

nippon hotel
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
RAPORU
2024-2025



● 1. RAPOR HAKKINDA

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

Misafir memnuniyetini ön planda tutan bir Turizm yatırım şirketi olan POINT HOTEL MANAGEMENT TURİZM A.Ş'nin üyesi tesisimizde, sorumlu üretim, hizmet ve tüketim sağlamayı hedeflemekteyiz ve bunu sürekli hale getirmek için çalışmalarımıza devam etmekteyiz.

Gelecek nesiller için daha iyi bir dünya bırakmaya çalışıyoruz. Bu doğrultuda çevresel etkilerin azaltılması, enerji, su ve atık yönetimi, kültürel ve sosyal mirasın korunması, yerel halka ekonomik ve sosyal olarak fayda sağlama ve çevreyi koruma gibi sürdürülebilirlik kavramı içinde yer alan birçok konuda çalışmalarımıza devam etmekteyiz. İklim değişikliğinin ve küresel ısınmanın öneminin her geçen gün daha çok hissedildiği günümüz dünyasında üzerimize düşen sorumluluğu en iyi şekilde yerine getirmeyi amaç edinmekte, çevre bilincinin çalışanlarımız tarafından benimsenmesi için çaba göstermekteyiz.

Sürdürülebilirlik risklerinin etkin biçimde yönetilmesi ve sürdürülebilir büyümenin uzun vadeli stratejilerle sağlanmasına odaklanarak başarımızı her geçen gün artırmayı hedeflemekteyiz.

Sürdürülebilirlik çalışmaları, Otel Yönetimi koordinasyonunda olup, bu alandaki faaliyetlerimiz ve performansımızın değerlendirmesi daima paydaşlarımızın beklenti ve görüşlerine açıktır.

Nippon Hotel'in öncelikli olarak ele aldığı çevresel ve toplumsal alanlardaki faaliyetlerini içeren sürdürülebilirlik raporunu sunmaktan mutluluk duyarız.

● MARKAMIZ HAKKINDA

1989'dan beri şehir otelciliğine yaptığı yatırımlar ile sektördeki etkinliğini artıran Özbek Turizm , İstanbul'da Nippon Hotel, Point Hotel Taksim, Point Hotel Barbaros hizmete girecek yatırımları ile yaklaşık 1000 kişilik bir istihdam yaratıyor.

2013 yılında 'Point Hotel Management' şirketiyle otel işletmeciliğine de adım atan grup artık sadece kendi tesislerini değil, turizm yatırımcılarının tesislerini de işletmek sureti ile faaliyetlerine Point Hotel markası altında devam ediyor.

Şehrin en popüler alışveriş, eğlence ve turistik merkezleri olan Taksim Meydanı ve Nişantaşı'na 5 dakika yürüyüş mesafesinde bulunan Nippon Hotel; aynı zamanda İstanbul'un tarihi, kültürel yerlerine ve kongre vadisine birkaç adım mesafede. Merkezi konumunun sağladığı ulaşım kolaylığı, 1989 yılından bugüne talimhane bölgesinin ilk oteli olmasının verdiği tecrübe ile hem iş, hem turistik ziyaret yapan misafirlerinin beklentilerine hizmet ediyor.

Japon Minimalist tasarımından esinlenen Nippon Hotel 133 Superior Oda, 7 Deluxe Köşe Oda, 14 Deluxe Aile Odası, 9 Süit ve 2 Penthouse Süit olmak üzere toplam 165 odası ile misafirlerine yüksek standartlarda hizmet sunmaktadır. Nippon Hotel'in modern tarzda dekore edilmiş odalarında kablosuz internet, klima, düz ekran TV, ücretsiz su, çay ve kahve imkanları mevcuttur. Tüm Süit ve Penthouse Süitlerde jakuzi ve duş, Penthouse Süitlerde ayrıca mutfak da bulunmaktadır.

● VİZYON, MİSYON ve DEĞERLERİMİZ

● VİZYONUMUZ

Tüm çalışanlarımızın katılımıyla sürdürülebilir turizm ilkelerini uygulayarak paydaşlarımıza değer katıp turizmde lider olmak.Amacımız: Hizmetlerimizi, misafirlerimize bir sanat eseri gibi sunabilmektir.

MİSYONUMUZ

Çevre ve sosyal değerlere saygı göstererek, konuklarımıza kendilerini özel hissedecekleri hizmetleri, sürekli geliştirerek ve yenilikçi bakış açısı ile sunmak.
Misafirlerimize ve kendimize verdiğimiz sözdür, itibarımızdır. Bunu korumak kurum olarak tartışmasız bir numaralı önceliğimizdir.

OTEL DEĞERLERİMİZ

- Teknoloji
- Özveri
- Servis Sanatı
- Sürekli Yenileme
- Takım Çalışması
- Güvenilirlik
- Çevre Bilinci

● KALİTE POLİTİKAMIZ

Nippon Hotel olarak; Çevre Yönetim Sisteminin, İş Sağlığı ve Güvenliğinin, Gıda Güvenliğinin ve Müşteri Memnuniyetinin kalitenin ayrılmaz unsurları olduğunun bilinciyle:

- İşveren ile çalışanlarımız arasında karşılıklı güven, sevgi ve saygıyı oluşturmaktayız. Bu duyguları hizmetlerimizin her aşamasında uygulayacağımız kalite prensibi ve sürekli iyileştirme ilkesiyle birleştirmekteyiz.
- Misafirlerimizi odak noktası kabul ederiz.
- Tüm çalışanlarımızın desteği ile misafir memnuniyetinin artırılması için sürekli çaba harcamaktayız.
- İnsan kaynaklarımızın, sürdürülebilir büyümenin en önemli unsuru olduğuna inanmaktayız.
- İş kazalarını ortadan kaldıran güvenli, temiz ve sağlıklı bir iş ortamı sağlamaktayız. Çalışanlarımız bizim en değerli varlığımızdır. Çalışanlarımızın güvenliğini sağlamak ve korumak öncelikli iş hedefimizdir.
- Çalışanlar arası karşılıklı güveni, saygıyı, anlayışı ve iletişimi artırarak çalışanlara dürüst ve adil yaklaşır, ayrımcı olmayan, güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı taahhüt ederiz.
- Takım ruhunu geliştirmek için çabalarız.
- Çalışanlarımızın özlük haklarının tam ve doğru biçimde kullanılmasını sağlamaktayız. Çalışanların sürekli eğitim almasını ve kendilerini geliştirmelerini sağlarız.
- Kalite anlayışımıza uyan tedarikçi firmalar ile çalışmaktayız.
- Her türlü faaliyetimizden doğabilecek çevresel etkileri sorumluluk bilinci ile yönetmekteyiz.
- Tedarikçilerimiz başta olmak üzere tüm iş ortaklarımızın, sosyal sorumluluk alanında hareket etmelerinin sağlanmasına yönelik yaklaşımlar geliştirmeye ve bu yaklaşımların uygulanmasına özen göstermekteyiz.

● ÇEVRE KORUMA ve ATIK POLİTİKASI

İşletmemizde çevreyi korur, kirlenmesini önler, çevreye olan olumsuz etkilerimizi azaltarak korunmasına önem veririz.

Bunun için;

- Yasal düzenlemelere uyum sağlar çevre etkimizi azaltmaya çalışırız.
- Atıklarımızı kaynağına, gruplarına ve tehlike sınıflarına göre etkin şekilde ayırmaya özen gösteririz.
- Tehlikeli maddeler ve kimyasalların yalnızca ihtiyaç durumunda ve gerektiği kadar kullanılmasının hem çevreye olan negatif etkileri hem de atık miktarını azaltacağını biliriz.
- İşletmemizde aldığımız malzemelerde “geri dönüşüm” ve “çevre dostu” etiketi olanları tercih ederek doğayı korumaya katkıda bulunuruz. Yeniden kullanım fırsatları yaratmaya çalışırız.
- Kâğıt, peçete, tuvalet kâğıdı, ambalaj gibi tek kullanımlık malzemeleri gerektiği kadar kullanıp doğaya daha az atık bırakmaya özen gösteririz.
- Atıkları doğru şekilde, özelliklerine göre ayrı alanlarda depolar, yasal depolama süre sınırlarını aşmadan lisanslı/yetkili firmalara teslim ederek, kayıtlarını muhafaza ederiz.
- Su, enerji ve tüm doğal kaynakları tasarruflu kullanmaya çalışırız. Bu hassasiyetimizi çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ile paylaşıyoruz.
- Çevre yönetimi konusundaki performansımızı ölçer, bu verileri hedefler ile izler ve performansımızı geliştirmeye çalışırız.
- Çalışanlarımızı çevre konusunda eğitmeyi ve duyarlılıklarını artırmayı amaçlarız.



● ÇEVRE, İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Otelimizde faaliyetlerimizi yasal mevzuatlara, çevre ve iş güvenliği standartlarına uygun olarak gerçekleştiririz.

Bunu sağlamak için;

- Faaliyetlerimizin çevre, iş sağlığı ve güvenliği alanlarındaki etkilerini ve risklerini belirler, bu risklerin ortaya çıkmasını önlemek veya istenmeyen etkilerini azaltmak için gerekli tedbirlerimizi alırız.
- Çevre, iş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemimizin sürekli gelişimi için amaç ve programlar oluşturur, bunları gözden geçirir ,gerekli yatırımları yaparız.
- Çevre iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili yasal mevzuatların gerekliliklerini yerine getiririz.
- Kaza ve hastalıklara neden olabilecek tehlikeli ortamların ve faaliyetlerimizden kaynaklanan çevre kirliliğinin oluşmasını engellemek ve ortadan kaldırmak için gerekli kontrolleri yapar ve önlemler alırız.
- Çalışanlarımızı eğiterek katılımlarını sağlarız.
- Tedarikçilerimizi politikamız doğrultusunda çevre, iş sağlığı ve güvenliği standart ve mevzuatlarına uyumunu teşvik eder bu alanlarda iş birliği yapmaya özen gösteririz.
- Misafirlerimizi çevre duyarlılığımız konusunda bilgilendirerek tatil süreleri boyunca doğaya saygılı olma ve korumak için katkıda bulunmalarını bekleriz.

● SATIN ALMA POLİTİKASI

Sürdürülebilir tedarik anlayışı doğrultusunda tedarikçilerimizin/çözüm ortaklarımızın;

- Kalite Güvence Yönetim Sistemleri, Çevre ve İş Sağlığı Güvenliği Yönetim Sistemleri, uluslararası düzeyde kabul görmüş çevre ve sürdürülebilirlik etiklerine/sertifikalarına sahip olmasına,
- Üretim ve tedarikte, çevreye zararlı etkilerinin olmamasına, çevre mevzuatlarına uyuyor olmasına,
- Kaynakları; doğal yaşama, ekosisteme zarar vermeden, uygun bir şekilde kullanıyor/tüketiyor olmasına, avlanma yasaklarına uyuyor olmasına,
- Atıklarını en aza indirmek ve doğru yönetmek için çalışıyor olmasına, ürün ambalajlarında daha az ambalajlamaya veya dökme ambalajlama alternatifleri sunuyor olmasına,
- Çevre dostu, tasarruflu, yöresel, etik değerlere önem veren, geri dönüşebilir veya geri dönüştürülmüş malzeme kullanan, organik, bio, vegan, hayvanlar üzerinde denenmemiş, zararlı kimyasal bileşenler içermeyen vb. alternatifleri sunmalarına,
- Yerli ve yerel üretim/hizmet sağlayıcısı olmasına,
- Ülkemizin/bölgemizin mutfağını, geleneklerini, kültürünü yansıtan/tanıtan ürün/hizmet olmasına önem verir ve bu bakış açımızı paydaş tedarikçilerimize iletiriz.
- Tedarikçilerimiz ile birlikte verimli satın alma fırsatları yaratmaya çalışır, tedarik süreçlerinden doğan çevre etkilerini azaltmayı hedefleriz.

● SOSYAL SORUMLULUK POLİTİKASI

Kurumsal sosyal sorumluluk anlayışımızda;

- Gençlere, çocuklara, engellilere ve hayvanlara ayrı bir pencere açmaktayız. Genç kuşakların sağlıklı, eğitilmiş ve kültürlü olarak yetiştirilmesinin ülkemizin kalkınması ve toplumsal refaha katkı sağlanması bizim için önem taşımaktadır. Bu kapsamda; Otelimizde öğrencilerin gelişimine yönelik staj imkanı verilmekte ve başarılı olan öğrencilere istihdam imkanı sunulmaktadır.
- Engellilerin; toplumsal hayata daha aktif katılımlarını sağlamak, yaşam koşullarını iyileştirmek için çalışmalarımızı sürdürmekteyiz. Bu kapsamda; engelli personel istihdamı sağlamaktayız. Misafirlerimiz için de rahat konaklama yapabilecekleri engelli odamız mevcuttur.
- Kurum içinde ve dışında din, dil, ırk, renk, cinsiyet, siyasi düşünce, inanç, yaş, fiziksel engel ve benzeri nedenler ile ayrımcılığı kabul etmeyiz. Farklı inanç, düşünce ve görüşe sahip kişilerin uyumlu bir biçimde çalışmasını sağlarız.
- Tüm çalışanlarımızın insan onuruna uygun çalışma koşullarında, sağlıklı ve güvenli bir ortamda çalışma hakkı vardır. Çalışanlarımız bizim en değerli varlığımızdır.
- Çalışanlara dürüst ve adil yaklaşır, ayrımcı olmayan, güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı taahhüt ederiz. Çalışanlarımızın bireysel gelişimi için gerekli çabayı gösterir, iş hayatı ile özel hayat arasındaki dengeyi gözetiriz.
- Grup olarak, kurumsal sosyal sorumluluk ilkesi çerçevesinde toplumumuzun gelişimi için çaba gösteririz. Çalışanlarımızı, sosyal sorumluluk bilinciyle yer alacakları uygun sosyal ve toplumsal faaliyetlere gönüllü olmaları konusunda destekleriz.
- İnsana ve doğaya saygı, öz değerlerinin bir parçası olarak tüm faaliyetlerinde sosyal sorumluluk bilinciyle hareket etmeyi yönetim anlayışının temel ve değişmez unsurlarından biri olarak kabul eder.
- Çocukların gelişimine katkıda bulunacak, onları eğlenmeye ve öğrenmeye yönlerecek faaliyetler uygulamaktayız.

● GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

Otelimizde misafir memnuniyetini ön planda tutarak, misafir ihtiyaç ve beklentilerine yönelik yüksek kaliteli ürünler sunmak için hammaddeden başlayarak, tüm süreç aşamalarında ve son üründe tüketici sağlığını en üst düzeyde tutarak *HACCP kuralları* doğrultusunda ilgili yasa, tüzük ve standartlara uymaktayız.

Gıda Güvenliği Yönetim Sisteminin gerekliliklerini benimseyerek;

- Satın alma aşamasından sunuma kadar, gıda güvenliği risklerini belirler, bu risklerin ortaya çıkmasını önlemek için gerekli tedbirleri alırız.
- Üst düzey hijyen şartlarında en uygun ürünleri üretir ve hizmetleri planlarız
- Gıda üretim zinciri içerisinde, iç ve dış taraflar ile etkin iletişim kanalları kurarız.
- Hijyen eğitilmiş personel ile takım çalışmasıyla hareket eden ekibe sahibiz.
- Gıda güvenliği faaliyetlerinin tüm süreçlerini, bilimsel verilere dayalı, önleyici yaklaşım, açık iletişim, takım çalışması ve denetimlerle mükemmel olarak yürütmeyi hedefleriz.

● TACİZ VE AYRIMCILIĞI ÖNLEME POLİTİKASI

Taciz, başka bir kişiyi kızdıran, korkutan, istismar eden, küçük düşüren, tehdit eden, aşağılayan, utandıran ya da mahcup eden ya da caydırıcı, agresif veya rencide edici bir çalışma ortamı yaratan sözcükler, davranışlar ya da eylemler şeklinde olabilir (ancak bunlarla da sınırlı değildir). Taciz, genellikle bir dizi olayı ifade eder. Taciz, ayrıca cinsiyetle ilgili, cinsel içerikli ya da etnik mahiyette uygun olmayan yorumlar, dini hakaretler, ırkla ilgili hakaretler, yaşa dayalı yorumlar, şakalar, lakaplar, rencide edici ya da aşağılayıcı yorumlar, e-postalar, sesli postalar veya korunan bir sınıfa dayalı olarak bir kişi ya da grup ile alay eden ya da onlara hakaret eden yazılı veya resimli materyal ya da benzer uygunsuz davranış olarak da tanımlanabilir.

- Yukarıdaki Taciz türlerinin yanı sıra, işyerimiz cinsel tacize karşı da sıfır *tolerans ilkesini* uygulamaktadır. “Ayrımcılık” bir kişinin ırkına, cinsiyetine (hamilelik durumu dahil), rengine, milliyetine ya da toplumsal statüsüne, etnik kökenine, dinine, yaşına, engellilik haline, cinsel yönelimine, toplumsal cinsiyet kimliğine, ailevi durumuna, hassas tıbbi durumlarına, sendika üyeliklerine ya da faaliyetlerine, siyasi görüşüne ya da hukuken yasaklanan diğer bir durumuna dayalı olarak o kişiye yapılan haksız muamele ya da keyfi ayırım anlamına gelir.
- Nippon Hotel ayrımcılığın ve cinsel taciz dahil tacizin olmadığı, herkese saygılı ve onurlu bir şekilde davranılan, herkesin tamamen katkıda bulunabileceği ve eşit fırsatlara sahip olduğu bir çalışma ortamı sağlamayı ve bunu sürdürmeyi taahhüt etmektedir.
- Çalışanlarımıza, eşit işe eşit ücret, eşit haklar ve fırsatlar sunarak eşit davranmaya özen gösteririz. Bir kişinin ırkına, cinsiyetine (hamilelik durumu dahil), rengine, milliyetine veya toplumsal statüsüne, etnik kökenine, dinine, yaşına, engellilik haline, cinsel yönelimine, toplumsal cinsiyet kimliğine, ailevi durumuna, hassas tıbbi durumlarına, sendika üyeliklerine ya da faaliyetlerine ve siyasi görüşüne ya da hukuken yasaklanan diğer bir durumuna dayanan hiçbir türde ayrımcılığa ve saygısızlığa müsaade etmeyiz.

● KADIN HAKLARI VE CİNSİYET EŞİTLİĞİ POLİTİKASI

İşletmemizde cinsiyet eşitliğine önem veririz.

- Cinsiyet farkı gözetmeksizin tüm çalışanlarımızın sağlık, güvenlik ve refahlarını sağlarız.
- Kadınların iş gücüne katılımını tüm departmanlarımızda destekler, eşit fırsatlar sunarız.
- Cinsiyet ayrımı yapmadan "eşit işe eşit ücret" politikası ile hareket ederiz.
- Eşitlik ilkesi gözetilerek görev dağılımı yaparız.
- Kariyer fırsatlarından eşit düzeyde faydalanılması için gerekli ortamı sağlarız.
- Eğitim politikaları oluşturur, kadınların katılımına ve farkındalığın artmasına destek oluruz.
- İş-aile yaşam dengesini koruyan çalışma ortamı ve uygulamalarını oluştururuz.
- Kadınların şirket yönetiminde olmaları için destek verir, eşit fırsatlar sunarız.
- Kadınların hiçbir şekilde istismar, taciz, ayrımcılık, bastırılma, zorlama, iftira vb. durumlara maruz kalmasına müsaade etmeyiz. Dünyaya ve kurumumuza kattıkları değerin daima farkında olur ve varlıklarını destekleriz.

• ÇOCUKLARIN KORUNMASI VE İSTİSMARIN ENGELLENMESİ POLİTİKASI

Çocuklar bize geleceğin emanetleridir. Onları bir birey olarak tanımak, haklarına saygı duymak, her türlü psikolojik, fiziksel, ticari vb. sömürüye karşı gözetmek ve korumak öncelikli sorumluluğumuzdur.

Bunu sağlamak için;

- Kendi kurumlarımızda çocuk işçi çalıştırılmasına müsaade etmez ve tüm iş ortaklarımızdan da aynı hassasiyeti bekleriz.
- İşletme içerisinde çocukların gelişimine katkıda bulunan, düşünce ve isteklerini, duygularını rahatça ifade edebilecekleri, kendilerini özgür ve rahat hissedebilecekleri ortamlar/imkanlar sunarız.
- Çalışanlarımıza, çocuk istismarının önlenmesi ve fark edilmesi konusunda eğitimler veririz.
- Çocukların katıldıkları aktivitelerde yetişkin gözetimi altında olduklarından emin oluruz.
- Çocuk haklarının korunması konusunda farkındalık yaratmak için eğitimler düzenler ve ilgili projelere destek veririz.
- Çocuklar ile ilgili şüpheli eylemlere şahit olduğumuzda öncelikle otel yönetimine bilgi verir, gerekli görülen durumlarda resmi kuruluşlardan yardım isteriz.

● ENERJİ VERİMLİLİĞİ POLİTİKAMIZ

Dünyamızı olası tehlikelerden korumak için enerjimizi verimli kullanıyor ve enerji sarfiyatımızı azaltmak için hedefler belirliyoruz.

Bunun için;

- Hem doğaya karşı sorumluluklarımız hem de yasal yükümlölüklerimizi yerine getirmek üzere ulusal ve uluslararası standartları, yasa ve düzenlemeleri takip eder, enerji kullanımını azaltma ve/veya enerji tüketim performansımızın sürekli iyileştirilmesini sağlayacak çalışmaları gönüllü olarak yürütür, çalışmalarımızın sonuçlarını takip ederiz.
- Hedefler koyar, çalışanlarımızın da katılımını sağlamak amacıyla eğitim programlarımızda enerji verimliliğine yer veriz.
- Tüm paydaşlarımızla enerji yönetimi konusunda ortak amaçlar ve sonuçlar yaratmak üzere iş birliği yapmayı önemseriz. Bu konularda misafirlerimiz, çalışanlarımız, ziyaretçilerimiz ve tüm iş ortaklarımız ile birlikte topyekûn bir farkındalık ve bilinç seviyesine ulaşılması adına etkileşimimizi sürdürmeye çalışırız.
- Enerji verimli uygun ürün, ekipman, teçhizat ve teknoloji alternatiflerini araştırıp bulmaya, satın almaya ve kullanmaya çalışırız.
- Enerji Yönetim Sistemimizi dokümante etmeyi, tüm departmanlarımıza yaymayı, gerektiğinde güncellemeyi, gözden geçirmeyi ve sürekli olarak iyileştirmeyi hedefleriz.
- Enerji risklerini veya enerji kısıdı gibi doğabilecek acil durumları değerlendirir, alınabilecek önlemleri planlarız.

● SU YÖNETİMİ

Sağlık, hijyen ve misafir memnuniyeti konularından ödün vermeden genel su tüketimini azaltmak amacıyla su tasarrufu sağlayan donanımlar kullanılmaktadır. Misafir odalarına su tasarrufu ile ilgili bilgilendirici “Çevre Kartı” yerleştiriyor ve çalışanlarımızı bu konuda eğitiyoruz.

Otellerimizde su tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır;

- Tüm oda ve genel alan armatürlerine takılmış olan perlatör ile su akışı sınırlandırılmıştır. Düzenli olarak perlatör kontrolleri yapılmakta ve gerektiği durumlarda yenilenmektedir.
- Odalarımızda bulunan fan coillerin, sıcak – soğuk farkından dolayı ortaya çıkan terleme suyu rezervuarlara gönderilerek su tasarrufu sağlamaktayız.
- Tüm oda ve genel alan lavabo muslukları ve duşlarda su akış hızı düşürülmüştür. Düzenli olarak yapılan ölçümler ile uygulama takibi yapılmakta ve yüksek debi tespiti durumunda düzeltilmektedir.
- Ortak alanlardaki tuvaletlerde sensörlü pisuvarlar kullanılmaktadır.
- Misafirlerimize Çevre Kartında su tüketiminin azaltılması için havluların ve çarşafların sürekli olarak değişmediği misafirin isteğine bağlı olarak değiştirildiğine dair kartlarımız mevcuttur.
- Su tüketimi bölgesel ve günlük olarak takip edilebilmekte ve ölçülebilmektedir.
- Çalışanlarımıza suyun doğru kullanımı ve herhangi bir sızıntı durumunda bildirilmesi konusunda eğitimler verilmektedir.
- Su tüketimleri sürekli izlenmekte ve günlük olarak uygulama portalımızda günlük su tüketimi tablosuna kayıt edilmektedir.

● KİMYASAL YÖNETİMİ

Çevreyi dikkate alarak temizlik yapmak, hijyenik olarak temizleyebilmek ve aynı zamanda sağlığı ve çevreyi mümkün olduğu kadar az olumsuz etkilemek anlamına gelmektedir. Çevreye verilecek zararlar, sadece çevreye uyumlu temizlik ürünleri kullanarak değil aynı zamanda bu ürünleri tasarruflu kullanarak ve dozajını iyi ayarlayarak da en aza indirilebilmektedir.

Böylelikle kimyasalların çevreye toplam zararı önemli ölçüde azaltılabilmektedir.

- Tesiste kullanılan temizlik ve dezenfeksiyon kimyasalları departmanlara göre farklı alanlarda depolanıp, depoların sorumluluğu departmanlara aittir.
- Gereksiz yere kimyasal kullanımını önlemek için bir çok yerde dozaj pompası kullanılmaktadır.
- Kimyasalların kullanımı ve tehlikeli kimyasalların dökülmesi/saçılması durumunda alınacak tedbirler konusunda çalışanlarımızı eğitmekteyiz.
- Kimyasal kullanım miktarlarımızı kontrol ediyor, boşa ve yanlış kimyasal kullanımını engellemek için personel eğitimleri vermekteyiz.
- Çamaşırlarımız otelimizin anlaşmalı olduğu dış bir firma tarafından yıkanmaktadır. Bu uygulama sayesinde kimyasal tüketimimizi azaltmaktayız.
- Dışarıdan hizmet aldığımız haşere mücadele firmasının kullandığı ilaçların insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen ürün olduğunu kontrol etmekteyiz. Doğal tedbirlerden (sinek tutucu, yapışkanlı kâğıt vb.) daha fazla yararlanmaya çalışarak ilaçlama kaynaklı kimyasal tüketimini azaltmaya çalışmaktayız.

● SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

- Enerji yönetimi konusunda tüm paydaşlarımızla iş birliği yaparak, topyekun farkındalık yaratmakta ve bilinç seviyesini artırmaktayız.
- Tesisimiz de yiyecek, içecek, inşaat malzemeleri ve sarf malzemeleri de dahil olmak üzere çevresel açıdan sürdürülebilir tedarikçileri ve ürünleri tercih etmekteyiz.
- Tesisimiz sürdürülebilir uygulamalar ve materyaller kullanımını tercih etmektedir.
- Tesisimiz çevre dostu kimyasal kullanımını ve çevre dostu kimyasalların kullanımını artırıcı bir satın alma politikası izlemektedir.
- Toplu alımlar yaparak tek kullanımlık malzeme alımlarından kaçınmaktayız.
- Doğal kaynakların kullanımında koruma kullanma dengesini sağlamaktayız.
- Atıkların yönetimini en aza indirerek, doğal kaynak kullanımının azaltılması ve üretilen atıkların mümkün olan en üst düzeyde geri kazanımının sağlanarak, atıkların ekonomiye bir girdi olarak dönüştürülmesi yani sürdürülebilir atık yönetiminin sağlanmasına destek olmaktayız.
- Atık miktarının bir önceki yıla oranla azaltılmasını hedeflemekteyiz.
- Atıklarımızı kaynağına, gruplarına ve tehlike sınıflarına göre en etkin şekilde ayırmaktayız.
- Çevre danışmanımızla birlikte atık yönetim planları güncellenir ve yasal periyotlar içinde bildirimleri yapılır.
- “Sıfır Atık” belgeli tesisimiz de çevrenin korunması, kirliliğin azaltılması ve olumsuz etkilerinin azaltılmasını hedeflemekteyiz.
- Çevre koruma ve katı atıkların azaltılması konusunun içselleştirilmesi yaşam biçimi ve felsefesi olarak uygulanmaktadır.
- Su tüketimi sürekli olarak izlenilmekte ve takibi yapılmaktadır.
- Tüm ofis ve genel mekanlarda ayrı ayrı geri dönüşüm kutuları kullanılmaktadır.
- Musluklarda tasarruf amaçlı perlatör kullanılmaktadır.
- Kat hizmetleri ve çamaşırhane departmanlarında zararlı ve mikrop üretebilecek deterjanlar kullanılmamaktadır.
- Tüm cihaz satın alımlarında kaliteli ve en az enerji tüketen ürünler alınır.
- Kullanılan tüm enerji izlenip yönetilmektedir. Tüm gerekli alanlarda fotoselli cihazlar kullanılmaktadır. Ayrıca en az enerji tüketen fakat daha güçlü aydınlatma sağlayan ampuller kullanılmaktadır.

● SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

- Isı kaybının önlenmesi için çift cam sistemi vardır. Ayrıca odalardaki güneş kırıcılığı olan koyu renkli perdeler ile yazları enerji tasarrufu sağlanabilmektedir.
- Misafir odalarında enerji kesici kart (enerji saver) sistemi mevcuttur. Siz misafirlerimizin oda kartlarını alarak odadan ayrılması durumunda ışıklar otomatik olarak sönmektedir.
- Merkezi ısı sistemi vardır.
- Otelde eskiyen çarşaf ve havlular Kat Hizmetleri departmanı çalışanları tarafından temizlik bezi olarak kullanılmaktadır ve çarşaflardan çamaşır torbası dikilmekte ve odalarda kullanılmaktadır.
- Genel duş ve tuvaletlerde, ortak alanlarda tek kullanımlık (şampuan, sabun, duş bonesi, bardak, tabak, çatal bıçak takımları vb.) malzemeler kullanılmamaktadır.
- Tüm personel genel alanlarında 19 litrelik su damacaneleri kullanılmaktadır.
- Herhangi bir ayrımcılık gözetilmeksizin tüm misafirlerimize aynı hizmet en kaliteli şekilde verilmektedir.
- Yerel kültür ve geleneklere sahip çıkılmasının sağlanması; görüş, etnik köken inanç ve savunmasız gruplar ile ilgili ayrımcı faaliyetlere izin verilmemektedir.
- Hizmet anlayışımızın misafirlerimizin talepleri, sektörel yenilikler ve teknolojik yeniliklere göre gelişmektedir.
- Verimli çalışmayı artırmak için faaliyetlerimizi dijital platformlara taşıyarak iş görenlerimiz, misafirler ve tedarikçilerimize kolaylık sağlamaktayız.
- Satış pazarlama stratejilerimizde dijital sistemlere ağırlık vererek, marka bilinirliğimizi ve satışlarımızı artırırken, büyümeyi sürdürülebilir kılmaktayız.
- Konum olarak tesisimiz metro ve otobüs durağına çok yakın olması sebebiyle tek toplu taşıma ile tüm turistik yerlere ulaşabilmektedir. Misafirler toplu taşımaya yönlendirilmektedir.
- Odalarımızda ve genel mekanlarda kağıt ve broşür gibi gerekli materyaller yerine QR kodlu görseller paylaşılmıştır ve misafir deneyimleri izlenmektedir.
- Tüm veriler dijital ortamlarda kayıt altına alınır ve saklanır.

● SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

- Tesisimizde konaklayan veya hizmet alan tüm konuklarımızın deneyimleri için yorumları son derece değerlidir. Bu konuya hassasiyetle yaklaşılar, tüm veriler değerlendirilir, sorunlu noktalar ilgili departman yöneticileriyle paylaşılıp aksiyon alınması sağlanır.
- Konaklama yapmak isteyen misafirlerimiz için özel dizayn edilmiş engelli odamız mevcuttur.
- Odalarda yatak çarşaflarının ve havlularının gerekmedikçe değiştirilmemesi konusunda misafirlerimize basılı kart üzerinden bilgilendirme yapılmaktadır.
- Misafir anket formları misafirlerimize elektronik posta ile gönderilmektedir.
- Night raporu her sabah departman yöneticilerine kağıt israfını önlemek adına elektronik posta ile gönderilmektedir. İç yazışmalar Outlook üzerinden yapılarak operasyonun yürütülmesi sağlanmaktadır.
- Misafir c/in'lerinde pasaport fotokopisi yerine bilgiler sisteme manuel olarak girilmekte ve kağıt tüketimi ortadan kaldırılmaktadır.
- Sektöre çalışan kazandırılması ve sosyal sorumluluk gereği, eğitime önem verilip Meslek liseleri ve Mesem gibi eğitim kuruluşlarında okuyan öğrencilere fırsat tanınmaktadır.
- Otelimiz çocuklar, ergenler, kadınlar, azınlıklar ve diğer savunmasız gruplara yönelik ticari, cinsel veya diğer herhangi bir sömürü veya taciz biçimine kesinlikle karşı olduğu gibi aynı zamanda dil, din, ırk ayrımı gözetmez. İşletmenin net duruşu ve konunun önemi oryantasyon eğitiminde açıkça tüm çalışanlarımıza iletmekteyiz.
- Tesislerimizde çocuk işçi çalıştırılmasına müsaade edilmemekte ve aynı hassasiyeti de tüm iş ortaklarımızdan beklemekteyiz.
- Tüm iş görenlerimize çocuk istismarı ve konuyla ilgili olarak farkındalık konusunda eğitim vermekteyiz.
- Çocuklar ile ilgili şüpheli eylemler olduğunda hemen yönetime bilgi akışı sağlanmakta ve gerekli önlemleri almaktayız.
- İş görenlerimiz arasında cinsiyet ayrımı yapmamakta ve kadınlarımızın iş gücüne katılımını destekleyerek eşit ücret politikası uygulamaktayız.
- Kariyer fırsatlarımız tüm iş görenlerimiz için eşittir, ayrımcılık yapmamaktayız.

● SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

- Açık, eşit fırsatlar sunan, şeffaf, adil ve çalışan katılımına açık bir yönetim anlayışımız mevcuttur.
- İş görenlerimizi aidiyet duygusuyla çalışmasının önemser ,kendini geliştirme ve eğitim hakkını kullanması konusunda teşvik etmekteyiz.
- Çevre kirliliğini azaltmak için personellerimizi toplu ulaşım araçlarını kullanmaları için eğitimlerimizde farkındalık yaratmaktayız.
- Uluslararası çalışma standartlarına uyumlu şekilde gidilmekte olup, çalışma saatlerimiz molalar dahil toplam 8 saat ve haftalık 45 saati aşan çalışmalar fazla mesai olarak kayıt altına almaktayız.
- Tüm personelin girdikleri eğitimler katılımcı formları ile kayıt altına almaktayız.
- Tesis bünyesinde personellerimiz için özel olarak tasarlanmış, duşlar, soyunma odaları ve lavabolar bulunmaktadır. Bu alanların temizliği saatlik olarak takip edilmektedir.
- Tüm çalışma arkadaşlarımızın doğum günleri kutlanır ve sevdikleri ile paylaşabilmeleri adına en lezzetli pastalarımızdan ikram etmekteyiz.
- Çalışan memnuniyeti için yıl sonu çalışan memnuniyeti anketleri yapılmaktadır ve personel kafeteryasına istek ve öneri kutusu konulmuştur.
- Çalışanlarımız kendi alanları ile ilgili sertifika ve niteliklere sahiptir.
- Personellere çalıştıkları alanların gerekliliği olan eğitimler kurumumuz tarafından aldırılmaktadır.
- Personele iş başı yaptıktan sonra departman müdürleri tarafından işbaşı eğitimi verilmekte olup, bu eğitimler kayıt altına alınarak İnsan Kaynakları Departmanına iletilmektedir. Ayrıca dışarda görmüş olduğu kurs kayıtları veya şirket içi gördüğü kursların kayıtları yine İnsan Kaynakları Departmanında saklanmaktadır.
- Personel için gerekli görülen tüm belgeler özlük dosyalarında yer almaktadır.
- Tesisin tüm işletme faaliyetleri bağlı bulunduğu belediye ve Turizm Bakanlığı kriterleri ve yasalara bağlı olarak faaliyetine devam etmektedir.
- ISG firmasından destek alınmaktadır.

● 2. TESİS TANITIMI VE TESİS ÖZELLİKLERİ

Adres: Beyoğlu,Talimhane Mahallesi, Topçu Cad. No: 6

Telefon Numarası: (0212) 313 33 00

Toplam Oda Sayısı: 166

Toplantı Alanları: 4

1989 yılında kurulmuş ve daha sonra **2006 yılında yenilenmiş** bir işletme olarak geçmiştir. İşlevsellik, modernizasyon ve hizmet kalitesinin artırılması amacıyla büyük bir yenileme döneminden geçmiştir. Bu da otelin “şık ve modern şehir oteli” kimliğini güçlendirmiş görünüyor. Konumu itibarıyla, İstanbul’un iş ve turizm çıkan bölgelerinden biri olan Taksim Meydanı yakınlarında bulunuyor; böylece otel, gelişim sürecinde merkezi şehir oteli olarak konumunu güçlendirmiştir.

Otel konsepti olarak Japon estetiğinden esinlenmiş şehir oteli formunda değerlendiriliyor. Minimalist ve modern tasarım öğeleriyle yer alıyor.

Taksim ve İstiklal Caddesi'ne kısa yürüyüş mesafesinde. İstanbul Havalimanı yaklaşık 38 km, Sabiha Gökçen Havalimanı yaklaşık 46 km uzaklıkta. Ayrıca, havalimanı servis otobüsleri (Havaist/Havabus) Taksim durağına yalnızca yaklaşık 50 metre mesafede.



● ISO 9001 – ISO 22000 – ISO/IEC 27001 Belgelerimiz

KING CERT

CERTIFICATE

Point Hotel Management Turizm Anonim Şirketi

Head: Kocatepe Mah. Recep Paşa Cad. No: 16 Beyoğlu İstanbul Türkiye
Taksim 1 Branch: Kocatepe Mah. Topçu Cad. No: 2 Beyoğlu İstanbul Türkiye
Taksim 2 Branch: Kocatepe Mah. Topçu Cad. No: 6 Beyoğlu İstanbul Türkiye
Esenstepe Branch: Esenstepe Mah. Yıldız Posta Cad. No: 29 Şişli İstanbul Türkiye

The above-mentioned organization implements and maintains a management system in the following scope, and its compliance with the standard has been approved by KingCert.

ISO 9001:2015

Quality Management System

Scope : Hotel Management, Accommodation, SPA, Food and Beverage, Meeting and Valet Services

IAF/EA Code: 30

IAS
ACCREDITED
Management Systems
Certification Body
MSCB-106

MEMBER OF MULTILATERAL
RECOGNITION ARRANGEMENT
IAF

Certificate Publication Date : 06.07.2023
Cert. Last Issue Date : 26.07.2024
Cert. Expiry Date : 05.07.2025
Cert. Period Exp. Date : 05.07.2026
Certificate Number : 11688474999Q

King Cert International Certification Ltd.
Director

King Cert International Certification Ltd., certifies that the above stated company have the appropriate management system according to the requirements of the above standards. This certificate is valid for three years as long as the system effectively maintained and surveillance audits are carried out. The validity of the certificate can be checked through www.KingCert.com. The certificate is property of King Cert International Certification Ltd. and shall be returned if re requested.

King Cert International Certification Ltd.
Tsarigradsko Shosse Blvd. No: 123
BIC 1207 P.L.S. Office No: 603
1784 Sofia Bulgaria
info@KingCert.com
FR 25 / 01.09.2018 / 01.08.2023 / 14

KING CERT

CERTIFICATE

Point Hotel Management Turizm Anonim Şirketi

Head: Kocatepe Mah. Recep Paşa Cad. No: 16 Beyoğlu İstanbul Türkiye
Taksim 1 Branch: Kocatepe Mah. Topçu Cad. No: 2 Beyoğlu İstanbul Türkiye
Taksim 2 Branch: Kocatepe Mah. Topçu Cad. No: 6 Beyoğlu İstanbul Türkiye
Esenstepe Branch: Esenstepe Mah. Yıldız Posta Cad. No: 29 Şişli İstanbul Türkiye

The above-mentioned organization implements and maintains a management system in the following scope, and its compliance with the standard has been approved by KingCert.

ISO 22000:2018

Food Safety Management System

Scope : Food and Beverage Services Presentation within Hotel Services

Category Code: E

IAS
ACCREDITED
Management Systems
Certification Body
MSCB-106

MEMBER OF MULTILATERAL
RECOGNITION ARRANGEMENT
IAF

Certificate Publication Date : 06.07.2023
Cert. Last Issue Date : 26.07.2024
Cert. Expiry Date : 05.07.2025
Cert. Period Exp. Date : 05.07.2026
Certificate Number : 11688475012F

King Cert International Certification Ltd.
Director

King Cert International Certification Ltd., certifies that the above stated company have the appropriate management system according to the requirements of the above standards. This certificate is valid for three years as long as the system effectively maintained and surveillance audits are carried out. The validity of the certificate can be checked through www.KingCert.com. The certificate is property of King Cert International Certification Ltd. and shall be returned if re requested.

King Cert International Certification Ltd.
Tsarigradsko Shosse Blvd. No: 123
BIC 1207 P.L.S. Office No: 603
1784 Sofia Bulgaria
info@KingCert.com
FR 25 / 01.09.2018 / 01.08.2023 / 14

KING CERT

CERTIFICATE

Point Hotel Management Turizm Anonim Şirketi

Head: Kocatepe Mah. Recep Paşa Cad. No: 16 Beyoğlu İstanbul Türkiye
Taksim 1 Branch: Kocatepe Mah. Topçu Cad. No: 2 Beyoğlu İstanbul Türkiye
Taksim 2 Branch: Kocatepe Mah. Topçu Cad. No: 6 Beyoğlu İstanbul Türkiye
Esenstepe Branch: Esenstepe Mah. Yıldız Posta Cad. No: 29 Şişli İstanbul Türkiye

The above-mentioned organization implements and maintains a management system in the following scope, and its compliance with the standard has been approved by KingCert.

ISO/IEC 27001:2022

Information Security Management System

Scope : Ensuring Information Security in Hotel Management, Accommodation, SPA, Food and Beverage, Meeting and Valet Services

SoA Revision No: - Publication Date:
Sector Code: A.01

IAS
ACCREDITED
Management Systems
Certification Body
MSCB-106

MEMBER OF MULTILATERAL
RECOGNITION ARRANGEMENT
IAF

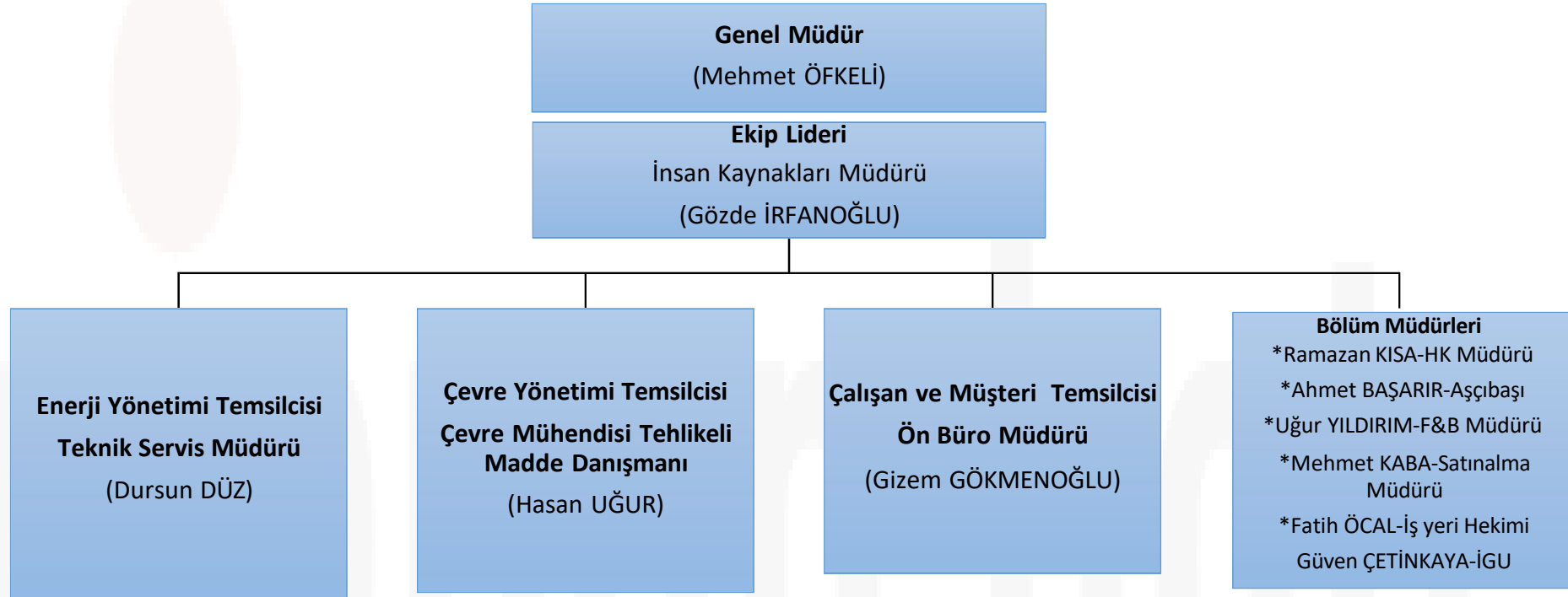
Certificate Publication Date : 06.07.2023
Cert. Last Issue Date : 26.07.2024
Cert. Expiry Date : 05.07.2025
Cert. Period Exp. Date : 05.07.2026
Certificate Number : 116884750311

King Cert International Certification Ltd.
Director

King Cert International Certification Ltd., certifies that the above stated company have the appropriate management system according to the requirements of the above standards. This certificate is valid for three years as long as the system effectively maintained and surveillance audits are carried out. The validity of the certificate can be checked through www.KingCert.com. The certificate is property of King Cert International Certification Ltd. and shall be returned if re requested.

King Cert International Certification Ltd.
Tsarigradsko Shosse Blvd. No: 123
BIC 1207 P.L.S. Office No: 603
1784 Sofia Bulgaria
info@KingCert.com
FR 25 / 01.09.2018 / 01.08.2023 / 14

● 3. SÜRDÜRÜLEBİLİR YÖNETİM SİSTEMİMİZ



- Ekip en az yılda bir kez olmak üzere toplanır, sürdürülebilirlikle ilgili politikaları, yönetim sistemlerini, çalışma esaslarını, ilgili uygulamaları, hedefleri, performans gerçekleştirmelerini gözden geçirir ve gerekiyor ise değişiklik önerilerini Üst Yönetimin onayına sunar, nihai karar üst yönetime aittir.

● 4. ÇEVRE ETKİLERİNİN AZALTILMASI

Enerji Yönetimi

- Sürdürülebilirlikle ilgili en önemli adımlardan biri enerji verimliliğini sağlamaktır.
- Tesisimizde öncelikle enerji kullanımı ile ilgili değerler günlük olarak takip edilmekte ve sorunlara günlük olarak müdahale edilmektedir. Fazla tüketimin gerçekleştiği bölümler belirlenmekte ve olası tasarruf alanları tespit edilmektedir.
- Düşük tüketimli ekipman ve sistemler tercih edilmektedir. Otomasyon yönetimi ve izleme kaynakları kullanılarak uzun vadeli iyileşme sağlanmaktadır.
- Bakım, gözetim ve izleme yoluyla enerji tasarrufları sürekli analiz edilmektedir.



A. Enerji Tüketimi

Tüketimin azaltılması çalışmaları;

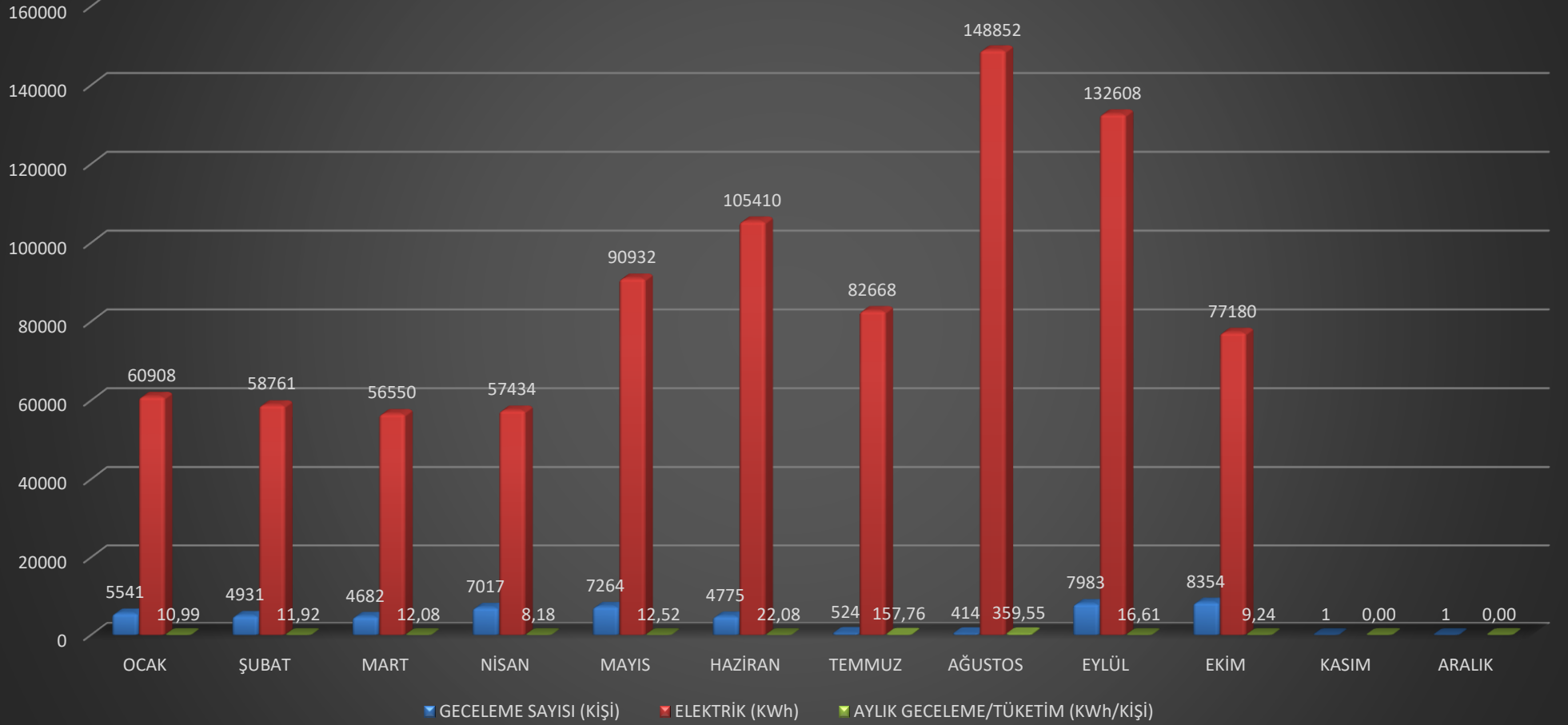
Elektrik tüketiminin alansal takibi daha etkin şekilde yapılmaya başlanmıştır. Kompakt ve floresanların led aydınlatmaya dönüşümüne devam edilmiştir. Doğalgaz tüketim alanlarına sayaçlar takılmış ve alansal takip daha etkin sağlanmıştır.

B. Su Tüketimi

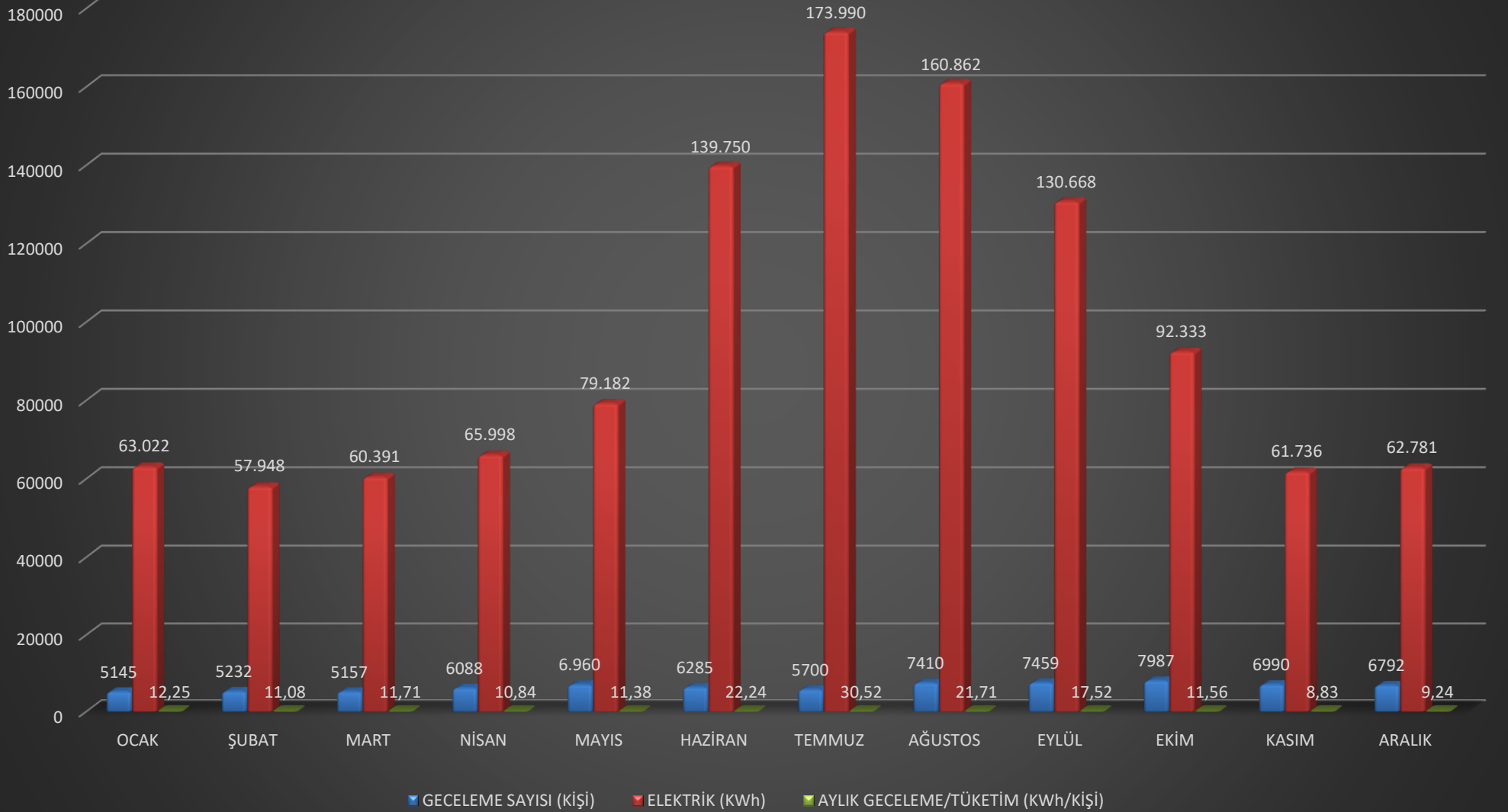
Sağlık, hijyen ve misafir memnuniyeti konularından ödün vermeden genel su tüketimini azaltmak amacıyla su tasarrufu sağlayan donanımlar kullanmakta; misafirleri bilgilendirmekte ve çalışanlarımızı bu konuda eğitmekteyiz. Otelimizde su tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır;

- Düşük debili özel musluklar ve duş başlıklarının yanı sıra, duş ve pisuarlar kullanarak, gereksiz su kullanımının önüne geçmekteyiz. Düşük hacimli rezervuarlar aracılığıyla sifon suyu kullanımını azaltmaktayız.
- Oda tuvaletlerinden gerçekleşen su sızıntılarının fark edilmesi ve önlenmesi için personelimizi eğitiyor, konuklarımızdan bu sızıntıları bize bildirmelerini bekliyoruz.
- Doğayla uyumlu bahçemizi damlama ve fıskiye sistemleri ile sulamaktayız. Ayrıca sulama sisteminde otomasyon ile su tüketimi minimize edilmektedir. Odalarda havlu ve çarşaf değişimleri misafir talepleri doğrultusunda gerçekleştirilmekte ve bu konuda misafirlere bilgi verilmektedir. Misafirin talebi olmaması halinde her iki günde bir değişim yapılmaktadır.
- Su tüketiminin azaltılması çalışmaları; personel eğitimlerinde su kaynaklarının önemi vurgulanmış, personel alanlarına bilgilendirici yazılar asılmıştır.

2025 GECELEME BAZLI AYLIK ELEKTRİK TÜKETİM TABLOSU

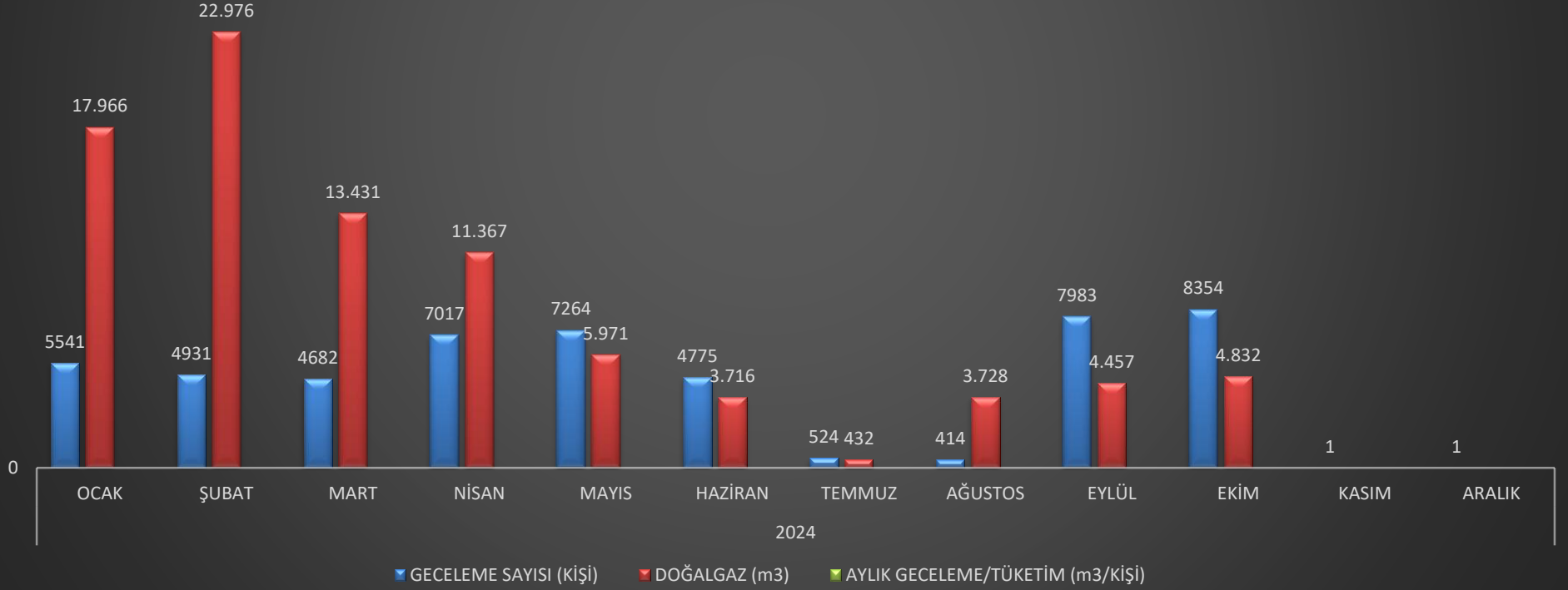


2024 GECELEME BAZLI AYLIK ELEKTRİK TÜKETİM TABLOSU

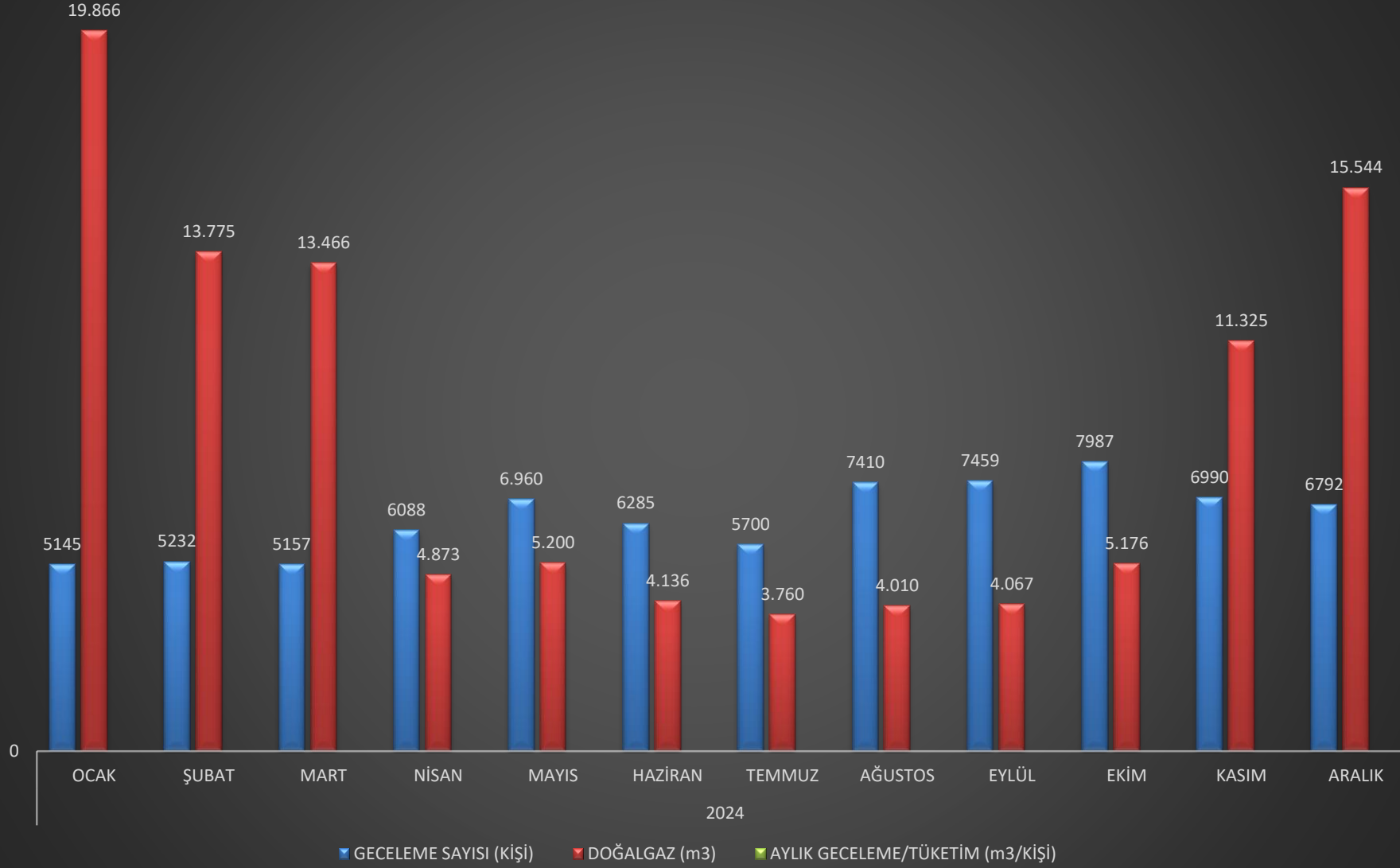


2025 GECELEME BAZLI AYLIK DOĞALGAZ TÜKETİM TABLOSU

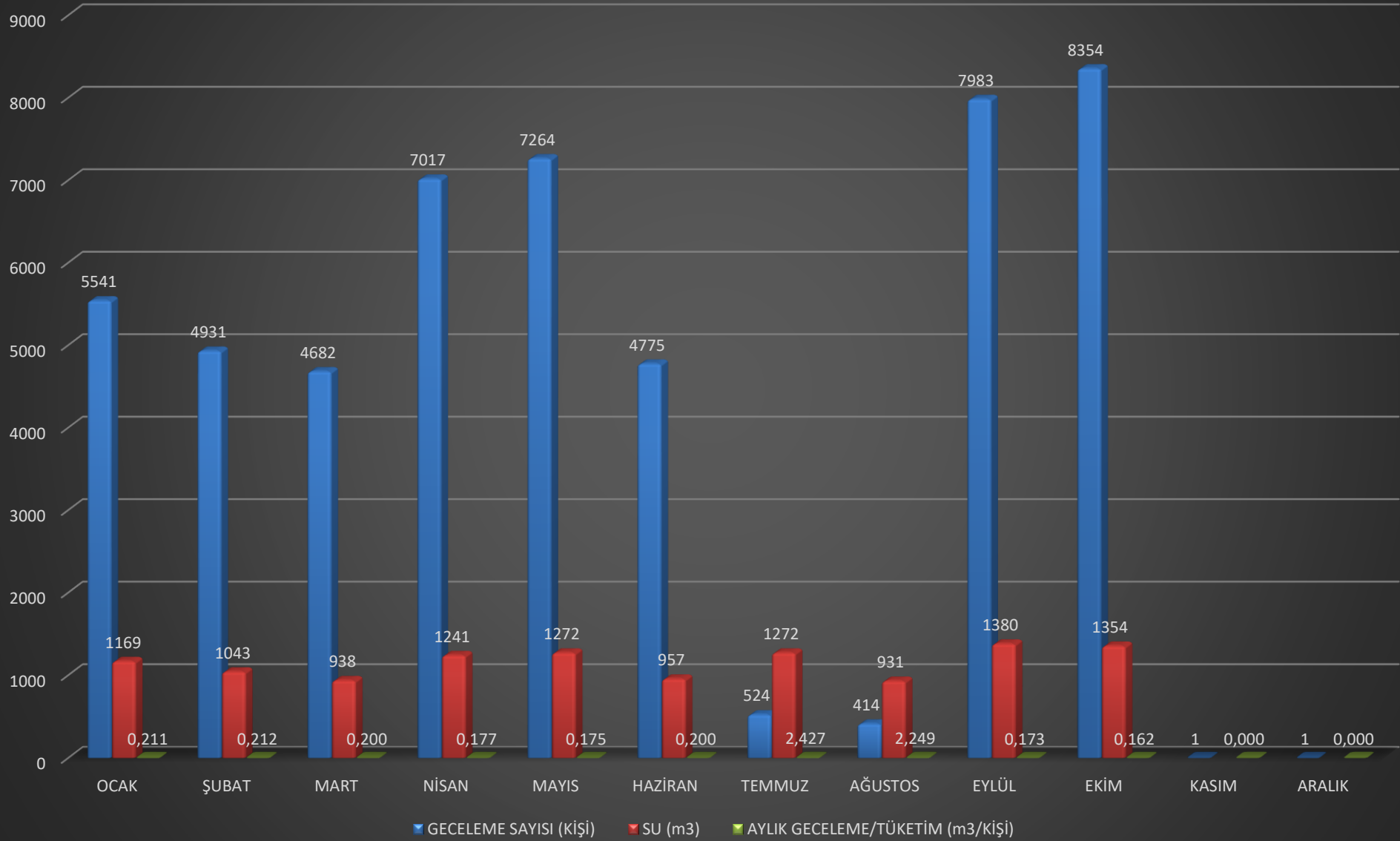
40000



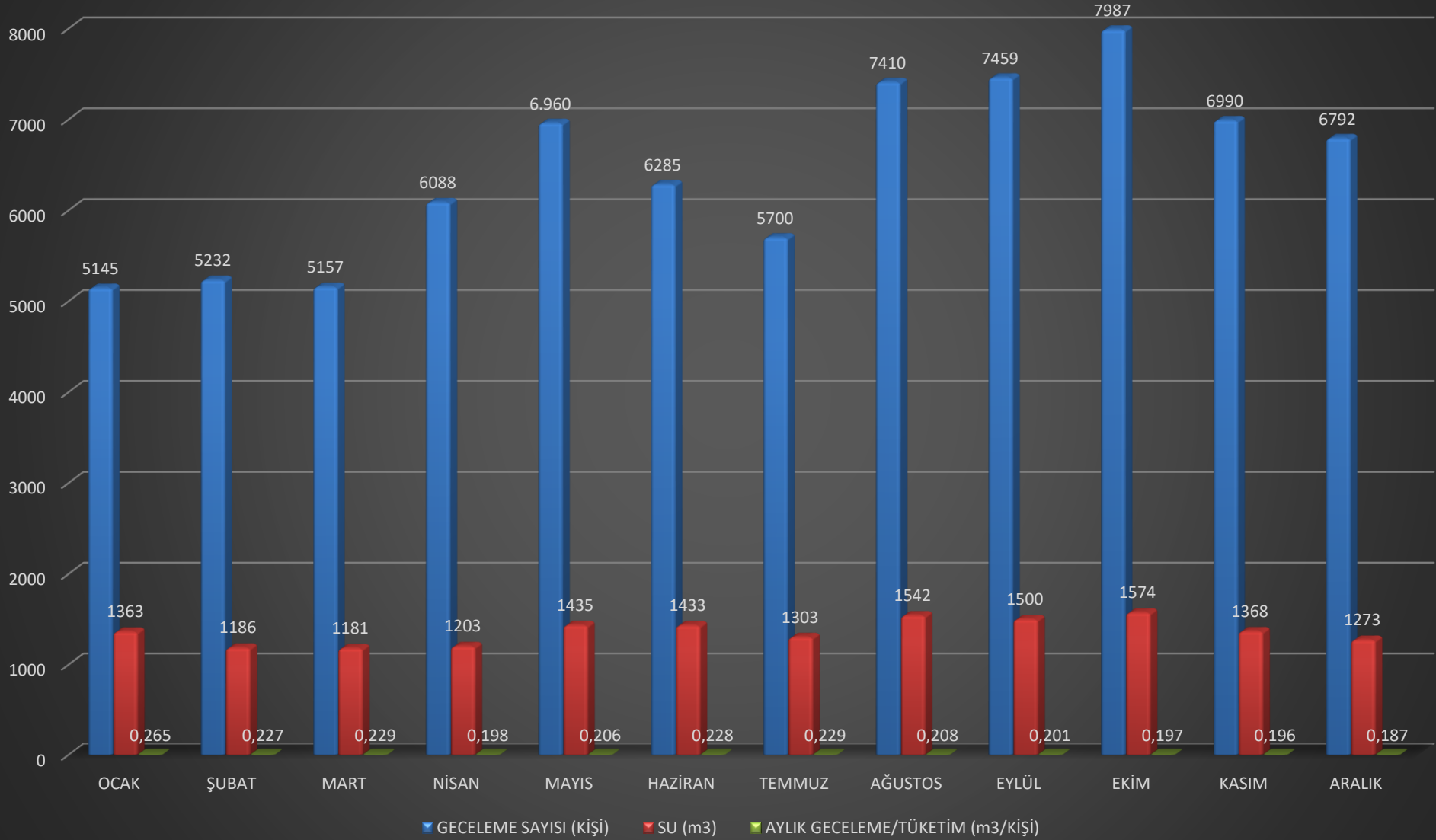
2024 GECELEME BAZLI AYLIK DOĞALGAZ TÜKETİM TABLOSU



2025 GECELEME BAZLI AYLIK SU TUKETIM TABLOSU



2024 GECELEME BAZLI AYLIK SU TUKETIM TABLOSU



● C. KARBON EMİSYON ÖLÇÜMÜ

Otelimiz içerisinde, sürdürülebilirlik çerçevesi altında gerçekleştirilen önemli başlıklar ve atılan adımlar aşağıdaki gibidir;

Karbon + Su Yoğunluğunu Azaltmaya Yönelik Aktiviteler

- Yıllık enerji eylem planlarımız tamamlanmaktadır.
- Odalarda misafir çarşaf ve havlularının talep üzerine yıkanacağına ilişkin program uygulanmaktadır. Misafirler konu hakkında bilgilendirilmektedir.
- Uygulamakta olduğumuz sürdürülebilirlik politikası ile ilgili olarak misafirlerimiz bilgilendirilmekte ve bu sürecin bir parçası olmaları hedeflenmektedir.
- Tüm alanlarımızda kullanmakta olduğumuz ışıklar LED olarak değiştirilmektedir.
- İlgili alanlarımızda yüksek verimliliğe sahip duş başlıkları kullanılmaktadır.
- Musluklarda tasarruflu perlatör (5 litre) kullanılmaktadır.

● D. ATIK YÖNETİMİ



Otel ortak alanlarımızda atıkların kaynağında kolay ayrılabilmesi için "Atık Ayrıştırma Kumbaraları" mevcut hale getirdik.



Sürdürülebilirlik kapsamında çöp odamızı yenileyip atıklarımız için ayrıştırıcı bölmeler ve renk kodlarına göre konteynırlar yerleştirdik.



Çalışanlarımıza verdiğimiz sürdürülebilirlik eğitimlerimiz sonrasında çalıştıkları her ortama atık kodlarına göre ayrıştırıcı kovalar yerleştirdik.



● ATIK YÖNETİMİ



Silinebilir Amerikan servis uygulaması



Odalarda tek kullanımlık ürünler yerine tekrar kullanılabilir ürünler uygulaması

- Odalardaki çamaşır poşetleri yerine bez çamaşır torbalarının kullanımına başlandı.
- Misafir odalarımızda bulunan tek kullanımlık karton ve plastik bardakları kaldırıp yerlerine porselen bardaklar yerleştirildi.
- Kâğıt amerikan servis yerine silinebilir amerikan servis kullanımına geçildi.
- Pipet kullanımı en aza indirilerek atık azaltımına geçildi.
- Çorba sunumunda kullanılan doley(kağıt çorba altlıkları)kaldırıldı.
- Ofis çalışanlarımız resmi olmayan evraklarını müsvette kağıtlara çıktı alarak kağıt israfını önlemektedir ve şirket içi iletişimler kağıt üzerinden değil elektronik posta ile sağlanmaktadır.
- Misafir konaklama faturaları misafirlerimize kağıt israfını önlemek adına elektronik posta yolu ile gönderilmektedir.

● GIDA ATIĞI POLİTİKASI

Gıda israfını en aza indirmek için havuç hiyerarşisi takip edilerek gıda israfını azaltma programı uygulanmakta ve bu uygulamalar hakkında ilgili personeller daima bilgilendirilmektedir.

- *Gıda atıklarıyla mücadele etmek için yerel uygulamalar kullanılmaktadır.
- *Yemek artıklarını yeniden kullanma fikirleri için Taste for Waste sitesi incelenmekte ve takip edilmektedir.
- *Atık yağlar geri dönüşüm için yetkili firmaya makbuz karşılığında teslim edilmektedir.
- *Konu ile ilgili olarak farklı otellerle fikir alveriğinde bulunmaktadır.
- *Mutfak alanlarında operasyonel yoğunluğa göre ihtiyaç duyulan ekipmanlar dışında kalanlar enerji tasarrufu amacıyla kapatılmaktadır.
- *Büfe alanlarında gıda israfını önlemek için sunulan gıdalar minimumda tutulmaktadır.
- *Özellikle salata ve yeşil yapraklı ürünler ihtiyaç olan kadar sipariş verilmektedir.
- *Mümkün olduğunca risk taşımayan gıdalar tekrar tüketim için ayrıştırılmaktadır.
- *Mutfak alanlarında çalışan personele gıda atıkları konusunda eğitim verilmektedir.
- *Kızartmalar için kullanılan bitkisel yağların kontrolsüzce atık yağ olarak değerlendirilmesinin önüne geçmek için kızartma yağ ölçüm cihazı satın alınmıştır. Böylece bitkisel atık yağ miktarının azaltılması sağlanacaktır.
- *Gıda israfını azaltmak için yemek üretiminin misafir sayısına göre üretilmesine özen gösterilmektedir.
- *Misafir sayısı beklenen misafir sayısından az gelmesi halinde üretilen fakat sunuma çıkarılmayan ürünleri farklı lokasyonda değerlendirerek gıda atığını en aza düşürmekteyiz.



● SIFIR ATIK BELGESİ



TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ÇEVRE, ŞEHİRCİLİK VE
İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ BAKANLIĞI



SIFIR
ATIK

T.C. İSTANBUL VALİLİĞİ ÇEVRE,ŞEHİRCİLİK VE İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İL MÜDÜRLÜĞÜ

SIFIR ATIK BELGESİ

(Temel Seviye)

Belge No: TS/34/B2/9/60 Tarih: 27/12/2021

Adı: POINT HOTEL MANAGEMENT TURİZM AŞ (NIPPON HOTEL)
Adresi: İSTANBUL,KOCATEPE Mahallesi, TOPÇU CADDE, No: 6-, BEYOĞLU,Türkiye
Vergi No:7300369645

12/07/2019 tarihli ve 30829 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Sıfır Atık Yönetmeliğ'nce Sıfır Atık Yönetim Sistemi'ni kurarak **Sıfır Atık Belgesi**'ni almaya hak kazanmıştır.

Belge Son Geçerlilik Tarihi:
27/12/2026

Hacı Mehmet GÜNER
Çevre,Şehircilik ve İklim Değişikliği
İl Müdürü

 E-İMZALIDIR

Bu belge; güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

● 5. PERSONEL VE ÇALIŞMA HAYATI

A. İNSAN KAYNAKLARI POLİTİKAMIZ

Eşit iş fırsatı politikası

Nippon Hotel’de; personel işe alımı, personel işten çıkarılması, terfi, nakil, eğitim, disiplin, ücret ve sosyal haklardan yararlanılma uygulamalarında *İş Kanunu ve Toplu İş Sözleşmesi hükümleri* uygulanır. Irk, dil, din, cinsiyet, medeni hal, sağlık durumu veya başka koruyucu ayrımlar yapılmaz. İşe alımlarda ve devam eden çalışanlarımızda adil, ayırım

yapmayan, objektif ve genel yetenek değerlendirmelerinin yapıldığı çok kademeli bir sistem uygulanmaktadır.

Performans yönetimi ve adil ücretlendirme

Performans değerlendirmelerinin, kariyer gelişimi açısından çok önemli olduğuna inanmaktayız. Bu doğrultuda birlikte çalıştığımız arkadaşlarımız için yılda 1 kez ve yıl sonu olmak üzere performans değerlendirmeleri yapılmaktadır.

Değerlendirmeler objektif bir şekilde sistem üzerinden yapılmaktadır. Performans değerlendirme çıktıları çalışanların gelişimi ve kariyer planlaması için yönetimi yönlendirici etkiye sahiptir. Çalışanlarımız tesislerimizde işe başlamadan önce alacakları ücret, çalışma şartları, çalışma saatleri, ücretlendirme gibi konularda bilgilendirilir.

Terfi ve eğitim politikası

Terfi/transfer, iş performansına ve yönetimin sizin yeterli, aynı zamanda daha fazla sorumluluk almaya hazır olduğunuza dair inancına dayalı olarak yapılmaktadır.

Çalışanlarımızın tümü eğitim hakkından eşit olarak yararlanmaktadır. Otelcilik sektörünün gerektirdiği yasal ve mesleki eğitimlerin yanı sıra kişisel gelişim, bilinçlenme, farkındalık, yönetici yaratma ve yardımlaşma vb. gibi birçok konuda çalışanlarımıza katkı sağlayacak ve kişisel profil ve yetkinliklerini geliştirecek eğitim fırsatları sunmaktayız.



● B. NIPPON HOTEL İSTİHDAM YAPIMIZ

İŞGÖREN İKAMET YERLERİ

*Tesisimiz 101 kadrolu personel 15 stajyer istihdam ederek faaliyetlerine devam etmektedir.

*77 erkek, 24 kadın şeklinde personel dağılımımız vardır.

*2 personelimiz engelli statüsünde çalışmaktadır.

*Personellerimiz metro, m armaray ve otobüs gibi toplu taşıma araçlarının iş yerimize kolaylıkla ulaşabileceği vasıtalar kullanmaktadır.

		PERSONEL İSTİHDAM TABLOSU								DOKÜMAN NUMARASI		NAS-FR-018										
										YAYIN TARİHİ		1.10.2023										
										REVİZYON TARİHİ		1.10.2025										
										REVİZYON NUMARASI		1										
PERSONEL SAYISI 101												KADIN ÇALIŞAN SAYISI 24	ERKEK ÇALIŞAN SAYISI 77	STAJYER SAYISI 15	ENGELLİ PERSONEL SAYISI 2	YEREL PERSONEL SAYISI	YÖNETİCİ SAYISI 9	YEREL YÖNETİCİ SAYISI				
SANCAKTEPE	TUZLA	ARNAVUTKÖY	SULTANGAZİ	FATİH	BAĞCILAR	BEYOĞLU	KAĞITHANE	ÜMRANİYE	ÇEKMEKÖY	BÜYÜKÇEKMECE	ŞİLE											
1	1		9	4	4	15	13	3	1	1	1											
ÜSKÜDAR	SARIYER	ŞİŞLİ	KÜÇÜKÇEKMECE	BAHÇELİEVLER	BAKIRKÖY	ALİBEYKÖY	ESENLER	EYÜPSULTAN	GAZİOSMANPAŞA	BEYKOZ	BEŞİKTAŞ											
1	4	11	3	5	1	1	7	9	3	1	2											
		KADIN PERSONEL SAYISI ORANI		23,76%		ERKEK PERSONEL SAYISI ORANI		76,24%		ENGELLİ PERSONEL SAYISI ORANI		1,98%										

● C. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ve ÇEVRE EĞİTİMLERİ



Yıllık eğitim programları doğrultusunda çalışanlarımıza sürdürülebilirlik, çevre ve atık yönetimi eğitimleri verilmektedir. Eğitimler iç ve dış kaynaklı olarak sürdürülmektedir. Çevre Danışmanımız tarafından periyodik olarak verilen eğitimlerle tüm çalışanlarımızın Çevre ve Atık Yönetimi konusunda bilinçlendirilmesi sağlanmıştır.

Tedarikçi firmalarımızdan kimyasal eğitimleri alınarak kimyasal tüketiminin standardizasyonunu sağlamak doğrultusunda kimyasal kullanan çalışanlarımızın bilinçlendirilmesi amaçlanmaktadır.

Enerji Verimliliği Danışmanımız tarafından verimli enerji tüketimine yönelik eğitimler verilmiş, bu eğitimler ile çalışanlarımızın tesisimizdeki enerji verimliliği çalışmaları hakkında bilgilendirilmesi ve bu çalışmalara nasıl katkı sağlayacakları konusunda yönlendirilmeleri sağlanmıştır.

6. SOSYAL ÇALIŞMALAR

● DOĞAYA DESTEK ÇALIŞMALARIMIZ



Tüm idari ve çalışan ortak alanlarında tek kullanımlık pet su tüketimini engellemek adına sıcak/soğuk su cihazları kullanarak tasarruf sağlamaktayız.



Açık büfe hizmetimizde tek kullanımlık karton ambalaj tüketimini azaltmak amacıyla musluklu içecek dispenseri kullanmaktayız.



Çevre dostu bir satın alma politikası izleyerek israfı en aza indirmek amacıyla tek kullanımlık malzeme alımından kaçınmaktayız.

● DOĞAYA DESTEK ÇALIŞMALARIMIZ



Gıda israfını önlemek ve hijyen standartlarımızı yükseltmek adına, açık büfe hizmetimizde yiyecek dağıtımını personelimiz tarafından yapılmaktadır.



Gıda israfını önlemek adına büfe kapanışından 15 dakika öncesinde yiyecek eklemesi yapmamaktayız ve bu konuda misafirlerimizi bilgilendirmekteyiz.



Misafir Odalarında bulunan tek kullanımlık çamaşır poşetleri yerine, kullanılmayan çarşaflarımızdan çamaşır torbaları üretmekteyiz.

● DOĞAYA DESTEK ÇALIŞMALARIMIZ



BATI ÇINARI (*Platanus occidentalis*)

1948 yılından itibaren Talimhane bölgesinin elit bir semt oluşmaya başlaması ile birlikte birbirini kesen muntazam caddelere Batı Çınarı dikilmeye başlanmıştır. Talimhane bölgesinde bulunan çınarların 1948 yılından itibaren ağaçlandırma çalışması ile birlikte dikilmeye başlandığı ortaya çıkmıştır.

Otelimizin ön tarafında olan bu çınar ağacının 1948-1955 yılları arasında dikildiği tahmin edilmektedir. Bu alanda mevcut olan çınarların 60-70 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir.

20-25 (40) m boylanabilen, yuvarlak taçlı, hızlı büyüyen bir ağaç türüdür. Gövde yaşlandıkça kabuk rengi gri-kahverengiye dönüşür, küçük açık gri parçalar halinde pul pul dökülür. Yapraklar 10-22 cm boyutlarda, genellikle 3, bazen 5 elsi lobludur; genişliği uzunluğundan daha fazladır; yeşil renktedir, sonbaharda kahverengimsi sarıya dönüşür; dökülen yapraklar kolayca çürümez ve ağacın çevresinde yerde kalır.

Çiçeklenme Nisan-Mayıs aylarında gerçekleşir; erkek çiçekler sarımsı, dişi çiçekler kırmızımsıdır; dişi çiçek kurulları ~4 cm çapta küreseldir ve uzunca bir sap üzerinde tek tek yer alır. Meyve neredeyse tüm kış boyu ağaç üzerinde asılı kalır. Bu tür çınar ağacının 1000 yıl kadar ömrü olduğu bilinmektedir.



● ÖZEL GÜN & AKTİVİTELER



● SOSYAL SORUMLULUK İLE İLGİLİ FAALİYETLER



GÖZDE İRFANOĞLU
YENİ YILDA BÜTÜN
İYİ DİLEKLERİMİN
SİMGESİ OLARAK SENİN ADINA
GİRESUN YUSUFELİ
HATIRA ORMANI'NA

1
ADET FİDAN BAĞIŞLADIM.

BÜTÜN UMUTLARIN BÜYÜYÜP
YEŞERDİĞİ. SAĞLIKLI.
BAŞARILI BİR YENİ YIL DİLERİM.
MUTLU YILLAR.

NIPPON HOTEL



tema.org.tr | temavakfi
bagis@tema.org.tr | 0212 291 90 90
20526736_5



GİZEM GÖKMENOĞLU
YENİ YILDA BÜTÜN
İYİ DİLEKLERİMİN
SİMGESİ OLARAK SENİN ADINA
GİRESUN YUSUFELİ
HATIRA ORMANI'NA

1
ADET FİDAN BAĞIŞLADIM.

BÜTÜN UMUTLARIN BÜYÜYÜP
YEŞERDİĞİ. SAĞLIKLI.
BAŞARILI BİR YENİ YIL DİLERİM.
MUTLU YILLAR.

NIPPON HOTEL



tema.org.tr | temavakfi
bagis@tema.org.tr | 0212 291 90 90
20526736_6



AYLA KAYA
YENİ YILDA BÜTÜN
İYİ DİLEKLERİMİN
SİMGESİ OLARAK SENİN ADINA
GİRESUN YUSUFELİ
HATIRA ORMANI'NA

1
ADET FİDAN BAĞIŞLADIM.

BÜTÜN UMUTLARIN BÜYÜYÜP
YEŞERDİĞİ. SAĞLIKLI.
BAŞARILI BİR YENİ YIL DİLERİM.
MUTLU YILLAR.

NIPPON HOTEL



tema.org.tr | temavakfi
bagis@tema.org.tr | 0212 291 90 90
20526736_10



● SOSYAL SORUMLULUK İLE İLGİLİ FAALİYETLER



Nippon Hotel

Barınağımıza yapmış olduğunuz
desteklerden dolayı
çok teşekkür ederiz.



● SOSYAL DUYARLILIK



Tüm bireyler turizmde seyahat etme, konaklama, yiyecek içecek ve eğlence gibi gereksinimlere sahiptirler. Bu ihtiyaçların doğru karşılanmasında bireylere doğru, engelsiz yaklaşımlar geliştirmek ve uygulamak son derece önemlidir. Bu amaçla konaklama yapmak isteyen misafirlerimiz için özel dizayn edilmiş engelli odalarımız mevcuttur.

● Sürdürülebilirlik Kapsamında Mobilya Yenileme Çalışmaları



Eski koltuk yenileme çalışması

Eski sandalye yenileme çalışması

Eski berjer yenileme çalışması

• Sürdürülebilirlik Kapsamında Mobilya Yenileme Çalışmaları



● 7. KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

Kültür ve Mirasın Sunulması



Geleneksel Türk Lokumu



Türk Kahvesi



Türk Tatlı Tabağı



Hünkar Beğendi

Nippon Hotel olarak geleneksel ve çağdaş yerel kültürümüzün otantik unsurlarını misafirlerimize sunduğumuz hediyelerde ve restaurant menülerimizde göstermekteyiz.

- Misafirlerimiz otelden ayrılırken onlara Türk Lokumu hediye etmekteyiz.
- Restaurant ve cafemizde Türk Kahvesi ikram etmekteyiz
- Mutfak menümüzde Türk Tatlı Tabağı ve Hünkar Beğendi yiyeceklerimizi sunmaktayız.

● Coğrafi İşaretli Ürünler & Vegan Mutfak





Personel yemekhanesine dilek, öneri ve şikâyet kutusu koyulmuştur. Bu kutunun anahtarı üst yönetimde olup, personelin dilek, şikâyet ve önerilerinin bu şekilde üst yönetime ulaştırılması kolaylaştırılmıştır. Personel anketleri düzenlenmekte olup, sonuçlara göre personellerimizin memnun olmadıkları hususlar (Örneğin; personel yemekhanesi yemeklerinin beğenilmemesi, bununla ilgili olarak menü değişikliğine gidilmesi gibi.) düzeltilmektedir.

TEŞEKKÜRLER

Sunum dosyamızın; içeriği, şablonu, tasarımı ve site içindeki tüm dokümanlara ait hakları saklıdır. Site içerisinde yer alan sayfalarda aksi belirtilmediği sürece, site içindeki hiçbir doküman, sayfa, grafik, tasarım unsuru ve diğer unsurlar izin alınmaksızın kopyalanamaz, başka yere taşınamaz, alıntı yapılamaz, internet üzerinde veya her ne şekilde olursa olsun yayınlanamaz ve kullanılamaz.