





Eskişehir'in merkezi konumunda yer alan Soyiç Hotel , 1991 yılında küçük bir şehir oteli olarak hizmet vermeye başlayan otelimiz her geçen yıl hizmet kalitesini arttırarak Eskişehir'in öncü ve köklü otellerinden biri olmuştur. Geçen seneler içinde kapasite ve hizmet çeşitliliğini arttırarak ve 2012 yılında tamamen yenilenerek 47 Standart, 6 Aile, 2 Suit ve 1 Business Suit Oda ile toplam 62 oda 124 yatak kapasitesiyle, 3 yıldızlı olarak profesyonel işletme ve hizmet anlayışıyla faaliyetlerine devam etmektedir.



Sürekli gelişme ve iyileştirme anlayışı ile misafir memnuniyetini en üst düzeyde tutarak, kalitede süreklilik, kaynaklarda sürdürülebilirlik çabalarıyla paydaşlarımızın da dahili ile Akdeniz Bölgesinin tanıtımı ve gelişimine destek olarak yenilikçi markamızı güçlendirmektedir.



Güler yüzlü ve misafirperver çalışanlarımız ile misafirlerimizin istek, ihtiyaç ve beklentilerine uyumlu ürün ve hizmetler sunarak ayrıcalıklı bir tatil deneyimi yaşamalarını sağlamaktır.

POLİTİKALAR

- Kalite Politikamız
- Misafir Memnuniyeti Politikamız
- İş Sağlığı ve Güvenliği Politikamız
- Gıda Güvenliği Politikamız
- Çevre Politikamız
- Enerji Verimliliği Politikamız
- Çocuk Hakları Politikamız
- Yerel Toplum Politikamız
- Erişebilirlik Politikamız
- İnsan Hakları ve Eşitlik Politikamız
- Satın alma Politikamız
- Avlak Haritası
- İstilacı Türler
- Yaban Hayatı

KALİTE POLİTİKAMIZ

Tüm faaliyetlerimizde ilgili yasalara, yürürlükteki mevzuata, bağlı olunan kurum ve kuruluşların direktif ve kuralları ile imzalanan anlaşmalara uyarız.

Kalite, çevre, iş güvenliği ve sağlığı, gıda güvenliği, müşteri memnuniyeti ile enerji yönetim sistemlerimizi uygular, geliştirir ve etkinliğini sürekli iyileştiririz. Bunun için; her zaman daha iyisi olabileceği inancı ile misafir memnuniyeti ve hizmet-kalite standartlarımızın sürekliliği içi sürekli ölçümler, gerektiğinde müdahale ederek iyileştiririz.

Paydaşlarımızın şikayetlerini çözüme kavuşturarak bağlılığını sağlarız.

Sistemin sürekliliği için teknolojik, iş gücü ve mali kaynakları bütçelendirilerek periyotlar halinde iş planlarımıza dahil ederiz.

Sürekli gelişen ve paylaşılan bir organizasyon yapısı için eğitime önem verip eğitimi sürekli kılmayı hedefleyerek öğreniriz.

Çok yönlü iletişimi teşvik ederek tüm çalışanların gelişimlerine katkı sağlarız.

Belirlediğimiz standartlardaki ürün ve hizmeti misafirlerimize sunarak misafirlerimizin güvenini ve memnuniyetini artırırız.

MİSAFİR MEMNUNİYETİ POLİTİKAMIZ

Tarafsız yaklaşım ile, hiçbir ayırım gözetmeden misafir memnuniyetini en üst düzeyde tutmak amacı ile müşterilerimize taahhüt etmiş olduğumuz şartları yerine getiririz.

Misafir öneri, istek ve şikayetlerini; şeffaflık, erişebilirlik, cevap verilebilirlik, objektiflik, gizlilik ve hesap verilebilir düzeyde ele alırız. Misafirlerimizin öneri, istek ve şikayetlerini dikkate alarak bu öneri istek ve şikayetleri memnuniyete çevirebilmek amacı ile ihtiyaç duyulan süre içinde inceleyerek, irdeleyerek sonuçlandırıp, sonuç ile ilgili misafirlerimizi bilgilendiririz.

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Çalışanlarımızı iş sağlığı ve güvenliği alanında eğitmeyi ve iyi bir iş sağlığı ve güvenliği bilincine erişmelerini sağlamak temel prensibimizdir.

Başarıya ulaşmak için çalışma ekibimizin ve beraber çalıştığımız diğer tüm kuruluşların sağlık, emniyet ve güvenliğine azami önem gösteririz. Bunu temin etmek için, yürürlükte bulunan İSG mevzuatlarına uygun olan her türlü tedbirleri alır ve uyguluyoruz.

İş sağlığı ve güvenliği konularında hedeflerimizi belirler, izler ve yönetim sisteminin gerekliliklerini sürekli iyileştirmek için çabalarız.

İş kazası ve meslek hastalığı doğurabilecek emniyetsiz durum ve davranışları, olası kaza risklerini, etkin bir risk değerlendirmesi yaparak önceden tespit eder, ortadan kaldırmak için çabalarız.

Çalışanlarımızın ve çalışan temsilcilerimizin yönetim sisteminin tüm aşamalarında aktif rol almasını, katılım sağlamasını ve gerekli tüm hususlarda kendilerine danışılmasına imkan sağlarız.

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

Yasal mevzuat ve düzenlemeler doğrultusunda Gıda Güvenliği Yönetim Sistemlerinin şartlarını hijyenik ortamda sürekli iyileştirmelerle üretim yaparak misafirlerimize ve çalışanlarımıza sağlıklı ve güvenli ürünler sunarız.

Ürünleri misafirlerimize servis edene kadar olan tüm aşamalarda oluşabilecek fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerin kontrollerini sağlarız.

Ürettiğimiz ürünlerin izlenebilirliği sağlar, şeffaflıkla tüm paydaşlarımız ile paylaşıyoruz.

Çalışanlarımızın hijyen ve sanitasyon kurallarına uyması için gerekli kaynaklar ile eğitimlerini tamamlamasını sağlarız.

Gıda Güvenliği yönetim sistemi hedeflerini belirler, takip eder ve gözden geçirerek sürekli iyileştiririz.

Süreçlerin sürekli gelişimini sağlamak amacı ile edinilen gıda güvenliği tecrübelerini tedarikçiler, kurumlar ve misafirler ile karşılıklı olarak paylaşıyoruz.

ÇEVRE POLİTİKAMIZ

İçinde yaşadığımız çevreyi korumak ve devamlılığını sağlamak için faaliyetlerimizin yürütülmesi esnasında çevreye olumsuz etkilerimizi tespit eder ve olası tehlikeleri ve atıklarımızı kontrol altına alırız.

Atıklarımızı kaynağında ayırarak mümkün olduğunca geri dönüşüm/geri kazanım veya bertaraflarını sağlarız.

Doğal kaynakların kontrollü kullanılması, enerji tüketiminin, hava, su ve toprak kirlenmesini en aza indirmesi için yürürlükte olan çevre kanun, yönetmelik, mevzuat ve düzenlemelere uyarız.

Çevre kirliliğinin önlenmesine öncelik vererek, çevre duyarlılığını benimser ve yaygınlaştırırız. Çevre bilincinin, sadece çalışanlarımızca değil, misafirlerimiz tarafından da benimsenmesi için etkinlikler düzenler, yerel yönetimlerle işbirliği yaparak doğada ve çevrede artı değerler yaratırız.

Çevre kirliliğini azaltabilmek amacı ile çevre dostu ürünler kullanmaya çaba gösteririz.

Yaptığımız çalışmaların sonuçlarını nitel ve nicel olarak ölçümler, sürekli iyileştirmeyi hedefleriz.

Çevresel şartları iyileştirerek çevreye olumlu etkileri arttırmayı ve çevreye olumsuz etkileri en aza indirmeyi sağlarız.

İklim değişikliğinin ekonomik ve sosyal refah ile büyüme üzerindeki bütüncül etkilerini dikkate alarak düşük karbon salınımına geçişte çaba gösteririz.

ENERJİ VERİMLİLİĞİ POLİTİKAMIZ

Enerji tüketimlerini izleyerek, tasarruf edebileceğimiz noktaları belirler, bu konuda hedefleri oluşturur ve çalışanlarımızı enerji verimliliği konusunda eğitim programları ile bilinçlendiririz. Hassasiyetlerimizi çalışanlarımızın yanı sıra paydaşlarımıza da iletiriz. Kullandığımız enerjiyi öngörülebilir ve izlenebilir şekilde kayıt altına alırız ve sürekli iyileştirerek gözden geçiririz. Enerji performanslarını ölçer sürekli iyileştiririz.

İhtiyacımız doğrultusunda, enerji performansını etkileyen verimli ürün ve hizmetleri tercih ederiz. Doğal kaynaklardan enerji üreterek sera gazı emisyonunu da en aza indirmeyi hedefleyerek çevreye gönüllü katkı sağlarız.

Enerji verimliliği, enerji performansı, enerji kullanımı ve tüketimlerimize ilişkin tabi olduğumuz yasal şartlar ile diğer standartları uygulanabilir hale getiririz. Yenilenebilir enerji sistemlerini fiziki koşullarımıza uygun olarak entegre etmeye çaba gösteririz.

ÇOCUK HAKLARI POLİTİKAMIZ

18 yaş altı tüm bireyleri çocuk olarak görerek haklarına saygı duyuyoruz.

Çocuklarımızı her türlü psikolojik, fiziksel vb. sömürüye karşı korumayı ve gözetmeyi sorumluluğumuz olarak kabul ederiz. Konu ile ilgili sorumlu olduklarını paydaşlarımıza da aktarırız.

Ailelerin çocuklarına karşı tutum ve davranışlarını izler, çocuklarla ilgili şüpheli eylemlere şahit olduğumuzda, yerel yetkililere ve ilgili kuruluşlara raporlanmasını sağlarız.

Otellerimizde çocuk misafirlerimize kendilerini özel, güvende, rahatça iletişim kurarak kendini ifade edebileceği, özgür ve eğlenceli ortamlar sunarız.

Çocuk misafirlerimizin her fırsatta başarılarını takdir eder, cesaretlendirir, diğer çocuklar ile olan iletişimlerini destekleriz.

Çocukları emanet aldığımız ortamlarda (oyun salonu, çocuk kulübü vb.) ailelerine veya ailesinden güvenilir başka bir yetişkine her an ulaşabileceğimizi taahhüt ederiz.

Çalışanlarımıza çocuk hakları ve korunması konusunda eğitimler veririz.

Bulunduğumuz ortamda çocuk korumaya yönelik her türlü organizasyon ve etkinliklere maddi ve manevi destek oluruz.

YEREL TOPLUM POLİTİKAMIZ

Bölge halkına sosyal ve ekonomik fayda sağlamak için projeler üretiriz.

Kültürel miraslarımıza sahip çıkarak, verilen zararları en aza indirmeyi hedefleriz.

Yerel istihdam ve tedarik kaynaklarını tespit ederek bölge ekonomisine fayda sağlarız. Bununla birlikte ulusal ya da uluslararası mevzuata uygun olanlara öncelik veririz.

Yerel toplumları ve bölge halkını destekleyen dernek ve kurumlarla işbirliği çerçevesinde çalışırız.

Her türlü görüş ve öneriye açık bir şekilde yerel toplumu destekleyici çalışmalara katkı sağlarız.

Misafirlerimize bölgenin yemek, aktivite, kültür ve geleneklerinin tanıtılmasına destek verir, bunun için de öncelikle çalışanlarımızı bu konuda eğitiriz.

ERİŞEBİLİRLİK POLİTİKAMIZ

'Herkes için erişebilirlik' mottosu ile hizmet şartlarımız doğrultusunda çalışanlarımızı belirler, özel grup şartlarına sahip çalışanlarımızı işin niteliği, sağlık durumu, günlük ihtiyaçlarını karşılarken erişebilir düzeyde alanlara gereksinim duyacakları şekilde değerlendiririz.

Özel gereksinimlere ihtiyaç duyan misafirlerimiz için ise özel yatak odaları dizayn edilmiş yemek yeme-içme alanları ile aktivite sahalarında engelsiz hizmet anlayışı benimsenmiştir. Buna aracı olan makine ve ekipmanları tercih ederek, asansörlerde, yüzme alanlarımızda fiziksel, işitsel ve görsel ihtiyaçlara hizmet edecek şekilde konumlandırırız.

Ziyaretçilerimiz için de erişilebilirlik, sağlık ve güvenlik standartlarını önemser ve bu doğrultuda düzenleriz.

İNSAN HAKLARI VE EŞİTLİK POLİTİKAMIZ

Cinsiyet, dil, ırk, yaş, fiziksel-psikolojik özel durumlar, sosyo-ekonomik durum, eğitim durumu, cinsel tercih, etnik köken, dini inanç, maluliyet, savunmasız gruplar vb. gibi konulardan doğan ayrımcılığa karşıyız.

Ayrımcılık gözetmeksizin tüm çalışanlarımızın sağlık, güvenlik ve refahlarını sağlarız. Tüm kişisel bilgilerini üçüncü kişilerden koruruz.

Eşitlik ilkesi gözetilerek görev dağılımı yapar, aynı görevlerde eşit ücret anlayışı ile hareket ederiz.

Kadınların iş gücüne katılımını tüm departmanlarımızda destekler, eşit fırsatlar sunarız.

Kadınlar ile özel korumalı gruplar veya diğer savunmasız grupların hiçbir şekilde istismar, taciz, ayrımcılık, bastırılma, zorlama, iftira vb. durumlara maruz kalmasına müsaade etmeyiz.

Birbirimizin görüşlerine açığız.

İş performanslarını sürekli izleyerek, kendilerini geliştirme ve profesyonel kariyerini planlama imkanları sunarız.

Planladığımız sosyal haklar, yan haklar ve ödüllerden tüm ekip üyelerimizi yararlandırırız.

SATINALMA POLİTİKAMIZ

Ürün ve hizmet tedarikinde sürdürülebilirlik çerçevesinde yerel ürün ve hizmetlere öncelik veririz.

Yiyecek-içecek, inşaat malzemeleri ve sarf malzemeler de dahil olmak üzere çevresel açıdan sürdürülebilir ürünlere öncelik veririz.

Sertifikalı ürünlerin ve tedarikçilerin mevcut olmadığı yerlerde, büyüme veya üretimin kökeni ve yöntemlerini dikkate alarak seçeriz.

Ürünlerimizi seçerken yeniden kullanılabilir, iade edilebilir ve geri dönüştürülmüş malları tercih ederiz.

Tehdit altındaki türleri kullanmayız.

Bölgemizde ve tesislerimizde bulunan özel bitki ve hayvan türlerini korumak için özen gösteririz.

Enerji verimliliği konusunda ulusal ve uluslararası standartlara uygun çevre dostu ekipmanları satınalmayı ve kullanmayı tercih ederiz.

YABAN HAYATI

Yaban hayatının korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması, ekosistemlerin dengede kalması ve biyolojik çeşitliliğin korunması için kritik bir önem taşır. Bu kapsamda öngörülen 2. aşama, yaban hayatının sürdürülebilir bir şekilde desteklenmesi ve geleceğe taşınması için detaylı bir eylem planını kapsar.

1. Habitat Koruma ve Restorasyonu:

Bozulmuş yaban hayatı alanlarının yeniden doğala kazandırılması ve mevcut habitatların korunması.

2. Biyoçeşitlilik Artırımı: Yerel ve global biyoçeşitliliğin korunması ve zenginleştirilmesi.

3. Sürdürülebilir Kaynak Kullanımı: Doğal kaynakların dengeli ve bilinçli bir şekilde kullanılması.

ESKİŞEHİR BÖLGESİ İSTİLACI TÜRLER

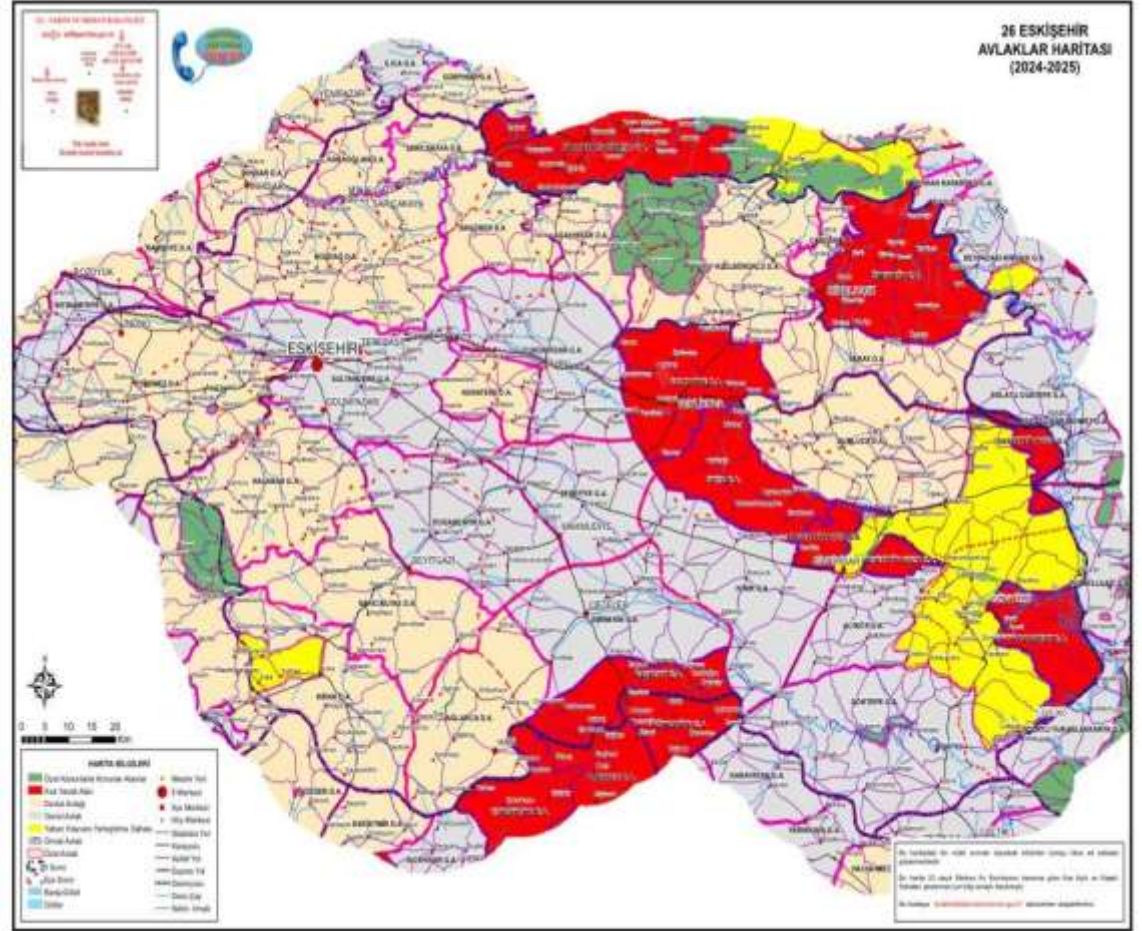
HAYVANLAR

1. Kediler
2. Köpekler
3. Sivrisinekler
4. Yılanlar
5. Ağaç Kurdu

BİTKİLER

- 1- Sarı İğde
- 2- Süpürge Otu
- 3- Süpürge Otu
- 4-Sarı Papatya
- 5-- Ağaç Ardiç

AVLAK HARİTASI



DEĞERLERİMİZ

- **ÖZENLİ VE ÖZVERİLİ OLMA**
BİZ; ekip arkadaşlarımız ile olan iletişimimize, şirket değer ve kurallarına, üst yönetimin ve misafirlerin beklentilerine **ÖZEN** gösteririz ve hassasiyet ile davranırız.

BİZ; çalışma hayatımızın ve kurum kültürümüzün tüm değerlerini özümser ve **SAHİPLENİR ve ÖZVERİ** ile çalışırız.

- **EMPATİ KURMA**
BİZ; Ekip arkadaşlarımızın ve misafirlerimizin içinde bulunduğu durumu anlar, içselleştirir, duygudaş ve **EMPATİK** davranırız.

- **EŞİTLİK**
BİZ; ekip arkadaşlarımıza pozisyon gözetmeksizin, misafirlerimize ayırım yapmadan **EŞİT ve TARAFSIZ** tutum sergileriz.

DEĞERLERİMİZ

- PAYLAŞIM

BİZ; şirket değerlerimizi, şirket kültürümüzü ve bilgi birikimimizi ekip arkadaşlarımız ile hizmet anlayışımızı misafirlerimiz ile daima paylaşıp ve daima **BİLGİ AKIŞI** sağlarız.

- SAYGI GÖSTERME

BİZ; Ekip arkadaşlarımıza ve misafirlerimize din, dil ırk gözetmeksizin SAYGI ve hürmet ile yaklaşırız.

- YENİLİKÇİLİK

BİZ; uzmanlık alanımız ile ilgili yeni trendleri sürekli araştırıp, işimizde uygulamalar, ekip arkadaşlarımızı **YENİLİKÇİ** ve **ÖZGÜN** davranma konusunda teşvik ederiz.

- POZİTİF YORUMLAMA

BİZ; kendimizi ve hizmet kültürümüzü geliştirmek ve yenilenmek için daima yapıcı eleştiriye açık davranırız.

DEĞERLERİMİZ

- AİDİYET

BİZ; Şirket menfaatlerini, değerlerini ayrıca kurum kültürünü daima gözetir,

SÜREKLİLİK ve

sürdürülebilir

olmasından gurur

duyarız.

- PROAKTİF YAKLAŞIM

BİZ; iş hayatımızda daima çözüm odaklı davranır,gerekli durumlarda çalışan ve misafir memnuniyeti için proaktif davranır,insiyatif kullanırız.

- DÜRÜSTLÜK

BİZ; Çalışma hayatında ve hizmet esnasında verdiğimiz bilgilerde her zaman dürüst davranış sergiler ve

TARAFSIZLIK ilkesini benimseriz.

- MÜTEVAZİLİK

BİZ; kişisel tutum olarak alçak gönüllü, içten ve güler yüzlü tavırla hizmet sunarız.

Çalışma Saatleri

08:00-16:00



B Shift

16:00-24:00



C Shift

24:00-08:00



A Shift

Günlük çalışma saati 7,5 saat olup, 30 dk. ara dinlenmedir. (yemek molası)
Ara dinlenmeleri çalışma süresinden sayılmaz. (4857 sayılı İş Kanunu Madde 68)

Yasal Yükümlölükler



Yasal Yükümlölükler

İzin kullanmak isteyen çalışanlarımız, izin formunu doldurarak imzalar ve departman müdürlerine imzalatarak İNSAN KAYNAKLARI MÜDÜRLÜĞÜ'ne iletilmesini sağlar.

Yıllık İzin

1 yıldan 5 yıla kadar	14 gün izin hakkı
5 yıldan 15 yıla	20 gün izin hakkı
+15 yıl	En az 26 gün izin hakkı

Yasal Yükümlölükler

Evlilik İzni	3 gün izin hakkı
Ölüm İzni	3 gün izin hakkı
Ücretsiz İzin	Mazeret nedeniyle alınan, karşılığı ödenmeyen izin hakkı
Doğum İzni	5 gün izin hakkı

Yasal Yükümlölükler

**Saatlik
İzin**



Saatlik İzin Formu çalışan tarafından doldurulur. Departman yöneticisinden onay alır.



Diğer nüshalar için biri çalışanda kalmak üzere, bir nüshası da Muhasebe Müdürlüğü'ne teslim edilerek dosyalanır.

Saatlik İzinler günde 2 saati geçemez. Ayda ise, 8 saatten fazla olmamalıdır.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Kaynakların çevreye duyarlı, sosyal olarak adil ve ekonomik olarak elverişli bir biçimde kullanılarak, mevcut kullanıcıların ihtiyaçlarını karşılarken gelecek nesiller tarafından kullanım olasılığının da tehlikeye atılmaması

SOSYAL, KÜLTÜREL VE ÇEVRESEL ŞARTLAR

ÇEVRE

İçinde bulunduğumuz canlı, cansız tüm varlıkların birbirleri ile ilişkilerini ele alan ortama çevre denir.

ÇEVREYE DUYARLILIK

1. Doğal Kaynak Tüketimi/Enerji Tasarrufları, Su Tasarrufları
2. Sıfır Atık Yönetimi
3. İsrafin Önlenmesi
4. Kimyasalların Doğru ve Etkin Kullanımı
5. Doğal ve korunan alanların bütünlüğü/peyzaj çalışmaları
6. Çevreye Duyarlı Satınalma
7. Karbon Ayak İzi
8. Ulaşım Tercihlerinde Düzenlemeler

ENERJİ KAYNAKLARI

Sabahları aydınlatmaları açanlar



Sabaha kadar telefonunu şarj edenler



Bilgisayarını prizden hiç çıkarmayanlar



SU KAYNAKLARI

Yüzünü yıkarken suyu açık
bırakanlar



Dişlerini fırçalarken suyu açık
bırakanlar



Balkon yıkarken hortumla
yıkayanlar



Su Tüketimine Dikkat Edelim !

- Su tasarrufu hakkında çalışma arkadaşlarımızı bilgilendirmekteyiz.
- Bahçemizde az su tüketen sulama usullerini (damla sulama ve püskürtme gibi) kullanmaktayız.
- Mutfağımızda kullanılan lavabolar su tasarrufu sağlayacak şekilde yapılmaktadır.
- Su sızıması durumunda teknik servise arıza bildirimi yapılmaktadır.
- Otelimizde bulunan tüm muslukların, su akışı hızı tasarruf yapabileceğimiz ekipman ile yapılmıştır.
- Havlu ve tekstil gibi linen gruplarının kullanımında su ve kimyasal tüketimine dikkat etmekteyiz.



Bunları Biliyor Musunuz?

- Doğa yeniden su üretemez. Geri dönüşen su milyonlarca yıl önceki suyun aynısıdır.
- 10 dakikada 1 kahve fincanını dolduracak bir delik, yılda 11.000 litre suyun boşa gitmesine yol açar.

Enerji Tasarrufuna Dikkat Edelim !

- Enerji tasarrufu, eko yeterlilik konseptinin bir parçasıdır. Enerji tasarrufu önlemleri, binalardaki enerji ihtiyacını azaltarak çevre kalitesini, ulusal güvenliğı, bireylerin finansal güvenliğini ve kazancı artırabilir.
- Otelimizde enerji verimliliğı uygun elektrikli cihazlar kullanılmaktadır.
- Olabildiğince ledli aydınlatma tercih etmekteyiz.
- Bu konu dahilinde görülen herhangi bir arızada hemen teknik servis departmanına arıza bildirimini yapmaktayız.



Bunları Biliyor Musunuz?

- Çatı arasI izolasyonu sayesinde evlerdeki enerji kaybı %20 azaltılabilir.
- Geri dönüşüm bir enerji tasarrufu türüdür.
- Pil yapımı için harcanan enerji, pilin ürettiğı enerjiden 50 kat fazladır.

Karbon Ayak İzi

Bir bireyin, bir ülkenin veya bir kuruluşun sürdürdüğü faaliyetler sonucu atmosfere saldığı sera gazlarının karbondioksit cinsinden karşılığı karbon ayak izi olarak adlandırılır.

Karbon Ayak İzi Azaltılması İçin Destek Olmanızı İstiyoruz



- Toplu taşıma araçlarını kullanabilirsiniz.
- Bisiklet kiralayabilirsiniz.
- Elektrikli araçları kullanmayı tercih edebilirsiniz.

Toplu Taşıma



5 TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTLİĞİ



Cinsiyet

- Biyolojiktir
- Evrenseldir
- Doğuştan gelir

Toplumsal Cinsiyet

- Toplumsal olarak belirlenen davranışlara dayanır.
- Sosyo-kültürel yapı içinde öğrenilir.
- Farklı koşullara göre değişebilir.

CİNSİYETE DAYALI İŞBÖLÜMÜ VE CİNSİYET EŞİTSİZLİĞİ

Cinsiyete Dayalı İşbölümü

Kadınların ve erkeklerin ne yapması gerektiği veya neleri yapabilecekleri hakkında toplumda yaratılmış olan fikirlere ve değerlere dayanarak, **kadınlara ve erkeklere farklı roller, sorumluluklar ve görevler yüklenmesidir.**

Kadınların erkeklere göre ikincil görülmesi **TOPLUMSAL CİNSİYET EŞİTSİZLİĞİDİR.**

Kadınların erkeklere göre ikincilleştirildiği, eşitsizliğe sebep olan söz ve davranışlara maruz bırakılması **CİNSİYETE DAYALI AYRIMCILIKTIR.**

CİNSİYET EŞİTSİZLİĞİ, GENELLİKLE CİNSİYETE DAYALI İŞBÖLÜMÜNÜN SONUCUDUR.

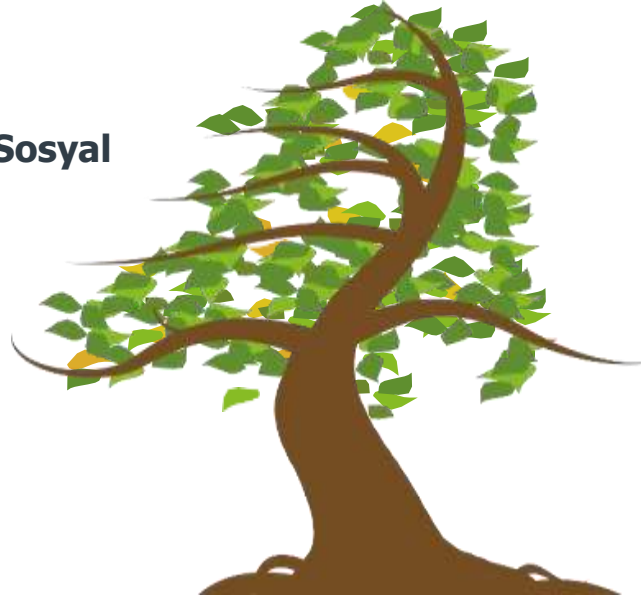
ÇOCUK VE SAVUNMASIZ GRUPLARA YÖNELİK İHMAL VE İSTİSMAR

Şiddet Mağdurlarının Başvurabileceği Kurumlar

Şiddet Önleme ve İzleme Merkezleri (ŞÖNİM)

ASH İl Müdürlükleri ve Sosyal Hizmet Merkezleri

ALO 183 Sosyal Destek Hattı



Cumhuriyet Başsavcılığı

Aile Mahkemeleri

Kolluk Birimleri

Polis Merkezleri

Jandarma Karakolları

Sağlık Bakanlığı



İnsanlar Arasında Sosyal Eşitlik !

-Otelimiz din, dil, İrk ayrımI yapmadan tüm misafirlerimize ve çalışma arkadaşlarImIza saygIII ve eşit şekilde davranmaktadır.



Misafir Çocuklarına Dokunmayın!

-ÇocuklarImIZI her türlü psikolojik, fiziksel vb. sömürüye karşı korumayı ve gözetmeyi sorumluluğumuz olarak kabul ederiz. Konu ile ilgili sorumlu olduklarInI paydaşlarImIza da aktarıyoruz.

1. Çocuk misafirlerimizin güvenli alanına girmeden hizmet vereceğiz.
2. Çocuk misafirlerimizle sözlü iletişimlerde özel hayat ve cinsel içerikli diyaloglara girmeyeceğiz.
3. Çocuk misafirlerimize temas gerektiren kucaklaşmaları gerçekleştirmeyeceğiz.
4. Çocuk misafirlerimizin yalnız kalmaları durumunda yaklaşımda bulunmadan hemen ebeveynlerine haber vereceğiz.

-ÇalışanlarImIza çocuk hakları ve korunması konusunda düzenli olarak



-Çocuk misafirlerimizin her fırsatta başarılarıInI takdir eder, cesaretlendirir, diğer çocuklar ile olan iletişimlerini destekleriz.
-Çocukları emanet aldığımız ortamlarda (oyun salonu, çocuk kulübü vb.) ailelerine veya ailesinden güvenilir başka bir yetiştirmeye her an ulaşabileceğimizi taahhüt ederiz.

Yerel Halk ve Tedarikçilerden Seçim Yapalım !

- Bölge halkına sosyal ve ekonomik fayda sağlamak için projeler üretiriz.
- Yerel istihdam ve tedarik kaynaklarını tespit ederek bölge ekonomisine fayda sağlarız. Bununla birlikte ulusal ya da uluslararası mevzuata uygun olanlara öncelik veririz.
- Mümkün olduğunca ilk yerel halktan bünyemize işe alım yapmaktayız.
- Misafirlerimize bölgenin yemek, aktivite, kültür ve geleneklerinin tanıtılmasına destek verir, bunun için de öncelikle çalışanlarımızı bu konuda eğitiriz.
- Kültürel miraslarımızı sahiplenerek, verilen zararları en aza indirmeyi hedefleriz.

Atıkları Doğru Ayırıştırıralım !

- İçinde yaşadığımız çevreyi korumak ve devamlılığını sağlamak için faaliyetlerimizin yürütülmesi esnasında çevreye olumsuz etkilerimizi tespit eder ve olası tehlikeleri ve atıklarımızı kontrol altına alırız.
- Atıklarımızı kaynağında ayrılarak mümkün olduğunca geri dönüşüm/geri kazanım veya bertarafını sağlarız.
- Doğal kaynakların kontrollü kullanılması, enerji tüketiminin, hava, su ve toprak kirlenmesini en aza indirmesi için yürürlükte olan çevre kanun, yönetmelik, mevzuat ve düzenlemelere uyarız.
- Çevre kirliliğinin önlenmesine öncelik vererek, çevre duyarlılığını benimser ve yaygınlaştırırız.
- Atık pillerimizi KAT HİZMETLERİ, TEKNİK SERVİS VEYA ÖNBÜRO'YA TESLİM EDEBİLİRSİNİZ.



Bunları Biliyor Musunuz?

- 1ton kullanılmış kağıdın geri dönüşümüyle 17 ağacın kesilmesi önleniyor.
- 1ton camın geri dönüşümü 100 litre akaryakıt tasarrufu sağlıyor.
- Cam şişe doğada 4000 yılda, plastik 1000 yılda, sakız ise 5 yılda yok oluyor.
- 1ton camın geri dönüşümü 100 litre petrol tasarrufu sağlıyor.

Pil Atıklarımız

- Kimyasal enerjiyi elektrik enerjisine doğrudan dönüştürerek bünyesinde depolayan cihazlara pil denir. Kullanım ömrünü tamamlamış veya uğramış olduğu fiziksel hasar sonucu kullanılmayacak duruma gelmiş pillere "Atık Pil" denir.
- Atık pillerinizi Resepsiyona teslim ediniz.



Gıda İsrafını Önleyelim!



**Dünya'da her yıl üretilen gıdanın 1/3'ü çöpe gitmektedir.
Yiyeceğiniz kadar yemek almanız israfı önleyecektir.**

AMBALAJ ATIKLARI NELERDİR?

- Kağıt – Karton
- Cam
- Plastik
- Metal
- Kompozit





T.C.
ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK
BAKANLIĞI

T.C.
İSTANBUL VALİLİĞİ
ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK İL MÜDÜRLÜĞÜ

ATIKLARIMIZI AYIRALIM GERİ KAZANALIM

CAM ATIKLAR

Gıda kapları
Şişeler
Kavanoz
Bardak



KAĞIT ATIKLAR

Yazı ve Çizim Kağıdı
Gazete ve Dergi
Kitap
Karton Koli
Kağıt Havlu



PLASTİK ATIKLAR

Su Şişesi
Yogurt Kapağı
Ayran Kapağı
Kargo Poşeti
Kapak
Tabak ve Kapak



METAL ATIKLAR

İçecek Kutuları
Konserve Kutuları
Metal Kapak
Ataç ve Zimba Teli
Alüminyum Kap



Ayrı toplanan atıklarımız Bakanlığımızın Sıfır Atık Yönetim Planı kapsamında geri kazanılmaktadır.



T.C.
ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK
BAKANLIĞI

T.C.
İSTANBUL VALİLİĞİ
ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK İL MÜDÜRLÜĞÜ

ATIKLARIMIZI AYIRALIM GERİ KAZANALIM

ORGANİK ATIKLAR

Meyve Kabuğu
Sebze Atığı
Yaprak
Yumurta Kabuğu



GERİ DÖNÜŞMEYEN EVSEL ATIKLAR

Islak Mendil
İzmarit
Çiklet
Porselen Tabak
Süprütü



Ayrı toplanan atıklarımız Bakanlığımızın Sıfır Atık Yönetim Planı kapsamında geri kazanılmaktadır.

Atıklarımızı doğru ayırıştıralım!

SOSYAL, KÜLTÜREL

1. Sürdürülebilirlik Anketi
2. Erişilebilirlik
3. Yerel Bölge Halkının Desteklenmesi
4. Bölgesel Çalışanların Desteklenmesi
5. Stajyer Çalışanların Desteklenmesi
6. Kadın Çalışanların Desteklenmesi
7. 18 Yaş Altı -muvaffakat olsa bile- Çocuk Çalışana İzin Verilmemesi
8. Çalışan Memnuniyet Anketleri

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ

GENEL KURALLAR

Genel İSG KurallarıI

- İş güvenliğini ve çalışanların sağlığını tehdit eden bir durumla karşılaştığınızda durumu acilen
- Bölüm Amirine
- İş Güvenliği Uzmanına bildirin; durumun ciddiyetine göre gerekirse çalışmayı durdurun.





İşyerindeki uyarı levhalarındaki sağlık ve güvenlik işaretlerine uyun.

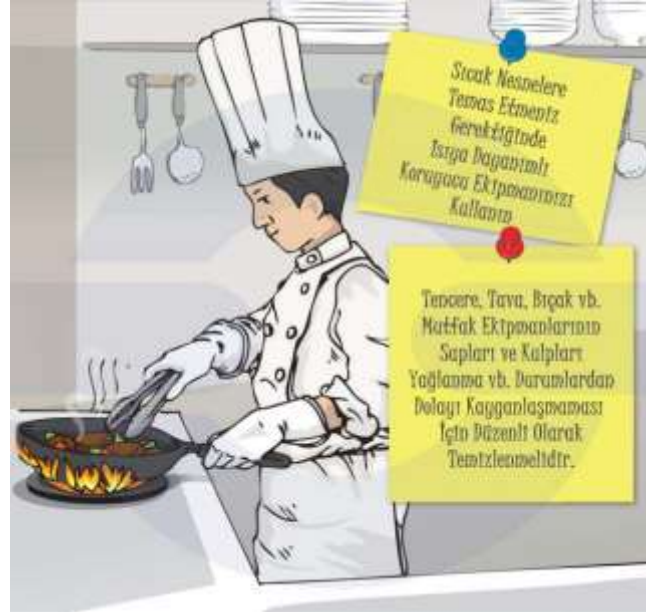


Etiketsiz ve tanımsız kutu/şişelerde, kimyasal madde olma ihtimali olan hiç bir maddeye dokunmayın, ilgili kişiye durumu bildirin.



Koridor ve merdivenlerin saç tarafını kullanın. Yürürken gazete, dergi veya elektronik cihazdan (cep telefonu, tablet vb.) herhangi bir şey okumayın.

Mutfaktaki sıcak yüzeylere dikkat edin, sıcak içecekleri elle taşıırken diğer elle başka bir şey yapmamaya özen gösterin.





Yetkisiz olduğunuz alanlara/çalışmalara müdahale etmeyin.

Elektrikle ilgili donanımlara kesinlikle müdahale etmeyin, arıza durumunda yetkili kişiye haber verin.

Mutfaktaki soğuk odalar da dahil fiş ve prizler ile sigorta kutularına su tutmayın



Ergonomi kriterlerine dikkat edin, belirli aralıklarla hekim tarafından önerilen egzersizleri uygulayın.



Dolapların üzerinde ve geçişi engelleyecek şekilde koridorlarda malzeme istiflemeyin.

Acil çıkış yolları, yangına müdahale ekipmanları, elektrik panoları ve diğer tüm güvenlik donanımlarının önlerinin her zaman açık olmasına özen gösterin.

Acil durumlarda tüm kurallara, talimat ve prosedürlere riayet edin. Bilginiz/eğitiminiz yoksa acil duruma müdahale etmeyin.



Tüm makine, tezgah, el aleti, araç ve gereçlerin emniyet donanımlarının (kapak, switch vb.) takılı ve devrede olduğundan emin olun, bu donanımları kesinlikle devre dışı bırakmayın, koruyucusu devre dışı olan ekipmanı yetkili kişiye bildirin.



Makine, el aleti, kesici delici alet, araç ve gereci kullanımı bittikten sonra ortada bırakmayın, sağlam olduğundan emin olarak uygun yere kaldırın.



Sağlam olmayan bakımsız alet ve ekipmanları kullanmayın.



Yüzük, bilezik, zincir vb. takılar ile boyun askısı şeklindeki kartlar iş kazalarına neden olabileceğinden özellikle tehlike arz eden çalışmalarda bu aksesuarları kullanmayın.



Hiç bir zaman kapatılmış veya emniyet şeridi çekilerek giriş ve geçişi sınırlanmış alanları kullanmayın.



SİGARA İÇİLMEZ!

Yalnızca içilmesine izin verilen alanlarda sigara için, söndüğünden emin olmadan çöp kutularına izmarit atmayın.



Ağır y¼kleri kaldırırken m¼mk¼n olduğunca mekanik araçlardan faydalanın. Bu araçların bulunmadığı durumlarda ağır y¼klerin taşınmasında sağlık ve g¼venlik ¼nlemlerine uyun.

➤ Sorumlu ve görevli olmadığınız hiç bir makine ve aleti asla kullanmayın.

➤ Yetkili olduğunuz makina ve tezgahları çalıştırmadan önce çevrenizi kontrol ediniz.



➤ Sorumlu ve görevli olmadığınız hiç bir kaldırma ekipmanını asla kullanmayın.

➤ Kaldırılan/taşınan yükün yakınında ve altında
bulunmayın.



➤ Aracın ve yükün üzerine kesinlikle çıkmayın.

➤ Forklift güzargahında kesinlikle dolaşmayın.



KVKK

KİŞİSEL VERİLEN KORUNMASI KANUNU

KURALLAR

- Kişisel verileriniz, ilgili mevzuat hükümleri ile Şirket politika ve prosedürlerinde belirtilen hükümlere aykırı olarak Şirket dışında üçüncü taraflar ile paylaşılmayacak ve yasal mevzuatlar ile Şirket politika ve prosedürlerinde düzenlenmiş olan amaçlar dışında hiçbir surette kullanılmayacak, işlenmeyecek ve arşivlenmeyecektir.



SİZLERDEN BEKLENTİLERİMİZ;



- Görev ve sorumluluklarınız nedeniyle şirkete ait her türlü bilgi ve belgelerin korunması, gizli tutulmasını ve saklanmasını sağlamak,
- Üçüncü kişilerle paylaşılmasını ve aktarılmasını engellemek,
- Üçüncü tarafların kişisel tanınmasına neden olabilecek herhangi bir bilgiyi, sesi ya da görüntüyü vermemek veya sosyal paylaşımlarda bulunmamak.

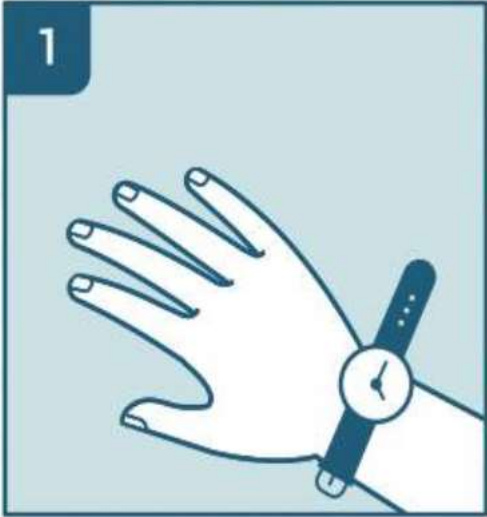
HİJYEN VE SANİTASYON

GENEL HİJYEN KURALLARI

Ellerimizi Ne Zaman Yıkamalıyız?

- Çalışmaya başlamadan önce,
- Tuvalete girdikten sonra,
- Yüzle (saç, burun, ağız, kulak, vb.) veya vücudun herhangi bir yeriyle temasından sonra,
- Ürün hazırlık işlemi öncesinde, sonrasında ve ürün hazırlık işlemi esnasında,
- Çiğ gıdalara dokunulduktan sonra,
- Çöp kovası veya çöplere dokunulduktan sonra,
- Kirli malzemeye dokunulduktan sonra,
- Mendil Kullanıldıktan sonra,
- Dinlenme aralarından sonra işe dönüldüğünde,
- Eldiven kullanımından önce,
- Ekipman veya yüzeylerin temizlik ve dezenfeksiyonundan sonra eller yıkanır ve dezenfekte edilir.

1



**EL YIKAMA ÖNCESİNDE,
ELLERDEKİ YÜZÜK-SAAAT
GİBİ AKSESUARLAR
ÇIKARILIR**

2

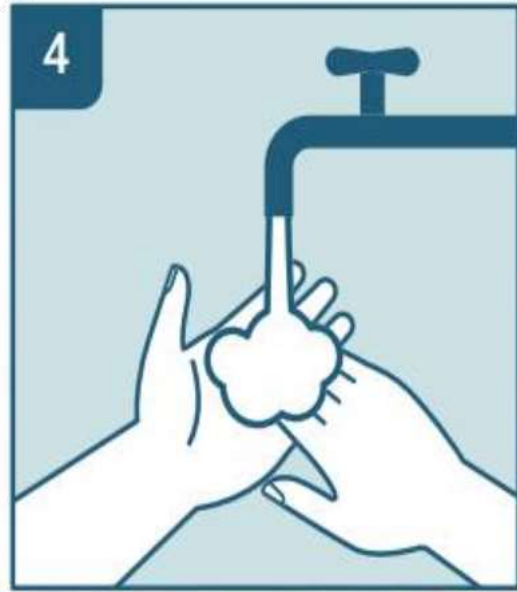


**AKMAKTA OLAN SU
ALTINDA ELLER ISLATILIR**



**ELLER NORMAL SABUN İLE
KÖPÜRTÜLEREK EN AZ
20 SANİYE SÜREYLE
KUVVETLİCE OVIŞTURULUR**

BİLEKLER, AVUÇ İÇİ, ELLERİN SIRT
VE PARMAK ARALARI İLE
TIRNAKLARIN KENAR VE UÇLARI



**ELLER SU ALTINDA İYİCE
DURULANIR**

5



**ELLER BİLEKLERDEN
BAŞLAYARAK KÂĞIT HAVLU
İLE KURULANIR**

6



**AYNI KÂĞIT HAVLU İLE
MUSLUK KAPATILIR**