

|                                                                                                                                      |                                      |                 |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------|
|  <p>AYDA<br/>BAĞLARI<br/>WINERY &amp; VINEYARDS</p> | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM<br>SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                                                                      |                                      | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                                                                      |                                      | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                                                                      |                                      | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                                                                      |                                      | Sayfa No        | 1 / 19       |

# SÜRDÜRÜLEBİLİRLİ K YÖNETİM SİSTEMİ RAPORU

|                                                                                   |                                      |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------|
|  | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM<br>SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                   |                                      | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                   |                                      | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                   |                                      | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                   |                                      | Sayfa No        | 2 / 19       |

## RAPOR İÇERİĞİ

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Yönetim Sistemi                           | 3  |
| Yasal Uyum                                | 6  |
| Paydaşlar ve iletişim                     | 7  |
| Erişilebilirlik                           | 9  |
| Satın alma                                | 10 |
| Kültürel Sürdürülebilirlik Politikası     | 12 |
| Enerji ve çevre                           | 12 |
| Su yönetimi ve atık su                    | 13 |
| Gıda atığı ve katı atık                   | 13 |
| Sera gazı emisyonları                     | 14 |
| Sürdürülebilir uygulamalar ve materyaller | 14 |
| Yerel halkın/Bölge halkının desteklenmesi | 15 |
| İyi ve Saygın Çalışma                     | 16 |
| Yerel/Bölgesel Geçim Kaynakları           | 16 |
| Zararlı Maddeler                          | 17 |
| Kirliliğin en aza indirilmesi             | 17 |
| Biyoçeşitliliğin korunması                | 18 |
| Yaban hayatı etkileşimleri                | 19 |

|                                                                                                                                          |                                   |                 |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------------|
| <br><b>AYDA</b><br><b>BAĞLARI</b><br>WINERY & VINEYARDS | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                                                                          |                                   | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                                                                          |                                   | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                                                                          |                                   | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                                                                          |                                   | Sayfa No        | 3 / 19       |

## 1. Yönetim Sistemi

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

### Sürdürülebilir Turizm Politika Belgesi oluşturulmuştur.

Yönetim sistemimizin temeli risk analizine dayanmaktadır. Çevre, doğal afetler, toplum, kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık, güvenlik başlıklarında risk analizi yapılmaktadır. Gerekmesi halinde yeni başlıklar da eklenebilmektedir.

Riskler analiz edildikten sonra risklerin gerçekleşmesi durumunda yapılacakları belirleyen bir kriz yönetim politikamız ve sistemimiz de bulunmaktadır. Bu belgenin ekinde risk analizi ve kriz yönetiminin nasıl yapılacağı yer almaktadır.

### Risk analizi, Tablo-1'de belirtilen yöntemle yapılmaktadır.

Ek 2. Risk seviye tanımları

| Risk Türü           | Risk Konusu                                     | Etki (E) | Olasılık   | (O) | Risk Seviyesi | (ExO) |
|---------------------|-------------------------------------------------|----------|------------|-----|---------------|-------|
| Stratejik Risk      | Doğal Afetler                                   | 3        | Çok yüksek | 3   | Çok Yüksek    | 9     |
|                     | İklim Değişikliği, Çevre Sorunları              | 3        | Yüksek     | 2   | Yüksek        | 6     |
|                     | Savaş ve Terör                                  | 2        | Yüksek     | 2   | Yüksek        | 4     |
|                     | Uluslararası Ekonomik, Sosyal ve Politik Gündem | 2        | Yüksek     | 2   | Yüksek        | 4     |
|                     | Dijital Riskler                                 | 1        | Orta       | 1   | Orta          | 1     |
|                     | Siber Güvenlik                                  | 1        | Orta       | 1   | Orta          | 1     |
| Operasyonel Risk    | Kapasite Aşımı                                  | 3        | Yüksek     | 3   | Yüksek        | 9     |
|                     | Sağlık (Hasta tedavisi, Acil müdahale)          | 1        | Düşük      | 2   | Düşük         | 2     |
|                     | Nitelikli Personel İstihdamı                    | 2        | Orta       | 2   | Orta          | 4     |
|                     | Dolandırıcılık                                  | 1        | Orta       | 1   | Düşük         | 1     |
|                     | Yerel Halkla İlişkiler                          | 3        | Yüksek     | 3   | Yüksek        | 9     |
| Yasal-Finansal Risk | İstatistik Veri Eksikliği                       | 1        | Orta       | 1   | Orta          | 1     |
|                     | Yeni Projeler için Finans Temini-Eski           | 1        | Orta       | 1   | Orta          | 1     |
|                     | Tahsisli Tesisler için Yasal                    |          |            |     |               |       |
|                     | Düzenlemeler-Süre Uzatımı İhtiyacı              |          |            |     |               |       |
|                     | Ekonomik Sorunlar                               | 3        | Yüksek     | 3   | Yüksek        | 9     |

Tablo-1a. Risk Analizi Tablosu

|                                                                                                                                                     |                                          |  |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--|-----------------|--------------|
| <br><b>AYDA</b><br><b>BAĞLARI</b><br><b>WINERY &amp; VINEYARDS</b> | <b>SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ</b> |  | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                                                                                     |                                          |  | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                                                                                     |                                          |  | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                                                                                     |                                          |  | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                                                                                     | Sayfa No                                 |  | 4 / 19          |              |

| SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RİSK ANALİZİ TABLOSU |                                                 |           |                                                                                       |                                                        |                                                                             |      |          |               |                                                      |                |        | Dök no:                   | 9          |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------|----------|---------------|------------------------------------------------------|----------------|--------|---------------------------|------------|
|                                        |                                                 |           |                                                                                       |                                                        |                                                                             |      |          |               |                                                      |                |        | Revizyon No:              | 1          |
|                                        |                                                 |           |                                                                                       |                                                        |                                                                             |      |          |               |                                                      |                |        | Revizyon tarihi:          | 20.06.2025 |
|                                        |                                                 |           |                                                                                       |                                                        |                                                                             |      |          |               |                                                      |                |        | Yayın Tarihi:             | 14.06.2025 |
| No                                     | Risk Tanımı                                     | Departman | Mevcut durum                                                                          | Oluşabilecek Riskler                                   | Mevcut Önlemler                                                             | Etki | Olasılık | Risk Seviyesi | Alınması Gereken Önlemler                            | Sorumlu kişi   | Termin | Risk Durumu (Açık/Kapalı) |            |
|                                        | Doğal Afetler                                   | Teknik    | Yakın zamanda meydana gelen bir doğal afet durumunun olmaması                         | Enerji ve Su Sıkıntısı                                 | Yedek kaynakların kullanımı (örn. Jeneratör)                                |      | 3        | 3             | Otel personeli ve yönetimi                           | Teknik Ekip    | 6 ay   | Açık                      |            |
|                                        | Uluslararası Sosyal, Ekonomik ve Politik gündem | Yönetim   | Finansal durumu düzenli olarak izlenmesi                                              | Küresel Ekonomik Kriz                                  | Rekabet analizi yaparak hedef kitle ile uyumlu                              |      | 2        | 2             | Dinamik fiyatlandırma                                | İdari Müdür    | 6 ay   | Açık                      |            |
|                                        | Kapasite Aşımı                                  | Pazarlama | Otelin maksimum konaklama kapasitesini aşmaktan kaçınılması                           | Hizmet Kesintileri                                     | ve sezonsal değişikliklere yönelik analizler yaparak kapasite yönetimini    |      | 3        | 3             | İstap artıp durumdaki otomatik olarak kapasite       | İşletme Müdürü | 3 ay   | Kapalı                    |            |
|                                        | Sağlık                                          | Yönetim   | Pandemiler ve bulaşıcı hastalıkların zaman zaman gözlenmesi                           | Küresel Sağlık Krizleri                                | Temel sağlık malzemeleri bulundurulması ve düzenli olarak kontrol edilmesi. |      | 1        | 2             | İçindeki diğer hizmetleri gözden geçirerek.          | İdari Müdür    | 3 ay   | Açık                      |            |
|                                        | Ekonomik Sorunlar                               | Pazarlama | Gerçekleşen harcamalar ile bütçe arasındaki farkları düzenli olarak değerlendirilmesi | Bütçe Aşımaları                                        | düzenli olarak gözden geçirmek ve gereksiz maliyetleri ortadan kaldırmak    |      | 3        | 3             | Farklı senaryolara dayalı mali planlar oluşturulması | İşletme Müdürü | 3 ay   | Açık                      |            |
|                                        | İklim Değişikliği ve Çevre Sorunları            | Yönetim   | Himn regülatör ve bunların endüstriler üzerindeki potansiyel etkilerini ele alınması  | Kaynaklarda azalma                                     | temin eden kaynakları kapalı konteynerlarda tutulması                       |      | 3        | 2             | Atık azaltma ve geri dönüşüm                         | İdari Müdür    | 6 ay   | Açık                      |            |
|                                        | Dijital Riskler                                 | Teknik    | Önemli verilerin düzenli olarak yedeklenmesi                                          | Veri Sızılan                                           | masas verilerine erişimin sınırlanması ve                                   |      | 1        | 1             | risklere karşı güçlü bir                             | Teknik Ekip    | 3 ay   | Açık                      |            |
|                                        | İstatistik Veri Eksikliği                       | Teknik    | Müşteri geri bildirimlerini analiz etmek için alanların belirlenmesi                  | İşletme performansı değerlendirme için bilgi eksikliği | sistemlerini düzenli olarak güncellemek ve                                  |      | 1        | 1             | ve çalışan verilerini korumak                        | Teknik Ekip    | 3 ay   | Kapalı                    |            |

Tablo-1b. Risk Analizi Tablosu

SYS kalite, ekonomi, yönetim, çevre, kültür, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularında tüm çalışanlar tarafından belli politikaların uygulanmasını, hedefler belirlenmesini ve hedeflere ulaşıp ulaşılamadığının izlenerek işletme yönetim süreçlerinin sürekli iyileştirilmesini içermektedir.

Belirlenen hedeflere ulaşılması halinde yeni hedefler belirlenmektedir. Ulaşılamaması durumunda, hedeflerimiz, politika ve uygulamalarımız gözden geçirilir. Bu sayede sürekli iyileştirmeyi sağlamaya gayret gösteririz.

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

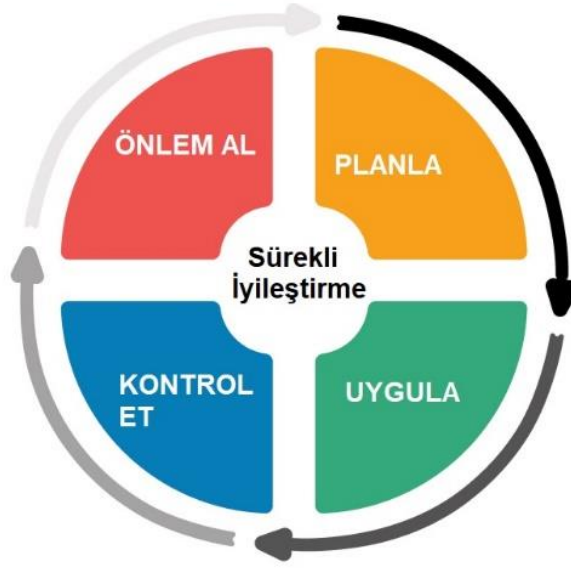
**Otelimizin hedefleri ve performans göstergeleri Tablo-2’de yer almaktadır.**

Otelimiz, sürdürülebilirlikle ilgili olarak, Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı’nın birinci aşama yükümlülüklerini yerine getireceğini ve sürdürülebilirlik performansının artırılması için sürdürülebilir yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesini taahhüt eder.

Sektörün durumu, çevresel, toplumsal, teknolojik, ekonomik ve kültürel riskler, mevzuat kaynaklı değişiklik ve güncellemeler dolayısıyla yönetim sistemimiz sürekli gözden geçirilmekte, gerekli olması durumunda sistem ve politikalar güncellenmektedir.

|                                                                                   |                                   |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------------|
|  |                                   | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                   |                                   | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                   |                                   | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                   |                                   | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                   | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ | Sayfa No        | 5 / 19       |

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



Şekil 1. PUKÖ Döngüsü

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

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

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

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



|                                                                                                                            |                                      |                 |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------|
| <br>AYDA<br>BAĞLARI<br>WINERY & VINEYARDS | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM<br>SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                                                            |                                      | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                                                            |                                      | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                                                            |                                      | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                                                            |                                      | Sayfa No        | 7 / 19       |

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

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

### 3. Paydaşlar ve iletişim

Otelimiz, tanıtımda tüm kesimlere doğru bilgi verir. Tanıtımda her zaman gerçek görsel materyal kullanır. İnternet sitesinde, sosyal medya hesaplarında ve diğer basılı ve yazılı tanıtım kanallarında ve pazarlama iletişiminde otelimiz, ürün ve hizmetleri açısından şeffaf ve gerçekçi bir yapıya sahiptir.

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

#### Performans raporlaması örneği Tablo-4'te yer almaktadır.

Otelimizde sürdürülebilirlik performansımız, politikalarımız ve uygulamalarımız ile ilgili olarak müşterilerimizden, kamu kurumlarından, belediyelerden, çalışanlardan, çevre halkından ve diğer ilgili tüm kişi ve kurumlardan geri bildirim almayı hedefleyen bir sistem mevcuttur. Bu sistem aracılığıyla hem personelimizin hem de müşterilerimizin geri bildirimlerini alırız.

Sistemimiz müşterilerimizin ve personelimizin hızlı, basit ve etkili şekilde geri bildirim yapabilmesini sağlayacak ve teşvik edecek şekilde düzenlenmiştir.

Bu sistem, misafirler için anket uygulamaları, sosyal medya hesaplarının düzenli takibi, çalışanlar için e-posta, mesajlaşma servisleri ve diğer iletişim kanalları, diğer tüm paydaşlar için ise e-posta ile iletişim ve bunların düzenli takibini içerir.

#### Anket uygulaması örneği Tablo-5'te yer almaktadır.

**Müşteri deneyimi:** Otelimizde müşteri memnuniyetine önem verilir. Müşteri memnuniyeti, sürdürülebilirlik ile ilgili yukarıda açıklanan sistemden gelen geri bildirimleri içerir. Alınan sonuçların analizi yapılır. Olumsuz geri bildirim ve buna verilen yanıtlar kaydedilir ve gerekli önlemler alınır.

|                                                                                                                                    |                                   |                 |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------------|
| <br><b>AYDA<br/>BAĞLARI</b><br>WINERY & VINEYARDS | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                                                                    |                                   | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                                                                    |                                   | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                                                                    |                                   | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                                                                    |                                   | Sayfa No        | 8 / 19       |

İşletmemizi ziyarete gelen misafirlerimiz müşteri memnuniyet anketine odalarda bulunan QR kodtan ulaşabilir. Google forms üzerinden anketimize verilen cevaplara erişilebilir. Sonrasında bu cevaplar excell dosyasına kaydedilir. Olumsuz yorumlara ve şikayetlere göre aksiyon alınır.

**Personel katılımı:** Otelimizin yönetim sisteminin en önemli unsuru çalışanlarımızdır.

Çalışanlarımız yönetim sistemimizde ve sürdürülebilirlikle ilgili politika ve uygulamalarımızda neler yapmaları gerektiğini bilmektedirler. Çalışanlarımızın yapmaları gerekenler yazılı olarak tanımlanmış, kendilerine iletilmiş ve gerekli eğitim ve yönlendirmeler düzenli olarak yapılmaktadır. Bu konudaki eğitimler kayıt altına alınır.

Çalışanlarımız yönetim sistemimizin ve sürdürülebilirlik performansımızın geliştirilmesi ve sürekli iyileştirilmesinde aktif rol alırlar. Çalışanlarımızdan gelen geri bildirimler doğrultusunda sistemimizi gözden geçiririz ve iyileştiririz.

Sürdürülebilirlik politikalarımız ve yönetim sistemimiz doğrultusunda oryantasyon eğitimleri dahil; çalışanlara sürdürülebilirlikle ilgili ve çalışma alanlarına ilişkin periyodik eğitim programları, işbaşı eğitimleri, yasal mevzuat gereği alınması gereken eğitimler ve rehberlik destekleri verilir. İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimleri, Mutfak/servis/masaj vb. personel için hijyen eğitimleri, su ve enerji tasarrufu, kimyasal madde kullanım kuralları, yangından korunma, ilk yardım, vb. konularında yıllık eğitim planları uygulamaktayız.

Çalışanlarımız tüm eğitim materyallerimize ücretsiz ve açık bir şekilde erişebilmektedir.

Otelimiz 4857 sayılı İş Kanunu'nun ilgili hükümlerine uymayı taahhüt etmektedir ve çalışana en az asgari ücret vermektedir. Ayrıca 5510 Sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası kanununa ve 6331 Sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanununa uyumu da otelimiz taahhüt eder. Otelimiz, sürdürülebilirlik faaliyetlerini yönetmek için bir "Sürdürülebilirlik Ekibi" oluşturmuştur.

**Sürdürülebilirlik Ekibi görev dağılımı Tablo-4'te yer almaktadır.**



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK HEDEFLERİ



|                                                                                                                           |                                      |                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------|
| <br>AYDA<br>BAĞLARI<br>WINERY & VINEYARDS | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM<br>SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                                                           |                                      | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                                                           |                                      | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                                                           |                                      | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                                                           |                                      | Sayfa No        | 9 / 19       |

| HEDEF KONUSU                                               | HEDEFİ YAKALAMAK İÇİN YAPILMASI GEREKENLER                                                                                                | KAYNAK                         | SORUMLU KİŞİ   | TERMİN  | DEĞERLENDİRME SONUCU           |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------|---------|--------------------------------|
| KÂĞIT ÇATAL KAŞIK KILIFI KULLANIMININ ORTADAN KALDIRILMASI | PERSONELİN KUMAŞ PEÇETE KULLANIMI KONUSUNDA BİLİNÇLENDİRİLMESİ VE KUMAŞ PEÇETE ALINMASI                                                   | FATURA                         | MÜDÜR          | 3 AYLIK | BERTARAF ETME                  |
| SU TÜKETİMİNİN %30 ORANINDA AZALTILMASI                    | YAĞMUR SULARININ DEPOLANMASI                                                                                                              | MEVCUT DEPONUN İYİLEŞTİRİLMESİ | İŞLETME SAHİBİ | AYLIK   | BAHÇE SULAMASINDA KULLANILMASI |
| ELEKTRİK TÜKETİMİNİN AZALTILMASI                           | GÜNEŞ ENERJİSİ ALTERNATİFİNİN ARAŞTIRILMASI, MEVCUT KULLANIMIN AZALTILMASI PERSONELİN EĞİTİLEREK GEREKSİZ KULLANIMLARIN BERTARAF EDİLMESİ | FATURA                         | İŞLETME SAHİBİ | AYLIK   | %25 ORANINDA FATURALARDA DÜŞÜŞ |

| Hedef                                                             | Konu           | Aksiyon                                                                                                                                                                   | Sorumlu                   | Termin | Gerçekleşme durumu |
|-------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|--------------------|
| Yerel Satınalma oranının artırılması                              | Ekonomi        | Yerel tedarikçilerin araştırılması, yerel satınalma oranını bir önceki yıla göre en az %15 artırılması                                                                    | Genel Müdür               | Haz.25 |                    |
| Çevreye Duyarlı ürünler satınalmak                                | Çevre          | Mevcut kullanılan ürünlerin çevreye duyarlı alternatifleri ile değişimini sağlanması                                                                                      | Üretim Müdürü             | Haz.25 | GERÇEKLEŞTİRİLDİ   |
| Tek kullanımlık ürünlerin kullanımını %20 azaltmak                | Çevre          | Lavabolarda tek kullanımlık peçete yerine havlu kullanımının teşvik edilmesi                                                                                              | Genel Müdür               | Haz.25 | GERÇEKLEŞTİRİLDİ   |
| Gıda Atıklarını %10 azaltmak                                      | Çevre          | Gıda atıklarının çevreye olan tahribatı ile ilgili personele eğitim verip, gıda atıklarından kompost üretimi yapılmasının sağlanması                                      | Üretim Müdürü             | Haz.25 | GERÇEKLEŞTİRİLDİ   |
| Elektrik tüketimini %15 azaltmak                                  | Çevre          | Bahçe aydınlatmasında kullanılan elektriği, güneş enerjisi ile çalışan bir sisteme dönüştürerek bir tasarruf sağlamak                                                     | Üretim Müdürü             | Haz.25 | GERÇEKLEŞTİRİLDİ   |
| Misafirelere sürdürülebilirlik hakkında bilgilendirmek            | İnsan          | QR kod sistemi ile sürdürülebilirlik sayfamıza kolayca erişim sağlayıp bilgilendirme yapılması                                                                            | Genel Müdür/Üretim Müdürü | Haz.25 | GERÇEKLEŞTİRİLDİ   |
| Çalışanların sürdürülebilirlik konusunda bilinçlenmesini sağlamak | İnsan          | İşe alınan tüm çalışanlara sürdürülebilirlik ve ilgili diğer eğitimleri vermek                                                                                            | Genel Müdür               | Haz.25 | GERÇEKLEŞTİRİLDİ   |
| Su tüketimini %10 azaltmak                                        | Çevre          | Gelen misafirlerimizi gereksiz su tüketimi konusunda bilinçlendirmek. QR kod sisteminde belirterek insanları bilgilendirmek. Aynı zamanda çalışanlara verilen eğitimlerle | Genel Müdür/Üretim Müdürü | Haz.25 | GERÇEKLEŞTİRİLDİ   |
| Sera gazı emisyonunu %5 azaltmak                                  | İnsan          | Yenilenebilir enerji kullanımını                                                                                                                                          | Genel Müdür/Üretim Müdürü | Haz.25 |                    |
| Kirliliği azaltmak (ses, ışık kirliliği vs)                       | İnsan ve Çevre | Gelen misafirleri çevre duyarlı                                                                                                                                           | Genel Müdür/Üretim Müdürü | Haz.25 | GERÇEKLEŞTİRİLDİ   |

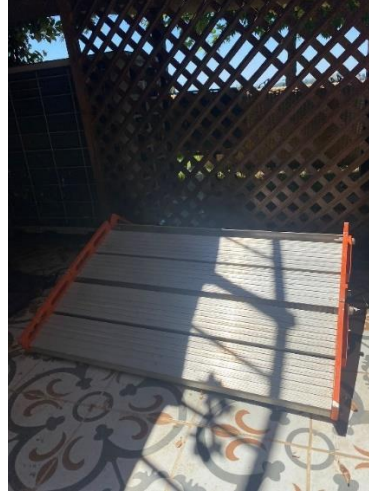
## 4. Erişilebilirlik

|                                                                                   |                                   |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------------|
|  | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                   |                                   | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                   |                                   | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                   |                                   | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                   |                                   | Sayfa No        | 10 / 19      |

Otelimiz, imkanları dahilinde herkes için erişilebilir turizm hizmetleri sunmayı taahhüt eder ve erişilebilirlik düzeyi hakkında müşterileri ve paydaşlarını internet sitesi aracılığıyla açık ve doğru şekilde bilgilendirir.

Otelimiz ayrıca erişilebilirlikle ilgili yasal düzenlemelere tam uyum sağlamayı ve bu konuda sürekli iyileştirmeyi takip ve taahhüt etmektedir.

Yalnızca fiziksel engelliler değil, görme, işitme gibi engeller dolayısıyla turizm faaliyetlerine katılamayan misafirlerimiz için de sürekli iyileştirmeler yapmaya gayret göstermekteyiz. İşletmede özel ihtiyaçları olan kişiler için materyaller mevcuttur ve kişiler tarafından erişilebilir.



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

İşletmemizde ağırladığımız engelli misafirlerimizin konforu için iyileştirilmeler yapılmaktadır. Tesisimizde erişilebilirliğe yönelik çeşitli iyileştirmeler yapılmıştır. Oda giriş alanında merdiven bulunmasına ve standart genişlikten dar olmasına rağmen, misafirlerimizin konforu için engelli rampası sağlanmış, ayrıca tuvalet için tutunma barı temin edilmiştir. Bu doğrultuda özel gereksinimi olan misafirlerimizin ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik destekleyici uygulamalara önem verilmektedir.

## 5. Satın alma

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

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

|                                                                                   |                                   |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------------|
|  | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                   |                                   | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                   |                                   | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                   |                                   | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                   |                                   | Sayfa No        | 11 / 19      |

**Yerel satın alma:** Otelimiz mal ve hizmet satın alırken kaliteli ve makul fiyatlı olması kaydıyla yerel tedarikçilere öncelik vermektedir. Bu nedenle tedarikçilerini düzenli olarak denetlemekte, tedarikçi listesini güncellemekte ve tedarikçilerini bilgilendirmektedir. Bölge halkından alınan mal ve hizmetlerin oranı ölçülmektedir.

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

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

Otelimiz, satın alımlarında çevreye duyarlı ürünlere (çevre etiketli ürünlere) öncelik vermektedir. Satın alınacak ürün grubunda çevre etiketli ürünler yoksa ilgili ürünlerini, üretimi ve diğer tüm süreçleri çevreye zarar vermeyen tedarikçi ve üreticilerden seçer.

Otelimiz bu çerçevede, satın alımlarını yaparken sürdürülebilirlik sertifikalarına sahip tedarikçilerin seçilmesini önceliklendirir. Tedarikçilerde aranabilecek örnek sertifikalar ISO14001, ISO50001, ISO14064, ISO20400 gibi belgelerdir.

Ahşap, balık, kâğıt ve diğer gıdalar için çevre sertifikalı (FSC, MSC, AB-EcoLabel, vb.) veya kaynağı takip edilebilen ürünler tercih edilmektedir.

Tehdit altındaki türler ve satılması yasak olan türler (balık, ağaç, bitki, av hayvanı, vb.) otelimizde alınmamakta ve kullanılmamaktadır.

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

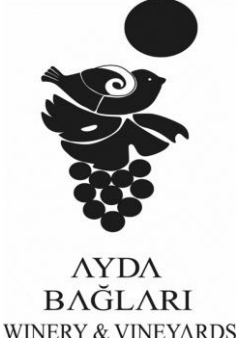
Otelimizin çevre sertifikalı, yerel ve adil ticaretle satın alma ile ilgili hedefleri bulunmaktadır. Bu çerçevede, satın alımlarımızda yerel ve adil ticaret tedarikçilerinin oranının ve sayısının artmasını hedeflemekte ve buna özen göstermekteyiz.

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

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

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

Otelimize gelen ürünlerde gereksiz ve fazla plastik, naylon, kâğıt, cam, ahşap ambalajların olmaması temel önceliğimiz ve tercihimizdir.

|                                                                                                                            |                                      |                 |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------|
| <br>AYDA<br>BAĞLARI<br>WINERY & VINEYARDS | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM<br>SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                                                            |                                      | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                                                            |                                      | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                                                            |                                      | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                                                            |                                      | Sayfa No        | 12 / 19      |

Sarf malzemesi ve buklet ürünlerin satın alımında tek kullanımlık ürünlerden ve gereksiz ambalajdan (özellikle plastikten) kaçınılmaktadır. Sarf malzemeleri ve tek kullanımlık ürünlerin satın alınması ve kullanımı izlenmekte ve yönetilmektedir.

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

## 6. Kültürel Sürdürülebilirlik Politikası

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

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

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

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

## 7. Enerji ve çevre

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

Otelimiz mümkün olduğunca yenilenebilir enerji kullanımına öncelik vermektedir. Otelimiz enerji tüketimini enerji türüne göre gruplamaktadır, farklı birimlerin enerji tüketimleri izlenmektedir.

Otelimizde kullanılan toplam enerji türe göre ölçülmektedir. Ölçüm için ekteki tablo kullanılmaktadır.

Otelimizin yenilebilir kaynaklardan elde ettiği enerji izlenmektedir.

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

Otelimiz, enerji tüketiminin yüksek olduğu faaliyetleri belirlemekte, bu alan ve faaliyetlerde enerji tüketimini azaltmak için düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır (ısı yalıtım sistemleri, enerji tüketim sınıfı bulunan cihazlardan düşük tüketimlilerin tercih edilmesi, akkor gibi yüksek enerji tüketimli aydınlatmalar yerine led ampullerin kullanımı vs.). Ayrıca otelimiz enerji tasarruflu ekipmanlar kullanmaktadır.

Otelimiz enerji tasarrufu konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını bilgilendirmekte ve

|                                                                                   |                                   |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------------|
|  | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                   |                                   | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                   |                                   | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                   |                                   | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                   |                                   | Sayfa No        | 13 / 19      |

eğitmektedir.

## 8. Su yönetimi ve atık su

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

Otelimizin bulunduğu bölgede su riski durumu belirlenmiştir. Bunun için World Resources Institute tarafından hazırlanan Water Risk Atlas kullanılmaktadır. İlgili web sitesinin bağlantısı [burada](#) yer almaktadır.

Risk analizinde su riski ayrıca değerlendirilmiştir, su yönetimi planı yapılmıştır. Bu plan, su kullanımının ölçümü ve takibi ile su tüketiminin azaltılmasına yönelik hedef ve raporlamaları içermektedir.

Otelimizin su kullanım faaliyetleri nedeni ile deniz, göl gibi sularda yaşayan canlılar zarar görmemektedir. Yine de bu canlıların zarar görme ihtimali risk analizinde değerlendirilmiştir ve gerekli önlemler alınmıştır.

Otelimiz, suyun kullanımında tüm yasal gereklilik ve düzenlemelere uymaktadır.

Su, yasal ve sürdürülebilir bir kaynaktan gelmektedir. Suyumuz şebeke suyu veya izinli kuyu suyundan gelmektedir.

Su tüketimimizi ölçmekteyiz. Misafir veya geceleme başına kullanılan toplam su hesaplanmakta ve raporlanmaktadır. Bu belgenin ekindeki dosya ölçüm için kullanılmaktadır.

### Su tüketiminin ölçülmesi için Tablo-12 kullanılmaktadır.

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

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

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

## 9. Gıda atığı ve katı atık

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

|                                                                                   |                                   |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------------|
|  | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                   |                                   | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                   |                                   | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                   |                                   | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                   |                                   | Sayfa No        | 14 / 19      |

içermektedir.

#### Atık takibi için Tablo-13 kullanılmaktadır.

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

Otelimiz atık yönetimi konusunda çalışanlarını ve paydaşlarını düzenli olarak ve çeşitli görsel ve iletişim materyalleri ile bilgilendirmekte ve yönlendirmektedir. Otelimizde türlerine göre ayrıştırılan katı atıklar yetkili ve lisanslı firmalar tarafından alınmaktadır.

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

Otelimiz ayrıca, katı atık oluşumunun yüksek olduğu faaliyetleri ve risk alanlarını belirlemiştir. Gıda atıklarını ve israfı azaltmak için düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır.

Katı atık bertarafının yerel nüfus veya çevre üzerinde olumsuz bir etkisi olmaması hedeflenmektedir. Katı atık yönetimi ile ilgili "Sıfır Atık Yönetmeliği" mevzuatına uyum sağlanmaktadır.

## 10. Sera gazı emisyonları

Sera gazlarının emisyonuna yol açan fosil yakıtların kullanımı nedeniyle iklim değişikliğinde önemli bir rol oynar. İşletmemizde fosil yakıtların kullanımından kaçınmak için doğalgaz yerine elektrikli panellerle ısınma sağlamaktayız. Ayrıca diğer kaynaklardaki sera gazı emisyonları tanımlanır ve bunlardan kaçınmak veya en aza indirmek için çalışmalar yapmaktayız.

Sera gazı emisyonlarını en aza indirmek için izlediğimiz bir diğer yol, bağlarımızda traktör ya da otomatize araç kullanımının olmamasıdır. Bu sayede petrol kullanımından tasarruf edilmiş olur. Üretim süreçlerimizde yenilenebilir enerji kaynaklarını kullanarak sera gazı emisyonunu en aza indirmeye politikasıyla ilerlemekteyiz.

#### Güneş enerjili aydınlatma

## 11. Sürdürülebilir uygulamalar ve materyaller

Turizm sektöründe işletmemiz, kurumsal sorumluluk çerçevesinde karar verme aşamalarının tümünde sürdürülebilirlik düşüncesi ile iş birliği içindedir. Bu noktada personel eğitimi ile farkındalık artırılarak, yüksek çevre standartlarında çevre koruma sağlayarak biyolojik çeşitliliğin korunduğu, binaların iç hava kalitesinin sağlandığı işletmemizde hijyenik ve genel çevre yönetimine uygun hareket edilir. İşletmemizin peyzaj mimarisinde kullanmış olduğumuz zeytin çalısı ve sarı papatyalar kuraklığa dayanıklı ve dirayetli olmaları nedeniyle tercih



|                                                                                   |                                   |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------------|
|  | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                   |                                   | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                   |                                   | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                   |                                   | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                   |                                   | Sayfa No        | 15 / 19      |

edilmiştir.

İşletmemizin satın alma işlemlerinde ürünün daha az enerji tüketmesi ya da daha az su kullanımı ilkesi benimsenir. Tüm bunların yanı sıra atık oluşumu kaynağının azaltılması, oluşan nihai atıkların ise ayrıştırılarak geri dönüştürülmesi, kağıt israfını azaltmak için dijital iletişim ve dokümantasyonun kullanılması, su tüketimini azaltmak için düşük akışlı musluklar, duş başlıkları tercih edilmesi, tek kullanımlık plastikler veya malzemelere karışıklık yeniden kullanılabilen alternatiflerin sunulması, otel kahvaltısında servis edilen zeytinlerin, zeytinyağının, armola peynirinin, çeşitli baharatların işletmemizde ve çevresinde bulunan doğal alanlardan karşılanması gibi örnekler sürdürülebilir uygulamalarımızın ve materyallerimizin arasındadır. Aynı zamanda bağlarımızda bulunan, şaraplarımızın aroma profiline etkisi görülen endemik bitkileri de korumaya da özen gösteriyoruz. (*Ferulago humilis*, görseli eklenmiştir.)



Isı tasarrufu için odaların kuzeye bakan cepheleri kapatılarak inşa edildi. Güney, Doğu ve Batı cepheleri gün ışığından faydalanmak üzere tasarlandı. Camlarda çift cam kullanılıp ısı kaybını önlenme hedeflendi ve işletmemizde tasarruflu ampuller kullanılmaktadır.

İşletmemizde kullanılan camlar doğanın formunu bozmamak için en az ekolojik iz bırakacak şekilde minimum enerji kullanarak ve geri dönüştürülebilir yapı ile üretilen camlardır. (Winsa)

Yağmur sularını toplayan yeraltında depo alanımız mevcut. Bu sayede yağmur suyundan da faydalanabiliyoruz.

Bahçe peyzajında ise her koşula dayanıklı bitkiler seçilmiştir. İşletmemizde lavanta, şimşir, zeytin çalısı, sarı papatyalar (*Euryops Pectinatus*) bulunmaktadır.



## 12. Yerel halkın/Bölge halkının desteklenmesi

|                                                                                   |                                   |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------------|
|  | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                   |                                   | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                   |                                   | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                   |                                   | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                   |                                   | Sayfa No        | 16 / 19      |

Otel işletmeciliğinde bölge halkının desteklenmesi, sürdürülebilir bir işletme modeli oluşturmanın ve yerel toplumla olumlu bir etkileşim sağlamanın önemli bir parçasıdır. Biz de bu noktada yerel tedarikçilerle iş birliği yaparak, yerel ekonomiyi destek sağlıyoruz. Yerel ürünleri ve hizmetleri tercih etmek, Ayda Bağlarında kullanılan malzemelerin büyük bir kısmını yerel tedarikçilerden almak, toplumla daha güçlü bağlar kurmamıza yardımcı oluyor.

Çalışanlarımıza belirli aralıklarla eğitimler verilmektedir. Verilen eğitimler sayesinde kişisel gelişimlerine de katkı sağlamış oluyoruz.

Yerel halkı desteklemek adına Seferihisar ve çevresindeki yerel üreticilerin ürünlerini tanıttığı etkinliğe katılım sağlanmıştır.



Sürdürülebilir bir turizm modeli oluşturmak hem toplum hem de işletme için karşılıklı fayda sağlar. Bu yüzden yerel halkın desteklenmesi, sadece etik bir yaklaşım değil, aynı zamanda işletmenin uzun vadeli başarısı için de önemli olduğunu düşünüyoruz. Bu noktada otelin ve işletmemizin çalışanlarının birçoğunu yerel halktan seçerek, topluluğa istihdam sağlayıp ekonomik kalkınmalarına olanak sağlamaktayız. Eğitim programları veya staj imkanları ile yerel çalışanları destekleyerek, beceri gelişimlerine katkıda bulunmaktayız.

### 13. İyi ve Saygın Çalışma

Bir işletmede iyi ve saygın bir çalışma ortamı oluşturmak, çalışan memnuniyetini artırmak, iş verimliliğini yükseltmek ve uzun vadeli başarıya katkı sağlamak için iyi ve saygın bir çalışma ortamı oluşturmak önde gelen hedeflerimizdendir. Bu hedefte çalışanların çalışma haklarına saygı duyup, güvenli ve emniyetli bir çalışma ortamı sağlamaktayız. Ayrıca çalışanlara en az asgari ücreti ödeyip. Çalışanlara düzenli eğitim, deneyim ve ilerleme fırsatları sunmaktayız. Açık iletişimi teşvik ederek ve çalışanlara düzenli olarak geri bildirimler vermekteyiz. Çalışanlarımız da bizimle şikayetlerini açıkça paylaşabilmektedir. Çalışanların sözleşmeleri sağlık ve sosyal güvenliğe destek vermektedir.

### 14. Yerel/Bölgesel Geçim Kaynakları



|                                                                                                                            |                                      |                 |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------|
| <br>AYDA<br>BAĞLARI<br>WINERY & VINEYARDS | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM<br>SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                                                            |                                      | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                                                            |                                      | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                                                            |                                      | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                                                            |                                      | Sayfa No        | 17 / 19      |

Sürdürülebilir otel işletmeciliği genellikle olumlu etkiler yaratmaya odaklanır; ancak, bu etki işletmenin sürdürülebilirlik stratejilerine, yerel toplumla iş birliği yapma yeteneğine ve çeşitli faktörlere bağlı olarak değişebilir. Bu yüzden işletmemizin faaliyetleri, çevremizin nüfusunun yiyecek, su, enerji, sağlık hizmetleri gibi temel hizmetlerden yararlanmasını tehlikeye atmaz. Aksine ‘sürdürülebilirlik ilkesi’ ile hareket eden işletmemizde, yerel kültürü ve doğal çevreyi korumaya odaklandığımız için bölgenin turistik çekiciliğini artmaktadır. Bu sayede, turistler sadece otelden değil, aynı zamanda çevredeki yerel bölgelerden de faydalanmasına neden olur. Bu durum onlara yeni bir geçim kaynağı da sağlamış olur.

## 15. Zararlı Maddeler

Genellikle temizlik, hijyen faaliyetlerinde kullanılan kimyasalları çevre sağlığı açısından zararlı maddeleri içerir. Bu maddelerin uygun bir şekilde saklanması, kullanılması ve bertaraf edilmesi çevre, insan sağlığı ve iş güvenliği açısından kritik öneme sahiptir. Bizler bu anlamda temizlik ürünlerinin kullanımını azaltmak amacıyla bazı temizlik ürünleri yerine sirke gibi ürünleri kullanmayı tercih etmekteyiz. Sadece otelimizde değil üretim yaptığımız bağlarımızda da pestisit gibi zararlı madde kullanılmamasına sürdürülebilirlik açısından dikkat etmekteyiz. Bu nedenle organik üretim yapmaktayız.

İşletmemizde haşere kontrolü adına düzenli olarak, gerekli zamanlarda ilaçlama yapılır. İlaçlama yapan firmanın Entegre Haşere Mücadele Uygulama Dosyası mevcuttur. Yapılan uygulamalara dair kayıtlar, gerekli bilgiler, formlar ve raporlar dosyada tutulmaktadır.

## 16. Kirliliğin en aza indirilmesi

Kirliliğin en aza indirilmesi adına işletmemizde atık miktarını azaltmak için geri dönüşüm uygulamalarına büyük ölçüde önem veriyoruz. Kullandığımız cam şişeleri cam şişe atık kutularına düzenli olarak bırakıyoruz. Bunların yanı sıra diğer atıkları ayrıştırıp diğer geri dönüşüm planlarına dahil ediyoruz. Kullandığımız sistemlerde enerji verimliliğini sağlamak için tasarruflu aydınlatma, ısıtma ekipmanları kullanıyoruz. Kirliliğin en aza indirilmesi kapsamında karbon ayak izini de azaltmak için doğalgaz yerine farklı alternatifler kullanıyoruz.

İşletmemizdeki potansiyel kirlilik kaynağı olan atık yağlar biriktirilip suya karışmadan işletmeden uzaklaştırılır.

İşletmemizde atık yağ bertarafı, çevre koruma önlemleri ve yasal düzenlemeler çerçevesinde gerçekleştirilmektedir. Atık yağların işletme içinde uygun bir şekilde toplanması ve depolanması önemlidir. Atık yağlar, genellikle özel kaplarda toplanır ve tehlikeli atıkların depolanması için uygun konteynerler konur. İşletmemiz, lisanslı atık toplama ve bertaraf firmalarıyla iş birliği yapmaktadır. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı 2872 sayılı Çevre Kanunu, 06.06.2015 tarih ve 29378 sayılı “Bitkisel Atık Yağların Kontrolü Yönetmeliği” esaslarına uygun olarak çevre ve insan sağlığına zarar oluşturmayacak şekilde atık yönetiminin sağlanıp,

|                                                                                                                                          |                                      |                 |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------|--------------|
| <br><b>AYDA</b><br><b>BAĞLARI</b><br>WINERY & VINEYARDS | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM<br>SİSTEMİ | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                                                                          |                                      | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                                                                          |                                      | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                                                                          |                                      | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                                                                          |                                      | Sayfa No        | 18 / 19      |

Atık Yağ Üreticisinin sahip olduğu işletmelerden çıkan bitkisel atık yağların, KOLZA'nın lisanslı araçlarıyla toplanıp, KOLZA'nın geri kazanım tesisine teslim edilmektedir. Atık yağların doğru bir şekilde bertaraf edilmesi, çevresel sürdürülebilirliği destekler ve çevresel etkileri en aza indirir. Yerel çevre düzenlemelerini ve atık yönetimi kurallarını takip etmek, işletmemizin çevresel sorumluluğunu yerine getirmesine bir örnektir.



## 17. Biyoçeşitliliğin korunması

İşletmemizde faaliyet gösterdiğimiz alanlarda doğal alanlara zarar vermeden, yerel bitki örtüsünü ve habitatları koruma altına alacak şekilde işleyişi benimsiyoruz. Tarım, temizlik ve diğer faaliyetlerde kullanılan kimyasalları minimuma indirerek çevresel etkilerini azaltıyoruz. Kimyasal gübre ve pestisit kullanmadan biyoçeşitliliği olumsuz etkileyen faktörlerden uzak duruyoruz. Gübre olarak kompost haline getirdiğimiz doğal proses atıklarını kullanıyoruz.

Doğal alanlara ziyaretler;

İşletmemizde müşteri memnuniyetine çok önem verilir. Buna istinaden gelen misafirlerimize işletmemizin doğal güzelliklerini tanıtır, gezebilecekleri alanları gösterir, yeni keşiflerde bulunmalarını teşvik ederiz. Gelen misafirlerimiz de doğanın içinde huzur bulur ve onları keyifli hatıralarla onları yolcu ederiz. Gezintileri esnasında onlara doğal dengenin korunması ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği adına bilgilendirmeler yapılır. Bu sayede hem çevresel farkındalık artırılmakta hem de ziyaretlerin kontrollü şekilde gerçekleştirilmesi sağlanmaktadır.

Ayda bağları konumu gereği ormanlık alanların içerisinde yer almaktadır. Çalışanlarla birlikte sürdürülebilir bir hayatın sağlanması adına doğal alanlara sık sık ziyaretler yapılır. Burada yetişen çeşitli ürünler (dağ çileği, adaçayı, mercanköşk, lavanta, ceviz vs.) toplanarak işletmedeki misafirlere sunulmaktadır. Eklenen fotoğraflarda, işletmemizde sunumlarda kullandığımız bitkileri sırasıyla dağ çileği, ceviz, adaçayı, biberiye ve mercanköşk olmak

|                                                                                   |                                   |  |                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--|-----------------|--------------|
|  | SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ |  | Doküman No      | 0001         |
|                                                                                   |                                   |  | Yayın Tarihi    | Haziran 2025 |
|                                                                                   |                                   |  | Revizyon No     | 02           |
|                                                                                   |                                   |  | Revizyon Tarihi |              |
|                                                                                   | Sayfa No                          |  | 19 / 19         |              |

üzere, görebilirsiniz. Aynı zamanda otelde konaklayan misafirlere doğal alanlara ziyaret edebilecekleri hakkında bilgilendirme yapılarak teşvik edilir.



## 18. Yaban hayatı etkileşimleri

İşletmemizde, yaban hayatına yönelik şu etkileşimlere öncelik veriyoruz. Belli noktalarda bulunan doğal sarnıçları kapatmayıp hayvanların su erişimini kısıtlamıyoruz, özellikle ülkemizde az bulunan porsuk hayvanının, foto kapan ile hayatına müdahale edilmeden gözlemlenmesi gibi faaliyetler göstermekteyiz. Bağımsız yaban hayatı uzman tavsiyesi tarafından yönlendirilen doğrudan etkileşimlere, özellikle de beslemeye izin verilmediğinin farkındayız. Bu nedenle besleme yapılmamaktadır.

İşletmemizde yaban hayatı rahatsız etmemek adına loş ışık kullanılmakta ve ses kirliliği yaratmamak adına düşük desibelde müzik dinletilmektedir.

