

Endüstriyel mutfak firmaları dünya markaları ile yarışıyor

Oteller Dosyası, Sayfa 22

En üst segmentte hizmet sunan oteller, düşün organizasyonlarında tercih ediyor.

Projeler Dosyası, Sayfa 42

İstanbul, yeni otel yatırımlarında cazibe merkezi olmaya devam ediyor.

TÜRKİYE’NİN 1000 SOKETE ULAŞAN İLK VE TEK ELEKTRİKLİ ARAÇ ŞARJ İSTASYONU AĞIYIZ!

81 ilin tamamında sunduğumuz kesintisiz sürüş deneyimini daha konforlu ve ulaşılabilir hale getirmek için bir ilke daha imza atmanın gururunu yaşıyoruz. Hayata geçirdiğimiz ilklerle ve 1000 sokete ulaşan lider şarj istasyonu ağımla Türkiye’nin elektrikli araç dönüşümüne öncülük etmeye devam ediyoruz!

Bilgi ve kurulum talebi için
0850 339 99 37





ENABLE EVERY EXPERIENCE!

SPLASH BUCKET ALLCAN OFFERS AN INCLUSIVE, INTERACTIVE DESIGN TO EMPOWER PEOPLE WITH DISABILITIES TO LEAD HEALTHY, ACTIVE LIFESTYLES.

ITS UNIVERSAL DESIGN PROVIDES SENSORY PROCESSING AND CREATES A SPACE THAT EMBRACES ALL MEMBERS OF THE COMMUNITY ENABLING THEM TO LIVE HEALTHY, PLAYFUL LIVES TO REACH THEIR FULLEST POTENTIAL.



PolinWaterparks

polin.com.tr      polinwaterparks

Yayın Merkezi
**Turas Turizm Medya
Yayıncılık ve Ticaret**
Ferah Mah. Taşlıbayır Sok. İlke 2 Sitesi
No:73 D.14 Üsküdar - İstanbul
0216 486 29 24 - 0542 412 07 16
www.turizmprojedergisi.com

**Sahibi ve Sorumlu
Yazı İşleri Müdürü**
Tuğyan Büyükaras

Genel Müdür
Bülent Büyükaras
bulent@turizmprojedergisi.com

Editör
Tuğyan Büyükaras
tugyan@turizmprojedergisi.com

Muhabir
Derin Ünal

Araştırma
Halet Tuncel

Projeler Danışmanı
Faruk Tuncel

Görsel Yönetmen
Esra Akgüngör
karaesra@gmail.com

Baskı
Şan Ofset
Hamidiye Mah. Anadolu Cad. No: 50
Kağıthane / İstanbul
Tel: 0212 289 24 24

ISSN: 2757 - 9824

Abonelik
Yıllık Abone Bedeli 240TL
IBAN:
TR49 0006 4000 0011 2420 1654 23

Yayın Türü
Ulusal, Süreli, Aylık

Baskı yeri ve tarihi
İstanbul, Ağustos 2021

Geç başlayan turizm sezonunun uzun süreceği görüşü hakim

Temkinli bir iyimserlikle de olsa, turizm adına güzel haberler yazabileceğimiz günlere geliyoruz. Dış turizmde beklenen yoğunluğa, iç turizmde kısıtlamaların kalkması ve birleşen uzun bir bayram tatili eklenince, oteller yüzde 100'e varan doluluk oranlarını yakaladı. Turizmcilerin yüzlerinin güldüğü bu dönemde geleceğe umutla bakmak istiyoruz. Yaşanılan süreç çok olumsuz bir seyir göstermezse, tekrar yasaklanmaların yaşanmaması durumunda, bu yıl geç başlayan turizm sezonunun uzun olacağı görüşü hakim. Aslında tüm çalkalanmalara, sektörün tümüyle durmasına rağmen diyebiliriz ki, turizm sektörü ayakta kalmayı başarabilen bir güç. İçinde kendi dinamiklerini barındıran, beslediği alt sektörleriyle ekonomide ciddi bir pay sahibi olan, tarihi, kültürü, zengin mutfak, denizi, güneşi, kumuyla ve birçok doğal güzellikleri ile Türkiye turizmi, 5 yıldızlı" herşey dahil" konseptli otelleri ile de dünyada ikamesi olmayan büyük bir güç.

Otellerin kalbi olan mutfak sektörümüzde "Endüstriyel Mutfak" konumuzu işledik. Hostech By Tusid fuarında da dağıtılacak olan dergimizde, endüstriyel mutfak temsil eden firmaların görüşlerine yer verdik. Sektörün can damarı olan oteller dosyamızda ise bu ay "Düğün Konseptli Oteller" konumuzla, bize bu mutlu günü en güzel şekliyle yaşatan otellerimize yer verdik. Projeler ayırımında, büyük bir metropol olan İstanbul'da otel yatırımlarını, en son haliyle güncelleyip, özel bir araştırma haberi yaptık. Önemli turizm haberlerinin yer aldığı Gündem bölümümüz, aşı olmayanlara ülkelerin uyguladıkları kısıtlamaları incelediğimiz Dünyadan özel haberimiz ve sektör haberleri bölümümüz, Acenteler haberlerimiz, her ay yenilenen etkinlikler takvimimiz, İstatistik verilerimiz ile sizlerle birlikteyiz.

Orman yangınları insanları, yeniden yeşil için bir araya getirdi

Ülkemizde eş zamanlı birçok şehrimizde başlayan orman yangınları, bir taraftan bunların nedenini sorgularken, yangınları söndürmede gerekli önlemleri alıp almadığımız, gerekli uçaklara sahip olup olmadığımız sorusunu gündeme getirirken, diğer taraftan toplum olarak birleşmemize ve fidan başışı kampanyasına katılarak, yanan alanları tekrar yeşillendirerek, ülkemize sahip çıkacağımıza dair inancımızı güçlendirmiştir. Yarınlar güzel bir Türkiye bırakabilmek dileklerimizle...

Beğenilerinize sunar, iyi okumalar dileriz...

İçindekiler

Tedarikçiler Dosyası

Endüstriyel mutfak firmaları Dünya markaları ile yarışıyor..... 4

Oteller Dosyası

Farklı alanlardaki tüm hizmetleri en üst segmentte bir arada sunmaları, otellerin, düğün organizasyonlarında tercih sebebi oluyor..... 22

Projeler Dosyası

İstanbul, yeni otel yatırımlarında cazibe merkezi olmaya devam ediyor..... 42

TÜRKİYE DİSTRİBÜTÖRÜ
EF TEKNOLOJİ SİSTEMLERİ ELEKTRONİK
VE İNŞAAT SAN.TİC. A.Ş.

Ortaköy Mah. Sarı Efe Sok. No: 1/1 Ortaköy
34347 Beşiktaş-İstanbul-TÜRKİYE
Tel : +90 212 327 05 01 (7/24) • Faks : +90 212 327 05 62
www.efteknoloji.com.tr • info@efteknoloji.com.tr



MIWA

OTEL KARTLI KİLİT SİSTEMLERİ

ALV2 WIDE TYPE

RFID CARD LOCK SYSTEM FOR HOTELS,
MULTI HOUSING AND MORE



MIWA ALV2 GENİŞ TİP

Miwa P ALV2 serisi son teknoloji elektronik kilitleme çözümleri ile günümüzün Otel Endüstrisine hizmet vermektedir. Bir çok renk (bitiş) ve kol tipleri mevcuttur. Teknoloji, Mifare 13.56 Mhz kart ile ve BLE(Bluetooth) özelliğine sahip cep telefonları ile çalışmaktadır.



MIWA ALV2 SLIM TİP

Miwa ALV2 SLIM serisi en şık modeldir. Bir çok renk (bitiş) ve kol tipleri mevcuttur. Teknoloji, Mifare 13.56 Mhz kart ile ve BLE(Bluetooth) özelliğine sahip cep telefonları ile çalışmaktadır.



ALV2 SLIM TYPE

RFID CARD LOCK SYSTEM FOR HOTELS,
MULTIHOUSING AND MORE



REFERANSLARIMIZ

- St Regis İstanbul • Double Tree By Hilton Trabzon • Mriya Hotel Yalta • Rixos Pera İstanbul • Ramada Plaza Tekstilkent • Swisotel Ankara
- Crown Plaza Ankara • Holiday Inn Çukurambar • İzmir Palas Hotel • Charisma Deluxe Hotel Kuşadası • Kaya Termal İzmir • Ramada Plaza Airport Çayırova
- Divan Ankara • Somerset Maslak • La Blanche Island Bodrum • Xanadu Island Bodrum • Hilton Garden Inn Ankara • ve devamında 800 ün üzerinde proje.

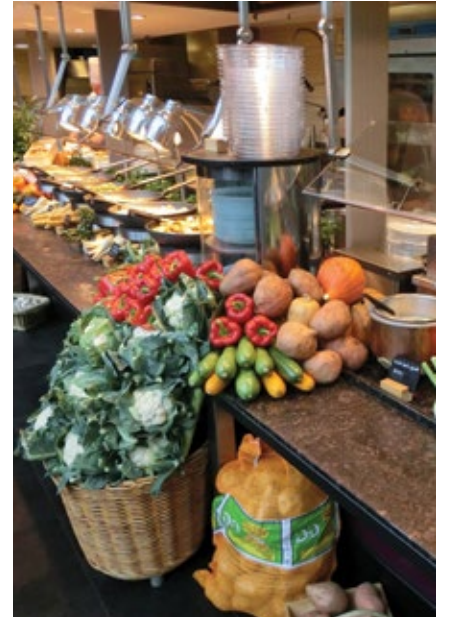
tedarikçiler

Endüstriyel mutfak firmaları Dünya markaları ile yarışıyor

Sektör temsilcileri, ülkemizde otel ve restoranların gastronomi alanına dönük yatırımlarının her geçen gün arttığını, bu noktada da endüstriyel mutfak cihazları ve ekipmanları ile masaüstü ürün gruplarına dönük üretim-satış yapan ve bugün dünya ile yarışır duruma gelen Türk firmalarının öne çıktığını belirtiyorlar.

Otellerin kalbi durumunda olan mutfaklarında, pişirme grupları, soğutma grupları, servis hatları, hazırlık ekipmanları, fırın gruplar, bulaşık ekipmanları, set üstü ekipmanlar vb. gibi ürünlerin bazen tedarikini yapan bazen üretim olarak karşılayan, bazen de bir otel mutfağının A'dan Z'ye projelendirmesini yapıp uygulayan endüstriyel mutfak firmaları, sahip oldukları kalite belgeleri ve uluslararası standartların da üzerindeki üretimleri ile insan sağlığına, doğaya ve çevreye önem veriyor, sürdürülebilir stratejiler geliştiriyor ve bunları uyguluyorlar. Sektör profesyonelleri, turizm sektöründe bir otelin mutfağının, otele gelen müşterilerin oda temizlik ve konforundan sonra dikkat ettikleri ve sosyal platformlarda en çok geri dönüş yaptıkları ikinci yer olduğunu söylüyorlar. Açık büfelerin görüntüsü, yapılan yemeklerin kalitesi,

servisin hızı, yiyecek ve içeceklerin teşhiri gibi pek çok konu müşterilerin dikkatini çekiyor ve bu konularda sağlanan müşteri memnuniyeti otelin kalite katsayısını belirliyor. Oteller bu bağlamda mutfak renovasyonunu daha uzun sürelerde de olsa, açık büfeleri daha kısa zaman aralığında değiştirerek, rekabette öne geçerek, müşterilerinin tercih sebebi bir işletme olmayı hedefliyorlar. Otel ve restoran yatırımlarının ciddi anlamda beslediği endüstriyel mutfak ve otel ekipmanları sektörü, artan rekabet ortamında en iyiyi sunabilmek hedefiyle faaliyetlerine devam ediyor. Dünya genelinde gastronomi sektörü hız kesmeden büyümeye devam ederken, Türkiye'de bu alanda önemli gelişmeler sahne oluyor. Sektör temsilcileri, genç ve dinamik nüfusun etkisi başta olmak üzere, dışarıda yeme-içme alışkanlığının ciddi oranda artış gösterdiği ülkemizde, otel ve



restoranların gastronomi alanına dönük yatırımlarının da her geçen gün arttığını, bu noktada da endüstriyel mutfak cihazları ve ekipmanları ile masaüstü ürün gruplarına dönük üretim-satış yapan ve bugün dünya ile yarışır duruma gelen Türk firmalarının öne çıktığını belirtiyorlar.

Pandemi sektörde ciddi bir daralma yarattı

Pandemi döneminin endüstriyel mutfak sektörü üzerindeki etkileri hakkında görüşlerini aktaran firmalar, turizmle birlikte sektörde ciddi bir daralma olduğunu vurguluyorlar. Bu sorunun hammadde maliyetlerinde artış beraberinde getirdiğini ve dolayısıyla üretim kapasitesini düşürmek zorunda kalan tedarikçi firmalar olduğuna vurgu yapıyorlar. Üretici firmaların, malzeme teslim alma sürelerinde yaşanan aksamalar, bu esnada fiyatlara gelen döviz bazında artışlar, müşterilerine bildirdikleri teslimat sürelerinde de gecikmelere sebep oluyor. Dünyada her ülkenin kısıtlamaları ve önlemleri farklı olduğundan, kimi ülkelerin kapılarını tamamen kapatmasının, ülkelerarası ticari işlemlerde bazı önemli sorunlar (gümrük-nakliye sorunları) yaşanmasına ve sonuçta ithalatçıların yatırımları için ürkek davranmasına yol açtığını ifade ediyorlar. Döviz artışı ciddi bir maliyet olurken, sektör profesyonelleri bir diğer sorunun, bazı otellerdeki satın alma bölümlerinin ve mutfak şeflerinin birçoğunun özellikle fırın, bulaşık makinesi gibi birçok temel ürünü ithal marka kullanmayı tercih etmesi olduğunu vurguluyorlar. Oysa, sahip oldukları TSEK, TSE,

ISO 9001 kalite belgeleriyle ve CE normlarına göre yaptıkları üretimleriyle, global ekonomide Türkiye'yi temsil eden, dünya pazarında marka olan firmalara sahip olduklarını belirten sektör temsilcileri, yerli malının artılarını, otellere yeterince anlatamadıklarını düşünüyor ve bunun çözümü, bu anlayışın kırılabilmesi için yerli ürünleri teşvik edici, yerinde bazı uygulamalar yapmanın faydalı olacağını belirtiyorlar. Turizm sektöründe otellere, kurumsal, servis ağı güçlü üretici firmalarla çalışmalarını tavsiye ediyorlar. Pandemi döneminin bir sonucu olarak sterilizasyon ve dezenfeksiyonun öneminin ön plana çıktığının gözlemlendiğini söyleyen temsilciler, bu bağlamda endüstriyel mutfak sektöründe kullanılan tüm cihazlarda hijyen standartları ön planda olan ekipmanların tercih edildiğini vurguluyorlar.

Son zamanlarda artan teknoloji ve dijitalleşme eğilimi mutfak sektörüne de yansdı

Bunun yanı sıra pandemi döneminin bir diğer sonucu olarak, artan teknoloji ve dijitalleşme eğiliminin mutfak sektörüne de yansdığını vurgulayan sektör temsilcileri, otellere, teknolojiye karşı açık olup, modern bir mutfak yaratılması konusunda detaylı bir şekilde bilgilenip, kararlarını bu şekilde vermelerini tavsiye ediyorlar. Turizm sektörünün, ülkemizin lokomotif sektörlerinin başında geldiğini dikkate aldığımızda aşılamanın öneminin sağlığın yanı sıra ekonomik olarak da kendini göstermekte olduğunun altını çizen sektör profesyonelleri, aşılamanın artması ve tüm



dünya insanların hızla bilinçlenmesinin, sektörün dinamizm ve verimliliğine katkı sağlayacağı görüşünde birleşiyorlar.

Aşılamanın artmasıyla oluşan güven ortamı yatırımları artıracak

Aşılamanın artmasıyla, psikolojik olarak bir rahatlama, güven ortamı oluşacağı için turizm sektörünün canlanacağı ve beraberinde otel işletmecilerinin veya yatırımcılarının da ileriye dönük çok daha rahat yatırım planları yapabileceği ve bu yatırımlara hız vereceği kanaatindedir. Bununla beraber, zaten piyasa birbirine adeta bir çark gibi bağlı olduğundan, üreticisinden, bayisine, son kullanıcısından-toptancısına kadar bütün endüstriyel mutfak sektörünün canlanmasına olumlu yönde etki edip, sektöre ciddi bir hareket geleceği görüşünü savunuyorlar. Temennilerini gerek sağlık gerekse ekonomik anlamda en kısa sürede pandemiyin izlerinin ortadan kalkması ve turizmin eskisinden daha katma değerli, maskesiz, bir yeni döneme başlaması olarak ifade ediyorlar.

Hostech by TUSİD fuarı'na 90 ülkeden 2 bin 800 şirketin karar vericileri davet edildi

TUSİD tarafından bu yıl 8 -12 Eylül tarihlerinde İstanbul CNR Expo Fuar Merkezi'nde 24'üncüsü gerçekleştirilecek olan, dünya genelinde bilinen ve kabul gören fuarlardan biri olan Hostech by TUSİD fuarına bu sene, yurtdışından gelecek 10 binlerce profesyonel ziyaretçinin yanında 90 civarında ülkeden 2 bin 800 şirketin karar verici ve satınalmacıları davet edildi. Hostech by TUSİD, geçtiğimiz yıllarda olduğu gibi bu yıl da verimli bir iş platformuna dönüşmesi bekleniyor.



“Türkiye, endüstriyel mutfak sektöründe, dünya ölçeğinde ilk akla gelen 5 ekol ülkeden biri”

Güçlü Kaplangı / TUSİD Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane, Servis ve Ekipmanları Sanayicileri ve İşadamları Derneği Yönetim Kurulu Başkanı

TUSİD Endüstriyel Mutfak, Çamaşırhane, Servis ve Ekipmanları Sanayicileri ve İşadamları Derneği, kuruluşundan bu yana, üyeleri arasında mesleki, teknolojik ve sosyal dayanışmayı sağlamak ve söz konusu alanlarda standartları yükseltmek için çalışmalarını geliştirerek devam ettiriyor. 300'e yakın üyesi bulunan TUSİD, bu yıl 8-12 Eylül tarihlerinde İstanbul CNR Expo Fuar Merkezi'nde Hostech by TUSİD Fuarı'nın 24'üncüsünü gerçekleştiriyor. Derneğin çalışmalarını, sektörün durumunu ve eylül ayında gerçekleştirilecek fuarı TUSİD Yönetim Kurulu Başkanı Güçlü Kaplangı ile konuştuk.



Derneğinizden ve faaliyetlerinizden kısaca bahseder misiniz? TUSİD olarak ülkemizde endüstriyel mutfak sektörünün geliştirilmesi adına ne tür çalışmalar yapıyorsunuz?

Endüstriyel mutfak, çamaşırhane ve servis ekipmanları alanlarında faaliyet gösteren firmaların çatı örgütü olan TUSİD, 1991 yılında kuruldu. İşkollarımızın önde gelen tüm firmalarını bünyesinde toplayan, 300'e yakın üyesi bulunan, TUSİD Endüstriyel

Mutfak, Çamaşırhane, Servis ve Ekipmanları Sanayicileri ve İşadamları Derneği sektörünün ilk ve tek kuruluşudur. Derneğimiz, kuruluşundan bu yana, üyeleri arasında mesleki, teknolojik ve sosyal dayanışmayı sağlamak ve söz konusu alanlarda standartları yükseltmek için çalışmalarını geliştirerek devam ettiriyor. Derneğimizin en önemli etkinliklerinin başında, bu yıl 8-12 Eylül tarihlerinde İstanbul CNR Expo Fuar Merkezi'nde 24'üncüsünü

Derneğimizin en önemli etkinliklerinin başında, bu yıl 24'üncüsünü gerçekleştireceğimiz, sektörümüzün gelişmesinde önemli bir rol üstlenen, dünya genelinde bilinen ve kabul gören fuarlardan biri olan Hostech by TUSİD fuarı geliyor.

gerçekleştireceğimiz Hostech By TUSİD fuarı geliyor. Sektörümüzün gelişmesinde önemli bir rol üstlenen fuarımız, dünya genelinde bilinen ve kabul gören fuarlardan biri haline gelmiştir. Faaliyetlerimizden bir diğeri ise Büyük Sektör Buluşması... İlkini 2020 yılında yaptığımız "Büyük Sektör Buluşması" ile sektörümüzün tüm paydaşlarını bir araya getirerek, network oluşturmalarına katkı sağlıyoruz. Diğer yandan, eğitim alanında da önemli çalışmalara imza atmaya devam ediyoruz. 2020 yılında Okan Üniversitesi ve İstanbul İstinye Üniversitesi gastronomi bölümü öğrencilerine endüstriyel mutfak dersleri verdik. Sektör-akademi iş birliği açısından önemli bulduğumuz bu çalışmaları önümüzdeki yıllarda da geliştirerek devam ettireceğiz.

Türkiye'de endüstriyel mutfak sektörünün sorunları ve çözüm önerileriniz nelerdir?

Türkiye, endüstriyel mutfak sektöründe, dünya ölçeğinde ilk akla gelen 5 ekol ülkeden biri. Bu seviyeye gelen bir sektörün sorunları da doğal olarak global ticaretin dinamiklerinden etkileniyor. Güncel sorunlarımızdan biri konteyner ve navlun fiyatlarındaki artış. Son birkaç aydır, bir anda ve açıklanamayacak şekilde konteyner ve navlun fiyatları uzak destinasyonlarda 5, yakın destinasyonlarda ise 2 kata kadar arttı. Yani Uzak Doğu'dan Avrupa'ya giden bir konteynerin fiyatı 5 kat artarken, Türkiye'den Orta Doğu'ya giden bir konteynerin fiyatı da yaklaşık 2 kat arttı. İkinci sorun ise dünyadaki paslanmaz çelik, bakır, alüminyum, plastik gibi hammadde fiyatlarındaki, yine aynı dönem içinde gerçekleşen ve yüzde 100'ü geçen artışlar. Dünyada talep darlığı varken gerçekleşen bu artışların üretim maliyetlerine etkisi tüm dünyadaki üreticiler için aynı olmadı haliyle. Çünkü hammadde maliyeti aynı oranda artmış olsa da bitmiş ürün maliyeti, içindeki işçilik oranı yüksek yüzdeli ülkeler için bir rekabet avantajı oluşturdu. Fakat bu iki gelişmenin de Türk üreticileri için Uzak Doğu'lu rakiplerine karşı bir rekabet avantajı oluşturduğunu da görmezden gelemeyiz.

Endüstriyel mutfak adına 2020 nasıl geçti; 2021 yılına yönelik beklentileriniz nelerdir?

Geçtiğimiz yıl, global ekonomideki soğumaya rağmen, 1,87 milyar dolar ihracat gerçekleştiren sektörümüz, 2021 yılının ilk iki ayında da 308 milyon dolar ihracat yapmayı başardı. Yılın ilk çeyreğindeki veriler, büyümenin 2021 yılında da devam edeceği yönündeki umutlarımızı artırıyor. Sektör olarak, bulunduğumuz dış pazarlardaki etkinliğimizi artırırken, bugüne kadar yeterince



Geçtiğimiz yıllarda olduğu gibi bu yıl da verimli bir iş platformuna dönüşecek olan Hostech by TUSİD, pandemiye rağmen gücünü ve etkinliğini artırmaya devam ediyor. Bu yıl yurtiçinden gelecek 10 binlerce profesyonel ziyaretçinin yanında 90 civarında ülkeden 2800 şirketin karar verici ve satınalmacılarını fuarımıza davet ettik.

odaklanamadığımız ABD gibi pazarlarda da faaliyetlerimizi artırarak yolumuza devam etmeyi planlıyoruz.

Bu yıl 08-12 Eylül 2021 tarihlerinde, 24.sü düzenlenecek olan Hostech by TUSİD fuarı ile ilgili katılımcı, ziyaretçi, dış ülkelere davet edilen satın almacılar hakkında bilgi verir misiniz?

Global ölçekte sektörümüzün en etkili fuarlarından biri olmayı başaran Hostech by TUSİD, pandemiye rağmen gücünü ve etkinliğini artırmaya devam ediyor. Bu yıl yurtiçinden gelecek 10 binlerce profesyonel ziyaretçinin yanında 90 civarında ülkeden 2800 şirketin karar verici ve satınalmacılarını fuarımıza davet ettik. Hostech By TUSİD, geçtiğimiz yıllarda olduğu gibi bu yıl da verimli bir iş platformuna dönüşecek. Sizin aracılığınızla otel ve restoran yatırımcılarını bir kez daha fuarımıza davet ediyorum.

Fuarda B2B görüşmeler sonucu ortaya çıkacak iş hacmi beklentileri hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Hostech by TUSİD, yarattığı ticaret hacmi ile profesyonelleri ve yatırımcıları tatmin

eden bir iş platformu. Fuar döneminde uçuş kısıtlamaları gibi gelişmelerden etkilenmezsek, geçtiğimiz yıllardan aşağı kalmayacak bir iş hacmin oluşacağını öngörüyoruz. Pandemi nedeniyle iptal edilen fuarların da Hostech by TUSİD'e pozitif yönde yansıtacağını tahmin ediyoruz.

Hostech by TUSİD'in turizm sektörü açısından önemi nedir? Fuarın turizm sektörüne, turizm sektörünün fuara katkıları adına neler söyleyebilirsiniz?

Hostech by TUSİD, otel yatırımcılarıyla, ana tedarikçilerini bir araya getiren önemli bir fuar. İki yılda bir düzenlenen fuarımız, yatırımcıların; endüstriyel mutfak, çamaşırhane ve servis ekipmanları alanındaki gelişmeleri takip edebilecekleri en önemli buluşma. Diğer yandan turizmin, sektörümüzün ve fuarımızın gelişmesinde önemli katkıları olduğunu bilincindeyiz. Türkiye'de endüstriyel mutfak sektörü, turizm sektörüyle birlikte büyüdü. Bugün dünya çapında endüstriyel mutfak denildiğinde ilk 5 içinde yer alan sektörümüzün, bugünlere gelmesinde turizm yatırımcılarımızın kalite ve yüksek standart talebinin önemli rol oynadığını söyleyebilirim.

Hayalinizdeki endüstriyel mutfak projelerini hayata geçiriyoruz

Turizm sektörünün temel yatırımlarından biri olan mutfak projelerinin, A'dan Z'ye tüm makine ve ekipmanlarını bünyemizde geliştirip, üretebildiğimiz için ilgili sektör, bizim önemli hedef pazarlarımızdan bir tanesidir.

Kristal Mutfak olarak, 25 seneden bu yana endüstriyel mutfak makine ve ekipmanları konusunda otellere, restoranlara, kafelere ve hastane mutfaklarına yerli üretici olarak hizmet vermekteyiz. Endüstriyel mutfak ekipmanları, açık büfeler, dondurma makine ve ekipmanları olarak farklı kategorilerde üretim sağlamaktayız. Özellikle endüstriyel soğutma, bulaşık makineleri, dondurma makine ve ekipmanlarında birçok ülkeye aktif olarak ihracat yapmaktayız. Ayrıca turizm sektöründe hem yurt içi hem de yurt dışı pek çok projede, anahtar teslim ekipman tedariki sağlamaktayız. Açık büfeler, 600,700,900 seri pişiriciler, ankastre pişiriciler ve döner ocaklarının da dahil olduğu özel pişiriciler, konveksiyonlu fırınlar, pastane fırınları, taş tabanlı fırınlar ve kombi fırınlar, yatay tip soğutucular, dikey tip soğutucular, et kurutma ve yaşlandırma dolapları, içecek dolapları, şok soğutucu ve dondurucular, ankastre teşhir üniteleri, soğuk odalar, pasta ve şarap teşhir dolapları, et doğrama makineleri, dondurma makine ve ekipmanları, konveyörlü, giyotin tipi, tezgah altı ve bardak yıkama tipi bulaşık yıkama makineleri olmak üzere bir otelin müşterilerine endüstriyel mutfak sektörü ile ilgili hizmet vermek için ihtiyaç duyabileceği her türlü makine ve ekipmanı yerli üretim farkı ile üretiyoruz. Turizm sektörünün temel yatırımlarından biri olan mutfak projelerinin, A'dan Z'ye tüm makine ve ekipmanlarını bünyemizde geliştirip, üretebildiğimiz için ilgili sektör, bizim önemli hedef pazarlarımızdan bir tanesidir. Her geçen gün artan yatırımlar ve hizmet kalitesini artırma hedefleri özellikle ekipman yatırımları konusunda bizi sürekli gelişim ve inovatif atılımlara yönlendirmektedir. Yatırımcı partnerlerimiz ile birlikte teknoloji ve operasyonu, şefler ve mühendislerin iletişim kombinasyonlarını en üst seviyede sağlayıp, kalite ve kullanım kolaylığı noktalarında dünya standartlarında ürünler üretmeyi hedeflemekteyiz.

Hedefimiz Türkiye'nin her noktasına geniş ürün gamımız ve yerli üretim farkımızla ulaşmaktır

Sektörün eski canlılığına kavuşması ve tamamen normale dönmesi tahmin ediyorum ki herkesin temennisidir. Aşılmalara hızlandırılması ve kısıtlamaların hafifletilmesi ile birlikte turizm sektörü de canlanmaya başladı. Tatil beldelerine, konaklama yerlerine olan talepler epeyce arttı.



Ramazan Kaynakçı
Kristal Endüstriyel
Genel Müdürü



Bu da konaklama tesisleri için ekstra mutfak mesaisi anlamına geliyor. Hızlı bir şekilde yemek pişirmek, fırında pişirilecek ürünlerin kusursuz olarak, kısa bir sürede hazır edilmesi, pasta, sandviç, tatlı, içecek gibi ürünlerin dolaplarda teşhiri, yapılan tüm yiyeceklerin büfelerde sergilenmesi için açık büfelerin hazırlanması ve görüntüsü, yemek saatleri bitiminde tüm bulaşıkların yıkanması ve bir sonraki öğüne kadar bu döngünün sezon boyunca tekrar

etmesinden ötürü Kristal Endüstriyel olarak, otel mutfağında hizmet sunan her kişinin iş yükünü hafifletmek, kısa sürede çok daha verimli işler yapabilmelerini sağlamak adına, ürün grubumuzu kısa zamanda kaliteli ve pratik mantık doğrultusunda ile oluşturup geliştirdik. Hedefimiz Türkiye'nin her noktasına geniş ürün gamımız ve yerli üretim farkımızla ulaşmaktır. Kristal Mutfak olarak, tüm dondurma makine ve yan ekipmanlarının üretimini tek çatı altında üreten, Türkiye ve dünyada tek firmayız. Bu özelliğimiz, otellerin son yıllarda artan dondurma makine ve ekipmanlarına olan taleplerinde tercih edilme sebebizdir. Turizm sektöründe bir otelin mutfağı, otele gelen müşterilerin oda temizliği ve konforundan sonra dikkat ettikleri ve sosyal platformlarda en çok geri dönüş yaptıkları ikinci yerdir. Açık büfelerin görüntüsü, yapılan yemeklerin kalitesi, servisin hızı, yiyecek ve içeceklerin teşhiri gibi pek çok konu müşterilerin dikkatini çeker ve bu konularda sağlanan müşteri memnuniyeti otelin kalite katsayısını belirler. Bu sebeple Kristal Endüstriyel olarak anahtar teslim endüstriyel mutfak projeleri yürütüyor, gerek tasarımsal gerekse işlevsel olarak çalıştığımız projelerin her ayrıntısını detaylı olarak planlıyor; müşterilerimizin hayallerindeki projeyi hayata geçirmeyi başarıyoruz. Yurt içi ve yurt dışında 350 adet otel mutfağı projesi tamamladık. Bu konuda yurt içi ve yurt dışı müşterilerimizden güzel dönüşler alıyor ve mutluluk duyuyoruz. Aynı zamanda makine ve ekipmanlarımızda, otel mutfağında çalışan herkesin işini kolaylaştıran inovatif değişimler ve gelişimlerin ışığında daima geliştirme ve iyileştirmeler sağlıyoruz.



KMB45 C
A+++



INVERTER MINIBAR

*DÜNYANIN İLK VE TEK İNVERTER MİNİBARI

Sektöre her yıl yenilikler kazandırmaya devam ediyoruz

Yakın gelecekte tüm platformlarda birbirleriyle iletişim kuran ekipmanlar görecekiz.

Electrolux Professional markası şu an buna hazır ve bu konuda dünyaya öncelik etmektedir.



Bülent Sevinçel
Electrolux Professional - Türkiye
Ülke Müdürü

Electrolux Professional Türkiye olarak, bu yıl ülkemizde 26. yılımızı tamamlarken, bugüne kadar ülkemizde ve Türkiye dışındaki birçok projeye çözüm ortağı ve tedarikçi olarak, direkt kendimiz veya iş ortaklarımız olan bayilerimiz ile katkıda bulunduk. En büyük avantajımız, global bir firmanın sahip olduğu tecrübeleri, yerel ihtiyaçları da göz önüne alarak müşterimize çözümler sunmak oldu. Çok geniş bir ürün gamımız var. Bu ürün gamımızda bulunan yiyecek, içecek ve çamaşırhane ekipmanları ile horeca ve çamaşırhane sektöründeki bir firmanın bütün ihtiyaçlarına "Electrolux Professional" olarak, sektörde tek marka altında çözüm sunmaktayız. Ürünlerimizin büyük bir çoğunluğunu kendi üretim tesislerimizde üretiyoruz ki bu durum da müşterilerimize servis, satış sonrası hizmetler, lojistik, finans, projelendirme, ürünlerin kendi aralarındaki entegrasyonu gibi konularda çözüm sunma konusunda büyük avantaj sağlıyor. Her yıl sektöre yenilikler kazandırmaya devam ediyoruz. Bunlar arasında, birçok ilki bünyesinde barındıran Ergocert sertifikalı SkyLine serisi firmalar ve şok soğutucular / dondurucular, mobilite, havalandırma gibi konularda müşterilerin hayatını kolaylaştıran LiberoPro serisi pişiriciler, sektördeki en düşük su, deterjan ve enerji maliyetleri ile çalışan ısı pompalı "hygiene and clean" konveyörlü bulaşık makineleri, Line 6000 Ergocert sertifikalı çamaşır yıkama ve kurutma makineleri, pişirme süresi ve pişirme kalitesi açısından benzersiz avantajlar sağlayan "Nitro Chrome" ızgaraları sayabiliriz.

Yakın gelecekte tüm platformlarda birbirleriyle iletişim kuran ekipmanlar görecekiz

Son iki yılda dünya hazırlıksız olarak Covid ile beraber gelişen beklenmedik olumsuz gelişmelerle karşılaştı. Bu gelişmelerden en

çok etkilenen de ağırlama sektörü oldu; mevcut durum, alışkanlıkları, çözümleri değiştirdi. Fakat belirsizlikler halen devam ettiği ve durum stabil olmadığı için mevcut çözümlere ilaveten, gelişen şartlara bağlı ilave çözümler sunmak da kaçınılmaz oluyor. Öngörülüyor ki; daha kompakt, daha hızlı maliyet düşürücü ekipmanlar yatırımcılara fayda sağlayacak. Ekipmanlarda mobiliteyi öne çıkaracak. Pandemi dönemindeki sağlık riskleri için, çeşitli self sipariş ve ödeme otomatları yiyecek içecek işletmelerinde yaygınlaşacak. Zincir restoranlar, bulut mutfaklar, yarı mamül üretiminin merkezleşmesi yine değişen alışkanlıkların oluşturacağı yeni gelişen iş yapma modelinin ihtiyacı olarak daha hızlı büyüyecek. Bu da kontrol, izlenebilirlik, lojistik gibi konularda ekipmanların buna uygun olması ihtiyacını oluşturacak. Esneklik ve gelecekteki pişirme seçenekleri, değişiklik, mobil havalandırmasız ekipmanlar, pişirme hatlarını daha esnek hale getirmeye de yardımcı olabilir. Bu ekipmanlar genellikle bir havalandırma davlumbazı veya kalıcı şebeke bağlantıları gerektirmediklerinden, ihtiyaç duyulduğunda operatörlerin pişirme hatlarını değiştirmeleri daha kolay hale gelir. Ayrıca ülkemizde her ne kadar maliyet ve alışkanlıklardan dolayı tercih edilmese de, operatörlerin sürdürülebilirliğe daha fazla önem vermesiyle birlikte, elektrikli ekipman, çeşitli segmentlerde pişirme hatlarında daha çekici bir olasılık olmaya devam ediyor. "Elektrikli mutfak yolunda ilerliyoruz" Yakın gelecekte tüm platformlarda birbirleriyle iletişim kuran ekipmanlar görecekiz.

Resort oteller ülkemizde genelde all inclusive ağırlıklı çalışıyor

Otelleri kendi içinde sınıflandırsak, şehir otelleri genelde oda kahvaltısı dışında içlerindeki yiyecek alanlarına müşteri çekmek için konseptler geliştiriyorlar ya da bu alanları bazı markalara kiralyorlar. Otellerin oda geliri dışında en büyük geliri yiyecek içecek; bu da banket veya kendi yiyecek içecek noktalarının gelirlerinden oluşuyor. Resort oteller ise ülkemizde genelde all inclusive ağırlıklı çalışıyor; mutfaklar 24 saat hiç durmadan çalışıyor. Ağır iş yükü altındalar sürekli enerji harcıyorlar, normal ekipmanlara göre, çalışma saatleri daha yüksek olduğundan dolayı daha uzun ömürlü olmaları ve az enerji, bakım maliyetleri oluşturmaları gerekiyor. Uluslararası zincirlerin çoğu ise seçim aşamasında belli standartları koruyarak, olumsuzluklardan korunmaya çalışıyor. Aslında sektöre etki eden ülkenin genel olarak yaşadığı sorunlar, ekonomik sıkıntının yaşandığı

dönemlerde, daha çok fiyat odaklı kısa dönemli geçici çözümlere yönelinmesidir. Daha sonra aslında farklı maliyetlerle daha pahalı bir tedarik yapılmış olunuyor, esasen kullanıcı ve hepimizin faydasına olacak belli uluslararası normları mecbur kılmak zorunlu olmalı.

Electrolux Professional olarak yeni koşullara her anlamda hazırız

Turizmde pandemi ile oluşan korkular, ülkelerin korumacılığı, önce kendi iç pazarlarını canlı tutma hedefleri, jeopolitik sorunlar son iki yıldır ülke pazarını 15 yıl öncelerine götürdü. Özellikle pandeminin yarattığı öngörülme, kısa sürede hızlı değişen risk yönetimleri, işletmecilerin ve yatırımcılarının kararlarını anlık sürelerde almalarına neden oldu. Sezon oldukça kısaldı neredeyse 2-3 ay kadar, geri kalan 9-10 ayı yatırımcı finanse ediyor neredeyse. Cruise, konferans, etkinlik, sağlık gibi turizmin alt dallarında ise durum daha kalıcı ve uzun süreli bir olumsuzluk söz konusu. Ayrıca yerli turist için ise ekonomik belirsizliklerden ve şartlardan dolayı, pandemi sebebiyle farklı çözümler oluşmaya başladı. Tatil amaçlı ev kiralama, yazlıklarda tatili tamamlama, tatil sürelerini kısaltmak gibi daha ekonomik alternatif çözüm arayışlarını oluşturdu ki bu da turizm sektörünün belli bir kısmı için gelir kaybına sebep oldu. Gelirin azalması yeni yatırım, yenileme gibi pazarlara olumsuz yansıyor. Geçen yıl yeni yatırıma kimse başlamadı ya da başlayan çok az diyebiliriz, bu da bu sene sektörün buralara ürün satışı yapmasını fazla mümkün kılmadı. Bu sene de yine yeni başlayan ve başlayacak yeni yatırımcı çok az ya da yok diyebiliriz. Daha önceleri iç pazarda sıkışma olduğunda çevre ülkelere satışa yönelerek sorunlar bir parça giderilirdi. Fakat şimdi her yerde benzer problemler var. Süreçte, yatırımcıların yaşanılardan öğrendiği en önemli şey, firma seçerken mevcut ve öngörülme şartlarda kimlerin hala var olup gelişen şartlara en uygun ekipman ve hizmet vermeye devam edeceği, yatırımcıların yanında olabileceği olmalı. Aşı şu an pandemi için tek çözüm fakat dünyanın geneli aşı problemini çözmediği sürece bağlı sorunlar dönemselsel olarak geçici çözümler, kalıcı çözümler olmayacak. Bu durum, şartlara göre maksimum güvenli imkanlarla turizm anlayışını, pandemi süresince kalıcı kılacak. Yatırımlar buna göre şekillenecek. Electrolux Professional olarak, bu pandemi döneminde de müşterilerimizin memnuniyeti ve çalışanlarımızın iş güvenliğini birlikte gözeterek, kendimizi dünya ve ülke genelinde hızlıca yeni koşullara adapte ettik ve yeni koşullara her anlamda hazırız.

VESTEL

iklimlendirme

Proje Ortađım

VRF V6 SERİSİ İLE PROJELERİNİZİ ZİRVEYE TAŞIYIN

Sınırları zorlayan 96 HP maksimum kapasite
ve üstün konfor teknolojisi, Vestel VRF V6 Serisi'nde!



V6
ALL
Tek Modülde
32Hp
Kapasite



Gelişmiş Buhar
Enjeksiyonlu
EVI
Kompresör



Enerji
Yönetim Sistemi
EMS



Yüksek
Verimlilik Değerleri
COP/EER

Hedefimiz, geleneksel Türk mutfağını, yeni pişirme teknolojimizle bir adım öteye taşımak



Ozan Çiçek
Rational Endüstriyel Mutfak Ekipmanları
Tic. Ltd. Şti. Türkiye Genel Müdürü

Rational, endüstriyel mutfaklarda kullanılan buharlı fırın teknolojisinin mucidi ve pazar lideridir. 2015 yılında Türkiye ofisini kurarak, bu teknolojiyi Türk Pazarında konumlandırdık. Sahip olunan pişirme teknolojisi Türk mutfağına uyumlu olup modern mutfaklarda maksimum esneklik, verimlilik ve kolaylık sağlamaktadır. 5 yılı aşkın süredir Türkiye pazarında başarılı bir performans çizerek büyümeye devam ediyoruz. Sektördeki kitlemizi her geçen gün büyüterek endüstriyel mutfak alanında faaliyet gösteriyoruz. 2020 yılında son teknoloji ürünlerimiz iCombi, iCombi Classic ve iVario'nun tanıtımını gerçekleştirdik. Turizm sektöründe otel ve restoranlar bizim odak noktalarımızdan. En büyük hedefimiz teknolojiyi mutfaklarla birleştirerek işletmelerin ve mutfak ekibinin en büyük yardımcısı olmak. O yüzden Uluslararası ve ulusal zincir otel ve restoranlarının ilk tercihiyiz. Böyle olmaktan da mutluluk duyuyoruz. Yeni ürünümüz olan, profesyonel

mutfaklar için çok fonksiyonel pişiricimiz iVario'yu, turizm sektörünün kullanımına sunduk. iCombi buharlı kombi fırınımız ile çok fonksiyonel pişiricimiz iVario, endüstriyel mutfakların tamamlayıcısı olarak profesyonel mutfaklarda yeni bir mutfak düzeni kuracak. Her zaman olduğu gibi yine mutfakların ve şeflerin çözüm ortağı olmaya devam ediyoruz. Bir cihaz düşünün, kaynatma kazanı, devrilir tava, basınçlı pişirici, ızgara ve fritözün yerine geçebiliyor. Bu sayede mutfakta ayrı ayrı pişirme grupları kurmaksansa, alışagelmış üretimin aksine size daha fazla hız, esneklik ve maksimum alan tasarrufu sağlıyor. Örneğin iVario, 2,5 dakikadan az bir sürede 200°'ye kadar ısınır ve yaklaşık 30 kg gulaşı 15 dakikada kavurarak fire oranını azaltır. Bu sadece bir örnek. Sektör profesyonellerinin iVario'nun gücünü canlı görmelerini tavsiye ederiz.

iCombi ve iVario pişiricimiz ile her zaman mutfak ekibinin yanındayız

Öncelikle yaşadığımız pandemi döneminde de görüldüğü üzere teknoloji ve dijitalleşme hayatımızın olmazsa olmazı haline geldi. Artık her bilgiye bir tık uzaktayız ve hayatımızı bu teknolojiye ayak uydurarak devam ettiriyoruz. Biz Rational olarak her zaman teknolojiyi en iyi şekilde ürünlerimiz ile buluşturmayı başardık ve her zaman da daha iyisini nasıl geliştiririz düşüncesindeyiz. Teknolojinin, hayatımızın her alanını kolaylaştırdığını vurgulamak isterim. Bu tabii ki mutfak sektöründe de geçerli. Ama bakıldığında Türkiye'de hala 90'lı dönemlerin teknolojisi ile çalışıldığından ötürü mutfaklarda bir inovasyon görülememektedir. Biz de bu yüzden birbirini tamamlayan iCombi ve iVario ile



birlikte şefleri özellikle bu teknoloji ile detaylıca bilgilendirmek istiyoruz. Bunun için şef kökenli bölge müdürlerimiz, sahada sektör ziyaretlerini yaparken, sizleri bilgilendirip, gerçekleştirdiğimiz canlı ve online pişirme seminerlerimize davet ediyorlar. Ayrıca kurumsal şefimiz Türk yemek kültürünün ürünlerimize aktarımını sağlayarak, AR&GE çalışmaları yapıyor. Sektör temsilcisi olarak otellere tavsiyem, teknolojiye karşı açık olup, modern bir mutfak yaratılması konusunda detaylı bir şekilde bilgilendirilip, kararlarını bu şekilde vermeleri olacaktır. Biz çözüm odaklı bir şirketiz. iCombi ve iVario pişiricilerimiz ile mutfakta karşınıza çıkabilecek zorlukları en iyi şekilde çözümlenebildiğimizin dünyada referans örnekleri de vardır. Aşılama ile birlikte önümüzdeki dönem, hem ülkemiz hem de sektörümüz için önemli bir mihenk taşı. Açılım sürecini yakından takip ediyoruz. Bunun da bize iş konusunda, pozitif yansımalarını görüyoruz. Önceden de bahsettiğim gibi bizim esas hedefimiz geleneksel Türk mutfağını, pişirme teknolojimizle bir adım öteye taşımak ve mutfak ekibinin her zaman yanında olmak. Yurt içi ve yurt dışından gelen misafirleri, en doğru pişirme yöntemleri ile kaliteli ve lezzetli yemeklerle buluşturmak. Biz şeflerin şirketimiz ve endüstriyel mutfaklarda birbirini tamamlayan iCombi ve iVario pişiricimiz ile her zaman mutfak ekibinin yanındayız.

Yurtiçi ve yurtdışı anahtar teslim projeler yapmaktayız



Hasan Sarıkaya
Mayapaz Endüstriyel Mutfak A.Ş.
Firma sahibi

Mayapaz olarak 1994 yılından beri endüstriyel mutfak alanında üretim yapmaktayız. Firmamız, mutfak alanında uzman mühendislerin, uzun ve titiz çalışmalarıyla elde ettiği mutfak

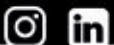
makinelere ve projelerini, teknolojinin tüm imkanlarını kullanarak üretime geçirmektedir. Şirketimizin, sahip olduğu TSEK, TSE, ISO 9001 kalite belgelerine uygun olarak ve CE normlarına göre üretimleri; üretim öncesi parça kontrolü, üretim aşaması ve üretim sonrası dayanıklılık, performans ve güvenlik testlerine tabi tutulmaktadır. Fabrikamızda, ağırlıklı olarak 600-700-900 seri pişirme grupları üretilip, servis hatları, soğutma grupları, hazırlık ekipmanları, fırın grupları, bulaşık ekipmanları, set üstü ekipmanlar vs. ürünler de satış grubumuzda bulunmaktadır. Yurtiçinde bayilikler ve şubelerimiz aracılığı ile tüketicilere arz edilen ürünlerimiz her geçen gün daha geniş kitlelere seslenmektedir. Kalitesinin yanında satış sonrası hizmetlerimiz ile öne çıkan firmamız, teknik destek ve danışmanlık hizmetleri ile sektörde alışılmadık dışında bir pazarlama konsepti ile

ürünlerini sunuyor. Yurtiçi pazarda bilinen ve tercih edilen bir marka haline gelen Mayapaz'ın, nitelikli iş birlikleri ile oluşturulan yurt dışı satış noktaları her geçen gün artmaktadır. Yurt içi ve yurt dışı anahtar teslim projeler yapmaktayız, bunun yanı sıra Avrupa, Kuzey Afrika Ülkeleri ve Balkan ülkeleri ağırlıklı, yaklaşık 30 ülkeye ihracat yapmaktayız. Pandemi döneminde, kendi tecrübemizin gücüyle ve müşteri talebinin doğrultusunda çözüm odaklı çalışmalarımıza devam ediyoruz. Pandeminin en çok etkilendiği sektör turizm olduğundan, bizim sektörümüz de olumsuz etkilendi. Turizm sektöründe otellere tavsiyemiz, kurumsal, servis ağı güçlü üretici firmalarla çalışmalarıdır. Ülkemiz, yaz kış turizm potansiyeli yüksek bir ülke olduğundan, beklentimiz endüstriyel mutfak gurubunda taleplerin artmasıdır. Firma olarak üretimimizi artırmayı hedefliyoruz.



İşletmenizi **ŞEKİLLENDİRİN!**

Türkiye'nin A' dan Z' ye Yerli
Dondurma & Endüstriyel Mutfak Makine Ekipmanları
Üreticisi



Gürçelik olarak, ithal ürünlerin eşdeğerlerini, daha uygun fiyatlar ile üretebilmekteyiz



Fahri Oflaz
Gürçelik Dayanıklı Tüketim Mamulleri
Yönetim Kurulu Başkanı

1977 yılında İzmir’de paslanmaz sac ithalatı ile faaliyetine başlayan firmamız Gürçelik, kısa süre içerisinde endüstriyel mutfak sektöründe üretici firma kimliği ile çalışmalarına hız verdi. İzmir merkez fabrikasında yaklaşık 10 bin metrekarelik alanda üretimini sürdüren, sektörde 45.yılı kutlayacak olan firmamız, ülkemizin endüstriyel mutfak sektöründeki önde gelen kuruluşları arasındadır. Konusunda uzman, yeniliğe açık idari ve teknik kadro donanımımız, yüksek kalite standartlarında üretime sahip makine parkımız ile ürün yelpazemizi sürekli

artırmaktayız. Gürçelik olarak, son yıllarda AR-GE çalışmalarımızın kapsamını genişleterek, endüstriyel mutfak, pişirme ekipmanları, otel açık büfe ve paslanmaz medikal ürün gruplarına yeni ürünler ekleyerek, ürün skalamızı geliştirdik. Yeni pişirme trendlerini göz önüne alarak geliştirdiğimiz induction ocaklarını 2 yıllık AR-GE çalışmalarımızın sonucunda ürün yelpazemize kattık. Induction ocaklar günümüzün büyük problemlerinden doğa kirliliği, enerji tüketim ve zaman kaybı gibi konularda maksimum fayda ile çalışmaktadır. Enerji tasarrufu ile kullanım kolaylığını bir arada sağlayan induction pişiriciler sektörün yeni trendi olacaktır. Firmamız bu konuda çalışmalarını tamamlamış olup, önce kalite düsturu ve beklentilerin üzerinde bir kalite ile müşterilerinin kullanımına sunmaktadır.

Otellerde, temizlik ve hijyen ön plana çıktığından, açık konseptli mutfaklar giderek yaygınlaşacaktır

Pandemi dönemi yeni tarzlara yol açarken, evde uzun zaman geçirilmesi ile özellikle bahçeli konutların bahçe mutfakları kullanım konsepti ortaya çıktı. Görülüyor ki, hijyen ve temizlik de öncelikle tercih sebebi olduğundan, işletmelerde özellikle müşteriler tarafından da görülebilen, müşteriye şeffaf hizmet sağlayan açık konseptli mutfaklar giderek yaygınlaşacaktır. Otel sahipleri

ve işletmecileri müşterilerine sürekli yenilik sunmak istediklerinden; mutfak kısmında, özellikle açık büfe kısmında bunu göstermek istemektedirler. Mutfak renovasyonu daha uzun sürelerde de olsa, açık büfeleri daha kısa zaman aralığında değiştirerek, rekabette öne geçerek, müşterilerinin tercih sebebi bir işletme olmayı hedeflemektedirler. Pandemi dönemi olumsuz etkileri olarak, aşırı artan hammadde ve diğer girdi fiyatları, ülkemizin içinde bulunduğu ekonomik ortam, müşterilerimizin yatırımlarını ertelemelerine ya da bütçelerinin daha sınırlı olmasına sebep oldu. İthal ürünlerin eşdeğerlerini ülkemizdeki biz ve birçok üretici firma daha uygun fiyatlar ile üretebilmektedir. Sektörden satın alınacak yerli malı sayısı arttıkça, sektör güçlenerek büyüyecek dolayısı ile de yatırımcılarımıza daha uygun maliyetli ürünler sunabilecektir. Turizm sektörünün, ülkemizin lokomotif sektörlerinin başında geldiğini dikkate aldığımızda aşılamanın önemi, sağlığın yanı sıra ekonomik olarak da kendini göstermektedir. Aşılama oranının artması ülkemizdeki güvenli turizm için en büyük göstergedir. Dileriz ki en kısa sürede sağlıklı günlere kavuşulur ve turizmin önündeki büyük bir engel aşılır. Yurt dışında da birçok yatırımcıya ürünlerimiz ile ulaşmaktayız. Gerek bölgemizdeki gerek dünya çapındaki iyileşme sürecinin sonuçları, sektörümüzde çok hızlı şekilde hissedilebilecektir.

Borascio Ekolojik Sistemler markamız ile çevre dostu ileri ozon sistemleri üzerine çalışıyoruz



İbrahim Emre Köroğlu
Gastro Mutfak
Genel Müdür

Gastro Mutfak olarak, 2009 yılında kurduğumuz Borascio Ekolojik Sistemler markası ile ileri ozon sistemleri üzerine çalışmalara başladık. Deneyimli, uzman mühendislerimizle, otellerden atık su tesislerine, fabrikalardan restoranlara kadar birçok tesise hava filtreliasyon ve

sterilizasyon sistemi sunarak, yurtiçi ve yurtdışı birçok başarılı projeye imza attık. Borascio markası ile üretmiş olduğumuz ve patent sahibi olduğumuz “Davlumbazsız Pişirme Ünitesi”, TÜSİAD (Türkiye Uluslararası İş Adamları Derneği) tarafından 2012 yılında Çevre Özel Ödülü’ne layık görüldü. Borascio Ozon Sistemleri ve bağlı bulunduğu Gastro Mutfak olarak, ISO 9001, ISO 22000 ve CE kalite sertifikalarına sahip bir firma olarak faaliyetlerimizi sürdürüyoruz. Borascio Ekolojik Sistemler, temiz bir çevre yaratmak için doğanın güçlerini kullanmak, çevre dostu çözümler konusunda farkındalığı arttırmak adına uygulamalarını hızlandırarak çevre dostu sistemler geliştirmiştir. 3 farklı teknoloji ile üretilmiş (Active/Pure Teknolojisi, Ozon Teknolojisi ve UV Teknolojisi) hava sterilizasyon makinaları; sebze ve meyve dezenfeksiyon, sterilizasyon ve oksidasyon süreçlerini işleyen sebze ve meyve basınçlı yıkama, ozonlama ve kurutma makinaları; Duman ve kokunun

giderilmesiyle alakalı çevreye duyarlı ekolojik hareketli veya sabit davlumbaz ve baca filtreliasyon makinaları, çevre bilinci odaklı olarak geliştirilen sistemlerdir. Turizm sektöründe otellere tavsiyemiz, çevre dostu çözüm getiren ürün gruplarını her yerde kullanılabilir kılarak, insanların kimyasal kullanmak yerine çevre dostu ürünler kullanmaya karşı bilinçlendirilmesi, daha iyi ve daha hızlı çözümler sunulması yönündedir. Pandemi dönemi ile beraber sterilizasyon ve dezenfeksiyonun önemi ön plana çıktığı gözlenmektedir. Bu bağlamda endüstriyel mutfak sektöründe kullanılan tüm cihazlarda hijyen standartları ön planda olan ekipmanların tercih edildiğini görüyoruz. Salgın sürecinde tüm sektörlerde olduğu gibi endüstriyel mutfak sektöründe de ciddi bir daralma olmuştur. Buna bağlı bir sorun olarak hammadde maliyetlerinde ciddi bir artış olmuştur. Sektörün pandeminin sonlanmasına müteakip ciddi bir ivme kazanacağını düşünüyoruz.

Hedefimiz, ülkemizde unlu mamul pazarının yüzde 80'ine sahip olmak



Hüseyin Gürler
Altuntop Türkiye
Satış Müdürü

Altuntop Fırın Makinaları olarak, 1991 yılından beri, ekmek, pasta ve hamur makineleri üretiyoruz. Endüstriyel makine olarak, endüstriyel pişirme fırınları, tünel fırınlar ve taş tabanlı fırınlar grubunda hizmet veriyoruz. Aynı zamanda imalat bölümümüzde endüstriyel mobil mikser, hamur yoğurma, hamuru aktaran kesme makinesine deviren devirme makineleri gibi üretimlerimiz var. Kombine ekmek fırınları dediğimiz endüstriyel ekmek fırınlarının yanı sıra butik fırınların da çözüm ortağı olarak çalışmaktayız. Malatya'da yer alan fabrikamızda pişirme ve endüstriyel ekipmanların yanı sıra pişirme öncesi hazırlık makineleri, ekmek

pişirme fırınları, katlı ekmek fırınları, pasta fırınları, kaldırma ve devirme makinesi, mikserler, yoğurma ve kesme-tartma makineleri üretimi gerçekleştiriyoruz. 22 bin metrekairelik kapalı alanda 150 kişilik uzman personel ve yurt dışında 300 kişilik kadrosuyla, üretimde son teknoloji CNC kontrollü endüstri 4.0 uyumlu birbirine entegre işleme merkezleriyle sektöre standart kalite üretimi konusunda sıfır hata politikasıyla hizmet vermekteyiz. Malatya'da üretim, İstanbul'da showroom ve Hollanda da Genel Merkezimiz bulunuyor. Yaklaşık 15 yıldır Hollanda da satış genel merkezimiz bulunmaktadır. Bu şekilde sektöre 30 yıla yakın hizmet veriyoruz.

Bugün 110'dan fazla ülkeye makine ihraç ediyoruz

Ekmek teknolojileri ve unlu mamuller alanında müşterilerine profesyonel çözümler sunan Altuntop Fırın Makinaları olarak, yurt içinde ve yurt dışında iddialı olarak yer alıyor. Özellikle Avrupa ülkelerinde güçlü durumdayız. Diğer ülkelerde de bu başarıya ulaşmak için çalışıyoruz. Hedefimiz kendi ülkemizde unlu mamul pazarının yüzde 80'ine sahip olmak, marka bilinirliğimizi en üst seviyeye çıkartarak dünyada bu işi en iyi yapan ilk 5-10 firma arasında yer almak. Bugün 110'dan fazla ülkeye makine ihraç ediyoruz. Yapmış olduğumuz ihracatla ülkeye döviz kazandıran bir firma

konumundayız. Üniversite- sanayi iş birliği kapsamında fırıncılık okulu, çıraklık okulu gibi projelerimizi yakın zamanda faaliyete geçirmeyi planlıyoruz. Ayrıca eğitimini endüstri, elektrik-elektronik ve makine mühendisliği alanında yapan öğrencileri yetiştirmek üzere fabrikamızda stajlarını yaptırarak ve yeni eğitim süreçleriyle bu gençlere mesleki anlamda donanım kazandırarak hayata hazırlamaya çalışacağız. Firmamız kurumsal bir yapı ile hem ulusal hem de uluslararası çalışmaktadır. Üretim her aşamasında kaliteden vazgeçmemesi, sektördeki yenilikleri yakından takip etmesi, müşterilerin ihtiyaçlarına hızlı çözümler sunabilmesi için AR-GE bünyemizde güçlü bir mühendis kadromuz bulunuyor. Firmamızda bulunan AR-GE departmanı sürekli olarak teknolojik düşünce ve inovasyon kuralları dahilinde müşterilerin ihtiyaçlarını karşılamak için çalışmalar yapmakta, her türlü imkan ve hizmeti müşterilerine sunmaktadır. Teknolojinin son imkanlarını kullanarak CNC işleme merkezleri ve CNC kontrollü endüstri 4.0 uyumlu birbirine entegre işleme merkezleriyle ve Avrupa standartlarında çizim programı kullanılmadan üretim parkuruna alınmıyor. Bu şekil de unlu mamul ve ekmek fırınları ekipmanlarında müşterilerin ihtiyacını karşılayabilecek her türlü hizmeti vermektedir. Diyebiliriz ki, Türkiye'de ekmekçilik ve ekmek makinacılığı alanında dünya standardının çok üstünde bir yerdediriz.

100'e yakın ülkeye yaptığımız ihracat ile sektörümüzdeki öncü global markaların başında geliyoruz



Uğur Kangallı
Korkmaz Mutfak Eşyaları San. ve Tic. A.Ş.
Endüstriyel Grup Satış Koordinatörü

1972 yılında, 50 metrekairelik küçük bir atölyede temellerini attığımız Korkmaz markası olarak bugün paslanmaz çelik mutfak eşyaları, elektrikli ev aletleri ve sofa ürünleri üretimiyle ülkemizin en önemli, dünyanın da sayılı markaları arasında yer alıyoruz. 45 yılı aşkın süredir sürekli değişim ve gelişim göstererek istihdama ve Türkiye ekonomisine büyük katkı sağlayan nitelikli iş gücümüz, ileri üretim teknolojimiz, Ar-Ge yatırımlarımız, örnek çevre

ve atık yönetimimiz, ulusal ve uluslararası alanda yaptığımız marka yatırımları ile geleceğe emin adımlarla ilerliyoruz. Global ekonomide Türkiye'yi temsil eden bir marka olmanın sorumluluğunu ve gururunu taşıyarak yüksek kaliteli ürünlerimiz ile dünya pazarında ülkemizden ve adımızdan çokça söz ettiriyoruz. 100'e yakın ülkeye yaptığımız ihracat ile sektörümüzdeki öncü global markaların da başında geliyoruz. Yıllık milyonlarca ürün üretimimiz, yatırımlarımız, ihracatımız, 45'den fazla mağazamız, yurt içi ve yurt dışındaki yüzlerce bayimiz ile Türkiye'nin ileriye yönelik hedeflerinin destekçisi büyük bir markayız. "Üretmek: Daha iyiyi, daha yeniyi, daha güzeli ve insana yakışanı üretmek..." misyonu ile hareket ediyoruz. Sahip olduğumuz kalite belgeleri ve uluslararası standartların da üzerindeki üretimimiz ile insan sağlığına, doğaya ve çevreye önem veriyor, sürdürülebilir stratejiler geliştiriyor ve bunları uyguluyoruz. Endüstriyel mutfak sektöründe, yaşadığımız bu yeni dönemin, genel anlamda misafirlerin, butik ve kişiye özel taleplerini, hızlı ve hijyen bir şekilde karşılayabilen üretici, tedarikçi ve turistik işletmeler için daha verimli olacağı düşüncesindeyiz.

Kalite, güvenlik ve hijyenin daha fazla önemli olduğu bir süreç ön plana çıkıyor

Otellerin endüstriyel mutfak tercihlerinde, biraz daha farklılığa önem veren, standartların dışında, sağlıklı yaşam, organik beslenme, doğal beslenme mottolarının ön plana çıkacağı mönülere ağırlık verebilecek şekilde kalite, güvenlik ve hijyenin daha fazla önemli olduğu bir süreç ön plana çıkıyor. Pandeminin olumsuz etkilerine rağmen Horeca sektöründe aldığımız yolda Proline ve proline gastro serilerimiz ile elektrikli grupta profesyoneller için çeşitli çay makineleri, kahve makineleri ve hazırlık ekipmanları çalışmaları yaparak gerek önümüzdeki sezon gerekse TUSİD fuarı için ön hazırlıklarımızı tamamlamış olduk. Temennimiz odur ki gerek sağlık gerekse ekonomik anlamda en kısa sürede pandeminin izlerinin ortadan kalkması ve turizmin eskisinden daha katma değerli, maskesiz, bir yeni döneme başlamasıdır. Bu nedenle Korkmaz olarak üretimimizi gerek Horeca gerekse ev gurubu anlamında inovatif ürünlerle destekleyerek yolumuza devam etme kararlılığımızdır.

Firmaların tercihi olmamız, işimizi doğru yaptığımızın bir kanıtıdır



Alpdeniz Yaşar
EGS Mutfak Ekipmanları
Satış & Pazarlama Direktörü

EGS Mutfak Ekipmanları firmamız, Euro Gastro Star markasıyla, 2002 yılından beri, İzmir'de üretim faaliyetlerini yürütmektedir. 3 bin metrekare kapalı üretim alanımızda, endüstriyel pizza fırınları başta olmak üzere, çok amaçlı taş tabanlı pasta, börek, ekmek fırınları ve ayrıca konveksiyonel fırınlar (GN ve Patisserie Fırınları), fast food cihazları (tost, krep, waffle makineleri fritözler, ızgaralar) benmariler, arabalı yer ocakları gibi birçok ürün çeşitliliğiyle yaklaşık 30'dan fazla ülkeye ihracat yapmaktayız. İhracat ağırlıklı üretim odaklı olsak da yurt içinde de birçok noktada, özellikle oteller, catering firmaları, pastaneler, restoranlar gibi kurumlar için ürünlerimizi

aktif olarak piyasaya sunmaktayız. Ürün ve hizmet kalitemizin yüksek oluşundan dolayı, firmaların tercihlerini, EGS cihazlarından yana kullanmalarını, işimizi doğru yaptığımızın da bir kanıtı olarak görüyoruz. Şu anda, ağırlıklı ekmek çıkaran iş yerleri için ürün portföyümüzde olmayan büyüklükte ve kapasitede taş tabanlı modüler ekmek fırınlarının prototip çalışmasını bitirip, kısa sürede seri üretimine geçmeyi planlıyoruz. Bunun dışında, küçük gazlı cihazlarımızın da (gazlı krepler ve plate ızgaralar) numune üretimleri bitmiş olup, seri imalatına geçmiş bulunmaktayız. Genel olarak tüm oteller, endüstriyel mutfak ekipman tercihlerinde özellikle, kaliteli ürün ve hizmette süreklilik aramaktadırlar. Bizler de EGS firması olarak 20 senelik tecrübemizle iç piyasada turizm bölgelerinde ve yurt dışında ürünlerimizi ve kalitemizi doğrudan veya dolaylı yoldan sunarak faaliyetlerimize devam ediyoruz. Bunun dışında, bazı otellerdeki satın alma bölümlerinin ve mutfak şeflerimizin ithal ürün hayranlığını kırmamız gerekiyor. Mutfaklardaki ustaların birçoğu özellikle fırın, bulaşık makinesi gibi birçok temel ürünü ithal marka kullanmayı tercih ediyorlar. Bu konuda, mutfak şeflerimize ve otel satın alma yönetimine genel olarak biz yerli üreticilerin yerli malının artılarını, otellere yeterince anlatamadığımızı düşünüyorum. Bunun çözümü ve bu anlayışın

kırlabilmesi için yerli ürünleri teşvik edici, yerinde bazı uygulamalar yapmakta fayda olacaktır.

Tüm olumsuzluklara rağmen, EGS olarak bütün önlemlerimizi aldık ve müşterilerimizi mağdur etmedik

Pandemi döneminde üretim kapasitesini düşürmek durumunda kalan tedarikçi firmalar oldu. Bu durum, üretici firmaların, malzeme teslim alma sürelerinde aksamaya, bu esnada da fiyatlarda döviz bazında artışlara sebep oldu. Dolayısıyla üretici firmaların müşterilerine bildirdiği temin sürelerinde de aksamlar oldu. Dünyada her ülkenin kısıtlamaları ve önlemleri farklı olduğundan, kimi ülkeler kapılarını tamamen kapattı ve ülkelerarası ticari işlemlerde de bazı önemli sorunlar gerçekleşince, ithalatçılar yatırımları için ürkek davrandı. Tüm olumsuzluklara rağmen, EGS olarak bütün önlemlerimizi aldık ve müşterilerimizi mağdur etmedik. Aşılamanın artmasıyla oluşacak güven ortamı ile yatırımların artacağı kanaatindeyiz. Bu durum, üreticisinden, bayisine, son kullanıcıdan-toptancısına kadar bütün endüstriyel mutfak sektörünün canlanmasına olumlu yönde etki edip, sektöre ciddi bir hareket gelecektir. Dolayısıyla, bizler de kısa, orta vadedeki hedeflerimizi bu yönde planlayarak hayata geçirmiş olacağız.

2020 yılı içinde pandemi koşullarına rağmen 58'den fazla ülkeye ihracatımızı gerçekleştirdik



Tunç Özüüğürlü
Cancan Meyve Presleri San. Tic. Ltd. Şti.
Genel Müdür

1958 yılından bu yana Cancan Meyve Presleri Sanayi olarak, meyve suyunun elde edilmesiyle ilgili ekipmanlar üretmekteyiz. Sakarya'daki 5 bin metrekarelik üretim tesisimizde, meyve suyu ekipmanları, yıkama ekipmanları ve kesici-doğrayıcı ekipmanlar üretimi ile faaliyet gösteriyoruz. Alüminyum döküm, plastik enjeksiyon, boya, kalıp, imalat ve montaj da dahil olmak üzere tüm ürünleri tek çatı altında imal ediyoruz. Firmamızın üretim kapasitesi, yıllık 100 bin adet civarındadır. Son yıllarda sektörün farklı alanlarda da ihtiyaçları olduğunu tespit ederek, bu ihtiyaçları karşılayacak ürünler geliştiriyoruz. Pandemi ile birlikte hijyen ön plana çıkarken endüstriyel

mutfaklarda yıkama ekipmanları ile yıllardır sektörde hizmetimizi sürdürmekteyiz. Gıda hazırlık ekipmanlarının da hijyenle doğrudan bağlantılı olduğunu düşünerek, el ile yapılacak tüm kesme ve doğrama işlemlerini minimuma indirecek, olabildiğince gıdaya sıfır temas ürünler üretmeye başladık. Kendi bıçaklarımızın üretimi konusunda çok iddialıyız, bu alanda da aranan bir marka haline dönüşeceğimizden eminiz. Kesici ve doğrayıcı ekipmanlar serisine sebze- meyve doğrama, soğan, patates gibi ürünleri dilimleyebilecek yeni ürünleri, çok kısa bir süre içinde ürün gamımıza ekleyeceğiz. Türkiye'de tüketim alışkanlıklarının değişmesi ve çok fazla restoran açılması, sektörün gelişimine katkı sağlıyor. Pandemi süreci hala devam ettiğinden dolayı öncelikli olarak hijyen konusuna yoğunlaşılsa da yaz aylarına girdiğimiz bu günlerde tatil planlarının odağında sağlıklı yaşam da yer alıyor. Bu bağlamda otellere tavsiyemiz, menülerini sağlıklı yiyecekler, taze sıkılmış meyve suları, özel detokslar ve sağlıklı beslenme programları ile zenginleştirerek, sağlığa değer katan bir tatil imkanı sunmalarıdır. Meyve suyunu el değmeden göz önünde sıkın otomatik portakal ve nar sıkma makinelerimizle menülerine meyve suyu eklemek isteyen tüm otel,

restoran, market, manav, cafe, vitamin bar gibi işletmelere destek olmaktayız.

Türk malı üreten bir marka olmanın gururunu taşıyoruz

2020 yılı içinde pandemi koşullarına rağmen 58'den fazla ülkeye ihracatımızı gerçekleştirdik. Dünya arenasında yenilikçi ürünlerimizle boy gösteriyor ve ülkemizi en iyi şekilde temsil etmeye çalışıyoruz. Bu doğrultuda araştırma ve geliştirmeye öncelik veriyor ve yıllık ciromuzun önemli bir bölümünü Ar-Ge çalışmalarına ayırıyoruz. Ürettiğimiz inovatif ekipmanlar sayesinde dünya markaları ile rekabet ediyoruz. Her şeyin başında kesinlikle kendine güvenmek geliyor. Ürettiğimiz malın iyi olmasına hassasiyet göstermemiz gerekli, kaliteli ürün üretmeliyiz ve kaliteli ürün satmak için de satış organizasyonlarının tamamında bulunmalı, yüksek performans elde edecek atılımlar göstermeliyiz. Bu bağlamda fuarlar bize çok yardımcı oluyor. Ürünlerimizin, yurtdışında yer alması, şirketin maddi anlamda kazanım elde etmesi ve aynı zamanda manevi anlamda da değerler kazanması bizi işimizde daha çok motive ediyor. Türk malı üreten bir marka olmanın gururunu taşıyoruz.

iCombi Pro. iVario Pro.

Bir arada çok daha fazlası mümkün.

Yeni iCombi Pro ve iVario Pro geleneksel pişirme ekipmanlarınının %90'ını kapsar. Mutfaklarda enerji, hammadde ve zaman tasarrufu sağlarken, verimliliği artırır.



Yeniden yaratıldı ve geliştirildi.

Daha fazlası için:
rational-online.com



Form Endüstri, Montair ile iş birliği yaparak hassas iklimlendirme çözümleri sunuyor

Form Endüstri, Montair markasıyla iş birliği yaparak, nem ve sıcaklık kontrolünün büyük önem taşıdığı alanlarda uygun iklimlendirme koşullarının oluşmasını sağlıyor. Montair, özellikle sistem odaları, veri merkezleri, laboratuvarlar, müzeler, arşiv odaları gibi nem ve sıcaklık kontrolünün önemli olduğu alanlarda etkin bir iklimlendirme çözümü sunuyor. Bu alanlar için yüksek teknoloji, verimli, kesintisiz ve minimum tolerans ile soğutma, ısıtma, nem kontrolü ve hava filtreleme sağlıyor. Montair Hassas Kontrollü Klimalar, inverter kompresör ve EC fanlı model seçenekleri ile düşük enerji sarfıyatı ve yüksek verimlilik sunuyor. Günlük ve haftalık programlama, gelişmiş elektronik kontrol paneli, uzaktan kontrol imkanı ve bina yönetim sistemine bağlanabilme özellikleri sayesinde kullanıcı dostu bir ürün olarak öne çıkıyor. Doğru nem alma özelliği ile veri güvenliğine zararlı statik yükleri önleyen bu klimalar, raflarda yoğuşma ve korozyon riskini de engelliyor. Patentli LOGICA arka soğutma

kapısı sistemi sayesinde hidrolik sızıntılara karşı maksimum veri korumasını garanti ediyor. Ayrıca bu patentli sistem, geleneksel çözümlere kıyasla yüzde 93'e varan enerji tasarrufu sağlıyor. Nemlendirme ve nem alma sistemleriyle donatılmış özel versiyonlar, her durumda optimum nem seviyesini koruyor. Cihaz, yüksek teknolojisi ile ortamda mükemmel termal-higrometrik seviyeler sağlarken, inverter kompresörleri sayesinde sıcaklık dalgalanmalarının da önüne geçiyor. 365 gün 24 saat kesintisiz olarak çalışan hassas kontrollü klimalar, ortam için uygun sıcaklık, nem ve temizlik şartlarını oluşturuyor. Çift bağımsız soğutma devresi ve dual akışlı üniteler dahili bir yedek sisteme göre tasarlanmasıyla arıza durumunda bile sistemin çalışmasını sağlıyor. Cihazın soğutma, ısıtma, nemlendirme, nem alma ve filtrasyon fonksiyonları, özel mikroişlemci sayesinde kontrol edilerek istenen ortam şartları oluşturuluyor. Bu sayede ortam sıcaklığı daima istenen değerde sabitleniyor



ve ortam bağılı nem oranı istenen oranda minimum tolerans ile sağlanıyor. Ayrıca, farklı yönlerde hava üfleme/emiş opsiyonları ve bina otomasyon sistemleriyle entegre çalışabilmesi sayesinde, montaj ve işletme kolaylığı sağlıyor. Montair Hassas Kontrollü Klimalar hava/su soğutmalı, çift soğutma devreli, free cooling özellikli, gibi farklı seçenekleri ile projeye uygun çözümler ve esneklik sunuyor.

FesKlima, geniş mekanlara yüzde 100 taze havalı serinlik sağlıyor

İklimlendirme sektörünün lider firmalarından Form Şirketler Grubu'nun 55 yılı aşkın tecrübesi ve güvencesiyle üretilen FesKlima Evaporatif Soğutma Üniteleri, tesislerde düşük yatırım maliyeti ve minimum enerjiyle maksimum serinletme sağlıyor. Hava ve suyu kullanarak mekanlarda doğal bir serinlik sağlayan FesKlima, mekanları filtre edilmiş yüzde 100 taze hava ile buluşturuyor. Bunların yanı sıra, uzaktan kontrol teknolojisiyle kullanıcıların ünite üzerindeki kontrollerini kolaylaştırıyor. Form Şirketler Grubu iştiraki Form Endüstri Tesisleri'nin İzmir'deki fabrikasında üretilen FesKlima Evaporatif Soğutma Üniteleri; endüstriyel tesisler başta olmak üzere geniş hacimli alanları yüksek verimle ekonomik olarak serinletiyor. Kullanılmış havayı tekrar ortama vermeyip, mekanın temiz hava kalitesini yükseltirken, virüs ve mikropların

yayılmamasına da engel oluyor. Elektronik ve otomasyon kontrolleri tamamen yerli mühendislik gücüyle tasarlanan FesKlima, tesis sahiplerinin ekonomik, doğal ve teknolojik serinletme ihtiyaçlarına en uygun çözümleri sağlıyor. Mekanları filtre edilmiş yüzde 100 taze hava ile buluşturarak aynı zamanda çalışan verimliliğini artırıyor. Cihaz, bir uygulama üzerinden bilgisayar, tablet veya telefonda yönetilebiliyor. Ünitenin üflediği havanın sıcaklığı ve mekandaki nem ve sıcaklık değerleri bu sistem sayesinde akıllı cihazlardan görülüp uzaktan kontrol edilebiliyor. Yine FesKlima'ya özgü Hijyen Senaryosu ile ünite kapatıldığında cihaz otomatik olarak hijyen moduna geçiyor. Su kaynağındaki doldur-boşalt işlevi sayesinde cihaz kendi kendini temizliyor. Bu sırada cihazın fanı çalışmaya devam ettiğinden petekler de kuruyor ve

cihaz böylelikle kendi hijyenini sağlamış oluyor. FesKlima'ya özel dozaj ünitesi ise isteğe bağlı olarak sistemin hijyenini



sağlamak için klor veya mekana temiz bir koku yaymak için parfümle doldurulabiliyor. FesKlima üniteleri, kompresör ve soğutma gazı olmadan sağladığı serinletme sayesinde endüstriyel tesisler, tekstil atölyeleri, plastik enjeksiyon fabrikaları, dökümhaneler, sanayi mutfakları, yemekhaneler, tersaneler, çadırlar, düğün salonları, depolar gibi yoğun çalışılan büyük hacimli mekanlardaki iş verimliliğinde de artış sağlıyor.

Delta Hotel, Hotel TV çözümü ile Vestellendi



Bodrum merkeze 19 km mesafedeki Yalıkavak mevkiinde bulunan Delta Hotel, Vestel'in Hotel TV çözümü ile yenilendi. 16 bin metrekare büyüklüğünde ve 256 odalı Delta Hotel'e, proje kapsamında 136 adet Vestel Hotel TV anahtar teslim çözüm olarak sunuldu. Özelleştirilmiş

yazılımı sayesinde misafirlere özel hazırlanabilen hoş geldin mesajı, kanal listesi, otel bilgileri, online haberler, döviz bilgileri ve hava durumu bilgileri ile kişiselleştirilmiş bir deneyim sunma imkânı veren Vestel Hotel TV'ler ülkenin dört bir yanından birçok otelde sıklıkla tercih ediliyor.



DÜŞÜK ENERJİ TÜKETİMİNE SAHİP

PELTIER SERİSİ

yeşil düşünüp mavi üretiyoruz



www.ismminibar.com

ISM MAKİNE ELEKTRİK SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Anafartalar Cad. No:1 Organize Sanayi Bölgesi 45030 Manisa, TÜRKİYE
T : +90. 236 233 42 33 E-Mail : sales@ismas.com.tr



Özkan AKKAYA / Unisoft Digital Signage Grup / Chief Operations Officer

Otel içinde her noktaya özel çözümlerimiz bulunmaktadır.



Unisoft olarak, müşterilerimiz ve çözüm ortaklarımız için, yenilikçi teknolojiler ve yüksek katma değere sahip ürünler geliştiren, teknoloji ve hizmet sağlayıcı bir firma olarak faaliyetlerimizi sürdürüyoruz. Digital Signage alanında sahip olduğumuz bilgi birikimi ile 2005 yılından bu yana, bilişim sektörüne yönelik kaliteli ve etkin hizmetler üretmekteyiz. Digital Signage ve Display teknolojileri alanında gerçekleştirdiğimiz çalışmalarımızın yanı sıra, müşteri ihtiyaçları doğrultusunda geliştirdiğimiz özel çözümler ve Ar-Ge yatırımları ile sektördeki lider konumundaki firmalar arasında yerimizi korumaktayız. Oteller ile ilgili çalışmalarımızda, otel içinde her noktaya; lobby, misafir odaları, toplantı odaları, asansörler, personel çalışma alanları, spa ve fitness noktalarına özel çözümlerimiz bulunmaktadır. Lobby ve Concierge alanlarında, çeşitli içeriklerle donatılabilen ekranlar sayesinde ana banko ve lobby içinde müşteri bilgilendirme alanları oluşturulabilmektedir. Concierge kiosk ve uygulamaları ile şehir

haritaları ve şehirle ilgili tüm alanlarda (restaurant, cafe, müze, ulaşım, üniversite, tarihi ve turistik mekanlar gibi) bilgilendirme interaktif olarak sağlanabilmektedir. Misafir Odalarında, olabildiğince kişiselleştirmeye yönelik bir strateji ile akıllı dijital ekranlar sayesinde, otel misafirlerinin profiline uygun yayınlar yapabilmekte, zevkine hitap eden teklifler sunan çözümler sunulabilmektedir. İhtiyaç halinde sorunsuz ve hızlı şekilde otel destek hizmetlerine ulaşabilecekleri bir iletişim ağı kurulabilmektedir. IP TV Sistemleri ile ağa bağlı TV'lerin kullanıldığı ve tamamen otel ağına bağlı olarak çalışan bu sistem, TV izlemenin yanı sıra katma değerli içeriklere veya otel ile ilgili bilgilere erişim imkânı sunmaktadır. Birbirinden yüksek kaliteli görüntüye sahip farklı kanalları çeşitli kategorilerden ve ülkelerden izleme imkânı sunmaktadır. Yeni kanal listeleri oluşturabilir ve bu listelerdeki kanalları konuşun diline göre sınıflandırabilir. Toplantı odaları için kablosuz sunum aktarımı, interaktif whiteboard, dijital kürsü, videowall/LED ekranlar, projeksiyon, profesyonel ses sistemi, toplantı kapı ekranı, totem yönlendirme ekranı ve yazılımları gibi çözümlerimiz bulunmaktadır. SPA ve fitness alanları için ise doluluk durumu, açılış/kapanış saatleri, hizmet

tanıtım görsellerinin yanı sıra eğlenceli içerikler, güncel haberler ve tanıtım videoları ile zamanın daha iyi geçmesi sağlanabilir. Oteller kampüs mantığında lokasyonlar olduğundan yani tek noktada çok fazla sayıda uç üniteye sahip olduğundan, yönetim kolaylığı sağlayabiliyoruz. Geliştirdiğimiz ürünlerin ana odak noktası insan konforu ve kalite algısı oluşturmaya yönelik olduğundan, otelcilik alanında birçok kurum tarafından tercih edildik. Point Otel, Barcelo Otel Taksim, Dedeman Hotel, Grand Tarabya, Melas Otel, Wyndam Grand gibi şehir otelciliği yapan müşterilerimiz olduğu gibi Titanic Oteller Grubu, Ela Resort, Gloria, Granada, Ali Bey Resorts gibi tatil otelciliği yapan kurumlara da hizmet sunuyoruz. Pandeminin etkilediği alanların içinde olduğumuzda dolayı, projelerimizin sayısında bir azalma oldu. Unisoft Digital Signage Grup olarak bu alandaki yavaşlamayı pandemi sorunlarına çözüm üretecek HES kontrol kiosk, Bookreen ofis yönetim sistemi gibi yeni çözümler üreterek dolduruyoruz. Bu ürünlerle birlikte otellerde gelir oluşturacak alanlar oluşturmanın yanı sıra misafir sayısının artırılması da hedeflenmektedir. Sektörün genel sorunu olarak, üretilen yazılım ve donanım çözümlerinin iç pazarda yeterli değeri görmemesi, alımların final noktada fiyat rekabetinde bitmesi olduğunu söyleyebiliriz.

NEFFES AQM ile Hava Kalitesini ölçün



Form, iç mekanlarda bakteri ve virüslere karşı yüzde 99 etkili hava temizleme mucizesi Neffes hava temizleme cihazından sonra, hava kalitesi ölçüm cihazı Neffes AQM'yi geliştirdi. Pandemiyle birlikte çok daha önem kazanan iç mekan hava temizliği ve kalitesi Neffes serisi ürünlerle yükseliyor. İç mekanlarda hava kalitesini iyileştirmek

için geliştirdiği yerli teknoloji ürünlerle beğeni kazanan Form, Neffes hava temizleme cihazından sonra Neffes AQM hava kalitesi ölçüm cihazını geliştirdi. Kapalı alanlarda kolayca buharlaşan uçucu organik bileşikler ortamda kötü kokulara sebep olurken, oda spreylerinden sigara dumanına, boyalardan yemek pişirmeye kadar birçok sebeple çoğalabiliyor. Ortamdan uzaklaştırılmadıklarında ise göz, burun ve boğazda tahr-iş, nefes darlığı, baş ağrısı, yorgunluk, m-ide bulantısı, baş dönmesi ve c-ilt problemleri-ne neden olabiliyor. İç mekanlarda tasarruflu bir hava kalitesi ölçüm imkanı sunan NEFFES AQM ile soluduğunuz havanın kalitesi hakkında uçucu organik bileşenlerden CO2 ve nem miktarına bilmeniz gereken her şeyi an be an görüntüleyebilirsiniz. Sessizce çalışan ürün ergonomik yapıyla kullanıcıya gittiği her alanın iç hava temizliğini ölçebilme imkanı da tanıyor. Neffes Antiviral Hava Temizleyici, sahip olduğu HEPA filtre dahil 4'lü filtre yapısı ve UV-C teknolojisiyle kapalı ortam havasında bulunan partikül ve mikroorganizmaları yüzde 99,9 oranında yakalıyor. Virüsleri yok eden bu üstün teknoloji sayesinde iç ortam havasının dezenfeksiyonu sağlayan Neffes, UV-C ışık sisteminin yardımıyla virüslerin ve diğer mikro organizmaların DNA/RNA hücre yapılarını kalıcı şekilde bozarak, Covid-19 gibi virüs kaynaklı hastalıkların havada tutunmasını engelliyor.

Bosch Termoteknoloji Manisa Fabrikası, 10 milyon kombi üretti ve yeni bir rekora ulaştı



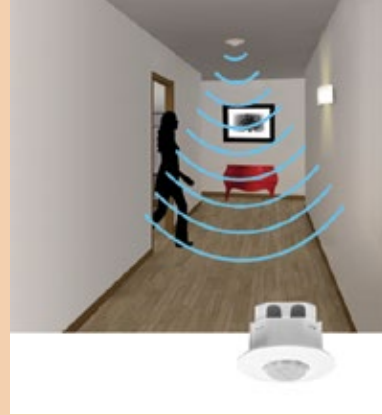
Bosch Termoteknoloji Manisa Fabrikası, 10 milyon'uncu kombiyi üreterek, uluslararası alanda ulaştığı pek çok başarıya bir yenisini daha ekledi. Dünyanın en büyük kombi üretim fabrikalarından biri olan Bosch Termoteknoloji Manisa Fabrikası'nın bahçesinde yapılan kutlamada, çalışanlar "Bu Başarı Hepimizin, Birlikte Gururla Kutluyoruz" sloganıyla bir araya gelirken, Fabrika Teknik Genel Müdürü Haşiman Üsküdar yaptığı konuşmada: "En önemli kaynağımız olan insan kaynağımızın özverili emeği, tutkulu iş yapış şekli ile tüm bu başarıları gerçekleştirebiliyoruz. Kaliteden ödün vermeyen süreçlerimiz, sürekli iyileştirmeye olan bakış açımız ile her geçen gün daha iyiye yoğunlaşıyor, milyonlarca insanın yuvasını ısıtıyor, hayatını kolaylaştırıyoruz." dedi. Bosch Termoteknik Ticari Genel Müdürü Akın Kazak ve Satış Genel Müdürü Kıvanç Arman da yaptıkları konuşmada bu son derece büyük üretim rakamının, aynı zamanda ülke ekonomisine ve de istihdama olan katkının da çok güzel bir göstergesi olduğunu ifade ettiler.

Kärcher'den mekanik güç ile mükemmel performans sağlayan ürünler

Kärcher, yeni süpürücü modeli KM 70 / 15 C 2SB ile mükemmel temizlik performansı sunuyor. Kärcher'in profesyonel segment ürünlerinden olan, arkadan itmeli KM 70 / 15 C 2 özellikle benzin istasyonları, okul, araba galerisi, otel, belediye binası ve çiftlik gibi alanların temizliğinde devrim yaratıyor. Üstelik cihaz, servis bakımı da gerektirmiyor. Sofistike mühendislik detayları sayesinde mükemmel temizlik performansı sunan KM 70/15 C 2SB geniş çöp haznesi ve güçlü tasarımı ile dış mekanların zahmetsizce temizlenmesi için tasarlandı. Kontrollü hava akışı ve filtrelemesi sayesinde toz kaldırmadan süpürme sağlayan makine 1 saatte 3 bin 500 metrekare alanı temizleme kapasitesine sahip. Yüksek manevra kabiliyeti ile sol ve sağ virajlarda eşit derecede süpürme sağlayan ürünün, dar alanlardaki dönüşlerinde tek tekerlek sürüldüğünde bile, rulo fırçası sabit bir hızda dönerek görevi başarıyla tamamlamasını sağlıyor. Sadece 21 kg ağırlığı ile kullanımda büyük konfor sağlayan cihaz, minimum operatör çabası gerektiriyor. Faraş ve fırça prensibine göre çalışırken toz ve kiri fırçaları ile süpürüp 40 litrelik haznesine atıyor. Yan fırçasının yerden kaldırılabilmesi özelliği ile açık alanları süpürürken toz kalkma miktarını en aza indiriyor. Temizlik sonrası da düşünülerek yapılan tasarımı sayesinde kolay boşaltma imkanı sunan makine, hazne üzerindeki ergonomik tutamaç ile çok daha rahat bir kullanım sunuyor. KM 70 / 15 C 2SB, gövde çerçevesinin ön ucuna entegre edilmiş bir başka tutamaç ile basamaklar gibi engellerin üzerinden kolayca geçebiliyor. İtme kolu, kullanıcının yüksekliğine ve erişimine uyacak şekilde üç aşamada ayarlanabilen cihaz, kullanımdan sonra dikey konumda saklanabilmesi ile de yerden daha fazla tasarruf sağlıyor.



Legrand hareket sensörleri, enerji verimliliği ve sürdürülebilirliğe katkı sağlıyor



Enerji verimliliği ve sürdürülebilirlik çalışmalarına yönelik ürün ve hizmetler sunan Legrand, geliştirdiği yenilikçi hareket sensörleriyle enerji tasarrufuna destek oluyor. Canlılar üzerindeki ışınları algılayan pasif kızılötesi sensör, vücut ısısı gibi kızılötesi enerji kaynaklarına ve harekete reaksiyon vererek 45-90

metrekare ve daha küçük alanları rahatlıkla aydınlatabiliyor. Çevreyi ve doğal kaynakları koruma gerekliliğinin farkında olan Legrand, pasif kızılötesi, ultrasonik ve dual algılama teknolojilerini kullanarak yaşam alanları için çevreye duyarlı yüksek teknolojide çözümler sunuyor. Ultrasonik teknolojisine sahip hareket sensörleri ise yüksek frekanstaki ses dalgalarıyla sinyaller yollayarak sensörün hareketi algılamasının yanı sıra aktivite seviyesinin düşük olduğu ve yüksek hassasiyet istenilen daha geniş ortamlarda da ideal bir çözüm olarak karşımıza çıkıyor. Öte yandan Legrand'ın dual teknolojiye sahip hareket sensörleri hem PIR hem de ultrasonik algılama ile kullanıcıya maksimum hassasiyet ve enerji verimliliği sağlıyor. Son teknolojiyi kullanarak geliştirdiği koridor, banyo, WC, otopark ve bahçe gibi ortak alanlarda kullanılan hareket sensörleriyle de Legrand, kullanıcısının az maliyetle en yüksek verimi elde edebilmesine yardımcı oluyor.

Royal Dragon Otel, TP-Link ile altyapısını güçlendirdi



Royal Dragon Otel, TP-Link Omada serisi ağ ürünleriyle altyapısını güçlendirdi. Kurumsal ağ çözümleriyle işletmelere avantajlar sağlayan TP-Link, farklı sektörlerde, farklı büyüklüklerde pek çok kurum tarafından tercih ediliyor. Antalya Side'de yer alan Royal Dragon Otel alt yapısında, kurumlara pek çok açıdan avantaj sağlayan Omada serisi Wi-Fi 6 teknoloji ile erişim noktaları tercih edildi. EAP620 HD model erişim noktaları ile hem çok hızlı,

hem güvenli, hem de kolay yönetilebilir bir WiFi ağı oluşturuldu. Konuklar otelin her yerinde çok daha hızlı olarak WiFi'ya erişebilir hale geldi. Wi-Fi 6 teknolojisinin sağladığı avantajlara ek olarak TP-Link'in Omada erişim noktaları hem sahip olma hem de kullanım maliyeti açısından kurumlara avantaj sağlıyor. Tavana ya da duvara monte edilebilen ürünler hem estetik bir görünüm sunuyor, hem de PoE desteği sayesinde ethernet üzerinden güç alabiliyor. Kuruldukları yere ayrıca elektrik hattı çekilmesi de gerekmiyor. Bu da kurulum maliyetini ve süresini azaltıyor. Royal Dragon Otel'e, ilk aşamada 100 adet EAP620 HD erişim noktası kuruldu. Bu erişim noktalarının denetimi için iki adet OC300 denetleyici yerleştirildi. Bu denetleyiciler ve TP-Link'in yüzde 100 bulut destekli Omada SDN yazılımı sayesinde tüm erişim noktaları tek bir bilgisayar ya da cep telefonundan, bulut üzerinden, her yerden, her zaman yönetilebilir hale geldi. İleride ağa yeni erişim noktaları ya da TP-Link'in farklı kurumsal ağ ürünleri eklendiğinde de tek merkezden yönetim olanağı mümkün olacak. Ayrıca Omada SDN kontrol yazılımı, kurumlara konukların ağa bağlanmasında farklı kimlik doğrulama seçenekleri oluşturma olanağı da sunuyor. Bu sayede ağ güvenliği üst seviyede tutulurken işletme, tanıtım ya da duyuru yapılabilir. Royal Dragon Otel ya da diğer Omada kullanıcıları ağa giriş sayfasını istedikleri gibi düzenleyebilirler.

oteller



Farklı alanlardaki tüm hizmetleri en üst segmentte bir arada sunmaları, otellerin, düğün organizasyonlarında tercih sebebi oluyor

1 Temmuz 2021 itibari ile kaldırılan yasaklar sonrası, düğün taleplerinde, ertelenen düğünlerle birlikte bir artış yaşandığını belirten sektör temsilcileri, salgının seyri doğrultusunda herhangi bir terslik yaşanmaz ve tekrar kısıtlamalara gidilmezse, beklentilerinin yüksek olduğunu ifade ediyorlar.

Düğün Konseptli Oteller", evlenmeye aday çiftlerin, hayallerindeki düğününü gerçeğe dönüştürüyor. Ömür boyu birlikteliğe giden bu yoldaki ilk adımlarını, hayatları boyunca hatırlayacakları eşsiz ve unutulmaz anılarla süslüyor. Bu özel günde oteller, davet sahipleri için sayısız avantajlar içeriyor. Her şeyden önce, şık ve lüks tasarımlarıyla, göz alıcı mimarileriyle görseleklerini ön plana çıkarırken, mekan süslemeleri için çiftin hayallerine ve seçimlerine uyulmakla birlikte gerek sahip oldukları altyapıları ile gerekse istekler doğrultusunda yönlendirebildikleri organizasyon firmaları ile ilgili alanları bambaşka atmosferlere dönüştürebiliyorlar.





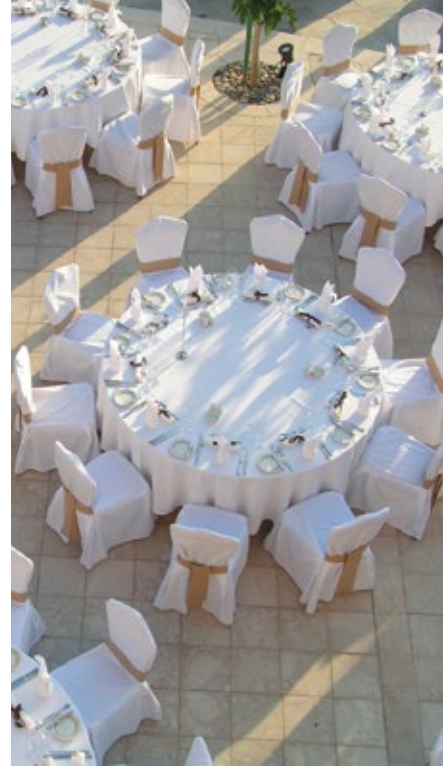
**Şık ve lüks tasarımlarıyla,
göz alıcı mimarileriyle oteller,
görsellikleriyle ön plana çıkıyor**

İç mekan düşünleri olarak, aydınlık, yüksek tavanlı, kolonsuz ve bölünebilir özellikleriyle her türlü boyuttaki düşün için ev sahipliği yapabiliyorlar. Havuz başı ve deniz manzaralı bahçe düşünleri ile çiftin ve davet sahiplerinin,

**Covid-19 önlemlerini en üst düzeyde karşılayan ve
Güvenli Turizm Sertifikası'na sahip olan oteller, bu
bağlamda yine en çok tercih edilen mekanlar oluyor**



bu özel günü en güzel şekilde yaşamalarını sağlıyorlar. Buldukları lokasyona göre kimi oteller, sadece sezon düşününü yaparken kimi oteller ise tüm yıl boyunca talepleri kabul ediyorlar. Sektör profesyonelleri, otellerde düşününün davet sahiplerine artıları hakkında, 5 yıldızlı kurumsal bir firma olmalarını, karşılarında her zaman muhatap olacak bir yetkili bulunmasını ilk kriter olarak gösteriyorlar. Düşün ve düşünle ilişkili tüm detaylarda, planlama ve uygulama aşamasında bazen düşün asistanı bazen de bir ekip organizasyonu ile her zaman davet sahiplerinin yanında oluyorlar. Düşün sahibi ve misafirlerin otele girdiği ilk andan itibaren her anlamda yüksek güvenli ve her duruma karşın tüm tedbirlerin alındığı bir ortama geldiğini ifade ediyorlar. Kaliteli ve markalı ürünlerle hazırlanmış gıdalar, eğitimli personelle sunulan üst düzey servis hizmeti, düşün pastası, çiftler ve davetliler için hazırlık odaları, balayı odası konaklaması, davetliler için özel konaklama fiyatlandırmaları, odaya özel ikramlar ve bunun gibi pek çok artı ile geniş bir skalada hizmet veriyorlar. Farklı mekanlarda tüm hizmeti ayrı ayrı yerlerden tedarik etmekle uğraşmak yerine, 5 yıldızlı bir otelde düşün organize edilmesi salon, dekorasyon, yiyecek içecek, konaklama, SPA ve kuaför gibi tüm hizmetlerin bir arada bulabilmesi demek oluyor ki bu da davet sahibine büyük kolaylık ve konfor sağlıyor. Genel olarak iç pazardan talep kabul eden düşün otellerinin, pandemi öncesi artan dış



pazar düşünlerine de yöneldiğini belirten sektör temsilcileri, sürecin getirdiği yasaklarla büyük gelir kayıplarına uğradıklarını ifade ediyorlar. Yaşanan ekonomik kayıpların, sadece salgın öncesi, yüksek doluluk oranlarıyla organizasyon yapan otellerin değil, aynı zamanda süsleme, ses, ışık, fotoğraf, canlı orkestra gibi vendorların da kayıpları olduğuna değinen sektör profesyonelleri, düşünlerle bile dalga etkisiyle birçok sektörün durma noktasına geldiğini ifade ediyorlar. Tüm bu olumsuz koşullar gölgesinde, bugün gelinen noktada düşünlerin kişi sayısı kısıtlanarak da olsa yeniden başlaması sektöre umut veriyor. Ayrıca pandeminin getirdiği birtakım kısıtlamaları, temizlik, mesafe ve hijyen kurallarını, Güvenli Turizm Sertifikası ve Covid-19 tedbirleri kapsamında, en üst seviyede karşılayan oteller, bu bağlamda yine en çok tercih edilen mekanlar oluyor. 1 Temmuz 2021 itibari ile kaldırılan yasaklar sonrası, düşün taleplerinde, ertelenen düşünlerle birlikte bir artış yaşandığını belirten sektör temsilcileri, salgının seyri doğrultusunda herhangi bir terslik yaşanmaz ve tekrar kısıtlamalara gidilmezse, beklentilerinin yüksek olduğunu ifade ediyorlar.



**Alper Can Bulçum / Sheraton Ankara
Hotel & Convention Center / Multi
Property Genel Müdür**

Otelimiz düğün paketi kapsamında, tüm misafirlere düğün öncesi hoş geldiniz kokteyli ikramı, düğün günü balayı suitinde konaklama, düğün saatine kadar ayrıca hazırlık odası temini, nedime hizmeti, menü, içecek ve düğün pastası servisi sağlamaktadır. Düğün organizasyonlarında, mevsime, misafirin bütçe ve zevkine göre değişmekle beraber, genellikle açık hava, sonbahar, ilkbahar, yaz gibi mevsim konseptleri, Saray konsepti, Venedik konsepti gibi konseptler ön plana çıkıyor. Düğün için yılın her döneminde talep almaktayız. Ancak konumumuz itibarıyla, Ankara'da genellikle Eylül, Haziran döneminde

Pandemideki düşüşle ters orantılı olarak düğün sayısı hızla artış göstermektedir

daha fazla sayıda düğün olduğundan bu aylarda yoğunlaşmaktayız. Temmuz, Eylül döneminde, okullar, adliyeler ve Meclis tatile girdiği için hem düğün hem de katılımcı sayısı azalmaktadır. Düğün organizasyonlarımızda profili, Ankara turistik bir şehir olmadığı için genellikle iç pazar oluşturuyor. Düğün organizasyonlarını otelde gerçekleştiriminin düğün sahipleri açısından birçok avantajları oluyor. En önemli etken olarak, karşınızdaki kurumsal bir firma ve yetkilisi ilk andan son ana kadar muhatabınız oluyor. Ayrıca, otel dışı mekanlarda son dakika kişi sayısı artışlarında yetersiz kalınabilmektedir. Otelde, kurulu sabit mutfaklarda bu sorunu yaşama şansınız neredeyse yoktur. Kişisel güvenliğiniz, gıda güvenliğiniz, üstün servis kalitesi, sorunsuz bir düğün, tüm bu sebepler misafirlerin otelleri tercih etmesinde öne çıkan etkenlerdir. Sheraton Ankara olarak, gerçekleştirdiğimiz organizasyonlarda, düğün ve düğünle ilişkili tüm detaylarda size planlama ve uygulama aşamasında tam destek sağlayıp yönlendirme yapıyoruz. Düğün sahibi ve misafirleri otele girdiği andan itibaren her anlamda yüksek güvenlikle ve her duruma karşı tüm tedbirlerin alındığı bir ortama geliyorlar. Kişisel güvenliğin yanı sıra kaliteli ve markalı ürünlerle hazırlanmış

gıdalar, eğitimli personelle sunulan üst düzey servis hizmeti sunuyoruz. Dışarıda yaşanması muhtemel sorunlar hiçbir sürprize yer verilmeden çözümlenmiş olarak misafirlere sunuluyor.

İptal edilen düğünlerle birlikte oluşan dalga etkisi ile birçok sektör durma noktasına geldi

Pandemi dönemi öncesi yılda ortalama 80 – 100 civarında düğün gerçekleştiriyorduk. Pandemi döneminde tüm düğünlerin iptal olması veya ertelenmesi çok büyük bir gelir kaybına sebep oldu. Lokomotif görevi gördüğümüz için sadece otelimiz değil, tüm gıda toptancıları, süsleme, dekorasyon firmaları, müzisyenler, çiçekçiler, nakliye firmaları, taksiciler, hatta çevredeki pek çok esnafa kadar negatif bir etkisi oldu. İptal edilen düğünlerle birlikte oluşan dalga etkisi ile birçok sektör durma noktasına geldi. Kısıtlamaların kalkması ile düğün sektörü bir anda ivme kazandı. Pandemi öncesine hemen dönmese bile, ertelenen veya iptal edilen organizasyonlara ek olarak yoğun bir şekilde düğün talepleri almaya başladık. Pandemideki düşüşle ters orantılı olarak düğün sayısı hızla artış göstermektedir.



**Seçil Canbolat / Mövenpick Hotel
İzmir / Banquet Satış Müdürü**

Mövenpick Hotel İzmir olarak, profesyonel ekibimiz ile kına gecesi, nikah seremonisi, kokteyl, düğün yemeği ve after party organizasyonlarında düğün sahibi ve davetilerinin kusursuz bir gece geçirmesini sağlıyoruz. Düğün organizasyonlarında gelin

5 yıldızlı uluslararası bir marka ve kurumsal oluşumuz, misafirlerimize güven vermektedir

için hazırlık odası, balayı odası konaklaması ve odaya şarap, çikolata ve meyve sepeti ikramlarımız oluyor. Organizasyon öncesi iki kişilik bir yemek tadımı organize ediyoruz. Düğünün ertesi günü ise ister restoranımızda ister odalarında balayı kahvaltısı alabiliyorlar. Konseptler trendlere göre oldukça değişiklik gösteriyor. Düğün sahipleri genelde istedikleri organizasyon firması ile anlaşım salonlarımızı diledikleri gibi dekore edip süsleyebiliyorlar. Organizasyon firması ile çalışmayan misafirlerimiz için de banke ekibimiz süsleme ve hazırlık aşamalarında yardımcı olabiliyor. Pandemi döneminden önce yılda ortalama 20 düğün organizasyonu gerçekleştiriliyorduk. Genellikle yaz dönemi olmakla beraber yılın her döneminde taleplere karşılık verebiliyoruz. Taleplerimiz yüzde 90 oranında iç pazardan gelmektedir. 7/24 hizmet verdiğimiz için, tüm personelimiz taleplere, isteklere anında dönebilir, sorunlara çabucak ve etkin çözüm bulabilirler. 5 yıldızlı

uluslararası bir marka ve kurumsal oluşumuz da misafirlerimize güven vermektedir. Ayrıca organizasyonunuzu yaptığınız yerde konaklama yapmak çok büyük bir avantaj sağlamaktadır. Yine talepler doğrultusunda 24 saat hizmet alabilirler. Düğün sahipleri otele girdiğinden itibaren de başta Banke Satış Koordinatörümüz olmak üzere tüm ekip, gelin ve damadın isteklerini yerine getirmek için hazır oluyorlar. Organizasyonun bitiş saatine kadar ekibimiz, çiftin veya yakınlarının kolaylıkla iletişime geçebilecekleri yakınlıkta oluyorlar. Düğün sahiplerinin tercih ettiği tüm firmalar ile rahatlıkla çalışıyoruz. Pandemi ile birlikte düğünlerin iptal olması, Banquet gelirlerimizin yüzde 10'una karşılık gelen gelir kaybına sebep olmuştur. Şu anda mevcut pandemi kuralları gereği kapalı alanlardaki 6 metre kuralının devam etmesi sebebiyle maalesef etkin bir şekilde organizasyonlarımıza devam edemiyoruz.

Bosch ile yüksek tasarruflu ısıtma sistem çözümleri



**Daha yüksek enerji tasarrufu ve düşük işletme maliyeti için
profesyonel ekibimize ve gelecek odaklı teknolojilerimize güvenebilirsiniz.**

Enerjiyi doğru ve yerinde kullanmak rekabette önemli bir faktördür. İhtiyaçlarınız doğrultusunda en iyi çözümün hayata geçirilmesinde satış öncesi ve sonrası kapsamlı destek veriyoruz. Geniş ürün yelpazemiz; sıcak su, kızgın su, ekonomizör, degazör, buhar kazanları ve brülör gibi kazanlarımıza birebir uyumlu mekanizma bileşenleri ve kontrol ekipmanlarından oluşmaktadır. Bosch'un yüksek kalite standartları ve profesyonel hizmetiyle daha uzun ömürlü ve yüksek tasarruflu iklimlendirme ayrıcalığı sunuyoruz.

www.bosch-industrial.com/tr



BOSCH
Yaşam için teknoloji



Gülhan Balta Kuzu / Dedeman Hotels & Resorts International / Satış ve Pazarlamadan Sorumlu İcra Kurulu Üyesi

Türkiye turizminin ilk uluslararası otel zinciri Dedeman Hotels & Resorts International olarak, düğün ve benzeri etkinliklere 11 otelimizde ev sahipliği yapıyoruz. Dedeman Bostancı İstanbul Hotel & Convention Center, Dedeman İstanbul, Park Dedeman Eskişehir, Dedeman Konya Hotel & Convention Center, Park Dedeman Denizli, Dedeman Şanlıurfa, Dedeman Tokat, Dedeman Zonguldak, Park Dedeman Elâziğ, Dedeman Erbil ve Dedeman Oskemen Tavros otellerimizde düğün organizasyonları gerçekleştiriyoruz. 55 yıllık deneyimimiz sonucunda oluşan "Dedeman'da Evlenmek" kavramını yaşatabilmek adına, her otelimizde, farklı düğün ve nikah seramonisi gibi özel günler için farklı paketlerimiz yer alıyor. Düğünlerimizde karşılama kokteyli, özel tasarlanmış düğün pastası, her zevke hitap eden farklı dekorasyon çeşitleri, düğün öncesi menü tadımı gibi birçok imkan sunarken, çiftin düğün dansı için dans eğitim, masaj, özel balayı süiti, odaya özel ikramlar, birinci evlilik yıl dönümünde

"Geleneksel Dedeman Misafirperverliği", deneyimli ve güçlü kadromuz, misafirlerimize güven duygusu veriyor

ücretsiz konaklama gibi birçok sürpriz ve kampanyalarımız ile özel fırsatlar sunuyoruz. Otellerimizin her birinde sunulan hizmetler değişse de hepsi Dedeman kalitesi ve sunduğu güvende birleşiyor. Dedeman Wedding ekibimizin yaptığı planlamalar ile çiftler yorulmadan, risk almadan, unutulmaz bir gün yaşama fırsatı buluyorlar. Her otelimizde havuz, bahçe veya salon gibi farklı seçeneklerin bulunması nedeniyle kır düğün konsepti, bahçe botanik konsepti, havuz başı konsepti, bohem ve rustik konseptler gibi çok farklı organizasyonlara ev sahipliği yapıyoruz. Dekorasyonda da her zaman dore ve lame'nin sıklıkla tercih edildiği düğünlerde, bu yıl gelinlerimizin sade seçeneklere de yöneldiğini, beyazın yanına tercih ettikleri rengi detaylara yansıtıklarını gözlemliyoruz. Çoğunlukla bahar ve yaz ayları olmak üzere, şehir otelleri olduğumuz için yılın her mevsimi düğün organizasyonlarına ev sahipliği yapıyoruz. Ağırıklı yurt içi olmak üzere, yurt dışından gelen düğün talepleri, pandemi öncesinde özellikle Hindistan'dan gelen "luxury" düğünler olarak ilerlemekteydi. Son zamanlarda, Ortadoğu pazarından, çoğunlukla İran, Katar, Kuveyt ülkelerinden gelen düğün talepleri de artış göstermekteydi. Bu düğünler de yine lüks konsept içerip Hint düğünleri gibi İstanbul ve Antalya bölgelerindeki lüks otellere doğru ilerlemekteydi.

2022 yılı ikinci çeyrek döneminin daha aktif geçeceğini bekliyoruz

Davet sahiplerinin düğün organizasyonlarındaki otel tercihlerinde, bilinirlik ve kalite algısının yarattığı güven duygusu ön plana çıkıyor. Küresel salgın döneminde otellerin, alınan önlemlerin

eksiksiz uygulandığı ve kontrolün yüksek olduğu noktalar olması da önemli bir etken. Sosyal mesafenin korunduğu, doğru havalandırmaya sahip geniş ve tavanı yüksek salonlar da çiftler için bu dönem daha da önemli hale geldi. Dedeman olarak güvenli etkinlik alanı sunmak ve temassız hizmet önceliklerimizin başında yer alıyor. Tüm otellerimiz "Güvenli Turizm Sertifikası"na sahip ve önlemler her detaya yansıtılıyor. Organizasyon sürecinin Dedeman Wedding ekibi gibi profesyoneller tarafından mekan içerisinden de yönetilmesi elbette riskleri azaltıyor. Bu imkanlar çiftlerimizi mutlu ediyor. Şehir otelciliğine odaklanmış olmamız da çiftler ve misafirlere kolay erişim imkanı sağlıyor. Dedeman Hotels & Resorts International olarak 2019 yılında 11 otelimizde 700'ü aşkın düğün, nikah, nişan organizasyonu gerçekleştirmiştik. Düğün sektöründeki iptaller gerek oteller gerek dekorasyon firmaları gerekse teknik hizmetler ve beraberindeki yan tedarikçiler için oldukça ciddi oranlarda gelir kaybı yaratmıştır. Geleneksel düğün yapısı haricinde; pandemi, aynı zamanda kokteyl türü organizasyonlarının artmasına neden olmuştur. Kalabalık olan düğünler yerini daha az katılımcılı daha küçük organizasyonlara bırakmış olup, etkinlikler tarafında kına yemeği davetleri yükselişe geçmiştir. Mesafeli oturma planları, düğün organizasyonu katılımcı sayılarını etkilemesiyle birlikte normal şartlarda gerçekleşen düğün gelir hedeflerine ulaşamamaktadır. Eylül ayının ikinci yarısından sonra, Ekim ve Kasım aylarında düğün taleplerinde artış olacağını ve 2022 yılı ikinci çeyrek döneminin daha aktif geçeceğini bekliyoruz.



Tacım Büyüktaş / Otel Seyhan / Genel Müdürü

Yaz aylarında yoğunlaşan organizasyonlar, kokteyl ve havuz başı konseptler olarak tercih ediliyor

Otelimizde düğün organizasyonlarında sunduğumuz hizmetler ve imkanlar olarak, soğuk başlangıçlar, sıcak aperatifler ana yemek, alkollü, alkolsüz içecekler, düğün pastası, DJ müzik, balayı süiti, şampanyayı içine alan bir skaladan bahsedebiliriz. Yaz aylarında yoğunlaşan organizasyonlar, kokteyl ve havuz başı konseptler olarak tercih ediliyor. Konuklarımız ağırlıkla Türk olmakla birlikte çiftlerden birinin Türk olmasından dolayı; dış pazardan düğün organizasyonu talebi az da olsa geliyor. Davet sahipleri tarafında, düğün organizasyonlarının otelde gerçekleşme ve tercih edilme sebepleri; daha hijyenik

olması, prezentabl olması, güvenlik ve konfor seviyesinin yüksek olması, yiyecek içecek servisinin daha özenli ve lezzetli olmasıdır diyebiliriz. Düğünler toplam gelirimizin yüzde 30'luk kısmını oluşturuyor. Pandemi öncesi dönemde, otelimizde yılda ortalama 150-200 düğün gerçekleştiriyorduk. Pandemi ile birlikte organizasyonların iptal edilmesiyle, gelirlerimizde yüzde 70 oranında bir azalma oldu. Kısıtlamaların kalkmasıyla beraber yılın ikinci yarısında pandemi dönemi sebebiyle gerçekleşemeyen düğünleri sosyal mesafe ve hijyen koşullarına uygun yapmayı planlıyoruz.

Buderus

Geleceğin ısıtma sistemleri.

Merkezi ısıtmada ekonomik işletim ve akıllı çözüm.

Buderus Logano SK755 Üflemlerli Brülörlü Çelik Kazan; 9 farklı kapasite ile merkezi ısıtma sistemlerinde ekonomik ve yüksek verimli sistem çözümleri sağlar. 6 bar işletme basıncına sahip Logano SK755 Kazanlar; 29,6 MW'a kadar tek merkezden kumanda edilebilen esnek ve akıllı kontrol ile verimli işleme sahiptir.



www.buderus.com/tr | 444 5 474



/buderus_turkiye



/buderustr



/buderusturkiye



/buderusturkiye



**Cihan Baykara / Grand Yazıcı Club Turban
Termal Otel & Grand Yazıcı Club
Marmaris Palace / Genel Müdür**

Grand Yazıcı Otellerimizde, iç ve dış alanda yüksek katılımcı kapasiteli düğün yerlerimizle, servis ekibimiz, düğün pastamız, balayı odası konaklaması hizmetlerimizle düğün organizasyonları gerçekleştirilmekteyiz. Otellerimizin denize sıfır konumda olması sebebiyle, yaz döneminde genellikle dış mekan (açık alan) tercihi yapılmaktadır. Kişi sayısına göre yemekli veya kokteyl prolonge şeklinde konseptler tercih edilmektedir. Kışın ise, iç mekanda (kapalı alan) bulunan 1000

12 ay boyunca düğün talepleri almaktayız

kişi kapasiteli ana salonumuz (kolonsuz) tercih edilmektedir. Mekan süslemeleri çiftlerin hayallerine ve seçimlerine uygun olarak yapılmakla birlikte, ilgili alanları bambaşka atmosferlere de dönüştürebiliyoruz. Pandemi öncesi yılda ortalama 5-6 kez düğün organizasyonu yapmakta idik. Genelde, on iki ay boyunca sıklıkla ve hali hazırda da düğün talepleri almaktayız. Talepler, yaz dönemlerinde sahil bandında her iki otelde de uygun alanlar için gelirken, kış sezonunda ise, açık olan otelimizin geniş salonunda düğün organizasyonları taleplerine dönmektedir. Özellikle otelimize gelip tatilini gerçekleştiren misafirlerimiz, sonrasında nikah, düğün gibi eventlerini otellerimizin Beach Bar veya A'la Carte restoranlarında gerçekleştirmeyi tercih ediyorlar. Dış Pazardan ise genellikle İngiliz ve Rus misafirlerimizden talep gelmektedir.

Otellerimiz, düğün ve benzeri birçok organizasyona ev sahipliği yapma şansına sahiptir

Düğünü otelimizde gerçekleştirmek, organizasyon sahipleri açısından, yiyecek ve içecek sunumunda, olası davetli artışına karşın, stoklu şekilde hazırlıklı olunması, güvenlik ekibinin

aktif şekilde çalışıyor olması ve departman yöneticilerinin olası tüm aksaklıklara daha hızlı çözüm bulabilme potansiyelinin olması yönünden son derece avantajlıdır. Buradaki en önemli etken ise; güvenilir bir hizmet alanı olmasıdır. İlgili ve program akışını takip eden yetkili bir otel personelinin, düğün sahiplerinin yanında olması, bu en heyecanlı günlerini daha rahat ve daha konforlu şekilde geçirmelerine yardımcı olur. Otellerimiz; alan yeterliliğinin yanı sıra, sektördeki geniş vizyonu sayesinde; sadece düğün değil; benzeri birçok organizasyona da ev sahipliği yapma şansına sahiptir. Bu nedenle, pandemi döneminde, iptal edilen düğün etkinlikleri yerine farklı gruplar ile bu açığı telafi edebildiğimiz için şanslıyız. Kısıtlamaların kalkmasıyla, otelimize yönelik gelen düğün taleplerinin yüksek oranda artması ile satış pazarlamaya bağlı M.I.C.E. çalışmalarımız yeniden canlılık kazanmıştır.



**Mesut Serim / Taksim International
Abant Palace / Taksim Otelcilik A.Ş. Grup
Satış Pazarlama Müdürü**

Abant Gölü'nün muhteşem doğasında yer alan otelimizde kapalı alanda 600 kişilik ve açık alanda bin 250 kişilik düğün organizasyonlarına ev sahipliği yapma imkanımız bulunmaktadır. Düğün menülerimizde; misafirlerimizin tercihine göre beyaz et veya kırmızı et seçeneği gala yemeği menüleri veya kokteyl menü seçenekleri sunabilmekteyiz. Menülerimize düğün pastası ile limitli-limitsiz meşrubat veya limitli-limitsiz yerli içki ekleyebiliyoruz. Misafirlerimiz arzu ediyorlar ise canlı müzik için firmalar ile iletişim kurmalarını sağlıyoruz. Otelimizde gerçekleştirilen düğünlerin en güzel taraflarından birisi de evlenen çiftlerimize düğün akşamı balayı odasında konaklama imkanı sunulmasıdır. Otelimiz 12 ay boyunca düğünlere ev sahipliği yapabilmektedir. Bahar ve yaz dönemi düğünleri için talepler daha yoğun olmak ile birlikte, kış dönemlerinde de konsept düğün organizasyonları için talep almaktayız.

Dört dörtlük hizmetimiz sayesinde yıl boyunca tercih edilen oteller listesinde üst sıralarda yer almaktayız

Abant Bölgesi düğün organizasyonları açısından daha çok Türk misafirlere hitap eden bir bölge olsa da dönemsel olarak yurtdışından da talep almaktayız. Düğün organizasyonlarına ev sahipliği yapan otellerin; diğer mekanlar ile karşılaştırıldığında, sundukları en büyük avantaj konaklama imkanının da bulunmasıdır. Otellerin kaliteli servis konusundaki yüksek standartları; düğün sahiplerinin misafirlerini ağırlamak için hiçbir kuşku duymadan otelleri tercih etmelerini sağlamaktadır. Abant gibi eşsiz bir bölgede kaliteli bir marka olarak hizmet veren Abant Palace Otel kusursuz servisi, kaliteli ve lezzetli mutfağı, güler yüzlü ve deneyimli daimi personeli ile düğün organizasyonlarında ilk tercih edilen otellerin başında gelmektedir. Düğün misafirlerine özel günlerinde yaşadığımız bu dört dörtlük hizmetimiz sayesinde yıl boyunca tercih edilen oteller listesinde üst sıralarda yer almaktayız.

Düğün organizasyonları toplam gelirimiz içerisinde ortalama yüzde 30'luk bir paya sahiptir

Pandemi öncesi dönemde otelimizde yılda ortalama 70-80 arası düğün organizasyonuna ev sahipliği yapıyorduk. Pandemi nedeniyle

organizasyonların iptal olması sektörel olarak hepimizi olumsuz yönde etkilemiştir. Düğün organizasyonları sadece otellere değil çiçekçisinden davetiyecisine, gelinlikçisinden fotoğrafçısına kadar birçok meslek grubuna kazanç sağlamaktadır. Pandemi sebebi ile gerçekleşmeyen düğün organizasyonları tüm bu meslek grupları ve iş ortaklarımız için negatif etki yaratmıştır ve kazanç kaybına yol açmıştır. Abant Otelimizde gerçekleşen düğün organizasyonları toplam gelirimiz içerisinde ortalama yüzde 30'luk bir paya sahiptir. Pandemi ile birlikte gerçekleşmeyen düğünler sebebiyle otelimiz de ciddi bir kazanç kaybına uğramıştır. 1 Temmuz 2021 itibari ile kaldırılan yasaklar sonrası; aldığımız düğün taleplerinde bir yoğunluk yaşanmaya başladığını söyleyebiliriz. Her ne kadar toplum halen tereddüt içerisinde olsa da konfirme edilen düğün organizasyonlarımız bulunuyor. Bu bağlamda herhangi bir yeni kısıtlama olmadığı sürece beklentimiz oldukça yüksek. Kaliteli hizmetimiz ile yılsonunda pandemi öncesindeki benzer hedeflere ulaşmayı planlıyoruz.



**İtir Osmanoğlu / Sheraton
İstanbul Levent /
Satış ve Pazarlama Direktörü**

Düğün ve davet organizasyonları için otelimizde, bu konuda son derece tecrübeli profesyonel bir ekiple A'dan Z'ye çiftlerin hayallerindeki düğünün planlanmasından, kusursuz bir davet operasyonunun sonuna kadar itinayla hizmet veriyoruz. 521 metrekare alan ve 4,5 metre tavan yüksekliğine sahip son teknolojilerle donanımlı balo salonumuzda pandemi koşullarını gözeterek 350 kişiye kadar hayal edilebilen her düğünü hayata geçiriyoruz. Balo salonumuza ek olarak zarif peyzajlı gizli bahçemizle şehrin merkezinde açık havada nikah seremonileri, kokteyller

2021'in ikinci yarısında çok sayıda düğün davetine ev sahipliği yapacağımız için heyecanlıyız

ve düğün yemekleri gibi organizasyonlara ev sahipliği yapıyoruz. Düğün taleplerinde ilkbahar, yaz ve sonbahar ayları için daha yoğunluk görülmekle birlikte, tüm yıl boyunca çiftlerin hayal ettikleri konseptleri hayata geçirebiliyoruz. İçinden geçtiğimiz pandemi dönemi koşulları sebebiyle açık havada bahçe düğünleri daha fazla tercih ediliyor. Normal koşullarda iklimlendirme esnekliğinden dolayı hem yazın hem kışın hem de bahar aylarında bahçe konseptini balo salonuna taşımak isteyen çiftlerin sayısı da azımsanmayacak kadar çok. İstanbul dış pazarda düğün davetleri için gözde bir şehir olduğundan Avrupa ve özellikle Ortadoğu ülkelerinden yoğun düğün talepleri alıyoruz.

Düğün organizasyonları her zaman otel gelirlerinde ciddi bir paya sahip

Sheraton İstanbul Levent olarak bizler Sağlık Bakanlığı ile Kültür ve Turizm Bakanlıklarının hijyen genelgelerinin istisnasız uygulamakla birlikte ayrıca Marriott International hijyen standartlarına da harfiyen uymakla yükümlüyük. Güvenli turizm sertifikasına sahibiz. Otelimizde, karar aşamasında yapılan ilk düğün görüşmesinden, düğün bittikten sonra ertesi gün çiftler otelden ayrılana kadar bütün süreç boyunca aynı profesyonel ve

kişiye özel yaklaşım devam eder. Çiftlerin en özel gününde güvenilir bir otelde olmalarının rahatlığı, düğün için otellerin tercih edilme sebepleri arasında üst sıralarda yer almakta. Yine farklı mekanlarda tüm hizmeti ayrı ayrı yerlerden tedarik etmekle uğraşmak yerine 5 yıldızlı bir otelde düğün organize ederken salon, dekorasyon, yiyecek içecek, konaklama, SPA ve kuaför gibi tüm hizmetleri bir arada bulabilmek otellerin önemli avantajları arasında yer alıyor. Pandemi nedeniyle düğün organizasyonlarının iptal olması ve bir süre hiç düğün yapılamaması, tüm sektörü ve bu sektöre destek veren tedarikçi firmaların hepsini olumsuz etkiledi. Düğün organizasyonları her zaman otel gelirlerinde ciddi bir paya sahip. Bizim gelir planlarımız için de aynı şey söz konusu. Ertelenen düğün davetleri, kısıtlamaların kaldırılması sonrasında sağlık ve hijyen tedbirleriyle tekrar yapılmaya başlandı. Pandemi dönemi boyunca davetlerini erteleyen çiftlerimiz artık tarihlerini netleştirerek düğün hazırlıklarına başladılar. Yılın ikinci yarısında tüm sektörde bir canlanma ve hareketlilik yaşandığını söyleyebiliriz. Sheraton İstanbul Levent olarak, 2021'in ikinci yarısında çok sayıda düğün davetine ev sahipliği yapacağımız için heyecanlıyız.



**Salih Kızılcık / Grand Hotel Gaziantep /
Genel Müdür**

Grand Hotel Gaziantep olarak, açık hava ve kapalı mekan seçenekleri, alternatifli menüler, yiyecek içecek servisi hizmetleri, catering hizmetleri, DJ ya da canlı müzik alternatifleri, foto kamera hizmetleri, salon süslemeleri ve alternatif konseptler için partner firma desteği sağlama, çiftler ve ailelerin kullanımı için hazırlık odası, balayı odası ve özel ikramları, SPA ve profesyonel Uzakdoğu masaj olanakları, otopark ve vale hizmetleri gibi çok geniş bir skalada, yeni evlenecek çiftlerin ve misafirlerin beklentilerini maksimum düzeyde karşılıyoruz.

Ertelenen etkinliklerin, bir an önce ivme kazanarak gerçekleştirileceğini düşünüyorum

Organizasyonlarda konsept, ağırlıklı olarak, kınalar için DJ müziği eşliğinde, çoğunlukla mezeli ya da aperatif içerikli menüler olurken; düğün ve nişan organizasyonları için yemekli menüler, canlı müzik eşliğinde ve detaylı salon süslemeleri ile birlikte tercih edilmektedir. Taleplerde yoğunluk zamanlama olarak, Ramazan Ay'ı, dini bayram tarihleri ve yanı sıra okulların tatil sürecine girmesine bağlı; değişiklik gösterebilmektedir. Ancak genelde Nisan, Mayıs, Haziran, Eylül ve Ekim ayları daha ağırlıklı tercih edilmektedir. Dış pazar taleplerimizi ise Suriye'den gelen ve şehre yerleşen mülteci misafirlerin etkinlik talepleri oluşturuyor. Davet sahipleri açısından oteller, etkinlikler için paket programlar hazırlanıyor olması, kaliteli hizmet ve servis sunuluyor olması, mekanlardaki konfor, salon seçeneklerindeki çeşitlilik, talebe göre kişiye özel menü ve içerik sunulabilmesi, profesyonel destek ve işleyiş sağlanabilmesi açısından her zaman büyük avantaj sağlıyor.

Gelirin yaklaşık yüzde 40'lık kısmını oluşturan bu organizasyonlar iptal oldu

Otelimizde toplamda 90 -110 aralığında nişan, düğün ve kına etkinliği gerçekleştirilmekteyken

pandemi ile birlikte en çok yara alan sektörlerden birisinin oteller olması dolayısıyla biz de işletme olarak zor bir dönem geçirdik. Bu süreçte personel mağduriyetlerimizin yanı sıra, işletmede de ciddi gelir kayıpları yaşandı. Gelirin yaklaşık yüzde 40'lık kısmını oluşturan bu organizasyonlar iptal oldu. Pandemi sebebi ile çiftlerin çok az bir bölümü organizasyonlarını ertelediler. Etkinlikler genelde 3-5 kişi ile nikah dairelerinde ya da çok az bir bölümü kısıtlamalar dahilindeki kurallara bağlı olarak otellerde nikah merasimi şeklinde gerçekleştirildi. Bu vesile ile salon kullanımı şeklinde alternatifler sunulacak misafirlerin talepleri karşılanmaya çalışıldı ancak gelir anlamında bu bizleri sevindirici ölçüde olmadı. Sürece dair yaşanan belirsizlik ve endişeye de bağlı olarak ertelenen etkinliklerin, bir an önce ivme kazanarak gerçekleştirileceğini düşünüyorum.



**Gülşah Çıklabakkal / Sheraton
Grand İstanbul Ataşehir / Satış ve
Pazarlama Direktörü**

Sheraton Grand İstanbul Ataşehir' de, 800 kişiye kadar hizmet verebilen, gün ışığı alan kolonsuz balo salonumuz ile organizasyon gerçekleştirirken, farklı kişi sayıları doğrultusunda da salonumuzu bölerek her ihtiyaca göre cevap verebilmekteyiz. Bunun yanı sıra lobi katımızda yer alan ve yeşilliklerin arasında tamamen cam alandan oluşan Garden Terrace, düğün davetlerinde çok ilgi çeken mekanımızdır. Düğün organizasyonları kapsamında; profesyonel nedime hizmeti, beş çeşit özel yemekten oluşan davet menüsü, davetten 1 hafta önce 2 kişilik menü tadım yemeği, 1 saatlik karşılama kokteyli cips, çerez ve sebze kruditeleri, davet günü, aileler için 2 adet günlük hazırlık odası, gelin ve damada özel balayı süitinde konaklama, arzu edilen saatte gelin odasına 2 kişilik düğün menüsü servisi, davet günü ertesi The City Brasserie'de 2 kişilik zengin açık büfe

12 ay, 4 mevsim düğün davetleri için yoğun talep alan bir oteliz

kahvaltı ikramı, gelin ve damada özel, SPA & Fitness hizmetlerinden özel indirimlerle faydalanma imkânı, show-cake ve pasta seçenekleri, her davet masası için özel olarak hazırlanan menü kartları, ücretsiz vestiyer hizmeti, dekorasyon, müzik, fotoğraf ve video hizmetleri için otelin anlaşmalı firmalarının listesi, ücretli vale hizmeti gibi geniş bir skalada hizmet veriyoruz. Düğün davet sektöründe dekorasyon sonsuz bir konu; hayal gücünüz ve bütçe doğrultusunda dilediğiniz her şeyi yapabiliyorsunuz. Salonumuzun renkleri, tavan yüksekliği ve iç tasarımı her türlü dekorasyon için uygun bir alt yapı sunuyor. Son 2 yıldır masa dekorlarında yeşil yapraklar ve çiçekler ile doğal, tropikal düğünler görüyoruz. Çiçeklerde yoğun olarak canlı renkler kullanılmakta. Salonun geneli içinse bembeyaz veya ağırlıklı olarak siyah, antrasit gibi koyu renkler tercih edilmektedir. Bu sene en çok gördüklerimizden biri de tavan süslemeleri; Bol ışık, bol çiçek, tavandan sarkan şahane bir renk cümbüşü. Çiftlerimiz adeta bir masalın içinde gibi oluyorlar. Masa üzerleri sadeleşirken dekor yoğunluğu tavanda tercih ediliyor. Pandemi kurallarına göre kurgulanmış havalandırma sistemi ile geniş kapasiteli ve bölünebilen balo salonumuz sayesinde 12 ay, 4 mevsim, ağırlıklı olarak iç pazardan olmak üzere düğün davetleri için yoğun talep alan bir oteliz. Genel anlamıyla oteller davet sahibine ve konuklara büyük konfor sağlamaktadır. Misafirlerimizin, kapıdan karşılama ile başlayan süreçte her zaman yanlarında oluyoruz, ihtiyaçları olan

her konuyu hızlıca çözebiliyoruz. Her davette planlanmamış olan bir ihtiyaç doğuyor ve tecrübeli ekibimiz sayesinde hızlıca çözüme ulaştırabiliyoruz.

Normalleşme süreci devam ettiği takdirde eylül sonrası oldukça yoğun geçecek gibi görünüyor

Pandemi süreci itibarı ile hayatımıza yeni giren kuralları otelimizde eksiksiz bir şekilde uygulamaktayız. Her ay ve haftalık denetimlerden geçmekteyiz. Güvenli Turizm sertifikamız ile birlikte, mesafe ve hijyen kuralları, otelimizde kusursuz bir şekilde uygulanmaktadır. Davetlere katılan misafirler bu hassasiyetimiz sebebi ile otelimizden çok memnun ayrılmaktadır. Bu süreçte pandemi kurallarının uygulanma zorunluluğundan dolayı otellerin biraz daha öne geçtiğini düşünmekteyim. Genel olarak tüm otellerde olduğu gibi düğün davetlerinin, otel genel gelirinde önemli bir payı vardır. Pandemi dönemi öncesi yılda minimum 70 düğün gerçekleştirmekteydik. Süreç ile birlikte genelge kuralları izin verdiği ölçüde davetler yapabildik. Ne yazık ki iptal olan davetlerimiz sebebi ile tüm oteller gibi biz de ciddi bir gelir kaybı yaşadık. Temmuz ayı itibarı ile davetlerimiz oldukça hareketlendi. İleriki aylarda konfirme olan, görüşme halinde olduğumuz çok sayıda davetimiz söz konusu. Normalleşme süreci devam ettiği takdirde eylül sonrası oldukça yoğun geçecek gibi görünüyor.



**Beyza Gödekmerdan Kantar / Marriott
İstanbul Bosphorus & Sheraton İstanbul
City Center / Multi-Property Satış ve
Pazarlama Direktörü**

Sheraton İstanbul City Center olarak, düğün organizasyonları kapsamında, yiyecek içecek servisi dışında karşılama kokteyli, düğün çifti konaklaması için ücretsiz suit oda, 2

Düğün organizasyonları ileride de sektörün en büyük can damarlarından olacaktır

adet günlük kullanım odası, balayı kahvaltısı ile hizmet vermekteyiz. Davetler için tercih edilen konseptler, kişi bazlı değişkenlikler göstermekte olup genellikle sade ve modern tarzlar tercih edilmektedir. Düğün organizasyonları taleplerimiz, iç pazarın yanı sıra dış pazardan, İran, Pakistan ve Hindistan ülkelerinden gelmektedir. Davetlerde otellerin tercih edilmesindeki en önemli etken, 5 yıldız otel servsidir. Otele ilk giriş anından çıkışına kadar her departmandan aynı servisi ve hizmeti alabilmeleri, düğün organizasyonu sahipleri için öne çıkan etkenlerdendir. Pandemi öncesi 30 ila 40 düğün arasında organizasyonları düzenleyen

otelimiz, süreçten olumsuz etkilenmiştir. Düğün organizasyonları sadece otellerin değil aynı zamanda süsleme, ses, ışık, fotoğraf, canlı orkestra gibi vendorların da en büyük geçim kaynağı olduğu için son bir yılda büyük ekonomik kayıplar yaşadığını söyleyebiliriz. Pandeminin hafiflemesiyle birlikte gelen talep sayılarında, yüksek bir artış görünmekte olup, düğün organizasyonları ileride de sektörün en büyük can damarlarından olacaktır. Kısıtlamaların kalkmasıyla bu alandaki beklentimiz, eski tempomuza kavuşmak ve yeniden güzel organizasyonlara ev sahipliği yapabilmektir.

CAMBRO YENİ Cam GoBox®

Hafif ve Düşük Maliyetli Yiyecek İçecek Taşıma



- Isı Yalıtımı Sağlama**
4 saatten fazla sıcak, soğuk ve dondurulmuş ürünleri güvenle muhafaza eder.
- Hafiflik**
Genişletilmiş polipropilen, çevre dostu ve yüksek performanslı köpük malzemeden üretilmiştir.
- Geniş Yapısal Sağlamlık**
Ürünlerin şeklini ve formunu muhafaza ederek taşıma kolaylığı.
- Kimyasal Atık**
Yağ, gres ve çoğu kimyasal maddelerden etkilenmez.
- Bulaşık Makinesinde Yıkabilme**

Detaylı bilgi için Cambro Üzay Plastik San. Tic. A.Ş.
Telefon: (90) 262 751 29 40 E-Posta: cambroturkey@cambro.com
Facebook: www.facebook.com/cambroturkiye
Instagram: www.instagram.com/cambroturkiye

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™



**İrem Güler / Radisson Blu
Resort & Spa, Çeşme /Satış ve
Pazarlama Koordinatörü**

Radisson Blu markasının unutulmaz düğünler için hazırladığı "Something Blu" konsepti ve alternatifli paketlerimiz ile Çeşme'de evlenmeyi tercih eden çiftlerin en özel günlerini eşsiz ve eksiksiz kılmayı hedefliyoruz. Çiftlerimize, içeriklerine göre değişiklik ve hizmet farklılıkları sunabilmek için "Sky Blu", "Tru Blu" ve "Royal Blu" adında 3 alternatif paket sunuyoruz. Radisson Blu Çeşme'de senelerin vermiş olduğu tecrübe ve uzmanlığımızdan yararlanarak her bütçeye ve zevke uygun özel düğün paketleri sunmaktayız. Menülerimizin her biri Executive Şef'imizin özenle seçtiği yerel malzemelerle hazırlanmış özel tariflerden oluşmaktadır. Yaz düğünlerinin vazgeçilmez olan otelimizde,

Evlenmeyi tercih eden çiftlerin en özel günlerini eşsiz ve eksiksiz gerçekleştirmeyi hedefliyoruz

800 metrekare genişliğindeki açık hava ziyafet platformu ve 700 kişiye kadar davetli kapasitesiyle Çeşme bölgesinde her zaman bir adım öne çıkmaktayız. Otelimizde davetli sayısına ve konseptine göre değişen düğünlere ev sahipliği yapmaktayız ve kişiye özel düğün paketleri sunmaktayız. Otelimizde düğün organizasyonları, sayısına göre açık hava ziyafet platformunda veya terası olan özel salonumuzda talep görüyor. Konsept olarak butik ve şık düğünler ilgi görüyor. Beyaz rengin ağırlıkta olduğu şık, sade dekorasyonlar, zarif çiçek aranjmanları, aynalı masalar, supralar ve tavan süslemeleri bu sene de oldukça popüler. Bölgenin ilk ve tek uluslararası 5 yıldızlı yönetim anlaşmalı oteli olmamızın da avantajıyla, genellikle çiftlerden birinin yabancı olduğu uluslararası ve yerli düğün talepleri alıyoruz. Geçtiğimiz senelerde gelin ya da damadın Lübnan, Amerika, Fransa, Almanya, İsviçre gibi ülkelerden geldiği çok keyifli düğünlere ev sahipliği yaptık. Hem davetlilerin konaklaması hem de kaliteli yiyecek, içecek hizmetini aynı anda alabilecekleri en uygun ortamı otellerin sunması evlenecek olan çiftlerin otellere olan ilgisini arttırıyor.

Kısıtlamaların kalkmasıyla taleplerde ani ve hızlı bir artış gözlemliyoruz

Çiftlerin son yıllarda genellikle yaratıcı fikirlerle sahip olan, kalite ve profesyonelliği ön planda

tutan işletmeleri tercih etmeye başladığını görüyoruz. Bu bağlamda uluslararası marka oluşumuz ve misafir memnuniyetine odaklı standartlara sahip olan otelimiz tercih edilme noktasında öne çıkıyor. Pandemi öncesinde otelimizde yaz sezonunda en az 10 düğün organizasyonu gerçekleştiriyorduk. Pandemi şartlarından dolayı bazı kısıtlamaların olması çiftlerin düğün tarihlerini ertelemesine neden oldu. Bu sene ağırlıklı olarak ağustos ayı içerisinde talep aldık. Genel anlamda Haziran'ın ikinci haftasından eylül ayı sonuna kadar dilimde olan cumartesi günleri yoğun talep aldığımız tarihler oluyor. Pandemi zamanındaki belirsizlik ve genelgelerden dolayı talep sayımız geçen senelere göre daha az kaldı ancak beklentiye paralel çok büyük bir kayıp olduğunu söyleyemeyiz ve son dakika talepler almaya devam ediyoruz. Yaz aylarında etkinlik ziyafet gelirlerimizin en az yarısını düğün organizasyonlarından aldığımızı rahatlıkla söyleyebiliriz. Pandemi sonrası evlenecek çiftlerin, güvenli ve sağlıklı hizmet sunan ve sertifikaya sahip olan otellere daha fazla yöneldiğini görüyoruz. Kısıtlamaların kalkmasıyla taleplerde ani ve hızlı bir artış gözlemliyoruz. Özellikle ağustos, eylül hatta ekim ayları için talepler gelmeye devam ediyor.



**Ceyda Bingöl / Ramada Plaza By
Wyndham İstanbul City Center /
Satış Yetkilisi**

Otelimiz, düğün organizasyonları kapsamında, gelin ve damat için bir gece suit odada konaklama ve odaya kahvaltısı

Marka bilinirliği, misafirler için kalite algısı oluşturuyor

servisi sağlarken, konaklama isteyen düğün misafirlerine de özel oda fiyatları sunmaktadır. Davet öncesi menü tadımı imkanı, üç veya beş katlı maket pasta, şamdan veya yapay çiçek ile masa süslemesi hizmeti veren otelimizde, Beatus SPA hizmetlerinde yüzde 20 indirim olanağı, davet sahibine üç araçlık ücretsiz otopark kullanım imkanı, ücretsiz vestiyer kullanımı olanaklarımız ile misafirlerimizi ağırlıyoruz. Ayrıca, çiftlerimize birinci yıldıönümünde Pancaldi Restaurant' ta iki kişilik akşam yemeği hediye ediyoruz. Davetlerini otelimizde gerçekleştiren konuklarımız, tercihlerini genellikle sadelikten yana kullanıyorlar. Kokteyl ve yemekli -alkollü konseptler ağırlık kazanıyor. Açık ve kapalı olmak üzere 2 salonumuz bulunması nedeniyle yılın her dönemi talep alıyoruz.

Bununla birlikte yaz döneminde, talepler artış gösteriyor. Dış pazardan Fransa ve İran' dan talepler alıyoruz. Düğün organizasyonlarında, marka bilinirliği misafirler için kalite algısı oluşturuyor. Bu doğrultuda alınan hizmetin ve ürünlerin kalitesi, tercihlerde öne çıkan etkenler arasında oluyor. 2019 yılında 115 düğün organizasyonu gerçekleştiren otelimiz için düğün organizasyonlarının, otel toplam gelirinin %10'unu teşkil ettiğini söyleyebiliriz. Pandemi ile birlikte organizasyonların iptali ve yeni taleplerin gelmemesi nedeniyle ilgili sektörün otel gelirine katkısı olmamıştır. Pandeminin etkilerinin azalması, kısıtlamaların gevşetilmesi ile birlikte yılın ikinci yarısında taleplerin artması, özellikle yaz dönemine biriken bir yoğunluk olmasını beklemekteyiz.



**İlke Ferit Demirbilek / Wyndham
Çerkezköy / Genel Müdür**

Wyndham Çerkezköy'de, 750 kişi kapasitesiyle 856 metrekairelik alana sahip olan Garden Bahçe'de kır düğünü konsepti, 350 kişiye kadar yükseltilebilen kapasitesi, göze çarpan gülmüş konsepti, modern ve son derece nitelikli tasarlanmış renk seçenekleriyle Zümrüt Balo Salonu ve açık havada Symnra Havuz Başı'nda ferah bir düğün organizasyonu ile misafirlerimizi mutlu günlerinde ağırlamaktayız. Düğün organizasyonu kapsamında, taleplere yönelik özel menü ve program, düğün öncesinde menü tadımı, gelin ve damat için VIP setup suit odada konaklama, Turmalin SPA' mızda geleneksel gelin hamamı imkanı, düğün sonrasında restorantta zengin içerikli açık büfe kahvaltı, ebeveynler için gündüz kullanılabilir odalar, SPA bölümümüzde gelin ve damat için özel terapiler, düğün pastası, düğün sırasında çiçek, müzik ve fotoğraf hizmetlerini

Özel seçenekli açık ve kapalı alanlarımızla, misafirlerimizi mutlu günlerinde ağırlamaktayız

sağlayacak çözüm ortakları ve irtibat bilgileri, evlilik yıl dönümünde hediye olarak 1 gece kahvaltı dahil 2 kişilik konaklama imkanı ile geniş bir yelpazede hizmet vermekteyiz. Talepler, düğün sezonu diye tabir edilen süreçte haziran, temmuz, ağustos ve eylül aylarında, yoğunlukla iç pazardan gelmekle birlikte, dış pazar olarak daha ziyade yakın olan Bulgaristan'dan ve bölgede çalışmak amacıyla bulunan kesimlerden gelmektedir. Davet sahiplerinin, otel düğün organizasyonu tercihinde öne çıkan birçok avantaj etkili olmaktadır. Düğün organizasyonu denildiğinde öncelikle nasıl bir düğün istendiğine karar verilmelidir. Yaz ve kış mevsiminde çiftlerimize özel seçenekler sunan açık ve kapalı alanlar, hem çiftler hem de davetliler açısından avantaj sağlamaktadır. Çiftlerin en özel gününde ayrıntılar, detaylar ve bunlarla ilgilenen kişileri tek tek bulmak için ekstra zaman harcamaması otel düğünlerinin en kolaylık sağladığı faktör olmaktadır. Düğün öncesinde ve sonrasında her zaman yardımcı olabilecek, her türlü ihtiyacı giderebilecek ve sorulara cevap verebilecek bir düğün asistanı sağlanmaktadır. Bunların yanı sıra, davet sahiplerinin, otel düğününü en çok tercih etmesinin nedenlerinden bazıları da; zincir otellerden biri olarak güvenilirlik teşkil etmek, şık ve lüks tasarımlarıyla göz alıcı mimariye sahip olmak ve hizmet kalitesinin müşteri memnuniyetini arttırmasıdır. Bununla birlikte pandemi sürecinde ise Güvenli Turizm Sertifikası ve Covid-19 tedbirleri kapsamında hizmet vermesidir.

Düğünler daha önce planlanan organizasyonlar olduğu için çok spontane yükselişler beklemiyoruz

Otelimiz aynı anda 2-3 tane düğünü yapabilme kapasitesine sahip. Pandemi öncesi, düğün sezonu boyunca hiçbir hafta sonu boş geçirilmediği gibi hafta içi taleplerine de cevap vermeye çalışıyorduk. Düğün gelirlerimiz, geçmiş yıllarda yaz aylarında bütçemizin yüzde 20 ile 35 arasında esasen önemli bir paya sahipti. Pandeminin yarattığı tedirginlik, özellikle insanların yiyecek ve içecekli davetlerden kaçması, daha kalabalık ortamlara girmek istemeyişi bizde yüzde 50'lik bir iş kaybına sebebiyet verdi. Özellikle otel bütçesi dışında müzik, fotoğraf, süsleme gibi konularda çözüm ortağı olan firmalar, yiyecek-içecek tedarikçilerimiz ve hafta sonu taşeron eleman sağlayan çözüm ortaklarımızda yüzde 80'e yakın gelir kaybına sebebiyet verdi. Evlenmeye aday çiftlerimizin evlenmeyi hayal ettikleri, hayatları boyunca hatırlayacakları ilk adımlarının anılarına ortak olamayacağımızın üzüntüsündeyiz. Pandeminin yarattığı psikolojik durumun sosyolojik etkisinin, önümüzdeki süreçte de silinmesi zor izler bıraktığı kanısındayım. Düğünler daha önce planlanan organizasyonlar olduğu için çok spontane yükselişler beklemiyoruz.



**Valçin Büyükköskün / Belconti Resort
Hotel / Satış ve Pazarlama Şefi**

Antalya Belek'te, eşsiz doğal güzellikler içerisinde konumlanan Belconti Resort Otel olarak, 25 yıllık profesyonel ekibimiz, 800 kişiye kadar gala düzeninde, 1000

Düğün organizasyonlarında, 25 yıllık profesyonel ekibimizle, geniş bir skalada hizmet veriyoruz

kişiye kadar kokteyl düzeninde ve çeşitli büyüklükteki salonlarımız, yenilenmiş ses ve ışık sistemlerimiz ile hayatlarının en önemli organizasyonlarını yapacak olan çiftlerimizin özel günlerini kusursuz bir şekilde gerçekleştiriyoruz. Düğün sahiplerine sadece hayal etmek kalıyor. Mutfak ekibimizin yaratıcı, lezzetli ve özel sunumları, servis ekibimizin profesyonelliği, öne çıkan ayrıcalıklarımızdan olarak tercih sebebimiz oluyor. Bizlerin hazırlayacağı konseptler olduğu gibi davet sahiplerimizin tercih ettiği konseptleri de özenle gerçekleştiriyoruz. Otelimizde 4 adet deluxe balayı odamız mevcuttur. Bunlardan 2 adedi Modern tarzda diğer ikisi de Laura Arshly tarzında

dekore edilmiştir. Balayı odalarımıza girişte özel hazırlanmış meyve sepeti, Türk tatlı tabağı ve şarap, Odalara vip set-up, odaların özenle süslenmesi, restoranda özel masa ayrılması ve süslenmesi, istedikleri bir a la carte restoranda akşam yemeği, SPA ve pavilyonlarda indirim, arzu ederlerse odalarına her gün kahvaltı servisi gibi ayrıcalıkları da sunmaktayız. Balayı çiftlerimizin, otelimizde özenle seçilmiş akşam gösterilerinde, gündüz aktivitelerinde, eğlendirici ekibimizle hoş vakit geçirmelerini sağlıyoruz. Bahçemizin muhteşem güzelliklerinde, çiftlerimize anılarını ölümsüzleştirecekleri fotoğraf çekim alanları sunuyoruz.



Murat Tanrıverdi / Radisson Blu Bosphorus Hotel, İstanbul / Grup & Özel Davetler Satış Müdürü

Radisson Blu Bosphorus Hotel olarak, İstanbul'un en güzel lokasyonlarından biri olan, Ortaköy'deki muazzam boğaz manzaralı konumumuz ile 50 - 200 kişi arasında düğün, nişan, kına gecesi etkinliklerine, 2 farklı etkinlik mekânı ile ev sahipliği yapmaktayız. Standart masa süslemesi ile birlikte yiyecek ve içecek hizmetlerimizin yanı sıra, özel hazırlanan menülere ilave olarak, Radisson Blu Bosphorus Hotel olarak, İstanbul'un deneyimli mutfak ekibi ve baş aşçısı ile misafirlerimizin tercihlerine göre özel menü çalışmaları da yapabilmekteyiz. Otelimizin lokasyonu, şehrin en ikonik manzarasına sahip yerlerinden biri olduğu için, düğün organizasyonlarında en çok açık hava mekânımız tercih edilmektedir.

'Her an önemlidir' hizmet anlayışımız ile misafirlerimize unutulmaz düğünler gerçekleştiriyoruz

Misafirlerimizin istek ve ihtiyaçlarına göre her türlü özel konsept çalışmasını, otelimizin imkanları dahilinde yapmaktayız. Genel olarak yaz aylarında artan taleple birlikte, yılın her ayında düğün organizasyonu gerçekleştirebiliyoruz. Haziran ve ekim aylarını, düğünlerin en çok yapıldığı dönemler olarak söyleyebiliriz. İstanbul'a talep arttıkça bize de düğün ve davet organizasyonu için gelen talepler artmaktadır. Gerek iç pazar gerekse dış pazar pazarlama aktivitelerimizde, destinasyon pazarlaması oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Bu doğrultuda yıllık gerçekleşen düğün, davet ve organizasyonların yüzde 30' u dış pazardan gerçekleşiyor. İngiltere, Hindistan ve GCC ülkelerini, bunlar arasında öne çıkan ülkeler olarak sıralayabiliriz. Radisson Hotel Group, dünyanın önde gelen büyük otel markalarından biridir. Global marka bilinirliğimiz ve gücümüze ilave olarak Radisson Blu Bosphorus Hotel, İstanbul'un ikonik konumu, servis ve hizmet standartlarındaki 'Yes I Can' 'Evet Yapabilirim' felsefesi bizi en çok talep gören otellerden biri haline getirmektedir. Yine aynı şekilde 'her an önemlidir' hizmet anlayışımız ile misafirlerimize unutulmaz düğünler gerçekleştirmeleri için uzman kadromuz ile hizmet vermekteyiz.

Hafta arasında da etkinliklerin sayısında artış bekliyoruz

Pandemi dönemi öncesi yılda ortalama 50 özel etkinlik davet gerçekleştirmekteydik. 2020 yılı itibarı ile sektörümüz güçlükle yüz yüze geldi. Ama bu zorluklar beraberinde, öğrenme, büyüme, uyum sağlama ve iyileştirme fırsatları da getirdi. Bizler de pandeminin olumsuz etkilerinden daha çok olumlu etkileri üzerine konsantre olduk ve sektörümüzün gelişmesi için önemli adımlar attık. Yeni hibrit toplantı, online ve express check-in ve check-out seçenekler gibi alanlarla dijital altyapımızı da geliştirdik. Düğün ve organizasyonlar, toplam bütçemiz içerisinde yüzde 15' lik bir yer tutmaktadır. Her ne kadar pandemi ile birlikte bu oranda düşme yaşanmış olsa da kısıtlamaların esnetilmesi ile birlikte bu oranda da yavaş yavaş artış yaşanmaktadır. Kısıtlamaların kalkması ile birlikte, 1 Temmuz itibarı ile arka arkaya kesintisiz özel davet etkinlikleri gerçekleştirmekteyiz. Tabii ki kapasite kısıtlamalarının devam etmesi sebebi ile düğün, davet ve etkinliklere katılan kişi sayısına da bir limit getirildi. 2021 yaz aylarına baktığımız zaman, sadece hafta sonları değil, hafta arasında da etkinliklerin sayısında artış bekliyoruz.



Begüm Bayram Sevin / Radisson Blu Hotel İstanbul Şişli / Etkinlik Satış Müdürü Yardımcısı

Radisson Blu Hotel İstanbul Şişli'de, balayı süiti, aileler için hazırlık odaları, düğün öncesi menü tadımı, düğün sonrası aromaterapi çift masajı, nedime servisi çiftlerimiz

Kısıtlamaların kalkmasıyla birlikte yoğun bir sezona giriş yapıldı

düğün paketimizde sunmuş olduğumuz ayrıcalıklı hizmetlerimizdendir. Pandeminin etkisi ile organizasyonlarımızda, açık hava taleplerinde çok ciddi bir artış yaşandı. Hem davet sahipleri hem de davetliler açık alanda kendilerini biraz daha güvende ve konforlu hissetmektedirler. Otelimizin açık alana sahip olması nedeniyle özellikle yaz dönemi ile bahar aylarında yoğun bir talep almaktayız. Dış Pazar olarak İran'dan talepler gelmektedir. Davet sahipleri açısından, düğün organizasyonlarının gerçekleşmesinde otellerin avantajları her zaman tercih sebebi oluyor. En önemli avantaj olarak, her şeyi tek bir bünyede gerçekleştirebilme olanağını söyleyebiliriz. Bunun yanı sıra hazırlık için süit bir odaya sahip olunmakta gece konaklama da bu odada gerçekleşmektedir. Arzu eden aile veya arkadaşlar da kendilerine sağlanan

kullanım odalarını kullanabilmektedir. Fotoğraf çekimi için dış alana ihtiyaç duyulmadan otel içinde çekim organize edilebilmektedir. Yılda ortalama 40 düğün gerçekleştiren otelimizde, pandeminin getirdiği kısıtlamalar nedeniyle ertelemeler, iptaller yaşadık. Otel olmanın en büyük avantajı yan gelirlerimizin devam etmesi sayesinde de hiçbir misafirimizi mağdur etmeden yüzde 100 iadelerini gerçekleştirdik. Kısıtlamaların kalkmasıyla birlikte yoğun bir sezona giriş yapıldı. Eylül ayı sonuna kadar bütün hafta sonlarımız dolmuş olup, hafta içine confirmeler başlamış durumda. Bir sene önceden ertelenen düğünler ile bu sene organizasyonunu gerçekleştirmek isteyen çiftlerin birleşmesi ile birlikte yılsonuna kadar yoğun bir takvimin olacağı tahmin edilmektedir.

GRAND  YAZICI
CLUB MARMARIS PALACE

Marmaris'te Doğayla Baş başa...

+90 252 455 55 14 (pbx) / infopalace@grandyazic-hotels.com / www.grandyazic-hotels.com

Fairmont Quasar İstanbul olarak, Fairmont geleneğini sürdürüyoruz



Direnç Koca
Fairmont Quasar İstanbul
Satış ve Pazarlama Direktörü

Yüzyılı aşkın süredir tüm dünyada özel davetler ve düğünlere ev sahipliği yapan Fairmont'un, Türkiye'deki ilk oteli olarak Fairmont Quasar İstanbul'da bu geleneği sürdürüyor, lüks ve zarafeti birleştiren düğünlere imza atıyoruz. Güvenli Turizm Sertifikası ve Accor ALLSAFE programı çerçevesinde hijyen, standartlarını ve sosyal mesafe protokollerini titizlikle hayata geçiren otelimizde, güvenli ve unutulmaz bir düğün yaşatmak için birbirinden özel kutlama seçenekleri sunuyoruz. Doğrudan bahçeye açılan fuayesi ile Luna Balo Salonu, düğün yemekleri için cazip bir seçenek sunarken, otelimizin 26. katındaki muhteşem boğaz manzaralı Studio Sky'da yaz aylarında düzenlenecek açık hava davetlerine ve beşinci katındaki Ukiyo'da kutlamalara ev sahipliği yapıyoruz. Düğün

menülerimiz ve düğün pastalarımız yaratıcı şeflerimiz tarafından en ince detayı titizlikle düşünülmüş olarak özenle tasarlanıyor. Uzman ve deneyimli düğün planlama ekibimiz düğünün hazırlık sürecinden bitişine kadar tüm detayları kusursuz bir şekilde yönetirken, yeni evlenecek çiftlere sadece unutulmaz anılar biriktirmek kalıyor. Davetin çiçekten pastaya, masa örtüsünden tabak takımlarına kadar tüm aksesuarlarını karşılaştırmalı olarak görebileceğiniz "Event Studio", düğün gecesi süitte konaklama, aileler için hazırlık odası ve 1. yıldönümüne özel akşam yemeği de yeni evlenecek çiftlere sunduğumuz ayrıcalıklar arasında yer alıyor. Ayrıca 20 Aralık 2021'e kadar düzenlenecek 100 kişi ve üzeri düğünlerde Fairmont Maldives'de 2 gece balayı hediye ediyoruz.

Grand Hyatt İstanbul, düğün organizasyonlarına ve etkinliklerine ev sahipliği yapıyor



İstanbul Taksim'de hizmet veren Grand Hyatt İstanbul, çiftlerin en önemli günlerinde ev sahipliği yapıyor. Şehir merkezinde olması, ulaşım kolaylığı sağlayan konumu, ağaçların içinde yer alan sessiz bahçesi ve havuzuyla, sunduğu hizmet kalitesiyle düğün sahipleri tarafından tercih ediliyor. Grand Hyatt İstanbul, çağdaş tasarımı ve misafirperverliği ile birlikteliğin sembolü düğün günlerini, çiftler ve davetliler için farklılaştırıyor. Havuz başında veya balo salonunda 300 kişiye kadar misafirleri ağırlayabiliyor. Düğün gecesi için hazırlanan özel düğün paketi ile; düğün pastası, özel menüden, muhteşem gelin süitine kadar geniş bir skalada hizmet veriyor. Grand Hyatt İstanbul, ayrıca çiftlere bir gece konaklama imkanı sunuyor. Çiftler, destinasyonun özünü yakalayan otantik tatil köylerinden, dünyanın dört bir yanındaki heyecan verici şehir otellerine kadar dünya çapındaki herhangi bir Hyatt Hotels & Resorts lokasyonunda ücretsiz balayı geceleri ayrıcalığı da kazanabiliyor.

TUROYD, Ali Can Aksu ile devam ediyor

Turizm Otel Yöneticileri Derneği'nin (TUROYD), Radisson Blu Hotel & Spa İstanbul Tuzla Otel'de gerçekleştirdiği 3'üncü Olağan Genel Kurulu'nda başkanlık seçimine, oy birliği ile Genel Başkan olarak



Ali Can Aksu ile devam etmeye karar verdi. Genel Kurul'da 2021-2023 dönemi Yönetim ve Denetim Kurulu Asil ve Yedek Üyeleri'nin seçimi yapıldı. Yeni dönemde teşkilat alt yapısını güçlendiren TUROYD, 9 Bölge Yürütme Kurulu Başkanı, Başkan Yardımcısı ve Genel Sekreteri ile 87 İl ve İlçe Başkanı ve 18 Ülke Başkanı atamaları yaptı. Bununla birlikte TUROYD ve Üniversiteler iş birliği ile 24 üyeden oluşan Akademisyenler Kurulu oluşturuldu. Konu ile ilgili Yönetim Kurulu Başkanı Ali Can Aksu, "Hayata anlam katan her eylemin içinde profesyonel anlayışımızla Türk turizminin gelişimine katkıda bulunmaya, sektöre yön vermeye ve olmazsa olmazımız Otelcilik Meslek Yasası'nın çıkarılması için tüm gücümüzle çalışmaya devam edeceğiz. Bugünkü Genel Kurulumuz da başta Divan Kurulu olmak üzere, tüm genel kurul üyelerimize bize bu görevi layık gördüklerinden dolayı sonsuz teşekkür ediyorum. Bu vesile ile yeni görevlerine atanan arkadaşlarımıza başarılar dilerken, 2019-2021 yılları arasında 2'nci dönem olarak görev yapan tüm Yönetim ve Denetim Kurulu üyelerimiz ile BYK Başkan, Genel Sekreter ve İl Başkanlarımıza emeklerinden dolayı sonsuz teşekkür ederim" paylaşımında bulundu.



AS-KAN
MÜHENDİSLİK

Suya Değer Katar...



WORLD TREAT
SU ARITMA SİSTEMLERİ

Endüstriyel Su Arıtma

AsChem®
CHEMICAL PRODUCT
T U R K İ Y E

Arıtma Kimyasalları

masdaf

Pompa & Hidrofor

AnTech
"Water Control Technologies"

Kontrol & Dozaj Üniteleri



Eşanjör Grupları

m.ya
SU ARITMA SİSTEMLERİ

Evsel Su Arıtma

VIESSMANN

Isı Tekniği Sistemleri

Keşif Analiz Projelendirme Montaj Teknik Servis



Cumhuriyet Mah. Fatih Cad. Süleyman Bayır Apt.
No:53/D Muratpaşa / ANTALYA
T: 0 242 316 89 86 F: 0 242 316 89 83

www.as-kan.com
info@as-kan.com

ATG Hotels'in yeni CEO'su, Hakan Çiftçiođlu oldu

Daha önce Anex Tour'da COO (operasyon müdürü) olarak, tüm yurt içi ve yurt dışı operasyonları yöneten Hakan Çiftçiođlu, Anex Tourism Group'un konaklama sektöründeki temsilcisi ATG Hotels'in yeni CEO'su oldu. Turizm kariyerine 1989 yılında başlayan Çiftçiođlu, Anex Tourism Group'un, konaklama sektörüne büyük önem verdiğini belirterek, "Sadece Türkiye değil, farklı coğrafyalarda büyümek istiyoruz. Otel sayımızı artırmak ve çeşitlendirmek istiyoruz. Sadece Resort anlamında yatırımlar yapmayacağız. Şehir otelciliğinde de yatırım yapmak için araştırmalar yapıyoruz. Biz yeniliklere açık bir grubuz. Bu nedenle değişik konseptler ve Z kuşağı ile ilgili fizibilite çalışmalarımız var. Bunların hepsini uygulanabilir şekilde, hayata geçirmek için araştırma içindeyiz ve bunları da hayata geçireceğimizden emin olduğumuz için kapsamlı bir kadrolaşma çalışmaları içindeyiz" açıklamasında bulundu. Sektörün en önemli sorunlarından birinin personel

sıkıntısı olduğunu ifade ederek, "ATG Hotels olarak önümüzdeki dönemde en ciddiye aldığımız konulardan biri insan kaynakları ve insan kaynaklarının gelişim eğitimleri olacak. Bunu da akademi mantığı ile yapmak istiyoruz. Bu vesile ile ekip arkadaşlarımıza, değerli çalışmalarımızda, markalarımıza duydukları aidiyet duygusunu artırmayı planlıyoruz. Bizler ATG Hotels olarak bu stratejik planlama ile sadece kendimiz için değil turizm sektörüne daha kalifiye ekip arkadaşları kazandırmayı planlıyoruz. 30 yıllık turizm hayatımda şunu gördüm: "İnsan yetiştirdiğiniz zaman daha rahat oluyorsunuz" paylaşımında bulundu. Çiftçiođlu, pandemi döneminde hedef değiştirmediklerini de vurgulayarak: "Hedefimiz aynı ama yolumuz farklı olacak. Bu dönemde misafir çeşitliliğinin ne denli önemli olduğunu anladık. Rusya, Türkiye için çok önemli ve olması gereken bir pazar. Ancak otelcilik yapabilmemiz için misafir çeşitliliğimizi artırmalıyız. Herkese



açık bir destinasyon haline gelmeliyiz. Bunu sağlarsak krizlerden daha az etkileniriz diye düşünüyorum" açıklamasını yaparak; ATG Hotels markaları olan Selectum ve Asteria ile iyi ve sürdürülebilir bir konaklama işletmeciliği yapmak istediklerini ifade etti.

Shangri - La Bosphorus, İstanbul'da 5 üst düzey atama yapıldı

Bu sene 50. yılını kutlayan Shangri - La Hotels and Resorts'un, oteli Shangri - La Bosphorus, İstanbul'da üst düzey atamalar gerçekleşti. Genel Müdür Yardımcılığı görevine Özlem Öktem atandı. Bilkent Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği'nden mezun olan, iş hayatına 2005 yılında Anemon Oteller Zincirinde satış yetkilisi olarak başlayan Özlem Öktem, son iki buçuk yıldır Shangri-La Bosphorus, İstanbul'un Satış ve Pazarlama Direktörlüğü görevini başarıyla yürütüyordu. Öktem, 1 Temmuz itibarı ile Shangri-La Bosphorus, İstanbul'un Genel Müdür Yardımcılığı görevine getirildi. Mehmet Sarıhasan otelin Satış Direktörü oldu. Boğaziçi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği bölümünden mezun olan, 2013 yılından itibaren Shangri-La Bosphorus, İstanbul'da çalışan, Satış ve Pazarlama konusunda 9 yıllık tecrübe ve birikime sahip Mehmet Sarıhasan, 1 Temmuz itibarı ile Shangri-La Bosphorus, İstanbul'un Satış Direktörü olarak atandı. Boğaziçi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği mezunu olan, 2010 yılından bu yana, turizm sektöründe çeşitli görevler üstlenmiş olan ve 2019 yılından itibaren Shangri-La Bosphorus, İstanbul'da Etkinlik ve Organizasyon Satış Direktör Yardımcılığı görevini yürüten Arif Kılınçarslan Temmuz 2021 itibarıyla Shangri-La Bosphorus, İstanbul'un Etkinlik ve Organizasyon Satış Direktörü olarak atandı. Begüm Karakaş ise Satış Direktör Yardımcısı oldu. İstanbul Aydın Üniversitesi İngiliz Dili ve Edebiyatı Bölümünden mezun olan ve çalışma hayatına 2008 yılında başlayan Karakaş, 2019 yılında Shangri-La Bosphorus, İstanbul'da, Acenta ve Grup Satış Müdürlüğü pozisyonunda görev yapmaktaydı. Karakaş, 1 Temmuz'dan itibaren Shangri-La Bosphorus, İstanbul'da Satış Direktör Yardımcısı olarak atandı. Başak Arıkan, İletişim ve Pazarlama Müdür Yardımcılığı görevine atandı. Bilgi Üniversitesi'nden mezun olan Başak Arıkan, 2019 yılından bu yana Shangri-La Bosphorus, İstanbul'un İletişim ve Pazarlama Yetkilisi görevindeydi. 1 Temmuz itibarı ile Shangri-La Bosphorus, İstanbul'un İletişim ve Pazarlama Müdür Yardımcılığı görevine atandı.



Club Asteria Belek, TUI Magic Life Belek adıyla hizmet vermeye başladı



Geçtiğimiz yıl TUI'ye satılan Belek'teki Club Asteria Belek, 1 Temmuz itibarı ile TUI Magic Life Belek adıyla hizmet vermeye başladı. 5 yıldızlı bir tatil köyü olan Club Asteria'nın bünyesinde, 594 oda, 8 havuz, 10 kaydıraklı aqua parkı ve kapsamlı su sporları tesisleri bulunuyor. Açılıştaki konuşma yapan Kültür ve Turizm Bakan Yardımcısı Ahmet Misbah Demircan, Türkiye'nin tesisleri, yatırımcıları ve çalışanları ile pandemi koşullarına kendini iyi hazırladığını söyleyerek; "TUI, bu tesisi pandemiden hemen önce satın aldı ve yatırım yapmaya da devam etti. Özellikle bu süreçte sabır, güven ve özveri gösteren tüm TUI yetkililerine saygı ve selamlarımızı sunarız. Buraya tatile gelmek isteyen misafirlerin sadece Antalya'nın sıcaklığını değil, insanımızın cana yakınlığını da tercih edeceğine eminim." dedi. TUI Magic Life Yönetim Direktörü Bernd Mäser ise, "Yeni kulübümüz, aquaparkları, geniş su sporları yelpazesi ve kendinizi ormandaymışsınız gibi hissettiren bahçeleriyle size hem doğal, hem de dingin bir ortam sağlıyor. Türkiye'de tatil talebinin giderek arttığını görüyoruz. TUI Magic Life Belek ile birlikte yine popüler tatil beldesindeki "Her Şey Dahil" markasına ait 5 kulüp, tüm misafirlerine hizmet vermeye hazır." açıklamasında bulundu.

Barut Hotel Grubu sponsorluğunda, Side Antik kent kazıları hızlandı



Samuray Önen

Barut Hotel Grubu, sosyal sorumluluk faaliyetleri kapsamında, sponsorluğunu üstlendiği Side Antik kent kazılarını hızlandırdı. Acanthus Cennet Barut Collection' da düzenlenen basın toplantısında Barut Hotels Ticari Direktörü Samuray Önen, Ali Barut'un hayaline sadık kalarak, markalarının doğup büyüdüğü Side'nin geniş kitlelere ulaşması ve bölgemizin

tanıtımına katkı amacıyla birçok etkinlik düzenlediklerini ve sosyal sorumluluk projelerine imza attıklarını söyledi. Önen, konu ile ilgili; "Basın toplantımızın konusu olan Side Antik Kenti Kazı sponsorluğumuz başta olmak üzere, geleneksel hale gelen Akra Caz Festivali, Türk Rus Klasik Müzik Festivali, Meze Festivali ve Tour of Antalya Bisiklet Yarışları bunlardan bazıları. Medeniyetlerin beşiği olan bölgemizde sponsoru olduğumuz Side Kazıları kapsamında gün yüzüne çıkan yeni eser ve alanları görmek bizleri hem heyecanlandırıyor hem de gururlandırıyor" dedi. Side Antik Kenti Kazı Başkanı Prof. Dr. Feriştah Alanyalı ise yaptığı açıklamada; "Side 19. Yüzyıldan bu yana üzerine araştırmalar yapılan köklü bir tarihe sahip önemli bir antik kent. Tüm bu kazı çalışmaları Side'nin kalkınması ve gelişmesine büyük katkı sundu. Kazılarda açığa çıkan eserler nedeniyle köyde turizm hareketliliği başladı. 1960'lı yıllardan itibaren Side'nin, Türkiye ve dünyada bilinirliği arttı" dedi ve yeni alanların keşfedildiği müjdesini de verdi. Alanyalı, "Destekleri için Barut Hotels Grubuna teşekkür ederim, bu gibi destekler ülkemizin sahip olduğu tarihi zenginliğin gün yüzüne çıkması için çok önemli, kurumların destekleri ile hep birlikte tarihimize ışık tutabiliriz" paylaşımında bulundu.

Dedeman Zonguldak Genel Müdürü, Atila Manav oldu

Sektörde 25 yıllık bir deneyime sahip olan Atila Manav, Dedeman Hotels & Resorts International tarafından Dedeman Zonguldak' a Genel Müdür olarak atandı. Dedeman Grup'la 1995 tarihinden itibaren, farklı otellerde muhasebe müdürlüğü ve mali işler müdürlüğü görevleri yaptı. 2018 yılında Dedeman Zonguldak'ta Mali İşler Müdürlüğü yapan Manav, 2020 tarihinden beri Genel Müdür Vekilliği görevini yürütüyordu.



Dedeman Wedding ekibi ile yeni normal düğünlerde, çiftlere sadece hayal kurmak düşüyor



Toplam 17 oteli ile misafirlerine memnuniyet odaklı hizmet sunan, güven ve kalite ile özdeşleşen Dedeman Hotels & Resorts International otelleri, sevdikleriyle en mutlu günlerinde bir arada olmak isteyen çiftler için özel fırsatlar ve seçenekler sunuyor. Pandemi sürecinde misafirlerini 'Güvende Kal' manifestosunda yer alan önlemler ile ağırlayan, her biri "Güvenli Turizm Sertifikası" na sahip Dedeman otelleri, havuz başı, bahçe ve salon alternatifleri ile düğünlerin ilk akla gelen mekanlarından biri olmayı sürdürüyor. Dedeman'ın yarım asrı aşkın tecrübesiyle özel gün kutlamalarına ev sahipliği yapan oteller, tüm ayrıntıları Dedeman Wedding markası ile hayata geçiriyor. Çiftlere sadece hayal kurmak kalıyor. Türkiye'nin ilk uluslararası otel zinciri Dedeman Hotels & Resorts International, tecrübesini yansıttığı düğün organizasyonlarıyla, yeni dönemde de unutulmaz anların mimarı olmaya devam ediyor. Dedeman Wedding ekibi, yeni normale uygun olarak sosyal mesafenin korunduğu, hijyen kurallarının en yüksek düzeyde uygulandığı iç mekân düğünleri ya da bahçe ve havuz başı konseptli açık hava düğün organizasyonlarını gerçekleştiriyor. Şehir merkezlerindeki konumları ile çiftin yanı sıra tüm konuklara da kolay ulaşım imkanı sunan Dedeman otelleri, İstanbul'un her iki yakasının merkezi lokasyonlarında yer alan Dedeman İstanbul, Dedeman Bostancı Otel & Convention Center ve Park Dedeman Bostancı'da yada Kastamonu, Konya, Tokat, Eskişehir, Erzurum, Denizli, Şanlıurfa, Zonguldak, Elazığ'da ki tesislerinde düğün organizasyonları gerçekleştiriliyor.

Her bir Dedeman Oteli farklı kampanyalar sunuyor

Dedeman Wedding tarafından her aşaması planlanan organizasyonlarda, düğün sahiplerinin hayatlarını kolaylaştırmayı amaçlayan tüm ayrıntılar değerlendiriliyor. Davetle ilgili yapılması gereken hazırlıklarda baştan sona kadar çiftlerin yanında olan Dedeman Wedding ekibi, karşılama kokteylinden gelin yoluna, düğün menülerinden özel tasarlanmış düğün pastasına, dekordan süsleme seçeceklerine kadar her detayı tek elden organize edebiliyor. Böylece çiftler yorulmadan, risk almadan unutulmaz bir gün yaşama fırsatı buluyor. Her bir Dedeman Oteli farklı kampanyalar sunarken, çiftlere yapılan sürprizler arasında birinci yıl dönümü konaklaması, düğün pastası, masaj, ilk dans eğitimi gibi onlarca farklı jest de yer alıyor. Dedeman otelleri, açık ve kapalı alan olmak üzere sunduğu çeşitlilik ve özel salonları ile her büyüklükte düğünün yanı sıra nişan, kına gibi tüm özel gün organizasyonlarına da ev sahipliği yapıyor. Son dönemde büyük ilgi gören after party'ler için de gözde mekânlar arasında yer alıyor.

Radisson Individuals üyesi Belgrade Art Hotel, Belgrad' da açılıyor



Radisson Otel Grubu, Radisson Individuals üyesi Belgrade Art Hotel' i, Sırbistan'ın başkenti Belgrad'da açıyor. Lüks kral dairesi ile birlikte 55 oda ve suitten oluşan Belgrade Art Hotel, misafirlerine ücretsiz sauna kullanımı ile birlikte spor merkezi ve otel içi park dahil çeşitli hizmetler sunuyor. Otelin restoranı Restaurant Mosaic, hem Akdeniz mutfağı hem de yerel mutfağın kaliteli ürünleri kullanılarak hazırlanan bir menü sunarken, barda ise sabahları kahve ve nefis Belçika waffle'ı servisi ediliyor. Otelin birinci ve dokuzuncu katlarında konferans salonları bulunuyor. Radisson Otel Grubu Orta & Doğu Avrupa, Rusya ve Türkiye'den Sorumlu Kıdemli Başkanı Yılmaz Yıldırım: "Farklılıkları ve kültürüyle mutlaka görülmesi ve kalınması gereken kentlerden biri olan Belgrad'ta Grubumuzun ikinci otelini açmaktan dolayı çok heyecanlıyız. Hem otel sahipleri hem de konuklar için pazarın yeni dinamiklerine bağlı olarak sürekli değişen talepleri karşılayabilmek üzere hayata geçirdiğimiz Radisson Individuals markası, Güney-Doğu Avrupa pazarında varlığımızı daha da güçlendirecek sıra dışı markalarımızın en yeni üyesidir. Bu yeni marka ile misafirlerimiz, tarih ile yoğrulmuş ve her daim canlı bu kenti keşfederken, hizmet ve ağırlama konusunda "Evet Yapabilirim!" olarak ifade ettiğimiz yüksek standartlarımızı da deneyimleyebilecekler." açıklamasında bulundu.

Radisson Individuals üyesi Belgrade Art Hotel, misafirlerine başkentin ana caddesindeki tek otelde kalma ayrıcalığını sunuyor

Misafirlerine başkentin ana caddesindeki tek otelde kalma ayrıcalığını sunan Radisson Individuals üyesi Belgrade Art Hotel, Belgrad Kalesi gibi tarihi yapıları ve her bir şapelin kendi hikayesini anlattığı birçok kiliseye yürüme mesafesinde bulunuyor. Radisson Individuals üyesi Belgrade Art Hotel'in Genel Müdürü Vladimir Todorovic: "Radisson Individuals üyesi olarak Radisson Otel Grubu'na katılmak, 11 yıl boyunca tamamen bağımsız şekilde bir aile oteli olarak hizmet verdikten sonra Belgrade Art Hotel için geleceğe atılan muazzam bir adımdır. Bu birlikteliğin, tüm dünyada tanınmış bu otel zincirinin standartlarının ve uygulamalarının Belgrad'daki otelimize katacağı çok şeyi olduğuna ve bu sayede gelecekteki başarının reçetesini şimdiden yazdığımızı inanıyoruz." ifadelerini kullandı. Radisson Individuals'ın bir üyesi olan Belgrade Art Hotel, Radisson Hotels Güvenlik Protokolü programındaki tüm tedbirler uygulanıyor. Derinlemesine temizlik ve ilaçlama protokolleri, dünyanın önde gelen denetim, doğrulama, test ve sertifikasyon şirketi SGS ile birlikte geliştirilmiş olup, misafirlerin otele girdikleri andan ayrıldıkları ana kadar güvenli ve huzurlu olmalarını sağlayacak şekilde hazırlanmış. Radisson Hotel Group ayrıca, iş toplantılarına ve etkinliklerine hızlı bir dönüş sağlamak adına EMEA portföyündeki tüm tesislerindeki toplantı ve etkinlik katılımcıları için kapsamlı test programı ve hızlı test hizmeti sunan ilk otel grubudur.

Mehmet İşler 4. kez başkan seçildi



Ege Turistik İşletmeler ve Konaklamalar Birliği (ETİK)' in başkanlığına 4. kez Mehmet İşler seçildi. 21. Olağan Genel Kurulu

Ibis Styles Hotel Bornova'da yapılan seçimde güven tazeleyen İşler, "Ülke ekonomisine önemli katkılar sağlayan sektörün ve üyelerimizin sorunlarının çözümü için var gücümüzle çalışmaya devam edeceğiz. Ülkemizde turizmin başladığı yer olan İzmir'de kurulan ETİK 63 yıllık geçmişe sahip koca bir çınar. Hayırla yad ettiğimiz merhum duayen turizmci Haluk Nişlioğlu'ndan devraldığımız bayrağı daha ileri taşımaya gayreti içindeyiz. Tüm yönetim kurulu üyesi arkadaşlarımızla birlikte konaklama sektörünün gelişmesi, sorunlarının çözümü için çaba harcıyoruz. Ülke ekonomisine önemli katkılar sağlayan sektörümüz, koronavirüs pandemisinden ağır yara aldı. Sektörümüzün bu süreci daha fazla hasar görmeyen atlatması en büyük arzumuz." dedi. Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB) İzmir Bölge Temsil Kurulu Başkanı Kıvanç Meriç, "Önümüzdeki dönemde yapılacak ortak projelerle verimli iş birliğinin süreceğine inanıyorum" açıklamasını yaptı. Türkiye Otelciler Federasyonu (TÜROFED) Başkanı Sururi Çorabatır, ETİK Başkanı Mehmet İşler ve yönetim kurulu üyeleriyle birliğin üyelerine verdikleri hizmetlerden dolayı teşekkür ederken, ETİK çatısı altında bir araya gelen turizmcilerin önümüzdeki dönemde de başarılı çalışmalar yapacağına inandığını belirtti. ETİK Danışma Kurulu'nu Sinem Kultural, Fatma Karabüber, Sinem Türksoysal ETİK Denetim Kurulu'nu, Abdulaziz Ediz, Alp Timur, Zeki Hozer, Tayfur Settar Kaplan, Ali Onar, Ali Çağatay oluşturdu. Mehmet İşler, üyelere duydukları güven için teşekkür ederken, "Ülkemiz ve bölgemizin dünya turizm pazarındaki rekabet gücünün artırılması, sektörde kalitenin ölçüsünün uluslararası düzeyine taşınması yolunda çalışırken güveninizle şevk verdiniz. Her zaman olduğu gibi, birlik ve beraberlik içinde, ülke ekonomisine önemli katkılar sağlayan sektörün ve üyelerimizin sorunlarının çözümü için var gücümüzle çalışmaya devam edeceğiz" açıklamasında bulundu.

Ceyhan Ediz Tuncer, Mandarin Oriental, Bodrum'un otel müdürü görevini üstlendi



Mandarin Oriental Hotel Group'un Türkiye'deki oteli Mandarin Oriental Bodrum'un, yeni otel müdürü Ceyhan Ediz Tuncer oldu. Tuncer, Grand Hyatt, The Marmara gibi zincir otellerden sonra, Divan Otellerinde yöneticilik pozisyonlarında 11 yıl çalıştı. 2013'ten itibaren de Divan İstanbul City ve Divan İstanbul Asia'da genel müdürlük görevini üstlendi. 1994 yılından beri turizm sektöründe çeşitli görevlerde bulunan Tuncer, Haziran 2021 itibarı ile Mandarin Oriental, Bodrum'un genel müdürü olarak kariyerine devam ediyor.

OTELLERİN HAREKETLİ MOBİLYALARDA TERCİHİ

SİNAN MOBİLYA



REFERANSLARIMIZDAN BAZILARI

- Crystal Hotels
- Vikingen Hotels
- Sherwood Breezes Resort

- Amara Hotels
- Adalya Ocean Resort & SPA
- Amelia Beach Resort

- Diamond Beach Resort
- Mylome Luxury Resort
- Granada Luxury Beach Hotel

projeler



İstanbul, yeni otel yatırımlarında cazibe merkezi olmaya devam ediyor

Turizm Proje Dergisi olarak, mayıs, haziran ve temmuz olmak üzere son üç aylık dilimde, güncellemelerini yaptığımız yeni otel yatırımları araştırmamızdan oluşturduğumuz özel çalışmaya göre 2021 yılında İstanbul'da 37 yeni otel hizmete giriyor. Sektöre toplamda 9 bin 289 ilave yatak sağlayacak bu tesislerin, 14'ü yılın ilk yarısında kapılarını misafirlerine açtı. Yılın ikinci yarısında ise 23 tesisin daha devreye girmesi bekleniyor.

Gerek pandemi gerekse ekonomik sıkıntılar ve tüm bunların yarattığı karamsarlığın her alanda olduğu gibi yatırımlar alanında da olumsuz yansımaları oldu. Her ne kadar yatırımcılar temkinli davranmaya çalışsa da güçlü bir sektör olan turizmde, yeni otel projeleri devam etti. Türkiye genelinde açılacak yeni oteller araştırmamıza yer verdiğimiz Haziran sayımızdan sonra yatırımlar dosyamıza, İstanbul'da yeni otel projeleri ile devam ediyoruz. İstanbul özelinde yaptığımız son araştırmalara göre, büyük bir metropol olan şehrin, cazibesini korumaya devam ettiğini ve yeni otel yatırımlarında başı çektiğini görüyoruz. Özellikle uluslararası yabancı otel zincirlerinin ilgisinin yoğun bir şekilde sürdüğü gözlemlenirken, eğilimin, yerli

otel yatırımcılarıyla franchising anlaşması yaparak önümüzdeki yıllarda da süreceği öngörülmüyor. Yatırımlar bazında İstanbul'un başı çekmesinin elbette ki oldukça önemli yadsınamayacak nedenleri var. Yatırımcılar İstanbul diyor çünkü binlerce yıllık tarihiyle, birçok medeniyeti bünyesinde barındırmasıyla, kültür turizmini olduğu kadar, Asya ve Avrupa'yı birbirine bağlaması, kıtalararası geçiş sağlayan ticaret ve iş dünyasında merkez haline gelmiş stratejik konumuyla, eşsiz güzellikleriyle uluslararası bir metropol olan şehrin bu bağlamda bir alternatifi yok. İstanbul bazında, yeni otel yatırımları araştırmamızın son güncellemelerini yaptığımız çalışmalara göre; 2021 yılı içerisinde 37 otel 9 bin 289 yatak faaliyete başlıyor. Yüzde doksanı İstanbul'un

İSTANBUL'DA, 2021'İN İLK YARISINDA AÇILAN YENİ OTELLER		
Yıldız	Tesis Sayısı	Yatak Sayısı
5*	5	1554
4*	6	1046
Butik Otel	3	166
Toplam	14	2.766

İSTANBUL'DA, 2021'İN İKİNCİ YARISINDA AÇILACAK YENİ OTELLER		
Yıldız	Tesis Sayısı	Yatak Sayısı
5*	12	4567
4*	7	1624
3*	3	314
Butik Otel	1	18
Toplam	23	6.523

İSTANBUL'DA 2022 ve SONRASINDA AÇILACAK YENİ OTELLER		
Yıldız	Tesis Sayısı	Yatak Sayısı
5*	15	5632
4*	1	400
3*	3	292
Toplam	19	6.324

Avrupa yakasında yer alan bu tesislerden 14' ü yılın ilk yarısında hizmete girdi. Toplam yatak kapasitesi 2 bin 766 olan bu otellerin; 5 adeti 5 yıldızlı bin 554 yatak, 6 adeti 4 yıldızlı bin 46 yatak ve 3 adeti butik otel 166 yataktan oluşuyor. 23 tesisin ise yılın ikinci yarısında hizmete gireceği bilgisine ulaşıldı. Toplam yatak kapasitesi 6 bin 523 olan bu otellerin ise; 12 adeti 5 yıldızlı 4 bin 567 yatak, 7 adeti 4 yıldızlı bin 624 yatak, 3 adeti 3 yıldızlı 314 yatak ve 1 adeti butik otel 18 yataktan oluşuyor.

2022 ve sonrasında da 19 yeni otel ve 6 bin 324 yatak daha sektöre katılacak

İstanbul'daki otel projelerinin, pandemi çok olumsuz bir seyir izlemezse ve ekonominin gidişatına göre önümüzdeki periyotlarda da devam edeceği sektör profesyonelleri tarafından dile getiriliyor. Yaptığımız son araştırmaya göre, bilgisine ulaşabildiğimiz 19 yeni otel daha 2022 yılı ve sonrasında hizmete girecek. Toplam 6 bin 324 yatak kapasitesine sahip bu tesislerin; 15 adeti 5 yıldızlı 5 bin 632 yatak, 1 adeti 4 yıldızlı 400 yatak, 3 adeti 3 yıldızlı 292 yataktan oluşuyor.



**2021 yılında sektöre katılacak
37 otelin, 17'si 5 yıldızlı,
13'ü 4 yıldızlı, 3'ü 3 yıldızlı ve
4'ü ise butik hotel olacak**



Aşılamanın hız kazanması, turizm aktivitelerinde yaşanan yoğunluk sektörde umutları koruyor

Diğer pencerede, hayata geçirilecek bu projelerin yanı sıra beklemeye alınan ya da iptal edilen yatırımlar da söz konusu. Yatırımcıların, projelerini beklemeye almalarının en önemli nedeni olarak, bütün dünyayı etkisi altına alan, uğradığı mutasyonlarla gittikçe güçlenen, iki yıllık bir süreçte birçok sektörü ekonomik olarak derinden etkileyen pandemi görülüyor. Yaşanan ekonomik krizin, zincirleme etkisiyle döviz fiyatlarının yükselmesi, dolayısıyla yatırım mallarındaki yüksek maliyet artışı olarak yansımaları da diğer etkenler arasında yer alıyor. Pandemi ile savaş kapsamında, aşılamanın hız kazanması, yerli ve yabancı turistlerin son zamanlardaki yoğun turizm aktivitesi gibi olumlu gelişmeler ise sektörde geleceğe dair umutları koruyor.





İSTANBUL'DA 2021'İN İLK YARISINDA AÇILAN YENİ OTELLER

Şehir	Otel Adı	Yıldız	Yatak Sayısı
İstanbul - Ataşehir	TRYP by Wyndham İstanbul Ataşehir	4	168
İstanbul - Bakırköy	Anemon Bakırköy Hotel	4	92
İstanbul - Beyoğlu	Cher Otel	4	250
İstanbul - Gayrettepe	Melas Hotel İstanbul	5	390
İstanbul - Güneşli	Mövenpick Living İstanbul West	5	174
İstanbul - Laleli	Dosso Dosi Mid Town	Butik Otel	76
İstanbul - Levent	Sheraton İstanbul Levent	5	496
İstanbul - Maltepe	Days Hotel by Wyndham İstanbul Maltepe	4	160
İstanbul - Maltepe	Ramada Encore by Wyndham İstanbul Maltepe	4	170
İstanbul - Merter	Ibis Styles İstanbul Merter	5	422
İstanbul - Sirkeci	Orientbank Hotel İstanbul, Autograph Collection	Butik Otel	72
İstanbul - Sirkeci	Orientbank Hotel İstanbul, Autograph Collection	5	72
İstanbul - Sultanahmet	Aya Sultanahmet Hotel	Butik Otel	18
İstanbul - Şişli	Avantgarde Şişli Hotel	4	206

İSTANBUL'DA 2021'İN İKİNCİ YARISINDA AÇILACAK YENİ OTELLER*

Şehir	Otel Adı	Yıldız	Yatak Sayısı
İstanbul	Mövenpick Hotel İstanbul Bosphorus (Eski Mercure Hotel)	5	484
İstanbul - Aksaray	Hampton by Hilton Aksaray İstanbul	4	148
İstanbul - Ataköy	Jumeirah Ataköy	5	400
İstanbul - Ataşehir	Continent Ataşehir	4	340
İstanbul - Bağcılar	Qua Conford Otel	5	253
İstanbul - Balat	Aya Balat Hotel	Butik Otel	18
İstanbul - Batışehir	Mercure - İstanbul Batışehir	5	288
İstanbul - Beşiktaş	Mandarin Oriental Bosphorus	5	200
İstanbul - Beyoğlu	Aspera Hotel	4	78
İstanbul - Çamlıca - Üsküdar	Adress İstanbul Hotel	5	300
İstanbul - DolapdereHotel	3	92
İstanbul - Esenyurt	Days Hotel by Wyndham İstanbul Esenyurt	4	352
İstanbul - Esenyurt	Sheraton Esenyurt	5	536
İstanbul - Kağıthane	Four Points by Sheraton	4	350
İstanbul - Karaköy	Grand Galata Hotel	4	140
İstanbul - Levent	Delta Hotels by Marriott Levent	5	460
İstanbul - Pendik	Mövenpick İstanbul Sabiha Gökçen	5	588
İstanbul - Silivri	Retaj Silivri Resort Rezidans	5	340
İstanbul - Sirkeci	Graziella Gold Hotel	4	216
İstanbul - Sultanahmet	Royal Hotel	3	92
İstanbul - Şişli	Wish More Şişli	5	200
İstanbul - Tuzla	Crowne Plaza İstanbul Tuzla Viaport Marina	5	518
İstanbul - Yenikapı	Dosso Dosi Hotel	3	130

* Bazı otellerin açılış tarihi değişiklik gösterebilir.

A+++



 **KLEO**[™]
m i n i b a r
www.minibar.com.tr
0 242 321 46 76



YENİ OTEL YATIRIM TEŞVİK BELGESİ ALAN FİRMALAR (MAYIS 2021)

Yatırımın Yeri		Firma Adı	Yıldız	Yatak Sayısı	Yatırım Tutarı (TL)
İli	İlçesi				
ANTALYA	Serik	İK OTELCİLİK TURİZM İNŞAAT TİCARET ANONİM ŞİRKETİ	3	198	19.700.458
ÇANAKKALE	Merkez	ÇANAKKALE ARMA TURİZM İNŞAAT TAŞIMACILIK KUYUMCULUK SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	4	156	23.384.375
İSTANBUL	Fatih	KENT TEKSTİL SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	3	32	4.563.876
MERSİN	Silifke	TUĞRAN TURİZM İNŞAAT GIDA SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	5	244	31.638.295
MUĞLA	Bodrum	ATA OPTİK KONUT İNŞAAT SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	Butik	40	7.040.149

OTEL MODERNİZASYON YATIRIM TEŞVİK BELGESİ ALAN FİRMALAR (MAYIS 2021)

Yatırımın Yeri		Firma Adı	Yıldız	Yatak Sayısı	Yatırım Tutarı (TL)
İli	İlçesi				
BİTLİS	Tatvan	DİNÇLER ORMAN ÜRÜNLERİ OTELCİLİK TURİZM İNŞAAT NAKLİYE TARIM HAYVANCILIK ARICILIK SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	3	28	5.829.100
BOLU	Mudurnu	TAKSİM OTELCİLİK ANONİM ŞİRKETİ	5	373	6.875.916
DİYARBAKIR	Sur	MEZOPOTAMYA OTELCİLİK TURİZM ORGANİZASYON LİMİTED ŞİRKETİ	4	118	7.731.950
HATAY	Defne	TARBUŞ DELİBAN OTELCİLİK TURİZM TEKSTİL BİLİŞİM GIDA İNŞAAT TİCARET VE SANAYİ LİMİTED ŞİRKETİ	3	184	8.520.627
MUĞLA	Marmaris	TUĞRA MAKİNA JEOLJİ MADENCİLİK PETROL TURİZM İNŞAAT MÜHENDİSLİK VE MÜŞAVİRLİK SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	5	436	12.780.500

SAĞLIK VE SOSYAL HİZMET MERKEZLERİ YENİ YATIRIM TEŞVİK BELGESİ ALAN FİRMALAR (MAYIS 2021)

Yatırımın Yeri		Firma Adı	Cinsi	Toplam Kapasitesi	Yatırım Tutarı (TL)
İli	İlçesi				
KARS	Merkez	MEDİCALPORT HASTANESİ VE SAĞLIK HİZMETLERİ LİMİTED ŞİRKETİ	Tıp Merkezi	70.000 Hasta / Yıl	-
BATMAN	Merkez	YELKEN ÖZEL EĞİTİM TIBBİ MALZEME ÖZEL SAĞLIK HİZMETLERİ İNŞAAT TURİZM SANAYİ TİCARET ANONİM ŞİRKETİ	Özel Tıp Merkezi	-	49.106.395

SAĞLIK VE SOSYAL HİZMET MERKEZLERİ MODERNİZASYON YATIRIM TEŞVİK BELGESİ ALAN FİRMALAR (MAYIS 2021)

Yatırımın Yeri		Firma Adı	Cinsi	Toplam Kapasitesi	Yatırım Tutarı (TL)
İli	İlçesi				
GAZİANTEP	Şahinbey	GNG SAĞLIK HİZMETLERİ TURİZM İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ	Cerrahi Hastane Hizmetleri	105 Yatak	2.890.142
KÜTAHYA	Merkez	AFYON ÖZEL SAĞLIK HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ	Cerrahi Hastane Hizmetleri	78 Yatak	13.666.805

Radisson Otel Grubu, bu yıl gerçekleştireceği 30 otel açılışı ile büyümesini sürdürüyor



Radisson Otel Grubu, 2021'in ilk iki çeyreğinde EMEA genelinde 33 yeni otel anlaşması imzaladı. Bu yıl ise 30 otel açılışı gerçekleştirmeyi planlıyor. Grubun EMEA genelindeki otellerinin yüzde 90'ından fazlasının yeniden açılmasıyla Radisson Otel Grubu, iş ve tatil amacıyla konaklayan konuklarını, esnekliği ve güvenliği ön planda tutarak ağırlıyor. EMEA portföyüne, 4.500'e yakın odası bulunan 33 yeni otel ekleyerek 2021'e güçlü bir başlangıç yapan Radisson Otel Grubu, 2021'in ikinci yarısında sektörel iyileşme konusundaki ihtiyatlı iyimserliğini koruyor. 2021 yılında Grup, Türkiye, Dubai, İtalya, Fransa, İngiltere ve Polonya gibi popüler yaz tatili destinasyonlarındaki simge oteller de dahil olmak üzere yaklaşık 30 tesis açmayı planlıyor. Yeni tesislerden biri de Ege kıyısında yer alan Bodrum'un en huzurlu ve muhteşem lokasyonlarından Aspat Koyu'ndaki, çarpıcı Radisson Collection Hotel, Bodrum. Artan doluluk oranları Fransa, İsviçre, Birleşik Krallık, Rusya, BAE gibi destinasyonların konuklar arasında popüler olduğunu gösteriyor. Özellikle grubun, Fransa'nın ortaçağ şehri Rouen'in tarihi şehir merkezindeki Radisson Blu Hotel, Rouen Centre

ve Bordeaux'nun meşhur şarap bölgesindeki yeni oteli ve Grubun en son markası Relais de Margaux, a member of Radisson Individuals'ın açılmasıyla varlığını genişlettiği İngiltere ve Fransa'da güçlü bir talep artışı yaşandı. Radisson Individuals portföyüne eklenen diğer oteller arasında, bu yaz İskoçya'nın Inverness kasabasında açılacak River Ness Hotel, a member of Radisson Individuals da yer alıyor. EMEA Başkan Yardımcısı ve İş Geliştirme Direktör Elie Younes açıklamasında: "Bu heyecanlı yaz sezonunu sabırsızlıkla bekliyoruz. Şimdiye kadar 2021, hem gelişmiş hem de gelişmekte olan pazarlarda tüm markalarımızın büyümeyi sürdürdüğü, umut verici bir yıl oldu. Yılın ikinci yarısında da EMEA genelindeki popüler destinasyonlarda 20 otel daha açmayı planlıyoruz. Başta, zorluklarla karşılaştıklarında gerçek bir özveri ve bağlılık gösteren değerli çalışanlarımız olmak üzere, geçtiğimiz 18 ay boyunca Radisson Hotel Group'a güvenen herkese bizzat teşekkür ediyorum. Desteklerini hiç esirgemeyen ortaklarımıza ve hissedarlarımıza da aynı şekilde minnettarız." dedi. 2021'in başından bu yana, Radisson Hotel Group Atina (Yunanistan), Sicilya (İtalya), Piedmont'un (İtalya) yanı sıra The Telegraph Tbilisi, A Radisson Collection oteli ile Tiflis (Gürcistan) gibi popüler destinasyonlardaki yeni tesisleri bünyesine katmak üzere EMEA'da 33'ün üzerinde otel ile anlaşma sağladı. İtalya'da ise Radisson Hotel Group, geçtiğimiz günlerde Milano, Venedik, Floransa, Sicilya ve Napoli gibi üst düzey lokasyonlarda yedi yeni otel imzasıyla portföyünü ikiye katladığını duyurdu. Açılan bu yeni oteller arasında, 2026 Kış Olimpiyatları ve Paralimpik Oyunları'na ev sahipliği yapacak olan Contina d'Ampezzo'daki yeni açılan Grand Hotel Savoia Cortina d'Ampezzo, A Radisson Collection Hotel', butik otellerin ve otel zincirlerinin özelliklerini bünyesinde toplayan ve özel bir deneyim sunan, Milan ve Venedik'teki iki Radisson Collection oteli, Radisson Collection Hotel, Palazzo Touring Club Milan ve Radisson Collection Hotel Palazzo Nani Venice yer alıyor. Diğer tesisler arasında Sicilya'daki Borgo di Luce I Monasteri Golf Resort & Spa, a member of Radisson Individuals ve Piedmont'taki Alağa Mountain Resort & Spa, a member of Radisson Individuals bulunuyor. Radisson Hotel Group, akıllı, esnek ve dinamik çalışma yöntemleri sayesinde yalnızca birkaç yıl içinde İtalya'daki tesis sayısını üç otelden yaklaşık yirmi otele çıkararak portföyünü büyük oranda genişletti.

Mövenpick, Bursa'da ilk otelini açtı

Mövenpick markasının, Türkiye'de İstanbul'dan sonra Bursa'da ilk kez yer aldığı oteli, Mövenpick Hotel & Thermal SPA Bursa açıldı. Otel, şehir merkezindeki ve Bursa Kültür Parkı'nın yanı başındaki konumuyla, doğa ve şehir manzarasına sahip. Mövenpick olarak bağlı buldukları Accor markasının AllSafe etiketini, aynı zamanda Turizm Bakanlığı'nın belirlemiş olduğu Güvenli Turizm Sertifikası'nı alan otel, toplantı ve banket organizasyonlarıyla da konuklarını ağırlıyor. Mövenpick Hotel & Thermal SPA Bursa Genel Müdür Yardımcısı Ercan Tavşan, "Mövenpick olarak Bursalıları hem bu markayla hem de Mövenpick'in çok özel lezzetleriyle buluşturacak olmanın heyecanını yaşıyoruz. 1,5 yıldan beri pandemi döneminin ardından, açılışımızı gerçekleştirdik. Mövenpick'in yaklaşık 70 yıllık bir tarihi var. 136 odamızla yeni markamızla hizmet vermeye devam edeceğiz" dedi.



Rus yatırımcılardan, Bodrum'a kompleks bir proje geliyor



Rusya-Türkiye İş Konseyi Başkanı Ahmet Palankoyev, Rus yatırımcıların Bodrum'da 600 yataklı bir otel kompleksi, eğlence merkezi, spor salonu, spor tıbbi merkezi ve olimpik yüzme havuzunun da bulunduğu bir projeyi hayata geçireceklerini belirtti. Bodrum'da Bodrum Arena ismini alacak dev kompleks, Rusya-Türkiye İş Konseyi'nin aktif desteği, Bodrum Belediyesi ve Bodrum Tanıtma Vakfı (BOTAV) iş birliği ile kurulan SportInvest

Bodrum AŞ tarafından inşa edilecek. Projenin inşaatına 5 ay içinde başlanacağını söyleyen Palankoyev, toplamda 75 bin metrekarelik alana kurulacak ve 83 milyon dolara mal olacak komplekste hokey pistleri, halka açık paten alanları, gösteri merkezi, kongre, konferans ve sergi salonları, spor mağazaları, yemek alanları gibi bölümlerin bulunacağını açıkladı. Rusya-Türkiye İş Konseyi Başkanı Ahmet Palankoyev, konu ile ilgili; "Türkiye'nin özellikle kış sporları ile ilgili bu gibi salonlara ihtiyacı olduğunu düşünüyoruz. Rus turistlerin de son zamanda radarına giren Bodrum'da böyle bir yatırımın yapılması hem ülkeler hem de ülke vatandaşları için çok önemli. Proje kapsamında ayrıca buz hokeyi, buz pateni ve diğer buz sporlarıyla ilgilenen gençlerin eğitim alabileceği bir okul açmak istiyoruz. Kompleks, hokey, artistik patinaj, diğer buz disiplinlerinde spor yarışmaları düzenlemek, ayrıca kitlesel kültür, eğlence etkinlikleri, bilimsel ve halka açık toplantılar ve kongreler, sergiler ve sunumlar düzenlemek amacıyla yıl boyunca hizmet vermesi için tasarlandı.

Komplekste konserler ve açık hava etkinlikleri de düzenlenebilecek." dedi.

"Dünyada benzeri olmayan inşaatta son teknolojiler kullanılacak"

300 kişinin istihdam edileceği ve 15 ayda tamamlanıp hizmete alınması planlanan Bodrum Arena'nın, benzersiz ve yüksek teknolojiye sahip bir tesis olacağını açıklayan Palankoyev, "Projenin uygulanmasında 'yeşil bina' standartları çevreye özen göstererek uygulanacak. Dünyada benzeri olmayan inşaatta son teknolojiler kullanılacak. Mesela 130 metre genişliğe sahip tek açıklıklı ahşap kirişler yapının temelini oluşturacak. Bu teknolojinin kullanılması, inşaat süresini önemli ölçüde azaltmaya ve işletme maliyetlerini düşürmeye yarayacak. Bu teknoloji, çevreye duyarlılık, modern tasarım ve maksimum sayıda ışık ve ses ekipmanını barındırma yeteneği açısından mevcut metal çerçeve yapılarından farklıdır." ifadelerini kullandı.

Orka Hotels, Muğla'da 4 otel projesini hayata geçirecek

Orka Hotels Genel Müdürü Ercan Torunoğulları, ülkelerine güvenlerinin tam olduğunu, yatırımlarına pandemi döneminde de devam ettiklerini vurgulayarak "Muğla bölgesi için yaptığımız tema park ve yeni dönemde yapılacak dört otelle birlikte toplamda 140 Milyon Euro yatırım planlamamız var" açıklamasında bulundu. Orka World Theme Park projesi, Orka Oteller Grubu ve İngiliz J&S Leisures ortaklığı ile gerçekleştiriliyor. İlk etabı tamamlanan projede villalar, 4

otel ve AVM'ler yer alacak. Sabah'ta yer alan habere göre, yatırımlarla birlikte istihdam da yarattıklarını aynı zamanda Türkiye'nin tanıtımını yaptıklarını ifade eden Torunoğulları, "Burası yerli misafirlerimizin yanı sıra yabancılar için de son derece cazip bir yer olacak. Bölge için de avantajlar sağlayacak. Sonuçta her yapılan yatırım Türkiye'nin tanıtımına büyük bir fayda sağlıyor. Yabancılar ülkemize sadece deniz ya da yeme içme için gelmiyor aynı zamanda eğlenmek istiyor. Bizim projemiz



de bu anlamda Muğla'da ilk olacak ve önemli bir ihtiyaca cevap verecek. Hem Fethiye'ye hem de bölgeye büyük bir katkı sağlayacak. Biz yurtdışında da iş yapan bir firma olarak ülkemize güveniyoruz. Sahada sürekli yatırım yapan bir şirketiz ve yabancıların Türkiye'de çok ciddi bir potansiyel gördüğünü biliyoruz" dedi.

Ilgaz Dağı'ndaki Doruk Otel yıkılıp yeniden yapılacak



Ilgaz Dağı Milli Parkı'nın Çankırı kesiminde konumlanan Doruk Otel'in yıkılıp yeniden yapılması, konaklama, restoran ve kafeterya işletmeciliği işi için, Tarım ve Orman Bakanlığı 10 Bölge Müdürlüğü tarafından ihaleye çıktı. Tesis, 5 bin metrekarelik alanda tek ya da ayrı ayrı üniteler biçiminde projelendirilecek ve en az 100 yatak kapasiteli olacak. İhale, 7 Temmuz'da kapalı teklif alma usulüyle yapıldı. Kazanan firma, yıkıp yeniden yapacağı otelin 7+13 yıl işletmeciliğini de yapacak.



Turkey

HOSTECH

by TUSİD İSTANBUL

24. Uluslararası Otel, Restoran, Kafe,
Pastane Ekipmanları ve Teknolojileri Fuarı

08-12 EYLÜL 2021

CNREXPO / İstanbul
Fuar Merkezi



Destekleyenler



CNREXPO YEŞİLKÖY 34149 İSTANBUL ☎ 0 212 465 7474 ☎ 0 212 465 7476 - 77 | www.cnrexpo.com
BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ (TOBB) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.

CNR HOLDING



İstanbul Havalimanı'na verilen “Havalimanı Sağlık Akreditasyonu” sertifikası yenilendi



İstanbul Havalimanı, Uluslararası Havalimanları Konseyi (ACI) tarafından 2020 yılında başlatılan “Havalimanı Sağlık Akreditasyonu” programı kapsamında verilen sertifikayı, pandemi sırasında aldığı sıkı sağlık önlemleriyle bu yıl da almaya hak kazandı. ‘Havalimanı Sağlık Akreditasyonu’, Uluslararası Havalimanları Konseyi (ACI) tarafından 5 ana başlık altında, 72 soru ve toplam 134 alt madde denetimi sonrası veriliyor. 2020 yılında, dünyada bu sertifikayı alan ilk havalimanı olan İstanbul Havalimanı, aynı zamanda sertifikaya yeniden layık görülen ilk havalimanı olma ünvanını almaya da hak kazandı. Uluslararası Havalimanları Konseyi (ACI) tarafından, Genel Bilgiler, Covid-19 Aksiyon Planları, Yolculara Yönelik Tedbirler, Personele Yönelik Tedbirler, Uyum ve İş birliği konularında 5 farklı başlıkta denetimden geçen İstanbul Havalimanı böylece, Türkiye ve dünyanın en hijyenik havalimanları arasındaki yerini sağlamlaştırmış oldu. Denetim kapsamında; Covid-19 için hazırlanan prosedürler, risk analizleri, sosyal mesafe uygulamaları, temizlik ve dezenfeksiyon işlemleri, maske ve siperlik kullanımı, sağlık tarama faaliyetleri, terminal girişlerinde ve yolcu akışının yüksek olduğu bölgelerde yoğunluk yönetimi, teknoloji kullanımı ve temassız işlemler, personel eğitimleri ve çalışma ortamı, havalimanında yer alan paydaşlarla ilgili planların işletilmesi

ve Covid için kurulan komiteler değerlendirilmeye tabi tutuldu. İGA, Uluslararası Havalimanları Konseyi (ACI) denetmenlerinin sorularına İstanbul Havalimanı'nın tüm alanlarındaki sağlık ve hijyen koşullarının ön plana çıkarıldığı uygulama örneklerini kayıt altına aldı. İstanbul Havalimanı, video ve fotoğraflardan oluşan toplam 122 kayıt ile denetimi eksiksiz olarak geçmeyi başardı. İGA Havalimanı İşletmesi İcra Kurulu Başkanı ve Genel Müdürü Hüseyin Kadri Samsunlu, “Tüm dünya, yaklaşık 2 yıldır insanlığı derinden etkileyen sağlık kriziyle boğuşuyor. Aşı çalışmalarının hızlanması ve yaz aylarının gelmesi ile birlikte havacılık açısından en iyi senaryoya yakın bir sürece girmiş bulunuyoruz. İGA olarak, bu iyimser tabloyu görene kadar yoğun bir çaba sarf ederek sağlık adına önemli çalışmalar gerçekleştirdik. İstanbul Havalimanı'ndaki sağlık uygulamalarının daha sonra farklı sektörlerde de hayata geçtiğini görmek işimizi ne denli doğru yaptığımızın en büyük kanıtı. Bu yıl da yolcularımıza, hijyeni üst seviyede tutarak ‘güvenli bir seyahat’ sunmak için çalışmaya devam ediyoruz. Geçtiğimiz yıl ilk defa Uluslararası Havalimanları Konseyi (ACI) tarafından İstanbul Havalimanı'na verilen “Havalimanı Sağlık Akreditasyonu” sertifikasını yine bir ilke imza atarak tekrardan almaya hak kazandık. Özellikle vurgulamak istiyorum ki; İstanbul Havalimanı'nda yakalanan hijyen standartlarından asla ödün vermeyeceğiz” paylaşımını yaptı. ACI World Genel Direktörü Luis Felipe de Oliveira ve ACI Europe Genel Direktörü Olivier Jankovec ise; “Havalimanları hem yolcuların hem de hükümetin seyahate olan güvenini yeniden tesis etmek için sağlık ve temizliğe öncelik vermektedir. Uluslararası Havalimanları Konseyi'nin Sağlık Akreditasyonu programı bu konuda kilit bir rol üstleniyor. Yeniden akreditasyon almayı amaçlayan havalimanlarının, tekrar açılma ve sonraki süreçte yolcu güvenliği konusundaki kararlılığının altını çiziyoruz. Bir yıl önce, İstanbul'u dünyadaki ilk akredite olmuş havalimanı olarak tanıdık. Şimdi de İstanbul'un yeniden akredite olan ilk havalimanı oluşunu kutluyoruz.” açıklamasında bulundu.

Cruise gemileri, kurumsal etkinliklerde Antalya ve Kıbrıs'a yeni bir alternatif olarak öne çıkıyor

Etkinlik, toplantı ve kongre sektörü için yeni ve cazip bir alternatif olarak Cruise gemileri, Ace of Mice Fuarı'nda masaya yatırıldı. Kruvaziyer sektörünün deneyimli isimlerinin bulunduğu fuarda düzenlenen “Galataport Cruise'da Mice Oturumu”nda, cruise turlarının etkinlik planlamalarında yeni bir trend olacağına işaret edildi. Konu ile ilgili Karavan Cruises'un Yönetim Kurulu Üyesi ve Başkan Yardımcısı Gianluigi Baltazzi, mice etkinlikleri denince bugüne kadar akla hep Antalya ve Kıbrıs geldiğini, ancak kurumsal firmaların bundan sıkıldığını ve yeni arayışlar içinde olduğunu belirterek cruise gemilerinin yeni bir soluk olacağını, İstanbul'a kazandırılan Galataport limanının homeport olarak faaliyet göstermesiyle birlikte kruvaziyer sektörünün ülke ekonomisine girdilerinin artacağını, mice'da cruise eğiliminin artmasıyla da bunun daha da gelişeceğini söyledi. Karavan Cruises'un genel satış acenteliğini yaptığı uluslararası cruise firması Celestyal Cruises'un Türkiye Direktörü Özgü Alnitemiz ise cruise gemilerinin, kurumsal markalara avantaj sağladığına değinerek: “Gemilerde sağlık kongreleri yapabilirsiniz. Markanızın, ürününüzün lansmanlarını planlayabilirsiniz. Personel motivasyon eğitimlerinizi gerçekleştirebilirsiniz. Bir gemide markanız özelinde her türlü branding yapmak mümkün, gemiyi baştan sona temanızı uygun giydirebilirsiniz. Üstelik bunu yaparken kurumsal markalar iş ortaklarıyla birlikte reklam girdileri elde edebilir. Gemi konseptimiz, kurumsal etkinlik planlayanların tüm ihtiyaç ve beklentilerine cevap verebilecek bir ürün. Her şeyin bir arada olması etkinliğinizi tek kalemde tek bir bütçeyle yapabilme ve tek bir iletişim üzerinden organizasyonunuzu kontrol edebilme avantajı sunuyor.” açıklamasında bulundu.



Obilet, rakibini satın alarak hedef büyüttü

Online otobüs ve uçak bileti satış platformu Obilet, online bilet satış platformu Biletall'ı satın alarak bünyesine katmak üzere, anlaşmanın yapıldığını açıkladı. Devralma öncesi işlemlerin birkaç hafta içinde tamamlanacağı ve Obilet'in Biletall'ı kendi şirket grubuna dahil edeceği belirtildi. Satın alma bedeline ilişkin olarak herhangi bir açıklama yapılmadığı anlaşmada, Obilet ve Biletall'ın faaliyetlerini iki ayrı şirket olarak sürdüreceği bilgisi paylaşıldı. Türkiye'de şehirlerarası otobüs ve uçak bileti satışlarında lider olan Obilet, satın alma sonrası kullanıcılarına daha fazla firma seçeneği sunarken 2021 yılı içerisinde 20 milyon bilet satmayı hedeflediğini söyledi. İki şirket arasında yapılan bu anlaşma ile otobüs ve hava yolu firmaları da daha düşük maliyetle, daha çok sayıda kullanıcı ile buluşma fırsatına sahip olacak. Satın almaya ilişkin Obilet.com CEO'su Yiğit Gürocak, "Seyahat sektörü için çok heyecan verici olan bu gelişmeyi pazarda faaliyet gösteren firmalarımızla ve vatandaşlarımızla paylaşmanın mutluluğu içindeyiz. Sektörün içinden gelen iki firma güçlerini birleştirirken bu satın almanın sektördeki tüm oyunculara hizmet kalitesi ve verimlilik anlamında pozitif yönde fayda sağlayacağını öngörüyoruz. Vatandaşlarımız da aradıkları seyahat biletine çok daha kolay bir şekilde ulaşabilecek, farklı alternatifleri karşılaştırarak kendileri için uygun olanı daha geniş seçenek yelpazesi içinden seçebilecek. Devralma sürecimiz tamamlandığında, yenilikçi projelerimizi hayata geçirmeyi, yeni ürünler geliştirmeyi ve yurt dışına açılarak Türkiye'nin yerli seyahat



Yiğit Gürocak
Obilet CEO'su

Yaşar Çelik
Biletall CEO'su

markası olan Obilet'i dünya ölçeğinde bir marka haline getirmeyi hedefliyoruz" dedi. Anlaşmaya dair açıklamada bulunan Biletall CEO'su Yaşar Çelik ise "Kayseri'den çıkan bir bilişim markası olan Biletall, Türkiye'de şehirler arası seyahat sektörünün dijitalleşmesinde öncü rol oynamıştı. Sektörün içinde bulunduğu kriz ortamında böylesi bir anlaşma ile sektörümüzün küresel çapta daha da güçlenmesinin önünü açmanın gururunu yaşıyoruz. Bugüne kadarki başarılarımızda emeği bulunan çalışma arkadaşlarımızın Obilet çatısı altında işlerine devam etmelerini güvence altına almış olmak da bizim için ayrı bir mutluluk kaynağı. Türkiye seyahat sektörünün tüm paydaşları için hayırlı olmasını diliyoruz" paylaşımında bulundu.

Corendon Airlines, base ve destinasyon sayısını artırdı



Corendon Airlines, pandeminin etkilerinin azalması ile birlikte hareketlenen havayolu trafiğine cevap vererek base ve destinasyon sayısını artırdığını açıkladı. Süreçte hızlı bir şekilde operasyonlarına başlayan Corendon Airlines, ülkelerin uyguladığı seyahat kuralları doğrultusunda yoğun bir program açıklamıştı. Sezon boyu uçak konumlandıracağı 15 base'ini İzmir, Kayseri, Antalya, Bodrum, Ankara, Brüksel, Basel, Düsseldorf, Köln, Münster, Hannover, Nürnberg, Girit, Rodos ve Hurgada olarak açıkladı. Ankara, Basel ve Düsseldorf gibi önemli ve yoğun havalimanlarına

bu sezon ilk kez uçak konumlandırarak olan Corendon Airlines, bu base çeşitliliği sayesinde yolcularına cazip uçuş saatleri ve farklı ürünler sunma stratejisine gidiyor. Corendon Airlines CEO'su Yıldırım Karaer, yeni uçuş programlarının yoğunluğunu şu sözlerle anlattı: "Pandemi süresince hem operasyonel, hem ticari olarak bu döneme çok hazırlandık. Havalimanları ile bu süre boyunca sıkı diyaloglar kurarak ve yolcularımızın seyahat trendlerini yakından takip ederek, uçuş programımızı, base sayımızı ve destinasyonlarımızı çok geniş tuttuk. Özellikle bizim için yeni bir

ticari alan olan Avrupa'dan Türkiye'ye etnik uçuşlara odaklandık. Yeni sezonda Avrupa'dan Türkiye'deki 15 havalimanına; Antalya, İzmir, Adana, Kayseri, Eskişehir, Bodrum, Diyarbakır, Dalaman, Balıkesir, Ankara, Gaziantep, Konya, Zonguldak, Samsun ve Trabzon'a sunduğumuz direkt uçuşların her biri ayrı ilgi gördü ve kısa sürede elde ettiğimiz doluluk oranları bizi uçuş frekanslarımızı ve sezonumuzu uzatma kararı aldırarak kadar memnun edici seviyeye geldi." Etnik uçuşların yanı sıra 2005 yılından beri yürüttükleri turistik uçuşlarda da bu sezon atağa geçtiklerinden bahseden Karaer, "Avrupa Bayraklı diğer iki havayolumuz ile de desteklediğimiz Avrupa içi uçuşlarda da programımızı ve destinasyon çeşitliliğimizi artırıyoruz. Türkiye her zaman sunduğumuz ana tatil destinasyonumuz ama Almanya, Hollanda, Belçika, Polonya gibi Avrupa ülkelerinden Yunanistan'da Girit, Rodos, Kos; İspanya'da Palma de Mallorca, Ibiza, Gran Canaria, Fuerteventura, Tenerife, Lanzarote ve İtalya'da Olbia, Lamezia Terme, Catania gibi Avrupalı turistlerin en çok tercih ettiği destinasyonlarda diğer uluslararası rakip havayolları ile birlikte Corendon Airlines olarak da yer alıyoruz." paylaşımında bulundu.

SAYD'ın yeni başkanı Mehmet Gem oldu



Seyahat Acentaları Yöneticileri Derneği'nin (SAYD) 8. Olağan Genel Kurulu, Abdullah Sevimçok Sivil Toplum ve İnovasyon Merkezi'nde (ASSİM)' de yapıldı. Genel kurulda, tek liste halinde seçime giren geçen dönemin genel sekreteri Mehmet Gem başkanlığa seçildi. SAYD' ı, Antalya merkezli olmaktan çıkarıp, dünya çapında örgütleyeceğini ifade eden Gem şu açıklamaları paylaştı: "Deniz, kum, güneş üçlüsüne sıkışmış, 100 yılda 3,5 turizm destinasyonu yaratabilmiş açık hava müzesi olan ülkemizin tüm illerinin turizm destinasyonu olması için temsilci üyelerimiz ile 81 ilde turizmin geliştirilmesi için çaba sarf edeceğiz. Derneğimizin kuruluşundan bu zamana kadar hizmet veren tüm başkanlarımıza, yönetim kurullarına ve derneğimizin tüm üyelerine kendi ve yönetim kurulum adına teşekkür ederim." Mehmet Gem, derneğin kuruluşunda ve bugüne gelmesinde emeği olan herkese teşekkür ederken, geçmiş dönem yönetim kurulu başkanlarından Oktay Eryener, Osman Özbek, Recep Mesut Yavuz, Ferit Turgut, Rafi Rafioğlu, Sefa Altınay, Hamit Kuk ve İlknur Fidan Kepez'e plaket takdim edildi.

Intourist, Ege'de tur satışlarını artırıyor

Rus tur operatörü Intourist, Rusya Federasyonu'nun 6 şehrinden, Ege kıyılarındaki dört bölgeye yönelik tur satışlarını açtı.



Bodrum, İzmir, Kuşadası ve Didim'e turları satışa çıkaran Intourist, Ege bölgesinde 160'tan fazla otelde konaklama olanağı sunuyor. AZUR Air uçaklarıyla temmuz ayında başlayan tur programları, ekim ayının ilk yarısına kadar sürecek. Rusya'nın, Moskova, St. Petersburg, Kazan, Yekaterinburg, Rostov-on -Don ve Novosibirsk şehirlerinden başlayacak AZUR Air uçaklarıyla Bodrum varışlı tur programları, Moskova'dan Bodrum'a uçuşlarda günlük, diğer şehirlerden haftada 3 ve 2 kez olarak gerçekleştiriliyor. Ege bölgesi, son zamanlarda Rus turistler için cazip gelmeye başlarken, Intourist'e göre, 2019 sezonunda Türkiye'nin Ege kıyılarındaki tatil beldelerine 2018 yılına göre yüzde 36 daha fazla turist gönderildiği belirtildi. Intourist Genel Müdürü Viktor Topolkaraev Türkiye'nin Ege kıyılarına yapılan turların Rusya'da giderek daha popüler hale geldiğini, zamanla Antalya tatil beldeleriyle rekabet edebilecek düzeye gelebileceğini ifade etti.

Doğu Ekspresi, seferlerine başladı

Doğu Ekspresi, Türkiye Cumhuriyeti Devlet Demiryolları (TCDD) Taşımacılık A.Ş.'nin, Ankara-Kars arasında yapılan özel bir tatil rotası olarak hizmet veriyor. Yerli turistlerin olduğu kadar yabancı turistlerin de yoğun ilgi gösterdiği seferlere 20 Mart 2020 tarihinden itibaren ara verilmişti. Ulaştırma ve Altyapı Bakanı Adil Karaismailoğlu,



12 Temmuz'dan sonra, Doğu Ekspresi, Güney Ekspresi, Van Gölü Ekspresi, 4 Eylül Mavi, Pamukkale Ekspresi, Ankara Ekspresi, Fırat Ekspresi, Erciyes Ekspresi, Ege Ekspresi, Konya Mavi, İzmir Mavi, Göller Ekspresi'nin işletileceği bilgisini verdi. Seferlerin günde 1 kez olarak düzenlendiği yolculuk, uçak ve otobüse göre oldukça uygun maliyet sağlamanın yanı sıra eğlenceli ve eşsiz manzaralarıyla da yolcularını cezbediyor. Trenin geçtiği doğal güzellikler nedeniyle gezginler, fotoğraf sanatçıları seferlere oldukça yoğun talep gösteriyor. Ene yoğun sezon yaz dönemi olup, kış aylarında ise yürüyüş grupları, fotoğraf sanatçıları, dağcılık grupları, üniversite öğrencileri, öğretmenler gibi farklı meslek gruplarından talepler geliyor. Doğu Ekspresi Ankara-Kars arasındaki seferini yaklaşık 24 saat içerisinde tamamlıyor. Kars'a ulaşan yerli ve yabancı turistler, Cıbiltepe Kayak Merkezi, Çıldır Gölü, Ani Örenyeri gibi tarihi ve turistik mekanları gezip kaz eti gibi yöresel yemeklerden tadıyor. Doğu Ekspresi, dünyanın en güzel demiryolu 10 seyahat rotası içerisinde yer alıyor.

TÜRSAB Dijital Doğrulama Sistemi ile güvenli tatil



Yasakların kalkması, denize olan özlem, insanların tatile olan yoğun ilgisiyle web sitelerinin kullanımı artış gösterdi. Bu durum dolandırıcılara, web sitelerini kopyalayarak halkı kandırmak için fırsat yarattı. Bu konuda da TÜRSAB, güvenilir sitelerin bulunması için, TÜRSAB Dijital Doğrulama Sistemi'nin kullanılmasını öneriyor. TÜRSAB Dijital Doğrulama Sistemi'ni kullanarak, alışveriş veya rezervasyon yaptırmak istenilen sitenin TÜRSAB'a kayıtlı resmi bir seyahat acentasına ait olup olmadığı öğrenilebiliyor. TÜRSAB Dijital Doğrulama Sistemi'nde açılan sayfanın adres bölümünde (tursab.org.tr) uzantısı bulunmuyorsa; bu bir dolandırıcılık sitesidir. Sitede yer alan bilgilere göre, eğer bir web sitesinin TÜRSAB tarafından onaylanmış gerçek bir seyahat acentasına ait olup olmadığını kontrol etmek amacıyla bu sayfaya geldiğinde Üye Acentalar linkine tıklanarak, yönlenecek sayfada "Web site adresi ile acenta doğrulama" seçeneği işaretlenerek arama yapılabilir.

Turoops

Otel Yönetimi

Otel Tedarik ve Entegrasyon Sistemi

Tur Operasyon Sistemi

Tur Maliyet ve Pazarlama Yönetimi

B2B Alt Acente Sistemi

Acente ve Personel Yönetimi

Uçak Bileti Satış Sistemi

SMS Entegrasyonu

XML ve Data Blokları Entegrasyonu

Satış Ciro ve Müşteri Verileri Yönetimi

Sanal Pos ve Ödeme Sistemleri Entegrasyonu

Özgün Tasarım / SEO / Teknik Destek / Eğitim



turizm acente
ürün satış ve yönetim sistemi

Hükümetler, pandemi kısıtlamalarını, aşı olmayanlara eviriyor



Dünya, Covid- 19 pandemisinde bir bilinmezliğin içinde. 2019 yılı sonlarında ortaya çıkan koronavirüs, sürekli yeni varyantlarla karşımıza çıkıyor. Salgınların, zaman zaman dünyayı etkisi altına aldığı, tarihte yaşanmış olmakla beraber, genel seyir virüsün mutasyona uğrayarak yok olması yönünde idi. Fakat şu anda virüs değişik varyantlarla güçleniyor görüntüsü sergiliyor. Bilim insanları, salgını bitirmenin tek yolunun aşı çalışmalarının hızlanması ve dünyada yaygınlaşması olduğu görüşündeler. Aşının, virüsün gücünü azaltarak hastaneye yatış oranlarını ve ölümleri azalttığı istatistiklerle kanıtlanmış durumda. Bu durumda toplumların en az yüzde 70-80 oranında aşı olmuş ve/veya toplum bağışıklığının kazanılmış olunması şart. Ölümün bir son bulması, insanların hayatlarına geri dönmesi, ekonomilerin yeniden canlanması, sosyal yaşam ve özlemini çektiğimiz her şey için aşı, insanlığın önünde şu anda tek umut olarak gözüküyor. Gerek pandemiyi ortaya çıkış şekli hakkında ortaya atılan teoriler, gerek aşı hakkında yaratılan komplo teorileri, sürece inananlar ve hatta yaşanan salgını reddedenler, aşının uzun süreçte yan etkilerinden çekinenler ise ayrı pencerede, toplumda aşı karşıtlığını savunan bir grup oluşturdu.

Yaşanan, tüm dünyayı etkisi altına alan bir pandemidir ve bu salgından kurtulmanın tek yolu birlikte hareket etmektir

Dünyayı salgının pençesinden kurtarmak için geliştirilen aşı elbette ki zaman olarak kısıtlı bir sürede acil onay izni ile oluşturuldu. Şu aşamada aşı olan insanların hastaneye yatış oranı ve ölüm oranlarının azaldığı raporlanıyor. Aşığı savunan insanlara göre, aşı olmak insanın kendine karşı, yaşam hakkına karşı sorumluluğudur. İnsanın sevdiğilerine karşı ve topluma karşı sorumluluğudur. Süreç itibarı ile aşı olmanın, etik olarak bir seçim olmaktan çıktığını

savunuyorlar. Sonuç olarak yaşanan, tüm dünyayı etkisi altına alan bir pandemidir ve bu salgından kurtulmanın tek yolu birlikte hareket etmektir. Salgının pik yaptığı dönemlerde her ülkede uygulanan kısıtlamalar elbette ki bir zorunlulukken yaşanan bu süreç, insanlarda bir yorgunluk ve karamsarlık yarattı. Aşı olan ve bu süreçte üzerine düşen sorumluluğu gerçekleştirdiğini düşünen insanlar, aşı olmayan insanlarla aynı kısıtlamaları yaşamak istemiyorlar. Sokağa çıkma yasakları, kapalı alanlara oturamamak, etkinliklere katılamamak, maske mesafe zorunlulukları gibi her türlü kısıtlamaya tabi olmak anlamında aşı olmayanlarla aynı durumda kalmanın haksızlık olduğu görüşündeler. Hükümetler, hastalığı bir an önce kontrol altına almak için aşığı yaygınlaştırmak istiyorlar. Teşvik edici yöntemlerle etkin bir sonuca ulaşmakta yetersiz kalan hükümetler, genelde uygulanan kısıtlamalarını, aşı olmayanlar için uygulanan kısıtlamalar olarak evirerek bir çözüm olarak gördü. Bu bağlamda Dünyanın çeşitli ülkelerinde farklı adlarla aşı olmayanlara kısıtlama uygulamaları başladı.

İngiltere: İngiltere, aşı pasaportu uygulamasına geçiyor. Bu uygulamaya göre, aşı olmayanlar pek çok mekana alınmayacak. 19 Temmuz itibarı ile gece kulüpleri ve benzer diğer mekanlar, müşterilerine aşı ve negatif test sormaları konusunda yalnızca teşvik ediyor. İngiltere başbakanı Boris Johnson, diğer ülkelerde olduğu gibi gece kulüplerini kapatmak istemediğini bu nedenle gece kulüplerinin sorumlu hareket etmesini beklediğini belirtiyor. İskoçya, Galler ve Kuzey İrlanda'da kulüpler halen kapalı. Boris Johnson, kalabalık mekanlar için aşı pasaportu uygulamasına, tüm 18 yaş üzerine çift aşı fırsatının verileceği eylül ayından sonra geçileceğini belirtiyor.



Fransa: Fransa Cumhurbaşkanı Emmanuel Macron, ilk virüsün üç katı daha bulaşıcı özelliğe sahip olan Delta varyantının “aşının olmadığı tüm alanlara” girdiğini belirterek, bundan sonra “aşı olanların değil, olmayanların hayatlarını sınırlayan önlemler” alınacağını açıkladı. Bu kapsamda açıklanan aşı sertifikası uygulamasına göre, 21 Temmuz’dan itibaren 50’den fazla kişiyi ağırlayan eğlence mekanlarında, ağustos ayından itibaren de bar, kafe, restoran, hastane, huzurevi girişleriyle; uçak, otobüs ve tren seferlerinde, parklarda, kalabalık alışveriş merkezlerinde, konser salonu ve festivallerde aşı sertifikasını zorunlu hale getireceklerini duyurdu. Macron, yalnızca “15 gün önce iki doz aşısını olan ya da PCR testi negatif çıkanların” bu mekanlara alınacağını belirtti. Sınır kontrollerinin sıklaştırılacağını, aşı olmayanların karantinaya alınacağı açıklanınca, bu durum aşıya direnen genç kesim başta olmak üzere tüm aşı karşıtlarının tatil programlarını olumsuz etkiledi. Bir diğer tedbir olarak Macron, bugüne kadar bedava olan PCR testlerin, sonbahardan itibaren ödemeli hale getirileceğini belirtince, Fransa’da aşıya olan talep büyük bir ölçüde arttı.

İtalya: İtalya’da “yeşil geçiş” adıyla 6 Ağustos’ta uygulanmaya başlanacak kısıtlamalar kapsamında, kapalı yüzme havuzları, spor salonları ve hatta açık havadaki konser ve etkinliklere sadece aşı olanlar gidebilecek. İtalya’da müze ve fuarlara da aşı olmayanlar giremeyecek. Konu hakkında İtalyan Sağlık Bakanlığı’nın baş danışmanlarından Profesör Walter Ricciardi, “İnsanları aşı olmaya zorlayamayız fakat aşı olmayanlara daha az fırsat sağlayabiliriz” açıklamasını yaptı. Uygulamada, QR kod, bir kağıda basılı olarak ibraz edilebilirken istenirse cep telefonu aracılığıyla da gösterilebilecek.

Yunanistan: Yunanistan Başbakanı Miçotakis, özel ve kamuda çalışan sağlık çalışanlarına 1 Eylül’den itibaren mecburi aşılama getirileceğini belirtti. Tiyatrolar, spor salonları ve eğlence mekanları gibi kapalı yerlere 16 Temmuz’dan itibaren sadece aşıli kişilerin girişine izin verilecek. Kapalı alanlarda sadece aşı olan, test olmuş olan ya da Covid-19’u atlatmış kişiler yemek yiyebilecek.

İsrail: İsrail’de mart ayında ‘Yeşil Geçiş’ uygulaması başlatıldı. Bu uygulamaya göre, aşılanmış ya da hastalığı atlatmış kişiler ‘Yeşil Geçiş’ adı verilen aşı kimliği ile restoranlara, kafelere, spor merkezlerine girebiliyor.

Danimarka: Nisan ayında benzer bir uygulama olan ‘Coronapas’ uygulamasına geçildi.

Avrupa Birliği: “Dijital Covid Sertifikası” uygulaması, temmuz başında yürürlüğe girdi. Türkiye’nin de bulunduğu AB dışındaki bazı ülkeleri hariç tutan sertifika ile Avrupa Birliği (AB) sınırları içinde kısıtlamasız seyahatler yeniden mümkün oluyor.

Avusturya ve İsviçre’de de aşı olmayanlara yönelik benzer uygulamalar mevcut. Türkiye’de ise hükümet, bir zorunluluktan çok vatandaşlarını ikna etmeyi tercih ediyor. Öte yandan tekrar bir kapanmanın ekonomik olarak dayanılmasının imkansız olduğunu dile getiren kesim de alınacak kısıtlamaların aşı olmayanlar için uygulanmasını öneriyorlar.



Türkiye, turizmde en çok gelir kaybına uğrayan ülke oldu

Pandemi süreci turizm alanında birçok ülke için büyük gelir kayıplarına yol açtı. Konu ile ilgili, UNWTO ve UNCTAD’ın ortak raporuna göre Türkiye, turizm alanında en fazla gelir kaybı yaşayan ülke oldu. Raporda, pandemi nedeniyle 2020’de turizm sektöründeki kaybın 2,4 trilyon doları bulunduğu ifade ediliyor. Kovid salgınının etkilerinin çok uzun süreceği ayrıca turizmin geçen yıl 1990’lardaki düzeye gerilediği, 2023’e kadar sektörde ilerleme kaydedilmesinin beklenmediği belirtiliyor. Yayımlanan rakamlara göre salgının dünya çapında yol açtığı milli gelir kaybı 4 trilyon doları aşabilir. Türkiye en fazla etkilenen ülkelerden biri konumunda yer alıyor. Raporda yer alan bilgilere göre, Türkiye’de, ekonomide turizmin payının yüzde 5 olduğu, 2020’de ülkeye giren yabancı turist sayısının yüzde 69 azaldığı açıklanıyor. Bu durum doğrudan turizmde 33 milyar dolar kayba yol açarken, yeme-içme, perakende ticaret, iletişim ve ulaşım gibi yan sektörlerle birlikte bu kaybın yaklaşık üç katına çıkarak 93 milyar dolara ulaştığı bilgisi veriliyor. Türkiye’nin yalnız turizmden kaynaklı kaybının toplam milli gelirdeki payının yaklaşık yüzde 9’u bulunduğu açıklanan rapora göre bu durumda Türkiye turizmde en büyük kayba uğrayan ülke durumunda.



Dünyanın en yüksek oteli Şanghay'da açıldı



Dünyanın en yüksek binası At The Top Burj Khalifa' dan sonra, ikinci en yüksek binası olan Şanghay Tower' ın üst katlarında açılan otel, bu özelliği ile en yüksek otel ünvanını da kazandı. Şanghay Tower, dünyanın en yüksek binasından 200 metre daha kısa ve binanın yangın ve depremlerden korunması için özel önlemler alındı. Binanın çok yüksek olması sebebiyle özel olarak tasarlanan asansörler saniyede 18 metre yüksekliğe çıkıyor. 632 metre uzunluğunda ve 127 katlı Şanghay Tower'ın, 165 odası, 7 restoranı, barı ve SPA hizmeti bulunuyor. Ayrıca 84. katta ise müşteriler için yüzme havuzu da mevcut. 34 suit odası bulunan otelin, suitlerinde konaklama ücreti, 10 bin 500 dolar. Çin devletine ait büyük bir grup olan Jin Jiang International Hotels zincirinin bir parçası olan otelin satış ve pazarlama müdürü Renee Wu, otele ilginin cesaret verici olduğunu söyledi. Wu; "Açılış gününde web sayfası bile yoğun ilgi gösteren çok sayıda ziyaretçiyle doluydu. Otelimizde kalmak isteyen çok kişi var" bilgisini paylaştı.

Avrupa'ya seyahatlerde kısıtlamalar kalkıyor

Salgınla gelen seyahat kısıtlamaları, Fransa, Avusturya, Malta, Hollanda ve Estonya'ya yapılacak turistik ziyaretlerde kalktı. Ülkeler yeni normale dönmeye başlarken Schengen Bölgesi ile ilgili bir netlik kazanılmadı.

Gateway Management

Yönetim Kurulu Başkanı Halis Ali Çakmak, "Turistik seyahatlere kapıları ilk açanlar Fransa, Avusturya, Malta, Hollanda ve Estonya oldu. Çift Biontech aşısını olan ve aşı kartını beyan edenler bu ülkelere rahatlıkla seyahat edebilecekler. Henüz aşı olmadıysanız negatif Covid-19 testi sonucuyla vize başvuruları yapılabilir. Bu esnada aşı tarihlerinizi planlayarak vizenizin onaylanmasının ardından özlediğiniz turistik seyahati yapabilirsiniz. Diğer ülkelerden de olumlu haberlerin gelmesi an meselesi. Schengen vizesi olsa bile şu anda sadece vize alınan ülkeye seyahat edilebiliyor. Ancak, ülkelerin ilgili birimleri sürekli temas halindeyiz. Özellikle Schengen Bölgesi'ne seyahat planı yapanlar güncel gelişmeleri VFS ve Gateway vize başvuru merkezimizden anlık olarak öğrenebilirler" açıklamasını yaptı.



Halis Ali Çakmak

Avusturya, kapılarını açıyor

Avusturya, aralarında Türkiye'nin de bulunduğu birçok ülkeyi kırmızı listeden çıkardığını açıkladı.

Avusturya Dışişleri Bakanı Alexander Schallenberg, birçok ülkenin, risk seviyesini çok yüksek olarak tanımlanan kırmızı listeden çıkartıldığını, buna göre

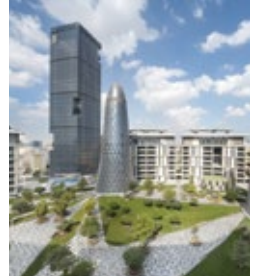
iki doz aşı yaptıran ve üzerinden 14 gün geçen kişilere karantina uygulanmayacağını bildirdi. Ayrıca, Avrupa Birliği (AB) üyesi ülkelerin yanı sıra bazı 3. ülkelerinin yeşil listeye alındığını, risk seviyesi düşük bu ülkelerden gelenlerin aşı olmaları, hastalığı geçirmeleri veya negatif test sonucunu ibraz etmeleri durumunda Avusturya'ya karantina olmaksızın girebileceklerini söyleyen Schallenberg, virüs varyantlarının tespit edildiği çok riskli ülkeler sınıfında yer alan Brezilya, Güney Afrika, Hindistan ve İngiltere'nin bunun dışında tutulduğunu belirtti. Hastalığı geçirmiş ve ilk doz aşısı yaptırdıktan sonra üzerinden 14 gün geçen kişilerin de karantina olmaksızın Avusturya'ya seyahat edebilecekler. Negatif PCR ya da antijen test sonucuna sahip kişiler için karantina koşulunun sürdüğünü belirten Schallenberg, karantinanın 5. gününde yapılacağı testin sonucuna göre karantinadan çıkılabileceğini de açıkladı.



Alexander Schallenberg

Katar, FIFA Dünya Kupası 2022™ için, 105 yeni otel ve apartman kompleksini hizmete açıyor

Katar, FIFA Dünya Kupası 2022 Katar™'a ev sahipliği yapmaya hazırlanıyor. Bu amaçla 105 yeni otel ve özel servis olanağı bulunan apartman kompleksini, konaklama tesislerine ekliyor. Son günlerde açılışı gerçekleşen, 5 yıldızlı Banyan Tree Doha Otel, 341 oda, suit ve rezidansa sahip. Yıl içinde açılması planlanan oteller arasında, beş yıldızlı bir Accor tesisi olan Pullman Doha West Bay bulunuyor. Otelde, 375 oda ve suit ile 93 daire bulunuyor. 53 katlı JW Marriott West Bay Otel'i'nde ise gökdelenin 30 uncu katında teras yüzme havuzu, 297 odası, çeşitli restoranları bulunuyor. Steigenberger Hotel Doha, havaalanına yakın bir noktada konaklamak isteyenler için uygun bir otel konumunda. Fütüristik binada 204 oda ve suit yer alacak. Bu yeni otellerin her biri, yaklaşık 32 bin oda anahtarından oluşan Katar'ın 183 tesislik portföyüne bir hizmet veya deneyim kazandırıyor. Konu ile ilgili, Katar Hava Yolları Grubu İcra Kurulu Başkanı ve Katar Ulusal Turizm Konseyi Genel Sekreteri Akbar Al Baker; "Konukların Katar misafirpervertiğinin tadını en iyi şekilde çıkarabilmesini sağlamak için vaad ettiğimiz turizm deneyimini zenginleştirmeye devam ederken, her bütçeye ve ihtiyaca uygun bir otel, resort veya özel servis olanakları bulunan apartman kompleksi seçme imkanı da verebiliyoruz. Yakında açılması planlanan bu tesisler, konaklama alternatiflerimizi çeşitlendirme ve ziyaretçilere daha geniş bir yelpazede hitap etme stratejimizin bir parçasını oluşturuyor. Küresel turizm konumlanmamızı Katar Ulusal vizyonu 2030'a uygun olarak zenginleştirmek ve ziyaretçilere Katar'ı en iyi şekilde deneyimlemelerini sağlamak için daha fazla sayıda seçenek sunmaktan mutluluk duyuyoruz." açıklamasında bulundu.



EV DIŞI TÜKETİM SEKTÖRÜNÜN BÜYÜK BULUŞMASI

ANFAŞ HOTEL EQUIPMENT

32. Uluslararası Konaklama ve
Ağırlama Ekipmanları İhtisas Fuarı

ANFAŞ FOOD PRODUCT

28. Uluslararası Gıda ve
İçecek İhtisas Fuarı

18 - 21 OCAK 2022

Anfaş Fuar Merkezi, Antalya



  anfashotelequipment
www.anfashotelequipment.com

  anfasfoodproduct
www.anfasfoodproduct.com

anfaş
ANTALYA FUARCIKLIK İLETİME VE İHTİSAS A.Ő.

Tel: +90 242 462 2000
Email: info@anfas.com.tr



"BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR"

Visitizmir'in mobil uygulaması ile 'Başka bir turizm mümkün'

İzmir Vakfı koordinasyonunda, İzmir Büyükşehir Belediyesi, İzmir Kalkınma Ajansı ve Sun Express'in ortaklığında hayata geçirilen, dijital turizm altyapısı Visitizmir'in mobil uygulamasında, 30 ilçeyi kapsayan 11 kategori ve 2 bin 300'den fazla noktaya dair bilgi, fotoğraf ve video yer alıyor. Bu uygulama ile, dünyanın neresinden olursa olsun kişiler, İzmir'in en ücra köşesindeki turizm destinasyonuna erişim konusunda her türlü bilgiye çok hızlı bir şekilde erişebiliyor olacaklar. Bir rehber niteliğinde olan uygulama, konum bilgisi ile bu noktalara nasıl ulaşılabileceğini harita üzerinden gösteriyor. Konunun uzmanları ve Visitizmir kullanıcıları tarafından düzenli olarak güncellenecek, sisteme yeni bilgiler girilecek olan uygulama, dünyada çok az şehir tarafından uygulanıyor, Türkiye'de bir ilk olma unvanına sahip. Türkiye'nin bağımsız web ödülleri organizasyonu Altın Örümcek Yarışması'nda "Kamu Kurumu" kategorisinde ilk ödülünü alan uygulama, İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin yazılım şirketi İzmir Teknoloji (eski adıyla ÜNİBEL) tarafından tümüyle yerli yazılımla gerçekleştirildi. Hem mobil uygulama hem de internet sitesi üzerinden hizmet veriyor ayrıca kullanıcılar, Visitizmir'in tüm içeriğine visitizmir.org internet sitesi üzerinden de erişilebiliyor. Google Play ve App Store'dan ücretsiz indirilebilen uygulamanın Türkçe ve İngilizce olmak üzere iki dil seçeneği bulunuyor. Bununla birlikte, bir sosyal medya platformu ve tanıtım mecrası olarak da tasarlanan uygulama ile kullanıcılar, İzmir'in turistik değerlerine dair yorum yapıyor, fikirlerini diğer kullanıcılarla paylaşıyor. Bunun yanı sıra kendi turizm noktalarını beğenip, favorilerine ekleyebiliyor ve yepyeni noktalar önerebiliyor. Şehirdeki güncel etkinlikleri ve yenilikleri kullanıcılarına ulaştıran Visitizmir hakkında İzmir Büyükşehir Belediyesi ve İzmir Vakfı Başkanı Tunç Soyer su açıklamaları yaptı: "Turizm hareketliliğinin durma noktasına geldiği bir dönemde, İzmir turizmimizi büyütme için 2020 ve 2021 yıllarında çok sayıda ilke imza attık. İzmir'in il ölçeğindeki turizm stratejisinin hazırlık çalışmaları, tam da Covid-19 pandemisinin başladığı süreçte örtüştü. Bu süreçte, 'Başka bir turizm mümkün' anlayışıyla daha dirençli bir turizm sektörünün hayalini kurduk. Bu, İzmir turizmine



yön veren tüm kurumların, İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin, Kültür ve Turizm Müdürlüğü'nün, turizm sektörünün ve sivil toplumun ortak hayaliydi. İzmir Vakfı'nın koordinasyonu ile yayınladığımız strateji dokümanı, İzmir turizmimizi 12 ay ve 30 ilçeye yayılan ve her bir turistin bıraktığı döviz miktarını ülke ortalamasına göre en az iki kat yükselten yeni bir yol haritası ortaya koydu. Bu yeni stratejiyle İzmir'i sadece bir kıyı destinasyonu olarak değil tarih, kültür, doğa ve gastronomisiyle de ön planda bir şehir olarak konumlandırıyoruz. Türkiye'nin hiçbir yerinde olmayan dijital turizm ansiklopedisi Visitizmir bu nedende bizim için çok önemli. 12 ay gibi bir sürede İzmir'de turistik cazibesi olan tüm noktaları tek bir dijital veri tabanında topladık ve tüm bu verileri dünyanın neresinde olursa olsun tüm kullanıcıların erişime açtık. Her kullanıcı, Visitizmir'e üye olduğunda "İzmir Dostu" etiketine de sahip olacak. Her etkileşim, yorum yapma, beğenme kullanıcılara puan kazandırıyor. 8 bin 500 puanı toplayan kullanıcılar 'İzmir Elçisi' oluyor. İlerleyen süreçte İzmir elçilerimize farklı avantajlar sağlayacağız. Otel ve restoranlarda indirim aklımızdakilerden birkaçı." dedi.

Arslantepe Höyüğü, UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alındı



44. Dünya Miras Komitesi tarafından alınan kararla, UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınan Malatya'nın Battalgazi ilçesindeki Arslantepe Höyüğü, Türkiye'nin listeye giren 19. varlığı oldu. 2014 yılında UNESCO tarafından Dünya Miras Geçici Listesine alınan Arslantepe Höyüğü'nün geçen yıl açıklanması beklenen UNESCO kararı, yeni tip corona virüs (Covid-19) salgını nedeniyle gerekli

toplantı ve çalışmaların yapılamaması gerekçesiyle açıklanamadı. İtalya Roma La Sapienza Üniversitesi tarafından 1961'den bu yana kazı çalışması yapılan alanda, merkezi devlet sistemine geçişe tanıklık eden bulgular ortaya çıkarıldı. Arslantepe'de Geç Kalkolitik dönemden Demir Çağı'na kadar geçen tarihsel sürecin buluntularına rastlanırken, Hititler'den Roma ve Bizans'a kadar pek çok medeniyetin izleri de bulundu. Dünyanın ilk yağmur drenaj hattı gibi şehir alt yapısı bulunan kerpiçten saray ve 2 bini aşkın mühürle, Anadolu'da 'İlk Şehir Devleti'nin yapıları ortaya çıkarıldı. UNESCO Dünya Miras Listesi'ne alınması hakkında yapılan açıklamada, "Yeni siyasi ilişkiler, anıtsal mimari, idari, teknoloji ve sanat alanında iktidara özgü yeni gelişmelere kaynaklık etmesi; Mezopotamya ve çevresinde, döneminin en kapsamlı kazılmış kamu kompleksini ve böyle bir gelişime dair en iyi şekilde korunmuş örneğini barındırması; Yakın Doğu'da ilk devlet toplumunun ortaya çıkışına istisnai biçimde tanıklık etmesi ve bölge ekonomisini kontrol eden, merkezi bir otorite uygulayan bir yönetimin ortaya çıkışına sahne olması gibi pek çok özelliği Arslantepe Höyüğü'nün dünya mirası olması kararında komite tarafından dikkate alındı" açıklaması yapıldı.

Turizmde dijitalleşme için Google ve TÜROFED güçlerini birleştirdi



Google ve Türkiye Otelciler Federasyonu (TÜROFED), turizmde dijital dönüşümü gerçekleştirmek amacıyla güç birliği yaptı. Özellikle içinde bulunduğumuz pandemi sürecinde artan dijitalleşme ihtiyacını karşılamak amacıyla imzalanan protokolle, çalışanlara dijital dönüşüm için gerekli beceri ve iç görüleri kazandırırken, sektörün yenilikçi ürün ve hizmetlerle desteklenmesi hedefleniyor. Protokol, Google Türkiye Ülke Direktörü Mehmet Keteloğlu ve TÜROFED Başkanı Sururi Çorabatır tarafından, Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy'un katılımıyla gerçekleşen törenle imzalandı. Üç temel konu üzerinde odaklanılan işbirliği için 1.aşama olan, Dijital Atölye Online Turizm Programı'nda; Turizm işletmecileri ve çalışanları söz konusu eğitimlerle "işletmelerini nasıl dijitalle taşıyabilecekleri"; "dijital tanıtım ve pazarlama faaliyetlerini nasıl daha etkinlikle sürdürebilecekleri"; "online içerik geliştirme stratejilerini nasıl güçlendirebilecekleri" ve

"Google ürün ve servislerinin yanı sıra tüm dijital ekosistem oyuncularını tanıyarak dijital ayak izlerini nasıl büyütebilecekleri" hakkında bilgi sahibi olma imkanına kavuşacak. Online eğitimlerin ardından, Google Dijital Atölye platformunda hazırlanan turizm sektörüne özel, tamamen Türkçe ve ücretsiz eğitim programı ile 2500 turizm işletmesine ulaşılması ve Google'ın sektörün dijitalleşmesine verdiği desteğin sürdürülmesi hedefleniyor. 2.aşama olan, turizm sektörünün geleceğine ilişkin iç görüler'de Google Türkiye ve TÜROFED ile yapılan işbirliği çerçevesinde; turizm ve seyahat sektörünün kısa, orta ve uzun vadeli görünümüne ilişkin iç görülerini sektör temsilcileri ile paylaşarak önlerini daha iyi görmelerine, tüketici eğilimlerini daha net okuyabilmelerine ve daha iyi kararlar vermelerine katkı sunacak. 3. aşama olan, turizm ve seyahat sektörünün inovatif ürün ve hizmetlerle desteklenmesinde ise, Google Türkiye ve TÜROFED önümüzdeki dönemde turizm işletmelerinin dijital ürün ve servisler hakkındaki bilgilerini güncel tutabilmek için sektörü ilgilendiren yeni teknoloji ve araçlara ilişkin bilgilendirme çalışmalarını hayata geçirecek. Google Türkiye Ülke Direktörü Mehmet Keteloğlu, konu ile ilgili; "Özellikle belirtmek isterim ki, turizm ve seyahat Türkiye'de faaliyete başladığımız ilk

günden bu yana bizim için hep öncelikli bir sektör oldu. Türkiye'deki 15. yılımızda TÜROFED ile çıktığımız bu yol ile ülkemize hizmet etmeye yönelik çalışmalarımıza bir yenisini eklemekten dolayı büyük onur ve mutluluk duyuyoruz. Bu zorlu dönemi hep birlikte aşarken, tüm işletmeleri dijital platformların sunduğu birbirinden değerli avantajlardan ve güçlü araçlardan yararlanmaya çağırıyoruz." dedi. TÜROFED Başkanı Sururi Çorabatır ise konu ile ilgili değerlendirmeler yaparak; "Dijitalleşmenin tüm sektörlerde olduğu gibi turizmde de önemli konulardan biri haline geldiğini" belirten TÜROFED Başkanı Sururi Çorabatır, işbirliği protokolüne ilişkin olarak şunları söyledi: "Özellikle dijital platformlar, online içerik yönetimi ve veri analitiği turizm sektörünün yeniden eski canlılığına kavuşmasında bizlere yardımcı olacak ana başlıklar olarak karşımıza çıkıyor. Bu iş birliği ile dijital dünyanın sunduğu araçlardan daha iyi faydalanarak hem işletmelerimizi hem de çalışanlarımızı çağın gerektirdiği dijital becerilerle donatabilmeyi hedefliyoruz. Böylelikle bir yandan online içerik ve markalaşma, konularındaki yatırım kararlarımızı daha öngörülü ve stratejik şekilde verirken, bir yandan da dijital dünyanın sunduğu yeni ürün ve araçlardan hızla haberdar olabileceğiz." açıklamasını yaptı.

Türkiye Uluslararası Sağlık Turizmi Meclisi kuruldu

Türkiye Uluslararası Sağlık Turizmi Meclisi, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB) bünyesinde 64'üncü Sektör Meclisi olarak kuruldu ve başkanlığına HLC Plastik, Rekonstrüktif Cerrahi Merkezi kurucu ortağı Dr. Özgür Öztan seçildi. Tüp bebek, plastik cerrahi, saç ekim, göz hastaneleri, diş poliklinikleri, obezite cerrahisi, organ nakli, onkolojik tedavileri, termal tedaviler, fizik tedavi, hasta ve yaşlı bakım hizmetleri dallarında faaliyet gösteren hastaneler, klinikler ve merkezler ile TÜRSAB'ın katkıları ile oluşan Meclis, Türkiye'nin bu alanda markalaşma sürecinde yol haritasının belirlenmesine de katkı sağlamayı hedefliyor. Meclisin seçimli ilk toplantısı, TOBB Yönetim Kurulu Üyesi Mahmut Özgener'in başkanlığında Meclis Başkanlık Divanını seçmek ve sektörün güncel konularını istişare etmek üzere video konferans yöntemiyle gerçekleştirildi. Özgener, sektör meclislerinin kamu ile iş birliği içinde çalışan etkin bir mekanizma olduğunu belirterek; "Türkiye Uluslararası Sağlık Turizmi Meclisimiz de bu anlamda yapacağı çalışmalarla ülkemizin uluslararası sağlık turizmi alanında cazibe merkezi olması ve hasta payının artması noktasında önemli rol oynayacaktır" açıklamasını yaptı. Sektör meclislerinin kuruluş amacı ve çalışma esaslarını anlattığı konuşmasının ardından Meclis Başkanlık Divanı seçimi gerçekleştirildi. Meclis Başkanlığına HLC Plastik, Rekonstrüktif Cerrahi Merkezi kurucu ortağı Dr. Özgür Öztan, Meclis Başkan Yardımcılığına ise, Güven Hastanesi Genel Müdür Yardımcısı Genco Çetinkanat seçildi.



Dr. Özgür Öztan

Murat Toktaş, KATİD'e, 3. kez başkan seçildi

Karadeniz Turizm İşletmeleri Derneği (KATİD)'de, 3. Olağan Genel Kurulunda tek aday olan Başkan Murat Toktaş, kongrede



üçüncü kez seçildi. Toktaş, seçildikten sonra yaptığı konuşmada: "KATİD olağan Genel Kurulumuzda arkadaşlarımız beni yeniden başkanlığa layık gördü. Kendilerine teşekkür ediyorum. Pandemi nedeniyle zor günler geçiren sektörümüz, normalleşme döneminin ardından hareketli günler yaşamaya başladı. Pandemi dönemi, tüm Türkiye ve Dünyayı olduğu gibi turizm sektörünü de derinden sarstı. Ancak normalleşme dönemine girdikten sonra ciddi bir hareketlilik başladı. Dilerim pandemi yeniden etkin olmaz ve sağlıklı günler devam eder. Pandemi nedeniyle ertelemek zorunda kaldığımız Genel Kurulumuzu da normalleşmenin ardından gerçekleştirdik. Katılan üyelerimizle genel kurulumuzu yaptık. Arkadaşlarımıza bana gösterdikleri güven nedeniyle teşekkür ederim. Çalışmalarımıza kaldığımız yerden devam edeceğiz ve sektörümüzün canlanması için gereken çalışmalarımızı kesintisiz sürdüreceğiz " dedi.

Sümela Manastırı ziyarete açılıyor

Unesco Dünya Kültür Mirası Geçici Listesi'nde yer alan Sümela Manastırı, 5 yıl süren restorasyon çalışmalarının ardından tekrar ziyaretçilere açılıyor. Maçka ilçesindeki Karadağ'ın Altındere Vadisi'ne bakan eteğinde bulunan ve vadiden yaklaşık 300 metre yükseklikteki ormanlık alanda kayalar oyularak yapılan Sümela Manastırı, bölgede önemli bir turizm potansiyeline sahip. Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy'un katılımıyla ziyarete açılan ve restorasyonunun yüzde 90'ının tamamlandığı manastırda, Ana Kaya Kilisesi'nin kuzeyinde yer alan 10 şapel, Çan Kulesi, misafirhane, keşiş ve öğrenci odaları ve mahzenler 5 yıl sonra ilk kez gezilecek. Taş düşme tehlikesine karşı Eylül 2015'te kapatılan manastırda, kaya temizliği ve çelik kafesleme yapıldı. Restorasyon çalışmaları kapsamında, yamaçta tehlike arz eden 1100 ton kayanın temizliği yapıldı. Manastır üzerindeki ana kayada ise bariyer oluşturulurken bariyerlerin arası çelik kazıklarla desteklendi. Restorasyon çalışmalarının ilk etabı olan şubat 2016'da restorasyon, çevre düzenlemesi, kayalıkların jeolojik ve jeoteknik bakımdan araştırılması ve güçlendirilmesi çalışması başlatıldı. Sümela Manastırı'nın avluya kadar olan bölümü,

çevresinde gerçekleştirilen projelerin birinci etabının tamamlanması ile 25 Mayıs 2019'da ziyarete açıldı. İkinci etap çalışmalarının da tamamlanması ile manastırın yüzde 65'lik bölümü açıldıktan sonra, taş düşme riski üzerine ise geçen yıl sonbaharda yeniden ziyarete kapatılan tarihi mekanda çalışmalara kaldığı yerden devam edildi. Çalışma kapsamında endüstriyel dağcılar, taş düşmelerine karşı yamaçları çelik ağırlarla örüp, güçlendirdi. Restorasyon ekibi de iç alanlarda çalışmalarını sürdürdü. Çelik ağırların yamaca serildiği 'bohçalama' sistemiyle korunan manastır, tamamlanan restorasyon çalışmalarının ardından ziyarete açılıyor. İç yollar, ibadet odaları, ahşap kaplama, dış avlu ve su kemerleri aslına uygun olarak restore edildi. İkinci etap çalışmalarının yüzde 90'ı tamamlanan yapıyı gezen Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy, "Girişten görülebilecek şekle kadar olan birinci kısmı açtık. Geçen sene biliyorsunuz eskiden açık olan yerlerin tamamını açtık. Aslında bu etapta yaptığımız iş, kalan kayaların temizlenmesi ve daha önce hiç ziyaretçi almadığımız noktaların temizlenmesi şeklinde gerçekleşti. Zaten bu da ayrı bir ilgi alanı oluşturacak. Yeni bölümde yeni



şapeller, keşiş odaları, salonlar, misafirhaneler gibi birçok noktalar var. Dijital ortamda sunum yapabileceğimiz noktalar da oluşturduk. Gizli bir şapel daha var, o da bir iki hafta içerisinde devreye girecek. Yaklaşık 50 metre manastır ucundan kayalıklardan gittikten sonra gizli bir şapel var, onu da hizmete alacağız. Açıkçası bence daha önce ziyaret etmiş olanlar, tekrar tekrar buraya gelerek ziyaret edecekler diye düşünüyoruz." dedi. Unesco Dünya Mirası Geçici Listesi'nde yer alan Sümela Manastırı'nın Dünya Miras Listesi'ne girmesi için de çalışmalar sürdürülüyor.

5. Uluslararası Adana Lezzet Festivali konuklarını ağırlayacak



5. Uluslararası Adana Lezzet Festivali, 8-10 Ekim 2021'de, sektörün tüm bileşenleriyle, yerli ve yabancı konuklarıyla üç günlük bir gastronomi etkinliği olarak gerçekleşecek. Geçen yıl pandemi koşulları nedeniyle ilk defa dijital olan festival, bu yıl koşulların iyileşmeye başlamasıyla birlikte alınan tedbirlerle yeniden yapılacak. Adana'nın eşsiz tatlarının, Türk mutfağı için çok önemli bir yer teşkil ettiğini vurgulayan

Vali Süleyman Elban, "Adana'nın bu potansiyelinin daha da geliştirilerek önemli bir gastronomi destinasyonuna dönüştürülmesi amacıyla ilki 2017 yılında düzenlenen ve her yıl geliştirilen etkinliklerle bir önceki yıldan çok daha fazla ses getiren Adana Lezzet Festivali ile Adana'mızın zengin mutfak kültürünün bilinirliğinin artırılması ve bu mutfak kültürümüzün geleceğe taşınması için tüm paydaşlarla yoğun bir çaba içerisindeyiz. Geçen bir yıllık süreçte, pandemi koşullarında yaşanan olumlu gelişmelerle bu yıl 8-10 Ekim 2021 tarihlerinde beşincisini düzenlemeyi planladığımız Uluslararası Adana Lezzet Festivali'mizde, festival coşkusu yerli ve yabancı tüm misafirlerimizin katılımıyla kaldığı

yerden devam edecek. Tabi koronavirüsle mücadelede büyük bir yol kat etmiş olsak da salgın tamamıyla bitmiş değil. Bizler tüm şartları düşünerek hazırlıklarımızı yapıyor, tüm tedbirleri şimdiden düşünüyoruz. Konuklarımızın da aynı hassasiyet içerisinde olacağına inanıyoruz. Festivale katılacak misafirlerimizi Adana'da en iyi şekilde ağırlamanın; onlara Adana insanının misafirperverliğini, cana yakınlığını göstermenin heyecanını daha şimdiden yüreklerimizde hissediyoruz. Siz değerli lezzet tutkunlarını da bu heyecanımıza ortak olmak, Adana'nın dillere destan lezzetlerini tatmak ve festival coşkusuyla yaşamak için 8-10 Ekim tarihlerinde Adana'ya bekliyoruz." açıklamasını yaptı.

Ege ve Akdeniz'deki kamu kamp ve tesisleri için özelleştirilme kararı alındı

Cumhurbaşkanı Kararı'yla, çoğu, Ege ve Akdeniz sahillerindeki yüzlerce dönüm arazi üzerinde kurulu 18 eğitim kampı ve sosyal tesislerine özelleştirme kararı alındı. Marmaris, Kuşadası, Seferihisar, Manavgat, Didim, Gökçeada ve Beşiktaş Boğaz'da yer alan arazi ve tesisler idare eliyle satılabilecek, kiralanabilecek ya da kat/arsa karşılığı inşaat yaptırılabilir. Birçoğu denize sıfır olan eğitim kampları ve sosyal tesislerinin bulunduğu yüzlerce dönüm arazi ve binlerce metrekare kapalı alan 4264 sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararı ile Özelleştirme İdaresi'ne devredildi.



CESARET FARK YARATIR

Otel yatırımcılarına
Yenilikçi Franchise
sistemi ve Yönetim
çözümleri



CONTINENT
Worldwide

www.ContinentHotels.com
management@continenthotels.com

“Turizmi Teşvik Kanunu ile Bazı Kanunlarda Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun Teklifi”, TBMM Genel Kurulu’nda kabul edildi



Kültür ve Turizm Bakanlığı'nca uygun görülen kültür ve turizm koruma ve gelişim bölgeleri veya turizm merkezlerinde, özel sektör katılımıyla 'turizm hizmetleri yönetim birlikleri' kurulacak. Konaklama tesisleri ve plaj işletmeleri için turizm işletmesi belgesi alma zorunluluğu getirilecek. Kamu kurum veya kuruluşlarının misafirhaneleri, vilayetler evi ile ordu evleri bu düzenlemeden muaf tutulacak. Belirtilen süreler içinde turizm işletmesi belgesi alamayan konaklama ve plaj işletmelerinin iş yeri açma ve çalışma ruhsatı 1 ay içinde iptal edilecek ve faaliyetlerine son verilecek. Lüks kampçılık alanında yapılan yeni düzenlemelere göre, lüks kampçılık turizm türünün yasal altyapısı oluşturulacak

ve kontrollü gelişimi sağlanacak. Kültür ve turizm koruma ve gelişim bölgeleri ile turizm merkezlerinin tespitine ilişkin yeni kriterler getirilecek. Bu kriterlerle ülkenin doğal, tarihi, arkeolojik ve sosyokültürel turizm değerleri ile turizm potansiyeli dikkate alınacak. Cumhurbaşkanınca kabul edilen yatırımlarda, devlet yardımları hakkında kararda kültür ve turizm koruma ve gelişim bölgeleri için belirlenen istisna, muafiyet ve teşvik hükümleri, turizm merkezleri hakkında da uygulanacak.

Turizm işletmesi belgesi almayan tesisler işletmeye açılmayacak

Kültür ve Turizm Bakanlığı'nca uygun görülen kültür ve turizm koruma ve gelişim bölgelerinde, alanın bütüncül bir anlayışla korunmasının, geliştirilmesinin, sosyal ve teknik altyapının gerçekleştirilmesinin ve işletilmesinin özel sektör iş birliği ile sağlanması amacıyla bakanlık tarafından, adına tahsis yapılanların katılımıyla turizm hizmetleri yönetim birlikleri kurulmasında bakanlık yetkili olacak. Belgili yatırımların, bakanlıkça belirlenen süreler içinde tamamlanarak işletmeye açılması

zorunlu olacak; ancak bu süre bakanlıkça uzatılabilecek. Konaklama içermeyen müstakil plaj işletmelerinin, iş yeri açma ve çalışma ruhsatı almalarını takiben 7 gün içinde turizm işletmesi belgesi almak için bakanlığa başvuru yapmaları ve başvuruyu takiben yapılacak denetim sonucunda varsa belirlenen eksikliklerini, tebliğat tarihinden itibaren 30 gün içinde gidererek, turizm işletmesi belgesi almaları zorunlu olacak. Kültür ve turizm koruma ve gelişim bölgelerinde ve turizm merkezlerinde devletin hüküm ve tasarrufu altındaki yerlerin kamu yararı doğrultusunda korunmasına veya kullanılmasına katkıda bulunacak, ücretsiz girişli günübirlik tesis yapılmasına ilişkin usul ve esaslar belirlenecek. Bakanlığın belirlediği kriterlere uygun yapılmayan ve turizm işletmesi belgesi almayan tesisler işletmeye açılmayacak. Bakanlıktan turizm işletmesi belgesi alınmasının ardından başka bir işleme gerek kalmaksızın 15 gün içinde bu tesisler için iş yeri açma ve çalışma ruhsatı verilecek. Sözleşmelerine aykırı olarak bakanlığın belirlediği kriterlere uygun yapılmayan tesislerin kira sözleşmeleri feshedilecek ve taşınmazın tahliyesi sağlanacak.

GastroRize'de gastronomi dünyasının profesyonelleri ağırlandı



GastroRize tanıtım günlerine, Rize Belediye Başkanı Rahmi Metin, Belediye Başkan Yardımcısı Kemal Genç, Rize Ticaret Borsası Genel Koordinatörü Hasan Önder ve Gastro Rize Organizatörü Gökmen Sözen, sektörün temsilcileri, gastronominin profesyonelleri ve gazeteciler katıldı. Etkinlik, Rize'nin her yönüyle tanıtımını, kültürünü, lezzetlerini, dünya çapında bilinirliğini sağlamak amacıyla gerçekleştirildi. Sektör profesyonelleri, Rize Belediyesi tarafından düzenlenen organizasyonla Rize Çayını yerinde incelediler. Rize Belediye Başkanı Rahmi Metin ve Rize Ticaret Borsası Genel Koordinatörü Hasan Önder tarafından misafirlere Rize Çayı ile ilgili

bilgiler aktarıldı. Rize Belediye Başkanı Rahmi Metin, konu ile ilgili; “İnanıyorum ki gelen misafirlerimiz, özellikle yaylaları gördükçe ne kadar özel bir coğrafyaya sahip olduğumuzu da görecekler. GastroRize ile festivalle amacımız, bu alanın gönüllü insanları vasıtasıyla hakikaten Türkiye'ye, coğrafya olarak Karadeniz coğrafyasına ve dünyaya zaman içinde Rize'mizi, lezzetlerimizi tanıtabilme şerefine nail olmaktır” açıklamasını yaptı. Metin, bu yıl pandemi nedeniyle GastroRize Günleri olarak düzenlenen etkinliğin gelecek yıllarda kapsamının genişletilerek uluslararası bir festivale dönüşeceğini, Rize'de yapılmakta olan havalimanının yıl sonunda faaliyete geçmesi ile beraber şehirde daha fazla kişinin misafir edileceğini, gelecek yıllarda etkinliğin kapsamının genişletilerek uluslararası bir festival haline getirilmesinin amaçlandığını belirtti. Konu ile ilgili; “Oldukça zengin olan yerel damak kültürümüzün gerek tadıyla gerekse sunumuyla dünya gastronomisi açısından büyük öneme sahip olduğuna kanaatindeyiz. Biliyoruz ki; bundan sonraki

süreçte hepimizin desteği ile şehrimizi tüm dünyadan daha fazla insanla buluşturacağız, turistik ve ekonomik değerini daha üst seviyelere taşıyacağız. Özellikle Karadeniz ülkelerinden Rize'ye turizm akışının sağlanmasında GastroRize'nin büyük katkısı olacağını düşünüyoruz” dedi.

Ziyaretçiler Palavut Şelalesi'nin güzelliği karşısında büyüldü

GastroRize Günleri ziyaretçileri etkinliğin son gününde güne geleneksel Karadeniz balıkçılığı örneğinin sunulduğu taka turuyla başladı ve bölgenin en önemli tarihi yapılarından olan Zilkale'yi ziyaret etti. Denizden tam 750 metre yükseklikte ve Fırtına Vadisi yakınlarında bulunan kale 14. yy mimarisinin tipik bir örneğini ziyaretçilerle buluşturdu. Fırtına Vadisi'nde Zipline deneyimiyle heyecan ve eğlenceyi beraber yaşayan ziyaretçiler Palavut Şelalesi'nin güzelliği karşısında büyüldü. GastroRize günleri, tüm dünyadan turist akınına uğrayan ülkemizin en önemli doğal güzelliklerinden Ayder Yaylası gezisi ile son buldu.

FUARLAR

YURTIÇİ FUARLAR	Tarih	Fuarın Adı	Konusu	Yeri	Düzenleyen
	01 - 04 Eylül 2021	CNR Food İstanbul	Gıda - İçecek	CNR Expo İstanbul Fuar Merkezi	ITF İstanbul Fuarcılık A.Ş. / CNR Holding
	08 - 12 Eylül 2021	Hostech By Tusid	Uluslararası Otel, Restoran, Kafe, Pastane Ekipmanları ve Teknolojileri	CNR EXPO İstanbul Fuar Merkezi	CNR - İstanbul Fuarcılık A.Ş. / TUSİD
	09 - 12 Eylül 2021	Worldfood İstanbul 2021	Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri	İstanbul - Tüyap Kongre ve Fuar Merkezi	HYVE Fuarcılık A.Ş.
	16 - 19 Eylül 2021	Zuchex 2021	Otel, restoran ve kafelere yönelik mutfak ürünleri, masa üstü sunum ve servis ekipmanları ile aksesuar setleri	İstanbul - Tüyap Fuar Merkezi	Tarsus Turkey Fuarcılık
	22 - 25 Eylül 2021	Flora Expo Antalya 2021	Süs Bitkileri, Peyzaj, Bahçecilik ve Üretim Teknolojileri	Anfaş Antalya Fuar ve Kongre Merkezi	HYF Fuarcılık
	29 Eylül - 02 Ekim 2021	ISK-SODEX 2021	Doğalgaz, Isıtma, Soğutma, Klima, Havalandırma, Bina Otomasyonu	İstanbul - Tüyap Fuar Merkezi	Hannover Messe Sodeks Fuarcılık A.Ş.
	07 - 09 Ekim 2021	Hestorex 4.Dünya Sağlık, Spor, Alternatif Turizm Kongre ve Fuarı	Sağlık, Spor, Alternatif Turizm	Antalya	Aktüel Medya
	20 - 23 Ekim 2021	Food Tech Eurasia	Gıda Ürünleri ve Teknolojileri	İstanbul - Tüyap Fuar Merkezi	Reed Tüyap Fuarcılık A.Ş.
	27 - 28 Ekim 2021	Antalya Turizm Fuarı	Konaklama sektörü ve paydaşları	Anfaş Antalya Fuar ve Kongre Merkezi	GMT Fuarcılık
	11 - 13 Kasım 2021	The Flower and Plant Show	Peyzaj, iç ve dış mekan süs bitkileri, fide ve tohumlar, dikey bahçe uygulamaları	İstanbul - Tüyap Fuar Merkezi	Tarsus Turkey Fuarcılık / Süs Bitkileri Üreticileri Alt Birliği'nin (SÜSBİR)
	18 - 21 Kasım 2021	5. Travelexpo Ankara	Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı	Ankara, ATO Congressium Fuar ve Kongre Merkezi	ATİS Fuarcılık
	18 - 20 Kasım 2021	Sirha İstanbul	Restoran, otel ve yiyecek- içecek profesyonellerine yönelik	İstanbul, Avrasya Gösteri ve Sanat Merkezi	GL Events Exhibitions Fuarcılık A.Ş.
	02 - 04 Aralık 2021	İstanbul Cleantech Expo	Endüstriyel Temizlik ve Hijyen Teknolojileri, Ekipman ve Malzemeleri	CNR EXPO İstanbul Fuar Merkezi	Pozitif Fuarcılık A.Ş.
	02 - 04 Aralık 2021	Travel Turkey İzmir 15. Uluslararası Turizm Fuar ve Kongresi	Turizm Fuar ve Kongresi	Fuarizmir - Gaziemir	İZFAŞ İzmir Fuarcılık / TÜRSAB Fuarcılık Hizmetleri
	14 - 17 Aralık 2021	HORECA FAIR Uluslararası Otel Ekipmanları, Ağırlama Konaklama Teknolojileri Fuarı	Ekipman, Ev dışı tüketim, gıda temizlik ürünü	Fuarizmir - Gaziemir	GL Platform Fuar Hizmetleri
	18 - 21 Ocak 2022	Hotel Equipment - Food Product Fuarı	Otel ekipmanları, gıda	Anfaş Antalya Fuar ve Kongre Merkezi	Anfaş Antalya Fuarcılık
25 - 30 Ocak 2022	İstanbul Mobilya Fuarı	Mobilya - Dekorasyon	İstanbul - Tüyap Fuar Merkezi	Tüyap Fuarcılık	

YURTDIŞI FUARLAR	Tarih	Fuarın Adı	Konusu	Yeri	Düzenleyen
	20 - 22 Ağustos 2021	SWTF - Şangay Dünya Seyahat Fuarı		Çin - Şangay	IEG Expo
	24 - 25 Ağustos 2021	HD Hospitality Expo	Otel Ekipmanları	ABD - Las Vegas Mandalay	HdExpo
	01 - 03 Eylül 2021	Eurogastro / World Hotel	Gıda, Mutfak Ekipmanları, Otel Ekipmanları	Polonya - Varşova	MT Targi Polska SA
	01 - 03 Ekim 2021	Holiday World & Region World	30.Orta Avrupa Turizm Fuarı	Çek Cumhuriyeti - Prag	ABF
	07 - 09 Ekim 2021	For Gastro & Hotel	11. Uluslararası Gastronomi Fuarı	Çek Cumhuriyeti - Prag	ABF
	13 - 15 Ekim 2021	TTG Travel	İtalya Turizm Fuarı	İtalya - Rimini	IEG Expo
	17 - 19 Ekim 2021	HOGA Hotellerie Gastronomie	Hotel Ekipman, Gıda, Mutfak Ekipmanları	Almanya - Nürnberg	Messe Nürnberg
	01 - 03 Kasım 2021	WTM - World Travel Market	Londra Turizm Fuarı	İngiltere - Londra	Reed Expo
	09 - 11 Kasım 2021	FHC, Food & Hotel China	Hotel, Restoran Ekipman ve Gıda Fuarı	Çin - Şangay	Şanghay Gıda Sanayicileri Derneği mutfak Şanghay uluslararası sergisi Co., Ltd.
	22 - 25 Kasım 2021	Equipotel	Otel Ekipmanları Fuarı	Brezilya - Sao Paula	Reed Exhibitions Alcantara Machado
	25 - 27 Kasım 2021	TT Warsaw	Uluslararası Turizm Fuarı	Polonya - Varşova	MT Targi Polska SA
	25 - 28 Kasım 2021	Tourism Expo Japan		Japonya - Osaka	Japan Travel and Tourism Association (JTTA), Japan Association of Travel Agents (JATA)
	10 - 13 Ocak 2022	Horecava	Otel, Restoran Gıda, Mutfak, Mobilya ve Ekipmanları Fuarı	Hollanda - Amsterdam	Rai Amsterdam

TOPLANTI ve KONGRELER

Tarih	Toplantı/Kongrenin Adı	Yeri	Düzenleyen
03 - 04 Eylül 2021	M.I.C.E. Festivali	Life Park Etkinlik ve Yaşama Alanı - Sarıyer / İstanbul	
07 - 08 Eylül 2021	Destination' Weddings and Romance Travel Industry Conference & Networking Event	İstanbul - Pullman Hotel	Uluslararası Düşün Profesyonelleri Derneği / Workshop TravelShop
09 - 12 Eylül 2021	81 Renk Türkiye Kültür ve Turizm Fuarı	İstanbul Yenikapı Avrasya Gösteri Merkezi	Rasyo Fuarcılık Org. ve Tanıtım Tic. Ltd. Şti.
07 - 09 Ekim 2021	Türkiye Turizm Zirvesi	Antalya	Hestorex Fuarı kapsamında, Turizm Akademisyenleri Derneği (TUADER) ile Profesyonel Otel Yöneticileri Derneği (POYD) öncülüğünde
08 - 10 Ekim 2021	5.Uluslararası Adana Lezzet Festivali	Adana	
20 - 22 Ekim 2021	3.Ulusal Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Kongresi	İstanbul - Beykoz	Beykoz Üniversitesi
Ekim veya Kasım 2021	11 ve 12'inci Uluslararası Turizm Karikatürleri Yarışması Ödül Töreni	İstanbul - Four Points by Sheraton Kağıthane Otelii	Anatolia Turizm Akademisi

2021 yılının ilk 6 ayında (Ocak-Haziran) Ülkemize gelen yabancı ziyaretçilerin sayısı 2020 yılının aynı dönemine göre yüzde 27,07 artış gösterdi.

Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın son açıkladığı verilere göre 2021 ocak-haziran döneminde 5 milyon 727 bin 651 yabancı ziyaretçi Türkiye'ye geldi. İlk üç sırada, 772 bin 437 kişi ile Ukrayna, 746 bin 724 kişi ile Rusya ve 516 bin 404 kişi ile Almanya yer aldı. Geçtiğimiz yılın aynı döneminde gelen yabancı ziyaretçi sayısı ise 4 milyon 507 bin 479 olmuştu. Buna göre 2021 de yabancı ziyaretçi sayısında, geçtiğimiz yılın aynı dönemine oranla yüzde 27,07 artış yaşandı.

TÜRKİYE'YE GELEN YABANCI ZİYARETÇİ SAYILARI* (2019 - 2020 - 2021 / OCAK - HAZİRAN)					
MİLLİYET	2021	2020	2019	Değişim %	
				2021 / 2020	2020 / 2019
Ukrayna	772 437	112 465	650 378	586,82	-82,71
Rusya Fed.	746 724	322 058	2 709 397	131,86	-88,11
Almanya	516 404	420 360	1 802 365	22,85	-76,68
Bulgaristan	332 257	421 416	1 236 280	-21,16	-65,91
İran	318 333	225 858	882 146	40,94	-74,40
Irak	250 997	177 995	539 752	41,01	-67,02
Romanya	148 583	73 544	312 694	102,03	-76,48
Polonya	131 518	32 373	322 391	306,26	-89,96
Azerbaycan	123 513	127 379	351 539	-3,04	-63,77
Fransa	114 875	101 149	311 332	13,57	-67,51
Amerika Birleşik Devletleri	108 523	67 815	253 595	60,03	-73,26
Hollanda	107 085	92 855	423 325	15,32	-78,07
Kazakistan	94 289	48 767	184 760	93,35	-73,61
Özbekistan	91 527	48 495	111 213	88,73	-56,39
Gürcistan	86 668	337 939	857 888	-74,35	-60,61
Ürdün	74 800	50 204	178 282	48,99	-71,84
Beyaz Rusya (Belarus)	71 384	12 468	96 919	472,54	-87,14
Belçika	67 738	50 848	203 726	33,22	-75,04
Libya	67 575	43 617	112 782	54,93	-61,33
Sırbistan	65 801	40 187	110 351	63,74	-63,58
Moldova	64 345	24 044	85 688	167,61	-71,94
İsveç	54 007	31 756	184 763	70,07	-82,81
Kuzey Makedonya Cumhuriyeti	52 788	37 115	98 106	42,23	-62,17
Avusturya	49 484	41 613	130 014	18,91	-67,99
Lübnan	49 409	34 908	143 560	41,54	-75,68
İngiltere (Birleşik Krallık)	49 299	129 663	1 003 254	-61,98	-87,08
Kosova	46 066	19 618	65 109	134,81	-69,87
İsrail	44 615	66 421	215 470	-32,83	-69,17
Kırgızistan	37 401	22 470	64 106	66,45	-64,95
İsviçre	36 748	28 264	110 381	30,02	-74,39
Diğer	952 458	1 263 815	4 324 940	-24,63	-70,78
Toplam	5 727 651	4 507 479	18 076 506	27,07	-75,06
TÜRKİYE'YE GELEN YABANCI ZİYARETÇİLERİN YILLARA VE AYLARA GÖRE DAĞILIMI*					
AYLAR	YILLAR			DEĞİŞİM %	
	2021	2020	2019	2021 / 2020	2020 / 2019
OCAK	509 787	1 787 435	1 539 496	-71,48	16,11
ŞUBAT	537 976	1 733 112	1 670 238	-68,96	3,76
MART	905 323	718 097	2 232 358	26,07	-67,83
NİSAN	790 687	24 238	3 293 176	3162,18	-99,26
MAYIS	936 282	29 829	4 022 254	3038,83	-99,26
HAZİRAN	2 047 596	214 768	5 318 984	853,40	-95,96
TEMMUZ		932 927	6 617 380		-85,90
AĞUSTOS		1 814 701	6 307 508		-71,23
EYLÜL		2 203 482	5 426 818		-59,40
EKİM		1 742 303	4 291 574		-59,40
KASIM		833 991	2 190 622		-61,93
ARALIK		699 330	2 147 878		-67,44
TOPLAM		12 734 213	45 058 286		-71,74
6 AYLIK TOPLAM	5 727 651	4 507 479	18 076 506	27,07	-75,06

PROFESYONEL ENDÜSTRİYEL
TEMİZLİK ÜRÜNLERİ

forest jaxpel setrax alcov
lopex target cappel BIO ante

- Günsu Profesyonel Endüstriyel Temizlik Ürünleri başta Antalya olmak üzere tüm Türkiye’de otel, restoran, çamaşırhane gibi işletmelere ürün sunmaktadır.
- Mutfak, banyo & wc, çamaşır ve genel hijyen grubu ürünlerimiz ISO kalitel belgeli fabrikamızda T.C. Sağlık Bakanlığı ve TSE onayı ile üretilmektedir.
- 30 yıllık tecrübemiz ile temizlik grubu ihtiyaçlarınızı kusursuz şekilde karşılamak için çalışıyoruz.



yatsan®



f | yatsanyatak | yatsan | yatsan.com 444 35 99

TEMPUR



yatsan MAISON