



NASHIRA
CITY RESORT HOTEL
ANTALYA

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU
2026

Rapor Hakkında



Tesisimiz 2026 yılı itibariyle sürdürülebilirlik çalışmalarımıza başladık. Bu doğrultuda gerçekleştirdiğimiz gelişmeyi; yönetimimiz, çalışanlarımız, konuklarımız, tedarikçilerimiz ve diğer tüm partnerlerimiz ile paylaşmayı ve böylece bu noktada yaratacağımız farkındalığı artırarak, ortak hedef ve başarılarla dönüştürebilmeyi amaçlamaktayız.

Bu hazırlanan sürdürülebilirlik raporu 2026 yılı verileri içermektedir.

İçerik

- 1 Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri
- 2 Çevre Etkilerinin Azaltılması
- 3 Personel ve Çalışma Hayatı
- 4 Yapılan Sosyal Çalışmalar
- 5 Kültürel Çalışmalar

1. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri

Tesisimiz 97 oda+1 bedensel engelli odası+1 suit oda, 270 kişilik 1. Sınıf lokanta, 150 kişilik açık yemek alanı, 75 kişilik alakart lokanta, 30 kişilik açık yemek alanı, 50 kişilik Amerikan bar salonu, müşteriye yönelik çalışma salonu, aletli spor salonu, çok amaçlı saha, çocuk oyun alanı, açık yüzme havuzu, havuz bar, lobi bar, snack bar, satış ünitesi, 50 araçlık otopark, 1000 kişilik çok amaçlı salon, tenis kortu mevcuttur.

Tesisimiz 17.12.2018 tarihinde 4 yıldızlı Turizm İşletme Belgesi almayı hak kazanmıştır.



Standart Ekonomik Oda



Standart Şehir Manzaralı Oda



Standart Oda Panoramik Manzara



Restaurant



Havuz



2. Çevre Etkilerinin Azaltılması

2.1 . ÇEVRE KORUMA VE ATIK YÖNETİMİ POLİTİKASI

İşletmemizde çevreyi korur, kirlenmesini önler, çevreye olan olumsuz etkilerimizi azaltarak korunmasına önem veririz.

Bunun için;

- Yasal düzenlemelere uyum sağlar çevre etkimizi azaltmaya çalışırız.
- Atıklarımızı kaynağına, gruplarına ve tehlike sınıflarına göre etkin şekilde ayırmaya özen gösteririz.
- Tehlikeli maddeler ve kimyasalların yalnızca ihtiyaç durumunda ve gerektiği kadar kullanılmasının hem çevreye olan negatif etkileri hem de atık miktarını azaltacağını biliriz,
- İşletmemizde aldığımız malzemelerde “geri dönüşüm” ve “çevre dostu” etiketi olanları tercih ederek doğayı korumaya katkıda bulunuruz. Yeniden kullanım fırsatları yaratmaya çalışırız,
- Kâğıt, peçete, tuvalet kâğıdı, ambalaj gibi tek kullanımlık malzemeleri gerektiği kadar kullanıp doğaya daha az atık bırakmaya özen gösteririz,
- Atıkları doğru şekilde, özelliklerine göre ayrı alanlarda depolar, yasal depolama süre sınırlarını aşmadan lisanslı/yetkili firmalara teslim ederek, kayıtlarını muhafaza ederiz,
- Su, enerji ve tüm doğal kaynakları tasarruflu kullanmaya çalışırız. Bu hassasiyetimizi çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ile paylaşıyoruz.
- Çevre yönetimi konusundaki performansımızı ölçer, bu verileri hedefler ile izler ve performansımızı geliştirmeye çalışırız.
- Çalışanlarımızı çevre konusunda eğitmeyi ve duyarlılıklarını artırmayı amaçlarız.

2. Çevre Etkilerinin Azaltılması

2.2. ENERJİ VERİMLİLİĞİ POLİTİKASI

Dünyamızı olası tehlikelerden korumak için enerjimizi verimli kullanıyor ve enerji sarfiyatımızı azaltmak için hedefler belirliyoruz.

Bunun için;

- Hem doğaya karşı sorumluluklarımız hem de yasal yükümlülüklerimizi yerine getirmek üzere ulusal ve uluslararası standartları, yasa ve düzenlemeleri takip eder, enerji kullanımını azaltma ve/veya enerji tüketim performansımızın sürekli iyileştirilmesini sağlayacak çalışmaları gönüllü olarak yürütür, çalışmalarımızın sonuçlarını takip ederiz.
- Hedefler koyar, çalışanlarımızın da katılımını sağlamak amacıyla eğitim programlarımızda enerji verimliliğine yer veririz.
- Tüm paydaşlarımızla enerji yönetimi konusunda ortak amaçlar ve sonuçlar yaratmak üzere iş birliği yapmayı önemseriz. Bu konularda misafirlerimiz, çalışanlarımız, ziyaretçilerimiz ve tüm iş ortaklarımız ile birlikte topyekûn bir farkındalık ve bilinç seviyesine ulaşılması adına etkileşimimizi sürdürmeye çalışırız.
- Enerji verimli uygun ürün, ekipman, teçhizat ve teknoloji alternatiflerini araştırıp bulmaya, satın almaya ve kullanmaya çalışırız.
- Enerji Yönetim Sistemimizi dokümente etmeyi, tüm departmanlarımıza yaymayı, gerektiğinde güncellemeyi, gözden geçirmeyi ve sürekli olarak iyileştirmeyi hedefleriz.
- Enerji risklerini veya enerji kısıtı gibi doğabilecek acil durumları değerlendirir, alınabilecek önlemleri planlarız.

2. Çevre Etkilerinin Azaltılması

2.3 GIDA ATIĞI VE KATI ATIK

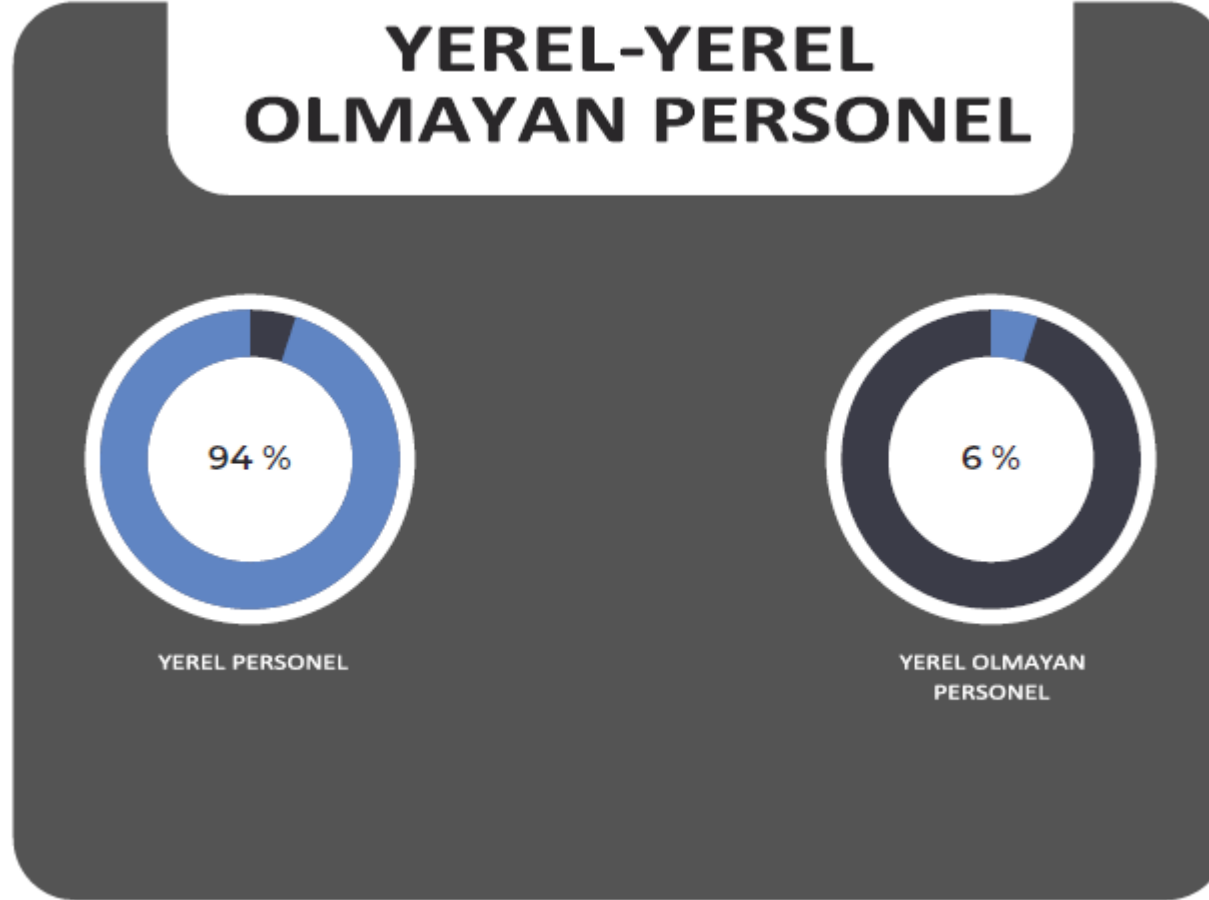
Otelimizde bir Katı Atık Yönetim Planı vardır. Plan, atık üretiminin düzenli ölçülmesini, izlenmesini, atıkların azaltılmasını, yeniden kullanımını, geri dönüşümü ve atık bertarafını içermektedir. Katı atıklar gıda, geri dönüştürülebilir, zehirli/tehlikeli ve organik gibi türlerine göre ayrıştırılmakta, ayrıştırılırken geri dönüşüm ve yeniden kullanım durumları gözetilmektedir.

Otelimiz atık yönetimi konusunda çalışanlarına gerekli eğitimi aldırılmıştır. Otelimiz Sıfır Atık Belgesi almak için başvuruda bulunmuştur. Sıfır Atık Belgesi için gerekli olan (atık alanı düzenlemesi-atık kodlaması-atık kutuları tanımlaması) gibi çalışmaları sürdürmektedir. Otelimizde türlerine göre ayrıştırılan katı atıklar belediyeler tarafından alınacaktır.

Gıda atıkları da dahil olmak üzere katı atıklar türe göre ölçülmektedir. Otelimizde misafir veya geceleme başına katı atık miktarı hesaplanmakta ve raporlanmaktadır. Otelimiz ayrıca, katı atık oluşumunun yüksek olduğu faaliyetleri ve risk alanlarını belirlemiştir. Gıda atıklarını ve israfı azaltmak için düzeltici önlemler planlamakta ve uygulamaktadır. Katı atık bertarafının yerel nüfus veya çevre üzerinde olumsuz bir etkisi olmaması hedeflenmektedir. Katı atık yönetimi ile ilgili "Sıfır Atık Yönetmeliği" mevzuatına uyum sağlanacaktır. Atık yağ sözleşmemiz mevcuttur.

3. Personel ve Çalışma Hayatı

Personellerimize gerekli tüm eğitimleri aldırılmış bulunmaktayız. Sürdürülebilir yönetim sistemi atamaları personellerimizin bilgisi dahilinde yapılmıştır. 100% yerel personel ile çalışmaktayız.



3. Personel ve Çalışma Hayatı

İNSAN KAYNAKLARI POLİTİKASI

EKİP ÜYELERİMİZDE ARADIĞIMIZ ORTAK ÖZELLİKLER POZİSYONUN GEREKTİRDİĞİ EĞİTİM, TECRÜBE VE YETKİNLİKLER İLE BERABER KURUM KÜLTÜRÜMÜZ VE DEĞERLERİMİZLE UYUMLU KİŞİLİK ÖZELLİKLERİNE SAHİP OLMALARIDIR.

Dürüst, şeffaf, adil, saygın ve güvene dayalı ilişkiler kurulmasını sağlayacak politikalar oluşturmak ve yaymak. Dinamik ve profesyonel insan kaynağımızı, kurum kültür ve hedeflerine uygun olan adaylar arasından seçmek ve geliştirmek. İnsana yatırım yapan ve değer veren bir grup olarak, iş sağlığı ve güvenliği konusunda sürekli izlenen ve iyileştirilen sistemler kurmak ve yönetmek. Şirketimizin hedeflerine ve personelimizin kişisel gelişimine hizmet edecek eğitimler düzenlemek ve etkinliğini ölçmek.

İşe Alım Süreci;

Tesisimizde insan kaynakları departmanımız önderliğinde yapılan yüzyüze görüşmeler sayesinde kişilerin yetkinlik ve daha önceki iş tecrübelerine göre personel alımı yapılmaktadır.

Performans yönetimi ve adil ücretlendirme;

Çalışanlarımız tesisimizde işe başlamadan önce tüm şartlar konuşulur. Alınan ücret ,çalışma saatleri ve çalışma şekilleri,haftalık izinle yıllık izinler tüm bilgiler aktarılır.Ücretlendirme kısmı ise devlet tarafından belirlenen asgari ücret ve artıları olarak kişiye iletilir.

Eğitim ve Kariyer Yönetimi;

Çalışanlarımızın tümü eğitim hakkından eşit olarak yararlanabilmekte olup, otelcilik sektörünün gerektirdiği yasal ve mesleki eğitimlerin yanı sıra kişisel gelişim, bilinçlenme, farkındalık, yönetici yaratma, yabancı dil eğitimleri, engelli insanları anlama ve yardımlaşma vb.. gibi birçok konuda çalışanlarımıza katkı koyacağını ve kişisel profil ve yetkinliklerini geliştireceğini düşündüğümüz sayısız konuda eğitim fırsatı tanınabilmektedir.

Çalışanına özellikle eğitim alanında yatırım yapma bakış açısından olan tesis içinden veya grup içinden terfi ettirme önceliğine de önem vermektedir

Çalışma Hayatı;

Misafirlerimizin memnuniyeti kadar çalışanların memnuniyetinin sağlanması en güçlü olduğumuz konulardan biridir. Bu bakış açısı ile, çalışanın başta yasal hakları olmak üzere, işletmemizin sağladığı yan haklar da dahil olmak üzere; çalışma ortamı, psikolojisi, kişisel motivasyonu ve performansı gibi, kısacası iş yerindeki tüm konforunun sağlanması yönetimin sorumluluğundadır. Farklı ülkelerden ve milliyetlerden gelen misafirlerimize hitap eden uluslararası standartlarda hizmet veren bir işletme olarak misafir ve çalışanlarımız için milliyet, ırk, dil, din vb. ayrımı yapmak hem otelcilik hem de çalışma prensiplerimize aykırıdır.

Yerel Topluma da katkı sağlayabilmek ve bölgesel istihdamı arttırabilmek adına, otelimizin bulunduğu bölge olan Ankara, otelimizin ihtiyaçları doğrultusunda istihdam önceliğine yer veriyoruz.

Ödüllendirme ve Destek;

Bizler, çalışanlarımıza gelişim fırsatı sunmanın en önemli sorumluluklarımızdan biri olduğunu biliyor, çalışanlarımızın kendilerini geliştirdiklerinde yaptıkları işlerde fark yaratacaklarına ve başarılarının artacağına inanıyoruz.

4. Yapılan Sosyal Çalışmalar

Personellerimize doğum ve evlilik yardımı yapıyor.

Gerekli kurumlara bağışlarımız mevcuttur. TEMA Vakfı Bağışı





6 Şubat depreminde tesisimizin kapılarını depremzedelere sonuna kadar açtık. Onların rahat ve güvenli olmalarını sağladık.

NASHIRA CITY olarak hentbol, okçuluk, basketbol, bisiklet turnuvalarına sonuna kadar desteklerimizi yapıyoruz. Nashira ailesi olarak tenis eğitim akademimiz ve turnuvalarımız vardır.

Bizler sporcularımızı hem eğitim hem de onların alanında sonuna kadar destekleriz.

Web sitemizde desteklerimizi tüm konuklarımıza detaylı tanıtım videolarımız vardır.

5. Kültürel Çalışmalar

Otelimiz, yerel halkın fikri mülkiyet haklarına saygı gösterir. Geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurları mutfağımızda yerel gastronomi olarak misafirlerimize sunulmuştur. 2025 yıl sonuna kadar tasarımıımızda ve dekorasyonumuzda da misafirlerimize sunmayı hedefliyoruz.

Eserler: Otelimiz, tarihsel ve arkeolojik eserleri alıp satmaz, ticaretine aracılık etmez ve bunları sergilemez.

Sürdürülebilir yerel gastronominin tanıtımı: Otelimiz yerel ürünlerin tanıtılması ve tüketimine öncelik vermektedir. Tüm faaliyetlerinde gastronomide sürdürülebilirliği sağlamak için yenilikçi ve yaratıcı uygulamalar ortaya koymaktadır.



• Yerel Yemekler : Yörüklerin beslenme tarzının temelini, hayvancılık ve buğdaydan elde edilen besinler belirler. Kıyı şeridinde az da olsa yaş sebze üretilmesine karşın iç bölgelere gidildikçe buğday ve kuru sebze ağırlık kazanır. Antalya’da dünya mutfaklarının tamamına turistik otel ve lokantalarında bulmak mümkündür. Ama yöreye has yerel yemekler şunlardır: Sac kavurması, Tandır kebabı, Kölle (buğday, fasulye, nohut ve bakla haşlaması), Domates civesi, Hibeş, Arapaşı

- NASHIRA CITY olarak ayın personeline müze kart hediye ediyoruz. Hem kültürümüzü tanıtmak hem de diğer personellerimizi motive etmek adına onları teşvik ederiz.



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI

Misafirlerimizin memnuniyetini ve geleceğimizi korumak adına çevresel, ekonomik ve sosyal sorumluluklarımızı yerine getirmeyi taahhüt ediyoruz. Sürdürülebilirlik raporumuzda, enerji ve su tasarrufu, atık yönetimi, doğal kaynakların korunması ve topluma katkılarımız gibi alanlarda yaptığımız çalışmaları paylaşıyoruz.

Sakıp Sabancı Bulv. No:12
Muratpaşa/Antalya

e-mail: info@nashirahotels.com

Web: www.nashirahotels.com

Tel: 0 (242) 238 55 00

