



Müzik ile yükselen bir ritim: ISLA

ALAÇATI'NIN doğayla iç içe gastronomi adreslerinden ISLA, güçlü mutfakını DJ performansları ve canlı ritimlerle buluşturarak yaz akşamlarının vazgeçilmez buluşma noktalarından biri olmayı sürdürüyor. Alaçatı'nın tropik atmosferiyle dikkat çeken gastronomi adreslerinden ISLA, mutfaktaki iddiasını müzikle tamamlayan konseptiyle misafirlerine unutulmaz deneyimler yaşıyor.



Esnaf yemeğin yanına eğlenceyi de ekliyor

ESNAF Alaçatı, lezzetin yanı sıra eğlenceyi de kendine özgü bir anlayışla misafirlerine sunuyor. Feyzan Cihan ve Atilla Bingöl'ün hayatı geçirdiği mekan, klasik eğlence algısının dışına çıkan küçük ama akılda kalan detaylarıyla müdavimlerinin beğenisini topluyor. Zaman zaman DJ kabinine geçip sevilen şarkıları çalan Bingöl'ün performansı da oldukça beğeniliyor.

Yeni Asır



25 TEMMUZ 2026 CUMARTESİ

ÇEŞME

EGE'NİN EN CANLI DESTİNASYONU

Gastronominin dönüşümüne Bilsev imzası

fabrice

ÇEŞME gastronomisinin en köklü markalarından Ferdi Baba, Baba Pizza ve Fabrice'i bünyesinde buluşturan Bilsev Holding, yıllar içinde yalnızca marka sayısını değil, gastronomideki vizyonunu da büyüttü. Bilsev Holding Yönetim Kurulu Üyesi Çisem Bilsev Kışla, aile şirketine holdinge uzanan yolculuğu, değişen turizm anlayışını ve Çeşme gastronomisinin geleceğini anlattı.

Çisem Bilsev Kışla

Çeşme turizmüne İÇ PAZAR DESTEĞİ

ÇEŞME Turistik Otelciler Birliği (ÇESTOB) Başkanı Orhan Belge, yaz sezonunun en yoğun döneminin yaşandığını belirterek Alaçatı'daki otellerin yüzde 100 doluluğa ulaştığını, Çeşme genelindeki konaklama tesislerinde ise doluluk oranlarının da yüzde 90 bandında seyrettiğini açıkladı. Turizm hareketliliğinin beklentiler doğrultusunda devam ettiğini ifade eden Belge, özellikle yaz aylarında bölgeye olan ilginin sürdüğünü ve sezonun geri kalanında da yüksek doluluk oranlarının korunmasının beklendiğini söyledi. Çeşme ve Alaçatı'nın yine sezonun en yoğun destinasyonlarından biri olduğunu vurgulayan Belge, ilçe genelindeki turizm işletmelerinin yoğun bir dönem geçirdiğini dile getirdi.

GEÇEN yıla göre yabancı turist sayısında düşüş yaşandığını belirten Belge, özellikle Avrupa pazarından gelen ziyaretçi sayısındaki gerilemeye dikkat çekti. Bölgesel savaşlar ve küresel jeopolitik gelişmeler nedeniyle erken rezervasyonlarda azalma görüldüğünü ifade eden Belge, buna rağmen iç pazardaki hareketlilik ile son dakika rezervasyonlarının sektöre önemli katkı sağladığını kaydetti. Yabancı turist sayısındaki gerilemeye rağmen yüksek doluluk oranlarının korunabildiğini belirten Belge, iç turizm talebinin sezonun güçlü şekilde devam etmesinde belirleyici rol oynadığını ve yaz boyunca turizm yoğunluğunun sürmesini beklediklerini söyledi.



Çeşme'nin yeni gücü SPOR TURİZMİ

MİLLİ tenisçi ve İpek Soylu Gelişim Vakfı Kurucusu İpek Soylu, Çeşme'nin yalnızca yaz turizmiyle değil, tenis ve padel odaklı spor turizmiyle de dört mevsim hareketli bir destinasyon haline gelebileceğini söyledi. Tiebreakers Tennis & Padel Club'da yürüttükleri çalışmalarla her yaştan sporseve-

ri tenis ve padelle buluşturdıklarını belirten Soylu, özellikle son yıllarda büyük ilgi gören padelin Çeşme'nin turizm sezonunu uzatacak önemli bir değer olduğunu ifade etti. Soylu, hedeflerinin uluslararası bağlantıların kullanarak dünyaca ünlü sporcuları ve antrenörleri ilçeğe getirmek olduğunu söyledi.

YILLAR SONRA aynı misafirleri ağırlayabilmek BAŞARIDIR



Burak Beşer

MOMO Beach'in kurucusu Burak Beşer, Yeni Asır'a verdiği özel röportajda Çeşme turizminin geçirdiği dönüşümü, marka olmanın inceliklerini ve geleceğe dair vizyonunu anlattı. Beşer, "Gerçek başarı dolu bir işletme değil, yıllar sonra aynı misafirleri yeniden ağırlayabilmektir" dedi.



Dokuz Buçuk'tan Deca'ya uzanan başarı öyküsü

ALAÇATI'NIN son 14 yılına en yakından tanıklık eden isimlerden ikisi Behican İnalcık ile Muharrem Öterbülül. Dokuz Buçuk, Plaj Dokuz Buçuk ve son olarak Deca ile her biri kendi karakterini taşıyan mekanlara imza atan ikili, başarıyı sadece dolu masalarda değil, yıllar sonra aynı misafirleri yeniden ağırlayabilmekte görüyor. Alaçatı'nın değişen yüzünü, turizmini ve işletmecilik anlayışlarını konuştuk.

Alaçatı'nın gözde buluşma noktası: Paprica Ristorante

LA Capria Suite Hotel bünyesinde hizmet veren Paprica Ristorante, sahibi Atay Utluoğlu'nun hayata geçirdiği konsepti, havuz başındaki romantik atmosferi, özenli mutfak ve özel davetlere ev sahipliği yapan şık yapısıyla bu sezon Alaçatı'nın en çok konuşulan gastronomi adreslerinden biri oldu.



Ege'nin lezzet durağı Avrasya Lokantası

OCAKBAŞI EV YEMEKLERİ

Mustafa Dumanlıdağ

10

ALAÇATI'NIN yıllar içinde büyüyen gastronomi dünyasında birçok yeni mekan açılırken, bazı adresler ise değişmeyen lezzet anlayışıyla hafızalardaki yerini koruyor. Çarşı merkezinde bulunan Avrasya Lokantası, 2007 yılından bu yana Alaçatı'nın lokanta kültürünü yaşatan işletmeler arasında öne çıkıyor. İşletme sahibi Mustafa Dumanlıdağ, iki masayla başladığı yolculuğu bugün Alaçatı'nın en bilinen lezzet duraklarından birine dönüştürmeyi başardı.

Esnafta son şarkıları PATRON SEÇİYOR

Yeni nesil eğlence anlayışının öncülerinden Esnaf Alaçatı, sadece mutfağı ile değil misafirlerine sunduğu keyifli detaylarla da fark yaratıyor. Gecenin en çok beklenen anlarından biri ise işletme sahibi Atilla Bingöl'ün zaman zaman DJ kabinine geçmesi oluyor



Lezzeti, müziği ve samimiyeti aynı sofrada buluşturan Esnaf Alaçatı, Feyzan Cihan ve Atilla Bingöl'ün imzasıyla bu sezon da Alaçatı'nın en çok ilgi gören mekanları arasında yer almayı sürdürüyor.



Alaçatı'da yeni nesil eğlence kültürünün öncülerinden Esnaf Alaçatı, lezzetin yanı sıra eğlenceyi de kendine özgü bir anlayışla sunuyor. Feyzan Cihan ve Atilla Bingöl'ün hayata geçirdiği mekan, bilinen eğlence algısının dışına çıkan küçük ama akılda kalan detaylarıyla müdavimlerinin beğenisini topluyor. Lavabolarda misafirler için bırakılan tatlı atıştırma kolları, gece sonunda ikram edilen ve üzerinde "Tatlıyı da gördük" yazan dondurmalar ile servis kağıtlarındaki esprili notlar, Esnaf'ın samimi ve mizahi ruhunu yansıtan ayrıntılar arasında yer alıyor.

VAZGEÇİLMEZ BİR RİTÜEL

Ancak gecenin en çok konuşulan anı, saatler ilerledikçe yaşanıyor. İşletme sahibi Atilla Bingöl, bazı geceler DJ kabinine geçerek sevdiği şarkıları misafirlerle buluşturuyor. Bingöl'ün kabine geçmesiyle birlikte eğlencenin ritmi değişiyor, masalar gecenin ilerleyen saatlerinde hep bir ağızdan söylenen şarkılarla bambaşka bir atmosfere dönüşüyor. Müdavimler için bu artık sürpriz değil, Esnaf gecelerinin vazgeçilmez ritüellerinden biri. Lezzeti, müziği ve samimiyeti aynı sofrada buluşturan Esnaf Alaçatı, Feyzan Cihan ve Atilla Bingöl'ün imzasıyla bu sezon da Alaçatı'nın en çok ilgi gören mekanları arasında yer almayı sürdürüyor.



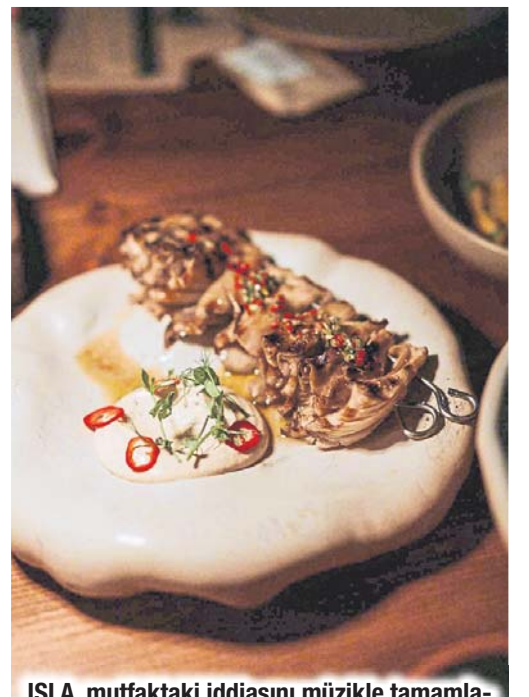
Esnaf Alaçatı, lezzetin yanı sıra eğlenceyi de kendine özgü bir anlayışla sunuyor.

ISLA'nın ritmi MÜZİK İLE YÜKSELİYOR

ALACATI'NIN doğayla iç içe gastronomi adreslerinden ISLA, güçlü mutfağını DJ performansları ve canlı ritimlerle buluşturarak yaz akşamlarının vazgeçilmez buluşma noktalarından biri olmayı sürdürüyor. Alaçatı'nın tropik atmosferiyle dikkat çeken gastronomi adreslerinden ISLA, mutfaktaki iddiasını müzikle tamamlayan konseptiyle misafirlerini ağırlamaya devam ediyor. Latin Amerika esintileri taşıyan menüsü, imza içecekleri ve doğayla bütünleşen mimarisiyle öne çıkan mekan, akşam saatlerinden itibaren farklı bir atmosfere bürünüyor.

SOSYAL BULUŞMANIN ADRESİ

DJ performansları ve canlı ritimlerin eşlik ettiği gecelerde gastronomi deneyimi eğlenceyle buluşurken, sakin başlayan akşamlar gecenin ilerleyen saatlerinde enerjisi yüksek bir sosyal buluşmaya dönüşüyor. Yemek, müzik ve doğayı aynı atmosferde bir araya getiren ISLA, Alaçatı'nın yaz akşamlarında farklı bir deneyim arayanların tercih ettiği adresler arasında yer almayı sürdürüyor.



ISLA, mutfaktaki iddiasını müzikle tamamlayan konseptiyle misafirlerini ağırlıyor.



ISLA, yemek, müzik ve doğayı aynı atmosferde bir araya getiriyor.



BU BİR HABER İLANDIR

'Popüler olmak yerine kalıcı olmayı seçtik'

İnaluk ve Öterbülül, "Yaptığımız üç mekanın da kendine özgü bir karakteri olduğuna inanıyoruz. En başından beri bu karakteri korumaya ve her birinin özgün kimliğinden ödün vermemeye özen gösteriyoruz" diye konuştu.

Dokuz Buçuk, Plaj Dokuz Buçuk ve Deca'nın kurucularından Behican İnaluk ile Muharrem Öterbülül Alaçatı'nın yıllar içindeki değişimini, işletmecilik anlayışlarını ve başarılarının sırrını anlattı. İkiliye göre kalıcı olmanın yolu popüler olmaktan değil; karakter sahibi, sürdürülebilir markalar yaratmaktan geçiyor



Alaçatı'nın son 14 yılına en yakından tanıklık eden isimlerden ikisi Behican İnaluk ile Muharrem Öterbülül. Dokuz Buçuk, Plaj Dokuz Buçuk ve son olarak Deca ile her biri kendi karakterini taşıyan mekanlara imza atan ikili, başarıyı sadece dolu masalarda değil, yıllar sonra aynı misafirleri yeniden ağırlayabilmekte görüyor. Alaçatı'nın değişen yüzünü, turizmini ve işletmecilik anlayışlarını konuştuk.

Yıllardır Alaçatı'dasınız. Sizce Alaçatı gerçekten değişti mi, yoksa değişen aslında buraya gelen insanlar mı?

Yaklaşık 14 yıldır yaz-kış Alaçatı'da yaşıyoruz ve bu değişime yıllar içinde tanıklık ettik. Popülerliği arttıkça hem buraya gelen insanlar hem de açılan işletmeler değişti. Her sektörden yeni markalar Alaçatı'da yer almaya başladı.

'ENERJİMİZİ KORUYORUZ'

Dokuz Buçuk, Plaj Dokuz Buçuk ve Deca'nın ortak bir ruhu var. Siz mekan değil, aslında bir yaşam tarzı mı yaratıyorsunuz?

Yaptığımız üç mekanın da kendine özgü bir karakteri olduğuna inanıyoruz. En başından beri bu karakteri korumaya ve her birinin özgün kimliğinden ödün vermemeye özen gösteriyoruz.

Bugün Alaçatı'da yüksek sesli eğlence kadar iyi müzik ve doğru atmosfer arayan ciddi bir kitle oluştu. Siz bu dönüşümü ne zaman fark ettiniz?

Bizce bu bir dönüşüm değil. Her zaman bunu arayan bir kitle vardı. Elbette "iyi" kavramı kişiden kişiye değişebilir. Biz ise kendimizin de gitmek isteyeceği, müdavimi olabileceğimiz mekanlar yaratmaya çalıştık.

Sizce insanlar artık bir mekana yemek için mi gidiyor, yoksa kendini ait hissedeceği bir atmosfer için mi?

Bugün birçok işletme iyi yemek

sunabiliyor. Ancak misafir için kaliteli ürüne ulaşabilmek kadar bulunduğu ortamdan keyif alması ve kendini o mekâna ait hissetmesi de büyük önem taşıyor.

Yıllardır sevilen işletmeler olmanıza rağmen hiçbir zaman "fazla görünür olma" çabanız olmadı. Sizce gerçek bir marka olmak ile popüler olmak arasındaki fark nedir?

Hiçbir mekanımızı açarken amacımız popüler olmak olmadı. Biz işimizin sürdürülebilirliğini ve organik gelişimini önemsedik. Bize göre gerçek marka olmak, yıllar içinde misafirlerin sizi konumlandığı yerle ilgili bir şey.

Alaçatı'nın en büyük gücü sizce gastronomisi mi, gece hayatı mı, yoksa yıllardır koruduğu samimi ruhu mu?

Bize göre Alaçatı'nın en büyük gücü hâlâ gece hayatı.

Birlikte hem hayatı hem işi paylaşıyorsunuz. Aynı vizyonu koruyarak üç farklı konsepti yönetmenin en büyük sırrı nedir?

Yaptığımız işi sevmek, görev tanımlarına saygı duymak, ortak karar alabilmek ve egoları bir kenara bırakabilmek... Bize göre işin sırrı tam da burada. Çeşme'de her yaz birçok yeni işletme açılıyor.

Sizce bir mekanı yıllarca

ayakta tutan şey iyi yemek ve iyi müzik mi, yoksa insanların orada hissettikleri mi?

Bizce bunların hepsi önemli. Ama en önemlisi ilk günkü heyecanı ve enerjiyi yıllar boyunca koruyabilmek.

Siz olsanız Çeşme'nin turizm sezonunu iki aydan altı aya

çıkarmak için ilk hangi adımı atardınız?

Bunun gerçekleşebilmesi için yabancı turist sayısının artması gerekiyor. Bunun yolu da seyahat acentalarının Alaçatı'yı daha güçlü pazarlaya-

bilmesinden geçiyor. Uçak, konaklama ve transfer gibi operasyonları destekleyecek güçlü turizm ürünlerinin oluşturulması gerektiğine inanıyoruz.

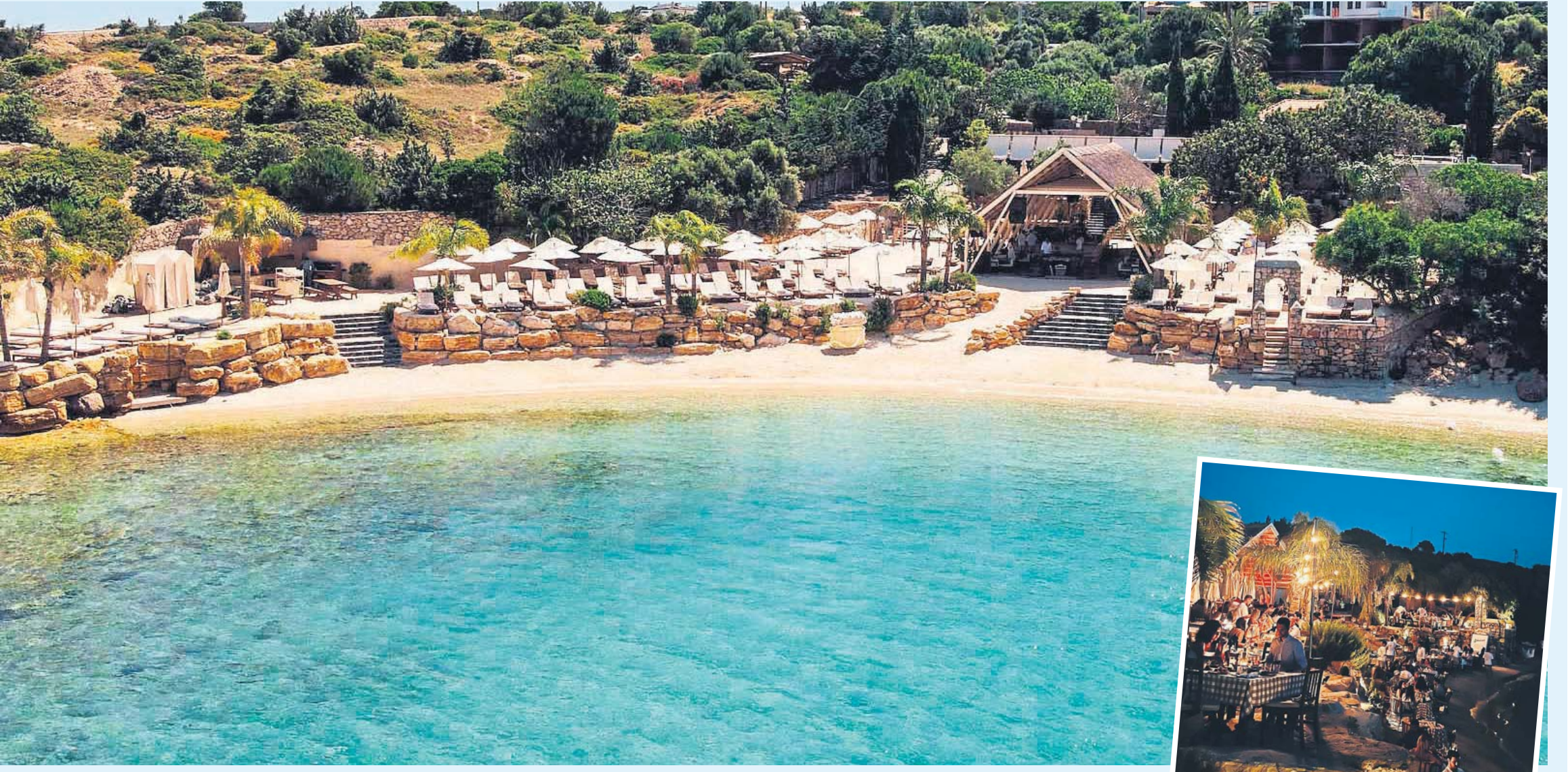
Beş yıl sonra biri "Alaçatı'nın ruhu" dediğinde, bu ruhun nasıl hatırlanmasını isterdiniz?

Eski Rum evleri, dünyanın sayılı sörf destinasyonlarından biri olması, harika plajları, renkli gece hayatı, şirin butik otelleri ve kimlik sahibi restoranlarıyla anılan bir Alaçatı...

Son olarak... Sizce Alaçatı'nın en büyük lüksü pahalı mekanlar mı, yoksa gün batımında doğru insanlarla aynı masada oturabilmek mi?

Hiç şüphesiz; gün batımında dostlarla aynı masada oturup uzun uzun sohbet edebilmek.





Çeşme'nin geleceği YAŞAM TARZI TURİZMİ

Momo Beach'in kurucusu Burak Beşer, Çeşme turizminin geçirdiği dönüşümü, marka olmanın inceliklerini ve geleceğe dair vizyonunu anlattı. Beşer, "Gerçek başarı dolu bir işletme değil, yıllar sonra aynı misafirleri yeniden ağırlayabilmektir" dedi

Momo Beach'in kurucusu Burak Beşer, Çeşme turizmine ilişkin önemli açıklamalarda bulunurken, işletmesinin vizyonunu da aktardı. İlginize sunuyoruz...

Yıllardır Çeşme turizminin tam merkezindesiniz. Bugün geriye dönüp baktığınızda, Çeşme'nin en büyük dönüşümü sizce ne oldu?

Çeşme eskiden daha çok yazlıkların tercih ettiği bir yerdi. Bugün ise insanların yaşam deneyimi için geldiği uluslararası bir destinasyona dönüşüyor. Artık misafirler sadece denize girmek istemiyor; iyi yemek yemek, kaliteli müzik dinlemek, spor yapmak ve güzel anılar biriktirmek istiyor. Bu değişim, işletmeleri de sadece hizmet sunan değil, deneyim tasarlayan markalara dönüştürdü.

'MUTLULUK DUYARIM'

Uzun yıllardır Çeşme turizminin önemli isimlerinden biri olarak gösteriliyorsunuz. Bu size nasıl bir sorumluluk yükler?

Bir işletmenin yalnızca kendi başarısını düşünmesi yeterli değil. Bulunduğu bölgeye değer katmalı, standartları yükseltmeli ve örnek olmalı. İnsanlar Çeşme'den güzel anılarla ayrılıyorsa ve bunda bizim de küçük bir katkımız varsa, bundan büyük mutluluk duyuyorum.

Sizce Çeşme'nin geleceği sadece deniz ve güneş turizminde mi, yoksa gastronomi, müzik ve yaşam kültürüyle birlikte farklı bir noktaya mı evriliyor?

Kesinlikle ikinci seçenek. Dünyanın başarılı destinasyonlarına baktığınızda insanların sadece plaj için seyahat etmediğini görüyorsunuz. Gastronomi, sanat, spor, müzik ve yaşam kültürü artık en az deniz kadar önemli. Çeşme'nin geleceği de bu alanlarda kendini geliştirmesine bağlı.

Momo Beach yıllardır kendi çizgisini koruyan ender markalardan biri. Bir markayı uzun yıllar güçlü tutan en önemli unsur sizce nedir?

Tutarlılık. İnsanlar her yıl geldiklerinde aynı kaliteyi, aynı enerjiyi ve aynı samimiyeti bulacaklarını bilmek istiyor. Trend-

ler değişebilir ama marka karakteri değişmemeli. Biz de her sezon kendimizi yenilerken özümüzü korumaya çalışıyoruz.

Bugün yeniden sıfırdan başlayacak olsanız yine beach işletmeciliğini mi seçerdiniz?

Turizm hâlâ çok güçlü bir sektör ancak artık çok daha rekabetçi. Yine insanlara iyi hissettiren bir iş yapardım. Belki klasik anlamda bir beach değil ama gastronomiyi, sporu ve iyi yaşamı buluşturan yeni nesil bir konsept beni heyecanlandırırdı.

Bugün Çeşme'de fark yaratan şey sizce konsept mi, hizmet mi, ekip mi, yoksa vizyon mu?

Hepsi önemli ama temelinde vizyon var. Doğru vizyonunuz varsa doğru ekibi kurar, doğru hizmeti geliştirir ve doğru konsepti oluşturursunuz. İnsanlar artık sadece güzel mekânlara değil, ruhu olan markalara ilgi gösteriyor.

Sizce Çeşme'nin uluslararası ölçekte hak ettiği yerde olmasının önündeki en büyük engel nedir?

En önemli konu sürdürülebilirlik.



Burak Beşer, "Çeşme eskiden daha çok yazlıkların tercih ettiği bir yerdi. Bugün ise insanların yaşam deneyimi için geldiği uluslararası bir destinasyona dönüşüyor" diye konuştu.

Çeşme artık üç aylık değil, en iki ay yaşayan bir destinasyon olmak zorunda. Bunun için altyapının güçlenmesi, sezonun uzaması ve uluslararası tanıtımın daha etkin yapılması gerekiyor. Doğru planlama ve ortak akılla Çeşme'nin potansiyelinin çok daha yukarı taşınacağına inanıyorum.

İyi bir işletmeci olmakla iyi bir ev sahibi olmak arasında nasıl bir fark var?

Ev sahibi misafirini ağırlar. Bizim hedefimiz ise misafirlerimizin kendilerini

rahat, değerli ve ait hissetmeleri. Bizim için en güzel geri dönüş, "Kendimizi evimizde gibi hissettik" sözünü duymak.

Kenan Doğulu konseri artık Momo Beach'in geleneklerinden biri haline geldi. Sizce insanların her yıl aynı heyecanla geri gelmesini sağlayan şey nedir?

Çünkü insanlar sadece bir konse-re gelmiyor. O atmosferi, dostlarını, yaşadığı anıları yeniden yaşamaya geliyor. Güzel anılar insanı tekrar aynı yere getiriyor. Biz de her yıl o ruhu koruyup üzerine yeni heyecanlar eklemeye çalışıyoruz.

Başarı sizin için dolu bir işletme mi, yoksa yıllar sonra hâlâ aynı misafirleri ağırlayabilmek mi?

Doluluk elbette önemli ama gerçek başarı sadakattir. Yıllar sonra aynı misafirleri görmek, onların aileleriyle yeniden gelmesi ve Momo'nun hayatlarının bir parçası haline gelmesi benim için çok daha değerli.

Bugüne kadar aldığınız en doğru iş kararı neydi?

En doğru kararım kısa vadeli kazanç

yerine uzun vadeli marka değeri oluşturmayı tercih etmektir. Güven bir günde oluşmuyor. Bugün insanların yıllardır bizi tercih etmesi, sabırlı olmanın ve istikrarlı çalışmanın en güzel karşılığı.

Çeşme'nin geleceğini tek cümleyle tarif etmeniz gerekse ne söylediniz?

Doğru planlandığı takdirde Çeşme, Akdeniz'in en güçlü yaşam tarzı destinasyonlarından biri olabilecek potansiyele sahip.

Beş yıl sonra insanlar Burak Beşer'i nasıl hatırlasın isterdiniz?

Başarılı bir işletmeci olarak anılmak elbette güzel ama en çok Çeşme'ye değer katmış biri olarak hatırlanmak isterim. Çünkü markalar değişebilir, işletmeler büyüyebilir ya da küçülebilir. Ama yaşadığınız yere kattığınız değer kalıcıdır. Eğer insanlar bir gün "Çeşme'nin gelişimine katkı sağladı" diyorlarsa, benim için en büyük başarı budur.



Burak Beşer

Beşer, "Bir işletmenin yalnızca kendi başarısını düşünmesi yeterli değil. Bulunduğu bölgeye değer katmalı, standartları yükseltmeli ve örnek olmalı" diyor.



Ferdi Baba'dan Bilsev Holding'e uzanan başarı hikayesi

Ferdi Baba, Baba Pizza ve Fabrice markalarını aynı çatı altında buluşturan Bilsev Holding'in Yönetim Kurulu Üyesi Çisem Bilsev Kışla, aile mirasını geleceğe taşıırken benimsedikleri yönetim anlayışını, Çeşme gastronomisinin dönüşümünü ve markalarının başarısının ardındaki değerleri anlattı

Çeşme gastronomisinin en köklü markalarından Ferdi Baba, Baba Pizza ve Fabrice'i bünyesinde buluşturan Bilsev Holding, yıllar içinde yalnızca marka sayısını değil, gastronomideki vizyonunu da büyüttü. Bilsev Holding Yönetim Kurulu Üyesi Çisem Bilsev Kışla, aile şirketinden holdinge uzanan yolculuğu, değişen turizm anlayışını ve Çeşme gastronomisinin geleceğini anlattı.

Bilsev Grup'un holdinge dönüşen yolculuğunu tek cümleyle nasıl özetlersiniz?

Köklerinden aldığı gücü, değişime duyduğu cesaretle birleştirerek büyüyen bir değer yolculuğu diyebilirim. Bizim için büyümek yalnızca yeni markalar oluşturmak değil; aynı değerleri koruyarak geleceğe taşımak anlamına geliyor.

GELECEĞE EMİN ADIMLAR İLE

Ferdi Baba, Baba Pizza ve Fabrice... Farklı konseptlere sahip bu markaları ortak bir noktada buluşturan nedir?

Her biri farklı bir hikâye anlatıyor. Ferdi Baba Ege kültürünü ve geleneği temsil ederken, Baba Pizza daha dinamik ve genç bir enerjiye sahip. Fabrice ise zarif ve rafine bir deneyim sunuyor. Ancak hepsinin ortak noktası aidiyet duygusu. Bizim için başarı yalnızca iyi yemek yapmak değil; misafirlerimizin kendilerini ait hissettiği, yıllar sonra bile aynı sıcaklıkla dönebilecekleri markalar oluşturabilmek. Konseptler değişebilir ama samimiyetimiz, kalite anlayışımız ve insana verdiğimiz değer hiçbir zaman değişmez.

Çeşme son yıllarda sizce en büyük değişimi hangi alanda yaşıyor?

Aslında gastronomi, turizm anlayışı ve misafir profili birbirini dönüştüren üç unsur oldu. Ancak en büyük değişimin turizm anlayışında yaşandığını düşünüyorum.

Eskiden insanlar Çeşme'ye sadece deniz ve güneş için gelirdi. Bugün ise nasıl bir atmosfer yaşadığına, nerede yemek yediğine ve nasıl bir deneyim yaşadığına önem veriyor. Gastronomi artık seyahatin tamamlayıcısı değil; başlı başına seyahat sebebi haline geldi.

Yeni nesil aile şirketlerinde kadın yöneticilerin rolü giderek artıyor. Siz nasıl bir iz bırakmak istiyorsunuz?

Benim için önemli olan yalnızca büyüyen bir yapı bırakmak değil; değerleri güçlü, değişime açık ve gençlere alan açan bir kurum kültürü oluşturabilmek. Kadın lider-

liği sadece temsil meselesi olarak görmüyorum. Kadınların fikirleriyle, kararlarıyla ve vizyonlarıyla iş dünyasının doğal bir parçası olduğu bir yönetim anlayışını güçlendirmek istiyorum.

Bugün Bilsev Holding markalarını başarıya taşıyan en önemli değer nedir?

Tek kelimeyle söyleyecek olursam; güven. Güven bir günde oluşmuyor. Yıllarca aynı kaliteyi sunmak, verdiğiniz sözün arkasında durmak ve zor zamanlarda da aynı ilkelere vazgeçmemek gerekiyor. Markalarımızın yıllardır aynı ilgiyle karşılanmasının temelinde de bu güven duygusu var.

Çocukluğunuzdan bugüne Ferdi Baba'yla ilgili unutamadığınız bir anınız var mı?

Aslında tek bir anı seçmek çok zor. Çocukluğum deniz ürünleriyle, sofralarla ve o paylaşım kültürüyle geçti. Ama beni en çok duygulandıran şey, yıllar önce aileleriyle gelen misafirlerin bugün kendi çocuklarıyla aynı masalara oturduğunu görmek. İşte bu yüzden "Ailenizin bir Ferdi" diyoruz. Çünkü Ferdi Baba yıllar içinde birçok ailenin hikâyesinin bir parçası oldu.

Yıllardır aynı ilgiyi görmenizin sırrı ne?

Bence değişmeden kalmak değil; değişirken özünü koruyabilmek.



Bilsev Holding Yönetim Kurulu Üyesi Çisem Bilsev Kışla



zaman vazgeçmiyoruz. İnsanlar sadece yemeği değil, orada nasıl hissettiklerini de hatırlıyor.

Bir günlüğüne Çeşme'ye gelen bir misafir olsanız, günü nasıl geçirirdiniz?

Sabaha Fabrice'de sakin bir kahvaltıyla başladım. Öğle saat-

lerinde Baba Pizza'nın enerjisini yaşadım. Akşam ise hiç düşünmeden Ferdi Baba'da uzun bir sofraya oturdum. Bence Çeşme'nin ruhu da tam olarak bu; günün her saatinde farklı bir deneyim yaşayabilmek.

Çeşme gastronomisinin geleceğinde en büyük potansiyeli nerede görüyorsunuz?

Çeşme'nin yalnızca yaz aylarında değil, dört mevsim yaşayan bir gastronomi destinasyonu olabileceğine inanıyorum. Yerel üreticilerin daha fazla desteklendiği, Ege mutfağının daha güçlü anlatıldığı ve gastronominin kültürle birlikte ele alındığı bir yapı, Çeşme'yi uluslararası ölçekte çok daha güçlü bir noktaya taşıyacaktır.

Beş yıl sonra Bilsev Holding nasıl anılın istersiniz?

Köklerinden güç alan, değişimden korkmayan ve dokunduğu her yerde kalıcı değer üreten bir yapı olarak... Bizim için gerçek başarı yalnızca büyümek değil; yıllar sonra da güven, samimiyet ve iyi anılarla hatırlanabilmek.

Ferdi Baba Ege kültürünü ve geleneği temsil ederken, Baba Pizza daha dinamik ve genç bir enerjiye sahip. Fabrice ise zarif ve rafine bir deneyim sunuyor.



Dondurmaya yeni bir soluk

Katkı maddesi kullanmadan, mevsimsel ve yerel ürünlerle hazırlanan gelatolarıyla öne çıkan Francesca & Sole, Alaçatı'nın yeni lezzet duraklarından biri oldu. Kurucu Elvan Kulle, doğal üretim anlayışı ve güçlü marka kültürüyle fark yaratmayı hedeflediklerini belirtti

Alaçatı her sezon yeni markalara ev sahipliği yapıyor. Ancak bazıları sadece yeni bir işletme olarak değil, ortaya koyduğu fikir ve vizyonla da fark yaratıyor. Bu yıl Ot Festivali'nde kapılarını açan Francesca & Sole, İtalyan gelato kültürünü Ege'nin yerel ürünleriyle buluşturarak klasik dondurma anlayışına farklı bir yorum kazandırıyor. Markanın kurucusu Elvan Kulle, estetikten üretim disiplinine, yerel değerlerden marka vizyonuna uzanan yolculuğunu anlattı.

● **Francesca & Sole, daha ilk bakışta Alaçatı'nın ruhuna İtalya'yı buluşturan bir atmosfere sahip. Bu markayı yaratarak çıkış noktanız neydi?**

Çıkış noktam; ait olduğum coğrafyanın dokusuyla hayranlık duyduğum İtalyan yaşam kültürünü estetik bir paydada buluşturmaktı. İtalyanların kendi değerlerine sahip çıkış biçimlerine ve gastronomiye yaklaşımlarına büyük hayranlık duyuyorum. Aslında aynı iklimin ve aynı coğrafyanın, farklı dilleri konuşan çocuklarıydı. Francesca & Sole'yi kurarken İtalyan gelato geleneğini kendi topraklarımızın sütü ve ürünleriyle buluşturduk. Markamızın estetik dilini

ise Akdeniz'in mavisinden, Ege'nin güneşinden ve Çeşme'nin limon ağaçlarından ilham alarak oluşturduk.

● **Bugün insanlar sadece bir tatlı yemiyor; yaşadığı deneyimi de önemsiyor. Sizde bir mekânı unutulmaz kılan nedir?**

Lezzet ve atmosfer birbirini tamamlayan iki unsur. Bir mekânın başarısı, misafirin içeri girdiği anda hissettiği estetikle ilk kaşığı aldığı anda yaşadığı lezzetin aynı çizgide buluşmasıdır. Biz dondurmayı sadece bir tatlı olarak değil, doğal içeriklerle hazırlanan gastronomik bir ürün olarak görüyoruz. Vegan ve glutensiz seçeneklerimizle herkese hitap ediyor, can dostlarımızı da unutmuyoruz. Bence bir mekânı unutulmaz yapan şey, lezzetin arkasındaki samimiyet ve değerlerdir.

● **Ot Festivali döneminde kapılarınızı açtınız. İlk aylarda aldığınız geri dönüşler beklentilerinizi karşıladı mı?**

Ot Festivali'nin enerjisiyle açılış yapmak bizim için çok anlamlıydı. Geri dönüşler beklentilerimizin de üzerine çıktı. Misafirlerimizin en çok dikkatini çeken şey butik yaklaşımımız ve üretimdeki titizliğimiz oldu. Hiçbir ücretli reklam çalışması yapmadık; büyümemiz tamamen organik

gerçekleşti. Elbette yoğun ilgi beraberinde bazı zorlukları da getirdi. Ancak biz iş disiplinemizden ve değerlerimizden hiç ödün vermedik.

● **Francesca & Sole'yi klasik bir dondurmacıdan ayıran en önemli özellik nedir?**

Bizi farklı kılan, gelato sanatını yerel tarımla buluşturmamız. İtalyan üretim disiplini benimserken Ege'nin sütünü ve mevsiminde yetişen ürünlerini kullanıyoruz. Katkı maddesi, yapay aroma ve koruyucu kullanmıyoruz. Üretimimizi Akhisar'daki tesisimizde gerçekleştiriyoruz. Menüümüz ise mevsimin sunduğu ürünlerle göre sürekli yenileniyor. Bizim için en doğru lezzet, doğanın o gün sunduğu en taze ürünle hazırlanandır.

● **Alaçatı gibi rekabetin yüksek olduğu bir destinasyonda yeni bir marka yaratmak cesaret istiyor. Başarılı olmanın sırrı nedir?**

Rekabeti hiçbir zaman tehdit olarak görmedim. Benim için rekabet, kaliteyi yükselten bir unsur. Yaklaşık 22 yıldır satın almadan işletmeciliğe, reklamlardan marka yönetimine kadar sektörün farklı alanların-



Elvan Kulle



da çalıştım. Aynı zamanda sanat ve küratörlükle de ilgileniyordum. Bu deneyimlerin hepsini Francesca & Sole'de bir araya getirdim. Biz sadece bir dondurmacı değil, güçlü bir marka kültürü oluşturduk. Kusursuz

üretim, estetik ve etik duruş bir araya geldiğinde başarı zaten kendiliğinden geliyor.

● **Sizde Alaçatı'yı özel yapan taş evleri mi, yoksa burada üreten insanların enerjisi mi?**

Taş evler Alaçatı'nın bedeniye, burada üreten insanlar da ruhudur. Alaçatı'yı özel yapan; birbirine ilham veren, üretmekten vazgeçmeyen insanların oluşturduğu kolektif enerji. Biz burada sadece ticaret yapmıyoruz; yaşadığımız kente estetik ve değer katmaya çalışıyoruz.

● **Beş yıl sonra Francesca & Sole nasıl bir marka olarak hatırlansın istersiniz?**

Estetiğin, vicdanın ve tutkunun markaya dönüştüğü bir hikâye olarak anılmasını isterim. Gerçek marka olmak; sadece ürün satmak değil, belli değerlere sahip çıkabilmektir. Bugün franchising görüşmelerimizi büyük bir titizlikle sürdürüyoruz. Hedefimiz, aynı vizyonu paylaşan iş ortaklarıyla büyümek. Kadın istihdamını destekleyen, hayvan haklarına duyarlı, yerel değerleri dünya standartlarıyla buluşturan ve ilkelerinden taviz vermeyen bir marka olmak istiyoruz.

İmren'in sırrı sakız değil aile kültürü

Alaçatı denildiğinde akla gelen ilk lezzet duraklarından biri olan İmren, yalnızca sakızlı muhalle-bisiyle değil, dört kuşağa yayılan aile hikâyesiyle de ilçenin simge markalarından biri olmayı sürdürüyor. Bugün Alaçatı'nın sınırlarını aşarak İstanbul İstinyePark'a uzanan yolculuğunu sürdüren İmren'in sahipleri Hasan ve Kayhan Ölmezer, başarının sırrını, aile kültürünü ve Alaçatı'ya duydukları bağlılığı anlattı.

● **İmren'i bugün ayakta tutan en önemli değer nedir? Sakızlı ürünler mi, aile kültürü mü?**

Hasan Ölmezer. Bence bunun cevabı aile kültürü. Bugün sadece sakızlı muhallebi yapan bir işletme değiliz. Binin üzerinde ürünümüz var ama bütün ürünlerin ortak noktası aynı anlayış. Biz yemediğimizi kimseye yedirmeyiz. Çocuklarımız da aynı anlayışla büyüyor. Dört kuşaktır değişmeyen şey aslında tariflerimizden önce bu kültür.

Kayhan Ölmezer. Sadece ailemiz değil, bizimle çalışan herkes de bu kültürün parçası oluyor. Gelenek, yalnızca tarifleri korumak değil; işi yapış biçimini de nesilden nesile aktarmak demek.

● **Bugün Alaçatı'da birçok tathici var. İnsanlar neden hâlâ ilk olarak İmren'i tercih ediyor?**

H.Ö. Çünkü güveniyorlar. Bizim bütün çıkış noktamız müşteriyi memnun ettiği oldu. Kimseyi kandırmayı, günü kurtarmayı hiç düşünmedik. "Müşteriyi nasıl mutlu ederiz?" sorusuyla büyüdük. Bugün insanlar İmren'e gelirken ne yiyeceğini biliyor ve aynı lezzeti bulacağına güveniyor.

● **İstanbul İstinyePark'a açılmanız marka adına önemli bir dönüm noktası oldu. Bu büyüme sürecine nasıl karar verdiniz?**

H.Ö. Açıkçası Alaçatı dışına çıkmaya uzun yıllar sıcak bakmadık. Çünkü büyüdükçe kaliteyi kaybetmekten korkuyorduk. Hâlâ butik üretim anlayışıyla çalışıyoruz. Fabrikasyon üretim yapmıyoruz. Bütün reçetelerimiz aynı titizlikle hazırlanıyor. İstinyePark bizim en büyük hayallerimizden biriydi ama o adımı



atarken bile en büyük önceliğimiz kaliteyi korumaktı.

● **Bugün geldiğiniz noktada kaç kişilik bir istihdam sağlıyorsunuz?**

H.Ö. Yaz sezonunda yaklaşık 300 kişiyle çalışıyoruz. Kışın bile bu sayı 220'nin altına düşmüyor. Bugün mağazalarımız, franchise şubelerimiz ve otellerimizle birlikte büyüyen büyük bir aile olduk.

● **Bu kadar büyümenize rağmen hâlâ butik üretim anlayışınızı koruyabiliyor musunuz?**

H.Ö. Kesinlikle. En çok önem verdiğimiz konu bu. Üretimimiz hâlâ ustalık kültürüyle ilerliyor. Yıllardır kullandığımız reçeteleri aynı disiplinle uyguluyoruz. Bir ürün geri döndüğünde bile nedenini araştırıyoruz. Çünkü kalite tesadüf değil; sürekli takip gerektiriyor.

● **Başarı hikâyeniz aslında pazarda başlayan uzun bir emeğin sonucudur... O günlerden bugünlere uzanan yolculuk nasıl başladı?**

K.Ö. Biz bu işe vitrinden başlamadık, pazardan başladık. Yıllarca Alaçatı pazarında gevrek sattık, börek sattık, limonata sattık. Çocuk yaşıa tezgâha çıktık. Bütün aile çalışıyordu. Bugün insanlar gördükleri markayı konuşuyor ama o markanın arkasında

yılların emeği, sabrı ve mücadele var.

H.Ö. Küçüklüğümüz çalışarak geçti. Tatil yapmadık diyebilirim. O gün öğrendiğimiz disiplin bugün hâlâ bizim en büyük sermayemiz.

● **Babamızdan devraldığınız işletmeyi bugün Türkiye'nin önemli markalarından biri haline getirdiniz. Hiç vazgeçmeyi düşündüğünüz oldu mu?**

H.Ö. Babamın vefatından sonra çok zor dönemler yaşadık. Ama her zaman bir adım daha ileri gitmeye çalıştık. Sürekli yenilik yaptık. Bazen risk aldık. Bazen eleştirildik. Ama hiçbir zaman çalışmaktan vazgeçmedik.

● **Bugün İzmirdesiniz ama köklerinizi hâlâ Alaçatı'da. Bu baği nasıl koruyorsunuz?**

H.Ö. Çünkü bizi biz yapan yer burası. Ben Alaçatı'da doğdum, Alaçatı'da büyüdüm. Memleketimden hiçbir zaman vazgeçmem. İmren'i bugünlere getiren sadece biz değiliz; Alaçatılılar bize sahip çıktı. Biz de bu topraklara borcumuzu en iyi işi yaparak ödemeye çalışıyoruz.

● **K.Ö.** Nerede olursak olalım, İmren'in ruhu Alaçatı'da. Biz markamızı büyütürken hiçbir zaman geldiğimiz yeri unutmadık.



● **Bugün insanlar 14 şubeyi görüyor. Peki bu başarının arkasında nasıl bir emek var?**

H.Ö. Aslında bizim hikâyemiz vitrinde değil, pazarda başladı. Yaklaşık 20 yıl boyunca Alaçatı pazarında gevrek, börek, limonata sattık. Çocuk yaşıa tezgâha çıktık. Tatil yapmadan, çalışarak büyüdük. Bugün insanlar büyük bir marka görüyor ama o markanın arkasında yıllarca süren emek, sabır ve alın teri var.

● **İş hayatıyla tanışmanız da oldukça erken yaşlarda olmuş...**

H.Ö. Biz altı yaşından beri çalışıyoruz. Çocukluğumuz dükkânda, tezgâhta geçti. Bugün dördüncü kuşak da aynı kültürle büyüyor. İş önce sevmeyi, sonra öğrenmeyi ailemizden gördük. İmren'in bugüne gelmesindeki en önemli güç de bu.

● **Markayı büyütürken en çok gurur duyduğunuz şey ne oldu?**

H.Ö. Sürekli yenilik yapmaya çalıştık ama hiçbir zaman özümüzden vazgeçmedik. İlk zamanlarda pastalarımı-

zı koyacak profesyonel dolaplarımız bile yoktu. Coca-Cola dolaplarında ürün sergilediğimiz günleri biliyoruz. Bugün geldiğimiz nokta bizim için büyük bir mutluluk ama o ilk günleri hiç unutmuyoruz.

● **Bu kadar büyümüş bir markanın sahibi olarak bugün geriye dönüp baktığınızda aklınızdan neler geçiyor?**

H.Ö. Babamın çok sevdiğim bir sözü vardı; "Milletin ne parası biter ne derdi biter." Yıllar geçtikçe bu sözün ne kadar doğru olduğunu daha iyi anladım. Bazen kendi kendime "Keşke bu kadar büyümeseydik" dediğim oluyor. Çünkü büyüdükçe sorumluluklar da büyüyor. Ama dönüp baktığımda verdiğimiz emeğin karşılığını görmek bütün yorgunluğu unutturuyor.

● **Bugün birçok kişi İmren'i konuşuyor. Siz ise eleştirilere hiç kulak asmamış gibisiniz...**

H.Ö. İnsanlar her zaman konuşur. Biz hiçbir zaman konuşan tarafıta olmadık. İsimizi yaptık. Benim bakış açım hep aynı oldu; onlar konuştu, ben yaptım. Bugün geriye dönüp baktığımda en doğru kararın çalışmaya devam etmek olduğunu görüyorum.

+

Sobremesa

BİR YAZ GECESİ LOKANTASI



+

Gün batımından GECEYE



Lezzeti, müziği ve denizle iç içe atmosferi aynı noktada buluşturan Rakish Alaçatı, bu yaz da Alaçatı'nın uğrak noktalarından...



Unique Alaçatı'da denizle iç içe konumlanan Rakish Alaçatı, gün batımında başlayan gastronomi deneyimini DJ performanslarıyla geceye taşıyan konseptiyle yaz sezonunun dikkat çeken adresleri arasında yer alıyor. İşletme sahibi Burak Sağlık'ın hayata geçirdiği mekan, denizin kıyısındaki atmosferiyle misafirlerine farklı bir akşam deneyimi sunuyor

Alaçatı'nın gözde bölgelerinden Unique Alaçatı'da hizmet veren Rakish Alaçatı, denizle bütünleşen mimarisi ve kendine özgü atmosferiyle bu sezon da yoğun ilgi görüyor. Kayalıkların üzerine kurulu yapısı ve denize sıfır masalarıyla dikkat çeken mekan, gün batımından itibaren misafirlerini Ege'nin doğal güzelliğiyle buluştururken, gecenin ilerleyen saatlerinde yükselen müzik temposuyla farklı bir kimliğe bürünüyor.

ÖNE ÇIKAN ÖZELLİKLERİ

İşletme sahibi Burak Sağlık, Rakish'i yalnızca bir restoran olarak değil, gastronomi ile sosyal yaşamı aynı atmosferde buluşturan bir deneyim alanı olarak kurguladı. Akdeniz ve Ege mutfağından ilham alan menüsü, özenli sunumları ve deniz manzarası eşliğinde servis edilen akşam yemekleri, mekanın öne çıkan özellikleri arasında yer alıyor.

SOSYAL YAŞAMA YÖN VERİYOR

Akşam saatlerinde ışıklarla farklı bir atmosfere bürünen Rakish Alaçatı, DJ performanslarının eşlik ettiği geceleriyle de misafirlerine eğlenceyi deniz kıyısında yaşamaya fırsatı sunuyor. Gün batımında başlayan buluşmalar, gece ilerledikçe müzikle birlikte



hareketlenirken, mekan yaz sezonunda Alaçatı'nın sosyal yaşamına yön veren adreslerden biri olmayı sürdürüyor. Lezzeti, müziği ve denizle iç içe atmosferi aynı noktada buluşturan Rakish Alaçatı, Burak Sağlık'ın imzasını taşıyan konseptiyle bu yaz da Alaçatı'nın en çok ilgi gören gastronomi ve eğlence mekanları arasında yer alıyor.

Core Collective

TRAINING FLOW  BALANCE RE-FORM



Adres: Çakabey, 2236. Sk. No:25 Çeşme/İzmir - Telefon: 0543 352 44 94

'Padel ve tenis ÇEŞME'NİN SEZONUNU UZATACAK'

Çeşme'nin sadece deniz ve güneşle değil, spor turizmiyle de öne çıkabileceğini söyleyen milli tenisçi İpek Soylu, tenis ve padelin ilçeyi dört mevsim canlı tutacak önemli bir değer olduğunu vurguladı. Soylu, hedeflerinin dünyaca ünlü isimleri Çeşme'de ağırlayarak bölge ekonomisine katkı sağlamak olduğunu dile getirdi



Milli tenisçi, İpek Soylu Gelişim Vakfı kurucusu ve Tiebreakers Tennis & Padel Club'un yöneticisi İpek Soylu, Çeşme'de büyüyen spor kültürünü, padelin yükselişini ve spor turizmiyle sezonu 12 aya yayma hedeflerini değerlendirdi.

ÜÇ YENİ PADEL KORTU

Neden Çeşme'yi tercih ettiniz? Çeşme'yi spor açısından önemli bir potansiyele olarak mı görüyorsunuz?

Kesinlikle öyle düşünüyorum. Yaklaşık 6-7 yaşından bu yana seyahat ediyorum. Bugüne kadar 55-60'tan fazla ülke gezdim, birçok farklı tenis kulübünü ve spor kültürünü yakından görme fırsatı buldum. Buna rağmen İzmir'de yaşamayı her zaman çok sevdim. Çeşme ise benim için bambaşka bir yere sahip. Profesyonel tenis oynadığım dönemlerde de özellikle kış aylarında dinlenmek için buraya gelirdim. Yoğun tempodan uzaklaşıp deniz kenarında yürümek, zihnimi dinlemek bana çok iyi gelirdi. Sonrasında buradan bir iş teklifi aldım. Aslında planlarımız arasında Çeşme yoktu ama hayat bizi buraya yönlendirdi. Demek ki bu dönemde burada yaşamam ve sporcu yetiştirmem gerekiyordu. 2025'te site spor kulübünün tenis kortlarını işletmeye başladık. Ardından padel sporuna olan yoğun ilgiyi görünce kullanılmayan tenis kortlarımızdan birini dönüştürerek üç yeni padel kortu kazandırdık. Bugün tesisimizde çocuklardan yetişkinlere kadar her yaştan sporseveri ağır-lıyoruz.



Sizce tenis ve padel artık Çeşme'nin yeni turizm kimliklerinden biri olabilir mi?

Yüzde yüz olabilir. Özellikle sezon dışında bize gelen taleplere baktığımızda insanlar artık "Hem spor yapalım hem denize girelim hem de doğanın içinde vakit geçirelim" diyor. Bu üç deneyimi aynı anda yaşamak istiyorlar. Bence padel, Çeşme'de spor turizminin gelişmesi adına çok önemli bir fırsat. Bunun başarılı örneklerini yıllardır Antalya'da görüyoruz. Spor kulüpleri ve bireysel sporcular sezon dışında kamplar için Antalya'yı tercih ediyor. Aynı potansiyelin Çeşme'de de olduğunu düşünüyorum. Üstelik burada bir üniversite ve birçok lise bulunuyor. Kış ayları spor projeleri üretmek ve çocukları sporla buluşturmak için çok uygun bir dönem. Bizim aynı zamanda 2024 yılının Nisan ayında kurduğumuz İpek Soylu Gelişim Vakfı da var. Vakfımızın temel amacı sporu herkes için ulaştırılabilir kılmak. Tesisimizle vakfımızı birebir iç içe yürütmüyoruz ancak özellikle kış aylarında belediye ve Gençlik ve Spor Bakanlığı ile iş birliği yaparak çocukları spora teşvik edecek projeler üretmek istiyoruz. Ben en çok mutlu eden şey ise akşam saatlerinde gençlerin burada spor yaptığını görmek. Belki sonrasında eğlenmeye gidiyorlar ama

önce spor yapmayı tercih ediyor olmaları bizim için çok kıymetli.

Padel son yılların en hızlı yükselen sporlarından biri. Sizce bu bir moda mı, yoksa kalıcı bir spor kültürü mü olacak?

Ben bunun kalıcı olacağına inanıyorum. Padel artık uluslararası organizasyonlarda kendine daha fazla yer buluyor. 2027 İstanbul Avrupa Oyunları programına dahil edildi ve olimpiik spor olma yolunda da hızla ilerliyor. Türkiye'de de büyük bir ilgi var. Özellikle İzmir, padelin en hızlı geliştiği şehirlerden biri. Son bir yıl içinde çok sayıda yeni kulüp açıldı. Geçen yıl kort sayısı talebi karşılamakta zorlanıyordu, bugün ise ciddi yatırımlar yapılıyor. Elbette arz ve talebin nasıl dengeleneceğini zaman gösterecek. Ancak olimpiik spor olma süreci devam ettiği sürece padelin uzun yıllar popülerliğini koruyacağını düşünüyorum.

'ASLA GEÇ KALINMIŞ DEĞİL'

Yaz aylarında Çeşme'ye gelen çocukların ve gençlerin sadece eğlenceyle vakit geçirmek yerine sporla buluşmasını neden önemsiyorsunuz?

Çeşme, insanların eğlenmek için tercih ettiği önemli destinasyonlardan biri. Elbette herkes tatilini keyifle geçirmek istiyor. Ancak bu keyfi sporla dengeleyebilmek çok değerli. İnsanların günün sadece bir saatini bile spor yaparak geçirmesi hem fiziksel hem de ruhsal açıdan büyük katkı sağlıyor. Spor, mutluluk hormonlarını artıran en önemli unsurlardan biri. Burada saatlerce padel oynayan insanlar görüyoruz. Sonrasında çok daha sakın ve mutlu hissediyorlar. Bir anlamda padel, günümüz insanı için doğal bir mutluluk kaynağı haline geliyor.

Kaç yaşından itibaren eğitim veriyorsunuz?

Beş yaşından itibaren çocuklarımızı kabul ediyoruz. Dört yaş civarında



Soylu, "Çeşme, insanların eğlenmek için tercih ettiği önemli destinasyonlardan biri. Elbette herkes tatilini keyifle geçirmek istiyor. Ancak bu keyfi sporla dengeleyebilmek çok değerli" dedi.

gelenler de oluyor. O yaş grubunda ders mantığından çok oyun odaklı ilerliyoruz. Çünkü dikkat süreleri henüz kısa oluyor. Çocukların bu atmosferi yaşamaları bile çok önemli. Spor kültürünü küçük yaşta tanıtmaları ilerleyen yıllarda büyük fark yaratıyor. Ben de oğlumu sürekli kulübe getiriyorum. Gün boyunca burada oluyor. Bir raket tutuyor, topun peşinden koşuyor, hareket ediyor. Bunların hepsi çocuk gelişimi açısından çok kıymetli.

Peki yetişkinler için geç kalınmış oluyor mu?

Kesinlikle hayır. Elbette temel becerileri küçük yaşta kazanmak önemli bir avantaj. Ancak özellikle teniste yetişkin yaşta başlayıp büyük bir tutkuyla devam eden çok fazla insan var.

Spor turizmi sizce sezonu uzatabilir mi?

Kesinlikle uzatabilir. Özellikle tenis ve padel gibi raket sporlarının sezonu uzatacağına inanıyorum. Çeşme'nin Eylül ve Ekim ayları spor yapmak için neredeyse ideal hava koşullarına sahip. Belki Kasım ayında da bu devam edecek. Ben

ilk kez tam bir kış geçireceğim ama şimdiden büyük bir potansiyele görüyorum. Bizim hedefimiz de tam olarak bu. Yurt dışındaki bağlantılarımızı kullanarak Çeşme'de tenis ve padel kampları düzenlemek istiyoruz. Amacımız yalnızca sporcuları değil, onların oluşturacağı ekonomik hareketliliği de Çeşme'ye kazandırmak. Bu organizasyonlar otellere, restoranlara ve bölgedeki tüm işletmelere katkı sağlayacaktır.

Beş yıl sonra birisi "Çeşme'de tenis" dediğinde aklara ne gelmesini istersiniz?

Elbette ilk akla gelen isimlerden biri Tie Breakers olsun isterim. Ancak bundan daha önemlisi tenisın kazanması. Ben artık sadece sporcu kimliğiyle değil, yöneticilik tarafıyla da tenise hizmet ediyorum. Kim bu sporu en iyi şekilde temsil ediyor, en kaliteli organizasyonları yapıyor ve daha fazla insanı sporla buluşturuyorsa onun öne çıkması çok değerli. Biz de önümüzdeki beş yıl boyunca bunun için çalışmaya devam edeceğiz.

ALAÇATI'NIN YENİ BULUŞMA noktası Paprica Ristorante

LA Capria Suite Hotel bünyesinde hizmet veren Paprica Ristorante, sahibi Atay Utluğ'ın hayata geçirdiği konsepti, havuz başındaki romantik atmosferi, özel mutfağı ve özel davetlere ev sahipliği yapan şık yapısıyla bu sezon Alaçatı'nın en çok konuşulan gastronomi adreslerinden biri oldu. Alaçatı'nın gastronomi haritasına bu sezon güçlü bir giriş yapan Paprica Ristorante, kısa sürede yalnızca lezzetle değil, sunduğu atmosferle de adından söz ettirmeyi başardı. La Capria Suite Hotel içerisinde hizmet veren ve Atay Utluğ'ın sahibi olduğu restoran, otelin zarif bahçesi ile havuz başındaki konumuyla yaz akşamlarında romantik yemeklerden kutlamalara, özel davetlerden dost buluşmalarına kadar birçok organizasyonun yeni adresi haline geldi.

ESTETİK VE DENEYİM BİRLİKTE

AKŞAM saatlerinde ışıklarla farklı bir kimliğe bürünen Paprica Ristorante, sakın ve şık atmosferiyle misafirlerine Alaçatı'nın hareketli temposu içinde ayrıcalıklı bir deneyim sunuyor. Özenle hazırlanan menüsü, seçkin sunumları ve sıcak misafirperverliğiyle restoran, sezonun en çok ilgi gören gastronomi durakları arasında yer alıyor. Yalnızca akşam yemekleri için değil; doğum günü kutlamaları, butik davetler, yıldönümleri ve özel organizasyonlar için de tercih edilen Paprica Ristorante, havuz başındaki zarif ambiyansıyla unutulmaz anlara ev sahipliği yapıyor. Gastronomiye estetik ve deneyimi bir arada sunmayı hedefleyen Atay Utluğ, Paprica Ristorante ile Alaçatı'nın sosyal yaşamına yeni bir adres kazandırıyor. Lezzeti estetikle buluşturan yaklaşımı ve her detayı özenle tasarlanmış atmosferiyle Paprica Ristorante, bu yaz Alaçatı'da gastronomi ve sosyal yaşamın yeni buluşma noktalarından biri olarak öne çıkıyor.



Alaçatı'nın gastronomi haritasına bu sezon güçlü bir giriş yapan Paprica Ristorante, kısa sürede yalnızca lezzetle değil, sunduğu atmosferle de adından söz ettirmeyi başardı.



Akşam saatlerinde ışıklarla farklı bir kimliğe bürünen Paprica Ristorante, sakın ve şık atmosferiyle misafirlerine Alaçatı'nın hareketli temposu içinde ayrıcalıklı bir deneyim sunuyor.



Alaçatı'nın lezzet durağı AVRASYA LOKANTASI



Alaçatı çarşı merkezinde 2007 yılından bu yana hizmet veren Avrasya Lokantası, ev yemeklerinden ocakbaşına uzanan zengin mutfağı, mevsimsel Ege lezzetleri ve değişmeyen kalite anlayışıyla hem bölge sakinlerinin hem de tatilcilerin vazgeçilmez adresleri arasında yer alıyor

Alaçatı'nın yıllar içinde büyüyen gastronomi dünyasında birçok yeni mekan açılırken, bazı adresler ise değişmeyen lezzet anlayışıyla hafızalardaki yerini koruyor. Çarşı merkezinde bulunan Avrasya Lokantası, 2007 yılından bu yana Alaçatı'nın lokanta kültürünü yaşatan işletmeler arasında öne çıkıyor. İşletme sahibi Mustafa Dumanlıdağ, iki masayla başladığı yolculuğu bugün Alaçatı'nın en bilinen lezzet duraklarından birine dönüştürmeyi başardı.

ÇEŞMELİ ÜRETİCİLER

Yılın 12 ayı açık olan Avrasya Lokantası, Ege mutfağının zeytinyağlılarını, günlük hazırlanan ev yemeklerini ve ocakbaşından çıkan et çeşitlerini aynı çatı altında buluşturuyor. Sakız enginarı, şevketi bostan, yaprak sarma, mevsim sebzeleri ve geleneksel sulu yemekler, tezgâhta her gün taze olarak misafirlerin beğenisine sunulurken; ocakbaşında hazırlanan kebaplar ve et çeşitleri de menünün öne çıkan lezzetleri arasında yer alıyor. Çeşmeli üreticilerden temin edilen mevsim ürünlerine öncelik verilmesi ise mutfağın en önemli özelliklerinden biri olarak dikkat çekiyor. Alaçatı'nın yoğun yaz temposunda hem bölge

halkının hem de tatilcilerin uğrak noktası olan Avrasya Lokantası, hızlı servisi, ev sıcaklığındaki atmosferi ve geniş yemek çeşitliliğiyle günün her saatinde hareketliliğini koruyor. Günlük değişen yemek vitrini, yıllardır lokantanın en dikkat çeken köşelerinden biri olurken, birçok misafir seçim yapmadan önce bu zengin tezgâhın önünde vakit geçiriyor.

KÜLTÜRÜ YAŞATMAK

Mesleğe çıracılıktan başlayarak adım atan Mustafa Dumanlıdağ, lokantacılığı yalnızca yemek yapmak olarak değil, bir kültürü yaşatmak olarak gördüğünü belirtiyor. Ahilik geleneğinden gelen usta-çırak anlayışını işletmesinde sürdürdüklerini ifade eden Dumanlıdağ, kalite, dürüstlük ve sürdürülebilir hizmet anlayışını yıllardır aynı çizgide koruduklarını söylüyor. Bugün ikinci kuşağın da katkısıyla yoluna devam eden Avrasya Lokantası, Alaçatı'nın değişen yüzüne rağmen özünden ödün vermeyen işletmeler arasında gösteriliyor. Geleneksel Türk mutfağını Ege'nin yerel ürünleriyle buluşturan restoran, yaz-kış hizmet veren yapısıyla yalnızca bir lokanta değil, Alaçatı'nın yaşayan gastronomi hafızasının önemli duraklarından biri olmayı sürdürüyor.



Ahilik geleneğinden gelen usta-çırak anlayışını işletmesinde sürdürdüklerini ifade eden Dumanlıdağ, kalite, dürüstlük ve sürdürülebilir hizmet anlayışını yıllardır aynı çizgide koruduklarını söylüyor.

Mustafa Dumanlıdağ



EGE'NİN EN CANLI DESTİNASYONU

25 TEMMUZ 2026 CUMARTESİ

İMTİYAZ SAHİBİ
Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.

Genel Yayın Yönetmeni
Ercan DEMİR

Haber Koordinatörü
Sezai ELGİN

Yazı İşleri Müdürü
Zümrüt YILMAZ

Haber Müdürü
Burcu İLGİN HOŞAFOĞLU

Sorumlu Müdür
Hüseyin KILIÇ

Editor
Aysun GÜLER KAHYA

Görsel Yönetmen
Hakan ERSÖZ

Dijital Yayınlar Genel Müdürü
Mustafa YÜCE

TURKUVAZ REKLAM
Yazılı Medya Reklam Genel Müdürü
Ceyda UZMAN

Genel Müdür Yardımcısı
İsmail ARICI

Marka ve Pazarlama Grup Başkanı
Sinan KÖKSAL

Tüzel Kişi Temsilcisi: Muhammed UZUN

Yayınmcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
İZMİR: İsmet Kapitan Mah. Gaziosmanpaşa
Bulvarı No: 5 Çankaya 35210
TEL: 0232-4419000 **YAZIŞLARI FAKS:** 0232-4443660
HABER MERKEZİ FAKS: 0 232 - 446 42 22

Aydın: 0256-2251333 **Balıkesir:** 0264-2397283 **Denizli:** 0258-2630984
Manisa: 0236-2311200 **Muğla:** 0252-2142932 **Uşak:** 0276-2234292

BASILDIĞI YER: Fatih Mah. 1194 Sok. No:4 Gazimir / İZMİR
İnternet: <http://www.yenisasir.com.tr>

Yeni Asır Gazetesi ekidir.

YAYININ TÜRÜ: Yaygın süreli.

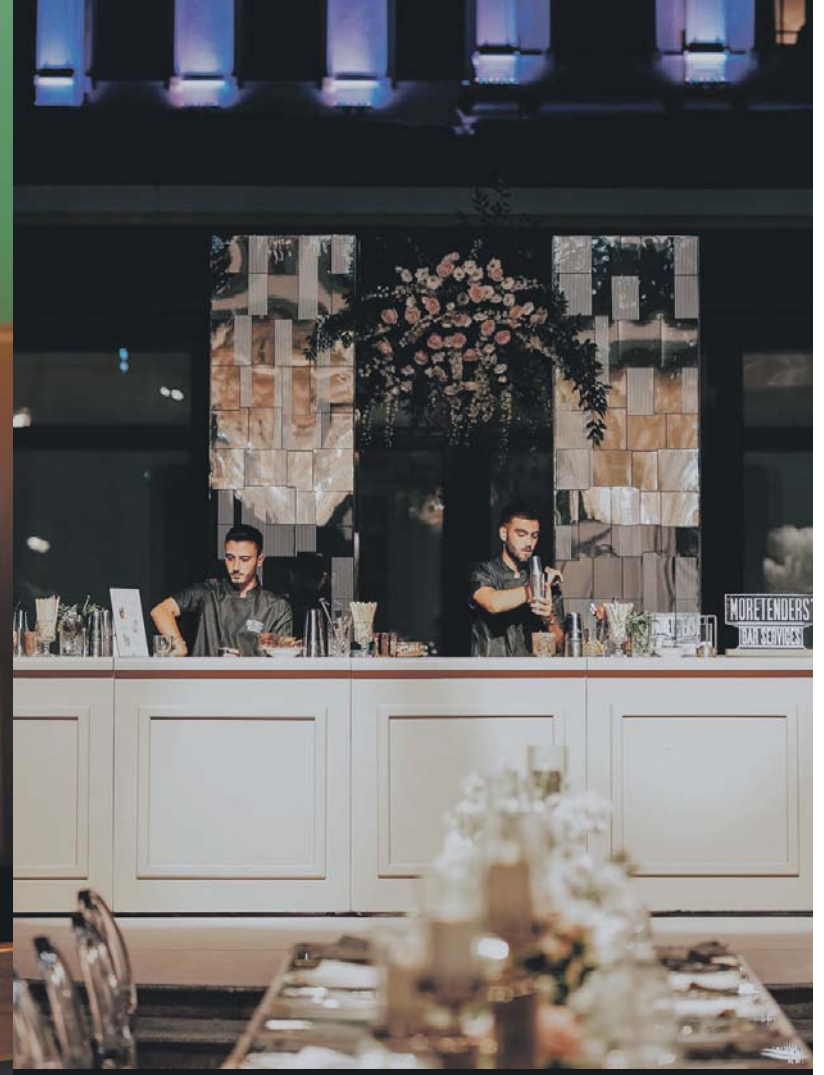
Yeni Asır Gazetesi'nde yayınlanan haber, yazı, resim ve fotoğrafların Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu ile Basın Kanunu'ndan kaynaklanan her türlü hakları Turkuvaz Grubu'na aittir. İzin alınmaksızın, kaynak gösterilerek dahi ıktibas edilemez.

AKILLARDA KALAN ETKİNLİKLER

Bazı davetler güzel geçmekle kalmaz, üzerinden uzun zaman geçse bile konuşulmaya devam eder. Moretenders Bar Services imza kokteyller, güçlü operasyon yönetimi ve özenli servis anlayışıyla etkinlikleri unutulmaz kılıyor.

KOKTEYL SERVİSİNDEN DAHA FAZLASI

Her etkinliğin kendine özgü bir kimliği vardır. Moretenders, etkinliğe uygun nokta atışı bar konseptleri geliştiriyor, menüleri davetin atmosferine göre şekillendiriyor ve her kadehin gecenin doğal bir parçası olmasını sağlıyor. Reçetesi size özel bir kokteyl, bir bardak soda ya da sıcak içecek, siz seçin, Moretenders bar ekibi servis etsin.



İYİ BİR DAVETİN OLMAZSA OLMAZI

Başarılı bir bar servisi yalnızca iyi kokteyller hazırlamaktan ibaret değildir. Doğru planlama, hızlı servis, gülyüzlü ekip ve her ayrıntıyı dikkate alan bir yaklaşım, misafirlerin geceden keyif almasını sağlayan görünmeyen kahramanlar.

HER KADEHİN ARDINDA

Lezzetli bir kokteyl yalnızca doğru reçeteyle hazırlanmaz. İyi planlanmış bir operasyon, deneyimli bir ekip ve zamanlamaya gösterilen özen, misafirlerin doğrudan hissedeceği kaliteyi ortaya koyar.

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

ACME
HOSPITALITY GROUP

BU BİR HABER İLANDIR

Katre Köyde Ildır'da

Çeşme'nin sevilen kahvaltılık duraklarından olan Katre bu sezon yeni adresi Ildır'da misafirlerini ağırlamaya başladı. Figen Mertoğlu'nun kurucusu olduğu işletme Ege'nin doğal lezzetlerini tarihi dokuyla buluşturan yeni konseptiyle dikkat çekiyor

TAŞ evleri, zeytin ağaçları ve deniz manzarasıyla öne çıkan Ildır'da hizmet vermeye başlayan Katre Köyde, köy kahvaltısını yalnızca bir öğün değil, uzun sofralar ve keyifli sohbetlerle bütünleşen bir deneyime dönüştürüyor. Menüsünde Ege mutfağının yerel tatlarına yer veren işletme, doğal ürünlerle hazırlanan kahvaltısının yanı sıra sıcak tabaklarıyla da misafirlerini ağırlıyor. Yeni adresiyle birlikte doğayla iç içe, sakin ve samimi atmosferini koruyan Katre Köyde, özellikle şehir hayatının temposundan uzaklaşmak isteyenlerin uğrak noktalarından biri olmayı hedefliyor.

'SICAK YAŞAM ORTAMI'

İŞLETMENİN kurucusu Figen Mertoğlu, "Katre'nin ruhunu bu kez Ildır'ın tarihi dokusu ve doğal atmosferiyle buluşturduk. Misafirlerimizin sadece kahvaltılık yapacağı değil, günün keyfini çıkaracağı sıcak bir yaşam alanı oluşturmak istedik" dedi. Ege'nin sade yaşam kültürünü sofralarına taşıyan Katre Köyde, bu sezon Ildır'ın gastronomi rotasında öne çıkan yeni adreslerden biri olarak misafirlerini ağırlamaya devam ediyor.



Katre Köyde, köy kahvaltısını yalnızca bir öğün değil, uzun sofralar ve keyifli sohbetlerle bütünleşen bir deneyime dönüştürüyor.



Figen Mertoğlu



BU BİR HABER İLANDIR

Çeşme'de anlamlı buluşma

ÇEŞME Belediye- si tarafından Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün Çeşme'ye gelişinin 100. yılı dolayısıyla İlica Taş Iskele'de düzenlenen iki günlük anma etkinlikleri yoğun katılımı gerçekleştirildi. Söyleşiler, konserler, sergiler ve çocuk atölyelerinin yer aldığı programda tarihçi-yazar Sinan Meydan, yazar Mehmet Culum ve Sunay Akın vatandaşlarla buluşurken, ADD Atatürk Resimleri Sergisi, sivil toplum kuruluşlarının stantları ve zeybek gösterileri de ilgi gördü.

DÜŞÜNCE PANOSU

ETKİNLİKLERDE vatandaşların Atatürk'e duygu ve düşüncelerini yazdığı pano büyük ilgi çekerken, finalde Suzan Kardeş konseri binlerce kişiyi bir araya getirdi. Çeşme Belediye Başkanı Lal Denizli, Atatürk'ün Çeşme'ye gelişinin 100. yılını ortak hafızayı güçlendiren anlamlı bir buluşma olarak değerlendirdiklerini belirterek, Cumhuriyet değerlerini yaşatmayı ve Atatürk'ün mirasını gelecek kuşaklara aktarmayı sürdüreceklerini söyledi.



İki günlük anma etkinlikleri yoğun katılımı gerçekleştirildi.



Çeşme Belediye Başkanı Lal Denizli



★★★★★
BOYALIK BEACH HOTEL
SPA & THERMAL RESORT
Ç E Ş M E

REZERVASYON VE DETAYLI BİLGİ 📞

0 232 488 88 00

boyalikbeachcesme.com

📱 boyalikbeachhotelspacecesme

BOYALIK BEACH HOTEL
SPA & THERMAL RESORT, ÇEŞME
Boyalık Mevkii, 3200 Sokak, No:1,
Çeşme, İzmir, Türkiye



Hayalinizdeki
tatil deneyimini
Boyalık Beach Hotel'de
yaşayın!

Çeşme'de kalite ve zerafet önceliği ile tasarlanan **Boyalık Beach Hotel'de** düşlediğiniz tatilin tüm ayrıcalıklarını bir arada yaşayabilirsiniz.

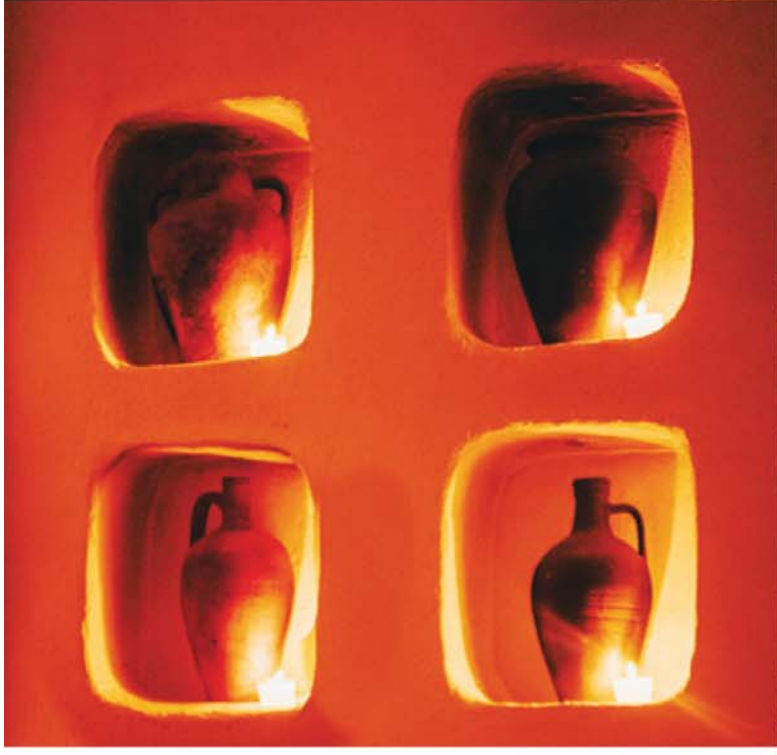


♥ Çeşme'de
Tatilin ve Kalitenin
Yer Bildirimi!

+

KORTO ALAÇATI

Şehrin ritmini tutuyoruz.



Alaçatı'nın kalbinde canlı müzikle eğlenenin hakkını veren Korto, müziği, atmosferi ve güçlü ses deneyimini aynı çatı altında buluşturuyor. Korto Alaçatı, sadece bir gece mekanı değil, müziğin merkezde olduğu, müdavimlerin kaliteli vakit geçirdiği için bir adres.



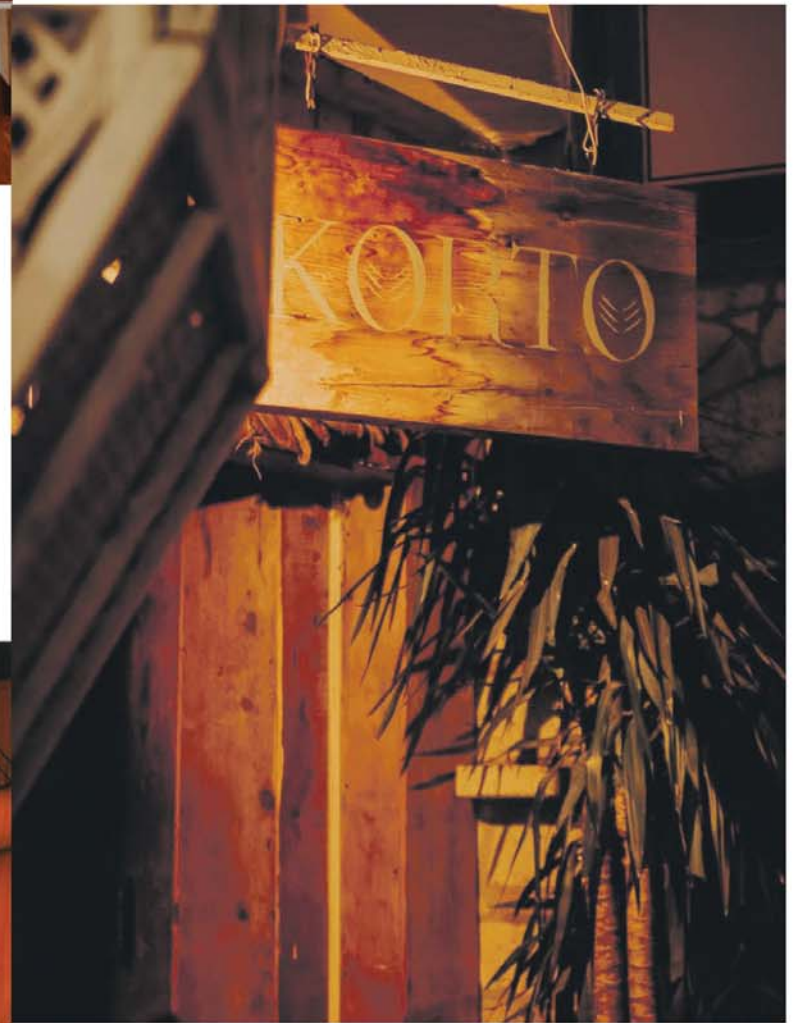
Korto Alaçatı'nın imza kokteyllerden oluşan ama klasikleri de es geçmeyen menüsü eğlenceli yaz gecelerine eşlik etmek için tasarlandı. Kokteyl menüsünde taze ürünlerle hazırlanan meyveli, ferahlatıcı lezzetlere, herkesin damak tadına göre bir lezzet bulması mümkün.

COCKTAILS & TUNES

Mekanın karmaşadan uzak, müzik ve sosyalleşme deneyimini öne çıkaran yaklaşımı sayesinde arkadaşlarınızla uzun bir gece geçirebilir, birkaç kokteyl eşliğinde müziğin tadını çıkarabilirsiniz. Samimi, sıcak ve şık atmosferiyle Korto, Alaçatı gece hayatının vazgeçilmezi.



Korto Alaçatı, müziği duymanızı değil hissetmenizi sağlayan canlı performanslara özel ses sistemi, güçlü DJ performansları ve gecenin enerjisine göre şekillenen program akışıyla misafirlerine unutulmaz anılar vadediyor.



ALAÇATI'NIN RİTMİNİ YAKALAMAK İSTEYENLERİN ADRESİ. KULAK VERİN. MÜZİĞİN SESİ YÜKSELİYOR.

Bu yaz Korto Alaçatı'nın olmazsa olmazları kokteyl ve canlı müzik. Mekanda sahne alan Begüm Obiz, Yağmur Hızal, Serkan Aras, Melike Erbey, Berkan Yeniçeri ve Arzu Akdaş Türkiye'nin en sevilen şarkılarından uluslararası hitlere uzanan geniş repertuvarlarıyla eğlenenin ritmini tutuyor.



+