

NACHHALTIGKEITSBERICHT

2026

Wir schützen die Natur und gestalten die Zukunft.



Umfang und Inhalt des Berichts

- 01** Management und Ansatz
- 02** Umweltleistung
- 03** Unsere Mitarbeitenden
- 04** Inklusiver Service
- 05** Lokale Werte und Gäste
- 06** Unsere Entwicklungsziele

Grußwort der Geschäftsleitung

Gemeinsame Verantwortung, stetige Verbesserung

Liebe Gäste, Geschäftspartner und Mitarbeitende,



Murat TOKAT
General direktor

Im Galeri Resort Hotel verstehen wir Nachhaltigkeit als gemeinsame Verantwortung gegenüber der Natur, den Menschen und der Zukunft. Wir wollen Wasser und Energie effizient nutzen, den Chemikalienverbrauch und die Abfallmenge senken und das Natur- und Kulturerbe unserer Region bewahren, ohne beim Gästekomfort oder bei der Servicequalität Abstriche zu machen.

Wir sind überzeugt, dass der Einsatz und das Wohlbefinden unserer Mitarbeitenden die Grundlage der Gästezufriedenheit bilden. Wir fördern ein respektvolles, sicheres und faires Arbeitsumfeld und laden Mitarbeitende, Gäste, Lieferanten und Geschäftspartner ein, an unseren Nachhaltigkeitsmaßnahmen mitzuwirken. Gemeinsam geschaffenes Bewusstsein und partnerschaftliche Zusammenarbeit ermöglichen dauerhafte Verbesserungen.

Wir entwickeln unsere Leistungen und Abläufe stetig weiter, um künftigen Generationen eine lebenswerte Umwelt zu hinterlassen. Allen Mitarbeitenden und Partnern, die diese Verantwortung teilen und uns auf diesem Weg unterstützen, danke ich herzlich.

Unsere Nachhaltigkeitspolitik

Ökologische, soziale und wirtschaftliche Verantwortung

Umwelt und Klima

Wir wollen Ressourcen effizient nutzen, Abfälle vermeiden und unsere Umweltauswirkungen verringern.

Menschenrechte

Wir lehnen Diskriminierung ab und achten auf Chancengleichheit, Sicherheit und Menschenwürde.

Mitarbeiterbeteiligung

Durch Schulungen, Feedback und interne Kommunikation fördern wir die Beteiligung unserer Mitarbeitenden am Prozess.

Lokale Wirtschaft

Unsere Beschaffung unterstützt regionale Lieferanten und die lokale Produktion.

Kulturelles Erbe

Wir vermitteln unseren Gästen regionale Produkte, Küche und kulturelle Werte.

Stetige Verbesserung

Wir verfolgen Kennzahlen und berücksichtigen Verbesserungsbedarf in unseren Zielen und Maßnahmen.



Schutz natürlicher Ressourcen

Energieeffizienz

Effiziente Geräte, Automatisierung und erneuerbare Energien verbessern unser Energiemanagement.

Wassermanagement

Wir erfassen Leitungs- und Brunnenwasser getrennt und unterstützen Leckkontrollen sowie Maßnahmen zum Wassersparen.

Chemikalienmanagement

Wir unterstützen die richtige Produktauswahl, eine angemessene Dosierung und die sichere Lagerung durch Mitarbeiterschulungen.

Abfallvermeidung

Wir reduzieren Einwegartikel und unnötige Verpackungen bei Einkauf und Service.

Trennung und Übergabe

Wir trennen Abfälle an der Quelle und übergeben sie zugelassenen Firmen zur Verwertung oder fachgerechten Entsorgung.

Natur und Tierwelt

Wir berücksichtigen regionale Pflanzen und gehen achtsam mit der Natur und den Tieren rund um das Hotel um.

Menschenrechte und Chancengleichheit

Respekt gegenüber Mitarbeitenden, Gästen und Partnern

Chancengleichheit

Bei Einstellung und Beschäftigung verfolgen wir einen fairen Ansatz ohne Diskriminierung.

Frauenrechte

Wir fördern die Erwerbstätigkeit von Frauen und gleiche Chancen in Führungspositionen.

Kinderrechte

Wir achten auf die Sicherheit und das Wohlergehen von Kindern und stärken das Bewusstsein für ihre Rechte.

Barrierefreiheit

Wir entwickeln unseren Service und unsere Kommunikationsansätze unter Berücksichtigung besonderer Bedürfnisse weiter.

Sicheres Arbeiten

Wir unterstützen Maßnahmen zum Arbeits- und Gesundheitsschutz durch Schulungen und Kontrollen vor Ort.

Rückmeldungen

Wir hören Mitarbeitenden und Gästen zu und beziehen ihre Anliegen in unsere Bewertungen ein.

Erzeugung erneuerbarer Energie

KIDAN GES-1 / Şarkikaraağaç



Isparta, Şarkikaraağaç
Unser Solarprojekt

999 kWe Anschlussleistung
1.348,59 kWp installierte
DC-Leistung

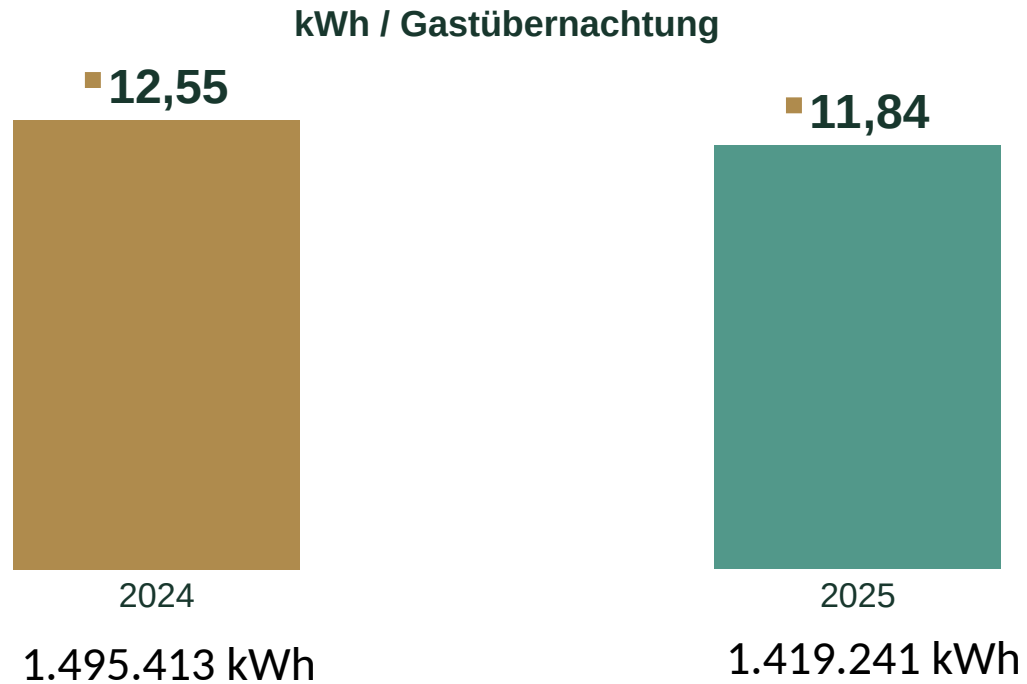
Unser Solarpark deckt den gesamten
jährlichen Strombedarf des Hotels und
schützt so die Umwelt.
Stromerzeugung 2025:

2.265.045 kWh



Stromverbrauch und Energieeinsparung

2024–2025: Verbrauch je Gastübernachtung



–5,6 %

**Rückgang der
Verbrauchsintensität**

Der jährliche
Gesamtstromverbrauch sank von
1.495.413 kWh auf 1.419.241
kWh.

Unsere Energiesparmaßnahmen

Lichtsteuerung

Außenleuchten sind zeitgesteuert. In Fluchttreppenhäusern, ausgewählten Fluren und Gäste-WCs nutzen wir Sensoren.

Umstellung auf LED

Die meisten Zimmer und Gemeinschaftsbereiche verfügen über LED-Beleuchtung. 2026 haben wir die Beleuchtung erneuert.

Klimatisierung

Wir nutzen effiziente Klimaanlage der Klasse AA+. Präsenzsensoren in allen Zimmern begrenzen den Betrieb, wenn sie keine Bewegung erkennen.

Motoren und Elektrik

Pool- und Förderpumpen, Trafo und Kühlräume nutzen effiziente AA+-Technik. 2026 haben wir Hauptschalttafeln und Trafo erneuert.

Wärmeverluste senken

Am Restauranteingang befindet sich ein Luftschleier. In leeren Zimmern bleiben dicke, dunkle Vorhänge je nach Jahreszeit offen oder geschlossen, um Energieverluste zu vermeiden.

Warmwassersystem

Solarkollektoren, drei Schnellboiler mit je einer Tonne Kapazität und ein Plattenwärmetauscher unterstützen die Warmwasserversorgung.

Wasserverbrauch und Ressourcenschutz

2024–2025: Verbrauch je Gastübernachtung

–20,7 %

Leitungswasser (m³ / Gastnacht)

■ 0,024



2024

■ 0,019



2025

+14,8 %

Brunnenwasser (m³ / Gastnacht)

■ 0,341



2024

■ 0,392



2025

+12,5 %

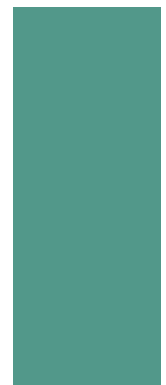
Wasser gesamt (m³ / Gastnacht)

■ 0,365



2024

■ 0,410



2025

Wassersparen und Wassersicherheit

Technische Maßnahmen und Bewusstseinsbildung

Armaturen und Spülkästen

Wir nutzen Strahlregler sowie sensor- und kniebetätigte Armaturen. Die WC-Spülkästen haben eine 3/6-L-Zweimengenspülung.

Bewässerung

50 % des Gartens nutzen Tropfbewässerung, 40 % Sprinkler. Klimaangepasste Pflanzen sollen den Bewässerungsbedarf senken.

Umstellung auf Duschen

In allen Zimmern haben wir Badewannen durch Duschen ersetzt.

Automatische Dosierung

Kontrollierte Dosierung kommt in Pool, Wäscherei, Küche, Spülbereich, Brauchwasser- und Osmoseanlagen zum Einsatz.

Analysen und Kontrollen

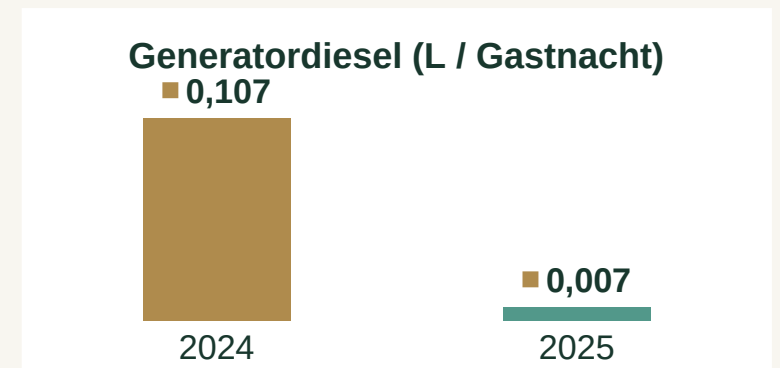
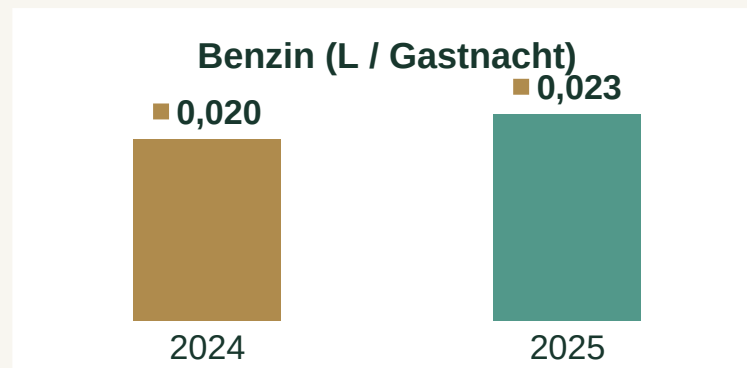
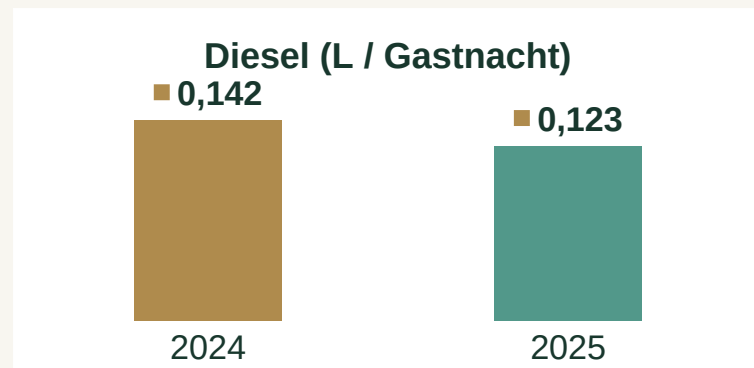
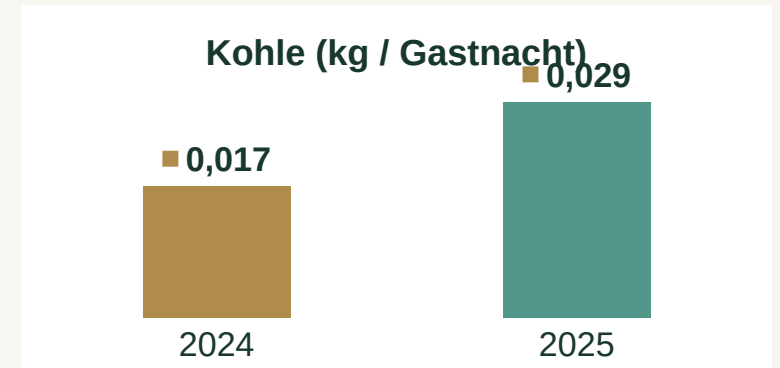
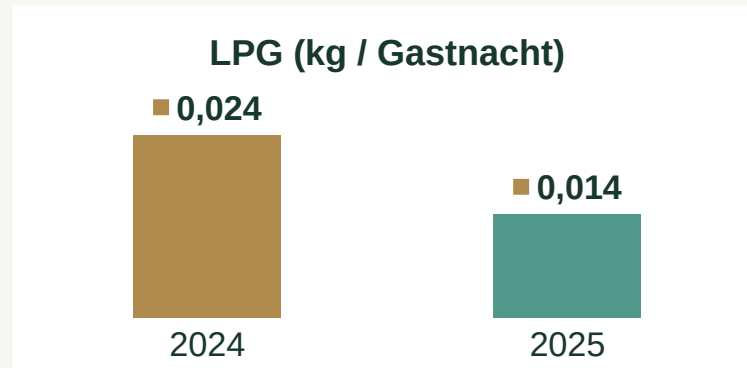
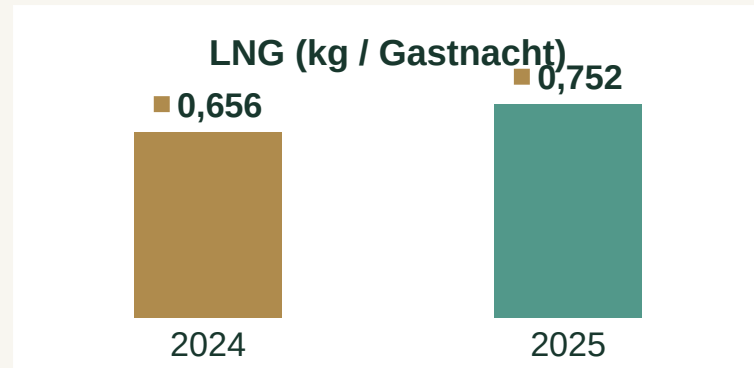
Wir überwachen Pool- und Brauchwasseranalysen sowie die Legionellen-Probenahmestellen.

Bewusstseinsbildung 2026

Durch Wasser-Effizienzlabels, Mitarbeiterschulungen und Gästeinformationen werden wassersparende Verhaltensweisen gefördert.

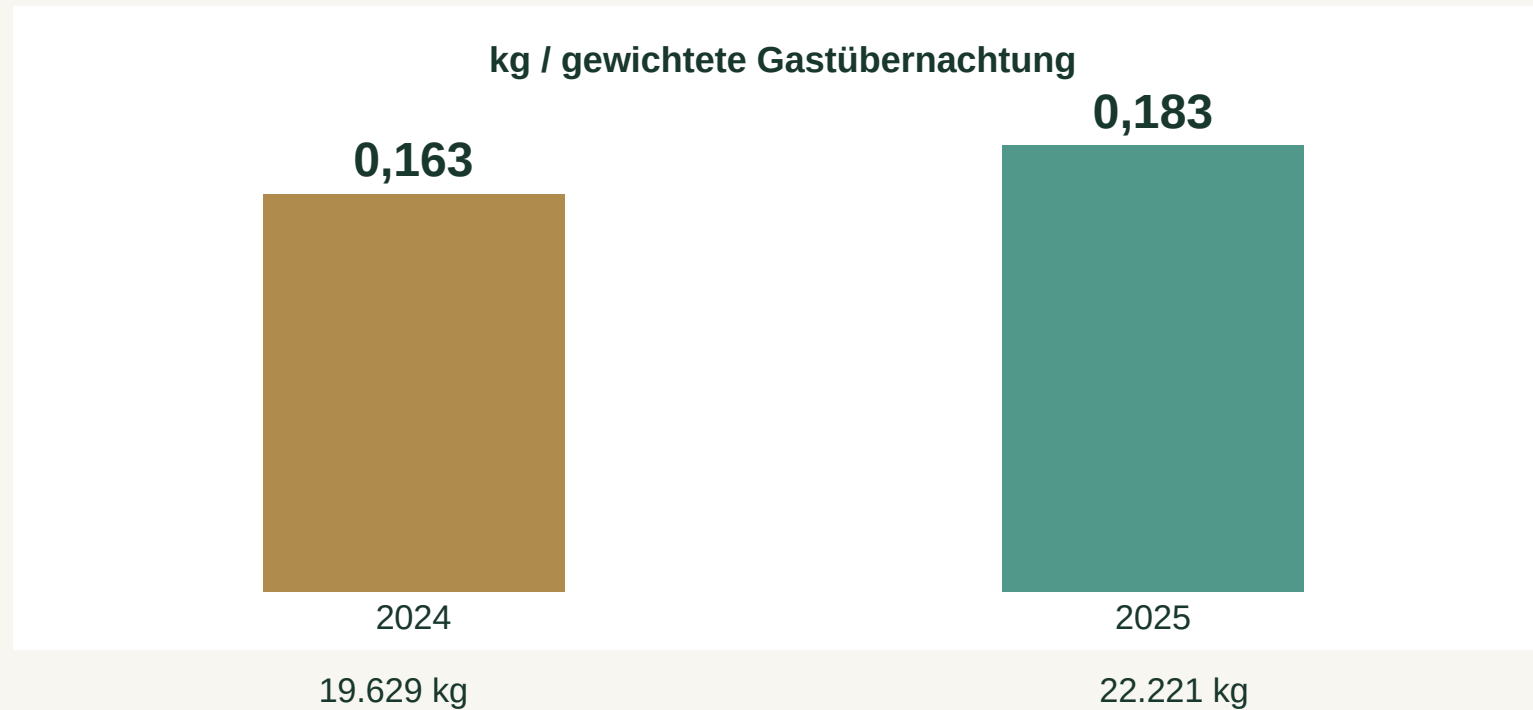
Brenn- und Kraftstoffverbrauch

2024–2025: Verbrauch je Gastübernachtung



Chemikalieneinsatz

2024–2025: Verbrauch je gewichteter Gastübernachtung

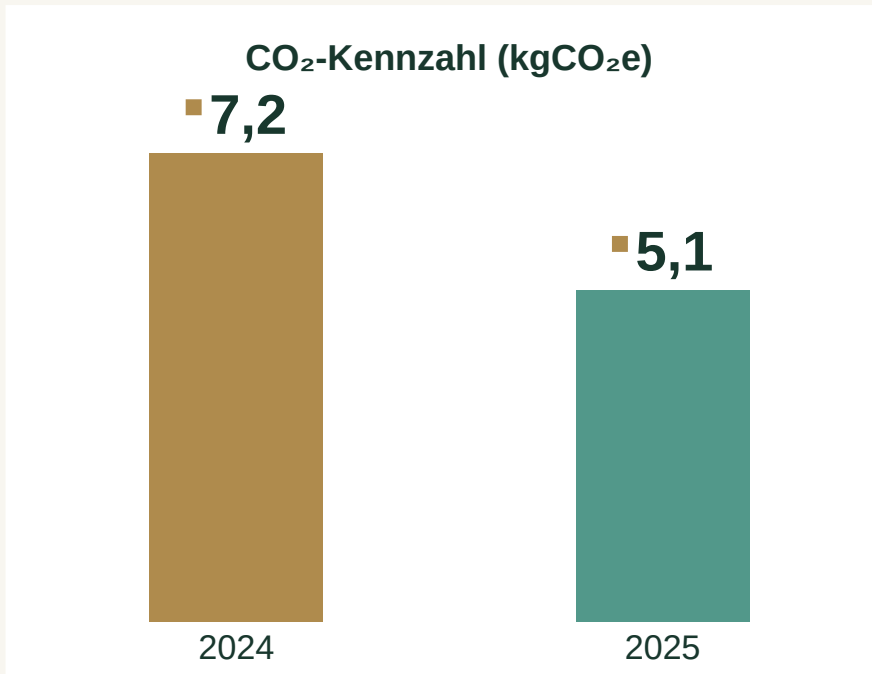


+12 %

**Anstieg der
Verbrauchsintensität**

Geplant sind
Dosierpumpenkontrollen,
Anwendungsschulungen und eine
produktbezogene
Verbrauchserfassung.

Unser CO₂-Fußabdruck



Was ist ein CO₂-Fußabdruck?

Die Energie für unsere täglichen Hotelleistungen verursacht Treibhausgase, die das Klima beeinflussen. Der CO₂-Fußabdruck misst diese Auswirkungen.

Was berechnen wir in diesem Bericht?

Wir erfassen Emissionen aus Strom- und LNG-Verbrauch (verflüssigtes Erdgas). Die Ergebnisse geben wir in CO₂-Äquivalenten (CO₂e) an. Diese gemeinsame Einheit macht die Klimawirkung verschiedener Gase vergleichbar.

Unser Ziel ist es, Emissionen durch Energieeffizienz und erneuerbare Energien zu senken.

Zero-Waste-Management

01

VERMEIDEN

Unsere Einkaufsentscheidungen reduzieren unnötige Abfälle.

02

TRENNEN

Wir trennen Abfälle an der Quelle nach Art und Gefahrenklasse.

03

MESSEN

Wir erfassen Abfallmengen täglich, wöchentlich und monatlich.

04

ÜBERGEBEN

Zugelassene Firmen übernehmen die Verwertung oder fachgerechte Entsorgung.

05

INFORMIEREN

Schulungen und Gästeinformationen fördern die Beteiligung.

In Gemeinschaftsbereichen nutzen wir Wasserspender, in Zimmern Pfandflaschen.

Abfallerfassung und Gästebeteiligung

Messergebnisse sichtbar machen

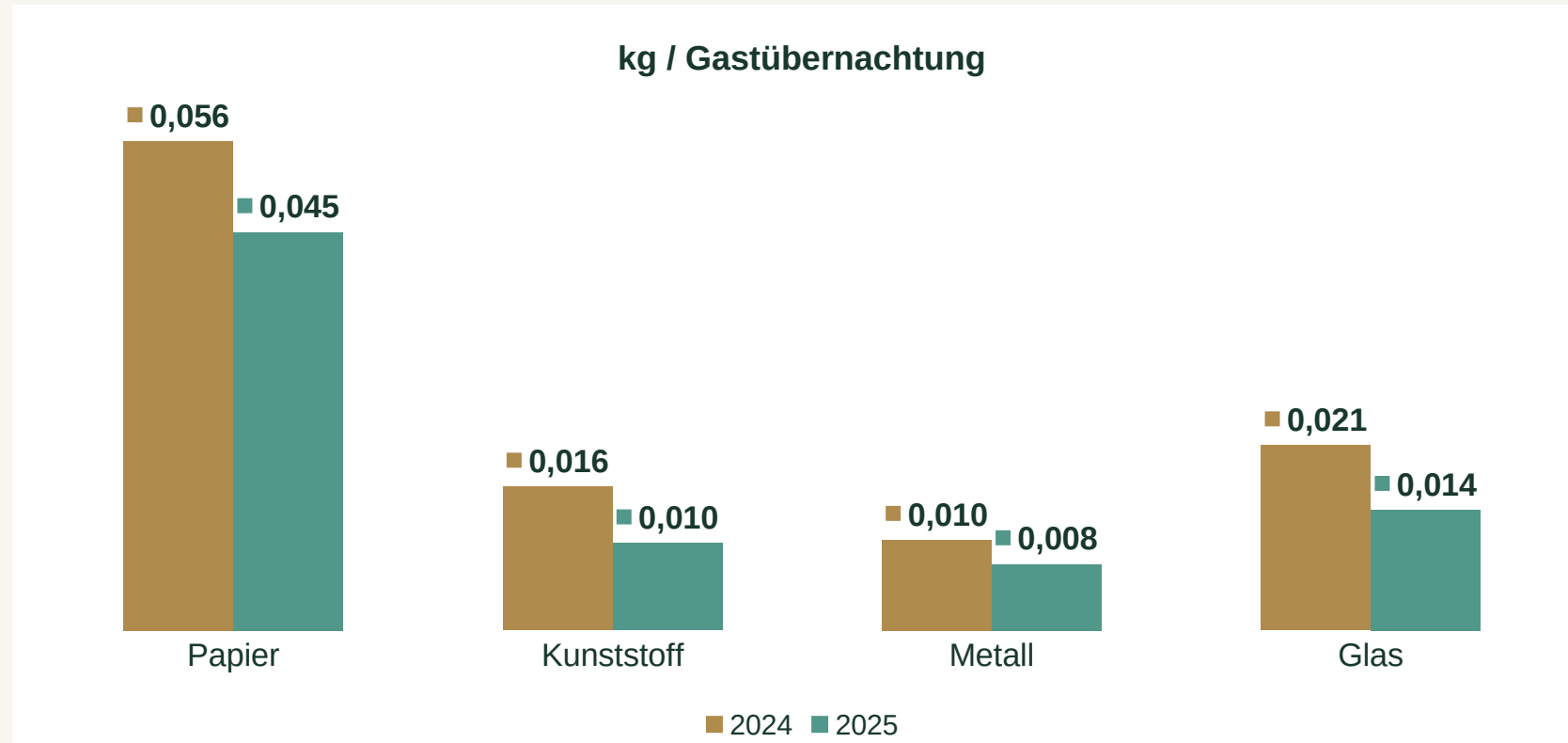
Die täglichen Abfallmengen werden über eine Informationstafel mit den Gästen geteilt. Sichtbare Ergebnisse fördern die Beteiligung an Maßnahmen zur Abfallreduzierung.

Wasserspender in Gemeinschaftsbereichen unterstützen die Reduzierung von Einwegplastik.



Weniger Verpackungsabfälle

2024–2025: Verpackungsabfall je Gastübernachtung



–18,6 %

Papier

–39,4 %

Kunststoff

–26,9 %

Metall

–34,9 %

Glas

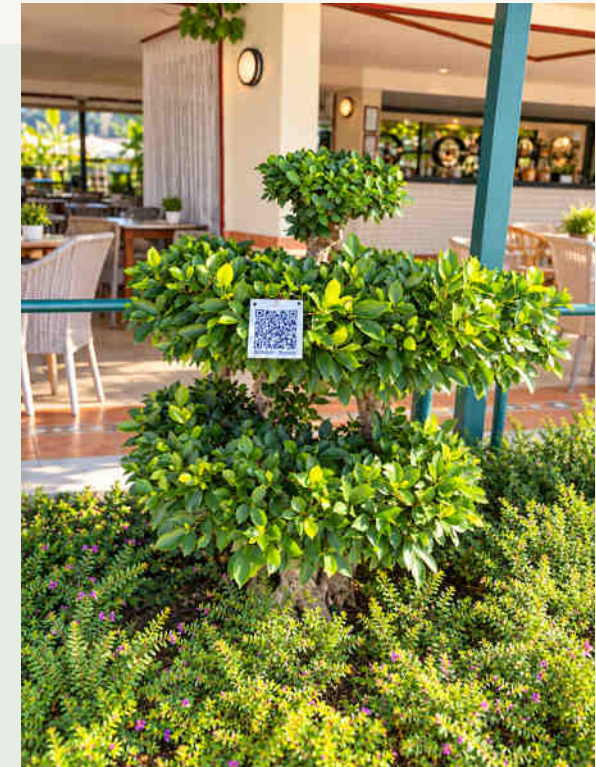
Schutz der Biodiversität

Pflanzenbestand und Arteninformation

An das Mittelmeerklima angepasste Pflanzen wie Granatapfel, Banane, Mandarine, Grapefruit, Avocado und Olive sind Teil der Landschaftsgestaltung unserer Anlage.

Pflanzenschilder und QR-Inhalte helfen Gästen, die Arten kennenzulernen.

Bei der Gartenpflege berücksichtigen wir regionale Bedingungen und den Bewässerungsbedarf.



Tierwohl und Lebensräume

Wir versorgen die Katzen rund um das Hotel mit Futter, Streu und sauberem Wasser. Katzenhäuser bieten ihnen geschützte Rückzugsorte.

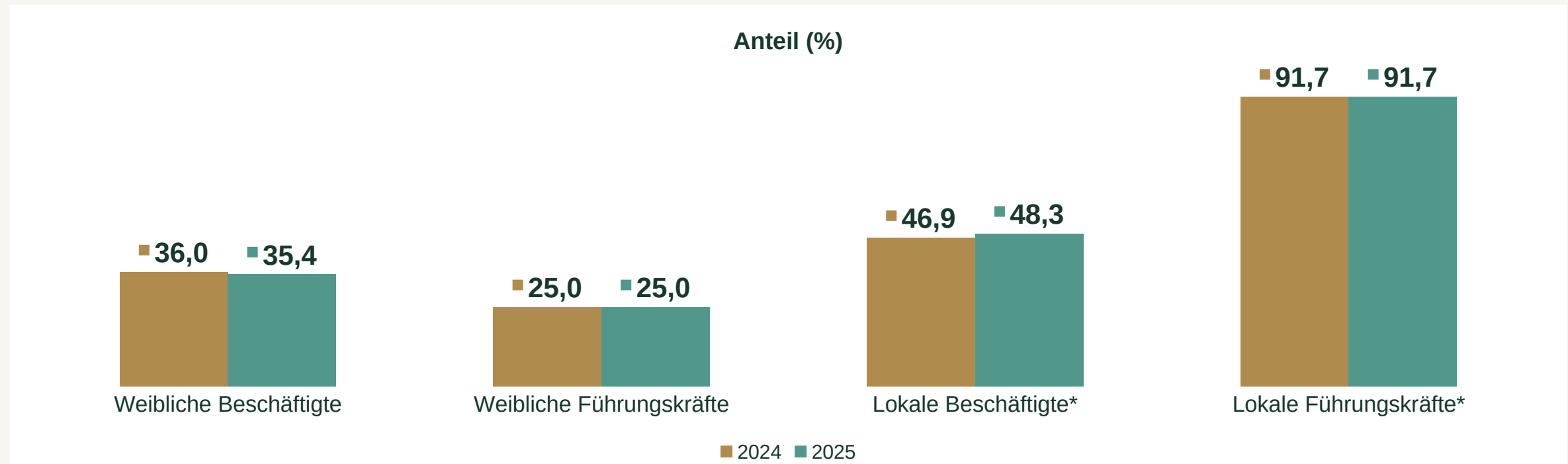
Wir verfolgen ihren Gesundheitszustand und sorgen für tierärztliche Betreuung und Impfungen.

Wir legen Wert auf einen respektvollen Umgang der Gäste mit Tieren.



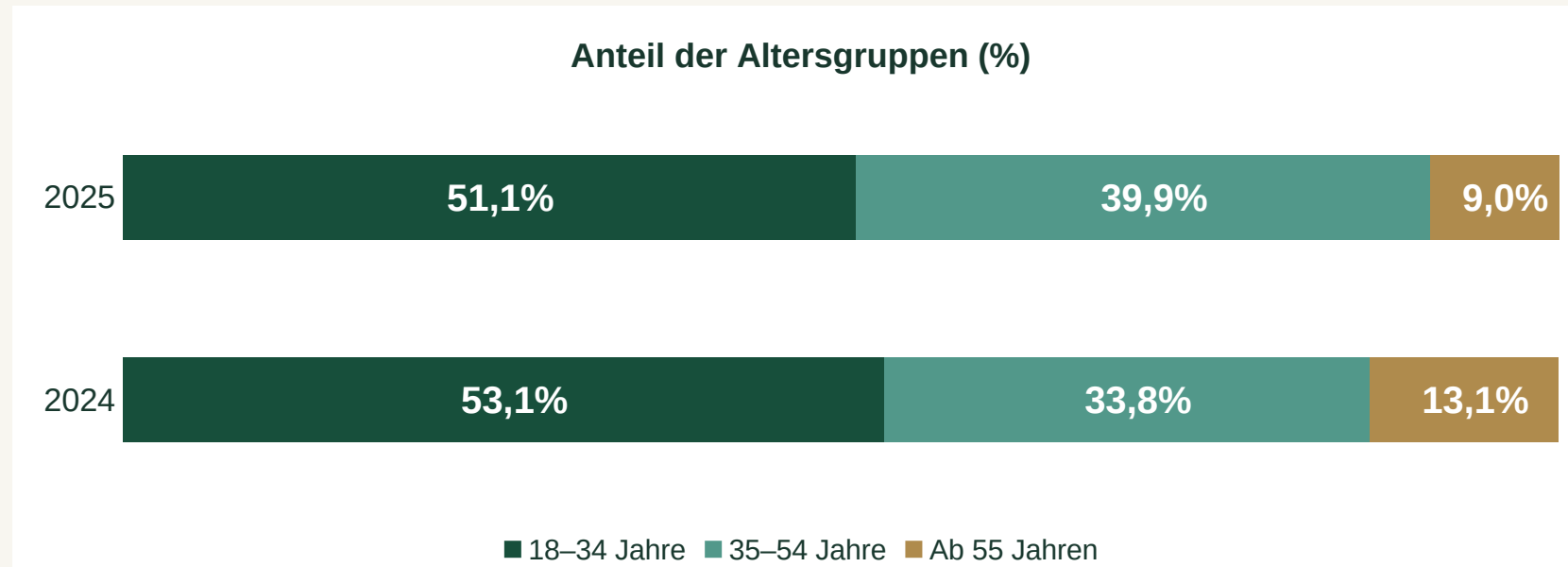
Beschäftigung und Chancengleichheit

2024–2025: Anteile bei Beschäftigten und Führungskräften



Vielfalt und Altersstruktur im Team

2024–2025: Altersgruppen der Beschäftigten



18–34 Jahre

53,1 % / 51,1 %

35–54 Jahre

33,8 % / 39,9 %

Ab 55 Jahren

13,1 % / 9,0 %

Wohlbefinden im Team

Wohnbedingungen und soziale Unterstützung

Im Winter 2023–2024 haben wir Kantine, Gemeinschaftsbereiche und Personalunterkunft renoviert. 2026 werden 80 % der Personalzimmer von zwei und 20 % von drei Personen genutzt. Das verbessert das Wohlbefinden der Beschäftigten.

Unsere Personalunterkunft liegt etwa 200 Meter vom öffentlichen Strand entfernt. Dies trägt zu ihrer Erholung und einer höheren Lebensqualität bei.

Zu religiösen Feiertagen und Neujahr gibt es Unterstützungspakete. Heiratende Beschäftigte erhalten Goldgeschenke. Zudem organisieren wir gemeinsame Personalveranstaltungen.



Beteiligung im Team

Mitwirkung der Mitarbeitenden

Aushänge in Personalbereichen informieren über Nachhaltigkeit, Umwelt und Arbeitsleben.

Regelmäßige Besprechungen und Rückmeldekanäle helfen Mitarbeitenden, ihre Sichtweisen an die Leitung weiterzugeben.

Es gibt eine Online-Umfrage und einen Briefkasten in der Kantine. Die Personalabteilung prüft den Briefkasten wöchentlich.



Schulung und Bewusstseinsbildung

Die Schulungen 2026 behandeln Arbeits- und Gesundheitsschutz, Umwelt und Zero Waste, nachhaltigen Tourismus sowie Lebensmittel- und Wassersicherheit.

Schulungen zum Kinderschutz und zur Kommunikation mit benachteiligten Gruppen unterstützen einen respektvollen, inklusiven Service.

Praktische Übungen und Einsatzübungen vertiefen Fachwissen und Bewusstsein.

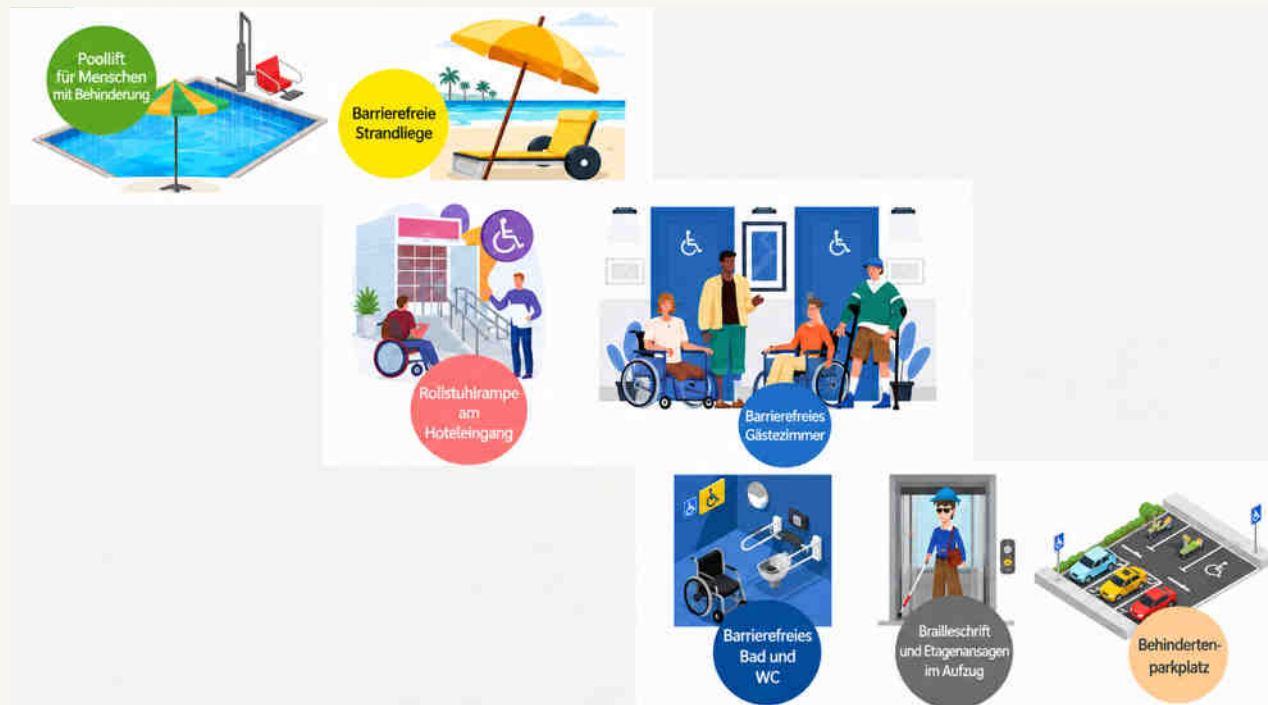


Barrierefreier Service für alle

Gäste und Mitarbeitende mit besonderen Bedürfnissen sollen gleichberechtigten Zugang zu unseren Leistungen haben.

Schulungen zur Kommunikation mit benachteiligten Gruppen stärken den angemessenen Umgang und die bedarfsgerechte Unterstützung.

Rückmeldungen und individuelle Bedürfnisse fließen in die Weiterentwicklung des Service ein.



Pool-Zugangshilfe



Strand-Zugangshilfe

Besserer Service durch Empathie

Kommunikation mit benachteiligten Gruppen

**Jeden Gast zu verstehen,
ist der erste Schritt zu
fairem, respektvollem
Service.**

Schulungen fördern Empathie, aufmerksames
Zuhören und angemessene Unterstützung
und stärken so die Kommunikation im Team.



Inklusives und sicheres Speisenangebot

Diät- und Babybuffet

Das Diät- und Babybuffet bietet Optionen für verschiedene Altersgruppen und Ernährungsbedürfnisse.

Produktinformationen und Buffetbeschilderung erleichtern die Auswahl.

Besondere Ernährungswünsche prüfen wir gemeinsam mit den zuständigen Teams.



Umweltbewusstsein mit Kindern stärken

Weltumwelttag 2026 und Mini-Club-Aktivitäten

Aktionen zum Weltumwelttag und im Mini Club vermitteln Kindern Natur- und Umweltthemen altersgerecht.

Gemeinsame Arbeiten machen Botschaften zum Naturschutz und zum achtsamen Umgang mit Ressourcen sichtbar.

Spiel und aktive Beteiligung stärken das Umweltbewusstsein.



Lernen durch Naturerlebnisse

Pflanzen kennenlernen, pflanzen und ausmalen

Beim Pflanzen und bei der Pflanzenpflege erleben Kinder die Natur unmittelbar.

Das Animationsteam stellt die Gartenpflanzen vor. Malaktionen helfen, die verschiedenen Arten kennenzulernen.

Gemeinsame Aktivitäten fördern Teilen, Verantwortungsbewusstsein und Rücksicht auf die Umwelt.



Umweltbewusster und effizienter Einkauf

Verpackung und unnötigen Verbrauch an der Quelle senken

Großgebinde für Getränke

Bars und Restaurants nutzen Postmix-Systeme und Getränkekonzentrate.

Spendersysteme

Wir nutzen Spender in Zimmern, Wasch- und Duschbereichen, Gemeinschaftsflächen und Personal-WCs.

Lose angebotene Produkte

Honig, Schokolade und ähnliche Produkte bieten wir am Buffet lose an, um Einzelverpackungen zu reduzieren.

Ozonbehandlung

Ein Ozongerät zur Desinfektion von Obst und Gemüse verringert den Chemikalienbedarf.

Richtige Dosierung

Housekeeping, Küche und Poolbereich setzen Chemikalien kontrolliert dosiert ein.

Verbrauchsmaterial erfassen

Eine aktuelle Liste erfasst Verbrauchs- und Einwegmaterialien. Wo die Hygiene es zulässt, bevorzugen wir wiederverwendbare Alternativen.

Lokale Beschaffung und regionale Wirtschaft

92 %

**Anteil lokaler
Lieferanten**

Kriterium für lokale Lieferanten

Als lokal gelten Lieferanten mit Filiale, Regional- oder Verkaufsbüro, Lager oder Geschäft in der Provinz Antalya.

Lokale Erzeuger unterstützen

Olivenöl, Erdbeeren, Wassermelonen, Orangen und Trauben beziehen wir unter anderem von lokalen Erzeugern.

Verantwortungsvoller Einkauf

Umweltfreundliche Produkte, Lieferantennachweise und Umweltmaßnahmen fließen in die Einkaufsentscheidungen ein.

Regionale Küche erlebbar machen

In den erneuerten Buffetbereichen stellen wir Gästen regionale Gerichte als Teil unserer Kultur vor.



Geschichten regionaler Gerichte

Mehrsprachige Information und Kulturvermittlung

Buffetkarten verbinden den Namen des Gerichts mit seiner Geschichte und Produktinformationen.

Texte auf Türkisch, Englisch, Deutsch und Russisch erleichtern unseren Gästen den Informationszugang.

Gerichte wie Antalya-Piyaz, Arnavut Ciğeri und Çiğ Köfte vermitteln regionale und nationale Küchentraditionen.



Speiseninformationen leicht zugänglich

Mehrsprachige Karten mit QR-Codes neben den Speisen informieren über Zutaten und Allergene.

Die kulturellen Geschichten von Adana Kebab und Hähnchendöner helfen Gästen, die angebotenen Gerichte besser kennenzulernen.



Kulturelles Erbe lebendig halten

Kultur durch traditionelle Darbietungen teilen

Darbietungen wirbelnder Derwische, Volkstänze und türkische Themenabende vermitteln unseren Gästen kulturelles Erbe.



Türkisches Bad als Kulturerlebnis

Traditionelle Hamamkultur bewahren

Peeling- und Schaumanwendungen im türkischen Bad machen die traditionelle Hamamkultur für Gäste erlebbar.

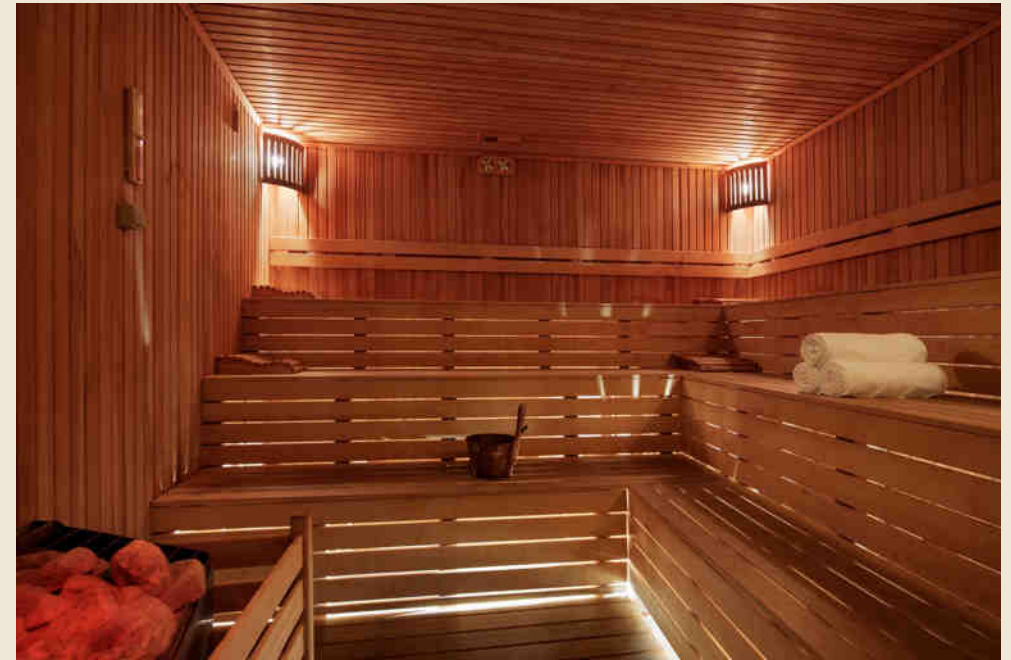
Die Architektur und die Art der Betreuung sind Teil dieses Kulturerlebnisses.



Hamam und Ruhebereiche

Ergänzende Angebote zum traditionellen Erlebnis

Das türkische Bad bietet traditionelle Körperpflege. Die Sauna ergänzt das Erholungsangebot für unsere Gäste.



Lokale Produkte und kulturelle Werte

Regionale Produkte im Hotelshop

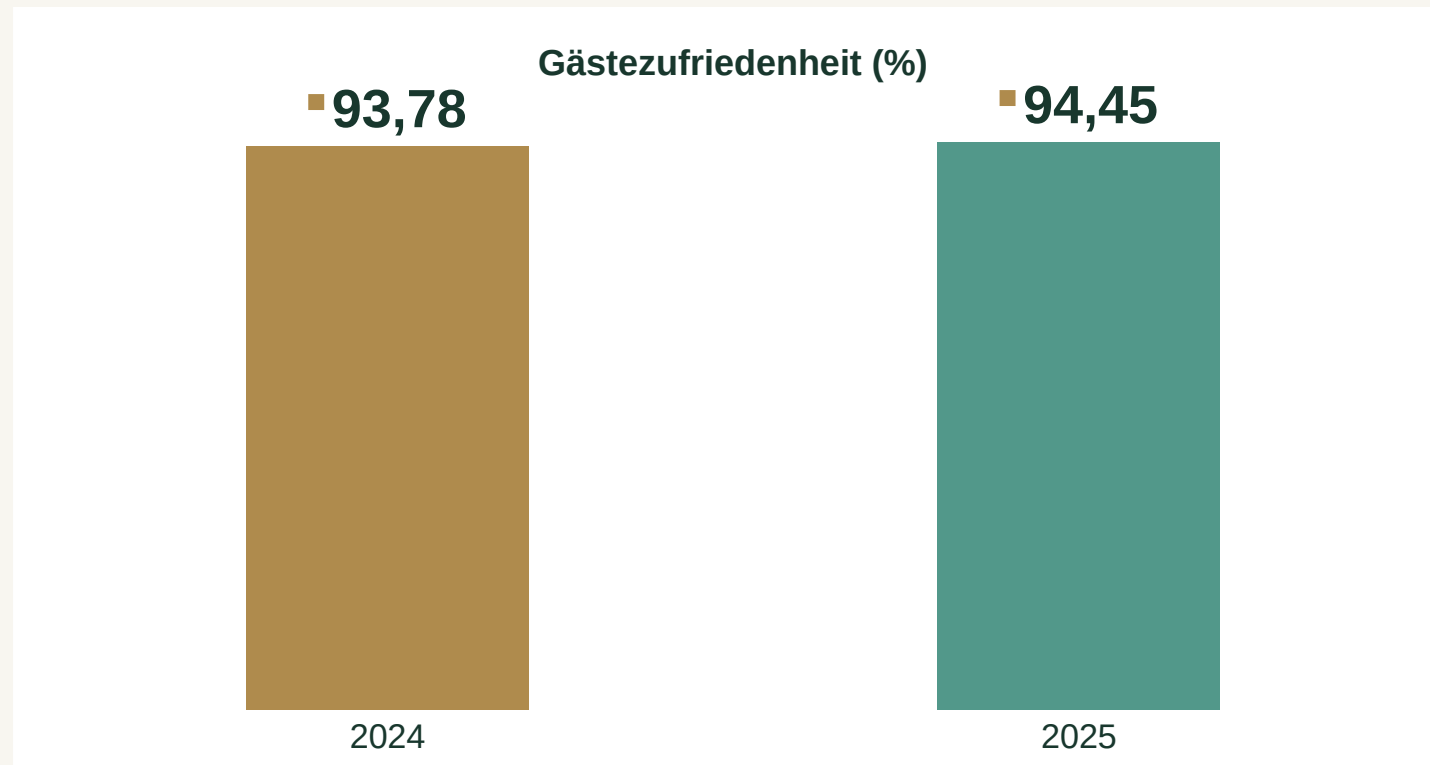
Im Hotelshop bieten wir türkische Baumwollprodukte, Handtücher mit Antalya- und Olivenmotiven sowie typisch türkische Souvenirs an.

Herkunftsinformationen fördern die Bekanntheit lokaler Erzeugnisse und kultureller Werte.



Gästebeteiligung und Zufriedenheit

Vergleich 2024–2025



+0,67 Punkte

Wir werten Gästemeinungen, Vorschläge und Beschwerden aus und nutzen sie für Verbesserungen.

In Gemeinschaftsbereichen und Informationskanälen informieren wir über Nachhaltigkeit, öffentliche Verkehrsmittel und lokale Veranstaltungen.

Gästerückmeldungen

Teilnahme an der Online-Umfrage 2025

26 %

Etwa jeder vierte Gast

18.380

Beherbergte Gäste

4.777

Umfrageteilnehmende

Die Rückmeldungen von rund 26 % unserer Gäste geben unseren Maßnahmen zur Weiterentwicklung und Verbesserung des Service die Richtung vor.



Gästeforen und Rückmeldungen

Gästetafeln informieren über Nachhaltigkeitsrichtlinien, Umweltmaßnahmen und die Region.

Karten und QR-Codes erleichtern den Informationszugang.

Umfrageboxen ermöglichen es Gästen, Meinungen und Vorschläge mitzuteilen und zur Verbesserung des Service beizutragen.



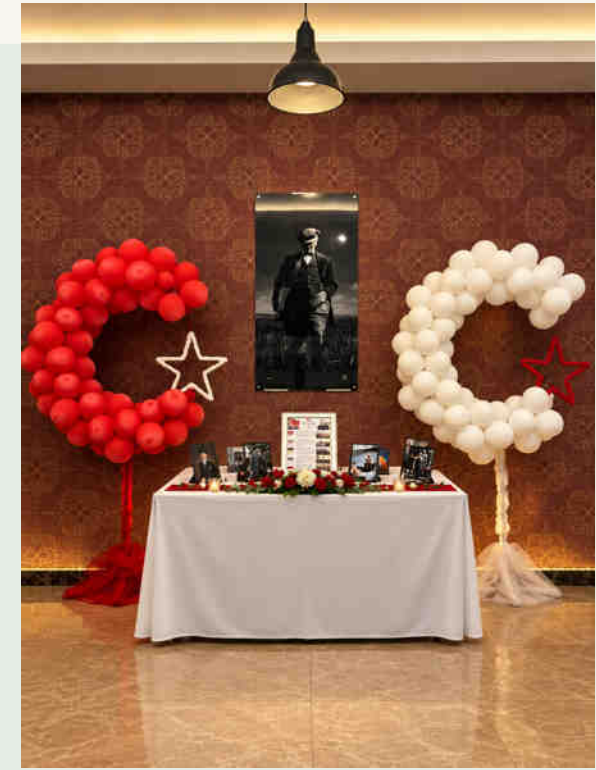
Lokale Kultur und Gemeinschaft fördern

Regionale Veranstaltungen und kultureller Austausch

Karten und Informationstafeln stellen Antalyas Natur- und Kulturerbe vor.

Wir informieren Gäste über regionale Veranstaltungen wie das Alanya Jazz Festival.

Feiern zu nationalen Feiertagen sind Teil des kulturellen Austauschs.



Bildungskooperation und Branchenerfahrung

Zusammenarbeit der Süleyman Demirel Universität und POYD



Murat Tokat, Generaldirektor des Galeri Resort Hotel, wirkte als Dozent an einer Lehrveranstaltung im Rahmen der Zusammenarbeit von SDÜ und POYD mit.

Er vermittelte Studierenden seine Branchenerfahrung in Hotelfinanzmanagement, Budgetierung, Kostenkontrolle und Rentabilitätsanalyse.

Unsere Zertifikate und Managementstandards



ISO 9001:2015

Qualitätsmanagement



ISO 22000:2018

Lebensmittelsicherheit



Zero-Waste-Zertifikat

Abfallmanagement



Nachhaltiger Tourismus

Zertifizierung der Stufe 3

Unsere Entwicklungs- und Reduktionsziele

Energieverbrauch senken

Durch effiziente Geräte, Wartung und Mitarbeiterbewusstsein mehr Energie sparen.

Chemikalieneinsatz senken

Verbrauch durch richtige Dosierung, regelmäßige Pumpenkontrollen und umweltfreundliche Produkte steuern.

Zufriedenheit verbessern

Auf Gästeanliegen schneller reagieren und Mitarbeiterrückmeldungen besser auswerten.

Wasserressourcen schützen

Lecks rasch beheben, Bewässerung besser steuern und wassersparende Technik ausbauen.

Abfälle vermeiden

Wiederverwendung und Digitalisierung fördern und Einwegprodukte begrenzen.

Lokalen Beitrag fortsetzen

Lokale Beschaffung, kulturellen Austausch und Mitarbeiterentwicklung weiter fördern.



Ziele in die Praxis umsetzen

Regelmäßige Kontrolle und gemeinsame Beteiligung

- | | | |
|----|---------------------|--|
| 01 | Erfassung | Verbrauch, Abfall und Rückmeldungen mit einheitlichen Einheiten und Zeiträumen erfassen. |
| 02 | Bewertung | Abweichungen gemeinsam mit Abteilungen und zuständigen Teams untersuchen. |
| 03 | Verbesserung | Wartung, Schulungen und Einkaufsentscheidungen an den Ergebnissen ausrichten. |
| 04 | Beteiligung | Vorschläge von Mitarbeitenden und Gästen in Verbesserungsmaßnahmen einbeziehen. |



Wir schützen die Natur
und gestalten
die Zukunft.

Galeri Resort Hotel
Nachhaltigkeitsbericht 2026

www.galerihotel.com

