

Bir ruhun kıyıda durduğu yer;

Datça

Selimiye'de bir aile
masalının gerçek hikayesi:

Sardunya Restoran

İlk Kaşıktaki Aşk;

'Ebru Omurcalı'

Türkiye'den dünyaya açılan sahne

RAINBOW Entertainment

Karya Vizyon'un yolculuğu:

Antik Kimlikten Modern Vizyona

MARMARİS

Yeni yıl festivali
için ilk adım atıldı

İÇİMİZDEN BİRİ

MUTLU ÇELİK
Mücadeleci ruhun adı

Güvenliğe ve Mutluluğa

Açılan Kapı



dorTM
tek



30-60-90

DAKİKA

**Yangına Dayanımlı
Oda Kapıları**



KAYANAR

MUĞLA • MARMARİS • DATÇA • ULA

444 8 413

bilgi@kayanar.com

www.kayanar.com

eser

içecek pazarlama

www.eserpazarlama.com





eser

içecek pazarlama

içecek çözümlerinde LİDER



İçmeler Mahallesi 162 Sokak No.2/A İçmeler-Marmaris/MUĞLA

Tel: 0252 455 36 37 - 0530 762 32 79

www.eserpazarlama.com / info@eserpazarlama.com



EMSER
Endüstriyel Mutfak Ekipmanları



www.emsermutfak.com

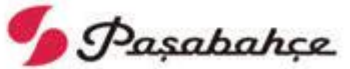


EMSER

Endüstriyel **Mutfak** Ekipmanları

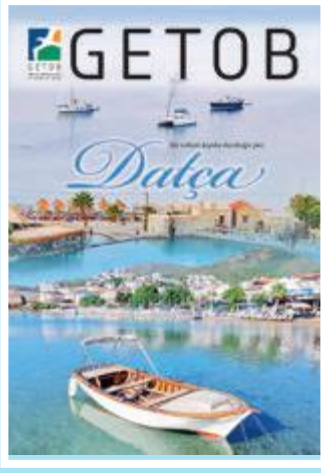
MARMARİS'in

Endüstriyel gücü...

 **Electrolux**  **hisar**  **FAGOR**  **Paşabahçe**

 **KAPP**  **CAMBRO**  **bonna**  **VICTORINOX**  **PIRGE**  **Jumbo**

Yeni Datça Yolu Bulvarı No. 85/A Marmaris / MUĞLA
Tel. +90 532 654 41 33 - +90 252 412 35 00



**GETOB DERGİSİ
İMTİYAZ SAHİBİ**

GETOB
(Güney Ege Turistik Otelciler ve
İşletmeciler Birliği) adına
BAŞKAN CENGİZ AYGÜN

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
GÜLÇİN BÜLBÜL

Yayın Kurulu
KADİR ÇALIŞIR
NEVCİHAN EREN
SÜLEYMAN YILDIZ
VOLKAN ŞİMŞEK

Dergi Mali İşler Sorumlusu
ONUR ÜLGEN

Yayın Yönetmeni
SEYCAN AKMAN

Grafik Tasarım
AJANS DORA

GETOB Yönetim Ofisi
Belediye Cd. No:8
Armutalan Kültür Merkezi
Ofis No: 4-5 Marmaris/MUĞLA
Tel: +90 252 412 02 00
Gsm: +90 506 640 54 04

www.getob.org.tr
info@getob.org

Datça fotoğrafları için
DATÇA KAYMAKAMLIĞI'na
teşekkür ederiz.

Baskı

İhlas Gazetecilik A.Ş.
Tel: 0212 454 30 00

Getob Dergisi Güney Ege Turis-
tik Otelciler ve İşletmeciler Birliği
tarafından hazırlanıp iki ayda bir
yayınlanmaktadır.

Yasal Uyarı

Dergimizde yayımlanan yazılar,
röportajlar ve ilanlar yazarlarının
sorumluluğundadır. Yayın yönetimi
içeriklerden sorumlu tutulamaz.

Tüm yazılı ve görsel içerikler

5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri
Kanunu kapsamında korunmaktadır.
İzinsiz kopyalanamaz, çoğaltılamaz ve
yayımlanamaz

8

Başkanın Yazısı

10-28

Bizden Kısa Kısa

30-31

Röportaj

Mustafa ÖZDEN

32-33

Röportaj

Emre YÜZBASİ

34-35

Röportaj

RAINBOW

Entertainment

36-37

Röportaj

Ali Alkan ÇÖMLEK

38-39

Röportaj

Ebru OMURCALI

40-42

Röportaj

Sardunya

Restaurant

44-50

Bölgemizden

DATÇA

52-53

İçimizden Biri

Mutlu ÇELİK

54-

Köşe Yazısı

Ali Ulvi AVANOĞLU

Binaların Yangından

Korunması

55-

Köşe Yazısı

İsmail Faruk GÜRKAN

Turizmde Mali

Yönetim

56-

Köşe Yazısı

Süreyya KALKAN

Turizmde Gıda

Mühendislerinin

Artan Rolü

58-

Köşe Yazısı

Ahmet KİRAZ

Otellerde Kullanma

ve İçme Suyunun

Önemi

60-

Yöresel Lezzetler

MACERAYA ATILMADAN ÖNCE FORD HELVACIOĞLU BAYİSİNE GELİN!

Macera şimdi başlıyor! Geliştirilmiş teknolojisiyle sürüş keyfini katlayan efsane model Yeni Ford Ranger®, Ford Helvacioğlu Bayisinde sizinle tanışmayı bekliyor.



Ford

GELECEĞİ
BUGÜNDEN YAŞA

HELVACIOĞLU

Orhaniye Mah. Uğur Mumcu Bulvarı No:17 Merkez/Muğla - MUĞLA



Değerli okuyucularımız,

Sizlerle bir sayı daha buluşmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği olarak, 2025 turizm sezonuna büyük umutlarla, ancak bir o kadar da zorlu koşulların gölgesinde girmiş bulunmaktayız.

Sezonun hemen başında Kartalkaya'da meydana gelen talihsiz yangın hepimizi derinden üzmüş ve bir kez daha yangın güvenliği konusunda alınması gereken önlemlerin ne kadar hayati olduğunu göstermiştir. Bu süreç, yangın yönetmeliği uygulamaları ve otellerdeki güvenlik kriterlerinin yeniden değerlendirilmesini gerekli kılarken; yöresel mimariye sahip tesislerin yer aldığı bölgemizde, uyum sürecinin zaman ve iş birliği gerektirdiği bir döneme girmemize neden olmuştur.

Bu bağlamda, başta yerel yönetimlerimiz olmak üzere devletimizin tüm kademelerinden, sektörün ihtiyaçlarına duyarlı, yapıcı ve destekleyici bir yaklaşım beklediğimizi bir kez daha ifade etmek isterim. Çünkü hepimiz biliyoruz ki turizm, bölgemiz için sadece bir gelir kapısı değil; istihdamın, kalkınmanın ve tanıtımın temel dinamiğidir.

Küresel çapta yaşanan ekonomik belirsizlikler, yakın coğrafyamızda gelişen yeni destinasyonlar – örneğin Mısır'daki yeni yatırımlar veya Suudi Arabistan'ın çöl ortasında oluşturduğu farklı konseptler bizlere, kendi yol haritamızı yeniden gözden geçirme zorunluluğunu doğurmaktadır. Güney Ege olarak, önümüzdeki beş ila on yıl içinde sürdürülebilir ve rekabetçi projelere imza atmamız gerekliliği artık bir tercihten öte zorunluluktur.

GETOB olarak bu sorumluluğun bilinciyle, sadece bölgemizdeki değil, ülke genelindeki turizm hareketliliklerini de yakından takip ediyor; sektörün gelişimi adına her türlü görüşme, toplantı ve organizasyona aktif katılım sağlıyoruz. Gün oluyor, bir günde iki farklı toplantıya katılıyor; kimi zaman farklı ekiplerle, farklı şehirlerde sektörümüzü temsil ediyoruz.

Bu yoğun çalışmalar arasında bizleri son derece gururlandıran bir organizasyonu da başarıyla gerçekleştirdik: Karya Vizyon 1. Uluslararası Turizm Buluşması. Nisan ayında gerçekleştirdiğimiz bu önemli etkinlikte; devletin tüm kademelerinden temsilciler, siyasi otoriteler, sektör profesyonelleri ve özel sektörün güçlü paydaşları bir araya geldi. İki gün süren bu değerli buluşma, sadece bölgemiz için değil, Türkiye turizminin geleceği açısından da önemli bir adım oldu.

Karya Vizyon Turizm Buluşması'nı her yıl düzenli olarak gerçekleştirmeyi; bölgemizin ve ülkemizin en prestijli turizm etkinliklerinden biri haline getirmeyi hedefliyoruz. 2026 yılı Nisan ayında gerçekleştireceğimiz ikinci buluşma için şimdiden tüm paydaşlarımızı birlikte hareket etmeye ve bize destek olmaya davet ediyoruz.

Bu vesileyle, 2025 turizm sezonunun bölgemize, ülkemize ve tüm turizm camiasına hayırlı, bereketli ve başarılarla dolu bir sezon olmasını diliyor; bir sonraki sayımızda yeniden buluşmayı umut ediyorum.

Saygılarımla,

Cengiz Aygün

GETOB Yönetim Kurulu Başkanı

PASHA

— FINE JEWELRY —

Marmaris'in Mücevher Atölyesi
Hayal et, anlat, takıya dönüşsün...

1992'den bugüne.

Kuyumculukta güvenin ve zarafetin adı...



📍 Armutalan Mah. Cumhuriyet Bulvarı No:64, Marmaris
☎ +90 531 938 31 88 www.pashafinejewelery.com
📱 @pashajewellery_marmaris 🌐 Pasha & Co Jewellery Marmaris





Kültür ve Turizm Bakan Yrd.
Nadir ALPASLAN



Muğla Valisi
İdris AKBIYIK



Muğla AK Parti Milletvekili
Kadem METE



TTYD Başkanı
Oya NARİN

Karya Vizyon'un yolculuğu: Antik Kimlikten Modern Vizyona

Turizmin sadece ekonomik değil; kültürel, çevresel ve toplumsal bir değer olarak konumlandırılması gerektiği fikrinden yola çıkan Uluslararası Karya Vizyon 1. Turizm Zirvesi, 17-18 Nisan 2025 tarihlerinde Marmaris'te gerçekleşti.

GETOB'un (Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği) öncülüğünde düzenlenen organizasyonun koordinatörlüğünü Ebru Omurcalı üstlendi. Karya Vizyon yalnızca bir organizasyon değil; Karya uygarlığının derinliğinden beslenen, yerelden evrensele taşınan bir kalkınma modeli haline geldi.

Karya: Zamansız Bir Hafıza, YAŞAYAN BİR MİRAS

Karya, yalnızca bir coğrafi bölge değil; geçmişle bugünü harmanlayan bir yaşam felsefesi. M.Ö. 11. yüzyıldan bu yana Akdeniz'in denizci halklarından biri olan Karyalılar; taş işçiliğinden tarıma, zeytinliklerden mimariye kadar "sürdürülebilir yaşam" anlayışının kadim temsilcileri.

Bugün Marmaris'ten Bodrum'a, Datça'dan Milas'a kadar uzanan bu bölge, yalnızca güneş ve deniz değil, geçmiş-

le geleceği buluşturan bir medeniyetin taşıyıcısı. Karya Vizyon'un temel referans noktası da işte bu tarihsel derinlik.

GETOB ve EBRU OMURCALI İŞ BİRLİĞİ

Zirvenin planlama sürecinde GETOB ile Ebru Omurcalı arasında kurulan stratejik ortaklık, içerik üretiminden sahadaki uygulamaya kadar her aşamada etkili oldu.

GETOB Yönetim Kurulu Başkanı Cengiz Aygün liderliğindeki yönetim, bölgesel turizme olan hâkimiyetiyle sürece yön verdi. Omurcalı ise zirve temasını, panel yapılarını ve workshop akışlarını organize etti. Hem stratejik hem duygusal olarak aynı dili konuşan bu ekip, zirveyi yalnızca iki güne sığan bir etkinlik değil, uzun vadeli bir dönüşüm projesi haline getirdi.

17-18 NİSAN 2025

KARYA VİZYON SAHADA

Zirve boyunca Marmaris'teki üç farklı otel ev sahipliği yaptı: Green Nature Diamond Hotel, Martı Resort Hotel ve Cettia Beach Hotel. Organizasyo-



Jolly TUR Yön. Kurulu Bşk.
Ahmet Mete VARDAR



ANEX Grubu CEO'su
Vural KARASU

nun ilk gününde TÜROFED Yönetim Kurulu Toplantısı başarıyla gerçekleştirildi.

23 Nisan Temalı Gala Gecesi, Karya'nın çocuklara adanmış barışçıl ruhuyla anlamlı bir açılış atmosferi sundu. Zirvenin ikinci gününde kamu temsilcilerinden sektör devlerine uzanan geniş bir katılım gerçekleşti.

Zirveye katılan Kültür ve Turizm Bakan Yardımcısı Nadir Alpaslan, "Bugün yılda 61 milyar doların üzerinde bir turizm geliri, 62 milyon ziyaretçisi olan, dünyada turizmde çok iddialı bir ülke konumundayız." dedi. Alpaslan, Türkiye'nin turizmde dünyada başarı hikayesi yazarak, çok iddialı hedefleri olan bir ülke konumuna geldiğini söyledi. Türkiye'nin turizmde 130 milyar dolar hedeflere 2030'lu yıllarda ulaşabilecek bir ülke konumuna geldi. Turizm adına, ürün çeşitliliği adına ne varsa hepsine sahibiz. Muğla, bu ürünlerin hepsine sahip, özellikle Marmaris." ifadelerini kullandı.

Etkinliğin açılışında konuşan GETOB





Muğla Büyükşehir Bld. Bşk.
Ahmet ARAS



GETOB Başkanı
Cengiz AYGÜN



Marmaris Belediye Başkanı
Acar ÜNLÜ



YDA Dalaman Havalimanı
CEO'su / **Yiğit LAÇIN**

Başkanı Cengiz Aygün, Atatürk'ün turizme yaklaşımına değinerek 1930'da İstanbul'da açılan Park Otel'in modern otelcilik anlayışının bir örneği olduğunu söyledi. 1937 yılında yapılan bir otel anketine göre Türkiye'de 1127 otel ve 1495 han bulunduğunu aktaran Aygün, "Mustafa Kemal Atatürk, Türk mutfağını kültürel kimliğin bir parçası olarak görmüş ve bu mirası gelecek nesillere aktarmayı amaçlamıştır. Devlet yemeklerinde Türk mutfağının seçkin yemeklerini sunarak Türkiye'nin gastronomik zenginliğini dünyaya tanıtmıştır. Bu yaklaşım, günümüzde gelişen gastronomi turizminin temelini oluşturmuştur." dedi.

Zirvede konuşan TTYD Başkanı Oya Narin, Türkiye turizm sektörünün iki büyük stratejik atılımın ardından üçüncü büyük dönüşüm dönemine girdiğini vurguladı. Narin, "Bu yeni dönemde nitelikli ve sürdürülebilir büyüme, yatırım çeşitliliği ve destinasyon bazlı gelişim öncelikli hale geliyor," dedi.

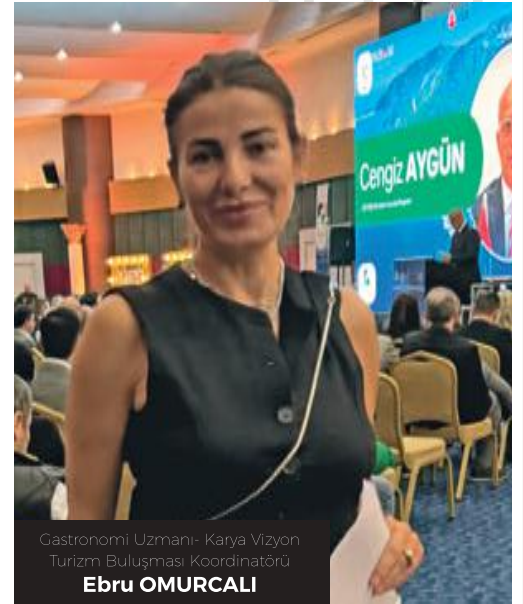
Oya Narin ayrıca Marmaris ve genel olarak Karya Bölgesi'nin, bu dönüşüm vizyonunun öncüsü olabileceğini belirtti. Bölgenin doğal güzellikleri, yat turizmindeki gücü, kültürel mirası ve Karya Yolları Antik Patikası gibi projelerle farklılaşan bir turizm modeli sunduğuna dikkat çekti.

Muğla Valisi İdris Akbıyık, AK Parti Muğla Milletvekili Kadem Mete, Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet Aras, Marmaris Belediye Başkanı Acar Ünlü, Türkiye Otelciler Federasyonu Başkanı Erkan Yağcı, Türkiye Turizm Yatırımcıları Derneği Başkanı Oya Narin, YDA Dalaman Havalimanı Üst Yöneticisi (CEO) Yiğit Laçın, konuşma yaptı. Konuşmaların ardından JET2 Türkiye Kontrat Müdürü Tony Jaques, Jolly

Turizm Yönetim Kurulu Başkanı Mete Vardar, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı Yardımcı Doç. Dr. Naringül Margazieva ve Anex Tur Üst Yöneticisi (CEO) Vural Karasu'nun konuşmasıyla oturumu tamamlandı. Turizm yatırımcısı Turabi Çelebi'nin moderatörlüğündeki "Muğla Sınırlarını



Aşan Sektör Yatırımcıları" oturumunda, Dünya Türk İş Konseyi Başkanı Turgut Torunoğulları, Hizmet İhracatçıları Birliği Turizm Komitesi Üyesi Bülent Bülbüloğlu, Horeca Yatırımcısı İdris Akgöl, değerlendirmelerini yaptı. "Lezzetin Gücüyle Kültürel Köprüler Kurmak Antik Dönem Mutfağı" adlı workshop, gastronomi uzmanı, araştırmacı yazar Ebru Omurcalı tarafından gerçekleştirildi.



Gastronomi Uzmanı - Karya Vizyon
Turizm Buluşması Koordinatörü
Ebru OMURCALI

Antik Mutfakın Gücü; GASTRO ATÖLYE

Ebru Omurcalı'nın hazırlayıp sunduğu "Antik Dönem Mutfakı" başlıklı Gastro Diploması Atölyesi, zirvenin en çok ilgi gören bölümlerinden biri oldu. Yalnızca tatlar değil, tarihle kurulmuş kültürel bağlar da bu atölyede yeniden can buldu.

Zeytinyağı, buğday, yabani otlar ve deniz ürünleriyle yapılan tarifler, katılımcılara Karya ruhunu damakta hissettirdi.

Bu vizyon, Güney Ege'nin sınırlarını aşarak, Türkiye'nin kültürel ve ekonomik potansiyelini evrensel bir değerle buluşturmayı hedefliyor. Karya Vizyon artık yalnızca bir buluşma değil; bölgesel kalkınmanın katalizörü. Karya Vizyon Turizm Buluşmasının ikinci edisyonu için hazırlıklar başladı. Zirvenin Nisan 2026 tarihinde yapılması planlanıyor.



Karya Vizyon'un Yolculuğu, Turizmin Geleceğine Açılan Kapı

Bir Fikrin Doğuşu: Karya Vizyon

Karya Vizyon'un ne anlama geldiğini, bu kavramın arkasındaki kültürel ruhu ve bölgesel misyonu, Karya Vizyon Koordinatörü olarak bu yolculuğun mimarlarından biri olan Ebru Omurcalı'ya sorduk.

Uluslararası Karya Vizyon 1. Turizm Buluşmasına adını veren 'Karya Vizyon' nasıl ortaya çıktı?

Bu fikrin temelleri nasıl atıldı?

Karya Vizyon'un ortaya çıkış süreci, aslında yalnızca bir fikir ya da proje değil; bölgesel bir ruhun, ortak bir aklın ve vizyoner bir yaklaşımın ürünü. Bu noktada özellikle GETOB Yönetim Kurulu Başkanı Sayın Cengiz Aygün ve değerli yönetim kurulunun projenin sahipleri olduğunu belirtmek isterim. Kendileriyle yaptığımız ilk görüşmelerden itibaren GETOB'un yalnızca bölgesel bir turizm birliği olmanın ötesinde, tarihi ve kültürel derinliği kucaklayan bir vizyonla hareket ettiğini görmek çok ilham vericiydi. GETOB'un kapsadığı coğrafyanın, Antik Karya uygarlığının birebir iz düşümüne sahip olması, bu projenin ana fikrinin oluşmasında belirleyici oldu. Karya Vizyon, işte bu güçlü zeminde, GETOB'un kurumsal liderliği ve sahiplenmesiyle hayata geçti. Projenin kapsamını birlikte şekillendirdik; içerik yapısını, katılımcı profillerini ve bölgeye nasıl stratejik bir değer kazandırabileceğimizi birlikte tartıştık. Bu sürecin her aşaması bizim için hem çok öğreticiydi hem de büyük bir heyecan kaynağı oldu.

Karya Vizyon'u en yalın haliyle tanımlamak gerekirse, "antik kimlikten modern vizyona uzanan, bir medeniyetin zamansız izlerini taşıyan bütüncül bir yaklaşım" derim. Çünkü Karya, sadece coğrafi bir alan değil; doğası, tarihi, kültürü ve insanıyla çok katmanlı bir hafızayı içinde barındıran, yaşayan bir mirastır. Biz bu mirası sadece anmakla kalmıyor, aynı zamanda geleceğe taşınacak bir vizyon olarak yeniden konumlandırıyoruz.

Karya Vizyon bir fikirden çok, artık ertelenemez bir ihtiyaçtan doğdu. Son yıllarda Bodrum, Marmaris, Datça ve

çevresinde turizm sezonunun klasik takvimlerin ötesine taşındığını gözlemliyorduk. Ancak bu dönüşümün sistematik biçimde konuşulduğu, sektör temsilcileriyle kamu ve akademi dünyasının bir araya gelip ortak çözüm ve strateji üretebildiği kapsayıcı bir platform eksikti.

İşte tam bu noktada devreye GETOB'un öncülüğünde şekillenen Karya Vizyon girdi. Biz bu platformu yalnızca bir zirve olarak değil, bölge turizmini dönüştürecek çok katmanlı bir vizyon buluşması olarak tasarladık. İlk adımları atarken zihnimizde hep şu soru vardı:

"Turizmi sadece ekonomik bir faaliyet olarak değil, aynı zamanda kültürel, çevresel ve toplumsal sürdürülebilirliğin de taşıyıcısı haline nasıl getirebiliriz?"

İşte bu soruya verilen yanıt, Karya Vizyon'un omurgasını oluşturdu.

Biraz da Karya Uygarlığından Bahseder misiniz?

Antik çağlarda denizci bir halk olan Karyalılar, bu coğrafyaya ruhunu işlemiş, yalnızca mimari ya da askeri değil, kültürel ve duygusal bir miras bırakmıştır.

Bugün Bodrum'dan Marmaris'e, Datça'dan Milas'a uzanan bu kıyı şeridi sadece bir tatil cenneti değil, aynı zamanda ruhunu tarihle yoğurmuş bir kültürel zemindir. Karya bölgesi, her bir zeytin ağacında, her taş evin duvarında, rüzgârla savrulan kekik kokusunda yaşayan bir hafızaya sahiptir.

ANTİK DÖNEMİN SESSİZ TANIKLARI

Karya'nın tarih sahnesindeki ilk adımları M.Ö. 11. yüzyıla kadar uzanır. Hititler'in yazıtlarında "Karkisa" olarak geçen bu



Gastronomi Uzmanı- Karya Vizyon
Turizm Buluşması Koordinatörü
Ebru OMURCALI

halk, zamanla hem bağımsız hem de güçlü bir kültür geliştirmiştir.

SÜRDÜRÜLEBİLİR YAŞAMIN ATASI

Karyalılar yalnızca savaşçı ya da denizci değildi; aynı zamanda doğayla uyumlu yaşayan, toprağı kutsayan bir halktı. Dağ köylerinde taş işçiliğiyle inşa ettikleri evler, su yolları, teraslanmış zeytinlikler bugünkü "sürdürülebilir yaşam" kavramının binlerce yıl önceki yansımalarıdır.

Karya ruhu bugün hâlâ bölge halkının yaşam anlayışında hissedilir. Geleneksel tarım, sabun yapımı, taş işçiliği, keçecilik gibi yerel zanaatlar yaşatılmakta; "yerellik" bir nostalji değil, yaşam biçimi olarak benimsenmektedir.

MODERN ZAMANDA KARYA KÜLTÜREL BİR VİZYON

Antik bir dönemle, modern zamanın buluşmasını nasıl bir araya getirdiniz?

Bugünün Karya'sı, geçmişin ruhunu modern vizyonlarla birleştiren özel bir bölge haline gelmiştir. Turizm yalnızca "deniz-güneş" değil; kültür, gastronomi, ekoloji ve tarih odaklı yeni deneyimlere evrilmektedir.

Karya Vizyon Projesi, bu ruhu taşıyan çağdaş adımlardır. Bölgenin mirasını yalnızca korumakla kalmayıp, onu geleceğe aktaran platformlar yaratma çabası bu vizyonun temel taşıdır. GETOB'un önderliğinde başlatılan ve oluşturulan Karya Vizyon; Yerel yönetimler, sivil toplum kuruluşları ve özel sektörün iş birliğiyle, Karya toprakları yeniden kendine dönmekte ve dünyaya benzersiz bir mesaj sunmaktadır: Kültür, ancak kök saldıği toprakla birlikte yeşerir. Karya sadece bir bölge değil, bir ruh, bir kimlik, bir yolculuktur. Rüzgarın yonttuğu kayalıklar, antik yollar, kekik kokulu tepeler ve masmavi koylar bize geçmişin yalnızca geçmişte kalmadığını anlatır.

Bu ruh, yalnızca tarihçiler için değil, turizmciler, sanatçılar, doğaseverler ve vizyonerler için bir ilham kaynağıdır. Karya'ya bakmak, kendimize, geçmişimize ve geleceğimize daha derinlemesine bakmaktır. Ve bu bakış, ancak yerelle birleşen evrensel bir vizyonla mümkündür.

FİKİRDEN ZİRVEYE

Bu fikirden yola çıkarak bir zirve organize etmek kolay olmamıştır. Nasıl bir hazırlık süreci yaşadınız?

İtiraf etmeliyim, işin hem stratejik hem lojistik boyutu oldukça yoğundu. İlk olarak turizmdeki tüm paydaşları masaya davet ettik: Otelciler, seyahat acemeleri, Sivil Toplum Kuruluşları, Yerel Yönetimler, akademisyenler... Amacımız monolog değil, diyalog yaratmaktır. Ardından lokasyon, temalar ve konuşmacılar belirlendi. "*Dijitalleşme*", "*Yeşil Turizm*", "*Alternatif Turizm Modelleri*" gibi başlıkları öne çıkardık. Aynı anda içerik üretimi, sponsorluk yönetimi, medya iş birlikleri, PR kampanyaları gibi birçok başlığı da yürüttük. Bize en çok heyecan veren kısımlardan biri ise, bölgedeki genç turizm profesyonellerini de sürece dahil edebilmek oldu.

GETOB İLE YOL ARKADAŞLIĞI

GETOB (Güney Ege Turistik Otelciler Birliği) ile iş birliğiniz nasıl gelişti?

GETOB ile başlayan yolculuğumuz, sıradan bir iş birliğinin çok ötesine geçen, karşılıklı güvene ve ortak vizyona dayalı bir birliktelik haline geldi. İlk temasımızda, beni en çok etkileyen şey GETOB'un turizme bakışındaki cesaret ve yenilikçi yaklaşımdı. Klişeleşmiş tanıtım kalıplarının dışına çıkan, turizmi yalnızca ekonomik kazançtan ibaret görmeyen ve bölgesel kalkınma ile sürdürülebilirliğe entegre eden bir dil kullanmaları, bana "doğru yerdeyim" duygusunu yaşattı.

Sayın Cengiz Aygün başkanlığında-ki GETOB yönetimi, daha ilk andan itibaren büyük bir içtenlik ve yüksek bir profesyonellikle kapılarını açtı. Ortak bir hayalin peşinden gitmenin gücüyle hareket ettik.

Onların sektörel deneyimi, bölgeye olan hâkimiyetleri ve sahaya dokunan refleksleriyle; benim içerik üretiminden stratejik planlamaya uzanan tecrübem çok doğal bir uyum yakaladı. Bu uyum, sadece Karya Vizyon Zirvesi'nin hazırlık sürecinde değil, etkinliğin sonrasında da aktif bir iş birliğine dönüştü. Özellikle Marmaris'te düzenlenen çeşitli toplantı, çalıştay ve saha ziyaretlerinde GETOB'un bölge otelleri, küçük işletmeler ve yerel rehberler ile olan güçlü bağları, bizim için bir veri hazinesine dönüştü.

GETOB, bölgedeki sürdürülebilir turizm potansiyelini yalnızca anlatmakla kalmadı, verilerini, deneyimlerini ve vizyonunu paylaşarak Karya Vizyon'u zirveye taşıdı...

Açıkça söylemeliyim ki, GETOB ile bu süreçte kurduğumuz ilişki, klasik bir "destekçi-uygulayıcı" ilişkisinden çok öteye geçti. Bu bir yol arkadaşlığıydı. Stratejik ve duygusal olarak aynı dili konuşan, aynı hedefe yürüyen iki yapı olduk. Sonuç olarak GETOB ile olan bu iş birliği, Karya Vizyon'u bir günden ibaret bir etkinlik olmaktan çıkarıp bölgesel bir dönüşüm ve sürdürülebilir turizm ekosistemine dönüştüren en kritik yapıtaşlarından biri haline geldi.

Genel olarak gerçekleşen Karya Vizyon Uluslararası 1.Turizm Buluşması'nın organizasyonundan bahsedebilir misiniz?

Buluşma, Tarih: 17-18 Nisan 2025 tarihlerinde Marmaris Green Nature Diamond, Martı Resort ve Cettia Beach Otelleri ev sahipliğini yaptılar. Karya Vizyonu Turizm Buluşması, antik Karya bölgesinden ilhamla doğan bir fikir olarak yalnızca bir buluşma değil, yeni nesil bir turizm vizyonunun başlangıcı

noktası oldu.

GETOB'un liderliği ve yerel-ulusal düzeyde güçlü katılımlarla düzenlenen bu zirve, sektörde gerçek anlamda dönüşüm, iş birliği ve sürdürülebilir kalkınma odağında önemli bir kilometre taşı olmuştur. Buluşma iki gün sürmüştür.

1. GÜN - TÜROFED Yönetim Kurulu Toplantısı başarıyla düzenlenmiş, sektörün öncelikli konuları üst düzeyde istişare edilmiştir.

23 Nisan Temalı Gala Programı, güçlü bir tarihsel ve kültürel bağlam sunarak katılımcılara anlamlı bir açılış deneyimi yaşatmıştır:

2. GÜN - (18 Nisan 2025): Paneller, Buluşmalar ve Strateji Oturumları Açılış Konuşmaları (Valilik, Belediye Başkanları, Bakanlık Temsilcileri, Sektör STK'ları) ile zirve kamu nezdinde üst düzey karşılık bulmuştur.

KARYA VİZYON NEREYE GİDİYOR?

Bundan sonrası için Karya Vizyon nasıl bir rota izliyor?

GETOB için bu bir başlangıç. Artık yılda bir kez yapılan bir zirveden daha fazlasını hayal edebiliriz. Yeni hedefi;Turizme hizmet eden, katkı sağlayan, sürdürülebilir esasları temel alan, Karya Vizyon, "dijital içerik ve strateji platformuna" dönüştürmek. Karya Vizyon Buluşması,

GETOB'un liderliğinde hem profesyonel düzeyde organize edilmiş hem de yerel ruhu ve tarihsel mirası sahiplenilen güçlü bir örnek olmuştur. Buluşma, yalnızca bir organizasyon olarak değil; kalıcı bir turizm stratejisi ve bölgesel dayanışma platformu olarak konumlanmıştır. GETOB ile birlikte bu yapının sürdürülebilir bir modele dönüşmesi ve her yıl yeni temalarla devam etmesi hedeflenmektedir.

Buluşma sonrası çıkan sonuç raporlarını sektörle paylaşıyoruz. Akademi-turizm iş birliklerini artırmak, gastronomi odaklı mikro / makro ölçeklerde etkinlikler düzenlemek, genc turizmciler için mentorluk programları oluşturmak gibi projeler de masada.

Ayrıca GETOB iş birliği ile yeni şehirlerde ve ülkelerde "uydu zirveler" düzenleyerek bu hareketi Güney Ege dışına da taşıma hedefindeyiz.

Karya Vizyon artık bir zirveden öte, bölgesel kalkınma için katalizör rolünde. Ve bu daha sadece başlangıç.



19

GETOB Dergisi

yıl aradan sonra
yeniden yayında



GETOB Başkanı
Cengiz AYGÜN

Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB), turizm sektörüne ışık tutacak önemli bir adımı daha attı. 19 yıl aradan sonra yeniden yayın hayatına başlayan GETOB Dergisi'nin lansmanı, 12 Mart 2025 tarihinde Elegance Hotel'de geniş bir katılımı ile gerçekleştirildi.

Turizm sektörü temsilcilerinin büyük ilgi gösterdiği lansmana, Marmaris Kaymakamı Sayın Nurullah Kaya, Marmaris Belediye Başkanı Sayın Acar Ünlü ve Ortaca Belediye Başkanı Sayın Evren Tezcan başta olmak üzere birçok kamu temsilcisi ve sektör paydaşı katıldı. Etkinlikte dergiye katkı sunan sponsorlar, reklam veren kurum ve kuruluşlar ile destekçi isimlere teşekkür plaketi takdim edildi. GETOB Başkanı Cengiz AYGÜN yaptığı konuşmada, derginin yalnızca bir yayın değil; bölge turizmine yön veren, ortak vizyonla hareket eden bir iletişim platformu olduğunu vurguladı. *"Turizm yalnızca bir sektör değil, aynı zamanda kültürümüzü, misafirperverliğimizi ve doğal güzelliklerimizi*

Yeniden
okurla
buluşan
GETOB
Dergisi,
turizm
sektörüne
güçlü bir
ses ka-
zandırıyor.



GETOB Başkanı
Cengiz AYGÜN



Marmaris Belediye Başkanı
Acar ÜNLÜ



Marmaris Kaymakamı
Nurullah KAYA

Lansmanda konuşan Kaymakam Nurullah Kaya, dergilerin sektöre kalıcı rehberlik sunduğunu belirtti. Başkan Acar Ünlü, GETOB Dergisi'nin turizme yeni bir pencere açtığını söyledi. Başkan Cengiz AYGÜN ise yayına yeniden başlamaktan duyduğu memnuniyeti ifade etti.

dünyaya tanıttığımız büyük bir yolculuktur" diyen AYGÜN, GETOB Dergisi ile bu değerleri daha geniş kitlelerle buluşturmayı amaçladıklarını ifade etti.

Derginin içeriğinde sektörel gelişmeler, bölgesel başarı hikâyeleri, turizm politikaları üzerine analizler ve uzman röportajlarına yer veriliyor. GETOB, bu yayın aracılığıyla Güney Ege'nin eşsiz doğasını, turizmin sunduğu fırsatları ve bölge destinasyonlarının potansiyelini profesyonel bir bakış açısıyla tanıtmayı hedefliyor.

Kaymakam Nurullah Kaya da yaptığı kısa konuşmada derginin bölge için ha-

yırlı olmasını dileyerek, böylesi nitelikli bir yayının hem turizm profesyonellerine hem de kamu kurumlarına rehber olacağını ifade etti.

Güney Ege Bölgesi için stratejik bir yayın olma hedefiyle yeniden hayata geçirilen GETOB Dergisi, ilk sayısı ile okuyucularıyla buluştu. Sektörün iç sesini yansıtan bu yeni dönemde, birlik ve dayanışma vurgusu ön planda tutuluyor. Lansmana katılarak destek veren tüm katılımcılara ve katkı sağlayan kurumlara teşekkür edildi.

Güney Ege Bölge Turizmi İçin Birlikte Daha Güçlüyüz...



Teşekkür Belgeleri Takdim Edildi

GETOB Dergisi lansmanında yayın hayatına dönüş sürecinde katkı sağlayan sektör temsilcilerine, iş ortaklarına ve paydaşlara teşekkür belgelerini takdim etti. Lansman buluşmasında gerçekleştirilen bu anlamlı sunumda, turizm camiasının güçlü dayanışması bir kez daha gözler önüne serildi.

GETOB Dergisi'nin yeni döneminde röportajlar, eğitim sayfaları, sektör analizleri ve güncel gelişmelerle dolu içerikler okuyucuyla buluşuyor. Bu özel sayfada yer alan kareler, sektörün birlik ve motivasyon fotoğrafı olarak dergimize yansıdı.



Turizm Fakültesi'nde sektör buluşması

GETOB, Üniversite-Sektör işbirliğini güçlendirmeye devam ediyor.



Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından düzenlenen Kariyer Fuarı, genç turizm profesyonelleri ile sektör temsilcilerini bir araya getirdi.

Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB) olarak bu anlamlı etkinliğe katılım sağlayarak üniversiteyle süregelen işbirliğimizi bir kez daha pekiştirdik. Turizm sektöründe nitelikli personel istihdamına katkı sağlamak amacıyla uzun süredir

üniversiteyle başarılı çalışmalar yürüten GETOB, bu işbirliğini daha da ileri taşımak adına yeni adımlar atmaya devam ediyor. Öğrencilerin sektöre doğrudan temas edebileceği platformların artırılması, hem akademik hem de pratik becerilerin gelişmesine katkı sunuyor.

Kariyer fuarı kapsamında öğrencilerle bir araya gelen GETOB temsilcileri, sektördeki güncel gelişmeleri paylaşarak kariyer planlamaları konusunda yol

gösterici oldu.

Birlik, genç turizmcilerin eğitim süreçlerine destek vermekten ve meslek hayatlarına hazırlanmalarında yanında yer almaktan büyük memnuniyet duyduğunu ifade etti.

Bu değerli organizasyonun hayata geçirilmesinde emeği geçen başta Turizm Fakültesi Dekanı ve Dekan Yardımcısı olmak üzere tüm akademik kadroya ve Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi ailesine teşekkür ederiz.

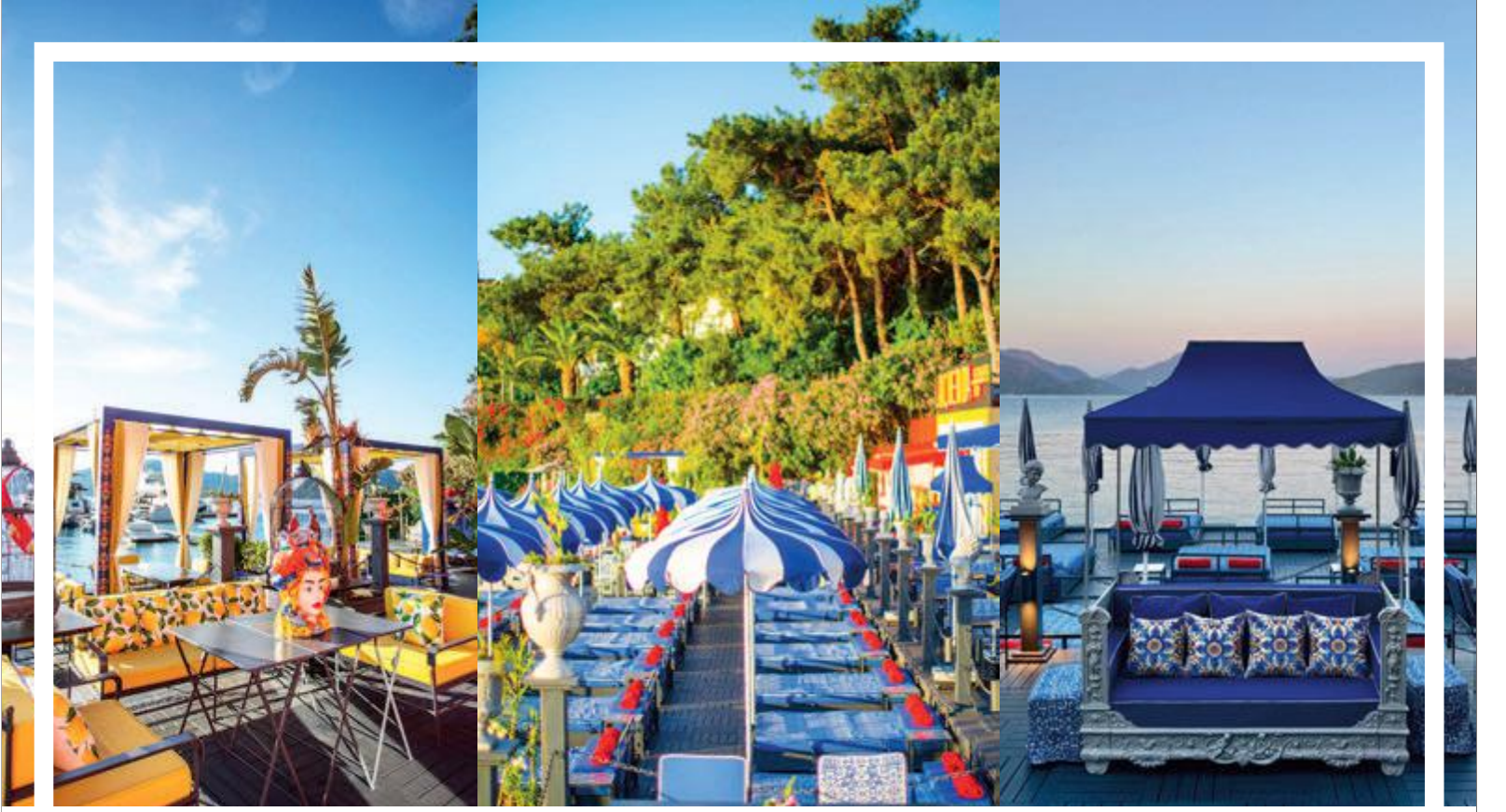
Avusturyalı misafirler yeniden ilçemizde



Nisan sonu itibarıyla Marmaris, özel bir turizm organizasyonuna daha ev sahipliği yaptı. Avusturya'dan gelen 3. yaş grubu misafirlerin ilk kafilesi, uzun bir aradan sonra NBK Touristic ve Seniorennen iş birliğiyle yeniden başlatılan program kapsamında ilçemize ulaştı. 21 Nisan - 21 Mayıs tarihleri arasında

gerçekleşen bu özel organizasyonla yaklaşık 3 bin konuk Marmaris'in eşsiz doğasında ve samimi atmosferinde tatil yapma fırsatı buldu. Pineta Otel'de düzenlenen sıcak karşılama ve tanıtım etkinliği ile başlayan program, hem misafirler hem de bölge turizmcileri için anlamlı bir buluşmaya dönüştü.

GETOB olarak bu değerli iş birliğini önemli görüyor, sürdürülebilir turizm anlayışımız doğrultusunda benzer organizasyonların çoğalmasını destekliyoruz. Bahar aylarında turizm hareketliliğini artıran bu gibi projelerin, destinasyonumuzun uluslararası görünürlüğüne katkı sunduğuna inanıyoruz.



LA QUERIDA

FINE DINING RESTAURANT & BEACH



☎ INFO: +90 532 131 41 00

📍 Grand Yazıcı Club Turban Thermal - Siteler Mah. 101. Sk. No:3 Marmaris/Mugla



📷 @laqueridabeach

Güney Ege ITB Berlin 2025'te Uluslararası sahneye çıktı

Güney Ege ITB Berlin 2025'te uluslararası sahneye çıktı



Aras ve Marmaris Belediye Başkanı Acar Ünlü ve bölgenin seçkin turizmcileri yer aldı. Bu önemli etkinlik, bölge turizminin tüm paydaşlarını bir araya getirerek güçlü bir birliktelik mesajı verdi. Güney Ege'yi dünya turizmiyle buluşturan ITB Berlin 2025, turizm profesyonellerine yeni fırsatlar sunarken, bölge tanıtımında da önemli bir rol üstleniyor. Güney Ege'nin doğal güzellikleri, kültürel zenginlikleri ve sürdürülebilir turizm potansiyeli, GETOB'un yürüttüğü tanıtım çalışmalarıyla fuarın ziyaretçilerine aktarıldı. Uluslararası turizm profesyonellerinin yoğun ilgi gösterdiği fuar, hem bölgeye yeni iş birliklerinin kapısını araladı hem de yerel yönetimlerle sektör temsilcilerinin ortak vizyonunu yansıttı. GETOB, Güney Ege'nin dünya turizm pazarındaki konumunu güçlendirmeye yönelik çalışmalarına kararlılıkla devam ediyor.

Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB), Almanya'nın başkenti Berlin'de düzenlenen dünyanın en prestijli turizm fuarlarından ITB Berlin'e katılım

sağlayarak bölge turizminin uluslararası tanıtımına katkı sundu. Fuarda GETOB Yönetim Kurulu Başkanı Cengiz Aygün, Muğla Büyükşehir Belediye Başkanı Ahmet



NUUP

Where Every Moment Becomes a Lifetime Experience



Nestled in the pine forests of Marmaris, NUUP offers curated accommodation, refined gastronomy, and all-day experiences in nature. Led by Gault&Millau-awarded Chef Tacan Oruç, fine dining restaurant sento by NUUP and soon-to-open NUUP Meyze provide the perfect backdrop for timeless memories.



Çamlı | Marmaris

www.nuup.com.tr | 0 539 411 53 14

İlk Turist Kafilesi Dalaman'da



14 Mart 2025'te Jet2'nin İngiltere Bristol kalkışlı ilk uçuşu, Dalaman Havalimanı'na iniş yaptı. GETOB olarak havalimanındaki karşılama sürecini yakından takip ettik. Misa-firler, hızlı ve düzenli transferlerle otellerine yönlendirildi ve sezonun ilk rezervasyonları başarıyla ta-mamlandı.

İngiltere pazarı, bölgemiz açısından kritik öneme sahip. 2025 sezonu-nun bu erken başlangıcı, umut verici bir tablo ortaya koydu. GETOB olarak, sezon boyunca her aşamada kalite standartlarını korumak ve mi-safir memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak için çalışmaya devam edeceğiz.



Spor turizmine destek:

BOOSTCAMP

Marmaris 2025



Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB) olarak, spor turizminin gelişimini desteklemeye devam ediyoruz.

Bu kapsamda, 21 Mart 2025 Çarşamba günü Marmaris'te Grand Yazıcı Club

Turban Hotel ev sahipliğinde düzenlenen Boostcamp Marmaris 2025 etkinliğine katılım sağladık. Yüzlerce bisiklet tutkununu bir araya getiren organizasyon, Marmaris'in eşsiz doğasında farklı seviyelerde sürüş rotalarıyla başladığı programını, yoga ve mobilite seansları, ilham verici seminerler ve atölye çalışmalarıyla zenginleştirdi. Spor ve sağlıklı yaşam odaklı bu buluşma, sadece bireysel

gelişim ve motivasyona değil, aynı zamanda destinasyon turizmine de önemli katkılar sundu.

Özellikle düşük sezonlarda gerçekleştirilen bu tür etkinliklerin bölge ekonomisine sağladığı hareketlilik, sürdürülebilir turizm anlayışı açısından büyük değer taşıyor. GETOB olarak, spor turizmini çeşitlendiren bu gibi organizasyonların sürekliğini destekliyor, bölgemizin dört mevsim turizm

hedefi doğrultusunda atılan her adımı önemli buluyoruz.





Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB) olarak, sürdürülebilir turizme katkı sunan önemli bir buluşmaya daha katıldık. Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı (TGA) Ege Bölge Temsilcisi Sayın Murat Tugay'ın evsahipliğinde ve Muğla Gıda Mühendisleri Odası'nın değerli katılımıyla gerçekleşen toplantıda, "her şey dahil" sisteminin sürdürülebilirliğinde gıdanın rolü ve gıda mühendislerinin sektöre katkısı tüm yönleriyle ele alındı. Toplantıda, turizmde gıda güvenliği konusunda karşılaşılan sorunlar, çözüm önerileri ve

uygulamada izlenebilirliğin sağlanması gibi kritik başlıklar değerlendirildi. Güvenli, kaliteli ve sürdürülebilir bir gıda zincirinin, turizmin geleceği için ne denli hayati olduğu bir kez daha vurgulandı. GETOB olarak inanıyoruz ki; sağlıklı ve sürdürülebilir bir turizm altyapısı, ancak gıda mühendislerinin bilgi ve uzmanlıklarıyla daha güçlü hale gelebilir. Bu doğrultuda gerçekleştirilen her iş birliğini sektörümüzün geleceği için değerli buluyoruz. Toplantıya katılım sağlayan tüm paydaşlara ve katkı sunan uzmanlara teşekkür ederiz.

Gıda Güvenliği Sürdürülebilir Turizmin Temel Taşı



Yangın Bilgilendirme Toplantısı gerçekleştirildi

Muğla Büyükşehir Belediyesi İtfaiye Daire Başkanlığı önderliğinde Marmaris Belediyesi, Marmaris Ticaret Odası ve GETOB iş birliğiyle yangın bilgilendirme toplantısı gerçekleştirildi. Toplantıda, yangın risklerine karşı alınması gereken önlemler, ekipman kullanımı ve tahliye planlamaları ele alındı.

GETOB olarak, özellikle yaz aylarında artan yangın tehdidine karşı tüm işletmelerin hazırlıklı olması gerektiğine inanıyoruz. Eğitimlerin genişletilerek sürdürülmesi konusunda mutabık kalınan toplantıda, yakın gelecekte daha kapsamlı bir afet bilinci programı düzenlenmesi kararlaştırıldı.

Menteşe Belediye Başkanı

Gonca Köksal Aras'a ziyaret



Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB) Yönetim Kurulu olarak, Muğla Menteşe Belediye Başkanı Sayın Gonca Köksal Aras'ı makamında ziyaret ettik. Ziyaret sırasında, 2025 yılı içerisinde düzenlenmesi planlanan Karya Vizyon Turizm Buluşması ile ilgili hazırladığımız dosya ve resmi davetiymizi kendilerine takdim ettik. Sayın Başkan'ın bizleri içtenlikle karşılaması, destekleyici

yaklaşımı ve turizm odaklı vizyonu memnuniyet yarattı. GETOB olarak, Muğla turizminin çok daha güçlü bir noktaya taşınması için kamu kurumlarıyla iş birliği içinde çalışmayı sürdürüyoruz. Bu doğrultuda, başta Menteşe olmak üzere tüm bölgelerimizin kültürel ve doğal değerlerini tanıtmak ve dört mevsime yayılan bir turizm anlayışını yaygınlaştırmak amacıyla kararlılıkla çalışmalarımıza devam edeceğiz.

MARMARİS

Yeni Yıl Festivali için ilk adım atıldı



Marmaris, 29 Kasım – 31 Aralık tarihleri arasında gerçekleşecek Yeni Yıl Festivali'ne hazırlanıyor. Kentin turizm potansiyelini dört mevsime yaymak, ekonomik hareketliliği artırmak ve sosyal yaşamı zenginleştirmek amacıyla planlanan festival için ilk resmi toplantı Marmaris Belediyesi ev sahipliğinde düzenlendi. Toplantıya, Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB) Yönetim Kurulu olarak katılım sağladık. Görüşmede; Muğla Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire

Başkanı Sayın Hülya Muratlı, Marmaris Ticaret Odası Başkanı Mutlu Ayhan, GETOB Yönetim Kurulu Başkanı Cengiz Aygün ve yönetim kurulu üyeleri, MAGİAD Başkanı Caner Torunoğulları, YDA Dalaman Havalimanı Operasyon ve İş Geliştirme Direktörü Ahmet Orçun Songur, Muğla İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı Osman Engindeniz, Marmaris Belediyesi'nin başkan yardımcıları, meclis üyeleri, turizm profesyonelleri, iş insanları ve sivil toplum kuruluşları temsilcileri yer aldı.

Yeni Yıl Festivali'nin sadece bir etkinlik takvimi değil, aynı zamanda Marmaris'i "Marka Şehir" hedefine taşıyacak önemli bir adım olduğuna inanıyoruz. Tüm paydaşların ortak akıl etrafında bir araya geldiği bu süreçte, GETOB olarak elimizden gelen desteği sunmaya ve bölge turizmine katkı sağlamaya devam edeceğiz. Bu değerli iş birliğine katkı sağlayan tüm kurum ve temsilcilerine teşekkür ederiz.

Birlikte daha güçlüyüz.

Karia Yolu için ortak akıl

Doğa Turizmi Güçleniyor



Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB) olarak, Marmaris Kaymakamlığı'nın öncülüğünde düzenlenen ve doğa turizmini odağına alan önemli bir toplantıya katıldık. Martı Otel'de gerçekleştirilen buluşmada, Karia Yolu yürüyüş rotalarının mevcut durumu ele alındı; parkurların ve

bağlantılı güzergâhların iyileştirilmesine yönelik yapılması gereken çalışmalar değerlendirildi. Toplantıda, doğa yürüyüşleri ve doğa sporlarının Marmaris turizmine kazandıracağı katma değer vurgulanırken, Karia Yolu'nun korunması, etkin şekilde tanıtılması ve sürdürülebilir turizm kapsamında

bölgeye katkı sağlaması adına çeşitli stratejik öneriler masaya yatırıldı. GETOB olarak, doğa temelli turizm alternatiflerini geliştirme vizyonumuz doğrultusunda, kamu kurumları ve yerel paydaşlarla iş birliğini güçlendirerek bölgemizin turizm çeşitliliğini artırmaya kararlılıkla devam edeceğiz.

GETOB'tan Turizm Sezonu Öncesi Hayati Bir Eğitim

Cankurtaran Kursu

Cüney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB), üyelerine ve sektöre sunduğu mesleki eğitimlerle sadece turizmin gelişimine değil, aynı zamanda güvenliğine de katkı sağlamaya devam ediyor.

Turizm sezonunun başlamasına kısa bir süre kala, GETOB'un organize ettiği Bronz ve Gümüş Bröve Cankurtaran Kursu, havuz ve sahillerde görev alacak personelin daha donanımlı hale gelmesini hedefliyor.

Türkiye Sualtı Sporları Federasyonu'na bağlı cankurtaran eğitmeni Onur Özdemir tarafından verilen eğitim, Marmaris Belediyesi Kapalı Yüzme Havuzu'nda uygulamalı olarak başladı, ardından Armutalan Kültür Merkezi'nde teorik oturumlarla tamamlandı. Dört gün süren program boyunca katılımcılar, acil durumlarda hayat kurtarabilecek temel bilgi ve becerileri uygulamalı olarak öğrenme fırsatı buldu.

GETOB'un ev sahipliğinde ve üyelerine özel olarak düzenlenen eğitim sonunda tüm katılımcılara sertifika ve özel cankurtaran kimlik kartı takdim edildi. Kurslara olan ilginin oldukça yüksek olduğunu belirten eğitmen Onur Özdemir, "Sezon öncesi otellerin bu tarz eğitimlere olan duyarlılığı oldukça sevindirici.

Kursiyerlerimiz hem bilgi hem de uygulama yönünden ciddi bir donanım kazandı," dedi.

Ücretsiz olarak sunulan bu eğitimlerle GETOB, sadece sektör çalışanlarının niteliğini artırmakla kalmıyor; aynı zamanda havuz ve sahil güvenliği konusunda da ciddi bir farkındalık oluşturuyor. Cankurtaran bulundurma zorun-



luluğu bulunan tüm tesislerin bu gibi eğitimlere daha fazla destek vermesi gerektiğine vurgu yapılıyor. GETOB, bölge turizmine hizmet eden tüm işletmelerin daha bilinçli ve hazırlıklı bir kadroyla sezona başlaması için mesleki eğitimlerini sürdüreceğini duyurdu.



GETOB heyeti, TBMM'de Muğla Milletvekili Kadem Mete'yi makamında ziyaret etti

Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB) Yönetim Kurulu üyeleri, 21 Mart 2025 tarihinde Türkiye Büyük Millet Meclisi'nde Muğla Milletvekili Sayın Kadem Mete'yi makamında ziyaret etti. Ziyaret kapsamında, bölgemiz turizminin güncel durumu ve sektör temsilcilerinin öncelikli talepleri Sayın Mete ile paylaşıldı. Karşılıklı görüş alışverişisiyle gerçekleşen toplantıda, bölgenin turizm potansiyelini artırmaya yönelik atılabilecek adımlar da ele alındı. GETOB Yönetimi, misafirperverliği ve destekleri dolayısıyla Sayın Kadem Mete'ye teşekkürlerini ileterek, Güney Ege turizminin gelişimi adına kamu-özel sektör iş birliğinin güçlenerek devam edeceğini vurguladı.



GETOB'tan kültür ve sanata destek



Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB), Marmaris'in kültür ve sanatla buluştuğu önemli etkinliklerden biri olan Marmaris Uluslararası Kültür ve Sanat Festivali'ne katılım sağladı. Marmaris Kültür ve Sanat Derneği (MAKSAD) tarafından organize edilen festivalin açılış gala programı, GETOB Yönetim Kurulu üyelerinin katılımıyla gerçekleşti. 16 Mayıs - 8 Haziran tarihleri arasında düzenlenen festival; kon-

serlerden sergilere, tiyatrodan atölye çalışmalarına kadar birçok sanatsal etkinliklerle Marmaris'i sanatla buluşturuyor. GETOB olarak destek verdiğimiz ve iş birliği içerisinde yer aldığımız bu anlamlı organizasyonun, kentimizin kültürel hayatına değer katacağına inanıyoruz. Toplumsal ve sanatsal değeri yüksek bu başarılı organizasyonun gerçekleşmesinde emeği geçen MAKSAD ekibini, gönüllüleri ve tüm destekçileri içtenlikle kutluyoruz.



Marmaris'ten İstanbul'a: The Cettia İstanbul

MERKEZİ KONUM

MODERN TASARIM

KONFORLU VE GÜVENİLİR HİZMET

Marmaris misafirperverliğini şimdi İstanbul'un kalbine taşıyoruz. Şişli Mecidiyeköy'de yer alan The Cettia İstanbul, hem iş hem tatil amacıyla seyahat eden misafirlerimize konforlu ve keyifli bir konaklama deneyimi sunuyor.

İstanbul seyahatlerinde meslektaşlarımızı ve iş ortaklarımızı yeni otelimizde ağırlamaktan büyük mutluluk duyarız.





GETOB ev sahipliğinde düzenlenen eğitim programı başarıyla tamamlandı.

Kırgız Heyetine Bono Marina'da anlamlı veda gecesi

Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB), Kırgızistan Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi ile Kırgızistan Otelciler ve Tur Operatörleri Birliği iş birliğinde gerçekleştirilen eğitim programına ev sahipliği yaptı. Bir hafta süren program süresince Kırgızistan'dan gelen turizm profesyonelleri, teorik ve pratik eğitimlerle sektör hakkında kapsamlı bilgiler edindi.

Yoğun ve verimli geçen eğitim sürecinin ardından katılımcılara, düzenlenen törenle sertifikaları takdim edildi. Bono Marina'da gerçekleşen veda gecesinde, hem kültürel etkileşim hem de sektörler arası bilgi paylaşımı vurgulandı. Samimi atmosferde geçen gecede, katılımcılar arasında kurulan bağlar ve karşılıklı deneyim aktarımı, gelecekteki iş birlikleri için umut verdi. GETOB Yönetimi, bu programın sadece bir başlangıç olduğunu belirterek, uluslararası düzeyde benzer projelerin artarak süreceğini ifade etti. Turizm alanında nitelikli insan kaynağına katkı sağlayan bu tür etkinliklerin, sektörün gelişimine önemli destek sunduğu vurgulandı.



Güzellik detay da, detay Tutku'da gizli...



Tutku

**Wedding | Events
Flowers**



Google
Konum

**36 yıllık tecrübe ile
Organizasyon hizmetleri
için en doğru tercih**

www.tutkucicek.com.tr

Adnan Menderes Caddesi No:80 Armutalan/Marmaris
Sipariş Hattı: 0252 455 40 04 - 0252 455 40 05



Instagram Facebook YouTube

GETOB Başkanı Cengiz Aygün, Yönetim Kurulu üyeleri ile birlikte

Turizm Bakanı Ersoy'u ziyaret etti

Turizm sektörünün sürdürülebilir büyümesi, alternatif pazar arayışları ve sezonun uzatılması gündemdedi. Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB) Yönetim Kurulu, Yönetim Kurulu Başkanı Cengiz Aygün başkanlığında Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Nuri Ersoy'u Ankara'da ziyaret etti. Ziyarete bölge turizminin mevcut durumu, sektörel beklentiler ve çözüm önerileri detaylı şekilde ele alındı. Başkan Cengiz

Aygün, görüşmede Marmaris ve Güney Ege bölgesinin turizm potansiyelini güçlendirecek projeleri ve sektörün karşılaştığı sorunları aktararak, kamu-özel sektör iş birliğinin önemine vurgu yaptı. Bakan Ersoy ile yapılan değerlendirmelerde, sezon süresinin uzatılması, alternatif turizm çeşitlerinin geliştirilmesi ve sürdürülebilir turizm vizyonu kapsamında atılacak ortak adımlar masaya yatırıldı.



Turizm Haftası etkinliklerine konuşmacı olarak katılan GETOB Başkanı Cengiz Aygün;

'Turizm iletişim ve kalkınma aracıdır'



yalnızca ekonomik bir faaliyet değil, aynı zamanda kültürel zenginliklerin, tarihsel mirasın ve yerel değerlerin uluslararası düzeyde tanıtıldığı güçlü bir iletişim ve kalkınma aracı olduğunu vurguladı. Sürdürülebilir turizmin önemine dikkat çeken Aygün, yerel halkın katılımını öncileyen, çevresel hassasiyeti gözetilen ve uzun vadeli stratejilerle desteklenen turizm politikalarının geleceğin inşasında belirleyici olacağını ifade etti.

GETOB olarak, üniversite-sanayi iş birliklerine büyük önem verdiklerini belirten Aygün, genç turizmcilere seslenerek sektörde nitelikli insan kaynağının ve yenilikçi bakış açılarının değerini anlattı. Turizm Fakültesi öğrencileriyle deneyimlerini pay-

laşan Aygün, sektörün gelişimi için bilgi paylaşımının, akademik katkıların ve ortak projelerin önemine işaret etti.

Turizm Haftası boyunca gerçekleştirilen etkinlikler, paneller ve söyleşilerle öğrenciler sektörün dinamikleriyle buluşurken, yerel yönetim temsilcileri ve özel sektör profesyonelleri de gençlerle etkileşim içinde verimli bir hafta geçirdi.

GETOB olarak, sürdürülebilir ve bilinçli turizm anlayışının yaygınlaşması yönündeki çalışmalarını desteklemeye devam edeceğimizi bir kez daha belirtir, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'ne ve Turizm Fakültesi'ne bu anlamlı davetleri için teşekkür ederiz.

Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Turizm Fakültesi tarafından 15-22 Nisan tarihleri arasında düzenlenen Turizm Haftası Etkinlikleri, sektör temsilcilerini, akademisyenleri ve öğrencileri bir araya getirdi. Etkinlik kapsamında Güney Ege Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği (GETOB) Yönetim Kurulu Başkanı Cengiz Aygün, davetli konuşmacı olarak programa katıldı. Aygün konuşmasında, turizmin





YÜCELEN
AKYAKA

Türkiye'nin sağlık turizmi alanındaki yükselişi, medikal altyapının güçlenmesi ve doğal güzelliklerle bütünleşen konaklama seçenekleri sayesinde son yıllarda dikkat çekici bir ivme kazandı. Bu ivmeye değerli bir katkı da Muğla'nın incisi Akyaka'dan geldi. Sağlık ve turizmi aynı potada buluşturan Yücelen Hastaneler Grubu ile doğayla iç içe konumlanan Akyaka Yücelen Hotel, sağlık turizminin yeni adresi.

SAĞLIKLI YAŞAMIN YENİ ROTASI: AKYAKA

Gökova Körfezi'nin eşsiz manzarasına sahip, Sakin Şehir (Cittaslow) unvanlı Akyaka, hem huzur arayanlara hem de tedavi sürecini doğayla baş başa geçirmek isteyenlere ilham veren bir destinasyon. Yücelen Hotel'in butik ve zarif konaklama olanakları ile Yücelen Hastaneler Grubu'nun 30 yılı aşkın medikal tecrübesi, bu coğrafyada tedavi ve tatil kavramlarını başarıyla bütünleştiriyor.

Yücelen Otel Akyaka

SAĞLIK VE KONFORUN DOĞRU ADRESİ

“ YÜCELEN GRUBU ”



YÜCELEN HASTANELER GRUBU: SAĞLIĞIN GÜVENCESİ

1996 yılında Muğla merkezli olarak kurulan Yücelen Hastaneler Grubu, bugün Muğla, Ortaca, Marmaris'teki üç hastane, bir diyaliz merkezi son olarak da Datça'da açılan klinik ile Ege Bölgesi'nde modern tıbbın öncülerinden biri olarak hizmet veriyor. Uluslararası hastalara yönelik özel birimlerin yer aldığı hastanelerde; kardiyoloji, genel cerrahi, obezite cerrahisi, saç ekimi, fizik tedavi ve rehabilitasyon, ortopedi, estetik cerrahi ve check-up hizmetleri gibi birçok branş, ileri teknoloji cihazlarla destekleniyor.

Ayrıca, uluslararası sağlık akreditasyonlarına uygunluk, çok dilli sağlık personeli, medikal danışmanlık ve hasta koordinasyon birimleri sayesinde, yurt dışından gelen hastaların tüm süreci profesyonelce planlanıyor.



YÜCELEN HOTEL : KONFOR, DOĞA VE İYİLEŞME

Yücelen Hotel, Akyaka'nın doğal dokusuna uyumlu mimarisi ve çevre dostu yaklaşımıyla misafirlerine benzersiz bir konaklama deneyimi sunuyor. Azmak Nehri'nin hemen kıyısında, kuş sesleri ve zeytin ağaçları arasında yer alan otel, sağlık turizmi kapsamında konaklayan hastalar için huzur dolu bir rehabilitasyon ortamı sağlıyor.

Özellikle ameliyat sonrası dinlenmek ve sağlıklı yaşam programları için ideal bir lokasyon olan otelde, kişiye özel beslenme planları, spa hizmetleri ve doğa yürüyüşleri ile entegre bir iyileşme yaklaşımı benimsendi.



SAĞLIK TURİZMİNE ÖZEL PROGRAMLAR

*Medikal Check-Up ve Detoks Paketleri
Estetik ve Plastik Cerrahi Sonrası İyileşme Programları
Ortopedik Rehabilitasyon ve Fizik Tedavi
Wellness ve Zihin-Beden Dengesi Tatilleri
Tüm bu hizmetler, hasta deneyimini en üst düzeyde tutmak amacıyla
hem hastane hem otel koordinasyon ekiplerinin
gözetiminde titizlikle planlanıyor.*

SAĞLIK TURİZMİ VİZYONU

Yücelen Hastaneler Grubu ve Yücelen Hotel, yalnızca medikal hizmet sunmakla kalmayıp Türkiye'nin sağlık turizmi alanındaki marka değerini artırmayı hedeflemektedir. Büyük şehirlere bağlı kalmadan Avrupa, Orta Avrupa, Orta Asya ve Türkiye'den gelen yoğun talep gören bu model; Akyaka'nın doğal yapısı, Yücelen'in tıbbi uzmanlığı ve otelin zarif konaklama deneyimiyle bütüncül bir sağlık yaklaşımı sunar. Sağlığı yalnızca tedavi değil, yaşam kalitesini artıran bir süreç olarak ele alan bu vizyon, alanında örnek teşkil etmektedir.

Mustafa Özden; Sloganımızda olduğu gibi “We do with love”

Turizm sektörünün öncü isimlerini konuk ettiğimiz özel röportaj serimizin bu sayısında, sektörün en önemli oyuncularından biri olan Anex Tour'un Ege Bölge Müdürü Mustafa Özden ile bölge turizmini, dünyadaki turizm gelişmelerini ve potansiyeli yükseltmek için yapılması gerekenleri konuştuk. Anex Tour, yıllardır Marmaris ve Ege Bölgesi'nde turizme yön veren çalışmalarıyla dikkat çekiyor. Bu röportajda, firmanın bölgeye yönelik vizyonunu, yeni sezon stratejilerini, dijitalleşme alanındaki yeniliklerini ve turizmde sürdürülebilirlik konusundaki yaklaşımlarını ele aldık.

Özden, Anex Tour'un Marmaris'e sunduğu katkıları ve sektördeki global gelişmelerin bölgeye yansımalarını bizlerle paylaşırken, turizmde müşteri memnuniyetini sağlamaya yönelik yaklaşımlarını GETOB Dergisi için değerlendirdi.

Anex Tour'un Marmaris'e turizm katkılarını bilmeyenler için paylaşmısınız, hangi ülke vatandaşlarını Marmaris ile buluşturuyorsunuz?

2010 yılından itibaren Anex olarak Ege Bölgesi ve Marmaris'te faaliyet gösteriyoruz. Başta Rusya, Ukrayna ve Kazakistan olmak üzere Almanya, Polonya ve Baltık pazarlarında aktif durumdayız. Bununla birlikte, İskandinavya ve İngiltere pazarlarında da faaliyete geçme sürecindeyiz. Böylece bölgemizde pazar çeşitliliğine yeni katkılar sunmayı hedefliyoruz.

Almanya, Marmaris için önemli bir pazar. Siz de ITB Berlin Fuarında yerini aldınız. Fuar çıktılarını ve bu pazarla ilgili çalışmalarınızı aktarır mısınız?

Almanya'dan bölgemize, geçmiş yıllara nazaran ciddi bir ilgi var. Bünyemizde bulunan Öger Bucher, Neckermann markaları ile Anex Germany olarak Alman pazarında hatırı sayılır bir yol kat edip, varlığımızı pekiştirmiş bulunmaktayız. Dalaman bölgesinde geçen yılın %200 üzerinde satış hacmimiz mevcut. 2025 yılı için toplam 16.000 garanti uçak koltuk anlaşmamız bulunmaktadır. Önümüzdeki yıllarda Alman pazarında oyun kuran tur operatörü olmayı hedefliyoruz.

Alman misafir sayısını artırmadaki çalışmalarınız ne aşamada?

Alman pazarına yönelik misafir kitlesine hitap eden bazı oteller ile özel anlaşmalar imzaladık. Ayrıca, 2026 sezo-

Anex Germany olarak Alman pazarında hatırı sayılır bir yol kat edip, varlığımızı pekiştirmiş bulunmaktayız. Dalaman bölgesinde geçen yılın %200 üzerinde satış hacmimiz mevcut. 2025 yılı için toplam 16.000 garanti uçak koltuk anlaşmamız bulunmaktadır. Önümüzdeki yıllarda Alman pazarında oyun kuran tur operatörü olmayı hedefliyoruz.

nunda bünyemizde bulunan Mavi Gök Hava Yolları ile de bu ülkeden Dalaman'a uçuşlarımızı başlatacağız.

Marmaris, Rusya ve Ukrayna'dan da fazlaca misafir ağırlıyordu. Fakat savaş tüm alanlarda olduğu gibi tu-

rizmde de dengeleri bozdu. Rusya ve Ukrayna bölgesi ile ilgili görüşleriniz ve çalışmalarınız nelerdir?

Rusya ve Ukrayna savaşının ABD'nin girişimleriyle sona ereceği öngörü-lüyor. Bu sürecin ardından, Rusya'ya uygulanan ekonomik ambargola-



Son olarak, Türkiye'den 70 otelin katılımıyla Moskova şehrinde yaklaşık 600 acenta temsilcisinin yer aldığı bir workshop gerçekleştirdik. Öncesinde ise ITB Berlin Fuarı'nda, yaklaşık 500 m² alana sahip kendi standımızla şehrimizin güzelliklerini ve otellerimizi bir arada tanıttık.



rın, Rus hava yollarına getirilen sivil havacılık kısıtlamalarının ve Karadeniz üzerindeki hava sahası yasağının kaldırılmasıyla birlikte, Rus misafir potansiyelinin bölgemizde daha da artacağını düşünüyoruz. Ayrıca Polonya pazarında ise Katowice şehrinde haftada 3, başkent Varşova'dan ise haftada 1 olmak üzere toplam 4 uçuş planladık.

Anex Tour'un Marmaris'te sunduğu tatil paketlerinde hangi konseptler öne çıkıyor? Bu yelpazeyi genişletmek için neler yapılabilir?

Misafirlerimize dinamik paketler sunuyoruz. Her bütçeye uygun konsept otellerimiz bulunmaktadır. Bölgemizdeki mevcut otellerin, günümüz dünya şartlarına göre kendilerini güncelleyerek elde edilen kazanımları kendi tesislerine yatırım olarak dönüştürmeleri elzem bir durumdur.

Dijitalleşme ve teknolojik yenilikler turizm sektöründe giderek daha fazla önem kazanıyor. Anex Tour olarak bu alanda nasıl adımlar atıyorsunuz?

Dijital pazarlama artık turizmin ayrılmaz bir parçası. Yapılan çalışmalar sayesinde milyonlara ulaşmak mümkün. Çalıştığımız pazarlardaki dünyaca ünlü influencerları bölgemize davet ederek, destinasyonumuzun güzelliklerini geniş kitlelere tanıtıyoruz. Şirketimize ait resmi sosyal medya hesaplarını destinasyonların pazarlanmasında işlevsel şekilde kullanmaktayız.

Sürdürülebilir turizm konusunda Anex Tour'un Marmaris'teki çalışmaları neler? Çevre dostu turizm konusunda nasıl bir yol haritası izliyorsunuz?

Şu anda Marmaris'teki ofisimizi ve 102 odalı personel lojmanımızı tamamen tadilatın geçirerek, yangın yönetmeliğine uygun şekilde yeniliyoruz. Bu süreçte, çevreye duyarlı malzemeler ve sürdürülebilir uygulamalar kullanarak doğaya olan sorumluluğumuzu da yerine getiriyoruz.

Anex Tour'un misafirlerinden sıklıkla geri bildirim aldığını biliyoruz. Misafirlerinizin anketlerde Marmaris ile ilgili görüşleri nelerdir?

Misafirlerimizin yüzde 82 oranındaki geri dönüşleri, bölgemize gerçekten ilgi duyduklarını gösteriyor. Marmaris'i tercih eden misafirlerimizin çoğu, şehrimizin, köylerimizin ve koylarımızın eşsiz güzelliği, doğal yapısı ve kültürel tarihi nedeniyle bölgemizi özellikle seçmektedir.

Turizm sektöründe yaşanan global gelişmelerin Marmaris'e ve Anex Tour'un stratejilerine nasıl bir etki oluyor? Bu etkileri dengelemek için ne gibi çalışmalar yapıyorsunuz?

Turizm, dünyada yaşanan her olaydan ve krizden mutlaka etkilenmektedir. 2015 yılında Rusya ile yaşanan uçak krizi, 2019'da Thomas Cook'un iflası, 2020-2021 pandemi süreci ve 2022'de başlayan Rusya-Ukrayna savaşı, Marmaris'i doğrudan etkileyen olaylar arasında yer aldı.

Ancak biz, pazar çeşitliliğimizi genişleterek krizleri en az hasarla atlattık. Özellikle Polonya ve Baltık pazarında önemli büyüme atılımları gerçekleştirerek, bölge ekonomisine katkı sağlamaya devam ediyoruz.

Turizmde müşteri memnuniyeti en önemli etkidir. Anex Tour olarak misafir memnuniyetini sağlamak için nasıl bir hizmet anlayışına sahipsiniz?

Biz de bu müşteri memnuniyeti etkenini her zaman en önemli kriter olarak değerlendiriyoruz. Bu bağlamda Marmaris ofisimizde bir kalite kont-

rol departmanımız bulunmaktadır. Misafirlerimizden gelen her türlü talep, ilgili departmanımız tarafından aynı gün içinde değerlendirilerek çözüme kavuşturulmaktadır.

Anex Tour, Nova Tour'un %35 hissesini aldı. Bu satın alımın Dalaman ve Güney Ege'ye etkileri nasıl olacak?

NOVA TOURAS, Baltık pazarının en büyük tur operatörlerinden biridir. Patronumuz Sayın Neşet Koçkar, hissedarlardan yaptığı hisse alımıyla tek başına %33,2'lik en büyük paya sahip olmuştur. Bu anlaşma sayesinde, NOVA TOURAS bünyemizdeki havacılık ve otel portföyünü harmanlayarak dünya turizmine ve bölgemize kalıcı faydalar sağlamayı hedefliyoruz.

Bölgenin tanıtımı ve reklam faaliyetleri konusunda ne gibi yatırımlar yapıyorsunuz?

2018 yılında yaptığımız girişimler neticesinde, Rusya Federasyonu'na bağlı Tataristan Cumhuriyeti'nin Nijnikamsk şehri ile Marmaris'imizi kardeş şehir yaptık.

Kazan ve Nijnikamsk şehirlerinde, bir yıl boyunca şehrin farklı noktalarında Marmaris'imizin reklamları döndürülmüştür. Bu yapmış olduğumuz girişim, Tataristan Cumhuriyeti'nde Marmaris'imizin bilinirliği anlamında büyük ses getirmiştir. Akabinde, Tataristan Cumhurbaşkanı Rüstem Minnihanov tarafından bizzat makamında kabul edilmiş olup, şirketimiz takdire layık görülmüştür.

Ayrıca her yıl dünyanın en büyük turizm fuarlarına iştirak ediyor, bunun yanında bölgesel workshop ve roadshow'lar düzenleyerek destinasyonumuzu tanıtıyoruz.

Son olarak, Marmaris'te tatil yapmayı düşünen yerli ve yabancı turistlere nasıl bir mesaj vermek istersiniz?

Firmamızın sloganında da olduğu gibi: "WE DO WITH LOVE"

Anex Tour Ege Bölge Müdürü Mustafa Özden ile gerçekleştirdiğimiz bu özel röportaj için kendisine teşekkür ederiz. GETOB Dergisi olarak, bölge turizminin gelişimine katkı sağlayan tüm aktörleri desteklemeye devam edeceğiz.



Emre Yüzbaşı; Jolly Tur olarak mottomuz:

‘Mirasım Türkiye’

GETOB Dergisi olarak bu sayımızda, Türkiye turizminin önemli aktörlerinden Jolly Tur’un İç Pazar Direktörü Emre Yüzbaşı ile kapsamlı bir röportaj gerçekleştirdik. Yerli turistin değişen beklentilerinden erken rezervasyon alışkanlıklarına, Marmaris’in iç pazardaki konumundan bölgenin alternatif turizm potansiyeline kadar birçok

başlıkta değerli bilgiler edindiğimiz bu söyleşide; sektördeki güncel eğilimleri, karşılaşılan zorlukları ve çözüm önerilerini masaya yatırdık. Hem Ege Bölgesi özelinde hem de Türkiye genelinde iç turizmin nabzını tutan bu söyleşi, sektörde yol haritası belirlemek isteyen tüm paydaşlara ışık tutacak nitelikte.

Türkiye’de erken rezervasyon dönemi özellikle yerli turizm açısından büyük önem taşıyor. Sizce bu alışkanlık ne zaman yerleşmeye başladı ve bugün geldiği noktayı nasıl değerlendiriyorsunuz?

İç pazar turizminde erken rezervasyon talebi daha çok Covid-19 Dönemi sonrasında hızlanmaya başladı ancak tam olarak halen istenilen seviyede olduğu söylenemez. İç pazar misafirlerine yönelik fiyat artışlarının oteller arasında belirli bir orantıda olmaması, son dakika oluşturulan rezervasyonların erken rezervasyon döneminde misafire sunulan fiyatlardan daha avantajlı fırsatlar sunulabiliyor olması, bütçeler oluşturulurken İç Pazarı Yield bütçesinde değerlendirilmesi bilinçli tüketicinin erken rezervasyon dönemine karşı duyulan güvenini oldukça kırıyor.

Erken rezervasyon dönemi sektörün ihtiyaç duyduğu bütçe teminatı açısından ve sezon öngörülerini için oldukça değerli. Sektör dayanışmasının daha güçlü olması ve erken rezervasyon dönemine olan ilginin artırabilmesi adına piramit fiyatlandırma planlamasının daha sağlıklı olacağını düşünmekteyim.

Tatil planlamalarında yerli turist tercihleri son yıllarda nasıl değişti? Marmaris ve Güney Ege bölgesi bu tercihler arasında nasıl bir konumda?

Son yıllardır sosyal medyanın gücü ve İç Pazar Acentelerin hemen hemen her bölgede ürünler ile misafirleri buluşturabiliyor olması yerli turist tercihlerinde oldukça çeşitlilik yaratmaya başladı.

Jakuzi, Sonsuzluk havuzu, geniş verandalı özel alanlar gibi içerisinde birçok nitelik barındıran oda tipleri

Ege’nin birçok bölgesinde artmaya başladı. Yeni jenerasyonun otel tercihleri ve beklentileri gün geçtikçe değişkenlik göstermeye başladı. Daha çok iyi fotoğraf verebileceği, sosyal medya yönetiminde kendini kanıtlamış işletmeler, nitelikli odaları barındıran oteller ve butik otellerin talebi her geçen gün artmakta. Mar-

maris bölgesi butik otelleri bakımından oldukça zengin ve yüksek talep görmekte ancak güncel mimari dizaynı ve sosyal medya yönetimi bakımından zayıf olması nedeniyle hakettiği noktada olduğunu düşünüyorum.

2024 yılı turizm açısından Jolly Tur için nasıl geçti? Genel tabloyu ve Ege Bölgesi özelindeki gözlemlerinizi paylaşır mısınız?

Süregelen yıllarda yerli turist seyahat talebinin artmaya başladığı fizibilite raporlarımıza yansımış durumda. İç pazar pandemi süreciyle birlikte oldukça zor geçen sezonlarda can simidi özelliği taşıdı. Pandemi, yangın ve deprem gibi felaketler yaşadığımız zor süreçlerden geçmemize rağmen otellerin ve acentelerin partnerliklerinin dayanışması sayesinde hedeflerimize ulaştık. Tabi bu felaketlerin neticesinde Mayıs ve Haziran ayları oldukça zayıf geçti. Dış pazarın yarattığı açığı partnerlerimizin de desteğini alarak Jolly Tur olarak kapattık. 2024 yılında da düşük sezonun zayıf geçtiği hatta Ağustos ayına kadar dış pazardan beklenen dolulukların oluşmaması nedeniyle mevcut kontenjanlarımızın %50 oranında üzerine çıkabilme fırsatı yakaladık. Dolayısıyla hedeflerimizin çok çok üzerinde geçirdiğimiz bir sezon oldu bizler için.

Jolly Tur’un yerli pazar stratejileri açısından Ege Bölgesi’nin yeri nedir? Marmaris ve çevresindeki destinasyonların kontratlarında nelere öncelik veriliyor?

Jolly Tur olarak bizim bir mottomuz bulunuyor. “Mirasım Türkiye” Dolayısıyla Edirnedan Ardahan’a kadar bizim için tüm il ve ilçelerimiz değerli. Kültür turu ile birlikte ülkemizin





tarihi ve kültürel değerlerini misafirlerimize en güzel şekilde tanıtmaya çalışıyoruz. Ege Bölgesi de bizim lokomotif Bölgelerimizden bir tanesi. Afyon dahi Ege Bölgesinde 15 kişilik kontrat ekibimiz bulunuyor. Şu an bu kadar geniş bir kadroya sahip saha ekibi olan başka bir acente olduğunu düşünmüyorum. Her bir mecra, köy kasabada dahi bulunan işletmeler ile misafirlerimizi buluşturmaya çalışıyoruz. Taleplerinde değişkenlik göstermesiyle birlikte sadece her şey dahil ürünlerimize fokuslanmıyoruz, tüm bölgelerde bulunan otellerimiz ile sıkı bir iletişim içerisindeyiz. Datça, Selimiye, Bozburun ve Akyaka gibi neredeyse tamamının yerli turist oluşturduğu bölgelerde ciddi hedeflerimiz bulunuyor.

Dalyan ve Sarıgerme Bölgesinde ise yerli turist oranının zayıf kaldığını düşündüğümüzden dolayı oranları artırabilmek adına ciddi reklam bütçeleri oluşturuyoruz.

İç pazarın Marmaris ve çevresindeki turizm hareketliliğine katkısı nedir?

İç Pazarın Marmaris Bölgesine katkısı oldukça yüksek. Marmaris Bölgesini tercih eden misafirlerimiz çevre beldelerimizi ve koylarımızı görmek istiyor ayrıca rehberlerimizin de yönlendirmesi ile birlikte aktivite turlarına katılım talebi yüksek. Jeep safari, dalış, tekne turu, beach club ve barlar turu gibi bir çok çeşitli aktivitemiz bulunuyor. Günlük ortalama 600 ile 700 kişi arasında misafirlerimizi çeşitli turlara katılımını sağlayarak hem bölge esnafına destek oluyor hem de geniş alanlara sahip olmayan otellerimizi gün içerisinde biraz daha rahatlatmış oluyoruz.

Marmaris'in yerli turist nezdinde daha cazip hale gelmesi için neler yapılabilir? Sizin bu konuda önerileriniz nelerdir?

Marmaris'in çevre düzenlemesi, koyları, manzarası, doğası, çeşitli beldelelerinin ve geniş aktivite turlarının olması ciddi bir avantaj ancak özen göstermemiz gereken, eksik kaldığımız bir çok konunun daha olduğunu düşünüyorum. Belirtmiş olduğum avantajlar ile birlikte deniz, kum, güneş ve işletmeleri de pazarlıyoruz. Üzülerek söylüyorum ki sahillerimize gerekli özeni göstermiyoruz, sahillerimizde sıkışık bir şekilde görsel zevkten uzak eskimiş şezlong şemsiyeler ile hizmet veriyoruz. Tüm oteller, işletmeler ve belediye Getob eşliğinde bir araya gelerek sahillerimize bir bütünlük ve görsel düzen getirilmesi gerektiğini düşünüyorum.

İngiliz misafirlerin memnun olduğu düşünüldükçe bazı işletmelerin sergilediği tavırlar sosyal medya üzerinden alay konusu olmakta ve gelir seviyesi yüksek olan zümreyi bu güzel kente karşı algısını olumsuz etkilemekte. İşletmelerin misafirlerin önünü keserek yeme içme harcamasına ikna çabaları oldukça yüksek oranda anketlerimizin başında şikayet oluşturmakta. Marmaris Bölgesine seyahat eden kişilerin yaş ortalaması oldukça yüksek. Bu ciddi bir risk. Yeni kuşağın talepleri daha çok sosyal medya tanıtımları üzerinden gerçekleşiyor.

Sosyal medya platformlarını daha aktif kullanmalı ve bölge içerisinde marka 'beach club'lar yaratılmalı festivaller oluşturulmalı. Marmaris Bölgesini ve çevrelerini geniş anlamda tanıtan dijital rehberler ve uygulamalar oluşturulmalı. Belediyemizin bu konular üzerinde imkan sağlamasını ve çalışmalar yapmasını bekliyoruz.

Sizce Marmaris gibi destinasyonlar sadece yaz turizmiyle mi sınırlı kalmalı? Alternatif turizm türleriyle sezonun uzatılması mümkün mü?

Biz çok değerli bir bölgeyiz. Kışın ılıman bir iklimimiz de devam etmekte ancak bölge otellerimizin kış sezonunda sunabilecek oldukları hizmet alanları kısıtlı. Antalya ile mücadele edebilmemiz çok zor. Kültürel anlamda çalışmalarımız doğrultusunda bir ivme kazabiliriz. Kültürel festivaller, gençlik festivalleri, turnuvalar gibi. Fethiye, Kuşadası, Denizli, Kapadokya bölgelerinde Çin ve Latin Pazarının yoğun ilgisi var. Bu acentelerin sahipleri de Türk. Onlar ile görüşmeler yapılarak destinasyonları arasına Marmaris Bölgesinin dahil edilmesinin sağlanması gerektiğini düşünüyorum.

Jolly Tur olarak otel kontratlarında ve bölgesel iş birliklerinde nelere dikkat ediyorsunuz? Partner seçiminde hangi kriterler öne çıkıyor?

Turizm sektörü uzun süredir ciddi yaralar aldı çok zorlu süreçler atlattık. Bu süreci burnumuz bile kanamadan atlamamızın yegane sebebi partnerlerimiz ile olan saygı ve anlayış çerçevesinde olan dayanışmamızdı. Diğer dikkat ettiğimiz konu ise partnerlerimiz ile yapmış olduğumuz sözleşmelerde fiyat&performans dengesi. Misafirlerimiz gerçekleştirmiş olduğu seyahatin sonunda gerek otelden gerekse ödediği rakamdan memnun olması bizim için çok değerli. Aynı dili konuşabildiğimiz ve aynı düşüncede olduğumuz partnerler ile çalışmaktan çok daha keyif alıyoruz. Bu iki kriterin başta geldiğini söyleyebilirim.

Türkiye'den dünyaya açılan sahne

RAINBOW

Entertainment

TÜRKİYE'DE eğlence sektörünün nabzını tutan, sektöre yön veren firmalardan biri olan Rainbow Entertainment'ın Kurucusu ve Genel Koordinatörü ile eğlence dünyasındaki gelişmeleri, zorlukları ve geleceğe dair hedefleri konuştuk. 2015 yılında Marmaris'te doğan bir fikir, bugün Türkiye'nin dört bir yanında otellerin konuklarına unutulmaz anlar yaşıyor.

Rainbow Entertainment, Marmaris'te başlayan bir girişim olarak dikkat çekiyor. Bugün geldiğiniz noktayı ve faaliyet alanlarınızı nasıl tanımlarsınız?

Rainbow 2015 yılında Marmaris'te kuruldu. Bugün Alanya'dan Kuşadası'na kadar uzanan sahil bandında; ayrıca Kayseri ve Uludağ gibi bölgelerde de hizmet veriyoruz. Bununla birlikte, özel etkinlikler için Türkiye'nin ve dünyanın her yerine ekip gönderebiliyoruz. Akdeniz ve Ege bölgesinde kurumsal ofisi bulunan tek firmayız. Ayrıca Yunan Adaları'ndaki partner firmalarımızla ortak gösteriler düzenliyoruz.

Türkiye'deki animasyon ve eğlence sektörünü Avrupa ülkeleriyle kıyasladığınızda ne gibi farklılıklar öne çıkıyor?

Türkiye, turizm odaklı eğlence sektöründe rakipleri olan İspanya, Yunanistan ve Mısır gibi ülkelerin çok önünde. Ancak bu üstünlüğü koruyabilmek için üretici ve geliştirici yerli firmaları desteklemek şart.

Yurtdışındaki operasyonlarınız nasıl şekilleniyor? Bu süreç firmanızda ne tür bir dönüşüm gerektirdi?

Yurtdışında kendi şirketimizle doğrudan faaliyet gösteremiyoruz; yalnızca partner firmalar aracılığıyla çalışabiliyoruz. En büyük engel, vize sorunu. Avrupa'daki firmalar, gösterilerini vizesiz şekilde birçok ülkeye gönderebilirken, Türkiye'de bu olanak yok. Bu yüzden eğlence ve şov sektörüne özel bir vize tanımı yapılmalı ve uluslararası anlaşmalarla desteklenmeli.

Otel konuklarının eğlence deneyimi konaklama tercihlerini ne ölçüde etkiliyor?

Bence bir misafirin otel tercihinin etkileyen en önemli unsurlardan biri eğlencedir. Aileler özellikle çocuklarının tatilde ne yapabileceğine, akşamları otelde nasıl bir program olduğuna bakar. Oteller, genellikle eğlence programlarını duyurur ama yemek menülerini değil. Bu da eğlencenin ne kadar belirleyici olduğunu gösteriyor.

Kayıt dışı çalışanlar eğlence sektöründe hâlâ ciddi bir sorun mu?

Evet, maalesef kayıt dışı çalışanlar, kayıtlı çalışanları geçti. Bu durum sektörü tehdit ediyor. Sigorta ve vergi yükümlülüklerini yerine getiren firmalar desteklenmediği sürece, üretici ve yaratıcı firmalar sektörden çekilir. Bu da sektörde kalite ve yeniliğin kaybına neden olur.

154 otelle çalışıyorsunuz. Bu kadar geniş bir hizmet ağı nasıl bir organizasyonla yönetiliyor?

Bu başarı bir anda olmadı. 10 yıldır adım adım büyüyerek geldik. Şu anda

bizimle 10 yıldır çalışan yöneticilerimiz var. İki bölgede kurumsal ofisimiz bulunuyor. Çalışanlarımıza 12 ay maaş ve sosyal güvence sağlayarak sadakat ve ekip ruhunu koruduk.

Bu bir ekip başarısıdır.

Ayrıca Türkiye'nin en prestijli turizm ödüllerinden olan QM Awards'ta 4 kez 'En İyi Müzik ve Event Yönetim Şirketi' ödülüne layık görüldük.

Eğlence sektörünün turizm gelirlerine katkısı sizce yeterince fark ediliyor mu?

Türkiye, eğlence sektöründe kendi kategorisinde dünyanın en iyi hizmetini sunuyor. Bunu Tripadvisor ve benzeri platformlardaki yorumlardan açıkça görebiliriz. Her yıl düzenlenen yüzlerce yıldız konseri de Türkiye'yi cazibe merkezi yapıyor. Bu gücün kıymeti kaybedilmeden anlaşılmalı.

Otellerde personel yükü oluşturmaktan hizmet veriyorsunuz. Bu sistem nasıl işliyor?

Rainbow olarak bazı tesislerin tüm eğlence departmanlarını biz yönetiyoruz. Yıl başında bütçeyi belirliyor,





günlük kişi başı maliyeti ve alınacak hizmeti netleştiriyoruz. Karşılığında da belirli memnuniyet garantileri veriyoruz. Bu sistem oteller için oldukça avantajlı.

Çocuk kulüpleri ve animasyon programları, ailelerin tatil kararlarını nasıl etkiliyor?

Misafirler tatilden döndüğünde aklılarında kalan şey anılardır; o anıları da animasyon ekipleri yaratır. Aynı otelde çocukken tatil yapıp, sonra o otelde evlenen insanlar tanıyorum. Çocuk mutluyorsa, aile de mutludur. Programlarımızı yaş gruplarına göre planlıyor, son yıllarda ise dijital ve fiziksel aktiviteleri birleştiren interaktif etkinlikler sunuyoruz.

Gelecekte Rainbow Entertainment'ı hangi pazarlarda göreceğiz?

Dubai, Katar ve hızlı gelişen Suudi Arabistan pazarı hedefimizde. Bu ülkelerin avantajı, Türkiye'de kışken orada yaz olması. Dışişleri Bakanlığımızla anlaşmalar sağlanabilirse, ekiplerimizi kış sezonunda bu bölgelere yönlendirerek ülkemize döviz kazandırabiliriz. Ancak şu an sadece partnerlik üzerinden ilerleyebiliyoruz. Türk firmalarının doğrudan iş yapabilmesi için adımlar atılmalı.

Türkiye Eğlence Etkinlik Yatırımcıları Derneği (TEEYAD) nasıl kuruldu, sektöre nasıl katkı sağlamayı hedefliyorsunuz?

TEEYAD'ın kurucu üyelerinden biriyim. 7 kişiyle başladık, şu anda 31 kayıtlı şirket var. Amacımız sektörü tanıtmak, geliştirmek ve kayıt dışılıkla mücadele etmek. Ulusal turizm fuarlarına katılarak Türkiye'yi temsil ediyor, çeşitli etkinliklere sponsor oluyoruz.

Dernek çatısı altında ne tür projeler planlıyorsunuz?

Dernek olarak, üyelerimize doğrudan fayda sağlayacak projelere odaklanmak istiyoruz. Özellikle kaçak göçmen çalıştıranların ve kayıt dışı firmaların denetlenmesi yönünde girişimlerde bulunuyoruz. Bu, sosyal değil, kurumsal şirketlerin üye olduğu bir dernek. Üyelerimiz seslerinin duyulacağı güçlü bir platform istiyor, ben de bunu sağlamaya çalışıyorum.

GETOB'un çalışmaları hakkında düşünceleriniz neler? Sektör açısından nasıl bir rol üstleniyor?

GETOB, bölge turizmi açısından oldukça kıymetli bir birlik. Sadece otelleri değil, sektöre hizmet veren tüm paydaşları kapsayan yapısıyla değerli. Özellikle yayınladığı dergi ve düzenlediği zirveler, sektörün gelişimine katkı sağlıyor. Eğlence firmalarının da bu yapının içinde aktif yer alması gerektiğine inanıyorum. GETOB'un sektörel dayanışmayı daha da artıracak projelerle öne çıkacağına inanıyorum.

Rainbow Entertainment, sadece sahnede değil, sektörün gelişiminde de öncü adımlar atıyor. Sürdürülebilir bir eğlence sektörü için kayıtlı istihdam, uluslararası vizyon ve sektörel dayanışma konularında farkındalık yaratan bu yapının önümüzdeki yıllarda global ölçekte daha fazla başarıya imza atacağına inanıyoruz.



Ali Alkan ÇÖMLEK

Barmenlikten sahneye uzanan tutku dolu bir yolculuk.

Marmaris'in eğlence hayatına yön veren isimlerden biriyle tanışın. Pool partilerden sahne şovlarına, mixolojiden mesleki eğitime kadar uzanan bu yolculukta Ali Alkan Çömlek'in başarı hikayesini dinliyoruz...

Ali Alkan Çömlek kimdir? Meslek hayatınıza nasıl başladınız?

1983 doğumluyum. Sakarya Sapanca kökenliyim. 1999 Marmara Depremi sonrası ailece Marmaris'e yerleştik. Barmenliğe 18 yaşında başladım ama meslekte kendimi profesyonel barmen

olarak tanımlamam 24 yaşımı buldu. Şu an şov barmenliğinde uzmanlaştım; mixoloji, şampanya sunumları ve kokteyl şovları üzerine çalışıyorum.

Şov barmenliği nedir? Marmaris'te bu alan nasıl gelişti?

Şov barmenliği aslında eğlencenin bir parçası, görsel ve ritmik bir sunumla işimizin yüksek enerjisini izleyenlere aktarıyoruz. Turistlerin alışık olduğu bir eğlence biçimi özellikle Amerika, Rusya, Ukrayna gibi ülkelerde yaygın. Türkiye'de bu anlayış 2020'den sonra otellerde yerleşmeye başladı. Gündüz havuz partilerinde enerjiyi yükseltiyorum, akşamları ise ışıklar altında sahne şovlarıyla gecenin ritmini yakalıyorum. Turistler artık klasik bir bar hizmetinden çok daha fazlasını bekliyor.

Günde kaç saat çalışıyorsunuz, sezon nasıl geçiyor?

Yüksek sezonda günde 7-8 farklı otelde performans sergilediğim oluyor. Yaz sezonu boyunca neredeyse hiç boş günüm yok. Performanslar için sezon öncesinde evimde oluşturduğum idman alanında her gün 2 saat antrenman

yapıyorum. Kulaklığımı takıp, sanki yüzlerce kişi beni izliyor-muş gibi çalışıyorum. Bu benim rutin halini alan disiplinem.

İçki tüketiyor musunuz? Sporla aranınız nasıl?

Alkol almıyorum. Formda kalmak bu işin bir parçası. Şov sırasında fiziksel dayanıklılık çok önemli. Fit kalmak ve disiplini sürdürmek benim için işin ruhu. Bu yüzden antrenmanları, uykuyu ve yeme düzenimi ihmal etmiyorum.

Shoow sırasında kullandığınız malzemeler özel mi?

Evet. Yurt dışından özel olarak getirttiğim kırılmaz malzemeden üretilen şişelerle çalışıyorum. Hem iş güvenliği hem seyircinin güvenliği açısından önemli. Ayrıca çevreye zarar vermeyecek şekilde tasarlanmış malzemeler kullanıyorum.

Sahnede izleyicilerle etkileşiminiz nasıl? Yaşadığınız ilginç bir olayı anlatır mısınız?

İzleyiciyi şovun içine katmak işin en keyifli kısmı. Bazen turistleri sahneye davet ediyorum. Onlara basit şov hareketleri yaptırıp kokteyller hazırlatıyorum. Bir gün sahneye davet ettiğim kişinin bir kolu yoktu, ama birlikte harika bir gösteri yaptık. O anı da hiç unutamam.

Barmenlik mesleğinde eğitim şart mı sizce?

Kesinlikle evet. Bu meslek Avrupa'da ciddiye alınıyor. Sertifika, eğitim ve uzmanlıkla şekilleniyor. Bizde de Milli Eğitim onaylı belgeler var ama işe alımda pek dikkate alınmıyor. Ben Marmaris'te bir "Barmenler Birliği" kurmak istiyorum. Gençleri eğitmek, servis kalitesini artırmak, sektöre yeni soluk getirmek hedefindeyim, mesleğimizi daha saygın, daha popüler yapmak için örgütlenmemiz gerektiğini düşünüyorum.



Bar barmenliği ve otel barmenliği arasında ne fark var?

Çok fark var. Otellerde her şey dahil sistem nedeniyle barmen yeteneklerini sergileyemiyor. Ama bağımsız barlarda ya da restoranlarda bir barmenin fark yaratma şansı çok daha yüksek. Barmen, aynı zamanda bir şovmen, satışçı ve markayı temsil eden kişidir. Garsonla birlikte bir takımın parçasıdır.

Kariyerinizdeki dönüm noktaları nelerdi?

2008 yılında Yetenek Sizsiniz Türkiye yarışmasına katıldım, 2011'de finale kaldım. Gangnam Style dans grubuna şov yaptım. Bugün hâlâ o yarışmadan tanıyanlar oluyor. 2025 yılında tekrar davet aldım, gitmeyi düşünüyorum. Çırağan Sarayı, Esmâ Sultan Yalısı gibi seçkin mekânlarda Hint ve Rus düğünlerinde sahne aldım. Şimdi Marmaris'te birçok otelin şov takvimindeyim.

Gelecek planlarınız neler?

Sektöre katkı sağlayacak eğitimler ve yarışmalar düzenlemek istiyorum. Marmaris'in turizm potansiyelini eğlence ve hizmet kalitesiyle daha yukarı taşıyabiliriz. Benimle birlikte çalışan asistanlarım var ama bu sistemi büyütmek, kurumsallaştırmak istiyorum.

GETOB ile iş birliği beklentiniz nedir?

Marmaris'te turizm sektörünün geleceğini şekillendirecek en güçlü yapıardan biri bence GETOB. Yeni yönetimin vizyonu, özellikle Cengiz Aygün başkanlığında atılan adımlar, bizim gibi sahada aktif çalışan turizm emekçilerine umut veriyor. Sadece otelcilik değil, animasyon, bar, restoran gibi tüm alt alanlarda



kaliteyi yükseltecek projelere ihtiyaç var. GETOB'un bu alanlara eğilmesiyle, bizim de bilgi ve tecrübemizi aktarma şansımız olacak. Eğitimler, organizasyonlar ve mesleki standartların oluşturulması konusunda birlikte güçlü adımlar atabiliriz. Ben, GETOB çatısı altında Marmaris'te bir barmenler okulu kurmak ve sektöre kalıcı katkılar sağlamak istiyorum.

Son olarak mesleğe yeni başlayanlara bir mesajınız var mı?

Bu meslek sevmeden yapılmaz. Eğlence sektörü hem yıpratıcı hem de keyiflidir. Kendinizi geliştirir, disiplinli olur, doğru ekipmanla ve doğru yerlerde sahne alırsanız, bu işten hem geçimınızı sağlayabilir hem de büyük tatmin duyabilirsiniz.

Ali Alkan Çömlek, Marmaris'in renkli eğlence dünyasında sadece bir barmen değil; bir sahne sanatçısı, bir eğitmen ve bu mesleğin değerini bilen bir usta. Onun deyimiyle: "Eğlenmek için gelen insanlarla birlikte eğleniyorum... Bundan güzel ne olabilir ki?"



İlk Kaşıkta Aşk; 'Ebru Omurcalı'



O, mutfağı sadece yemeklerin değil; hikâyelerin, doğanın, sezgilerin, beslenme biliminin ve kültürel mirasın harmanlandığı kutsal bir alan olarak görenlerden. İstanbul'un hızlı temposundan Marmaris'in yeşiline uzanan bu yeni dönemde, Ebru Omurcalı ile "doğadaki mutfağı", kariyerini, vizyonunu ve mutfağın geleceğini konuştuk.

A Milli Futbol Takımı'nın mutfağını yönetmek özel bir sorumluluk. Bu süreci biraz açar mısınız?

Bu çok yönlü bir görevdi. Sadece menü hazırlamak değil, sporcuların metabolizma hızına, antrenman düzenlerine ve uluslararası kamp şartlarına göre yemek planlamak gerekiyordu. Dünya mutfağına hâkim olmanın ötesinde, bilimsel beslenmeyi spor performansına entegre etmek işin püf noktasıydı. Eğitimler de verdim. "Sporcu mutfağı" kavramının sahada da, masada da karşılık bulması gerekiyordu. Beni global ölçekte geliştiren bir dönem oldu.

Kaç kitabınız var ve nasıl kitap yazıyorsunuz?

Şu ana kadar 11 kitap yazdım. Ama rakamdan çok her birinin arkasındaki yolculuk daha kıymetli benim için. Çorbanın Kitabı ile başlayan bu serüven, zamanla farklı kültürleri, mevsimleri, ihtiyaçları ve ruh hâllerini anlatan tariflere dönüştü. Binbir Gece Sofraları ile Arap ve Doğu Akdeniz mutfaklarını keşfettik, Tatlinin Kitabı ile tatlıya farklı bir ruh verdik. Sonra salatalar, içecekler, makarnalar, atıştırmalıklar, hatta "Yat Yemekleri" bile geldi. Kitap yazmak benim için sadece tarifleri sıralamak değil. Her kitap, yaşadığım bir dönemin aynası aslında. Önce temayı belirliyorum; o dönemde neye ihtiyaç hissediyorsam, ne dikkatimi çekiyorsa onun izini sürüyorum. Reçeteler sahici olmalı, mutfakta yaşayan

bir dile sahip olmalı. Tarifler kadar fotoğraflar, kullanılan tabaklar, anlatım dili, hatta kağıdın dokusu bile önemli. Çünkü okura sadece "ne pişireceğini" değil, o yemeğin ruhunu da anlatmak istiyorum. Kitaplarım bu yüzden hem mutfakta rehber, hem de yaşam alanlarında birer ilham nesnesi olarak yer buluyor.

Bugünlerde doğaya yönelişiniz dikkat çekiyor. Marmaris'te neler yapıyorsunuz?

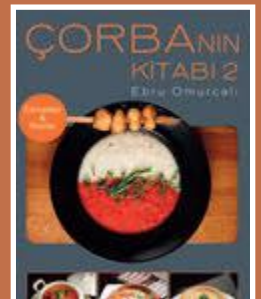
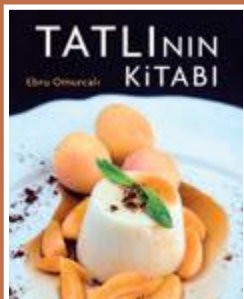
Marmaris'in iki farklı köyünde iki ayrı yaşam alanı kurdum. Şehirdeki dinamizmi bırakmadan doğanın ritmine geçmek istedim. Bahçemde yetiştirdiğim ürünleri, kendi reçetelerimle birleştiriyor, farklı içerikler hazırlıyorum. Bein Gurme'de "İlk Kaşıkta Aşk" programım sürüyor. "Sofranın Bereketi" programlarım devam ediyor. Sağlıklı tarifler, mevsimsel reçeteler, etnik mutfaklar ve deneysel sunumlarla doğanın lezzetini sofraya taşıyorum.

"Atıksız Mutfak" ve "Ekonomik Tarifler" gibi güncel temalara da eğiliyorsunuz. Bu projeleri anlatır mısınız?

Sürdürülebilirlik artık bir zorunluluk. Mutfağımda artan malzemeleri nasıl yaratıcı tariflere dönüştürebileceğimizi gösteriyorum. Ekonomik tariflerde ise erişilebilir malzemelerle yüksek lezzet yaratmayı hedefliyorum. Bu sadece yemek değil; aynı zamanda bilinç, sorumluluk ve kültür meselesi. Dijital içeriklerle de bu dönüşümü

"İlk kaşıkta aşk" dediğiniz mutfak yolculuğunuz nasıl başladı?

Mutfağa olan ilğim çocukluktan geliyor. Bolu gibi gastronomik mirası zengin bir şehirde büyüdüm. Ama asıl kırılma noktası 2003'te "Shorba"yı açtığımda yaşandı. Türkiye'de ilk kez sadece çorbaya adanmış bir restoran fikriyle yola çıktım. O dönem cesur bir adımdı ama "çorbanın kitabını" yazmakla kalmadım, bir kültür yeniden tanımladım diyebilirim. Her tarifi bir kökeni, bir mevsimi, bir anısı var. Ben de bu hikâyelerin izini sürüyorum.





Yusuf Yazıcı, Ebru Omurcalı



Ebru Omurcalı, Vincenzo Montella



Ebru Omurcalı, Cenk Tosun

destekliyorum. YouTube'da, Instagram'da, çeşitli dijital platformlarda yer alıyor ve birebir eğitimlerle süreci yayıyorum.

Sizi klasik bir “şef” ya da “yemek yazarı” tanımına sığdırmak mümkün değil. Sizi siz yapan şey nedir?

Benim için yemek, insanın kendini ifade etme biçimidir. Akademik eğitimim I.U. İktisat Fakültesi ve A.U. Turizm Otelcilik üzerine. Sonra işletmecilik geldi, ardından arka arkaya

yazdığım ve çok satanlar listesinde ilk sıralarda yer alan kitaplarım, araştırmalarım, sporcu beslenmesi, dünya gastronomi seyahatleri, eğitimler, seminerler... Hepsi birleşince ortaya sadece tarif değil, bir yaşam stili çıkıyor. Her kitabımda, her projemde, her tabağımda büyük emek, deneyim, bilgi ve estetik var. Bir gün dünya mutfağından füzyon reçeteler hazırlarken, ertesi gün doğada çay ritüelleri üzerine çalışırken, TV için projeler hazırlıyorum, yeni eğitimler için içerik planlarken, kendimi bir turizm zirvesinde buluyorum... Bu çeşitlilik beni besliyor.

Peki Ebru Omurcalı'nın bugünkü önceliği ne?

“Deneyim yaratmak.” Sadece tat değil; görsel, zihinsel ve duygusal bir bütünlük peşindeyim. Sofrada otururken bir ormanın kokusunu, bir geleneksel tarifi hatırasını, bir modern dokunuşun sürprizini aynı anda sunmak istiyorum. Bu yüzden doğada çekimler yapıyor, sağlıklı eşlikçiler geliştiriyor, seminerler, online eğitimler ve workshop'lar düzenliyorum. Markalara danışmanlık veriyor, içerik üretiyorum. Tüm çalışmalarımı dijital mecralara taşıyorum. Artık sofralar, sadece yemek yenilen değil, yaşamın kutlandığı yerler olmalı.

Son olarak, iş dünyası ve gastronomi sektörüne bir mesajınız var mı?

Zaman değişiyor. Tüketici daha bilinçli, beklenti daha rafine. Artık sadece “ne sunduğunuz” değil, “nasıl bir hikâye anlattığınız” da önemli. Kurumsal kimlikler ile mutfak kültürü arasındaki ilişki daha da güçlenecek. Bu yüzden markalara da, genç profesyonellere de önerim şu: Bilgiye yatırım yapın. Yaratıcılıktan korkmayın. Ve en önemlisi, hem doğayla hem dijital dünyayla paralel bağ kurun.



Ebru Omurcalı kimdir?

Ebru Omurcalı, mutfağı bir yaşam biçimine dönüştürmüş gastronomi uzmanı, yazar ve dijital içerik üreticisidir. I.U. İktisat Fakültesi ve A.U. Turizm-Otelcilik ve Aşçılık, Marmara Üniversitesi MBA eğitimleri sonrası 2003 yılında Türkiye'nin ilk tematik çorba restoranı Shorba'yı kurarak gastronomi sahnesine adım atan Omurcalı, bugüne kadar farklı coğrafyalardan binlerce tarifi derleyip yorumladı. Alfa Yayınları'ndan çıkan 11 yemek kitabıyla Türkiye'nin en üretken mutfak yazarlarından biri olan Omurcalı, aynı zamanda A Milli Futbol Takımı'nın kamp mutfağını 12 yıl boyunca yönetmiş, sporcu beslenmesi alanında eğitimler vermiş ve dünyanın farklı ülkelerinde mutfak tecrübeleri edinmiştir. Televizyon programlarından dijital içerik üretimine, marka danışmanlığından üniversite seminerlerine uzanan çok yönlü çalışmalarıyla, yerel ve global tatları doğayla ve yaşamla buluşturan bir anlatıya sahiptir. Marmaris'teki doğa içindeki yaşam alanını mutfağa dönüştürerek “Doğadaki Mutfak” kavramını içselleştiren Ebru Omurcalı, sağlıklı tariflerden füzyon mutfaklara, ekonomik reçetelerden atıksız yaşam içeriklerine kadar geniş bir yelpazede üretmeye devam etmektedir. Ayrıca 2025 yılı içinde pek çok profesyoneli bir araya getiren, GETOB adına Uluslararası Karya Vizyon 1. Turizm Buluşmasının Koordinatörlüğünü yapmıştır.



Selimiye’de bir aile masalının gerçek hikayesi:

Sardunya Restoran

Bir Turizm Başarısının Sahne Arkası...

Ege’nin eşsiz köşelerinden biri. Berrak denizi, bakir doğası, küçük balıkçı tekneleri, taş evleri ve huzurlu sokaklarıyla Türkiye’nin en özel turizm destinasyonları arasında yer alıyor. Ancak bu güzel koyun en değerli mücevherlerinden biri hiç şüphesiz Sardunya Restaurant. Muhammet ve Leyla Özdemir çiftinin 35 yıl önce kurduğu bu işletme bugün Selimiye’nin sembollerinden biri haline gelmiş durumda. Biz de Sardunya’nın kuruluş hikayesini, işin felsefesini ve bu başarıyı var eden unsurları bizzat kurucularından dinledik. Ortaya çıkan hikaye, sadece bir restoran öyküsü değil; aynı zamanda yerel değerlerin, emeğin ve turizm profesyonelliğinin nasıl mükemmel bir dengeyle buluştuğunu gösteren ilham verici bir başarı hikayesi.



Bir Çocukluk Hayalinin Gerçek Olma Hikayesi

Her büyük başarının ardında çoğu zaman küçük yaşlarda kurulan hayaller vardır. Muhammet Özdemir için de Sardunya’nın temelleri gençlik yıllarında atılmış. Marmaris’in simge otellerinden biri olan Lidya Otel’de barmenlik yaparak başladığı meslek yolculuğu, onun turizme olan bakış açısını kökten değiştirmiş. “Lidya Otel bizim için okul gibiydi” diyor ve devam ediyor:

“Orada sadece servis yapmayı değil, misafir memnuniyetini, profesyonellik anlayışını ve işletmeciliğin inceliklerini öğrendik. Sonra yurt dışında kısa bir deneyimim oldu ancak uzun yıllar kalmak istemedim. Selimiye’ye döndüm. Babam ve annem burada küçük bir mahalle bakkalı işletiyorlardı. Ben de küçük salaş bir balık restoranı açtım. Sadece balık ve salata, o yıllarda bile müdavimlerimiz vardı.

Sardunya yolculuğu böyle başladı.”

Bugün Sardunya, Türkiye’nin gastronomi dünyasında adı sıkça anılan, yerli ve yabancı misafirlerin mutlaka uğramak istediği bir destinasyon.

“Misafirlerimiz Evimize Gelmiş Dostlarımızdır”

Sardunya’nın başarısının arkasında devasa pazarlama bütçeleri ya da göz alıcı şovlar yok. Özdemir çifti işin özünü çok net bir cümleyle özetliyor: *“Özel bir şey yapmıyoruz aslında. Burası bizim evimiz, gelenler de bizim dostlarımız.”*

Bu yaklaşım, samimiyet, güven ve sadakati beraberinde getiriyor. Misafirler kendilerini evlerinde hissediyor. Aynı masalarda, aynı tatlarda, yıllardır değişmeyen bir kalite çizgisiyle ağırlanıyorlar. Sardunya’nın lezzet çizgisi de aynı istikrarı yansıtıyor. Menüde yer alan taptaze balıklar,

mezeler, kendi yaptıkları zeytinyağlılar, reçeller ve turşular tamamen kendi üretimleri.

“Kendimizin yemediği hiçbir ürünü mutfağımıza sokmuyoruz” diyor Leyla Hanım. Yıllardır yaz ayları için kıştan hazırlık yapıyorlar. Ekmeğinden reçeline, zeytininden turşusuna kadar her şey kendi üretimleri. *“Topraktan asla vazgeçmedik”* diyor gururla.





Sıradan Misafirler, Olağanüstü Hikayeler

Sardunya'nın müşteri portföyü sadece müdavimlerden ibaret değil. Bugüne kadar birçok ünlü ismi ve dünya yıldızını da ağırlamışlar. Ancak burada herkes misafir; kimseye ayrıcalıklı ya da rahatsız edici bir ilgi gösterilmiyor. Muhammet Bey bununla ilgili unutulmaz bir anısını şöyle paylaşıyor: *"Bir akşam iki genç geldi, mekânı kapatıp özel bir parti yapmak istediler. Bunu diğer misafirlerimize yapamayacağımızı söyledim, başka bir mekana yönlendirdim. Sonradan öğrendik ki İngiltere Kraliyet Ailesi'nden bir prenmiş. Biz prens olduğunu bile anlamadık. İşimize misafirlerimize o kadar odaklıyız ki, hiç düşünmeden hayır demiştik. Sonrasında yönlendirdiğimiz dostumuzun mekanından da çok mutlu*

ayrıldıklarını duymak ise bizi ayrıca sevindirdi."

Mavi Yolculuk Tutkunları- nın Vazgeçilmezi

Selimiye ve Sardunya, mavi yolculuk yapan denizciler için adeta kutsal bir durak. Sardunya'nın denizcilerle kurduğu özel bağ, Muhammet ve Leyla Özdemir çiftinin de deniz kültürüyle iç içe büyümesinden kaynaklanıyor. Eşi Leyla Hanım profesyonel bir balıkçı, Muhammet Bey de fırsat buldukça balığa çıkıyor ve doğadan kopmuyor.

"Tekneleriyle gelen misafirlerimiz 35 yıldır aynı lezzeti bulduklarını söylüyorlar. Bu da bizi çok mutlu ediyor."

Selimiye'nin Avantajları ve Tehlikeleri
Selimiye'nin büyüleyici doğası ve bakir yapısı, bölgeyi özel kılan en



önemli unsurlar. Ancak bu güzellik korunmadığı takdirde hızla tahrip olabilir. Muhammet Bey bölgenin hassas noktalarını da açıkça dile getiriyor: *"Büyük plajları yok ama başka bir ruhu var. Doğası, küçük ölçekli işletmeleri, balıkçı ruhu ile cazibe noktası. Ama alt yapı sorunu var. Su sorunu çözüldü, sıra foseptikte. Ayrıca özel çevre kurulu oluşturulmalı. 1992'de sit alanı ilan edildi ama o günden bu yana ciddi bir planlama yapılmadı. Doğaya ve coğrafyaya*

uygun imar planları şart.”

Ayrıca doğa dostu, ekolojik marinaların önemini de vurguluyor. **“Marinasızlıktan tekneler alargada demir atıyor; her demir suyun altında tahribata yol açıyor”** diyor.

GETOB’a Tam Not

Turizm profesyonellerinin sıkça merak ettiği bir başka konu ise bölgesel birliklerin işletmelere katkısı. GETOB’un çalışmalarını da dikkatle takip eden Muhammet Özdemir: **“Fuarlara katılımlarını ve Cengiz Bey’in yönetimini son derece başarılı buluyorum. Bölge tanıtımında önemli rol oynuyorlar.”**

Başarının Formülü: Dürüstlük, Disiplin, Aile Bağları

35 yıl boyunca ayakta kalmanın sırrı ne? Muhammet Bey ve Leyla Hanım bunu oldukça net özetliyorlar: **“Dürüstlük, disiplin, çalışkanlık, işini sevmek ve aile değerlerine bağlılık. Her sabah saat 6’da işin başında olurum. Kurulu bir sistemimiz var, tüm ekip işini severek yapıyor.”** Bu noktada yönetim sistem kurma ve kontrolün tamamı Leyla Hanım’da. Sistematik mutfak yönetimi, üretim planlaması ve kadın üreticilerle kur-

dukları güçlü iş birlikleri, Sardunya’nın sürdürülebilir başarısında kilit rol oynuyor.

“Kadın üreticilerin sayısını artırmak en büyük hayalim. Ürünlerimizin büyük kısmını köyümüzdeki kadın üreticilerden alıyoruz.”

Genç Girişimcilere Altın Tavsiyeler Yeni yatırımcılara da önemli öneriler veriyor Özdemir çifti. **“Doğru teknik analiz ve doğru ihtiyaç tespiti yapılmalı. Doğallıktan kopmadan başlanmalı. 90 güne düşen sezon-da yıllarca aynı kaliteyi koruyarak hizmet verebilmek gerekiyor.”**

Sardunya’dan Sonraki Hayal: Toprak ve Aile

Emeklilik planları sorulduğunda ise her ikisi de hala topraktan kopmuyor: **“Biraz tarıma ağırlık vermek istiyoruz. Zeytinliğimizi büyütüyoruz. Ama yine buradayız. Oğullarımız işi devraldı.”** Çiftin oğulları da aile geleneğini farklı bir vizyonla sürdürüyor. 29 yaşındaki mimar Berke ve ekonomi eğitimi alan Burak, Selimiye’de **“TORO”** isimli bir restoran açtılar. Japon meyhanesi konseptinde deniz ürünlerine yeni bir yorum getiriyorlar. **TORO**, balığın sırt kısmındaki özel etten esinlenen ismiyle şimdiden gastronomi çevrelerinde adından söz ettiriyor.



“Kadın üreticilerin sayısını artırmak en büyük hayalim. Ürünlerimizin büyük kısmını köyümüzdeki kadın üreticilerden alıyoruz.”



DIAMOND I RESORT I SARIGERME

GreenNature

HOTELS

What's valuable is how you feel



444 76 01



www.greennaturehotels.com

“Sabah kalkıp / Bütün herkes geliyor /
Serçeler kumrular İsa çiçekleri /
Bulutları çağırıyorum geliyorlar /
Gökyüzü çok fena mavi...”

- Can Yücel



Bir ruhun kıyıda durduğu yer Datça

Kimi yerler anlatılmaz, yaşanır. Kimi yerler ise anlatıldığında bile içinden çıkılmaz bir huzur yayılır kelimelere. Datça öyledir. Can Yücel'in son yıllarını geçirdiği bu Ege-Akdeniz buluşması yarımada da, insan kendini doğaya karışmakla, zamansızlığa teslim olmak arasında bir yerde bulur. Datça'ya gitmek, aslında "kıyıya vuran bir ruh" olmak demektir.

Badem çiçeklerinden göğün mavisine Datça baharda uyanmaz; şubat ayında, henüz kışın sert rüzgarı üzerinden silinmeden çiçek açar. Badem ağaçları, bir zamanlar tanrıların ev sahipliği yapan bu topraklarda yeniden mucizeyi anlatır gibi süsler kendini. Nurlu, Kababağ, Diş, Dede-bağ... Her biri bademin bir hali, her biri Datça'nın güz meyvesiyle kurduğu şiirin bir dizesi.

Bu yarımada her sabah yeni bir kokudur. Nergis sarar kıyıyı, ardından kekik, karabaş otu ve kekur çıkar yamaçlara. Güzel kokuların doğadan, güzel sözlerin ise şairlerden geldiği Datça'da, şairler de ağaçlar kadar çoktur.

ESKİ DATÇA:

Zamanın durduğu sokaklar

Günün en sessiz saatinde Eski Datça'ya girerken, sanki tarihin bir fotoğraf karesine adım atarsınız. Taş sokaklar, yaseminli pencereler, zeytin ağaçları ve bir sokak: Can Yücel Sokak. Şairin evi, bir müze gibi değil, bir hatıra gibi durur. Kapısında şiirleri, bir bardak içilmemiş rakı, bir avuç badem.

Eski Datça bir kasaba değil, bir duygu hali. Her şeyin daha yavaş aktığı, herkesin bir adım daha az koştuğu, her şeyin daha az ama daha çok olduğu bir yer. **Can Yücel'in dediği gibi: "Bir kendisi."**

Datça merkezinin kalbinde yer alan Reşadiye Mahallesi, geçmişin sayfalarını bugünün dinginliğiyle birleştiren bir atmosfere sahiptir. Geleneksel taş evler, begonvillerle sarılmış dar sokaklar ve zeytinliklerin arasına saklanmış huzur... Reşadiye, Datça'nın tarihini soluyabileceğiniz ender köylerindendir.



KNİDOS:

Uygarlığın gölgesi düşmüş denize

Yarımadanın en ucunda, zamanın bile durup hayran kaldığı bir köşe var: Knidos Antik Kenti. Cüneyte bakan çifte limanı, teras şehir yapısı, dorik tapınakları ve Ege'nin sonsuz mavisine bakan tiyatrosuyla, Knidos sanki "tarih" kelimesinin taşlarla yazılmış hali.

Günün hangi saati olursa olsun, Knidos Feneri'ne vardığınızda karşınızda duran manzara sanki Antik Yunan'dan kalma bir tablonun devamı gibi görünür. Burada deniz, sadece bir coğrafya değil; bir dildir.

DENİZ, KUM, DİNGİNLİK

Datça bir sahil kasabasından çok daha fazlasıdır. Ovabükü, Palamutbükü, Hayıtbükü, Karaincir... Hepsi birbirinden farklı, ama hepsi aynı yarımadanın kalbinden çıkmış gibi. İri çakıllarıyla serin Palamutbükü sabahı, ılık bir rüya gibi. Ovabükü'nde denizin çıplak sesi, Hayıtbükü'nde deniz kabuklarına karışmış bir sessizlik var. Karaincir ise yüzmeyi yeni öğrenen çocukların gülüşlerine çalınır. Yüzmek burada bir seremonidir. Her dalga, bir şiir gibi gelir. Datça'da denize girerken şu satırlar yankılanır içinizde:

"Sanki bir ruhum / Sanki bir bademağcıyım / Benim çağlarımı yiyin / Bir kadeh rakıyla / Dünyada Can'ın yaşadığını hatırlamak için / Şerefimize..."

Kızlan Değirmenleri ile zaman kanatlanır Datça'da

Datça'nın en rüzgârlı ve en üretken köylerinden biri olan Kızlan, altı adet yel değirmeniyle tanınır. Bu değirmenler yalnızca manzara değil, aynı zamanda Datça'nın tarımsal tarihine açılan birer penceredir. Köyün içindeyse taptaze domatesler, güz domatesleri, zeytinyağları, yerel şaraplar ve şifalı otlar sizi bekler. Kızlan'da hayat hâlâ doğayla barış içinde sürer. Lezzetin en doğal hali: Datça Mutfağı. Datça'da yemek bir görev değil, bir duruştur. Burada herkes keşkek yapar, ama annesinin tarifine sadık kalır. Kabak çiçeği dolması sabah erken saatte toplanır, hardal otu limonla konuşur, radika salatası günü kapatır. Caraville... Bu topraklara has, baharla gelen bir lezzet. Doğadan sofraya gelen, sabrın ve mevsimin simgesi. Balıklar hep tazedir, deniz kabukluları bilhassa. Ama dondurma bir başka: Tekin Usta'nın ballı bademli dondurması bir yaz hatırasından öte.





BİR NOT: Datça'da yeme-içme bir festival halini almış durumda şu günlerde. Datça Gastronomi Festivali, ilk kez 2025 yılında düzenleniyor ve belli ki yörenin muhteşem lezzetlerini ulusal ve hatta uluslararası sofralara taşıma gayretiyle ilk kez kapılarını açıyor. Sekizinci kez düzenlenecek Datça Badem Çiçeği festivali ise 13 - 16 Şubat 2026 da yapılması planlanıyor.

Gelelim o güzelim koylara... Datça'nın hem Akdeniz hem Ege'ye açılan mavisini, görenleri nefessiz bırakır adeta.

Hele o koylar...

Gideni dönülmez kılan, göreni susturan bir güzellik varsa, Palamutbükü'dür o. Geniş sahili, iri çakılları ve cam gibi deniziyle bu koy, doğallığın lüks olduğu çağda en büyük zenginliktir. Burada sabah deniz sessiz, öğle dalga tatlı, akşam gökyüzü parlaktır. Sahilde sıralanmış lokantalarda ev yemekleri, dondurmalar ve gölgede tembellik sunulur. Datça'nın huzur haritasında en özel yerlerden biridir.

DATÇA'NIN SESSİZ CENNETİ:

Karia yolu ve Gereme

Yürümeyi sevenler için bir cennet patikasıdır Karia Yolu. Antik yollar, taş duvarlar, incir ağaçları arasından geçen bir rota. Kimi zaman bir keçi yoluna, kimi zaman bir tarihin izine dönüşür.

Gereme Koyu ise sessizliğin tarifidir. Patikalardan ulaşılır, kimse görmez, kimse bozamaz. Sadece sen, deniz ve rüzgar. İnbükü'nde kamp atanlar, Mersincik'te yıldız sayanlar, Tekesuyu Mağarası'nda feneriyle ilerleyenler...

Hepsi Datça'nın birer şiir satırı.

Gitmek mi zor kalmak mı?

"Bir yanımız kalk gidelim der, öbür yanımız otur..."

Can Yücel'in şiiri gibi yaşar Datça insanı. Gitmek ister ama kalmak zor gelir. Zira Datça, bir bağlılıktır. Bir büyüktür. Kalp atışı gibi sakın ve doğal. Buraya gelenin cebine değil, kalbine işler bu yer. Bir yanda tarihin fısıltısı, bir yanda doğanın kalp atışı. Bir serçenin sabah ötüşünde, bir dalga sesinde, bir bardak rakıda, bir dondurma kaşığında saklı kalır Datça. Şairin dediği gibi:

"Hayatta kalabilmek için bir ömür veriyoruz. / Bir ömür karşılığı, bir ömür yani. / Ne saçma..."

Ama Datça'da bir ömür, bir gün kadar huzurludur.





Balıkaşiran'da rüzgarla yarışmak

Datça'ya ayak bastığınızda ilk uğramanız gereken yer belki de Balıkaşiran'dır. İki denizi bir yudumda hissedersiniz burada: Ege bir yanda, Akdeniz öte yanda... Ve ikisinin ortasında incecik bir boğaz, sanki doğa iki kardeşi ayırmak istememiş gibi.

Knidos'un zamanla inatlaşan taşları

Bir zamanlar Afrodit'in gülümsediği bu antik şehir, bugün bile akşam güneşiyle parıldayan taşlarıyla ziyaretçilerini büyülüyor. Knidos'ta yürürken sadece tarihi değil, yıldızları da izleyebilirsiniz. Geceleri sessizliğin bile sesi var burada.

Palamutbükü'nde yaz uykusu

Bazı koylar vardır; gitmeden anlatılmaz, gidince susulur. Palamutbükü öyle bir yer. Taşların bile güneşe teslim olduğu, denizin sizi içine çağırduğu bir uyku hali... Bir sabah burada uyanmak, her yıl tekrarlamak isteyeceğiniz bir ritüele dönüşür. Palamutbükü... Sanki zaman burada durmuş, deniz susmuş da yalnızca mavinin sesi kalmış. Taş evlerin gölgesinde serin bir rüzgâr, incir ağaçlarının altında çocukluğumuzun kokusu var. Her koyu bir sır, her dalgası bir şiir gibi. Datça'nın kalbinde saklı bir huzur cümlesi...

Hızırşah'ta zaman yavaşlar

Kiliseleri, camileri, vadileriyle Hızırşah; hem bir köy, hem bir hafıza mekânıdır. Hızırşah İpek Dokuma Atölyesi'nde ilmek ilmek örülen kumaşlar, sadece tekstil değil; bir kültürün yeniden doğuşudur.

Sanat Sokağı'ndan Akvaryum Koyu'na

Takıcılar Çarşısı'nda bir yüzüğe takılır gözünüz. Belki içinde Gökova'nın mavisi gizlidir. Sonra rotanızı Akvaryum Koyu'na çevirirsiniz. Burada su o kadar berraktır ki, balıklarla göz göze gelirsiniz. Onların sizden çekindiği kadar siz de onlara hayransınızdır.



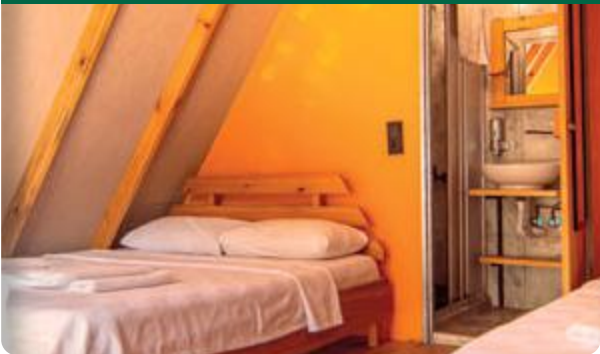


DOĞANIN ZERAFETİNE TANIKLIK EDİN

Antik tarihin izi üstünde, sürdürülebilirliği ve kaliteyi buluşturan eşsiz bir yaşam alanı.



NEST
BEACH•HOTEL•ENJOY



- BUNGALOW ● KARAVAN PARK
- PLAĞ ● RESTAURANT & BAR



 [nets.beach](https://www.instagram.com/nets.beach)

Karaköy Mahallesi Körmenlimanı No.531
Datça-MUĞLA Tel: 0532 602 31 48

DOMATESİN, BADEMİN, RÜZGÂRIN MEMLEKETİ

Datça bademi dillere destandır, ama bir de domatesi var ki... Toprakta çıkmış bir şiir gibi. Hele bir sabah pazarı... Mis gibi domates, kekik, sumak, karabaşotu kokularının arasından geçerken, sadece alışveriş yapmazsınız; ruhunuza da bir şeyler alırsınız. Datça'nın domatesi, güneşin en tatlı hâlini içine çekmiş, rüzgârla olgunlaşmış bir doğa mucizesidir. Kabuğu ince, kokusu çocukluğun yaz sofralarına götürür insanı. Her ısırıkta toprağın tuzu, rüzgârın serinliği hissedilir. Bu domates, sadece bir sebze değil; Datça'nın güneşte kurumuş bir gülümsemesidir. Datça'nın bademi, tuzla rüzgârla yoğrulmuş, toprağın sabrıyla büyüyen bir lezzet armağanıdır. Nurlu, Ak, Kababağ gibi yerel çeşitleriyle hem damakta iz bırakır hem de coğrafyanın hafızasını taşır. İlkbaharda badem çiçekleriyle beyaza bürünen Datça, yaz sonunda en kıymetli meyvesini sunar. Bu badem sadece sağlıklı bir atıştırmalık değil; binlerce yıllık tarım kültürünün incelikli bir meyvesidir.

Hayıtbükü

Hayıtbükü, dalgaların nazlı nazlı kıyıya dokunduğu bir sükûnet masalıdır. Gölgesinde dut ağaçları, kıyısında sandal sesleri... Burada her şey yavaş akar; zaman bile yüzer gibi. Datça'nın en içe dokunan duraklarından biridir Hayıtbükü.

Can Yücel'in Datça'sı

Can Yücel'in Datça'sı, yalnızca bir coğrafya değil, bir yaşam felsefesidir. O, bu yarımada'yı sadece güzelliği için değil; dilin, düşüncenin ve doğanın iç içe geçtiği bir özgürlük alanı olarak seçti. "En güzel deniz henüz gidilmemiş olandır" derken, belki de en çok Datça'nın bakir koylarını kastetti. Reşadiye'deki taş evinin bahçesinde badem ağaçlarıyla, şarap şişeleriyle ve kelimeleriyle kurduğu hayat; şiirinin ete kemiğe bürünmüş hâlidir. Can Yücel, Datça'da sadece yaşamamış; onu yaşanır ve anlamlı kılanlardan biri olmuştur.

Rüzgârın Peşinde: DATÇA'DA SÖRF COŞKUSU

Meltemler 11.00 gibi kanat çırpma-ya başlar; öğle sicağında 6-7, zaman zaman da 8 şiddetine tırmanır. İşte o an, Kitesurf okullarının renkli yelkenleri Değirmenbükü'nden Palamutbükü'ne kadar denizi bir karnaval yerine çevirir. İzleyenler için görsel şölen, sporcular içinse "öğle arası mesaisi"dir — zira Datça, Türkiye'de rüzgâr sörfünün elektriğini turbinlerden önce yakar.



Karya Yolunda Adım Sesleri

Ege ile Akdeniz'in birleştiği coğrafyada, 20'yi aşkın yürüyüş parkuru tarihî döşemeli patikalara bağlanır. Reşadiye'nin zeytinliklerinden doğup Knidos'un antik ufuk çizgisine uzanan rotalarda rüzgâr yerine ayak sesleri esmektedir. Hangi patikaya girerseniz girin, bir yamacın ardında başka bir deniz rengini görmek neredeyse kesindir.

Suyun Altında Tarih ve Canlılık

Yarımada karadan ulaşılmaz koylarıyla bakir kalmışsa, suyun altı da bir o kadar "bakir"dir. İnce Burun'un duvarlarında kırık Knidos amforaları ile iri orfozlar yan yana bekler; Üç Taş'ta vatozlar kum çizgilerini süpürür. Dick's Rocks ise adını veren Hollandalı kâşifin hâlâ kıskanılacak keşfi—lagos sürüleri ve antik çapalar ışığın 35 metreye kadar indiği berrak sularda karşılar dalgıcı.

bölgelerimizden



ELEGANCE IN EVERY THREAD



www.blu-verde.com

info@blu-verde.com
+90 532 384 4822

MUTLU ÇELİK

Mücadeleci ruhun adı

Marmaris'in yetiştirdiği tek Süper Lig hakemi, aynı zamanda Muğla'nın da Türkiye'nin üç büyük kulübünün maçlarını yöneten ilk ismi... Futbolculuk yıllarından hakemliğe, spor altyapısından Marmaris'in dönüşümüne kadar her konuda fikirlerini açıkça dile getiren, spora ve memlekete adanmış bir ömür: Mutlu Çelik. GETOB Dergisi olarak kendisiyle hem spor kariyerine hem de bölgesel gelişmelere dair samimi ve çarpıcı bir sohbet gerçekleştirdik.

Marmaris'in eski ve yeni zamanlarını kıyaslayarak, turizm ve spor alanındaki gelişmeleri nasıl değerlendiriyorsunuz?

Eskiden Marmaris'te herkes birbirini tanır, büyük küçük kavramına saygı duyardı. Altyapımızda malzeme, saha, soyunma odası gibi pek çok eksik vardı. Şimdi hemen hemen her şey var. Ama ilginçtir, imkanlar arttıkça sporcu sayısı azaldı. Çünkü çocuklarımız daha kırılgan hale geldi. Bireysel çalışmalar, özel teknik-taktik antrenörler olmasına rağmen bu değişim sporcu üretiminde gerilemeyi getirdi.

Spor alanında kariyer yapmayı nasıl seçtiniz? Marmaris'te spora başlamak ve ilerletmek konusunda zorluklar yaşadınız mı?

Seçmek değil, mecburdum. Rahmetli babam manavdı, inşaat ustasıydı, biz seyyar satıcılık yapardık. Kumsallarda araba ittik, sinema önlerinde kestane sattık. Futbol ise benim için sadece bir spor değil, aşk ve tutku idi. Ayakkabı alır, onunla uyurdum. Muğlaspor'da profesyonel futbolcuyken dahi aileme yardım etmeye devam ettim. Nereden geldiğimi hiç unutmadım.

Hakemlik kariyeriniz futbolculuk geçmişinizin önüne geçti. Bu süreç hayatınızda neleri değiştirdi?

Hakemlik, çevremi tamamen değiştirdi. Her kesimden insanla temas kurdum. Dostluklarım



genişledi ama menfaat ilişkilerini de tanıdım. Buna rağmen hâlâ sokakta temizlik işçisine selam veren, ihtiyacı olanı soran biriyim. Benim için kariyer geçicidir, asıl önemli olan geride nasıl anıldığınız.

Muğla ve Marmaris'in spor alanındaki başarılarını nasıl değerlendiriyorsunuz?

Evladına sahip çıkmayan bir zihniyetin başarıyı ölçme kriteri kupalar olmama. Spor altyapısı ticarete döndü, futbol okulları velileri kandırır hale geldi. Tesis olmadan altyapı, altyapı olmadan üst yapı olmaz. Kulüpler borç batağında. Yöneticilik yapanlar çoğu zaman sporun ruhuna uzak. Gençler teknolojinin ve bağımlılıkların içinde kayboluyor.

Turizm dışında, sporun toplum ve gençler üzerindeki etkisi hakkında ne düşünüyorsunuz?

Spor, sadece fiziksel gelişim değil, kalıcı



Halukcan Çelik - Mutlu Çelik - Cengiz Aygün

karakter ve duruş meselesidir. Disiplin, sorumluluk, birlikte hareket etme yeteneği kazandırır. Spor yaparken ne sigara olur ne alkol. Ben hâlâ kullanmam. Spor gençleri bir araya getirir, yön verir. Toplumu sağlıklı kılar.

GETOB ve turizm sektörü hakkındaki düşünceleriniz nelerdir?

GETOB, Marmaris'in turizmde çok kıymetli bir yapıdır. Kuruluşundan bu yana desteklediğim bir oluşumdur. Son yıllarda yeniden aktif hale geldi. Bu dergi röportajı bile Marmaris'teki bir spor tarihçisinin beni dışlamasına rağmen GETOB'un hakkaniyetli bakışını gösteriyor. Bu takdir edilesi. Umarım spora da daha fazla alan açarlar.

Marmaris'te sporun gelişmesi için ne tür yatırımlar yapılmalı?

Her şeyin başı tesisleşme... Suni çim değil, doğal çim sahalar yapılmalı. Marmaris'in geçmişine bakarsanız 90'lı yıllarda Fenerbahçe, Beşiktaş, Galatasaray gibi Türkiye'nin en büyük takımları buraya geldi. Bu takımları buraya getiren kişi bendim. O dönemlerde *"lütfe saha yapın, bu işi hemen kapın"* dedim. Antalya, Alanya gibi güneydeki iller bu fırsatı değerlendirdi, şimdi 12 ay boyunca dolular.

Daha da önemlisi, Türkiye Futbol Federasyonu'nun milli takımlar kamp ve tesis merkezini Marmaris'e kurmak üzereydik. Federasyon yönetimini Marmaris'e getirdim, 150 dönümlük arazi için girişim yaptık ama belediyeler bu fırsatı değerlendiremedi. Bugün Riva'da yapılan tesisler, aslında Marmaris'e kurulacaktı. Bu kadar büyük bir fırsat göz göre göre kaçtı. Tesis olmadan altyapı olmaz, altyapı olmadan da

başarı mümkün değildir.

Futbolcu ve hakemlik kariyerinizde hep konuşulan bir kimliğiniz var.

Gençlere ne önerirsiniz?

Benim arkamda tek şey vardı: İnat. Babamdan aldığım azim ve Allah'a olan inancım. Gece hayatım olmadı, sigara, alkol hayatımda hiç olmadı. Her işin en iyisini yapın. Ne iş yaparsanız yapın, aranan olun. Disiplinli olun, ama gerektiğinde hakkınızı savunun. Politika yapsaydım belki daha büyük takımlarda oynardım ama kimliğimi satmadım.

Kariyerinizde unutmadığınız anılar hangileridir? Size kimler ilham verdi?

Muğlaspor'a gittiğimde yedek bile sayılmıyordum. Lojmandan atıldım, yemek dahi verilmedi. Kasım ayıydı, geceleri aç kaldım. O sürahi su ve bayat ekmekle geçen geceyi hiç unutmam. Ama yılmadım. Adaköy'den İçmeler'e, oradan dağlara koştum. Sonunda geri çağırıldılar. Bu yaşadıklarım bana karakter kattı. Vazgeçmedim.

Gençlere ve sporculara son mesajınız nedir?

Çalışın, çok çalışın. Fedakârlık yapmadan başarı gelmez. Cep telefonunu bırakın, doğaya çıkın, koşun, terleyin. Hayvanları, çocukları sevin. Birbirinizi duymak için değil, anlamak için dinleyin. Devlet memurlarına da bir çift lafım var: Vatandaşa hizmet için varsınız, eziyet için değil. Muğla ve Marmaris'in spor turizmde gelişmesi için tesis şart. Kapalı salonların, sahaların yapılması artık bir zorunluluk.

Bu vesileyle, sevgili GETOB Başkanı Cengiz Aygün ve değerli yönetim kuruluna, ayrıca bu röportajı gerçekleştiren basın mensubu Seycan Hanım'a teşekkür ederim. Sizler Marmaris için çok kıymetlisiniz. GETOB, belki de hiç olmadığı kadar aktif. Yolunuz açık, emeğiniz daim olsun. Sevgiyle...





Binaların Yangından Korunması

Ali Ulvi AVANOĞLU / Makina Mühendisi
TMMOB Makina Mühendisleri Odası Marmaris İlçe Temsilcisi

Kamu kurum ve kuruluşları, özel kuruluşlar ve gerçek kişilerce kullanılan her türlü yapı, bina, tesis ve işletmenin tasarımı, yapımı, işletimi, bakımı ve kullanımı safhalarında çıkabilecek yangınların en aza indirilmesini ve herhangi bir şekilde çıkabilecek yangının can ve mal kaybını en aza indirerek söndürülmesini sağlamak amacıyla, yangın öncesinde ve sırasında alınacak tedbirlerin, organizasyonun, eğitimin ve denetimin usul ve esasları 19.12.2007 tarih ve 26735 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yönetmelik ile açıklanmıştır.

Bu yönetmeliğe göre binalarınızı yangına uygun hale getirmek için dört ana adım atılması gereklidir.

BU ADIMLAR:

1. Binanızın yangın söndürme, yangın algılama ve uyarı, acil durum aydınlatma ve yönlendirme tesisatları ile kaçış mesafeleriyle ilgili projelerinin çizilmesi,
2. Bu projelerin Muğla Büyükşehir Belediyesi İtfaiye Daire Başkanlığı tarafından onaylanması,
3. Onaylı projelere göre imalatların yapılması,
4. Muğla Büyükşehir Belediyesi İtfaiye Daire Başkanlığı tarafından yapılan imalatların yerinde kontrolü sonucunda nihai Yangın Uygunluk Raporu'nun alınması.

Adı geçen projeleri çizmek bir ekip işidir. Bu ekipte mimar, makine mühendisi ve elektrik mühendisi bulunmalıdır.

İşletmesine Yangın Uygunluk Raporu almak isteyen kişi, öncelikle binasının projelerini çizdirmelidir. Bu projeler İtfaiye Daire Başkanlığı tarafından onaylandıktan sonra Proje Uygunluk Raporu alınır. Bu rapora ve ekindeki onaylı projelere göre bina uygun hale getirildikten sonra İtfaiye

Daire Başkanlığı'na başvurularak bina için Yangın Uygunluk Raporu alınır. İşletme ruhsatı için gerekli rapor budur.

Binasını uygun hale getirmek için yönetmelikte belirli kıstaslar vardır. İşletme sahibi bu kıstasları bilmeyebilir. Piyasada yangın projesi çizen ekiplerden biriyle anlaşılıp binasını inceletmesi gerekir. Bu incelemede bina için yapılacak işlemler ortaya çıkacak ve buna göre projeler çizilecektir.

Piyasada çalışan yangın malzemesi satıcıları da yönetmeliğe hâkim olmayabilir. Bu nedenle bina sahiplerinin yangın projeleri onaylanmadan yangınla ilgili alışveriş yapmamaları daha doğru olur. Çünkü yangınla ilgili her malzemenin itfaiyenin kabul ettiği yangın sertifikasına sahip olması gerekir. Sertifikasız veya itfaiye tarafından kabul edilmeyen sertifikalı malzemeler, montajı tamamlanmış olsa bile söktürülür. Yangına uygun olmayan yapıların uygun hale getirilmesinde sorumluluğu bulunan kişiler yönetmeliğin 6. maddesinde belirtilmiştir:

GÖREV, YETKİ VE SORUMLULUK

MADDE 6 -

(1) Bu Yönetmelik hükümlerinin uygulanmasından;
a) Yapı ruhsatı vermeye yetkili idareler,
b) Yatırımcı kuruluşlar,
c) Yapı sahipleri,
ç) İşveren veya temsilcileri,
d) Tasarım ve uygulamada görevli mimar ve mühendisler ile uygulayıcı yükleniciler ve imalatçılar,
e) Yapının yapımında ve kullanımında görev alan müşavir, danışman, proje kontrol, yapı denetimi ve işletme yetkilileri, görevli, yetkili ve sorumludur.

(2) Yangın söndürme ve algılama, duyuru ve acil aydınlatma gibi aktif yangın güvenlik sistemlerinin yeterli olmamasından; projenin eksik veya hatalı olması veya standartlara uygun olmaması hâlinde proje müellifleri; yapımın eksik veya hatalı olması veya standartlara uygun olmaması

hâlinde ise müteahhit veya yapımcı firma sorumludur. Sistemin uygun çalışmaması işletmeden kaynaklanıyorsa, işletmeci kuruluş doğrudan sorumlu olur. Yangın güvenlik sistemlerinin yaptırılmasının gerekli olduğu yapı sahibine yazılı olarak bildirildiği hâlde, yapı sahibi tarafından yaptırılmamış veya standartlara uygun yaptırılmamış ise, yapı sahibi sorumlu olur.

(3) Bu Yönetmelik hükümlerine uyulmaması sebebiyle meydana gelen yangın hasarlarından dolayı;

- a) Yapı inşasında yer alan yapı sahipleri, işveren ve işveren temsilcileri,
- b) Tasarımda, uygulamada ve denetimde görevli mimar ve mühendisler,
- c) Yapı denetimi kuruluşları,
- ç) Müteahhitler, imalatçılar ve danışmanları, kusurlarına göre sorumludur.

Binaların kullanım özelliklerine göre sınıfları vardır. Binanın fiziksel özellikleri incelenerek yangın projesinin detayları değişiklik gösterebilir. Örneğin:

MADDE 39 -

(1) Bütün yapılarda, aksi belirtilmedikçe, en az iki çıkış tesis edilmesi ve çıkışların korunmuş olması gerekir. Bu da en az iki yangın merdiveni gereklidir demektir.

Otel odalarının kapıları, yangına 30 dakika dayanıklı olmalı ve yangın sertifikasına sahip olmalıdır. Yangın merdiveni kapıları ise yangına 90 dakika dayanıklı olmak zorundadır.

Bu gibi detayları işletme sahibi bilmeyebilir. Bu sebepten, bu işi yapan mühendis ekibiyle çalışmak hem zaman kaybını hem de sorunları azaltacaktır.

İtfaiye Daire Başkanlığı tespitlere çıktığından beri, il genelinde bu iş yoğunlaşmıştır. Proje Uygunluk Raporu'nu almak en az 45 gün sürmektedir. Bu nedenle, bir an önce proje ekibiyle anlaşmak işlerin hızlanması açısından önemlidir.



İsmail Faruk GÜRKAN

1995 yılında Kartal Otelcilik / Robinson Club Maris'te başlayan maliyet kontrol ve gelirler kontrolörlüğü görevini, Tantar Turizm / TUI Co. ile devam ettirmiştir. Muhasebe yolculuğunu, turizm sektöründe Mali Müşavirlik ve Danışmanlık yaparak sürdürmektedir. Otuz yıllık turizm muhasebesindeki yolculuğunda edindiği tecrübe ve birikimler ile, Muhasebe 5.0 olarak adlandırdığı insan odaklı dijitalleşme çağında fikir ve düşüncelerini sektörle paylaşmaktadır.

Turizmde Mali Yönetim: Ölçmeden Yöneten Kaybeder

İsmail Faruk GÜRKAN
SMMM / Bağımsız Denetçi

Turizmde güçlü bir hizmet kalitesi kadar, işletmelerin finansal sürdürülebilirliği de kritik önem taşıyor. Özellikle günümüzde dijitalleşen muhasebe sistemleri, yatırımcıların doğru kararlar alabilmesi için önemli bir rehber niteliğinde. Bu sayımızda, otuz yılı aşkın turizm muhasebesi deneyimiyle Mali Müşavir ve Bağımsız Denetçi İsmail Faruk Gürkan'ın, turizmde mali yönetim üzerine kaleme aldığı yazısını ilginize sunuyoruz.

MUHASEBE 5.0 NEDİR?

Turizm ve muhasebenin 4.0 paradigması, yüksek teknoloji temelli hizmet üretimi ve sunumunu ifade ederken; Muhasebe 5.0 paradigması ise teknolojik turizm ve muhasebe sistemlerinin daha insan odaklı, sürdürülebilir, dirençli ve erişilebilir olması ilkelelerine dayanmaktadır. Kısaca, insan yaratıcılığı ile akıllı makineler ve yazılımların uyumu diyebiliriz.

TURİZM İŞLETMELERİ NEDEN KENDİ MUHASEBE BİRİMİNİ KURMALI?

Bölgemizin ana geçim kaynağı olan turizmde, mali yönetimin güçlü olması hayati önem taşır. Sektörde hizmet veren seyahat acentaları, konaklama tesisleri, yeme-içme tesisleri, spor ve eğlence işletmeleri, yat limanları ve yat işletmecileri gibi tüm turizm işletmeleri muhasebe birimlerini kendi bünyelerinde oluşturmalı ve dijitalleşmeye yatırım yapmalıdır.

İşletmede meydana gelen ticari faaliyetlerin, işletme dışında muhasebe ofislerinde çözülmeye çalışılması, telafisi güç zorlukları beraberinde getirmektedir. Cari hesap mutabakatı, mal ve hizmet iadesi, personel özlük işlemleri, iş kazaları, sabit kıymet alış ve satışları gibi detaylı işlemler, dışarıda tutulan muhasebe birimlerine geç ve eksik ulaşmaktadır.

MALİ MÜŞAVİRLERİN ROLÜ

Biz mali müşavirlerin görevi; işletmelerde kayıt altına alınan ve muhtabık kalınan işlemler üzerinden gerekli yasal mevzuat ve uygulamaları hayata geçirerek, doğru ve güvenilir beyan ile finansal ve mali danışmanlığımız ışığında turizm yatırımcılarına yol göstermektir.

YÖNETİM MUHASEBESİ İLE KAR PLANLAMASI

Günümüzde işletmeler, yönetim muhasebesi kapsamında:

- Maliyet kavramı
- Maliyetlerin yapısal çözümlemesi ve yöntemleri
- Kar planlaması
- Değişken maliyet, tam maliyet, normal maliyet yöntemleri
- Fiyatlandırma kararları
- İşletme bütçeleri
- Nakit akım tablosu ve gelir-gider tabloları

Veri setlerini muhasebe birimleri, teknoloji ve mali danışmanlarıyla birlikte hesaplamalı; veriye dayanan yönetim anlayışını benimsemelidirler. Kısaca, ölçerek yönetmelidirler.

Ölçülemeyen hiçbir şey yönetilemez.





Turizmde Gıda Mühendislerinin Artan Rolü

Süreyya KALKAN / Gıda Mühendisi
Gıda Mühendisleri Odası Muğla Temsilcisi

Gıda Güvenliği, Sürdürülebilirlik ve Yönetimde Yeni Dinamikler

Gıda Mühendisleri Odası, Türk Mühendis ve Mimar Odaları Birliği'ne (TMMOB) bağlı 24 meslek odasından biridir. 1996 yılında Ankara'da kurulan Odamız, kısa sürede İstanbul, Gaziantep gibi büyük illerde Şube ve Temsilcilikler açarak genişlemiş; bugün itibarıyla 7 Şube, 22 Temsilcilik ve 26 bini aşkın üyesiyle genç ama güçlü bir meslek örgütüne dönüşmüştür. Muğla İl Temsilciliği ise 2022 yılında kurulmuş olup, şu an 540'tan fazla üyesiyle dinamik bir meslektaş kitlesine sahiptir.

Gıda mühendisliği eğitimi, 1970'li yıllarda Ziraat Fakülteleri bünyesindeki Gıda Bilimi bölümleriyle başlamış, 1980'li yıllarda Ankara, Ege, Gaziantep ve Orta Doğu Teknik Üniversitesi'nde kurulan bölümlerle akademik bir kimliğe kavuşmuştur. Günümüzde ise çok sayıda üniversitede Gıda Mühendisliği eğitimi verilmektedir.

Geçmişte kimya ve ziraat mühendislerinin ağırlıkta olduğu gıda sektöründe, gıda mühendislerinin yer almasıyla birlikte sektöre yeni bir vizyon kazandırılmıştır. Gıda mühendisleri, sadece üretim değil pazarlama süreçlerinde de görev alarak işletmelere farklı bakış açıları sunmuş, bu sayede işletme sahiplerinin dikkatini çekerek sektörde öncelikli tercih haline gelmişlerdir. Zamanında "Gıda mühendisi ne iş yapar?" diye soran sektör bugün, bizlerin gıda güvenliğinin vazgeçilmez bir parçası olduğunu kabul etmektedir. Özellikle turizm sektöründe bu anlayış daha da ileri taşınmıştır; sadece gıda değil, gıda ile bağlantılı birçok alanda da gıda mühendislerinden destek talep edilmektedir. Bu gelişme, gıda mühendisliği eğitiminin çok yönlü ve disiplinler arası niteliği-

nin bir sonucudur.

Muğla ili; Bodrum, Marmaris, Fethiye gibi turizm destinasyonlarıyla, tarihi ve doğal güzellikleriyle öne çıkan, tatil deyince akla gelen ve ziyaretçilerine eşsiz deneyimler sunan bir bölgedir. Bu açıdan turistler için oldukça keyifli bir destinasyon olmakla birlikte, burada yaşayan ve çalışanlar için başka illerde görülmeyen sorunları da beraberinde getirir. Bu yazının konusu olmamakla birlikte, bu farklılıkları başka bir yazıda değerlendirmek isteriz. Bu yazıda ise gıda mühendislerinin turizm sektöründeki rolüne odaklanmak istiyoruz.

Turizm, sadece konaklama ve ulaşımdan ibaret olmayan, aynı zamanda yeme-içme, sağlık, güvenlik gibi birçok bileşeni içeren geniş kapsamlı bir sektördür. Gıda mühendislerinin katkısı da bu noktada başlar. Gıda güvenliği, insan sağlığı açısından en temel konulardan biridir; bu konuda yaşanacak herhangi bir aksaklık zehirlenmeler, enfeksiyonlar ve ciddi sağlık problemleriyle sonuçlanabilir. Güvenli gıda, hem misafir memnuniyetini sağlar hem de ülkemizin turizm gelirlerini ve sektörün sürdürülebilirliğini destekler.

Gıda üretimi ve işleme süreçleri mutlaka titizlikle kontrol edilmelidir. Kalite yönetim sistemlerinin uygulanması, sürdürülebilir gıda tedarik zincirlerinin kurulması, gıda israfının azaltılması, atıkların geri dönüşümü ve çevre duyarlılığı gibi pek çok süreç, gıda mühendislerinin bilgi ve kontrol alanındadır.

Gıda güvenliği kavramı; hijyen, kalite, sağlık ve çevre bilinci gibi unsurları da kapsar. Turizm, özellikle yeme-içme deneyiminin büyük önem taşıdığı, hassas ve çok boyutlu bir sistemdir. Gıda mühendisi olarak bizler, bir turist sağlığını büyük ölçüde bize emanet ettiğinin bilinciyle çalışıyoruz. Misafir memnuniyetinin ilk basamağı olan yeme-içme deneyimi, aynı zamanda hizmetin kalitesiyle doğrudan ilişkilidir.

Konaklama tesislerinde görev yapan bir gıda mühendisi, misafirlerin sağlıklarından sorumlu olduğu gibi,

bu sorumluluğun yasal ve yönetsel boyutlarını da üstlenmektedir. Bu anlamda otel çalışanları ile tüketici arasındaki mesafe ortadan kalkar; mühendis, üretici kimliğini tüketiciyle aynı ortamda sürdüren nadir profesyonellerden biri haline gelir. Ayrıca gıda mühendisleri sadece üretim süreçlerinde değil; çevre güvenliği, su güvenliği, iş güvenliği, yangın güvenliği ve sürdürülebilirlik gibi pek çok alanda aktif rol almaktadır. Turizm işletmeleri, Sağlık Bakanlığı, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, Tarım ve Orman Bakanlığı gibi pek çok kamu kurumunun denetimlerine karşı hazırlıklı olmak adına bu süreçleri gıda mühendislerinin kontrolünde yürütmeyi tercih etmektedir.

Son yıllarda otel sahipleri ve yöneticileri, gıda mühendislerini sadece "Gıda Güvenliği Sorumlusu" olarak değil, işletmenin genel yönetim yapısı içinde yer alan bir uzman olarak değerlendirmeye başlamıştır. Pek çok otelde meslektaşlarımızın Kalite Müdürü pozisyonu ya da bu pozisyonun oluşturulmasına öncülük ederek görev aldıklarını görüyoruz. Bu, hem mesleğimizin getirdiği donanımın bir sonucudur hem de sahadaki performansımızın işletmeler tarafından takdir edilmesinin bir yansımasıdır.

Artık turizmdeki gıda mühendisi rolü, HACCP sistemini çoktan aşmıştır. Bugün sürdürülebilir turizm kapsamında, gıdayla doğrudan ya da dolaylı bağlantılı tüm süreçleri yöneten, karar süreçlerine katkı sunan bir pozisyona gelmiştir.

Sözlerimi tamamlarken, turizmin gelişiminin ülke politikalarıyla doğrudan bağlantılı olduğunu vurgulamak isterim. Gıda üretim politikaları, gıda güvenliği anlayışı ve bu konulardaki bilimsel bakış açısı, turizm sektörünün kalitesini doğrudan etkiler. Gıda Mühendisleri Odası olarak bizler, bu konuda devlet kurumları ve sivil toplum kuruluşlarıyla iş birliği içinde, bilimsel temelli politikaların oluşturulmasına katkı sunmaya devam edeceğiz.



ÖZEL YÜCELEN HASTANELERİ



ÖZEL YÜCELEN HASTANESİ



ÖZEL ORTACA YÜCELEN HASTANESİ



ÖZEL MARMARİS YÜCELEN HASTANESİ



ÖZEL DATÇA YÜCELEN POLİKLİNİĞİ

İnsana Saygı...

ÖZEL YÜCELEN
HASTANESİ

ÖZEL YÜCELEN
ORTACA HASTANESİ

ÖZEL YÜCELEN
MARMARİS HASTANESİ

ÖZEL YÜCELEN
DATÇA POLİKLİNİK



444 80 40

www.yucelenhastanesi.com

Instagram





OTELLERDE KULLANMA VE İÇME SUYUNUN ÖNEMİ

Ahmet KIRAZ / GGYD İzmir Şube Başkanı

Sürdürülebilir Su Yönetimi ile Müşteri Memnuniyetini Artırın.

Günümüzde turizm sektörü hızla gelişmekte ve misafirlerine daha yüksek kalitede hizmet sunmak isteyen oteller, su yönetimi konusunda uzman firmalarla iş birliği yaparak işletme verimliliklerini artırmaktadır. Kaliteli suya erişim her geçen gün zorlaşırken, iklim değişikliği ve çevresel kirlilik dünya genelinde su kaynaklarının azalmasına neden olmaktadır. Bu durum, otel işletmelerinin doğru su arıtma sistemlerine yatırım yapmasını zorunlu hale getirmektedir.

1. Su Temininde Karşılaşılan Zorluklar ve Çözüm Yöntemleri

Su temin yöntemleri genellikle belediye şebekeleri, artezyen kuyuları ve deniz suyu kaynaklarıyla sağlanmaktadır. Ancak, bu su kaynaklarının yeterli kaliteyi sağlayabilmesi için doğru analizlerden geçirilmesi gerekmektedir. Yeni kurulan tesislerde veya mevcut tesislerin revizyon sürecinde su analizleri yapılarak mevcut suyun kalitesi belirlenir. Bu analizlere göre su şartlandırma ve arıtma sistemleri, mekanik projeye dahil edilir.

Filtrasyon, yumuşatma ve ileri arıtma sistemleri (Reverse Osmosis - RO) gibi teknolojilerle suyu en ideal kaliteye getirmek mümkündür. Bu sistemlerin kurulumu tamamlandıktan sonra tekrar analizler yapılır ve temiz su, tesisin kullanımına güvenle sunulur.

2. Turizm İşletmelerinde Su Arıtmanın Önemi

Otellerde kullanılan suyun içinde tortu ve partiküller, koku ve renk bozuklukları, aşırı kireç, yüksek tuz oranı ve mikrop/bakteri bulunabilir. Özellikle kuyulardan veya deniz suyu kaynaklarından gelen yoğun tuzlu suların arıtılması, otelin genel

hijyen ve güvenliği açısından büyük önem taşır. Doğru reverse osmosis (RO), deniz suyu arıtma ve gri su geri dönüşüm sistemleri sayesinde suyun kalitesi yükseltilerek misafirlerin güvenliği sağlanır, tesislerin kullanım ömrü uzatılır ve işletme maliyetleri optimize edilir.

3. Konfor ve Hijyen İçin Akıllı Su Yönetimi

Kaliteli su yönetimi, otelin her alanında önemli bir fark yaratır:

• **ODALAR VE BANYOLAR:** Duşakabinlerin ve bataryaların lekesiz ve hijyenik kullanımı sağlanır.

• **MUTFAKLAR:** Yüksek kaliteli su sayesinde mutfak ekipmanlarının daha uzun ömürlü olması sağlanır, yemeklerin tadı iyileşir.

• **ÇAMAŞIRHANE:** Daha az deterjan ve kimyasal tüketimi ile nevresimlerin kalitesi korunur.

• **PEYZAJ VE SULAMA:** Damlama sulama sistemlerinde daha uzun ömürlü kullanım sağlanır.

• **HAVUZLAR:** Eksilen suyun yerine şartlandırılmış ve hijyenik su eklenerek havuz temizliği garanti altına alınır.

4. İleri Su Arıtma Teknolojileri ile Maksimum Verimlilik

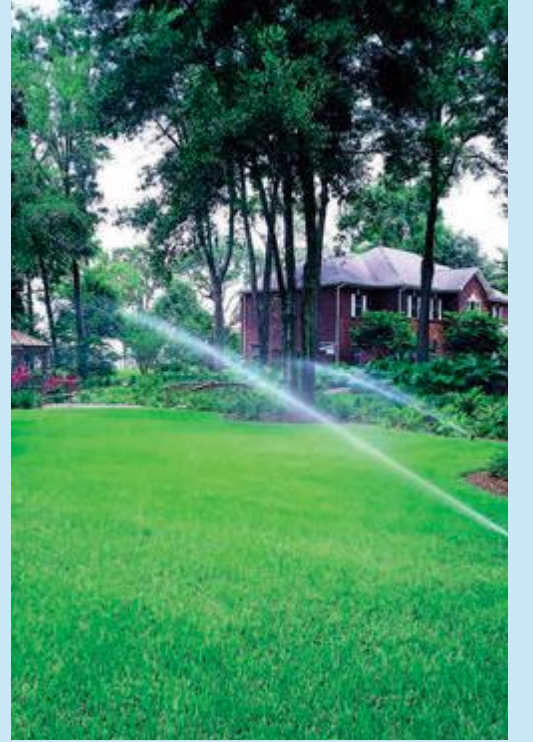
Otellerde kullanılan su arıtma sistemleri, işletmenin hem çevresel etkisini azaltmasını hem de operasyonel verimliliğini artırmasını sağlar.

Özellikle şu teknolojiler öne çıkmaktadır:

• **Reverse Osmosis (RO) Sistemleri:** Ağır metaller, mikroorganizmalar ve kimyasal kalıntıları arındırarak yüksek kaliteli içme suyu sağlar.

• **Deniz Suyu Arıtma Sistemleri:** Tuzlu suyu içme ve kullanma suyuna çevirerek otellere sürdürülebilir bir su kaynağı sunar.

• **Gri Su Geri Dönüşüm Teknolojisi:** Kullanılmış suyu yeniden işleyerek sulama, rezervuar besleme ve te-



mizlik uygulamalarında kullanılmasını sağlar. Ayrıca otomatik klor ve lejyonella dozaj sistemleri, içme ve kullanma suyu için sürekli hijyen ve kalite garantisi sunmaktadır.

SONUÇ: Kaliteli Su Yönetimi ile Otelinize Değer Katın. Su, otellerin en kritik kaynaklarından biridir ve misafir memnuniyeti, hijyen standartları ve işletme maliyetleri üzerinde doğrudan etkili bir rol oynar. Modern su arıtma sistemlerine yatırım yapan oteller, sadece konfor ve hijyen sağlamakla kalmaz, aynı zamanda sürdürülebilir su yönetimi sayesinde çevreye duyarlı işletme politikaları ile prestij kazanır. Reverse osmosis, deniz suyu arıtma ve gri su geri dönüşüm sistemleri, suyun en verimli şekilde kullanılmasını sağlayarak otelinizin operasyonel sürekliliğini ve müşteri deneyimini mükemmel seviyeye çıkarır.



AKUSTİK - GÜRÜLTÜ ÖLÇÜMÜ

Çevre mevzuatında yer alan bir ölçüm türüdür. Genel olarak çevresel gürültü işletme kaynaklı gürültünün ölçümü için gerçekleştirilir.

MÜZİK YAYIN İZİNLERİnde veya şikayet durumlarında istenebilir. Çevresel Gürültü Kontrol Yönetmeliği kapsamında yetkili çevre laboratuvarı tarafından çevresel gürültü ölçümü yapılır ve raporlanır. **ÖNDER LABORATUVARI** olarak Akustik-Gürültü kapsamında, Akustik-Çevre Gürültüsünün Tarifi, Ölçülmesi ve Değerlendirilmesi

Bölüm 1: Temel Büyüklükler ve Değerlendirme İşlemleri (TS ISO 1996-1) ile Akustik-Çevresel Gürültünün Tanımı, Ölçümü ve Değerlendirilmesi

Bölüm 2: Ses Basıncı Seviyelerinin Belirlenmesi (TS ISO 1996-2) metot ve parametrelerinde **TÜRKAK** tarafından akreditasyona ve **ÇEVRE, ŞEHİRCİLİK VE İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ BAKANLIĞI** tarafından yetkiye sahibiz.

Doğru, Hızlı, Güvenilir



ATIK SU
ANALİZİ



BALIK ÇİFTLİKLERİ
ANALİZİ



DENİZ SUYU
ANALİZİ



GIDA
ANALİZİ



HAVUZ SUYU
ANALİZİ



KUYU SUYU
ANALİZİ



KİMYASAL
ANALİZLER



MİKROBİYOLOJİK
ANALİZLER



PESTİSİT
ANALİZİ



ARITMA ÇAMURU
ANALİZİ



LEGIONELLA
ANALİZİ



HİJYEN (SWAB)
ANALİZİ



@onderlaboratuvar

+90 (252) 319 31 31
+90 (538) 332 96 60

info@onderlab.com.tr



www.onderlab.com.tr

Konacık Mah. Şeyh Şamil Sok.
No:5/1 Bodrum / MUĞLA



Yöresel LEZZETLER

Bu ayki sayımızda, Selimiye'nin sevilen restoranı Sardunya'dan şef Durmuş Kılıç'ın özel tariflerine yer verdik. Ege'nin taze otları ve deniz ürünleriyle hazırlanan, müdavimler yaratan bu lezzetler, yöresel mutfakların en güzel örneklerini sunuyor.

KABAK TARATOR



MALZEMELER

- 500 g süzme yoğurt
- 2 adet orta boy taze kabak (rendelenmiş)
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ demet dereotu (ince kıyılmış)
- ½ demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 50 g badem
- (Süsleme için) birkaç yaprak mor fesleğen

YAPILIŞI: Rendelenmiş kabaklar 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile hafifçe sotelenip soğutulur. Süzme yoğurtla karıştırılır, dereotu ve maydanoz eklenir. Üzerine sotelenmiş kabak, file badem ve mor fesleğen yaprakları eklenerek soğuk servis edilir.

LAGOS KAVURMA



MALZEMELER

- 600 g lagos balığı (küp doğranmış)
- 300 g mantar (doğranmış)
- 2 adet kuru soğan (yemeklik doğranmış)
- 6 diş sarımsak (doğranmış)
- 4 adet yeşil biber (doğranmış)
- 250 g çeri domates (ikiye bölünmüş)
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karabiber ■ ½ tatlı kaşığı kırmızı toz biber

YAPILIŞI: Küp doğranmış lagos balığı, soğan, biber ve sarımsakla harmanlanır. Baharatlarla lezzetlendirilip çeri domateslerle birlikte kiremitte pişirilir. Yanında lavaş ve çıtır patates eşliğinde sıcak servis edilir.

KABAK ÇİÇEĞİ DOLMASI

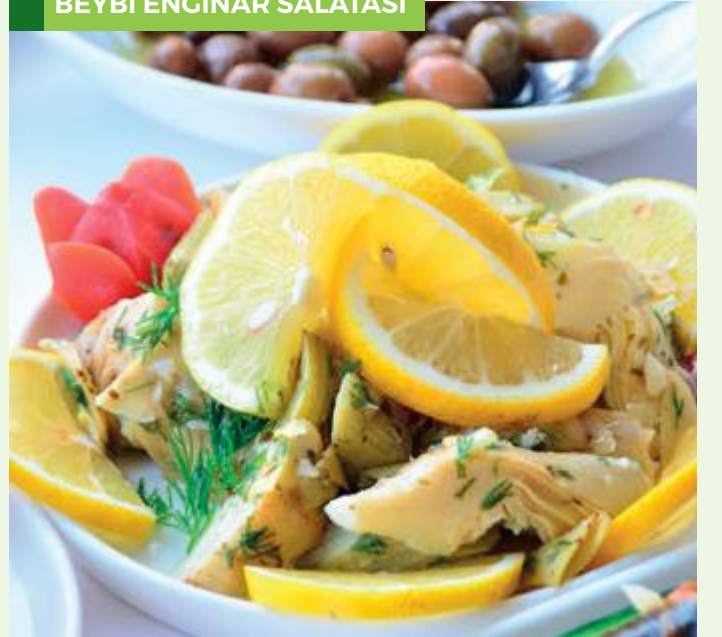


MALZEMELER

- 20 adet Taze toplanmış kabak çiçeği
- 150 g pirinç
- 75 g ince bulgur
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 5 adet yeşil soğan (ince doğranmış)
- ½ demet maydanoz (ince doğranmış)
- ½ demet nane (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI: İç harç; pirinç, ince bulgur ve ince kıyılmış sebzelerle harmanlanıp zeytinyağı ve baharatlarla tatlandırılır. Çiçekler dikkatlice doldurulur ve tencerede kısık ateşte pişirilir. Ilık ya da soğuk, limon dilimleriyle servis edilir.

BEYBİ ENGİRAR SALATASI



MALZEMELER

- 8 adet bebek (beybi) enginar
- ½ demet taze dereotu (ince doğranmış)
- 4 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 adet limonun suyu
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

YAPILIŞI: Ayıklanan enginarlar haşlanıp doğranır. Üzerine dereotu, ezilmiş sarımsak, limon suyu ve zeytinyağı eklenir. Karıştırılıp soğuk servis edilir, arzuya göre limon dilimleriyle süslenir.



Toprak Anadan Mucizevi Lezzetleri Sunuyoruz...



TURGUTREİS

Sebze & Meyve Tic. Ltd. Şti.

☎ 0506 851 71 55 - 0 533 506 62 84 - 0252 455 21 36 0532 012 80 48

İçmeler Mahallesi 75. Yıl Caddesi No.5/A Marmaris/MUĞLA

www.turgutreissebzemeyve.com.tr

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



WhatsApp
Sevdiye Hattı



TURİZMİN PROFESYONELLERİNİ

bekliyoruz!

“BİRLİKTE GÜÇLÜYÜZ BİRLİKTE BÜYÜYORUZ”

ULUSLARARASI

Karya Vizyon

2.TURİZM BULUŞMASI



getob.org.tr



[getob.org.tr](https://www.instagram.com/getob.org.tr)