



HOTEL
MELAS
LARA

MELAS LARA HOTEL

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU



1 ocak 2021 – 31 aralık 2021

1. KURULUŞ

Şirketimizin temeli, Antalya B6lgesi, Side Beldesinde; Turizm sekt6r6nde, konaklama, kamping, restoran gibi hizmetler vermek amacı ile 1970'li yıllarda atılmıŐtır.

Őirketimiz, T6rkiye Turizmindeki hızlı geliŐmelere paralel olarak, geliŐmeye açık dinamik yapısı, kaliteli hizmet anlayıŐı ile artan iş hacmi neticesinde s6rekli b6y6me ve ilerleme g6stermiŐtir.

24.06.1986 tarihinde Karamancı Turistik Tesisler Anonim Őirketi kurulmuŐ ve Turizm alanındaki faaliyetlerimiz Anonim Şirket stat6s6nde devam ettirilmiŐtir.

Şirket b6nyesinde sezonluk olarak hizmet veren MELAS TATİL K6Y6, g6ler y6zl6 hizmet anlayıŐı ve s6rekli kendisini yenileyen yapısı ile T6rk Turizmine katkılarını s6rd6rmektedir. 01.04.2001 tarihi itibariyle faaliyete geçen beŐ yıldızlı MELAS RESORT HOTEL ile sezonluk faaliyetlerini on iki aya yayan Őirketimiz artan kapasitesini; Mayıs 2009 tarihi itibariyle ağılan yine beŐ yıldızlı MELAS LARA HOTEL ile geliŐtirmiŐtir. Őirketimiz son olarak İstanbul'da 2021 yılında tamamlanan MELAS İSTANBUL Őehir oteli ile Őehir otelciliğine giriŐ yapmıŐtır.

Bug6n itibariyle Őirketimiz, kapasitesinin maksimum olduğu d6nemlerde; Manavgat'taki tesislerimizde toplam 470 oda, 1084 yatak, 330 personel ile, MELAS İSTANBUL otelimiz 195 oda, Antalya'daki tesisimizde 322 oda, 686 yatak kapasitesi ve 250 kişiye ulaŐan çalıŐanlarıyla, misafirlerine her t6rl6 hizmetin en kalitelisini t6m samimiyetiyle sunma çabasındadır.

Kaliteli hizmet anlayıŐını geliŐtirme amacıyla her t6rl6 çalıŐmayı yapan profesyonel ekibimiz; hizmet içi eğitimlerine, yurtiçi ve dışı sekt6rel toplantı, seminer ve fuarlara katılmaya 6zen g6stermektedir.

evre bilincinin her geçen g6n arttığı D6nyamızda; payımıza d6Őeni yapmak ve insan sağlığına verdiğimiz 6nemi belgelemek amacıyla, TS.EN.ISO 14001 evre Y6netim Sistemi ve TS.EN.ISO 22000 Gıda G6venliği Y6netim Sistemi kurulmuŐ ve gereken 6nem verilerek y6r6t6lmektedir.

2. GENEL AÇIKLAMA

Melas Lara Hotel olarak t6m çalışanlarımız ve misafirlerimizle birlikte doğa ve çevreyi korumayı bir hedef haline getirmiŐ bulunmaktayız. Kalite hizmet anlayıŐımızla geliŐen turizm sekt6r6n6n 6nc6lerinden olmayı daima kutsal bir g6rev olarak g6rmekteyiz.

ÇalıŐmalarımızı s6rd6rd6đ6m6z alanlarda çevreyi korumak, yerel halkı desteklemek, ekonomiye katkıda bulunmak için belirlenen t6m mevzuatlara uygun hareket etmekteyiz.

İŐletmelerimizde faaliyetlerimizi gerçekleŐtirirken çevreyi korumaya g6sterdiğimiz 6nemi vurgulamak için YeŐil Yıldızlı, YeŐil Anahtar, evre Y6netim sistemi kriterlerini eksiksiz yerine getirmekteyiz,

İŐletmelerimizde doğal kaynakları t6ketme bilincini t6m personellerimize aŐılayarak doğa sevgisini onlarla paylaŐmakatayız. İsrafın 6lke ekonomisi ve sosyal yaşama vereceği zararlar konusunda misafirlerimiz ve çalışanlarımızı aydınlatmayı bir borç biliriz,

Tarihi ve kültürel alanlarımızın korunmasına daima destek vermekteyiz, Misafirlerimizi yöresel tarihimizin tüm unsurlarını tanıtmayı ve tanımaya destek olmayı hedeflemekteyiz.

Çevre bilincini yaptığımız eğitimler ve aktivitelerle misafir ve çalışanlarımıza aktarmakta ve bireysel sorumluluklarını yerine getirmelerini teşvik etmekteyiz.

Otelimizde misafirlerimizin ve çalışanlarımızın sağlığı ve güvenliği adına Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Kriterlerini uygulamakta ve misafir ve çalışan memnuniyeti sağlamaktayız,

3. YÖNETİM YAKLAŞIMI

3.1. Yönetimde Sürdürülebilirlik Yaklaşımı

MELAS LARA HOTEL olarak sürdürülebilirlik politikalarımız şirketimizin bu konudaki bakış açısını belirlemektedir. Bu bakış açısına uygun atacağımız adımlar ile sürdürülebilirlik hedeflerini gerçekleştirmek amacımızdır.

İzleme ve ölçme sistemimizi etkin şekilde kullanarak, sürekli iyileştirmelerle amacımıza en kısa sürede ulaşmak mümkün olacaktır.

Çalışmalarımızın başarıya ulaşması adına çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ve tüm iş ortaklarımızla birlikte hareket ederek güçlü sürdürülebilirlik çerçevesi oluşturacağız.

Tesisimizde sürdürülebilirlik yaklaşımının ana unsurlarından olan çalışanların Eğitilmesine, çeşitli fırsatlar verilmesine katkıda bulunmak temel değerlerimizdendir. Bu kapsamda; oryantasyon eğitimlerimizde enerji ve su tasarrufu, Atıkların geri dönüşümü çevre bilinci, sosyal haklar, doğal yaşamın korunması, turistik yerleri ve kültürel zenginliğin korunması vb. konulara değinerek çalışanlarımızı sürdürülebilirliğin destekçisi haline getireceğiz.

Yaptıklarımız ;

Otelimizin kuruluş tarihi itibariyle ve bundan sonraki bütün aşamalarda tüm çevre ve yasal mevzuatlara uygun hareket ederek tüm çevresel sorumluluklarımızı yerine getirdik ve devam eden süreçlerde yerine getirmeye devam etmekteyiz.

2012 Yılı itibari ile işletmemize Çevre yönetim sistemi, Gıda Güvenliği Yönetim sistemi belgeleri alınmıştır ve bu konudaki çalışmalarımıza devam etmekteyiz,

2012 yılı itibari ile Mavi Bayrak sertifika programına katılmış bulunmaktayız ve çalışmalarımız hala devam etmektedir.

2016 yılında çevreye duyarlı tesis belgesini belgelerimiz arasına eklemiş bulunmaktayız,

2020 yılı itibariylede Green Key Sertifikamızı alarak çevreye olan duyarlılığımızı tekrar göstermiş bulunmaktayız,

3.2. Sürdürülebilirlik Ekibi

İşletmemizde sürdürülebilirlik kapsamında yapılacak işlerin takibi ve sürdürülebilirlik uygulamalarının sağlanması adına sürdürülebilirlik ekibimiz oluşturulmuştur.

4. ÇEVRESEL STANDARTLAR

4.1. Malzeme Seçimi

Malzemelerimizi ve ekipmanlarımızı her zaman çevreye duyarlı olanlardan seçmeye özen göstermekteyiz. Bakım ve onarım işlemlerinde çevreye zarar vermeyen malzemeler kullanmaya önem vermekteyiz,

Otelimizin inşaatı sırasında doğal taşların kullanımına önem verilmiştir. Bunun yanında enerji tasarruflu ekipmanlar seçilmiştir. Enerjiyi korumak adına ısı yalıtımlı malzemeler seçilmiştir.

Otelimizin çalışması ve üretim aşamalarında kullanılan malzemelerin geri dönüştürülebilir ve eko – etiketli olanlarını seçmeye çalışmaktayız, Bu aşamada atıkların en aza indirilmesi adına satın almalarımızı gözden geçirmekte ve yenilikleri açık olarak hareket etmekteyiz.

4.2. Enerji Yönetimi

Enerji yönetimi sürdürülebilirlik ile ilgili en önemli unsurlardan biridir. Bu kapsamda MELAS LARA HOTEL olarak enerji verimliliğinin sağlanması bizim için çok büyük önem taşımaktadır.

Enerji tüketimini azaltmak ve tasarrufun artırılması adına enerji tüketimlerimizi takip ederek raporlamalar yapmaktayız. Raporlarımızın sonuçlarına göre gerekli düzeltici faaliyetleri uygulayarak enerji tüketimini azaltmaktayız.

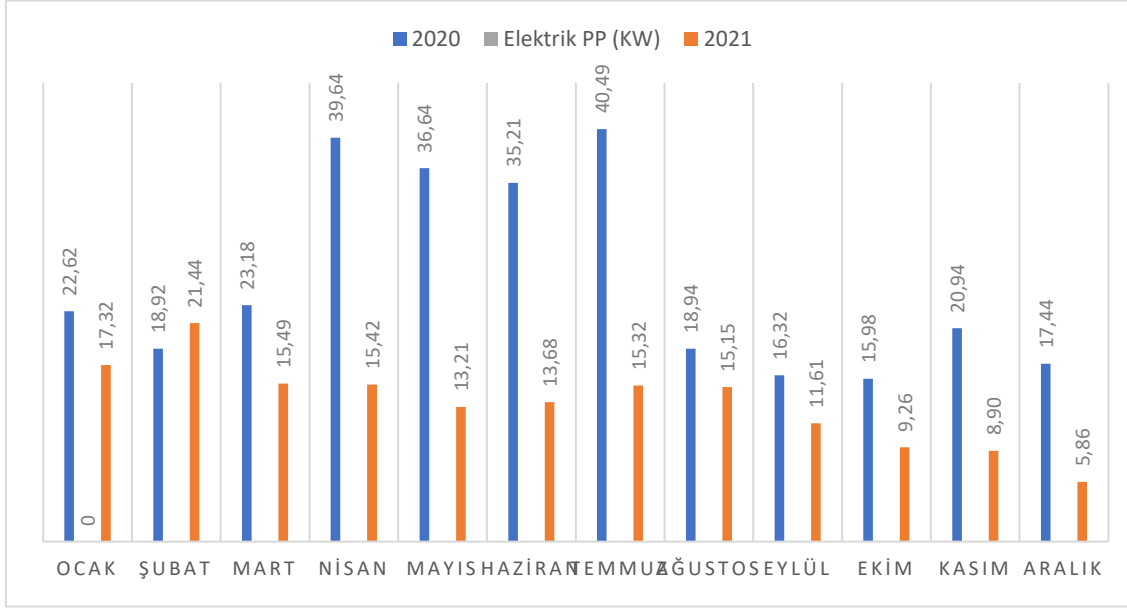
4.2.1. Genel uygulamalar

- Personel alanları ve özellikle yangın merdiveninde fotoselli lambalar bulunmaktadır,
- Otelin belirli yerlerindeki döner kapılar ile iklimlendirilmiş havanın dışarıya gitmesinin engellemekteyiz,
- Frekans kontrollü motor kullanmaktayız.
- Odalarda ısıtma ve soğutma sisteminde merkezi kontrol sistemi mevcuttur.
- Tesiste kullandığımız cihaz ve makinalar yüksek verimli ve az elektrik tüketen teknolojide olanlardan seçilmiştir.
- Sıcak su üretiminde eşanjör cihazı kullanmaktayız.
- Sıcak su boruları yalıtımlı olanlardan seçilmiştir.
- Ekipman ve cihazların periyodik bakımları düzenli olarak yapılmaktadır.
- Misafir odalarında elektrik sisteminin, müşteri odadan ayrıldığında otomatik olarak kapanmasını sağlayan sistemimiz mevcuttur. (enerji tasarruf sistemi)

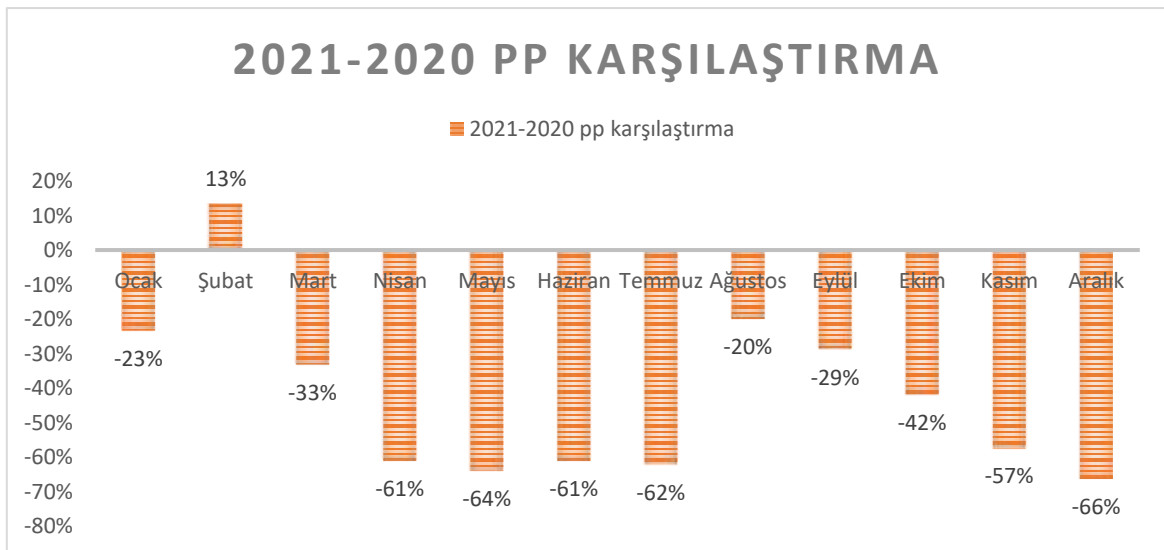
- Misafir odalarında klima vb. sistemlerin kapıların açılması durumunda kapanmasını sağlayan sistemimiz mevcuttur.
- Cihaz ve makinaların ihtiyaç dışı kullanımının önlenmesi, elektrik kullanım miktarlarının ve maliyetlerin izlenmesi ve personele eğitim verilmesi konularında hassas davranılmaktadır.

4.2.2. İstatistikler

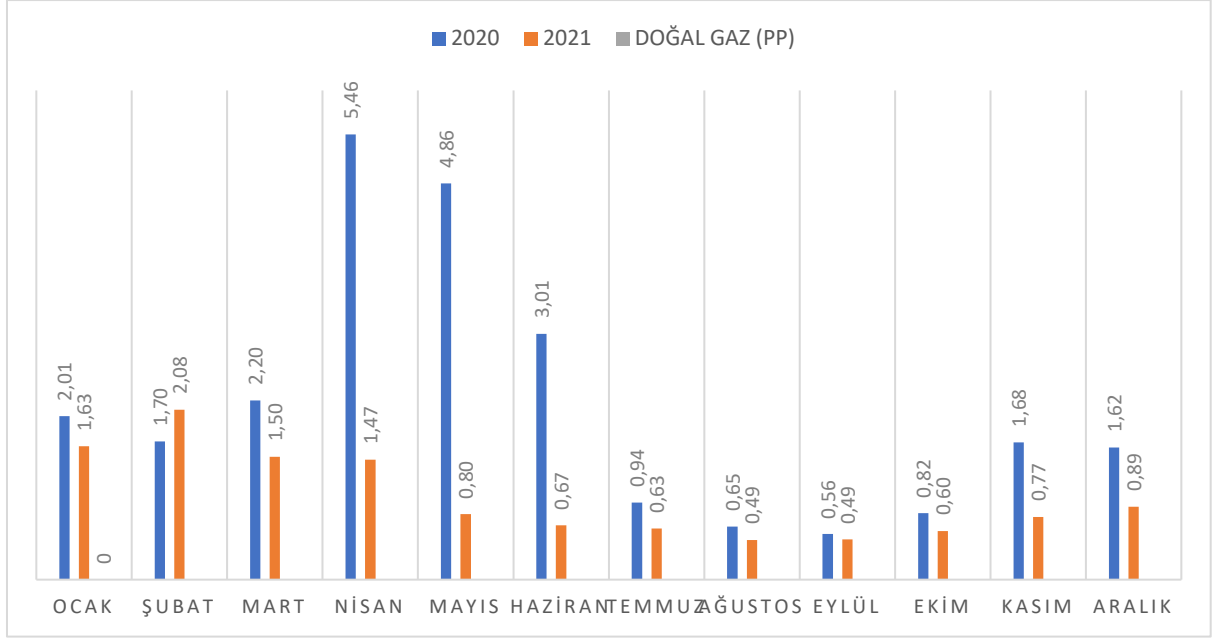
TESİSİ GENEL ELEKTRİK KİŞİ BAŞI TÜKETİM(PP) TABLOSU



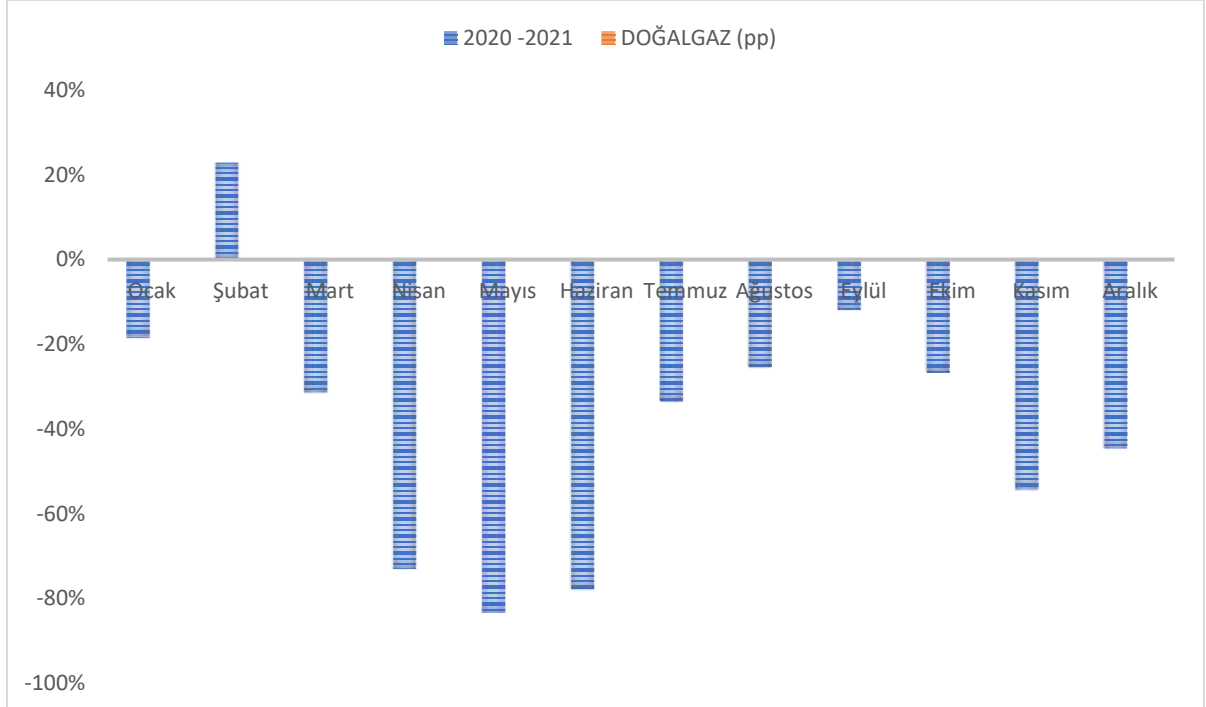
TESİSİ GENEL ELEKTRİK KİŞİ BAŞI TÜKETİM(PP) KARŞILAŞTIRMA TABLOSU



TESİSİ GENEL DOĞALGAZ KİŞİ BAŞI TÜKETİM(PP) TABLOSU



TESİSİ GENEL DOĞALGAZ KİŞİ BAŞI TÜKETİM(PP) KARŞILAŞTIRMA TABLOSU



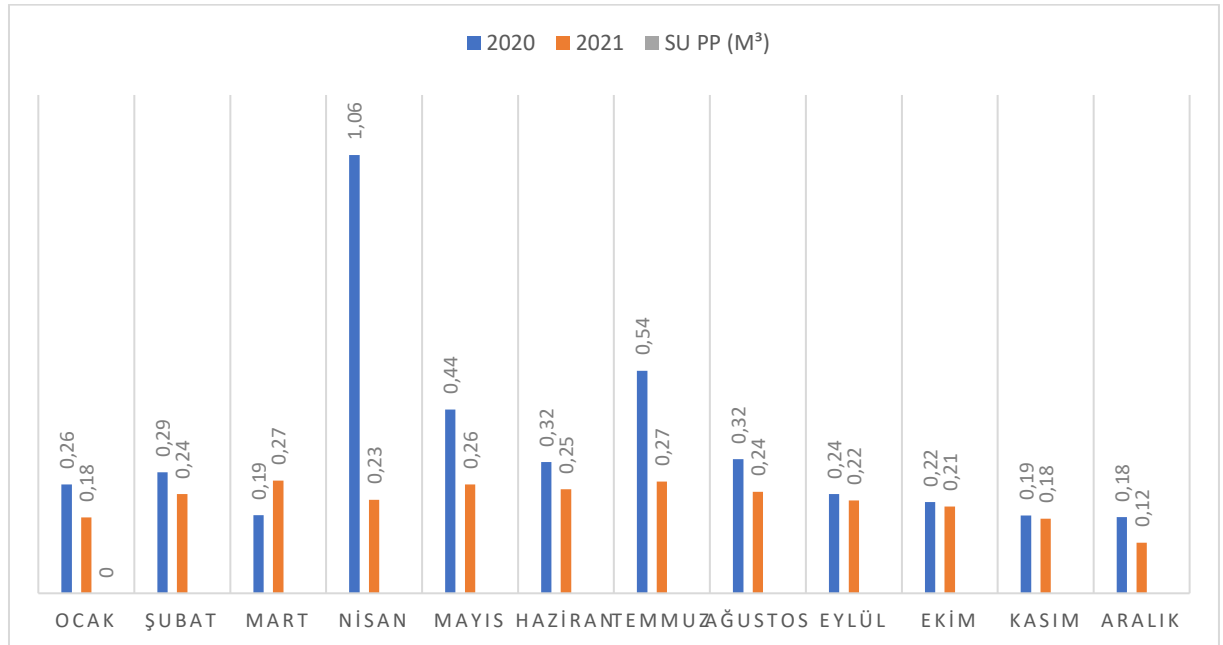
4.3. Su Yönetimi

4.3.1. Genel uygulamalar

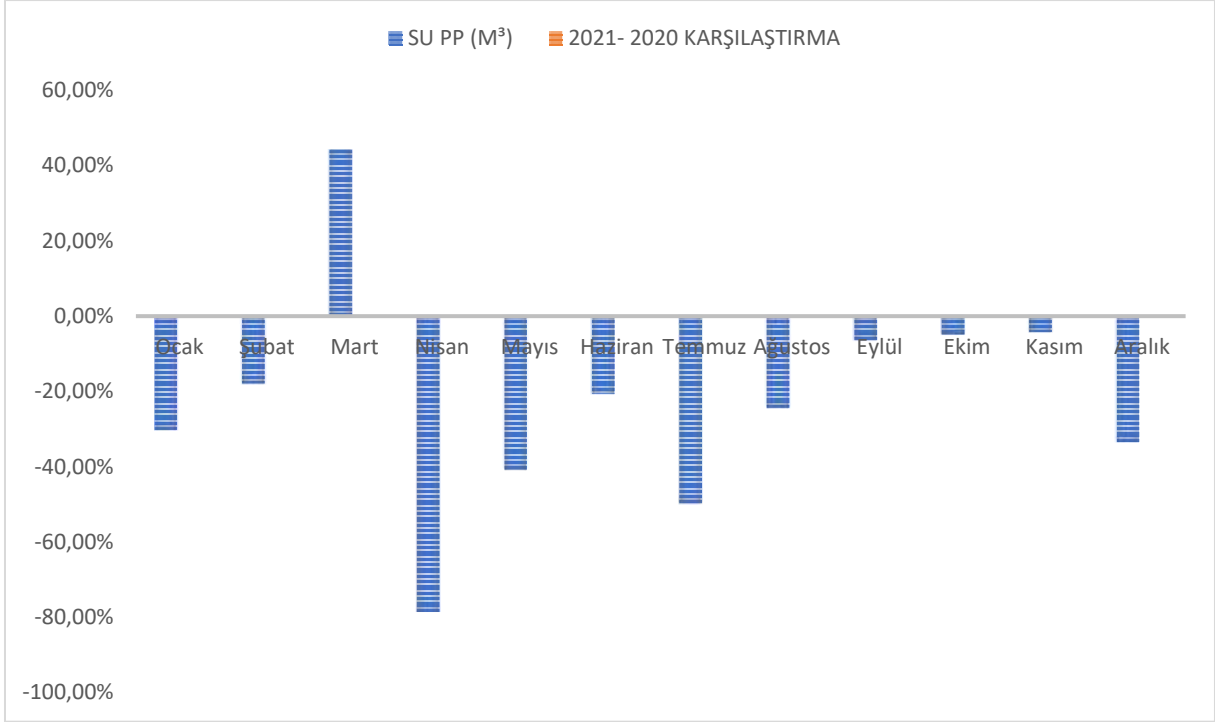
- Personele su tasarrufu bilincinin aşılması için eğitimler vermekteyiz.
- Genel mekan tuvaletlerinde fotoselli armatürler ve fotoselli pisuvarlar mevcuttur.
- Oda tuvaletlerinde ve genel mekanlarda sifonlarda iki kademeli su seçeneği mevcuttur.
- Tüm su sistemi ve aksamaları için koruyucu bakım programımız mevcuttur.
- Odalarda ekonomik duş başlıkları kullanılmaktadır.
- Misafir sayısına göre su basıncı ayarlaması yapılmaktadır.
- Su sızıntılarının belirlenmesi ve hemen önlem alınması sağlanmaktadır.
- Spring ve damlama sulama sisteminin kullanımı ile bahçe sulamada su tüketimi azaltılmaktadır.
- Genel perlatör bakım ve değişimlerini yapıp su tüketimlerini düşürmekteyiz.

4.3.2. İstatistikler

TESİSİ GENEL KİŞİ BAŞI SU TÜKETİM(PP) TABLOSU



TESİSİ GENEL KİŞİ BAŞI SU TÜKETİM(PP) KARŞILAŞTIRMA TABLOSU



4.4. Biyoçeşitlilik Yönetimi

Melas Lara Hotel olarak Biyoçeşitliliğin korunmasının önemini farkındayız. Biyoçeşitliliğin korunması yalnızca var canlıların korunması değil aynı zamanda bize temiz hava, içilebilir su, kaliteli toprak ve mahsul tozlaşması sağladığı için çok önemlidir. İklim değişikliği ile mücadelede ve doğal afetlerin azalması için önemli rol oynamaktadır.

Çalışma alanımızda biyoçeşitliliğin korunması adına istilacı türlere karşı önlemler almaktayız. Doğal yaşama en derinde etkileyen tehlikeli atıkları ve doğayı kirleten maddelerin doğayla temasını engellemek için elimizden geleni yapmaktayız.

Çalışanlarımıza düzenli olarak çevre bilinci, su ve enerji tüketimiyle ilgili eğitimler vermekteyiz.

Tehlikeli atıkları kontrollü olarak işletmemizden uzaklaştırmakta ve doğaya zararlı ürün kullanımını minimumda tutmaktayız.

4.5. Karbon Ayak İzi Yönetimi

Karbon ayak izi, birim karbondioksit cinsinden ölçülen, üretilen sera gazı miktarı açısından insan faaliyetlerinin çevreye verdiği zararın ölçüsüdür ve iki ana parçadan oluşur: doğrudan (birincil) ayak izi ve dolaylı (ikincil) ayak izi. Birincil ayak izi, evsel enerji tüketimi ve ulaşım (söz gelimi araba ve uçak) dahil olmak üzere fosil yakıtlarının yanmasından ortaya çıkan doğrudan CO2 emisyonlarının, ikincil ayak izi ise kullandığımız ürünlerin tüm yaşamın döngüsünden bu ürünlerin imalatı ve en sonunda bozulmalarıyla ilgili olan dolaylı CO2 emisyonlarının ölçüsüdür. İşletmemizde karbon salınımının başlıca kaynakları; elektrik tüketimi, doğal gaz tüketimi, kömür tüketimi, otelde üretilen atıkların dönüştürülmesi için kullanılan enerji tüketimi, otelde kullanılan araçların ve jenaratörün petrol ürünlerin tüketimi ve temizlikte kullanılan enerji tüketimidir.

Karbon Ayakizimizi azaltmak için yaptığımız çalışmalar;

- İşletmemizde oluşan atıkların bertarafı, taşınması ve geri dönüştürülmesinde kullanılacak enerji miktarını azaltmak için atık miktarını azaltmak,
- Satınalma yaparken çevre dostu ve az enerji tüketen makine ve ekipmanlar almak,
- Tedarikçilerimizi yerel tedarikçilerden seçerek petrol ürünleri tüketimi ve egzoz emisyonu miktarını azaltmak,
- Tedarikçilerimizi mümkün olduğunca çevreye duyarlı olanlar arasından seçmek,
- Otelimizde kullanılan enerjiyi azaltmak için gereksiz kullanımlar konusunda personellerimizi bilinçlendirmek,
- Bakım ve onarım çalışmalarını düzenli yaparak makine ve ekipmanlarımızın verimli çalışmasını sağlamak,
- Personellerimizi ve misafirlerimizi toplu taşımaya yönlendirerek petrol ürünleri tüketimini azaltmak.

2021 YILI TOPLAM CO2e MİKTARI

SONUÇLAR
Raporlanan yıl için Toplam CO2e
1.732,69 tCO2e

4.6. Atık Yönetimi

4.6.1. Genel Uygulamalar

Atık Yönetimi, Atığın kaynağında azaltılması, özelliğine göre ayrılması, toplanması, geçici depolanması, ara depolanması, geri kazanılması, taşınması, bertarafı ve bertaraf işlemleri sonrası kontrolü ve benzeri işlemleri içeren bir yönetim biçimidir.

Politikamız kapsamında atık miktarlarının azaltılması yönünde Çalışmalarımız devam etmektedir. İşletmemizin Ana atıkları; gıda atıkları, atık su, ambalaj atıkları, tehlikeli atıklar ve geri dönüşümsüz atıklardır.

Atıkları azaltmak için yaptığımız çalışmalar;

- Satınalma aşamasında tek kullanımlık ürünler almak yerine sanayi tipi kullanılan ürünler almak,
- Odalarda bulunan minibarlarımıza litrelik ürünler koyular plastik ambalaj atık miktarını azaltmak,
- Sorumlu üretim ve tüketim bilincini misafirlerimiz ve çalışanlarımıza aktararak gıda atıklarını azaltmak,
- Gıda güvenliği kriterlerini eksiksiz uygulayarak gıda israfını ve atık miktarını azaltmak,
- Genel alanlarda sensörlü pisuvar ve armatürler kullanarak atık su miktarını azaltmak,
- Odalarda ve genel alanlarda perlatör ve tasarruflu duş başlıkları kullanarak atık su miktarını azaltmak,
- Odalarımızda ve genel alanlarımızda doğal taşlar kullanarak bakım ve onarımlardan doğacak tehlikeli atık miktarlarını azaltmak,
- Kimyasal kullanımlarından doğacak kontamine ambalaj atıklarının azaltılması için doldurma kimyasallar kullanmak,
- Atık miktarlarının azaltılması ve yerinde ayrışım yapılması konusunda personellerimize düzenli eğitimler vermek,
- Atık pillerin azaltılması için Şarjlı pil kullanımı arttırmak,
- Florasan atıklarını azaltmak için led aydınlatmalar kullanmak,

4.6.2. Atık Miktarlarımız,

Değerli Atık Miktarlarımız

<i>DEĞERLİ ATIK MİKTARLARI(KG)</i>		
	2020	2021
OCAK	3053	5380
ŞUBAT	3366	3562
MART		6496
NİSAN		6505
MAYIS		7962
HAZİRAN		10900
TEMMUZ		14730
AĞUSTOS	3460,3	12965
EYLÜL	4517,4	11700
EKİM	1947	9866
KASIM	2218	9570
ARALIK	1938	7570
TOPLAM	20499,7	107206

*** Pandemiden dolayı otel doluluğu düşük olduğu ve kapalı olduğu için 2020 yılı atık miktarları düşük çıkmıştır. Değerli Atık miktarları yaklaşık olarak hesaplanmıştır.

Tehlikeli Atık Miktarlarımız

<i>TEHLİKELİ ATIK MİKTARLARI(KG)</i>		
	2020	2021
BİTKİSEL ATIK YAĞ	1784	3787
SİLİKON İÇEREN ATIKLAR	25	17
ATIK BOYA VE VERNİK	65	40
ATIK BASKI TONER	0	4
ŞANZİMAN VE YAĞLAMA YAĞLARI	0	115
KONTAMİNE AMBALAJ ATIKLARI	40	15
BASINÇLI KAP	30	32
PİL AKÜMÜLATÖR	0	38
TIBBİ ATIKLAR	249	836
FLORASAN LAMBA CİVA	85	60
ELEKTRONİK ATIK	19	30
ZİRAİ ATIKLAR	19	30
TOPLAM	2316	5004

5. SOSYAL STANDARTLAR

5.1. İstihdam

Melas Lara Hotel olarak 2021 yılı boyunca bir çok farklı kişiye iş istihdamı sağlamış bulunmaktayız. İşletmemiz İşe alımlarda belirlediğimiz politikalar kapsamında alım yapmaktadır. İşletmemiz iş gücü piyasasında eşitliğin sağlanmasına her daim katkıda bulunmaktadı. Özellikle gençlerimizin istihdam edilmesine önem vermektedir.

2020								
AYLAR	KADIN	ERKEK	ENGELLİ	EMEKLİ	STAJYER	İSKUR	YEREL	TOPLAM
OCAK	74	132	2	17	0	0	62	208
SUBAT	64	126	3	17	0	0	57	190
MART	64	118	4	16	0	0	51	182
NISAN	67	124	3	7	0	0	54	191
MAYIS	67	124	3	7	0	0	54	191
HAZİRAN	67	124	3	7	0	0	54	191
TEMMUZ	66	123	3	7	0	0	53	188
AĞUSTOS	73	132	5	15	0	0	60	205
EYLÜL	73	131	5	15	0	0	62	204
EKİM	71	128	5	15	0	0	59	199
KASIM	61	114	5	15	0	0	49	175
ARALIK	58	108	4	14	0	0	32	168
TOPLAM	804	1484	45	152	0	0	647	2288
YIL ORTALAMASI	67	124	4	13	0	0	54	191
ORAN (%)	37,4	69,1	2,1	7,1	0,0	0,0	30,1	106,5

2021								
AYLAR	KADIN	ERKEK	ENGELLİ	EMEKLİ	STAJYER	İSKUR	YEREL	TOPLAM
OCAK	62	110	1	12	0	0	49	172
SUBAT	51	112	2	12	0	0	45	163
MART	63	120	5	12	0	0	49	183
NISAN	65	124	5	13	0	0	55	189
MAYIS	65	124	5	13	0	0	55	189
HAZİRAN	83	138	5	15	0	0	74	221
TEMMUZ	97	162	5	17	1	0	88	260
AĞUSTOS	99	160	5	16	1	0	88	260
EYLÜL	95	157	5	19	1	0	84	253
EKİM	91	153	5	19	1	0	80	245
KASIM	94	153	6	17	0	0	79	247
ARALIK	85	139	5	15	4	0	69	228
TOPLAM	950	1652	54	180	8	0	815	2610
YIL ORTALAMASI	79	138	5	15	1	0	68	218
ORAN (%)	39,4	76,9	2,5	8,4	0,4	0,0	37,9	121,5

2022								
AYLAR	KADIN	ERKEK	ENGELLİ	EMEKLİ	STAJYER	İSKUR	YEREL	TOPLAM
OCAK	87	137	5	15	4		78	228
SUBAT	79	140	4	19	2	19	66	240
MART	68	139	6	18		31	62	238
NISAN	88	151	6	19		28	75	267
MAYIS	100	167	6	19		28	84	293
HAZİRAN	105	172	6	21			89	277
TEMMUZ	107	172	5	20			91	279
AĞUSTOS	111	183	6	20			89	274
EYLÜL	108	181	7	21			83	269
EKİM	106	159	7	21			79	265
KASIM								0
ARALIK								0
TOPLAM	959	1561	58	193	6	104	794	2630
YIL ORTALAMASI	95,90	156,10	5,80	19,30	3,00	26,00	79,40	219,17
ORAN (%)	53,6	87,2	3,2	10,8	1,7	14,5	44,4	122,4

YÖNETİCİLER				ORTA DÜZEY YÖNETİCİLER				
	KADIN	ERKEK	YEREL	TOPLAM	KADIN	ERKEK	YEREL	TOPLAM
2021	4	7	2	11	6	20	6	26
YIL ORTALAMASI								
ORAN (%)								
YÖNETİCİLER				ORTA DÜZEY YÖNETİCİLER				
	KADIN	ERKEK	YEREL	TOPLAM	KADIN	ERKEK	YEREL	TOPLAM
2022	3	8	1	11	8	19	7	27
YIL ORTALAMASI								
ORAN (%)	27,3	72,7	9,1		29,6	70,4	25,9	

5.2. İş Sağlığı ve Güvenliği

İşletmemizde İş sağlığı ve Güvenliği uygulamaları eksiksiz uygulanarak personelin sağlığı ve güvenliğine önem verilmektedir. Personeliğimize düzenli olarak iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitimler verilmekte ve takibi yapılmaktadır.

5.3. Eğitim Ve Öğretim

Çalışanlarımıza düzenli olarak yıllık eğitim planlarına uygun olarak eğitimler verilmektedir. Eğitimlerimizde kişisel gelişim ve mesleki gelişimi hedef olarak almaktayız. Çevre Yönetim sistemi ve Gıda Güvenliği Yönetim sistemi konularında verdiğimiz eğitimlerle personelimizi Çevre ve Güvenli gıda konusunda bilinçlendirmekteyiz. Ayrıca İş Sağlığı ve Güvenliği, yangın, yüksekte çalışma eğitimleri gibi eğitimlerle personelimizi karşılaşılabilecekleri durumlara karşı bilinçlendirmekteyiz.

5.4. Eşitsizliklerin Azaltılması Ve Fırsat Eşitliği

Cinsiyet, ırk, yaş ve etnik kökene bakmaksızın "Eşit İş Yükü Eşit Ücret" prensibini daima uygulamaktayız. Çalışanlarımıza gösterdikleri çabalar ve performanslara göre eşit fırsatlar sunarak adil bir yönetim sergilemekteyiz.

5.5. Cinsiyet Eşitliği

Çalışanlarımız arasında her türlü ayrımcılığın kaldırılmasını temel insanlık görevi olarak benimsemekteyiz. Her zaman toplumsal cinsiyet eşitliğinden yana davranarak her çalışma kademesinde eşit fırsatlar sunmaktayız. İşletmemizde 2021 yılı Kadın istihdam oranı ortalama %35 dir.

5.6. Sosyal Sorumluluklar

- Sosyal sorumluluklar çerçevesinde üzerimize düşeni yerine getirmeyi her zaman başarmış bulunmaktayız.
- Bayramlarımızda çalışanlarımızla hep birlikte bayram kutlaması yapar ve tatlı ikramımızı gerçekleştiririz.
- Şirket olarak eğitime destek vermek için Manavgat ilçesinde bir okulun inşasını tamamladık.
- Nesli tükenmekte olan canlıları korumak adına elimizden gelen çabaları göstermekteyiz. Kum zambaklarının bakımına özen göstermekteyiz. Ayrıca her yıl yumurtlama için sahilimizi tercih eden Caretta Carettalara ev sahipliği yaparak yavruların yumurtadan çıkana kadar korunmasını sağlamaktayız.
- Misafirlerimizi toplu taşımaya yönlendirmekteyiz.
- Yerel halk istihdamına önem vermekteyiz.
- LATUYAB ile birlikte çalışmalarımıza devam etmekteyiz.
- Misafirlerimize kültürel mirasımızı ve tarihimizi tanıtmak için tema geceleri yapmaktayız.
- Yaptığımız etkinliklerle Çevre Bilincini Çalışanlarımıza ve misafirlerimize aktarmaktayız.
- Misafir çocuklarına Çevre bilinci kazandırmak adına çevre etkinlikleri yapmaktayız.
- Çalışanlarımız için düzenli olarak personel geceleri yapmaktayız.

5.7. İnsan Hakları

- İşletmemizde çalışanlarımızın memnuniyeti ve motivasyonu bizim için çok önemlidir. Çalışanlarımızın tüm yasal hakları eksiksiz yerine getirilmektedir.
- Ayrıca çalışanlarımızın yeme içme ve dinlenme sürelerinde rahatını sağlamak için elimizden gelenin en iyisini yapmaktayız.
- Çalışanlarımıza her zaman eşit mesafede bulunarak iş paylaşımının adaletli olmasını sağlamaktayız.
- Dil, din, ırk, cinsiyet ve yaş ayrımı yapmaksızın tüm çalışanlarımıza eşit fırsatlar sunmaktayız.

5.8. Yerel Topluluklar

- Yerel ve kültürel değerlerimizin korunması adına üzerimize düşenleri yapmaktayız. Kültürel tanıtımlarımızı Tema gecelerimiz, showlarımız ve yöresel yemeklerimizle tanıtılmaktayız.
- Doğal ve Tarihi zenginliklerimizi misafirlerimize tanıtarak onları bu alanlara yönlendirmekteyiz. Bu şekilde bölge halkının kalkınmasında destek sağlamaktayız.
- Yakın bölgelerdeki tedarikçilerle çalışmalar yaparak bölge halkının ekonomisine destek sağlamaktayız.
- Yerel bölge halkının istihdamına özen göstererek, yaşam şartlarının korunmasına destek olmaktayız.

5.9. Bilgi Güvenliği

Bilgi güvenliği, bilgilerin izinsiz kullanımından, izinsiz ifşa edilmesinden, izinsiz yok edilmesinden, izinsiz değiştirilmesinden, bilgilere hasar verilmesinden koruma, veya bilgilere yapılacak olan izinsiz erişimleri engelleme işlemidir. Bu kapsamda Çalışanlarımızın ve Misafirlerimizin bilgilerini korumakta ve Kvk Kurallarını eksiksiz uygulamaktayız.