

Endüstriyel mutfak sektörü, yaşadığı tüm zorluklara rağmen, yüksek ihracat oranlarıyla, uluslararası arenada önemli bir yerde konumlanıyor

Oteller Dosyası, Sayfa 28
“Termal Konseptli Oteller”

Projeler Dosyası, Sayfa 52
“Marmara Bölgesi Yeni Otel Projeleri”



ZYXEL
NETWORKS

Güçlü. Güvenli. Kablosuz.

ZyXel'in **WiFi 7** Çözümleri ile Otellerde Kablosuz Bağlantının Gücünü Açığa Çıkarın!



WBE660S

BE22000 WiFi 7 Triple-Radio
NebulaFlex Pro Access Point

NWA130BE

BE11000 WiFi 7 Triple-Radio
NebulaFlex Access Point

Otellerin ihtiyaç duyduğu ve müşteriler için kritik öneme sahip kusursuz ve hızlı kablosuz ağ bağlantısı için %100 daha düşük gecikme süresi, 5 kat daha yüksek hız, 2x bant genişliği kanalları ve %20 veri artışı sağlayan **WiFi 7** teknolojisini **ZyXel WiFi 7AP**'ler ile deneyimleyin.



Adrina Termal Health & Spa Hotel



Adalya Elite Lara Hotel



Seaden Sea Planet Resort & Spa

Lisanssız Bulut Yönetim Platformumuz
Nebula ile Merkezi Yönetim

Sorunsuz Ağ Yönetimine Merhaba Deyin **hello nebula.**

Nebula hakkında daha fazla bilgi edinmek için QR kodu okutun!





 [dossodossihotelsgoldenhorn](https://www.instagram.com/dossodossihotelsgoldenhorn)



 [dossodossihotels](https://www.facebook.com/dossodossihotels)
 [dossodossihotelsoldcity/](https://www.instagram.com/dossodossihotelsoldcity/)



 [dossodossilaleli/](https://www.instagram.com/dossodossilaleli/)



 [dossodossiyeenikapi](https://www.instagram.com/dossodossiyeenikapi)



 [Dosso-Dossi-Hotels-Downtown](https://www.facebook.com/Dosso-Dossi-Hotels-Downtown)
 [dossodossidowntown](https://www.instagram.com/dossodossidowntown)



GOLDEN HORN / Stlce İmrahor Caddesi, Dutluk Sokak No:3 Beyođlu / İstanbul
T: +90 (212) 314 50 00 E: infogoldenhorn@dossodossihotels.com

DOWNTOWN / Akşemsettin Mah. Adnan Menderes Bulvarı, Vatan Cad. 34080 No: 46-48 Fatih / İstanbul
T: 444 37 26 F: +90 (212) 533 10 08 E: infodowntown@dossodossihotels.com

SULTANAHMET / Alemdar Mah. Alay Kşk Cad No: 12 P.K: 34110 Sultanahmet, Fatih / İSTANBUL
T: 444 9905 - +90 (212) 526 40 90 F: +90 (212) 528 08 83 E: info@dossodossihotels.com

LALELİ / Kemal Paşa, Ordu Caddesi Yeşil Tlumba Sokak No: 8 Fatih / İSTANBUL
T:+90 (212) 520 10 42 E: infoleleli@dossodossihotels.com

YENİKAPI / Aksaray Mahallesi Langa Bostanları Sk. No:24 Yenikapi - Fatih / İstanbul
T: +90 (212) 521 57 59 E: infoyenikapi@dossodossihotels.com

www.dossodossihotels.com

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

Araştırma

Halet Tuncel

Projeler Danışmanı

Faruk Tuncel

Görsel Yönetmen

Esra Akgüngör

karaesra@gmail.com

Baskı

Şan Matbaa

Anadolu Cad. No: 50/3

Kağıthane / İstanbul

Tel: 0212 289 24 24

ISSN: 2757 - 9824

Abonelik

Yıllık Abone Bedeli 1250 TL

IBAN:

TR49 0006 4000 0011 2420 1654 23

Yayın Türü

Ulusal, Süreli, Aylık

Baskı yeri ve tarihi

İstanbul, Ağustos 2024

Turizm sektörü, umutlarını, yılın üçüncü çeyreğine ve sezonun uzamasına bağlı

Turizm sektörü sezona bayram tatilleri ile iyi bir başlangıç yapmakla beraber, daha sonraki süreçte bir durgunluğa girdi. Özellikle yurt dışı turist anlamında “Avrupa Futbol Şampiyonası” otel doluluklarında önemli bir düşüşe sebep oldu. Bunun yanı sıra asıl etken olarak ekonomik koşullar, yükselen maliyetler, baskılanan döviz kuru, yüksek enflasyon gibi nedenlerle fiyatların yükselmesi, yabancı turistlerin alternatif ülkelere yönelmesine neden oldu. Sektör profesyonelleri temmuz ayının ortalarından sonraki dönemden daha umutlu olduklarını belirterek, sezonun uzamasını umut ediyor. Bununla birlikte finansal zorluklara da değinerek, krediye ulaşmada zorluk çekmeye devam ederlerse zaten zor idare ettikleri 2024 yılından sonra, 2025 yılı için karamsar olduklarını da ifade ediyorlar. Türkiye’nin en önemli gelir kaynağı olan ve alt kolları ile 50’nin üzerinde sektörü besleyen turizm, bu bağlamda desteklenmesi gereken bir sektör olarak önemini koruyor.

Turizm Proje Dergisi olarak, “Tedarikçiler” bölümümüzde “Otellerde Endüstriyel Mutfak” sektörüne yer verdik. Otellere endüstriyel mutfak tercihlerinde baz almaları gereken kriterleri belirten sektör temsilcileri gerek yurt içinde gerekse yurt dışında yüksek ihracat oranlarıyla tüm ihtiyaçları, kısmi veya proje bazlı en üst segmentte karşılıyorlar. En önemli sorun olarak gündemlerinde olan, ihracatta kendileri için negatif bir durum yaratan, paslanmaz çelik sacda uygulanan gümrük vergisinin kaldırılmasını istiyorlar. Böylece ihracat oranlarını ikiye katlayabileceklerini belirten sektör profesyonelleri, diğer sorunları, çözüm önerilerini ve gelişimi için görüşlerini açıklıyorlar.

“Oteller” dosyamızda “Termal Konseptli Oteller”i inceledik. Sahip oldukları mineraller ve doğal bileşenli termal suları ile romatizmal hastalıklardan cilt rahatsızlıklarına kadar geniş bir yelpazede destekleyici tedavi edici özellikleriyle sağlık ve güzellik açısından pek çok fayda sunan bu oteller; aynı zamanda hizmetlerini, yoga ve meditasyon seansları, doğa yürüyüşleri gibi aktivitelerle çeşitlendirerek, yüzde yüz müşteri memnuniyeti odaklı faaliyet gösteriyorlar. Günümüzde termal turizmin önemini kavramış olan bilinçli ziyaretçi kitlesi nedeniyle tesisler her yaştan yurt içi ve yurt dışı konuklarını 12 ay kesintisiz olarak ağırlıyorlar. Türkiye’nin kaynak zenginliği ve potansiyeli olarak Avrupa’da birinci, dünyada ise yedinci sırada bulunduğunu belirten sektör temsilcileri bu bağlamda termal turizmin bugün geldiği noktayı yeterli bulmuyor; sektörün sorunlarını, çözüm önerilerini ve gelişimi hakkında görüşlerini belirtiyorlar. “Projeler” bölümümüzde İstanbul’u hariç tutarak, Temmuz 2024 tarihinde son güncellemelerini yaptığımız, “Marmara Bölgesi Yeni Otel Projeleri” çalışma dosyamızı siz okurlarımızla paylaştık. Araştırmalarımıza göre, 2024 yılında açılmış ve açılacak olan yeni otel sayısı 26 iken, bu tesislerin toplam yatak kapasitesi ise 4 bin 384 adeti buluyor. 2025 yılı ve sonrasında ise 25 yeni otel projesi, 4 bin 524 yatak kapasitesiyle hizmet vermeye başlayacak. Böylece toplam 51 yeni otel projesi, 8 bin 908 yatak kapasitesiyle bölgede yerini almaya hazırlanıyor.

“Gündem” bölümümüz, güncel turizm haberleri, “Dünyadan” bölümümüz, dünyada turizm haberleri, “Acenteler” bölümümüz, acenteler ile ilgili güncel haberleri, “Etkinlikler” bölümümüz, önemli turizm fuarları, toplantıları, “İstatistikler” bölümümüz, rakamsal turizm verilerini içeriyor.

Beğenilerinize sunar, iyi okumalar dileriz...

İçindekiler

Tedarikçiler Dosyası

Endüstriyel mutfak sektörü, yaşadığı tüm zorluklara rağmen, yüksek ihracat oranlarıyla, uluslararası arenada önemli bir yerde konumlanıyor 4

Oteller Dosyası

Termal turizm alanında yeterli gelişim sağlanabilirse Türkiye, Avrupa, Ortadoğu ve Orta Asya ülkeleri içinde önemli bir “Sağlık ve Termal Turizm Destinasyonu” olabilecek potansiyelle sahip bulunuyor 28

Projeler Dosyası

Marmara Bölgesi’ne, 8 bin 908 yatak kapasitesiyle 51 yeni otel geliyor 52

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. Birçok renk (bitiş) ve kol tipleri mevcuttur. Teknoloji, Mifare 13.56 Mhz kart ile BLE (Bluetooth) özelliğine sahip cep telefonları ile çalışmaktadır.



MIWA ALV3 ROZETLİ TİP

Miwa'dan en son teknoloji ALV3 Serisi, Mifare, Mifare Plus kartlar ile ve BLE (Bluetooth) özelliğine sahip cep telefonları ile çalışmaktadır.



**MIWA ALV2
SLIM TİP**

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



ALV2 SLIM TYPE

RFID CARD LOCK SYSTEM FOR HOTELS,
MULTIHOUSING AND MORE



REFERANSLARIMIZ

- Double Tree By Hilton Şanlıurfa • Double Tree By Hilton Trabzon • Rixos Beldibi • Holiday Inn Ankara • Ramada Tekstilcent • Charisma Deluxe Resort Hotel Kuşadası
- La Blanche Island Bodrum • Somerset Maslak • Club Med Palmiye Bodrum • My Home Resort Alanya • Kirman Belazur Resort Serik • Miracle Asia Airport
- Class Hotel Ankara • AKKA Antedon Deluxe Resort Hotel ve devamında 800'ün üzerinde proje.

tedarikçiler



Endüstriyel mutfak sektörü, yaşadığı tüm zorluklara rağmen, yüksek ihracat oranlarıyla, uluslararası arenada önemli bir yerde konumlanıyor

Endüstriyel mutfak alanında faaliyet gösteren firmalar gerek yurt dışı ürünlerin temsilciğini yaparak ve gerekse modern üretim teknikleri ve ileri teknoloji ile donatılmış olan fabrikalarında, inovasyon ve kaliteyi bir araya getirerek, alanında uzman mühendis ve teknik personelleri ile sürdürülebilirlik odaklı gerçekleştirdikleri üretimleriyle yurt içi ve yurt dışındaki müşterilerinin tüm taleplerine en üst segmentte cevap veriyorlar. Yılın ilk yarısında 2,72 milyar dolar tutarında ihracat gerçekleştiren endüstriyel mutfak sektörü, yılın ikinci yarısında ise yüzde 10-15 oranında bir artış hedefliyor.

Endüstriyel mutfak firmaları, hazırlık grubu, yıkama grubu, yoğurma grubu, pişirme grubu, işleme grubu, soğutma grubu, taşıma ekipmanları, servis ve bulaşıkhanne üniteleri, kafe bar ekipmanları, özel üretim teşhir dolapları, dondurma dolapları, meyve suyu ekipmanları alanlarında, danışmanlık ve projelendirmeden, montaj ve yaygın servis ağlarıyla satış sonrası desteğe, gelen talepler doğrultusunda anahtar teslim projelere kadar her alanda en iyi çözümleri sunuyorlar. Turizm sektörünün, endüstriyel mutfak firmaları için kritik bir pazar olduğunu vurgulayan sektör profesyonelleri, oteller, tatil köyleri, restoranlar ve diğer turistik tesislerin genellikle büyük endüstriyel mutfaklarla donatılmış kompleks yapılar olduğunu, gelen taleplerin ise hijyen standartları yüksek, operasyondaki risklerini minimize eden, dayanıklı, kullanıcı dostu, minimum alanda birçok geleneksel pişirme ekipmanının yerine kullanılabilecek, maksimum üretim yapılabilen çok işlevsel, minimum enerji ile maksimum üretim yapabilen çevre dostu ve sürdürülebilir, daha az ham madde ile daha fazla üretim, fire ve zayıt oranını azaltan teknolojik pişirme sistemleri olduğunu belirtiyorlar. Endüstriyel mutfak sektöründe son trendlerin ise sürdürülebilirlik ve çevre bilinci merkezinde akıllı teknolojilerin mutfaklara entegrasyonunu, yüksek kalite ve verimlilik, robotik çözümler ve enerji maliyetlerini düşürmeye yönelik inovasyonlar olduğunu; bu bağlamda ürünlerini tasarım

aşamasından başlayarak, hammadde seçimine ve üretim süreçlerine kadar sürdürülebilirlik ilkelerine bağlı kalarak ürettiklerini ve çevresel etkileri minimize ettiklerini açıklıyorlar.

Sektör profesyonelleri endüstriyel mutfak tercihlerinde baz alınması gereken önemli kriterler olduğuna dikkat çekiyor

Turizm sektörüne endüstriyel mutfak tercihlerinde tavsiyelerde bulunan sektör temsilcileri dikkate alınması gereken kriterleri şu şekilde sıralıyorlar:

*Projelendirme: Mutfak projeleri hazırlanırken, işletmenin ihtiyacına ve hizmet vereceği kişi sayısına göre mutfaka ayrılan yerin tüm alanları değerlendirilerek





ve çalışanların konforu ele alınarak projelendirme yapılması gerekmektedir.

***Yatırım maliyeti:** Sadece kısa vadede yatırım maliyetleri düşünülmemeli. Bununla ilgili olarak uzun vadeli tamirat, tadilat, enerji tüketimi, ham madde tüketimi gibi konular göz ardı edilmektedir. Ancak işletme maliyetleri gün geçtikçe artarken, bu maliyetler orta ve uzun vadede neredeyse yatırım maliyetlerinin de üzerinde bir gider kalemi oluşturmaktadır. Bu bakışla doğru planlama ile uzun vadeli düşünerek, doğru tercih yapılmalıdır

***Enerji ve Su Verimliliği:** Enerji ve su tasarrufu sağlayan ekipmanlar seçilmeli; bu ekipmanlar, uzun vadede işletme giderlerini azaltır, sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşılmasına ve maliyetlerin düşürülmesine yardımcı olur

***Kaliteli ve Dayanıklı Ürünler:** Endüstriyel mutfak ekipmanları, yoğun kullanım koşullarına dayanabilecek kalite ve dayanıklılıkta olmalı bu bağlamda güvenilir markaların ürünleri tercih edilmelidir

***Kullanım Kolaylığı ve Ergonomi:** Mutfak ekipmanlarının kullanıcı dostu ve ergonomik tasarıma sahip olması, mutfak personelinin verimliliğini artırmada önemlidir. Kolay kullanımlı ve temizlenebilir ekipmanlar, mutfak iş akışının daha verimli olmasını sağlar

***Hijyen Standartlarına Uygunluk:** Otel mutfaklarında hijyen standartları çok önemlidir. Seçilen ekipmanların hijyenik tasarımlara sahip olması ve kolay temizlenebilir olması, gıda güvenliği açısından önemlidir.

***Esnek ve Modüler Çözümler:** Mutfakların değişen ihtiyaçlarına hızlıca uyum sağlayabilecek esnek ve modüler ekipmanlar tercih edilmeli. Bu, gelecekteki genişlemelere ve değişen ihtiyaçlara uyum sağlamayı kolaylaştırır ve alan optimizasyonu sağlayarak maliyetlerin düşürülmesine yardımcı olur.

***Robotik çözümler ve akıllı mutfak sistemleri gibi yenilikçi ürünler:** Akıllı mutfak teknolojilerini uygulayan sistemlerle beraber özel çözümler sunan firmalar tercih edilmelidir.

***Satış Sonrası Destek ve Servis Hizmetleri:** Ekipman satın alırken, üretici firmanın sunduğu satış sonrası destek ve servis hizmetlerine dikkat edilmelidir. Hızlı ve etkili servis hizmetleri, olası arızaların işletme operasyonlarını aksatmasını önler ve kesintisiz bir hizmet sunmayı sağlar.

Endüstriyel mutfak firmaları bu alanda tüm kriterleri yerine getirerek, otellerin mutfaklarında güvenilir ve yenilikçi çözümler sağlamak için sürekli olarak Ar-Ge çalışmalarını ve müşteri odaklı yaklaşımlarını sürdürdüklerini ifade ediyorlar.

Endüstriyel mutfak sektörü, öncelikle ve acilen, ithal ürünlere karşı rekabetçiliklerini azaltan, sektörün ana hammaddesi olan paslanmaz çelik sacda uygulanan gümrük vergisinin kaldırılmasını istiyor

Sektör profesyonelleri yaşadıkları sorunlara değinerek, öncelikle ve acilen, endüstriyel mutfak sektörünün ana hammaddesi olan **paslanmaz çelik**

sacda uygulanan gümrük vergisi sorununu vurguluyor ve ithal ürünlere karşı rekabetçiliklerini azaltan bu gümrük vergisinin kaldırılmasını talep ediyorlar. Paslanmaz çelik sacın, ithalata dayalı bir malzeme olması ve döviz kurunun belirsizliğinin, özellikle kriz dönemlerinde üreticileri hesap yapmakta zorlayıcı bir faktör olarak sıkıntı yarattığına dikkat çekiyorlar. Maliyetlerin farklı olması ve belirsizlik ortamının hakim olduğu durumlarda, maliyet ve kar hesaplarının doğru olarak yapılamamasının, sektörü zayıflatıcı bir etki ortaya çıkartmakta olduğunu söylüyorlar. Yüksek vergi yüklerinin ve sürekli artan ürün maliyetlerinin, yüksek enerji maliyetlerinin, hammaddelerin vergilendirilmesinin ve borçların hızla ödenmesi taleplerinin, sanayicilere ve son kullanıcılara ek maliyetler getirmekte olduğunu aktarıyorlar. Bu gümrük vergisinin kaldırılması yanı sıra **sektör bazlı OSB'lerin** kurularak maliyetlerin düşürülebileceğini, daha hızlı inovatif ürün geliştirilebileceğini belirtiyorlar. Ayrıca cihaz üretiminde kullanılan yan sanayi mallarının, yedek parçaların da maliyeti artırıcı etkisi olan önemli bir unsurlar olduğunu, ürünler ucuzlarsa bunun etkisinin piyasaya yansıtacağını; böylece paslanmaz ürün kullanımının artacağını ifade ediyorlar. Daha fazla orta ve küçük gıda işletmelerinde tespit edilen ve hijyen şartlarına pek de uymayan paslanmaz dışındaki malzemelerin sistem dışına çıkartılmasının da böylece mümkün olabileceğini belirtiyorlar. Endüstriyel mutfak sektörünün, özellikle mutfak projelerinin tasarlanması ve uygulanması aşamasında **nitelikli iş gücü** temininde önemli zorluklar yaşadığına vurgu yapan sektör temsilcileri, sektörde çalışan mevcut personelin yetkinliklerini artırmak ve yeni personel çekmek amacıyla düzenli eğitim ve gelişim programları oluşturulmasının, sektör ile alakalı yüksek öğretim birimlerinde üretim ve satış ile alakalı bölümlerin kurulmasının önemli olduğunu ifade ediyorlar. **Finansın** bir diğer sorun olduğuna değinen firmalar, Ar-Ge'ye daha fazla kaynak aktarması için devlet desteklerinin artırılması gerektiğini açıklıyorlar. Maliyetlerin rekabet ortamı yaratacak seviyeye çekilebilmesi amacıyla özellikle Türkiye' de pahalı olan enerji ve hammadde girdilerinde indirimler yapılmasını istiyorlar. Sorunların çözümü bağlamında sektörel temsilci olan dernek veya derneklerin, devlet ve özel sektöre takım liderliği yapması, üniversiteler bazında araştırma sonuçlarını yaptırarak, AB standartlarına uyum esaslı kaynaklar ve fonlar sağlaması, kısacası ilk önce **Profesyonel Mutfak Master Eylem Planı'nı** çıkartıp, aksiyon alması gerektiğini belirtiyorlar. Bu bağlamda tüm sektör bileşenlerinin de bu anlayışı benimsemesi ve yatırımlarını buna göre şekillendirmesi gerektiğini ifade ediyorlar. 2024 hedeflerinin, yeni pazarlar keşfetmek ve mevcut pazarlarını genişletmek, sürdürülebilirlik ve enerji verimliliği konularında yeni ürünler geliştirmek, Ar-Ge çalışmalarını arttırmak ve ihracat pazarlarını çeşitlendirmek olduğunu belirtiyorlar.



Bekir Topuz / TUSİD Yönetim Kurulu Başkanı

Yılın ilk yarısında 2,72 milyar dolar ihracat gerçekleştiren endüstriyel mutfak sektörü, ikinci yarıda yüzde 15 artışla hedeflerine ulaşmayı planlıyor



Endüstriyel mutfak, çamaşırhane ve servis ekipmanları alanlarında faaliyet gösteren, sektörünün ilk ve tek kuruluşu olan TUSİD'in kuruluşu, misyonu ve üye sayısı hakkında bilgi verir misiniz?

1991 yılında İstanbul'da kurulan TUSİD, endüstriyel mutfak, servis ekipmanları, tekstil, çamaşırhane ve servis ekipmanları alanlarında faaliyet gösteren firmaları bir araya getiren, sektörünün ilk ve tek derneğidir. Büyük bölümünü endüstriyel mutfak üreticilerinin oluşturduğu 360 üyesiyle TUSİD, sektöründeki ticari hacmin yüzde 90'ını temsil etmektedir. Türkiye'de endüstriyel mutfakların gelişiminde önemli roller üstlenen TUSİD, ülkemizin bu iş kolunda elde ettiği başarının mimarıdır. TUSİD, Avrupa'nın ikinci, dünyanın da sayılı fuarları arasında yer alan Hostech By TUSİD Fuarı'yla, sektörün gelişimine önemli katkılar sunarak, ülkemizi endüstriyel mutfak alanında dünyanın 3 ekol ülkesinden biri konumuna ulaştırma başarısını elde etmiştir. Sektörel dayanışmayı her zaman ön planda tutan TUSİD, 2 yılda bir düzenlediği "TUSİD Büyük Sektör Buluşması" adlı organizasyonla, sektördeki tüm üretici, satıcı ve tedarikçileri bir araya getirerek, sektörel sinerji yaratma konusunda önemli bir misyon üstlenmektedir. Bugüne kadar birçok başarıya imza atan TUSİD, sektörel bir dernek olmanın ötesine geçerek, temsil ettiği iş kollarının vizyonunu belirleyen ticari bir karargâh konumuna dönüşmüştür.

TUSİD olarak, sektörünüzün geliştirilmesi adına hangi etkinliklerde bulunuyorsunuz? Faaliyetleriniz hakkında bilgi verir misiniz?

Sektörümüzün lokomotif olarak nitelendirilebileceğimiz Hostech by TUSİD fuarını organize etmenin yanında, ana pazarlarımız ve hedef pazarlarımızda yapılan fuarlara katılımı teşvik etmek için çok sayıda organizasyon gerçekleştirmekteyiz. Hostech

Türkiye'nin alanında ilk ve tek kuruluşu olarak, 33 yıllık tecrübesiyle, sektöründeki ticari hacmin yüzde 90'ını temsil eden TUSİD, sektörel bir dernek olmanın ötesinde, temsil ettiği iş kollarının vizyonunu belirleyen ticari bir gücü temsil etmekte. Sektörün Ocak – Haziran dönemi ihracatının 2,72 milyar USD olarak gerçekleştiğini belirten TUSİD Yönetim Kurulu Başkanı Bekir Topuz ile Turizm Proje Dergisi olarak, derneğin bugünkü konumu, sorunları ve yılın ikinci yarısı hedefleri hakkında konuştuk

by TUSİD fuarında her sene dünyanın farklı ülkelerinden 1000'den fazla "hosted buyer"ı davet ederek sektörümüzdeki üreticilerle bir araya getiriyoruz. Fuar çalışmalarının yanında sektörümüzün üst birliği olan İDDMİB ile birlikte, çok sayıda URGE (Uluslararası Rekabetçiliğin Geliştirilmesinin Desteklenmesi) projelerine imza atıyoruz.

2024 yılı içinde katılım sağladığınız yurt dışı fuarlar ve önümüzdeki süreçte katılım sağlayacağınız Mexico, Paris ve Dubai fuarlarınız bulunuyor. Fuarların TUSİD ve endüstriyel mutfak sektörü için önemi nedir? Bu konuda beklentileriniz nelerdir?

Fuarlar her sektörde olduğu gibi endüstriyel mutfak sektöründe de önemini koruyor. Dernek olarak, sektörümüze yararlı olabilecek, ihracatımızı artıracak fuarları tespit ederek üyelerimizi bilgilendiriyoruz. Fuar şirketlerinden beklentimiz ise doğal olarak doğru hedef kitleyle buluşabildiğimiz organizasyonlar yapmasıdır.

27- 31 Mayıs 2025 tarihinde yapılacak olan HOSTECH by TUSİD fuarı hakkında ne söylemek istersiniz?

Sektörel olarak Avrupa'nın en büyük ikinci, dünyanın da sayılı fuarları arasında yer alan HOSTECH by TUSİD Fuarı, 27-31 Mayıs 2025 tarihleri arasında İstanbul'da TÜYAP Fuar Merkezi'nde gerçekleşecek. Yeni yerinde metrekare olarak yüzde 25 büyümeye hedefiyle hazırlıklarına devam ettiğimiz fuarımız, katılımcı sayısının yanında bu yıl yerli ve yabancı ziyaretçi sayısı da rekor kırmaya hazırlanıyor. Fuar, Türkiye'nin ve dünyanın dört bir yanından gelecek sektör profesyonellerini bir araya getirerek, endüstriyel mutfak, çamaşırhane, servis ve ikram ekipmanları alanındaki en son yenilikleri ve teknolojileri sergileyecek. Aynı zamanda, sektördeki iş birliklerini güçlendirmek ve yeni iş fırsatları yaratmak amacıyla birçok etkinlik ve toplantıya ev sahipliği yapacak.

Turizm sektörü, endüstriyel mutfak, çamaşırhane ve servis ekipmanları alanlarında faaliyet gösteren firmalar bağlamında nasıl bir Pazar? Bu pazarın,

sektörünüzde yarattığı iş hacmi nedir?

Başta oteller olmak üzere, turistik restoranlar, marinalar ve deniz araçları sektörümüz açısından; mutfaklarından, restoranlarına, çamaşırhanesinden kat hizmetlerine kadar birçok alanda iş hacmi oluşturmaktadır. Sektörümüzün gelişiminin, 1984 yılında başlayan birinci turizm hamlesiyle paralel geliştiğini söyleyebiliriz. Turizmin, sektörümüz açısından en önemli pazar olduğunu söyleyebiliriz.

Turizm sektörü ile sektörünüzün yaşadığı sorunlar ve varsa çözüm önerilerinizi öğrenebilir miyiz?

Sektörümüz, finansmana erişim, nitelikli insan kaynağı eksikliği gibi genel sorunların yanında, ana hammaddemiz olan paslanmaz çeliğin üzerindeki yüzde 12'lik verginin yükünü taşımaktadır. Sektörümüzün ihracatta rekabet gücünü kıran bu vergi oranı, katma değeri yüksek ürünler satarak ülkemize döviz kazandıran sektörümüzü zora sokmaktadır. Türkiye'de paslanmaz çeliği haddeleyen tek bir firma yüzünden uygulanan bu vergi, binlerce üreticimizi zor duruma düşürmektedir. Ayrıca geçtiğimiz haftalarda söz konusu firmanın başvurusunun kabulüyle anti-damping soruşturması açılmış olması, sektörümüzde hayal kırıklığına neden olmuştur. Soruşturmanın, ülkemize döviz kazandıran 42 bin şirket ve yarattığı 1 milyonluk istihdam düşünüldüğünde, sektörümüzün salahiyyetine gölge düşürmeden sonuçlanacağına dair inancımız tamdır. Paslanmaz çelikteki mevcut vergi yükü nedeniyle uluslararası pazarlarda eksi yüzde 12'yle rekabete başlayan sektörümüz, bu handikaba rağmen yüksek katma değerli ürünlerle ülkemize döviz kazandırmayı başarmaktadır. Önümüzdeki engellerin kaldırılması halinde ihracatımızı en az iki katına çıkarabilecek azim ve kararlılık içindeyiz.

2024 yılı hedeflerinizi ve öngörülerinizi alabilir miyiz?

Sektörümüzün Ocak – Haziran dönemi ihracatı 2,72 milyar USD olarak gerçekleşti. Yılın ikinci yarısında ihracatımızı yüzde 10-15 oranında artırarak hedeflerimize ulaşmayı planlıyoruz.



Esra Batkın / İnoksan / Satış Pazarlama
Genel Müdürü

İnoksan olarak, 44 yıldır endüstriyel mutfak sektöründe yer alıyoruz. Müşterilerimizin mutfak ihtiyaçlarını karşılamak için yenilikçi ve sürdürülebilir çözümler sunuyoruz. Şu anda yaklaşık 400 kişiye iş imkanı sağlayarak geniş bir ürün çeşitliliği sunuyoruz. Hazırlık, pişirme, servis ve bulaşıkhanne üniteleri gibi profesyonel mutfaklar için yüzlerce çeşit endüstriyel mutfak ekipmanı ve cihazı üretiyoruz. Otellerden hastanelere, fabrikalardan yemek sanayine, kafelerden restoranlara ve pastanelere kadar pek çok işletmeye kapsamlı projelendirme ve montaj hizmetleri sunmaktayız. Modern ve teknolojik altyapımız sayesinde, yıllık 80.000 adet üzerinde ürün üretim kapasitemiz bulunmaktadır. Ayrıca, Ar-Ge departmanımızın sürekli olarak geliştirdiği yenilikçi çözümler ile sektördeki değişimlere hızla uyum sağlayarak müşterilerimize en iyi hizmeti sunmayı hedefliyoruz. Turizm sektörü, endüstriyel mutfak ekipmanları için kritik bir pazar konumunda. Oteller, tatil köyleri, restoranlar ve diğer turizm işletmeleri, yüksek kaliteli ve dayanıklı mutfak ekipmanlarına olan taleplerini sürekli olarak artırıyor. Turizm sektöründeki işletmeler, hızlı ve verimli hizmet sunabilmek için son teknolojiye sahip, enerji tasarruflu ve kullanıcı dostu ekipmanları tercih ediyor. Bu doğrultuda, İnoksan olarak müşterilerimizin beklentilerini karşılamak ve aşmak için sürekli olarak yenilikçi çözümler geliştiriyoruz. Turizm sektörü, toplam bütçemizde önemli bir paya sahip. Bu sektör, üretim ve satışlarımızın yaklaşık yüzde 40'ını oluşturarak firmamız için stratejik bir öneme sahip. Turizm sektörünün dinamik yapısı ve yüksek kalite beklentileri, bizim de sürekli olarak ürün ve hizmet kalitemizi artırmamıza ve sektöre özel çözümler sunmamıza olanak tanıyor. Endüstriyel mutfak sektöründe son trendler, sürdürülebilirlik, enerji verimliliği ve teknolojik entegrasyonu üzerine yoğunlaşıyor. Müşterilerimiz, enerji tasarrufu sağlayan, çevre dostu ve akıllı çözümler sunan ürünlere yöneliyor. Bu doğrultuda, İnoksan olarak biz de ürün portföyümüzü bu trendlere uygun şekilde geliştiriyoruz. 2023 yılında Ar-Ge

Turizm sektöründeki işletmeler, hızlı ve verimli hizmet sunabilmek için son teknolojiye sahip, enerji tasarruflu ve kullanıcı dostu ekipmanları tercih ediyor

çalışmaları kapsamında geliştirdiğimiz ve pazara sunduğumuz en yeni ürünlerden biri, bulaşık yıkama makinelerinde "ısı geri kazanımı" sağlayan programımız. Bu yenilikçi program, yıkama işlemi sırasında kullanılan suyun ısınısını koruyarak, sonraki yıkamalarda kullanılacak suyun ısıtılmasında yeniden kullanıyor. Bu sayede hem enerji tasarrufu sağlıyor hem de işletme maliyetleri önemli ölçüde düşüyor. Günümüzde enerji ve kaynak tüketiminin global ölçekte optimize edilmeye çalışıldığı bir dönemdeyiz. Bu bağlamda biz de ürünlerimizi geliştirirken kaynak tüketimini minimuma indirmeye ve verimli kullanmaya odaklanıyoruz. Enerji verimliliğini en üst düzeye çıkarmak amacıyla yenilikçi teknolojiler kullanarak ürünlerimizi tasarlıyoruz. Ayrıca, fikri ve sinai mülkiyet haklarına büyük önem veriyoruz. Geliştirdiğimiz ürün ve yöntemlerin patent tescillerini alarak sektörde fark yaratıyoruz ve inovasyonlarımızı koruma altına alıyoruz. Bu yaklaşımla sektördeki öncü konumumuzu sürdürüyor ve müşterilerimize en yenilikçi ve sürdürülebilir çözümleri sunmayı hedefliyoruz.

Ar-Ge harcamalarımız şu anda üretim bütçemizin yaklaşık yüzde 5'ini oluşturuyor. 2024 yılı itibarıyla bu harcamaları daha da artırmayı planlıyoruz. Ayrıca, enerji ve su tasarrufu sağlayan ekipmanların üretimini genişleterek çevre dostu çözümler sunmayı planlıyoruz. Bu hedefler doğrultusunda, sektördeki liderliğimizi sürdürmek ve müşteri memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak için çalışıyoruz

Turizm sektöründe faaliyet gösteren otellere endüstriyel mutfak ekipmanları seçerken dikkat etmeleri gereken birkaç önemli nokta var. İlk olarak, enerji verimliliği büyük bir öneme sahip. Enerji tasarrufu sağlayan ekipmanlar, uzun vadede maliyetleri düşürürken çevresel etkileri de azaltır. Enerji verimli ocaklar, fırınlar ve bulaşık makineleri, otel mutfaklarında tercih edilmesi gereken ürünler arasında. Ayrıca, otel mutfakları genellikle geniş bir menü sunar, bu yüzden fonksiyonel ve çok yönlü ekipmanlar seçilmelidir. Kombine pişirme cihazları, hızlı ısınan ocaklar ve çok amaçlı hazırlık makineleri, mutfak operasyonlarını daha verimli hale getirebilir ve personelin iş yükünü hafifletebilir. Dayanıklılık ve kalite de oldukça önemli. Otel mutfakları yoğun kullanıma gördüğü için, ekipmanların uzun ömürlü ve sağlam malzemelerden üretilmiş olması gerekir. Bu, arızaları ve bakım masraflarını minimize eder. Hijyen, mutfak ekipmanlarının tasarımında



ön planda olmalıdır. Kolay temizlenebilir yüzeyler ve parçalar, sağlık standartlarına uyum sağlamak açısından kritik bir faktör. Ayrıca, yüksek performanslı bulaşık makineleri de bu bağlamda önemlidir. Modern mutfak ekipmanlarının kullanıcı dostu teknolojilere sahip olması hem personelin eğitim sürecini kısaltır hem de operasyonel verimliliği artırır. Akıllı teknolojilerle donatılmış cihazlar, uzaktan izleme ve kontrol imkanı sunarak yönetim süreçlerini kolaylaştırabilir. Son olarak, sürdürülebilirlik konusuna da dikkat etmek gerekiyor. Çevre bilincine sahip ekipmanlar seçmek, otelin sürdürülebilirlik hedeflerine katkıda bulunur. Geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiş ekipmanlar ve düşük su tüketimi sağlayan cihazlar, bu anlamda öne çıkar. Bu faktörlere dikkat ederek, oteller endüstriyel mutfaklarını daha verimli, sürdürülebilir ve ekonomik bir şekilde yönetebilirler. Endüstriyel mutfak sektöründe karşılaşılan başlıca sorunlar için yüksek enerji ve su tüketimi, eski teknolojilere uyumsuzluk, sık bakım ihtiyacı, hijyen standartlarına uyum ve ekipman entegrasyonu diyebiliriz. Bu sorunları çözmek için, enerji verimli ve su tasarrufu sağlayan ekipmanlar kullanmak, modern teknolojilere yatırım yapmak, düzenli bakım ve hızlı onarımlar yapmak, hijyen standartlarına uygun ürünler seçmek ve doğru ekipman entegrasyonu sağlamak gerekir. Bu yaklaşımların, endüstriyel mutfakların verimliliğini ve sürdürülebilirliğini artıracaklarını söyleyebiliriz. Ar-Ge harcamalarımız şu anda üretim bütçemizin yaklaşık yüzde 5'ini oluşturuyor. 2024 yılı itibarıyla bu harcamaları daha da artırmayı planlıyoruz. Ayrıca, enerji ve su tasarrufu sağlayan ekipmanların üretimini genişleterek çevre dostu çözümler sunmayı planlıyoruz. Bu hedefler doğrultusunda, sektördeki liderliğimizi sürdürmek ve müşteri memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak için çalışıyoruz.



Erol Kaya / Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. / Genel Müdür Yardımcısı

Endüstriyel mutfak kategorisinde en çok ihracat yapan 3.fırma konumundayız. Merkezimiz İstanbul Büyükçekmece’de yer alıyor. Dünya standartlarına uygun, robotik otomasyon ile donatılmış son teknoloji makina parkurumuzda, 350 kişilik uzman kadromuz ile 4000 ton paslanmaz çelik üretim kapasitemiz bulunuyor. Toplamda 235 yurt içi, 115 yurt dışı olmak üzere 350 bayii ile hizmet veriyoruz. Üretim bandımızdan geçen her ürünümüz için fonksiyonellik ve verimliliği esas alıyoruz. Kayalar Mutfak olarak insana, çevreye ve doğaya verdiğimiz önemle, montaj ve yaygın servis ağıımız ile tüketiciye ihtiyacı doğrultusunda anahtar teslim projelerden, satış sonrası desteğe kadar gereken tüm hizmetleri sağlıyoruz. Ürettiğimiz ürünlerin yüzde 65’ini 5 kıtada 85 ülkeye ihraç ediyoruz. Ürün gruplarımız arasında soğutucular, pişiriciler, fırınlar, bulaşıkhan ekipmanları, hazırlık ekipmanları, mutfak yardımcı ekipmanları, bar üniteleri, sahra ve mobil mutfak gibi birçok ürün grubumuz bulunmaktadır. 2700’den fazla ürün seçeneğimiz ile sektöre ve tüketicilere fayda sağlayamaya 1957’den beri özveri ile çalışarak devam ediyoruz. Yeni ve ergonomik ürünler geliştirerek tüm profesyonel mutfaklarda var olmaya devam ediyoruz. Turizm sektörü dediğimizde; ekonomiye katkısı en fazla olan sektörlerden birinden bahsediyoruz. Oldukça hareketli bir sektör. Endüstriyel mutfak sektörü ise doğrudan ve dolaylı olarak turizm ile ilişkilidir. Horeca kanalı bizim kullanıcı müşteri segmentimizde yer alıyor. Mutfakta, iş sürecinden ve akışından mutlu bir şef olması gerekiyor. Bunun takibinde

ise yemeğin lezzetini beğenen müşteri ve sonuçlardan memnun işletme yöneticisi veya sahibi olmalı. Biz bu bağlamda Kayalar Mutfak olarak; yenilikçi ve kaliteli mutfak ürünlerimizi ve çözümlerimizi tüm paydaşlarımıza sunuyoruz. Bugünün ve yarının müşteri

Mutfak projeleri hazırlanırken, işletmenin ihtiyacına ve hizmet vereceği kişi sayısına göre mutfakta ayrılan yerin tüm alanlarının değerlendirilerek ve çalışanların konforu ele alınarak projelendirme yapılması gerekmektedir

İhtiyaçlarına cevap veren fonksiyonel, akıllı ve inovatif ürünler ve hizmetler sunuyoruz. Projesini gerçekleştirdiğiniz mutfak, hızı, güveni ve lezzeti bir arada sunabilmeli. Aynı zamanda mutfakta emek harcayanların ihtiyaçlarına ve taleplerine nitelikli satış sonrası hizmetlerimiz ile de destek vermekteyiz.

Avrupa’nın her bölgesinde Kayalar Mutfak olarak tanınıyoruz. Hedef pazarlarımız arasında bulunan Afrika ve Amerika gibi bölgelerde daha aktif olarak yeni ortaklıklara imza atmak için büyük projeler üzerinde çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Finansal yapımız, güçlü müşteri iletişimimiz, uzman kadromuz ve ürünlerimizin kalitesi ile uluslararası pazarlarda global bir oyuncu olabilmek adına Turquality programına dahil olabilmek için çalışmalarımıza da başlamış bulunmaktayız

Akıllı teknolojilerin mutfaklara entegrasyonunu sağlayarak, daha verimli ve modern ürünler ortaya çıkarmak sektör trendi diyebiliriz. Sürdürülebilirlik kavramı da bizim için büyük önem arz ediyor. Ürettiğimiz ürünlerde sürdürülebilir uygulamalara geçmek mutfaklarda maliyet tasarrufu sağlıyor. Yeni pişirici ürünlerimizde yüzde 35’e kadar elektrik ve gaz tasarrufu sağladık. Yeni tip yatay ve dikey soğutucularımızda çevre dostu ve düşük çevresel etkiye sahip olan R290 gaz kullanıyoruz. Aynı zamanda, yenilenebilir enerji kaynakları ve teknolojiyi rehber alarak, çatı tipi güneş enerjisi yatırımımız ile kendi enerjimizi üretiyoruz. Mutfak projeleri hazırlanırken işletmenin ihtiyacına ve hizmet vereceği kişi sayısına göre mutfakta ayrılan yerin tüm alanların değerlendirilerek ve çalışanların konforu ele alınarak projelendirme yapılması gerekmektedir. Ürünlerin ergonomik olması, kolay temizlenebilir yapıya sahip olması, mutfakta hızlı iş akışına uygunluk sağlaması önemli unsurlardır. Hızlı



teslimat, satış sonrası hizmetler ve nitelikli geniş servis ağı da önemiyet içeren faktörlerdendir. Biz bunu 1957’den beri süregelen sektör tecrübemiz ile sağladık. Esnek yapımız sayesinde müşterilerimize özel çözümler sunuyoruz. Endüstriyel mutfak sektörünün genel sorunları olan, hammadde konusunda dışa bağımlı olmak, lojistik bedellerinin maliyetli olması ve günlük kur değişimi, fiyat politikalarında değişikliğe gidilmesine sebep olabiliyor. Biz tüm pazarlardaki büyüme hedefimizi kontrollü ve doğru fiyat müdahalesinde bulunarak yürütüyoruz ve piyasaya doğru ürün sunuyor oluşumuz, hedeflerimize ulaşmamızı sağlıyor. Avrupa’nın her bölgesinde Kayalar Mutfak olarak tanınıyoruz. Hedef pazarlarımız arasında bulunan Afrika ve Amerika gibi bölgelerde daha aktif olarak yeni ortaklıklara imza atmak için büyük projeler üzerinde çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Inoxera Catering Equipment markamız 2023 yılı itibarı ile tescillendi. Ve Belçika Brüksel’de showroom, ofis ve depolama alanımız ile faaliyet göstermeye başladık. Finansal yapımız, güçlü müşteri iletişimimiz, uzman kadromuz ve ürünlerimizin kalitesi ile uluslararası pazarlarda global bir oyuncu olabilmek adına Turquality programına dahil olabilmek için çalışmalarımıza da başlamış bulunmaktayız.





INVERTER MINIBAR

*DÜNYANIN İLK INVERTER MİNİBARI

TÜM MİNİBAR ÜRÜNLERİNDE 5 YIL GARANTİ

WWW.MINIBAR.COM.TR

@KLEOMINIBAR

@KLEOMINIBAR

KLEO
refrigeration



Onur Önen / Cambro MFG /
Satış Direktörü

1951 yılında California'da en kaliteli hastane tepsisini üretmek vizyonu ile kurulan Cambro, bugün Türkiye, Amerika, Almanya, Çin, Bulgaristan ve Hindistan fabrikaları ile gıda servis ekipmanlarına yönelik olarak tüm dünyaya hizmet vermektedir. Vizyonumuz, sürekli kalite, inovasyon ve global müşterilerimize en iyi hizmeti sağlamaktır. Antimikrobiyal soğuk oda ve kuru gıda depolama rafları, farklı ebat ve özelliklerdeki tepsiler, polikarbonat ve polipropilen GN küvetler, bulaşık yıkama ve depolama sistemleri, GN1/1 ve GN2/1 küvet arabaları, sıcak ve soğuk banket arabaları, izolasyonlu taşıyıcılar, servis arabaları öne çıkan ürün gruplarımız arasında yer almaktadır. Uzun süredir Türkiye'de üretmekte olduğumuz raf sistemlerimize ilave olarak bu sene kompozit arabaları da üretim gamımıza ekledik. Özellikle kompozit Gastronom Küvet arabaları ve 40x60 pastane tepsi arabalarının çok kısa zaman içerisinde Türkiye pazarında tercih edilen ürünler arasında yer alacağını düşünüyoruz. Kompozit yapısı gereği paslanmıyor, eğilme, yamulma, çizilme yapmıyor, 200 dereceye kadar olan ısılara dayanabiliyor. Yüksek taşıma kapasitesi var ve özel tekerlekler sayesinde operasyonda gürültü kirliliğinin önüne geçiyor. Turizm sektöründeki işletmeler toplam bütçemiz içerisinde yüzde 40' lık bir paya sahip. Sektördeki işletmelerin en büyük beklentisi, operasyondaki risklerini

Turizm sektöründe her geçen gün yeni ürünlere olan ilginin arttığını ve firmaların ilk yatırım maliyetlerinden ziyade operasyonel maliyetlerinde avantaj sağlayacak çözümlere yönelmeye başladıklarını gözlemliyoruz

minimize etmek, verimliliği arttırmak ve maliyetlerini düşürmek. Cambro olarak tam da bu noktada biz devreye giriyoruz. Çapraz kontaminasyonu önleyerek gıda güvenliğini artırmak için mal kabul ve depolama alanları tasarlıyoruz. Bu şekilde operasyonda yanlış kullanımdan kaynaklanan potansiyel riskleri azaltarak gıda işletmelerinin HACCP uygulamalarını destekliyoruz. Cambro olarak sektöre kattığımız en büyük farklılık, mevcut ürün çözümlerimiz ile operasyonel verimliliği arttırmamız, depolamada daha iyi alan optimizasyonu sağlayarak atık maliyetlerini düşürmemiz ve ürünlerin raf ömrünü +3-4 gün uzatmamızdır.



2024 ve 2025 yılları için ana hedefimiz, katma değer ve operasyonel kolaylık sağlayan çözümlerimizi ve Türkiye'de yeni üretmeye başladığımız GN küvet arabalarımızı, yüksek ısıya dayanıklı GN küvetlerimizi, 40x60 pastane arabalarımızı ve servis arabalarımızı turizm sektöründeki değerli iş ortaklarımız ile buluşturmaya devam etmek

Cambro, fabrikalarında güneş enerjisi, LED aydınlatma ve geri dönüşüm programlarına odaklanmaktadır. Ayrıca ürünlerimizin üretim sürecinde öncelikli hedefimiz, uzun seneler mutfakta kullanılmasıdır, bu nedenle ürünlerimizi en üst kalitede hammadde ve buna uygun reçeteler ile üretiyoruz. Ayrıca su, elektrik ve kimyasallar gibi kaynakları korumak ve tüketimlerini düşürmek için yeni çözümler geliştirmeye devam ediyoruz. Cambro olarak turizm sektöründe otellere tavsiyemiz, operasyonda kolay temizlenebilir ve uzun ömürlü ekipmanlar tercih etmeleridir. Enerji tasarrufu sağlayan ekipmanlar, işletme maliyetlerini düşürür ve çevresel sürdürülebilirliğe katkıda bulunur. Mutfak

alanının verimli kullanımı için modüler ve esnek tasarımlar seçilmelidir. Bu, gelecekteki genişlemelere ve değişen ihtiyaçlara uyum sağlamayı kolaylaştırır ve alan optimizasyonu sağlayarak, maliyetlerin düşürülmesine yardımcı olur. Ayrıca hijyen standartlarını korumak için kolay temizlenebilir ve bakteri barındırmayan yüzeylere sahip ekipmanlar gıda güvenliğini sağlamada önemli olacaktır. Endüstriyel mutfak sektörü, özellikle mutfak projelerinin tasarlanması ve uygulanması aşamasında nitelikli iş gücü temininde önemli zorluklar yaşamaktadır. Sektörde çalışan mevcut personelin yetkinliklerini artırmak ve yeni personel çekmek amacıyla düzenli eğitim ve gelişim programları oluşturulabilir. Bu programlar, çalışanların becerilerini geliştirirken sektöre olan ilgiyi de artıracaktır. 2024 yılında Ege, Marmara ve Akdeniz'deki birçok yenileme yatırımında ve yeni otel projesinde Cambro markası olarak yer almaya devam ediyoruz. Türkiye'de global ve lokal birçok zincirin ana tedarikçisi konumundayız. Turizm sektöründe her geçen gün yeni ürünlere olan ilginin arttığını ve firmaların ilk yatırım maliyetlerinden ziyade operasyonel maliyetlerinde avantaj sağlayacak çözümlere yönelmeye başladıklarını gözlemliyoruz. 2024 ve 2025 yılları için ana hedefimiz, katma değer ve operasyonel kolaylık sağlayan çözümlerimizi ve Türkiye'de yeni üretmeye başladığımız GN küvet arabalarımızı, yüksek ısıya dayanıklı GN küvetlerimizi, 40x60 pastane arabalarımızı ve servis arabalarımızı turizm sektöründeki değerli iş ortaklarımız ile buluşturmaya devam etmek. Cambro kalitesinin ve dayanıklılığının daha da fazla yaygınlaşmasını sağlamak.



İNOKSAN

BU MUTFAK SİZİN!

**PROFESYONEL
AKILLI MUTFAK**



Fark yaratan ürünlerle tasarlanmış
bir mutfak, fark yaratan bir şefe aittir.

Doğayı düşünen bir mutfak,
doğayı düşünen bir restorana aittir.

Üstün teknoloji ile donatılmış
gurur duyulacak mutfaklar için
çözüm ortağınız

Dünyanın Tercihi İnoksan



Call Center
0850 290 44 00



inoksan.com



Umut Eyoğlu / RATIONAL Türkiye
Satış Direktörü

Müşterilerimize en iyi pişirme aracını sunmak, 50 yılı aşkın süredir iddiamızdır. 1973 yılında henüz 18 çalışanla işe başladığımızda kimse bu başlangıcın şimdiki başarı öykümüze dönüşeceğini aklına getirmemişti. Kendimizi sadece makine üreticisi olarak değil, yenilikçi çözümler sunan bir kurum olarak görüyoruz. Her işin başı, müşterilerimizin memnuniyetidir. RATIONAL'ın dünya çapında pazar ve teknoloji lideri olmasının altında bu bakış açısı yatar. Günümüzde tüm dünyada her gün 140 milyon yemek, RATIONAL ünitelerinde hazırlanıyor. Piyasada 1.200.000'in üzerindeki ünite sayısıyla pişirme sistemimiz, dünyanın profesyonel mutfaklarında standart haline gelmiştir. Yapılan araştırmalara göre, Almanya, İngiltere ve ABD'deki ilgili pazarlarda faaliyet gösteren müşterilerimizin yüzde 98'i, doğru yolda olduğumuzu onaylıyor. Bizi başkalarına önerceklerini söylüyorlar. Şirketimiz global bir firma olmakla birlikte tüm dünya genelinde toplam 108 ülkeye ihracat yapmaktadır. Bunun yanında pazarında dünya lideridir. Her iki mutfaktan birinde RATIONAL Teknolojik pişirme

Turizm sektöründe faaliyet gösteren otellere önerim, yenilikçi ürünleri kabul etmeleri, müşteri memnuniyeti ve sürdürülebilirlik adına kaliteli ürünleri kullanmaları olacaktır

07 Markt Soğutma ve Endüstriyel Ekipmanları, 2021 yılı kasım ayında kurulmuştur. Endüstriyel mutfak ve soğutma konusunda danışmanlık ve projelendirme ile birlikte anahtar teslim hizmet sunmaktayız. Yüzde 70 ihracat, yüzde 30 iç piyasaya hizmet vermekteyiz. Üretim kapasitemiz her geçen gün artmaktadır. Özel üretim teşhir dolapları, dondurma dolapları, paslanmaz tezgahlar ve ahşap işçilikleri kendi bünyemizde yapılmaktadır. Bunlar dışında sektörde hakim olan tüm üretici firmaların bayilikleri firmamızda mevcuttur. Endüstriyel mutfak ekipmanlarında hazırlık ekipmanları, soğutma ekipmanları, taşıma ekipmanları, kafe bar ekipmanları, bulaşık yıkama makineleri ve aksesuarları, pişirme ekipmanları, endüstriyel fırınlar, teşhir ürünleri ve paslanmaz ekipmanlar, açık büfe ekipmanları ayrıca soğuk hava depoları satış ve kurulumu ürün gruplarımızı oluşturmaktadır. Toplam bütçemiz içerisinde yüzde 30'luk bir paya sahip olan turizm sektörü yoğun tempo ile çalışan bir pazar, bu yüzden turizm sektöründe

Turizm sektöründeki paydaşlarımıza sadece kısa vadede yatırım maliyetlerini düşünmemelerini, işletme maliyetlerinin gün geçtikçe arttığını, doğru planlama ile uzun vadeli düşünerek doğru tercihleri yapmalarını tavsiye ederim

sistemleri bulunmaktadır. Turizm sektörünün, endüstriyel mutfak firmalarından beklentisi işletmelerde yaşanan en temel sıkıntılara çözüm üretmesidir. Yaşanan sıkıntıları sıralayacak olursak; öncelikle kalifiye personel eksikliği, yükselen iş gücü ve kira maliyetleri, artan ham madde ve enerji fiyatlarıdır. Çözüm önerilerini, kalifiye personel eksikliği ve yükselen iş gücü maliyetleri için daha kolay kullanımı olan, standart üretim yapılabilecek teknolojik pişirme sistemlerinin üretilmesi, yükselen kira maliyetleri için minimum alanda birçok geleneksel pişirme ekipmanının yerine kullanılabilecek maksimum üretim yapabilen çok işlevsel teknolojik pişirme sistemlerinin üretilmesi, artan enerji maliyetleri için, minimum enerji ile maksimum üretim yapabilen çevre dostu ve sürdürülebilir teknolojik pişirme sistemlerinin üretilmesi, artan ham madde fiyatları için daha az ham madde ile daha fazla üretim, fire ve zayıf oranını azaltan teknolojik pişirme sistemleri şeklinde açıklayabiliriz. Sürdürülebilirlik, yıllardır gündem maddelerimizin başında gelmektedir. Bu bağlamda ürünlerimizde 3.0 Energy Star sertifikası bulunmaktadır. Sertifika düşük enerji tüketimini ifade etmektedir. Ürünlerimiz, sürdürülebilir olarak fabrikalarımızda üretiliyor. Aynı zamanda müşterilerimizin sürdürülebilir olarak üretmesine katkı sunuyoruz. Bunun



yanında su tüketimi konusunda da daha düşük su tüketimi ile daha çok üretim yapılabilir. Yılbaşında tüm dünyada lansmanını yaptığımız iHexagon ürünümüz; üç ayrı enerji tipini bir kabinde buluşturuyor. Kuru ısı, buhar ve mikrodalga enerjilerini birleştiriyor. Dünya üzerinde bu yeni teknoloji ile birlikte inovasyon konusunda trend koyucu olmaya devam ediyoruz. Turizm sektöründeki paydaşlarımız, mutfak yatırımlarını yaparken, kısa vadede yatırım maliyetlerini düşünmemektedirler. Bununla ilgili olarak uzun vadeli tamirat, tadilat, enerji tüketimi, ham madde tüketimi gibi konular göz ardı edilmektedir. Ancak işletme maliyetleri gün geçtikçe artarken, bu maliyetler orta ve uzun vadede neredeyse yatırım maliyetlerinin de üzerinde bir gider kalemi oluşturmaktadır. Bu bakışla doğru planlama, uzun vadeli düşünerek doğru tercihleri yapmalarını tavsiye ederim.



Oğuzhan Göker / 07 Markt Soğutma ve
Endüstriyel Ekipmanları / Firma Sahibi

firma bu sayede daha fazla kar elde etmiş olmaktadır. Endüstriyel mutfak sektöründe günümüzde üretimde ve satışta kalifiye personel yetiştirmemektedir. Bu yüzden de bazen sıkıntılar yaşanmaktadır; bu hususta sektör ile alakalı yüksek öğretim birimlerinde, üretim ve satış ile alakalı bölümlerin kurulmasının, sektöre kalifiye personel yetiştirilmesi hususunda yardımcı olacağına inanıyorum. 2024 yılında yurt dışında birçok büyük otel ve restaurant projesi tarafımızdan yapıldı. Yurt içinde birçok fabrika, cafe, restaurant ve otele hem ürün satışı hem de servis olarak hizmet sağlandı. Şirketimizin 2024 sonu hedef ve öngörüsü, yurt dışında mağaza zinciri kurmaktır.

Buderus

Geleceğin ısıtma sistemleri.

Çok yönlü çözüm.

Buderus Logano plus KB372 Yer Tipi Yoğuşmalı Kazan; tasarımı, kurulum ve bakım kolaylığıyla son derece esnek. Geniş modülasyon aralığına sahip Buderus Logano plus KB372'nin 300 kW'a varan 6 farklı kapasitesi mevcuttur.



www.buderus.com/tr | 444 5 474



/buderus_turkiye



/buderustr



/buderusturkiye



/buderusturkiye



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

Korkmaz, 50 yıllık çelik mutfak eşyaları ile başlayan üretim hayatında bugün, alüminyum yanmaz, yapışmaz pişirme grupları ve elektrikli ev ve mutfak aletleri ile 100'ün üzerinde ülkeye ihracat yapmaktadır. Horeca alanında ise son 5 yıldır yüksek kaliteli ürün beklentisinde olan sektör temsilcilerimizin, elektrikli aletler ve set üstü pişirme ürünleri ihtiyaçlarına cevap verebilecek şekilde Korkmaz kalitesi ve hizmet anlayışı çerçevesinde destek olmaktadır. Ülkemiz, coğrafi konumu ve konuksever insanı sayesinde turizm sektöründe oldukça dikkat çeken atılımlar yapmaktadır. Toplam üretim adetlerimiz içinde Horeca önemli bir yer almaktadır. Bu üretim adetlerinin hatırı sayılır bir kısmı da ihracat kalemlerini oluşturmaktadır. Genel ürün çeşitliliğimiz içinde Horeca payı çok yüksek

Endüstriyel mutfak sektöründe enerji maliyetleri ve ürün dayanıklılığı başlıca sorunlar arasında yer alırken bir diğer sorunu da nitelikli iş gücü eksikliği oluşturmaktadır

Fimak Makina, 1976 yılında genç mühendis Vedat Özpınar tarafından kuruldu. Bugün, 45.000 metrekare açık ve 22.000 metrekare kapalı alanda modern tesislerinde üretim yapmaktadır. Aylık yaklaşık 150-200 adet makine üretim kapasitesine sahip olan firmamız, yıllık toplamda 1200-2400 adet makine üretebilmektedir. Ürünlerimizin yüzde 40'ı, 65'ten fazla ülkeye ihraç edilmektedir. Ürün gruplarımız arasında pişirme grubu, yoğurma grubu, işleme grubu ve yardımcı ekipmanlar bulunmaktadır. Öne çıkan ürünlerimiz arasında enerji verimliliği ile dikkat çeken G-Stone, üstün performanslı MONDO CUP ve beş yıllık Ar-Ge çalışmaları sonucu geliştirilmiş Chef In kombi fırın yer almaktadır. Bunlara ek olarak yenilenen ve herkesin iyi bildiği ROKON ve ROVEN fırınlarımızı da saymazsak olmaz. Turizm sektörü, endüstriyel mutfak firmaları için kritik bir pazardır. Oteller ve restoranlar, yüksek kaliteli, dayanıklı ve enerji verimli ekipmanlar talep etmektedir. Bu



Sektörde genel anlamda ucuz ürün, daha ucuz ürün şeklinde hep fiyat odaklı taleplere şahitlik ediyoruz. Bu nedenle sektörün artık daha bilinçli ve katma değeri yüksek ürünlerle yoluna devam etmesi gerektiğine inanıyorum

olmamakla birlikte artarak devam etmektedir. Son trendler bağlamında sadece endüstriyel mutfak olarak bakmamak gerekiyor sektöre, Horeca ve genel turizm sektörü olarak bakacak olursak, son yıllarda daha fazla butik ve kişiye özel hizmet ve lezzet anlayışı ön plana çıkıyor. Çevre hassasiyetimiz açısından ise tüm üretim bantlarımızda hammadde kullanımı itibarıyla geri dönüşüme uygun hammadde ve malzemeleri kullanarak, üretim süreçlerimizde de karbon salınımı minimum olması konusunda mevcut hassasiyetlerimizi artırarak sürdürmekteyiz. Sektörel olarak tüm paydaşlarımıza tercihlerinde sadece fiyatın değil misafirlerinizin ve çalışanlarımızın sağlığının önem arz ettiğini vurgulamak isteriz. Turistik tesisler, ülkemizin temsil edildiği noktalar olmaları sebebiyle kalite ve tasarım anlamında da misafirlerimizin mutlu olarak evlerine dönmeleri, öncelik sıralamasında ilk sırada olmalıdır. Sektörde genel anlamda ucuz ürün, daha ucuz ürün şeklinde hep fiyat

odaklı taleplere şahitlik ediyoruz. Bu nedenle sektörün artık daha bilinçli ve katma değeri yüksek ürünlerle yoluna devam etmesi gerektiğine inanıyorum.



Sektördeki bilinçli ve eğitimli yöneticiler ve girişimciler arttıkça, bahsettiğimiz daha kaliteli, inovatif ve butik seviyeye daha hızlı ulaşılması mümkün gözüküyor. 2024 yılı genel anlamda gerek ihracat gerekse yurt içi taleplerde tatminkar bir tablo çizmesine rağmen bölgemizde yaşanan savaş ve ekonomik sorunlar nedeniyle aynı zamanda yaz tatili sürecinde yavaşlama görüldüğünü söyleyebilirim. Buna rağmen yılın son çeyreğinde hedeflerimizi büyük oranda yakalayacağımız bir sektör umudumuz devam etmektedir.



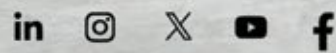
Mehmet Özpınar / Fimak Makina / Yönetim Kurulu Başkanı

onarım süreçlerini kolaylaştırarak uzun ömürlü çözümler sağlıyoruz. Sektördeki bir diğer önemli sorun ise nitelikli iş gücü eksikliğidir. Bu konuda çalışanlarımıza sürekli eğitimler vererek uzman kadrolar oluşturuyoruz. 2024 yılında Fimak olarak uluslararası fuarlarda yeni ürünlerimizi tanıtmayı ve ihracat pazarlarımızı genişletmeyi hedefliyoruz. Ar-Ge çalışmalarımızı hızlandırarak, enerji verimli ve yüksek teknolojiye yeni ürünler geliştirmeye gayret gösteriyoruz. Ayrıca bu sene gastronomi fırın ve ekipmanları satışı ağırlıklı olmak üzere turizm sektörüne hakim iki güzel partner edindik. Antalya ve Akdeniz bölgesi için Otesan Otel Ekipmanları ve Optimum Endüstriyel Mutfak ile bayilik anlaşması imzaladık. 2024 yılı için belirlediğimiz hedefler arasında, toplam üretim kapasitemizi yüzde 15 artırmak ve ihracat oranımızı yükseltmek bulunmaktadır. Bu hedeflere ulaşmak için kalite ve müşteri memnuniyetinden ödün vermeden çalışmalarımıza devam edeceğiz.



www.kayalarmutfak.com.tr

KALİTE VERİM **İNOVASYON**



kayalarofficial





**Emre Köröğlu / “Borascio Ekolojik Sistemler”
Gastrotek Mühendislik / Genel Müdür**

Gastrotek Mühendislik, Gastromutfak bünyesinde 2009 yılında kurulan, Borascio Markası ile ileri ekolojik sistemler alanında uzmanlaşmış bir firmadır. Borascio Ekolojik Sistemler, sürdürülebilirlik odaklı çözümler sunan bir firma olarak öne çıkmaktadır. Şirketimiz, doğaya duyarlı ve yenilikçi ürünler geliştirme ve üretme misyonuyla kurulmuştur. Kurulduğu günden bu yana sürdürülebilirlik ilkesiyle hareket ederek çeşitli ekolojik ürünler üretmektedir. Üretim tesislerimiz modern teknolojiyle donatılmış olup, yıllık üretim kapasitemiz günden güne büyümektedir. Şirketimiz ihracata da önem vermektedir. Ürünlerimizin bir kısmı şu an itibarı ile yüzde 50' si yurt dışına ihraç edilmekte olup, global pazarda da yer almaktayız. İhracat oranlarımız yıllar içinde istikrarlı bir şekilde artış göstermektedir. Ürün gruplarımız: Hava Sterilizasyon Makinaları: Active / pure teknolojisi, ozon teknolojisi ve UV teknolojisi ile üretilmiş 3 farklı teknolojiye sahip hava sterilizasyon makinaları; Sebze & Meyve Basınçlı Yıkama, Ozonlama ve Kurutma Makinaları: Sebze ve meyve dezenfeksiyon, sterilizasyon ve sanitasyon süreçlerini işleyen makineler; Ekolojik Hareketli veya Sabit Davlumbaz ve Baca Filtrelizasyon Makinaları: Duman ve koku giderme konusunda fotolitik oksidasyon sistemi ile çevreye duyarlı çözümlerden oluşmaktadır. Turizm sektörü, Borascio Ekolojik Sistemler için önemli bir pazardır çünkü turizm tesisleri genellikle büyük endüstriyel mutfaklarla donatılmış kompleks yapılar olarak karşımıza çıkar. Bu tür tesislerde hijyen standartları yüksek tutulmalı, enerji ve su tasarrufu sağlanmalı ve çevresel etki minimize edilmelidir. Bu ihtiyaçlar doğrultusunda şirketimizin ürünleri ve çözümleri turizm sektöründe önemli bir talep görmektedir. Turizm sektöründen gelen talepleri şu şekilde gruplandırabiliriz: Enerji Verimliliği: Turizm tesisleri, enerji maliyetlerini düşürmek ve karbon ayak izini azaltmak için enerji verimli ekipmanlar arayışındadır. Borascio, ozon jeneratörleri sistemler, enerji yönetim sistemleri ve düşük enerji tüketimi ile bu ihtiyaca yanıt vermektedir. Su Tasarrufu: Turizm tesisleri, suyun etkin kullanımını sağlayacak sebze yıkama makinaları, kurutma makinaları ve su geri dönüşüm sistemleri gibi ürünlere talep göstermektedir. Borascio, bu alanda çözümler

Endüstriyel Mutfak alanındaki sorunların çözümü bağlamında ilk önce konu başlıkları ayrı ayrı ele alınıp, sektörel temsilci olan dernek veya derneklerin, Profesyonel Mutfak Master Eylem Planı'nı çıkartıp aksiyon alması gerekir

sunarak su tasarrufu sağlayan ürünleri portföyünde bulundurmaktadır. Atık Yönetimi: Turizm tesisleri için atık yönetimi önemli bir konudur. Ekolojik ileri düzey hava filtreleme sistemleri, geri kazanıma uyumlu cihazlar, hava sterilizasyon cihazları gibi çözümler, tesislerin sürdürülebilirlik hedeflerine katkıda bulunmaktadır. Borascio Ekolojik Sistemler' in toplam bütçesi içinde turizm sektöründen gelen pay, şirket stratejisi ve pazarın dinamiklerine bağlı olarak, turizm sektörü enerji verimliliği, su tasarrufu ve çevresel sürdürülebilirlik konularında yoğun talep gösterdiği için, Borascio' nun bu sektöre odaklanması ve çözümlerini sunması önemlidir.

Borascio, sürekli olarak pazardaki ihtiyaçları ve trendleri analiz ederek yeni ürünler geliştirmekte ve mevcut ürün portföyünü güncellemektedir. Örneğin, daha enerji verimli ozon jeneratör sistemleri, akıllı su yönetimi çözümleri ve yenilikçi atık geri dönüşüm üniteleri gibi ürünler, şirketimizin yeni ürün geliştirme odakları arasında yer almaktadır

Endüstriyel mutfak sektöründe son trendler, sürdürülebilirlik ve çevre bilincinin giderek artmasıyla şekillenmektedir. Bu trendler, Borascio Ekolojik Sistemler gibi şirketler de ürün geliştirme süreçlerinde ve yenilikçi çözümler sunma konusunda yönlendirmektedir. Borascio Ekolojik Sistemler, sürdürülebilirlik ve çevre bilinci ilkelerini ürünlerine ve iş modeline entegre etmiştir. Bu yaklaşım hem çevresel etkiyi azaltmayı hem de müşterilerimize ekonomik fayda sağlamayı amaçlamaktadır. Borascio, sürekli olarak pazardaki ihtiyaçları ve trendleri analiz ederek yeni ürünler geliştirmekte ve mevcut ürün portföyünü güncellemektedir. Örneğin, daha enerji verimli ozon jeneratör sistemleri, akıllı su yönetimi çözümleri ve yenilikçi atık geri dönüşüm üniteleri gibi ürünler, şirketimizin yeni ürün geliştirme odakları arasında yer almaktadır. Bu şekilde, Borascio Ekolojik Sistemler hem endüstriyel mutfak sektöründeki trendlere uyum sağlamakta hem de

sürdürülebilirlik ve çevre bilinciyle hareket ederek müşterilerine değerli çözümler sunmaktadır. Turizm sektörüne mutfak ekipman tercihlerinde enerji verimliliği odaklı, hijyen standartlarına uygun, su tasarrufu sağlayan, çevresel sürdürülebilirlik anlamında duyarlı, akıllı mutfak teknolojilerini uygulayan sistemlerle beraber özel çözümler sunan ve ihtiyaç analizi yapabilen tedarikçiler ile çalışmalarını tavsiye edebiliriz. Bu tavsiyeler, otellerin sürdürülebilirlik hedeflerine ulaşmalarına ve mutfak operasyonlarını daha verimli hale getirmelerine yardımcı olabilir. Ayrıca, uzun vadeli maliyetleri azaltarak ve çevresel etkiyi minimize ederek işletmelerin rekabet gücünü artırabilir. Endüstriyel mutfak sektöründe karşılaşılan bazı genel sorunları; enerji verimliliği ve maliyetler, hijyen standartları ve sağlık riski, atık yönetimi ve su tasarrufu, geri dönüşüm, teknolojik entegrasyon, personel istihdamı, eğitimi ve verimliliği olarak sıralayabiliriz. Bunlarla ilgili ise konu başlıkları ayrı ayrı ele alınıp, sektörel temsilci olan dernek veya derneklerin, devlet ve özel sektöre takım liderliği yapması, üniversiteler bazında araştırma sonuçlarını yaptırarak, AB standartlarına uyum esaslı kaynaklar ve fonlar sağlaması, kısacası ilk önce Profesyonel Mutfak Master Eylem Planı'nı çıkartıp aksiyon alması gerekir. Bu bağlamda tüm sektör bileşenlerinin de bu anlayışı benimsemesi ve yatırımlarını buna göre şekillendirmesi gerekir. Dünyanın çeşitli bölgelerinde proje danışmanlıklarımız, uygulama esaslarını belirlediğimiz çalışmalarımız bulunmaktadır. 2024 yılı ile alakalı yıl sonuna doğru yenilikçi ve sürdürülebilir ürünlerin geliştirilmesi, müşteri ihtiyaçlarının ve beklentilerinin tam olarak anlaşılması ve bu doğrultuda ürün ve hizmetlerin geliştirilmesi, sektördeki diğer önemli paydaşlarla iş birlikleri yaparak, karşılıklı fayda sağlamak ve sektördeki liderliği pekiştirmek için çalışmalar yapacağız.





Enes Eroğlu / Maksan Mutfak Sanayi ve Tic. Ltd. Şti. / Dış Ticaret Müdürü

Maksan, firmamız ortaklarından Ercüment Uygun (Makine Mühendisi) öncülüğünde, 1995 yılında endüstriyel mutfak ekipmanları üretimi alanında faaliyet göstermek amacıyla kurulmuştur. İzmir'de 5.850 metrekare kapalı alana kurulu üretim tesisimiz, yıllık 12.000 adet mutfak ekipmanı üretim kapasitesine sahiptir. Modern üretim teknikleri ve ileri teknoloji ile donatılmış olan fabrikamızda, alanında uzman mühendis ve teknik personelimizle yüksek kaliteli ürünler üretmekteyiz. Ürünlerimiz, Avrupa başta olmak üzere Orta Doğu, Afrika ve Asya'ya ihraç edilmekte ve ihracat oranımız yüzde 70 seviyelerindedir. Ürün portföyümüzde endüstriyel mutfakların ihtiyaç duyabileceği her kapasiteden yıkama ve pişirme ekipmanları imal etmekteyiz. Başlıca ürün gruplarımız arasında: Endüstriyel Tip Bulaşık Makineleri: Yüksek kapasite ve verimlilik sağlayan bulaşık makinelerimiz, ticari mutfaklarda hızlı ve etkili temizlik çözümleri sunar. Konveksiyonlu Fırınlar: Enerji tasarrufu ve eşit ısı dağılımı ile öne çıkan konveksiyonlu fırınlarımız, profesyonel mutfakların vazgeçilmezidir. Pizza Fırınları: Özellikle pizzacılar ve restoranlar için tasarladığımız pizza fırınları, yüksek pişirme performansı ve kullanım kolaylığı sunar. Sebze Yıkama Makineleri: Sağlıklı ve hijyenik sebze hazırlığı için ideal olan sebze yıkama makinelerimiz, ticari mutfakların iş yükünü hafifletir. Her bir ürün grubumuz, dayanıklılık, verimlilik ve kullanım kolaylığı sağlayacak şekilde tasarlanmıştır. Amacımız, müşterilerimizin operasyonlarını daha verimli ve etkili hale getirmek için en kaliteli ekipmanları sağlamaktır. Turizm sektörü, endüstriyel mutfak firmaları için oldukça önemli ve dinamik bir pazar. Oteller, tatil köyleri, restoranlar ve diğer turistik tesisler, mutfak ekipmanları konusunda yüksek kalite ve verimlilik talep ederler. Bu sektörde, müşteri memnuniyeti ve hızlı servis sağlamak büyük önem taşır; bu nedenle turizm sektörü, endüstriyel mutfak firmalarından dayanıklı, yüksek performanslı ve kullanıcı dostu ekipmanlar bekler. Özellikle yaz sezonunda ve turizm yoğunluğunun arttığı dönemlerde, otel ve restoranların, mutfak ekipmanlarına olan talepleri de artar. Bu bağlamda, turizm sektörü firmamızdan daha hızlı teslimat, satış sonrası destek ve bakım hizmetleri gibi konularda da yüksek beklentilere sahiptir. Bu talepleri karşılayabilmek için ürün portföyümüzü sürekli güncellemekte ve yenilikçi

Endüstriyel mutfak sektöründe Türkiye şu an Avrupa'daki en büyük 2. üretici konumunda. Sektörümüz her yıl ortalama yüzde 10 büyüyerek, dünyanın önde gelen sanayileşmiş ülkelerini geride bırakmayı başardı

çözümler sunmaya özen göstermekteyiz. Turizm sektörü, firmamızın toplam bütçesinde yaklaşık yüzde 40'lık bir paya sahiptir. Bu yüksek oran, turizm sektörünün firmamız için ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. Endüstriyel mutfak sektöründe son yıllarda gözlemlenen önemli trendler arasında dijitalleşme, enerji verimliliği, sürdürülebilirlik ve kullanıcı dostu tasarımlar ön plana çıkmaktadır. Bu trendler hem mutfak operasyonlarını daha verimli hale getirmekte hem de çevresel etkileri minimize etmeyi hedeflemektedir. Bu bağlamda geliştirdiğimiz yeni ürünler arasında, enerji verimliliği ve sürdürülebilirlik odaklı birkaç örnek şu şekildedir: Enerji Verimli Bulaşık Makineleri: Su ve enerji tüketimini minimuma indiren akıllı bulaşık makinelerimiz, düşük enerji tüketimi ile yüksek performans sunar. Bu makineler hem işletme maliyetlerini düşürmekte hem de çevresel etkileri azaltmaktadır. Konveksiyonlu Fırınlar: Enerji tasarrufu sağlayan konveksiyonlu fırınlarımız, daha az enerji ile daha hızlı ve eşit pişirme sağlarken, ısı kaybını minimize edecek şekilde tasarlanmıştır. Geri Dönüştürülebilir Malzemeler: Ürünlerimizde geri dönüştürülebilir malzemeler kullanarak, üretim sürecinde oluşan atıkları azaltmayı ve çevre dostu çözümler sunmayı hedeflemekteyiz. Sebze Yıkama Makineleri: Su tasarrufu sağlayan sebze yıkama makinelerimiz, minimum su ile maksimum hijyen sağlamaktadır. Bu ürünler, özellikle su kaynaklarının verimli kullanılmasını desteklemektedir. Maksan olarak, sürdürülebilirlik ve çevre bilinci konusunda sorumluluklarımızın farkındayız ve bu doğrultuda yenilikçi çözümler üretmeye devam ediyoruz.

Sektör olarak ABD pazarını hedefliyoruz. Bu pazarda zayıf olmamızın başlıca nedeni yabancılardan alınması gereken yüksek maliyetli ve uzun süreli ETL ve NSF belgeleri. Bu belgelerin Türkiye'de verilmesi için sektörümüz temsilcileri yetkililerle görüşmelerini sürdürüyor. ABD ile Türkiye arasındaki artan ticaret hacminden biz de pay almak istiyoruz

Turizm sektöründe faaliyet gösteren otellere, endüstriyel mutfak ekipmanları seçiminde dikkat etmeleri gereken bazı önemli tavsiyelerimiz şunlardır: İhtiyaç Analizi Yapın: Otelinizin günlük operasyonlarını göz önünde bulundurarak, ihtiyaç duyduğunuz mutfak ekipmanlarını belirleyin. Restoran kapasitesi, yemek çeşitliliği ve servis hızı gibi faktörleri dikkate alarak, ihtiyacınıza en uygun ekipmanları seçin. Enerji Verimliliğine Dikkat Edin: Enerji verimliliği hem maliyetlerinizi düşürmek hem de çevreye duyarlı bir işletme olmak açısından önemlidir. Enerji tasarrufu sağlayan ekipmanlar, uzun vadede işletme giderlerinizi azaltırken, sürdürülebilirlik hedeflerinize ulaşmanıza da yardımcı olacaktır. Kaliteli ve Dayanıklı Ürünler

Tercih Edin: Endüstriyel mutfak ekipmanları, yoğun kullanım koşullarına dayanabilecek kalite ve dayanıklılıkta olmalıdır. Güvenilir markaların ürünlerini tercih ederek, uzun ömürlü ve sorunsuz çalışan ekipmanlar kullanabilirsiniz. Satış Sonrası Destek ve Servis Hizmetleri: Ekipman satın alırken, üretici firmanın sunduğu satış sonrası destek ve servis hizmetlerine dikkat edin. Hızlı ve etkili servis hizmetleri, olası arızaların işletme operasyonlarını aksatmasını önler ve kesintisiz bir hizmet sunmanızı sağlar. Kullanım Kolaylığı ve Ergonomi: Mutfak ekipmanlarının kullanıcı dostu ve ergonomik tasarıma sahip olması, mutfak personelinin verimliliğini artırır. Kolay kullanımlı ve temizlenebilir ekipmanlar, mutfak iş akışını daha verimli hale getirir. Hijyen Standartlarına Uygunluk: Otel mutfaklarında hijyen standartları büyük önem taşır. Seçeceğiniz ekipmanların hijyenik tasarımlara sahip olması ve kolay temizlenebilir olması, gıda güvenliği açısından kritik öneme sahiptir. Esnek ve Modüler Çözümler: Otel mutfaklarının değişen ihtiyaçlarına hızlıca uyum sağlayabilecek esnek ve modüler ekipmanlar tercih edin. Bu sayede, menü değişiklikleri veya kapasite artışlarına kolayca adapte olabilirsiniz. Sonuç olarak, otellerin endüstriyel mutfak tercihlerinde ihtiyaçlarına uygun, enerji verimli, kaliteli, dayanıklı ve hijyen standartlarına uygun ekipmanlar seçmeleri büyük önem taşır. Maksan olarak, otel mutfaklarının bu ihtiyaçlarını karşılayacak geniş ürün yelpazemiz ve uzman ekibimizle her zaman yanınızdayız. Endüstriyel mutfak sektörünün genel anlamda sorunları bağlamında ana hammadde olan paslanmaz çelik sacda gümrük vergisinin bulunmasını söyleyebiliriz. İthal ürünlere karşı rekabetçiliğimizi azaltan bu gümrük vergisinin kaldırılmasını umuyoruz. Bunun yanında sektör bazlı OSB'ler kurularak maliyetler düşürülebilir, daha hızlı inovatif ürün geliştirilebilir. Sektörümüz 2,4 milyar dolar ile halihazırda en yüksek dış ticaret fazlası veren ve kilogram başına 4 dolar ile en fazla katma değerli ürün imal eden sektörlerden biri. Endüstriyel mutfak sektöründe Türkiye şu an Avrupa'daki en büyük 2. üretici konumunda. Sektörümüz her yıl ortalama yüzde 10 büyüyerek, dünyanın önde gelen sanayileşmiş ülkelerini geride bırakmayı başardı. Avrupa'daki üreticilere karşı içişlik, Uzakdoğu'ya karşı ise özellikle son dönemde artış gösteren navlun bedelleri dolayısıyla lojistik avantajımız var. Fakat teknolojiye erişimimizin kolaylaşması gerekiyor. Sektör olarak ABD pazarını hedefliyoruz. Bu pazarda zayıf olmamızın başlıca nedeni yabancılardan alınması gereken yüksek maliyetli ve uzun süreli ETL ve NSF belgeleri. Bu belgelerin Türkiye'de verilmesi için sektörümüz temsilcileri yetkililerle görüşmelerini sürdürüyor. ABD ile Türkiye arasındaki artan ticaret hacminden biz de pay almak istiyoruz.



**Tunç Özüoğlu / Cancan Meyve
Presleri / Genel Müdür**

1958 yılından bu yana Cancan olarak esas işimiz, meyve suyunun elde edilmesiyle ilgili ekipmanlar üretmektir. İlk önce portakal sıkma makineleri ve mutfak ekipmanları tamiri ile Cancan'ın hikayesi başlamıştır. Bu makinelerin üretimi ile ve yeni eklenen ürünler ile de devam etmektedir. 1958 yılında babamın ilk ürettiği, üzerine marka koyduğu makine hala bünyemizde mevcut. Benim için paha biçilemez ve altın değerindeki ilk makinelerimizi iş yerimizde özel alanda teşhir ediyoruz, aynı zamanda fuarlarda da özel bir camekan içinde 1958 yapımı portakal sıkacaklarımızı sergiliyoruz; bu, müşteriler tarafından çok büyük bir ilgi çekiyor. 65 yıllık bir deneyimin ve tecrübenin insanlara bu şekilde anlatılması yaptığımız işi daha da özel kılıyor. Sloganımız olan “Endüstriyel mutfakta işlerinizi kolaylaştıran mutfak ekipmanları” sloganıyla da ilerlemeye başladık. Ar-Ge ve Ür-Ge ile başlayan ürün araştırma ve üretime geçiş süreci imalathane, kalıphane, CNC işleme, plastik enjeksiyon, dökümhane, preshane, boyahane, kaynak ve lazer, montaj, ana depo ve mamul depo da dahil olmak üzere tüm ürünleri tek çatı altında imal ediyoruz. CNC’ler, tornalar ve frezeler vasıtasıyla metali şekillendirerek üretim yapıyoruz. Firmamızın üretim kapasitesi yıllık 200 bin adet civarındadır. Bizi farklı kılan özelliğimiz ham maddenin mamule kadar olan tüm sürecini



Endüstriyel mutfak sektöründe son trendler arasında sürdürülebilirlik ve çevre bilinci büyük önem taşıyor

fabrikamız çatısı altında gerçekleştirmemizdir. Cancan, 65 yılı aşkın tecrübeyle, Sakarya'daki 6.500 metrekarelik modern üretim tesisinde, 139 farklı ürün çeşidiyle endüstriyel mutfaklar, kafeler, restoranlar, hastaneler, alışveriş merkezleri, marketler ve catering firmaları gibi geniş bir müşteri kitlesine hitap etmektedir. Ayrıca, Avrupa standartlarında kalite ve rekabetçi fiyat politikasıyla, dünya çapında 5 kıtada 70'ten fazla ülkeye ihracat yapmaktayız. Endüstriyel mutfak sektöründe son trendler arasında sürdürülebilirlik ve çevre bilinci büyük önem taşıyor. Cancan olarak, bu değerleri ürünlerimize yansıtmak için kararlı bir şekilde çalışıyoruz. Ürünlerimizin tasarım aşamasından başlayarak, hammaddelerin seçimine ve üretim süreçlerine kadar sürdürülebilirlik ilkelerine bağlı kalıyoruz.



Çevreye duyarlı malzemeler kullanarak, enerji verimliliği sağlayan ürünler geliştiriyoruz. Yenilikçi teknolojiler ve malzemeler kullanarak çevre dostu ürünler tasarlıyoruz.

2024 yılı içinde hedeflerimiz, yıl sonuna kadar, 2024 ‘ün son dönemi 2025’in bahar döneminde çıkarmayı planladığımız, Türkiye’ye ithal gelen motorlu sebze doğrama makineleriyle ilgili çalışma yapıyoruz. Yüksek kaliteli kesme ekipmanlarının Türkiye’de üretildiği yeni ürün hazırlığımız var

Turizm sektöründe faaliyet gösteren oteller için endüstriyel mutfak tercihlerinde özellikle hazırlık ekipmanlarının önemi büyüktür. Cancan olarak, kesiciler ve doğrayıcılar gibi hazırlık ekipmanlarında, profesyonel şeflerin ihtiyaçlarına yönelik ürünler geliştiriyoruz. Ürünlerimizin kolay kullanılabilir olması ve kolay temizlenebilmesi, şeflerin günlük operasyonlarını daha verimli bir şekilde yönetmelerine yardımcı olur. Bu noktada, şeflerin geri bildirimlerini önemsiyor ve ürünlerimizi geliştirirken onların deneyimlerinden faydalaniyoruz. Sektörün şu anda en önemli gündem maddesi finans konusu olsa gerek. Firmalarımızın Ar-GE’ye daha fazla kaynak aktarması için, devlet desteklerinin artırılması gerekmektedir. Maliyetlerin rekabet ortamı yaratacak seviyeye çekilebilmesi amacıyla özellikle Türkiye’de pahalı olan enerji ve ham madde girdilerinde yapılacak indirimler, doğrudan fiyatlara yansıtacağından bu

konuda acil önlem alınması gereklidir. Cihaz üretiminde kullanılan yan sanayi malları, yedek parçalar da maliyeti artıracı etkisi olan önemli unsurlardır. Ürünler ucuzlarsa bunun etkisi piyasaya yansıtacak böylece paslanmaz ürün kullanımı artacaktır. Daha fazla orta ve küçük gıda işletmelerinde tespit edilen ve hijyen şartlarına pek de uymayan paslanmaz dışındaki malzemelerin sistem dışına çıkartılması da böylece mümkün olabilir. Endüstriyel mutfak sektöründe ham madde olan paslanmaz çelik ürün maliyetini ve satış bedelini belirleyici faktörlerden en büyüğü olarak ortaya çıkmaktadır. İthalata dayalı bir malzeme olması ve döviz kurunun belirsizliği özellikle kriz dönemlerinde üreticileri hesap yapmakta zorlayıcı bir faktör olarak sıkıntı yaratmaktadır. 2024 yılı içinde hedeflerimiz ihracat pazarlarımızı çeşitlendirme ve üretim kapasitemizi artırma hedeflerimiz de mevcuttur. Sektördeki büyüme potansiyelini değerlendirerek, global pazarda rekabet gücümüzü artırmayı planlıyoruz. Ürettiğimiz inovatif ekipmanlar sayesinde dünya markaları ile rekabet ediyoruz. Katılabildiğimiz kadar çok fuarlara katılmaya çalışıyoruz. Ürünlerimizi üretirken de katıldığımız fuarlarda ürünlerimizi sergilerken de her zaman gelişim gösteriyoruz ve performansımızı artırıyoruz. 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 bulunmalıyız. Bunları yaparken de fuarlar bize çok yardımcı oluyor. Siparişleri alıp, malımızın milli bir duyguyla yurt dışında yer alması, şirketin maddi anlamda kazanım elde etmesi ve aynı zamanda manevi anlamda da değerler kazanması, bizi işimizde daha da motive ediyor. Türk malı üreten bir marka olmanın gururunu taşıyoruz.



Dükkan Kiraları Çok Arttı!

Her Metrekare Değerli!

Tek Çözümün: RATIONAL

Dar Alanlarda Fonksiyonel Çözümler! 2 teknolojik pişirme sistemi ile tüm operasyonunuzun %90'ını karşılayabilirsiniz. 2m² Alanda Teknolojik Mutfağı Kur!



Dar alanlar için fonksiyonel çözümleri deneyimlemek için QR kodu taratın.



Online pişirme seminerlerimize katılmak için QR kod üzerinden size uygun tarihi seçin ve kayıt olun!
rational-online.com





**Zorman Bayramoğlu / Konoven /
Yönetim Kurulu Başkanı**

Konoven Fırın Makineleri, 45 yıllık tecrübesiyle sektörde lider konumda olup, inovasyon ve kaliteyi bir araya getirerek, müşterilerine en iyi çözümleri sunmayı hedeflemektedir. 6000 metrekare modern tesisimizde, yüksek kapasiteli üretim hatlarımızla çalışıyoruz ve ürünlerimizi dünya genelinde birçok ülkeye ihraç ediyoruz. Kanada, Amerika, İngiltere ve Kenya gibi ülkeler başta olmak üzere geniş bir ihracat ağıımız bulunmaktadır. Ürün portföyümüzde enerji verimliliği ve kullanım kolaylığı sunan patenli ve muadili bulunmayan doğalgazlı katlı fırınlarımız BACA, elektrikli katlı fırınlarımız STILL, konveksiyonel fırınlarımız TORO, döner fırınlarımız RODEO ve endüstriyel mikserlerimiz öne çıkan ürünlerimizdir. Bu ürünler, üstün performans ve dayanıklılık sunarak farklı ölçü ve yakıt seçenekleriyle müşterilerimizin beklentilerini karşılamaktadır. Turizm sektörü, endüstriyel mutfak firmaları için kritik öneme sahiptir ve bizim bütçemizde de önemli bir paya sahiptir. Yapılan araştırmalara göre, endüstriyel mutfak işlerinin yüzde 40'ı restoranlar, eğlence mekanları, catering şirketleri, gemiler ve oteller gibi turizm sektörüne hitap etmektedir. Turizm sektörü, verimlilik, enerji maliyetleri ve

Endüstriyel mutfak firmaları için kritik öneme sahip olan turizm sektörü, verimlilik, enerji maliyetleri ve ergonomi konularında yüksek standartlar talep etmektedir

ergonomi konularında yüksek standartlar talep etmektedir. Biz de bu beklentilere uygun ürünler geliştirerek, sektöre değer katmayı amaçlıyoruz. Servis ağı, enerji tasarrufu ve kullanıcı dostu tasarımı konularında sürekli yenilikler yaparak turizm sektörünün ihtiyaçlarını en iyi şekilde karşılıyoruz. Endüstriyel mutfak sektöründe son trendler, yüksek kalite ve verimlilik, robotik çözümler ve enerji maliyetlerini düşürmeye yönelik inovasyonlar üzerine odaklanmaktadır. Sürdürülebilirlik ve çevre bilinci de bu trendlerin merkezinde yer almaktadır. Konoven olarak, bu trendlere öncülük ediyoruz. Patentli ürünümüz olan ve muadili bulunmayan BACA fırınımız, doğalgazlı, baca gerektirmeyen, her katı ayrı çalışabilen ve alt üst sıcaklıkları ayrı ayarlanabilen bir fırın olarak enerji sarfiyatını minimize etmekle beraber yüksek baca maliyetlerini de yok etmektedir. Bu ürün, yapısından dolayı bina dostu olup, atık gaz salınımı binalarda ekstra baca gerektirmeyecek kadar düşüktür. Çevre dostu ürünler geliştirmeye devam ediyor ve sektörde bu alanda öncülük etmeyi sürdürüyoruz. Turizm sektöründe faaliyet gösteren firmaların endüstriyel mutfak tercihlerinde dikkat etmeleri gereken bazı önemli noktalar vardır: Enerji maliyetlerini azaltmak için yüksek verimli cihazları tercih edin. Personelin rahat çalışabilmesi için ergonomik tasarıma sahip ekipmanları seçin. Robotik çözümler ve akıllı mutfak sistemleri gibi yenilikçi ürünlere yatırım yapın. Uzun ömürlü ve güvenilir ürünler seçerek bakım ve değiştirme maliyetlerini

azaltın. Sürdürülebilirlik ve çevre bilincine sahip ürünleri tercih ederek işletmenizin çevresel etkilerini azaltın. Endüstriyel mutfak sektöründe karşılaşılan başlıca sorunlar arasında yüksek vergi yükleri ve sürekli artan ürün maliyetleri yer almaktadır. Hammaddelerin vergilendirilmesi ve borçların hızla ödenmesi talepleri, sanayicilere ve son kullanıcılara ek maliyetler getirmektedir. Bu durumun bir an önce ele alınarak çözüme kavuşturulması gerekmektedir. Ayrıca, teknolojik altyapının geliştirilmesi ve enerji verimliliği konusunda teşviklerin artırılması, sektörün daha sürdürülebilir hale gelmesine yardımcı olacaktır. Devletin bu alanda daha destekleyici politikalar geliştirmesi, sektörün büyümesine katkı sağlayacaktır. Bu doğrultuda, sanayicilerin ve hükümetin iş birliği yaparak daha sürdürülebilir ve verimli bir endüstriyel mutfak sektörü oluşturması önemlidir. Konoven olarak, sektörde önemli konumda bulunan Hafız Mustafa ve Backhouse projelerini tamamlayarak sektörde lider birçok firmanın daha projelerinde yer alıyoruz. Ayrıca, yurt dışı operasyonlarımızı genişleterek Amerika ve Kanada'da önemli projeler gerçekleştiriyoruz. 2024 yılı için belirlediğimiz hedefler arasında, yeni pazarlar keşfetmek ve mevcut pazarlarımızda derinleşmek bulunmaktadır. Sürdürülebilirlik ve enerji verimliliği konularında yeni ürünler geliştirerek, sektördeki öncülüğümüzü pekiştirmeyi planlıyoruz. Teknolojik yeniliklerle donatılmış, çevre dostu ve yüksek verimli ürünlerle sektörde fark oluşturmayı sürdüreceğiz.

Turizm sektörünün taleplerini, optimum kalite ve optimum fiyat olarak belirtebiliriz. Satış sonrası servisleri de en iyi şekilde yerine getirmek önemlidir

Turistik tesisler, restoranlar, hastaneler, askeri tesisler, okullar, fabrikalar vb. toplu yaşam alanlarındaki ticari mutfaklar konusunda uzman İzmak Grup şirketlerinin ana firması olan İzmak Turizm, 1987 yılında İzmir'de kuruldu. Kurulduğu ilk yıllardan bu yana Ho-Re-Ca sektörüne hizmet veren firma, 80'li ve 90'lı yıllar boyunca istikrarlı bir şekilde büyüyerek, Türkiye'nin Endüstriyel Mutfak ve Soğutma alanında en önde şirketlerinden biri haline geldi. İzmak markasının taşıdığı güven ve pazar bilgisi ile 1998 yılından itibaren paslanmaz çelik mutfak ekipmanları, ticari buzdolapları, soğuk odalar, mutfak makinaları imalatlarını, İzmir Adnan Menderes Havaalanı yakınında yer alan, Sarnıç Sanayi Bölgesinde bulunan kendi üretim tesisinde bünyesine aldı. İzmak Ürün Çeşitleri: Açık büfe teşhir üniteleri, benmariler, bulaşık ve bardak yıkama makinaları, buz makinaları, fast food ekipmanları, konveksiyon fırınları, mutfak robotu, paslanmaz çelik mutfak ekipmanları, pastane fırınları, pizza ekipmanları, pizza fırınları, pizza hamur açma makinaları, pizza hazırlık masaları, tabak otomatı, saladetler, saladbar üniteleri, salam dilimleme makinaları, soğuk odalar, spiral hamur karma makinaları, yatay,

dikey buzdolapları vb. ISO 9001:2000 sistem ve CE kalite belgesine sahip olan İzmak Grup, çeyrek asrı aşkın marka geçmişinden aldığı güçle "Pizza Boy" ve "Cobol" serisi ürünleri ile müşterinin tüm beklentilerine cevap verecek kalite üretim ve mükemmelle ulaşmak için sürekli değişim hedefleriyle sektör içinde önemli bir yer almaktadır. Üretiminin yaklaşık yüzde 70'ini 4 kıtada 40'ı aşkın ülkeye ihracat yapan İzmak, günden güne gelişmekte olan kalite anlayışı ile ileriye dönük teknoloji ve kalite yatırımıyla Ho-Re-Ca sektöründe kendinden söz ettirmektedir. Yurtiçinde 44 noktaya geniş bayi ağıyla ve 52 yetkili servisle hizmet verilmekte böylece son kullanıcı, ürünlere kolayca ulaşabilmektedir. Endüstriyel mutfak firmaları için önemli bir pazar olan turizm sektörünün, firmamızın toplam bütçesindeki payı yüzde 25'tir. Turizm sektörünün taleplerini, optimum kalite ve optimum fiyat olarak belirtebiliriz. Satış sonrası servisleri de en iyi şekilde yerine getirmek önemlidir. Endüstriyel mutfak sektöründe çevreci, yenilenebilir enerjiye sahip, düşük oranda atık çıkaran ürünler trend oldu. Biz de buna uygun şekilde ürünlerimizin enerji sınıflarını iyileştirdik ve ambalajda geri



Turgay Ceylani / İZMAK / Şirket Sahibi

dönüşen malzeme kullanımına başladık. Turizm sektöründe faaliyet gösteren otellere, endüstriyel mutfak tercihlerinde bilinen markaları tercih etmeleri, servis konusunda hızlı aksiyon alabilecek firmaları ve tabii ki de İzmak'ı tercih etmelerini tavsiye edebiliriz. Sektörümüzün genel sorunlarına değinecek olursak, Türkiye piyasasının stabil olmaması ve ani döviz parite değişimlerinin en büyük sorunlarımız olduğunu belirtmek isteriz. Merdiven altı üretimlerin kontrol altına alınması daha fazla devlet teşviki oluşması gerektiğini düşünmekteyiz. İzmak olarak hedeflerimiz HORECA 2024 İZMİR Fuarı ve HOSTECH by TUSİD - 2025 İSTANBUL Fuarı'na katılım sağlamak, ihracat payımızı arttırmak, ülkemize döviz kazandırmak, firmamızı emin adımlarla geliştirmektir.

Elektromarla

Türkiye'nin ilk minibar üreticisi, 1954'ten beri.



Yüksek Konfor & Düşük Elektrik Tüketimi

INVERTER MINIBAR



www.elektromarla.com

Muratpaşa Mah. Uluyol Siteler Cad. No: 6/8A Bayrampaşa/ İSTANBUL

+90 212 545 79 80 +90 544 870 25 01

info@elektromarla.com

Bonna, yeni koleksiyonları Lagoon ve Crater'i, sektör profesyonelleri ile buluşturuyor

Türkiye'nin ilk ve tek yüzde 100 HoReCa markası Bonna, benzersiz tasarıma sahip iki yeni koleksiyonunu sektör profesyonellerinin beğenisine sunuyor. Sektörün önde gelen çözüm ortaklarından biri olarak mükemmel bir yeme-içme deneyimi sunmaya kendini adayın ve gastronomiye duyduğu tutkuyu ürünlerine yansıtan Bonna, otantik tarzı ve sıra dışı sır uygulamalarıyla tasarladığı Lagoon ve Crater koleksiyonlarını tanıttı. Bu iki yeni koleksiyon, sunumlarda işlevselliği artırmak ve uyumu yakalamak amacıyla aynı masa düzeninde birlikte kullanılabilir olacak şekilde tasarlandı. Lagoon Olive ve Lagoon Ocean olmak üzere iki ayrı seriden oluşan Bonna Lagoon Koleksiyonu, sanata ve doğaya tutkulu şeflerin sunumlarında görsel çeşitliliği

artırmalarına ve organik renkleri bir sofrada kullanabilmelerine imkân sağlıyor. Etkileyici zeytin yeşili tonları ve girdap şeklindeki desenleri ile Akdeniz manzaralarının özünü yansıtan Lagoon Olive, sofistike mat yüzeyiyle sunumlara doğal bir zarafet katarken; zeytinliklerin sakin ve kalıcı ruhunu masalara taşıyor. Sakin denizlerin ve dalgaların oluşturduğu akıntıların ruhunu büyüleyici bir tasarımla yakalayan Lagoon Ocean ise organik ve akıcı desenleriyle yemeğin görsel çekiciliğini artırmak isteyenler için ideal bir seçim. Reaktif glaze teknolojisiyle sırlanmış benzersiz bir ürün olan koleksiyonun her bir parçası dokulu mat yüzeyiyle el yapımı hissini veriyor ve sunumlara ayrıcalık katıyor. Adını ayın krater görünümünden alan Bonna Crater



Koleksiyonu, çömlek benzeri ve mat yapısıyla el yapımı sanat eserlerinden ilhamını alıyor. Yuvarlak formların dış yüzeyindeki kum rengi ve iç kısımlarındaki gri gölgeler, her parçaya belirgin bir derinlik kazandırıyor. Sade ve özgün tasarımıyla şeflere sunumlarını sanat eserine dönüştürme imkânı sunan Crater Koleksiyonu, klasik çizgilerin ötesinde dokulu ve ilham veren parçalara ilgisi olanlar için harika bir alternatif.

Nickelodeon Hotels & Resorts'un tercihi Form Freva oldu



Form Şirketler Grubu'nun şubat ayında kurulan ve yıl içerisinde soğutma kulesi alanında üretime başlayan en yeni firması Form Freva, Antalya Belek'te bulunan Nickelodeon Hotels & Resorts'un tercihi oldu. Sünger Bob, Square Pants, Dora, Teenage Mutant Ninja Turtles, Star Trek ve Paw Patrol temalarının her detayıyla bire bir işlendiği bu eğlenceli otel; The Land of Legends Projesi içinde yer alıyor. 238 odası ve özel tasarım süitleri ile misafirlerine lüks ve eğlenceli bir tatil destinasyonu sunan Nickelodeon Hotels & Resorts Belek'te; Form Freva marka soğutma kuleleri kullanıldı. The Land of Legends kapsamında Otel, Eğlence Merkezleri ve AVM bölümlerinde, daha öncesinde de Form Endüstri Ürünleri tarafından satışı yapılan Clivet ve DunhamBush marka Soğutma Grupları, Lennox Rooftop Üniteler, Form marka WSHP ve Form FKS Klima Santralleri gibi merkezi iklimlendirme sistemleri ürünleri kullanıldı. Özellikle enerji ve su kaynaklarının büyük önem arz ettiği günümüz koşullarında hem enerji hem de su maliyetlerini asgariye indirmek hususunda dizayn ve tüm mühendislik çalışmaları Form Freva'ya ait olan Soğutma Kuleleri son teknolojik ürün seçim programı ve detaylı fizibilite çalışmaları ile işletme maliyetlerini minimuma düşürüyor. Freva RTAY serisi açık çevrim karşı akışlı soğutma kuleleri, müşterilerine geniş bir ürün yelpazesi sunuyor. Ultra sessiz fan seçenekleri ile düşük ses seviyelerine sahip seri, yüksek enerji verimli tasarımı sayesinde işletmelerde enerji tasarrufu sağlıyor. İlk yatırım maliyeti açısından avantaj sunan Freva RTAY serisi açık çevrim karşı akışlı soğutma kuleleri, düşük elektrik tüketimi özelliğinin yanı sıra bakım işletme ve devreye alma kolaylığıyla nedeniyle de tercih ediliyor.

Gree Klima, Türkiye'de 2 kat büyümeyi hedefliyor

Dünyanın en büyük klima üreticisi olarak sektördeki global liderliğini sürdüren Gree Klima, Türkiye'de istikrarlı bir şekilde büyürken varlığını güçlendirmeye devam ediyor.

Geçtiğimiz yıl yüzde 68 büyüyen Gree Klima, başarı ivmesini sürekli olarak artırıyor. Klima sahiplik oranı yüzde 25 seviyesinde olan Türkiye'de sektör hali hazırda büyürken geniş ürün gamıyla Gree Klima, ev ve iş yerlerine, pek çok zincir mağaza ve restorana sahip markaya, inşaat firmaları ve bankalara hizmet sunuyor. Kurulduğu günden bugüne tecrübesiyle, teknolojisiyle ve Ar-Ge yatırımlarıyla dünyada 600 milyondan fazla kullanıcının seçimi olan Gree Klima'nın Türkiye'deki 2024 yıl sonu büyüme hedefi ise yüzde 100 olarak açıklandı. B2B tarafında da yoğun proje takibi yapan, kurumsal firmaların klima tedarikçisi olan Gree Klima, Türkiye'de çeşitli segmentlerdeki pazar payıyla öne çıkıyor. Türkiye'de özellikle büyümesi dikkat çeken ısı pompası ve multi klima kullanımında Gree Klima'nın Türkiye'deki pazar payı ısı pompasında ve multi klimalarda şimdiden yüzde 10'a ulaşmış durumda. Ağırlıklı olarak perakende sektöründe kullanılan duvar tipi klimalarda ise yüzde 10'un üzerinde pazar payına ulaşmayı hedefleyen şirketin stratejileri, büyüme hedeflerinin gerçekleşmesi için önemli bir rol oynuyor. Gree Klima, ürün yenilikleri, müşteri memnuniyeti odaklı hizmetler ve etkin satış stratejileri ile çalışmalarını sürdürüyor. Gree Klima'nın Türkiye pazarındaki büyüme hedeflerine ulaşmasının markanın global vizyonuna da katkı sağlayacağını belirten TLC Klima Yönetici Ortağı Sema Tunar, "Türkiye'deki performansımız ve geleceğe yönelik hedeflerimiz, Gree Klima'nın sektördeki lider konumunu pekiştiriyor. Yenilikçi ve müşteri odaklı yaklaşımımızla pazarda rekabet avantajını sürdürüyor ve iklimlendirme çözümlerinde güvenilir bir marka olmayı başarıyoruz. Hedeflerimize ulaşmak için Ar-Ge yatırımlarımızı artırıyor, enerji verimliliği sağlayan ürünler geliştiriyor ve satış sonrası hizmetlerimizle müşterilerimize üstün bir deneyim sunuyoruz. Müşterilerimizin beklentilerini aşan çözümler üreterek bu yıl sonunda elde etmeyi planladığımız yüzde 100 büyüme hedefimize adım adım yaklaşıyoruz. Çin borsasındaki piyasa değeri 31 milyar dolar olan Gree Klima'nın, dünyanın sevdiği bu hava için çalışan 90 binin üzerindeki çalışan sayısı, markanın hem finansal gücüne hem de geniş iş gücü kapasitesindeki potansiyeline işaret ediyor" açıklamalarında bulundu.



Hitit, Okyanus ötesi ve Romanya’da büyümeye devam ediyor

Havacılık ve seyahat teknolojilerinde dünyanın öncü markalarından Hitit, Avrupa kıtasındaki genişlemesine, Romanya’nın genç havayolu firmalarından FlyLili ile devam ediyor. 2020’de kurulan FlyLili yolcu hizmet sistemleri, operasyonel işlemler ve maliyet muhasebesi alanlarında Hitit’ten aldığı teknoloji ile uçmaya başlayacak. FlyLili ile Romanya’daki partner sayısını dörde çıkartan Hitit, yazılım çözümleri ile hem yolculara uçtan uca bir seyahat deneyimi sunacak hem de havayolunun karbon ayak izini azaltacak önlemler almasını sağlayacak. Hitit, Romanya menşeli FlyLili ile yaptığı anlaşma ile Avrupa’daki büyümesine devam ediyor. FlyLili ile Romanya’da çalıştığı havayolu sayısını dörde yükselten Hitit, ülkede faaliyet gösteren en büyük havacılık teknolojileri şirketlerinden biri oldu. FlyLili, Hitit’in teknolojileri ile bir yandan ekip ve tarife planlama ve muhasebe gibi iç operasyonlarını yürütürken, diğer yandan yolcuların tüm uçuş süreçleri ile havayolunun havalimanlarındaki kalkış kontrolünü sağlayacak. FlyLili’nin teknoloji partneri olarak Hitit’i tercih etmesinden duyduğu memnuniyeti dile getiren Hitit’in Satış ve Pazarlamadan Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Nevra Onursal Karaağaç, aynı zamanda iş ortaklıklarının sürdürülebilirliğe olan pozitif etkisinden de çok mutlu olduğunu dile getirdi. Karaağaç: “Yeni partnerimiz FlyLili’ye bize güvenerek, bizi tercih ettikleri için çok teşekkür ediyoruz. Rekabetçi Romen ve Avrupa pazarına hızlı bir giriş yapan Partnerimizle, hem yazılım çözümlerimiz hem de IT servisleri ve müşteri memnuniyetini öne alan hizmetlerimizle el ele yürümeye hazırız. Ödüllü yolcu hizmet sistemlerimiz dışında, havacılık teknolojilerinde fark yaratan çözümlerimizle FlyLili’ye hizmet verecek olmaktan çok mutluyuz. Bunlardan biri Crane Maliyet Muhasebesi (Crane.CA) çözümümüz. FlyLili, Crane CA sayesinde operasyonlarından kaynaklanan emisyonları doğru bir şekilde tahmin ederek, emisyonları en aza indirmek için ideal filo/uçak atamaları, rota planlaması yapacak ve tarifelerini buna göre belirleyebilecek. Avrupa havacılık pazarına

faidalı bir katkı sağlayacak iş birliğimizin uzun yıllar sürmesini diliyorum.” FlyLili CEO’su Cătălin Cotruț da Hitit ile yaptıkları iş ortaklıkları hakkında şu açıklamalarda bulundu: “Teknoloji partnerimiz olarak Hitit ile ortaklık yapmaktan heyecan duyuyoruz. Bu iş birliği, işletme portföyümüzü tarifeli uçuşları da kapsayacak şekilde genişletme, yolcularımız ve iş ortaklarımız için kolay bir rezervasyon süreci deneyimi sağlama yolunda, FlyLili için önemli bir kilometre taşı olacak. Biletleme sistemi, sadakat ve müşteri hizmetleri yönetimi, gelir ve maliyet muhasebesi, iş performans endeksi, web tabanlı kalkış kontrol sistemi, ağırlık ve denge modülünün satın alınması, süreçleri kolaylaştırmamıza ve insan kaynakları da dahil olmak üzere, kaynaklarımızı optimize etmemize olanak sağlayacak. Hitit ile omuz omuza, Romanya havacılık sektöründe olumlu bir etki yaratmaya, yenilediğimiz verimlilik ve müşteri memnuniyeti standartları vizyonumuzu yerine getirmeye hazırız.”



Hitit, Okyanus ötesinde Sunrise Airways ile anlaşma yaptı

Hitit, Güney Amerika ve Karayipler bölgesindeki genişlemesini Sunrise Airways ile yaptığı anlaşmayla sürdürüyor. Sunrise Airways’ın yeni teknoloji partneri olan Hitit, tüm geçiş süreçleri sonrasında Haitili havayolu firmasına 17 Temmuz 2024 itibarıyla hizmet vermeye başladı. Kapsamlı bir yazılım ve hizmet yelpazesinden faydalanan olan Sunrise Airways; yolcu hizmet sistemlerinin yanı sıra Hitit’in diğer yazılım çözümlerinden de faydalananacak. Küresel havacılık teknolojileri sektörünün en kapsamlı yazılım çözümlerini ve hizmetlerini sunabilen IT sağlayıcısı olan Hitit, yeni Partneri Sunrise Airways’a, kargo ve acente

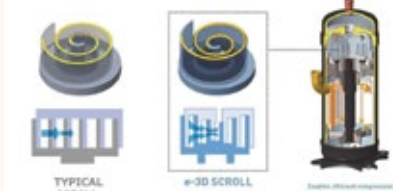


yazılımları alanında da hizmet sunacak. Hitit’in alanında uzman kadrosu tarafından hazırlanan özel mobil uygulama ve acente çözümüünden de yararlanacak olan Sunrise Airways, böylece yolcularına müşteri odaklı ve çok kanallı bir rezervasyon altyapısı ile hizmet verebilecek. İlk defa Haiti’ye havacılık teknolojileri ile hizmet götürdüklerinin altına çizen Hitit’in Satış ve Pazarlamadan Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Nevra Onursal Karaağaç, bu iş ortaklığının iki şirketin ötesinde, Türkiye ile Haiti arasındaki ekonomik ilişkiler açısından da önemli bir dönüm noktasına işaret ettiğini belirtti. Karaağaç sözlerine şu şekilde devam etti: “Çok uzun zamandır büyüme rotamızda olan Güney Amerika ve Karayipler’den yeni bir partnerimiz olması bizi çok mutlu etti. Sunrise Airways’ın hedefleri, büyümeye ve dijital değişime olan yoğun istekleri bizi bir araya getirdi. 85 ülkede 100 milyon yolcu, 30.000 acente ve 700 havalimanından oluşan bir ağa hizmet veren Avrupa’nın en büyük ikinci ve dünyanın en büyük üçüncü yolcu hizmet sistem sağlayıcısı olarak, Sunrise Airways’e en iyi hizmeti sunarak, onları hedeflerine ulaştıracağız.” Sunrise Havayolları’nın Ticari İşlerden Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Claudio Buncamper, Hitit’in teknoloji partneri olarak Hitit’i tercih etmeleri konusunda şu açıklamalarda bulundu: “Sunrise Airways olarak, yakın zamanda Kuzey ve Orta Amerika ile Karayipler bölgesine doğru genişlettiğimiz yeni rotalar ve destinasyonlarla büyüme sürecine girdik. Bu geniş uluslararası lokasyonlar yelpazesinde, yolcularımıza en iyi hizmeti sunmak amacıyla Hitit ile anlaştık. Hitit’in yenilikçi teknolojiler içeren dinamik yazılım çözümleri, satış, rezervasyon ve müşteri hizmetleri kapasitemizi mükemmel sektör öncüsü standartlara ulaştırıyor. Yolcularımız ve geleceğin havacılığı için büyük çaba harcadığımız Karayipler bölgesine ulaşımın iyileştirilmesi hususunda, bu iş ortaklığı ezberleri bozacak nitelikte...”

51. Japonya Teknoloji Ödülü, Mitsubishi Heavy Industries’in ‘E-3d Scroll Kompresörü’ne

Japonya Soğutma ve İklimlendirme Mühendisleri Derneği tarafından verilen ve Japon endüstrisinin en üst düzey ödülleri olan ve Teknoloji Ödülü’nün sahibi, Mitsubishi Heavy Industries’in (MHI) en yeni ısı pompalarından olan e-3D scroll kompresör oldu. e-3D scroll, Mitsubishi Heavy Industries’in (MHI) Hydrolution PRO ve MSV2 serisi hava soğutmalı ısı pompası soğutma grupları dahil olmak üzere en yeni ürünlerinde kullanılıyor. İlk olarak 2005 yılında geliştirilen büyük kapasiteli 3D sıkıştırma yapısı olan 3D scroll kompresörün daha ileri bir versiyonu olarak tasarlanan e-3D scroll, verimlilik açısından büyük bir gelişme kaydediyor. Bu yenilikçi tasarımda, geleneksel

3D scroll kompresörlerdeki basamaklar yerine her bir scroll’da eğimli bir uç ve eğimli bir uç plakası kullanılıyor. Sıkıştırma odasının yüksekliği, eğimli şekil sayesinde sıkıştırmanın ilerlemesiyle sürekli olarak azalıyor. Bu değişiklik, her bir basamaktan soğutucu akışkan sızıntısını önemli ölçüde azaltarak, düşük yüklerde verimliliği artırıyor. e-3D scroll’un verimliliği yüzde 25 yükte çalışırken %4,8; yüzde 50 yükte çalışırken ise yüzde 3,2 oranında artıyor. Ayrıca bu yeni kompresörün, mevcut kompresörlerin yerini kolayca almasını sağlayacak çok yönlü bir yapısı bulunuyor. e-3D scroll, geleneksel iki boyutlu veya üç boyutlu scroll’lara kıyasla yüksek verimlilik,



yüksek sıkıştırma oranı, büyük kapasite ve yüksek mukavemet avantajlarına sahip. Tasarımdaki bu gelişmeler, MHI’nin inovasyon ve mühendislikteki üstünlüğünü bir kez daha gözler önüne sererken, alınan bu ödül ise MHI’nin enerji verimliliğini artırma ve çevresel sürdürülebilirlik hedeflerine olan bağlılığını da pekiştiriyor. MHI, önümüzdeki dönemlerde de endüstriye yön verecek, yenilikçi çözümler geliştirmeye devam edecek.

Yediyol Holding, sektörde örnek kurum olma yolunda ilerliyor

Jeotermal enerjiyi 7 farklı sektörde etkin bir şekilde kullanarak temiz enerji alanına yeni bir bakış açısı getiren Yediyol Holding, yenilikçi insan kaynakları uygulamaları ve sosyal sorumluluk projeleri ile sektörde fark yaratmaya devam ediyor. Merkez ofisinin yanı sıra, Agrotermal ve Seven For Life Thermal Hotel markalarına yönelik geliştirdiği uygulamalar ile hem çalışan memnuniyetini hem de kurumsal gücünü arttıran Yediyol Holding, sosyal sorumluluk projeleriyle de başarılarını taçlandırıyor. 1998 yılında Türkiye'nin yenilenebilir enerji potansiyelini keşfetme vizyonu ile kurulan Yediyol Holding, insan kaynakları uygulamalarıyla çalışan vizyonuna katkı sağlarken, sosyal sorumluluk projeleri ile sektörde fark yaratmaya devam ediyor. Yediyol Holding'in Kuşadası'nda bulunan Seven For Life Thermal Hotel'i de insan kaynakları uygulamaları ile dikkat çekiyor. Otelde görev yapan beyaz ve mavi yaka personel için belirlenen KPI'lar ve metrikler objektif bir şekilde değerlendirildikten sonra, çalışanlar KPI gerçekleştirme oranlarına göre ödüllendiriliyor. Ayrıca; housekeeping, mutfak, teknik ekip ve servis ekibi gibi çeşitli departmanlarda görev yapan çalışanlar için gıda güvenliği, sürdürülebilirlik ve müşteri memnuniyeti gibi kriterler ön planda tutuluyor. Yediyol Holding olarak, çalışanlarının gelişimini öncelikli hedefleri arasında gördüklerinin altını çizen Yediyol Holding İnsan Kaynakları Başkanı Sema Yücetaş, geliştirdikleri uygulamalar ile hem çalışan memnuniyetini hem de kurumsal başarılarını arttırdıklarını belirterek şunları söylüyor: "Yediyol Holding merkez ofisinde,

tüm pozisyonlar için belirlenen kriterler doğrultusunda çalışanların performansının objektif bir şekilde değerlendirildiği bir sistem yer alıyor. Bu sistem, çalışanlarımızın hem motivasyonunu hem de şirkete olan bağlılıklarını güçlendiriyor. Konya'da yer alan Agrotermal tesisimizde, kadın üretim işçileri ile jeotermalle ısınan teknolojik seralarda topraksız tarım yaparak domates üretimi gerçekleştiriliyor. Laboratuvar sonuçlarında pestisit kalıntısı bulunmayan ürünler ile hem sağlıklı hem de sürdürülebilir tarım uygulamaları benimserken, bir yandan da hazırladığımız eğitim programları ile çalışanlarımızın gelişimine destek oluyoruz." dedi. Sosyal sorumluluk projeleri ile de adından söz ettirdiklerinin altını çizen Yücetaş, "Birleşmiş Milletler Kadınların Güçlenmesi Prensipleri (WEPS) ve Global Compact kriterlerine uygun projeler geliştirilerek, toplumsal cinsiyet eşitliği ve sürdürülebilir kalkınmayı hedefliyoruz. Ayrıca, çalışanlarımızın sosyal sorumluluk bilincini güçlendirmek adına holding bünyesinde çeşitli etkinlikler düzenliyoruz. Gururla söyleyebilirim ki, 2024 yılının ilk yarısında toplam 11 sosyal sorumluluk projesi hayata geçirdik. Yediyol Holding ve holdinge bağlı kuruluşlar olarak topluma, yasalara, çevreye, hayvan ve insan haklarına yönelik projeler üretmeye devam edeceğiz" açıklamasında bulundu. Dijital dönüşüm ve yeni nesil insan kaynakları uygulamaları ile geleceğe yatırım yapmaya devam ettiklerini belirten Sema Yücetaş, şunları söyledi: "Son olarak C-SUITE CONNECT Platformu tarafından organize edilen ve iş dünyasının geleceğini şekillendiren en önemli



teknolojik gelişmelerden biri olan üretken yapay zekayı konuştuğumuz #futureistoday AI etkinliğinde, yapay zekanın iş dünyasında yarattığı dönüşümü tartışma fırsatı bulduk. Dijital pazarlama ve genel yönetim ekipleri ile yapılan analizlerin, holdinglerin rekabet gücünü arttırdığını düşünüyorum. Ayrıca, gündemi ve günceli yakalamanın bu denli önem kazandığı bir dönemde, dünyayı ilgilendiren projelerde söz sahibi olmanın da oldukça önem arz ettiğini düşünüyorum. Yediyol Holding olarak, daha parlak bir geleceğe doğru emin adımlarla ilerliyoruz." dedi. Şirket başarılarının, insan kaynakları gücüne ve çalışan memnuniyetine bağlı olduğunu söyleyen Yücetaş, "Yediyol Holding olarak, çalışanlarımızın mutluluğunu ve gelişimini en öncelikli hedeflerimiz arasında görüyoruz. Merkez ofisimizden, Agrotermal ve Seven For Life Thermal Hotel'e kadar tüm birimlerimizde uyguladığımız yenilikçi insan kaynakları politikaları ile çalışanlarımızın potansiyellerini en üst seviyede kullanmasını sağlıyoruz. Sosyal sorumluluk projelerimizle topluma değer katarken, sürdürülebilir başarıya olan inancımızla geleceğe emin adımlarla ilerliyoruz. Birlikte çalışarak ve sürekli gelişerek, sektörde örnek bir kurum olmaya devam edeceğiz" dedi.

Daikin Türkiye, Fortune 500 sıralamasında yükselmeye devam ediyor

İklimlendirme sektöründe dünyada 100'üncü yılını kutlayan, çevreci ve yenilikçi ürünleriyle Türkiye pazarındaki gücünü her geçen gün artıran Daikin, üretim ve ihracattan aldığı güç ile ülkemizin en önemli derecelendirme araştırmalarında her yıl yükselmeye devam ediyor. Satış hacimlerine göre Türkiye'nin önde gelen büyük şirketlerinin belirtildiği Fortune 500 Türkiye araştırmasında geçen yıl 125'inci sırada yer alan Daikin Türkiye, bu yıl 4 basamak birden yükselerek 121'inci sırada yer aldı. 2011 yılında doğrudan yatırımcı olarak Türkiye'de faaliyet göstermeye başlayan şirket, bu süre içerisinde TL bazında 35 kat büyüme başarısı göstererek 2023 mali yılını (1 Nisan 2023 – 31 Mart 2024) 18 milyar 400 milyon TL ciro ile kapattı. 2023 mali yılı sonunda ihracat cirosunu ise 350 milyon Euro'ya çıkardı. Daikin Türkiye, çevreci ve yenilikçi ürünleriyle ülkemizin önde gelen ilk 500 listelerinde yükselmeye devam

ediyor. İstanbul Sanayi Odası'nın 2023 yılı ISO 500 listesinde 8 basamak yükselerek 105. sırada yer alan şirket, geçen yıl ise 113. sırada yer alıyordu. Araştırma sonuçlarını değerlendiren Daikin Türkiye, Orta Doğu ve Afrika Bölgesi Genel Müdürü Hasan Önder şunları söyledi: "Daikin, 100 yıllık geçmişi ile tüm dünyada iklimlendirme sektörünün lider markası konumunda. Türkiye'de ise 2011'den bu yana faaliyet gösteriyor ve o günden bu yana Daikin Türkiye olarak TL bazında 35 kat büyüme başarısı göstererek ülkemizin önemli sanayi kuruluşları arasında yer alıyoruz. Yaklaşık 2 bin kişilik çalışanımız ile Türkiye'yi iklimlendirme sektörünün üretim ve lojistik üssü yapma hedefimiz doğrultusunda, AR-GE ve inovasyona verdiğimiz önem ile birlikte faaliyetlerimizi sürdürüyoruz. 2023 yılında elde ettiğimiz 350 milyon Euro'luk ihracat cıromuz ve 18 milyar 400 milyon TL'lik cıromuz



aldığımız ödüller kadar bizim ülkemizin önemli sıralamaları arasında da yer almamızı sağlıyor. Bu rakamlar da bizi İstanbul Sanayi Odası (İSO) tarafından hazırlanan 'Türkiye'nin 500 Büyük Sanayi Kuruluşu' Araştırması'nda 8 basamak yükselmemizi sağlayarak 108'inci sıraya taşıdı. Türkiye'nin en önemli araştırmalarından Fortune 500 sıralamasında da 121'inci sıraya yükseldik. Önümüzdeki dönemde de Daikin ailesine mensup tüm arkadaşlarımızla beraber ülkemiz istihdamına ve ekonomisine katkıda bulunmaya devam edeceğiz."

Değerli Eşyalarınız
Emin Ellerde!

Kale Dijital Şifreli Kasa



Ürün Kodu: KD060/60-135

444 0 243
www.kalekilit.com.tr



KALE KİLİT



Profesyonel mutfaklara getirdiği akıllı ve inovatif çözümlerle tüm dünyada şeflerin ilk tercihi arasında yer alan İnoksan, sektörde kendi Ar-Ge merkezi olan ilk endüstriyel mutfak markası olarak öne çıkıyor. Fark yaratan ve doğayı düşünen restoranların, aynı felsefeyle üretilen mutfaklar aracılığıyla mümkün olacağını altını çizen İnoksan, yüzde yüz yerli üretim ve teknoloji gücünü “Bu Mutfak Sizin!” mottosuyla geleceğe taşıyor. 44 yıldır Türkiye ve dünyada endüstriyel mutfak sektöründe ilklere imza atan İnoksan, bugün şeflerin ve restoranların kendileriyle gurur duyacakları mutfaklar yaratmalarında en çok tercih edilen çözüm ortaklarından biri. Fark yaratan ürünlerle tasarlanmış bir mutfağın ancak çalışmalarıyla fark yaratan bir şefe, doğayı düşünen bir mutfağın ise ancak doğayı düşünerek tasarlanan restoranlara ait olduğuna

İnoksan, yüzde yüz yerli üretim ve teknoloji gücünü “Bu Mutfak Sizin!” mottosuyla geleceğe taşıyor

inanılan İnoksan, “Bu Mutfak Sizin!” söylemiyle ülkemizdeki sektör profesyonellerine sesleniyor. Kendi inovatif ve sürdürülebilir yaklaşımı ile yurtdışında elde ettiği bilinirliğini, Türk şefleri ve restoranlarının değeri ile eşleştiriyor. Türkiye’nin endüstriyel mutfak sektöründeki prestijini tüm dünyaya yayan, mutfaklarda verimli, lezzetli ve pratik çözümleriyle fark yaratarak yaratıcılığı artıran ürünler sunan İnoksan, inovasyonlarıyla geleceğe dair adımlar atıyor. Lezzetten ödün vermeden ayrılmak isteyen, mutfağını ve dünyayı aynı anda koruma bilincine sahip profesyonellerin tercihi İnoksan, mutfaklarda teknik detaylarda mükemmeli ve verimlilik için gelişimi arayanlara akıllı ve yenilikçi ürünleri ile hizmet veriyor. İnoksan, aynı zamanda satış sonrasındaki kuvvetli servis desteği ve anahtar teslim projeleriyle de lezzette en iyi performansı isteyenlerin mutfaklarında yerini alıyor. Üretimini üçte birinden fazlasını ihraç ederek dünyanın sayılı ve seçkin mutfaklarında yerli teknolojiyi en iyi şekilde temsil eden İnoksan, güçlü Ar-Ge çalışmalarıyla ünlü şeflere ilham veren bir yol arkadaşı oluyor. Akıllı fırınlar, bulaşık makineleri, kaynatma tenceresi, döner ocağı ve kuzineler gibi pişirme grubu ürünleri ile de öne çıkan İnoksan, 5 kıtada 50 ülkede yer alan satış noktalarında mutfak profesyonelleriyle buluşuyor. Deneyimli satış ekibi, satış sonrası destekleri ve anahtar teslim mimari projeleri

ve 100’ü aşkın yetkili servisi ile İnoksan, iş ortakları için tedarikçi bir firma olmanın ötesine geçerek gerçek bir çözüm ortağı oluyor. Ulusal ve uluslararası kalite belgeleri, 44 yıllık tecrübesi ve yerli sermayenin getirdiği yabancı muadillerine göre sağladığı fiyat avantajı ile de İnoksan, kaliteli, akıllı ve yenilikçi ürünleriyle mutfağında fark yaratmak isteyen tüm profesyonelleri bekliyor. Türk mutfağından aldığı ilhamı, 40 yılı aşkın tecrübesi ve teknoloji ile birleştirerek İnsmart Kombi Fırını geliştiren İnoksan, dünya mutfakları için de gerekli olan en hızlı ve en iyi pişirme ortamını sunuyor. Dünyada 5 kıtada kullanılan ve sektördeki ilk yerli kombi fırın olma özelliğini taşıyan İnsmart, yüksek performansı ve benzersiz pişirme modlarıyla lezzeti garantiliyor. Turbo ve buharlı pişirme seçeneğini aynı anda sunan Kombi Pişirme, Turbo Pişirme, Buharlı Pişirme, Ayarlanabilir Buharlı Pişirme ve Banket gibi 5 farklı pişirme özelliğine sahip İnsmart akıllı fırınlar, tek bir dokunuşla su, zaman, iş gücü ve enerjiden tasarruf ederek mükemmel lezzeti yakalamanızı sağlıyor. Su kullanmadan her yemeği haşlamanızı sağlayan Buhar Modu ile su ve tüm modlarda %40’a varan enerji tasarrufuyla doğayı ve geleceği düşünen profesyonellerin tercihi İnsmart, otomatik temizleme moduyla da şeflerin işini kolaylaştırıyor.

Form Şirketler Grubu ihracatta büyümeye devam ediyor

Türk iklimlendirme sektörünün öncü markalarından Form Şirketler Grubu, ihracat çalışmalarına hız verdi. 2023 yılında 140 milyon dolar ciro elde eden Form, bu rakamın yüzde 20’sini ihracattan sağladı. Ürün portföyüne yeni eklenen ürünlerle birlikte ihracat hacmini artırmayı amaçlayan şirket, 2024 itibarıyla toplam ciro içerisindeki ihracat gelirlerini yüzde 30 seviyelerine çıkarmayı hedefliyor. Azerbaycan, Kıbrıs, Gürcistan, Türkmenistan ve Libya gibi ülkelerde bölgesel distribütörükleri bulunan Form Grup, Türkiye Cumhuriyetlerinde de partner firmalarla yer alıyor. İhracat stratejisi ve 2024 hedefleri ile ilgili açıklamalarda bulunan Form Şirketler Grubu Yürütme Kurulu Başkanı Tunç Korun, “İhracat stratejimizde, Ortadoğu’dan Avrupa’ya uzanan geniş bir coğrafyada etkili olmayı ve merkezi klima ürün gruplarımızda ihracat payımızı yüzde 30’luk bir seviyeye çıkarmayı hedefliyoruz. Bu büyüme hedefi doğrultusunda, yerli üretim klima santralleri, ısı geri kazanım cihazları, ısı pompaları ve fancoil ünitelerimizle Avrupa, eski Doğu Bloğu ülkeleri, Türkiye Cumhuriyetler ve Kuzey Afrika pazarlarına yoğunlaşarak ihracat ağıımızı genişleteceğiz. Bu genişlemeyi, sadece finansal bir başarı olarak değil, aynı

zamanda küresel bir oyuncu olarak etkimizi artırma ve değerlerimizi dünya çapında yayma fırsatı olarak değerlendiriyoruz. Form MHI Klima Sistemleri tarafında ise faaliyet gösterdiğimiz ülkelerdeki pazar payımızı yerel ortaklarımızla birlikte artırırken, yeni ülkeleri de ihracat ağıımıza katacağız. Yakın hedeflerimiz arasında Tunus, Cezayir ve Fas var” dedi. 2024 yılında faaliyete geçen Form Freva’nın Form Şirketler Grubu’nun ihracat rakamlarına katkı sağlayacağını belirten Tunç Korun, açıklamasında şu ifadelerle yer verdi: “Form Şirketler Grubu’na yeni dahil olan Form Freva, faaliyete başladıktan çok kısa bir süre sonra, ilk üretimini ve ilk ihracatını gerçekleştirdi. Soğutma Kuleleri konusunda geniş bir ürün yelpazesine sahip olan Form Freva ile tüm üretimlerde kalite çitasını yüksek tutarak gerek yurt içinde gerekse yurt dışında satış rakamlarımızı artıracğız. Gelecek üretimlerimizle hem sektörümüze hem de ülkemize ihracat anlamında ciddi katkılar sağlamayı hedefliyoruz” dedi. 2024 yılının geri kalanında katılmayı planladıkları yurt dışı fuar veya ticari heyetlerle ilgili de bilgilendirmelerde bulunan Korun, “İSİB (İklimlendirme Sanayi İhracatçıları Birliği)



vasıtasıyla çok farklı lokasyonlarda ticaret heyeti katılımlarımız oluyor. Bu sene Bağdat iklimlendirme ticaret heyetine katıldık; sene içinde de Arjantin, Şili, Uruguay İklimlendirme Ticaret Heyeti’ne katılacağız. Ticari alım heyetlerinin yanı sıra yurt dışındaki önemli fuarlara da Form Şirketler Grubu olarak katılım sağlıyoruz. En son mart ayında İtalya’da gerçekleştirilen ve iklimlendirme sektörünün en önemli fuarlarından biri olan Mostra Convegno Fuarı’ndaydık. Yıl içerisinde katılım göstereceğimiz diğer fuarlar ise; Erbil Build Expo, Aquatherm Almathy, Aquatherm Bakü, Aquatherm Taşkent ve GlassTec Düsseldorf fuarları olacak. Önümüzdeki dönemde Fas, Cezayir, Rusya, Güney Afrika, Almanya, Polonya, Hollanda ve Doğu Bloğu ülkelerindeki organizasyonlarda daha aktif görünür olmayı planlıyoruz” dedi.



OPERASYONEL MÜKEMMELİYETİ iciStaff İLE YAKALAYIN

Otel, Hastane, AVM ve Tesis görev yönetimi ile süreçlerinizi optimize edin, kalite standartlarına uyum sağlayın ve verimliliğinizi arttırın.

Dünya'da **50.000+** fazla bölüm **iciStaff** ile operasyonlarını yönetiyor.



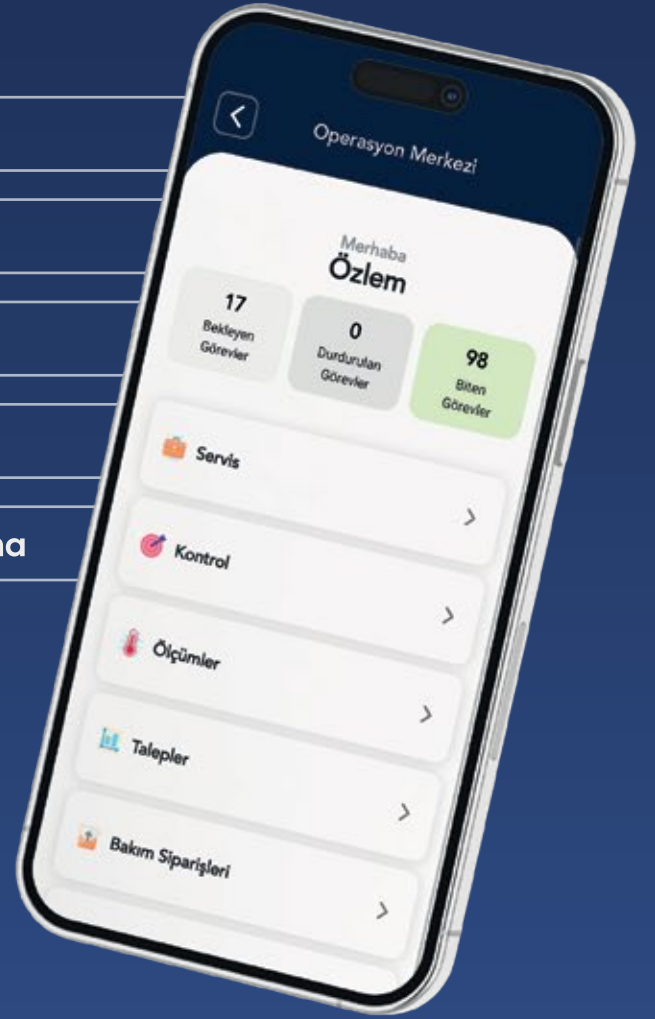
Görev Yönetimi

Planlı Bakım

Kontrol Listeleri

Ölçümler

Yönetim Raporlama



iciStaff ile
daha fazla verim, daha fazla kazanç,
daha fazla memnuniyet!

www.icibot.com

oteller



Termal turizm alanında yeterli gelişim sağlanabilirse Türkiye, Avrupa, Ortadoğu ve Orta Asya ülkeleri içinde önemli bir “Sağlık ve Termal Turizm Destinasyonu” olabilecek potansiyele sahip bulunuyor

Termal konseptli oteller, doğal termal su kaynağına sahip olmaları nedeniyle genellikle tüm sezon açık olan, misafirlerine alternatifli havuzları, Türk hamamları, saunaları ve masaj hizmetleriyle hem fiziksel destekleyici tedavi hem de zihinsel rahatlama imkânı sunan, sağlık turizminin önemli bir paydaşı olarak sektörde konumlanıyorlar.

Tesislerin sahip olduğu termal sular, içerdiği mineraller ve doğal bileşenler ile romatizmal hastalıklardan cilt rahatsızlıklarına kadar geniş bir yelpazede destekleyici tedavi edici özellikleriyle sağlık ve güzellik açısından pek çok fayda sunuyor. Termal turizm, özellikle alternatif tıp uygulamaları ve doğanın şifalı gücünden yararlanmak isteyen ziyaretçiler tarafından tercih edilirken, Spa ve wellness hizmetleri, yoga ve meditasyon seansları, doğa yürüyüşleri gibi aktivitelerle çeşitlendirilerek, zengin bir hizmet portföyü sunuyor. Sektör profesyonelleri, son yıllarda termal turizmin sunduğu sağlık ve wellness hizmetlerinin, gençler ve orta yaş grupları arasında da popülerlik kazanmaya başladığını, bu değişimin, termal tesislerin sunduğu hizmetlerin çeşitlenmesi ve modernize edilmesiyle yakından ilişkili olduğunu belirterek, bu bağlamda misafir profilinin de her yaştan, yurt içi, yurt dışı ve gurbetçi konuklardan oluştuğunu belirtiyorlar. Yurt dışı olarak, Almanya, Hollanda, Fransa, Belçika, İspanya, İtalya, Yunanistan, Romanya, Bulgaristan, İngiltere, Rusya, Ukrayna, Ortadoğu ülkeleri, ABD, Avustralya ve Uzak doğu ülkelerinden talep aldıklarını ifade ediyorlar.

TÜİK'in verilerine göre 2024 yılının ilk çeyreğinde 428.072 yabancı ziyaretçi sağlık hizmeti almak için Türkiye'ye geldi. Bu süreçte turizm geliri içerisindeki sağlık harcamalarının payı ise yüzde 9,7 ile yaklaşık 850 milyon dolar oldu

Termal turizm, iç ve dış pazardan alması gereken payının çok altında bir pazar payına sahip

Sektör temsilcileri termal konseptli otellerin genel anlamda sorunlarına değinerek öncelikle termal turizm pazarının, iç ve dış pazardan alması gereken payının çok altında bir pazar payına sahip olduğunu vurguluyorlar. Bu bağlamda sektörün içinde bulunduğu sorunlar ve çözüm önerileri olarak, sektör temsilcileri şu açıklamalara yer veriyorlar:

*12 ay boyunca yapılabilecek bir turizm olmasına karşın, işletme belgeli tesisler dışındaki kaplıca tesislerinin büyük bölümü, mevsimlik olarak ve kapasitelerinin altında işletilmektedir. Önce iç turizmde standartlarımızın yükselmesi ve termal iç turizmin istenilen seviyeye taşınması; sonra örnek ve dünya standartlarına uygun pilot tesislerin sayılarının artırılması, dış



turizm potansiyel ve avantajlarımızın kullanılması gerekiyor.

* Yer altı kaynaklarını kullanılabilir hale getirmek maliyetli bir süreçtir. Bu bağlamda ilerleme yavaş olsa da teşvikler ile beraber ülkemiz bu alanda daha da gelişip tanıtılabilir

* Termal turizmin uzmanlaşma konusunda eksiklikleri bulunmaktadır. Termal turizm, sadece konaklama ve termal havuz/hamam kullanımından ibaret olmamalı; alternatif, tamamlayıcı sağlık hizmetleri olarak düşünülüp, o yönde de uzmanlaşma, tesisleşme, teşvik ve yatırımlar yapılmalıdır.

*Termal tesislerin 12 ay hizmete açık olmasının yanı sıra belirli dönemlerde talep yoğunluğu artmaktadır. Talebin artması için destinasyonda yer alan kültürel faaliyet ve etkinliklerin artması, ivme kazanması elzemdir. Termal suyla daha önce tanışmış yurt dışı misafirlerine ulaşabilmek için havaalanının aktif olarak kullanılması, bu pazarda faaliyet gösteren operatörlere bölge tanıtımının, tüm yerel yönetimler, dernekler ve oteller olarak, doğru ve istikrarlı bir şekilde yapılması gerekmektedir. Turizm sezonunun bütün bir yıla yayılması turizm ürününün çeşitlenmesine bağlıdır bu kapsamda wellness turizmin öncelikli desteklenerek gelişmesi sağlanmalıdır.

* Bazı bölgelerimizde havaalanlarının olmayışı özellikle yurt dışından tedavi amaçlı gelmek isteyen hastalara zorluk yaşıyor. Asfaltlanmamış ve bozuk yollar turizmi olumsuz etkiliyor. Termal alt yapılarının ve yenileme faaliyetlerinin de çok pahalı olması işletmeler için büyük bir gider kalemi oluşturuyor.

*Son dönemlerde ekonomik anlamda oluşan kısıtlamaların ve maliyetlerin artmasının, yerli turistlerin tatil planlarını sekteye uğrattığı görülüyor. Artan giderler, masrafların her seferinde yükselmesi, zamlar, değişken faturalar, kalifiye eleman bulmada kronikleşen sorunlar da sektörde yaşanan olumsuzluklardır.

Kültür ve Turizm Bakanlığı İstatistiklerine göre Türkiye genelinde 2024 yılı itibarı ile İşletme Belgeli 115 termal tesis bulunuyor. Bu tesisler 17 bin 268 oda sayısı ve 36 bin 336 yatak kapasitesi ile hizmet veriyor

Türkiye'nin kaynak zenginliği ve potansiyeli olarak Avrupa'da birinci, dünyada ise yedinci sırada bulunduğunu belirten sektör temsilcileri bu bağlamda termal turizmin bugün geldiği noktayı yeterli bulmuyor

Türkiye'nin, jeotermal kuşak üzerinde yer aldığını, kaynak zenginliği ve potansiyeli olarak Avrupa'da birinci, dünyada ise yedinci sırada bulunduğunu belirten sektör temsilcileri bu bağlamda termal turizmin bugün geldiği noktayı yeterli bulmuyor. Ülkemizde termal kaynakların yalnızca yüzde 10 civarı kullanıldığını, yani sahip olduğumuz en büyük zenginliklerden biri olan termal sularımızın büyük çoğunluğunun boşa aktığını, termal sularımızın hem debi ve sıcaklıkları hem de çeşitli fiziksel ve kimyasal özellikleri ile Avrupa'daki termal sulardan daha üstün nitelikler taşımakta olduğunu ve Avrupa, Ortadoğu ve Orta Asya ülkeleri içinde önemli bir "Sağlık ve Termal Turizm Destinasyonu" olabilecek konumda olduğunu vurguluyorlar.

Sektör profesyonelleri, termal turizm alanında gelişimin sağlanabilmesi adına görüş ve önerilerini şu şekilde açıklıyorlar:

*Termal turizme yönelik tanıtım çalışmaları ve faaliyetleri yeterince yapılmamakta, tanıtım ve reklam çalışmalarına ağırlık verilmeli; Türkiye'nin termal turizm alanında sahip olduğu zenginlikler, uluslararası düzeyde güçlü

pazarlama stratejileri ile tanıtılmalı

* Ülkemizde bölgelere göre değişkenlik arz eden termal su özellikleri bakımından çalışmalar yapılarak, toplum bilinçlendirilmeli. Ayrıca sektöre büyük zarar verdiğini düşündüğümüz devremülk ve devre tatil sistemi kontrol altına alınmalı

* Fizik tedavi ve rehabilitasyon merkezlerinin, termal tesisler entegrasyonu ile uzman istihdamı sağlanmalı

* Hastanelerle koordinasyon sağlanarak, sağlık paketleri oluşturulmalı, bu paketlerin tanıtımı ve reklamı teşvik ile desteklenmeli, daha iyi servis edilebilmesi için devlet desteği ile güçlü politikalar hazırlanmalı. Ayrıca sağlıklı beslenme kampları, wellness programları, doğa ile iç içe alternatif paketler gibi destekleyici imkanlar artırılıp pazarlanmalı.

*Termal tesisler kompleks şeklinde planlanmalı, çevresinde eğlence merkezleri oluşturulmalıdır.

* Termal turizmin sadece belirli aylarda değil, yılın her döneminde tercih edilebileceği benimsenmeli ve tesisler buna göre projelendirilmeli. Sunulan hizmetlerde katma değer yaratılmalı, kaplıca-hamamcılık zihniyetinden çıkılmalı ve müşteri memnuniyeti ön planda tutulmalı. Termal turizm, sadece belirli bir yaş grubuna hitap eden ve sınırlı deneyimler sunan bir bakış açısından çıkarılmalı.

*Termal amaçlı seyahat eden turistlere pazarlama, yöresel gastronomi, kültürel eğlence, doğanın kaynaklarını kullanarak görsel şölen ortamı planlama, 12 ay boyunca gündemde kalacak turizm çeşitliliği sunulmalı

*Ülkemiz çok zengin jeotermal potansiyele ve tedavi edici özelliği yüksek termal sulara sahip olmasına rağmen kür parkı, kür merkezi ve konaklama tesisi bütünlüğü sağlayan tesislerin, nitelik ve nicelik yönünden yetersizliği, uluslararası standartlarda termal tesislere sahip termal kent niteliğindeki destinasyonların oluşturulmaması nedenleriyle Avrupa ülkeleri ile rekabet edememektedir.

2024 yılında da devamlı bir gelişim ve değişim içinde olacaklarını belirten sektör duayenleri, sağlık turizminin yanında eğlence, doğa, gastronomi ve kültür turizmi gibi birçok bileşeni misafirlerine yüksek kaliteli hizmet anlayışıyla sunmaya devam edeceklerini belirtiyorlar.



Kültür ve Turizm Bakanlığı istatistiklerine göre Türkiye genelinde 2024 yılı itibarı ile İşletme Belgeli 115 termal tesis, 17 bin 268 oda sayısı ve 36 bin 336 yatak kapasitesi ile hizmet veriyor. İşletme Belgeli Termal Tesis sayısında birinciliği 12'şer tesis ile Afyonkarahisar ve Bursa paylaşıırken, ikinciliği 10'ar tesis ile Denizli ve İzmir, üçüncülüğü 9'ar tesis ile Balıkesir ve Ankara paylaşıyor. Bunları izleyen diğer illerimiz ise 7 tesis sayısı ile Kütahya, 4 tesis ile Yalova, 3'er tesis sayıları ile Kahramanmaraş, Çanakkale, Nevşehir, 2 şer tesis sayıları ile Kırşehir, Eskişehir, Niğde, Samsun, Tokat, Tunceli, Yozgat, Çankırı, İstanbul olurken; 1'er tesis ile de Aksaray, Amasya, Aydın, Bolu, Diyarbakır, Gaziantep, Hatay, Kocaeli, Manisa, Mersin, Muğla, Ordu, Rize, Sakarya, Tekirdağ listede yerlerini alıyorlar.

İŞLETME BELGELİ TERMAL TESİSLER (İLLERE GÖRE)

Şehir	Tesis Türü	Tesis Sınıfı	İşletme Belgeli Tesis Sayısı	İşletme Belgeli Oda Sayısı	İşletme Belgeli Yatak Sayısı
Afyonkarahisar	Termal Apart Otel		2	37	68
Afyonkarahisar	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	160	320
Afyonkarahisar	Termal Otel	5 Yıldızlı	9	2618	5480
Aksaray	Termal Apart Otel		1	48	96
Amasya	Termal Otel	5 Yıldızlı	1	98	196
Ankara	Termal Otel	4 Yıldızlı	5	382	780
Ankara	Termal Otel	5 Yıldızlı	4	919	1988
Aydın	Termal Otel	5 Yıldızlı	1	133	276
Balıkesir	Butik Termal Otel		1	33	66
Balıkesir	Termal Otel	3 Yıldızlı	2	123	243
Balıkesir	Termal Otel	4 Yıldızlı	4	484	1001
Balıkesir	Termal Otel	5 Yıldızlı	2	367	747
Bolu	Termal Otel	4 Yıldızlı	1	77	154
Bursa	Termal Otel	3 Yıldızlı	3	210	466
Bursa	Termal Otel	4 Yıldızlı	3	240	484
Bursa	Termal Otel	5 Yıldızlı	6	1050	2150
Çanakkale	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	40	80
Çanakkale	Termal Otel	4 Yıldızlı	2	129	276
Çankırı	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	29	58
Çankırı	Termal Otel	4 Yıldızlı	1	78	156
Denizli	Termal Otel	4 Yıldızlı	2	257	514
Denizli	Termal Otel	5 Yıldızlı	8	1741	3488
Diyarbakır	Termal Otel	4 Yıldızlı	1	82	170
Eskişehir	Butik Termal Otel		1	32	58
Eskişehir	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	35	70
Gaziantep	Termal Tatil Köyü	5 Yıldızlı	1	113	294
Hatay	Termal Otel	5 Yıldızlı	1	252	504
İstanbul	Termal Otel	4 Yıldızlı	1	80	160
İstanbul	Termal Tesis		1	840	1764
İzmir	Termal Otel	4 Yıldızlı	1	204	408

Şehir	Tesis Türü	Tesis Sınıfı	İşletme Belgeli Tesis Sayısı	İşletme Belgeli Oda Sayısı	İşletme Belgeli Yatak Sayısı
İzmir	Termal Otel	5 Yıldızlı	9	2546	5194
Kahramanmaraş	Termal Otel	1 Yıldızlı	1	25	50
Kahramanmaraş	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	23	51
Kahramanmaraş	Termal Otel	5 Yıldızlı	1	132	274
Kırşehir	Termal Otel	4 Yıldızlı	2	330	690
Kocaeli	Termal Otel	5 Yıldızlı	1	164	328
Kütahya	Termal Apart Otel		1	33	75
Kütahya	Termal Otel	3 Yıldızlı	4	135	270
Kütahya	Termal Otel	4 Yıldızlı	2	141	288
Manisa	Termal Otel	4 Yıldızlı	1	123	292
Mersin	Termal Otel	5 Yıldızlı	1	249	603
Muğla	Termal Otel	4 Yıldızlı	1	543	1180
Nevşehir	Termal Otel	4 Yıldızlı	3	447	1370
Niğde	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	96	204
Niğde	Termal Otel	5 Yıldızlı	1	216	436
Ordu	Termal Otel	4 Yıldızlı	1	80	160
Rize	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	148	336
Sakarya	Termal Otel	4 Yıldızlı	1	65	130
Samsun	Termal Otel	4 Yıldızlı	2	138	277
Tekirdağ	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	42	88
Tokat	Termal Otel	1 Yıldızlı	1	22	44
Tokat	Termal Otel	2 Yıldızlı	1	15	30
Tunceli	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	18	36
Tunceli	Termal Otel	4 Yıldızlı	1	44	62
Yalova	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	25	68
Yalova	Termal Otel	4 Yıldızlı	2	166	332
Yalova	Termal Otel	5 Yıldızlı	1	90	208
Yozgat	Termal Otel	3 Yıldızlı	1	75	150
Yozgat	Termal Otel	5 Yıldızlı	1	246	595
TOPLAM			115	17.268	36.336

SOME

ELEKTRONİK

www.somelektronik.com.tr



DND
SİSTEMLERİ



KARTLI KİLİT
SİSTEMLERİ



ENERGY SAVER VE
VARLIK SENSÖRÜ
SİSTEMLERİ

BİZE ULAŞIN
info@somelektronik.com.tr

Adres: Güzeloluk Mah. 1886. Sok. No:11 D:3
07200 Muratpaşa/ANTALYA

İletişim: +90 533 554 13 35
+ 90 555 480 44 81

Ülkemiz gün geçtikçe termal turizmi açısından ilerlemektedir. Yer altı kaynaklarını kullanılabilir hale getirmek maliyetli bir süreç olduğundan dolayı ilerleme biraz aksasa da teşviklerle ülkemiz bu alanda daha da gelişip tanıtılabilir

Türkiye destinasyonunda, Ege Bölgesi, Muğla ili, Marmaris ilçesinde yer almakta olan Grand Yazıcı Club Turban Termal Otel'in, 543 oda kapasitesi olup, denize sıfır konumdadır. Doğal termal su kaynağına sahip olması sebebiyle bölgede tüm sezon hizmete açık olan ender otellerden olup, yaz dönemi ultra her şey dâhil, kış periyodunda ise tam pansiyon konsepti ile aktifliğini sürdürmektedir. Ayrıca sağlıklı beslenme konsepti de olan otel, dönemsel olarak vegan, vejetaryen, pesketaryen, glutensiz, laktozsuz gibi birçok beslenme türüne uygun büfeler ve detoks programına uygun alkali içecekler sunabilmektedir. Spa içerisinde kapalı bölümlerde ve B blok tarafında açık alanda olmak üzere, ortak kullanıma uygun termal su havuzları mevcuttur. Açık havuz da dahil olmak üzere ısıtma uygulaması yapılabilmektedir. Misafirlerin yine B blok spa bölümünde kendilerine özel olarak kiralayabilecekleri; içerisinde masaj salonu, dinlenme alanı ve termal su ile doldurulmuş özel havuz bölmeleri de olan odalar mevcuttur. Uzmanlar tarafınca; magnezyumlu, klorürlü ve florürlü olan termomineral su; inflamatuvar romatizmal hastalıkların remisyon dönemlerinde, osteoartrit gibi dejeneratif eklem ağrılarında, kronik bel ağrısında, miyozit, tendinit, fibromiyalji sendromu, miyofasiyal ağrı gibi yumuşak doku hastalıklarında, ortopedik operasyonlar sonrası ve uzun süreli hareketsiz kalma gibi durumlarda

mobilizasyon ve rehabilitasyon çalışmalarında tamamen tedavi edici değil fakat destekleyici / tamamlayıcı unsur olarak kullanılabileceği belirtilmiştir. Yoga, nefes, farkındalıklı yaşam konularını işleyen gruplar; özellikle kış dönemlerinde hem beslenme hem de termal su imkanı sunulması sebebiyle, otel, misafir tercihlerinde oldukça ön sıralarda yer almaktadır. Kış dönemlerinde aktivite grupları da seçmekte olduğundan, belirli yaş grubuna uygun hizmet verilebilmektedir. Havuz yaş sınırlamaların da bu bağlamda dönemsel farklılık gösterebilmektedir. Otelimiz hem iç pazar hem de dış pazar tarafından, bu bölgeyi uygun gören misafirlerin keyifle konaklayabilecekleri ferah ve tatmin edici niteliktedir.

Termal suyun doğal gücü ile misafir memnuniyetinin sürekliliğini sağlama ve değişen teknolojiyle kendimizi sürekli güncel tutma hedefindeyiz. Termal turizme yaptığımız ciddi yatırım da sürekli yenilik peşinde olduğumuzu göstermektedir Ülkemiz gün geçtikçe termal turizmi açısından ilerlemektedir. Yer altı kaynaklarını kullanılabilir hale getirmek maliyetli bir süreç olduğundan dolayı ilerleme biraz aksasa da teşviklerle ülkemiz bu alanda daha da gelişip tanıtılabilir. Termal suyun doğal gücü ile misafir memnuniyetinin sürekliliğini sağlama ve değişen teknolojiyle kendimizi sürekli güncel tutma hedefindeyiz.



Cihan Baykara / Grand Yazıcı Club Turban Termal Otel / Genel Müdür

Bilinen kalitemizi de gün geçtikçe daha da arttırma gayreti içerisindeyiz. Termal turizme yaptığımız ciddi yatırım da sürekli yenilik peşinde olduğumuzu göstermektedir. Edindiğimiz bu misyon sektördeki var olan değerimizi daha da katlamaktadır. Değişen dünya trendlerini en iyi şekilde takip edip, elimizden gelenin fazlasını üretmeye, mevcut kaynakları doğru kullanarak, az maliyetle, zarar görmeden uygun şartlarda ürün yelpazemizi geniş tutmaya ve krizi fırsata çevirme konusunda bakış açılarımızı an be an güncellemeye devam ederek, bu süreci en verimli, en kontrollü şekilde geçirmeyi hedefliyoruz. Her yıl bir sonraki sene için beklentimizi tabi ki daha fazlası oluyor. 2023 yılı ekonomik olarak beklentimizi karşıladı. Hedeflenen rakamlara ulaşıldı. 2024 için de rezervasyon akışı hızlı başladı. Yaşanan tüm süreçlerde, kontrollü şekilde çalışmayı hedefliyor, turizmde faaliyet gösteren her işletmenin, sürdürülebilir başarı yolunda devam edebilmesini diliyoruz. Sağlığın, barışın, ekonominin çok iyiye gittiği bir gündem, akabinde de sektör için çok kazançlı ve keyifli bir yıl olmasını temenni ederiz.



Cem Lale / Questa Thermal & Spa Hotel Eskişehir / CEO

Otelimiz, Eskişehir Odunpazarı ilçesi Kütahya yolu üzerinde bulunmaktadır. Toplam 93 oda kapasiteli tesisimizde banket salonları ve tam kapsamlı SPA' mızla hizmet vermekteyiz. Termal suyunu 1500 mineral bulunmaktadır. Otelimizin SPA bölümünde hamam, sauna, tuz odası ve 1 adet termal havuz yer almaktadır. Tesisimizi tercih eden misafir profilimiz ikiye ayrılıyor. Birinci grup romatoidartrit ankilozan, spondilit kronik ağrılar, nörolojik rahatsızlıklar gibi durumlarda tedavi amaçlı kullananlar ikinci grup ise sadece günlük yorgunluk ve stresten uzaklaşmak isteyenler konuklarımızdır. Çok çeşitli misafir kitlemiz

Ülkemiz, kür parkı, kür merkezi ve konaklama tesisi bütünlüğü sağlayan tesislerin, nitelik ve nicelik yönünden yetersizliği, uluslararası standartlarda termal tesislere sahip termal kent niteliğindeki destinasyonların oluşturulmaması nedenleriyle Avrupa ülkeleri ile rekabet edememektedir

bulunmaktadır. Avrupa'nın çeşitli ülkelerinden özellikle İtalya, Bulgaristan, Romanya ve Uzak Doğu ülkeleri ile Körfez ülkeleri bunların başını çekmektedir. Ayrıca iç turizmde son yıllarda özellikle çocuklu aileler termal otellerine ilgi göstermektedir. Tesisimizin yaşadığı sorunların başında Eskişehir'de uluslararası bir havaalanı olmaması geliyor. En yakın havaalanı yaklaşık 3 saat mesafede bu da özellikle yurt dışından tedavi amaçlı gelmek isteyen hastalar için sıkıntı teşkil ediyor. Termal alt yapılarının ve yenileme faaliyetlerinin de çok pahalı olması işletmeler için büyük bir gider kalemi oluşturuyor. Genel anlamıyla işletme konusunda yetersizlikler, insan kaynakları ve tanıtımla ilgili sorunlar kaynaklarımızın atıl kalmasına neden olmaktadır. Ülkemizde termal kaynakların yalnızca yüzde 10 civarı kullanılmaktadır. Yani sahip olduğumuz en büyük zenginliklerden biri olan termal

sularımızın büyük çoğunluğu boşa akmaktadır. Ülkemiz, çok zengin jeotermal potansiyele ve tedavi edici özelliği yüksek termal sulara sahip olmasına rağmen, kür parkı, kür merkezi ve konaklama tesisi bütünlüğü sağlayan tesislerin nitelik ve nicelik yönünden yetersizliği, uluslararası standartlarda termal tesislere sahip termal kent niteliğindeki destinasyonların oluşturulmaması nedenleriyle Avrupa ülkeleri ile rekabet edememektedir. Bizler İtalyan ve Türk kültürünün harmanlandığı bir hizmet anlayışıyla, 42 yıllık bir markayı yaklaşık 18 ay önce Eskişehir'de açtık. Önümüzdeki günlerde alternatif tıp merkezimiz ile sağlık turizmi alanında önemli bir adım atacağız. Marka olarak da iç pazarda büyümeyi hedefliyoruz. İstanbul, Kapadokya, Bodrum ve İzmir bölgelerinde 4-5 yıldızlı otel konseptleri ile yine hizmet vermeye devam edeceğiz.

PROJE AYDINLATMA

Hayalin gücü...

- Otel Genel Mekan Aydınlatma •
- Otel Oda Aydınlatma •
- Cafe Aydınlatma •
- Balo Salonu Aydınlatma •
- Restoran Aydınlatma •
- Dış Mekan Aydınlatma •
- Özel Ürün Çalışmaları •
- Ofis Aydınlatma •
- Hastane V.B. •

www.projeaydinlatma.com





Ali Ulvi Gümüşhan / İkbâl Thermal
Hotel & SPA / Genel Müdür

İkbâl Thermal Hotel & SPA, Türkiye Cumhuriyeti'nin temellerinin atıldığı Afyonkarahisar'da, seçkin misafirlerimiz, aileler ve iş insanları için, yürüyüş yolları gibi yeşil alanların yanı sıra, gürültüsüz, sade, ferah odaları; Deluxe, Bedensel Engelli, Prens Suite, Prenses Suite, Bağlantılı Aile Odası, Queen Suite ve King Suite oda kategorilerinde tasarlandı. 286 oda, 588 standart yatak ve ilave yatak seçenekleri ile 860 kişilik konaklamaya imkan sunmaktayız. Otelimiz, yenilenme, canlanma, dinlenme gibi sağlıklı yaşam imkanları sunarken tatil ve iş seyahatlerinde tercih nedeni olmaktadır. "Oda kahvaltı ve yarım pansiyon" konsepti ile hizmet veren tesisimizin, Afyon merkeze 10 km, Zafer havaalanına ise 49 km uzaklıkta bulunması ve Afium Outlet ve Eğlence merkezi ile bitişik olması, misafirlerimizin konum ve imkan olarak hoşça vakit geçirmelerini sağlamaktadır. İkbâl Thermal Hotel & Spa, 2020-2021-2022 'de 3 yıl üst üste Condé Nast Traveler'in Okuyucu Ödülleri'nde listeye girmeyi başarmıştır. Dünyanın en lüks otellerinin katıldığı 'World Luxury Hotel Awards' da ise farklı kategorilerde ödüllere layık görülmüştür. Otelimizin, Afjet Afyonkarahisar termal suyu, banyo uygulamalarında pozitif güzellik etkilerini destekleyen, bikarbonat ve silisyum içeriği ile cildin sıkılaşmasına ve yenilenmesine katkıda bulunmaktadır. Mineraspa Merkezimizde, sağlıklı yaşam hizmetleri, spa ve spor aktiviteleri gibi birçok hizmet sunulmaktadır. Fitness merkezi, squash (duvar topu), termal havuzlar, özel termal aile banyoları, su kaydıraklı kapalı yüzme havuzu, çocuk havuzu, ısıtılmalı açık yüzme havuzu, açık termal havuz, Türk hamamı, sauna, jakuzi, buhar banyosu, kuaför salonu, masaj odaları, çamur banyoları, cilt ve vücut bakımları ile hizmet vermekteyiz. Ayrıca bayanlar için kapalı bir yüzme havuzunun yanı sıra bay ve bayanlar için ayrı ayrı termal havuzlar mevcuttur. Mineraspa 3 farklı kategoride hizmet vermekte olup, bayanlara özel, baylara özel ve bay-bayan karışık şeklinde kullanım alanlarımız mevcuttur. Kapalı unisex yüzme havuzu, kapalı unisex kaydıraklı yüzme havuzu, kapalı unisex jakuzi, unisex ısıtılmalı açık yüzme havuzu, unisex açık termal havuz, açık ve kapalı alanlarda çocuk havuzu, bayanlara özel kapalı yüzme havuzu, bayanlara özel kapalı termal havuz, bayanlara özel alanda jakuzi, Türk

Turizm sezonunun bütün bir yıla yayılması, turizm ürününün çeşitlenmesine bağlıdır bu kapsamda 'Wellness Turizm'inin desteklenerek gelişmesi sağlanmalıdır

hamamı sauna ve buhar odası, baylara özel kapalı termal havuz, baylara özel alanda Türk Hamamı, sauna ve buhar odası olarak hizmet vermekteyiz. Ayrıca Mineraspa kısmımızda toplam 6 adet özel termal aile banyosu (termal jakuzi, hamam kurna, duşa kabin ve dinlenme odası) mevcuttur. Minik misafirlerimiz için Kids Club mevcut olup, keyifli ve eğlenceli bir program sunmaktayız. Ayrıca özel günlerde Animasyon etkinliklerimiz mevcuttur. Hafta sonlarına özel canlı müzik aktivitemiz mevcuttur. Sağlık amacıyla seyahat eden misafirlerine, sadece 500 metre uzaklıkta yer alan Afyon Kocatepe Üniversitesi Acil Yardım ve Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Hastanesinde entegre sağlık deneyimi yaşamalarına da olanak tanıyan otel, termal su ve tedavi imkanlarıyla yılın dört mevsimi misafirlerine sağlıklı tatil imkânı sunmaktadır. Misafirlerimiz ağırlıklı olarak termal turizm ağırlıklı ve buna bağlı olarak dinlenme, wellness ve spa amaçlı gelmektedir. Aynı zamanda iş seyahatlerinde ve toplantı grupları misafirlerin de tercih ettiği bir oteliz. Çoğunlukla iç pazar misafir ağırlamaktayız. Dış pazardan misafirlerimiz yıllık doluluğumuzun yaklaşık yüzde10 'unu oluşturmaktadır. Afyonkarahisar'ın destinasyon olarak uluslararası platformlarda yer almaya başlamasının (MXGP, EHTTA, Unesco Gastronomi şehri vb.) ilerleyen dönemlerde dış pazar misafir portföyümüzü arttıracasına inanıyoruz. Dış pazar olarak sırası ile Rusya, Ukrayna, Fransa, Belçika, Almanya, İngiltere, Birleşik Devletler ve Ortadoğu ülkeleri ağırlıklıdır. Sağlık Turizm'i amaçlı seyahat eden turistlerin yaş aralığı 30 – 60 yaş ağırlıklıdır. Sağlık Turizm'i 7'den 70'e herkese hitap eden bir turizm dalıdır. Özellikle genç nüfus son yıllarda wellness ağırlıklı seyahatler gerçekleştirmektedir. Tercih eden misafir portföyü ağırlıklı olarak aileler, çiftler, arkadaşlar şeklindedir.

2024 yılında hedefimiz, geçen seneki doluluk ve gelir ile tamamlamak. Bunun ile birlikte hizmet kalitemizi ve başarılarımızı sürdürülebilir kılarak mevcut durumumuzu üst seviyelere taşımayı amaçlıyoruz

Turizm sezonunun bütün bir yıla yayılması, turizm ürününün çeşitlenmesine bağlıdır bu kapsamda 'Wellness Turizm'inin desteklenerek gelişmesi sağlanmalıdır. Troya, Frigya ve Afrodisiya bölgelerinin her biri termal ve kültür temalı bölgesel varış noktası olarak geliştirilmeli, wellness ve kültür turizmi kapasitesinin alternatif turizm türleri ile bütünleşmesi sağlanarak yakın çevredeki diğer kültürel ve doğal değerlerle de ilişkilendirilmelidir. Jeotermal kaynakların bulunduğu bölgelerde etaplamalar şeklinde tüm kaynakların değerlendirilmesine yönelik çalışmalar sürdürülmelidir. Kültür

ve Turizm Bakanlığınca bugüne kadar ilan edilen wellness turizm merkezlerine ilişkin imar planları ve revizyon imar planlama çalışmaları tamamlanmalıdır. Jeotermal suyun etkin bir şekilde dağıtımı amacıyla belirlenen pilot bölgelerde mahalli idareler birliği ve dağıtım şirketleri kurulması yönünde çalışmalar yapılmalıdır. Jeotermal kaynak odaklı 'Turizm Merkezi' ve/veya "Kültür ve Turizm Koruma ve Gelişim Bölgesi" ilan edilebilecek alanlar belirlenerek fiziki planlarının tamamlanmasından sonra turizm yatırımcılarına tahsis kısa bir sürede gerçekleştirilmelidir. Öncelikli olarak dört bölge: Güney Marmara: Balıkesir, Çanakkale, Yalova; Güney Ege: Aydın, Denizli, Manisa, İzmir; Frigya: Afyonkarahisar, Ankara, Uşak, Eskişehir, Kütahya; Orta Anadolu: Aksaray, Kırşehir, Niğde, Nevşehir, Yozgat için wellness turizm merkezleri belirlenerek ve wellness turizmin altyapı ve üstyapısının geliştirilmesine yönelik stratejiler hayata geçirilmelidir. Özel sektörü teşvik amacıyla kamu arazisi ve termal su tahsisleri yapılmalıdır. Termal-wellness tesisler bir kompleks şeklinde planlanarak, otel ve kür merkezleri etrafında yeşil alanlar, koşu ve gezi parkurları, (aquapark gibi su oyunları vb.) eğlence mekanları düzenlenerek çevre niteliği yükseltilmelidir. İmar planlarında otel+kür merkezi+kür parkı entegrasyonu iyi kurulacak yatırım alanları termal su potansiyeline göre belirlenmelidir. Termal suya ilişkin tespitler ve kullanım hakları imar planları ile belirlenmelidir. Wellness turizm merkezlerinde wellness turizm amacına uygun olmayan tesislere termal su kullanım izni verilmemelidir. Kültür ve Turizm Bakanlığınca Turizm Merkezi ilan edilmiş alanlarda sondaj ve su dağıtımında yerel idarelerin Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan izin almaları sağlanmalıdır. Kaplıca tesislerinde mimarinin tarihsel ve yerel dokuya uygun şekilde yapılması, bu sayede özellikle dış turizm talebini artırıcı görünüm kazandırılması sağlanmalıdır. Tanıtım amaçlı broşürlerde wellness tesis ve termal su varlığı ile bilinen yörelerimize ağırlık verilmelidir. Wellness turizmi öncelikli teşvikler arasında yer almalıdır. Yabancı ülkelerdeki sağlık ve sosyal yardım kuruluşları ile ilişkiler kurulmalıdır. Özel sektör ve toplumun bilgilendirilmesi için ulusal ve uluslararası düzeyde toplantı, seminer ve tanıtım programları yapılmalıdır. Termal Turizm, Afyonkarahisar'ın turizmdeki lokomotif olup, Turizm Tanıtım Payı uygulamasından TGA olarak uluslararası tanıtımda daha fazla yer edineceği kaçınılmazdır. 2024 yılında hedefimiz, geçen seneki doluluk ve gelir ile tamamlamak. Bunun ile birlikte hizmet kalitemizi ve başarılarımızı sürdürülebilir kılarak mevcut durumumuzu üst seviyelere taşımayı amaçlıyoruz.



GRAND YAZICI

CLUB TURBAN THERMAL

Marmaris / Türkiye





**Gözde Koz / Almira Hotel Thermal
Spa & Convention Center / Kurumsal
İletişim Müdürü**

Almira Hotel Thermal Spa & Convention Center, Bursa'nın ilk 5 yıldızlı konaklama tesisidir ve şehir merkezinde yer almaktadır. Otelimiz, kalite ve sürdürülebilirlik standartlarını ön planda tutarak ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Güvenli Turizm, Sıfır Atık, Yeşil Yıldız ve Turuncu Bayrak sertifikalarına sahiptir. 203 oda, 13 farklı etkinlik salonu, 400 kişilik açık büfe kahvaltı salonu, Alluna havuzbaşı ve Luna A La Carte Restaurant, Game Zone, açık yüzme havuzu ve 1800 metrekairelik 3 katlı Spa merkezimiz ile misafirlerimize geniş bir yelpazede hizmet sunmaktayız. Konuklarımıza konforlu bir dinlenme, termal spa ve benzersiz bir gastronomi deneyimi yaşatıyoruz. Almira Spa merkezimizde, termal su geleneğini modern SPA konseptiyle birleştirerek geniş bir alanda çok çeşitli hizmetler sunuyoruz. Fitness Center, tuz odası, buhar odası, kese ve bakım odaları, farklı ısı derecelerine sahip saunalar, şok havuzu, VIP termal aile hamamları, Türk hamamı, jakuzili jet pool, kapalı ve termal yüzme havuzları gibi pek çok alanımız bulunmaktadır. Kadınlara özel olarak ayrılan Ladies Spa alanımızda ise termal

Ülkemizin termal turizm potansiyelinin üst düzeye çıkarılması için, termal turizmin sadece belirli aylarda değil, yılın her döneminde tercih edilebileceği benimsetilmeli ve tesisler buna göre projelendirilmelidir

havuz, Fin saunası, masaj odası, Türk hamamı ve kar çeşmesi gibi olanaklarımız mevcuttur. Bursa'nın en geniş Ladies Spa'sına sahibiz. Çocuk misafirlerimiz için sensörlü tünel duşlar, su tabancaları ve ısıtılmış havuz ile özenle dekore ettiğimiz Bursa'daki ilk ve tek Splash Kids alanımız bulunmaktadır. Çocukları ile birlikte tatile gelen ailelerimize keyifli bir konaklama sunuyoruz. Uzman terapist kadromuz ile Bali, Thai ve klasik masaj türlerinden pek çok özel seçenek sunuyor, yüksek mineral değerlere sahip termal suyumuz, el-ayak ve vücut bakımlarımız ile ayrıcalıklı bir spa deneyimi yaşıtıyoruz. Her yıl çevre şehirlerden ve yurt içinden gelen ziyaretçilerimizin yanı sıra, dünyanın yaklaşık 115 farklı ülkesinden 40 bin civarında misafir ağırlamaktayız. İstanbul, İzmir, Ankara, Eskişehir ve Kocaeli başta olmak üzere Türkiye'nin dört bir yanından ziyaretçi ağırlıyoruz. Kuveyt, Bahreyn, Almanya, Rusya, Amerika, Ukrayna, Hindistan, Pakistan, Umman, Lübnan ve Birleşik Arap Emirlikleri, ağırlıklı olarak talep aldığımız ülkeler. Termal turizm amaçlı gelen misafirlerimizi çoğunlukla ziyaretlerini ekim – şubat döneminde gerçekleştiriyor. Ayrıca iş, kongre ve kültür turizmi gibi çeşitli amaçlarla otelimizde konaklayan misafirlerimiz de termal spa merkezimizden yararlanabiliyor. Ülkemizin termal turizm potansiyelinin üst düzeye çıkarılması için termal turizmin sadece belirli aylarda değil, yılın her döneminde tercih

edilebileceği benimsetilmeli ve tesisler buna göre projelendirilmelidir. Türkiye'nin termal turizm alanında sahip olduğu zenginliklerin uluslararası düzeyde güçlü pazarlama stratejileri ile tanıtılması gerekmektedir. Tesislerin modernizasyonu, ulaşım vb. alt yapı yatırımlarının geliştirilmesi, hizmet kalitesinin artırılması için eğitilmiş personellerin yetiştirilmesi, uzman kadroların istihdam edilmesi, termal turizm bölgelerinin doğal ve kültürel değerlerinin korunması önemlidir. Sunulan hizmetlerde katma değer yaratılmalı, kaplıca-hamamcılık zihniyetinden çıkılmalı ve müşteri memnuniyeti ön planda tutulmalıdır. Termal turizm, sadece belirli bir yaş grubuna hitap eden ve sınırlı deneyimler sunan bir bakış açısından çıkarılmalıdır. Her yıl olduğu gibi, 2024 yılında da sunduğumuz hizmet standartlarında hep daha iyisini hedeflemeye devam edeceğiz. Almira Hotel olarak öncelikli hedefimiz, hizmetlerimizi kalite standartlarımızdan ödün vermeden sunmaya devam etmektir. Yakın zamanda spa merkezimizde hizmetlerimizi daha da çeşitlendirerek, organik ve sağlıklı aromatik bitki koleksiyonumuzdan özel ürünler sunacağız. Uludağ eteklerinde bulunan İnkaya bahçemizde yetiştirdiğimiz tamamen organik ürünlerle misafirlerimiz için farklı bir spa konsepti tasarlıyoruz.

Termal turizmin gelişimi için önceliğimiz, Türkiye olarak termal standartları belirlemek, bu standartlarda sürdürülebilir bir yarış ortamı sunmak olmalı

Otelimiz, Ankara'nın Haymana ilçesinde ve Ankara'ya 70 km mesafede bulunmaktadır. Tesisimizde, 300 metrekaire büyüklüğünde 1 kral dairesi, 72 metre kare büyüklüğünde 21 süit, 10 connection oda, 3 engelli ve 36 metrekaire büyüklüğünde 181 standart oda olmak üzere toplam 216 odamız, 640 yatak kapasitesine sahiptir. 40-42 derece sıcaklığa sahip ve kaynağından çıktığı gibi kullanılan, 6.8 pH değeri ile pek çok rahatsızlığa şifa kaynağı olan dünyada eşsiz olan termal suyu bulunmaktadır. İstanbul Tıp Fakültesi'nin analizleri neticesinde, Haymana şifalı suyunun ağrı giderici, iltihap giderici, yaşlanma süreci engelleyici, deride tahriş, romatizmal hastalıklar, hareket sistemi hastalıkları süreçlerinde olumlu etkileri olabileceği tespit edilmiştir. Termal Vip odalar, özel aile odaları, açık-kapalı aqua park ve termal havuzlar, eğlence havuzu, SPA bölümü, masaj üniteleri, tuz odası, hamamları ile fitness ve detox merkezinden oluşan 9.000 metrekairelik SPA alanımızı, maksimum hijyen ile hizmete sunmaktayız. Otelimiz, yıl boyu termal ve kongre odaklı, 1 Haziran- 1 Ekim arası

ise resort olmak üzere, üç konsept hizmet vermektedir. 4. konsept olarak fizik tedavi ve rehabilitasyon hizmeti de vermeye başladık. Birden fazla toplantı salonları ile kamu ve özel sektör için toplantı ve seminer imkanının yanı sıra, SPA alanı ve termal suyu ile şifa dağıtmaktadır. 1 Haziran- 1 Ekim arası ise açık havuzları, aquaları, animasyon ve müzikal faaliyetleri, Antalya'ya gitmemeniz için bir sebep olmaktadır. Dönemleri değişkenlik göstermek ile birlikte, dört farklı hizmet alanımız olması sebebiyle tüm yaş aralığı otelimize gelmektedir. Yurt dışından daha fazla yabancı misafir getirtme hedefimiz var. Şimdilik yoğunlukla yurt içi ve yurt dışı Türk vatandaşları otelimize gelmektedir. Termal turizm sektörünün genel sorunları için nitelikli tanıtıma ihtiyacı olduğunu ve desteklerin efektif olarak dağılım eksikliği söz konusu olduğunu söyleyebiliriz. Termal ile birlikte kullanılması gereken argümanlar birbirinden bağımsız durmaktadır. Termal su var, fizyoterapist yok gibi. Sektörün bulunduğu nokta bizim ne kadar çalıştığını göstermektedir. Bu kadar çalıştık ve buradayız. Ne bizim çalışmamız



**Hasan Yaşar / Armada Grannos Thermal
Hotel & Convention Center / Armada Grup
Türkiye Yönetim Kurulu Üyesi**

bitecek ne de sektörün bulunduğu nokta yeterli olacaktır. Her zaman bir öncekinden daha iyisini hedeflemeliyiz. Dolayısıyla şu an için termal turizmin bulunduğu nokta yeterli lakin yarın için yetersiz bir noktadayız. Sektörün gelişimi için çok fazla etken sayabiliriz. Önceliğimiz Türkiye olarak termal standartları belirlemek, bu standartlarda sürdürülebilir bir yarış ortamı sunmak olmalı. Suyu fiziki yapı ile entegre etmeliyiz. Sadece su işimizi kolaylaştırmamaktadır. 2024 yılı hedeflerimiz için, devamlı bir gelişim ve değişim içindeyiz. Daha fazla hedef belirlemeliyiz. Daha fazla turist beklentimiz yüksek.



Cemal Akın / Ridos Termal Hotel / Genel Müdür

Otelimiz, Rize İkizdere ilçesine 5 kilometre mesafede olan Ilıca Köyünde bulunmaktadır. Rize ve Trabzon havaalanlarına 90 kilometre mesafedeyiz. Dünyanın en çok mineral içeren 5 termal suyundan biri olan termal suyumuz, Sağlık Bakanlığı'nca değerlendirilen tahlil sonuçlarına göre; 1 litre suyunda 4.541.2 mg. mineralizasyonlu olan, sodyum bikarbonatlı, florürlütermomineral su olma özelliğindedir. Ridos Termal olarak, Ovit-Anzer-Cimil-Çağırankaya-Petran yaylalarının ortasında konumlanmaktayız. Etrafında 5 ile 20 kilometre mesafelerinde 4 adet şelale bulunan, doğa harikası bir lokasyonda yer alıyoruz. Tesisimiz bünyesinde 4 adet büyükler için termal kaplıca havuzu, 1 adet çocuklar için toplam 5 termal havuzumuz bulunmaktadır. Üç adet Türk hamamı, iki adet sauna, sabah 08.00 ile akşam 23.00 saatleri arasında ücretsiz olarak, konaklayanlara hizmet vermektedir. Ayrıca Spa alanımızda, fizyoterapi merkezi, 1 ortopedi doktoru, 1 fizyoterapist, 1 hemşire bulunmakla beraber 7 kişilik profesyonel Uzakdoğulu masaj terapistleri bulunmaktadır. Termal turizm kısaca yer altından çıkan ve mineral açısından zengin doğal kaynak sularının hem fiziksel hem de psikolojik sağlıkta yarattığı olumlu etkilerin merkezde yer aldığı turizm şeklidir. Termal suların yararlı olduğu hastalıkları; Kas, iskelet sistemi hastalıkları: (kronik bel ağrısı, sırt, omurga, eklem hastalıkları, kireçlenmeler, romatizmal hastalıklar, yaralanmalar sonrası oluşan hasarların tedavisi. Ortopedik operasyonlar sonrasında tamamlayıcı tedavi unsurudur); Solunum sistemi hastalıkları: (Astıma bronşiyal, kronik bronşit, alerjik üst solunum yolları hastalıkları); Cilt hastalıkları: (Egzama, akne, sedef hastalığı); Mide bağırsak hastalıkları: (Mide hastalıkları, şeker hastalığı, diyabet, şişmanlık, obezite, gut); Böbrek ve idrar yolları hastalıkları: (Kronik sistit, kronik böbrek taşıları, fonksiyonel yetmezlik); Kadın doğum hastalıkları, Nörolojik hastalıklar: (Stres bozukluğu, nörovegetatif distoni rahatsızlıkları, beyin ve sinir cerrahisi sonrası uzun süreli hareketsiz kalma

Termal turistik destinasyonda müşteri memnuniyetinin sağlanabilmesinin ilk şartı, nitelikli ve eğitilmiş personel kadrosu ile başlanarak kurumsallaşabilmektir. Tanıtım, ulaşım, altyapı, güvenlik, tesis kalitesi, fiyatlama vb. birçok ön koşulu bulunmaktadır

durumlarında mobilizasyon rahatsızlıkları) gibi sınıflandırabiliriz. Sağlık hizmeti alma gereksinimi daha insan doğmadan başlamakta ve yaşam boyunca sürmektedir. Sağlık, sadece 7'den 70'e değil; 7'nin altında, 70'in üzerinde ve bu aralıkta bulunan herkesi ve her yaşı ilgilendirmektedir. 7 yaş üstü çocukların da kaplıcalardan rahatlıkla kür uygulaması alabileceğini belirtmeliyiz. Çocuklarda saman nezlesi, astım gibi üst solunum yolu rahatsızlıklarında kaplıca kürlerinden yararlanılmaktadır. Gelişen teknoloji ile birlikte hızla bozulan çevreden, yoğun çalışma temposundan sıkılıp bunalan, sağlığını önemseyen insanlar, bulundukları yerden, huzur bulacağı termal merkezlere başvurmaktadırlar.

2024 yılı için, kurumsal bir yönetim anlayışı ile tesiste konfor, hizmette üstün kalite, bütünsel olarak sorumluluk, şeffaflık, hesap verme yükümlülüğü, üst düzeyde tanıtım son derece önemlidir

Yılın 12 ayı sağlık ve doğa turizmi hizmeti vermekteyiz. Otelimiz, Rize'nin en öncelikli ve en büyük termal otelidir. Yıllardır bölgemize yerli ve yabancı turistlerin gelmesine büyük katkılar sağlamaktadır. Ridos Termal Otel ile İkizdere ilçesi arası 6 kilometredir. Bu, zorlu kış şartlarında karanlık, ışıksız, bir kısmı betonarme olan yol, araç ve yaya trafiğini olumsuz etkilemektedir. Defalarca ilgili makamlara başvurmamıza rağmen yolumuz yapılmamıştır. 3 kilometrelik kısmının asfaltlanması ve ışıklandırılması köylülerimizin ve kaplıcaya gelen turistlerimizin can ve mal güvenliği açısından son derece önemlidir. Başköy Cimil yolunu aynı zamanda otele gelen yerli ve yabancı turistler, Ilıca köyü, Orta köy vatandaşları da kullanmaktadırlar. Cimil yolundan ağır tonajlı ağaç kütükleri taşıyan kamyonlar,



asfaltsız ve yol çizgileri olmayan akşamları zifiri karanlık olan bu yoldan geçenler için tehlike ortamı yaratmaktadır. Dünyada ve Türkiye'de sağlık turizminde termal turizm uygulamalarının hastalıklara karşı koruyucu, önleyici ve tedavi edici özellikleri ile önemli bir güç haline gelmiştir. Türkiye jeotermal kaynak zenginliği ve potansiyeli açısından Dünyada üçüncü, Avrupa'da ise birinci sıradadır. Ülkemizin termal suları hem debi ve sıcaklıkları hem de çeşitli fiziksel ve kimyasal özellikleri ile Avrupa'daki termal suların daha üstün nitelikler taşımaktadır. Ülkemiz ayrıca, coğrafi yakınlık, ülkelerinde bulunmayan doğa ve iklim şartları nedeniyle ve kültürel benzerlik faktörleri de göz önünde bulundurulduğunda Avrupa, Ortadoğu ve Orta Asya ülkeleri için de önemli bir Sağlık ve Termal Turizm Destinasyonu olabilecek konumdadır. Ülkemiz, yüksek mineralizasyon içeriği sayesinde etkin tedavi edici özelliklere sahip termal su potansiyelinin, zengin kültürel, doğal değerleri ve iklimsel özellikleri ile birleşmesi sonucunda benzersiz bir sağlık turizmi ortamı sunmaktadır. Aynı zamanda birçok Avrupa ülkesindeki kür süresinin yıllık 120 gün olmasına rağmen, Türkiye'de bu sürenin 300 günün bulması termal turizm açısından önemli bir avantajdır. Fakat işletme konusunda yetersizlikler, insan kaynakları ve tanıtımla ilgili sorunlar kaynaklarımızın atıl kalmasına neden olmaktadır. Ülkemizde termal kaynakların yalnızca yüzde 10 civarı kullanılmaktadır. Yani sahip olduğumuz en büyük zenginliklerden biri olan termal sularımızın büyük çoğunluğu boşa akmaktadır. Termal turistik destinasyonda müşteri memnuniyetinin sağlanabilmesinin ilk şartı, nitelikli ve eğitilmiş personel kadrosu ile başlanarak kurumsallaşabilmektir. Tanıtım, ulaşım, altyapı, güvenlik, tesis kalitesi, fiyatlama vb. birçok ön koşulu bulunmaktadır. Termal amaçlı seyahat eden turistlere pazarlama, yöresel gastronomi, kültürel eğlence, doğanın kaynaklarını kullanarak görsel şölen ortamını planlamak, hediyeleşme ve 12 ay boyunca gündemde kalacak turizm çeşitliliğini sürdürebilmektir. 2024 yılı için, kurumsal bir yönetim anlayışı ile tesiste konfor, hizmette üstün kalite, bütünsel olarak sorumluluk, şeffaflık, hesap verme yükümlülüğü, üst düzeyde tanıtım son derece önemlidir.



Kerim Genelioğlu / Oruçoğlu Thermal
Resort / Otel Müdürü

Termal turizmin öncülerinden Oruçoğlu Thermal Otel, Türkiye'nin termal turizm açısından zengin bölgelerinden biri olan Afyonkarahisar'da yer almaktadır. Bu stratejik konumu sayesinde, otel hem yerli hem de yabancı turistler için kolay ulaşılabilir bir destinasyon haline gelmiştir. 306 odalı 612 yatak kapasiteli, 56.000 metrekare alanda kür havuzları, yüzme havuzları, açık hava yürüyüş parkurları, her türlü organizasyona ev sahipliği yapabilecek 10 adet toplantı salonuna sahip olan, sağlık, gastronomi ve eğlence konseptlerini bir arada yüksek hizmet kalitesiyle misafirlerine sunan bir tesistir. Oruçoğlu Thermal Otel, sahip olduğu kaynağından çıkan doğal termal kaynaklar ile öne çıkmaktadır. Bu termal sular, içerdiği mineraller ve doğal bileşenler ile sağlık ve güzellik açısından pek çok fayda sunmaktadır. Termal sular, romatizmal hastalıklardan cilt rahatsızlıklarına kadar geniş bir yelpazede tedavi edici özelliklere sahiptir. Ayrıca, otelin termal havuzları, Türk hamamları, saunaları ve masaj hizmetleri, misafirlere hem fiziksel hem de zihinsel rahatlama imkânı sunar. Doğal kaynakların bu benzersiz özellikleri, Oruçoğlu Thermal Otel'i sağlık turizmi açısından cazip bir mekân haline getirmektedir. Oruçoğlu Thermal Tesisleri olarak misafirlerimize sunduğumuz çeşitli termal olanaklarla sağlıklı ve huzurlu bir tatil deneyimi yaşatmayı hedefliyoruz. Otelimizde bay ve bayanlar için ayrı birer adet yüzme havuzu, baylar için bir, bayan misafirlerimiz için iki adet kür havuzumuz bulunmaktadır. Otelimizde 3 kademeli çocuk havuzu, 1 adet 140 m uzunluğunda kaydırak ve kaydırak havuzu ve birbirine bağlantılı kapalı ve açık yüzme havuzumuz bulunmaktadır. Bunun dışında misafirlere ücretli olarak sunduğumuz özel aile banyosu konseptinde 8 kür havuzumuz daha mevcuttur. Termal havuzlarımızın yanı sıra, geniş ve modern bir Spa alanımız bulunmaktadır. Spa merkezimizde, çeşitli masaj türleri, aromaterapi, çamur banyosu, buhar odası ve sauna gibi hizmetler sunuyoruz. Deneyimli terapistlerimiz, misafirlerimizin ihtiyaçlarına göre kişiselleştirilmiş bakım ve terapi programları hazırlamaktadır. Bu sayede hem fiziksel rahatlama hem de

Son yıllarda termal turizmin sunduğu sağlık ve wellness hizmetleri, gençler ve orta yaş grupları arasında da popülerlik kazanmaya başladı. Bu değişim, termal tesislerin sunduğu hizmetlerin çeşitlenmesi ve modernize edilmesiyle yakından ilişkili

zihinsel dinginlik sağlamayı amaçlıyoruz. Tesislerimizde ayrıca fitness merkezi, güzellik salonu ve dinlenme alanları gibi ek hizmetler de sunulmaktadır. Misafirlerimiz, termal suların şifalı etkilerinin yanında, sağlıklı yaşam olanaklarından da faydalanabilirler. Oruçoğlu Thermal Tesisleri olarak, misafirlerimizin konforunu ve memnuniyetini en üst düzeyde tutmak için her detayı özenle düşünmekteyiz. Oruçoğlu Thermal Tesisleri, misafirlerine hem fiziksel hem de ruhsal sağlık açısından geniş bir yelpazede hizmet sunmaktadır. Termal turizm, özellikle alternatif tıp uygulamaları ve doğanın şifalı gücünden yararlanmak isteyen ziyaretçiler tarafından tercih edilmektedir. Misafirlerimizin büyük bir kısmı, romatizmal hastalıklar, kas ve iskelet sistemi rahatsızlıkları, cilt hastalıkları gibi fiziksel sorunlarına çözüm bulmak amacıyla tesislerimizi ziyaret etmektedir. Termal suların tedavi edici özellikleri, bu tür rahatsızlıkların semptomlarını hafifletmede etkili olabilmektedir. Fiziksel sağlık taleplerinin yanı sıra, ruhsal rahatlama ve arınma da misafirlerimizin en önemli beklentileri arasında yer almaktadır. Stresli bir yaşam tarzından uzaklaşmak, zihinsel olarak yenilenmek ve doğayla iç içe olmak isteyen konuklarımız, termal suların huzur verici etkisinden faydalanmaktadır. Bu bağlamda, spa ve wellness hizmetlerimiz, yoga ve meditasyon seanslarımız, doğa yürüyüşleri gibi aktivitelerimiz büyük ilgi görmektedir.

Oruçoğlu Thermal olarak 2024 yılında da sektörde öncü ve tercih edilen bir marka olmayı sürdüreceğiz

Misafirlerimizin ruhsal denge arayışlarına yönelik çeşitli programlar ve hizmetler sunarak, onları hem bedensel hem de zihinsel olarak yenilenmiş bir şekilde tesislerimizden uğurlamaktayız. Termal turizm, geleneksel olarak daha ileri yaş gruplarına hitap eden bir tatil ve sağlık seçeneği olarak görülmekteydi. Ancak, son yıllarda termal turizmin sunduğu sağlık ve wellness hizmetleri, gençler ve orta yaş grupları arasında da popülerlik kazanmaya başladı. Bu değişim, termal tesislerin sunduğu hizmetlerin çeşitlenmesi ve modernize edilmesiyle yakından ilişkili. Spa, masaj, yoga, fitness ve sağlıklı yaşam programları gibi ek hizmetlerin sunulması genç nesillerin de ilgisini çekmiştir. Dolayısıyla, tesisinizi ziyaret eden misafirlerin yaş aralığı genişlemiş, 20'li yaşlardan 60'lı yaşlara kadar geniş bir yaş grubuna hitap eder hale gelmiştir. Yurt içi ve

yurt dışı dağılımına bakıldığında, termal turizm tesislerinin yerli turistler kadar yabancı turistler tarafından da tercih edildiği görülmektedir. Özellikle Avrupa, Balkan ülkeleri ve Rusya gibi bölgelerden gelen turistler, bölgemizin termal kaynaklarının şifalı etkilerini keşfetmekte ve sık sık ziyaret etmektedir. Bunları daha iyi seviyelere getirmek için uluslararası uçuşlarda Zafer Havalimanının aktif olması bizler için önemlidir. Yerli turistler ise genellikle sağlık problemlerine çözüm arayışı veya stres atma amacıyla termal tesisleri tercih etmektedir. Sonuç olarak, tesisinizin misafir profili hem yurt içinden hem de yurt dışından geniş bir kitleye hitap etmektedir. Sağlık turizminin yanında eğlence, doğa, gastronomi ve kültür turizmi gibi birçok bileşenin birlikte hareket eden bir çark olduğunu misafirlerimize yüksek kaliteli hizmet anlayışıyla sunabilmeyi amaçlıyoruz. Oruçoğlu Thermal olarak, 2024 yılı için belirlediğimiz hedefler, misafirlerimize daha iyi hizmet sunmak ve termal turizmde öncü bir konumda kalmayı devam ettirir. İlk hedefimiz, tesisimizi modernize etmek ve misafirlerimize daha konforlu bir deneyim sunmak için altyapı yatırımlarına odaklanmaktır. Bu bağlamda, odalarımızı yenilemeyi, spa ve wellness alanlarımızı hizmetle ilgili farklılıklar sunmayı ve yeni sosyal alanlar eklemeyi planlıyoruz. Ayrıca, dijital dönüşüm süreçlerimizi farklılaştırarak, misafirlerimizin kişiselleştirilmiş rezervasyon ve iletişim süreçlerini daha kolay ve hızlı hale getirmeyi amaçlıyoruz. İkinci olarak, sürdürülebilir turizm uygulamalarını tesislerimizde yaygınlaştırmak ana hedeflerimizden biridir. Bunun içinde yakın zamanda Sürdürülebilir Turizm Sertifikasını aldık. Enerji verimliliği sağlayan sistemlerin kurulumu, su tasarrufu sağlayan teknolojilerin entegrasyonu ve atık yönetimi konularında yenilikçi çözümler geliştirme üzerine çalışıyoruz. Bu çabalarımızla hem çevreye duyarlı bir işletme olmayı hem de misafirlerimize doğa dostu bir tatil deneyimi sunmayı hedefliyoruz. Son olarak, müşteri memnuniyetini artırmak adına personel eğitimlerine önem veriyoruz. 2024 yılında, çalışanlarımızın mesleki gelişimlerini destekleyecek eğitim programları düzenlemeyi ve hizmet kalitemizi artırmayı planlıyoruz. Misafir ilişkileri yönetiminde de yenilikçi stratejiler geliştirerek, her bir misafirimizin beklentilerini aşmayı amaçlıyoruz. Bu hedefler doğrultusunda, Oruçoğlu Thermal olarak 2024 yılında da sektörde öncü ve tercih edilen bir marka olmayı sürdüreceğiz.



HILTON MALL OF ISTANBUL



SARNIÇ

BEDENİNİZİ VE RUHUNUZU DİNLENDİRİN !

Yoğun ve hareketli hayat temposunda geçiyor günlerimiz. günlük hayatın yorgunluğu ve stresinden arınmanın adresi Navitas spa'da sizleri bekliyoruz.

Spa merkezlerimizin girişinden çıkışına kadar sizlere eşlik ederek en uygun bakım programları ile hizmet veriyoruz. Vücut bakım programları, masaj terapileri ve aromatik yağlar ile yapılan bakımlar, ruhsal ve bedensel olarak vücudunuzu ve ruhunuzu dinlendirecek, stresten uzaklaştıracak.

Havuz, Sauna, Türk Hamamı, Buhar Banyosu, Masaj Terapi ve Fitness merkezinde keyifli bir gün geçirmeniz için her şey düşünülmüş ve hijyen şartlarına dikkat edilmiştir.

Yılların verdiği tecrübe ile 2007 yılında Sun Spor işletmesi olarak hizmete başladık ve Navitas Spa markamız ile hizmet sunmaya devam ediyoruz. Amacımız müşterilerimizi en iyi ve kaliteli hizmet deneyimi ile tanıştırmak. Bundan dolayı kurulduğumuz ilk günden bu güne kadar, her zaman daha iyisi prensibi ile çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Müşteri deneyimlerini önemsedik ve görüşlerini dikkate aldık. Gördük ki zaman kaliteyi, azimli ve prensipli çalışmayı haklı çıkardı. Bugün onlarca şubemizde yüzlerce uzman personelimizle hizmet vermenin mutluluğunu yaşıyoruz.

**Özlediğiniz
konfor ve
beklentilerinizin
üzerinde hizmet
anlayışıyla
Navitas Spa
standartlarınızı
çok yükseltecek!**

Unutulmaz Spa Deneyimi



5.LEVENT



CROWNE PLAZA İSTANBUL
OLD CITY



ABANT PALACE



**Fatih Kaan Bayhan / Wyndham
Afyonkarahisar Thermal & Spa / Group
Managing Director**

Afyon-İzmir Çevreyolu 5. kilometre üzerinde konumlanan 5 yıldızlı termal tesisimiz, 161 oda 497 yatak kapasitesine sahiptir. 2023 temmuz ayında faaliyete giren otelimiz Wyndham Hotels Resort'un, üst segment markası olan Wyndham markası ile bir yıldır Afyonkarahisar'da faaliyet göstermektedir. Her yıl binlerce insanın şifa, sağlıklı yaşam, toplantı ve tatil amacıyla geldiği "Termal Turizm Başkenti" unvanına sahip güzel ilimiz Afyonkarahisar'da; Proje ve tasarım aşamasında termal otellerde yaşanmış misafir beğenileri ve beklentileri dikkate alınarak özenle tasarlanan, "Afyon'un en yeni en kapsamlı termal oteli" Wyndham Afyonkarahisar Thermal & Spa'da profesyonel ekibimiz ve tadı damağınızda kalacak tatlarımız ve zarif sunumlarımızla hayat boyu hatırlanacak deneyimlere ev sahipliği yapıyoruz. Onyx Blue Spa 'da açık karma termal havuzumuz, açık termal çocuk havuzumuz, kapalı karma kaydıraklı yarı olimpik yüzme havuzumuz, çocuklar için kapalı karma termal mağara havuzumuz, erkekler bölümünde termal havuzumuz ve jakuzili termal havuzumuz olmak üzere 2 adet termal havuzumuz, kadınlar bölümünde kapalı kaydıraklı yüzme havuzumuz, bir adet jakuzili termal havuzumuz ile birlikte toplamda 8 adet havuz ile hizmet vermekteyiz. Misafirlerimizin konforu için ayrı bir alanda karma

Termal turizm sektörünün gelişimi için, hastanelerle koordinasyon sağlanarak, sağlık paketleri oluşturulabilir, bu paketlerin tanıtımı ve reklamı teşvik ile desteklenebilir; devlet desteği ile güçlü politikalar hazırlanabilir

hamam, sauna, buhar odası, kadınlar alanında hamam, sauna, erkekler için ayrı bir alanda hamam, sauna, buhar odası bulunmaktadır. Özel bir alan tercih etmek isteyen misafirlerimiz için 7 adet aile banyomuz ile ayrıcalıklı hizmet vermekteyiz. Bunların yanı sıra Uzakdoğu ve Türk fizyoterapistlerimiz ile farklı kategorilerde masaj hizmetleri, hemşire ve cankurtaran hizmeti, doktor balık tedavisi, bitki banyoları, çamur terapileri, kese köpük, vücut bakımları 08:00-22:00 saatleri arasında misafirlerimizin hizmetine sunulmaktadır. Afyonkarahisar'ın en büyük fitness merkezine sahip olan tesisimizde, konaklama alan misafirlerimiz bu alandan ücretsiz olarak faydalanabilmektedir.

Wyndham Afyonkarahisar Thermal & Spa olarak 2024 yılı hedeflerimiz, arz talep eğrisinin dengesiz olduğu pazarda pazar payımızı en yükseğe çıkarmak için, yürüttüğümüz pazarlama ve satış stratejilerindeki segment dağılımını çeşitlendirmek, mevcut misafir kitlemizi koruyarak revparımızı ve adr 'ımızı yükseltmektir

Misafir profilimiz ağırlıklı olarak genç ailelerden oluşmaktadır. Çocukların kaydıraklı havuz talepleri üzerine ailelerin tercihlerinin oluştuğunu, bununla birlikte romatizmal ve üst solunum rahatsızlıklarına sahip misafirlerin de mucize su olan termal ile şifalanmaya geldiklerini görüyoruz. Lokasyon olarak geniş bir alana hitap ettiğimiz için, misafirlerimizin sıcak ve mineralli suyun enerjisi ile stresten uzaklaşmak ve dinlenmek için geldiklerini gözlemliyoruz. Misafir kitlemiz 25-50 yaş aralığı konuklardan oluşuyor.

Yoğun olarak Türk misafirlere hitap ediyoruz. Yabancı pazarda Rus misafirler ile gurbetçi olarak tanımladığımız konuklar dönemsel olarak konaklama alıyor. Havaalanının daha aktif hale gelmesi halinde yabancı pazarda da ilerleyen dönemlerde daha güçlü bir kitleye hitap edeceğimizi umuyoruz. Termal tesislerin, 12 ay hizmete açık olmasının yanı sıra belirli dönemlerde talep yoğunluğu artmaktadır. Talebin artması için destinasyonda yer alan kültürel faaliyet ve etkinliklerin artması, ivme kazanması elzemdir. Termal suyla daha önce tanışmış yurt dışı misafirlerine ulaşabilmek için, havaalanının aktif olarak kullanılması, bu pazarda faaliyet gösteren operatörlere bölge tanıtımının tüm yerel yönetimler, dernekler ve oteller olarak doğru ve istikrarlı bir şekilde yapılması, talep eğrisini yukarıya çıkaracaktır. Termal turizm sektörünün gelişimi için, hastanelerle koordinasyon sağlanarak, sağlık paketleri oluşturulabilir, bu paketlerin tanıtımı ve reklamı teşvik ile desteklenebilir. Ülke ekonomisine hali hazırda katkısını göz önünde bulundurursak, daha iyi servis edilebilmesi için devlet desteği ile güçlü politikalar hazırlanabilir. Sağlıklı beslenme kampları, wellness programları, doğa ile iç içe alternatif paketler gibi destekleyici imkanların artırılıp pazarlanması yapılabilir. Wyndham Afyonkarahisar Thermal & Spa olarak 2024 yılı hedeflerimiz, arz talep eğrisinin dengesiz olduğu pazarda pazar payımızı en yükseğe çıkarmak için, yürüttüğümüz pazarlama ve satış stratejilerindeki segment dağılımını çeşitlendirmek, mevcut misafir kitlemizi koruyarak revparımızı ve adr 'ımızı yükseltmektir.

Emin Albayrak / Obam Thermal Resort Otel & Spa / Genel Müdür

Termal turizmin gelişimi için, turizm danışmanlık ve tanıtım ofisleri aktif olarak çalışmalı, ülkemizde bulunan termal alanlara ait tanıtımlar yapılmalı, bu alanlara ait yerine göre günlük turlar düzenlenmelidir

Obam Thermal Resort Otel & Spa, Balıkesir-Sındırgı Uşak yolu üzerinde konumlanmaktadır. 280 yatak ve 92 odamız ile misafirlerimizi ağırlamaktayız. T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün, 01.03.2007 tarih ve 2981 sayılı Tıbbi Değerlendirme Raporuna göre Obam Thermal'in sahip olduğu su, 1266 mg/lt mineralizasyonu olan miks, florürlü (11,1 mg/lt) termomineralli sudur. Tesisimizde bay bayan ayrı hizmet vermekte olup, açık kapalı termal havuz, aqua park, terapi havuzu, Türk hamamı, buhar odası, sauna, macera duşları, tuz odası hizmetlerimiz mevcuttur. Otelimize gelen misafirlerimiz için sahip olduğumuz termal suyumuz, inflamatuvar romatizmal hastalıklar,

romatiod artrit, ankilozan spondilit, kronik bel ağrısı, osteoartrit gibi noninflamatuvar eklem hastalıkları, miyozit, tendinit, travma, fibromiyalji sendromu gibi yumuşak doku hastalıkları, ortopedik operasyonlar, cerebral palsy, genel stres bozukluğu, nörovegetatif distoniler, spor yaralanmalarında destekleyici / tamamlayıcı tedavi unsurudur. Tesisimizde genel olarak 40-50 yaş aralığı, yurt içi misafirlerimize hitap etmekteyiz.

Obam Thermal Resort Otel & Spa olarak, pandemi sürecinden sonra 2022-2023 sezonunda güzel bir başarı elde ettik. Aynı başarıyı 2024 sezonu içinde beklemekteyiz Termal turizm sektörünün sorunları

başlamında diyebiliriz ki Türk turizminin yaşadığı sorunları termal turizm olarak bizler de yaşamaktayız. Sektörün bugün bulunduğu nokta yeterli değildir, termal turizm ile ilgili turizm danışmanlık ve tanıtım ofisleri bu konularda aktif olarak çalışmalı. Ülkemizde bulunan termal alanlara ait tanıtımlar yapılmalı, görseller yayınlanmalı ve bu alanlara ait yerine göre günlük turlar düzenlenmeli. İnsanların termal turizme bakış açıları değiştirilmeli. Obam Thermal Resort Otel & Spa olarak, pandemi sürecinden sonra 2022-2023 sezonunda güzel bir başarı elde ettik. Aynı başarıyı 2024 sezonu içinde beklemekteyiz.

İleri Teknoloji İnovatif Çözümler

Ses, Işık ve Görüntü Sistemlerinde Sürdürülebilir ve Yenilikçi Tasarım Çözümleri



THE PENINSULA HOTEL İSTANBUL



Asimetrik Ses Işık ve Görüntü Sistemleri

info@asimetrik.com.tr • +90 (212) 212 80 75 • www.asimetrik.com.tr





**Mehmet Nuri Avşarar / Eliz Hotel
Convention Center Thermal SPA & Wellness
/ Genel Müdür**

Tesisimiz, Ankara'nın Kızılcahamam ilçesinde yer almaktadır. Ankara'ya 79 km, İstanbul'a 379 km uzaklıktadır. 100 bin metrekare alana konumlanmış otelimizde; 588 odada 2500 yatak kapasitesiyle misafirlerimize farklı konaklama imkanı sunuyoruz. Tesisimizin kaplıca suyu sodyum-bikarbonatlı klorürlü ve florürlü, termal ve minerali (toplam mineral içeriği -2700 mg/l) "şifalı" sudur. Tesisimizde termal suyun kullanılan sıcaklıkları, ortalama 37-40 °C'ler arasındadır. Kireçlenmelere bağlı eklem hastalıkları, inflamatuvar romatizmal hastalıklar, yumuşak doku romatizmaları, boyun, sırt bel ağrıları ve diğer eklem ağrıları, boyun ve bel fıtığı ağrıları, Siyatalji, omurga hastalıkları, spor yaralanmaları sonrası, sağlıklı zayıflama programlarında kullanılmaktadır. Kaplıca tedavisi için her yıl binlerce misafir ağırlayan tesisimiz, tam anlamıyla bir "sağlıklı yaşam merkezi". Bünyemizde, 5200 metrekarelik alanda, bay ve bayan misafirlerimize ayrı hizmet veren kapalı termal havuz, jakuzili termal havuz, Fin hamamı, Türk hamamı, sauna, tuz odası, 4 adet özel termal aile havuzu, 2 adet açık ve kapalı yüzme havuzları (Kapalı yüzme havuzları yarı olimpik) bulunmaktadır. Ayrıca 5 yıldızlı konaklamalı fizik

Turizm Bakanlığının termal turizm bölgelerinin tanıtımına dair yeni bir yol haritası belirlemesi, bu çalışmanın da kesinlikle bölgesel destinasyonlar için değil, tamamen Türkiye projesi olarak gündeme alınması gerekiyor

tedavi merkezimizde; profesyonel kadrosu ile termal su ve sağlık turizmi alanında termal su tedavileri, fizik tedavi terapileri ile konuklarımıza sağlık imkanı sunmaktayız. Termal özellikli bir tesis olmamız ve bünyemizde fizik tedavi merkezimizin olması nedeni ile konuklarımız hem dinlenme hem de tedavi amaçlı tesisimizi ziyaret etmektedir. Ayrıca kongre için gelen konuklarımız ise aslında iş amaçlı misafirimiz olup, toplantı sonrası dinlenme ve tedavi amaçlı zamanını değerlendiren bir konuk profili oluşturuyor. Tesisimizin bulunduğu ilçe, ülkemizin birçok şehrine çok yakın mesafede bulunuyor. 12 ay faaliyet gösteren termal ve kongre hizmeti veren bir oteliz. Bu nedenle tercih edenlerin popülasyon ve yaş aralığı aylara göre değişkenlik gösteriyor. Genel anlamda bakıldığında her yaş grubundan misafir ağırlıyoruz. Ağırlıklı olarak yüzde 90 yurt içinden misafirlerimizi ağırlıyoruz. Öncelikle son yıllarda gelişmiş ülkelerdeki sağlık turizmi hizmetleriyle yarışacak seviyeye gelen ülkemizdeki turizm işletmelerimiz, dünyanın çeşitli bölgelerinden gelen pek çok turist ağırlamaktadır.

Hotel Convention Center Thermal SPA & Wellness olarak, 2024 yılının ilk altı ayının hedef ve beklentilerimize yakın olduğunu söyleyebiliriz; yıl sonuna doğru daha çok ivme kazanarak hedeflerimize ulaşmayı planlıyoruz

12 ay boyunca yapılabilecek bir turizm olmasına karşın, işletme belgeli tesisler dışındaki kaplıca tesislerinin büyük bölümü mevsimlik

olarak işletilmektedir. Termal turizm, ülke coğrafyasında kendine yer bulan bir turizm türü olmasına rağmen mevcut kapasitesinin çok altında hizmet vermektedir. Önce iç turizmde standartlarımızın yükselmesi ve termal iç turizmin istenilen seviyeye taşınmasından sonra, örnek ve dünya standartlarına uygun pilot tesislerin sayılarının artırılarak, dış turizm potansiyel ve avantajlarımızın kullanılması sayesinde, ülkemize önemli bir ekonomik katkı sağlanabilecektir. Termal turizm pazarı iç ve dış pazardan alması gereken payının çok altında bir pazar payına sahip kısaca bu pazarın geliştirilmesi ve büyütülmesi gerekiyor. Termal turizme yönelik tanıtım çalışmalarının ve faaliyetlerinin yeterince yapılmadığını ifade edebilirim. Günümüzde termal turizm olgusu, hızla değişerek yeni turistik olguların ortaya çıktığı bir sürece dönüşmüş olup; gelişmekte olan ülkemizin aldığı payı arttırmaları, termal turizm tanıtım ve reklam çalışmalarına ağırlık verilmesi ile mümkün olacaktır. Turizm Bakanlığının termal turizm bölgelerinin tanıtımına dair yeni bir yol haritası belirlemesi gerekiyor. Bu çalışmanın da kesinlikle bölgesel destinasyonlar için değil, tamamen Türkiye projesi olarak gündeme alınması gerekiyor. Eliz Hotel Convention Center Thermal SPA & Wellness olarak, 2024 yılının ilk altı ayının hedef ve beklentilerimize yakın olduğunu söyleyebiliriz; yıl sonuna doğru daha çok ivme kazanarak hedeflerimize ulaşmayı planlıyoruz.

Ülkemizde, termal suların özellikleri bakımından çalışmalar yapılarak, toplum bilinçlendirilmeli, ayrıca sektöre büyük zarar verdiğini düşündüğümüz devremülk ve devre tatil sistemi kontrol altına alınmalıdır

Otelimiz Balıkesir'de, Edremit'in Güre bölgesinde Çanakale Bulvarı üzerindedir. Denize olan mesafemiz, 40 metre yürüme mesafesidir. 63 Odalı 4 yıldızlı termal bir oteliz. Termal alanda termal suyumuz mevcuttur. Termal su, Güre Kaplıcalarından temin edilmektedir. 1400 metrekare alanına sahip SPA merkezimizde, bay – bayan termal kür havuzları, temiz su yüzme havuzu ayrıca temiz su çocuk havuzu bulunmaktadır. Bunların yanında bay – bayan bölümleri ayrı olmak üzere sauna, buhar odası, Türk hamamı, kese odası, tuz odası üniteleriyle genel alanda masaj odalarımız bulunmaktadır. Misafirlerimiz, termal kürden faydalanmak ve ayrıca şikayetlerine göre terapi (masaj) almak için bizi tercih etmektedirler. Otelimize gelen misafirlerimizin yaş aralığı 35 – 60 yaş aralığındadır. Kış döneminde yurt

içi misafirimiz, yaz döneminde yurt dışı misafirimiz ağırlıklı olarak gelmektedir. Yurt içinden gelen misafirimizin yüzde 80'i İstanbul ve Trakya bölgesinden gelmektedir. Yurt dışından gelen misafirimizin yüzde 80'i ise Almanya, Hollanda bölgesinden gelmektedir.

Allia Thermal Otel olarak 2024 yılı hedeflerimiz, bölgemizde lider özelliğimizi koruyarak, bilinçli personel ve bilinçli müşteri kitlesine ulaşarak, kalitemizi daha yukarı taşımak, sürdürülebilirliğimizi devam ettirmektir

Termal turizm sektörünün en önemli sorunu, termal kullanım hakkında yeteri kadar bilince sahip olunamaması ve bunun sonucunda faydadan çok zarar teşkil edebileceğinin göz ardı edilmesidir. Termal turizm açısından sektörün bulunduğu nokta yeterli değildir.



**Çilem Aydoğan / Kazdağları Allia Thermal
Otel / Önbüro Müdürü**

Ülkemizde bölgelere göre değişkenlik arz eden termal su özellikleri bakımından çalışmalar yapılarak, toplum bilinçlendirilmelidir. Ayrıca sektöre büyük zarar verdiğini düşündüğümüz devremülk ve devre tatil sisteminin kontrol altına alınması termal turizmin gelişmesine fayda sağlayacaktır. Allia Thermal Otel olarak 2024 yılı hedeflerimiz, bölgemizde lider özelliğimizi koruyarak, bilinçli personel ve bilinçli müşteri kitlesine ulaşarak, kalitemizi daha yukarı taşımak, sürdürülebilirliğimizi devam ettirmektir.

Termal Tesisler İçin Akıllı özmler

- Biletleme
- Sezonluk Üyelik
- Geçiş Kontrol
- Mobil Uygulama
- Flyby POS
- Elektronik Cüzdan
- CRM (Müşteri İlişkileri Yönetimi)
- Otel Yazılım Entegrasyonu
- Kiosk özmleri
- Havlu Otomasyonu (Flyby Tracker)
- Elektronik Kilit Sistemi



İsa Çapar / Hierapark Deluxe Termal & Spa Hotel / Genel Müdür

Termal turizmin tam anlamıyla gerçekleştirilmesi ve tedavilerin uygulanması için misafirlerin en az yedi günlük konaklama gerçekleştirilmesi gerekmektedir

Tüm özel zamanlarınıza ev sahipliği yapabilecek donanımla tasarlanmış ve ayrıcalıklı bir hizmet anlayışına sahip olan otelimiz, Denizli ili Pamukkale ilçesine bağlı Karahayit mevkiinde yer almaktadır. Pamukkale travertenlerine 5 km uzaklıkta bulunması ve Karahayit Çarşı Merkezine 300 metre uzaklıkta oluşu, otelimizi en çok tercih edilen termal oteller listesinde üst sıralara taşımaktadır. Tesisimizde, 93 Standart Deluxe oda, 16 Superior Suit oda, 12 Termal Deluxe oda, 2 adet termal süit oda ve 2 adet engelsiz oda ile toplamda 129 üst segment oda bulunmaktadır. Ayrıca otelimizde mevcut olan termal suyun içerdiği mineraller sayesinde birçok ağırlı ve deri hastalıkları tedavi edilmektedir. Otelimizde misafirlerimiz için 2 adet kapalı ve 1 adet açık olmak üzere toplamda 3 adet termal havuz, açık ve kapalı olmak üzere 2 adet normal yüzme havuzu, Türk hamamı, sauna ve buhar odası mevcut olup, minik misafirlerimiz için 1 adette mini Aqua parkımız mevcuttur. Spa alanında profesyonel masözlerimiz tarafından Türk hamamında kese-köpük hizmeti dahil birçok farklı masaj imkanı sağlamaktayız. Karahayit Bölgesindeki şifalı sulardan

faydalanmak amacıyla misafirlerimizin birçok fiziksel ağrıları örneğin fıtık ağrıları, romatizmal ağrılar, kas ağrıları vb. yanı sıra cilt problemlerinin hafifletilmesi gibi sebeplerle otelimizi tercih etmektedir. Öte yandan sahip olduğumuz basit lokasyon ve doğa ile iç içe olan muhteşem manzaramız ile misafirlerimize huzurlu bir tatil deneyimi sunmaktayız. Ayrıca otelimiz, yaz aylarında tatilcilerin farklı bölgelere geçiş rotasında bulunması sebebi ile dinlenme noktası olarak da kullanılmaktadır. Termal tedavi eski yıllara oranla orta yaşlı misafirlerin ilgi odağı olsa da artık bu durum zamanla 30'lu hatta 20'li yaşlara kadar düşmüştür. Ülkeler bazında değerlendirme yapıldığında İspanya ağırlıklı olmak üzere Almanya, Amerika, Avustralya, Kırgızistan, Yunanistan, Romanya ve Güney Kore Ülkelerinden misafir ağırlamaktayız. Son zamanlar da Türkiye'den de birçok misafirimiz bölgeyi sadece Pamukkale'yi görmek amaçlı değil, termal olanaklardan faydalanmak için de ziyaret etmektedir. Bölgeye gelen yabancı ziyaretçilerin genel olarak günübirlik Pamukkale ve Karahayit kaplıcalarını tercih etmelerinden dolayı bölgedeki geceleme sayısı ne yazık ki sadece

bir gece ile sınırlanmaktadır. Oysaki termal turizmin tam anlamıyla gerçekleştirilmesi ve tedavilerin uygulanması için misafirlerin en az yedi günlük konaklama gerçekleştirilmesi gerekmektedir. Son yıllarda iç ve dış pazarda birden fazla gece konaklama oranı eskiye nazaran artış göstermeye başlamıştır. Termal turizmin geldiği noktayı ne yazık ki yeterli bulmuyoruz. Çünkü yapılan reklam çalışmaları sadece Pamukkale travertenleri ile sınırlı kaldığı için özellikle yerli misafirlerimiz, Karahayit bölgesi ve termal faaliyetler konusunda yeterli bilgiye sahip değildir. Turistik çarşı, yemek, sosyal faaliyet alanları ve yöresel ürünlerin makul satış alanları çeşitlendirilmeli ve dikkat çekici olmalıdır. Pamukkale bölgesinde Karahayit kaplıcalarının tanıtımı için reklam ve tabela çalışmalarının artırılarak bölgeye olan talebin de aynı oranda artması hedeflenmelidir. Bölgenin beş yıldızlı tek deluxe oteli olarak hedefimiz, Karahayit bölgesinde hem yerli hem yabancı turistler için termal olanakları en işlevsel hale getirerek misafirlerimizin konaklama sürelerini daha uzun tutabilmek ve misafir memnuniyetini en üst düzeye çıkarmaktır.



Mehmet Erturan / Divaisib Thermal Resort Hotel & SPA / İşletme Müdürü

Divaisib Thermal Resort Hotel & Spa olarak, Kapadokya'nın termal merkezi Nevşehir, Kozaklı lokasyonunda, 225 odamızla hizmet veriyoruz. Kaynağından 90 derece sıcaklıkla çıkan termal suyumuz, bel ve boyun fıtıkları, cilt ve deri hastalıkları, eklem ve kas ağrıları, kireçlenme, kısırlık gibi birçok tedaviyi destekleyici ve tamamlayıcı özellik taşıyor. Tesisimizde farklı ısı derecesi ve büyüklüğe sahip termal havuzlar, açık ve kapalı yüzme havuzları, kaydırak ve aqua park, hamam, sauna, buhar odası gibi imkanlarımız bulunuyor. Havuzlarımız bay ve bayan olmak üzere ayrılıyor. Sadece havuz alanlarında değil, odalarda bulunan çift kişilik küvetlerde de termal sudan faydalanmak mümkün. SPA'da medikal cihazlarla hizmet verdiğimiz gibi terapi masajları, doktor balıkları, sülük,

Sektör her zaman gelişme potansiyeline sahip. Ancak artan giderler, masrafların her seferinde yükselmesi, zamlar, değişken faturalar, işçi bulmada kronikleşen sorunlar gibi iç ve dış merkezli şartlar bunu hızlandırıyor veya yavaşlatıyor

çamur banyosu, hacamat gibi alışlagelmiş ve modern yöntemlerle de rahatlatma fırsatı sunuyoruz. 1600 metrekare ile ülkemizin en büyük otel lobisine sahibiz. Bu genişlik insan ruhu üzerinde pozitif tesir bırakıyor. Otel tasarımı lüks değil, mütevazı bir görüntü ve dizayna sahip. Bu da misafirlerimizin kendilerini evde gibi hissetmelerine yardımcı oluyor. Seyahat etmek, insan psikolojisi üzerinde iyileştirici bir etkiye sahip. Tebdil-i mekanda ferahlık olduğunu da hatırlarsak basitmiş gibi görünen bazı şeylerin ne kadar önemli olduğunu anlıyoruz. En beğenilen yönlerimizden biri de yemeklerimiz. Termal turizmi orta ve üzeri yaş grubundaki insanlar tercih etse de gençler de ilgisiz değil. Balayı ve arkadaş gruplarıyla veya günübirlik tercihlerde bulunuyorlar. İşimiz genellikle yerli misafirle. Gurbetçilerin ilgisi yaz mevsiminde yoğunlaşıyor. Kapadokya'daki doluluktan dolayı yabancı turistlere de hizmet verdiğimiz oluyor. Ekonominin toparlanmaya çalışması hizmet sektörünü de etkiledi. Buna rağmen termali tercih edenler konaklama gün sayısını 1 eksilterek, kendilerine her zaman gittikleri adreslerde yer bulmaya çalışıyor

veya evlerine ya da ceplerine daha yakın yerleri denemek zorunda kalabiliyor. Gereklili beceri veya tecrübeye sahip kişilerle çalışma ihtiyacınız bazen kendini çok belli ediyor. Genç çalışanlar istikrarlı değil. Mütevazı bir Anadolu şehrinin sosyal imkanlarının sınırlı olduğu küçük bir ilçesinde istikrarla var olmak aklınıza gelebilecek şeylerden daha ciddilerini gerektiriyor. Türkiye'nin termal kaynaklar bakımından Avrupa ve dünyadaki konumuna dair istatistikler cesaret verici ama bir yanda da gerçekler var. Artan giderler, masrafların her seferinde yükselmesi, zamlar, değişken faturalar, işçi bulmada kronikleşen sorunlar. Sektör her zaman gelişme potansiyeline sahip. Ama iç ve dış merkezli şartlar bunu hızlandırıyor veya yavaşlatıyor. Yaz ayları, gurbetçi misafirlerimizin varlığı ile atlatılıyor ama yaşanan fiyat artışları konaklama ve seyahat alışkanlıklarını aleyhimize etkileyecek gibi. Turlar, acenteler, kongre turizmi, sendikalar, belediyeler, kamu kurumları derken eylül ayı ile birlikte daha kritik bir süreç başlayacak sanki. Geçen yılın kayıplarının telafi edileceğine inanmak istediğimiz bir yıl bizleri bekliyor.



**Emin Baydemir / Oylat Kaplıcaları A.Ş.
(Çağlayan Otel, Aşıyan Otel, Orman
Otel) / Satış Pazarlama Müdürü**

Oylat Kaplıcaları A.Ş., bünyesinde 3 otel bulunduran, Bursa'nın İnegöl ilçesine 26 kilometre uzaklıkta orman içerisinde termal bir bölgedir. 279 oda ve 675 yatak kapasitesine sahip, birçok hastalığa iyi gelen, 40,5 derece doğal çıkışlı termal suya sahiptir. Oylat sadece kaplıcadan ibaret değildir; eko yürüyüş yoluyla ulaşabileceğiniz doğal şelalesi, orman parkı, Türkiye'nin en büyük mağaralarından biri olan Oylat Mağarası, yaylaları ile gelen misafirler için alternatif destinasyonlar sunmaktadır. Tesislerimizde, 7 termal havuz ile konaklamalı ya da günübirlik faydalanma imkanları sunmaktayız. Bay / bayan ayrı ayrı kullanımı olan kapalı termal havuzları, ailelere özel aile kabinleri, meydan hamamları, Spa merkezi ile termal bir deneyim sağlamaktayız. Konuklarımızın tesislere geliş amaçları dönemsel olarak değişiklik gösteren bir durumdur. Yaz aylarında konuklarımız, konumumuz itibarı ile şehrin stresinden uzak, doğa içerisinde olan termallerimize şifalı sularımızdan faydalanmak amacıyla dinlenme amaçlı gelirler. Kış aylarında

Son dönemlerde ekonomik anlamda oluşan kısıtlamaların ve maliyetlerin artmasının, yerli turistlerin tatil planlarını sekteye uğrattığı görülürken, sektörün diğer bir sorunu ise tesislerin yetişmiş eleman bulma sıkıntısının her geçen gün artmasıdır

ise daha uzun konaklamalı, rahatsızlıklarından kurtulmak için gelirken, belli bir kesimi ise doktor raporu ile tedavi amaçlı gelen misafirlerimiz karşılamaya yönelik misafirlerimize hizmet veriyoruz. Misafir portföyümüz çoğunluk olarak yurt içinden, orta yaş ve orta yaş üstü konuklarımızdır. Yaz dönemlerinde gurbetçi vatandaşlarımız ve Ortadoğu ağırlıklı misafirlerimiz de tesislerimizi tercih etmektedir. Dönemsel olarak gelen grupların yapısı itibarı ile sadece bayan grupları ya da sadece erkek grup konaklamalarımız olmaktadır. Ülke portföyünü çok daha geniş kesime yaymak, amaçlarımız arasında olmalı. Termal anlamında pastadan alacağımız pay, tanıtım ve teşviklerle daha da artabilir. Termal turizmin uzmanlaşma konusunda eksiklikleri olduğunu düşünüyorum. Termal turizm sadece konaklama ve termal havuz/hamam kullanımından ibaret olmamalı. Alternatif, tamamlayıcı sağlık hizmetleri olarak düşünülüp, o yönde de uzmanlaşma, tesisleşme, teşvik ve yatırımlar ile yurt dışı tanıtımları yapılmasının, bu sektörde dünyanın önde gelen ülkesi olmamızı sağlayacağını ve geceleme sayılarını arttıracığını

düşünüyorum. Son dönemlerde ekonomik anlamda oluşan kısıtlamaların ve maliyetlerin artmasının, yerli turistlerin tatil planlarını sekteye uğrattığı görülüyor. İkinci bir sorun ise tesislerin yetişmiş eleman bulma sıkıntısı her geçen gün artmakta. Ülkemizin son yıllarda termal ve sağlık turizmi adına tesisleşme ve tanıtım açısından atılım içinde olduğu aşıkardır fakat yeterli seviyede olduğumuz düşünülmez, potansiyelimizin altında kaldığımızı düşünüyorum. Alternatif tamamlayıcı sağlık ve termal turizmin faydasının yanında fizik tedavi ve rehabilitasyon merkezlerinin termal tesisler entegrasyonu ile uzman istihdamı yaratıldığı taktirde çok büyük faydalar sağlayacağı kanaatindeyim. Sağlık Bakanlığı ve Turizm Bakanlığı ortak bir çalıştay oluşturarak hızlı gelişim süreci gerçekleştirilebilir ve uluslararası standartlara ulaşabiliriz. 2024 yılının sürdürülebilir bir yıl olması, doluluk oranlarımızın maksimum devam etmesi ve her yaş grubuna hizmet sağlamak için, değişim ve gelişim çalışmalarımıza hız vermeyi düşünüyoruz. Yurt dışı fuarlar ve örnek tesislerin ziyareti konusunda çalışmalar planlıyoruz.

Flyby yönetim yazılımımız ile işletmeler, verilerini etkin şekilde takip edip ve yönetebilirken; Flyby Tracker havlu takibi ile özellikle termal oteller için büyük önem arz eden, misafirlerin havlu kullanımını kontrol edebiliyor ve yaşanabilecek kayıpları önüyor

SenkronTech olarak, 28 yıllık köklü geçmişimiz ve global yönetim yazılımımız Flyby ile işletmelere yenilikçi çözümler sunmaktayız. Flyby yönetim yazılımı termal tesislerden fitness merkezlerine, SPA'lar ve stüdyolardan, aquapark ve golf kütüphanelerine kadar birçok farklı işletmenin çözüm ortağıdır. Yönetim yazılımımız, işletmelerin verilerini etkin şekilde takip etmelerine ve yönetmelerine olanak tanıyor. Bu sayede işletmeler performanslarını ve verimliliklerini artırıyor. Geçiş kontrol modülümüz ile termal tesislerde günlük/sezonluk misafirlerin giriş çıkışlarının kontrol edilmesi sağlanır. Elektronik cüzdan modülü ile bu misafirlerin özel bileklikler, QR Kod veya RFID kart aracılığıyla hesaplarına kredi yüklemelerine ve bu kredileri tesis içerisindeki kafe, restoran ve otomat gibi harcama noktalarında kullanabilmeleri sağlanır. Ayrıca operasyonları daha etkin yönetmek için rezervasyon modülümüz ile SPA departmanındaki terapistlerin randevuları sorunsuz bir şekilde yönetilir. Flyby, sunduğu kiosk çözümleri ile misafirlerin self servis işlemler yapmasını sağlar. Bu self servis işlemler, kafe ve restoran noktalarında siparişlerin verilmesi, para yüklemelerinin yapılması ve tesis girişinde bilet işlemlerinin yine kiosklar üzerinden

yapılması gibi hizmetleri içerir. Misafirler, kiosk ekranlarından kredi kartları ile bilet satın alabilir, bileklik otomatlarından bilekliklerini teslim alabilir ve tesis içindeki harcamalarını kolaylıkla yönetebilir. Diğer yandan Flyby mobil uygulama, online satış gibi modüllerle misafirlere pratik deneyimler sunar. Flyby Pos modülümüz, kafe ve restoran birimlerinde ürünün stoğa girişinden misafire sunulmasına kadar tüm F&B süreçlerinin yönetilmesini sağlar. Aynı şekilde, biletleme modülü, misafirlerin online veya kiosklar üzerinden QR kodlu biletleri en kolay şekilde satın almasına imkan tanır ve kuyruklara engel olur. Flyby'in diğer modüllerine gelirse, Otel Yazılım Entegrasyonu ile Opera, Fidelio, Europrotel gibi küresel otel işletim yazılımlarıyla veri akışını sağlar. Üyelik Yönetimi modülümüzle işletmeler çok çeşitli üyelik tipleri ile misafirlerinin tüm ihtiyaçlarına cevap verir ve detaylı raporlar oluşturabilir. İşletmeciler ve personel, Business App ile cep telefonlarından işlerini anlık takip edip operasyonlarını yönetebilir. CRM modülü ise işletmelerin müşteri ilişkilerini geliştirir. Donanım çözümlerimize gelecek olursak termal tesislerde havlu operasyonunu yönetmek oldukça meşakkatli bir iştir. Bu konuda işletmelere



Erdal Özkan / SenkronTech / CEO

mükemmel bir çözüm sunuyoruz. Flyby Tracker havlu takibini otomatize ederek, misafirlerin havlu kullanımını kontrol ediyor ve yaşanabilecek kayıpları önüyor. Ayrıca işletmeler, misafirlerinin fazla kullandıkları ve teslim etmedikleri havluların bedellerini misafirlerden tahsil edebilir. Bu yenilikçi çözüm, hızlı ve pratik olması sebebiyle misafir memnuniyetini artırırken, personelin iş yükünü azaltıyor ve genel maliyetleri düşürüyor. Ayrıca, Ar-Ge çalışmalarında son aşamaya geldiğimiz. Elektronik Kilit ürünümüz ile misafirler cep telefonlarını anahtar gibi kullanabiliyor, bu sayede misafirleri anahtar taşıma zorunluluğundan kurtararak, daha konforlu bir deneyim sunuyoruz. Flyby olarak sektöre yön veren bir firma olmanın gururunu yaşıyoruz. Her geçen gün kendimizi geliştirmek için çalışıyor ve müşterilerimizin güncel kalmaları için sürekli çalışmalar yürütüyoruz. Hedefimiz, dünyanın birçok yerinde yüzde 100 yerli bir şirket olarak başarı kazanmak ve bu başarıyı müşterilerimizle birlikte kutlamaktır.

Team Türkiye'nin Paris 2024 Olimpiyatları hazırlıklarına ev sahipliği yapan "Gloria Sports Arena" sporcularımızın başarısına katkıda bulunmaktan gurur duyuyor

Antalya'nın büyüleyici atmosferinde, Belek'in huzur verici doğasında yer alan Gloria Sports Arena, Türkiye'nin ve dünyanın en modern ve kapsamlı spor komplekslerinden biri olarak öne çıkıyor. Toplamda 105.000 metrekaresine geniş bir alanı kaplayan bu eşsiz tesis, sporun her dalına ev sahipliği yapacak şekilde tasarlandı. Gloria Sports Arena, sporcuların fiziksel ve zihinsel olarak en iyi performanslarını sergileyebilmeleri için ihtiyaç duydukları tüm olanakları sunuyor. Bu görkemli kompleks, 35.000 metrekaresine açık alan tesisleri, 1700 seyirci kapasiteli stadyumu, 6800 metrekare kapalı spor alanı, 5800 metrekaresine su sporu alanları, 10 kulvarlı açık olimpik havuzu ve Olimpik Atletizm pistleri ile sporun her alanında mükemmeliyet sunuyor. Son teknoloji ekipmanlarla donatılmış 2000 metrekaresine fitness salonu ve profesyonel hizmetleriyle sporcuların performanslarını en üst düzeye çıkarmayı hedefleyen Gloria Sports Arena, sporun ve başarının gerçek anlamda kalbi olmaya devam ediyor.

50'den fazla spor branşına ev sahipliği yapıyor

Gloria Sports Arena, 50'den fazla spor branşında sunduğu hizmetlerle spor dünyasında benzersiz bir yere sahip. Atletizmden yüzmeye, basketboldan tenise, voleyboldan boksa kadar birçok spor dalında antrenman ve yarışma olanakları sunan bu tesis, ulusal ve uluslararası düzeyde birçok etkinliğe ev sahipliği yapıyor. Olimpik standartlarda hazırlanan spor sahaları ve antrenman alanları, sporcuların ihtiyaç duyduğu her türlü detayı içeriyor. Ayrıca, sporcuların dinlenme ve rehabilitasyon süreçlerini destekleyen Sporcu Sağlığı Performans Merkezi, Gloria Sports Arena'nın sunduğu ayrıcalıklar arasında bulunuyor.

Team Türkiye ve Paris 2024 Olimpiyatları

Gloria Sports Arena, Türkiye'nin olimpiyat yolundaki sporcularına destek veren önemli bir merkez olarak öne çıkıyor. Paris 2024 Olimpiyatları'na hazırlanan Team Türkiye, Gloria Sports Arena'nın dünya standartlarındaki tesislerinde antrenmanlarını gerçekleştirdi. Voleyboldan okçuluğa, atletizmden yüzmeye, bokstan güreşe kadar farklı branşlarda mücadele eden sporcularımız, burada bir araya gelerek birbirlerinden ilham alıp tecrübelerini paylaşıyorlar. 2023 yılının Aralık ayında, Gloria Sports Arena'da Paris 2024 Olimpiyatları için kota kazanan ve madalya kazanma şansı yüksek olan Team Türkiye ekibi için özel bir kamp düzenlendi. Türkiye Milli Olimpiyat Komitesi (TMOK) iş birliğiyle gerçekleştirilen bu kamp, sporcularımızın motivasyonlarını artırmak ve birbirlerinden ilham alarak Paris 2024 Olimpiyatları'na çok daha motive bir şekilde gitmelerini sağlamak amacıyla 3 gün boyunca sürdü. Bu süre zarfında düzenlenen plaj voleybolu, mutfak sanatları



workshopları gibi çeşitli etkinlikler ve antrenmanlar, sporcularımızın hem fiziksel hem de zihinsel olarak en üst seviyede hazırlanmalarına katkı sağladı. Kamp süresince sporcular, farklı branşlarda mücadele eden takım arkadaşlarıyla deneyimlerini paylaşma fırsatı buldu. Ortak hedefler doğrultusunda bir araya gelen sporcularımız, birbirlerinin başarılarından ve kararlılıklarından ilham alarak, büyük bir dayanışma ve birliktelik içinde çalışmalarını sürdürmüş, sporcularımızın olimpiyat yolundaki motivasyonlarını artırmakla kalmayıp, aynı zamanda takım ruhunu pekiştiren ve onları büyük başarılar için hazırlayan bir deneyim olmuştur.

Gloria Sports Arena modern ve teknolojik altyapıya sahip

Gloria Sports Arena, sporcuların performanslarını optimize etmek için en son teknolojiyle donatıldı. İleri düzeydeki antrenman ekipmanları, analiz ve ölçüm cihazları, sporcuların gelişim süreçlerini yakından takip etmelerini sağlıyor. Ayrıca, profesyonel antrenörler ve sağlık uzmanları, sporcuların ihtiyaç duyduğu her türlü desteği sunarak, onların en üst seviyede performans göstermelerine yardımcı oluyorlar. Gloria Sports Arena, modern ve teknolojik altyapısıyla, sporcuların en iyi şekilde hazırlanabilmeleri için gereken tüm imkanları sunuyor.

Sosyal ve kültürel olanaklar sunuyor

Gloria Sports Arena, sadece antrenman ve spor aktiviteleri ile sınırlı kalmamakta, aynı zamanda sosyal ve kültürel olanakları ile de sporculara ve misafirlere keyifli anlar yaşıyor. Geniş yeşil alanlar, yürüyüş parkurları, dinlenme alanları ve çeşitli etkinlikler, sporcuların antrenman sonrası rahatlayabileceği ve sosyalleşebileceği ortamlar sunuyor. Ayrıca, Gloria Sports Arena'nın restoranları, kafeleri ve alışveriş alanları, misafirlerin her türlü ihtiyacını karşılayacak şekilde hizmet veriyor. Gloria Sports Arena, sporun ve başarının merkezi olarak, sporcuların kariyerlerinde önemli bir rol oynuyor. Team Türkiye'nin Paris 2024 Olimpiyatları yolundaki hazırlıklarını destekleyen bu eşsiz tesis, sporcularımızın altın madalya hayallerine ulaşmalarında önemli bir katkı sağlıyor. Gloria Sports Arena'da antrenman yapan her sporcu, burada kazandığı deneyim ve motivasyonla, gelecekteki başarılarına doğru emin adımlarla ilerliyor. Gloria Sports Arena, modern altyapısı, geniş olanakları ve sporculara sunduğu destek ile Türkiye'nin spor alanındaki en önemli merkezlerinden biridir. Team Türkiye'nin Paris 2024 Olimpiyatları hazırlıklarına ev sahipliği yaparak, sporcularımızın başarısına katkıda bulunmaktan gurur duyuyor. Gloria Sports Arena, sporun her dalında mükemmeliyetin peşinde koşan sporcular için vazgeçilmez bir destinasyon olmaya ve spor dünyasına öncülük etmeye devam ediyor.





Ruijie AC-Management Hotel-based Solution

Enhance hotel network experience with rich and efficient network features

Enterprise-Class Wi-Fi Experience

High Reliability and Security

Indoor AP series



RG-AP840-L

Access Controller



RG-WS6512-L

8 × 1G Combo Port, 4 × 10G Optical Port

Outdoor AP series



RG-AP680(CD)

Wall-Plate AP series



RG-AP180

Wi-Fi Optimization

Seamless Roaming

Load Balancing

UPSK

Dynamic Blacklist

WIDS/WIPS

6000+ Hotels Used
High quality at an affordable price



More Info
RG-WS6512-L

Follow Us



Ruijie Networks



Contact Us

sales-TR@ruijienetworks.com



Liberty Hospitality Group, karbon salınımını yüzde 10 azaltmayı hedefliyor

Sürdürülebilirlik politikasını enerji ve atık yönetimi, toplumsal sorumluluk, insan kaynağı, eğitim ve sağlık gibi birçok alanda yöneten Liberty Hospitality Group, 2024 yılında sürdürülebilirliğe daha fazla odaklanacak. 2024 yılı sürdürülebilirlik bütçesinin büyük kısmını; karbon ayak izini azaltmak için enerji verimliliği projelerine ve yenilenebilir enerji kaynaklarına harcayacak olan grup, sosyal sorumluluk projeleri, sürdürülebilir tedarik zinciri, atık yönetimi ve geri dönüşüm programlarını da genişletmeyi planlıyor. Grup, 2026 yılına kadar toplam karbon salınımını Kapsam 1 ve Kapsam 2 düzeyinde 2021 yılına göre yüzde 10 azaltmayı hedefliyor. Tüm grup genelinde farkındalığı artırmak amacıyla otellerin kalite departmanlarında isim değişikliğine giderek kalite ve sürdürülebilirlik departmanı olarak güncelleyen Liberty Hospitality Group, 2024 yılında bir Sürdürülebilirlik Komisyonu kurdu. Bu komisyon, pazarlama birimi ile eşgüdümli projeler hayata geçirdi. Kaynak yönetimi konusunda; tüm oda ve genel lavabolarda su akış hızını dakikada 5 litre, duşlarda 10 litre aştırmayacak şekilde ayarlayan grup, atık suları arıtarak çevreyi etkilemeden emniyetli bir şekilde deşarj etmektedir. Havuz çalışanlarına ters yıkama prosedürü ile ilgili eğitimler veren, mutfaklarda sebze dezenfeksiyonu için ozon dezenfeksiyon sistemi kullanan grup, oluşturduğu su risk analizleri ile en çok su harcanan alanlarda alınacak önlemleri belirliyor. Doğal kaynakları verimli kullanmak için ise yenilenebilir enerji kaynaklarına yatırım yapan grup, malzemeleri yeniden kullanmak veya geri dönüştürmek gibi uygulamaları benimsiyor. Birçok otelinde güneş enerjisi panelleri kurarak

elektrik ihtiyacının bir kısmını güneş enerjisiyle karşılıyor. Elektrik tedarikçi firmalarından, enerji kaynağının yenilenebilir olmasına ilişkin taahhüt içeren anlaşmalar gerçekleştiriyor. Grubun tüm çalışmaları doğrultusunda ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi ve ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi gerekliliğine göre enerji referans çizgileri hesaplamasına göre yıllık yüzde 7 enerji tüketim değeri azaltımı elde etti. Atık yönetimi konusunda da önemli yatırımlara imza atan grup, otellerdeki tüm tehlikeli atıkların diğer atıklar ile karışmadan uygun şekilde tehlikeli atık depolama alanında biriktirerek lisanslı firmalara teslim etmektedir. Aynı zamanda tehlikeli atık miktarını minimize edecek faaliyetler yürütmektedir. 2023 yılı itibarıyla entegre yönetim sistemine geçerek tüm dokümantasyon sisteminde kâğıt israfını önledi. Çalışan seçimlerinde QR kodlu sınav soruları, dijital dokümantasyon sistemi ve eğitimler ile kâğıt atıklarını azalttı. Geri dönüştürülebilir atıkların toplanması ve yeniden kullanıma kazandırılması için her bölüme her atık için ayrı atık kutuları koyarak, çalışanlara konu ile ilgili bilgi verdi. Tesislerinde birçok alana damacana su koyarak plastik atık oluşumunu ve su israfını önlemeyi amaçlayan şirket, pastanelerde tek kullanımlık plastik çatal bıçak kullanımı yerine ahşap çatal bıçak kullanımına geçti. Restoran ve barlarda kâğıt pipet kullanarak, kutu içecek servisi yerine içecek üniteleri ile atık azaltımı sağladı. Tek kullanımlık kahvaltılık ürünler yerine profesyonel ürünler tercih ederek ambalaj atıklarını azalttı. Misafir odalarındaki banyo ve tuvaletlerde, genel alan tuvaletlerinde tekrar doldurulabilir sabunluklar kullanılmaktadır. Grup, 2024 yılında öncelikli hedefi olan kâğıt, plastik,



cam ve metal atık miktarını azaltacak önlemler almak ve oluşan atıkları doğru şekilde ayrıştırarak geri dönüşümünü sağlamayı hedefliyor. Sürdürülebilirlik politikalarının sonuçlarını ölçümleyen grup, çevresel etkileri azaltmak amacıyla enerji ve su tüketimindeki yaklaşık %5 seviyelerine kadar olan azalma, atık miktarındaki %10'e varan düşüş ve geri dönüşüm oranlarının yüzde 20 seviyesinde artırdı. Sürdürülebilirlik adımlarını çalışan ve misafir odağında ele alan grup, misafirlerine otellerinde uyguladığı Atık Yönetim Sistemi ile ilgili bilgilendirmeler yaparak atık miktarını azaltma ve oluşan atıkları ayrıştırma konusunda teşvik ediyor. Sürdürülebilirlik kapsamında misafirlerine mobil uygulama üzerinden atıkların ayrıştırılmasının önemi konusunda bilgilendirme yapıyor. Mini kulüplerde atık ayrıştırma ile ilgili etkinlik ve aktiviteler düzenleyerek çocuk misafirleri küçük yaşta bilinçlendiriyor. Cankurtaranlar ve su sporlarının ortak çalışmalarıyla deniz dip temizliği yapıyor. Sürdürülebilirliğin toplumsal tarafında ise LÖSEV, DEKAMER, Kadın Ermeğini Değerlendirme Vakfı, TÜRCÜV, AÇEV, TEMA Vakfı gibi kamu yararına çalışan birçok kurum ve kuruluşa bağışlarda bulunuyor. Otellerde coğrafi etiketli ürünler kullanarak yerel istihdama destek sağlıyor. Ayrıca, toplumsal sorumluluk anlayışı doğrultusunda tesislerinin bulunduğu bölgedeki yerel topluluklarla iş birliği yaparak eğitim ve sağlık gibi sosyal projelere destek veriyor.

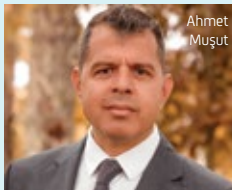
Suzan Bilegen, Şile Gönen Hotel'e genel müdür oldu

Turizm sektöründe yaklaşık 29 yılını dolduran ve yurt içinde birçok otelde üst düzey yöneticilik görevleri yapan Suzan Bilegen, Şile Gönen Hotel Genel Müdürü olarak atandı. Suzan Bilegen, Taksim Gönen'den sonra Şile'nin misafir portföyüne yeni bir soluk getirmeye hazırlanıyor. Kariyer yolculuğuna ilk olarak 1995 yılında Conrad International İstanbul olarak başlayan Bilegen, Eresin Hotel, Dedeman Bodrum, Dedeman Şile, Hilton Kozyatağı, Wyndham Kalamış, The Sign Hotels'de üst düzey yöneticilik pozisyonlarında görevleri yaptı.



Mövenpick Resort Antalya Tekirova'ya yeni genel müdür atandı

Prince Group bünyesindeki Southside Hotel Management tarafından yönetilen Mövenpick Resort Antalya Tekirova'da yeni Genel Müdür Ahmet Muşut oldu.



Swissôtel Büyük Efes İzmir'de 4 yeni görevlendirme gerçekleşti

Swissôtel Büyük Efes'in satış ve pazarlama direktörlüğü, yiyecek ve içecek direktörlüğü, gelirler direktörlüğü ve pazarlama müdürlüğü pozisyonlarında yeni görevlendirmeler gerçekleşti.



Kaan Tulga, Swissôtel Büyük Efes'in satış ve pazarlama direktörlüğü görevine getirildi. Tulga, bugüne kadar farklı şehirlerde üstlendiği konaklama sektöründeki pozisyonlarda satış odaklı etkili stratejiler geliştirdi. Uğur Candaş, Swissôtel Büyük Efes'in yiyecek ve içecek direktörlüğü pozisyonuna getirildi. Candaş, yiyecek ve içecek operasyon yönetimi, menü geliştirme ve stratejik planlama konularındaki tecrübesiyle şirketin operasyonlarında görev alacak. Kumsal Özge Kır, gelirler direktörlüğü pozisyonuna getirildi. Gelir artırıcı stratejiler oluşturma ve finansal performansı artırma konularındaki deneyimi ile şirketin iş stratejilerine satış kanadında katkı sağlayacak. Öyküm Pekşirin Biber, yeni pazarlama müdürü oldu. Swissôtel Büyük Efes İzmir'in, kurumsal pazarlama ve iletişim süreçlerini yönetecek.

Six Senses Kocataş Mansions'da üst düzey atama

Six Senses Kocataş Mansions, Fırat Odabaş'ın yeni Satış ve Pazarlama Direktörü olarak atandığını duyurdu. Konaklama sektöründe zengin bir deneyime sahip olan Fırat Odabaş, Six Senses ekibine dinamik ve yenilikçi bir yaklaşım getireceği vurgulandı. İstanbul Bilgi Üniversitesi mezunu Fırat Odabaş, Reges a Luxury Collection Resort & Spa, Çeşme'deki Satış ve Pazarlama Direktörlüğü görevinden sonra Hyatt Regency Erbil'e otelin açılışında önemli katkılar sunmaya devam etti. Kariyerinde Caresse, Luxury Collection Resort & Spa, Bodrum deneyimi de bulunduran Fırat Bey, pazarlama, müşteri ilişkileri ve satış yönetimi süreçlerinde aktif çalışmalar yapmaya devam ediyor. Six Senses Kocataş Mansions Genel Müdürü Roger Kai "Fırat Bey'in Six Senses Kocataş Mansions ailesine katılmasından büyük heyecan duyuyoruz" dedi. "Geçmiş başarıları ve en iyisini yapma tutkusunu, üst düzey misafir deneyimleri sunma kararlılığımızla mükemmel bir şekilde örtüşüyor. Fırat Bey'in satış ve pazarlama çalışmalarımızı yeni boyutlara taşımada çok önemli bir rol oynayacağına inanıyoruz" ifadesinde bulundu.



Sofitel Istanbul Taksim'in F&B müdürlüğüne, Kamuran Aydın atandı

Dünyaca ünlü otel zinciri Sofitel'in Türkiye'deki ilk ve tek oteli Sofitel Istanbul Taksim'in F&B müdürlüğüne başarılı ismi Kamuran Aydın atandı. Birçok önemli restoran ve otelin yeme içmeden sorumlu yöneticisi olarak görev yapan Aydın, kariyer yolculuğuna Sofitel Istanbul Taksim'in F&B müdürü olarak devam edecek. Kariyeri boyunca Albania Prestige Resort Hotel, Kıbrıs Elexus Resort, Bodrum Kempinski Hotel, Hilton ve Sheraton gibi yurt dışında ve yurt içinde bir çok otelin yanı sıra bir çok önemli restoranın yeme içmeden sorumlu yöneticisi olarak görev yapan Kamuran Aydın, son olarak Sofitel Istanbul Taksim'in F&B'den sorumlu müdürü olarak atandı.



"Hedefimiz 2025 Yılında 100 Otel"



Dedeman Hotels & Resorts International İş Geliştirmeden Sorumlu Başkan Yardımcısı Sinan Mısırlı, hayata geçirdikleri yenilikleri aktararak gelecek hedeflerini ve sürdürülebilirlik alanındaki çalışmalarını anlattı. Dedeman olarak son yıllarda aktif bir büyüme stratejisi benimsediklerini söyleyen Sinan Mısırlı "Ana hedefimiz, Türkiye'nin her ilinde ve dünyanın

çeşitli ülkelerinde Dedeman bayrağını gururla dalgalandırmak. Yerli bir marka olarak ülkemizin her noktasında hizmet verirken kalite standartlarımız ve otelcilik anlayışımızla global düzeyde var olma vizyonundayız. Şu anda beşi yurt dışında olmak üzere toplamda otuz sekiz otelimiz aktif olarak hizmet vermekte. Sözleşmesi imzalanan ve açılış hazırlıkları süren on altı yeni projemiz bulunmakta. 2025 sonuna kadar imza aşaması tamamlanmış ve aktif olarak hizmet veren otel sayımızı yüze çıkarmayı hedefliyoruz. Hem iş geliştirme stratejimizi hem de diğer tüm faaliyetlerimizi "herkesin ve her neslin Dedeman'ı" olma hedefimiz doğrultusunda her geçen gün geliştiriyoruz." açıklamasında bulundu. Gelecek dönem hedeflerinden de bahseden Sinan Mısırlı "Yeni markalarımızla birlikte özellikle çocukların ve gençlerin de tercih etmekten keyif alacağı bir marka olarak büyüme yolculuğumuza devam etmek öncelikli hedefimiz. Yurt içinde 2025 yılı sonu hedefimiz olan yüz otel sayısına ek olarak, globalde de bir Türk markası olarak varlık göstermek istiyoruz. Bu varlığı ise sağlam zeminler üzerine oturtmak en önemli gayelerimizden biri. Şu anda yurt dışı bazında Özbekistan Navoi, Kazakistan Öskemen, Kazakistan Almatı ve Erbil'de farklı markalarımızla aktif olarak hizmet vermekte olan toplam beş adet otelimiz bulunmaktadır. Türkiye Cumhuriyetleri'ndeki potansiyeli görüyor ve bu bölgeler için çalışmalarımıza devam ediyoruz. Rusya, Almanya, Kıbrıs ve Balkan ülkelerinde hâlihazırda görüşmeleri devam etmekte olan projelerimizi finalize etmek yine öncelikli hedeflerimiz arasında. Globaldeki projelerimizi hızımızı kesmeden artırarak 2025 yılı sonuna kadar hizmet verdiğimiz ülke sayısını ona çıkartmayı hedefliyoruz. Orta Doğu ülkeleri de yakın merceğimiz altında. Hem Türkiye hem de globalde vizyonumuz "herkesin Dedemanı" olmak ve bunun için yolculuğumuza aktif bir şekilde devam edeceğiz" diyerek sözlerini noktaladı.

Elite World Hotels & Resorts'e, Haute Grandeur Global Awards'tan 9 ödül



Türkiye'nin önde gelen otel zincirlerinden Elite World Hotels & Resorts, konaklama sektörü ve SPA alanında dünya çapında en prestijli ödülleri kabul edilen "Haute Grandeur Global Awards 2024" ödülleri sahibisi oldu. Otel ve SPA kategorilerinde dünyanın en iyi tesislerine verilen

ödüllerde Elite World zinciri bünyesindeki iki otel listeye girmeye hak kazandı. Elite World Grand İstanbul Basın Ekspres 5 dalda "Haute Grandeur Global Hotel Awards", Elite World Grand İstanbul Küçükyağı ise 4 dalda "Haute Grandeur Global SPA Awards" olmak üzere toplam 9 ödülün sahibi Elite World Hotels & Resorts oldu. Küresel anlamda konukseverlik deneyimlerini değerlendiren "Haute Grandeur Global Hotel Awards" kapsamında Elite World Grand İstanbul Basın Ekspres; "Küresel Düzeyde En İyi Kongre Oteli", "Avrupa'nın En İyi Lüks Oteli", "Türkiye'nin En İyi İş Oteli", "Türkiye'nin En İyi Tasarım Oteli", "Türkiye'nin En İyi Mice Oteli" olmak üzere 5 kategoride ödülleri topladı. Dünya çapındaki en iyi SPA'ların seçildiği güvenilir ve prestijli bir ödül olan "Haute Grandeur Global SPA Awards" kapsamında Elite World Grand İstanbul Küçükyağı ise bünyesindeki Fit Life SPA & Health Center; "Küresel Düzeyde En İyi İş Oteli SPA'sı", "Avrupa'nın En İyi SPA Destinasyonu", "Türkiye'nin En İyi Şehir Oteli SPA'sı" ve "Türkiye'nin En İyi Şehir SPA'sı" olmak üzere dört farklı ödülün sahibi oldu. Olağanüstü otel, SPA ve restoran deneyimlerini ödüllendiren önde gelen girişimlerden olan "Haute Grandeur Global Awards 2024", küresel konukseverlik alanında başarının zirvesi olarak kabul ediliyor. Elite World Hotels & Resorts Satış ve Pazarlamadan Sorumlu Yönetim Kurulu Üyesi Emel Elik Bezaroğlu, "Elite World zinciri olarak global standartlarındaki hizmet kalitemizi her yıl dünyanın dört bir yanından otellerimize gelen misafirlerimizle buluşturuyoruz. Dünyanın en prestijli seyahat ödülleri olan "Haute Grandeur Global Hotel Awards"a iki otelimiz ve bünyemizdeki SPA markamız ile layık görülmekten dolayı mutluluk duyuyoruz. Aldığımız ödüller, konaklama ve SPA alanındaki üstün hizmet anlayışımızı kanıtlaması açısından büyük önem taşıyor" dedi.

Almira Hotel, güneş enerjisinden kendi elektriğini üreterek yeşil enerjiye geçti



Turizm sektörünün iddialı markası, uzun yılladır kaliteli hizmeti ile adından söz ettiren Almira Hotel, önemli bir projenin daha öncülerinden oldu. Almira Hotel tamamlanan GES yatırımıyla, enerji tüketimini güneş enerjisinden sağlamaya başladı. Balıkesir Bigadiç'te 30.000 m2 alanda kurdukları 2 MW'lık güneş enerjisi yatırımı ile ayda ortalama 300.000 KW enerji üretiminin sağlanması hedefleniyor. Bu yenilikçi yatırım otelin çevresel ayak izini azaltmak ve sürdürülebilir enerji kaynaklarını kullanmak açısından büyük önem taşıyor. Almira Hotel Genel Müdürü Ersin Yazıcı konuyla ilgili olarak şunları söyledi: "Yeşil enerjiye geçiş hem misafirlerimiz hem de çevremiz için daha sürdürülebilir bir yaşam tarzını teşvik etme kararlılığımızın bir göstergesidir. Bu adım, sürdürülebilir turizm ve çevre dostu uygulamalar konusunda sektörümüzde öncü olma vizyonumuzun bir parçasıdır. 2012 yılından itibaren otel ısıtmamızda hali hazırda jeotermal enerjiden faydalanmaktayız. Güneş enerjisi yatırımımız ile de çevre dostu uygulamalarımızı geliştirmiş bulunuyoruz. Kış aylarında jeotermal enerjiden, yaz aylarında ise güneş enerjisinden yararlanıyoruz. Yeşil enerji tercihimiz ile doğaya olan sorumluluğumuzu vurguluyor, bu anlamda diğer işletmelere de örnek olmaktan büyük gurur duyuyoruz." Almira Hotel' in güneş enerjisi yatırımı, otelin enerji maliyetlerini de düşürerek ekonomik anlamda da sürdürülebilirliğe katkı sağlıyor. Bu girişim, otelin uzun vadeli enerji tasarrufu hedeflerine ulaşmasında önemli bir rol oynuyor. Ayrıca, otelde konaklayan misafirler de çevre dostu bir konaklama deneyimi yaşayarak bu sürece katkıda bulunmuş oluyorlar. ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi, ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi, Sıfır Atık, Yeşil Yıldız, Sürdürülebilir Turizm Belgesi ve Turuncu Bayrak gibi önemli sertifikalara da sahip olan Almira Hotel, sürdürülebilirliğe olan bağlılığını ve yüksek standartlarını kanıtlıyor.

Kastamonu'da eski belediye misafirhanesi butik otel olacak

Kastamonu'nun Bozkurt ilçesinde atıl vaziyette bulunan eski belediye misafirhanesi butik otel oluyor. Bozkurt Belediye Başkanı Muammer Yanık tarafından planlanan butik otel projesi için yapılan ihale sonucuna göre Yapı Güven İnşaat ve GVN Mühendislik firması ile sözleşme süreci tamamlandı. Sözleşmeye göre temmuz ayı içerisinde yer teslimi yapılarak yapıma başlanacağı açıklandı. Mevcut binanın yıkımına Bozkurt Belediyesi tarafından başlandı. Proje kapsamında 42 yatak kapasiteli 2'si süit olmak üzere 20 oda, açık ve kapalı restoran, yüzme havuzu, sauna, hamam, masaj ve buhar odası bulunacak. Bozkurt Belediyesi'nin sosyal medya hesabı üzerinden yaptığı açıklamaya göre tesis 2025 yılı yazında tamamlanacak.



Divan İstanbul Otel'de yeni genel müdür Yulia Kardeşoğlu oldu

Turizm sektörünün omurgasını oluşturan otelcilik/konaklama sektöründe ulusal ve uluslararası deneyime sahip olan Yulia Kardeşoğlu, Divan İstanbul Otel'inin Genel Müdürü olarak göreve başladı. Rusya Arkhangelsk doğumlu Yulia Kardeşoğlu, 2008 yılında St. Petersburg Ekonomi Üniversitesi, Dünya Ekonomisi ve Uluslararası Turizm Bölümü'nden mezun oldu. Büyük tutkuyla bağlı olduğu turizm ve otelcilik sektörüne ilk adımını eğitimi devam ederken atan Yulia Kardeşoğlu, 24 yıllık kariyer yolculuğunda dünyanın önde gelen otel zincirlerinde çeşitli görevler üstlendi. Ortaya koyduğu başarı ve üstün performansla, görev aldığı markalara önemli katkılar sağladı. Yulia Kardeşoğlu, Divan Grubu'na katılmadan önce Paramount Hotels & Resorts, Kapadokya'da yer alan Sacred House, Mandarin Oriental Bosphorus, Hagia Sofia Mansions İstanbul gibi uluslararası alanda söz sahibi otellerde üst düzey görevlerde bulunmuştu. Yulia Kardeşoğlu, Rusça'nın yanı sıra ileri derece İngilizce ve Türkçe biliyor.



Turizm amaçlı kiralanan konutlar sıkı bir şekilde denetleniyor



Muğla'da 16 bin kişi konutlarını "turizm amaçlı" kiralamak için başvuruda bulundu. 7 bin başvurunun kabul edildiği, başvurusu kabul edilen konutların turizm sezonunun başlamasıyla birlikte Jandarma ve Kültür ve Turizm Bakanlığı ekiplerince denetlendiği ve konutunu izinsiz kiralayanlara ise para cezası kesildiği bildirildi. Ünlü emlak siteleri

tarafından Bodrum'da aylık ve yıllık kiralanan lüks villaların fiyatları aylık 250 bin lira ile yıllık 3 milyon 600 bin lira arasında değişiyor. Kültür ve Turizm Bakanlığınca hazırlanan Konutların Turizm Amaçlı Kiralanması Faaliyetlerinin Düzenlenmesine İlişkin Yönetmelik Resmi Gazete'de yayımlanarak 1 Ocak 2024'te yürürlüğe girdi. Yönetmelikte, konutların yerli veya yabancı kişilere tek seferde 100 gün veya 100 günden daha kısa süreyle turizm amaçlı kiralınması, izin belgesi başvurularında uygulanacak işlemler, konutların nitelikleri, izin belgesi sahiplerinin uymak zorunda oldukları hükümler ve kullanıcı ile izin belgesi sahibinin karşılıklı hak ve yükümlülüklerine ilişkin hükümler yer alıyor. Milliyet gazetesinde yer alan habere göre yönetmelik ardından Muğla'da 16 Bin kişinin "Konutlarını Turizm Amaçlı Kiralamak" için başvuruda bulunduğu öğrenildi. Muğla'da "Konutlarını Turizm Amaçlı Kiralamak" için yapılan başvurulardan 7 bininin kabul edildiği bildirildi. Kültür ve Turizm Bakanlığınca başvurusu kabul edilen konutların ise turizm sezonunun başlamasıyla birlikte Jandarma ve Kültür ve Turizm Bakanlığı ekiplerince denetlendiği ve konutunu izinsiz kiralayanlara para cezası kesildiği öğrenildi. Ekiplerin yaptıkları denetimlerde Bakanlık kontrol ettikleri ifade edildi. Turizm merkezlerinden Bodrum, Marmaris ve Fethiye'de turizm amaçlı kiralanan lüks villaların fiyatları aylık 250 bin lira ile yıllık 3 milyon 600 bin lira arasında değişiyor. Kiralanacak olan villanın fiyatının yüksekliğinde konutun denize yakınlığı, havuzunun olup olmaması, güvenlik sistemli olması, villanın yüzölçümü gibi konular belirleyici oluyor. Bodrum ve Marmaris'te günü birlik kiralanan lüks villaların geceliği ise 3 bin 500 TL ile 20 Bin TL arasında değişiyor.



CONTINENT
Worldwide

Yatırımlarınızda size çok kazandıran Karlılığınızı arttıran markalar

Suudi Arabistan | Lübnan | Birleşik Arap Emirlikleri | Nijerya | Türkiye |
Gürcistan | Endonezya | Vietnam | Pakistan | Hindistan

 **Swiss Inn**
by CONTINENT


CONTINENT
HOTELS & RESORTS

AncyrA
HOTELS&INNS

lofty collection by **CONTINENT**
HOTELS collection

ContinentWorldwide.com

projeler



Marmara Bölgesi'ne, 8 bin 908 yatak kapasitesiyle 51 yeni otel geliyor

Turizm Proje Dergisi olarak, Temmuz 2024 tarihinde, İstanbul'u hariç tutarak son güncellemelerini yaptığımız, "Marmara Bölgesi Yeni Otel Projeleri" çalışma dosyamızı siz okurlarımızla paylaşıyoruz. Araştırmalarımıza göre, 2024 yılında açılmış ve açılacak olan yeni otel sayısı 26 iken, bu tesislerin toplam yatak kapasitesi ise 4 bin 384 adeti buluyor. 2025 yılı ve sonrasında ise 25 yeni otel projesi, 4 bin 524 yatak kapasitesiyle hizmet vermeye başlayacak. Böylece toplam 51 yeni otel projesi, 8 bin 908 yatak kapasitesiyle bölgede yerini almaya hazırlanıyor.

Turizm Proje Dergisi olarak, Haziran sayımızda İstanbul yatırımlarını sizlerle paylaştığımız için, bu sayımızda İstanbul hariç, Marmara Bölgesi'nde yer alan diğer illerdeki yeni otel projelerine yer verdik. Türkiye'nin, Asya ile Avrupa'yı birbirine bağlayan en önemli lokasyonunda olan Marmara Bölgesi, İstanbul'un dışında Edirne, Kırklareli, Tekirdağ, Çanakkale, Kocaeli, Yalova, Sakarya, Bilecik, Bursa ve Balıkesir'i içine alan önemli turizm destinasyonlarına ev sahipliği yapıyor. Turizmin önemli ölçüde geliştiği bölge, muhteşem doğası, kaplıcaları, kış turizmi, kültür turizmi, inanç turizmi, gastronomi turizmi, alışveriş turizmi gibi nedenlerle turistlerin ilgi odağı oluyor. Marmara Bölgesi'nin, İstanbul'un dışında turistik cazibe merkezleri olarak,

Bursa – Uludağ, Uluabat Gölü, Çanakkale- Kaz Dağları, Truva Antik Kenti, Balıkesir- Manyas Kuş Gölü, Cunda Adası, Sakarya- Sapanca Gölü, Yalova- Termal Kaplıcaları sayabiliriz. Her yıl artan bir turist grafiğine sahip olan bölge otel yatırımcılarının da yoğun ilgisini çekiyor.

2024 yılı ile 2025 ve sonrasında toplam 51 yeni otel projesi, 8.908 yatak sayısıyla sektördeki yerini almaya hazırlanıyor

Marmara Bölgesi için (İstanbul hariç) son güncellemelerini yaptığımız araştırmamıza göre 2024 yılı ile 2025 ve sonrasında toplam 51 yeni otel projesi hayata geçirilmeye çalışılıyor. Bu otellerin 17 adeti 5 yıldız, 19 adeti 4 yıldız, 11 adeti 3 yıldız, 4 adeti ise butik otel kategorisinde bulunuyor. Bu tesislerin toplam yatak sayısı ise 8 bin 908 adeti buluyor.

2024'TE AÇILAN/AÇILACAK YENİ OTELLER

Yıldız	Tesis Sayısı	Yatak Sayısı
5*	6	2024
4*	11	1649
3*	6	571
Butik	3	140
Toplam	26	4.384

2025 ve SONRASINDA AÇILACAK YENİ OTELLER

Yıldız	Tesis Sayısı	Yatak Sayısı
5*	11	2874
4*	8	1302
3*	5	280
Butik	1	68
Toplam	25	4.524

2024'TE AÇILAN/AÇILACAK YENİ OTELLER (İLLERE GÖRE)

Şehir	5 Yıldızlı	4 Yıldızlı	3 Yıldızlı	Butik	Toplam Tesis Sayısı	Yatak Sayısı
Balıkesir	1		2		3	396
Bursa	4	6	2		12	2915
Çanakkale			1	2	3	190
Kırklareli			1		1	75
Kocaeli		1			1	210
Sakarya		3		1	4	294
Yalova	1	1			2	304

2024 yılında açılan ve açılacak toplam tesis sayısı 26 olurken, toplam yatak kapasitesi ise 4 bin 384 adet olarak gerçekleşiyor

Marmara'da, İstanbul'un dışında kalan bölgede, 2024 yılında açılan ve yıl sonuna kadar açılması planlanan 26 yeni otel projesi bulunuyor. Bu tesislerin 6'sı 5 yıldızlı ve 2.024 yatak; 11'i 4 yıldızlı ve 1.649 yatak; 6'sı 3 yıldızlı ve 571 yatak; 3'ü butik otel ve 140 yatak olarak konumlanıyor. Bu otellerin toplam yatak kapasitesi ise 4 bin 384 adet olarak gerçekleşiyor.

2024 yılında açılan ve açılacak olan otel sayılarında Bursa ilk sırada yer alıyor

2024 yılı itibarıyla açılan ve açılacak toplam otel sayıları bakımından Bursa, 4'ü 5 yıldızlı, 6'sı 4 yıldızlı, 2'si 3 yıldızlı olmak üzere toplam 12 tesis ve 2.915 yatak sayısı ile ilk sırada yer alıyor. İkinci sırayı ise 3 adet 4 yıldızlı ve 1 adet butik otel, toplamda 4 tesis ile Sakarya alıyor. Bu iki ilimizi 3'er adet otel ile Balıkesir ve Çanakkale takip ediyor. Yalova 2 otel, Kırklareli ve Kocaeli illerimiz ise 1'er tesis ile sıralamadaki yerlerini alıyorlar.

2025 yılı ve sonrasında hizmete girecek yeni otel projeleri sayısı 25, yatak kapasiteleri ise 4 bin 524 adete ulaşacak

2025 yılı ve sonrasında hizmete girecek yeni otel projeleri sayısı ise Temmuz 2024 tarihi itibarıyla 25 adet olarak gerçekleşecek. Bu sayıya önümüzdeki süreçte yeni eklemelerde olacaktır. 25 tesisin, 11 adeti 5 yıldızlı, 8 adeti 4 yıldızlı, 5 adeti 3 yıldızlı ve 1 adeti butik otel sınıfında olup toplam yatak kapasiteleri 4 bin 524 adete ulaşacak.



2025 yılı ve sonrasında açılacak yeni otel sayıları açısından Çanakkale 7 otel ile ilk sırada bulunuyor

2025 yılı ve sonrasında açılacak yeni otel sayıları açısından Çanakkale, 1 adeti 5 yıldızlı, 3 adeti 4 yıldızlı ve 3 adeti 3 yıldızlı olmak üzere toplam 7 otel ile ilk sırada bulunuyor.. Bu tesislerin toplam yatak sayısı ise 922. Bu ilimizi 5 otel ile Bursa takip ediyor. Bursa'da hizmete girecek tesislerin, 4'ü 5 yıldız ve 1'i 4 yıldız kategorisinde olup toplam yatak kapasitesi 1.492 adeti bulacak. Bu iki şehrimizi 4 otel ile Balıkesir, 3 otel ile Kocaeli ve 2'şer tesis ile Edirne, Sakarya ve Tekirdağ izliyor.



2025 ve SONRASINDA AÇILACAK YENİ OTELLER (İLLERE GÖRE)

Şehir	5 Yıldızlı	4 Yıldızlı	3 Yıldızlı	Butik	Toplam Tesis Sayısı	Yatak Sayısı
Balıkesir	1	1	1	1	4	432
Bursa	4	1			5	1492
Çanakkale	1	3	3		7	922
Edirne	1		1		2	216
Kocaeli	2	1			3	642
Sakarya		2			2	246
Tekirdağ	2				2	574

“Swiss Inn Thermal Resort, Ilgın Konya” için start verildi

Continent Worldwide Hotels, özellikle Türkiye ve Orta Doğu'daki açılışları ve yeni projeleri ile birlikte Türkiye'nin en yatırımcı dostu otel zinciri olma yolunda emin adımlarla ilerliyor. Geçtiğimiz aylarda, yine Türkiye Gayrimenkul sektöründe hızla büyümekte olan Master Realtor Türkiye ve Maliyetine Ev İnşaat Proje Geliştirme Firması ile 10 lokasyon ve 10 otel markalı işletmesi konularını içeren otel franchise ve yönetim sözleşmesi imzalanmıştı. Anlaşma gereği ilk proje olacak Swiss Inn Thermal Resort, Ilgın Konya için 5 temmuz tarihinde start verildi. 365 gün yaşanabilir ve her bir ünitenin sahiplerinin kendileri konaklamadıkları sürelerde isterlerse otel konseptinde ünitelerini değerlendirebilecekleri ve gelir elde edebilecekleri, 4 yıl garantili amortisman süresi ve 20 yıl garantili kira getirisi olan bu konsept otelin inşaatı yaklaşık 36 ay sürecek. Tesis toplamda 220 adet olan, 1+1 suite'ler, standart

odalar ve exclusive villa'lardan oluşuyor ve içinde, a la carte restaurant ve kafeler, thermal sucak su havuzları ve soğuk havuzlar, aqua park, market, sağlık merkezi, SPA ve saunalar bulunduruyor. Master Realtor Gayrimenkul ve Maliyetine Ev Genel Müdürü Mustafa Özcan; Bu yeni birliktelikten dolayı heyecanlı ve sevinçli olduklarını dile getirerek “Bugün ilk projemizin tanıtımını yapmak ve de inşaatına başlamış olmanın heyecanını ve mutluluğunu yaşıyoruz. Continent Worldwide Hotels ve yönetim ekibi, gerçekten de konusunda uzman ve projelendirme aşamasında hiçbir zorluk çekmedik” dedi ve devam etti, “Yeni projelerimizi ve de konseptlerimizi, yakın zamanda duyuracağız, Türkiye'nin en kazançlı ve garanti gelirli, sisteminin Continent Worldwide Hotels'in de desteğini alarak kurulması yönünde de bir mutabakata vardık. Bu yeni fonlama ve yatırım ortaklığı sistemini de yakında duyuracağız”.



Continent Worldwide Hotels Yönetim Kurulu Başkanı Ethem Zağıkyan ise, “Sayın Mustafa Özcan'a ve ekibine, projenin şekillendirilmesi sürecinde, ellerindeki tüm imkanları seferber ettikleri ve vizyonları ile bizlere destek oldukları için çok teşekkür ediyorum. Bu proje çok özel ve de çok güzel bir proje. Unutulmuş Anadolu ve Güney Kapadokya tanıtım vizyonumuz ile de oldukça örtüşen bir proje. 36 ay gibi bir süre çok uzun gibi gözükse de zaman hızla akıyor. Çok yakında tüm misafirlerimizi bu otelde ağırlayacağımız günler de gelecek ve bu özel tatil köyünde misafirlerimiz unutulmaz anılar ile dolu tatiller hediye edeceğiz” dedi.

Bodrum'a 240 yatak kapasiteli yeni otel yapılacak

Muğla ili, Bodrum ilçesi, Türkbükü Mahallesi, 104 ada, 12 parsel, 34.149,84 m2 mevkiindeki Hebil Bodrum Ortaklığı tarafından yapılması planlanan Turizm Konaklama Tesisi projesi ile ilgili olarak 'Çevresel Etki Değerlendirmesi Gerekli Değildir' kararı verildi. Bodrum, Türkbükü Mahallesi'nde, 28 apart ünite ve 57 suit ünite olmak üzere toplam 85 oda kapasiteli turizm konaklama tesisi yapılarak işletilmesi planlanıyor. Planlanan Turizm konaklama tesisi işletme aşamasında; 1 yıldızlı otel: 85 oda kapasiteli olup, 240 yatak ile hizmet vermesi planlanıyor. İnşaat çalışmalarının 36 ay içerisinde tamamlanması planlanan projenin maliyeti, 34.514.892 TL olarak yatırımcı tarafından belirlenmiş olup, bu bedel belirlenirken; Proje inşaat bedeli, proje tefrişat ve dekorasyon bedeli, peyzaj ve çevre düzenlemesi, altyapı maliyetleri olmak üzere toplam üç başlık altında değerlendirme yapıldı.



“Engelli Dostu” Romatem Move Çamlıca'da açıldı



“Engelli Dostu” konseptiyle yola çıkan Romatem Move İstanbul, yüksek kalite ve modern hizmet anlayışıyla Anadolu yakası Çamlıca'da açıldı. Yaklaşık 20 yıldır istikrarlı bir büyüme ile Türkiye ekonomisine ve sağlık turizmne katkı sağlamak için çalıştıklarını söyleyen Romatem Sağlık Grubu Kurucusu Dr. Köksal Holoğlu “Uzun vadede hem Türkiye'de hem dünyada yatırımlarımıza devam etme kararlılığımızdayız. Yurt içinden ve yurt dışından misafirlerimizi ağırlamak için İstanbul'da hazırız” dedi. Romatem Move İstanbul Sağlık Hoteli Kompleksi, modern ve zarif tasarımı, sunduğu özel hizmet ve olanakları ile her misafirini kendi evinde hissettirecek sıcak ve güvenli bir ortamda, konforlu bir hizmet anlayışı ile ağırlamak için yola çıktı. 10 bin metrekare kapalı alanda, 48 özel yatağı ile hizmet veren Romatem Move; öncelikli olarak engelli misafirlerini ihtiyaçlarına uygun olarak dizayn edildi. Engelli dostu sağlık grubu olarak

misafirlerini tek veya refakat edilebilir özel odalarında ağırlarken, ayrıca engelli otoparkı, aktif yaşamı ve çevre dostu ulaşımı destekleyen bisiklet parkı ile hızlı, ulaşılabilir ve güvenli alan düzenlemeleri yaptı. Sektörde öncü konumda yer almayı hedefleyen, yenilikçi hizmet anlayışı ile tercih sebebi olmayı vizyon edinen Romatem Move, zarif ve özenle düzenlenmiş dekorasyonu ile sağlıklı, modern ve geleneksel mutfakları buluşturarak misafirlerine unutulmaz bir gastronomi deneyimi sunuyor. Sürdürülebilir turizm bilinciyle hareket eden Romatem Move Restoranı; en taze ve yerel ürünleri kullanarak hazırladığı lezzetleriyle hem doğaya hem de damak zevkine hitap ediyor; menülerinde mevsiminde yetişen, yerel ve organik ürünler kullanarak doğaya olan sorumluluğunu yerine getiriyor. Gelecek nesillere daha yaşanabilir bir dünya bırakmak için çalışan Romatem Move, geri dönüşüm ile enerji ve su tasarrufunu da dikkat alarak çevre dostu uygulamalarıyla karbon ayak izini azaltmayı amaçlıyor. Aydınlatma ve ısıtma sistemlerinde, güneş enerjisi gibi yenilenebilir enerji kaynaklarından faydalanarak enerji tasarrufunu, atıkların geri dönüştürülmesi ve minimum atık üretimi için kapsamlı bir atık yönetim sistemi uygulayan Romatem Move Hotel, geri dönüştürülebilir materyallerin

ayrıştırılması ve çevre dostu ürünlerin kullanımı konusunda da titiz bir politika anlayışı izliyor. Su kaynaklarını koruma amacıyla su tasarrufu sağlayan armatürler ve sistemler kullanan Romatem Move, misafirlerini su tasarrufu konusunda bilinçlendiren düzenlemeleriyle su tüketimini azaltmayı hedefliyor. Tüm odalarında ve ortak alanlarda yüksek hızlı, ücretsiz Wi-Fi hizmeti sunan Romatem Move, misafirlerinin sağlığını ve formunu da düşünerek, yüksek teknolojiye Akıllı Egzersiz İstasyonu ve engelli misafirleri için fizik tedavi ve rehabilitasyon hizmeti sunabilecek ekip ve teknik donanımı ile hizmet veriyor. 2024'e çok önemli bir yatırımla girdiklerinin altını çizen Romatem Sağlık Grubu Kurucusu Dr. Köksal Holoğlu, “Romatem Move'u Türkiye'nin ilk Otel & Fizik Tedavi ve Rehabilitasyon Merkezi konseptinde dizayn etme fikriyle yola çıktık. Romatem Move'da, Romatem kültürüyle yetişmiş profesyonel kadromuz görev alıyor. Fizik tedavi alanında robotik rehabilitasyondan hidroterapiye, masajdan ozon tedavisine kadar uluslararası standartlarda, güncel seçeneklerini sunabiliyoruz. Uzmanlıklarını bilim ve teknoloji ile birleştiren profesyonel ekibimiz, misafirlerimizin ağrısız ve özgürce hareket edebilmeleri için hazırız” diye konuştu.

Hızlı, Dayanıklı ve Ekonomik Ürünlerimizle Profesyonel Tekstil Çözümlerinizde Yanınızdayız



Ürünlerimiz:

- Linen Grubu
- Masa Örtüsü
- Perde
- Koltuk



Referanslarımızdan Bazıları:

Crowne Plaza İstanbul Kurtköy
Crowne Plaza İstanbul Tuzla
Çekmeköy Inventist
Bodrum Yelken Hotel
Ramada by Wyndham Şile
Ramada Encore By Wyndham Şişli
Shmayaa Hotel Midyat

Demirtaş Dumlupınar OSB Mah. Mustafa Karaer Cad. No:13 Osmangazi – BURSA

Tel: 0224 211 33 20-21 / 0532 284 01 41 / 0530 876 72 00 Mail: info@odaline.com.tr

Radisson Otel Grubu, Türkiye'deki varlığına 7 otel daha ekleyerek, 2030'a kadar 100 otele ulaşmayı hedefliyor

Radisson Otel Grubu, yılın ilk yarısında Türkiye pazarında altı imza ve bir açılış dahil olmak üzere yedi yeni otel eklendiğini duyurdu. Bu gelişmeler, Grubu 2030 yılına kadar 100 otele ulaşma hedefine bir adım daha yaklaştırıyor. Radisson Otel Grubu Küresel Geliştirme Başkanı Elie Younes "Türkiye, stratejik coğrafi konumu ve gelişen turizm sektörüyle Radisson Otel Grubu'nun küresel stratejisinde önemli bir yerdedir. İstanbul, İzmir, Bursa ve Mersin gibi şehirlerde varlığımızı genişletmek ve olağanüstü konaklama deneyimleri sunma taahhüdümüzü daha da güçlendirmek konusunda heyecanlıyız. Bu girişimler, güçlü ortaklıklar kurmaya ve hizmet verdiğimiz bölgelerde olumlu bir etki yaratmaya olan bağlılığımızın altını çiziyor." Radisson Otel Grubu, 2024 yılının ilk yarısında portföyünü yeni bir otel ve altı yeni anlayışla büyütüyor: Park Inn by Radisson Yalova City Center, Grup, Şubat 2024'te Yalova'daki ilk otelinin kapılarını açtı. 103 odalı otel, modern mobilyaları, konforlu yatakları, kahve ve çay olanakları ile misafirlerine birçok imkan sunuyor. Otelde çok çeşitli uluslararası ve yerel mutfakların yanı sıra yüksek kaliteli olanaklara sahip 15 kişiye kadar toplantılar için donatılmış bir VIP odası bulunuyor.

Park Inn by Radisson İstanbul Çağlayan, 2026'nın üçüncü çeyreğinde açılması planlanan otel, İstanbul'un merkezinde, Avrupa'nın en büyük alışveriş sarayı olan İstanbul Adalet Sarayı'nın tam karşısında stratejik bir konumda yer alıyor. Otelde standart odadan süit odalara kadar değişen 88 oda ve 19 bağlantılı oda yer alacak. Otelde ayrıca küçük gruplar için 2 toplantı odası ve bir spor salonu bulunuyor.

The Parsana Konya Hotel, a member of Radisson Individuals, Türkiye'nin önde gelen merkezi şehirlerinden birinde, 2027 yılının ilk çeyreğinde açılması planlanan otel, Konya'nın kuzey eteklerinde, Konya Havalimanı'na sadece 11 km mesafede yer alıyor. Tesiste Standart, Junior Süit ve Süit kategorileri dahil 165 odanın yanı sıra 24 bağlantılı oda ve 3 erişilebilir oda bulunuyor. Geniş bir All Day Dining Restoran, 2 adet çok yönlü toplantı odası, ilave olarak özel bir toplantı odası ve iyi donanımlı bir fitness merkezi yer alacak.

Premier Hotel Kağıthane İstanbul, a member of Radisson Individuals, 2026 yılının üçüncü çeyreğinde açılması planlanan Premier Hotel Kağıthane İstanbul, a member of Radisson Individuals İstanbul'un Avrupa yakasında, Kağıthane bölgesindeki yeşil alan üzerinde yer alıyor. Otel, İstanbul şehir merkezine arabayla sadece 10 dakika ve İstanbul Uluslararası Havalimanı'na 32 kilometre mesafede elverişli bir konumda bulunuyor. Premier Hotel Kağıthane, 78 oda ve süit ile konuklarına konforlu ve şık bir konaklama imkânı sunuyor. Yemek seçenekleri arasında tüm gün açık bir lobi bar bulunmakta. Otelde etkinlikler ve konferanslar için ideal olan 341 metrekarelik bir balo salonu yer alıyor. Afrika ve Türkiye Geliştirme Başkanı Ramsay Rankoussi ise şunları söyledi: '2030 yılına kadar 100 otele ulaşma hedefimiz doğrultusunda önemli bir ilerleme kaydederek Türkiye



genelinde yeni tesislerin açılışını ve imzalarını duyurmaktan heyecan duyuyoruz. Bu gelişmeler, Türkiye'nin önemli şehirlerini, tatil beldelerini ve kültürel merkezlerini kapsayan canlı turizm ortamında ayak izimizi genişletme kararlılığımızın altını çiziyor. Bu dinamik pazarda sürekli büyümümüzde ve başarılı olmamızda etkili olan değerli destekleri için ortaklarımıza minnettarız." Radisson Otel Grubu, Türkiye'de büyüme ve genişleme konusundaki kararlılığını vurgulayan net kilometre taşları ve hedefler belirlendi; önümüzdeki üç yıl içinde Grubun küresel portföyüne Türkiye'de 70 otele ve nihayetinde 2030 yılına kadar 100 otele ulaşması hedefleniyor. Grup, Radisson RED markasını İstanbul'a getirerek modern seyahatseverlere hitap eden canlı bir yaşam tarzı markası haline getirmeye odaklanırken, İstanbul ve Ankara gibi önemli şehirlerde Radisson Collection markasını tanıtarak portföyünü stratejik olarak genişletmeyi hedefliyor. Resortlar, Radisson Otel Grubu'nun tatil amaçlı seyahat sektöründeki varlığını güçlendirme stratejisinin bir parçası olarak Türkiye'deki odak noktalarından biri olmaya devam ediyor. Grup, Radisson Blu Resort & Spa, Çeşme, Radisson Collection Hotel Bodrum, Radisson Blu Hotel Kaş ve ilk kayak merkezi oteli Radisson Blu Hotel Mount Erciyes gibi köklü tesisleri içeren portföyünü genişletmeyi hedefliyor. Türkiye'de faaliyet gösteren otel sayısını artırma planları kapsamında, yakın zamanda açılması beklenen oteller arasında şunlar yer alıyor:

Radisson Hotel Mersin, Eylül 2024'te Türkiye'nin Akdeniz kıyı şeridinde açılacak olan otel, hareketli Adana Şakirpaşa Havalimanı ve Türkiye'nin en büyük limanına yakın stratejik konumuyla önemli bir turizm merkezi haline geliyor.

Radisson RED İzmir Point Bornova, 2024 yılının dördüncü çeyreğinde hizmete girecek olan Türkiye'nin ilk RED markası, İzmir'in Point Bornova bölgesinde, şehrin en büyük alışveriş merkezlerinden birine komşu konumda yer alıyor. Otel, seçkin konuklar için lüks süitler de dahil olmak üzere toplam 175 odadan oluşan konaklama seçeneği sunuyor. Radisson Hotel İstanbul Merter, Radisson Hotel İstanbul Merter'in 2024 yılının dördüncü çeyreğinde İstanbul'un tekstil merkezinde açılması planlanıyor. Otel hem iş bölgesine hem de şehrin önemli fuar alanlarına yakınlığıyla dikkat çekiyor. Otelde 267 geniş oda ve süitin yanı sıra bir restoran, Lobby Bar, Coffee Shop, üç toplantı odası, bir etkinlik salonu, perakende mağazaları ve 1.128 m²'lik geniş bir spa yer alacak. Otelde ayrıca bir kapalı yüzme havuzu ve spor salonu da bulunuyor.

Radisson Hotel Bursa, 2025 yılının ilk çeyreğinde açılacak olan Radisson Hotel Bursa, Bursa'nın Nilüfer ilçesinde, şehir merkezine sadece 16 kilometre uzaklıkta yer alıyor. Otel, modern konfor ve şık tasarımın birleştiği 163 oda ve süite sahip olacak.



A+++



 **KLEO**
m i n i b a r

www.minibar.com.tr

0 242 321 46 76

Dedeman, kalitesini Mersin, Sapanca ve Mardin'e taşıdı

Türkiye'nin en büyük yerli otel zinciri Dedeman Hotels & Resorts International, "Herkesin Dedeman"ı olma vizyonu ile aralıksız sunduğu hizmet kalitesini, 1 ay içerisinde 3 şehre birden taşıdı.

Mersin'in Erdemli ilçesindeki tek uluslararası otel unvanına sahip Rest & More By Dedeman Mersin Erdemli, 31 Mayıs 2004'te kapılarını açtı. Sapanca'da ise markanın ikinci oteli olan, sıra dışı tatil anlayışı ve kalitesi ile fark yaratan Casa Giallo Managed by Dedeman 1 Haziran'da gerçekleşen açılışı sonrasında, Dedeman kalitesini bölgeye taşıdı. 27 Haziran'da açılışı gerçekleşen ve Mardin'deki ikinci Dedeman markalı otel olan Park Dedeman Mardin de misafirlerini ağırlamaya başladı. Dedeman Hotels & Resorts International Yönetim Kurulu Başkanı Ergün Demiray, "Önce insan dedik ve bütün misyonumuzu bunun üzerine kurduk. Farklılıklarımız bizim zenginliklerimizdir. Herkesin inancı, görüşü, dini ve dili bizim zenginliğimizin bir parçası. Bu güzel tesislerimizin ortaya çıkmasında emeği olan değerli yatırımcılarımıza ve tüm ekip arkadaşlarımıza çok teşekkür ederiz" dedi. Dedeman Hotels & Resorts International Başkan Vekili Murat Özmetçi de "İki yıl önce başladığımız büyüme yolculuğumuzda çok hızlı ilerliyoruz. 1 ay içerisinde bu 3 önemli kentte gerçekleşen açılışların bizim için anlamı çok büyük. 6 Haziran 1966'da Ankara'da ilk otelimizi açtık. Şimdi ise 58'inci yılımızı kutluyoruz. İmza aşamasındaki otellerimiz de dahil olmak üzere 58 yılda 58'inci otelimizi açmaya yaklaşıyoruz. Ergün Bey'e, tüm çalışma arkadaşlarımıza ve emeği geçen herkese teşekkürlerimi sunuyorum" dedi.



Sürekli büyüyen Mersin'e Dedeman kalitesi ve konforu

Rest & More By Dedeman Mersin Erdemli'nin açılış törenine Dedeman Hotels & Resorts International Yönetim Kurulu Başkanı Ergün Demiray, Başkan Vekili Murat Özmetçi ile Rest & More By Dedeman Mersin Erdemli'nin yatırımcıları Dora Yapı Yönetim Kurulu

Başkanı Ömer Özdemir, Tiamat Otelcilik Yönetim Kurulu Başkanı Salih Gürbüz, MK Motors Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Kırbaç ve davetliler katıldı. İlçe merkezine araçla 3 dakika mesafede yer alan Rest & More By Dedeman Mersin Erdemli; 61 odası, 100 kişilik konferans salonu, 70 kişilik alakart ocakbaşı restoranı, 70 kişilik lobisi, bar & bistro ve kokteyl alanının yanı sıra, 100 kişilik kahvaltı salonu ile konuklarına eşsiz bir tatil ve konaklama imkânı sunuyor. Endüstriyel otel tasarım mimarisi ve 4,5 metre oda tavan yükseklikleri ile dikkat çeken Rest & More By Dedeman Mersin Erdemli'de kullanılan tüm dekoratif duvar tuğlaları, kentsel dönüşüm projelerinden özellikle tek tek seçilerek kaplaması yapılmış doğal ürünlerden oluşuyor. Duvarlarında hiçbir şekilde duvar kâğıdı kullanılmayan otelde, görsel olarak profesyonel çizim olarak kaleme alınmış duvar resimleri yer alıyor. Ulaşım kolaylığı ile öne çıkan Rest & More By Dedeman Mersin Erdemli, Mersin şehir merkezine 35 kilometre mesafede yer alıyor. Antalya yolu ve yeni açılacak olan Çukurova Havaalanı yollarının üzerinde bulunan otel, 180 kilovatlık şarj istasyonu ile bölgedeki en hızlı şarj istasyonuna sahip.



Sapanca'nın butik hizmet anlayışı Dedeman kalitesi ile buluştu

Casa Giallo Managed By Dedeman ise; Dedeman Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili Banu Dedeman, Dedeman Hotels & Resorts International Yönetim Kurulu Başkanı Ergün Demiray, Başkan Vekili Murat Özmetçi, Casa Giallo Managed By Dedeman'ın yatırımcısı Kasım Tuğmaner Limited Şirketi Yönetim Kurulu Başkanı Mustafa Kemal Tuğmaner, Yönetim Kurulu Üyesi Kasım Tuğmaner ve davetlilerin katılımı ile açıldı. Sapanca'nın huzurlu ve dinlendirici atmosferine uyumlu, butik bir hizmet anlayışı ile hizmet vermeye başlayan Casa Giallo Managed By Dedeman, doğadan kopmadan, konforlu ve lüks bir konaklama deneyimi sunuyor. Otel; odaları, yarı olimpik açık

havuzu, havuz barı, saunası, ağaç evi ve geniş bahçesinin yanı sıra restoranı, Lounge Area'sı ve aktivite alanları ile huzur dolu bir tatil vadediyor. Casa Giallo Managed By Dedeman; 6'sı Superior Room, 2'si Deluxe Room, 2'si Stone House ve 3'ü Executive Stone House olmak üzere toplam 13 odaya sahip. Otelin ana binası İstanbul köşklerini andırıyor. 1989 yılında inşa edilen otel, restorasyon sırasında tarihi dokuya paralel, özel malzemelerle yenilendi ve 8 dönüm arazi üzerinde kurulan tesisin sadece 2 dönümü yapı alanı, kalan 6 dönümü ise peyzaj alanı olarak değerlendirildi. İstanbul'a yakınlığı, dinginliği, doğası ve 4 mevsim konaklama imkanı ile ön plana çıkan otel, Dedeman kalitesi ile bölgede farklı bir konaklama deneyimi sunmayı hedefliyor.



Dedeman kalitesi ikinci kez Mardin'de

Park Dedeman Mardin açılış törenine de Dedeman Hotels & Resorts International Yönetim Kurulu Başkanı Ergün Demiray, Başkan Vekili Murat Özmetçi, Park Dedeman Mardin'in yatırımcısı Alihansoy Group Turizm Yönetim Kurulu Başkanı Hamit Alihansoy ile davetliler katıldı. Binlerce yıllık tarihi ile Türkiye'nin en kadim şehirlerinden biri olan Mardin ikinci kez Dedeman markası ile buluştu. Doğal güzellikleri ve kendine has mimarisi ile Güneydoğu Anadolu bölgesinin incisi konumunda olan Mardin, aynı zamanda Türkiye'nin önemli turizm noktalarından biri olarak ön plana çıkıyor. Dedeman'ın kentteki ikinci oteli olan Park Dedeman Mardin, şehir merkezine yalnızca 2 kilometre mesafede yer alıyor. 112 odası, 240 kişilik restoranı, 120 kişilik kafeteryası ve açık yüzme havuzunun yanı sıra otel; saunası, hamamı, fitness salonu ve 100 araçlık otoparkı ile misafirlerine eşsiz bir konfor ve misafirperverlik sunuyor. Park Dedeman Mardin, etkileyici manzarası ile doğayı ve şehri aynı anda kucaklıyor. Mimarisinde yoğunlukla Mardin taşı kullanılan otel, tarihi dokuya kusursuz bir biçimde uyum sağlarken, modernizmi yansıtan detaylarıyla da misafirlerinin beğenisini kazanıyor.



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

Akfen GYO'nun toplam portföy değeri 689 milyon euro'ya ulaştı



Türkiye ve yurt dışında faaliyet gösteren 19 otel, 2 öğrenci yurdu, ofis, fabrika binası ve tatil köyünün yanı sıra geliştirilmesi devam

eden 124 bin 72 metrekarelik projeye sahip olan Akfen Gayrimenkul Yatırım Ortaklığı'nın (Akfen GYO) portföy değeri ara dönem değerlendirme sonuçlarına göre önemli artış kaydetti. Akfen GYO'nun toplam portföy değeri 6 ayda yüzde 20 artarak 689 milyon Euro olarak gerçekleşti. Konuyla ilgili konuşan Akfen GYO Genel Müdürü Ece Demirpençe, "Portföyümüzün değeri, stratejik yatırımlarımız ve gayrimenkul sektöründeki güçlü durumumuz sayesinde önemli bir artış gösterdi. Portföyümüzü çeşitlendirerek, yatırım risklerimizi minimize ediyor ve farklı segmentlerde yatırım yaparak daha dengeli bir yapı oluşturuyoruz. Yatırımcılarımıza en yüksek getiriyi sağlamak için çalışmaya devam edeceğiz" diye konuştu. Portföydeki bu değer artışının, Akfen GYO'nun farklı segmentlerdeki projeleriyle yatırımcılara daha geniş fırsatlar sunma hedeflerine bir adım daha yaklaştırdığını anlatan Demirpençe, "Gayrimenkul sektöründe sürdürülebilir ve karlı yatırımlar yaparak hem ülkemize hem de yatırımcılarımıza katkı sağlamaya devam edeceğiz" ifadelerini kullandı. Smart Kurumsal Gayrimenkul Değerleme ve Danışmanlık A.Ş. tarafından Akfen GYO portföyüne yönelik hazırlanan ara dönem gayrimenkul değerlendirme raporlarıyla birlikte Akfen GYO'nun varlıklarının toplam değeri 24 milyar TL'yi geçti. Akfen GYO'nun portföyünde yer alan ve değerlendirilmesi yapılan varlıklar şu şekilde sıralandı: Bodrum Loft, Hadımköy Fabrika, Ibis Otel Adana, Ibis Otel Ankara Havalimanı, Ibis Otel Bursa, Ibis Otel Esenyurt, Ibis Otel Eskişehir, Ibis Otel İzmir, Ibis Otel Tuzla, Isparta Öğrenci Yurdu, Kıyıkışlacık Projesi, Kütahya Öğrenci Yurdu, Novotel Bosphorus Karaköy İstanbul, Novotel Trabzon, Novotel ve Ibis Otel Gaziantep, Novotel ve Ibis Otel Kayseri, Novotel ve Ibis Otel Zeytinburnu, Söğütözü Projesi, Yalıkavak Villa Projesi.

Marlen Hotel Denizli, kapılarını misafirlere açtı

Denizli'de konumlanan, 90 odasıyla, 200 kişilik kongre ve toplantı salonuyla konforlu konaklama hizmeti sunan Marlen Hotel, misafirlerini ağırlamaya başladı. Marlen Hoteller Grubu Genel Müdürü Sebahattin Acar, "Denizli'de hizmet vermenin mutluluğunu yaşıyoruz. İzmir'de başlayan Marlen Buca ve Marlen Bayraklı Otellerimizin ardından Denizli'deki yeni şubemizle büyümeye devam ediyoruz. Konaklamanın her anını eşsiz bir deneyime dönüştürmeyi hedefliyoruz" paylaşımında bulundu. Marlen Hotel Denizli Müdürü Sevgi Acar, otelin tanıtıldığı basın toplantısında, "Önceliğimiz misafirlerimizin otelimizi tanıyıp, sunduğumuz hizmeti deneyimlemeleri ve buradan mutlu bir şekilde ayrılmalarını sağlamaktır. Misafirlerimiz evlerindeki rahatlığı otelimizde hissedecek" ifadelerini kullandı. Lokasyon Avantajı ve Modern Tasarım Fatih kavşağında yer alan Marlen Hotel Denizli, şehir merkezine yakın konumuyla dikkat çekiyor. Antalya, Muğla, İzmir, Ankara gibi büyük şehirlerin ana karayolu üzerinde bulunması, otelin ulaşım açısından büyük bir avantaja sahip olduğunu gösteriyor. Sebahattin Acar, "Marlen Hotel Denizli, modern ve kendine özgü dekorasyonu ile misafirlerimizi konuk ediyor" dedi. 200 Kişilik Toplantı Salonu Marlen Hotel Denizli, sadece konaklama değil, aynı zamanda iş dünyası için de önemli bir adres olma hedefinde. Otelin 200 kişilik toplantı salonu, çeşitli organizasyonlara ev sahipliği yapacak. Acar, "Otelimiz, toplantı, panel, konferans gibi birçok etkinliğe ev sahipliği yapacak," diyerek bu alanda da iddialı olduklarını belirtti.



Bölge turizmine 12 ay canlılık getirecek "Elite World Kuşadası" açıldı



Türkiye'nin önde gelen otel zincirlerinden Elite World Hotels & Resorts'un ülkemizin eşsiz turizm cennetlerindeki yeni durağı Elite World Kuşadası açıldı. Otelin açılışı Kuşadası Belediye Başkanı Ömer Günel, Galatasaray Spor Kulübü Başkanı Dursun Aydın Özbek, Elite World Hotels &

Resorts İcra Kurulu Başkanı Vedat Elik, Elite World Hotels & Resorts Yönetim Kurulu Üyesi Sedat Elik ve Elite World Hotels & Resorts Satış ve Pazarlamadan Sorumlu Yönetim Kurulu Üyesi Emel Elik Bezaroglu, Elite World Hotels & Resorts CEO'su Orkun Petekci, Kuşadası protokolü ve basın mensuplarının katılımıyla gerçekleştirildi. Kuşadası'nın tam kalbinde konumlanan Elite World Kuşadası hem tatil hem iş amaçlı konaklamalar için misafirlerine 12 ay boyunca hizmet verecek. Tamamı marina manzaralı 136 odadan oluşan Elite World Kuşadası, iki lüks restoranı ve kafesi, Fit Life SPA & Health Center'i ve toplantı odalarıyla bölge turizmine canlılık kazandıracak. Türkiye genelinde inşaat sektöründe faaliyet gösteren İlkın Turizm'in yatırımcı olduğu otelde, Elite World Hotels & Resorts mülk sahibi adına işletmenin yönetimini gerçekleştirecek. Elite World Kuşadası, marina manzaralı konumu, eşsiz hizmetlerinin yanı sıra zincirin gastronomi alanındaki markalarıyla da Kuşadası turizmine canlılık kazandıracak. 5 yıldızlı kategoride Elite World markasıyla hizmet verecek otelde zincirin SPA ve wellness markası Fit Life Spa & Health Center da bulunuyor. SPA bünyesinde misafirler; açık kapalı havuz, sauna, buhar odası, masaj, Türk hamamı, kese odaları, macera duşları, vitamin bardan yararlanabilirken fitness salonunda da spor imkânlarını kullanabiliyor. Elite World zincirinin restoran markası Elite Restaurantın yanı sıra zincirin yeni balık restoranı markası Savlo da ilk defa Kuşadası'nda misafirlerle buluşuyor. Restoranlara ek olarak Elite World'un yeni kafe markası Vington da otel içinde hizmet veriyor. Etkinlik ve iş toplantıları için de ideal olan ve 12 ay hizmet vermesi nedeniyle bir avantaj oluşturan Elite World Kuşadası'nda farklı büyüklük ve kategorilerde 6 toplantı salonu bulunuyor. Elite World Kuşadası, zincirin pazarlama gücünden de yararlanarak iş ve toplantı organizasyonlarını yeni destinasyonu Kuşadası'na taşıyarak bölge turizmine 12 ay boyunca canlılık kazandırmayı hedefliyor.

Granada Luxury Hotels, Granada Luxury Red'i açtı



Granada Luxury Hotels, Granada Luxury Okurcalar, Granada Luxury Belek ve Granada Luxury Beach otellerinin ardından Granada Luxury Red'i açtı. Alanya'nın Avsallar bölgesi İncekum Mevkiinde konumlanan otel, toplamda 5254 metrekare alanda, 137 odası ve 274 yatak kapasitesi ile misafirlerini ağırlayacak. Ultra her şey dahil konseptiyle hizmet verecek olan otel, 16 yaş ve üzeri misafirleri kabul ederek, yetişkinlere özel bir şekilde faaliyet gösterecek.

Continent Worldwide Hotels, Ancyra Hotels & Inns Markası ile Suudi Arabistan'da 30 otel açacak

Otel geliştirme, franchise ve yönetim konularında önde gelen Türk şirketlerinden olan, ve Türkiye'yi yurt dışında başarı ile temsil eden Continent Worldwide Hotels, ana markası Continent Hotels & Resorts'den sonra, Ancyra Hotels & Inns markasını da Suudi Arabistan pazarına tanıttığını ve başarılı bir kariyere sahip bir otelci olan Fuad Al Filali tarafından yönetilen Dyafat Al Atheel Company ile imzalanan Master Franchise anlaşması ile marka haklarını kullanma ve geliştirme üzerinde mutabık kaldıklarını duyurdu. Master Franchise anlaşması, Continent Worldwide Hotels'in Orta Doğu'daki iştiraklerinden biri olan Elite Hospitality Group ve Dyafat Al Atheel Company arasında imzalandı. Anlaşma, 2030 yılına kadar orta ve üst orta segmentlerde 30 Ancyra Hotels & Inns otelinin geliştirilmesini ve işletilmesini öngörüyor. Bu iş birliği anlaşması, Suudi Arabistan'da konaklama standartlarını yükseltmeyi, hem iş hem de tatil amaçlı seyahatseverlere uygun ve kaliteli hizmet sunmayı amacı ile imzalandı. Dyafat Al Atheel Company, Anlaşma şartlarına göre, Ancyra Hotels & Inns markasının kullanım ve pazarlama haklarını 20 yıl süreyle almış oldu. Bu stratejik hamle, Dyafat Al Atheel'in pazardaki iş geliştirme gücünü, markanın güçlü itibarı ve de Continent Worldwide Hotels'in otel yönetimi ve geliştirme konusundaki tecrübelerini birleştirerek, Ancyra markasını bölgede hızla

tanıtmaya olanak sağlayacak. "Continent Worldwide Hotels ve Dyafat Al Atheel Company arasındaki iş birliği, Suudi Arabistan otelcilik sektörü için önemli bir adımı işaret ediyor," diyor Continent Hotels MENA bölgesi CEO'su Shady Boueiry, sözlerine şöyle devam etti; "Bu ortaklık, Suudi Arabistan genelinde kaliteli ve erişilebilir konaklama deneyimleri sunmak için güçlerimizi ve uzmanlığımızı birleştirmemize olanak tanıyor. Ve diğer markalarımızın yeni pazarlara girmesi ve seçkin hizmetlerimizi daha geniş bir kitleye tanıtmamız için bir kapı açıyor."

Dyafat Al Atheel Company CEO'su Fuad Al Filali ise şu ifadelerde bulundu: "Dyafat Al Atheel, 1981 yılında kurulmuş, Hac ve Umre hizmetler ve otel yatırımları konusunda uzmanlaşmış deneyimli bir otel geliştirme şirkettir. Şirketimiz, bu alanda ISO uluslararası sertifikası alan ilk Suudi şirket olma ayrıcalığına sahiptir. Mekke ve Medine'de 8.700'den fazla odasıyla, otuz yılı aşkın süredir hacılara hizmet vermekte olan bir firmayız. İstikrarlı çalışmalarımız sayesinde, yatırımlarımızı da her geçen gün çoğaltmaya ve çeşitlendirmeye devam etmekteyiz. Bugün, Dyafat Al Atheel, Mekke ve Medine'de değişik segmentlerde 14 otel yönetmekte ve başarı ile işletmektedir. Bu deneyim, bizi Suudi Arabistan'da otel yatırımında lider bir şirket haline getirdi. Artık yeni markamızı da büyüteceğiz, Planlarımız çerçevesinde, mevcut



bazı otellerimizi bu marka altında hizmete sokacağız. Sonrasında ise planlanmış yeni yatırımlarımızı da bu markamız ile açmaya devam edeceğiz. Hedefimiz, Suudi Arabistan'da 2030'a kadar en az 30 Ancyra Hotels & Inns markalı otel açmak ve işletmektir."

Continent Worldwide Hotels Yönetim Kurulu Başkanı Ethem Zagikyan da konu ile ilişkin şunları söyledi: "Bugün bizler için önemli bir gün. Geçtiğimiz iki senede Suudi Arabistan'da başlattığımız Continent Hotels & Resorts markasını tanıtmaya ve yaygınlaştırmaya yolculuğumuz, bugün Continent markalı açık otellerin bulunması ve açılacak 17 otelimizin daha olması sonucunu bizlere getirdi. Ve yine bugün, Ankara'nın eski isminden esinlenerek yola çıktığımız ve yaygınlaştırmayı hedeflediğimiz Ancyra Hotels & Inns markası, Vietnam ve Endonezya'da toplamda 3 otel ile operasyonlarına devam ederken, yeni bir maceraya çıkıyor ve Orta Doğu'nun en hızlı gelişen ülkelerinden birinde yeni bir hikaye yazmaya hazırlanıyor. Umuyorum ki yakın zamanda birçok yeni açılış haberini vermeye başlayacağız."

İnegöl'ün ilk markalı oteli Elite World GO Bursa İnegöl oldu



Elite World Hotels & Resorts, franchise iş modeliyle büyüme stratejisi kapsamında yurt içi ve yurt dışında yeni otel anlaşmalarına hız kesmeden devam ediyor. Bu kapsamda Elite World Hotels & Resorts'ün son durağı mobilyacılık sektörünün ülkemizdeki önemli merkezlerinden Bursa İnegöl oldu. Zincir bünyesinde hem iş hem de tatil amaçlı misafirlerinin dinamik ihtiyaçlarına cevap veren otel markası Elite World GO ile İnegöl'e adım atan zincir, Ekim ayı itibarıyla bölge turizmine canlılık kazandırmayı hedefliyor. Elite World GO Bursa İnegöl için Elite World Hotels & Resorts ile yatırımcı firması İnegöl Otelcilik Turizm arasında anlaşma imzalandı. İmza törenine Elite World Hotels & Resorts Satış ve Pazarlamadan Sorumlu Yönetim Kurulu Üyesi Emel Elik Bezaroglu, CEO'su Orkun Petekci, İş Geliştirme Müdürü Giray Arkan ile İnegöl Otelcilik Turizm ortaklarından Dündar Köktan katıldı. Elite World Hotels & Resorts Satış ve Pazarlamadan Sorumlu Yönetim Kurulu Üyesi Emel Elik

Bezaroglu, "Yurt içi ve yurt dışında büyüme stratejimiz kapsamında, markamızı ülkemizin ve dünyanın dört bir yanına taşıyarak farklı turizm çeşitleriyle tanıştırmak ve turizmin çeşitlenmesine katkı sağlamak için çalışıyoruz. Bu kapsamda zincirimiz bünyesindeki Elite World GO markamızla Bursa İnegöl'ün ilk markalı oteli olmaktan memnuniyet duyuyoruz. Yatırımcılarımızı turizm sektöründe Elite World'ün uluslararası satış ve pazarlama gücünden yararlanarak Türk turizmine birlikte katkı sağlamaya davet ediyoruz" dedi. Elite World Hotels & Resorts CEO'su Orkun Petekci ise "Franchise iş modeliyle büyüme hedeflerimize bu yıl ardi ardına açtığımız oteller ve yatırımcılarımızla imzaladığımız anlaşmalarla emin adımlarla ilerliyoruz. Yatırımını Elite World çatısı altında değerlendirmek isteyen yatırımcılarımızdan franchise iş modelimize gelen yoğun taleplerle 2030 yılına kadar 50 otele ulaşma hedeflerimize her gün daha da yaklaşıyoruz" şeklinde konuştu. İnegöl Otelcilik Turizm ortağı Dündar Köktan ise "İnegöl; İstanbul, Ankara, İzmir şehirlerinin tam ortasında, her birine otoyoldan 3-5 saat uzaklıkta, ulaşımı kolay merkezi bir konumda bulunuyor. Bu nedenle hem iş hem de turistik seyahatler için çok uygun bir noktada yer alıyor. Turizm sektörüne Elite World'ün hizmet kalitesi ve marka gücüne güvenerek adım atmaktan memnuniyet duyuyoruz. İnegöl'ün ilk markalı oteli olacak Elite World GO Bursa İnegöl'ün ile bölgenin konaklama ihtiyacını karşılayarak turizme canlılık katmayı hedefliyoruz." diye konuştu. Elite World GO Bursa İnegöl, zincirin 14. oteli olarak hizmet verecek. Otel, 41 oda, toplantı salonu, restoran ve kafeden oluşuyor.

Sapanca'nın keyifli atmosferi Dedeman Village markası ile buluştu

Türkiye'nin en büyük yerli otel zinciri Dedeman Hotels & Resorts International; Dedeman Village Sapanca ile geleneksel misafirperverlik anlayışını ikinci kez Sapanca'ya taşıdı. Dedeman ve yatırımcı şirket Mersoy Turizm iş birliği ile Dedeman kalitesini Sapanca'ya taşıyan Dedeman Village Sapanca; 11 Temmuz 2024 Perşembe günü gerçekleştirilen açılış töreni ile misafirlerini ağırlamaya başladı. Herkesin Dedeman'ı olma vizyonu ve 9 ana markasıyla, misafirlerinin farklı ihtiyaçlarına göre alternatifler sunan marka; Dedeman Village markasını da bu vizyon doğrultusunda Sapanca'ya taşıyarak, konsept ve özellikleri açısından otel ile birebir uyumlu bir deneyim sunuyor. İstanbul'a sadece 1 saat uzaklıkta yer alan Dedeman Village Sapanca, ahşap kullanımının yoğun olduğu mimarisinin yanı sıra, yer yer taşın da eşlik ettiği tasarımı ile dikkat çekiyor. 24 üniteden oluşan ve tamamen ahşap olan otel; 5 adet Karadeniz tipi serender ev, 1 adet standart bungalov ve değişirmen konseptli 1 adet taş ev deluxe, 5 adet ısıtmalı havuzlu bamboo house, 7 adet jakuzili delta house, 4 adet family House ve 1 adet balayı süitinden oluşuyor. Sapanca'nın huzurlu doğası ve göl manzarasıyla unutulmaz bir tatil sunan Dedeman Village Sapanca, gölün kenarında iskele, iki ayrı restoran, kafeterya ve çok amaçlı salona sahip. Dedeman Village Sapanca'nın açılış töreninde konuşan Dedeman Hotels & Resorts International Yönetim Kurulu Başkanı Ergün Demiray, "58 yıllık Dedeman markasının Türkiye'de ve dünyada hak ettiği

yere gelmesi için markanın çok değerli bir yüzü olan Banu Dedeman ve 4. kuşak temsilcisi Murat Özmestçi ile var gücümüzle çalışıyoruz" dedi. Dedeman Village markasının son dönemde yatırımcılardan çok fazla talep gördüğünü dile getiren Demiray, "Dedeman olarak 9 alt markaya sahibiz. Bu büyüme yolculuğunda, kalitemizden asla taviz vermiyoruz. Çünkü biz özelleştirmeyi yapmayı biliyoruz, geri bildirimlere değer veriyoruz ve buna uygun olarak denetimlerimizi artırıyoruz. Böylece büyüme yolculuğunda kalite standartlarımızı koruyoruz. Dedeman'a gittiğinizde, ikinci eviniz gibi hissedeceğiniz bir ortam yaratmaya çalışıyoruz. Markalarımıza gelen taleplerden son derece memnunuz. Dedeman Village Sapanca için emeği geçen herkese, Mercan ailesine çok teşekkür ediyoruz. Bu markaların ortaya çıkmasında emeği olan çalışma arkadaşlarımıza da tebrik ediyorum" diye belirtti. Dedeman Hotels & Resorts International Yönetim Kurulu Başkan Vekili Murat Özmestçi ise, "Otelimiz, doğanın içerisinde huzur veren bir konsepte sahip. Bu projede emekleri geçen Mercan ailesine ve bütün çalışma arkadaşlarımıza tebriklerimi iletiyorum. Bu unvan ile ilk konuşmamı, Dedeman Village Sapanca'nın açılış töreninde yapmıştım. O günkü heyecanı bugün tekrar yaşıyorum. Bu güzel tesis eşsiz konsepti, göle yakınlığı ve doğanın içerisinde yer almanın verdiği huzur ve rahatlık ile çok farklı. Gençlere yönelmişimizi her fırsatta tekrar ediyoruz. Böyle lokasyonlar ile gençleri daha fazla ağırlamak ve Dedeman Loyal



Club üyelerimize Dedeman Village Sapanca gibi farklı otel deneyimlerini sunabilmek çok gurur verici" şeklinde konuştu. Törende söz alan Mersoy Turizm Kurumsal İletişim Direktörü Şeyma Mercan'da, otelin konsepti ve özellikleri hakkında detaylı bilgi verdi: "Yurt dışından gelen ve İstanbul'da konaklayan misafirlerimiz, Sapanca'nın İstanbul'a yakın konumu sayesinde birkaç gün de olsa burayı tecrübe etmek istiyorlar. Konfor ve doğayı bir araya getiren otelimiz, eco turizm alanında, tarladan tabağa village konseptini benimsiyor ve sürdürülebilir turizm işletme belgesine sahip. Ayrıca gastro diplomasiye önem veriyor ve Dedeman ailesinin benimsemiş olduğu çocuk dostu otel konseptini benimsiyoruz. Online platformlar ve seyahat acenteleri ile iş birlikleri yaparak, misafirlerimize Sapanca gölünün muhteşem doğasında eşsiz bir tatil sunmaktayız. Bununla birlikte özgün mimarili odalarımız, modern ve gelenekseli sentezleyen konaklama seçeneklerimiz mevcut. Dedeman ile gerçekleştirdiğimiz bu iş birliği sadece tesisimizin değil, aynı zamanda bölge turizminin de değer kazanmasına katkıda bulunacaktır. Bu iş birliğinin yeni projelerle güçlenerek devam edeceğine inanıyoruz. Sapanca'nın dünya çapında tanıtılması ve Türkiye turizminin büyümesine katkıda bulunmasını hedefliyoruz."

İstanbul Şişli'ye 465 Milyon TL'ye yeni otel projesi



İstanbul ili, Şişli ilçesi, 167 Pafta, 1548 Ada, 62 Parsel mevkiindeki Edesay Gayrimenkul İnşaat Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi tarafından yapılması planlanan 240 Odalı Otel

projesi ile ilgili olarak 'Çevresel Etki Değerlendirmesi Gerekli Değildir' kararı verildi. Edesay Gayrimenkul İnşaat Sanayi ve Ticaret Anonim Şirketi, İstanbul İli, Şişli İlçesi, 2.496,65 m2 tapu alanında 22.520,99 m2 kapalı alan üzerinde "240 Odalı Otel" projesi yapmayı planlıyor. Mevcut durumda otel binası kurulu olmayıp; proje kapsamında inşaat aşaması olacak. Yapı, 6 bodrum kat, zemin kat, asma kat, 14 normal kat ve çatı katı (mekanik kat) olarak planlanıyor. Yapılması planlanan otel içerisinde otopark, sığınak, mekanik alanlar, Spa alanı (Havuz) ve spor salonu, idari birimler, mutfak, personel alanları, elektrik odası, haberleşme odası, çok amaçlı salon ve toplantı odaları, lobby ve restoran alanı, kuaför, house keep odası bulunması planlanıyor. Projenin yaklaşık yatırım bedeli ise 465.747.225 TL olarak belirlendi.

Polen Turizm Yatırımları, Manavgat'a 948 milyona otel yapıyor

Antalya ili, Manavgat ilçesi, Kızılağaç Mahallesi, 212 Ada, 3 Parsel, 14200,54 metrekaare mevkiindeki Polen Turizm Yatırımları A.Ş. tarafından yapılması planlanan turizm



konaklama tesisi projesi ile ilgili olarak 'Çevresel Etki Değerlendirmesi Gerekli Değildir' kararı verildi. Antalya İli, Manavgat İlçesi, Kızılağaç Mahallesi sınırlarında bulunan 212 ada, 3 parsel numaralı 29981,19 metrekaarelik tapu alanının 14200,54 metrekaarelik kısmında Polen Turizm Yatırımları A.Ş. tarafından, 245 oda 820 yatak kapasiteli Turizm Konaklama Tesisi yapılması ve işletilmesi planlanıyor. Faaliyet alanının kuşuğunu yaklaşık 35 m doğusunda aynı firmaya ait Seaden Sea World Resort&Spa Otel bulunuyor. Söz konusu rapora konu olan 245 oda 820 yataklı Turizm Konaklama Tesisi projesi hali hazırda işletmede olan Seaden Sea World Resort&Spa Otel'den farklı bir otel ismi ile, ayrı bir turizm işletme belgesiyle işletilecek ve ortak herhangi bir kullanım alanı bulunmayacak, iki ayrı tesis olarak faaliyet gösterecek. Turizm konaklama tesisi inşaat çalışmalarının yaklaşık 2 yıl süreceği tahmin ediliyor. Projenin Toplam Maliyeti ise 948.171.600 TL olarak belirlendi.

Sizin Bağışınız BİZİM HAYATIMIZ

Aylık düzenli
bağışlarınızla
Lösemili Çocukların
yaşam mücadelesine
destek verin.



QR kodu okutarak
düzenli bağış
yapabilirsiniz



Bilet Dükkanı'nda üst düzey atama



Bülent Oral

Online seyahat platformu Bilet Dükkanı, yeni Chief Commercial Officer (CCO) olarak Bülent Oral'ı kadrosuna dahil etti. Turizm sektöründe 30 yılı aşkın deneyimi ve teknolojik yeniliklere olan hakimiyetiyle öne çıkan Bilet Dükkanı, ekibine güçlü bir ismi daha kazandırmış oldu. Seyahat ve teknoloji alanındaki uzmanlığıyla tanınan Bülent Oral, Chief Commercial Officer (CCO) pozisyonuna getirildi. Bu stratejik hamle, Bilet Dükkanı'nın pazardaki konumunu sağlamlaştırmak ve uluslararası büyüme hedeflerine ulaşmak için atılmış önemli bir adım olarak değerlendiriliyor. Bülent Oral, Bilet Dükkanı'na B2C satış operasyonları ve pazarlama sorumluluklarıyla katıldı. Kariyerine Satış Yöneticisi olarak başlayan Oral, 30 yıllık deneyimiyle seyahat bilgi teknolojileri ve hizmetleri sektöründe başarılı bir geçmişe sahip. Danışmanlık odaklı satış, müzakere, iş geliştirme, proje yönetimi, strateji, iş planlaması ve değişim yönetimi konularında uzmanlaşmış olup, analitik becerileri ve gelecekteki trendler, yenilikler ve yeni teknolojilere olan tutkusunu ile tanınıyor. Bilet Dükkanı CEO'su Ercan Uzman bu önemli atama için şunları söyledi: "Her geçen gün güçlenen ekibimizle Bilet Dükkanı olarak emin adımlarla ilerliyoruz. Bülent Oral'ın deneyimi ve uzmanlığı, şirketimizin büyüme hedeflerine ulaşmasında önemli bir katkı sağlayacak."

Bentour'dan Alman TV kanalı ile stratejik ortaklık



Deniz Uğur

Bentour Reisen, Sonnenklar TV ile yeni bir stratejik ortaklık başlattığını duyurdu. Almanya'nın tanınmış tatil kanalı Sonnenklar TV, bundan böyle Bentour Reisen'in tekliflerini programında sunacak. İlk odak noktası, organizatörün ana destinasyonu olan Türkiye'den gelen paket tatil seçenekleri olacak. Bentour'un tatil ürünler hem Sonnenklar TV web sitesi üzerinden hem de Sonnenklar TV seyahat acenteleri ve Bentour Reisen'in diğer tüm ortak seyahat acenteleri üzerinden yaptırılabilir. Bentour, müşterilerin tüm satış kanallarında eşit fiyatlandırmasını garanti ediyor. Bentour Reisen CEO'su Deniz Uğur, "Bu ortaklık, yüksek kaliteli seyahat tekliflerimizi daha geniş bir kitleye ulaştırmak için bize yeni fırsatlar sunuyor. Odak noktamız kalite ve iyi hizmet. Sonnenklar TV ile birlikte pazardaki varlığımızı genişletiyoruz ve Bentour ile tatilin avantajlarını vurgulamak istiyoruz" diyor.

İstanbul Sabiha Gökçen'den Edinburgh'a yeni hat

Yeni uluslararası hat ile Türkiye ve İskoçya arasında turizm, ticaret ve kültürel ilişkilerin güçlendirilmesi hedefleniyor. İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı'ndan (İSG) İskoçya'nın başkenti Edinburgh'a (EDI) uçuşlar, 27 Haziran itibarıyla başladı. Pegasus Hava Yolları'nın Edinburgh'a başlattığı bu yeni uluslararası hat, perşembe ve pazar günleri olmak üzere haftada iki frekans olarak gerçekleştirilecek. Temmuz ayının son haftası itibarıyla seferlerin haftada 4 güne yükseltilmesi bekleniyor.



Bu yeni rota, Pegasus Hava Yolları'nın 2024 yılında başlattığı 7. yeni uluslararası hat oldu. Daha önce sırasıyla Hırvatistan'da Zagreb (ZAG), Mısır'da Sfenks (SPX), Kazakistan'da Aktau (SCO), Bulgaristan'da Sofya (SOF), Moldova'da Kişinev (RMO) ve Slovakya'da Bratislava (BTS) hatları açılmıştı. Bu gelişmeyle birlikte ISG, 54 ülkede 40 iç hat ve 124 dış hat olmak üzere toplamda 164 destinasyona bağlantı sağlıyor. "İSG CEO'su Alp Er Tunga ERSOY, yeni hat açılışıyla ilgili olarak, "Sabiha Gökçen için Birleşik Krallık, yolcu sayısı açısından her zaman en yoğun ilk 5 ülke arasında yer almaktadır. İki ülke arasında güçlü tarihi bağlar, ekonomik ilişkiler ve önemli bir turizm ortaklığı bulunmaktadır. Geçtiğimiz yıl Türkiye, Birleşik Krallık'tan yaklaşık 4 milyon turist ağırlamıştır. Türkiye'nin en büyük dördüncü ihracat pazarı olan Birleşik Krallık'la 2023 yılı ticaret hacmimiz 19,5 milyar dolara ulaşmıştır. Bu hattımızın hali hazırda var olan sıcak ilişkileri daha da güçlendirmesini, iş birliği olanaklarını artırmasını ve yılın geri kalanında ek 21.000 uluslararası yolcuyla meydanımıza kazandırmasını bekliyoruz." dedi. Açtıkları her yeni hatla Türkiye'nin turizm potansiyeline önemli katkılar sağladıklarını belirten Pegasus Hava Yolları CEO'su Güliz Öztürk, "İstanbul Sabiha Gökçen Havalimanı'ndan Edinburgh'a başlattığımız direkt uçuşlarımızla, bu misyonumuzu bir adım daha ileriye taşımaktan mutluluk duyuyoruz. Uçuş ağıımızı genişlettikçe Türkiye ile diğer ülkeleri, kültürel ve ekonomik olarak birbirine bağlamaya devam edeceğiz" dedi.

İstanbul Havalimanı'ndan Çin'in Guangzhou şehrine uçuşlar başladı



İGA İstanbul Havalimanı, China Southern Havayolu tarafından gerçekleştirilen seferlerine Çin'in Guangzhou şehri'ne ekledi. İstanbul ile Guangzhou arasında haftanın 3 günü düzenlenecek seferler, pazartesi, çarşamba ve cuma günleri gerçekleştirilecek. Airporthaber'de yer alan habere göre İstanbul Havalimanı ile China Southern havayolları

arasında uçuş gerçekleşen rota sayısı 6'ya yükseldi. İstanbul'dan daha önce Çin'in; Beijing, Shanghai, Chengdu, Taipei, Hong Kong şehirlerine tarifeli seferler düzenlenirken bu noktalar arasına Guangzhou şehri de eklendi. İstanbul Havalimanı ile China Southern havayolları Guangzhou rotasına ilk uçuşun gerçekleşmesi adına dış hatlar terminali giden yolcu katı K4-K10 check in kontuarlarında her iki kurumun temsilcilerinin yanı sıra yolcuların da katıldığı kurdele kesme seremonisi yapıldı. 2023 yılında 255 bin yolcu Çinli misafiri ağırlayan İGA İstanbul Havalimanı, Çinli turist sayısını 2024'te, pandemi öncesi seviye olan 426 bine ve kısa zaman içerisinde de 1 milyona ulaştırmayı hedefliyor. 2020 yılında aldığı "Çin Dostu Havalimanı" belgesiyle, Çinli misafirlerine kültürel hassasiyetlere en uygun hizmetleri sunma anlayışını ortaya koyan İGA İstanbul Havalimanı, Çinli yolcularına Çince konuşan danışmanlarıyla hizmet verecek.

Ankara Esenboğa'dan Dublin'e direkt uçuşlar başladı



TAV Havalimanları tarafından işletilen Ankara Esenboğa Havalimanı, Pegasus'un Dublin'den gerçekleştirdiği ilk uçuşu karşıladı. Pegasus her çarşamba, cuma ve pazar olmak üzere haftada üç gün Ankara-Dublin arası direkt uçuş gerçekleştirecek. TAV Esenboğa Genel Müdürü Nuray Demirer "Pegasus'un Ankara ile İrlanda'nın başkenti Dublin arasında direkt uçuşlara başlamasından büyük memnuniyet duyuyoruz. İki başkenti birbirine bağlayan bu yeni hatla birlikte, Ankara'dan direkt uçuş gerçekleştirilen destinasyonlar arasına bir yenisinin daha eklenmesinden dolayı mutluyuz. Başkent Ankara'mızı daha fazla destinasyona bağlamak için paydaşlarımızla iş birliği içinde çalışmalarımıza devam edeceğiz" dedi. Toplam 23 havayolu ile 27 ülke 77 farklı destinasyona karşılıklı uçuş düzenlenen Ankara Esenboğa Havalimanı, 2024 yılının ilk beş ayında geçen yılın aynı dönemine göre dış hatlarda yüzde 34 artışla 1,1 milyon yolcuya hizmet verdi. Toplam yolcu sayısı ise yine geçen senenin aynı dönemine göre yüzde 13'lük bir artışla 4,9 milyon oldu.

THY, İtalya'da 9'uncu noktayı uçuş ağına kattı



Türk Hava Yolları (THY), İtalya'da dokuzuncu uçuş noktası olan Torino şehrine seferlere başladığını duyurdu. THY Basın Müşavirliği'nden yapılan açıklamaya göre, İstanbul Havalimanı ve Torino Havalimanı arasında gerçekleşecek uçuşlar, haftanın 7 günü karşılıklı olarak icra edilecek. Torino'dan İstanbul'a doğrudan erişim imkanı sunan ve haftanın her günü yapılacak uçuşlar sayesinde yolcular, İstanbul üzerinden 349 farklı noktaya da seyahat etme imkanı bulacak.

ANA, yeni İstanbul, Milano ve Stokholm rotalarıyla ulaşım ağını genişletiyor



11 yıl üst üste Japonya'nın en büyük 5 yıldızlı havayolu şirketi olan All Nippon Airways (ANA), 2024 kış takvimine 3 yeni destinasyon ekleyeceğini duyurdu: İstanbul, Milano ve Stokholm.

Haneda Havalimanı'ndan (HND) doğrudan uçuşların başlama tarihleri: İstanbul Havalimanı: 12 Şubat 2025, Milano-Malpensa Havalimanı (MXP): 3 Aralık 2024, Stokholm-Arlanda Havalimanı (ARN): 31 Ocak 2025. "Bu yeni rotalar, ANA'nın Japonya ile diğer ülkeler arasında giderek artan seyahat talebini karşılamadaki kararlılığını yansıtıyor" şeklinde konuşan ANA Başkanı ve CEO'su Shinichi Inoue, sözlerine şöyle devam etti: "Bu genişleme ile yolcularımız için daha fazla seçenek yaratmayı, yeni müşteri deneyimleri sunmayı, kesintisiz ve keyifli bir yolculuğa olan bağlılığımızı güçlendirmeyi umuyoruz. Paris ve Münih'i günlük uçuş takvimimizde bulundurduğumuz için gurur duyuyoruz. Ağustos ayından itibaren de Viyana rotamızı yeniden başlatıyoruz. 'Dünyayı Merakta Birleştirme' vizyonumuzu geliştirmeye devam ederken, yolcularımızın bu yeni rotalardaki deneyimlerine tanıklık etmek için sabırsızlanıyoruz." ANA, Haneda ile Milano arasındaki ilk tarifeli uçuşunu gerçekleştirecek. Öte yandan ANA'nın Avrupa'daki 8. destinasyonu olacak olan Stokholm'e uçuşların başlaması ile yolcular İskandinav ülkelerine daha rahat ulaşabilecekler. Büyük bir aktarma merkezi olan İstanbul'daki ANA rotası, Orta Doğu ve Afrika'ya geçişleri kolaylaştıracak. Haneda - Viyana arası uçuşlar ise Ağustos 2024'te kaldığı yerden devam edecek.

SunExpress, Nürnberg uçuşlarını artırıyor



SunExpress, Nürnberg'den Antalya'ya olan uçuşlarını genişletiyor. Nürnberg Havalimanı Müdürü Michael Hupe, bu yaz döneminde bölge sakinlerinin Antalya'ya yönelik tarihin en kapsamlı uçuş programından faydalanacağını belirtti. SunExpress, yaz sezonunda pazartesi, perşembe ve cumartesi günleri saat 10.55'te ek seferler düzenleyerek, Nürnberg ile Antalya arasında günlük dört uçuşa kadar bağlantı sağlayacak. SunExpress, Antalya uçuşlarının yanı sıra, haftada yedi kez İzmir'e sefer düzenlemeyi planlıyor. Tatil sezonu boyunca Nürnberg'den toplamda 330.000'den fazla koltuk sunmayı hedefleyen havayolu, aynı zamanda bu yıl mayıs ayında başlattığı Dalaman uçuşlarına da 2025 yazında devam edecek. Dalaman seferleri her cuma günü gerçekleştirilecek. Bu genişletilmiş uçuş programı, hem tatilcilerin Türkiye'nin popüler turistik bölgelerine kolayca ulaşmasını sağlayacak hem de Nürnberg Havalimanı'nın bağlantılarını güçlendirecek.

Çelebi Havacılık'ta üst düzey atama

65 yıllık tecrübesiyle günümüzde 3 kıtada, 6 ülkede ve 60'tan fazla istasyonda hizmet veren Çelebi Havacılık, Raul Barrera'nın 1 Temmuz 2024 itibarıyla İş Geliştirmeden Sorumlu Başkan Yardımcısı olarak yeni görevine başladığını duyurdu. Barrera, Stratejik Planlama ve İş Geliştirme ekibinin yönetiminden, iş geliştirme faaliyetlerinin denetlenmesinden ve aktif olarak yeni pazar fırsatlarının araştırılmasından sorumlu olacak. Kariyeri boyunca uluslararası şirketlerde önemli pozisyonlarda yer alan Barrera; Menzies Aviation, Swissport, Panalpina, Sony ve IBM gibi global firmalarda üst düzey yöneticilik yaptı ve önemli başarılarına imza attı. Son olarak Menzies Aviation'da Amerika Kıtası Kıdemli Başkan Yardımcısı olarak görev yapan Barrera, şirketin bölgesel genişlemesine liderlik ederek operasyonlarını birçok ülkeye yaydı ve Menzies'i geniş bir ağa sahip önemli bir bölgesel oyuncu haline getirdi. Çelebi Havacılık'taki yeni görevinde Barrera, şirketin stratejik planlama ve iş geliştirme faaliyetlerini yönetecek, şirketin büyüme hedeflerine ulaşmasına katkıda bulunacak ve yeni pazar fırsatları arayışında öncü rol oynayacak.



Raul Barrera

İGA İstanbul Havalimanı, Avrupa'nın "En İyi Havalimanı" seçildi



İGA İstanbul Havalimanı, Avrupa'daki havalimanlarının operasyonel mükemmelliği için çalışan ACI Europe (Avrupa Havalimanları Konseyi) tarafından "40 milyon yolcu" üzerinde kategorisinde "Avrupa'nın En İyi Havalimanı" ödülüne layık görüldü. İGA İstanbul Havalimanı ödülü, aynı puana sahip, geçen yılın birincisi olan Roma Fiumicino Havalimanı ile paylaştı. İGA İstanbul Havalimanı'nın ödülü, ACI Europe Genel Direktörü Olivier Jankovec tarafından İGA İstanbul Havalimanı CEO'su Selahattin Bilgen'e takdim edildi. "Avrupa'nın En İyi Havalimanı" ödülünün, mükemmelliği hedeflemeye devam etmek için ilham kaynağı olacağını belirten Bilgen şöyle konuştu: "Havalimanındaki misafirlerimizin sürdürülebilirlik, erişilebilirlik, inovasyon ve teknolojik ilerleme alanlarında beklentilerinin üzerine çıkmak için her zaman yeni yollar arıyoruz. Türkiye havacılık ve turizm sektörlerinin geleceğini iyileştirmeye kararlılıkla devam edeceğiz." Avrupa Havalimanları Konseyi Yıllık Genel Kongresi, 2025 yılında Atina Elefterios Venizelos Uluslararası Havalimanı ev sahipliğinde Yunanistan'ın başkenti Atina'da düzenlenecek. Atina Elefterios Venizelos Uluslararası Havalimanı yetkilileri, İstanbul'daki 'devir teslim' töreninde bayrağı İGA İstanbul Havalimanı Operasyonlardan Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Mehmet Büyükkaytan'dan teslim aldılar. İGA İstanbul Havalimanı'nın 1-4 Temmuz tarihleri arasında ev sahipliği yaptığı "Avrupa Havalimanları Konseyi Yıllık Genel Kongresi"ne dünyadan sektörün önde gelen CEO ve üst düzey yöneticileri ile 500'ü aşkın havalimanı profesyoneli katıldı. Açılış konuşmalarını Ulaştırma ve Altyapı Bakanı Abdulkadir Uraloğlu, İGA İstanbul Havalimanı CEO'su Selahattin Bilgen ve ACI Europe Genel Direktörü Olivier Jankovec'in yaptığı Kongre'de, Avrupa'daki havacılık sektörünün mevcut durumu, karşılaştığı zorluklar ve gelecek beklentileri, sektörün ekonomik durumuna ilişkin içgörüler ve önümüzdeki yıl için politikalar tartışıldı. Öte yandan havacılık sektörüne uluslararası alanda liderlik eden İGA İstanbul Havalimanı'nın, 2026 yılında ACI World "Müşteri Deneyimi Zirvesi"ne (Customer Experience Summit) ev sahipliği yapacağı açıklandı. Selahattin Bilgen ve ACI World Genel Direktörü ve CEO'su Luis Felipe de Oliveira'nın katıldığı Zirve'ye ilişkin imza töreni, "34. Avrupa Havalimanları Konseyi Yıllık Genel Kongresi"nin son gününde düzenlendi.

Freebird, Antalya-Kişinev arasında direkt uçuşlarına başladı

Freebird Airlines, 2022 yılında tarifeli seferlere başlamasının ardından, Almanya ve İngiltere'den sonra şimdi de Moldova'nın başkenti Kişinev'i Antalya'ya direkt bağlıyor. Freebird, Kişinev-Antalya hattında 2024 Yaz sezonunda, pazartesi günü hariç her gün olmak üzere haftada altı (6) frekans uçuş gerçekleştirecek. Yeni direkt seferler sayesinde Kişinev ve Antalya arasında ekonomik seyahat etmek isteyen yolcular, en düşük ücretli paketi tercih etseler bile 8 kg kabin bagajı hakkı ile uçuş avantajına sahip olacaklar. Bu seferler, iki şehir arasında hızlı ve rahat bir ulaşım imkanı sunarak turizmi ve ticareti canlandırmayı hedefliyor.



Konaklama sektörünün yeni çözüm ortağı Bedboxx büyümeye devam ediyor

2019 yılından bu yana 4 farklı dilde 7/24 yurt içi ve yurt dışında bulunan otel işletmelerine çağrı merkezi ve satış pazarlama hizmetleri veren Vsttour, yeni markası online acenta çalışma modeli Bedboxx ile, otellere global olarak çok büyük bir satış ağına ulaşabildiği yeni platform sunuyor. VstTour Genel Müdürü Volkan Gökay yeni ürünleri Bedboxx'ın kısa sürede turizmcilerin en büyük iş ortaklarından biri olacağını ve bunun için dijital süreçleri her geçen gün yenilediklerini söyledi. B2B kanallarındaki rekabetin arttığı bu dönemde, ileri düzey teknoloji altyapısı ile hizmet veren ve teknolojik gelişmeler ile tüm oteller için b2b online bağlantıları sağlayan Bedboxx, turizm sektöründe deneyim sahibi yönetim kadrosu ve dinamik yeni nesil ekibiyle hizmet veriyor. Bedboxx Yönetici Ortağı Cafer Kılıç yaptığı açıklamada "Gelişen teknoloji ve dijital dönüşümün gerekliliklerine ayak uydurmak için, sürekli olarak yenilikleri takip ediyor ve iş süreçlerimize entegre ediyoruz. Bedboxx, güçlü teknoloji altyapısı sayesinde, müşterilerine daha hızlı ve verimli hizmet sunuyor. Ayrıca, satış ekibimizin dijital platformlarda uzmanlaşmış olması, rekabetçi piyasa koşullarında bize büyük avantaj sağlıyor." dedi. Önümüzdeki 3 yıl içinde, bu yatırımlarının karşılığını alarak çok daha ileri bir noktada olacaklarını belirten Kılıç, Bedboxx olarak, teknolojiyi işin merkezine alarak acentelere ve müşterilerine en iyi hizmeti sunmayı hedeflediklerini söyledi.



İzmir Adnan Menderes'ten Bükreş uçuşları başladı

İzmir Adnan Menderes Havalimanı, Wizz Air'in Bükreş'ten gerçekleştirdiği uçuşu törenle karşıladı. Wizz Air, sezon boyunca İzmir-Bükreş rotasında haftanın üç günü karşılıklı direkt uçuş gerçekleştirecek. Wizz Air, 20 Ekim 2024'e kadar pazartesi, cuma ve pazar olmak üzere haftada üç gün İzmir-Bükreş arası direkt uçuş gerçekleştirecek. TAV Ege Genel Müdürü Erkan Balcı, "Beş yıl aradan sonra İzmir-Bükreş arası direkt uçuşların yeniden başlamasından dolayı mutluluk duyuyoruz. İzmir'i direkt uçuşlarla tüm dünyaya başlamak için paydaşlarımızla birlikte çalışıyoruz. Dünyanın her yerinden gelen yolcularımızı karşılamayı sabırsızlıkla bekliyoruz" dedi.



Continent Worldwide, Çin'in en büyük otelcilik firmalarından CTG Hotels ile ortaklık anlaşması imzaladı

Otel geliştirme, franchise ve yönetim konularında önde gelen Türk şirketlerinden olan, ve Türkiye'yi yurt dışında başarı ile temsil eden Continent Worldwide Hotels ve Çin'in en büyük otel yatırımcısı, işletmecisi ve markalama şirketlerinden biri olan CTG Hotel Holdings Corporation Limited (CTG Hotels) geçtiğimiz günlerde stratejik ortaklık ve bölgesel iş geliştirme konularını da kapsayan bir sözleşmeye imza attı. CTG Hotels & Resorts, sahibinin, Çin Turizm Grubu Limited'in (China Tourism Group Corporation Limited) olduğu CTG Hotels & Resorts Çin ve diğer Uzak Doğu bölgelerinde bulunan operasyonlarının haricinde, İngiltere'de de bir otel grubunu işletiyor.

Anlaşma ile beraber, CTG Hotels & Resorts bünyesindeki, 270'den fazla otel ile doğrudan etkileşim sağlanıyor

Bu yeni ortaklık ile, her iki şirketin markalarının MENA (Orta Doğu ve Kuzey Afrika), Körfez bölgelerinde ve Çin'de birlikte büyümesi için gerekli çalışmaların da temeli atılmış ve aynı zamanda Continent Worldwide Hotels'in 270'den fazla, Metropark, Kew Green, Traveler Inn markalı otelleri ile birleşmesi avantajını sağlamış oldu. Bu birleşme ileriki aşamalarda, ortak rezervasyon platformları, misafir sadakat programları ve de ortak franchise marka satış platformları gibi birçok konuyu tek çatı altında toplama avantajı sağlayacak.

Stratejik iş birliği içeriği

Continent Worldwide Hotels ve CTG Hotels & Resorts, MENA (Orta Doğu ve Afrika), Körfez Ülkelerinde ve Türkiye'de iki konu üzerinde çalışacak. Birincisi, CTG Hotels & Resorts markalarının tanıtımı ve pazarlanması, ve ikincisi de mevcut Continent Worldwide Hotels'e bağlı bazı tesislerin, (dual branding) çift markalama yolu ile her iki otel grubunun sistemlerinde var olmalarının sağlanması olacak. Bu bağlamda, her iki firma da mevcut otelcilik yönetim ve franchise uzmanlıklarını ve kaynaklarını birleştirecek. Bu stratejik iş birliği ile, Continent Worldwide Hotels'in halen operasyonlarının devam ettiği pazarlardaki hareket kabiliyeti, CTG Hotels & Resorts'un uluslararası otel yönetimi deneyimi ve güçlü marka portföyü ile birleşmiş olacak.

Continent Worldwide Hotels markaları da Çin ve Doğu Asya pazarlarında yatırımcılara tanıtılacak

Aynı zamanda da, CTG Hotels & Resorts, Continent Worldwide Hotels'in portföyünde bulunan markalarının önce Çin'de ve akabinde de tüm Doğu Asya ülkelerinde yatırımcılara ve otel sahiplerine tanıtılması ve geliştirilmesi faaliyetlerini üstlenecek ve bu markaların ülkede var olmasını sağlayacak. Continent Worldwide Hotels ise, CTG Hotels & Resorts'un markalarının sorumluluğunu üstlenerek, onları MENA bölgesi ve Türkiye'de franchise ve yönetim sözleşmeleri yoluyla geliştirme yönünde çalışmalara başlayacak. Bu karşılıklı iş geliştirme stratejisi, her iki şirketin de uluslararası pazarlarda hem konumlarını güçlendirecek hem de büyümelerini sağlayacak. Stratejik iş birliği, aynı zamanda otelcilik sektöründeki yenilikleri ve inovasyonu da birlikte planlamak ve geliştirmek için de kurulmuş olacak. Her iki şirket de Continent Worldwide Hotels'in MENA bölgesindeki güçlü varlığını ve CTG Hotels & Resorts'un geniş ağını kullanarak ortak pazarlama ve satış girişimlerini uygulayacak. Bu çalışmalar bittikten sonra, her iki grubun da otellerinde konaklayan misafirler, özel konaklama ve yiyecek ve içecek hizmet seçeneklerini, sadakat program yolu ile kazanacakları hediyeleri ve ortak geliştirilmiş rezervasyon sistemine erişim ve kültürel deneyimleri, kişiselleştirilmiş hizmetler gibi bir çok avantajdan



da yararlanacaklar. CTG Hotels & Resorts'un Global İş Geliştirme ve Operasyonlar Direktörü James (Yong Joo) Kim, "Continent Worldwide Hotels ve CTG Hotels & Resorts arasındaki iş birliği, bana göre özellikle CTG Hotels & Resorts için önemli bir dönüm noktası. Yeni açacağımız tesislerde ve de revize sonrası tüm otellerimizde uygulayacağımız konseptlerden sonra, misafirlerimiz, özel olarak tasarlanmış konaklama, yiyecek ve içecek ve de kişiselleştirilmiş hizmetler dahil olmak üzere bir çok yeni avantajdan yararlanacaklar. Ve bu da bizim için oyunun kurallarını değiştirmek olacak" dedi ve ekledi, "Continent Worldwide Hotels ile böyle bir ortaklığa başlayacağımızdan dolayı çok mutluyuz ve franchise ve yönetim anlaşmaları aracılığıyla Orta Doğu, Körfez ve Türkiye bölgelerine giriş yapmayı ve bu pazarlarda da büyümeyi arzuluyoruz. Bu ortaklık, uluslararası genişleme stratejimizde önemli bir adımı temsil ediyor. Birleşik kaynaklarımızı kullanarak, misafirlerimize ve paydaşlarımıza sağladığımız değeri artıracaktır."

"Grubumuz 50.000'den fazla odaya erişim kazanacak"

Continent Worldwide Hotels Yönetim Kurulu Başkanı Ethem Zagikyan da, "CTG Hotels & Resorts ile bu stratejik iş birliğine girmekten büyük heyecan duyuyoruz," dedi. "Bu ortaklık, güçlerimizi ve uzmanlığımızı birleştirerek Orta Doğu bölgesinde, Körfez bölgesinde ve de Türkiye'de yeni markalar tanıtma ve yeni konaklama deneyimleri sunmamızı sağlayacak ve aynı zamanda Continent'in markalarını Çin ana karasına ve genel olarak Doğu Asya'ya taşımanın kapısını açacak. Bu gelişme bizi heyecanlandırıyor. Aynı zamanda, bize Asya misafirperverliğini ve markalarını operasyonlarımızın devam ettiği tüm bölgelerde tanıtma fırsatı veriyor. CTG Hotels & Resorts'un Metropark, Kew Green ve Traveler Inn gibi kendi bölgelerinde gayet popüler markaları bulunmakta. Kısa bir süre içinde zincirlerimizi tek bir büyük zincir olarak geliştireceğimize inancım tam," dedi ve ekledi. "Bu anlaşma kısa vadede bizlere 50.000'den fazla odaya erişim fırsatı tanıyor, sadakat programlarımızı birleştirme ve güçlendirme fırsatı tanıyor ve en önemlisi bizlere Türkiye'nin en büyük çok uluslu ve çok markalı otel zincirini kurmak için ilk adımı atma fırsatını veriyor... CTG Hotels & Resorts ve markaları ile birlikte, otelcilik sektöründe büyümeyi, inovasyonu ve sürdürülebilirliği artıracaktır."

Radisson Otel Grubu, Afrika'daki varlığını güçlendiriyor



Radisson Otel Grubu, Afrika'daki portföyüne 1.200'den fazla yeni otel odası ekleyen yedi yeni otelini ve 2024'ün ilk yarısında Tanzanya'da ilk otelini açılışını duyuruyor. Grubun Afrika'daki operasyonda ve geliştirilmekte olan otel sayısı yaklaşık 100'e ulaşmış durumda ve Grup, önümüzdeki beş yıl içinde 150 otel hedefine ulaşma yolunda ilerliyor. Tanzanya, Grubun proaktif genişleme stratejisinde kilit bir pazar olarak belirlendi ve iki otel anlaşmasıyla ülkedeki ilk çıkışını yaptı. Bu ekleme, Grubun 30 ülkeye yayılan çeşitli Afrika portföyünü geliştirerek Afrika'daki en büyük pazar varlığına sahip otel şirketi olarak daha da sağlamlaştırıyor. Nijerya'da Radisson Otel Grubu, 2023 yılında imzalanan beş yeni otel de dahil olmak üzere, operasyonda ve geliştirme aşamasında olan 13 otelden oluşan bir portföy ile lider konumunu sürdürüyor. Yeni imzalanan Radisson RED Hotel Abuja, Grubun şehirdeki varlığını daha da güçlendirdi ve Abuja'da geliştirilmekte olan toplam otel sayısını dörde çıkardı. Radisson Otel Grubu, Fas'ta da aynı çabaları net bir dönüşüm planıyla sürdürdü ve 2020'de 1 otel olan varlığını bugün faaliyette olan 9'dan fazla otele ve geliştirilme aşamasında olan 4 otele çıkardı. Kazablanka, birçok kıta arasında stratejik bir merkezi temsil ediyor ve Radisson Blu Hotel & Apartments Casablanca Finance City ve Radisson RED Hotel Casablanca Finance City'nin yeni imzaları, Grubun ülke genelinde 2030 yılına kadar 25'in üzerinde otele ulaşma hedefini sağlamlaştırıyor. Radisson Otel Grubu Küresel Geliştirme Başkanı Elie Younes şunları söyledi: "Yedi yeni otel, Fas, Nijerya, Tunus ve Etiyopya gibi kilit Afrika pazarlarında önemli bir büyüme gösteren genişleme stratejimizle uyumlu ve Tanzanya'daki merakla beklenen ilk otelimizdir. Bu oteller aynı zamanda dönüşüm stratejimizi ve yeni markalar sunarak portföyümüzü çeşitlendirme ve bu önemli pazarlardaki varlığımızı sağlamlaştırma konusundaki kararlılığımızı da vurgulamaktadır."

Altı otel anlaşması şunları içeriyor:

Radisson Blu Hotel & Apartments, Dar es Salaam (Tanzanya)

Radisson Otel Grubu'nun Tanzanya'daki ilk oteli olan, 94 konuk odası ve 44 üç yataklı odalı daireden oluşan 138 odalı otel, Darüsselam'ın

Merkezi İş Bölgesi'nde karma kullanımlı bir gelişimin parçası olarak 2025 yılında açılacak. Otel, bölgedeki en yüksek binalardan biri olan 33 katlı bir kulenin en üst 14 katında yer alacak.

Radisson Hotel Mwanza (Tanzanya)

Güçlü bir pazar girişini destekleyen ve şu anda yapım aşamasında olan 196 odalı bu otel, Radisson markasını 2025 yılında Tanzanya'da ilk kez sunacak. Tanzanya'nın en büyük ikinci şehri olan Mwanza, kurumsal toplantılar ve etkinliklerle ünlüdür ve Serengeti Ulusal Parkı'na düzenlenen turlar için ideal bir başlangıç noktasıdır.

Radisson Blu Hotel & Apartments, Casablanca Finance City and Radisson RED Casablanca Finance City (Fas)

Halihazırda operasyonda ve geliştirme aşamasında 11 oteli bulunan Grubun Fas portföyüne iki yeni çift markalı otel ve bir rezidans ekleniyor. Kuzey Afrika'daki ilk Radisson RED oteli de dahil olmak üzere toplam 381 odaya sahip olacak bu yeni yapıların 2027 yılının sonlarında açılması planlanıyor. Bu oteller, Londra ve Paris'teki La Défense ile aynı seviyede, Afrika'nın önde gelen finans merkezi olarak kabul edilen, şehrin yeni finans merkezi Kazablanka Finans Şehri'nin kalbindeki Casa Anfa'da yer alacak. Toplantı ve etkinlikler için Radisson Blu'daki beş toplantı salonuna ek olarak, oditoryum, büyük balo salonu ve üç toplantı odasından oluşan 1.100 metrekarelik bir konferans merkezi de kompleksi geleceğin toplantı merkezi haline gelecek.

Radisson Blu Hotel & Conference Center, Tunis (Tunus)

Mevcut bir tesisin dönüştürülmesinden oluşan 305 odalı bu otel, yakında Radisson Blu markasını Tunus'ta tanıtacak ve Grubun Tunus'taki ayak izini ülkedeki yedinci ve Tunus'taki dördüncü oteli olarak tamamlayacak. Geniş kongre merkezinde çok sayıda toplantı odası, yönetim kurulu odaları, VIP odası, yönetici salonu, iş merkezi ve 1.400 metrekarelik balo salonu yer alacak ve bu da oteli şehirdeki en büyük konferans merkezi haline getirecek.

Radisson RED Abuja (Nijerya)

2028'de açılması planlanan yeni inşa 105 odalı otel, Radisson Otel Grubu'nun Nijerya'daki 13. tesisi ve ülkedeki ikinci Radisson RED markalı oteli olacak ve üst lüks markayı Abuja



ile tanıştıracak. Abuja'nın ana ticari ve sosyal bölgesi olan Wuse'de yer alan otel, kurumsal ofisler, popüler siteler, alışveriş merkezleri ve gece hayatı mekanları ile çevrili olacak. Otelde bir bar ve teras, tüm gün açık bir restoran ve bir havuz bar yer alacak. Ayrıca üç toplantı odası ve bir ön etkinlik alanı dahil olmak üzere 238 metrekarelik toplantı alanı ve bir fitness tesisi de sunacaktır.

Park Inn by Radisson Addis Ababa (Etiyopya)

2025'te açılması planlanan 120 odalı otel, Grubun Etiyopya'daki üçüncü oteli olacak ve Addis Ababa'da yer alacak ve Park Inn by Radisson markasını ülkeye tanıtacak. Yemek seçenekleri arasında bir kahvaltı salonu, restoran salonu, kafe ve dört alkolsüz içecek barı yer alacak. Toplantı ve etkinlik alanı büyük ve orta ölçekli bir konferans salonu ile 4 toplantı odasından oluşacak. Radisson Otel Grubu, 2022'den bu yana Radisson markasının Fas ve Tunus'ta Radisson Hotel Casablanca Gauthier La Citadelle ve Radisson Hotel Tunis City Center ile ilk kez hizmete girmesi de dahil olmak üzere 14 otel açarak Tunus'taki en büyük otel işletmecisi konumunu sağlamlaştırdı. Açılışlar, Afrika'daki ilk safari oteli Radisson Safari Hotel Hoedspruit, Livingstone'daki ilk resort Radisson Blu Resort Mosi-oa-Tunya ve Radisson Hotel Saint Denis ile Reunion Adası'ndaki ilk otel ile Grubun portföyünü çeşitlendirdi. Bu başarı, Grubun projelerini hayata geçirme konusunda bir rekor kırarak, Afrika portföyünde yıllık yüzde 15'lik övgüye değer bir net işletme büyümesine dönüştü. Elie Younes: "Yılın ilk yarısını güçlü bir şekilde geçirdikten sonra, ikinci yarıda da Fas ve Güney Afrika gibi kilit pazarlardaki varlığımızı genişletmeye odaklanarak bu ivmeyi sürdürmeyi planlıyoruz. 2030 yılına kadar 25 otele ulaşma hedefimizi kısa süre önce açıkladık ve her iki ülkedeki portföyümüzü iki katına çıkardık. Ortaklarımızın her birine bize ve markalarımıza duydukları değerli güven için teşekkür ediyoruz" diyerek sözlerini tamamladı.

TAV, Primeclass özel yolcu salonunu yeniledi, Visa ile iş birliğini genişletti

TAV Havalimanları iştiraki olarak dünyanın önde gelen seyahat ve havalimanı ağırlama hizmet sağlayıcıları arasında yer alan TAV İşletme Hizmetleri, Kafkasya bölgesindeki yatırımlarını sürdürüyor. Yenilenen ve genişleyen Tiflis Primeclass Lounge ile misafirlerine uçtan uca ayrıcalıklı bir seyahat vaat eden TAV İşletme Hizmetleri, dijital ödemeler sektörünün önde gelen firmalarından Visa ile yapılan iş ortaklığı çerçevesinde, Visa Premium kart sahiplerine özel Fast Track - Hızlı Geçiş Sistemi hizmetini de hayata geçirdi. TAV İşletme Hizmetleri ile Visa arasındaki bu anlaşma Makedonya Üsküp'ten sonra iki kurum arasında bölgedeki ikinci iş birliği oldu. Tiflis Havalimanı'ndaki açılışa Gürcistan Ekonomi ve Sürdürülebilir Kalkınmadan Sorumlu Bakan Yardımcısı Mariam Kvrivishvili, TAV Havalimanları Murahhas Azası ve TAV İşletme Hizmetleri İcra Kurulu Başkanı Franck Mereyde ve TAV Gürcistan Genel Müdürü Tea Zakaradze katıldı. Visa Kafkasya Bölge Müdürü Diana Kiguradze'nin katılımıyla Visa Fast Track açılışı gerçekleştirildi. Misafirlerine sunduğu seyahat deneyimini en üst seviyeye çıkarmayı hedefleyen TAV İşletme Hizmetleri, Tiflis Primeclass Lounge'da kapsamlı bir yenileme ve genişletme projesine imza attı. Kapasitesi yüzde 50 artan Tiflis Primeclass Lounge, daha konforlu ve yükseltilmiş bir deneyim sunmak üzere uçtan uca yenilendi. Tiflis Primeclass Lounge daha geniş bir oturma kapasitesiyle hizmet sunarken, tasarıma eklenen bar alanı, sayısı artırılan ekranlar, şarj üniteleri ve geliştirilmiş modern ve işlevsel olanaklarla donatıldı. TAV İşletme Hizmetleri bu yatırım ile bölge turizminin gelişimine katkıda bulunmayı ve yolcu sayısındaki artış sonucu oluşan talebi kusursuz bir şekilde karşılamayı amaçlıyor. Yenilenen Tiflis Primeclass Lounge'ta geçen yıla göre aylık ortalama 13 bin yolcu ağırlarken yüzde 50'ye yakın bir artış ile aylık ortalama 25 bin yolcunun ağırlanması planlanıyor. TAV İşletme Hizmetleri ve Visa arasında 1 Mart'ta Üsküp Havalimanı'nda başlayan ortaklığın ikinci adımı Tiflis Havalimanı'nda hayata geçti. Visa Premium Kart sahiplerinin Üsküp ve Tiflis'te yararlanabildiği hızlı geçiş sisteminden bugüne kadar 10 binden fazla yolcu yararlandı. TAV İşletme Hizmetleri ve Visa bu iş birliğini bölgedeki farklı lokasyonlara genişletmeyi planlıyor. TAV İşletme Hizmetleri, diğer B2B ve B2C müşteriler için de aktif hale gelen Fast Track - Hızlı Geçiş Sistemi hizmetini yakında çok daha fazla müşteriye sunmayı hedefliyor. TAV Havalimanları, Gürcistan'da Tiflis ve Batum havalimanlarını işletiyor. İki havalimanı bu yılın ilk beş ayında geçen yıla göre yüzde 35 artışla 1,9 milyon yolcuya hizmet verdi.



Amsterdam'ın 'turizm kirliliğiyle' mücadele için önlemleri



Yılda ortalama 20 milyondan fazla turist ziyaret ettiği Hollanda'nın başkenti Amsterdam, "turizm kirliliği" ile mücadele amacıyla kente gelen yolcu gemisi ve kanalları ziyaret eden turistik tekne sayısını yarı yarıya azaltacak. Merkez Tren

İstasyonu yakınındaki kruvaziyer Yolcu Terminali'ne (PTA), yılda en fazla 100 geminin yanaşmasına izin verilecek. Şu anda terminale gelen yıllık yolcu gemisi sayısı 190 civarında. Amsterdam'a yanaşmasına izin verilmeyen yolcu gemileri Rotterdam'a yönlendirilecek. Karar, 2026 yılından itibaren uygulanmaya başlanacak.

Çin'in yeni gözdesi Antalya



Antalya, yaz, sağlık ve spor turizmindeki çeşitliliği ile hem yerel hem de uluslararası pazarda önemli bir konuma sahip. Sahip olduğu büyük potansiyel ile Çin pazarının da dikkatini kısa sürede üzerine çeken Antalya; özellikle kış aylarında sağlık ve spor turizminde dünya çapındaki başarısıyla da adından söz ettiriyor. Lara Barut Collection & Bayou Villas Antalya Genel Müdürü Korhan Kelebek, "Antalya'nın turizmdeki çeşitliliği hem yerli hem de

yabancı turistler için cazibe merkezi olmaya devam ediyor. Çin pazarı da Antalya'nın turizmde önemli bir rol oynuyor. Antalya, Çin pazarındaki potansiyelini en iyi şekilde değerlendirecek ve uluslararası arenada kendine daha da sağlam bir yer edineceğini düşünüyorum. Antalya önümüzdeki dönemde de marka değeri olarak hızla yükselmeye devam edecek şehirlerin başında geliyor" dedi. Lara Barut Collection'da görüşlerini aktaran Trip.com Group'un kurucu ortağı, başkanı ve eski CEO'su James Jianzhang Liang ise, "Antalya'nın turizm potansiyeli dikkat çekici. Çin pazarında ilerleyen dönemlerde Antalya'nın çok popüler olacağına inancımız tam, rakamlardaki hızlı artış bunu teyit ediyor." Trip.com group aynı zamanda ctrip.com ve skyscanner.com'u bünyesinde bulunduruyor.

Kaya Turizm Grubu'ndan Londra'da otel yatırımı



Kaya Turizm Grubu, yurtdışındaki ilk yatırımını i Londra'nın prestijli bölgelerinden King's Cross'ta yer alan Great Northern Hotel'i satın alarak yaptı. B. Kaya Holding Yönetim Kurulu Başkanı Burak Kaya, Great Northern Hotel yatırımıyla ilgili olarak, "İlk yurt dışı otel yatırımımızı Londra'da gerçekleştirmenin mutluluğu içerisindeyiz. Bilindiği üzere Londra, dünyanın en önemli iş ve turizm metropollerinden biri. Satın aldığımız otel Londra'da, King's Cross'ta prestijli bir bölgede bulunmakta olup, İngiltere'nin Avrupa'ya tek demiryolu bağlantısının olduğu St. Pancras İstasyonunun hemen yanında yer almakta. Bu otel ile birlikte, Türk misafirperverliğinin en güzel örneklerini sunup, Türkiye'deki otellerimize gelen yabancı turist sayısını arttırmayı hedefliyoruz. Ayrıca, İngiltere'de bu çapta otel yatırımı yapan ilk Türk turizm firması olmanın gururunu yaşıyoruz. Bu yatırım ile birlikte, Türkiye ve İngiltere'de karşılıklı turizm ilişkilerinin güçleneceğine inanıyoruz" diye konuştu. Kaya Turizm Grubu'nun bünyesinde 13 otel ve 10 binin üzerinde yatak kapasitesi bulunuyor.

GlobeMeets B2B Networking Event, 3 kat büyüdü, 2 ay kala bütün masalar doldu

İlki geçen sene gerçekleşen GlobeMeets B2B Networking Event, geçen sene gerçekleştirdiği başarılı etkinlik sonrası herkesten tam puan aldı. Bu sene ikincisi gerçekleşecek olan GlobeMeets B2B Networking Event, geçen seneye göre 3 katı büyüdü ve tüm katılımcı (exhibitor) masaları organizasyona 2 ay kala doldu. Organizasyon ile ilgili güncel bilgi aktarımı yapan GlobeMeets B2B Networking Event Yönetim Kurulu Başkanı Hüseyin Kurt “geçen sene gerçekleştirdiğimiz ve herkesin yüksek beğenisiyle bitirdiğimiz etkinliğimiz sonrasında, bu sene için inanılmaz bir teveccüh ile karşılaştık. Yüksek memnuniyet ve talep bizleri nasıl daha iyisini yaparız masaya yatırmakla birlikte, daha büyük bir yapıya evrilmeye ve organizasyonumuzu 2 güne arttırmaya yöneltti. Bu sene etkinliğimizi 12 ve 13 Eylül tarihlerinde, İstanbul’umuzun yakın zamanda en önemli konaklama ve etkinlik mekanlarından biri olacak Rixos Tersane Hotel İstanbul’da gerçekleştireceğiz. Geçen seneye göre 3 katı büyüttüğümüz organizasyonumuzda tüm

katılımcı (exhibitor) masaların 2 ay öncesinden dolmuş olmasının gururu ve mutluluğunu yaşıyoruz” dedi. İstanbul’dan, dünyanın farklı ülkelerine outgoing incentive, FIT, leisure, kültür turizmi ve MICE segmenti anlamında misafir gönderen acentalar kendilerine gönderilecek davetiye ve akredite olarak organizasyona alıcı (buyer) acenta olarak ücretsiz misafirimiz olarak katılım sağlayabilmektedir. Türkiye’nin 30 şehirden yurt dışına misafir gönderen 160 acentamızın gidiş-dönüş uçak bileti, 3 gece oda ve kahvaltı bazında konaklama ve transferlerini de biz karşılayarak organizasyonda hosted buyer olarak misafir edeceğiz. 20 farklı ülkeden 40 acentamızın gidiş-dönüş uçak bileti, 3 gece oda ve kahvaltı bazında konaklama ve transferlerini de biz karşılayarak organizasyonda international hosted buyer olarak misafir edeceğiz. Buyer, hosted buyer ve international hosted buyer acentalarımızı 50 farklı ülkede lokal acenta hizmeti alabilecekleri; DMC’ler, 20’nin üzerinde havayolu, İGA havalimanı işletmeciliği, 9 turizm ofisi, Kruvaziyer şirketleri,



Yurt dışından oteller, Sigorta ve marketplace iş ortaklarımız ile randevulu görüşmelerde bir araya getiriyor olacağız. Alıcı acentalarımıza ağustos ayı içerisinde davet linkimiz ulaştırılacak. Organizasyonumuz herkese açık olmayıp, tarafımızca davetiye gönderilmeyip akredite olmayan veya katılımcı (exhibitor) olmayanlar ne yazık ki etkinliklerimize katılım sağlayamamaktadır. 13 Eylül akşamı networking partimiz, geçen sene olduğu gibi yine İstanbul’un en popüler etkinlik mekanları başında gelen Fişekhane’de olacaktır. Gelin dünyaya bu prestijli ve yüzde 100 verimli etkinliği kabul ettirelim. 2-3 sene içerisinde dünyanın en önemli B2B Networking Etkinlikleri içerisinde yer almayı hedeflediklerini belirten Kurt, “başta TGA olmak üzere ilgili kurumların organizasyona çok daha fazla destek olmasını arzu ettiklerini belirterek, gelin organizasyona daha fazla destek olun, daha fazla omuz verin” dedi.

Akfen GYO’nun Genel Müdürlüğü’ne Ece Demirpençe getirildi



Akfen Gayrimenkul Yatırım Ortaklığı (GYO) Genel Müdürlüğü’ne Ece Demirpençe getirildi. Akfen GYO tarafından Kamuyu Aydınlatma Platformu’na (KAP) yapılan açıklamada “29.12.2023 tarihinde vekaleten Akfen GYO Genel Müdürlüğü’ne getirilen Ece Demirpençe, Yönetim Kurulu tarafından 28 Haziran 2024

tarihi itibarıyla Akfen GYO’nun Genel Müdürü olarak atanmıştır” ifadelerine yer verildi. Akfen GYO Genel Müdürlüğü’ne getirilen Ece Demirpençe, lisans eğitimini Mimar Sinan Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Şehir ve Bölge Planlama bölümünde tamamlamış olup, İstanbul Teknik Üniversitesi, Gayrimenkul Geliştirme Yüksek Lisans Programı mezunudur. Ece Demirpençe, iş hayatına 2003-2005 yılları arasında Proje Yönetim A.Ş. bünyesinde Gayrimenkul Geliştirme Danışmanı olarak başladı. 2005 yılında, Hollanda merkezli Multi Development firmasına geçen Demirpençe, burada 10 yıl süresince büyük ölçekli, uluslararası gayrimenkul projelerinin

geliştirilmesi ve yönetilmesi alanında sırasıyla Proje Müdür Yardımcısı, Ticari Proje Müdürü, Yatırım ve Operasyonlar Direktörü ve Ticari Direktör görevlerinde bulundu. 2016 yılında Amerika Birleşik Devletleri’ne giderek online perakende alanında şirketini kurdu ve kendi markası ile girişimcilik ekosisteminde başarılı bir yol aldı. 2023 yılı başında Akfen Holding’de Gayrimenkul Geliştirme Koordinatörü olarak göreve başlayan Ece Demirpençe, Sertac Karaağaoğlu’nun görevden ayrılmasıyla birlikte 2024 yılı itibarıyla vekâleten Akfen GYO Genel Müdürü olarak görevine başladı. Demirpençe, 28 Haziran 2024 tarihinde ise Akfen GYO’nun Genel Müdürü olarak atandı.

Liberty Hospitality Group, Liberty Akademi ile kendi çalışanlarını eğitecek

Liberty ve Sundia otelleri ile herkes için bir otel anlayışıyla yaklaşık 35 yıldır Türkiye turizmine artı değer sağlayan Liberty Hospitality Group, hayata geçirdiği Liberty Akademi ile çalışanlarının eğitimine destek verecek. Grup; işbaşı eğitimlerden mesleki ve teknik gelişime, kalite eğitimlerinden kişisel gelişim, liderlik ve yabancı dile kadar onlarca kategoride, online ve yüz yüze eğitimin verileceği akademiyi, sektörün öncü stratejik eğitim akademilerinden biri haline getirmeyi hedefliyor. Tüm otelleri ile yüksek kalitede konaklama hizmeti sunmayı hedefleyen Liberty Hospitality Group’un insan değerleri ve eğitim departmanı, gelişim devamlılığı

sağlamayı amaçlayan Liberty Akademi programı ile grubun tüm çalışanlarının 7/24, mekan ve zaman bağımsız destekleyici gücü olacak. Uzun yıllar çalışanlarının eğitimine maksimum olanak sağlayan Liberty Hospitality Group, Liberty Akademi ile gelişim, yenilikçilik, sürekli öğrenme ve sosyal sorumluluk bilinci değerlerinde, pozisyon bağımsız tüm Liberty Hospitality Group çalışanlarının 360 derece eğitim ve gelişim gereksinimlerini karşılayacak. E-learning ve yüz yüze olmak üzere 15 dakikalık eğitimlerden, tüm gün süren, hatta iki haftaya yayılan programların yer aldığı Liberty Akademi ile eğitimler sonrası verilen kurumsal sertifikalarla da sektördeki



nitelikli ve kalifiye çalışan sayısı artacak. Her tesise, departmana ve pozisyona göre özel yıllık eğitim hedeflerinin belirlendiği, e- learning eğitimleri ve grubun dijital dönüşüm yolculuğu doğrultusunda içinde 1800’e yakın eğitim başlığı bulunan dijital platform yatırımları yapıldı. Liberty Akademi’de gelecek yıllarda, mobil akademi kurularak tesislerde yerinde çekimler yapılması ve eğitim kütüphanesindeki videoların zenginleştirilmesi hedefleniyor.

Uzakrota Global 2024, 15 Kasım'da İstanbul'da toplanacak

Uzakrota Global 2024 Türk Hava Yolları, Malezya Turizm, Amadeus, Paximum, Tourmania ve Tour to America'nın desteğiyle 15 Kasım'da WOW Convention Center İstanbul'da gerçekleşecek. İstanbul'da 8. kez düzenlenecek zirve, dünya seyahat endüstrisinin etkili oyuncularını için bir buluşma noktası olacak. Zirveye İngiltere, BDT, Balkanlar, Avrupa ve Orta Doğu olmak üzere 110 ülkeden 15 bini aşkın turizm profesyonelinin katılması bekleniyor. Global pazarın en büyük seyahat şirketleri tarafından 2018, 2019, 2020, 2021 ve 2023 yıllarında "dünyanın en etkili 10 turizm etkinliğinden biri" seçilen Uzakrota Seyahat Zirvesi, geçmiş yıllarda olduğu gibi en önemli seyahat acentelerini, turizm teknoloji şirketlerini, havayolları ve otelcilik markalarını bir araya getirecek. Turizmin çeşitli alt sektörlerinden yaklaşık 250 farklı büyüklükteki şirket, kendilerini tanıtabilmek ve potansiyel iş ortaklarının neler yaptığını öğrenebilmek, yeni network'ler geliştirebilmek için stantlarında yer alacak. Kurulacak 5 tematik sahnede ise global turizm ve seyahat endüstrisinin etkileyici ve lider isimleri tarafından yeni açılımlar

ele alınacak. "Sırada Ne Var: Küresel Etkinlikler ve Deneyimler", "Havayolları Tatil Programlarının Yeni Operatörleri mi?", "ChatGPT ile Yapay Zeka Destekli Seyahat", "Sektördeki İstihdam Sorunu İşletmecileri Yapay Zeka'ya mı Yönlendiriyor?", "Dijital Çağda İtibarı Yönetmek: Online Yorumların Turizm İşletmeleri Üzerindeki Etkisi" gibi başlıklarla gerçekleşecek toplam 60 oturumda 200'den fazla konuşmacı dinleyicilere yeni ufuklar açacak. Bir nevi arama konferansı gibi gerçekleşecek Uzakrota Global 24'te, seyahat endüstrisi kodlarının yeniden yazılacağını kaydeden Uzakrota Kurucusu Gökhan Erdoğan "Dünya turizm ve seyahat sektörünün kalbi yine İstanbul'da atacak. Uzakrota Global 24'te dünyanın en önemli turizm teknoloji şirketlerini, bölge pazarlarının en güçlü operatörlerini ağırlayacağız. Türkiye pazarına henüz girmeyen, ilk kez Uzakrota ile ülkemizde kendini anlatacak olan global büyük markalar var. Dijital turizm hızla büyürken Uzakrota Global'in bu yıl odaklanacağı konular arasında yapay zeka yine öne çıkacak; turizm ve seyahat endüstrisinin geleceğini konuşacağız" dedi.



Yerli bir marka olarak doğan ve Türkiye'den dünyaya açılarak global pazarda kendini kabul ettiren Uzakrota, sadece İstanbul'la kalmıyor; geçmiş yıllarda olduğu gibi dünyayı gezmeye de devam ediyor. Uzakrota İstanbul'dan başka 19 Eylül 2024 'te Novotel Kuala Lumpur'da, 04 Ekim 2024' te Radisson Hotel Bakü'de, 17 -18 Ekim 2024 'te Bree Cape Town'daki Rooftop'ta ve 12 Aralık 2024' te ise Narcissus Hotel Riyad'da B2B turizm zirveleri düzenleyecek.



İstanbul Turizm Derneğinin 4.Olağan üstü kongresinde Başkan olarak seçilen Murtaza Kalender İstanbul Turizmi ile ilgili güncel konuları değerlendirdi. Başta İstanbul olmak üzere Türkiye'deki turizm tesisleri doluluk oranlarının beklenenden altında olması ile ilgili tespit ve görüşlerini paylaşan Murtaza Kalender bu durumun nedenlerini ve çözümleri ile ilgili açıklamalarda bulundu. Ülkemizde olağan üstü bir durum olmamasına rağmen gelen turist sayılarının geçen senelere oranla bu denli düşük seyretmesinin birden fazla sebepleri olduğunu vurgulayan Kalender açıklamalarına şu şekilde devam etti. "Birinci neden olarak Covid19 döneminden sonra uluslararası arenada rakip turizm destinasyon sayısının oldukça fazlaştığını görmekteyiz. Bunların başında Vietnam, Mısır, Azerbaycan, Balkan ve Kafkas ülkelerinin, turist sayılarını bir önceki yıllara göre ortalama yüzde 50'ye yakın arttırdığı görülmektedir. Bu destinasyonların turist sayılarını arttırmasının nedeni ülkelere giriş vizelerinin kaldırılması veya kolaylaştırılması, vize ücretlerinin 35 USD civarlarında bulunması, uçuş kolaylığı ve fiyatların daha uygun olması. Ayrıca konaklama, yiyecek – içecek, müze ve ören yerleri giriş ücretlerinin Türkiye'ye göre daha uygun olması bu destinasyonları daha cazip hale getirmektedir. Şunu unutmamak gerekir ki Mısır, Vietnam gibi ülkeler de deniz, kum,

ISTTA Başkanı: İstanbul Turizmi demek, Türkiye Turizmi demektir

güneş turizminde gerek sundukları her şey dahil sistem konaklamaları gerekse de plaj ve sahil zenginliği açısından ülkemiz kadar iddialı durumdalar. Peki turist sayılarının düşüşte olması sadece bunlarla mı ilgili? Tabi ki hayır. Bunlar sadece birkaç sebepten bazıları. Bu sebeplerin çoğu bizden kaynaklı oluşan nedenler ve gerekli önlemleri almamamızdan kaynaklı. Bu nedenleri şu şekilde sıralayabiliriz; Dünya üzerindeki 5 milyar nüfusa vize uyguluyoruz. Bu 5 milyar nüfusun yüzde 10' u gelir düzeyi yüksek milyoner insanlar yani potansiyel yarım milyar turisti uyguladığımız vize işlemleri ile yok sayıyoruz. Vize fiyatları rakiplerimizde en fazla 50 USD bulurken bizde ise 300 USD lere kadar ulaşmaktadır. Ayrıca vizelerin 1 hafta ile 4 hafta arası sürmesi, potansiyel turisti başka destinasyona yönlendirmekte. Ulaşım açısından İstanbul'a uçuş fiyatlarının oldukça yüksek olması nedeni ile turistler başka destinasyonları değerlendirebiliyor. Milli gururumuz Türk Hava Yolları'nın direk uçuş avantajını turizm sektörü olarak yeteri kadar kullanamıyoruz çünkü THY'miz aktarmalı uçuşlara haklı olarak daha uygun fiyat vermekte ancak Türkiye'de daha uzun süre konaklama yapacak turistlere farklı çözümler üretilebilir. Pazar ve ürün çeşitliliğini çoğaltarak turizmi 12 aya yayabiliriz. Kongre, MICE ve diğer organizasyonları gibi etkinliklere yurt dışında olduğu gibi teşvikler verilebilir. Bu söylediklerimizin yanı sıra daha birçok etken sıralayabilirim. İstanbul'daki tüm turizm sivil toplum kuruluşları, devlet kurum ve kuruluşları ile bir araya gelerek bu sorunlara çözüm odaklı yaklaşarak gidermesi gerektiğinin düşüncesindeyim. İstanbul'da turizm iyi olmaz ise Türkiye'de de turizm iyi olmaz. İstanbul'da turist olmaz ise, Türkiye'de de turist olmaz. İstanbul'a gelen turist sayıları organik olarak, Kapadokya, Kuşadası, Pamukkale ve tüm Anadolu'daki otel doluluk oranlarına yansıyor. Kısacası İstanbul turizmi demek, Türkiye turizmi demektir.

FUARLAR

YURTDIŞI FUARLAR	Tarih	Fuarın Adı	Konusu	Yeri	Düzenleyen
	30 Ağu. - 08 Eyl. 2024	93. İzmir Enternasyonal Fuarı	Genel Ticaret	Uluslararası İzmir Fuar Alanı -Kültürpark	İZFAŞ İzmir Fuarcılık Hizmet. Kültür ve Sanat İşleri. Tic.A.Ş.
	03 - 06 Eylül 2024	Worldfood İstanbul 2024 32.Uluslararası Gıda Ürünleri ve Teknolojileri Fuarı	Gıda Ürünleri	Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi	ICA Fuarcılık A.Ş.
	04 - 05 Eylül 2024	2. Expo Health Tourism	Hastaneler, Sağlık Turizmi, Sağlık Hizmetleri	Pullman Hotel İstanbul Airport& Convention Center	Turab Fuarcılık Reklam Organizasyon Hizmetleri A.Ş.
	04 - 07 Eylül 2024	Food İstanbul 2024	Gıda Ürünleri ve Teknolojileri	Dr. Mimar Kadir Topbaş Gösteri ve Sanat Merkezi	İstanbul Fuarcılık A.Ş. / Kamer Fuarcılık A.Ş.
	19 - 22 Eylül 2024	Züchex 34. Uluslararası Ev ve Mutfak Eşyaları Fuarı	Züccaciye, Porselen, Seramik Ev Elektroniği, Elektrikli Ev Eşyaları	Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi	Tarsus Turkey Fuarcılık A.Ş.
	25 - 29 Eylül 2024	Karavan Show Eurasia 3. Kamp,Karavan ve Ekipmanları,Alternatif Turizm Fuarı	Kamp,Karavan ve Ekipmanları,Alternatif Turizm	İstanbul Fuar Merkezi	Birleşik Fuar Yapım A.Ş.
	26 - 29 Eylül 2024	14. Van Doğu Anadolu Turizm Kongre ve Fuarı	Seyahat Acent., Oteller, Turizm Büroları, Kalkınma Ajansları, Bölgesel Turizm Tanıtma Ofisleri, Kültür ve Turizm Müdürlükleri	Van Expo Fuar ve Kongre Merkezi	İpekyolu Expo Fuar A.Ş.
	26 - 29 Eylül 2024	PATISSERIE KAFE RESTORAN KAHVE DONDURMA ÇİKOLATA EKİPMANLARI FUARI	OTEL RESTORAN KAFE MUTFAK KAHVE DONDURMA ÇİKOLATA PASTA ŞEKERLEME ÜRÜNLERİ MAKİNALARI VE GEREÇLERİ	Dr. Mimar Kadir Topbaş Gösteri ve Sanat Merkezi	Riva Fuar Ve Organizasyon Hizmetleri A.Ş. / Marka Fuarcılık A.Ş.
	02 - 06 Ekim 2024	Çukurova Mobilya - Dekorasyon Fuarı	Mobilya, Dekorasyon, Aydınlatma, Ev Tekstili, Züccaciye, Ev Elektroniği ve Aksesuarlar	Tüyap Adana Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi	Tüyap Adana Fuarcılık A.Ş. / Çukurova Fuarcılık A.Ş.
	07 - 12 Ekim 2024	MODEF EXPO 2024) 51. Uluslararası Mobilya ve Dekorasyon Fuarı	Mobilya ve Dekorasyon	İnegöl Hikmet Şahin Kültür Parkı / Uluslararası Fuar Alanı	Modelf Fuarcılık Ticaret Ltd. Şti.
	09 - 10 Ekim 2024	İstanbul Turizm Fuarı	Turizm, Oteller, Seyahat Acent., Ülkeler, Teknoloji, Servis Sağlayıcılar, Sağlık Turizmi, Kongre, Toplantı, Etkinlik	İstanbul Yenikapı - Avrasya Gösteri ve Sanat Merkezi	Dream Project Organizasyon Fuarcılık ve Tic. A.Ş.
	23 - 26 Ekim 2024	"FOOD-TECH EURASIA 2024 18. Uluslararası Gıda ve İçecek Teknolojileri Fuarı"	Gıda ve İçecek Üretim Makine ve Teknolojileri ve Güvenliği, Katkı ve Yardımcı Maddeleri	İstanbul Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi	Reed Tüyap Fuarcılık A.Ş.
	30 Ekm. - 01 Ksm. 2024	2. İstanbul Balkan Turizm Borsası Fuarı	İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri, Tatil Köyleri, Havayolu Firmaları, Oteller, Seyahat Acentaları	İstanbul Lütfi Kırdar Uluslararası Kongre ve Sergi Sarayı	Türsab Fuarcılık Hiz. Tic. A.Ş.
	04 - 08 Kasım 2024	UNICERA - İstanbul Seramik, Banyo, Mutfak Fuarı	UNICERA - İstanbul Seramik, Banyo, Mutfak Fuarı	İstanbul Fuar Merkezi	Unicera Uluslararası Fuarcılık A.Ş.
	14 - 17 Kasım 2024	Travel Expo Ankara 7. Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı	Seyahat Acenteleri, Oteller, Araç Kiralama, Turizm Büroları, Bakanlıklar, Dernekler ve Birlikler, Belediyeler, Eğitim, Seyahat Malz.	Ankara Ato Kongre Ve Sergi Sarayı "Congresium"	Atis Fuarcılık A.Ş.
	27 - 29 Kasım 2024	Light+Intelligent Building İstanbul	Aydınlatma Ve Akıllı Bina Otomasyon Teknolojileri Fuarı	İstanbul Lütfi Kırdar Uluslararası Kongre ve Sergi Sarayı	Messe Frankfurt
	27 - 30 Kasım 2024	Ethexpo Eurasia Turizm ve Sağlık Fuarı	Turizm, Sağlık, Alternatif Turizm, Tıbbi Cihaz	İstanbul Fuar Merkezi	Asel Uluslararası Fuar Hizmetleri
	05 - 07 Aralık 2024	TTI Health "2. Sağlık Turizmi Fuarı"	Sağlık Turizmi	Fuar İzmir - Gaziemir	İZFAŞ İzmir Fuarcılık / TÜRSAB Fuarcılık
	05 - 07 Aralık 2024	TTI İZMİR "18. Uluslararası Turizm Ticaret Fuar ve Kongresi"	Turizm Ticaret Fuar ve Kongresi	Fuar İzmir - Gaziemir	İZFAŞ İzmir Fuarcılık / TÜRSAB Fuarcılık
	11 - 14 Aralık 2024	Hoteltech Antalya - Otel Teknik Ekipman Ve Malzemeleri İhtisas Fuarı	Otel Teknik Ekipman Ve Malzemeleri	Anfaş Antalya Fuarcılık	Plan T İthalat İhracat
	14 - 22 Aralık 2024	Karavanist İstanbul 5. Karavan Ve Ekipmanları, Tiny House, Outdoor Ve Kamp Malzemeleri Fuarı	Karavan Araçları, Aksesuarları, Ürünleri, Hizmetleri,Doğa Aksesuarları, Alternatif Turizm, Arazi Araçları,Spor Giyim Bisiklet	Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi	Tüyap Tüm Fuarcılık Yapım Anonim Şirketi
	07 - 10 Ocak 2025	35.ANFAŞ Hotel Equipment Fuarı	Uluslararası Konaklama ve Ağırılama Ekipmanları Fuarı	Anfaş Antalya Fuar ve Kongre Merkezi	TT Global Fuarcılık
	30 Ock - 01 Şbt 2025	ATRAX Fuarı	12.Uluslararası Eğlence, park, spor & Rekreasyon alanları Endüstrisi Fuarı	İstanbul Fuar Merkezi	Turex Ulusl. Fuarcılık A.Ş.
	04 - 06 Şubat 2025	31. Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarı	Gıda ve içecek tedarikçileri	Anfaş Antalya Fuar ve Kongre Merkezi	ANFAŞ Antalya Fuarcılık A.Ş.
	05 - 07 Şubat 2025	EMITT 28.Doğu Akdeniz Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı	Acenteler, Oteller, Beldeler, Ülkeler	İstanbul - Tüyap Fuar ve Kongre Merkezi	ICA Fuarcılık A.Ş.
YURTDIŞI FUARLAR	Tarih	Fuarın Adı	Konusu	Yeri	Düzenleyen
	08 - 10 Ağustos 2024	8.Uluslararası Gıda, Otel Ekipmanları ve Paketleme Fuarı	Gıda ve otel ekipmanları	Kenya - Nairobi	Messe Turkey Fuarcılık
	09 - 11 Ağustos 2024	International Food Hospitality Restaurant & Baking Expo 2024	Uluslararası Otel Ekipmanları Fuarı	Pakistan - Lahor	Messe Turkey Fuarcılık
	11 - 13 Eylül 2024	ITB India 2024	Hindistan Turizm pazarı	Hindistan - Mumbai	Messe Berlin
	01 -04 Ekim 2024	HORECA 2024	Otel, Açgıllık ve Hizmet Sektörü Ekipmanları	Cezayir	Meridyen
	03 - 07 Kasım 2024	Equiphotel Paris	Hotel Ekipmanları Fuarı	Fransa - Paris	Tüyap Tüm Fuarcılık Yapım A.Ş.
	05 - 07 Kasım 2024	WTM Londra	Uluslararası Turizm ve Seyahat Fuarı	İngiltere - Londra	Reed Exhibitions
	05 - 07 Kasım 2024	Gulfhos 2024	Gıda ve Gıda Teknolojileri, Otel ve Restoran Ekipmanları	B.A.E - Dubai	Selten LTD.
	14 - 16 Kasım 2024	Philoxenia Hotelia 2024	39.Uluslararası Turizm ve Otel, Otel Ekipmanları Fuarı	Yunanistan - Selanik	Messe Turkey Fuarcılık
	25 - 27 Kasım 2024	QTM 2024 - Qatar Travel Mart	DMC'ler, Oteller, Tur ve Gemi Seyahati Operatörleri, Seyahat Acenteleri, Seyahat Teknolojisi Şirketleri, Turizm Kurulları vb.	Doha - Katar	Next Fair
	09 - 12 Ocak 2025	VAKANTIEBEURS Turizm ve Rekreasyon Fuarı		Hollanda - Utrecht	Jaarbeurs

TOPLANTI ve KONGRELER

Tarih	Toplantı/Kongrenin Adı	Konusu	Yeri	Düzenleyen
12 - 13 Eylül 2024	GlobeMeets	Seyahat acenteleri ve hizmet sağlayıcılarını bir araya getiren etkinlik	Rixos Tersane İstanbul	GlobeMeets
19 - 21 Eylül 2024	24.Ulusal Turizm Kongresi		Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi	Kastamonu Turizm ve Seyahat Acentesi
15 Kasım 2024	Uzakrota Global 2024	Zirveye İngiltere, BDT, Balkanlar, Avrupa ve Orta Doğu olmak üzere 110 ülkeden 15 bini aşkın turizm profesyonelinin katılacak	WOW Convention Center İstanbul	Uzakrota Ltd. Şti.

2024 yılının ilk altı ayında ülkemize gelen yabancı ziyaretçilerin sayısı 2023 yılının aynı dönemine göre yüzde 10,33 artış gösterdi

Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın son açıkladığı verilere göre 2024 yılının ilk altı (ocak - haziran) ayında 21 milyon 644 bin 659 yabancı ziyaretçi Türkiye'ye geldi. Yabancı ziyaretçi sıralamasında; ilk üç sırada, 2 milyon 688 bin 924 kişi ile Rusya, 2 milyon 467 bin 162 kişi ile Almanya, 1 milyon 773 bin 427 kişi ile İngiltere yer aldı. Geçtiğimiz yılın aynı dönemine göre gelen yabancı ziyaretçi sayısı ise 19 milyon 618 bin 196 olmuştur. Buna göre 2024 yılının ilk altı ayında yabancı ziyaretçi sayısında, geçtiğimiz yılın aynı dönemine göre yüzde 10,33 artış yaşandı.

TÜRKİYE'YE GELEN YABANCI ZİYARETÇİ SAYILARI* (2022 - 2023 - 2024)					
MİLLİYET	2022	2023	2024	Değişim %	
				2023 / 2022	2024 / 2023
Rusya Fed.	1 455 912	2 614 029	2 688 924	79,55	2,87
Almanya	2 030 548	2 270 127	2 467 162	11,80	8,68
İngiltere (Birleşik Krallık)	1 264 275	1 489 304	1 773 427	17,80	19,08
İran	1 050 588	1 004 742	1 442 165	-4,36	43,54
Bulgaristan	1 188 562	1 307 246	1 390 527	9,99	6,37
Gürcistan	537 689	754 577	715 167	40,34	-5,22
Polonya	363 895	531 610	686 721	46,09	29,18
Amerika Birleşik Devletleri	382 557	542 276	577 835	41,75	6,56
Hollanda	462 965	442 136	510 870	-4,50	15,55
Romanya	334 124	380 650	455 646	13,92	19,70
Fransa	346 917	366 644	429 295	5,69	17,09
Azerbaycan	338 741	328 013	418 029	-3,17	27,44
Ukrayna	304 908	346 313	404 077	13,58	16,68
Irak	479 309	469 947	400 835	-1,95	-14,71
Kazakistan	287 927	335 379	373 831	16,48	11,47
Suudi Arabistan	19 758	286 008	351 285	1347,56	22,82
Yunanistan	227 816	296 038	348 579	29,95	17,75
İtalya	126 747	224 136	257 500	76,84	14,89
Özbekistan	186 657	205 502	245 836	10,10	19,63
Belçika	207 081	203 665	238 288	-1,65	17,00
Çin Halk Cumhuriyeti	33 671	88 965	187 429	164,22	110,68
Avusturya	138 670	153 589	180 174	10,76	17,31
İsveç	174 411	149 541	169 591	-14,26	13,41
Hindistan	85 257	123 424	164 373	44,77	33,18
İsviçre	126 182	127 715	150 564	1,21	17,89
İspanya	102 601	125 556	146 943	22,37	17,03
Sırbistan	139 188	114 942	135 156	-17,42	17,59
Çek Cumhuriyeti (Çekya)	85 531	108 177	134 067	26,48	23,93
Cezayir	63 262	109 395	134 051	72,92	22,54
Danimarka	124 773	115 554	131 110	-7,39	13,46
Ürdün	179 018	154 121	129 667	-13,91	-15,87
Diğer	3 515 540	3 848 875	3 805 535	9,48	-1,12
YABANCI TOPLAMI	16 365 080	19 618 196	21 644 659	19,88	10,33
TÜRKİYE'YE GELEN YABANCI ZİYARETÇİLERİN YILLARA VE AYLARA GÖRE DAĞILIMI*					
AYLAR	YILLAR			DEĞİŞİM %	
	2022	2023	2024	2023 / 2022	2024 / 2023
OCAK	1 281 666	2 005 967	2 047 027	56,51	2,05
ŞUBAT	1 541 393	1 870 414	2 294 579	21,35	22,68
MART	2 079 565	2 335 728	2 701 244	12,32	15,65
NİSAN	2 574 423	3 321 824	3 611 244	29,03	8,71
MAVIS	3 873 212	4 500 242	5 130 119	16,19	14,00
HAZİRAN	5 014 821	5 584 021	5 860 446	11,35	4,95
TEMMUZ	6 664 970	7 148 044		7,25	
AĞUSTOS	6 304 770	6 660 700		5,65	
EYLÜL	5 475 453	5 786 027		5,67	
EKİM	4 803 198	4 987 112		3,83	
KASIM	2 551 483	2 525 345		-1,02	
ARALIK	2 399 441	2 483 756		3,51	
TOPLAM	44 564 395	49 209 180		10,42	
6 AYLIK TOPLAM	16 365 800	19 618 196	21 644 659	19,88	10,33

Kaynak: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı
* Yurtdışında ikamet eden vatandaş ziyaretçiler dahil edilmemiştir.

100 Yıllık Marka 100 Yıllık Gurur

170'den fazla ülkede; yaşadığınız, ürettiğiniz, dinlendiğiniz, eğlendiğiniz her yerde, her iklimde, soluduğunuz her nefesteyiz. 100 yıldır çığır açan buluşlarımızla, yepyeni teknolojilerimizle bugün dünyanın 1 numarasıyız.

**Daikin, iklimlendirme teknolojilerinde
100 yıllık tecrübe.**



**GÜNSU AŞ'DEN
HAVUZ
TASARIM VE
UYGULAMA
DESTEĞİ**

SCORPIOS BODRUM

**DÜNYA
MİMARLIK FESTİVALİ'NDE
FİNALİST**

günsu

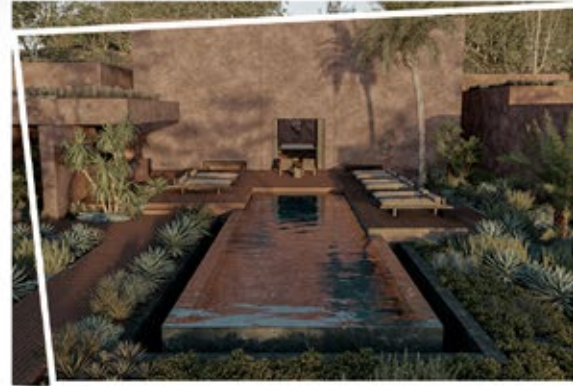
Scorpios Bodrum Dünya Mimarlık Festivali'nde Finalist:

GEOMİM Tarafından Tasarlanan Projeye, **Günsu AŞ'den Havuz Tasarım ve Uygulama Desteği**

GEOMİM tarafından tasarlanan Scorpios Bodrum projesi, Dünya Mimarlık Festivali WAF 2024'te 'Hotel & Leisure' kategorisinde finalist oldu. **Günsu AŞ** olarak, projenin özel havuz tasarımlarını ve uygulamalarını gerçekleştirmiş olmanın gururunu yaşıyoruz.

Geomim Mimarlık'ın modern ve yenilikçi tasarım yaklaşımıyla hayata geçirilen Scorpios Bodrum, benzersiz mimarisi ile dikkat çekiyor. Birbirinden yetenekli tasarımcılar ve titiz uygulama ekiplerinin işbirliği ile hayata geçirilen projede, **Günsu AŞ** olarak uzmanlık alanımız olan havuz tasarımı ve uygulaması konusundaki tecrübelerimizi havuz bölümlerinde gösterdiğimiz detaylı ve kaliteli işçilikle yansıtarak bu başarıya katkı sağlamaktan mutluluk duyuyoruz.

Scorpios Bodrum projesinin global başarısı, gelecek projelerimiz için ilham verici bir motivasyon kaynağı oldu. **Günsu AŞ** olarak yenilikçi yaklaşımlarımızı ve mükemmeliyetçi iş anlayışımızı koruyarak, sektörde öncü olmaya devam edeceğiz. **Geomim Mimarlık'a** WAF 2024'te başarılar diliyor, projeye katkı sağlayan tüm ekiplerimize teşekkür ederiz.



0800 511 03 10



info@gunsu.com.tr



www.gunsu.com.tr

E Ş S İ Z R A H A T L I K
K U S U R S U Z U Y K U

yatsan®



Yeni Allure Yatak Koleksiyonu ile ileri teknolojinin sağladığı
rahat ve huzurlu uykunun keyfini sürün.

STEARNS & FOSTER®

TEMPUR®

KING KOIL
MATTRESS CO.

Serta®

Sealy®

L A Z B O Y®

f t i | yatsanyatak | yatsan | yatsan.com

444 35 99