

COOK'S CLUB AALANYA 2024 SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU



İÇİNDEKİLER

Cook's Club Alanya Hakkında
Rapor Hakkında

Cook's Club Alanya
Sürdürülebilirlik Politikası

Çevre Etkilerinin Azaltılması

Elektrik Tüketimi

Su Tüketimi

Tehlikeli Atıklar

Atık Yağ

Tehlikesiz Atıklar

Karbon Ayakizi

Tedarikçilerimiz Oranı Yerel
Satınalmayı Destekleme

İnsan Kaynakları Çalışmalarımız

Ekip Ruhu Sürekli Gelişim

Eğitimlerimiz

Sürdürülebilir Uygulamalarımız



COOK'S CLUB ALANYA HAKKINDA

Cook's Club Alanya'nın gemişı, 1987 yılında kurulan Güçlü Turizm A.Ş. çatısı altında açılan Yunus Gücü Otel ile başlamıştır. Artan misafir talebiyle birlikte kapasite ve hizmetler sürekli olarak geliştirilmiş, zamanla farklı konseptlerdeki otellerle büyüyen bir otel zincirine dönüşmüştür.

2007 yılında, Thomas Cook'un çevre programı olan "**50 Adımda Daha İyi Bir Çevre**" kriterlerinin tamamını uygulayarak Türkiye'de bir ilk olarak "**Üç Yeşil Yaprak**" ödülünü aldı.

2010 yılında **Sunpark Garden Otel**, Alanya'da "**Travelife Gold Sertifikası**" alan ilk otel oldu.

2019'da otel, doğa dostu ve genç odaklı "**Cook's Club**" konseptiyle yeniden yapılandırıldı. Enerji verimliliği, su tasarrufu ve atık yönetimi gibi alanlarda iyileştirmeler yapıldı.

2022 yılında **T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı** tarafından **4 yıldızlı otel** olarak onaylandı.

Otel, **sıfır atık uygulamaları, enerji ve su verimliliği, yerel toplumla iş birliği ve çalışan haklarının korunması** gibi alanlarda gelişimini sürdürmekte; sürdürülebilir turizm anlayışını tüm faaliyetlerine entegre etmeye kararlılıkla devam etmektedir.

Bu doğrultuda **Cook's Club Alanya**, gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmak amacıyla çevresel ve sosyal sorumluluğunu geliştirmeyi sürdürecektir; doğaya ve insana saygılı turizm modelinin güçlü bir temsilcisi olmayı sürdürecektir.



RAPOR HAKKINDA

Cook's Club olarak, sürdürülebilir turizm ilkelerinin hayata geçirilmesi ve geliştirilmesinde önemli bir rol oynadığımızın bilincindeyiz.

Otelimizde, sorumlu enerji, su ve atık yönetimi uygulamalarıyla çevresel etkimizi azaltarak gelecek nesillere daha iyi bir dünya bırakmak için çalışıyoruz.

Otelimizin sürdürülebilirlik raporu, sürdürülebilirlik çalışmalarımız hakkında ayrıntılı bilgi vermektedir ve sürdürülebilirlik için başlattığımız çalışmaların bir gereği olarak 2023- 2024 dönemi verilerini içermektedir. Turizmde sürdürülebilirlik bakış açısını geliştirebilmek, bir yönetim biçimi olarak ele alabilmek için attığımız bu adım geleceğimiz için yeni fırsatları görmemizi ve çalışma hayatında yenilenmemizi sağlamıştır. Sürdürülebilirlik çalışmalarımız üst yönetim, bütün departmanlar ve çalışanları kapsayan; faaliyet ve çalışmalarımızın değerlendirilmesi, beklentiler ve görüşlere açık olarak yenilenerek ilerlenecektir.



COOK'S CLUB SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI

Dünya ve Türk turizminde konaklama faaliyeti içerisinde yer alan Cook's Club Hoteli olarak, sürdürülebilirlik kavramını mevcut faaliyetlerimize, gelecek yatırımlarımıza ve değer zincirimize çevresel, sosyal ve kurumsal yönetim uygulamalarını değerlendirerek entegre etmeyi amaçlıyoruz.

Sürdürülebilir turizme yönelik çalışmalarımızı; vizyonerlik, doğa ve çevreye saygı, insana değer, samimiyet ve mükemmeliyetçilik ilke ve değerlerimize uygun olarak gerçekleştiriyor ve düzenli olarak gözden geçiriyoruz.

İklim değişikliği, yoksulluk, açlık, eşitsizlikler, su kıtlığı ve biyoçeşitliliğin kaybı gibi küresel sorunların üstesinden gelmek için BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedeflerine karşı sorumluluğumuzun farkındayız.

Yatırımlarımızı büyüterek yaşam standartlarını ve refahı arttırmayı hedefliyor, çalışmalarımızı ve karar alma süreçlerimizi yürütürken sürdürülebilir kalkınmayı teşvik etmeye öncelik veriyoruz.

Sürdürülebilir turizmin gerekliliğini sağlamak ve çevreyi korumak amacıyla çevreye olan etkilerimizi tespit etmekte, olumsuz etkileri, olası tehlikeleri ve atıklarımızı kontrol altına almaktayız. Doğal kaynakların kullanımını, enerji tüketimini, hava, su ve toprak kirlenmesini en aza indirmek için çalışmalar yapmaktayız. Çevre ve enerji performansımızı artırmak için her türlü bilgi ve veriye ulaşmaya çalışır, gerekli kaynakları sağlarız.

Daha az enerji tüketen teknolojilere duyulan ihtiyacın bilinciyle insan sağlığına, biyoçeşitlilik ve çevre kaynaklarına saygılı üretim ve hizmetler yürütülmekte olup, sera gazı emisyonlarını ve karbon ayak izini azaltarak düşük karbon ekonomisine geçiş yolları sunan inovatif en iyi teknolojileri araştırmaya ve projelerimize entegre etmeye devam etmekteyiz. Bu doğrultuda Avrupa Yeşil Mutabakatı kapsamında atıkların azaltılması, kaynakların verimli kullanılması, kimyasalların ve enerjinin geri kazanılmasına yönelik çalışmalara önem vermekteyiz.

COOK'S CLUB SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI

Paydaşlarımızın ihtiyaçları doğrultusunda en iyi kaliteyi sunmak için ulusal ve uluslararası standartları uyguluyor, sosyal, çevresel ve ekonomik olarak iyileştirme çalışmaları yapıyoruz.

İnsan ve çalışma haklarını, sosyal adaleti, iş etiğini, işgücü çeşitliliğini, cinsiyet ve fırsat eşitliğini, risk yönetimini, paydaşlarla bağlılığı ve iş birliğini, yasal uygunluğu, yolsuzluk, rüşvet, mobbing, ayrımcılık ve çocuk işçi çalıştırma karşıtı önleyici tedbirleri dikkate almaktayız. Kadınların işgücüne katılımını desteklemekte ve istismar, taciz, zorlama, iftira vb. durumlara maruz kalmalarına engel olmaktayız.

Çocuk haklarına saygı duyma ve çocukları sömürü (cinsel sömürü dâhil) türlerine karşı korumak için gerekli tedbirleri alırız. Çocuklara hizmet veren tüm paydaşlarla işbirliği içerisinde olur, çocuk haklarının korunması konusunda projelere destek verimiz. Çocuğa karşı şiddetin/istismarın önlenmesine yönelik toplumsal bilinç ve duyarlılığı artırıcı aktivitelerde bulunmaktayız. Tesis içerisinde çocukların gelişimine katkıda bulunan, düşünce ve isteklerini, duygularını rahatça ifade edebilecekleri, kendilerini özgür ve rahat hissedebilecekleri ortamlar/olanaklar sağlarız.

Bilgi varlıklarımızı koruyarak, bilginin ve verinin gizliliğini sağlar, bütünlüğünü bozmaya çalışacak yetkisiz kişilerin erişimine karşı koruruz.

Şeffaf, samimi ve açık bir dilin kullanıldığı resmi iletişim kanalları sağlamak için paydaşlarımız arasında görüşmeler yapılmasını önemsiyoruz. Müşteri memnuniyetini ve sadakatini, yetkinliğimizi geliştirmek için takip etmekteyiz.

Faaliyetlerimizi yürütürken misafir ve çalışanlarımızı meydana gelebilecek yaralanmalardan, hastalıklardan korumak ve iyi çalışma koşulları sağlamak için gerekli önlemleri alır ve uygularız. Hedef olarak tesiste 'Sıfır Kaza' ve 'Sıfır Meslek hastalığı' yaşanması hedeflenmekte ve İş Sağlığı ve Güvenliği performansının izlenmesi ve çalışma alanındakilerin sağlığını ve güvenliğini tehdit edebilecek olayların kök nedenine inilmesi sağlanmaktadır.

COOK'S CLUB SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI

Çalışanlarımızın eğitimi ve gelişimi bizim için önemlidir. Bu nedenle eğitimlere yatırım yapılarak çalışanlarımızın yetkinliğini ve kendi potansiyellerini farkına varmalarına teşvik etmekteyiz.

Adil, eşit fırsat sunan, ayrımcılık yapmayan, sorumlu ve insani ilişkiler yürütüyor ve tesisimizin etki alanında bulunan yerel halkla temas sağlanmasına özen gösteriyoruz. Çalışanlarımız ve yerel topluluklar, şikâyet ve öneri mekanizmaları aracılığıyla aktif olarak bize bildiride bulunabilmektedir. Bu sayede olası riskli durumlar ve talepler (eğitim, istihdam, gıda tedarığı vb.) kritik hale gelmeden önce değerlendirilmesini ve aksiyon alınmasını hedefliyoruz. İstismar, taciz, zorlama, sözlü şiddet vb. durumlara maruziyet şikayetlerini gizlilik çerçevesinde e-mail, telefon, insan kaynakları yöneticisine bildirilmesi yolları ile almaktayız.

İşletmemizde ürün ve hizmet alımlarında 'Adil Ticaret' ve 'Fırsat Eşitliği' ilkelerine uygun olarak hareket etmekteyiz. Önceliğimiz yerli üretim ve hizmet sağlayıcıları tercih ederek, yerel üreticinin geliştirilmesine ve bölgenin kalkınmasına katkıda bulunmak, atığı en aza indirerek Eko-Etiketli/Çevre dostu ürünlerin ve hizmetlerin satın alınmasını sağlamaktır. Çevre ve enerji performansını etkileyen, enerji bakımından verimli, çevreye zararı minimum ürün ve hizmetlerin tedarik edilmesine öncelik veriyoruz.

Özel gereksinimi, fiziksel hassasiyetleri ve zorlukları olan tüm misafirlerimiz, personel ve ziyaretçilerimiz için erişilebilirlik, sağlık ve güvenlik standartlarını önemsemekte ve tatillerini geçirdikleri veya çalıştıkları ortamları bu standartlar doğrultusunda düzenlemekteyiz.

Bölgemizde bulunan doğal ve kültürel miraslar hakkında misafirlerimizi bilgilendiririz. Yöre halkı ile birlikte tarihi ve kültürel varlıkları koruma adına çalışmalar yapar, doğal dokunun korunmasına destek oluruz. Tarihi ve arkeolojik eserlerin korunmasına yardımcı oluruz.

ÇEVRE ETKİLERİNİN AZALTILMASI

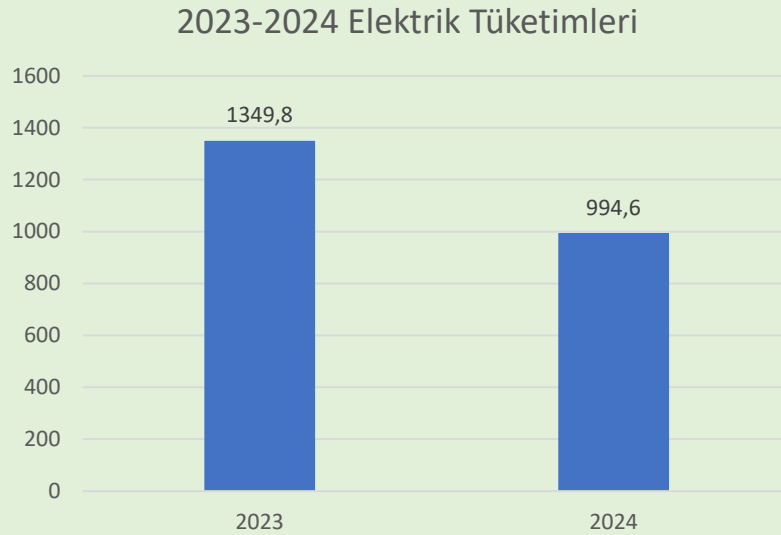
İsrafın önlenmesi, doğal kaynakların daha verimli kullanılması, oluşan atık miktarının azaltılması, atıkların geri dönüştürülmesi ve sürdürülebilirliğin sağlanması amacıyla otelimizde kapsamlı bir atık yönetim sistemi uygulanmaktadır.

Bu kapsamda;

- Tüm atıklarımız, kaynağında ayrıştırılarak geri dönüştürülebilir, organik, tehlikeli ve tıbbi atıklar olarak sınıflandırılmakta ve uygun atık kutularına yerleştirilmektedir.
- Mutfak, restoran, housekeeping, teknik servis ve ofis alanlarında ayrı atık kutuları yerleştirilmiş olup, çalışanlarımıza bu konuda düzenli eğitimler verilmektedir.
- Plastik, cam, metal, kağıt ve karton atıklar, lisanslı geri dönüşüm firmalarına teslim edilmekte; gıda atıkları ise mümkün olduğunda ayrılmakta ve hayvan besleyen çalışanlara verilmektedir. Tehlikeli atıklar (piller, elektronik atıklar, floresanlar vb.) mevzuata uygun şekilde geçici depolama alanlarında toplanmakta ve yetkili bertaraf firmalarına teslim edilmektedir.
- Tıbbi atıklar, özel kırmızı poşetlerde toplanarak steril kapalı alanlarda muhafaza edilmekte ve yasal prosedürlere uygun olarak bertaraf edilmektedir.
- Misafirlerimizin de katkı sağlayabilmesi için ortak alanlara geri dönüşüm kutuları yerleştirilmiş, odalara da bilgilendirici uyarı kartları eklenmiştir.
- Uyguladığımız bu sistem sayesinde hem çevresel etkimizi azaltmakta hem de sürdürülebilir turizme katkı sağlamaktayız.



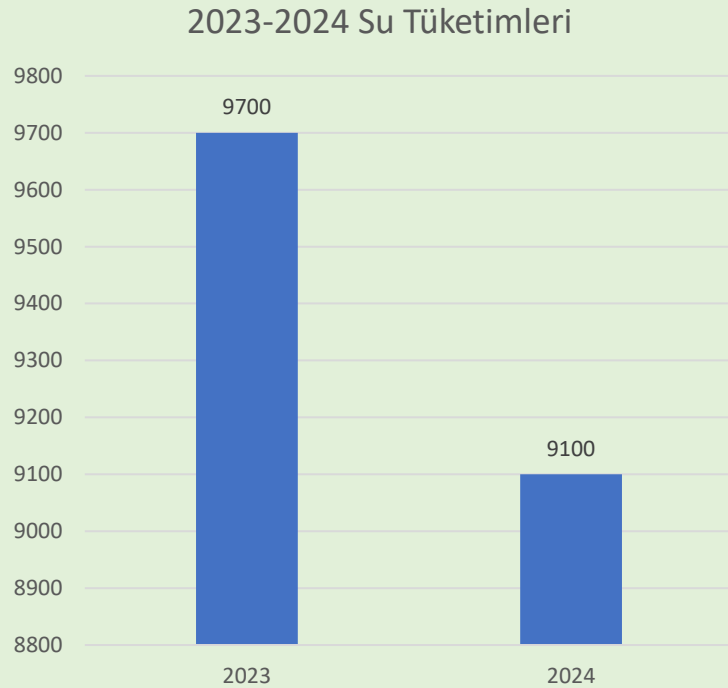
ELEKTRİK TÜKETİMLERİ



2023 yılında toplam elektrik tüketimimiz **1.349,8 birim** iken, bu değer 2024 yılında **994,6 birime** düşmüştür. Bu düşüş, yaklaşık **%26,3 oranında enerji tasarrufu** anlamına gelmektedir.

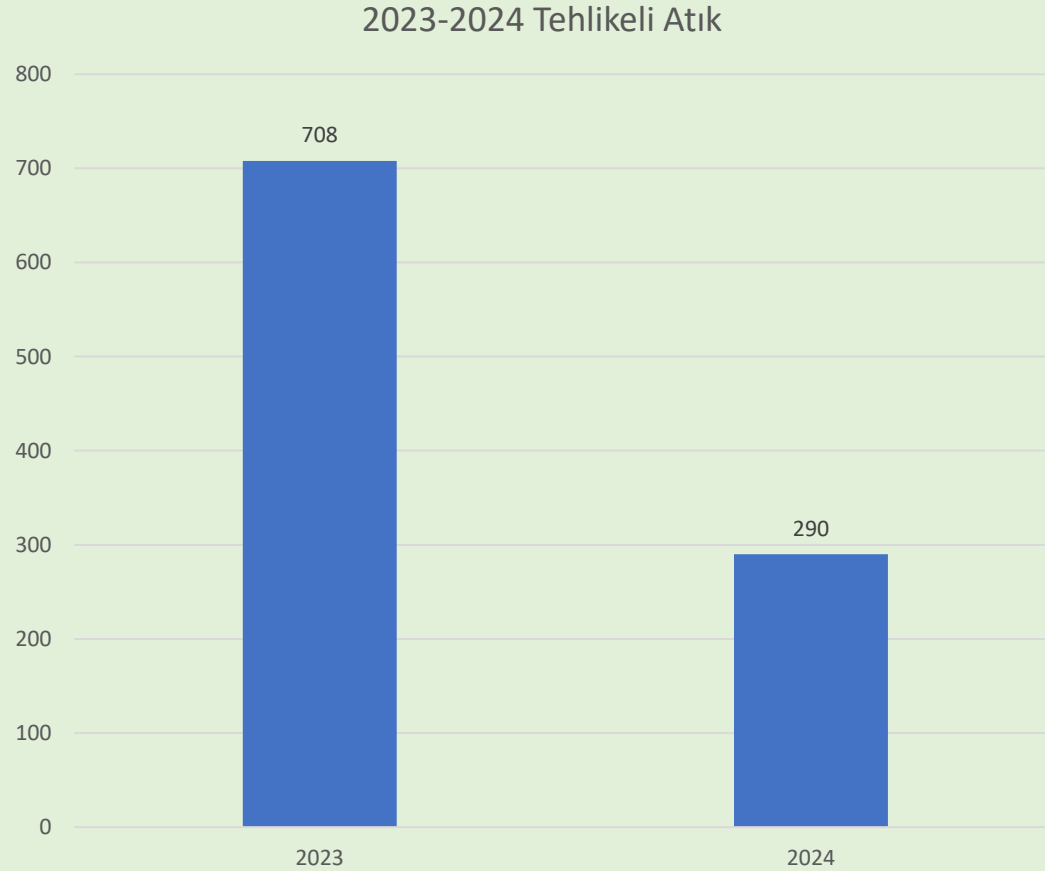
- Bu olumlu gelişme; enerji verimliliğine yönelik yatırımlar, personel farkındalığı, misafir bilgilendirme çalışmaları ve teknik altyapı iyileştirmeleriyle sağlanmıştır.
- **2025 hedef tüketimi: 924,98 MWh**

SU TÜKETİMLERİ



- 2024 yılında su tüketimimiz, 2023 yılına göre 600 m³ azalarak %6,2 oranında düşmüştür. Bu olumlu sonuç, 2023 yılı içerisinde alınan su tasarrufu önlemlerinin etkili şekilde hayata geçirilmiş olmasının bir göstergesidir. 2025 yılı için hedefimiz, bu azalmayı devam ettirerek daha çevreci ve sorumlu bir tüketim modeli oluşturmaktır.
- 2024 yılı toplam su tüketimimiz olan 9.100 m³ değerinden yola çıkarak, 2025 yılı hedefimiz bu miktarı %5 oranında azaltarak yaklaşık 8.645 m³ seviyesine düşürmektir.

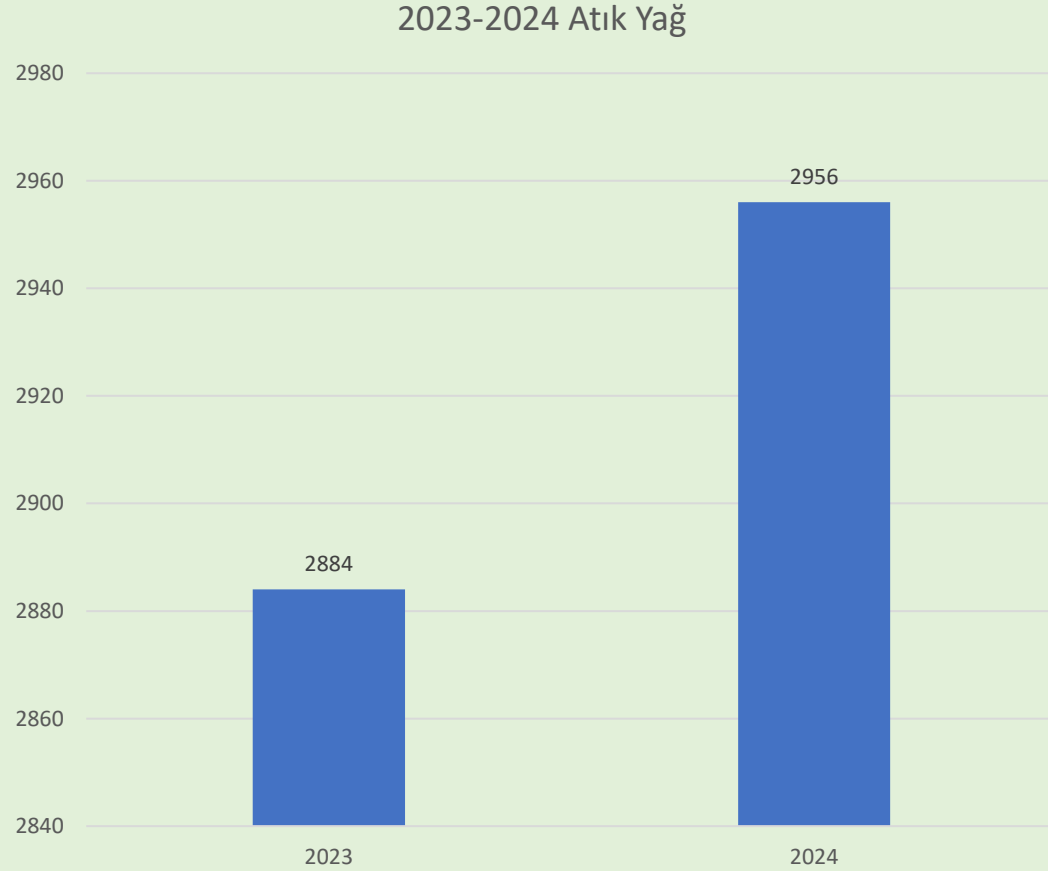
TEHLİKELİ ATIKLAR



2023 yılında toplam **708 kg** tehlikeli atık oluşmuşken, 2024 yılında bu miktar **290 kg'a** düşmüştür. Bu, ciddi bir farktır ve yaklaşık **%59 oranında azalma** anlamına gelir.

- Bu farkın temel nedeni, 2023 yılında klima sistemlerinde yapılan **yoğun teknik bakım çalışmaları sonucunda yüksek miktarda klima gazı atığının oluşmasıdır**. 2024 yılında bu tür büyük çaplı bir müdahale yapılmadığı için tehlikeli atık miktarı doğal olarak düşmüştür.
- 2024 yılına kıyasla, tehlikeli atık miktarını %6 oranında daha azaltarak 2025 yılında yaklaşık 272,6 kg seviyesine düşürmeyi hedefliyoruz.

ATIK YAĞ

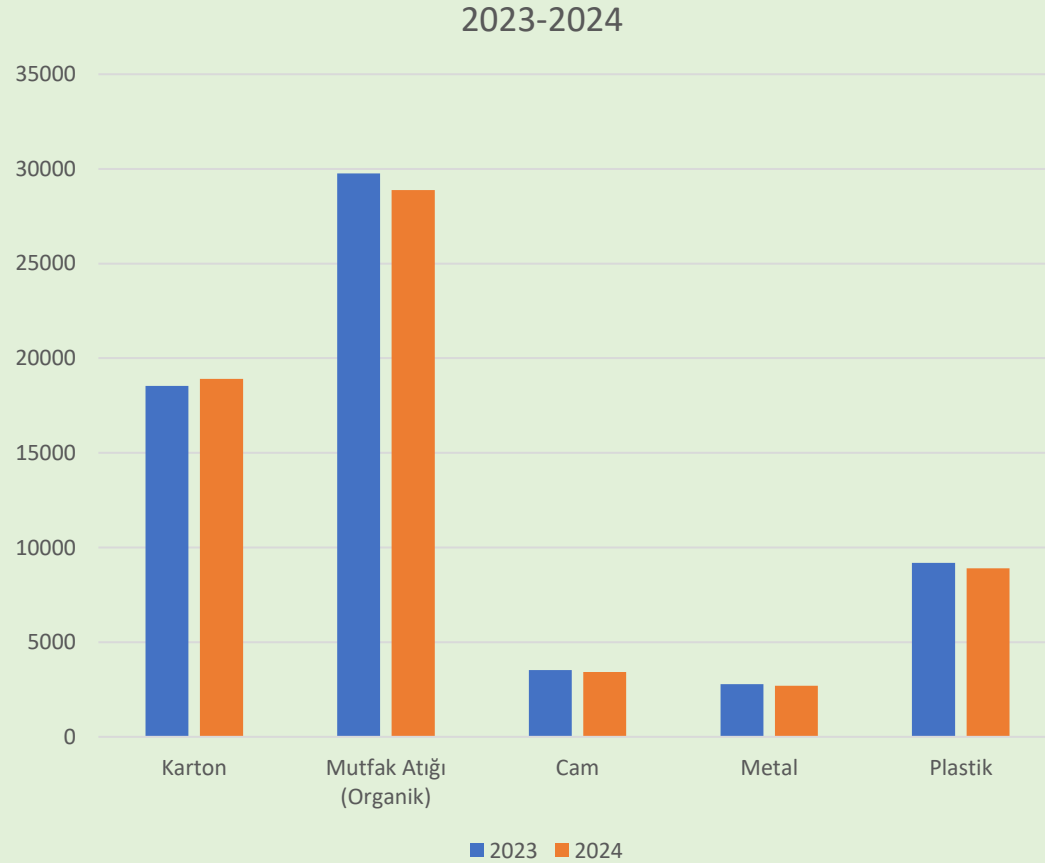


2023 yılında oluşan atık yağ miktarı **2.884 kg**, 2024 yılında ise **2.956 kg** olarak kaydedilmiştir.

Bu küçük ama dikkat çeken artışın temel sebebi, 2024 yılında otelimizin **konaklama ve yemek servisi hacmindeki artış** ile bağlantılıdır.

- Misafir sayısındaki artış, doğal olarak daha fazla kızartma ve yağ bazlı ürün tüketimine yol açmış,
- Mutfak üretimi yoğunluğu artarken, üretim kapasitesini karşılamak adına yağ değişim sıklığı da yükselmiştir.
- Atık yağ miktarını %3 oranında azaltarak 2025 yılında yaklaşık 2.867 kg seviyesine düşürmek.

TEHLİKESİZ KATI ATIK



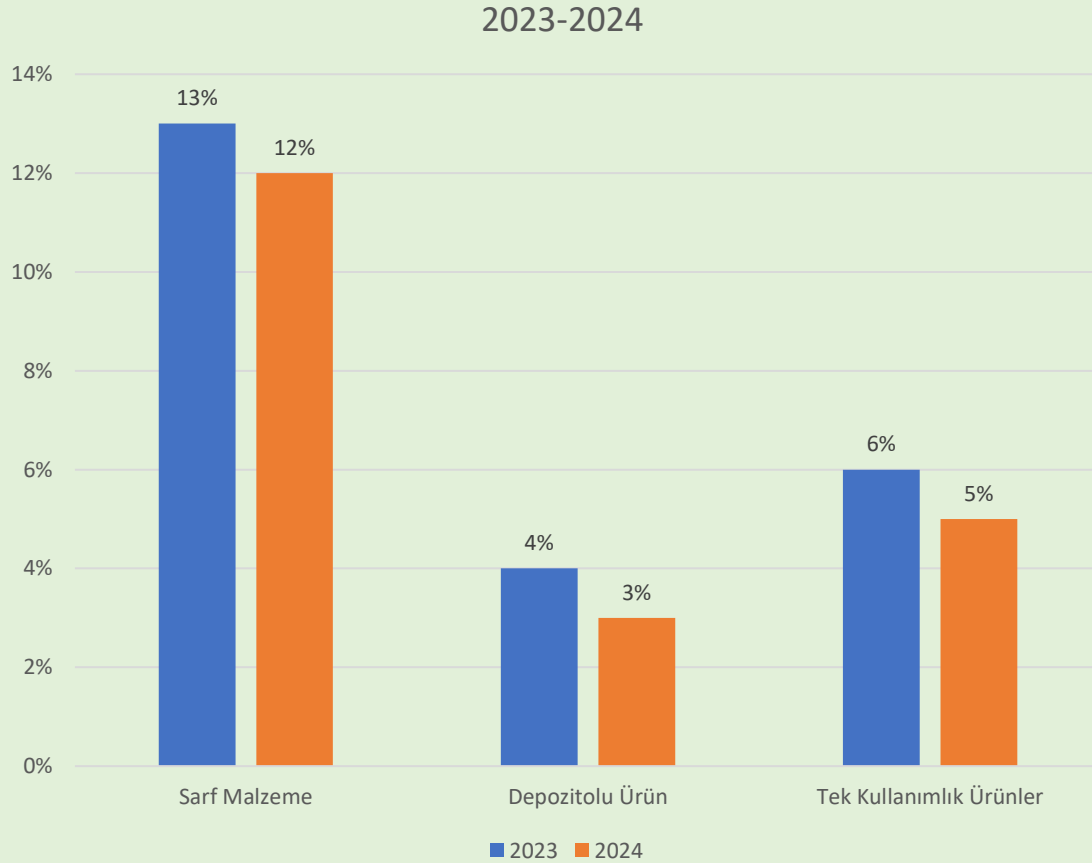
2023 ve 2024 yıllarında atık türlerine göre yapılan değerlendirmede;

- Organik atık (mutfak atığı) miktarında 2024 yılı itibarıyla belirgin bir azalma gözlemlenmiş,
- Plastik atıklar ise önceki yıla kıyasla hafif düşüş göstermiştir. Bu düşüş, porsiyon kontrolü, üretim verimliliği ve tek kullanımlık ürünlerin azaltılmasına yönelik uygulamaların etkili olduğunu ortaya koymaktadır.

Buna karşılık;

- Karton atık miktarında küçük bir artış tespit edilmiştir. Bu durum, depozitolu ve çevre dostu ambalaj kullanımının artışı ile ilişkilendirilmektedir.
- Cam ve metal atıklarda ise her iki yılda da benzer düzeyler korunmuş, önemli bir değişiklik görülmemiştir.
- Atık azaltımı ve ayrıştırma çalışmalarımız, 2025 yılında da artarak devam edecek

SARF MALZEME, TEK KULLANIMLIK ÜRÜN VE DEPOZİTOLU ÜRÜN ORANI



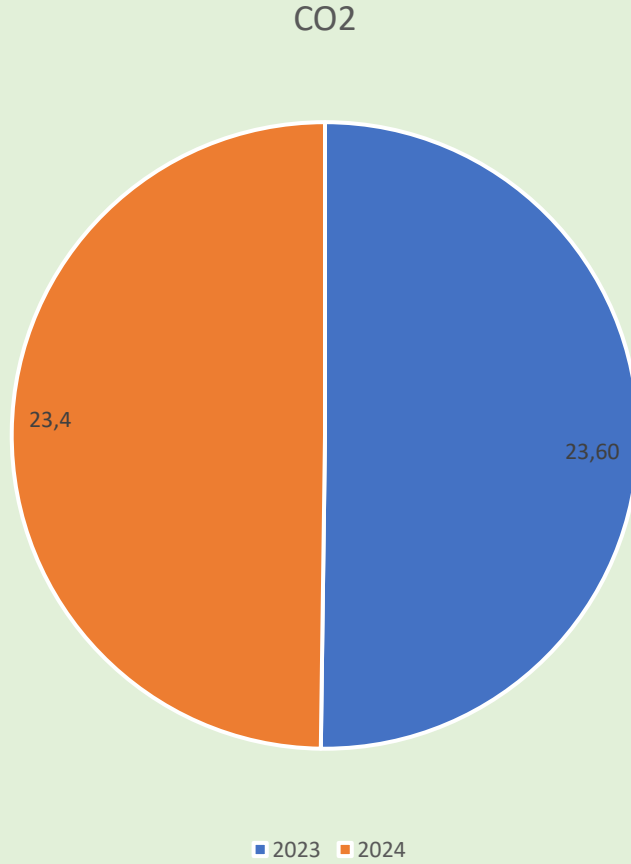
2023 ve 2024 yıllarında sarf malzemeler, tek kullanımlık ürünler ve depozitolu ürünler özelinde yapılan tüketim analizine göre, 2024 yılında küçük fakat anlamlı bir iyileşme kaydedilmiştir.

- **Sarf malzeme tüketimi** 2023 yılında toplam ürünlerin %13'ünü oluştururken, 2024 yılında bu oran %12'ye düşürülmüştür.
- **Tek kullanımlık ürünlerin oranı** %6'dan %5'e gerilemiş,
- **Depozitolu ürün kullanımı** ise %4'ten %3'e inmiş olmakla birlikte, yeniden kullanılabilir ürünler konusunda kalite ve verim artışı sağlanmıştır.
- Bu veriler, otelimizin kaynak kullanımında sürdürülebilirlik bilinciyle hareket ettiğini ve tüketim alışkanlıklarını her yıl daha kontrollü hale getirdiğini göstermektedir.

2025 yılında da aynı bilinçle hareket ederek;

- Tek kullanımlık ürün oranını daha da düşürmek,
- Sarf malzeme kullanımında verimliliği artırmak,
- Depozitolu ürünlerin oranını koruyarak kaliteli ve tekrar kullanılabilir ürün tercihlerini desteklemek, ana hedeflerimiz arasında yer almaktadır

KARBON AYAK İZİ



2024 yılında kişi başı karbon ayak izimiz 23,40 kg olarak gerçekleşmiş, bu değer 2023 yılına göre %0,85 oranında azalmıştır. 2025 yılı için hedefimiz, enerji verimliliği ve çevresel iyileştirme çalışmalarımızı artırarak kişi başı karbon ayak izimizi %5 daha azaltarak 2223 yapmaktır.

TEDARİKÇİ ÇEŞİTLİLİĞİ VE DAVRANIŞ KURALLARI POLİTİKASI

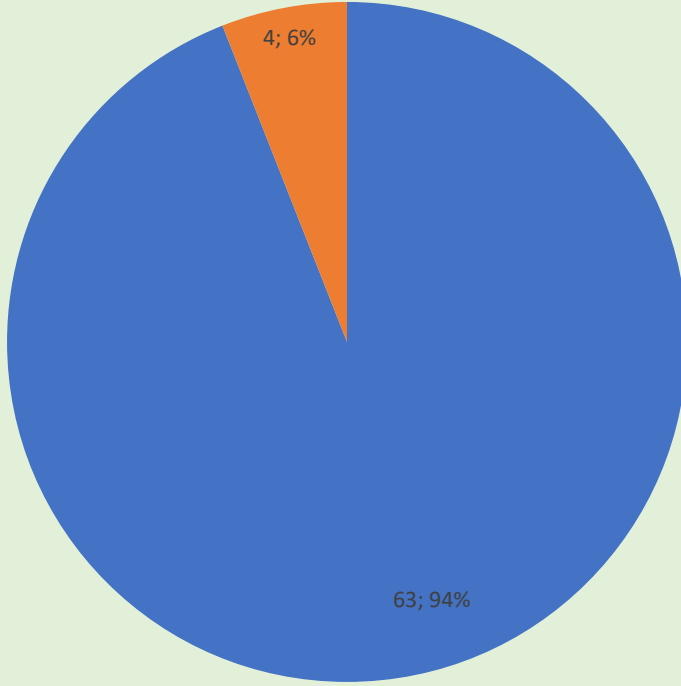
Cook's Club olarak, güvenlik, dürüstlük, sürdürülebilirlik, dahil etme, sadakat, karşılıklı saygı ve destek gibi temel değerlerimize bağlıyız. Amacımız, tedarik zincirimize değer katan, yeniliklere açık ve sürekli iyileştirmeler yapan çeşitli tedarikçiler ile uzun vadeli ve sürdürülebilir ilişkiler kurmaktır.

Tedarikçi Çeşitliliği ve Davranış Kuralları Politikasının amacı, çeşitli tedarikçilere tedarik ve sözleşme standartlarımızı karşılayan ve bu standartlarla bağdaşan fırsatlar sunmaktır. Buna ek olarak tedarikçilerimizin kendi kurumsal çeşitlilik hedeflerine ulaşmalarında onlara destek olmayı ve bu konuda her türlü araç/gereç ve kaynağı sağlamayı hedeflemekteyiz.

Cook's Club olarak insan, çevre ve yönetim konularında hem ulusal hem de uluslararası standartları göz önüne alan sürdürülebilir kalkınma hedeflerine uygun bir yaklaşımla hareket etmekteyiz. Tüm çalışanlarımızdan, paydaşlarımızdan ve paydaşlarımız arasında yer alan, tedarik zinciri içerisinde iş birliği yaptığımız tüm tedarikçilerimizden bu yaklaşımı benimsemelerini ve belirlemiş olduğumuz tedarikçi davranış kurallarını benimsemelerini beklemekteyiz.

TEDARİKÇİ ÇEŞİTLİLİĞİ VE DAVRANIŞ KURALLARI POLİTİKASI

2023-2024 Tedarikçi Firmalar



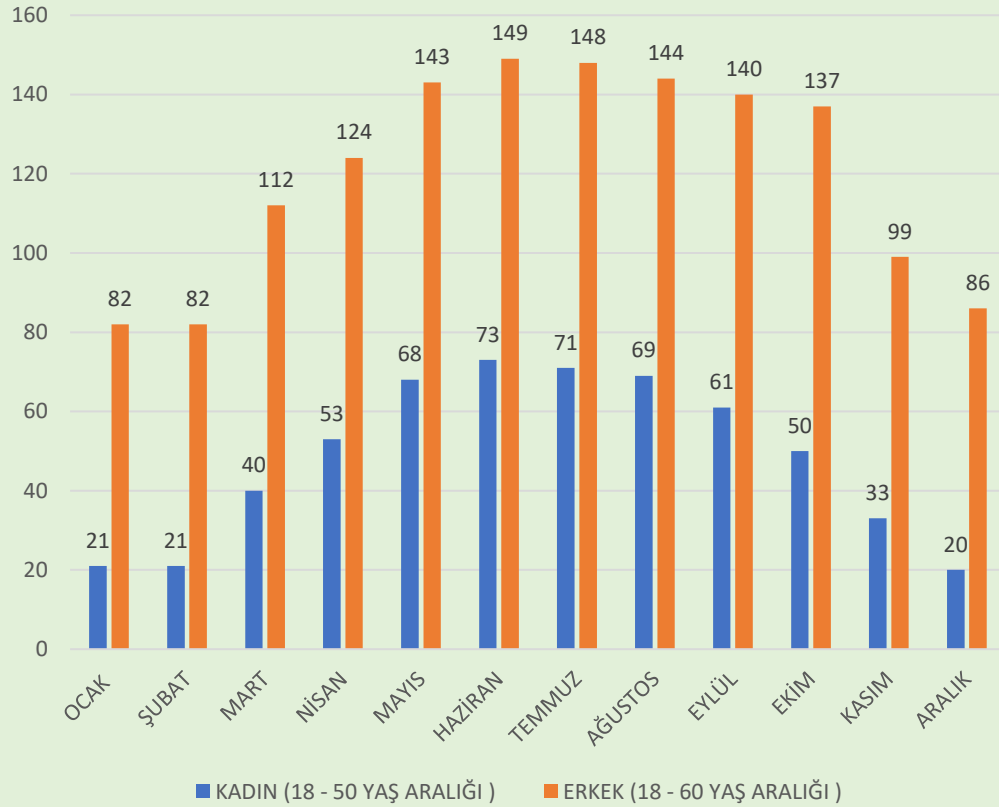
2023–2024 döneminde toplamda 67 tedarikçi ile çalışılmış, bunların **63’ü (%94)** yerel firmalardan oluşmuştur. Yalnızca **4 firma (%6)** dış bölgeden ürün ya da hizmet tedariki sağlamıştır.

- Bu yüksek oran, otelimizin yerel ekonomiyi destekleme politikasına olan güçlü bağlılığını ve yerli üreticilere öncelik verdiğini açıkça ortaya koymaktadır. Tedarikçilerimizin büyük çoğunluğunun yerel firmalardan oluşması sayesinde hem ulaşım kaynaklı karbon salımını azaltmakta, hem de ürün temin süreçlerini daha hızlı ve esnek bir yapıya kavuşturmaktayız. Aynı zamanda, çevremizde faaliyet gösteren firmalardan tedarik sağlayarak bölgesel ekonomik döngüye katkı sunmakta; yerel istihdamı ve ticareti desteklemekteyiz.

İNSAN KAYNAKLARI POLİTİKASI

2024 yılında, yılın ilk ve son aylarında kadın çalışan oranı 2023'e göre artış gösterse de, sezonluk dönemlerdeki düşüş nedeniyle genel ortalama daha düşük kalmıştır. 2025 hedefimiz; kadın çalışan istihdamını yıl boyunca dengeli şekilde artırmak ve ortalama sayıyı %15 oranında yükseltmektir.

2023 KADIN ERKEK ÇALIŞMA ORANI



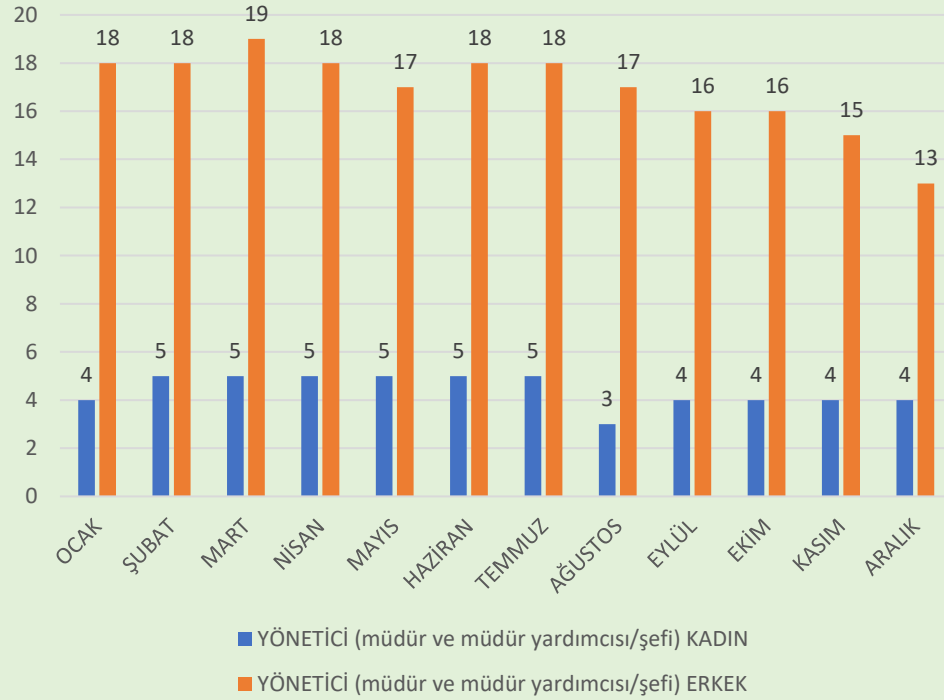
2024 KADIN ERKEK ÇALIŞMA ORANI



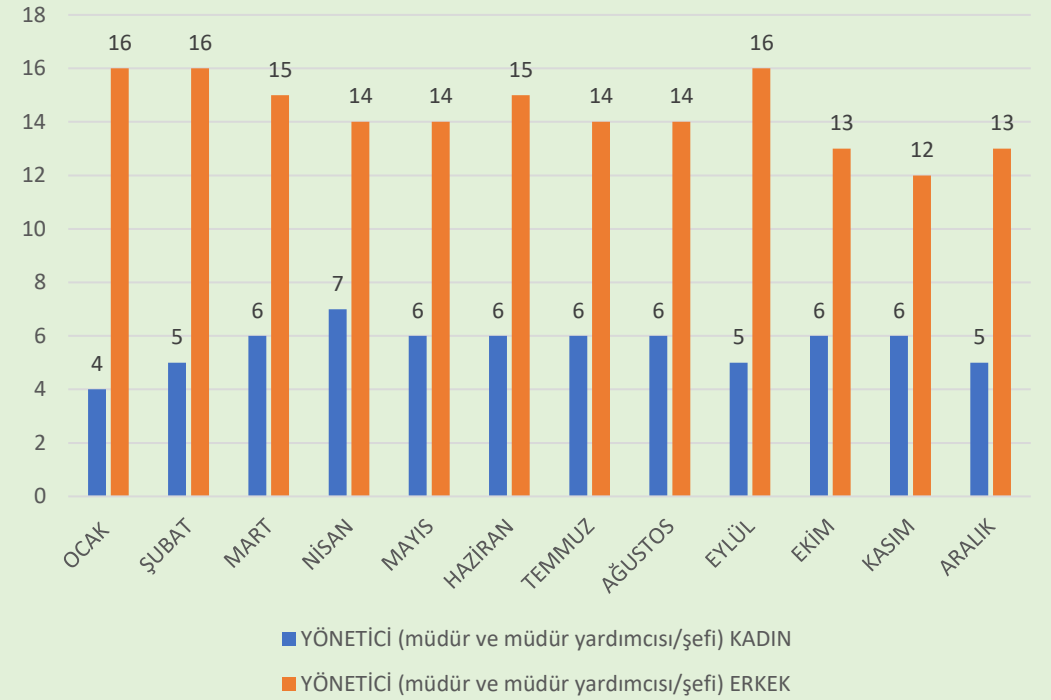
İNSAN KAYNAKLARI POLİTİKASI

2024 yılında kadın yönetici sayısı, bir önceki yıla göre artış göstermiş; yıl boyunca ortalama 6 kişi seviyesine yükselmiştir. Erkek yönetici sayısında ise kademeli bir azalma izlenmiştir. Bu durum, yönetim yapısında daha dengeli bir cinsiyet dağılımının oluşmaya başladığını göstermektedir. 2025 hedefimiz; kadın yönetici oranını %20 artırmak ve üst yönetimde kadın temsiliyetini en az %30 seviyesine çıkarmaktır

2023 KADIN-ERKEK YÖNETİCİ



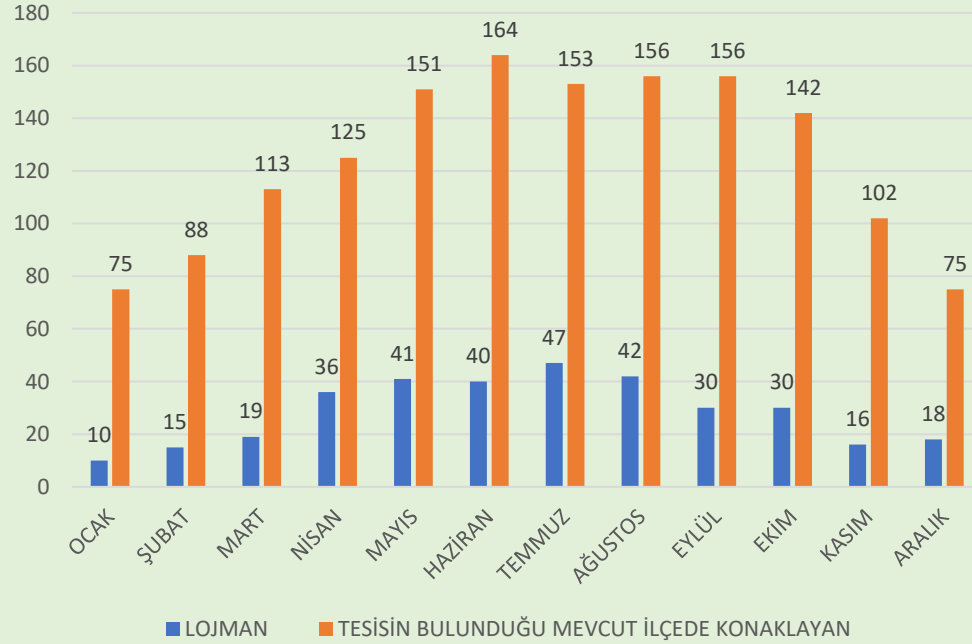
2024 KADIN ERKEK YÖNETİCİ



İNSAN KAYNAKLARI POLİTİKASI

2024 yılında lojman kullanımı artarken, ilçede ikamet eden çalışan sayısı azalmıştır. Bu durum yerel iş gücünün az kullanıldığını ve mevsimlik personel ihtiyacının arttığını göstermektedir. 2025 yılı hedefimiz, yerel istihdamı en az %10 oranında artırmak ve lojman kullanımını daha dengeli bir şekilde planlamaktır.

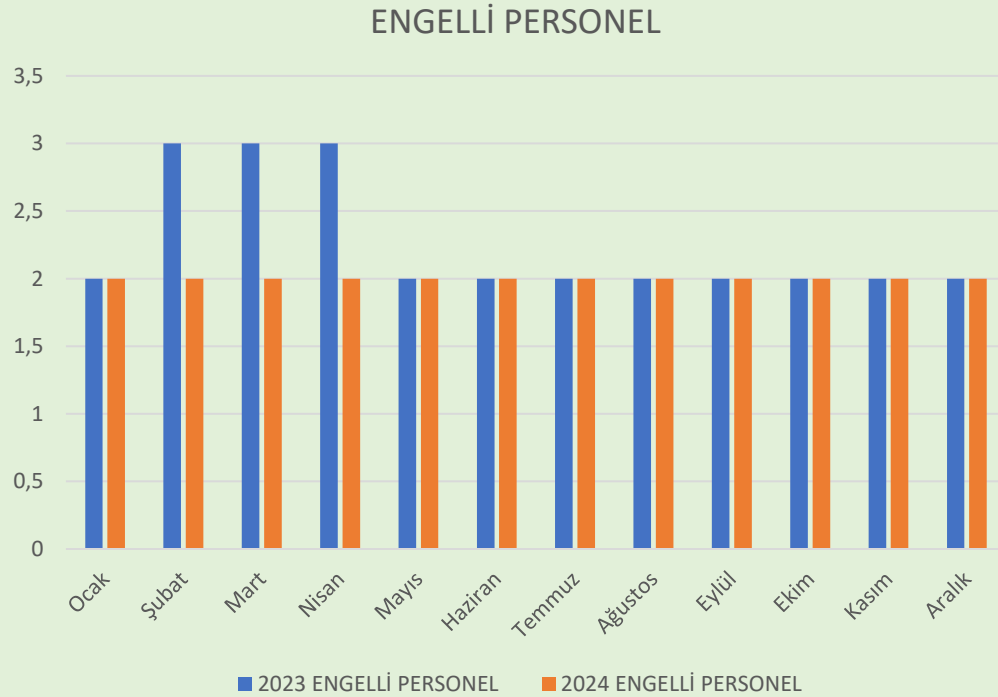
2023 ÇALIŞAN KONAKLAMA



2024 ÇALIŞAN KONAKLAMA



İNSAN KAYNAKLARI POLİTİKASI



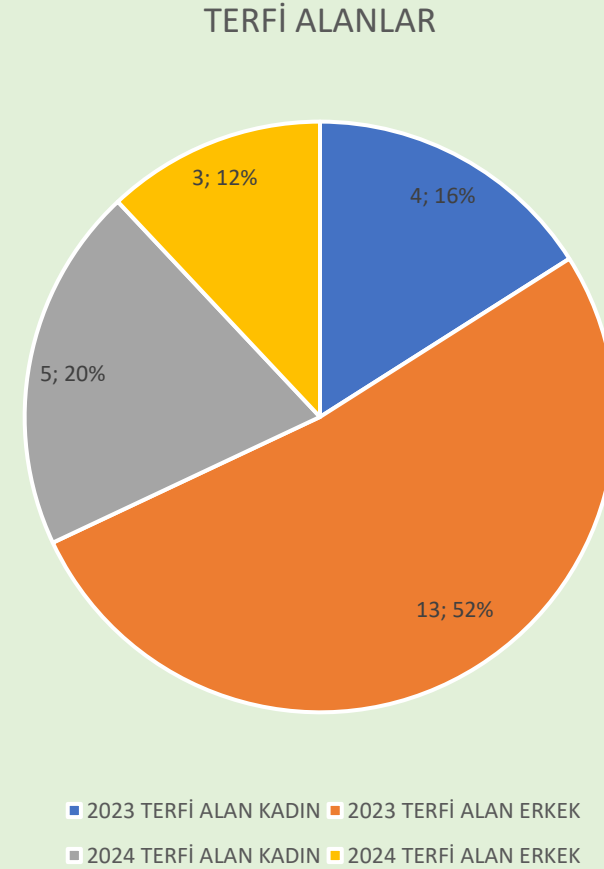
2023 yılında engelli personel sayısı yılın ilk aylarında 3 kişiye kadar yükselmiş olsa da, sonraki aylarda 2 kişi ile sabitlenmiştir. 2024 yılı boyunca sayı değişmemiş, tüm yıl boyunca 2 kişi olarak devam etmiştir.

2024 yılı süresince engelli bireylerin istihdamını artırmak amacıyla belirli aralıklarla iş ilanlarımız yenilenmiş; 2025 yılında da aynı doğrultuda ilan verme ve istihdam süreçleri devam ettirilmiştir.

- Hedefimiz, engelli bireylerin iş gücüne katılımını artırmak, fırsat eşitliğini desteklemek ve kapsayıcı bir çalışma ortamı oluşturmaktır.

İNSAN KAYNAKLARI POLİTİKASI

- 2023 yılında terfi eden personellerin %52'sini erkek çalışanlar, %16'sını ise kadın çalışanlar oluşturmuştur. Bu dönemde departman yapılanmaları ve operasyonel ihtiyaçlar doğrultusunda bazı pozisyonlarda toplu terfi süreci uygulanmış, özellikle erkek personellerin terfisi ön plana çıkmıştır. 2024 yılına gelindiğinde, kadın çalışanların terfi oranında artış yaşanmış ve %20'ye yükselmiştir; erkek personel terfi oranı ise %12 olarak gerçekleşmiştir. Bu veriler, kadın çalışanların kariyer gelişiminde daha görünür olmaya başladığını ve terfilerde daha dengeli bir yapıya doğru ilerleme kaydedildiğini göstermektedir. 2025 yılı hedefimiz, liyakat ve fırsat eşitliği ilkesini temel alarak kadın ve erkek çalışanların eşit temsiliyi desteklemek, kadın liderliğini artırmak ve terfi süreçlerinde çeşitliliği güçlendirmektir.



EĞİTİM, EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Biz Cook's olarak takım ruhunu en üst düzeyde yaşayan bir aileyiz.

Cook's Club Alanya otelimizde sürekli iletişimde ve aktif olan güçlü bir akademi grubumuz var. Bu grupta:

- Misafir yorumları,
- Teşekkür ve takdirler,
- Çalışan tanıtımları,
- Doğum günü ve bayram kutlamaları,
- Eğitim ve bilgilendirme duyuruları,
- Günlük personel yemeği menüleri,
- Çalışma arkadaşlarımızın başarılarını takdir etme,
- Personel anketleri,
- Sürdürülebilir turizm, kültürel miras politikaları ve atık yönetimi gibi önemli konulardaki bilgilendirmeler düzenli olarak paylaşılmaktadır.

Biz, aktif olmayı seven ve ekip ruhunu gerçekten yaşayan bir oteliz. Çünkü biliyoruz ki:

“Birimiz hepimiz, hepimiz birimiz içiniz.”

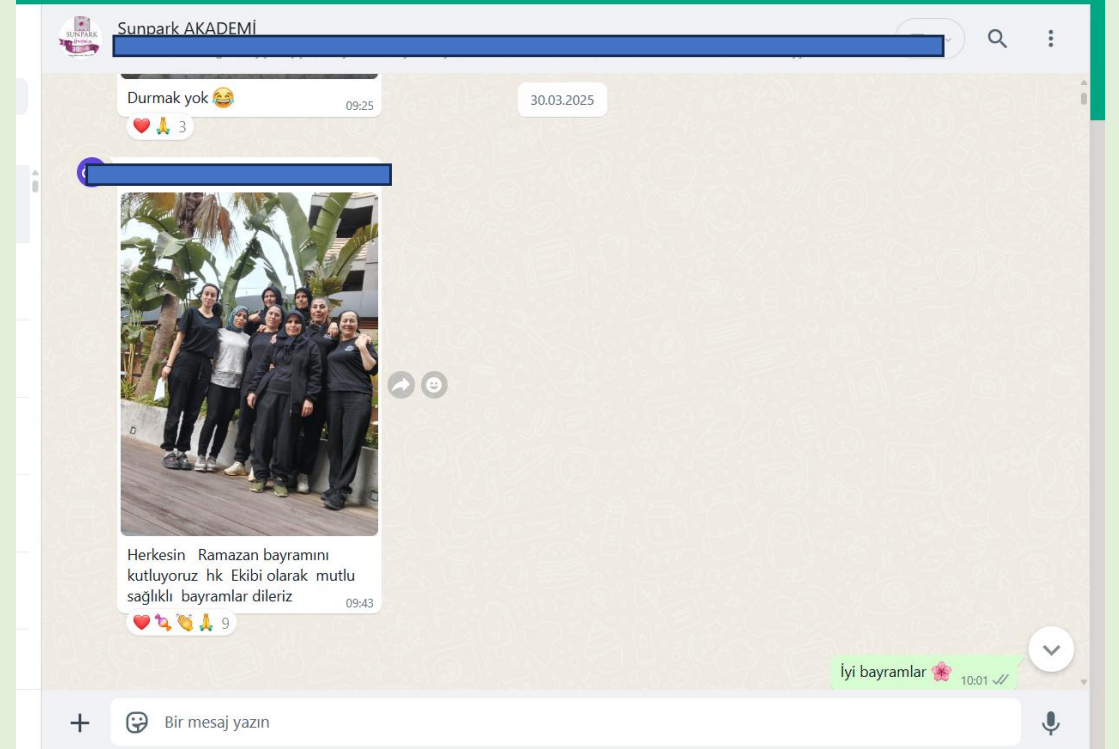
- Amacımız sadece işimizi yapmak değil; birlikte öğrenmek, birlikte gelişmek, birlikte kutlamak ve hep birlikte mutlu hatıralar biriktirmektir.
Sürekli eğitim, bilgilendirme ve takdir etme gibi iyi davranışların farkındayız ve bu anlayışı yaşatmak için buradayız

EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

18 Mart Etkinliğimiz



Bayramlaşma



EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Mitinglerimiz



Cooks Club günlük meetingimizi [yaptık](#).[Google](#),[trıpadvisor](#) yorumlarının yanında [HOLIDAYCHECK](#) yorumlarında artırmamız gerektiğini konuştuk.Bunun için Alman,Hollanda Belçika ve Belçikalı otel misafirlerimizden yorum alabilirsiniz.Holiday check için yorum linkinde paylaşacağım

Bilgilendirme

Sunpark AKADEMİ



PAZARTESİ

Irish publarda ya da genel olarak İrlanda temalı mekanlarda görülen haritalarda genellikle İrlanda adası tek parça halinde, yani hem İrlanda Cumhuriyeti hem de Kuzey İrlanda birlikte gösterilir. Bu tercih birkaç nedene dayanır:

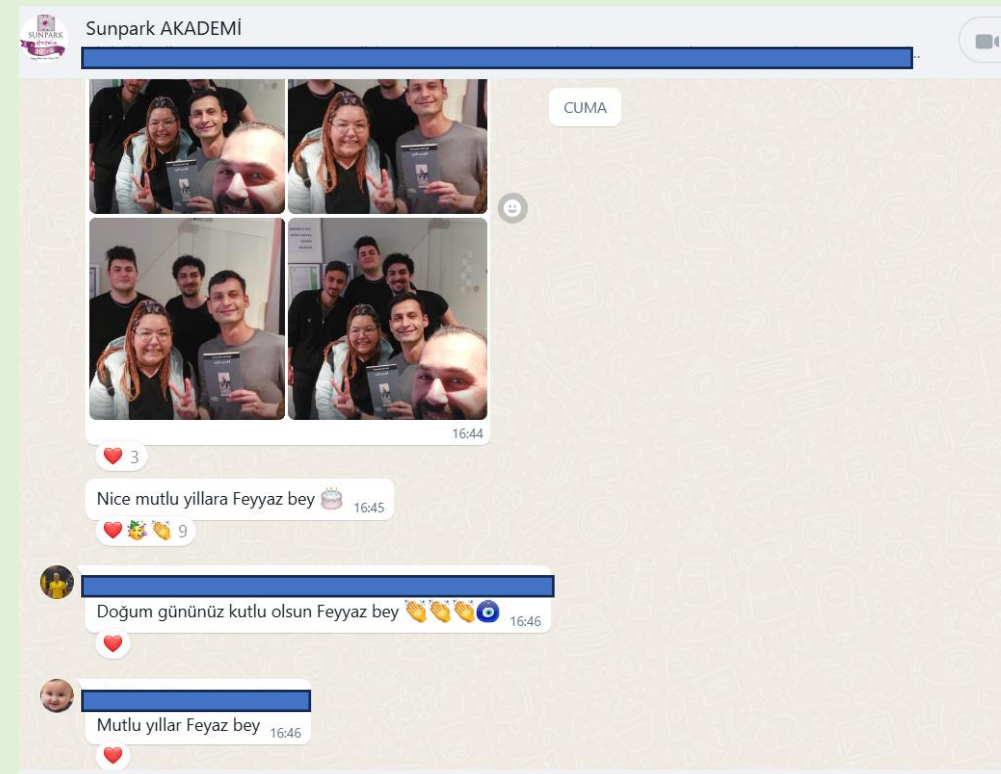
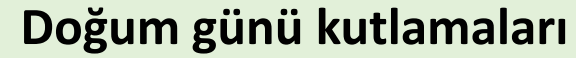
1. Kültürel ve Tarihsel Bağlılık

İrlanda halkının önemli bir kesimi, özellikle milliyetçi olanlar, İrlanda adasını tarihsel olarak bir bütün olarak görür. 1921'deki bölünmeye rağmen, birçok İrlandalı için ada bir ulusal kimliğin simgesidir. Bu yüzden kültürel mekanlarda harita, bu bütünlüğü vurgulamak için "tek İrlanda" şeklinde tasvir edilir.

2. Siyasi Mesaj ve Duyarlılık

Bazı Irish publar, özellikle İrlanda dışında açılmış olanlar (örneğin Türkiye, İngiltere, Avrupa'da)

Çöp Toplama Etkinliğimiz



EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Günlük menü paylaşımı

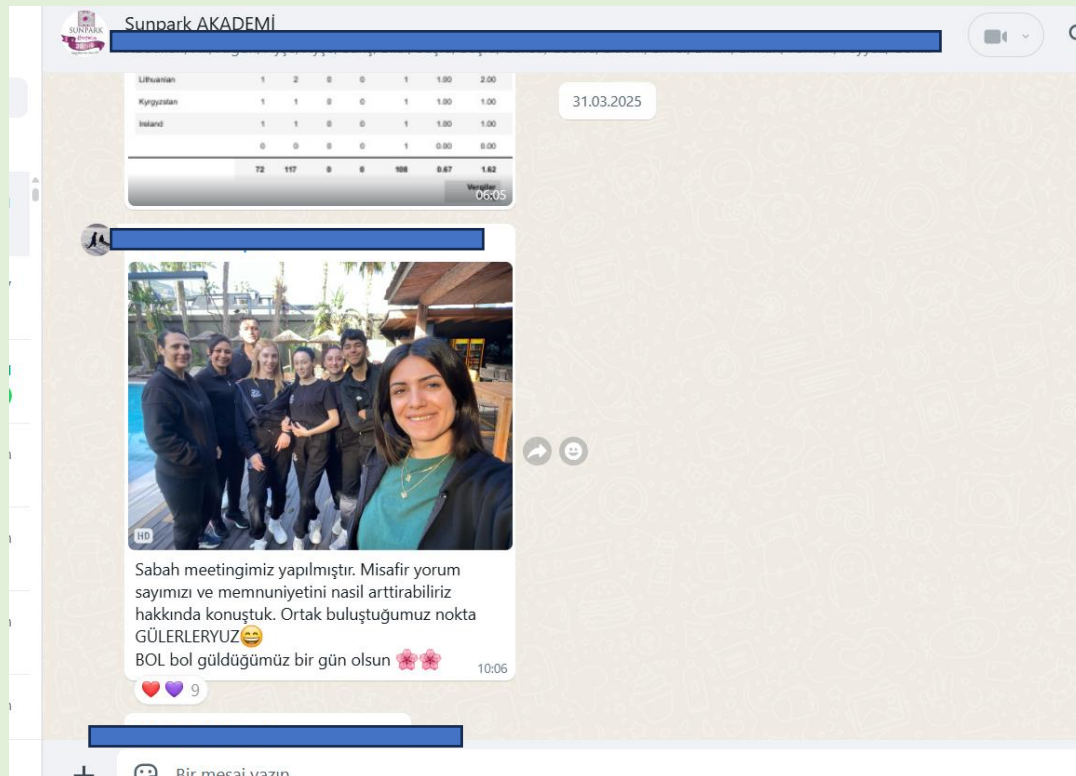


Yeni işe başlayan arkadaşlarımızı tanıtma ve rehberlik etme

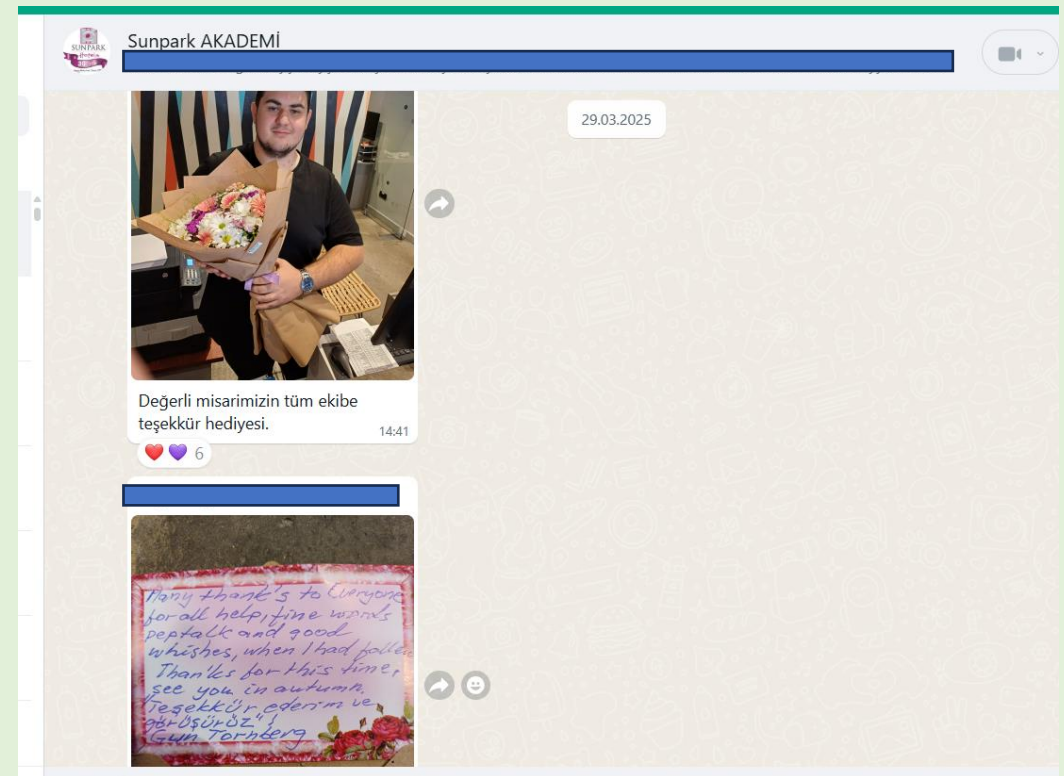


EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Mitinglerimiz

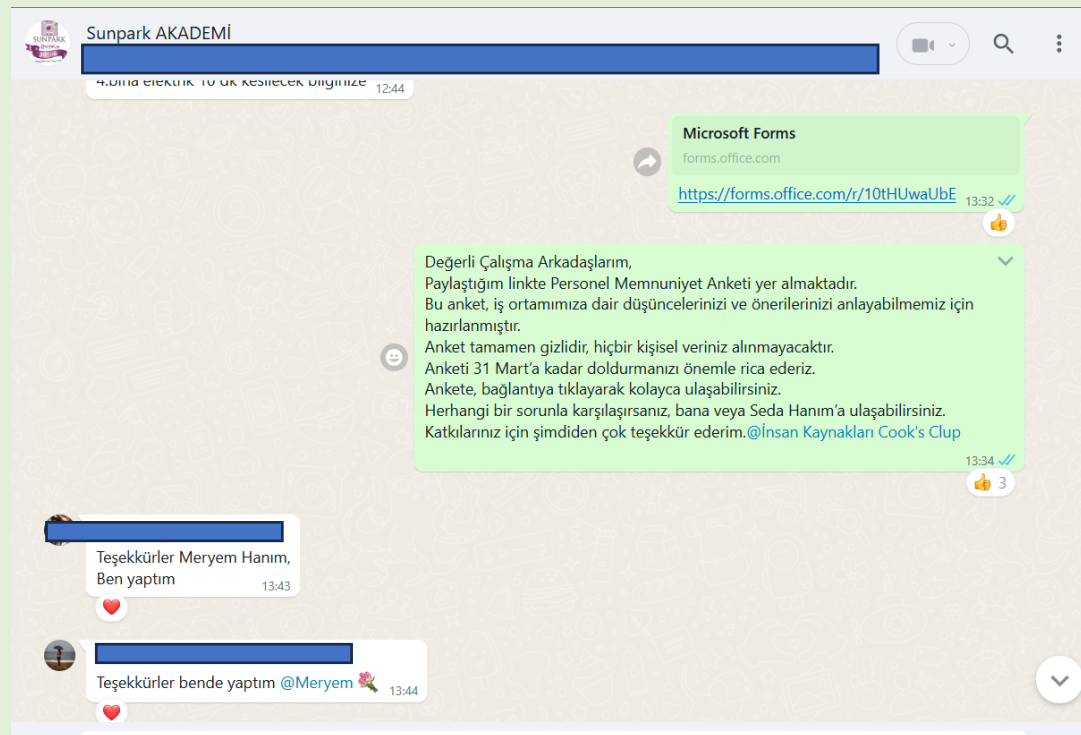


Misafir Yorum ve Hediyelerini Duyurma

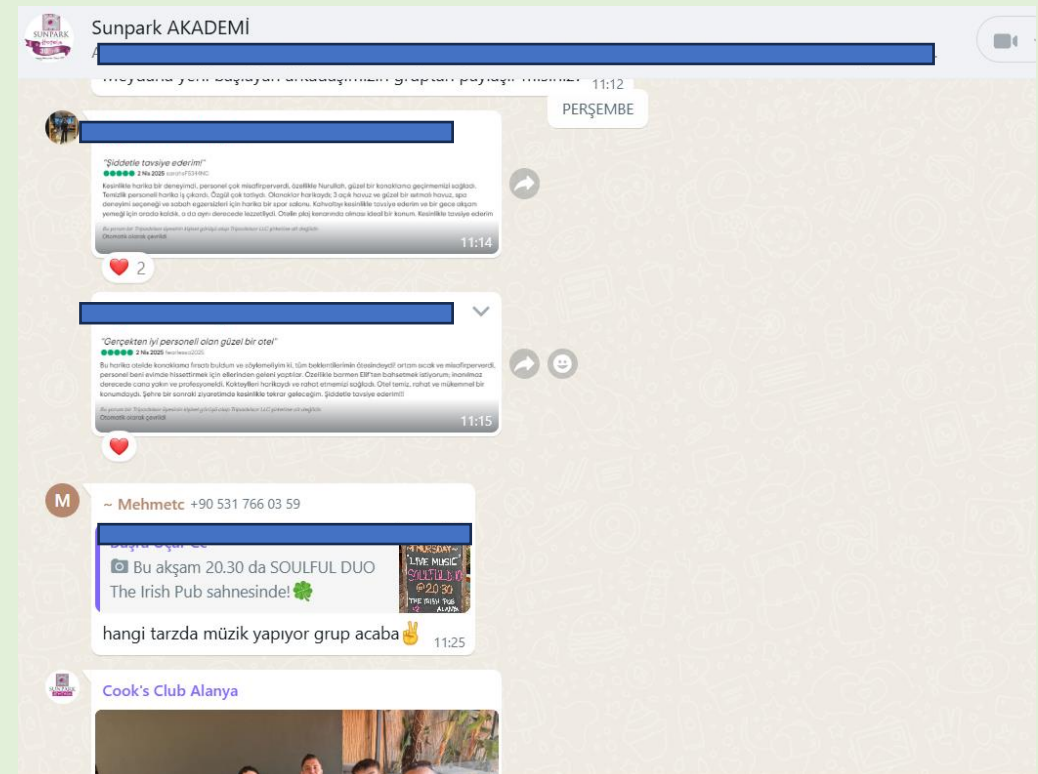


EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Personel Anketi duyurumuz



Misafir Yorumları Paylaşımı



SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALARIMIZ

2007 yılında, Thomas Cook'un çevre programı olan "**50 Adımda Daha İyi Bir Çevre**" kriterlerinin tamamını uygulayarak Türkiye'de bir ilk olarak "**Üç Yeşil Yaprak**" ödülüne layık görülen otelimiz, bu başarıya yakışır şekilde sürdürülebilirlik uygulamalarını kararlılıkla sürdürmektedir.

Otel tasarımımız, çevrecilik ilkeleriyle uyumlu şekilde planlanmıştır. Tesisimizde bulunan **ağaçlar ve bitkiler özenle korunmakta**, peyzaj çalışmalarımızda yerel türlere öncelik verilmektedir.

Odalarda, çevre dostu uygulamalar çerçevesinde **tek kullanımlık sabunlar yerine büyük ambalajlı ürünler** tercih edilmekte; **pet şişe kullanımını azaltmak amacıyla** kar amacı gütmeyen **matara satışı yapılmaktadır**. Misafirlerimiz ve çalışanlarımız, otelimizin birçok noktasında yer alan **su sebilleri** aracılığıyla su ihtiyaçlarını karşılayabilmektedir.

- Tesisimiz, aynı zamanda **bisiklet dostu otel** olarak tanımlanmaktadır. Bisiklet kullanımı hem çevre dostu bir ulaşım aracı sunmakta hem de misafirlerimizin Alanya'nın kültürel zenginliklerini keşfetmesine olanak tanımaktadır. Bu uygulama, misafirlerimize eğlenceli ve **sürdürülebilir bir konaklama deneyimi** sunmakta, fiziksel aktivite sayesinde sağlık ve zindelik kazandırmaktadır.

SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALARIMIZ

Toplumsal ve çevresel duyarlılığımızı somut adımlarla göstermekteyiz.

- **LÖSEV'e bağış** ve **ağaç dikimi etkinlikleri** düzenli olarak gerçekleştirilmekte,
- Tesis içerisinde serbestçe dolaşan **kedilerimize mama ve su desteği** sağlanmaktadır.
- **Plastik hammaddeli ürünler yerine**, çevre dostu **keten kumaştan üretilmiş plaj çantaları** kullanılmaktadır.
- **Huzurevi ve hayvan barınağı ziyaretleri**, düzenli olarak yapılmaktadır.
- Ramazan ayında **Alanya halkına yönelik iftar yemeği** finansmanı otelimiz tarafından karşılanmıştır.
- **Caretta caretta** türünün sahilimizde yumurta bıraktığı tespit edildiğinde alan hemen koruma altına alınmıştır.
- Artan yemeklerimiz, çalışanlarımızın **evcil hayvanlarına** ulaştırılmaktadır.

Yerel ve kültürel değerlere önem veren otelimiz:

- **Yöresel yemeklere** büfemizde geniş yer vermekte,
- Otel içindeki marketimizde **lokum, magnet gibi kültürümüzü tanıtan ürünler** sunmakta,
- Misafirlerimize zengin seçenekler içeren **vegan, vejetaryen menüler, detoks suları ve sağlıklı kahvaltılık smoothie'ler** ile dengeli ve sağlıklı beslenme imkânı sunmaktadır.
- **Kültürel mirasın korunmasına yönelik arkeolojik kazı çalışmalarına** destek vermektedir.
- **Sporcuları desteklemek adına sponsorluklara** devam etmektedir.

SÜRDÜRÜLEBİLİR UYGULAMALARIMIZ

Kadın üreticileri desteklemekte ve her geçen yıl **kadın çalışan oranımızı artırmaktayız.**

Otelimizde **çevre bilinci yüksek bir ekip** ile çalışmakta ve **sürekli eğitimin gücüne** inanmaktayız. Bu kapsamda düzenli olarak:

- **Atık yönetimi,**
- **Kimyasal kullanımında güvenlik,**
- **Su tasarrufu,**
- **Enerji verimliliği,**
- **Karbon ayak izinin azaltılması,**
- **Sürdürülebilirlik,**
- **Çocuk hakları ve istismardan korunma,**
- **Kültürel mirasa saygı,**
- **Yangın ve ilk yardım tatbikatları**
konularında **eğitim ve uygulamalı tatbikatlar** yapılmaktadır.

EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

8 Mart Etkinliğimiz



Kitap Hediyeleri



EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Eğitimlerimiz

SİĞİRCİ		EĞİTİM KATILIM FORMU		Tarih: 01.06.2025	
EĞİTİMİN YERİ:		Toplantı Salonu		Sokak	
EĞİTİMİN KONUSU:		Yeni Bilgi Teknolojileri		Sokak	
EĞİTİMİN EĞİTİMCİLERİ:		Meryem Çiğdem		Sokak	
EĞİTİM TARİHİ:		01.06.25		Sokak	
Sıra No	PERSONEL ADI SOYADI	BÖLÜMÜ	GÖREVİ	İMZA	
1	Solih Vildiz	Kat	Maid	S	
2	Zekir Karim	Kat	Maid	S	
3	Esmen Yılmaz	Kat	Maid	S	
4	Sigdem İler	Kat	Maid	S	
5	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
6	Fatma Karacan	Kat	Maid	S	
7	Fazıl Yılmaz	Kat	Maid	S	
8	Fatma Kızılcık	Kat	Maid	S	
9	Solih Vildiz	Kat	Maid	S	
10	Meryem Çiğdem	Kat	Maid	S	
11	Meryem Çiğdem	Kat	Maid	S	
12	Meryem Çiğdem	Kat	Maid	S	
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
EĞİTİMİN EĞİTİMCİLERİNİN İMZASI				Maid	
NOTLAR: EĞİTİM ETKİNLİK DEĞERLENDİRMESİ:					

Eğitimlerimiz

SİĞİRCİ		EĞİTİM KATILIM FORMU		Tarih: 01.06.2025	
EĞİTİMİN YERİ:		Toplantı Salonu		Sokak	
EĞİTİMİN KONUSU:		Yeni Bilgi Teknolojileri		Sokak	
EĞİTİMİN EĞİTİMCİLERİ:		Meryem Çiğdem		Sokak	
EĞİTİM TARİHİ:		01.06.25		Sokak	
Sıra No	PERSONEL ADI SOYADI	BÖLÜMÜ	GÖREVİ	İMZA	
1	Abdülhamid	Kat	Maid	S	
2	Umut Karim	Kat	Maid	S	
3	Solih Vildiz	Kat	Maid	S	
4	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
5	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
6	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
7	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
8	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
9	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
10	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
11	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
12	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
13	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
14	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
15	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
16	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
17	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
18	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
19	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
20	Melika Kocaman	Kat	Maid	S	
EĞİTİMİN EĞİTİMCİLERİNİN İMZASI				Maid	
NOTLAR: EĞİTİM ETKİNLİK DEĞERLENDİRMESİ:					

EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Eğitimlerimiz



Eğitimlerimiz

[illegible]

EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Eğitimlerimiz



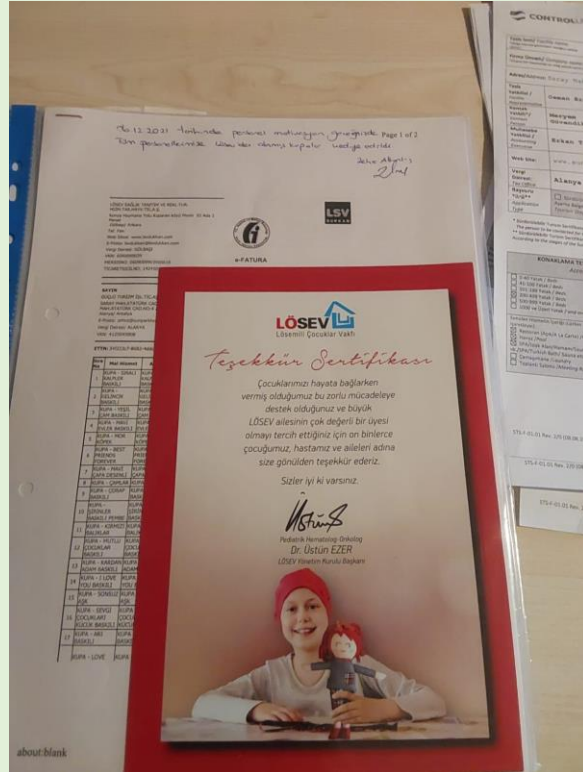
Eğitimlerimiz

EĞİTİM KATILIM FORMU	
EĞİTİM YERİ/ORTAM	
EĞİTİM KONUSU	
EĞİTİM EĞİTİMCİLERİNİN ADI	
EĞİTİM TARİHİ/SAATİ	
1. ADIYAN	ADAM
2. ADIYAN	ADAM
3. ADIYAN	ADAM
4. ADIYAN	ADAM
5. ADIYAN	ADAM
6. ADIYAN	ADAM
7. ADIYAN	ADAM
8. ADIYAN	ADAM
9. ADIYAN	ADAM
10. ADIYAN	ADAM
11. ADIYAN	ADAM
12. ADIYAN	ADAM
13. ADIYAN	ADAM
14. ADIYAN	ADAM
15. ADIYAN	ADAM
16. ADIYAN	ADAM
17. ADIYAN	ADAM
18. ADIYAN	ADAM
19. ADIYAN	ADAM
20. ADIYAN	ADAM

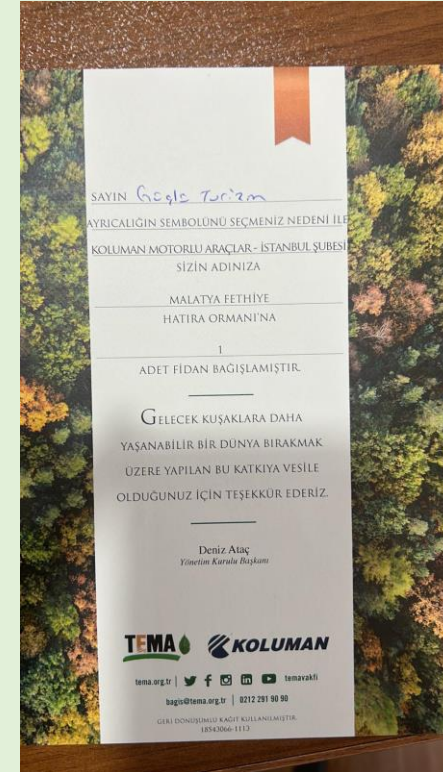
NOTLAR: EĞİTİM ETKİNLİK DEĞERLENDİRİLMİŞ

EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Bağışlarımız



Bağışlarımız



EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Yemeklerimiz



Mataramız



EKİP RUHU, SÜREKLİ GELİŞİM

Yemeklerimiz



Mataramız



Cook's Club Alanya olarak sürdürülebilirliği sadece bir hedef değil, yaşam biçimi olarak benimsiyor; her adımıımızı doğaya, insana ve geleceğe duyduğumuz saygıyla atıyoruz.

