GRAND HOTEL KONYA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

2024

İÇİNDEKİLER

1. LOKASYON VE TESİS TANITIMI
2. RAPOR HAKKINDA
3. VİZYONUMUZ ve MİSYONUMUZ
4. POLİTİKALARIMIZ
5. SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALAR
- Çevresel Etkilerin Azaltılması
- Enerji, Su Yönetimi, İklim Değişikliği ile Mücadele
- Atık Yönetimi ve Kimyasal Yönetimi

6. ÇALIŞMA HAYATI ve PERSONEL MEMNUNİYETİ
- Çalışan, İnsan Hakları ve Çalışan Motivasyon
- Sosyal Faaliyetler

7. MİSAFİR MEMNUNİYETİ VE YEREL TOPLUM
- Yerel Ekonomiyi Destekleme

8 . SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR
9. BİYOÇEŞİTLİLİĞİ, DOĞAL HAYATI VE YABAN HAYATINI KORUMA
10. RİSK YÖNETİMİ
11. BELGELER VE SERTİFİKALAR
12. ÖDÜLLERİMİZ

L O K A S Y O N

Konsept	Oda ve Kahvaltı
Oda kapasitesi	278
Şehir	Konya
Hizmet Verdiği Süre	2018 yılından bu yana hizmet vermektedir

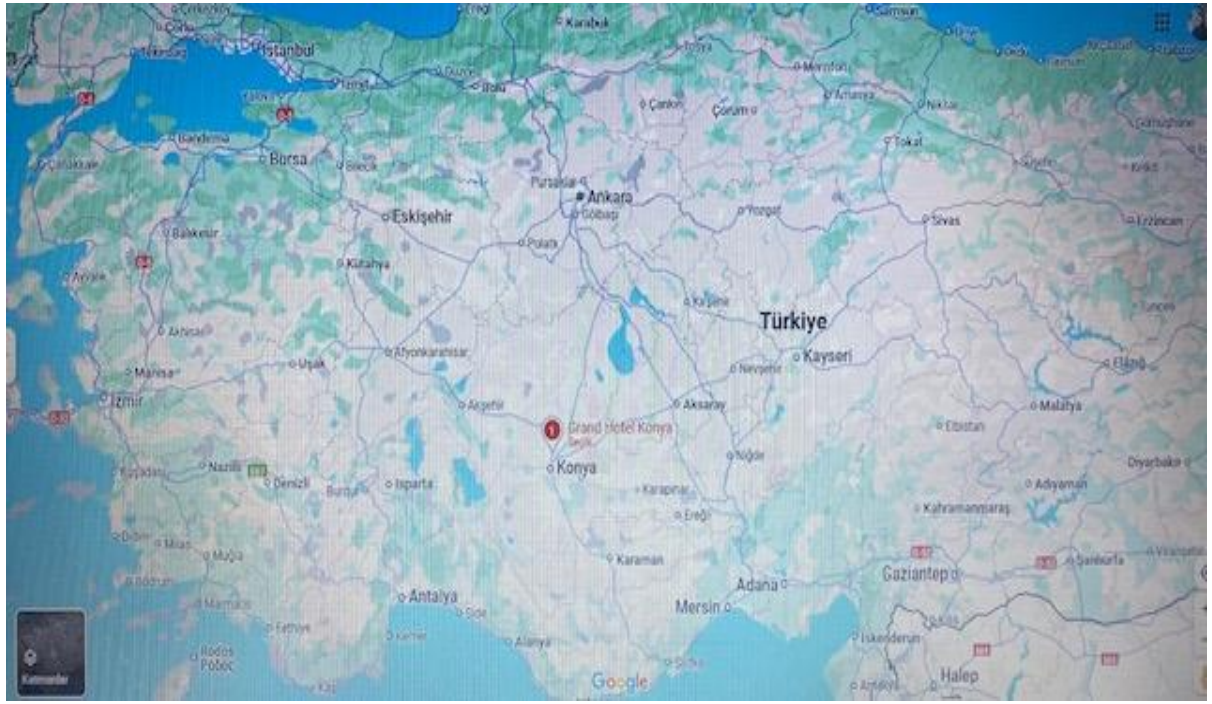
KONUM: GRAND HOTEL KONYA beş yıldızlı bir otel olarak, Konya şehir manzarası, eşsiz günbatımı, gün boyu esen ferahlatıcı rüzgarı ve Selçuk Üniversitesine yakın konumuyla Selçukluda yer almaktadır. 27000 m2 alan üzerinde kurulmuştur.

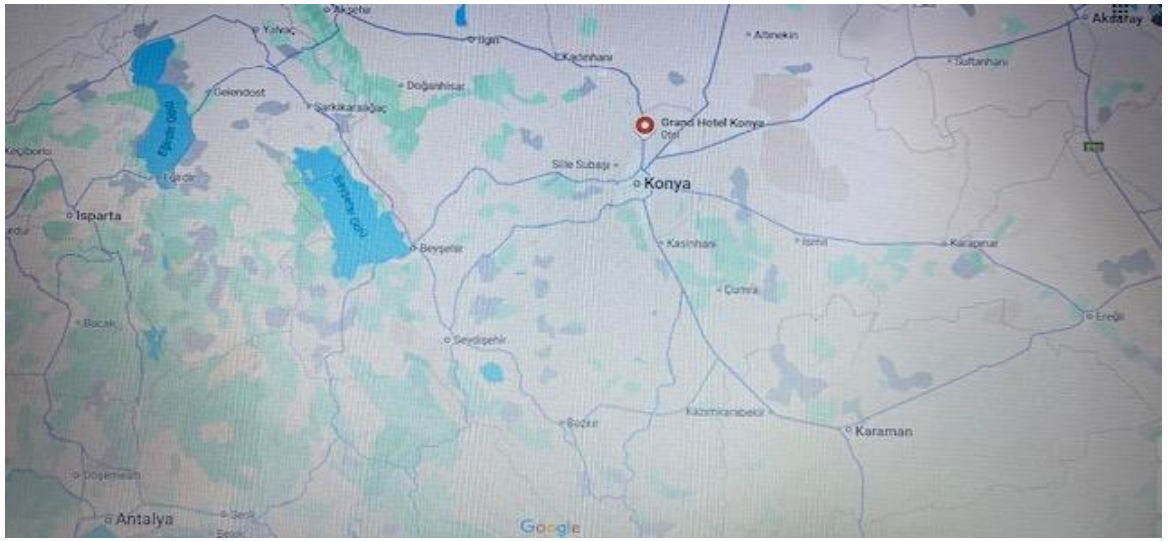
Mesafeler:

Konya şehir merkezi 15 km
Bosna merkez 3 km
Konya Havalimanı 13 km
Konya Şehir Otogarı 6 km dir.

İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ:

FİRMA MARKASI : GRAND HOTEL KONYA
FİRMA ADRESİ : Akademi mah. Yeni İstanbul cad. No:231, 42250 Selçuklu/Konya
TELEFON : (0332) 221 50 00
FAX : (0332) 221 50 50





RAPOR HAKKINDA

Grand Hotel Konya olarak, sürdürülebilir turizm ve kalkınma konusunda sorumluluklarımızın bilincindeyiz. Faaliyetlerimizi gerçekleştirirken çevresel, ekonomik ve sosyal alanlarda eş zamanlı sürdürülebilir bir büyüme ve gelecek nesillere daha iyi bir dünya bırakmak için çalışıyoruz.

Hazırlamış olduğumuz sürdürülebilirlik raporu ile kurumumuzun mevcut ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlarını değerlendirerek ve sürdürülebilirlik gelişimimizi çalışanlarımız, iş ortaklarımız, misafirlerimiz ve tüm iç ve dış paydaşlarımızla paylaşmaktayız.

RAPOR HAKKINDA

Grand Hotel Konya Sürdürülebilirlik Raporu 2024 yılını kapsamaktadır. 2025 yılı sürdürülebilirlik performansının paylaşılacağı sürdürülebilirlik raporunun, 2025 yılının ilk yarısında yayınlanması planlanmaktadır.

Rapora ilişkin her türlü görüş, öneri ve sorular için irtibat bilgileri aşağıdadır.

İrtibat Bilgileri:

Seda YILMAN/ Kalite Müdürü

Quality@grandhotelkonya.com

VİZYONUMUZ ve MİSYONUMUZ

Bilgi toplumu ve küresel ekonomi koşullarında, yenilikçi yaklaşımları benimseyen ve uygulayan, faaliyet alanları içerisindeki sektörlerde, öncü konumlarda olmayı hedeflemiş şirketler topluluğundan birisi olmayı sürdürmek.

Toplam kalite felsefesini kendisine model olarak benimseyen profesyonel yönetimi, yaratıcı fikirleri, disiplinli ve sistemli çalışması, tecrübeli ve dinamik kadrosu ile misafir odaklı çalışma ilkesi, Türk ekonomisine ve istihdama katkıda bulunması, çalışanların katılımı ve onlardan aldığı güç ile tesisimizin kalite ve güven ile anılmasını hedeflemekteyiz.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

Grand Hotel Konya olarak hizmet verdiğimiz turizm sektöründe sürdürülebilir bir gelecek için otel içinde bulunan tüm atıkların azaltılması, enerji tasarrufunun planlanıp sağlanması, su tasarrufunun planlanıp sağlanması, tüm misafirlerimiz için kültürel mirasın tanıtılması ve sürdürülebilirlik için misafirlerimizin memnuniyeti ana hedefimizdir.

Hammaddeden başlayarak sunuma kadar geçen tüm süreçlerde ekonomiyi ve toplumu desteklemek için yerel kişiler ve yerel işletmeler ile iletişim halinde olmayı, adil ticaret uygulamalarını ve çevreye duyarlı tedarikçi firmalarla çalışmayı,

Faaliyetlerimizi yürütürken çevreye etkilerimizi tespit ederek risk analizi oluşturmayı ve önlem almayı, çevrenin korunması ve iyileştirilmesi, sürdürülebilirlik bilincinin artırılması ve devamlılığının sağlanması için çalışmalar yapmayı,

Sürdürülebilirlik için sürekli iyileştirme bilinciyle belirlediğimiz hedeflerimiz doğrultusunda faaliyetlerimizi gerçekleştirirken çalışanlarımıza güvenli çalışma koşulları, sosyal, kültürel, ekonomik haklar sağlayarak sürdürülebilirlik ve farkındalık eğitimleriyle bilinçlendirmeyi, yürürlükte olan yasal mevzuatlar ve sürdürülebilir standart gerekliliklerine uyumlu çalışmayı taahhüt ediyoruz.

GRAND HOTEL KONYA KALİTE POLİTİKASI

Grand Hotel Konya olarak hizmet verdiğimiz turizm sektöründe misafir memnuniyetini her şeyin üstünde tutarak misafirlerimizinbeklenti ve ihtiyaçlarına uygun hizmetlerin planlanıp sağlanması ana hedefimizdir.

Hammaddeden başlayarak sunuma kadar geçen tüm süreçlerde gıda güvenliği kurallarına uygun ürünler sunmayı,

Faaliyetlerimizi yürütürken çevreye etkilerimizi tespit edip önlemler almayı, çevrenin korunması ve iyileştirilmesi, çevrebilincinin arttırılması için çalışmalar yapmayı,

Sürekli iyileştirme bilinciyle belirlediğimiz hedeflerimiz doğrultusunda faaliyetlerimizi gerçekleştirirken çalışanlarımızagüvenli çalışma koşulları sunarak düzenli eğitimler vermeyi, yürürlükte olan mevzuatlar ve kalite standartları gerekliliklerineuyumlu çalışarak hizmet kalitemizi arttırmayı taahhüt ediyoruz.

GRAND HOTEL KONYA ÇEVRE POLİTİKASI

Grand Hotel Konya olarak gerçekleştirdiğimiz tüm faaliyetlerimizde çevreye olabilecek etkileri öngörmeyi ve ilgili önlemler almayı,

Misafirlerimize verdiğimiz tüm hizmetlerimizde çevre etkisini azaltacak yenilikler sağlamayı, çevre dengesi ve biyolojik çeşitliliği korumayı,

Doğal kaynakların doğru ve etkin kullanımını sağlamak adına azaltıcı tedbirler alıp, teknolojik gelişmeleri takip ederek sürekli gelişim sağlamayı,

Çevre bilincinin artırılması ve bireysel sorumluluk kazandırma adına gerekli eğitim çalışmalarını yapmayı,

Tüm bu faaliyetlerimizi gerçekleştirirken ilgili yasal zorunluluklar ve diğer uluslararası gereklilikleri esas alarak, bulunduğumuz bölgelerde iletişim ve iş birliği içinde bulunarak, bölge için ortak faydalar sağlamayı taahhüt ediyoruz.

İŞ SAĞLIĞI ve GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Grand Hotel Konya olarak tüm çalışanların bilinçli, emniyetli bir iş temini için uyması ve uyulması gereken kuralları saptayarak, gerekli iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerini vermek, iş kazalarını, meslek hastalıklarını, ramak kalma durumlarını, tesis ve malzemenin hasarını önlemek veya en aza indirmek, bunun ile birlikte tüm çalışanlarımıza yasal şartları sağlamak sorumluluğumuzdur.

ÇOCUK HAKLARI KORUMA POLİTİKASI

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

Grand Hotel Konya olarak kendi kurumlarımızda çocuk işçi çalıştırılmasına müsaade etmez ve tüm iş ortaklarımızdan da aynı hassasiyeti bekleriz. İşletme içerisinde çocukların gelişimine katkıda bulunan, düşünde ve isteklerini, duygularını rahatça ifade edebilecekleri, kendilerini özgür ve rahat hissedecekleri ortamlar/imkanlar sunarız.

Grand Hotel Konya çalışanlarına, çocuk istismarının önlenmesi ve fark edilmesi konusunda eğitimler veririz. Çocukların katıldıkları aktivitelerde yetişkin gözetimi altında olduktan emin oluruz.

Grand Hotel Konya olarak çocukların haklarının korunması konusunda farkındalık yaratmak için eğitimler düzenler ve ilgili projelere destek veririz.

GRAND HOTEL KONYA KADIN HAKLARI ve CİNSİYET EŞİTLİĞİ POLİTİKASI

Grand Hotel Konya olarak cinsiyet eşitliğine önem vermekteyiz.

Cinsiyet farkı gözetmeksizin tüm çalışanlarımızın sağlık, güvenlik ve refahlarını sağlarız,

Kadınların iş gücüne katılımını tüm departmanlarımızda destekler, eşit fırsatlar sunar ve cinsiyet ayrımı yapmadan "eşit işe eşit ücret" politikası ile hareket ederiz.

Grand Hotel Konya olarak eşitlik ilkesi göz önünde bulundurularak görev dağılımı ve kariyer fırsatlarından eşit düzeyde faydalanılması için gerekli ortamı sağlarız.

Eğitim politikalarını oluşturur, kadınların katılımına ve farkındalığın artmasına destek oluruz.

Grand Hotel Konya'da çalışan kadın personellerin hiçbir şekilde istismar, taciz, ayrımcılık, bastırılma, zorlama, iftira vb. durumlara maruz kalmasına müsaade etmemekteyiz. Dünyaya ve kurumumuza kattıkları değerin daima farkında olur ve Grand Hotel Konya olarak varlıklarını desteklemekteyiz.

GRAND HOTEL KONYA ENERJİ VERİMLİLİĞİ POLİTİKASI

Grand Hotel Konya olarak dünyamızı olası tehlikelerden korumak için enerjimizi verimli kullanmak ve enerji sarfiyatımızı azaltmak için hedefler belirlemekteyiz.

Grand Hotel Konya olarak doğaya karşı sorumluluğumuzun bilincinde yasal yükümlülüklerimizi yerine getirmek üzere ulusal ve uluslararası standartları, yasa ve düzenlemeleri takip eder, enerji kullanımını azaltma veya enerji tüketim performansımızın sürekli iyileştirilmesini sağlayacak çalışmaları gönüllü olarak yürütür, çalışmalarımızın sonuçlarını takip ederiz.

Grand Hotel Konya olarak enerji verimliliği ile ilgili hedefler koyar, tüm çalışanlarımızın katılım sağlayabileceği enerji verimliliği hakkında eğitim düzenlemekteyiz.

Enerji verimli uygun ürün, ekipman, teçhizat ve teknolojiyi alternatiflerini araştırıp bulmaya, satın almaya ve kullanmaya çalışmaktayız.

Enerji risklerini veya enerji kısıtı gibi doğabilecek acil durumları değerlendirir, alınabilecek önlemleri planlarız.

GRAND HOTEL KONYA İNSAN HAKLARI POLİTİKASI

Grand Hotel Konya olarak tüm çalışanları, yerel istihdam yasalarına uygun sözleşme ile işe alım yapmaktayız.

Grand Hotel Konya çalışanları arasında din, dil, ırk, cinsiyet ayrımı yapılmaz ve çalışanlar eşit hak ve fırsatlara sahiplerdir. İşletmemizde tüm çalışanlar yasal mevzuatlar doğrultusunda çalışmaktadır ve işletmemiz iş ve sosyal güvenlik yükümlülüklerini yerinde getirir.

Grand Hotel Konya çalışanları çalışma saatleri, ücret politikaları, iş kanunları ve yasal mevzuatlara göre belirlenmiş aksi şekilde hareket edilemez. Çalışanlarımız fikirlerini açıkça paylaşabilir, öneri ve şikâyette bulunabilirler. Herhangi bir ayrım yapmaksızın herkes aynı haklara sahiptir.

Grand Hotel Konya çalışanlarına ücret ve terfi uygulamalarında, performans ve işletme prosedürleri doğrultusunda hareket edilir. Çalışanlarımızın iş sağlığı ve güvenliği de sorumluluğumuz altında olup, tüm Grand Hotel Konya çalışanlarına ücretsiz üniforma, yemek, konaklama ve tıbbi hizmetler verilmektedir.

Tüm Grand Hotel Konya çalışanlarına adil ve saygılı davranılır, sindirme veya taciz uygulanamaz.

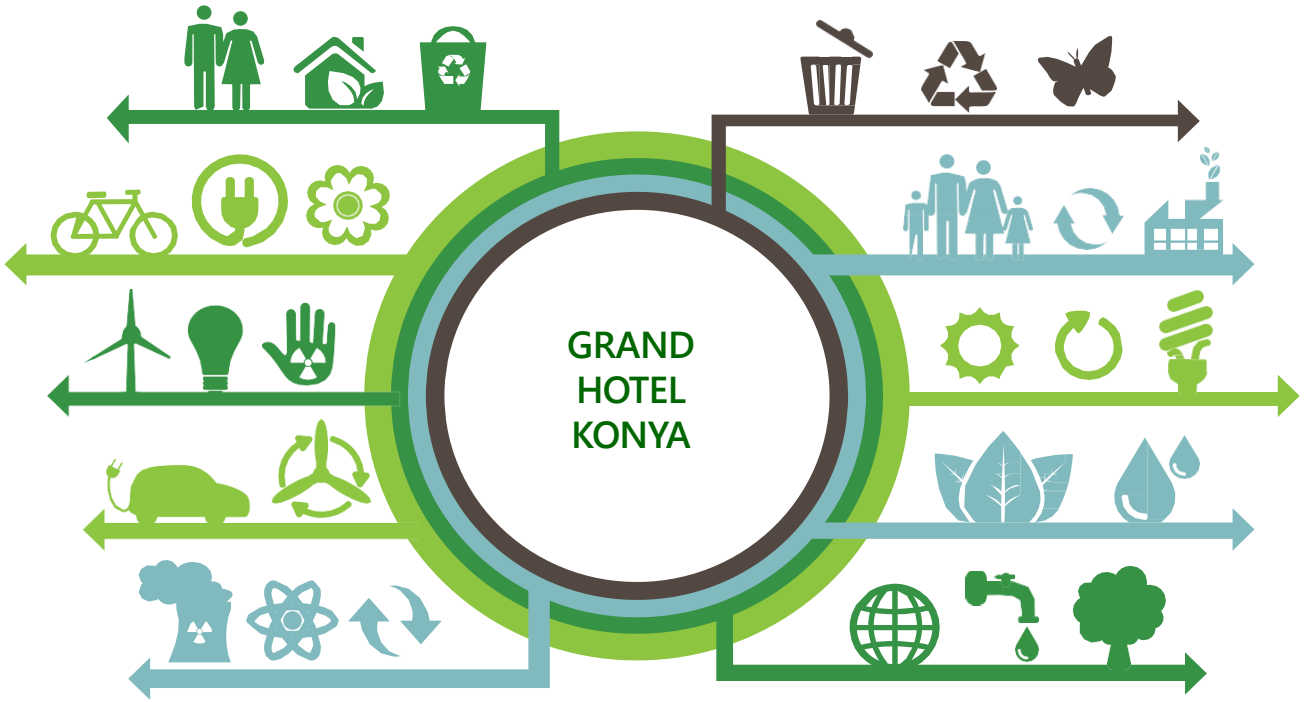
Grand Hotel Konya olarak istihdam için 18 yaş altı personel çalışmamaktadır.

ÇEVRESEL ETKİLERİN AZALTILMASI

Çevre mevzuatı kapsamındaki sorumluluk alanlarımız ile ilgili gereklilikleri, işletmemizin sözleşmeli ve yetki sahibi çevre danışmanlığı firması ile yürütülmekte ve tüm süreçlerimiz resmi çevre danışmanımız kontrolünde ilerlemektedir.

Ayrıca tesis içindeki uygulamalar ve ihtiyaçlar sürekli olarak Kalite Birimi tarafından takip ve kontrol edilmektedir.

Çevre İzin ve Lisans Yönetmeliği kapsamında da uygulamalarımız devam etmektedir.



ÇEVRESEL ETKİLERİN AZALTILMASI

Tesisimizde elektrik, su , LNG tüketim verileri kontrolü yaparak hedeflerimizde takip ediyor ve tasarruf çalışmaları yapıyoruz.

Çalışanlarımızı, personellerimizi ve paydaşlarımızı geri dönüşüm, atık yönetimi ve satın alma uygulamaları ile bilinçlendirip teşvik ediyoruz.

Çalışanlarımızı ve misafirlerimizi çevreye karşı duyarlı olmaları konusunda teşvik ediyoruz, Çalışanlarımıza çevre bilinci, su ve enerji tasarrufu ile ilgili bilinçlendirme infoları ve eğitimleri vererek onları geliştiriyoruz.

Sosyal sorumluluk kapsamında personellerimizin katılımı ile otel bahçesi ve otopark gibi alanlarda mıntıka temizliği yapmaktayız.

Kagıt tüketimini azaltmak için mümkün oldugunca yazışmalarımızı , duyurularımızı mail ortamında yapmaktayız. Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi içindeki dokümanlarımızı da ortak ağ sistemi üzerinden duyurmakta ve depolamaktayız.

Misafir Memnuniyet Yönetim Sistemi çalışmalarımızdaki anket uygulama, sipariş alma uygulamalarını QR kod ve otomasyon sistemi üzerinden yapmaktayız.

Satın alım yapılırken mümkün olan her yerde büyük ambalajlı kutu ve kova ürünler satın alarak ambalaj atığı azaltmaya çalışıyoruz.

ÇEVRESEL ETKİLERİN AZALTILMASI

Havuz sistemlerinde otomasyona bağlı çalışılarak tasarruf edilmekte, hava şartlarına bağlı olarak manuel müdahale edilebilmektedir.

Havuzlarda, kazan dairelerinde ve yumuşatma sisteminde kimyasal dozajlama üniteleri bulunmaktadır. Düzenli aralıklarla bakımları gerçekleştirilmektedir.

Tesisimiz atık yönetim planlarına sadık kalarak “Sıfır Atık Belgesi” almaya hak kazanmıştır.

Personellerimize çevre eğitimi adı altında, atık yönetimi ve sıfır atık eğitimleri verilmektedir.

Anlaşmalı tedarikçi firmalardan “Kimyasal Kullanımı” eğitimleri ilgili kullanıcılara aldırılarak kullanıcılar bilinçlendirilmekte, kimyasal tüketiminde standardizasyon sağlanmaktadır.

Misafir görüşlerini, arıza kayıtlarını, oda isteklerini, iç yazışma ve duyuruları mümkün oldukça Sedna ve mail sistemi üzerinden yapıyor, kâğıt tüketimini azaltıyoruz.
Bahçeler akşam geç saatlerde veya sabah erken saatlerde sulanır. Buharlaşma yoluyla kaybı önlemek için damla sulama ve spring sistemleri kullanılmaktadır.

Otel genelinde iklime iyi uyum sağlamış minimum sulama gerektiren yerel bitkileri tercih ediyoruz

ÇEVRESEL ETKİLERİN AZALTILMASI

Kağıt tüketimimizi azaltmak için mümkün olduğunca yazışmalarımızı ve duyurularımızı mail ortamında yapıyoruz. Dokümanlar üzerinde yapılan güncellemeler, revizyonlar kalite ağımız üzerinden duyurulabilmektedir.

Misafirlerimize otellerimizde uyguladığımız Atık Yönetim Sistemi ile ilgili bilgilendirme yapmaya onları da atık miktarını azaltma ve oluşan atıkları ayrıştırma konusunda teşvik ediyoruz.

Kullandıkları tıbbi atıklar, enjektörler ve boş ilaç kutuları, tıbbi atıkların toplanması konusunda eğitimli personelimiz bunları çevreye ve insana zarar vermeyecek şekilde toplamaktadır.

ENERJİ YÖNETİMİ

Odalarımızda düşük enerjili çalışan tasarruflu lambalar, loş led ışıklar kullanılmaktadır.

Oda klimaları otomatik konumda olup mevsim sıcaklığına göre - + ayarlanabilir. Set değeri yakalandığında otomatik olarak fancoil kapatılmaktadır ve enerji tasarrufu sağlanmaktadır.

Buklet malzemelerinin %80 ini odaya iste gelsine çevirerek tüketimi azaltmakta ve ihtiyaca göre kullanım yapmaktayız.

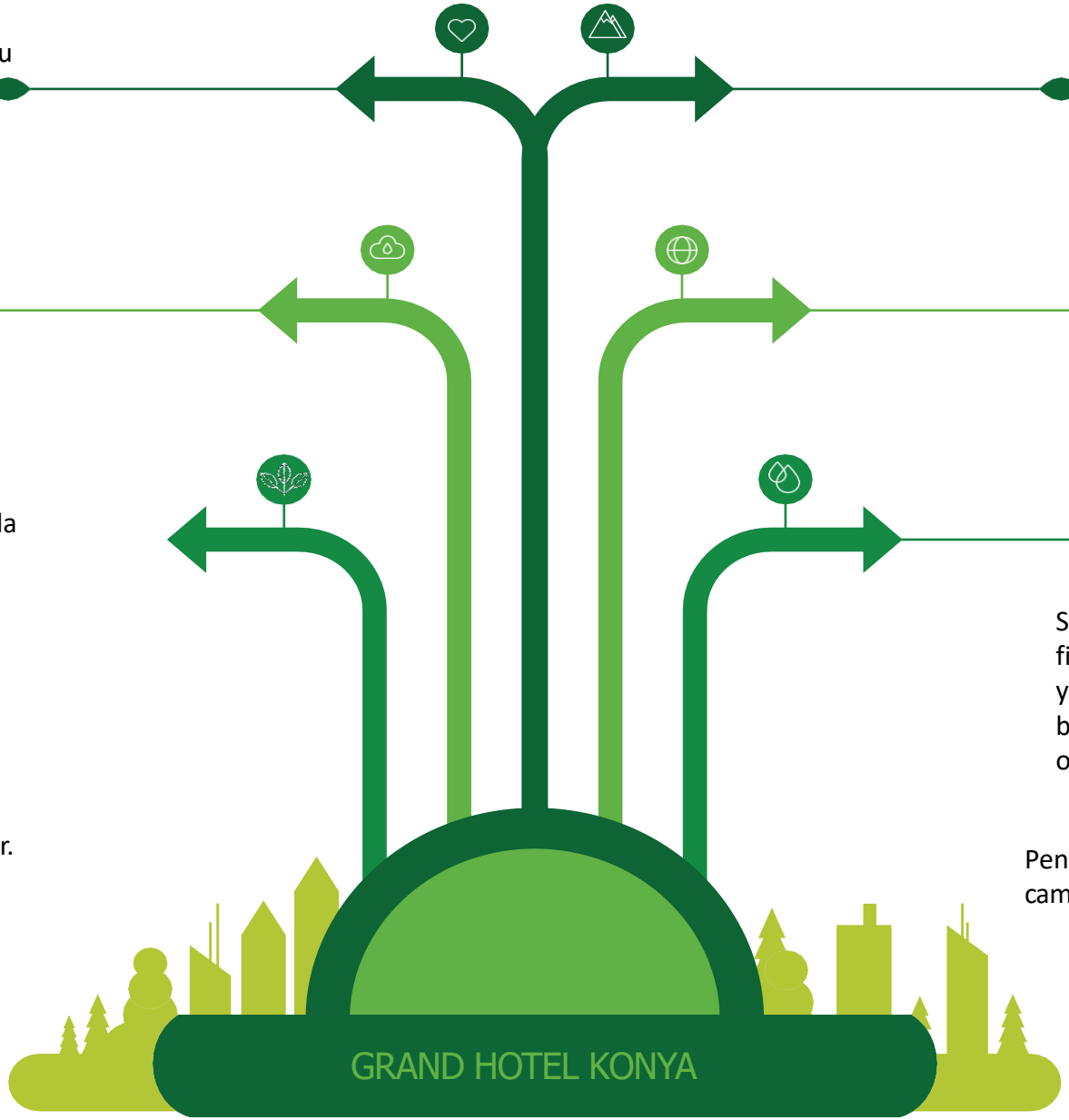
Tüm çalışanlarımıza enerji, su verimliliği ve tasarrufu, geri dönüşüm, atık yönetimi ile ilgili eğitimler vermekte ve bilinçlendirmekteyiz.

Dış alandaki aydınlatmalar zamanlayıcılarla kontrol edilmektedir.

Soğuk ünite, dondurucu, buz makineleri ve fırınların fitil ve contaları periyodik olarak kontrol edilerek yıpranmış olanlar değiştirilmekte; elektrikli cihazların belirli aralıklara bakım ve temizlikleri yapılarak oluşabilecek enerji kayıpları minimize edilmektedir.

Elektrikle çalışan cihazlar güneş ışınlarına maruz kalmayacak şekilde konumlanmıştır.

Pencere camı olarak tek cam yerine temperli çift cam-ısı cam kullanılmaktadır.



ENERJİ YÖNETİMİ

Satın aldığımız tüm elektronik ürünlerin enerji tasarruflu olmasını tüm çalısanlarımızın enerji tasarrufu konusunda eğitim almasını hedeflemekteyiz. Tesisimizde enerji tasarrufu ile ilgili asağıdaki çalısmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır.

Tüm klima santralleri, ısıtma, soğutma sistemi, pompa hidrofor gruplarının çalışma zamanını ayarlamada ve arızaları belirlemede, verimli çalışmasını sağlayan otomasyon sistemi kullanılmaktadır.

Sıcak su sağlamada boilerlere giden sıcak su eşanjörden sağlanmaktadır.

Tesisimizde bazı ürünlerde depozitolu ürünler kullanılmaktadır.

Meyve-sebze dezenfeksiyonu için klor kimyasalı kullanmaktayız.

Otelimiz içinde kullanılan endüstriyel soğuk hava odalarında ozon tabakasına zararlı CFC (Chlorofluorocarbon) gazları yerine R404A gazı kullanılmaktadır.

S U Y Ö N E T İ M İ

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.

Meyve sebze yıkama dezenfeksiyon işlemleri klor sistemi ile yapılmaktadır.

Tesisimizden çıkan tüm atık sular çevreyi etkilemeden, güvenli bir şekilde deşaj edildiğini gösteren Atık Su Belgesi mevcuttur.

Tesisimizde mutfak, genel alanlar, çamaşırhane ve diğer alanlarda ayrı sayaçlar bulunmakta ve izleme ölçüm yapılmaktadır. Bu izlemeler ile su tüketimini azaltmaya yönelik verimlilik takibi yapılabilmektedir.

Odalardaki bilgilendirme infoları ile ; Havluların yere bırakılması "yenilensin"; askıda kalması ise "tekrar kullanacağız" mesajı vermektedir.

Tüm oda ve genel alan armatürlerine tasarruflu perlatör ile su akışı sağlanmaktadır. Düzenli olarak perlatör kontrolleri yapmakta ve gerektiği durumlarda yenilenmektedir.

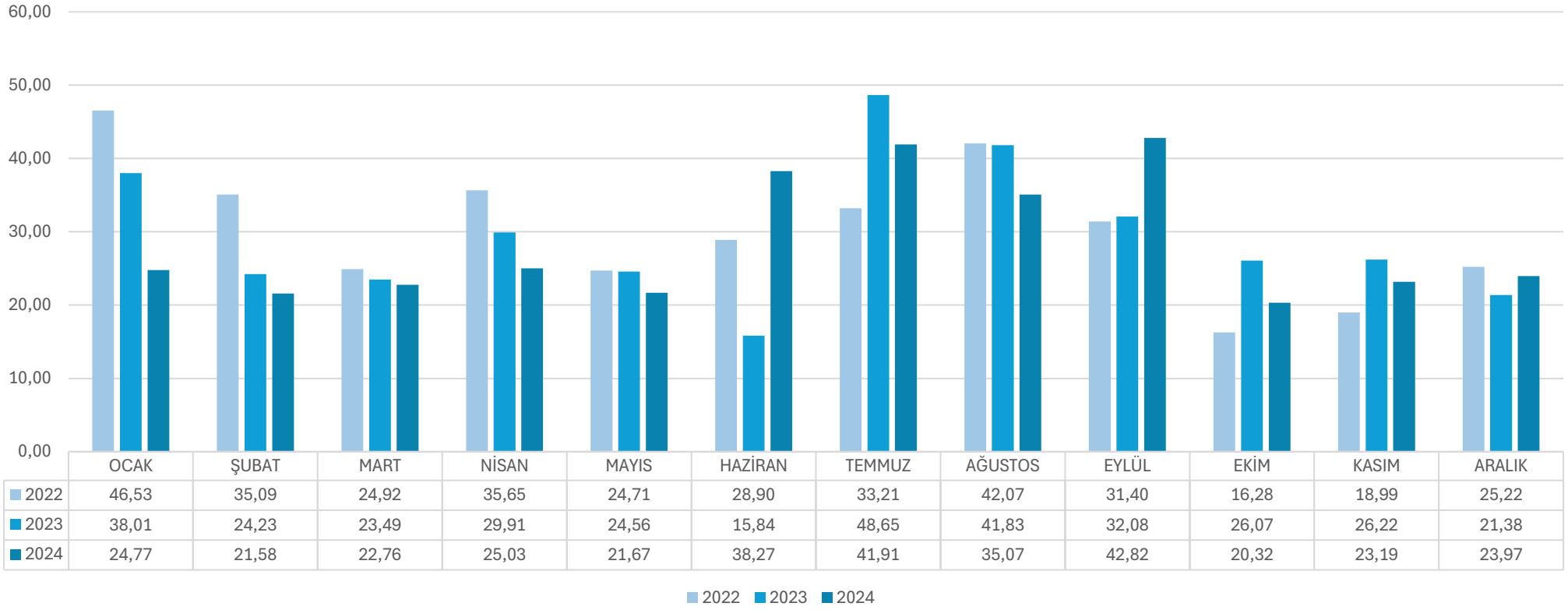
Tuvaletlerde ayarlanabilir rezervuarlar kullanılmaktadır.

Ortak alanlardaki tuvaletlerde sensörlü pisuarlar kullanılmaktadır.

Bahçelerimizde damlama sulama ve otomatik zaman ayarlı spring sistemi kullanılmaktadır.

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İLE MÜCADELE
ELEKTRİK TÜKETİMİ

ELEKTRİK TÜKETİMİ

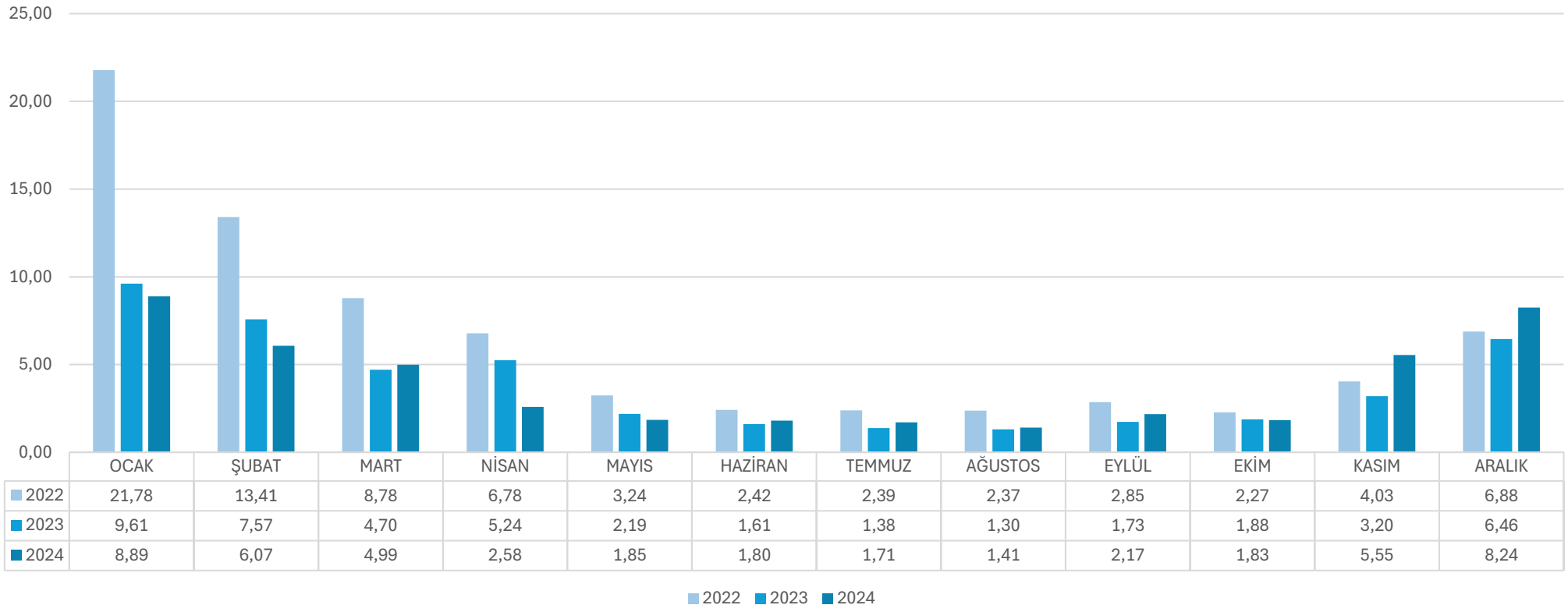


	OCAK	ŞUBAT	MART	NİSAN	MAYIS	HAZİRAN	TEMMUZ	AĞUSTOS	EYLÜL	EKİM	KASIM	ARALIK
2022	46,53	35,09	24,92	35,65	24,71	28,90	33,21	42,07	31,40	16,28	18,99	25,22
2023	38,01	24,23	23,49	29,91	24,56	15,84	48,65	41,83	32,08	26,07	26,22	21,38
2024	24,77	21,58	22,76	25,03	21,67	38,27	41,91	35,07	42,82	20,32	23,19	23,97

Hedefimiz

- 2025 yılında enerji tüketiminde kişi başı tüketimi azaltmak,
- 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 bilinçlendirmektir.

DOĞALGAZ TÜKETİMİ

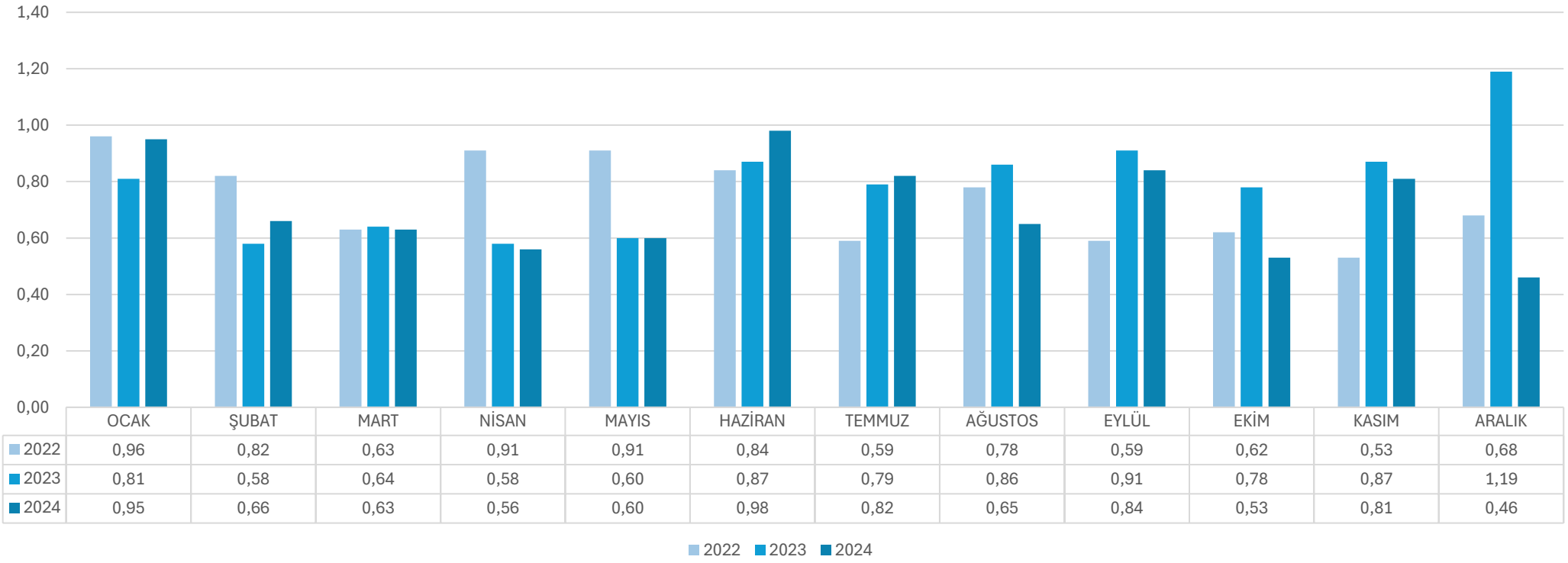


	OCAK	ŞUBAT	MART	NİSAN	MAYIS	HAZİRAN	TEMMUZ	AĞUSTOS	EYLÜL	EKİM	KASIM	ARALIK
2022	21,78	13,41	8,78	6,78	3,24	2,42	2,39	2,37	2,85	2,27	4,03	6,88
2023	9,61	7,57	4,70	5,24	2,19	1,61	1,38	1,30	1,73	1,88	3,20	6,46
2024	8,89	6,07	4,99	2,58	1,85	1,80	1,71	1,41	2,17	1,83	5,55	8,24

Hedefimiz

- 2025 yılında doğalgaz tüketiminde kişi başı tüketimi hedefler doğrultusunda azaltmayı hedeflemekteyiz.

SU TÜKETİMİ



	OCAK	ŞUBAT	MART	NİSAN	MAYIS	HAZİRAN	TEMMUZ	AĞUSTOS	EYLÜL	EKİM	KASIM	ARALIK
2022	0,96	0,82	0,63	0,91	0,91	0,84	0,59	0,78	0,59	0,62	0,53	0,68
2023	0,81	0,58	0,64	0,58	0,60	0,87	0,79	0,86	0,91	0,78	0,87	1,19
2024	0,95	0,66	0,63	0,56	0,60	0,98	0,82	0,65	0,84	0,53	0,81	0,46

Hedefimiz:

- 2024 yılına göre kişi başı su tüketimini azaltmak,
- Su tasarrufu konusunda personel eğimlerini arttırmak ve planlamalar yapmak.

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İLE MÜCADELE
KARBON SALINIMI

Grand Hotel Konya olarak, enerji kaynaklarının hızla tükenmesinin getireceği olumsuzlukların ve fosil yakıtların çevreye verdiği zararın farkındayız. Bu yüzden enerji verimliliğine dikkat ediyor ve doğadaki karbon ayak izimizi azaltmak için çaba gösteriyoruz.

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

İşletmemizde karbon salınımının başlıca kaynakları; elektrik tüketimi, doğal gaz tüketimi, reşo tüketimi, otelde kullanılan jeneratörler ve temizlikte kullanılan tüketimlerdir.

Karbon Ayak izimizi azaltmak için;

Düşük karbonlu yani iklim dostu yöntemlerle üretilen ürünleri tercih edecek, enerjiyi verimli kullanacağız. Bir ürünü satın alırken enerji verimliliği sınıfına da dikkat edeceğiz.

Daha az karbon üreten enerjileri tercih edeceğiz. Daha yeşil seçimler yapacağız. Sorumlu üretim ve tüketim bilincini misafirlerimiz ve çalışanlarımıza aşılayacağız. Başta ağaç dikimi olmak üzere çeşitli faaliyetler ile karbon ayak izimizi silmeyi hedefliyoruz.

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İLE MÜCADELE
KARBON SALINIMI

Grand Hotel Konya olarak karbon ayak izleri oluşturan kaynaklarımız ; elektrik, su, lng, reşo yakıtı, soğutucu gazlarımızdır. Bunun yanında temizlikte kullanılan kimyasallarımız, şirket araçlarımız ile yapılan yakıtı da kontrol altında tutmaktayız.

2024 yılı için elektrik, su, lng, reşo yakıtı, otel araçları yakıtları ve soğutucu gazlarımızdan kaynaklı karbon salınımımız 2 ,526,73 kg CO_2 olarak hesaplanmıştır.

2025 yılı içinde bu kaynaklardan yaptığımız CO_2 salınımını daha da azaltmayı , bununla birlikte karbon salınımını azaltma yönünde çalışmalara yön vermeyi hedeflemekteyiz.

ATIK YÖNETİMİ
GERİ DÖNÜŞÜM ATIKLAR

Grand Hotel Konya 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. Ambalaj atık ve organik atıklarımızı bilinçli şekilde ayrıştırarak geri dönüşüme katkıda bulunuyoruz.
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.
Atık üretimimizi azaltmak için atığın fazla oldugu bölgelerde mıntıka temizliği yaparak çalışmalar yapıyor, misafirlerimizi ve çalışanlarımızı geri dönüşüm programına katılmaya teşvik ediyoruz.

ATIK YÖNETİMİ
GERİ DÖNÜŞÜM ATIKLAR

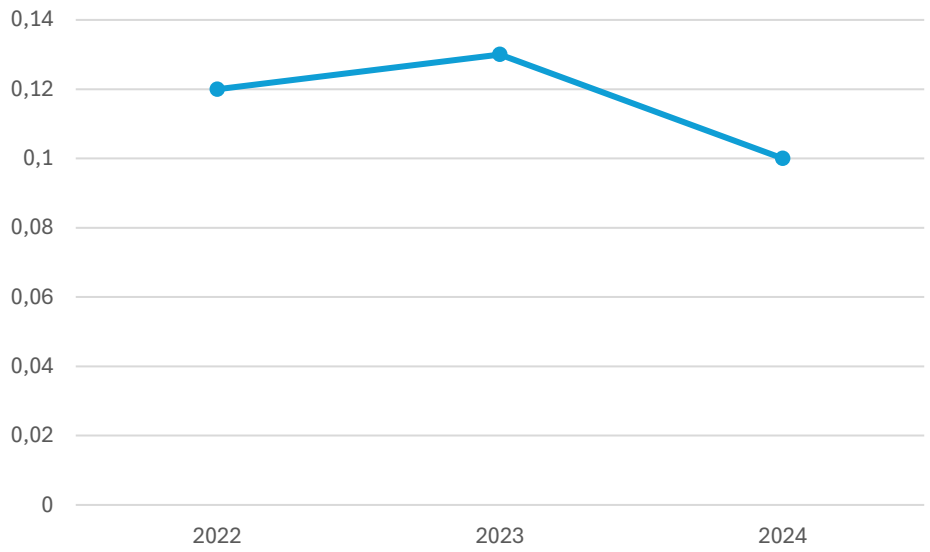
Misafir ilişkileri personeli Büşra Hanım metal şişe kapaklarını değerlendirip buzdolabı süsü yaparak atık ve geri dönüşüm konusunda misafirleri ve personelleri bilinçlendirmektedir.

ATIK YÖNETİMİ

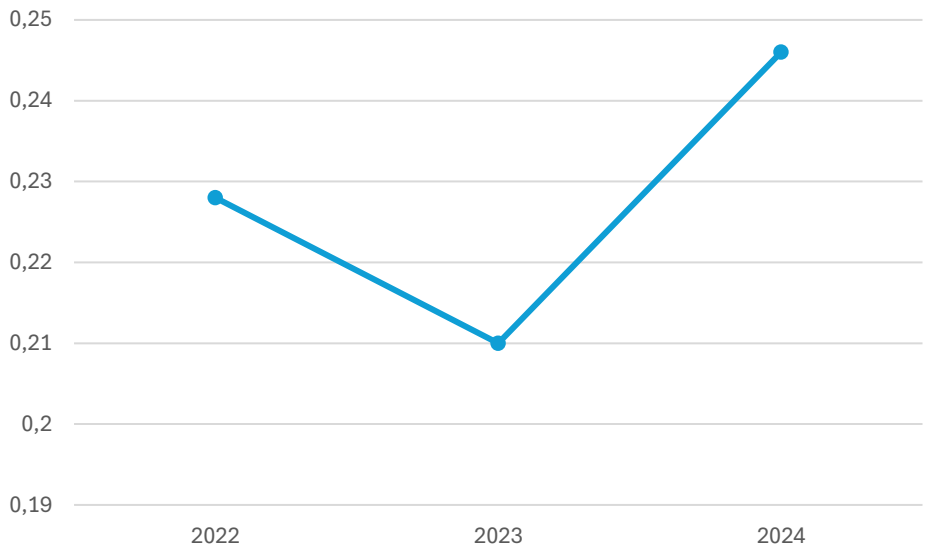
Tesisimizde pet şişe tüketimini minimalize etmek için personel alanların sebiller konulmuştur.
Misafir odalarındaki küçük pet şişelerin ise kapakları Omirilik Felçlileri Derneğine tekerlekli sandalye desteği için toplanmakta olup aralıklı olarak Shell petrole bırakılmaktadır.

ATIK YÖNETİMİ
GERİ DÖNÜŞÜM ATIKLAR

ORGANİK ATIK KİŞİ BAŞI



PLASTİK ATIK KİŞİ BAŞI

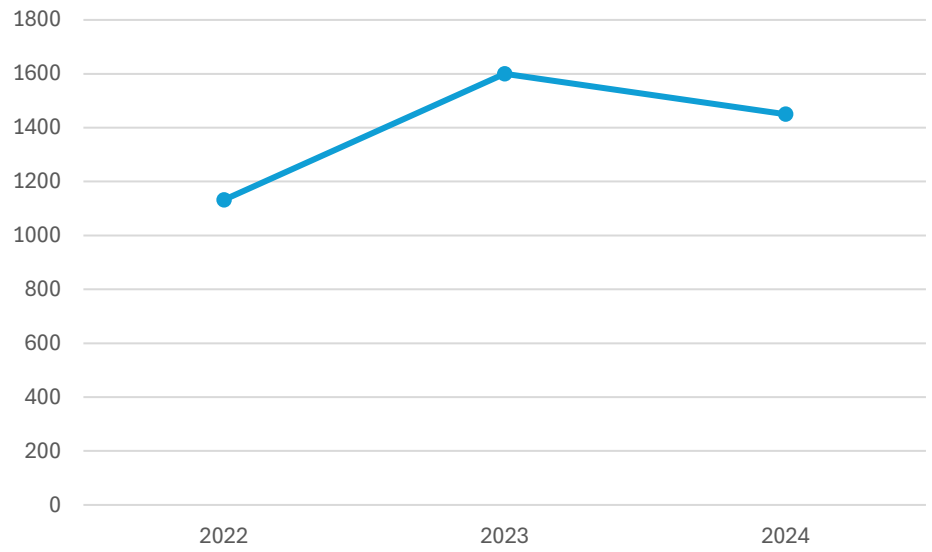


Yeme içme , menü planlamamızı günlük, haftalık ve aylık takip ederek, forecast konaklamalara göre üretim yapmaktayız.
Her yıl organik atık miktarımızı azaltmayı hedefliyoruz.

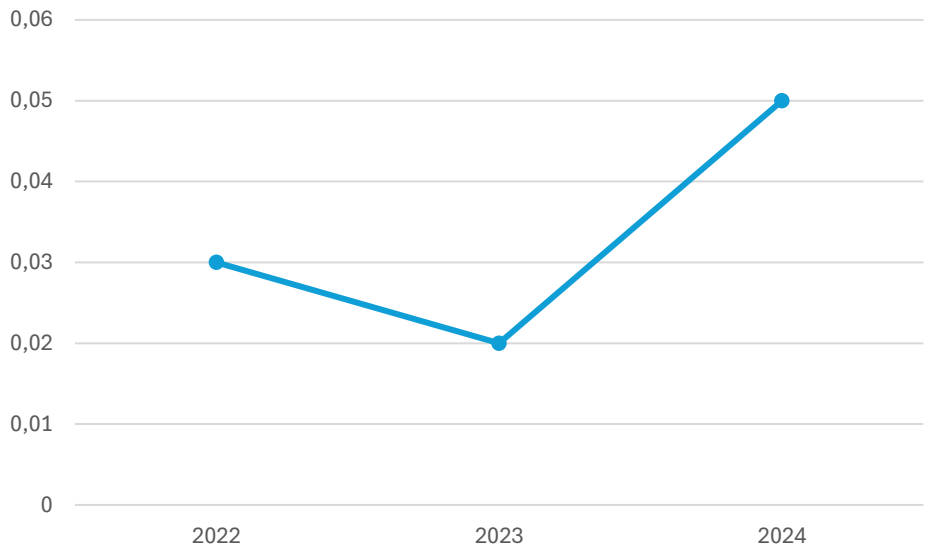
Yıl bazlı kişi başı tüketimlerde misafir talepleri göz önünde bulundurularak ambalaj küçültmeye ve su tasarrufu yapmaya gidilmiştir.
Alanlarımızda daha az ambalaj kullanmayı ve personelleri bilnçlendirmeyi hedeflemekteyiz.

ATIK YÖNETİMİ
GERİ DÖNÜŞÜM ATIKLAR

BİTKİSEL ATIK YAĞ KİŞİ BAŞI

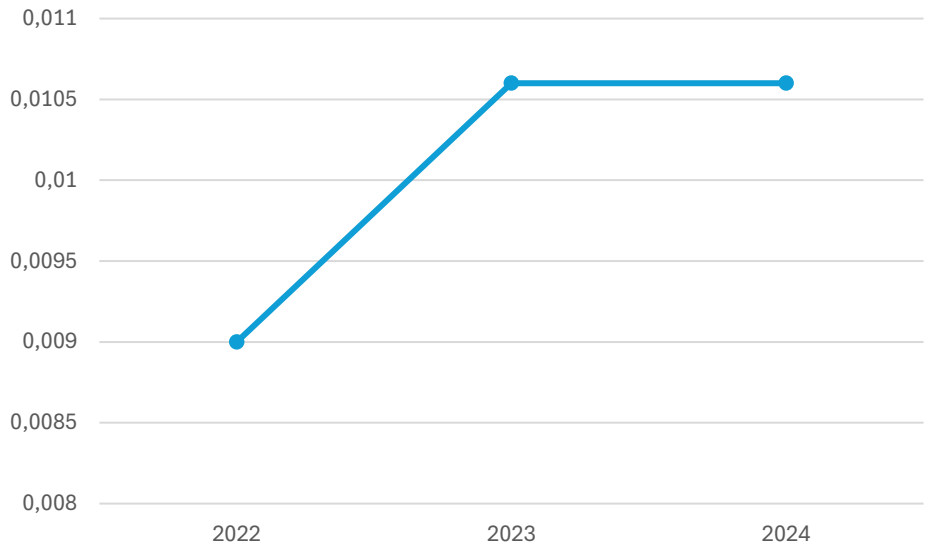


KARIŞIK AMBALAJ KİŞİ BAŞI

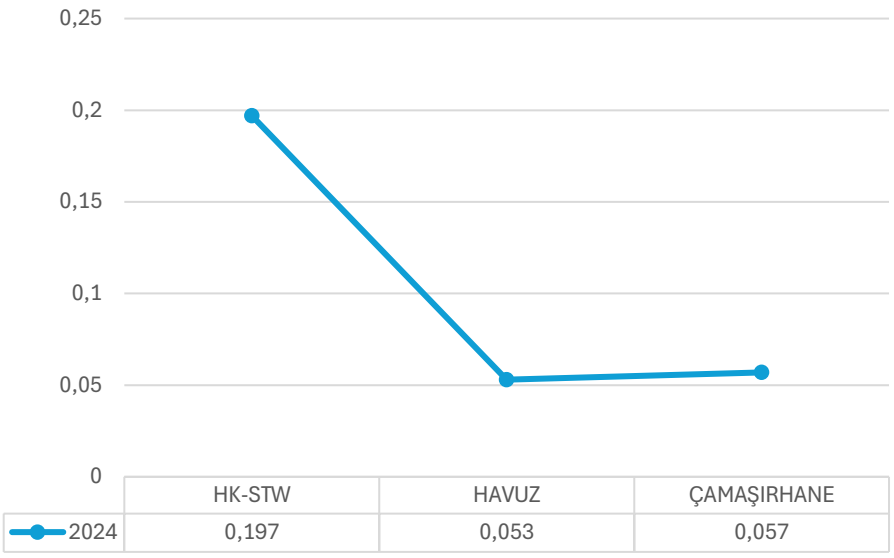


ATIK YÖNETİMİ
GERİ DÖNÜŞÜM ATIKLAR

KAGIT ATIK KİŞİ BAŞI



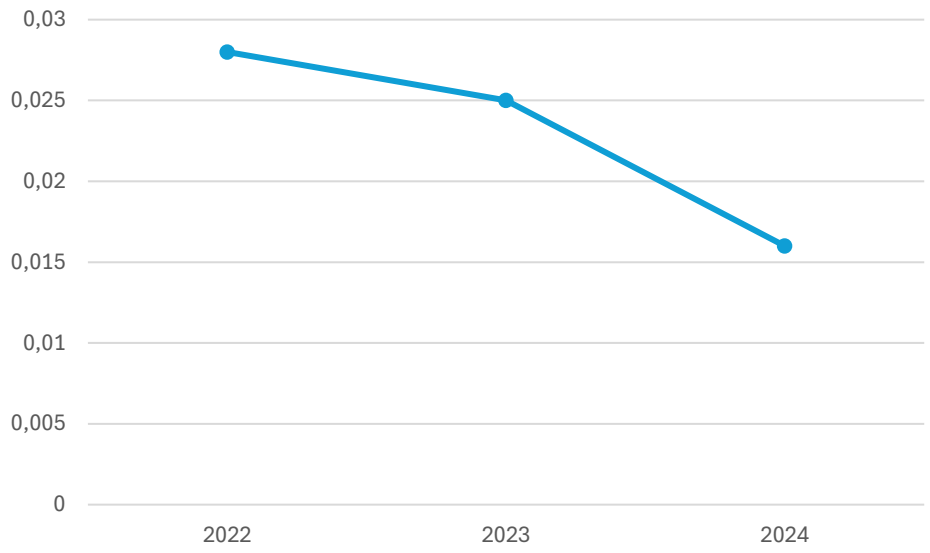
KİMYASAL TÜKETİMİ KİŞİ BAŞI



Tesisimizde gün geçtikçe dijitalleşmeye her gün biraz daha yaklaşarak kagıt tüketimini azaltmayı hedefliyoruz.

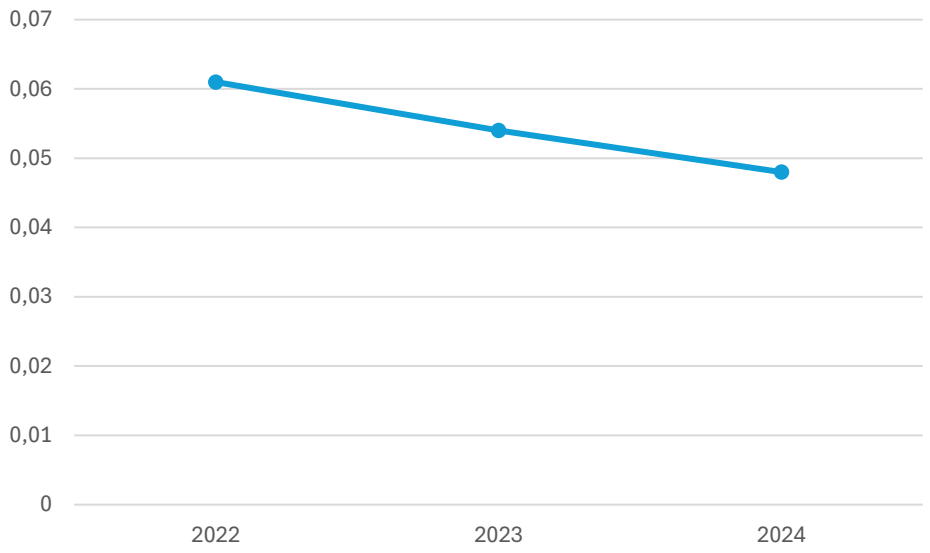
ATIK YÖNETİMİ
GERİ DÖNÜŞÜM ATIKLAR

METAL ATIK KİŞİ BAŞI



Metal ambalajlarımızı restoran satışlarımızda kullanmaktayız.

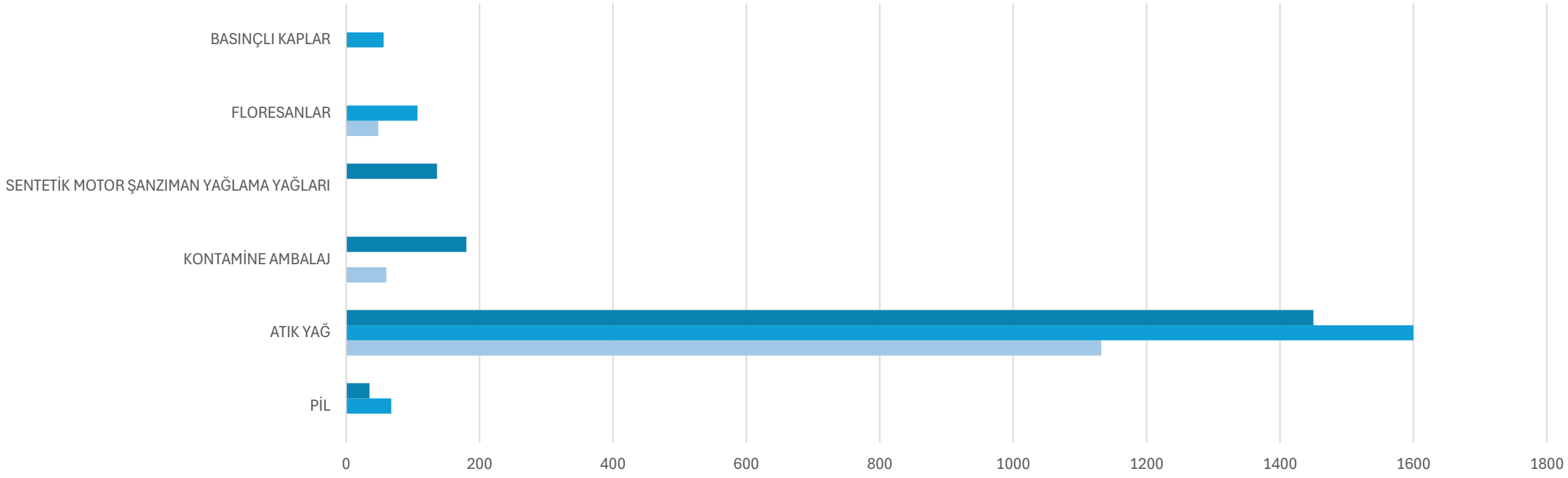
CAM ATIK KİŞİ BAŞI



Cam olarak soda, su ve içki şişelerimiz kullanılmakta olup, lisanslı firmalarla geri dönüşüme gitmektedir.

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.**



	PİL	ATIK YAĞ	KONTAMİNE AMBALAJ	SENTETİK MOTOR ŞANZIMAN YAĞLAMA YAĞLARI	FLORESANLAR	BASINÇLI KAPLAR
2024	35	1450	180	136	0	0
2023	67	1600	0	0	107	56
2022	0	1132	60	0	48	0

2024 2023 2022

KİMYASAL YÖNETİMİ

Tesislerimizde bakım onarım ve temizlik faaliyetlerinde kimyasal kullanımı söz konusudur.

Kimyasalların kullanımının mümkün olduğunca en aza indirilmesi için ve kazara dökülmeyi önlemek için her türlü özen gösterilmektedir. Kimyasalları kullanması gereken çalışanlar uygun şekilde eğitilir ve Kişisel Koruyucu Ekipmanlar sağlanır. Kullanılan tüm kimyasalların onaylı, etiketli, uygun ambalajlarda olması, Malzeme güvenlik bilgi formlarının tarafımıza ulaşması (MSDS), verilen eğitimlerin MSDS verilerine uygunluğu sağlanmaktadır.

Kimyasal depolarımızda çevreye zarar verebilecek sızıntı, dökülme vb. durumlara karşı gerekli önlemler alınmıştır ve yönetmeliklere, kimyasalın cinsine, üretici firmanın depolama talimatına uygun şekilde depolama yapılmaktadır. Mümkün oldukça konsantre ürünler tercih edilmektedir.
Otomatik dozaj sistemi mümkün olan tüm alanlarda dezenfeksiyon için minimum miktarda kimyasal kullanılmaktadır. Haşere mücadele için hizmet aldığımız firmalardan kullandıkları ilaçların izin ve ruhsatlarını istiyor, insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen ürün olduklarından ve uygun dozlarda kullanıldıklarından emin oluyoruz. Üretim alanlarında gıda güvenliği ve insan sağlığını korumak için sinek tutucu EFK cihazları gibi doğal yolla mücadele yöntemlerinden yararlanıyoruz.

KİMYASAL YÖNETİMİ

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 bitki ilaçlamaları rutin olarak değil ihtiyaç halinde yapılarak kimyasal kullanımı azaltılmaktadır. Otelimizde çamaşırhane bölümünde kimyasallar otomatik dozajlama sistemi ile kullanılmaktadır.

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

Grand Hotel Konya olarak, yıllar içerisinde geliştirdiğimiz çalışanımıza saygı odaklı iş modelimiz, başarılarımızın temelini oluşturuyor.

Çalışan memnuniyeti ve bağlılığına gösterdiğimiz önemin kurum kültürümüzü en iyi şekilde yansıttığına inanıyoruz.
Bu doğrultuda çalışma koşullarımızı iyileştirici uygulamalar ve çalışanlarımızın gelişimine katkıda bulunduğumuz projeler gerçekleştiriyoruz.

Her yıl yiyecek ve içecek alanlarında eğitim veren okullardan stajyer öğrenciler belirlenerek kurumumuz istihdamına dahil edilir.

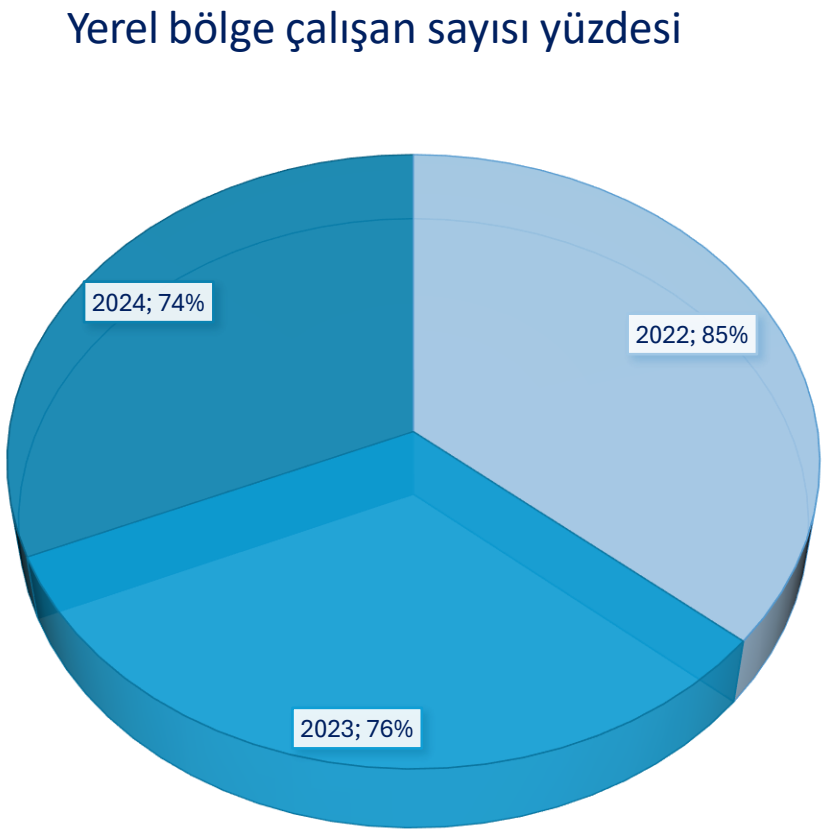
Stajyer çalışanların, kurumumuzda çalışmış oldukları süre içerisinde hem akademik bilgileriyle kurumumuza katacağı çok şey olacağı gibi staj bitimi sonrasında da karşılıklı verim alacağımız ve çalıştığı pozisyonun görev/sorumluluklarını yerine getirebilecek potansiyeldeki stajyerlerimizi, normal çalışan statüsünde ekibimize dahil etmeyi hedefliyoruz.

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

Her yıl Ocak ayında Yeni Yıl Kutlaması adı altında personel partisi yapılmaktadır.

Çalışanlarımıza İSG, Çevre vb. gibi eğitimler planlanarak sezona hazırlık yapılmaktadır.

Yerel Bölge Çalışan Oranımız



ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

İnsan Kaynakları departmanımız, işyerinde refah ve insan hakları ile ilgili mevzuatlara uyum sağlamada kilit bir rol oynamaktadır. Elbette, tüm sözleşmeler, çalışma saatleri, ücret yapıları, disiplin ve şikâyet prosedürleri ulusal mevzuata uygundur ve tüm çalışanlar, gerektiğinde disiplin eylemleri ve şikayetler için destek sağlayan yerel sendikaya katılmakta özgürdür. Yönetimimizin açık kapı politikası vardır ve istihdam sorunlarını çözmek için erişilebilirdir.

Kurum içi terfilerde tüm diğer yeterliliklerin aynı olması durumunda ayrımcılık riski altındaki gruplardan adaylara öncelik vererek fırsat eşitliğine katkı sunuyoruz. Başarıya odaklanmış, kendi alanlarında en iyilerden oluşan ekip tarafından yönetilen faaliyetlerimizde her yaş grubunun tecrübesinin kurum ve çalışanlarımıza katkısına, fikirlerine önem verip saygı duyuyoruz.

YIL	Yerel Bölge Çalışan Sayısı Yüzdelik	Kadın Çalışan Sayısı Yüzde Ortalaması	Erkek Çalışan Sayısı Yüzde Ortalaması	Engelli Çalışan Sayısı	Kadın Yönetici Sayısı Yüzde Ortalaması	Erkek Yönetici Sayısı Yüzde Ortalaması
2024 (12 Aylık)	74%	36%	64%	4	19%	23%
2023 (12 Aylık)	76%	32%	68%	3	19%	18%
2022 (12 Aylık)	85%	35%	65%	3	22%	17%

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

Her yıl Kadınlar Gününde kadın çalışanlarımıza hediyeler alıyoruz.

Her yıl Genel Müdür Yardımcıları ile birlikte tüm departmanlar iftar yemeği yemektedir.

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

Personellerimize kadın ve çocuklara yönelik istismar vb. gibi bilinçlendirici eğitimler vermekteyiz.

Personellerimize acil durum, yangın vb. gibi bilinçlendirici eğitimler vermekteyiz.

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

Her ay personellerimizin doğum günlerini kutlamaktayız.

Her yıl ‘’Yılın Personeli’’ adayını seçiyoruz.

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

Her yıl terfi programıyla terfi eden personellerimizi açıklıyoruz.

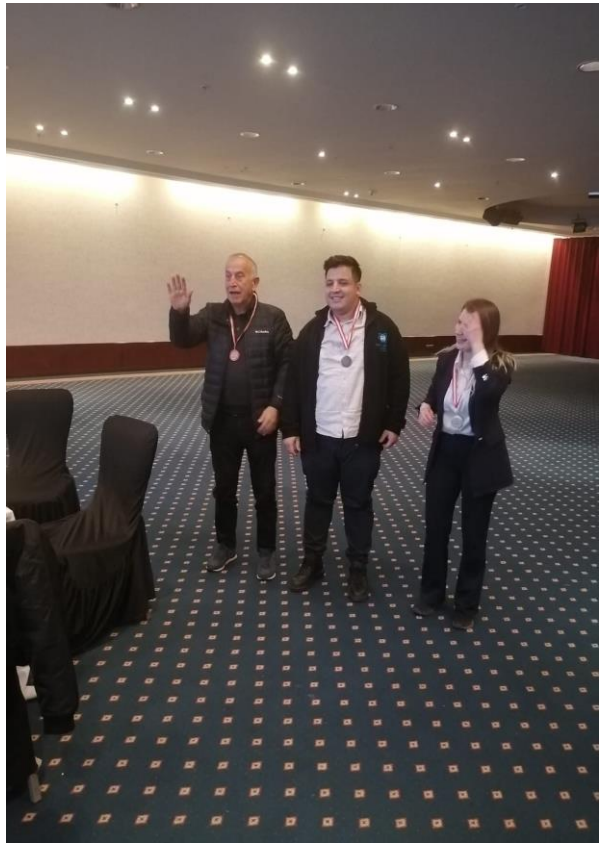
Her yıl personellerde ‘’Yılın En’leri’’ ni seçiyoruz.

Personellerimizin özelliklerine göre slayt gösterisi hazırlıyoruz.

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

Personel motivasyonu için tavla turnuvası düzenledik.

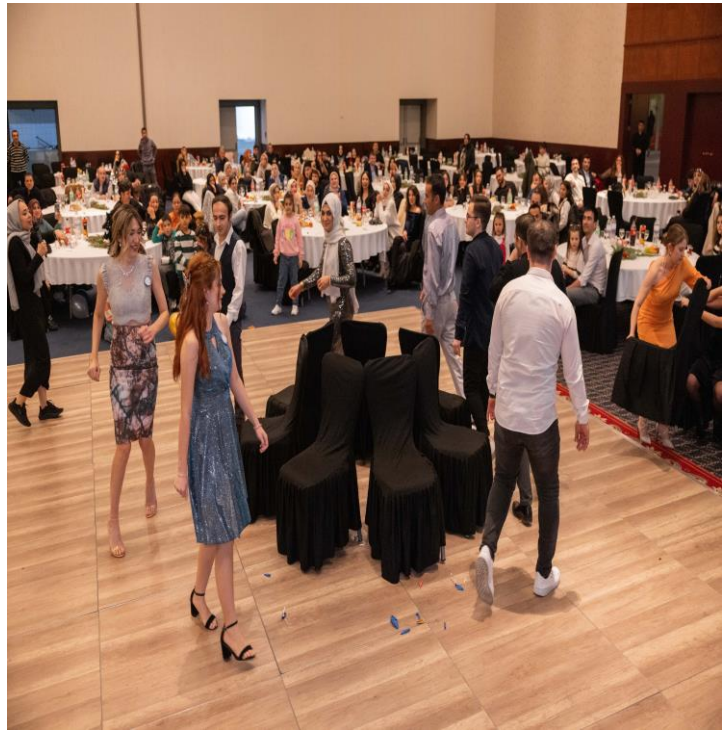
ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ



Tavla turnuvasında dereceye giren personellere verilen hediyeler:

1. Altın Madalya ve Gram altın
2. Gümüş Madalya ve Tavla
3. Bronz Madalya ve Tavla

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ



Personel motivasyonu için personel gecelerimizde oyunlar düzenliyoruz 1. olan personellerimize gram altın hediye ediyoruz.

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

PERSONEL ŞİKAYET-İSTEK KUTUSU

Personellerimizin görüşleri için şikayet ve istek kutumuz bulunmaktadır.

ANKET ÇALIŞMASI

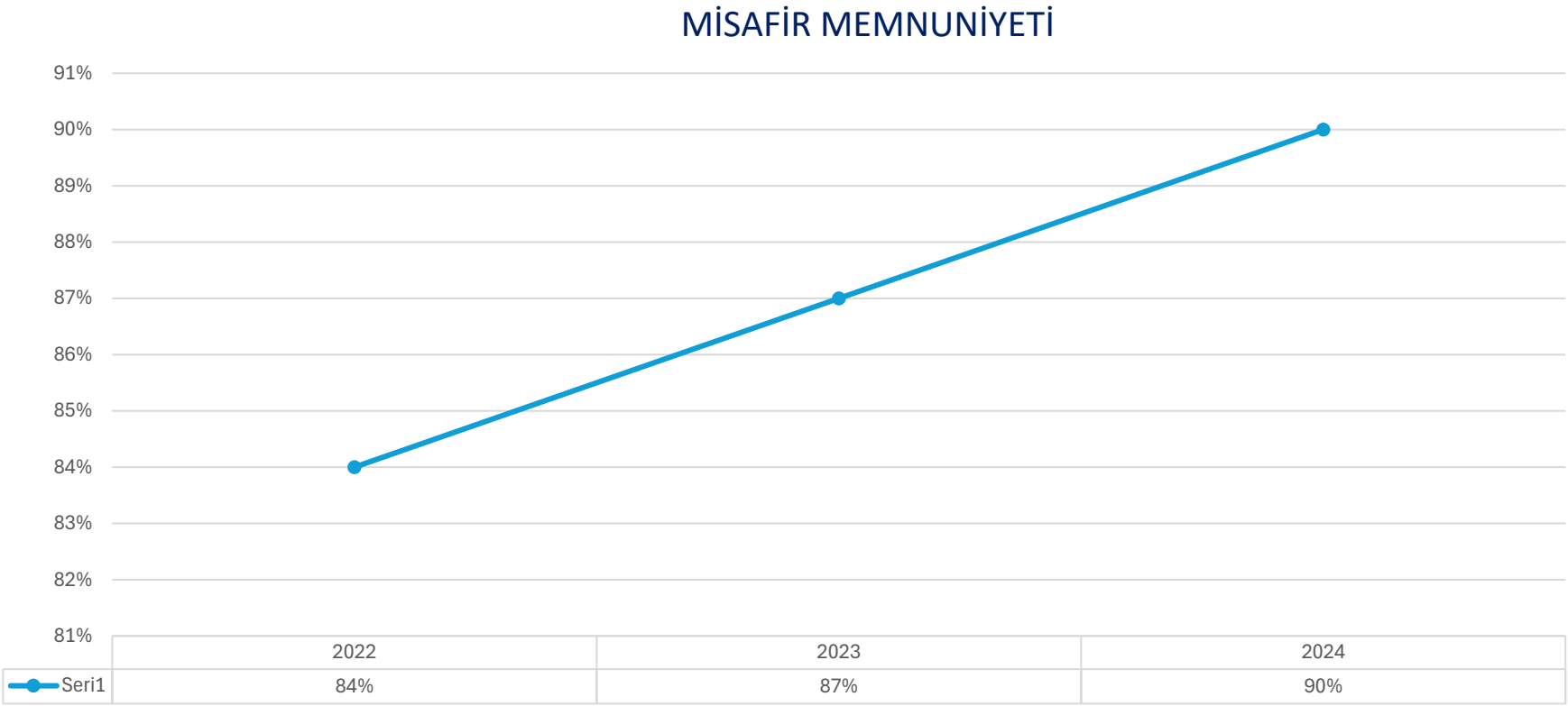
« Sürdürülebilirlik» çerçevesinde, anket çalışmasında dijital uygulamalara yöneldik

Anket çalışmalarımızı dijitalleştirerek çalışan memnuniyeti anketi yapıldı.

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

Çalışanlarımıza sağlık, güzellik, spor salonu vb. konularda da indirimler almaktayız.

M İ S A F İ R M E M N U N İ Y E T İ



Misafirlerimizi önemsiyoruz ve her geçen yıl misafir memnuniyetimi arttırmayı hedefliyoruz.

YEREL EKONOMİYİ DESTEKLEME

Tesisimizde satın alımlarımızı mümkün olduğunca yerel bölgeden ve yerel üreticiden yapmaktayız.

Tedarikçilerimizle Sürdürülebilir Satın Alma Politikamızı paylaşarak firmalarda farkındalık oluşturmayı hedeflemekteyiz.

Yerel ekonomiye olan katkı sağlamak için Konya bölgesinden ürünler almaktayız.
Kahvaltıda sunduğumuz ürünleri yerel firmalardan tercih etmekteyiz.

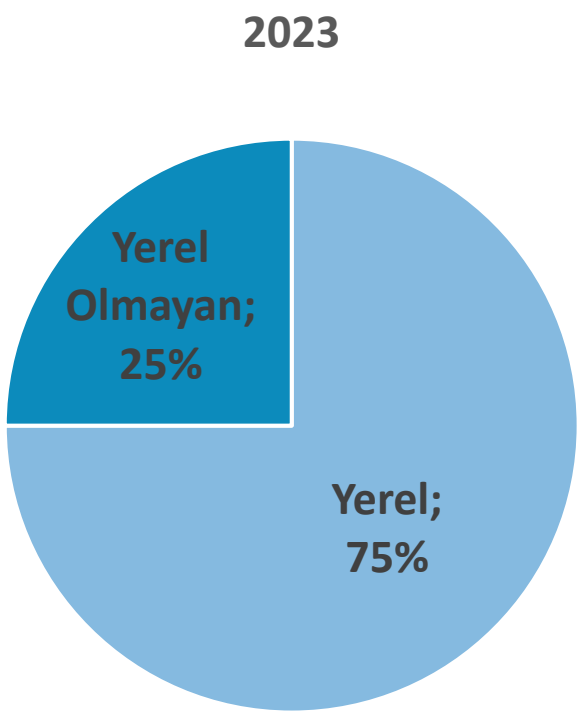
YEREL EKONOMİYİ DESTEKLEME

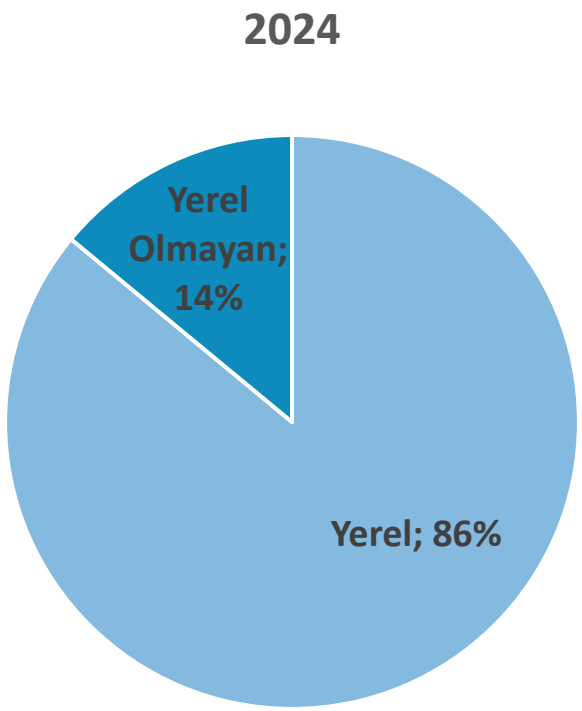
Tesisimizde konsept geceleri yaparak, coğrafik işaretli ürünleri, yerel lezzetleri tanıtmaktayız.

YEREL EKONOMİYİ DESTEKLEME

YEREL EKONOMİYİ DESTEKLEME

Tesisimizde satın alımlarımızı mümkün olduğunca yerel bölgeden ve yerel üreticiden yapmaktayız.
Tedarikçilerimizle Sürdürülebilir Satın Alma Politikamızı paylaşarak firmalarda farkındalık oluşturmayı hedeflemekteyiz.
Yerel ekonomiye olan katkı sağlamak için Konya içinden satın alım yapmaktayız.
Kahvaltıda sunduğumuz ürünleri yerel firmalardan tercih etmekteyiz.





SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

Tesis olarak her yıl hayvan barınaklarını ziyaret ederek elimizde bulunan yorgan ve çarşafları hasta hayvanlara bağışlamakta olup, hayvan sağlığını ve refahını korumak için yereldeki stk larla iletişim halinde bulunmaktayız.

HAYDOSEV

MEVLANA DOĞAYI VE HAYVANLARI SEVENLER DERNEĞİ

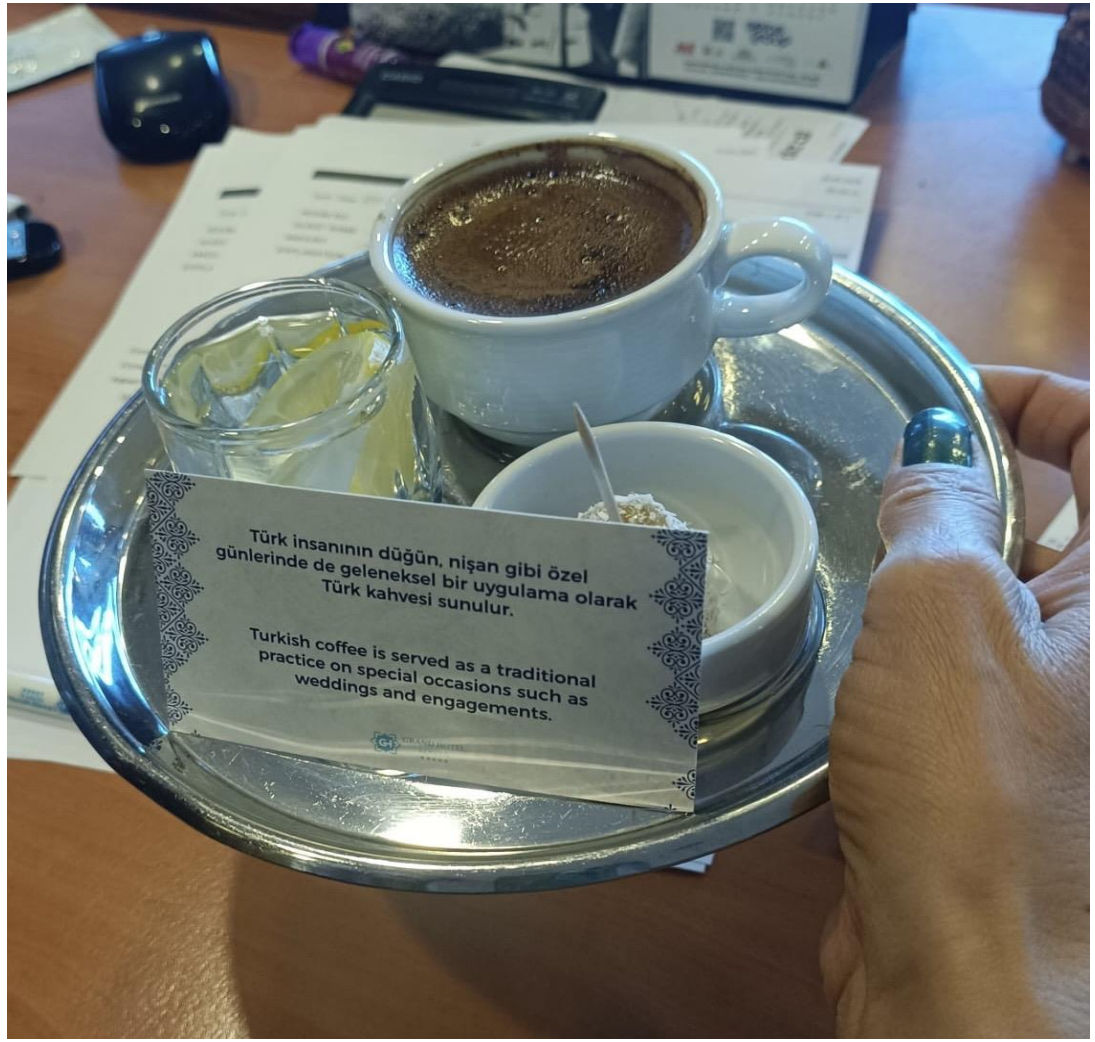
SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

Tesisimizde bahçemizde bulunan hayvanlar için kedi ve kuş evleri yapıldı.

SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

Grand Hotel Konya olarak çalışanlarımız ve misafirlerimize Konya Bölgesinin yerel, kültürel alanda tanıtım bilgisini vermekte ve kültürel turizmi canlandırmak amacıyla personellerimize ‘’Müze Kart’’ hediye etmekteyiz.

SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR



Tesisimizde Türk kültürünün en önemli parçalarından biri olan Türk kahvesini; yanında lokum, su ve tanıtıcı kart ile sunmaktayız.

SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

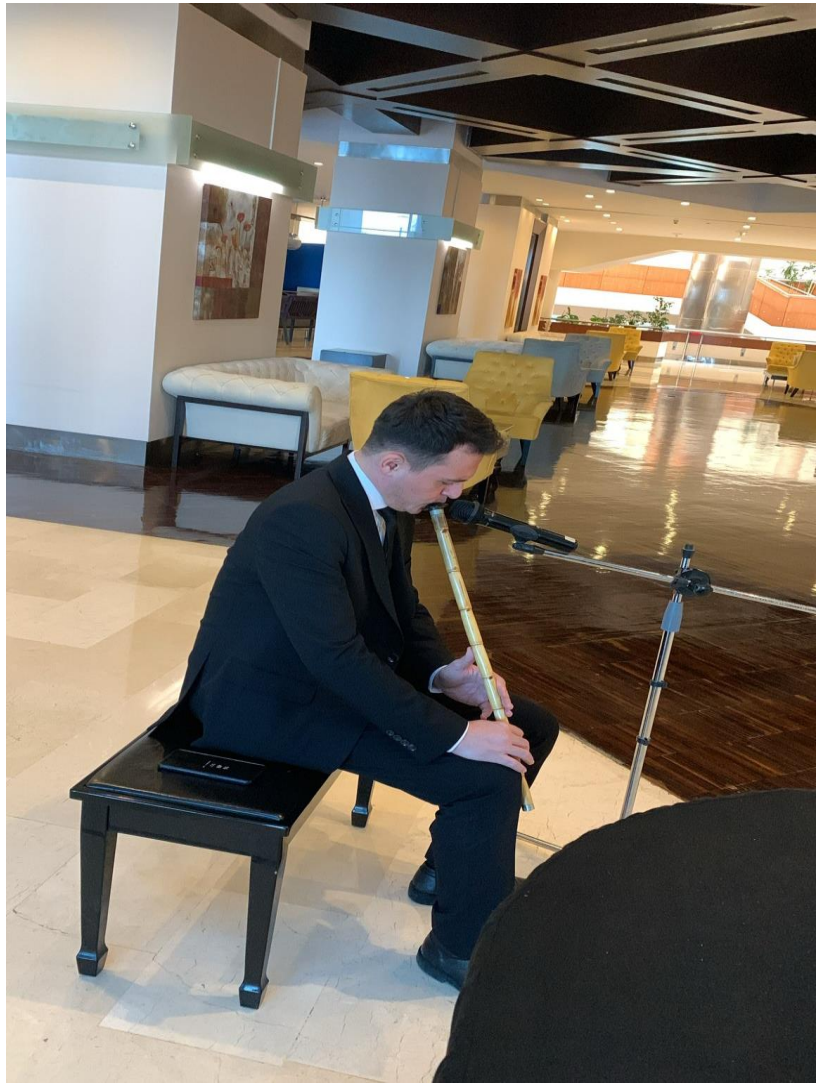
Otel Yönetimi olarak eğitime destek amaçlı, köy okullarından birine gidildi. Çocuklara hijyen eğitimi verildi ve otel buklet malzemeleri hediye edildi. Okulun sabun ve tuvalet kağıdı ihtiyaçları karşılandı.

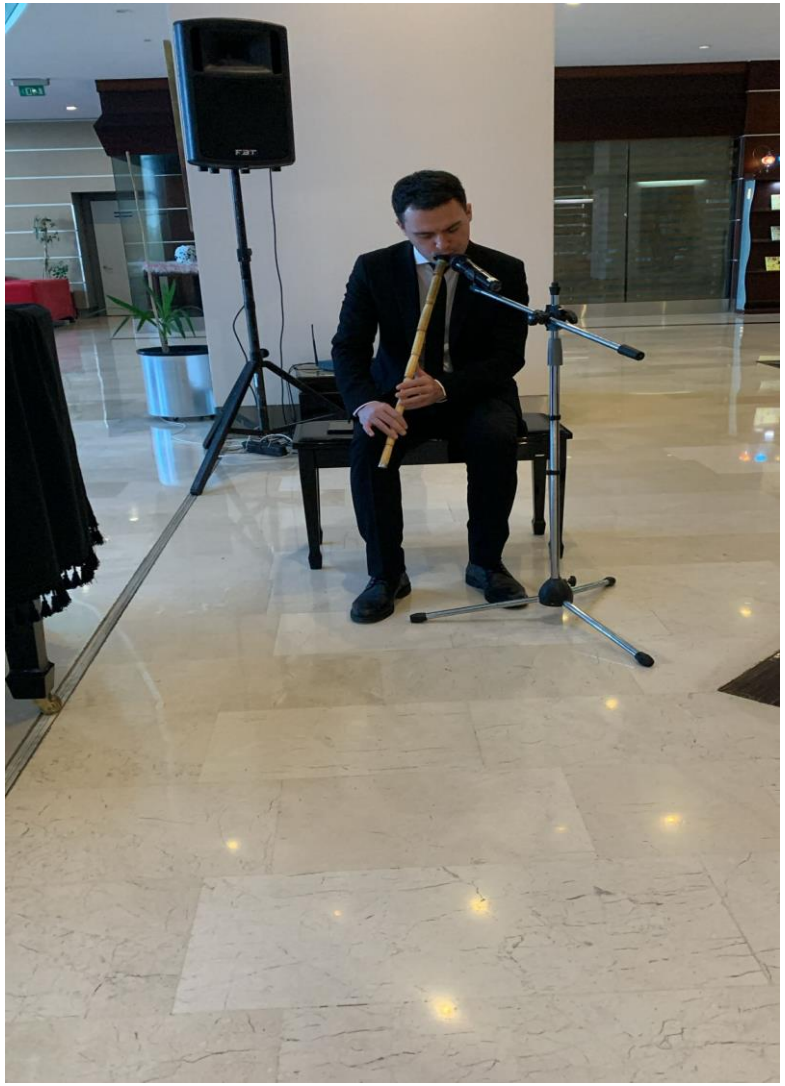
SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

Otelimizin bahçesinde sera alanı mevcut olup Teknik Müdürümüz, biber, kabak, domates, soğan gibi sebzeleri dikmekte ve bahçe değerlendirilmektedir.

Otelimizin lobisinde Konya yöresine ait hediyelik eşya dükkanı mevcuttur. Ayrıca Konya lezzetlerini ve gezilecek yerleri tanıtan broşürlerimiz bulunmaktadır.

SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR





Her sene Mevlana Haftasında misafir gruplarını ney gösterisiyle karşılıyoruz.

SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

Grand Hotel Konya Yönetim Kurulu STK lar ile iş birliği içindedir.

Yönetim Kurulundan Yöneticimiz Selim Alptekin,

Skal Derneği Üyeliği-Skal Derneği, turizm sektöründeki profesyonellerin ulusal ve uluslararası düzeyde işbirliğini ve dayanışmasını teşvik etmek, sektördeki bilgi ve deneyim paylaşımını artırmak ve turizmin gelişimine katkıda bulunmak amacıyla faaliyet gösterir. Dernek, üyelerinin profesyonel gelişimlerini destekleyerek, sektör standartlarını yükseltmeyi ve sürdürülebilir turizmi teşvik etmeyi hedefler. Ayrıca, turizm endüstrisinde etik ve kaliteli hizmet anlayışını benimseyerek, sektördeki en iyi uygulamaların yaygınlaşmasına öncülük eder.

SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI

Gelecek kuşakların canlı türlerini tanıma hakkı bulunmaktadır.

Ekosistem tahribatı, iklim değişikliği ve afet riski arasındaki sağlıklı çevre, sağlıklı hayvan, sağlıklı insan yaklaşımıyla biyolojik çeşitliliğin yaşamsal ve sosyo-ekonomik değer ve önemini anlıyor, biyolojik çeşitliliğin korunmasını sağlamak için çalışacağımızı taahhüt ediyoruz.

Sudaki yaşamı korumak adına balık stoklarını mümkün olan en kısa zamanda eski durumuna getirmek ya da en azından biyolojik karakteristiklerine göre maksimum sürdürülebilir ürünü verecek seviyelere ulaştırmak için balık hasadının etkin bir biçimde düzenlenmesi, aşırı avlanma, yasa dışı, bildirilmeyen ve düzenlemesiz balıkçılığın ve doğaya zararlı balıkçılık uygulamalarının sona erdirilmesi ve bilime dayalı yönetim planlarının uygulanması konusunda hassasiyetimizi tedarikçilerimizin denetimlerinde ve satın alımlarda gösteriyoruz.

BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI

Grand Hotel Konya olarak; Biyoçeşitliliğin korunması yalnızca var olan canlıların korunması değil aynı zamanda bize temiz hava, içilebilir su, kaliteli toprak ve mahsul tozlaşması sağladığı için çok önemlidir.

İklim değişikliği ile mücadelede ve doğal afetlerin azalmasında da önemli rol oynamaktadır.

Çalışma alanımızda biyo çeşitliliğin korunması adına istilacı türlere karşı önlemler almaktayız.

Bölgemizdeki istilacı türleri bilmekteyiz ve oluşmaması adına mücadele talimatımıza uygun olarak takip ve kontrollerimizi sürdürmekteyiz

KONYA'DA KORUNAN TÜRLER

Anadolu Yaban Koyunu (Ovis Gmelini Anatolica) Yerel endemik hayvan.

Anadolu yaban koyunu, kuzey yarımkürede yaşayan yedi yaban koyunu türünden biri olan Ovis gmelini türünün bir alttürüdür. Ovis gmelini anatolica bilimsel adıyla anılan Anadolu yaban koyunu, günümüzde doğal olarak sadece Konya'ya 45 km uzaklıkta, Konya-Aksaray yolunun üzerindeki Bozdağ'da yaşamaktadır ve endemik bir türdür.

Anadolu Yaban Keçisi (*Capra aegagrus aegagrus*)

Vahşi keçinin alt türüdür. Anadolu ve Orta Doğu'da görülmektedir. Tür, boynuzunun uzunluğuyla bilinir. Vücut ağırlığına oranla dünyadaki en uzun boynuza sahiptir. Ortalama olarak 60 kg olan türün boynuzunun uzunluğu 1.5 metredir. Evcil keçilerin en eski atalarından biridir.

KONYA'DA KORUNAN TÜRLER

Selçuklu Güvercini (Columba Domestica) Yerel endemik kuş.

"Enseli güvercin" de denilen Selçuklu güvercini, Konya'ya özgü evcil bir güvercin ırkıdır. Selçuklular zamanında saraylarda ve evlerde yetiştirilen bu güvercin, II. Abdülhamit zamanında Osmanlı saraylarında da yetiştirilmiştir. O zaman dışarıya götürülmesine izin verilmeyen bu evcil güvercin ırkı daha sonra başka ülkelere de götürülmüş, ancak oralarda soyları devam ettirilememiştir. 1200'lü yıllarda Konya'da yaşayan Hz. Mevlâna, daha sonra onun soyundan gelen Çelebiler de Selçuklu güvercinini yetiştirmişlerdir. Selçuklu minyatür resimlerinde de bu kuşlara çok rastlanılmaktadır.

Konya Avurtlağı (Mesocricetus Brandti Mevlevi) Yerel endemik bir hayvan.

Memeli hayvanların kemiriciler (Rodentia) takımından olan Konya avurtlağı, sadece Konya'da yaşayan endemik bir alttürdür. Daha çok seyrek, otluk alanlarda, ekili ya da ekili olmayan tarlalarda, yüksek yaylalardaki yumuşak topraklarda yaşayan bu kemirici memeli türü, bozkır veya step alanların hayvanıdır.

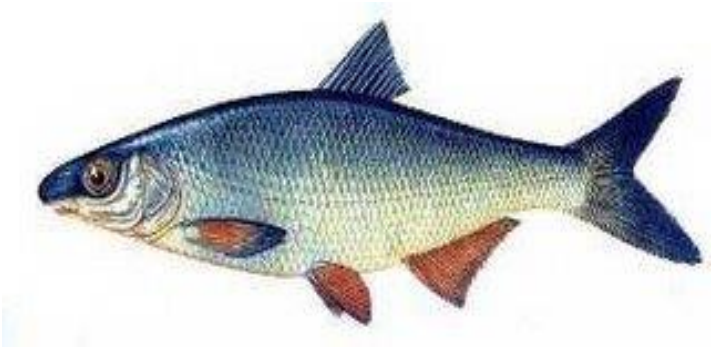
KONYA'DA KORUNAN TÜRLER

Evcikli Böcekler= Kıllıkanatlılar (Agapetus Hadimensis) Yerel endemik bir böcek.
Kınkanatlılar takımına dâhil böcekler gece kelebeklerine benzerler ve su kenarlarında, geceleri aktif olarak yaşayanları ise ışığa yakın yerlerde çok sık bulunurlar. Agapetus hadimensis, dünyada ilk defa Sipahiler tarafından 1996 yılında Hadim ilçesinde tespit edilerek bilim dünyasına tanıtılmıştır. Antenleri, bacakları ve thoraksı kahverengi, kanatları ve abdomeni açık kahve renklidir. Larvaları su içerisinde kum ve çakıldan yaptıkları evcikler içerisinde yaşarlar. Sadece Konya'nın Hadim ilçesi Çamiçi köyü, Cirlasun-Asartepe arasındaki Gevne Çayı civarında yaşar.

Anadolu Sıvacı Kuşu (Sitta Krueperi) Yerel endemik kuş.

Anadolu sıvacı kuşu, ülkemizde Beyşehir Gölü çevresindeki ormanlarda, Toroslarda ve Karadeniz dağlarında bulunmaktadır. Yazın 1000-1250, kışın ise 500-750 m rakımlarda yaşamaktadır. Sedir, köknar, karaçam, kızılçam, sarıçam, ardıç, fıstık çamı ve ladin gibi ibreli ormanlarda barınmaktadır.

KONYA'DA KORUNAN TÜRLER



Karaburun Balığı (Chondrostoma Beysehirense)
Yerel endemik balık.
Beyşehir Gölü'ne özgü olan bu balık, sazangillerden bir türdür. Vücutları yuvarlağımsı ve uzuncadır. Ağız ventraldedir. Dudakları kalındır. Bir çift bıyığı bulunur. Boyları 25-40 cm kadardır. Ağızları kavislidir. Burun kısımları belirgin, dudakları iyi gelişmiştir.
Kababurun balığı, göl ve nehirlerin giriş-çıkışlarının dibe yakın kısımlarında, çakıllı bölgelerde yaşamaktadır. Oksijenli suları tercih eder, fakat sıcak suya da dayanıklıdır.

Kaya Kartalı (*Aquila chrysaetos*)
Kaya kartalı, yerin ısınan havasını kullandığı için daireler çizerek yükselir. Süzülürken kanatlarındaki telek adı verilen uçuş tüylerini yukarı kıvırır. Hızı, sakin bir uçuşta saatte 48-50 kilometre arasındayken, avlanma sırasında saatte 190 kilometreyi bulabilir.
Ülkemizin hemen her bölgesinde, özellikle İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerimizde görülür.

KONYA'DA KORUNAN TÜRLER

Sığır Kuyruğu (Verbascum Iconium)
Endemik bir bitki türü olan Konya sığırkuyruğu, Alman botanikçi Huber-Morath tarafından 1948 yılının Temmuz ayında Sille'den Konya'ya doğru 2. km'de yer alan bölgeden toplanmıştır. Bu tür ülkemize Huber-Morath tarafından 1949 yılında yeni bir tür olarak kazandırılmıştır. Bitkinin tür epitetine, toplandığı ve tabii olarak yetiştiği yerin Konya olması sebebiyle "Iconium" ismi verilmiştir.
Verbascum Iconium'un nesli iklim değişiklikleri, kuraklık, çeşitli böceklerin tohum ve çiçeklere zarar vermesi gibi faktörlerden dolayı tehlike altındadır. Konya sığırkuyruğu *Türkiye Bitkileri Kırmızı Kitabı*'nda "VU (Vulnerable=Zarar görebilir)" kategorisinde yer almaktadır.

Çoban Yastığı (Acantholimon Confertiflorum)
Dişotugiller familyasından olan bu bitki, gevşek, dikenli, öbek oluşturan çalılardır. Uzaktan bakıldığında dış görünüşü kirpiye benzediği için halk arasında kirpi dikeni de denir. Konya ili sınırları dâhilinde yerel endemik üç türü tespit edilmiştir.
Dünya Bitki Koruma Konseyi tarafından yok olmak üzere olan bitki grubu içerisine alınmış ve kırmızı liste içerisinde EN [endangered: tehlikede] kategorisinde değerlendirilmiştir.

KONYA'DA KORUNAN TÜRLER

Beyşehir Kayışkıranı (Ononis Adenotricha Var. Nuda) Yerel endemik bitki.
Baklagiller (Fabaceae, Leguminosae) ailesine mensup olan bu bitki, alt kısmı çalımsı, üst gövde kısmı kavisli 5-30 cm yüksekliğinde, salgı tüylü veya bazen de tüysüz bir özelliğe sahiptir.
Cinse ait türlerin genel ismi demirdelen, dikenli öküz çanı, kayışkıran olarak bilinmektedir. Endemik olan bu tür, sadece Konya il sınırlarında bulunmaktadır. Dünya Bitki Koruma Konseyi tarafından yok olmak üzere olan bitki grubu içerisine alınmış ve kırmızı liste içerisinde "EN (Endangered=Tehlikede)" kategorisinde gösterilmiştir.

Karaüşmen (Saponaria Karapinarensis)
Yerel endemik bitki.
Türkiye'de Konya ilinde yayılış gösteren nokta endemiği bir türdür. Karaüşmen (Saponaria karapinarensis), volkanik tepeciklerdeki döküntülerin üzerinde yayılış göstermektedir.
Çok yıllık yaşam döngüsüne sahip olan Saponaria karapinarensis, Haziran ayı başlarından itibaren çiçeklenmeye başlamakta ve Temmuz sonu itibarıyla da meyve dönemine geçmektedir. Ağustos ayında ise bitki olgun tohumlara sahip olmaktadır.

Grand Hotel Konya olarak,

Risklerin iyi yönetilmesi; planlanması, uygulanması, kontrol edilmesi ve önlem alınması (PUKO döngüsü) sürecinde operasyonel konular, iç /dış hususlar, ilgili taraflar, paydaşlarımız ve tedarikçilerimizi ele alarak risk değerlendirmesi yapmaktayız.

Oluşabilecek risklerin bilinciyle iklim değişikliği, hava durumları, biyolojik çeşitlilik, geri dönüşüm, doğal afetler, tüketimler, çevresel, sosyal, ekonomik durumlar gibi sürdürülebilirlik risklerini etkin şekilde yürütmekteyiz.

Bu kapsamda yıllık iç denetim planları oluşturuyor, operasyonel riskleri, finansal riskleri, finansal, stratejik riskleri tanımlayabilecek denetim içeriklerini kontrol ediyor ve sürdürülebilirlik sağlıyoruz.
Yıllık iç denetim planında belirlenen denetimlere ek olarak üst yönetimin ya da otel yönetiminin ihtiyaç duyduğu konularda inceleme, araştırma faaliyetlerini de denetim kapsamına alıyoruz. Yasal mevzuatlara uygunluğu, çalışan ve misafir sağlık ve güvenliğini, bilgi güvenliğini, su güvenliğini, yangın güvenliğini, yeni denetim planlarımızda bölge halkı ve paydaşların refahını ilgilendiren konuları da iç denetim faaliyetleri kapsamında incelemeyi ve raporlanmasını yapıyoruz.

Toprağa, havaya, suya, insanlara, doğal bitki örtüsüne, biyo çeşitliliğe, yerel işletmelere etkilerimizi tanımlayıp izlemeye ve risk gördüğümüz alanları iyileştirmeye çabalıyoruz.

BELGELER VE SERTİFİKALAR

T.C.
KONYA SU VE KANALİZASYON İDARESİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
Arıtma Tesisleri Daire Başkanlığı

ATIKSU BAĞLANTI İZİN BELGESİ

Belge No : SEL - A / 134
Başlangıç Tarihi : 13.09.2022
Bitiş Tarihi : 13.09.2025
Tesis Adı : THEMIS TUR. İNŞ. EMLAK TAŞ. TIC. LTD. ŞTİ KONYA ŞUBESİ - GRAND HOTEL KONYA
Tesis Adresi : Akademi Mah. Yeni İstanbul Caddesi No:231 Selçuklu / KONYA
İşletme V.D/V.No : Antalya / 8430452404
Faaliyet Sektörü : Turizm Konaklama ve Restorant

Yukarıda adı ve açık adresi belirtilen mülke KOSKİ Atıksuların Kanalizasyon Sistemine Deşarj Yönetmeliği kapsamında ATIKSU BAĞLANTI İZİN BELGESİ verilmiş olup, bu belge 04 yıl ile bitiline geçirilir.

Dr. Mehmet METİN
Genel Müdür a.
Arıtma Tesisleri Daire Başkanı

T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

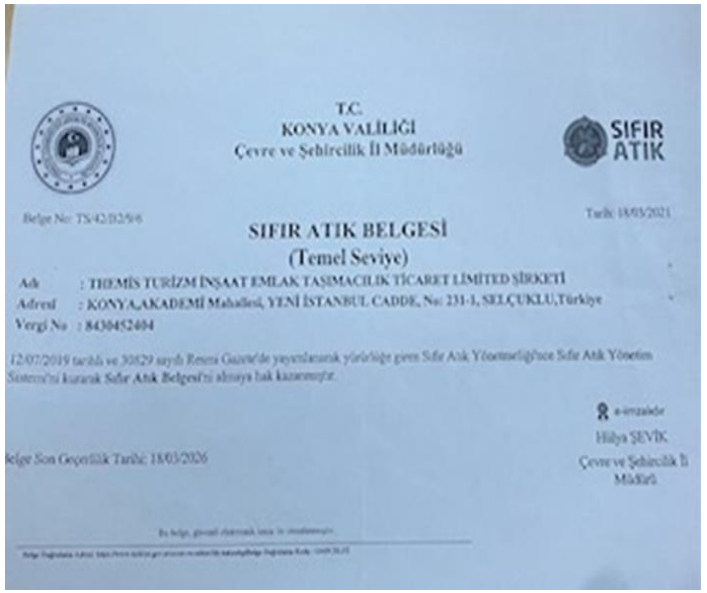
ÇEVREYE DUYARLI
KONAKLAMA TESİSİ BELGESİ

Adı : GRAND HOTEL KONYA
Sınıfı ve Tipi : 5 YILDIZLI OTEL
Adresi : AKADEMİ MAH. YENİ İSTANBUL CAD. KAPI NO:231 İÇKAPI NO:1 SELÇUKLU/KONYA
Belge Sahibi : THEMİS TUR. İNŞ. EML. TAŞ. TİC. LTD. ŞTİ.
Tescil ve Sayı : 69/3/2040-7934

BU TESİSE AİT; SNACK BAR (58 KİŞİLİK FUN PUB) VE 600 KİŞİLİK GECE KULÜBÜ "EFEKT ORG.SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ." TARAFINDAN, CAFE BAR "NH REST.İŞL. VE TUR.YAT.TİC.A.Ş. TARAFINDAN İŞLETİLMEKTEDİR.

Murat DEMİRÖREN
Bakan a.
Genel Müdür

Vi SERİSİ No: 001315



T.C.
KONYA VALİLİĞİ
Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü

SIFIR ATIK

Belge No: TS/42/D2/5/6

Tarih: 18/03/2021

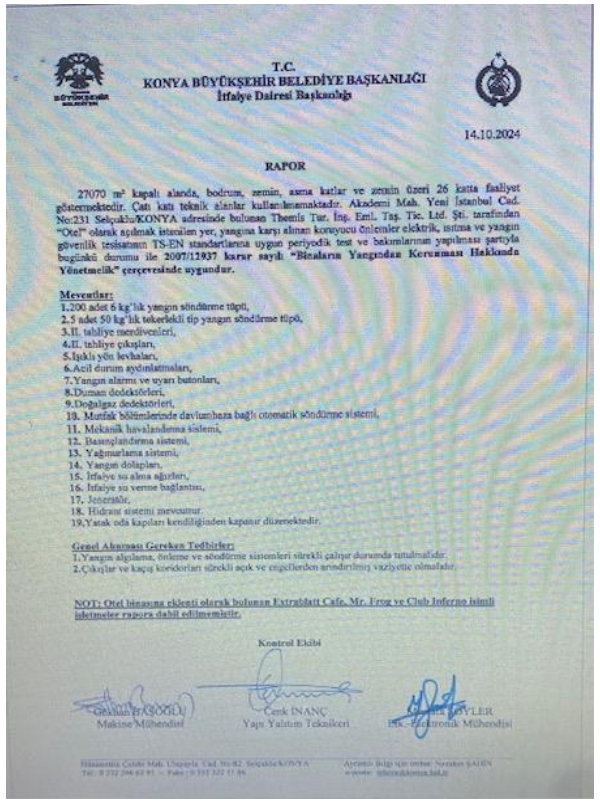
SIFIR ATIK BELGESİ
(Temel Seviye)

Adı : THEMİS TURİZM İNŞAAT EMLAK TAŞIMACILIK TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
Adresi : KONYA,AKADEMİ Mahallesi, YENİ İSTANBUL CADDE, No: 231-1, SELÇUKLU,Türkiye
Vergi No : 8430452404

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

e-imzalıdır
Hülya ŞEVİK
Çevre ve Şehircilik İl Müdürü

Belge Son Geçerlilik Tarihi: 18/03/2026



T.C.
KONYA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYE BAŞKANLIĞI
İtfaiye Dairesi Başkanlığı

14.10.2024

RAPOR

27070 m² kapalı alanda, bodrum, zemin, asma katlar ve zemin üzeri 26 katta faaliyet göstermektedir. Çatı katı teknik alanlar kullanılmamaktadır. Akademi Mah. Yeni İstanbul Cad. No:231 Selçuklu/KONYA adresinde bulunan Themis Tur. İnş. Eml. Taş. Tic. Ltd. Şti. tarafından "Otel" olarak aşılmak istenilen yer, yangına karşı alınan koruyucu önlemler elektrik, ısıtma ve yangın güvenlik tesisatının TS-EN standartlarına uygun periyodik test ve bakımlarının yapılması şartıyla bugünkü durumu ile 2007/12937 karar sayılı **"Binaların Yangından Korunması Hakkında Yönetmelik" çerçevesinde uygundur.**

Mevcutlar:
1.200 adet 6 kg'lık yangın söndürme tüpü,
2.5 adet 50 kg'lık tekerlekli tip yangın söndürme tüpü,
3.II. tahliye merdivenleri,
4.II. tahliye çıkışları,
5.Işıklı yön levhaları,
6.Acil durum aydınlatmaları,
7.Yangın alarmı ve uyarı butonları,
8.Duman dedektörleri,
9.Doğalgaz dedektörleri,
10. Mutfak bölümlerinde davlumbaza bağlı otomatik söndürme sistemi,
11. Mekanik havalandırma sistemi,
12. Basınçlandırma sistemi,
13. Yağmurlama sistemi,
14. Yangın dolapları,
15. İtfaiye su alma ağızları,
16. İtfaiye su verme bağlantısı,
17. Jenerator,
18. Hidrant sistemi mevcuttur.
19.Yatak oda kapıları kendiliğinden kapanır düzenektedir.

Genel Alınması Gereken Tedbirler:
1.Yangın algılama, ihbarı ve söndürme sistemleri sürekli çalışır durumda tutulmalıdır.
2.Çıkışlar ve kaçış koridorları sürekli açık ve engellerden arındırılmış vaziyette olmalıdır.

NOT: Otel binasına eklenti olarak bulunan Extrablatt Cafe, Mr. Frog ve Club Inferno isimli işletmeler raporu dahil edilmemiştir.

Kontrol Ekibi

Gökhan PAKSOZLU
Makine Mühendisi

Cenk İNANÇ
Yaşı Yalıtım Teknikeri

Elektronik Mühendisi

B E L G E L E R V E S E R T İ F İ K A L A R

T.C. KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI

TGA

Sürdürülebilir Turizm

1. AŞAMA BELGESİ

Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı tarafından derlenen bu 1. Aşama Belgesi [illegible] tarafından düzenlenmiştir.
[illegible] TURKAK tarafından akredite edilmiş olup, akreditasyon kapsamları www.turkak.org.tr adresinde yayınlanmaktadır.

GRAND HOTEL KONYA

Türkiye Sürdürülebilir Turizm Standardı, Versiyon 1.0, 19 Mayıs 2022'de belirtilen gerekliliklere göre yapılan denetime ve imzalanan sözleşmeye istinaden, [illegible] işbu belge ile yukarıda isimlerinin tescili Türkiye Sürdürülebilir Turizm Standardı, Versiyon, 1.0 19 Mayıs 2022'nin belirtilen %30 (1. Aşama) ile uyumlu olduğunun tespitini doğrular. Bu belge, Sürdürülebilir Turizm - 1. Aşama kriterlerindeki turizm hizmetlerinin karşılandığını garanti eder.

Belge Numarası	BVGH-V1-H-0748
İlk Belgelendirme Tarihi	04 / 05 / 2023
Tüzümleme Tarihi	04 / 05 / 2024
Geçerlilik Tarihi	03 / 05 / 2025

İmza

İBRAHİM TAGAY
Belgelendirme Müdürü

[illegible]
Konaklama İşletmesi

* Sürdürülebilir Turizm Programı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı desteğiyle geliştirilmiştir.

INTER START CERTIFICATION

INTERSTART
CERTIFICATION

THEMIS TURIZM İNŞAAT EMLAK TAŞIMACILIK TICARET LİMİTED ŞİRKETİ - KONYA ŞUBESİ / GRAND HOTEL

ÇAĞLAYAN MAHALLESİ 2055 SOKAK VİLLA BAKİ VİLLA BAKI NO: 46/1 MURATPAŞA/ANTALYA

ŞUBE: AKADEMİ MAHALLESİ YENİ İSTANBUL CADDESİ NO: 231 İÇ KAPI NO: 18ELÇUKLU/KONYA

ISO 50001:2018

Kapsam/Scope

OTEL İŞLETMECİLİĞİ VE RESTORAN FAALİYETLERİ

HOTEL MANAGEMENT AND RESTAURANT ACTIVITIES

TEKNİK ALAN C, D

Bu sertifika ile yukarıda adı geçen kuruluşun Enerji Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tesdik olunur.
This is to certify that the above mentioned company meets the requirement of Energy Management System.

Sertifika No / Certification Number	: MS 0177.0332
İlk Kayıt Tarihi / Date of Initial Reg.	: 25.12.2023
Basım Tarihi / Date of Certificate	: 24.12.2024
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry	: 24.12.2025
Belgelendirme Periyodu / Certification Period	: 3 yıl / 3 years
Revizyon / Revision	: 0

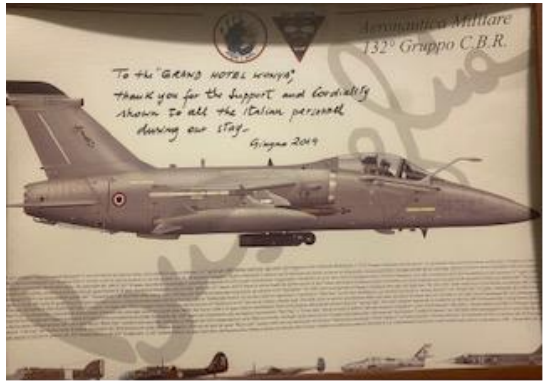
INTER START Sertifikasyon Anonim Şirketi
Sistem Sertifikasyon Onayı/ System Certification Approval
Manisa : 25.12.2024

TÜRKAK

INTER START Sertifikasyon Anonim Şirketi
Güzelyurt, 5775. Sk. No:34/A, 45030, Yunusemre Manisa/Türkiye
T: 0850 346 58 65
web: www.inter-start.com // e-posta: [illegible]

Ö D Ü L L E R İ M İ Z

HEADQUARTERS ALLIED AIR COMMAND
D-66877 RAMSTEIN-MESENBACH, GERMANY

RECOGNITION OF SUPERIOR SERVICE DURING 2016 NATO CLOSE AIR SUPPORT CONFERENCE

JONATHAN F LAATSCH
Lieutenant Colonel, USA AF
Close Air Support Capabilities Section