



EDA OTEL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORLAMASI

2024-2025

İçindekiler

EDA OTEL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORLAMASI	0
2024-2025	0
1. Rapor Hakkında	3
2. Vizyonumuz	3
3. Misyonumuz	3
4. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri	4
5. Sürdürülebilirlik Ekibi	6
6. Çevre Etkilerinin Azaltılması	6
Su Tüketimi:	6
Elektrik ve Enerji Tüketimi:	8
Atık Yönetimi	9
Atık Yönetim Sistemi ve Ayırıştırma:	9
Atık Azaltma (Sıfır Atık) Programları:	9
Geri Dönüşüm ve Organik Atıkların Yönetimi	9
Eğitim ve Farkındalık	9
7. Karbon Ayak İzimiz	10
8. Personel ve Çalışma Hayatı	11
Yasal Taahhütler ve Etik Çalışma İlkeleri	11
Sürdürülebilirlik Yönetimi, Eğitim ve Geri Bildirim	11
9. Misafirlerimiz	11
Şikâyet ve Geri Bildirim Yönetimi	11
10. Yerel Tedarik, Ekonomik Katkı ve Paydaş Yönetimi	12
Yerel Ekonomik Katkı	12
Tedarikçi Değerlendirme ve Geliştirme	12
11. Toplumsal Katılım ve Çevresel Farkındalık	12
Yerel Yönetim ve Halkla İletişim	12
Sosyal ve Çevresel Projelere Katılım Planı	12
12. Biyoçeşitliliğin Korunması ve Yaban Hayatı Yönetimi	13
Denizel ve Kıyısız Ekosistem Koruma Odak Noktalarımız	13
13. Kültürel Mirasın Tanıtımı ve Değerlerin Korunması	14
Eda Otel & Balık Restoran olarak başarımızın, Türkbükü'nün yaşayan kültürü, elli yılı aşkın aile işletmesi geleneğimiz ve Bodrum'un binlerce yıllık tarihi mirasıyla doğrudan ilişkili olduğunun bilincindeyiz. Turizmin	

getirdiği potansiyel kültürel asimilasyonu önlemek adına, yerel değerlerimize saygı duymayı ve misafirlerimizin bu mirası keşfetmesini sağlamayı temel sorumluluğumuz olarak görüyoruz.....	14
<i>Bölgesel Mirasın Tanıtımı</i>	14
<i>Bilinçlendirme ve İletişim Kanalları</i>	14
14. Sonuç ve Paydaşlarımıza Teşekkür	15
<i>Değerli alışanlarımıza:</i>	15
<i>Misafirlerimize:</i>	15
<i>Yerel Halk ve Yönetime:</i>	15
<i>Tedarikçilerimize:</i>	15

1. Rapor Hakkında

Sürdürülebilirlik, doğal kaynakları ve çevreyi tüketmeden hem bugünün hem de gelecek nesillerin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde yaşamayı ve gelişmeyi amaçlar. Esas olarak; ekonomik, sosyal ve çevresel (ekolojik/kültürel) alanlarda uyumu ve dengeyi sağlayarak, gelecek kuşakların yaşam kalitesini tehlikeye atmadan bugünkü kalkınmayı mümkün kılmaktır.

Eda Otel olarak 2025 yılı itibariyle sürdürülebilirlik çalışmalarımıza başladık. Bu doğrultuda gerçekleştirdiğimiz gelişmeyi; yönetimimiz, çalışanlarımız, konuklarımız, tedarikçilerimiz ve diğer tüm partnerlerimiz ile paylaşmayı ve böylece bu noktada yaratacağımız farkındalığı artırarak, ortak hedef ve başarılarla dönüştürebilmeyi amaçlamaktayız.

Bu hazırlanan sürdürülebilirlik raporu 2025 yılındaki verileri içermektedir.

2. Vizyonumuz

Eda Otel'un vizyonu, doğal çevreye ve yerel Ege kültürüne derin saygı duyarak büyüyen, misafirlerine samimi, huzurlu ve etik konaklama deneyimleri sunan; minimum çevresel ayak izi bırakmayı hedefleyen ve bölgesinde yerel değerlere bağlı, sürdürülebilir bir otelcilik örneği olarak tanınmaktır.

3. Misyonumuz

Faaliyet gösterdiğimiz bölgede, sürdürülebilir ve dürüst işletmeciliği temel alarak, GSTC'nin (Küresel Sürdürülebilir Turizm Konseyi) ana ilkeleri doğrultusunda aşağıdaki somut sorumlulukları yerine getirmektir:

1. Sorumlu Yönetim ve Yerel Ekonomiye Destek

- Dürüst İşletmecilik: Tüm kararlarımızda yerel ve ulusal yasalara tam uyumu, şeffaflığı ve dürüstlüğü esas almak.
- Yerel Katkı: Tüm ihtiyaçlarımızı (kahvaltılıklar, el işçiliği vb.) öncelikle yakın çevredeki küçük üreticilerden ve esnaftan adil fiyatlarla temin ederek bölge ekonomisinin canlı kalmasına doğrudan destek olmak.

2. Çevresel Duyarlılık ve Kaynak Kullanımı

- Su Bilinci: Küçük ölçeğimizin bilinciyle, su kullanımını sürekli olarak takip etmek ve misafirlerimizi bilinçlendirerek su israfını en aza indirmek.
- Enerji ve Atık: Enerji verimli ekipmanlar kullanmak ve mümkün olduğunca atık ayrıştırması yaparak "Az Atık" prensibiyle çalışmak; plastik kullanımını azaltmak.

3. Adil Sosyal İlişkiler ve Kültürel Bağ

- Emeğe Saygı: Çalışanlarımız için güvenli, eşitlikçi ve yerel standartlara uygun, adil bir çalışma ortamı sağlamak.
- Komşuluk Hukuku: Yerel halkın yaşam alanlarına, su ve arazi gibi temel kaynak erişimlerine mutlak saygı göstermek ve işletmenin faaliyetlerinin çevrede olumsuz bir etki yaratmamasını sağlamak.
- Kültürü Yaşatmak: Otelintasarım ve deneyimlerinde bölgenin otantik kültürel özelliklerini (yemek, mimari, hikayeler) yansıtmak ve misafirlerimize bu mirasa saygılı bir keşif sunmak.

4. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri

Eda Otel & Balık Restoran, Bodrum'un en özel noktalarından biri olan Türkbükü koyunda, 1970 yılından bu yana süregelen bir aile işletmesi geleneğinin temsilcisidir. Türkbükü plajına denize sıfır konumda yer alan tesisimiz, elli yılı aşkın tecrübesini 2021 yılında yenilenen modern yüzüyle birleştirerek misafirlerine sunmaktadır.

Tesisimiz, bölgenin doğal dokusuna saygılı, sade dekorasyonlu 14 odası ve denizin hemen üzerinde yer alan özel iskelesiyle hizmet vermektedir. Sürdürülebilirlik vizyonumuzun bir parçası olarak; yerel ekosistemi korumayı, şeflerimiz tarafından özenle hazırlanan mutfağımızda yerel tedarikçilere öncelik vermeyi ve butik otelcilik anlayışını çevresel sorumlulukla birleştirmeyi temel ilke ediniyoruz.



Ayrıcalıklı Konum ve Ulaşım Kolaylığı

Tesisimiz, Türkbükü'nün kalbinde, bölgenin en değerli noktalarına olan yakınlığıyla öne çıkmaktadır:

Denize Sıfır Erişim: Türkbükü koyunda, Türkbükü Plajı'na sadece 1 dakikalık yürüme mesafesinde ve denize sıfır konumda yer almaktadır.

Kıyı Şeridi Yakınlığı: Gölköy Plajı'na 21 dakikalık bir yürüyüşle (yaklaşık 1.6 km) ulaşım imkanı sağlarken; Gündoğan Plajı 4.1 km, Küçükbük Plajı ise 4.3 km mesafededir.

Merkezi Lokasyon: Bodrum şehir merkezine 19.7 km mesafede yer alarak, Türkbükü'nün sakinliğini şehrin olanaklarıyla birleştirmektedir.

Tarihi ve Kültürel Miras: Bölgenin zengin geçmişine tanıklık eden Pedasa Harabeleri'ne 13.5 km ve ikonik Yalıkavak Yel Değirmenleri'ne 14.5 km uzaklıkta oluşuyla kültür meraklıları için ideal bir duraktır.

Modern İmkanlar ve Wellness Deneyimi

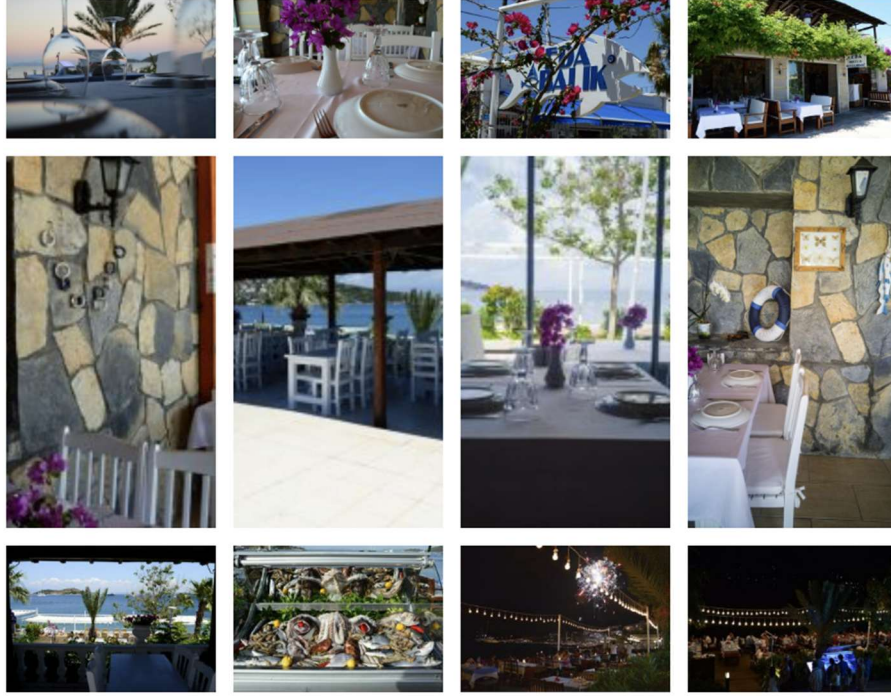
Misafirlerimize sunduğumuz hizmetler, 1970'ten gelen aile işletmesi tecrübemiz ve sürdürülebilir turizm hassasiyetimizle harmanlanmaktadır:

Yenilenmiş Konaklama Alanları: 2021 yılında yenilenen, sade dekorasyonlu 14 odamızda; klima, TV, eşya dolabı, 24 saat sıcak su ve ücretsiz Wi-Fi ile ev konforu ve modernlik bir arada sunulmaktadır.

Sürdürülebilir Gastronomi: Denize sıfır konumdaki restoranımızda, şeflerimiz tarafından özenle hazırlanan yerel lezzetler ve her sabah servis edilen zengin açık büfe kahvaltı ile misafirlerimize Ege'nin gerçek tatları sunulmaktadır.

Sosyal Alanlar ve İskele: Misafirlerimiz, tesisimize özel iskelede denizin tadını çıkarabilir, güneşlenme terasımızda veya deniz manzaralı çatı katı terasımızda keyifli vakit geçirebilirler.

Doğa ve Hayvan Dostu Yaklaşım: Sürdürülebilirlik ilkelerimiz gereği evcil hayvan dostu bir işletme olarak, küçük dostlarımızı tesisimizde ücretsiz olarak ağırlıyoruz.



Çevreci ve Yerel Odaklı Yaklaşım

Eda Otel & Balık Restoran olarak, sadece bir konaklama noktası değil; aynı zamanda 1970 yılından bu yana Türkbükü ekosisteminin ayrılmaz bir parçasıyız. Bölgedeki yerel balıkçılar ve tedarikçilerle güçlü bir iş birliği içinde çalışarak, yerel ekonomiyi ve sürdürülebilir üretimi destekleyen bir turizm paydaşınız. Sürdürülebilirlik ilkelerimiz çerçevesinde, Türkbükü'nün eşsiz deniz ekosistemini ve çevremizdeki Pedasa Harabeleri gibi tarihi mirasları koruma bilinciyle hareket ederek misafirlerimize en iyiyi sunmaya devam ediyoruz.

5. Sürdürülebilirlik Ekibi

Eda Otel Müdürü Sürdürülebilirlik süreçlerinin tümünden sorumlu olup bu süreçler aşağıdaki gibidir;

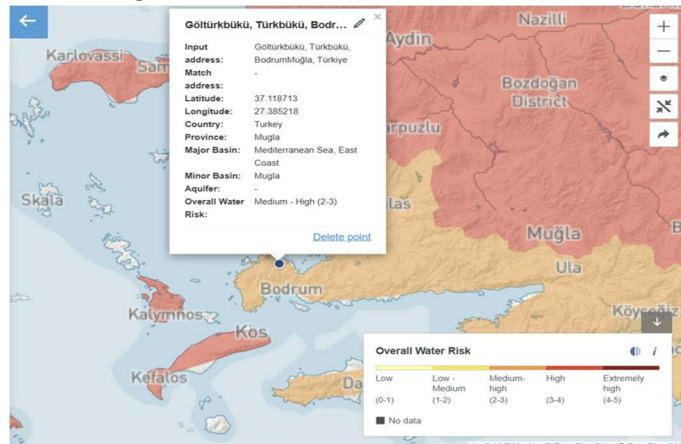
- İşletmenin etik, şeffaf ve yasal mevzuatlara tam uyumunu sağlamak.
- Tüm sürdürülebilirlik risk analizlerinin (Çevresel, Sosyal, İtibar) yapılmasını koordine etmek.
- Periyodik raporlama ve personel eğitimlerini yönetmek.
- Tüm çevre, iş sağlığı ve güvenlik mevzuatlarına tam uyumun sağlanması.
- Yerel topluluklarla şeffaf iletişim ve istişare süreçlerinin yürütülmesi.
- Çalışanlar için adil ve güvenli çalışma koşullarının denetlenmesi.
- Yerel tedarikçi kullanım oranının artırılması, tedarik zincirinde sürdürülebilirlik ilkelerinin uygulanması ve bölgesel ekonomiye pozitif katkı yapılması.
- Kültürel ve tarihi hassas alanların korunmasına yönelik prosedürleri uygulamak.
- Su tasarrufu, enerji verimliliği, atık azaltımı ve biyoçeşitlilik/ekolojik bütünlük projelerini yönetmek.
- İç ve dış paydaşlara yönelik sürdürülebilirlik iletişiminin yönetilmesi.

6. Çevre Etkilerinin Azaltılması

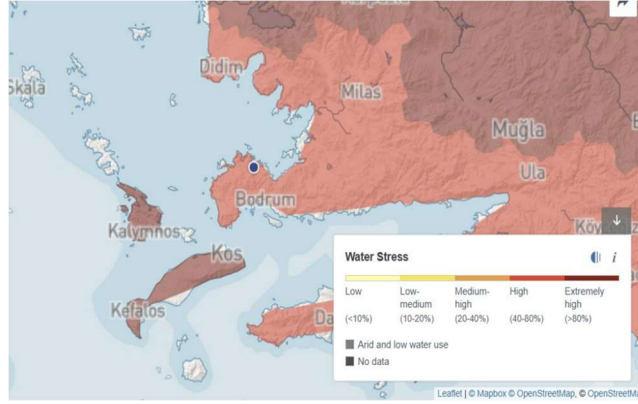
Su Tüketimi:

Su kaynaklarımızın sınırsız olmadığına bilinci ile otelimiz suyu tasarruflu kullanmak için aşağıdaki faaliyetleri yapmış, su israfını önlemek için çalışanlar, misafirler ve ilgili diğer taraflarla iş birliği içinde çalışmaktadır.

- Odalarımızda ve genel alan tuvaletlerinde, suyun tasarruflu kullanılmasına dikkat çeken bilgilendirme görselleri ve uyarı levhaları bulunmaktadır. Çalışanlarımıza suyun tasarruflu kullanılması ve su kaçaklarının bildirilmesi konusunda eğitimler vermekteyiz. Konuklarımızdan bu sızıntıları bize bildirmelerini bekliyoruz.
- Su ve deterjan israfını önlemek amacıyla odalarda havlu ve çarşaf değişimleri misafirlerimizin talebi doğrultusunda gerçekleştirilmektedir. Talebi olmayan misafirlerimizin çarşafaları standart olarak haftada bir kez değiştirilmektedir.
- Otelimizdeki su tüketimimizi bölgesel olarak günlük, aylık, yıllık olarak takip ediyoruz ve kişi başı su tüketimlerini hesaplıyoruz.
- Tüm çalışanlarımıza suyun tasarruflu kullanımı ve olası kaçakların (sızdıran musluk, sifon vb.) anında bildirilmesi konusunda düzenli eğitimler verilmektedir.

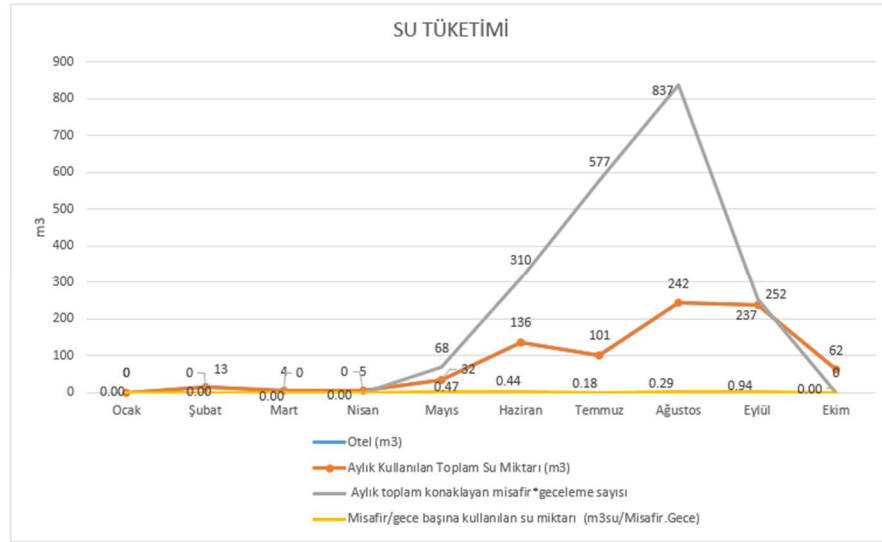


Bodrum Su Riski Haritası (Kaynak: Aqueduct)



Bodrum Su Stresi Haritası (Kaynak: Aqueduct)

İşletmemizin su tüketim performansı incelendiğinde; özellikle Temmuz ve Ağustos aylarında toplam tüketimin pik yaptığı görülmektedir. Bu artış, yükselen hava sıcaklıklarına bağlı olarak misafirlerimizin artan duş kullanımı ve tam kapasiteye ulaşan mutfak ile çamaşırhane operasyonlarımızdaki yoğunluktan kaynaklanmaktadır.



İklim krizinin su kaynakları üzerindeki bu baskısını yönetmek ve GSTC D1.4 kriterine uyum sağlamak amacıyla, Türkiye Su Verimliliği Rehberi referans alınarak iyileştirme hedefleri belirlenmiştir.

Yıl genelinde Misafir/Gece başına su tüketimini 0.50 m³ sınırının altında tutmayı taahhüt ediyoruz. Bu hedefe ulaşmak için;

- Çamaşırhane ve mutfak gibi su yoğun alanlarda "tam yükte çalıştırma" prensibi benimsenerek gereksiz su sarfiyatının önüne geçilmesi planlanmaktadır.
- Teknik servisimiz, tüm tesisat sistemini düzenli olarak denetleyerek görünmeyen kaçakların önüne geçmek için önleyici bakım faaliyetlerini sürdürecektir.
- Odalarımızda yer alan bilgilendirmeler ile misafirlerimizin havlu ve çarşaf değişim sıklığını kontrol ederek su tasarrufuna aktif katılım sağlamaları teşvik edecektir.

Böylece, Eda Otel olarak konaklama kalitemizden ödün vermeden, suyun her damlasını koruma disipliniyle hareket etmeyi hedefliyoruz.

Elektrik ve Enerji Tüketimi:

Otelimizin sürdürülebilirlik taahhüdü kapsamında, enerji verimliliğini sağlamak en öncelikli eylem alanlarımızdan biridir. Enerji yönetimindeki iyileştirme sürecimiz, tesis genelindeki enerji kullanımının detaylı bir şekilde ölçülmesi ve izlenmesiyle başlamıştır:

- Tüketim Takibi: Tüketilen enerjiyi günlük, aylık ve yıllık bazda düzenli olarak izliyor ve ölçüyoruz. Bu metrikler, performansımızı değerlendirmemiz için temel teşkil etmektedir.
- Sorun ve Potansiyel Belirleme: Bu ölçümler sayesinde yüksek tüketim alanları belirlenmiş ve olası tasarruf alanları saptanmıştır.
- Doğrudan Tasarruf: Tesisimizde yıllık üretilen 17.520 kWh temiz enerji, doğrudan su ısıtma sistemindeki elektrik yükünü hafifletmektedir.

Uzun vadeli tasarrufu garantilemek amacıyla, hem altyapımızda hem de ekipman temin politikamızda önemli adımlar atılmıştır ve atılmaya devam edilecektir:

- Satın Alma Politikası: Yeni alınan tüm makinelerin tedarik sürecinde, enerji verimliliği ve enerji sınıfı kriterleri temel bir satın alma politikası olarak zorunlu tutulmaktadır.

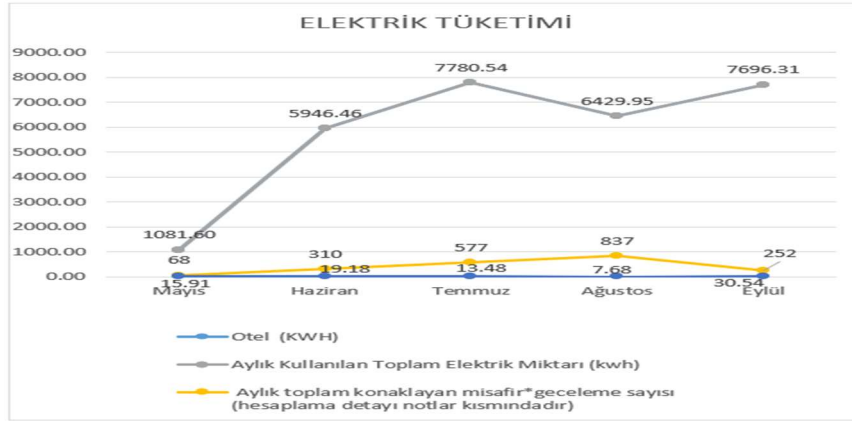
Elde edilen verimliliğin korunması ve artırılması için rutin operasyonel adımlar uygulanmaktadır:

- Düzenli Bakım: Elektrik kullanan tüm ekipmanlarımızın düzenli ve periyodik bakımı yapılmaktadır. Bu, cihazların en verimli şekilde çalışmasını sürdürmesini sağlamaktadır.

Enerji tasarrufunun bir kültür haline gelmesi için insan faktörüne yatırım yapılmaktadır:

- Enerjiyi verimli kullanma ve enerji tasarrufu yöntemleri hakkında tüm çalışanlarımıza düzenli olarak eğitimler verilmektedir.

Tesisimizin elektrik tüketim verileri üzerinde yapılan analizler, operasyonel verimlilik potansiyelimizi ve mevsimsel performansımızı açıkça ortaya koymaktadır. Isıtma ihtiyacının minimize olduğu ve doluluk oranının zirveye ulaştığı Ağustos ayında yakalanan 7,68 kWh birim tüketim değeri, tesisimizin yüksek dolulukta ne kadar verimli çalıştığının ve güneş enerjisi desteğinin sisteme katkısının en somut kanıtıdır. Ancak Eylül ayındaki doluluk düşüşüne rağmen sabit kalan enerji yükleri, verimlilik analizlerimizin kış ve geçiş dönemlerindeki sabit tüketimin optimize edilmesine odaklanması gerektiğini göstermektedir.



Atık Yönetimi

Sürdürülebilirlik hedeflerimiz doğrultusunda, israfı önlemek, çevreyi korumak ve ekonomiye katkıda bulunmak amacıyla "Sıfır Atık" yaklaşımını benimsemekteyiz. Tüm operasyonel süreçlerimizde atık azaltma programlarını titizlikle uygulamaktayız.

Atık Yönetim Sistemi ve Ayrıştırma:

Otelimizde atık yönetimi, şeffaf ve sorumlu bir sistem dahilinde yürütülmektedir;

- Oluşan atıklar, çevre kirliliğini önlemek amacıyla kaynağında, olduğu yerde türlerine (kağıt, plastik, cam, organik vb.) göre ayrıştırılmaktadır. Örneğin, en yüksek doluluk oranına ulaştığımız Ağustos ayında (837 misafir geceleme), toplam katı atık miktarımız 720 kg seviyesinde gerçekleşmiştir.
- Atıklar, çevreye ve halk sağlığına zarar vermemek için lisanslı firmalar aracılığıyla toplanmakta, taşınmakta ve uygun şekilde bertaraf edilmektedir.
- Balık restoranımızdaki operasyonlardan kaynaklanan bitkisel atık yağlar, Mayıs ayında 32 kg, Haziran ayında ise 90 kg olarak ölçülmüş ve çevre kirliliğini önlemek adına lisanslı geri dönüşüm kuruluşlarına teslim edilmek üzere kaynağında ayrıştırılmıştır.

Atık Azaltma (Sıfır Atık) Programları:

Otelimizde israfı önleme ve azaltma prensibi ön planda tutulmaktadır:

- Çevre dostu yaşam tarzını benimsetmek amacıyla, küçük ambalajlı ürünler yerine doldurulabilir veya büyük ebatlı (toplu) gıda ve temizlik malzemeleri satın alınmasına öncelik verilmektedir.
- İçecek tedarikinde ambalaj atığını azaltmak için depozitolu şişeler tercih edilmektedir.

Geri Dönüşüm ve Organik Atıkların Yönetimi

- Sıfır Atık Yönetmeliği'ne uygun olarak, otel genelinde atıkların doğru ayrıştırılması için uygun renkli ayrışım kovaları ve poşetleri sağlanmıştır.

Eğitim ve Farkındalık

Sıfır Atık kültürünün tesiste yerleşmesi için:

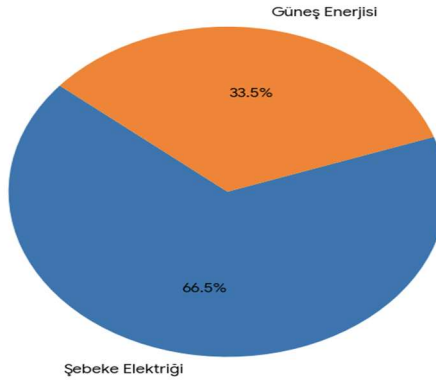
- Atıkların geri dönüşümü, azaltılması ve doğru ayrıştırılması konularında tüm çalışanlarımıza düzenli olarak eğitimler verilmektedir. Bu eğitimler, kirliliğin önlenmesi ve halkın duyarlılığının artırılması hedefine hizmet etmektedir.

7. Karbon Ayak İzimiz

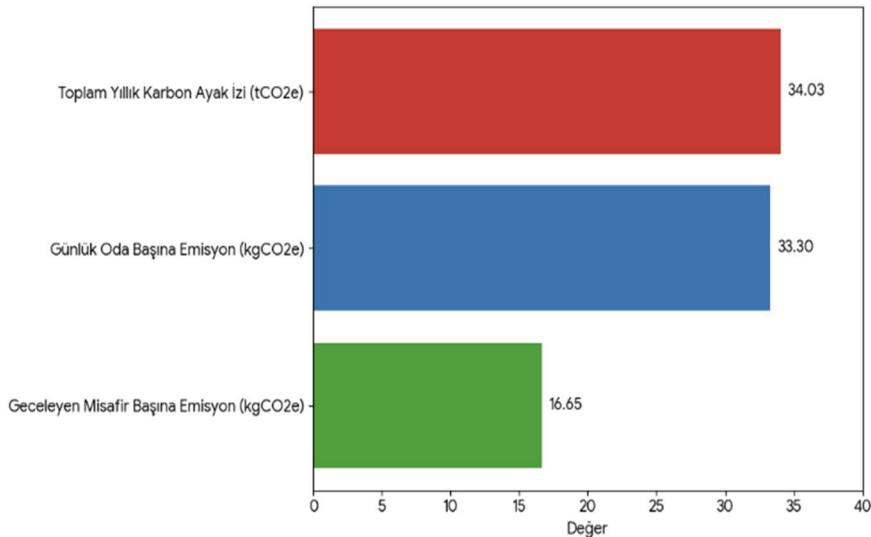
Eda Otel olarak, iklim değişikliğiyle mücadeledeki sorumluluğumuzun bilincindeyiz. Enerji verimliliği uygulamalarımızın etkinliğini ölçmek amacıyla, 2025 yılı Mayıs - Ekim ayları arasındaki döneme ait karbon ayak izi verilerimiz, CO₂ eşdeğeri (tCO₂e) cinsinden hesaplanmıştır. Emisyon Performansımız ve Küresel Kıyaslama Raporlama döneminde toplam karbon ayak izimiz yaklaşık 34.03 tCO₂e hesaplanmıştır. günlük olarak kullanılan oda başına düşen karbon ayak izimiz 33.3 kg CO₂e 3, geceleyen misafir başına emisyonumuz ise 16.650 kg CO₂e seviyesindedir. Toplam 1,460 m² ' lik hizmet alanımızda 5 ulaştığımız bu sonuçlar, butik hizmet anlayışımızı çevresel sorumlulukla birleştirdiğimizi kanıtlamaktadır.

Dönem boyunca ortalama olarak elektrik tüketimimizin tüketilen elektrik enerjisinin ortalama %33.5' i yenilenebilir kaynaklardan sağlanmıştır. Tesisimizde kullanılan güneş enerjisi sistemi tesiste kullanılan bütün suyun ısıtılması için gereken rezistans enerjisini güneşten karşılayarak aylık 17520 kWh elektrik israfını engellemektedir. Bu operasyonel tasarruf, yıllık yaklaşık olarak 8.23 tCO₂e salınımının henüz oluşmadan kaynağında engellenmesi anlamına gelmektedir. Bu verimlilik, otelimizin yıllık ayak izinden yaklaşık %24 oranında bir net karbonu doğrudan silmektedir

Enerji Kaynakları Dağılımı



Eda Otel Karbon Emisyon Göstergeleri



8. Personel ve Çalışma Hayatı

Otelimiz, çalışan memnuniyetinin ve gelişiminin, misafir deneyiminin temelini oluşturduğuna inanır. Bu nedenle, personelimize sürekli ve şeffaf iletişim kurmayı, adil çalışma ortamını ve yerel kalkınmayı desteklemeyi önceliklendiriyoruz.

Yasal Taahhütler ve Etik Çalışma İlkeleri

Otelimiz, çalışan haklarını ve etik çalışma koşullarını en üst düzeyde korumayı taahhüt eder:

- Yasal Uyumluluk: Tesisimiz, 4857 sayılı İş Kanunu, 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ve 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'nun ilgili hükümlerine uymayı taahhüt etmektedir.
- Adil Ücret ve Eşitlik: Çalışana en az asgari ücret verilmektedir. Aynı iş için cinsiyet farkı olmadan eşit ücret politikası uygulanır.
- Ayrımcılığın Önlenmesi: İşe alım ve muamelede ırk, cinsiyet, yaş, din, engellilik gibi gerekçelerle ayrımcılık yapılmaz. Tam tersi tesisimizde %100 kadın çalışan oranımızla pozitif ayrımcılığa öncülük ediyoruz.
- Zorla Çalıştırma ve Çocuk İşçi Yasağı: Çalışanlarımız zorla (borç karşılığı, tehditle vb.) çalıştırılmaz ve 18 yaş altı çocuk işçi çalıştırılmaz.

Sürdürülebilirlik Yönetimi, Eğitim ve Geri Bildirim

Sürdürülebilirlik ilkelerinin tüm operasyonlara entegrasyonu, personelimiz aracılığıyla sağlanır:

- Çalışanlarımız, yönetim sistemimizde ve sürdürülebilirlikle ilgili politika ve uygulamalarımızda neler yapmaları gerektiğini bilmektedirler. Yapmaları gerekenler yazılı olarak tanımlanmış, kendilerine iletilmiş ve gerekli eğitimler planlanmıştır.
- Sürdürülebilirlik politikamız ve yönetim sistemimiz doğrultusunda oryantasyon eğitimleri dahil; sürdürülebilirlikle ilgili ve çalışma alanlarına ilişkin periyodik eğitim programları, işbaşı eğitimleri ve yasal mevzuat gereği alınması gereken eğitimler planlanmıştır.
- Çalışanlarımız için geri bildirim sistemi hazırlanmıştır. Çalışanlarımızla iç ve dış eğitimler, departman içi toplantılar, performans değerlendirmeleri ve şikâyet/öneri/istek kutuları gibi araçlarla sürekli iletişim halindeyiz. Ayrıca, belirli periyotlarla çalışan memnuniyet anketleri uyguluyoruz. Gelecek geri bildirimler doğrultusunda sistemimizi gözden geçirme ve iyileştirme temel önceliğimizdir.
- Çalışanlarımızın bölgeden istihdam edilmesine dikkat etmekteyiz. Bu sayede, yerel halkın istihdamına önemli katkı sunulmaktadır.

9. Misafirlerimiz

Misafir memnuniyeti, tesisimizin en üst seviyede dikkat ettiği ve varlık sebebimiz olarak gördüğü temel kriterdir. Tüm hizmet süreçleri, misafir memnuniyetini esas alacak şekilde tasarlanmıştır ve geri bildirimler gelişim fırsatı olarak değerlendirilir.

Şikâyet ve Geri Bildirim Yönetimi

Misafirlerimizle sürekli iletişim kurarak talep, istek ve şikâyetlerini etkin bir şekilde yönetmekteyiz:

- Doğrudan Geri Bildirim Kanalı: Misafirlerimizin talep, istek, öneri ve şikâyetlerini otel yönetimine ve ilgili personele anlık olarak bildirmeleri teşvik edilmektedir. Ayrıca misafirlerin konaklama sonunda doldurdıkları fiziksel anketler aracılığıyla da görüşleri toplanmaktadır

- Kişisel Takip Sistemi: Misafirlerimizin talepleri, önerileri ve memnuniyet düzeyleri, yüz yüze iletişim ve kayıtlar üzerinden titizlikle takip edilmektedir.
- Çözüm Odaklı Yaklaşım: Misafirlerimizden gelen her yorum bir gelişim unsuru ve hediye olarak kabul edilir. Bu bilinçle, her misafir şikâyeti titizlikle değerlendirilir, hızlıca çözüme ulaştırılır ve misafire süreç hakkında düzenli bilgi verilir.
- İyileştirme Döngüsü: Şikâyetler, yalnızca çözülmekle kalmaz; aynı zamanda sistemde kayıt altına alınır ve düzeltici/önleyici faaliyetlerle kalıcı iyileştirme fırsatına dönüştürülür.
- Personel Katılımı: Tüm çalışanlar, hizmet kalitesinin artırılması sürecine aktif olarak dahil edilir.
- Eğitim ve Bilinçlendirme: Çalışanlara, müşteri memnuniyeti odaklı hizmet anlayışı kazandırılır ve özel eğitimlerle misafirle doğru iletişim kurma becerileri geliştirilir. Kalite anlayışı, tüm kadroya yayılır.

10. Yerel Tedarik, Ekonomik Katkı ve Paydaş Yönetimi

Otelimiz, bölgesel kalkınmayı desteklemeyi ve sorumlu tedarik zinciri oluşturmayı temel sosyal sürdürülebilirlik hedeflerinden biri olarak benimsemiştir.

Yerel Ekonomik Katkı

- Yerel Tedarik Tercih: Bölgesel kalkınmayı doğrudan desteklemek adına, mal veya hizmet satın alımlarımızda yerel tedarikçilerle çalışmayı öncelikli tercih sebebi yapmaktayız.

Tedarikçi Değerlendirme ve Geliştirme

Tedarik zincirimizdeki paydaşlarımızın kalite, çevre ve sosyal standartlara uygunluğunu sağlamak ve sürekli gelişimlerini desteklemek amacıyla sistematik bir yöntem izlenmektedir:

- Mal veya hizmet satın aldığımız paydaşlarımız belirlenirken, çevre ve sosyal kriterleri içeren objektif bir değerlendirme metodu kullanılmaktadır.

11. Toplumsal Katılım ve Çevresel Farkındalık

Otelimiz, faaliyet gösterdiği bölgenin sosyal ve çevresel gelişimine katkıda bulunmayı taahhüt etmekte olup, önümüzdeki dönemde yerel halk ile güçlü bir iş birliği ağı kurmayı hedeflemektedir.

Yerel Yönetim ve Halkla İletişim

- Yerel Yönetimle Görüşmeler: Bölge halkının ihtiyaçlarını ve görüşlerini doğrudan anlamak amacıyla, ilgili muhtarlıkla düzenli görüşmeler yaptık.
- Tüm yerel kuruluşlar ve bölge halkının öneri, şikâyet ve görüşlerini rahatça tarafımıza iletebileceği, web sitemiz üzerinde özel bir iletişim alanı oluşturulması planlanmaktadır.
- Geri Bildirim Takibi: Bu kanallar aracılığıyla gelen tüm yorumlar, halkın ve ilgili tarafların görüşünden faydalanılmak üzere titizlikle incelenmeye taahhüt edilmektedir.

Sosyal ve Çevresel Projelere Katılım Planı

- Çevre Etkinlikleri: Yerel halkı çevre bilinci konusunda bilinçlendirmek amacıyla, önümüzdeki dönemde bölgesel sosyal projelerde yer almak ve çeşitli çevre etkinliklerine katılım sağlamak hedeflenmektedir.
- Yerel sivil toplum kuruluşlarına üye olarak, yerelden gelecek bilgi ve önerileri yakından takip etmek hedeflenmektedir. Ayrıca, bu kuruluşlarla iş birliği yaparak sürdürülebilirlik bilincini yaygınlaştıracak ortak etkinlikler planlanması amaçlanmaktadır.

12. Biyoçeşitliliğin Korunması ve Yaban Hayatı Yönetimi

Eda Otel & Balık Restoran, Ege'nin en canlı ve hassas ekosistemlerinden biri olan Bodrum Yarımadası'nın merkezinde, Türkbükü koyunda yer almaktadır. Uluslararası öneme sahip bir "Önemli Doğa Alanı" (ÖDA) olan bu bölgedeki konumumuz, bize hem karasal hem de denizel biyoçeşitliliği koruma ve gelecek nesillere aktarma sorumluluğunu yüklemektedir.

Denizel ve Kıyisal Ekosistem Koruma Odak Noktalarımız

- **Akdeniz Foku (Monachus monachus):** Kıyılarımızın, küresel ölçekte "Kritik Tehlikede" (CR) olan Akdeniz Foku için hayati barınak ve üreme alanları sunduğunun bilincindeyiz. Bu nadir türün yaşam alanlarını korumak adına misafirlerimizi bilinçlendiriyoruz.
- **Deniz Çayırı ve Orfoz Koruması:** Deniz ekosisteminin akciğerleri olan deniz çayırlarını ve aşırı avlanma nedeniyle koruma altında olan Orfoz (Epinephelus marginatus) gibi türleri korumak için deniz tabanına ve yerel fauna yapısına saygılı bir işletmecilik yürütüyoruz.
- **Çevre Dostu Ürün Tercihi:** Deniz yaşamına zarar veren toksik içerikli güneş kremleri yerine çevre dostu alternatiflerin kullanılması ve plastik atıkların denize karışmaması için sıkı bir atık yönetimi ve farkındalık çalışması yürütüyoruz.

Tesis çevresindeki yeşil dokuyu Bodrum'un özgün bitki örtüsü lehine yönetiyoruz:

- **Yerel ve Endemik Türlerin Korunması:** Yarımada'nın simgesi haline gelmiş Bodrum Mandalinası, zeytin ağaçları ve bölgeye özgü yaklaşık 774 bitki türüne saygı duyuyoruz. Tesisimizde Bodrum iklimine uyumlu, az su tüketen Begonvil ve Zakkum gibi yerel türleri yaşıatıyoruz.
- **Ekosisteme Saygılı Bakım:** Kentsel biyoçeşitliliği (kuşlar, faydalı böcekler vb.) korumak adına peyzaj bakımında zararlı kimyasal pestisitler yerine doğal yöntemleri tercih ediyoruz.

Bodrum Yarımadası, nesli tehlike altındaki pek çok türe ev sahipliği yapmaktadır:

- UCN verilerine göre kritik tehlikede olan Akdeniz Foku, Şeritli Engerek, Küçük Kerkenez ve Kum Zambağı gibi türlerin korunması için yerel otoritelerle uyum içinde çalışıyoruz.
- Otelimiz, yaban hayatının izlenmesi ve korunması dahil olmak üzere ilgili tüm yerel ve uluslararası düzenlemelere (Bern Sözleşmesi vb.) uymayı taahhüt eder.

Yaban Hayatı Etkileşim ve Refah Yönetimi

Otelimiz, yaban hayatının doğal dengesini bozabilecek rahatsızlıkları en aza indirmek için sıkı kurallar uygulamaktadır:

- **Besleme Yasağı (Sıfır Tolerans):** Misafir veya personelin, bağımsız yaban hayatı uzmanı tavsiyesi olmadan, yaban hayatını (özellikle yaban domuzu, kuşlar vb.) doğrudan beslemesi kesinlikle yasaktır. Bu, hayvanların doğal davranışlarını değiştirdiği için etik dışı kabul edilir.
- Yaban hayatı refahı üzerindeki etkiler düzenli olarak izlenir. Yaralı veya tehlikede olan yaban hayvanı tespit edildiğinde, durum derhal yasal yetkili kurumlara (Milli Park Müdürlüğü veya DKMP) bildirilir.

Sorumlu Ziyaretçi Kılavuzu (Davranış Kuralları)

Misafirlerimizden, doğal mirasa olan saygının bir göstergesi olarak aşağıdaki kurallara uymaları beklenmektedir:

- **Çöp ve Atık Yönetimi:** Üretilen tüm atıklar kesinlikle yanınızda geri getirilmelidir. Doğal alanlara çöp bırakmak yasaktır.
- **Plastikten Kaçınin:** Tek kullanımlık plastiklerin denize ve kıyıya ulaşmasını engelleyerek Akdeniz Foku ve deniz kaplumbağalarını koruyun.
- **Bitki ve Canlı Toplama Yasağı:** Kum Zambağı ve Bodrum Adaçayı gibi endemik bitkilere, çiçeklere veya tohumlara dokunmayın; hiçbir doğal materyali toplamayın.
- **Yaban Hayatını Rahatsız Etme Yasağı:** Vahşi hayvanları beslemek, onlara yaklaşmak veya yuvalama alanlarına girmek kesinlikle yasaktır.
- **Yangın Riski:** Ormanlık ve makilik alanlarda sigara izmariti atmaktan ve ateş yakmaktan kaçınin.

13. Kültürel Mirasın Tanıtımı ve Değerlerin Korunması

Eda Otel & Balık Restoran olarak başarımızın, Türkbükü'nün yaşayan kültürü, elli yılı aşkın aile işletmesi geleneğimiz ve Bodrum'un binlerce yıllık tarihi mirasıyla doğrudan ilişkili olduğunun bilincindeyiz. Turizmin getirdiği potansiyel kültürel asimilasyonu önlemek adına, yerel değerlerimize saygı duymayı ve misafirlerimizin bu mirası keşfetmesini sağlamayı temel sorumluluğumuz olarak görüyoruz.

Bölgesel Mirasın Tanıtımı

Bodrum'un (antik Halikarnas) zengin geçmişini tüm misafirlerimize tanıtarak, turizmin faydalarının bölge geneline yayılmasını amaçlıyoruz:

- **Antik Değerler:** Misafirlerimizi; Antik Dünyanın Yedi Harikası'ndan biri olan Halikarnas Mozaesi, görkemli Bodrum Kalesi ve 13.000 kişilik kapasitesiyle büyüleyici Antik Tiyatro gibi ikonik yapıları ziyaret etmeleri konusunda aktif olarak bilgilendiriyoruz.
- **Yakın Çevre Keşifleri:** Tesisimize yakın konumda bulunan, taş surları ve mezarlarıyla doğayla tarihin iç içe geçtiği Pedasa Antik Kenti gibi Leleg medeniyeti kalıntılarını misafirlerimize kültürel bir rota olarak sunuyoruz.
- **Yerel Yaşam ve Gastronomi:** 1970'ten beri Türkbükü koyunda hizmet veren işletmemizde, Ege mutfağının otantik lezzetlerini yerel balıkçılarımızdan tedarik edilen ürünlerle sunarak, misafirlerimize yaşayan bir Bodrum deneyimi yaşıyoruz.

Bilinçlendirme ve İletişim Kanalları

Kültürel mirasın korunması bilincini yaymak için misafir ve çalışanlarımızla sürekli iletişim halindeyiz:

- Kültürel miraslarımızı ve milli değerlerimizi misafirlerimize iletebilmek adına; Instagram sayfamız, resepsiyonumuzdaki QR kodlu bilgilendirmelerimiz ve çalışanlarımız aracılığı ile sürekli paylaşım yapılmaktadır. Ayrıca kentin tarihi mirasını tanıtan broşürler resepsiyonda misafirin dikkatine sunulmuştur.
- 2025 yılında çalışanlarımıza Müze Kartı alınarak Kültürel Mirasımıza katkı sağlamaları ve bu konuda bilgilendirilmeleri amaçlanmıştır.
- Bölgemizin sürdürülebilir turizmini desteklemek için yerel idarelerle ve halkla iletişimi sağlamakta, onların desteklerini ve görüşlerini sürekli almaktayız.

14. Sonuç ve Paydaşlarımıza Teşekkür

Eda Otel olarak, sürdürülebilir turizm yolculuğumuzun başarıya ulaşmasının temelini, tüm paydaşlarımızın aktif katılımı ve desteği oluşturmaktadır. Yalnızca operasyonel verimlilik hedeflerimizi değil, aynı zamanda sosyal ve çevresel taahhütlerimizi de bu geniş iş birliği ağı sayesinde gerçekleştirmekteyiz.

Bu raporun hazırlanmasında ve içerdiği tüm uygulamaların hayata geçirilmesinde emeği geçen ve destek olan tüm paydaşlarımıza en içten teşekkürlerimizi sunarız:

Değerli Çalışanlarımıza:

Sürdürülebilirlik politikalarımızı günlük operasyonlara taşıyan, misafirlerimizi bilgilendiren, gönüllü eğitimlere katılan ve tesis kültürümüzü yeşerten tüm çalışma arkadaşlarımıza teşekkür ederiz.

Misafirlerimize:

Çevresel rehberimize uyarak Dilek Yarımadası gibi eşsiz doğal alanların korunmasına destek olan, geri bildirimleri (anket, Google yorumları vb.) ile hizmet kalitemizi sürekli geliştirmemize katkı sağlayan tüm konuklarımıza şükranlarımızı sunarız.

Yerel Halk ve Yönetime:

Başta Muhtarlık olmak üzere, bölgesel kalkınma çabalarımızda (yerel istihdam ve tedarik) bize güvenen, görüşlerini ileten ve sosyal projelerimizde yanımızda yer alan tüm yerel paydaşlarımıza teşekkür ederiz.

Tedarikçilerimize:

Çevre sertifikalı ürün tercihlerimize ve sürdürülebilirlik bilinci çağrımıza uyum sağlayarak sorumlu tedarik zincirimizin bir parçası olan tüm iş ortaklarımıza teşekkür ederiz.

Bölgemizin doğal ve kültürel zenginliğini koruma, sosyal refahını artırma ve sürdürülebilir turizm modelimizi güçlendirme yönündeki taahhüdümüz devam edecektir. Gelecek dönemde de sizlerle birlikte çalışmayı sabırsızlıkla bekliyoruz.

Saygılarımızla,

Eda Otel Yönetimi