



İNCİRLİKÖY TESİSİ PERSONEL GÖREV TANIMLARI İNCİRLİKÖY STAFF JOB DEFINITIONS

Doküman No:	MB.SYS.GT.01
Yayın Tarihi:	01.08.2023
İlk Revizyon Tarihi:	-
Son Revizyon Tarihi:	-
Revizyon No:	-

PERSONEL GÖREV TANIMLARI

1. Mutfak Görevlisi (Aşçı Yardımcısı / Mutfak Personeli)

Amaç: Misafirlere hijyenik, kaliteli ve yerel ürünlerle hazırlanmış yiyecek sunumunu sağlamak, mutfakta sürdürülebilirlik ilkelerine uygun çalışma yürütmek.

Görev ve Sorumluluklar:

- Yerel ve mevsimsel ürünleri kullanmaya özen göstermek.
- Yiyecek israfını önlemek için porsiyon ve stok kontrolünü sağlamak.
- Organik atıkları geri dönüşüme ve kompost sistemine yönlendirmek.
- Mutfak hijyen kurallarına uymak ve çevre dostu temizlik ürünleri kullanmak.
- Enerji ve su tasarrufu sağlayacak şekilde ekipmanları etkin kullanmak.
- Alerjen içeren ürünlerin takibini yapmak ve doğru bilgilendirme sağlamak.
- Sürdürülebilir turizm eğitimlerine katılmak ve uygulamaları mutfakta yaygınlaştırmak.

2. Servis Elemanı

Amaç: Misafirlere güler yüzlü, çevreye duyarlı, sürdürülebilirlik ilkelerine uygun bir hizmet sunmak.

Görev ve Sorumluluklar:

- Misafirleri çevre bilinciyle ağırlamak ve sürdürülebilirlik politikaları hakkında bilgilendirmek.
- Tek kullanımlık ürünlerin (pipet, peçete vb.) kullanımını azaltmak, alternatif ürünleri tercih etmek.
- Su ve enerji tüketimini minimize edecek şekilde çalışmak.
- Yerel üreticilerden tedarik edilen ürünlerin tanıtımını yapmak.
- Atıkları kaynağında ayrıştırmak ve geri dönüşüme yönlendirmek.
- Hizmet alanlarında hijyen, düzen ve çevre temizliğini sürdürmek.
- Güler yüz, sabır ve misafir memnuniyetine odaklı hizmet vermek.

3. Bekçi / Gece Güvenlik Görevlisi

Amaç: İşletmenin güvenliğini sağlarken çevre ve enerji kaynaklarının korunmasına katkıda bulunmak.

Görev ve Sorumluluklar:

- Tesisi ve çevresini düzenli olarak kontrol etmek, güvenlik risklerini raporlamak.
- Gereksiz aydınlatmaları kapatarak enerji tasarrufu sağlamak.
- Su ve elektrik sızıntılarını, arızalarını derhal yetkililere bildirmek.
- Misafir ve personel güvenliğini çevreye duyarlı bir şekilde sağlamak.
- İşletmenin sürdürülebilirlik uygulamalarına destek olmak (atık yönetimi, gürültü kontrolü vb.).
- Acil durum planlarını bilmek ve gerektiğinde uygulamak.
- Doğal yaşamın korunmasına ve çevre sessizliğine dikkat etmek.

4. Barmen

Amaç: Misafirlere çevre dostu, yerel ürünlerle hazırlanmış içecekler sunmak; bar alanında enerji ve atık yönetimini sürdürülebilir şekilde yürütmek.

Görev ve Sorumluluklar:

- Yerel ve mevsimsel içecek malzemelerini kullanmak.
- Tek kullanımlık plastik ürünlerin yerine cam veya biyobozunur alternatifleri tercih etmek.
- Bar alanında enerji tasarrufu sağlamak (buzdolapları, ışıklar, su kullanımı).
- Atık ayrıştırma kurallarına uymak, cam ve organik atıkları doğru şekilde bertaraf etmek.
- Misafirlere sürdürülebilirlik uygulamaları hakkında bilgilendirici bir yaklaşım sergilemek.
- Çevreye duyarlı hijyen ürünleriyle temizlik yapmak.
- Misafir memnuniyeti, hijyen ve estetik sunumda kaliteyi korumak.

Ortak Tüm Personel İçin

- İşletmenin "Sürdürülebilir Turizm Politikası" doğrultusunda çalışmak.
- Enerji, su ve doğal kaynakların verimli kullanılmasına özen göstermek.
- Atık azaltımı, geri dönüşüm ve çevre temizliği konularında aktif rol almak.
- Toplumsal ve kültürel değerlere saygılı davranmak.
- Yerel halkın refahına ve işletmenin sosyal sorumluluk projelerine katkı sağlamak.