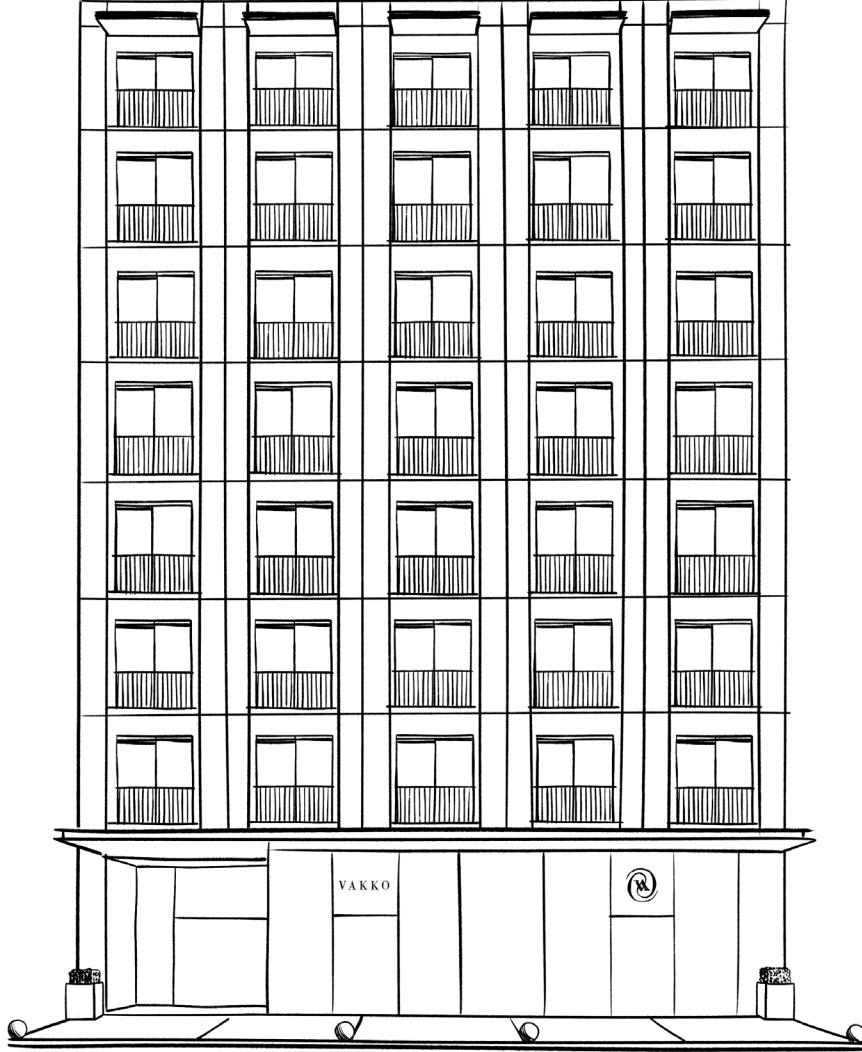


VAKKO | HOTEL & RESIDENCE



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU 2026

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™

“Sürdürülebilir turizm ve kalkınma konusunda sorumluluklarımızın bilincinde ve farkındayız.

Gelecek nesiller için daha iyi bir dünya bırakmaya çalışıyoruz. Kurumsal kültürümüz, değerlerimiz ve etik ilkelerimiz bu sorumluluklarımızı yerine getirirken bize yön veriyor.”

Vakko Hotel & Residence olarak, sürdürülebilirlik faaliyetlerimiz hakkında şeffaf ve etkin bir şekilde bilgilendirme yapmak özel önem affettiğimiz konuların başında gelmektedir. Bu doğrultuda senelik dönemlerle yayınlamayı hedeflediğimiz sürdürülebilirlik raporları şeffaf ve hesap verebilir bir organizasyon olmak adına yararlandığımız önemli bir araç konumunda olacaktır.

İşimizin sürdürülebilirliği için bu raporda almış olduğumuz kararlarımızı ve uygulamalarımızı açık bir şekilde paylaşmak istiyoruz. Bu raporda yer alan 2025 yılı performansımızı ve 2026 yılı hedeflerimizi içeriyor. Düzenli olarak hazırlamayı planladığımız bu raporu gelecekte de etkilerimizi yönetmeye yönelik atacağımız adımları paylaşacağımız önemli bir iletişim aracı olarak görüyoruz.

2026 Sürdürülebilirlik Raporu;

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

İÇİNDEKİLER

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK MESAJIMIZ	4
KURUMSAL PROFİLİMİZ	4
ŞEHİR HAYATINA AYRICALIKLI VAKKO DOKUNUŞU	5
İNSAN KAYNAKLARI MİSYONU VE VİZYONU	6
EĞİTİM VE GELİŞİM	6
KALİTE, ÇEVRE VE İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ POLİTİKASI	6
SERTİFİKALAR	7
İŞLETME PRENSİPLERİMİZ	7
KURUMSAL SORUMLULUK	7
KURUMSAL SORUMLULUKLARIMIZ	8
SORUMLU SATINALMA UYGULAMALARI	9
MİSAFİRLERİMİZ	10
VAKKO HOTEL & RESIDENCE UYGULAMASI	10
MİSAFİR MEMNUNİYETİ YÖNETİMİ	10
ÇEVRE YAKLAŞIMIMIZ	11
ÇEVRE POLİTİKAMIZ	11
ÇEVRE HEDEFİMİZ	12
SÜRDÜRÜLEBİLİR YAŞAM	13
PAYDAŞLARIMIZLA İLİŞKİLER VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK	14
KAYNAK TÜKETİMİ	15
ELEKTRİK TÜKETİMİ	15
YAKIT TÜKETİMİ	17
SU TÜKETİMİ	18
ATIK YÖNETİMİ	19
GERİ KAZANILABİLİR VE TEHLİKELİ ATIKLAR	19
KAĞIT TÜKETİMİ	21
KİMYASAL KULLANIMI	22
KARBON	23
ÇEVRESEL ÖNCELİKLERİMİZ	24
ORGANİK GIDA VE BİTKİSEL YAĞ TÜKETİMİ	25
ÇALIŞAN EĞİTİMLERİ	28
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KURALLARI	30
ÇALIŞANLARA SAĞLANAN HAKLAR	31
KARİYER YÖNETİMİ	32
ÇALIŞANLAR İÇİN KÜLTÜR, SANAT, BİLİM VE SPOR FAALİYETLERİ	32
TOPLUMSAL KATKILARIMIZ	33

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK MESAJIMIZ

Değerli Misafirlerimiz, İş ortaklarımız ve Çalışanlarımız, Vakko'nun yeni yatırımı Vakko Hotel & Residence olarak geçmişten günümüze, yüksek misafir memnuniyeti, marka bilinirliği ve kalite anlayışıyla hizmet vermeye devam ediyoruz.

Bugün dünya genelinde turizm sektöründe, çevre konusundan, iş ve sosyal yaşama yanıt verilmesi gereken birçok yeni beklenti ve ihtiyaçların doğduğu bir süreç yaşıyoruz. Bu süreç, Vakko Hotel & Residence olarak üzerinde önemle durduğumuz, kurumsal değerlerimizin de işaret ettiği sorumlu ve sürdürülebilir turizmin önemini gösteriyor.

Sürdürülebilirlik risklerinin etkin biçimde yönetilmesi ve sürdürülebilir büyümenin uzun vadeli stratejilerle sağlanmasına odaklanıyor ve bu sayede başarıımızı her geçen gün arttırmayı hedefliyoruz.

KURUMSAL PROFİLİMİZ

“Her ülkenin övünç
duyduğu markaları vardır...”

*“Every country has brands
that they are proud of...”*

ŞEHİR HAYATINA AYRICALIKLI VAKKO DOKUNUŞU

Türkiye'nin en köklü moda evi ve yaşam stili markası Vakko; uzun süredir tasarladığı Vakko Hotel & Residence ile moda ve gastronominin ardından şimdi konaklama deneyimine yeni bir yaklaşım getiriyor.

Yepyeni bir Vakko Dünyası'nın kapılarını aralayan Vakko Hotel & Residence, ayrıcalıklı hizmetlerini İstanbul'un moda merkezi Nişantaşı'nda tek bir çatı altında buluşturuyor.

Vakko Hotel & Residence, şehrin nabzını tutan konumu, modern mimarisi ve şık tasarımı ile Nişantaşı'nın dinamik atmosferini zamansız Vakko vizyonu ile birleştiriyor. Her detayı özenle düşünülmüş rezidans daireleri, damaklarda iz bırakan Vakko L'Atelier lezzetleri ve kişiye özel

Vakko mağaza deneyiminin yanı sıra concierge, butler servisi, fitness center ve Spa terapileri ile Vakko Hotel & Residence, İstanbul'un tadını çıkarmak isteyenler için yepyeni ve özel bir destinasyon.

Daha kişisel bir dokunuş için, Vakko Hotel & Residence Butler ekibi, kendine özgü misafirperverlik anlayışının bir parçası olarak, tüm konuklara varış öncesi talepleri, karşılama hazırlıkları, bavul açma ve toplama, uyandırma servisi, çamaşırhane hizmetleri, turndown hizmetleri, alışveriş teslimatı, şehirle ilgili özel ipuçları ve seyahat planlama konusunda ek bir ücrete tabi olmaksızın yardımcı olmaya hazırdır. Vakko Hotel & Residence'ta her şey, konaklamanızı kişisel ve çok özel kılmak için bağımsız olarak düşünülmüştür.

Konaklama hizmetlerimizin tüm aşamalarında sürdürülebilirlik hedeflerimizi ön planda tutmayı amaç edindik. Bu kişisel ve özel yolculukta kendine özgü misafirperverlik anlayışının bir parçası olarak sizlere Vakko deneyimini yaşatırken, aynı zamanda sürdürülebilirlik hedeflerimizi gerçekleştirmeyi hedeflemekteyiz.

İNSAN KAYNAKLARI MİSYONU VE VİZYONU

Vakko Holding bünyesinde Vakko Holding insan kaynakları misyonunu taşıyan Vakko Hotel & Residence olarak; bulunduğu sektörde dünya standartlarında insan kaynakları yönetim anlayışının benimsendiği, herkesin çalışmak istediği ve çalışmaktan gurur duyduğu örnek bir kurum olmaktadır.

Vakko Holding bünyesinde Vakko Holding insan kaynakları misyonunu taşıyan Vakko Hotel & Residence; çalışanlarımızın bağlılıklarını en üst düzeyde tutarak, ortak değerlere sahip olmalarını, yüksek verimde çalışmalarını ve katma değer yaratmalarına olanak sağlayacak bir çalışma ortamı ile İnsan Kaynakları bakış açısı sağlamaktır.

EĞİTİM VE GELİŞİM

Vakko Holding bünyesinde Vakko Holding insan kaynakları misyonunu taşıyan Vakko Hotel & Residence; hedef ve ilkeleri doğrultusunda mesleki gelişime ve iş mükemmelliğine yönelik eğitim programları sunarak, çalışanların Vakko ile birlikte gelişmelerine ve ilerlemelerine olanak sağlar. “En büyük sermayemiz çalışanlarımızdır” felsefesiyle iyi eğitilmiş, motive edilmiş insan kaynağı yaratır.

KALİTE, ÇEVRE VE İŞ SAĞLIĞI GÜVENLİĞİ POLİTİKASI

- Üstün hizmet anlayışıyla, müşterilerimize yüksek kaliteli ve ayrıcalıklı ürünler sunarak müşteri memnuniyetini sağlamak.
- Yenilikleri sürekli takip ederek sektöre yenilikçi ve öncü olmak.
- Çalışanlarımızın bilinç seviyesini arttırarak çevreye, iş sağlığı ve güvenliğine, kaliteye duyarlılıklarını sağlamak.
- Kaynakları planlı ve etkin kullanarak sonuç odaklı olmak.
- İş güvenliği risklerini, kazaları ve çevre kirliliğini önleyerek, yasal şartlara uygunluk sağlamak.

SERTİFİKALAR

Vakko Group şirketleri tarafından; çevrenin korunması, doğal kaynakların verimli kullanılması ve gelecek nesillere yaşanılır bir çevre bırakılması yolunda çalışmalarımıza katkı sağlamak amacıyla 2015 yılında "ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi" belgesi, 2015 yılında 9001 Kalite Yönetim Sistemi, 2018'de ISO 45001 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi ve 2022 yılında ISO 27001 sayılı Uluslararası Bilgi Güvenliği Veri Yönetimi belgeleri alınmıştır.

Çalışanlarımıza güvenli bir çalışma ortamı yaratmak yolunda çalışmalarımıza katkı sağlamak amacıyla "İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı Hizmeti" 'almaktayız.

Güvenli turizm çerçevesinde çevreye ve insana verdiğimiz önemle, sosyal sorumluluklarıyla 2023 yılında Güvenli Turizm Sertifikası ve Sürdürülebilirlik Sertifikalarını almış bulunmaktayız.

2024 ve 2025 yılları sürdürülebilirlik raporu denetimi tekrarlanmış olup sertifika yenilenmiştir.

Bunlara ilave olmak üzere çalışanlarımızın iş sağlığı ve güvenliği ile ilgili olan sertifikaları bulunmaktadır.

İşletmemizin 2023 yılı itibariyle Turizm İşletme Belgesi ve TAPDK belgeleri de mevcuttur.

İŞLETME PRENSİPLERİMİZ

Vakko Hotel & Residence doğal yaşama ve insan haklarına saygılı, çalışanlarını ve tedarikçilerini destekleyen ve ilgili tüm yasalara uyan bir iş politikası benimsemektedir.

KURUMSAL SORUMLULUK

Vakko Hotel & Residence, faaliyetlerini gerçekleştirirken çevredeki toplum, kuruluşlar ve doğal yaşam alanları ile kurum arasında olumlu ilişkilerin sürdürülmesi; sosyal ve ekonomik etkilerinin mümkün olduğunca çevre ve bölge halkı için pozitif yönde ve faydalı olması, olumsuz etkilerinin azaltılması ve yok edilmesi yolunda çalışmalar yapmayı hedeflemektedir.

KURUMSAL SORUMLULUKLARIMIZ;

➤ Çevre Dostu Olmak

Faaliyetlerimizi gerçekleştirdiğimiz bölgede ve mümkün olduğunca ötesinde, çevrenin ve kültürel mirasın korunması adına artı kazandıracak çalışmalar yapmak; çevresel etkilerimizi kontrol altına almak öncelikli hedefimizdir.

➤ Sürdürülebilir Turizm

Misafirlerimizin ve çalışanlarımızın ihtiyaçlarının gelecek nesilleri düşünerek karşılanması, doğal kaynakların ve yaban hayatın korunması, enerji ve su tasarrufu sağlanması ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi sürdürülebilirlik faaliyetlerimizin temelini oluşturmaktadır.

➤ Fırsat Yaratmak

Sürekli gelişim adına, çalışan personellerimizi eğitimlerle ve kariyer yönetimi programlarımızla

desteklemekteyiz. Mevcut çalışanlarımızı şirket içerisinde yükseltmeyi ve birlikte büyümeyi amaçlıyoruz.

2024 yılında dünyanın en iyi turizm okulu olan Ecole hôtelière de Lausanne iş birliği ile Vakko Academy'nin açılmasıyla çalışanlarımız için açılış süresince vermiş olduğumuz eğitimlere ilave olmak üzere mesleki yeterlilik eğitimlerini de vermeye devam etmeyi ve sektörel eğitimlerle turizm sektörü için nitelikli personel yetiştirmeyi hedefliyoruz.

2024 yılında açılmış Vakko School of Hospitality VET by EHL'in 6 aylık, 1 yıllık ve 1,5 yıllık diploma programlarından mezun olan öğrenciler Vakko Hotel & Residence ve Vakko L'Atelier'de staj imkanı sahibi olacaklardır.

Turizm Otelcilik alanında eğitim veren diğer lise ve üniversite öğrencilerinin de çalışma tecrübesi kazanmaları adına 2026 senesinde staj imkanları yaratmayı hedefliyoruz.

2025 yılı içerisinde Vakko Hotel and Residence çalışanları için Vakko School of Hospitality VET by EHL tarafından Apprenticeship program kapsamında, hizmette mükemmeliyetçilik, butler hizmeti sanatı, ürün yönetimi ve çevresel pratikler konularında tüm çalışanlar için bir eğitim programı hazırlanmıştır. Ocak 2026 itibariyle eğitimlerin başlaması planlanmaktadır.

SORUMLU SATINALMA UYGULAMALARI

Vakko Hotel & Residence olarak satın alma, hammadde tedariki ve diğer mal ve hizmetlerin tedariki olmak üzere iki süreçte gerçekleşiyor.

Sorumlu satın alma uygulamalarımızın bir parçası olarak Tedarikçi Yönetimi kapsamında, hammadde tedariki gerçekleştirdiğimiz firmalar satın alma ve kalite bölümlerimiz tarafından değerlendiriliyor.

Satın alma sözleşmelerimiz sorumlu tedarik ilkelerimizi içermektedir. Tüm yasal düzenlemelere uyum gösteren tedarikçiler ile çalışıyoruz. Uygulamakta olduğumuz Entegre Kalite Yönetim Sistemi gereklilikleri kapsamında tedarikçilerimizi bizimle büyümeye ve gelişmeye teşvik ediyoruz. Tedarikçi seçimlerinde 14001 Çevre Yönetim Sistemi belgesi olması ve gıda tedarikçilerimizin ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi belgesi olması tercih önceliğimizdir.

Satın alımlarımızı mümkün olduğunca yakın bölgelerden yapmaktayız. Böylece tedarikçi firmaların teslimat araçlarının CO2 salınımlarını minimize ederek çevreye yapılan etkilerin azaltılması hedeflenmekte ve bölge çalışanları desteklenmektedir.

Oranlama	Firma Sayısı	2025 Yerli ve Yabancı Firma Oranı	2025 Hedef	2025 Gerçekleşen oran	2026 Hedef
Yabancı Şirketler	27	3%	3%	10%	10%
Ulusal Firmalar	31	2%	5%	11%	11%
Yerel Firmalar	216	95%	92%	79%	79%
Toplam	274	100%	100%	100%	100%

Oranlama	Firma Sayısı	2025 Oran	2025 Hedef	2025 Gerçekleşen	2026 Hedef
Hizmet Alım	191	91%	91	70%	70%
Mal Alım	83	9%	9	30%	30%
Toplam	274	100%	100	100%	100%

Oranlama	Firma Sayısı	2025 Oran	2025 Hedef	2025 Gerçekleşen	2026 Gerçekleşen oran
Kalite Belgeli Firmalar	149	55%	55%	93%	90%
CE Belgeli Firmalar	12	3%	5%	7%	10%
Toplam	161	58%	60%	100%	100%

*Yabancı firmalar: Yurtdışında merkezi bulunan firmaları kapsamaktadır.

*Yerli Firmalar: Türkiyede merkezi bulunan firmaları kapsamaktadır.

*Yerel firmalar: Üsküdar bölgesinde merkezi bulunan firmaları kapsamaktadır.

Çalışmış olduğumuz sözleşmeli şirketlere ilave 19 şirket daha eklenmiş olup, çalışılan yabancı firma oranı % 10 olup yerel firma % 11 olup, yerli firma oranı da % 79 olarak gerçekleşmiştir. Kalite belgesine sahip şirket oranı 2025 için %71 di, 2025 yılı için bu oranı % 93' e çıkmıştır. 2026 yılı için bu oranın % 90 seviyesinde gerçekleşmesi planlanmaktadır. Mal ve hizmet alım oranları ekteki tablolarda belirtildiği gibi revize edilmiştir. 2026 yılı içersinde r yeni mal hizmet alım oranları % 90 'a % 10 olarak revize edilmiştir.

MİSAFİRLERİMİZ

VAKKO HOTEL & RESIDENCE UYGULAMASI

Vakko Hotel & Residence App misafirlerin otele gelmeden önce veya geldiklerinde Apple store'dan indirebilecekleri; temassız check-in deneyimi de dahil olmak üzere misafir ihtiyaçlarının iletişimi için tasarlanmış bir deneyimdir.

Vakko Hotel & Residence App ile, misafirler oda tipleri hakkında detaylı bilgi alabilir, konaklama sırasında Room Service siparişlerini verebilir, Gym ve Spa rezervasyonlarını gerçekleştirebilir, Vakko Store sitesine ve Power App'e geçiş yapabilir, Vakko deneyimleri rezervasyonlarını gerçekleştirebilir, misafirlerimiz için özenle hazırlanmış etkinlikler takvimini lokasyonlarıyla birlikte görüntüleyebilirler.

Misafirler concierge hizmetleri taleplerini, laundry taleplerini, tur ve transfer taleplerini, restoran rezervasyon taleplerini ve diğer ihtiyaçlarını kolaylıkla ekiplerimize app üzerinden iletebilirler.

Vakko Hotel & Residence bünyesinde sunulan hizmetler "Müşteri Odaklılık" prensibine dayanır. Sürekli iyileştirme kapsamında, misafirlerin beklentilerini karşılamak hatta aşmak adına, sunduğumuz hizmetlerin kalitesi hakkında misafirlerimizden geri bildirim alabilmek için Vakko Hotel & Residence App içerisinden anket formları kullanılmaktadır. Yenilikçi değerler yaratan uygulamalarımızla şikâyetleri değil memnuniyeti yönetmeye odaklanıyoruz.

MİSAFİR MEMNUNİYETİ YÖNETİMİ

Hizmet sektöründe üretim ve tüketimin eş zamanlı gerçekleşmesi nedeniyle hataların oluşması kaçınılmazdır. Ancak hizmet hatalarının başarılı bir şekilde telafi edilmesi; şikâyetlerin varlığından haberdar olunması, bu şikâyetlerin yönetimi ile ilgili hızlı çözüm üreten ve adalet olgusuna dayalı süreçlerin oluşturulması, personelin ve misafirlerimizin bu süreçlerle ilgili bilgilendirilmesi ve bu süreçlerin etkin bir şekilde uygulanmasıyla mümkün olacaktır.

Misafirlerimiz otelde kalış süresince ya da otelden ayrıldıktan sonra şikâyetlerini Vakko Hotel & Residence App'den bildirebilirler. Bildirilen tüm şikâyetler Misafir İlişkileri veya Ön Büro Bölümü tarafından değerlendirilmektedir.

Oranlama	Yorum Sayısı	2025 Puan Ortalaması	2026 Hedef Yorum Sayısı	2026 Hedef Puan
Booking.com	182	9,6	225	9,7
Expedia	14	9,6	20	9,7
Google	217	9,7	300	9,7
Hotel App	33	10	50	10
Total	446	9,85	520	9,8

2025 sonu itibarıyla alınan toplam yorum sayısı 446 ' ya ulaştı. 446 yorum içersinde 9,85 ortalama puana ulaşarak hedef gerçekleşti. 2025 yılı için toplamda 520 yoruma ulaşılması hedeflenmektedir. Ortalama misafir puanı oranının 2026 yılı itibarıyla 9,8 seviyesinde gerçekleşmesi hedeflenmektedir. Bu yorum sayısına ulaşmak için misafirlere hotel App tarafında giriş sırasında daha rahat kullanabilecekleri QR uygulamasına yönlendirme planlanmıştır.

ÇEVRE YAKLAŞIMIMIZ

Vakko Hotel & Residence, kalite odaklı bir yönetim felsefesi benimseyen; misafirlerimizin, çalışanlarımızın, paydaşlarımızın ve yasaların beklentilerine en etkili şekilde cevap vermeyi ve bunu süreklilik haline getirmeyi ilke edinmiş bir kuruluştur.

Bünyemizde uygulamakta olduğumuz Kalite Yönetim Sistemleri'nin ayrılmaz parçası olan "ISO 14001 Çevre Yönetim Sisteminin benimsenmesi, uygulanması ve sürekli iyileştirme yöntemiyle geliştirilmesi öncelikli hedeflerimiz arasındadır.

ÇEVRE POLİTİKAMIZ

- İlgili çevre mevzuatları ile uyumlu, gelecekteki gereksinimlerimize ve yükümlülüklerimize karşı proaktif bir yaklaşım sergilemeyi,
- Misafirlerimizin beklentilerine uygun hizmet kalitemizi sürekli iyileştirirken, aynı zamanda doğal kaynakların korunması amacıyla enerji tüketimi, atık yönetimi, yeniden kullanım ve geri dönüşüm faaliyetlerini uygulamayı ve bu faaliyetlere ilişkin performansımızı izlemeyi,
- Üst yönetimden en alt birimlere kadar tüm çalışanlara çevre ile ilgili eğitimler vermeyi, doğal yaşamı korumayı ve çevreye duyarlı çalışmalarda aktif rol oynamayı, teşvik etmeyi,
- Çevre politikamızı çalışanlarımızla, misafirlerimizle, tedarikçilerimizle paylaşmayı ve halkın erişimine açık olmasını sağlamayı,
- Çevreci politikalara ve uygulamalara sahip olan lokal tedarikçilerle birlikte çalışmayı, otel yönetimi olarak taahhüt ediyoruz.

ÇEVRE HEDEFİMİZ

Faaliyetlerimizi gerçekleştirdiğimiz bölgede ve mümkün olduğunca ötesinde, çevrenin ve kültürel mirasın korunması adına artı kazandıracak çalışmalar yapmak; çevresel etkilerimizi kontrol altına almak öncelikli hedefimizdir.

➤ Çevre Dostu

- Çevreye yaptığımız etkileri belirliyoruz ve kontrol altına alıyoruz.
- Kirlilik ile ilgili risklere ve acil durumlara hazırlıklıyız; çevresel yasal düzenlemelere uyuyoruz.
- Atık ayrıştırma ve atık miktarlarının azaltılması, doğal kaynakların verimli kullanılması vb. faaliyetlerle sürekli çevresel performansımızı iyileştiriyoruz.
- Oluşan tehlikeli/tehlikesiz atıkları ise hem çalışanlarımızın hem de misafirlerimizin desteği ile kâğıt, plastik, metal, cam olarak ayrıştırıp doğaya geri kazandırıyoruz.
- Atıkların geri dönüşüm/bertaraf aşamasına kadar takibini yapıyoruz.
- Otellerimizde enerji ve su tasarrufu sistemleri kullanıyoruz ve çalışanlarımızı bu konularda eğitiyoruz.
- Çalışanlarımızı tehlikeli kimyasalların dökülmesi durumunda alacakları tedbirler konusunda eğitiyoruz.
- Çevreye vereceğimiz zararı minimize etmek için tehlikeli atık oluşumuna neden olacak sistemleri azaltmaya çalışıp, katı atık üretimimizi büyük ambalaj kullanımıyla azaltmaya çalışıyoruz.

➤ Herkesin Katılımı

- Çalışanlarımızı ve misafirlerimizi çevreye karşı duyarlı olmaları konusunda teşvik ediyoruz.
- Misafir ve personel alanlarına Atık ayrıştırma kovaları koyarak geri dönüşümlü atıkları ayırıyoruz.
- Otelimizde su tüketimi için sadece cam şişe kullanıyoruz.
- Buklet malzemelerimiz alüminyum kutularda hazırlanmıştır.
- Suda eriyebilen tuvalet kâğıtları kullanıyoruz.
- Çalışan ve misafirlerimizin çevreye duyarlılık çalışmalarımızla ilgili memnuniyetlerini, istek ve önerilerini değerlendiriyor ve kendimizi sürekli geliştiriyoruz.
- Çeşitli çevre etkinlikleri düzenleyerek çalışanlarımızın, bölge halkının ve misafirlerimizin çevreye olan duyarlılığını artırmaya çalışıyoruz.

SÜRDÜRÜLEBİLİR YAŞAM

Sürdürülebilir kalkınma, insan yaşamının gereksinimleri ve doğal kaynakların sürdürülebilirliği arasında bir denge kurularak, ekonomik, çevresel ve toplumsal boyutlarıyla bugünden geleceğe uyumlu bir planlama yapılmasını amaçlayan bütünsel bir yaklaşımı ifade etmektedir.

Daha iyi bir dünya için çevresel, ekonomik ve sosyal faktörlerin insan ve çevre yararına bir araya getirilmesi ile ortaya çıkan “sürdürülebilirlik” kavramı Türkiye turizminde giderek daha fazla yer buluyor.

Küresel ölçekte değişim gösteren iklim koşulları, dünya ile birlikte Türkiye’de de artan oranda hissedilmektedir. Kuraklık, sel felaketleri ve çok soğuk kış mevsimlerini yaşar duruma geldik. Hepsi dünyamızda bir şeylerin değişmekte olduğunu işaret ediyor. Bu kapsamda çevreyi korumak, insanlığın geleceği açısından kilit önem taşıyor. Tek bir işletmenin ve hatta bir bireyin bile çevreyi ve dolayısıyla dünyayı korumak adına alacağı önlemler bu sürece katkı sağlayacak, yaşanabilir bir gezegenin sürdürülebilirliğine olanak tanıyacaktır.

Bu süreçte Vakko Hotel & Residence olarak bizlere de büyük sorumluluklar düştüğünün bilincindeyiz. Günümüzde şirketlerin paydaş kitlelerine olan sorumluluğuna dönüşmüş olan sürdürülebilirlik, bizler için bir yaklaşım olmanın çok ötesinde faaliyetlerin ekonomik, çevresel ve sosyal boyutlarının en önemli yapı taşlarından biri olarak değerlendirilmektedir.

Ekonomik anlamda sürdürülebilirlik, şirketlerimizin ekonomik faaliyetlerinin devamlılığı için oluşturdukları stratejilerin ve uygulamaların tümünü kapsamaktadır. Ekonomik sürdürülebilirlik, şirketlerimize katma değer üretme taahhüdünü gerçekleştirmek amacı ile risk yönetimi uygulamaları geliştirmeyi, güçlü bir kurumsal yapılanmayı hayata geçirmeyi ve mümkün olan en yüksek performansı sergilemeyi hedeflemektedir.

Son yıllarda işletmelerimizin en çok üzerinde durduğu konulardan bir diğeri de sürdürülebilirliğin çevresel boyutudur. İşletme faaliyetlerinin çevre üzerindeki olumsuz etkilerini en aza indirmeyi amaçlayan çevresel sürdürülebilirlik kapsamında işletmelerimiz, daha temiz bir dünya için artan oranda çaba sarf etmekte, çevreyi işlerinin odağında konumlandırmaktadır.

Sürdürülebilirlik kavramı ile birlikte kurumsal sosyal sorumluluğun kapsamı da genişlemiştir. Sosyal açıdan sürdürülebilirlik, çalışanlardan başlayarak faaliyet gösterilen toplumdaki tüm insanların hayatlarını iyileştirecek ve onlara katkıda bulunacak projelerin geliştirmesi sürecinde işletmelerimize kılavuzluk etmektedir.

Özetle, sürdürülebilirlik “ekonomik, çevresel ve sosyal faaliyetlere odaklanması suretiyle daha iyi bir dünya için çalışmak” olarak tanımlanmaktadır.

Sürdürülebilirlik kapsamında işletmelerimizin temel sorumlulukları;

- Geri dönüşüm ve yeniden kullanım fırsatlarını yaratmak ve değerlendirmek,
- Enerji verimliliğini sürekli iyileştirmek, karbon salınımından dolayı oluşan olumsuz etkiyi minimize etmek,
- Neden olunan her türlü çevresel etkiyi azaltmak,
- Üretim süreçleri ve faaliyetlerinde verimliliği artırmak temel noktalarında şekillenmektedir.

Ekonomik aktörlerin yükümlülüğü bununla da sınırlı değildir. Sürdürülebilirliğin temellerini oluşturan sosyal ve ekonomik faktörler en az çevre kadar önem taşımaktadır. Sürdürülebilirlik, çalışanlara en uygun koşulların sağlanmasından yaratılan katma değer topluma paylaşılmasına kadar geniş bir kapsama sahiptir.

PAYDAŞLARIMIZLA İLİŞKİLER VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK

Bu yıl ilk defa yayınladığımız Sürdürülebilirlik Raporu ile şirketimizin ekonomik, çevresel ve sosyal alanlarda belirlediğimiz stratejiler doğrultusunda ürettiğimiz katma değeri en şeffaf bir biçimde paydaşlarımıza sunmayı öngörüyoruz.

KAYNAK TÜKETİMİ

Doğal kaynak tüketiminin azaltılmasına yönelik çalışmalarla hedeflere ulaşma oranları rakamsal olarak takip edilmekte ve elektrik, su, doğalgaz tüketimindeki azalış veya artışlar etüt edilmektedir.

➤ 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.

- Otellerimizde enerji tasarruflu ampuller ya da LED ışıklar kullanılmaktadır.
- Ortak alanlardaki tuvaletlerde, koridorlarda, personel bölgelerinde ve zemin katlarda aydınlatma için sensörler kullanılmaktadır.
- Odalarımızda temassız check-in özelliği de bulunmaktadır.
- Odalarımızda varlık sensörü bulunmaktadır, misafir odasından dışarı çıktığı andan itibaren enerji tasarrufu amacıyla bu sayede sistemler otomatik olarak kapanmaktadır.
- Odalarımızda A+ sınıfı, düşük enerji tüketimi olan TV'ler kullanılmaktadır.
- Odalarımızda maxi barlarımız enerji tasarrufu sağlamak amacıyla ısı kaynağından uzak olacak şekilde konumlandırılmıştır.
- Enerji tasarrufu sağlamak amacıyla odalarımızda aynı zamanda yerden ısıtma sistemi de mevcuttur.
- Enerji tüketimimiz günlük bazda kaydedilmektedir.
- Yenilenebilir elektrik enerjisi için toplam öngörülen elektrik tüketiminin %15'i kadar olan bölüm için, yenilenebilir enerji satın alınmıştır. Böylelikle Vakko Hotel and Residence'ın kullanmış olduğu elektrik enerjisinin %15 kadarı yenilenebilir enerji kaynaklarından tedarik edilmektedir. 2026 yılı için de %15 lik yenilenebilir enerji kaynağı temini yapılmıştır
- İlave not: Elektrik tüketiminde tasarrufu artırabilmek için yangın merdivenleri ve ortak alanlarda yasal yükümlülöklere uymak kaydıyla hareket sensörlü led aydınlatma sistemine geçilmesine karar verilmiştir. Mayıs ayı itibariyle bu uygulamaya geçilmesi planlanmaktadır.
- 2024 yılının son çeyreğinde ayrıca otelimize elektrikli araç istasyonu da kurulmuştur.

ELEKTRİK TÜKETİMİ VE HEDEF TAKİP TABLOSU						
Elektrik tüketim alanları (KWH) (Elektrik kullanım miktarları fatura ve sayaçlardan alınabilir)	2025 Toplam Gerçekleşen	2025 Toplam Hedef	2025 Yüzdesel Fark	2026 Beklenen	2026 Hedef	2025 Yüzdesel Fark
Yıllık Kullanılan Toplam Elektrik Miktarı (KW/H)	655.942	687.900	-5%	662.100	655.479	1%
Yıllık toplam konaklayan Misafir*Geceleme sayısı (Hesaplama detayı notlar kısmındadır)	19.129	21.966	14,83%	22.850	22.850	0
Misafir*Gece başına kullanılan Elektrik miktarı (KWHelektrik/Misafir.Gece)	34	31	9%	29	29	1%
Dolu Oda Sayısı	7.043	8.186	16,23%	10.996	10.996	0
Günlük Ortalama Tüketim	1.797	1.885	-5%	1.814	1.796	1%
Dolu Oda Sayısına Göre Ortalama Tüketim	93	84	10%	60	60	1%

Otel açılışı itibariyle elektrik tüketimi kayıt altına alınmaktadır. Bu doğrultuda 2025 yılında toplam kullanılan elektrik miktarında konulmuş hedeflere göre %5'lik bir tasarruf elde edilmiştir. Bu doğrultuda 2026 yılında toplam 662.100 KWH elektrik tüketimi gerçekleştirileceği öngörülmüştür. Bu rakam üzerinden %1'lik bir tasarruf elde edilerek toplam tüketimin 655.479 KWH ye indirilmesi hedeflenmektedir.

➤ Yakıt Tüketimi

Doğalgaz ve elektrik üretimi için kullanmış olduğumuz motorin tüketimimiz günlük olarak kaydedilmekte olup, mevsim şartlarına göre otomatik olarak ayarlanmaktadır. Enerji tasearrufu sağlamak amacıyla tüm odalarımızda ısı yalıtımı mevcut olup, doğrama ve cam tercihlerimiz bu yönde olmuştur.

DOĞALGAZ TÜKETİMİ VE HEDEF TAKİP TABLOSU						
ENERJİ TÜRÜ	2025 Toplam Gerçekleşen	2025 Toplam Hedef	2025 Yüzdesel Fark	2026 Beklenen	2026 Hedef	2026 Yüzdesel Fark
Yıllık Tüketilen Doğalgaz (m3)	21.135	21.633	2,35%	21.604	21.172	2%
Yıllık toplam konaklayan Misafir*Geceleme sayısı (hesaplama detayı notlar kısmındadır)	19.129	22.850	19,45%	22.850	22.850	-
Misafir*Gece başına kullanılan Doğalgaz miktarı (m3/Misafir.Gece)	15,64	11,94	-23,65%	0,95	0,93	2%
Dolu Oda Sayısı	7.033	7.663	8,96%	10.996	10.776	2%
Günlük Ortalama Tüketim Miktarı	682	698	2,35%	59	58	2%
Dolu Oda Sayısına Göre Ortalama Tüketim Miktarı	42,12	36,14	-14,21%	1,96	1,93	2%

Otel açılışı itibariyle doğalgaz tüketimi kayıt altına alınmaktadır. Bu doğrultuda 2025 yılında toplam kullanılan doğalgaz miktarında konulmuş hedeflere göre %2,35'lik bir tasarruf elde edilmiştir. 2026 yılında 21.604 m³'lük bir doğalgaz tüketimi gerçekleşmesi beklenmektedir. Bu rakam üzerinden %2'lik bir tasarruf elde edilerek toplam tüketimin 21.172 m³'e indirilmesi hedeflenmektedir.

DİZEL YAKIT TÜKETİMİ VE HEDEF TAKİP TABLOSU						
ENERJİ TÜRÜ	2025 Toplam Gerçekleşen	2025 Toplam Hedef	2025 Yüzdesel Fark	2026 Beklenen	2026 Hedef	2026 Yüzdesel Fark
Yıllık Tüketilen Motorin (Litre) (Satınalma biriminden sarfiyat temin edilebilir)	840	900	7,14%	950	941	1%
Yıllık toplam konaklayan Misafir*Geceleme sayısı (hesaplama detayı notlar kısmındadır)	19.129	22.850	19,45%	22.850	22.850	-
Misafir*Gece başına kullanılan Motorin miktarı (LT/Misafir.Gece)	0,044	0,039	-10,30%	0,042	0,041	1%
Dolu Oda Sayısı	7043	7663	8,80%	10.996	10.776	
Günlük Ortalama Tüketim Miktarı	2,3	2,5	7,14%	2,5	2,58	-3%
Dolu Oda Sayısına Göre Ortalama Tüketim Miktarı	0,1	0,1	-1,53%	0,1	0,1	-1%

Otel açılışı itibariyle motorin tüketimi kayıt altına alınmaktadır. Bu doğrultuda 2025 yılında toplam kullanılan motorin miktarında konulmuş hedeflere göre %7,14'lük bir tasarruf elde edilmiştir. Bu doğrultuda 2026 yılının geri kalan bölümünde toplam 950 litre motorin tüketimi gerçekleştirileceği öngörülmüştür. Bu rakam üzerinden %1'lik bir tasarruf elde edilerek toplam tüketimin 941 litreye indirilmesi hedeflenmektedir.

➤ Su Tüketimi

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

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

- Musluk ve duşlarda su akışı sınırlayıcı donanımlar kullanılmaktadır.
- Tuvaletlerde tasarruflu ve/veya ikili sifon sistemi kullanılmaktadır.
- Su tüketimi günlük bazda raporlanmaktadır.

SU TÜKETİMİ VE HEDEF TAKİP TABLOSU						
ENERJİ TÜRÜ	2025 Toplam Gerçekleşen	2025 Toplam Hedef	2025 Yüzdesel Fark	2026 Beklenen	2026 Hedef	2026 Yüzdesel Fark
Yıllık Kullanılan Toplam Su Miktarı (M3)	6.604	7.603	15,13%	6.750	6650	1%
Yıllık toplam konaklayan Misafir*Geceleme sayısı (hesaplama detayı notlar kısmındadır)	19.129	22.850	19,45%	22.850	22.850	-
Misafir*Gece başına kullanılan Su miktarı (M3/Misafir.Gece)	0,35	0,33	-3,62%	0,295	0,291	1%
Dolu Oda Sayısı	6.727	7.663	13,91%	10.996	10.776	-
Günlük Ortalama Tüketim	18,1	20,8	15,13%	18,49	18,22	1%
Dolu Oda Sayısına Göre Ortalama Tüketim	0,98	0,99	1,07%	0,614	0,617	-1%

Otel açılışı itibariyle su tüketimi kayıt altına alınmaktadır. Bu doğrultuda 2025 yılında toplam kullanılan su tüketim miktarında konulmuş hedeflerde dolu oda sayısına göre %1.07'lik bir tasarruf elde edilmiştir. Bu doğrultuda 2026 yılında toplam 6.750 m³ su tüketimi gerçekleştirileceği öngörülmüştür. Bu rakam üzerinden %1'lik bir tasarruf elde edilerek toplam tüketimin 6.650 m³'e indirilmesi hedeflenmektedir.

ATIK YÖNETİMİ

Vakko Hotel & Residence 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.

GERİ KAZANILABİLİR VE TEHLİKELİ ATIKLAR

Atık üretimimizi azaltmak için çeşitli çalışmalar yapıyor, misafirlerimizi ve çalışanlarımızı geri dönüşüm programına katılmaya teşvik ediyoruz. Cam, kâğıt, yağ, plastik, metal, bitkisel, pil ve yiyecek atıklarının geri dönüşümü için çeşitli bölümlerinde ayrıca ofis alanlarında ve tüm misafir odalarımızda atık ayrıştırma kapları bulunduruyoruz.

Misafir alanlarında da atık ayrıştırma kovaları bulunduruyoruz. Ayrıştırdığımız bu atıkların geri dönüşümü için ilgili firmalarla çalışıyor ve takibini yapıyoruz.

Otelimizde oluşan tehlikeli atıkların çevreye zarar vermeden bertaraf edilebilmesi için Tehlikeli Atık Prosedürü oluşturduk ve bölümlerimizde oluşan tehlikeli atıkları, tehlikeli atık odalarımızda uygun koşullarda topluyor, etiketliyor ve yasalara uygun bertaraf veya değerlendirilmesi için lisanslı firmalara teslim ediyoruz.

2026 yılı için hedefimiz otelimizde oluşan tüm tehlikeli atıkların diğer atıklar ile karışmadan uygun şekilde ara tehlikeli atık depolama alanında biriktirilmesi ve lisanslı firmalara teslim edilmesi, aynı zamanda tehlikeli atık miktarını minimize edecek faaliyetlerin yürütülmesidir.

Tehlikeli Atık miktarlarımızı kontrol ediyoruz. Mümkün olduğu kadar kullandığımız malzemelerin tehlikeli madde içermemesine, içerenlerin ise uygun şekilde bertaraf edilmesine özen gösteriyoruz. Çevre boyutlarımızda kullandığımız tehlikeli malzemelerimizi belirledik ve takibini arttırdık.

ATIK TÜKETİMİ VE HEDEF TAKİP TABLOSU						
ATIK TİPİ (KG)	2025 Toplam Gerçekleşen	2025 Toplam Hedef	2025 Yüzdesel Fark	2026 Beklenen	2026 Hedef	2026 Yüzdesel Fark
Kağıt atık	2.760	2.850	3,26%	3.297	3264	1%
Plastik atık	1.560	1.749	12,12%	1.863	1845	1%
Cam atık	15.810	17.800	12,59%	18.885	18697	1%
Metal Atık	40	55	37,50%	-	-	-
Atık Pil	-	-	-	-	-	-
Tehlikeli atıklar (Kimyasal madde ambalajları (deterjan, boş sprey kutuları, kontamine atıklar, kimyasal atıklar)	275	272	-1,09%	328	325	1%
Atık Elektronik Eşya	-	-	-	-	0	-
Yıllık Oluşan Toplam Katı Atık (KG)	20.445	22.726	11,16%	24.422	24178	1%
Yıllık toplam konaklayan Misafir*Geceleme sayısı (hesaplama detayı notlar kısmındadır)	19.129	22.850	19,45%	22.850	22.850	-
Misafir*Gece başına oluşan atık miktarı (kgAtık/Misafir.Gece)	1,07	0,99	-6,94%	1,07	1,06	1%
Dolu Oda Sayısı	6.727	7.663	-	10.996	10.776	
Günlük Ortalama Atık Miktarı	56	62	11,16%	66,91	66,24	1%
Dolu Oda Sayısına Göre Ortalama Atık Miktarı	3,04	2,97	-2,42%	2,22	2,24	-1%

Otel açılışı itibariyle Katı Atık tüketimi kayıt altına alınmaktadır. Bu doğrultuda 2025 yılında toplam kullanılan katı atık tüketim miktarında konulmuş hedeflere göre beklenenden %3,26 tasarruf elde edilmiştir. Bu doğrultuda 2026 yılında toplam 24.422 kg katı atık gerçekleştirileceği öngörülmüştür. Bu rakam üzerinden %1'lik bir tasarruf elde edilerek toplam tüketimin 24.178kg'a indirilmesi hedeflenmektedir.

KAĞIT TÜKETİMİ

Kâğıt tüketimimizi azaltmak için mümkün olduğunca yazışmalarımızı ve duyurularımızı mail ortamında yapıyoruz. 2025 yılında öncelikli hedefimiz oluşan kâğıt miktarını azaltacak önlemler almak ve oluşan atıkları doğru şekilde ayrıştırarak geri dönüşümünü sağlamaktır.

Misafirlerimize otelimizde uyguladığımız Atık Yönetim Sistemi ile ilgili bilgilendirme yaparak; onları da atık miktarını azaltma ve oluşan atıkları ayrıştırma konusunda teşvik ediyoruz.

KAĞIT TÜKETİM TABLOSU						
Kağıt Tüketimi	2025 Toplam Gerçekleşen	2025 Toplam Hedef	2025 Yüzdesel Fark	2026 Beklenen	2026 Hedef	2026 Yüzdesel Fark
Mono Siyah Beyaz	47.932	48.750	2%	49.000	46.550	5%
Renkli	29.911	31.870	7%	30.000	28.500	5%
Toplam	77.843	80.620	4%	79.000	75.050	5%

Otel açılışı itibariyle kâğıt tüketimi kayıt altına alınmaktadır. Bu doğrultuda 2025 yılında toplam kullanılan kâğıt tüketim miktarında konulmuş hedeflere göre %4'lük bir tasarruf elde edilmiştir. Bu doğrultuda 2026 yılının geri kalan bölümünde toplam 79.000 adet kâğıt tüketimi gerçekleştirileceği öngörülmüştür. Bu rakam üzerinden %5'lik bir tasarruf elde edilerek toplam tüketimin 75.050 adete indirilmesi hedeflenmektedir.

KİMYASAL KULLANIMI

Kimyasalların güvenli bir şekilde bertaraf edilmesi için ilgili firmalarla çalışıyor ve kimyasal atıkların takibini yapıyoruz.

Kimyasalların kullanımı ve tehlikeli kimyasalların dökülmesi/saçılması durumunda alınacak tedbirler konusunda çalışanlarımızı eğitiyoruz.

Daha az kimyasal harcamak adına temizlik malzemelerimiz için dozajlama sistemimiz oluşturulmuştur. Bu sayede fazla veya eksik temizlik malzemesi kullanımı önlenmiştir.

Kimyasal kullanım miktarlarımızı kontrol ediyor, boşa ve yanlış kimyasal kullanımını engellemek için personel eğitimleri veriyoruz.

KİMYASAL TÜKETİMİ (LT)	Ürün Açıklaması	2025 Toplam Gerçekleşen	2025 Toplam Hedef	2025 Yüzdesel Fark	2026 Beklenen	2026Hedef	2026 Yüzdesel Fark
Room Care R1 Plus	Islak Alan Temizleyicisi	85,46	88,00	3%	89	88,15	1%
Room Care R2 Plus	Çok Amaçlı Yüzey Dezenfektanı	56,21	60,00	7%	59	57,98	1%
Clax Magic Rust	Pas ve Metal Leke Çıkarıcı	1,00	1,00	0%	1	1,03	1%
Clax Magic Protein	Protein Bazlı Leke Çıkarıcı	1,00	1,00	0%	1	1,03	1%
Clax Magic Multi	Çok Amaçlı Leke Çıkarıcı	1,00	1,00	0%	1	1,03	1%
Orion Softcare Alcoplus	El Dezenfektanı	11,00	12,00	9%	11	11,35	1%
Clax Star	Ana Yıkama Deterjanı	70,00	75,00	7%	73	72,20	1%
Soft Care Gentle Shower Gel	Duş Jeli	21,66	22,00	2%	23	22,34	1%
Soft Care Gentle Shampoo	Şampuan	21,66	23,00	6%	23	22,34	1%
Taski Harmony Flower	Parfümlü Yüzey Temizleyici	21,03	20,00	-5%	22	21,69	1%
Orion Soft Care Velvet	El yıkama sıvısı	85,79	90,00	5%	89	88,49	1%
Room Care R3 Plus	Konsantre Cam Temizleyicisi	49,98	50,00	0%	52	51,55	1%
Softcare Star	El Yıkama Sıvısı	90,00	92,00	2%	94	92,83	1%
Taski Jontec Resitol	Yer Zemin Cilası	21,66	25,00	15%	23	22,34	1%
Taski Tapi Shampoo	Halı Şampuanı	43,31	45,00	4%	45	44,68	1%
Suma Special	TASKI Metal Polish	1,19	2,00	68%	1	1,22	1%
Room Care R5 Plus 1,5	Hava Şartlandırıcı	35,00	37,00	6%	36	36,10	1%
TASKI Jontec Resitol	Sert Zemin Cilası	86,63	90,00	4%	90	89,35	1%
TASKI Jontec Terranova	Sıvı Kristalizasyon Cilası	22,91	25,00	9%	24	23,63	1%
TASKI Clonet Extra Plus	Kireç Sökücü ve Banyo Temizleyici	32,80	35,00	7%	34	33,83	1%
Multi Cream	Krem Temizleyici	16,00	18,00	13%	17	16,50	1%
CLAX HYPO	Klorlu Sıvı Ağartıcı	16,00	17,00	6%	17	16,50	1%
Toplam		791,27	829,00	6%	824	816,18	1%

Otel açılışı itibariyle kimyasal tüketimi kayıt altına alınmaktadır. Bu doğrultuda 2025 yılında toplam kullanılan kimyasal tüketim miktarında konulmuş hedeflere göre %6'lık bir tasarruf elde edilmiştir. Bu doğrultuda 2026 yılının geri kalan bölümünde toplam 824 litre kimyasal tüketimi gerçekleştirileceği öngörülmüştür. Bu rakam üzerinden %1'lik bir tasarruf elde edilerek toplam tüketimin 816,18 litreye indirilmesi hedeflenmektedir.

KARBON

Satın alımlarımızı mümkün olduğunca yakın bölgelerden yapmaktayız. Böylece tedarikçi firmaların teslimat araçlarının CO2 salınımlarını minimize ederek çevreye yapılan etkilerin azaltılmasını hedeflemekteyiz.

- Düşük karbonlu yani iklim dostu yöntemlerle üretilen ürünleri tercih ederek, enerjiyi verimli kullanıyoruz. Ulaşım şekillerimizde toplu taşıma sistemlerini daha fazla tercih edecek, araç güzergâh ve taşıma planları yapıyoruz.
- Tüketimlerimizi azaltacak önlemler alarak, geri dönüşüme daha fazla destek veriyoruz.
- Geri dönüşüme destek veren tedarikçileri önceliklendiriyoruz.
- Daha az enerji ile daha çok şey yapmak için önlemler alıyoruz.
- Bir ürünü satın alırken enerji verimliliği sınıfına da dikkat ediyoruz.
- Daha az karbon üreten enerjileri tercih ediyoruz. 2026 hedeflerimiz arasında yenilenebilir enerji arzının büyümesi için itici güç oluşturacağız. Daha yeşil seçimler yapacağız.
- Akredite kuruluşlara baca gazı ölçümleri yaptırılmış olup; karbon salınımı miktarı düşük kapasiteli olduğu için işletmemiz baca gazı emisyon ölçümünden muaf tutulmuş, ÇED raporuyla durum tespiti raporlanmıştır.



ÇEVRESEL ÖNCELİKLERİMİZ

- Atık miktarının azaltılması amacıyla satın alma sürecinde daha büyük ambalajlı ürünler seçilmekte, küçük gramajlı ürünlerin kullanımı zorunlu durumlar dışında tercih edilmemektedir. Ayrıca mümkün olduğu kadar tekrar kullanılabilir ürünler ilk tercih sebebimizdir.
- Tehlikeli atıkların azaltılmasına yönelik olarak cıva içeren ve daha kısa ömürlü olan floresan aydınlatmalar yerine, kullanılabilir birçok bölümde daha uzun ömürlü Led aydınlatmaların kullanılmaktadır. Led kullanımı mümkün olmayan alanlarda tasarruflu aydınlatmalar tercih edilmektedir. Otellerimizde uygulanabilir misafir ortak alanlarının tamamında, personel alanlarının büyük bir kısmında sensörlü aydınlatma sistemi seçilmiştir.
- Tekstil gibi zamanla aşınacak deforme olan malzemeler, atık olarak değerlendirmek yerine ihtiyaç sahiplerine hibe edilecek ya da küçültülerek farklı amaçlar için kullanımı sağlanacaktır.
- Tesislerimizdeki pil kutularının sayıları artırılarak hem çalışanlarımızın hem de misafirlerimizin tehlikeli atıkların doğaya karışmadan bertarafına katkıda bulunmaları sağlanacaktır.
- Enerji tüketimin azaltılmasına yönelik olarak, değişen cihazlarda enerji verimliliği yüksek cihazların alımına özen gösterilmektedir. Bu kapsamda; Su ve elektrik tüketimi yüksek bulaşık makineleri yerine A sınıfı cihazlar tercih edilmiştir. Musluklar perlatörlü takılarak su tasarrufu sağlanmıştır.
- Misafirlerimizin çevre bilincinin artırılmasına yönelik olarak çalışmalar yürütülmektedir. Bu kapsamda misafir odalarına çevre kartları bırakılmış ve misafirlerin çevreyi koruma anlamında tesisimizin ne yaptığı ve onların bilinçlenmeleri sağlanmaya çalışılmıştır.

ORGANİK GIDA VE BİTKİSEL YAĞ TÜKETİMİ

Satış noktalarımızdaki tüm yiyecek ve içecek hizmetlerimizin sürdürülebilir olmasını ve tüm çalışanlarımızın operasyon sırasında organik gıda kullanımını ve bitkisel yağ atıklarını en aza indirmeye çalışmasını, daha önceki eylemlerle dikkate alınan çeşitli ilgili iyileştirmelerle sağlamayı amaçlıyoruz:

➤ Gıda Atıklarının Azaltılması

- Mutfaklarımızda artık yiyecekler ayrıştırılır ve belirlenen gıda atık kutularına yerleştirilir.
- Yemek üretimi tariflere dayalıdır ve aşırı üretimi ve gıda israfını önlemek için hassas porsiyonlama sağlanır. Personelimiz bu doğrultuda eğitilmiştir.
- Yönetici şefler porsiyon boyutlarını ve miktarlarını günlük olarak izler.
- Fritöz yağı, verimliliği sağlamak için günlük olarak ölçülür.
- Kullanılmış kızartma yağı, belirlenmiş atık yağ konteynerlerinde saklanır. Uygun bertaraf için MOTAT'a kayıtlı ve lisanslı bir şirketle işbirliği yapıyoruz.
- Çevre kirliliğini önlemek amacıyla mutfaklarımızda atık yağların drenaj sistemine akmasını sağlamak için yağ tutucular kullanılmaktadır.
- Limon, portakal ve misket limonu gibi turuncgillerin kabukları atılmak yerine marinasyon veya sos hazırlama için yeniden kullanılır.
- Servis standartlarını karşılamayan ekmek artıkları kurutulur ve kaplama malzemeleri için toz haline getirilir.
- Günlük sebzelerin kullanılmayan kısımları (kabuklar, saplar) sebze suyu yapmak için kaynatılır.
- Yumurta sarısı ve beyazı ayrılır ve israfı en aza indirmek için farklı tariflerde kullanılır.
- Satıcılar tarafından sağlanan balık ve et kılçıkları kaynatılarak yemeklere lezzet katan soslar elde edilir.
- Taze otların kullanılmayan sapları kurutulup toz haline getirildikten sonra yemeklerimizde doğal bir lezzet artırıcı olarak kullanılmaktadır. Bu girişim sıfır atık politikamıza önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır.

➤ Geri Dönüşüm Programları

- Verimliliği artırmak ve sürdürülebilirliği desteklemek için mutfaklarımız plastik, cam, metal, kağıt ve piller için ayrı geri dönüşüm kutuları ile donatılmıştır.

➤ Enerji Tasarruflu Ekipman Kullanımı

- Enerji verimliliğini optimize etmek için üç fazlı elektrik sistemlerinin kullanımı en aza indirilmiştir. Mutfak ekipmanları enerji tasarrufu performansı için özenle seçilmiştir.

➤ **Daha Az Enerji Tüketen Pişirme Yöntemlerinin Kullanımı**

- Mutfaklarımızda ileri pişirme teknikleri uygulanmaktadır. Kızılötesi ocaklar ve diğer yüksek enerji tüketen ekipmanlardan mümkün olduğunca kaçınılır. Personelin bunların kullanımını en aza indirmesini sağlamak için eğitim programları oluşturulmuştur. Buharlı pişirme teknikleri teşvik edilmektedir.

➤ **LED Aydınlatma Kullanımı**

- Verimliliği en üst düzeye çıkarmak ve enerji tüketimini en aza indirmek için LED aydınlatma sistemleri kurulmuş ve tesisin genel enerji tasarrufuna katkıda bulunulmuştur.

➤ **Düşük Akışlı Musluk ve Sensör Sistemlerinin Kullanımı**

- Su tüketimini azaltmak için mutfaklarımıza düşük akışlı musluk başlıkları takılmıştır. Ayrıca, su tasarrufunu daha da desteklemek için iki adet bas ve bırak lavabo bataryası uygulamaya konulmuştur.

➤ **Bulaşıkları Ön Durulama Yapmadan Bulaşık Makinesine Yerleştirme**

- Personel, ön durulama ihtiyacını ortadan kaldırarak, yıkamadan önce gıda artıklarını dikkatlice belirlenmiş atık kutularına sıyırmak üzere eğitilmiştir. Bu girişim gereksiz su israfını önlemeyi ve verimliliği artırmayı amaçlamaktadır.

➤ **Yerel ve Mevsimsel Ürünlerin Seçilmesi**

- Menü planlamamızda yerel ve mevsimlik malzemelere öncelik verilmektedir. Personel, ulaşım ile ilişkili karbon ayak izinin azaltılmasına katkıda bulunan yerel ürünleri kullanmak üzere eğitilmiştir. Ayrıca, yerel kültürü ve yerel satıcıları desteklemek amacıyla restoranlarda Çengelköy çileği, Beylerbeyi bademi ve Çengelköy ekmekleri kullanılmaktadır.

➤ **Organik ve Sürdürülebilir Tarım Ürünleri Kullanımı**

- Prensipte olarak mutfagımızda yadigâr sertifikalı ve organik sertifikalı ürünleri tercih ediyoruz.

➤ **Tek Kullanımlık Plastiklerin Önlenmesi**

- Mutfagımızdaki tek kullanımlık ürünleri belirlemek için bir inceleme yapılmış ve hedeflenen bir azaltma planı uygulanmıştır. Mümkün olan her yerde geri dönüştürülebilir ürünlere öncelik verilir.

➤ **Et ve Deniz Ürünleri için Sürdürülebilir Kaynakların Seçilmesi**

- Et, kümes hayvanları ve deniz ürünleri için sürdürülebilir kaynaklara öncelik veriyoruz. Nesli tükenmekte olan türleri veya sınırlı miktarda üretilen proteinleri kullanmaktan kaçınıyoruz.

➤ Bitki Bazlı Menü Seçeneklerinin Artırılması

- Karbon ayak izimizi azaltmak için menülerimizde hayvansal ürünler yerine bitki bazlı yemeklere öncelik verilmektedir.

➤ Gıda Taşıma ve Depolamada Enerji Tüketiminin Azaltılması

- Günlük teslimatları optimize etmek için tedarikçilerle yakın bir şekilde çalıştık ve taze, mevsimlik malzemeler lehine dondurulmuş ürünlerin kullanımını önemli ölçüde azalttık. Bu girişim önemli ölçüde maliyet ve enerji tasarrufu sağlamıştır.

ORGANİK GIDA VE BİTKİSEL YAĞ ATIKLARI						
ATIK TİPİ (KG)	2025 Toplam Gerçekleşen	2025 Toplam Hedef	2025 Yüzdesel Fark	2026 Beklenen	2026 Hedef	2026 Yüzdesel Fark
Organik (Gıda) Atık	6.720	7.300	8,63%	7.002	6932	1%
Bitkisel Atık Yağ	1.435	1.550	8,01%	1.495	1480	1%
Yıllık Oluşan Toplam Atık (KG)	8.155	8.850	8,52%	8.497	8412	1%
Yıllık toplam konaklayan Misafir*Geceleme sayısı (Hesaplama detayı notlar kısmındadır)	21.931	21.946	0,07%	22.850	22.850	-
Misafir*Gece başına oluşan atık miktarı (kgAtık/Misafir.Gece)	0,37	0,40	8,45%	0,37	0,37	1%
Dolu Oda Sayısı	7.821	8.186	-	10.996	10.776	
Günlük Ortalama Atık Miktarı	22	24	8,52%	23,28	23,05	1%
Dolu Oda Sayısına Göre Ortalama Atık Miktarı	1,04	1,08	3,68%	0,77	0,78	-1%

Otel açılışı itibariyle organik yemek ve bitkisel atık yağ tüketimi kayıt altına alınmaktadır. Bu doğrultuda 2025 yılında toplam kullanılan organik yemek atığı tüketiminde konulmuş hedeflere göre beklenenden %8,45'lik tasarruf elde edilmiştir. 2025 yılı toplam bitkisel atık yağ tüketiminde ise %8,52'lik bir tasarruf elde edilmiştir. Bu doğrultuda 2025 yılının geri kalan bölümünde toplam organik yemek ve bitkisel atık yağ tüketiminde 8.497 kg'lık katı atık gerçekleştirileceği öngörülmüştür. Bu rakam üzerinden %1'lik bir tasarruf elde edilerek toplam tüketimin 6932 kg'a indirilmesi hedeflenmektedir.

ÇALIŞAN EĞİTİMLERİ

VAKKO HOTEL EKİP EĞİTİM PLANI						
VAKKO KURUMSAL EĞİTİMLER						
	EĞİTİM ADI	SÜRE (GÜN)	EĞİTMEN	KATILIMCILAR	TARİH	YER
VHR ORYANTASYON EĞİTİMLERİ	VAKKO KURUMSAL ORYANTASYON	1	VAKKO EĞİTİM EKİBİ	TÜM ÇALIŞANLAR	İŞE BAŞLANAN AY İÇERİSİNDE	ONLINE
	OTEL ORYANTASYONU	1	İNSAN KAYNAKLARI MÜDÜRÜ	TÜM ÇALIŞANLAR	İŞE BAŞLANAN AY İÇERİSİNDE	VAKKO HOTEL
	SERVİS KÜLTÜRÜ	1	ÖN BÜRO MÜDÜRÜ	TÜM ÇALIŞANLAR	İŞE BAŞLANAN AY İÇERİSİNDE	VAKKO HOTEL
	MENÜ TADIMLARI	3	MUTFAK VE YİYECEK & İÇECEK YÖNETİCİLERİ	YİYECEK & İÇECEK	ÜÇ AYDA BİR	VAKKO HOTEL
SİSTEM EĞİTİMLERİ						
	EĞİTİM ADI	SÜRE (GÜN)	EĞİTMEN	KATILIMCILAR	KATILIMCILAR	YER
SİSTEM EĞİTİMLERİ	OPERA EĞİTİMİ	2	PROTEL EĞİTMENLERİ	ÖN BÜRO, REZERVASYON, SATIŞ, MUHASEBE, F&B	SENEDE BİR	VAKKO HOTEL
	SAP EĞİTİMİ	2	VAKKO MERKEZ	FİNANS	SENEDE BİR	VAKKO MERKEZ
	MOBILE APP EĞİTİMİ	2	WEEBE EĞİTMENLERİ	ÖN BÜRO	SENEDE BİR	ONLINE
	TRAVELCLICK EĞİTİMİ	1	TRAVELCLIK EĞİTMENLERİ	GELİRLER	SENEDE BİR	ONLINE
	SLH EĞİTİMİ	3	SLH EĞİTMENLERİ	TÜM ÇALIŞANLAR	SENEDE BİR	VAKKO HOTEL
	ASSA ABLOY KİLİT SİSTEMLERİ EĞİTİMİ	1	ASSA ABLOY EĞİTMENLERİ	ÖN BÜRO	SENEDE BİR	ONLINE
	PDKS	1	PASSGAGE EĞİTMENLERİ	DEPARTMAN YÖNETİCİLERİ	SENEDE BİR	VAKKO HOTEL
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ EĞİTİMLERİ						
	EĞİTİM ADI	SÜRE (GÜN)	EĞİTMEN	KATILIMCILAR	KATILIMCILAR	YER
ZORUNLU EĞİTİMLER	İSG EĞİTİMİ	1	İSG UZMANI	TÜM ÇALIŞANLAR	İŞE BAŞLANAN AY İÇERİSİNDE	VAKKO HOTEL
	YANGIN TATBİKATI	1	İSG UZMANI	TÜM ÇALIŞANLAR	SENEDE BİR	VAKKO HOTEL
	SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK EĞİTİMİ	1	DANIŞMANLIK FİRMASI	TÜM ÇALIŞANLAR	İŞE BAŞLANAN AY İÇERİSİNDE	ONLINE
	ÇEVRE VE SIFIR ATIK YÖNETİMİ	1	DANIŞMANLIK FİRMASI	TÜM ÇALIŞANLAR	İŞE BAŞLANAN AY İÇERİSİNDE	ONLINE
VAKKO SCHOOL OF HOSPITALITY BY EHL EĞİTİMLERİ						
	EĞİTİM ADI	SÜRE (GÜN)	EĞİTMEN	KATILIMCILAR	KATILIMCILAR	YER
EHL EĞİTİMLERİ	OTEL YÖNETİMİ / YİYECEK & İÇECEK HİZMETLERİ / MUTFAK SERTİFİKA PROGRAMLARI	2	EHL EĞİTMENLERİ	TÜM ÇALIŞANLAR	2025 HAZİRAN	VAKKO VET BY EHL

Vakko Hotel & Residence çalışanları işe başladıkları anda Vakko Eğitimleri ve Otel Oryantasyon Eğitimi programına alınarak; markamız hakkında bilgilendirilir, bu eğitimlerde çalışanların uymaları gereken kurallar ve çalışandan beklentiler paylaşılır. Her çalışan genel oryantasyon eğitimi sonrasında ilgili departman ve göreve göre daha detaylı işbaşı eğitimi alır. İş Sağlığı ve Güvenliği, Acil Durum Tatbikatları, Hijyen Eğitimi, vb. zorunlu eğitimler periyodik olarak düzenlenir. Milli Eğitim Bakanlığı kapsamındaki Usta Telafi Eğitimlerine katılım sağlanmıştır. Çalışanlarımız her yıl ihtiyaca göre yenilenen plan dahilinde bir dizi eğitim sürecinden geçerek görevlerine hazır olur ve mükemmel hizmeti verecek donanıma gelirler.

Yıllık eğitim programlarımız doğrultusunda çalışanlarımıza oryantasyon eğitimlerine ek olarak Sürdürülebilirlik, Çevre ve Sıfır Atık eğitimleri de verilmektedir. Eğitimler; sürdürülebilirliğin tanımı, kapsamı, sürdürülebilir turizmin amacı ve ilkeleri, sürdürülebilirlik politikalarımız, doğal kaynakların tüketiminin azaltılması, atıkların azaltılması ve doğru şekilde ayrıştırılması, tehlikeli atıklarla ilgili yapılması gerekenler, su ve enerji tasarrufu, vb. konuları içermektedir.

Eğitimler iç ve dış kaynaklı olarak sürdürülmektedir. Çevre Danışmanımız tarafından periyodik olarak verilen eğitimlerle tüm çalışanlarımızın Çevre konusunda bilinçlendirilmesi sağlanmaktadır. Ayrıca tedarikçi firmalarımızdan kimyasal eğitimleri alınarak kimyasal tüketiminin standardizasyonunu sağlamak doğrultusunda kimyasal kullanan çalışanlarımızın bilinçlendirilmesi sağlanmıştır.

2024 senesi içerisinde çalışanlarımıza İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimleri, ve acil durum ekipleri eğitimleri verilmiş ve yangın tatbikatı düzenlenmiştir.

2025 yılında Vakko School of Hospitality VET by EHL'in açılmasıyla birlikte çalışanlarımıza 'mesleki eğitimler' serisiyle farklı konularda eğitimler düzenlenecektir.

İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ KURALLARI

1. Salgın hastalıklara meydan vermeyecek şekilde hijyen ve temizlik kurallarına uymak şarttır.
2. Yerlere tükürmek, sümkürmek ve havayı ve sağlığı bozacak şeyleri gelişigüzel saklamak, otel içinde bir yerlere atmak yasaktır.
3. Yanıcı, patlayıcı ve parlayıcı maddelerin bulunduğu yerlerde ikaz işaretlerine rağmen sigara içmek, kibrit ve benzeri şeyleri kullanmak yasaktır.
4. Tehlikeli silah ve benzeri aletleri kullanmak, üzerinde ya da işyerinde bulundurmak yasaktır.
5. Çalışanlar, iş güvenliğini sağlamak için kendilerine verilmiş olan alet, cihaz ve koruma malzemesini usulünce kullanmak ve korumak zorundadırlar. Otele ait malzeme veya makineleri veya hizmetleri izinsiz ve ehliyetsiz kullanmamalıdır.
6. Çalışanlar, yapılan işin özelliğine göre iş güvenliği ve HACCP normlarına göre kullanılması gereken ve koruyucu malzeme olarak verilmiş olan çizme, bot, önlük, eldiven, gözlük, yüz maskesi, emniyet kemeri, kask, koruyucu yelek, maske vb. gerekli emniyet tertibatını kullanmalıdır.
7. Her çalışan kazalara karşı gereken önlemleri almaya, kendisini, çevresini ve çevresindeki diğer çalışanları korumaya, kazaların önlenmesi için konulmuş olan güvenlik tedbirlerine, yazılan yazılara, uyarı işaretlerine ve yöntemlere uymaya zorunludur,
8. Çalışan, işin görüldüğü sırada arızalanan alet ve makineyi derhal durdurarak en yakın amirine haber vermelidir. Kendisine verilmiş alet ya da makineyi gerektiği gibi kullanmadığı, arıza anında hemen durdurmadığı ve bu nedenle alet, cihaz yahut makinenin arızasının büyümesine, iş kazası meydana gelmesine, kaza sonucu şahsın veya diğer çalışanların zarar görmesine veya ölümüne sebebiyet vermesi halinde, bu gibi durumlardan doğacak sonuçlardan bizzat ve doğrudan doğruya sorumludur.
9. Çalışan iş başındayken, diğer çalışanlardan veya otel müşterilerinden birinin kaza geçirmesi aniden hastalanması, vb. durumlarda, hemen bölüm yöneticisini veya en yakın amirini haberdar etmekle yükümlüdür.
10. Soyunma odaları, tuvaletler ve lavabolar ile duşlar gerekli kişisel ihtiyaçların karşılanması için sağlanmıştır. Bütün çalışanların kullanacağı bu alanlardaki yüksek temizlik standardının muhafaza edilmesi hususunda ilgililere yardımcı olması gerekmektedir.
11. Tüm çalışanlar beden, el, yüz, ağız, saç, tırnak vb. temizliğine ve hijyen kurallarına dikkat etmelidir.
12. Otel içine hiçbir şekilde kişisel paket, torba, çanta, bavul vs. sokulmaz, bu tür eşyalar otele girişte güvenlik görevlilerine teslim edilmelidir. Mesai bitiminde tekrar aynı yerden alınabilir. Otelden dışarıya hiçbir şekilde torba, çanta, bavul vs. çıkartılamaz. Çok lüzumlu hallerde ilgili bölüm yöneticisinin yazılı çıkış izni olması gerekmektedir. Otel idaresinin bu tür eşyaları her an arama yetkisi saklıdır. Ayrıca personelin giriş ve çıkışlarında yönetmeliklere uygun olarak aranması gerekebilir. Bu durumda görevlilere yardımcı olunmalıdır.

ÇALIŞANLARA SAĞLANAN HAKLAR

➤ Yan Haklar

Özel sağlık sigortası, yemek kartı, yol ücreti desteği, kuru temizleme hakkı
Ofis çalışanlara haftanın belli günlerinde evden/mobil çalışma imkanı sunulması
Şirket içi alışverişlerde sağlanan personel indirimleri

➤ Personel Yemekhanesi

Tüm çalışanlarımız kendilerine tahsis edilen aylık yemek kartlarıyla diledikleri yemekleri yemekhanemizde yiyebilirler ve dinlenme zamanlarını bu alanda geçirebilirler. Yemekhanemizde personel kullanımına tahsis edilmiş buzdolabı, mikrodalga fırın, çay ve kahve makineleri, bulaşık makinesi ve TV mevcuttur. Personel kullanımına ayrılan yemekhane ve mutfak bölümümüzde cam, vb. sürdürülebilir yeme içme araç ve gereçleri kullanılmakta ve tek kullanımlık ürünlerin kullanılmaması teşvik edilmektedir. Personel yemekhanemizde atık ayrıştırma kutularımız mevcuttur; kahve kapsüllerimiz geri dönüştürebilen malzemeden oluşmaktadır.

➤ Çalışan Kitaplığı

Çalışan kitaplığımızda edebiyat, tarih, genel kültür, yabancı dil, kültür, gezi, kişisel gelişim vb. alanlarda kitaplar bulunmaktadır. Tüm çalışanlarımız kütüphanemizde bulunan kitapları dinlenme zamanlarında okuyabilir ya da ödünç alabilirler.

➤ Personel Motivasyon Buluşmaları

Aylık olarak düzenlenen ekip buluşmalarımızda otel çalışanlarımızı; ilgili ayda gerçekleşen ve gerçekleşmesi planlanan faaliyetler hakkında bilgilendiriyoruz. Çalışanlarımızın öne çıkan performansları doğrultusunda oylama ile "Ayın Çalışanı" seçimi yapıyor ve seçilen çalışanlarımızı ödüllendiriyoruz. Aylık buluşmalarımızda o ay içerisinde doğan olarak tüm çalışanlarımızın doğum günlerini kutluyoruz. Sene içerisinde düzenlediğimiz çalışan organizasyonlarımızda çalışanlarımızla birlikte başarılarımızı kutluyoruz. 2024 yılında yeni otelimizin açılışında tüm çalışanlarımız yeni otelimizde yemek ve konaklama olmak üzere ağırlanmıştır.

Bayram ve yılbaşı gibi özel günler öncesi çalışanlarımızla buluşup çikolata, alışveriş çeki, vb. hediyelerini teslim ediyoruz.

KARİYER YÖNETİMİ

Çalışanlarımızın gelişimlerini iç ve dış eğitimlerle ve şirket içi kariyer fırsatlarıyla destekliyoruz. Mevcut çalışanlarımızı üst pozisyonlar için yetiştirerek, birlikte büyümeyi amaçlıyoruz.

2023 senesi içerisinde 2 çalışanımız usta öğretici, 8 çalışanımız ise öğrenci olarak Usta Telafi programına katılmıştır. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından verilmekte olan Ustalık Telafi Programı kapsamında, mezuniyet alanları ya da meslek alanlarının dışında farklı bir kariyer alanına yönelmek isteyen bireylerin 6,5 ay süren bir eğitim sürecinden sonra Mesleki Eğitim Merkezi Telafi Çerçeve Öğretim Programını başarı ile bitirenlere ustalık belgesi verilmesini sağlayan planlı süreli bir teşvik programıdır.

2025 Ocak ayı içerisinde 5 çalışanımız yüksek iş performansı ve sorumluluk bilinciyle çalışmalarını neticesinde terfi almaya hak kazanmışlardır.

Otelimizin açılışı öncesinde tüm çalışanlarımıza dünyanın en iyi turizm okulu olan Ecole hôtelière de Lausanne (EHL Hospitality Business School) tarafından eğitim verilmiş ve sertifikaları teslim edilmiştir.

2025 yılında Ecole hôtelière de Lausanne işbirliği ile Vakko School of Hospitality VET by EHL'in açılmasıyla çalışanlarımıza özel sertifika programlarının sayısını arttırmayı ve sektörel eğitimlerle turizm sektörü için nitelikli personel yetiştirmeyi hedefliyoruz. Ek olarak, otel yöneticilerimizden de bu program kapsamında eğitici olarak görev alacak ekip arkadaşlarımız bulunmaktadır.

Turizm öğrencilerinin çalışma tecrübesi kazanmaları adına 2024 yaz ve kış dönemlerinde ilgili okul ve bölümlerden stajyer alımları yapmayı hedefliyoruz.

ÇALIŞANLAR İÇİN KÜLTÜR, SANAT, BİLİM VE SPOR FAALİYETLERİ

2024 senesi içerisinde çalışanlarımızla dünyanın en prestijli yayınevlerine ait özel edisyonlar ve kütüphaneye özel imzalı yayınların bulunduğu 150 kitap ve sürekli güncellenen basılı, dijital ve görsel arşiviyle, Türkiye'nin en güncel ve kapsamlı sanat kütüphanesi olan ve Vitali Hakko Kreatif Endüstriler Kütüphanesi'ne geziler düzenledik.

2024 senesi içerisinde ülkemizin ve dünyanın önde gelen sanat galerileri, koleksiyonları ve sanatçılarını bir araya getiren çağdaş sanat fuarı olan Contemporary Istanbul'a konaklama sponsoru olduk ve çalışanlarımızın fuara katılımını sağladık. 2025 yılı için de Contemporary Istanbul ile anlaşma sağlanmış ve aynı hak çalışanlarımıza 2025 yılı için de sağlanacaktır.



Personel yemekhanemizdeki kitaplarımıza ek olarak; İstanbul'un tarihi, kültürel ve sosyal olarak tanıtılmasını amaçlayan Vakko Hotel & Residence – İstanbul City Guide ve çağdaş sanat, tiyatro, müzik, edebiyat, sinema, tasarım, moda, mimari gibi disiplinleri de kapsayan dergiler çalışanlarımızın erişimindedir.

Çalışanlarımız otelimizin spor salonundan indirimli olarak faydalanabilmektedir.

2025 senesi içerisinde çalışanlarımızla birlikte tarihi ve kültürel gezilere, sanat, bilim ve spor alanında düzenlenen aktivitelere katılmayı hedeflemekteyiz.

TOPLUMSAL KATKILARIMIZ

Vakko Hotel & Residence olarak toplumsal sorumluluklarımızın farkındayız ve gönüllülük esasına dayalı toplumsal faaliyetlerimizi yıl içerisinde çalışanlarımızın da katılımı ile organize etmekteyiz.

➤ Hayvan Barınağı / Bakım Evi Ziyareti ve Bağışı

2023 senesi içerisinde çeşitli derneklere ait hayvan barınaklarına mama bağışı yaptık.

2024 senesi içerisinde Şişli Belediyesi Veteriner İşleri Müdürlüğü ve Rehabilitasyon Merkezi'ne tekstil ürünü bağışı yaptık.

➤ Sivil Toplum Kuruluşu İşbirlikleri

2023 Senesi içerisinde çalışanlarımız Akut Vakfı İşbirliği ile düzenlenen Deprem Bilinçlendirme Eğitimi'ne katılmıştır.

2025 senesinde Eğitim, Sağlık, Çevre, vb. konularda çalışan Sivil Toplum Kuruluşları ile farklı işbirlikleri yapmayı hedefliyoruz.

Çalışanlarımız adına Tema Vakfı'na fidan bağışı yapılmıştı.

➤ Doğal Afet Yardımları

Doğal afetlerde resmî kurumlarla iş birliği yaparak ihtiyaç sahibi kişilere yardımlarımızı ulaştırdık.

➤ Eğitim

Eğitim alanında Vakko ESMOD Moda Akademisi ile başlattığımız girişimlere bir yenisini ekleyerek, 130 yıllık eğitim ve danışmanlık merkezi İsviçreli EHL Group ile Vakko School of Hospitality and Service adı altında ikinci okulumuzu açmış olmanın mutluluğu içindeyiz.

Vakko kültürünü ve servis kalitesini ağırlama alanında da sunacağımız yeni okulumuzda, turizm otelcilik sektöründe mesleki eğitim ve öğretim için mükemmellik standartlarını belirleyecek eğitimler Haziran 2025'te başlayacak.

VAKKO | HOTEL & RESIDENCE

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD™

Sürdürülebilirlikle ilgili öneri ve taleplerinizi
info@vakkohotel.com
adresi üzerinden bize iletebilirsiniz.