KAYA PRESTIGE OTELİ

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORLAMASI

2026

İçerik

1. Rapor Hakkında……1
2. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri……2
3. Sürdürülebilirlik Ekibi……..3
4. Çevre Yönetimi……4
5. Personel ve Çalışma Hayatı……5
6. Enerji Yönetimi……6
7. Kültürel ve Mirasın Sunumu……7
8. Sosyal Sorumluluk Projelerimiz……8
9. Misafir Şikayet ve Talep Yönetimi……9
10. Doğayı Koruma……10

1. Rapor Hakkında

2023 yılı itibariyle Kaya Prestige Oteli olarak sürdürülebilirlik çalışmalarımıza başladık. Bu doğrultuda gerçekleştirdiğimiz gelişmeyi; yönetimimiz, çalışanlarımız, konuklarımız, tedarikçilerimiz ve diğer tüm partnerlerimiz ile paylaşmayı ve böylece bu noktada yaratacağımız farkındalığı artırarak, ortak hedef ve başarılara dönüştürebilmeyi amaçlamaktayız.



Bu hazırlanan sürdürülebilirlik raporu 2026 yılı verilerini içermektedir.

Süreç boyunca işletmemizdeki yönetim, çevresel, sosyo-ekonomi sistemlerini gözden geçirdik. Her bir süreçte otelimizdeki her bir işlevsel enstrümanları kullandık. Bunun için gerekli olan personel kaynaklarını ve finansal kaynakları, baz alarak en iyi sonuca ve verime ulaşmayı hedef aldık.

Öncelikle işletmemizin sürdürülebilirlik misyon ve vizyon hedeflerini ortaya koyduk.

İşletme vizyonumuz;

Kaliteli ve yenilikçi hizmetlerimiz ile koşulsuz müşteri memnuniyetini sağlayarak sektörümüzün öncüsü olmaktır.

Konuklarımıza ve çalışanlarımıza olan davranışlarımızda; karşılıklı saygı ve dürüstlük ilkemizi korumak, topluma, doğal çevreye ve insanlığa karşı olan sorumluluğumuzun bilincinde olmak, sürekli yatırımlarla yeni istihdam alanları yaratmak, bilgi çağının olanaklarını tüm hizmet alanlarımızda uygulamak, konuklarımızın ihtiyaç ve beklentilerini, beklediklerinden daha kaliteli bir hizmet anlayışıyla karşılamak temel hedefimizdir.

İşletme Misyonumuz;

Kaya Prestige Otel olarak konuklarımızın tüm ihtiyaç ve beklentilerini en iyi şekilde karşılayarak, güvenli ve rahat bir konaklama yapmalarını sağlamaktayız.

Ekibimizi günün değişen şartlarına göre sürekli geliştirerek ve yenileyerek müşteri memnuniyetini en üst düzeyde tutmaya devam etmek için gerekli çalışmaları gerçekleştirmekteyiz.

Üst yönetimi ve ekibi ile Kaya Prestige, yenilikçi, takım ruhu ile hareket eden profesyonel hizmet kalitesini konuklarına sunmaktadır.

Sürdürülebilirlik Politikamız;

Kaya Prestige Oteli olarak temel hedefimiz en üst seviyede misafir memnuniyeti sağlamaktır. Bu hedef doğrultusunda gelecek nesillere sürdürülebilir ve güzel bir dünya bırakabilmek adına sosyal, çevresel, kültürel ve ekonomik sorumluluklarımızın bilincinde tüm hizmetlerimiz ve faaliyetlerimizde yasal düzenlemelere uymayı taahhüt ediyoruz.

Misafirlerimizin ve bölge halkının ihtiyaçlarının gelecek nesilleri düşünerek karşılanması, doğal kaynakların ve yaban hayatın korunması, doğal kaynak tüketimlerinde tasarruf sağlanması ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi sürdürülebilirlik faaliyetlerimizin temel prensiplerini oluşturmaktadır.

Kalite politikamız;

Hızla gelişen ve farklılaşan otelcilik sektöründe; sürekli gelişme bilinciyle, teknolojiyi yakından takip ederek, çevre şartlarını iyi kullanıp, gıda güvenliğini de sağlayıp, eğitimli personel ile ekip çalışmalarını ön planda tutarak, güler yüz ve güveni, müşteri memnuniyetiyle bütünleştirip, üstün kalite hizmeti, bir sistem içerisinde planlı ve sürekli olarak sunmak otel politikamızdır.

Gıda Güvenliği Politikamız;

Gıda Güvenliği – Hijyen Gıda zincirinde, gıda güvenliği politikalarına uygun kaliteli ürünleri sunmak, sürekli iyileştirmeler yapmak ve hijyen gereksinimlerini önceliklendirmek için bir gıda güvenliği sisteminin uygulanması ana ilkemizdir.

Çevre Koruma ve Atık yönetimi Politikamız;

Kaya Prestige Oteli olarak Çevreye Saygı-Enerji Tasarrufu Enerji kaynaklarımızın sınırlı olduğunun bilincinde olup, daha az enerji ve su tüketimini desteklemek için tüketim verilerimizi takip ediyor, çalışanlarımızı bilinçlendiriyor, enerji verimliliğinin sürekli iyileştirilmesini sağlamak maksadıyla çalışmalar yapıyoruz. Çevreye zarar vermemek için atıklarımızı ve tehlikeli atıklarımızı geri dönüşüm ilkeleri çerçevesinde doğayı kirletmeyecek şekilde değerlendiriyoruz. Bölgemize özel bitki ve hayvan türlerini korumak için özen gösteriyoruz.

İnsan Kaynakları ve İSG Politikamız;

Kaya Prestige Oteli faaliyetleri ile ilgili olarak uluslararası kabul görmüş tüm insan haklarına saygı göstermeyi taahhüt eder ve bu kapsamdaki tüm mevzuat ve sözleşmelere uyum sağlar. Bu doğrultuda tüm misafir ve çalışanlarımızı ırk, renk, cinsiyet, din, görüş, yaş, sosyal ve medeni durum, aile kökeni, fiziksel veya zihinsel engel ve cinsel yönelim ayrımı yapılmaksızın eşit olarak değerlendiririz. Çalışanların Güvenliği ve İnsan Kaynaklarına Yatırım Kaya Prestige Oteli İnsan Kaynakları süreçlerinin temelini insana, dolayısıyla çalışanlarımıza verdiğimiz değer oluşturmaktadır. Kaya Prestige Oteli çalışanlarının sağlık, güvenlik ve mutluluğu, stratejik hedeflerimiz olan büyüme, karlılık ve yeni fırsatlar yaratma odağımızın ayrılmaz bir parçasıdır. Bu hedefimize katkıda bulunacak tüm çalışanlarımız eşit eğitim olanaklarımızdan faydalanır. Kaya Prestige Oteli, personelinin ve iş ortaklarının sağlığı, güvenliği ve çalışma süreleri konusunda yasal yükümlülükleri yakından takip ederek hayata geçirir; düzenli olarak denetler ve uygunluğunu kontrol eder

Misafir Memnuniyeti Politikamız;

Kaya Prestige Oteli olarak temel hedefimiz ürün ve hizmetlerimizde en üst seviyede misafir memnuniyeti sağlamaktır. Misafirlerimizin şikâyetlerini takip etmek, konuyla ilgili misafirlerimizi bilgilendirmek ve çözmek yoluyla şikâyetlerini fırsat haline getirmek birincil görevimizdir.

Kültürel Miras Politikamız;

Kültürel mirasımızı, “Geçmişimiz için bir gelecek” anlayışı ile taşıdığı sanatsal veya bilimsel değerin yanı sıra, “insanlığın ortak mirası” olarak görüyor ve koruma için gereken çabayı sarf ediyoruz.

Sürdürülebilir Satın Alma Politikamız;

Kaya Prestige Otel olarak, sürdürülebilir tedarik anlayışı doğrultusunda tüm mal ve hizmet alımlarında çevresel, sosyal, kültürel ve ekonomik sürdürülebilirlik ilkelerini önceliklendiririz. GSTC (Küresel Sürdürülebilir Turizm Konseyi) ve TGA (Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı) Sürdürülebilir Turizm Standartlarına uyum çerçevesinde, tedarikçilerimizin ve çözüm ortaklarımızın aşağıdaki kriterleri karşılamasına önem verir ve bu bakış açısını tüm paydaşlarımıza iletiriz:

- Kalite ve Yönetim Sistemleri Sertifikasyonları: Tedarikçilerimizin/çözüm ortaklarımızın Kalite Güvence Yönetim Sistemleri (ISO 9001 vb.), Çevre Yönetim Sistemleri (ISO 14001 vb.) ve İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemlerine (ISO 45001 vb.) sahip olmasına, uluslararası ve ulusal düzeyde kabul görmüş çevre ve sürdürülebilirlik etiketlerine/sertifikalarına sahip bulunmasına,

- Çevre ve Mevzuat Uyum Süreçleri: Üretim, depolama ve tedarik süreçlerinde çevreye zararlı etkilerinin olmamasına, tüm ulusal ve uluslararası çevre mevzuatlarına tam uyum sağlamasına,

- Doğal Kaynaklar ve Ekosistemin Korunması: Kaynakların; doğal yaşama ve ekosisteme zarar vermeden uygun bir şekilde kullanılmasına/tüketilmesine, avlanma ve toplayıcılık yasaklarına titizlikle uyulmasına,

- Atık Yönetimi ve Ambalaj Tasarrufu: Atıklarını en aza indirmek ve doğru yönetmek için çalışıyor olmasına; otelimizde tek kullanımlık plastik ve atık oluşumunu önlemek amacıyla ürün ambalajlarında dökme (bulk) ambalajlama alternatifleri, büyük ölçekli depolama seçenekleri, yeniden kullanılabilir/doldurulabilir veya az ambalajlı çözümler sunmalarına,

- Çevre Dostu ve Sürdürülebilir Ürün Alternatifleri: Çevre dostu, enerji ve su tasarruflu, yöresel, etik değerlere önem veren, geri dönüştürülebilir veya geri dönüştürülmüş malzeme kullanan, organik, biyo, vegan, hayvanlar üzerinde denenmemiş, zararlı kimyasal bileşenler içermeyen vb. alternatif ürün ve hizmetleri sunmalarına,

- Yerel ve Yerli Tedarikçilerin Desteklenmesi: Yerli ve yerel üretim/hizmet sağlayıcısı olmasına, yerel tedarikçilerin tercih edilmesiyle nakliye kaynaklı karbon emisyonlarının azaltılmasına ve yerel ekonominin güçlendirilmesine,

- Kültürel Miras ve Geleneklerin Yansıtılması: Ülkemizin ve Ege/İzmir bölgemizin mutfağını, geleneklerini, kültürel değerlerini ve özgün varlıklarını yansıtan/tanıtan ürün ve hizmetlerin tedarik edilmesine,

- İnsan Hakları, İş Sağlığı ve Adil Ticaret: Tedarikçilerimizin insan haklarına, çocuk haklarına, adil çalışma koşullarına, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına tam uyum sağlamasına, fırsat eşitliğini gözetmesine ve etik/adil ticaret ilkelerini benimsemesine,

önem verir ve bu sürdürülebilirlik bakış açımızı paydaş tedarikçilerimize iletiriz. Tedarikçilerimiz ile birlikte verimli satın alma fırsatları yaratmaya çalışır, tedarik süreçlerinden doğan çevresel ve sosyal etkileri en aza indirmeyi taahhüt ederiz.

Sosyal Sorumluluk Politikamız;

Kaya Prestige Oteli olarak Kültürel mirasımızı, “Geçmişimiz için bir gelecek” anlayışı ile taşıdığı sanatsal veya bilimsel değerin yanı sıra, “insanlığın ortak mirası” olarak görüyor ve koruma için gereken çabayı sarf ediyoruz. Bulunduğumuz topluluk ile entegre olma ve toplumsal sorunların çözümünde yer alma konularında yaptığımız çalışmaların, turizmde sürdürülebilirliğin sağlanmasına katkı sağlayacağı inancındayız. Bu prensiplere göre hem ulusal hem de uluslararası pazarlarda rekabet eden otelimiz her zaman lider olma kararlılığını gösterir, bu amaç için gerekli kaynakları sürekli geliştirir ve sağlar.

2. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri

Modern konseptini geleneksel Türk misafirperverliği ile birleştiren İzmir'in ilk Business Class oteli Kaya Prestige, iş seyahatleri ve tatiller için eşsiz bir konaklama deneyimi sunuyor.

Şehrin merkezi sayılan Kültürpark, Agora ve Cumhuriyet Meydanı'na yürüyerek 5 dakika mesafede bulunan Kaya Prestige, konumu itibariyle İzmir'deki müze, sinema, kültür, kongre ve alışveriş merkezlerine de çok yakın.

Kusursuz hizmet anlayışı ve uluslararası kalitesiyle Business Class konaklamada İzmir'in simgesi haline gelen Kaya Prestige, 32 yılı aşkın iş adamlarının tek tercihi olarak yerli ve yabancı misafirlerine prestij ve konforu bir arada sunuyor. İzmir'in en büyük 4 yıldızlı otellerinden biri olan Kaya Prestige, oda ve salon kapasitesinin büyüklüğü ile farklı ihtiyaçlara yönelik alternatifler sunuyor.

Kaya Prestige Otel, İzmir'de otelcilik sektörünün öncüleri sayılabilecek bir aile oteller zincirinin parçasıdır. Kaya Prestige, İzmir'de 'iş oteli' kavramını oluşturmuş ve misafirlerine beklentilerini karşılayacak özel bir hizmet sunmayı başarmıştır.

Sigara içilmeyen katlar, engelli dostu oda, engelli dostu asansörler, engelli dostu genel alanlar, lobide yer alan iş odası ve daha birçok küçük detay misafirlerimizin ihtiyaçlarına göre tasarlanmıştır.

Kaya Prestige, uluslararası otelcilik standartlarını Ege misafirperverliği ile harmanlamıştır.

133 standart, 9 süiti ile toplam 142 odanın yanı sıra 7 adet kapsamlı toplantı salonu, kahvaltı ve a la carte olmak üzere 2 adet restoranı, sauna, masaj ve fitness merkezi ile misafirlerine tüm yıl hizmet vermektedir.

3. Sürdürülebilirlik Ekibi



4. Çevre Yönetimi

Sürdürülebilir turizm ilkeleri ışığında aldığımız önlemler ile doğal kaynak kullanımı azaltılmış, toprağa, suya, havaya verilen zararların minimum düzeye indirilmesi ve mümkün ise ortadan kaldırılabilmesi için misafir memnuniyeti ve konforundan taviz vermeden su, elektrik, enerji gibi kimyasal, katı atık miktarlarının kontrol altına alınması, çevreye ve doğal kaynaklara yönelik oluşabilecek zararın en aza indirilmesi hedefiyle etkin bir atık yönetim sistemi uyguluyoruz.

4.1. Atık Yönetimi

Kaya Prestige Oteli olarak uyguladığımız; atığın kaynağında azaltılması, özelliğine göre ayrılması, toplanması, depolanması, geri kazanılması, taşınması, bertaraf edilmesi ve bertaraf işlemleri sonrası kontrolü gibi işlemleri içeren Atık Yönetimi Sistemimizin öncelikli hedefi atık miktarını azaltmak, oluşan mevcut atıklarımızın da doğru yönetilmesini sağlayarak çevreye en az zarar ile bertaraf etmek ve geri kazanılabilir olanları tekrar kazanmaktır.

Personelimize atık ayrıştırmanın önemi konusunda bilgilendirme eğitimleri verilmektedir.

Genel alanlarda ve misafir koridorlarında atıklarını ayrıştırmalarını sağlamak için misafirlerimize ayrıştırma kutuları sağlıyoruz.

Atık Yönetim Sistemi ile ilgili hem misafirlerimize hem de personelimize bilgilendirme yapıyor ve onları da atık miktarını azaltma ve oluşan atıkları ayrıştırma konusunda teşvik için gayret gösteriyoruz.

Toplanan tüm dönüştürülebilir ambalaj atıkları ve organik atıklar lisanslı firmalara teslim ediliyor böylece geri dönüşüme katkı sağlanmaktadır.

Kâğıt tüketimimizi azaltmak için mümkün olduğunca yazışmalarımızı ve duyurularımızı mail ortamında yapmaktayız.

Dokümanlar üzerinde yapılan güncellemeler kullandığımız yazılımlar ve ortak paylaşımda bulunan kalite dosyamız ile duyurulabilmektedir.

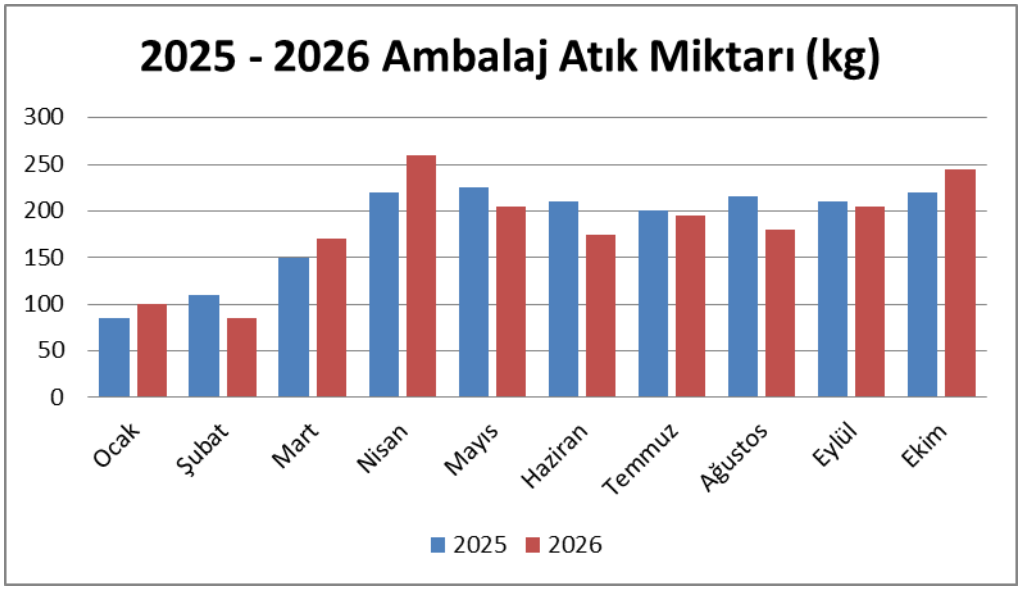
Misafir odalarında tek kullanımlık şampuan yerine doldurma şampuan tercih edilmiştir.

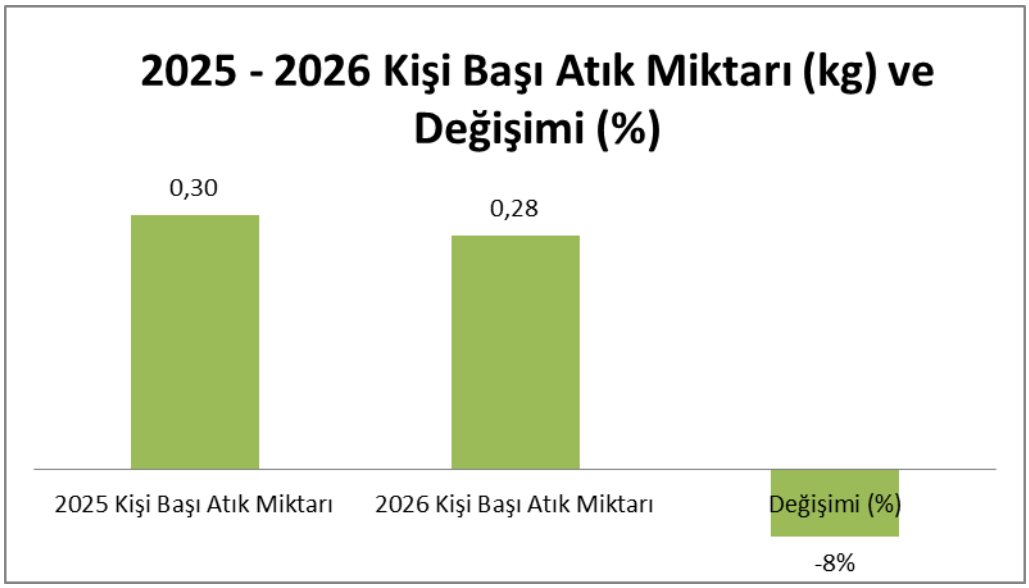
Büfede piknik tipi ürünlerin kullanımı azaltılmıştır.

Çatal bıçak kılıfını kullanımı kaldırılmıştır.

Terlik kılıfları ve kirli çamaşır torbaları plastik yerine koton olması çalışması başlatılmıştır.

Otelimizde oluşan tehlikeli atıkların çevreye zarar vermeden bertaraf edilebilmesi için bölümlerimizde oluşan tehlikeli atıkları, tehlikeli atık odalarımızda uygun koşullarda toplamakta, etiketlemekte ve yasalara uygun bertaraf edilmesi veya değerlendirilmesi için lisanslı firmalara teslim etmekteyiz. Bu konuda personelimize eğitimler vermekte, personel alanlarında uyarıcı ve bilgilendirici afişler bulundurmaktayız. Gerçekleştirdiğimiz tehlikeli kimyasal / tehlikeli atık dökülmesi tatbikatları esnasında da tehlikeli atıkların ne şekilde depolanacağı konusunda personelimize bilgilendirmeler yapmaktayız.


2025 - 2026 Ambalaj Atık Miktarı (kg)
300
250
200
150
100
50
0
Ocak
Şubat
Mart
Nisan
Mayıs
Haziran
Temmuz
Ağustos
Eylül
Ekim
2025
2026


2025 - 2026 Kişi Başı Atık Miktarı (kg) ve Değişimi (%)
0,30
0,28
2025 Kişi Başı Atık Miktarı
2026 Kişi Başı Atık Miktarı
Değişimi (%)
-8%



5. Personel ve Çalışma Hayatı

Kaya Prestige Oteli olarak insan haklarına saygılı bir politika izlemekteyiz. Çalışanların yasal hakları her zaman korunmaktadır. İşe alım süreci ve sonrasında ayrımcılık yapılmamakta, herkese fırsat eşitliği sağlanmaktadır. Ayrıca Kaya Prestige Oteli bünyesinde çocuk işçi çalıştırılmamaktadır. Çocuk işçi çalıştıran firmalarla iş birliği yapılmamaktadır. Tedarikçilerden de çocuk işçi statüsünde çalışan personel gönderilmesi halinde çalışmasına izin verilmemektedir (inşaat, bahçe işleri vb için). Otelimizde tüm personele yılda bir saat çocuk istismarına karşı bilgilendirme eğitimi verilmeye başlanmıştır.

Kariyer Yönetimi

Turizm öğrencilerinin çalışma tecrübesi kazanmaları adına staj imkanı yaratıyoruz. Çalışan personellerimizi eğitimlerle ve kariyer yönetimi programıyla destekliyoruz. Mümkün olduğunca kendi çalışanlarımızı yetiştirerek, üst pozisyonlara kendi çalışanlarımızı yükseltmeyi ve birlikte büyümeyi amaçlıyoruz.

Personel Yemekhanesi

Çalışanlar için personel yemekhanesinde çıkan yemekler ücretsizdir. Çalışanlar için haftada bir değişmekte olan menülerimiz ile personel yemekhanesinde kahvaltı-öğle-akşam yemeği (3 öğün) ücretsizdir.

İş Kıyafetleri ve Ekipmanları

Çalışanlarımıza, çalışacağı iş grubuna göre 2 takım üniforma verilmektedir. Kişisel koruyucu kıyafet ile çalışması gereken çalışanlarımıza kişisel koruyucu donanımları eksiksiz temin edilir.

Çalışan Motivasyon

Çalışanlarımızın doğum günleri ekip olarak birlikte kutluyoruz. Belli dönemlerde çalışanlarımıza alışveriş için hediye çeki verilmektedir.

Çalışanlarımızın Eğitim ve Gelişimi

Kaya Prestige Oteli olarak tüm çalışanlarımıza düzenli olarak eğitimler verilmektedir. Tüm personellerimize mesleki iş başı eğitimleri verilmektedir. İşletmemiz personellerin yeteneklerine yatırım yaparak kişisel gelişimi ve organizasyonel başarıyı güçlendirmeyi hedeflemektedir. Bu doğrultuda çalışanların sürekli gelişimini sağlamak ve mevcut potansiyellerini artırmak için gelişim ortamı ve fırsatları sunmayı, yöneticilerin çalışanların gelişim sorumluluğunu üstlendiği bir kültür yaratarak çalışan performansının düzenli olarak takip edilmesini ve iletişiminin sağlanmasını, nitelikli, başarılı, küresel bir işgücü ve lider havuzu oluşturmayı ilke edinmektedir.

- ✓ Kaya Prestige Otelinde çalışmak üzere başvuruda bulunan personel, çalışma koşullarını, görev tanımını, sosyal haklarını bilerek işyeri ile karşılıklı sözleşme yaparak işe başlamaktadır.
- ✓ İşbaşı yapacak olan personel işe uygunluk kriterleri dışında hiçbir seçiciliğe ya da ayrımcılığa uğramaz (ırk, dil, din, renk, vb.)

- ✓ Açık iletişimi, kişisel bilgilerin gizliliğini, adalet anlayışını ve etik ilkelere uyumu gözetmek esastır.
- ✓ Tesisimizde kesinlikte çocuk işçi çalıştırılmamaktadır. Tesisimizde okul vasıtasıyla staj yapan 16-18 yaş arasındaki öğrenciler için muvafakatname alınmaktadır.
- ✓ İşbaşı yapan personel mutlaka önce oryantasyon eğitimi almaktadır ve buddy sistem ile personelin uyum süreci hem otel hem de personel açısından daha kolay gerçekleşmektedir.
- ✓ Tesisimizde yıllık eğitim planları doğrultusunda farklı içerikte iç ve dış kaynaklı eğitimler verilmektedir. Bu eğitimler ile personelimizin yetkinliği ve bilgi düzeyinin artırılması amaçlanmaktadır.
  - Oryantasyon ve işbaşı eğitimleri
  - Gıda güvenliği ve hijyen eğitimleri
  - İş sağlığı ve güvenliği eğitimleri
  - İlkyardım eğitimleri
  - Yangın eğitimleri
  - Çevre koruma eğitimleri
  - Yönetim sistemi eğitimleri
  - Kişisel gelişim eğitimleri
- ✓ Tüm personel haftalık çalışma programını bilmektedir.
- ✓ Personel yasal çalışma sürelerine uygun olarak haftada 45 saat çalışmaktadır. Fazla mesai durumunda yine yasaların izin verdiği ölçüde mesai yapılmakta, fazla mesai ya ücret olarak ya da alacak izin olarak ödenmektedir.
- ✓ Kıdem tazminatı, ihbar tazminatı, haftalık izin, yıllık izin, vb. tüm hakları personele deklare edilmiştir ve kullanılmaktadır.
- ✓ Çalışanlarımıza her türlü özel izin hakları kullandırılmaktadır. Doğum izni, ölüm izni ,vb.
- ✓ Personele açık kapı politikamız kapsamında kötü niyet olmadığı takdirde hiyerarşik sıralama izlenerek her zaman yönetimin kapısının açık olduğu personele oryantasyon eğitimlerinde verilmiştir.
- ✓ İSG Kurulunda işçi temsilcileri, çalışan diğer arkadaşlarını temsil etmek üzere görevlendirilmiştir ve toplantılarda söz hakkına sahiptir.
- ✓ Otelimizde yasaların öngördüğü şekilde engelli personel istihdamı sağlanmaktadır.
- ✓ İSG kapsamında risk analizi yapılmış olup, anlaşmalı Koruyucu Ortak Sağlık Birimi firması tarafından İş Güvenliği Uzmanı görevlendirilmiştir. Aylık raporlar tarafımıza ulaşmakta ve gerekli aksiyonlar alınmaktadır.
- ✓ Otelimizde disiplin kurulu aktif olarak görev yapmakta ve asayişi ve disiplini sağlamak üzere kurallar doğrultusunda çalışmalarda bulunmaktadır.
- ✓ Çalışanların genel ve mesleki bilgisinin arttırılmasına, bireysel bilgi ve yeteneklerinin geliştirilmesine yönelik etkin bir eğitim sistemi kurarak sezon boyunca ihtiyaca göre her türlü yasal zorunlu eğitimler, iç kaynaklı eğitimler ve işbaşı eğitimleri verilmektedir. İnsan kaynakları tarafından kişi başı eğitim süreleri aylık olarak takip edilmektedir. (Mesleki ve teknik eğitimler, iletişim, misafir memnuniyeti, şikayet yönetimi, takım çalışması, kalite yönetim sistemleri, hijyen eğitimleri, çevre ve iş sağlığı güvenliği ve sürdürülebilirlik eğitimleri)
- ✓ Çalışanlara Sunulan İmkânlar İsimlik, Soyunma Dolabı Kullanımı Personele iş başlangıcında isimlik, soyunma odasında dolap verilmektedir.
- ✓ Tüm çalışanlarımızın iş üniformaları ve iş ile ilgili giyilen her türlü giysi ücretsiz olarak temizlenmektedir. Ayrıca terzi ve ütüleme hizmeti de sağlanmaktadır.

Kaya Prestige

Anket Analizi

01.01.2026 - 31.12.2026

Toplam Anket Sayısı: 55 **Anket Sorularına Katılım Oranı: % 96.17**

Genel Sorular	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Genel olarak düşündüğünüzde, KAYA PRESTIGE OTEL' de çalışmaktan ne derecede memnunsunuz?	31	% 56	19	% 35	5	% 9.00	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	86.82	6.82	55
Bugüne kadarki deneyimlerinize dayanarak KAYA PRESTIGE OTEL' de çalışmayı arkadaşlarınıza tavsiye eder misiniz?	31	% 56	11	% 20	11	% 20.00	2	% 4.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	82.27	2.27	55
"Kendimi KAYA PRESTIGE OTEL ailesinin bir ferdi olarak görüyorum" ifadesine ne ölçüde katılıyorsunuz?	35	% 64	12	% 22	7	% 13.00	1	% 2.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	86.82	6.82	55
Çalıştığınız bölümdeki motivasyonu nasıl değerlendiriyorsunuz?	31	% 56	16	% 29	7	% 13.00	1	% 2.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	85	5	55
Genel Sorular Toplam	**128**	**%58**	**58**	**%26.5**	**30**	**%13.75**	**4**	**%2**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**80.00**	**85.23**	**5.23**	**220**
Genel Sorular Ortalama	**32.00**	**%58**	**14.50**	**%26.5**	**7.50**	**%13.75**	**1.00**	**%2**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**80.00**	**85.23**	**5.23**	**55.00**

İnsiyatif Kullanma / Katılım / Fırsat Eşitliği	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Yaptığım işle ilgili bireysel karar verebilmem için yeterli imkan sağlanması.	37	% 69	12	% 22	3	% 6.00	2	% 4.00	0	% 0.00	1	% 2.00	80	88.89	8.89	55
Çalışanlar arasında fırsat eşitliğinin olması.	33	% 61	14	% 26	4	% 7.00	3	% 6.00	0	% 0.00	1	% 2.00	80	85.65	5.65	55
İnsiyatif Kullanma / Katılım / Fırsat Eşitliği Toplam	**70**	**%65**	**26**	**%24**	**7**	**%6.5**	**5**	**%5**	**0**	**%0**	**2**	**%2**	**80.00**	**87.27**	**7.27**	**110**
İnsiyatif Kullanma / Katılım / Fırsat Eşitliği Ortalama	**35.00**	**%65**	**13.00**	**%24**	**3.50**	**%6.5**	**2.50**	**%5**	**0.00**	**%0**	**1.00**	**%2**	**80.00**	**87.27**	**7.27**	**55.00**

İletişim	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Kaya Prestige Otel yönetiminin çalışanlarıyla şeffaf, güvene dayalı ve açık ilişkiler kurması.	36	% 67	10	% 19	4	% 7.00	3	% 6.00	1	% 2.00	1	% 2.00	80	85.65	5.65	55
Kaya Prestige Otel içi iletişimin (web sitesi, dergi, e-mail, e-posta v.s.) etkin olması.	34	% 63	15	% 28	1	% 2.00	1	% 2.00	3	% 6.00	1	% 2.00	80	85.19	5.19	55
Yönetimin Kaya Prestige Otel' in işleyişine ilişkin konularda çalışanları bilgilendirmesi.	38	% 69	14	% 25	1	% 2.00	1	% 2.00	1	% 2.00	0	% 0.00	80	89.55	9.55	55
İletişim Toplam	**108**	**%66**	**39**	**%24**	**6**	**%3**	**5**	**%3**	**5**	**%3**	**2**	**%1**	**80.00**	**86.80**	**6.80**	**165**
İletişim Ortalama	**36.00**	**%66**	**13.00**	**%24**	**2.00**	**%3**	**1.67**	**%3**	**1.67**	**%3**	**0.67**	**%1**	**80.00**	**86.80**	**6.80**	**55.00**

Liderlik / Tanıma	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
En yakın yöneticimin iyi yaptığım işi takdir etmesi.	38	% 69	12	% 22	3	% 5.00	2	% 4.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	89.09	9.09	55
En yakın yöneticimin sorunlara yapıcı yaklaşması.	40	% 73	11	% 20	2	% 4.00	2	% 4.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	90.45	10.45	55
En yakın yöneticimin açık fikirli ve dürüst olması.	45	% 82	10	% 18	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	95.45	15.45	55
En yakın yöneticime güven duymam.	44	% 80	11	% 20	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	95	15	55
En yakın yöneticimin lider olarak bana örnek olması.	45	% 82	9	% 16	1	% 2.00	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	95	15	55
Liderlik / Tanıma Toplam	**212**	**%77.2**	**53**	**%19.2**	**6**	**%2.2**	**4**	**%1.6**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**80.00**	**93.00**	**13.00**	**275**
Liderlik / Tanıma Ortalama	**42.40**	**%77.2**	**10.60**	**%19.2**	**1.20**	**%2.2**	**0.80**	**%1.6**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**80.00**	**93.00**	**13.00**	**55.00**

Kariyer Geliştirme / Öğrenme ve Başarma Fırsatı / Eğitim ve Geliştirme	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Yetenek ve becerilerimi geliştirmem için eğitim imkanları sağlanması.	30	% 56	15	% 28	3	% 6.00	4	% 7.00	2	% 4.00	1	% 2.00	80	81.02	1.02	55
Yaratıcı ve yenilikçiliğin destek görmesi.	27	% 49	21	% 38	5	% 9.00	0	% 0.00	2	% 4.00	0	% 0.00	80	82.27	2.27	55
Çalışanların mesleki yetenekleri arttırıcı yönde eğitim imkanı sağlanması.	29	% 54	16	% 30	3	% 6.00	3	% 6.00	3	% 6.00	1	% 2.00	80	80.09	0.09	55
Kariyer Geliştirme / Öğrenme ve Başarma Toplam	**86**	**%53**	**52**	**%32**	**11**	**%7**	**7**	**%4**	**7**	**%4**	**2**	**%1**	**80.00**	**81.13**	**1.13**	**165**
Kariyer Geliştirme / Öğrenme ve Başarma Ortalama	**28.67**	**%53**	**17.33**	**%32**	**3.67**	**%7**	**2.33**	**%4**	**2.33**	**%4**	**0.67**	**%1**	**80.00**	**81.13**	**1.13**	**55.00**

Hedef Belirleme ve Performans Değerlendirilmesi	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
En yakın yöneticimin performansımı arttırmak için beni yönlendirmesi, destek vermesi.	42	% 76	8	% 15	5	% 9.00	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	91.82	11.82	55
Yöneticilerimin, bölüm ve çalışanların performansı ile ilgili olarak bilgi vermesi.	34	% 62	15	% 27	5	% 9.00	1	% 2.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	87.27	7.27	55
Hedef Belirleme ve Performans Toplam	**76**	**%69**	**23**	**%21**	**10**	**%9**	**1**	**%1**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**80.00**	**89.54**	**9.54**	**110**
Hedef Belirleme ve Performans Ortalama	**38.00**	**%69**	**11.50**	**%21**	**5.00**	**%9**	**0.50**	**%1**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**80.00**	**89.54**	**9.54**	**55.00**

KAYA PRESTIGE OTEL' in Değerleri / Misyon / Vizyon / Politika ve Stratejisi	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Kaya Prestige Otel' in açık olarak tanımlanmış strateji ve hedeflerinin olması.	36	% 67	13	% 24	1	% 2.00	2	% 4.00	2	% 4.00	1	% 2.00	80	86.57	6.57	55
Kaya Prestige Otel' in vizyon, misyon ve değerlerinin çalışanlar tarafından bilinmesi.	32	% 59	12	% 22	4	% 7.00	3	% 6.00	3	% 6.00	1	% 2.00	80	81.02	1.02	55
KAYA PRESTIGE OTEL' in Değerleri / Toplam	**68**	**%63**	**25**	**%23**	**5**	**%4.5**	**5**	**%5**	**5**	**%5**	**2**	**%2**	**80.00**	**83.79**	**3.79**	**110**
KAYA PRESTIGE OTEL' in Değerleri / Ortalama	**34.00**	**%63**	**12.50**	**%23**	**2.50**	**%4.5**	**2.50**	**%5**	**2.50**	**%5**	**1.00**	**%2**	**80.00**	**83.79**	**3.79**	**55.00**

KAYA PRESTIGE OTEL' in Yönetilmesi / Değişimin Yönetimi	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Kalite bilincine sahip otel olması.	36	% 67	13	% 24	2	% 4.00	2	% 4.00	1	% 2.00	1	% 2.00	80	87.5	7.5	55
Kaya Prestige Otel' in müşteri memnuniyetini esas alması.	42	% 76	9	% 16	4	% 7.00	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	92.27	12.27	55
Kaya Prestige Otel' in çalışan memnuniyetini esas alması.	28	% 51	12	% 22	11	% 20.00	3	% 5.00	1	% 2.00	0	% 0.00	80	78.64	-1.36	55
Yönetimin yenilikçi ve değişime açık olması.	33	% 60	11	% 20	7	% 13.00	3	% 5.00	1	% 2.00	0	% 0.00	80	82.73	2.73	55
KAYA PRESTIGE OTEL' in Yönetilmesi / Toplam	**139**	**%63.5**	**45**	**%20.5**	**24**	**%11**	**8**	**%3.5**	**3**	**%1.5**	**1**	**%0.5**	**80.00**	**85.28**	**5.29**	**220**
KAYA PRESTIGE OTEL' in Yönetilmesi / Ortalama	**34.75**	**%63.5**	**11.25**	**%20.5**	**6.00**	**%11**	**2.00**	**%3.5**	**0.75**	**%1.5**	**0.25**	**%0.5**	**80.00**	**85.28**	**5.29**	**55.00**

Çalışanlara Sağlanan Tesis ve Hizmetler / Sağlık ve Güvenlik Koşulları	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Kafeterya / yemekhane hizmetlerinin kalitesi.	21	% 38	13	% 24	11	% 20.00	5	% 9.00	5	% 9.00	0	% 0.00	80	68.18	-11.82	55
Çalışanlara verilen ulaştırma hizmetlerinin kalitesi.	40	% 73	7	% 13	7	% 13.00	0	% 0.00	1	% 2.00	0	% 0.00	80	88.64	8.64	55
İş yerindeki sağlık ve iş güvenliğine önem verilmesi.	42	% 76	8	% 15	3	% 5.00	1	% 2.00	1	% 2.00	0	% 0.00	80	90.45	10.45	55
Çalışanlara sağlanan sosyal imkanlar.	30	% 55	8	% 15	7	% 13.00	8	% 15.00	2	% 4.00	0	% 0.00	80	75.45	-4.55	55
Çalışanlara Sağlanan Tesis ve Hizmetler / Toplam	**133**	**%60.5**	**36**	**%16.75**	**28**	**%12.75**	**14**	**%6.5**	**9**	**%4.25**	**0**	**%0**	**80.00**	**80.68**	**0.68**	**220**
Çalışanlara Sağlanan Tesis ve Hizmetler / Ortalama	**33.25**	**%60.5**	**9.00**	**%16.75**	**7.00**	**%12.75**	**3.50**	**%6.5**	**2.25**	**%4.25**	**0.00**	**%0**	**80.00**	**80.68**	**0.68**	**55.00**

Çalışma Arkadaşları ile İlişkiler / Çalışma Ortamı	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Tüm çalışanların birbirine açık fikirli davranması.	30	% 55	11	% 20	8	% 15.00	4	% 7.00	2	% 4.00	0	% 0.00	80	78.64	-1.36	55
Bölüm içindeki çalışanlar arasında iş birliğinin olması.	35	% 64	12	% 22	7	% 13.00	1	% 2.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	86.82	6.82	55
Farklı birimler ve bölümler arasında iş birliğinin olması.	30	% 55	13	% 24	7	% 13.00	5	% 9.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	80.91	0.91	55
Çalışma ortamının temiz olması.	31	% 56	12	% 22	9	% 16.00	2	% 4.00	1	% 2.00	0	% 0.00	80	81.82	1.82	55
Çalışma Arkadaşları ile İlişkiler / Çalışma Toplam	**126**	**%57.5**	**48**	**%22**	**31**	**%14.25**	**12**	**%5.5**	**3**	**%1.5**	**0**	**%0**	**80.00**	**82.05**	**2.05**	**220**
Çalışma Arkadaşları ile İlişkiler / Çalışma Ortalama	**31.50**	**%57.5**	**12.00**	**%22**	**7.75**	**%14.25**	**3.00**	**%5.5**	**0.75**	**%1.5**	**0.00**	**%0**	**80.00**	**82.05**	**2.05**	**55.00**

KAYA PRESTIGE OTEL' in Çevre Politikası ve Çevre Üzerinde Etkisi / Yerel ve Toplum İçindeki Rolü	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Kaya Prestige Otel' in çevreye karşı duyarlı olması.	41	% 77	8	% 15	4	% 8.00	0	% 0.00	0	% 0.00	2	% 4.00	80	92.45	12.45	55
Kaya Prestige Otel' in topum ihtiyaçlarına (kültür / sanat) karşı duyarlı olması.	35	% 66	13	% 25	3	% 6.00	2	% 4.00	0	% 0.00	2	% 4.00	80	88.21	8.21	55
KAYA PRESTIGE OTEL' in Çevre Politikası Toplam	**76**	**%71.5**	**21**	**%20**	**7**	**%7**	**2**	**%2**	**0**	**%0**	**4**	**%4**	**80.00**	**90.33**	**10.33**	**110**
KAYA PRESTIGE OTEL' in Çevre Politikası Ortalama	**38.00**	**%71.5**	**10.50**	**%20**	**3.50**	**%7**	**1.00**	**%2**	**0.00**	**%0**	**2.00**	**%4**	**80.00**	**90.33**	**10.33**	**55.00**

İsteğe Bağlı Sorular	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Bu anket değerlendirmesinde yer almayan ancak sizce dikkate alınmasını uygun gördüğünüz başka unsurlar varsa lütfen yazar mısınız?	*	% 0	*	% 0	*	% 0.00	*	% 0.00	*	% 0.00	55	% 100.00	0	0	0	55
Sizce öncelikle iyileştirilmesi veya değiştirilmesini istediğiniz, üç konuyu önem sırasına göre yazar mısınız?	*	% 0	*	% 0	*	% 0.00	*	% 0.00	*	% 0.00	55	% 100.00	0	0	0	55
İsteğe Bağlı Sorular Toplam	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**110**	**%100**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**110**
İsteğe Bağlı Sorular Ortalama	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**55.00**	**%100**	**0.00**	**0.00**	**0.00**	**55.00**




KARİKO
REHBER


BİZ İZMİRİZ PROJESİ
BÖF


İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
TEMEL EĞİTİMİ


PARLAMA, PATLAMA,
YANGIN VE YANGINDAN
KORUNMA

6. Enerji Yönetimi

Sürdürülebilirlikle ilgili en önemli adımlardan biri enerji verimliliğini sağlamaktır.

Tesisimizde öncelikle enerji kullanımı ile ilgili değerler günlük olarak takip edilmekte ve sorunlara günlük olarak müdahale edilmektedir. Fazla tüketimin gerçekleştiği bölümler belirlenmekte ve olası tasarruf alanları tespit edilmektedir. Düşük tüketimli ekipman ve sistemler tercih edilmektedir. Otomasyon yönetimi ve izleme kaynakları kullanılarak uzun vadeli iyileşme sağlanmaktadır. Bakım, gözetim ve izleme yoluyla enerji tasarrufları sürekli analiz edilmektedir.

6.1 Elektrik Tüketimi

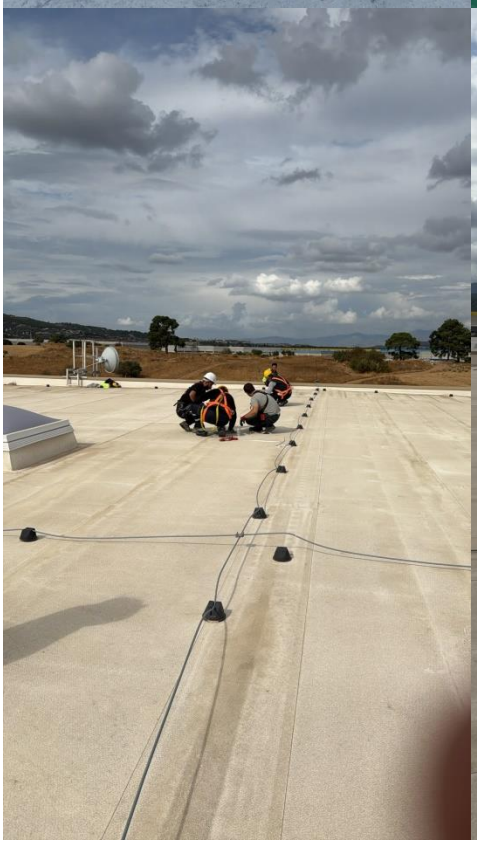
Otelimizde enerji tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır.

.

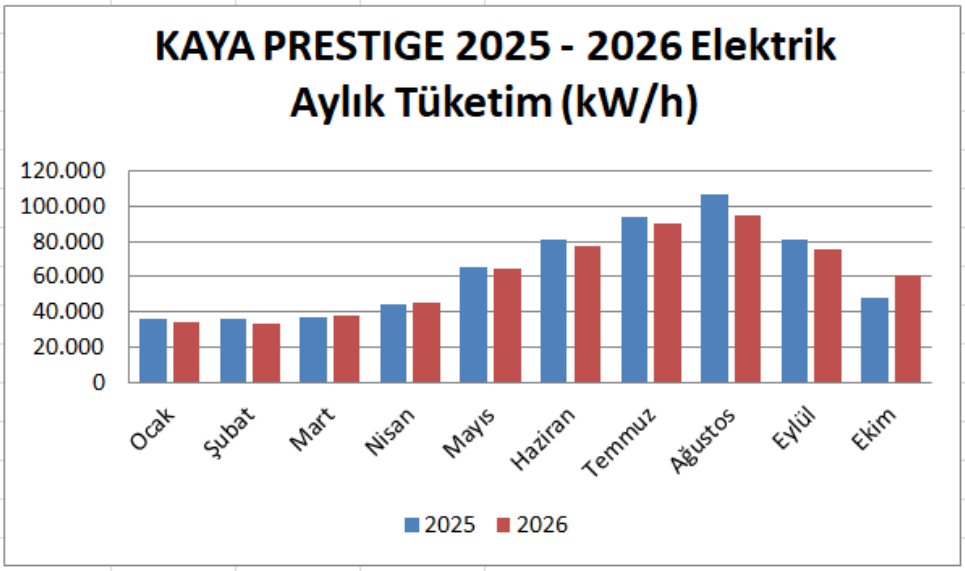
- ✓ Otelimizde tüm oda ve genel alanlarda enerji tasarrufu sağlamak ve tehlikeli atık miktarının azaltılmasına yönelik LED aydınlatmalar kullanılmaktadır.
- ✓ Otel geneli bina ısıtma kombi ve soğutma sistemi hava soğutmalı sistem ile yapılmakta ve kontrolleri sağlanmaktadır.
- ✓ Uygulanabilir ortak alanlarında harekete duyarlı sensörlü aydınlatmalar kullanılmaktadır.
- ✓ Tesis içerisinde birçok alan gün ışığından faydalanarak enerji tüketimini azaltacak şekilde tasarlanmıştır.
- ✓ Misafir odalarında Enerji Kesici kart sistemi (Energy Saver) mevcuttur.
- ✓ Misafirlerin Oda kartlarını yanına alıp, odadan ayrılmasının ardından, ışıklar otomatik olarak sönmektedir.
- ✓ Tüm elektrikli cihazların yıllık planlanarak periyodik bakım ve temizlikleri yapılarak oluşabilecek enerji kayıpları minimize edilmektedir.
- ✓ Mümkün olan noktalarda fotoselli kendiliğinden açılır – kapanır kapılar kullanılmakta ve ısıtma / soğutma kaybı ile gerçekleşecek olan enerji tüketimi azaltılmaktadır.
- ✓ Uygun olan kapılarda hava perdesi kullanımı ile ve ısıtma / soğutma kaybı ile gerçekleşecek olan enerji tüketimi azaltılmaktadır.
- ✓ Isıtma ve soğutma cihazlarının yerleşimi enerji verimliliğini azaltmayacak şekilde planlanmaktadır.
- ✓ Talep etmeyen misafirlerimizin odalarındaki linen malzemeleri gün aşırı değiştirerek yıkama / kurutma / transfer kaynaklı elektrik tüketimini düşürmekteyiz.
- ✓ Tesiste kullanılan elektrik enerjisinin yenilenebilir kaynaklardan elde edildiğine dair kanıtlar mevcuttur. GES Projesi başlamış olup 2027 ilk çeyreğinde hayata geçirilmesi planlanmıştır.

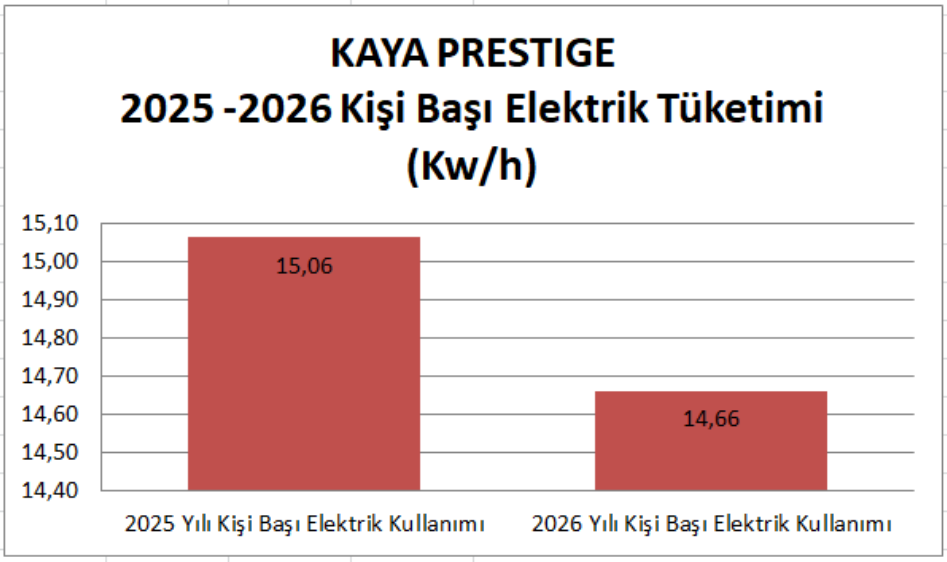

CRYSTALLINE PHOTOVOLTAIC MODULE
ASTRONERGY


Part No.: 01074695-020
Rev:
QTY:1 PCS
Model: SUN2000-100KTL-M2
Desc.: SUN2000-100KTL-M2(AFCI)
描述: SUN2000-100KTL-M2(AFCI)
S/N: 6T25C9030338
QC PASS 02
Remark:
Made in China
该机型配套安费诺端子，线缆端必须用随箱配套端子，不允许使用其他品牌端子，混用存在风险。
This model uses Amphenol connectors delivered with the device. Do not use cable connectors of other brands. Mixed use poses risks.
29100067
14100
AKKU 404629-0
BR00193825 0059
HUAWEI İSTANBUL





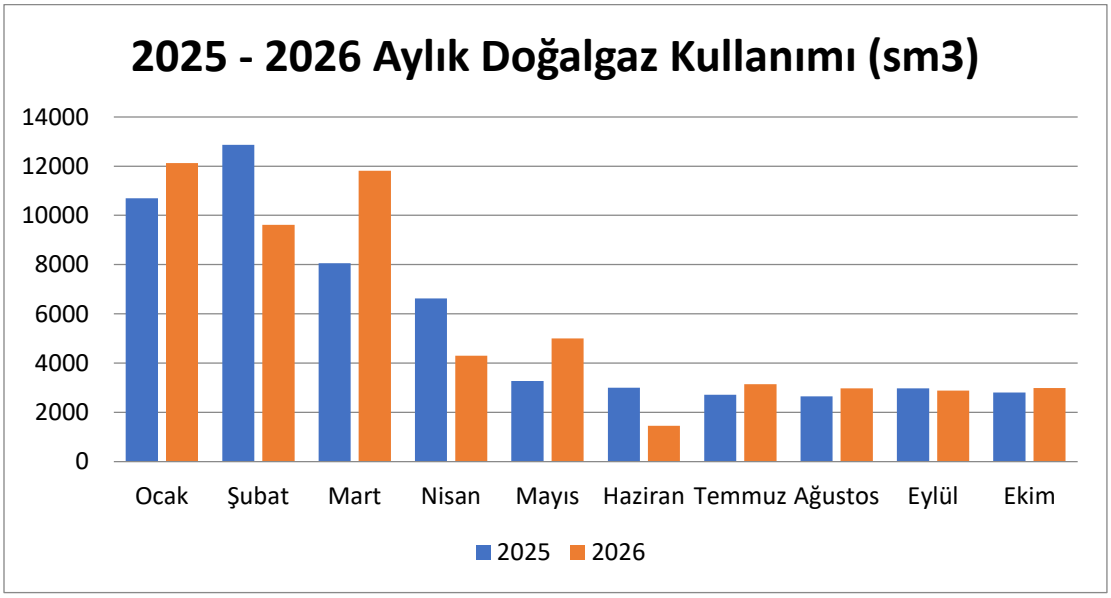

KAYA PRESTIGE 2025 - 2026 Elektrik Aylık Tüketim (kW/h)
120.000
100.000
80.000
60.000
40.000
20.000
0
Ocak
Şubat
Mart
Nisan
Mayıs
Haziran
Temmuz
Ağustos
Eylül
Ekim
2025
2026

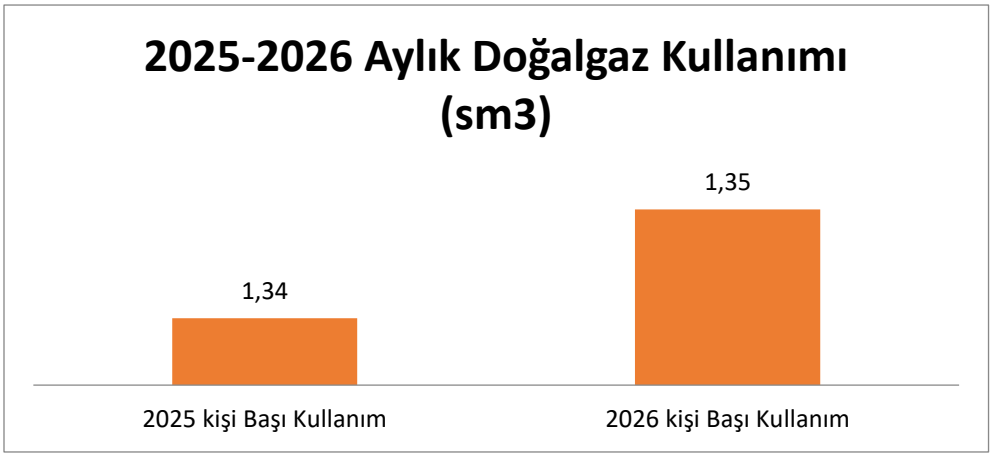

KAYA PRESTIGE
2025 -2026 Kişi Başı Elektrik Tüketimi (Kw/h)
15,10
15,00
14,90
14,80
14,70
14,60
14,50
14,40
15,06
14,66
2025 Yılı Kişi Başı Elektrik Kullanımı
2026 Yılı Kişi Başı Elektrik Kullanımı

6.2 Doğalgaz Tüketimi

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

- Otel geneli bina ısıtma sistemi ve sıcak su temini yüksek verimli doğalgaz kazanları/kombileri ile yapılmakta ve baca gazı emisyon/verimlilik kontrolleri düzenli olarak sağlanmaktadır.
- Otelimizde tüm oda ve ortak alanlarda doğalgaz tasarrufu sağlamak amacıyla, ortam sıcaklığına duyarlı termostatik vanalar ve merkezi otomasyona bağlı ısı sensörleri kullanılmaktadır.
- Tesis içerisinde birçok alan, kış aylarında güneşin ısıtıcı etkisinden (pasif güneş enerjisi) maksimum düzeyde faydalanacak ve ısı kaybını önleyecek yüksek yalıtımlı camlarla tasarlanmıştır.
- Misafir odalarında Enerji Kesici kart sistemi (Energy Saver) mevcuttur; odadan ayrılan misafirlerimizin kartlarını almasıyla birlikte, odadaki ısıtma sistemi (fancoil/radyatör vb.) otomatik olarak "tasarruf (stand-by)" moduna geçmektedir.
- Kazan dairesindeki brülörlerin, sıcak su boylerlerinin, mutfak ocaklarının ve tüm ısıtma tesisatının yıllık planlanarak periyodik bakımları, filtre temizlikleri ve izolasyon kontrolleri yapılarak oluşabilecek doğalgaz kayıpları minimize edilmektedir.
- Mümkün olan noktalarda fotoselli kendiliğinden açılır – kapanır kapılar kullanılmakta ve kış aylarında ısıtma kaybı ile gerçekleşecek olan ekstra doğalgaz tüketimi azaltılmaktadır.
- Uygun olan kapılarda hava perdesi kullanımı ile dışarıdan soğuk hava girişi engellenerek, ortam ısısının korunması sağlanmakta ve doğalgaz tüketimi azaltılmaktadır.
- Isıtma cihazlarının (petek, fancoil vb.) yerleşimi, hava akışını ve ısı verimliliğini engellemeyecek (önü eşyalarla kapanmayacak) şekilde planlanmaktadır.
- Talep etmeyen misafirlerimizin odalarındaki linen malzemeleri gün aşırı değiştirilerek, çamaşırhanedeki yıkama, kurutma ve ütüleme süreçlerinde ihtiyaç duyulan sıcak su ve buhar üretiminden kaynaklı doğalgaz tüketimini düşürmekteyiz.
- Yaz aylarında (Haziran-Eylül dönemi) sadece mutfak ve kullanım sıcak suyu için harcanan doğalgaz tüketimini daha da azaltmak amacıyla, sıcak su temininde güneş enerjisi sistemlerinden destek alınmasına yönelik projelendirme çalışmaları yapılmaktadır.





6.3 Karbon Ayak İzi ve Sera Gazı Emisyonu

- Otelimizde elektrik enerjisi tüketiminden kaynaklı (Kapsam 2) emisyonları azaltmak için tüm oda ve genel alanlarda düşük enerji tüketimli LED aydınlatmalar kullanılmaktadır.

- Bina ısıtma ve soğutma sistemlerinden kaynaklı doğrudan emisyonları (Kapsam 1) düşürmek amacıyla sistem kontrolleri düzenli sağlanmakta ve fosil yakıt tüketimi minimize edilmektedir.

- Uygulanabilir ortak alanlarda harekete duyarlı sensörlü aydınlatmalar ve gün ışığından faydalanan tasarımlar ile aydınlatma kaynaklı dolaylı emisyonlar düşürülmektedir.

- Misafir odalarında bulunan Enerji Kesici kart sistemi (Energy Saver) sayesinde, odaların boş olduğu anlarda enerji tüketimi durdurularak gereksiz karbon salınımının önüne geçilmektedir.

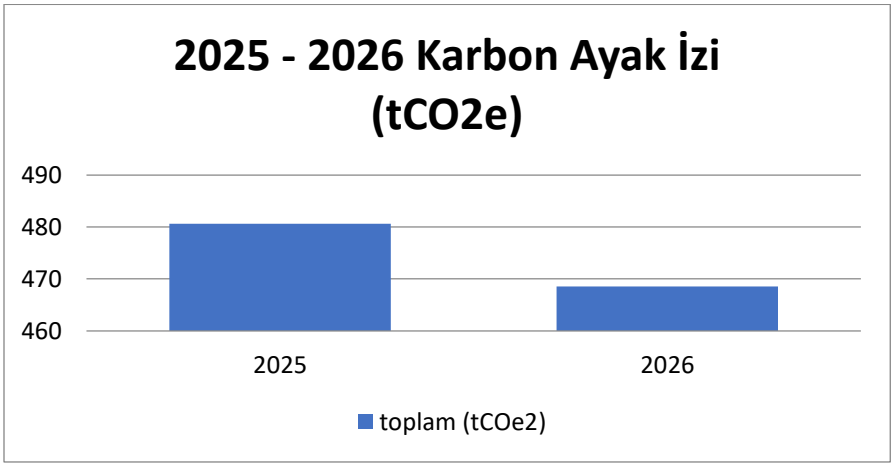
- Tüm elektrikli cihazların (klimalar, mutfak ekipmanları, asansörler vb.) periyodik bakımları düzenli yapılarak, cihazların maksimum enerji verimliliğinde çalışması sağlanmakta ve enerji kaybı kaynaklı emisyonlar önlenmektedir.

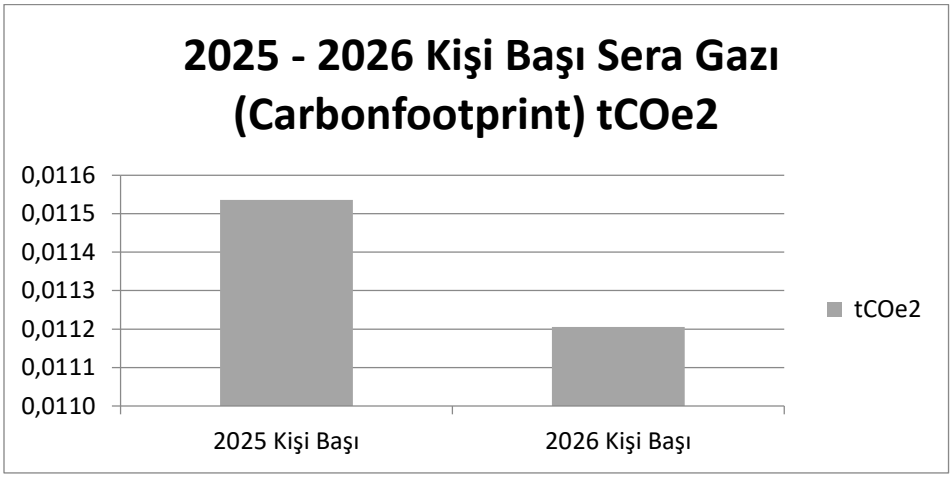
- Otel girişlerinde ve uygun kapılarda fotoselli kapı ve hava perdesi sistemleri kullanılarak iklimlendirme kayıpları engellenmekte, böylece ısıtma ve soğutma için harcanan enerjinin yarattığı karbon ayak izi azaltılmaktadır.

- Talep etmeyen misafirlerimizin odalarındaki linen (havlu/çarşaf) malzemelerini gün aşırı değiştirerek; çamaşırhanedeki yıkama, kimyasal kullanımı, su ısıtma ve kurutma işlemlerinden doğan toplam karbon ayak izi (Kapsam 1 ve Kapsam 2) ciddi oranda düşürülmektedir.

- 2027 ilk çeyreğinde devreye alınması planlanan GES (Güneş Enerjisi Santrali) projemiz tamamlandığında, otelimizin tükettiği elektrik enerjisi yenilenebilir kaynaktan karşılanacak olup, kurumsal karbon ayak izi hedefimiz doğrultusunda sıfır emisyona (Net Zero) bir adım daha yaklaşılacaktır.

- Otel tedarik süreçlerinde "Sürdürülebilir Satın Alma Politikamız" gereği, yerel ve yerli tedarikçiler tercih edilerek ürünlerin nakliyesinden kaynaklı (Kapsam 3) karbon emisyonları azaltılmaktadır.



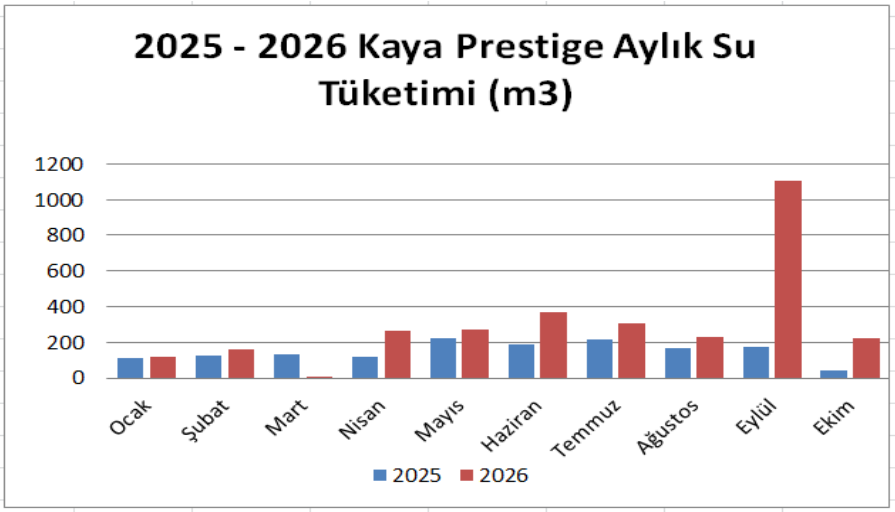


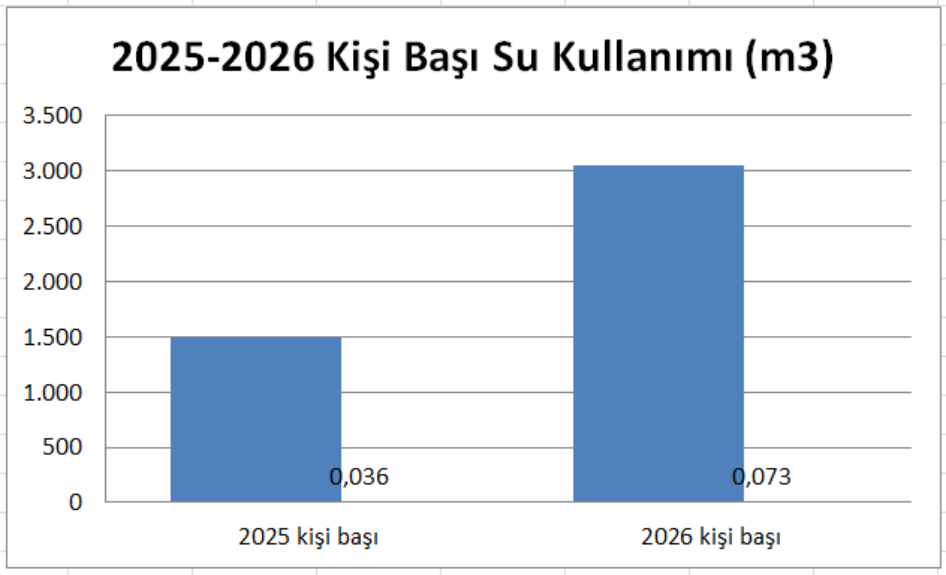
6.4 Su Tüketimi

Sağlık, hijyen ve misafir memnuniyeti konularından ödün vermeden genel su tüketimini azaltmak amacıyla su tasarrufu sağlayan donanımlar kullanmakta; misafirleri bilgilendirmekte ve çalışanlarımızı bu konuda eğitmekteyiz. Otelimizde su tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır:

- ✓ Düşük debili özel musluklar ve duş başlıklarının yanı sıra, fotoselli veya zaman ayarlı pisuarlar kullanarak, gereksiz su kullanımının önüne geçmekteyiz.
- ✓ Düşük hacimli rezervuarlar aracılığıyla sifon suyu kullanımını azaltmaktayız.
- ✓ Oda tuvaletlerinden gerçekleşen su sızıntılarının fark edilmesi ve önlenmesi için personelimizi eğitiyor, konuklarımızdan bu sızıntıları bize bildirmelerini bekliyoruz.

✓ Odalarda havlu ve çarşaf değişimleri misafir talepleri doğrultusunda gerçekleştirilmekte ve bu konuda misafirlere bilgi verilmektedir. Misafirin talebi olmaması halinde her iki günde bir değişim yapılmaktadır.





✓

7. Kültür ve Mirasın Sunumu

İşletmemizin içinde yaşadığı bölgenin ve çevrenin kültürel değerlerini kendi içinde yaşatmasına önem vermektedir.

Bunun için şehrimizin simgesel ve tanıtımına yol açan değerleri otelimizin farklı köşelerinde sergileyerek yaşatmaya çalışıyoruz.

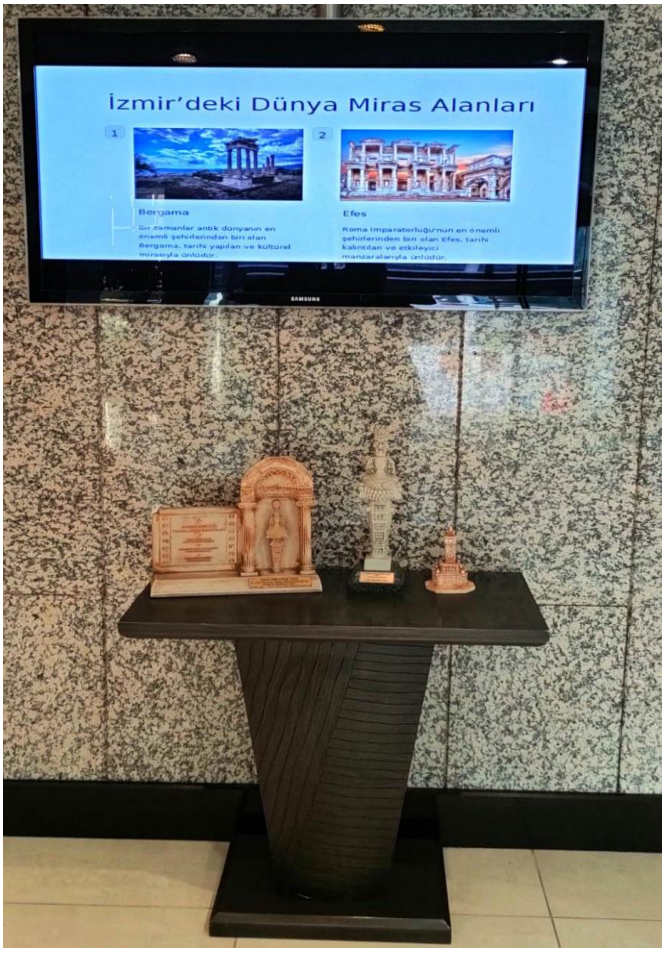
- Şehrimizin tarihi fotoğraflarını Otelimizin kat koridorları ve genel alanlarında sergiliyoruz.
- Şehrimizin simgesi Saat Kulesi' nin objesini otelimizde sergiliyoruz.
- Bölgemizin yerel tohumu olan karakılçık buğdayından üretilmiş ekmekleri ayrıca bölgemize özel olan boyoz, gevrek, açma, İzmir tulumu gibi ürünlere kahvaltı büfemizde yer vermekteyiz.

- Bölgemizin simge mutfak unsurlarını yemek menülerinde misafirlerimize sunuyoruz. Zeytinyağlı Ildır enginarı, İzmir Köfte, bölgemiz denizinin popüler balık çeşitlerini mutlak suretle misafirlerimize verdiğimiz yemekler.
- İzmirli ressam ve heykeltraş sanatçısı Bihrat Mavitan' a ait resimleri otelimizin genel alanlarında sergiliyoruz.
- Otelimizin Divan restoranında talep olması halinde yerel piyano sanatçıları tarafından piyano dinletisi yapılabilmektedir.
- Otelimizin lobisinde tv ekranında İzmir' in tarihi ve kültürel mirası hakkında tanıtım yapılmaktadır.

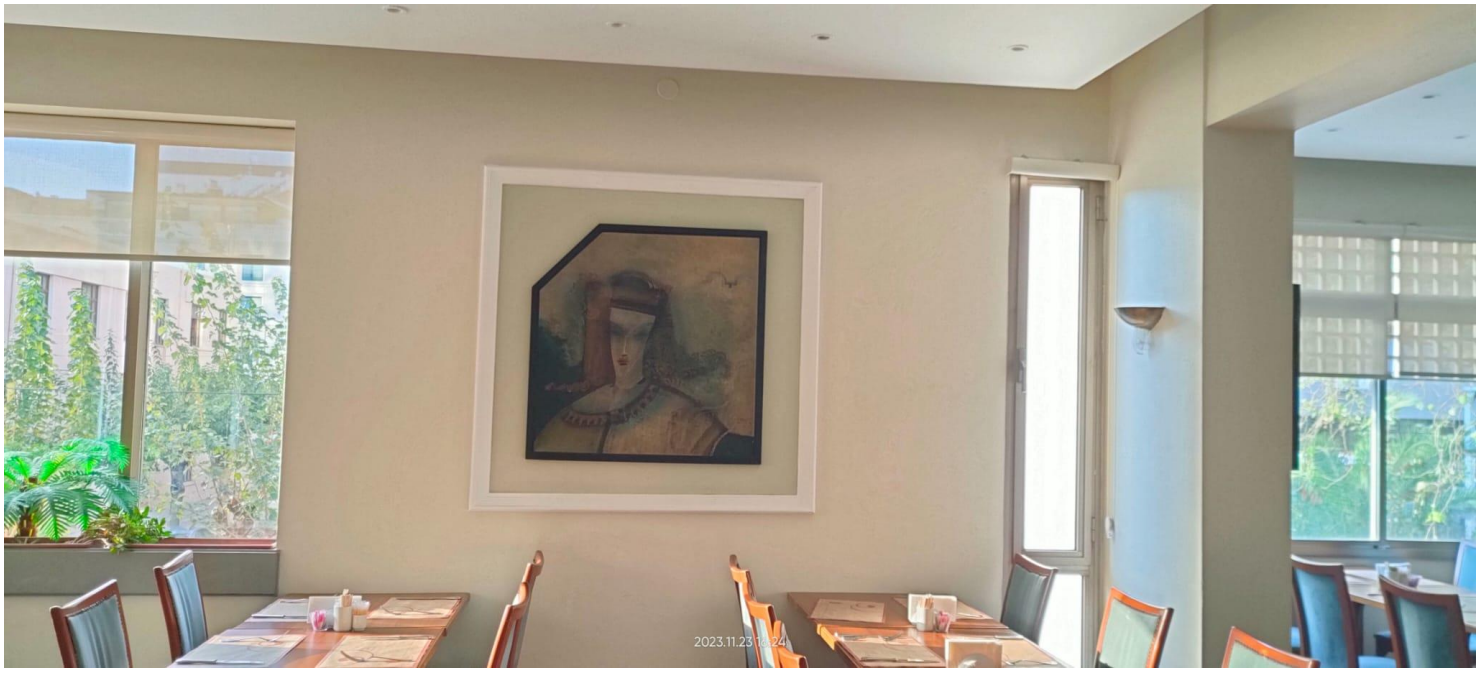





KAYA PRESTIGE OTEL
8. Uluslararası İzmir Film Festivaline
Değerli Katkıları İçin...
2023.11.23 16:31


İzmir'deki Dünya Miras Alanları
1
Bergama
Bir zamanlar antik dünyanın en önemli şehirlerinden biri olan Bergama, tarihi yapıları ve kültürel mirasıyla ünlüdür.
2
Efes
Roma İmparatorluğu'nun en önemli şehirlerinden biri olan Efes, tarihi kalıntıları ve etkileyici manzaralarıyla ünlüdür.
SAMSUNG


2023.11.23 16:25


2023.11.23 16:24

8. Sosyal Sorumluluk Projelerimiz

Süreçlerimizde sosyal çalışmalarımıza önem verdik. Fakat yaptıklarımızın bizim için yeterli olmadığının farkındayız bunun için her yıl sosyal çalışmalarımızın artması için bütçemizin ve imkanlarımızın pay oranlarını artırıyoruz.

Yaptığımız sosyal çalışmalar;

- Otelimizin toplantı salonunu sivil toplum kuruluşlarına müsaitlik durumunda ücretsiz tahsis ediyoruz..
- Ege orman vakfı için düzenli olarak düğün, cenaze veya kutlamalarında canlı çiçek yerine ege orman vakfından bilinçlendirme çelenkleri göndererek bağış da bulunuyoruz, fidan dikimi karşılığı bağış yapmaktayız ayrıca firma ziyaretlerinde kullanılmak üzere Ege Orman Vakfı' nın hediye kutularını tercih ettik.
- İzmir 9. Uluslararası Kadın Yönetmenler Festivali' ne konaklama desteği verdik.
- Doğal Hayatı Koruma Vakfı (WWF)' na bağışta bulunduk.
- İzmir Kent Değerlerini Koruma ve Geliştirme Derneği' ne bağışta bulunduk.
- Türkiye Sakatlar Derneği' ne "Hayatın Her Alanında Varız" etkinliği kapsamında yerel resim sanatçısı Meryem Düzgünkaya' ya konaklama desteği verdik.
- İzmir' de faaliyet gösteren Taranç & Taranç Film Prodüksiyon' a "Yabancı Cisimler" adlı sinema filmi projesinin teaser çekimleri için konaklama sponsorluğu verdik.
- Lösev' e 2026 yılı içindeki aktivitelerine ücretsiz ev sahipliği yaptık.
- Türk Eğitim Vakfı' na bağışta bulunduk.
- İzmir Atatürk Lisesi Eğitim Vakfı' na öğrencileri için toplantı salonu ve c.break hizmeti verdik.
- T.C. İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne Turizm Haftası etkinliklerinde destek verdik.
- Karşıyaka Spor Kulübü' ne konaklama desteği verdik.
- Balkan Film Festivali için konaklama desteği verdik.
- Edebiyat Festivali için konaklama desteği verdik.
- TÜBİTAK Lise ve Ortaokul Öğrencileri Araştırma Projeleri Bölge Yarışmaları kapsamında konaklama desteği verdik.



LÖSEV
Lösemili Çocuklar Vakfı

Teşekkür Sertifikası

Çocuklarımızı hayata bağlarken vermiş olduğumuz bu zorlu mücadeleye destek olduğunuz ve büyük LÖSEV ailesinin çok değerli bir üyesi olmayı tercih ettiğiniz için, on binlerce çocuğumuz, hastamız ve aileleri adına size gönülden teşekkür ederiz.

Sizler, iyi ki varsınız.

Pediatrik Hematolog & Onkolog
Dr. Üstün EZER
LÖSEV Yönetim Kurulu Başkanı



Bu resim, sizlerin desteği sayesinde iyileşen lösemili bir çocuğumuzun eseridir.

Lösemili Çocuklar Vakfı
LÖSEV Yaşam Sertifikası

Sayın Kaya Prestige Hotel,

LÖSEV Lösemili Çocuklar Vakfı olarak, çocuklarımızı hayata bağlarken verdiğimiz mücadelede bizleri yalnız bırakmadığınız, yüzlerindeki gülümsemeye ortak olduğunuz için teşekkürlerimizi sunarız.

Saygılarımızla

LÖSEV
Lösemili Çocuklar Vakfı

Dr. Üstün EZER
LÖSEV Yönetim Kurulu Başkanı




İZMİR ATATÜRK LİSESİ
İZMİR ATATÜRK LİSESİ EĞİTİM VAKFI
Sayın ..... FEYZİ KÂYA .....
Öğrencilerimize ve Vakıfımıza vermiş olduğunuz katkılardan dolayı teşekkür ederiz.
Başkan
İhsan TUTUM


ULUSLARARASI İZMİR KADIN YÖNETMENLER FESTİVALİ 9.
İZMİR 9TH INTERNATIONAL WOMEN FILMMAKERS FESTIVAL
SAYIN
KAYA PRESTİGE OTEL
İzmir 9. Uluslararası Kadın Yönetmenler Festivali'ne katkılarınızdan dolayı teşekkür ederiz.
Av. Sema PEKDAŞ
Festival Onursal Başkanı
Gülten TARANÇ
Festival Direktörü / Yönetmen
2026 – İZMİR



TARANÇ & TARANÇ FİLM PRODÜKSİYON
Dedebaşı Mahallesi,
6011/1 Sokak No:3 D:4
Karşıyaka, İzmir
+90 0554 869 0718
tarancandtarancfilm@gmail.com

11/05/2026

İlgili Makama,

Taranç & Taranç Film yapımcılığında hazırlıkları sürdürülen "Yabancı Cisimler" adlı sinema filmi projesinin teaser çekimleri, 29 Ocak – 1 Şubat 2026 tarihleri arasında İzmir'de gerçekleştirilmiştir.

Bu kapsamda, film oyuncuları Feride Çetin ve Barış Yıldız'ın belirtilen tarihler arasındaki İzmir konaklamaları için Kaya Prestige Otel tarafından konaklama sponsorluğu sağlanmıştır.

İşbu yazı, söz konusu konaklama sponsorluğunun belgelenmesi amacıyla hazırlanmıştır.

Kültür-sanat üretimine ve bağımsız sinemaya sağladıkları değerli destek için Kaya Prestige Otel'e teşekkür ederiz.

Saygılarımızla,

Gülten Taranç

Yapımcı / Yönetmen

Taranç & Taranç Film

İmza:

TÜRKİYE SAKATLAR DERNEĞİ İZMİR ŞUBESİ
Adres: İzmir Büyükşehir Belediyesi Konak Katlı Otopark No: 41 – Pasaj içi No:47 Konak / İZMİR
Gsm: (0530) 767 03 18
E-Mail : izmir@tsd.org.tr web: tsdizmir.org.tr

Sayı : 14
Konu : Teşekkür hk.

28.04.2026

KAYA PRESTİJ OTEL YÖNETİMİNE TEŞEKKÜR

Türkiye Sakatlar Derneği İzmir Şubesi olarak, İzmir Ticaret Odası iş birliğiyle 20–21–22 Nisan 2026 tarihleri arasında gerçekleştirdiğimiz **"Hayatın Her Alanında VARIZ"** etkinliğimiz kapsamında; üyelerimizden Kavacıklı resim sanatçısı **Meryem Düzgünkaya'nın** eserleri ile takı tasarım kurslarımızda üretilen çalışmaların sergisi ve satışı başarıyla gerçekleştirilmiştir.

Etkinlik sürecinde; bedensel engelli ve akülü araç kullanıcısı olan üyemiz Meryem Düzgünkaya ve refakatçısının Kavacık Köyü'nden her gün uzun ve meşakkatli bir yolculuk yapmak zorunda kalmaması adına, Kaya Prestige Hotel yönetimine durum iletilmiş ve konaklama desteği talep edilmiştir.

Kaya Prestige Hotel yönetimi, sosyal sorumluluk bilinciyle talebimizi gecikmeksizin kabul ederek, üyemize engelli erişimine uygun bir oda tahsis etmiş ve etkinliğimize önemli bir katkı sunmuştur.

Ayrıca, üyemiz ve refakatçısına konaklama süresi boyunca kendilerini özel bir misafir gibi hissettiren yakın ilgi ve misafirperverliklerinden dolayı; otel müdürlerimiz Sayın Ali Tezeren, Sayın Hasan Fehmi Güler, Sayın Fadime Ünlü Bozkurt ve değerli otel personeline, ayrıca destek ve katkılarından dolayı Sayın Seda Kaya Örsen'e,

Türkiye Sakatlar Derneği İzmir Şubesi Yönetim Kurulu olarak içten teşekkürlerimizi sunarız.

TSD İzmir Şube Başkanı

Metin ÇINAR



Değerli Eğitim Dostumuz

Sayın KAYA TURİZM İŞLETMELERİ VE TİC.AŞ

Eğitim, gençlerin geleceğini aydınlatan en güçlü ışık.

Türk Eğitim Vakfı'na yaptığınız değerli bağışınız, başarılı ve imkânları kısıtlı öğrencilerin hayatında kalıcı ve anlamlı bir iz bıraktı.

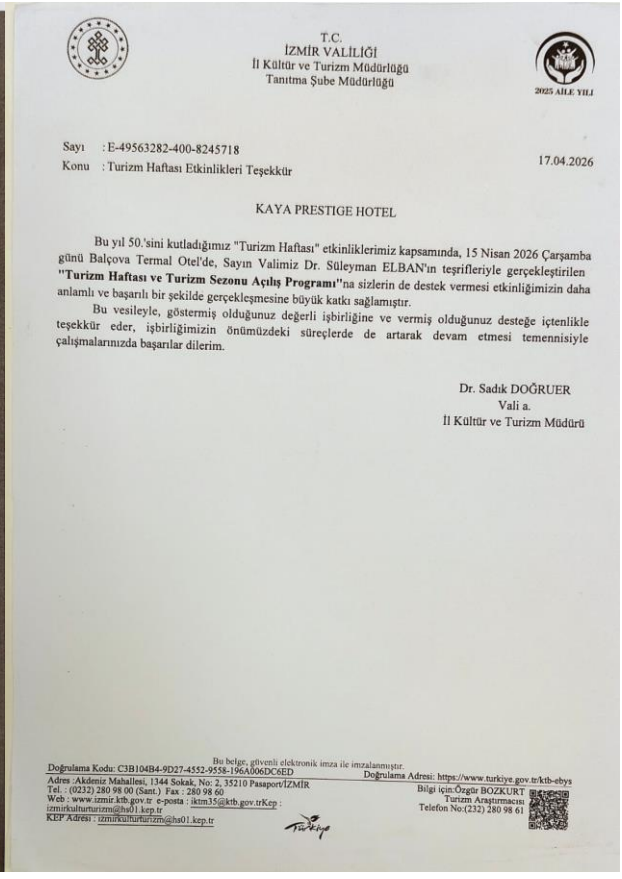
Eğitimde fırsat eşitliğine verdiğiniz kıymetli destekle gençler hayata daha büyük bir umutla sarılıyor, potansiyellerini ortaya çıkarıyor ve hayallerini gerçeğe dönüştürüyor.

Bu anlamlı yolculuğumuzda yanımızda olduğunuz için size en içten teşekkürlerimizi sunuyor, desteğinizin her zaman bizimle olmasını diliyoruz.

Türk Eğitim Vakfı

444 0 838 tev.org.tr

TEV
TÜRK EĞİTİM VAKFI
1967



T.C.
İZMİR VALİLİĞİ
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tanıtma Şube Müdürlüğü

2025 AİLE YILI

Sayı : E-49563282-400-8245718
Konu : Turizm Haftası Etkinlikleri Teşekkür

17.04.2026

KAYA PRESTIGE HOTEL

Bu yıl 50.'sini kutladığımız "Turizm Haftası" etkinliklerimiz kapsamında, 15 Nisan 2026 Çarşamba günü Balçova Termal Otel'de, Sayın Valimiz Dr. Süleyman ELBAN'ın teşrifleriyle gerçekleştirilen **"Turizm Haftası ve Turizm Sezonu Açılış Programı"**na sizlerin de destek vermesi etkinliğimizin daha anlamlı ve başarılı bir şekilde gerçekleşmesine büyük katkı sağlamıştır.

Bu vesileyle, göstermiş olduğunuz değerli işbirliğine ve vermiş olduğunuz desteğe içtenlikle teşekkür eder, işbirliğimizin önümüzdeki süreçlerde de artarak devam etmesi temennisiyle çalışmalarınızda başarılar dilerim.

Dr. Sadık DOĞRUER
Vali a.
İl Kültür ve Turizm Müdürü

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Doğrulama Kodu: C3B104B4-9D27-4552-9558-196A006DC6ED Doğrulama Adresi: https://www.turkiye.gov.tr/ktb-ebys
Adres :Akdeniz Mahallesi, 1344 Sokak, No: 2, 35210 Pasaport/İZMİR
Tel. : (0232) 280 98 00 (Sant.) Fax : 280 98 60
Web : www.izmir.ktb.gov.tr e-posta : iktm35@ktb.gov.trKep :
izmirkulturturizm@hs01.kep.tr
KEP Adresi : izmirkulturturizm@hs01.kep.tr

Bilgi için:Özgür BOZKURT
Turizm Araştırmacısı
Telefon No:(232) 280 98 61

9. Misafir Şikayet ve Talep Yönetimi

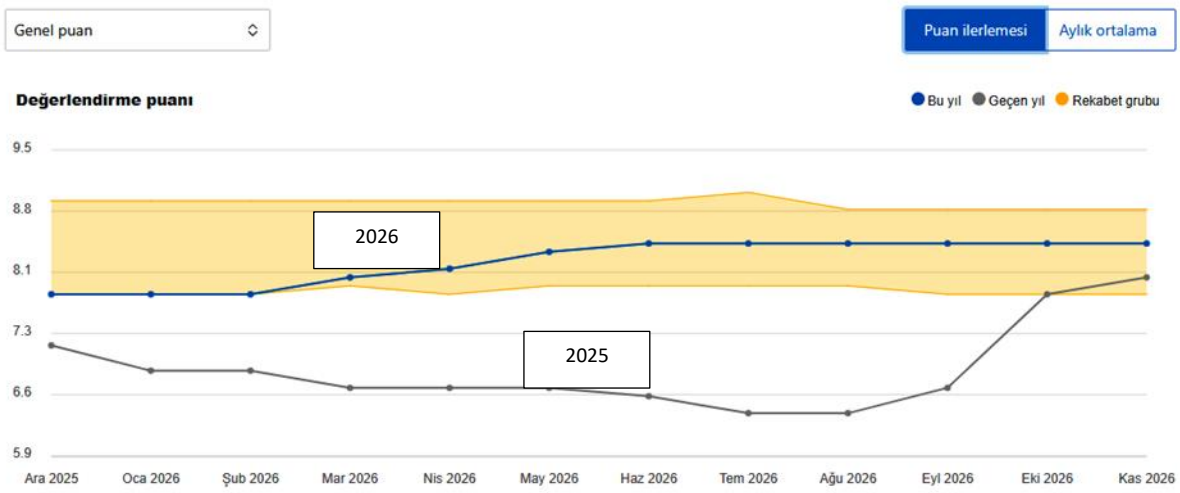
En yüksek misafir memnuniyeti hedefiyle ihtiyaçlarının ve beklentilerinin karşılanması için tüm gayretimizle çalışıyoruz.

Misafir şikâyet ve talep yönetimi uygulamalarımız sertifikasına sahip olduğumuz ISO 9001-2015 Yönetim Sistemi standartları doğrultusunda yürütülmektedir.

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 bildirebilirler. Bu geri bildirimler ilgili bölüm yöneticileri tarafından takip edilmekte, toplantılarımızda değerlendirilmekte ve iyileştirici faaliyetler belirlenmektedir.

Booking.com



- Yıllık Karşılaştırma: Geçtiğimiz yıl (gri çizgi) genel puan ağırlıklı olarak 6.6 ile 7.3 bandında düşük bir seyir izlerken, bu yıl (mavi çizgi) Aralık 2025'te başlayan yükseliş trendi Kasım 2026'ya kadar kesintisiz devam etmiştir.
- Rekabet Grubu Performansı: Tesisin bu yılki puanları, Booking.com tarafından belirlenen rekabet grubunun (sarı bant) içerisine sağlam bir şekilde yerleşmiştir. Yılın ilk çeyreğinden itibaren puanlar rekabet grubunun alt sınırından uzaklaşarak medyan seviyelerin üzerine çıkmış ve sarı bandın üst sınırına doğru istikrarlı bir şekilde yaklaşmıştır.
- Kritik Çıkarım: Operasyonel iyileştirmelerin (örneğin; yakın zamanda yapılan oda yenilemeleri, personel eğitimleri veya misafir şikayetlerine proaktif dönüşler) puanlara doğrudan ve pozitif yansıdığı net bir şekilde kanıtlanmıştır.

Kaya Prestige

09.11.2026
16:10

Anket Analizi

01.01.2026 - 31.12.2026

Toplam Anket Sayısı: 23 **Anket Sorularına Katılım Oranı: % 93.28**

Resepsiyon / Reception	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Personelin ilgisi ve nezaketi. / The courtesy and friendliness of the staff.	22	% 96	1	% 4	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	98.91	18.91	23
Karşılama ve bilgilendirme. / Greeting and information.	21	% 91	1	% 4	1	% 4.00	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	96.74	16.74	23
Telefon ve mesaj servisi. / Telephone and message service.	14	% 88	2	% 12	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	7	% 30.00	80	96.88	16.88	23
Check-out ve bagaj hizmetleri. / Check-out and luggage services.	17	% 89	1	% 5	1	% 5.00	0	% 0.00	0	% 0.00	4	% 17.00	80	96.05	16.05	23
Resepsiyon / Reception Toplam	**74**	**%91**	**5**	**%6.25**	**2**	**%2.25**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**11**	**%11.75**	**80.00**	**97.14**	**17.14**	**92**
Resepsiyon / Reception Ortalama	**18.50**	**%91**	**1.25**	**%6.25**	**0.50**	**%2.25**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**2.75**	**%11.75**	**80.00**	**97.14**	**17.14**	**23.00**

Oda & Kat Hizmetleri / Rooms & Housekeeping	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Personelin ilgisi ve nezaketi. / The courtesy and friendliness of the staff.	21	% 95	1	% 5	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	1	% 4.00	80	98.86	18.86	23
Odanın temizliği. / Cleanliness of the room.	23	% 100	0	% 0	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	100	20	23
Oda ile ilgili teknik bakım ve onarım hizmetleri. / Technical maintenance and repair services related to the room.	14	% 74	3	% 16	2	% 11.00	0	% 0.00	0	% 0.00	4	% 17.00	80	90.79	10.79	23
Odanın genel görüntüsü ve konforu. / General appearance and comfort of the room.	17	% 74	5	% 22	1	% 4.00	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	80	92.39	12.39	23
Oda & Kat Hizmetleri / Rooms & Toplam	**75**	**%85.75**	**9**	**%10.75**	**3**	**%3.75**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**5**	**%5.25**	**80.00**	**95.51**	**15.51**	**92**
Oda & Kat Hizmetleri / Rooms & Ortalama	**18.75**	**%85.75**	**2.25**	**%10.75**	**0.75**	**%3.75**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**1.25**	**%5.25**	**80.00**	**95.51**	**15.51**	**23.00**

Restaurant	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Yemek çeşit ve kalitesi. / Variety and quality of the food.	16	% 70	4	% 17	1	% 4.00	1	% 4.00	1	% 4.00	0	% 0.00	80	85.87	5.87	23
İçeceklerin çeşit ve kalitesi. / Variety and quality of the beverages.	13	% 62	4	% 19	3	% 14.00	1	% 5.00	0	% 0.00	2	% 9.00	80	84.52	4.52	23
Personelinin nezaketi ve kalitesi. / The courtesy and quality of the staff.	19	% 86	3	% 14	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	1	% 4.00	80	96.59	16.59	23
Restaurant Toplam	**48**	**%72**	**11**	**%16**	**4**	**%6**	**2**	**%3**	**1**	**%1**	**3**	**%4**	**80.00**	**88.99**	**8.99**	**69**
Restaurant Ortalama	**16.00**	**%72**	**3.67**	**%16**	**1.33**	**%6**	**0.67**	**%3**	**0.33**	**%1**	**1.00**	**%4**	**80.00**	**88.99**	**8.99**	**23.00**

Genel Hizmetler / General Services	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Personelin ilgisi ve nezaketi. / The courtesy and friendliness of the staff.	20	% 91	2	% 9	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	1	% 4.00	80	97.73	17.73	23
Genel temizlik. / General cleanliness.	19	% 90	2	% 10	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	2	% 9.00	80	97.62	17.62	23
Wi-Fi	15	% 83	2	% 11	1	% 6.00	0	% 0.00	0	% 0.00	5	% 22.00	80	94.44	14.44	23
Sauna ve fitness Center	5	% 62	2	% 25	1	% 12.00	0	% 0.00	0	% 0.00	15	% 65.00	80	87.5	7.5	23
Düşünceler / Öneriler / Comments / Suggestions	*	% 100	*	% 0	*	% 0.00	*	% 0.00	*	% 0.00	14	% 61.00	0	0	0	23
Kaya Prestige Otel' i dostlarınıza tavsiye eder misiniz? / Would you recommend Kaya Prestige Hotel to your friends?	17	% 100	0	% 0	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	6	% 26.00	0	0	0	23
Beklentilerinizi arttırıp, konaklamanızı daha keyifli bir hale getiren personelimiz oldu mu? / Did any employee exceed your expectations by making your stay more enjoyable?	11	% 100	0	% 0	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	12	% 52.00	0	0	0	23
Genel Hizmetler / General Services Toplam	**96**	**%89**	**8**	**%7**	**2**	**%2**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**55**	**%34**	**80.00**	**94.32**	**8.18**	**161**
Genel Hizmetler / General Services Ortalama	**13.71**	**%89**	**1.14**	**%7**	**0.29**	**%2**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**7.86**	**%34**	**80.00**	**94.32**	**8.18**	**23.00**

Sürdürülebilirlik / Sustainability	Çok İyi		İyi		Orta		Kötü		Çok Kötü		Cevapsız		Hedef	Puan	Fark	Anket Sayısı
	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%				
Konaklamanız sürecinde sürdürülebilirlik yolculuğumuza sağladığınız katkıyı nasıl puanlarsınız? (Havlu ve çarşaf değişimi, buklet malzeme kullanımı, enerji tasarrufu vb.) / How would you rate your contribution to our sustainability journey during your stay (towel and bed linen change, use of boucle material, energy saving, etc.)?	6	% 86	0	% 0	0	% 0.00	0	% 0.00	1	% 14.00	16	% 70.00	80	85.71	5.71	23
Sürdürülebilirlik Politikamızı incelediniz mi? / Have you reviewed our Sustainability Policy? www.kayaprestige.com.tr	7	% 100	0	% 0	0	% 0.00	0	% 0.00	0	% 0.00	16	% 70.00	80	100	20	23
İşletmemizin sürdürülebilirlik uygulamalarından memnun kaldınız mı? / Are you satisfied with the sustainability practices of our company?	10	% 91	0	% 0	0	% 0.00	0	% 0.00	1	% 9.00	12	% 52.00	80	90.91	10.91	23
İşletmemizin sürdürülebilirliğine yönelik önerileriniz nelerdir? Bizimle paylaşmanızdan memnuniyet duyarız. / What are your suggestions for the sustainability of our company? We would be pleased to share them with us.	*	% 100	*	% 0	*	% 0.00	*	% 0.00	*	% 0.00	21	% 91.00	0	0	0	23
Sürdürülebilirlik / Sustainability Toplam	**25**	**%94.25**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**0**	**%0**	**2**	**%5.75**	**65**	**%70.75**	**80.00**	**92.21**	**9.16**	**92**
Sürdürülebilirlik / Sustainability Ortalama	**6.25**	**%94.25**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**0.00**	**%0**	**0.50**	**%5.75**	**16.25**	**%70.75**	**80.00**	**92.21**	**9.16**	**23.00**

10. Doğayı Koruma

Ege Orman Vakfı için düzenli olarak düğün, cenaze veya kutlamalarında canlı çiçek yerine Ege Orman Vakfından bilinçlendirme çelenkleri göndererek bağışta bulunuyoruz.




EGE ORMAN VAKFI
EGE ORMAN VAKFI
Doğa Dostu Sertifikası
KAYA PRESTİGE CATERİNG
Ülkemizde yeşil örtüsünün devamlı yenilenmesi,
yeni orman alanlarının kazanılmasını amaçlayan vakfımız,
yapılan bağış ile adınıza 2 fidan dikilmesini gerçekleştirdi.
GELECEK KUŞAKLAR ORMAN YOK DEMESİN.
EGE ORMAN VAKFI - Şair Eşref Blv. Huzur İşhanı No: 27/2 Kat: 1 Çankaya - İzmir
www.egeorman.org.tr e-mail: egeorman@egeorman.org.tr Tel: 0 232 464 51 60 - 463 80 80 Faks: 0 232 464 50 73