



KILPA OTEL

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORLAMASI

2023-2025

İçerik

1. Rapor Hakkında	2
2. Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri	3
3. Sürdürülebilirlik Ekibi.....	4
4. Çevre Etkilerinin Azaltılması	5
5. Personel ve Çalışma Hayatı	10
6. Yapılan Sosyal Çalışmalar	12
7. Kültürel Çalışmalar	15

1. Rapor Hakkında

Kilpa Otel olarak; doğal ve kültürel kaynakları korumak, çevre bilincinin artmasına katkı sağlamak, doğayı korumak, sosyal sorumluluk projelerinde başrolde olmak, yerel firmaları ve üreticiyi desteklemek, yaşayan mutfak projesi kapsamında bulunduğumuz bölgedeki yerel ürünleri ve ata tohumlarından oluşan bahçemizi büyüterek konseptin devamlılığını sağlamak ve çevre kalitesini koruyarak sürdürülebilir turizmi arttırmayı hedefliyoruz.

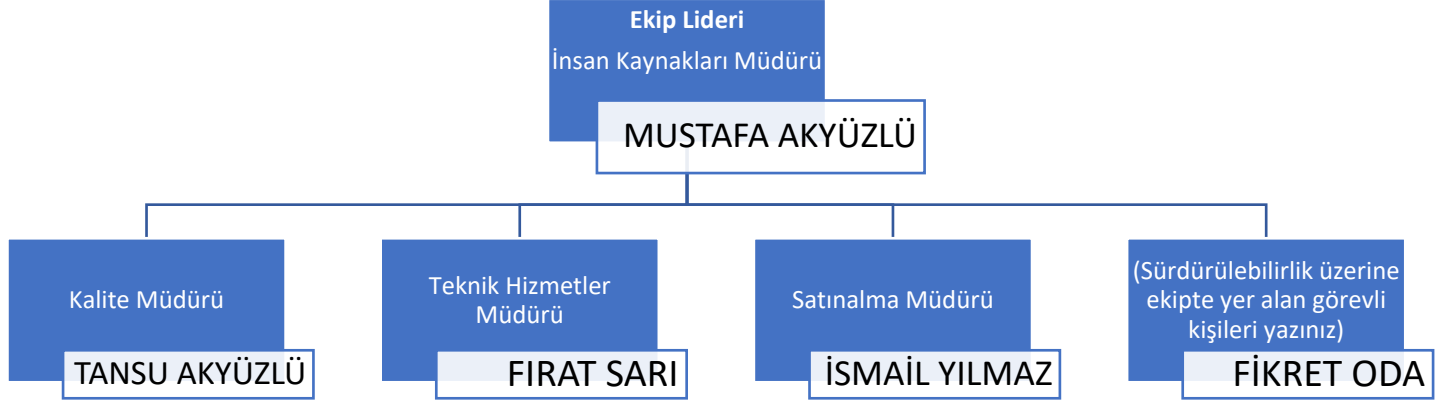
2022 yılı itibariyle sürdürülebilirlik çalışmalarımıza başladık. Bu doğrultuda gerçekleştirdiğimiz gelişmeyi; yönetimimiz, çalışanlarımız, konuklarımız, tedarikçilerimiz ve diğer tüm partnerlerimiz ile paylaşmayı ve böylece bu noktada yaratacağımız farkındalığı artırarak, ortak hedef ve başarılarla dönüştürebilmeyi amaçlamaktayız.

Bu hazırlanan sürdürülebilirlik raporu 2023-2025 yıl aralığındaki verileri içermektedir.

Tesis Tanıtımı ve Tesis Özellikleri

Kilpa otel konaklamada 46 oda, 2 adet suit oda ve ayrıca bedenseller engelliler için özel olarak hazırlanmış bir adet odayla misafirlerine hizmet vermektedir. Tesisimizde misafirlerimizin hem bölgemizin yöresel tatlarını deneyimleyebileceği hem de dünya mutfağından lezzetlerin olduğu bir restoranımız bulunmaktadır.

2. Sürdürülebilirlik Ekibi



3. Çevre Etkilerinin Azaltılması

Enerji Yönetimi

Satın aldığımız tüm elektronik ürünleri enerji tasarruflu olmasını tüm personelimizin de enerji tasarrufu konusunda eğitim almasını hedeflemekteyiz.

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

- Tesis içerisinde buluna tüm binaların elektrik panoları farklı olduğu için misafir doluluk oranına göre elektrikleri kapatılmaktadır.
- Enerji tüketiminin azaltılmasına yönelik olarak, enerji verimliliği yüksek cihaz ve ekipman alımına özen gösterilmektedir.
- Tesisimizin tüm odalarında ve genel alanlarında enerji tasarrufu sağlamak ve tehlikeli atık miktarının azaltılmasına yönelik akkor, cıva içeren ampul ve florasan yerine tasarruflu aydınlatma ve LED ışıklar kullanılmaktadır.
- Tesisimiz de misafir ve personel alanlarının büyük bir kısmında harekete duyarlı sensörlü aydınlatmalar kullanılmaktadır.
- Dış alan aydınlatmalarımız ise zamanlayıcılarla kontrol edilmektedir.
- Tesis odalarımız da energy saving amacıyla elektronik anahtar kartlar kullanılmaktadır.
- Odalarımız da düşük standby tüketimi olan TV ler kullanılmaktadır.
- Oda mini barlarımız enerji tasarrufu sağlamak amacıyla ısı kaynağından uzak olacak şekilde konumlandırılmıştır.
- Odalara ve genel alandaki misafir alanlarına sıcak su sağlama da boylerler kullanılmaktadır.
- Restoran giriş ve çıkışların da içeri de bulunan sıcak/soğuk havayı muhafaza etmek amacıyla hava perdeleri bulunmaktadır.
- Tüm elektrikli ve elektronik cihazların belirli aralıklarla bakım ve temizlikleri yapılarak oluşabilecek enerji kayıpları minimuma indirme amaçlanmaktadır.
- Soğuk odalar, şok dolapları, buz makineleri ve fırınların fitil ve contaları periyodik olarak kontrol edilerek yıpranmış olanlar değiştirilmektedir.
- Soğuk odaların kapaklarının mümkün olduğunca kısa süreli ve seyrek açılmasına özen gösterilmektedir. Sıcak yiyecekler soğuk odalar da muhafaza edilmeden önce blast chiller da soğutulmaktadır.
- Gıda üretim alanlarında geleneksel ocak yerine konveksiyonel ocaklar kullanılmaktadır.
- Mutfak ve çamaşırhane de kullanılan makinelerin yanında kullanma talimatları yer almakta ve kullanan tüm personellerimiz makine kullanımı hakkında bilgi sahibidir.
- Enerji izlemeleri aylık, 3 aylık, 6 aylık ve yıllık periyotlarda izlenerek paydaşlarla paylaşılacaktır.

Su Yönetimi

Tesisimiz de hamam, yüzme havuzu gibi günlük faaliyetler sonucu su tüketimi fazla olmaktadır. Bu nedenle doğal kaynakların korunması amacıyla su tüketimi bizim için çok değerlidir. Sağlık, hijyen ve misafir memnuniyeti konularından ödün vermeden genel su tüketimini azaltmak amacıyla su tasarrufu sağlayan donanımlar kullanıyoruz ve personelimizi bu konu da eğitiyoruz. Tesisimiz de su tasarrufu ile ilgili aşağıdaki çalışmalar yapılmakta ve sürekliliği sağlanmaktadır.

- Misafir, genel alan ve personel lavabolarında su tüketimi 6 lt'yi aşmayan sifonlar kullanılmaktadır.
- Gıda üretim alanlarında ise dizden vurmalı el yıkama üniteleri kullanılmaktadır.
- Bahçemiz de sulama yapılırken damlama ve fiskiye sisteminden faydalanılmaktadır. Otomatik sulama sistemi kullanılarak sulama saatleri su kayıplarını önleyecek saatlerde yapılacak şekilde zamanlanmaktadır.
- Personellerimiz suyun doğru kullanımı ve herhangi bir sızıntı durumunda teknik servis departmanına iletmektedirler.
- Tesisimiz atık sular " ATIKSULARIN KANALİZASYON ŞEBEKESİNE DEŞARJ YÖNETMELİĞİNE " uygun olarak kanalizasyon sistemine bağlanmaktadır.
- Gıda üretim alanlarında meyve sebze yıkaması yapılırken yıkama tekneleri kullanılmaktadır.
- Tesisimiz de meyve ve sebze dezenfeksiyonunda ozon cihazı kullanılmaktadır. Bu sayede sebzeler daha sağlıklı şekilde yıkanırken sudan da tasarruf sağlanmaktadır.
- Su izlemeleri aylık, 3 aylık, 6 aylık ve yıllık periyotlarda izlenerek paydaşlarla paylaşılacaktır.

Atık Yönetimi

Tesis olarak uyguladığımız Atık Yönetimi sistemimiz de öncelikli amacımız atık miktarını azaltmak, oluşan atıklarımızı iyi yöneterek çevreye en zarar ile bertarafını sağlamak ve geri kazanılabilir olanları tekrar kazanmaktır.

Geri Kazanılabilir Atıklar

- Atık üretimimizi kaynağında azaltmak için çeşitli çalışmalar yapıyor, misafirlerimizi ve personelimizi geri dönüşüm programına katılmaya teşvik ediyoruz.
- Kontamine ambalajlar; bulaşık ve çamaşır makinelerinde büyük ambalajlı ve verimli olan temizlik kimyasalları kullanıyoruz. Kullanılmış kontamine atık bidonlarını atık ayrıştırma alanında biriktirerek bertaraf edilmesi için lisans izinli firmaya teslim ediyoruz.
- Misafir odalarından çıkan geri dönüştürülebilir atıkları uygun renkteki poşetler de toplayarak kat aralarında bulunan geri dönüşüm kutularında biriktirilmesini sağlıyoruz.

- Restoranda, gıda üretim alanında ve genel alanda oluşan plastik, metal, cam ve kağıt atıkları ayrı ayrı poşetleyerek geri dönüşüm alanında uygun alanlarda, geri dönüşüm firması teslim alana kadar muhafaza ediyoruz.
- Personel kullanım alanlarında su sebili kullanılarak su tüketimi azaltılmaktadır.
- Genel alan misafir lavabolarında ve personel lavabolarında tekrar doldurabilir sabun kullanılarak atık oluşumu azaltılmaktadır.
- Kağıt tüketimimizi azaltmak için yazışmalarımızı, duyurularımızı mail ve whatsapp ortamında yapıyoruz.
- Ofislerde oluşan geri dönüştürülebilir atıkların ıslak çöpe gitmemesi için ofis bölgelerine geri dönüşüm kutuları konulmuştur.
- Personel yemekhanesinde atık ayrıştırma kaplarımız bulunmaktadır.
- Yıl içerisinde belirli aralıklarla personelimize çevre eğitimi vererek bilinçlenmelerine katkı sağlıyoruz.
- Tesisimizin yoğunluğuna bağlı olarak geri dönüştürülebilir atıklarımız günlük, haftalık veya aylık periyotlar halinde geri dönüşüm firması tarafından alınmaktadır.

Hedeflerimiz;

- 2025 yılında kağıt tüketimini azaltmak
- Servis alanlarında plastik pipet yerine kağıt veya yenilebilir buğday pipeti kullanmak
- Misafirlerimize tesisimizde uyguladığımız Atık Yönetim sistemi ile bilgilendirme yapmaya, onları da atık miktarını azaltma ve oluşan atıkları ayrıştırma konusunda teşvik ediyoruz.

Tehlikeli Atıklar

Tesisimizde oluşan tehlikeli atıkların çevreye zarar vermeden bertaraf edilebilmesi için oluşan tehlikeli atık odasında uygun koşullar da durmasını sağlıyor ve yasalara uygun bertarafı için veya değerlendirilmesi için lisanslı firmalara teslim ediyoruz.

Tesisimiz de oluşan atık yağların kanalizasyon sistemine ulaşmasını engelleyen yağ ayırıcı ve toplayıcı hazneler bulunmaktadır. Yağ tutucuların biriken atık yağ ve posası, lisanslı atık yağ toplama firması tarafından belirli aralıklarla toplanarak bertaraf edilmektedir. Kızartmalık atık yağlar, atık yağ depolama odasında biriktirilerek teslim edilmekte ve geri dönüşümü sağlanmaktadır. Ayrıca belirli aralıklarla atık yağ toplama firması tarafından personelimize kullanılan yağların giderler ve doğaya dökülmemesi konusunda eğitim vererek bilinçlenmelerini sağlamaktadır.

Tehlikeli atık miktarlarımızı kontrol ediyoruz. Mümkün olduğu kadar kullandığımız malzemelerin tehlikeli madde içermemesine, içerenlerin ise tamamının uygun şekilde bertaraf edilmesine özen gösteriyoruz. Bu konu da personelimizi bilinçlendirmeye çalışıyoruz.

2023 yılı için hedefimiz tesisimiz de oluşan tüm tehlikeli atıkların diğer atıklar ile karışmadan uygun şekilde tehlikeli atık depolama alanlarında biriktirilmesi ve lisanslı firmalara teslim edilmesi, aynı zamanda tehlikeli atık oluşturacak malzemelerin kullanım miktarını minimum seviyeye indirecek faaliyetlerin yürütülmesidir.

Kontamine bidonlar, elektronik atıklar, piller, basınçlı kaplar vb. tehlikeli atıklarımız 6 ay da 1 defa olacak şekilde lisanslı tehlikeli atık geri dönüşüm firmasına teslim edilmekte ve kayıt altına alınmaktadır.

Kimyasal Tüketimi

Kimyasal maddeler hayatımızda birçok alanda kullandığımız, hayatımızı kolaylaştıran ancak zararlı etkileri ile olumsuz sonuçlara da neden olabilen maddelerdir. Tesisimiz de bakım – onarım faaliyetlerinde ve temizlik faaliyetlerinde kimyasal kullanımı söz konusudur. Çevreyi dikkate alarak temizlik yapmak, hijyenik olarak temizleyebilmek ve aynı zamanda sağlığı ve çevreyi mümkün olduğu kadar az olumsuz etkilemek anlamına gelir.

Çevreye verilecek zararlar, sadece çevreye uyumlu temizlik ürünleri kullanarak değil aynı zamanda bu ürünleri tasarruflu kullanarak ve dozajını iyi ayarlayarak da en aza indirilebilir. Böylelikle kimyasalların çevreye toplam zararının da önüne geçilmiş olunur.

Kullandığımız tüm kimyasalların onaylı, etiketli ve uygun ambalajlarda olması, MSDS’lerin tarafımıza ulaşmış olması önceliğimizdir. Satın alınan departman tarafından kimyasalların kullanımı, MSDS içerik bilgileri, kullanım miktarı ve yöntemleri, kişisel koruyucu donanım gereklilikleri konusunda kimyasalı kullanacak personellerimiz kimyasal ürünleri aldığımız firmanın yetkilisi tarafından eğitim verilmektedir.

Kimyasal kullanım miktarlarımızı kontrol ediyor, boşa ve yanlış kimyasal kullanımını engellemek için personellerimize departman içi eğitim veriyoruz. Mümkün olduğunca konsantre ürünler tercih ediyoruz. Havuzumuz da uygun hijyenik uygulama için minimum miktarda kimyasal kullanan otomatik dozaj sistemi kullanıyoruz. Dışarıdan hizmet aldığımız haşere mücadele firmasının kullandığı ilaçların insan sağlığına ve çevreye zarar vermeyen ürün olduğunu garanti altına alıyoruz. Doğal tedbirlerden (sinek tutucu, yapışkanlı kağıt vb.) daha fazla yararlanmaya çalışıyoruz.

Hedefimiz;

2025 yılında konsantre ürünler ve büyük ambalajlı veya atık oluşumunu düşürecek yöntemler geliştirerek etkin ve uzun vadede kullanım sağlayan küçük ambalajlı ürünler almaya çalışacağız. Personellere kimyasal eğitimleri, kimyasalların doğru kullanım yöntemlerinin eğitim sayısını arttırıp personellerin bilinçlenmesini sağlamaya devam edeceğiz.

Karbon Salınımı

Karbon Ayak İzi Nedir ?

Karbon Ayak İzi; küresel ısınmanın başlıca sorumlusu olarak gösterilen, sera etkisine yol açan gazların oluşumuna neden olan ve fosil yakıtların kullanımıyla atmosfere yayılan karbondioksit salımının bireyin ve şirketlerin doğrudan veya dolaylı olarak kullandığı ürünlerin üretimi açısından enerji kullanımıyla dünyaya bıraktıkları zarar anlamına gelmektedir.

Emisyonun azaltılması için izleyeceğimiz yollar;

1. **Enerji Verimliliği** yüksek makine ve ekipmanlar kullanarak tüketilen enerjiyi azaltmayı hedefliyoruz. Bu sayede emisyon azaltımı gerçekleştirmiş olacağız.
2. **Geri Dönüşüm** tesisimizin içindeki cam, kâğıt, metal gibi atıkların, personellerin bilinçlendirme eğitimlerini arttırarak geri dönüşüm verimliliğini arttırmayı hedefliyoruz. Atıklar biriktirilerek geri dönüşüme kazanılırsa emisyon azaltımı sağlanır. Çünkü sıfırdan bir hammaddeyi üretmek için gereken enerji, yeniden kazanma için gerekenden daha azdır.
3. **Ağaç dikmek,**
4. **Karbon salınımı** düşük ürün ve hizmetleri tercih edeceğiz.

Tedarikçilerimizi yakın civardan seçerek tedarikçi firmaların teslimat araçlarının CO2 salınımını minimum seviyeye çekerek doğaya salınacak emisyonun azaltılmasını hedefliyoruz.

4. Personel ve Çalışma Hayatı

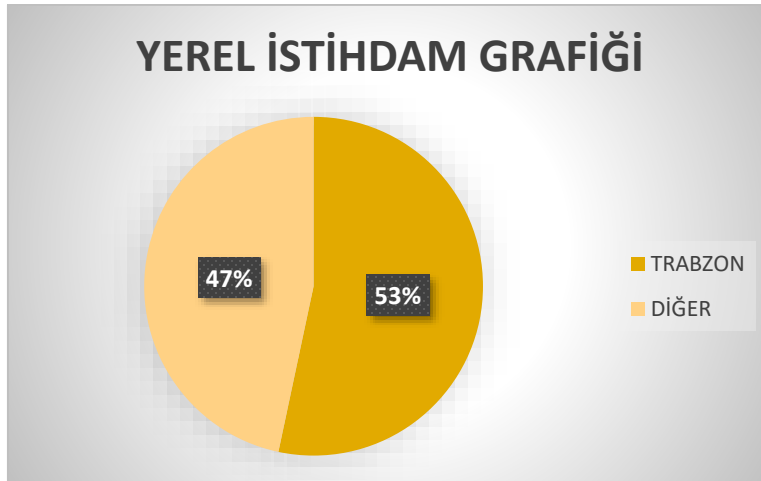
Personel İlerleme Raporu

- **Lojman Kullanımı**, personel lojmanları tesisimiz de çalışan ikameti bulunmayan personellerin kullanımına açıktır.
- **Personel Yemekhanesi**, personellerimiz için personel yemekhanesinde çıkan yemekler ücretsizdir.
- **Çamaşırhane**, iş üniformaları tesis çamaşırhanesinde yıkanmaktadır.
- Doğum günü olan personellerin, her ay düzenlenen personel gününde doğum günü pastaları kesilmekte ve doğum günleri kutlanmaktadır.
- Yıl içerisinde Ramazan Bayramı öncesinde her personele erzak yardımı, Kurban Bayramı'nda da et payı verilmektedir.

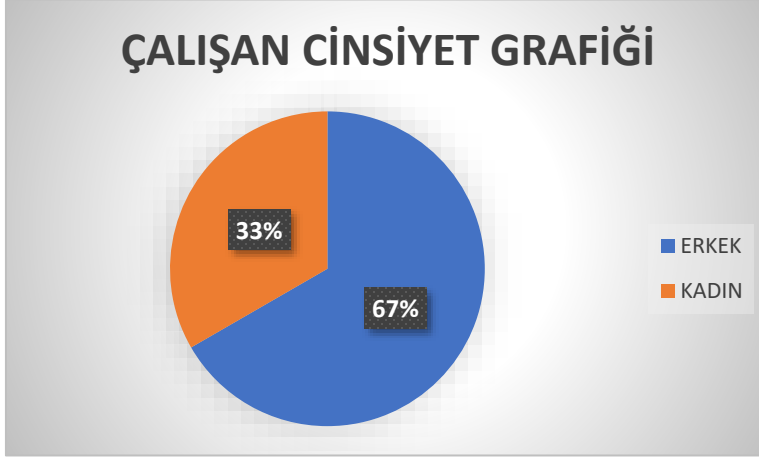
Raporlama ve İletişim Politikası

Kurumumuz olarak sürdürülebilir yönetim sistemimizi 3 aylık periyotlarla gözden geçirmekteyiz. Bununla beraber sosyal medya ve web sitesi kanallarımızdan tüm paydaşlarımızla paylaşmaktayız. Ayrıca acil durum eylem planımız ve risk analizimizde bulunmaktadır.

Personel İstihdamının Yerel ve Yabancılar oranı



Personelin Kadın – Erkek oranı



5. Yapılan Sosyal Çalışmalar

Tesis olarak değişmez ilkelerimiz; daima misafir memnuniyeti, sürdürülebilirlik, çevre ve kalitesidir. Bu ilkelerle yoluna devam eden tesisimiz sizlere çok daha iyi hizmet vermeyi ve daha çok sürdürülebilir bir çevre yönetim sistemi ile yoluna devam etmeyi ilke edinmiştir. Tesisimiz Kalite, Çevre, Gıda ve İSG politikasını aşağıdaki ilkeler etrafında oluşturulmuş ve uygulamaya almıştır.

- Personellerin katılımı ile değişen ve gelişen misafir isteklerini, ulusal ve uluslararası standartlara uygun olarak gerçekleştirmek
- Sürekli iyileşmeyi etkin kılmak, iç ve dış misafirler tarafından tercih edilen bir tesis olmak
- Yasalara, mevzuatlara ve düzenleyici gereksinimlere tavizsiz uymak
- Güncel olarak risk değerlendirmesi yapıp kriz yönetiminin sağlanması
- Tüm çalışanlara ve ilgili taraflara, gerekli bilgilendirme ve eğitimler yardımıyla kendilerinin, misafirlerin ve diğer çalışanların sağlık ve güvenliklerini tehlikeye atmamayı temel ilke olarak benimsetmek
- Tüm faaliyetler kapsamında olası tehlikeli durum ve davranışlar ile ilgili risk değerlendirmelerini sistematik bir şekilde yaparak önleme kültürünü yerleştirmek
- Çevresel boyutları belirlemek, çevresel etkilerin türlerini ve zararlarını tespit etmek, azaltmak ve sürekli güncellemek
- Faaliyetlerimiz sonucunda oluşan atık miktarlarını ve doğal tüketimini azaltmak için gerekli çalışmaları yapmak, kirliliği önlemek
- Geri dönüşüm imkanı olan her türlü mamul, yarı mamul ve hammaddenin yeniden kullanımını sağlamak ve iyileştirmeleri yapmak
- Tesisimiz vizyonuna ve gıda zincirindeki rolüne uygunluğunu sürekli kılmak
- Söz konusu yaklaşım ve önceliklerimizi kamuoyu ve diğer ilgi gruplarımızla paylaşmak
- Tesisimiz de doğal kaynakların çevre sorumluluğu bilinci ile etkin kullanımını sağlamak, kaynak tüketiminden doğacak her türlü atığın, minimum seviyeye indirilerek kaynağında ayrıştırılmasını tehlikelerin çevreye zarar vermeden bertaraf edilmesini sağlamak
- İlgili yasa ve yönetmeliklerle, çevre yönetim sistemi ve gıda güvenliği standartlarına uymak ve sürekli iyileştirmek
- Personelimize, misafirlerimize, tur operatörlerine, tedarikçilerimize ve topluma çevre ve gıda güvenliği bilincinin aşılmasına katkı da bulunmak
- Yerel tedarikçilerimize periyodik olarak gerçekleştirdiğimiz tedarikçi denetimleri ile kontrol ederek, kendilerini geliştirmelerine katkı sağlıyoruz
- Tesisimiz sahası içerisindeki yeşil alanlar da ve gıda işleme alanlarında yaşamı tehdit altındaki türlerden olan hiçbir hayvan veya bitki çeşidi kullanılmamaktadır.
- Politikamızı yaşam tarzı haline getirmek, hayatımızın her alanına yayılması için uygulamalarımızın sürekliliğini sağlamak ve kamuoyunun incelemesine açık tutmak

Yerel Toplum İlişkileri, Ekonomi, Sosyal Sorumluluk, İnsan Hakları Politikası

- **KİLPA OTEL olarak;** çevrenin, çalışanların ve içinde bulunduğu toplumun gelişimine katkı da bulunmayı sorumluluk içinde görür.
- Tesisimiz turizm ve sivil toplum kuruluşu üyeliklerini, yerel toplum ilişkilerini ve yerel yönetimlere destek projelerini arttırarak sürdürmekte kararlıdır.
- Bölgede kültürel zenginliği ve yerel üreticileri destekler, yerel ekonomiye katkı sağlar. Yerel ürünleri tercih eder ve tesisin bulunduğu bölgeler de yaşayan insanlara iş imkanı sağlar.
- Mevcut personel ile uzun süreli çalışmayı hedefler. Bilgi, görgü ve becerilerinin arttırılması ile ilgili eğitim programları uygular.
- Tesis bünyesinde engelli personel istihdam edilmesine önem verilir.
- Tesisimiz yerel halkı ve öğrencileri imkanları dahilinde destekler.
- Restoranımız menüsünde bulunan yemekler de bölgeye özgü ürünleri kullanarak bölgeye gelen misafirlere bölgenin tanıtılması konusunda yardımcı olmaktadır.
- Restoranımız da tüketilen yerel ürünlerin yapılmasında bölge halkından destek alarak, yerel halka da destek olmaktadır.
- Tesisimiz içerisinde bulunan hand made ürünlerin satıldığı mağazamız da, yerel bölge halkı tarafından yapılan ürünler de yer almakla beraber, yerel halkı da desteklemektedir.
- Tesisimiz içerisinde bulunan vadi girişinden misafirlerimiz (konaklayan misafir olsun veya olmasın) vadiyi kullanmalarına ve yakın çevre de bulunan yerleşim yerinin görülmesine olanak sağlamaktadır.
- Tesisimiz sosyal sorumluluk projelerine katkı da bulunmaktadır.
- Tesisimiz içerisinde farklı konaklama alanlarında bulunan misafirlerimiz ile diğer misafirlerimiz arasında farklı şekilde muamele görmemektedir. Tüm misafirlerimize eşit ve adil şekilde hizmet edilmektedir.

Kalite Politikası

- Yatırımcımız ile çalışanlarımız arasında karşılıklı güven, sevgi ve saygı oluşturmak
- Bu duyguları hizmetlerimizin her aşamasında uygulayacağımız kalite prensibi ve sürekli iyileştirme ilkesiyle birleştirmek
- Misafirlerimizi odak noktası kabul etmek ve memnuniyetini en iyi şekilde sağlamak.

Uygulama

- Tüm çalışanların katılımı ile misafir memnuniyetinin arttırılması için sürekli çaba harcamak, iş kazalarını ortadan kaldırmak, emniyetli, temiz ve sağlıklı bir iş ortamı sağlamak
- Çalışanlar arası karşılıklı güveni, anlayışı ve iletişimi arttırmak
- Fikir alışverişini kolaylaştırmak ve bütün çalışanların katılımı ile takım ruhunu geliştirmek
- Çalışanların sürekli eğitimini ve kendilerini geliştirmelerini sağlamak

- Sürekli olarak kalitenin geliřtirilmesi için çaba harcamak
- Kalite anlayışımıza uyan tedarikçilerle çalışmak
- Fayda maliyeti analizi yapılarak yeni teklifler hazırlamak
- Maliyetlerin kalitenin ana unsurlarından olduğu sürekli bilinecek, bu çalışmaların doğal sonucu olarak maliyetlerin düşmesi, karlılığın yükselmesi, çalışanlar için istihdam güvencesinin artmasını sağlamaktır
- İşletme kalite politikası, Kalite yönetim temsilcisi ve üst yönetim tarafından hazırlanıp yayınlanmış olsada, Kilpa Otel de görevli tüm personeller tarafından bilinmek ve benimsemek zorundadır.

6. Kültürel alıřmalar

Tesisimiz de Sunduėumuz Kültürel Hizmetler

Tesisimizin yer aldığı bölge itibari ile misafirlerimize bulundukları bölgenin kültürel özelliklerini yansıtmak amacıyla;

- Kataloglarımızda bölgenin fotoğraflarını paylaştık.
- Restoran menmzde yöresel ürünler sunulmakta.

Sosyal Sorumluluk Projeleri

TOGEMDER 'in KADIN ELİ PROJESİ ile birlikte hareket ederek yerel bölge halkının çalışan kadınlarına katkı sağlamış oluyoruz.

Huzurevlerine 3 ayda bir ziyaretler düzenliyoruz.