

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

2023

İçindekiler

- Rapor Hakkında
- Yönetimin Mesajı
- Şirket Politikamız
- X Belek Hakkında
- Enerji Yönetimi
- Su Yönetimi
- Kimyasal Yönetimi
- Atık Yönetimi
- Biyoçeşitlilik
- Tedarikçilerimiz
- İstihdam
- Çalışan Yönetim İlişkisi
- İş Sağlığı ve Güvenliği
- Eğitim ve Öğretim
- Fırsat Eşitliği
- Kültürel Mirasın Desteklenmesi
- Yerel Halkın Haklarına Saygımız

Rapor Hakkında

The X Belek olarak sürdürülebilirlik çalışmalarının çevresel ve kültürel miras üzerindeki olumsuz etkilerin azaltılmasına ve tüm canlıların yaşam şartlarının iyileştirilmesine katkı sağladığının farkındayız. Bizlerde Sürdürülebilir Turizm uygulamalarının bir parçası olmaya karar verdik ve 2023 yılında sürdürülebilirlik çalışmalarına başladık.

Sürdürülebilir turizm için GSTC Kriterleri doğrultusunda bir çok aksiyonda bulunduk ve sürekli iyileştirme yönünde çalışmalarımıza devam etmekteyiz. Biz tüm çalışmalarımızı değerli misafirlerimiz, iş ortaklarımız ve kıymetli çalışanlarımız ile paylaştığımız sürdürülebilirlik raporumuzu hazırladık. Çalışmalarımızı anlattığımız bu raporumuzla sürdürülebilir turizme farkındalık getirmek teşvik etmek ve uygulamalarımızın daha ileriye taşınabilmesi için eleştirilere açmayı istedik.

Sürdürülebilirlik çalışmalarımıza katacağınız olumlu ve olumsuz yorumlar bizler için çok kıymetli . Bu konuda iletişim bilgileri aşağıda belirtilmektedir.

Kalite Müdürü
Merve KIR AKASLAN
GSM: 0505 721 20 66
E-mail: quality@thexbelek.com



Faaliyetlerimizi yürütürken, kaynaklarımızı verimli ve tasarruflu kullanıyor, çevreye zarar vermemek için atıklarımızı "doğaya saygı" ilkesiyle, değerlendiriyoruz.

Çalışanlarımızın din, dil, ırk, cinsiyet, cinsel tercih, fiziksel yetkinlikler konularında ayırım yapmadan kişilerin sosyal, kültürel, temel hak ve özgürlüklerini, evrensel sağlık ve güvenlik haklarını ön planda tutarak ve bunlar için gerekli önlemleri alarak çalışmalarımızı yürütüyoruz.

Çocukların, haklarının korunması, sömürüye engel olunması için, gerekli politikayı oluşturuyor ve destekliyoruz. Yerel yönetimle işbirliği içinde hareket ederek ve toplumsal sorunların çözümünde yer alarak, turizmde, sürdürülebilirliğin sağlanmasına katkı sağlayacağımıza inanıyoruz.

Misafirlerimizi memnun etmek, çalışanlarımız ve bizimle birlikte çalışanlar için, güvenli bir çalışma ortamı yaratmak amacındayız. Personelimizin eğitimine ve gelişimine önem veriyor, hizmetimizi sürekli değerlendiriyoruz, bu sayede gelişime açık alanlarımızı keşfediyor, **"Güçlü ve Güvenilir bir Otelcilik Markası"** olma yolculuğumuzda, bunu bir fırsat olarak görüyoruz.

Yasalara ve kalite yönetim sistemlerinin şartlarına uygun olarak, sistemimizi yürütüyor, taahhütlerimizi yerine getiriyor ve sürekli gelişimi hedefliyoruz. Tesisimizi işletmekte olduğumuz bölgeye, katkı sağlamanın yolunun; verdiğimiz kaliteli hizmet ile ekonomik büyümenin parçası olmak, doğaya saygılı işletme prensibiyle, yerel halka ve turizme değer katarak, turist geliri yaratmak ve iş istihdamı vasıtasıyla fayda sağlamaktır.

"Ülkemizi en iyi şekilde temsil eden, personelimizin ve tedarikçilerimizin her daim çalışmak isteyeceği, sürekli gelişimi kendine hedef olarak koyan anlayışla "Tüm ekibimizle bu politikayı benimseyerek, çalışmalarımızı bu çerçevede gerçekleştiriyor, gereken kararlılığı ve desteği vereceğimi taahhüt ediyoruz."





SOSYAL

- Ürün ve hizmetlerimizi geliştirirken sürdürülebilirliği esas alan, çevre dostu, güvenli, sağlam ve yüksek kalitede olmasına özen göstermek
- İşletmemiz çatısı altında Güvenli Gıda üretimi yapmak, atıkların azaltılmasını sağlamak ve israfın önüne geçmek, , Kaynakların tasarruflu kullanılmasını sağlamak ve sürdürülebilir olmasını sağlamak

İnsan Hakları

- Din, dil, ırk, cinsiyet, cinsel tercih, fiziksel yetkinlikler konularında ayırım yapmadan kişilerin sosyal, kültürel, temel hak ve özgürlüklerini, evrensel sağlık ve güvenlik haklarını ön planda tutarak "Evrensel İnsan Haklarına" saygı duymak, bu hakları desteklemek ve ihlallerinin olmaması için sorumluluk almak,
- Aile içi şiddet de dahil olmak üzere şiddetin her türüsüne karşı farkındalığı arttırmak,
- Tüm çalışanlarımıza ve misafirlerimize karşı faaliyetlerimizin tamamında Cinsiyet Ayrımcılığının ortadan kaldırılmasını Temel İnsan Hakkı olarak benimsemek ve toplumsal cinsiyet eşitliğine uygun davranmak,

Çocuk Hakları

- Çocukların, haklarının korunması, sömürüye engel olunması için, Çocuk haklarına saygı duyuyoruz ve çocukları bütün sömürü türlerine karşı korumak için gerekli tedbirleri alıyoruz.
- Personelimize çocuk koruma ile ilgili eğitimler düzenliyoruz.
- Bulduğumuz ortamda çocuk korumaya yönelik her türlü organizasyon ve etkinliklere destek oluyoruz.
- Çocuklarla ilgili tüm şüpheli eylemlerin, yerel yetkililere ve ilgili kuruluşlara raporlanmasını sağlıyoruz.
- Çocuğa hizmet veren tüm paydaşlarla işbirliği içerisinde, çocuğa karşı şiddetin önlenmesine yönelik toplumsal bilinç ve duyarlılığı artırıcı aktivitelerde bulunuyoruz.

İş Sağlığı ve Güvenliği

- İş Sağlığı ve Güvenliği kapsamında çalışanlarımızın sağlık kontrollerini, eğitimlerini düzenli şekilde gerçekleştirmek ve riskleri önceden belirleyip, önlemler alarak güvenli bir çalışma ortamı sunmak,



Yasal Düzenlemelerin Ötesinde İş Yapış Şekli

- Yasal düzenlemelere tam uyumun ötesinde bir iş yapış biçimini benimsemek,
- Kurumsal yönetimde şeffaflık, adillik, sorumluluk ve hesap verebilirlik ilkelerini kabul etmek,

Bilgi Güvenliği

- Bilginin gizlilik, bütünlük ve erişilebilirlik özelliklerini koruma altına almak ve paydaşlarımızın bilgi güvenliği konusunda farkındalığını arttırmak,
- Kişisel Verilerin Korunmasına özen göstermek

Çalışan Hakları

- Fırsat eşitliğinin toplumsal sürdürülebilirliğin temellerinden biri olduğu kabul etmek
- Kadınların iş yaşamına eşit ve etkin katılımını sağlamak ve kadın istihdamını artırmak
- Zorla ve zorunlu işçilik ve çocuk işçiliğin kaldırılmasını desteklemek
- Çalışanlarımızın anayasal ve uluslararası anlaşmalardan kaynaklı örgütlenme, sendikalaşma ve toplu sözleşme gibi tüm temel haklarını tanımak ve bu haklara saygı duymak
- İşe alım ve işe yerleştirmede ayrımcılık olmamasını sağlamak
- İş ve özel hayat dengesini sağlama konusunda çalışanlarımıza karşı sorumlu bir tutum sergilemek

Paydaşlarla ve Toplumla İlişkiler

- Tüm faaliyetlerimizde paydaşlarımızla şeffaf, katılımcı ve karşılıklı güvene dayalı bir biçimde iletişim kurmak
- Sosyal, çevresel ve ekonomik etkilerimizi paydaşlarımızla birlikte proaktif bir şekilde yönetmek
- Sürdürülebilirlik yaklaşımını desteklemek ve yaymak
- Gerçekleştirilen faaliyetlerde bölgede bulunan toplumun görüşünü almak
- Tarihsel ve arkeolojik ürünlerin yasaların izin verdiği durumlar dışında sergilenmemesi veya alınıp satılmaması



ÇEVRESEL

- Doğal kaynakların etkili kullanımı ve daha az atık,
- Su kullanımını azaltmak,
- Atıkların kaynağında azaltılması ilkesine uygun çalışmalar yapmak,
- Oluşan atıkları doğada sıfır depolama ilkesi ile yönetmek ve yeniden kullanım, geri kazanım ile ekonomik değer yaratmak,
- Faaliyetlerimizde temizlemek yerine kirletmemek ilkesi ile uyum içerisinde çalışmak,
- Küresel iklim değişikliği ile mücadele etmek,
- Faaliyetlerimizden kaynaklanan, karbondioksit başta olmak üzere tüm sera gazlarının salınımı azaltmak,
- Yenilenebilir ve verimli enerji kullanmak,
- Çevresel yönetim sistemimiz ile çevresel etkilerimizi kontrol ederek azaltmak,
- Su Güvenliği kriterlerine uygun hareket etmek, kişi başı su tüketimini azaltmak, tesislerimizde düzenli su analizlerini ve rutin kontrolleri yaparak çevremize zararsız halde Atık Su hattına gönderilmesini sağlamak,
- Tesislerimizde gerçekleştirdiğimiz tüm faaliyetlerimizde ve yeni yatırımlarımızda yenilenebilir enerji kaynaklarından yararlanarak, Karbon Salınımını ve Sera Gazı Emisyonunu azaltmak,
- Tesislerimizin tüm faaliyetlerinde, Yöresel ve Yerli Ürünlere öncelik vermek, Ülkesel ve Global ekonominin sağlıklı büyümesine katkıda bulunmak,
- Yöresel ekonominin kalkınmasına katkıda bulunmak, yerel istihdam ve yerel tedarikçilere her zaman destek vermek,
- Tüm misafirlerimize yörenin Doğal ve Kültürel Miraslarını ve Eserlerini tanıtmak,
- Yöresel Ürünlerimiz ve Tema Gecelerimiz ile ülkemizi ve geleneklerimizi misafirlerimize tanıtmak,
- Yöre Halkının yaşam kalitesine pozitif etki edecek çalışmalar yapmak ve yöresel dokuyu korumak,
- Bilimsel ve Teknolojik gelişmeleri yakından takip etmek ve uyum sağlamayı prensip haline getirmek, İklim Değişikliği nedeni ile artış gösteren Doğal Afetlere dikkat çekmek ve yaptığımız eğitimlerle ve tatbikatlara çalışanlarımızı ve misafirlerimizi afetlere karşı bilinçlendirmek



Biyçeşitliliğe Saygı

- Çevre stratejilerimizi oluştururken ve faaliyetlerimizi tasarlarken Biyçeşitliliğin ve ekosistem konularını dikkate almak
- Tesislerimize ait karasal alanlarda Ekolojik sistemi korumak, İstilacı türleri takip ederek çevremizdeki doğal yaşamın korunmasını ve sürdürülebilirliğini sağlamak

EKONOMİK

- Çalışanlarımız arasında "Eşit İş Yükü, Eşit Ücret" prensibini daima ön planda tutmak,
- Daha yüksek ekonomik değer üretmek ve dağıtmak
- Değer zincirimizde, sürekli iyileştirmeyi ve gelişimi temel alarak rekabet avantajı yaratmak ve sürdürülebilir karlılığı sağlamak
- Tedarikçilerimizin, temel insan haklarına, fırsat eşitliğine ve iş etiği ilkelerimize uyumunu sağlamak
- Güvenli çalışma ortamı, çalışma saatleri ve ücretlendirme de dahil olmak üzere tüm yasal düzenlemelere uyum gösteren tedarikçiler ile çalışmak



SÜRDÜRÜLEBİLİR SATIN ALMA POLİTİKASI

Faaliyetlerimizi yürütürken, kaynaklarımızı verimli ve tasarruflu kullanıyor, çevreye zarar vermemek için atıklarımızı “doğaya saygı” ilkesiyle, değerlendiriyor, sürdürülebilir tedarik anlayışı doğrultusunda tedarikçilerimizin/çözüm ortaklarımızın;

•Kalite Güvence Yönetim Sistemleri, Çevre ve İş Sağlığı Güvenliği Yönetim Sistemleri, uluslararası düzeyde kabul görmüş çevre ve sürdürülebilirlik etiketlerine /sertifikalarına sahip olmasına,

•Yenilenebilir ve verimli enerji kullanmak,

•Üretim ve tedarikte, çevreye zararlı etkilerinin olmamasına, çevre mevzuatlarına uyuyor olmasına,

•Kaynakları; doğal yaşama, ekosisteme zarar vermeden, uygun bir şekilde kullanıyor/tüketiyor olmasına, avlanma yasaklarına uyuyor olmasına,

•Atıklarını en aza indirmek ve doğru yönetmek için çalışıyor olmasına, ürün ambalajlarında daha az ambalajlamaya veya dökme ambalajlama alternatifleri sunuyor olmasına,

•Çevre dostu, tasarruflu, etik değerlere önem veren, geri dönüşebilir veya geri dönüştürülmüş malzeme kullanan, organik, bio, vegan, hayvanlar üzerinde denenmemiş, zararlı kimyasal bileşenler içermeyen vb. alternatifleri sunmalarına,

•Tesislerimizde gerçekleştirdiğimiz tüm faaliyetlerimizde ve yeni yatırımlarımızda yenilenebilir enerji kaynaklarından yararlanarak, Karbon Salınımını ve Sera Gazı Emisyonunu azaltmak,

•Ülkesel ve Global ekonominin sağlıklı büyümesine katkıda bulunmak,

•Yöresel ekonominin kalkınmasına katkıda bulunmak, yerel istihdam ve yerel tedarikçilere her zaman destek vermek, Yerli ve yerel üretim/hizmet sağlayıcısı olmasına,

•Ülkemizin/bölgemizin mutfağını, geleneklerini, kültürünü yansıtan/tanıtan ürün/hizmet olmasına,

Özen gösteriyoruz. The X Belek Otel olarak, “Ülkemizi en iyi şekilde temsil eden, personelimizin ve tedarikçilerimizin her daim çalışmak isteyeceği, sürekli gelişimi kendine hedef olarak koyan anlayışla “Tüm ekibimizle bu politikayı benimseyerek, çalışmalarımızı bu çerçevede gerçekleştiriyor, gereken kararlılığı ve desteği vereceğimi taahhüt ediyorum.”

The X Belek Hakkında

Adını mimarisinden alan X Belek; Akdeniz'in en güzel noktası Belek'te yer almaktadır. X Belek, aile ve yetişkin olmak üzere iki farklı konsepti tüm ayrıcalıklarıyla yaşayabileceğiniz bir tatil deneyimi için tasarlandı.

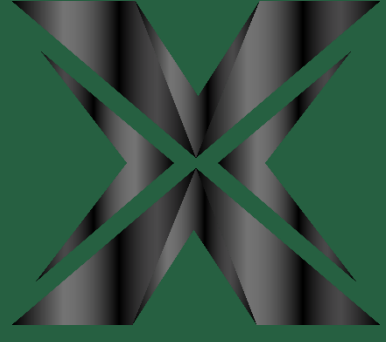
399 oda 905 yatak kapasitesi ile hizmet sunmaktadır.

8 adet havuzu aqua park kaydırakları ile çocuklar ve yetişkinler için eğlenceli su aktiviteleri sunmaktadır.

Tymari Apollon ve Steak House alakart restoranları ile ayrıcalıklı lezzetleri misafirlerine sunmaktadır

X Stage alanında dünyaca ünlü sanatçıları değerli misafirleriyle buluşturmaktadır.

X Planet alanında çocuk misafirlere eğlenceli deneyimler sunmaktadır.



ENERJİ YÖNETİMİMİZ



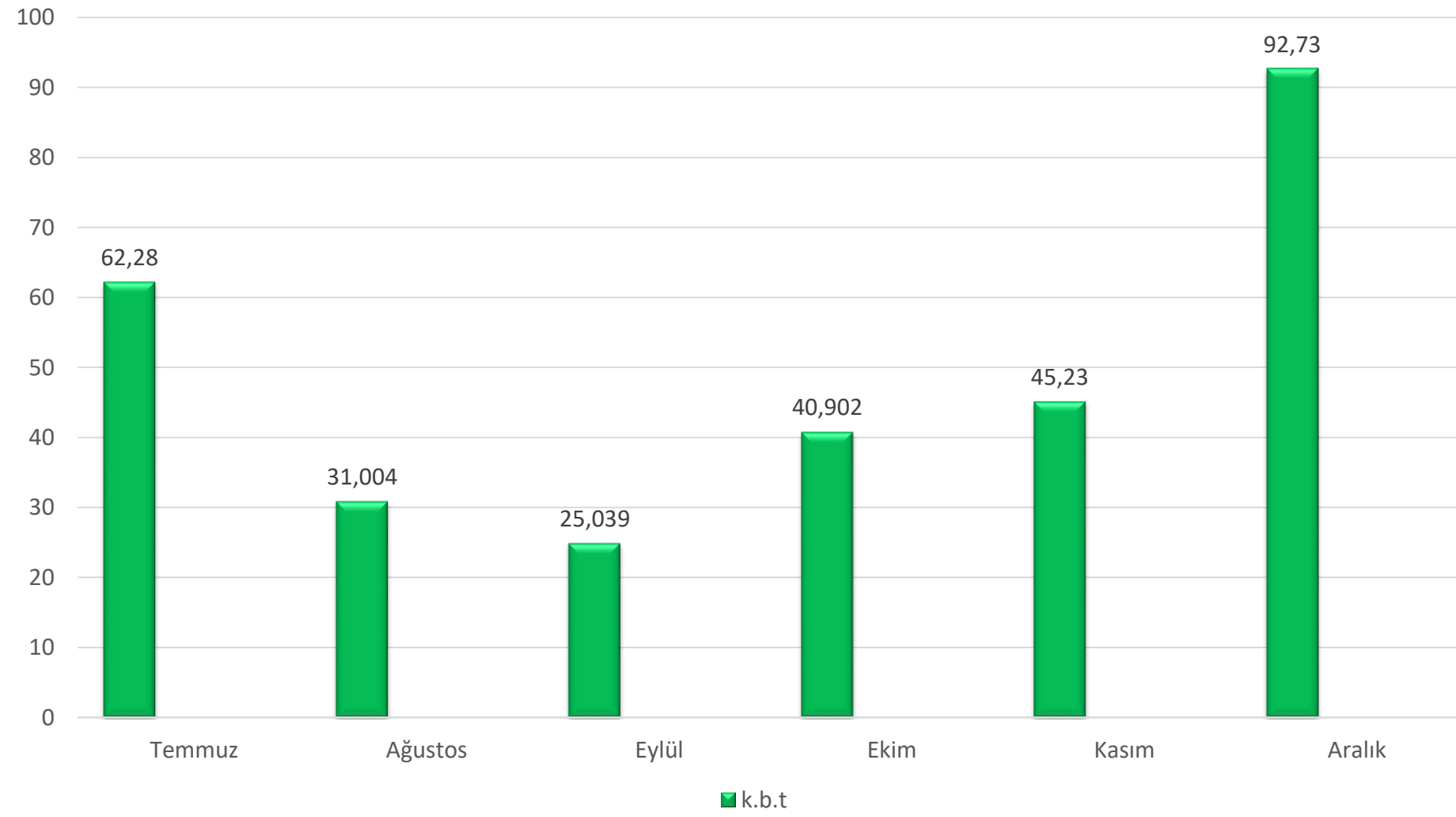
Uygulamalarımız;

- Misafirlerimize çevre dostu uygulamalarımız anlatılmakta ve sürece destekleri istenmektedir.
- Tüm tesislerimizde merkezi iklimlendirme sistemi kullanılmaktadır.
- Odalarımızda, odada bulunmadığınız sürece enerji akışını kesen varlık sensörleri kullanılmaktadır.
- Tüm odalarda balkon kapısının açılması durumunda ısıtma/soğutma cihazlarını devre dışı bırakan sistemler kullanılmaktadır.
- Odalarımızda A sınıfı, düşük tüketimi olan mini bar soğutucu ve TV'ler kullanılmaktadır.
- Tesis içerisinde birçok alan gün ışığından faydalanarak enerji tüketimini azaltacak şekilde dizayn edilmiştir.
- Tesis dış aydınlatmalar zamanlayıcılarla kontrol edilmektedir.
- Otellerimizde tüm oda ve genel alanlarda enerji tasarrufu sağlamak ve tehlikeli atık miktarının azaltılmasına yönelik akkor, cıva içeren ampuller yerine tasarruflu aydınlatmalar ya da LED aydınlatmalar kullanılmaktadır.
- Ortak alanlardaki tuvalet, koridor, çalışan alanları ve daha az ışık alan zemin katlarda aydınlatma için sensörler kullanılmaktadır. Böylece gereksiz yere aydınlatma enerjisi kullanılması önlenmektedir.
- Merkezi ısıtma soğutma sistemleri otomasyon ile yönetilmektedir. Böylece gereksiz enerji sarfiyatından kaçınılmakta ve kaçaklar tespit edilmektedir.
- Düşük tüketimli ekipmanlar ve sistemler tercih edilmektedir.
- Sıcak su üretiminde güneş panellerinden destek sağlanmaktadır.
- Çalışanlar enerji tasarrufu konusunda sürekli eğitilmektedir.



2023 yılı elektrik tüketim verilerimiz aşağıdaki tablodaki gibidir. 2024 yılı için kişi başı elektrik tüketimimizi düşürmeyi ve / veya korumayı hedefleriz.

KİŞİ BAŞI ELEKTRİK TÜKETİM/KWH





2023 yılı verilerimize göre doğalgaz tüketimimizin dağılım ve miktarı aşağıdaki tablodaki haliyle gerçekleşmiştir. Tesisimiz 2023 yılının son yarısında faaliyete geçtiği için daha uzak geçmişe ait tüketim verilerimiz bulunmamaktadır.

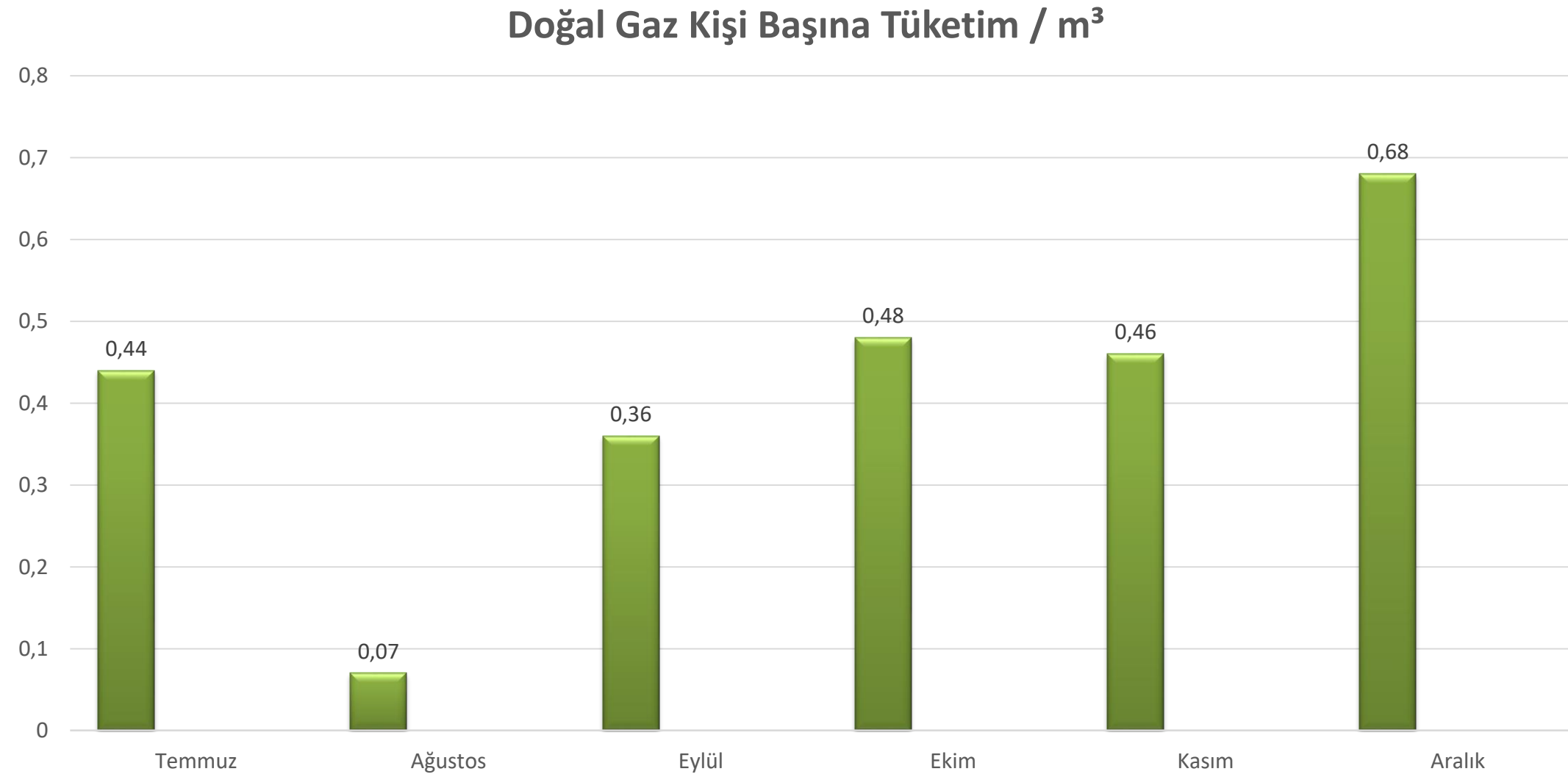
Doğal Gaz Dağılımı



Eksen Başlığı

Alakartlar Tesis

Sürekli takip ve yaptığımız iyi uygulamalar ile kişi başı doğalgaz tüketim miktarımız aşağıdaki tablo gibidir. Tesisimiz doğalgazın büyük bir bölümünü su ısıtmakta kullanmaktadır. Güneş enerji sistemimizde yaptığımız iyileştirme ile 2024 yılında doğal gaz tüketimimizi kişi başında azaltmayı hedefleriz. Hedeflerimize ulaşmak için sürekli takip ederiz.



Su Yönetimi

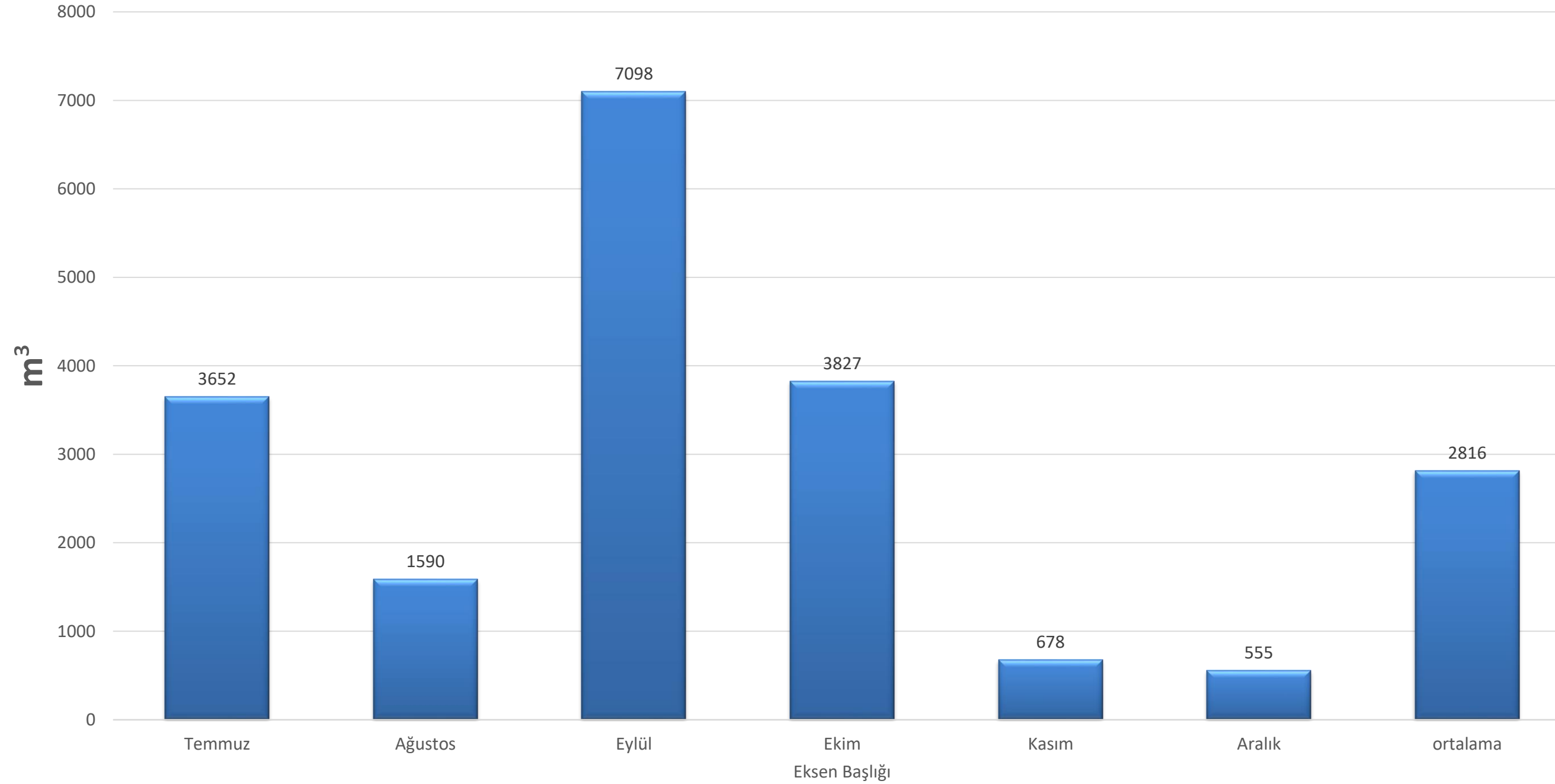
- Sağlık, hijyen ve misafir memnuniyeti konularından ödün vermeden genel su tüketimini azaltmak amacıyla su tasarrufu sağlayan donanımlar kullanıyor; misafir odalarına su tasarrufu ile ilgili bilgilendirici "Çevre Dostu Kartı" yerleştiriyor ve çalışanlarımızı bu konuda eğitiyoruz.
- Musluk ve duşlarda su akışı sınırlayıcı donanımlar kullanılmaktadır.
- Tuvaletlerde tasarruflu ve/veya ikili sifon sistemi kullanılmaktadır.
- Ortak alanlardaki tuvaletlerde fotoselli musluklar ve sensörlü pisuarlar kullanılmaktadır.
- Geniş yeşil alanlara sahip olan tesislerimizde sulama sistemlerinde damlama yöntemi kullanılmaktadır.
- Peyzaj düzenlemesinde susuzluğa ve hastalıklara dirençli çim türü kullanılmakta, böylece su ve ilaç kullanımını azaltılmaktadır.
- Misafirin talebi olmaması halinde her iki günde bir değişim yapılmaktadır. Değişim için kart kullanılmaktadır.
- Oda tuvaletlerinden oluşabilecek su sızıntılarının fark edilmesi ve önlenmesi için çalışanlarımızı eğitiyor, konuklarımızdan bu sızıntıları bize bildirmelerini bekliyoruz.
- Meyve-sebze dezenfeksiyonu için doğaya zararlı klor kimyasalı yerine, ozonla dezenfeksiyonu tercih ediyoruz..





2023 yılı verilerine göre aylık olarak su tüketimimiz aşağıdaki tabloda ki gibidir.

Su Tüketim Tablosu





Kimyasal Yönetimi

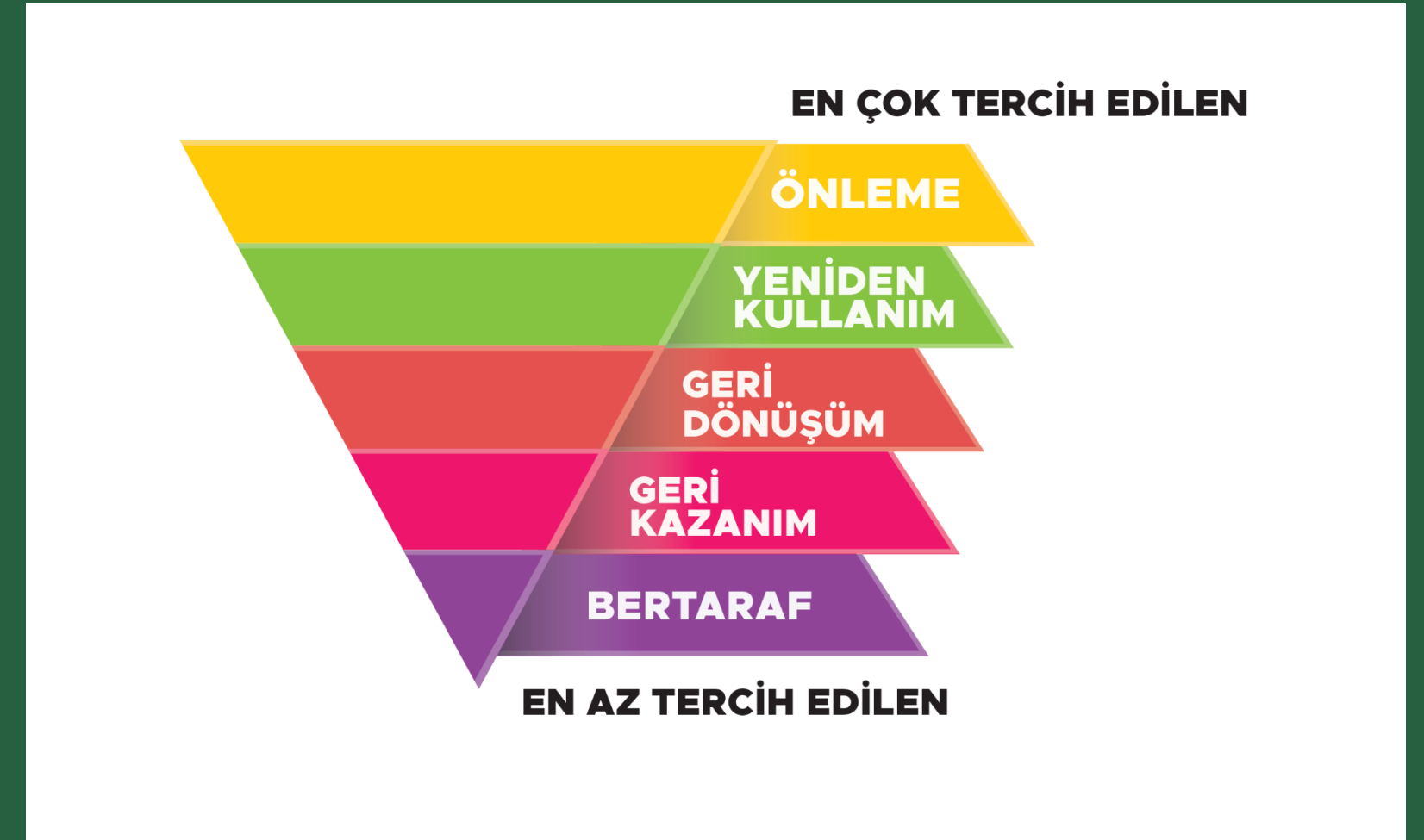
Kimyasal maddeler hayatımızda birçok alanda kullandığımız hayatımızı kolaylaştıran, ancak zararlı etkileri ile olumsuz sonuçlara da neden olabilen maddelerdir. Çevreye verilecek zararlar, sadece çevreye uyumlu temizlik ürünleri kullanarak değil, bu ürünleri tasarruflu kullanarak ve dozajını iyi ayarlayarak da en aza indirilebilir.

- Kullandığımız tüm kimyasalların onaylı, etiketli ve uygun ambalajlarda olması, Malzeme Güvenlik Bilgi Formlarının tarafımıza ulaşmış olması önceliğimizdir .
- Çalışanlarımız kimyasalların kullanımı, malzeme güvenlik bilgi formları içerisindeki bilgiler, kullanım miktarı ve yöntemleri, kişisel koruyucu donanım gereklilikleri ve dökülmeleri halinde alınması gereken tedbirler konusunda eğitilmektedir.
- Mümkün olduğunca çevre dostu ve biyolojik temizlik malzemeleri kullanılmaktadır.
- Çamaşırhanemizde daha az kimyasal kullanarak hijyen sağlayan çevre dostu kimyasal alternatifleri de kullanıma alınmıştır. Bu kimyasalların kullanımı ile durulamada kullanılan su, elektrik tüketimi ve doğaya bırakılan kimyasal miktarının azaltılması amaçlanmıştır.
- Kimyasal depolarımızda çevreye zarar verebilecek sızıntı, dökülme vb. durumlara karşı gerekli önlemler alınmış şekildedir. Kimyasal depolama kimyasalın cinsine, üretici firmanın depolama talimatına ve yönetmeliklere uygun olarak yapılmaktadır.
- Kimyasalların güvenli bir şekilde bertaraf edilmesi için ilgili firmalarla çalışıyor ve kimyasal atıkların takibini yapıyoruz.
- Havuzlarımızda sağlıklı uygulama için minimum miktarda kimyasal kullanan otomatik dozaj sistemleri kullanılmaktadır.
- Dışarıdan hizmet aldığımız haşere mücadele firmasının kullandığı ilaçların insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen ürün olduğu garanti altına alınmaktadır. Doğal tedbirlerden (sinek tutucu, yapışkanlı kâğıt vb.) daha fazla yararlanmaya çalışıyoruz.
- Çalışanlarımızı tehlikeli kimyasalların dökülmesi durumunda alacakları tedbirler konusunda eğitiyoruz.



Ambalaj Atıklarının Azaltılması

Tesiste oluşan tüm atıkların (evsel nitelikli katı atık, metal, cam, plastik, kağıt-karton, kompozit atık, çim, bitkisel atık yağ, tehlikeli atıklar, madeni atık yağ, tıbbi atık) gıdaya bulaşması, zararlı mikroorganizmaların büyümesine olanak sağlaması, haşereler için kaynak olması, toprağa ve havaya karışarak gıda, su ve hava yolu ile insanlarda kanserojen etki yapmaması gibi tehlikelerin önlenmesi ve/veya en aza indirilmesi için yapılması gerekenleri kapsayan atık yönetim sistemimiz mevcuttur.





AMBALAJ ATIKLARIN AZALTILMASI

Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü'nden onaylı Endüstriyel Atık Yönetim Planımız mevcuttur.

Tesisimizden çıkan tüm atıklar Sfir Atık gereğince ayrıştırılmakta ve alanında yetkin firma aracılığı ile tesisimizden uzaklaştırılıp uygun şekilde imhası ya da geri kazanımı sağlanmaktadır.

Atık Toplama Talimatı gereğince çalışanlarımız düzenli olarak bilgilendirilmektedir. Yine tesis içerisinde de atıkların düzenli kontrolleri yapılmaktadır.

Kağıt tüketimini azaltmak için çıktı almak yerine e-posta üzerinden yazışmalara ağırlık verilmektedir.



AMBALAJ ATIKLARININ AZALTILMASI



Tek kullanımlık ürünlerde nişasta selülozundan üretilmiş doğada %100 çözünen tabaklar ve kağıttan üretilmiş pipetler plastik içerikli ürünlere tercih edilmiştir.

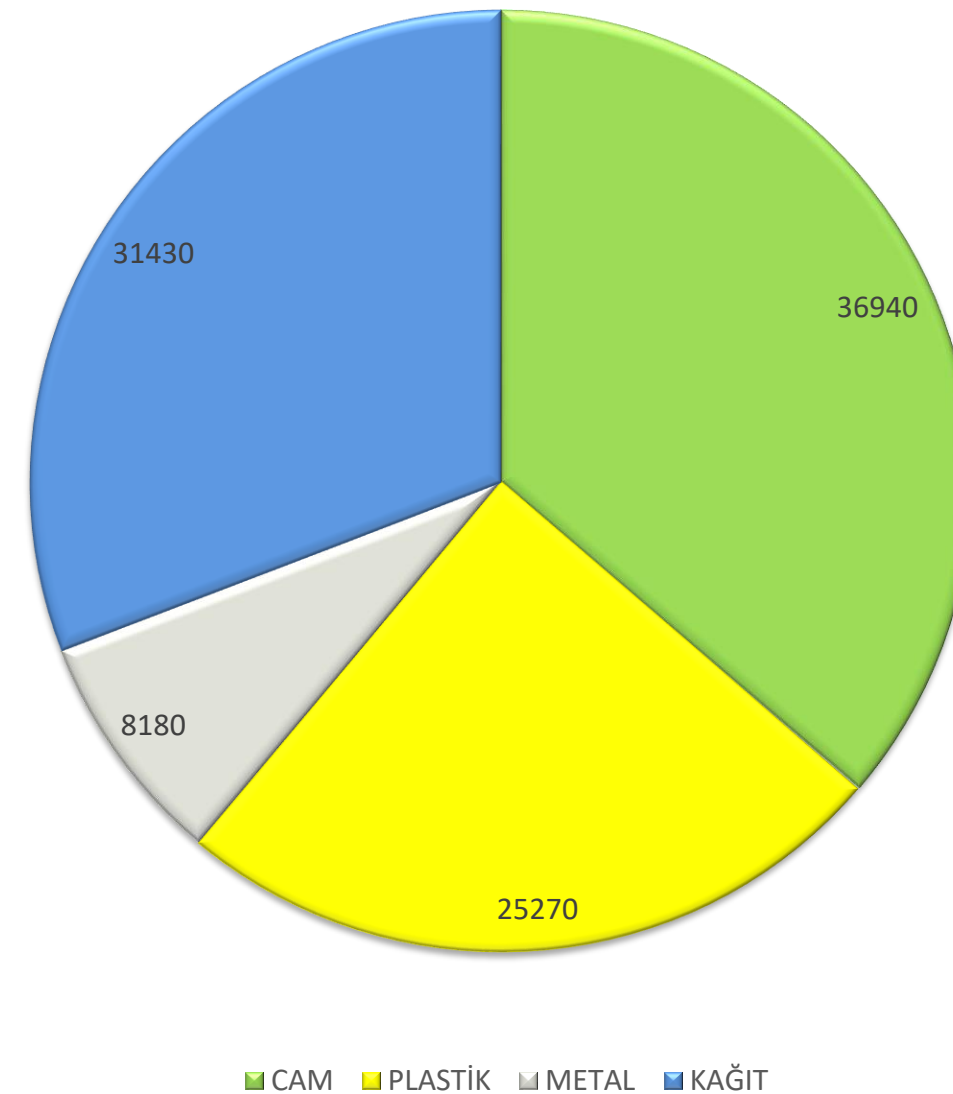
Ambalajlı ürünlerin içinde de satın alım tercihlerinde çevre dostu ambalajlı ürünlerden yana bulunuruz.

Tekrar kullanılabilir ürünlerin tercih edilebileceği her alanda kullanılmasına özen gösterilmiştir.

Aylık ve yıllık tüketimler takip edilerek kontrol altına alınmaya çalışılmıştır.

2023 yılı ambalaj atık miktarlarımız yandaki grafik gibidir.

2023 ATIK MİKTARLARI/KG





Tesiste oluşan tehlikeli atıklar, tehlikeli atıkların depolanması için ayrılmış bir depoda ve atık türlerine göre ayrılmış bölümlerde depolanmaktadır. Bu alanlarda geçici olarak depolanmakta ve lisanslı firmalara teslimi sağlanmaktadır.

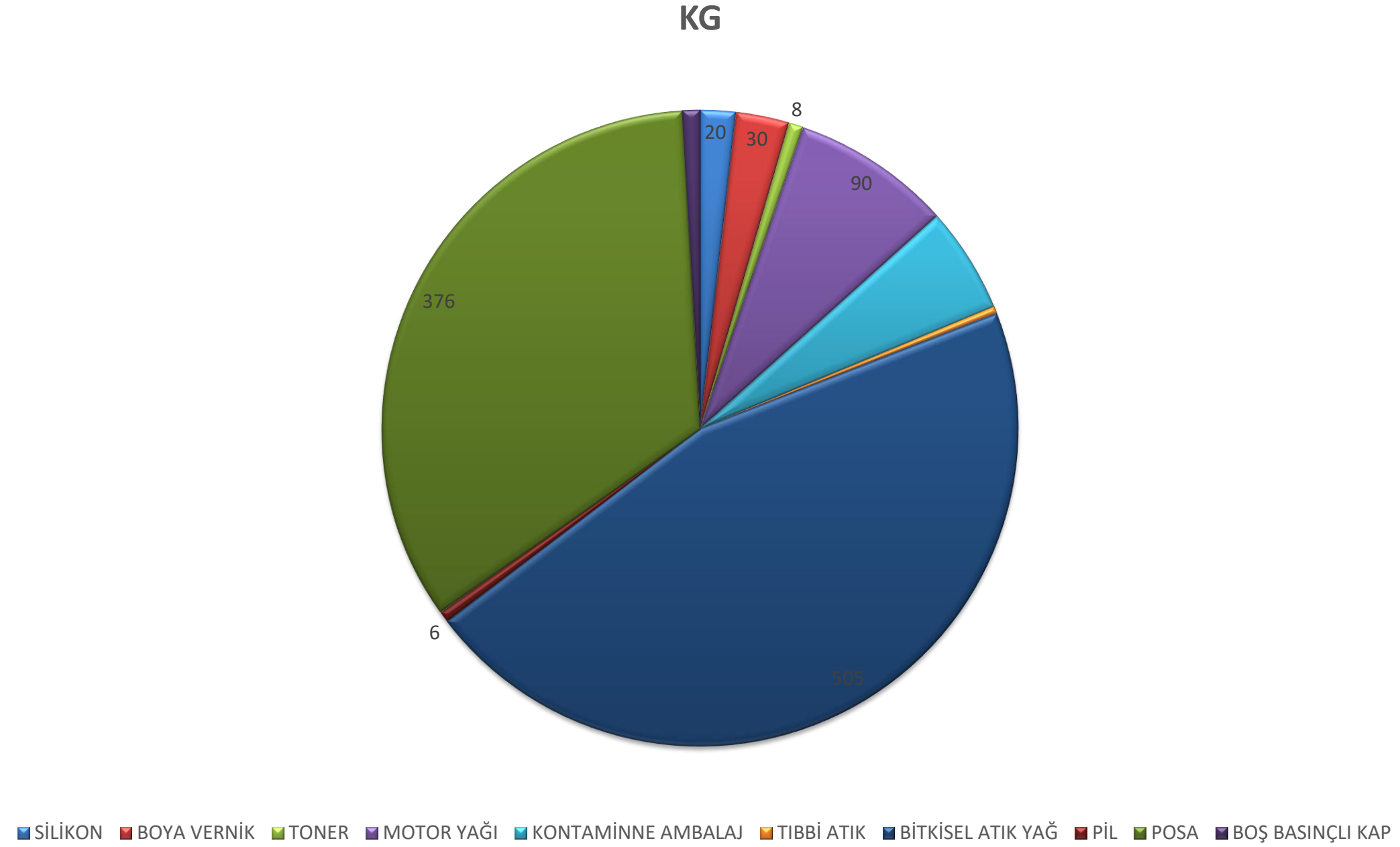
Bu alanlarla ilgili olarak her yıl, Tehlikeli Maddeler ve Tehlikeli Atık Mali

Sorumluluk Sigortası yaptırılmaktadır.



TEHLİKELİ ATIK MİKTARLARIMIZ

2023 yılı tehlikeli atık sınıfında değerlendirdiğimiz atık miktarlarımız tablodaki gibidir.





Tesisimiz ve çevresinde var olan flora ve faunalar tanıtılmaktadır.

Tesisimiz bünyesinde işlettiğimiz sahil alanına her sene yumurta bırakan caretta caretta'nın yuvaları ekip arkadaşlarımızca koruma altına alınmaktadır.

Yumurtadan çıkan caretta caretta yavrularının denize güvenle ulaşabilmeleri için alınması gereken önlemler alınarak çevreye bilinçlendirme tabelaları asılmaktadır.





Tedarikçilerimiz

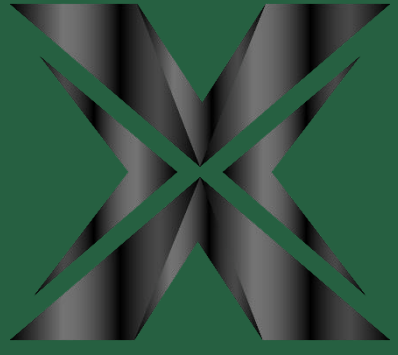
Sürdürülebilir Tedarik, tedarik uygulamaları ve tedarik zinciriyle yürütülen çalışmalar bakımından, ekonomiye, toplumlara ve çevreye uzun vadeli faydalar sağlayacak yöntemlerle yaşam döngüsünün tamamında sosyal, ekonomik ve çevresel hususların gözetilmesini ifade eder.

Tüm hizmet ve ürün tedarik ettiğimiz firmaları düzenli olarak ziyaret eder, çalışmalarımız hakkında bilgi veririz, geliştirmek için önerilerde bulunuruz.

Sürdürülebilirlik çalışmaları kapsamında tedarikçi Seçme ve Değerlendirme Formlarımız hazırlanmıştır ve bu doğrultuda değerlendirmeler yapmaktayız.

İş ortaklarımızı seçerken bizler gibi çevreye duyarlı firmalar ile çalışmayı tercih eder sürdürülebilirlik çalışmalarımızı iş ortaklarımızla paylaşır birlikte gelişmeyi hedefleriz.





İstihdam

Sürdürülebilir istihdamı sağlamak amacı ile insan kaynakları prosedürümüz düzenlenmiş bölge halkının istihdam oranları takip altına alınmıştır.

Her yıl bölge halkının istihdam oranı takip edilmekte ve bu oran için artış hedefleri konulmakta ve hedeflerimiz doğrultusunda tercihlerimiz gerçekleşmektedir.





Çalışan ve Yönetim İlişkisi

Değerli çalışma arkadaşlarımızın görüşlerini bizlerin gelişiminin büyük bir parçası olduğunun farkındayız. Bu sebeple çalışan memnuniyet anketlerimiz geliştirilmiştir.

Periyodik olarak anketler yenilenir ve ölçüm sonuçları değerlendirilir. Çalışma arkadaşlarımızın görüş ve önerileri üst yönetimle paylaşılır. Hayata geçirilen öneriler ve öneri oranları ölçülür.





İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

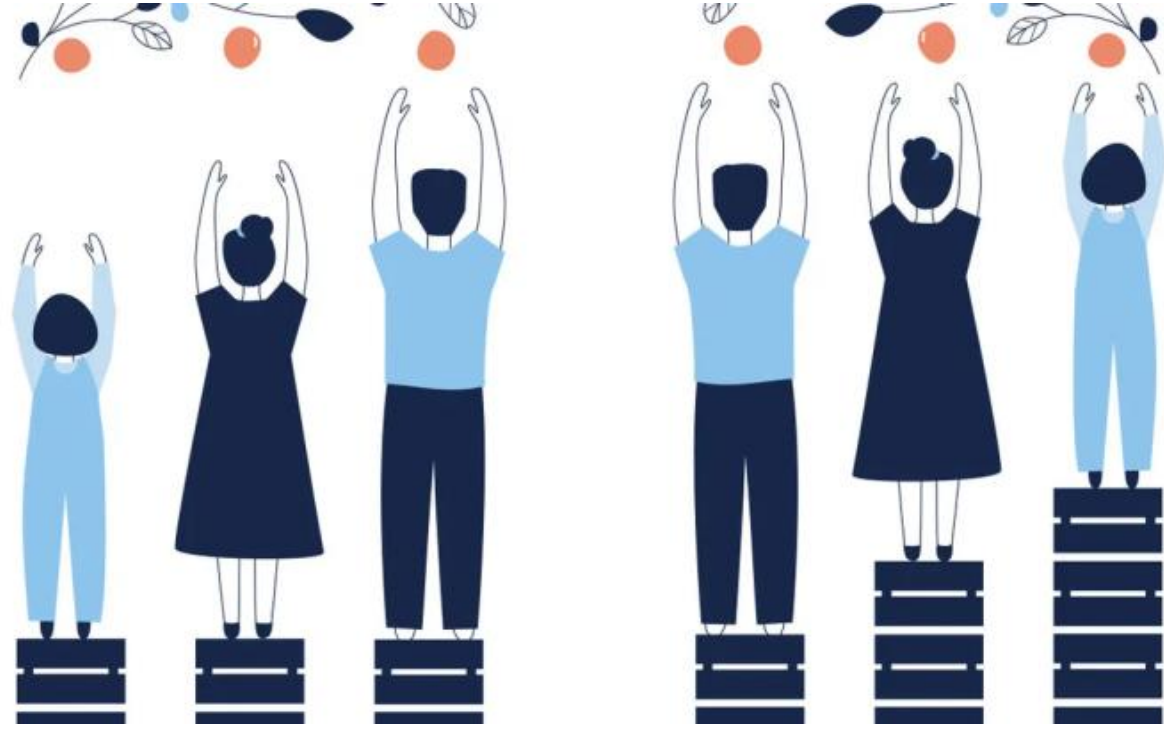


Tesisimiz bünyesinde çalışan tüm personellerin çalışma şartları ve konforu bizler çok önemli. Bu sebeple personellerimizin kanunlardan doğan tüm haklarını teslim ederiz.

Mevcut çalışma şartlarını onlarında görüşlerini aldığımız sistemlerle düzenli olarak geliştirmeye çalışırız.

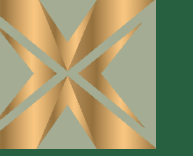
Personellerin çalışma ortamında güvenli ve sağlıklı olabilmeleri için gereken ölçümleri yaptırır ekipmanlarını ücretsiz olarak personellerimize sunarız.

İş sağlığı ve güvenliği kapsamında oluşan tüm yükümlülüklerimizi yerine getirmekteyiz.



X Belek ailesi olarak tüm çalışanlarımıza , misafirlerimize ve paydaŐlarımıza fırsat eşitliği sunmayı taahhüt ederiz. Tesisimiz personelleri ve misafirleri din dil ırk fiziksel imkan fark etmeksizin konaklayabilir ya da çalıŐabilir.

Tesisimiz personelleri açıkça belirtilmiŐ prosedrlerimize göre değerlendirilir.



The X Belek ailesi olarak bölgemizin en köklü değerlerinden biri olan yağlı güreş müsabakalarını maddi ve manevi olarak destekleriniz.

Müsabakaların izlenmesine katılım sağlarız.

Güreşçilerimizi tesisimizde ücretsiz konaklatıp dinlenmelerini ve spor salonumuzdan faydalanmalarını sağlarız.

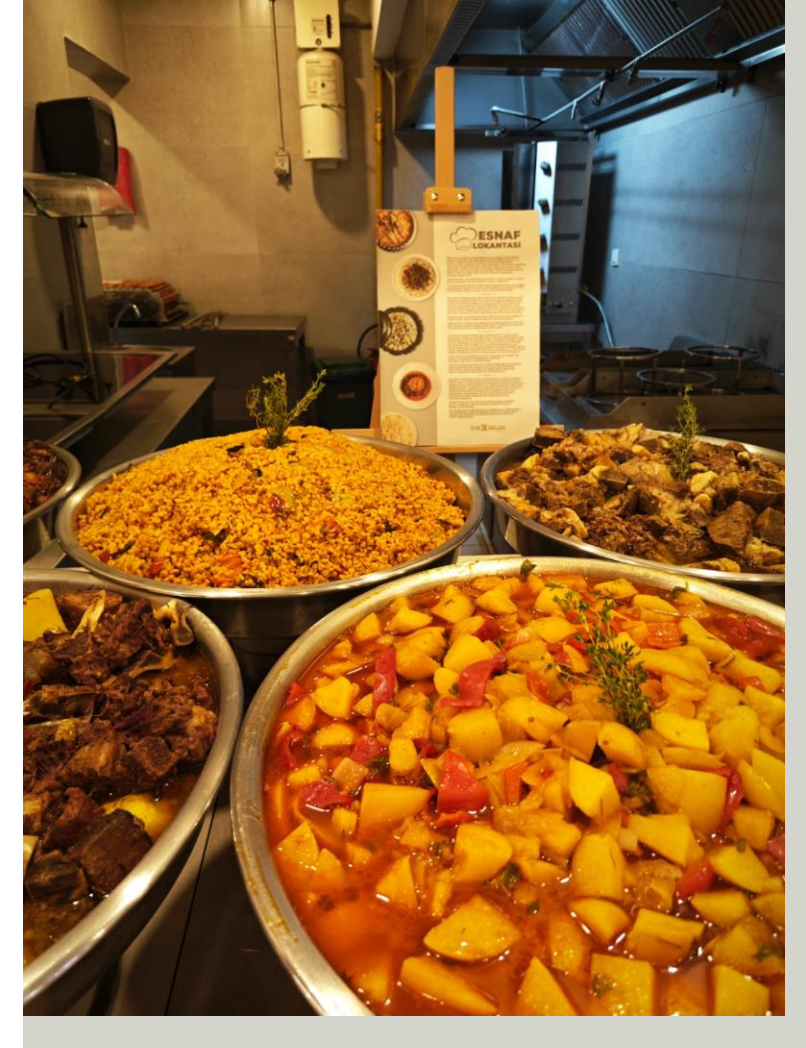
Coğrafyamızın bu değerli kültürünün desteklenmesi ve yaşatılması için The X Belek olarak üzerimize düşenleri her yıl yapmakta kararlıyız.





Tesisimiz tüm ziyaretçilerine kültürümüzü tanıtmayı misyon haline getirmiştir.

Tesis içerisinde restoran barlar ve çocuk kulübü gibi alanlarda kültürümüzü yansıtan tüm dokunuşlara yer verilmiş ve vurgulanmıştır.



THE X BELEK
Life is love

TÜRK KAHVESİ

Türk kahvesi, Türk kültüründe özel bir yere sahiptir. Koyu kavrulmuş ince öğütülmüş kahve çekirdekleri, cezve adı verilen özel bir tencerede su ve isteğe bağlı olarak şekerle karıştırılarak hazırlanır. Köpürene kadar kısık ateşte kaynatılır ve fincana eklenir.

Filtresiz olarak servis edilen Türk kahvesi, fincanın dibinde telve bırakır. Bu telve, kahve falı adı verilen geleneksel bir ritüelde yorumlanır. Misafirlere Türk kahvesi ikram etmek, Türk kültüründe sıcaklık ve cömertlik göstergesidir. "Bir fincan kahvenin kırk yıllık hatırı vardır" sözü, kahvenin ve dostluğun önemini vurgular. Zengin tarihi ve kendine özgü lezzetiyle Türk kahvesi, unutulmaz bir içecektir.

Turkish coffee holds a special place in Turkish culture. Finely ground dark-roasted coffee beans are combined with water and optionally sugar in a special pot called a cezve. The mixture is heated over low heat until it froths and is then poured into a cup.

Served unfiltered, Turkish coffee leaves grounds at the bottom of the cup. These grounds are used in a traditional ritual known as coffee fortune-telling. Offering Turkish coffee to guests is a sign of warmth and generosity in Turkish culture. The saying, "A cup of coffee has a forty-year memory," highlights the importance of coffee and friendship. With its rich history and unique flavor, Turkish coffee is an unforgettable drink.

Türkischer Kaffee hat einen besonderen Platz in der türkischen Kultur. Fein gemahlene, dunkel geröstete Kaffeebohnen werden in einem speziellen Topf namens Cezve mit Wasser und optionalem Zucker vermischt. Die Mischung wird bei niedriger Hitze erhitzt, bis sie schäumt, und dann in eine Tasse gegossen.

Ungefiltert serviert, hinterlässt türkischer Kaffee Satz am Boden der Tasse. Dieser Satz wird in einem traditionellen Ritual, dem Kaffeeorakel, gedeutet. Gästen türkischen Kaffee anzubieten, ist ein Zeichen von Wärme und Großzügigkeit in der türkischen Kultur. Das Sprichwort „Ein Tasse Kaffee hat eine Erinnerung von vierzig Jahren“ unterstreicht die Bedeutung von Kaffee und Freundschaft. Mit seiner reichen Geschichte und einzigartigen Geschmack ist türkischer Kaffee ein unvergessliches Getränk.

Турецкий кофе занимает особое место в турецкой культуре. Мелко измельчённые тёмно обжаренные кофейные зерна смешиваются в специальной кастрюле, называемой джезва, с водой и, по желанию, сахаром. Смесь нагревается на слабом огне до образования пены и затем наливается в чашку.

Сервированный без фильтра, турецкий кофе оставляет гущу на дне чашки. Эта гуща используется в традиционном ритуале, известном как кофейное гадание. Предложение турецкого кофе гостям является признаком теплоты и щедрости в турецкой культуре. Пословица «Одна чашка кофе имеет память на сорок лет» подчеркивает важность кофе и дружбы. С его богатой историей и уникальным вкусом, турецкий кофе — это незабываемый напиток.



THE X BELEK
Life is love

Türk Rakısı

Türk rakısı, anason ve üzümünden yapılan, binlerce yıllık geçmişe sahip bir içkidir. Kendine özgü aroması ve karakteristik tadıyla sofraların vazgeçilmezidir. Rakı, dost meclislerinin, keyifli sohbetlerin ve unutulmaz anların en yakın eşlikçisidir. İdeal olarak soğuk su veya buzla servis edilen bu eşsiz içki, geleneksel Türk mutfağının lezzetlerini tamamlar. Türk rakısı, her yudumda tarihin ve kültürün izlerini taşır. Şerefe!

Turkish raki, made from anise and grapes, is a beverage with a history spanning thousands of years. With its unique aroma and distinctive taste, it is an indispensable part of the table. Raki is the closest companion of gatherings, enjoyable conversations, and unforgettable moments. Ideally served with cold water or ice, this unique drink perfectly complements the flavors of traditional Turkish cuisine. Turkish raki carries the traces of history and culture with every sip. Cheers!

Türkischer Rakı, hergestellt aus Anis und Trauben, ist ein Getränk mit einer Geschichte, die Tausende von Jahren umfasst. Mit seinem einzigartigen Aroma und seinem charakteristischen Geschmack ist er ein unverzichtbarer Bestandteil des Tisches. Rakı ist der engste Begleiter von Zusammenkünften, angenehmen Gesprächen und unvergesslichen Momenten. Idealerweise mit kaltem Wasser oder Eis serviert, ergänzt dieses einzigartige Getränk perfekt die Aromen der traditionellen türkischen Küche. Türkischer Rakı trägt in jedem Schluck die Spuren von Geschichte und Kultur. Prost!

Турецкая ракия, изготовленная из аниса и винограда, является напитком с тысячелетней историей. С уникальным ароматом и характерным вкусом она является незаменимой частью стола. Ракия — ближайший спутник встреч, приятных бесед и незабываемых моментов. Идеально подается с холодной водой или льдом, этот уникальный напиток прекрасно дополняет вкусы традиционной турецкой кухни. Турецкая ракия несет в себе следы истории и культуры в каждом глотке. За здоровье!

THE X BELEK
Life is love



ESNAF LOKANTASI

Kökleri 14.yy la dayanan esnaf lokantasi kültürü bölgenin küçük işletme sahipleri ve işçilerinin genellikle öğle yemeklerini yedikleri doyurucu ve bölgenin beslenme şekline hitap eden menülerden oluşmaktadır. Esnaf lokantaları genellikle küçük ölçekli işletmelerdir. Bu durum müşterilerle daha samimi ilişkiler kurulmasına sağlamıştır. Çoğu esnaf lokantasi yerel işletmeciler tarafından yönetilir. Bu yemeklerin hazırlanmasında ve servise kişisel bir dokunuş sağlar. İşletmeciler genellikle yerel topluluğun bir parçası olarak tanınır.

Esnaf lokantaları, Türk kültürünün samimiyetini ve gelenekselliğini yansıtan, lezzetli yemeklerin ve sıcak sohbetlerin buluşma noktalarıdır.

Günümüzde esnaf lokantasi modern yaşamın gereksinimlerine uyum sağlasa da, geleneksel lezzetleri ve samimi hizmet anlayışını korumaktadır. Bu kültür Türk mutfağının köklü bir parçası olarak varlığını sürdürmektedir.

The culture of Esnaf Lokanta, which dates back to the 14th century, consists of hearty and regionally tailored menus that are typically enjoyed by small business owners and workers in the area during their lunch breaks. Esnaf Lokantas are generally small-scale establishments. This allows for more personal relationships with customers. Most Esnaf Lokantas are run by local operators, which provides a personal touch in the preparation and service of the meals. Operators are often recognized as part of the local community.

Esnaf Lokantas are meeting places that reflect the warmth and tradition of Turkish culture, offering delicious meals and warm conversations.

Although Esnaf Lokantas have adapted to the requirements of modern life, they continue to preserve traditional flavors and a friendly service approach. This culture remains an integral part of Turkish cuisine.

Die Kultur der Esnaf-Lokantas, deren Ursprung bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht, besteht aus nahrhaften Menüs, die sich typischerweise an den Bedürfnissen der kleinen Geschäftsinhaber und Arbeiter der Region richten, die oft ihr Mittagessen dort einnehmen. Esnaf-Lokantas sind in der Regel kleine Betriebe. Dies ermöglicht eine persönlichere Beziehung zu den Kunden. Die meisten Esnaf-Lokantas werden von lokalen Betreibern geführt, was den Speisen eine persönliche Note bei der Zubereitung und dem Service verleiht. Die Betreiber sind oft als Teil der lokalen Gemeinschaft bekannt.

Esnaf-Lokantas sind Treffpunkte, die die Herzlichkeit und Tradition des türkischen Kulturlebens widerspiegeln und köstliche Mahlzeiten sowie warme Gespräche bieten.

Auch wenn die Esnaf-Lokantas sich an die Anforderungen des modernen Lebens angepasst haben, bewahren sie dennoch die traditionellen Geschmäcker und die freundliche Servicephilosophie. Diese Kultur bleibt ein wesentlicher Bestandteil der türkischen Küche.

Культура Эснаф Локанты, корни которой уходят в 14-й век, включает в себя сытные и соответствующие региональным особенностям меню, которые обычно подаются маленьким владельцам бизнеса и рабочим в обеденное время. Эснаф Локанты, как правило, являются небольшими заведениями. Это позволяет устанавливать более личные отношения с клиентами. Большинство Эснаф Локант управляются местными операторами, что добавляет личный штрих в приготовление и обслуживание блюд. Операторы часто известны как часть местного сообщества.

Эснаф Локанты являются местами встречи, которые отражают теплоту и традиции турецкой культуры, предлагая вкусные блюда и теплые беседы.

Хотя Эснаф Локанты адаптировались к требованиям современности, они продолжают сохранять традиционные вкусы и дружелюбный подход к обслуживанию. Эта культура остается неотъемлемой частью турецкой кухни.

THE X BELEK
Life is live

THE X BELEK
Life is live

THE X BELEK

Altın Susam

Manavgat Altın Susamı, Türkiye'nin Antalya iline bağlı Manavgat bölgesine özgü olarak yetiştirilen, coğrafi işaretle korunmuş bir üründür. Bu özel susam türü, Manavgat'ın eşsiz iklimi ve verimli topraklarında yetişerek kendine has tat ve besin değerleri geliştirmiştir. Antalya'nın mutfak kültüründe özel bir yer tutan Altın Susam'dan elde edilen tahin, bölgenin geleneksel lezzetlerinin vazgeçilmez bir parçasıdır. Kahvaltılardan tatlılara, mezeleerden soslara kadar geniş bir yelpazede kullanılarak tahin Antalya sofralarında eşsiz bir tat ve besin değeri katar.

Antalya'nın En Sevilen Tahin Lezzetleri: Piyaz, kabak tatlısı, humus, tahinli çörek, tahinli pide, tahin-pekmez ve hibeş'dir.

Manavgat Gold Sesame is a product grown in the Manavgat region of Turkey's Antalya Province, protected by a geographical indication. This special type of sesame develops its distinctive flavor and nutritional value due to the unique climate and fertile soils of Manavgat. The tahini made from Gold Sesame holds a special place in the cuisine of the Antalya region. It is used in a wide range of dishes—from breakfasts to desserts, from appetizers to sauces—adding a unique taste and nutritional value to the tables in Antalya.

The Most Favorite Dishes with tahini of Antalya: Piyaz, kabak tatlısı, humus, tahinli çörek, tahinli pide, tahin-pekmez, hibeş

Manavgat Altın-Sesam ist ein in der Region Manavgat der türkischen Provinz Antalya heimisches Produkt, das durch eine geografische Herkunftsbezeichnung geschützt ist. Diese besondere Sesam-Art entwickelt durch das einzigartige Klima und die fruchtbaren Böden von Manavgat ihren charakteristischen Geschmack und Nährwert. Der aus Altin-Sesam gewonnene Tahin hat einen besonderen Platz in der Küche der Region Antalya. Er wird in einer breiten Palette von Gerichten verwendet, von Frühstück bis zu Desserts, von Vorspeisen bis zu Saucen, und verleiht den Tischen in Antalya sowohl einzigartigen Geschmack als auch Nährwert.

Die beliebtesten Gerichte mit Tahini in Antalya: Piyaz, kabak tatlısı, humus, tahinli çörek, tahinli pide, tahin-pekmez und hibeş

Manavgat Golden Sesame — это продукт, выращиваемый в регионе Манавгат турецкой провинции Анталия, который защищен географическим указанием. Этот особый вид семени развивает свой характерный вкус и питательную ценность благодаря уникальному климату и плодородным почвам Манавгата. Тахин, получаемый из Золотого Сесама, занимает особое место в кухне региона Анталия. Он используется в широком спектре блюд — от завтраков до десертов, от закусок до соусов, придавая столам в Анталии уникальный вкус и питательную ценность.

Самые любимые блюда с тахином в Анталии: Пияз, кабак татлиси, хумус, тахинли чөрек, тахинли пиде, тахин-пекмеж, хибеш



Humus



Kabak Tatlısı



Piyaz



X BELEK olarak yerel halkın haklarına saygı duyarız. Tesisimiz bünyesinde işlettiğimiz sahil alanında yerel halkın faydalanmasına engel olmaz ya da engel teşkil edecek uygulamalardan kaçınırız.

Yine tesis bünyesinde yaptığımız konser vb. etkinliklerde halkı rahatsız edecek gürültü, taşkınlık vs.. gibi olayların çıkmasına, şikayet oluşturmalarına müsaade etmez.



THE X BELEK
Life is live