

QUEEN'S PARK RESORT HOTEL GÖYNÜK

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK POLİTİKASI



Queen's Park Resort Hotel Göynük olarak, turizmin çevremiz ve toplum üzerindeki olumlu etkilerini arttırmak, turizmin devamlılığını sağlamak için sürdürülebilirlik politikasını uygulamaktayız. Atık yönetimini uygulamak, doğal kaynak kullanımı tercih etmek, çalışanlar için iş sağlığı ve güvenliğini sağlamak, iş koşullarını iyileştirmek, risk analizi yapmak, çocuk haklarını korumak, çalışanlarımızı eğitmek ve çevreye duyarlı bir birey haline getirmek, eşitlik haklarını savunmak, kanuna ve hukuka bağlı kalmak ve insan haklarına saygı göstermek temel hedeflerimizdendir.

Bulduğumuz toplumla iletişim halinde olmak ve toplumsal sorunların çözümünde yer almak için yaptığımız çalışmalar ile turizmde sürdürülebilirliğin sağlanmasına katkı sağlamak istiyoruz. Doğal kaynakların tasarruflu kullanımı ve bu kaynakların etkin bir şekilde yönetilmesi, turizmde sürdürülebilirliğin sağlanması açısından oldukça önemlidir. Çevre konusunda gerçekleştirdiğimiz uygulamalar ile turizm sektöründe örnek bir işletme olmayı hedeflemekteyiz.

Queen' Park Resort Hotel Göynük yönetimi olarak yürürlükte bulunan tüm çevre kanunlarına, tüzüklere ve düzenlemelere uymak, misafirlerimize yüksek kalitede hizmet sunmak, ekonomik büyümeye katkı sağlamak, çevreyi korumak insanlara iş imkanları sağlamak da hedeflerimiz arasındadır. Çevre ile ilgili hedeflerimizi belirleyip, sürekli olarak çevresel performansımızı iyileştirmek ve faaliyetlerimizin çevre üzerindeki olumsuz etkilerini en aza indirmek istiyoruz. Ayrıca çalışanlarımız, misafirlerimiz, tedarikçilerimiz ve genel olarak toplum ile iletişim kurarak çevre konusunda bilinç oluşturmak istiyoruz.

TARİHİ TURİSTİK BÖLGE TANITIMI

GÖYNÜK KANYONU



Göynük Kanyonu, Antalya'nın Kemer ilçesine bağlı Göynük beldesi yakınlarındaki bir kanyondur. Dünyanın en iyi 10 yürüyüş rotasından biri olan Likya Yolu'nun üzerinde yer alır. Tertemiz bir doğaya ve büyümlü bir manzaraya sahiptir. Kanyon bireysel olarak ve gruplar halinde ziyaret edilebilir. Kanyonda pek çok aktivite yapılmaktadır. Trekking, paintball, rafting zipline yapılmaktadır. Göynük Kanyonu özel bir işletme tarafından işletilmektedir. Kanyon içindeki aktivitelere katılmak isterseniz ücret ödememiz gerekmektedir. Kanyon içinde doğal göller ve havuzlar vardır. Yaz aylarında buralarda suya girerek serinleyebilirsiniz. Kanyon haftanın her günü 09.00-18.00 arası açıktır.

Adres: Beldibi Mahallesi, Çomaklar Mevkii, No:73, Kemer-Antalya

Nasıl gidilir?

Kanyon, Göynük'e yaklaşık 45 dakikalık bir yürüyüş mesafesindedir. Kemer Belediyesine ait araçlarla da gidilebilir. Otobüsler saat başı Göynük'ten kalkmaktadır. Dilerseniz özel aracınızla da gidebilirsiniz.

DİNOPARK



Doğayla iç içe 30 dönümlük arazide milyonlarca yıllar önce nesli tükenmiş dinazorların, gerçeğe uygun birebir boyutlarda üretilmiş maketleri yer almaktadır. Hareketli olan bu maketler dinazorların doğal sesini çıkarabilir, bakışları ve nefesleri ile canlılık hissini verir. Çocuklarınız ve sizin için eğlenceli vakit geçirebileceğiniz bu parkı mutlaka görmelisiniz.

Adres: Göynük, Adnan Menderes Cd. No.69, 07985 Kemer/Antalya

Telefon: 0242 815 2939

E-mail: info@dinopark.com.tr

Giriş ücreti: 180 TL

Nasıl gidilir?

Dinopark otelimize yürüyüş mesafesindedir. İsterseniz özel aracınızla da gidebilirsiniz.

ANTALYA MÜZESİ



Antalya Müzesi Antalya'da yer alan Türkiye'nin en büyük müzelerinden biridir. Antalya Müzesi, 30.000 metrekareyi kaplayan bir alanda 14 sergi salonu ile heykel ve değişik eserlerin sergilendiği açık hava galerileri ve bahçeden oluşmaktadır. İnsanlık tarihine kesintisiz tanıklık etmiş Anadolu topraklarının en zengin geçmişe sahip köşelerinden biri olan Antalya Bölgesi'nin sınırları içerisinde yer alan üç antik kültür bölgesi Likya, Pamfilya ve Psidia'nın önemli bir bölümü Antalya Müzesi'nin sorumluluk alanını oluşturur. Müzede sergilenen eser sayısı 5.000 kadardır. 25.000 - 30.000 kadar eser ise müzede sergilenmeden korunmaktadır. Müze 1988 yılında "Avrupa Konseyi Yılın Müzesi Özel Ödülü" ne layık görülmüştür.

Giriş ücreti: 200 TL. 18 yaş altı ve 65 yaş üzeri ücretsizdir. Müze kart geçerlidir.

Adres: Bahçelievler Mahallesi, Konyaaltı Caddesi, No 88, 07050 Antalya

Tel: 0242 238 56 88 - 0242 238 56 89

E-posta: antalyamuzesi@kultur.gov.tr

Müze ziyaret saatleri:

Haftanın her günü 08.30 – 20.00 arası açıktır.(Gişe Kapanış: 19.30)

Nasıl gidilir?

Kemer'den kalkan KA07 otobüsü ile 5M Migros durağında indikten sonra KC06 vb. ile müze durağından geçen otobüslerle müzeye ulaşabilirsiniz. İsterseniz kendi özel aracınızla da gidebilirsiniz.

PHASELİS



Phaselis Likya'da bulunan antik bir Yunan ve Roma şehridir. Kemer ilçesi yakınlarındadır. 3 ayrı bir limana sahip olan ticaret kentidir. Roma İmparatoru Hadrian tarafından 129 yılında ziyaret edilmiştir. İleri mühendislik örneği su dağıtım sistemi ile ünlüdür.

Olimpos Beydağları Milli Parkı içinde çam ve sedir ormanları arasında yer alan antik Phaselis Antik Kenti, Kemer'in 17 km batısındadır. Antalya-Kumluca kara yolu üzerinden ulaşılır. Ayrıca Phaselis'e yakın alanda Beldibi Mağarası ve Olimpos Antik Kenti gibi farklı tarihi alanlar bulunmaktadır.

Giriş ücreti: 180 TL. Müze kart geçerlidir.

Adres: Tekirova Mahallesi 8011 Sokak No:1 Kemer - Antalya Tel: 0242- 821-4506

Müze ziyaret saatleri:

Haftanın her günü 08.00- 20.00 arası açıktır. (Gişe kapanış: 19.30)

Nasıl gidilir?

Kemer'den Tekirova istikametine giden minibüsleri kullanarak Phaselis'e rahatlıkla gidebilirsiniz. Phaselis sapeğinde indiğinizde, limana kadar yaklaşık 1 km.lik bir yolu yürümeniz gerekmektedir.

TERMESOS (GÜLLÜK DAĞI) MİLLİ PARKI



Termessos, [Türkiye](#)'nin en iyi korunmuş [antik şehirlerindendir](#). [Antalya](#)'nın 30 kilometre kuzeybatısında, [Korkuteli](#) yolu üzerinde yer alır. Deniz seviyesinden ortalama 1.150 metre yükseklikte, [Güllük Dağı](#)'nın güneybatısında doğal bir platform üzerine kurulmuştur. Birçok vahşi bitkinin arasında saklanmış ve sık çam ormanlarıyla sınırlanmıştır. Termessos'un, huzur veren ve el değmemiş görünümüyle diğer antik şehirlerden daha farklı ve etkileyici bir havası vardır. Doğal ve tarihi zenginliklerinden ötürü, şehir kendi adını taşıyan [millî park](#) kapsamına alınmıştır.

Giriş ücreti: 50 TL. Müze kart geçerlidir.

Adres: Bayatbademleri, Güllük dağı, Termessos Milli Parkı, Döşemealtı-ANTALYA

E-mail: antalyamuzesi@kultur.gov.tr Tel: 0242-423-7416

Müze ziyaret saatleri:

Haftanın her günü 08.00-20.00 arası açıktır. (Gişe kapanış: 19.30)

Nasıl gidilir?

Kendi özel aracınızda ya da araç kiralayarak direkt gidebilirsiniz.



YÖRESEL TÜRK YEMEKLERİNİN TANITIMI

ANTALYA PİYAZI

Coğrafi İşaret: Antalya Piyazı

Tescil No: 315

Antalya Piyazı tarator soslu bir fasulye yemeğidir. Başka yörelerde yapılan piyaz çeşitleri salata olarak tüketilirken, Antalya ve ilçelerinde ana yemek olarak yenilmektedir. Antalya usulü piyazın ayırt edici özelliği tarator sosu kullanılmasından, üretim şeklinden, taratorun yapılışından ve kullanılan küçük taneli fasulyesinden ileri gelmektedir. Antalya hakkında yazılmış eserlerde eskiden kullanılan Çandır Fasulyesinin (*Phaseolus vulgaris*) yemeğe özellik kattığı belirtilmektedir. Günümüzde ise, Çandır Fasulyesi üretiminin çok kısıtlı olması nedeniyle, Çandır Fasulyesi özelliklerini taşıyan, küçük taneli, mat, damarlı sıra tipi kuru fasulye kullanılmaktadır. Böylelikle kuru fasulye pişme sırasında dağılmamaktadır. Piyaz, ayırt edici ana lezzetini küçük taneli fasulyesinden ve kuru fasulye üzerine bolca dökülen tarator sosundan almaktadır. Antalya usulü piyaz, Türk Patent Enstitüsü tarafından 2017 yılında tescil edilen Mahreç işareti ile coğrafi işaretli ürünler arasındaki yerini almıştır.

Kullanılan Malzemeler: Kuru fasulye, tahin, sarımsak, kaya tuzu, limon suyu, sirke, domates, soğan (isteğe göre), yumurta (isteğe göre), maydanoz, zeytinyağı.



MERSİN TANTUNİSİ

Coğrafi İşaret: Mersin Tantunisi

Tescil No: 211

Mersin yöresine has et yemeğidir. Mersin Tantunisinin ayırt edici özelliği, yapımında dana etinin yağlı kaburga kısmı ile pamuk yağının kullanılmasıdır. Mersin Tantunisi isteğe göre somun ekmeği veya lavaş adı verilen açık ekmeğin arasına hazırlanarak servis tabaklarında sunulur. Mersin Tantunisi içindeki salata malzemesi üzerine sos olarak limon ve/veya turunç suyu sunulur. Servis tabağının yanında turşu ve tere vb. yeşilliklerle birlikte içecek olarak isteğe bağlı ayran veya şalgam suyu verilir.



AFYON KAYMAĞI

Coğrafi İşaret: Afyon Kaymağı

Tescil No: 115

Afyon Kaymağı 6zellikle manda s6t6nden elde edilir. Afyon'un coğrafi konumu ve coğrafi 6zellikleri, rakımı, sert iklim şartları, doğal kaynak suları, sahip olduğu mera ve otlaklar, mandaların daha 6ok doğal otlak ve yaylaklarda 6eşitli otlar yiyerek beslenmeleri, besiye 6ekildiklerinde 6zellikle Afyon'a 6zg6 haşhaş (yerel tanımlamayla haşkeş) k6s pesi ile beslenmeleri manda s6t6ne ayrı bir lezzet vermektedir. Bu s6tten yapılan kaymak ayrı bir lezzet ve dayanıklılığa sahiptir.



AFYON KAYMAKLI EKMEK KADAYIFI

Coğrafi İşaret: Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı

Tescil No: 473

Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı; ekmeklik buğday unu, su, yaş maya, tuz ile tekniğine uygun hamur haline getirilerek pidemsi yapıda olan ancak yoğun gözenek miktarına sahip kuru kadayıf hamurunun, beyaz şeker, su ve limon tuzundan oluşan şerbet ile ıslatılıp tekrar pişirilmesi ile elde edilen ve 115 numaralı coğrafi işareti tesilli Afyon Kaymağı ile servis edilen tatlıdır.



KAYSERİ MANTISI

Coğrafi İşaret: Kayseri Mantısı

Tescil No: 113

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mantı, genel olarak un, su, yumurta, tuz gibi ana bileşenlerin belirli oranlarda karıştırılıp yoğrulmasıyla elde edilen hamurun biraz dinlendirilip belirli büyüklükte parçalara bölünerek, her bir parçaya belirli miktarda kıyma konduktan sonra hamurun dürülmesi esasına dayalı bir yöntemle üretilen unlu bir mamuldür. Genel olarak Kayseri ili ile bütünlenmiş olan mantının tarihi oldukça eskilere dayanmaktadır. Mantı adı anıldığında akla ilk gelen ilin Kayseri olması, mantının orijininin Kayseri ili olduğunun bir göstergesidir ve tüm Anadolu'ya Kayseri ilinden yayılmıştır. Bu bağlamda Kayseri mantısının ününü duymayan kalmamıştır.



SIIRT PERDE PİLAVI

Coğrafi İşaret: Siirt Perde Pilavı

Tescil No: 58

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tereyağında kavru lan piri nç ve kızartılan parça tavuk, yufka yerleştirilen özel perde pilav tenceresinde kapağı kapatılarak fırında pişirilen pilavdır.

Malzemeler: 1 adet tavuk veya 3 adet kekkik, 4 su bardağı piri nç, 1 /2 paket tereyağı, 1 su bardağı çam fıstığı, 1/2 su bardağı badem, karabiber, kimyon, kırmızı biber, tarçın (5 türlü baharat).

Hamur için: 3 yumurta, 1 çorba kaşığı yoğurt, 1 çorba kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı karbonat, 1/2 su bardağı badem, alabildiği kadar un.



ESKİŞEHİR ÇİĞ BÖREK

Coğrafi İşaret: Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)

Tescil No: 163

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çiğbörek genel olarak un, su ve tuzdan oluşan hamurun dinlendirilip küçük parçalar (topaklar) halinde açıldıktan sonra; kıyma, soğan, tuz, su ve karabiber ile hazırlanan iç malzemesinin konularak kızgın yağda pişirilmesi ile elde edilen bir börek çeşididir.



ANTEP YUVARLAMASI/ ANTEP YUVALAMASI

Coğrafi İşaret: Antep Yuvarlaması / Antep Yuvalaması

Tescil No: 208

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep'te Ramazan Bayramının geleneksel bayram yemeği yuvarlamadır. Bayramın ilk günü kahvaltıda yenir. Yerel ağızda yuvalama şeklinde de söylenir. Yapımı ustalık gerektiren yuvarlama içinde bezelye tanesi büyüklüğünde (yaklaşık 5-6 mm) köfteler bulunur; bu köftelerin hazırlanması zahmetlidir ve uzun zaman alır. Sonrasında, et suyu ve nohut ile pişirilir ve süzme yoğurt eklenir. Üzerine naneli yağ dökülerek servis yapılır.



OLTU CAĞ KEBABI

Coğrafi İşaret: Oltu Cağ Kebabı

Tescil No: 127

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Oltu Cağ Kebabını diğer kebab türlerinden ayıran en önemli özellik söz konusu kebabın üretiminde kullanılan etin bölgeye ait doğal ortamda veya yaylalarda doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen koyunlardan elde edilmiş olması ve üretim tekniği olarak, odun ateşinde, yatay olarak pişirilmesi ve cağ adı verilen küçük şişle ya da talebe göre cağsız kesilerek tabakta servis edilmesidir. Oltu Cağ Kebabı hazırlanırken üretim şeklinde belirtilenler dışında hiç bir madde katılmamaktadır.



ANTEP BAKLAVASI



Coğrafi İşaret: Antep Baklavası

Tescil No: 95

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

“Antep Baklavası” geleneksel Türk mutfağına ait bir tatlıdır. Gaziantep’te babadan oğla, ustadan çırağına öğretilerek, üretim şekli ve lezzeti ile ev yapımı baklavalardan farklılaşmıştır. Ürün çok ince hamur katmanları arasına fıstık ve kaymak konularak pişirilip, üzerine şerbet ilave edilmek suretiyle elde edilen tatlıdır.

Ürün yaş ve kuru olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Üretim şekli aynı olmakla birlikte kuru ile yaş arasındaki tek fark, raf ömrünü uzatmak için, kuru baklavanın, kaymak kullanılmadan sadece hamur katmanları arasında fıstık kullanılarak üretilmesidir.

ANKARA SİMİDİ

Coğrafi İşaret: Ankara Simidi

Tescil No: 235

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ankara Simidi ülkemizin diğer yörelerinde üretilen simitlere göre daha ince, daha küçük, yoğun pekmezli, koyu renkli bir simittir. Genellikle sıcak tüketilir. Ankara Simidinin koyu rengi yanık olmasından değil, pekmezleme işleminin büyük bir ustalıkla yapılarak hamur üzerine yapışması sağlanan pekmezin yarattığı esmerlikten kaynaklanır. Hamuru sert kıvamdadır. Yoğun üzüm pekmezine daldırılıp susamla kaplanarak taş fırında odun ateşinde pişirilir. Koyu renkte ve çıtır çıtırdır. Ankara Simidinin gevrek olmasında pişirme şekli ve uygun nem oranının katkısı büyük olup, ortalama 250- 270°C fırınlarda, %50 - %52 nem oranında ve bol susam kullanılarak pişirilir.



TARSUS HUMUSU

Coğrafi İşaret: Tarsus Humusu

Tescil No: 226

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Humusu Tarsus yöresi ile bilinirlik kazanmış özel bir yiyecektir. Tarsus'ta ilk humus yapımı 1920'lerde başlamıştır ve günümüze kadar devam etmiştir. Ayrıca "Eshab-ı Kehf'te Hıdırellez Günleri" kapsamında

geleneksel olarak Tarsus Humus yarışmaları düzenlenerek ürün yapımındaki ustalık öne çıkarılmakta ve kültürel mirasın yaşatılması devam etmektedir.

Tarsus Humusu pişmiş nohutların dövme bakır tas içerisinde tokmakla ezilerek içerisine tahin, limon suyu/tuzu, sarımsak ve çeşitli baharatlar ilave edildikten sonra üzerine kızdırılmış pul biberli yağ dökülmesi ve isteğe bağlı olarak pastırma eklenmesiyle hazırlanan ve sıcak olarak tüketilen bir yemek çeşididir.

Tarsus Humusu'nun yapımında Çukurova Bölgesi'nde hasat edilen yerli susamlardan üretilen tahin kullanılmaktadır.



GAZİANTEP LAHMACUNU (ANTEP LAHMACUNU)

Coğrafi İşaret: Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)

Tescil No: 236

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Lahmacun, açılmış hamurun üzerine kıyma, maydanoz, soğan, sarımsak ve çeşitli baharatlarla hazırlanan malzeme sürüldükten sonra taş fırınlarda pişirilerek hazırlanır. Çok eski bir Anadolu yiyeceği olan Lahmacun, 17. Yüzyılda Evliya Çelebi tarafından yazılan Seyahatname 'de lahm-ı acinli börek olarak geçer. Arapça et ve hamur anlamına gelen lahm ve ajin kelimelerinden türemiş olsa da ülkemizde yaklaşık 300 yıldır tüketilen bir yiyecektir.

Gaziantep lahmacununda zırh ile çekilen kuzu kıyma, sarımsak, maydanoz, biber ve çeşitli baharatlar kullanılır. Diğer lahmacun çeşitlerinden farklı olarak soğan içermez. Türk Gıda Kodeksi'ne göre lahmacun % 35 oranında kıyma içermelidir ancak Antep Lahmacununda % 55-60 oranında kıyma bulunmalıdır. Gaziantep Lahmacunu taş fırında pişirilmelidir. Bunun yanı sıra üzerine közlenmiş ve soyulmuş bir adet patlıcan konarak servis edilir.



GAZİANTEP MALHITALI KÖFTESİ / GAZİANTEP MERCİMEK KÖFTESİ

Coğrafi İşaret: Gaziantep Malhitalı Köftesi/Gaziantep Mercimekli Köftesi

Tescil No: 665

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep mutfağının en önemli yemeklerinden bir tanesidir. İnce bulgur (simit) ve kırmızı mercimek kullanılarak hazırlanır. Adını Gaziantep'te kırmızı mercimeğe halk arasında "malhita" denmesinden alır. Gaziantep Malhitalı Köftesinin / Gaziantep Mercimekli Köftesinin üretiminde; diğer mercimek köftelerinden farklı olarak, mevsimine göre taze veya kuru tarhun kullanılır.

Gaziantep Malhitalı Köftesinin / Gaziantep Mercimekli Köftesi yapılırken; malhita (kırmızı mercimek), simit (ince bulgur), kuru sarımsak, kuru soğan, taze soğan, taze sarımsak (isteğe bağlı), maydanoz, tarhun (taze/kuru), biber salçası, domates salçası, kırmızı toz biber, zeytinyağı ve tuz kimyon (isteğe bağlı) kullanılır.



ADANA ŞALGAMI

Coğrafi İşaret: Adana Şalgamı

Tescil No: 489

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Adana Şalgamı; Adana'da asırlardır üretilen, yöre ile ünlenmiş, mor-kırmızı renkte, bulanık, tadı ekşi fermente bir içecektir. Temel olarak fermente edilen bulgur unu, ekşi maya, içme suyu ve tuz karışımının, siyah havuç (*Daucus carota*) ve şalgam (*Brassica rapa*) ilavesiyle tekrar fermente edilmesiyle elde edilir. Adana Şalgamı isteğe göre acı biberli ya da sarımsaklı olarak da tüketilebilir.



AÇIK KAYNAK: [GIDA | Kültür Portalı \(kulturp.ortali.gov.tr\)](http://GIDA | Kültür Portalı (kulturp.ortali.gov.tr))