Stoa Pansiyon

2025 Sürdürülebilirlik Raporu

Rapor Hakkında

Stoa Pansiyon olarak İzmir'in Selçuk ilçesine bağlı Şirince Mahallesi'nde konaklama hizmeti sunuyoruz. Bu rapor, 2025 yılında 259 misafir ağırladığımız yedi odalı pansiyonumuzun elektrik ve su tüketimini, atık miktarını ve istihdam yapısını kapsıyor. Şirince'nin kültürel mirasını misafirlerimize nasıl tanıtmayı amaçladığımızı ve 2026 hedeflerimizi de paylaşıyoruz.

Kapasite, istihdam ve yıllık performans göstergelerinde işletme verilerimizi esas aldık. Tesis ve yöre tanıtımında Stoa'nın yayımladığı konuk bilgilendirmelerinden, Selçuk Belediyesinin ve Kültür ve Turizm Bakanlığının kaynaklarından yararlandık.

1. Tesis Tanıtımı ve Özellikleri

Tesis bilgisi	Açıklama
Tesis adı ve türü	Stoa Pansiyon
İşletmeci	Seyyar Sahne Ticaret Ltd. Şti.
Tesis adresi	Şirince Mahallesi, Kayserkaya Sokak No. 20/1, Daire No. 1, Selçuk/İzmir
Konaklama kapasitesi	**7 oda, her odada 2 yatak, toplam 14 yatak**
Stoa'nın iletişim telefonu	+90 535 717 40 29
İnternet adresi	www.stoasirince.org

Selçuk Belediyesi, tesisimizi konaklama listesinde "Stoa" adıyla pansiyon olarak gösteriyor. Stoa'nın konaklama sayfasında, batı girişindeki B1–B7 kodlu yedi oda da toplam 14 kişilik, banyolu bir oda grubu olarak tanıtılıyor. Raporun kapsamı, işletmemiz tarafından bildirilen 7 odalı ve 14 yataklı pansiyondur.

Stoa'nın konuk bilgilendirmesinde arazinin engebeli olduğu belirtiliyor. Hareket desteğine ihtiyaç duyan misafirlerimize rezervasyondan önce girişten odaya uzanan güzergâh ve banyonun düzeni hakkında bilgi vermeyi esas alıyoruz.

2. 2025 Performans Göstergeleri

2025 yılında pansiyonumuzda 259 kişi konakladı. Yıllık elektrik ve su tüketimimizi ve oluşan atık miktarını, aynı yıl konaklayan misafir sayısına bölerek aşağıdaki göstergeleri hesapladık.

Gösterge	2025 yılı toplamı	Konaklayan misafir başına
Elektrik tüketimi	17.485 kWh	67,51 kWh
Su tüketimi	305 m³	1.177,61 litre
Atık miktarı	158 kg	0,61 kg

Hesaplamanın paydası 259 kişidir. Her misafir, kalış süresinden bağımsız olarak bir kez sayılmıştır. Pansiyonun hizmetlerinden kaynaklanan tüketimler de ortalamaya dahildir. Kişi başına sonuçlar iki ondalık basamağa yuvarlanmıştır.

3. Çevresel Etkilerin Azaltılması

Çevre Yönetimi

Yedi odanın aydınlatılması ve temizlenmesi, sıcak su kullanımı ve misafirlerin ortak alanlardan yararlanması, kaynak tüketimini değerlendirirken dikkate aldığımız işlerdir. Oda hazırlığı sırasında fark edilen su kaçaklarının ve ihtiyaç dışında çalışan cihazların yönetime bildirilmesine öncelik veriyoruz.

Atık Yönetimi

2025 yılında pansiyonumuzda 158 kg atık oluştu. Bu miktar konaklayan misafir başına 0,61 kg’dır. Stoa’nın konuklara yönelik bilgilendirmesinde yemek sonrasında organik atık ve plastiğin ayrı kaplara, camın ise cam kutusuna bırakılması isteniyor. Aynı bilgilendirmede konuklardan matara getirmeleri isteniyor ve odalarda tek kullanımlık terlik sunulmadığı belirtiliyor.

Bu uygulamaları misafirlerimize girişte hatırlatmayı, odalarda oluşan kâğıt ve ambalajları da türüne göre ayırmayı hedefliyoruz. Yiyecek israfını azaltmak için öğün hazırlığına esas kişi sayısının ve sık artan yiyeceklerin dikkate alınmasını önemsiyoruz. Toplanan atıkların özelliklerine uygun biçimde saklanmasını ve ilgili toplama sistemine teslim edilmesini esas alıyoruz.

Enerji Yönetimi

2025 yılında 17.485 kWh elektrik tükettik. Misafir başına tüketimimiz 67,51 kWh oldu. Boş odalarda aydınlatma ve elektrikli ekipmanların gereksiz yere açık kalmasını önlemeyi, ortak alanların aydınlatmasını kullanım saatlerine göre düzenlemeyi amaçlıyoruz. 2026 hedefimiz misafir başına elektrik tüketimini %3 azaltmaktır.

Su ve Atıksu Yönetimi

2025 yılındaki toplam su tüketimimiz 305 m³, konaklayan misafir başına tüketimimiz 1.177,61 litredir. Tasarrufta önceliğimiz, odaların banyolarındaki musluk, duş ve rezervuar kaçaklarını erken fark etmek ve giderilmelerini sağlamaktır. Oda ve ortak alan temizliğinde de suyun ihtiyaç kadar kullanılmasını gözetiyoruz.

Atıksuların tesisin altyapısına ve ilgili düzenlemelere uygun şekilde uzaklaştırılmasını esas alıyoruz. Kullanılmayan kimyasalların ve atık yağların giderlere dökülmesini önlemeyi, atıkların kendi toplama sistemlerine teslim edilmesini hedefliyoruz.

Kimyasal Yönetimi

Oda ve banyo temizliğinde kullanılacak ürünü yüzeyin özelliğine ve hijyen ihtiyacına göre seçmeyi, üreticinin belirttiği dozda kullanmayı esas alıyoruz. Ürünlerin etiketli kaplarda, gıdalardan ayrı saklanması ve çalışanların güvenlik bilgi formlarına ve göreve uygun koruyucu donanıma erişebilmesi önceliklerimizdir.

Satın almada çevresel özellikleri belgelenmiş ve temizlik ihtiyacını karşılayan ürünleri değerlendirmeyi hedefliyoruz. Ürün kalıntısı içeren ambalajların ve kullanılmayan kimyasalların, özelliklerine göre ayrılarak yetkili toplama sistemine teslim edilmesini esas alıyoruz.

Yasal Yükümlülüklere Uyum

Pansiyon işletmeciliğiyle ilgili izin ve ruhsatların geçerlilik sürelerini takip etmeyi, gerekli kayıtları saklamayı ve bildirimleri süresinde yapmayı esas alıyoruz. Çevresel yükümlülüklerin takibinde atıkların ayrıştırılması ve teslimi, su ve atıksu yönetimi ile temizlik ürünlerinin güvenli kullanımı önceliklidir.

2026 Yılı Çevresel İyileştirme Hedeflerimiz

Misafir başına gösterge	2025 düzeyi	2026 hedefi
Elektrik tüketimi	67,51 kWh	%3 azaltım · 65,48 kWh
Su tüketimi	1.177,61 litre	%5 azaltım · 1.118,73 litre
Atık miktarı	0,61 kg	2025 düzeyinin altına inmek

- Tek kullanımlık ambalajı ve gıda israfını azaltmak, atıkların kaynağında ayrı toplanmasını geliştirmek.
- Çalışanlarımızı tasarruf ve doğru dozaj konusunda bilgilendirmek, izin ve atık teslim kayıtlarını güncel tutmak.

Elektrik, su, atık ve konaklayan misafir sayılarını aylık olarak izlemeyi planlıyoruz. Yıl sonunda yıllık toplamları o yılın misafir sayısına bölecek ve hedeflere ulaşma durumunu yuvarlama öncesindeki değerlerle değerlendireceğiz.

4. Personel ve Çalışma Hayatı

Personel Yapısı ve Yerel İstihdam

2025 yılında istihdam ettiğimiz 10 çalışanın tamamı yerel halktandı. Ekibimizde altı kadın ve dört erkek görev yaptı. Yerel istihdamı sürdürmeyi ve yeni işe alımlarda görevin gerektirdiği bilgi, beceri ve deneyimi esas almayı hedefliyoruz.

2025 yılı istihdam göstergesi	Kişi sayısı	Toplam içindeki payı
Toplam çalışan	10	%100
Kadın çalışan	6	%60
Erkek çalışan	4	%40
Yerel halktan istihdam edilen çalışan	10	%100

Çalışanların Yetkinlikleri ve Eğitimleri

Eğitimleri pansiyonda karşılaşılan durumlar üzerinden planlamayı amaçlıyoruz. Oda temizliğinde sızıntıların bildirilmesi, ürünlerin doğru dozda kullanılması, atıkların ayrılması ve konuklara tesis içinde yol tarif edilmesi öncelikli konularımızdır. İş sağlığı ve güvenliği, hijyen, yangın ve acil durumlar, çalışan hakları ve misafir iletişimi de eğitim kapsamındadır.

Çalışan Hakları ve Fırsat Eşitliği

İşe alımda, ücretlendirmede, görev dağılımında ve eğitim olanaklarında fırsat eşitliğini esas alıyoruz. Çalışanlarımızın ücret, dinlenme ve izin haklarını, güvenli koşullarda çalışmalarını ve mahremiyetlerini gözetiyoruz. Çocuk işçiliğinin, zorla çalıştırmanın, insan ticaretinin, tacizin ve ayrımcılığın önlenmesi çalışma ilkelerimiz arasındadır.

Çalışanlarımızın görüş, öneri ve şikâyetlerini doğrudan yönetime iletebilmesini ve bu bildirimlerin gizlilik içinde, tarafsız biçimde değerlendirilmesini önemsiyoruz.

Çalışanların Sürdürülebilirlik Çalışmalarına Katkısı

Çalışanlarımızı arızaları ve malzeme israfını fark ettiklerinde bildirmeye, misafirlerin önerilerini yönetime iletmeye teşvik ediyoruz. Şirince'deki üreticiler, köy çarşısı ve kültürel ziyaret noktaları hakkında bilgi verirken ekibimizin yerel deneyiminden yararlanmayı amaçlıyoruz.

2026 Yılı Çalışma Hayatı Hedeflerimiz

- %100 yerel istihdam oranını korumak ve tüm adayları aynı mesleki ölçütlerle değerlendirmek.
- 10 çalışanımızın tamamının görevine uygun sürdürülebilirlik eğitimine katılmasını sağlamak. Eğitimin tarihini, içeriğini ve katılımı kaydetmek.
- İş sağlığı ve güvenliği eğitimlerinin güncelliğini izlemek ve çalışma koşulları hakkında iletilen önerileri ekibimizle değerlendirmek.

5. Kültürel Çalışmalar

Şirince ve Selçuk'un Tarihî ve Kültürel Mirası

Şirince'nin geleneksel evleri, dar sokakları ve köy çarşısı, yerleşimin mübadele geçmişini ve bugünkü yaşamını bir arada tanıma olanağı sunuyor. Köy içinde Aziz Demetrius Kilisesi ile Vaftizci Yahya Kilisesi, misafirlerimize önerebileceğimiz iki duraktır. Şirince, 2023'te Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütünün En İyi Turizm Köyleri ağına katıldı.

Selçuk'u keşfetmek isteyen konuklarımıza, 2015'te UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne alınan Efes'in bileşenleri arasında yer alan Efes Antik Kenti'ni ve Ayasuluk Tepesi'ni tanıtmayı hedefliyoruz.

Yerel Gastronomi ve Kahvaltı Kültürü

Şirince'de bağcılık ve zeytincilik köklü bir geçmişe sahiptir. Köyde incir, şeftali ve ceviz de yetiştirilir. Yöre mutfağını tanımak isteyen misafirlerimize bu ürünleri mevsiminde tanıyabilecekleri köy çarşısını ve yerel işletmeleri önermeyi amaçlıyoruz. Satın almada Şirince ve Selçuk'taki üreticilerden temin olanaklarını değerlendirmek de hedeflerimiz arasındadır.

Yerel Gelenekler ve Kültürel Etkinlikler

Şirince'de Seyyar Sahne sanatçılarının katkısıyla kurulan Tiyatro Medresesi, bugün Stoa Beden Sanatları ve Araştırmaları Merkezi adıyla tanınıyor. Merkezin 13–17 Ağustos 2025 için duyurduğu Yetişkinler İçin Oyun Kampı, doğaçlama ve hareket atölyeleriyle yöredeki sanat çalışmalarına bir örnektir. Konuklara program önerirken tarihleri ve katılım koşullarını düzenleyicinin duyurusundan kontrol etmeyi esas alıyoruz.

Kültürel Mirasın Korunması ve Sorumlu Ziyaret

Şirince'de evlerin ve bahçelerin özel yaşam alanı olduğunu hatırlatmayı, kişilerin fotoğraflarını çekerken izin alınmasını ve geçişlerin açık bırakılmasını önemsiyoruz. Efes'te işaretli güzergâhların izlenmesini, arkeolojik parçaların yerinde bırakılmasını ve ziyaret alanlarında atık bırakılmamasını teşvik ediyoruz.

2026 Yılı Kültürel Sürdürülebilirlik Hedeflerimiz

- Yerel çalışanlarımızla Şirince çarşısını, tarihî evleri, kiliseleri ve Selçuk'taki Efes ziyaret noktalarını tanıtan kısa bir rehber hazırlamak.
- Yöresel ürünler, yerel üreticiler ve Stoa'daki sanat programları hakkında güncel bilgileri misafirlerimizle paylaşmak.
- Tarihî alanların ziyaret kurallarını ve mahalle sakinlerinin mahremiyetini gözeten önerileri ekibimizle gözden geçirmek.