

İSTANBUL

The **G** HOTELS

**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
RAPORU**



2025-2026



İÇİNDEKİLER

1. HAKKIMIZDA	3
2. RAPOR HAKKINDA	4
3. POLİTİKALARIMIZ	5
3.1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI	5
3.2. ÇALIŞAN, KADIN, ÇOCUK HAKLARI VE SOSYAL SORUMLULUK POLİTİKASI	7
3.3. MİSAFİR İLİŞKİLERİ POLİTİKASI	9
3.4. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ POLİTİKASI	10
3.5. SATINALMA VE TEDARİK ZİNCİRİ POLİTİKASI	11
3.6. ÇEVRE POLİTİKASI	12
3.7. GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI	13
3.8. ENERJİ VERİMLİLİĞİ POLİTİKASI	14
3.9. SU VERİMLİLİĞİ POLİTİKASI	15
3.10. KİMYASAL YÖNETİM POLİTİKASI	16
3.11. ATIK YÖNETİM POLİTİKASI	17

1. HAKKIMIZDA

İstanbul'un yükselişteki iş ve üretim merkezi Basın Ekspres'in tam kalbinde ve İstanbul Havalimanı'na birkaç dakika uzaklıkta yer alan The G Hotels; önde gelen üreticilere, ithalatçılara, devlet dairelerine ve en önemli fuar alanlarına eşî bulunmaz bir yakınlık sunuyor.

Şehri keşfetmeye gelince Kapalı Çarşı, Ortaköy, Mısır Çarşısı gibi önde gelen tarihi İstanbul güzelliklerine ve şehrin en popüler ödüllü alışveriş merkezlerine 20 dakikadan daha kısa sürede erişilebiliyor.

140 odanın bulunduğu The G Hotels, ziyaretçilerine günümüz İstanbul'unun dinamizmini yakalayan modern ve stil sahibi bir mekanda konforlu bir konaklama imkanı sunuyor.

The G Hotels; havalimanı, hastane, fuar ve toplu ulaşım araçlarına yakınlığı ile İstanbul'un merkez noktasında bulunuyor. E-5 Karayolu ve TEM Otoyolu'nun kesişim noktasında olan The G Hotels İstanbul'un, Basın Ekspres'te yer alan avantajlı lokasyonu ve kolay erişim imkanı ile İstanbul seyahatinin tadı çıkarılabilir.

The G Hotels'in Türk ve dünya mutfacı, zengin şarap listesi ve sofistike bar menüsünün yanında; G konseptinin lezzet kahramanı G Italy ile gerçek bir gurme mutfak anlayışı ile karşımıza çıkmaktadır.

G Italy; başlangıçtan ana yemeklere, leziz pizza çeşitlerinden geleneksel makarnalara, zengin içecek menüsünden dünyaca ünlü tatlılara kadar onlarca lezzetten oluşan gurme menüsü ile ziyaretçilerini beklemektedir.

Yerel ve evrensel tatları harmanlayan zengin menüsü ve "G" konseptinin tüm detaylarıyla bezenmiş restoranları ile The G Hotels, günün her saati dostlarınızla buluşmanız için doğru noktadır.

Kahvaltı toplantıları, leziz öğle ve akşam yemekleri, yeni lezzet deneyimleri ve keyifli bir sohbet için mükemmel atmosfer The G Hotels'te bulunmaktadır.

2. RAPOR HAKKINDA

The G Hotels, misafir memnuniyetini ve kaliteyi ön planda tutarak, sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyen bir oteldir. Bu raporla sürdürülebilirlik performansımızı ve taahhütlerimizi şeffaf bir şekilde paylaşmayı amaçlıyoruz. 2025-2026 dönemindeki faaliyetlerimizi bu raporda özetliyoruz. Gelecekteki dönemlerde de sürdürülebilirlik faaliyetlerimizi izlemeye ve raporlamaya devam edeceğiz. Paydaşlarımızın geri bildirimleri ve iş birliği, sürdürülebilirlik hedeflerimize ulaşmamızda büyük önem taşımaktadır.

Çevresel sürdürülebilirlik alanında, otel olarak enerji verimliliği, su yönetimi, atık yönetimi ve doğal kaynakların korunması gibi konulara odaklanıyoruz. Enerji ve su tasarrufu sağlayan sistemleri ve uygulamaları benimsiyoruz.

Sosyal sorumluluk alanında, toplumla etkileşimde bulunmayı ve yerel kalkınmaya katkı sağlamayı önemsiyoruz. Bu doğrultuda, yerel kültüre saygı göstermek, yerel tedarikçilerle iş birliği yapmak ve yerel istihdamı teşvik etmek gibi faaliyetlerde bulunuyoruz. Ayrıca, çalışanlarımızın eğitimi ve farkındalık programlarıyla sürdürülebilirlik konusunda bilinçlendirme sağlıyoruz.

Ekonomik sürdürülebilirlik alanında, kaynakları etkin bir şekilde yönetmeyi ve maliyetleri optimum seviyeye getirmeyi hedefliyoruz.

Sürdürülebilir bir gelecek inşa etmek için yolumuza devam ederken, The G Hotels olarak çevresel, sosyal ve ekonomik etkilerimizi yönetmek ve sürekli olarak iyileştirmek için çaba gösteriyoruz.

SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA İÇİN KÜRESEL AMAÇLAR



3. POLİTİKALARIMIZ

3.1. SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI

The G Hotels olarak sürdürülebilirliği bir kültür haline getirmeye çalışarak gerçekleştirdiğimiz tüm faaliyetleri Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları ile uyumlu olarak gerçekleştirmeye çalışıyoruz.

Ulusal kanunlara, yönetmeliklere ve ilgili tüm uluslararası standartlara uygun olarak tüm faaliyetlerimizde sürdürülebilir kalkınma hedeflerini benimsiyoruz.

İnsana yakışır koşullara sahip bir çalışma ortamı sağlamak için en iyi sağlık ve güvenlik standartları kapsamında tüm önlemleri alıp, düzenli eğitimler vererek gelişim ve ilerleme fırsatı sağlıyoruz. Memnuniyet seviyelerini en üst seviyede tutmak amacıyla düzenli olarak görüş ve önerilerini değerlendirerek, gerekli iyileştirme faaliyetlerini hayata geçiriyoruz.

Çalışanlarımıza istihdam, ilerleme, ödüllendirme, işe alım, kariyer gelişim ve terfi süreçlerinde terfi prosedürümüze göre yönetim pozisyonları da olmak üzere performans analizi yaparak eşit fırsatlar sunuyoruz.

Tüm süreçlerimizde ayrımcılığı önleyerek, yerel/bölgesel kalkınma istihdamını destekleyip, kadın, genç ve dezavantajlı grupların istihdamına yönelik fırsatlar yaratıyoruz.

Kurumsal sosyal sorumluluk projelerimiz kapsamında toplumu ve paydaşlarımızı desteklemek, faaliyet gösterdiğimiz bölgelerdeki farklı kurum ve kuruluşlarla iş birlikleri yaparak yerel toplumun sürdürülebilirlik alanında farkındalığını artırıp fırsatlar yaratıyoruz.

Faaliyetlerimizi sürdürüp geliştirirken kaza ve hastalıklara neden olabilecek tehlikeli ortamlarda çalışanlarımızın sağlığını, refahını ve çevrenin korunmasını öncelikli olarak göz önünde tutarak, sıfır kaza ilkesiyle, iş sağlığı ve güvenliğini kurumsal kültür haline getirmeye çalışıyoruz.

Tüm ürün ve hizmet alımlarında genel satınalma politikamızla birlikte öncelikle yerel/bölgesel ve sürdürülebilirlik konularına önem veren tedarikçilerle çalışmayı tercih ediyoruz.

Çevresel sürdürülebilirlik politikası çerçevesinde, gerçekleştirdiğimiz faaliyetlerden kaynaklanan çevresel etkileri en aza indirmek için atıkları doğru şekilde ayrıştırmak, su, elektrik ve doğalgaz tüketimini azaltmak, tüm alanlarda sera gazı emisyonlarımızı ölçmek ve azaltmaya yönelik hedefler belirleyerek yeni projeleri hayata geçirmeyi planlıyoruz.

Misafir memnuniyetini sağlamak için gelen tüm geri bildirimlere yönelik tedbir alıp ve düzeltici faaliyetler gerçekleştiriyoruz, sürekli takip sağlayarak ürün ve hizmet kalitemizi artırıp, iyileştirici faaliyetlerde bulunuyoruz.

Tesisimizde bulunan tüm alanların kullanımını planlarken, özel ihtiyacı olan misafirlerimizi düşünerek, herkes için erişilebilir turizm anlayışını benimsemek ve en iyi şekilde ihtiyaçlarını karşılamak için sürekli iyileştirmeler yapıyoruz.

2024 yılında sürdürülebilir turizm 3. aşama denetimini geçerek sertifika almaya hak kazandık. Bu başarımızı her yıl devam ettirmek için çalışmalarımızı sürdürüyoruz.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK EĞİTİMİ



GSTC Certification Code: HARCTR240459

Environmental and Cultural Sustainability CERTIFICATION

This certification recommended by Türkiye Tourism Promotion and Development Agency is issued **Royalcert Belgelendirme ve Gözetim Hizmetleri A.Ş.**

Royalcert Belgelendirme ve Gözetim Hizmetleri A.Ş. is accredited by GSTC and its accreditation coverage is published at www.gstcouncil.org

THE G HOTELS

BAĞLAR MH. MİMAR SİNAN CD. NO:35/1 BAĞCILAR/İSTANBUL

Based on an audit according to the requirements stated in the Türkiye Sustainable Tourism Standard, Version 1.0, 19 May 2022; which is Recognized by GSTC and a signed contract, **Royalcert Belgelendirme ve Gözetim Hizmetleri A.Ş.** herewith verifies that the facility listed above is found to be in compliance with Türkiye Sustainable Tourism Standard, Version, 1.0 19 May 2022. This guarantees that the criteria for managing Environmental and Cultural Sustainability Program – certified tourism services have been met.

Verification Number	RY-STH-THG-368001
Date of First Verification	17/09/2024
Issued On	16/09/2025
Date of Expiry	15/09/2028

Gürkan Selamcı
General Manager

Facility Type
Accommodation Facility



*Environmental and Cultural Sustainability Program was developed under the leadership of the Republic of Türkiye Ministry of Culture and Tourism.



GSTC Sertifikasyon Kodu: HARCTR240459

Çevresel ve Kültürel Sürdürülebilirlik SERTİFİKASI

Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı tarafından önerilen bu sertifika **Royalcert Belgelendirme ve Gözetim Hizmetleri A.Ş.** tarafından düzenlenmiştir.

Royalcert Belgelendirme ve Gözetim Hizmetleri A.Ş. GSTC tarafından akredite edilmiş olup, akreditasyon kapsamı www.gstcouncil.org adresinde yayınlanmaktadır.

THE G HOTELS

BAĞLAR MH. MİMAR SİNAN CD. NO:35/1 BAĞCILAR/İSTANBUL

GSTC tarafından tanınan Türkiye Sürdürülebilir Turizm Standardı, Versiyon 1.0, 19 Mayıs 2022'de belirtilen gerekliliklere göre yapılan denetime ve imzalanan sözleşmeye istinaden, **Royalcert Belgelendirme ve Gözetim Hizmetleri A.Ş.** işbu belge ile yukarıda listelenen tesisin Türkiye Sürdürülebilir Turizm Standardı, Versiyon, 1.0 19 Mayıs 2022 ile uyumlu olduğunu onaylar. Bu belge, Çevresel ve Kültürel Sürdürülebilirlik Programı kriterlerindeki turizm hizmetlerinin karşılandığını garanti eder.

Belge Numarası	RY-STH-THG-368001
İlk Belgelendirme Tarihi	17/09/2024
Düzenleme Tarihi	16/09/2025
Geçerlilik Tarihi	15/09/2028

Gürkan Selamcı
Genel Müdür

Konaklama Türü
Konaklama İşletmesi



*Çevresel ve Kültürel Sürdürülebilirlik Programı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı öncülüğünde geliştirilmiştir.

3.2. ÇALIŞAN, KADIN, ÇOCUK HAKLARI VE SOSYAL SORUMLULUK POLİTİKASI

The G Hotels olarak başta çalışanlarımız olmak üzere ilgili tüm paydaşlarımız açısından ulusal ve uluslararası mevzuata ve standartlara uygun hareket etmeyi ve bu alandaki çalışmalarımızı sürekli iyileştirmeyi hedefleyerek tüm çalışanlarımıza eşit haklar ve sosyal imkanların tanındığı, kapsayıcı ve adil bir çalışma ortamı sağlamaya çalışıyoruz.

Tüm çalışanlarımıza ulusal ve uluslararası yasa, mevzuat ve standartlarla belirlenmiş olan hakların verilmesini sağlıyoruz. İşe alınan personele görevine başlamadan önce yapacağı işin tanımını yazılı olarak bildirip yasal sözleşme imzalatıyoruz. Hizmet kalitesini arttırmak ve personeli bilinçlendirmek için eğitim veriyoruz.

Zorla çalıştırma ve çocuk işçi çalıştırma konularında ilgili yerel mevzuata ve bu alanda Türkiye'nin taraf olduğu uluslararası anlaşmalara uygun hareket ediyoruz. Sözlü, fiziksel her türlü taciz konusunda sıfır tolerans gösteriyoruz, bu tür durumlarla karşılaşılması halinde ise çalışanların durumu bildirmeleri için uygun ortamı sağlıyoruz.



MEME KANSERİ FARKINDALIK ETKİNLİĞİ



ISTANBUL
The G HOTELS



Tüm çalışanlarımızın memnuniyet seviyelerini en üst seviyede tutmak amacıyla düzenli olarak görüş ve önerilerini değerlendirerek, gerekli iyileştirme faaliyetlerini hayata geçiriyoruz.

Tüm süreçlerimizde ayrımcılığı önleyerek, yerel/bölgesel kalkınma istihdamını destekleyip, kadın, genç ve dezavantajlı grupların istihdamına yönelik fırsatlar yaratıyoruz. Turizm öğrencilerinin çalışma tecrübesi kazanmaları adına okullarla işbirliği yaparak öğrencilere staj imkanı sağlıyoruz. Terfi prosedürümüze göre mümkün olduğunca kendi çalışanlarımızı yetiştirerek, üst pozisyonlara kendi çalışanlarımızı yükseltmeyi ve birlikte büyümeyi amaçlıyoruz. Yerel halk ve kadın çalışan istihdamına önem veriyoruz. Personel alımlarında önceliği yerel halka ve kadın çalışanlara tanıyoruz. Çalışanlar için personel yemekhanesinde çıkan yemekler ücretsizdir. Günde en az beş çeşit yemek çıkarıyoruz.

Otelde Doktor Ofisi bulunmaktadır ve doktorumuz oteli ayda 4 kere ziyaret etmektedir. Çalışanlarımız sağlık hizmetinden mesai saatleri içerisinde yararlanabilmektedir.

Personellerin motive olması ve kaynaşması adına çeşitli organizasyonlar yapıyoruz. Her ay tüm personelin katılımıyla personel motivasyon toplantısı yapıyoruz, ayın elemanını duyurup ödüllendiriyoruz.

The G Hotels olarak doğum günü olan personellerin İnsan Kaynakları Departmanı tarafından organize edilen kutlamalarını gerçekleştiriyoruz.

Otelimiz sosyal sorumluluk kapsamında faaliyetlere katılmakta ve bağışlar yapmaktadır. Bununla ilgili olarak Türkiye Omurilik Felçlileri Derneği (TOFD)'nin düzenlemiş olduğu Plastik Kapak Kampanyası'na destek vererek mavi kapak topluyoruz. TEMA Vakfı'na fidan bağışı yapıyoruz. Kurumsal Sürdürülebilirlik Planı'na göre ulusal ve uluslararası özel günlerde etkinlikler gerçekleştiriyoruz.



Taciz ve İstismar Bilgilendirme Eğitimi



Doğal ve Kültürel Miras Bilgilendirme Eğitimi



3.3. MİSAFİR İLİŞKİLERİ POLİTİKASI

The G Hotels'de sunulan hizmetler Misafir Memnuniyeti odaklıdır. ReviewPro programını kullanarak çeşitli seyahat sitelerindeki yorumları takip edip analiz ediyoruz. Sürekli iyileştirme kapsamında sunduğumuz hizmetlerle ilgili misafirlerimizden geri bildirim alabilmek için anket formları ve QR kod sistemi kullanıyoruz.

Misafir ilişkileri personellerimiz misafirlerimizle sürekli iletişim halindedir. Misafirlerimize güler yüzlü olmak önceliğimizdir. Misafirin bir şikayeti veya talebi olduğunda yetki dahilinde kısa sürede çözmeye çalışıyoruz.

Sosyal medya yorumlarını düzenli olarak takip edip misafir memnuniyeti adına geri dönüşler sağlıyoruz. Misafir geri bildirimleri ve şikayetleri ilgili birimler tarafından değerlendirilmekte ve gerekli aksiyonlar takip edilmektedir.

Misafirlerimize bölgemizle ilgili bilgiler verip sürdürülebilir turizme maddi ve manevi katkıda bulunmalarını sağlıyoruz. Resepsiyonda ve Misafir İlişkileri iletişim masasında yerel ulaşım imkanları, yakınımızda bulunan yerleşim bölgeleri, tarihi güzellikler ve alanların bilgilendirmesini yaparak şehrimizin tanıtımına katkıda bulunuyoruz.

Lobide ve genel alanlarda bulunan kitaplıklarımızdan misafirlerin faydalanmalarını sağlıyoruz.

Menüde Türk yemeklerinden çeşitler yer almasına önem gösteriyoruz. Otelimizin dekorasyonunda Türk motiflerine yer veriyoruz.



3.4. İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

The G Hotels'de tüm çalışanlar, ziyaretçiler ve misafirler de dahil olmak üzere işyerinde bulunan herkesin sağlık, güvenlik ve refahını sağlamayı taahhüt etmektedir.

The G Hotels'de içerisinde çalışanların, taşeronların, ziyaretçilerin ve misafirlerin uymaları gereken kurallar vardır. Bunlar güvenli çalışma sorumluluğunu taşımak, kendi sağlık ve güvenlikleri için tüm olası önlemleri almak ve davranışları sonucu etkilenebilecek diğer insanların sağlık ve güvenliğini göz önünde bulundurmadır.

İş Sağlığı ve Güvenliği ile ilgili olarak dışardan hizmet alıyoruz ve danışmanımızın raporlamaları ışığında sorumluluklarımızı yerine getiriyoruz.

Organizasyon içinde etkili İSG uygulamalarını desteklemek ve herkese ulaştırmak için ilgili bilgilendirme ve eğitim faaliyetleri gerçekleştiriyoruz.

Yürürlükteki tüm İSG ile ilgili mevzuat, düzenlemeler ve standartlarıyla uyum gösteriyoruz.

Faaliyetler ile ilgili tehlikeleri belirlemek, riskleri değerlendirmek, riskleri azaltmak için gerekli kontrol önlemlerini belirleyip, belirlenen önlemlere uygun çalışmasını sağlıyoruz. Yangın, deprem, sel, yaralanma ve salgın hastalık gibi potansiyel acil durumlara karşı gerekli acil durum planlaması yaparak kontrolünü sağlıyoruz.

Tüm olaylara aktif olarak müdahale etmek, bunları soruşturmak ve iş kazası geçiren çalışanların uygun işlere, hak taleplerinin ise yasal ve manevi yönetim uygulamaları yoluyla ilk fırsatta geri dönmesini sağlıyoruz.



İlk Yardım Eğitimi

3.5. SATINALMA VE TEDARİK ZİNCİRİ POLİTİKASI

The G Hotels olarak faaliyet gösterdiğimiz ve temsil ettiğimiz tüm bölgelerde tedarik zinciri ve satın alma operasyonlarımızın sürdürülebilir bir şekilde yürütülmesini önemsiyoruz.

Tedarik süreçlerini ilgili yasal düzenlemeler ve ulusal-uluslararası standartlar ile uyumlu şekilde gerçekleştiriyoruz. Satın alma süreçlerimizde sürdürülebilirlik konularına önem veren, çevresel ve sosyal etkilerini yöneten tedarikçilere öncelik veriyoruz.

Tedarikçilerimizin 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, yerel tedarikçi olmalarına öncelik veriyoruz, otelimizin bulunduğu ilçe ve yakın ilçelerden firmalarla iletişime geçiyoruz.

Tedarikçiler ile sürekli iletişim halinde bulunarak sürdürülebilirlik bilinci ve farkındalığının gelişimine katkı sağlıyoruz. Tedarikçilere ilgili tedarikçi denetimleri yapıp geri bildirimlerde bulunarak satın aldığımız hizmetin kalitesini belirli bir standarda getirip onların da gelişimine katkı sağlayarak sürdürülebilir bir ekonomi ve ticaret yaratıyoruz.

Tedarikçi seçim süreçlerimizi şeffaf ve adil bir biçimde yürütüyoruz.

3.6. ÇEVRE POLİTİKASI

The G Hotels çevre yönetim politikası; çevre mevzuatlarına ve yasal düzenlemelere uyarak faaliyetlerimizden kaynaklanan çevresel etkileri en aza indirmek, atıkların doğru şekilde ayrıştırılması yolu ile hava, su, toprak, gürültü kirliliği ve bunların insan sağlığına olan olumsuz etkilerini önlemek, çalışanlarımıza verdiğimiz eğitimlerle sağlık çevre ve doğal hayatın sürdürülebilirliğini sağlamaktır. Bununla ilgili olarak her ay dışardan çevre danışmanlığı hizmeti alıyoruz.

Atık yönetimi faaliyetleri ile kirliliği kaynağında azaltarak atık oluşumunu en aza indirip, tekrar kullanımını, geri dönüşümünü sağlayarak döngüsel ekonomiye katkı sağlıyoruz.

Faaliyetlerimizden kaynaklanabilecek çevresel etkileri en aza indirgeyebilmek için çevreye duyarlı ekipmanları ve sistemleri seçip sürekli geliştirmek ve bu kapsamda araştırma geliştirme çalışmaları yapıyoruz.

Sürdürülebilir kalkınma hedeflerine uygun olarak kullandığımız elektrik, su, yakıt gibi kaynakların kullanımını azaltarak enerji tasarrufu sağlamak, atık ve fireleri azaltmak, bu sayede doğal kaynakları verimli kullanmaya çalışıyoruz.

2024 yılında Sıfır Atık Belgesi almaya hak kazandık ve bu projenin devamlılığını sağlıyoruz.

Tüm faaliyetlerimizden kaynaklanan su ve karbon ayak izini azaltmaya çalışıyoruz.

Çevre duyarlılığı ve su kullanımı konusunda bilinçlendirme için otelimizin çeşitli bölgelerine bilgilendirme afişleri asıyoruz.

Misafir odalarımıza doğanın, çevrenin korunması ve sürdürülebilirliğin sağlanması için bilgilendirme kartları bırakıyoruz ve katkılarını sağlıyoruz.



3.7. GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

The G Hotels mutfaklarında ve yiyecek-içecek alanlarında ulusal yasalara, düzenleyici şartlara ve standartlara uyarak güvenilir yemek üretimi ve sunumunu yasal gereklilikler ve misafir beklentileri doğrultusunda sağlayıp memnuniyetin sürekliliğini sağlamaya çalışıyoruz.

Çalışanlarımızın güvenilir gıda üretimi, hijyen ve sanitasyon konularında eğitimler almalarını sağlayarak, gıda güvenliği konusunda yetkinliklerini artırmayı, böylece sağlıklı ve hijyenik ortamlarda yemek üretilmesini sağlıyoruz.

Gıda Güvenliği yönetimi ve tüketici memnuniyetine yönelik çalışmalarla sürekli gelişerek ve iyileşerek kaliteli ve güvenilir yemek üretimini ve sunumunu sürdürüyoruz.



Gıda güvenliği, hijyen ve sanitasyon eğitimi

3.8. ENERJİ VERİMLİLİĞİ POLİTİKASI

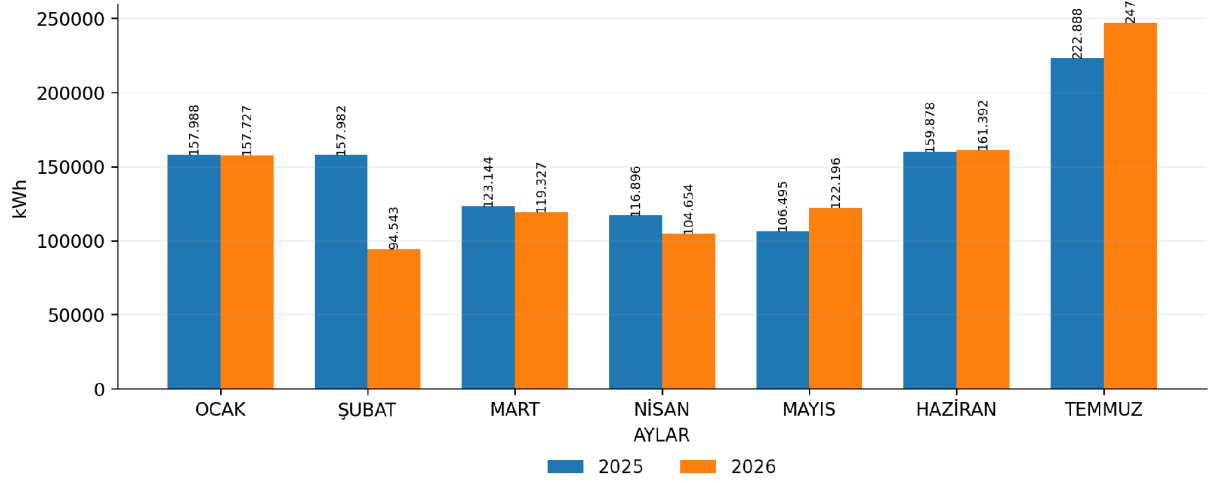
Çevresel sürdürülebilirlik için enerji yönetimine büyük önem veriyoruz. Enerji tasarrufu sağlamak, kaynakları etkin ve verimli bir şekilde kullanmak için çeşitli önlemler alıyoruz. Enerji yönetimi süreçlerimizi sürekli olarak gözden geçiriyor, teknolojik yenilikleri takip ediyor ve en iyi uygulamaları benimsiyoruz.

Personellerimizi enerji tasarrufuna yönlendirmek adına eğitimler düzenliyoruz. Departmanlar içi ve arası toplantılarımızda enerji tasarruflarına değinerek konu ile ilgili kararlar alıyoruz.

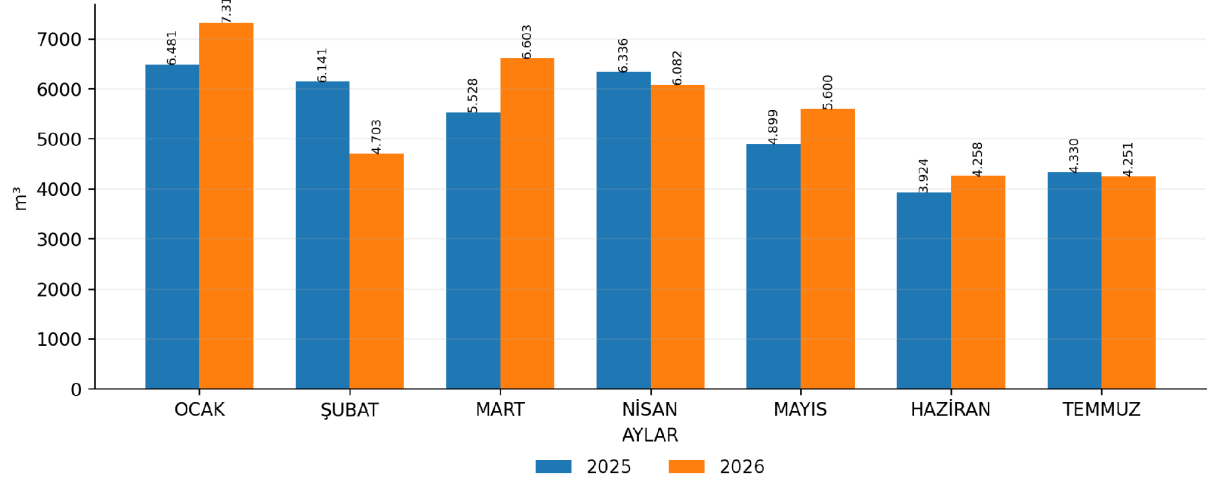
Tesisimizde kullandığımız elektronik cihazların enerji tasarruflu olmasına özen gösteriyoruz. Tüm cihazlarımız bakım çalışmalarını yapıp olası enerji sızıntısı oluşturmaması için önlem alıyoruz. Led ve sensörlü aydınlatma sistemi kullanarak enerji tasarrufu sağlıyoruz. Soğuk ünite kapaklarını mümkün olduğunca kısa süreli açılıp kapatıyoruz.

Odalarımızda elektronik anahtar kullanıyoruz. Odalarda mevsim ve günışığına göre kalın perdelerin açılıp kapanmasını düzenliyoruz. Odalarda çevre bilgilendirme kartını kullanarak kullanılmayan ışıkların ve televizyonun kapatılmasına dair bilgilendirme yapıyoruz. Odalarımızda misafir yerleştirme stratejisi uygulayıp misafirlerimizi alt kat odalarımızdan başlayarak yerleştiriyoruz.

2025-2026 ELEKTRİK TÜKETİMİ



2025-2026 DOĞALGAZ TÜKETİMİ



ENERJİ EĞİTİMİ

3.9. SU VERİMLİLİĞİ POLİTİKASI

The G Hotels'de su tesisatımız şehir şebekesine bağlıdır.

Her katta basınç düşürücü vana bulunmaktadır, suyun tazyiği düşürülmüştür.

Musluk ve duş başlıklarına debi düşürücü perlatör takılmıştır.

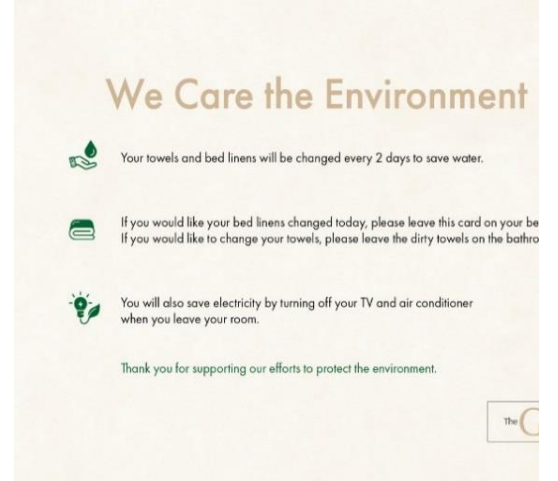
Personellerin içme suyu tüketiminde damacana ya da pet şişe yerine filtrasyon sistemli damacana kullanıyoruz.

Damlama sulama yöntemi kullanıyoruz.

Havlü ve çarşaf değişiminin misafirin isteği üzerine yapılması için yönlendirmeler yapıyoruz, odalarımıza çevre kartı bırakıyoruz. Çalışanlarımızı su tasarrufu hakkında bilgilendirip, eğitimler veriyoruz.

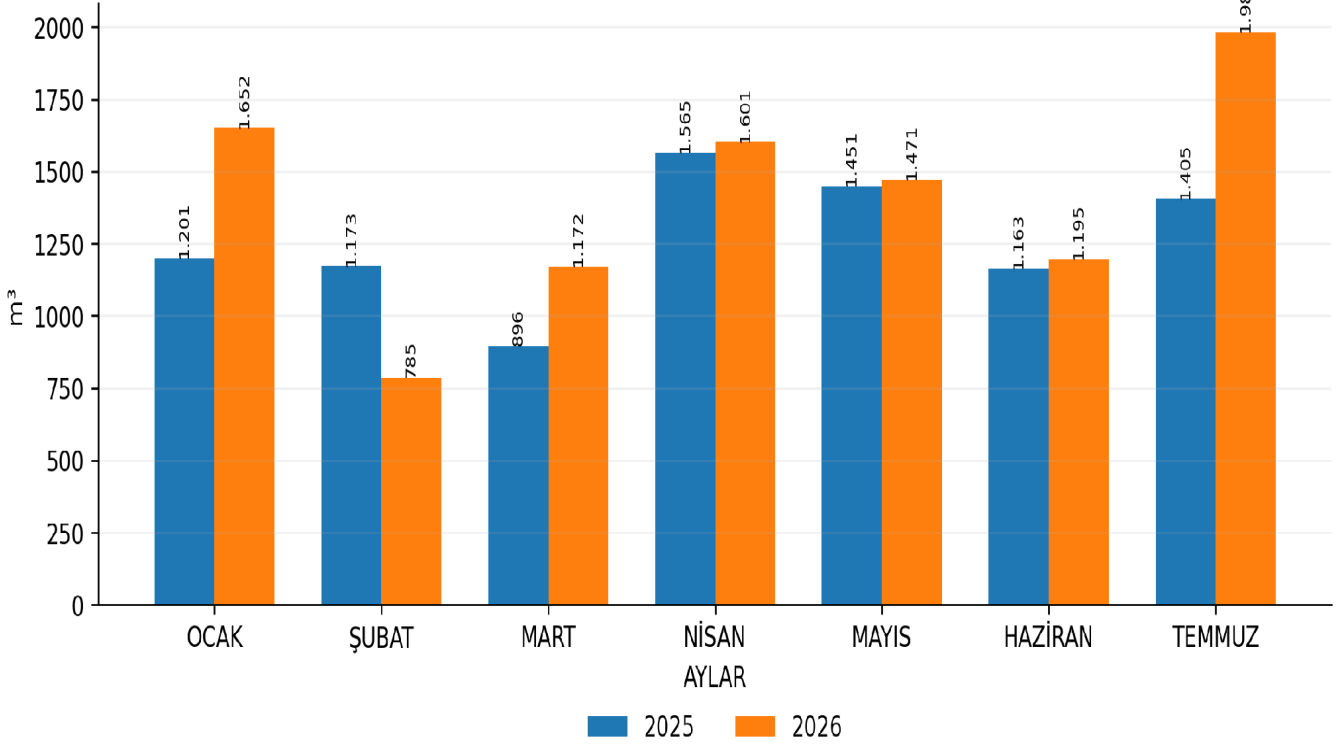
Tuvaletlerimizde çift kademeli rezervuar sistemleri kullanılmaktadır. Kapasitelerini ise %50 oranında düşürüyoruz. Genel alan tuvaletlerinde sensörlü musluklar kullanıyoruz.

Tesisimizde su kirliliğini kontrol etmek için düzenli analizler yaptırıyoruz.



SU VERİMLİLİĞİ EĞİTİMİ

2025-2026 SU TÜKETİMİ



3.10. KİMYASAL YÖNETİM POLİTİKASI

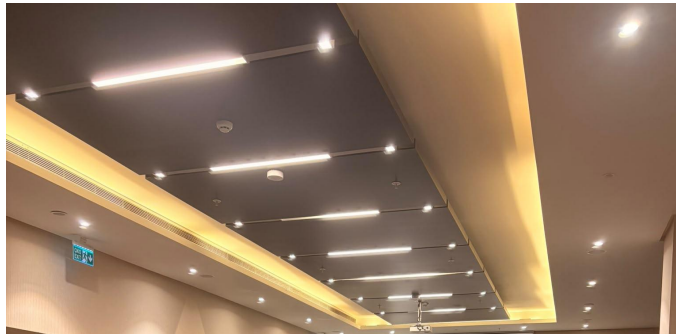
Kimyasal kullanımımızı yönetmek adına personellerimize eğitimler düzenleyip bilinçlenmelerini sağlıyoruz.

Kimyasallarımızı cinslerine göre her departmanın kendi bölümünde depoluyoruz.

Tesisimizde kullandığımız kimyasalların malzeme güvenlik bilgileri formlarını (MSDS) bulunduruyoruz. Havuz kimyasalları ve bazı temizlik kimyasallarımızı otomatik dozajlama makineleri kullanarak kontrol altında tutuyoruz.

Pest kontrol yöntemlerinde kimyasal tüketim oranını azaltmak adına tesisimizin mutfak ve restoran bölgelerinde yapışkanlı tutucular kullanıyoruz.

Kimyasalların güvenli bir şekilde bertaraf edilmesi için ilgili firmalarla çalışıyor ve kimyasal atıkların takibini yapıyoruz. Kimyasalların kullanımı ve tehlikeli kimyasalların dökülmesi/saçılması durumunda alınacak tedbirler konusunda çalışanlarımızı eğitiyoruz. Kimyasal kullanım miktarlarımızı kontrol ediyor, boşa ve yanlış kimyasal kullanımını engellemek için personel eğitimleri veriyoruz.



3.11. ATIK YÖNETİM POLİTİKASI

Atık yönetimi, atığın kaynağında azaltılması, özelliğine göre ayrılması, toplanması, depolanması, geri kazanılması, taşınması, bertarafı ve bertaraf işlemleri sonrası kayıtları içeren bir yönetim biçimidir. The G Hotels olarak uyguladığımız atık yönetimi sistemimizde öncelikli amacımız atık miktarını azaltmak, oluşan atıklarımızı iyi yöneterek çevreye en az zarar ile bertarafını sağlamak ve geri kazanılabilir olanları tekrar kazanmaktır.

Sıfır atık projesi kapsamında atıkların ayrıştırılması ve ayrı olarak bertarafını sağlıyoruz. Personelimize atık ayrıştırmanın önemi konusunda bilgilendirme eğitimi veriyoruz. Atık ayrıştırma departmanlarımız tarafından takip edilmektedir.

Geri dönüşümlü atıkların ayrı toplanması ve geri dönüşüme kazandırılması için her bölüme ayrı kutular koyup personele konunun önemini sürekli vurguluyoruz.

Tesis genelinde ve odalarımızda misafirlerimizin atıkları ayrıştırabilmesi için yeterli miktarda çöp kutuları yerleştiriyoruz.

Tek kullanımlık kahvaltılık ürünler yerine büyük ambalajlı kutu ve kova ürünler satın alınarak ambalaj atığını azaltmaya çalışıyoruz.

Genel alan ve personel tuvaletlerinde tekrar doldurulabilir sabunluklar kullanıyoruz.

Kızartmada kullanılan bitkisel atık yağları atık yağ toplama deposunda biriktirerek bertarafını sağlıyoruz.

Kağıt tüketimimizi azaltmak için mümkün olduğunca yazışmalarımızı ve duyurularımızı mail ortamında yapıyoruz.

2026 yılında öncelikli hedefimiz oluşan organik, kağıt, plastik, cam, metal, tehlikeli atık gibi atıkların miktarını azaltacak önlemler almak ve oluşan atıkları doğru şekilde ayrıştırarak sıfır atık projesi kapsamında geri dönüşümünü sağlamaktır.



4. 2025–2026 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK PERFORMANSI VE HEDEF DEĞERLENDİRMESİ

The G Hotels sürdürülebilirlik hedefleri düzenli olarak izlenmekte; dönem sonunda gerçekleşme durumları, performans sonuçları ve gerekli iyileştirme aksiyonları değerlendirilmektedir. 2025–2026 döneminde çevresel, sosyal ve operasyonel sürdürülebilirlik hedefleri takip edilmiş, gerçekleşmeyen veya kısmen gerçekleşen hedefler için iyileştirme faaliyetleri planlanmıştır.

4.1. Önceki Dönem Performans Değerlendirmesi

2024–2025 döneminde oryantasyon, taciz ve istismar bilgilendirme, sıfır atık uygulamaları, çevre bilinci, aydınlatma dönüşümü, gıda güvenliği, alerjen bilgilendirmesi, kimyasal kullanım eğitimi, pest kontrol izlenebilirliği ve misafir memnuniyeti gibi alanlarda hedefler gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte enerji ve su tüketiminin azaltılması, iş kazalarının azaltılması, bazı sosyal sorumluluk ve yerel kültür faaliyetleri ile bazı satın alma hedeflerinde beklenen sonuçlara tam olarak ulaşılamamıştır. Bu sonuçlar 2025–2026 hedeflerinin ve iyileştirme çalışmalarının belirlenmesinde girdi olarak değerlendirilmiştir.

4.2. 2025–2026 Hedef Takip ve Gerçekleşme Durumu

Hedef	Gerçekleşen Faaliyet / Sonuç	Durum	Değerlendirme / Aksiyon
Genel oryantasyon eğitimi	İşe başlayan personele işe giriş dönemlerine göre eğitim verilmiştir.	Gerçekleşti	Yeni başlayan çalışanların oryantasyon süreci sürdürülmektedir.
Plastik kapakların TOFD merkezine teslim edilmesi	Teslim Edildi	Gerçekleşti	Teslim Edildi
Yerel kültürel/tarihi miras ziyareti	Çalışanların katılımıyla Zafer Müzesi ziyareti gerçekleştirilmiştir.	Gerçekleşti	Yerel kültürel miras farkındalığı desteklenmiştir.
Tek kullanımlık malzeme tüketiminin %1 azaltılması	Misafir başına tüketim 2,186 adetten 2,197 adede yükselmiştir.	Gerçekleşmedi	Yaklaşık %0,5 artış nedeniyle hedefe ulaşamamıştır. Tüketim kalemleri yeniden değerlendirilecek ve azaltım aksiyonları DÖF kapsamında takip edilecektir.
Enerji tüketiminin %1 azaltılması	Toplam enerji tüketimi 1.445.749,96 kWh'den 1.419.873,24 kWh'ye düşmüştür.	Gerçekleşti	Yaklaşık %1,79 azalma sağlanmıştır. Gelecek dönemde misafir/gece başına enerji tüketimi de izlenecektir.
Yenilenebilir enerji yatırımı	Planlanan yatırım dönem içerisinde gerçekleştirilememiştir.	Gerçekleşmedi	Yatırım olanakları ve uygulanabilirlik yeni dönemde yeniden değerlendirilecektir.
İş kazalarının %50 azaltılması	2025 ve 2026 döneminde iş kazası meydana gelmemiştir.	Gerçekleşti	Sıfır iş kazası seviyesi korunmuştur.
Dış firmadan kimyasal kullanım eğitimi	Diversey tarafından 06.08.2026 tarihinde eğitim verilmiştir.	Gerçekleşti	Planlanan eğitim tamamlanmıştır.
Misafir memnuniyet puanının 0,2 artırılması	Google +0,1; Booking.com +0,4; Expedia +0,6; Agoda +0,4; Ctrip aynı seviyede.	Gerçekleşti	Genel değerlendirmede +0,2 artış hedefi karşılanmıştır.
Tedarikçi denetim ziyaret sayısının 10'a artırılması	8 tedarikçiye saha denetim ziyareti gerçekleştirilmiştir.	Kısmen Gerçekleşti	Hedefin %80'i tamamlanmıştır. Denetim planlaması güçlendirilecektir.
Su tüketiminin %1 azaltılması	Toplam su tüketimi 8.854 m ³ 'ten 9.859 m ³ 'e yükselmiştir.	Gerçekleşmedi	Toplam tüketimde %11,35 artış olmuştur. Su verimliliği eğitimleri, kaçak/tüketim kontrolleri ve misafir-gece bazlı izleme güçlendirilecek; DÖF kapsamında takip edilecektir.
Su Verimliliği Yönetim Sisteminin kurulması	Yetki başvurusu yapılmış; politika, talimat, görev tanımları, eğitim ve bilgilendirme çalışmaları tamamlanmıştır.	Devam Ediyor	Yetkilendirme süreci devam etmektedir; sistemin tamamlanması ve etkinliğinin izlenmesi sürdürülecektir.

4.3. Sonuç ve Sürekli İyileştirme

2025–2026 dönemi sonuçları, sürdürülebilirlik performansının ölçülmesi ve yeni dönem hedeflerinin belirlenmesi için temel oluşturmaktadır. Gerçekleşen hedeflerin sürekliliğinin sağlanması; gerçekleşmeyen ve kısmen gerçekleşen hedeflerin ise DÖF sistemi üzerinden izlenerek etkinliğinin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. 2026–2027 döneminde hedeflerin mümkün olduğunca operasyon hacmine bağlı göstergeler (misafir-gece, satılan oda vb.) üzerinden izlenmesi ve ölçülebilir performans kriterleriyle takip edilmesi planlanmaktadır.