

2. Aşama El Kitabı

TÜRKİYE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM PROGRAMI

Kapadokya Üniversitesi

SOSYAL VE STRATEJİK ÇALIŞMALAR UYGULAMA VE ARAŞTIRMA MERKEZİ | 50420 MUSTAFAPAŞA ÜRGÜP NEVŞEHİR

İÇERİK

ÖNSÖZ	3
BÖLÜM A ETKİLİ BİR SÜRDÜRÜLEBİLİR YÖNETİMİN GÖSTERİLMESİ	4
A1 Sürdürülebilirlik yönetim sistemi	4
A2 Yasal uyum	4
A3 Raporlama ve iletişim	5
A4 Personel katılımı	6
A5 Müşteri deneyimi	7
A7.3 Sürdürülebilir uygulamalar ve materyaller	7
A7.4 Herkes için erişim	8
A10 Destinasyonun katılımı	9
BÖLÜM B YEREL TOPLUMUN SOSYAL VE EKONOMİK FAYDALARININ EN ÜST DÜZEYE ÇIKARILMASI VE OLUMSUZ ETKİLERİN EN AZA İNDİRİLMESİ	11
B1 Yerel halkın/Bölge halkının desteklenmesi	11
B2 Yerel/Bölgesel istihdam	11
B3 Yerel/Bölgesel satın alma	12
B6 Fırsat eşitliği	13
B7 İyi-saygın çalışma	13
B9 Yerel/Bölgesel geçim kaynakları	14
BÖLÜM C KÜLTÜREL MİRASIN FAYDALARININ EN ÜST DÜZEYE ÇIKARILMASI VE OLUMSUZ ETKİLERİNİN EN AZA İNDİRİLMESİ	16
C2 Kültürel mirasın korunması	16
C3 Kültür ve mirasın sunulması	16
BÖLÜM D ÇEVREYE OLAN FAYDALARIN EN ÜST DÜZEYE ÇIKARILMASI VE OLUMSUZ ETKİLERİN EN AZA İNDİRİLMESİ	18
D1 Kaynakları koruma	18
D1.1 Çevreye duyarlı satın alma	18
D1.2 Verimli satın alma	19
D1.3 Enerji tasarrufu	20
D1.4 Su tasarrufu	21

D2 Kirliliğin azaltılması	23
D2.1 Sera gazı emisyonları	23
D2.2 Taşımacılık	24
D2.3 Atık su	25
D2.4 Katı atık	25
D2.5 Zararlı maddeler	27
D2.6 Kirliliğin en aza indirilmesi	28
D3 Biyoçeşitliliğin, ekosistemlerin ve peyzajın korunması	29
D3.1 Biyoçeşitliliğin korunması	29
D3.3 Doğal alanlara ziyaretler	30
D3.4 Yaban hayatı etkileşimleri	31

Önsöz

Bu kılavuz, Türkiye’de faaliyet gösteren konaklama işletmeleri tarafından benimsenmesi tavsiye edilen sürdürülebilir turizm ilke ve standartlarına ilişkin, konaklama işletmelerine yol göstermek için Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı ve Kapadokya Üniversitesi tarafından 2022 yılında, Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programının kriterleri esas alınarak oluşturulmuş ve 2025 yılında programın ikinci aşaması kapsamında güncellenmiştir.

Kılavuz Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı kapsamında konaklama tesislerinin programa uyumunu destekleyici nitelikte olup, program kapsamında herhangi bir sertifika veya belgenin teminini garanti etmemektedir. Aynı şekilde kılavuzda yer alan ilişkili kanıt, belge ve diğer uygulamalar örnek ve tavsiye niteliğindedir. İşletmeler, program kapsamında zorunlu tutulan sertifika veya belgelerini alabilmek için kılavuzda tavsiye edilen belge ve göstergeleri, kendi inisiyatifleri ile, yetkili belgelendirme kuruluşlarına kanıt olarak sunabileceklerdir. Ayrıca işletmeler burada belirtilenlerin haricinde başka belge, gösterge ve kanıtları da belgelendirme süreçleri için kullanabilirler. Sertifikalandırma ve belgelendirme süreçleri, işletmelerin kendi sorumluluğunda olup süreç yetkilendirilmiş bağımsız belgelendirme kuruluşları tarafından yürütülmektedir.

Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı kapsamında, birden fazla kriterde ve bu kılavuzda değinilen “yerel” kavramının tanımlanması önemlidir. Türkiye uygulamasında “yerel” kavramı genellikle, “işletmenin faaliyette bulunduğu destinasyon” olarak tanımlanmaktadır. İşletmelerin faaliyetlerinin devamı için ürün, hizmet ve insan kaynağı ihtiyaçlarını öncelikle içinde bulundukları destinasyondan, eğer bu mümkün değil ise destinasyonla ekonomik, sosyal ve kültürel olarak ilişkili olan ve destinasyona en yakın bölgeden ve Türkiye sınırları içinden karşılamaı sürdürülebilirlik standartları açısından uygun olacaktır. İşletmeler, bir paydaş olarak “yerel halk” veya “yerel toplum” kavramını da benzer şekilde, “işletmenin yakın çevresi öncelikli olmak üzere, içinde faaliyette bulunulan destinasyonda veya destinasyona yakın bölgelerde yaşayan, işletmenin faaliyetlerinden çeşitli şekillerde, olumlu veya olumsuz olarak etkilenen veya etkilenme ihtimali bulunan kişi ve kurumlar” olarak tanımlayabilirler.

BÖLÜM A

ETKİLİ BİR SÜRDÜRÜLEBİLİR YÖNETİMİN GÖSTERİLMESİ

A1 Sürdürülebilirlik yönetim sistemi

İşletme, büyüklüğüne ve kapsamına uygun, çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık, güvenlik, risk ve kriz yönetimi konularını ele alan ve sürekli iyileştirmeyi yönlendiren uzun vadeli bir sürdürülebilirlik yönetim sistemi uygulamaktadır.

Göstergeler

- A. Sürdürülebilirlik Yönetim (SY) Sistemi açıkça belgelenmiştir.
- B. SY Sistemi çevresel, sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık ve güvenlik konularını kapsamaktadır.
- C. SY Sistemi, risk ve kriz yönetiminin değerlendirilmesini içerir.
- D. Yazılı kanıtlar SY sisteminin uygulanmasını göstermektedir.
- E. SY sistemi, sürdürülebilirlik performansında sürekli iyileştirmenin izlenmesi için bir süreç içermektedir.

Ne yapılmalı?

İşletmeler, yazılı bir “Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemi”ne (SYS) sahip olmalıdır. SYS, çevre, kültür, ekonomi, kalite ve insan haklarına yönelik unsurlar ile sağlık ve güvenlik konularına yönelik hedefler ve politikaları içermelidir. Ayrıca bu konularda risk değerlendirmesi de yapılmış olmalıdır.

Küçük oteller yazılı ve basit SYS'lere sahip olabilirler. Büyük işletmelerde ise politikaların yanında prosedürler, izleme raporları, iş süreçleri, iş dağılımları ve personel eğitim kanıtları gibi kapsamlı dokümanlar bulunmalıdır.

İlgili belgeler:

- *Sürdürülebilirlik Politikası: Yukarıda ifade edilen konularda risk değerlendirmesinin yapılması (Konaklama tesisinin sürdürülebilir turizm çerçevesinde kendi bünyesindeki sürdürülebilirlik risklerini ve fırsatlarını analiz etmesi)*
- *Sürdürülebilirlik hedeflerinin belirlenmesi ve bir sene önceki hedeflere ulaşma durumlarının takip edilmesi (Bu hedefler; kadın çalışan sayısını arttırmak, yerel tedarik oranını artırmak, misafir başına elektrik/su/doğalgaz vb. tüketimini azaltmak, enerji tasarrufuna yönelik yatırımlar yapmak, atık su ve katı atık oluşumunu azaltmak gibi somut ve ölçülebilir olmalıdır.)*

A2 Yasal uyum

İşletme, güvenlik, işgücü ve çevresel konular da dâhil olmak üzere yürürlükteki tüm yerel/bölgesel, ulusal ve uluslararası mevzuat ve düzenlemelere uygundur.

Göstergeler

- A. Geçerli tüm yasal gereksinimlerin güncel bir listesi tutulur.
- B. Sertifikalar veya diğer yazılı kanıtlar, geçerli tüm yasal gerekliliklere uygunluğu gösterir

Ne yapılmalı?

İşletme, yürürlükteki tüm yasalar, ilgili uluslararası sözleşmeler ve diğer düzenlemelere uymalıdır. İşletme yöneticileri tabi oldukları temel yasalar konusunda bilgi sahibi olmalıdır. İşletme yöneticileri, ilgili tüm düzenlemelere uyduklarını ve bu yasaları bildiklerini denetim sırasında göstermelidirler.

İlgili belgeler:

- Uyum sağlanması gereken mevzuat ve düzenlemelerin bir listesi
- İş Yeri Açma ve Çalışma Ruhsatı
- Turizm Belgesi
- Müzik Lisans Belgesi
- En son aya ait havuz suyu analizleri (aktif olan havuzlarda)
- Legionella Analizi (100 oda ve üstü konaklama tesisleri için aranacaktır. Sürekli faaliyet gösteren tesislerde en az yılda bir, sezonluk faaliyet gösteren tesislerde her sezon başı yapılmış olmak üzere)
- Çevre Danışmanlık Sözleşmesi (200 yatak ve üstü konaklama tesisleri için aranacaktır.)
- Atıksu Bağlantı İzni (Kanalizasyona bağlı ise su faturası yeterlidir.)
- Sıfır Atık Belgesi
- Atıkların teslim edildiğine dair evrak: Tehlikeli atık, pil, atık yağ, kâğıt, cam plastik vb. var ise Entegre Çevre Bilgi Sistemi üzerinden atık gönderim UATF'leri (Ulusal Atık Taşıma Fişi)
- Konaklama tesisi 20.000 Metrekare veya 500 TEP (Ton Eşdeğer Petrol) üstü ise ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi sertifikasına veya onaylı teklifine sahip olmalıdır.
- Enerji Kimlik Belgesi (Elektrik faturasında yer almıyorsa aranmalıdır.)
- Çalışanlara ilişkin SGK Belgeleri
- İSG Sözleşmesi var olup olmadığının kontrolü
- İlk Yardım belgesi
- Can kurtaran sertifikası (Havuz veya plaj var ise)
- İtfaiye raporu

Not: Herhangi bilgiye ihtiyaç duyulması halinde Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı ile iletişime geçilmelidir.

A3 Raporlama ve iletişim

İşletme, sürdürülebilirlik politikasını, eylemlerini ve performansını müşteriler de dâhil olmak üzere paydaşlara iletir ve desteklerini almaya çalışır.

Göstergeler

- A. Sürdürülebilirlik performansı hakkında düzenli raporlar hazırlanmaktadır.
- B. Sürdürülebilirlik politikaları ve eylemleri iç ve dış iletişim materyallerinde rapor edilir.
- C. İletişim, tüketici ve paydaş desteğini davet eden mesajlar içerir.

Ne yapılmalı?

İşletmeler, sürdürülebilirlik politikaları çerçevesinde performanslarını belli periyotlarda (örneğin bir yıllık dönemler için) değerlendirmeli ve bu değerlendirmeyi yazılı rapor haline getirmelidirler. Bu raporda işletmenin sürdürülebilirlik politikası, sürdürülebilirlik hedefleri ve bu hedeflere ulaşıp ulaşılamadığına dair analiz yer almalıdır.

Bununla birlikte raporda misafirlerin, personelin ve diğer paydaşların sürdürülebilirlik politikalarına katkı yapmalarına yönelik çağrı bulunmalıdır. Bu katkıyı hangi kanallardan yapacaklarına dair bilgi de raporda yer alabilir. Hazırlanan rapor işletme personeli, otel misafirleri ve diğer paydaşlar ile paylaşılmalıdır. Misafirlerin ve çalışanların otelin sürdürülebilirlik uygulamalarına katılımını teşvik etmek amacıyla etiketleme, yönlendirme gibi iç iletişim araçları kullanılmalıdır.

İşletmenin raporlama, reklam, tanıtım ve pazarlama gibi tüm faaliyetlerinde dijital imkânlardan faydalanması tavsiye edilmektedir. Mevcut ve gelecekteki sürdürülebilirlik sorunlarını çözerken verimliliği ve misafir memnuniyetini artırmak üzere işletmenin tüm alanlarında, prosedürlerinde, ürünlerinde ve fiziki ortamlarında daha az enerji tüketen yeni teknolojilerin benimsemesi ve uygulanması tavsiye edilmektedir.

İlgili belgeler:

- *Tesisin yıllık sürdürülebilirlik performansına ilişkin rapor*
- *Sürdürülebilirlik politikalarının ve performans raporunun paydaşlara iletimi*

A4 Personel katılımı

Personel, sürdürülebilirlik yönetim sisteminin geliştirilmesi ve uygulanması ile ilgilenmekte, sistemin sunumundaki rolleri ve sorumlulukları hakkında periyodik rehberlik ve eğitim almaktadır.

Göstergeler

- A. SY Sistemi ile ilgili personel için gerekli belgeler mevcuttur.
- B. Kurs kayıtları ve işbaşında eğitim, devam düzeyleri ile mevcuttur.
- C. Personel eğitim ve rehberlik materyalleri erişilebilir bir formatta mevcuttur (gerektiğinde hizmet verilen kişilerin dillerinin kullanımı dâhil).
- D. Personel ilgili disiplinlerde / becerilerde sertifika ve niteliklere sahiptir.

Ne yapılmalı?

İşletmenin sürdürülebilirlik politikasının oluşturulma, yürütülme ve güncelleme süreçlerinde personelin katkısı ve katılımı olmalıdır. Personel, sürece nasıl ve ne ölçüde katkı vereceği konusunda bilgilendirilmiş ve eğitilmiş olmalı, sürdürülebilirlikle ilgili görev ve sorumluluklarını bilmelidir.

Eğitim yetkili kuruluşlarca veya hizmet içi eğitim şeklinde düzenlenebilir. Hizmet içi eğitimlerde, eğiticinin gerekli yetkinliklere sahip olması gerekir. İşletme gerektiğinde sürdürülebilirlik konusunda personele verilen eğitimin belgelerini sunabilmelidir.

İlgili belgeler

- *Sürdürülebilirlik ve çevre farkındalık eğitimleri*
- *Can kurtaran sertifikası*
- *İlk yardımcı sertifikaları (Çalışan sayısı ile uyumlu)*

A5 Müşteri deneyimi

Sürdürülebilirlik unsurları da dâhil olmak üzere müşteri memnuniyeti izlenir ve düzeltici önlemler alınır.

Göstergeler

- A. Sonuçların analizi ile müşteri geri bildirim sistemi mevcuttur.
- B. Olumsuz geri bildirim ve buna verilen yanıtlar kaydedilir.
- C. Alınan düzeltici önlemlerin kanıtları vardır.

Ne yapılmalı?

İşletmeler müşterilerin memnuniyetini düzenli ve sistemli şekilde izlemelidirler. Müşteri deneyiminin izlenmesine yönelik bu süreç, çevre, kültür, sosyal ve ekonomik katkılar gibi sürdürülebilirlik unsurlarını da içermelidir. İşletmeler müşteri memnuniyetini izlediklerini kanıtlamalı, müşterilerden gelen geri bildirimlere yönelik aldıkları tedbirleri ve düzeltici eylemleri kaydetmeli ve gerekmesi durumunda bu kayıtları kanıt olarak sunmalıdırlar.

İşletmeler bu amaçla web/mobil tabanlı müşteri deneyimi izleme sistemlerini kullanabilirler.

İlgili belgeler:

- *Müşteri deneyimi izleme süreçleri*
- *Düzeltilen önlemlerin alındığına dair kanıtlar*

A7.3 Sürdürülebilir uygulamalar ve materyaller

... Yerel/bölgesel olarak uygun, sürdürülebilir uygulamalar ve materyallerin kullanımı.

Göstergeler

- A. İşletmenin içinde yer aldığı yerel/bölgeden temin edilen malzemeler, uygulamalar ve el sanatları, elverişli ve uygun olan yerlerde, binalarda ve tasarımlarda kullanılmıştır.
- B. Sürdürülebilir kaynaklardan elde edilen doğal ve endemik bitkiler, egzotik ve istilacı türlerden kaçınılarak, peyzaj ve dekorasyonda kullanılmıştır.
- C. Bitkiler, kuraklığa dayanıklı bitkiler gibi güçlü veya olası koşulları tolere edebilme yetenekleri nedeniyle seçilmiştir.
- D. Binalarda sürdürülebilir tasarım, malzeme ve inşaat uygulamaları mümkün olan en uygun sertifikaya göre tercih edilmiştir.
- E. İnşaatlardan kaynaklanan atıklar çevresel açıdan sağlıklı bir şekilde ayrıştırılır ve bertaraf edilir.

Ne yapılmalı?

İşletme içinde yer aldığı bölgeye uygun, yerelden temin edilebilecek yapı malzemelerini kullanmalıdır. İnşaat veya yenileme faaliyetlerinde doğal ve kültürel yapıya uygun yöntem, teknik ve araçlar kullanılmalıdır. İşletme, geleneksel yapı ve mimarinin yoğun olduğu bir bölgede değilse; inşaat, tasarım ve geliştirme süreçlerinde yerel malzeme veya teknikler yerine sürdürülebilirlik sertifikalı malzemelerden ve tedarikçilerden faydalanmalıdır.

İşletme halihazırda yerel veya sürdürülebilir materyalleri kullanmamış ise, bundan sonraki tadilat, onarım ve genişletme faaliyetlerinde yerel materyal ve ürünler ile sürdürülebilir materyalleri kullanmayı planlamalıdır ve bu planını tedarikçilerine ilan etmelidir.

İlgili belgeler:

- *Yerel, geleneksel ve sürdürülebilir malzemelerin inşaat, peyzaj ve tasarımda kullanıldığının gösterilmesi*
- *Planlanan yenileme faaliyetlerinde yerel, geleneksel ve sürdürülebilirlik belgeli malzemelerin kullanılacağına satın alma politikası*

A7.4 Herkes için erişim

Gerektiğinde özel ihtiyaçları olan kişilere erişim ve bilgi sağlamak.

Göstergeler

- A. Alanlara, binalara ve faaliyetlere, operasyonun niteliğine uygun olarak, fiziksel engelli ve diğer özel ihtiyaçları olan kişiler tarafından erişilebilir.
- B. Erişilebilirlik düzeyi hakkında açık ve doğru bilgiler verilmektedir.
- C. Erişilebilirlik, ilgili uzmanlar/kullanıcı kuruluşları tarafından onaylanmıştır veya kontrol edilmiştir.

Ne yapılmalı?

İşletme, fiziksel koşullarının elverdiği oranda, tesislerini engelsiz erişime uygun hale getirmelidir. Bunu yaparken binaların niteliğine uygun şekilde önlemler almalıdır. Tarihi eser, milli park, mağara, eğimli arazi, dağlık alan, vb. yerlerde bulunan tesislerde tesisin özellikleri bozulmadan çeşitli iyileştirmeler yapılmalıdır. Erişilebilirlik kriterine uyum sağlanırken otelin konumunun buna uygun olup olmadığı değerlendirilir ve ne tür erişilebilirliğe ihtiyaç olduğu belirlenir.

Tesisin erişilebilirlik düzeyi hakkında, örneğin internet sitesi ve rezervasyon platformlarında, resepsiyonda, tur operatörleri tarafından verilen broşürlerde, doğru ve açık bilgilendirme yapılmalıdır.

Tesisin dikey dolaşımı için uygun asansör bulunması veya zemin kotunda yatay dolaşıma uygun düzenleme olması halinde, asgaride resepsiyon, lobi-oturma alanı, yeme içme ünitelerinden en az birine veya uygun yeme-içme hizmeti alınabilecek bir alana, bir adet misafir yatak odasına “erişim” sağlanması, kriterle uyum sağlanması açısından önem arz etmektedir.

Verilen hizmet hakkında bilgilendirme, yönlendirme yapılmalıdır. Restoranlarda menülerde ve diğer bilgilendirici kaynaklarda ihtiyaç halinde kullanılmak üzere görsel ve işitsel engellilere yönelik düzenleme yapılması faydalı olacaktır. Misafirin kullanacağı az harfli veya sayılı bildirim içeren yazılar, panolar, asansör, kumanda gibi aletlerin tuşları kabartmalı dokunsal algılamaya uygun olabilir. Diğer bilgilendirici metin ve yönlendirmeler Braille alfabesi ile desteklenebilir. Asansörlerde sesli bildirim bulunması, acil durum alarminin sesli ve görsel olması kritere uyum sağlanması açısından önemlidir. İşletmelerin web sayfalarında görme engellilere yönelik sesli erişim sağlanması tavsiye edilmektedir.

80 oda üzeri konaklama tesisleri ile 4 ve 5 yıldızlı otellerde erişilebilirlik düzenlemeleri, mutlaka “Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik ve 2019/1 sayılı Tebliğ” hükümlerine uygun yapılmalıdır.

Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmelik kapsamında seksen oda ve üzeri tesisler ile dört ve beş yıldızlı tesislerde, tesis girişinde, genel tuvaletlerde, yatak odalarında, engelli müşteri odalarında, yeme-içme ünitelerinde asgari düzenlemelerin yapılması zorunludur. Erişilebilirlik düzenlemesi yapılması zorunlu konaklama tesislerinde açık ve kapalı yüzme havuzlarının en az birer adedinde bedensel engelli müşterilerin havuzu kullanmasına olanak sağlayan havuz asansörü yapılır. Denize kıyısı olan ve kumsaldan doğrudan denize girilebilen tesislerde, oda sayısının yüzde biri oranında, engelli bireylerin denize ulaşımını ve girişini sağlayacak engelli plaj sandalyesi bulundurulur.

Bu düzenlemelerin bir listesi için Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmeliğin Uygulanmasına Dair Tebliğ’in 21. maddesi esas alınmalıdır.

İlgili belgeler:

- *Erişilebilirlik durum tespiti ve müşterilere yönelik gerekli bilgilendirmeler*

A10 Destinasyonun katılımı

İşletme, bu tür fırsatların bulunduğu destinasyonda sürdürülebilir turizm planlaması ve yönetimi ile ilgilenmektedir.

Göstergeler

- A. İşletme, eğer varsa, yerel/bölgedeki Destinasyon Yönetim Kurulu veya eş değer bir kuruluşun üyesidir.
- B. İşletme, yerel/bölge halkı, STK'lar ve bunların bulunduğu diğer yerel/bölgesel organlar arasındaki ortaklıklara katılır.
- C. İşletme, destinasyonda sürdürülebilir turizmle ilgili planlama ve yönetim toplantılarına ve faaliyetlerine katılır.

Ne yapılmalı?

İşletmeler destinasyonun turizmini yönetmekle yetkili kurumlar ve turizmle ilgili aktif sivil toplum kuruluşlarıyla iletişim içinde olmalıdırlar. İşletmeler, mümkün olduğunca destinasyonun turizm planlamasına katkı sağlamalı, görüş bildirmeli, varsa Destinasyon Yönetim Organizasyonu ile iş birliği halinde olmalıdır.

İlgili belgeler:

- *İl Tanıtım ve Geliştirme Kurulu toplantılarına katılım veya kurullarda temsil edilen STK'lara üyelik*
- *Bölgedeki turizm ve sürdürülebilirlikle ilgili diğer faaliyet ve toplantılarına katılım*
- *İşletmelerin üye oldukları toplulukların ve örgütlerin listesi (Ticaret odası, STK'lar vb.)*
- *Varsa alan başkanlığı veya benzeri kuruluşlarla ile iletişim*

BÖLÜM B

YEREL TOPLUMUN SOSYAL VE EKONOMİK FAYDALARININ EN ÜST DÜZEYE ÇIKARILMASI VE OLUMSUZ ETKİLERİN EN AZA İNDİRİLMESİ

B1 Yerel halkın/bölge halkının desteklenmesi

İşletme, yerel/bölge altyapısı ve sosyal halk gelişimi için girişimleri aktif olarak desteklemektedir. Girişimlere örnek olarak eğitim, öğretim, sağlık ve sanitasyon ve iklim değişikliğinin etkilerini ele alan projeler verilebilir.

Göstergeler

- A. İşletme, destek için ihtiyaç ve fırsatları belirleme ve potansiyel faydalarını/etkilerini değerlendirme konusunda yerel/bölge halkıyla ilişki içindedir.
- B. Yerel halkın/bölge halkının programlarına yapılan katkıların seviyesi ve niteliği kayıt altına alınmıştır.
- C. Yerel halka/bölge halkına sunulan turizm olanaklarına ve hizmetlerine erişim imkânı sunulmaktadır.

Ne yapılmalı?

İşletme içinde faaliyette bulunduğu destinasyonla uyumlu olacak şekilde “yerel halk” tanımını yapmalıdır. Bu tanıma uygun şekilde, göre yerel halkın veya bölge halkının gelişimini destekleyici faaliyetlerde bulunmalıdır. Örnek olarak işletme, bölge halkının eğitimi, sağlığı gibi alanlarda yürütülen projelere destek verebilir veya bu ve benzeri alanlarda kurumsal olarak yeni bir proje başlatabilir. İşletme ayrıca bölge halkının turizm imkânlarından faydalanmasını desteklemeli, halkın turizm hizmetlerine erişimini engellememelidir.

İlgili belgeler:

- *Yerel topluluklar ve/veya STK'lar ile yapılan iş birlikleri*
- *Yerel topluluklara ve/veya STK'lara yapılan maddi ve/veya aynî yardıma yönelik belgeler (makbuzlar, vb.)*
- *Yerel topluluklar ve/veya STK'lar ile yapılan faaliyetlerden görüntüler*

B2 Yerel/Bölgesel istihdam

Yerel /Bölge sakinlerine, yönetim pozisyonları da dâhil olmak üzere, istihdam ve ilerleme için eşit fırsatlar sunulmaktadır.

Göstergeler

- A. İşletmenin içinde yer aldığı yerel/bölgede ikamet eden kişilerin toplam istihdam oranı ölçülmekte ve yönetilmektedir.
- B. Yerel/Bölgede ikamet eden kişilerin yönetim pozisyonlarındaki istihdam oranı ölçülmekte ve yönetilmektedir.
- C. Yerel/Bölge sakinlerine istihdam olanaklarını artırmak için eğitim verilmektedir.

Ne yapılmalı?

İşletme, yaptığı “yerel halk” tanımına uygun şekilde, istihdamda yerel halka öncelik vermeli, istihdam edilecek kişileri destinasyondan seçmelidir. İşletme yönetim pozisyonlarında da bölge halkına öncelik vermelidir.

İşletmenin istihdam ettiği ve destinasyonda ikamet eden personelin oranı izlenmelidir. İhtiyaç olması halinde, yerelden istihdam sağlayabilmek amacıyla yerel halka yönelik eğitim ve staj imkânları sağlanmalıdır.

İlgili belgeler:

- *İlan edilmiş yerel istihdamı da içeren bir personel politikası*
- *İşletme çalışanlarının SGK kaydı*
- *Çalışanlar arasında bölgede ikamet edenlerin oranı*
- *İşletmede (varsa) yönetim kademesinde çalışanlardan bölgede ikamet edenlerinin oranı*

B3 Yerel/Bölgesel satın alma

İşletme mal ve hizmet satın alırken ve sunarken mevcut ve yeterli kalitede yerel/bölgesel tedarikçilere ve adil ticaret tedarikçilerine öncelik vermektedir.

Göstergeler

- A. İşletme, mal ve hizmet tedarik kaynaklarını düzenli olarak denetler.
- B. Yerel/Bölge halkına ait olan ve yerel/bölge halkı tarafından işletilen işletmelerden satın alınan mal ve hizmetlerin oranı ölçülür ve yönetilir.
- C. Yerel/Bölge halkına ait olmamakla veya yerel/bölge halkınca işletilmemekle beraber “adil ticaret” tanımına uyan tedarikçilerin oranı ölçülür ve yönetilir.

Ne yapılmalı?

İşletme mal ve hizmet satın alırken, yaptığı “yerel” tanımına uygun, içinde yer aldığı bölgedeki tedarikçileri tercih etmeli ve bu tercihi satın alma politika ve prosedürlerinin bir parçası haline getirmelidir. İşletmenin çevresinde veya bulunduğu bölgede yeterli kalitede ürün veya hizmet bulunmuyorsa işletme özellikle tarım ürünlerinde “adil ticaret” uygulamalarını benimseyen tedarikçileri tercih etmelidir.

İlgili belgeler:

- *Yerel ve/veya adil ticarete öncelik verildiğine dair satın alma politikası*
- *Yerelden ve/veya adil ticaret ile temin edilen ürünlerin oranını gösteren kanıt ve kayıtlar, faturalar ve diğer belgeler*
- *Tedarikçi seçim ve değerlendirme kriterleri*
- *Mal kabul tesellüm tutanakları*
- *Onaylı tedarikçi listesi*

B6 Fırsat eşitliği

İşletme, ayrımcılık yapılmaksızın yönetim pozisyonları da dâhil olmak üzere istihdam olanakları sunmaktadır.

Göstergeler

- A. İşletme, özel korumalı gruplar gibi ayrımcılık riski altındaki grupları belirlemiştir.
- B. Bu grupların her birinden gelen çalışanların oranı izlenir ve bu oran yerel/bölgesel demografi ile orantılıdır.
- C. Kurum içi terfi, bu grupların üyelerini de içerir.

Ne yapılmalı?

İşletme, istihdamda ve yönetim kademelerine terfide çalışanlarına herhangi bir şekilde ayrımcılık yapmamalı, herkese eşit fırsat vermelidir. Bu amaçla işletme “özel korumaya ihtiyaç duyabilecek” grupları belirlemeli ve belirlediği bu kriterlere uygun şekilde hem terfide hem de istihdamda bu gruplara mensup kişilere yer vermelidir.

İlgili belgeler:

- *İlan edilmiş fırsat eşitliğini içeren ve ayrımcılığa karşı bir personel politikası*
- *Yaş, cinsiyet, özel gereksinim durumu vb. durumlara göre istihdam kayıtları*
- *Varsa özel gereksinimi olan personel istihdamına yönelik SGK kayıtları*

B7 İyi-saygın çalışma

Çalışma haklarına saygı duyulur, güvenli ve emniyetli bir çalışma ortamı sağlanır ve çalışanlara en az asgari ücreti ödenir. Çalışanlara düzenli eğitim, deneyim ve ilerleme fırsatları sunulur.

Göstergeler

- A. İşletme, uluslararası çalışma standartları ve düzenlemeleri hakkında farkındalık ve uyum gösterir.
- B. Ücret seviyeleri, asgari ücrete ilişkin ulusal normlara göre düzenli olarak izlenmekte ve gözden geçirilmektedir.
- C. Tüm personel için alınan eğitimin seviyesini ve sıklığını gösteren eğitim kayıtları tutulur.
- D. Çalışanların sözleşmeleri sağlık ve sosyal güvenliğe destek vermektedir.
- E. Tesis bünyesindeki tüm çalışanlar için su, sanitasyon ve hijyen imkânları sağlanmaktadır.
- F. Çalışan memnuniyeti izlenir.
- G. Çalışan şikâyet mekanizması mevcuttur.

Ne yapılmalı?

İşletme çalışanlarına en az asgari ücret ödemeli ve yasalarda belirtilen haklarını çalışanlara sağlamalıdır. Temel ihtiyaçlar olan, su, temizlik ve hijyen imkânları çalışanlara sağlanmalıdır. İşletme ayrıca çalışanlarına düzenli eğitimler vererek onlara kendilerini geliştirme ve ilerleme fırsatları sunmalıdır. Çalışan memnuniyeti düzenli olarak izlenmeli, çalışanların şikâyetlerini anonim şekilde yöneticilerine bildirebilecekleri bir sistem kurulmalıdır.

Çalışanların kişisel ve mesleki gelişimlerini sağlayıcı eğitim programları işletmeler tarafından uygulanmalı ve verilen bu eğitimlerin kayıtları tutulmalıdır. Çalışan sağlığı ile ilgili gerekli tüm yasal düzenleme ve uygulamalara eksiksiz şekilde uyulması, işletmelerin çeşitli yaptırımlarla karşı karşıya kalmamaları açısından önem arz etmektedir.

İşletme, personel memnuniyetini düzenli olarak ölçen ve varsa düzeltici faaliyetler ile oluşan memnuniyetsizliği gideren işlemleri belgelendirmelidir. Buna yönelik olarak çalışanların kişisel bilgi ve verilerinin gizli tutulduğu, her türlü talep ve şikâyetlerini iletebilecekleri bir sistem kurulmalı ve sistemin işleyişine yönelik çalışanlar açık şekilde bilgilendirilmelidir.

İlgili belgeler:

- *İlan edilmiş saygın çalışma koşullarını ve ortamını içeren bir personel politikası*
- *İşletmenin yapmış olduğu iş sözleşmeleri ve bordrolar*
- *İşletmede kariyer gelişimine yönelik hizmet içi eğitim ve/veya dışarıdan temin edilen eğitimler*
- *İSG Sözleşmesi*
- *Çalışanlara sunulan fiziksel çalışma koşulları ve olanaklar (dinlenme alanları, yemek hizmeti, duş ve tuvalet imkânları)*
- *Çalışan memnuniyeti izleme sistemi*
- *Çalışan şikâyet mekanizması ve bu mekanizmaya yönelik açık bilgilendirme/egitimler*
- *Varsa, personel şikâyetleri ve bunlara yönelik kayıtlar; geri bildirim üzerine işletme tarafından yapılan düzeltici işlemlerin kanıtları*
- *Varsa, lojman olanaklarının uygun fiziki şartları*

B9 Yerel/Bölgesel geçim kaynakları

İşletmenin faaliyetleri, arazi ve su kaynakları kullanımı, geçiş hakkı, ulaşım ve barınma dâhil geçim kaynaklarına yerel erişimi olumsuz etkilemez.

Göstergeler

- A. İşletmenin büyüme, yatırım, geliştirme ve operasyonlarla ilgili kararlarda geçim kaynaklarına yerel/bölgesel erişim dikkate alınır.
- B. Yerel/Bölgesel geçim kaynaklarına erişimin azaltılması durumunda, yerel/bölgede yaşayan topluluklar için bu azalmayı bildirecek bir iletişim mekanizması mevcuttur.

Ne yapılmalı?

İşletme bölge halkının arazi ve su kullanımına engel olmamalıdır. İşletme ayrıca yerel geçim kaynakları, geçiş ve erişim hakları, barınma gibi temel ihtiyaçların karşılanmasına engel olmamalıdır.

İşletme faaliyetlerini gerçekleştirirken, yeni projelerinde veya tadilat ve yenileme/onarım çalışmaları sırasında veya bu çalışmalar neticesinde, yerel halkın ekonomik faaliyetlerini engellememelidir. İşletme geçim kaynaklarına erişimde çeşitli engellemeler ve erişim kısıtlamalarına neden olduysa yerel halktan gelen talepleri dikkate alarak bu engellerin kaldırılmasına yönelik düzeltici işlemler yapmalı veya yerel halka makul alternatifler sunmalıdır.

İlgili belgeler:

- *Yerel ve bölgesel erişim kaynaklarının engellenmediğine dair göstergeler (Örneğin; sahile erişimin açık olduğunu gösteren uyarı levhaları, kıyı şeridinde açık geçiş sağlayan yürüyüş yolları veya yerel yönetimle imzalanmış erişim protokolleri veya ortak kullanım anlaşmaları örnek olabilir.)*
- *Varsa, yerel halkın geri bildirimleri ve bunlara yönelik kayıtlar; geri bildirim üzerine işletme tarafından yapılan düzeltici işlemlerin kanıtları (Örneğin; Bir yerel esnaf, otel misafirlerinin alışveriş için yalnızca tesisteki dükkânlara yönlendirildiğini ilettili. Bunun üzerine otel; resepsiyon alanına yerel esnafın bilgilerini içeren broşürler yerleştirdi. Kanıt olarak: Broşür örnekleri, esnafla yapılan toplantı kayıtları ve otel içi bilgilendirme panosunun görseli değerlendirilebilir.*
- *Erişimin engellenmesi halinde veya bu ihtimale karşı yerel halk ile kurulan iletişim veya yerel halkın işletmeye bu tür şikayetlerini iletebileceği kanalların varlığı (Herkesin erişimine açık otelin iletişim bilgileri, mail adresi konumu, telefonuna ulaşımın mümkün olması)*

BÖLÜM C

KÜLTÜREL MİRASIN FAYDALARININ EN ÜST DÜZEYE ÇIKARILMASI VE OLUMSUZ ETKİLERİNİN EN AZA İNDİRİLMESİ

C2 Kültürel mirasın korunması

İşletme, tarihi, arkeolojik, kültürel ve manevi öneme sahip yerel/bölgesel mülklerin, alanların ve geleneklerin korunmasına ve geliştirilmesine katkıda bulunur ve yerel/bölge halkının bunlara erişimini engellemez.

Göstergeler

- A. İşletme, kültürel mirasın korunmasına parasal katkı yapar ve yaptığı katkıyı kaydeder.
- B. İşletme, kültürel mirasa aynî veya başka bir destek sağlar.
- C. Mekanlara yerel/bölge halkının erişimi için imkân sağlanır.

Ne yapılmalı?

İşletme, içinde faaliyette bulunduğu destinasyondaki somut ve somut olmayan kültürel miras öncelikli olmak üzere yerel kültürel mirasın korunması, geliştirilmesi veya tanıtımına katkı yapmalıdır. İşletme bu amaçla kültürel mirasa maddi veya aynî katkı yapılabilir. İşletme ayrıca, kültürel alanlara, tarihi eserlere, arkeolojik alanlara ve mekanlara yerel halkın erişimini kısıtlamamalıdır.

İlgili belgeler:

- Bölgede bulunan tarihi, arkeolojik, kültürel öneme sahip varlıkların korunmasına, geliştirilmesine ve tanıtılmasına yönelik proje ve iş birlikleri
- Kültürel mirasa maddi/aynî destek ve buna ilişkin belgeler (makbuz, vb.)
- Varsa, işletme bünyesindeki kültür varlıklarına ve mekanlara yerel halkın erişimi için sağlanan imkânlar
- Kültürel ve arkeolojik alanların web sitesinde önerilmesi
- Kültürel mirasa yönelik eğitim ve farkındalık çalışmaları

C3 Kültür ve mirasın sunulması

İşletme, yerel/bölge halkının fikri mülkiyet haklarına saygı gösterirken, geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurlarını operasyonlarında, tasarımında, dekorasyonunda, mutfağında veya mağazalarında değerlendirir.

Göstergeler

- A. Yerel/bölgesel sanat/zanaat tasarım ve mobilyalara yansır.
- B. Yaşayan kültürel miras ve gelenekler, sunulan mutfak, perakende satış, etkinlikler ve diğer hizmetlerde belirgindir.
- C. Telif hakkı ve fikri mülkiyet hakları gözetilmiş ve gerekli izinler alınmıştır.
- D. Yerel/bölgeye ait kültürel mirasın sunumunda yerel/bölgedeki toplumun görüşleri alınmıştır.

Ne yapılmalı?

İşletme, içinde yer aldığı bölgedeki yerel kültüre ve geleneklere ait unsurları inşaat, tasarım, mutfak, dekorasyon gibi konularda kullanmalıdır. Bunu yaparken fikri mülkiyet haklarına, telif haklarına, eser sahipliğine saygı göstermelidir.

İşletme, bir kültür unsuru olarak ulusal ve/veya yerel mutfağın tarihi, reçeteleri, sunumu konularında farkındalık oluşturmalıdır. İşletme yerel ve mevsimlik ürün ve reçetelerin tanıtılmasını, sunulmasını ve tüketimini teşvik etmeli, tüm faaliyetlerinde gastronomide sürdürülebilirliği sağlamak için geleneksel ile yenilikçi ve yaratıcı uygulamaları birleştirerek ortaya koymalıdır.

İşletme coğrafi işaretli ve yöreye özgü bilinen ürünlerin sunumuna ve kullanımına öncelik vermeli ve bu konuda misafir ile iletişim kurmalıdır.

İşletmeler yerel ve bölgesel kültür ve eserleri sunarken bu eserlere ait telif hakkı, fikri haklar ve sınai haklara saygı duymalıdır.

İlgili belgeler:

- *Tesisin dekorasyonunda, yiyecek-içecek menüsünde/sunumunda, personel kıyafetlerinde, mimarisinde yerel kültür ve mirasa uygun unsurların kullanımı*
- *Coğrafi işaretli ürün kullanılması durumunda bunların uygun şekilde sunumu ve tanıtımı*
- *Varsa, telif hakları için yapılmış sertifika veya sözleşme*

BÖLÜM D

ÇEVREYE OLAN FAYDALARIN EN ÜST DÜZEYE ÇIKARILMASI VE OLUMSUZ ETKİLERİN EN AZA İNDİRİLMESİ

D1 Kaynakları koruma

D1.1 Çevreye duyarlı satın alma

Satın alma politikaları, mallar, yiyecek, içecek, inşaat malzemeleri ve sarf malzemeleri dâhil olmak üzere çevresel açıdan sürdürülebilir tedarikçiler ve ürünlere öncelik verir.

Göstergeler

- A. Belgelenmiş çevresel satın alma politikası mevcuttur.
- B. Özellikle ahşap, kâğıt, balık, diğer gıdalar ve vahşi doğadan gelen ürünler açısından çevre sertifikalı ürünler ve tedarikçiler tercih edilir.
- C. Sertifikalı ürünlerin ve tedarikçilerin mevcut olmadığı yerlerde, büyüme veya üretimin kökeni ve yöntemleri dikkate alınır.
- D. Tehdit altındaki türler kullanılmaz veya satılmaz.

Ne yapılmalı?

İşletme çevreye duyarlı satın almayı da içeren bir “satın alma politikasına” sahip olmalı ve bunu yazılı hale getirmelidir. İşletme bu politikayı personeli, müşterileri ve tedarikçileri ile paylaşmalıdır. Politikanın işletmenin sahipleri veya yöneticileri tarafından onaylanmış olması tavsiye edilmektedir. Mümkün olması durumunda bu belgenin çalışanların görebileceği bir yerde bulundurulması gereklidir. Satın alma politikası, satın alınan her türlü ürünü, inşaat malzemelerini, temizlik malzemelerini ve sarf malzemelerini içermelidir.

İşletme, tüketilmesi veya kullanılması doğaya ve çevreye zarar verebilecek ürün ve mallara karşı duyarlı olmalıdır. Örneğin ormanların azalmasını önlemek için ağaç ve ormanlardan üretilen kâğıt ve ahşap ürünleri satın almak yerine geri dönüşümlü ve eko etiketli ürünleri seçtiğini göstermelidir.

Bitkisel ürünler ve hayvansal ürünler ile su ürünlerinin tedarik ve tüketiminde türlerin neslini tehlikeye atacak uygulamalardan kaçınılmalı ve bu durum satın alma politikasında belirtilmelidir.

İşletme satın alma politika belgesinde çevre sertifikalı ürünlerden ve tedarikçilerden ve ayrıca yerel üreticilerden satın alma yönündeki tercihini açıkça belirtmelidir. Özellikle balık ve tarım ürünleri başta olmak üzere tüm gıda ürünlerinde çevre sertifikası aranması tavsiye edilmektedir. Çevre sertifikası bulunmuyor ise işletme gıda ürünü tedarikinde “iyi tarım” uygulamalarını, sorumlu balıkçılık ilkelerini dikkate almalıdır. Avlanmaları tamamen yasak olan balıkların, boyutlarına göre küçüklerinin avlanmasının yasak olduğu balık türlerinin ve yasaklanmış yöntemlerle (trol, gırgır vb.) yakalanan balıkların satın alınmaması gerekmektedir.

Tehdit altındaki türlerin kullanılması veya satılması, av mevsimi ya da izin verilen avcılık bölgeleri dışında avlanan türlerin satın alınmaması yasal bir zorunluluktur İşletmenin satın alma politikasında bu hususların belirtilmesi tavsiye edilmektedir.

Gıda ve gıda ile temas eden ürünler ile ambalajların tedarikinde; Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından verilen Çevre Etiket, ISO 14001, İyi Tarım Uygulamaları, AB Eco Label, ISO 22000, GMP, BRC, IFS, Organik Tarım, Organik Su Ürünleri Belgesi, Global GAP, FSC, MSC, Fair Trade gibi ürün ve süreç odaklı uluslararası geçerli sertifikaların mevcudiyeti tercih sebebi olarak değerlendirilebilir. Bu tür belgelerle sertifikalandırılmış ürünlerin temin edilmesi halinde, ilgili kanıt belgelerin denetim sırasında sunulması beklenir.

Gıda dışındaki ürünlerin tedarikinde ise ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi belgesi bir seçim kriteri olarak göz önünde bulundurulabilir. Bu ürünler için ISO 27001 (Bilgi Güvenliği) veya ISO 26000 (Sosyal Sorumluluk) gibi standartların varlığı zorunlu olmamakla birlikte, bu tür belgelerin bulunması ek bir uygunluk göstergesi olarak değerlendirilebilir.

İlgili belgeler:

- *İşletme tarafından hazırlanan ve onaylı, yayımlanmış bir satın alma politika belgesi*
- *Sürdürülebilir ürün temin eden tedarikçi listesi*
- *Satın alma kayıtları, çevreye duyarlı ürünlerin oranı (FSC sertifikalı vb.),*
- *Bir önceki denetimden sonra çevreye duyarlı ürün tedarik oranında artışın belgelenmesi*
- *Tedarikçinin ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi veya 50001 Enerji Yönetim Sistemi gibi sertifikalara sahip olduğuna dair örnekler*
- *Üzerinde barkod veya QR kod bulunan ürünün satın alınması*

D1.2 Verimli satın alma

İşletme, atıkları en aza indirmek için gıda dâhil sarf ve tek kullanımlık malların satın alınmasını dikkatle yönetir.

Göstergeler

- A. Satın alma politikası, yeniden kullanılabilir, iade edilebilir ve geri dönüştürülmüş malları tercih eder.
- B. Sarf malzemeleri ve tek kullanımlık ürünlerin satın alınması ve kullanımı izlenir ve yönetilir.
- C. Toplu olarak satın alınan gereksiz ambalajlardan (özellikle plastikten) kaçınılır.

Ne yapılmalı?

İşletme satın alım yaparken atıkları azaltmayı hedeflemelidir. Bunu yapmak için büyük miktarda satın alınan malzemeleri belirleyerek öncelikle ambalajsız ve iade edilebilir ambalajlarla, bunun mümkün olmadığı durumlarda tek ve büyük ambalajlarla satın alım işlemini gerçekleştirmelidir.

Satın alım yapılırken yeniden kullanılma özelliği bulunan ürünler, depozitolu ürünler, atık oluşturmayacak ürünler veya organik ürünler tercih edilmelidir. Bu tercih, satın alma politika belgesinde yer almalıdır.

İşletmelerin bardak, çatal, buket malzemeleri gibi tek kullanımlık ürün ve sarf malzemeleri yerine tekrar kullanılabilen, doldurulabilen, eğer hiçbiri mümkün değilse çevreye en az zararlı ve geri dönüştürülebilen ürünleri tercih etmeleri tavsiye edilmektedir.

Odalarda ve diğer mekanlarda bulunan tek kullanımlık pet şişe, karton bardak, paketli ürünler gibi ürünlerin kademeli olarak kaldırılması, kullanılan gıda ürünlerinin ve diğer malzemelerin poşetlenmesi gibi uygulamaların sonlandırılmasına yönelik hedeflerin belirlenmesi ve bu hedeflere uyum sürecinin izlenerek raporlanması tavsiye edilmektedir.

İlgili belgeler:

- *İşletme tarafından hazırlanan ve onaylanan satın alma politika belgesi (gıda dâhil verimli satın almayı içermelidir.)*
- *Personelin atık ve geri dönüşüm konusunda eğitilmesi*

D1.3 Enerji tasarrufu

Enerji tüketimi türe göre ölçülür ve toplam tüketimi en aza indirmek için adımlar atılır. İşletme, yenilenebilir enerji kullanımını arttırmak için çaba göstermektedir.

Göstergeler

- A. Kullanılan toplam enerji izlenir ve yönetilir.
- B. Turist/gece başına kullanılan enerji miktarı, her enerji türü için izlenir ve yönetilir.
- C. Yenilenebilir kaynaklar tercih edilir ve yenilenebilir enerjinin toplam enerji arzı içindeki payı izlenir ve yönetilir.
- D. Enerji kullanımını en aza indiren ekipman ve uygulamalar kullanılır.
- E. Enerji tüketimini azaltma hedefleri mevcuttur.
- F. Personel ve misafirlere enerji kullanımını en aza indirme konusunda rehberlik edilir.

Ne yapılmalı?

İşletmeler, kullandıkları toplam enerjiyi takip etmeli, ölçmeli ve kaydetmelidir. Kullanılan enerji, türüne göre ayrı ayrı izlenmelidir. Örneğin elektrik enerjisi, doğalgaz, benzin, motorin gibi enerji türleri ayrı ayrı izlenmeli ve yönetilmelidir.

İşletmeler kullanılan toplam enerjiyi ölçtükten sonra, misafir ve geceleme başına kullanılan enerji miktarını hesaplamalıdır. Bunu yapmak için, belli bir dönem içinde (aylık, haftalık, vb.) türe göre kullanılan enerji, misafir ve geceleme sayısına bölünür.

İşletmeler ayrıca enerji kullanımında yenilenebilir enerjiyi tercih ettiklerini bir politika olarak belirtmeli, enerji tüketimini en aza indirecek önlemler almalı, enerji tüketimini azaltmak için hedefler belirlemeli ve bu hedeflere uyumu takip edip raporlamalı (A3 kriterine uyum için), misafirlere enerji tüketimini azaltabilecek tavsiyeler vermelidir.

İşletme tüketilen enerjiyi misafir/turist ve geceleme başına ölçer ve çizelgelerine işler. Bunu yaparken tüm dolu odalarda tüketilen elektrik ve doğal gaz belli periyotlarla (aylık veya haftalık) ölçülerek tüketilen enerji misafir ve geceleme sayısına bölünür. Misafirlerin/turistlerin tükettikleri enerjiyi azaltacak önlemler alınması ve bu önlemlerin uygulanması önem arz etmektedir. İşletmenin bu önlemleri aldığına ve uyguladığına dair kanıtlar sunması kriterle uyum sağlandığına dair kanıtlar arasında sunulabilir.

İşletme elektrik enerjisi tüketiminde yenilenebilir kaynaklardan üretilen enerjiyi tercih ettiğini bir politika olarak beyan etmelidir. Bunun için mümkün olması halinde sertifikalı olarak yenilenebilir enerji üreten firmalardan elektrik enerjisi temin edilebilir. YEKDEM sistemine kayıtlı tedarikçiler bu amaçla kullanılabilir. İşletme, yenilenebilir kaynaklardan enerji tedarik ediyorsa tedarik ettiği yenilenebilir enerjinin toplam enerji tüketimi içindeki payını izlemelidir. Bu payı artırmaya yönelik hedefler belirlenmesi tavsiye edilmektedir.

Enerji tüketimini en aza indirecek ekipmanların tercih edilmesi önemlidir. Tüm mekanik ve elektrik donanımı ile ürünlerin enerji tasarrufu en yüksek ürünlerden tercih edilmesi tavsiye edilmektedir. Örneğin fotoselli ve led aydınlatmalar, enerji tasarruflu (invertörlü) klima ve ısıtma sistemleri, binaların bölümlü ısıtılması ve soğutulması, ısı pompaları, hibrit enerji kullanımına yönelik ve atık ısı kullanımına yönelik sistemler kullanılabilir.

İlgili belgeler:

- *Enerji tüketiminin izlendiği, kaydedildiği ve tarihlere göre hedeflerin bulunduğu çizelgeler*
- *Misafirlere yönelik enerji tüketimini azaltıcı önlem ve tavsiyeler*
- *Enerji tasarruflu ekipmanlar veya bu ekipmanlara yönelik yatırım planları*
- *Enerji politikası: ölçüm, izleme, azaltma ve yenilenebilir enerji kullanımına yönelik tercihlerin yanında; hedefler, enerji verimliliğine uygun ekipmanların kullanımı, gelecek planlarını içermelidir.*
- *Enerji Kimlik Belgesi (Elektrik faturasında yer almıyor ise)*
- *Konaklama tesisi 20.000 metrekaare veya 500 TEP (Ton Eşdeğer Petrol) üstü ise ISO 50001 Enerji Yönetim sistemi sertifikasına veya onaylı teklifine sahip olmalıdır.*

D1.4 Su tasarrufu

Su riski değerlendirilir, su tüketimi türe göre ölçülür ve genel tüketimi en aza indirmek için adımlar atılır. Su temini sürdürülebilirdir ve çevresel akışları olumsuz etkilemez. Yüksek su riski olan alanlarda, şartlara göre su yönetim hedefleri belirlenir ve takip edilir.

Göstergeler

- A. Su riski değerlendirilmiş ve belgelenmiştir.
- B. Su riskinin yüksek olduğuna yönelik değerlendirmenin mevcut olduğu durumlarda, su yönetim hedefleri belirlenmiştir.
- C. Kaynak temelli olarak turist/gece başına kullanılan su izlenir ve yönetilir.
- D. Su tüketimini en aza indiren ekipman ve uygulamalar kullanılır.
- E. Su, çevresel akışları daha önce etkilemeyen ve gelecekte etkilemesi olası olmayan yasal ve sürdürülebilir bir kaynaktan gelmektedir.
- F. Bölgedeki turizmin su kaynakları üzerindeki kümülatif etkileri göz önünde bulundurulmaktadır.
- G. Su tüketimini azaltma hedefleri mevcuttur.
- H. Personel ve misafirlere su kullanımını en aza indirme konusunda rehberlik edilir.

Ne yapılmalı?

İşletmeler su riskini değerlendirmeli ve bunu belgelendirmelidir. Eğer işletme su riski yüksek bir bölgede ise, su yönetimine dair hedefler belirlenmelidir.

İşletmeler kullandığı toplam suyu, türe göre ölçmelidir. Örneğin sulama suyu, içme suyu, tuzlu su, termal su, kullanma suyu, atık su gibi türler ayrı ayrı ölçülerek takip edilmelidir. İşletmeler kullanılan toplam suyu ölçtükten sonra, misafir ve geceleme başına kullanılan su miktarını hesaplamalıdır. Bunu yapmak için, belli bir dönem içinde (aylık, haftalık, vb.) türe göre kullanılan su, misafir ve geceleme sayısına bölünür.

İşletmenin kullandığı suyun sürdürülebilir kaynaklardan temin edilmesi önemlidir. Şebeke suyunun kullanıldığı durumlarda sürdürülebilirliğin sağlanmış olduğu varsayılabilir. İşletmenin kullandığı suyun çevredeki canlılara, bölge halkının suya erişimine ve ekosisteme olumsuz etkisi bulunmamalıdır.

Su riskinin belirlenmesi için AQUEDUCT Su Riski Atlası kullanılabilir.

İşletme kullandığı suyun kaynağına ve türüne göre tüketimini izlemeli ve yönetmelidir. Bu çerçevede tatlı su, tuzlu su ve atık su kullanımı izlenir ve yönetilir. İşletme tüketilen suyu misafir/turist ve geceleme başına ölçer ve hazırlayacağı çizelgelerine işler. Bunu yaparken tüm dolu odalarda tüketilen su ve üretilen atık su belli periyotlarla (aylık veya haftalık) ölçülerek misafir ve geceleme sayısına bölünür. Misafirlerin/turistlerin tükettikleri su miktarını azaltacak önlemler alınır ve bu önlemler uygulanır. İşletmenin bu önlemleri aldığına ve uyguladığına dair kanıtlar sunması beklenmektedir. İşletmenin su tüketimini azaltmaya yönelik fotoselli ve tasarruflu bataryalar, susuz pisuvarlar gibi sistemleri tercih etmesi tavsiye edilmektedir.

Bahçe sulamasında su kullanımını azaltan donanım, daha az sulama gerektiren veya sulama gerektirmeyen bitkiler ve bahçe düzenlemeleri, gün ışığı sonrası uygulamalar, temizlikte su kullanımını azaltan sistemler, arızaların izlenmesi, fotoselli bataryalarının veya perlatör kullanımının artırılması gibi çalışmalar yapılması, hedefler koyulması tavsiye edilmektedir.

İlgili belgeler:

- *Türüne göre su tüketiminin ve atık suyun izlendiği, kaydedildiği ve tarihlere göre hedeflerin bulunduğu çizelgeler*
- *Su tüketimini azaltmaya yönelik faaliyetler*
- *Yeraltı suyu kullanılıyorsa izin ve ruhsatlar*
- *Misafirlere yönelik su tüketimini azaltıcı önlem ve tavsiyeler*
- *Personele su tüketiminin azaltılmasına yönelik verilecek eğitimler*

D2 Kirliliğin azaltılması

D2.1 Sera gazı emisyonları

İşletme tarafından kontrol edilen tüm kaynaklardan önemli sera gazı emisyonları tanımlanır, mümkün olduğunda hesaplanır ve bunlardan kaçınmak veya en aza indirmek için prosedürler uygulanır. İşletmenin kalan emisyonlarının dengelenmesi teşvik edilir.

Göstergeler

- A. Toplam doğrudan ve dolaylı sera gazı emisyonları izlenir ve yönetilir.
- B. Turist/gece başına karbon ayak izi izlenir ve yönetilir.
- C. İşletme tarafından kontrol edilen tüm kaynaklardan önemli yıllık emisyonları önlemek ve azaltmak için önlemler alınır.
- D. Mümkün olan yerlerde karbon dengeleme mekanizmaları kullanılır.

Ne yapılmalı?

İşletmeler faaliyetleri dolayısıyla açığa çıkan sera gazı emisyonlarını ve emisyon kaynaklarını tanımlamalıdır. İşletmeler doğrudan kontrolleri altında olan (Kapsam 1 ve Kapsam 2) sera gazı emisyonlarını ve önemli ölçüde etki ettiği dolaylı (Kapsam 3) sera gazı emisyonlarını hesaplamalı, sera gazlarının atmosfere salımını önlemek veya en aza indirmek için tedbirler almalıdır. İşletmenin sera gazı emisyonunu azaltmaya yönelik orta ve uzun vadeli hedefleri olmalı ve bu hedeflere ulaşmak için yol haritası belirlemelidir. İşletmeler mümkünse, kalan emisyonları için, uluslararası kabul gören standartlarda karbon dengelemesi yapmalıdır.

İşletmeler Sera Gazı Emisyonlarının Takibi Hakkında Yönetmelik başta olmak üzere Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından ve diğer kurumlarca yapılan düzenlemeler kapsamına girmeleri durumunda bu düzenlemelere ayrıca uymalıdır.

İlgili belgeler:

- *Kapsam 1 (Doğrudan emisyonlar; direkt yakılma sonucu oluşan emisyonlardır, kömür, doğalgaz, benzin kullanımı vb.) ve Kapsam 2'deki (dolaylı emisyonlar; elektrik kullanımı vb.) sera gazı hesaplamaları*
- *Kapsam 3'teki (ürün/hizmet tedariğinden kaynaklanan emisyonlar, taşımacılık, nakliyat vb.) önemli sera gazı kaynaklarının tanımları*
- *Doğrudan ve dolaylı sera gazlarının periyodik ölçümleri (Misafir veya oda başına hesap)*
- *Doğrudan ve dolaylı üretilen sera gazlarının azaltımına yönelik hedefler ve faaliyetler*
- *Var ise Karbon dengelemeye (offset) dair belgeler*

Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı kapsamında **Karbon Ayak İzi Hesaplama Aracı** oluşturulmuştur. Konaklama tesisleri yetkilendirilmiş kullanıcıları ile giriş yaparak karbon ayak izi hesaplama sürecini gerçekleştirilmesi önerilir.

<https://surdurulebilirturizmsistemi.tga.gov.tr/tr-TR/carbon-home-page>

D2.2 Taşımacılık

İşletme, nakliye gereksinimlerini azaltmaya çalışır ve müşteriler, çalışanlar, tedarikçiler ve kendi operasyonlarında daha temiz ve kaynak açısından daha verimli alternatiflerin kullanılmasını aktif olarak teşvik eder.

Göstergeler

- A. Müşterilere alternatif (iklim dostu) ulaşım seçenekleri hakkında, varışları, ayrılışları ve ziyaretleri sırasında bilgi sağlanır ve bu seçenekler müşterilere tanıtılır.
- B. Konuklar ve personel için alternatif ulaşım seçenekleri (örneğin bisiklet kiralama, araba paylaşımı, karşılama) sağlanır veya bu seçeneklere erişim kolaylaştırılır.
- C. Kısa ve daha sürdürülebilir ulaşım seçenekleriyle işletmeye erişilebilen pazarlar tercih edilir.
- D. Yerel/bölgesel tedarikçiler tercih edilir ve günlük operasyonlar ulaşım kullanımını en aza indirmeye çalışır.

Ne yapılmalı?

İşletmeler, tesise geliştire, hedef pazarların seçiminde ve tedarik kanallarında taşımacılık gereksinimini en aza indirecek tercihler yapmalı, misafirlere iklim dostu ulaşım seçenekleri sunmalı veya bu seçeneklerle ilgili bilgi vermelidir.

İşletmenin misafire yönelik taşımacılık gereksinimlerinin azaltılmasına yönelik faaliyetleri bulunmalıdır. Havaalanından transferlerin yakın saatlerde gelen misafirlerin geliş saatlerine göre topluca organize edilmesi tavsiye edilmektedir. İşletme tarafından misafirlere yönelik toplu ulaşım ve düşük karbon emisyonlu ulaşım seçeneklerinin internet sitesinde, resepsiyonda ve ayrılırken sunulması da seyahat kaynaklı karbon emisyonlarının azaltılmasına katkı sağlayacaktır. Misafirlere özellikle yürüyüşle ulaşım mesafesindeki turistik yerlerin tanıtımının yapılması, bisiklet kullanımı ve doğa yürüyüşünün teşvik edilmesi de bu kriterle uyum kapsamında işletmeleri destekleyebilecektir.

İşletme, tedarik ettiği ürünlerin işletmeye ulaşımında da, benzer şekilde, en kısa mesafeyi tercih etmelidir. Bu çerçevede varsa kendi üretimi olan ürünleri ve/veya yerel tedarikçilerden, en kısa mesafeden ve en az taşımacılık gerektirecek şekilde satın almayı tercih etmelidir. Ürünler mümkün olduğunca daha az sayıda araç seferi ile toplu şekilde satın alınmalıdır.

İlgili belgeler:

- *Misafir, personel ve tedarikçiler için fosil yakıtla çalışan araç kullanımını azaltmaya yönelik önlem ve öneriler*
- *Tedarikte yerel üreticilerin tercih edilmesi ile toplu alımlarla lojistik verimliliğin artırılması*

D2.3 Atık su

Gri su dâhil olmak üzere atık su etkili bir şekilde arıtılmakta ve yerel/bölge halkına veya çevreye olumsuz bir etkisi olmaksızın sadece güvenli bir şekilde yeniden kullanılmaktadır veya serbest bırakılmaktadır.

Göstergeler

- A. Atık su, varsa belediye veya kamu kurumları tarafından onaylanmış bir arıtma sistemine deşarj edilir.
- B. Uygun belediye atık su arıtımı mevcut değilse, atık suyu arıtmak için (uluslararası atık su kalite gerekliliklerini karşılayan) ve yerel/bölge nüfusu ve çevre üzerinde olumsuz bir etki yaratmayan bir sistem mevcuttur.

Ne yapılmalı?

İşletme kullandığı ve “atık” niteliğindeki her türlü suyu arıtmalıdır. Belediyenin veya bir kamu kurumunun (TURAŞ gibi) atık su tesisi varsa, işletmenin gerekli izinleri alarak atık suyunu belediye atık su şebekesine bağlamaması yeterlidir. Eğer böyle bir atık su tesisi ve şebekeye erişim yok ise, işletme kendi su arıtma sistemini uluslararası standartlarda kurmalıdır.

İlgili belgeler:

- İşletmenin kendine ait atık su sisteminin bulunması halinde atık su yönetimine dair yasal uyumlulukların tamamının yerine getiriliyor olması ve çevreye zarar verilmediğinin gösterilmesi (aylık izleme numune raporları, Entegre Çevre Bilgi Sistemi veri girişleri, Çevre İl Müdürlüğü denetim raporları, arıtma sistemi kayıt ve bakım belgeleri)
- Atıksu Bağlantı İzni (Kanalizasyona bağlı ise su faturası yeterlidir.)

D2.4 Katı atık

Gıda atığı da dâhil olmak üzere atık ölçülür, atığı azaltma, azaltmanın mümkün olmadığı durumlarda yeniden kullanma veya geri dönüştürme mekanizmaları mevcuttur. Herhangi bir atık bertarafının yerel/bölgedeki nüfus veya çevre üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur.

Göstergeler

- A. Misafir/gece başına bertaraf edilen katı atık miktarı izlenir ve yönetilir.
- B. Katı atık yönetim planı mevcuttur.
- C. Katı atık yönetim planı, gıda atıklarını azaltmak, ayırmak ve yeniden kullanmak veya geri dönüştürmek için eylemler içermektedir.
- D. Atık bertarafı devlet tarafından işletilen veya onaylanan bir tesise aittir ve tesisin çevre veya yerel/bölgedeki nüfus üzerinde olumsuz bir etkisi olmadığına dair kanıtlar vardır.
- E. Bertaraf edilen katı atık türüne göre ölçülür ve yönlendirilmemiş katı atığı en aza indirmek için hedefler uygulanır.
- F. İsrafi en aza indirme konusunda müşteri ve personele rehberlik edilir.

Ne yapılmalı?

İşletmeler gıda atığı dâhil olmak üzere katı atıklarını ölçmelidir. İşletmeler bertaraf ettikleri toplam atığı türüne göre izlemeli ve raporlamalıdır. İşletmeler toplam atıklarını ölçtükten sonra, misafir ve geceleme başına bertaraf edilen atık miktarını hesaplamalıdır. Bunu yapmak için, belli bir dönem içinde (aylık, haftalık, vb.) türe göre bertaraf edilen atık, misafir ve geceleme sayısına bölünür.

İşletmeler katı atıkları ayrı şekilde toplamalı ve atık geri dönüşümünü sağlamalıdır. Belediyelere ve yerel yönetimlere ait atık geri dönüşüm sistemlerinin kullanıldığı durumlarda atık geri dönüşümü sağlanmışır veya geri dönüşüm süreci yerel yönetimin sorumluluğundadır. İşletmenin atık bertaraf yöntemlerinin çevredeki canlılara, bölge halkının suya erişimine ve ekosisteme olumsuz etkisi bulunmamalıdır. Örneğin atıklar yakılarak veya toprağa/suya atılarak bertaraf edilmemelidir.

Cinslerine göre ayrıştırılan atıklar, bölgelerde mevcutsa, lisanslı firmalara veya belediyeye teslim edilmelidir.

İşletmeler Atık Yönetimi Yönetmeliği, Atıkların Düzenli Depolanmasına Dair Yönetmelik ve Tehlikeli Atıkların Kontrolü Yönetmeliği kapsamında gereklilikleri sağlamalıdır. İşletme tarafından Sıfır Atık Yönetmeliği, Atık Kontrol Yönetmeliği uyarınca atık planı oluşturulmalıdır. Eylem planı ve hedeflerin yıllara göre dağılımı gereklidir. Atıkların artması durumunda nedenleri raporlanmalıdır. Atık türlerine göre ayırım yapılarak “Sıfır Atık Yönetmeliği” ne uygun olarak atık kodlarında ayrıştırılmalıdır.

Atık yağların toprakla teması kesmek için çözümler üretilmeli ve lisanslı firmalar tarafından alınarak geri dönüşümü sağlanmalıdır.

İlgili belgeler:

- *Var ise Atık Yönetim Planı*
- *Atık üretimini azaltmaya ve geri dönüşüme yönelik çabalar, bir önceki denetime kıyasla atık azaltım oranları*
- *Misafirlere yönelik atık üretimini azaltıcı önlem ve tavsiyeler*
- *Atıkların teslim edildiğine dair evrak (tehlikeli atık, pil, atık yağ, kâğıt, cam plastik vb.), (var ise Entegre Çevre Bilgi Sistemi üzerinden atık gönderim UATF'leri (Ulusal Atık Taşıma Fişi))*
- *Varsa tehlikeli atıkların lisanslı firmalara veya belediyelere gönderildiğine dair anlaşmalar, sözleşmeler ve lisanslar*
- *Atık depolama alanı*
- *Atık Yönetimi Yönetmeliği'ne göre; Atık depolama alanının yasal uyumu (kimyasal depolama matrisine göre depolama, atık kodları, çevre kazalarını önlemeye yönelik materyaller, ilgili personelin eğitimi, toplama kanalı, zemin yapısı vb.)*
- *Sıfır Atık Belgesi*

D2.5 Zararlı maddeler

Pestisitler, boyalar, yüzme havuzu dezenfektanları ve temizlik malzemeleri de dâhil olmak üzere zararlı maddelerin kullanımı en aza indirilir, mümkünse zararsız ürünler veya işlemlerle ikame edilir. Kimyasalların tüm depolanması, kullanımı, taşınması ve atılması gerektiği gibi yönetilir.

Göstergeler

- A. Zararlı maddelerin bir envanteri çıkarılmış ve malzeme güvenliği veri sayfaları (MSDS) tutulmuştur.
- B. Daha çevre dostu alternatifler sağlamak için harekete geçilmiştir.
- C. Kimyasallar, özellikle büyük miktarlarda olanlar, uygun standartlara göre depolanır ve işlenir.
- D. Ziyaretçiler, çevreye zararlı kabul edilebilecek maddelerin (toksik güneş kremleri ve haşere ilaçları gibi) kişisel kullanımı hakkında bilgilendirilir.

Ne yapılmalı?

İşletmeler pestisit ve herbisitler, tarım ilaçları, dezenfektanlar dâhil olmak üzere her alanda mümkün olduğunca az zararlı kimyasal madde kullanmalıdırlar. Zararlı maddeler mutlaka ayrı ve kapalı depolarda tutulmalı, envanterleri çıkarılmalı ve “güvenlik bilgi formları” olmalıdır. Misafirler de güneş kremleri gibi çeşitli zararlı olabilecek kimyasalların kullanımına yönelik bilgilendirilmelidirler.

Kimyasal depolama alanları mutlaka ayrı ve belirlenmiş olmalı, misafirin erişemeyeceği yerlerde ve kilitli tutulmalı, gıdalardan, toprakla temastan ve içme suyundan uzak olmalıdır. İletme tarafından depolanan tüm kimyasallara ait MSDS’ler (güvenlik bilgi formları) bulunmalı, bu formlar ilgili yönetmeliğe göre güncel tutulmalı ve ilgili personel tarafından ulaşılabilir olmalıdır. Kimyasal kullanımını gerçekleştiren personel MSDS okunması konusunda eğitim almış olmalıdır. Mevcut ise kimyasal ürün ve malzeme depolarının depo planları, altyapılarının uygunluğuna dair belgeler, uygunluğun yerinde değerlendirildiğine dair kanıtlar sunulmalıdır. İşletmenin dozajlama odaları varsa bunların kontrolü sağlanmalıdır.

Kimyasalların depolandığı alanlarda bulunan tüm MSDS’ler “Tehlikeli Maddelerin Karayolu ile Taşınması Hakkında Yönetmelik” ve “Maddelerin ve Karışımların Sınıflandırılması, Etiketlenmesi ve Ambalajlanması Hakkındaki Yönetmeliğe göre hazırlanmış olmalıdır (Türkçe ve 16 bölümden oluşan). Kimyasal depolama alanında sızıntı ve döküntüye karşı önlemler alınmalıdır (örneğin: Çevre kazası kiti, talaş, vb.). Kimyasalı kullanan personel çevre kazasına müdahale eğitimi almalıdır.

İşletmenin haşere kontrolünde kullanılan pestisit ve temizlik kimyasallarının MSDS'lerinin mevcut olması gerekmektedir. Bunun yanında işletme temizlik kimyasallarında ve pestisitlerde doğal içerikli ve çevre dostu ürünlerin tercih edilmesine yönelik alternatifleri değerlendirmelidir. Havuzların hijyeninin ve dezenfeksiyonunun sağlanmasında çevreye daha az zarar veren ürünlerin kullanımına geçilmesi de tavsiye edilmektedir. Temizlik ve dezenfeksiyon için kimyasal yerine ozon ile dezenfeksiyon sistemleri kullanılabilir.

İlgili belgeler:

- *Kimyasal Envanter Listesi- konaklama tesisinde kullanılan tüm kimyasal ürünler listelenmiş olarak bulunmalıdır.*
- *Kimyasalların bulunduğu alanda ve çalışanların erişebileceği şekilde Malzeme Güvenlik Bilgi Formları (MSDS) yer almalıdır. (MSDS'ler, kimyasal maddelerle ilgili sağlık, güvenlik ve çevre risklerini içeren yasal ve teknik bir belgedir. Bu belgeler kimyasalların tedarik edildiği firmalardan temin edilebilir)*
- *Zararlı veya potansiyel zararlı kimyasal ürünler yerine çevreye daha az zarar veren ve/veya çevre etiketli alternatiflerin kullanımı*
- *Kimyasal maddelerin depolanması gerekiyorsa mevzuata uygun depolama alanları*
- *Kimyasal maddeleri kullanan personele, israf olmaması veya çevreye zarar vermemesi için dozajlama hakkında verilen eğitimler*
- *Misafirlere yönelik kimyasal kullanımına ilişkin bilgilendirmeler (var ise oda parfümü, toksik güneş kremi vb. kullanımlar için)*
- *Konaklama tesisinde bulunabilecek haşere mücadelesi veya zararlı kontrolü için yapılan çalışmalar, ilaçlama raporları, tutanakları (çevreye daha az zarar veren seçeneklerin tercih edilmesi, UV ışıklı/ışıklı haşere tutucular vb.)*

D2.6 Kirliliğin en aza indirilmesi

İşletme, gürültü, ışık, yüzey akışı, erozyon, ozon tabakasını incelten maddeler ile hava, su ve toprak kirleticilerden kaynaklanan kirliliği en aza indirmek için uygulamalara sahiptir ve bunları uygular.

Göstergeler

- A. Kriter kapsamında yer alan potansiyel kirlilik kaynakları gözden geçirilmiş ve tanımlanmıştır.
- B. Kriter kapsamında yer alan potansiyel kirlilik kaynakları izlenmektedir.
- C. Kriter kapsamındaki kaynaklardan kaynaklanan kirliliği en aza indirmek ve mümkün olduğunda ortadan kaldırmak için önlemler alınır.

Ne yapılmalı?

İşletmeler gürültü ve ışık kirliliğini önlemelidir. Suyu, havayı, toprağı kirlüten kaynakları belirlemeli, kirliliği azaltacak hedefler belirlemeli ve varsa kirliliğin azaltılmasına yönelik önlem almalıdır.

İşletme, kriterde sayılan kaynaklardan gelebilecek kirliliğin en aza indirilmesine yönelik tüm tedbirleri almalıdır. Kriter kapsamında gürültü, ışık, su, hava, toprak kirliliği ve akış kaynaklı kirlilik sayılmaktadır. İşletme gürültü kirliliğine yol açabilecek motor, klima, araç ve aletlerin kullanımından kaçınılmalı veya bunları izole etmeli, müzik yayınlarında insan ve çevre sağlığına uygun seviyelerin korunması, gürültülü cihazların perdelenmesi gibi uygulamaları benimsemelidir.

İlgili belgeler:

- *Mevcut ve potansiyel kirlilik kaynaklarının listesi*
- *Gürültü kaynaklarının bulunduğu alanlarda insan sağlığını korumaya yönelik önlemlerin alınması (örneğin, ses düzeyi kontrolü, ses yalıtımı, ses emici malzemelerin kullanımı vb.)*
- *Işıklı ve sesli gösterilerin çevreye zarar vermeyecek düzeyde olması*
- *Kirliliği azaltmaya yönelik tedbirler ve bunların uygulanması*

D3 Biyoçeşitliliğin, ekosistemlerin ve peyzajın korunması

D3.1 Biyoçeşitliliğin korunması

İşletme, kendi mülkünün uygun yönetimi yoluyla biyolojik çeşitliliğin korunmasına destek olur ve katkıda bulunur. Doğal korunan alanlara ve biyolojik çeşitlilik değeri yüksek alanlara özellikle dikkat edilir. Doğal ekosistemlerdeki herhangi bir rahatsızlık en aza indirgenir, verilen zararlar rehabilite edilir ve koruma yönetimine telafi edici katkılar sunulur.

Göstergeler

- İşletme, doğal korunan alanlar ve biyolojik çeşitlilik değeri yüksek alanlar hakkında farkındalık göstermektedir.
- İşletme, yerel/bölgesel alanda biyolojik çeşitliliğin korunması için parasal destek sağlar ve sağladığı destekleri kaydeder.
- İşletme, yerel/bölgesel alanda biyolojik çeşitliliğin korunması için aynî veya diğer destekleri sağlar ve bunları kaydeder.
- İşletme mülkiyetindeki varlıklar, biyolojik çeşitliliğin korunmasını desteklemek için aktif olarak yönetilmektedir.
- İşletme, vahşi yaşamı ve yaşam alanlarını rahatsız etme potansiyeli olan faaliyetlerin farkındadır ve bunları hafifletir.
- Herhangi bir rahatsızlığın olduğu yerlerde tazminat ödenir.
- Ziyaretçileri biyolojik çeşitliliğin korunmasını desteklemeye teşvik etmek için eylem planı vardır.
- İşletme, yerel koruma STK'ları ile uyumlu çalışmaktadır.

Ne yapılmalı?

İşletme çevresindeki, içinde bulunduğu destinasyondaki, ülke sınırları içindeki ve özellikle de varsa, kendi mülkündeki biyoçeşitliliğin farkında olmalı ve bunu belgelendirmeli, tesise gelen misafirleri biyolojik çeşitliliğin korunmasını desteklemeye teşvik etmelidir. İşletme, yakın çevredeki, destinasyondaki veya ülkedeki biyoçeşitliliğin korunması için maddi veya aynî destek sağlamalıdır.

İşletme, destinasyondaki veya ülkedeki vahşi yaşama olumsuz etki etmemeli, bundan kaçınmak mümkün değilse telafi edici önlemler almalıdır. İşletme ayrıca bölgedeki ilgili STK'larla iş birliği ve/veya iletişim içinde biyoçeşitlilik koruma faaliyetlerine katkı sağlamalıdır.

İşletme, eğer mümkünse, sahip olduğu veya kiraladığı arazi, bina ve tesislerde biyolojik çeşitliliğin korunmasına katkıda bulunmalıdır. İşletmenin bu kapsamda, biyolojik çeşitliliğin korunmasına yönelik bir politika belgesi hazırlaması ve bunu ilan etmesi tavsiye edilmektedir.

İşletme, doğal yaşamın korunması için çevre ile ilgili konularda faaliyet gösteren yerel ve ulusal sivil toplum kuruluşlarına maddi ve/veya aynî destekte bulunmalıdır. Örneğin işletme, bölgede kıyı temizliği, çevre temizliği, çevre düzenlemesi, ağaç dikim faaliyetleri, biyolojik çeşitliliğin korunmasına yönelik yerel halka yönelik farkındalık çabaları gibi faaliyetlerde bulunabilir veya bunları destekleyebilir (salonlarını ve araçlarını çevre, biyoçeşitlilik gibi konularda yapılacak etkinliklere ücretsiz tahsis etme, vb.). İşletme bu konulardaki desteğini belgelendirmeli, mümkünse internet sitesinden ve sosyal medyadan kamuoyu ile paylaşmalıdır.

İşletme misafirleri biyolojik çeşitliliğin korunmasını desteklemeye teşvik etmek için de faaliyetlerde bulunmalıdır.

İlgili belgeler:

- *Bahçesi var ise bitki envanter listesi*
- *Çevre STK'larına, biyoçeşitlilik koruma çabalarına ve projelere maddi/aynî yardım ve buna yönelik kanıtlar (makbuz, vb.)*
- *İşletmenin, eğer imkânı var ise, kendi tesislerinde veya civarında biyoçeşitlilik koruma çabalarına dair kanıtlar*
- *Personele çevre ve biyoçeşitliliğe, endemik türlere ve doğal yaşama yönelik verilen eğitimler*

D3.3 Doğal alanlara ziyaretler

İşletme, olumsuz etkileri en aza indirmek ve ziyaretçi memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak için doğal alanlara ziyaretlerin yönetimi ve tanıtımı için uygun yönergeleri izler.

Göstergeler

- A. İşletme, doğal bölgelere turist ziyaretleri için mevcut yönergelerin farkındadır ve bunlara uymaktadır.
- B. Ziyaretler yapılırken ve misafirler bilgilendirilirken yönergeler kullanılır.
- C. İşletme, belirli alanlara yapılan ziyaretlerle ilgili sorunları tespit etmek/ tanımlamak için yerel/bölge koruma kurumlarıyla iş birliği yapar.

Ne yapılmalı?

İşletme çevresindeki doğal alanlara (sahiller, milli parklar, ormanlar, göller, sulak alanlar, peribacaları gibi jeolojik oluşumlar, vb.) ziyaretler sırasında misafirlerin dikkat etmeleri gereken hususları belirlemeli ve misafirleri yönlendirmelidir.

İşletme, misafirlere yönelik olarak, doğal alan ziyaretleri ile ilgili info kanallarında, internet sitesinde veya sosyal medyada bilgilendirmeler yapmalıdır. Bilgilendirmeler hazırlanırken yerel koruma kurulları, varsa alan başkanlıkları ve DYÖ'ler ve ilgili STK'larla iş birliği yapılmalıdır. Misafirlerin ve personelin korunan alanlar içinde hangi davranışlarda ve faaliyetlerde bulunabileceği, hangi davranış ve faaliyetlerden ise kaçınmaları gerektiği ifade edilmeli ve bilgilendirme sürecine dâhil edilmelidir.

İlgili belgeler:

- *Doğal alanların tanıtılması ve misafirlere korunan alanlarla ilgili verilen bilgi ve yönergeler (örneğin; konaklama tesisinin içinde veya web sayfasında tanıtım gibi)*

D3.4 Yaban hayatı etkileşimleri

Serbest dolaşımdaki yaban hayatı ile etkileşimler, kümülatif etkiler de dikkate alınarak, bahsi geçen hayvanlar ve vahşi yaşamdaki nüfusun canlılığı ve davranışı üzerindeki olumsuz etkileri önlemek üzere yayılcı olmayan ve sorumlu bir yönetim anlayışı çerçevesinde sürdürülmektedir.

Göstergeler

- A. İşletme, vahşi yaşamın izlenmesi de dâhil olmak üzere yaban hayatı etkileşimlerine ilişkin mevcut yerel/bölgesel, ulusal ve uluslararası düzenlemelerin ve yönergelerin farkındadır ve bunlara uyar.
- B. İşletme, yaban hayatı uzmanlarının tavsiyelerine dayanarak, gerektiği şekilde yaban hayatı gözlemlene de dâhil olmak üzere yaban hayatı etkileşimleri için yerel/bölgesel yasal düzenlemelerin geliştirilmesi ve uygulanması ile uyumlu şekilde faaliyet gösterir.
- C. Uluslararası kabul görmüş standartlar tarafından özellikle onaylanmadığı veya standartların mevcut olmadığı durumlarda, bağımsız yaban hayatı uzman tavsiyesi tarafından yönlendirilen doğrudan etkileşimlere, özellikle de beslemeye izin verilmemektedir.
- D. Yaban hayatındaki rahatsızlığı en aza indirmek için önlemler alınır.
- E. Yaban hayatı refahı üzerindeki etkiler düzenli olarak izlenmekte ve ele alınmaktadır.

Ne yapılmalı?

İşletme konumu itibarıyla yaban hayatı ile temasta ise; serbest dolaşımdaki yaban hayatı ile etkileşiminin farkında olmalı, varsa yaban hayatı üzerine etkilerini izlemeli, etkileri en aza indirecek tedbirleri almalıdır. Yaban hayatı ile ilgili ulusal, uluslararası ve bölgesel düzenlemeleri bilmeli ve misafirler ile personeli bu kapsamda doğru şekilde yönlendirmelidir.

Şehir otelleri ve doğal alanlardan uzak işletmeler ise vahşi yaşam üzerindeki olabilecek tüm olumsuz etkileri değerlendirerek bu değerlendirmeye uygun faaliyette bulunmalıdır. Şehirlerde serbest dolaşımda bulunabilecek kuşlar başta olmak üzere tüm canlı türleri ile ilgili olumsuz olabilecek etkilerden kaçınılmalıdır.

İşletme, yaban hayatı refahı üzerindeki etkileri düzenli olarak izlemeli ve takip etmelidir. Buna yönelik bir eylem planı veya politikası var ise internet sitesi, sosyal medya, e-posta gibi kanallardan paylaşılması tavsiye edilmektedir.

İlgili belgeler:

- İşletme çevresindeki vahşi yaşamın tanımı (Var ise web sayfasında tanıtımı yapılabilir.)
- Vahşi yaşamla etkileşime yönelik misafirlere verilen bilgi ve yönergeler (Var ise vahşi yaşamın web sitesinde tanıtımı yapılabilir)
- Bölgedeki var ise vahşi yaşamın ve türlerin bir listesi