



SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU – 2025

İşletme Adı: Ölüdeniz Loft Otel

Rapor Dönemi: 2025 – 2026

Bu rapor Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı Aşama 2 kriterleri doğrultusunda hazırlanmıştır.

1. Rapor Hakkında

Bu rapor, Ölüdeniz Loft Otel'in sürdürülebilir turizm yaklaşımı kapsamında yürüttüğü çevresel, sosyal, kültürel ve ekonomik faaliyetleri şeffaflık ilkesi doğrultusunda paydaşlarıyla paylaşmak amacıyla hazırlanmıştır.

2. Tesis Tanıtımı ve Özellikleri

Ölüdeniz Loft Otel, Muğla ili Fethiye ilçesinde yer alan butik bir konaklama tesisidir. Tesisimiz misafir memnuniyeti, çevreye duyarlılık ve yerel değerlere saygı ilkeleri doğrultusunda hizmet vermektedir.

3. Sürdürülebilirlik Ekibi

Sürdürülebilirlik faaliyetleri işletme yönetimi koordinasyonunda yürütülmektedir.

İlgili Kişi: DERYA SABAZ BİLDİRİCİ

Görev: ÖN BÜRO MÜDÜRÜ

Telefon: 0 541 361 07 90

E-posta: info@oludenizloft.com

4. Sürdürülebilirlik Politikaları

Otelimiz; çevre koruma, enerji ve su verimliliği, atık yönetimi, sürdürülebilir satın alma, çocuk hakları, insan hakları ve yerel toplumun desteklenmesi konularında yazılı politikalara sahiptir.

5. Çevresel Etkilerin Azaltılması

Faaliyetlerimiz kapsamında doğal kaynak kullanımını azaltmaya, çevresel etkileri kontrol altına almaya ve çevre mevzuatına tam uyum sağlamaya önem verilmektedir.

6. Enerji ve Su Yönetimi

Enerji ve su tüketimleri düzenli olarak izlenmekte, tasarruf sağlayan ekipmanlar kullanılmakta ve misafirler bilinçlendirilmektedir.

7. Personel ve Çalışma Hayatı

Çalışanlarımıza eşit fırsatlar sunulmakta, iş sağlığı ve güvenliği uygulamaları titizlikle yürütülmektedir. Sürdürülebilirlik konularında personel eğitimleri düzenli olarak gerçekleştirilmektedir.

8. Sosyal Sorumluluk Çalışmaları

Yerel toplumun gelişimine katkı sağlamak amacıyla yerel tedarikçiler desteklenmekte ve bölgesel sosyal çalışmalara katılım sağlanmaktadır.

9. Kültürel Mirasın Korunması

Bölgenin kültürel ve tarihi değerleri misafirlere tanıtılmakta, yerel kültürün korunmasına yönelik farkındalık çalışmaları yürütülmektedir.

10. Biyoçeşitlilik ve Doğal Yaşam

Doğal yaşamın korunması, flora ve fauna üzerindeki etkilerin azaltılması amacıyla bilinçlendirme çalışmaları yapılmaktadır.

11. İzleme, Hedefler ve Sürekli İyileştirme

Sürdürülebilirlik performansımız düzenli olarak izlenmekte, ölçülmekte ve iyileştirme hedefleri belirlenmektedir.

12. Sonuç ve Taahhüt

Ölüdeniz Loft Otel, sürdürülebilir turizm ilkelerini işletme kültürünün ayrılmaz bir parçası haline getirmeyi ve gelecek nesillere yaşanabilir bir çevre bırakmayı taahhüt eder.

13. Enerji – Su – Atık İzleme Tabloları ve Grafikler

Aşağıdaki tablolar örnek amaçlıdır ve işletme tarafından düzenli olarak güncellenecektir.

Loft Otel – Karbon Ayak İzi Raporu

Kapsam: Scope 2 – Elektrik Tüketimi

Metodoloji: IPCC + Türkiye Elektrik Emisyon Faktörü (0,42 kg CO₂e/kWh)

Bu rapor, Loft Butik Otel'de konaklayan misafir ve personelin toplam geceleme sayıları esas alınarak elektrik tüketiminden kaynaklanan karbon ayak izinin hesaplanması amacıyla hazırlanmıştır.

Ay	Elektrik (kWh)	Toplam Geceleme	Karbon (kg CO ₂ e)	Geceleme Başı CO ₂ e (kg)
Nisan	6131.8	724	2575.36	3.56
Mayıs	6972.39	918	2928.41	3.19
Haziran	7882.06	960	3310.46	3.45
Temmuz	12857.79	982	5400.27	5.5
Ağustos	10472.67	1012	4398.52	4.35
Eylül	8365.79	938	3513.63	3.75
Ekim	6256.79	898	2627.85	2.93

Toplam Elektrik Tüketimi: 58.939 kWh

Toplam Karbon Salımı: 24.754 kg CO₂e

Toplam Geceleme (Misafir + Personel): 6.432

Ortalama Geceleme Başı Emisyon: 3,85 kg CO₂e

Not: Hesaplamalarda otelde konaklayan personelin gecekleri toplam geceleme hesabına dahil edilmiştir.

Loft Otel – Su Ayak izi Raporu

Kapsam: Su Tüketimi ve Su Kaynaklı Karbon Emisyonu (Scope 3)

Metodoloji: IPCC uyumlu – Türkiye su temini ve atık su arıtma emisyon faktörü (0,344 kg CO₂e/m³)

Bu rapor, Loft Butik Otel'de konaklayan misafir ve personelin toplam geceleme sayıları esas alınarak su tüketimine bağlı su ayak izi ve karbon emisyonunun hesaplanması amacıyla hazırlanmıştır.

Ay	Su Tüketimi (m ³)	Toplam Geceleme	Su Kaynaklı Karbon (kg CO ₂ e)	Geceleme Başı Su (L)
Nisan	180	724	61.92	249
Mayıs	198	918	68.11	216
Haziran	216	960	74.3	225
Temmuz	252	982	86.69	257
Ağustos	252	1012	86.69	249
Eylül	252	938	86.69	269
Ekim	252	898	86.69	281

Toplam Su Tüketimi: 1.602 m³

Toplam Su Kaynaklı Karbon: 551,08 kg CO₂e

Toplam Geceleme (Misafir + Personel): 6.432

Ortalama Geceleme Başı Su Tüketimi: 249 L

Not: Hesaplamalarda otelde konaklayan personelin gecelemleri, mutfak ve bar su tüketimleri, havuz suyu takviyeleri toplam geceleme hesabına dahil edilmiştir.

Fethiye / Ölüdeniz'e Özel Kültürel ve Doğal Miras

Ölüdeniz Loft Otel, bulunduğu bölgenin doğal ve kültürel mirasına saygılı bir işletme olarak faaliyet göstermektedir. Fethiye ve Ölüdeniz; Babadağ, Ölüdeniz Lagünü, Kayaköy ve Likya Yolu gibi önemli doğal ve kültürel değerlere ev sahipliği yapmaktadır. Misafirler bu alanlar hakkında bilgilendirilmekte ve sorumlu ziyaret konusunda yönlendirilmektedir.

Personel ve Çalışma Hayatı

Çalışan personelimizin sürdürülebilirlik politikalarına gerekli önem ve hassasiyeti göstermeleri açısından yeni işe başlayan ve halihazırda çalışan tüm personelimize düzenli olarak eğitim ve hatırlatma toplantıları yapılmaktadır. Bu eğitimler sürdürülebilirlik eğitim durumu takip formları ile takip edilmektedir.

İnsan Kaynakları Vizyonumuz; Motivasyonu yüksek, kurum imajını koruyan ve yükselten, yenilikçi çalışmaları ön plana çıkaran, hizmete önem veren ve işini bir bütünün parçası olarak gören nitelikli insan kaynağını oluşturmak, entegre insan kaynakları uygulamaları ile sektörde, Türkiye'de öncü olmaktır.

İnsan Kaynakları Misyonumuz; Kurumun amaç ve stratejilerini gerçekleştirecek insan kaynağını plânlamak, eğitmek, personel iş ve işlemlerini optimum düzeyde gerçekleştirmek, konusunda uzmanlaşmış, kurumu temsil yeteneği olan ve alanında yeni açılımlar ortaya koyabilen, özgüveni yüksek personele sahip olmak. Grubun iş stratejilerine paralel insan kaynakları yönetimi ile tüm şirket ve bölümlere iş sonuçlarının iyileştirilmesine yönelik stratejik destek vermek, yüksek performans kültürünü oluşturup teşvik ederek, tüm paydaşlar için değer yaratılmasına katkıda bulunmak. Çalışanlarımız yönetim sistemimizde ve sürdürülebilirlikle ilgili politika ve uygulamalarımızda neler yapmaları gerektiğini bilmektedirler. Çalışanlarımızın yapmaları gerekenler yazılı olarak tanımlanmış, kendilerine iletilmiş ve gerekli eğitim ve yönlendirmeler düzenli olarak yapılmaktadır. Bu konudaki eğitimler kayıt altına alınır. Çalışanlarımız yönetim sistemimizin ve sürdürülebilirlik performansımızın geliştirilmesi ve sürekli iyileştirilmesinde aktif rol alırlar. Çalışanlarımızdan gelen geri bildirimler doğrultusunda sistemimizi gözden geçiririz ve iyileştiririz.

Personelimize memnuniyet anketi yapmaktayız. Ayrıca personel alanlarında dilek- şikayet kutusu yer almaktadır. Personel listemizle, tüm çalışanların takibini yapmakta, yerel istihdam sağlayarak, bölgeye katkıda bulunmayı hedeflemekteyiz. Yerel personel oranımız %90'dır. Bu oranı artırma hedefimiz bulunmaktadır.

Yapılan Sosyal Çalışmalar

Tüm çalışanlarımızın motivasyonunu arttırmak ve ekip ruhunu yaşatmak adına yapılan şirket içi çalışmalar:

- Maaşların ve personel hak ediş ödemelerinin zamanında ödenmesine önem verilmesi,

- Evlenen ve çocuđu olan personellere hediye verilmesi uygulaması,
- Katılımcı sosyal sorumluluk projeleri. Otelimizin verdiği hizmetin nihai tüketicie ulaşıncaıa kadarki tüm aşamalarında faaliyet gösteren süreçlerin ve işletmelerin, kamu yararına olan uluslararası, ulusal ve yerel tüm kanunlara uygun davranmalarının yanı sıra sosyal, fiziksel ve çevre koşullarını da kontrol altına alınarak sosyal uygunluk da gözetilmektedir.
- Kanun ve diđer yükümlülüklerle uyum
- Çocuk işçi çalıştırmanın önlenmesi
- Yabancı uyruklu işçi yasa dışı çalıştırılmaması
- Zorla ve zorunlu çalıştırmanın önlenmesi
- Çalışma saatleri
- Düzenli istihdam
- Disiplin, taciz ve kötü muamelenin engellenmesi
- Ödemeler ve haklar • Ayrımcılığın önlenmesi
- İş sağlığı ve güvenliğinin sağlanması
- Çevre kirlenmesinin önlenmesi

Uygulamalardan Örnekler

Aşağıda otelimizde uygulanan sürdürülebilirlik uygulamalarına ait örnekler yer almaktadır.

- Atık ayrıştırma alanı
- Enerji tasarruflu aydınlatma
- Misafir bilgilendirme panosu
- Yerel ürün kullanımı







ÖLÜDENİZ LOFT
SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM / SUSTAINABLE TOURISM

Enerji Tasarrufu / Energy Saving

Odayı terk ederken ışıkları ve klimayı kapatabilirsiniz.
Please turn off lights and AC when leaving the room.

Havlu & Çarşaf Kullanımı / Towels & Linen

Havlular talep üzerine değiştirilir, çarşafar 3 günde bir yenilenir.
Towels are changed upon request, linens are replaced every 3 days.

Su Tasarrufu / Water Conservation

Kısa duşlarla su tüketimini azaltmamıza destek olabilirsiniz.
Short showers help us reduce water consumption.

Atık Ayrıştırma / Waste Sorting

Geri dönüşüm kutularını kullanarak ayrıştırmaya destek olabilirsiniz.
Please use recycling bins for waste separation.

Yaban Hayatı / Wildlife Respect

Doğal yaşam alanlarına saygı duyalım, hayvanları beslemeyelim.
Please respect nature and avoid feeding wildlife.

Teşekkür ederiz, birlikte doğa için fark yaratıyoruz.
Thank you for helping us protect nature.

Fethiye / Ölüdeniz Kültürel ve Doğal Miras – Fotoğraflar
Babadağ



Ölüdeniz Lagünü



Kayaköy



Likya Yolu



Fethiye'ye Özgü Yöresel Yemekler

Aşağıda Fethiye ve Ölüdeniz bölgesine özgü, yerel mutfağı yansıtan yemekler ve lezzetler yer almaktadır. Bu liste sürdürülebilir turizm kapsamında yerel kültürün tanıtılması amacıyla hazırlanmıştır.

Babadağ Keşkeği

Buğday ve etle hazırlanan geleneksel yöresel yemek.



Ölemeç Çorbası

Hamur parçalarıyla yapılan yöresel çorba.



Leğen Böreği

Otlı veya peynirli, fırında pişirilen yöresel börek.



Sarı Ot Kavurması

Bölgeye özgü yabani otlarla yapılan zeytinyağlı.



Çiriş Otu Yemeđi

Mevsimsel olarak yapılan yöresel ot yemeđi.



Deniz Börölcesi Salatası

Ege mutfağının vazgeçilmez zeytinyağlı mezesi.



Kalamar Tava

Taze deniz ürünlerinden hazırlanan yerel lezzet.



Karides Güveç

Fırında hazırlanan deniz mahsullü güveç.



Lokma Tatlısı

Şerbetli geleneksel tatlı.



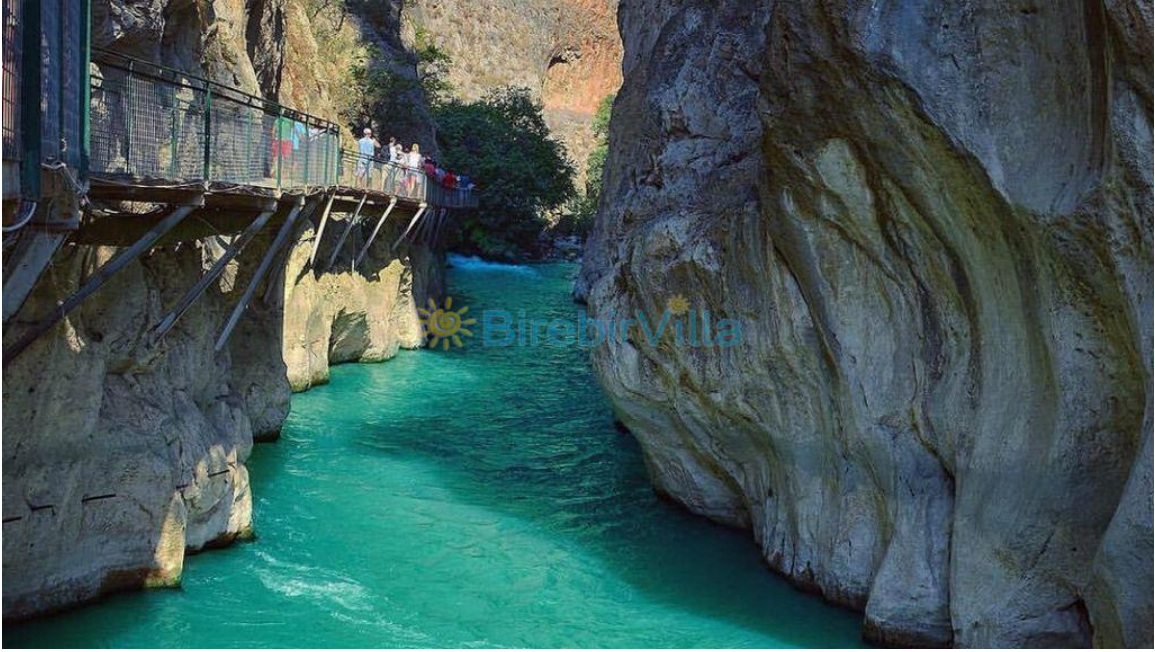
Kabak Tatlısı

Yörede sık yapılan geleneksel tatlı.



FETHİYE GEZİLECEK YERLER

Saklıkent Kanyonu



Kelebekler Vadisi



Kayaköy



Tlos Antik Kenti



Amyntas Kaya Mezarları



Likya Yolu



12 Adalar Tekne Turu



Fethiye Çarşı & Balık Pazarı



FETHİYE'YE ÖZGÜ ENDEMİK BİTKİLER

Günlük (Sığla) Ağacı



Muğla Siklameni



Sandras Sığirkuyruğu



Likya Adaçayı



FETHİYE & ÇEVRESİNDE YAŞAYAN ÖNEMLİ HAYVAN TÜRLERİ

Caretta Caretta



Yırtıcı Kuşlar: Kartal, şahin ve atmaca gibi türler Babadağ ve çevresinde gözlemlenir.



Kızıl Tilki: Bazen otelimize de girerler 😊



Dağ Keçisi



Akdeniz Bukalemunu



Yaban Domuzu (Fethiye çarşısına kadar indikleri görülmektedir)

