

XUMA VILLAGE

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

RAPORLAMASI

Rapor 2022/2023 yılı yaz
sezonunu içermektedir.

İÇİNDEKİLER

1.RAPOR HAKKINDA

2.TESİS TANITIMI VE TESİS ÖZELLİKLERİ

3.SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK EKİBİ

4.ÇEVRE ile DOST OLMAK

5.SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM STANDARTLARINI ETKİN KILMAK ADINA NELER YAPTIK/YAPIYORUZ?

6.PERSONEL VE ÇALIŞMA HAYATI

7.KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

1.Rapor Hakkında

Xuma Village olarak Türkiye çapında turizm sektörü tarafından uygulanan Türkiye Sürdürülebilir Turizm kriterleri sertifikasyonu için temel teşkil edecek çalışmalar kapsamında işletmemizde tüm misafirlerimiz ve çalışanlarımızı etkin bilgilendirmek önem verdiğimiz konular içindedir.Bu doğrultuda yayımladığımız sürdürülebilirlik raporları şeffaf bir işletme olmak adına yararlandığımız önemli bir araç olacaktır.İş yaşamında faaliyet gösterdiğimiz 26 yıl süresince turizm sektörünün ve işletmemizin sürdürülebilirliği için hem sosyal hem de çevresel içerikli pek çok yatırım yaptık ve yapmaya devam ediyoruz.

Bu sürdürülebilirlik raporumuz ile ekonomik,çevresel ve sosyal performansımızı çalışanlarımıza ,misafirlerimize ve diğer paydaşlarımıza aktarmayı hedefliyoruz.

Bu raporda yer alan bilgiler ,aksi belirtilmediği taktirde 01 Mayıs 2022 01 Mayıs 2024 tarihleri arasındaki performansımızı ve hedeflerimizi içeriyor.Bu raporu hazırlama sürecinde iso 22000 /2018,ISO 9001 /2015 ve iso 14001 /2015 belgelerini almak adına çalışmalar ,inovasyon ,sıfır atık,satın alma gibi faaliyetlerimizin durumunu göz önünde bulundurarak hazırladık.

SERKA TURİZM VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ /XUMA VİLLAGE OLARAK amacı ve stratejik yönü ile ilgili olan ve kalite ve çevre yönetim sistemlerinin amaçlanan sonuçlarına ulaşabilme yeteneğini etkileyen ,SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK raporu gelecekte de turizm sektöründeki faaliyetimizi yönetmeye yönelik atacağımız adımları seyredeceğiniz önemli bir iletişim aracı olarak görüyoruz.Kalite ve Sürdürülebilirlik Bağlamları:

DIŞ TARAFLAR BAĐLAMI:

Tedarikçiler:Tedarikçilerin güvenilirliği,çalışan tedarikçilerin varlıkları sürdürmesi,yeni tedarikçilerin temininde yerel bölgesel satın almaya dikkat etmiştir.İşletme mal ve hizmet satın alırken ve sunarken mevcut ve yeterli kalitede yerel bölgesel ve uygun fiyat tedarikçilerine öncelik vermektedir.Bu kapsamda tedarikçi değerlendirme formu düzenlenip,onaylı tedarikçi listesi hazırlanmıştır.

İşletme,yerel bölgesel halkının fikri mülkiyet haklarına saygı gösterirken geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurlarını operasyonlarında ,tasarımında,dekorasyonunda,mutfağında değerlendirir.Bu kapsamda yerel inşaat firması,yerel ilaçlama firması,tekstil firması, mutfak araç ve gereçlerinin temininde yerel bölgesel firmalar ile çalışılmıştır.

Satın Alma politikaları çevreye duyarlı satın alma bilinciyle gerçekleşir.Satın alma politikaları mallar,yiyecek ve içecek,inşaat malzemeleri dahil olmak üzere çevresel açıdan sürdürülebilir tedarikçiler ve ürünlere öncelik verilir.Geri dönüşümlü karton kaplardan inşaata kadar çevre duyarlı ürünlerin alımı yapılır.

Verimli satın alma ile ilgili,işletme atıkları en aza indirmek için gıda dahil sarf ve tek kullanımlık malların satın alınmasını dikkatle yönetir.Doğaya zarar veren ürünlerden kaçınılır.Eko sertifikalı ürün alımı teşvik edilir.Plastik türevli araçlar yerine geri dönüşümlü malzeme kullanımı önceliklidir.

Ekonomi Durum:Finansal güvenlik,ulusal ekonomik durum

Yasa ve Yönetmelikler :Gerekliliklerin yerine getirilmesi durumu,çevre mevzuatı,ürün standartları,tebliğleri.

Pazar:Müşterinin varlığını sürdürmesi,müşteri kaybetme,yeni müşterileri kazanma,pazarın genişlemesi daralması,Pazar payı,yurtdışında tanıtımı.Bölgesel Pazar alış verişleri.

Teknoloji Kullanımı:İnternet erişimi,üretim teknolojisinde yenilik,atıklarda azalma,geri kazanım,kaynak kullanımı.Sürdürülebilir Turizm dökümanlarının erişilebilir oluşu.Gerektiğinde özel ihtiyaçları olan kişilere erişim ve bilgi sağlamak.

Toplumsal:Müşteri olmayan taraflar ile iletişim ,sosyal faaliyetler,sosyal sorumluluk projeleri.

Müşteri:Çevresel şartlar ,yatırımlar,ürün gereklilikleri.Müşteri deneyimi,Sürdürülebilir unsurları da dahil olmak üzere müşteri memnuniyeti izlenir ve düzeltici önlemler alınır.Misafir memnuniyet anketleri düzenlenir.Misafir düzeltici iyileştirici faaliyetler düzenlenip kayıt edilir.Misafir memnuniyet anketleri analiz tabloları oluşturulur.

Rakipler:Rakiplerin pazarda durumu izlenir.

Son Kullanıcı:Algı,memnuniyet durumu,taleplerin anlaşılması.

Siyasi Yapı ve Avantajlar:Ülkenin siyasi yapı değişikliklerinde avantaj ve dezavantajlar.

İÇ TARAFLAR BAĞLAMİ:

Edinilmiş Bilgi:Konaklama,Turizm ve restaurant işletmeciliği ile Gastronomi faaliyetlerinden,standartlardan,yayınlardan elde edilen kazanılan güvenilir ve doğru bilgi,istatistiksel analizler,kayıtlar,raporların varlığı,nitelikli ve uzman personelin varlığı sürdürülebilir turizm eğitimlerine düzenli katılım.Araştırma ve geliştirme ARGE birimi kurma hedefi.

Kuruluş Kültürü:Çalışanların işten çıkış hızı ,eğitim,iç iletişim,çalışanların niteliğinin geliştirilmesi ve iyileştirilmesi adına işbaşında eğitim.

Değerler:Çalışanların kuruluşa bağlılığı,eğitim faaliyetleri kapsamında personel sürdürülebilirlik yönetim sisteminin geliştirilmesi ve uygulanması ile ilgilenmekte ,sistemin sunumundaki rolleri ve sorumlulukları hakkında periyodik rehberlik ve eğitim almaktadır.Bu kapsamda Kapadokya Üniversitesi Sürekli Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından düzenlenen 'Konaklama Sektörüne Yönelik Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı 1.Aşama Eğitimi 'ne Gıda Mühendisimiz Bilge Aygener katılmıştır.

Performans:Konaklama ,Turizm ve Restaurant İşletmeciliği ile Gastronomi faaliyetleri için kullanılan ekipmanların durumu,enerji kesintileri,yeni ürün geliştirme deneyimi,atık yönetimi,kaynak kullanımı.

Sahip Olunan Teknoloji:Güncellik Durumu,enerji kullanımı,atık yönetimi.

Hedefler Stratejiler:Politikaya uygunluk,hedef kitleye uygunluk,işletme şartlarına uygunluk.

Ekipman:Verimlilik,atıkların deşarkji,enerji kullanımı.

Yönetim:Karar alma,yeterli nitelik,bilgi,tecrübe.

Firma Dökümantasyonu:Firma faaliyetlerine uygun ,çalışanların kolaylıkla uyum sağlayabileceği,optimum düzeyde anlaşılır dökümantasyonların oluşturulması ve kullanılması.

Çevre Yönetim Sistemini Etkileyen Faktörler:Atıkların kaynağında ayrışması için ilgili alan ve ekipmanların oluşturulması ve çalışan personelin buna uyumu,çevresel bilgiyi kayıt altına almak için raporlama sisteminin devamlılığı ve doğruluğu.Motot ve Çevre Bakanlığı sistemi.

2022 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 2022 2023 yıl aralığındaki verileri içermektedir.

2.Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri HAKKINDA:

Xuma Village 26 yıl önce Bodrum'un gözbebeği olan ve Bodrum 'a 19 km. havaalanına 53 km olan Yalıkavak Küdür 'de denize sıfır konumda kurulmuştur.

XUMA VİLLAGE, deniz ve doğa içinde 7 suit odadan oluşmaktadır. Tüm odalarda mini buzdolabı, klima ve fön makinesi bulunmaktadır. Tüm odalar doğa içinde ve deniz manzaralıdır. Tüm gün plaj hizmetimiz yanında Türk ve yabancı birçok konserlere evsahipliği yapmaktadır. Yazın rengarenk açan çiçekleriyle, dut okaliptüs, gül ibrişim, Benjamin, zakkum, selvi çam, karabiber, kıbrıs akasyası, söğüt, palmiye, skas, 100 yıllık zeytin ağaçları ve eşsiz begonvil tonlarıyla sizi eşsiz doğa melodisine davet eder. Denize sıfır ve ağaç altı konumdaki sezlöngları kuş sesleri eşliğinde huzurla dinlenmeniz içindir. 1 kapalı ve 1 açık **Pure Restaurant**ımızda bölgesel ve dünya mutfağından özenle seçilmiş özel tatlar beğeninize sunulur. Misafirlerimiz için otoparkımız ve vale hizmetimiz mevcuttur.

Deniz kıyısında güneşin doğuşu ve batışı eşliğinde yürüyüşler yapmanız mümkündür. Yoga ve masaj bölümlerinde bedeninize tekrar merhaba diyeceğiniz huzuru yakalayabilirsiniz. 4 barımızda aromatik kokteyller, sıcak soğuk içecekler ile servis vermekteyiz.

Kaliteli yaşam biçimi markası XUMA VILLAGE, benimsediğı dört ana felsefesi ile birlikte mimari olarak da canlanır, tazelenir her yıl yeniden doğar. Fiziksel eklentileri dışında, daha doğaya dönük, daha açık, daha net ve hatta daha da rahat ve dingin olarak sezona hazırlanır.

DOĞAL BİTKİ ÖRTÜSÜNÜ KORUYUP, YEŞİLİ SEVMEK. DOĞADA OLMAK.

24 dönümlük bahçesinde, doğaya karşı her zaman saygılı olma duyarlılığını gösterip, doğal malzemeler kullanarak sadeliğı ön planda tutar. Prensipte olarak, eskilerden yenilik yaratır. Gösteriştten öte, samimiyete ve güzel ruh haline önem verir. Medeni şekilde hizmet verme kavramına misafirlerini davet eder.

GASTRONOMİ. SAĞLIKLI BESLENMEK.

Kaliteli yaşam biçimi markası Xuma Village, uyguladığı gıda politikası sayesinde yüksek misafir memnuniyeti ve sağlıklı beslenmeye aracı olmanın keyfini yaşamaktadır.

Ürün hizmet ve faaliyetlerimizle misafir istek ve beklentilerini sağlamak ,misafir memnuniyetini üst düzeyde tutmak.

Hijyenik koşullarda hizmet yaparak Güvenli Gıda sunmak Gıda Güvenliği standartlarına uygun üretim yapmak.

Hizmet kalitesinin sürekli olarak iyileşmesi çalışmalarını hizmet içi eğitimlerle desteklemektedir.

BİLİNÇLİ YAŞAMI BENİMSEMEK

Herşey kendini sevmekle başlar. Bulunduğun yöreye ait ürünler ile taze ve ile sağlıklı lezzetler yarat. Bu felsefeyi mutfağına yansıtarak günlük hazırlanan sağlıklı lezzetler sunar.

BİLİNÇ VE FARKINDALIK. WELLNESS CENTER. KENDİNİ SEVMEK, ÖNEMSEMEK.

Sağlıklı olmaya ve güzel yaşamaya önem vermek, kendine iyi bakmakla başlar.

MÜZİK. DANS ETMEK. EĞLENMEK. Festivalleri takip edip, katılmak. Modern elektronik dans müziği altyapılı kıskırtıcı, kıpır kıpır, dinamik ritmlerle dans etmek.

Bütün bunların tamamı bir yaşam biçimini anlatır. Bu köy, bu yaşam biçimine sahip kişilerin buluşma noktasıdır. Modern sanat festivali ile sanat ve tasarımı, ev sahipliğini yaptığı birçok önemli festival ile müzik ve doğayı buluşturan bu köy misafirlerimizi ağırlamaktan mutluluk duyar.

Misafir memnuniyetinin rekabet gücümüzü arttıracacağı inancı ile sistemli çalışan bir kurum ve kaliteli hizmet ön koşulunu da içine alan bir kuruluş olarak çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.

Son yıllarda yayılan sürdürülebilir turizm politikasının, yayılmasının,kuruluşumuza ,sektörümüze, misafirlerimize ve ülkemize olumlu katkılar sağlayacağına şüphemiz yoktur.Bu değişimi yakalayan XUMA Village kalite ve çevre anlayışı ile sektöründe önemli bir yer tutmuştur ve her zaman daha iyiyi hedefleyerek güncelliğini koruyacaktır.

Kalite ve Çevre Yönetim Sisteminin geliştirilmesi iyileştirilmesi ve yaşaması için güncel değişimleri takipte olan personelimiz Sürdürülebilir Turizm konusunda da bilgi edinme ve uygulanabilirlik konusunda hedefler belirlemiştir.

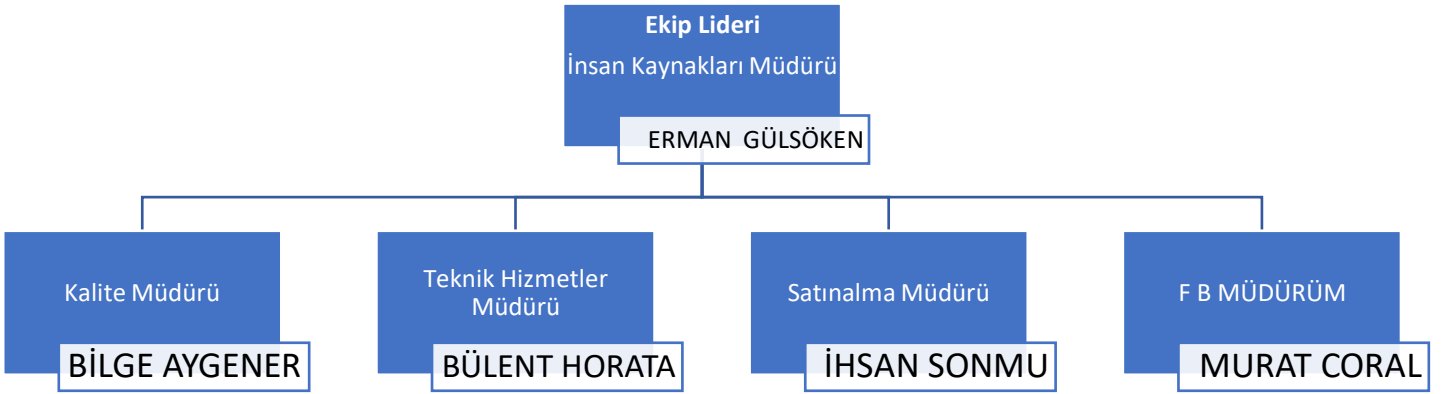
Rekabetin temel ilkesi “Uygun fiyat,kaliteli.çevreye dost ürünlerin hizmetini sunmaktan “geçtiği için toplam Kalite anlayışı içinde SERKA TURİZM VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ ISO 9001Kalite Yönetim Sistemi,ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi ,Ulusal ve Uluslararası Yasal Şartlar,Mevzuatlar ve yönetmeliğe göre çalışmalarını uygulamakta ve geliştirmeye çalışmaktadır.

Bu nedenle misafirlerimizin belirttikleri yada belirtmedikleri halde ihtiyaçları olabilecek tüm özellikleri karşılayacak kalite seviyesine ulaşmamızı sağlayacak bir hizmet sistemi oluşturulmuş ve sürekli geliştirilmektedir

Kapsam ve hizmetlerimiz:

SERKA TURİZM VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ bünyesinde sunduğumuz hizmet kapsamımız "**KONAKLAMA, TURİZM VE RESTORAN İŞLETMECİLİĞİ İLE GASTRONOMİ FAALİYETLERİ**" olarak belirtilir.

3.Sürdürülebilirlik Ekibi



Sürdürülebilirlik Ekibi Görev Tanımı:

Sürdürülebilirlik politikası doğrultusunda çalışmak

Bölümüyle ilgili tespit edilen sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmak için faaliyetler planlamak ve bu hedeflere ulaşmak

Firmamız bünyesinde yürütülen hizmetlerin belirlenmiş sürdürülebilirlik politikası ve hedefleri çerçevesinde gerçekleştirilmesini ve sürekliliğini sağlamak

Akış şemalarını hazırlamak ve doğrulamak

Risk analizlerini yapmak

Kritik kontrol noktalarını [israf noktalarını]tespit etmek ve kontrol altına alınmasını sağlamak

Gerektiği durumlarda Satınalma Sorumlusu ile birlikte tedarikçi denetimleri yapmak

Sürdürülebilirlik yönetim sisteminin geliştirilmesi ve iyileştirilmesini sağlamak

Acil durumları planlamak

Faaliyetlerini Genel Müdür'e raporlamak

Sürdürülebilirlik ile ilgili eğitimler vermek

İlgili departmanları gelişmelerden haberdar etmek.

Ekip Lideri Görev ve Yetkileri

Bir sürdürülebilirlik ekibi oluşturulması ve ekibin çalışmalarının organize edilmesi

Sürdürülebilirlik ekibi üyelerinin konu ile ilgili kurs ve eğitimlerinin temin edilmesi

Kurulan ,uygulanan,sürdürülen ve güncellenen bir sürdürülebilirlik yönetim sisteminin sağlanması

Kuruluşun üst yönetimine ,sürdürülebilirlik yönetim sisteminin etkinliği ve uygunluğunun rapor edilmesinden sorumludur.

Sürdürülebilirlik ile ilgili tüm sorunlarla ilgili düzeltici faaliyet başlatmaya ve kayıt altına almaya yetkilidir.

GÖREV PROFİLİ VE YETERLİLİKLER:

Eğitim Durumu

Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi hakkında eğitim almış olmak

GSTC eğitimi almış olmalı

Sürdürülebilir otelcilik yönetimine hakim olmalı

Ekip lideri Bilge Aygener olmalıdır

Deneyim:

En az 1 yıl benzeri görevde bulunmuş olmak

Yetenek ve Beceri:

Araştırmacı olmak

Takipçi olmak

Dikkatli olmak

İnsan ilişkileri kuvvetli olmak

Fiziksel Özellikler

Sağlık durumu uygun olmak

Diğer(ehliyet,askerlik durumu,yabancı dil,bilgisayar bilgisi vb.)

Office programları,işletmecilik ile ilgili yazılımları kullanmak

B sınıfı ehliyet sahibi olmak

Erkek aday ise askerliğini tamamlamış olmak

Tedarikçilerimiz :

Barbaros Farm /Emkon Turizm A.Ş.Organik Bitkisel Üretim

İskandil Gıda Ltd.Şti.

Oran Et ve Et Ürünleri Gıda Sanayi

Limon Narenciye İç ve Dış Tic. Ltd.Şti.

Prenses Food Tarım Hayvancılık Ltd.Şti

FHM Gıda Tarım Ltd.Şti.

Metro Gross Market [Kendin Al]

Ortakent Mahallesi Cumhuriyet Cad.no:20 48420 Bodrum /Muğla

Yalıkavak Halk Pazarı (Kendin Al)(Yerel Tedarikçi)

Merkez,Tahsildar İbrahim Efendi Cad.48990 Yalıkavak/Bodrum/Muğla

4.Çevre ile Dost Olmak

ÇEVRE YÖNETİMİ:

Çevre Boyut Etki Değerlendirme Raporunda bildirildiği üzere hizmet faaliyetleri,satın alma ve tedarikçiler,malzeme mamul ve atık depolama taşıma ve nakliye,testler ve kalite kontrol,bakım ve inşaat,dış iletişim sonucunda alınan bilgiler,haberler,ofis faaliyetleri,sulama atıksu faaliyetleri çevre boyutları hava kirliliği,toprak kirliliği,atıklar(tehlikeli atıklar,katı tehlikesiz atıklar,atıkların depolanması ve taşınması) istenmeyen etkiler değerlendirilip çalışma tamamlanmıştır.

Coğrafi farkındalık:

Doğal miras:

Bulduğumuz coğrafyayı iyi tanır,değerlerine ve geleneklerine saygı gösterir,ekonomik sosyal kültürel gelişimine katkı sağlamayı amaçlarız.

Yerel kaynakların ve imkanların korunması,bunlara ulaşabilirliğin sağlanmasına destek oluruz.

Yerel kültür ve geleneklere sahip çıkılmasını sağlar,görüş etnik köken inanaç ayrımcılığına sahip çıkarız.

Yöre halkı ile birlikte yardımlaşma,tarihi ve kültürel varlıkları koruma adına çalışmalar yapar,doğal dokunun bozulmasının önlenmesi için çalışırız.Yerel istihdam ve tedarik sağlayarak bölge ekonomisine katkı koyulmasını sağlarız.

Misafirlere bölgenin yemek ,aktivite,kültür,geleneklerinin tanıtılmasına destek veririz.

Flora fauna:

Yarımadamızda 21 endemik olmak üzere 774 bitki bulunmaktadır.Tuzlada 125 kuş türü bulunmaktadır.Nesli tükenmekte olan Akdeniz fokusu denimizde barınmaktadır.Bodrum mandalinası,limon,yöresel otlar,frenk inciri,zeytin,karan,dağ lalesi,kargı,dil balığıbarbun balığı bölge temelli değerlerdir.Tavşan adası,kaya mezarları,cennet koyu çevre kültür değerlerimizdendir.

ATIK YÖNETİMİ:

Atıklarımızı geri dönüştürülebilir,geri dönüştürülemez,tehlikeli atık ve gıda atığı olmak üzere ayrıştırılmış olarak belediye toptancılarına teslim ediyoruz.Sıfır atık kapsamında atıklarımızı belediyeye ayrışmış olarak teslim ediyoruz.Atık bitkisel yağları ayrıca stokluyor ve anlaşmalı olduğumuz toptancı firmaya belirli periyotlarla teslim ediyoruz.

Atıklar sınıfına göre ayrılıp atık geçici toplama alanında depolanır ve lisanslı firma tarafından alımı gerçekleştirilir.Sahada projeyi destekler üniteler mevcuttur.Atıklar motat ve ebs ne düzenli olarak işlenir.Bu kapsamda atıkların azaltılması yönünde düzenli toplantılar devam eder kayıt altına alınmıştır.

GERİ DÖNÜŐÜM:

2023 yılı sezonunda ortalama 6050 kg cam atığın geri kazanımı sağlanmıştır.Üretimde cam atıkların kullanılması halinde ,yeni üretilen her 1 ton cam için 315 kg karbondioksit emisyonu engellenir.

2023 yılı sezonunda ortalama 1 ton metal atığın geri kazanımı sağlanmıştır.1 ton metal atığın geri dönüőtürülmesi sonucunda 1300 kg hammadde tasarrufu sağlanır.

2023 yılı sezonunda ortalama 1 ton plastik atığın geri kazanımı sağlanmıştır.1 ton plastik ambalaj atığının geri dönüőümü sonucunda 14000 kwh enerji tasarrufu sağlanmış olur.

2023 yılı sezonunda ortalama 1 ton kağıt atığın geri kazanımı sağlanmıştır.Bununla 17 ağacın kesilmesini önlemiş olduk.

ENERJİ YÖNETİMİ:

Aylara göre gelen elektrik faturaları dikkate alınarak elektrik tüketiminin azaltılmasına yönelik eğitim ve çalışmalar yapılmıştır.Bu kapsamda yenilebilir enerji projesi güncel ve hedefler kapsamındadır.Yenilebilir enerji kaynakları değerlendirilme kapsamına alınmıştır.

KİMYASAL YÖNETİMİ:

Kullanılan temizlik malzemeleri hijyen malzemelerinin azaltılması yönünde döf aktiftir.

Hedefler doğrultusunda minimale indirim planlanmaktadır.

5.SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM STANDARTLARINI ETKİN KILMAK ADINA NELER YAPTIK/YAPIYORUZ:

Sürdürülebilir Turizmi destekliyor ve bu hususta işletmemize ve çevreye katkı sağlayarak faaliyetlerimizi sürdürüyoruz.Bu bağlamda enerji tasarrufu,atık toplanması,kaynak kullanımı,israfın engellenmesi,kültürümüzün ve değerlerimizin aktarılması,efektif materyal kullanımı gibi konularda adımlar atmaya özen gösteriyoruz.

Otel bahçelerimizde sulama damlama sistemi aktif olarak kullanılmaktadır.

Destinasyonda yerel ürün kullanımını ve içeriği menülerde yayımlamayı hedefledik.

Elektrik tüketimini azaltmak için saat ayarlı teimer kullanımı sağlanmıştır.

Arızalanan lambaların led enerji tasarruflu ürünlerle değişimi sağlanmıştır.

Otel odalarındaki tüm sifonlar 2 butonludur.

Personel mutfağında ev tipi tüp kullanıyoruz.

Endüstriyel tip bulaşık makinesi kullanımıyla su tüketiminin azaltılması sağlanmıştır.

Meyve sebze alımlarımızda yerli satış yapan üreticileri tercih ediyoruz.

Bahçemizde yetişen zeytin ve zeytinyağını yemeklerimizde kullanıyoruz.

Bahçe ekim alanımızda yetişen 20 çeşit yeşillik ot türünü kahvaltı ve salatada kullanıyoruz.

Bahçemizdeki incir,nar gibi meyve çeşitlerini tatlı ve sos yapımında kullanıyoruz.

Ana mutfak ve personel mutafında damacana ile su alımı yapıyoruz.

Misafirlere ikramda cam şişe su kullanıyoruz.Pet şişe su alımımız yoktur.

Islak mendil kullanmıyoruz.

Sıfır atık kapsamında atıklarımızı lisanslı firma aracılığı ile geri dönüşüme kazandırıyoruz.

Elektrik kesildiğinde aktif olan jenaratör mazot ile çalışıyor.

Web sitelerinde olumlu olumsuz yorumlara geri dönüş sağlıyoruz.Bu yönde hedefler belirleyip misafir görüşlerini değerlendiriyoruz.

Çok su isteyen bitkiler yerine yeni tip bitki yetiştirmeyi hedefliyoruz.

Tek kullanımlık plastik malzememizi minimal seviyeye düşürdük.Barlarda bambu pipet kullanıyoruz.

Engelli alanlarını iyileştirmek adına seyyar rampa kullanmaya başladık.

Engelli alanlarını iyileştirmek adına hedeflerimiz arasında plaj yüzer şezlong alımı, menüde Braille alfabesinin kullanımı için planmalama süreçtedir.

Geri dönüştürülebilen malzemeleri kullanarak otel içinde bir bölüme tahta havuzlar oluşturup permakültür bahçesi yaptık.

Barbaros farm ortak işbirliği ile ata tohumu ile oluşturulan meyve ve sebzeler elde ettik. Bu ürünleri hem misafir hem personel için salata ve kahvaltıda kullanıyoruz.

Bahçe ağaçlarımızda yetişen armut, elma, incir, nar gibi ürünleri sos yapımında ve personel mutfağında değerlendiriyoruz.

Ekmek atıklarımızı semtimizde hayvan yetiştiriciliği yapan aileye teslim ediyoruz. Oradan aldığımız sütle ev yapımı keçi yoğurdumuzu üretilip menüye dahil ediyoruz.

Türk Kültürünü tanıtmak amaçlı Bodrum lezzetleri sunumu ile şef Cihan Kıpçak, Çalıntı Yemekler sunumu ile şef Murat Deniz Temel yemeğin nomadic doğasını, lokal malzemelerin birlikteliğiyle ortaya çıkan benzersiz lezzeti aynı masayı paylaşan farklı karakterlerin birlikteliğiyle ilişkilendirmek amacı ile, lezzetli tabaklar yaratıcısı Emre Şen ve daha birçok şefi davet ederek tabaklarda sanat sergiliyoruz.

Akdeniz Koruma Derneği işbirliği ile Yeni balıkların ekosistem retorasyonu programını düzenleyerek iklim krizi ve insan etkisi ile yerli türlerin baskı altından çıkarılmasına destek olduk. Gece etkinliğinde menüde sadece balık vardı.

Misafir değerlendirme anketlerini uygulayıp misafirlerin istek ve temennilerini analiz edip, geri dönüşler sağlıyoruz. Hedef ve dönüşümlerimizde bunları temel alıyoruz.

Çevre duyarlı eko sertifikalı ürünler almayı hedefleyip tedarikçi değerlendirme formları ile onaylı tedarikçi listemizi düzenleyip satın almaları buna göre yapıyoruz.

Bahçemizden çıkan ağaç budama dallarını yerli hayvancılığa inek yemi olarak ve soba yakıtı olarak kullanılması için ücretsiz veriyoruz.

Otel bünyesinde bulunan musluk ve duş başlıklarına su akışından tasarruf etmeyi sağlayan başlıklardan (permatör) takmayı hedefliyoruz.

Odalarda kullanılan buklet malzemeler önceki yıl alımlarından kalma olup, yeni alım yapılmamıştır. Kat hizmetleri md. ile iştişare sonucu günlük badıllara dökülüp duvar montesi ile kullanımı hedefler kapsamındadır.

Otel bünyesinde ofiste kullanılan klimalardan 2 tanesinin 1 yıl içinde enerji tasarruflu olanlarla değiştirmeyi hedefliyoruz.

Gelecek 1 yıl içinde 7 odamızın elektriğini enerji kartlarına bağlamayı hedefliyoruz.

Gelecek 1 yıl içinde kullanılan elektrik enerjisi ve su miktarının farklı ölçeklerde hesaplanmasını ve buna bağlı olarak tüketimi azaltacak çözümler hedefler kapsamındadır.

Çalışanlarımızın bir bölümünün yürüyüş mesafesinde olması sebebi ile çalışanların ulaşım karbon ayak izleri sıfırlanmıştır.

Meyve ve sebze ihtiyaçlarımızın bir bölümünü yerli üreticilerin satış yaptığı yerli Yalıkavak pazarcılarından temin ediyoruz.

Bahçemizde yetişen zeytinlerden elde edilen zeytinyağını otel personel yemekhanesinde kullanıyoruz.

Mobilyalarımızda hasar durumu oluştuğunda önce tamir etme yenileme yoluna gidiyoruz. Mobilya tahtaları ile perma kültür bahçemizde bitki havuz çeperleri oluşturduk.

Misafirlerimizi bu konuda bilgilendirerek ekstra talepler dışındaki çarşaf ve havlu değişimlerini 2 günde bir yaparak deterjan kullanımı ve su kullanımını azaltmayı hedefliyoruz.

6. Personel ve Çalışma Hayatı

XUMA VİLLAGE olarak personelimize,

Genel hijyen ve sanitasyon ,oryantasyon eğitimi, iso 9001:2015,iso 14001:2015,iso 22000:2018, kadın hakları ve cinsiyet eşitliği politikası, iş sağlığı ve güvenliği, kimyasal kullanımı ve dezenfektan kullanımı eğitimi, Sürdürülebilir turizm 1.aşama eğitimi yüksek katılım oranıyla gerçekleştirilmiştir. Sürdürülebilir görev tanımları yapılmış,tesis sürdürülebilirlik katılımı sağlanmıştır.

Personel istihdamında yerel halkın desteklenmesine yönelik Bodrum Turgutreis Meslek Lisesi stajyer öğrenci alımı yapılmıştır.İkameti Bodrum /Milas olan personel alımı desteklenmiştir.

Personel kadın çalışan oranı yıllar bazında artış göstermiştir.80 personelden 20 tanesi kadın personel olup yıllar bazında değişiklik göstermektedir.

İNSAN HAKLARI:

Xuma Village olarak birbirimizin haklarına ve görüşlerine saygılı davranır,cinsiyet,dil,din,ırk ayrımına karşı durarak hepimizin bir bütün olduğunu bilir ve savunuruz.Tüm çalışanlarımıza cinsel tercih,yaş,cinsiyet,etnik köken,dini inanaç,maluliyet durumlarına bakılmaksızın adil davranmak başlıca sorumluluğumuzdur.Bu çerçevede hep birlikte öğrenir,güçlenir,ekonomik kişisel profesyonel olarak gelişme imkanı buluruz.

Bu kapsamda:

Açık ,eşit,şeffaf,adil çalışanların da dahil olduğu bir ortak yöntem anlayışını benimseriz.

Eşit, standart, güvenli şartlarda çalışma imkanı sunarız.

Çalıştığı yeri tanıma ,kendini geliştirme ve eğitim hakkını önde tutarız.

Şirketimizin hedeflerine ve personelimizin kişisel gelişimine hizmet edecek eğitimlere teşvikte bulunmak.

İnsana yatırım yapan ve değer veren bir grup olarak iş sağlığı ve güvenliği konusunda sürekli izlenen ve iyileştiren sistemler kullanmayı tercih eder hedefleriz.

7.Kültürel Çalışmalar

TESİSTE YEREL KÜLTÜRÜN TANITIMI :

Otelimizde tarihi,kültürel ve coğrafi öneme sahip lokasyonları misafirlerimizle paylaşıp tanırken aynı zamanda lokal yiyecek ve içeceklerimizi de tanıtmayı ve tattırmayı ihmal etmiyoruz.

Sosyal medya hesaplarımız tripadvisor ve instegram :XUMA VILLAGE ,@pure.xuma ,@gypset.xuma adreslerinden etkinlik fotoğraf ve misafir yorumlarına ulaşabilirsiniz.

Menüde çöktürme kebabı,mandalina sosları eklenmesi gibi değişiklikler yapılmış bu konudaki arge çalışmaları sürmektedir.Bodrum lezzetleri tanıtımı için şefleri aralıklarla sunum için davet ederiz.Türk kahvemizi yabancı misafirlerimize tanıtırız.

KÜLTÜREL MİRAS:

Yerel kültür ve değerlerin korunması konusunda üzerimize düşen görevin farkındayız.

Kültürel tanıtım,bölgenin ticari hacmine katkı sağlanması,doğal tarihi zenginliklerin tanıtılması,yerli halkın isihdamı konularındaki hassasiyetimiz üst düzeydedir.Bodrum kalesi,antik tiyatro,Pedasa antik kenti,Halikarnas mozolesi,Myndos kapısı,Zeki Müren Müzesi, Antik taş ocağı bölgemiz kültür hazineleridir.