



baiahotels

2023-2024
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK
RAPORU



01

GİRİŞ

Genel Müdür Mesajı

Rapor Hakkında

02

BAIA BURSA HAKKINDA

Sürdürülebilirlik
Politikamız

Toplam Kalite
Politikamız

03

ENERJİ YÖNETİMİ

Elektrik Tüketimi

Doğalgaz Tüketimi

Su Tüketimi

Karbon Salınımı

04

ATIK YÖNETİMİ

Geri Kazanılabılır Atıklar

Tehlikeli Atıklar

Bitkisel Atık Yağ

05

DOĞAL HAYATI KORUMA VE KÜLTÜREL MİRAS

06

ÇEVREYE VERDİĞİMİZ ÖNEM

07

PERSONEL EĞİTİMİ VE SOSYAL FAALİYETLER/ POLİTİKALAR



Değerli Misafirlerimiz, İş ortaklarımız ve Çalışanlarımız,

Bursa merkezli bir kuruluş olan Sönmez Holding'in şirketlerinden biri olan Baia Hotels grubuna bağlı Baia Bursa Oteli unvanıyla turizm-konaklama sektöründe Bursa'ya gelen yerli ve yabancı misafirlere hizmet vermenin onurunu yaşıyoruz.

Tarih boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olan kadim şehir Bursa, 16 yıl Anadolu Selçuklu Devletine başkentlik yaptığı gibi Osmanlı Devletine de 39 yıl başkentlik yapmıştır.

Pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olmasından dolayı Bursa'nın gastronomi açısından da zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur.

Bu özellikleri nedeniyle Bursa, turizm açısından bir değer yaratmakta olup yerli ve yabancı pek çok ziyaretçinin bölgemize gelmesi için cazibe merkezi olmuştur.

Bu değer in farkında olan Sönmez Holding, Bursa'da hem iş amaçlı hem de turizm amaçlı seyahat eden misafirlere Bursa misafirperverliğini yaşatmak amacıyla 2009 yılında Baia Bursa Oteli ni hizmete açmıştır.

Süreç içerisinde dünyada sanayinin gelişmesi, şehirlerin kalabalıklaşması ile ortaya çıkan çevre kirliliğini önlemek amacıyla yeni bir çevre bilinci oluştu. Bu bilinç doğal olarak turizm sektöründe de benimsenmiş ve böylece çevreye ve topluma duyarlı faaliyetler oteller tarafından da ön plana alınmaya başlanmıştır.

Özellikle 2021 yılında, tüm dünyayı etkisi altına alan pandemi sürecinde kolektif bilincin insanlığın ve dünyamızın sürdürülebilirliği açısından ihtiyaçtan öte artık bir zorunluluk olduğu kabul edilmiştir.

Sürdürülebilir bir dünya ve turizm odaklı büyüme hedefleri doğrultusunda yasal uyumun bir adım önüne geçerek yaptığımız işlerde kalite, çevre, enerji ve iş sağlığı güvenliği konularında ulusal ve uluslararası standartlara erişme gayretindeyiz. Sürdürülebilirlik risklerinin etkin biçimde yönetilmesi ve sürdürülebilir büyümenin uzun vadeli stratejilerle sağlanmasına odaklanıyor ve bu sayede başarıyı her geçen gün arttırmayı hedefliyoruz.

Bu doğrultuda biz de Baia Bursa Otel olarak bu gelişmelere katkı vermek amacıyla turizmin sürdürülebilirliğini sağlamak için önlemlerimizi alıyoruz almaya da devam edeceğiz.

Daha güzel ve yaşanabilir bir dünya için

Saygılarımla,

İbrahim Gündüz Yeşil

Turizm Koordinatörü



Otelimizde bulunan kalite Sistemleri ile birlikte hem çevre için hem de misafirlerimiz için genel verimliliğimizi, kalitemizi ve çevresel performansımızı arttırmayı hedefliyoruz. Bu doğrultuda çevresel etkilerin azaltılması, enerji, su ve atık yönetimi, yerel halka ekonomik ve sosyal olarak fayda sağlama ve çevreyi koruma gibi sürdürülebilirlik kavramı içinde yer alan birçok konuda çalışmalarımıza devam etmekteyiz.

Sürdürülebilirlik çevresel, ekonomik ve sosyal faktörlerin insan ve çevre yararına bir araya getirilmesi olarak tanımlanabilmektedir.

Sürdürülebilirlik kapsamında otelimizin temel sorumlulukları;

- Geri dönüşüm ve yeniden kullanım fırsatlarını yaratmak ve değerlendirmek,
- Enerji verimliliğini sürekli iyileştirmek ve karbon salınımından dolayı oluşan olumsuz etkiyi minimize etmek,
- Neden olunan her türlü çevresel etkiyi azaltmak
- Sürdürülebilirliğin temellerini oluşturan sosyal ve ekonomik faktörler en az çevre kadar önem arz etmektedir.

Sürdürülebilirlik, çalışanlara en uygun koşulların sağlanmasından yaratılan katma değer toplumla paylaşılmasına kadar geniş bir kapsama sahiptir. Bu raporda yer alan bilgiler, aksi belirtilmediği takdirde 2022 yılı içerisindeki performansımızı içermektedir.

2024 sürdürülebilirlik raporu;

- Otellerimizin çevresel, sosyal ve ekonomik performans değerlendirmesini,
- Bu performansı artırmak adına belirlenen hedefleri,
- Bu hedeflere ulaşmak için izlenecek strateji ve süreci,
- Karşılaşılabilecek olası riskleri,
- Ölçümlenen performans sonuçlarını içermektedir

Çevreyi korumak ve sürdürülebilir turizmin gerekliliğini sağlamak amacıyla çevreye olan etkilerimizi tespit eder, olumsuz etkileri, olası tehlikeleri ve atıklarımızı kontrol altına alırız. Doğal kaynakların kullanımını, enerji tüketimini, hava, su ve toprak kirlenmesini en aza indirmek için gayret ederiz.

Ülkemizde yürürlükte olan çevre, iş sağlığı güvenliği ve insan hakları ile ilgili yayımlanmış olan kanun, yönetmelik, mevzuat ve düzenlemelere uyar, tüm gereklilikleri eksiksiz yerine getiririz.



Faaliyetlerimizi yürütürken misafir ve çalışanlarımızı meydana gelebilecek yaralanmalardan, hastalıklardan korumak ve iyi çalışma koşulları sağlamak için gerekli önlemleri alır ve uygularız.

Çevre bilinci ve sosyal sorumluluklarımızın; sadece çalışanlarımızca değil, konuklarımız, tedarikçiler, alt taşeronlar ve yetkili mercilerce de benimsenmesini sağlamaya çalışırız.

Yerel yönetimler, tedarikçi firmalar ve sivil toplum kuruluşlarıyla işbirliği yaparak çevre koruma ve sosyal sorumluluk projeleri üretilmesine katkıda bulunuruz.

Bulunduğumuz yerlerde, yerel istihdamı arttırmak, doğal yaşamı korumak ve zenginleştirmek için gerekli her türlü önlemi alır, çevremize sahip çıkmak adına yaptığımız tüm faaliyetleri kamuoyuyla paylaşıyoruz.



Misafirlere, devletimizin öngördüğü değerlere, tedarikçilik yapan çözüm ortaklarımıza, çalışanlarımıza, işverenimize karşı hakkaniyet ve güzel beşeriyet dışında hiçbir öznel tasarrufumuz olmayacaktır.

Yenilikçi ve uluslararası standartları takip eden Toplam Kalite Yönetimi anlayışımız ile her zaman daha iyisini yapacağımıza inanacağız. Bu inançla, kendimizi sürekli iyileştirerek ve geliştirerek daha iyi hizmet vereceğiz. Gelişerek ilerlemenin yolu eğitimden geçmektedir. Görevimiz, teorik ve pratik eğitim faaliyetlerini astlarımıza sağlamak; sektöre işini seven ve sorumluluk almaya hazır başarılı bireyler kazandırmaktır. Birbirimize karşı duyduğumuz saygı, güven ve anlayış ekip ruhumuzun iskeletini; hep birlikte oluşturacağımız huzurlu çalışma ortamı ekip ruhunun vücudunu; iletişim kanallarımızın açık, sağlıklı ve ahlaklı olması ise ekip ruhumuzun devamlılığını sağlayacaktır.

Pazarlama politikamız tesis içinde başlar ve global dünya şartlarına buradan ulaşır. Yurtiçi ve yurtdışı reklam ve tanıtımların yanı sıra tesislerimizin bünyesinde yapılan tanıtım faaliyetlerinin etkisine ve gücüne çok inanmaktayız. Araştırarak, geliştirerek elde edeceğimiz başarılı sonuçları misafirlerimiz ile paylaşacağımız en doğru adres kendi tesisimizdir.

Turizm mevzuatları, uluslararası yönetmelikler, anlaşmalar ve hatta temayüller bize ışık tutacaktır. Ama esas olanın, değişebilecek misafir istekleri ve ihtiyaçları olduğunu hiçbir koşulda unutmayacağız. Konuma, sezona, profile ve duruma göre; temel standartlardan ödün vermeden, misafir isteklerinin çözüm yollarını bulabilmek, sektörün altın anahtarıdır. Konuklarımıza karşı göstereceğimiz üstün hizmet anlayışı, bizi sadık misafirleriyle her gün büyüyen saygı ve sevgidolu büyük bir aile yapacaktır. Doğal kaynak tüketiminin azaltılmasına yönelik çalışmalarla hedeflere ulaşma oranları rakamsal olarak takip edilmekte ve elektrik, su, doğalgaz tüketimindeki azalış veya artışlar etüt edilmektedir.



Satın aldığımız tüm elektronik ürünlerin enerji tasarruflu olmasını tüm çalışanlarımızın enerji tasarrufu konusunda eğitim almasını hedeflemekteyiz. Otellerimizde enerji tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır.

- Tüm odalarda misafirlerimize elektrik tasarrufu hakkında uyarı yazıları bulunmaktadır.
- Otellerimizde enerji tasarruflu ampuller ya da led ışıklar kullanılmaktadır.
- Ortak alanlardaki tuvaletlerde, koridorlarda, personel bölgelerinde ve zemin katlarda aydınlatma için sensörler kullanılmaktadır.
- Dış aydınlatmalar zamanlayıcılarla kontrol edilmektedir.
- Odalarımızda elektronik anahtar kartlar kullanılmaktadır.
- Odalarımızda LedTV'ler kullanılmaktadır. (Odalarımızda A sınıfı, düşük tüketimi olan TV'ler kullanılmaktadır.)
- Odalarımızda mini barlarımız enerji tasarrufu sağlamak amacıyla ısı kaynağından uzak olacak şekilde konumlandırılmıştır.
- Soğutucu odalarda ve soğutucu sistemin çalıştığı genel alanlardan, teras, bahçe vb. alanlara açılan kapılarda soğutucu hava perdesi kullanılmaktadır.
- Elektrikle çalışan cihazlar güneş ışınlarına maruz kalmayacak şekilde konumlanmıştır.

ELEKTİRİK TÜKETİMİ

	Toplam 2023	Toplam 2024	Fark	Değişim (%)
Elektrik Tüketimi (kWh)	1.146.898	1.306.476	159.578	13.91
	Kişi Başı 2023	Kişi Başı 2024	Fark	Değişim
	28,99	39,30	10,31	35,56

Hedefimiz

- 2025 yılında enerji tüketiminde kişi başı %1 tasarruf sağlamak,
- Enerji tüketim azaltma projeleri geliştirmeye devam etmek,
- Enerji verimliliği yüksek cihazlar almaya devam etmek,
- Yaş olarak ilerlemiş cihazları enerji tasarruflu cihazlarla ile değiştirmek,
- Her yıl enerji tasarrufu eğitimlerine devam ederek personeli bilinçlendirmek.

DOĞAL GAZ (LNG) TÜKETİMİ

Çevreye az zarar veren doğalgaz sistemi kullanılmaktadır.

	Toplam 2023	Toplam 2024	Fark	Değişim (%)
Doğalgaz Tüketimi (m ³)	77,432	87,587	10,16	13,11
	Kişi Başı 2023	Kişi Başı 2024	Fark	Değişim (%)
	2,32	2,22	-0,10	-4,31

Hedefimiz

- 2025 yılında doğalgaz tüketiminde kişi başı %1 oranında tasarruf sağlamak.
- Odadaki pencerelerin kontrolü yapıp fitillerle alakalı problemleri olanlar değiştirilmiştir.

SU TÜKETİMİ

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

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

- Musluk ve duşlarda su akışı sınırlayıcı donanımlar kullanılmaktadır.
- Tuvaletlerde tasarruflu ve/veya ikili sifon sistemi kullanılmaktadır.
- Ortak alanlardaki tuvaletlerde fotoselli musluklar ve sensörlü pisuarlar kullanılmaktadır.

	Toplam 2023	Toplam 2024	Fark	Değişim (%)
Su Tüketimi (m³)	22,039	25,062	3.02	13,72
	Kişi Başı 2023	Kişi Başı 2024	Fark	Değişim
	1,05	0,52	-0,03	-4,55

Hedefimiz:

- 2025 yılına göre kişi başı % 2 oranında su tüketimini azaltmak,
- Su tasarrufu konusunda personel eğitimlerini arttırmak

KARBON SALINIMI

Satın alımlarımızı mümkün olduğunca yakın bölgelerden yapmaktayız. Böylece tedarikçi firmaların teslimat araçlarının CO2 salınımlarını minimize ederek çevreye yapılan etkilerin azaltılmasını hedeflenmektedir.

Sera gazı oluşturan faaliyetlerimizi belirleyerek ne kadar salınım yaptığımızı ölçerek, planlarımızı yapacağız. Yaşamımızı karbonsuzlaştıracğız. Düşük karbonlu yani iklim dostu yöntemlerle üretilen ürünleri tercih edecek, enerjiyi verimli kullanacağız. Ulaşım şekillerimizde toplu taşıma sistemlerini daha fazla tercih edecek, araç güzergâh ve taşıma planları yapacak, yakıtı verimli kullanan araçlar tercih edeceğiz. Tüketimlerimizi azaltacak önlemler alarak, geri dönüşüme daha fazla destek vereceğiz. Geri dönüşüme destek veren tedarikçileri tercih edeceğiz. Daha az enerji ile daha çok şey yapmak için önlemler alacağız. Bir ürünü satın alırken enerji verimliliği sınıfına da dikkat edeceğiz. Daha yeşil seçimler yapacağız. Karbonumuzu telafi ederek enerji verimliliğine daha fazla katkı sağlayacağız. Başta ağaç dikimi olmak üzere çeşitli faaliyetler ile karbon ayak izimizi silmeyi hedefliyoruz.

Monte Baia Uludağ Hotel 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.

GERİ KAZANILABİLİR ATIKLAR

Ambalaj atık ve organik atıklarımızı bilinçli şekilde ayrıştırarak geri dönüşüme katkıda bulunuyoruz

- Atık üretimimizi azaltmak için çeşitli çalışmalar yapıyor, misafirlerimizi ve çalışanlarımızı geri dönüşüm programına katılmaya teşvik ediyoruz.
- Cam, kâğıt, yağ, plastik ve yiyecek atıklarının geri dönüşümü için çeşitli bölümlerinde ayrıca ofis alanlarında atık ayrıştırma kapları bulunduruyoruz.
- Misafir alanlarında da atık ayrıştırma kovaları bulunduruyoruz. Ayrıştırdığımız bu atıkların geri dönüşümü için ilgili firmalarla çalışıyor ve takibini yapıyoruz.

ATIK (KG)	Toplam 2023	Toplam 2024	Fark	Değişim (%)
	420	600	180	42,86

- Kâğıt tüketimimizi azaltmak için mümkün olduğunca yazışmalarımızı ve duyurularımızı mail ortamında yapıyoruz. Dokümanlar üzerinde yapılan güncellemeler ortak ağımızdan yapılmaktadır. Gerekecekçe çıktı alınmamaktadır. Kağıtlar çift yüzlü kullanılmaktadır.
- Misafirlerimize otelimizde uyguladığımız atık yönetimi ile ilgili oda kartıyla bilgilendirme yaparak; onları da atık miktarını azaltma ve oluşan atıkları ayrıştırma konusunda teşvik ediyoruz.

TEHLİKELİ ATIKLAR

Tesislerimizde oluşan tehlikeli atıklar çevreye zarar vermeden bertaraf edilebilmesi için bölümlerimizde oluşan tehlikeli atıkları, tehlikeli atık odalarımızda uygun koşullarda toplanıyor, etiketleniyor ve yasalara uygun bertaraf veya değerlendirilmesi için lisanslı firmalara teslim ediliyor.

Tehlikeli Atıklar (kg)	Toplam 2023	Toplam 2024	Fark	Değişim (%)
	10	47	37	370

. Hedefimiz:

- 2025 yılında oluşan tehlikeli atık miktarının daha da azalmasını sağlamaktır.

BİTKİSEL ATIK YAĞ

Kullanılan bitkisel atık yağların geri dönüşüm miktarını her yıl arttırmaktayız. Oluşan bitkisel atık yağlar düzenli olarak anlaşmalı olduğumuz lisanslı firmalara verilmektedir.

Bitkisel Atık Yağ (kg)	Toplam 2023	Toplam 2024	Fark	Değişim (%)
	285	180	-100	-35,09

Hedefimiz:

- Kullanılan bitkisel atık yağ geri kazanım miktarını önceki yıllara göre arttırmak
- Personelimizi atık yağ ile ilgili daha çok bilinçlendirmek

KİMYASAL TÜKETİMİ

Kimyasal kullanım miktarlarımızı kontrol ediyor, boşa ve yanlış kimyasal kullanımını engellemek için personel eğitimleri verilmektedir.

- Kimyasalların kullanımı ve tehlikeli kimyasalların dökülmesi/saçılması durumunda alınacak tedbirler konusunda çalışanlarımızı eğitim veriyoruz.
- Otel alanındaki haşere ilaçlamaları rutin olarak değil ihtiyaç halinde yapılarak kimyasal kullanımı azaltılmaktadır.
- Otelimizde çamaşırhane bölümünde kimyasallar ölçüm sistemi uygulanmaktadır.

Çevrede bulunan Uludağ'a özel endemik bitkilerin korunması için çalışmalar yapmaktayız.Çevrede bulunan Endemik Bitkiler korunmakta ,ayrıca bu bitkilerin fotoğraflarırestoran ve lobi gibi genel alanlarımızda yayınlanmaktadır.



Uludağ Çiğdemi ;Crocus Gargaricus
,Herb.subsp.herbertii B.Mathew Kew Mag.
1(2):72(1984)Iridaceae /Süsengiller ailesinde yer alan
Crocus gargaricus subsp. Herbertii/Uludağ çiğdemi. ULUDAĞ
İÇİN ENDEMİK. Çiçekli örnekleri Uludağ'da, Nisan-Mayıs aylarında nemli çayırık alanlara , 1300-1800 metre rakımlı yerlerde görülebilir.Bu alttür ülkemizde yalnızca Uludağ'da yetişmektedir.Doğadaki durumu Tehlikede (EN) olarak değerlendirilmektedir.



Arabis drabiformis Boiss. Ann. Sci
Nat., Bot. 2(17):55(1842)Ulukazteresi , Brassicaceae/Turpgiller
ailesinde yer alan Arabis drabiformis/Ulukazteresi ULUDAĞ
İÇİN ENDEMİK.Çiçekli örnekleri Uludağ'da,Haziran-Ağustos aylarında kayalık ve taşlık yamaçlarda,2100-2300 metre rakımlı yerlerde görülebilir.Bu tür ülkemizde yalnızca Güney Marmara bölümünde yetişmektedir.Doğadaki durumu **Gelecekte Tehlike Altına Girebilir(NT)** olarak değerlendirilmektedir.





Dianthus goeskayi (Bursakaranfili)

Caryophyllaceae/Karanfilgiller ailesinde yer alan **Dianthus goeskayi/Bursakaranfili**, yamaçlarda yol ve patika kenarlarında, 900-1200 metre rakımlı yerlerde görülebilir. Bu tür ülkemizde yalnızca Güney Marmara bölümünde yetişmektedir. **Doğadaki durumu Kritik (CR)** olarak değerlendirilmektedir.



Asteraceae/Papatyagiller ailesinde yer alan **Achillea Multifida/Ebülmülük**, Uludağ için endemik. Çiçekli örnekleri Uludağ'da Haziraz-Ağustos aylarında, Gökmar ormanı açıklarında, alpin yamaçlar ve suyollarında 1700-2300 metreler arasında görülebilir. Bu tür ülkemizde yalnızca Güney Marmara bölümünde yetişmektedir. **Doğadaki durumu Tehlikede (EN)** olarak değerlendirilmektedir.



Çevrede bulunan vahşi veya evcil hayvanların korunması, bakım ve beslenmeleri ile ilgili çalışmalar yapılmaktadır. Tesisimizden çıkan organik atıklar yabani hayvanların beslenmesinde kullanılmaktadır. Bu çalışmalarımıza istinaden, yabani hayvanların doğal yaşamlarında kalmalarına, beslenmelerine ve nesillerinin tükenmemesi konusunda hassasiyet göstermekte ve çalışmaktayız.

BURSAYI KEŞFET

- Türkiye'nin ilk teleferiği olan Bursa Teleferik ile Uludağ'a çıkıp kış sporlarını deneyimleyebilirsiniz.
- UNESCO Dünya Miras Listesi'nde de bulunan Hanlar Bölgesi'ne de gidip alışveriş yapın Koza Han'dan ipek ürünler alabilirsiniz.
- Bursa'nın en çok ziyaret edilen yerlerinden, çinileriyle göz kamaştıran sanat tarihi açısından önemli bir eser olan Osman Hamdi Bey'in ''Kaplumbağa terbiyecisi'' başta olmak üzere birçok eserine ilham veren Yeşil Türbe ve Camii ile Emir Sultan Külliyesi'ni görmelisiniz.
- Şehrin simgesi olan Ulucamii'deki ünlü hattatlar tarafından yazılmış hat sanatı örneklerini incelemelisiniz.
- Hristiyanlık tarihinin en önemli olaylarından birine ev sahipliği yapan İznik Ayasofya Camii ve Müzesi'ni ziyaret etmelisiniz.
- UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan ve Osmanlı döneminden günümüze uzanarak çarpıcı izler taşıyan Cumalıkızık köyünde geçmişe yolculuk yaparak yöresel kahvaltılar yapabilirsiniz.
- Tarih boyunca imparator ve kraliçeler tarafından kullanılan Bursa kaplıcalarında sıcak suların tadını çıkarmalısınız.
- Şehirlerde yer alan ve saymakla bitmeyecek tematik müzeleri gezmelisiniz. Uluumay Osmanlı Halk Kıyafetleri ve Takıları Koleksiyonu, Karagöz Müzesi, Tofaş Anadolu Arabaları Müzesi, Bursa Göç Müzesi, Tekstil Müzesi, Ormancılık Müzesi..
- Bursa'da yeşilin tam anlamıyla görülebileceği Oylat, Sadağı Kamyonu, Suuçtu Şelalesi, Saitabat Şelalesi, Uluabat Gölü ve Gölyazı gibi doğal güzellikleri keşfedin.
- Bursa'nın gastronomik serüveninde kaybolun.. Şehrin imza yemeği olan Bursa Kebabı, İnegöl Köfte, Cantık ve Tahinli Pidenin tadına bakın ve sevdikleriniz için kestane şekeri almalısınız..

ULUDAĞ MİLLİ PARKI



Bursa'nın 36 km güneyinde yer alan Uludağ, 2.543 metre yüksekliği ile Marmara Bölgesi'nin en yüksek dağıdır. Antik Çağ'da Olympos adıyla tanınan Uludağ, Mitolojide tanrıların Troya Savaşı'nı izlediği yer olarak yer alır. Bizans ve Osmanlı'da Keşiş Dağı olarak anılan dağ, 1925 yılında Dr. Osman Şevki Bey'in önerisiyle Uludağ adını almıştır. Türkiye'nin en büyük kış ve doğa sporları merkezi olan Uludağ'ın en yüksek noktası, göller bölgesinde yer alan Uludağ Tepe'dir. Uludağ'ın zirvesinde, bazıları yaz aylarında kuruyan, dokuz buzul gölü bulunmaktadır. Bunların en önemlileri göller bölgesindeki; Kara Göl, Kilimli Göl, Buzlu Göl ve Aynalı Göl'dür. Dağın kuzeyinde Sarıalan, Kirazlı, Kadı, Sobra yaylaları yer almaktadır. Kuzeybatı-Güneydoğu doğrultusunda uzanan dağın uzunluğu 40 km'dir. Ulusal ve Uluslararası olarak, ender görülen, doğal değerlere sahip bu tabiat parçası 1961 yılında Milli Park ilan edilmiş; 2006 yılında ise I. derece Doğal Sit Alanı olarak tescillenmiştir. Uludağ; Bursa'dan zirveye doğru, değişen bitki topluluklarının meydana getirdiği orman kuşaklarıyla, çok zengin bir habitat çeşitliliğine sahiptir. Birkisel çeşitlilik merkezi olan Uludağ; 30'u Uludağ endemiği, 141'i Türkiye endemiği olmak üzere 171 endemik türe ev sahipliği yapmaktadır. Zengin bitki örtüsüne sahip ender yerlerden biri olan Uludağ, ülkemizde yer alan 122 önemli bitki analından (ÖBA) biridir. Milli parkın elverişli tabiat şartları ayı, kurt, çakal, tilki, karaca, geyik, tavşan, domuz, yabani güvercin, akbaba, kartal, çaylak, bülbül ve çalığı gibi hayvanların yaşamasına ve çoğalmasına olanak sağlamaktadır. Uludağ Milli Parkı'nda endemik bir tür olan Apollo Kelebeği, ayrıca dünyada sayıları azalmış olan Sakallı Akbaba bulunmaktadır. Sakallı Akbaba ve Kaya Kartalı, bölgeye önemli kuş alanı (ÖKA) statüsü kazandıran türlerdir.

SEYİR TERASI,ULUDAĞ



EvliyaÇelebi'nin de hayranlıklasözettiğiibuyer, Uludağ'ınkuzey yamacında, Bursa'yıgörenbirtepenoktadabulunmaktadır. BakacakTepesi, Uludağ'ınengüzel Bursa manzarasına sahiptepesidir. Osmanlıdöneminde, RamazanAyı'nıngeldiğiniyanlayabilmek içinBakacakTepesi'ndengökyüzünebakıpayı nhareketleritakipedilirveRamazanAyı'nagirildiğini butepedenyakılanateşleşaretverilerekduyurulurdu. Bu yüzden tepeye, Bakacakadıverilmiştir. Ayrıca, Çobankaya - BakacakTepesiarasındaki 2 km'likyürüyüşparkurundaUludağ'ın eşsizdoğasınıgörebilirsiniz.

Bursa Merkeze 36 km olup, UludağMilli Park sınırlarıiçerisindedir.

ULUCAMİİ



20 kubbesi ve 3 kapısıyla gören herkesi büyüleyen Ulucami, Sultan Yıldırım Beyezid'in emriyle 1399 yılında yapılmıştır. Cami, iç mekanda bulunan şadırvan, kalem işleri, hat yazıları, mihrabı ve künde-kari tekniği ile yapılmış ve üzerine güneş sistemi, nakşedilmiş miheri ile ziyaret edenlere manevi bir ziyafet sunmaktadır. Kentin en büyük anıtı olan Ulucami'nin duvarlarında her biri farklı hattatlar tarafından yapılmış 200'den fazla hat levhası ve duvar yazısı mevcuttur. Cami'nin içerisinde ortamı ferahlatan ve enfes bir manzara katan bir şadırvan yer almaktadır.

Uludağ ile Ulucamii arasındaki mesafe 35.8 km'dir.

TİRİLYE



Trilye; Balığı ve zeytini ile öne çıkan küçük bir sahil kasabası olan Trilye, Bursa'nın en sevimli köşelerinden biridir. Eski bir Rum kasabası olan Trilye'de bölgenin eski sakinlerinden kalan mirası görmek mümkündür. Yeşillikler arasındaki bu balıkçı kasabası kilise, manastır ve ayazmaların yanı sıra özgün mimarili evleri, dar sokakları, ve limanı ile bir yağlı boya tablosunun içindeymişsiniz hissi uyandırır.

Uludağ ile Trilye arası mesafe 81,9 km'dir.

GÖLYAZI



Gölyazı; Ulubat Gölü üzerinde yüzermiş gibi duran küçük bir adacık olan Gölyazdı, ince bir köprü ile karaya bağlıdır. Ulubat Gölü'nde tekne ve sandal turu yapabilir ve Gölyazı'nın simgesi olan Ağlayan Çınar'ın altında Türk Kahvesi içebilirsiniz. Doğa ve tarihin kesiştiği nokta olan Gölyazı'da Roma, Doğu Roma ve Osmanlı mimarisi bir adadır.

Uludağ ile Gölyazı arası 84,9 km'dir.



Bursa İskender Kebap; Bursa'nın dünyaca ünlü yemeği Bursa İskender Kebabı'dır. Bursa Kebab'ta yağlı Piderin üzerinde dizilen döner etleri domates sosu, tereyağı ve Yoğurtla buluşur.

Kestsane ve Kestane Şekeri; Kestane şekeri, kestane ve şekerli şerbet karışımı bir tatlı. Bursa'nın meşhur tatlılarından bir tanesidir. Kestane şekeri Bursa ili sınırları içindeki Uludağ'da yetişen kestanelerden yapılmaktadır. Kestane şekeri haşlanmış kestane soyulduktan sonra tülbentlere bağlanarak kaynayan şerbet içine batırılarak yapılır.



Süt Helvası; Yaklaşık 120 yıl önce Osmanlı Mutfacı'na giren süt helvası, o dönemde sarayda en çok tercih edilen tatlı haline geldi. Zaman içinde Anadolu'ya yayılan süt helvası, gün geçtikçe unutuldu. Özellikle Bursa'daki esnaf lokantaları süt helvasını menülerinden hiçbir zaman çıkarmadı. Halen bu geleneği yaşatmaya devam ediyorlar.

Gemlik Zeytini; Bursa'nın Gemlik ilçesinde üretilen Gemlik zeytinidir. Adını da Gemlik ilçesinden almaktadır. Gemlik zeytini, küçük çekirdekli, ince kabuklu ve bol etli olması sebebiyle daha çok sofralık olarak tüketilmektedir. Bölgesine özgü ve dünyanın başka hiçbir yerinde yetişmeyen bir yapıya ve lezzete sahiptir.

Tehlikeli atıkların azaltılmasına yönelik olarak cıva içeren ve daha kısa ömürlü olan floresan aydınlatmalar yerine, kullanılabilir birçok bölümde daha uzun ömürlü Led aydınlatmaların kullanımına geçilmeye başlanmıştır. Led kullanımı mümkün olmayan alanlarda tasarruflu aydınlatmalar tercih edilmektedir.

- Otellerimizde uygulanabilir misafir ortak alanlarının tamamında, personel alanlarının büyük bir kısmında sensörlü aydınlatma sistemi seçilmiştir.
- Atık miktarının azaltılması amacıyla satın alma sürecinde daha büyük ambalajlı ürünler seçilmektedir.
- Satın alınan cam şişeli içecek ürünlerinin mümkün olanlarında depozitolu ürünler tercih edilerek tekrar kullanılması sağlanmaktadır.
- Tesislerimizdeki tehlikeli atıkların doğaya karışmadan bertarafına katkıda bulunmak için misafirlerimiz için resepsiyon bölümüne, personel için teknik ofise pil atık kutuları koyulmuş olup, düzenli olarak atık firmasına verilmektedir.

Personel Alanı Pil Geri
Dönüşüm



Misafir Alanı Pil Geri
Dönüşüm



- Tesisimiz bünyesinde enerji tasarrufunu en aza indirmek için fotoselli aydınlatma ve musluklar kullanılmaktadır.
- Odalarımızda bulunan çarşafklar misafir talebi olmadıkça veya checkout olmadıkça gün aşırı su tasarrufu sağlanmaktadır.
- Odalarımızda bulunan balkonlarda swich bulunmaktadır. Balkon kapası açıldığında klima otomatik olarak kapanmaktadır.
- Tesisimiz genelinde misafirlerimize geri dönüşüm hususunda bilgi veren afişler bulunmakta ve tesis içerisinde yeterli miktarda geri dönüşüm üniteleri bulunmaktadır.



Oluşturmuş olduğumuz yıllık eğitim planları doğrultusunda otellerimizde gıda güvenliği ve çevre eğitimleri verilmektedir. Eğitimlerimiz iç eğitim ve dış eğitimler olarak planlanmaktadır. Çevre eğitimlerimiz; çevre temizliği, doğal hayatın korunması, atıkları doğru ayrıştırma, atık azaltma, kimyasalların güvenli kullanımı, sıfır atık gibi konular içermektedir. Çevre danışman firmamız belli periyotlarda personelimizi bilinçlendirmek için eğitim vermektedir. Danışman firmamızın yanı sıra kimyasal tedarikçi firmalarımızdan da eğitimler almaktayız. Çevre eğitimleri dışında otellerimizde meydana gelebilecek acil durumlar için acil durum ekibi kurulmuştur.

Bu tür durumlarda bilinçli olmanın öneminin farkındayız. Bu yüzden yangın ve ilk yardım eğitimleri almaktayız. Acil durumlara hazırlıklı olmak için belirli periyotlarda tatbikatlar yapmaktayız. Bitkisel atık yağlarımızı ve posalarımızı lisanslı firmalara vererek bertaraf etmekteyiz. Almış olduğumuz iç ve dış eğitimlerde bitkisel atık yağlarının geri dönüşümünün çok önemli olduğu ve çevreye verdiği zararlarla ilgili bilinçlenmekte ve çevremizi de bilinçlendirmekteyiz. Yerel kuruluşlar ile sosyal projelerde yer almakta ve çevre etkinliklerine katılarak bölge halkını bilinçlendirmek için çalışmalar yapmaktayız. Çalışanların, kendilerini geliştirebilecekleri, fikirlerini özgürce dile getirebilecekler ve ayrımcılığa maruz kalmayacakları uluslararası standartlara uygun, insan haklarına saygılı bir iş ortamı sunmayı amaçlıyoruz.



Tüm çalışanlarımızın motivasyonları arttırmak için, düzenli olarak doğum günü organizasyonları yapılmakta ve ayın personeli seçilmektedir.



-Sürdürülebilir Turizm kapsamında 'Sıfır Atık Eğitimi' ve 'Geri Dönüşüm Eğitimi' verilmiş olup, tüm çalışanlarımıza geri dönüşümün önemi anlatılmıştır.

-Atıkların doğada yok olma süreleri,Cam 4000 yıl,Naylon Torba 1000 yıl,Metal 300 yıl, Pıl 300 yıl, Plastik tabak 500 yıl, Pet şişe 400 yıl.



Kimyasal dökülmelerinde karşı alınacak önlemler Çevre Mühendisi tarafından anlatılmış olup ve bu dökülmelere karşı alınacak aksiyonlar uygulamalı olarak gösterilmiştir. Görselde de görüldüğü gibi yere dökülen kimyasala kum ile müdahale edilmiştir ve daha sonra dökülen kumun bertarafı sağlanmıştır.

-Çevre Bilinçlendirme Panosu çalışanlarımızı bilgilendirmek amacı ile personel alanımıza asılmış olup, gerekli bilgilendirme yapılmıştır.



Sosyal hayat, dış çevre ve Aile İlişkileri ile ilgili bilinçli bireyler yetiştirmekte ön ayak olmak adına alanında uzman isimler ile birlikte Aile İçi Şiddet, Çocuk İstismarı ve Cinsel İstismar Eğitimi düzenlenerek personellerimizin bu konular hakkında daha bilinçli olmaları sağlanmak istenmiştir.

Tesisimiz, kurulduğu günden bu yana çevreye duyarlı bir tesis olmuştur.

Bu duyarlılığı devam ettirebilmek için yürürlükte bulunan çevre yasal yükümlülükler mevzuat ve idari düzenlemelere uyarız.

Atıklarımızın çevresel etkilerini kontrol altında tutarak geri kazanımı olmayan atıklarımızı çevreye zarar vermeyecek şekilde bertaraf eder ve/veya ettirir, faaliyetlerimizden kaynaklanan çevresel etkileri sürekli kontrol altında tutarak çevre performansımızı geliştiririz.

Ayrıca, çevre kirliliğini önlemeye yardımcı olmak ve bu konuda daima iyileştirmeler yapmaya çalışmak ve doğal kaynak kullanımlarını en aza indirgeyecek çalışmalar yapmak da faaliyetlerimiz arasındadır.

Çevre bilincinin, sadece çalışanlarımızca değil, konuklarımız ve yetkili mercilerce de benimsenmesini sağlamak amacı ile yerel yönetimlerle iş birliği yaparak çevre koruma projeleri üretilmesine katkıda bulunuruz.

Yakın çevremizi bilinçlendirmek ve korumak, birlikte çalıştığımız firmaların da aynı duyarlılıkla yaklaşmasını sağlamak bizler için büyük önem taşımaktadır.

Yerel yönetimlerle işbirliği içinde olarak, çevre halkının turizmle ilgili bilinçlenmesini sağlamak.

Misafirlere yerel kültürlerin sunulması ve yöredeki tarihi ve kültürel faaliyetlere yönlendirilerek bölgede turizmin sürdürülebilirliğini sağlamak faaliyetlerimiz arasındadır.

Çevreyi korumak ve sürdürülebilir turizmin gerekliliğini sağlamak amacıyla çevreye olan etkilerinizi tespit eder, olumsuz etkilerini, olası tehlikeleri ve atıklarımızı kontrol altına alırız. Doğal kaynakların kullanımını, enerji tüketimini, hava, su ve Doğal kaynakların kullanımını, enerji tüketimini, hava, su ve toprak kirlenmesini en aza indirmek için gayret ederiz.

Ülkemizde yürürlükte olan çevre, iş sağlığı ve güvenliği ve insan hakları ile ilgili yayımlanmış olan mevzuat ve düzenlemelere uyar, tüm gereklilikleri eksiksiz yerine getiririz. Faaliyetlerimizi yürütürken misafir ve çalışanlarımızı meydana gelebilecek yaralanmalardan, hastalıklardan korumak ve iyi çalışma koşulları sağlamak için gerekli önlemleri alır ve uygularız.

Çevre bilinci ve sosyal sorumluluklarımızın sadece çalışanlarımızca değil, konuklarımız, tedarikçiler, taşeronlar ve yetkili mercilerce de benimsenmesini sağlamaya çalışırız.

Yerel yönetimler, tedarikçi firmalar ve sivil toplum kuruluşlarıyla işbirliği yaparak çevre koruma ve sosyal sorumluluk projeleri üretilmesine katkıda bulunuruz. Tedarikçilerimizi seçerken ürünler için aradığımız kriterler çevre duyarlılığı adına geri dönüştürülmüş ürünlerden yapılan veya geri dönüştürülebilir olan adil ticaret/Organik/FSC/MSC vs. sertifikalı tedarikçilerden temin etmek önceliğimizdir.

Bulunduğumuz yerlerde, yerel istihdamı arttırmak, doğal yaşamı korumak ve zenginleştirmek için gerekli her türlü önlemi alır, çevremize sahip çıkmak adına yaptığımız tüm faaliyetleri kamuoyu ile paylaşıyoruz.

Ülkemizde ve uluslararası alanda geçerli olan yasalara uygun olarak, vahşi yaşam ve yaşam alanlarına herhangi bir zarar verme durumunda tazminat ödemeyi taahhüt ediyoruz.

Baia Bursa Hotel tüm çalışanlar, taşeronlar ve misafirler dahil olmak üzere iş yerinde bulunan herkesin sağlık, güvenlik ve refahını sağlamayı amaçlar.

Tesis içerisinde çalışanlar, yükleniciler ve ziyaretçilerin dikkat etmeleri gereken görevleri vardır; güvenli çalışma sorumluluğunu taşımak, kendi sağlık ve güvenlikleri için tüm makul önlemleri almak ve davranışları sonucu etkilenebilecek diğer tüm insanların sağlık ve güvenliğini göz önünde bulundurmak.

İlgili tüm faaliyetlerde ihtiyaç olduğu zaman işletmede çalışanlar ve/veya dışarıdan hizmet alımıyla uygun uzmanlardan yararlanarak iş güvenliği koşullarını iyileştirmek için tüm makul ve uygulanabilir adımları atacaktır.

Tüm çalışanların, yüklenicilerin ve ziyaretçilerin iş güvenliğini iyileştirmek için alınacak önlemlerin geliştirilmesi ve desteklenmesi kapsamında etkin katılımını teşvik ederek bir iş güvenliği kültürü oluşturmak.

Yürürlükteki tüm İSG ile ilgili mevzuat, düzenlemeler ve standartlarıyla uyumlu olmak.

Organizasyon kapsamındaki risklerle ilgili ve bunlara uygun risk ve tehlike yönetim sistemleri uygulamak.

Kontrollü çalışma için güvenli çalışma alanı ve donanım sağlamak.

Tüm ilgili personel için uygun İSG eğitimi sağlamak.

İşyerindeki sağlık ve güvenliğini geliştirmek için yıllık bir İSG programı oluşturmak.

İSG performansını sürekli olarak iyileştirmek için yeterli kaynak ayırmak.

Çalışanlar için düzenli olarak sağlık gözetimi sağlamak.

Tüm olaylara aktif olarak müdahale etmek, bunları soruşturmak ve yaralanan çalışanların uygun işlere, hak taleplerinin adil yönetimi ve rehabilitasyon uygulamaları yoluyla ilk fırsatta geri dönmesini sağlamak.

Bu standartlar işletmede sürekli iyileşmenin sağlanabilmesini kolaylaştırmak amacıyla bütünlük ve etkinliğin korunduğundan emin olmak için düzenli olarak izlenecektir.

Her insanın tatil yapmaya hakkı vardır ve tatil bir ihtiyaçtır. Bu nedenle hizmet verdiğiniz konaklama tesislerinin engelli ve engelsiz tüm misafirlerimize, uygun fiziki altyapısının gerek odalar gerek iç ve dış genel mekanlarda planlama aşamasından itibaren titizlikle sağlanması birinci önceliğimizdir.

Dezavantajlı misafir memnuniyetinin sürdürülebilirliği için uygun personel tedariği ve eğitiminin kesintisiz devam etmesi ve değişen teknolojik gelişmelerin takibi de tesisimiz için önceliklidir.

Herkese eşit şartlarda hizmet anlayışı ve konusunda eğitimini almış personelimiz ile dezavantajlı misafirlerimize sadece odalarında değil, tüm hizmet alanlarımızda kendilerine evlerindeki konforu sağlamak için tüm özverimizle hizmet vermekteyiz.

Kurumsal bilincimiz dezavantajın kişide değil fiziksel alanda olduğu felsefesini ilke eden bir yönetim anlayışını benimseyerek, fiziksel alanlardaki dezavantajlı misafirlerimizin rahat ve konforu adına ulaşılabilir kılmak önceliğimizdir.

Dezavantajlı olsun ya da olmasın tüm vatandaşların çalışma hakkına sahip olması gerektiği inancında olduğumuzdan tesisimizde dezavantajlı personellerimiz de istihdam edilmektedir.

Bu çerçevede dezavantajlı farkındalık politikamız herkes için eşit şartlarda tatilin önündeki engelin kaldırılmasıdır.

Çocuk haklarına saygı duyma ve çocukları her türlü sömürü türlerine karşı korumak için gerekli tedbirleri alırız.

Çocukların korunmaya ve bakıma muhtaç hale gelmesini önleyici programları destekleriz.

Suçla karışmış ya da kendilerine karşı suç işlenmiş çocukların topluma kazandırılmasını sağlayacak kurum ve kuruluşlara destek oluruz.

Çocuğa hizmet veren tüm paydaşlarla işbirliği içerisinde oluruz.

Çocuğa karşı şiddetin önlenmesine yönelik toplumsal bilinç ve duyarlılığı artırıcı aktivitelerde bulunuruz.

Personelimize çocuk koruma ile ilgili eğitimler düzenleriz.

Bulunduğumuz ortamda çocuk korumaya yönelik her türlü organizasyon ve etkinliklere destek oluruz.

Olası bir istismar durumunda, çocuğu istismar ortamından uzaklaştırmak ve departman yöneticisine bilgi vermek konusunda personelimize eğitimler veriyoruz.

Baia Bursa Hotel olarak ekonomik, çevresel ve sosyal sürdürülebilirliğe katkıda bulunma vizyonuyla çalışıyoruz.

Tüm iş süreçlerinde temel insan haklarının gözetilmesini hedefliyoruz.

Çalışanların, kendilerini geliştirebilecekleri, fikirlerini özgürce dile getirebilecekler ve ayrımcılığa maruz kalmayacakları uluslararası standartlara uygun, insan haklarına saygılı bir iş ortamı sunmayı amaçlıyoruz.

BM İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi kapsamında temel insan haklarına saygı duyar, bu ilkelere uygun olarak faaliyetlerimizi gerçekleştiririz.

Uluslararası Çalışma Örgütü'nün Temel İlkeleri ve Hakları Beyannamesinde ortaya konan ayrımcılık yapmama, çocuk işçi çalıştırmama, zorla işçi çalıştırmama, toplu sözleşme hakkı ve örgütlenme özgürlüğü ilkelerine ve Türkiye' nin insan hakları ve sosyal adalet konularında taraf olduğu uluslararası sözleşmelerin gereklerini yerine getirme konusuna özen gösterir ve uygularız.

İşe alım, eğitim, kariyer, ücret yönetimi gibi süreçlerde ve iş ortamında cinsiyet, etnik köken, din, ırk, milliyet, yaş, fiziksel kapasite, hamilelik, medeni hal, cinsel yönelim, sendika üyeliği, siyasal görüş ve benzeri konulara bağlı olarak ayırım yapmadan eşit bir tutum sergiler, ayrımcılığa müsamaha göstermeyiz.

Çalışanların vasıf, deneyim ve performansına bağlı olarak bu süreçleri şeffaf bir şekilde yönetiriz.

Tüm çalışanlarımızın yasal düzenlemeler çerçevesinde dernek kurma, toplantı düzenleme, örgütlenme, toplu pazarlık hakkını destekler ve ifade özgürlüğüne saygı duyarız. Bu haklarını kullanan çalışanlarımızı hiçbir şekilde ayrımcılığa maruz bırakmaz ve üzerlerinde baskı kurmayız.

İş sağlığı ve güvenliği yaklaşımımızın temelini “sıfır kaza” hedefimiz oluşturur. İş ortaklarımıza ve çalışanlarımıza güvenli bir çalışma ortamı sunmaya önem veririz.

Misafirlere, devletimizin öngördüğü değerlere, tedarikçilik yapan çözüm ortaklarımıza, çalışanlarımıza, işverenimize karşı hakkaniyet ve güzel beşeriyet dışında hiçbir öznel tasarrufumuz olmayacaktır.

Yenilikçi ve uluslararası standartları takip eden toplam kalite yönetimi anlayışımız ile her zaman daha iyisini yapacağımıza inanacağız. Bu inançla, kendimizi sürekli iyileştirerek ve geliştirerek daha iyi hizmet vereceğiz.

Gelişerek ilerlemenin yolu eğitimden geçmektedir. Görevimiz, teorik ve pratik eğitim faaliyetlerini astlarımıza sağlamak; sektöre işini seven ve sorumluluk almaya hazır başarılı bireyler kazandırmaktır.

Birbirimize karşı duyduğumuz saygı, güven ve anlayış ekip ruhumuzun iskeletini; iletişim kanallarımızın açık, sağlıklı ve ahlaklı olması ise ekip ruhumuzun devamlılığını sağlayacaktır.

Pazarlama politikamız tesis içinde başlar ve global dünya şartlarına buradan ulaşır. Yurtiçi ve yurtdışı reklam ve tanıtımların yanı sıra tesislerimizin bünyesinde yapılan tanıtım faaliyetlerinin etkisine ve gücüne çok inanmaktayız.

Araştırarak, geliştirerek elde edeceğimiz başarılı sonuçları misafirlerimizle paylaşacağımız en doğru adres kendi tesisimizdir.

Turizm mevzuatları, uluslar arası yönetmelikler, anlaşmalar ve hatta temayüller bize ışık tutacaktır. Ama esas olanın, değişebilecek misafir istekleri ve ihtiyaçları olduğunu hiçbir koşulda unutmayacağız.

Konuma, sezona, profile ve duruma göre; temel standartlardan ödün vermeden, misafir isteklerinin çözüm yollarını bulabilmek, sektörün altın anahtarıdır.

Konuklarımıza karşı göstereceğimiz üstün hizmet anlayışı, bizi sadık misafirleriyle her gün büyüyen saygı ve sevgi dolu büyük bir aile yapacaktır.

Hizmetlerimizi; Sürdürülebilirlik, Gıda Yönetim Sistemlerine, Çevre, İş Sağlığı, Enerji Yönetim ve Güvenliği Yönetim Sistemleri ile birlikte bütünlüklü bir şekilde yönetip, öncülüğümüzle örnek bir kuruluş olmak için tüm gücümüzle çalışırız.

Herkese eşit şartlarda hizmet anlayışı ve konusunda eğitimini almış personelimiz ile dezavantajlı misafirlerimize sadece odalarında değil, tüm hizmet alanlarımızda kendilerine evlerindeki konforu sağlamak için tüm alt ile hizmet vermekteyiz.

Baia Bursa Hotel olarak, içinde bulunduğumuz yerel topluluğu desteklemeye ve onlarla birlikte çalışmaya kendisini adanmıştır. İşimizi, destinasyonun kültürünü ve mirasını ve yerel ekonomiyi korumaya ve tanıtmaya yardımcı olacak şekilde yürütmeyi taahhüt ediyoruz.

Yerel halkın refahına ve yaşam alanlarına katkıda bulunduğumuzdan emin olmak için, yerel topluluğumuzla sürekli bir diyalog sürdürmenin çok önemli olduğuna inanıyoruz.

Bu doğrultuda,

- Topluluğu geliştiren girişimleri desteklemek.
- Yerel ekonomiyi desteklemek.
- Yerel kültüre, geleneklere ve yaşam biçimine saygı duymak ve korumak.
- Temel kaynaklara ve hizmetlere erişimi desteklemek ve korumak.

Hedeflerimize ulaşmak için ne yapıyoruz:

Misafirlerimizi, destinasyonun tarihini, kültürünü, gelenekleri ve yerel topluluğumuz

ile birlikte, sunulan yerel ürün ve hizmetleri de keşfetmeye teşvik ediyoruz.

Kültürel ve manevi açıdan önemli mekanların bakımına her yıl bağış yaparak ve misafirleri ziyaret etmeye teşvik ederek katkıda bulunuyoruz.

Mümkün olduğunda, satın alma politikamızda belirtildiği gibi yerel ve bölgesel ürün ve hizmetleri tercih ederiz.

İşe alım politikamızda belirtildiği gibi işe alım sürecinde yerelde yaşayan personeli tercih ederiz.

İşbaşı eğitim programları ile öncelikli olarak yerel halka iş imkanı sağlarız.

Yerel ve yerli halkla, yerel dernek ve ticaret odasının düzenli toplantıları aracılığıyla, sürekli diyalog halinde olarak onlara adil ve eşit davranılmasını sağlıyoruz.

Çeşitli yerel hayır kurumlarına yıllık mali katkılarda bulunuyoruz.

Tesis genelinde enerji verimliliğini artırmak için gerekli önlemleri almayı taahhüt ediyoruz. Bunun için enerji tüketimimizi sürekli olarak izleyecek ve analiz edecek teknolojileri kullanacağız.

Isıtma, soğutma, havalandırma ve aydınlatma sistemlerimizi optimize ederek enerji tasarrufu sağlayacağız.

Personelimizi enerji bilincine teşvik etmek ve eğitimler sağlamak suretiyle enerji tasarrufu kültürünü yaygınlaştıracacağız.

Tesisimizin enerji ihtiyacını karşılamak için yenilenebilir enerji kaynaklarını kullanmayı hedefliyoruz.

Tesisimizde kullanılan ekipmanların enerji verimliliği yüksek olmasına özen göstereceğiz. Enerji tasarruflu beyaz eşyalar, aydınlatma armatürleri ve iklimlendirme sistemleri gibi ekipmanları tercih edeceğiz.

Ekipmanların düzenli bakımını yaparak enerji verimliliğini koruyacak ve performanslarını optimize edeceğiz.

Yeni yatırımlarımızda enerji verimliliği standartlarını göz önünde bulunduracak ve çevresel etkileri minimize edecek altyapılar oluşturacağız.

Atık yönetimi konusunda sıfır atık hedefine yönelik çalışmalar yapacağız. Atık azaltma, geri dönüşüm ve geri kazanım faaliyetlerine öncelik vereceğiz.

Geri dönüştürülebilir malzemelerin kullanımını teşvik edeceğiz ve atık miktarını en aza indireceğiz.

Atık yönetimi süreçlerimizi sürekli olarak gözden geçirecek ve iyileştirmeler yaparak çevresel etkimizi minimize edeceğiz.

Misafirlerimizi enerji tasarrufu ve çevre koruma konularında bilgilendireceğiz. Enerji tasarrufu için basit uygulamaları paylaşacak ve farkındalık oluşturacağız.

Misafirlerimize yenilenebilir enerji kullanımı ve çevre dostu uygulamalar hakkında bilgi sağlayarak onları desteklemeye teşvik edeceğiz.

Baia Bursa olarak, savunmasız grupların haklarını koruma ve istismar veya taciz olaylarının önlenmesine yönelik güçlü bir taahhütte bulunmaktayız. Çalışanlarımızın, misafirlerimizin ve tüm paydaşlarımızın güvende olmasını sağlamak için gereken adımları atmayı hedefliyoruz.

Savunmasız gruplar, yaş, cinsiyet, etnik köken, cinsel yönelim, cinsiyet kimliği, fiziksel veya zihinsel engeller, sosyal veya ekonomik durum, göçmenlik durumu veya diğer özelliklere dayanarak maruz kaldıkları riskler nedeniyle korunmaya ihtiyaç duyan bireyleri ifade eder. Bu politika, çocuklar, gençler, yaşlılar, engelliler, göçmenler veya diğer savunmasız grupları kapsamaktadır. İlgili yerel yasalara, insan haklarına ve uluslararası standartlara uygun olarak savunmasız grupların istismarını ve tacizini önlemeyi taahhüt ederiz.

Tüm çalışanlarımıza savunmasız grupların hakları, istismarın ve tacizin tanımı, belirtileri ve raporlama süreçleri konusunda düzenli eğitimler sağlarız. Bu eğitimler, tüm personelin bilinçlenmesini ve istismar veya taciz olaylarına duyarlılık göstermelerini amaçlar.

Tüm istismar veya taciz iddialarını ciddiye alır ve şikayetlerin hızlı, adil ve gizli bir şekilde incelenmesini sağlar. Bu süreçte, tüm paydaşlarımızın güvenliğini ve mahremiyetini korumak önceliğimizdir. İlgili yasal yaptırımlara uygun olarak, kanıtlara dayalı disiplin önlemleri ve gerektiğinde yasal süreçler başlatılabilir.

Savunmasız gruplara yönelik istismar ve taciz vakalarının önlenmesi ve azaltılması için sürekli iyileştirme çalışmaları yapmayı taahhüt ederiz.

PAYDAŞLARIMIZ

Baia Bursa olarak sürdürülebilirlik yaklaşımımızın merkezinde paydaşlarımız yer almaktadır. Paydaşlarımızın görüş, beklenti ve ihtiyaçlarını anlamak, sürdürülebilirlik performansımızı geliştirmemiz açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bölümde, paydaşlarımızla etkileşimimiz ve bu etkileşimin sürdürülebilirlik yönetimimize nasıl yön verdiğini detaylı bir şekilde açıklayacağız.

Misafirler: Otelimizde konaklayan misafirlerimiz, sürdürülebilirlik uygulamalarımızdan doğrudan etkilenen ve beklentiler doğrultusunda hizmetlerimiz şekillendirdiğimiz en önemli paydaşlarımızdandır. Misafirlerimizden aldığımız geri bildirimler, sürdürülebilirlik uygulamalarımızın etkinliğini değerlendirmemize ve iyileştirmemize yardımcı olmaktadır.

Çalışanlar: Otelimizin başarısında büyük rol oynayan çalışanlarımız, sürdürülebilirlik hedeflerimize ulaşmamızda kilit rol oynamaktadır. Onların sağlığı, güvenliği ve memnuniyet bizim için önceliklidir. Çalışanlarımızın katılımı ve motivasyonu, sürdürülebilirlik çalışmalarımızın başarısı için kritik öneme sahiptir.

Tedarikçiler: Otelimizin ihtiyaç duyduğu mal ve hizmetler sağlayan tedarikçilerimiz, sürdürülebilirlik İlkelerimiz paylaştığımız ve tedarik zincirimizin sürdürülebilirliğini sağlamamıza yardımcı olan önemli paydaşlarımızdandır. Tedarikçilerimizle İş birliği yaparak, tedarik zincirimizin çevresel ve sosyal etkilerin azaltmayı hedefliyoruz.

Yerel Topluluk: Otelimizin bulunduğu bölgedeki halk ve yerel işletmeler, faaliyetlerimizden etkilenen ve sürdürülebilirlik çalışmalarımızla desteklediğimiz önemli paydaşlarımız arasındadır. Yerel toplulukla güçlü ilişkiler kurarak, bölgenin sürdürülebilir kalkınmasına katkıda bulunmayı amaçlıyoruz.

Kamu Kurumları: Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, Kültür ve Turizm Bakanlığı gibi kamu kurumları, sürdürülebilirlik performansımızı etkileyen yasal düzenlemeler ve standartlar aracılığıyla önemli bir paydaş grubunu oluşturmaktadır. Kamu kurumlarıyla İş birliği yaparak, sürdürülebilir turizm politikalarının geliştirilmesine katkı sağlamayı hedefliyoruz.

Sivil Toplum Kuruluşları (STK): Çevre ve sosyal sorumluluk alanında faaliyet gösteren STK'lar, sürdürülebilirlik konusunda farkındalık yaratmamıza ve y uygulamaları paylaşmamıza yardımcı olan değerli paydaşlarımızdır. STK'larla ortak projeler yürüterek, toplumun ve çevrenin gelişimine katkıda bulunmayı amaçlıyoruz.



PAYDAŞLARIMIZLA İLETİŞİM KANALLARIMIZ

Misafirler:

Misafir memnuniyet anketler: Konaklama sonrası e-posta veya online anketler aracılığıyla geri bildirim topluyoruz.

Sosyal medya: Facebook, Instagram ve Telegram gb platformlarda misafirlerimizle etkileşimde bulunuyor, sorularını yanıtlıyor ve güncel bilgiler paylaşıyoruz.

Web sitesi: Sürdürülebilirlik politikamızı, sertifikalarımızı web sitemizde yayınlıyoruz.

Bilgilendirme broşürler: Odalarda ve genel alanlarda sürdürülebilirlik uygulamalarımız hakkında bilgi veren broşürler bulunduruyoruz.

Çalışanlar: Anketler: Online anketler ile memnuniyet ölçüyoruz.

E-posta: Önemli duyurular ve bilgilendirmeler için e-posta kullanıyoruz. Yüz yüze görüşmeler: İhtiyaç duyulduğunda birebir görüşmeler yaparak çalışanlarımızın geri bildirimlerin alıyoruz.

Tedarikçiler: Performans değerlendirmeler: Tedarikçilerimizin sürdürülebilirlik performansını değerlendiriyoruz. E-posta ve telefon: Günlük iletişim ve operasyonel konular için e-posta ve telefon kullanıyoruz.

Yerel Topluluk:

Topluluk toplantıları: Çalışmalarımız hakkında bilgi veriyor ve geri bildirimlerin alıyoruz.

Sosyal sorumluluk projeler: Çevre kuruluşlarına ve diğer sosyal projelere destek vererek toplulukla etkileşimimiz artırıyoruz.

SERTİFİKALARIMIZ



9001:2015



14001:2015

