



MAXERIA BLUE DIDYMA HOTEL
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU
2022

1. OTEL TANITIMI

Maxeria Blue Didyma Hotel, 2020 yılında kapılarını misafirlerine açmıştır.

25000 m² alan üzerine kurulu otelimiz, 347 oda ve 800 yatak kapasitesi ile denize sıfır konumdadır.

12 ay hizmete açık, 5 yıldız kategorisindeki otelimiz; ultra her şey dahil/ her şey dahil konseptlerini içermektedir.

Elektrikli şarj istasyonu bulunmaktadır ve engelli misafirler için genel alanlar uyumludur.

150 m uzunluğunda özel kum plajı mevcuttur.

Havuzlarımız;

Açık yüzme havuzu: 1100m²,

7 Kaydıraklı Yetişkinler için 5 Kaydıraklı, Çocuklar için açık Aquapark: 300m²,

Kapalı yüzme havuzu: 270m²,

Açık çocuk yüzme havuzu: 60m²,

Kapalı çocuk yüzme havuzu: 60m²,

Bodrum havalimanı 45km, **İzmir havalimanı** 130km, **Didim şehir merkezi** 20km

Ulaşım: Otel önünden taksi, dolmuş veya transfer ile 24 saat ulaşım sağlanmaktadır.

Adı- Unvanı : Aşkın Tekstil Tur. Tic. Ltd. Şti. Maxeria Blue Didyma

Adres : Maxeria Blue Didyma Hotel Akbük Mh. 5649 Sk. No.10 PK. 09270 Didim / AYDIN - TÜRKİYE

Telefon : +90 256 221 22 55

E-Posta : info@maxeriahotel.com

Web : www.maxeriahotel.com

2. POLİTİKALARIMIZ

2.1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

Maxeria Blue Didyma Hotel olarak gelecek nesillere doğanın tüm unsurlarıyla birlikte sürdürülebilir bir çevre ve güzel bir dünya bırakabilmek adına üzerimize düşen sorumluluklarımızın bilincindeyiz. Bu amaçla çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularını kapsayan sürdürülebilir yönetim sistemimizi sürekli iyileştirmeyi, geliştirmeyi ve tüm hizmetlerimiz ve faaliyetlerimizde ulusal ve uluslararası yasal düzenlemelere uymayı taahhüt ediyoruz.

Misafirlerimizin, çalışanlarımızın ve bölge halkının ihtiyaçlarının gelecek nesilleri düşünerek karşılanması, kültürel alanların, yöresel ve etnik değerlerin korunması, doğal kaynakların ve yaban hayatın korunması, doğal kaynak tüketimlerinde tasarruf sağlanması ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi sürdürülebilirlik faaliyetlerimizin temel prensiplerini oluşturmaktadır.

2.2. KALİTE POLİTİKAMIZ

Maxeria Blue Didyma Hotel olarak dürüst, güvenilir ve şeffaf hizmet sunup misafir memnuniyetini yükseltmek ana hedefimizdir.

Bu hedef doğrultusunda; yasal, ulusal ve uluslararası standartlara bağlı kalacağımızı, Misafirlerimizin istek, ihtiyaç ve şikayetlerini kolaylıkla iletebileceği iletişim yolları sağlayıp çözüm yolu geliştirip, hizmet kalitemizi misafir memnuniyetine göre geliştireceğimizi,

Çalışanlarımızı bilinçlendirmek ve sistemin devamlılığını sağlamak amacıyla eğitim sürekliliğine önem vereceğimizi ve kalitemizi etkileyen tüm süreçlerde sürekli iyileştirme ve geliştirme faaliyetlerine başvuracağımızı taahhüt ediyoruz.

2.3. GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Maxeria Blue Didyma Hotel olarak hedefimiz gıda zincirinde gıda güvenliği politikalarına uygun kaliteli, sağlıklı ve lezzetli ürünler sunarak misafir memnuniyetini en üst seviyeye taşımaktır.

Gıda güvenliğini sağlamak amacıyla tüm yasal, ulusal ve uluslararası gerekliliklere uyum sağlarız.

Çalışanlarımızı bilinçlendirmek ve sürekli iyileştirmeler yapmak amacıyla eğitim sürekliliğine önem veririz.

Satın alma aşamasından sunuma kadar, gıda güvenliğini risk altına alan tüm tehlikelere dair önlemler alıp hijyen gereksinimini ön planda tutarız.

2.4. ÇEVRE VE ENERJİ POLİTİKAMIZ

Maxeria Blue Didyma yönetimi ve çalışanları olarak öncelikli hedefimiz çevreye saygı duyup, doğaya karşı yükümlülüklerimizi yerine getirmektir.

- Enerji ve Su kaynaklarımızı verimli kullanıp tüketimi azaltmaya yönelik çalışmalar yapacağımızı, bu hassasiyetimizi çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz, tüm paydaşlarımız ile paylaşacağımızı,
- Atıklarımızın ve tehlikeli atıklarımızın ayrıştırıp geri dönüştürülmesine katkı sağlayacağımızı,

- Tehlikeli maddeler ve kimyasalların yalnızca ihtiyaç durumunda ve gerektiği kadar kullanarak hem çevreye olan negatif etkileri hem de atık miktarını azaltacağımızı,
- Yasal yükümlülüklerimizi yerine getirmek üzere ulusal ve uluslararası standartları, yasa ve düzenlemeleri takip edip uyum sağlayacağımızı,
- İşletmemizde aldığımız malzemelerde “geri dönüşüm” ve “çevre dostu” etiketi olanlara tercih önceliği vererek doğayı korumaya katkıda bulunacağımızı, Yeniden kullanım fırsatları yaratmaya çalışacağımızı,
- Enerji verimli uygun ürün, ekipman, teçhizat ve teknoloji alternatiflerini araştırıp bulmaya, satın almaya ve kullanmaya çalışacağımızı,
- Çevre yönetimi ve enerji verimliliğinin sürekli iyileştirilmesini sağlamak amacıyla çalışanlarımızın eğitim sürekliliğine önem vereceğimizi,
- Bölgemize özel bitki ve hayvan türlerini korumak için özen göstereceğimizi,

Taahhüt ediyoruz.

2.5. İNSAN KAYNAKLARI VE İSG POLİTİKAMIZ

Maxeria Blue Didyma Hotel faaliyetleri ile ilgili olarak uluslararası kabul görmüş tüm insan haklarına saygı göstermeyi taahhüt eder ve bu kapsamdaki tüm mevzuat ve sözleşmelere uyum sağlar.

Bu doğrultuda tüm misafir ve çalışanlarımızı ırk, renk, cinsiyet, din, görüş, yaş, sosyal ve medeni durum, aile kökeni, fiziksel veya zihinsel engel ayrımı yapılmaksızın eşit olarak değerlendiririz. Maxeria Blue Didyma Hotel İnsan Kaynakları süreçlerinin temelini insana, dolayısıyla çalışanlarımıza verdiğimiz değer oluşturmaktadır. Maxeria Blue Didyma Hotel bölge ekonomisine katkı sağlamak amacıyla çalışanlarını yerel bölgeden seçmeye özen gösterir, çalışanlarının sağlık, güvenlik ve mutluluğu, stratejik hedeflerimiz olan sürdürülebilir büyüme, karlılık ve yeni fırsatlar yaratma odağımızın ayrılmaz bir parçasıdır. Bu hedefimize katkıda bulunacak tüm çalışanlarımız eşit eğitim olanaklarımızdan faydalanır. Maxeria Blue Didyma Hotel olarak, çalışanlarımızın sağlığı ve güvenliği konusunda yasal yükümlülükleri yakından takip edeceğimizi ve hayata geçireceğimizi; düzenli olarak denetleyip ve uygunluğunu kontrol edeceğimizi, güvenli çalışma alanları ve güvenli dinlenme alanları oluşturacağımızı taahhüt ediyoruz.

2.6. ÇOCUK HAKLARI POLİTİKAMIZ

Maxeria Blue Didyma Hotel aile ve çocuk oteli konseptindedir. Maxeria Blue Didyma Hotel geleceğimizi şekillendirecek çocukların her türlü sömürsünü kınar ve sömürsüne karşıdır. Eğitim amacı dışında 18 yaş altı çocuklar işe alınmaz ve tüm iş ortaklarımızdan da aynı hassasiyeti bekleriz.

Çocuklara otelimizde düşünce ve isteklerini özgürce dile getirebilecek alanlar sağlarız ve katıldıkları aktivitelerde yetişkin gözetimi altında olduklarından emin oluruz.

Çocuk istismarının farkındalığı ile ilgili çalışanlarımıza eğitimler veririz.

Çocuklar ile ilgili şüpheli eylemlere şahit olduğumuzda öncelikle otel yönetimine bilgi verir, gerekli görülen durumlarda resmi kuruluşlardan yardım isteriz.

Maxeria Blue Didyma Hotel olarak çocuk haklarına saygı, çocuk istismarının önlenmesi, bakıma ve korunmaya muhtaç çocuklara yardım konularında faaliyet gösteren tüm yasal kuruluşlarla iş birliği içerisinde olacağımızı, çalışanlarımızın da bu konuda bilinçlenmesini sağlayacağımızı taahhüt ederiz.

2.7. KADIN HAKLARI VE CİNSİYET EŞİTLİĞİ POLİTİKAMIZ

Maxeria Blue Didyma Hotel olarak herkesin eşit haklara sahip olmasını ve ayrımcılığa karşı durarak kadınların işletmemizde aktif olarak yer almalarını sağlarız.

Cinsiyet gözetmeksizin tüm çalışanlarımızın kariyer fırsatlarından eşit düzeyde faydalanmasını sağlar, çalışma alanlarında sağlıklarına ve güvenliklerine önem veririz.

Tüm departmanlarımızda ve yönetim kadromuzda yer alan kadın çalışanlarımız eşit haklara, sorumluluklara ve fırsatlara sahiptir.

Cinsiyet ayrımı yapmadan “eşit işe eşit ücret” politikası ile hareket ederiz.

Kadınların hiçbir şekilde istismar, taciz, ayrımcılık, bastırılma, zorlama, iftira vb. durumlara maruz kalmasına müsaade etmeyiz. Dünya’ya ve kurumumuza kattıkları değerin daima farkında olur ve varlıklarını destekleriz.

2.8. SATIN ALMA POLİTİKAMIZ

Maxeria Blue Didyma Hotel olarak sürdürülebilirlik politikamız kapsamında yaptığı tüm hizmet ve ürün tedariklerinde öncelikli olarak sürdürülebilir şekilde üretilmiş/sürdürülebilir kaynaklardan sağlanmış, çevre açısından sürdürülebilir ürünleri tercih etmeyi taahhüt ediyoruz.

Yerel tedarikçilerin ve yerel hizmet sağlayıcıların tercih edilmesi, çevreye duyarlı ve enerji verimliliği yüksek olmasına dikkat edilmesi, alımı yapılan bütün ürünlerin yasal, ulusal ve uluslararası kalite standartlarına ve çevre mevzuatlarına uygunluğunun kontrolü satın alma prensiplerimizin temelini oluşturmaktadır.

Otelimiz ürün tedariklerinde büyük ölçeklerde, büyük ambalajlı, geri dönüşebilir veya geri dönüştürülmüş malzemelerden oluşan ve mümkün oldukça az atık çıkaran ürünleri öncelikli olarak tercih etmektedir. Otelimiz tedarik süreçlerinden doğan çevre etkilerini azaltmayı hedeflemektedir.

2.9. SOSYAL SORUMLULUK POLİTİKAMIZ

Maxeria Blue Didyma Hotel olarak bulunduğumuz topluluk ve çevreye karşı sorumluluklarımızı, çalışanlarımız ve diğer paydaşlarımız ile uyumlu şekilde yerine getirmemizin ve toplumsal sorunların çözümünde yer alma konularında yaptığımız çalışmaların, turizmde sürdürülebilirliğin sağlanmasına katkı sağlayacağı inancındayız. Hem ulusal hem de uluslararası pazarlarda rekabet eden otelimiz her zaman lider olma kararlılığını gösterir, bu amaç için gerekli kaynakları sürekli geliştirir ve sağlar.

3. PAYDAŞLARIMIZ İLE İLETİŞİM

Çalışanlarımız

Birebir görüşmeler ve grup toplantıları, eğitim ve çalıştaylar ve kariyer geliştirme toplantıları, faaliyet raporları ve anketler

Misafirlerimiz

Misafir Memnuniyet Anketleri, İstek Formları, İletişim Formları, Sosyal Medya

Tedarikçiler

Satın alma şartnameleri, Tedarikçi denetimleri, Performans Değerlendirme Sistemi, Toplantılar, Görüşmeler

Yerel Topluluklar

Sosyal Projeler, bilgi talepleri (gerektiğinde), faaliyet raporları, toplantılar, şikayet sistemi

Kamu Kuruluşları

Toplantılar, bilgi talepleri (gerektiğinde), faaliyet raporu

İş Ortaklarımız

Birebir görüşmeler, toplantılar, seminer ve fuarlar

Basın

Röportaj ve basın bültenleri

4. İNSAN KAYNAKLARI ve ÇALIŞMA HAYATIMIZ

Maxeria Blue Didyma Hotel olarak biz insan haklarına saygılı bir politika izlemekteyiz. Çalışanların yasal hakları her zaman korunmaktadır. İşe alım süreci ve sonrasında ayrımcılık yapılmamakta, herkese fırsat eşitliği sağlanmaktadır. Ayrıca Maxeria Blue Didyma Hotel bünyesinde çocuk işçi çalıştırılmamaktadır. Çocuk işçi çalıştıran firmalarla iş birliği yapılmamaktadır. Tedarikçilerden de çocuk işçi statüsünde çalışan personel gönderilmesi halinde çalışmasına izin verilmemektedir (inşaat, bahçe işleri vb için). Otelimizde tüm personele yılda bir saat çocuk istismarına karşı bilgilendirme eğitimi verilmeye başlanmıştır.

Lojman Kullanımı

Personel lojmanları Maxeria Blue Didyma Hotel'de çalışan, personelimizin kullanımına açıktır. Lojmanda kalan çalışanlarımızın tekstil ihtiyacı otelimiz tarafından ücretsiz karşılanmaktadır.

Çamaşırhane Kullanımı

Tüm çalışanlarımızın üniformaları ve iş ile ilgili giyilen her türlü giysi ücretsiz olarak temin edilmekte ve temizlenmektedir.

Kariyer Yönetimi

Turizm öğrencilerinin çalışma tecrübesi kazanmaları adına staj imkanı yaratıyoruz. Çalışan personellerimizi eğitimlerle ve kariyer yönetimi programıyla destekliyoruz. Mümkün olduğunca kendi çalışanlarımızı yetiştirerek, üst pozisyonlara kendi çalışanlarımızı yükseltmeyi ve birlikte büyümeyi amaçlıyoruz.

Personel Yemekhanesi

Çalışanlar için personel yemekhanesinde çıkan yemekler ücretsizdir. Çalışanlar 15 günlük olan menülerimiz ile personel yemekhanesinde kahvaltı-öğle-akşam-gece yemeği ücretsizdir.

Personel Servisi

Turizm sektöründe bilindiği üzere değişik vardiyalarda görev yapılmaktadır. Bu da değişik saatlerde servisle ulaşımı gerektirmektedir. Bu nedenle Maxeria Blue Didyma Hotel olarak çalışanlarımızın ulaşımı için çeşitli bölgelerle Otellerimiz arasında günün farklı saatlerinde servislerimiz bulunmaktadır.

Doktor Ofisi –Hastane Yardımı

Otelimizde çalışanların faydalanabileceği bir iş yeri hekimi ve bir hemşirenin hizmet verdiği doktor ofisimiz bulunmaktadır. Çalışanlarımız sağlık hizmetinden mesai saatleri içerisinde yararlanabilmektedir. Bunun yanı sıra hastaneye gitmeleri gerektiği durumlarda hastaneye sevki yapılmaktadır.

İş Kıyafetleri ve Ekipmanları

Çalışanlarımıza, çalışacağı iş grubuna göre 2 takım üniforma verilmektedir. Kişisel koruyucu kıyafet ile çalışması gereken çalışanlarımıza kişisel koruyucu donanımları eksiksiz temin edilir.

Çalışan Motivasyon Yemeği

Her sezon sonunda başarımızı kutlamak ve motivasyonumuzu arttırmak için otelimizde personel eğlenceleri ve yemekleri düzenlenmektedir.

Çalışanlarımızın Eğitim ve Gelişimi

Maxeria Blue Didyma Hotel olarak tüm çalışanlarımıza düzenli olarak eğitimler verilmektedir. Tüm personellerimize mesleki iş başı eğitimleri verilmektedir. İşletmemiz personellerin yeteneklerine yatırım yaparak kişisel gelişimi ve organizasyonel başarıyı güçlendirmeyi hedeflemektedir. Bu doğrultuda çalışanların sürekli gelişimini sağlamak ve mevcut potansiyellerini artırmak için gelişim ortamı ve fırsatları sunmayı, yöneticilerin çalışanların gelişim sorumluluğunu üstlendiği bir kültür yaratarak çalışan performansının düzenli olarak takip edilmesini ve iletişiminin sağlanmasını, nitelikli, başarılı, küresel bir işgücü ve lider havuzu oluşturmayı ilke edinmektedir.

- ✓ Maxeria Blue Didyma Hotel'de çalışmak üzere başvuruda bulunan personel, çalışma koşullarını, görev tanımını, sosyal haklarını bilerek işyeri ile karşılıklı sözleşme yaparak işe başlamaktadır.
- ✓ İşbaşı yapacak olan personel işe uygunluk kriterleri dışında hiçbir seçiciliğe ya da ayrımcılığa uğramaz (ırk, dil, din, renk, vb.)
- ✓ Açık iletişimi, kişisel bilgilerin gizliliğini, adalet anlayışını ve etik ilkelere uyumu gözetmek esastır.
- ✓ Tesisimizde kesinlikle çocuk işçi çalıştırılmamaktadır. 16-18 yaş arasındaki personel için ailesinden muvafakatname alınmaktadır.
- ✓ İşbaşı yapan personel mutlaka önce oryantasyon eğitimi almaktadır ve buddy sistem ile personelin uyum süreci hem otel hem de personel açısından daha kolay gerçekleşmektedir.
- ✓ Tesisimizde yıllık eğitim planları doğrultusunda farklı içerikte iç ve dış kaynaklı eğitimler verilmektedir. Bu eğitimler ile personelimizin yetkinliği ve bilgi düzeyinin artırılması amaçlanmaktadır.
 - Oryantasyon ve işbaşı eğitimleri
 - Gıda güvenliği ve hijyen eğitimleri
 - İş sağlığı ve güvenliği eğitimleri
 - İlk yardım eğitimleri
 - Yangın eğitimleri
 - Çevre koruma eğitimleri
 - Yönetim sistemi eğitimleri
 - Kişisel gelişim eğitimleri
 - Turizm Bakanlığı mesleki turizm eğitimleri
 - Kimyasal ürün kullanım eğitimleri
- ✓ Tüm personel haftalık çalışma programını bilmektedir.
- ✓ Personel yasal çalışma sürelerine uygun olarak haftada 45 saat çalışmaktadır. Fazla mesai durumunda yine yasaların izin verdiği ölçüde mesai yapılmakta, fazla mesai ya ücret olarak ya da alacak izin olarak ödenmektedir.
- ✓ Kıdem tazminatı, ihbar tazminatı, haftalık izin, yıllık izin, vb. tüm hakları personele deklare edilmiştir ve kullanılmaktadır.

- ✓ Çalışanlarımıza her türlü özel izin hakları kullandırılmaktadır. Doğum izni, ölüm izni, vb.
- ✓ Personele açık kapı politikamız kapsamında kötü niyet olmadığı takdirde hiyerarşik sıralama izlenerek her zaman yönetimin kapısının açık olduğu personele oryantasyon eğitimlerinde verilmiştir.
- ✓ İSG Kurulunda işçi temsilcileri, çalışan diğer arkadaşlarını temsil etmek üzere görevlendirilmiştir ve toplantılarda söz hakkına sahiptir.
- ✓ Otelimizde yasaların öngördüğü şekilde engelli personel istihdamı sağlanmaktadır.
- ✓ İSG kapsamında risk analizi yapılmış olup, anlaşmalı Uzman Hekim Sağlık Birimi firması tarafından İş Güvenliği Uzmanı görevlendirilmiştir. Aylık raporlar tarafımıza ulaşmakta ve gerekli aksiyonlar alınmaktadır.
- ✓ Otelimizde disiplin kurulu aktif olarak görev yapmakta ve asayiş ve disiplini sağlamak üzere kurallar doğrultusunda çalışmalarda bulunmaktadır.
- ✓ Çalışanların genel ve mesleki bilgisinin artırılmasına, bireysel bilgi ve yeteneklerinin geliştirilmesine yönelik etkin bir eğitim sistemi kurarak sezon boyunca ihtiyaca göre her türlü yasal zorunlu eğitimler, iç kaynaklı eğitimler ve işbaşı eğitimleri verilmektedir. İnsan kaynakları tarafından kişi başı eğitim süreleri aylık olarak takip edilmektedir. (Mesleki ve teknik eğitimler, iletişim, misafir memnuniyeti, şikayet yönetimi, takım çalışması, kalite yönetim sistemleri, hijyen eğitimleri, çevre ve iş sağlığı güvenliği ve sürdürülebilirlik eğitimleri)
- ✓ Çalışanlara Sunulan İmkânlar İsimlik, Soyunma Dolabı Kullanımı Personele iş başlangıcında isimlik, soyunma odasında dolap verilmektedir
- ✓ Tüm çalışanlarımızın iş üniformaları ve iş ile ilgili giyilen her türlü giysi ücretsiz olarak temizlenmektedir. Ayrıca terzi ve ütöleme hizmeti de mevcuttur.
- ✓ Çalışanlarımıza, mesai saatleri dışında huzurlu ve keyifli dakikalar geçirmesi, rahatlıkla dinlenebilmesi için lojman imkanı sunulmaktadır. Lojmanda; sıcak su imkanının yanı sıra, herkesin ortak kullanımına sunulmuş kafeterya, kantin olanakları çalışanlarımızın hizmetine sunulmuştur. Personel lojmanlarımız, soyunma odalarımız ve yemekhanemiz insan kaynakları tarafından düzenli olarak denetlenmektedir. Değişik vardiyalarda çalışma saatlerine sahip olmamızdan dolayı yeterli personel servislerimiz mevcuttur. Kontrolleri insan kaynakları ve güvenlik tarafından takip edilmektedir. Personel Yemekhanesi Çalışanlar için personel yemekhanesinde kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği ve gece yemeği ücretsizdir. Personele özel hizmet veren yemekhanemizde 15 günlük menüler uygulanmaktadır.
- ✓ Otelimizde çalışanların faydalanabileceği bir doktor ofisimiz bulunmaktadır. Çalışanlarımız sağlık hizmetinden mesai saatleri içerisinde yararlanabilmektedir. Ücretsiz olarak reviri kullanabilmekte ve iş başvurusu için gerekli sağlık raporlarını anlaşmalı olan hastanemizde indirimli yapabilmektedirler.
- ✓ Ayrıca, tüm çalışanlarımız anlaşmalı özel hastanede indirimli olarak muayene hakkına sahiptir.
- ✓ Her sezon sonunda başarımızı kutlamak için personel gecesi düzenlenmektedir.
- ✓ Çalışanlarımızın bayram, anneler günü, kadınlar günü, babalar günü gibi özel günleri otel yönetimi tarafından hazırlanan bir toplantı ile kutlanmaktadır

5. ENERJİ YÖNETİMİ

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.

5.1. ELEKTRİK TÜKETİMİ

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

- ✓ Tüm odalarda balkon kapısının açılması durumunda ısıtma/soğutma cihazlarını devre dışı bırakan sistemler kullanılmaktadır.
- ✓ Otelimizde tüm oda ve genel alanlarda enerji tasarrufu sağlamak ve tehlikeli atık miktarının azaltılmasına yönelik uzun ömürlü LED aydınlatmalar kullanılmaktadır.
- ✓ Otel geneli bina çevre aydınlatma, ısıtma ve soğutma sistemleri otomasyondan kumanda edilerek kontrolleri sağlanmaktadır.
- ✓ Uygulanabilir misafir ortak alanlarında harekete duyarlı sensörlü aydınlatmalar kullanılmaktadır.
- ✓ Tesis içerisinde birçok alan gün ışığından faydalanarak enerji tüketimini azaltacak şekilde tasarlanmıştır.
- ✓ Misafir odalarında Enerji Kesici kart sistemi (Energy Saver) mevcuttur.
- ✓ Misafirlerin Oda kartlarını yanına alıp, odadan ayrılmasının ardından, ışıklar otomatik olarak sönmektedir.
- ✓ Tüm elektrikli cihazların yıllık planlanarak periyodik bakım ve temizlikleri yapılarak oluşabilecek enerji kayıpları minimize edilmektedir.
- ✓ Mümkün olan noktalarda fotoselli kendiliğinden açılır – kapanır kapılar kullanılmakta ve ısıtma / soğutma kaybı ile gerçekleşecek olan enerji tüketimi azaltılmaktadır.
- ✓ Isıtma ve soğutma cihazlarının yerleşimi enerji verimliliğini azaltmayacak şekilde planlanmaktadır.
- ✓ Talep etmeyen misafirlerimizin odalarındaki linen malzemeleri gün aşırı değiştirerek yıkama / kurutma / transfer kaynaklı elektrik tüketimini düşürmekteyiz.
- ✓ Tehlikeli atık miktarını azaltmak amacıyla şarjlı pil kullanımına özen göstermekteyiz.

5.2. SU TÜKETİMİ

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, fotoselli veya zaman ayarlı musluk, 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.
- ✓ 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.
- ✓ Mutfağımızda sebze dezenfeksiyonu için yıkamada son durulama gerektirmeyen ozon dezenfeksiyon sistemi kullanılmaktadır.

6. KÜLTÜR VE MİRASIN SUNUMU

Otelimiz yerel/bölge halkının fikri mülkiyet haklarına saygı gösterirken, geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurlarını operasyonlarında, tasarımında, dekorasyonunda, mutfağında veya mağazalarında değerlendirmeye özen göstermektedir.

Otelimiz bir kültür unsuru olarak ulusal ve/veya yerel mutfağın tarihi, reçeteleri, sunumu konularında farkındalık oluşturma çalışmalarına katkı sağlar. Yerel ve mevsimlik ürün ve reçetelerin tanıtılmasını, sunulmasını ve tüketimini teşvik etmek amacıyla her türlü sosyal sorumluluk projesine katılım için gayret gösterir. Tüm faaliyetlerimizde,

gastronomide sürdürülebilirliği sağlamak için geleneksel ile yenilikçi ve yaratıcı uygulamaları birleştirerek ortaya koyma çalışmalarımızı sürdürmekteyiz.

- Mutfağımızda; Her Cuma yapılan Türk Geceleriyle kültürel lezzetlerimizi yurtdışından gelen misafirlerimize tanıtıyoruz. Bunun dışında Didim ve Ege bölgesinin yerel ürünlerine açık büfelerimizde yer veriyoruz. İncir tatlısı, deniz börülcesi, kabağ çiçeği dolması gibi.



- Asteria Space ile beraber otelimizde çeşitli animasyon etkinliklerinin dışında gökyüzünü, güneşi izledik, çocuklarla eğlenceli atölyelerde uzay yolculuğu yaptık.








- Didim ve çevresinde bulunan tarihi ve mutlaka görülmesi gereken yerleri sosyal medyamızda ziyaretçilerimize bildiriyoruz.



ÇEVREDEKİ TARİHİ VE MUTLAKA GÖRÜLMESİ GEREKEN YERLER

Tarihi Doyasıya Yaşayın...

 <p>SAPLI ADA 100 KM</p>	 <p>TARİHİ RUM KLİSESİ 4 KM</p>	 <p>TARİHİ SU SARNIÇI 7 KM</p>	 <p>HAYDAR KOYU 17 KM</p>
 <p>ŞAPELİN TONOZLU YAPISI 20 KM</p>	 <p>ALTINKUM PLAJI 20 KM</p>	 <p>APOLLON TAPINAĞI 20 KM</p>	 <p>BAFA GÖLÜ 28 KM</p>
 <p>MAVIŞEHİR 25 KM</p>	 <p>MİLET ANTİK KENTİ 25 KM</p>	 <p>MİLET MÜZESİ 25 KM</p>	 <p>FAUSTINA HAMAMI 25 KM</p>
 <p>MYUS ANTİK KENTİ 34 KM</p>	 <p>PRIENE ANTİK KENTİ 43 KM</p>	 <p>HERAKLEIA ANTİK KENTİ 51 KM</p>	 <p>DAVUTLAR MİLLİ PARKI 70 KM</p>
 <p>ZEUS MAĞARASI 70 KM</p>	 <p>CENNET KOYU 88 KM</p>	 <p>EFES ANTİK KENTİ 88 KM</p>	 <p>MERYEMANA EVİ 90 KM</p>



MAXERIA - BODRUM / 50 km
MAXERIA - İZMİR / 120 km

6.1. YAKIN ÇEVREMİZDEKİ KÜLTÜREL VE DOĞAL ALANLAR

- Zeytin ağacının pek çok faydalı özelliği bulunmaktadır. Mitoloji de ise zeytin ağacı için "ölümsüz ağaç" denilmektedir. Muğla'nın Milas ilçesindeki Kazıklı Mahallesinde bulunan 3200 yıllık olduğu saptanan ("Ata Ağaç") zeytin ağacı başta olmak üzere 2000, 1800 yıllık anıt zeytin ağaçlarını ziyaret edebilirsiniz. (Otelimize 10 km uzaklıkta Milas ilçesindedir.)



- Tüylü Çan Çiçeği, dünyada sadece Aydın'ın Söke ve Kuşadası ilçelerinde yaşayan endemik bir bitki türüdür. Aydın İl Jandarma Komutanlığı Çevre, Doğa ve Hayvanları Koruma Tim Komutanlığınca yetiştirildiği bölgeler korunmaktadır. Kuşadası ilçesi Dilek Yarımadası-Büyük Menderes Deltası Milli Parkı ve çevresinde ve Söke ilçesi Doğanbey Eski Rum Köyü'nde yetişen ve nesli tehlike altında endemik türlerden Tüylü Çan Çiçeği bitkisini ziyaret edip görebilirsiniz. (Doğanbey Köyü 37 km, Kuşadası Milli Park 70 km)



- Kadımtın otu dünyada bilinen tek yaşam alanı Söke Samsun Dağları ve Kuşadasıdır. Türkiye'de 30 türü bulunmaktadır. Endemik bir türdür. Temmuz ayı ortasında çiçeklenmeye başlar, kurduktan sonra çiçekleri uzun yıllar bozulmadan kaldığı için ölmez çiçeği olarak adlandırılmıştır.



- Kum zambağı soğanlı bitkilerdendir. Doğada sadece deniz kıyısı kumsallarında ve denize çok yakın arazilerde yaşarlar. Fakat kumdan ve deniz suyundan beslenmez. Kökleri 2 metreye yakın uzunlukta yer altına uzanır. Çiçekleri güzel kokuludur. Endemik olmayan ancak kumul ekosistemi ve yakın çevresinde yayılış gösteren nesli tehdit altında olan bir türdür. Didim’de Tavşanburnu Tabiat Parkı ve Taşburun Limanı kumullarında yaşayan zambaklar koruma altına alınmıştır.



- Aydın Gaşağı (Tüllüşah) olarak bilinen *Centaurea Mykalea*, ilk defa Kuşadası’ndan toplanarak bilim dünyasına tanıtılmış ve adını Samsun Dağları’nın antik ismi olan Mykale’den almıştır. Dünyada 42

türü bulunmakta olup Türkiye de 9 türü yaşamaktadır. Bu türlerden 7 tanesi Türkiye'ye endemiktir. Belediyesi'nin yoğun çalışmaları ile Aydın Gaşağı bitkisinin görüldüğü alanlar koruma altına alınmıştır.



- Akbük kıyıları, dilek yarımadası kıyıları dünyanın en nadir deniz memelilerinden olan Akdeniz Fokunun en önemli yaşam alanıdır.



Akbük, Didim ve Kuşadası denizinde bulunan deniz çalıkları Akdeniz Fokları, Yunusların ve Caretta Carettaların beslenme alanlarıdır. Caretta Carettalar, 2023 yılında Didim'de 4 noktaya yumurta bırakmıştır ve yumurtalar koruma altına alınmıştır.



- Milas, Didim, Söke ilçelerinde bulunan Bafa gölünün çevresinde bulunan bitkilerden fritillaria milasense (Milas Lalesi) nadir görülen ters lale türlerindedir.



Bafa gölü ve çevresi su kuşları için önemli üreme ve kışlama alanıdır. Sakarmeke (*Fulica atra*), Elmabaş pakta (*Aythya ferina*) Bafa gölünde kışlar. Gece balıkçılı (*Nycticorax nycticorax*), Küçük akbalıkçıl (*Egretta garzetta*), mahmuzlu kızkuşu (*Vanellus spinous*), erguvani balıkçıl (*Ardea purpurea*) Bafa gölünde kuluçkaya yatan önemli türler arasındadır. Aynı zamanda çevrede bir çift akkuyruklu kartalın (*Haliaeetus Albicilla*) üremeye devam ettiği bilinmektedir.

Bafa gölünde endemik bir tür olan Ulubat balığı (Aconthobrama mirabilis) yaşamaktadır.



7. SOSYAL SORUMLULUK

Ülkemizde ve turizmde sürdürülebilir kalkınma hedeflerine katkı sağlamayı görev edinmiş bir tesis olarak çevresel, sosyal ve yönetim alanlarındaki sorumluluklar kapsamında etkin rol almaya özen gösteriyor, çeşitli projelere katılım sağlıyoruz.

- Vegan'a, hayvan hakları ve etiğine, çevreye, sağlık ve sürdürülebilirlik etkileri üzerine toplumsal farkındalık yaratmayı amaçlayan VegFest, ülkemizde ilk defa 2017 yılında Vegan Derneği Türkiye ortak organizasyonu ile Didim'de yapılmıştır. 2023 yılında 5.si Düzenlenen Vegan Festivalinde vegan yiyecek ve içecekleriyle Maxeria Blue Didyma'da yer almıştır.



- Nevzat Başçukur tarafından, Maxeria Blue Didyma Hotel yönetimi olarak Akbük İzci kampına ve kampta bulunan deprem mağdurlarına vermiş olduğumuz desteklerden dolayı Otel Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Hasan Aşkın'a plaket verilmiştir.





- Ditur – Didim Turizm Derneği tarafından Didim Turizmine yapılan katkılardan dolayı Yönetim Kurulu Başkanımız Hasan Aşkın'a plaket takdim edilmiştir.
- Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından geleceğimiz olan çocuklarımıza sosyal sorumluluk bilinci içerisinde vermiş olunan desteklerden dolayı Otel Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Hasan Aşkın'a teşekkür plaketi verilmiştir.
- Akbuk esnafları tarafından Akbuk'te sağlanan istihdam ve katkılardan dolayı Otel Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Hasan Aşkın'a plaket verilmiştir.
- Bafa Denizaltı Cevapsız Yayım İstasyon Komutanlığı ve Didim Garnizon Komutanlığı tarafından düzenlenen askerlik eğitimine katkılarında dolayı Otel Yönetim Kurulu Başkanımız Sayın Hasan Aşkın'a plaket verilmiştir.

8. ÇEVRE YÖNETİMİ

Sürdürülebilir turizm ilkeleri ışığında aldığımız önlemler ile doğal kaynak kullanımı azaltılmış, toprağa, suya, havaya verilen zararların minimum düzeye indirilmesi ve mümkün ise ortadan kaldırılabilmesi için misafir memnuniyeti ve konforundan taviz vermeden su, elektrik, enerji gibi kimyasal, katı atık miktarlarının kontrol altına alınması, çevreye ve doğal kaynaklara yönelik oluşabilecek zararın en aza indirilmesi hedefiyle etkin bir atık yönetim sistemi uyguluyoruz.

8.1. ATIK YÖNETİMİ

Maxeria Blue Didyma Hotel olarak uyguladığımız; atığın kaynağında azaltılması, özelliğine göre ayrılması, toplanması, depolanması, geri kazanılması, taşınması, bertaraf edilmesi ve bertaraf işlemleri sonrası kontrolü gibi işlemleri içeren Atık Yönetimi Sistemimizin öncelikli hedefi atık miktarını azaltmak, oluşan mevcut atıklarımızın da doğru yönetilmesini sağlayarak çevreye en az zarar ile bertaraf etmek ve geri kazanılabilir olanları tekrar kazanmaktır.

Personelimize atık ayrıştırmanın önemi konusunda bilgilendirme eğitimleri verilmektedir.

Genel alanlarda atıklarını ayrıştırmalarını sağlamak için misafirlerimize ayrıştırma kutuları sağlıyoruz.

Atık Yönetim Sistemi ile ilgili hem misafirlerimize hem de personelimize bilgilendirme yapıyor ve onları da atık miktarını azaltma ve oluşan atıkları ayrıştırma konusunda teşvik için gayret gösteriyoruz.

Toplanan tüm dönüştürülebilir ambalaj atıkları ve organik atıklar lisanslı firmalara teslim ediliyor böylece geri dönüşüme katkı sağlanmaktadır.

Oda temizliklerinde kullanılan kimyasallarda konsantre ürün seçilerek dozajlama sistemi kullanılmaktadır.

Bu şekilde daha az dozda daha etkili sonuç alınıp, minimum atıkla çevreyi korumaktayız. Kâğıt tüketimimizi azaltmak için mümkün olduğunca yazışmalarımızı ve duyurularımızı mail ortamında yapmaktayız.

Dokümanlar üzerinde yapılan güncellemeler kullandığımız yazılımlar ve ortak paylaşımında bulunan kalite dosyamız ile duyurulabilmektedir.

Misafir odalarında tek kullanımlık şampuan yerine doldurma şampuan kullanımı arttırılmaktadır.

Büfede piknik tipi ürünlerin kullanımı azaltılmıştır.

Çatal bıçak kılıfının kullanımı kaldırılmıştır.

Otelimizde oluşan tehlikeli atıkların çevreye zarar vermeden bertaraf edilebilmesi için bölümlerimizde oluşan tehlikeli atıkları, tehlikeli atık odalarımızda uygun koşullarda toplamakta, etiketlemekte ve yasalara uygun bertaraf edilmesi veya değerlendirilmesi için lisanslı firmalara teslim etmekteyiz. Bu konuda personelimize eğitimler vermekte, personel alanlarında uyarıcı ve bilgilendirici afişler bulundurmaktayız. Gerçekleştirdiğimiz tehlikeli kimyasal / tehlikeli atık dökülmesi tatbikatları esnasında da tehlikeli atıkların ne şekilde depolanacağı konusunda personelimize bilgilendirmeler yapmaktayız. 2022 yılında otelimizden toplam 245 kg tehlikeli atık, lisanslı firmalara teslim edilmiştir.

2022 yılında otelimizden 3560 kg karışık atık, 4718 kg atık bitkisel yağ lisanslı firmalara teslim edilmiştir.

8.2. KİMYASAL KULLANIMI

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.

Kimyasalların güvenli bir şekilde bertaraf edilmesi için ilgili firmalarla çalışmakta ve kimyasal atıkların takibini yapmaktayız.

Havuzlarımızda uygun hijyenik uygulama için minimum miktarda kimyasal kullanan otomatik dozaj sistemleri kullanılmaktadır.

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 çalışılmaktadır.

Kimyasal depolarımızda kimyasal muhafazasında tüm raflarda sızdırmaz tavalardan yararlanmaktayız. Bu şekilde kimyasalın herhangi bir şekilde dökülme / akma yoluyla su giderlerine ya da toprağa ulaşmasını engellemekteyiz.

Kullandığımız genel kimyasalların biyolojik çözünürlüğü yüksek olup yeni alımlarda bu kriteri özellikle değerlendirmekteyiz.

Kimyasal kullanımının azaltılması çalışmaları;

Kimyasalların kullanımı ve tehlikeli kimyasalların dökülmesi/saçılması durumunda alınacak tedbirler konusunda çalışanlarımıza eğitimler vermeye devam edecektir.

Havuz kimyasallarının daha düzenli takibi için bir şablon oluşturulmuş ve günlük daha sistematik bir izleme sağlanmaktadır.

Barlardaki bulaşık makinelerine dozajlama pompalarının kullanımı konusunda çalışma yapılacaktır.

2022 yılında toplam 30,501.58 lt kimyasal kullanılmıştır.

9. ORTALAMA TÜKETİM VERİLERİMİZ

ELEKTRİK: 2022 yılında toplam 3,339,620.55 kwh elektrik tüketilmiştir.

LNG: 2022 yılında toplam 159,756.72 m3 lng tüketilmiştir

SU: 2022 yılında toplam 24,369.00 m3 su tüketilmiştir.

10. MİSAFİR ŞİKÂyet VE TALEP YÖNETİMİ

En yüksek misafir memnuniyeti hedefiyle ihtiyaçlarının ve beklentilerinin karşılanması için tüm gayretimizle çalışıyoruz.

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

Misafirlerimiz otelde kalış süresince ya da otelden ayrıldıktan sonra şikâyetlerini bildirebilirler. Etkin bir misafir geri bildirim süreci takibi için internet üzerinden kullanmış olduğumuz yazılım aracılığıyla misafirlerimizin online sitelere yapmış olduğu yorumlar tek bir platformdan takip edilebilmekte ve cevaplanabilmektedir.

Bu geri bildirimler ilgili bölüm yöneticileri tarafından takip edilmekte, toplantılarımızda değerlendirilmekte ve iyileştirici faaliyetler belirlenmektedir. Misafirimizin kalışı süresince tarafımıza bildirdiği şikâyet ve talepler Misafir İlişkileri Yönetimi programımız aracılığıyla kaydedilmektedir. Misafirimizin sonuçtan memnuniyeti, isteğin cevaplanma süresi gibi performans kriterleri bu sistem üzerinden takip edilmektedir.