Sade
alaçatı

2025

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

İçerik

Rapor Hakkında 2
1.Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri 3
2.Sürdürülebilirlik Ekibi ..... **Hata! Yer işareti tanımlanmamış.**
3. Çevre Etkilerinin Azaltılması 4
4.Personel ve Çalışma Hayatı 8
5. Kültürel Çalışmalar 9

Rapor Hakkında

Sade Alaçatı olarak sürdürülebilir turizm anlayışını işletme faaliyetlerimizin ayrılmaz bir parçası olarak görmekte ve hizmetlerimizi çevresel, sosyal, kültürel ve ekonomik sorumluluklarımız doğrultusunda yürütmeyi hedeflemekteyiz. İzmir'in Çeşme ilçesine bağlı Alaçatı'da faaliyet gösteren tesisimizde, bulunduğumuz bölgenin doğal kaynaklarının ve kültürel değerlerinin korunmasını önemsemekteyiz.

Sürdürülebilirlik çalışmalarımızı 8 oda ve 16 yatak kapasiteli konaklama alanımız, 30 kişi kapasiteli kahvaltı salonumuz ve açık yüzme havuzumuzun faaliyetlerini kapsayacak şekilde ele almaktayız. Enerji ve su kaynaklarının verimli kullanılması, atık oluşumunun azaltılması, gıda israfının önlenmesi ve çevresel etkilerin kontrol altında tutulması temel önceliklerimiz arasında yer almaktadır.

Yerel satın almanın ve bölgesel üreticilerin desteklenmesini, turizmin ekonomik faydalarının yerel topluma yansıtılması açısından önemli görmekteyiz. Alaçatı'nın mimari dokusunun, gastronomik değerlerinin ve yerel yaşam kültürünün korunmasına duyarlı bir hizmet anlayışını benimsemekteyiz.

Çalışanlarımızın haklarının gözetilmesi, fırsat eşitliğinin desteklenmesi ve güvenli bir çalışma ortamının oluşturulması yönetim anlayışımızın temel unsurlarıdır. Misafir memnuniyetini ve yerel toplumla olumlu ilişkilerin geliştirilmesini sürdürülebilirlik yaklaşımımızla birlikte değerlendirmekteyiz.

Sürdürülebilirlik çalışmalarımızı belirli hedefler doğrultusunda planlamayı, uygulamaların sonuçlarını takip etmeyi ve elde edilen veriler üzerinden iyileştirme sağlamayı amaçlamaktayız. Bu süreçte yönetimimizin, çalışanlarımızın, misafirlerimizin, tedarikçilerimizin ve yerel paydaşlarımızın katılımını önemsemekteyiz.

Bu sürdürülebilirlik raporu, 2025 dönemine ilişkin faaliyetlerimizi, mevcut uygulamalarımızı ve sürdürülebilirlik yaklaşımımızı kapsamaktadır. Raporda çevresel, sosyal, kültürel ve ekonomik alanlardaki çalışmalarımızın yanı sıra gelecek döneme yönelik hedeflerimiz ve geliştirmeye açık alanlarımız ele alınmaktadır.

Raporlama sürecinde şeffaflık, hesap verebilirlik ve sürekli gelişim ilkelerini esas almaktayız. Sade Alaçatı olarak amacımız, mevcut durumumuzu paydaşlarımızla açık biçimde paylaşmak ve doğal ve kültürel değerlerin korunmasını gözeten iyileştirme çalışmalarımıza yön vermektir.

1.Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri

Sade Alaçatı, İzmir'in Çeşme ilçesine bağlı Alaçatı'da faaliyet gösteren, konaklama hizmetlerini sürdürülebilir turizm ilkeleri doğrultusunda sunmayı benimseyen bir turizm işletmesidir. Tesisimiz, 8 oda ve 16 yatak kapasitesiyle misafirlerine hizmet vermektedir.

Tesisimizde 30 kişi kapasiteli bir kahvaltı salonu, bir açık yüzme havuzu ve bahçe alanı bulunmaktadır. Kahvaltı salonumuz yiyecek ve içecek hizmetinin sunulduğu alanı oluştururken, bahçemiz misafirlerimize dinlenme ve açık havada vakit geçirme imkânı sağlamaktadır. Açık yüzme havuzumuz da misafirlerimizin konaklamaları sırasında yararlanabilecekleri ortak kullanım alanlarımız arasındadır.

Konaklama, kahvaltı, temizlik, bahçe bakımı ve havuz işletimi süreçlerinde enerji ve su kaynaklarının verimli kullanılmasını, atık oluşumunun azaltılmasını ve çevresel etkilerin kontrol altında tutulmasını önemsemekteyiz. Tesisimizin fiziksel olanaklarını ve hizmet süreçlerini, işletme kapasitemize uygun sürdürülebilirlik uygulamalarıyla birlikte değerlendirmekteyiz.

Sade Alaçatı olarak misafir memnuniyetini, çevresel sorumluluğu ve kaynak verimliliğini birlikte ele alarak hizmet kalitemizi ve sürdürülebilirlik performansımızı geliştirmeyi hedeflemekteyiz.

.

2. Çevre Etkilerinin Azaltılması

Sade Alaçatı olarak faaliyetlerimizin çevre üzerindeki etkilerini azaltmayı ve doğal kaynakların korunmasına katkı sağlamayı sürdürülebilirlik yaklaşımımızın temel unsurlarından biri olarak görmekteyiz. Bu doğrultuda kaynak tüketiminin takip edilmesi, atık oluşumunun azaltılması, çevre kirliliğinin önlenmesi ve çevresel yükümlülüklerin gözetilmesine önem vermekteyiz.

Çevre yönetimi çalışmalarımızı; enerji yönetimi, su ve atıksu yönetimi, atık yönetimi, kimyasal kullanımı ve yasal yükümlülüklere uyum başlıkları altında ele almaktayız. Çalışmalarımızın kapsamını 8 oda ve 16 yatak kapasiteli konaklama alanımız, 30 kişi kapasiteli kahvaltı salonumuz, açık yüzme havuzumuz ve bahçemiz oluşturmaktadır.

Çevre Yönetimi

Konaklama, kahvaltı hazırlığı ve sunumu, temizlik, bahçe bakımı ve havuz işletimi süreçlerinden kaynaklanan çevresel etkilerin kontrol altında tutulmasını hedeflemekteyiz. Enerji ve suyun verimli kullanılması, gıda israfının önlenmesi, atıkların kaynağında ayrıştırılması ve kimyasalların ihtiyaç doğrultusunda güvenli şekilde kullanılması temel çalışma alanlarımızdır.

Çalışanlarımızın çevre bilincinin geliştirilmesini ve misafirlerimizin tasarruf uygulamalarına katılımını desteklemekteyiz. Bahçe bakımında suyun ihtiyaca uygun kullanılmasını, havuzun bakım ve işletim süreçlerinde su kayıplarının önlenmesini ve ortak alanlarda gereksiz enerji tüketiminin azaltılmasını önemsemekteyiz.

Çevresel performansımızın izlenmesinde elektrik, su ve atık verilerinin aynı döneme ait misafir geceleme sayılarıyla birlikte değerlendirilmesini esas almaktayız. Bu veriler doğrultusunda iyileştirme alanlarını belirlemeyi ve tesisimizin kapasitesine uygun, ölçülebilir çevresel hedefler oluşturmayı amaçlamaktayız.

Atık Yönetimi

Sade Alaçatı olarak konaklama alanları, kahvaltı salonu, mutfak, bahçe, açık yüzme havuzu ve genel kullanım alanlarından kaynaklanan atıkların çevreye zarar vermeyecek şekilde yönetilmesini önemsemekteyiz. Atık oluşumunun kaynağında azaltılması, geri dönüştürülebilir atıkların ayrıştırılması ve uygun bertaraf yöntemlerinin uygulanması temel atık yönetimi yaklaşımımızı oluşturmaktadır.

Bu doğrultuda kâğıt, plastik, cam ve metal gibi geri dönüştürülebilir atıkların diğer atıklardan ayrı toplanmasını desteklemekteyiz. Kahvaltı hazırlığı ve sunumundan kaynaklanan organik atıkların azaltılmasına, gıda israfının önlenmesine ve gereksiz ambalaj kullanımının sınırlandırılmasına önem vermekteyiz.

2025 yılında tesisimizde toplam 349,2 kg atık oluşmuş ve 388 misafir ağırlanmıştır. Bu verilere göre konaklayan misafir başına atık miktarı 0,90 kg olarak hesaplanmıştır. Atık performansımızı toplam atık miktarı ve konaklayan misafir başına oluşan atık göstergeleri üzerinden değerlendirmekteyiz.

Atıkların özelliklerine ve ilgili mevzuata uygun şekilde toplanmasını, geçici olarak muhafaza edilmesini ve yetkili toplama veya bertaraf sistemlerine teslim edilmesini esas almaktayız. Atık oluşumunun azaltılması, ayrıştırma uygulamalarının geliştirilmesi ve geri kazanımın artırılması sürdürülebilirlik hedeflerimiz arasında yer almaktadır.

Enerji Yönetimi

Sade Alaçatı olarak 2025 yılında tesisimizde 12.389 kWh elektrik tükettik ve 388 misafir ağırladık. Tesis genelindeki elektrik tüketimini aynı yıl konaklayan misafir sayısına böldüğümüzde, konaklayan misafir başına elektrik tüketimimiz 31,93 kWh olarak hesaplandı. Bu gösterge, misafirlerin konaklama süresinin tamamını ve ortak alanların elektrik kullanımını kapsar.

Enerji verimliliği çalışmalarımızda 8 misafir odamızdaki klima ve aydınlatma sistemlerine, 30 kişilik kahvaltı salonumuz için kullanılan mutfak ekipmanlarına ve açık yüzme havuzumuzun devirdaim ve filtrasyon sistemine öncelik veriyoruz. Boş odalarda klima ve aydınlatmanın gereksiz yere çalışmasını önlemeyi, kahvaltı hazırlığında kullanılan pişirme ekipmanlarının çalışma sürelerini servis saatlerine göre düzenlemeyi ve düzenli bakımla havuz pompalarının verimli çalışmasını sağlamayı amaçlıyoruz.

Sade Alaçatı olarak 2026 yılında konaklayan misafir başına elektrik tüketimimizi 2025 yılına göre %3 azaltmayı hedefliyoruz. 2025 yılında 388 misafir ağırladık ve toplam 12.389 kWh elektrik tükettik. Buna göre misafir başına 31,93 kWh olan tüketimimizi 30,97 kWh veya altına indirmeyi amaçlıyoruz.

Elektrik tüketimimizi ve konaklayan misafir sayımızı aylık olarak izleyeceğiz. Yıl sonunda toplam elektrik tüketimimizi aynı yıl ağırladığımız misafir sayısına bölerek hedefe ulaşıp ulaşmadığımızı değerlendireceğiz.

Yasal Yükümlülüklere Uyum

Sade Alaçatı olarak konaklama hizmetlerimizi, kahvaltı servisimizi ve açık yüzme havuzumuzun işletimini ilgilendiren yasal düzenlemeleri takip ediyoruz. Çevre yönetimi kapsamında, özellikle kahvaltı hazırlığı ve servisi sırasında oluşan gıda ve ambalaj atıklarının kaynağında ayrıştırılmasını, uygun koşullarda geçici olarak saklanmasını ve yetkili toplama sistemlerine teslim edilmesini esas alıyoruz. Su kullanımı, atıksuların uygun şekilde uzaklaştırılması ve temizlik ile havuz bakımında kullanılan kimyasalların güvenli koşullarda saklanması ve kullanılması da bu kapsamdadır.

Tesisimizin faaliyetleri için gerekli izin, ruhsat ve belgelerin güncelliğini takip ediyoruz. İlgili kayıtların düzenli olarak saklanmasını ve yetkili kurumlara yapılması gereken bildirimlerin süresi içinde tamamlanmasını esas alıyoruz. Mevzuat değişikliklerinin tesisimize etkisini değerlendirerek uygulamalarımızı güncellemeyi ve olası uygunsuzlukları önlemeyi amaçlıyoruz.

Sade Alaçatı olarak 2025 yılındaki beş aylık faaliyet döneminde 388 misafir ağırladık ve tesis genelinde 337,56 m^3 su tükettik. Toplam su tüketimini aynı dönemde konaklayan misafir sayısına böldüğümüzde, misafir başına su tüketimimiz 0,87 m^3 (870 litre) oldu. Bu gösterge, misafir odalarının yanı sıra kahvaltı hazırlığı ve servisi, temizlik, bahçe sulaması ve açık yüzme havuzunun işletimi için kullanılan suyu da kapsar.

Su kayıplarını azaltmak için musluk, duş ve rezervuarlarda oluşabilecek sızıntıların erken tespitine ve giderilmesine öncelik veriyoruz. Bahçe sulamasını bitkilerin mevsimsel su ihtiyacına göre planlamayı, havuzun dolum ve bakım işlemlerinde su kayıplarını önlemeyi amaçlıyoruz.

Tesis faaliyetlerinden kaynaklanan atıksuların mevcut altyapı koşullarına ve ilgili mevzuata uygun biçimde uzaklaştırılmasını esas alıyoruz. Atıksuların toprağa veya yüzey sularına kontrolsüz biçimde karışmasını önlemeyi çevresel sorumluluğumuzun bir parçası olarak görüyoruz.

2026 yılında konaklayan misafir başına su tüketimimizi 2025 yılına göre %5 azaltarak 870 litreden 826,5 litreye (0,8265 m^3) indirmeyi hedefliyoruz. Hedefe ulaşma durumumuzu, faaliyet dönemi sonundaki toplam su tüketimimizi aynı dönemde ağırladığımız misafir sayısına bölerek değerlendireceğiz.

Kimyasal Yönetimi

Sade Alaçatı'da kimyasal ürünleri misafir odalarının ve ortak alanların temizliğinde, mutfak ve kahvaltı salonunda hijyenin sağlanmasında ve açık yüzme havuzunun bakımında kullanıyoruz. Çalışanlarımızın ve misafirlerimizin sağlığını korumak, çevresel etkileri azaltmak ve gereksiz tüketimi önlemek amacıyla her ürünün kullanım amacına uygun seçilmesini ve üreticinin önerdiği dozda kullanılmasını esas alıyoruz.

Temizlik ve havuz bakım ürünlerinin, etiketleri okunabilir durumda ve üreticinin belirttiği koşullarda saklanmasına önem veriyoruz. Özellikle mutfak ve kahvaltı salonunda kullanılan temizlik ürünlerinin gıdalardan ayrı muhafaza edilmesini gözetiyoruz. Çalışanlarımızın ürün etiketlerine ve güvenlik bilgi formlarına erişebilmesini, doğru dozajı bilmesini ve yaptığı işe uygun kişisel koruyucu donanımı kullanmasını öncelikli görüyoruz.

Satın almada hijyen gerekliliklerini karşılayan, çevre etiketli veya çevresel özellikleri belgelendirilmiş temizlik ürünlerine öncelik vermeyi hedefliyoruz. Kullanım dışı kalan kimyasalların ve ürün kalıntısı içeren ambalajların özelliklerine göre ayrılmasını, uygun koşullarda geçici olarak saklanmasını ve ilgili mevzuata uygun toplama veya bertaraf sistemlerine teslim edilmesini esas alıyoruz.

Çevresel İyileştirme Hedeflerimiz

Sade Alaçatı olarak 2026 yılı çevresel iyileştirme hedeflerimizi, 2025 yılındaki beş aylık faaliyet dönemimizi esas alarak belirledik. Bu dönemde 388 misafir ağırladık. Tesis genelinde 12.389 kWh elektrik ve 337,56 m³ su tükettik. Faaliyetlerimiz sonucunda 349,2 kg atık oluştu.

2026 yılı için hedeflerimiz şunlardır.

- Elektrik tüketimi. Konaklayan misafir başına elektrik tüketimimizi %3 azaltarak 31,93 kWh'den 30,97 kWh'ye indirmek.
- Su tüketimi. Konaklayan misafir başına su tüketimimizi %5 azaltarak 870 litreden 826,5 litreye indirmek. Bu hedef doğrultusunda tesisat kaçaklarının erken giderilmesine, bahçe sulamasında ve açık havuzun bakımında su kayıplarının önlenmesine öncelik vermek.
- Atık yönetimi. Kahvaltı hazırlığını misafir sayısına göre planlayarak gıda israfını önlemek ve satın almada gereksiz ambalaj kullanımını azaltmak. Bu uygulamalarla konaklayan misafir başına atık miktarımızı 0,90 kg'ın altına indirmek.
- Yasal uyum. Tesis faaliyetlerini ilgilendiren çevre mevzuatındaki değişiklikleri takip etmek, gerekli izin ve kayıtları güncel tutmak ve bildirimleri süresi içinde tamamlamak.
- Çalışanların katılımı. Çalışanlarımızı görevlerine uygun olarak elektrik ve su tasarrufu, atıkların kaynağında ayrıştırılması ve temizlik ürünlerinin doğru dozajda kullanılması konularında bilgilendirmek.

Elektrik, su ve atık verilerimizi faaliyet dönemi boyunca aylık olarak izleyeceğiz. Dönem sonunda her bir toplamı aynı dönemde ağırladığımız misafir sayısına bölerek 2026 sonuçlarını hedeflerimizle karşılaştıracağız.

4.Personel ve Çalışma Hayatı

Sade Alaçatı'da 2025 yılındaki beş aylık faaliyet döneminde yerel halktan üç kadın çalışan istihdam ettik. Personel ihtiyacımızı 8 oda ve 16 yatak kapasiteli tesisimizin sezon içindeki konaklama, kahvaltı ve misafir hizmetlerine göre planlıyoruz.

2025 yılı istihdam göstergesi	Kişi sayısı	Toplam istihdam içindeki payı
Toplam çalışan	3	%100
Yerel halktan istihdam edilen çalışan	3	%100
Kadın çalışan	3	%100

İşe alımda görevin gerektirdiği bilgi, beceri ve deneyimi esas alıyoruz. Yeni bir personel ihtiyacı doğduğunda Çeşme ve çevresinde yaşayan adayların başvurularını teşvik ederek turizmden elde edilen gelirin yerel ekonomiye katkısını sürdürmeyi hedefliyoruz.

Çalışan Hakları ve Fırsat Eşitliği

Çalışanımızın sağlıklı ve güvenli koşullarda görev yapmasını, görev ve sorumluluklarını açıkça bilmesini, ücret, dinlenme ve izin haklarından yararlanmasını temel sorumluluklarımız arasında görüyoruz. İşe alım, ücretlendirme, görev dağılımı ve eğitim olanaklarında fırsat eşitliğini gözetiyoruz. Cinsiyet, yaş, dil, din, milliyet veya diğer kişisel özellikler nedeniyle ayrımcılığın önlenmesini esas alıyoruz.

Çocuk işçiliğinin, zorla çalıştırmanın, insan ticaretinin ve tacizin önlenmesi çalışma ilkelerimiz arasındadır. Çalışanımızın çalışma koşullarına ilişkin görüş, öneri ve şikâyetlerini doğrudan yönetime iletebilmesine, iletilen konuların gizlilik ve tarafsızlıkla değerlendirilmesine önem veriyoruz.

Mesleki Gelişim ve Eğitim

Eğitim ihtiyaçlarını çalışanımızın görevleri ve günlük işlerde karşılaşabileceği riskler üzerinden belirlemeyi amaçlıyoruz. İş sağlığı ve güvenliği, acil durum ve yangın güvenliği, hijyen, temizlik ürünlerinin güvenli kullanımı, misafir iletişimi ve çalışan hakları öncelikli eğitim konularımızdır.

Sürdürülebilir turizm eğitimlerinde tesisimizden somut örneklere yer vermeyi hedefliyoruz. Odalarda su ve elektrik tasarrufu, kahvaltı hazırlığında gıda israfının önlenmesi, geri dönüştürülebilir atıkların ayrı toplanması ve misafirlere Alaçatı'nın doğal ve kültürel değerleri hakkında doğru bilgi verilmesi bu kapsamdadır.

Çalışanımızın Sürdürülebilirlik Çalışmalarına Katılımı

Çalışanımızı, görev alanında fark ettiği su kaçaklarını, gereksiz çalışan aydınlatma veya iklimlendirme ekipmanlarını ve atık ayrıştırmada karşılaştığı aksaklıkları yönetime bildirmeye teşvik ediyoruz. Kahvaltı servisinden sonra sıkça artan ürünlere ilişkin gözlemler de hazırlanan miktarların misafir sayısına göre düzenlenmesine yardımcı olabilir. Çalışanımızın bu tür önerilerini elektrik, su ve atık miktarını azaltmaya yönelik çalışmalarımızda değerlendirmeyi amaçlıyoruz.

2026 Yılı Çalışma Hayatı Hedeflerimiz

- Sezon başında çalışanımızla birlikte görevine uygun eğitim ihtiyaçlarını belirlemek ve iş sağlığı ve güvenliği eğitimlerini güncel tutmak.
- Düzenlenen eğitimlerin tarihini, içeriğini ve katılım bilgisini kayıt altına almak.
- Yeni işe alımlarda yerel adaylara ulaşmak ve tüm adayları görevin gerektirdiği ölçütlerle değerlendirmek.
- Çalışanımızın sezon boyunca ilettiği önerileri değerlendirmek, sezon sonunda iş yükü, çalışma koşulları ve çalışan memnuniyetini birlikte gözden geçirmek.

5. Kültürel Çalışmalar

Kültürel Miras ve Yerel Yaşam

Sade Alaçatı olarak İzmir'in Çeşme ilçesine bağlı Alaçatı'da, misafirlerimizin bölgeyi burada yaşayan insanların günlük hayatına saygı göstererek tanımalarını önemsiyoruz. Alaçatı'nın taş evleri ve tarihî yel değirmenleri kadar, pazarında satılan mevsimlik otlar ve yerel sofralarda yaşatılan tarifler de bu kültürün parçasıdır. 2025 sezonunda yerel halktan istihdam ettiğimiz çalışanımızın bölgeye ilişkin bilgi ve deneyiminden misafirlerimize sunacağımız önerilerde yararlanmayı hedefliyoruz.

Alaçatı'nın Tarihî ve Kültürel Mirası

Alaçatı Kentsel Sit Alanı'nda yöre taşıyla inşa edilmiş iki katlı evler, dar sokaklar ve küçük meydanlar bir arada görülebilir. Alaçatı Yel Değirmenleri, Kemalpaşa ve Mithatpaşa caddelerindeki tarihî yapılar, Pazaryeri Camii ve Hacı Memiş Camii, misafirlerimize önerebileceğimiz başlıca ziyaret noktalarıdır. Özellikle konutların ve ibadet mekânlarının bulunduğu sokaklarda, ziyaret önerilerimizi mahalle sakinlerinin günlük yaşamını gözeterek hazırlamayı esas alıyoruz.

Yerel Gastronomi ve Kahvaltı Kültürü

Sade Alaçatı'da havuz başında sunduğumuz serpme kahvaltıda Ege yeşilliklerine, peynir çeşitlerine, ev yapımı reçellere, pişiye ve menemene yer veriyoruz. Kahvaltı soframız, misafirlerimizin Ege mutfağını konaklamaları sırasında tanıyabildikleri alanlardan biridir.

Yöre mutfağını keşfetmek isteyen misafirlerimiz için Alaçatı Pazarı da önemli bir duraktır. Çevre köylerden ve ilçelerden gelen pazarcıların tezgâhlarında mevsimine göre radika, şevketibostan ve deniz börülcesi gibi otlar bulunur. Misafirlerimizin bu ürünleri yerinde tanımalarını ve yerel satıcılardan mutfakta nasıl kullanıldıklarını öğrenmelerini teşvik ediyoruz.

Yerel Gelenekler ve Kültürel Etkinlikler

Alaçatı Ot Festivali, yörede yetişen otları ve bu otlarla hazırlanan yemekleri tanıtan kültürel etkinliklerden biridir. 17–20 Nisan 2025 tarihlerinde düzenlenen 14. Alaçatı Ot Festivali'nde kaya koruğu ön plana çıkmış, programda yemek atölyelerine, sergilere ve doğa yürüyüşlerine yer verilmiştir. Festivalin yanı sıra yerel üreticilerin ve el sanatlarıyla uğraşan kişilerin katıldığı etkinlikleri de belediyenin güncel duyuruları üzerinden misafirlerimize tanıtmayı hedefliyoruz.

Kültürel Mirasın Korunması ve Sorumlu Ziyaret

Misafirlerimizi tarihî alanlarda ziyaret kurallarına uymaya, yapılara zarar vermemeye ve ziyaret ettikleri yerlerde atık bırakmamaya teşvik ediyoruz. Tarihî ve arkeolojik alanlardan taş, seramik parçası veya başka bir kültür varlığının izinsiz alınmaması, satın alınmaması ve taşınmaması üzerinde duruyoruz. Alaçatı'nın konut olarak kullanılan tarihî evlerinde mahremiyete saygı gösterilmesini, kişileri fotoğraflamadan önce izin alınmasını ve ibadet mekânlarında ziyaretin ibadeti aksatmayacak şekilde gerçekleştirilmesini önemsiyoruz.

2026 Yılı Kültürel Sürdürülebilirlik Hedeflerimiz

- Çalışanımızın yerel bilgisinden yararlanarak Alaçatı Yel Değirmenleri, Hacı Memiş çevresi ve Alaçatı Pazarı'nı içeren kısa bir ziyaret önerisi hazırlamak.
- Kahvaltılık alımlarında mevsimine uygun ürünlere öncelik vermek ve ürün temininde Çeşme ve çevresindeki üreticilerle çalışma olanaklarını değerlendirmek.
- Yerel üreticilerin ve zanaatkârların katıldığı pazar, sergi ve etkinliklere ilişkin güncel bilgileri misafirlerimizle paylaşmak.
- Sezon başında çalışanımızla birlikte kültürel ziyaret noktalarını, fotoğraf çekiminde izin konusunu ve ibadet mekânlarındaki ziyaret kurallarını gözden geçirmek.