



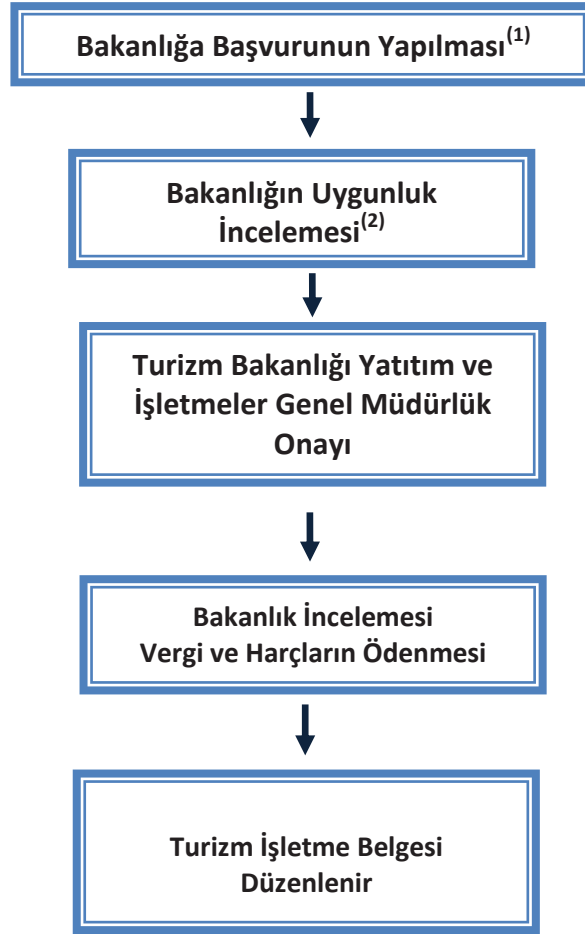
[www.trakyaka.org.tr](http://www.trakyaka.org.tr)

# Doğrudan Turizm İşletme Belgesi İşlem Basamakları


2013

## DOĞRUDAN TURİZM İŞLETME BELGESİ ALMA İŞLEM BASAMAKLARI

**Başvurulacak Merc** : T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı  
**Raporun Verildiği Kurum** : T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı



## (1) Turizm İşletme Belgesi Başvurusu İçin Gerekli Belgeler:

- a) **Başvuru dilekçesi:** Bakanlıkça hazırlanmış  **matbu dilekçe** doldurulur. Dilekçede talebin ne olduğu açıkça belirtilir ve belge başvurusunda bulunan kişinin adı-soyadı, imzası, tarih, irtibat telefonları ile yatırımın yer alacağı adres bilgilerine yer verilir. Başvuru sahibi tüzel kişilik ise, dilekçede kaşe ve tüzel kişiliği temsile yetkili kişi veya kişilerin imzası bulunur.
- b) **Rapor :** Tesis hakkında bilgilerin anlatıldığı raporda; tesisin adı, pafta, ada ve parsel numaralarının da belirtildiği açık adresi, mal sahibinin adı, adresi, irtibat telefonu, yatırıma ilişkin genel bilgiler, yatırıma başlama ve yatırımın tahmini tamamlanma süresi, yatırımın finansmanı ve pazarlanması, türü ve varsa sınıfı, kapasitesi, işletme ve pazarlama modeli bilgilerine yer verilir. Başvurulan tesis türü ve sınıfı için gerekli asgari niteliklerin öğrenilmesi için Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine ilişkin yönetmeliğinin üçüncü ve dördüncü kısımlarına bakınız.

Kapasite bilgilerinde: Yönetmelikte belirtilen tesisin türü ve sınıfı için öngörülen asgari nitelikleri sağlayacak şekilde tesiste yapılacak toplam oda ve yatak sayısı, yemek salonu, toplantı salonu ve gece kulübü gibi salonların metrekareleri ve bu metrekarelerin 1.2 metrekareye bölünmesiyle hesaplanılan salon kişi kapasitesi, ayrıca tesiste yer alacak amerikan bar, jimnastik salonu, anfitiyatro ve havuz gibi diğer kapalı ve açık düzenlemeler yer alır.

Örnek kapasite: 70 oda (2 yataklı) +10 oda (1 yataklı) +4 suit (3 yataklı) +2 suit (4 yataklı) +2 apart ünite (2 yataklı), toplam:174 yatak, birinci sınıf lokanta: 120 kişilik yemek salonu + 50 kişilik özel yemek ve kokteyl salonu, ikinci sınıf lokanta: 75 kişilik yemek salonu, 100 kişilik çok amaçlı salon, 120 kişilik gece kulübü, hamam, sauna, jimnastik salonu, havuz bar, açık yüzme havuzu, 2 adet satış ünitesi,3 adet tenis kortu, 30 araçlık kapalı otopark.

- c) **Ticaret sicili gazetesini(\*)** Belge başvurusunun tüzel kişilik adına yapılması durumunda, şirket tesciline ilişkin ticaret sicili gazetesini verilir. Ticaret sicili gazetesinde, faaliyet konuları arasında turizm işletmeciliğinin bulunması gerekir
- d) **İmza sirküleri (\*)** Belge başvurusunun tüzel kişilik adına yapılması durumunda imza sirküleri verilir. İmza sirküleri noter tarafından düzenlenir ve tüzel kişiliği temsile yetkili kişi veya kişilerin isimleri ve temsil yetkisinin sınırlarını içerir.
- e) **Fikir projesi(\*)** Golf tesisleri, kongre ve sergi merkezleri, tatil merkezleri, eğlence merkezleri, temalı parklar ve turizm kompleksleri için fikir projesi hazırlanır. Diğer tesis türleri için bu zorunluluk bulunmamaktadır. Fikir projesi yerine avan veya uygulama projesi de kabul edilir. Tesis hakkında genel olarak fikir verebilecek 1/200 ölçekte düzenlenmiş fikir projesinde; tesisin konumu, yakın çevresi ile ilişkisi, mimari kitleli çözümünü, mekansal ilişkileri ve yapısal özelliklerine yer verilir. Bakanlıkça gerekli görülmesi halinde, bu tesislerden ayrıca, 1/200 ölçekte fikir maketi istenebilir.
- f) **Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Kurul Kararı(\*)** Tarihi özelliği nedeniyle özel belge talebinde bulunan tesislerden Kültür ve Tabiat Varlıkları Koruma Kurul Kararı istenir.
- g) **Sağlık Bakanlığı yazısı(\*)** Termal turizmi tesislerinden, sağlık ve tedavi ünitelerinin Sağlık Bakanlığınca belirlenen yapı ihtiyaç programına uygun olduğunu gösteren belge istenir.
- h) **İsim tescil belgesi(\*)** Tesisin adı, yetkili idareler tarafından tescil edilmiş ise tescile ilişkin belge verilir.

(\*)Her tesis için zorunlu olan belgelerden değildir.

- Bakanlığımıza, belgelerin aslı veya aslını vermeye yetkili mercii veya noterce onaylanmış örnekleri verilir.
- İstenilen belgelerde yer alan tesisin adı, adresi, ada-pafta-parcel numarası gibi bilgilerin birbirleriyle uyumlu olması gerekir.

## (2) Turizm Tesislerinin Genel Nitelikleri<sup>1</sup>

### a) Yerleşme özellikleri ile mahallerin düzenlenmesi

- Tesisler; yapı ve dekorasyon olarak yöre, çevre ve doğa ile uyumlu, pazarlama ve işletmenin gereklerini sağlayabilecek şekilde bu Yönetmelikte öngörülen fonksiyonlara ve ölçülere uygun, nitelikli malzeme ile tefriş, dekore edilerek donatılmış mekanlarda gerçekleştirilir. Yapının tamamı belge kapsamında değil ise; belge kapsamı dışındaki yerlerin müşteriyi rahatsız etmeyen bir kullanımda olması, görünüşü bozmaması ve belgeli kısımlardan ayrılması, belge kapsamındaki yerin ise ayrı bir girişinin olması gerekir.
- Bir tesis bünyesinde; bu Yönetmelikte asgari nitelikleri belirlenmiş olan diğer tesis türlerinin bulunması halinde, bu türlerin bu Yönetmeliğin ilgili hükümlerine uygun olarak düzenlenmesi gerekir.
- Bahçesi olan tesislerde, bahçeler özenle ve çevrenin doğal yapısıyla uyumlu olarak düzenlenir, yeterince aydınlatılır ve sürekli bakımları sağlanır.
- Genel mahallerde, kadın ve erkek müşteriler için ihtiyacı karşılayacak sayıda tuvalet ve lavabo bulundurulur.
- Tesisin bütün mekanlarında yeterli doğal veya mekanik havalandırma bulunur. Çiftlik evi ve köy evi hariç olmak üzere yıl boyu açık tesisler ile sadece kış aylarında açık tutulan tesisler merkezi sistemle ısıtılır. Yeterli kapasitedeki klima sistemleri de bu amaç için kullanılabilir. Yazlık işletmeler, geçici ve kısmi ihtiyaçlar için elektrikli veya benzeri uygun sistemlerle ısıtılabilir.
- Tesislerde, devamlı ve yeterli basınçta sıcak ve soğuk su bulunur. Şehir şebekesi haricinde temin edilen sular için otomatik lortlama ve arıtma tesisatı yapılır.
- Dış ve çevre aydınlatmaları, müşterileri rahatsız etmeyecek ve doğal yaşamın etkilenmesini önleyecek şekilde düzenlenir. Toplam kapasitesi yüz yatağın veya yüz kuverin üzerinde olan tesislerde kapasiteye uygun jeneratör bulundurulur.

### b) Güzellik ve estetik amaçlı düzenlemeler

- Tesis bünyesinde, müşterilere güzellik veya estetik amaçlı hizmetler veren güzellik merkezi veya güzellik salonu bulunması durumunda işletme belgesi aşamasında ilgili idaresinden alınan uygunluk yazısı ile başvurulur.

### c) Personelin nitelikleri

- Turizm tesislerinde görevli personelin hizmet standardını yükseltmek amacıyla eğitim için gerekli önlemler işveren tarafından alınır ve uygulanır.
- Turizm işletmeleri personeli, çalışmalarını sırasında işlerine ve görev mahallerine uygun, özel ve temiz kıyafet giyerler.
- Doktor ve hemşire hizmeti bulunmayan işletmelerde, ilk yardım konusunda sertifikalı personel çalıştırılır.

### d) Tanıtım, bilgilendirme ve fiyat tarifeleri

- Tesis tanıtımı Bakanlıktan alınan belgeye uygun olarak yapılır. Tesis tanıtımında tüketici hakları açısından doğru bilgilere yer verilir, ülke turizmini zedeleyecek ya da yanıltıcı olabilecek tanıtımlarda bulunulamaz.
- Belgeli tesisler, Bakanlıkça istenen her tür bilgiyi ve belgeyi zamanında ibraz etmekle yükümlü olup belge kapasitelerindeki değişiklikleri Bakanlığa bildirmek zorundadırlar.
- Onaylı fiyat tarifeleri, müşteri profiline göre belirlenecek dillerde gerektiğinde müşteriye verilmek üzere hazır bulundurulur. Konaklama tesisleri, oda ve yatak fiyatlarını müşterinin kolayca görüp okuyabileceği şekilde teşhir eder. Yeme-içme ve eğlence tesislerinde uygulanan fiyatlar liste halinde müşteriye sunulur. Bu hal, onaylı tarifelerin istendiği takdirde müşteriye verilmesi gereğini ortadan kaldırmaz. Fiyat listelerinde şikayetlerin yapılacağı mercilerin adres, telefon numaraları ve elektronik posta adresleri belirtilir.

<sup>1</sup> Asli Konaklama tesislerinin genel niteliği için bkz. "Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik Dördüncü Kısım", Resmi Gazete Tarihi: 21.06.2005 Resmi Gazete Sayısı: 25852.

e) Sağlık, temizlik ve çevre korunmasına yönelik önlemler

- Turizm tesislerinde, her türlü tesisatın tasarımında, kullanılan yapı malzemelerinin seçiminde, suyun temizliğinde ve klorlanmasında, yiyecek-içecek maddelerinin hazırlanmasında, depolanmasında ve saklanması hijyen ve sağlık kurallarına uyulur. Açık büfelerde yiyeceklerin bozulmasını engelleyecek soğutucu ve ısıtıcı gibi düzenlemeler bulunur. Tesislerde turist sağlığını tehdit eden hastalıkların oluşmasını önleyecek gerekli önlemler alınır. Kapasitesi beşyüz yatak ve üzerinde olan konaklama tesislerinde sürekli doktor hizmeti bulunur, sürekli hemşire bulundurulur, ayrıca revir düzenlemesi yapılır.
- Tesislerin temizlik ve bakımları düzenli olarak yapılır. Meydana gelebilecek arızaların en kısa zamanda giderilmesi için gerekli önlemler alınır.
- Tesislerde havuz, yatak odası banyoları gibi ünitelerde termo mineral su, mineralli su, deniz kaynaklı su, çamur, gaz gibi doğal unsurların tedavi amacı olmaksızın kullanılması durumunda, ilgili idaresinden alınan bu kullanımın sakıncalı olmadığına ilişkin yazı ile başvurulur.
- Turizm tesisleri; doğal varlıklar, biyolojik çeşitlilik, sosyal, kültürel ve tarihi değerler ile yöresel değerlerin koruma, kullanma dengeleri ve turizm kaynaklarının sürdürülebilirliği gözetilerek işletilir. Tesisler, atıklarının çevreye zarar vermesini önleyecek gerekli önlemleri alır. Atık sular ilgili mevzuatta belirtilen parametre ve standartlara uygun olarak arıtılmadan hiçbir şekilde açığa, akarsulara, göllere veya denize akıtılamaz. Katı atıklar; akarsular, göller, denizler ve benzeri alıcı ortamlar ile çevrenin olumsuz yönde etkilenmesine neden olacak yerlere bırakılamaz. Katı atıklarla ilgili yönetmeliklere uygun olarak; belediye sınırları içerisinde bulunan tesisler, çöplerin belediyece toplanmasına kadar geçecek süre içinde bunların muhafazası için, belediye sınırları dışında yer alan tesisler ise çöplerin koku, pislik ve haşarat yapmayacak biçimde muhafazası ve sağlıklı yöntemlerle bertarafı için gerekli önlemleri alırlar. Yiyecek ve içecekler, bozulmalarını önleyecek biçimde, uygun ısıda muhafaza edilir. Bu amaçla düzenlenen soğuk saklama depolarında kapılar içeriden anahtarsız açılabilir ve bir alarm düzeni olacak şekilde düzenlenir.



**Trakya Kalkınma Ajansı / Tekirdağ**  
Telefon: 0282 - 263 37 37  
Faks : 0282 - 263 10 03

**Edirne Yatırım Destek Ofisi / Edirne**  
Telefon: 0284 - 225 10 03  
Faks : 0284 - 225 10 03

**Kırklareli Yatırım Destek Ofisi**  
Telefon : 0288 - 214 25 25  
Faks : 0288 - 214 70 80