SUNPRIME
DOĞAN SIDE BEACH

2026 YILI SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

Çalışanlar;

Çalışanlarımızın çalışma esnasında tehlikesiz, güvenli, rahat bir ortamda çalışmaları sağlanmaktadır. Bunun için sezon başında personelimize iş sağlığı ve güvenliği eğitimi hizmet aldığımız Yaşam Zinciri firması tarafından eğitim verilmiştir.(10.07.2026)

Personelimize çevreye duyarlılık bilincini arttırmak ve öğrendiklerinin otel içinde nasıl tatbik edeceklerine dair çevre danışmanımız Onat Çevre tarafından eğitimler verilmiştir. (10.06.2026-20.07.2026)

Personelimize yangın öncesi ve sonrası ne gibi önlemler alınacağına dair Manavgat Belediyesi İtfaiye Dairesinin katkılarıyla yangın eğitimi verilmiştir.(05.06.2026)

Çalışanlarımızın motivasyonunu arttırmak için aralarında düzenledikleri etkinlikleri (halı saha maçları, bot turu gibi) teşvik etmekteyiz.

Ayrıca sezon içinde doğum günü olan personelimizin küçük partiler halinde gününü kutlamaktayız.

Çalışanlarımız eğitim, insan haklarının korunması ve din, dil, ırk ayrımı yapılmaksızın eşit haklardan yararlanmaktadır.

İsteyen çalışanlarımız, sezon bittikten sonra işletmemiz bünyesinde kış aylarında faaliyet gösteren Zeytin Yağı fabrikamızda istihdam etmekteyiz. Sezonluk olan otelimizde istihdam edilen personelimiz için kış ayları değerlendirilmiş olmaktadır.

Misafirlerimiz;

Her hafta yaptığımız toplantıların ana temalarından biri misafirlerimizden gelen yorumları değerlendirmektir. Olanaklarımız dahlinde problemler en kısa sürede çözülüp misafirlerimize geri dönüş yapılmaktadır.

.Wi-Fi hızımızı arttırdık.

.Havuz kenarında ve plajımızda şemsiye ve şezlong yenileri alınarak sayıları arttırılmıştır.

.Haftada bir kez misafirlerimiz için Türk Yemekleri gecesi düzenlenmektedir.

.Geçen travelife denetçisinin önerisi üzerine bahçemizde bulunan ağaçların İngilizce ve latince isimleri olan tabelalar konmuştur.

.Menümüzden fazla tercih edilmeyen iki et menüsü kaldırılıp yerine yöresel sebze yemekleri servis edilmektedir.(testi kebabı ve kuzu tandır)

Çevreye saygı;

Çevre duyarlılığı için personelimize her yıl hizmet aldığımız firma tarafından eğitimler verilmektedir. Misafirlerimiz için su ve enerji tasarrufu için ortak alanlarda görseller bulunmaktadır.

Ürün alımlarında ambalajı büyük ürünler tercih edilmektedir. Bira ve meşrubatlarımızın büyük bir kısmı fıçı ve premiks tanklardan verilmektedir.

Ayrıca atıklarımızı ayrıştırarak geri dönüşümünü sağlamaktayız. Otel içinde de misafirlerimiz için geri dönüşüm istasyonu bulunmaktadır.

Bununla ilgili 01.10.2026 tarihine kadar olan geri dönüşüm etüdümüz aşağıdadır.

1204 kg karton ambalaj atık ile 13,4 ağacın kesilmesini önledik.

1854 kg cam atık sayesinde 337 kg karbondioksit emisyonunu azalttık

1046 kg plastik atıkla 14884 ke enerji tasarrufu sağlanmıştır.854 kg metal atıkla 1107 kg hammadde tasarrufu sağlanmıştır.

Geri dönüşüm atıklarından ayrıca otelimizde, çevreye zararlı olan tehlikeli atıkları ayrı bir depoda toplayıp miktarları ve cinsleri kayıt altına alınmaktadır. Elde edilen bu atıklar sezon sonu lisanslı firmalarca bertaraf edilecektir. Aşağıda elimizdeki tehlikeli madde cinsi ve miktarları bulunmaktadır;

TEHLİKELİ ATIK CİNSİ	KONTROL TARİHİ	MİKTARLARI KG
TONER	14.10.2026	17,844 KG
AMPUL	14.10.2026	4,80 KG
ELEKTRONİK ATIK	14.10.2026	6,675 KG
KONTAMİNE AMBALAJ ATIK	14.10.2026	29,851 KG
PİL	14.10.2026	7,548 KG
JENERATÖR YAĞI	14.10.2026	31,38 KG
AKÜ	14.10.2026	7,525 KG
JENERATÖR MAZOT FİLTRESİ	14.10.2026	2,519 KG

Enerji tasarrufu;

Otelimizin sıcak su ihtiyacı güneş panellerimizden sağlanmaktadır. Otelimizdeki 20 adet klima A+ enerji dostu klimalarla yenilenmiştir. Personelimize departman şefleri tarafından enerji tasarrufu ile ilgili eğitimler verilmektedir.

2025-2026 yıllarına ait enerji tüketimlerimiz

	2025 yılı verileri (27555 geceleme)		2026 yılı verileri (24477 geceleme)	
ENERJİ CİNSİ	MİKTAR	KİŞİ BAŞI TÜKETİM	MİKTAR	KİŞİ BAŞI TÜKETİM
ELEKTRİK	426769 KW	14,32 KW	368694 KW	15,06 KW
SU	7145 M3	0,23 M3	6467 M3	0,26 M3
LPG	912 KG	0,03 KG	552 KG	0,02 KG
LNG	3426 KG	0,11 KG	2882 KG	0,11 KG
ODUN	13000 KG	**0,43 KG**	6500 KG	**0,26 KG**
MAZOT	3022 LT	**0,10 LT**	1906 LT	**0,07 LT**

- 2026 Verilerinde ekim ayı verileri yoktur. Bazı verilerde düşüş bazı verilerde yükselme kaydedilmiştir. Buna en büyük etken sezon başının doluluk oranının düşük olmasıdır. Ortak alanlardaki enerji ve su sarfiyatı aynı olmasına rağmen misafir sayısı az olduğundan farklılık

oluşmuştur. Önümüzdeki sezonlarda da enerji tüketimlerini kayıt altına almaya devam edeceğiz.

Mutfakta bulunan iki soğutucu dolap yeni nesil ekonomik soğutucularla değiştirilmiştir. Ayrıca sezon içinde odalardaki eski klimaların yerine A+ enerji dostu 20 klimalarla değişmiştir.

Su tüketimini azaltacak iki faktörümüz vardır;

-Bahçe sulamalarımız vahşi sulama ile değil belli bir plana göre yapılmaya devam edilecek. Eğer üst yönetim onaylarsa bahçe sulamasında damlama sulama sistemine geçmeyi planlıyoruz.

- Önümüzdeki sezon öncesi tüm odalarımızın banyo ve lavabo armatörleri değiştirilecek, böylece % 3-5 oranında tasarruf sağlamayı düşünüyoruz.

Odalarımızdaki ve ortak alanlardaki tuvalet rezervuarları 2-4 litreye göre iki farklı sifonu vardır.

Aşağıda 2025-2026 yılları yüksek emisyonlu gıdaların tüketim karşılaştırmaları bulunmaktadır.

GIDA CİNSİ	2025 YILI VERİLERİ (27555 geceleme) MİKTAR KG	KİŞİBAŞI TÜKETİM	2026 YILI VERİLERİ (24477 geceleme) MİKTAR KG	KİŞİ BAŞI TÜKETİM
KIRMIZI ET	3499 KG	0,12 KG	2399,38 KG	0,1 KG
KUZU ETİ	127,4 KG	0,004 KG	95,09 KG	0,003 KG
TAVUK ETİ	3416,25 KG	0,12 KG	3119,29 KG	0,12 KG
HİNDİ ETİ	**1257 KG**	**0,04 KG**	**698,25 KG**	**0,03 KG**
BALIK	938,44 KG	0,03 KG	773,06 KG	0,03 KG
KARİDES	**269 KG**	**0,009 KG**	**98 KG**	**0,004 KG**
KALAMAR	**731 KG**	**0,026 KG**	**110,50 KG**	**0,004 KG**
MİDYE	40,42 KG	0,001 KG	10 KG	0,0004 KG
SÜT	3100 LT	0,11 LT	3386 LT	0,13 LT
TEREYAĞI	403 KG	0,01 KG	530 KG	0,02 KG
PEYNİR	2408,5 KG	0,09 KG	3115,36 KG	0,12 KG
YOĞURT	3450 KG	0,12 KG	3200,75 KG	0,13 KG

Yukarıdaki verilere göre bazı gıda maddeleri alımı azalmış süt ve süt ürünleri miktarı artmıştır. Bu satın almaları önümüzdeki sezonlarda da kayıt altına almaya devam edeceğiz ve bu verileri nasıl daha düşürebiliriz hakkında toplantılara konu edilecektir.

Bu sezonda menümüzdeki iki et yemeğini menüden çıkarıp yerine yöresel sebze veya bakliyat yemeklerini sunuyoruz.

Gıda güvenliği;

Otelimiz her ay düzenli olarak hijyen ve mikrobiyolojik alanında iki firma tarafından kontrol edilip numune alınıp analiz ettirilmektedir. Bu güne kadar gıda zehirlenmesi gibi gıdadan kaynaklanan bir sorunla karşılaşılmamaktadır. Hijyen denetimleri sonuçlarına göre nerede dikkat edilecek husus var ise o bölüm şefine bilgi verilmektedir yazılı olarak.

Yerel ekonomiye destek;

Satın alınan tüm ürünlerin tamamı bölgemizden karşılanmaktadır. Sürdürülebilir turizm için daha az enerji, su ve atık üreten çevre dostu satın alma yapmaya gayret göstermekteyiz.

Ayrıca geri dönüşüm depolarımızda biriken metal ve plastik kapların bir kısmını komşumuz olan çiçek yetiştiriciliği yapan bayanlara vermekteyiz.

Bunun yanında depozitolu plastik kasa haricindeki plastik kasaları çevremizde tropikal meyve yetiştiriciliği yapan kişilere ücretsiz vererek tekrar kullanımları sağlanmaktadır.

Otelimizden kaynaklanan pet şişe kapaklarını biriktirip çevremizdeki bir okula vererek onlar da engelli yaşam derneğine teslim etmişlerdir.

Korhan Poyraz

Otel Müdürü