinden ürünler satın alarak otel dükkanınızda müşterilere sunun.

Mutfak ve Restoran :

- Yerel tarımsal ürünleri ve yiyecekleri kullanın.
- Üreticilerle doğrudan iş birliği yaparak yerel üretimi destekleyin.
- Konuklara yönelik yerel yemek deneyimleri sunun.
- Yöresel yemekleri menünüze dahil edin ve onları yetenekli yerel aşçılar ile hazırlayın.

Eğitim Programları ve Bilinçlendirme :

- Personeli, yerel kültürün önemine ve korunmasına dair eğitin.
- Misafirlere otelinizdeki yerel kültürel unsurlar hakkında bilgi veren broşürler veya bilgilendirici panolar sağlayın.
- Yerel hikayeler ve efsaneler hakkında anlatım sunumları düzenleyin.
- Misafirleri yerel kültüre katkıda bulunmaları konusunda teşvik edin, örneğin yerel hayır kurumlarına bağış yapmalarını sağlayın.

Çalışan İlişkileri :

- Yerel ve geleneksel kültürü korumak adına personelinize saygı ve anlayış göstermelerini sağlayın.
- Çalışanlarına yerel kültür ile ilgili eğitimler ve bilgilendirme oturumları sunun.
- Çalışanların yerel etkinliklere ve festivallere katılmalarını teşvik edin.

25. KÜLTÜR VE MİRASIN KORUNMASI

Ankara ili sınırları içerisinde 26 adet Orman Parkı ve 1 adet Millet Ormanı mevcuttur. Orman Parklarının 3 adeti Konaklamalı, 23 adeti Konaklamasız olarak hizmet vermektedir.

Şehir içerisinde kalan alanların en önemli ortak özellikleri ağaçlandırma sahalarında kurulmuş olmasıdır. Bu nedenle bitki örtüsü sedir, karaçam diğer yapraklı olarak değişmekte olup belediyelere kiralanan alanlar peyzaj amaçlı ağaçlandırılmıştır. Orman Parkları içerisinde sadece 2 adedi doğal kalıntı Karaçam orman üzerinde planlanmıştır (Kılıçlar Konaklamasız Orman Parkı ve Beynam Konaklamasız Orman Parkı).

1959 yılında tesis edilen Soğuksu Milli Parkı Ankara İli, Kızılcahamam İlçesi mülki hudutları içerisinde 1187 hektarlık bir alanı kaplamaktadır. Soğuksu Milli Parkı Ankara – İstanbul asfaltında 2 km. Ankara İline 78 km. uzaklıkta bulunmaktadır. Soğuksu Milli Parkı, flora yönünden oldukça zengindir. Soğuksu Milli Parkında bulunan flora bazında başlıca doğal kaynak değerleri şunlardır; hakim ağaç türünü Karaçam, Sarıçam, Göknar ve Gürgen oluşturur. Ayrıca Ardıç, Meşe, Titrek kavak, Söğüt, Gürgen, Akçaağaç, Kızılcık, Yalancı Akasya, Alıç, Karaçalı, Ahlat ve Yabani fındık ağaçları da mevcuttur. Genel olarak sahanın hemen her bölümünde çeşitli çayır otları ve çiçekler mevcut olup, ayrıca yabani çilek, yabani gül, dağ lalesi ve adi böğürtlen gibi bitkilerde vardır.

Soğuksu Milli Parkı faunası kuşlar, memeliler ve sürüngenler olarak sınıflandırılır. Alanda hem koru hem de baltalık orman karakterlerinde ormanların oluşu ve diri örtünün bulunması nedeniyle fauna, önemli sayılabilecek yaban hayatı çeşitliliğine sahiptir.



Soğuksu Millli Parkı - Kızılcahamam/Ankara

26. KÜLTÜREL DEĞERLER

Sakarya Meydan Muharebesi Tarihi Milli Parkı ilan çalışmalarına 2014 yılında arazi etüdü ile başlanmış, Polatlı ve Haymana ilçeleri sınırları içerisinde bulunan 13.850 ha'lık alanın "Sakarya Meydan Muharebesi Tarihi Milli Parkı" olması 29.12.2014 tarih ve 2014/7152 Sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile kararlaştırılmış ve bu karar 08.02.2015 tarih ve 29261 sayılı Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Tarihi Milli Park'ın sınırları tespit edilirken yerleşim alanları, özel mülkiyetler göz önünde bulundurularak, muharebenin yoğun olarak geçtiği alanlar sınır içine alındığı için Tarihi Milli Park 14 ayrı bölüm olarak ilan edilmiştir.

2014 yılından itibaren başlanan Milli Park arazi etüd çalışmaları ile olası kayıp şehitlikler tespit edilmiş ve Jeoradar sistem ile 233.148 m2 alan taranarak bilimsel veriler eşliğinde yaklaşık 2.600 kayıp şehidimizin izlerine ulaşılmıştır.

Bu şehitlerimizin olduğu alanlarımızın bir kısmında şehitlerimizin aziz hatıralarına uygun anıtsal şehitlikler yapılmıştır.

Sakarya 12 Grup Şehitliği, Mangal Dağı Şehitliği, Eskipolatlı Şehitliği, Kışla hastanesi Şehitliği, İkiztepeler Şehitliği, Evliyafakı Şehitliği milli park çalışmaları ile tespit edilip ihya edilen Anıtsal şehitliklerimizdir.

Ayrıca yine yapılan arazi çalışmaları ile 108 km siper ve mevzi hattı tespit edilip sayısal hale getirilmiştir.



Sakarya Meydan Muharebesi Tarihi Milli Parkı

- Anıtkabir
- Anadolu Medeniyetleri Müzesi
- Anıtkabir Atatürk ve Kurtuluş Savaşı Müzesi
- Aslanhane Camii (Ahi Şerafettin)
- Gordion Antik Kenti
- Atakule
- Atatürk Orman Çiftliği
- Beypazarı Anadolu Açık Hava Müzesi (Yaşayan Köy)
- Beypazarı Tarih ve Kültür Müzesi
- Beypazarı Türk Hamam Müzesi (Yaşayan Müze)
- Botanik Parkı
- Erimtan Arkeoloji ve Sanat Müzesi
- Etnografya Müzesi
- Gençlik Parkı
- İş Bankası İktisadi Bağımsızlık Müzesi
- Kuğulu Park
- Kurtuluş Savaşı Müzesi (I. TBMM Binası)
- MTA Serası
- Cumhurbaşkanlığı Atatürk Müze Köşk
- Cumhuriyet Müzesi (II. TBMM Binası)



Anıtkabir / Ankara

Ankara'nın köklü tarihi, Yörük-Türkmen kültürü ve ilçelerinin kendine has gelenekleri ile zenginleşen yöresel mutfağı ve kültürel değerleri şu şekildedir:

Ankara'nın Öne Çıkan Yöresel Yemekleri ve Lezzetleri

1. Ankara Tava



Ankara Tava ya da Ankara Tavası, Ankara mutfağına ait eski ve köklü bir yemek. Yerel yemeklerden biri olan bu lezzet, genellikle etli ve sebzeli bir pilav veya şehriye yemeği olarak hazırlanır. Günümüzde tüketilen çeşitli varyasyonları olsa da ortak özellikleri, et ve sebzelerin kavrularak pişirilecek şehriye veya pilava eklenmesi. Etin suyu içerisinde fırında pişirilen pilav özellikle düğün ve cenaze gibi toplu buluşmaların olduğu yerlerde hazırlanır. Şehrin en popüler yemeklerinden biri olan Ankara Tava; cacık, turşu, salata ve hoşaf ile servis edilerek tüketilir.

2. Beypazarı Güveci



Ankara'nın bir ilçesi olan Beypazarı, kendine ait yöresel bir mutfağa sahip. Beypazarı'nda hazırlanan ve günümüzde Ankara'nın en önemli yemeklerinden biri, Beypazarı Güveci. Kuşbaşı et, pirinç, tereyağı, domates, sivri biber ve su ile hazırlanan Beypazarı Güveci; et yemeği kategorisinde yer alır. Güveç adı verilen toprak kaplarda hazırlanan ve lezzetini de bu kaplardan alan Beypazarı Güveci, ağır ateşte pişer. Türk mutfağına ait önemli bir yemek olan Beypazarı Güveci, eski zamanlarda taş fırında pişiyor olsa da günümüzde fırınlarda pişirilen versiyonları da bulunuyor.

3. Ankara Simidi



Ankara denildiğinde akla gelen ilk hamur işi ürünlerden biri olan Ankara Simidi, Türkiye'nin diğer bölgelerinde üretilen simitlerden daha farklı özelliklere sahip. Normal simitlere göre daha ince, daha küçük ve yoğun pekmezli şekilde hazırlanan Ankara Simidi, renk olarak da daha koyudur. Ancak renginin koyuluğunun çok pişirilmesi ile ilgisi yok. İçerisinde yoğun olarak pekmez bulunması, renginin koyu olmasına neden oluyor. Büyük bir ustalık ile hazırlanan simit, hamur üzerine yapışan pekmez sayesinde eşsiz bir lezzete sahip.

4. Bazlama Kebabı



Ankara'nın yöresel lezzetlerinden biri olan Bazlama Kebabı'nın en önemli özelliği, terbiyeli dana eti ile hazırlanıyor olması. Bunun yanı sıra domates, sivri biber, soğan ile hazırlanır ve kekik, karabiber ve tereyağı ile tatlandırılır. Un, maya ve tuz ile hazırlanan hamurun içine yerleştirilen harç; sos ile tamamlanır. Kendine ait farklı bir aroması olan ve lezzeti ile dikkat çeken Bazlama Kebabı, görüntüsü ile dikkat çeker. Düğünlerde ve kalabalık misafir gruplarının ziyaretlerinde yaygın olarak tercih edilen Bazlama Kebabı'nı Ankara'nın yerel restoranlarında deneyebilirsiniz.

5.İnceğiz Çorbası



Geleneksel Ankara mutfağından bir yemek olan İnceğiz Çorbası, besleyici değeri yüksek bir lezzet. Besleyici değerinin yüksek olması, çorba olmasına rağmen özellikle yaz aylarında ana yemek olarak tüketilmesini sağlar. Çorba içerisinde haşlanmış nohut, buğday ve kuzu eti bulunur. Lezzetini veren ise margarin, semizotu sapı ve yoğurt. Terbiyeli olarak hazırlanan ve ustalık gerektiren bir çorba olduğu için dikkat çeker. İnceğiz Çorbası, kırmızı toz biber ile hazırlanan bir yağ ile servis edilir. Yerel halk tarafından büyük bir ilgi gören bu çorba, Ankara'da mutlaka denenmesi gereken lezzetlerin başında geliyor.

6. Efelek Sarması



Efelek Sarması ya da Efelek Dolması adı ile anılan bu yemek, Ankara'nın yöresel yemeklerinden biri. Efelek Sarması'nı Trakya gibi farklı illerde de görmek mümkün. Yine Ankara'da yapılan versiyonunun yerel halk tarafından yoğun bir ilgi gördüğünü dile getirmek yanlış olmaz. Efelek otu içerisine pirinç, kuru soğan, kıyma, salça ve baharatlar ile hazırlanan harcın yerleştirilmesiyle yapılan Efelek Sarması; aromatik ve farklı bir lezzete sahip. Lezzetini veren en önemli iki etken: efelek otu ve hazırlanma esnasında kullanılan yarım çorba kaşığı limon suyu.

7. Beypazarı Kurusu



Ankara'nın Beypazarı ilçesine has bir lezzet olan Beypazarı Kurusu, kurabiye grubunda yer alır. İçerisinde un, süt, tereyağı ve tarçın bulunur. Genellikle çay ile servis edilen ve 2017 tarihinde coğrafi işaretli ürün olarak tescillenen bu kurabiye, sert ve çiğnemesi zor bir kurabiyedir. Beypazarı'nda üretilen Beypazarı Kurusu, bir yıl boyunca tazeliğini koruyabilir. Bölgede yaklaşık olarak yıllık iki bin ton üretim yapılır. Meşe odunları ile taş fırınlarda pişirilen ve pişirilmesinde den sonra 12 14 saat arası fırında bekletilerek kurutulan kurabiye, kendine ait farklı bir lezzete sahip.

8. Uruş Kapama



Ankara'ya ait yöresel lezzetler arasında bulunan ve kuzu kuşbaşı et ile hazırlanan Uruş Kapama, bölgenin en sevilen et yemeklerinden biri. İçerisinde kuşbaşı etin yanında sarımsak, arpacık soğan, salça, domates, pirinç ve nohut bulunur. Çeşitli baharatlar ile tatlandırılan ve küpeç adı verilen toprak kaplarda hazırlanan Uruş Kapama, ana yemek olarak tercih edilebilecek besleyici ve zengin bir yemek. Kendine ait özel kapında uzun süre pişiyor olması, bütün lezzetlerin birbirine karışmasını ve özgün bir tada sahip olmasını sağlar.

9. Öllüğün Körü



Ankara mutfağında yer alan bir yemek olmasının yanı sıra kendine ait rivayetleri ile dikkat çeken Öllüğün Körü, son yıllarda sosyal medyada popüler olmuş bir tat. Ankara yemekleri arasında bulunan ve hamur işi tarifleri arasında yer alan bu lezzet; özellikle İmrahor, Dodurga, Karataş ve Mühye civarlarında yapılır. İçerisinde erişte, tereyağı, kıyma, ceviz ve maydanoz bulunur.

Hazırlanması kolay bir yemek olmasına rağmen yoğun bir ilgi gören bu yemeği Ankara'nın yerel restoranlarında bulabilirsiniz. Yerel restoranlarda Öllüğün Körü adı verilen bu yemeği tadarken lezzeti ile ilgili rivayetleri dinleyebilir ve keyifli bir an yaşayabilirsiniz.

10. Entekke Böreği



Ankara yöresi ile özdeşleşmiş yemeklerden biri olan Entekke Böreği, kıymalı iç harcı ile dikkat çeken bir hamur işi. Görünümü kişiye andırıyor olsa da iç harcının farklı şekilde hazırlanmış olması hem ana yemek hem hamur işi olarak tercih edilmesini sağlar. Tıpkı pişi gibi kızartılarak servis edilir. İç harcında maydanoz, soğan, karabiber ve kıyma bulunur. Hamurun içine yerleştirilen harç kızgın yağda kızartılır ve sıcak şekilde sunulur. Kahvaltılarda ve akşam yemeklerinde tüketilebilecek bir hamur işi olan Entekke Böreği, kalorisi yüksek bir lezzet.

11.Bici Aşı



Asma yaprağı ile hazırlanan ve Ankara'nın en sevilen yemeklerinden biri olan Bici Aşı; bulgur, sıvı yağ, soğan, salça ve sarımsak ile hazırlanır. Süzme yoğurt ile servis edilen ve hem lezzetli hem hafif bir yemek olan Bici Aşı, özellikle yaz aylarında yerel halk tarafından yoğun bir ilgi görür. Geçmiş yıllardan bu yana Ankara mutfağında yer alan ve görüntüsü ile ıspanağı andıran bu yemek asma yaprağı ile hazırlanıyor olması sebebiyle farklılığa sahip.

12. Tamtak Tiridi



Ankara'nın yöresel lezzetleri arasında bulunan ve tarihi çok eskilere dayanan Tamtak Tiridi, bir et yemeği. Günümüzde hem yerel halk hem şehre ziyarete gelen turistler tarafından yoğun bir ilgi görür. Kemikli etin haşlanarak tandır ekmeği ile buluşturulması ile hazırlanan bu yemek, et suyu ile fırınlanır. Tamtak Tiridi'nin en önemli özelliklerinden biri, Ankara dışında bilinmemesi servis esnasında çemen ilave edilen dolayısıyla oldukça lezzetli bir yemek olan Tamtak Tiridi'ni yerel restoranlarda deneyebilirsiniz.

13. Şibit Tatlısı



Şepit ya da Şibit Tatlısı isimleri ile anılan bu tatlı, Ankara mutfağına ait bir lezzet. Oldukça az ve basit bir malzeme listesine sahip. Un, su ve biraz tuz ile hazırlanan hamur şeker, su ve tereyağı ile hazırlanan şurup ile buluşturularak Şibit Tatlısı hazırlanır. Malzemeleri az olmasına rağmen lezzet konusunda iddialı bir tatlı olan Şibit Tatlısı, baklava şeklinde kesilerek servis edilir. Özellikle düğün ve cenazelerde tercih edilir.

27. TARİHİ ESER KAÇAKÇILIĞI İLE MÜCADELE POLİTİKASI

Amaç : Bu politika, otellerin faaliyet gösterdikleri bölgelerdeki **kültürel ve tarihi mirası** koruma yükümlülüğünü pekiştirmeyi, **tarihi eser kaçakçılığına** karşı farkındalık yaratmayı ve bu tür yasa dışı faaliyetleri önlemeye yönelik adımlar atmayı amaçlamaktadır. Sürdürülebilir turizm prensipleri doğrultusunda, kültürel mirasın korunması hem etik bir sorumluluk hem de turizm destinasyonunun uzun vadeli çekiciliğini sürdürebilmek için kritik bir unsurdur.

Temel Prensipler :

1. *Yasal Uyumluluk* **:** Oteller, **Türkiye Cumhuriyeti yasalarına** ve uluslararası anlaşmalara tam uyum içinde hareket eder. Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu başta olmak üzere, tarihi eser kaçakçılığına dair tüm yasal düzenlemelere azami özen gösterilir.
2. *Kültürel Mirasa Saygı* **:** Oteller, bulundukları bölgelerdeki **arkeolojik, tarihi ve kültürel alanlara** ve bu alanlarda yer alan eserlere saygı duyar. Bu tür alanların korunması ve zarar görmemesi için gerekli hassasiyet gösterilir.
3. *Eğitim ve Farkındalık :* Otel çalışanlarına, tarihi eser kaçakçılığının zararları, yasal sonuçları ve ihbar mekanizmaları hakkında düzenli eğitimler verilir. Konuklara yönelik bilgilendirme materyalleri (broşürler, dijital ekranlar vb.) ile de bu konuda bilinçlendirme yapılır.
4. *Şeffaflık ve Sorumluluk :* Oteller, **tesislerinde tarihi eser niteliği taşıyan herhangi bir obje bulundurmaz, almaz, satmaz veya ticaretine aracılık etmez.** Herhangi bir şüpheli durumda ilgili makamlara bildirimde bulunma sorumluluğu üstlenilir.
5. *Yerel İşbirliği :* Yerel yönetimler, müzeler, Kültür ve Turizm Müdürlükleri ve kolluk kuvvetleri ile **işbirliği içinde** çalışılır. Kültürel mirasın korunmasına yönelik ortak projelere destek verilir.
6. *Sürdürülebilirlik Entegrasyonu :* Tarihi eser kaçakçılığıyla mücadele, otelin genel **sürdürülebilirlik stratejisinin** ayrılmaz bir parçası olarak ele alınır.

Uygulama Adımları :

1. *Personel Eğitimi :*
   - Tarihi eser tanımı, kaçakçılığın türleri ve Türkiye'deki yasal yaptırımlar hakkında düzenli bilgilendirmeler.
   - Şüpheli durumların (örneğin, konukların tarihi alanlardan izinsiz obje alma çabaları, şüpheli satış teklifleri vb.) nasıl raporlanacağı konusunda bilgilendirme.
   - Güvenlik personelinin, şüpheli paketleri veya şahısları tanıma ve bildirme konusunda özel eğitimi.

2. *Konuk Bilgilendirmesi :*
   - Oda içi bilgilendirme panoları, lobideki dijital ekranlar veya broşürler aracılığıyla "Türkiye'nin Kültürel Mirası ve Yasal Haklar" hakkında kısa bilgiler sunulur.
   - Konukların, tarihi sit alanlarından veya yerel pazarlardan izinsiz obje almaları durumunda yasal sorunlarla karşılaşabilecekleri konusunda uyarılar yapılır.
   - Konukların şüpheli durumları bildirmeleri için iletişim kanalları belirtilir.

3. *Tesis İç Denetimi :*
   - Otelin envanterinde yer alan (eğer varsa) ve tarihi eser niteliği taşıyabilecek objelerin yasal durumu denetlenir.
   - Dekorasyon amacıyla kullanılan objelerin orijinalliği ve yasal edinimi konusunda dikkatli olunur.
   - Personelin, konukların getirdiği veya satmaya çalıştığı şüpheli objeler konusunda bilgili olması sağlanır.

4. *İhbar ve Raporlama Mekanizmaları :*
   - Otel yönetiminin, herhangi bir şüpheli durumu **derhal Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı ilgili birimlere (örneğin, Müzeler Genel Müdürlüğü veya İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri) veya kolluk kuvvetlerine** bildirmesi esastır.
   - İhbarların gizliliği ve hassasiyeti konusunda azami özen gösterilir.

5. *Tedarik Zinciri Yönetimi :*
    - Otelde kullanılan yerel el sanatları veya süs eşyalarının **yasal yollarla ve etik prensiplere uygun olarak temin edilmesi** sağlanır. Tedarikçilerden belgeleri ve orijinallik sertifikaları talep edilebilir.

6. *Ortak Çalışmalar :*
    - Yerel müzelerle işbirliği yaparak özel sergiler veya bilgilendirme etkinlikleri düzenlenebilir.
    - Kültürel mirasın korunmasına yönelik yerel projelerde gönüllü destek sağlanabilir.

7. *Sorumluluk :* Bu politikanın uygulanmasından **otel yönetimi** tam olarak sorumludur. Tüm departmanların bu politikaya uygun davranması ve gerekli önlemleri alması beklenir.

8. *Politika Gözden Geçirme :* Bu politika, yasal düzenlemelerdeki değişiklikler, sektörel gelişmeler ve operasyonel ihtiyaçlar doğrultusunda düzenli olarak gözden geçirilir ve güncellenir.

28. YABAN HAYATI ETKİLEŞİMLERİ TALİMATI

Yaban hayatı etkileşimleri etkin bir şekilde yürütmek için;

Personel Eğitimi :

İşletmelerde çalışan tüm personel, Yaban Hayatı Etkileşimleri politikası hakkında bilgilendirilmelidir.

Personel, çevresel duyarlılık, yaban hayatı koruma ve doğal yaşam alanlarına saygı konularında eğitilmelidir.

Yaban hayatı ile yapılan etkileşimlerin olumsuz etkilerini anlamak için personel, İşletme çevresindeki yaban hayatı hakkında eğitim almalıdır.

İşletmelerin Çevre Düzenlemesi ve Planlaması :

Planlama aşamasında İşletme, doğal yaşam alanlarını korumayı hedefleyen bir tasarım yaklaşımı benimsemelidir.

İşletme çevresindeki doğal yaşam alanlarını korumak için gerekli önlemler alınmalıdır. Bu alanlara zarar vermemek için yapılaşmalar mümkün olduğunca kısıtlanmalıdır.

İşletme den doğrudan veya dolaylı olarak kaynaklanabilecek ışık, gürültü ve diğer olumsuz etkiler azaltılmalıdır.

Yaban hayatı ile etkileşimi azaltmak için, İşletme çevresinde yaban hayatı dostu bitki türleri tercih edilmelidir.

Atık Yönetimi :

Atık yönetim sistemi, yaban hayatına zarar verme potansiyeli olan atıkları ortadan kaldırmak veya en aza indirmek için tasarlanmalıdır.

İşletme de geri dönüşüm uygulamaları teşvik edilmeli ve geri dönüşüm konteynerleri kolaylıkla erişilebilir bir şekilde konumlandırılmalıdır.

Atık depolama alanları düzenli olarak kontrol edilmeli ve yaban hayatı ile etkileşim riskini en aza indirmek için uygun şekilde temizlenmelidir.

Yaban Hayatı ile İletişim ve Farkındalık Oluşturma :

Misafirler, İşletme hakkında bilgi alırken yaban hayatı koruması ve etkileşim konularında farkındalık yaratmayı amaçlayan bilgilendirici materyaller sunulmalıdır.

İşletme e gelen misafirler, yaban hayatı ile etkileşimi azaltmaya yönelik talimatlar ve yönergeler ile bilgilendirilmelidir.

İşletme, yerel topluluklar ve doğa koruma kuruluşları ile iş birliği yaparak yaban hayatı korumaya yönelik projelere destek olmalıdır.

29. BİYO ÇEŞİTLİLİK DOĞAL HAYATI VE YABAN HAYATI KORUMA POLİTİKASI

Tol Gölü Sulak Alan sınırları ve yakın çevresinde 26 familyaya ait, 83 cins ve 91 bitki türü bulunmaktadır. Bunlardan Centaure tchihatcheffii (Yanardöner Çiçeği) Astragalus karamasicus (Korumaz Geveni) ve Crocus ancyrensis (Ankara Çiğdemi) endemiktir.



Astragalus karamasicus (Korumaz geveni)

Astragalus karamasicus (Korumaz geveni) : Endemik olan tür, Tol Gölü'nün yerleşim alanı ile göl arasındaki bozkır alanı arasında bulunur. Koruma Statüsü: LC (en az endişe verici).

Crocus ancyrensis (Ankara Çiğdemi): Süsengiller (Iridaceae) familyasından Türkiye'de endemik olan sarı çiçekli bir çiğdem türü. Epitet adı Ankara anlamına gelen Ancyradan türetilmiştir. Şubat- Nisan ayları arasında çiçeklenen, 1000– 1600 m rakımlarda görülen çok yıllık otsu bitkilerdir. Yaşam alanları kayalık, çalılık ve çamlık sahalardır.



Crocus ancyrensis (Ankara Çiğdemi)

Yumruları liflerle kaplı; yapraklar 0.5 –1 mm çapında; çiçek örtüsü saf sarı, tüp bazen morumsu ya da sarı renkli ve çiçek boğazı tüysüzdür. Endemik olan tür, bölgedeki bozkır alanları ve sulak alan yakınlarında bulunur. Koruma Statüsü: LC (en az endişe verici).

Asteraceae familyasında yer alan türlerden Centaure tchihatcheffii, tek yıllık, 25-30 cm uzunluğunda, Nisan sonlarında ve Mayıs-Haziran aylarında çiçek açan, çok güzel ve çarpıcı mor, kırmızı, pembe renkte çiçeklere sahip olmasından dolayı halk arasında 'yanardöner', 'gelin düğmesi', 'peygamber çiçeği', 'türbe çiçeği', 'kırmızı peygamber çiçeği' ve 'Gölbaşı Sevgi Çiçeği' adları ile de anılan, otsu bir bitkidir.



Yanardöner Çiçeği (Centaure Tchihatcheffii))

Kara Akbaba (Aegypius monachus) :



Kara Akbaba

Bu kuş türlerinin en önemlisi dünya çapında koruma altına alınan Kara Akbaba (Aegypius monachus) dır.

İspanyadan sonra en çok kuş çiftinin bulunduğu ülkemizde Soğuksu Milli Parkı; bu kuşların Eskişehir-Türkmenbaba alanından sonra en fazla gözlendiği alan konumundadır.

Kara Akbabalar, 3 metreyi bulan kanat açıklığı ve 1 metreyi bulan boyuyla Avrupa'nın en büyük yırtıcı kuşudur. Türkiye'de de üreyen Kara Akbabalar, soyu dünya çapında tehdit altında olan 10 kuş türünden biridir.

Yaban Koyunu(Ovis gmelini):



Yaban Koyunu (Ovis gmelini)

Tehlike Durumu: HASSAS(VU) Türün doğal populasyonları Konya'da bulunmasına rağmen tür Ankara'ya koruma ve üretme amaçlı taşınmıştır.

Nallıhan Emrem Sultan Yaban Hayatı Geliştirme Sahasında üretilen ve doğaya salınan bireylerin uyum sağladığı ve alanda varlığını sürdürebildiği tespit edilmiştir.

Bozkırla ormanın yan yana olduğu, kurak ve yumuşak hatlı tepelerde yaşarlar. Yaşadıkları araziye uyumlarını, taba rengi tüyleri sayesinde sağlarlar.

Sarı Kertenkele (Eumeces schneiderii) :



Sarı Kertenkele (Eumeces schneiderii)

Ankara'nın güneyinde Haymana'dan başlayarak Ayaş'a kadar olan koridorda yaşadığı tespit edilen Sarı Kertenkele - Eumeces schneiderii yeni kayıt özelliğindedir.

Günümüze kadar yapılan araştırmalarda varlığına Ankara'da rastlanmayan sarı kertenkelenin yerel halkla yapılan mülakatlar sonucunda bölgede "yeşilistan" adıyla anıldığı belirlenmiştir.

Türün yayılımı ile ilgili çalışmalar ilin güney doğu ucu olan Şereflikoçhisar'dan başlayarak Evren, Bala'nın güneyi, Haymana, Polatlı ve Ayaş'a kadar olan alanda takip edilmelidir.

30. İSTİLACI TÜRLER İLE MÜCADELE POLİTİKASI

İSTİLACI TÜRLERE KARŞI MÜCADELE POLİTİKALARININ TEMEL UNSURLARI:

1. ÖNLEME (PREVENTİON) :

İstilacı türlerin ülkeye girişini engellemek en etkili ve en düşük maliyetli yöntemdir.

Sınır kontrolleri, karantina uygulamaları, gümrükte biyogüvenlik önlemleri.

Riskli türlerin ithalatının yasaklanması.

2. ERKEN UYARI VE İZLEME (EARLY DETECTİON & MONİTORİNG) :

Yeni türlerin tespiti için düzenli ekolojik izleme programları.

Erken uyarı sistemleriyle istilacı türler daha yayılmadan kontrol altına alınır.

3. HIZLI MÜDAHALE (RAPİD RESPONSE) :

Türün tespitinden hemen sonra fiziksel, kimyasal veya biyolojik yöntemlerle yayılmasının önlenmesi.

Gerekirse belirli alanların karantinaya alınması.

4. KONTROL VE YÖNETİM (CONTROL & MANAGEMENT) :

Fiziksel yöntemler: Mekanik toplama, tuzaklama, yakma.

Kimyasal yöntemler: Pestisit/herbisit kullanımı (çevresel etkiler dikkate alınarak).

Biyolojik yöntemler: İstilacı türün doğal düşmanlarının kontrollü şekilde kullanılması.

Ekolojik restorasyon: Yerli türlerin yeniden canlandırılması.

5. MEVZUAT VE POLİTİKA ÇERÇEVESİ :

Ulusal biyogüvenlik ve biyolojik çeşitlilik stratejilerinde istilacı türlere özel bölümler.

Uluslararası sözleşmelere (örn. Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi – CBD, Bern Sözleşmesi) uyum.

Yaptırımlar, yasaklar ve cezai düzenlemeler.

6. FARKINDALIK VE EĞİTİM :

Çiftçilere, balıkçılara, turizm sektörüne ve halka yönelik bilinçlendirme kampanyaları.

İstilacı türlerin zararları ve alınacak tedbirler hakkında eğitim.

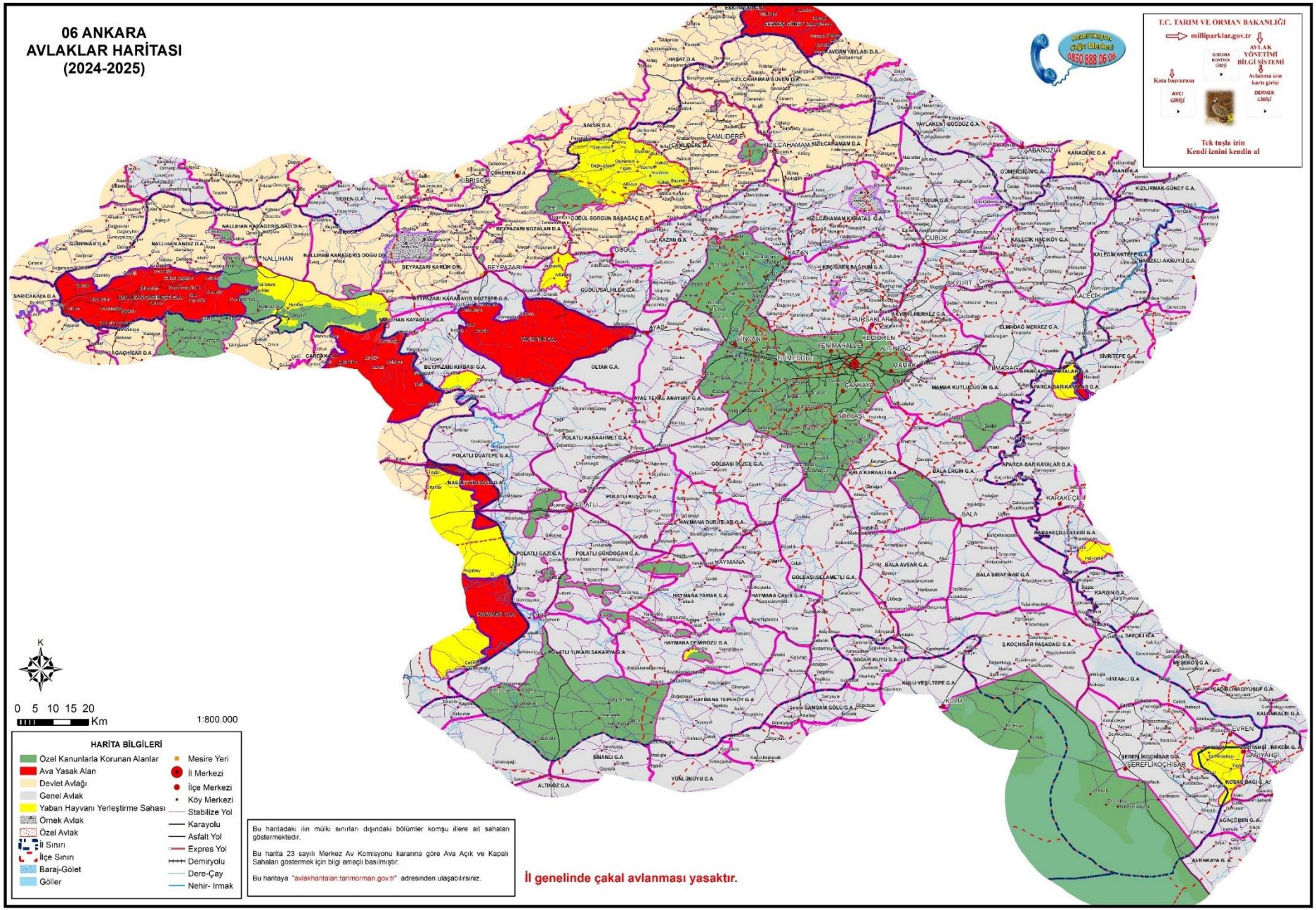
7. ULUSLARARASI İŞBİRLİĞİ :

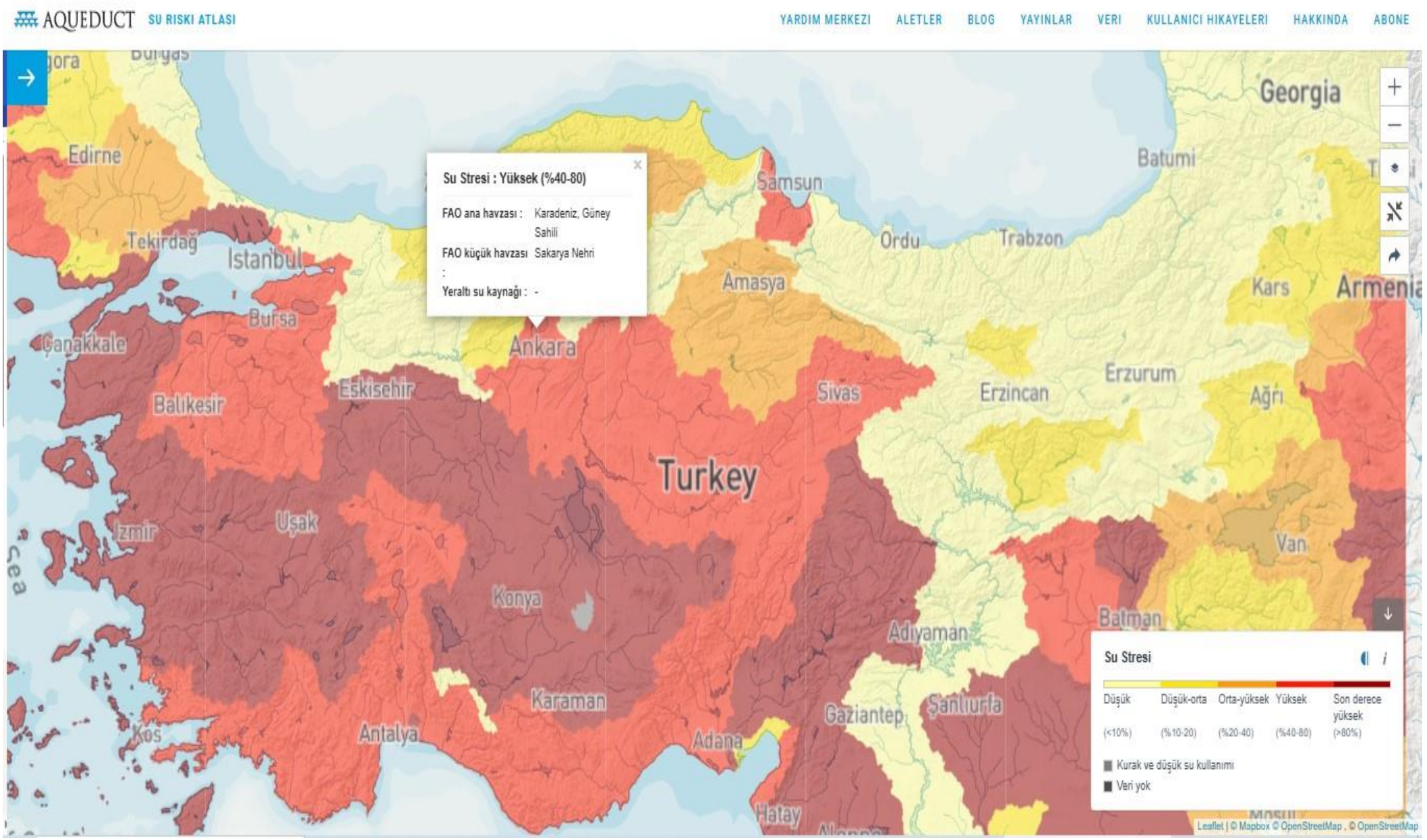
Sınır aşan türlerin yönetimi için komşu ülkelerle ortak politikalar.

Bilgi ve teknoloji paylaşımı.

📌TÜRKİYE'DE DURUM :

Türkiye'de istilacı türlerle mücadele, özellikle Tarım ve Orman Bakanlığı, Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yürütülüyor. "Ulusal Biyolojik Çeşitlilik Stratejisi ve Eylem Planı" kapsamında istilacı türler için önlem ve izleme çalışmaları yapılıyor.


06 ANKARA
AVLAKLAR HARİTASI
(2024-2025)
Rezervasyon Çağrı Merkezi
0850 888 06 06
T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
milliparklar.gov.tr
AVLAK YÖNETİMİ BİLGİ SİSTEMİ
Kota başvurusu
Avlanma izin kartı girişi
AVCI GİRİŞİ
DERNEK GİRİŞİ
Tek tuşla izin
Kendi izinini kendin al
K
0 5 10 15 20
Km
1:800.000
HARİTA BİLGİLERİ
Özel Kanunlarla Korunan Alanlar
Ava Yasak Alan
Devlet Avlağı
Genel Avlak
Yaban Hayvanı Yerleştirme Sahası
Örnek Avlak
Özel Avlak
İl Sınırı
İlçe Sınırı
Baraj-Gölet
Göller
Mesire Yeri
İl Merkezi
İlçe Merkezi
Köy Merkezi
Stabilize Yol
Karayolu
Asfalt Yol
Expres Yol
Demiryolu
Dere-Çay
Nehir- Irmak
Bu haritadaki ilin mülki sınırları dışındaki bölümler komşu illere ait sahaları göstermektedir.
Bu harita 23 sayılı Merkez Av Komisyonu kararına göre Ava Açık ve Kapalı Sahaları göstermek için bilgi amaçlı basılmıştır.
Bu haritaya "avlakharitalari.tarimorman.gov.tr" adresinden ulaşabilirsiniz.
İl genelinde çakal avlanması yasaktır.


AQUEDUCT SU RISKI ATLASI
YARDIM MERKEZI ALETLER BLOG YAYINLAR VERI KULLANICI HIKAYELERI HAKKINDA ABONE
Su Stresi : Yüksek (%40-80)
FAO ana havzası : Karadeniz, Güney Sahili
FAO küçük havzası : Sakarya Nehri
Yeraltı su kaynağı : -
Georgia
Batumi
Samsun
Ordu
Trabzon
Amasya
Kars
Armenia
Edirne
Tekirdağ
Istanbul
Bursa
Çanakkale
Ankara
Eskisehir
Balıkesir
Sivas
Erzincan
Erzurum
Ağrı
Turkey
Izmir
Uşak
Van
Konya
Batman
Adıyaman
Karaman
Gaziantep
Şanlıurfa
Antalya
Adana
Kos
Hatay
Su Stresi
Düşük (<10%)
Düşük-orta (%10-20)
Orta-yüksek (%20-40)
Yüksek (%40-80)
Son derece yüksek (>80%)
Kurak ve düşük su kullanımı
Veri yok
Leaflet | © Mapbox © OpenStreetMap , © OpenStreetMap

Ulaşan Hotel	**31. HEDEF TAKİP TABLOSU**				
				Döküman No:	**SYS.TAB.01**
				Yayın Tarihi:	1.07.2024
				Revizyon No:	
				Revizyon Tarihi:	

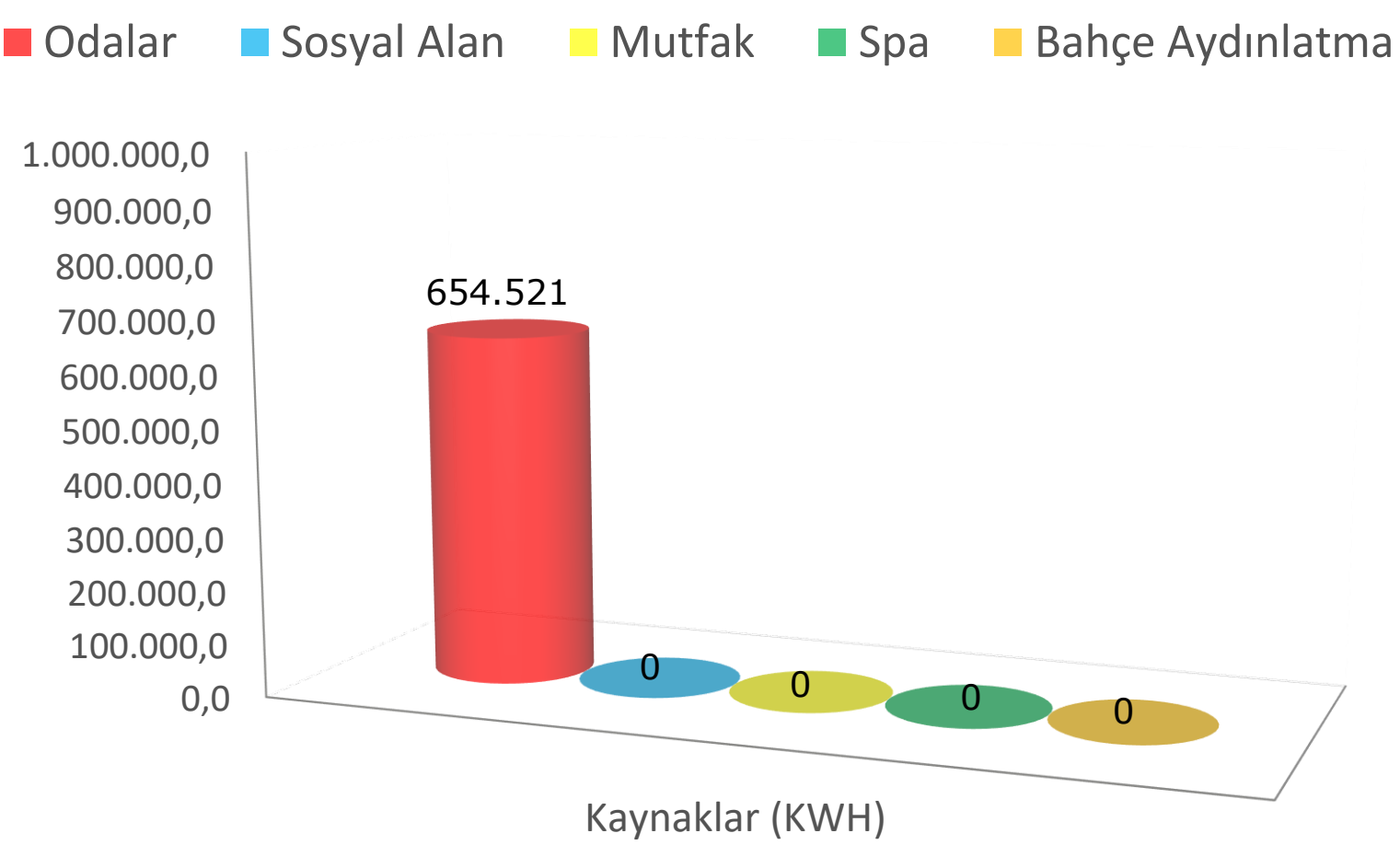
Hedef	**Konu (İnsan, Toplum, Çevre, Kültür, Ekonomi, Yatırım, su tasarrufu, atık azaltımı, enerji tasarrufu, adil ticaret vb olabilir.)**	**Aksiyon**	**Sorumlu**	**Termin**	**Gerçekleşme durumu**
Yerel Satınalma oranının %3 arttırılması	Ekonomi	Yerel tedarikçilerin araştırılması, yerel satınalma oranını bir önceki yıla göre %3 arttırılması	Satınalma Müdürü	365 gün	31.12.2025
Çevreye Duyarlı ürünler satınalmak	Çevre	Mevcut kullanılan ürünlerin çevreye duyarlı alternatifleri ile değişimini sağlanması	Satınalma Müdürü/Housekeeping Yöneticisi	365 gün	31.12.2025
Tek kullanımlık plastik kullanımını azaltmak	Çevre	Buklet malzemelerin (temizlik malzemeleri, pipek, terlik vb) asgari ölçüde kullanılması için misafiri bilinçlendirme çalışmaları	Satınalma Müdürü/Housekeeping Yöneticisi/Yemek Hizmetleri Sorumlusu	365 gün	31.12.2025
Su tüketiminin %3 azaltmak	Çevre	Havlu ve çarşafların misafir isteğiyle değişiminin sağlanması	Housekeeping Yöneticisi/Teknik Hizmetler Müdürü/ Tüm Personel	365 gün	31.12.2025
Sera Gazı tüketiminin %2 azaltılması	Çevre	Mutfak aktivitelerinin belirli saatlerle sınırlandırılması. Enerji tasarruflu ürünlerle değişiminin sağlanması. Misafirlerin bilgilendirilmesi	Housekeeping yöneticisi/Teknik Hizmetler Müdürü/ Tüm Personel	365 gün	31.12.2025
Elektrik tüketimini %3 azaltmak	Çevre	Arızalanan aydınlatmaları led enerji tasarruflu ürünlerle değişiminin sağlanması. Elektrikli ısınmadan doğalgaz ile ısınmaya geçmek.	Teknik Hizmetler Müdürü/Housekeeping Sorumlusu/Tüm personel	365 gün	31.12.2025
Müşteri %50 sürdürülebilirlik farkındalığını arttırmak	İnsan	Müşteri değerlendirme anketlerine sürdürülebilirlik sorularının eklenmesi	Satış Pazarlama Müdürü/Ön Büro Personeli	365 gün	31.12.2025
Çalışanların sürdürülebilirlik konusunda bilinçlenmesini sağlamak	İnsan	Bir sene içinde işe giriş yapan tüm çalışanlara sürdürülebilirlik eğitimi vermek	Otel Müdürü	365 gün	31.12.2025
Erişilebilirliğe uygun hale getirmek	İnsan Toplum	Görme ve işitme engelli misafirlerimiz için konaklama şartlarını iyileştirmek hedefimiz.	Otel Müdürü/Teknik Hizmetler Müdürü	365 gün	31.12.2025

Yaş olarak ilerlemiş cihazları enerji tasarruflu cihazlar ile değiştirmek	Çevre Elektrik Tasarrufu	Değişmesi gereken ya da yeni alınacak teknolojik ürünleri enerji tasarrufu yüksek cihazlar ile değiştirilmesi ya da satın alınması	Otel Müdürü/Teknik Hizmetler Müdürü	365 gün	31.12.2025
Duş başlıklarını tasarruflu başlık ile değiştirmek.	Çevre Su tasarrufu	Mevcut duş başlıklarının tasarrufu başlık ile değiştirilmesi	Teknik Hizmetler Müdürü	365 gün	31.12.2025
Zamanla mevcut muslukları fotoselli musluklar ile değiştirmek.	Çevre Su Tasarrufu	Başlangıç olarak ortak alanlarda kullanılan muslukların fotoselli musluklar ile değiştirmek.	Teknik Hizmetler Müdürü	365 gün	31.12.2025
Yenilenebilir enerji kaynaklarına geçiş sağlanması	Çevre Enerji Tasarrufu	Güneş enerjisinden faydalanmak için yatırım araştırması yapılacak	Teknik Hizmetler Müdürü	365 gün	31.12.2025
Renovasyonda sürdürülebilir materyaller kullanımının arttırılması	Çevre	Renovasyon yapılırken çevre etiketli ürünlerin tercih edilmesi	Teknik Hizmetler Müdürü	365 gün	31.12.2025
Havai fişeklerin hava kirliliği yaratması sebebiyle kullanılmaması	Potansiyel Kirlilik Kaynağı	Havai fişek otelde kullanılmamaktadır	Yönetim	365 gün	31.12.2025
Elektrikli araç kullanımı için 3 adet şarj ünitesi	Çevre Elektrik Tasarrufu	Başlangıç olarak ortak alanlarda elektrik tasarrufu	Yönetim	365 gün	31.12.2025
Çalışan personellerimizin yaşam ücretlerini daha refah düzeye çıkarmak için % 30 artırmak	İnsan	Çalışanların refah seviyesini artırmak	Yönetim	365 gün	31.12.2025
Gürültü kirliliğinin önlenmesi	Potansiyel Kirlilik Kaynağı	Renovasyonda oda izolasyonlarının arttırılması	Teknik Hizmetler Müdürü	365 gün	31.12.2025

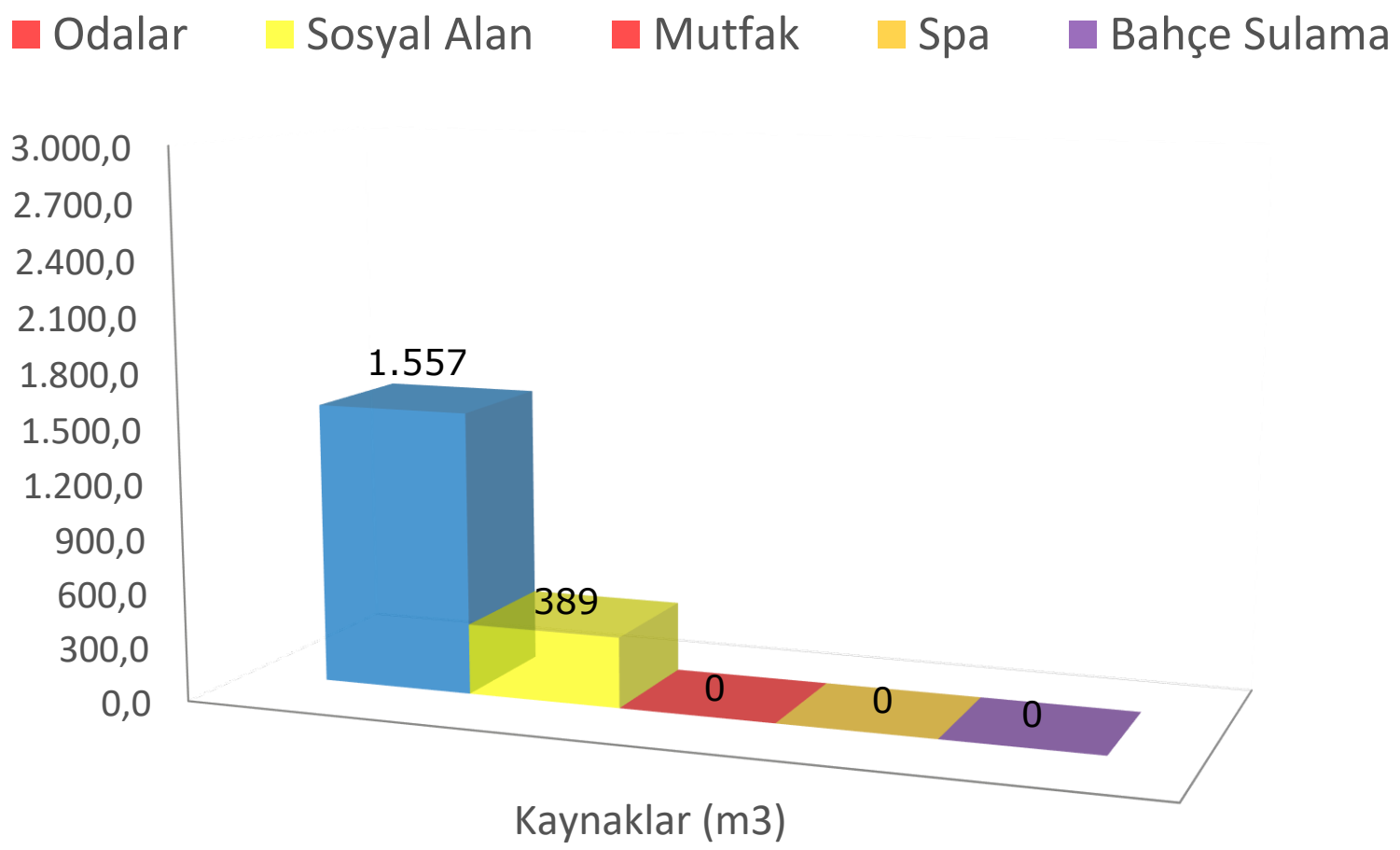
Hazırlayan	Kontrol Eden	Onaylayan

Gözden Geçirme Tarihi:	
Sorumlu Kişi:	

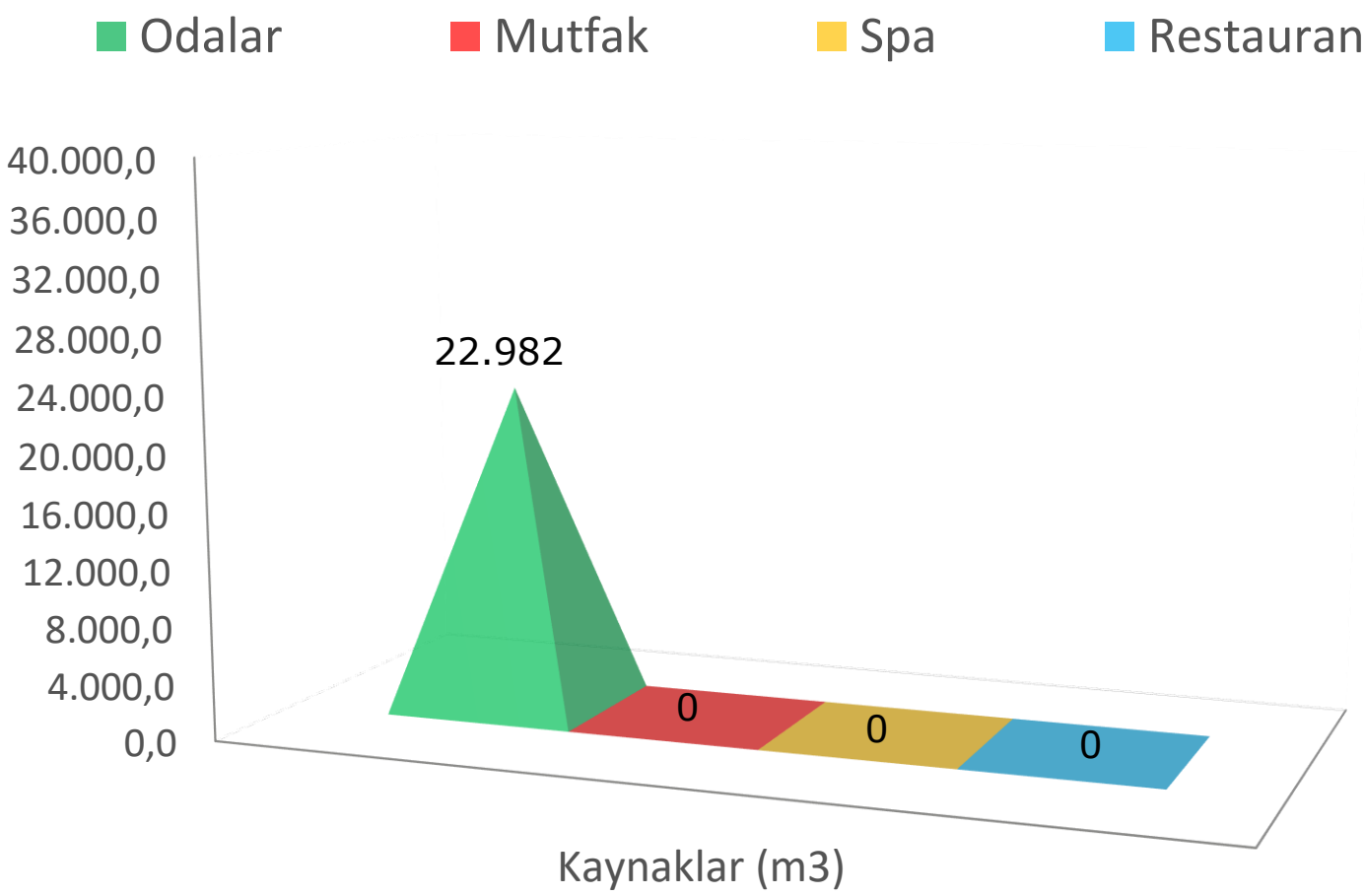
32. DOĞAL KAYNAKLARIN KULLANIMI (ELEKTRİK TÜKETİM MİKTARI KWH)



32. DOĞAL KAYNAKLARIN KULLANIMI (SU TÜKETİM MİKTARI M3)



32. DOĞAL KAYNAKLARIN KULLANIMI (DOĞALGAZ TÜKETİM MİKTARI M3)



33. SERA GAZI EMİSYONU TALİMATI

SERA GAZI :

Sera etkisine katkıda bulunan ve dünyadaki yaşamı sürdüren atmosferik gazlar. Atmosferdeki artan sera gazı konsantrasyonları, insanların yaşamak üzere evrimleştiği habitatları değiştirmektedir; bu, küresel ısınma veya iklim değişikliği olarak adlandırılan bir süreçtir. Sera gazları karbon dioksit, su buharı, azot oksit, ozon, metan ve CFC'leri (Kloroflorokarbon) içerir.

SERA GAZI EMİSYONLARI :

Dünyanın enerji dengesini ve dolayısıyla iklimini değiştiren insan faaliyetleriyle ilişkili belirli bir gaz grubuyla ilişkili bir ölçüm. Sera gazları (SG) su buharı, karbondioksit, metan ve azot oksitleri içerir. Her bir sera gazının küresel ısınma potansiyelinin (GWP) uygulanması, bu tür emisyonların tamamının, tüm sera gazı emisyonlarını karşılaştıran ve ilişkilendiren ve tek bir birleşik miktar olarak raporlanabilen ortak bir Karbondioksit Eşdeğeri (CO_2e) birimine dönüştürülmesine olanak tanır.

NEDEN SERA GAZI EMİSYONLARINI EN AZA İNDİRMELİYİZ?

Sera gazları, insan kaynaklı küresel ısınmanın en önemli nedenleri arasında gösterilmektedir. 2018 yılında yapılan bir çalışma, turizm ve seyahat sektörünün küresel sera gazları içindeki payının 8% ila 11% arasında olduğunu göstermektedir. Konaklama ve seyahat kaynaklı doğrudan veya dolaylı şekilde üretilen sera gazlarının azaltılması, turizmin çevreye verdiği zararı azaltacaktır. Bu durum turizmin doğal kaynaklarından olan temiz havanın kalitesini artırıcı yönde, iklim değişikliğine ise olumlu yönde etki yapmaktadır.

KURULUŞUMUZUN SERA GAZI EMİSYONLARINI BELİRLEMEK VE HESAPLAMAK İÇİN YAPILACAK UYGULAMALAR;

1 : Enerji Tüketimini Belirleme

- Otel işletmesinin enerji tüketimini belirlemek için elektrik, su ve doğal gaz faturalarını toplamlayın.
- Bunları aylık veya yıllık verilere dönüştürün.
- Emisyon faktörleriyle çarpın. Bu faktörler, enerji türüne ve ülkeye bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

2 : Taşıt Emisyonlarını Belirleme

- Otelin sahip olduğu araçların yolculuklarına ait verileri toplayın.
- Bu veriler arasında yakıt tüketimi, kilometre sayısı ve araç tipi yer alabilir.
- Emisyon faktörlerini kullanarak bu verileri sera gazı emisyonlarına dönüştürün.

3 : Atık Emisyonlarını Belirleme

- Otelin atık yönetimi politikalarını gözden geçirin.
- Atık miktarını ve türlerini belirlemek için bu politikaları kullanın.
- Atık yönetimiyle ilgili emisyon faktörlerini kullanarak atık emisyonlarına dönüştürün.

4 : Tedarik Zinciri Emisyonlarını Belirleme

- Otelin tedarikçileriyle iletişime geçin ve onlardan tedarik zinciriyle ilgili verileri toplayın.
- Bu veriler arasında tedarikte kullanılan enerji miktarı, malzeme taşımacılığı ve üretim süreçlerine ait veriler yer alabilir.
- Emisyon faktörlerini kullanarak bu verileri sera gazı emisyonlarına dönüştürün.

34. SERA GAZI ENVANTER SONUÇLARI

Bu rapor ***Ulaşan Hotel*** karbon ayak izini hesaplamak amacıyla hazırlanmıştır.

Küresel ısınmanın önlenmesi için otel sektöründe enerji yönetimi ve sürdürülebilirlik önemli bir rol oynamaktadır. Otel yönetimi, enerji tüketimini ölçmek ve karbon ayak izini belirleyerek çevresel etkilerini azaltmayı amaçlamaktadır. Bu rapor, otelin enerji tüketiminden kaynaklanan sera gazı emisyonlarını analiz ederek, sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmak için öneriler sunmaktadır.

Sonuçlar	CO2e
Toplam Karbon Ayak İzi	295,34 tCO2e
Yıllık bazda metrekare veya fit kare başına Karbon Ayak İzi	87,90 kgCO2e/sqm/yr
Toplantı Alanı Karbon Ayak İzi	62,41 tCO2e
Oda Başına Günlük Karbon Ayak İzi	21,62 kgCO2/occ room
Toplantı Alanı m2 Başına Günlük Karbon Ayak İzi	0,024082 kgCO2e/occ room

Sera Gazı Kapsamları		
Kapsam 1	Sahada yakılan yakıtlar, örneğin gaz, yağ, mobil yakıtlar ve soğutucu gazlar	6,05 tCO2e
Kapsam 2	Satın alınan elektrik	289,30 tCO2e
Kapsam 3	Dışarıdan temin edilen çamaşırhane hizmetleri	17,84 tCO2e

