



BLUE WATERS CLUB
SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU
2019-2020

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ANLAYIŞIMIZ

Blue Waters olarak sürdürülebilir turizmin getirdiği sorumlulukların bilincindeyiz. Çevresel etkilerin azaltılması, enerji, su ve atık yönetimi, kültürel ve sosyal mirasın korunması, yerel halka ekonomik ve sosyal olarak fayda sağlama ve çevreyi koruma gibi sürdürülebilirlik kavramı içinde yer alan birçok konuda çalışmalarımıza devam etmekteyiz.

Blue Waters olarak kuruluşumuzdan bu yana işimizin sürdürülebilirliği için hem sosyal hem çevresel içerikli bir çok yatırım yaptık ve yapmaya devam edeceğiz.

Kalite Sistemleri miz ile birlikte hem çevre için hem de misafirlerimiz için genel verimliliğimizi, kalitemizi ve çevresel performansımızı iyileştirmeyi hedefliyoruz.

GENEL MÜDÜR MESAJI

Blue Waters Club kuruluşundan itibaren Akdeniz Bölgesinin sayılı işletmelerinden biri olarak gelişen sektörün ve değişen misafir beklentilerinin gereğini en iyi şekilde yerine getirerek kalitesini artırmakta ve bölgenin en iyilerinden biri olarak marka olma iddiasını sürdürmektedir.

Bu çerçevede turizm sektöründe büyümeyi sürdürülebilir kılmak, değişen dünya koşullarında misafirlerimizin ve çalışanlarımızın beklentilerine cevap vermek, daha iyi çevre koşullarıyla, yerel bölge halkına daha fazla çalışma imkanı sağlayarak sürdürülebilir bir yaşama sahip olmayı hedefliyoruz.

Blue Waters Club olarak, faaliyetlerimizden kaynaklanabilecek sosyal ve çevresel etkilerimizi anlamaya ve iyileştirme çalışmaları yapmaya özen gösteriyoruz. Sürdürülebilirlik temelli planlarımızda, geleceğe yönelik en çok fayda sağlayacak çalışmalara ve bu çalışmaların devamlılığına önem veriyoruz.

Blue Waters ailesi olarak geçmişten bu güne getirdiğimiz bu anlayışı, geleceğe taşımak konusunda kararlıyız. Bu yolculuğumuzda bize destek veren tüm paydaşlarımıza en derin teşekkürlerimi sunarım.



Nilgün ÖZER
Genel Müdür

TARİHÇEMİZ

Ece Turizm İnşaat Ticaret ve Mağaza İşletmeciliği AŞ tarafından 1995 yılında 312 oda kapasitesi ile 1. sınıf tatil köyü olarak hizmete açılmış olan Blue Waters Club, 2001 yılında 5 yıldızlı Resort otelin açılması, 2010 yılında ek binanın açılması ve 2014 yılında 20 adet club odasının da ilave edilmesi ile beraber şu an 674 oda 1612 yatak kapasitesi ile 5 yıldızlı otel ve birinci sınıf tatil köyü olarak hizmet vermeye devam etmektedir.

Blue Waters Club başarılı geçmişi ile Türkiye'nin ve Dünyanın önde gelen konaklama işletmeleri arasında yer almakta ve hizmet sektöründe bir dünya markası olma vizyonuyla hareket etmektedir.

DEĞERLERİMİZ

MİSYONUMUZ

Biz,
Yüksek seviyede misafir memnuniyeti ilkimizden asla vazgeçmeden, çevreye duyarlı ve güler yüzlü hizmetimizle devamlı tavsiye edilen ve yeniden tercih edilen bir tesis olmaktan gurur duyuyoruz.

VİZYONUMUZ

Bir dünya markası olarak, üstün hizmet kalitesi ve çevreye duyarlılığı ile konukların her zaman tercih ettiği örnek bir tesis olmaktır.

DEĞERLERİMİZ

Her zaman gülümseyen, dış ve iç misafir memnuniyetine inanan, çevreye karşı duyarlı ve gereken önlemleri alan, sürekli eğitimle kendini geliştiren, yasaların gerektirdiği şartları uygulayan, mevcut yönetim sistemlerinin verimliliğine inanan etkin şekilde kullanan bir tesisiz.

KALİTE VE ÇEVRE POLİTİKAMIZ

Değerlerimizin ışığında;

- Hizmet kalitesini sürekli ölçen ve iyileştiren,
- Misafir memnuniyeti odaklı hizmet veren
- Faaliyetlerinde çevreye etki edecek olumsuzlukları ve tehlikeleri sürekli izleyen, minimize eden ve gerekli önlemleri alan,
- Atık üretimini azaltıp doğal kaynakları etkili bir şekilde kullana,
- Tüm personele kalite ve çevre bilincini yayan, eğitimlerle bilgi ve becerilerini artıran,
- Takım çalışması prensibini benimseyen ve böylece sürekli gelişme faaliyetlerine katkıda bulunmalarını sağlayan bir tesisiz.

SÜRDÜRÜLEBİLİR ÇEVRE ANLAYIŞIMIZ

Blue Waters Club kuruluşundan itibaren çevreye duyarlı bir tesis olmuştur. Ekolojik dengeye katkıda bulunabilmek amacı ile faaliyetlerinde çevreye etki edecek olumsuzlukları ve tehlikeleri sürekli olarak izleyen, minimize eden ve gerekli tüm önlemleri alan bir anlayış içerisinde hareket etmekteyiz.

Kaynağında azaltma, yeniden kullanım, geri kazanım ve bertaraf etmek gibi çevre yönetim ilkeleri ile hareket etme sonucunda , enerji ve doğal kaynakların verimli kullanılması, tehlikeli kimyasal kullanımını azaltmak gibi faaliyetlerle çevredeki ayak izimizi azaltıyoruz.

ENERJİ VE SU YÖNETİMİ

Daha iyi bir yaşam sürdürmek için gelecekte daha fazla enerji ve temiz su kaynağına ihtiyaç duyacağımızın bilincindeyiz. Faaliyetlerimizde enerji ve su kullanım miktarını azaltarak en önemli hammaddemizi hem kendimiz hem gelecek nesiller için koruyoruz. Yenilenebilir enerji kaynaklarını tercih ediyoruz ve doğadaki karbon ayak izimizi azaltmak için çaba gösteriyoruz

Kullandığımız cihazların düzenli bakımları, personel eğitim ve bilinçlendirmeler, tasarruflu perlatör ve ampüller ile ve tüketimleri azaltmak için yapılan bir çok faaliyetimizle enerji ve su tüketimlerimizde her yıl düşüş sağlanmıştır.

Tesisin sıcak su ihtiyacının %60'ı güneş enerjisinden elde edilmektedir.

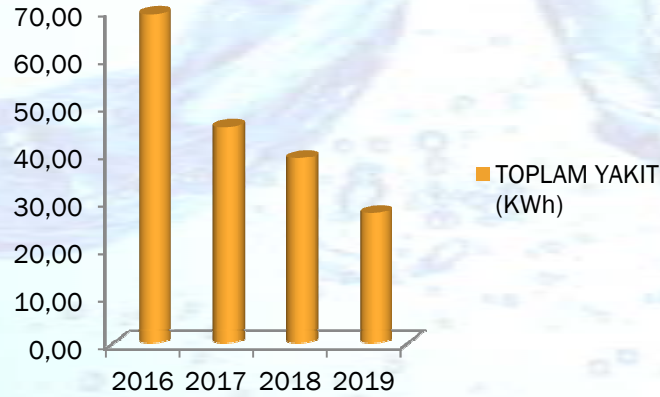
Çevre konularında attığımız doğru adımlar sayesinde Travelife, Yeşil Yıldız, Yeşil Anahtar gibi Uluslararası ödüllerin sahibi olduk.

Yapılan izlemeler sonucunda 2019 yılında 2018 yılına göre kişi başı elektrik tüketiminde %31, LNG tüketiminde %30 oranında tasarruf sağlandığı görülmüştür.

Her yıl olduğu gibi 2021 yılında da enerji tüketim oranlarının azaltılması adına yapılan personel bilinçlendirme eğitimlerine ve yenilenebilir enerji kaynaklarından daha fazla faydalanmak, su tüketimini azaltmak için spring ve damlama sulama sistemlerinin artırılması hedeflerimiz arasındadır.

Yıllara göre enerji ve su tüketimlerinin kişi başı değerleri aşağıda grafiklerle belirtilmiştir.

ENERJİ TÜKETİMLERİ (kWh)



SU TÜKETİMLERİ



ATIK YÖNETİMİ

Tesisimizde atık yönetimi ile, atığın kaynağında azaltılmasını, özelliğine göre ayrılmasını, toplanmasını, depolanmasını ve geri kazanılmasını sağlamaktayız.

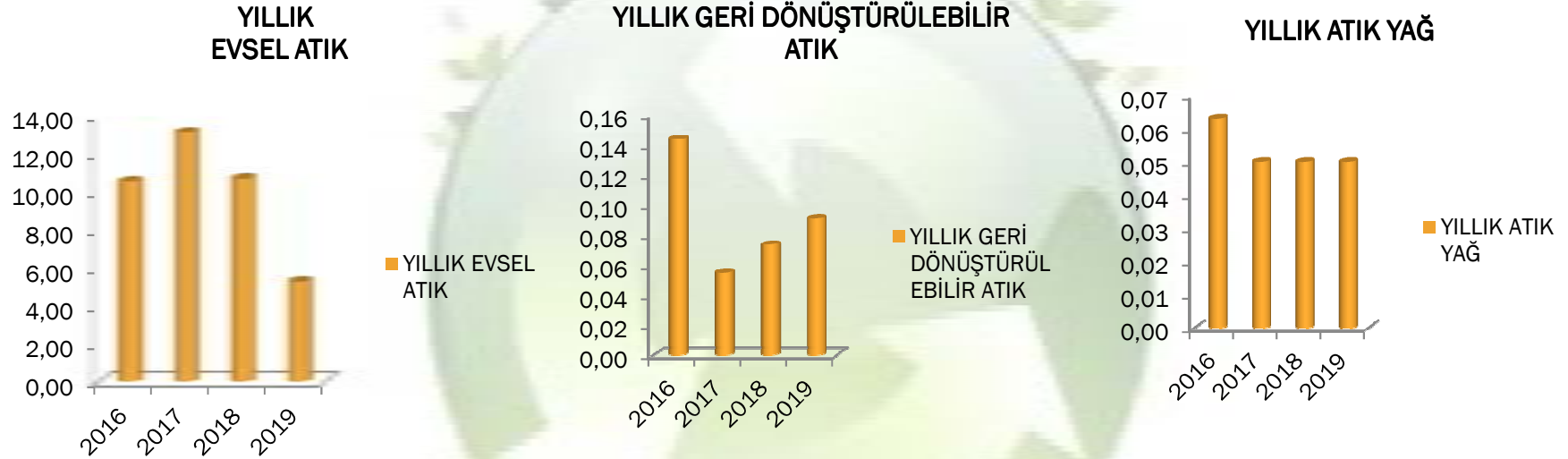
Biyobozunur, diğer ve geri dönüşümlü atıklar ayrıştırılmakta ve günlük teslim edilen miktarlar kaydedilmektedir. Günlük, aylık ve yıllık olarak atık miktarları izlenmekte ve bu izlemelere göre atık azaltma çalışmalarına devam edilmektedir.

Tehlikeli atıklar çeşitlerine göre ayrılmakta ve yetkili firmalar aracılığı ile bertarafı sağlanmaktadır.

2020 yılında doğru uygulamalarımız sayesinde Çevre Bakanlığı tarafından verilen Sıfır Atık Belgesinin sahibi olduk.

2021 yılında, atık azaltma çalışmalarımızın yanı sıra, tüm atık kutularının etiketlerinin Sıfır Atık Projesi kapsamında yenilenmesi, pet şişe atıklarının azaltılması için çevreci su matarası alınarak misafirlerin kullanımına sunulması ve köpük tabak atığının azaltılması için gözleme, simit evi ve pizza alanlarında melamin tabağa geçilmesi hedeflerimiz arasındadır.

Yıllara göre kişi başı atık miktarlarımız aşağıda grafiklerle belirtilmiştir.



MİSAFİR MEMNUNİYETİ

“Müşteri” değil “misafir “yaklaşımını sadece lafta değil hizmet anlayışımızda benimsememiz ve misafirlerimizi evimizde ağırlar gibi Türk misafirperverliğini hissettirerek ağırlamak en önemli kazanımımızdır.

Misafir ilişkileri departmanımız misafirlerimizin tesise ulaştığı andan ayrılıncaya kadar otelin her alanında aktif ve birebir ilişki içinde olmaktadır. Güzel bir tatil geçirebilmeleri için sorunlarını hızla gidermek ve konakladıkları süre boyunca memnuniyetlerini sağlamak için çaba göstermektedir.

Aktif bir tatil isteyen misafirlerimiz için, futbol, basketbol, tenis, voleybol vb aktivite imkanları, çocuklar için futbol ve yüzme kampı imkanları, çeşitli su sporları ile adrenalin dolu bir tatil imkanı, fitness, plates, yoga, kangoo jumps gibi çeşitli spor alternatifleri sunarak keyifli bir tatil geçirmelerini sağlamaktayız.

Misafirlerimize güler yüzlü davranmak, misafirin bir şikayeti veya isteği olduğunda yetki dahilinde çözmeye çalışmak, misafirimize tatil için doğru yerde olduğunu hissettirmek tüm çalışanlarımızın ortak amacıdır.

Yüksek misafir memnuniyetimiz sayesinde 2019 ve 2020 yıllarında da TUI Holly, TUI Top Quality, TUI Family Champion, TUI Umwelt Champion gibi bir çok önemli ödülü almaya hak kazandık.

2021 yılında da yüksek misafir memnuniyet ödüllerimizin devamlılı yanı sıra 21 adet woleyboy sahasının inşa edilerek misafirlerimizin kullanımına sunulması, aktivitelere Survivor aktivitelerinin eklenmesi, internet hizmetinin tüm misafirlere ücretsiz verilmesi hedeflerimiz arasındadır.

SOSYAL SORUMLULUK

Manavgat belediyesi tarafından her yıl düzenlenen Manavgat Barış Suyu Festivali , Uluslararası Motorsiklet Festivali ve bir çok konser organizasyonuna maddi katkı sağlamaktayız. Ayrıca Manavgat Belediyesi Hayvan Barınağına 2013 yılından bu yana aylık düzenli olarak kuru mama bağışı yapmaktayız.

2011 yılından bu yana düzenli olarak Tema Vakfına bağışta bulunmaktayız. Yapılan bağışlarla her bir personelimiz adına sembolik olarak ağaç dikilmekte ve sertifikaları doğum günlerinde personele hediye edilmektedir. Bu sayede hem doğaya katkıda bulunmakta hem de personelimizin bu konuda bilinçlenmesi sağlamaktayız.

Bulduğumuz bölgenin konaklama sektöründe sistemli bir birlik yapılanması içerisinde yer alması ve sektörü kalite, çağdaşlık ve liderlik üçgeninde tutmayı hedefleyen bir çok turizm derneği üyeliğimiz ve çalışmalarına katkımız devam etmektedir.

Misafirlerimize yerel ulaşım imkanları, yakınımızda bulunan yerleşim bölgeleri,tarihi güzellikler ve arkeolojik alanlarla ilgili bilgilendirmeler yaparak bölgemizin tanıtımına katkıda bulunuyoruz.

Misafirlerimizin ve personelimizin katkısı ile çevre faaliyetleri kapsamında her ay Sorgun Ormanı ve sahilde çevre temizliği çalışmaları yapılmaktadır.

Kardeş Okul Projesi kapsamında öğrencilerimiz ve çocuk misafirlerimiz ile ağaç dikme etkinlikleri düzenlemekteyiz.

Her yıl olduğu gibi 2021 yılında da sosyal sorumluluk projelerine devam etmek hedeflerimiz arasındadır.

İNSAN KAYNAKLARI

İş etiğimizi çalışma önceliği olarak gören, görev sorumluluklarını yerine getirirken misafir memnuniyeti odaklı çalışmayı benimseyen, topluma ve çevreye duyarlı genç ve dinamik bir insan kaynakları profili oluşturmak hedeflerimiz arasındadır. İnsan Kaynakları konusunda gerçekleştirdiğimiz sürdürülebilir uygulamalar ile işletmemizi potansiyel çalışanlarımız için cazip hale getirmeye gayret eder hem de mevcut çalışanlarımızın bağlılığını güçlendirecek adımlar atarız.

Sunduğumuz eğitim ve gelişim olanakları ve performans değerlendirmelerle çalışanlarımızın mesleki ve bireysel gelişimlerine yardımcı oluruz.

Tüm insan kaynakları süreçlerimizde din, dil, cinsiyet, etnik köken ayrımcılığı gözetmeksizin, açık pozisyonlara uygun nitelikteki kişilerin görevlendirilmesini sağlarız.

Personelimiz İnsan kaynakları departmanımız da 'Çalışan Memnuniyet Anketi' doldurarak görüşlerini özgürce ifade edebilmektedir. Ayrıca istek ve önerilerini yazılı ve sözlü olarak da iletebilirler.

İş güvenliği konularında personelimize düzenli eğitimler vermekte ve yaptıkları işe buldukları bölüme göre kişisel koruyucu ekipman sağlamaktayız.

Her yıl olduğu gibi 2021 yılında da görsel ve pratiğe dayalı eğitim çalışmalarına ağırlık vermek hedeflerimiz arasındadır.

KALİTE ANLAYIŞIMIZ

Günümüzde sanayi ve teknolojiye olduğu gibi, ekonomi ve sosyal alanlar da da değişim ve gelişim hızla artmaktadır. Bu gelişim ve değişim, alınan ve verilen tüm hizmetlerde “Kalite ” anlayışını da beraberinde getirmektedir. Artık misafirler en iyiyi ve kullanışlıyı, en hızlı, en iyi servisi ve hizmeti tercih etmektedir. Misafirlerin memnuniyetini artırmak, beklentilerini yerine getirmek ve daha iyi bir hizmet sunabilmek için kalite felsefesini benimsemek gerektiğinin bilincindeyiz.

Tesisimiz ISO (Uluslar arası Standart Organizasyonu) tarafından belirlenen Kalite (ISO 9001), Çevre (ISO14001) ve Gıda Güvenliği (ISO 22000) Yönetim sistemlerini 2009 yılından beri sürdürmektedir. Bu anlamda bu sistemlerin etkinliğini gözden geçirmek amacı ile, her ay Aylık İyileştirme Toplantıları ve yıllık Yönetimi Gözden Geçirme toplantıları yapıyoruz, yeni hedefler koyuyor ve bu hedeflerin gerçekleşmesi için çaba gösteriyoruz.

Tüm ürünlerimizi en taze ve birinci sınıf malzemelerle hazırlamaya özen gösteriyoruz. Restoranlarımızda sunulan ürünlerin üretiminin, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi esasları gereği hammaddeden son ürüne kadar her aşamasında kontrollerini yapmakta ve kayıt altına almaktayız. Bu doğrultuda gıda hijyeni, personel hijyeni, ekipman ve ortam hijyeni şartlarını yerine getirmekte, daha kaliteli ve güvenilir bir tesis olmak için çaba göstermekteyiz.

Aylık ve yıllık denetimlerle sistemlerimizin etkinliğini kontrol etmekte ve geliştirmek için çaba göstermekteyiz.