



# **D-Resort Ayvalık**

# **Sürdürülebilirlik Raporu 2025**

## İçindekiler

<i>Rapor Hakkında</i> .....	1
Doğuş Grubu Hakkında .....	3
Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu Hakkında .....	5
Vizyon ve Misyon .....	7
İş Etiği ve Uyum .....	9
Şeffaflık ve İzlenebilirlik.....	9
Yolsuzlukla ve Rekabete Aykırı Davranışlarla Mücadele.....	11
<i>D-Resort Ayvalık Hakkında</i> .....	12
D-Resort Ayvalık Hakkında .....	13
Üyeliklerimiz ve İş Birliklerimiz.....	14
Kurumsal Yönetim ve Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız .....	15
Paydaş Analizi.....	18
Önemlilik Analizi .....	23
Etkin Risk Yönetimi .....	25
Risklerimiz ve Aksiyonlarımız .....	26
Yaratılan Değer.....	32
<i>Çevresel Yaklaşım</i> .....	33
Çevre ve İklim Değişikliği Yönetimi .....	34
Enerji Verimliliği ve Yönetimi .....	36
Emisyon Yönetimi .....	38
Su Yönetimi .....	40
Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği .....	41
Sürdürülebilir Gıda Politikamız.....	43
Doğal Yaşamla Uyumlu İşletmecilik .....	44

<b>Sosyal Yaklaşım</b> .....	<b>45</b>
İnsan Hakları ve Etik İlkelerimiz.....	46
Kapsayıcılık, Çeşitlilik ve Cinsiyet Eşitliği.....	47
Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi .....	49
İş Sağlığı ve Güvenliği .....	51
Sorumlu Tedarik Zinciri Yönetimi .....	53
Misafir Deneyimi ve Güvenliği.....	56
Sunulan Ürün ve Hizmetlerde Kalite Güvencesi .....	59
Dijitalleşme ve İnovasyon .....	61
Bilgi Güvenliği ve Veri Gizliliği Politikaları.....	63
Kurumsal Sosyal Sorumluluk ve Toplumsal Fayda.....	64
<b>Ekler</b> .....	<b>66</b>
<b>GRI</b> .....	66
<b>Performans Göstergeleri</b> .....	Error! Bookmark not defined.

## Rapor Hakkında

D-Resort Ayvalık olarak sürdürülebilirlik ilkelerine duyulan güçlü bağlılık ile sürekli gelişen çevresel, sosyal ve ekonomik performansın 2025 yılı Sürdürülebilirlik Raporu aracılığıyla sunulmasından mutluluk duyulmaktadır. 1 Ocak 2025 – 31 Aralık 2025 tarihleri arasındaki faaliyetler, detaylı ve bütüncül bir şekilde ele alınmakta; sürdürülebilirlik vizyonu doğrultusunda atılan adımlar kapsamlı biçimde aktarılmaktadır. Çevresel etkilerin en aza indirilmesi, toplumsal faydanın artırılması ve kaliteli hizmet anlayışının sürdürülebilir bir yapıya taşınması amacıyla gerçekleştirilen uygulamalar şeffaf biçimde paylaşılmaktadır.

Şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkeleri doğrultusunda hazırlanan raporda, otelin çevresel, sosyal ve ekonomik performansı değerlendirilmekte; sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmak amacıyla atılan adımlar kapsamlı şekilde sunulmaktadır. Çevre, sosyal ve yönetim odak noktaları altında; kültür, kalite, insan hakları, sağlık ve güvenlik, enerji yönetimi ve müşteri deneyimi gibi konulara odaklanılarak sorumlu turizm anlayışı yansıtılmaktadır.

Bu rapor, yalnızca şeffaf bir iletişim aracı olmanın ötesinde, D-Resort Ayvalık'ın sürdürülebilirlik hedeflerine olan bağlılığının da ortaya konulduğu bir belge olarak sunulmaktadır. Küresel Sürdürülebilirlik Standartları'na (GRI), Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'na (SKA) ve Küresel Sürdürülebilirlik Turizm Konseyi (GSTC) standartlarına uyumlu olarak hazırlanan raporda, sürdürülebilirlik alanında gerçekleştirilen çalışmalar detaylandırılmakta ve geleceğe yönelik stratejiler şekillendirilmektedir. D-Resort Ayvalık olarak, çevresel ve toplumsal etkinin sürekli iyileştirilmesi hedeflenmekte, yenilikçi ve sorumlu adımlar atılmaya devam edilmektedir. Daha fazla bilgiye sürdürülebilirlik politikalarımız aracılığıyla web sitemizden ulaşabilmekte veya otel yönetimi ile doğrudan iletişime geçilebilmektedir.

# Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu Hakkında

- Doğuş Grubu Hakkında
- Doğuş Yeme - İçme, Turizm ve Perakende Grubu Hakkında
- Vizyon ve Misyon
- Değerlerimiz
- İş Etiği ve Uyum
- Şeffaflık ve İzlenebilirlik
- Yolsuzluk ve Rekabete Aykırı Davranışlarla Mücadele

## İlgili SKA'lar



## Doğuş Grubu Hakkında

1951 yılında Ayhan Şahenk tarafından temelleri atılan Doğuş Grubu, 1975 yılında farklı şirketlerin tek çatı altında toplanmasıyla İstanbul merkezli bir holding olarak faaliyet göstermeye başlamıştır. Günümüzde, 4 kıta ve 39 farklı ülkede, 250'nin üzerinde şirket ile 26 bin çalışan ile; otomotiv, inşaat, medya, yeme-içme, turizm ve perakende, gayrimenkul, iştirakler, enerji ve teknoloji olmak üzere sekiz farklı sektörde hizmet verilmektedir.

Faaliyet gösterilen tüm sektörlerde insan odaklı bir yaklaşım benimsenmekte; grup şirketlerinin sinerjisinden beslenen 'Doğuş' markası, büyük bir bilgi ve veri birikimi ışığında, çevik ve yenilikçi deneyimler yaratmaya odaklanan, sürdürülebilirlik ve iş birliği ilkeleri ile şekillendirilen "Doğuş 3.0" adı verilen kültür ile yürütülmektedir. Kurucumuz Ayhan Şahenk'in "memlekete hizmet" vizyonu doğrultusunda, 1951 yılından bu yana topluma fayda sağlayan birçok çalışmanın öncüsü ve destekçisi olunmaktadır. Sosyal sorumluluk platformları aracılığıyla sürdürülebilirliğin çok boyutlu bir konu olarak ele alınması ve grup genelinde değer yaratan projeler geliştirilmesi sağlanmaktadır.

Doğuş Grubu'nda, sahip olunan uluslararası deneyim, geniş hizmet ağı, bilgi ve iş birliği kanalları ile topluma ve ülke ekonomisine katkı sunacak çalışmalar yürütülmektedir. Yerel ekonominin gelişmesine katkı sağlanmakta, ülke istihdamına destek verilmekte, sosyal ve ekonomik kalkınmanın öncüsü olunması hedeflenmektedir. Küresel iş ortaklıkları aracılığıyla kurulan iş birlikleri sayesinde, uluslararası deneyim ve iş birliği ağının kullanılmasıyla yerel markaların tanıtılması ve saygın markaların ülkemize kazandırılması sağlanmaktadır. Tüm bu çalışmalar, gelecek nesillere karşı sorumluluk bilinciyle yürütülmekte; sosyal, çevresel ve finansal sürdürülebilirliğin güçlendirilmesi amaçlanmaktadır.



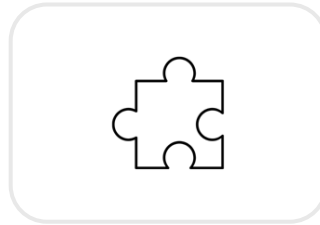
**4**

**Kıta**



**39**

**Ülke**



**8**

**Sektör**



**250+**

**Yatırımcı**



**26.000+**

**Çalışan**

## ASYA

**1. AZERBAJCAN**  
d.ream Franchise  
D-Hotels & Resorts

**2. ÇİN**  
d.ream Ortaklıkları

**3. KAZAKİSTAN**  
Doğuş İnşaat  
Kazakistan Şubesi

**4. KATAR**  
Doğuş Doha L.L.C.  
Doğuş İnşaat Katar Şubesi  
d.ream Ortaklıkları  
Doğuş Tech QFZ LLC

**5. SUUDİ ARABİSTAN**  
Doğuş İnşaat Suudi  
Arabistan Şubesi  
Doğuş Tech LTD  
d.ream Ortaklıkları

**6. BAHREYN**  
d.ream Ortaklıkları

**7. KUVEYT**  
d.ream Ortaklıkları

**8. BİRLEŞİK ARAP EMİRLİKLERİ**  
Doğuş Management Services Ltd  
D.ream Ortaklıkları  
REIDIN Ana Merkezi  
Doğuş İnşaat Dubai Şubesi  
Doğuş İnşaat Abu Dabi Şubesi

**9. HİNDİSTAN**  
Doğuş Construction L.L.C.

**10. UMMAN**  
Doğuş Construction L.L.C.  
d.ream Ortaklıkları

**11. ÖZBEKİSTAN**  
Doğuş İnşaat Özbekistan Şubesi  
d.ream Ortaklıkları

**12. FİLİPİNLER**  
Doğuş İnşaat Filipinler  
Şubesi

**13. TAYLAND**  
d.ream Ortaklıkları

**14. MALDİVLER**  
d.ream Ortaklıkları

**15. MALAYSIA**  
D-Hotels & Resorts

**16. KIBRIS**  
UA Lefkoşa  
UA Girne  
UA Magosa

**17. GEORGIA**  
UA Tbilisi

## AVRUPA

**17. TÜRKİYE**  
**18. BULGARİSTAN**  
Doğuş İnşaat Bulgaristan Şubesi  
Doğuş İnşaat Temsilci Ofisi

**19. HIRVATİSTAN**  
D-Hotels & Resorts  
Doğuş İnşaat Hırvatistan

**20. ROMANYA**  
Doğuş Bükreş SRL  
Doğuş Bükreş Şubesi

**21. ALMANYA**  
Doğuş Media Group GMBH  
Euromessage Deutschland GMBH

**22. YUNANİSTAN**  
d.ream Ortaklıkları

**23. İTALYA**  
D-Hotels & Resorts  
d.ream Ortaklıkları

**24. İSPANYA**  
d.ream Ortaklıkları

**25. İSVİÇRE**  
D-Hotels & Resorts

**26. POLONYA**  
Teknik Mühendislik Polonya  
Doğuş İnşaat Polonya

**27. HOLLANDA**  
D Hospitality BV  
d.ream International BV

**28. BİRLEŞİK KRALLIK**  
d.ream Ortaklıkları  
Doğuş International Limited  
Doğuş İnşaat UK

**29. UKRAYNA**  
Doğuş İnşaat Limited  
Doğuş İnşaat Temsilci Ofisi

**30. FRANSA**  
d.ream Ortaklıkları

**31. AVUSTURYA**  
d.ream Ortaklıkları

**32. MONAKO**  
d.ream Ortaklıkları

**33. KARADAĞ**  
D-Hotels & Resorts

**34. MACARİSTAN**  
Doğuş İnşaat Macaristan

## AMERİKA

**35. ABD**  
d.ream Ortaklıkları

## AFRİKA

**36. LİBYA**  
Doğuş İnşaat Libya  
Şubesi

**37. FAS**  
Doğuş İnşaat Fas Şubesi  
Doğuş SARL

**38. TANZANYA**  
Doğuş İnşaat Tanzanya Şubesi

**39. RUANDA**  
Doğuş İnşaat  
Ruanda Şubesi

## Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu Hakkında

Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu'nda, modern yaşamı şekillendiren ve sınıfının en iyisi konumunda olan yaşam tarzı markaları bünyesinde barındırılmakta; dünyanın dört bir yanındaki misafirlerin yaşamlarına dokunulmakta ve değer katılması hedeflenmektedir. Yenilikçi bakış açısı ve mükemmeliyet anlayışı ile daima en iyisinin yapılması amaçlanmakta; farklı sektörlerdeki şirketlerin sinerjisinden en yüksek düzeyde fayda sağlanmakta ve misafir beklentilerini aşan deneyimler sunulmaktadır.

2019 yılında, yeme-içme, otel ve perakende, seyahat ve etkinlik yönetimi alanlarında faaliyet gösteren grup şirketleri tek çatı altında toplanarak sektördeki liderliğin pekiştirilmesi sağlanmıştır. Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu'nda hem yurt içinde hem de yurt dışında kaliteli markalarla misafirlerin buluşturulması sürdürülmektedir. Günümüzde, 25 ülkede, 65 şehirde ve 340'tan fazla lokasyonda hizmet verilmekte; uluslararası iş birlikleri aracılığıyla küresel ölçekteki pozisyon güçlendirilmekte ve Türkiye için yeni değerler yaratılmaktadır.

- 215 Restoran
- 47 Marka

Yeme - İçme &  
Eğlence



- 13 Otel
- 2K+ Oda

Otel



- 90K+ Gece Konaklama
- 75K+ Uçak Biletleme
- 320+ Etkinlik

Seyahat &  
Etkinlik Yönetimi



- 19 Marka
- 78 Sezon Mağazası
- 5 Outlet Mağazası

Perakende



## d.ream

Seçkin markalarımız ve Doğu Grubu'nun gücüyle yeme-içme sektörüne yön verilmekte; İstanbul'da başlayan yolculuk, stratejik ortaklıklar ve yurt dışı yatırımlar ile küresel ölçekte genişletilmektedir. Günümüzde, 20 ülkede ve 40 şehirde, 191 farklı lokasyonda hizmet sunulmakta; 15'in üzerinde yaratılan benzersiz konsept ve 46 marka ile dünyanın dört bir yanında ikonik destinasyonlar ve lüks yaşam alanları tanıtılmaktadır.

Yüksek standart arayışı, yenilikçi bakış açısı ve vizyon ile Türk markalarının uluslararası platformlarda tanınmasına önemli katkılar sağlanmakta; misafirlere sunulan eşsiz deneyimler ve kaliteden ödün vermeyen anlayışla sektördeki liderlik her adımda pekiştirilmektedir.

## D-Hotels & Resorts

Sıra dışı destinasyonlar koleksiyonu ile misafirlere özgün bir yaklaşım sunulmakta; İsviçre, İtalya, Yunanistan ve Türkiye'deki otellerde olağanüstü hizmet ile unutulmaz deneyimler bir araya getirilmektedir.

4 ülkede, 7 şehirde yer alan 13 otel ve 2.000'den fazla oda ile misafirlere özel hikayeler, zarif mutfaklar, modern spa olanakları ve özgün tasarımlar eşliğinde unutulmaz anlar yaşatılmaktadır. D-Hotels & Resorts bünyesinde, her detayın özenle tasarlandığı mekanlar aracılığıyla her ziyaretin ayrıcalıklı bir deneyime dönüşmesi sağlanmaktadır.

## Doğu Yeme - İçme, Turizm ve Perakende Grubu

## Doğu Perakende

Lüks moda, saat & mücevherat, spor, kozmetik, sanat ve fotoğrafçılık gibi alanlarda global markalar bünyede bulundurulmakta ve rafine perakendeciliğin yüksek standartları belirlenmektedir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde yer alan 90'dan fazla mağazada, profesyonel ekipler ile benzersiz alışveriş deneyimleri sunulmakta; yüksek hizmet kalitesiyle global iş birliklerinde öncülük edilmektedir.

Doğu Perakende çatısı altında, mağazalarda misafirlere eşsiz alışveriş deneyimleri yaşatılması hedeflenmekte; sektör liderliği sürdürülmektedir. Küresel markalarla kurulan güçlü iş birlikleri ile perakende dünyasında öncü adımlar atılmakta ve her misafire ayrıcalıklı bir deneyim sunulmaktadır.

## Doğu Entertainment

Kültür, sanat ve eğlence alanında fark yaratan projeler ile misafirlere unutulmaz deneyimler sunulmaktadır. İstanbul'un ikonik mekanlarından Babylon, Parkorman, Vodafone Arena ve diğer mekanlarda, müzikseverlere eşsiz konserler ve performanslar aracılığıyla şehrin önemli bir kültürel merkez haline getirilmesi amaçlanmaktadır.

Doğu Entertainment bünyesinde, misafirlere her zaman yenilikçi ve keyifli deneyimler sunulmakta; modern kültür ve eğlence anlayışı ile şehre değer katan projeler hayata geçirilmektedir. Her etkinlikte, farklı dünyaların keşfedilmesi sağlanmaktadır.

## Vizyon ve Misyon

### Misyonumuz

Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu'nun misyonu, kusursuz deneyimler aracılığıyla modern hayatın zenginleştirilmesi olarak belirlenmektedir. Perakende, otel, yeme-içme, seyahat ve etkinlik yönetimi şirketleri grup çatısı altında bir araya getirilmekte; tüm sektörlerde mükemmel bir sinerji yaratılarak dünya standartlarının yakalanması amaçlanmaktadır. Her markada sürdürülebilir başarı ve yenilikçi çözümler benimsenerek misyon sürdürülmektedir.



### Vizyonumuz

Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu olarak vizyonumuz, müşteri odaklı yaklaşımımız ve yenilikçi bakış açımızla, Türkiye'de ve faaliyet gösterdiğimiz tüm ülkelerde sektörümüzde lider konuma ulaşmak ve sektörel gelişime öncülük etmektir. Geleceği şekillendirme misyonumuzla, insana ve topluma değer katan, inovasyonu merkezine alan bir anlayışla hareket etmekte ve sektörde kalıcı izler bırakmak hedeflenmektedir.

Etik ilkelerimiz ve “Doğuş’tan İyi Bir Gelecek” vizyonu doğrultusunda, her adımın daha yaşanabilir, bilinçli ve sürdürülebilir bir dünya inşa edilmesine katkı sağlaması gerektiğine inanılmaktadır. İşin yalnızca ticari başarı ile sınırlı olmadığı; aynı zamanda toplumsal fayda yaratmak için güçlü bir araç olduğu bilinmektedir. Bu nedenle, insan odaklı, yenilikçi ve vizyoner çözümler geliştirilerek toplumsal yaşamın zenginleştirilmesine odaklanılmaktadır.

### "Doğuş'tan İyi Bir Gelecek",

#### Deneyim

##### Odaklı Yaklaşım

Müşterilerin anılarının unutulmaz deneyimlere dönüştürülmesi sağlanmakta; onların ve çalışma arkadaşlarının hayatına değer katacak ihtiyaç ve beklentilere en iyi şekilde odaklanılmaktadır. Sektör dinamikleri belirlenerek her zaman yüksek standartlarda, kaliteli işler sunulmakta; müşterilerle güvene dayalı güçlü ilişkiler kurularak her etkileşimin anlamlı hale gelmesi sağlanmaktadır.

#### Çevik Öğrenme ve Merak

##### Odaklı Yaklaşım

Merak duygusu korunarak değişen dünyanın yakından takip edilmesi ve yeni trendlerin girişimci bir yaklaşımla değerlendirilmesi hedeflenmektedir. Bilgiye ulaşmanın en büyük güç olduğu kabul edilmekte; öğrenilenlerin geliştirilmesi ve paylaşılması sağlanmaktadır. Çevik ve hızlı öğrenme ile elde edilen bilgi, deneyim stratejilerine dönüştürülmekte; yeni kaynaklar yaratarak farklı gelişim yolları ortaya konulmaktadır. Öğrenmenin sürekliliğinin yaşam boyu kendini geliştirme için gereklilik olduğu benimsenmektedir.

#### İnsanlığa Hizmet

##### Odaklı Yaklaşım

Dünya insanı olmayı hedefleyerek iş süreçlerinin etik, adalet, hukuk ve verimlilik bilinciyle yürütülmesi sağlanmaktadır. Atılan her adımın çevresel, sosyal ve ekonomik etkilerinin farkında olunmakta; sürdürülebilir bir gelecek için sorumluluk üstlenilmektedir. Müşterilerle 7/24 iletişim içinde olunarak memnuniyetin artırılması, işin sahiplilik anlayışıyla yürütülmesi ve sektörde iyi izler bırakılması amaçlanmaktadır.

#### Yenilik ve Cesaret

##### Odaklı Yaklaşım

Fikirlerin cesaretle paylaşılması ve ifade özgürlüğünün gelişime katkı sağladığına inanılması benimsenmektedir. Değişimin bir fırsat olarak görülmesi, yeniliklerin hayata geçirilmesi ve verilerle desteklenen kararların uygulanması hedeflenmektedir. Hata yapmaktan çekinilmemekte; cesaret, kararlılık ve öğrenme disiplini ile başarıya ulaşılabileceğine inanılmaktadır.

### "İşimiz İyi Gelecek"

## İş Etiği ve Uyum



Tüm faaliyetlerimizde yasalara tam uyum sağlanması öncelikli hedef olarak benimsenmektedir. Yasal sınırların aşılmamasıyla birlikte, her adımda etik sorumluluk bilinciyle hareket edilmektedir. İş süreçlerinin temeli; yüksek ahlak, dürüstlük ve etik standartlara bağlılık üzerine şekillendirilmektedir. Bu doğrultuda, faaliyetler yalnızca yasal ve etik çerçevede yürütülmekte, güvenilirlik ve doğruluk ilkeleri her zaman ön planda tutulmaktadır. Etik sorumluluk, yalnızca iç süreçlerde değil; iş ortakları ve paydaşlarla kurulan ilişkilerde de aynı titizlikle uygulanmaktadır. Şeffaflık, güvenilirlik ve doğruluk ilkelerinden sapılmamakta, bu ilkeler rehber alınarak iş birlikleri yapılandırılmakta ve sürdürülebilir ilişkiler kurulmaktadır.

Etik kurallara aykırı durumlara ilişkin şikâyet ve bildirimlerin yönetimi, Etik Kurulu tarafından yürütülmektedir. Tüm süreçlerde şeffaflık ve adalet ilkelerine sıkı sıkıya bağlı kalınmakta; süreçler, Etik Kurul Yönetmeliği'ne uygun olarak işletilmektedir. Şikâyetler, resmi tutanaklarla kayıt altına alınmakta ve kapsamlı bir şekilde değerlendirilmektedir. Toplanan tüm veriler, Kişisel Verileri Koruma Kanunu'na uygun olarak muhafaza edilmekte ve özenle arşivlenmektedir. Etik Kurul, gelen her şikâyeti titizlikle incelemekte; tarafların savunmaları dinlenerek sürecin adil ve tarafsız ilerlemesi sağlanmaktadır. Gerekliğinde uzman görüşleri alınarak süreç daha ayrıntılı incelenmekte ve raporlanmaktadır. **2025 yılında iş süreçlerinde etik uyumsuzlukla ilgili olay yaşanmamıştır.**

Şikâyet ve ihbarlarda bulunan kişilerin kimlikleri gizlilik içinde korunmakta; bu kişilerin en az 6 ay boyunca herhangi bir zarara uğramaması için gerekli tüm tedbirler alınmaktadır. Süreçlerin her aşamasında gizliliğin korunması, çalışanlar ve paydaşlar için güvenli bir ortam oluşturulmasını teminat altına almaktadır. Hukuka aykırı bir durum tespit edildiğinde, konu Bilgi Güvenliği Komitesi ve Hukuk Departmanına iletilmekte ve gerekli yasal adımlar atılmaktadır. Bu yaklaşım sayesinde, tüm süreçler yasal düzenlemeler ve etik standartlar doğrultusunda yönetilmekte; şirketin her seviyede etik değerlere bağlı kalması güvence altına alınmaktadır.

### Etik Kurul Başkanı

Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO

### Üye

Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu Baş Hukuk Müşaviri

### Üye

Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu CHRO

### Üye

Doğuş Yeme-İçme, Turizm ve Perakende Grubu CFO

## Şeffaflık ve İzlenebilirlik

Doğuş Perakende ve Yeme-İçme Grubu'nda, faaliyetlerin her aşamasında açık, net ve anlaşılır bir iletişim kurulması ilke edinilmektedir. Kamuya yapılan açıklamalarda, mali tablolardan stratejilere kadar tüm bilgiler zamanında, doğru ve eksiksiz biçimde sunularak paydaşların güveni sağlanmaktadır.

Finansal disiplin ve hesap verebilirlik çerçevesinde, şirket kaynakları, varlıklar ve çalışma zamanı; verimlilik ve tasarruf bilinciyle yönetilmektedir. Tüm karar süreçlerinin kayıt altına alınmasıyla, süreçlerin şeffaf bir biçimde izlenmesi ve denetime açık hale getirilmesi sağlanmaktadır. Böylece olası hatalar veya uygunsuzluklar tespit edildiğinde hızlı müdahale imkânı doğmaktadır.

Şeffaflık anlayışımız hem iç hem de dış paydaşlarla kurulan ilişkilerde yansıtılmaktadır. Çalışanlar, iş ortakları ve diğer paydaşların güvenini boşa çıkarmamak adına doğru ve güvenilir bilgi sunulmakta; karar alma süreçlerinde gerekli tüm verilere erişim sağlanmaktadır. Etik kurallara aykırı hareket tespit edildiğinde, etkin çözüm mekanizmaları devreye sokulmakta ve şikâyetler gizlilik içinde değerlendirilmektedir.

İzlenebilirlik ilkesi doğrultusunda, tüm işlemler kayıt altına alınmakta ve gerektiğinde denetime açık hale getirilmektedir. Bu yaklaşım, yalnızca iç kontrol süreçlerini güçlendirmekle sınırlı kalmamakta; aynı zamanda dış denetimlerin etkinliğini artırmaktadır. Her işlem, doğru biçimde kaydedilerek, olası yanlışlık veya uygunsuzlukların tespiti ve hızlı müdahalesi sağlanmaktadır.

Şeffaflık ve izlenebilirlik prensipleri, güvenin ve dürüstlüğün temeli olarak kabul edilmektedir. Bu prensipler ışığında, tüm paydaşlarla güvene dayalı uzun vadeli ilişkiler kurulmakta ve iş süreçlerinin sürekli iyileştirilmesi hedeflenmektedir.

## Yolsuzlukla ve Rekabete Aykırı Davranışlarla Mücadele



Doğuş Yeme-İçme ve Perakende Grubu'nda, iş etiğine ve kurumsal değerlere olan bağlılık her zaman ön planda tutulmaktadır. Çalışanlar, iş ortakları ve paydaşların güvenini sağlamak amacıyla, tüm faaliyetler etik kurallar doğrultusunda yürütülmektedir. Kurum kültürü, çıkar çatışmalarının önlenmesini, paydaş ilişkilerinin profesyonel biçimde yönetilmesini ve tüm faaliyetlerin yasalara uygun şekilde gerçekleştirilmesini kapsamaktadır. Kamu otoriteleri ile iletişim, şeffaf, açık ve rekabet yasalarına uygun olarak sürdürülmekte; ayrıca kara para aklama karşıtı düzenlemeler ile tekelleşme ve rekabete aykırı davranışlara karşı farkındalık çalışmaları gerçekleştirilmektedir.

Rüşvet, yolsuzluk veya görevi kötüye kullanma gibi etik ihlallere kesinlikle tolerans gösterilmemektedir. İş süreçlerinde, suç teşkil eden rüşvet ya da komisyon teklif etme, alma veya verme eylemleri yasaktır. **Raporlama döneminde, rekabete aykırı davranış, tekellilik ve tröstleşme vakalarından hiçbirisi tespit edilmemiştir.**

Böyle bir durumla karşılaşıldığında, yöneticilere veya üst yönetime bilgi verilmekte ya da Etik Hattı üzerinden destek talep edilmektedir. Müşteriler, tedarikçiler veya diğer üçüncü taraflardan kişisel borç ya da ayrıcalık talep edilmemekte ve sunulan bu tür teklifler kabul edilmemektedir.

Uluslararası yolsuzlukla mücadele standartları desteklenmekte; operasyonlar, rekabet hukuku ve etik kurallar çerçevesinde yürütülmektedir. Türkiye'de ve diğer faaliyet bölgelerinde, herhangi bir siyasi tarafı desteklemek veya siyasi kişi ya da kuruma maddi ya da manevi katkı sağlamak kesinlikle yapılmamaktadır. Kamu otoriteleri ile ilişkiler, açık ve dürüst bir iletişim anlayışıyla, rekabet yasalarına uygun biçimde yürütülmektedir. Çalışanların kişisel politik görüşleri ve tercihlerine saygı duyulmakta; bu tercihlerin iş süreçlerini etkilemesine izin verilmemektedir. Şirket içerisinde politik propaganda yapılmamaktadır.

Doğuş Grubu'nun çıkarlarına zarar verecek herhangi bir iş ilişkisine girilmemektedir. Mevcut görevlerden faydalanarak, aile bireyleri, yakın çevre, tedarikçiler, misafirler, çalışma arkadaşları, ortaklar veya rakiplere özel ayrıcalık tanınmamakta; ilişkilerin şirketin bütünlüğünü zedeleyecek biçimde düzenlenmesine izin verilmemektedir. Kişisel çıkar çatışması yaratacak durumlarda görev alınmamaktadır.

İş Kanunu kapsamında, tüm süreçlerde sadakat ve özen yükümlülüğüne uygun hareket edilmektedir. İşverenin ticari sırlarının korunması, sorumlulukların eksiksiz yerine getirilmesi ve iş süreçlerinin yasal düzenlemelere uyumlu yürütülmesi güvence altına alınmaktadır. Doğuş Grubu'ndaki çalışanlar, çalışma saatleri dışında dahi şirketin itibarını zedeleyecek davranışlardan kaçınmakta; iş ilişkilerini her zaman profesyonel ve etik şekilde sürdürmektedir.

# D-Resort Ayvalık Hakkında

- D-Resort Ayvalık Hakkında
- Üyeliklerimiz ve İş Birliklerimiz
- Kurumsal Yönetim ve Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız
- Paydaş Analizi
- Önemlilik Analizi
- Etkin Risk Yönetimi
- Risklerimiz ve Aksiyonlarımız
- Yaratılan Değer

## İlgili SKA'lar



## D-Resort Ayvalık Hakkında

D-Resort Ayvalık, 1970'lerden bugüne uzanan köklü geçmişi, eşsiz doğası ve tarihi dokusuyla misafirlere unutulmaz bir tatil deneyimi sunmaktadır. İlk olarak 1970 yılında açılan ve dönemin Yeşilçam filmlerine ev sahipliği yapan otel, 2015 yılında tamamen yenilenerek modern bir anlayışla hizmet vermeye başlamıştır. 2019 yılından itibaren ise "D-Resort Ayvalık" adıyla, özel konsepti ve kaliteli hizmet anlayışıyla misafirlerini ağırlamaktadır.

Ege'nin özel köşelerinden biri olan Ayvalık Körfezi'nde, denize sıfır konumu ve yemyeşil çam ormanları ile doğayla iç içe huzurlu bir atmosfer sunulmaktadır. İstanbul'a yakın mesafesi ve feribotla ulaşılabilen Midilli gibi Yunan adalarına olan bağlantılarıyla, otel cazip bir destinasyon olarak öne çıkmaktadır. Ayvalık'ın zeytin ve zeytinyağı kültürünü yaşatan otelde, 91 odanın yanı sıra 91'den fazla zeytin ağacı ile doğaya güçlü bir bağ kurulmaktadır.

Beyaz kumlu plajı ve mavi bayraklı denizi ile D-Resort Ayvalık, misafirlere unutulmaz bir tatil vaat etmektedir. Doğa yürüyüşleri, su sporları ve açık hava aktiviteleri için ideal bir ortam sağlanmakta; yeşil ve mavinin kusursuz uyumu huzurlu bir tatil deneyimi yaşatmaktadır. Otelde, konforlu ve şık tasarlanmış comfort, superior, bungalow, deluxe, suit ve villa gibi toplam 91 oda ile misafirlerin tüm ihtiyaçları karşılanmaktadır.

### Odalar

- Comfort Oda
- Superior Oda
- Deluxe Oda
- Bungalow
- Süitler
- Villa

### Yeme & İçme

- Olives
- D'Breeze
- Pool Bar
- Lobby Bar

### Sağlıklı Yaşam

- Spa Alanı
- Sauna
- Buhar Odası
- D-Gym
- Su Sporları
- Dalış & Balıkçılık

### Tesisler

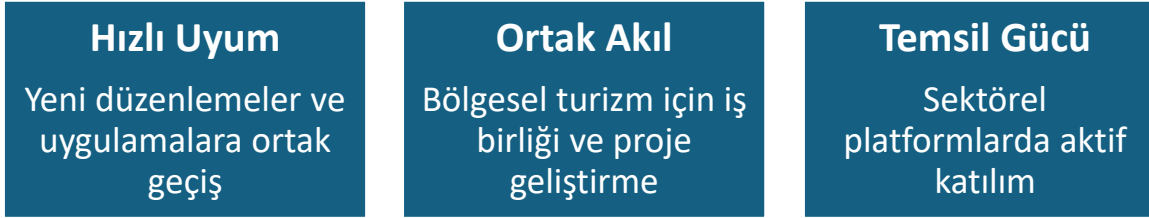
- Açık Havuz
- Çocuk Havuzu
- Plaj
- Gezi Botu
- Toplantı Salonu
- Evcil Hayvan Bölgeleri

## Üyeliklerimiz ve İş Birliklerimiz

### D-Resort Ayvalık'ın Sektörel Katkıları

D-Resort Ayvalık, turizm sektöründe sürdürülebilir büyümeyi desteklemek ve yerel kalkınmaya katkı sağlamak amacıyla çeşitli mesleki ve sektörel birliklerde aktif rol almaktadır. Bu kapsamda İstanbul Ticaret Odası, Ayvalık Ticaret Odası, İstanbul Ticaret Borsası, Ayvalık Turizm Geliştirme Birliği ve Güney Marmara Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği üyelikleri sürdürülmektedir. Bu ağlar sayesinde sektörel yeniliklere hızlı uyum sağlanmakta, bilgi ve deneyim paylaşımı artmakta ve bölgesel turizm ekosistemiyle güçlü iş birlikleri kurulmaktadır. Aynı zamanda yerel halkla kurulan bağlar pekiştirilmekte; sürdürülebilir turizm yaklaşımı daha geniş kitlelere ulaştırılmaktadır.

### Sektörel Üyeliklerden Doğan Değer



### Sosyal Sorumluluk Alanındaki İş Birlikleri ve Katkılarımız

Topluma ve çevreye duyarlı bir yaklaşım benimseyen D-Resort Ayvalık; STK'lar ve vakıflarla uzun soluklu iş birlikleri yürütmektedir. Bu kapsamda TEMA Vakfı, Şefkat Evleri, Koruncuk Vakfı ve DEKAMER (Deniz Kaplumbağaları Araştırma, Kurtarma ve Rehabilitasyon Merkezi)'ne destek sağlanmaktadır. Ayrıca Anneler Günü ve Babalar Günü gibi özel günlerde LÖSEV, TEGV ve Ayvalık Eğitime Destek Derneği'ne bağışlarla toplumsal dayanışmanın güçlendirilmesi hedeflenmektedir. Bu çalışmalar; ekosistemlerin korunması, çocukların ve gençlerin eğitime erişimi, dezavantajlı kesimlerin desteklenmesi ve yerel toplumsal faydanın artırılması yönünde somut katkılar üretmektedir.

### Sosyal Sorumluluk Odaklarımız



## Kurumsal Yönetim ve Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız

D-Resort Ayvalık'ta, Doğu Grubu'nun sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda faaliyet gösterilmekte; turizm sektöründe uzun vadeli değer yaratılması ve çevreye duyarlı, gelecek nesillerce yaşanabilir bir dünyanın bırakılması hedeflenmektedir. Sürdürülebilir turizmin temel ilkeleri benimsenmekte; faaliyetler çevresel, ekonomik ve sosyal boyutlarıyla kapsamlı bir sürdürülebilirlik stratejisi çerçevesinde şekillendirilmektedir. Bu doğrultuda, uzun vadeli değer yaratma hedefiyle doğal kaynaklar korunmakta, yerel ekonomi desteklenmekte ve sosyal sorumluluk bilinciyle hareket edilmektedir.

Sürdürülebilir kalkınma hedeflerine uyum sağlanması amacıyla çevresel, sosyal ve yönetim (ESG) performansları düzenli olarak izlenmekte ve şeffaf bir biçimde raporlanmaktadır. Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları başta olmak üzere, ulusal ve uluslararası mevzuatlar yakından takip edilerek operasyon süreçleri bu standartlara uygun şekilde sürekli güncellenmektedir. Enerji verimliliği, atık yönetimi ve su tasarrufuna öncelik verilerek çevresel etkinin azaltılması hedeflenmektedir. Aynı zamanda, yerel topluluklarla iş birliği yapılarak sosyal sorumluluk projeleri geliştirilmekte; misafirler ile çalışanlara sürdürülebilirlik konusunda bilinç kazandıran programlar düzenlenmektedir.

Çalışanlarımıza yönelik ESG (Çevresel, Sosyal ve Yönetişim) eğitimleri, sürdürülebilirlik stratejimizin önemli bir parçası olarak planlanmakta ve uygulanmaktadır. Bu eğitimler ile çalışanlarımızda çevresel ve sosyal sorumluluk bilincinin güçlendirilmesi hedeflenmektedir.

Sürdürülebilirlik stratejisi kapsamında belirlenen ilkeler, otel yönetiminden çalışanlara, misafirlere tedarikçilere kadar tüm paydaşları kapsayan bütüncül bir anlayışla hayata geçirilmektedir. Bu yaklaşım, eşitlikçi çalışma kültüründen yerel kalkınmaya, çevresel etki yönetiminden misafir memnuniyetine, fiziksel bütünlükten kültürel mirasın korunmasına kadar geniş bir yelpazede somut politikalar ve uygulamalarla desteklenmektedir.



## Eşitlikçi Çalışma Kültürü ve Güçlü İnsan Kaynağı

Kadın istihdamının ve liderliğinin desteklenmesine yönelik politikalar uygulanmaktadır. Toplumsal cinsiyet eşitliğinin güçlendirilmesi amacıyla çalışmalar yürütülmektedir. Kadın girişimciliğini teşvik eden programlar hayata geçirilmektedir. Çalışanların mesleki ve kişisel gelişimini desteklemek amacıyla sürekli eğitim ve gelişim programları sunulmaktadır. Çeşitlilik ve kapsayıcılık ilkesiyle güvenli, destekleyici ve fırsat eşitliği sunan bir çalışma ortamı sağlanmaktadır. Çalışan memnuniyetini ve bağlılığını artırmak için sosyal haklar, kariyer gelişimi ve iş-yaşam dengesi konularında yenilikçi politikalar geliştirilmektedir.

## Yerel Kalkınma ve Ekonomik Dayanıklılık

Turizm sektöründe uzun vadeli istikrarın sağlanması amacıyla finansal sürdürülebilirlik odaklı yönetim anlayışı benimsenmektedir. Yerel ve uluslararası pazarlara uyum sağlayarak ekonomik kalkınmaya katkı sunulmaktadır. Gelir kaynaklarının çeşitlendirilmesi ve risklerin azaltılması hedeflenmektedir. Tedarik zincirinde yerel üretici ve esnafa öncelik verilmekte, karbon ayak izinin azaltılması için lojistik süreçler iyileştirilmektedir. Yerel gastronomi, sanat ve kültürel değerleri tanıtan etkinliklerle bölgesel turizm markalaşması desteklenmektedir.

## Çevresel Etki Yönetimi

D-Resort Ayvalık, faaliyetlerini çevresel, sosyal ve ekonomik sorumluluk bilinciyle yürütmektedir. Atık ve kirliliğin azaltılması, geri dönüşümün artırılması ve tek kullanımlık plastiklerin tüketiminin düşürülmesi önceliklendirilmektedir. Enerji ve su kaynaklarının verimli kullanılması sağlanmaktadır. Doğa dostu mimari ve peyzaj çalışmalarıyla biyolojik çeşitlilik korunmaktadır. Yerel tedarikçilere öncelik verilerek bölge ekonomisi desteklenmektedir. Misafirlere ve çalışanlara yönelik farkındalık çalışmalarıyla sürdürülebilirlik bilinci artırılmaktadır.

## Misafir Memnuniyeti

D-Resort Ayvalık'ta misafirlere sürdürülebilir, erişilebilir ve yenilikçi tatil deneyimi sunulmaktadır. Engelli bireyler, yaşlı misafirler ve özel ihtiyaç sahipleri için erişilebilir standartlar sağlanmaktadır. Konaklama ve hizmet süreçleri, misafirlerin en yüksek konforu deneyimlemesi amacıyla sürekli geliştirilmektedir. Misafir yorumları analiz edilerek kişiselleştirilmiş hizmet anlayışı güçlendirilmektedir. Yerel kültür ve doğaya saygılı, minimum atık prensibine dayalı tatil ortamı oluşturulmaktadır.

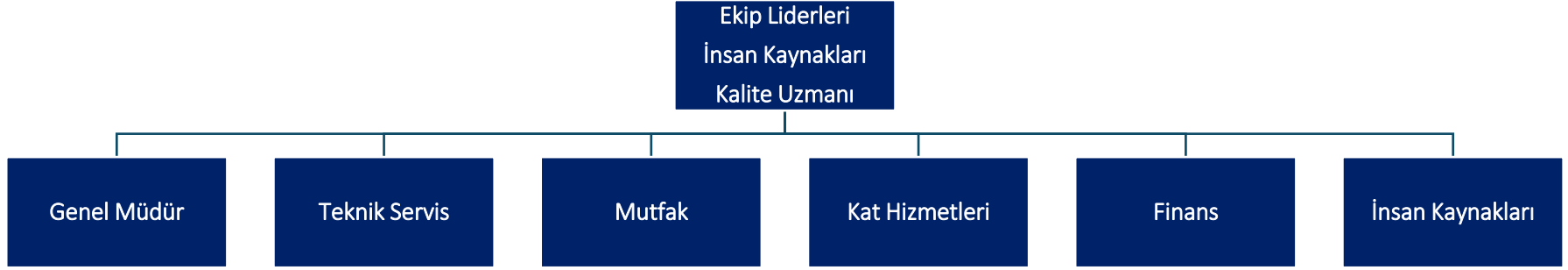
## Fiziki Bütünlük

D-Resort Ayvalık, faaliyet gösterdiği bölgenin kent ve kırsal alanlarında görsel, yapısal ve ekolojik bütünlüğü korumayı hedeflemektedir. Doğa dostu mimari, peyzaj düzenlemeleri ve bakım çalışmalarıyla alanın özgün yapısı korunmaktadır. Tarihi ve kültürel mirasla uyumlu tasarımlar geliştirilerek estetik ve ekolojik değerlerin bozulması önlenmektedir. Misafirler ve yerel halk için güvenli, düzenli ve erişilebilir alanlar sunularak yaşam kalitesi artırılmaktadır.

## Kültürel Miras

Ayvalık'ın zengin kültürel mirasının korunması ve geleceğe aktarılması önceliklendirilmektedir. Bölgenin tarihi, kültürü ve geleneklerini tanıtan etkinlikler düzenlenmektedir. Yerel sanatçılarla iş birlikleri yapılarak gastronomi, el sanatları ve kültürel üretimler desteklenmektedir. Eğitim programları ve atölyeler aracılığıyla genç nesillerin kültürel farkındalığı artırılmakta, turizm deneyimi kültürel değerlerle zenginleştirilmektedir.

## Sürdürülebilirlik Ekibi



## Hedeflerimiz

<p><b>Kapsayıcı ve Güçlü İstihdam Yapısının Oluşturulması</b></p> <p>Özel gereksinimli bireyler için istihdam olanaklarının sistematik olarak artırılması</p> <p>Kadın ve erkek çalışan sayısında sürdürülebilir denge sağlanması</p> <p>Yerel halkın iş gücüne katılımının teşvik edilerek bölgesel kalkınmaya katkının güçlendirilmesi</p>	<p><b>Eğitim ve Bilinçlendirme Kültürünün Yaygınlaştırılması</b></p> <p>Sürdürülebilirlik odaklı eğitim programlarına katılımın sürekli artırılması</p> <p>Cinsel istismar ve çocuk istismarı farkındalık eğitimlerine katılım oranının yükseltilerek toplumsal duyarlılığın güçlendirilmesi</p> <p>Kurumsal oryantasyon programlarının yaygınlaştırılması ile çalışan bağlılığının ve uyum sürecinin hızlandırılması</p>	<p><b>Çevresel Sorumluluk ve Yerel Toplumla İş Birliği</b></p> <p>Belediye, sivil toplum kuruluşları ve yerel paydaşlarla çevre odaklı projelerin (ağaçlandırma, temizlik kampanyaları vb.) çeşitlendirilmesi ve artırılması</p> <p>Yerel üreticilerin desteklenmesi yoluyla ekonomik ve sosyal sürdürülebilirliğin güçlendirilmesi</p> <p>Misafirlerin tesis çevresiyle ilgili faaliyetlerden duyduğu memnuniyetin artırılması</p> <p>Yerel tedarik oranının artırılarak bölge ekonomisine doğrudan katkı sağlanması</p>	<p><b>Doğal Kaynak ve Enerji Tüketiminde Verimlilik</b></p> <p>Elektrik, su, LNG ve LPG tüketiminde ölçülebilir düşüş sağlanması</p> <p>Mangal kömürü, kimyasal maddeler ve zirai ilaç kullanımının azaltılması için yenilikçi uygulamaların hayata geçirilmesi</p> <p>Kâğıt kullanımını minimize etmek amacıyla dijital takip ve yönetim sistemlerinin uygulanması</p> <p>Plastik atık miktarının azaltılması için ürün çeşitliliğinde çevre dostu alternatiflerin tercih edilmesi</p>
--	---	---	---

## Paydaş Analizi

Tüm paydaşlarımızla açık, şeffaf ve etkili iletişim kurulmakta; ihtiyaç ve beklentilere uygun çözümler sunulması amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda sürdürülebilirlik yaklaşımımız güçlendirilmektedir ve karar alma süreçlerimiz daha kapsayıcı, şeffaf ve etkin hâle getirilmektedir. Bu kapsamda 2024 yılında kapsamlı bir paydaş analizi yürütülmüş bulunmaktadır. Sürdürülebilirlik ekibi 2025 yılındaki çalışmalarda bu analizin geçerliliğini koruduğunu tespit etmiş ve 2025 yılı faaliyetlerine ilişkin bu raporda söz konusu analiz temel referans olarak kullanılmıştır. Faaliyetlerimizden doğrudan ya da dolaylı olarak etkilenen dört ana paydaş grubu tanımlanmakta; bu grupların altında farklı alt paydaş kategorileri oluşturulmakta ve her bir kategori, beklentilerine göre sınıflandırılmaktadır. Paydaşlarımızın dağılımı çalışanlardan %41, tedarikçilerden %35, devlet ve kamu kurumlarından %13 ve finans topluluklarından %11 olacak şekilde şekillenmektedir. Her bir grup ve alt kategori, beklentileri ve ihtiyaçları açısından ayrıntılı biçimde incelenmekte; her grup, 1 ile 5 arasında bir puanlama ile etki düzeyi üzerinden değerlendirilmektedir. Aynı zamanda, her paydaşın tesisimiz üzerindeki önem ve etki derecesi titizlikle ele alınmakta ve raporlanmaktadır.

2024'te gerçekleştirilen ayrıntılı paydaş analizi, paydaşlarımızın otelimiz üzerindeki etkilerinin daha iyi anlaşılmasına katkı sağlamıştır. Bu süreç, paydaş beklentilerine yanıt veren etkili ve yenilikçi çözümler geliştirilmesini mümkün kılmakta; sürdürülebilirlik hedeflerimize ilerlerken iş birliklerimizin pekiştirilmesine hizmet etmektedir.

	Etki Derecesi	Çok Yüksek Etki	Yüksek Etki	Orta Etki	Düşük Etki	Çok Düşük Etki
Önem Derecesi	x	5	4	3	2	1
Çok Yüksek Önem	5	Birinci Derece Paydaş	Birinci Derece Paydaş	İkinci Derece Paydaş	İkinci Derece Paydaş	Üçüncü Derece Paydaş
Çok Yüksek Önem	4	Birinci Derece Paydaş	Birinci Derece Paydaş	İkinci Derece Paydaş	İkinci Derece Paydaş	Üçüncü Derece Paydaş
Orta Önem	3	İkinci Derece Paydaş	İkinci Derece Paydaş	Üçüncü Derece Paydaş	Üçüncü Derece Paydaş	Dördüncü Derece Paydaş
Düşük Önem	2	İkinci Derece Paydaş	Üçüncü Derece Paydaş	Üçüncü Derece Paydaş	Dördüncü Derece Paydaş	Dördüncü Derece Paydaş
Çok Düşük Önem	1	Üçüncü Derece Paydaş	Dördüncü Derece Paydaş	Dördüncü Derece Paydaş	Dördüncü Derece Paydaş	Dördüncü Derece Paydaş

Yandaki paydaş dağılımı üzerinden paydaş alt kategorilerinin önem derecesi okunmaktadır.



## İç Paydaş: Çalışanlar

Paydaş	Önem Derecesi	Değişiklik Etkisi	Paydaş Derecesi	İletişim Yöntemi	İletişim Sıklığı	Paydaş Beklentileri	Paydaş Yönetimi
Departman Yöneticileri (Müdürler, Şefler)	5	5	1	İç İletişim Kanalları (Intranet, İç Bültenler)	Gerektiğinde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piyasa ile Uyumlu ve Şeffaf Ücretlendirme</li> <li>Yan Haklar ve Sosyal Destekler</li> <li>İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG)</li> <li>Sürekli Öğrenme ve Yetkinlik Gelişimi</li> <li>Kariyer Gelişimi</li> <li>Ergonomik ve Psikososyal Açıdan Sağlıklı Çalışma Ortamı</li> <li>Tanımaya, Takdir ve Ödüllendirme Sistemleri</li> <li>Eşitlik, Çeşitlilik ve Kapsayıcılık</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>İş sağlığı ve güvenliği yönetimi mevzuata uyumlu biçimde yürütülmektedir. Risk değerlendirmeleri düzenli olarak yapılmakta, zorunlu İSG eğitimleri düzenlenmektedir.</li> <li>Yıllık eğitim planı işletilmekte; oryantasyon, zorunlu mevzuat, mesleki ve kişisel gelişim modülleri uygulanmaktadır. Eğitim saatleri ve katılım oranları izlenmektedir.</li> <li>Çalışan bağlılığını ve kurum içi motivasyonu destekleyen sosyal ve ekip etkinlikleri düzenlenmektedir.</li> <li>İç iletişim kanalları (öneri sistemi, etik bildirim hattı vb.) aktif olarak kullanılmaktadır. Geri bildirimler kayıt altına alınmakta, değerlendirilmekte ve sonuçları ilgili birimlerle paylaşılmaktadır.</li> <li>Vardiya ve izin planlamaları mevzuata uygun şekilde yürütülmektedir.</li> <li>İşe alım ve çalışma süreçleri ilgili ulusal mevzuat ve insan hakları ilkelerine uygun şekilde yürütülmektedir. Eşitlik, fırsat eşitliği ve ayrımcılık yasağı ilkeleri benimsenmekte; hak ve yükümlülükler hakkında bilgilendirme yapılmaktadır.</li> </ul>
Finans, Pazarlama ve İnsan Kaynakları Uzmanları	5	5	1				
Üretim Personeli	5	5	1				
İcra Kurulu Üyeleri (CEO, CFO, COO, CTO vb.)	5	5	1				
Müşteri Hizmetleri ve Destek Temsilcileri	5	5	1				
Satın Alma ve Lojistik Ekipleri	5	5	1				
Bakım ve Güvenlik Personeli	5	5	1				
Araştırma ve Geliştirme (Ar-Ge) Personeli	4	4	1				
Satış ve Saha Ekipleri	4	4	1				
Teknik Uzmanlar (Mühendisler, IT Uzmanları, Veri Analistleri vb.)	4	4	1				
Hukuk ve Uyum Uzmanları	4	4	1				
Bölüm ve Ekip Liderleri	4	4	1				
Depo ve Lojistik Çalışanları	4	4	1				
Genel Müdür ve Yardımcıları	4	4	1				

## Dış Paydaş: Tedarikçiler

Paydaş	Önem Derecesi	Değişiklik Etkisi	Paydaş Derecesi	İletişim Yöntemi	İletişim Sıklığı	Paydaş Beklentileri	Paydaş Yönetimi
Yazılım ve Donanım Tedarikçileri	5	5	1	Telefon Görüşmeleri ve E-posta	Ayda bir, Gerektiğinde veya Haftada 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kalite ve Hizmet Standartlarına Uyum</li> <li>İSG ve Sahada Güvenli Çalışma</li> <li>Şeffaflık</li> <li>İletişim</li> <li>Adil ve Etik Uygulamaları</li> <li>Yenilikçilik ve Verimlilik Odaklı İş Birliği</li> <li>Yerel İş Birliği ve Bölgesel Kalkınmaya Katkı</li> <li>Sözleşme ve Ödeme Şartlarına Uyum</li> <li>Uzun Vadeli, Öngörülebilir İş Hacmi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Operasyonel otomasyon ve dijital iyileştirmeler artırılmaktadır.</li> <li>Yerel ve mevsimsel tedarik yaklaşımı desteklenmekte; tedarik süreçleri verimlilik odağıyla iyileştirilmektedir.</li> <li>Etik iş anlayışı ve insan haklarına saygı yaklaşımı doğrultusunda, tüm paydaşlarla şeffaf ve dürüst iletişim sürdürülmektedir; etik davranış ilkelerine uyum esas alınmaktadır.</li> <li>Gıda ve hizmet kalemlerinde hijyen, ambalaj ve atık azaltım uygulamaları yürütülmekte; süreçler kayıt ve izlenebilirlik esasına göre yönetilmektedir.</li> <li>Uzun Vadeli İş Birlikleri ilkesi esas alınmakta; bu kapsamda tedarik zincirinin %100'ü yurtiçinden sağlanmakta, 120 aktif tedarikçinin 23'ü yerel tedarikçilerden oluşmaktadır.</li> </ul>
Güvenlik ve Temizlik Hizmetleri	5	5	1				
Hizmet Tedarikçileri - Jeneratör	5	5	1				
Hizmet Tedarikçileri – İlaçlama	5	5	1				
Hizmet Tedarikçileri - Su Şartlandırma	5	5	1				
Hizmet Tedarikçileri – Asansör Bakım	5	5	1				
Hizmet Tedarikçileri – Otomasyon Bakım	5	5	1				
Hizmet Tedarikçileri – OG İşletme Sorumluluğu	5	4	1				
Hizmet Tedarikçileri - Çevre Danışmanlığı	5	4	1				
Hizmet Tedarikçileri - Yangın Pompa Bakım	5	3	2				
Bağımsız Denetim Şirketleri	5	3	2				
Gıda Tedarikçileri	4	3	2				

## Dış Paydaş: Devlet ve Kamu Kurumları

Paydaş	Önem Derecesi	Değişiklik Etkisi	Paydaş Derecesi	İletişim Yöntemi	İletişim Sıklığı	Paydaş Beklentileri	Paydaş Yönetimi
Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı	5	5	1	Telefon Görüşmeleri, E-posta ve Yüz Yüze Toplantılar	Gerektiğinde	<ul style="list-style-type: none"> <li>Yasal Düzenlemelere Tam Uyum</li> <li>Mali Yükümlülüklerin Zamanında ve Eksiksiz Yerine Getirilmesi</li> <li>İstihdamın Desteklenmesi</li> <li>Şeffaflık ve Veri Paylaşımı</li> <li>Kamu Hizmetlerine Katkı ve Kurumlarla Etkin İş Birliği</li> <li>Toplumsal Fayda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faaliyetler ulusal mevzuata ve sektörel standartlara uygun yürütülmekte; çevresel ve sosyal alanlarda zorunlu prosedürlere riayet edilmektedir.</li> <li>Finansal ve sürdürülebilirlik göstergeleri düzenli olarak raporlanmakta; şeffaflık, izlenebilirlik ve risk yönetimi ilkeleri uygulanmaktadır.</li> <li>Vergi daireleri ile süreçler mevzuata uygun biçimde yürütülmekte; beyan ve ödemeler zamanında gerçekleştirilmektedir.</li> <li>Yerel yönetimler ve ilgili kamu kurumlarıyla koordinasyon sağlanmakta; çevre günü temizlikleri, kıyı/dip temizliği gibi ortak çalışmalar yürütülmektedir.</li> <li>Toplumsal fayda odaklı projeler artırılmakta; 2025'te ulaşılan kişi sayısı ve bağış/sponsorluk tutarı yükseltilmiştir.</li> </ul>
Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK)	5	5	1				
Üniversiteler	4	4	1				
İlçe Sağlık Bakanlığı	5	3	2				
İlçe Tarım Müdürlüğü	5	3	2				

## Dış Paydaş: Finans Topluluğu

Paydaş	Önem Derecesi	Değişiklik Etkisi	Paydaş Derecesi	İletişim Yöntemi	İletişim Sıklığı	Paydaş Beklentileri	Paydaş Yönetimi
Bankalar	5	5	1	E-posta ve Yüz Yüze Toplantılar	Gerektiğinde	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Şeffaflık ve İzlenebilirlik</li> <li>• Düzenli Raporlama</li> <li>• Risk Yönetimi</li> <li>• İzlenebilirlik</li> <li>• Sürdürülebilir Finansal Performans</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Finansal ve sürdürülebilirlik performansı periyodik olarak raporlanmakta; raporlama yaklaşımı şeffaflık ve hesap verebilirlik ilkelerine dayanmaktadır. (GRI ve ilgili standartlara uyum yaklaşımı sürdürülmektedir.)</li> <li>• Operasyonel ve finansal riskler sistematik bir süreçle tanımlanmakta, olasılık ve etki analizleri yapılmakta ve azaltım planları uygulanmaktadır; risk portföyü düzenli izleme ile güncellenmektedir.</li> <li>• Bankalar ve sigorta şirketleriyle bilgi paylaşımı şeffaflık ilkesiyle yürütülmekte; paydaş talep ve beklentilerine ilişkin iletişim kanalları açık tutulmaktadır.</li> <li>• İş etiği ve uyum prensipleri doğrultusunda, ilgili mevzuat ve düzenleyici gereklilikler yerine getirilmektedir; yolsuzluk ve rekabete aykırı davranışlarla mücadele politikaları sürdürülmektedir.</li> </ul>
Sigorta Şirketleri	5	5	1				
Vergi Daireleri	5	5	1				
Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı	5	5	1				

D-Resort Ayvalık'ta yürütülen sürdürülebilirlik çalışmalarının temeli, sektörel analiz ve paydaş diyaloguna dayalı kapsamlı bir önemlilik değerlendirmesi ile oluşturulmaktadır. Turizm sektöründeki küresel ve yerel iyi uygulamalar incelenmekte; tesisin mevcut konumu ve performansı bu çerçevede değerlendirilmektedir. Rakip ve benzer işletmelerin stratejileri analiz edilmekte; destinasyon özelinde fark yaratabilecek alanlar belirlenmektedir.

Analiz süreci, iç ve dış paydaşlarla kurulan sistematik diyalog üzerine inşa edilmektedir. Anketler, birebir görüşmeler, atölye çalışmaları ve dijital geri bildirim kanalları aracılığıyla elde edilen veriler; çevresel, sosyal ve yönetim (ESG) başlıkları altında toplanmakta ve paydaş beklentileri ile işletme etkileri birlikte ele alınmaktadır. Böylece paydaş önceliklerine yanıt verecek stratejik yol haritası oluşturulmaktadır.

Elde edilen bulgular doğrultusunda, şirket faaliyetlerinin etkisi ve paydaş öncelikleri dikkate alınarak önemlilik matrisi hazırlanmakta; söz konusu matris, D-Resort Ayvalık'ın sürdürülebilirlik stratejilerini yönlendiren temel araç olarak kullanılmaktadır. Bu yaklaşım, alınacak kararların sağlam bir veri temeline oturmasını ve kaynakların öncelikli alanlara yönlendirilmesini sağlamaktadır.

Gerçekleştirilen analiz neticesinde iklim değişikliği ile mücadele, emisyon yönetimi, enerji yönetimi, iş sağlığı ve güvenliği, tedarik zinciri sürdürülebilirliği ile misafir ve veri gizliliği D-Resort Ayvalık için kritik sürdürülebilirlik konuları olarak önceliklendirilmektedir. Paydaş geri bildirimleri doğrultusunda stratejiler güncellenmekte; aksiyon planları daha kapsayıcı ve etkili hâle getirilmektedir. Sürdürülebilirlik ekibi 2024 yılında gerçekleştirilen önemlilik analizinin 2025 yılında da geçerli olduğunu tespit etmiş ve 2025 yılı faaliyetlerine ilişkin bu raporda aynı önemlilik analizi çalışması esas alınmıştır.



## Etkin Risk Yönetimi

Misafirlerimize yüksek kalitede hizmet sunarken sürdürülebilirlik ve güvenlik ilkeleri esas alınmaktadır. Operasyonel verimliliği artırmak ve yasal yükümlülükleri eksiksiz yerine getirmek amacıyla, tüm iç ve dış riskler sistematik bir yaklaşımla tanımlanmakta, olasılık-etki boyutunda derecelendirilmekte ve gerekli aksiyon planları uygulanmaktadır. 2025 yılı faaliyetlerine ilişkin bu değerlendirme, 2024 yılında gerçekleştirilen kapsamlı risk envanteri ve analizinin üzerine inşa edilmiştir.

Stratejik hedeflere ulaşırken risk seviyeleri net biçimde belirlenmekte; bu seviyeleri azaltmaya veya ortadan kaldırmaya yönelik önleyici/düzeltilici adımlar atılmaktadır. Oluşturulan risk portföyü düzenli aralıklarla gözden geçirilmekte; potansiyel tehditler erken uyarı göstergeleriyle izlenmekte ve iyileştirme süreçleriyle alınan önlemlerin etkinliği değerlendirilmektedir.

### Risk Yönetimi Süreci Temel Adımları



Değerlendirme yaklaşımımız; operasyonlarımızı etkileyebilecek tüm olası risklerin misafir deneyimi, finansal performans ve hizmet kalitesi üzerindeki etkisini temel alan bir çerçeve sunmaktadır. Finansal riskler açısından gelir kayıpları, maliyet artışları ve yatırım getirisi gibi unsurlar izlenmekte; çevresel boyutta atık yönetimi, enerji verimliliği ve doğal kaynakların korunması dikkate alınmaktadır. Ayrıca operasyonel süreçler, personel performansı ve tedarik zinciri yönetimi üzerindeki etkiler bütüncül biçimde ele alınmakta; kesintisiz ve güvenli bir misafir deneyimi hedeflenmektedir.

Bu yapı sayesinde, misafir memnuniyeti, finansal performans, çevresel yönetim sistemi ve hizmet kalitesi üzerindeki potansiyel etkileri değerlendirerek, etkili stratejiler geliştirilmektedir.

GSTC standartlarına uygun şekilde gerçekleştirilen risk değerlendirmesinde; çevre, sosyal ve yönetim alanlarında **73 risk** analiz edilmektedir. Riskler etki ve olasılık boyutlarında derecelendirilmektedir. Tüm riskler için aksiyon planları oluşturulmuş olup, raporda en yüksek risk derecesine sahip başlıklara yer verilmiştir.

# Risklerimiz ve Aksiyonlarımız

## Çevresel Riskler

Risk Alanı	Risk	Olasılık	Etki	Risk Tanımı	Risk Yönetimi	İlişkili Önemlilik Konuları
Enerji ve Sera Gazı Yönetimi	Sera gazı emisyonlarının takibinin yapılmaması	2	3	Yakıt/enerji tüketiminden kaynaklanan emisyonların düzenli izlenmemesi; karbon ayak izinin doğru hesaplanamaması, azaltım hedeflerinin konulamaması ve mevzuat/paydaş beklentilerine uyumsuzluk riskine yol açar.	Yıllık Karbon Ayak İzi hesaplaması yürütülmekte; emisyon faktörleri güncellenmekte ve aylık gösterge tablosu ile izlenmektedir. Azaltım için enerji verimliliği projeleri, yenilenebilir tedarik seçenekleri ve operasyonel iyileştirmeler uygulanmakta; hedef ve sorumlular belirlenmekte, sonuçlar periyodik olarak raporlanmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"><li>Emisyon Yönetimi</li><li>Enerji Yönetimi</li><li>İklim Değişikliği</li></ul>
	Tüketilen enerjinin izlenmemesi	2	3	Enerji tüketiminin tür ve birim bazında takip edilmemesi; anomali tespiti ve verimlilik fırsatlarının görülmemesi nedeniyle maliyet artışı ve performans göstergelerinin (kişi/gece başı enerji) sağlıklı yönetilememesi riskini doğurur.	Enerji tüketimi tür bazında gruplanmakta ve birim bazında izlenmektedir. Kayıtlar teknik servis tarafından düzenli olarak alınmakta ve kontrol edilmektedir. Tüketim değerleri günlük ve yıllık geçmişle kıyaslanmakta; ölçümler teknik servis kayıtlarıyla doğrulanmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"><li>Enerji Yönetimi</li><li>Atık Yönetimi</li><li>Kaynak Verimliliği</li><li>Risk Yönetimi</li></ul>
	Ekipman seçiminde enerji tüketimine dikkat edilmemesi	2	3	Enerji sınıfı düşük ekipman alımları; gereksiz tüketim, emisyon artışı ve işletme maliyetlerinin yükselmesi riskini artırır.	Sürdürülebilirlik kapsamında bir satın alma politikası uygulanmaktadır. İlgili bölüm yöneticileri ile satın alma ve teknik servis ekipleri, tedarik edilecek ürünlerin enerji performansını değerlendirerek alımları gerçekleştirmektedir.	<ul style="list-style-type: none"><li>Enerji Yönetimi</li><li>Tedarik Zinciri Yönetimi</li><li>Atık Yönetimi</li><li>Kaynak Verimliliği</li></ul>

Risk Alanı	Risk	Olasılık	Etki	Risk Tanımı	Risk Yönetimi	İlişkili Önemlilik Konuları
İklim Değişikliği	Biyçeşitlilik kaybı	2	3	Kıyı ve deniz ekosistemlerinde habitat bozulması; Mavi Bayrak kriterleri ve destinasyon itibarını olumsuz etkileyebilecek ekolojik riskler yaratır.	Kıyı ve yeşil alanlarda yerel türler tercih edilmektedir. Biyoçeşitliliğin korunmasına yönelik kıyı/deniz temizliği ve paydaş iş birlikleri düzenli yürütülmektedir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biyoçeşitlilik</li> <li>• Çevre Yönetimi</li> <li>• İklim Değişikliği</li> </ul>
	Aşırı hava koşullarına bağlı misafirlerin sıcaklık stresi ve soğutma maliyetleri	2	3	Sıcak hava dalgaları konfor düzeyini düşürür; soğutma yükü ve enerji maliyetlerini artırarak operasyonel verimlilik üzerinde baskı oluşturur.	Soğutma grupları ve fan sistemlerinde kademeli kontrol ve bakım programı işletilmektedir. Yılın en sıcak zamanında odaların mevcut sıcaklığını tespit edip en sıcak ve en soğuk odaları belirlenip ve buna bağlı olarak soğutma tasarımı çalışması yapılmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İklim Değişikliği</li> <li>• Misafir Memnuniyeti ve Güvenliği</li> <li>• Enerji Yönetimi</li> </ul>
	Ekosistemler üzerinde olumsuz çevresel etkiler	2	3	Atık, su ve enerji yönetimindeki zayıflıklar doğal alanlar üzerinde birikimli olumsuz etkilere yol açar; yerel çevresel standartlar ve sertifikasyonlarda uyum riskini büyütür.	Günlük saha kontrolleri yürütülmekte; aşırı sıcaklık değişimlerine bağlı olağandışı durumlar izlenmektedir. Verim alınamayan alanlarda uygun alternatif bitki türlerine geçilmektedir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Çevre Yönetimi</li> <li>• Biyoçeşitlilik</li> <li>• Atık Yönetimi</li> <li>• Kaynak Verimliliği</li> </ul>
Su Yönetimi	Gereksiz su tüketimi	2	3	Su kullanımının yeterince izlenmemesi ve verimsiz ekipman/alışkanlıklar nedeniyle ihtiyacın üzerinde su kullanılması; yerel su kaynakları üzerinde baskı, işletme maliyetlerinde artış ve kurak dönemlerde tedarik sürekliliği riski doğurur.	Musluk ve duşlarda perlatör/akış sınırlayıcılar kullanılmakta, rezervuarlarda düşük debili mekanizmalar uygulanmaktadır. Bahçe sulaması damlama ve otomasyon ile gece/erken saatlere programlanmaktadır. Çalışan ve misafirler için su tasarrufu bilgilendirmesi yapılmakta; yıllık tüketim hedefleri belirlenerek periyodik raporlama yapılmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Su Yönetimi</li> <li>• Kaynak Verimliliği</li> <li>• Çevre Yönetimi</li> </ul>
	Sıcaklık artışı sebebiyle yüzey sularının kaybı	2	3	Artan sıcaklık ve buharlaşma sonucu yüzey suyu seviyelerinin düşmesi; sulama ve operasyonel kullanım için su temininde aksama, peyzaj kalitesinde bozulma ve buna bağlı maliyet artışı ile misafir memnuniyeti riskine yol açar.	Otomasyonlu sulama sıcaklık ve buharlaşma koşullarına göre ayarlanmakta; sulama mümkün olduğunca gece/erken saatlerde gerçekleştirilmektedir. Peyzajda su ihtiyacı düşük türler tercih edilmektedir. Kritik sıcak günlerinde bitki sağlığı günlük kontrol edilmekte; gerekirse kademeli destek sulaması uygulanmakta ve su tüketimi hedeflerine uyum düzenli olarak raporlanmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• İklim Değişikliği</li> <li>• Çevre Yönetimi</li> <li>• Su Yönetimi</li> </ul>

Risk Alanı	Risk	Olasılık	Etki	Risk Tanımı	Risk Yönetimi	İlişkili Önemlilik Konuları
Atık Yönetimi	Atıkların etkin ayrıştırılması	2	3	Kaynakta ayrıştırmanın yapılmaması nedeniyle geri dönüştürülebilir atıkların karışması; bertaraf maliyetlerinin yükselmesine, geri kazanım oranının düşmesine ve çevresel/uyum risklerine yol açar.	Misafir ve personel alanlarında renk kodlu ayrıştırma istasyonları konumlandırılmakta; organik, ambalaj, cam, kâğıt ve tehlikeli atık akışları ayrı toplanmaktadır. Ambalaj azaltımı ve geri dönüşüm için tedarikçilerle iş birliği yürütülmekte; yıllık geri kazanım hedefleri raporlanmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği</li> <li>Çevre Yönetimi</li> <li>Risk Yönetimi</li> </ul>
	Personel bilincinin düşük olması	2	3	Çevre ve atık uygulamalarına katılımın düşük kalması; ayrıştırma hataları, verimlilik kaybı ve uygunsuzluk riskini artırır.	İşe giriş ve dönemsel farkındalık eğitimleri uygulanmakta; görev yeri talimatları ve görsel uyarılar güncel tutulmaktadır. Saha kontrol listeleri ile uygulama denetlenmekte, birim bazlı geri bildirim ve teşvik/ödül mekanizmaları işletilmektedir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışan Katılımı</li> <li>Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği</li> <li>Çevre Yönetimi</li> </ul>
	Fazla kimyasal tüketiminin olması	2	3	Dozaj kontrolünün yetersizliği ve yanlış ürün kullanımına bağlı olarak kimyasal tüketimin artması; maliyet, çevresel etki ve kullanıcı sağlığı açısından risk oluşturur.	Genel temizlik ve çamaşırhane alanlarında otomatik dozaj sistemleri kullanılmakta; konsantre ürün ve seyreltme istasyonları ile tüketim kontrol edilmektedir. Sarf miktarları KPI'larla izlenmekte, sapmalarda düzeltici faaliyet başlatılmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çevre Yönetimi</li> <li>İş Sağlığı ve Güvenliği</li> <li>Ürün Güvenliği ve Hizmet Kalitesi</li> </ul>
Sürdürülebilir Uygulamalar ve Materyaller	İnşaatlardan kaynaklanan atıkların bertarafının doğru gerçekleştirilememesi	2	4	Revizyon/yenileme çalışmalarında oluşan moloz ve tehlikeli atıkların lisanslı akışlara verilmemesi; çevresel uyumsuzluk, yaptırım ve itibar riski doğurur.	Atık bertarafı, yaşam döngüsü yaklaşımıyla teknik servis tarafından takip edilmektedir. Tesis içi revizyonlarda oluşan moloz ve inşaat atıkları, sözleşmeli yüklenici firma sorumluluğunda lisanslı kanallar üzerinden bertaraf edilmektedir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği</li> <li>Çevre Yönetimi</li> <li>Yasal Düzenlemeler</li> <li>Tedarik Zinciri Yönetimi</li> </ul>
	Binada sürdürülebilir tasarım, malzemelere öncelik verilmemesi	2	4	Düşük verimli veya yaşam döngüsü etkisi yüksek malzeme ve ekipman tercihleri; enerji/su tüketimini ve bakım maliyetlerini artırır, çevresel performansı düşürür.	Tasarım ve satın alma süreçlerinde sürdürülebilirlik kriterleri uygulanmakta, yaşam döngüsü maliyeti (LCC) ve dayanıklılık dikkate alınmaktadır. Uygun olduğunda yerel/bölgesel tedarik tercih edilmektedir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enerji Yönetimi</li> <li>Atık Yönetimi</li> <li>Kaynak Verimliliği</li> <li>Tedarik Zinciri Yönetimi</li> <li>Çevre Yönetimi</li> </ul>

## Sosyal Riskler











Risk Alanı	Risk	Olasılık	Etki	Risk Tanımı	Risk Yönetimi	İlişkili Önemlilik Konuları
<b>Personel Katılımı</b>	Personelin sürdürülebilirlik yaklaşımı eksikliği	2	3	Çalışanların sürdürülebilirlik hedef ve uygulamalarına düşük katılım göstermesi; süreçlerde uygunsuzluk, kaynak israfı ve itibar riskine yol açar.	Yıllık farkındalık ve oryantasyon programı uygulanmakta; atık-enerji-su modülleri ve saha görselleri ile pekiştirilmektedir. Gönüllülük ve çevre etkinlikleri için katılım hedefleri belirlenmekte; birim bazlı geri bildirim ve KPI'lar (eğitim katılım oranı, öneri sayısı) izlenmektedir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışan Katılımı</li> <li>Çalışan Refahı</li> <li>Çevre Yönetimi</li> </ul>
<b>Personel Katılımı</b>	Çalışanlara düzenli eğitim, deneyim ve ilerleme fırsatlarının sunulmaması	2	3	Gelişim ve kariyer yollarının yetersizliği; bağlılık düşüşü, yetkinlik açığı ve hizmet kalitesi riskini artırır.	Anlık eğitim videoları ve platform içerikleri yıllık eğitim planı kapsamında yayınlanmakta; bölüm bazlı gelişim planları, mentorluk ve iç terfi kriterleri işletilmektedir. Eğitim saatleri ve katılım oranları düzenli olarak raporlanmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Çalışan Katılımı</li> <li>Çalışan Refahı</li> <li>İş Sağlığı ve Güvenliği</li> </ul>
<b>Yerel Halkı Destekleme</b>	İşletmenin yerel/bölge altyapısı ve sosyal halk gelişimi için girişimlere destek sağlamaması	2	3	Yerel paydaşlarla zayıf ilişki ve düşük destek; kriz anlarında koordinasyon ve itibar kaybı riski doğurur.	Belediye, itfaiye ve STK'larla iş birliği protokolleri yürütülmekte; afet ve çevre çalışmalarına gönüllülük ve lojistik destek sağlanmaktadır. Bağış, sponsorluk ve gönüllülük saatleri kayıt altına alınmakta ve raporlanmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toplumsal Yatırım ve Sosyal Sorumluluk</li> <li>Paydaşlarla Diyalog</li> <li>Çevre Yönetimi</li> </ul>
<b>Yerel Halkı Destekleme</b>	Mal ve hizmet satın alırken ve sunarken mevcut ve yeterli kalitede yerel/bölgesel ve uygun fiyat tedarikçilerine öncelik verilmemesi	3	3	Yerel tedarik kullanılmaması; tedarik sürelerinin uzaması, maliyet artışı ve yerel kalkınmaya katkının azalması riskini doğurur.	Satın Alma Prosedürü ve Tedarikçi Seçme/Değerlendirme Talimatı uygulanmakta; yerel/bölgesel öncelik kriteri, kalite-fiyat karşılaştırmaları ve performans izlemesi yapılmaktadır. Uygun olduğunda yerel temin hedefi takip edilmektedir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tedarik Zinciri Yönetimi</li> <li>Toplumsal Yatırım ve Sosyal Sorumluluk</li> <li>Ürün Güvenliği ve Hizmet Kalitesi</li> </ul>

## Yönetişim Riskleri

Risk Alanı	Risk	Olasılık	Etki	Risk Tanımı	Risk Yönetimi	İlişkili Önemlilik Konuları
Çevreye Duyarlı Satınalma	Satın alımlarda çevresel olarak sürdürülebilir ürün/ tedarikçilere dikkat edilmemesi	2	3	Çevresel kriterleri karşılamayan ürün ve tedarikçiler; çevresel performansın düşmesi, uyum ve itibar riskleri doğurur.	Sürdürülebilir Satın Alma Prosedürü uygulanmakta; tedarikçi ön yeterlilikte ISO 14001, eko-etiket (FSC vb.) kontrolleri yapılmaktadır. Sözleşmelere çevresel şartlar eklenmekte; belgeler periyodik olarak güncellenmekte ve gerektiğinde saha denetimi yapılmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tedarik Zinciri Yönetimi</li> <li>Çevre Yönetimi</li> <li>Yasal Düzenlemeler</li> <li>Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği</li> </ul>
	Satın alma politikasına göre hareket edilmemesi, yeniden kullanılabilir, iade edilebilir ve geri dönüştürülmüş malların tercih edilmemesi	2	3	Tek kullanımlığa yönelim ve geri dönüştürülmüş içerik tercih edilmemesi; atık artışı ve maliyet yükselişi riskini doğurur.	Yeniden kullanılabilir porselen/cam ve toplu alım uygulamaları tercih edilmekte; tek kullanımlık malzeme azaltım hedefleri ile yönetilmektedir. Geri dönüştürülmüş içerik ve iade/yeniden dolum seçenekleri önceliklendirilmekte; ambalaj azaltımı için tedarikçilerle iş birliği yapılmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği</li> <li>Tedarik Zinciri Yönetimi</li> <li>Ürün Güvenliği ve Hizmet Kalitesi</li> </ul>
Kültür ve Mirasın Sunulması	İşletmenin yerel/bölge topluluklarının, kültürel veya tarihsel açıdan hassas alanların gelişmesine /korunmasına özen göstermemesi	2	3	Hassas alanlara duyarsızlık; topluluklarla gerilim, izin/yaptırım ve itibar riski doğurur.	Alan koruma kurallarına uyulmakta; ziyaretçi bilgilendirmesi, video içerikler ve rehberli tanıtımlar yapılmaktadır. Tesisin bulunduğu sit/doğa alanlarının korunması için peyzaj ve kullanım sınırları gözetilmektedir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toplumsal Yatırım ve Sosyal Sorumluluk</li> <li>Paydaşlarla Diyalog</li> <li>Çevre Yönetimi</li> </ul>
	Kültürel mirasın sürdürülebilirliğinin sağlanamaması	2	3	Yerel kültürle bağın zayıflaması; destinasyon deneyimi ve misafir memnuniyeti üzerinde olumsuz etki yaratır.	Menüler yerel ve mevsimlik ürünlere göre tasarlanmakta; mümkün olduğunda coğrafi işaretli ürünler kullanılmaktadır. Kültürel etkinlik/müzik içerikleri için telif ve izin süreçleri yürütülmekte; yerellik göstergeleri KPI'larla izlenmektedir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toplumsal Yatırım ve Sosyal Sorumluluk</li> <li>Misafir Memnuniyeti ve Güvenliği</li> <li>Tedarik Zinciri Yönetimi</li> <li></li> </ul>

Risk Alanı	Risk	Olasılık	Etki	Risk Tanımı	Risk Yönetimi	İlişkili Önemlilik Konuları
<b>Yasal Düzenlemelere Uyum</b>	Yasal uygunluk yükümlülüklerinin değerlendirilmemesi	2	3	Mevzuata uyumsuzluk; idari yaptırım, maliyet ve itibar riski doğurur.	Uygunluk envanteri ve takvimi oluşturulmakta; çevre, iş sağlığı, gıda vb. alanlarda periyodik analiz ve raporlama yapılmaktadır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yasal Düzenlemeler</li> <li>• Risk Yönetimi</li> <li>• Çevre Yönetimi</li> </ul>
	Arazi kullanımı ve içinde bulunan yerel/bölgedeki faaliyetlerle ilgili yasalara uygun hareket edilmemesi	1	4	Plan/izin kurallarına aykırı faaliyet; çevresel zarar, yaptırım ve proje durdurma riski doğurur.	Projelerde plan hükümleri, sit/koruma kuralları ve izin süreçleri takip edilmekte; faaliyetler doğal yapıya zarar vermeyecek şekilde yürütülmektedir. Gerekli izin ve ruhsatların güncelliği düzenli olarak kontrol edilmektedir.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yasal Düzenlemeler</li> <li>• Çevre Yönetimi</li> <li>• Risk Yönetimi</li> </ul>

## Yaratılan Değer

Sermaye	Girdiler	Çıktı	SKA'lar
Fikri Sermaye	Paydaşlarla Etkileşim 110 ESG Eğitim Saati	Katılımcı sayısında kurumsal kapasite gelişimi sağlanmıştır Dijitalleşme uygulamaları süreç verimliliğini desteklemiştir Toplam dijitalleşme çözüm sayısı 30 Operasyonel iyileştirme oranı %3,33	 
Doğal Sermaye	1.071.078 KWh Elektrik Tüketimi 35.522 Sm <sup>3</sup> Doğalgaz Tüketimi 1057,3 Ton Co <sub>2</sub> Karbon Ayak İzi 14.647,89 M <sup>3</sup> Su Ayak İzi 1.947 Kg Atık	Elektrik ve doğalgaz tüketiminde azalma eğilimi gözlenmiştir Karbon ayak izi ve su ayak izinde kayda değer düşüş yaşanmıştır Atık miktarı kontrollü biçimde yönetilmiştir Çevre odaklı harcamalar ve eğitim faaliyetleri sürdürülmüştür	  
Sosyal Sermaye	Eşitlik, Çeşitlilik ve Kapsayıcılık Faaliyetler Sosyal Sorumluluk Çalışmaları 91.875 TL Bağış ve Sponsorluk Miktarı	Bağış ve sponsorluk tutarı 2024'ün 6 katından fazla artış göstermiştir Yerel topluluklarla iş birlikleri sürdürülmüştür	
Üretilmiş Sermaye	9480 misafir sayısı 15 Müşteri Şikayeti 4 kurumsal Üyelik 6 İş Birliği Yapılan Kurum	Hizmet kalitesi ve müşteri memnuniyeti güçlü seviyede korunmuştur 4,79/5 Müşteri Memnuniyet Oranı sağlanmıştır	  
Beşerî Sermaye	2120 Saat İSG Eğitimi 265 İSG Eğitimlerine Katılan Kişi 196 Aktif Tedarikçi 59 Yerel Tedarikçi %30 Yerel Tedarik Edilen Hammadde Miktarı	Çalışan katılımı güçlenmiştir Tedarikçi ağı korunmuştur Sürdürülebilir tedarik zinciri kapasitesi güçlendirilmiştir	

# Çevresel Yaklaşım

- Çevre ve İklim Değişikliği Yönetimi
- Enerji Verimliliği ve Yönetimi
- Emisyon Yönetimi
- Su Yönetimi
- Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği
- Sürdürülebilir Gıda
- Doğal Yaşamla Uyumlu İşletmecilik

## İlgili SKA'lar



## Çevre ve İklim Değişikliği Yönetimi

Çevre yönetimi, sürdürülebilirlik stratejimizin temel odak alanlarından biridir. Tesisimizde enerji verimliliğinin artırılması, atık yönetiminin optimize edilmesi ve doğal kaynakların korunması amacıyla kapsamlı bir çevre yönetim sistemi uygulanmaktadır. Atıkların ayrıştırılması, geri dönüşüm oranlarının yükseltilmesi ve su tasarrufu sağlanması için çeşitli yenilikçi çözümler hayata geçirilmektedir. Yeşil alanların korunması ve ekosistem dostu peyzaj uygulamalarıyla biyoçeşitlilik desteklenmektedir.

Çalışanlarımızın çevre bilincini geliştirmek amacıyla düzenli eğitim programları yürütülmekte, misafirlerimiz sürdürülebilir uygulamalara katılmaya teşvik edilmektedir. Böylece, doğal kaynakların korunması ve karbon ayak izinin azaltılması yönünde somut adımlar atılmaktadır.

Çevre yönetimi faaliyetlerimizde yasal mevzuata tam uyum sağlanmakta, mevzuat değişiklikleri kalite uzmanımız tarafından haftalık olarak takip edilmektedir. Çevre görevlisi ile iş birliği içinde tesisimizin yasal yükümlülükleri düzenli olarak değerlendirilmektedir. Belediyeler, kaymakamlıklar ve muhtarlıklar gibi yerel yönetimlerle gerçekleştirilen düzenli toplantılar sayesinde, yerel görüş ve öneriler çevre yönetimi stratejimize entegre edilmektedir.

Tesisimizde, çevreyle etkileşim halinde olan tüm faaliyet, ürün ve hizmetlerin olumsuz etkilerini önlemek, azaltmak veya kontrol altında tutmak amacıyla etkin yöntemler uygulanmaktadır. Atık yönetimi, enerji verimliliği, su kaynaklarının verimli kullanımı ve karbon salınımının azaltılması gibi çevre dostu uygulamalar kararlılıkla hayata geçirilmektedir.

D-Resort Ayvalık, deniz suyunun temizliği, donanım ve hizmetler, çevre yönetimi ve çevre eğitimi alanlarında Mavi Bayrak Kriterleri'ne gösterdiği yüksek uyum ile 2024 yılında **ULUSLARARASI MAVİ BAYRAK ÖDÜLÜ'nü** almaya hak kazanmıştır.



### **Biyoçeşitliliği Destekleyen Peyzaj Uygulamaları**

Doğal peyzaj alanlarında su tüketimi düşük bitki türleri tercih edilmiş, damlama sulama ve otomasyon sistemleriyle su yönetimi desteklenerek yeşil alanların korunması sağlanmıştır.

### **Çevre Bilinci Eğitimleri**

Ayvalık Sakarya İlkokulu'nda öğrencilerle birlikte Sıfır Atık ve çevre bilinci eğitimi gerçekleştirilmiştir. Ayrıca otelimiz bünyesinde Kids Club Geri Dönüşüm Atölyesi ile çocukların çevre bilinci kazanmaları sağlanmıştır.

### **Çevre Farkındalığı Etkinlikleri**

5 Haziran Dünya Çevre Günü'nde çalışanların katılımıyla otel sahasında muntaka temizliği gerçekleştirilmiş, kolektif çevre bilinci güçlendirilmiştir.

### **Ekosistem ve Kültürel Miras Koruma Desteği**

TEMA Vakfı'na yapılan bağış ile hem biyoçeşitliliğin hem de bölgenin kültürel değerlerinin korunmasına katkıda bulunulmuştur.

### **Sulak Alan Temizliği İş Birliği**

Göçmen kuşların yaşam alanı olan sulak bölgelerde, Doğa Koruma ve Milli Parklar Müdürlüğü ile TEMA Ayvalık iş birliğiyle temizlik etkinlikleri yapılmıştır.

### **Kıyı Temizliği Etkinlikleri**

Çalışanların katılımıyla gerçekleştirilen periyodik kıyı temizliği etkinliklerinde atıkların denize karışması engellenmiş, sahil ekosisteminin korunması hedeflenmiştir.



## Enerji Verimliliği ve Yönetimi

Doğaya duyarlı ve enerji kaynaklarının verimli kullanımını esas alan bir yaklaşım benimsenerek enerji tüketimini en aza indirmek ve verimliliği artırmak amacıyla çalışmalar sürekli olarak geliştirilmektedir. Tesis genelinde toplam enerji tüketimi düzenli olarak ölçülmekte, enerji türlerine göre ayrıştırılarak takip edilmekte ve farklı birimlerin enerji kullanım verileri periyodik olarak değerlendirilmektedir. Böylece tüketim eğilimleri analiz edilerek gerekli iyileştirme adımları hızlı şekilde uygulanmaktadır.

Elektrik, LNG ve motorin gibi farklı enerji kaynaklarının kullanıldığı tesiste, toplam enerji tüketiminin büyük bölümünü elektrik ve LNG oluşturmaktadır. Bu kaynaklar teknik servis ekibi tarafından günlük ve aylık olarak izlenmekte; tüketim noktalarında enerji kayıplarını önlemek amacıyla bakım ve iyileştirme çalışmaları yapılmaktadır. Ayrıca, satın alınan tüm ekipmanlarda enerji verimliliği sınıfı yüksek ürünler tercih edilmektedir.

Enerji Yönetimi	2022	2023	2024	2025
Toplam Elektrik Tüketimi (KWh)	1.090.864	1.092.146	1.227.566	1.071.078
Toplam Elektrik Tüketimi Yoğunluğu (KWh/misafir sayısı)	149,76	136,98	123,92	112,98
Doğalgaz Tüketim (sm <sup>3</sup> )	35.356	34.632	38.563	35.522
Doğalgaz Tüketimi Yoğunluğu (sm <sup>3</sup> /misafir sayısı)	4,85	4,34	3,89	3,75

2021 yılında 937.697 kWh olan elektrik tüketimi, 2025 yılında 1.071.078 kWh olarak ölçülmüştür. 2024 yılına kıyasla 2025 yılında %13'lük bir düşüş gözlenmektedir. Misafir başına düşen elektrik tüketimine bakıldığında ise 2022 yılına göre %25'lik bir azalma görülmektedir. Bu durum, enerji verimliliğini artırmaya yönelik hayata geçirdiğimiz uygulamaların ve enerji tasarrufu sağlayan yatırımların etkisini ortaya koymaktadır.

Doğalgaz tüketimi tarafında ise daha belirgin bir iyileşme gözlemlenmektedir. 2021 yılında 54.081 sm<sup>3</sup> olan doğalgaz tüketimimiz, 2025 yılında 35.522 olarak kaydedilmiş, **misafir başına doğalgaz tüketim yoğunluğu** ise 2021'deki 8,80 sm<sup>3</sup> seviyesinden %58'lik bir azalma ile 3,75 sm<sup>3</sup> seviyesine gerilemiştir. Bu gelişme, hem enerji verimliliği çalışmalarımızın hem de tesisimizde uyguladığımız tasarruf odaklı işletme politikalarının başarısını göstermektedir.

Bu sonuçlar, enerji yönetimi stratejilerimizin etkinliğini göstermekte olup elektrik ve doğalgaz kullanımında elde edilen tasarrufun çevresel etkimizi azaltmaya ve sürdürülebilirlik hedeflerimize ulaşmaya önemli katkı sağladığını ortaya koymaktadır.



Tesis bünyesine kazandırılan elektrikli bisikletler ile çevre dostu ulaşım seçenekleri desteklenmekte, böylece karbon salımının azaltılması yönünde somut ilerleme sağlanmaktadır.

#### Enerji Takibi ve İzleme

Enerji tüketimi enerji ürlerine göre ayrıştırılarak düzenli olarak ölçülmekte, teknik servis tarafından günlük ve aylık bazda takip edilmekte ve geçmiş yıllarla karşılaştırılmaktadır.

#### Enerji Verimliliği Teknolojileri

Fotoselli ekipmanlar, enerji saver sistemleri, otomatik dozajlama teknolojileri kullanılmakta; iklimlendirme sistemleri misafir geliş saatine göre devreye alınmaktadır.

#### Ekipman ve Satın Alma

Yüksek enerji verimlilik sınıfına sahip cihaz ve ekipmanlar tercih edilmekte, enerji performansı satın alma kriterleri arasında değerlendirilmektedir.

#### Ulaşımda Enerji Tasarrufu

Elektrikli araç kullanımını teşvik eden elektrikli araç şarj istasyonları misafirlerin kullanımına sunulmuş olup elektrikli buggy araçlar kullanılmakta, böylece karbon salımının azaltılmasına katkı sağlanmaktadır.

#### Yenilenebilir Enerji Kullanımı

Tesiste elektrik enerjisi, yenilenebilir kaynaklardan enerji üreten tedarikçi firma ile karşılanmaktadır.

## Emisyon Yönetimi

D-Resort Ayvalık, karbon ayak izini azaltmaya yönelik çalışmalarını, çevresel etkileri en aza indirme ve sürdürülebilirlik ilkesini güçlendirme hedefleri doğrultusunda sürdürmektedir. Enerji verimliliğini artırmak, tüketimi azaltmak ve daha çevreci enerji kaynaklarına yönelmek amacıyla kapsamlı adımlar atılmaktadır.

Enerji tasarrufu sağlayan cihaz ve teknolojilerin kullanımı, düşük enerji tüketimine sahip ekipmanların tercih edilmesi ve operasyonel süreçlerde verimliliği artırıcı yöntemlerin uygulanması, karbon salımının azaltılmasında önemli rol oynamaktadır. Yeni satın almalarda enerji verimliliği yüksek ürünler önceliklendirilmektedir.

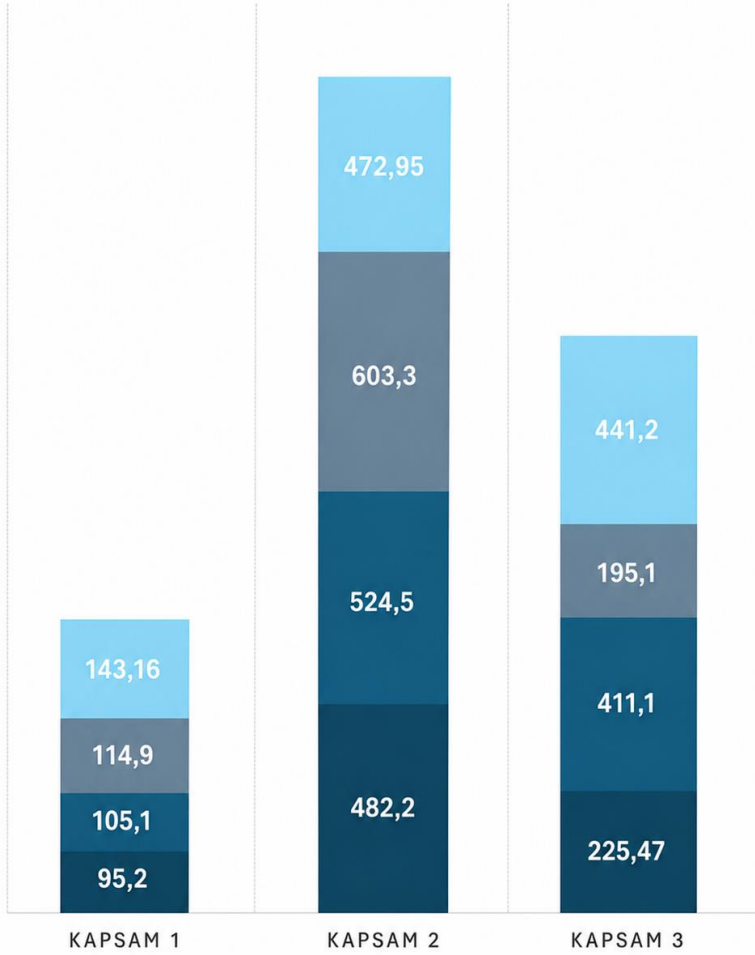
Ulaşım kaynaklı emisyonların azaltılması amacıyla, tesis bünyesinde elektrikli bisikletler ve araç şarj istasyonları gibi çevre dostu ulaşım imkânları sunulmaktadır. Bu sayede hem misafirlerin hem de çalışanların fosil yakıt kullanımına bağlı karbon salımı azaltılmaktadır. Ayrıca, operasyonel süreçlerde kullanılan elektrik enerjisinin bir kısmı yenilenebilir kaynaklardan temin edilmektedir.

Satın alma süreçlerinde, tedarikçilerin çevresel performansları da dikkate alınmakta; düşük enerji tüketimi sağlayan makine ve ekipmanların tercih edilmesi ile tedarik zincirinden kaynaklanan dolaylı emisyonların azaltılması hedeflenmektedir.

Karbon salımının azaltılması yönündeki bu çalışmalar, gelecek dönemlerde elde edilecek verilerle birlikte izlenmeye ve geliştirilerek sürdürülmeye devam edecektir.

## YILLARA GÖRE KARBON AYAK İZİ DAĞILIMI (TON CO<sub>2</sub>)

■ 2022 ■ 2023 ■ 2024 ■ 2025



2022 yılında toplam karbon emisyonları 802,8 ton CO<sub>2</sub> seviyesinde iken operasyonel yoğunluğun artması ve veri takip sistemlerinin gelişmesiyle ölçülebilen emisyon verilerinde artış gözlenmiştir. **2025 yılında ölçülen toplam emisyon 1057,3 ton CO<sub>2</sub> olarak gerçekleşmiştir.**

## Su Yönetimi

Su, D-Resort Ayrılık'ın çevresel sürdürülebilirlik hedefleri içinde öncelikli doğal kaynaklardan biridir. İklim değışikliği, artan su ihtiyacı ve sınırlı tatlı su kaynakları, otel operasyonlarında suyun verimli kullanılmasını stratejik bir gereklilik haline getirmektedir. Bu doğrultuda, hem operasyonel süreçlerde hem de misafir kullanım alanlarında su tasarrufu sağlayan uygulamalar hayata geçirilmektedir.

Tesis genelinde lavabolarda perlatör ve genel alanlarda fotoselli bataryalar kullanılarak su tüketimi azaltılmaktadır. Doğal peyzaj alanlarımızda, su tüketimi düşük bitki türleri tercih edilmektedir. Bahçe sulamaları, damlama sulama ve otomasyon sistemleriyle yürütölmekte; böylece hem su kullanım miktarı düşürölmekte hem de bitki sağlığı korunmaktadır.

Su kayıplarının önlenmesi amacıyla tesisatlarda düzenli kontroller yapılmakta, tespit edilen kaçaklar hızlıca giderilmektedir. Atık su arıtma sistemi ile arıtılan su, bahçe sulamasında tekrar kullanılarak temiz su tüketimi önemli ölçüde azaltılmaktadır. Tesis genelinde bilgilendirme afişleri ve yönlendirmeler aracılığıyla misafirler ve çalışanlar su tasarrufuna teşvik edilmektedir.

Çevre danışmanı eşliğinde yürütölen eğitimlerle, su kaynaklarının korunması ve verimli kullanımı konusunda farkındalık artırılmakta; hem çalışan hem de misafir düzeyinde sorumlu su tüketimi alışkanlıklarının yaygınlaşması sağlanmaktadır.

Atık su arıtma sistemi ile arıtılan gri su, bahçe sulamasında tekrar kullanılmakta; bu uygulama sayesinde temiz su tüketimi azaltılarak su kaynaklarının korunmasına katkı sağlanmaktadır.

Su Ayakizi (m <sup>3</sup> )	D-Resort Ayrılık
2022	158.796
2023	66.164
2024	76.507
2025	14.648

Birim Alana Düşen Su Ayakizi	D-Resort Ayrılık
2022	7,22
2023	3,00
2024	3,48
2025	0,66

### 2025 Su Ayak İzi Değerlendirmesi

Otelimiz, 2024 yılında gerçekleştirdiği üç yıllık su ayak izi çalışması kapsamında mavi su, yeşil su ve gri su olmak üzere su ayak izini detaylı bir şekilde hesaplamıştır. 2022 yılında 158.796 m<sup>3</sup> olan toplam su ayak izimiz, **2025 yılı verilerine göre toplam su ayak izi 14.648 m<sup>3</sup> olarak ölçölmüştür**. Bu değeri, **önceki yıllarla kıyaslandığında önemli bir azalma eğilimini** ortaya koymaktadır. Bu önemli düşüş, birim alana düşen su yoğunluğunda da kayda değeri bir azalma sağladığımızı göstermektedir.

Elde edilen bu sonuç, su yönetimi konusunda doğru bir strateji geliştirdiğimiz ve hayata geçirdiğimiz verimli uygulamaların başarısını kanıtlamaktadır.

## Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği

D-Resort Ayvalık'ta atık yönetimi yaklaşımı, oluşan atıkların kaynağında azaltılması, geri dönüşüm oranlarının artırılması ve çevreye zarar vermeden bertaraf edilmesi esasına dayanmaktadır. Atıkların yönetimi, Atık Yönetimi Prosedürü doğrultusunda yürütülmekte; ambalaj atıkları, organik atıklar, tehlikeli atıklar ve diğer atık türleri ayrı toplanmaktadır.

Çalışanlara ve misafirlere yönelik düzenlenen Sıfır Atık eğitimleri ile farkındalık artırılmakta; Kids Club'ta gerçekleştirilen geri dönüşüm atölyeleri ile çocuklara atık yönetimi bilinci kazandırılmaktadır. Kullanılmış piller ise Atık Pil ve Akümülatörlerin Kontrolü Yönetmeliği'ne uygun şekilde toplanarak bertaraf edilmektedir.

Atık Yönetimi	2022	2023	2024	2025
Toplam Atık Miktarı (kg)	2.310	5.571	2.960	1.947
Toplam Tehlikesiz Atık (kg)	2.135	5.321	2.800	1.940
Toplam Tehlikeli Atık (kg)	150	250	160	17

### Ambalaj Atıkları

2025 yılı itibarıyla otelde ambalaj atıkları, misafir ve personel kullanım alanlarında konumlandırılmış atık ayrıştırma üniteleri ile kaynağında ayrıştırılmaktadır. Tek kullanımlık ürünler yerine **büyük ambalajlı** ve **geri dönüştürülebilir malzemeler** tercih edilerek plastik tüketimi azaltılmaktadır. Özellikle gıda servislerinde porselen, cam şişe ve metal malzeme kullanımı yaygınlaştırılarak tek kullanımlık plastik ürünlerin kullanımına sınırlama getirilmiştir. Ambalaj atıkları, **Sıfır Atık Prosedürü** kapsamında yetkilendirilmiş geri dönüşüm firmalarına teslim edilmektedir.

### Kağıt Atıklar

Kağıt tüketimini azaltmak amacıyla, **dijitalleşme** odaklı uygulamalar (e-posta ile yazışma, dijital duyuru panoları vb.) kullanılmakta ve basılı doküman ihtiyacı en aza indirilmektedir. Kullanılmış kağıt ve karton atıkları, otel bünyesinde konumlandırılmış kağıt toplama kutuları aracılığıyla ayrı toplanmakta ve geri dönüşüm sürecine kazandırılmaktadır. İşletmede kullanılan tüm kağıt ve karton ürünler **FSC** ve **PEFC** gibi sürdürülebilir orman yönetimi sertifikalarına sahiptir. Ayrıca kağıt tüketimini azaltmak amacıyla tüm yazışma ve duyurular mümkün olduğunca dijital ortamda gerçekleştirilmektedir.

## Organik ve Kompost Atıkları

Yiyecek atıkları başta olmak üzere oluşan organik atıklar, diğer atıklardan ayrı toplanarak kompost üretimine yönlendirilmektedir. Böylece hem çevresel zarar azaltılmakta hem de çevrimsel ekonomi desteklenmektedir.

## Tehlikeli Atıklar

Tehlikeli atık oluşumu, kimyasal kullanımında bilinçlendirme, otomatik dozajlama sistemleri ve doğru sınıflandırma uygulamaları sayesinde düşürülmüştür. Tüm tehlikeli atıklar lisanslı bertaraf firmaları aracılığıyla mevzuata uygun şekilde yönetilmektedir.

## Tekstil Atıkları

Kullanım ömrünü tamamlayan tekstil atıkları, daha sonra farklı departmanlarda temizlik ve kurulama bezi olarak yeniden değerlendirilmektedir.

## Moloz ve İnşaat Atıkları

Moloz ve inşaat atıkları, renovasyon süreçlerinde yetkin taahhüt firmaları tarafından mevzuata uygun şekilde uzaklaştırılmaktadır.

## Kimyasal Güvenliği ve Bertarafı

Kimyasal kullanımında **ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi** standartlarına uyum sağlanmakta, kullanılan kimyasalların **%80'i biyoçözünür** özellik taşımaktadır. Temizlikte kullanılan kimyasalların dozajı **otomatik dozajlama sistemleri** ile ayarlanarak hem israf önlenmekte hem de çevresel etki azaltılmaktadır. Çalışanlara düzenli olarak **kimyasal güvenlik eğitimi** verilmekte, kimyasal dökülme ve sızıntı gibi durumlarda uygulanacak acil prosedürler konusunda farkındalık artırılmaktadır. Kullanım ömrü dolan tehlikeli kimyasal atıklar, **lisanslı bertaraf firmaları** aracılığıyla çevre mevzuatına uygun şekilde uzaklaştırılmaktadır.

## Sürdürülebilir Gıda Politikamız

2025 yılında gıda tedarik ve sunum süreçleri, **yerel üretici iş birlikleri** ve **çevre dostu üretim yöntemleri** temel alınarak yürütülmektedir. Menü planlamasında **mevsimsel ürün kullanımı** önceliklendirilmektedir; böylece hem tarladan sofraya taşınma sürecinde oluşan karbon ayak izi azaltılmakta hem de yerel ekonomiye katkı sağlanmaktadır. Tedarik edilen ürünlerde, hayvan refahı ve çevre dostu üretim kriterlerine uyum gösteren üreticiler tercih edilmektedir.

Tesis bünyesinde misafirlere sunulan somon pastırma ve salamura sardalya gibi bazı özel ürünler, tesis içinde üretilmekte olup hammaddeleri **yerel tedarikçilerden** temin edilmektedir. Personel yemekhanesinde gıda israfını ve ambalaj atıklarını azaltmak amacıyla yoğurt, ketçap, mayonez, peynir gibi ürünler **tek kullanımlık ambalajlar yerine büyük hacimli** olarak satın alınmakta ve açık büfe sunum kaselerinde servis edilmektedir.

Yemek sunumlarında **yeniden kullanılabilir porselen tabaklar ve cam şişe su** tercih edilmekte, bu sayede tek kullanımlık plastik tüketimi minimuma indirilmektedir. Uygulanan bu yöntemler ile gıda sunum süreçlerinde hem **doğal kaynakların korunması** hem de **atık oluşumunun azaltılması** hedeflenmektedir.

Ayrıca **geleneksel ve yerel tatların** korunmasına da önem verilmektedir. Kahvaltı menüsünde yöresel peynirler, Ayvalık zeytinleri, Boşnak böreği, gözleme ve tarhana çorbası gibi geleneksel lezzetler sunulmakta; misafirlere Türk kahvesi yanında kavunlu lokum ikram edilerek otantik bir gastronomi deneyimi sağlanmaktadır. Bu sayede hem kültürel miras korunmakta hem de yerel üreticiler desteklenmektedir.

Tesis bünyesinde hizmet veren A la Carte restoranımızda, yemekler belirli reçetelere uygun şekilde porsiyonlanarak hazırlanmakta ve misafirlere bireysel sipariş doğrultusunda sunulmaktadır. Bu uygulama, ihtiyaç fazlası üretimin önüne geçilmesini sağlayarak gıda atığının oluşumunu minimum seviyede tutmaktadır.

## Doğal Yaşamla Uyumlu İşletmecilik

D-Resort Ayvalık, zengin ekosistem çeşitliliğine ev sahipliği yapan konumunda faaliyetlerini doğal yaşamı gözeterek sürdürmektedir. Yerel türlerin korunmasına katkı sağlayan uygulamalar ve çevresel hassasiyetle yürütülen bakım süreçleriyle ekosistemin dengesine saygılı bir yaklaşım benimsenmektedir.

### Bahçe Bakımında Çevre Dostu Ürün Kullanımı

- Peyzaj alanlarında zararlı kontrolü,günlük kontroller eşliğinde minimum dozajda uygulanan ilaçlamalarla sağlanmakta; bu sayede toprak, su, flora ve faunaya kimyasal maruziyet en aza indirilmektedir.

### Yerli Bitki Türleriyle Peyzaj Düzenlemesi

- İklima uyumlu, az su tüketen yerli bitkilerle yapılan peyzaj tasarımı doğal dengenin korunmasına katkı sunmaktadır.

### Sahil Temizliğinde Hassasiyet

- Plaj alanlarında mekanik temizlik yöntemleri yerine doğal yaşama zarar vermeyen manuel temizlik yöntemleri tercih edilmektedir.

### Kuş Gözlem Alanının Korunması

- Tesis çevresinde bulunan kuş popülasyonunun yaşam alanları sınırlandırılmış olup bu alanlara erişim kontrollü sağlanmaktadır.

### Yaban Hayatına Saygı

- Tesis içerisinde esir vahşi yaşamın sergilenmesine yönelik herhangi bir faaliyet bulunmamakta, bu konuda geçerli tüm yasa ve yönetmeliklere tam uyum sağlanmaktadır.

### İstilacı Türlerin Kontrolü

- Otel florası içinde kültürel alanlarda görülen istilacı türler günlük yapılan bakımlar kapsamında kontrol altına alınmaktadır. Orman alanlarında ise bu türlerle ilgili müdahalede bulunulmadan, doğal halleriyle korunmaları sağlanmaktadır.

Deniz ekosisteminin korunmasına katkı sağlamak amacıyla, deniz kaplumbağalarının tedavisi ve korunmasına yönelik faaliyetlerde bulunan DEKAMER'e bağış yapılmıştır.

Biyoçeşitliliğin korunması amacıyla TEMA Vakfı'na bağışta bulunulmuştur.

# Sosyal Yaklaşım

- İnsan Hakları ve Etik İlkelerimiz
- Kapsayıcılık, Çeşitlilik ve Cinsiyet Eşitliği
- Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi
- İş Sağlığı ve Güvenliği
- Sorumlu Tedarik Zinciri Yönetimi

## İlgili SKA'lar



## İnsan Hakları ve Etik İlkelerimiz

D-Resort Ayvalık, insan haklarına saygıyı ve etik değerleri, sürdürülebilirlik vizyonunun merkezinde konumlandırmaktadır. Ulusal mevzuata, uluslararası insan hakları sözleşmelerine ve sektörün etik standartlarına tam uyum sağlanmakta; tüm faaliyetlerde adil, saygılı ve kapsayıcı bir yaklaşım benimsenmektedir. Bu doğrultuda, tüm çalışanlara düzenli olarak eğitimler verilmekte ve görevlerini yerine getirirken etik kurallar çerçevesinde hareket etmeleri sağlanmaktadır.

Çocuklar, ergenler, kadınlar, azınlıklar ve diğer savunmasız gruplara yönelik her türlü ticari, cinsel veya fiziksel istismara karşı sıfır tolerans politikası uygulanmaktadır. Çocuk işçiliğinin önlenmesi amacıyla çalışan yaş kayıtları titizlikle tutulmakta; tüm işe alım süreçleri bu ilkeye uygun şekilde yürütülmektedir. Ayrıca, çocukların eğitim, güvenlik ve refah haklarının korunmasına katkı sağlamak amacıyla sosyal sorumluluk projelerine aktif katılım gösterilmektedir.

Çeşitlilik ve kapsayıcılık, kurumun temel değerleri arasında yer almakta; cinsiyet, yaş, ırk, etnik köken, din, engellilik durumu veya diğer herhangi bir farklılık gözetilmeksizin eşit istihdam fırsatları sunulmaktadır. Çalışanların yetenekleri, deneyimleri ve potansiyelleri dikkate alınarak adil değerlendirme süreçleri uygulanmakta; yönetim kademeleri de dahil olmak üzere tüm pozisyonlarda eşit kariyer fırsatlarının sağlanmasına özen gösterilmektedir.

İş sağlığı ve güvenliği alanında yürürlükteki standartlara tam uyum sağlanmakta; güvenli, sağlıklı ve saygılı bir çalışma ortamının oluşturulması için gerekli tüm tedbirler alınmaktadır. Düzenli eğitim programları, acil durum tatbikatları ve kapsamlı kriz yönetim planları ile çalışanların ve misafirlerin güvenliği en üst düzeyde korunmaktadır. Çalışanların kişisel ve mesleki gelişimlerini desteklemek amacıyla eğitim ve gelişim programları uygulanmakta; bu sayede yenilikçi, kapsayıcı ve sürekli gelişime açık bir iş kültürü teşvik edilmektedir.

Misafirler, çalışanlar ve iş ortakları ile iletişimde daima dürüstlük, şeffaflık ve güven esas alınmakta; karşılıklı saygı ve güven ortamının korunmasına özen gösterilmektedir. Geri bildirim mekanizmaları aracılığıyla her bireyin fikirlerine değer verilmekte; iletilen öneri, şikâyet ve gelişim taleplerine hızlı, yapıcı ve etkili şekilde yanıt verilmektedir.

## Kapsayıcılık, Çeşitlilik ve Cinsiyet Eşitliği

Kurum kültürümüz, kapsayıcılık, çeşitlilik ve cinsiyet eşitliği ilkeleri üzerine inşa edilmiş olup bu değerler tüm faaliyetlerimizin odağında yer almaktadır. Çalışanlar ile misafirlere eşit fırsatlar sunulması esas alınmakta; cinsiyet ayrımı yapılmaksızın herkesin sağlık, güvenlik ve refahının korunması amacıyla gerekli tüm önlemler uygulanmaktadır.

İş ortamında her bireyin değerli hissetmesini sağlamak, motivasyonu artırmak ve aidiyet duygusunu güçlendirmek amacıyla çeşitli sosyal ve kurumsal etkinlikler düzenlenmektedir. Yürütülen çalışmalar, çalışanların mesleki yetkinliklerinin gelişmesinin yanı sıra iş yaşamındaki memnuniyetlerini de güçlendirmektedir. Çeşitliliğe değer veren ve herkese eşit imkanlar sunan kurum kültürü sayesinde çalışanların kendilerini özgürce ifade etmelerine ve kariyerlerinde ilerlemelerine imkan tanınmaktadır.

Farklı geçmişlere, deneyimlere ve bakış açılarına sahip bireylerin katkısının önemsendiği bir çalışma ortamı oluşturulmaktadır. Bu yaklaşım, yalnızca çalışan ilişkileriyle sınırlı kalmayıp misafir deneyimlerine de yansıtılmaktadır. Özel gereksinimli misafirlerin ihtiyaçlarının karşılanabilmesi amacıyla gerekli tüm düzenlemeler yapılmakta; konforlu, güvenli ve erişilebilir bir konaklama deneyimi sunulmaktadır.

Tesis bünyesinde engelli misafirlerin kullanımına uygun altyapı standartları oluşturulmuş durumdadır. Özel gereksinimli misafirlere sunulan hizmetlerin niteliği ve iletişim şekilleri, Özel Gereksinimli Misafirlerle İletişim Talimatı ile Sürdürülebilirlik El Kitabı'nda ayrıntılı biçimde tanımlanmaktadır. Bu rehberler, çalışanların doğru, empatik ve saygılı bir yaklaşım sergilemesini sağlamak amacıyla kullanılmakta; hizmet kalitesinin yüksek standartlarda korunmasına katkı sunmaktadır. Ayrıca, engelli dostu tasarımlar ve erişilebilirlik düzenlemeleri düzenli olarak gözden geçirilerek iyileştirilmekte, misafir deneyiminin sürekli gelişimi hedeflenmektedir.

Cinsiyete Göre Çalışan Sayısı*	2022	2023	2024	2025	Birim
Kadın	25,68	33,61	33,47	39	Kişi
Erkek	53,39	57,71	63,83	71,5	Kişi
Toplam	79,07	91,32	97,3	110,5	Kişi

\*Çalışan sayısı, kısa dönemli çalışanların mevsime göre eklenmesiyle değişim gösterdiğinden yıllık ortalamalar olarak verilmiştir.

### **İstismar ve Tacizin Önlenmesi**

İstismar ve tacizi önlemeye yönelik politika Çalışan El Kitabı'nda yer almakta, tüm çalışanlara yönelik farkındalık bilgilendirmesi yapılmakta ve Etik Hat üzerinden gizli bildirim imkanı sağlanmaktadır.

### **Fırsat Eşitliği ve Çeşitlilik Takibi**

Kadın- erkek çalışan oranı, özel gereksinimli personel oranı ve yerel çalışan sayısı düzenli olarak takip edilmekte, veriler sürdürülebilirlik raporlarına dahil edilmektedir.

### **Güvenli ve Kapsayıcı Çalışma Ortamı**

Cinsiyet farkı gözetmeksizin tüm çalışanların sağlık, güvenlik ve refahı korunmakta, erişilebilir çalışma alanları oluşturulmaktadır.

### **Adil Ücretlendirme**

- Piyasa ortalamasına uygun ücret politikası uygulanmakta, çalışanlar işe başlamadan önce ücret, haklar ve çalışma saatleri konusunda bilgilendirilmektedir.

### **Eğitim ve Gelişim**

Düzenli mesleki ve kişisel gelişim eğitimleri gerçekleştirilmekte, Do Akademi'den HK ve F&B departmanları için özel eğitim programları sağlanmaktadır.

## Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi

D-Resort Ayvalık bünyesinde, uluslararası çalışma standartlarına ve yasal düzenlemelere tam uyum sağlanması taahhüt edilmektedir. Çalışanların sağlığı, güvenliği, çevreye duyarlı uygulamalar, iş yasaları ve ilgili düzenlemeler doğrultusunda düzenli denetimler ile güvence altına alınmaktadır. Ücret seviyeleri, yaşam maliyetleri dikkate alınarak ulusal normlara uygun şekilde düzenli olarak gözden geçirilmekte ve gerektiğinde güncellenmektedir.

4857 sayılı İş Kanunu, 5510 sayılı Sosyal Sigortalar ve Genel Sağlık Sigortası Kanunu ile 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu'na tam uyum gösterilerek, çalışanların yasal haklarının eksiksiz korunması sağlanmaktadır. İşe başlama öncesinde çalışanlara çalışma koşulları, ücret ve tüm hakları hakkında detaylı bilgilendirme yapılmaktadır.

Ücretlendirme politikası, piyasa ortalamalarına paralel şekilde belirlenmekte; çalışanların emeklerinin karşılığını adil bir şekilde almaları sağlanmaktadır. Yıl boyunca, çalışanların motivasyonunu ve bağlılığını artırmaya yönelik sosyal etkinlikler ve organizasyonlar düzenlenmekte; bu sayede moral düzeyi yükseltilerek ekip içi iletişim güçlendirilmektedir.

D-Resort Ayvalık'ta çalışanların motivasyonunu yükseltmek ve ekip ruhunu güçlendirmek amacıyla çeşitli uygulamalar yürütülmektedir. **Aylık Doğum Günü Kutlamaları** ile çalışanların özel günleri kutlanarak onlara verilen değer gösterilmekte, ekip olarak keyifli zaman geçirilmesi sağlanmaktadır.

Özel Gün Kutlamaları kapsamında Anneler Günü, Babalar Günü ve Kadınlar Günü gibi özel günlerde çalışanlara anlamlı ve kişisel hediyeler sunulmakta, onların kendilerini değerli hissetmeleri sağlanmaktadır. Evlilik veya yeni doğum gibi özel durumlarda çalışanlar tebrik mesajı ve **hediye çekleri** ile desteklenmektedir.

Her sezon başında ve sonunda düzenlenen **Sezon Açılış ve Kapanış Partileri** ile ekip ruhunun pekiştirilmesi ve motivasyonun artırılması hedeflenmektedir. **Ayın İz Bırakan Çalışanı Seçimi** ile ise her ay işinde gösterdiği performansla öne çıkan çalışanlar ödüllendirilerek başarıları takdir edilmektedir.

Maddi açıdan çalışanları desteklemek amacıyla Yan Hak Ödemeleri kapsamında maaş dışında çeşitli ek ödemeler sağlanmakta; ayrıca **Servis ve Lojman İmkânı** ile çalışanların günlük yaşamlarının kolaylaştırılması hedeflenmektedir.

Bayramlar ve yılbaşı gibi özel dönemlerde ise çalışanların ihtiyaçlarını karşılamalarına destek olmak amacıyla **market çeki uygulaması** gerçekleştirilmektedir.

Etik hat uygulaması, şeffaf bilgilendirme süreçleri ve departman bazlı eğitim fırsatları, çalışanların kendilerini güvende hissetmelerini, yetkinliklerini geliştirmelerini ve işletmeye olan bağlılıklarının güçlenmesini sağlamaktadır.

Sezonluk personelin bir sonraki yıl da ekibe katılımını teşvik etmek için eğitim ve gelişim programlarına öncelik verilmektedir. Bu çalışmalar, çalışanların mesleki becerilerini güçlendirirken motivasyonlarını artırmakta ve işletmeye olan bağlılıklarını pekiştirmektedir. Ayrıca, otel çevresinde gerçekleştirilen muntika temizliği gibi sosyal sorumluluk projelerine katılım sağlanarak hem çevre bilinci hem de ekip ruhu desteklenmektedir. Bu faaliyetler, çalışanların yalnızca işte değil, toplum içinde de sorumluluk sahibi bireyler olarak hareket etmelerine katkı sunmaktadır. Çalışanlara yönelik düzenlenen bu tür etkinlikler ile hem çalışan memnuniyeti hem de sürdürülebilir bir iş gücü yapısı desteklenmektedir.

2025 yılında personel devir hızı %10 olarak gerçekleşmiştir. Bir önceki yıla kıyasla artış göstermiş olsa da, bu oran 2021'deki %18 seviyesinin belirgin şekilde altında kalarak son yıllarda çalışan bağlılığında sağlanan gelişimin sürdüğünü ortaya koymaktadır. Söz konusu artışta, turizm sektörünün doğal döngüsünden kaynaklanan personel hareketliliği, sezonluk istihdamın yapısal özellikleri ve iş gücü piyasasındaki değişkenlik gibi unsurların etkili olduğu değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, çalışan bağlılığını güçlendirmeye yönelik olarak uygulanan eğitim programları, motivasyon artırıcı faaliyetler ve çalışan deneyimini iyileştirmeye odaklanan projelerin, uzun vadede devir hızının yeniden düşürülmesine katkı sağlayacağı öngörülmektedir. Bu doğrultuda, kurum kültürünü pekiştirecek, çalışan memnuniyetini artıracak ve sürdürülebilir istihdamı destekleyecek uygulamaların önümüzdeki dönemde de kararlılıkla devam ettirilmesi planlanmaktadır.

Personel devir hızı (%)	2021	2022	2023	2024	2025
		%18	%9	%6	%4

## İş Sağlığı ve Güvenliği

D-Resort Ayvalık olarak, İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Kanunu'na tam uyum sağlanmakta; tüm faaliyet alanlarımız titizlikle sınıflandırılarak İSG çalışmalarımız bu çerçevede yürütülmektedir. Çalışanlarımıza daha güvenli bir çalışma ortamı sunmak amacıyla görev ve sorumluluklarını net bir şekilde öğrenmeleri, iş süreçlerinde daha dikkatli olmaları ve olası riskleri en aza indirmeleri için düzenli İSG eğitimleri gerçekleştirilmektedir. İşe yeni başlayan tüm personelimize, güvenli çalışma koşulları, acil durum prosedürleri ve İSG ile ilgili diğer kritik bilgiler kapsamlı oryantasyon programları aracılığıyla aktarılmakta; mevcut çalışanlarımıza ise düzenli olarak farkındalık eğitimleri verilerek iş güvenliği kültürünün pekiştirilmesi sağlanmaktadır.

İş Sağlığı ve Güvenliği	2021	2022	2023	2024	2025
Çalışanlara verilen İSG Eğitimi Toplam Saati	1.040	1.456	944	1.416	2120
İSG Eğitimlerine Katılan Toplam Çalışan Sayısı	130	182	118	177	265

2025 yılında toplam 2120 saat İSG eğitimi verilmiş, bu eğitimlere 265 çalışan katılmıştır. **Bu değer, 2024'teki toplam 1.416 saatlik eğitim süresini şimdiden aşmış olup yıl sonu itibarıyla önemli bir artış beklendiğini göstermektedir.** Bu veriler, güvenli çalışma kültürünün kurum genelinde daha da pekiştiğini ortaya koymaktadır.

İş Sağlığı ve Güvenliği (İSG) Komitemiz, güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlamak amacıyla aktif bir rol üstlenmektedir. 9 üyeden oluşan komitede işveren temsilcilerinin yanı sıra 3 çalışan temsilcisi yer almakta olup **geçen yıla göre 1 temsilci artışı** ile çalışan katılımı ve temsiliyet düzeyi güçlendirilmiştir; böylece çalışanların görüş ve taleplerini doğrudan iletebilmesine imkan tanınmaktadır. Komite, İSG politikalarının oluşturulması, risk analizlerinin yapılması ve gerekli tedbirlerin alınması gibi kritik konularda karar almakta; aynı zamanda stratejiler geliştirerek bu politikaların etkin şekilde uygulanmasını sağlamaktadır. Düzenli denetimler ile iş güvenliği standartlarına uyum kontrol edilmekte, olası riskler minimize edilerek sürekli iyileştirme çalışmaları yürütülmektedir.

Tesisimizde iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları kapsamında yangın, deprem ve sel gibi acil durumlara yönelik kapsamlı önlemler alınmaktadır. Acil çıkış yönlendirme ve acil durum aydınlatma sistemleri mevcut olup tüm tesis genelinde yanmaz kablo kullanımı sağlanmaktadır. Adresli yangın alarm

santrali, sprink sistemi ve 2 adet elektrikli yangın pompası aktif durumdadır. Tesiste ayrıca tam donanımlı 4 takım yangın söndürme ekipmanı bulunmaktadır.

Her yıl tüm çalışanlara görsel ve uygulamalı yangın söndürme eğitimi verilmekte, yangın acil anons sistemi ile gerekli durumlarda tahliye yönlendirmesi yapılmaktadır. Yangın dedektörleri, alarm sistemleri ve yangın pompalarının periyodik bakımları düzenli olarak yapılmakta; yangın suyu deposu günlük, hidrant vanaları aylık, hortum sistemleri ise aylık olarak test edilmektedir.

Deprem güvenliği kapsamında, tüm güçlendirme çalışmaları mekanik, elektrik ve tesisat işleri dahil olmak üzere deprem yönetmeliğine uygun olarak gerçekleştirilmiştir. İç mimari dekorasyon unsurları deprem sırasında risk oluşturmayacak şekilde sabitlenmiş olup deprem sensörleri olası bir sarsıntı durumunda tesisin tüm gaz sistemini otomatik olarak kapatmaktadır.

Sel güvenliği için yağmur suyu giderleri düzenli olarak temizlenmekte ve kontrol edilmekte, gider pompaları sürekli denetlenmektedir. Ayrıca acil durumlar için kum torbaları tesis içerisinde hazır bulundurulmaktadır.

Alınan önlemler ve yürütülen düzenli eğitimler sayesinde, hem çalışanlarımızın hem de misafirlerimizin güvenliği proaktif bir şekilde korunmakta ve olası riskler en aza indirilmektedir.

Çevresel sürdürülebilirlik hedeflerimizi afet bilinciyle güçlendirerek kapsamlı bir güvenlik kültürü oluşturulmuştur. Bu kapsamda, Güney Marmara Turistik Otelciler ve İşletmeciler Derneği tarafından düzenlenen Yangın Güvenlik Önlemleri Bilgilendirme Toplantısı'na katılım sağlanmış ve yangın güvenliğine yönelik güncel uygulamalar işletme prosedürlerine entegre edilmiştir.

## Sorumlu Tedarik Zinciri Yönetimi

Tedarik zinciri yönetimimizde, çevresel ve toplumsal sorumluluklarımız gözetilerek tedarikçilerimizle uzun vadeli ve sürdürülebilir iş birlikleri kurulmaktadır. Satın alma süreçlerinde, sürdürülebilirlik sertifikalarına sahip, enerji verimliliği yüksek makine ve ekipman kullanan tedarikçiler önceliklendirilmektedir. Teslimat kaynaklı karbon ayak izimizi azaltmak amacıyla, büyük hacimli ürünlerin (örneğin 20 kg'lık paketler) tercih edilmesi teşvik edilmektedir.

Yerel kalkınmaya katkı sağlamak amacıyla, yerel tedarikçilerle iş birliği önceliklendirilmektedir. Satın alma politikamız çerçevesinde tedarikçilerimizin çevresel ve etik değerlere uygun hareket etmeleri, doğal kaynakları verimli kullanmaları ve sürdürülebilir üretim yöntemlerini benimsemeleri beklenmektedir. Hayvan haklarına duyarlı, çevre dostu üretim yapan tedarikçilerle çalışmak temel prensiplerimiz arasındadır. Bu kapsamda 2025 yılında sürdürülebilir tarım ve doğa dostu üretim ilkeleri doğrultusunda faaliyet gösteren yerel üretici NovaVera ile iş birliği başlatılmış; zeytin, zeytinyağı, zeytin sabunları, zeytinyağlı sıvı sabunlar, el ve yüz kremleri tedarik edilerek misafirlerimizin kullanımına sunulmuştur. Bu iş birliği, hem yerel üreticilerin desteklenmesine hem de çevre dostu tedarik anlayışımızın güçlenmesine katkı sağlamaktadır.

2025 yılı itibarıyla tedarik zincirimizde 196 aktif tedarikçi yer almakta olup, bunların tamamı yurtiçinde faaliyet göstermektedir. Toplam tedarikçi portföyümüzün 59'ü yerel tedarikçi konumunda olup, bu da zincirimizin yaklaşık %30'una karşılık gelmektedir. Tedarikçi sayısındaki artış, ürün ve hizmet çeşitliliğimizi güçlendirmiş; sürdürülebilirlik kriterlerine uyumlu daha geniş bir tedarikçi ağına ulaşmamızı sağlamıştır.

## Sürdürülebilir Tedarik Yaklaşımımız ve Beklentilerimiz

### Kalite ve Çevre Yönetim Sistemleri

Tedarikçilerimizin, atık miktarını en aza indirecek stratejiler geliştirmelerini, çevre dostu ambalajlama yöntemlerini kullanmaları ve geri dönüşüm süreçlerini etkin şekilde yönetmeleri beklenmektedir. Bu sayede, atıkların çevre üzerindeki olumsuz etkilerinin minimuma indirilmesi hedeflenmektedir.

### Atık Yönetimi

Tedarikçilerimizin, uluslararası çevre ve sürdürülebilirlik standartlarına sahip olmaları, çevre mevzuatına tam uyum göstermeleri ve kalite yönetim sistemlerini etkin biçimde uygulamaları beklenmektedir. Böylece çevresel sorumluluklarını yerine getirdiklerinden ve sürdürülebilirlik konusundaki yüksek standartlarını koruduklarından emin olunmaktadır.

### Kaynak Kullanımı

Doğal yaşamı koruyan, ekosisteme zarar vermeyen ve sürdürülebilir üretim yöntemlerini benimseyen tedarikçiler tercih edilmektedir. Doğal kaynakların korunması, enerji verimliliğinin artırılması ve su kullanımının optimize edilmesi gibi konularda hassasiyet gösterilmesi, iş birliğimizin temel şartları arasında yer almaktadır.

### Üretim ve Tedarik

Üretim süreçlerinde geri dönüştürülmüş malzemelerin ve çevre dostu alternatiflerin kullanılması, sürdürülebilir tedarik zincirinin önemli bir unsuru olarak görülmektedir. Tedarikçilerimizin, organik ve çevre dostu ürünleri tercih ederek üretim faaliyetlerinde çevresel etkiyi azaltmaları beklenmektedir.

2025 yılı itibarıyla, sürdürülebilir tedarik konusunda eğitim almış satın alma çalışanlarımızın oranı %50 olarak gerçekleşmiştir. Yerel tedarik edilen hammadde oranı ise önceki yıla göre %5lik bir artış göstermiştir. Bu durum, yerel üreticilerle iş birliğinin istikrarlı bir şekilde sürdüğünü ve sürdürülebilir tedarik anlayışımızın kararlılıkla devam ettiğini göstermektedir. D-Resort Ayvalık olarak tedarik zincirimizde sürdürülebilirliği güçlendirerek çevre dostu turizm anlayışımızı pekiştirmek ve toplumsal faydayı artırmak hedeflenmektedir.

<b>Tedarikçi Yönetimi</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2024</b>	<b>2025</b>
Yerel Tedarik Edilen Ham Madde Miktarı (%)	%10	%15	%20	%25	%30

Sürdürülebilir tedarik zinciri hedeflerimiz doğrultusunda, tedarikçilerimizle düzenli iletişim kurulmakta; sürdürülebilirlik bilgilendirme toplantıları, piyasa analizleri ve tedarikçi ziyaretleri gerçekleştirilmektedir. Teklif toplama süreçleri şeffaf bir şekilde yürütülmekte, onaylı satın alma süreçleriyle verimli tedarikçi ilişkileri desteklenmektedir. Bu kapsamda, yıllık bütçe raporları, aylık kar-zarar tabloları ve sezonluk tahmin raporları hazırlanarak tedarik süreçlerimiz sürekli olarak geliştirilmektedir.

## Sorumlu Tedarik Zinciri ve Sürdürülebilir Satın Alma Uygulamalarımız

Tedarik zinciri yönetiminde sürdürülebilirlik ilkelerini desteklemek amacıyla, satın alma süreçlerimizde yerel üretici ve tedarikçilere öncelik verilmektedir. Misafirlerimize sunduğumuz somon pastırma ve salamura sardalya gibi ürünler tesis içerisinde üretilmekte olup kullanılan hammaddeler yerel tedarikçilerden temin edilmektedir.

Personel yemekhanemizde gıda atığını ve ambalaj atıklarını azaltmak amacıyla yoğurt, ketçap, mayonez, peynir gibi ürünler tek kullanımlık ambalajlar yerine büyük miktarlarda satın alınmakta ve açık büfede kaselerde sunulmaktadır.

Su tüketiminde cam şişe toplu alım tercih edilmekte ve gereksiz ambalaj kullanımından kaçınılmaktadır.

Temizlikte kullanılan kimyasalların biyoçözünürlük belgeleri bulunmakta olup tedarikçilerimizden ISO 14001 sertifikası talep edilmektedir. Kağıt ve karton gibi ürünlerde ise FSC belgeli ürünler kullanılmaktadır.

Satın alma süreçleri D Resort Aylık Satın Alma Prosedürü ve Tedarikçi Seçme ve Değerlendirme Talimatı çerçevesinde yürütülmekte, yerel/ bölgesel ve uygun fiyat veren tedarikçilere öncelik verilmektedir. Ayrıca adil ticaret ilkelerini benimseyen tedarikçilerle çalışma yaklaşımı sürdürülmektedir.

# Yönetişimsel Yaklaşım

- Misafir Deneyimi ve Güvenliği
- Sunulan Ürün ve Hizmetlerde Kalite Güvencesi
- Dijitalleşme ve İnovasyon
- Bilgi Güvenliği ve Veri Gizliliği Politikaları
- Kurumsal Sosyal Sorumluluk ve Toplumsal Fayda

## İlgili SKA'lar

### Misafir Deneyimi ve Güvenliği

D-Resort Ayvalık'ta misafir memnuniyeti, hizmet kalitesinin merkezinde konumlanmakta ve konforlu bir konaklama deneyimi sağlamak adına her yıl yenilenen politikalarla desteklenmektedir. Toplam misafir sayısı 2025 yılında 9480'e ulaşmıştır. Aynı dönemde oda sayısı ise 11101 olarak kaydedilmiş, ve bu durum tesisin hizmet kapasitesini sürdürülebilir bir biçimde geliştirdiğini göstermektedir.



Operasyonel kapasitemizi artırmaya yönelik yatırımlarla sadece nicel büyüme hedefiyle kalmayıp misafirlerin beklentilerine yanıt veren bir hizmet modeli oluşturmaya odaklanarak planlanma yapılmaktadır.

Operasyonel Verimlilik	2021	2022	2023	2024	2025
Müşteri Sayısı	6.139	7.284	7.973	9.906	9.480
Oda Sayısı	7.306	8.475	9.559	10.769	11.101

Misafir güvenliğine yönelik sağlık, hijyen ve tesis içi güvenlik protokolleri düzenli olarak gözden geçirilmekte ve gerekli iyileştirmeler yıl içinde uygulamaya alınmaktadır. Tüm bu süreçlerde görevli personelin farkındalık ve yetkinliği artırılmakta; tesis genelinde konfor, güvenlik ve mahremiyet alanlarının bütünlüğü korunmaktadır.

**Geri Bildirim ve Şikayet Yönetimi**

Misafirlerden gelen geri bildirimler, dijital sistemler aracılığıyla toplanmakta ve her bir şikayet çözüm süreçlerine hızlı dahil edilmektedir. Guest Experience raporlarına işlenen veriler ilgili yöneticilerle paylaşmakta, operasyon toplantılarında şikayet kaynakları analiz edilmekte ve haftalık Guest Review toplantılarında alınan kararlar uygulamaya geçirilmektedir.

**Misafir Memnuniyeti Ölçüm Programı**

Misafir memnuniyetini ölçümlemek amacıyla ReviewPro uygulaması aktif şekilde kullanılmaya devam edilmektedir. Bu program aracılığıyla hem geri bildirimler analiz edilmekte hem de memnuniyet verileri sürdürülebilirlik metrikleriyle ilişkilendirilmektedir.

**Misafir Bilgilendirme ve Sürdürülebilir Turizm**

Misafirlerin sadece konforlu bir tatil deneyimi yaşamalarıyla kalmayıp Ayalık'ın tarihi, doğal ve kültürel değerlerini de tanımaları hedeflenmektedir. 2025 yılında bu doğrultuda bilgilendirici içerikler güncellenmiş; yeni tanıtım materyalleri, otel ekranları ve dijital platformlar aracılığıyla daha ulaşılabilir hale getirilmiştir. Rezervasyon ve iletişim süreçlerinde şeffaflık ilkesine bağlı kalınarak her adımda doğru bilgilendirme yapılmıştır.

Müşteri Memnuniyeti	2022	2023	2024	2025
Müşteri şikâyet sayısı	65	52	50	15
Müşteri memnuniyet oranı	4,69 /5	4,73 /5	4,49 /5	4,79 / 5

Misafir deneyimlerini ölçümlemek amacıyla ReviewPro uygulaması aktif biçimde kullanılmaya devam edilmektedir. Bu program aracılığıyla hem geri bildirimler analiz edilmekte hem de memnuniyet verileri sürdürülebilirlik metrikleriyle ilişkilendirilmektedir. 2025 yılında 4,79 olarak ölçülen misafir memnuniyetinde sürdürülen yüksek performans dikkat çekicidir. Bu dönemde elde edilen **4,79/5'lik memnuniyet puanı, geçtiğimiz yıla kıyasla iyileşme göstermiştir**. Şikâyet sayısının sadece X olması ise, operasyonel süreçlerin etkinliğini ve misafir deneyiminin özenle yönetildiğini ortaya koymaktadır. Bu veriler, hizmet kalitesinin sistematik olarak izlendiğini ve alınan geri bildirimlerin hizmet sunumuna doğrudan yansıtıldığını göstermektedir.

## Misafir Deneyimine Değer Katan Hizmetlerimiz

### Karşılama Anı

Konuklar, otele girişte yöresel dokunuşlar içeren ikramlar ve soğuk havlularla karşılanmaktadır. Bu uygulama sayesinde misafirler daha ilk anda kendilerini rahat ve özel hissetmekte, bölgeye ait kültürel atmosferle tanışmaları sağlanmaktadır.

### Uğurlama

Misafirlerin çıkış anları da, “Türk Misafirperverliği” anlayışıyla özel bir şekilde planlanmıştır. Ayrılış günü, geleneksel Türk lezzetlerinden küçük hediyeler ve iyi dileklerle uğurlama yapılmakta, konuklara “yeniden görüşmek dileğiyle” ifadesi eşliğinde kişisel temas kurulmaktadır. Bu uygulama, misafirlerin D-Resort deneyimini kalıcı bir hatıraya dönüştürmektedir.

### Özelleştirilmiş Dokunuşlar

Özel gün kutlamaları (doğum günü, balayı, yıldönümü vb.) için kişiselleştirilmiş oda süslemeleri ve küçük sürprizler hazırlanmaktadır. Bu uygulamalar, konukların kendilerini özel hissetmesini sağlamak ve sadakat oranlarını artırmaktadır.

# Sunulan Ürün ve Hizmetlerde Kalite Güvencesi

## Tedarik Zinciri Şeffaflığı ve Etik Satın Alma

- D-Resort Ayvalık olarak tedarik süreçlerimizde de şeffaflık ve etik ilkelere bağlılık esas alınmaktadır. Ürün satın alma aşamalarında, yalnızca kalite ve maliyet değil; aynı zamanda tedarikçilerin çevresel ve toplumsal sorumluluk standartlarına uygunluğu da değerlendirme kriterlerimiz arasında yer aldı. Yerel üreticilerden temin edilen gıda ürünlerinin, adil ticaret prensiplerine ve çevre dostu üretim koşullarına uygun şekilde elde edilmesi önceliklendirildi.

Tedarik zincirimizin her halkasında sürdürülebilirlik odaklı bir yaklaşım benimsenmiş; sezonluk ürün tercihi, minimum taşıma mesafesi ve karbon ayak izinin azaltılmasına yönelik önlemler titizlikle uygulanmıştır. Ayrıca, kullanılan hammaddelerin menşei ve üretim süreci gibi bilgiler misafirlerimizle açık şekilde paylaşılmış; özellikle alerjen ve özel içeriklere yönelik bilgilendirme ekranları aracılığıyla şeffaf bir iletişim sağlanmıştır. Bu yaklaşımla hem çevresel etkilerimizi azaltmayı hem de toplumsal sorumluluğa dayalı bir tedarik modeli oluşturarak sürdürülebilir turizm anlayışımıza katkı sunmak hedeflenilmektedir.

## Yerel Ve Organik Ürün Kullanımı

D-Resort Ayvalık mutfağı, 2025'te de yerel üreticilerle olan bağlarını koruyarak misafirlerine sağlıklı, lezzetli ve etik ürünler sunmayı sürdürmüştür. Ayvalık'a özgü kırma zeytin, zeytinyağı ve mevsimsel sebzeler gibi ürünler; organik tarım prensipleri doğrultusunda temin edilmiş ve menülerde önceliklendirilmiştir.

Yerel tedarikçilerle sürdürülen bu iş birliği, yalnızca ekonomik destek sağlamakla kalmamış; aynı zamanda bölge kültürünü misafirlere deneyimletme noktasında da katkı sunmuştur. Bu uygulama, sürdürülebilir turizm modeline olan bağlılığımızın kanıtlarındandır.

## Isı ve Nem Kontrolü

Gıda ürünlerinin kalitesini ve tazeliğini korumak amacıyla tesisin mutfak ve depo alanlarında ısı ve nem seviyeleri titizlikle izlenmiş, belirlenen eşik değerlerin dışına çıkılması durumunda otomatik alarm sistemleri devreye alınmıştır. Bu sistem sayesinde, ürünlerin raf ömrü ve hijyen seviyesi korunarak misafirlere sunulan her ürünün güvenilirliğinden emin olunmuştur.

Bu kontrollü ortam sayesinde yalnızca ürün kalitesi değil; aynı zamanda israf oranlarının azaltılması ve sürdürülebilir tedarik süreci açısından da olumlu kazanımlar elde edilmiştir. Gıda güvenliğini bütünsel bir yaklaşımla ele alan bu uygulamalar, otelin gastronomik hizmet kalitesini istikrarlı şekilde sürdürmesini sağlamıştır.

### Gıda ve Ambalaj Atığı Yönetmeliği

Gıda israfının önlenmesi ve ambalaj atıklarının azaltılması hedefi, 2025 yılında da tüm restoran ve mutfak süreçlerinde aktif olarak gözetilmiştir. Misafirlere sunulan tabaklar porsiyon kontrolüne uygun şekilde hazırlanmış; alacarte menülerde israfı önleyecek yaratıcı reçeteler tercih edilmiştir.

Ambalaj atıklarının azaltılması amacıyla yerel üreticilerden gelen ürünler mümkün olduğunca toplu ve düşük ambalajlı şekilde tedarik edilmiş; porselen tabaklar gibi tekrar kullanılabilir sunum malzemeleri ile estetik ve çevre dostu bir sunum anlayışı benimsenmiştir. Gıda atığı oluşumuna neden olabilecek süreçlerde mutfak personeline özel eğitimler düzenlenerek süreç verimliliği artırılmıştır.

### Depo Temizliği ve Stok Takibi

Tesiste sunulan gıda ve içecek ürünlerinin hijyen ve kalite standartlarına uygun şekilde misafirlere ulaştırılabilmesi adına, depolama süreçleri 2025 yılında da aynı titizlikle sürdürülmüştür. Depo temizliği, belirli periyotlarla uygulanan prosedürler çerçevesinde yapılmış; her ürün için hijyen seviyeleri düzenli olarak kontrol edilmiştir. Bu temizlik yalnızca görsel bir düzen değil, aynı zamanda sağlık açısından kritik bir önlem olarak değerlendirilmiştir.

Stok yönetimi ise raf ömrü takibiyle entegre şekilde yürütülmüş; son kullanma tarihi yaklaşan ürünler sistematik olarak denetlenerek ürün güvenliği garanti altına alınmıştır. Ürünlerin sıcaklık ve nem koşullarına göre sınıflandırılması ve uygun ortamlarda muhafazası, ürün tazeliğini korurken misafirlere sunulan gastronomik deneyimin de kalitesini artırmıştır. Tüm bu süreçler sayesinde ürün şikayetlerinin minimum seviyede kalması sağlanmıştır.

2025 yılında, D-Resort Ayvalık'ta sunulan ürünlerin kalitesi ve güvenliği, geçmiş yıllardaki standartlara uygun şekilde titizlikle kontrol altında tutulmuştur. Personel hijyen eğitimi, gıda numune analizleri ve sıcaklık takibi gibi başlıklar düzenli şekilde işletilmiştir. Özellikle mutfak ve servis alanlarında kullanılan kimyasal maddelerin türü, miktarı ve saklama koşullarına dair iç prosedürler yeniden gözden geçirilmiş ve uygulamaların sürdürülebilirlik kriterleriyle uyumlu olması sağlanmıştır.

## Dijitalleşme ve İnovasyon

Dijitalleşme ve inovasyon, işletmemizin sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmasında önemli bir kaldıraç olarak görülmekte ve müşteri memnuniyetini güçlendirmek adına süreçlerimize entegre edilmektedir. Bu vizyonla yürütülen projeler sayesinde, operasyonel verimlilik artmakta; çevre dostu, hızlı ve kesintisiz hizmet sunumu mümkün hale gelmektedir.

2025 yılında **operasyonel süreçlerin otomasyon oranı %73'e ulaşmış ve bu alanda istikrarlı bir ilerleme kaydedilmiştir**. Tesis genelinde tamamlanan 2 yeni dijitalleşme projesiyle birlikte, **toplam dijital çözüm sayısı 30'a çıkarılmıştır**. Bu artış, dijitalleşmenin kurum geneline yayılması açısından önemli bir kilometre taşı niteliğindedir.

Operasyonel Süreçlerin Otomasyon Oranı (%)	2021	2022	2023	2024	2025
	%60	%65	%68	%70	%73

Sektördeki teknolojik gelişmelerin yakından takibiyle oluşturulan projeler, **süreçlerin dijital ortama taşınmasını ve kağıt tabanlı işlemlerin azaltılmasını sağlamış**; aynı zamanda çevresel etkilerin azaltılmasına da katkıda bulunmuştur. 2025 yılında da dijitalleşme, otelin çevre dostu, yenilikçi ve yüksek hizmet kalitesine sahip bir işletme vizyonunun temel yapı taşlarından biri olmuştur.

Tesis genelinde dijitalleşme süreçleri kapsamlı biçimde sürdürülmektedir. Geçmiş dönemde hayata geçirilen ERP ve CRM entegrasyonları sayesinde departmanlar arası bilgi akışı dijital ortama taşınmakta, operasyonel verimlilik artırılmaktadır. İcibot iş yönetim sistemi ve Guest App uygulamaları, misafirlere daha hızlı ve etkili hizmet sunulmasına olanak tanımakta; manuel işlemler azaltılarak çevresel etkiler en aza indirilmektedir. Aynı şekilde Finedine dijital menü sistemi ve WiFi6 altyapısı ile bağlantı kalitesi güçlendirilmekte, ödeme sistemlerinin dijitalleştirilmesiyle hem çevre dostu hem de hızlı çözümler sunulmaktadır. ReviewPro altyapısı üzerinden misafir geri bildirimlerinin etkin şekilde analiz edilmesi ve iletişim altyapısının dijital santral ile yenilenmesi gibi projelerle tesisin dijital dönüşüm yolculuğu çok yönlü biçimde devam etmektedir.

Bu sürecin bir parçası olarak, 2026 yılında da yeni dijitalleşme projeleri ve teknolojik iyileştirmeler gündeme alınmıştır.

<h3>ERP ve CRM Sistemlerinde Süreç Takibi ve Veri Analiz Yetkinliğinin Geliştirilmesi</h3>	<p>2025 yılı itibarıyla ERP (Kurumsal Kaynak Planlama) ve CRM (Müşteri İlişkileri Yönetimi) sistemleri, temel veri akışlarının ötesine geçerek <b>detaylı analiz ve süreç performansı takibini mümkün kılan gelişmiş yetkinliklerle güçlendirilmiştir.</b></p> <p>Bu iyileştirme sayesinde departmanlar arası iş süreçleri izlenebilmekte ve veriye dayalı performans değerlendirmeleri yapılabilmektedir.</p> <p>Gerçek zamanlı veri analiz araçları sayesinde karar alma süreçleri <b>daha hızlı ve daha doğru</b> şekilde yürütülebilmekte, özellikle müşteri deneyimi, rezervasyon yönetimi, satın alma süreçleri ve kaynak planlama alanlarında <b>etkinlik ve öngörülebilirlik</b> artırılmaktadır.</p>
<h3>Dijital Pano ve Gösterge Sistemlerinin İyileştirilmesi</h3>	<p>2025 yılında ayrıca, iç süreçlerde kullanılan dijital pano (dashboard) sistemleri kapsamlı şekilde revize edilmiştir.</p> <p>Bu iyileştirme ile birlikte <b>anlık izleme (real-time monitoring)</b> kabiliyeti güçlendirilmiş; operasyonel süreçlerin <b>daha şeffaf ve anında takip edilebilir olması</b> sağlanmıştır.</p> <p>Sürdürülebilirlik göstergeleri (örneğin: enerji tüketimi, su kullanımı, atık oranları) sistemlere entegre edilerek <b>çevresel performansın sürekli takibi</b> mümkün hale gelmiştir.</p> <p>Ayrıca kullanıcı dostu arayüzler sayesinde otel yöneticileri ve teknik personel tarafından raporlamalar <b>daha kolay, hızlı ve doğru şekilde</b> yapılabilmektedir.</p>

## Bilgi Güvenliği ve Veri Gizliliği Politikaları

6698 sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu'nun 12. maddesi doğrultusunda, kişisel verilerin hukuka aykırı şekilde işlenmesini, erişilmesini, aktarılmasını ve güvenlik açıklarından kaynaklanabilecek zararları önlemeye yönelik gerekli idari ve teknik tedbirler sürekli olarak alınmaktadır. Otelimizde, kişisel verilerin korunmasına yönelik güvenlik düzeyini artırmak amacıyla Kurul tarafından yayımlanan rehberler esas alınarak denetim ve uyum çalışmaları sürdürülmekte, iç denetimler düzenli aralıklarla gerçekleştirilmektedir.

### Özel Nitelikli Kişisel Verilerin Korunması

Kanunen daha sıkı koruma altında bulunan özel nitelikli kişisel veriler için otelimizde ayrı prosedürler oluşturulmuş olup bu verilerin işlenmesinde riskleri en aza indirecek güvenlik önlemleri özenle uygulanmaktadır. Verilerin işlenmesi, 2018/10 sayılı Kurul kararı çerçevesinde şekillendirilmiş politika ve süreçler ile sürekli olarak izlenmekte ve yetkili birimler tarafından raporlanmaktadır.

### Farkındalık ve Denetim Süreçleri

Kişisel verilerin korunmasına yönelik farkındalık düzeyinin artırılması amacıyla, ilgili birimlere yönelik eğitim ve bilgilendirme çalışmaları düzenli olarak gerçekleştirilmektedir. Eğitim içerikleri, "Kişisel Veri Güvenliği Rehberi" temel alınarak hazırlanmakta ve mevzuat değişikliklerine göre güncellenmektedir. Ayrıca yeni başlayan çalışanlara oryantasyon sürecinde kişisel veri güvenliğiyle ilgili temel bilgiler aktarılmakta ve kurum kültürü içerisinde sürdürülebilir bir bilinç oluşturulması hedeflenmektedir.

### Uyum ve Şeffaf Veri İşleme

Şirketimizde kişisel veriler, yalnızca açık ve meşru amaçlar doğrultusunda, ilgili kişinin bilgisi ve onayı dahilinde toplanmakta ve işlenmektedir. Veriler, yasal zorunluluklar çerçevesinde öngörülen süre boyunca saklanmakta, süresi dolan kayıtlar güvenli yöntemlerle imha edilmektedir. Tüm bu süreçlerde kişisel veri sahiplerinin hakları konusunda bilgilendirme yapılmakta ve ilgili kişilere yasal güvenceler sağlanmaktadır.

## Kurumsal Sosyal Sorumluluk ve Toplumsal Fayda

D-Resort Ayvalık, kurumsal sosyal sorumluluk anlayışını daha da ileriye taşıyarak toplumsal fayda yaratma hedefi doğrultusunda çeşitli alanlarda yeni adımlar atmaktadır. Özellikle yerel kalkınmaya katkı sağlamak, bölge halkı ile güçlü ilişkiler kurmak ve sürdürülebilir toplumsal gelişimi desteklemek amacıyla yürütülen uygulamalar bu yıl da devam etmektedir.

Tesis, yerel üreticilerden tedarik sağlama politikasını sürdürerek hem karbon ayak izini azaltmakta hem de bölge ekonomisine doğrudan katkı sunmaktadır. Misafir deneyiminin yerel kültürle buluştuğu çeşitli etkinlikler ve ortak projeler aracılığıyla, yerel sanatçılar ve işletmeler için görünürlük sağlanmaktadır. Bu doğrultuda, işletmeye giriş hakkı tanınan yerel üreticiler ile yapılan iş birlikleri artırılarak bölge halkının ürün ve hizmetlerini otel bünyesinde sunmasına olanak tanınmaktadır.

Sosyal sorumluluk projeleri kapsamında yürütülen eğitim faaliyetleri ile yalnızca misafirler değil, çalışanlar ve bölgedeki paydaşlar da kapsamakta; örneğin kadın girişimciliğini desteklemeye yönelik atölye çalışmaları, çevre bilincini artırmaya dönük seminerler ve gençlere yönelik rehberlik programları düzenlenmektedir. Öte yandan, dijital altyapı çalışmaları ve iş süreçlerinin sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu şekilde optimize edilmesi sayesinde, toplumsal sorumluluk raporlaması daha düzenli ve şeffaf hale getirilmekte; bağış ve sponsorluk süreçleri daha stratejik şekilde yürütülmektedir. Bu kapsamda bağış miktarı ve dokunulan kişi sayısı gibi temel metriklerde sürdürülebilir artış hedeflenmektedir.

Topluma Fayda	2021	2022	2023	2024	2025
İş Birliği Yapılan Kurum Sayısı	1	2	1	6	6
Bağış ve Sponsorluk Miktarı (TL)	2.000	19.165	4.275	14.303	91.875

2025 yılı itibarıyla, **otel bünyesinde iş birliği yapılan yerel kurum sayısı 6 olmuştur**. Ayrıca, yerel halkın ürün ve hizmetlerine tesis içinde doğrudan erişim sağlayan modellerin geliştirilmesiyle birlikte, misafirlerimize bölge kültürünü daha yakından tanıma fırsatı sunulmaktadır.

Toplumsal sorumluluk projeleri kapsamında düzenlediğimiz çevre farkındalığı atölyeleri, gençlere yönelik mentorluk programları ve kadın girişimciliğini destekleyen etkinlikler aracılığıyla, kapsayıcı ve uzun vadeli faydalar yaratmak hedeflenmektedir. Bu doğrultuda gerçekleştirilen bağış ve sponsorluk faaliyetleri, **2025 yılında 91.875 TL'ye ulaşmış** ve böylece 2024 yılına göre **%542 oranında artış** kaydedilmiştir. Bu önemli artış, sosyal sorumluluk projelerimizin finansal olarak da güçlendirilerek daha geniş kitlelere ulaşmasını mümkün kılmaktadır.

## Toplumsal Katkı ve Sosyal Sorumluluk Projeleri

D-Resort Ayvalık, faaliyet gösterdiği bölgede toplumsal refahın artırılması ve yerel toplulukların güçlendirilmesi amacıyla sosyal sorumluluk projelerine 2025 yılında da aktif şekilde katkı sunmaktadır. Bu kapsamda, eğitimden sosyal yardıma uzanan geniş bir yelpazede çalışmalar yürütülmektedir.

Eğitim alanında; 2025 yılında Türkiye Eğitim Gönüllüleri Vakfı (TEGV)'e yapılan bağış ile çocukların eğitimine destek sağlanmış, Anneler Günü ve Babalar Günü'nde TEGV'den temin edilen termoslar çalışanlara hediye edilerek sosyal fayda yaratılmıştır. Ayvalık Eğitime Destek Derneği ile yürütülen iş birliği çerçevesinde, Ayvalık Belediyesi'nin katkısıyla düzenlenen Avrupa'nın en büyük kadın temalı festivalinden elde edilen gelirlerin üniversite öğrencilerine burs olarak sunulmasına katkı sağlanmıştır.

Ayrıca, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi'ne bilgisayar bağışında bulunularak dijital erişim imkânları artırılmış; Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi'ne bilgisayar ve dış mekân mobilyası desteği verilerek öğrencilerin akademik ve sosyal yaşamlarını daha verimli bir ortamda sürdürmelerini desteklenmiştir.

Toplumsal destekler kapsamında ise; Ayvalık Şefkat Evleri Yaptırma ve Yaşatma Derneği'ne yapılan bağış ile bölge halkının yaşam koşullarının iyileştirilmesine katkı sunulmakta; Koruncuk Vakfı'na hem genel bağış hem de Kurban Bayramı döneminde yapılan katkılar ile korunmaya muhtaç çocukların barınma ve eğitim ihtiyaçlarının karşılanmasına destek verilmektedir.

2025 yılında yürütülen bu çalışmalarla, bölge halkının sosyal ve ekonomik yaşamına doğrudan katkı sağlanması, eğitime erişimin güçlendirilmesi, toplumsal dayanışmanın pekiştirilmesi ve dezavantajlı gruplara yönelik kalıcı faydalar oluşturulması amaçlanmıştır.

# Ekler

## GRI

GRI STANDARTLARI	AÇIKLAMA	KONUM
GRI 2: Genel Açıklamalar 2021	2-1 Organizasyon Detayları	D-Resort Aylık Hakkında
	2-2 Organizasyonun Sürdürülebilirlik Raporlamasına Dahil Edilen Birimleri	Rapor Hakkında
	2-3 Raporlama Dönemi, Sıklığı ve İletişim Noktası	Rapor Hakkında
	2-4 Bilgilerin Yeniden Beyanı	Önceki dönem raporuna ait yeniden düzenlenen bir beyan bulunmamaktadır.
	2-5 Dış Güvence	Yok
	2-6 Faaliyetler, Değer Zinciri ve Diğer İş İlişkileri	D-Resort Aylık Hakkında Toplumsal Fayda ve Sosyal Sorumluluk
	2-7 Çalışanlar	Sosyal Performans Göstergeleri
	2-8 Çalışan Olmayan İşçiler	Sosyal Performans Göstergeleri
	2-9 Yönetişim Yapısı ve Kompozisyonu	Sürdürülebilirlik Yaklaşımımız
	2-15 Çıkar Çatışmaları	İş Etiği ve Uyum Yolsuzluk ve Rekabete Aykırı Davranışla Mücadele
	2-16 Kritik Endişelerin İletilmesi	Paydaş Analizi
	2-17 En Yüksek Yönetişim Organının Kollektif Bilgisi	Yok
	2-18 En Yüksek Yönetişim Organının Performansının Değerlendirilmesi	Yok
	2-19 Ücret Politikaları	Şeffaflık ve İç Denetim Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi
	2-20 Ücretin Belirlenme Süreci	Şeffaflık ve İç Denetim Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi
	2-25 Olumsuz Etkileri Gidermek İçin Süreçler	Etkin Risk Yönetimi Risklerimiz ve Aksiyonlarımız
	2-26 Danışmanlık ve Endişelerin Bildirilmesi Mekanizmaları	İş Etiği ve Uyum
2-27 Yasalara ve Düzenlemelere Uyum	İş Etiği ve Uyum Şeffaflık ve İzlenebilirlik	

	2-28 Üyelik Dernekleri	Toplumsal Fayda ve Sosyal Sorumluluk
	2-29 Paydaş Katılımına Yaklaşım	Paydaş Analizi Önemlilik Analizi
	2-30 Toplu Pazarlık Sözleşmeleri	Yok
GRI 3: Önemli Konular 2021	3-1 Önemli Konuların Belirlenme Süreci	Paydaş Analizi Önemlilik Analizi
	3-2 Önemli Konular Listesi	Önemlilik Analizi
GRI 201: Ekonomik Performans 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Önemlilik Analizi Risklerimiz ve Aksiyonlarımız
	201-2 İklim Değişikliği Nedeniyle Finansal Etkiler ve Diğer Riskler ile Fırsatlar	Etkin Risk Yönetimi Risklerimiz ve Aksiyonlarımız Çevre ve İklim Değişikliği Yönetimi
GRI 204: Satın Alma Uygulamaları 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Tedarik Zinciri Yönetimi
	204-1 Yerel Tedarikçilere Yapılan Harcamaların Oranı	Tedarik Zinciri Yönetimi
GRI 205: Yolsuzlukla Mücadele 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Yolsuzluk ve Rekabete Aykırı Davranışla Mücadele
	205-1 Yolsuzlukla İlgili Riskler İçin Değerlendirilen Operasyonlar	Yolsuzluk ve Rekabete Aykırı Davranışla Mücadele
	205-3 Doğrulanmış Yolsuzluk Olayları ve Alınan Önlemler	Yolsuzluk ve Rekabete Aykırı Davranışla Mücadele
GRI 206: Rekabet Karşıtı Davranış 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Etik İlkelerle Uyum Yolsuzluk ve Rekabete Aykırı Davranışla Mücadele
	206-1 Rekabet Karşıtı Davranış, Tekelcilik ve Tekelleşme Uygulamaları İçin Açılan Davalar	Yolsuzluk ve Rekabete Aykırı Davranışlarla Mücadele İş Etiği ve Uyum
GRI 301: Malzemeler 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği
	301-2 Geri dönüşüm malzemelerinin kullanımı	Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği
	301-3 Geri kazanılan ürünler ve ambalaj malzemeleri	Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği Çevre Performans Göstergeleri
GRI 302: Enerji 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Enerji Yönetimi Emisyon Yönetimi
	302-1 Kuruluş içinde enerji tüketimi	Enerji Yönetimi Emisyon Yönetimi Enerji Yönetimi Emisyon Yönetimi Çevre Performans Göstergeleri

	302-2 Kuruluş dışında enerji tüketimi	Çevre Performans Göstergeleri
	302-3 Enerji yoğunluğu	Enerji Yönetimi Emisyon Yönetimi Çevre Performans Göstergeleri
	302-4 Enerji tüketiminin azaltılması	Enerji Yönetimi Emisyon Yönetimi
	302-5 Ürün ve hizmetlerin enerji gereksinimlerinde azalma	Çevre Performans Göstergeleri
GRI 303: Su ve Atıksular 2018	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Su Yönetimi
	303-1 Suyla paylaşılan bir kaynak olarak suyla etkileşim	Su Yönetimi Çevre Performans Göstergeleri
	303-5 Su tüketimi	Su Yönetimi Çevre Performans Göstergeleri
GRI 305: Emisyonlar 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Emisyon Yönetimi
	305-1 Doğrudan (Kapsam 1) sera gazı emisyonları	Emisyon Yönetimi Çevre Performans Göstergeleri
	305-2 Enerji dolaylı (Kapsam 2) sera gazı emisyonları	Emisyon Yönetimi Çevre Performans Göstergeleri
	305-3 Diğer dolaylı (Kapsam 3) sera gazı emisyonları	Emisyon Yönetimi Çevre Performans Göstergeleri
	305-4 Sera gazı emisyon yoğunluğu	Emisyon Yönetimi Çevre Performans Göstergeleri
	305-5 Sera gazı emisyonlarının azaltılması	Emisyon Yönetimi Çevre Performans Göstergeleri
GRI 306: Atık 2020	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği Çevre Performans Göstergeleri
	306-1 Atık üretimi ve önemli atıkla ilişkili etkilerin yönetimi	Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği Çevre Performans Göstergeleri
	306-2 Önemli atıkla ilişkili etkilerin yönetimi	Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği Çevre Performans Göstergeleri
	306-3 Oluşan atık	Atık Yönetimi ve Kaynak Verimliliği Çevre Performans Göstergeleri
GRI 308: Tedarikçi	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Tedarik Zinciri Yönetimi
	308-1 Çevresel kriterlere göre eleme yapılan yeni tedarikçiler	Tedarik Zinciri Yönetimi

Çevresel Değerlendirmesi 2016	308-2 Tedarik zincirindeki negatif çevresel etkiler ve alınan önlemler	Tedarik Zinciri Yönetimi Risklerimiz ve Aksiyonlarımız
GRI 401: İstihdam 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Kapsayıcılık, Çeşitlilik ve Cinsiyet Eşitliği
	401-1 Yeni çalışan işe alımları ve çalışan devir oranı	Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi Sosyal Performans Göstergeleri
	401-2 Tam zamanlı çalışanlara sağlanan, geçici veya yarı zamanlı çalışanlara sağlanmayan işler	Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi
	401-3 Ebeveyn izni	Kapsayıcılık, Çeşitlilik ve Cinsiyet Eşitliği Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi Sosyal Performans Göstergeleri
GRI 402: İşçi/Yönetim İlişkileri 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	İnsan Hakları Yaklaşımımız
	402-1 Operasyonel değişikliklere ilişkin minimum bildirim süreleri	İnsan Hakları Yaklaşımımız
GRI 403: İş Sağlığı ve Güvenliği 2018	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	İş Sağlığı ve Güvenliği
	403-1 İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi	İş Sağlığı ve Güvenliği
	403-2 Tehlike belirleme, risk değerlendirmesi ve olay incelemesi	İş Sağlığı ve Güvenliği Etkin Risk Yönetimi Risklerimiz ve Aksiyonlarımız
	403-3 İş sağlığı hizmetleri	İş Sağlığı ve Güvenliği
	403-4 İşçilerin iş sağlığı ve güvenliği konusunda katılımı, danışması ve iletişimi	İş Sağlığı ve Güvenliği Sosyal Performans Göstergeleri
	403-5 İş sağlığı ve güvenliği eğitimi	İş Sağlığı ve Güvenliği Sosyal Performans Göstergeleri
	403-6 İşçi sağlığının teşviki	İş Sağlığı ve Güvenliği
	403-7 İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili iş ilişkileri yoluyla doğrudan bağlantılı etkilerin önlenmesi ve hafifletilmesi	İş Sağlığı ve Güvenliği
	403-8 İş sağlığı ve güvenliği yönetim sistemi ile kapsanan işçiler	İş Sağlığı ve Güvenliği
	403-9 İş ile ilgili yaralanmalar	Sosyal Performans Göstergeleri
403-10 İş ile ilgili sağlık sorunları	Sosyal Performans Göstergeleri	
	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi

404: Eğitim ve Öğretim	404-1 Yıllık başına çalışan başına ortalama eğitim saati	Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi Sosyal Performans Göstergeleri
	404-2 Çalışan becerilerini geliştirme ve geçiş yardım programları	Çalışan Memnuniyeti, Bağlılığı ve Gelişimi
	404-3 Düzenli performans ve kariyer geliştirme değerlendirmesi alan çalışanların yüzdesi	Sosyal Performans Göstergeleri
405: Çeşitlilik ve Eşit Fırsatlar	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Kapsayıcılık, Çeşitlilik ve Cinsiyet Eşitliği
	405-1 Yönetim organlarının ve çalışanların çeşitliliği	Sosyal Performans Göstergeleri
	405-2 Kadın ve erkeklerin temel maaş ve ödeme oranı	Kapsayıcılık, Çeşitlilik ve Cinsiyet Eşitliği
406: Ayrımcılık Yasağı	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	İnsan Hakları Yaklaşımımız
	406-1 Ayrımcılık olayları ve alınan düzeltici önlemler	Raporlama döneminde rastlanmamıştır.
408: Çocuk İşçilik 2026	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	İnsan Hakları Yaklaşımımız
	408-1 Çocuk işçilik olayları için önemli risk altındaki işlemler ve tedarikçiler	Raporlama döneminde rastlanmamıştır
409: Zorunlu veya Zorunlu İşçilik 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	İnsan Hakları Yaklaşımımız İş Etiği ve Uyum
	409-1 Zorla veya zorunlu işçilik olayları için önemli risk altındaki işlemler ve tedarikçiler	Raporlama döneminde rastlanmamıştır
414: Tedarikçi Sosyal Değerlendirme 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Tedarik Zinciri Yönetimi
	414-1 Sosyal kriterler kullanılarak eleme yapılan yeni tedarikçiler	Sosyal Performans Göstergeleri
	414-2 Tedarik zincirindeki negatif sosyal etkiler ve alınan önlemler	Tedarik Zinciri Yönetimi
415: Kamu Politikası 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Yolsuzluk ve Rekabete Aykırı Davranışla Mücadele
	415-1 Siyasi katkılar	Yolsuzluk ve Rekabete Aykırı Davranışla Mücadele
417: Pazarlama ve Etiketleme 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Ürün Güvenliği ve Kalitesi
	417-1 Ürün ve hizmet bilgileri ile etiketleme için gereksinimler	Ürün Güvenliği ve Kalitesi
	417-2 Ürün ve hizmet bilgileri ile etiketleme konusunda uyumsuzluk olayları	Raporlama döneminde rastlanmamıştır
418: Müşteri Gizliliği 2016	3-3 Öncelikli Konuların Yönetimi	Veri Gizliliği ve Bilgi Güvenliği
	418-1 Müşteri gizliliği ihlalleri ve müşteri verisi kayıpları ile ilgili ispatlanmış şikayetler	Raporlama döneminde rastlanmamıştır

# D-Resort Ayvalık SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2025

KONUM

İLETİŞİM

[www.dresortayvalık.com](http://www.dresortayvalık.com)

## Sürdürülebilirlik ve Raporlama Danışmanı 3pmetrics

Esentepe Mahallesi,  
Talat Pasa Caddesi No:5 Şişli  
34394 İstanbul  
+90 (212) 706 37 00  
[hello@3pmetrics.com](mailto:hello@3pmetrics.com)

## Rapor Tasarımı

-----