

MUSTAFAPAŞA / SİNASOS / KAPADOKYA

Konak Bezirhane Cave Otel

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU



Tarihin içinde, geleceği gözeterek.

Politikalar • Çevresel sorumluluk • Çalışan eğitimi

Mustafapaşa, Ürgüp / Nevşehir

İçindekiler ve kapsam

Bu rapor, Konak Bezirhane Cave Otel'in sürdürülebilirlik yaklaşımını, hizmet politikalarını ve çalışan eğitim içeriklerini bir araya getirir. Mustafapaşa'nın kültürel mirasının korunması; doğal kaynakların dikkatli kullanımı, yerel toplumun desteklenmesi ve güvenli, eşitlikçi hizmet anlayışıyla birlikte ele alınır.

Raporun bölümleri

Bölüm	Sayfa
Tesis kimliği ve kültürel miras	3
Misyon, vizyon ve değerler	4
Kalite ve misafir memnuniyeti	5
İş sağlığı ve gıda güvenliği politikaları	6
Çevre ve enerji verimliliği politikaları	7
Çocuk hakları ve yerel toplum	8
Erişilebilirlik, insan hakları ve eşitlik	9
Sürdürülebilir satın alma	10
Biyoçeşitlilik, istilacı türler ve avlak bilgisi	11
Çalışma düzeni ve izinler	12
Çevresel sürdürülebilirlik eğitimi	13
Su ve enerji tasarrufu	14
Karbon ayak izi ve ulaşım	15
Atık yönetimi ve gıda israfı	16
Sosyal eşitlik ve çocukların korunması	17
Genel iş sağlığı ve güvenliği eğitimi	18-19
Kişisel verilerin korunması	20
Hijyen, sanitasyon ve el yıkama	21
Kapadokya ve Mustafapaşa ziyaret rehberi	22
İletişim ve güncel bilgi kaynakları	23
Kaynaklar ve düzenleme notları	24

Kapsam notu

Metin, kaynak belgedeki genel politika ve eğitim içeriğinin tesise uyarlanmış sürümüdür. Ölçülmüş çevresel performans, gerçekleşmiş eğitim sayısı veya sürdürülebilir turizm sertifikası beyanı değildir. Politikaların uygulanması ve sonuçları işletmenin kayıtlarıyla izlenir.

Tesis kimliği ve kültürel miras

Konak Bezirhane Cave Otel, Kapadokya'nın tarihi yerleşimlerinden Mustafapaşa'da (Sinassos), Ürgüp / Nevşehir'de yer alır. Tarihi eski bezirhane yapısı ve konak dokusunu yaşatan tesis; taş işçiliği, kemerli mekânları ve mağara mimarisiyle bölgenin kültürel mirasını konaklama deneyimine taşır. [1]

Tesis bilgisi	Açıklama
Adı	Konak Bezirhane Cave Otel
Konumu	Mustafapaşa (Sinassos), Ürgüp, Nevşehir / Kapadokya
Oda sayısı	25 oda
Mimari kimliği	Tarihi eski bezirhane ve konak; taş ve mağara mimarisi
Koruma yaklaşımı	Özgün taş işçiliğini, kemerleri ve tarihi mekân karakterini yaşatmak

Bezirhaneden konaklamaya

Geçmişte yağ üretiminde kullanılan bezirhane ve üstündeki konak, restorasyonla yeniden kullanıma kazandırılmıştır. Özgün mağara odaları, taş kemerler ve geleneksel işçilik tesisin ayırt edici nitelikleridir. Eski bezirhane bölümü restoran işleviyle değerlendirilmiştir. [1]

Bu mirasın korunmasını; bakım, temizlik, aydınlatma ve misafir kullanımında yapının özgün niteliklerini gözeten bir sorumluluk olarak ele alırız. Tarihi yüzeylere zarar verebilecek uygulamalardan kaçınır; teknik müdahalelerde uzman görüşüne ve geçerli koruma koşullarına uyarız.

Mustafapaşa ile bağımız

Sinassos adıyla da bilinen Mustafapaşa'nın tarihi sokakları, konakları ve çok katmanlı kültürü, tesisimizin bulunduğu çevrenin temel değerleridir. Misafirlerimizi yerel yaşamı tanımaya, yöresel ürünleri tercih etmeye ve kültürel mirasa saygılı ziyaret davranışlarına davet ederiz. [2]

*Oda sayısı notu: Kullanıcının verdiği güncel bilgi 24 odadır. Otelin 10.09.2026 tarihinde incelenen resmî internet sitesinde 23 oda bilgisi bulunmaktadır. Bu raporda kullanıcı bilgisi esas alınmış, resmî sitedeki oda türü dağılımı aktarılmamıştır.

Misyon, vizyon ve değerler

Misyonumuz

Güler yüzlü ve misafirperver çalışanlarımızla misafirlerimizin istek, ihtiyaç ve beklentilerine uygun ürün ve hizmetler sunarak ayrıcalıklı bir konaklama deneyimi sağlamaktır.

Vizyonumuz

Sürekli gelişme ve iyileştirme anlayışıyla misafir memnuniyetini en üst düzeyde tutmak; hizmet kalitesinde süreklilik ve kaynak kullanımında sürdürülebilirlik sağlamak; paydaşlarımızın katılımıyla Kapadokya ve Mustafapaşa'nın tanıtımına ve gelişimine destek olarak markamızı güçlendirmektir.

Ortak değerlerimiz

- Özen ve özveri: Ekip iletişimimize, kurum değerlerine ve misafir beklentilerine özen gösterir; sorumluluklarımızı sahipleniriz.
- Empati: Çalışma arkadaşlarımızın ve misafirlerimizin koşullarını anlamaya çalışır, anlayışla yaklaşırız.
- Eşitlik: Pozisyon veya kişisel özellikler üzerinden ayırım yapmadan eşit ve tarafsız davranırız.
- Paylaşım: Bilgi birikimimizi, hizmet anlayışımızı ve kurum kültürümüzü paylaşarak bilgi akışını sürdürürüz.
- Saygı: Din, dil ve ırk ayrımı gözetmeden herkese saygıyla yaklaşırız.
- Yenilikçilik: Alanımızdaki gelişmeleri takip eder, özgün ve yararlı uygulamaları teşvik ederiz.
- Yapıcı yaklaşım: Kendimizi ve hizmet kültürümüzü geliştirmek için yapıcı eleştirilere açık oluruz.
- Aidiyet ve süreklilik: Kurum değerlerini gözetir, sürdürülebilir bir hizmet kültürüne katkı sunarız.
- Dürüstlük: Verdiğimiz bilgilerde dürüstlük ve tarafsızlık ilkesini benimseriz.
- Proaktif yaklaşım: Sorunları önceden fark eder, çözüm üretir ve yetkimiz içinde inisiyatif alırız.
- Mütevazılık: İçten, alçak gönüllü ve güler yüzlü hizmet sunarız.

Kalite ve misafir memnuniyeti

Kalite politikamız

Tüm faaliyetlerimizde ilgili yasalara, yürürlükteki mevzuata, bağlı olduğumuz kurumların kurallarına ve imzaladığımız anlaşmalara uyarız.

Kalite, çevre, iş sağlığı ve güvenliği, gıda güvenliği, misafir memnuniyeti ve enerji yönetimi süreçlerimizi geliştirir; etkinliklerini sürekli iyileştirmeyi hedefleriz. Her zaman daha iyisinin mümkün olduğu anlayışıyla hizmet standartlarını izler, gerektiğinde düzeltici önlemler alırız.

Paydaşlarımızın şikâyetlerini çözüme kavuşturarak güven ve bağlılık oluştururuz. Süreklilik için gereken teknolojik, insan gücü ve mali kaynakları planlar; bütçe ve iş programlarımıza dahil ederiz.

Öğrenen ve paylaştan bir organizasyon için eğitime önem veririz. Eğitimi sürekli kılmayı hedefler, çok yönlü iletişimi teşvik ederek çalışanlarımızın gelişimine katkı sağlarız.

Belirlediğimiz standartlardaki ürün ve hizmetleri sunarak misafirlerimizin güvenini ve memnuniyetini artırırız.

Misafir memnuniyeti politikamız

Hiçbir ayırım gözetmeden tarafsız bir yaklaşımla hareket eder; misafirlerimize taahhüt ettiğimiz koşulları yerine getirmeyi esas alırız.

Öneri, istek ve şikâyetleri şeffaflık, erişilebilirlik, cevap verebilirlik, objektiflik, gizlilik ve hesap verebilirlik ilkeleriyle ele alırız.

Her bildirim konunun gerektirdiği süre içinde inceler, çözüm seçeneklerini değerlendirir ve sonuçlandırırız. Yapılan işlem ve sonuç hakkında ilgili misafirimizi bilgilendiririz.

Bildirim ve iyileştirme akışı

Adım	Uygulama ilkesi
Dinleme ve kayıt	Talep veya şikâyeti ön büro / otel yönetimine iletme
Değerlendirme	Konuyu ilgili sorumlu ile inceleme ve gerekli önlemleri belirleme
Çözüm ve bilgilendirme	Çözümü uygulama; misafire sonucu bildirme
Takip	Tekrarı önleyici iyileştirmeleri değerlendirme

İş sağlığı ve gıda güvenliği

İş sağlığı ve güvenliği politikamız

Çalışanlarımızın iş sağlığı ve güvenliği konusunda eğitim almasını ve güvenlik bilinci kazanmasını temel ilke olarak benimseriz. Ekibimizin ve birlikte çalıştığımız kuruluşların sağlık, emniyet ve güvenliğine önem verir; yürürlükteki mevzuata uygun tedbirleri almayı ve uygulamayı esas alırız.

Hedeflerimizi belirler, izler ve yönetim süreçlerimizi sürekli iyileştiririz. İş kazasına veya meslek hastalığına yol açabilecek güvensiz durum ve davranışları risk değerlendirmesiyle önceden belirlemeye ve ortadan kaldırmaya çalışırız.

Çalışanlarımızın ve çalışan temsilcilerinin süreçlere aktif katılımını destekler, gerekli konularda görüşlerine başvururuz. Tarihi yapının merdivenleri, kot farklılıkları ve taş yüzeyleri günlük güvenlik değerlendirmelerinde dikkate alınır.

Gıda güvenliği politikamız

Yürürlükteki düzenlemelere uygun, hijyenik koşullarda üretim ve hizmet sunmayı; misafirlerimize ve çalışanlarımıza sağlıklı ve güvenli ürünler sağlamayı esas alırız.

Gıdanın tedarikinden servisine kadar fiziksel, kimyasal ve biyolojik tehlikelerin kontrolünü sağlarız. Ürünlerin izlenebilirliğini gözetir, ilgili bilgileri yetki ve gizlilik sınırları içinde paydaşlarla paylaşıyoruz.

Çalışanlarımızın hijyen ve sanitasyon kurallarına uyması için gerekli kaynak ve eğitimleri sağlamayı hedefleriz. Gıda güvenliği hedeflerini belirler, takip eder ve düzenli gözden geçirmeyle iyileştiririz.

Edindiğimiz gıda güvenliği tecrübelerini, süreçlerin gelişmesine katkı sağlayacak şekilde tedarikçiler, ilgili kurumlar ve misafirlerle paylaşıyoruz.

Eğitim bağlantısı: Günlük güvenlik davranışları sayfa 18-19'da; hijyen ve el yıkama uygulamaları sayfa 21'de yer alır.

Çevre ve enerji verimliliği

Çevre politikamız

Çevreyi korumak ve devamlılığını sağlamak için faaliyetlerimizin olumsuz etkilerini belirler; olası tehlikeleri ve atıkları kontrol altına alırız. Atıkları kaynağında ayırarak mümkün olan durumlarda geri dönüşüm veya geri kazanıma, diğer durumlarda uygun bertarafa yönlendiririz.

Doğal kaynakların kontrollü kullanımı, enerji tüketiminin azaltılması ve hava, su, toprak kirliliğinin önlenmesi için geçerli çevre düzenlemelerine uyarız. Kirliliği önlemeye öncelik verir, çevre duyarlılığını çalışanlarımız ve misafirlerimiz arasında yaygınlaştırırız.

Yerel yönetimler ve paydaşlarla iş birliğini, çevre bilincini geliştiren etkinlikleri ve çevre dostu ürünlerin kullanımını destekleriz. Çalışmaların sonuçlarını nitel ve nicel olarak değerlendirmeyi ve sürekli iyileştirmeyi hedefleriz.

Çevreye olumlu etkileri artırmaya, olumsuz etkileri azaltmaya çalışırız. İklim değişikliğinin ekonomik ve sosyal etkilerini dikkate alarak düşük karbonlu uygulamalara geçiş için çaba gösteririz.

Enerji verimliliği politikamız

Enerji tüketimlerini izleyerek tasarruf alanlarını belirler, hedefler oluşturur ve çalışanlarımızı eğitimlerle bilinçlendiririz. Bu yaklaşımı paydaşlarımıza da aktarırız.

Enerji kullanımını öngörülebilir ve izlenebilir biçimde kayıt altına almayı, performansı ölçmeyi ve düzenli gözden geçirmeyle iyileştirmeyi esas alırız. İhtiyaçlarımıza uygun, enerji performansı yüksek ürün ve hizmetleri tercih ederiz.

Enerji kullanımına ilişkin tabi olduğumuz yasal şartları ve uygulanabilir standartları gözetiriz. Yenilenebilir enerji seçeneklerini tesisin fiziksel koşulları ve tarihi yapı koruma gerekleriyle birlikte değerlendirir; uygun çözümleri geliştirmeye çalışırız.

Tarihi taş ve mağara mimarisinin enerji tüketimine etkisi ölçümle değerlendirilir. Bu yapı türü tek başına belirli bir tasarruf oranının kanıtı olarak sunulmaz.

Çocuk hakları ve yerel toplum

Çocuk hakları politikamız

18 yaş altındaki tüm bireyleri çocuk olarak kabul eder ve haklarına saygı duyarız. Çocukları psikolojik, fiziksel veya başka türde sömürüye karşı korumayı ve gözetmeyi sorumluluğumuz olarak görür; bu sorumluluğu paydaşlarımıza da aktarırız.

Çocuklarla ilgili şüpheli davranışlara veya istismar belirtilerine tanık olduğumuzda, konuyu güvenli ve gizliliği gözetken şekilde ilgili yetkililere ve kuruluşlara iletiriz.

Çocuk misafirlerimizin kendilerini güvende hissedebilecekleri, rahatça iletişim kurabilecekleri ve ifade edebilecekleri bir hizmet ortamı sunmayı hedefleriz. Başarılarını takdir eder, cesaretlendirir ve olumlu iletişimlerini destekleriz.

Çocukla ilgili bir destek veya gözetim gerektiren durumda ebeveyne ya da yetkili güvenilir yetişkine ulaşılabilir olmasını esas alırız. Çalışanlara çocuk hakları ve korunması konusunda eğitim verir; çevremizdeki çocuk koruma çalışmalarına olanaklarımız ölçüsünde katkı sağlarız.

Yerel toplum politikamız

Mustafapaşa, Ürgüp ve Kapadokya çevresindeki yerel topluma sosyal ve ekonomik fayda sağlayacak çalışmaları destekleriz. Kültürel mirası korur, faaliyetlerimizin miras üzerindeki olumsuz etkilerini azaltmayı hedefleriz.

Yerel istihdam ve tedarik olanaklarını belirleyerek bölge ekonomisine katkı sağlarız. Mevzuata uygun çalışan kişi ve işletmelere öncelik veririz.

Yerel halkı destekleyen dernek ve kurumlarla iş birliğine açık olur; önerileri dinleyerek topluma yararlı çalışmalara katkı sunarız.

Bölgenin yemeklerini, kültürünü, geleneklerini ve uygun etkinliklerini misafirlerimize tanıtırız. Bu tanıtımın doğru ve saygılı yapılması için öncelikle çalışanlarımızın bölge bilgisini geliştiririz.

Erişilebilirlik ve eşitlik

Erişilebilirlik politikamız

Herkes için erişilebilirlik anlayışıyla çalışanların ve misafirlerin farklı ihtiyaçlarını dikkate alırız. Görevlendirmelerde işin niteliğini, kişinin sağlık durumunu ve günlük ihtiyaçlarını değerlendiririz.

Tarihi taş ve mağara yapısı, merdivenler, kot farkları ve geçiş koşulları nedeniyle erişilebilirlik oda ve güzergâha göre değişebilir. Rezervasyon öncesinde ihtiyaçları öğrenir, uygun oda ve ortak alanlara erişim konusunda somut bilgi sunmayı esas alırız.

Fiziksel, işitsel ve görsel ihtiyaçlara uygun iletişimi ve mümkün olan destekleri geliştiririz. Ziyaretçilerin sağlık ve güvenliğini gözetir; tarihi yapının korunmasıyla uyumlu erişim iyileştirmelerini değerlendiririz.

Doğrulanmamış engelsiz oda, asansör veya yüzme alanı donanımı taahhüdünde bulunulmaz. Misafirin karar verebilmesi için gerçek erişim koşulları açıkça paylaşılır.

İnsan hakları ve eşitlik politikamız

Cinsiyet, dil, ırk, yaş, fiziksel veya psikolojik durum, sosyoekonomik durum, eğitim, cinsel yönelim, etnik köken, din, engellilik veya savunmasız gruba mensubiyet üzerinden ayrımcılığa karşıyız.

Tüm çalışanlarımızın sağlık, güvenlik ve refahını gözetir; kişisel bilgilerini yetkisiz üçüncü kişilerden koruruz. Görev dağılımında eşitlik, aynı görevlerde eşit ücret anlayışıyla hareket ederiz.

Kadınların iş gücüne katılımını ve eşit fırsatlara erişimini destekleriz. Kadınların ve diğer savunmasız grupların istismar, taciz, ayrımcılık, baskı, zorlama veya iftiraya maruz kalmasına müsaade etmeyiz.

Farklı görüşlere açık oluruz. İş performansını değerlendirerek çalışanların gelişim ve kariyer planlamasını destekleriz. Planlanan sosyal haklar, yan haklar ve ödüllerden ekip üyelerinin eşitlik ilkesi doğrultusunda yararlanmasını sağlarız.

Sürdürülebilir satın alma

Ürün ve hizmet tedarikinde sürdürülebilirlik yaklaşımını benimser; yerel ürün ve hizmetlere öncelik veririz. Mustafapaşa ve çevresindeki üretici ve işletmelerin uygun tedarik olanaklarını değerlendiririz.

Yiyecek-içecek, bakım ve yapı malzemeleri ile sarf ürünlerinde çevresel açıdan sürdürülebilir seçenekleri tercih ederiz. Sertifikalı ürün veya tedarikçiye ulaşılamadığında üretimin kaynağını ve yöntemlerini dikkate alırız.

Yeniden kullanılabilir, iade edilebilir, geri dönüştürülmüş veya geri dönüştürülebilir ürünleri tercih ederek atık oluşumunu azaltmayı hedefleriz.

Tehdit altındaki türleri kullanmayız. Tesisimizde ve çevremizde bulunan özel bitki ve hayvan türlerini korumaya özen gösteririz.

Enerji verimliliği bakımından uygun standartları karşılayan çevre dostu ekipmanların satın alınmasını ve kullanılmasını tercih ederiz. Tarihi yapıyla ilgili malzeme seçiminde özgün dokuya uyumu ve koruma gerekliliklerini gözetiriz.

Tedarik değerlendirme ölçütleri

Ölçüt	Değerlendirme konusu
Yerellik	Üreticinin / hizmet sağlayıcının bölgeyle ilişkisi
Uygunluk	Yasal koşullar, ürün güvenliği ve hizmet kalitesi
Kaynak	Üretim yöntemi, izlenebilirlik ve belgelendirme
Atık azaltımı	Ambalaj, tekrar kullanım, iade ve geri dönüşüm
Verimlilik	Enerji, su, bakım ihtiyacı ve kullanım ömrü
Kültürel uyum	Tarihi yapıya ve yerel değerlere uygunluk

Yerel faydanın korunması

Yerel tedarik ve istihdamı desteklemek, kalite ve güvenlik koşullarıyla birlikte yürütülür. Çalışanlar, misafirlere bölgenin ürünleri ve gelenekleri hakkında doğru bilgi verebilecek şekilde bilgilendirilir.

Biyoçeşitlilik ve doğal yaşam

Yaban hayatının korunması

Yaban hayatının korunması, ekosistem dengesi ve biyolojik çeşitliliğin devamı için önemlidir. Yaklaşımımız üç temel çalışma alanına dayanır:

- Habitatların korunması ve restorasyonu: Mevcut doğal yaşam alanlarının zarar görmesini önlemek, uygun restorasyon çalışmalarını desteklemek.
- Biyoçeşitliliğin korunması: Yerel canlı çeşitliliğinin devamına katkı sunmak; hassas tür ve alanlar hakkında güvenilir bilgiye başvurmak.
- Sürdürülebilir kaynak kullanımı: Doğal kaynakları dengeli ve bilinçli kullanmak, çevre üzerindeki baskıyı azaltmak.

Yaban hayvanlarını rahatsız etmeyin, yakalamayın veya yaşam alanlarından uzaklaştırmayın. Yuvalara yaklaşmayın; bitki, taş ve doğal oluşumları yerinden almayın. Yaralı veya tehlike altındaki hayvanlar için yetkili kurumlara haber verin.

İstilacı türlerin yönetimi

Bir türün bölgede bulunması, tek başına istilacı olduğu anlamına gelmez. Tür tespiti ve yerel yayılım bilgisi uzman değerlendirmesine dayanmalıdır. Bu raporda doğrulanmış bir tesis tür envanteri sunulmamaktadır.

Peyzaj seçimlerinde bölge koşullarına uygun, su ihtiyacı düşük ve ekolojik risk oluşturmayan türler tercih edilir. Yabancı türlerin doğaya bırakılması önlenir. Şüpheli yayılım, konum ve mümkünse fotoğrafla kayıt altına alınarak ilgili uzman veya kuruma iletilir. Kontrolsüz kimyasal müdahaleden kaçınılır.

Nevşehir avlak haritası ve korunan alanlar

Kaynak belgedeki 2024-2025 Nevşehir avlak haritası güncel izin veya yasak bilgisi olarak kullanılamaz. Güncel sınır ve kurallar Tarım ve Orman Bakanlığı AVBİS Avlak Haritaları ve yetkili Doğa Koruma ve Milli Parklar biriminden öğrenilir. [3]

Güncel harita: avbis.tarimorman.gov.tr/AvlakHaritalari.aspx. Bu bölüm, avcılık izni veya otelin avcılık hizmeti sunduğu anlamına gelmez; doğal yaşamı korumaya yönelik bilgilendirmedir.

ÇALIŞAN BİLGİLENDİRMESİ

Çalışma düzeni ve izinler

Görevleri zamanında ve düzenli yerine getirmek, talimatlara uymak ve eşitlik ilkesini gözetmek ortak sorumluluğumuzdur. Çalışma planları, dinlenme ve izin haklarıyla birlikte yürütülür.

Vardiya ve dinlenme

Kaynak eğitimdeki 08.00-16.00, 16.00-24.00 ve 00.00-08.00 saatleri örnek vardiya düzenidir; tesisin onaylı çalışma çizelgesi değildir. Fiilî vardiyalar otel yönetimi tarafından işin ve çalışanın koşullarına göre duyurulur.

Genel haftalık çalışma süresi en çok 45 saattir. Ara dinlenmeleri çalışma süresinden sayılmaz. Kaynakta yer alan 7,5 saat çalışma ve 30 dakika ara dinlenmesi örneği, fiilî süreye uygun yasal dinlenme koşullarıyla birlikte uygulanır. Hafta tatili ve diğer dinlenme hakları korunur. [4]

Yıllık ücretli izin

Hizmet süresi	Asgari yıllık izin
1 yıldan 5 yıla kadar (5 yıl dahil)	14 gün
5 yıldan fazla, 15 yıldan az	20 gün
15 yıl ve üzeri	26 gün

50 yaş ve üzerindeki çalışanların yıllık izni en az 20 gündür. İzin kullanımında kanuni özel koşullar ve çalışan lehine düzenlemeler dikkate alınır. [4]

Mazeret ve saatlik izinler

Evlenme veya kanunda belirtilen yakınların ölümü halinde 3 gün; eşin doğum yapması halinde 5 gün ücretli mazeret izni söz konusudur. Kaynak metindeki “doğum izni 5 gün” ifadesi eşin doğumu için verilen izni anlatır; analık izniyle karıştırılmamalıdır. [4]

İzin talebi form veya işletmenin belirlediği kayıt yöntemiyle otel yönetimine iletilir; sonuç ve kullanılan süre kayıt altına alınır. Saatlik ve ücretsiz izinler, yasal hakları azaltmadan onaylı işletme uygulamasına göre değerlendirilir. Kaynaktaki günlük 2 / aylık 8 saat sınırı, doğrulanmış tesis kuralı olarak aktarılmamıştır.

İşletme politikası: 18 yaş altı çocuk çalışan kabul edilmemesi ilkesi korunmuştur. Stajyer desteği bu ilkeyle uyumlu şekilde ele alınır.

Çevresel sürdürülebilirlik

Sürdürülebilirlik; bugünkü ihtiyaçları karşılarken gelecek kuşakların olanaklarını tehlikeye atmadan kaynakları çevreye duyarlı, sosyal açıdan adil ve ekonomik olarak uygulanabilir biçimde kullanmaktır.

Çevre, canlı ve cansız varlıkların birbirleriyle etkileşim içinde bulunduğu bütündür. Doğal kaynakların hızla tüketilmesi, insan yaşamını ve diğer canlıları etkiler. Çevresel sürdürülebilirlik, kaynakların bilinçli kullanımını ve devamlılığını gerektirir; yalnızca yazılı hedeflerle sınırlı kalmamalıdır.

Günlük uygulama alanları

- Doğal kaynak tüketimini azaltma; enerji ve su tasarrufu.
- Atıkları kaynağında ayırma ve sıfır atık yaklaşımı.
- Gıda ve malzeme israfının önlenmesi.
- Kimyasalların doğru, güvenli ve gerektiği kadar kullanılması.
- Doğal ve korunan alanların bütünlüğünün gözetilmesi.
- Peyzajda yerel koşullara uygun seçimler yapılması.
- Çevreye duyarlı satın alma.
- Karbon ayak izinin azaltılması ve ulaşım seçeneklerinin değerlendirilmesi.

Davranışları gözden geçirelim

Gün ışığı yeterliyken gereksiz aydınlatma kullanmak, kullanılmayan cihazları açık bırakmak ve şarj ekipmanlarını gereksiz yere çalıştırmak enerji tüketimini artırır.

Diş fırçalarken veya yüz yıkarken suyu açık bırakmak, teras ve dış alanları gereksiz yere hortumla yıkamak su israfına neden olur. Küçük kaçakların zamanında bildirilmesi de tasarrufun bir parçasıdır.

Mustafapaşa bağlamında sorumluluk

Tarihi yapıların, taş dokunun ve mağara mekânlarının korunması; temizlik, bakım ve konfor uygulamalarıyla birlikte düşünülür. Çevreye duyarlı davranışlar, yerel halkın yaşam kalitesini ve Kapadokya'nın doğal-kültürel değerlerini korumaya katkı sağlar.

Temel ilke: İhtiyaç kadar tüketmek, arızayı bildirmek, atığı doğru ayırmak ve iyileştirme önerilerini paylaşmak.

Su ve enerji tasarrufu

Su tüketimine dikkat edelim

- Su tasarrufu konusunda çalışma arkadaşlarımızı ve misafirlerimizi bilgilendirelim.
- Musluk, rezervuar ve tesisat kaçaklarını ön büroya veya bakım sorumlusuna hemen bildirelim.
- El ve yüz yıkama, diş fırçalama ve temizlik sırasında suyu gereksiz yere açık bırakmayalım.
- Mutfak ve temizlikte ihtiyaca uygun su kullanımını sağlayalım; tasarruflu ekipman seçeneklerini değerlendirelim.
- Peyzaj sulamasını bitkinin ihtiyacına göre planlayalım; uygun alanlarda su tüketimi düşük yöntemleri tercih edelim.
- Havlu ve diğer tekstillerin kullanımında hijyeni koruyarak gereksiz yıkamayı, su ve kimyasal tüketimini azaltalım.
- Tarihi taş yüzeylerde su kullanımının yapıya etkisini gözetelim; uygun temizlik yöntemini uygulayalım.

Enerji tasarrufuna dikkat edelim

Enerjinin verimli kullanılması, tüketim ihtiyacını ve çevresel etkileri azaltmaya yardımcı olur. Konfor, hijyen ve güvenlik gereksinimleri korunarak tasarruf sağlanır.

- Gereksiz ışıkları ve kullanılmayan cihazları kapatalım; güvenlik ve zorunlu işletim sistemlerine müdahale etmeyelim.
- Uygun alanlarda verimli aydınlatma ve enerji performansı yüksek cihazları tercih edelim.
- Isıtma ve soğutma çalışırken kapı ve pencerelerin kullanımına dikkat edelim.
- Arızaları ve olağandışı tüketimi bakım sorumlusuna bildirelim.
- Yalıtım ve ekipman yenilemelerini tarihi yapının koruma koşullarına uygun değerlendirelim.
- Geri dönüşümün de yeni hammadde ve enerji ihtiyacını azaltmaya katkı sağlayabileceğini hatırlayalım.

Uygulama ve ölçüm

Tüm muslukların tasarruflu olduğu, belirli bir sulama sisteminin kurulu bulunduğu veya belirli bir tasarruf yüzdesine ulaşıldığı ancak tesis kayıtlarıyla doğrulanır. Bu rapor, tasarruf davranışlarını ve iyileştirme yaklaşımını tanımlar.

Karbon ayak izi ve ulaşım

Karbon ayak izi, bir kişi veya kuruluşun faaliyetleriyle bağlantılı sera gazı salımlarının karbondioksit eşdeğeri olarak ifade edilmesidir. Enerji kullanımı, ulaşım, tedarik ve atıklar bu etkinin değerlendirilmesinde dikkate alınır.

Katkı sağlayabileceğiniz tercihler

- Uygun ve güvenli kısa mesafeleri yürüyerek değerlendirin.
- Hizmet bulunduğunda toplu taşımayı veya paylaşımlı ulaşımı tercih edin.
- Bisiklet kullanımında güzergâhı, eğimi, hava koşullarını ve güvenliğini dikkate alın.
- Uygun koşullarda elektrikli araç gibi alternatifleri değerlendirin; şarj olanağını önceden doğrulayın.
- Gezileri bir arada planlayarak gereksiz yolculukları azaltın.
- Yerel ürünleri tercih edin; enerji ve gıda israfından kaçının.

Mustafapaşa'dan hareket

Tesis Mustafapaşa / Ürgüp'te yer alır. Bölgesel gezi ve ulaşım planı bu konumdan hareketle yapılmalıdır. Seferler, duraklar ve bağlantılar değişebileceğinden güncel bilgi ön bürodan ve ilgili ulaşım işletmesinden öğrenilir.

Eski veya genel bir Kapadokya gezi haritası, toplu taşıma sefer çizelgesi olarak kullanılmaz. Bölgeyi tanımak için Kültür Portalı'nın Nevşehir haritasına başvurulabilir. [5]

Doğa etkinlikleri

Yürüyüş, atlı gezi, balon ve motorlu etkinliklerin her biri farklı çevresel ve güvenlik etkileri taşır. Hizmet sağlayıcının yetkinliği, izin koşulları ve güzergâhları değerlendirilir. Hayvan refahını gözetken, doğal alanlara zarar vermeyen ve yerel yaşamı rahatsız etmeyen faaliyetler tercih edilir.

Motorlu gezilerde işaretli ve izinli güzergâhlardan çıkılmaz; hassas arazi, bitki örtüsü ve yerel halk üzerindeki etkiler gözetilir. Fotoğraf veya tanıtım içeriği, belirli bir etkinliğin otel tarafından işletildiği anlamına gelmez.

Bu raporda tesis için hesaplanmış bir karbon ayak izi veya doğrulanmış emisyon azaltım oranı bulunmamaktadır.

Atık yönetimi ve gıda israfı

Atıklarımızı kaynağında ayırarak geri dönüşüm, geri kazanım veya uygun bertarafıya yönlendirmeyi esas alırız. Hava, su ve toprağın kirlenmesini önlemek için çevre kurallarına uyar; çevre duyarlılığını yaygınlaştırırız.

Atıkları doğru ayırılım

Atık türü	Uygulama
Kâğıt ve karton	Uygun toplama bölümüne; gıda bulaşı ve yerel kabul koşullarını gözeterek
Cam	Güvenli şekilde cam toplama bölümüne; kırık camı sorumluya bildirerek
Plastik, metal, kompozit	Etiket ve yerel toplama düzenine uygun ambalaj atığı bölümüne
Organik atık	Diğer atıklardan ayrı, işletmenin belirlediği toplama alanına
Geri kazanılamayan atık	Belirlenmiş diğer atık bölümüne
Atık pil	Evsel çöpe atılmadan ön büro / sorumlu personele
Kimyasal veya özel atık	Diğer atıklara karıştırılmadan yetkili sorumlunun yönlendirmesine

Atık piller

Kullanım ömrünü tamamlamış veya fiziksel hasar nedeniyle kullanılamayan piller atık pildir. Atık pilleri açmayın, yakmayın veya normal çöpe atmayın. Güvenli toplama için resepsiyona ya da görevli personele teslim edin.

Gıda israfını önleyelim

Yiyebileceğiniz kadar yemek alın; ihtiyaç halinde yeniden tercih edin. Mutfakta satın alma, saklama ve hazırlık miktarları tüketimle uyumlu planlanır. Stok takibi ve uygun porsiyonlama, gıda kaybını azaltmayı destekler.

Gıda güvenliği her zaman korunur. Yeniden kullanım veya değerlendirme yapılacaksa hijyen ve saklama koşullarına uyulur.

Neden önemli?

Geri dönüşüm, yeni hammadde ihtiyacını ve atık yükünü azaltmaya katkıda bulunur. Doğada çözünme süreleri ve tasarruf miktarları malzemeye ve koşullara göre değiştiği için kaynak belgedeki kesin süre ve oranlar genel garanti olarak kullanılmamıştır.

Sosyal eşitlik ve çocukların korunması

Toplumsal cinsiyet ve eşitlik

Biyolojik özellikler ile toplumun kadınlara ve erkeklere yüklediği roller aynı kavram değildir. Toplumsal cinsiyet rolleri sosyal ve kültürel ortamda öğrenilir, koşullara göre değişebilir.

Cinsiyete dayalı iş bölümü, görev ve sorumlulukların toplumdaki kalıp yargılarla kadınlara ve erkeklere farklı biçimde yüklenmesidir. Kadınların ikincil görülmesi, eşitsizliğe yol açan söz ve davranışlar ayrımcılığı besler. Görev, fırsat ve hizmetlerde eşitlik esastır.

Çocukların kişisel sınırlarına saygı

- Çocuk misafirin kişisel alanına saygı göstererek hizmet verin.
- Özel hayat veya cinsel içerikli konuşmalara girmeyin.
- Gereksiz fiziksel temastan, kucaklama ve benzeri davranışlardan kaçının.
- Yalnız kalan çocuğu fark ettiğinizde ön büro / yönetimi ve uygun ebeveyni haberdar edin; güvenlik riski varsa gecikmeden yardım isteyin.
- Çocukların başarısını takdir edin; güvenli ve olumlu iletişimlerini destekleyin.
- Çocuk hakları ve korunmasına ilişkin eğitimlere katılın.

Şüpheli ihmal, istismar veya şiddet durumunda çocuğun güvenliği önceliklidir. Kendi başınıza sorgulama yapmayın; bildirimde gizliliği gözetin. Risk kaynağı olabilecek kişiyi haberdar ederek çocuğu tehlikeye atmayın.

Başvuru kanalları

Acil tehlikede 112 Acil Çağrı Merkezi; sosyal destek, rehberlik ve ihbar için ALO 183 kullanılabilir. ŞÖNİM, Aile ve Sosyal Hizmetler İl birimleri, kolluk, savcılık, aile mahkemeleri ve sağlık kuruluşları ilgili başvuru kanalları arasındadır. [6]

Sosyal ve kültürel katılım

Sürdürülebilirlik ve çalışan memnuniyet anketleri; erişilebilirlik, yerel halk ve bölgesel çalışanların desteklenmesi, kadınların istihdama katılımı ve işletmenin yaş politikasına uygun stajyer desteği için geri bildirim sağlar. 18 yaş altı çocuk çalışan kabul edilmemesi ilkesi korunur.

Günlük iş güvenliği

Tehlikeyi bildir, güvenliği koru

İş güvenliğini veya sağlığı tehdit eden bir durumla karşılaşıldığında otel yönetimine, bölüm sorumlusuna veya iş güvenliği uzmanına derhal bildirim yapılır. Ciddi riskte kendinizi ve başkalarını tehlikeye atmadan güvenli alana geçin; işin durdurulması ve diğer önlemler için ilgili talimatları izleyin.

Ortak alanlar ve hareket

- Sağlık ve güvenlik işaretlerine, uyarı levhalarına ve sınırlandırılmış alanlara ilişkin kurallara uyun.
- Koridor ve merdivenlerde mümkün olduğunca sağ tarafı kullanın; yürürken telefon veya başka içerik okumayın.
- Taş yüzeylerde kayma, merdivenlerde düşme ve kot farklarına dikkat edin. Geçişleri açık tutun.
- Dolap üstlerine ve koridorlara geçişi engelleyecek malzeme istiflemeyin.
- Acil çıkış yollarını, yangın ekipmanlarını ve elektrik panolarının önünü kapatmayın.
- Emniyet şeridiyle kapatılmış veya girişi sınırlandırılmış alanlara girmeyin.

Kimyasal ve elektrik güvenliği

Etiketsiz veya içeriği bilinmeyen şişe ve kutulara dokunmayın; sorumluya haber verin. Kimyasalları talimat ve uygun koruyucu ekipmanla kullanın; gelişigüzel karıştırmayın.

Elektrikli donanımlara yetkiniz dışında müdahale etmeyin. Arızayı yetkili kişiye bildirin. Fiş, priz, sigorta kutusu ve elektrikli ekipmanlara su tutmayın; soğutma alanlarında da aynı kurala uyun.

Mutfak ve ergonomi

Sıcak yüzeylere dikkat edin. Sıcak içecek taşırken dikkatinizi dağıtacak başka işle uğraşmayın. Duruş ve kaldırma biçiminizde ergonomi ilkelerini gözetin; sağlık profesyonelinin önerdiği uygun hareketleri uygulayın.

Yetkisiz olduğunuz alana veya işe müdahale etmeyin. Bir işin güvenli yöntemini bilmiyorsanız işe başlamadan sorumluya danışın.

Ekipman ve acil durum güvenliği

Makine ve el aletleri

- Yalnızca eğitimini aldığınız ve kullanmaya yetkili olduğunuz makine, araç ve gereçleri kullanın.
- Çalıştırmadan önce çevreyi kontrol edin; koruyucu kapak ve güvenlik donanımlarının takılı ve etkin olduğundan emin olun.
- Güvenlik donanımlarını devre dışı bırakmayın. Eksik veya arızalı koruyucuları yetkili kişiye bildirin.
- Bakımsız, hasarlı veya sağlamlığından emin olmadığınız ekipmanı kullanmayın.
- Kullanım sonrası el aletleri ve kesici-delici malzemeleri güvenli yerine kaldırın.
- Tehlike oluşturabilecek işlerde yüzük, bilezik, zincir ve boyun askılı kart gibi takılabilecek aksesuarları kullanmayın.

Yük kaldırma ve taşıma

Ağır yüklerde uygun mekanik yardımcılar tercih edin. Bu imkân bulunmadığında güvenli taşıma yöntemlerini ve yardım alma gereğini değerlendirin. Yetkili olmadığınız kaldırma ekipmanlarını kullanmayın.

Kaldırılan veya taşınan yükün altında ve tehlikeli yakınlığında bulunmayın; aracın ya da yükün üzerine çıkmayın. Teslimat veya bakım sırasında forklift ya da benzeri araç kullanılıyorsa çalışma güzergâhına girmeyin. Bu eğitim örnekleri, tesiste bu ekipmanların bulunduğu beyanı değildir.

Sigara ve yangın önleme

Sadece izin verilen alanlarda sigara için. İzmaritin tamamen söndüğünden emin olmadan atık kutusuna atmayın. Yanıcı maddelerin kullanım ve saklama talimatlarına uyun.

Acil durum

Acil durumlarda tesisin güncel talimat ve tahliye planını izleyin. Bilginiz veya eğitiminiz olmayan müdahaleleri yapmayın. Güvenli çıkışa yönelin, belirlenmiş toplanma alanına gidin ve sorumluların yönlendirmesini takip edin.

Tesisin çıkışları, toplanma alanı ve görevli kişileri işe başlama bilgilendirmesinde öğrenilir. Tarihi yapının merdivenleri ve dar geçişleri tahliye planlamasında dikkate alınır.

Acil yardım: 112. Otel içi bildirim: ön büro / otel yönetimi.

Kişisel verilerin korunması

Temel yaklaşım

Kişisel veri, kimliği belirli veya belirlenebilir bir kişiye ilişkin bilgidir. Misafir ve çalışan bilgileri, mevzuata ve işletmenin yetki sınırlarına uygun şekilde korunur. Hukuka aykırı paylaşım, kullanım, işleme veya arşivleme yapılmaz. [7]

Veriler; hukuka ve dürüstlüğe uygun, doğru ve gerektiğinde güncel, belirli ve meşru amaçlarla, amaçla bağlantılı ve ölçülü biçimde işlenir. Yalnızca gerekli veya mevzuatta öngörülen süre boyunca saklanır. [7]

Çalışanlardan beklentiler

- Göreviniz nedeniyle eriştiğiniz bilgi ve belgeleri koruyun; gizliliğini ve güvenli saklanmasını sağlayın.
- Yetkisiz kişilerin verilere erişmesini veya üçüncü kişilerle paylaşılmasını önleyin.
- Bir kişinin tanınmasını sağlayabilecek bilgi, ses veya görüntüyü hukuka aykırı biçimde vermeyin; sosyal medyada paylaşmayın.
- Bilgileri görev amacı dışında kullanmayın. İlgisiz kişilerin görmesini önlemek için belge ve ekran güvenliğini gözetin.
- Şüpheli veri paylaşımını veya kaybını otel yönetimine derhal bildirin.

Misafir iletişimde gizlilik

Oda, konaklama, iletişim ve kimlik bilgileri yalnızca yetkili süreçlerde kullanılır. Talepte bulunan kişinin yetkisi doğrulanmadan bilgi aktarılmaz. Veri paylaşımı gereken yasal işlemler, yetkili kişilerce yürütülür.

Sosyal medya ve görseller

Misafirlerin veya çalışanların tanınabilir görüntüleri, ses kayıtları ve kişisel bilgileri için uygun hukuki dayanak ve işletme yetkilendirmesi gözetilir. Kişisel hesaplardan paylaşım yapmak da bu sorumluluğu ortadan kaldırmaz.

Bu bölüm genel çalışan eğitimidir. Tesisin veri sorumlusunu, işleme amaçlarını ve ilgili kişi başvuru usullerini açıklayan aydınlatma metninin yerine geçmez.

Hijyen ve sanitasyon

Ellerimizi ne zaman yıkamalıyız?

- Çalışmaya ve ürün hazırlamaya başlamadan önce; hazırlık sırasında gerektiğinde ve işlem sonrasında.
- Tuvalet kullanımından sonra.
- Saç, burun, ağız, kulak veya vücudun başka bölgesine temas ettikten sonra.
- Çiğ gıdaya, çöpe, çöp kutusuna veya kirli malzemeye dokunduktan sonra.
- Mendil kullandıktan sonra.
- Dinlenme arasından işe dönerken ve eldiven kullanmadan önce.
- Ekipman veya yüzey temizliği ve dezenfeksiyonu sonrasında.

El yıkama adımları

Adım	Uygulama
1 / Hazırlık	Yüzük, saat ve benzeri aksesuarları çıkarın.
2 / Islatma	Ellerinizi akan su altında ıslatın.
3 / Sabunlama	Sabunla en az 20 saniye ovalayın; avuç içi, el sırtı, parmak araları, başparmaklar, tırnak çevresi ve bilekleri temizleyin.
4 / Durulama	Ellerinizi akan su altında iyice durulayın.
5 / Kurulama	Tek kullanımlık kâğıt havluyla kurulayın.
6 / Musluğu kapatma	Elle kapanan musluğu kâğıt havlu yardımıyla kapatın.

Günlük hijyen disiplini

Temizlik ve dezenfeksiyon işlemlerinde ürün talimatlarına uyun. Gereken durumlarda el yıkama sonrasında uygun dezenfeksiyon işlemini uygulayın. Eldiven kullanımı el yıkamanın yerini tutmaz.

Kirli ve temiz malzemenin temasını önleyin. Gıda hazırlama ve servis alanlarında kişisel hijyeni, ekipman temizliğini ve ürün güvenliğini birlikte gözetin.

Kaynak belgenin 103-108. sayfalarındaki altı görsel el yıkama adımı, burada okunabilir bir uygulama tablosu halinde korunmuştur.

Kapadokya ve Mustafapaşa

Bölgeyi tanıyalım

Kapadokya; Nevşehir ve çevresinde doğal oluşumlar, kaya yerleşimleri ve tarihî yapılarla tanınan bir kültür coğrafyasıdır. Nevşehir İç Anadolu'da bulunur. Bölgenin farklı dönemlerden kalan mirası, yerel yaşamla birlikte ele alınmalıdır.

Mustafapaşa, eski adıyla Sinasos, Ürgüp çevresindeki tarihi yerleşimlerden biridir. Taş konakları ve kültürel dokusu, Konak Bezirhane Cave Otel'in kimliğinin de parçasıdır. [2]

Peribacaları ve oyma kaya mekânları, Kapadokya'nın doğal ve kültürel karakterini oluşturur. Yeraltı yerleşimleri, dini yapılar ve geleneksel konutlar ziyaret edilirken alanın koruma ve güvenlik kurallarına uyulur.

Ziyaret başlıkları

İlgi alanı	Bölgesel örnekler
Yakın çevre ve yerel yaşam	Mustafapaşa sokakları, tarihi konaklar ve Ürgüp
Kaya mirası ve açık hava alanları	Göreme, Zelve, Paşabağları, Uçhisar ve Çavuşin
Yeraltı yerleşimleri	Derinkuyu, Kaymaklı, Özkonak; diğer alanlar için güncel açılış bilgisi
Kültür ve müzeler	Nevşehir ve Ürgüp müzeleri; Hacı Bektaş Veli çevresindeki kültür kurumları

Açıklık durumu, ziyaret saati, ulaşım ve giriş koşulları güncel resmî kaynaklardan kontrol edilir. Eski müze adları veya telefonları tek başına ziyaret planı için kullanılmaz. [5]

Ziyaret davranışları

- İşaretli rotalarda ilerleyin; kapalı ve koruma altındaki bölümlere girmeyin.
- Tarihi duvarlara, taşlara ve bezemelere zarar vermeyin; yazı yazmayın, parça almayın.
- Yerel halkın mahremiyetine, ibadet alanlarına ve geleneklerine saygı gösterin.
- İnsanların fotoğrafını çekmeden önce izin isteyin.
- Atık bırakmayın; gürültüyü azaltın ve doğal yaşamı rahatsız etmeyin.
- Yerel üretim ve el sanatlarına yönelerek bölge ekonomisine katkıda bulunun.

İletişim ve güncel bilgi

Otel ile iletişim

Konak Bezirhane Cave Otel'in resmî internet sitesi üzerinden güncel iletişim ve rezervasyon bilgisine ulaşabilirsiniz. Ulaşım, erişilebilirlik, oda seçimi, çevresel öneriler ve şikâyetler için ön büro / otel yönetimine başvurun. [1]

Başlık	Kanal
Resmî otel sitesi	https://bezirhaneotel.com/
Rezervasyon telefonu	+90 532 168 34 04 - resmî sitede yayımlanan numara
Konum	Mustafapaşa, Ürgüp, Nevşehir / Kapadokya
Acil yardım	112 Acil Çağrı Merkezi
Sosyal destek ve şiddet bildirimi	ALO 183

Bölgesel rehberler

Bilgi ihtiyacı	Resmî kaynak
Bölge, müze ve ören yerleri	Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü: https://nevsehir.ktb.gov.tr/
Haritada kültürel noktalar	Türkiye Kültür Portalı: https://www.kulturportali.gov.tr/harita/default.aspx?il=nevsehir
Kapadokya alan bilgileri	Kapadokya Alan Başkanlığı: https://kapadokyaalan.ktb.gov.tr/
Mustafapaşa tarihi	Mustafapaşa Belediyesi: https://mustafapasa.bel.tr/tr/tarihce
Avlak sınırları ve haritalar	Tarım ve Orman Bakanlığı AVBİS: https://avbis.tarimorman.gov.tr/AvlakHaritalari.aspx

Ulaşım ve kamu hizmetleri

Havalimanı, otogar, havayolu ve yerel ulaşım bilgileri ilgili işletmenin güncel kanallarından doğrulanır. Hastane, kolluk ve diğer kamu birimleri için güncel kurumsal rehberlere başvurulur; acil durumda 112 kullanılır.

Kaynak belgedeki eski kurum, müze ve ticari işletme telefon listeleri, yanlış yönlendirmeyi önlemek amacıyla bu güncel başvuru rehberiyle değiştirilmiştir.

Kaynaklar ve düzenleme notları

Kaynaklar

- [1] Konak Bezirhane Cave Otel, resmî internet sitesi ve “About Us” sayfası. Tesisin konumu, tarihi bezirhane ve konak yapısı, taş / mağara mimarisi ve iletişim bilgileri için. <https://bezirhaneotel.com/> ve <https://bezirhaneotel.com/about-us/>
- [2] Mustafapaşa Belediyesi, “Tarihçe”; Türkiye Kültür Portalı, “Mustafapaşa Köyü”. <https://mustafapasa.bel.tr/tr/tarihce> ve <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nevsehir/gezilecekyer/mustafapasa-koyu->
- [3] Tarım ve Orman Bakanlığı, AVBİS Avlak Haritaları. <https://avbis.tarimormn.gov.tr/AvlakHaritalari.aspx>
- [4] Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, İş Kanunu sıkça sorulan sorular ve yıllık izin bilgileri. <https://www.csqb.gov.tr/tr/sikca-sorulan-sorular/calisma-genel-mudurlugu/is-kanunu/>
- [5] Nevşehir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü; Türkiye Kültür Portalı Nevşehir haritası. <https://nevsehir.ktb.gov.tr/TR-225514/muzeler-orenyerleri.html> ve <https://www.kulturportali.gov.tr/harita/default.aspx?il=nevsehir>
- [6] Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, “Şiddete Maruz Kalındığında” başvuru kanalları. <https://aile.gov.tr/ksgm/siddete-maruz-kalindiginda>
- [7] Kişisel Verileri Koruma Kurumu, kişisel veri işleme ilkeleri. <https://www.kvkk.gov.tr/Icerik/6606/General-Principles-in-Processing-of-Personal-Data>

Düzenleme esasları

Kaynak: Kullanıcının yüklediği 120 sayfalık sürdürülebilirlik raporu. Metin katmanı ve görsel sayfalar incelenerek genel politika ve eğitim başlıkları korunmuş; dağılmış paragraflar, tekrarlar ve boş sayfalar birleştirilmiştir.

Tesis adı, tanıtım, oda kapasitesi, mimari ve bölgesel bağlam güncellenmiştir. Kapakta kullanıcının yüklediği gece dış cephe fotoğrafı kullanılmıştır. Oda sayısında kullanıcı tarafından iletilen 24 oda bilgisi esas alınmış; resmî sitedeki 23 oda bilgisiyle fark sayfa 3'te açıklanmıştır.

Doğrulanmamış tesis donanımları ve iç organizasyon ayrıntıları kesin bilgi olarak aktarılmamıştır. İstilacı tür listesi, eski avlak haritası ve iletişim listeleri güvenilir bilgiye yönlendiren içerikle değiştirilmiştir. Kaynaksız sayısal çevre iddiaları genelleştirilmiş; eğitimlerin koruma ve tasarruf mesajı korunmuştur.

Belge; ölçülmüş yıllık performans sonuçları, bağımsız denetim veya sertifika onayı içermez. İçerik, işletmenin uygulama ve kayıtlarıyla birlikte değerlendirilir.