

**2025**  
**İBSO HOTELS**  
**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU**

## İBOS HOTELS SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK MESAJI

**İBOS HOTELS** olarak Turizmde sürdürülebilirlik çalışmalarının çevresel ve kültürel miras üzerindeki olumsuz etkileri en aza indirdiğinin, sürdürülebilir turizmin getirdiği sorumlulukların bilincindeyiz. Gelecek nesiller için daha iyi bir dünya bırakmaya çalışıyoruz. Bu doğrultuda çevresel etkilerin azaltılması, enerji, su ve atık yönetimi, kültürel ve sosyal mirasın korunması, yerel halka ekonomik ve sosyal olarak fayda sağlama ve çevreyi koruma gibi sürdürülebilirlik kavramı içinde yer alan birçok konuda çalışmalarımıza devam etmekteyiz. İklim değişikliğinin ve küresel ısınmanın öneminin her geçen gün daha çok hissedildiği günümüz dünyasında üzerimize düşen sorumluluğu en iyi şekilde yerine getirmeyi amaç edinir, çevre bilincinin çalışanlarımız tarafından benimsenmesi için çaba gösteririz. Sürdürülebilirlik risklerinin etkin biçimde yönetilmesi ve sürdürülebilir büyümenin uzun vadeli stratejilerle sağlanmasına odaklanıyor ve bu sayede başarılarımızı her geçen gün arttırmayı hedefliyoruz.

Tesisimizin sahip olduğu Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri ile birlikte hem çevre için hem de misafirlerimiz için kaliteli ve insan sağlığı için kaliteli ve güvenli ürün ve hizmetler sunarak genel verimliliğimizi, kalitemizi ve çevresel performansımızı iyileştirmeyi hedefliyoruz. Çalışmalarımıza ilişkin performans göstergelerini takip sistemlerimize dahil ederek yönetim sistemimizin bir parçası haline getiriyoruz.

2024 yılı raporumuz tesisimiz hakkında genel bilgileri ve sürdürülebilirlik çalışmalarımızı içermektedir.

## **RAPOR HAKKINDA**

---

Sürdürülebilirlik "ekonomik, çevresel ve sosyal faaliyetlere odaklanarak daha iyi bir dünya için çalışmak" olarak tanımlanmaktadır.

Sürdürülebilirlik kapsamında otellerimizin temel sorumlulukları;

- Geri dönüşüm ve yeniden kullanım fırsatlarını yaratmak ve değerlendirmek,
- Enerji verimliliğini sürekli iyileştirmek ve karbon salınımından dolayı oluşan olumsuz etkiyi minimize etmek,
- Neden olunan her türlü çevresel etkiyi azaltmak temel noktalarında şekillenmektedir.

Ekonomik faktörlerin yükümlülüğü bununla sınırlı değildir. Sürdürülebilirliğin temellerini oluşturan sosyal ve ekonomik faktörler en az çevre kadar önem arz etmektedir. Sürdürülebilirlik, çalışanlara en uygun koşulların sağlanmasından yaratılan katma değer topluma paylaşılmasına kadar geniş bir kapsama sahiptir.

2024 sürdürülebilirlik raporu;

- Otellerimizin çevresel, sosyal ve ekonomik performans değerlendirmesini,
- Bu performansı artırmak adına belirlenen hedefleri,
- Bu hedeflere ulaşmak için izlenecek strateji ve süreci,
- Karşılaşılabilecek olası riskleri ve çözüm önerilerini,
- Ekolojik dengeye katkıda bulunabilmeyi
- Çevreye etki edecek olumsuzlukları ve tehlikeleri minimize etmeyi ve gereken önlemleri almayı
- Performans sonuçlarını en üst düzeyde tutma çalışmalarını içermektedir.

## **HAKKIMIZDA**

---

**İBOS HOTELS** Şık dizayn edilmiş odalarıyla misafirlerine ev konforunda konaklama deneyimi sunan İbos Hotels İzmir şehir merkezinde yer almaktadır. Kordon ve Tramvay-Metro-Otobüs duraklarına 3 dakika yürüme mesafesindedir. Profesyonel, güler yüzlü kadrosu ve kaliteli hizmet anlayışı ile ön plana çıkmaktadır.

Sahip olduğu sürdürülebilir yönetim sistemi ile misafirlerinin konforundan taviz vermeden, çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularını çevresel, kültürel ve sosyal faaliyetlere odaklanarak daha iyi bir dünya için hizmet vermeyi amaçlamaktadır.

İbos Hotels, Akdeniz Mah. Halit Ziya Bulvarı No: 76 Konak, İzmir adresindedir ve 45 oda 112 yatak kapasitelidir. Oda + kahvaltı hizmeti verilmektedir.

## DEĞERLERİMİZ:

Her zaman gülümseyen, misafir memnuniyetine inanan, çevreye karşı duyarlı ve gereken önlemleri alan, sürekli eğitimle kendini geliştiren ve iyileştirme odaklı, yasaların gerektirdiği şartları uygulayan, mevcut yönetim sistemlerinin verimliliğine inanan etkin şekilde kullanan tesisleriz ve bunu sürdürmeyi sağlıyoruz. İşimize her aşamada değer yaratma bilinci ile yaklaşıyoruz. Hem geleneklerimize bağlıyız, hem de Dünya turizmindeki gelişmeleri yakından takip ediyoruz. İşimizi severek yapıyoruz. Yaptığımız her işin en iyisini yapmak istiyoruz. Yaptığımız her işte disiplin istiyoruz ancak fazla resmiyetten sakınıyoruz.

# SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI



- Çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık, güvenlik, risk ve kriz yönetimi konularını ele alan ve sürekli iyileştirmeyi hedefleyen sürdürülebilir yönetim sistemi anlayışını benimsemek ve sürdürmek,
- Faaliyet alanımız ile ilgili tüm yasal mevzuat ve standartlara uygun hareket etmek,
- İstihdamda yerel halka ve ayrımcılık riski altında olan gruplara öncelik vermek,
- Tüm çalışanlarımızın olanaklarımızdan eşit şekilde faydalanmasını sağlamak, aralarında herhangi bir ayırım gözetmemek,
- Çalışanlarımıza güvenli ve emniyetli bir çalışma ortamı ile eğitim, deneyim ve ilerleme fırsatlarını düzenli olarak sağlamak,
- Çalışan memnuniyetini ön planda tutmak, çalışanlarımızın güvenle şikayetlerini iletip çözüm alabilecekleri bir şikâyet mekanizması yürütmek,
- Sürdürülebilirliğin çalışanlarımız ve misafirlerimiz için ön planda olmasını sağlamak,
- Misafirlerimizin ve çalışanlarımızın sağlıklı ve dengeli beslenmesine özen göstererek güvenli gıdalar sunmak,
- Tüm çalışanlarımıza ve misafirlerimize karşı faaliyetlerimizin tamamında her türlü ayrımcılığın ortadan kaldırılmasını temel insan hakkı olarak benimsemek ve toplumsal eşitliğe uygun davranmak,
- Misafir memnuniyetini ön planda tutmak, her türlü kaynaktan gelen geri bildirimleri dikkate almak, gerekli ise düzeltici ve önleyici faaliyet oluşturmak ve sürekli iyileştirme sağlamak,
- Doğal alanların ve kültürel miraslarımızın korunması adına üzerimize düşen sorumlulukları yerine getirmek,
- Yerel tedarikçilere öncelik vermek, atıkları en aza indirmek için gıda dahil sarf ve tek kullanımlık ürünlerin satın alınmasını dikkatle yönetmek, verimli ve çevreye duyarlı satın almalar gerçekleştirmek,
- Teknolojik ilerlemeleri yakından takip etmek ve uyum sağlamayı prensip haline getirmek, yenilenen tüm ekipmanlarımızın, daha az enerji tüketen ve çevreye duyarlı materyallerden oluşmasına özen göstermek,
- Elektrik ve su tüketimini düzenli olarak takip etmek ve kişi başı elektrik ve su tüketimini düşürmek,
- Otelimiz çatısı altında atıkların azaltılmasını sağlamak ve israfın önüne geçmek,
- Otelimizde iyi bir Atık Planı oluşturmak ve atıklarımızın lisanslı firmalarla bertarafını sağlamak,
- Doğal kaynaklarımızın verimli kullanımını sağlamak amacıyla misafirlerimizi ve çalışanlarımızı bilgilendirmek,
- Hava, su ve toprak kirliliğini azaltmak adına uygulamalar yapmak,
- Tüm paydaşların şikayetlerini iletip çözüm alabilecekleri bir şikâyet mekanizması oluşturmak ve sürdürmek,
- Biyoçeşitliliğin, ekosistemin ve peyzajın korunmasında üzerimize düşen görevleri yerine getirmek,
- Sürdürülebilirlik uygulamalarımızı şeffaflık içinde tüm paydaşlarımızla düzenli olarak paylaşmak, Sürdürülebilirlik performansını sürekli gözden geçirmek ve iyileştirmektir

## KALİTE VE GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI



IBOS HOTELS stratejik planını oluşturan marka değerini ve misafir memnuniyetini arttırmayı, sahip olduğu markayı yaygınlaştırmayı ve geliştirmeyi, her alanda en iyi hizmeti vermeyi ve sürekli geliştirmeyi hedefler.

Bu doğrultuda kuruluşumuz;

- Ulusal ve Uluslararası yasal şartlar çerçevesinde misafir memnuniyetini her şeyin üzerinde tutarak, tüm çalışanlarımızı eğiterek Kalite ve Gıda Güvenliği Yönetim Sistemine dâhil edip misafirlerimize kaliteli ve insan sağlığı için güvenli ürün ve hizmetler sunmayı,
- Hem yasal ve düzenleyici şartlara hem de müşterilerle karşılıklı hemfikir olunmuş gıda güvenliği şartlarına uymayı,
- Kalite ve gıda güvenliği yönetim sisteminin etkinliğini sürekli denetleyerek gerekli görülen iyileştirmeyi sağlamayı ve yürütmeyi,
- ISO 9001 , 45001 ve ISO 14001 Yönetim Sistemi standartlarını tüm çalışanlarıyla benimseyip, gereklerini yerine getirmek ve birlikte çalıştığımız tedarikçiler ve taşeronlarımıza da standardın gereklerini uygulamasını sağlamayı, birlikte geliştirmeyi, yönetim sistemlerimizin sürekli iyileşmesini sağlamayı,
- Belirlenen hedefler doğrultusunda yönetim sistemlerimizde iyileştirme yaparak misafirlerimizin tekrar ülkemizi ve otelimizi tercih etmelerini sağlamayı,
- Misafirlerimizin, çalışanlarımızın ve paydaşlarımızın istek ve beklentilerini tespit etmeyi ve karşılamayı, birlikte iyileştirme faaliyetleri yapmayı,
- Teknolojideki yenilikleri takip ederek kademeli iyileştirmeler yapmayı,
- Çalışanlarımıza uygun çalışma ortamları yaratmayı ve her seviyede çalışanımıza liderlik ederek onları yönetime dahil etmeyi,

Sürekli gelişim için eğitimler ve kültürel faaliyetler yaparak toplumun her kesiminde farkındalık yaratmayı ve bu yolla kurumsal kültürü geliştirmeyi taahhüt eder.

## BELGELERİMİZ

- **ISO 9001;2023-2024**
- **ISO 14001;2023-2024**
- **ISO 14001; 2023-2024**
- **MÜZİK LİSANSLAMA 2023-2024**
- **SIFIR ATIK BELGESİ 2023-2024**
- **GREEN KEY 2023-2024**
- **SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM**



**Yeşil Anahtar (Green Key):** Sürdürülebilir turizm kapsamında, çevrenin korunması, çevre bilincinin geliştirilmesi, çevrenin korunması yönündeki girişimleri ödüllendirerek destekleyen, iklim değişikliğinin önlenmesi ve sürdürülebilir turizme katkıda bulunmayı amaçlayan uluslararası bir çevre ödülüdür.

**Sıfır Atık:**2022 yılı başından itibaren sıfır atık çalışmaları tamamlanmış olup Temel Seviye Sıfır Atık Belgesi alınmıştır. Gerekli eğitim ve çalışmalara devam edilmektedir.

**Sürdürülebilir Turizm:** Küresel Turizm Konseyi tarafından kriterleri belirlenen GSTC belgelendirme denetimi 2022 yılı Ekim ayında gerçekleşti. Girdiğimiz bu denetim sonucunda GSTC (sürdürülebilir turizm) sertifikası alınmıştırGerekli eğitim ve çalışmalara devam edilmektedir.

### **Müzik Lisans Belgesi :**

Müzik Lisans Belgesi de MSF ve MÜZFED federasyonlarına üye meslek birliklerinin repertuvarlarının kullanımı için alınması gereken bu izin belgesidir ve işletmenizde yaptığınız müziği yasal hale getirir.

## SATIN ALMA SÜRECİMİZ:

**İbos Hootels** olarak satınalma, hammadde tedarigi ve hizmetlerin tedarigi olmak üzere iki süreçte gerçekleşmektedir. Bu süreçte, talep edilen malzemeler kullanılan yazılım programıyla onaylı tedarikçilerin en az üçünden fiyat teklifi alınır ve değerlendirme süreci başlatılır.

Tedarikçiler, Tedarikçi Güvenilirliği Araştırma Talimatı'na göre belirlenir. İlk defa malzeme alınacak tedarikçiler Tedarikçi Anketi doldurarak Satın Alma tarafından seçme ve değerlendirme kriterlerine göre değerlendirilir. Tedarikçi uygun bulunursa, Tedarikçi Seçme ve Değerlendirme Formu' na eklenir. Elektrikli büyük alet (buzdolabı, mikrodalga, fırın vb. gibi) satın alınırken düşük enerji ile çalışan aletler tercih edilir. Mümkün olan yerlerde ithal mallar yerine yerel olarak üretilmiş ürünler satın alınır. Ürünler satın alınırken, özellikle geri dönüştürülmüş ürünlerden yapılanlar veya geri dönüştürülebilir olanlar, sürdürülebilir şekilde üretilmiş/sürdürülebilir kaynaklardan sağlanmış, Adil ticaret/organik/FSC/MSC vs., daha az ambalajla teslim edilen, enerji ve su tasarrufu sağlayan, çevre açısından sürdürülebilir olanlar tercih edilir.

Satın alımlarımızı mümkün olduğunca yakın bölgelerden yapmaktayız. Böylece tedarikçi firmaların teslimat araçlarınının CO2 salınımlarını minimize ederek çevreye yapılan etkilerin azaltılması hedeflenmekte ve bölge çalışanları desteklenmektedir. Satın alma yapılan tedarikçilere politikalarımızdan, Yönetim sistemlerimizden, sürdürülebilirlik çalışmalarımızdan, çevre ve sosyal sorumluluk projelerimizden ayrıca satın alma kriterlerimizden bahsettiğimiz bilgilendirme sunumunu paylaşmaktayız.

## MİSAFİR ŞİKAYETLERİNİN YÖNETİMİ



Hizmet sektöründe üretim ve tüketimin eş zamanlı gerçekleşmesi nedeniyle hataların oluşması kaçınılmazdır. Ancak hizmet hatalarının başarılı bir şekilde telafi edilmesi; şikayetlerin varlığından haberdar olunması, bu şikayetlerin yönetimi ile ilgili hızlı çözüm üreten ve adalet olgusuna dayalı süreçlerin oluşturulması, personelin ve misafirlerimizin bu süreçlerle ilgili bilgilendirilmesi ve bu süreçlerin etkin bir şekilde uygulanmasıyla mümkün olacaktır.

Misafirlerimizin şikayet ve talepleri misafir ilişkileri departmanımız tarafından takip edilmekte ve ilgili departmanlara bilgi verilmektedir. Sosyal medya yorumları ilgili departmanlara iletilmekte ve departmanlardan geri bildirimler alınmaktadır. Sosyal medya platformu üzerinden misafirlere gerekli bilgilendirmeler yapılmaktadır.

Bölüm hedefleri belirlenirken sosyal medya şikayet sayıları baz alınır.

Misafir ilişkileri tarafından belirli aralıklarla anket değerlendirmeleri ilgili bölüm yöneticileri ile paylaşılır. Misafir İlişkileri departmanımız misafirlerimizin tesise ulaştığı andan ayrılıncaya kadar otelin her alanında aktif ve birebir ilişki içinde olmaktadır. Güzel bir tatil geçirebilmeleri için sorunlarını hızla gidermek ve konakladıkları süre boyunca memnuniyetlerini sağlamak için çaba göstermektedir.

## **ÇEVRE HEDEFİMİZ**

Otellerimiz bünyesinde kurduğumuz Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi ile misafirlerimizin tatilinden taviz vermeden su, elektrik, enerji, kimyasal, katı ve tehlikeli atık miktarlarını kontrol altına alabilmeyi, doğal kaynakların tüketimini azaltmayı, doğal kaynakların verimli kullanılması vb. faaliyetlerle ekolojik sistemi korumayı hedeflemekteyiz.

Kirlilik ile ilgili risklere ve acil durumlara hazırlıklıyız; acil durum planlarımızda da bu konularla ilgili detaylı bilgilendirme yapmaktayız.

Oluşan atıkları ise hem çalışanlarımızın hem de misafirlerimizin desteği ile kağıt, plastik, metal, cam olarak ayrıştırıp doğaya geri kazandırmaktayız.

Atıkların geri dönüşüm/bertaraf aşamasına kadar takibini yapıyoruz.

Otellerimizde enerji ve su tasarrufu sistemleri kullanıyoruz ve çalışanlarımızı atık yönetimi konusunda bilinçlendiriyor, eğitimler veriyoruz.

Çalışanlarımızı tehlikeli kimyasalların dökülmesi durumunda alacakları tedbirler konusunda eğitiyoruz ve uygulamalarda herhangi bir sorun yaşanmaması için görsel bilgilendirmeler sunuyoruz.

Çevreye vereceğimiz zararı minimize etmek için tehlikeli atık oluşumuna neden olacak sistemleri azaltmaya çalışıp, katı atık üretimimizi büyük ambalaj kullanımıyla azaltmaya çalışıyoruz.

## ENERJİ YÖNETİMİ

Doğal kaynak tüketiminin azaltılmasına yönelik çalışmalarla hedeflere ulaşma oranları rakamsal olarak takip edilmektedir.

Satın aldığımız tüm elektronik ürünlerin enerji tasarruflu olmasını ve tüm çalışanlarımızın enerji tasarrufu konusunda eğitim almasını sağlamaktayız. Mutfak personellerine özellikle soğutucu kullanımlarıyla ilgili eğitimler verilmektedir.

Otellerimizde enerji tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır.

Tüm odalarda pencerenin açılması durumunda ısıtma/soğutma cihazlarını devredışı bırakan sistemler kullanılmaktadır.

Otellerimizde enerji tasarruflu ampuller ya da LED ışıklar kullanılmaktadır.

Belli sürelerde boş kalan genel alanlarda ampuller hareketeduyarlı hale getirilmiş ve kullanımda olmadığı zamanlarda ışıkların otomatik olarak sönmeye sağlanmıştır. Ortak alanlardaki tuvaletlerde, koridorlarda, personel bölgelerinde ve Zemin katlarda aydınlatma için sensörler kullanılmaktadır.

Misafirlerimiz odadan ayrıldıklarında, elektrik sisteminin otomatik olarak kapanmasını sağlayan kart sistemi kullanılmaktadır.

Misafir odalarımızda bulunan çevre bilgilendirmelerinde odadan ayrılırken elektrikle çalışan cihazların kapatılması ile ilgili uyarı yazısı eklenmiş ve bu konuda misafirin desteği istenmiştir.

Tesise satın alınan cihazlar az enerji tüketen çevreci cihazlardan tercih edilmiştir. Böylece cihazların enerji tüketimi azaltılmıştır.

Soğuk hava depolarının, soğutucu dolapların, derin dondurucu ve buz makinelerinin kondenserlerinin düzenli temizlikleri yapılarak tıkanmalardan dolayı enerji kayıpları kontrol altına alınmaktadır.

Gazla çalışan ocakların periyodik bakım ve temizlikleri yapılarak tıkanma ve gaz ayarlarının bozulmasından dolayı fazla gaz harcanması engellenmektedir.

Dolap ve fırın kapı contaları ısı kaybını önlemek amacı ile periyodik olarak kontrol edilmekte ve eskimiş olanlar yenileri ile değiştirilmektedir.

Personele düzenli olarak enerji tasarrufu ve cihazların tasarruflu kullanılması konusunda eğitim verilmektedir.

Elektrikle çalışan cihazlar güneş ışınlarına maruz kalmayacak şekilde konumlanmıştır.

İşletmemizin su tüketimi, ısıtma ve soğutma için enerji tüketimi, elektrik tüketimi ve genel enerji tüketimi konusunda verileri toplaması ve izlenmesi yapılmaktadır. (geceleme başına enerji tüketimi aylık, üç aylık ve yıllık raporların hazırlanması ve dosya halinde saklanması). Bu şekilde yıl bazında kullandığımız enerjileri kontrol altında tutma, kıyaslama ve herhangi bir fazla tüketim durumunda aksiyon alma imkanımız bulunmaktadır. Bu amaçla kalite yönetim sistemimiz kapsamında düzeltici önleyici faaliyet başlatmaktayız.

Otellerimizde elektrik, su ve gaz tüketimleri günlük, aylık, üç aylık ve yıllık olarak izlenmekte ve kaydedilmektedir.

Biz, enerji kaynaklarının hızla tükenmesinin getireceği olumsuzlukların ve fosil yakıtların çevreye verdiği zararın farkındayız. Bu yüzden yenilenebilir enerji kaynaklarını tercih ediyoruz ve doğadaki karbon ayak izimizi azaltmak için çaba gösteriyoruz.

Ay bazında bakıldığında bazı aylarda geçen yıla göre daha az tüketim yapıldığı, yıl bazında bakıldığında geçen yıl ile çok az fark olduğu görülmektedir.

## HEDEFLERİMİZ

- Otellerimizde enerji verimliliği artırıcı uygulamalara devam edeceğiz.
- Çevresel etkileri düşürülmüş ve enerji verimliliği yüksek cihazlar almaya devam edeceğiz.
- Her yıl enerji tüketim oranlarının azaltılması adına yapılan tasarruf tedbirleri eğitimlerine devam edeceğiz.
- Enerji tüketim azaltma projeleri geliştirmeye devam edeceğiz.
- Enerji kaynaklarının korunmasıyla ilgili bölgesel ve uluslararası inisiyatiflerle işbirliği içinde olmaya devam edeceğiz.

## SU YÖNETİMİ

Daha iyi bir yaşam sürdürmek için gelecekte daha fazla temiz su kaynağına ihtiyaç duyacağımızın bilincindeyiz.

Tüm atık su kaynaklarının artırıldığını ve yerel halkı ya da çevreyi etkilemeden emniyetli bir şekilde deşarj edildiğini gösterecek ilgili belediyeden aldığımız atık su planımız bulunmaktadır. Atık suyumuz deşarj yönetmeliğine uygun olarak kanalizasyon sistemine bağlanmaktadır.

Su depolarının kışlık bakımları yapılarak su sızıntılarının giderilmesi sağlanmaktadır. Havuz çalışanlarımıza ters yıkama prosedürü ile ilgili eğitim verilmektedir.

Tüm rezervuarlar her kullanımda 6 lt'den fazla su akıtmayacak şekilde ayarlanmıştır.

Misafirlerimiz ve çalışanlarımız için genel alan wclerde bulunan stikerlar ile suyu tasarruflu kullanmaları ve su sızıntılarını bildirmeleri için ricada bulunulmuştur.

Personelimize su tasarrufu ve olası su sızıntılarının bildirilmesi konusunda düzenli olarak eğitim verilmektedir.

## HEDEFLERİMİZ



Her yıl su tüketim oranını düşürmek için personelimizin bilinçlendirilmesi adına eğitim çalışmalarına devam edeceğiz. Bu nedenle mutfak alanlarında fotoselli musluklara geçiş çalışmaları yapılmaktadır.

Su tüketimini azaltma ve geri kazanım projeleri geliştirmeye devam edeceğiz.

Su kaynaklarının korunmasıyla ilgili bölgesel ve uluslararası inisiyatiflerle işbirlikleri kuracağız.

Bölümlerdeki sayaç sayılarının arttırılması hedeflenmektedir.

Odalardaki çevre info bilgilendirmeleri ile su ve kimyasal tüketimini azaltılması hedeflenmektedir.



## ATIK YÖNETİMİ



Atık yönetimi, atığın kaynağında azaltılması, özelliğine göre ayrılması, toplanması, depolanması, geri kazanılması, taşınması, bertarafı ve bertaraf işlemleri sonrası kontrolü ve benzeri işlemleri içeren bir yönetim biçimidir. İBOS HOTELS olarak uyguladığımız Atık Yönetimi Sistemimizde öncelikli amacımız atık miktarını azaltmak, oluşan atıklarımızı iyi yöneterek çevreye en az zarar ile bertarafını sağlamak ve geri kazanılabilir olanları tekrar kazanmaktır.

Sıfır atık projesi kapsamında atıkların ayrıştırılması ve ayrı olarak bertarafı sağlanmaktadır. Personelimize atık ayrıştırmanın önemi konusunda bilgilendirme eğitimi verilmekte ve atık ayrıştırma departmanlar tarafından takip edilmektedir.

Ayrıca genel alan wclerimizde bulunan stiker uyarı yazılarımız ile tuvalet kağıtlarının klozete değil çevre ve tesisimiz yararına çöp kovalarına atılması gerektiği konusunda uyarmaktayız.

Tesis genelinde misafirlerimizin atıkları ayrıştırabilmesi için yeterli miktarda çöp kutuları yerleştirilmiştir.

Tehlikeli atıklardüzenli olarak tehlikeli atık deposunda biriktirilmekte ve lisanslı Atık Taşıma Firmasına teslim edilmektedir.

Geri dönüşümlü atıkların ayrı toplanması ve geri dönüşüme kazandırılması için her bölüme her atık için ayrı bidonlar konulmuş vepersonelle konunun önemi sürekli vurgulanmaktadır. Tek kullanımlık kutu içecek servisine son verilmiş ve içecek üniteleri konularak atıkların azaltılması sağlanmıştır.

Tek kullanımlık kahvaltılık ürünler yerine büyük ambalajlı kutu ve kova ürünler satın alınarak ambalaj atığı azaltılmıştır.

Misafir odalarındaki banyo ve tuvaletlerde, genel alan tuvaletlerinde tekrar doldurulabilir sabunluklar kullanılmaktadır.

## TEHLİKELİ ATIKLAR

Otellerimizde oluşan tehlikeli atıkların çevreye zarar vermeden bertaraf edilebilmesi için 2014 yılında Tehlikeli Atık Prosedürü oluşturduk ve bölümlerimizde oluşan tehlikeli atıkları, tehlikeli atık odalarımızda uygun koşullarda topluyor, etiketliyor ve yasalara uygun bertarafı veya değerlendirilmesi için lisanslı firmalara teslim ediyoruz.

Otel içerisinde çeşitli noktalarda doğaya zarar vermemesi için atık pil kutularımız mevcuttur.

Atıkların toplanmasını ve lisanslı firmalara teslim edilerek bertarafını sağlayacak prosedürümüzün oluşturulması, bu konuda personele eğitimler vererek bilinçlendirme sağlanmasıdır.

Bitkisel atık yağların geri dönüşüm miktarını her yıl artırmak için çalışmalar yapıyoruz. Geri dönüşüme kazandırılan yağ miktarını toplam yağ miktarına oranının her yıl %15'in üzerinde olmasını ve artmasını sağlıyoruz.

## KİMYASAL KULLANIMI



Kimyasalların güvenli bir şekilde bertaraf edilmesi için ilgili firmalarla çalışıyor ve kimyasal atıkların takibini yapıyoruz. Kimyasalların kullanımı ve tehlikeli kimyasalların Dökülmesi durumunda alınacak tedbirler konusunda çalışanlarımızı eğitiyoruz. Kimyasal kullanım miktarımızı kontrol ediyor, boşa ve yanlış kimyasal kullanımını engellemek için personel eğitimleri veriyoruz.

Tehlikeli kimyasal atık, sızıntı vb. durumlara için gerekli önlemleri alıyor ve dökülme, maruz kalma ve diğer vakalara müdahale için personel eğitimleri veriyoruz.

## KARBON

Satın alımlarımızı mümkün olduğunca yakın bölgelerden yapmaktayız. Böylece tedarikçi firmaların teslimat araçlarının CO2 salınımlarını minimize ederek çevreye yapılan etkilerin azaltılmasını hedeflenmektedir.

Sürdürülebilir bir gelecek için karbon ayak izimizi silecek aksiyonlar planlıyoruz.

Daha az enerji ile daha çok şey yapmak için önlemler alacağız. Bir ürünü satın alınırken enerji verimliliği sınıfına da dikkat edeceğiz.

Daha az karbon üreten enerjileri tercih edeceğiz. Daha yeşil seçimler yapacağız.

Karbonumuzu telafi ederek enerji verimliliğine daha fazla katkı sağlayacağız. Başta ağaç dikimi olmak üzere çeşitli faaliyetler ile karbon ayak izimizi silmeyi hedefliyoruz.

Sosyal sorumluluk projelerimiz ile katma değer yaratacak, örnek olacağız.

## DOĞAL HAYATI KORUMA



İbos Hotels, kendi mülkünün uygun yönetimi yoluyla biyolojik çeşitliliğin korunmasına destek olur ve katkıda bulunur. Doğal korunan alanlara ve biyolojik çeşitlilik değeri yüksek alanlara özellikle dikkat edilir.

Şehir oteli olduğundan ve bahçe alanı bulunmadığından biyolojik çeşitliliğe zarar verecek konumda bulunmamaktadır. Yine de İzmir Biyoçeşitlilik Türleri hakkında misafirler ve paydaşlar web sitesi üzerinden bilgilendirilmektedir. Biyoçeşitlilik Türlerinde endemiklik durumu ve IUCN Listesindeki tehlike durumları belirtilmiştir.

## SOSYAL SORUMLULUK

Otellerimiz sosyal sorumluluk kapsamında faaliyetlere katılmakta ve bağışlar yapmaktadır. Konuklarımızın çevresel, sosyal ve toplumsal çalışmalarımızı önemsiyoruz.

# ERİŞİLEBİLİRLİK

**İBOS HOTELS** erişilebilirlikle ilgili yasal düzenlemelere tam uyum sağlamayı ve bu konuda sürekli iyileştirmeyi takip ve taahhüt etmektedir. Otellerimizde engelli misafirlerimiz için asansörler, yasalara uygun engelli odaları, engelli wc bulunmaktadır. Asansörlerimiz görme engelli misafirlerimiz içinde tuş kısmında işaretlidir.

Engelli erişilebilirliği iç ve dış denetim mekanizmaları aracılığıyla kontrol edilmektedir.

# SOSYAL YARDIMLAR

İBOS HOTELS olarak topluluk olmanın değerlerimize sahip çıkarak sağlanabileceğinin bilincindeyiz. Toplumsal sorumluluklarımızın farkındayız ve gönüllülük esasına dayalı toplumsal faaliyetlerimizi yıl içerisinde personellerimizin de katılımı ile organize etmekteyiz.

## **Personel Yemekhanesi**

Çalışanlar için personel yemekhanesinde çıkan yemekler ücretsizdir. 15 günlük menüler dahilinde en az dört çeşit yemek çıkmaktadır.

## **Çamaşırhane Kullanımı**

Tüm çalışanlarımız için iş üniformaları ve iş ile ilgili giyilen her türlü giysi ücretsiz olarak temizlenmektedir.

## **Personel Gecesi**

Her yıl sonu, Kasım veya Aralık ayı içinde, yılın yorgunluğunu atmak, kaynaşmak üzere tüm çalışanların eşleri ile birlikte katıldıkları "Personel Gecesi" düzenlenir.

## **Özel Günlerin Kutlanması**

İbos hotels de doğum günü olan personeller İnsan Kaynakları departmanı tarafından belirlenerek personellerin doğum günü kutlaması pasta kesilerek yapılır.