Point Hotel Taksim

Sürdürülebilirlik Raporu 2024-2025

İÇİNDEKİLER

01
Rapor Hakkında

02
Otelimiz Hakkında

03
Sürdürülebilir Yönetim Sistemimiz

04
Çevre Etkilerinin Azaltılması

05
Personel ve Çalışma Hayatı

06
Yapılan Sosyal Çalışmalar

07
Kültürel Çalışmalar

01 Rapor Hakkında

Otelimiz, sürdürülebilirlikle ilgili olarak, Türkiye Sürdürülebilir Turizm Programı'nın yükümlülüklerini yerine getireceğini ve sürdürülebilirlik performansının artırılması için sürdürülebilir yönetim sisteminin sürekli iyileştirilmesini taahhüt eder.

2023 yılı itibariyle 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 2024 ve 2025 yıl aralığındaki verileri içermektedir.

Sürdürülebilirlik Raporu

POİNT HOTEL çevreyi korumak, doğal ve sosyal çevre arasındaki bağlantıyı geliştirmek, yerel halkı desteklemek ve gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmak için üretim ve hizmet faaliyetlerinde sürdürülebilirlik yaklaşımını benimsemiştir.

POİNT HOTEL sürdürülebilirlik yaklaşımı; Gerçekleştirdiği tüm faaliyetlerde temiz ve yenilenebilir enerji kaynaklarını kullanmak, enerji verimliliğini sağlamak, karbon salınımını azaltmak, suyu tasarruflu kullanmak, atıkları ve israfı önlemektir.

POİNT HOTEL, tüm faaliyetlerin mevcut ve gelecekteki ekonomik, sosyal ve çevresel etkilerini değerlendirir. Misafirlerin, sektörün, çevrenin ve o bölgede yaşayan halkın ihtiyaçlarını gözetir. Bulunduğu destinasyonlarda kültürel ve doğal değerlerin korur ve istihdam yaratır.

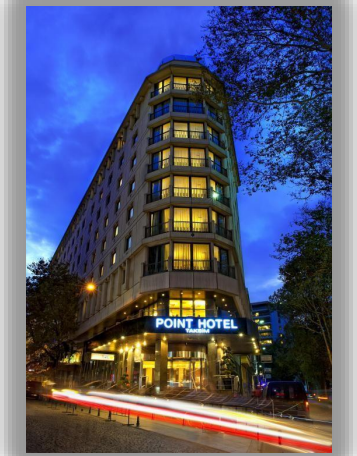
Sosyal, çevresel ve ekonomik sürdürülebilirlik birbirini aktif olarak etkileyen ve birbirinden etkilenen alanlardır ve birlikte verimlilik sağlar.

Markamız Hakkında

- 1989'dan beri şehir otelciliğine yaptığı yatırımlar ile sektördeki etkinliğini arttıran Özbek Turizm, Nippon Hotel, Point Hotel Taksim, Point Hotel Barbaros, Point Hotel Ankara ile yaklaşık 1000 kişilik bir istihdam yaratıyor.

- Özbek Turizm Yönetim Kurulu Başkanı Sn. Dursun Aydın Özbek, Başkan Yardımcısı Meymet Aydın Özbek ve Yönetim Kurulu Üyeleri Neslihan Özbek Kantarcı, H.Gökhan Özbek, Murat Özbek, Serhat Özbek'den oluşmaktadır.

- İstanbul Taksim bölgesinde Point Hotel Taksim ve Nippon Otel ve İstanbul Gayrettepe bölgesinde Point Hotel Barbaros, bulunmaktadır.



Point Hotel Taksim

Nippon Hotel

Point Hotel Barbaros

Markamız Hakkında

Vizyonumuz

Point Hotel Takim olarak amacımız ‘Şehrin En İyi Servis Veren Oteli Olma’ vizyonunu ana hedefi olarak kabul eder. Ayrıca yüksek seviyede misafir memnuniyeti için kaliteli hizmet ilkelerimizden vazgeçmeden, İnsan ve Çevreye duyarlı, Doğal Tarihi ve Kültürel Değerleri Koruyan, Duyarlı ve Güler Yüzlü misafirperver hizmetimizle; misafirlerimiz tarafından devamlı tavsiye edilen ve sürekli tercih edilen bir marka olmaktır.

Misyonumuz

Otelimize gelen tüm misafirlerimize güler yüzlü, samimi ancak profesyonel standartlarda bir servis vermekten zevk duyar, memnuniyet hikayeleri yaratmak için çaba harcarız. Misafirlerimizi doğru bir şekilde karşılar, ağırlar ve uğurlarız.

Değerlerimiz

İnsan ve
Çevreye Saygı,
Sürekli
Yenilenme,
Servis Sanatı,
Ekip Arkadaşlarımız,

02 Otelimiz Hakkında

- 1997 yılında açılan ve Taksim Meydanı'na sadece 500 metre, Lütfi Kırdar Kongre Merkezi'ne ise 1 km uzaklıkta yer alan Point Hotel Taksim otelimiz 194 oda, 2 restaurant 7 Toplantı salonu, Executive Lounge, After Six Bar ve Spa’sı ile misafirlerine hizmet vermektedir.
- Restaurantlarımızdan en üst katta bulunan İstanbul Boğazı manzaralı View Point Restaurant kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerinde açıktır. Ayrıca otantik bir Japon restoranı ve kafe bar da hizmet vermektedir.
- Point Hotel Taksim’in spa alanında kapalı yüzme havuzu, sauna ve Türk hamamı vardır. Bu İstanbul otelinde çeşitli masaj uygulamaları ve Hamam bakımları da sunulmaktadır.
- Otelin çevresinde alışveriş seçenekleri ve toplu taşıma olanakları mevcuttur.
- Otelimiz Topçu Cad.No:2 Beyoğlu İstanbul adresinde olup toplamda 13.238 M2 üzerine kurulmuştur. Otel irtibat no:0212 313 5000, mail adresi info@pointhotel.com, web sitesi www.pointhotel.com’dur.

03 Sürdürülebilirlik Yönetim Sistemimiz

Sürdürülebilir Yönetim Sistemi Ekibimiz

Ekip Lideri
Genel Müdür
Nuri Kalyoncu

Enerji Yönetimi Temsilcisi
Teknik Müdür
Halil İbrahim Uyğur

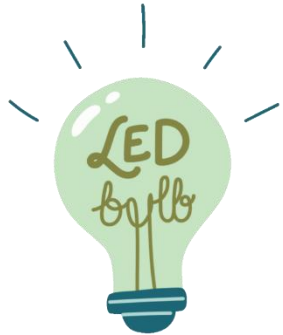
Çevre Yönetimi Temsilcisi
Çevre Mühendisi
Hasan Uğur

C Sınıfı İş Güvenliği Uzmanı
Güven Çetinkaya

Çalışan Temsilcisi
İnsan Kaynakları Müdürü
Kenan Esmek

Misafir Temsilcisi
Ön Büro Müdürü
Tolga Subaşı

Bölüm Müdürleri
Yiyecek İçecek Müd.
Engin Özkan
Aşçıbaşı
Mustafa İnan
Gıda Mühendisi
Zeynep Küçükcivriz
Kat Hizmetleri Müd.
Esra Doğan
Satın Alma Müdürü
Mehmet Kaba
İşyeri Hekimi
Fatih Öcal



04 Çevre Etkilerinin Azaltılması

- 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.
- Bakım, gözetim ve izleme yoluyla enerji tasarrufları sürekli analiz edilmektedir.

Enerji Yönetimi ve Tablolar

A. Elektrik ve Doğalgaz Tüketimi

- Satın aldığımız tüm elektronik ürünlerin enerji tasarruflu olmasını ve tüm çalışanlarımızın enerji tasarrufu konusunda eğitim almasını hedeflemekteyiz.

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 akkor ampuller yerine tasarruflu aydınlatmalar ya da LED aydınlatmalara dönüştürülmektedir.
- Odalarımızda elektronik anahtar kartlar kullanılmaktadır.
- Kullanımın düşük olduğu genel alanlardaki aydınlatmalar iş sağlığı ve güvenliğini aksatmayacak şekilde minimize edilmektedir.
- Toplantı salonlarında gerçekleşen toplantıların bitmesine müteakip salon aydınlatmaları, ısıtma/soğutma sistemleri kapatılarak enerji tüketimi azaltılmaktadır.
- Tüm elektrikli cihazların belirli aralıklara bakım ve temizlikleri yapılarak oluşabilecek enerji kayıpları minimize edilmektedir.
- 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.
- Frekans kontrollü pompalar kullanmaktayız.
- Çamaşırhane çalışma saatleri program dahilinde ayarlanmaktadır.

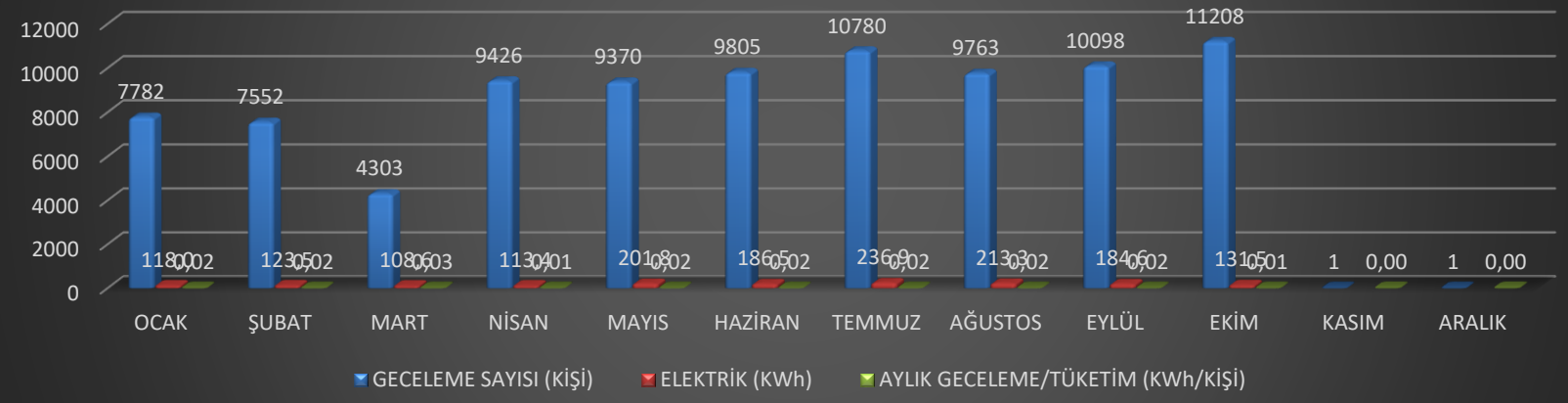
Tüketimin Azaltılması Çalışmaları

- Elektrik tüketiminin alansal takibi daha etkin şekilde yapılmaya başlanmıştır.
- Kompakt ve floresanların led aydınlatmaya dönüşümüne devam edilmiştir.
- Doğalgaz tüketim alanlarına sayaçlar takılmış ve alansal takip daha etkin sağlanmıştır.

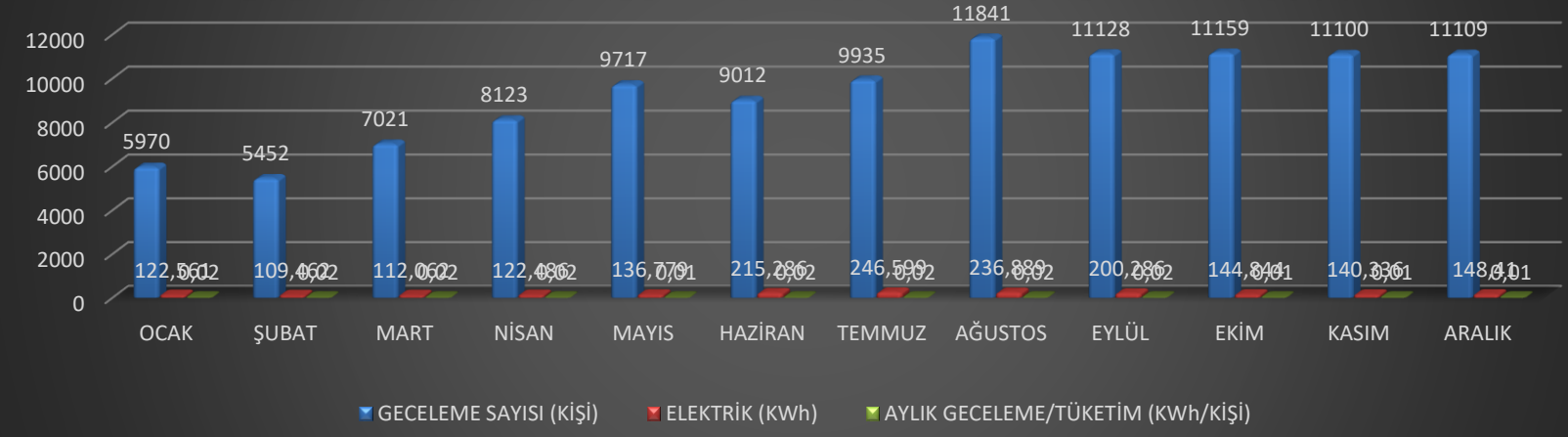
Hedeflerimiz

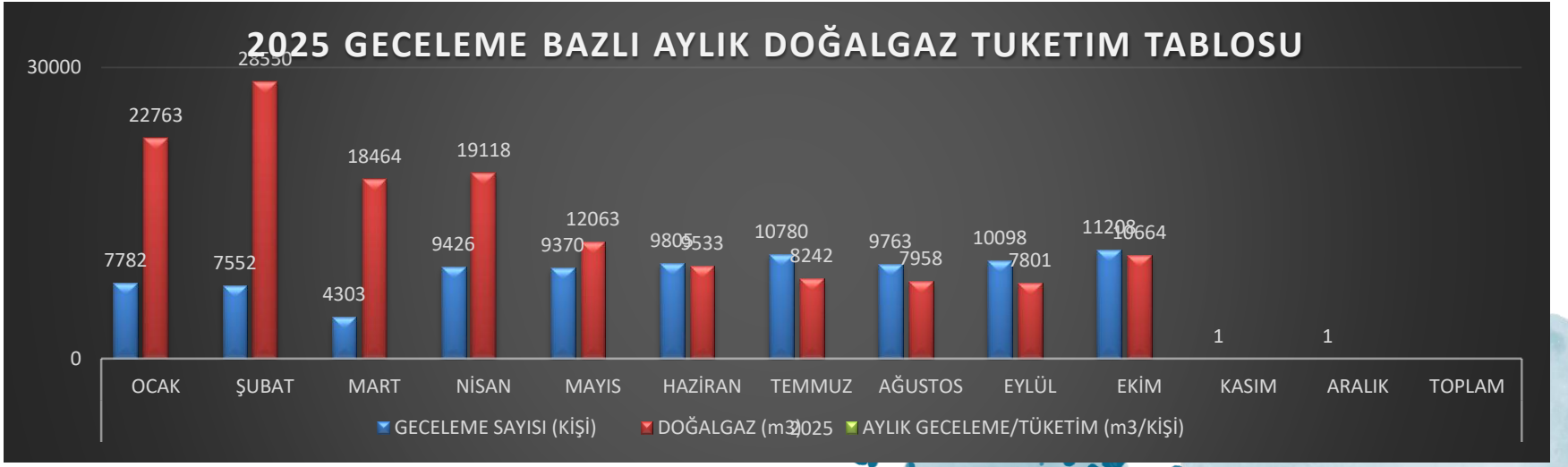
- Enerji tüketimini azaltmaya yönelik politikalar uygulanması.
- Her yıl enerji tüketim oranlarının azaltılması adına yapılan tasarruf tedbirleri eğitimlerine devam edilmesi
- Otelde kullanılan tüm floresan, plc ve kompakt aydınlatmaların LED aydınlatmaya dönüşümlerine devam edilmesi.

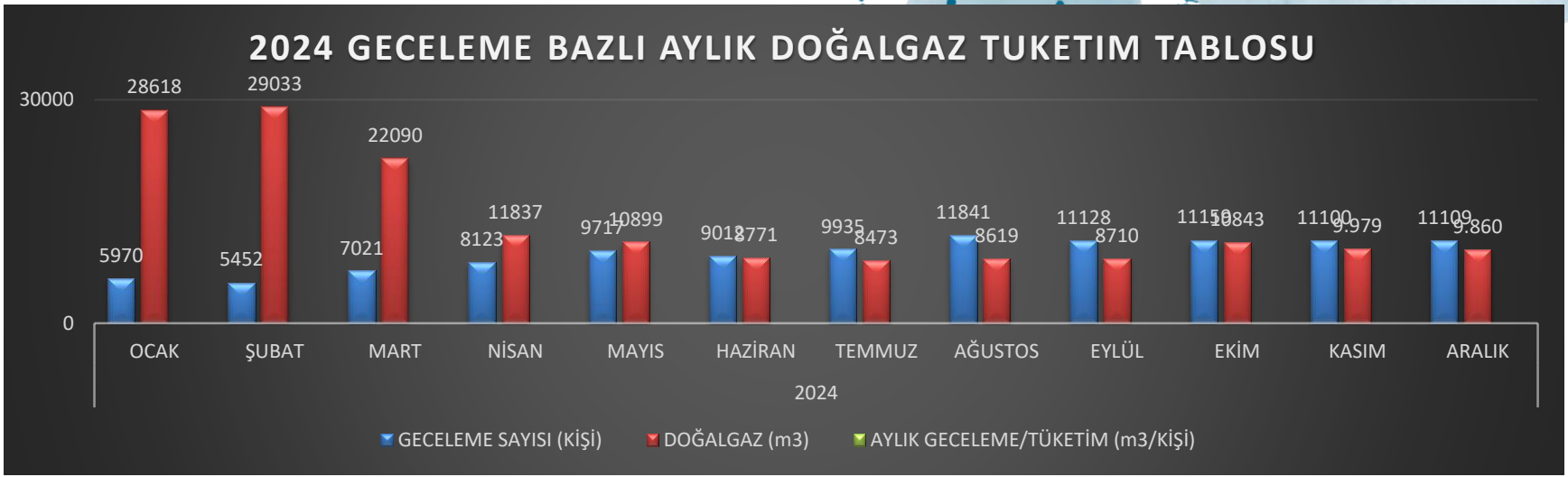
2025 GECELEME BAZLI AYLIK ELEKTRIK TUKETIM TABLOSU



2024 GECELEME BAZLI AYLIK ELEKTRIK TUKETIM TABLOSU




2025 GECELEME BAZLI AYLIK DOĞALGAZ TUKETIM TABLOSU
30000
0
7782
22763
7552
28550
4303
18464
9426
19118
9370
12063
9805
9533
10780
8242
9763
7958
10098
7801
11208
10664
1
1
OCAK
ŞUBAT
MART
NİSAN
MAYIS
HAZİRAN
TEMMUZ
AĞUSTOS
EYLÜL
EKİM
KASIM
ARALIK
TOPLAM
2025
GECELEME SAYISI (KİŞİ)
DOĞALGAZ (m3)
AYLIK GECELEME/TÜKETİM (m3/KİŞİ)


2024 GECELEME BAZLI AYLIK DOĞALGAZ TUKETIM TABLOSU
30000
0
5970
28618
5452
29033
7021
22090
8123
11837
9717
10899
9013
8771
9935
8473
11841
8619
11128
8710
11150
10843
11100
9.979
11109
9.860
OCAK
ŞUBAT
MART
NİSAN
MAYIS
HAZİRAN
TEMMUZ
AĞUSTOS
EYLÜL
EKİM
KASIM
ARALIK
2024
GECELEME SAYISI (KİŞİ)
DOĞALGAZ (m3)
AYLIK GECELEME/TÜKETİM (m3/KİŞİ)

Enerji Yönetimi ve Tablolar

B. Su Tüketimi

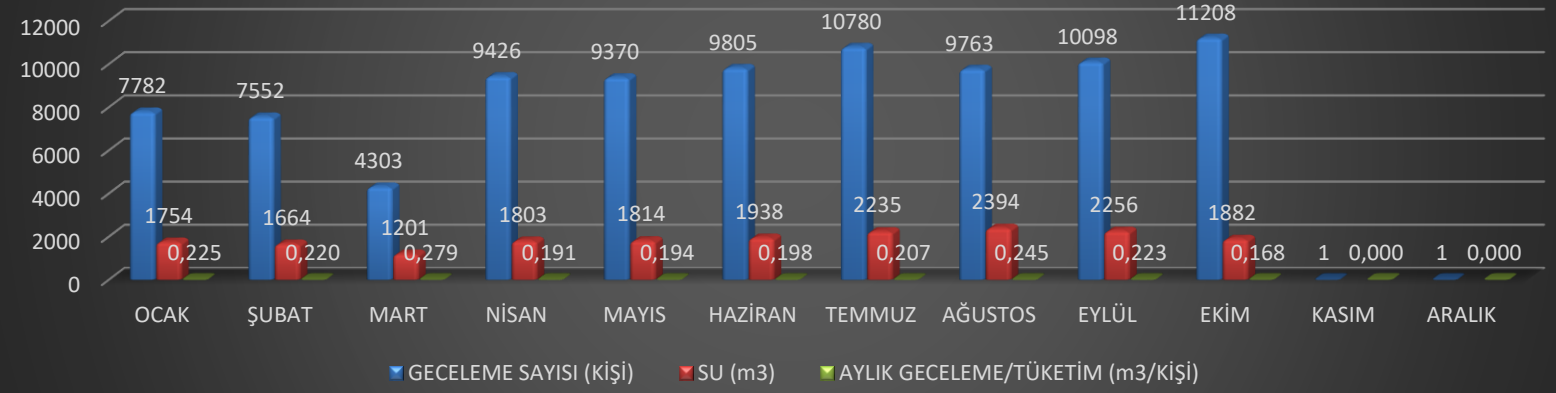
Otelimizde su tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır:

- Tüm odalarda ve genel alanlarda lavabolara ve odalardaki duş başlıklarına parletör takılmıştır. Misafir wc'lerinde fotoselli veya zaman ayarlı musluk kullanarak gereksiz su kullanımının önüne geçmekteyiz.
- Odalde bulunan tüm rezervuarlar aracılığıyla sifon suyu tek basımı 6 Litreden 4 Litreye düşürülmüştür. Kullanılan su miktarları sifon butonlarının üzerine yapıştırılmıştır.
- 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.
- Odalarımızda tüm misafirlerimize doğayı koruma adına gün aşırı yıkama yaptığımız lınen ürünler hakkında açıklama kartları vardır.
- Personel eğitimlerinde su kaynaklarının önemi vurgulanmış, personel alanlarına bilgilendirici yazılar asılmış ve personelimize eğitim verilmiştir.

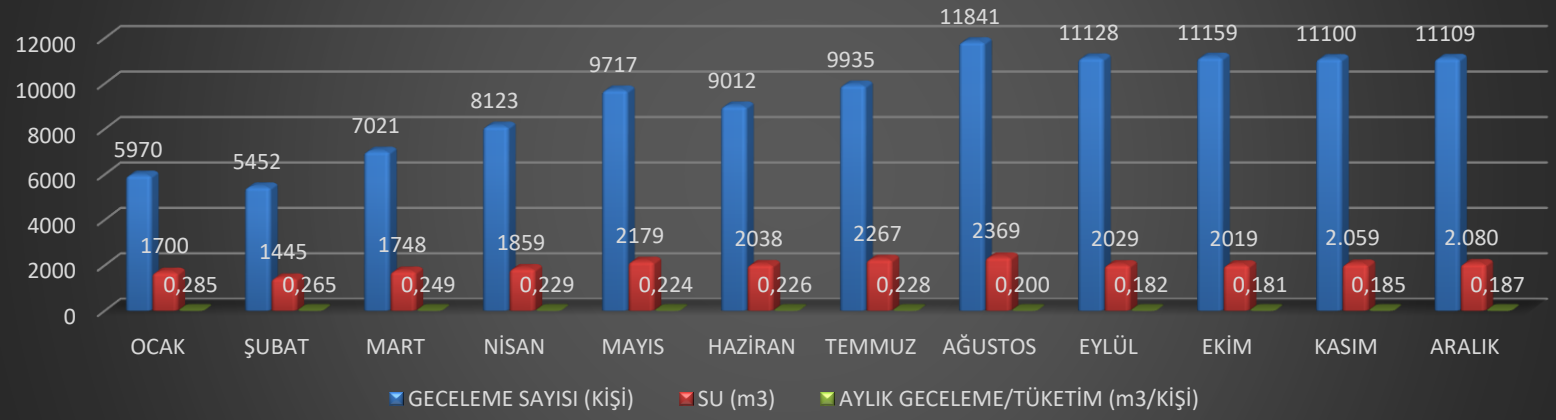
Hedeflerimiz

- Su tüketim oranını düşürmek için personelimizin bilinçlendirilmesi adına eğitim çalışmalarının sürdürülmesi,
- İhtiyaç duyulan noktalarda altyapı revizasyonu ile su kaçaklarının önlenmesi.

2025 GECELEME BAZLI AYLIK SU TUKETIM TABLOSU



2024 GECELEME BAZLI AYLIK SU TUKETIM TABLOSU



C. Atık Yönetimi

Geri Kazanılabilir Atıklar

Çevre dostu bir satın-alma politikası izleyerek israfı en aza indirmek ve tek kullanımlık ürünlerin ambalajlarından kaçınmak amacıyla malzemle alımlarımıza dikkat etmekteyiz.

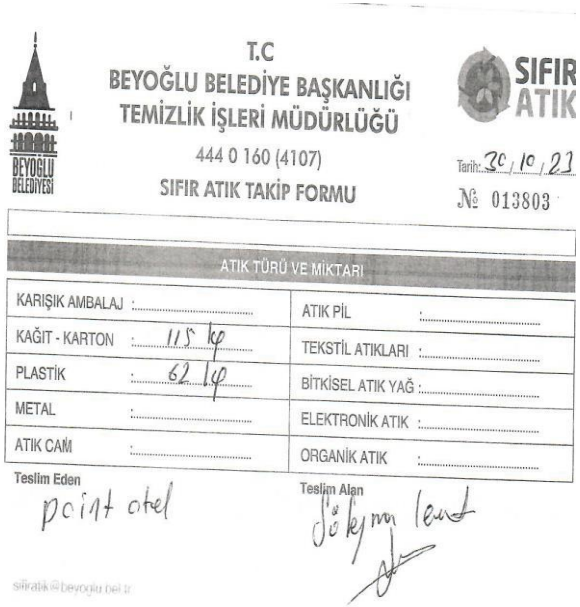
Açık Büfe Yemek hizmetlerimizde, tek kullanımlık plastik veya karton kullanımını en aza indirmek amacıyla içeceklerimizi musluklu içecek disperserlarında sunmaktayız.

Point Hotel ana mutfağımızdaki bulaşıkhanede bulunan ‘’Tezgah Altı Yağ Tutucu’’muz sayesinde atık yağlarımızın kanalizasyon sistemine erişmesini engellemekteyiz.

Tezgah Altı Yağ Tutucusunda biriken yağlar ve fritöz envanterlerde biriken yemek gibi bidonlarda yağlar anlaşmalı olduğumuz geri dönüşüm firmasına teslim biriktirilip etmekteyiz.

Tüm oda ve genel alanlarda bulunan çöp kovalarına atık renk kodları yapıştırılmıştır.

Tüm oda ve genel alanlarda klozet üzerine tuvalet kağıtlarıyla ilgili atık talimatı yapıştırılmıştır.el alanlarda ve misafir odalarında atıklarını ayrıştırmalarını sağlamak için misafirlerimize ayrıştırma kutuları sağlamaktayız.



T.C
BEYOĞLU BELEDİYE BAŞKANLIĞI
TEMİZLİK İŞLERİ MÜDÜRLÜĞÜ
444 0 160 (4107)
SIFIR ATIK TAKİP FORMU

SIFIR ATIK

Tarih: 30/10/23
№ 013803

ATIK TÜRÜ VE MİKTARI

KARIŞIK AMBALAJ	:	ATIK PİL	:
KAĞIT - KARTON	: 115 kg	TEKSTİL ATIKLARI	:
PLASTİK	: 62 kg	BİTKİSEL ATIK YAĞ	:
METAL	:	ELEKTRONİK ATIK	:
ATIK CAM	:	ORGANİK ATIK	:

Teslim Eden: point otel
Teslim Alan: Süleyman Levent

sifiratik@beyoglu.bel.tr

Karton-Plastik ürünler ayrıştırılarak Belediyeye teslim edilmektedir.

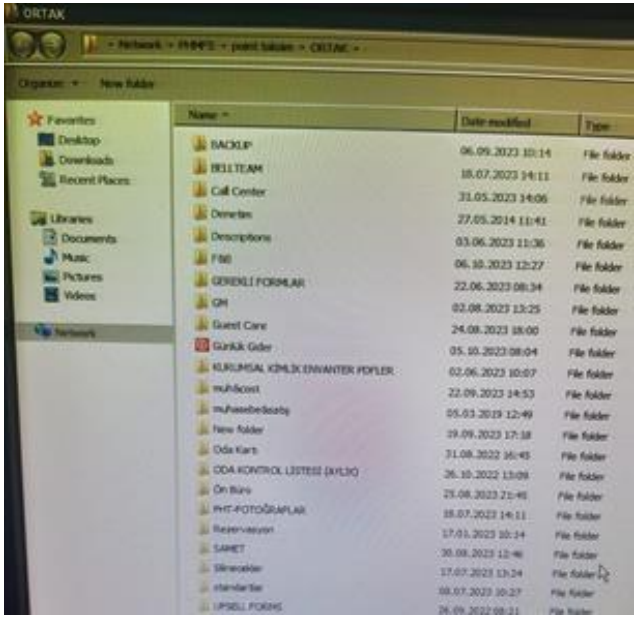
Genel alanlarda ve misafir odalarında atıklarını ayrıştırmalarını sağlamak için misafirlerimize ayrıştırma kutuları sağlamaktayız.

Tüm ofis ve saha çalışan ortak alanlarda tek kullanımlık pet şişe su tüketimini azaltmak adına sıcak/soğuk su cihazları kullanarak tasarruf sağlamaktayız.

Gıda israfını önlemek için büfe kapanışından 15 dk. Öncesinde yiyecek eklemesi yapılmamaktadır.

Yumurta satın alımı yaparken depozitolu koliler tercih ediyor, karton yumurta kolilerini biriktirip iade ediyoruz.

Oda temizliklerinde kullanılan kimyasallarda konsantre ürün seçilerek dozajlama sistemi kullanılmaktadır. Bu şekilde daha az dozda daha etkili sonuç alınıp, minimum atıkla çevreyi korumaktayız.



- Kâğıt tüketimimizi azaltmak için mümkün olduğunca yazışmalarımızı ve duyurularımızı mail ortamında yapmaktayız.
- Dokümanları çıktı alarak departman yöneticileri ile paylaşmak yerine
  departman yöneticilerinin ulaşabileceği Ortak Ağ Bağlantısı'nı kullanmaktayız.
- Ayrıca kağıt tüketimimizi azaltmak için ayrıca basılı evrakların arka boş yüzleri kullanılmaktadır.
- Evraksal çıktı alarak personele yapılan duyuruları minimuma indirmek için personel yemekhanesinde duyuru ekranı kullanmaktayız. Ekranda ayrıca personel doğumgünleri de günlük olarak kutlanmaktadır.

Sürdürebilirlik Belgelendirme Çalışmaları

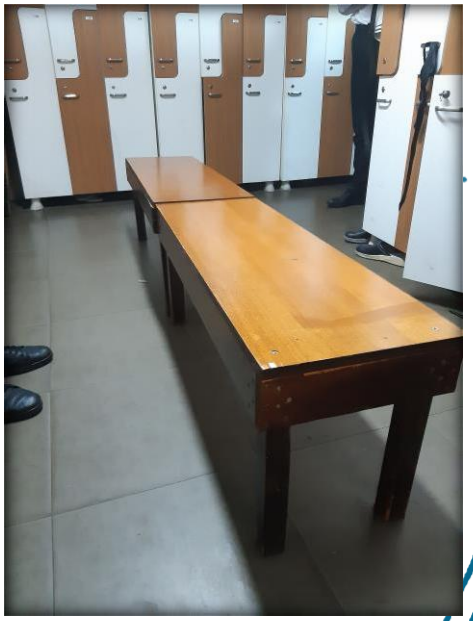
Sıfır Atık Sertifikası

Çevre ve Şehircilik bakanlığı tarafından zorunlu tutulan, Sıfır Atık Uygulamasına yönelik tüm standartlar otelimiz genelinde eksiksiz olarak uygulanmakta olup atık miktarlarının Entegre Çevre Bilgi Sistemi (EÇBS) içerisinde yer alan sıfır atık uygulaması ve atık yönetim uygulaması üzerinden girişi ve takibi yapılmaktadır.

Güvenli Turizm Sertifikası

Türkiye'nin Güvenli Turizm Sertifikasyon Programı, tatilini Türkiye'de geçirecek tüm Türk vatandaşlara ve yabancı ziyaretçilere ulaşımdan konaklamaya, tesis çalışanlarından yolcuların kendi sağlık durumuna uzanan geniş bir yelpazede alınması önerilen bir dizi tedbirleri tanımlamaktadır. Otelimiz bu kriterlerin tamamını eksiksiz bir şekilde yerine getirerek bu sertifikayı almaya hak kazanmıştır.

Sürdürebilirlik Kapsamında Mobilya Yenileme Çalışmalarımız



Sürdürülebilirlik kapsamında otelimizde kullanmakta olduğumuz eski mobilyalarımız atılmamakta, uygun şekilde yenilenerek tekrar kullanıma kazandırılmaktadır.

Sürdürebilirlik Kapsamında Linen Ürünlerin Kullanıma Kazandırılması

Yırtılan linen ürünler kullanım alanları renk kodları ile belirtilerek toz bezi yapılmaktadır.

İşitme Engelli Misafirlerimiz İçin Işıklı Kapı Zili

D. KARBON + SU YOĞUNLUĞUNU AZALTMAYA YÖNELİK AKTİVİTELER

- Enerji Takip Sistemi üzerinden tüm enerji, su, doğalgaz, atık vb. tüketim verilerinin girişi yapılarak her ay kontrolu sağlanmakta ve takip edilmektedir.
- Yıllık enerji eylem planlarımız tamamlanmaktadır.
- Odalarda bir günden fazla konaklayan misafirlerimizin çarşaf ve havluları gün aşırı olarak yıkanacağına ilişkin program uygulanmaktadır. Misafirler konu hakkında bilgilendirilmektedir.
- Uygulamakta olduğumuz sürdürülebilirlik politikası ile ilgili olarak misafirlerimiz bilgilendirilmekte ve bu sürecin bir parçası olmaları hedeflenmektedir.
- Tüm alanlarımızda kullanmakta olduğumuz ışıklar LED olarak değiştirilmektedir.
- Odalarda rezervuarlar 6 Lt su kullanımı 4 Lt'ye düşürülmüştür.
- Musluklarda tasarruflu perlatör kullanılmaktadır.

SERA GAZI VE KARBON AYAK İZİ AZALTMA FAALİYETLER

- Gıda alımlarında israfı önlemek adına yeteri kadar alım yaparak bozulma,çürüme ve çöpe atılma riskine karşı önlem alır.
- Kağıt ,cam ve plastik atıklarını yerinde ayırarak geri dönüşüme ve tekrar kullanılmasına destek olur.
- Tüm elektronik ürünler bozuluncaya kadar kullanılmaya devam eder.
- Gereksiz ve ihtiyaç dışı satın alımlar yapılmaz.
- Kullanılmayan ışıkların kapatılmasına özen gösterir ve odalardaki enerji saver sistemi ile enerji yönetimine duyarlı davranır.
- Sıcak/soğuk havanın tutulması adına odalarda black out perde kullanır.
- Satın alımlarda toplu alımlar yapılır.
- Isı kaybını önleyici olarak döner kapı vardır.
- QR sisteminin artırılması kağıt tüketimini azaltma faaliyetlerimiz
- Tüm menülerin QR olarak görüntülenmesi
- TV kanallarının listesinin dijital olarak görüntülenmesi

05 Personel ve Çalışma Hayatı

A.İnsan Kaynakları Politikalarımız

ADİL ÜCRETLENDİRME

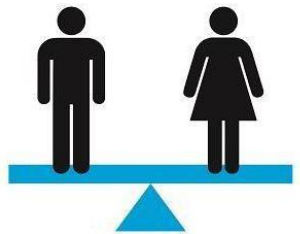
Çalışanlarımız tesislerimizde işe başlamadan önce alacakları ücret, çalışma şartları, çalışma saatleri, ücretlerini ne zaman alacakları gibi konularda bilgilendirilirler.

YEREL İSTİHDAM

Kuruluşumuzda istihdam konusunda öncelikli olarak yerel istihdama dayalı performans sistemi mevcuttur. İşe alımlarda öncelik yerel bölge halkından yapılmaktadır.

ÇALIŞAN VE İNSAN HAKLARI POLİTİKASI

Çalışanların mutlak memnuniyetinin sağlanması, önem arz eden öncelikli bir konudur. Bu bakış açısı ile, çalışanın başta yasal hakları olmak üzere, işletmemizin yan haklar olarak sağladığı bazı faydalar da dahil olmak üzere; çalışma ortamı, psikolojisi, öz motivasyonu, performansı kısacası iş yerindeki tüm konforunun sağlanması yönetimin sorumluluğundadır.

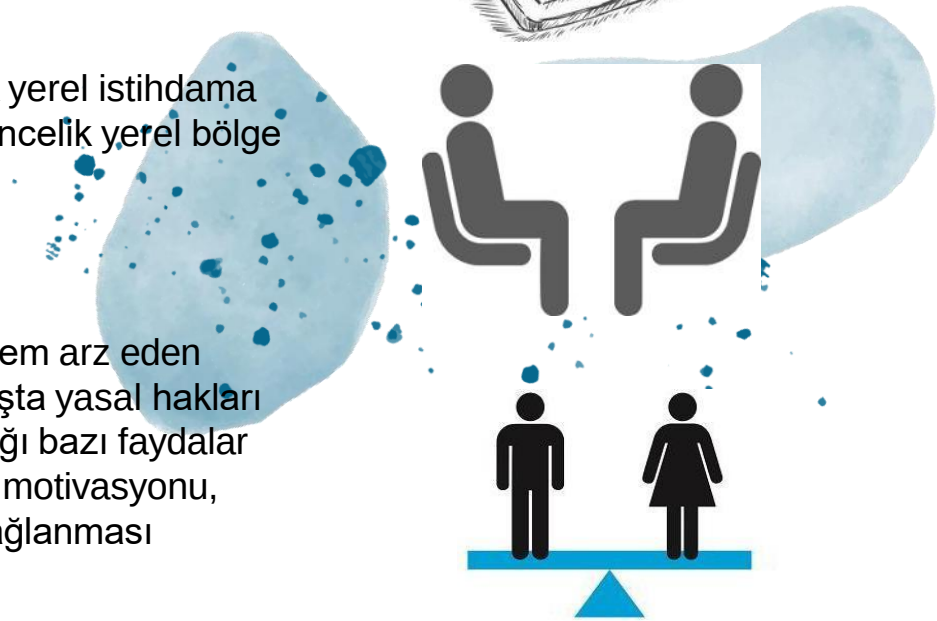


ADİL ÜCRETLENDİRME

Çalışanlarımız tesislerimizde işe başlamadan önce alacakları ücret, çalışma şartları, çalışma saatleri, ücretlerini ne zaman alacakları gibi konularda bilgilendirilirler.

YEREL İSTİHDAM

Kuruluşumuzda istihdam konusunda öncelikli olarak yerel istihdama dayalı performans sistemi mevcuttur. İşe alımlarda öncelik yerel bölge halkından yapılmaktadır.



ÇALIŞAN VE İNSAN HAKLARI POLİTİKASI

Çalışanların mutlak memnuniyetinin sağlanması, önem arz eden öncelikli bir konudur. Bu bakış açısı ile, çalışanın başta yasal hakları olmak üzere, işletmemizin yan haklar olarak sağladığı bazı faydalar da dahil olmak üzere; çalışma ortamı, psikolojisi, öz motivasyonu, performansı kısacası iş yerindeki tüm konforunun sağlanması yönetimin sorumluluğundadır.

EĞİTİM VE KARİYER POLİTİKASI

Çalışanlarımızın tümü eğitim hakkından eşit olarak yararlanabilmektedir. Otelcilik sektörünün gerektirdiği yasal ve mesleki eğitimlerin yanı sıra Sürdürülebilirlik politikalarımız ve yönetim sistemimiz doğrultusunda oryantasyon eğitimleri dahil; çalışanlara sürdürülebilirlikle ilgili ve çalışma alanlarına ilişkin periyodik eğitim programları, işbaşı eğitimleri, yasal mevzuat gereği alınması gereken eğitimler ve rehberlik destekleri verilir.

İş Sağlığı ve Güvenliği eğitimleri, Mutfak/servis/masaj vb. personel için hijyen eğitimleri, su ve enerji tasarrufu, kimyasal madde kullanım kuralları, yangından korunma, ilk yardım, vb. konularında yıllık eğitim planları uygulamaktayız.

Kariyer yönetiminde personel takip sistemi ile personelin terfi yönetimi belirlenen kriterlere göre yapılmaktadır.

TERFİ POLİTİKASI

İşletmemiz personelin kariyer hedeflerine destek olmakta ve buna bağlı olarak kendisini geliştirmesine olanak sağlamaktadır. Personelin vasıflarının ve kapasitesinin yapmakta olduğu görevin daha üzerinde olduğu, kariyer planlaması ve almış olduğu eğitimleri etkili kullandığı sorumlusu tarafından tespit edildiğinde veya personelin kendisi bir üst görevi yerine getirebileceğini beyan ettiğinde amirince de uygun bulunduğunda; amirinin de onayı alınarak durumu Personel Müdürlüğüne yazıyla bildirilir.

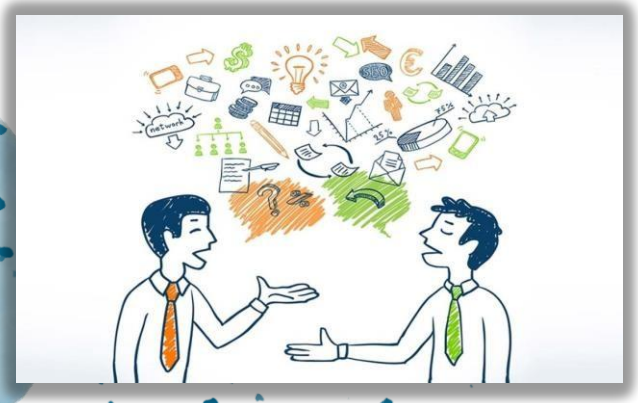
- Personelin özlük dosyasından aldığı takdir ve ceza yazıları kontrol edilir.
- Bölüm müdürünce performans değerlendirme ve göreve uygunluk yazısı talep edilir.
- Çalıştığı departman ve pozisyona göre terfi kriterleri değerlendirilir ki;
  a. İşletmede çalıştığı süre,
  b. İşletmeye olan bağlılığı,
  c. Sorumluluk alma ve yerine getirme becerileri,
  d. İlgili bölüm ve pozisyon için bilgi, beceri ve insan ilişkileri bakımından yeterliliği,

İşletmede talep edilen pozisyon açığı gibi kriterler değerlendirilerek İhtiyaç duyulan bölüm için terfi işlemi gerçekleştirilir. Terfi işlemleri İ.K sorumlusu tarafında Gen. Müdür onaylı atama yazısı (Memorandum) ile personele duyurulur. Ve bordro bilgi kayıtları güncellenir.

AÇIK KAPI POLİTİKASI

Çalışanımızın her türlü sıkıntısını yönetim ile tartışması ve paylaşması doğrultusunda devamlı olarak teşvik etmekteyiz.

Çalışanlarımız ilk adım olarak sorununu çözmesi için şefleri ile paylaşma yoluna gitmekteler. Şefin sunacağı çözüm çalışanımızı tatmin etmediyse veya şefle sorunu olması halinde bölüm müdürü ile görüşmektedirler.

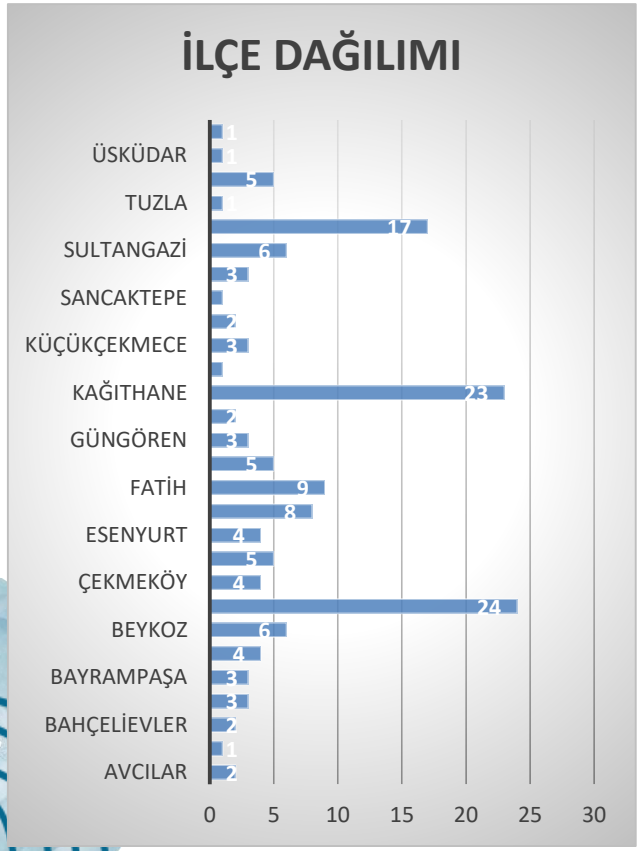


Bölüm müdürünün sunacağı çözüm de çalışanımızı tatmin etmediyse, İnsan Kaynakları Müdürü ile görüşmekte ve çalışmanızı engelleyen sorunu paylaşmaktadırlar.

Çalışanlarımız ayrıca açık kapı uygulamasının herhangi bir adımında da İnsan Kaynakları bölümüne danışabilir veya sorununuzu doğrudan ve sadece İnsan Kaynakları bölümü ile paylaşabilirler. Bir organizasyonun düzenli işlemesinde en önemli etken iyi bir iletişimdir.

Çalışanlarımız ayrıca Öneri-İstek-Şikayet Kutusu aracılığıyla da taleplerini dile getirebilmektedirler.

B. Point Hotel Taksim İstihdam Yapımız



- Tesisimizde 149 Kadrolu Personel ve 26 stajyer istihdam ederek faliyetlerine devam etmektedir.
- 115 kişi erkek 34 kişi kadın şeklinde personel dağılımımız vardır. Stajyerlerimizde ise 18 kişi stajyerimiz vardır. Kadın Çalışanlarımızın ve kadın stajyerimizin oranı %24'dir.
- 35 emekli personelimiz çalışma hayatına devam etmektir.Emekli çalışanlarımızın oranı %24,4'dir.
- 5 personelimiz engelli statüsünde çalışmaktadır.
- Personel semtlerimizden Metro,Finüküler, Otobüs,Minübüs gibi toplu taşıma araçları vasıtasıyla ulaşım kolaylıkla sağlanabilmektedir.

Beyoğlu Bölgesinde İkamet Eden Çalışan Oranı	16%
Yakın ilçelerde İkamet Eden Çalışan Oranı	43%

06 Sosyal Sorumluluk Projelerine Katılım

A. Sosyal Sorumluluk Projeleri

Anneler ve Babalar gününde ekip arkadaşlarımız adına TEMA vakfına bağış yapmaktayız.

Sosyal Sorumluluk Projeleri

Sosyal Sorumluluk Projeleri

Hasan & Kezban Özbek Meslek Lisesi İnşaatı

Sosyal Sorumluluk Projeleri

50.Yıl Türob Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

B. Point Hotel Taksim Özel Günler & Aktiviteler

Personel Doğum Günü Organizasyonlarımız

Personellerimizin doğum günlerini aylık olarak kutlamaktayız. Doğum günü olan personellerimiz için 9.Kat Ana Restaurantımızda Genel Müdürümüzün de katılımıyla özel menü ile öğle yemeği verilmektedir. Akabinde pasta kesimi ile devam edilmekte ve doğum günü kartları kendilerine teslim edilmektedir. Doğum günü olan personelimiz bu kartlarla kendilerine otelimizden hediye pasta almaktadırlar.

Point Hotel Taksim Özel Günler & Aktiviteler

Personel Balomuz

Personel Balomuzda mutfağımızın özenli yemeklerinden ikram edilmiş olup,çeşitli küçük oyunların da gerçekleştiği (karaoke yarışması) organizasyona personelimiz yoğun ilgi göstermiştir.

Point Hotel Taksim Özel Günler & Aktiviteler

Kadınlar Günü

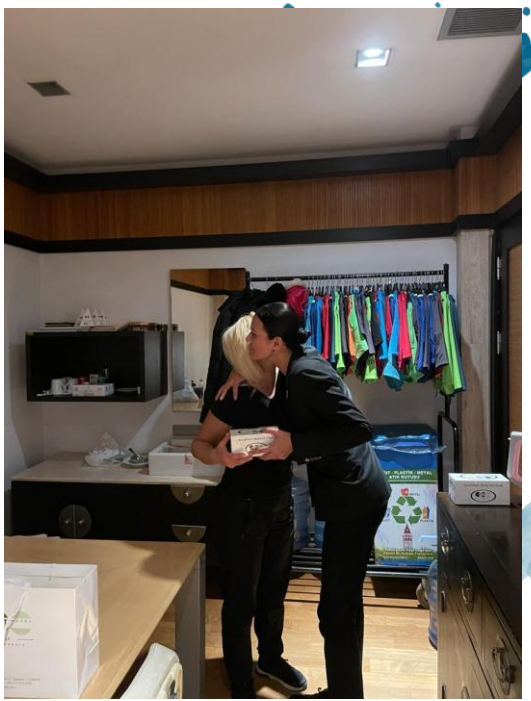
9.Kat View Point Retoranımızda gerçekleşen Kadınlar Günü etkinliğimizde personelimize kutlama yazılarının olduğu çiçekler hediye edilmiştir. Yiyecek içecek servisini erkek departman amirlerimiz gerçekleştirmiştir.

Point Hotel Taksim Özel Günler & Aktiviteler

Ayrılan Yöneticiye ve Stajyerlere Veda Organizasyonu

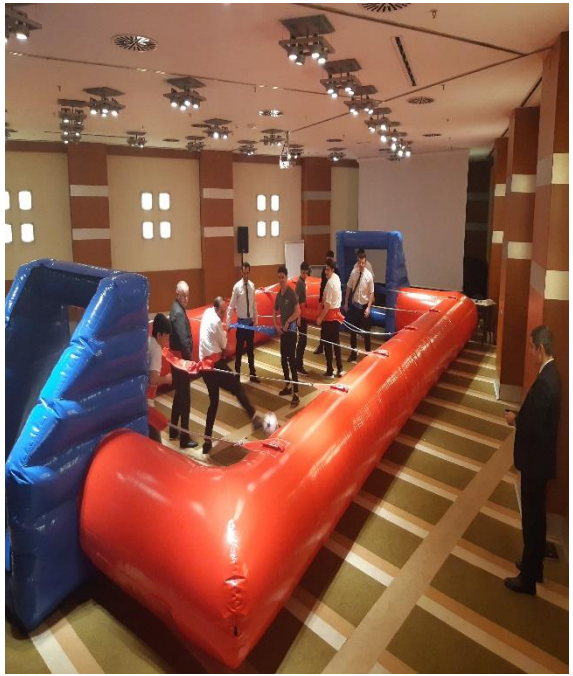
Şirketimize emek veren yönetici ve stajyerlerimize de veda etmek amacıyla birer etkinlik düzenledik. Yaz dönemi stajyerlerimize ve ayrılan yöneticimize başarı sertifikaları ve hediyeleri verilmiştir.

Point Hotel Taksim Özel Günler & Aktiviteler



Kandil Simidi İkramı

Point Hotel Taksim Özel Günler & Aktiviteler



Departmanlar Arası Langırt Yarışması

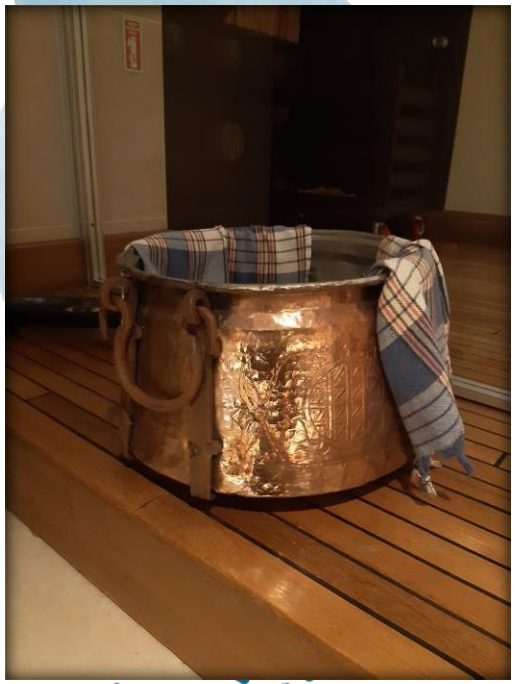
İftar Organizasyonu Hediyemiz

Point Hotel Taksim Özel Günler & Aktiviteler

Acil Durumlar Eğitimi ve Yangın Tatbikatı

İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi

07 Kültürel Mirasımıza Sahip Çıkıyoruz



Bakır Kazan

Hamam

Kültürel Mirasımıza Sahip Çıkıyoruz

Ara Güler

Ara GÜLER, 1928'de İstanbul'un Beyoğlu ilçesinde dünyaya gelmiş olup, 1961'de Birleşik Krallık'ta yayınlanan Photography Annual, onu dünyanın en iyi yedi fotoğrafçısından biri olarak tanımlamıştır. ABD'de, Almanya'da, Paris'te çeşitli sergiler açmıştır. Bu arada, Bertrand Russell, Winston Churchill, Arnold Toynbee, Picasso, Salvador Dali gibi birçok ünlünün fotoğrafını çekip, röportajlar yapmıştır.

Kültürel Mirasımıza Sahip Çıkıyoruz

Geleneksel Türk Kahvesi

Kuzu Tandır

Bal Kabaklı ve Cibez Ot

Keçi Peynir ve Pastırmalı Kızarmış Kabak Çiçeği

Peynirli Muska Börek

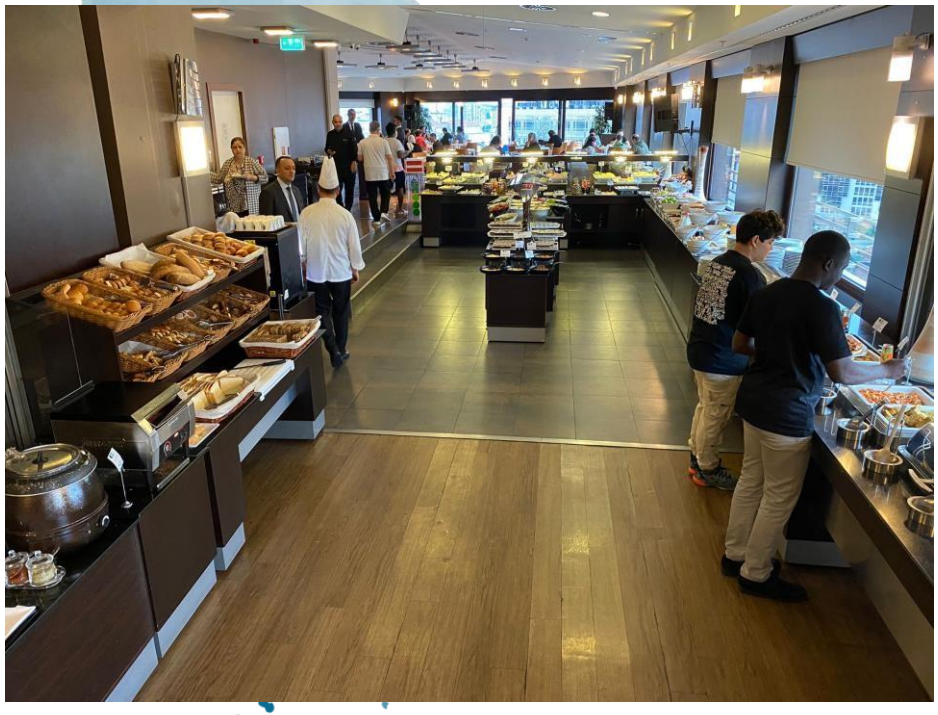
Meze Tabağı (Hatay Biber Yoğurtlama,Antep İsli Dövme, Antalya Cevizli

Dağ Mantarlı Köy Eriştesi

Sürk Peynirli Kaşık Salata

Anadolu Türk Tatlı Tabağı

Kültürel Mirasımıza Sahip Çıkıyoruz



Misafir Kahvaltı
Büfemiz

Vegan Mutfak

COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER

Sürdürebilir Yönetim Sistemi Kapsamındaki Uygulamalar

ÇÖP ATIKLARININ AZALTILMASINA YÖNELİK FAALİYETLER

- Misafir Odalarımızda Geri Dönüşüm Programı uygulanmakta olup atık kutuları bu sisteme göre düzenlenmiştir.
- Otelimiz genelinde geri dönüşüm-sıfır atık sistemi uygulanmakta olup tüm personelimiz konuyla alakalı bilgi sahibidir. Sıfır atık programı kapsamında ilgili tüm alanlarda atık kutuları yer almakta olup bu atık kutuları uygun renk ve etiketlerle kodlanmışlardır.
- Çalışanlarımız için Sürdürülebilirlik ve Sıfır Atık konuları ile alakalı olarak bilgilendirici eğitimler periyodik olarak Çevre Mühendisimiz tarafından verilmektedir.
- Ofislerimizde baskıyı azaltmaya yönelik çalışmalar yapılmakta ve çift taraflı ve/veya siyah beyaz baskı kullanımına özen gösterilmektedir.
- İlgili tüm alanlarımızda Streç film/plastik ambalaj kullanımı azaltılmakta ve (mutfak kapları için) yeniden kullanılabilir kaplar kullanılmaktadır.
- Özellikle ofislerde ve personel kafeteryasında şişelenmiş plastik su yerine sebil kulllanılmaktadır.

Sürdürebilir Yönetim Sistemi Kapsamındaki Uygulamalar

GIDA ATIKLARININ AZALTILMASINA YÖNELİK AKTİVİTELER

- Gıda israfını en aza indirgemek için havuç hiyerarşisi takip edilerek, Gıda İsrafını Azaltma Programı uygulanmakta ve bu uygulamalar hakkında ilgili personel daima bilgilendirilmektedir.
- Gıda atıklarıyla mücadele etmek için yerel uygulamalar kullanılmaktadır.
- Yemek artıklarını yeniden kullanma fikirleri için No Taste for Waste web sitesini incelenmekte ve takip edilmektedir.
- Atık yağlar geri dönüşüm için yetkili firmaya makbuz karşılığında teslim edilir.
- Konu ile ilgili olarak farklı otellerle fikir alışverişinde bulunulmaktadır.
- Mutfak alanlarında operasyonel yogunluğa göre ihtiyaç duyulmayan ekipman eneji tasarrufu için kapatlır.
- Büfe alanlarında gıda israfını önlemek için sunulan gıdalar minimumda tutulur.
- Özellikle salata ve yeşil yapraklı ürünler ihtiyaç olan kadar sipariş verilir.
- Mümkün oldugunca risk taşımayan gıdalar tekrar tüketim için ayrıştırılır.
- Mutfak alanlarında çalışan personele gıdaların atık azaltımı konusunda eğitim verilir.
- Kızartmalar için kullanılan bitkisel yağların kontrolsüzce atık yağ olarak değerlendirilmesinin önüne geçmek için kızartma yağı ölçer cihazı satın alınmıştır. Böylece bitkisel atık yağ miktarımız azaltılması sağlanacaktır.
- Gıda israfını azaltmak için yemek üretiminin misafir sayısına göre üretilmesine özen gösterilir.
- Misafir sayısının beklenen misafir sayısından az gelmesi halinde üretilen fakat sunuma çıkmamış fazla kalan ürünleri farklı lokasyonlarda değerlendirerek gıda atığını en aza düşürmekteyiz.

Sürdürebilirlik Belgelendirme Çalışmaları

KING CERT

SERTİFİKA

Point Hotel Management Turizm Anonim Şirketi

ISO 22000:2018

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

IAS ACCREDITED

IAF

ISO 22000:2018 Belgemiz

Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi Standardıdır. İnsanlığın temel ihtiyacı olan gıdanın güvenli tüketilmesine yardımcı olur.

KING CERT

SERTİFİKA

Point Hotel Management Turizm Anonim Şirketi

ISO 9001:2015

Kalite Yönetim Sistemi

IAS ACCREDITED

IAF

ISO 9001:2015 Belgemiz

Bu standardın amacı kuruluşumuzun performansını iyileştirilmesi ve misafirler ile diğer ilgili tarafların memnuniyetinin sağlanmasıdır.

KING CERT

SERTİFİKA

Point Hotel Management Turizm Anonim Şirketi

ISO/IEC 27001:2022

Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi

IAS ACCREDITED

IAF

ISO/IEC 27001:2013 Belgemiz

Misafirlerde güven oluşturarak veri sahiplerini gizliliklerine yönelik riskleri azaltır ve gizlilik kontrollerini daha iyi yönetilmesine olanak tanırız.

POINT HOTEL
TAKSİM
Always a pleasure...

İLGİNİZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ