



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

İçerik

1. Rapor Hakkında	2
2. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri	4
3. MOSB İLE İLİŞKİLER	6
4. Sürdürülebilirlik Çalışmalarımız ve Ekibimiz.....	9
4.1 Sürdürülebilirlik Çalışmalarımız	9
4.2 Sürdürülebilirlik Ekibimiz	10
5. POLİTİKALARIMIZ	11
6. Çevre Etkilerinin Azaltılması	17
7. Paydaş İlişkileri	26
8. Personel ve Çalışma Hayatı	30
9. Yapılan Sosyal Çalışmalar	34
10. Kültürel Çalışmalar	36
11. Biyoçeşitlilik	51
12. Yaban Hayat.....	51
13. GELECEK PROJELERİMİZ.....	53

1. Rapor Hakkında

Çevre değerlerinin ve doğal kaynakların israfına yol açmayacak biçimde akılcı yöntemlerle, bugünkü ve gelecek kuşakların hak ve yararları da göz önünde bulundurularak kullanılması ve ekonomide kontrollü büyümenin sağlanabilmesi adına yapılan tüm çalışmaları kapsar. Sürdürülebilir kalkınma, gelecek nesillerin de kendi kalkınma ihtiyaçlarını giderme yetilerini riske atmadan günümüz için kalkınmanın sağlanabilmesidir.

Sürdürülebilir kalkınmanın sosyal, ekonomik, ekolojik ve kültürel boyutlarının her birindeki sorumluluklarımızın farkında olarak **The Fortyfive Business Hotel&SPA** adına daha iyi bir dünya için çalışıyoruz. Yüksek hizmet standardı, %100 misafir memnuniyeti hedefimizden taviz vermeden tüm tüketimlerin kontrol altına alınmasını, ekonomiye ve doğal kaynaklara yönelik oluşabilecek zararın en aza indirilmesini hedefliyoruz.

2023 yılı itibariyle otelimizde sürdürülebilirlik çalışmalarımıza başladık. Bu doğrultuda gerçekleştirdiğimiz gelişmeyi; yönetimimiz, çalışanlarımız, konuklarımız, tedarikçilerimiz ve diğer tüm partnerlerimiz ile paylaşmayı ve böylece bu noktada yaratacağımız farkındalığı artırarak, ortak hedef ve başarılarla dönüştürebilmeyi amaçlamaktayız.

Hazırladığımız sürdürülebilirlik raporu 01.Ocak – 31.Aralık 2023 dönemi aralığındaki verileri ve 2024 yılı hedeflerini içermektedir. Raporumuz hazırlanırken 01.Ocak-31.Aralık 2023 dönemi dikkate alınmıştır.

SLOGANIMIZ:

"SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK İÇİN BİRLİKTE YOL ALALIM."

Temel ilkemiz paydaşlarımızla birlikte yol almaktadır. Sürdürülebilir Turizm İlkeleri kapsamında aşağıdaki alanlara odaklanmaktayız;

-Yerel Kalkınma: Misafirlerimizin yerel harcama oranını artırıcı faaliyetleri destekleyerek turizmin ev sahibi destinasyona katkısını çoğaltmak,

-İstihdam İlkesi: Irk, cinsiyet, engellilik gibi konularda ayrımcılıktan uzak durulmasını sağlayarak, mesleki uzmanlaşmaya destek olmak, ücret ve hizmet kalitesini iyileştirmek, turizm ile yaratılan istihdamın sayısını ve kalitesini artırmak,

-Sosyal Katılım ve Toplumsal Cinsiyet Eşitliği: Gerek ekonomik gerek sosyal anlamda turizmden elde edilen faydanın, genele adil bir şekilde dağıtılmasına çalışmak,

-Misafir Memnuniyeti: Irk, cinsiyet, engellilik, yaş gibi herhangi bir konuda ayrımcılık yapılmaksızın ziyaretçilere; güvenli, memnuniyet verici, sürdürülebilir, yenilikçi bir deneyim sunmak,

-Yerel Kontrol: Yerel yönetimin; planlama, yönetim, uygulama süreçlerinde diğer turizm paydaşları ile istişare içinde olmasını sağlamak; turizmin bölgedeki gelişimi konusunda yerel yönetimleri ilgili aşamalara dahil ederek yetkilerini artırmak,



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

- Toplumsal Refah:** Sosyal bozulmaya ve istismara sebep olmadan, yerel halkın sosyal yapı ve imkanlara, yaşam destek sistemlerine erişimlerini sağlamak için çalışmalar yürütmek,
- Kültürel Zenginlik:** Kültürümüze, geleneklerimize, tarihsel miraslarımıza saygı duymak ve misafirlerimize kültürel miraslarımızı tanıtmak,
- Fiziki Bütünlük:** Doğaya ve kültüre zarar vermeden fiziki ve görsel açıdan yapılarımızı geliştirmek,
- Biyolojik Çeşitlilik:** Doğal alanların, yaşam alanlarının, yaban hayatının ve türlerin korunmasına destek olmak; olası zararı en aza indirmek,
- Kaynakların Verimli Kullanımı:** Hizmetlerimizde kaynakların(enerji, su, malzeme vb.) kullanımını azaltmak için alt yapıda iyileştirmeler yapmak, farkındalık çalışmaları yürütmek,
- Çevresel Etki:** Hizmetlerimizden ve alanlarımızdan kaynaklanan hava, su, kara kirliliğini ve atık üretimini mümkün olan en az seviyeye indirmek; yöre halkını, işletme çalışanlarını, ziyaretçileri "çevresel etki" konusunda bilgilendirerek "sorumlu işletme", "sorumlu turist" kavramlarını yaygınlaştırmak,
- Ekonomik Süreklilik:** Rekabet ilkeleri çerçevesinde büyümeye devam ederek şeffaf, hesap verebilir ve adil bir yönetim anlayışıyla uzun vadeli fayda sunabilmek için ekonomik sürekliliğimizi sağlamak,

VİZYON-MİSYON-DEĞERLERİMİZ

Vizyonumuz:

İnsan ve insan hakları düşüncesi ile çevreye duyarlı misafir ve çalışan memnuniyetini en üst seviyede tutarak siz değerli misafirlerimize kaliteli ve güvenli hizmet sunmak.

Misyonumuz:

Çalışanlarımız ve paydaşlarımız ile beraber uyumlu bir ekip çalışmasının sonucunda siz sevgili misafirlerimize kaliteli, huzurlu ve güvenli hizmeti sunarak müşteri memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak ve yerel turizme en iyi şekilde katkı sağlamak temel ilkemizdir. Bununla birlikte sürdürülebilir bir yaşam için sürdürülebilir bir hizmet vermeyi amaçlıyoruz.



Değerlerimiz:



2. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri

- **The Fortyfive Business Hotel&SPA** İşletmemiz 31.03.2017 tarihinde hizmete açılmıştır. Manisa Organize Sanayi Bölgesi yatırımı olup, ünvanı; **Manisa Organize Sanayi Bölgesi Turizm Otelcilik Sağlık ve Spor Tesisleri İktisadi İşletmesi** olarak geçer. Otelimiz aynı zamanda Turizm Bakanlığına bağlı 4 yıldızlı Turizm İşletme Belgesi bir tesistir.
- Otelimiz halihazırda; 71 Deluxe Oda, 8 Deluxe Teraslı Oda, 1 Engeli Odası ve 2 Suite Oda olmak üzere toplam 82 odada 163 yatak kapasitesi 150 kişilik restoran 50 kişilik kış bahçesi yemek alanı, 15 kişilik toplantı salonu, bar, vitamin bar, aletli jimnastik salonu, bay bayan Türk hamamı, bay bayan sauna, bay bayan buhar odası, bay bayan masaj ve dinlenme odaları, kapalı yüzme havuzu, tenis kortu, mini basketbol ve squash alanı, kuaför ve hediyelik eşya satış ünitesi ve 30 araçlık açık otoparkı ile çevre dostu elektrikli araçların hızla artması ve Otel misafirlerimizden gelen talep nedeniyle otoparkımızda iki araçlık yer ayrılarak elektrikli şarj istasyonu yapılmış olup misafirlerin hizmetine sunulmuştur.
- Otelimizin açılış tarihinden itibaren 2023 yılı sonuna kadar, 99.804 konaklama oda sayısı karşılığında 109.423 yerli-yabancı misafire hizmet sunulmuştur. Restoranımızda zengin a la carte menüsü ile servis hizmeti sunulmakta olup, toplam 169.656 kişiye yemek hizmeti verilmiştir. Ayrıca işletmemizin SPA ünitesinden 2023 yılı sonu itibariyle toplam 13.148 kişi hizmet almıştır.
- Manisa Organize Sanayi Bölge Yönetimi'nin Sanayicisine daha iyi hizmet vermek amacıyla planlanan yatırımı **The Fortyfive Business Hotel&SPA** işletmesi sosyal tesisleriyle birlikte bölgenin önemli bir ihtiyacına cevap vermektedir.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

- Çevreye duyarlı ve Misafir memnuniyetini ön planda tutan bir Turizm yatırım işletmesi olarak faaliyetlerimizi sürdürmekteyiz.

Adres : Manisa Organize Sanayi Bölgesi Atatürk Bulvarı No:7/1 MANİSA

Telefon +90 (236) 226 55 55

E-posta info@the45hotel.com www.the45hotel.com

Ödüller ve Sertifikalarımız:

- SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM SERTİFİKASI (3 AŞAMA) 02.06.2023
 - OTELZ GUEST REVIEW AWARDS 2023 9,2
 - OTELZ GUEST REVIEW AWARDS 2022 9,1
 - OTELZ GUEST REVIEW AWARDS 2021 9,3
- GÜVENLİ TURİZM SERTİFİKASI 18.06.2020

YÖNETİM EKİBİMİZ (ORGANİZASYON ŞEMAMIZ VAR MI?)

Naim DİLKİ Genel Müdür	İlkay DİNÇ Önbüro Müdürü	Fulya ŞENGÜL Spa Sorumlusu	Arzu KAZANOĞLU Housekeeper
Levent SULA FB Servis Müdürü	Mithat HELVACI Mutfak Sorumlusu	Hakan ARDAL Satınalma Sorumlusu	Akın ANLAR Çamaşırhane Sorumlusu
	Numan ÇALIŞKAN Otomat Makinaları Sorumlusu	Muhammed KAYA Teknik Servis Sorumlusu	

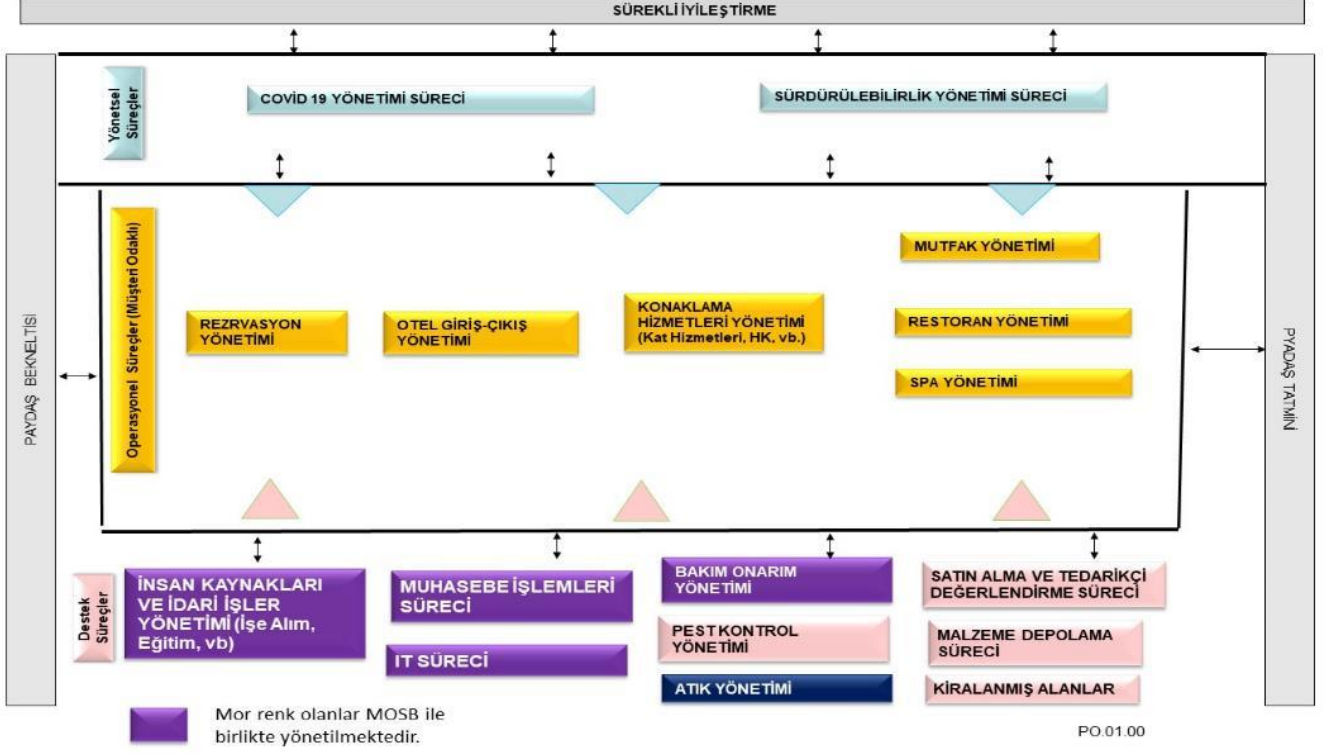


SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

ANA SÜREÇ YAPIMIZ



THE 45 HOTEL&SPA SÜREÇ ETKİLEŞİM ŞEMASI



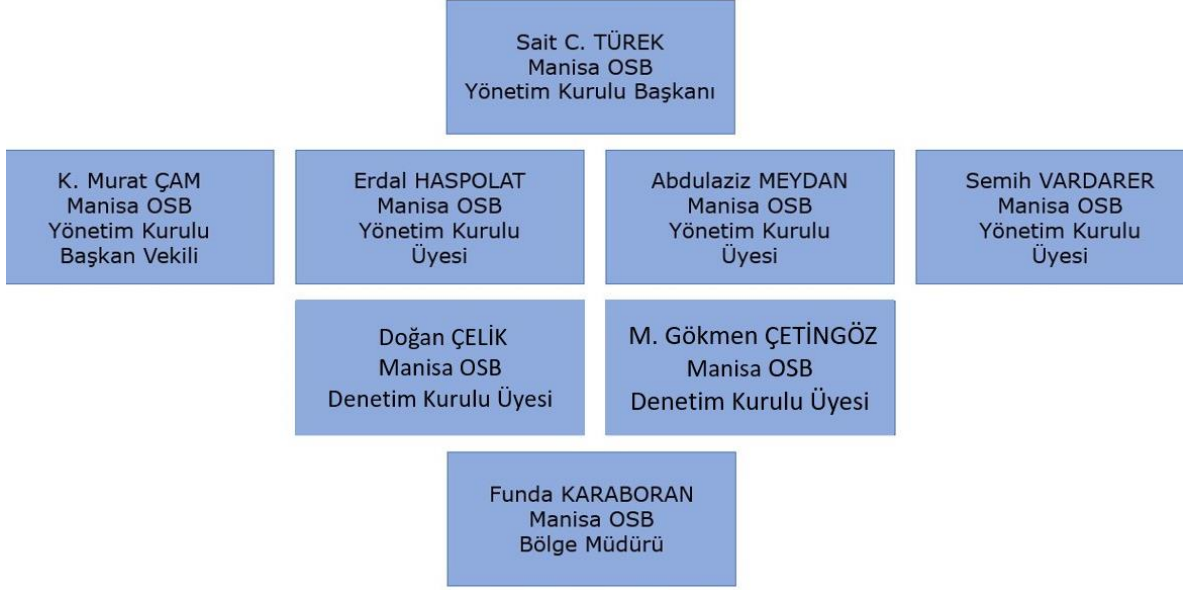
3. MOSB İLE İLİŞKİLER

The Fortyfive Business Hotel&SPA işletmesi MOSB iştirakidir. MOSB ile ilişkiler yukarıdaki Ana Süreç Şemasında gösterilmiştir. Aşağıdaki Organizasyon Şeması İlişkili olan alanları net şekilde tanımlamaktadır.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

MANİSA OSB YÖNETİM KURULU



THE FORTYFIVE BUSSINES HOTEL&SPA

Manisa OBS ile Bağlantılı Olduğumuz Birimler



Sürdürülebilirlik konusundan MOSB bünyesinde pek çok çalışma yapılmaktadır. Bu çalışmalar otelimizi de kapsamaktadır. Yapılan çalışmalar Genel Kurul raporunda detaylandırılmıştır. Aşağıda 2023 yılında yapılan çalışmalara yönelik bilgiler yer almaktadır.

<https://cloud.mosb.org.tr/index.php/s/KqZ7pE0v138ZtRZ>

Sürdürülebilir Kalkınma

Bölgemizin sürdürülebilirlik temelli dönüşümünü sağlamak amacıyla ZAFER Kalkınma Ajansı'ndan alınan destek ile Manisa Organize Sanayi Bölgesi Sürdürülebilirlik Strateji ve Yol Haritası hazırlanması amacı ile "Organize Akıllı Sanayi için Sürdürülebilirlik Stratejisi –



OASISS" projesi hayata geçirilmiştir. Proje ilk olarak 19 Nisan 2022 tarihinde başlamış olup, proje kapsamında sonuç odaklı ve katılımcı eğitim, atölye çalışmaları ve saha çalışmaları sonrasında **Manisa Organize Sanayi Bölgesi Sürdürülebilirlik Stratejisi ve Yol Haritası** hazırlanmıştır.

Bölge Müdürlüğü ve iştiraklerinin çalışanlarından oluşan toplam 65 kişilik çalışma ekibine yönelik yapılan eğitim çalışmalarında ilk olarak küresel sorunlar ve bu sorunların kök nedenlerine ışık tutan bilimsel sürdürülebilirlik ilkeleri aktarılmış, ardından kurumsal sürdürülebilirlik örnekleri değerlendirilmiş ve bir Vizyon Atölyesi gerçekleştirilmiştir.

Küresel ölçekte farklı bölgelerden sürdürülebilirlik alanında başarılı çalışmalar yürüten sanayi parklarından örneklerle sürdürülebilir bir gelecekte sanayinin ve sanayi bölgelerinin nasıl görüneceğine dair elde edilen görüş doğrultusunda Bölgemizin mevcut durumu değerlendirilmiş; atölye çalışmaları ile başta iklim değişikliği olmak üzere atılması gereken adımlara ve eylem planına dair çalışmalar yürütülmüştür.

Toplumsal Cinsiyet Eşitliği

Sürdürülebilirlik alanında çalışan merkezimiz sadece çevresel odaklı değil Toplumsal Cinsiyet Eşitliği alanında da hem Bölgemiz hem de firmalarımız ile iş birliğinde çalışmalar yürütmekte, bu alanda farkındalık ve strateji oluşturulmasına destek vermektedir.

UNDP Türkiye İş Yerinde Cinsiyet Eşitliği İçin Teknik Destek Programı kapsamında Bölgemiz ve paydaş iki firmamızın katılımı ile "Toplumsal Cinsiyet Eşitliği Stratejisi" çalışmalarına 2022 yılında başlanmıştır.

Sürdürülebilir Kalkınma Çalışmaları

2016 yılında yürürlüğü giren Paris İklim Antlaşması'na 2021 yılında ülkemizin de taraf olması, 11 Aralık 2019 yılında Avrupa Birliği'nin 2050 yılı itibariyle karbon-nötr bir kıta olma yönündeki hedefine giden yolda, iklim değişikliğinin önümüzdeki yıllarda AB'nin sanayi ve ticaret politikaları da dahil tüm politikalarına nüfuz etmesini öngören Avrupa Yeşil Mutabakatının yayınlanması ile son yıllarda Dünyada hız kazanan yeşil dönüşüm politikaları, iklim değişikliğiyle bağlantılı politikalar uluslararası ekonomi ve ticaret gündeminin merkezine yerleşmiş; dünyada, küresel ısınma ile yaşanan iklim değişiklikleri ve buna bağlı olarak meydana gelen kuraklık, çölleşme, yağışlarda dengesizlik ve sapmalar, su baskınları, şiddetli hava olayları, salgın hastalıklar ve benzeri birçok olumsuzluklar ile sürdürülebilirlik çerçevesinde yapılan planlamalar ile dünya gündeminde yerini alan antlaşmalar ve belirlenen yeni hedefler doğrultusunda, AB Emisyon Ticareti Sistemi'nin sıkılaştırılması; yenilenebilir enerji kullanımının artması, daha fazla enerji verimliliği, vergilendirme politikalarının Avrupa Yeşil Mutabakatı hedefleriyle uyumlu hale getirilmesi gibi tedbirler uygulanmaya konulmaya başlanmıştır.

Bahse konu uygulamaların bir parçası olan Sınırdaki Karbon Düzenlemesi ile Avrupa'ya ihracatı yapılan ürünlere getirilecek Karbon vergisi kapsamında, Bölgemizde faaliyet gösteren firmaların ulusal ve uluslararası pazarda diğer işletmeler ile rekabet etmeye devam edebilmelerini sağlamak üzere kaynak kullanımının yenilenebilir kaynaklardan karşılanabilmesi amacı doğrultusunda Bölgemizce de çalışmalar yürütülmekte olup, bu

kapsamda "Gürle ve Kırkeçit Göletleri Sanayi Suyu Temini Projesi" ile ilgili proje çalışmaları 2022 yılında da devam etmiştir.

Bölge Müdürlüğümüz ve iştiraklerinin (Bölge Müdürlüğü, Atıksu Arıtma Tesisi, The Fortyfive Bussiness Hotel, MOSB Anaokulu, Özel MOSTEM Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, MOSB ZEKİ Yaşam Merkezi, MOSB Enerji Elektrik Üretim A.Ş, MOS Lojistik Hizmetleri A.Ş, MOSB Trafik Şube, MOSB Teknik Hizmetleri) karbon ayak izi ölçümleri 2020 yılından itibaren ölçülerek takip edilmekte ve gerekli planlama ve aksiyonlar yürütülmektedir.

Son olarak Manisa OSB Yenilik Merkezi iş birliği ile Manisa OSB Sürdürülebilirlik Stratejisi ve Yol Haritası hazırlanması amacı ile "Organize Akıllı Sanayi için Sürdürülebilirlik Stratejisi – OASISS" projesi hayata geçirilmiş olup, yol haritasına uygun bir öncelik matrisi ve aksiyon planı yapılmıştır.

Kadın İstihdamına Yönelik Çalışmalarımız

Fiziksel, duygusal, cinsel ve/veya ekonomik olarak istismara uğrayan kadınların şiddetten korunması, psiko-sosyal ve ekonomik sorunlarının çözümlenmesi amacıyla Manisa Kadın Konukevi Müdürlüğü'nce verilen konaklama hizmeti ve Manisa Şiddet Önleme ve İzleme Merkezi Müdürlüğü'nce yürütülen izlem çalışmaları sürecinde, istihdama uygun olduğu değerlendirilen kadınların Manisa Organize Sanayi Bölgesinde yer alan firmalarda istihdam edilmesine yönelik Manisa Aile ve Sosyal Politikalar İl Müdürlüğü (ASP), Manisa Çalışma ve İş Kurumu Müdürlüğü (İŞKUR) ve Bölgemiz arasında Kadın İstihdamına Yönelik protokol 6 Mayıs 2021 tarihinde imzalanmıştır.

Protokol kapsamında oluşturulan Değerlendirme Heyeti tarafından Haziran 2021 itibariyle Bölgemizce, Manisa Aile ve Sosyal Politikalar İl Müdürlüğü (ASP), Manisa Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlüğü (İŞKUR) katılımı ile Manisa Kadın Konukevi Müdürlüğü ile Şiddet Önleme ve İzleme Merkezi Müdürlüğü'nden hizmet alan kadınlara aylık görüşmeler gerçekleştirilmektedir. Aralık 2021 sonu itibariyle toplam 17 kadın ile görüşme yapılmış, 7 kadın işe yerleştirilmiş olup, 10 kadını işe yerleştirme izleme ve değerlendirme sürecinin 2023 yılının ilk çeyreğinde sonuçlandırılması planlanmaktadır.

MOSB, [UN Global Compact | 10 İlke \(globalcompactturkiye.org\)](https://globalcompactturkiye.org) imzacısıdır

4. Sürdürülebilirlik Çalışmalarımız ve Ekibimiz

4.1 Sürdürülebilirlik Çalışmalarımız

Otelimiz, GSTC ve Sürdürülebilir Turizm Programı kapsamındaki çalışmalarına 2023 yılı Ocak ayında başlamıştır. 3 aşama ve 42 kriterden oluşan standart beklentileri dikkate alınarak çalışmalara yöne verilmiştir. Aşağıdaki ana alanlara odaklanılarak politikalar geliştirilmiştir.

Amacımız:

- Doğayı ve doğal yaşamı korumak,
- Kültürel mirasımıza sahip çıkmak,



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

- Kaynakları daha tasarruflu kullanmak,
- Sosyal sorumluluk çalışmaları ile topluma katkı sağlamak,
- Çalışanlarımızdaki aidiyet duygusunu artırmak,
- Hep birlikte ve öğrenerek gelişme, adil ve eşitlikçi bir bakış açısı ile en kıymetli varlıklarımız olan çocuklarımızı, kadınlarımızı korumak
- Bulduğumuz yöre ve yöre halkı ile daha fazla iletişimde olmak, bulduğumuz bölgeyi kalkındırma fırsatlarına fayda sağlamaktır.



Şekildeki alanları da kapsayan GTSC Risk Analizi yapılarak olası riskler belirlenmiş ve mevcut önlemler tanımlanmıştır. Alınması gerek aksiyonlar planlanarak sistemin sürdürülebilirliğinin sağlanması için çaba gösterilmektedir.

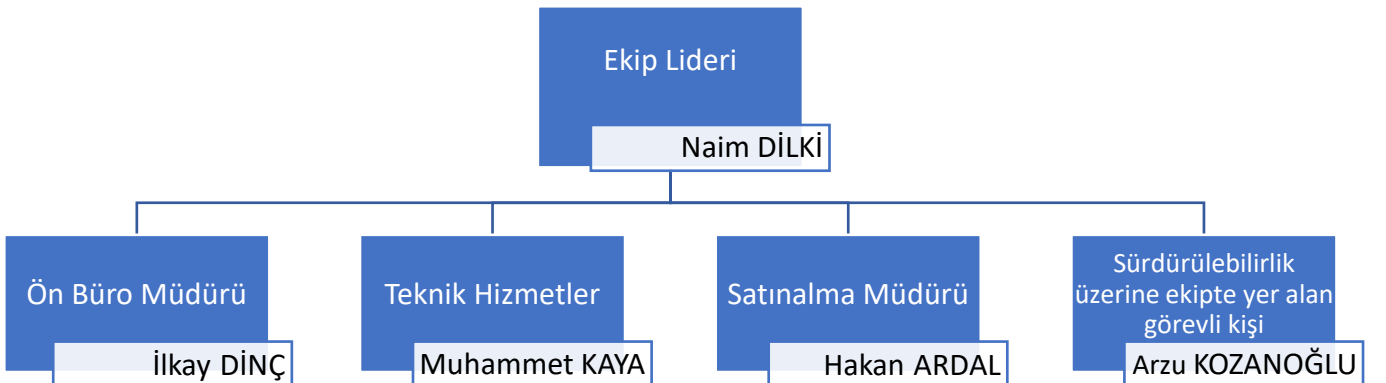
İlgili tüm yasal mevzuatlara uyum zorunluluğumuz olduğunun farkındalığı ile çalışmalarımızı sürdürmekteyiz. Yasal mevzuat takip listesinde uyum yükümlülüğümüz olan tüm mevzuatlar belirlenmiştir. Uzmanlık alanımız dışındaki alanlarda dış destek alıyoruz. (Örneğin, İş Güvenliği uzmanımız İş Güvenliği Kanunu ve ilgili Yönetmelikler, Çevre Birimimiz

Çevre Mevzuatı ve ilgili Yönetmelikler vb. konusunda destek olurlar. İlgili sivil toplum kuruluşu ve dernek üyeliklerimizle otelcilik sektörünü yakından takip eder, mevzuat değişikliklerini bu kanallar aracılığı ile de iş birliği içinde yönetiriz.

Tüm yasal izinler, belgelerimiz mevcuttur. Süreli belgelerin takibi "The 45 İzleme Ölçme Planı" ile takip edilmektedir.

Sürdürülebilirlik yolculuğundaki performansımızı ölçmek amacıyla göstergeler belirlenmiş, hedefler konulmuş ve izlenmektedir.

4.2 Sürdürülebilirlik Ekibimiz



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

Sürdürülebilirlik Yöneticisi: Naim DİLKİ

Çevre Yönetim ve Sürdürülebilirlik Sistemi Sorumlusu: İlkay DİNÇ

Ekibin Ana Sorumlulukları

- Sürdürülebilirlik Yönetimi Sisteminin kurulması
- Sürdürülebilirlik Raporunun Hazırlanması
- Hedeflerin belirlenmesi
- İlgili politika, prosedür ve talimatların hazırlanması
- Sürdürülebilirlik politikalarının 6 ayda 1 gözden geçirilmesi
- Sürdürülebilirlik ilkelerinin otel içinde yayılımının sağlanması
- Paydaş geri bildirimlerinin alınması konusunda sistem kurma ve farkındalık yaratma
- Çevre, Kültürel miras, yabani hayat, biyoçeşitlilik ve toplumsal konularda proje geliştirmek

Ekibin Toplanma Sıklığı: Aylık (Genel) 6 ayda1 (Sistem gözden geçirme/YGG)

Toplantı Gündemi: Toplantı öncesi belirlenmektedir.

Diğer Sorumluluklar aşağıda belirtilmiş atama yazıları yapılmıştır.

Atık Yönetim Sorumlusu: Arzu Kozanoğlu, Mithat Helvacı,

Tehlikeli Atık Yönetim Sorumlusu: Mithat Helvacı, Muhammet Kaya

Haşere / Pest Kontrol Sorumlusu: Arzu Kozanoğlu, Muhammet Kaya

Yerel Halk Sorumlusu: Muharrem Kocakoç

İstismar ve İhmal Ekip Sorumlusu: İlkay Dinç

5. Politikalarımız

Sağlıklı ve Kaliteli Hizmet Politikamız:

Stresten uzak, motivasyonu yüksek iş hayatı ve daha da fazlası için" sloganıyla çıkış yapan THE FORTYFIVE HOTEL olarak Bizler;

- ❖ Lüksün konforla bütünleştiği gerçek bir "Yeni Nesil Business Otel" olma anlayışı ile misafirlerimize verdiğimiz hizmetlerin kalitesi ile **otelcilik sektörünün**
- ❖ Sağlık ile ilgili bulaş risklerinin azaltılması amacıyla gerekli tüm hijyen tedbirlerinin alınması için sistemlerin geliştirilmesi, uygulanması ve kontrollerini sağlayarak sürdürülebilir sağlıklı otel yaratarak **misafirlerimizin**
- ❖ Sektörümüzdeki ulusal ve uluslararası yasal ve diğer şartları yerine getirerek **resmi kurumların**
- ❖ İşle ilgili yaralanma ve sağlığın bozulmasının önlenmesi amacıyla tehlikeleri ortadan kaldırmak ve riskleri azaltmak yönündeki yaklaşımımızla, sağlıklı ve güvenli çalışma ortamı oluşturarak **çalışanlarımızın**
- ❖ Tüm bu taahhütlerimizi yerine getirmek için gerekli bilgi ve kaynakların varlığını sağlayarak ve çalışanlarımızın yetkinliklerini geliştirerek **otelimizin**



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

İhtiyaç ve beklentilerini karşılayarak, yönettiğimiz tüm sistemlerin performansını sürekli iyileştirmeyi taahhüt ederiz.

Sürdürülebilirlik Politikamız

- İnsan haklarının korunması temel ilkemizdir. Dil, din, ırk, cinsiyet, sosyal sınıf ve yaş gözetmeyiz. Bizler, çocuk işçiliği kabul etmeyiz. Dezavantajlı tüm grupları pozitif ayrımcılıkla destekleriz.
- Dünyamızın geleceğinin hepimizin sorumluluğunda olduğunun farkındayız.
- Dünyada iklim değişikliğinin önlenmesi ve ekosistemin korunması için bizler de otelimizdeki tüm faaliyetlerimizde çevre kirliliğinin önlenmesini hedefleriz. Sıfır atık kapsamında atık oluşumu azaltmayı, oluşunların da geri dönüşümünü ve lisanslı kuruluşlar aracılığıyla bertarafını sağlarız. Doğal kaynakların etkin yönetimini sağlamak, sağlayarak enerji performansımızı iyileştirmek için çalışmalar yürütürüz. Doğal çevremizi koruruz.
- Paydaşlarımıza ve topluma karşı şeffaf ve hesap verebilir bir kuruluş olarak; tüm faaliyetlerimizde ulusal/uluslararası yasal ve diğer şartları sağlamak ve bunlara uygun hareket etmek önceliğimizdir.
- Kontrolümüz altındaki tüm çalışanlarımız ve misafirlerimiz için güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlarız. Hijyenik ortam sunar, gıda güvenliği risklerini önleyecek şekilde hizmet sunarız.
- Sürdürülebilirlikle ilgili tüm boyutlardaki risklerimizi azaltmak amacıyla çalışırız. Olası kriz durumlarına hazırlıklı olmak planlarımızı hazır bulundururuz.
- Yerel ekonomiye katkımızı artırmak amacıyla istihdam ve satın alımlarımızda yerel kaynakları tercih ederiz.
- Tüm paydaşlarımızın etik ilkelerimize uyumlu davranmasını bekleriz.
- Çalışanlarımızı ve diğer paydaşlarımızı topluma katkı faaliyetlerine katılmaları yönünde cesaretlendiririz.
- Çalışanlarımızın yetkinliğini geliştirir, çalışanlara yönelik uygulamaların geliştirilmesi için geri bildirimlerini alırız.
- Tarihi, doğal ve sosyal zenginliklerimizi yaşatmak amacıyla iş birlikleri yapar, misafirlerimize kültürümüzü tanıtmayı amaç ediniriz.
- Misafirlerimizin memnun olarak otelimizden ayrılmaları için tüm çalışanlarımızla işbirliği içinde çalışır, misafirlerimizin geri bildirimlerini bir armağan olarak değerlendiririz. Hizmet kalitemizi, beklentilerin ötesine taşımayı hedefleriz.
- Ekonomik, toplumsal ve ekolojik dengenin korunması amacıyla otelimizdeki tüm uygulamaları paydaşlarımızla işbirliği halinde yürütür, hedeflere erişim düzeylerimizi izleyerek gözden geçirir ve iyileştirmeleri hayata geçiririz. Sürekli iyileştirme felsefesi ile çalışırız.

Çevre Politikamız:

- İçinde yaşadığımız çevreyi korumak ve devamlılığını sağlamak için faaliyetlerimizin yürütülmesi esnasında çevreye olumsuz etkilerimizi tespit eder ve her türlü kirliliğe sebep olabilecek olası tehlikeleri önlemeye çalışırız.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

- Doğal kaynakların kontrollü kullanılması, enerji tüketiminin, hava, su ve toprak kirlenmesini en aza indirmesi için yürürlükte olan çevre kanun, yönetmelik, mevzuat ve düzenlemelere uyarız bu hassasiyetimizi çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ile paylaşıyoruz.
- Çevre bilincinin, sadece çalışanlarımızca değil, konuklarımız tarafından da benimsenmesi için bilgilendirmeler yapar, yerel yönetimlerle ve MOSB Yönetimi ile iş birliği yaparak doğada ve çevrede artı değerler yaratırız.
- Yasal düzenlemeler çerçevesinde çevreye verdiğimiz zararın etkisini değerlendirir ve azaltacak yöntemler geliştiririz.
- Atıklarımızı kaynağında, gruplarına ve tehlike sınıflarına göre en etkin şekilde ayırmaya özen gösteririz ve bu yaklaşımla daha fazla atığın geri dönüşüm şansına sahip olacağını, doğaya zarar vermeden yok edilebileceğini biliriz, atık miktarını azaltmayı hedefleriz.
- Enerjimizi verimli kullanmak için bilinçlendirmeler yapar, satın alma süreçlerimizde enerji performansını değerlendiririz.
- Su kaynaklarının azaldığının bilinciyle su tüketimini azaltacak önlemler alırız.
- Çevre yönetimi konusundaki performansımızı ölçer ve bu verileri hedefler ile izler, performansımızı geliştirmeye çalışırız.
- Çalışanlarımızı çevre konusunda eğitmeyi ve duyarlılıklarını artırmayı amaçlarız.
- Misafirlerimizin ve çalışanlarımızın çevre koruma politikamıza katılımını sağlamak için çalışmalar yapar bu felsefenin bir yaşam kültürü haline gelmesi için çalışırız.

Gıda Güvenliği Politikamız

- Üretimin her aşamasında gösterilen özen ve itina ile tüm gıda güvenliği ve kalite gerekliliklerini dikkate alarak misafirlerimize sağlıklı, kaliteli, lezzetli ve güvenli yemek sunmayı
- Çalışanlarımızın bilgi ve becerilerini eğitimlerle destekleyerek kalite ve gıda güvenliği konularında farkındalıklarını en üst seviyede tutulmasını sağlamayı
- Depolamadan servise kadar tüm süreçlerde hijyen standartlarına uygun davranmayı
- Yasal ve diğer şartların ötesinde hizmet vermeyi
- Paydaşlarımızın ihtiyaç ve beklentilerini dikkate alarak memnuniyetlerini artırmayı
- Üst yönetim olarak sistemlerin sürekli iyileştirilmesi dahil yukarıdakileri yapmayı taahhüt ederiz.

Savunmasız Grupları Koruma Politikamız

- Tüm misafirlerimiz bizim için özeldir. Tüm misafirlerimizi eşit kabul ederek insan hakları ve çocuk haklarının tüm şartlarını eksiksiz yerine getirmeyi amaç ediniriz.
- Kadın, çocuk, yaşlı, engelli ve özel ihtiyaç sahibi her bireyi korumak ve saygı duyulması gereken gruplar olduğunun farkındalığı ile buna uygun olarak hareket ederiz.
- Herkes için erişimi ilke edinir. Özel ihtiyacı olan misafirlerimize her türlü özeni gösteririz.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

- Savunmasız gruplar ve çocukların fizyolojik, psikolojik olarak olumsuz etki görecekları her türlü yaklaşım ve istismardan uzak tutulması gerektiğinin ve iletişimde hassasiyet gösterilmesi gerektiğinin farkında olarak hareket ederiz
- Tüm personelimize savunmasız grupların korunması ve çocuk hakları konularında bilgi sahibi olmasını sağlamak için düzenli eğitimler verir ve sürekli gelişimlerini sağlamayı amaçlarız.
- Kadınların iş hayatına girmesini destekler, Birleşmiş Milletler Kalkınma Hedefleri "Toplumsal Cinsiyet" ilkesine uyumu amaç ediniriz.
- Birleşmiş Milletler Çocuk Hakları Sözleşmesi ile Anayasamızda yer alan Sosyal Devlet anlayışı çerçevesinde gerekli yasal ve idari önlemleri almak, gerekli tüm koşulları iyileştirmek ve çocukları hayata daha etkin ve mutlu katılımlarının sağlanmasına destek oluruz.
- Hayvan haklarına saygılıyız. Dünyayı ortak kullanma bilinciyle davranırız.
- İstismarı kabul etmeyiz. Böyle bir durumun tespiti/bildirimi durumunda gerekli yasal işlemlerin başlatılmasını görev biliriz.

Çocukları Koruma Politikamız

Çocuklarımız BİZE GELECEĞİN EMANETİDİR.

- Onları Bir Birey Olarak Tanımak, Haklarına Saygı Duymak, Her Türlü Psikolojik, Fiziksel, Ticari Vb. Sömürüye Karşı Gözetmek ve Korumak Öncelikli Sorumluluğumuzdur. Bu sorumluluk kapsamında Çocuk refahının ve çocukların her çeşit zarardan korunmasının son derece önemli olduğunu ve alakalı olduğumuz tüm çocukların fiziki ve zihinsel tacizden korunmasının temel görevimiz olduğunu biliyoruz. Bu ilkeler ışığında tüm otellerimizde,
- Tesis içerisinde çocukların gelişimine katkıda bulunacak, düşünce ve isteklerini, duygularını rahatça ifade edebilecekleri, kendilerini özgür ve rahat hissedebilecekleri ortamlar sunarız,
- Tüm ekibimize, çocuk istismar türlerini (fiziksel, cinsel, duygusal istismar ve ihmal) öğretir, çocuk istismarı ihbar etme uygulamaları ve bu kapsamdaki toplumsal yükümlülüklerimizi içeren eğitimler veririz.
- Anne-babaların çocuklarına karşı tutum ve davranışlarının, fiziksel-sözlü-psikolojik şiddet veya ihmal belirtilerinin farkında olmaya, bu tür vakalar karşısında uyanık olmaya çalışırız.
- Çocuk misafirlerimizin 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 Sosyal Destek Hattından yardım isteriz.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

- Çalışanlarımıza, tedarikçilerimize, misafirlerimize aldığımız önlemler hakkında bilgilendirmeler yaparız
- Çocuk İstismarı tespiti sırasında misafirlerimiz resepsiyona (0) DÂHİLİ hatta çalışma arkadaşlarımız ilgili departman müdürlerine bilgi verecektir.

Yöresel Farkındalık, Kültürel, Doğal ve Tarihi Yerler Politikamız

- The 45 Otel olarak bulunduğumuz bölgeyi ve yerel toplumu iyi tanır, tarihi değerler ve geleneklerine saygı gösterir, ekonomik, sosyal, kültürel gelişimine katkı koymayı hedefleriz. Bunun için; yerel kaynakların ve imkânların korunması, bunlara ulaşılabilirliğin sağlanmasına destek oluruz.
- Yerel kültür ve geleneklere sahip çıkılmasını sağlar, görüş, etnik köken, inanç, vb. ayrımcılığına izin vermeyiz.
- Alınacak kararlarda yerel özelliklerin, hassasiyetlerin ve yöre halkının ihtiyaçlarının dikkate alınması için görüşmeler yaparız.
- Tarihi ve arkeolojik eserlerin korunmasına destek veririz.
- Yerel istihdam ve tedarik sağlayarak bölge ekonomisine katkı koyulmasını sağlarız,
- Misafirlere bölgenin yemek, aktivite, kültür, geleneklerinin tanıtılmasına destek verir, bunun için öncelikle çalışanların bu konuda eğitilmesini sağlarız.
- Varlığımızın, ev sahibi ülkelerin kültürel kimliği üzerinde olumsuz bir etkisi bulunmaması çok önemlidir.
- Kendimizde güçlü bir kültürel farkındalık ve saygı sağlamaya çalışıyoruz.
- Tesis olarak güçlü bir kültürel farkındalık ve saygı sağlamayı, Yerel Tarihi, arkeolojik, kültürel ve ruhsal açıdan önemli alanların korunmasına katkıda bulunmayı ve yöre halkı ile birlikte yardımlaşarak doğal dokunun bozulmasını önlemeyi,
- Misafirlerimize ülkemizin öz değerlerini deneyebilmeleri için kültürel, doğal ve tarihi yerleri, gelenekleri tanıtır
- Yerel tarihsel, arkeolojik, kültürel ve ruhsal açıdan önemli yerleri ziyaretleri esnasında kurallara uyulmasını sağlamayı (çöp bidonlarını kullanmayı, sigara içmemeyi, yüksek sesle konuşmamayı, sarhoş olmanız durumunda gitmemeyi, kılık kıyafet kurallarına uymayı vb.),
- Tarihsel / arkeolojik eserlerin korunmasını hukuk tarafından izin verilmedikçe satılmamasını, ticaretin yapılmamasını ya da sergilenmemesini,
- Yerel tarihsel, kültürel ve tarihi bakımdan önemli yerlere yapılan ziyaretlerin yerel topluluk ile birlikte etkileşimimizde bu değerlerin korunması ile ilgili ortak amaçlar etrafında programlarımıza dahil etmeyi taahhüt ederiz.



Satın Alma Politikamız/İlkelerimiz

The 45 Otel olarak Bizler, Tedarikçilerimizin de Sürdürülebilirlik Yolculuğunda olanları ile uzun ilişkiler sürdürmek amacındayız. İlkelerimizi aşağıda paylaşmaktan gurur duyuyor, iş birliği içindeki tüm tedarikçilerimizi bu yolculuğa davet ediyoruz.

- Satın alımlarımızda ambalaj malzemelerinin geri dönüşümlü olmasına önem verilmektedir. Satın almalarda mümkün olan her yerde büyük ambalajlı ürün tedarikini önceliğimiz olarak kabul etmekte, böylece fazla ambalaj atığı oluşumunu engellemeye çalışılmaktadır.
- Doğaya dost kimyasal kullanımımız önceliğimizdir.
- Tedarikçilerimizle iş birliği yaparak en çok tükettiğimiz ürünlerin sosyal ve çevresel risklerini değerlendirir, satın alma karar sürecimizde maliyet ve kalite kriterleri yanında sosyal ve çevresel kriterleri de göz önünde bulundururuz.
- Bitkisel ürünler ve hayvansal ürünler ile su ürünlerinin tedarik ve tüketiminde türlerin neslini tehlikeye atacak uygulamalardan kaçınırız.
- Tehdit altındaki türleri ürün/hizmetlerde kullanılmayız
- Yerel istihdam ve tedarik sağlayarak bölge ekonomisine katkı koyulmasını sağlarız
- Satın alımlarda, ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi belgesine veya uluslararası platformda kabul görmüş bir çevre sertifikasına sahip tedarikçilere öncelik veririz
- Alınacak ürünün çevreye duyarlı ve tasarruflu ürünler olmasına dikkat etmeyi, alımı yapılan bütün ürünlerin kalite standartlarına uygun olmasına dikkat etmekteyiz.
- Çocuk işçi çalıştırmayız ve çocuk işçi çalıştıran tedarikçilerle satın alma ilişkimizi sürdürmeyiz.

Çalışan ve İnsan Hakları Politikamız

- Çalışanlarımızın Güvenliği ve insana yatırım Personelimiz en değerli varlığımızdır.
- Çalışanlarımızın ve iş ortaklarımızın sağlık ve güvenliklerini tehlikeye atacak riskleri en aza indirmek ve iş kazalarını önlemek için tüm süreçlerimizde sürekli iyileştirme yapılmakta ve son teknolojiler takip edilmektedir.
- Çalışanlarımızın eğitimi, insan haklarının korunması ve din, dil, ırk gözetilmeden eşit haklardan faydalanması vazgeçilmez kuralımızdır.

MOSB Global Compact İmzalayan kuruluşlar arasındadır.



6. Çevre Etkilerinin Azaltılması

(Bu bölümde Çevre Yönetimi, Atık Yönetimi, Enerji Yönetimi, Yasal Yükümlülüklerle Uyum, Su ve Atıksu Yönetimi, Kimyasal Yönetimi hakkında bilgiler sayısal verilere dayandırılarak paylaşılmıştır.)

Çevre Dostu Otel Olarak:



Çevre Boyut Etki Analizi yaparak Çevreye olumsuz etkilerimizi azaltmak, olumlu etkilerimizi artırmak hedefindeyiz. Bazı çalışmalarımız aşağıdaki gibidir.

Doğal Kaynak Tüketimi:

Doğal kaynak tüketimlerinin azaltılması için bilgilendirmeler yapılmaktadır. Ayrıca ekipmanların tasarımı ve bakımı bu kapsamda önemlidir. Yıllık Bakım Planı çerçevesinde ekipman bakımları yapılarak gerek ekipman ömrünün uzatılması gerekse doğal kaynak tüketimlerinin optimum seviyede olması sağlanmaktadır.

Su Riski:

Su Risk Analizi Çevre boyut etki analizi kapsamında yapılmaktadır.

Su sorunu sosyal, ekonomik ve çevresel alanlarda kendini giderek daha fazla hissettirmektedir. Dünya Ekonomik Forumu için hazırlanan Risk Raporu'na göre su kıtlığı, dünyadaki en önemli üç risk arasında yer alıyor. Bu durum, yalnızca su sıkıntısı çekilen havzaları değil, birçok üretim sürecini de etkileyecektir. Artan uluslararası ticaret hacmiyle birlikte su, artık yerel değil küresel bir kaynak olarak kabul edilmektedir. Bu nedenle, tatlı su kaynaklarının sürdürülebilirliği yalnızca sosyal ve çevresel açıdan değil, aynı zamanda ekonominin sürdürülebilirliği açısından da kritik öneme sahiptir.

Bu kapsamda Su Risk Haritası incelendiğinde barajların doluluk oranının iklim değişikliği nedeniyle azaldığı görülmektedir. Suyun etkin kullanımı bizler içinde önemli bir odak noktasıdır.

<https://www.yarininsuyu.com/harita/>

<https://www.turkiye.gov.tr/csb-su-erozyonunun-izlenmesi-ve-degerlendirilmesi?erozyon=Haritasi>

Bu amaçla otelimiz bünyesinde çeşitli önlemleri almaktayız. İleriye dönük atık su geri dönüşüm projesi fizibilite çalışmaları MOSB bünyesinde devam etmektedir.

SU TÜKETİMİ

- Sağlık, hijyen ve misafir memnuniyeti konularından ödün vermeden genel su tüketimini azaltmak amacıyla su tasarrufu sağlayan donanımlar kullanılmaktadır (Otel lobi, SPA ve oda lavabolarında perlatör)
- Su tüketimi ile ilgili misafirleri bilgilendirmekte ve çalışanlarımızı bu konuda eğitmekteyiz.
- Düşük debili özel musluklar ve duş başlıklarının yanı sıra, fotoselli veya zaman ayarlı musluk, kullanımı ile gereksiz su kullanımının önüne geçmekteyiz. Düşük hacimli rezervuarlar aracılığıyla sifon suyu kullanımını azaltmaktayız. Odalardaki rezervuarlardaki su tüketimi %50 düşürülmüştür. Sifon 2 kademeli mekanizmaya sahiptir.
- Oda tuvaletlerinden gerçekleşen su sızıntılarının fark edilmesi ve önlenmesi için personelimizi eğitiyor, konuklarımızdan bu sızıntıları bize bildirmelerini bekliyoruz.
- Doğayla uyumlu bahçemizi damlama ve fiskiye 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.
- Havuz suyu ve yumuşatma suyu sistem üzerinden atık su arıtma tesisinde geri dönüşümü sağlanarak bahçe sulamada kullanılmaktadır.

Lavabolarda;15 sn de normalde 8 litre su akarken, regülatörlü su akış düzenleyicisi kullanıldığında 3,5litre,

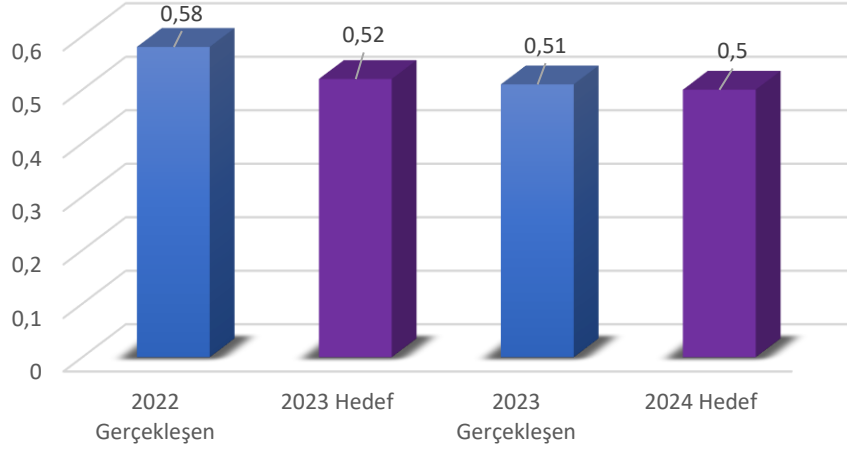
Duş bataryasında; 15 sn de normalde 18 litre su akarken, regülatörlü su akış düzenleyicisi kullanıldığında 9 litre,

Duş başlığında; 15 sn de normalde 12 litre su akarken, regülatörlü su akış düzenleyicisi kullanıldığında 8,5litre

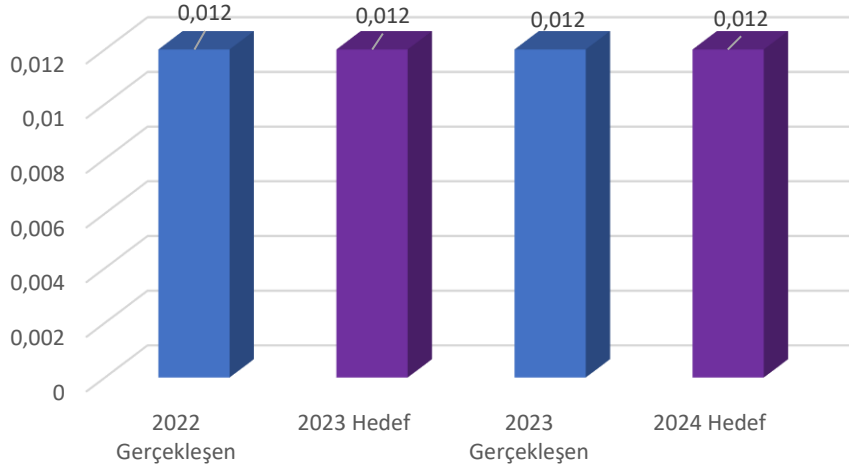
Su tüketimi olmaktadır.

Su tüketimleri oda başı/konaklayan başı hesaplanmaktadır. Hedeflerin takibi yönetim tarafından yapılmaktadır.

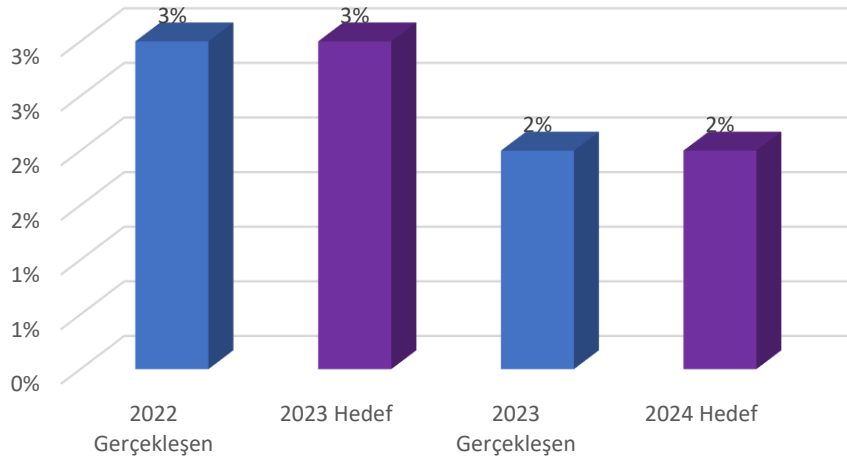
MİSAFİR BAŞINA SU TÜKETİMİ (m³)



YIKANAN ÇAMAŞIR BAŞINA SU TÜKETİMİ (m³)



SU TÜKETİMİ MALİYETİ/TÜM GİDERLER

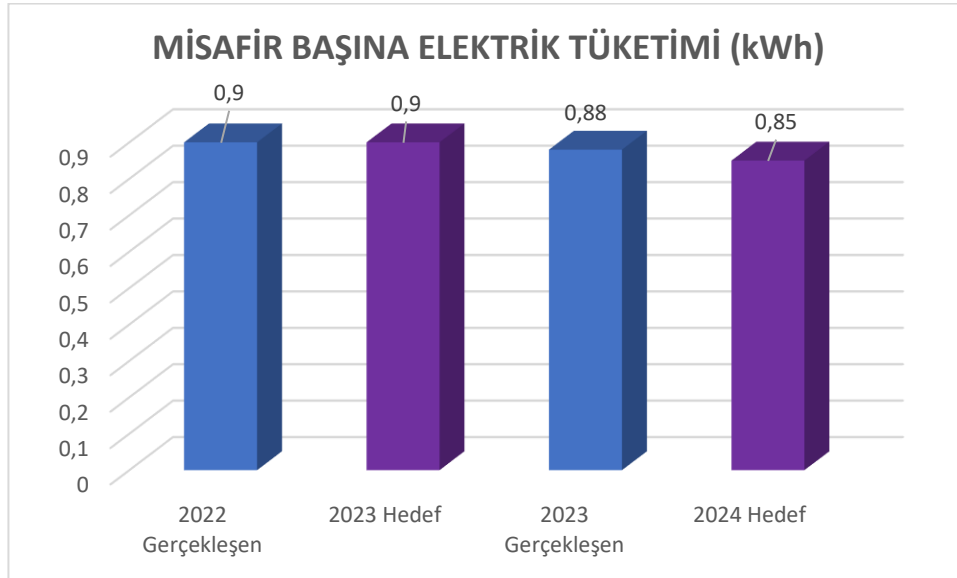


ELEKTRİK TÜKETİMİ

Enerji tüketimi tasarrufu için MOSB enerji yöneticisi görüşü elektrik tüketen ekipmanların satın alımı sırasında alınmaktadır.

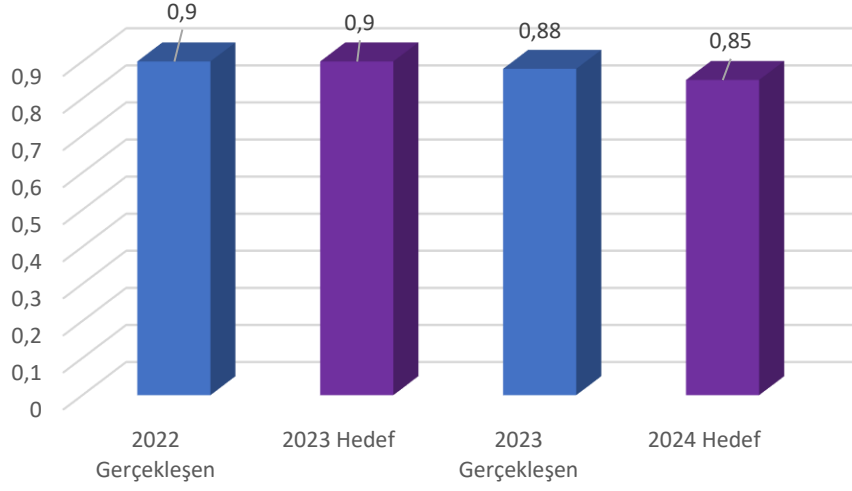
- Odalardaki elektrik sistemi kart devre dışı bırakıldığında kapanmaktadır.
- Otel genelindeki aydınlatmaların %90'ın da led sistemi kullanılmaktadır.
- Dış aydınlatmalarda gün ışığına göre Timer sistemi bulunmaktadır.
- Otel genelinde enerji tasarrufu sağlayan konfor ısı camları mevcuttur.
- Bina izolasyonu için çift alçıpan, gaz beton, kompozit ve camyünü kullanılmıştır.
- Frekans kontrollü hidrofor ve klima santralleri bulunmaktadır.
- Genel mekan, WC'ler ve koridorlarda sensörlü aydınlatmalar kullanılmaktadır.
- Odalarda merkezi iklimlendirme sistemi bulunmakta optimum ayar Teknik servis kontrolünde yapılmaktadır. (ort. 24)
- Personelin sürdürülebilirlik, enerji verimliliği eğitimleri verilmekte, farkındalığı artırmak üzere afişler kullanılmaktadır.
- Otelimizde elektrikli araçlar için enerji şarj istasyonu bulunmaktadır.

Elektrik tüketimleri misafir başına hesaplanmakta ve yönetilmektedir. Hedeflerin takibi ve sapma durumları yönetim tarafından takip edilmektedir.

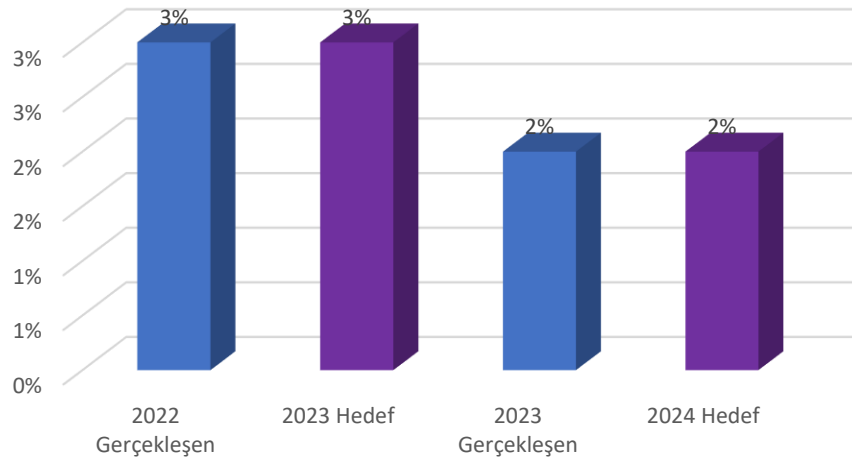


SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

YIKANAN ÇAMAŞIR BAŞINA ELEKTRİK TÜKETİMİ (kWh)



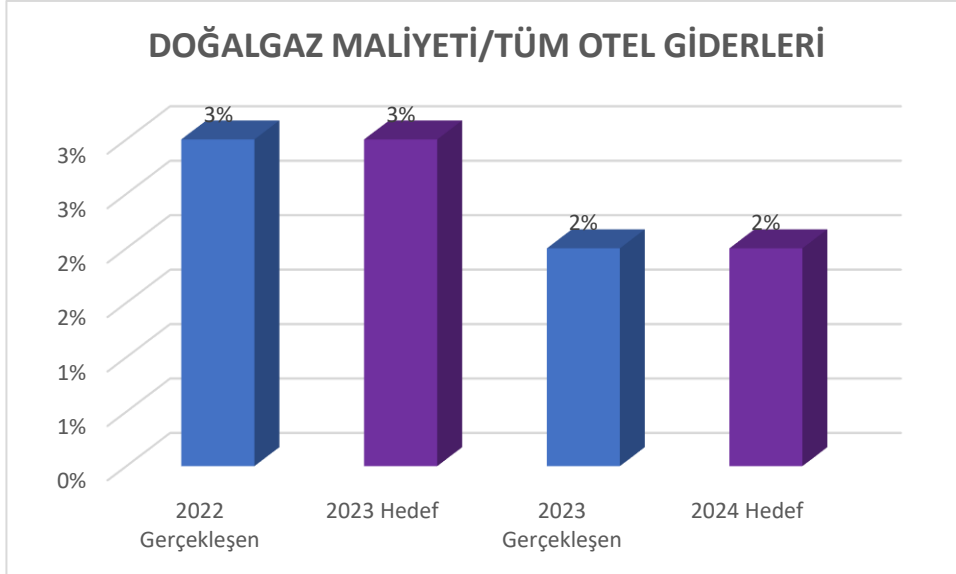
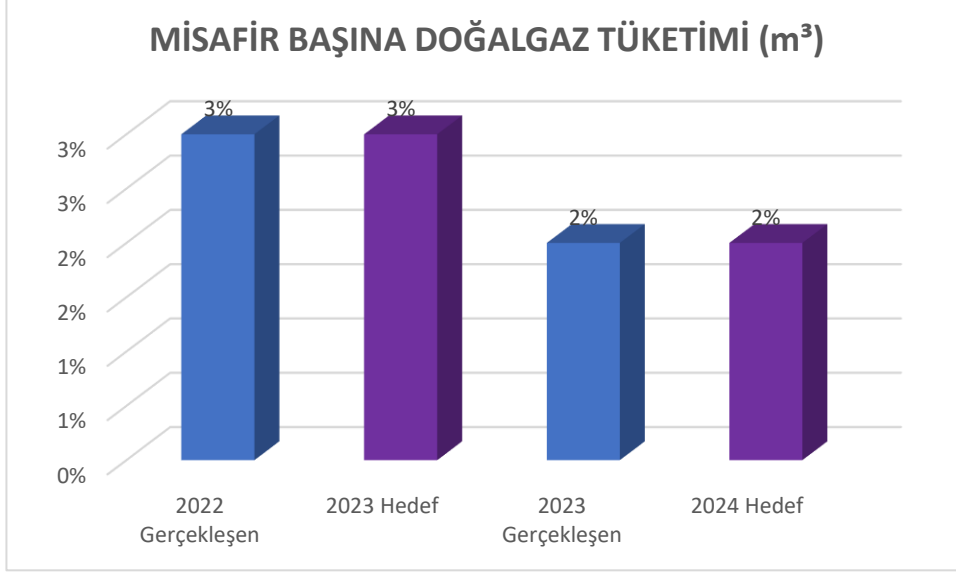
ELEKTRİK TÜKETİMİ MALİYETİ/TÜM GİDERLER



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

DOĞALGAZ TÜKETİMİ

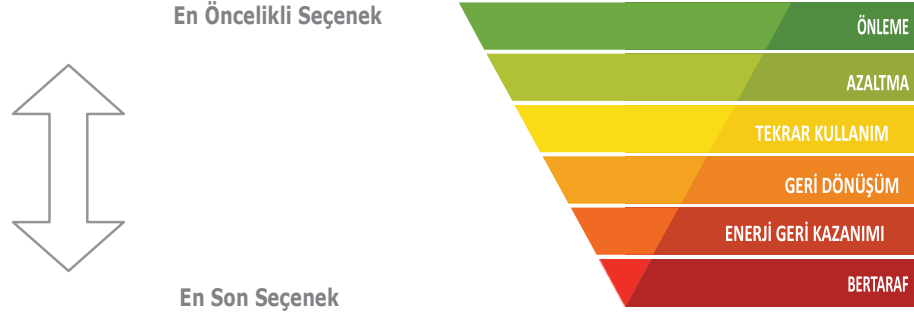
Havuz suyu ısıtması ve zemin ısıtma sistemi termostat ayarlı çalışmakta 26 derecede otomatik olarak kapanmaktadır.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

ATIK YÖNETİMİ

Atıklarımızı "Atık Yönetimi Hiyerarşisi" ne göre yönetiriz.

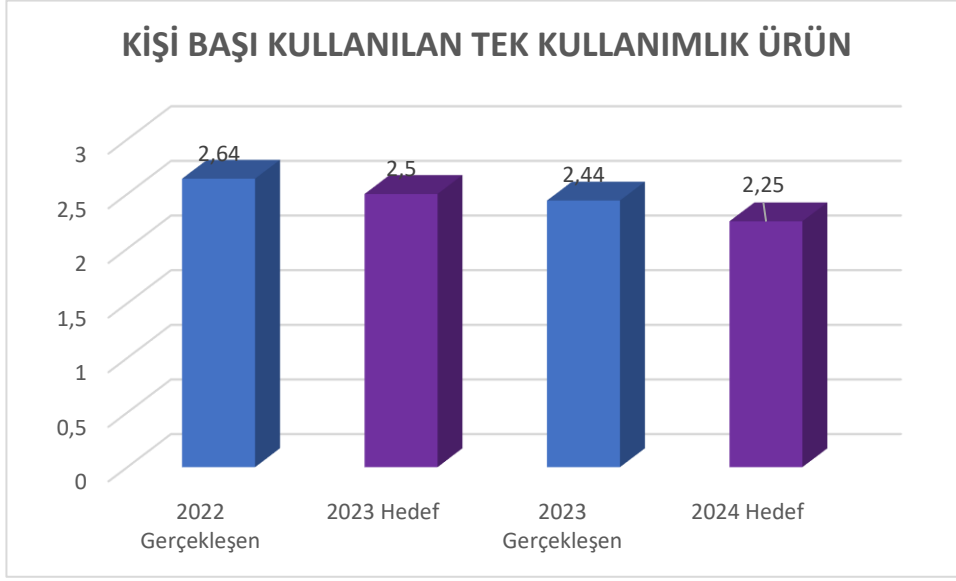


Atık Türlerine göre atık azaltım yöntemlerimiz belirlenmiş ve yönetilmektedir. Detayları **Atık Yönetim Prosedüründe** bulunmaktadır.

Örnek:

Atık Türü	Atık Önleme/Azaltım Tedbirleri
Kağıt	<ul style="list-style-type: none">• Yazışmaların elektronik olarak yapılması• Bilgisayarların, yazıcıların ve fotokopi makinalarının çift taraflı baskı için ayarlanması• Tek tarafı basılı kağıtların müsvedde olarak kullanımı• Baskı sayısının asgariye indirilmesi, mümkünse dijital erişimin sağlanması• Broşür, kitapçık vb. yerine dijital ortamlarda (odalarda TV, lobi ve ortak kullanım alanlarında ekranlardan) bilgilendirme yapılması• Menü'nün QR kodlu olması• Müşterilere elektronik fatura verilmesi• Tuvalet kağıtlarının sabit ve kilitli kutularda sunulması•
Plastik	<ul style="list-style-type: none">• Tek kullanımlık plastik tabak, bardak, çatal kaşık yerine yeniden kullanılabilir olanların tercih edilmesi• Plastik şişelerdeki sular yerine katlara hijyenik su otomatları yerleştirilmesi, personelin kendi bardaklarını veya mutfakta bulunan bardakları kullanması• Plastik dosya, sunum dosyası kullanımının azaltılması• Pipet sunulmaması• Ekmek, kesme şeker gibi ürünlerin ambalajsız olanlarının tedarik edilmesi ve sunulması• Ketçap, mayonez, bal, reçel, tereyağı gibi ürünlerin münferit ve küçük gramajlarda ambalajlanmış olanlarının sunulmaması• Tek kullanımlık paket çay ve hazır kahvelerin yerine demleme çay ve• Kahve servis edilmesi• Tek kullanımlık buklet malzemesi kullanımının kaldırılarak dökme şampuan, saç kremi, duş jeli kullanımına geçilmesi• Müşterilere sunulan kişisel temizlik ürünlerinin doldurulabilir ve yeniden kullanılabilir sabit ve kilitlenebilir kaplarda sunulması• Diş bakım seti, tarak, pamuk çubuğu, duş bonesi, terlik, ayakkabı çekiç, parlaticısı, kuru temizleme çantası, dikiş seti, pamuk gibi malzemelerin müşteri talebi üzerine sağlanması• Plastik şişede su servis edilmemesi, hijyenik otomat/yeniden doldurulabilir sürahi vb. kullanılması ve bardakla servis edilmesi, mümkün olmaması durumunda depozito sistemine dahil olan ürünlerin tercih edilmesi

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

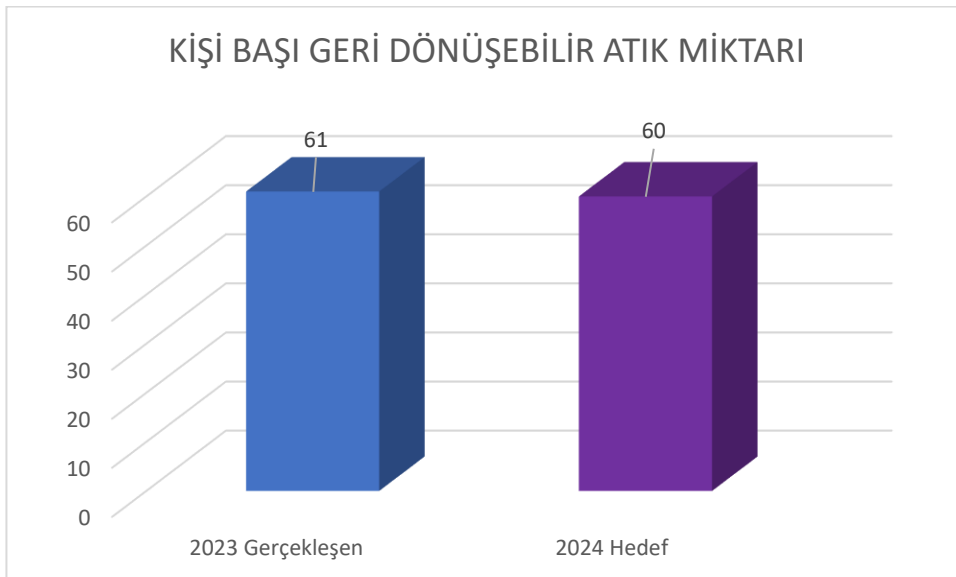


Atıklar oluştuğu yerde ayrıştırılır. Ayrıştırılmayan atıklar MOSB tarafından geçici depolama alanında ayrıştırılarak geri dönüşüme gönderilmesi sağlanır.

Atık Envanterinde atıkların toplama ve gönderim sorumlulukları tanımlanmıştır. MOSB Çevre Birimi Sürecin ana sorumlusudur.

Örnek:

THE 45 ATIK ENVANTERİ							
Atık Türü	Atık Kodu	Atık Kapsamı	R kodu /Açıklaması	The 45'de Bu Kod Kapsamına Giren Atıklar	Atığın Çıktı Bölümler	Atık Toplama Yeri	Atıkların Gönderim Sorumluluğu (MOTAT Kaydı Dahil)
Tehlikesiz Atık	15 01 01	Kâğıt ve karton ambalaj	R12	Ambalajlı ürün tedariği sonucunda oluşan karton atıklar,	Restoran, Mutfak, HK, Depo	Diğ Alan/Otopark	MOSB/Çevre
Tehlikesiz Atık	15 01 02	Plastik ambalaj	R12	Plastik ambalaj atıkları (tehlikeli madde kalıntısı içermeyen)	Restoran , HK, Spa	Diğ Alan/Otopark	MOSB/Çevre
Tehlikesiz Atık	15 01 07	Cam ambalaj	R12	Soda, alkol vb şişeleri, diğer cam kırıkları/ Depozitotular firmalara geri verilmektedir.	Restoran	Diğ Alan/Otopark	MOSB/Çevre
Tehlikesiz Atık	20 01 01	Kâğıt ve karton	R12	Ofis faaliyetlerinde kullanılan kâğıt atıkları	Ofisler	Diğ Alan/Otopark	MOSB/Çevre
Tehlikesiz Atık	20 01 40	Metaller	R12	Metal parçalar, metal ambalajlar (tehlikeli kimyasal bulaşmamış)	HK, Teknik Servis	Örn: Havuz makine dairesi, diğ alan daki toplama alanı gibi	MOSB, Hülyam OSGB, The 45 gibi?

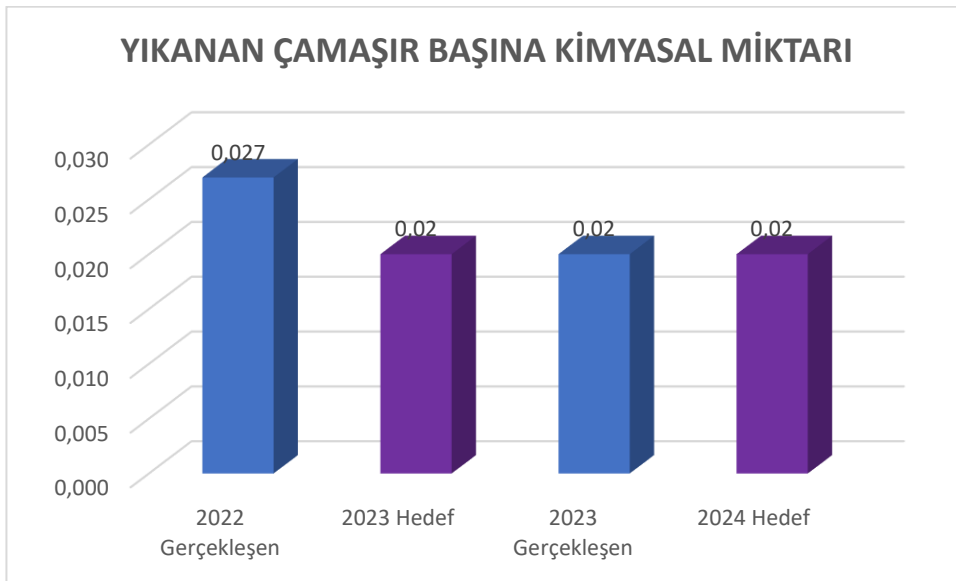
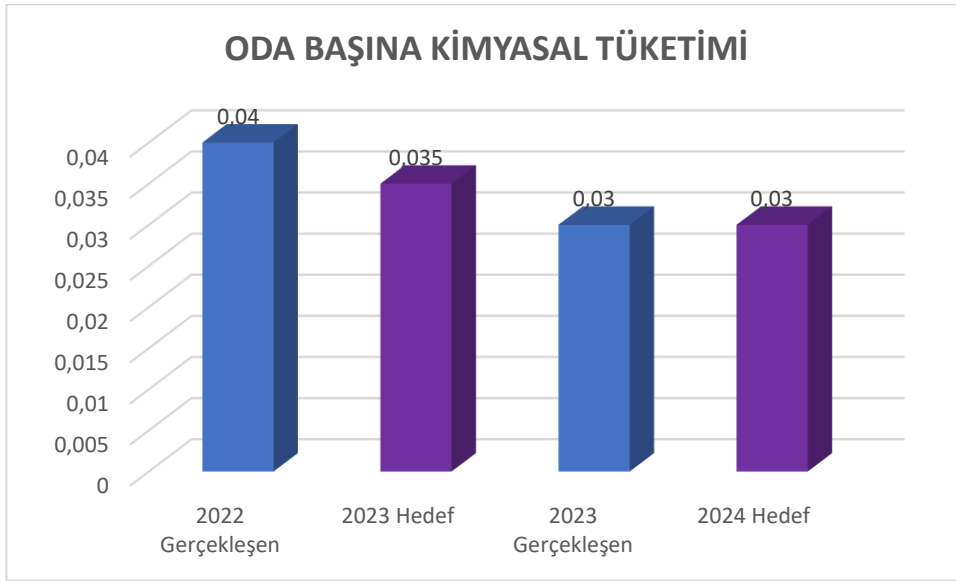


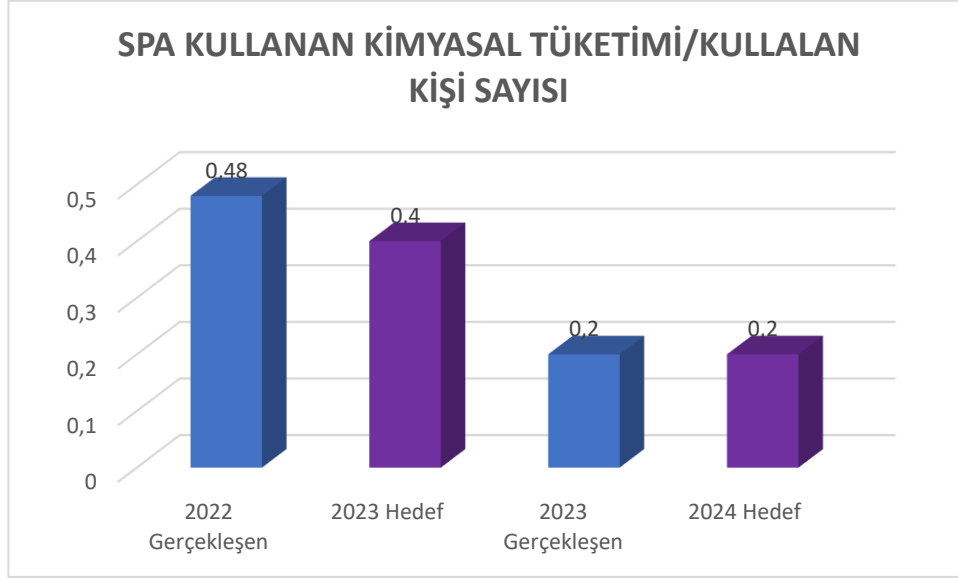
KİMYASAL YÖNETİMİ

Otelde kullanılan kimyasallar için envanter oluşturulmuştur. Kimyasalların %80 bio çözünebilir olması hedeflenmektedir. Buna dair belgeler tedarikçi firmadan temin edilir. Kimyasalların SDS'lerin incelenmekte, çalışanların ulaşabileceği alanlarda bulundurulmaktadır. Optimum seviyede kimyasal tüketimi için karışımlar özenle hazırlanır. Karışım yüzdeleri envantere bulunmaktadır. Şişelerde özel dozajlama mekanizmaları bulunmaktadır. Çalışanlara kimyasal kullanımına yönelik eğitimler verilmektedir.

Misafirlerimizin oda temizliği, tekstil değişimi konusunda ihtiyaç halinde talepte bulunması için bilgilendirme yapılmaktadır.

Kimyasal depolama alanlarında gerekli önlemler alınmaktadır. Kimyasal Depolama Matrisleri bulunmaktadır.





7. Paydaş İlişkileri

(Bu bölümde Misafir, toplum, resmi kurumlar, sivil toplum kuruluşları, tedarikçiler ile ilişkiler anlatılmaktadır.)

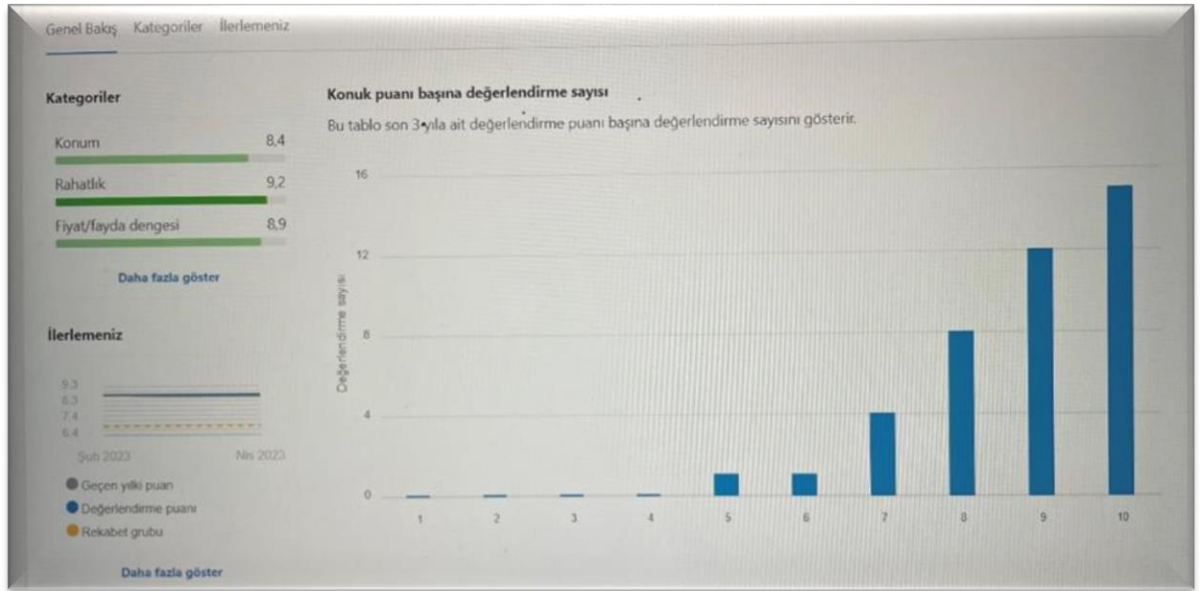
Paydaşlarımız:

- Yönetim Kurulumuz
- MOSB
- Çalışanlarımız (Bkz.8 Md.)
- Misafirlerimiz
- SPA & Restoran Müşterilerimiz
- Toplum
- Tedarikçi/Yüklenicilerimiz
- Resmi Kurumlar, Belediye ve Muhtarlar, Sivil Toplum Kuruluşları
- Diğer Oteller

Misafirlerimiz:

- Misafirlerimiz var olma sebebimizdir. Her türlü kaynaktan gelen tüm misafir şikâyetlerini takip etmek, şikâyetleri çözümlenmek ve misafirlerimizi bu konuda bilgilendirerek şikâyetleri kendimiz için fırsata dönüştürmek öncelikli değerlerimizdir.
- Odalarımızda anketlerimiz aracılığı ile ve oluşturulan Paydaş Geri Bildirim Formu ile misafirlerimizin geri bildirimlerini alır ve yönetiriz. Düzeltme/Düzeltici Faaliyetlerimizi uygulayarak müşteri memnuniyetimizin artması/sürekliliğinin sağlanmasını amaçlarız.
- Ayrıca acenteler aracılığı ile misafirlerden gelen geri bildirimleri takip ederiz.

Örneğin:



- Misafirlerimizin Sürdürülebilirlik çalışmalarımız konusunda bilgilendirir ve o alanda geri bildirim verebilmelerini sağlamak amacıyla anket ve geri bildirim formlarımızı güncelledik.

Toplum/Yerel Halk:

- Yerel Halk Sorumlumuz belirlenmiştir. Paydaş Geri Bildirim Formu toplumdaki geri bildirimleri yönetmek amacıyla tasarlanmıştır.
- Toplumun faaliyetlerimizden olumsuz etkilenmemesi bizim için önemlidir. Çevre boyutu etkisi analizi yaparken konuyu dikkate alırız.
- Bizim için toplum komşu kuruluşları da kapsamaktadır.
- Yerel halktan tedarik sağlamak ve çalışanlarımızı yer halk olması amacımızdır. Bunların performans göstergeleri ile takip edilmektedir.
- Yerel halkı desteklemek amacıyla misafirler için bilgilendirme yazıları oluşturulmuş, alışveriş alanları/Pazar vb. tanıtımı yapılmakta, yönlendirilmektedir.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

Tedarikçilerimiz & Yüklenicilerimiz:

- 2023 yılında toplumla entegrasyon ve destek hedefimiz, yerel tedarikçiler ile çalışmak. Açık büfe ve Ala carte Restoranımızda kullanılan ürünlerin mümkün olduğunca yerel çiftçilerden temin edilmesi ve bunu misafirlere açıklayan bilgilendirme yapılmasıdır.
- Yerel tedarikçi oranımız performans göstergesi olarak takip edilmektedir. Toplamda 55 olan tedarikçi sayımızın 33 ü yerelden karşılanmaktadır. Hali hazırda bu oran: %60 dır.
- Tedarikçi Seçme ve Değerlendirme kriterlerimiz sürdürülebilirlik ilkeleri dikkate alınarak yeniden yapılandırılmıştır. Amacımız tedarikçilerin de gelişimidir. Tüm tedarikçilerimize sürdürülebilirlik yolculuğumuz ile ilgili bilgi verilmiştir.
- Alınan ürün/hizmetlerin bu kapsamda değerlendirilmesi sağlanmakta ilgili alanlara temas eden belgeler istenmektedir. (Örn. Eco, FSC, ASC, MSC, 14001 belgeleri gibi)

Resmi Kurumlar/STK'lar ile İlişki:

Resmi kurumlarla ilişkiler beyan/denetim boyutunda olmakta ve oteldeki belgelerin devamı konusunda bir sorun yaşanmamaktadır.

STK'lar Otel Yönetimi tarafından ilişkiler geliştirilmektedir. Bu kapsamda aşağıda ilişkide olunan/üye olunan bazı dernek isimleri bulunmaktadır.

No	Tarih	Çalışmayı Yürüten/Paydaş	Faaliyet Konusu	Yapılan Çalışmalar
1	19.03.2023	OTEL YÖNETİMİ	SEVGİ EVİ ÇOCUKLARI İÇİN AKTİVİTE	MANİSA SEVGİ EVİNDE YAŞAYAN ÇÇCUKLAR İÇİN OTEL RESTORANIMIZDA EL BECERİSİ AKTİVİTESİ DÜZENLENDİ, COFFE BREAK İKRAMI YAPILDI
2	1.01.2023	MOSB YÖNETİMİ	DEPREMZEDELER İÇİN BARINMA ALANI	MOSB BÖLGESİ İÇERSİNDE YER ALAN BİNA 40 ODALI KONAKLMA MERKEZİNE DÖNÜŞTÜRÜLDÜ
3	08.3.2023	MOSB FİRMA ÇALIŞANLARI	KADINLAR GÜNÜ İHTİYAÇ LİSTESİ	MOSB ÇALIŞANLARI VE BÖLGEDE FAALİYET GÖSTEREN FİRMA ÇALIŞANLARI TARAFINDAN DEPREM BÖLGESİNDEKİ KADINLARIN İHTİYAÇLARINA GÖRE KOLİLER TOPLANARAK 1 TIR BU BÖLGEYE GÖNDERİLDİ
4	9.05.2023	MOSB YÖNETİMİ	DEPREMZEDE ÇOCUKLAR İÇİN ETKİNLİK	YUNUSEMRE İLÇESİ MURADİYE KAPALI SPOR SALONU KAMPÜSÜDE, DEPREMZEDE ÇOCUKLAR İÇİN EĞLENCE, YİYECEK, İÇECEK ETKİNLİĞİ DÜZENLENECEK
5	1.01.2023	OTEL YÖNETİMİ	MİSAFİRLERDEN KALAN KIYAFETLERİN İHTİYAÇ SAHİPLERİNE VERİLMESİ	MİSAFİRLERDEN KALAN KIYAFETLER 6 AY SONUNDA İHTİYAÇ SAHİPLERİNE, PERSONELE OTEL YÖNETİMİ VE HK MÜDÜRÜ TARAFINDAN TUTANAK KARŞILIĞINDA TESLİM EDİLMEKTEDİR.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

6	İHTİYACA GÖRE	MOSB İK	İŞKUR İLE İŞBİRLİĞİ YAPILARAK YEREL İSTİHDAM OLANAĞI SAĞLANMASI	PERSONEL İHTİYACI DOĞDUKÇA İK BİRİMİ İLE BİRLİKTE İŞKURDAN DESTEK ALINMAKTADIR.
7	İHTİYACA GÖRE	OTEL YÖNETİMİ	KADIN GİRİŞİMCİDEN ÇİÇEK ALIMI	OTEL, MİSAFİR VE PERSONEL İHTİYAÇLARINDA MANİSA KADIN GİRİŞİMCİ PARLA BOTANİK FİRMASINDAN ÇİÇEK ALIMI YAPILIP DESTEK VERİLMEKTEDİR. RESTORAN YENİLEMESİNDE MASA ÜZERİ ÇİÇEKLER KADIN GİRİŞİMCİDEN DESTEK ALINARAK YAPILMIŞTIR.

Toplantılarda sürdürülebilirlik kapsamındaki geliştirmeler için alınan bilgiler iyileştirmeler için girdi teşkil etmektedir.

Diğer Otellerle İlişki:



MANTİD – Manisa Turizm İşletmecileri Derneği aracılığı ile her ay yapılan olağan toplantıda; Sektör ile ilgili gelişmeler, yerel – bölgesel iş birliklerinin geliştirilmesi gibi konular ele alınır.

- 30.Temmuz-15.Ağustos 2023 TÜRKİYE SU TOPU FEDERASYONU KADIN-ERKEK AVRUPA ŞAMPİYONASI organizasyonu ortak konaklama planlaması,
- 17-26.Mayıs 2023 ÜNİVERSİTE SPORLARI FERDERASYONU SALON SPORLARI organizasyonu ortak konaklama planlaması,
- SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM BELGESİ alınması toplantı ve ilgili firma ile anlaşma sağlanması,
- 24-30.Nisan 2023 ULUSLARARASI MESİR FESTİVALİ organizasyonu ortak konaklama planlaması, (Deprem nedeniyle iptal edilmiştir)

8. Personel ve Çalışma Hayatı

(Çalışanların yetkinlikleri, aldıkları eğitimler, sürdürülebilirlik ile ilgili görev tanımları ve görevlendirmeler, personelin tesis sürdürülebilirliğine katkısı, Personelin sürdürülebilirlik eğitim durumu, personelin kadın-erkek oranı bu bölümde detaylandırılmaktadır.)

Otelimizde 22 kadın (%48), 24 erkek (%52) toplam 46 personel çalışmaktadır. Personelin 18'i (%40' ı) otel açıldığı itibaren çalışmakta olup, %30 u 20-35 yaş aralığında, %44'ü 35-45 yaş aralığında, %26 sı 45-55 yaş aralığındadır.

MOSB İş Etiği Kuralları çerçevesinde çalışanlarına karşı sorumluluklar belirlenmiştir. Otelimizi de kapsayan kurallara ilişkin özet bilgi aşağıda verilmiştir.

İŞ ETİĞİ KURALLARI / SORUMLULUKLAR / 2. MADDE / MOSB'UN ÇALIŞANLARINA KARŞI SORUMLULUKLARI

MOSB İnsan Kaynakları Politikası ve Değerleri çerçevesinde çalışanlarına karşı sorumluluklarını aşağıdaki şekilde tanımlamıştır:

• Adil Davranma

MOSB, Çalışanları arasında dil, ırk, renk, cinsiyet, siyasi düşünce, inanç, din, mezhep, yaş, fiziksel engel ve benzeri nedenler ile ayrımcılık yapılması kabul edilemez

MOSB, İnsan Kaynakları politikaları, işe alım, terfi, rotasyon, iş akdinin feshi, izin, ücret, sosyal haklar ve eğitim gibi tüm uygulamalarda adil davranılmasını sağlar.

• Uygun Çalışma Ortamı ve Şartları Sunma

MOSB, çalışanları için ilgili tüm yasa ve düzenlemelere uyumlu, adil, saygılı, sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı oluşturarak; çalışanlarının performansını, gelişimini ve aidiyet duygusunu artırmayı amaçlar. Şirket uygulamaları, istihdam ve çalışma hayatına dair yürürlükteki tüm ilgili yasa ve düzenlemelere uyumludur

Çalışanları ile ilgili olarak tüm özlük haklarının tam ve doğru şekilde kullanılmasını sağlar.

Şirkette iş birliğini destekleyici, pozitif ve uyumlu bir çalışma ortamı yaratılıp çatışma ortamları önlenerek farklı inanç, düşünce ve görüşe sahip kişilerin uyumlu bir şekilde çalışmaları sağlanır.

• Şeffaflık

MOSB, Çalışanlarına yönelik uygulamalarının gerekçelerini her zaman açıklayabilir durumdadır. Çalışanlarını ilgilendiren konularda ve uygulamalarda şeffaf davranır.

• Sosyal Sorumluluk

MOSB, çalışanlarını sosyal sorumluluk projeleri için destekler, teşvik eder bu konuda oluşturduğu ve katıldığı sosyal sorumluluk projelerin de çalışmalarını için uygun şartları hazırlar.

• Saygı

MOSB, çalışanların birbirleri ile ilişkilerinde saygılı davrandığı bir ortam oluşturur.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

• Çalışanları Koruma

Çalışanlarımıza veya çalışanlarımız tarafından iş ilişkisi içerisinde bulunduğumuz paydaşlarımıza yönelik, işyerinde veya iş sebebiyle buldukları herhangi bir yerde, fiziksel, cinsel ve/veya duygusal taciz yoluyla herhangi bir şekilde dokunulmazlık ihlaline müsamaha gösterilmez.

• Hediye Verme

MOSB, çalışanlarına, yayınlanan yönetmelik ve benzeri dokümanlarda belirtilen ödül, hediye ve benzeri uygulamalar çerçevesinde hediye verir.

• Gizlilik

MOSB, çalışanlarının kişisel bilgilerinin (kayıtları, fotoğrafları ve ev adresleri vb.) gizliliğine saygı gösterir, Kişisel Verilerin Korunması kanunu kapsamında işler ve yasal zorunluluklar dışında üçüncü taraflarla paylaşmaz.

Tüm çalışanların özel ve aile hayatına ve kişisel alanlarına saygı gösterilir. Kişiler arasındaki her türlü sözlü, yazılı ve elektronik haberleşme, kendilerinin izni olmaksızın kayıt altına alınamaz, başkaları ile paylaşılamaz ve/veya yayınlanamaz. Bu iletişim hukuka uygun olarak kayıt altına alınmış olsa dahi, bu kayıtların yayılması ve amacı dışında kullanılması yasaktır.

• İş Yaşam Dengesi

Çalışanın motivasyonunun sağlanması, şirket aidiyetinin gelişmesi, huzurlu bir iş ortamı oluşturulması amacıyla iş yaşam dengesini dengeleyen aktiviteler düzenler. İş yaşam dengesini gözetir.

Otelimiz İK Yönetimi, MOSB İK Birimi tarafından yürütülmektedir. Aşağıda belirtilen prosedürler The 45 Otel İK uygulamalarını da kapsamaktadır.

DOKÜMAN ADI	GENEL İÇERİK
EĞİTİM VE GELİŞİM PROSEDÜRÜ	Eğitim Planlarının oluşturulması ve organizasyonu, plan dışı eğitimlerin organizasyonu, kayıtların tutulması. Aynı zamanda genel plan dışında otelimizde detay Sürdürülebilirlik Eğitim Planlaması yapılmakta, kayıtları tutulmaktadır.
PERFORMANS DEĞERLENDİRME PROSEDÜRÜ	İşe yeni başlayan çalışanların 2 ve 6 aylık değerlendirmeleri yapılmaktadır. Yetkinlik ve hedef bazlı değerlendirme 2023 yılında uygulanacaktır. Terfiler için girdi teşkil etmektedir.
ANKET PROSEDÜRÜ	Çalışan Memnuniyet Anketi yılda 1 kez yapılmakta ve sonuçları değerlendirilmektedir.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

İŞE ALIM PROSEDÜRÜ	<p>İşe alım ve yerleştirme kapsamında iş talebi, görüşmeleri ve iş başı işlemleri yürütülmektedir. Oryantasyon ve iş başı eğitimleri verilmektedir.</p> <p><i>İşe alımlarda adil, objektif, dürüst, güçlü iletişim, kendine güvenen, pozitif, çözüm odaklı kişiler seçilir. Fırsat Eşitliği esastır.</i></p>
İŞE GİRİŞ VE ÖZLÜK DOSYASI OLUŞTURMA PROSEDÜRÜ	<p>İşe alım sonrası sözleşmeleri, SGK bildirimleri, bordo süreçleri vb. işlemler yürütülmektedir. Çalışanların özlük dosyaları MOSB IK'da yer almaktadır. KVKK kapsamında gerekli çalışmalar yürütülmektedir.</p> <p>Yabancı uyruklu çalışanlar için min. mevzuat gereklilikleri uygulanmaktadır.</p>
ÜCRET VE YAN HAKLAR PROSEDÜRÜ	<p>Ücretlendirme ve yan hak uygulamalarında fırsat eşitliği gözetilmektedir.</p> <p><i>Çalışanlarımız tesislerimizde işe başlamadan önce alacakları ücret, çalışma şartları, çalışma saatleri, ücretlerini ne zaman alacakları gibi konularda bilgilendirilirler.</i></p>
DİSİPLİN KURULU PROSEDÜRÜ	<p>Disiplin yaptırımları tüm MOSB ve iştirakleri için geçerlidir. Kurul MOSB Müdürlüğü bünyesinde çalışmaktadır.</p>
PERSONEL YÖNETMELİĞİ	<p>Genel uygulamalar anlatılmaktadır.</p>
MOSB İŞ ETİĞİ KURALLARI	<p>İş Etiği İlkeleri ve etik kurul tüm MOSB ve iştiraklerini kapsamaktadır.</p>
İZİN PROSEDÜRÜ	<p>İzin Yönetmeliği kapsamındaki yıllık izinler bunların dışında idari/mazeret izin (doğum izni, ölüm izni, mazeret izni vb.) uygulaması mevcuttur.</p>
GİYİM KİYAFET PROSEDÜRÜ	<p>Bölgelere göre iş kıyafeti uygulamaları ve genel beklentiler yönetilmektedir.</p>
İŞTEN ÇIKIŞ VE YASAL SÜREÇLER PROSEDÜRÜ	<p>Tüm süreç yasal mevzuatlar kapsamında işletilmektedir. Zorunlu olmadıkça Çalışanların işten çıkarılması tercih edilmez. Rotasyon imkanları araştırılır.</p>
TERFİ TALİMATI	<p>Terfilerin yönetimi The 45 bünyesinde Terfi Talimatı doğrultusunda yönetilmektedir.</p>

- Tüm kadroların **görev tanımları** bulunmaktadır. Sürdürülebilirlik ile ilgili görev ve sorumluluklar eklenmiştir.
- Ekip üyelerimizi gerekli eğitim, tecrübe ve yetkinliklere sahip olması bizim için vazgeçilmezdir. Yıllık Eğitim Planı çerçevesinde yetkinlik gelişimine yönelik eğitimler



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

planlarıdır. Eğitimlerimiz içinde 2023 yılı itibariyle Sürdürülebilirlik konuları önem arz etmektedir.

- Kadromuzun tamamı Oryantasyon, İşbaşı Eğitimleri, Yasal eğitimler, kalite- çevre sürdürülebilirlik politikaları ve marka bilinç eğitimleriyle geliştirilmiş, sadece işgücü olarak faydalanma öngörüsüyle değil aynı zamanda eğitilmiş işgücü yaratımı çerçevesinde çok önemli adımlar atılmıştır. Bu eğitimlerden kadromuzun tamamı faydalanmıştır.
- Otelimizde 22 kadın (%48), 24 erkek (%52) olmak üzere toplam 46 personel çalışmaktadır. Personelimizin 13'ü (%28'i) otel açıldığı itibaren çalışmakta olup, %39'u 20-35 yaş aralığında, %39'u 35-45 yaş aralığında, %22 si 45+ yaş üstüdür.
- İnsan hakları hedeflerimizden biri, tüm personellerimizin yıllık eğitim planı doğrultusunda iş başı eğitimleri, İSG, çevre vb. eğitimlerini almalarının sağlamak. Sezon içerisinde eğitim almayan personellerin tespitinin yapılması ve eğitim ihtiyacı doğrultusunda eğitimlere katılımını sağlamaktayız
- Yabancı uyruklu çalışanlar için farkındalık çalışmalarında ihtiyaç halinde kendi dili/ing. Bilgilendirmeler yapılmaktadır.
- Kurum kültürümüze, değerlerimize ve hedeflerimize uyumlu ve yerel halk içişişinden olmasına özen göstermekteyiz.

Çalışanlarımıza vereceğimiz çevre ve sürdürülebilirlik eğitimleri;



Detayları Sürdürülebilirlik Eğitim Planından Takip edilmektedir.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

Yan Haklar Uygulamalarımızdan Bazıları;

Personelimize doğum gününde «hediye kartı» ayrıca ilgili ayda toplu doğum **günü** kutlama etkinliği

Tüm personelimize dini bayramlar ve yılbaşı öncesi «alış veriş kartı»

Evli olan personelimize her ay aile desteği ödemesi

İlk-orta-lise ve Yüksek öğretimde okuyan personelimizin çocukları (her öğrenciye ayrı ayrı) için, her eğitim yılı öncesi(Eylül ayında) Eğitim desteği

9.Yapılan Sosyal Çalışmalar;

- **MOSB PERSONEL YILBAŞI ETKİNLİĞİ 2023 YILI**



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

- 8 Mart Dünya Kadınlar Günü Etkinliği 2023 Yılı



- 06 Şubat 2023 Tarihinde Yaşanan Deprem Felaketi Nedeniyle Yardım Faaliyeti



9 Mayıs 2023 Tarihinde Manisa İlinde Yaşayan Depremzede Çocuklar İçin 23 Nisan Etkinliği



10. Kültürel Çalışmalar

(Tesiste, yerel kültür ve değerlerin sunulmasına yönelik yapılan faaliyetler detaylandırılabilir.)

• MOSB PERSONEL GALASI 2023 YILI



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

MOSB KADIN ÇALIŞANLAR İLE KADINLAR GÜNÜ KUTLAMASI 2023 YILI



MANİSA TARİHİ VE ÖREN YERLERİ



1. AIGAI ANTİK KENTİ



Aigai adı eski Yunancada keçi anlamına gelen "aiya" kelimesinden türetilmiştir. **Aigai Antik Kenti**, Manisa'nın Yunus Emre ilçesinin Yunt Dağı Köşeler Mahallesi yakınında bulunmaktadır. Aigai, alışılmış Hellen yerleşimlerinden farklı olarak, Ege Denizi'ne nispeten uzak, dağlık bir coğrafyada, antik ismi **Aspordenos** olan Yunt Dağı'nda kuruludur.

Aigai halkı kıyıya uzak, verimsiz, dağlık bu coğrafyada görkemli bir Hellen kenti kurmuş ve bu kenti 1000 yıl boyunca ayakta tutmuşlardır. Antik yazarların aktardığına göre Aigai, MÖ 2. binyıl sonlarında Yunanistan'dan Anadolu'ya göçmüş olan Aioller tarafından kurulmuştur. Bu halkın Anadolu'da yerleştiği bölge, Antik Çağ'da Aiolis olarak adlandırılmaktadır. Aigai'da yürütülen arkeolojik çalışmalar şimdilik, kentin kuruluşunun MÖ 8. yüzyıl sonlarında olduğunu göstermektedir. Aigai adının etimolojik olarak keçi ile olan bağı, kent sikkelerinde sıklıkla kullanılan keçi sembolü, epigrafik kanıtlar ve günümüzde hala temel üretim faaliyeti hayvancılık olan köyler barındıran Yunt Dağı'nın coğrafi yapısı; kent ekonomisinin MÖ 8. yüzyıldan itibaren hayvancılığa dayandığını göstermektedir. Özellikle keçi yetiştiriciliği ile ünlü kent Hellenistik Dönem'de de deri, dokuma ve kemik ürünler satmış olduğu anlaşılmaktadır. Ünlü kütüphanesinde parşömen kullanan ve parşömenin yaratıcısı olarak anılan Pergamon'un, parşömeni Aigailılara ürettirmiş olması ya da en azından hammaddesi olan deriyi, halkı çobanlıkla geçinen Aigai'dan almış olduğu düşünülmektedir.

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile ulaşım sağlanamamaktadır. Özel araçla gidilebilmektedir. Aigai, Manisa'ya 49 kilometre. İzmir-Çanakkale kara yoluna 15 kilometre mesafede olup, Bergama-Şakran-Köşeler Köyü üzerinden de ulaşılabilir.

2. MANİSA OSMANLI MÜZESİ



Manisa Osmanlı Müzesi, tarihi gerçeklikler, Osmanlı kültür ve irfanı, Osmanlı mimarisi ve kültür motiflerinin aslına uygun olarak yaşatılması, kültürel değerlerimizi anlama, sahip çıkma, devam ettirme ve koruma bilinci kazandırma, unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş kıymetlerimizi hatırlama ve hatırlatma, ziyaretçilerinin tarihsel empati duygularını geliştirme, tarihi olaylarla ve o dönemde kullanılan nesnelere manevi bir bağ kurmasını sağlama amacıyla inşa edilmiştir.

Osmanlı Konak Mimarisi esas alınarak inşa edilen müzenin dış kısmında en dikkat çekici nokta şüphesiz Müze'nin giriş kapısıdır.

Anavatani başta Hindistan, Malezya ve Endonezya olan Teac ağacı Güney ve Güneydoğu Asya'ya özgü bir ağaçtır.



Türk İslam mimarisinin temel unsurlarından biri olan kapılara Selçuklu ve Osmanlı Dönemlerinde de büyük önem verilmiş ve tüm süslemeler kapılar üzerinde toplanmıştır. Manisa Osmanlı Müzesi'nin kapısı da Teac Ağacı'ndan yapılmış üzerinde çiçekli bezemelerin, geometrik desenlerin ve Rumi kompozisyonların tüm zemini kapladığı 300 yıllık bir kapıdır.

13 yy. ortalarından 1922'ye kadar olan dönemi kapsayan Manisa Osmanlı Müzesi'nin her bölümünde Osmanlı günlük yaşantısı örnek alınarak dizayn edilmiş, gösterişten uzak şık ahşap sedirlerle ve el dokuması halılarla

tefrişatı yapılmış; tavanları ise ahşap işçiliğinin zarafeti ile bezenmiş ve o dönemi yansıtan mimari bir anlayış benimsenmiştir.

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 1'e binip, Celal Bayer Üniversitesi durağında inip yürüyerek 5 dk. Sonra Müzeye ulaşılabilir. Ortalama 3 KM. sonrası ulaşılabilir.

3. ÇANAKKALE ŞEHİTLERİ ANITI VE ATATÜRK SERGİ SALONU



Kahramanlık destanı yazan Mehmetçğimiz ve Cumhuriyetimizin kurucusu Gazi Mustafa Kemal Atatürk anısına, Şehzadeler kenti Manisa'da şehitler anıtı ve sergi salonu yapımı için de proje hazırladık. Anıtı ziyaret eden misafirlerimizin gerçeği birebir yaşayabilmesi için yurt dışından, Anıtkabir ve İstanbul Fetih Panoramalarını yapan profesyonel bir ekipten destek alarak savaş sahnelerini canlandırdık. Özellikle Manisa'dan transit geçiş yapanların görebileceği büyüklükte olan anıtın yanı sıra bir de sergi salonu oluşturduk. Toplamda 5 bin 430 metrekarelik meydanın içerisinde sergi salonu ve idari bölümden oluşan 1.000 metrekarelik kapalı alanı, amfi tiyatrosu, havuzu ve Çanakkale Şehitleri Anıtı inşa edildi. Bu projemizde 2013 yılı Mart ayında hizmete açıldı.

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 2'ye binip, Magnesia AVM durağında inip karşıya geçildiğinde Müzeye ulaşılabilir. Ortalama 3 KM. sonrası ulaşılabilir.

4. HAFSASULTAN ŞİFAHANESİ TIP TARİHİ MÜZESİ



Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Ayşe Hafsa Sultan tarafından 500 yıl önce yaptırılan Sultan Camisi ve Külliyesi'ne 1539 yılında ekletilen Darüşşifa, 2013'te MCBÜ tarafından müze haline getirildi.

Yüzyıllarca şifahane olarak kullanılan, 9 yıldır da tıp tarihi müzesi olarak hizmet veren tarihi mekanda, Osmanlı döneminde tıp alanında kullanılan aletler ve ilaçlar sergileniyor.

Mesir macunu hazırlanışının, geçmişteki bazı tedavi metotların uygulanışının ve ameliyatların bal mumu heykellerle canlandırıldığı müzede el yazması eserler de dikkati çekiyor.

Akıl hastalarının el işleri, müzik ve su sesiyle tedavisinin yapıldığı tarihi binayı ziyaretçiler müzik eşliğinde ücretsiz olarak gezebiliyor.



MCBÜ Rektörü Prof. Dr. Ahmet Ataç, AA muhabirine, 9 yıldır faaliyet gösteren müzenin kentin ilk tescilli özel müzesi olduğunu söyledi.

Tarihi yapının 2010 yılında Vakıflar Genel Müdürlüğünden üniversiteye geçtiğini aktaran Ataç, bu sürede yıllık ortalama 100 bin ziyaretçiyi ağırlayan müzenin ziyaretçi sayısının, geçen yıl Kovid-19 salgını tedbirleri nedeniyle 25 bine kadar düştüğünü belirtti.

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 1'e binip, Sultan Cami durağında inip karşıya geçildiğinde Müzeye ulaşılabilir. Ortalama 6 KM. sonrası ulaşılabilir.

5. MANİSA MEVLEVİHANESİ



Mevlevihane, kitabesinden öğrenildiğine göre; Saruhan Bey'in torunu İshak Çelebi tarafından 1368-1369 yıllarında yaptırılmıştır. Mevlevihane, İshak Çelebi'nin 1366-1379 yıllarında yaptırdığı [Ulu Cami Külliyesi](#)'nin bir bölümünü oluşturmuştur. Bununla beraber Mevlevihane, külliyenin biraz uzağında bulunmaktadır. Mevlevihane, külliyenin mimarı Emetullahoğlu'nun eseridir. Manisa'da Mevlevi kültürünün yerleşmesi sonucunda, Şer'i sicillerden öğrenildiğine göre Osmanlı döneminde de Mevlevihane işlevini sürdürmüştür, 1664, 1665, 1681 ve 1694 yıllarında onarılmıştır.

Manisa, Yukarı Tabakhane Mahallesi'nde, Milli Park içerisinde, Spil Dağı eteklerinde bulunan



Mevlevihane, kitabesinden öğrenildiğine göre; Saruhan Bey'in torunu İshak Çelebi tarafından 1368-1369 yıllarında yaptırılmıştır. Mevlaviyahane, İshak Çelebi'nin 1366-1379 yıllarında yaptırdığı Ulu Cami Külliyesi'nin bir bölümünü oluşturmuştur. Bununla beraber Mevlaviyahane külliyesinin biraz uzağında bulunmaktadır. Mevlaviyahane külliyesinin mimarı Emetullahoğlu'nun eseridir. Manisa'da Mevlevi kültürünün yerleşmesi sonucunda, Şer'i sicillerden öğrenildiğine göre Osmanlı döneminde de Mevlaviyahane işlevini sürdürmüştür, 1664, 1665, 1681 ve 1694 yıllarında onarılmıştır. Cumhuriyetin ilanından sonra

dergâhların kapatılmasını içeren yasa ile de Vakıflar Genel Müdürlüğü'nün mülkiyetine geçmiştir. Mevlaviyahane 1960-1961 yılında Y. Mimar Süreyya Yücel tarafından, ardından 1982'de Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından, bir kez daha restore edilmişse de yapı tam olarak korunamamıştır. Bundan sonra Manisa Yöresi Türk Tarih ve Kültürünü Uygulama Merkezi'ne devredilen yapı 1999-2001 yılında yeniden restore ve dekore edilerek ziyarete açılmıştır. Mevlaviyahane'nin restorasyonunu Celal Bayar Üniversitesi yapmıştır.

İshak Çelebi'nin yaptırmış olduğu Ulu Cami'nin vakfiyesinde "Ceddim Hazreti Mevla'na" sözcüğünü kullanmış, ayrıca Mevlevi olduğundan ötürü de Konya Dergâhı tarafından kendisine Çelebilik unvanı verilmiştir. Vakfiyede Mevleviliği Batı Anadolu'da yaymak ve yaşatmak amacıyla bu Mevlaviyahane'nin yapıldığı da belirtilmiştir.

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile ulaşım sağlanamamaktadır. Özel araçla gidilebilmektedir.

6. MANİSA ARKEOLOJİ MÜZESİ



Manisa Arkeoloji Müzesi, Türkiye'nin Manisa ilinde bulunan bir müzedir.

Sultan III. Murat tarafından 1583-1588 yıllarında yaptırılan Muradiye Külliyesi'nin Medrese yapısı müzeye dönüştürülerek 29 Ekim 1937 tarihinde Manisa Müzesi olarak ziyarete açılmıştır. Zamanla müzeye gelen eserlerin sayısının artmasıyla medrese



yetersiz kalmış ve 1972 yılında külliye'nin imarethane yapısı da müzeye dahil edilmiştir. Şu an inşaatı devam eden yeni müze binasına taşınma çalışmaları kapsamında eser paketleme işi devam etmekte olup Bakanlık Oluru ile ziyarete kapalıdır. Yakın gelecekte müze yeni binasında ziyaretçilerini ağırlayacaktır.

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 1'e binip, Sultan Cami durağında inip karşıya geçildiğinde Müzeye ulaşılabilir. Ortalama 6 KM. sonrası ulaşılabilir.

7. SARD HARABELERİ ÖREN YERİ



Sardes, Hermos/Gediz havzasında, Paktalos/Sartçayı kıyısında ve Tmolos/Bozdağı'nın batısındaki tepelerin kuzey yamaçları üzerinde Meles adlı bir kral tarafından kurulmuştur. Lydia Krallığı'nın başkenti olan Sardes kenti, MÖ 6. yüzyılda Perslerin Lydia Krallığı'na son vermelerinden sonra bir Pers satraplık merkezi haline gelmiştir. Helenistik ve Roma Döneminde de önemini koruyan Sardes, Doğu Roma Döneminde önemli bir piskoposluk merkezi haline gelmiştir. Hamam-Gymnasion Kompleksi; kompleksin doğu yarısını kaplayan sütunlarla çevrili palaestra (kare avlu) spor etkinlikleri için, bu mekânın batısındaki tonozlu salonlar ise hamam olarak kullanılmaktaydı. Palaestradan hamam bölümüne geçişi sağlayan iki katlı ve sütunlu mekân "mermer avlu" olarak adlandırılmaktadır. Artemis Tapınağı; Helenistik Dönemde yapımına başlanan tapınak, muhtemelen eski bir Kybele kültürünün kutsal alanında yer almaktaydı. Başlangıçta Artemis adına yapılan tapınağın cellası sonraki dönemlerde dört bölüme ayrılmış ve bu bölümlerde Artemis, Zeus Polieus, Roma İmparatoru Antoninus Pius ile karısı Faustina'ya ait heykel başları

bulunmuştur. MS 17 yılındaki depremde yıkılan yapı, İmparator Tiberius zamanında eski plana göre tekrar inşa edilmiştir. MS 4. yüzyılda tapınağın güneydoğu köşesine bir şapel eklenmiştir.



ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 1'e binip, Manisa Büyükşehir Otogarında inip Salihli ilçe otobüsüne binip Sard Durağında inildiğinde Ortalama 70 KM. sonrası ulaşılabilir.

Misafirlere yerel ve kültürel değerlerin sunulması amacıyla aşağıdaki çalışmalar yapılmaktadır:

- Kültürel alanlar ve ulaşımı ile ilgili bilgilendirme dokümanı hazırlanmıştır.
- Yerel pazarların tanıtımı yapılmaktadır.
- Manisa Yöresi kültürünün tanıtımı için kitapçıklar odalarda bulunmaktadır.
- Kahve yanında mesir macunu lokumu sunumu vardır.
- Alanlarımızda Manisa'yı tanıtan objeler, resimler mevcuttur.
- Beyaz yaka çalışanlarımıza "Müze Kart" verilmektedir.
- Türk Kadınlar Konseyi Mabes Kooperatifi tarafından yapılan el dokuma ürünlerinin satışı yapılmaktadır.



Tarihi eserlere verilen önem özellikle belirtilmektedir. Yönetimin tarihi eser bulundurmama ile ilgili taahhütnamesi mevcuttur.

Coğrafi İşaretli Ürünler takip edilmektedir.

Manisa Bölgesine ait Coğrafi İşaretli Ürünleri;



- Akhisar Domat Zeytin
- Akhisar Domat Zeytinyağı
- Akhisar Köfte
- Akhisar Uslu Zeytin
- Akhisar Uslu Zeytinyağı
- Alaşehir Asma Yaprağı
- Alaşehir Ekmeği
- Alaşehir Kapaması
- Demirci Hünnabı
- Emcelli Biberi
- Gördes El Halısı
- Kula El Halısı
- Kula Leblebisi

- Köprübaşı Çileği
- Kırkağaç Kavunu
- Manisa Asma Yaprağı
- Manisa Mesir Macunu
- Manisa Sultani Çekirdeksiz Kuru Üzümü
- Manisa Taban Simidi
- Salihli Kirazı
- Salihli Odun Köfte
- Saruhanlı Çekirdeksiz Beyaz Üzümü
- Yuntdağı El Halısı

Web sitesi: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografii-isaretler/liste?il=45&tur=&urunGrubu=&adi=>

MANİSA YEREL PAZARLAR

YUNUSEMRE MİLLET ÇARŞISI HALK PAZARI



Yunusemre Millet Çarşısında Halk Pazarı Salı ve Pazar günleri kurulup ilçelerden organik olarak gelen ürünlerin satışı yapılmaktadır.

ULAŞIM: Otelden taksi veya özel araçla yapılmaktadır. Toplu Taşıma kullanılmak istenirse, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 2'ye binip, şelale durağında inip HAT 3'e binip Yunusemre Millet Çarşı durağında inip pazara ulaşılabilir. Ortalama 3 KM. sonrası ulaşılabilir. Ortalama 3 KM. sonrası ulaşılabilir.

Yöresel Satın Alabileceğiniz Ürünler:

- Akhisar Domat Zeytin
- Akhisar Domat Zeytinyağı
- Akhisar Uslu Zeytin
- Akhisar Uslu Zeytinyağı
- Alaşehir Asma Yaprağı
- Alaşehir Ekmeği
- Demirci Hünnabı
- Emcelli Biberi

- Köprübaşı Çileği
- Kırkağaç Kavunu
- Manisa Asma Yaprağı
- Manisa Sultani Çekirdeksiz Kuru Üzümü
- Saruhanlı Çekirdeksiz Beyaz Üzümü
- Salihli Kirazı

MANİSA YÖRESEL EL SANATLARI VE HEDİYELİK EŞYA SATILAN YERLER

YENİ HAN



Hacı Mehmet Sadık Bey tarafından yaptırılmıştır. 19. yy.'la tarihlenir. Dıştan dışa 47 x 38 m. ölçülerinde, dikdörtgen planlı, avlulu, ahırlı, iki katlı bir ticaret hanıdır. Ana girişe geç devirlerde ilaveler yapılmıştır. Batı-güney cephelerinin önü ampir üsluplu dükkanlarla çevrelenmiştir. Birinci katta depolar ve sonradan ilave edilmiş ahırlar yer almaktadır. Birinci kat odaları iç içe iki mekandır. İkinci katta

revaklara açılan tek mekânlı odalar yer almaktadır. Yapıda mekânların örtü sistemi tonoz, dış örtü sistemi ise kırma çatıdır. Yapının ana malzemesi taş ve tuğladır. Geç dönemde üzeri sıvanmıştır. Kuzey cephede pencere araları panolar içine alınmış ve çatıya geçiş silmesi tüm cephe boyunca kalem işi spiral motifleriyle doldurulmuştur. Bunlar içinde dama ve yeklenli motifleri de görülür. Hanın güney-batı cephesinin uçunda bir kuş evi vardır. 2001 yılında başlayıp, 2004 yılında tamamlanan restorasyon çalışmalarında restorasyon projesine ve yapının orijinaline uygun olarak yapılmıştır. Günümüzde Yeni Han alışveriş merkezi olarak kullanılmaktadır. Han'ın bugünkü kullanımından doğan ihtiyaca uygun olarak bazı mekânlar arasında geçişler sağlanmıştır.

Satın alabileceğiniz ürünler aşağıdaki gibidir.

- Gördes El Halısı
- Kula El Halısı
- Yuntdağı El Halısı
- Manisa Mesir Macunu

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 2'ye binip, Kuyumcular Çarşısı durağında inip bir sokak aşağı inildiğinde Yeni Han'a ulaşılabilir. Ortalama 8 KM. sonrası ulaşılabilir.

MANİSA YÖRESEL YEMEKLERİ ve LEZZETLERİ

1. Manisa kebabı
2. Sinkonta
3. Cilveli Kahve
4. Simit ekmeği
5. Mantar tatlısı
6. Mesir Macunu

1. Manisa Kebabı: Manisa'nın en meşhur yemeklerinden biri olan Manisa Kebabı, kendine has yöntemlerle pişirilerek yoğurt ve tereyağı ile birlikte servis edilmektedir. Yanında ikram olarak pide de verilen Manisa Kebabı'nın yapımında bölgede yetişmiş domateslerden üretilen domates salçası tercih edilmektedir. Manisa'da Gülcemal ve Manisa Kebab Salonunda en lezzetli şekilde sunulmaktadır.



ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 2'ye binip, Kuyumcular Çarşısı durağında inip bir sokak aşağı inildiğinde Yeni Han'a ulaşılabilir. Ortalama 8 KM. sonrası ulaşılabilir.

2. Sinkonta: Manisa'nın yöresel yemekleri arasında bulunan Sinkonta, balkabağından yapılan bir yemek çeşididir. Oldukça sıra dışı bir lezzet olan Sinkonta, baharatlarla birlikte süslenildikten sonra fırında pişirilmektedir.

Üzerine yeşillik eklenerek servis edilen Sinkonta, Manisa'da meze olarak da tercih edilmektedir. Ortalama bir fiyata sahip olan Sinkonta'yı Manisa'da Sema Usta Ev Yemeklerinde yiyebilirsiniz.



ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 1'e binip, Bankalar Caddesi durağında inip Sema Usta'nın restoranına ulaşılabilir. Ortalama 2 KM. sonrası ulaşılabilir.

3. Cilveli Kahve: Manisa'nın gelenek ve görenekleri arasında kendine yer etmiş olan Cilveli Kahve, bölgede eski dönemlerde kız isteme görüşmelerinde ikram edilen bir içecektir. Klasik Türk kahvesi üzerine badem eklenerek farklı bir tada ulaşan Cilveli Kahve, Manisa'da Yeni Han kafede bulunabilmektedir.

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 2'ye binip, Kuyumcular Çarşısı durağında inip bir sokak inildiğinde Yeni Han'a ulaşılabilir. Ortalama 8 KM. sonrası ulaşılabilir.



4. Simit Ekmeği : Manisa'nın merkezinde ve ilçelerinde özellikle Ramazan ayında nohutun toz haline getirilmeyecek şekilde dövülüp mayalandırılmasıyla yapılan bir ekmek çeşididir. Belirli fırınlar satışa sunulmaktadır.

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 2'ye binip, Ulupark durağında inip Manisa Simit Sarayında ulaşılabilir. Ortalama 5 KM. sonrası ulaşılabilir.



5. Bal Mantarı Tatlısı: Manisa yöresel tatlıları, yöresel yemeklerden sonra sunulan meşhur lezzetlerdendir. Manisa yöresel tatlıları arasında ilk sırada bal mantar tatlısı vardır. Manisa yöresinde farklı bir tarif ile damaklarda değişik bir lezzet bırakmaktadır.

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 2'ye binip, Ulupark durağında inip Manisa Simit Sarayında ulaşılabilir. Ortalama 5 KM. sonrası ulaşılabilir.



6. Mesir Macunu: Mesir macunu, 41 çeşit baharat ve şifalı ottan oluşan bir macun çeşididir. İlk olarak Yavuz Sultan Selim'in eşi Ayşe Hafsa Sultan hastalanınca dönemin ünlü ve başarılı hekimi Merkez Efendi tarafından kullanılmıştır. Daha sonra halk tarafından ilgi görünce halka da dağıtmaya başlanmıştır. Günümüzde Mesir Macunu Nevruz gününde 21 Mart'ta dar-üş şifada yapılan dua töreni ile karılmaya başlanır ve 21 Mart'ı takip eden



hafta boyunca çeşitli sosyal, kültürel ve sportif faaliyetlerle kutlanan Mesir Şenlikleri'nin kutlandığı haftanın son gününde (Pazar günü) macun Sultan Camii kubbe ve minarelerinden halka saçılmaktadır. Mesir macununun genel özellikleri, hoş lezzeti ve kokusudur. Vücuda kuvvet, kalbe ferahlık verir, damağı kuvvetlendirir, dikkati arttırır, siniri yatıştırır, nefes darlığı, başdönmesi, sırt, bel ağrısı, siyatik ve romatizmaya iyi gelir, kanı temizler, göğsü yumuşatır, idrar zorluğunu giderir ve iştah açar.

ULAŞIM: Toplu Taşıma ile, otel yanındaki kreşin önünden özel halk otobüsü HAT 2'ye binip, Ulupark durağında inip Manisa'yı Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği ulaşılabilir. Ortalama 5 KM. sonrası ulaşılabilir.

11. Biyoçeşitlilik

Biyoçeşitlilik, tüm dünyadaki yaşam formlarının çeşitliliğini ve bunların parçası olan ekolojik süreçleri ifade eder. Bitkiler, Hayvanlar, Mantarlar tüm bu çeşitliliğin temel unsurlarını oluşturur. Manisa bölgesinde bulunan bazı endemik bitki ve yerel hayvan türleri;

- *Sümbül, çiğdem, siklamen, yabani karanfil, glayöl, menekşe, papatya, gelincik, yaban gülü, böğürtlen hemen her mevsim açan türler arasındadır.*
- *Sipil Dağı 120'yi aşan endemik bitki türüyle de eşsiz bir değer taşır. Sayısı yetmişe yakın şifalı bitki bulunmaktadır. Bunların arasında en ünlüsü kuşkusuz **Manisa Lalesi**'dir. Spil Dağı milli parkında birçok yabani hayvan yaşamaktadır. Yılkı atları, kurt, domuz, tilki, tavşan...*



Ref.Manisa ili'nin karasal ve iç su ekosistemleri biyolojik çeşitlilik envanter ve izleme projesi izlenecek türler ve özellikli alanlar Raporu İncelenmiştir.

12. Yaban Hayat

The 45 Otel olarak doğal yaşam ve hayvanların korunmasını önemsiyoruz.

Gezegenimizi, yaşamlarımızı birçok yönden zenginleştiren milyonlarca bitki ve hayvan türüyle paylaşıyoruz. Ancak gezegenimizin **yaban hayatı risk altında** hem doğa hem de biyolojik çeşitlilik endişe verici derecede **yok olma sinyalleri** vermektedir.

Avlak bölgesi/mevsimi dışında avlanmayı kabul etmiyor, türlerin devamı için sertifikalı yerlerden ürünlerimizi alıyoruz.

Biyolojik çeşitliliğin azalma eğilimini tersine çevirmek ve yaban hayatı ile insanın birlikte büyüdüğü bir gelecek oluşturmak adına üzerimize düşen tüm önlemleri almayı taahhüt ediyoruz.

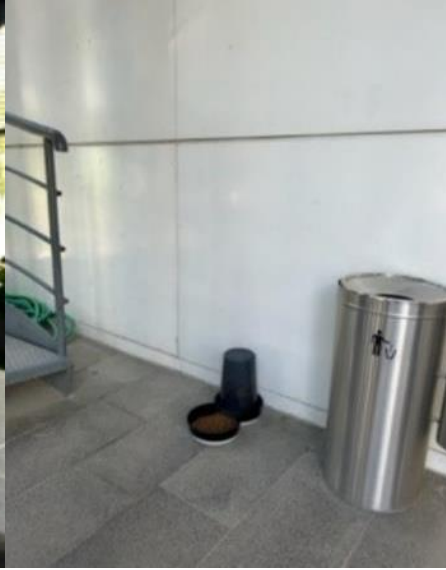
Doğal hayatın korunması kapsamında nesli tükenmekte olan hayvanların ve doğal yaşam ortamlarında yaşaması gereken hayvan dostlarımızın korunması kapsamında;

- *Hayvan satın almayın onun yerine sokak hayvanlarını sahiplenin.*
- *Bakamayacağınız hayvanı sahiplenmeyin*
- *Bütün hayvanlara aynı şefkati gösterin*
- *Sokak hayvanlarıyla ilgilenin*
- *Çevre temizliğine özen gösterin*
- *Kürklü ve vahşi hayvan derisi ürünlerden kaçınin*
- *Vahşi hayvan beslemeyin*
- *Hayvanların yaşam alanlarını koruyun*
- *Doğasında bulunması gereken hayvanları tutsak edilen aktivitelere katılmamanızı öneriyoruz.*

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2023

Doğal yaşamı koruma sürdürülebilir turizm kapsamında en büyük öncelik verdiğimiz konuların başında gelmektedir. Misafirlerimiz avlanmanın yalnızca yasal izinler çerçevesinde yapıldığı bilgilendirilir. Manisa Avlak Haritası isteyen misafirlerimiz ile paylaşılır.

Sokak hayvanlarını korumak amacıyla otel çevresinde kedi ve köpekler için mama ve su kapları bulunmaktadır. Kuşlar için ağaçlara yemler asılmaktadır.



13. Gelecek Projelerimiz

- MOSB bölgesinde, yağmur sularının kanalizasyona karışmadan ayrı bir hat ile toplanması için altyapı çalışmasına başlanmıştır. Toplanacak yağmur suyu bahçe sulamasında kullanılması planlanmaktadır.
- MOSB yönetimi tarafından Keçiliköy deresi üzerine gölet yapılması planlanmaktadır. Suyun stoklanarak etkin kullanımının sağlanması planlanmaktadır.
- MOSB enerji santralinde, mevcutta %10 olan yenilebilir enerji üretiminin %15 e çıkartılması planlanmaktadır.
- Restoran ve dış alan aydınlatılması enerji tasarrufu amaçlı LED'e çevrilecektir.
- Karbon Ayak İzi hesabı için 3P sisteminin kullanılması sağlanacaktır.