

PAŞABEY HOTEL
2025 YILI
SÜRDÜRÜLEBİRLİK RAPORU

İÇİNDEKİLER

1-GİRİŞ

Rapor Hakkında

Tesis Müdürü Mesajı

2-POLİTİKALARIMIZ

Çalışan ve İnsan Hakları Politikası

Çevre Politikası

Çocuk Koruma Politikası

Enerji Verimliliği

Gıda Güvenliği Politikası

İnsan Kaynakları Politikası

İş Sağlığı ve Güvenliği Politikası

Kadın Hakları Eşitlik Politikası

Kalite Politikası

Satın Alma Politikası

Yöresel Farkındalık Politikası

İstismar ve Tacizin Önlenmesi-Savunmasız Gruplar Politikası

3-ATIK YÖNETİMİ

Geri Kazanabilir Atıklar

Atıklar

Bitkisel Atık Yağlar

4- ENERJİ YÖNETİMİ

Elektrik Tüketimi

Tüp Tüketimi

Su Tüketimi

Motorin Tüketimi

5-PERSONEL EĞİTİMLERİ VE SOSYAL FAALİYETLER

6-DOĞAL HAYATI KORUMA VE KÜLTÜREL MİRAS

7-YÖRESEL LEZZETLER

1- GİRİŞ

RAPOR HAKKINDA

Otelimizde kurulma aşamasında olan kalite sistemleri ile birlikte hem çevre için hem de misafirlerimiz için genel verimliliğimizi, kalitemizi ve çevresel performansımızı arttırmayı hedefliyoruz. Bu doğrultuda çevresel etkilerin azaltılması, enerji, su ve atık yönetimi, yerel halka ekonomik ve sosyal olarak fayda sağlama ve çevreyi koruma gibi sürdürülebilirlik kavramı içinde yer alan birçok konuda çalışmalarımıza devam etmekteyiz. Sürdürülebilirlik çevresel, ekonomik ve sosyal faktörlerin insan ve çevre yararına bir araya getirilmesi olarak tanımlanabilmektedir. Sürdürülebilirlik kapsamında otelimizin temel sorumlulukları;

- Geri dönüşüm ve yeniden kullanım fırsatlarını yaratmak ve değerlendirmek,
- Enerji verimliliğini sürekli iyileştirmek ve karbon salınımından dolayı oluşan olumsuz etkiyi minimize etmek,
- Neden olunan her türlü çevresel etkiyi azaltmak,
- Sürdürülebilirliğin temellerini oluşturan sosyal ve ekonomik faktörler en az çevre kadar önem arz etmektedir.
- Sürdürülebilirlik, çalışanlara en uygun koşulların sağlanmasından yaratılan katma değerın toplumla paylaşılmasına kadar geniş bir kapsama sahiptir.

Bu raporda yer alan bilgiler, aksi belirtilmediği takdirde 2024-2025 yılı içerisindeki performansımızı içermektedir.

2025 sürdürülebilirlik raporu;

- Otellerimizin çevresel, sosyal ve ekonomik performans değerlendirmesini,
- Bu performansı artırmak adına belirlenen hedefleri,
- Bu hedeflere ulaşmak için izlenecek strateji ve süreci,
- Karşılaşılabilecek olası riskleri,
- Ölçümlenen performans sonuçlarını içermektedir.

GENEL MÜDÜR MESAJI

Değerli Misafirlerimiz, İş ortaklarımız ve Çalışanlarımız,

Tesisimiz faaliyetlerine başladığı günden bugüne kadar, misafir memnuniyetinin temelini çalışan memnuniyeti ile doğru orantılı olduğunun bilincindedir. Çalışanlarımızın merkeze alındığı yönetim anlayışımızı, kültür ve değerlerimizin korunduğu, değişimin doğallıkla bütünleştiği ürünlerimizle, markalaşmış hizmetin örneklerini sektörümüze sunmakla gurur duyuyoruz. Yasal uyumun bir adım önüne geçerek yaptığımız işlerde kalite, çevre, enerji ve iş sağlığı güvenliği konularında ulusal ve uluslararası standartlara erişme gayretindeyiz. Tüm paydaşlarımızla içten, kalıcı ve saygın ilişkiler kurmaya özen gösteren, güven üzerine oturtulmuş iletişimimizle, toplumsal duyarlılığı çalışmalarımızda göz ardı etmiyoruz. Çeşitli toplumsal meseleler küresel ölçekte daha ciddi hale geldikçe ve uluslararası toplum, sürdürülebilir kalkınma hedeflerine ulaşmak gibi yollarla sürdürülebilir bir toplum inşa etmeyi hedefledikçe orijinal misyonumuza dayalı yönetim daha da önemli hale geleceğini biliyoruz. Sürdürülebilir bir topluma ulaşmaya katkı sağlayarak kurumsal sürdürülebilirliği artırmaya yönelik hedeflerimizi gerçekleştireceğimiz inancındayız. Bu düşünce tarzına dayanarak Paşabey Hotel olarak, çocuklarımızın, torunlarımızın ve ötesinin hem maddi hem de zihin olarak refah içinde yaşayabilmesi için ideal bir topluma ulaşmaya yardımcı olmaya çabalayacaktır. Ve toplumun ihtiyaç duyduğu değerli bir şirket olmayı, böylece paydaşlar açısından kurumsal değeri, finansal açıdan işletme değerini artırmayı hedefleyeceğiz. Bu bağlamda tedarikçilerimiz, iş ortaklarımız ve tüm çalışanlarımıza özverili çalışmaları için teşekkür ediyorum.

Saygılarımla,

NACİ ULUDAĞ

TESİS MÜDÜRÜ

2- POLİTİKALARIMIZ

ÇALIŞAN VE İNSAN HAKLARI POLİTİKASI

Paşabey Hotel olarak, İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi'ni benimsiyor,

Cinsiyet, cinsel tercih, yaş, dil, din, ırk, maluliyet durumu ayrımı yapmadan birbirimizin haklarına ve fikirlerine saygı duyarak, bir bütün olduğumuz anlayışıyla çalışıyoruz.

- Ekip üyelerimiz arasında dürüst, şeffaf, adil, saygın ve güvene dayalı ilişkiler kurulmasını sağlayacak sistemler uygulamayı,
- Eşit ve güvenli şartlarda çalışma imkânı sunmayı,
- Ekip üyelerimizden geribildirimleri alıp iyileştirme ve geliştirmeler yapmayı,
- Performanslarını izlemeyi ve kariyerlerini planlamayı,
- Ücret dağılımını adaletli yapmayı ve yasal şartlara uygun şekilde ödemeyi,
- Ekip üyelerimizin kişisel bilgilerini korumayı,
- Planladığımız sosyal haklar, yan haklar ve ödüllerden tüm ekip üyelerimizi yararlandırmayı taahhüt ediyoruz.

ÇEVRE POLİTİKAMIZ

Çevrenin korunmasına katkı sağlamak amacıyla,

- Başta otel yetkililerimiz, otel çalışanlarımız olmak üzere, tüm çevremiz ile oluşturulan çevre bilincini geliştirmek
- Çevreye ve topluma karşı sorumlulukların bilincinde, sürekli gelişime inanan ve sürdürülebilir çevre inancı ile faaliyetlerimizi geliştirmekteyiz ve bunun devamlılığını sağlayacağız.
- Çevre kirlenmesine neden olabilecek etkenleri kontrol altında tutarak, çevreye vereceğimiz kirlilik ve zararı en aza indireceğiz.
- İlgili yasa ve yönetmeliklere, Çevre Yönetim Sistemi standartlarına uymak ve sürekli iyileştirmek.

- Çevre bilincini ve çevreyi korumak adına yaptığımız çalışmaları; çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ve toplum ile paylaşmayı, yaşam felsefesi olarak benimsenmesini sağlayacağız.
- Çevresel duyarlılığı arttırmak için gerekli eğitimler düzenleyerek çalışanlarımızın çevre konusunda bilgilenmelerini, bilinçlenmelerini ve motivasyonlarını sağlayacağız.
- Tesis geneli ve odalarda atıkların ayrıştırılması için çözümler üreteceğiz.
- Doğal kaynaklarımızı sürdürülebilir kılmak amacı ile su ve elektrik tüketimlerimizi düzenli takip edip, aşırı tüketimin önüne geçmek için koruyucu tedbirler alacağız.
- Personele ve misafirlere yönelik çevre bilincini arttırmak için düzenli periyotlar halinde hatırlatıcı bilgiler sunacağız.
- Personele yönelik çevre bilinçlendirme panoları ile duyurular yapmaya devam edeceğiz.
- İlke ve hedeflerimiz, Paşabey Hotel çalışanları, Marmaris halkı ve yerel yönetimlerden gelen her tür öneriye ve gelişime açıktır.

ÇOCUK KORUMA POLİTİKASI

- Çocuk Koruma Politikası'nı Paşabey Hotel olarak, çocukların otel sınırları içerisinde yapılan tüm faaliyetlerden ve bu faaliyetlerle ilgili tüm otel içi ve dışı katılımcılardan kaynaklanabilecek her türlü istismar veya cinsel istismar zararlarından korunması için çocuklara verdiğimiz değerin bir göstergesi olarak kabul ederiz.
- Politikamız, Otel Yönetimi başta olmak üzere çalışanlarımızı, müşterilerimizi, ziyaretçilerimizi ve otel sınırları içerisine herhangi bir sebepten dolayı gelen tüm misafirlerimizi kapsar.
- Çocuklara karşı sorumluluklarımızı yerine getirmenin bilinçli, eğitilmiş ve duyarlı çalışanlarla mümkün olduğunu bilir ve çalışanlarımızı bu konularda eğitiriz.
- Çocuklara saygı ve sevgi çerçevesinde yaklaşır, herhangi bir durum ve davranış nedeniyle olumsuz etkilenmemeleri için gerekeni yaparız.
- Her fırsatta onların küçük başarılarını kutlar, cesaretlendirir, diğer çocuklar ile olan iletişimlerinde birbirlerinin hislerini-düşüncelerini anlamalarını sağlayacak yönlendirmelerde bulunuruz.
- Tesis içerisinde çocukların gelişimine katkıda bulunacak, düşünce ve isteklerini, duygularını rahatça ifade edebilecekleri, kendilerini özgür ve rahat hissedecekleri ortamlar/imkanlar sunarız.
- Anne-babaların çocuklarına karşı tutum ve davranışlarının, fiziksel-sözlü-psikolojik şiddet veya ihmal belirtilerinin farkında olmaya, bu tür vakalar karşısında uyanık olmaya çalışırız.
- Tüm çalışanlarımızı ve otelimize herhangi bir sebeple gelen tüm misafirlerimizi Çocuk Koruma Politika'mızdan haberdar ederiz.

- Hiçbir çocuk, çalışan evleri, lojman, misafirhane, otel veya herhangi bir konaklama birimine alınmaz.
 - Çocuklara, otel sınırları içerisinde ve restoranda ebeveynlerinin izni alınmadan herhangi bir ikram da bulunulmaz.
 - Çocuklarla iletişim sırasında meydana gelebilecek fiziksel etkileşimlerde, kültürel davranışlarımıza aykırı ve itme, vurma gibi uygunsuz güç kullanımı yapılmamalıdır.
- Herhangi bir çalışanımız, misafirimiz, ziyaretçimiz ve tedarikçimiz tarafından çocuklara yapılan ve çocuk istismarı olarak görülen şüpheli davranışlardan derhal otel yönetimine bilgi verilmelidir.
- Çalışma yaşı, mevzuata uygun olup, çocuk işçi çalıştırmayız. Yalnızca, faaliyet alanımıza uygun okullardan stajyer öğrenci bulundururuz.

ENERJİ VERİMLİLİĞİ POLİTİKASI

Dünyamızı olası tehlikelerden korumak için enerjimizi verimli kullanıyor ve enerji sarfiyatımızı azaltmak için hedefler belirliyoruz.

Bunun için;

- Hem doğaya karşı sorumluluklarımız hem de yasal yükümlülüklerimizi yerine getirmek üzere ulusal ve uluslararası standartları, yasa ve düzenlemeleri takip eder, enerji kullanımını azaltma ve/veya enerji tüketim performansımızın sürekli iyileştirilmesini sağlayacak çalışmaları gönüllü olarak yürütür, çalışmalarımızın sonuçlarını takip ederiz.
- Hedefler koyar, çalışanlarımızın da katılımını sağlamak amacıyla eğitim programlarımızda enerji verimliliğine yer veriz.
- Tüm paydaşlarımızla enerji yönetimi konusunda ortak amaçlar ve sonuçlar yaratmak üzere iş birliği yapmayı önemseriz. Bu konularda misafirlerimiz, çalışanlarımız, ziyaretçilerimiz ve tüm iş ortaklarımız ile birlikte topyekûn bir farkındalık ve bilinç seviyesine ulaşılması adına etkileşimimizi sürdürmeye çalışırız.
- Enerji verimli uygun ürün, ekipman, teçhizat ve teknoloji alternatiflerini araştırıp bulmaya, satın almaya ve kullanmaya çalışırız.
- Enerji Yönetim Sistemimizi dokümanle etmeyi, tüm departmanlarımıza yaymayı, gerektiğinde güncellemeyi, gözden geçirmeyi ve sürekli olarak iyileştirmeyi hedefleriz.
- Enerji risklerini veya enerji kısıtı gibi doğabilecek acil durumları değerlendirir, alınabilecek önlemleri planlarız.

GIDA GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

- Paşabey Hotel olarak faaliyet gösterdiğimiz turizm sektöründe gıda zinciri içindeki üretilen ürünlerin, kaliteli ve güvenli ürün/hizmet sunarak misafir memnuniyeti ilkemizden asla vazgeçmeden, misafir ihtiyaç ve beklentilerini de ön planda tutarak;
- Gıda güvenliği ile ilgili yasal mevzuatlara uymak,
- İyi üretim uygulamaları ve iyi hijyen uygulamaları şartlarını sağlamak,
- Gıda üretim süreçlerini sürekli izlemek ve geliştirmek,
- Gıda güvenliği yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesini, geliştirilmesini ve etkinliğini artırmak,
- Her kademedede eğitilmiş ve bilinçli personel yaklaşımını benimsemek ve uygulamak, personelin bilgi ve beceri düzeylerinin artırılması yönünde sürekli eğitim faaliyetlerinde bulunmak,
- Gıdanın satın almadan tüketimine kadar olan süreçleri izlemek, kontrol etmek ve uygunluğunu sağlamak,
- Teknolojik gelişmeleri takip etmek suretiyle işletme verimliliğini sürekli artırmak,
- Kirliliği önlemek, atıkları mümkün olduğunca kaynağında azaltmak veya geri kazanmak ve uygun çevre şartlarını sağlamak,
- Gıda güvenliği ile ilgili konularda, gıda zincirinde yer alan tedarikçi, misafir ve ilgili birimler ile etkin bir iletişim kurmak ve sürdürülmesini sağlamak,

İK MİSYONUMUZ

Örgütsel başarı ve performansı yaratacak, uygun eğitim ve deneyime sahip, kendisini ve işini geliştirebilen, paylaşımcı ve grup değerlerini benimseyen yeterli insan kaynağının temin edilmesi, geliştirilmesi ve sürekliliğinin sağlanması için tüm Paşabey Hotel yönetim kademeleri ve çalışanlarına gereken desteği vermek.

İK POLİTİKAMIZ

- Paşabey Hotel; uzun soluklu rekabet avantajı sağlayan kilit faktörün taklit edilmesi çok güç olan kurum kültürü ve bu kültürü yaratanın çalışanları olduğu bilinci ile hareket eder.
- Çalışanlarını seçerken “Doğru İşe Doğru İnsan” ilkesi çerçevesinde hareket eder. Söz konusu işin gerektirdiği niteliklere uygun özelliklere sahip çalışanları seçer.
- Çalışanlarını yapıcı ve katılımcı yönetim şekli ile motive eder.

- Çalışanlarının eğitim ve kariyer gelişimlerini, şirket hedefleri başta olmak üzere kişisel hedefleri ve yetkinliklerini de göz önünde bulundurarak “Fırsat Eşitliği” ilkesi doğrultusunda planlar ve sağlar; misafirlerine, şirket ve çalışma arkadaşlarına ve bulunduğu çevreye değer yaratan tüm çalışanlarının korunmasına özen gösterir.

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ POLİTİKAMIZ

- Varlık nedenimize ulaşmak için İSG politikamızı günün koşulları ve gelişmeleri yönünde yenileyerek, sürekli gelişimi için aşağıda belirttiğimiz uygulamalar zincirinin takipçisi olacağız.
- Yasal şartlar ve kendi şartlarımız çerçevesinde, ekip ruhu içerisinde insan sağlığını ve insan haklarını korumak,
- Güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı temin etmek için, tüm çalışanlarımızı eğitimler yardımıyla bilinçlendirerek kendilerinin, diğer çalışanların ve misafirlerimizin sağlık ve güvenliklerini tehlikeye atmamayı temel görev olarak benimsetmek,
- Risk analizlerimizi gözden geçirerek önleme kültürünü sürekli iyileştirmek İş Sağlığı ve Güvenliği politikamızdır.
- İnsanı en önemli değerimiz olarak görürüz,
- Faaliyet gösterdiğimiz ülkenin yürürlükteki İSG ile ilgili yasal mevzuat ve diğer şartlarına uygun hareket etmeyi taahhüt ederiz.
- Sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı oluşturmayı temel prensip olarak kabul ederiz,
- Sürdürülebilir İSG yönetim sistemi oluşturmak ve performansını sürekli iyileştirmek için metotlar geliştirir, hedefler ve yönetim programları oluştururuz,
- İş kazası ve meslek hastalıklarını önlemek için; İSG risklerini belirler, değerlendirir ve riskleri azaltacak tedbirleri alırız,
- Çalışanlarımızda ve tedarikçilerimizde güvenli çalışma ve yaşama kültürü oluşturulması ve farkındalık yaratılması için çalışmalar yaparız,
- İSG uygulamalarımızla, örnek bir kuruluş olmak için tüm gücümüzle çalışırız.
-

KADIN HAKLARI VE EŞİTLİK POLİTİKASI

Paşabey Hotel olarak,

- Ekip üyelerimizi seçerken ve değerlendirirken cinsiyet farkı gözetmemeyi,
- Kadınların iş gücüne katılımını tüm departmanlarımızda desteklemeyi,

- Eşit işe eşit ücret politikası ile hareket etmeyi,
- Görev dağılımını eşitlik ilkesi çerçevesinde yapmayı,
- Kariyer fırsatlarından yararlanma, eğitim düzeyini artırma ve yönetime dahil olma süreçlerinde cinsiyet ayrımı yapmadan destek olmayı,
- İş-aile-yaşam dengesini koruyan çalışma politikasını desteklemeyi taahhüt ediyoruz.

KALİTE POLİTİKAMIZ

Paşabey Hotel olarak konaklama işletmeciliği konusunda, hedeflenen misafir portföyünün ihtiyaç ve beklentilerini analiz ederek bu beklentileri Türk misafirperverliğini en iyi şekilde göstermeyi ilke edinerek 5-4 Yıldızlı otele yakışır mümkün olan en üst düzeydeki ürün ve hizmeti sunarak karşılamaktır. Bu doğrultuda,

- Misafirin beklentilerine göre oluşturulan standartlardaki ürün ve hizmeti sunarak misafir memnuniyetini arttırmak ve sürekli gelen misafir portföyü oluşturmak,
- Hizmet verimliliğini artırıp maliyetleri asgari seviyeye çekmek için sadık ve yetkin çalışanlar oluşturmak. Bunun için çalışanların seçimine özen gösterip, eğitimine ve gelişimine önem vermek,
- Çalışanlarımızın ayrıcalıklı olduklarını hissettiği, sağlıklı ve güvenli bir çalışma ortamı oluşturmak,
- Misafir, çalışan ve tedarikçi mutluluk ve memnuniyetini mümkün olan en üst düzeyde sağlamak,
- Bölgemizdeki ve Türkiye'deki sürdürülebilir turizme mümkün olan en üst seviyede katkıda bulunmak,
- Başarılarımızın devamını sağlamak için tüm misafirlerimiz, çalışanlarımız ve tedarikçilerimizle birlikte kalite, gıda güvenliği yönetim sistemlerine uyum ve sürekli iyileştirmeyi sağlamak,
- Misafirlerimizin ve personelimizin beklentileri doğrultusunda oluşturulan Türk ve dünya mutfağına ait lezzetleri; mevcut yasal şartlara uygun ve gıda güvenliği ön planda tutularak hazırlayıp sunmak,

SATIN ALMA POLİTİKAMIZ

- Tedarikçi ziyaretleri, hedefler doğrultusunda planlanan sayı doğrultusunda yılda bir kez periyodik olarak yapılır.
- Ziyaretlerde firmanın depolama ve üretim yerleri gezilerek koşullarının uygun olup olmadığı kontrol edilir.
- Depolama ve üretim koşulları uygun bulunmayan firmalardan malzeme alımı durdurulur, uygun koşulları sağlanması istenir. Tedarikçi firmaların nakil araçlarının temizliği ve taşıdığı ürünlere uygun olup olmadığı kontrol edilir. Uygun değil ise uyarılır.
- Malzeme alımlarında çevre dostu ürünlerin önceliği tercihimizdir.

- Tedarikçilerimizi çevreye duyarlı firmalardan seçmeye özen gösteririz. Çevre açısından sürdürülebilir, adil ticaret/organik/FSC/MSC vb. ürünler işletmemiz için tercih sebebidir.
- İşletmemizin yaptığı alımlarda öncelikli olarak yerel tedarikçilerin kullanılması şayet yerel tedarikçiler ile diğer tedarikçiler arasında önemli fiyat ve kalite farkı var ise diğerlerinin tercih edilmesi öngörülmüştür.
- Satın alma kriterlerine uygun olması şartıyla öncelikli olarak yerel firmalarla çalışılmasını tercih ederiz.
- Tedarikçilerimizi belirli aralıklarla yerinde değerlendiririz.
- İşletmemiz için gerekli tüm mal ve hizmetlerin zamanında, uygun fiyat ve ödeme koşullarında, mümkün olan en üst kalitede tedarik ederiz.
- Enerji tüketimi ile ilgili talep edilen cihazların alımında A,B,C sınıfı grubu olmasını tercih ederiz.
- Tehdit altındaki türler ve satılması yasak olan türleri almamakta ve kullanmamaktayız.

YÖRESEL FARKINDALIK POLİTİKASI

Paşabey Hotel olarak,

Bulduğumuz bölgeleri tanımayı, tarihi değer ve kültürlerine saygı göstermeyi, ekonomik ve sosyal gelişimine fayda sağlamayı sorumluluğumuz kabul ediyoruz.

- Yerel kaynakları korumayı,
- Yerel istihdam ve tedarik sağlayarak bölge ekonomisine fayda sağlamayı,
- Yerel kültürü ve gelenekleri korumayı, görüş, etnik köken, inanç, vb. konularda ayrımcılığı önlemeyi,
- Bulduğumuz bölgelerde doğal dokuyu, tarihi, kültürel ve arkeolojik varlıkları koruma adına çalışmalar yapmayı,
- Misafirlerimize yerel yemek, aktivite, kültür ve geleneklerinin tanıtılmasına destek vermeyi taahhüt ediyoruz.

YABAN HAYATI AVCILIK POLİTİKASI

- Otelin yaban hayatı avcılığı politikası, bulduğumuz bölge avcılık turizmine uzak olsa da ,doğal yaşamın korunması ve sürdürülebilir bir çevrenin desteklenmesi amacıyla yaban hayatı avcılığının önlenmesi ve kontrol altına alınması üzerine kuruludur.
- Otelin yaban hayatı avcılığı politikası, doğal yaşamın korunması ve sürdürülebilir bir çevrenin desteklenmesi için önemli bir adımdır. Bu politika, işletmenin misafirlerine doğal yaşamın önemini vurgularken, yerel toplumlarla işbirliği yaparak yaban hayatının korunmasına ve avcılığın önlenmesine katkı sağlar.

- Otel işletmenin bulunduğu bölgedeki yaban hayatının korunmasını ve habitatların bozulmasının önlenmesini amaçlar. Bu doğrultuda, otel alanında ve çevresinde yaban hayvanlarına zarar verebilecek faaliyetlerin engellenmesi ve yaban hayatı koruma projelerine destek verilmesi sağlanır.
- Otel, otel ve çevresinde avcılığın kesinlikle yasaklanmasını ve bu konuda sıkı denetimlerin yapılmasını benimser. Yasadışı avcılıkla mücadele edilir ve gerekli yasal önlemler alınarak avlanmanın kontrol altına alınması sağlanır.
- İşletme, misafirlerini ve çalışanlarını yaban hayatının korunması ve avcılığın zararları konusunda bilinçlendirir. Yaban hayatının önemi, korunması gerekliliği ve yasadışı avcılığın çevresel ve sosyal etkileri hakkında bilgi verilir.
- Otel yerel toplumlarla işbirliği yaparak yaban hayatının korunmasına ve avcılığın önlenmesine destek sağlar. Yerel halkın doğal kaynaklara duyarlılık kazanması ve yaban hayatının korunmasına katkıda bulunması teşvik edilir.
- Otel yönetiminin, çevresindeki doğal habitatların restorasyonu ve iyileştirilmesi için projelere yatırım yapmak ve yaban hayvanlarının yaşam alanlarının korunmasını ve çeşitliliğin artırılmasını sağlamak hedefleri arasında bulunmaktadır.
- 4915 sayılı Kara Avcılığı Kanunu ve bu Kanunun uygulanmasına dair Av Turizmi Kapsamında Avlanmalara İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik kapsamında av organizasyonlarıyla ilgili işleri yürütür, av ve yaban hayatı gözlem turları ile fotoğraf ve film çekimlerinin yapılmasını düzenler veya yardımcı olur.

İSTİSMAR VE TACİZİN ÖNLENMESİ-SAVUNMASIZ GRUPLAR POLİTİKASI

Bu politika, personelimize, misafirlerimize, çocuklara ve yerel korumalı topluluklara uygulanan sömürü, istismar ve tacizden koruma sağlamak amacıyla hazırlanmıştır.

Cinsel sömürü, istismar, taciz, ayrımcılık, iş hayatında ve çalışma ortamında haksız baskı ve uygulamaların, hepsi birden uygunsuz davranış olarak adlandırılır.

TAAHÜTLERİMİZ

İşletme bu politikanın uygulanmasına yardımcı olmak için, aşağıdaki taahhütlerde bulunur:

- a. İstismar ve taciz hakkındaki standart ve prosedürleri oryantasyon ve eğitim programları haline getirmek,
- b. Çalışanlara en kısa süre içinde, ideal olarak iş sözleşmelerinin başlangıcını izleyen ay içerisinde, konu hakkında oryantasyon vermek,
- c. Geçerli kanunlar dâhilinde, cinsel sömürü, istismar ve taciz faillerinin tekrar işe alınması ve görevlendirilmesini önleyebilmek için geçmiş ve sabıka kaydı sorgulamak,
- d. İstismar ve tacize dair iddialar ve şikâyetler beyana dayalı değerlendirilerek, tarafsız ve kişileri koruyacak şekilde uygun adımları atmak,

- e. Geri bildirim ve şikâyet mekanizmalarında belirlenen süreçleri izlemek,
- f. İstismar ve tacizi önleme ve buna cevap verme amaçlı politikaları en az üç yılda bir gözden geçirmek.
- g. Yerel bölgede bulunan korumalı gruplara ya da toplumsal hassasiyetlere uygun olarak misafirlerimizin davranış kuralları ile ilgili bilgilendirilmesi.

- Savunmasız gruplar; toplumdaki eşitsizliklerden çok fazla etkilenen gruplardır.
- Toplumdaki eşitsizlikler savunmasız gruplarda birçok sağlık sorununun meydana gelmesine neden olur. Bu eşitsizlikler bu grupların barınma, beslenme, sağlık gibi temel haklara erişimlerinin önünde engel oluşturur.
- Savunmasız gruplar; engelli bireyler, yaşlılar, çocuklar, etnik azınlık gruplar, mental bozukluğa sahip hastalar, evsizler, mülteciler, öğrenme güçlüğü bulunanlar, sınırlı eğitim almış olanlar, uyuşturucu madde kullananlar, cinsel yönelimi farklı olanlar ve yoksullar.
- Savunmasız gruplar için risk yönetimi, savunuculuk ve toplumda farkındalık yürütülmesi önemlidir.
- İşletmemiz yerel yönetim ve yerel toplumla bu grupların istismar ve tacizine yönelik oluşturulacak koruma politikalarında etkin rol oynamayı hedefler.
- İşletme hizmet içi eğitimlerde bu konu hakkında çalışanlarına eğitim vermeyi ve farkındalık yaratmayı amaçlamıştır.
- İşletme çalışanları, müşterileri ve topluluklarına karşı etik bir sorumluluk taşıyan bir kuruluştur. Bu sorumluluk doğrultusunda, savunmasız grupları istismar edilmemesi ve korunması amacıyla bu politika belirlenmiştir.
- İstismara Karşı Toleranssızlık: İşletme her türlü savunmasız grup istismarına karşı sıfır tolerans politikasını benimser. İşyerinde veya işletme faaliyetlerinde gerçekleşen herhangi bir istismar durumu, ciddiyeti ne olursa olsun, derhal müdahale edilecek ve gerekli önlemler alınacaktır.
- Eğitim ve Farkındalık: Çalışanlarımıza, savunmasız grupların belirtileri, korunma yöntemleri ve ihbar mekanizmaları konusunda düzenli eğitimler verilecektir. Bu eğitimler, istismarı önlemek ve hızlı bir şekilde müdahale etmek amacıyla bilinç oluşturmaya hedefler.
- İhbar Mekanizması: İşletme, çalışanlara, müşterilere ve topluluklara yönelik her türlü istismarı bildirmek için güvenli ve gizli bir ihbar mekanizması sağlar. İhbarlar, derhal değerlendirilecek ve gerektiğinde ilgili yasal mercilere iletilerek soruşturulacaktır.
- Savunmasız Grupların Korunması: İşletme, savunmasız grupların korunması için gerekli önlemleri alacak ve işletme faaliyetlerinde bu grupları destekleyici politikaları uygulayacaktır. Bu kapsamda, ayrımcılığı önlemeye yönelik adımlar atılacak ve eşitlik ilkesi korunacaktır.
- İstismarın Önlenmesi İçin İşbirliği: İşletme, toplum liderleri, sivil toplum kuruluşları ve diğer işletmelerle işbirliği yaparak, savunmasız grupların istismarını önlemek ve korumak amacıyla ortak projelere katkıda bulunacaktır.
- Politika Gözden Geçirme: İşletme, bu politikayı düzenli olarak gözden geçirecek ve geliştirecektir. Değişen iç ve dış faktörler doğrultusunda politikada gerekli güncellemeler yapılacak ve tüm paydaşlara bildirilecektir.
- Bu politika, İşletme tarafından belirlenen etik değerler ve kurumsal sorumlulukları yansıtmaktadır. Her çalışan, müşteri ve topluluk üyesi, bu politikanın uygulanmasına destek vermekle sorumludur.

3- ATIK YÖNETİMİ

Atık yönetimi, atığın kaynağında azaltılması, özelliğine göre ayrılması, toplanması, depolanması, geri kazanılması, taşınması, bertarafı ve bertaraf işlemleri sonrası kontrolü ve benzeri işlemleri içeren bir yönetim biçimidir. Paşabey Hotel olarak uyguladığımız Atık Yönetimi Sistemimizde öncelikli amacımız atık miktarını azaltmak, oluşan atıklarımızı iyi yöneterek çevreye en az zarar ile bertarafını sağlamak ve geri kazanılabilir olanları tekrar kazanmaktır.

Geri Kazanılabilir Atıklar

Ambalaj atık ve organik atıklarımızı bilinçli şekilde ayrıştırarak geri dönüşüme katkıda bulunuyoruz. Atık üretimimizi azaltmak için çeşitli çalışmalar yapıyor, misafirlerimizi ve çalışanlarımızı geri dönüşüm programına katılmaya teşvik ediyoruz. Cam, kâğıt, yağ, plastik ve yiyecek atıklarının geri dönüşümü için çeşitli bölümlerde atık ayrıştırma kapları bulunduruyoruz. Misafir alanlarında da atık ayrıştırma kovaları bulunduruyoruz. Ayrıştırdığımız bu atıkların geri dönüşümü için ilgili firmalarla çalışıyor ve takibini yapıyoruz.

TOPLAM KARIŞIK AMBALAJ ATIKLARI KG	2024	2025	Fark	Değişim
	9045,00	6490,00	2555,00	39,36825886



Tehlikeli Atıklar

Tesislerimizde oluşan tehlikeli atıklar çevreye zarar vermeden bertaraf edilebilmesi için bölümlerimizde oluşan tehlikeli atıkları, tehlikeli atık odalarımızda uygun koşullarda toplanıyor, etiketleniyor ve yasalara uygun bertaraf veya değerlendirilmesi için lisanslı firmalara teslim ediliyor.

TOPLAM TEHLİKELİ ATIK KG	2024	2025	Fark	Değişim
	26,00	56,00	-30,00	-53,57142857



Bitkisel Atık Yağlar

Kullanılan bitkisel atık yağların geri dönüşüm miktarını her yıl arttırmaktayız. Oluşan bitkisel atık yağlar düzenli olarak anlaşmalı olduğumuz lisanslı firmalara verilmektedir.

TOPLAM BİTKİSEL ATIK YAĞ KG	2024	2025	Fark	Değişim
	400,00	580,00	-180,00	-31,03448276

4- ENERJİ YÖNETİMİ

Sürdürülebilirlikle ilgili en önemli adımlardan biri enerji verimliliğini sağlamaktır. Öncelikle enerji kullanımı ölçülerek sorunlar belirlenmeli ve olası tasarruf alanları tespit edilmelidir. Düşük tüketimli ekipmanlar ve sistemler tercih edilmelidir. Otomasyon yönetimi ve izleme kaynakları kullanılarak uzun vadeli iyileşme sağlanmalıdır. Bakım, gözetim ve izleme yoluyla enerji tasarrufları sürekli analiz edilmelidir.

Elektrik Tüketimi

Satın aldığımız tüm elektronik ürünlerin enerji tasarruflu olmasını, tüm çalışanlarımızın enerji tasarrufu konusunda eğitim almasını hedeflemekteyiz. Otellerimizde enerji tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır. Tüm odalarda misafirlerimize elektrik tasarrufu hakkında uyarı yazıları bulunmaktadır. Tüm odalarda balkon kapısının açılması durumunda ısıtma/soğutma cihazlarını devre dışı bırakan sistemler kullanılmaktadır. Otellerimizde enerji tasarruflu ampuller ya da led ışıklar kullanılmaktadır. Dış aydınlatmalar zamanlayıcılarla kontrol edilmektedir. Odalarımızda elektronik anahtar kartlar kullanılmaktadır. Odalarımızda Led TV'ler kullanılmaktadır. (Odalarımızda A sınıfı, düşük tüketimi olan TV'ler kullanılmaktadır.) Elektrikle çalışan cihazlar güneş ışınlarına maruz kalmayacak şekilde konumlandırılmıştır.

Elektrik Tüketimi (Kw)	Toplam 2024	Toplam 2025	Fark	Değişim
	676.841,2230	657.355,0000	19.486,2230	2,9643
	Kişi Başı 2024	Kişi Başı 2025	Fark	Değişim
	15,1239	15,4730	- 0,3491	- 2,2560

Tüp Tüketimi

Aşağıdaki tablolarda 2024-2025 yılı tesisimizin tüketmiş olduğu tüp tüketimleri bulunmaktadır. Hedeflerimiz arasında 2026 yılında tüp tüketimimizin kişi başına oranını düşürmek ve tesisimizde hizmet veren tüm çalışanlarımız için enerji tasarruf eğitimlerini vermek bulunmaktadır.

TÜP(PROPAN) Tüketimi (Kg)	Toplam 2024	Toplam 2025	Fark	Değişim
	5.085,0000	5.130,0000	- 45,0000	- 0,8772
	Kişi Başı 2024	Kişi Başı 2025	Fark	Değişim
	0,1136	0,1208	- 0,0071	-5,902770019

Su Tüketimi

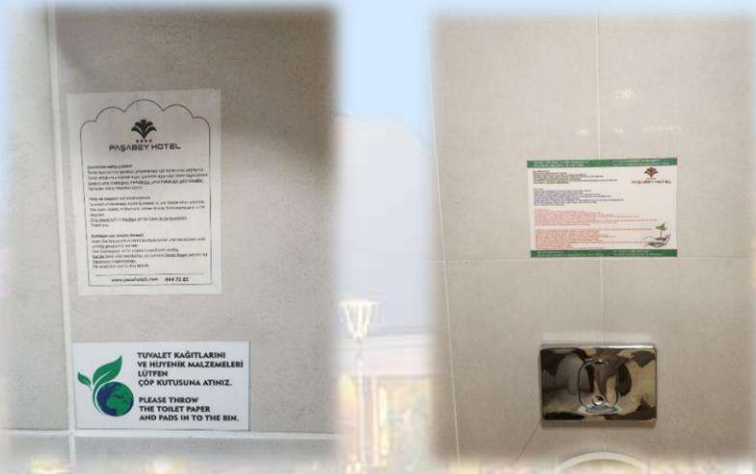
Tesisimizde günlük aktivite, yüzme havuzları ve yaşam alanlarında su tüketimi oldukça fazladır. Bu nedenle su kullanımı ve kontrolü bizim için önemlidir.

Sağlık, hijyen ve misafir memnuniyeti konularından ödün vermeden genel su tüketimini azaltmak amacıyla su tasarrufu sağlayan donanımlar kullanıyor; misafir odalarına su tasarrufu ile ilgili wclere stickerlar yerleştiriyor ve çalışanlarımızı bu konuda eğitiyoruz.

Otelimizde su tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır:

- Tüm oda ve genel alan armatürlerine takılmış olan perlatör ile su akışı sınırlandırılmıştır. Düzenli olarak perlatör kontrolleri yapılmakta ve gerektiği durumlarda yenilenmektedir.
- Tüm oda ve genel alan lavabo muslukların ve duşların su akış hızını sınırlayıcı donanımlar kullanılmıştır. Düzenli olarak yapılan ölçümler ile uygulama takibi yapılmakta ve yüksek debi tespiti durumunda düzeltilmektedir.
- Misafir ve çalışan tuvaletlerinde tasarruflu ve/veya ikili sifon sistemi kullanılmaktadır. Böylelikle her kullanımda su tüketimi 6 lt'yi aşmamaktadır. Ayrıca tuvaletlerde suyun tasarruflu kullanılması için sticker bulunmaktadır.
- Oda tuvaletlerinden gerçekleşen su sızıntılarının fark edilmesi ve önlenmesi için personelimizi eğitiyor, konuklarımızdan bu sızıntıları bize bildirmelerini bekliyoruz.
- Su riskini World Resources Institute (wri.org) üzerinden takip ediyoruz.

Su Tüketimi m3	Toplam 2024	Toplam 2025	Fark	Değişim
	14.770	14.172	598	4,21958792
	Kişi Başı 2024	Kişi Başı 2025	Fark	Değişim
	0,3300	0,3336	- 0,0036	-1,064398517



Motorin Tüketimi

Aşağıdaki tabloda 2024-2025 motorin tüketimi verilmiştir.

Mazot (Lt)	Toplam 2024	Toplam 2025	Fark	Değişim
	22.105,6700	19.146,9500	2.958,7200	15,4527
	Kişi Başı 2024	Kişi Başı 2025	Fark	Değişim
	0,4939	0,4507	0,0433	9,5992

5- PERSONEL EĞİTİMLERİ VE SOSYAL FAALİYETLER

Personel Eğitimleri

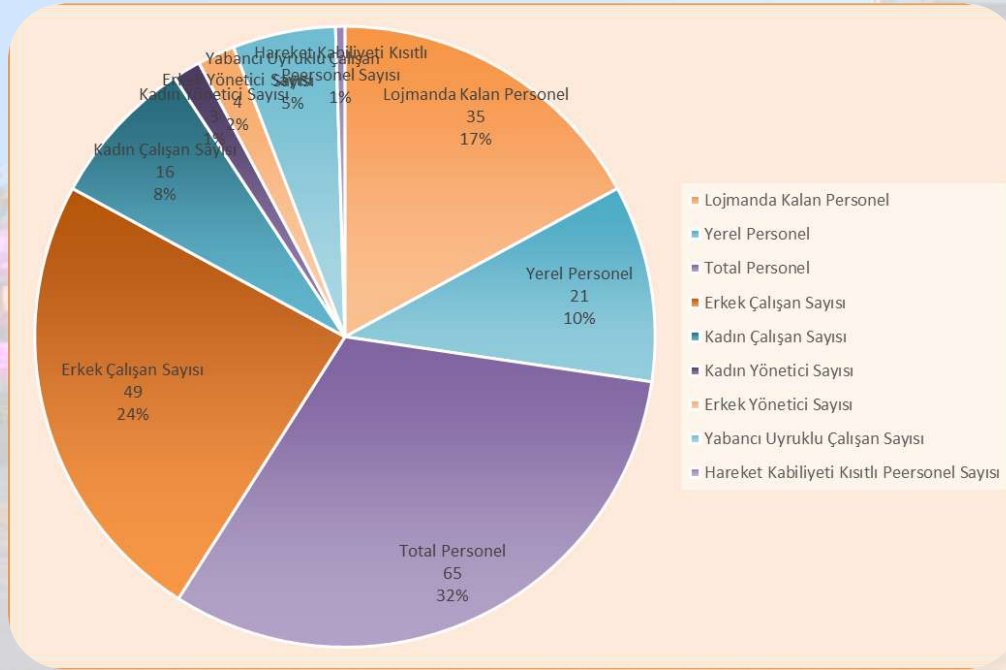
Oluşturmuş olduğumuz yıllık eğitim planları doğrultusunda otellerimizde gıda güvenliği, çevre, kimyasal, iş sağlığı ve güvenliği, yangın vb. eğitimler verilmektedir. Eğitimlerimiz iç eğitim ve dış eğitimler olarak planlanmaktadır. Çevre eğitimlerimiz; Atık yönetimi, çevre kirliliği ve sonuçları, sürdürülebilirlik temelleri ve amaçları, su ve enerji tasarruf tedbirleri , bireysel su verimliliği ve sektörel su verimliliği gibi konular içermektedir. Çevre danışman firmamız personelimizi bilinçlendirmek için eğitim vermektedir. Danışman firmamızın yanı sıra kimyasal tedarikçi firmalarımızdan da eğitimler almaktayız. Çevre eğitimleri dışında otellerimizde meydana gelebilecek acil durumlar için acil durum ekibi kurulmuştur. Bu tür durumlarda bilinçli olmanın öneminin farkındayız. Bu yüzden yangın ve ilk yardım eğitimleri almaktayız. Acil durumlara hazırlıklı olmak için belirli periyotlarda tatbikatlar yapmaktayız. Bitkisel atık yağlarımızı ve posalarımızı lisanslı firmalara vererek bertaraf etmekteyiz. Almış olduğumuz iç ve dış eğitimlerde bitkisel atık yağlarının geri dönüşümünün çok önemli olduğu ve çevreye verdiği zararlarla ilgili bilinçlenmekte ve çevremizi de bilinçlendirmekteyiz.

Sosyal Faaliyetler

Yerel kuruluşlar ile sosyal projelerde yer almaktayız. Çalışanların, kendilerini geliştirebilecekleri, fikirlerini özgürce dile getirebilecekler ve ayrımcılığa maruz kalmayacakları uluslararası standartlara uygun, insan haklarına saygılı bir iş ortamı sunmayı amaçlıyoruz. Personel yemekhanesi, çalışanlar için personel yemekhanesinde çıkan yemekler ücretsizdir. Tesisimizde doktor ofisi bulunmaktadır. Çalışanlarımız sağlık hizmetinden mesai saatleri içerisinde yararlanabilmektedir.

Personel İstihdamı

Tesisimiz toplumla yerel toplum ile daha yakın ilişki kurmak adına yerel halktan personel teminine öncelik verir. Bu durumun yerel halk ile daha yakın bir ilişki kurmasına yardımcı inancındadır. Yerel halktan çalışanlar sayesinde, toplumun ihtiyaçlarını daha iyi anlayabiliriz ve daha kaliteli hizmetler sunabiliriz.



6- DOĞAL HAYATI KORUMA VE KÜLTÜREL MİRAS

Deniz suyunun temizliği hem doğal yaşamı koruma hem de sürdürülebilir turizm kapsamında en büyük öncelik verdiğimiz konuların başında gelmektedir. Bu kapsamda plajda yeterli sayıda çöp kutusu bulunduruyor, düzenli olarak boşaltıyor plajı temiz tutuyoruz. Sahillerimizin daha temiz olabilmesi için plaj görevlilerimize eğitimler veriyor, plajların temizliğini kontrol ediyoruz.

Tesis Bahçesinde Çevre Adına Yaptıklarımız

Tesis bahçemizde;

Bahçe dikimlerinde mevsimlik bitkiler yerine çok yıllık bitkiler ve kuraklığa dayanıklı bitkiler tercih edilmektedir. Tesis genelinde sulama akşam saatlerinde yapılmaktadır.

Çevre Hareketi

Kullanılmış enjektör, tıbbi atıkları doktor ofisinde bulunan tıbbi atık kovasına atabilirsiniz.

Ömrünü tamamlamış piller için genel alanlarda atık pil kutusu bulunmaktadır.

Ambalaj atıkları çöp değildir, bunları genel alanlar içerisinde bulunan tanımlı geri dönüşüm kovalarına atabilirsiniz.

Odadan çıktığınız zaman enerji kartını yuvasından çıkararak gereksiz elektrik sarfiyatını engelleyebilirsiniz.

Yöremize özgü bitki ve hayvan türlerini resepsiyon alanında bulunan info deskinde yer alan kitapçıktan görmeden lütfen otelimizden ayrılmayın

Genel alanlarda plastik kullanımını azaltmak için koymuş olduğumuz su sebillerini kullanabilirsiniz.



MARMARİS KALESİ



Ünlü tarihçi Herodot, Marmaris'teki ilk şehir surlarının Milattan Önce 3.000 yılında inşa edildiğini yazmıştır.[1] Milattan Önceki 2. bin yılda inşa edilen kale, öncelikle İyonlar döneminde (M.Ö. 1044), daha sonra ise Makedonya Kralı İskender'in Marmaris'i fethetmesinin ardından onarım görmüştür.

Osmanlı gezgini Evliya Çelebi tarafından Kale'nin yapımıyla ilgili yazılan tek yazılı kaynak ise Seyahatname adlı eseridir. 17. yüzyılda Muğla'yı ve çevresini ziyaret eden Çelebi, I. Süleyman'ın Rodos'a yaptığı sefer öncesinde kalenin inşasını

emrettiğini ve kalenin sefer sırasında askeri üs olarak hizmet verdiğini yazmıştır.

Dünya Savaşı sırasında, Fransız savaş gemilerinin top atışlarıyla kalenin surları zarar görmüştür. 1979 yılına kadar kalede Marmarisliler iskan edilmiştir.

KONUMU

Marmaris Kalesi, Muğla'nın Marmaris ilçesinde yer almaktadır. Kale, Ege Denizi ile Akdeniz arasındaki geçiş bölgesinde konumlanmıştır. Bulunduğu alan itibarıyla şehre hakim bir konumdadır.

HAFSA SULTAN KERVANSARAYI



Biraz daha yakın bir tarihe gelmek gerekirse, Kanuni tarafından 1545 yılında yaptırılan kervansaray tatilcilerin karşısına çıkıyor. Adını Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Hafsa Sultan'dan alan kervansaray, Rodos seferi sırasında askerlerin konaklaması için kullanılmıştır. Günümüze kadar bozulmadan gelmeyi başarmış ihtişamlı yapılardan biridir. 7 küçük ve 1 büyük odadan oluşan kervansaray, daha sonrasında önemli bir ticaret merkezi haline gelmiştir. Günümüzde ise bu odalar birer dükkan olarak kullanılmaktadır. Marmaris Kalesi'nin yakınlarında yer alan kervansarayın bir küçük müzesi ve kafesi de bulunmaktadır.

NİMARA MAĞARASI

Muğla ili Marmaris ilçesi sınırlarında, Cennet Adası'nda bulunan arkeolojik mağara. Cennet, Yıldız veya Nimara Adası olarak isimlendirilen yarımada üzerinde, 350 m yüksekliktedir. Mağara içi geniştir ve sarkıt-dikitler bulunur. Mağaranın yaşı sarkıt ve dikitlerden 100.000 yıl olarak tespit edilmiştir.

İlk olarak 1998'de kumtaşından iki kadın heykeli bulunmuştur. Artan tahribatı önlemek amacıyla Marmaris Belediyesi öncülüğünde 2007'de kazı çalışmalarına başlanmıştır.

Mağarada yapılan kazılarda 12 bin yıl öncesinden kalan insan izlerine rastlanmıştır. Antik tarihçi Herodot Marmaris'in tarihinin M.Ö 3000 yıllarına kadar gittiğini aktarmaktadır. Nimara'da M.Ö 10.000 yılına tarihlenen eşyaların bulunması Herodot'u yanıltıldığını göstermektedir. Kazılarda; 500 renkli cam, delgiler, keskiler, taş ve kemikten yapılmış delici aletler bulunmuştur. Fazla miktarda renkli cam boncuk bulunması burasının Tunç Çağına kadar boncuk atölyesi olarak kullanıldığını



düşündürmektedir. Paleolitik çağdan, Tunç Çağına kadar kullanılan buluntulara ulaşılmıştır.

Mağara Roma devrinde ise adak ve tapınak yeri olarak kullanılmıştır. İki taş teras (adak alanı), kap parçaları, 50 adet pişmiş topraktan insan figürü, bol miktarda sikke Roma devrinde de mağarada insan yaşadığına delildir. Mağara 1999 yılında I. derece arkeolojik sit ilan edilmiştir.

CEDRAE(KLEROPATRA VE PLAJI)



Kedrai Antik Kenti'nin adı ilk çağlardan beri vardır. Kedrai antik kent İ. Ö. 6. yüzyılda Dorlar tarafından kurulmuş, Karya'nın önemli kentlerinden biri olmuştur. Cedrae, kökü büyük boylara erişen bir ağaç türü olan Cedrus yani sedir ağacı anlamına gelmektedir. Eğer bir yerde Karya adı geçiyorsa o zaman Karyalıların Lelegler olduğunu da unutmamak gerekir.

Adanın cedrus ile çevrili olması nedeniyle adaya “sedirler” anlamına gelen “Cedrae / Cedrai” denildiği düşünülmektedir. Bilimsel adı cedrus olan sedir ağacı çoğu zaman yılbaşı ağacı da dediğimiz, pramite benzer bir ağaçtır. Çam giller familyasından cedrus cinsini oluşturan iğneli yapraklı bir ağaçtır. Eski çağlarda gemi yapımı için kullanılan sedirler o tarihlerde çok vahşice kesilerek kullanılmış olacak ki, adada şu an için sedirin adı olup, tek bir sedir ağacının olmamasını başka bir şeye bağlayamayız. Ege ve Akdeniz’de Sedir Adası dışında sadece Girit Adası’nda görülen bu özel kum, adanın kuzey kıyısında görülmektedir. Kalker damlacıkları sayesinde oluşmuş bu özel kum eşi benzeri olmayan altın sarısında çok nadir bir yapıya sahiptir. Ada ve çok özel jeolojik oluşumlar sonucu ortaya çıkan ve giderek azalan kumlar, 2863 sayılı Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Kanunu gereği koruma altına alınmıştır. Adanın altın sarısı kumları Kleopatra ile ilintili kurularak öykülendirilmiştir. Bir söylenceye göre kumların Mısır Kraliçesi Kleopatra ile sevgilisi Roma’lı Komutan Antonius’un adada buluşmaları için Mısır’dan gemilerle getirilmiştir.

7- YÖRESEL LEZZETLER

Türk Gecesi



KEŞKEK



Muğla'da düğün, bayram ve kalabalık topluluk yemekleri gibi özel günlerin vazgeçilmezlerinden biri de keşkek. Bu geleneksel yemek hem sade malzemelerle hazırlanıyor hem de sabır ve emek istiyor. Ana malzemeleri dövme buğday ve et. Et olarak çoğunlukla kuzu tercih ediliyor ama bazı yerlerde tavukla da hazırlanıyor. Yapım süreci erken saatlerde başlıyor. Buğday bir gece önceden suya bırakılıyor, ertesi gün büyük kazanlara alınarak etle birlikte uzun saatler boyunca pişiyor. Pişme süreci boyunca sürekli karıştırılıyor ve büyük tahta tokmaklarla dövülüyor. Bu işlem, buğdayın tamamen ezilmesini ve etin lif lif ayrılıp yemeğe karışmasını sağlıyor. Sonuç olarak kıvamı macun gibi, yoğun ve tok bir yemek ortaya çıkıyor. Keşkek servis edilirken üzerine eritilmiş tereyağı ve kırmızı toz biber gezdiriliyor. Muğla'da üzerine genellikle nane ya da karabiber de ekleniyor. Çoğunlukla sıcak servis edilen keşkeğin yanında sıklıkla turşu ya da ayran tercih ediliyor. Tadı hem buğdayın hafifliği hem de etin yoğunluğuyla dengeleniyor.

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

Kabak çiçeği dolması, Ege mutfağının zarif ve simgesel yemeklerinden biri olarak karşına çıkıyor. Kabak çiçekleri sabahın erken saatlerinde, güneş daha doğmadan önce toplanıyor. Çok narin oldukları için hemen solma ihtimalleri yüksek oluyor. Bu çiçekler, içlerine pirinç, ince doğranmış soğan, zeytinyağı, dereotu ve çeşitli baharatlarla hazırlanan bir iç harç doldurularak sarılıyor. Ardından kısık ateşte, zeytinyağı ve birkaç dilim limon eşliğinde pişmeye bırakılıyor. Genellikle soğuk olarak servis ediliyor.



BÖRÜLCE EKŞİLEMESİ



Muğla'ya özgü yerel lezzetlerden biri olan börülce ekşilemesi hem ferahlatıcı hem de doyurucu bir tat sunuyor. Bu yemekte taze ya da kuru börülce haşlandıktan sonra, zeytinyağı, dövülmüş sarımsak ve koruk suyu (bazı tariflerde limon suyu) ile harmanlanıyor. İsteğe göre içerisine ince doğranmış yeşillikler de eklenebiliyor. Börülce ekşilemesi hem meze hem de hafif bir öğün olarak tüketiliyor. Özellikle sıcak yaz günlerinde, soğuk servis edilen bu yemek serinletici etkisiyle öne çıkıyor.

MUĞLA TARHANASI

Muğla'nın tarhanası, diğer bölgelere kıyasla oldukça farklı. Burada tarhana, yoğurt ve göce (yani dövülmüş buğday), nane ve çeşitli otlarla birlikte hazırlanıyor. Kurutulmadan önce yoğrulan bu karışım, fermente edilerek güneşte kurutuluyor ve sonrasında incecik dövülüp saklanıyor. Pişirilirken et suyu veya kemik suyuyla zenginleştirilen bu çorba hem besleyici hem de oldukça lezzetli.



ÇÖKERTME KEBABI



Muğla'nın en bilinen yemeklerinden biri olan çökertme kebabı, ilk bakışta sıradan bir kebab gibi görünüyor ancak tabağın her katmanında ayrı bir lezzet keşfedebilirsiniz. En altta kibrit çöpü gibi incecik doğranıp kızartılmış patatesler yer alıyor, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüyor. En üstteyse önceden marine edilmiş ince biftek dilimleri, domates sosuyla birlikte geliyor. Tüm bu katmanlar hem görünümde hem de tatla dengeli bir uyum yakalıyor. Çökertme kebabı genellikle sıcak servis ediliyor ve yanında ekstra yoğurt ya da roka salatasıyla tamamlanıyor.