

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK RAPORU

2026

Doğayı koruyor, geleceğe değer katıyoruz.



Raporun Kapsamı Ve İçeriği

- 01 Yönetim ve yaklaşım
- 02 Çevresel performans
- 03 Çalışanlarımız
- 04 Kapsayıcı hizmet
- 05 Yerel değerler ve misafirler
- 06 Gelişim hedeflerimiz

Yönetim Mesajı

Ortak sorumluluğumuz, sürekli gelişim

Değerli Misafirlerimiz, İş Ortaklarımız ve Çalışanlarımız,



Murat TOKAT
Genel Md.

Galeri Resort Hotel olarak sürdürülebilirliği; doğaya, insana ve geleceğe karşı ortak sorumluluğumuz olarak görüyoruz. Misafirlerimizin konforundan ve hizmet kalitemizden ödün vermeden su ve enerji kaynaklarını verimli kullanmayı, kimyasal tüketimini ve atık miktarını azaltmayı, bölgemizin doğal ve kültürel değerlerini korumayı hedefliyoruz.

Misafir memnuniyetinin temelinde çalışanlarımızın emeği ve mutluluğunun bulunduğuna inanıyoruz. İnsana saygılı, güvenli ve adil bir çalışma ortamını desteklerken çalışanlarımızı, misafirlerimizi, tedarikçilerimizi ve tüm iş ortaklarımızı sürdürülebilirlik çalışmalarımızın bir parçası olmaya davet ediyoruz. Birlikte geliştireceğimiz farkındalığın ve iş birliklerinin kalıcı iyileşmeler sağlayacağına inanıyoruz.

Gelecek nesillere yaşanabilir bir çevre bırakmak için hizmet anlayışımızı ve uygulamalarımızı sürekli geliştirmeye kararlıyız. Bu yolculukta sorumluluğumuzu paylaşan, katkı ve destek sunan tüm çalışanlarımıza ve paydaşlarımıza teşekkür ediyorum.

Sürdürülebilirlik Politikamız

Çevresel, sosyal ve ekonomik sorumluluk

Çevre ve iklim

Kaynakları verimli kullanmayı, atık oluşumunu ve çevresel etkilerimizi azaltmayı hedefliyoruz.

İnsan hakları

Ayrımcılığa karşı duruyor; eşit fırsat, güvenlik ve insan onuruna saygıyı esas alıyoruz.

Çalışan katılımı

Eğitim, geri bildirim ve kurum içi iletişimle çalışanların sürece katılımını destekliyoruz.

Yerel ekonomi

Bölgesel tedarikçileri ve yerel üretimi destekleyen satın alma yaklaşımını sürdürüyoruz.

Kültürel miras

Yöresel ürünleri, gastronomiyi ve kültürel değerleri misafirlerimizle paylaşıyoruz.

Sürekli gelişim

Göstergeleri takip ediyor, iyileştirme ihtiyaçlarını hedef ve uygulamalarımıza yansıtıyoruz.



Doğal Kaynakların Korunması

Enerji verimliliği

Verimli ekipman, otomasyon ve yenilenebilir enerji uygulamalarıyla enerji yönetimini geliştiriyoruz.

Su yönetimi

Şebeke ve kuyu suyunu ayrı izliyor; kaçak kontrolü ve su tasarrufu uygulamalarını destekliyoruz.

Kimyasal yönetimi

Doğru ürün, uygun dozaj ve güvenli depolama uygulamalarını çalışan eğitimleriyle destekliyoruz.

Atığın önlenmesi

Tek kullanımlıkların ve gereksiz ambalajların azaltılmasını satın alma ve servis süreçlerine yansıtıyoruz.

Ayrıştırma ve teslim

Atıkları kaynağında ayırıyor; geri kazanım ve uygun bertaraf için lisanslı firmalara teslim ediyoruz.

Doğal yaşam

Peyzajda bölgesel bitkileri gözetiyor; doğaya ve tesis çevresindeki hayvanlara duyarlı davranıyoruz.

İnsan Hakları Ve Fırsat Eşitliği

Çalışanlar, misafirler ve iş ortakları için saygılı yaklaşım

Eşit fırsat

İşe alım ve çalışma süreçlerinde ayrımcılıktan uzak, adil bir yaklaşımı esas alıyoruz.

Kadın hakları

Kadınların çalışma yaşamına katılımını ve yönetimde eşit fırsat yaklaşımını destekliyoruz.

Çocuk hakları

Çocukların güvenliğini ve esenliğini gözetiyor, çocuk hakları konusunda farkındalığı artırıyoruz.

Erişilebilirlik

Özel gereksinimleri dikkate alan hizmet ve doğru iletişim yaklaşımını geliştiriyoruz.

Güvenli çalışma

İş sağlığı ve güvenliği uygulamalarını eğitim ve saha kontrolleriyle destekliyoruz.

Geri bildirim

Çalışan ve misafir görüşlerini dinliyor, talepleri değerlendirme süreçlerine dahil ediyoruz.

Yenilenebilir Enerji Üretimi

Isparta Şarkikaraağaç
Ges projemiz

999 kWe bağlantı gücü

1.348,59 kWp DC kurulu güç

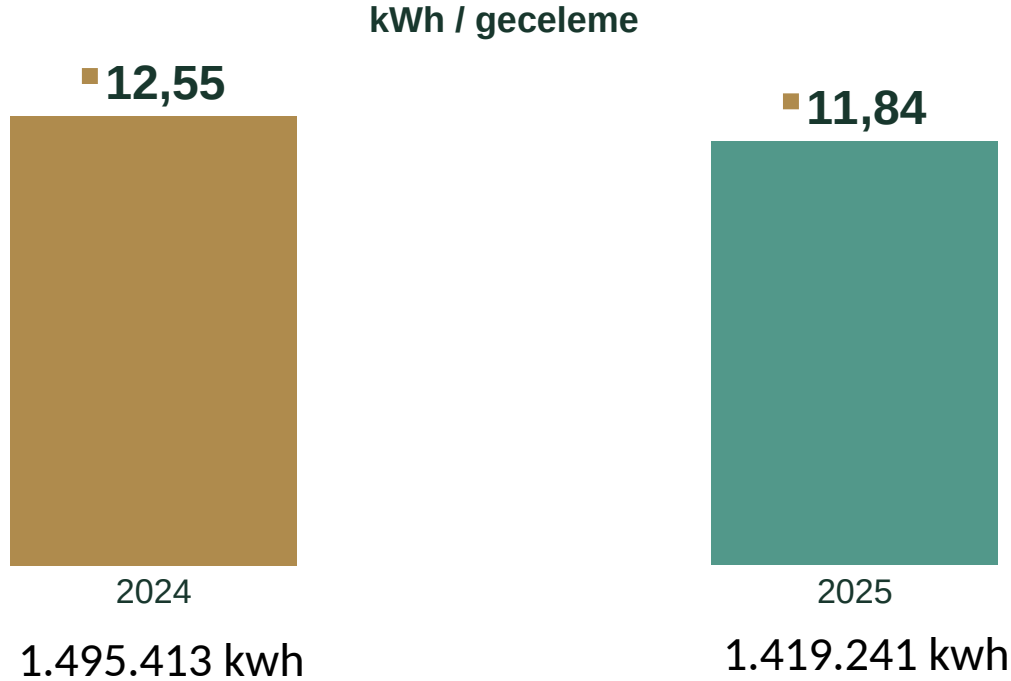
Otelimizin yıllık elektrik ihtiyacının
tamamını GES santralimizden
karşılayarak çevreye katkı sağlıyoruz.
2025 yılı elektrik üretimimiz;

2.265.045 kwh



Elektrik Tüketimi Ve Enerji Tasarrufu

2024–2025 geceleme başına tüketim



–%5,6

Tüketim yoğunluğunda azalma

Yıllık toplam elektrik tüketimi
1.495.413 kWh'den 1.419.241
kWh'ye düşmüştür.

Enerji Tasarrufu Uygulamalarımız

Aydınlatma kontrolü

Dış aydınlatmalarda zaman ayarı, yangın merdivenleri ve belirli koridorlar ile misafir WC'lerinde sensör kullanılmaktadır.

LED dönüşümü

Oda ve ortak alanların büyük bölümünde LED aydınlatma kullanılmaktadır. 2026 sezonunda aydınlatma yenilemeleri yapılmıştır.

İklimlendirme

Yüksek verimli AA+ sınıfı klimalar kullanılmaktadır. Tüm odalardaki varlık sensörleri, hareket algılanmadığında çalışmayı sınırlandırmaktadır.

Motor ve elektrik altyapısı

Havuz motorlarımızın ve terfi aktarma motorlarımızın tamamında, trafo ve soğuk oda sistemlerinde AA+ sınıfı verimli ekipman kullanılmaktadır. 2026'da ana panolar ve trafo yenilenmiştir.

Isı kaybının azaltılması

Restoran girişinde hava perdesi kullanılmaktadır. Boş odalarda enerji kaybı olmaması için, kalın ve koyu perdeler mevsime göre kapalı veya açık tutulmaktadır.

Sıcak su sistemi

Güneş enerjisi paneli, üç adet bir tonluk hızlı boyler ve plakalı eşanjör ile sıcak su sistemi desteklenmektedir.

Su Tüketimi Ve Kaynakların Korunması

2024–2025 geceleme başına tüketim

–%20,7

Şebeke suyu (m³ / geceleme)

■ 0,024



2024

■ 0,019



2025

+%14,8

Kuyu suyu (m³ / geceleme)

■ 0,341



2024

■ 0,392



2025

+%12,5

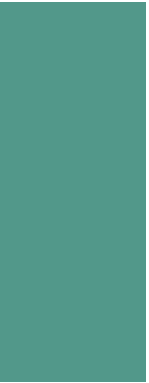
Toplam su (m³ / geceleme)

■ 0,365



2024

■ 0,410



2025

Su Tasarrufu Ve Su Güvenliği

Teknik uygulamalar ve farkındalık

Armatür ve rezervuarlar

Perlatörler, fotoselli ve dizden kumandalı musluklar kullanılmaktadır. Rezervuarlar 3/6 L çift kademelidir.

Sulama yönetimi

Bahçenin %50'sinde damlama, %40'ında sprinkler sulama kullanılmaktadır. Bölge iklimine uygun bitkilerle sulama ihtiyacının azaltılması hedeflenmektedir.

Duşa dönüşüm

Tüm odalarda küvetler kaldırılarak duş sistemine geçilmiştir.

Otomatik dozaj

Havuz, çamaşırhane, mutfak, bulaşık, kullanım suyu ve osmoz süreçlerinde kontrollü dozaj kullanılmaktadır.

Analiz ve kontrol

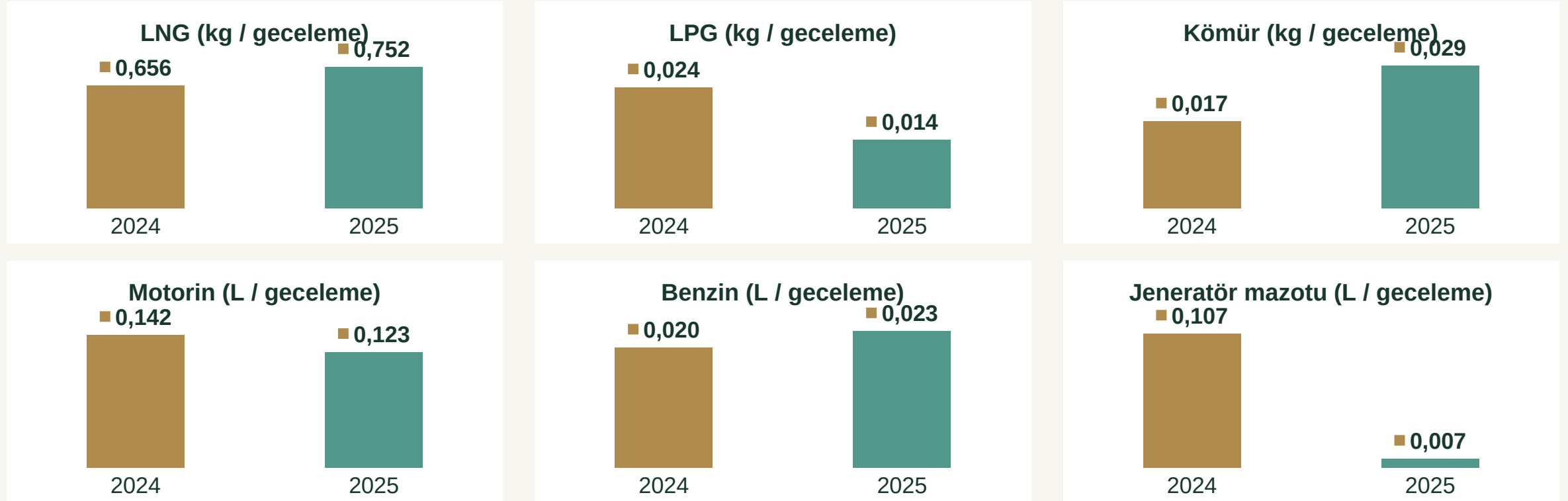
Havuz ve kullanım suyu analizleri ile lejyonella numune noktaları takip edilmektedir.

2026 farkındalık çalışmaları

Su verimliliği etiketleri, çalışan eğitimleri ve misafir bilgilendirmeleriyle tasarruf alışkanlıkları desteklenmektedir.

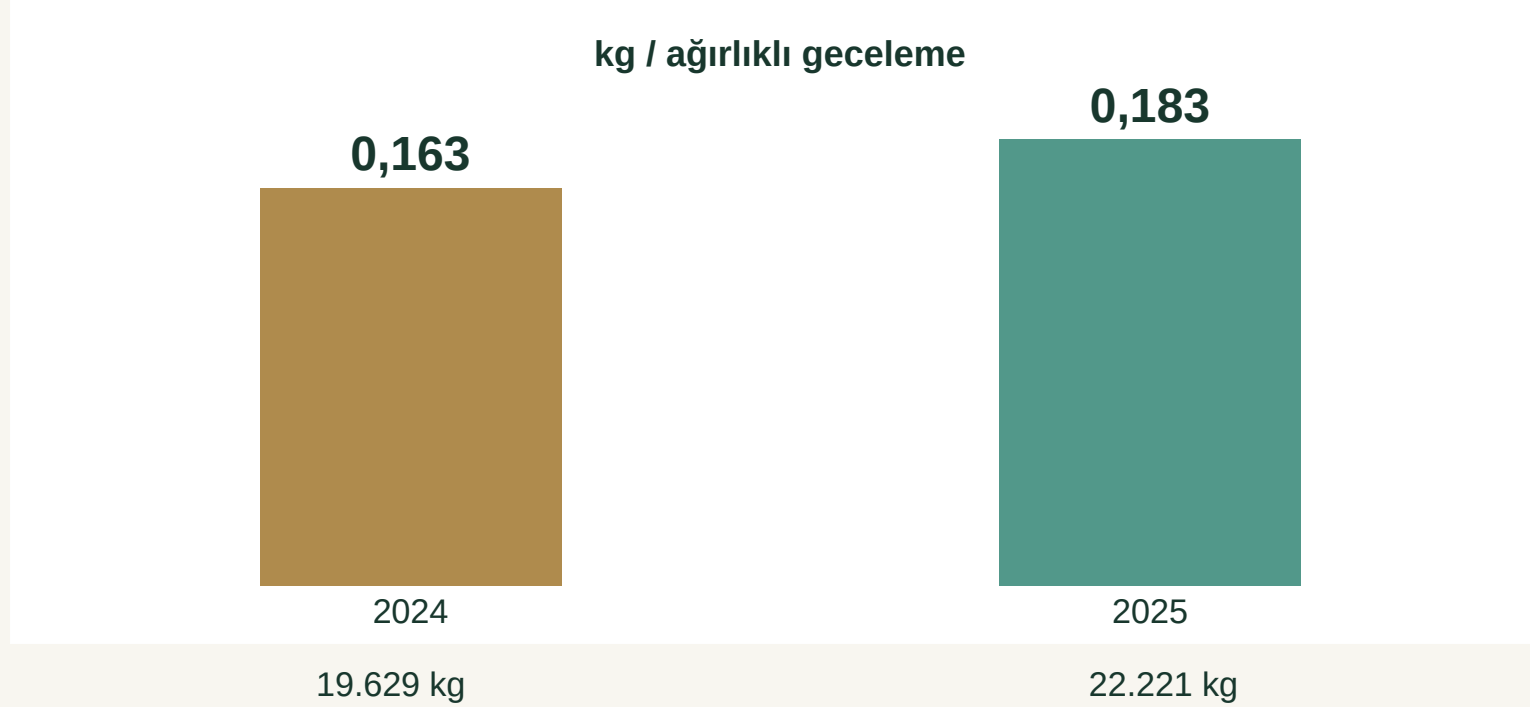
Yakıt Tüketimi

2024–2025 geceleme başına tüketim



Kimyasal Kullanımı

2024–2025 ağırlıklandırılmış geceleme başına tüketim

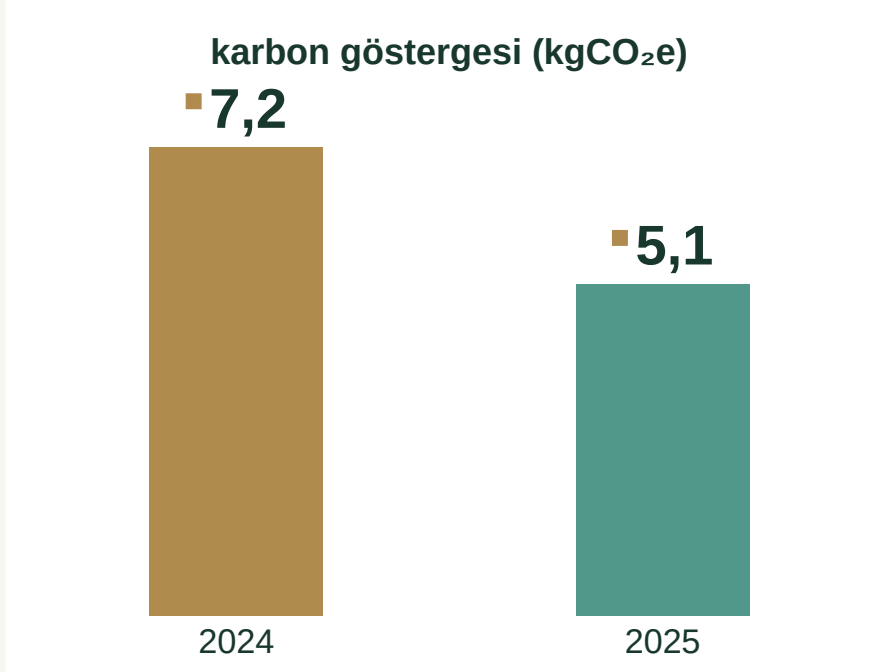


+%12

Tüketim Yoğunluğunda Artış

Dozaj pompalarının kontrolü, doğru kullanım eğitimi ve ürün bazlı izleme hedeflenmektedir.

Karbon Ayak İzimiz



Karbon Ayak İzi Nedir?

Otelde günlük hizmetlerimizi sunarken kullandığımız enerji, iklimi etkileyen sera gazlarının oluşmasına neden olur. Karbon ayak izi, bu etkinin ölçüsüdür.

Bu Raporda Neyi Hesaplıyoruz?

Elektrik ve LNG (sıvılaştırılmış doğal gaz) tüketiminden kaynaklanan emisyonları izliyoruz. Sonuçları, gazların iklime etkisini ortak bir birimde gösteren karbondioksit eşdeğeri (CO₂e) ile ifade ediyoruz.

Hedefimiz enerji verimliliği ve yenilenebilir enerjiyle emisyonları azaltmaktır.

Sıfır Atık Yönetimi

01

ÖNLE

Satın alma kararlarıyla gereksiz atığı azaltıyoruz.

02

AYIR

Atıkları türlerine ve tehlike sınıflarına göre kaynağında ayırıyoruz.

03

ÖLÇ

Günlük, haftalık ve aylık kayıtlarla atık miktarını izliyoruz.

04

TESLİM ET

Atıkları lisanslı firmalara geri kazanım veya uygun bertaraf için iletiyoruz.

05

BİLGİLENDİR

Çalışan eğitimleri ve misafir bilgilendirmeleriyle katılımı artırıyoruz.

Ortak alanlarda su sebilleri, odalarda depozitolu şişeler kullanıyoruz.

Atık Takibi Ve Misafir Katılımı

Ölçüm sonuçlarının görünür kılınması

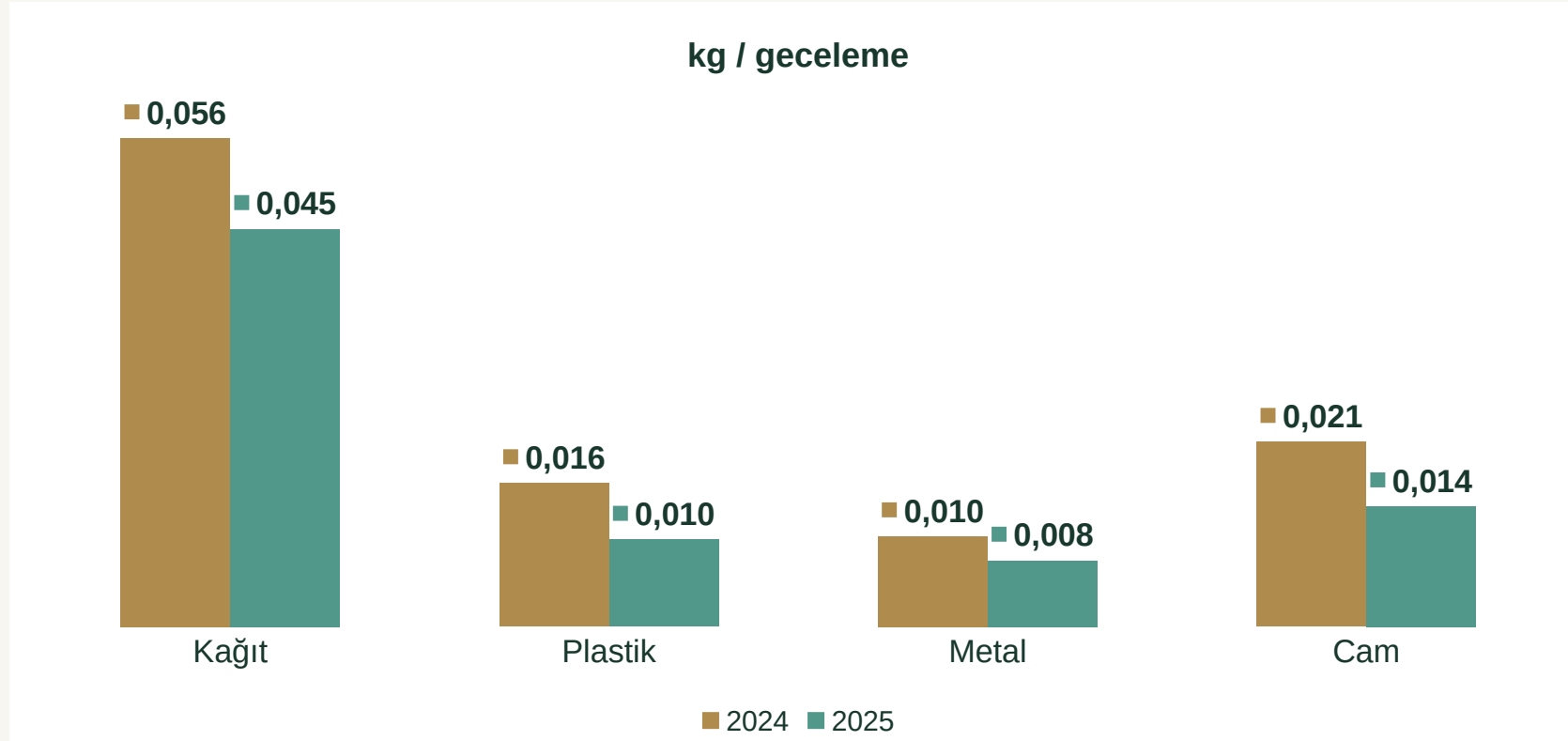
Günlük atık miktarları, takip panosunda misafirlerle paylaşılmaktadır. Görünür sonuçlar, azaltım çalışmalarına katılımı desteklemektedir.

Ortak alanlardaki su sebilleri, tek kullanımlık plastiklerin azaltılması yaklaşımını desteklemektedir.



Ambalaj Atıklarının Azaltılması

2024–2025 geceleme başına ambalaj atığı



–%18,6

Kağıt

–%39,4

Plastik

–%26,9

Metal

–%34,9

Cam

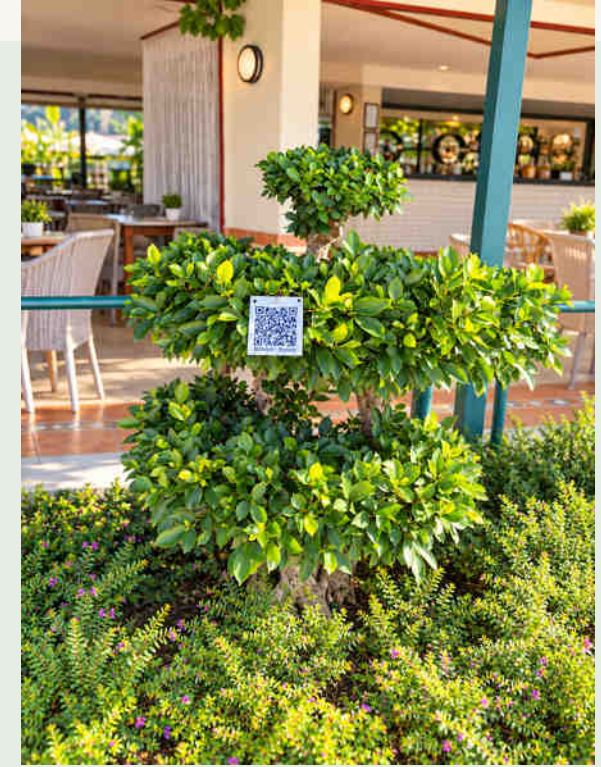
Biyoçeşitliliğin Korunması

Bitki envanteri ve türlerin tanıtımı

Nar, muz, mandalina, greyfurt, avokado ve zeytin gibi Akdeniz iklimine uyumlu bitkiler tesis peyzajının bir parçasıdır.

Bitki etiketleri ve QR kodlu içerikler, misafirlerin türleri tanımasına yardımcı olmaktadır.

Peyzaj bakımında bölgesel koşullar ve sulama ihtiyacı dikkate alınmaktadır.



Hayvan Refahı Ve Yaşam Alanları

Tesis çevresindeki kedilerin mama, kum ve temiz su ihtiyaçları karşılanmakta, kedi evleriyle güvenli yaşam alanları desteklenmektedir.

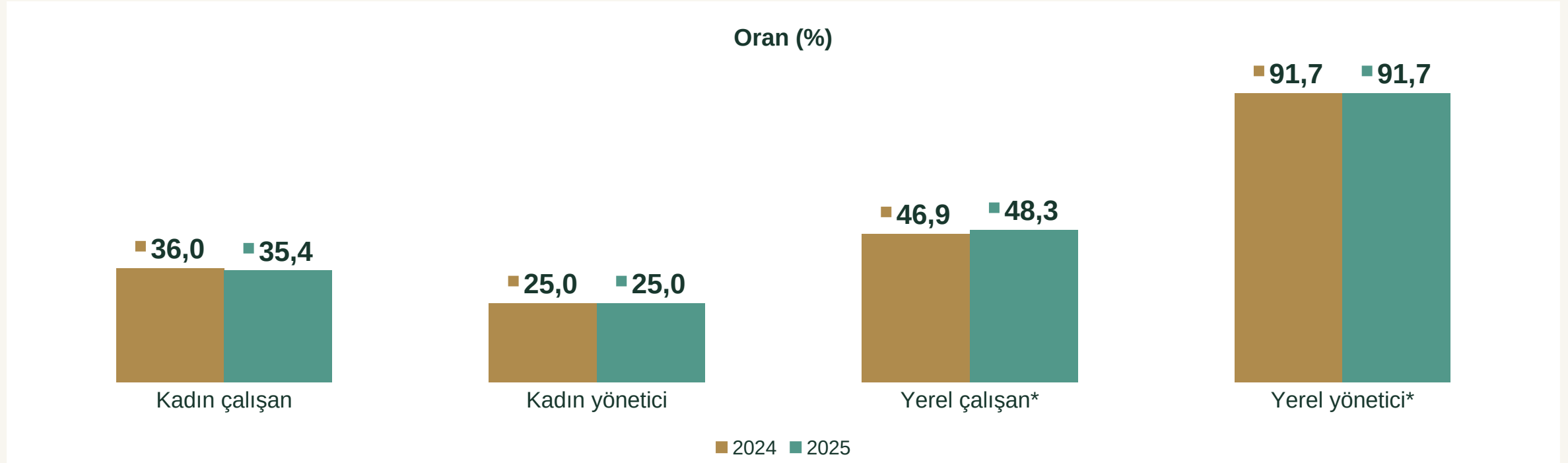
Sağlık ihtiyaçları takip edilmekte, veteriner desteği ve aşılama uygulamaları sürdürülmektedir.

Misafirlerin hayvanlara saygılı yaklaşımları önemsenmektedir.



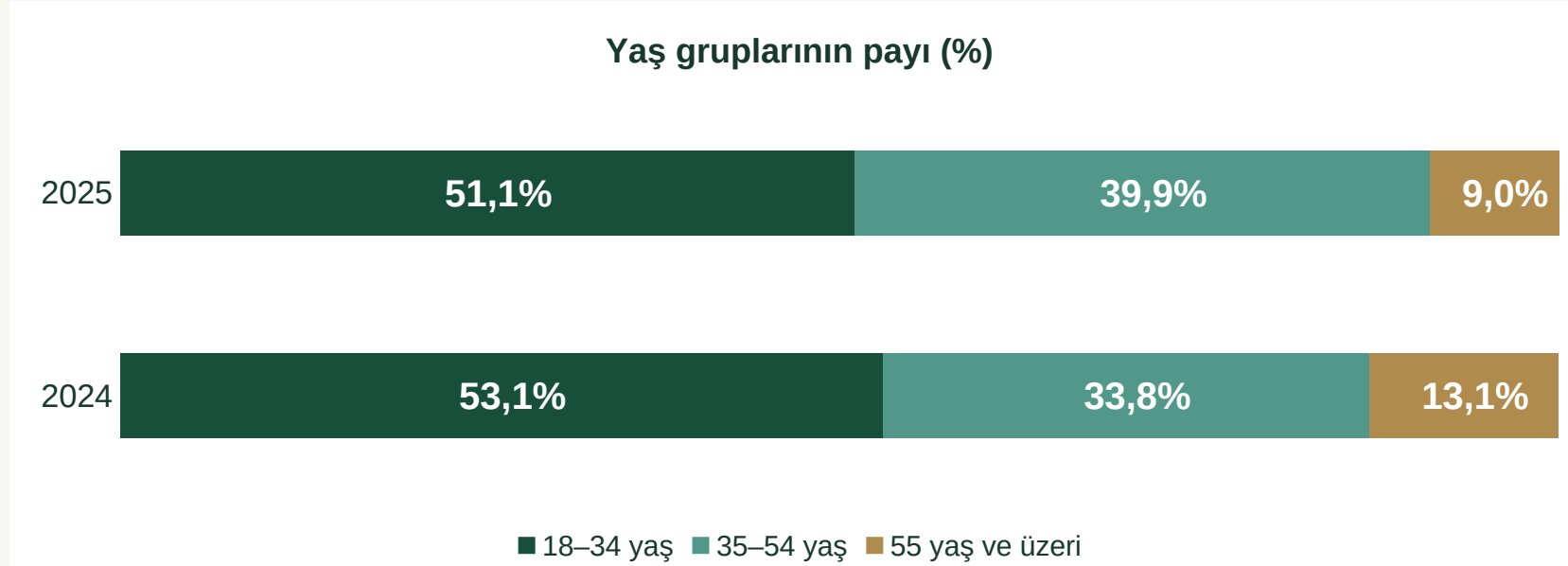
İstihdam Ve Fırsat Eşitliği

2024–2025 çalışan ve yönetici oranları



Çalışan Çeşitliliği Ve Yaş Dağılımı

2024–2025 personel yaş grupları



18–34 yaş

%53,1 / %51,1

35–54 yaş

%33,8 / %39,9

55 yaş ve üzeri

%13,1 / %9,0

Çalışan Refahı Ve Sosyal Destek

Yaşam koşulları ve çalışan desteği

Personel yemekhanesi, ortak alanlar ve lojman 2023–2024 kış döneminde yenilenmiştir. 2026 sezonunda lojman odalarının %80'i 2 kişilik, %20'si 3 kişilik olarak kullanımı sağlanıp çalışan refahı üst seviyelere çıkarılmıştır.

Lojmanımızın halk plajına yaklaşık 200 metre mesafede olması, çalışanlarımızın boş zamanlarında denize erişimini kolaylaştırarak dinlenmelerine ve yaşam kalitelerine katkı sağlamıştır.

Bayram ve yılbaşında destek paketleri, evlenen çalışanlara altın hediyesi sunulmakta ve toplu personel etkinlikleri düzenlenmektedir.



Çalışan Katılımı Ve İletişim

Çalışanların sürece katılımı

Personel alanlarındaki panolarda sürdürülebilirlik, çevre ve çalışma yaşamına ilişkin bilgiler paylaşılmaktadır.

Genel durum değerlendirme toplantıları ve geri bildirim kanalları, çalışanların görüşlerinin yönetime aktarılmasını desteklemektedir.

Çevrimiçi anket ve yemekhanedeki geri bildirim kutusu kullanılmaktadır. İnsan Kaynakları kutuyu haftalık kontrol etmektedir.



Eğitim Ve Çalışan Farkındalığı

2026 eğitim çalışmalarında iş sağlığı ve güvenliği, çevre ve sıfır atık, sürdürülebilir turizm, gıda güvenliği ve su güvenliği gibi konular ele alınmaktadır.

Çocukların korunması ve dezavantajlı gruplarla iletişim eğitimleri, saygılı ve kapsayıcı hizmet yaklaşımını desteklemektedir.

Mesleki bilgi ve farkındalık, uygulama ve tatbikatlarla güçlendirilmektedir.



Herkes İçin Erişilebilir Hizmet

Özel gereksinimi bulunan misafir ve çalışanların hizmetlere eşit erişimi temel alınmaktadır.

Dezavantajlı gruplarla iletişim eğitimi, doğru iletişim ve ihtiyaç halinde destek yaklaşımını güçlendirmektedir.

Geri bildirimler ve bireysel ihtiyaçlar hizmetin geliştirilmesinde dikkate alınmaktadır.



Havuz Erişim Ekipmanı



Plaj Erişim Ekipmanı

Empatiyle Güçlenen Hizmet

Dezavantajlı gruplarla iletişim çalışmaları

**Her misafirin ihtiyacını
anlamak, eşit ve saygılı
hizmetin ilk adımıdır.**

Eğitimlerde empati, dikkatle dinleme ve uygun destek yaklaşımı ele alınarak çalışanların iletişim becerileri geliştirilmektedir.



Kapsayıcı Ve Güvenli Yiyecek Hizmeti

Diyet ve bebek büfesi uygulaması

Diyet ve bebek büfesiyle farklı yaş grupları ve beslenme ihtiyaçları için seçenekler sunulmaktadır.

Ürün bilgileri ve büfe yönlendirmeleri misafirlerin seçim yapmasını kolaylaştırmaktadır.

Özel beslenme talepleri ilgili ekiplerle birlikte değerlendirilmektedir.



Çocuklarla Çevre Farkındalığı

2026 Dünya Çevre Günü ve Mini Club çalışmaları

Dünya Çevre Günü çalışmaları ve Mini Club etkinlikleriyle doğa ve çevre konuları çocukların yaşına uygun biçimde ele alınmaktadır.

Birlikte hazırlanan çalışmalar, doğayı koruma ve kaynaklara özen gösterme mesajlarını görünür kılmaktadır.

Oyun ve katılım yoluyla çevre farkındalığı güçlendirilmektedir.



Doğayı Tanıyarak Öğrenme

Bitki tanıtımı, dikim ve boyama çalışmaları

Çocuklar bitki dikimi ve bakım etkinliklerine katılarak doğayla doğrudan temas kurmaktadır.

Bahçedeki bitkiler, animasyon ekibi eşliğinde tanıtılmakta ve boyama çalışmalarıyla türlerin tanınması desteklenmektedir.

Birlikte yapılan etkinlikler paylaşmayı, sorumluluk almayı ve çevreye duyarlılığı geliştirmektedir.



Çevreye Duyarlı Ve Verimli Satın Alma

Ambalajı ve gereksiz tüketimi kaynağında azaltma

Toplu içecek sistemleri

Bar ve restoranlarda postmix ve konsantre içecek sistemleri kullanılmaktadır.

Dispenser kullanımı

Oda, lavabo, duş, genel alan ve personel WC'lerinde dispenser kullanılmaktadır.

Dökme ürünler

Büfede bal ve çikolata gibi ürünler dökme sunularak tekli ambalaj kullanımı sınırlandırılmaktadır.

Ozon uygulaması

Sebze ve meyve dezenfeksiyonunda kimyasal ihtiyacını azaltmak amacıyla ozonlama cihazı kullanılmaktadır.

Doğru dozaj

Kat hizmetleri, mutfak ve havuz süreçlerinde kimyasallar kontrollü dozajla kullanılmaktadır.

Sarf tüketiminin izlenmesi

Sarf ve tek kullanımlık malzemeler güncel takip listesi üzerinden izlenmekte, hijyen gereklilikleri dışında yeniden kullanılabilir seçenekler tercih edilmektedir.

Yerel Tedarik Ve Bölgesel Ekonomi

%92

Yerel Tedarikçi Oranı

Yerellik Kriteri

Antalya ili sınırlarında şube, bölge, satış, depo veya mağazası bulunan tedarikçiler yerel kabul edilmektedir.

Yerel Üretici Desteği

Zeytinyağı, çilek, karpuz, portakal ve üzüm gibi ürünlerde yerel üreticilerden alım yapılmaktadır.

Sorumlu Satın Alma

Çevre dostu ürün tercihleri, tedarikçi belgeleri ve çevre uygulamaları satın alma sürecinde değerlendirilmektedir.

Yerel Mutfak Kültürünün Sunumu

Yöresel yemekler, yenilenen büfe alanlarında kültürel tanıtımın bir parçası olarak misafirlere sunulmaktadır.



Yöresel Yemek Hikâyeleri

Çok dilli bilgilendirme ve kültürel aktarım

Büfe kartlarında yemeklerin adı, hikâyesi ve ürün bilgileri birlikte sunulmaktadır.

Türkçe, İngilizce, Almanca ve Rusça açıklamalar, farklı misafir gruplarının bilgiye erişimini desteklemektedir.

Antalya piyazı, Arnavut ciğeri ve çiğ köfte gibi örneklerle yerel ve ulusal mutfak kültürü tanıtılmaktadır.



Yemek Bilgisine Kolay Erişim

İçerik ve alerjen bilgileri, yemeklerin yanındaki QR kodlu çok dilli kartlarla sunulmaktadır.

Adana kebabı ve tavuk döner gibi yemeklerin kültürel hikâyeleri, misafirlerin sunulan ürünleri daha yakından tanımasını sağlamaktadır.



Kültürel Mirasın Yaşatılması

Geleneksel gösteriler aracılığıyla paylaşım

Semazen ve halk dansı gösterileri ile Türk gecesi sunumları, kültürel mirasın misafirlerle paylaşılmasına katkı sağlamaktadır.



Türk Hamamı Ve Kültürel Deneyim

Geleneksel hamam kültürünün yaşatılması

Türk hamamında sunulan kese ve köpük uygulamaları, geleneksel hamam kültürünün misafirlerle paylaşılmasını sağlamaktadır.

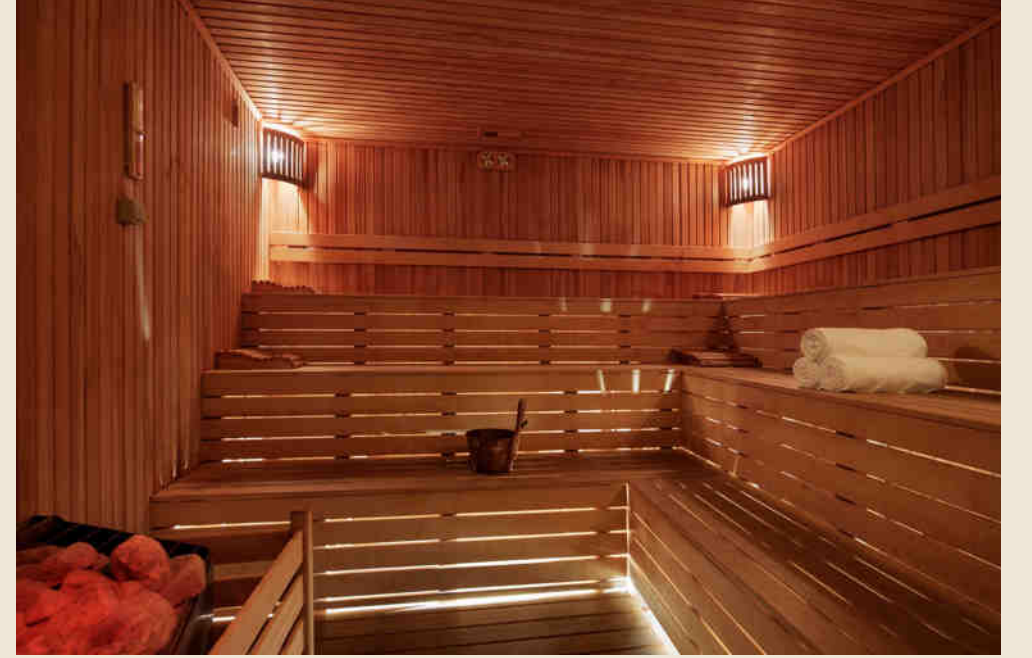
Mekânın mimarisi ve hizmet yaklaşımı, kültürel deneyimin bir parçası olarak değerlendirilmektedir.



Hamam Ve Dinlenme Alanları

Geleneksel deneyimi tamamlayan hizmetler

Türk hamamı geleneksel bakım deneyimini sunarken sauna, misafirlerin dinlenme deneyimini tamamlayan bir hizmet alanıdır.



Yerel Ürünler Ve Kültürel Değerler

Markette yerel ürünlerin tanıtımı

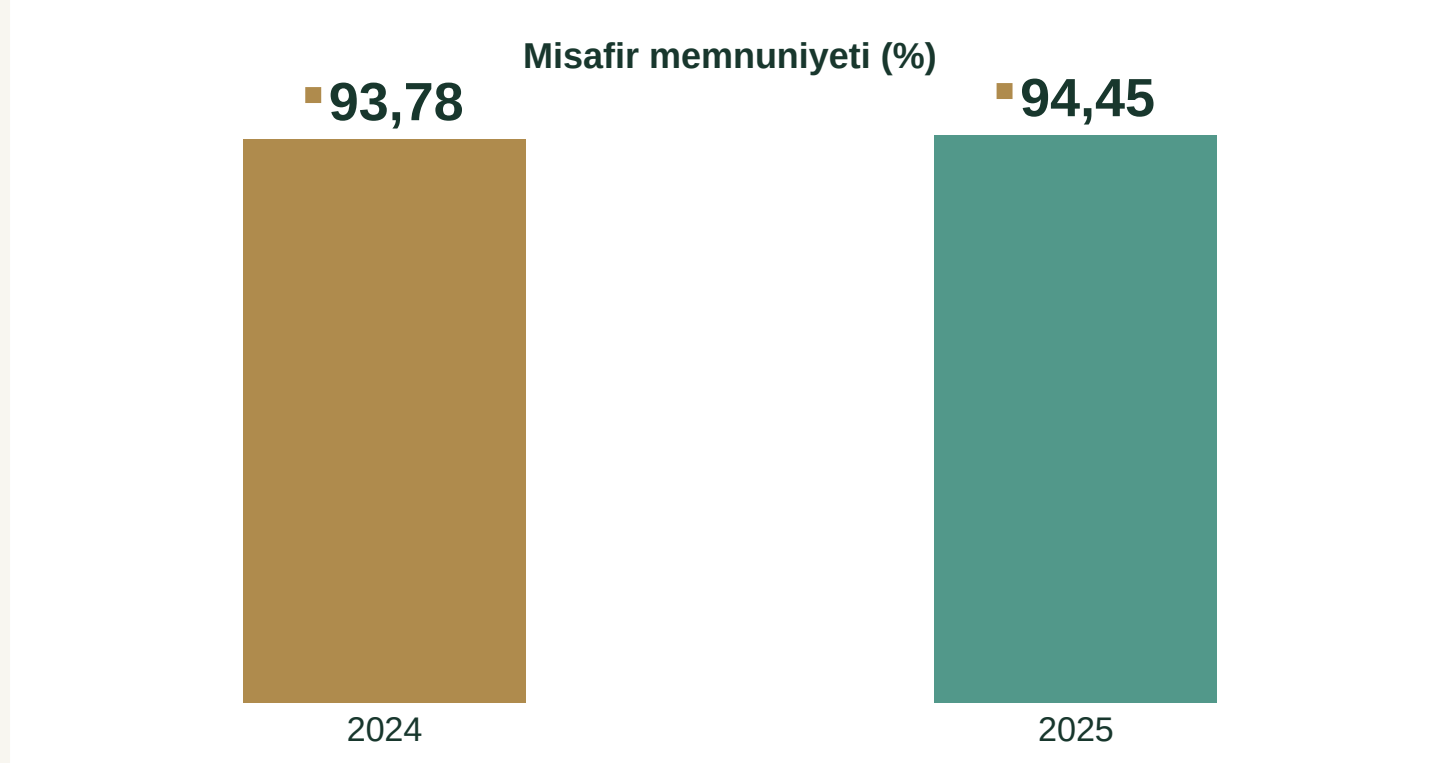
Tesis marketindeki Türk pamuğu ürünleri, Antalya ve zeytin temalı havlular ile Türk kültürüne özgü hediyelik eşyalar misafirlere sunulmaktadır.

Ürünlerin kökenine ilişkin bilgilendirmeler, yerel üretim ve kültürel değerlerin tanıtımını desteklemektedir.



Misafir Katılımı Ve Memnuniyet

2024–2025 karşılaştırması



+0,67 puan

Misafir görüşleri, öneri ve şikâyetler değerlendirilerek iyileştirme çalışmalarına aktarılmaktadır.

Ortak alanlar ve bilgi kanallarında sürdürülebilirlik, toplu taşıma ve yerel etkinlik içerikleri paylaşılmaktadır.

Misafir Geri Bildirimleri

2025 Online Anket Katılımı

%26

Yaklaşık her dört misafirimizden biri

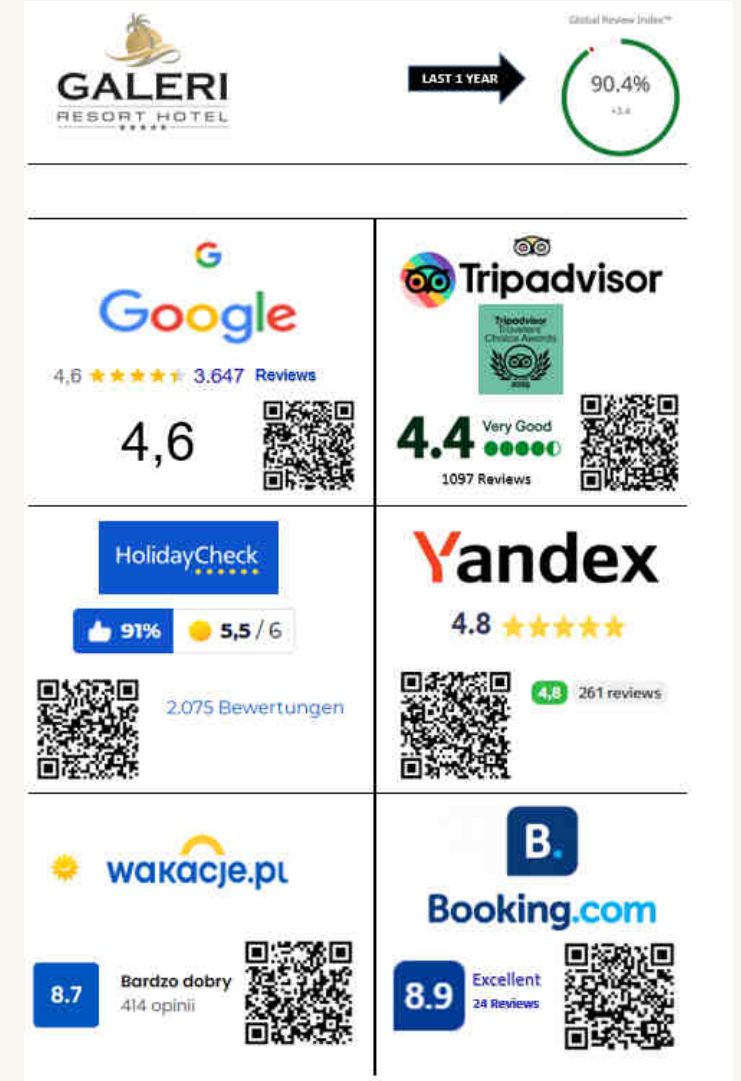
18.380

Konaklayan misafir

4.777

Ankete katılan misafir

Misafirlerimizin yaklaşık %26'sının geri bildirimleri, hizmetlerimizi geliştirme ve iyileştirme çalışmalarımıza yön vermektedir.



Misafir Bilgilendirmesi Ve Geri Bildirim

Misafir panolarında sürdürülebilirlik politikaları, çevre uygulamaları ve bölgesel bilgiler paylaşılmaktadır.

Haritalar ve QR kodlar bilgiye erişimi kolaylaştırmaktadır.

Anket kutuları, misafirlerin görüş ve önerilerini iletmesine olanak tanımakta ve hizmetin geliştirilmesine katkı sağlamaktadır.



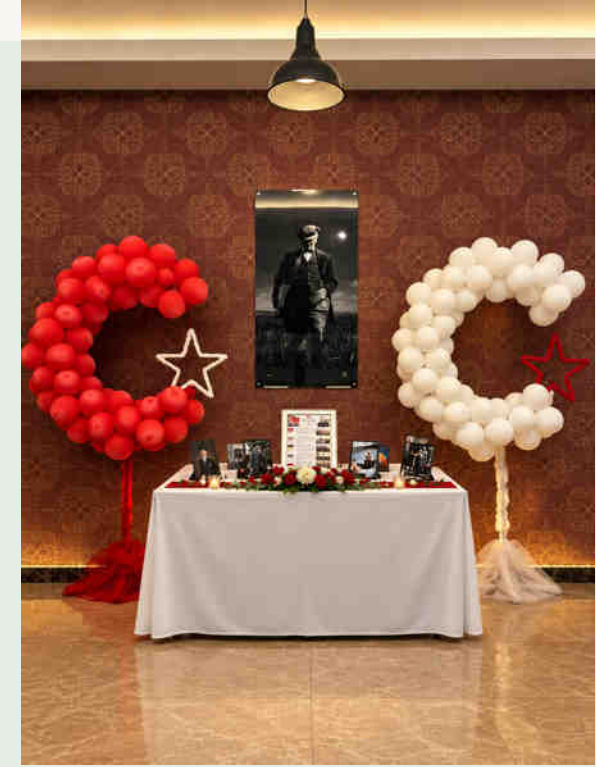
Yerel Kültüre Ve Topluma Katkı

Bölgesel etkinlikler ve kültürel paylaşım

Antalya'nın doğal ve kültürel değerleri harita ve bilgilendirme panolarında tanıtılmaktadır.

Alanya Caz Festivali gibi bölgesel etkinlikler hakkında misafirlere bilgi verilmektedir.

Millî günlere ilişkin kutlamalar, kültürel paylaşımın bir parçasıdır.



Eğitim İş Birliği Ve Sektörel Paylaşım

Süleyman Demirel Üniversitesi ve POYD iş birliği



Galeri Resort Hotel Genel Müdürü Murat Tokat, SDÜ ve POYD iş birliği kapsamında düzenlenen derste eğitimci olarak katılmıştır.

Otel finans yönetimi, bütçeleme, maliyet kontrolü ve kârlılık analizi konularında sektör deneyimlerini öğrencilerle paylaşmıştır.

Belgelerimiz Ve Yönetim Standartlarımız



ISO 9001:2015

Kalite yönetimi



ISO 22000:2018

Gıda güvenliği yönetimi



Sıfır Atık Belgesi

Atık yönetimi



Sürdürülebilir Turizm

3. aşama sertifikasyonu

Gelişim Ve Azaltım Hedeflerimiz

Enerji tüketimini azaltmak

Verimli ekipman seçimi, bakım ve çalışan farkındalığıyla enerji tasarrufunu geliştirmek.

Kimyasal kullanımı azaltmak

Doğru dozaj, düzenli pompa kontrolü ve çevre dostu ürün tercihleriyle tüketimi yönetmek.

Memnuniyeti geliştirmek

Misafir taleplerine hızlı dönüşü ve çalışan geri bildirimlerinin değerlendirilmesini güçlendirmek.

Su kaynaklarını korumak

Kaçakları hızla gidermek, sulama kontrolünü ve su verimli ekipman kullanımını artırmak.

Atık oluşumunu azaltmak

Yeniden kullanım ve dijitalleşmeyi desteklemek, tek kullanımlık ürünleri sınırlandırmak.

Yerel katkıyı sürdürmek

Yerel tedariki desteklemek, kültürel paylaşımı ve çalışan gelişimini sürdürmek.



Hedeflerden Uygulamaya

Düzenli takip ve ortak katılım

- | | | |
|----|----------------------|---|
| 01 | İzleme | Tüketim, atık ve geri bildirim kayıtlarını aynı birim ve dönemle takip etmek. |
| 02 | Değerlendirme | Sapmaları departmanlar ve ilgili ekiplerle birlikte incelemek. |
| 03 | İyileştirme | Bakım, eğitim ve satın alma kararlarını sonuçlara göre güncellemek. |
| 04 | Katılım | Çalışanların ve misafirlerin önerilerini gelişim çalışmalarına dahil etmek. |



Doğayı koruyor,
geleceğe değer
katıyoruz.

Galeri Resort Hotel
Sürdürülebilirlik Raporu 2026

www.galerihotel.com

