

Bu politikanın amacı; konaklama tesisimiz ve dışarıdan gelen misafirlere de hizmet sunan restoranımız bünyesinde yerel ekonomik kalkınmaya doğrudan katkı sunmak, bölgenin gastronomi ve el sanatları gibi kültürel değerlerini koruyarak sürdürülebilir bir işletme modeli sergilemektir. Politikamız; günlük operasyonlarımızı, ekibimizi, tedarikçilerimizi ve konuklarımızla olan etkileşimlerimizi kapsar; küçük ölçekli üreticiler, yerel çiftçiler, zanaatkarlar ve lokal rehberlerle olan iş birliklerimizi bütünsel bir yaklaşımla ele alır.

Temel İlkelerimiz

Tesisimizde sunulan tüm hizmetlerde ve restoran mutfağımızda yerel üreticilerden ürün ve hizmet teminine öncelik tanınır. Küçük işletmelerle yürütülen tüm ticari ilişkilerde şeffaflık, adil fiyatlandırma ve zamanında ödeme gibi adil ticaret ilkeleri esas alınır. Bölgenin köklü mutfak kültürü, geleneksel el sanatları ve yöresel mirası korunarak konuklarımıza özgün deneyimler şeklinde aktarılır.

Saha Uygulamalarımız ve Yerel Ekonomi

Restoranımızın mutfağında taze, mevsimsel ve yerel gıda ürünlerinin kullanımına azami öncelik verilir; menülerimizde bölgesel reçetelere ve coğrafi işaretli ürünlere yer verilir. Rehberlik ve etkinlik gibi dış hizmetlerde doğrudan bölgedeki yerel girişimcilerle çalışılarak turizm gelirinin doğrudan bölge esnafına yayılması sağlanır.

Açık İletişim ve Sürekli İyileştirme

İş birliği yaptığımız küçük üreticiler ve girişimcilerle gıda güvenliği, hijyen ve sürdürülebilir üretim konularında bilgi paylaşımında bulunuyoruz. Yerel satın alımlarımızın toplam alımlara oranını ve aktif çalıştığımız üretici sayılarını düzenli olarak takip ederek bu ağıımızı genişletmeyi hedefliyoruz. Konaklama tesisimiz ve restoranımız, yerel girişimcilerin ve küçük üreticilerin varlığını özgün konaklama deneyimimizin en kıymetli unsuru olarak kabul eder ve yerel üreticilerle birlikte büyümeyi sürdürülebilir bir yönetim ilkesi olarak benimser.