

GRAND HOTEL KONYA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

2025



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

LOKASYON

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:

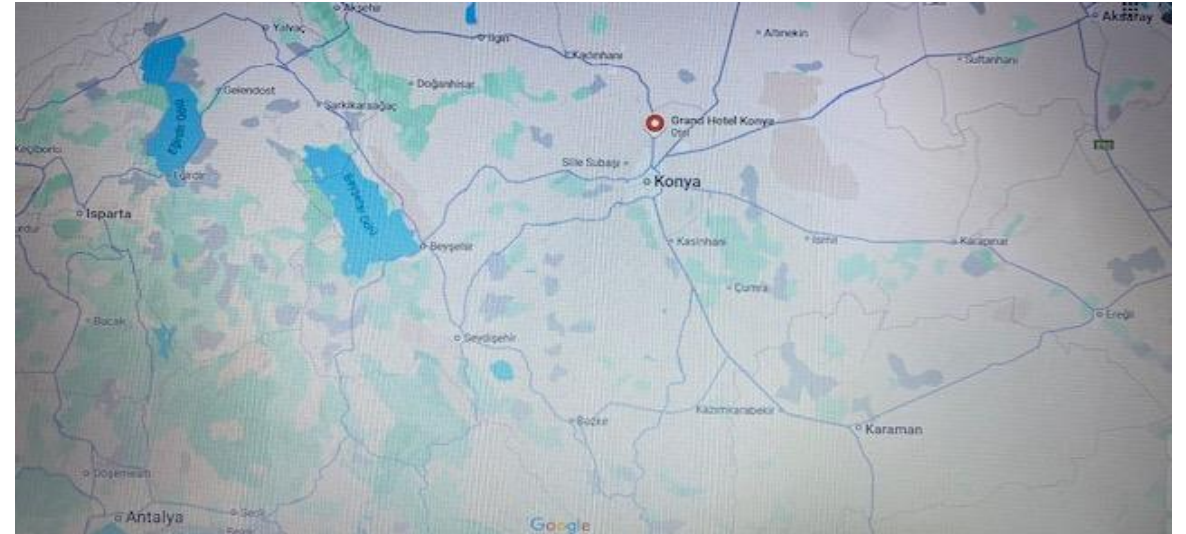
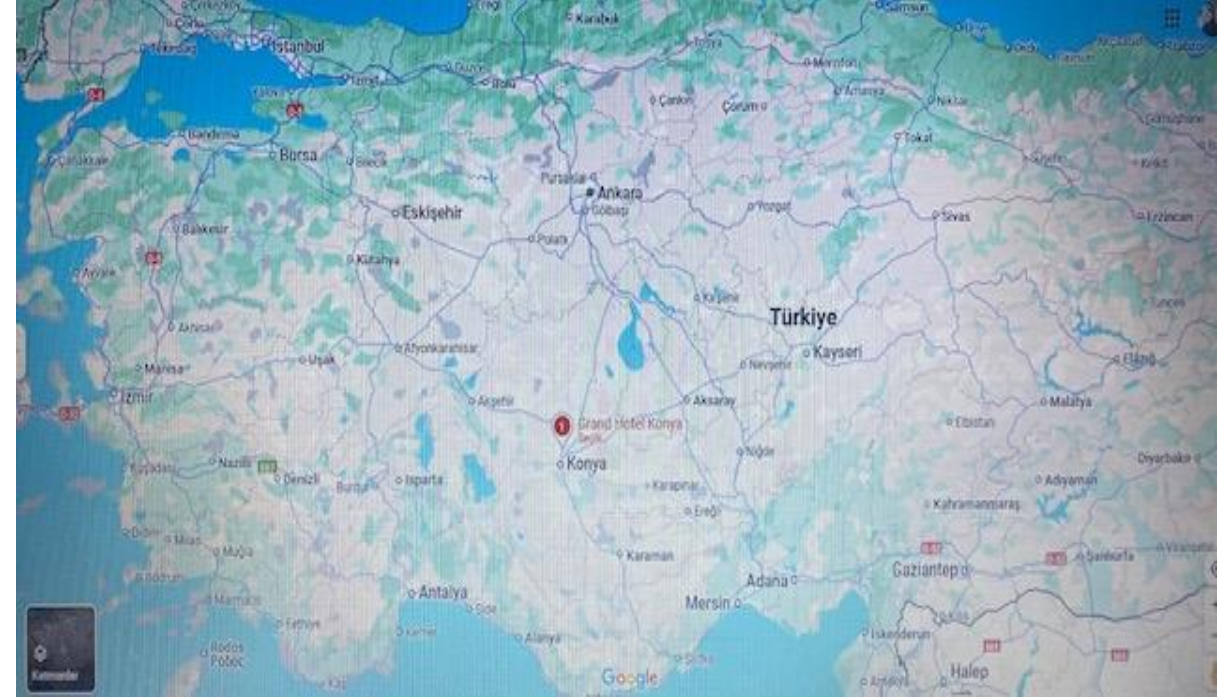
FİRMA MARKASI : GRAND HOTEL KONYA

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 misafirlerimizin beklenti 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, çevre bilincinin artırılması için çalışmalar yapmayı,

Sürekli iyileştirme bilinciyle belirlediğimiz hedeflerimiz doğrultusunda faaliyetlerimizi gerçekleştirirken çalışanlarımızın güvenli çalışma koşulları sunarak düzenli eğitimler vermeyi, yürürlükte olan mevzuatlar ve kalite standartları gerekliliklerine uyumlu 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 evre etkisini azaltacak yenilikler sağlamayı, evre dengesi ve biyolojik çeşitliliği korumayı,

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

evre 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 hissedebilecekleri 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 değer 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 çalışmalarını 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 ayırım 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



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 evre eğitimi adı altında, atık yönetimi ve sıfır atık eğitimleri verilmektedir.

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

Misafir görüşlerini, arıza kayıtlarını, oda isteklerini, i yazışma ve duyuruları mümkün oldukça Sedna ve mail sistemi üzerinden yapıyor, kğit 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 ağıımız 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.

Buket malzemelerinin %80 ini odaya istegelsine çevirerek tüketimi azaltmakta ve ihtiyaca göre kullanım yapmaktayız.

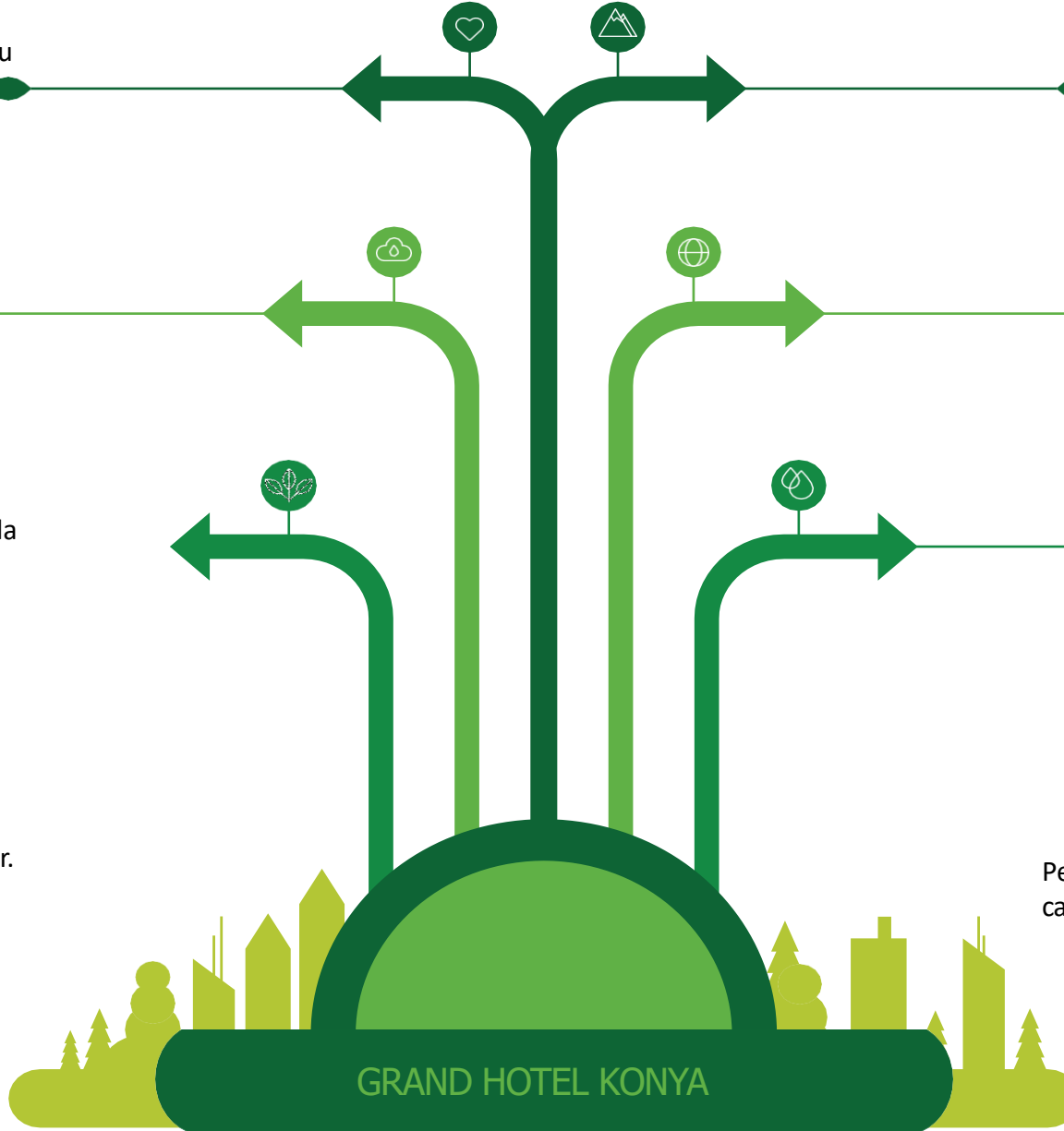
Tüm çalışanlarımıza enerji, su verimliliği ve tasarrufu, geri dönüşüm, atık yönetimi ile ilgili eğitimler vermekte ve bilinçlendirmekteyiz.

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.



GRAND HOTEL KONYA

ENERJİ YÖNETİMİ

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



Tüm klima santralleri, ısıtma, soğutma sistemi, pompa hidrofor gruplarının çalışma zamanını ayarlama 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 kullanılmaktadır.

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

SU YÖNETİMİ

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.

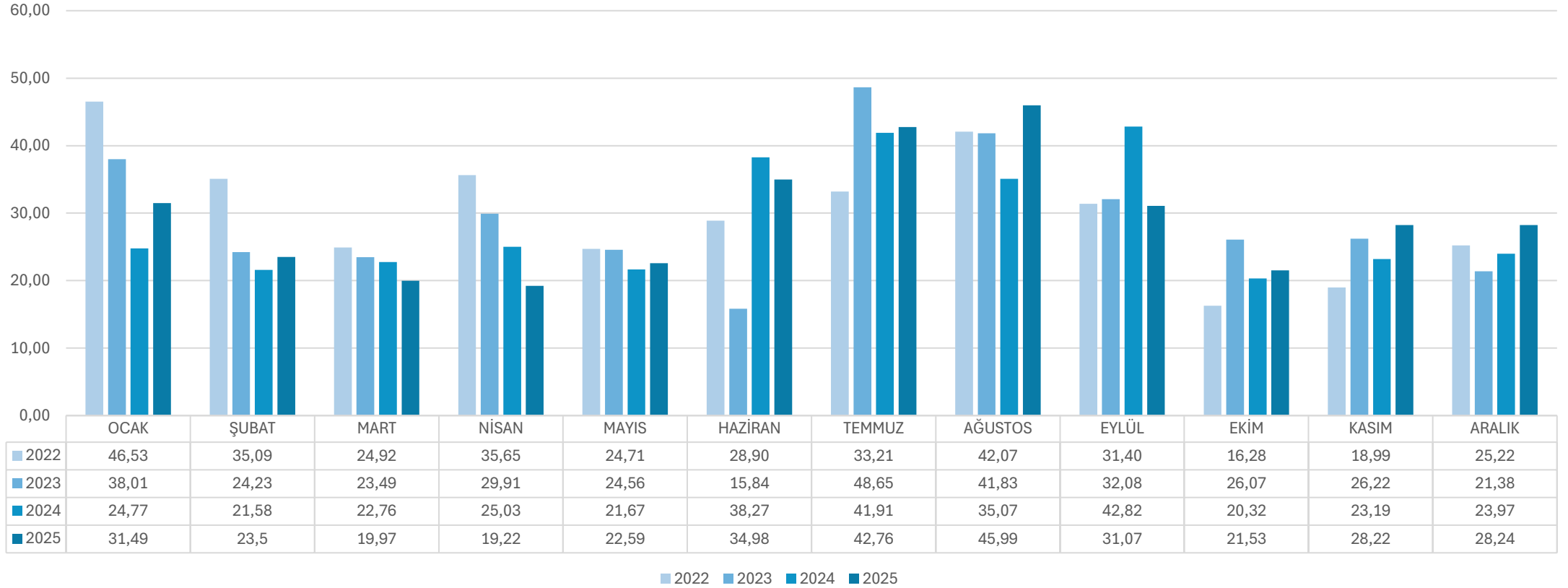
Tuvaletlerde ayarlanabilir rezervuarlar kullanılmaktadır.

Ortak alanlardaki tuvaletlerde sensörlü pisuarlar kullanılmaktadır.

Bahçelerimizde damlama sulama ve otomatik zaman ayarlı spring sistemi kullanılmaktadır.

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İLE MÜCADELE ELEKTRİK TÜKETİMİ

ELEKTRİK TÜKETİMİ

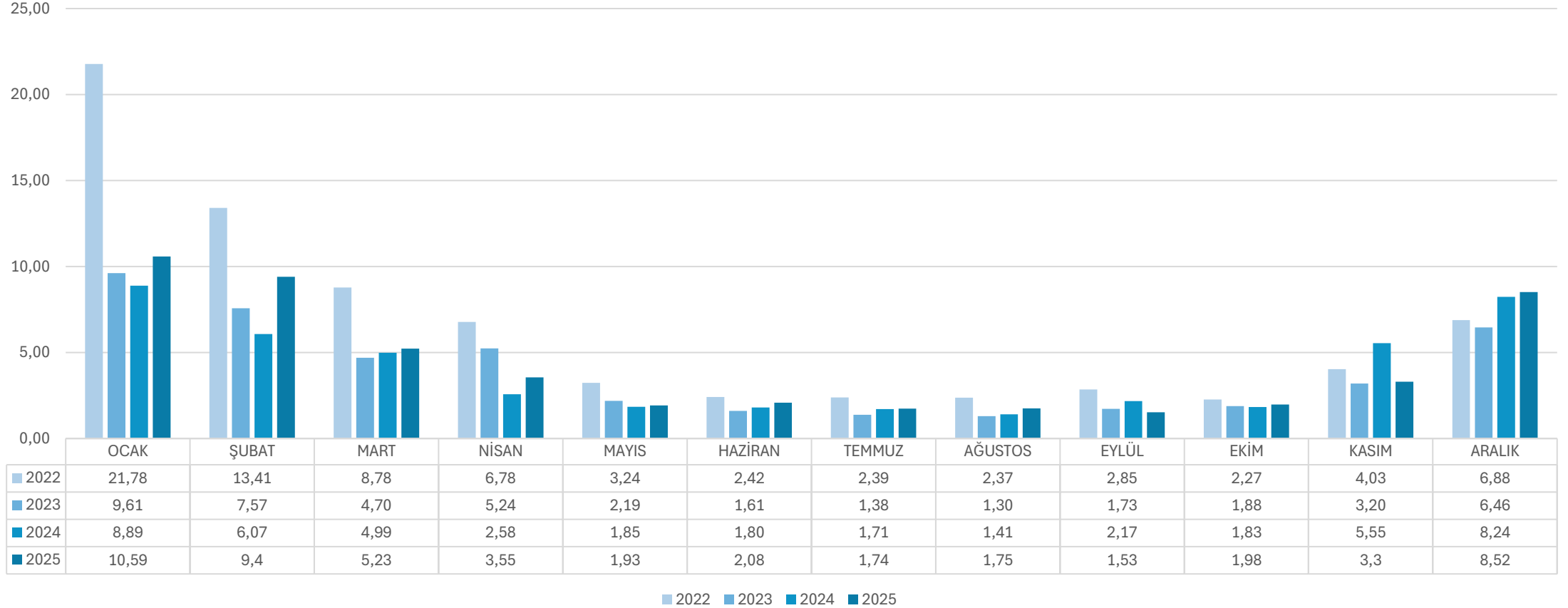


Hedefimiz

- 2026 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.

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İLE MÜCADELE DOĞALGAZ TÜKETİMİ

DOĞALGAZ TÜKETİMİ

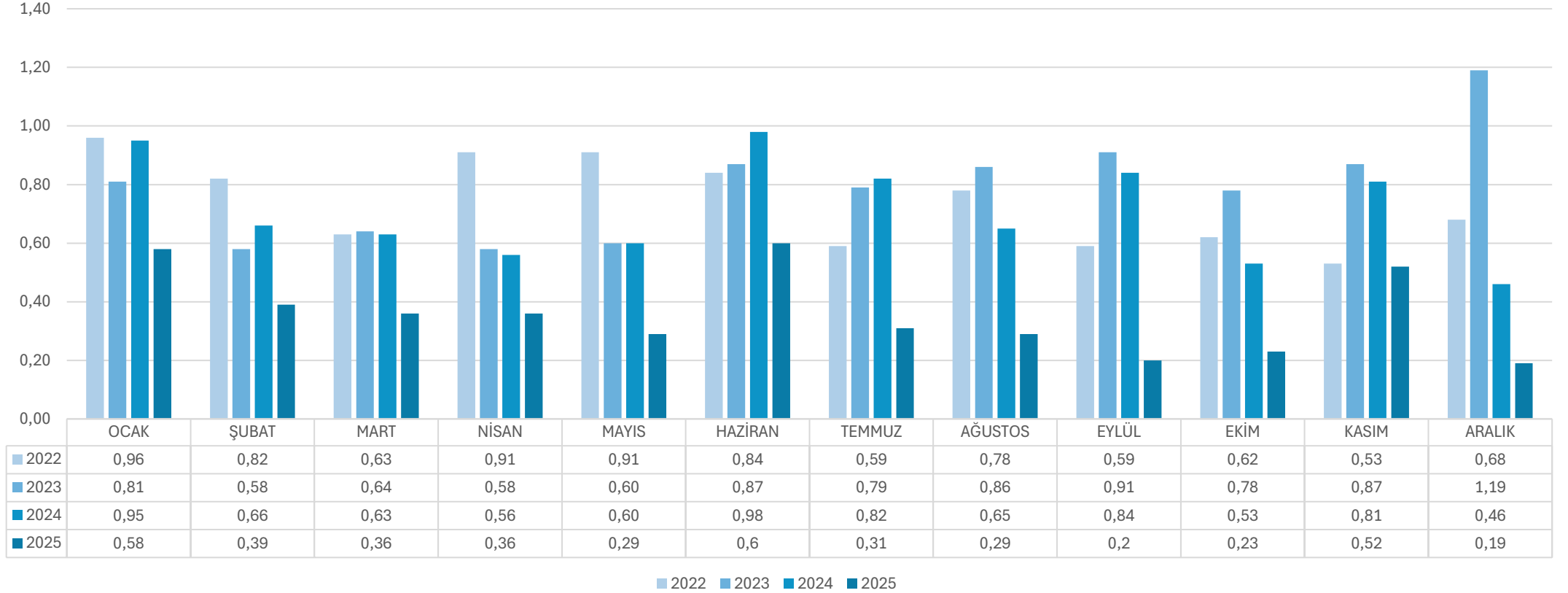


Hedefimiz

- 2026 yılında doğalgaz tüketiminde kişi başı tüketimi hedefler doğrultusunda azaltmayı hedeflemekteyiz.

İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ İLE MÜCADELE SUTÜKETİMİ

SU TÜKETİMİ



Hedefimiz:

- 2026 yılına göre kişi başı su tüketimini azaltmak,
- Su tasarrufu konusunda personel eğitimlerini 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, otele 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.

2025 yılı için elektrik, su, lng, reşo yakıtı, otel araçları yakıtları ve soğutucu gazlarımızdan kaynaklı karbon salınımımız 1,509,39 kg CO2 olarak hesaplanmıştır.

2025 yılı içinde bu kaynaklardan yaptığımız CO2 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 olduğu bölgelerde mıntıka temizliği yaparak çalışmalar yapıyor, misafirlerimizi ve çalışanlarımızı geri dönüşüm programına katılmaya teşvik ediyoruz.



ATIK YÖNETİMİ

Tesisimizde pet şişe tüketimini minimize 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.



Sevgili destekçimiz
GRAND HOTEL KONYA

3 Aralık Dünya Engelliler Günü kapsamında
bir omirilik felçli bireyin
hayatına destek olmanızı sağladınız.

Desteğiniz için teşekkür ederim.

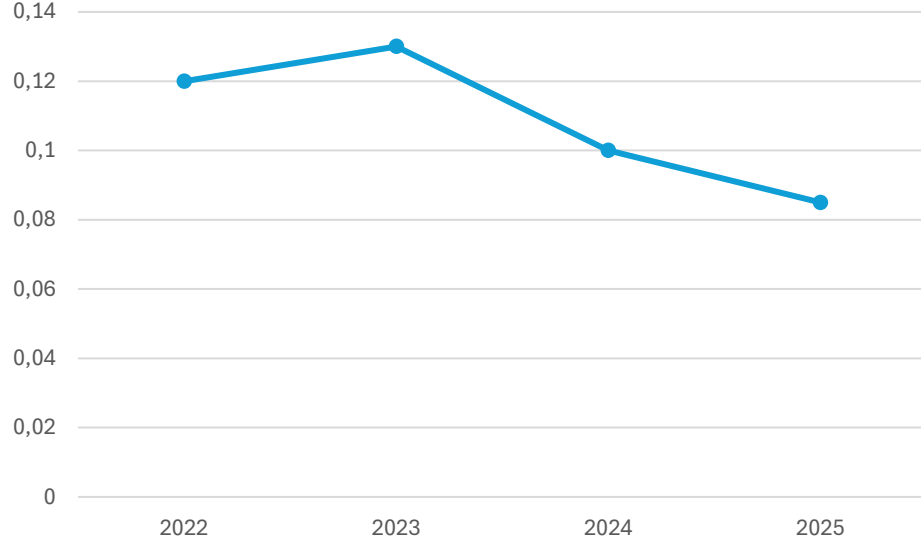
Fatih SINAV
TOFD Genel Başkanı



ATIK YÖNETİMİ

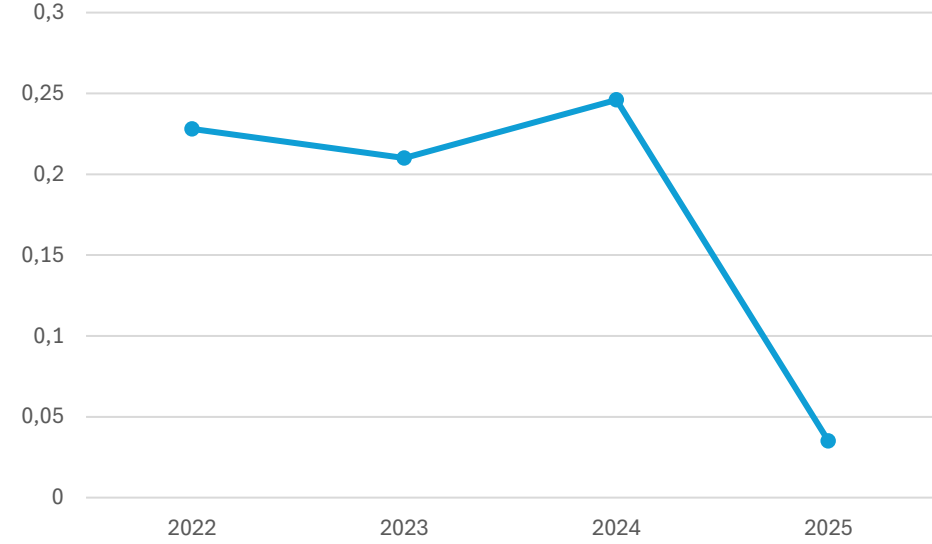
GERİ DÖNÜŞÜM ATIKLAR

ORGANİK 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.

PLASTİK ATIK KİŞİ BAŞI

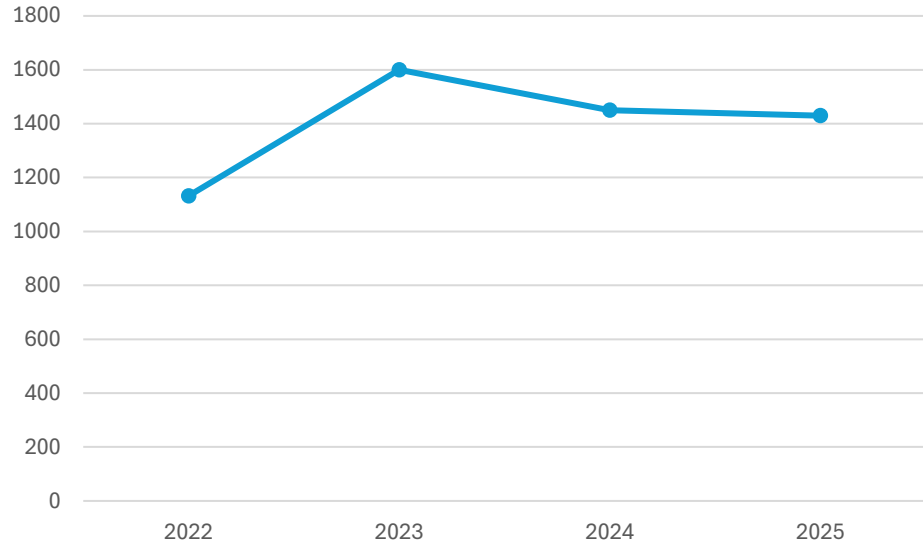


Yıl bazlı kişi başı tüketimlerde misafir talepleri göz önünde bulundurularak ambalaj küçültmeye ve su tasarrufu yapmaya gidilmiştir.
Alanlarımızda daha az ambalaj kullanmayı ve personelleri bilinçlendirmeyi hedeflemekteyiz.

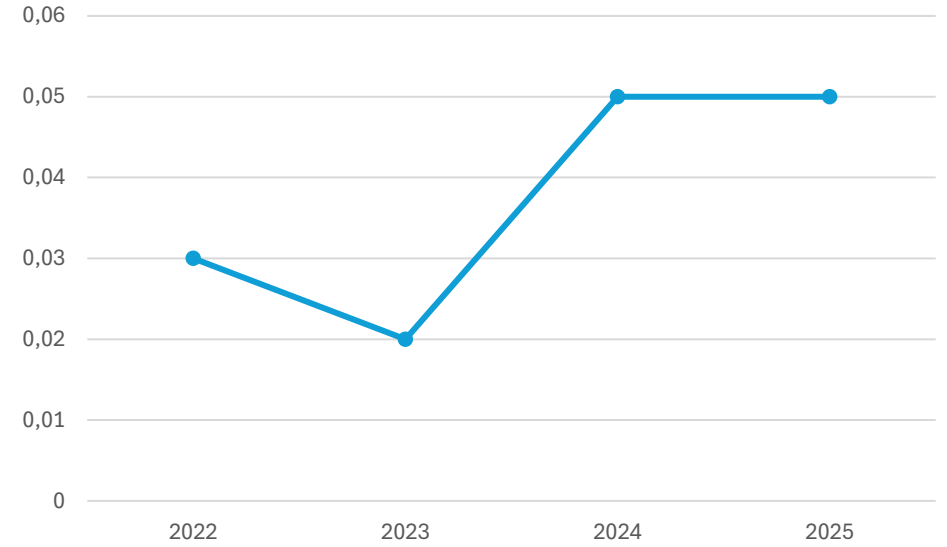
ATIK YÖNETİMİ

GERİ DÖNÜŞÜM ATIKLAR

BİTKİSEL ATIK YAĞ KİŞİ BAŞI



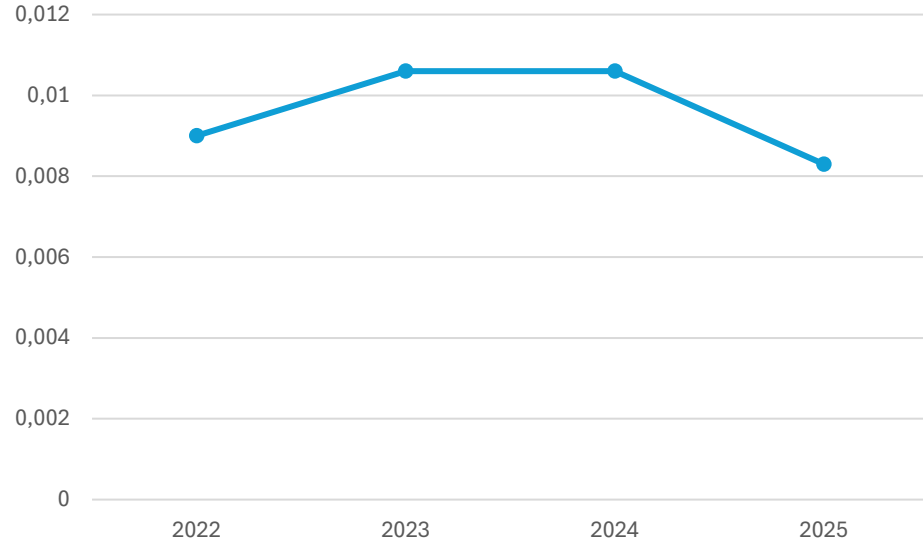
KARIŞIK AMBALAJ KİŞİ BAŞI



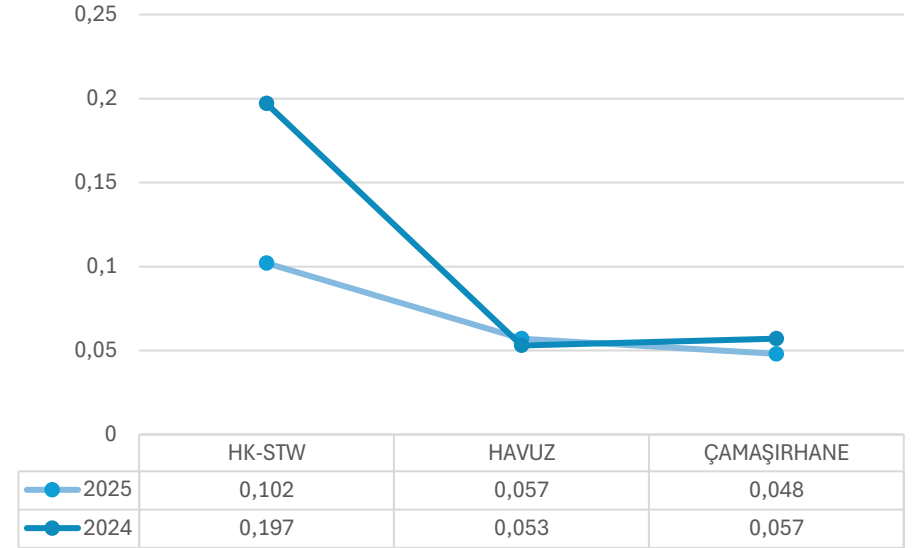
ATIK YÖNETİMİ

GERİ DÖNÜŞÜM ATIKLAR

KAGIT ATIK KIŞI BAŞI



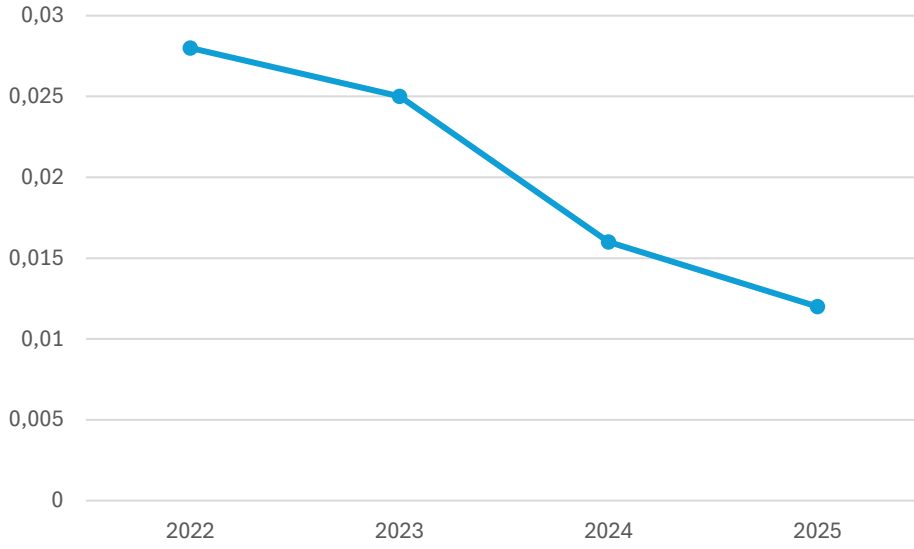
KİMYASAL TÜKETİMİ KIŞI BAŞI



Tesisimizde gün geçtikçe dijitalleşmeye her gün biraz daha yaklaşıyor, bu nedenle kâğıt tüketimini azaltmayı hedefliyoruz.

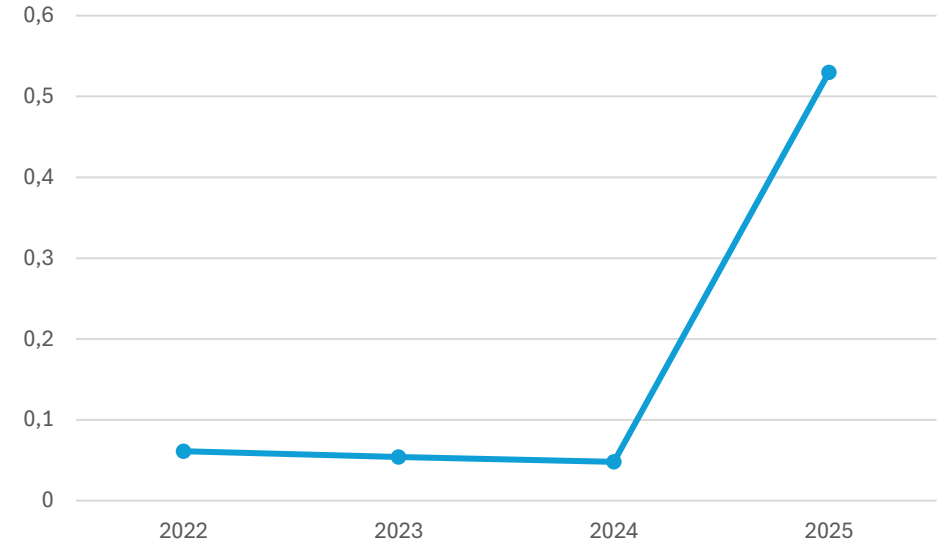
ATIK YÖNETİMİ GERİ DÖNÜŞÜM ATIKLAR

METAL ATIK KİŞİ BAŞI



Metal ambalajlarımızı restoran satışlarımızda kullanmaktayız.

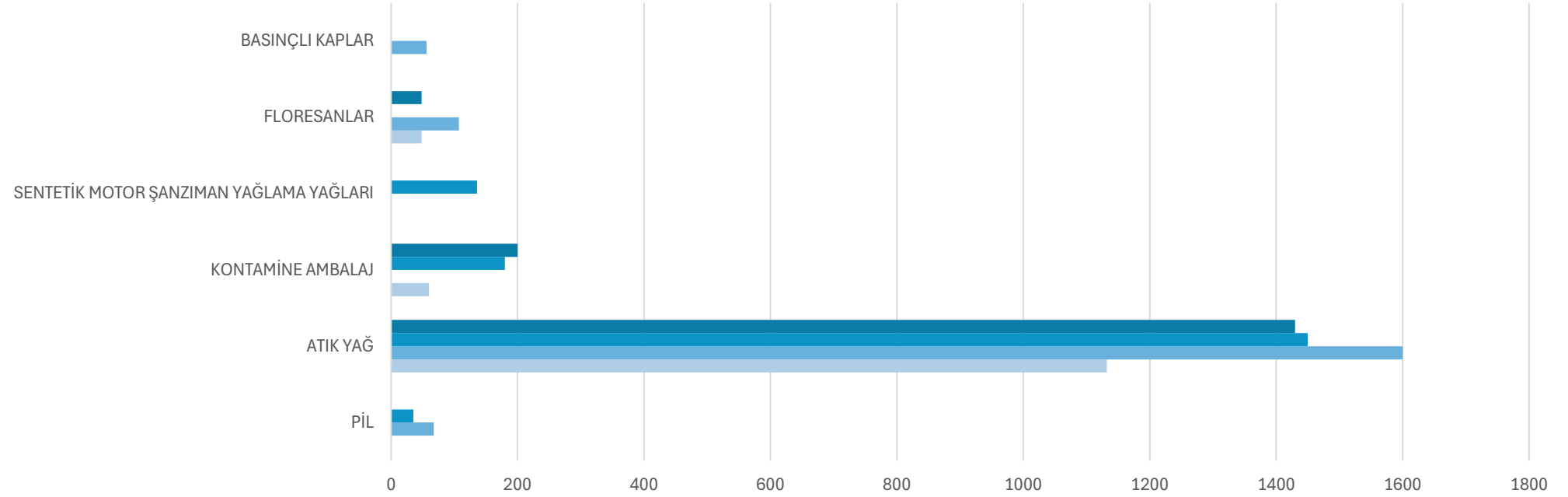
CAM ATIK KİŞİ BAŞI



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 ŞANZİMAN YAĞLAMA YAĞLARI	FLORESANLAR	BASINÇLI KAPLAR
■ 2025	0	1430	200	0	48	0
■ 2024	35	1450	180	136	0	0
■ 2023	67	1600	0	0	107	56
■ 2022	0	1132	60	0	48	0

■ 2025 ■ 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.



ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

Kadın personellerimiz için meme kanseri hakkında Konya İl Sağlık Müdürlüğü tarafından farkındalık eğitimi verilmiştir.



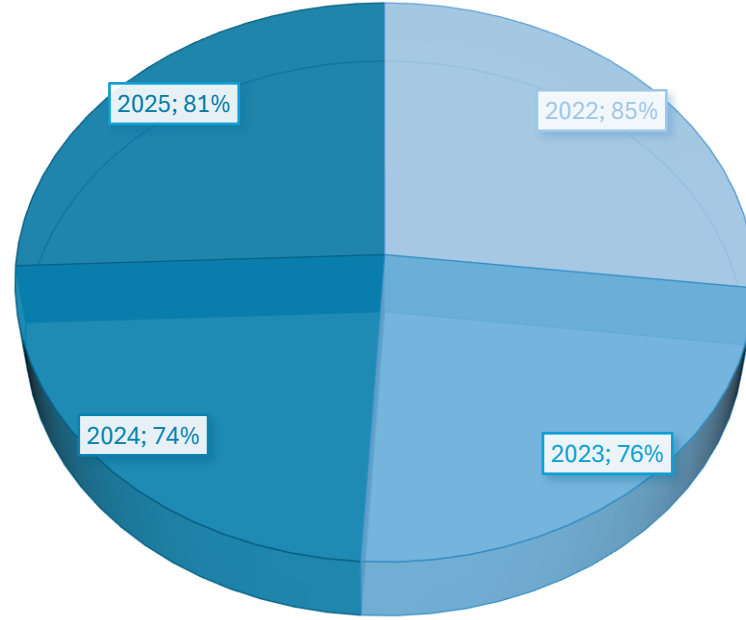
Tüm çalışanlara kanser ve erken teşhis konuları hakkında Konya İl Sağlık Müdürlüğü tarafından farkındalık eğitimi verilmiştir.



ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ

Yerel Bölge Çalışan Oranımız

Yerel bölge çalışan sayısı yüzdesi



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 gruptan 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 Yüzdeleri	Kadın Çalışan Sayısı Yüzde Ortalaması	Erkek Çalışan Sayısı Yüzde Ortalaması	Engelli Çalışan Sayısı	Kadın Yönetici Sayısı Yüzde Ortalaması	Erkek Yönetici Sayısı Yüzde Ortalaması
2025 (12 Aylık)	81%	36%	64%	3	12%	36%
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 5000 TL
2. Gümüş Madalya ve Çaycı
3. Bronz Madalya ve Tavla

ÇALIŞMA HAYATI VE PERSONEL MEMNUNİYETİ



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

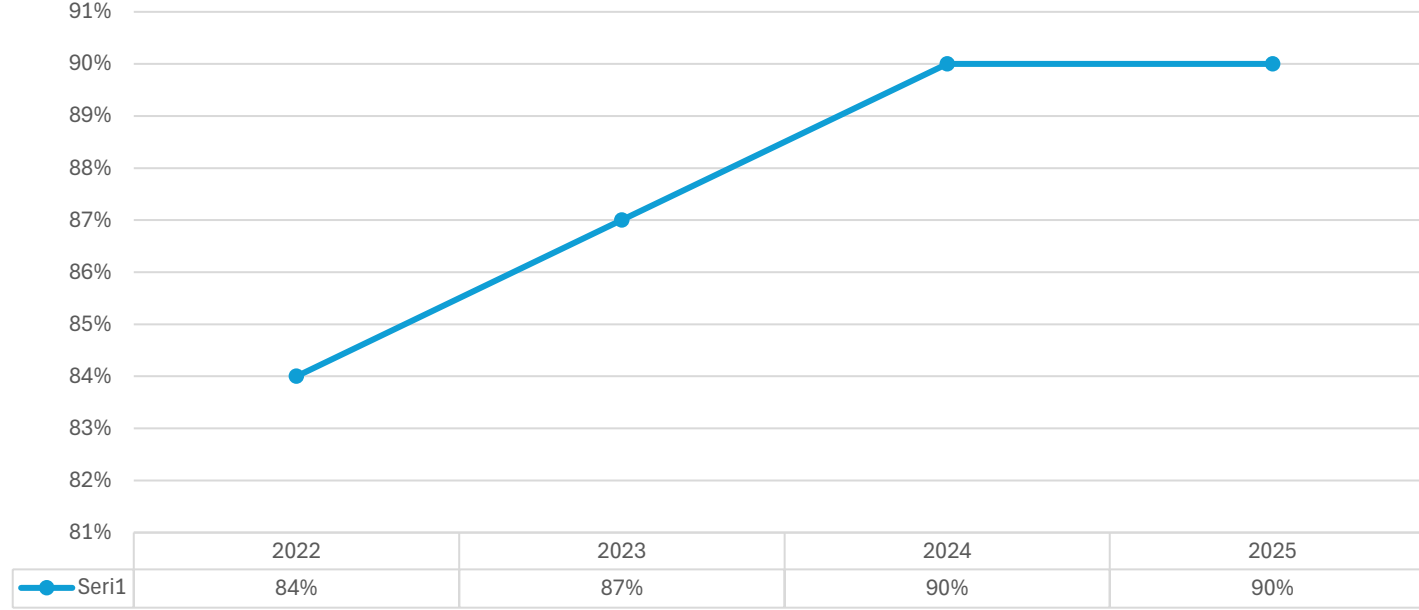


Çalışanlarımıza sağlık, güzellik, spor salonu vb. konularda da indirimler almaktayız.



MİSAFİR MEMNUNİYETİ

MİSAFİR MEMNUNİYETİ



Misafirlerimizi önemsiyoruz ve her geçen yıl misafir memnuniyetimizi 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, coğrafi işaretli ürünleri, yerel lezzetleri tanıtılmaktayız.



YEREL EKONOMİYİ DESTEKLEME

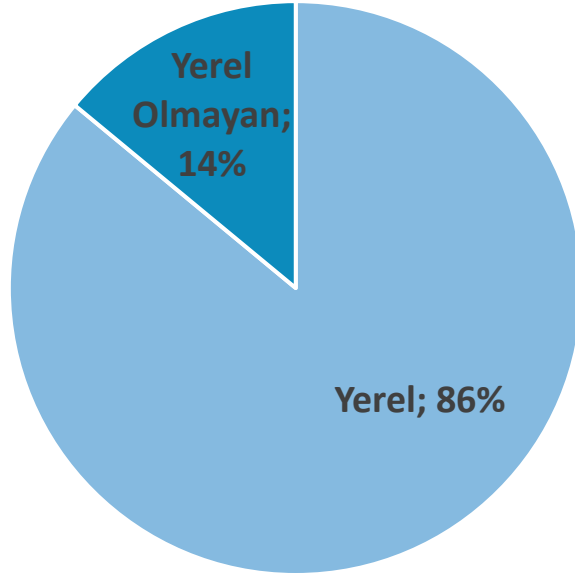


YEREL EKONOMİYİ DESTEKLEME

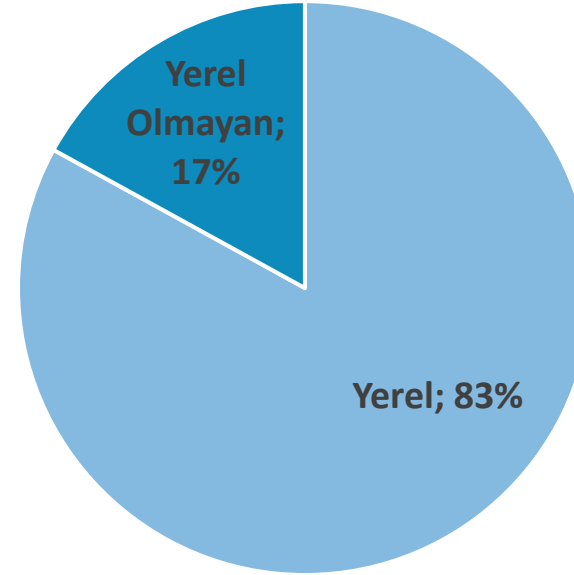
Tesisimizde satın alımlarımızı mümkün olduğunca yerel bölgeden ve yerel üreticiden yapmaktayız. Tedarikçilerimizle Sürdürülebilir Satın Alma Politikamızı paylaşarak firmalarda farkındalık oluşturmayı hedeflemekteyiz.

Yerel ekonomiye olan katkı sağlamak için Konya içinden satın alım yapmaktayız. Kahvaltıda sunduğumuz ürünleri yerel firmalardan tercih etmekteyiz.

2024

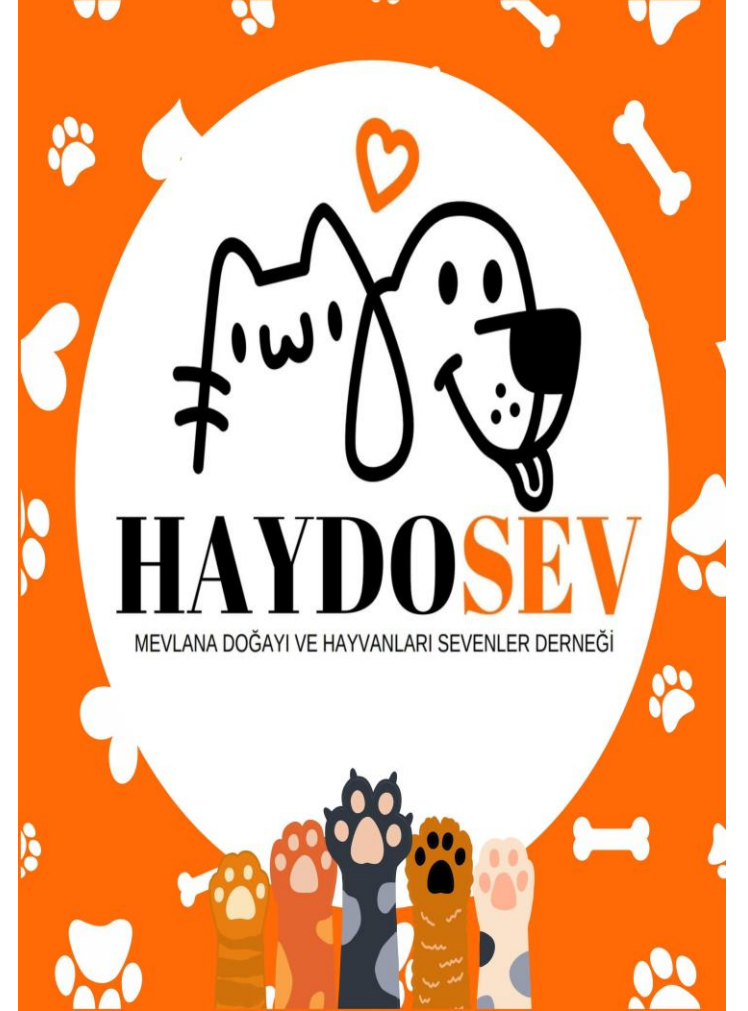


2025



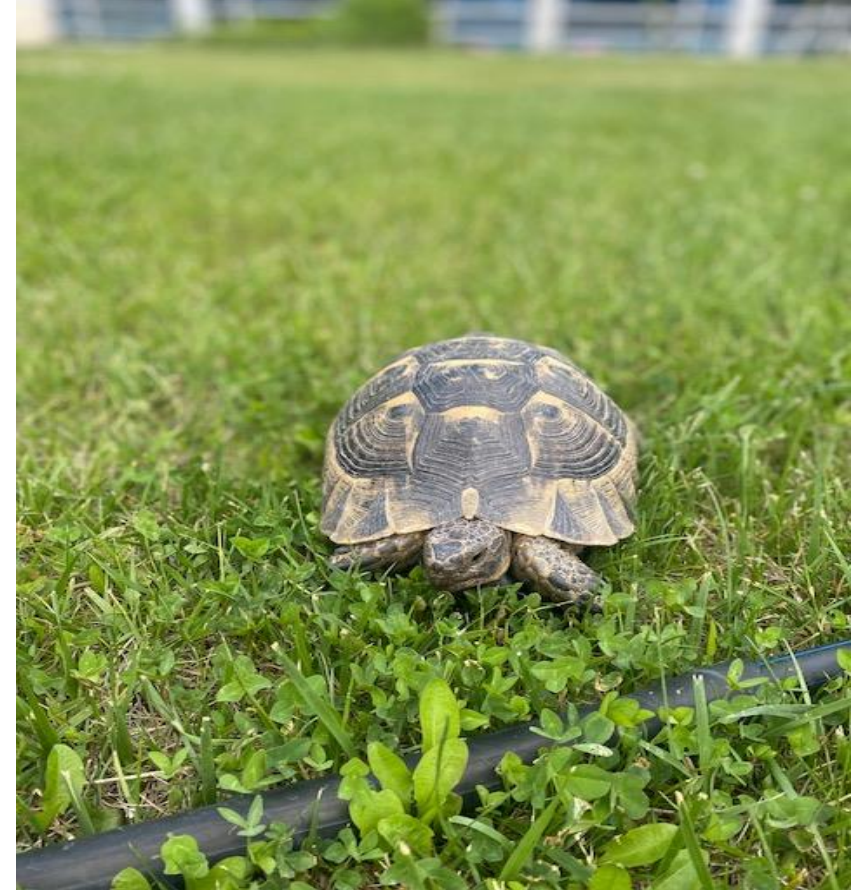
SOSYAL VE KÜLTÜREL ÇALIŞMALAR

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



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 personellerimiz için kültürel geziler düzenlemekteyiz.



Personellerimizi bu sene Konya Çatalhöyük müzesi için gezi düzenledik.

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 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 karşıyoruz.

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



TEŞEKKÜR EDERİZ

Grand Hotel Konya

WWF-Türkiye'nin (Doğal Hayatı Koruma Vakfı) yürütmekte olduğu Türkiye'nin Canları'nı Yaşatalım projesine destek oldunuz.

Bu sertifika ile yaptığınız bağışla, yangınlarda yaralanan canlarımızın tedavi ve bakım süreçleri için Yaban Hayatı Destek Hattı projesine destek sağlanmıştır.

[@wfturkiye](https://www.facebook.com/wfturkiye) [@wf_turkiye](https://www.x.com/wf_turkiye) [@wf_turkiye](https://www.instagram.com/wf_turkiye)
wwf.org.tr



SAKARYA'DAKİ AĞAÇLANDIRMA
ÇALIŞMALARINA
DESTEK OLMAK İÇİN
SAKARYA AĞAÇLANDIRMA SAHALARI'NA

ADET FİDAN BAĞIŞINDA BULUNDUNUZ.

GELECEK KUŞAKLARA DAHA
YAŞANABİLİR BİR DÜNYA BIRAKMAK
ÜZERE YAPILAN BU KATKIYA VESİLE
OLDUĞUNUZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ.

DENİZ ATAÇ
YÖNETİM KURULU BAŞKANI



bagis@tema.org.tr | 0212 291 90 90



BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI

Gelecek kuşakların canlı türlerini tanıma hakkı bulunmaktadır.

Ekosistem tahribatı, iklim değışikliği 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 düzenlenmesiz 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

BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI

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.

BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI

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.

BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI

KONYA'DA KORUNAN TÜRLER



Evcikli Böcekler= Kılıkanatlılar (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 Siphonur 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.

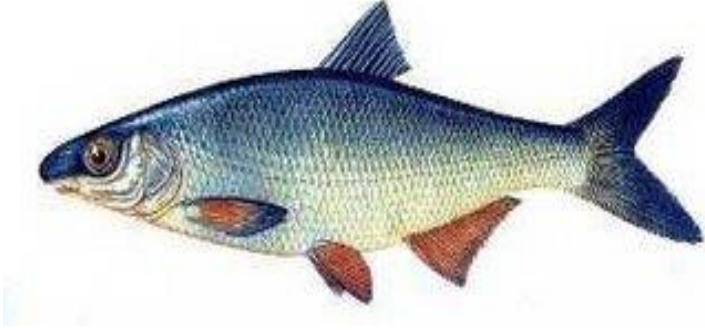


Anadolu Sıvacı Kuşu (Sitta Krueperi) Yerel endemik kuş.

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 ibrelili ormanlarda barınmaktadır.

BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI

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 dibine 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 kıvrır. Hızı, sakın 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.

BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI

KONYA'DA KORUNAN TÜRLER



Sığır Kuyruğu (*Verbascum Iconium*)

Endemik bir bitki türü olan Konya sığirkuyruğu, 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 sığirkuyruğu *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.

BİYOÇEŞİTLİLİĞİN KORUNMASI

KONYA'DA KORUNAN TÜRLER



Beyşehir Kayışkıranı (*Ononis Adenotricha* Var. *Nuda*) Yerel endemik bitki.

Baklagiller (*Fabaceae*, *Leguminosae*) ailesine mensup olan bu bitki, alt kısmı çalimsı, 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, kayışkırın olarak bilinmektedir. Endemik olan bu tür, sadece Konya il sınırlarında bulunmaktadır. Dünya Bitki Koruma Konseyi tarafından yok olmak üzere olan bitki grubu içerisinde alınmış ve kırmızı liste içerisinde "EN (Endangered=Tehlikede)" kategorisinde gösterilmiştir.



Karaüşmen (*Saponaria Karapinarenensis*)

Yerel endemik bitki.

Türkiye'de Konya ilinde yayılış gösteren nokta endemiği bir türdür. Karaüşmen (*Saponaria karapinarenensis*), volkanik tepeciklerdeki döküntülerin üzerinde yayılış göstermektedir.

Çok yıllık yaşam döngüsüne sahip olan *Saponaria karapinarenensis*, Haziran ayı başlarından itibaren çiçeklenmeye başlamakta ve Temmuz sonu itibarıyla da meyve dönemine geçmektedir. Ağustos ayında ise bitki olgun tohumlara sahip olmaktadır.

RİSK YÖNETİMİ

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 çalışıyoruz.

BELGELER VE SERTİFİKALAR

CONFORMITY ASSESSMENT SERVICE

CAS
CONFORMITY ASSESSMENT SERVICE

**THEMIS TURİZM İNŞAAT EMLAK TAŞIMACILIK
TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ - KONYA ŞUBESİ /
GRAND HOTEL KONYA**

ÇAĞLAYAN MAHALLESİ 2055 SOKAK VİLLA BAKI VİLLA BAKI NO: 46/1 MURATPAŞA/ANTALYA
ŞUBE: AKADEMİ MAHALLESİ YENİ İSTANBUL CADDESİ NO: 231/1 SELÇUKLU/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 kuruluşün Enerji Yönetim Sistemi gerekliliklerini karşıladığı tasdik 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
Baskın Tarihi / Date of Certificate : 24.12.2025
Geçerlilik Tarihi / Date of Expiry : 24.12.2026
Belgelendirme Periyodu / Certification Period : 3 yıl / 3 years
Revizyon / Revision : 0

Sistem Sertifikasyon Onayı
System Certification Approval
Manisa 24.12.2025

CAS Sertifikasyon Anonim Şirketi
Güzelyurt, 5775. Sk. No:34/A, 45030, Yunusemre Manisa/Türkiye
T: 0850 346 58 65
web: www.cas-tr.org / e-posta: iletisim@cas-tr.org
Bu sertifika müşteri CAS'ın kurullarına ve sözleşme şartlarına aykırı olduğu sürece geçersizdir.
This certificate is valid as long as the customer complies with the rules of CAS and the terms of the contract.

PK25 Sertifika Formu 01.01.2025 R02

MSF
MÜZİK SEKTÖRÜNDE EYER SAHİPLERİ
FEDERASYONU

MÜZFED
MÜZİK FEDERASYONU

**2025 YILI
MÜZİK LİSANS
BELGESİ**

**THEMIS TURZ. İNŞ. EML. TAŞ. TİC. LTD.ŞTİ - GRAND HOTEL
KONYA**
AKADEMİ MAH. YENİ İSTANBUL CAD. NO:231 SELÇUKLU/KONYA

MSF VE MÜZFED FEDERASYONLARI REPERTUVARLARININ YUKARIDA BELİRTİLEN
KONAKLAMA TESİSİNDE **2025 YILI İÇERİSİNDE** UMUMA İLETİLMESİ İÇİN İŞBU
"**MÜZİK LİSANS BELGESİ**" (*) DÜZENLENMİŞTİR.

*İşbu Müzik Lisans Belgesine konu müzik kullanım izninin kapsamını MSF ve MÜZFED Federasyonları ile konaklama tesisi
arasında imzalanan sözleşmede belirtmiştir.

BELGE NUMARASI : 2025 / 2023-00146
DÜZENLEME TARİHİ : 10.04.2025
GEÇERLİLİK DÖNEMİ : 2025 Yılı
KURULUŞ TÜRÜ : 5 Yıldız
ODA SAYISI : 278

MSF
Müzik Sektöründe Eyer Sahipleri
Federasyonu

MÜZFED
Müzik Sektöründe Bağlantılı Haklar
Federasyonu

**TÜRKİYE
SÜRDÜRÜLEBİLİR
TURİZM**
odGSTC
Sertifika

T.C. KÜLTÜR VE TURİZM
BAKANLIĞI

GSTC

TGA
TÜRKİYE TURİZM
TANITIM VE GELİŞTİRME
AJANSI

BUREAU
VERITAS

GSTC Sertifikasyon Kodu : HABVTR250144

**Sürdürülebilir Turizm
SERTİFİKASI**

Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı tarafından önerilen bu sertifika
Bureau Veritas Certification Hong Kong Limited tarafından düzenlenmiştir
Bureau Veritas Certification Hong Kong Limited GSTC tarafından akredite
edilmiş olup, akreditasyon kapsamları www.gstcouncil.org adresinde
yayınlanmaktadır.

GRAND HOTEL KONYA

AKADEMİ MAH. YENİ İSTANBUL CAD. KAPI NO: 231 İÇ KAPI NO: 1
SELÇUKLU, KONYA, TÜRKİYE

GSTC tarafından tanınan Türkiye Sürdürülebilir Turizm Standardı, Versiyon
1.0, 19 Mayıs 2022'de belirtilen gerekliliklere göre yapılan denetime ve
imzalanan sözleşmeye istinaden Bureau Veritas Certification Hong
Kong Limited işbu belge ile yukarıda listelenen tesisin Türkiye
Sürdürülebilir Turizm Standardı, Versiyon, 1.0 19 Mayıs 2022 ile uyumlu
olduğunu onaylar. Bu belge, Sürdürülebilir Turizm kriterlerindeki turizm
hizmetlerinin karşılandığını garanti eder.

Imza
IBRAHİM TAGAY
Belgelendirme
Müdürü

Sertifika Numarası : BVGH-ST-HI-0603
İlk Sertifika Tarihi : 24 / 04 / 2025
Düzenleme Tarihi : 24 / 04 / 2025
Geçerlilik Tarihi : 23 / 04 / 2026

Kuruluş Türü
Konaklama İşletmesi

GRAND HOTEL
KONYA

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

ÖDÜLLERİMİZ



SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM BİLGİLENDİRME

Değerli Misafirlerimiz,

Sürdürülebilir turizm anlayışımız doğrultusunda aşağıdaki bileşenleri içeren,

- Oxybenzone, Benzophenone-1, Benzophenone-88, OD-PABA, 4-Methylbenzylidene Camphor, 3-Benzylidene Camphor, Nano-Titanium Dioxide, Nano-Zinc Oxide, Octinoxate, Octocrylene

kimyasal güneş kremleri cildinizi tahriş edebilir ve deniz ekosistemlerine zarar verebilir. Daha doğal ve çevre dostu ürünleri tercih etmek hem cildinizi hem de çevremizi korur.

Dear Guests,

In line with our commitment to sustainable tourism, we would like to inform you that sunscreens containing the following chemicals:

- Oxybenzone, Benzophenone-1, Benzophenone-88, OD-PABA, 4-Methylbenzylidene Camphor, 3-Benzylidene Camphor, Nano-Titanium Dioxide,
Nano-Zinc Oxide, Octinoxate, Octocrylene

can irritate your skin and harm marine ecosystems. Choosing more natural and eco-friendly products helps protect both your skin and the environment.

YEREL ZİYARETLERDE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

- Tarihi ve turistik yerlerin ziyaret saatleri, içeride uyulması gereken özel kurallar, fotoğraf çekimi vb. hususlar konusunda ziyaret yerlerinden veya konakladığınız otelden bilgi alabilirsiniz.
- Koruma altındaki orman, sahil, mağara vb. alanlara zarar vermekten, kirletmekten, orijinalliğinin bozulmasından kaçınılmalıdır.
- Yapılacak aktivitelerde (rafting, yamaç paraşütü vb.), can güvenliğiniz için önerilen her türlü teçhizat ve kıyafeti mutlaka kuralına göre kullanmalısınız.
- İslami ibadet alanlarını ziyaret edecekseniz yanınızda bir baş örtüsü bulundurmanız, kadınların başları ve tüm vücutları örtülü, erkeklerin ise diz kapaklarına dek kıyafet ile kapatılmış şekilde giyinmeleri gerekir. Gezi esnasında çevreyi temiz tutmaya özen göstermeniz, tarihi alan gezilerinde hiçbir şekilde bölgeye zarar verecek davranışlarda bulunmamanız gerekmektedir. Sizi rahatsız edecek her türlü durumda gezi alanı yakınındaki başvuru noktalarına ya da en yakındaki polis karakollarına şikayetinizi bildirebilirsiniz.
- Topluma açık alışveriş merkezi, pazar yeri, cadde, durak vb. yerlerde genel olarak davranışlarımıza dikkat edilmeli, yüksek sesle konuşmamalı ve etrafımıza rahatsızlık verilmemeli
- Doğal hayatın denge ve sürekliliğinin temeli olan vahşi yaşam, bitki örtüleri, hayvanlar ve biyoçeşitlilik korunmalı.

YEREL ZİYARETLERDE UYULMASI GEREKEN KURALLAR

- Doğal yaşama zarar verecek her türlü aktivite ve faaliyetten kaçınılmalıdır.
- Ziyaret etmek istediğiniz müze ve ören yerlerine dair ziyaret saatleri, hizmette olup olmadığı vb. bilgileri konakladığınız otelden teyit etmenizi, MÜZE KART ve daha detaylı bilgi için www.muze.gov.tr adresini ziyaret etmenizi öneririz.
- Müze kart sahibi olarak ülkemizin kültürel ve doğal zenginliklerini keşfedebilir, aynı zamanda kültürel varlıkların korunmasına katkı sağlayabilirsiniz.

TOPLU TAŞIMA

PUBLIC TRANSPORT

Selçuklu konumunda olan otelimiz merkeze dolmuş ve tramvay ile 18 kilometre ve 30 dakika sürmektedir. Dolmuş ve tramvay durağı, yaklaşık 300 metre uzaklıkta olup otelden havaalanına ise taksiyle 12,2 kilometredir.

Siz misafirlerimizin taksi talebi olması durumunda resepsiyon personeli ile iletişime geçebilir, otelimizin girişindeki panodan gideceğiniz yerlerin fiyatlarını öğrenebilirsiniz. Daha fazla bilgi için Guest Relations ile iletişime geçebilirsiniz.

Our hotel, which is located in Selçuklu, is 18 kilometers and 30 minutes away from the center by minibus and tram. The minibus and tram stop is approximately 300 meters away and the distance from the hotel to the airport by taxi is 12.2 kilometers. If you, our guests, request a taxi, you can contact the reception staff and learn the prices of the places you will go from the board at the entrance of our hotel. For further information, you can get in touch with Guest Relations.



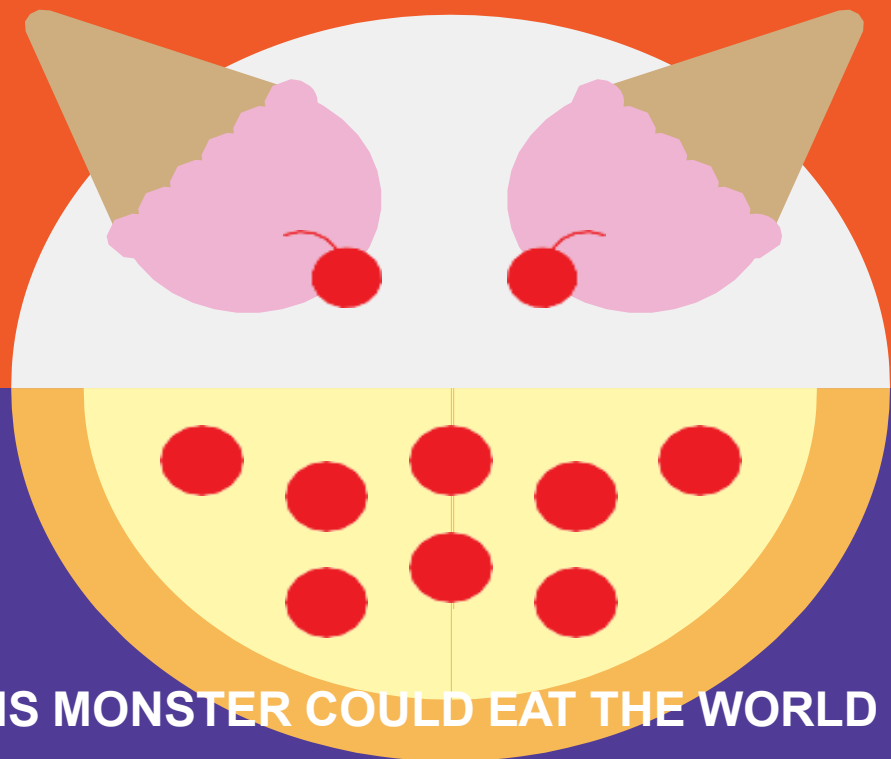


TAKE CARE BY WASTING LESS.



Try what you want, but don't take more than you can eat. You're always welcome back for seconds.





THIS MONSTER COULD EAT THE WORLD

Did you know 1/3 of all food goes to waste? It's a monster of a problem that's harming our planet. But together, we can outsmart this beast. So let's do what we can to reduce waste every step of the way. Taste all the food you'd like, but don't take more than you can eat. Boom, you're a hero.

LUTFEN HAYVAN LARA ZARAR VERECEK
AKTIVITELERE
KATILMAYIN!

PLEASE DO NOT ATTEND ACTIVITIES THAT
DAMAGE ANIMALS!

STOP



STOP