

**ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Gözde TANTEKİN

**ADANA'DA KEBAP YEMEĞİ KÜLTÜRÜNÜN YEME İÇME
MEKANLARINA YANSIMASI**

MİMARLIK ANABİLİM DALI

ADANA, 2008

**ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**ADANA'DA KEBAP YEMEĞİ KÜLTÜRÜNÜN YEME
İÇME MEKANLARINA YANSIMASI**

Gözde TANTEKİN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MİMARLIK ANABİLİM DALI

**Bu tez 15 / 04 /2008 Tarihinde Aşağıdaki Jüri Üyeleri Tarafından
Oybirliği İle Kabul Edilmiştir.**

İmza.....

Prof. Dr. Erkin ERTEN

DANIŞMAN

İmza.....

Doç. Dr. Emel ORAL

ÜYE

İmza.....

Yrd. Doç. Dr. Mustafa YEĞİN

ÜYE

Bu tez Enstitümüz Mimarlık Anabilim Dalında hazırlanmıştır.

Kod No:

**Prof. Dr. Aziz ERTUNÇ
Enstitü Müdürü**

**Bu proje Çukurova Üniversitesi Bilimsel Araştırma Fonu tarafından desteklenmiştir.
Proje No: MMF2006YL45**

Not: Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaktan yapılan bildirişlerin, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak gösterilmeden kullanımı, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunundaki hükümlere tabidir.

ÖZ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**ADANA'DA KEBAP YEMEĞİ KÜLTÜRÜNÜN
YEME İÇME MEKANLARINA YANSIMASI**

Gözde TANTEKİN

ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

MİMARLIK ANABİLİM DALI

Danışman : Prof. Dr. Erkin ERTEN

Yıl : 2008 Sayfa: 203

Jüri : Prof. Dr. Erkin ERTEN

Doç. Dr. Emel ORAL

Yrd. Doç. Dr. Mustafa YEĞİN

Uluslararası alanda Türk mutfağının simgelerinden biri olan Adana kebabı yemeği; ülkemizde kültürel bir değer haline gelmiştir. Adana kebabı yemeğinin üretildiği ve sunulduğu ticari amaçlı yeme içme mekanlarının tasarımlarına katkı sağlayacak bir çalışma bulunmamaktadır. Adana kebabının üretildiği ve sunulduğu mekanların oluşumunda çeşitlenme ve mimari yaklaşımında özensizlik olduğu görülmektedir. Ürün kadar üretildiği ve tüketildiği mekanların da önemli olduğu düşünülerek yapılan bu çalışmada; Adana kebabı üreten ve hizmet olarak sunan birimler, mimari açıdan incelenmiştir. Mekanların; zaman içerisindeki gelişimleri, kent dokusu içerisinde çevre ve kullanıcı grubuna göre şekillenişleri ve mekan oluşumları araştırılmış ve sorunları saptanmaya çalışılmıştır. Adana kebabı üretilen ve tüketilen ticari amaçlı mekanların, mimari tasarım kararlarına çözümlemeler getirilerek, bu mekanların günümüz çağdaş ızgara et restoranlarına uygunluk şartları araştırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Adana Kebabı, Kebab Kültürü, Kebabçı, Izgara Et Restoranı, Kullanım Sonrası Değerlendirme.

ABSTRACT

MSc THESIS

THE REFLECTION OF KEBAP MEAL CULTURE TO EATING AND DRINKING SPACES IN ADANA

Gözde TANTEKİN

DEPARTMENT OF ARCHITECTURE
INSTITUTE OF NATURAL AND APPLIED SCIENCES
UNIVERSITY OF CUKUROVA

Supervisor : Prof. Dr. Erkin ERTEN
Year : 2008, Pages: 203

Jury : Prof. Dr. Erkin ERTEN
Assoc. Prof. Dr. Emel ORAL
Asist. Prof. Dr. Mustafa YEĞİN

The kebab meal of Adana which is a symbol of Turkish cuisine at international arena, becomes a cultural value of our country. There are no study which contributes to designing of production and presentation areas. It has been seen that the assortment and inattentive architectural approach of the production and presentation areas. During this study; production and eating areas for Adana kebab, have been observed from the architectural point of view by thinking about the production and eating areas as important as the product. Evolution of the places, how they are formed in urban texture with respect to both their surroundings and their users and also architectural plans of these places, have been researched and problems have been appointed. Getting analysis to the architectural design decisions of the producing and eating commercial areas of Adana kebab, the adaptation conditions to today's contemporary roast meat restaurants have been researched.

Key Words: Adana Kebab, Kebab Culture, Kebab Restaurant, Roast Meat Restaurant, The Post Occupancy Evaluation.

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans öğrenimim süresince çalışmalarına yön veren, değerli zamanlarını harcayan, ilgi ve yardımlarını esirgemeyen değerli hocam; Sayın Prof. Dr. Erkin ERTEN'e teşekkür ederim. Değerli katkılarından dolayı, Doç. Dr. Emel ORAL'a ve Yrd. Doç. Dr. Mustafa YEĞİN'e de teşekkür ederim. Ayrıca çalışmalarım sırasında bana yardımcı olan Arş. Gör. Semiha AKÇAÖZOĞLU'na ve iç mimar Cihan YELMİŞ'e teşekkür ederim.

Son olarak, bana her türlü sabır ve desteği göstererek bana yardımcı olan aileme ve nişanlım Mehmet ÇELİK'e teşekkür eder, saygılarımı sunarım.

İÇİNDEKİLER

SAYFA

ÖZ.....	I
ABSTRACT.....	II
TEŞEKKÜR.....	III
İÇİNDEKİLER.....	IV
TABLolar DİZİNİ.....	VII
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	VIII
RESİMLER DİZİNİ.....	XI
1. GİRİŞ.....	1
2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR.....	4
3. MATERYAL VE METOD.....	5
3.1. Materyal.....	5
3.2. Metod.....	5
4. BULGULAR VE TARTIŞMA.....	8
4.1. Kebapçı ve Kebap Salonu Kavramları.....	8
4.2. Adana İline Genel Bakış.....	8
4.3. Adana İlinde Adana Kebabı Yapan Ticari Amaçlı Yeme İçme Mekanları.....	9
4.4. Değerlendirme Kriterleri.....	9
4.5. Çalışma Alanının Belirlenmesi.....	10
4.5.1. I. Bölge.....	12
4.5.1.1. Örnek 1.....	13
4.5.2. II. Bölge.....	19
4.5.2.1. Örnek 2.....	19
4.5.2.2. Örnek 3.....	24
4.5.2.3. Örnek 4.....	29
4.5.2.4. Örnek 5.....	33
4.5.2.5. Örnek 6.....	37
4.5.2.6. Örnek 7.....	39
4.5.2.7. Örnek 8.....	42

4.5.2.8. Örnek 9.....	46
4.5.2.9. Örnek 10.....	49
4.5.2.10. Örnek 11.....	53
4.5.2.11. Örnek 12.....	57
4.5.2.12. Örnek 13.....	61
4.5.2.13. Örnek 14.....	65
4.5.2.14. Örnek 15.....	68
4.5.3. III. Bölge.....	72
4.5.3.1. Örnek 16.....	73
4.5.3.2. Örnek 17.....	77
4.5.3.3. Örnek 18.....	82
4.5.3.4. Örnek 19.....	87
4.5.3.5. Örnek 20.....	90
4.5.3.6. Örnek 21.....	94
4.5.3.7. Örnek 22.....	97
4.5.3.8. Örnek 23.....	100
4.5.3.9. Örnek 24.....	104
4.5.3.10. Örnek 25.....	108
4.5.3.11. Örnek 26.....	113
4.5.3.12. Örnek 27.....	116
4.5.3.13. Örnek 28.....	120
4.5.3.14. Örnek 29.....	124
4.5.4. Örnek 30.....	128
4.5.5. Örnek 31.....	133
4.5.6. Örnek 32.....	135
4.5.7. Örnek 33.....	138
4.5.8. Örnek 34.....	140
4.5.9. Örnek 35.....	143
4.5.10. Örnek 36.....	144
4.6. Adana Kentinde Adana Kebabı Yapılan Mekanların Gelişimi.....	147
4.7. İncelenen Örnekler ile İlgili Elde Edilen Bulguların Değerlendirilmesi.	148

4.7.1. İşletmeci ve İncelenen Örnek ile İlgili Genel Tanımlama Bilgilerinin Değerlendirilmesi.....	149
4.7.2. İncelenen Örneklerin Yakın Çevre ve Yapı Bütünü Yönünden Değerlendirilmesi.....	154
4.7.3. İncelenen Örneklerin Mekan Örgütlenmesi Yönünden Değerlendirilmesi.....	159
4.7.3.1. İncelenen Birimlerin Mekansal Analizi.....	165
4.7.4. İncelenen Örneklerin Donatı-Malzeme Yönünden Değerlendirilmesi.....	172
4.7.5. İncelenen Örneklerin Teknik Donanım Yönünden Değerlendirilmesi.....	177
4.8. Izgara Et Restoranında Kullanıcı Eylemleri ve Mekan Planlama İlkeleri.....	182
4.8.1. Izgara Et Restoranında Kullanıcı Eylemleri.....	182
4.8.2 Izgara Et Restoranında İç Mekan Planlama İlkeleri.....	183
4.8.2.1. Sosyal Alanlar.....	183
4.8.2.2. Hizmet Alanları.....	185
4.8.2.3. Teknik Alanlar.....	186
4.8.2.4. Sirkülasyon Alanları.....	187
4.8.3. Izgara Et Restoranı Mekan İlişkilerinin İncelenmesi.....	188
4.8.4. Restoranda Yönlenme Koşulları.....	189
4.8.5. Restoranlarda Ulaşım ve Altyapı Donatımları.....	189
4.8.6. Restoranlarda Açık Alan Ve Manzara Faktörü.....	190
4.8.7. Restoranlarda Tabela Uygulaması ve Cephe Düzenlemeleri.....	190
5. SONUÇLAR VE ÖNERİLER.....	192
KAYNAKLAR.....	197
ÖZGEÇMİŞ.....	199
EK 1.....	200
EK 2.....	203

TABLolar DİZİNİ**SAYFA**

Tablo 4.1.	İşletmeci ve mekanlar ile ilgili genel tanımlama bilgileri.....	153
Tablo 4.2.	İncelenen örneklerin, yakın çevre ve yapı bütünü yönünden değerlendirilmesi.....	158
Tablo 4.3.	İncelenen örneklerin, mevcut mekanlar açısından değerlendirilmesi.....	163
Tablo 4.4.	İncelenen örneklerin, mekan örgütlenmesi yönünden değerlendirilmesi.....	164
Tablo 4.5.	Büfe mekanlarının pişirim alanlarına göre plan tipleri.....	169
Tablo 4.6.	Kebapçı mekanlarının pişirim (ocak, mangal) alanlarına göre mekan tipleri.....	171
Tablo 4.7.	Kebap salonu mekanlarının mutfak alanlarına göre plan tipleri.	173
Tablo 4.8.	İncelenen örneklerin, donatı-malzeme parametreleri açısından değerlendirilmesi.....	177
Tablo 4.9.	İncelenen örneklerin, teknik donanım açısından değerlendirilmesi.....	182
Tablo 4.10.	Izgara Et Restoranı İç Mekanlarında Gerçekleştirilen Eylemler.	186

ŞEKİLLER DİZİNİ**SAYFA**

Şekil 4.1.	Örnek 1'in kat planları ve kesiti.....	15
Şekil 4.2.	Örnek 2 plan ve kesiti.....	21
Şekil 4.3.	Örnek 3'ün plan ve kesiti.....	26
Şekil 4.4.	Örnek 4'ün planı ve kesiti.....	31
Şekil 4.5.	Örnek 5'in plan ve kesiti.....	35
Şekil 4.6.	Örnek 7'nin planı ve kesiti.....	41
Şekil 4.7.	Örnek 8'in planı ve kesiti.....	44
Şekil 4.8.	Örnek 9'un plan ve kesiti.....	48
Şekil 4.9.	Örnek 10'un plan ve kesiti.....	51
Şekil 4.10.	Örnek 11'in plan ve kesiti.....	55
Şekil 4.11.	Örnek 12'nin plan ve kesiti.....	59
Şekil 4.12.	Örnek 13'ün plan ve kesiti.....	63
Şekil 4.13.	Örnek 14'ün plan ve kesiti.....	67
Şekil 4.14.	Örnek 15'in plan ve kesiti.....	70
Şekil 4.15.	Örnek 16'nın plan ve kesiti.....	75
Şekil 4.16.	Örnek 17'nin plan ve kesiti.....	79
Şekil 4.17.	Örnek 18'in plan ve kesiti.....	84
Şekil 4.18.	Örnek 19'un plan ve kesiti.....	89
Şekil 4.19.	Örnek 20'nin plan ve kesiti.....	92
Şekil 4.20.	Örnek 21'in plan ve kesiti.....	96
Şekil 4.21.	Örnek 22'nin plan ve kesiti.....	98
Şekil 4.22.	Örnek 23'ün plan ve kesiti.....	102
Şekil 4.23.	Örnek 24'ün plan ve kesiti.....	106
Şekil 4.24.	Örnek 25'in plan ve kesiti.....	110
Şekil 4.25.	Örnek 26'nın plan ve kesiti.....	115
Şekil 4.26.	Örnek 27'nin plan ve kesiti.....	118
Şekil 4.27.	Örnek 28'in plan ve kesiti.....	122
Şekil 4.28.	Örnek 29'un plan ve kesiti.....	126
Şekil 4.29.	Örnek 30'un planı ve kesiti.....	131

Şekil 4.30.	Örnek 32'nin plan ve kesiti.....	137
Şekil 4.31.	Örnek 34'ün planı.....	141
Şekil 4.32.	Örnek 36'nın planı.....	146
Şekil 4.33.	Mekan sahiplerinin eğitim durumları; ilköğretim, lise ve üniversite parametreleri açısından değerlendirilmiştir.....	151
Şekil 4.34.	Mekan sahiplerinin doğum yerleri; Adana ve Adana dışı olarak iki parametrede değerlendirilmiştir.....	151
Şekil 4.35.	İncelenen örneklerin mülkiyet durumları; dükkan sahibi ve kiracı parametreleri açısından değerlendirilmiştir.....	152
Şekil 4.36.	İncelenen örneklerin kaç yıldır mevcut işlevlerini yerine getirdikleri ile ilgili değerlendirme.....	153
Şekil 4.37.	İncelenen örneklerin müşteri kapasitelerinin değerlendirmesi...	153
Şekil 4.38.	İncelenen örneklerin şehir içindeki konumlarına göre değerlendirilmesi.....	156
Şekil 4.39.	İncelenen örneklerin sokak, cadde-manzaralı ve cadde-manzarasız parametreleri açısından değerlendirilmesi.....	156
Şekil 4.40.	İncelenen örneklerin açık oturma alanı düzenlemesi yönünden değerlendirilmesi.....	157
Şekil 4.41.	Örneklerin, tek kot ve birden fazla kotta konumlananlar parametreleri açısından değerlendirilmeleri.....	158
Şekil 4.42.	Örnekler, amaca uygun olarak tasarlanma, farklı bir işleve sahip bir yapı ya da yapı bloğu altında konumlananlar ve farklı bir işlevli bir yapının değiştirilmesi ile elde edilen mekanlar parametreleri yönünden değerlendirilmiştir.	158
Şekil 4.43.	İncelenen örneklerde mekanın tasarımını gerçekleştiren kişiler ile ilgili değerlendirmeler.....	159
Şekil 4.44.	İncelenen örneklerin; mevcut mekanlar açısından değerlendirilmesi.....	162
Şekil 4.45.	İncelenen örneklerin; taşınabilir, tabla, büfe, kebabçı, kebab salonu parametreleri açısından değerlendirilmesi.....	162

Şekil 4.46.	İncelenen örneklerde mutfak hacminin kullanımına yönelik değerlendirme.....	163
Şekil 4.47.	Mutfak eylemlerinin, değerlendirilmesi.....	164
Şekil 4.48.	İncelenen örneklerde tuvalet lavabo uygulamalarının değerlendirilmesi.....	164
Şekil 4.49.	Kazanç olgusu ve parametreleri.....	172
Şekil 4.50.	Örneklerin oturma elemanlarına göre; masa sandalye, masa sandalye+ocakbaşı, masa sandalye+ocakbaşı+koltuk, masa sandalye+yer masası parametreleri açısından değerlendirilmesi.....	174
Şekil 4.51.	İncelenen örneklerin lavabo kapasiteleri ile ilgili değerlendirmeler.....	174
Şekil 4.52.	Örneklerin lavabo-müşteri kapasiteleri açısından değerlendirilmesi.....	175
Şekil 4.53.	İncelenen örneklerin mutfak ekipmanlarının malzeme parametresi yönünden değerlendirilmesi.....	176
Şekil 4.54.	İncelenen örneklerin mutfak hacimlerinin, duvar ve döşeme kaplama malzemesi parametresi yönünden değerlendirilmesi...	177
Şekil 4.55.	Örneklerin; havalandırma bacası parametresi açısından değerlendirilmiştir.....	179
Şekil 4.56.	İncelenen örneklerin baca tesisatı düzenlemelerinin planlama kararları açısından karşılaştırılmalı değerlendirilmesi.....	179
Şekil 4.57.	İncelenen örneklerin; havalandırma sistemi parametresi yönünden değerlendirilmesi.....	180
Şekil 4.58.	İncelenen örneklerin, iklimlendirme parametresi açısından değerlendirilmesi.....	181

RESİMLER DİZİNİ**SAYFA**

Resim 4.1.	İncelenen örneklerin uydu fotoğrafında konumları.....	12
Resim 4.2.	Örnek 1'in giriş cephesi.....	16
Resim 4.3.	Yapının girişinin olduğu sokak ve yakın çevre.....	16
Resim 4.4.	Mekanın zemin katından görünüş.....	16
Resim 4.5.	Mekanın içinden görünüş.....	17
Resim 4.6.	Yemek salonu ve mutfaktan görünüş.....	17
Resim 4.7.	Giriş kapısının karşısında bulunan tuvalet lavabolar.....	17
Resim 4.8.	Bodrum katta bulunan fırın.....	18
Resim 4.9.	Mekanın çatısından çekilmiş, yakın çevreyi gösteren fotoğraf...	18
Resim 4.10.	Örnek 2'nin giriş cephesi.....	22
Resim 4.11.	Mekanın içinden genel görünüş.....	22
Resim 4.12.	Açık pişirim alanı ve masa oturumu.....	23
Resim 4.13.	Lavabo ve tuvaletten genel görünüş.....	23
Resim 4.14.	Mekanın giriş cephesinden genel görünüş.....	27
Resim 4.15.	Mekanın içinden genel görünüş.....	27
Resim 4.16.	Mekanın tuvalet – lavabosundan genel görünüş.....	28
Resim 4.17.	Bacanın cephede oluşturduğu görüntü.....	28
Resim 4.18.	Örnek 4'ün giriş cephesi.....	32
Resim 4.19.	Mekanın mutfağından genel görünüş.....	32
Resim 4.20.	Mekanın içinden genel görünüş.....	32
Resim 4.21.	Örnek 5'in cephesi.....	36
Resim 4.22.	Mekanın içinden genel görünüş.....	36
Resim 4.23.	Tuvalet ve mutfaktan görünüş.....	37
Resim 4.24.	Örnek 6.....	38
Resim 4.25.	Örnek 6'nın yan görünüşü.....	38
Resim 4.26.	Örnek 7'nin giriş cephesi.....	42
Resim 4.27.	Mekanın zemin ve birinci katından görünüş.....	42
Resim 4.28.	Örnek 8'in giriş cephesi.....	45
Resim 4.29.	Mekanın mutfağından çıkan bacanın cephedeki duruşu.....	45

Resim 4.30.	Mekanın terasından ve mutfağından görünüş.....	46
Resim 4.31.	Ocakbaşı oturumu.....	46
Resim 4.32.	Mekanın giriş cephesi.....	49
Resim 4.33.	Mekanın yemek bölümünden ve mutfağından görünüş.....	49
Resim 4.34.	Örnek 10'un giriş cephesi.....	52
Resim 4.35.	Mekanın yemek bölümü.....	52
Resim 4.36.	Mekanın giriş cephesi.....	56
Resim 4.37.	Yemek salonu içinden görünüş.....	56
Resim 4.38.	Apartmanın cephesi ve cephe boyunca giden boru.....	57
Resim 4.39.	Örnek 12'nin giriş cephesi.....	60
Resim 4.40.	Açıkta çözümlenmiş olan pişirim alanı.....	60
Resim 4.41.	Mekanın birinci katından görünüş.....	61
Resim 4.42.	Örnek 13'ün ön cephesi.....	64
Resim 4.43.	Mekanın içinden görünüş.....	64
Resim 4.44.	Apartmanın cephesi boyunca giden boru.....	65
Resim 4.45.	Örnek 14'ün giriş cephesi.....	68
Resim 4.46.	Mekanın içinden genel görünüş.....	68
Resim 4.47.	Mekanın zemin katından ve birinci katından genel görünüş.....	68
Resim 4.48.	Örnek 15'in giriş cephesi.....	71
Resim 4.49.	Mekanın oturma alanından görünüş.....	71
Resim 4.50.	Mekanın içinden görünüş.....	71
Resim 4.51.	Mekanın tuvalet lavabo alanından görünüş.....	72
Resim 4.52.	Örnek 16'nın giriş cephesi.....	76
Resim 4.53.	Mekanın içinden görünüş.....	76
Resim 4.54.	Örnek 17'nin giriş cephesi.....	80
Resim 4.55.	Mekan içerisinde yer sofrası oturumu.....	80
Resim 4.56.	Japon kültüründen esinlenerek tasarlanan tuvalet.....	81
Resim 4.57.	Mekanın içinden görünüş.....	81
Resim 4.58.	Mekanın mutfağından görünüş.....	82
Resim 4.59.	Örnek 18'in giriş cephesi.....	85
Resim 4.60.	Mekanın genel görüntüsü.....	85

Resim 4.61.	Mutfaktan genel görüntü.....	86
Resim 4.62.	Bahçe oturumu ve çocuk oyun alanı.....	86
Resim 4.63.	Bahçeye çıkış ve lavabolar.....	86
Resim 4.64.	Mekanın giriş cephesinden görünüş.....	88
Resim 4.65.	Mekanın içinden genel görüntü.....	90
Resim 4.66.	Bodrum kata inen servis merdiveni.....	90
Resim 4.67.	Örnek 20'nin giriş cephesi.....	93
Resim 4.68.	Havalandırma bacası uygulaması.....	93
Resim 4.69.	Yemek alanı ve mutfaktan genel görüntü.....	94
Resim 4.70.	Örnek 21'in giriş cephesi.....	95
Resim 4.71.	Yemek Salonu ve ocakbaşı oturumu.....	96
Resim 4.72.	Örnek 22'nin giriş cephesi.....	99
Resim 4.73.	Yemek alanı genel görüntüsü.....	99
Resim 4.74.	Yemek salonu-tuvalet ve yemek salonu-mutfak bağlantısı.....	99
Resim 4.75.	Örnek 23'ün giriş cephesi.....	103
Resim 4.76.	Yemek salonundan görünüş.....	103
Resim 4.77.	Örnek 24'ün giriş cephesi.....	105
Resim 4.78.	Mekan içinden görünüşler.....	107
Resim 4.79.	Tuvaletlerden görünüşler.....	107
Resim 4.80.	Mutfaktan görünüşler.....	107
Resim 4.81.	Et kesim alanının görünüş.....	108
Resim 4.82.	Örnek 25'in giriş cephesi.....	111
Resim 4.83.	Apartman cephesinde borunun görünüşü.....	111
Resim 4.84.	Mutfaktan çıkan baca ve cephedeki görüntüsü.....	112
Resim 4.85.	Mekanın genel görüntüsü ve mutfak.....	112
Resim 4.86.	Tuvalet ve yemek salonu bağlantısı.....	113
Resim 4.87.	Mekanın giriş cephesi, bahçesi ve çocuk oyun alanı.....	116
Resim 4.88.	Pişirim alanı, borular ve apartmanın cephesi.....	116
Resim 4.89.	Yemek salonundan ve prefabrike odadan genel görüntü.....	116
Resim 4.90.	Örnek 27'nin giriş cephesi.....	119
Resim 4.91.	Ana bina, kapalı yemek salonu.....	119

Resim 4.92.	Mekanın bahçe düzenlemesi.....	120
Resim 4.93.	Mutfak eylemlerinin gerçekleştiği mekanlar.....	120
Resim 4.94.	Örnek 28'in görünüşü.....	122
Resim 4.95.	Mekana yapılan ahşap ek bina.....	123
Resim 4.96.	Ocakbaşı ve tuvaletten görünüş.....	123
Resim 4.97.	İç mekandan görünüş.....	123
Resim 4.98.	Mutfaktan görünüş.....	124
Resim 4.99.	Mekanın giriş cephesi.....	127
Resim 4.100.	Açık pişirim alanı ve masa oturumu.....	127
Resim 4.101.	Vestiye ve tuvaletler.....	128
Resim 4.102.	Mutfaktan görünüşler.....	128
Resim 4.103.	Yapının giriş cephesi.....	132
Resim 4.104.	İç mekan.....	132
Resim 4.105.	Üst kata çıkan merdiven ve üst katta bulunan lavabo.....	133
Resim 4.106.	Örnek 31.....	134
Resim 4.107.	Tablada kebabın hazırlanışı.....	135
Resim 4.108.	Örnek 32'nin genel görüntüsü.....	136
Resim 4.109.	Masaların genel görüntüsü ve şömine bölümü.....	138
Resim 4.110.	Restoranda açık fırın ve ocakbaşı oturumu uygulaması.....	138
Resim 4.111.	Örnek 33'ün ocakbaşı oturum uygulaması.....	139
Resim 4.112.	Örnek 33'ün çadır sistem uygulaması ve tabure oturumu.....	140
Resim 4.113.	Örnek 34'ün cephesi.....	142
Resim 4.114.	Örnek 34'ün içinden görünüş.....	142
Resim 4.115.	Örnek 35.....	144
Resim 4.116.	Örnek 36'nın genel görüntüsü ve ocakbaşı oturumu uygulaması.....	145
Resim 4.117.	1990 öncesi kebabçı kültürü ve mekana yansımaları.....	148
Resim 4.118.	1990 sonrası kebabçı kültürü ve mekana yansımaları.....	148

1. GİRİŞ

Yemek yeme eylemi; insanın doğasında olan ve vazgeçemeyeceği fizyolojik ihtiyaçlarından biridir. Yaş sınırı ve cinsiyet ayrımı olmadan bütün canlıların gerçekleştirdiği bir eylemdir. İlk çağlarda yemek yeme eylemi sadece fizyolojik bir ihtiyaçtı, zamanla bu eylem gelişerek farklı anlamlar kazanmıştır. Yemek yeme eylemi, fizyolojik bir eylemin ötesine geçerek, sosyal içerikli toplumsal bir aktivite haline gelmiştir.

Ticari amaçlı yeme içme mekanları; işlevlerine, niteliklerine ve servis şekillerine göre farklılaşan mekanlardır. Fakat her biri kendi içinde sunduğu yemeğe bağlı olarak bir karaktere sahiptir. İnsanların; yediği yemeklerin tadına ulaşabilmesi, bu konsantrasyonu yakalaması ve haz alabilmesinde yemeklerin tadı kadar sunulduğu mekanların da önemi vardır. Örneğin bir ‘spagetti’ yi ocak başında sunamayacağınız gibi. Kısaca; sunulan yemeğin ve ait olduğu kültürün özellikleri; mimari mekanın karakterini şekillendiren ve iç mekan tasarımını etkileyen unsurlardır. Bazı durumlarda, ticari amaçlı yeme içme mekanlarında; sunulan yemeğin çeşidi mimari mekanın oluşumunu etkilemek ile kalmıyor; bu mekanlar ile özdeşleşerek günlük dildeki hitap şekilleri haline geliyor. Yemek kültürümüzde bunun en iyi örneğini ülkemizin ve Adana ilinin simgesi olan Adana kebabı yapan mekanlarda görmekteyiz. Özünde ızgara et restoranı olan bu mekanlar, günlük dildeki kullanımları ile kebabçı, kebab salonu ve ocakbaşı olarak adlandırılmaktadır.

Adana kebabı; doğal ortamda ve kendine has bir flora ya sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş koyunlardan elde edilen etin gereken işlemlerden sonra şişe saplanarak meşe kömürü ateşinde pişirilmesiyle elde edilen bir ızgara et yemeğidir. (<http://www.adana-to.org.tr/TR/Kebap/talimat.htm>)

Adana kebabının yapımı için; et, çeşitli baharatlar, salata için; domates, biber, soğan gibi sebzeler, pişirilmesi için ise mangal gerekmektedir. Adana kebabı tek kişinin hazırlayabileceği bir yemektir. Yemeği yapan kişinin mesleki bir eğitim alması gerekmemektedir. Üretimi ise az sayıda ekipman ile gerçekleştirilebilir. Ayrıca pişirim için mangal kullanılması sebebiyle elektrik enerjisi gibi dış enerji kaynaklarına da ihtiyaç duyulmamaktadır. Adana kebabının sunumu tabakta ya da

dürüm olarak yapılabilmektedir. Dürüm; kebabın ve salatanın; pidenin arasına sarılarak yapıldığı sunum şekline denilmektedir. Dürüm şeklinde yapılan sunumlarda yeme eylemi için çatal bıçak gibi ekipmanlar gerekmemektedir. Bu da Adana kebabının pratik ve hızlı bir şekilde ayakta tüketilmesine olanak sağlamaktadır. Bütün bu sebeplerin; Adana kebabı satışının; bir ticaret alanı haline gelmesini sağlayan faktörler arasında olduğu düşünülmektedir. Adana ilinde ticari amaçlı yeme içme mekanları arasında, kebabçı ve kebab salonu olarak adlandırılan mekanların, çoğunluğa sahip olmalarını; Adana kebabı satışının kolay bir kazanç kapısı olarak görülmesi; şeklinde açıklayabiliriz.

Ülkemizin ve ilimizin simgesi haline gelen ve uluslararası alanda kültürel bir değer olarak görülen Adana kebabının; kayıtlı ya da kayıtsız şehrin her yerinde farklı mekanlarda kontrolsüz olarak üretilir hale gelmesi Adana Ticaret Odası'nın harekete geçmesine sebep olmuştur. Adana Ticaret Odası ilimizin simgesi olan kebabın kalitesinin korunması amacıyla "Tescilli Adana Kebab Uygulama Yönergesi"ni 2004 yılından itibaren uygulamaya koymuştur. Yönergenin amacı, Madde 2'de belirtilmiştir: "Adana kültürünün önemli unsurlarından birisi olan, Adana Kebabı'nı korumak ve gelecek kuşaklara, esas yapısını bozmadan ve bozmadan teslim etmektir. Ülkemizde ve yurt dışında yaygın olarak bilinen, beğeniyle tüketilen ve aranan Adana Kebabı, diğer kültür ürünlerimiz gibi yozlaşmaya, taklide ve tahrife maruz kalmaktadır. Bu yönergenin hazırlanmasındaki amaç, Adana Kebabı'nın Türk damak zevkine uygun olarak korunması, aynı esaslarda devam ettirilmesi ve diğer kültürlerle tanıtılmasıdır."

Turizm açısından kültürel bir işleve sahip olan Adana kebabının; üretildiği ve sunulduğu mekanların oluşumundaki mimari çeşitlenme ve mimari yaklaşımdaki özensizlik; bu kültürün, hakketmediği mekanların oluşmasına sebep olmaktadır. Adana kebabı kültürünün; en iyi şekilde tanıtılması için ilk izlenimi verecek olan mekanın ve yapının da önemli olduğu ve bu kültürün yansıtılması için bir bütün olarak değerlendirilmeleri gerektiği düşünülmektedir. Adana kebabı yemeği ile ilgili yönerge bulunmasına rağmen, bu yemeğin üretilip tüketildiği ticari amaçlı yeme içme mekanlarının mimari açıdan denetimi ile ilgili herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Bu çalışmanın amacı; kültürel bir değer olan Adana kebabının üretildiği ve sunulduğu mekanların; zaman içerisindeki gelişimi, kentsel dokuya, ihtiyaca ve kullanıcı grubuna göre şekillenişini incelemektir. Ayrıca, bu çalışma, mekanların; mimari sorunları, standart ve kalitelerini de ortaya koymaktadır. Adana kebabı denetimi için verilen çabanın, üretildiği mekanlara da verilmesi gerektiği düşünülmektedir. Bu çalışmada; Adana iline bağlı; Seyhan ve Yüreğir ilçeleri kapsamına giren, Adana kebabı üretimi ve tüketimi yapılan ızgara et restoranları incelenmiştir. Yapılan değerlendirmeler sonucunda, ızgara et restoranlarının iç mekan tasarımlarına çözüm önerileri getirilmiştir. Bu çalışmanın, bundan sonra yapılacak tasarımlara da veri kaynağı olması hedeflenmiştir.

2. ÖNCEKİ ÇALIŞMALAR

Adana kebabı üreten ve hizmet olarak sunan mekanlar hakkında, daha önce yapılmış detaylı bir çalışmaya rastlanmamıştır. Fakat ticari amaçlı yeme içme mekanlarından; fast food (hızlı yemek) restoranları ile ilgili bir çalışma bulunmaktadır.

Çakır (2001)'in çalışmasında, bir sistem dahilinde çalışan, hızlı karın doyurma mekanlarının oluşum süreci incelenmiştir. Çalışmada, Franchising ve Türkiye'deki durumu açıklanmıştır. Bu sisteme dahil hızlı karın doyurma mekanlarının (fastfoodların) tanımı, gelişimi, mekan örgütlenmesi ve iç mekan tasarımları üstünde durulmuştur.

Bu çalışmanın dışında, otel mutfaklarının incelendiği çalışmalar bulunmaktadır. Eliaçık (1996)'ın çalışmasında, otel mutfaklarının programlanması ve kapasite ölçütlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Güven (1993)'in çalışmasında, otel mutfakları ergonomik faktörler açısından değerlendirilmiştir.

Bu çalışmaların dışında, ticari amaçlı yeme içme birimlerinin iç mekan tasarımlarına yönelik yurtdışı yayınları bulunmaktadır. Bunlar; Vazquez (2007) ve Painer, Ying (2007)'in çalışmalarında, farklı kentlerde, farklı kültürlere ait ticari amaçlı yeme içme mekanlarının iç mekan tasarımları incelenmiştir. Kawazoe, Kishikawa (2007)'nin çalışmalarında ise otel restoranların iç mekan tasarımları incelenmiştir. Bunların dışında; Yıldırım, Başkaya (2007)'nin çalışmalarında ise farklı oturma elemanları ve bunların tefriş düzenlemesi ve farklı oturma koşullarında donatılar arasındaki mesafeler incelenmiştir.

3. MATERYAL VE METOD

3.1. Materyal

Araştırma konusunu; Adana ili sınırları içinde, Seyhan ve Yüreğir ilçelerinde bulunan ve kebabçı olarak bilinen, esas olarak Adana kebabı satışı yapan işyerlerine ait mekanlar oluşturmaktadır.

Bu bağlamda; araştırmada kavramsal içeriğin oluşturulmasında literatür verileri kaynak olmuştur. Adana kebabı satışı yapan işyerlerine ait mekanların belirlenmesinde; Adana Lokantacılar ve Kebabçılar Odası, Adana Ticaret Odası ve postanedeki kayıtlardan yararlanılmış ve bu kayıtların derlemesi yapılmıştır. İncelemek için seçilen mekanların; planları çizilmiştir. İncelenen mekanların fotoğrafları çekilerek ve gözlem yapılarak görsel saptamalar yapılmıştır. Kullanıcı (mekan sahibi) ile yapılan görüşmeler ve bilgi formlarının sonuçları da diğer materyalleri oluşturmaktadır.

3.2. Metod

Bu çalışmada; Adana kebabı üretilen ve tüketilen mekanlarda; değerlendirme kriterlerinin belirlenerek örneklerin incelenmesi ve ortaya çıkan sonuçların değerlendirilmesi (geri besleme) vasıtasıyla tasarım, uygulama ve kullanıma ait aksaklıkların ortaya çıkarılması, böylece yeni yapılacak ızgara et restoranlarına tasarım ve uygulama aşamasında kullanılmak üzere çeşitli öneriler ortaya konulması amacıyla Kullanım Sonrası Değerlendirme (KSD) yöntemi ile Adana kentinde bulunan; kebabçı, kebab salonu ya da ocakbaşı olarak bilinen ve esas olarak Adana kebabı satışı yapan işyerlerine ait mekanlar incelenmiştir.

KSD çalışmaları, değerlendirmenin yapılma amacı, harcanacak çabanın miktarı ve süresine bağlı olarak 2 farklı düzeyde gerçekleştirilmiştir.

- Gösterici KSD;

Süre olarak 2-3 saatten 1-2 güne kadar olan kısa süreli değerlendirme

çalışmalarıdır. Gösterici KSD kapsamında; literatür araştırması yapılmıştır, değerlendirme kriterleri belirlenmiştir. Bu değerlendirme kriterlerini; genel tanımlama, yakın çevre ve yapı bütünü, mekan örgütlenmesi, donatı ve malzeme, teknik donanım ana başlıkları altında toplanmıştır. Araştırma yapılacak birimler gezilerek olumlu/olumsuz yönleri not edilmiştir ve plan şemaları çizilmiştir, fotoğraflarla belgelenerek, çalışanlar ve kullanıcılar ile görüşmeler yapılmıştır.

- Araştırmacı KSD;

Gösterici KSD'lerin saptadığı olumsuzlukları hedef alarak, daha fazla zaman harcayan, daha kapsamlı çalışmalar yapılmıştır. Araştırmacı KSD'ler, seçilen problem alanına yönelik, istenilen derinlikte uygulanmaktadır, güvenilirliği derinliği ile orantılı olarak artmaktadır. Başlıca özelliği; amaçların nesnel ve açıkça ifade edilen verilere dayanmasıdır.

Bu tez çalışmasında, Gösterici ve Araştırmacı düzeyde KSD gerçekleştirilmiştir.

Adana kebabı üreten ve hizmet olarak sunan mekanların, KSD yaklaşımı ile değerlendirilmesinde kullanılan araştırma teknikleri şu şekilde sıralanabilir:

- Literatür araştırması; yazılı ve çizili kaynaklara ulaşmaktır. Bilgi toplama amacıyla yapılmıştır. Çalışma boyunca devam etmiştir.
- Gözlem; yerinde bulunarak, katılma ya da izleme yoluyla saptamalar yapmaktır. Kendine özgü gerçek nitelik, olgu ve olayları fark etmek amacıyla yapılmıştır.
- Görüşmeler; kullanıcı ile yapılan görüşmelerdir. Kullanıcılardan yapı ile ilgili bilgi, görüş ve düşüncelerini almak amacıyla yapılmıştır.
- Fotoğraflama; problem alanlarının saptanması ve belgelenmesi amacıyla yapılmıştır.
- Bilgi formları; gereken bilgileri almak için aynı soruların katılımcılara sorulmasıdır. Amaç; bilgi edinme, özel ve genel istekler konusunda da gerekli saptamaların yapılmasını sağlamaktadır. Bilgi formu EK 1'de verilmiştir.
- Çizim; mekanların plan şemaları çizilmiştir. Yapı içerisindeki mekanlar ve ilişkilerinin belirlenmesi için yapılmıştır.
- Bilgilerin değerlendirilmesi; araştırmada elde edilen veriler

yapılan tablolarda ve grafiklerde toplu şekilde sunulmaktadır. İncelenen örneklerin ortak özellikleri ya da farklılıklarının belirlenmesi, karşılaştırmalı olarak ele alınmasına olanak sağlamaktadır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

4.1. Kebapçı ve Kebap Salonu Kavramları

Kebapçı ve kebab salonu olarak adlandırılan birimler; ana yemeğin Adana kebabı olduğu ticari amaçlı yeme içme mekanlarıdır. Adana kebabı bir ızgara et yemeğidir ve fonksiyonel olarak değerlendirdiğimizde bu mekanlar ızgara et restoranlarıdır. Fakat toplumumuzda günlük dildeki kullanımları; kebabçı, kebab salonu ya da ocakbaşı olarak geçmektedir. Bu mekanlarda, kebabın dışında; pide, lahmacun, çiğ köfte gibi alternatif yemekler de sunulmaktadır.

Adana kebabı ismini aldığı Adana iline özgü bir yemektir. Zamanla; önce Türkiye daha sonra yurtdışında bilinen bir yemek haline gelerek; ülkemizin ve Türk mutfağının uluslararası alanda temsilcilerinden biri haline gelmiştir. Kebapçı ve kebab salonları; ülkemizin her ilinde rastlayabileceğimiz, en yaygın ticari amaçlı yeme içme mekanlarıdır. Bu mekanların en yoğun bulunduğu şehir ise, bu yemeğe adını veren Adana ilidir. Bu sebeple kebabçı, kebab salonu ya da ocakbaşı olarak isimlendirilen bu mekanların; incelenmesi için Adana ili seçilmiştir.

4.2. Adana İline Genel Bakış

Araştırma konusunu oluşturan Adana kenti, 23m rakımına sahip olup ülkemizin güneyinde 35° 38° kuzey enlemleri ve 34° 36° doğu boylamları arasında, Akdeniz Bölgesi'nin doğusunda yer almaktadır. Kentin Akdeniz'e 160km kıyısı bulunmaktadır. Komşuları; İçel, Niğde, Kahramanmaraş, Gaziantep, Hatay'dır. (www.adana.gov.tr)

Kent Türkiye'nin yüksek verimli tarımsal potansiyele sahip alanlarından birisi olan Çukurova'nın merkezinde yer alır. (İl Yıllığı, 1992) Verimli tarım alanları ile çevrili olan kent, İskenderun- Tarsus- Mersin yoğun ulaşım aksı üzerinde tarımsal üretim ve sanayi ağırlıklı bir sanayi, hizmet, ticaret kentidir. Kent, Çukurova'da yetişen ürünleri depolayan, işleyen ve ülkenin her tarafına dağıtan, iş alanlarının işgücünü göçlerle toparlayan bir bölgesel tarım ve sanayi merkezi niteliğine sahiptir.

(Gürçınar,1996) Zamanla ülkenin ekonomik çizgisine de uygun olarak hizmet sektörünün geliştiği de söylenebilir. (Özgen,1997) Sosyal ve ekonomik faaliyetlerde bölge içi kalifiye hizmetleri yüklenerek ülke ile bölge arasında gerekli tüm ticari, finansal, idari ve ekonomik bağlantıları sağlar ve denetler durumdadır. Artık kırsal merkez olmasından çok diğer kentlere de hizmet veren anakenttir. (Gürçınar, 1996)

Akdeniz iklimine sahip olan bölgede gece gündüz sıcaklık farkları çok yüksek değildir. Adana ilinde yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlıdır. Yağışlar çoğunlukla kış mevsiminde düşer. Yaz aylarında nem oranı çok yüksektir bu sebeple hissedilen sıcaklık daha fazla olur. Kentte hakim rüzgar yönü kuzeydoğu, güneybatıdır.

4.3. Adana İlinde Adana Kebabı Yapan Ticari Amaçlı Yeme İçme Mekanları

Adana ilinde Adana kebabı yapan ticari amaçlı yeme içme mekanlarının belirlenmesi için Adana Ticaret Odası, Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odası ve postaneden elde edilen veriler kullanılmıştır. Bu verilerin derlemesi yapılarak; haziran 2006 verilerine göre Seyhan ilçesinde 277, Yüreğir ilçesinde ise 56 adet kayıtlı Adana kebabı yapan mekan olduğu saptanmıştır.

4.4.Değerlendirme Kriterleri

Seçilen örneklerin incelenmesi için belirlenen değerlendirme kriterleri; genel tanımlama, yapı bütünü ve yakın çevre, mekan örgütlenmesi, donatı ve malzeme ve teknik donanım ana başlıkları altında toplanmaktadır.

İncelenen örnek ile ilgili genel tanımlama; konumu, mekanın yüzölçümü, müşteri kapasitesi ile ilgili bilgileri içermektedir.

Örnekler, yakın çevre ve yapı bütünü yönünden incelenmiştir. Adana kebabı üretimi ve tüketimi yapılan mekanların kent içerisindeki konumları, açık oturma alanı uygulamaları incelenmiştir. Yapı bütünü yönünden de değerlendirilen örneklerin; amaca uygun tasarlanması ya da dönüştürülmüş olması, tasarımı yapan kişi, kaç yıldır bu işlevi sürdürdüğü ve örneklerin yapı içerisindeki konumları, kat

sayıları ve dönüştürülen örneklerde, dönüştürme sırasında ana yapıya yapılan eklemeler açısından değerlendirilmiştir.

Örnekler, mekan örgütlenmesi açısından incelenmiştir. Pişirim alanı (ocak, mangal), mutfak, tuvalet ve hizmet mekanları incelenmiştir. Pişirim ve oturma alanı ilişkisi, mutfak ve oturma alanı ilişkisi ve hizmet mekanlarının mutfak ile ilişkileri irdelenmiştir. Planlama kararlarındaki sorunlar saptanmaya çalışılmıştır.

Örnekler, donatılar ve malzeme, açısından da incelenmiştir. Oturma elemanları, ıslak hacim kapasiteleri ve mutfak ekipmanları açısından değerlendirilmiştir.

Teknik donanım; özellikle mutfak hacminde tasarlanması gereken havalandırma bacası çözümü ile ilgili saptamaları içerir. Kullanıcının getirdiği çözüm yollarını irdelenmiştir. Ayrıca, iklimlendirme ve havalandırma sistemleri açısından incelenmiştir.

4.5. Çalışma Alanının Belirlenmesi

Adana'nın simgesi haline gelen kebab yemeği; geçmişten günümüze gelmiş ve kültürel bir değer halini almıştır. Adana kebabının üretildiği mekanlar, kentsel dokunun özelliğine, kullanıcı grubunun niteliğine ve ihtiyaca göre farklı organizasyonlarla karşımıza çıkmaktadır. İlimizde Adana kebabı yapan 333 mekan olduğu saptanmıştır. İlk aşamada araştırma için %10'luk bir pay hedef alınmıştır. Otuzüç örnek hedef alınarak başlanan araştırma, sabit olmayan, kayıtsız birimlerin de örnekler arasına alınmasıyla 36 adedi bulmuştur.

Araştırma alanı belirlenirken kentsel doku ve kentin gelişimi göz önünde bulundurulmuştur. İncelenen ilk 29 örnek konut ve çarşı dokusunun bulunduğu alanlardan seçilmiştir. Konut alanı içerisinde konumlanan örnekler incelenirken kentin gelişimi göz önüne alınarak üç bölge şeklinde ele alınmıştır. İncelenen diğer örnekler ise farklı işlevleri olan alanlardan seçilmiştir. Toplamda 36 adet örnek incelenmiştir.

I. Bölge; Tarihi doku → I. Bölge; Adana'nın tarihi çekirdeği olarak değerlendirilen 1950'ye kadar gelişen alandır. Konut dokusu ve çarşının olduğu bir bölgedir.

II. Bölge; Konut dokusu → 1950-80 dönemini kapsayan alan.

III. Bölge; Konut dokusu → 1980 ve sonrası gelişen ve yeni Adana olarak adlandırılan alan.

Diğerleri;

Örnek 30 ve Örnek 31, Sanayi Çarşısı'ndan seçilmiştir.

Örnek 32; Kent Otel niteliğinde olan beş yıldızlı bir otelin ocakbaşı restoranı incelenmiştir.

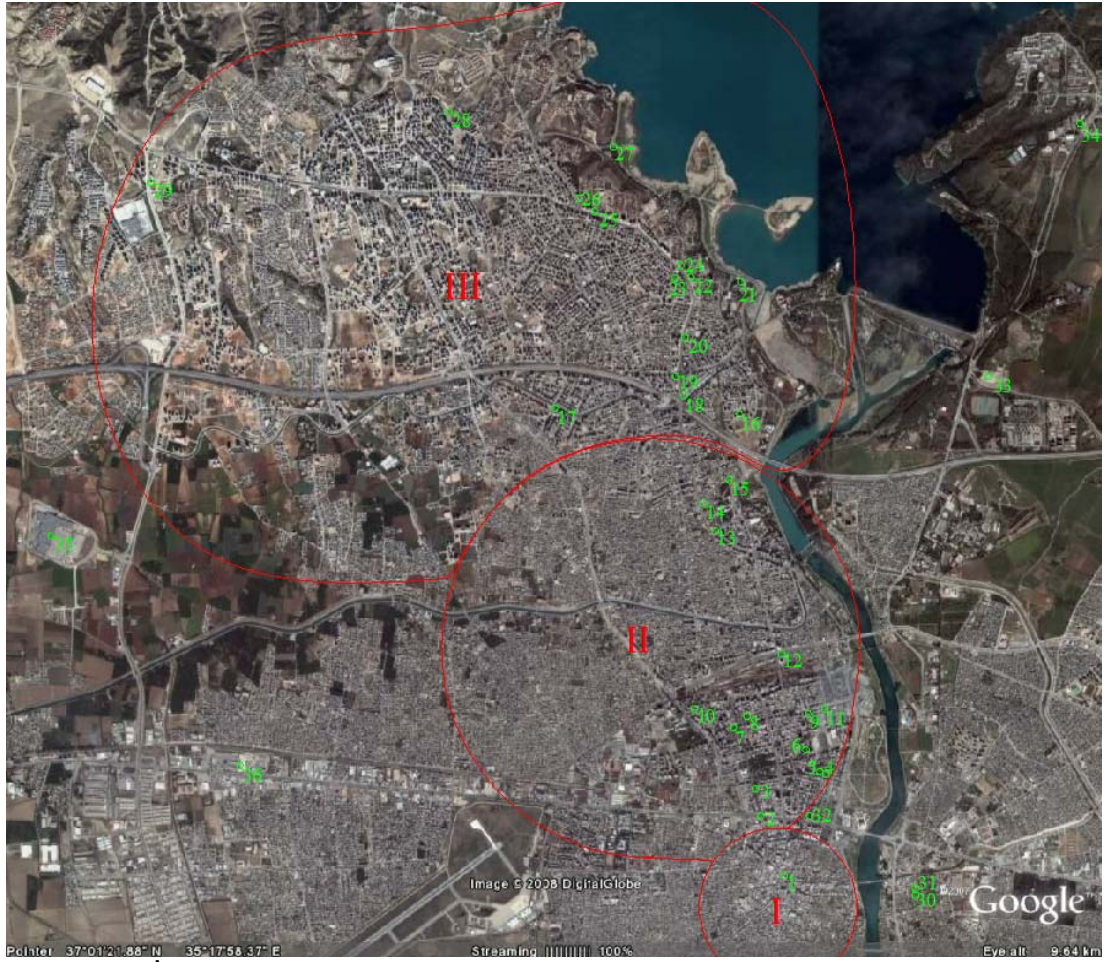
Örnek 33; Pazar günleri Yüreğir ilçesinde kurulan araba pazarının da hizmet veren birimleridir.

Örnek 34; Çukurova Üniversitesi kampüs içerisinde hizmet veren birimdir.

Örnek 35; Real Alışveriş Merkezi içerisinde konumlanmış bir birim seçilmiştir.

Örnek 36; Ulaşım Yapısı olan Merkez Otogar içerisinde seçilmiştir.

Belirlenen ilk bölge Adana'nın tarihi dokusunun bulunduğu alandır. Çarşı ve konut dokusu ağırlıklıdır. İkinci ve üçüncü bölgeler konut dokusu ağırlıklı bölgelerdir. Örnek 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 ise kendi içinde özellikli, belli işleve sahip alanlar içerisinde seçilmişlerdir. Resim 4.1.'de incelenen örneklerin uydu fotoğrafında yerleri gösterilmiştir.



Resim 4.1. İncelenen örneklerin uydu fotoğrafında konumları.

4.5.1. I. Bölge

I. Bölge, tarihi dokuyu içeren planlı döneme dek fazla genişlememiş dar bir bölgeyi kapsar. Tepebağ, Sarıyakup ve çevresini içeren alandır. Organik bir yapıya sahip olan kentsel doku, ana aks üzerindeki ticari merkez ve merkezden içeri çekilmiş konut yapılarından oluşur. Bu bölgede yer alan konutlar ve oluşturdıkları çevreler üretildikleri dönemin özelliğini yansıtır. Organik sokaklar etrafında yapılaşan konutlar sokaktan aldıkları biçimi yansıttıkları gibi sokağı da kendi yerleşim düzeni ve formlarıyla biçimlendirmişlerdir. Dokuyu oluşturan tüm öğeler dini yapılar dışında gösterişsizdir. (Anonymous, 2007)

Bölgede konut dokusu dışında küçük çaplı dükkanlar ve sonradan inşa edilen büyük alışveriş merkezleri bulunmaktadır. Ayrıca bu bölgede atölyeler ve matbaalar da özellikle Tepebağ bölgesinde dikkati çeken birimlerdir.

Ağırlıklı işlevsel ve yapısal kimliği ile kamusal yapılar etrafında ve onlara odaklanan sokaklar plansız ve altyapısızdır. Sokak yoğun kentsel çevrelerden içeri çekilmiş ve ancak etrafında yapılaşan konutlara ulaşım olanağı sağlayan bir kentsel ögedir.

Özellikle alışveriş aksını oluşturan Çakmak Caddesi ve Abidinpaşa Caddesi taşıt ve yaya trafiği açısından çok yoğundur. Bu akslarda giyim, konfeksiyon ağırlıklı ticari amaçlı mekanlar güneye gittikçe yerini hırdavat, toptancı, bakırcı ve tamirhane gibi birimlere bırakmaktadır.

İnceleme için Çakmak Caddesi ve Abidinpaşa Caddelerinin güneyinde kalan Sarıyakup Mahallesi Kazancılar Çarşısı'nda Adana kebabı yemeği yapan bir mekan seçilmiştir.

4.5.1.1. Örnek 1

Genel Tanımlama: Örnek 1, Adana' da Sarıyakup Mahallesi'nde 3 katlı tarihi bir yapıdır. Ortalama yüzölçümü, 110 m² zemin, 110 m² 1. kat, 110 m² 2. kat, 20 m² çatı katı ve 40 m² bodrum kat olmak üzere toplamda 390 m²'dir. İncelenen örneğin kapalı hacim müşteri kapasitesi 400 kişidir. (Resim 4.2.)

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, sokak üstünde, çarşı içerisinde bulunmaktadır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. Kaldırım; masa oturma için kullanılmakta ve yaya sirkülasyonu olumsuz etkilenmektedir. (Resim 4.3.)

İncelenen örnek tarihi bir yapıdır. Mekan, 100 yıldır ızgara et restoranı işlevi ile hizmet vermektedir. Yapı; bodrum, zemin, 1., 2. kat ve çatı katından oluşmaktadır. Yapılan tadilatlar, işletmeci tarafından yaptırılmıştır. Dönüştürme işlemi yapılırken, tarihi olması sebebiyle mevcuda yerleşilmeye çalışılmıştır. Buna rağmen, yapılan pvc eklemeler ve sokağı örten saçak strüktürü; yapının orijinal görüntüsünü kaybetmesine sebep olmuştur. (Resim 4.4.)

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, pişirme eylemi (mangal), zemin kat kotunda giriş kapısının karşısında sağ tarafta bulunmaktadır. Pişirme eylemi açıkta gerçekleşmektedir. Bodrum kotunda, mutfak yer almaktadır (Resim4.6.). Salata hazırlık, bulaşık eylemleri ve fırın bodrum katta yer almaktadır. (Resim 4.8.) Zemin katı bodrum kata bağlayan merdiven; iç kullanıcının çalışma alanı içerisinde ve döşeme seviyesinde güvenlik önlemi olmayan bir noktada konumlanmıştır. Ayrıca merdiven servis merdiveni olabilecek boyutlardan çok daha küçük olup, ergonomik değildir. (Resim 4.6.)

Zemin katta girişin karşısında yer alan lavabo ve tuvalet hoş görünmemektedir. Tamamen açıkta, merdiven boşluğuna yerleştirilen lavabolar merdivenden de algılanmaktadır. (Resim 4.7.)

Islak hacimlerin zemin ve çatı katında bulunması diğer katlarda oturan müşteriye uzak kalmasına sebep olmaktadır.

Donatı-Malzeme: Mekanda, masa oturumu ve ocakbaşı oturumu bulunmaktadır. (Resim 4.5.) Mekanın; 1. ve 2. katı da oturma amaçlı kullanılmaktadır. Mekanda yer alan niş şeklindeki girintiler depo olarak kullanılmakta; fakat açık olduğu için dağınık bir görüntü sergilemektedir.

Mutfakta bazı yerlerde kesim amacıyla ahşap satıh kullanılmıştır. Bu malzeme çürümeye elverişli ve pürüzlü yüzeyi ile kir tutmaya müsait olduğu için hijyenik olmadığı düşünülmektedir. (Resim 4.6.)

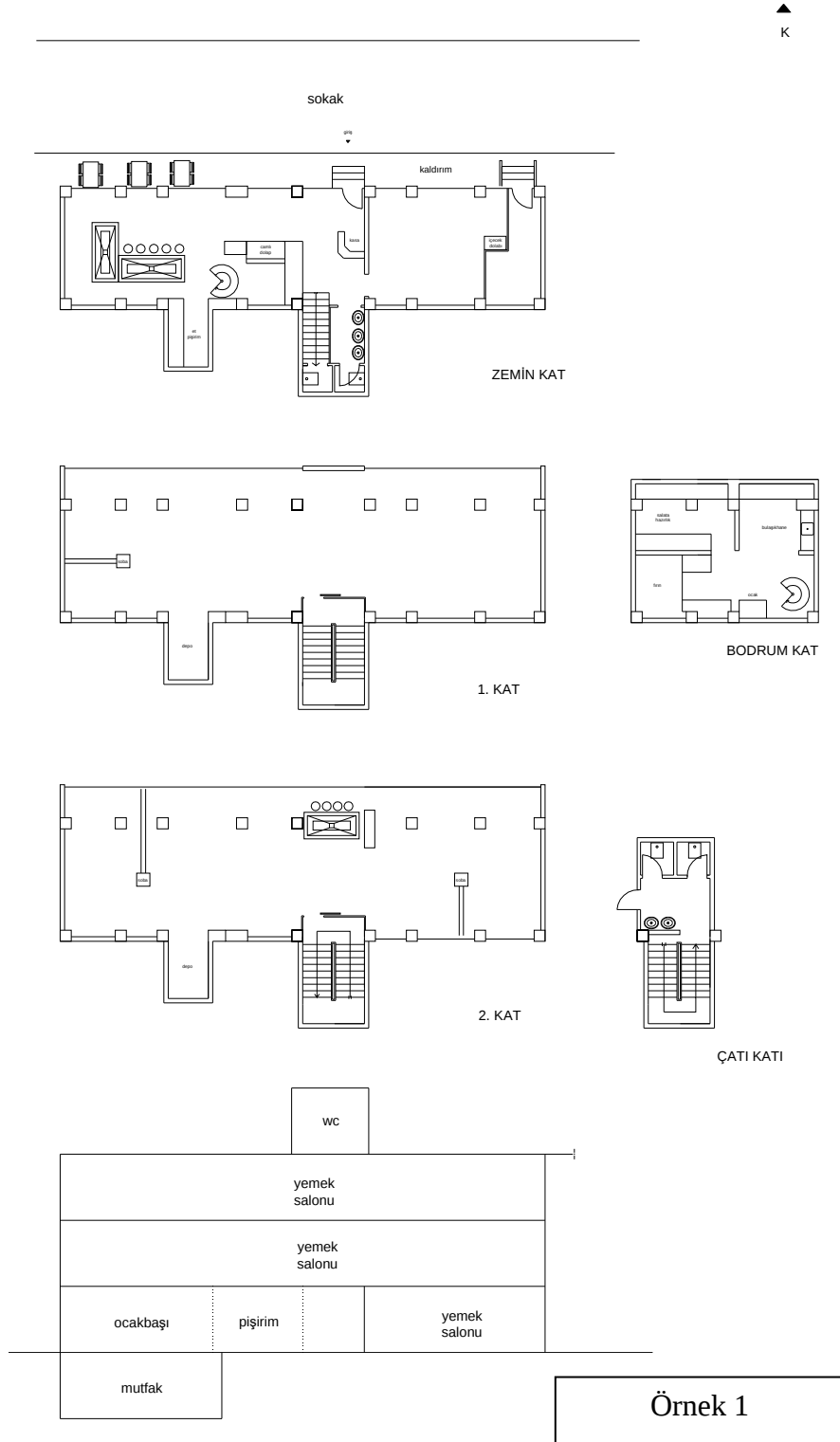
Yapı içerisinde, 4 adet tuvalet ve 5 adet lavabo bulunmaktadır. Islak hacimlerin sayısı, mekanın müşteri kapasitesi için yetersiz bulunmuştur.

Teknik Donanım: Mekanda, pişirme eyleminin açıkta gerçekleşmesi ve havalandırma sistemi olmaması, mekanın et kokmasına ve rahatsız edici bir ortam oluşmasına sebep olmaktadır.

Mekanlar borulu soba ile ısıtılmaktadır. (Resim 4.5.)

İşletmeci tarafından görülen eksiklikler: Çocuk oyun alanı, iç mekan tasarımı.

Şekil 4.1.'de mekanın planı ve kesiti görülmektedir. Resim 4.8.'de yakın çevre görülmektedir.



Şekil 4.1. Örnek 1'in kat planları ve kesiti.



Resim 4.2. Örnek 1'in giriş cephesi.



Resim 4.3. Yapının girişinin olduğu sokak ve yakın çevre.



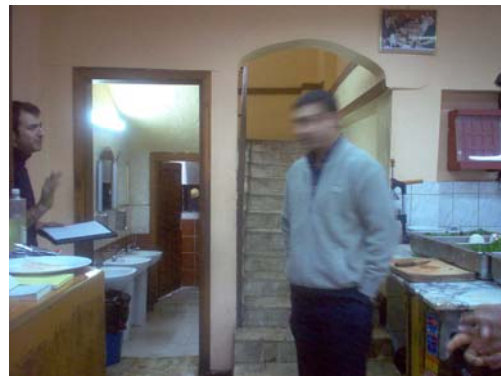
Resim 4.4. Mekanın zemin katından görünüşü.



Resim 4.5. Mekanın içinden görünüşü.



Resim 4.6. Yemek salonu ve mutfaktan görünüşü.



Resim 4.7. Giriş kapısının karşısında bulunan tuvalet lavaboları.





Resim 4.8. Bodrum katta bulunan fırın.



Resim 4.9. Mekanın çatısından çekilmiş, yakın çevreyi gösteren fotoğraf.

4.5.2. II. Bölge

II. Bölge, 1950 ile 1980 yılları arası gelişen konut dokusu ağırlıklı alanı kapsar. Kent, gelişimini ana arterler yoluyla kuzeye doğru genişleyerek yapmıştır. Tarihi çekirdekten farklı olarak kentsel alan altyapı ve donatımları ile birlikte düşünülen konut alanları ve taşıt trafiğine uygun genişlikte sokaklar ile farklı bir dokuya sahiptir. Ayrıca kentsel biçimlenmede aksa dayalı düzenlemeler yapılmış ve parseller daha geniş tutulmuştur.

Bölge, tarihi doku ile yeni Adana olarak adlandırılan alan arasında geçiş niteliği taşımaktadır. Özellikle Atatürk Caddesi, Gazipaşa Bulvarı, Kasım Gülek köprüsü, Baraj Yolu Caddesi taşıt trafiğinin yoğun olduğu geçiş arterleridir.

Binalar geneline baktığımızda ortalama 20-30 yıllık çok katlı apartman yapılarıdır. Yoğunlukla yapıların zemin katları ve asma katlarında ticari amaçlı dükkanlar bulunmaktadır. Yapıların genelinde duvar ile ayrılmış bahçe ya da özel otopark bulunmamaktadır. Apartman sınırından direk kaldırım başlamaktadır.

Özellikle Reşatbey, Cemalpaşa ve Kurtuluş Mahalleri'nde alışveriş amaçlı dükkanlar, bürolar ve ticari amaçlı yeme-içme birimleri yoğunluktadır. Bu mahalleler dışında geçiş niteliği taşıyan taşıt arterinin parçasını oluşturan Baraj Yolu Caddesi ve devamı niteliğindeki Bülent Angın Bulvarı ile bu artere yakın yerler ticari amaçlı dükkanlar, bürolar ve yeme içme mekanları açısından tercih edilen alanlardır.

4.5.2.1. Örnek 2

Genel Tanımlama: Örnek 2, Adana' da Çınarlı Mahallesi Atilla Altı Kat Köprüsü civarında prefabrike tek katlı bir yapıda konumlanmıştır. Yüz ölçümü ortalama; 135 m² olup; bunun 90 m²'sini pişirim ve oturma, 4 m²'si tuvalet ve 41 m²'sini ise depo, bulaşıkhanesi ve sirkülasyon alanları oluşturmaktadır. (Resim 4.10.) İncelenen örneğin müşteri kapasitesi 48 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, çarşı içerisinde bulunmaktadır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı

bulunmamaktadır. Kaldırım; masa oturumu için kullanılmakta ve yaya sirkülasyonu olumsuz etkilenmektedir.

İncelenen örnek, zemin kat kotunda konumlanmıştır. Geçmişte ticari amaçlı bir mekan olarak kullanılırken, yapılan tadilatlar ile ızgara et restoranına dönüştürülmeye çalışılmıştır. Mekan, 4 yıldır bu amaç ile işletilmektedir. Düzenleme, işletme sahibi tarafından yaptırılmıştır. Tadilat; ince yapıda, boya yapılarak gerçekleştirilmiştir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, pişirme eylemi giriş kapısının yan tarafında, açıkta yapılmaktadır. (Resim 4.12) Bulaşıkhanesi ve depo gibi mekanlar, pişirme eylem alanına uzak kalmaktadır. Mekanlar arası ilişki oturma alanından gerçekleştirilmektedir. Bu durum fonksiyonlarda kopukluk olmasına sebep olmaktadır.

Mekan oluşumu incelendiğinde, personele ve mutfaka ait mekanların yetersiz olduğu saptanmıştır.

Mekana ait otopark ve çocuk oyun alanı bulunmamaktadır.

Donatı-Malzeme: Mekanda, masa oturumu kullanılmaktadır. (Resim 4.11.)

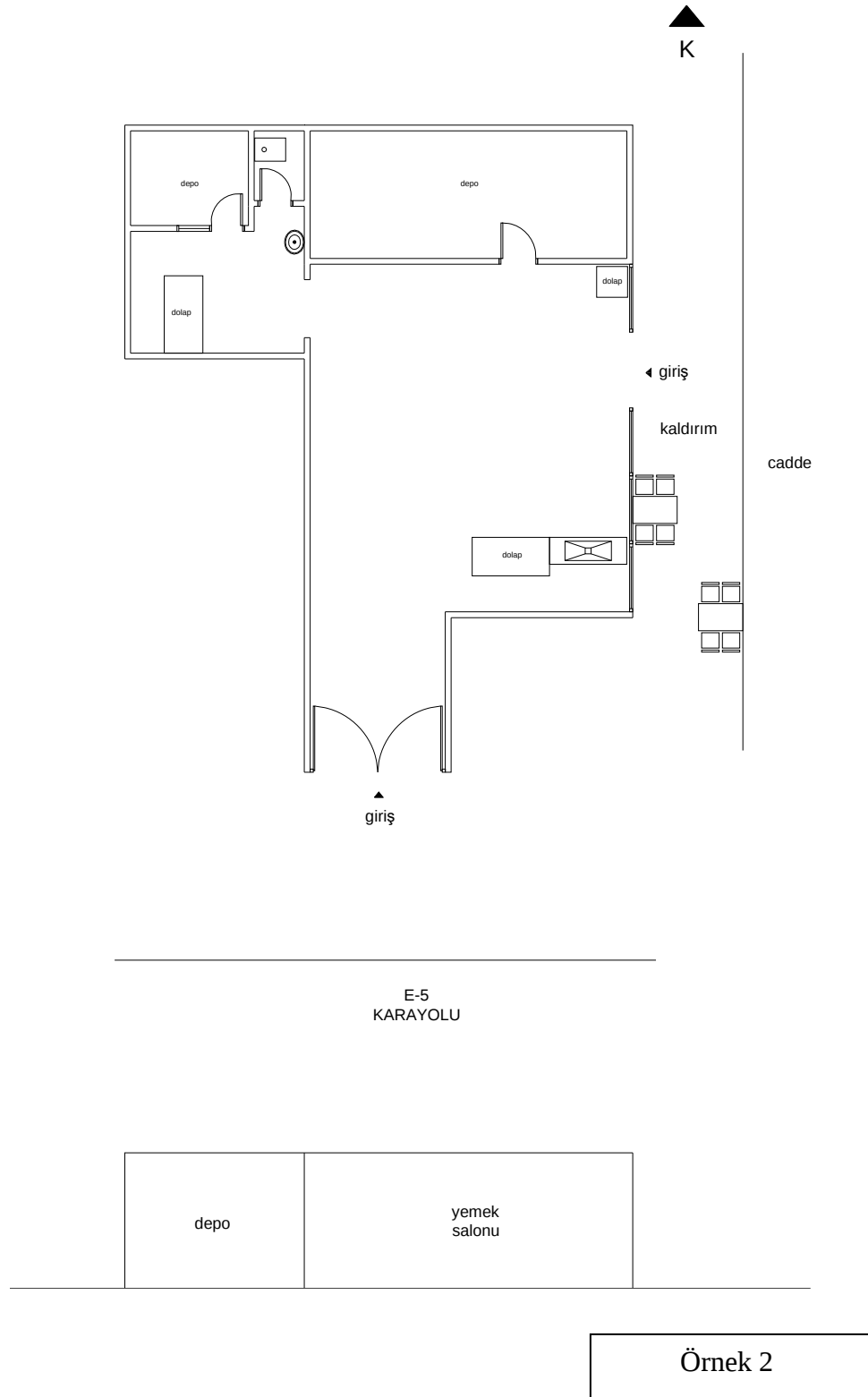
Mekanda bulunan tuvalet ve lavabo adedinin, müşteri kapasite için yeterli olmadığı düşünülmektedir. Mutfak ekipmanlarında doğal taş kullanılmıştır. Mutfak hacminde duvarlar boyadır. Kullanım kolaylığı ve hijyen açısından, ıslak hacimlerde, duvar ve döşemenin, seramik kaplama olması gerekmektedir.

Mekanda bir adet tuvalet ve lavabo bulunmaktadır (Resim 4.13.). Tuvalet ve lavabonun sayısının yetersiz olduğu gözlenmiştir. Ayrıca tuvaletlerde bay-bayan ayrımı yapılması ticari amaçlı yeme içme mekanlarında dikkat edilmesi gereken bir unsurdur. İncelenen mekan, genel olarak bakımsız ve kirli bir görüntüye sahiptir. Kullanılan malzemelerin ve donatıların eski olduğu gözlenmiştir. (Resim 4.14.)

Teknik Donanım: Havalandırma sistemi olmaması mekanın, et kokmasına sebep olmaktadır.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Herhangi bir eksiklik olduğu düşünülmemektedir.

Şekil 4.2.'de Örnek 2'nin plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.2. Örnek 2 plan ve kesiti.



Resim 4.10. Örnek 2'nin giriş cephesi.



Resim 4.11. Mekanın içinden genel görünüş.



Resim 4.12. Açık pişirim alanı ve masa oturumu.



Resim 4.13. Lavabo ve tuvaletten genel görünüş.

4.5.2.2. Örnek 3

Genel Tanımlama: Örnek 3, Adana'nın Çınarlı Mahallesi, Ziyapaşa Bulvarı üstünde betonarme bir apartman bloğunun zemin katında konumlanmıştır. Ortalama yüz ölçümü, 110 m² olup; bunun 20 m²'si mutfak, 6 m²'si tuvalet ve 72 m² oturma amaçlı, 12 m²'si sirkülasyon alanı olarak kullanılmaktadır. Kapalı hacim müşteri kapasitesi 54 kişidir. (Resim 4.14)

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. Kaldırım; masa oturumu için kullanılmakta ve yaya sirkülasyonu olumsuz etkilenmektedir.

İncelenen örnek, bir apartmanın zemin kat kotunda konumlanmıştır. Eskiden ticari amaçlı bir dükkan olarak kullanılmakta olan mekana, yapılan tadilat ile ızgara et restoranı işlevi kazandırılmıştır. Bölücü duvarlar, boya ve asma tavan yapılmıştır. Yapılan tadilatlar, işletmeci tarafından yaptırılmıştır. İncelenen örnek, 12 yıldır ızgara et restoranı işlevi ile hizmet vermektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, mutfak eylemleri tek hacimde ve kapalı olarak çözümlenmiştir. Personele ait eylemler ve depo, mal alımı ve tartı odası, çöp odası gibi hizmet mekanları, mutfak içerisinde çözümlenmiştir. Mutfak gibi hijyenin önemli olduğu bir hacimde, bütün eylemlerin çözümlenmesinin planlama kararları açısından uygun olmadığı düşünülmektedir.

İncelenen örnekte, tuvalet hacmi basamak (iki rıht) ile lavabo hacminden yükseltilmiştir. Söz konusu basamaklar; ıslak hacimlerin kapı ağızlarında bulunmaktadır. Kullanıcının düşme tehlikesi olabileceği ve kullanım açısından kapı ağzında basamak uygulamasının uygun olmadığı düşünülmektedir. (Resim 4.16.)

Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte; masa oturumu kullanılmıştır. (Resim 4.15)

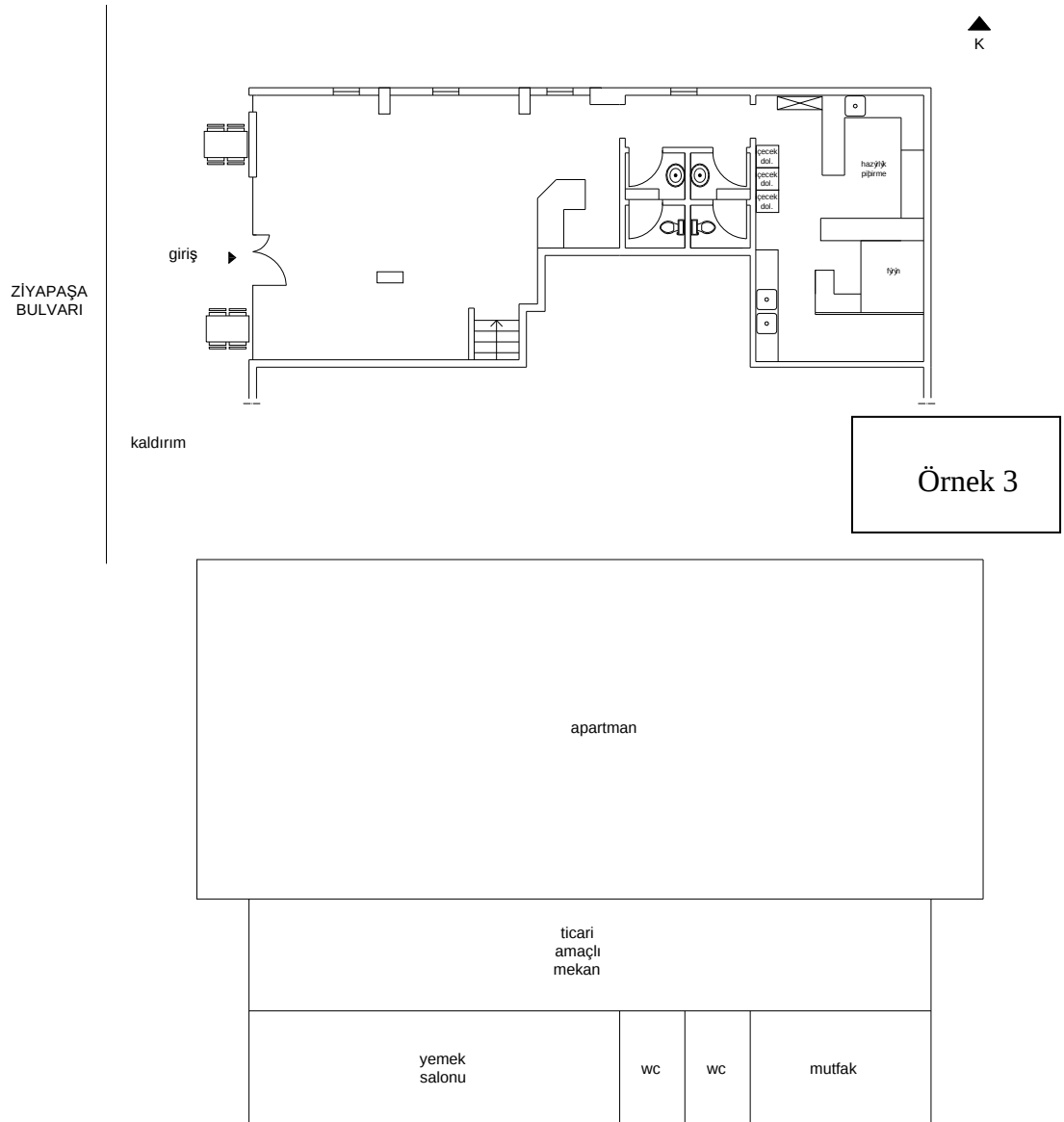
Mekanda, 1 bay ve 1 bayan olmak üzere; 2 adet lavabo ve tuvalet bulunmaktadır.

Mutfak hacminde; mangal ve fırın bulunmaktadır. Malzeme olarak; dolaplarda laminant kaplama ve pvc, tezgahta ise doğal taş (mermer) kullanılmıştır. Seramik kaplama yarıya kadar yapılmıştır.

Teknik Donanım: Mekanın ısıtma ve soğutma işlemi, klima ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmamaktadır. Mutfakta baca tesisatı bulunmamaktadır. Mutfaktan çıkan boru; cephede görüntüyü bozmaktadır. (Resim 4.17.)

İşletmesi Tarafından Görülen Eksiklikler: Otopark.

Şekil 4.3.'te mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.3. Örnek 3'ün plan ve kesiti.



Resim 4.14. Mekanın giriş cephesinden genel görünüş.



Resim 4.15. Mekanın içinden genel görünüş.



Resim 4.16. Mekanın tuvalet – lavabosundan genel görünüş.



Resim 4.17. Bacanın cephede oluşturduğu görüntü.

4.5.2.3. Örnek 4

Genel Tanımlama: Mekan, Adana’ da Reşatbey Mahallesi Cumhuriyet Caddesi üstünde betonarme bir yapının zemin katında bulunmaktadır. Yüzölçümü ortalama, 220 m² dir. Bunun, 145 m²’si oturma amaçlı, 5 m²’si tuvalet, 70 m²’si ise mutfak, depo ve sirkülasyon amaçlı kullanılmaktadır. Müşteri kapasitesi, 100 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. Kaldırım; masa oturumu için kullanılmakta ve yaya sirkülasyonu olumsuz etkilenmektedir.

Yapının 1. ve 2. katları konut olarak kullanılmaktadır. İncelenen örnek, 20 yıldır mevcut işlevi ile hizmet vermektedir. Tadilatlar, işletmeci tarafından yaptırılmıştır. Önceden dükkan olarak kullanılan mekan, yapılan tadilatlarla restorana dönüştürülmüştür. Boya, asma tavan, döşeme, fırın, tuvaletler ve mutfak yapılmıştır.

Mekan Örgütlenmesi: Mekanın girişinde, batıda ocakbaşı, doğu da ise döner için pişirim alanı bulunmaktadır. Mekanın girişinde sağ ve sol alanın doldurulması koridor etkisi yaratmıştır. Fırın da dahil olmak üzere bütün pişirim eylemleri açıkta, müşterinin gözü önünde gerçekleşmektedir. Fırının arka tarafı, hazırlık, yıkama ve bulaşık için kullanılmaktadır (Resim 4.20.). Mutfak hacmi aynı zamanda soyunma giyinme ve depo amaçlı da kullanılmaktadır. Çalışanlar kıyafetlerini duvara asmakta ve içeri motosiklet koymaktadırlar (Resim 4.21.). Servis çıkışı bulunan mekanın; dışardan kullanılan küçük bir deposu bulunmaktadır. İncelenen örnekte; gereken hacimlerin bulunmadığı saptanmıştır.

Tuvalet hacimlerinin, kapılarının direk oturma alanına açılmasının, koku çıkışı ya da istenmeyen görüntülerin oluşabilmesi sebebiyle uygun olmadığı düşünülmektedir.

Mekanda otopark ve çocuk oyun alanı bulunmamaktadır.

Donatı-Malzeme: Mekanda, masa oturumu kullanılmaktadır. (Resim 4.20)

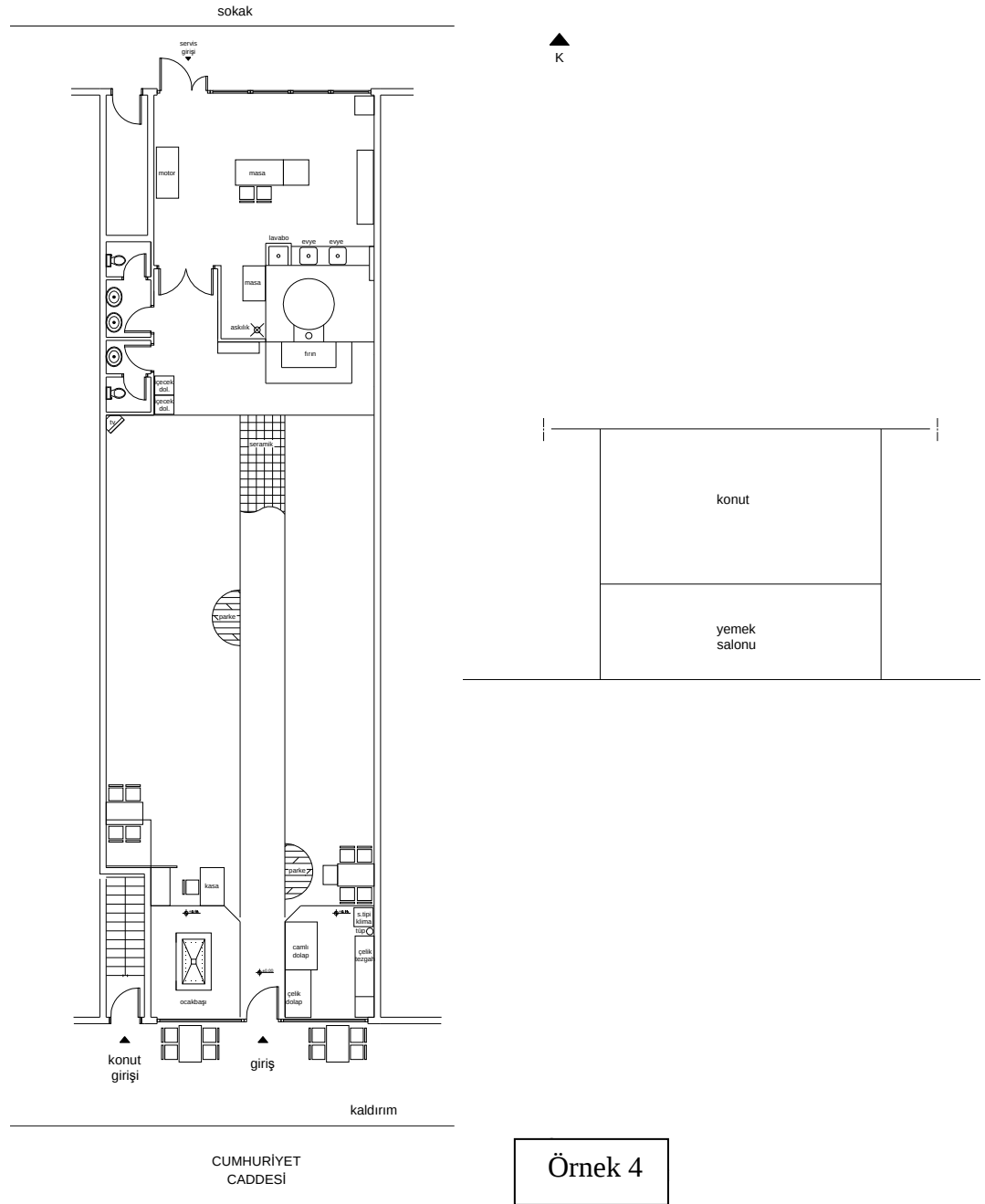
İncelenen örnekte; 1 bay 1 bayan olmak üzere iki adet tuvalet ve 1 bay, 2 bayan olmak üzere 3 adet lavabo bulunmaktadır.

Mutfakta; yeterli tezgah olmaması sebebi ile ortaya konulan masa da hem hazırlık işlemi gerçekleştirilmekte hem de çalışanlar yemek yemektedirler. Çelik tezgah ya da evye bulunmamaktadır. Duvarlar, yarıya kadar seramik kaplıdır.

Teknik Donanım: İncelenen örnekte, mekan, salon tipi klimalarla ısıtılıp soğutulmaktadır. Herhangi bir havalandırma sistemi olmaması, mekanın et kokmasına sebep olmuştur. Apartmanın tesisat bacası kullanılmadığı için borular yapının cephesinden gitmektedir. Bu durum, cepheyi olumsuz etkilemektedir. (Resim 4.18.)

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Uzman danışmanlığında, amaca uygun, mimari planlama ve iç mekan tasarımı.

Şekil 4.4.'te mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.4. Örnek 4'ün planı ve kesiti.



Resim 4.18. Örnek 4'ün giriş cephesi.



Resim 4.19. Mekanın mutfağından genel görünüş.



Resim 4.20. Mekanın içinden genel görünüş.

4.5.2.4. Örnek 5

Genel Tanımlama: Örnek 5, Adana’ da Reşatbey Mahallesi’ nde betonarme bir apartman bloğunun zemin katında konumlanmaktadır. (Resim 4.23.) Mekan, ortalama 260 m²’dir. Bunun; 10 m²’si tuvalet ve lavabo, 95 m²’si mutfak ve sirkülasyon, 160 m²’si ise yemek salonu olarak kullanılmaktadır. Müşteri kapasitesi 80 kişidir. (Resim 4.21.)

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, sokak üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır.

Örnek 5, bir apartman bloğunun zemin katında konumlanmıştır. Mekan, 15 yıldır ızgara et restoranı olarak hizmet vermektedir. Düzenleme mimar tarafından yapılmıştır. Düzenleme; cephe, boya, seramik kaplama, mutfak, fırın, lavabo ve tuvaletler, tavan üzerinde yapılmıştır.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, mutfak eylemlerinin tamamı kapalı ve tek bir hacimde gerçekleştirilmektedir. Mutfak, yemek bölümünden pvc paravan ile ayrılmıştır. (Resim4.22.)

Mekanda, bayanlara ait ıslak hacimler direk yemek salonuna açılmakta; bu da hoş görünmemektedir. (Resim 4.23.) Ayrıca erkek müşterilerin kullandığı tuvalet ve lavabolara ise mutfak olarak belirlenen hacimden geçilmektedir. Ocakbaşı bölümü mutfağın içinde yer almaktadır. Mutfaktaki koku müşteriye rahatsız edebilecek düzeydedir. Ayrıca mutfak gibi hijyenin önemli olduğu bir mekana, sokaktan gelen müşterinin girmesinin uygun olmadığı düşünülmektedir.

Personele ait mekanlar, depo, mal alımı, çöp odası gibi mekanlar düşünülmemiştir.

Mekanın geneline bakıldığında; mekan örgütlenmesinde eksiklikler ve sorunlar saptanmıştır.

Donatı-Malzeme: Mekanda; masa ve ocakbaşı oturumu bulunmaktadır. İncelenen örnekte, 1 adet erkek ve 1 adet bayan tuvaleti bulunmaktadır. Bunların dışında, 1 adet bayan ve 4 adet erkek lavabosu bulunmaktadır. Bayanlar için olan tuvalet ve lavabonun sayısının yetersiz olduğu düşünülmektedir.

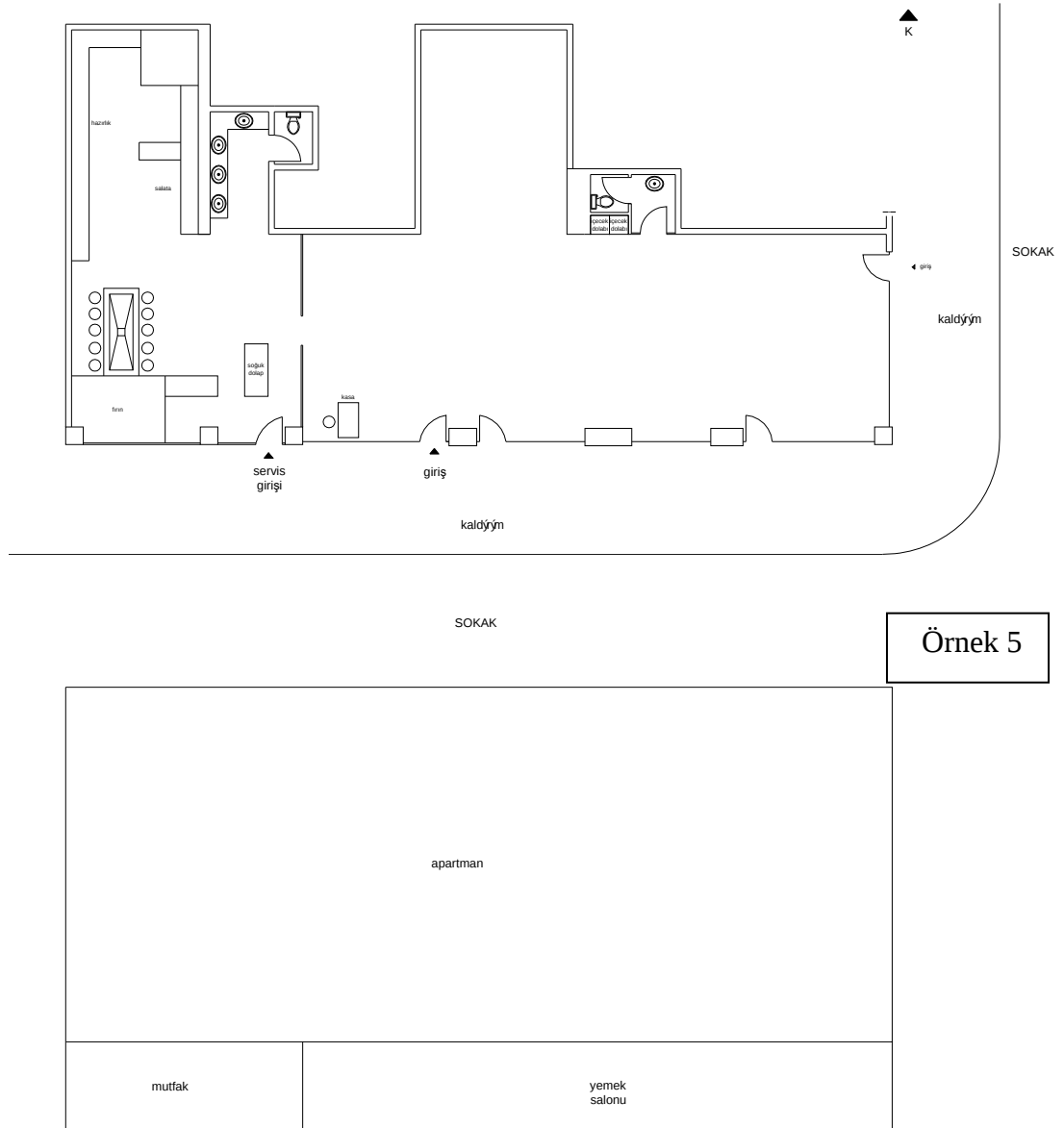
Yemek salonunun duvarları kolay temizlenebilmesi düşüncesiyle yarıya kadar seramik kaplanmıştır. Bu durum restoran özelliğinin kaybolmasına sebep olmaktadır.

Mutfak hacminde; tezgahların bir bölümünde doğal taş (mermer) kullanılmıştır. Tezgahlar yetersiz kaldığı için masalar tezgah olarak kullanılmaktadır. Duvarlar; yarıya kadar seramik kaplamadır.

Teknik Donanım: İncelenen örnekte; ısıtma ve soğutma klima ile gerçekleştirilmektedir. Havalandırma bulunmamaktadır. Baca tesisatı olarak mevcutta bulunan apartman bacası kullanılmaktadır.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Çocuk oyun alanı, otopark, 2. fırın, daha büyük mutfak hacmi.

Şekil 4.5.'te mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.5. Örnek 5'in plan ve kesiti.



Resim 4.21. Örnek 5'in cephesi.



Resim 4.22. Mekanın içinden genel görünüş.



Resim 4.23. Tuvalet ve mutfaktan görünüş.

4.5.2.5. Örnek 6

Genel Tanımlama: Örnek 6, Reşatbey Mahallesi'nde Sanatçılar parkına açılan ara sokakta bulunmaktadır. Tabla tipi satış birimine örnektir. (Resim 4.24.)

Yakın Çevre: İncelenen örnek, sokak üstünde, seyyar bir birimdir. Birimin bulunduğu sokak, park ile sonlanmaktadır.

Mekan Örgütlenmesi: Ortalama 100-150 cm boyutlarında ahşap tabla üstünde, gölgelikli mobil bir birimdir. Paket servis ve dürüm ağırlıklı hizmet vermektedir.

Donatı-Malzeme: Tablanın yanında bulunan masa ve tabure oturmak isteyen müşteriler için düşünülmüştür.(Resim 4.24.)

Etler günlük alınıp buzlukta muhafaza edilmektedir. Tezgah üstünde bulunan ahşap tabla et ve sebze kesmek için kullanılmaktadır. Yıkama için gerekli su ihtiyacı parkta bulunan çeşmeden karşılanmaktadır. (Resim 4.25.)

Adana kebabı; açık ortamda yetersiz malzeme ve ekipmanla hazırlanmakta, bu da hijyenik olmayan, sağlık açısından tehlikeli durumlar ortaya çıkarmaktadır.



Resim 4.24. Örnek 6.



Resim 4.25. Örnek 6'nın yan görünüşü.

4.5.2.6. Örnek 7

Genel Tanımlama: Mekan, Adana'nın Kurtuluş Mahallesi'nde betonarme bir apartman bloğunun zemin ve birinci kat kotunda konumlanmıştır. (Resim 4.26.) Yüzölçümü ortalama; 360 m² zemin kat ve 470 m² birinci kat olmak üzere; 830 m²'dir. Bunun, 475 m² si oturma, 45 m²'sini tuvalet, 120 m²'sini mutfak ve yardımcı mekanlar, 190 m²'sini ise büro, depolar ve sirkülasyon alanları oluşturmaktadır. Müşteri kapasitesi; 250 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, sokak üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturum alanı bulunmamaktadır.

Örnek 7, apartman bloğu altında, zemin ve asma kat kotlarında konumlanmıştır. Mekan, 15 yıldır ızgara et restoranı olarak hizmet vermektedir. Dönüştürme işlemi yapılırken, mimardan yardım alınmıştır. Mekanda, tadilat amacıyla, duvar yıkımı ve örümü, cephe kaplaması, boya, asma tavan, duvar kağıdı, duvar yapımı, ıslak hacimler ve tuvalet lavabolar yapılmıştır. İncelenen örnek, tamamen yeniden tasarlanmıştır.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, mutfak eylemlerinin tamamı kapalı ve tek bir hacimde gerçekleşmektedir. Mutfak ve tuvalet, lavabolar zemin katta çözümlenmiştir. Üst katta yemek salonu ve işletmeciye ait ofis bulunmaktadır. Zemin kattaki mutfak ile üst kattaki yemek salonu arasında yemek servisi, monşarj ya da servis merdiveni olmadığı için müşterinin kullandığı merdivenden yapılmaktadır. Bu durum, sirkülasyonda sorun yaratmaktadır. Ayrıca zemin katta bulunan tuvalet lavaboların üst katta bulunan müşteriye uzak kaldığı gözlenmiştir.

Donatı-Malzeme: Mekanın zemin katında masa ve ocakbaşı oturumu bulunmaktadır. Zemin katın duvarlarında, mekanda yemek yerken çekilen insanların fotoğrafları bulunmaktadır. Mekanda bulunan sağır duvarlar ve kolonlar tamamen masa hizasından başlayarak bu fotoğraflarla kaplıdır. Bu, mekana ait karakteristik bir özellik haline gelmiştir.

Mekanın, üst katında ise zemin kattan daha farklı bir mimari tarz bulunmaktadır, ayrıca kullanılan malzemeler ve tefriş elemanlarının da daha yeni

olduğu gözlenmiştir. Zemin kat ile birinci kat arasında mimari dil birliği bulunmamaktadır (Resim 4.27.). Birinci katta masa oturumu dışında, koltuk oturumu ve bar oturumları da bulunmaktadır.

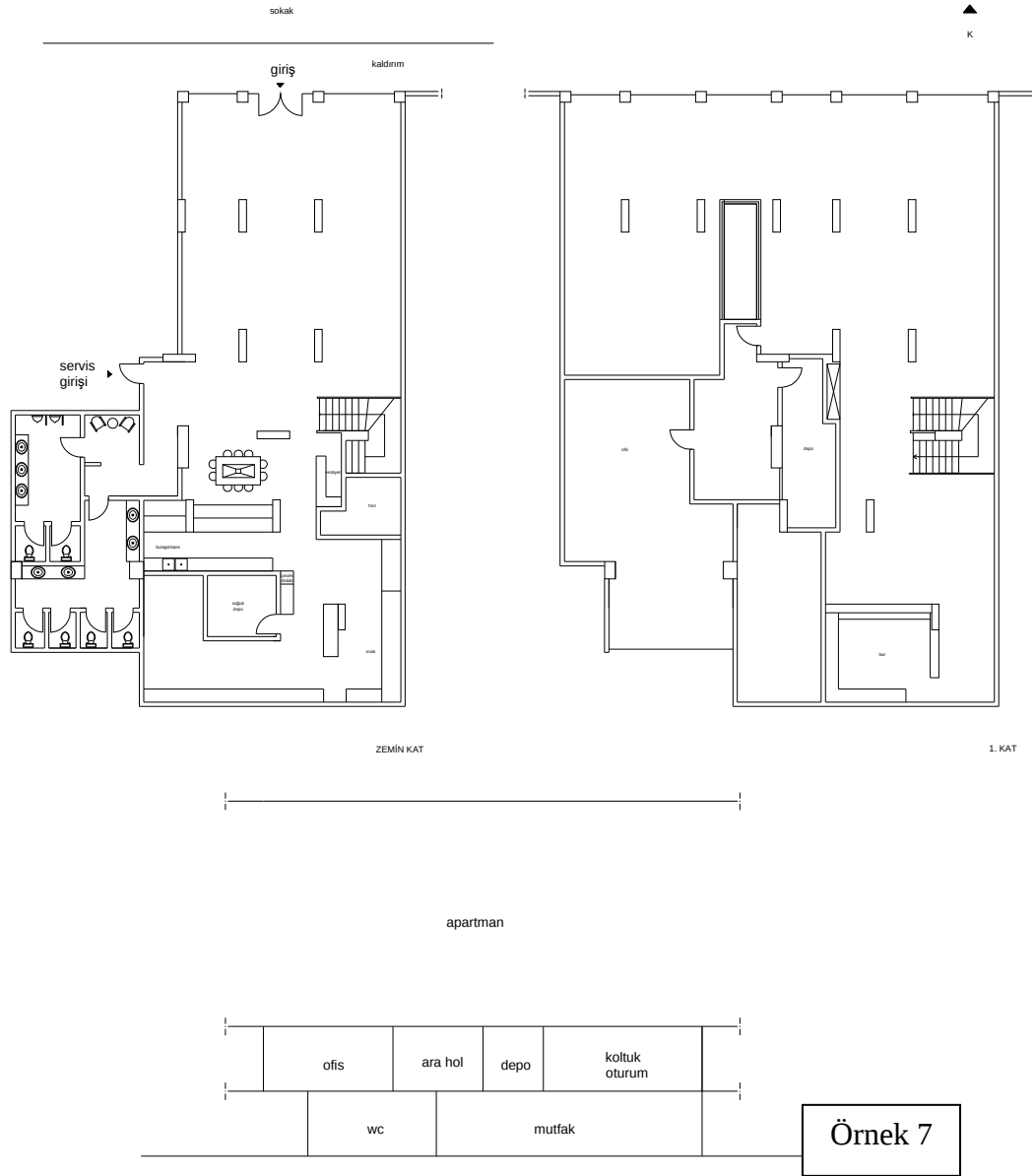
İncelenen örnekte, erkek müşteriler için; 2 adet pisuvar, 2 adet tuvalet ve 3 adet lavabo bulunmaktadır. Bayan müşteriler için ise, 4 adet tuvalet ve 4 adet lavabo bulunmaktadır.

Mutfak hacminde çelik mutfak ekipmanları kullanılmıştır. Duvarlar tavana kadar seramik kaplıdır.

Teknik Donanım: İncelenen örnek, klima ile ısıtılıp soğutulmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Mutfakta, apartmanın baca tesisatı kullanılmaktadır.

İşletmesi Tarafından Görülen Eksiklikler: Otopark, çocuk oyun alanı.

Şekil 4.6.'da mekanın plan ve kesiti verilmiştir.



Şekil 4.6. Örnek 7'nin planı ve kesiti.



Resim 4.26. Örnek 7'nin giriş cephesi.



Resim 4.27. Mekanın zemin ve birinci katından görünüşü.

4.5.2.7. Örnek 8

Genel Tanımlama: Örnek 8, Kurtuluş Mahallesi'inde betonarme bir apartmanın zemin katındadır. (Resim 4.28.)Yüzölçümü ortalama; 400 m²'dir. Bunun, 300 m²'si oturma amaçlı kullanılırken, 15 m²'sini tuvalet, 85 m²'sini ise mutfak ve sirkülasyon alanları oluşturmaktadır. Müşteri kapasitesi 120 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelen örnek, sokak üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır.

Betonarme bir apartmanın zemin katında konumlanan örnek, 3 yıldır ızgara et restoranı işlevi ile hizmet vermektedir. Düzenlemeyi işletme sahibi gerçekleştirmiştir. Mekan, dükkan işlevinden restoran haline dönüştürülmüştür. Oturma kapasitesini maksimumda tutmak amacıyla kaldırımın bir bölümüne ahşap malzemeye saçak yapılmıştır ve plastik esaslı şeffaf bir malzemeye yan duvarlar oluşturulmuştur. Batı ve kuzey cephesinde bu uygulama mevcuttur. Mekanın batı cephesinde, kaldırım bu uygulama ile işgal edilmektedir.

Mekan Örgütlenmesi: Mekanda mutfak eylemleri tamamen kapalı, 2 ayrı hacimde çözümlenmiştir. Hacimlerden birinde hazırlık ve pişirme, diğer hacimde ise bulaşık eylemleri çözümlenmiştir. Bu mekanların, bağlantısı ancak yemek salonundan geçilerek yapılmaktadır. Bununla beraber personel, mal alımı ya da depo gibi mekanlar düşünülmemiştir. İncelenen örnekte, servis girişi bulunmaktadır.

Islak hacimler, tampon bölge uygulaması ile yemek salonundan ayrılmıştır.

Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, masa oturumu ve ocakbaşı oturumu uygulanmıştır. (Resim 4.30., Resim 4.31.)

Örnekte, bayanlar için 1 adet lavabo ve tuvalet, erkek müşteriler için ise 2 adet lavabo, 1 adet tuvalet ve 1 adet pisuvar bulunmaktadır.

Mutfakta; raflar ve kesim tahtası ahşap malzemedir ve bu malzemelerin ıslak hacim niteliği olan yerlerde kullanılmasının uygun olmadığı düşünülmektedir. Duvarlar, tavana kadar seramik kaplamadır.

Teknik Donanım: Mekan içi ısıtma ve soğutma klimalar ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Apartmanın baca tesisatı kullanılmamaktadır. Bu sebeple mutfaktan çıkan boru apartmanın cephesinde geçmektedir. (Resim 4.29.)

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Çocuk oyun alanı, amaca uygun tasarlanmış mekanlar.

Şekil 4.7.'de mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Resim 4.28. Örnek 8'in giriş cephesi.



Resim 4.29. Mekanın mutfağından çıkan bacanın cephedeki duruşu.



Resim 4.30. Mekanın terasından ve mutfağından görünüş.



Resim 4.31. Ocakbaşı oturumu.

4.5.2.8. Örnek 9

Genel Tanımlama: Mekan, Adana’ da Cemalpaşa Mahallesi Toros Caddesi üstünde betonarme bir apartman bloğunun zemin ve bodrum katında konumlanmıştır. (Resim 4.32.) Ortalama yüz ölçümü; 200 m²’dir. Bunun; 80 m²’si yemek salonu, 15 m²’si tuvalet, 105 m²’si ise mutfak, personele ait mekanlar ve sirkülasyon alanlarıdır. Müşteri kapasitesi, 120 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturum

alanı bulunmamaktadır. Kaldırım; masa oturumu için kullanılmakta ve yaya sirkülasyonu olumsuz etkilenmektedir.

İncelenen örnek, apartman bloğunun zemin ve bodrum katında konumlanmıştır. Mekan, 12 yıldır ızgara et restoranı işlevi ile hizmet vermektedir. Düzenleme, işletmeci tarafından yapılmıştır. Dükkan, olan mekan restorana dönüştürülmüştür. Yemek alanını büyütmek amacı ile ahşap çıkma yapılmıştır.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, mutfak eylemlerinin tamamı, bodrum kat kotunda, kapalı, tek bir hacimde gerçekleşmektedir. Tuvalet ve personele ait mekanlar da bodrum katta çözümlenmiştir. Mekanda mal alımı, tartı, çöp odası, depo gibi hacimler bulunmamakta, bu işlevler mutfak içerisinde çözümlenmektedir. Ayrıca, personel soyunma giyinme odasına da mutfağın içinden geçilerek ulaşılmaktadır.

Donatı-Malzeme: Mekanın zemin katı tamamen masa oturumu amacıyla kullanılmaktadır (Resim 4.33.). Mekanın içkili olmasından dolayı, giriş kapısının karşısında, mini bir bar bulunmaktadır.

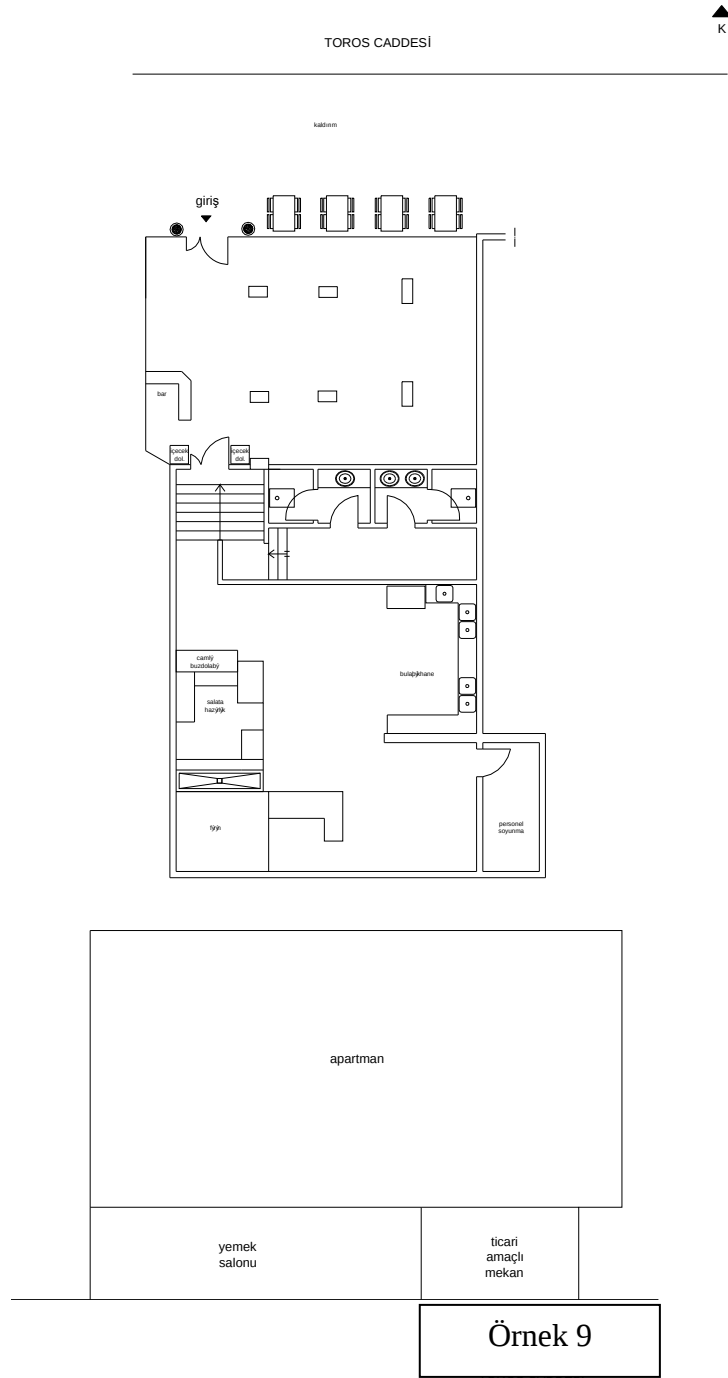
İncelenen örnekte, bayanlar için 2 adet lavabo ve 1 adet tuvalet, erkek müşteriler için ise 1 adet lavabo ve 1 adet tuvalet bulunmaktadır.

Örnek 9’da, mutfak hacminde çelik mutfak ekipmanları kullanılmıştır. Duvarlar, tavana kadar seramik kaplamadır.

Teknik Donanım: Mekan, klima ile ısıtılıp soğutulmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmamaktadır. Mutfaktan çıkan boru, baca tesisatı olmadığı için apartmanın cephesinden geçmektedir.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Çocuk oyun alanı, otopark, tuvalet kapasitesinin artırılması, mevcuttakinden daha büyük bir bar.

Şekil 4.8.’de mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.8. Örnek 9'un plan ve kesiti.



Resim 4.32. Mekanın giriş cephesi.



Resim 4.33. Mekanın yemek bölümünden ve mutfağından görünüş.

4.5.2.9. Örnek 10

Genel Tanımlama: Mekan, Kurtuluş Mahallesi'nde betonarme bir apartman bloğunun zemin ve bodrum kat kotunda konumlanmıştır (Resim 4.34.). Ortalama yüzölçümü, 180 m² dir. Bunun, 110 m² si oturma, 50 m² si mutfak ve 10 m² si ise tuvalet olarak kullanılmaktadır. Müşteri kapasitesi; 150 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelen örnek, sokak üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. Kaldırım oturma amaçlı kullanılmaktadır.

İncelenen örnek, zemin ve bodrum kat kotlarında konumlanmıştır. Mekan, 20 yıldır ızgara et restoranı işlevini sürdürmektedir. Düzenleme, işletme sahibi tarafından yaptırılmıştır. Yemek salonunun genişletilmesi amacıyla ahşap malzeme kullanılarak çıkma yapılmıştır. Dil birliği sağlanması için batı cephesinde kullanılan ahşap güney cephesinde de devam ettirilmiştir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, mutfak eylemlerinin tümü kapalı hacimde gerçekleşmektedir. Mutfak, zemin ve bodrum katta konumlanmıştır. Zemin kat kotunu bodrum kata bağlayan bir servis merdiveni bulunmaktadır.

Personele ait mekanlar, bulunmamaktadır. Ayrıca mal alımı ve depo gibi hacimler de düşünülmemiştir.

Islak hacimler, paravan ile yemek salonundan ayrılmıştır.

Donatı-Malzeme: Mekanda, masa oturumu kullanılmaktadır. (Resim 4.35) İncelenen örneğin, içkili olmasından dolayı, mekanda, içki standı bulunmaktadır.

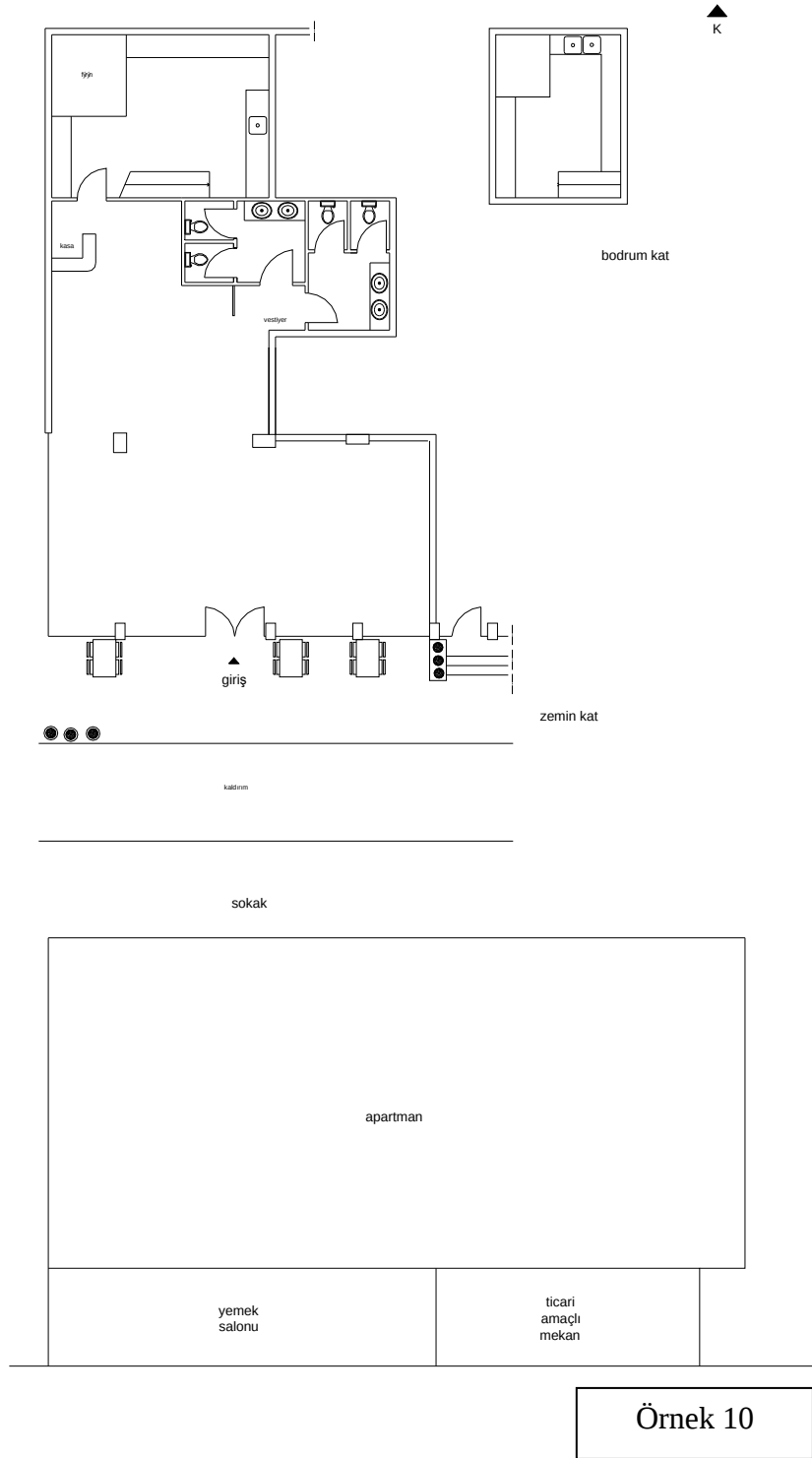
İncelenen örnekte; 2 adet bayan lavabo ve tuvaleti ve 2 adet de bay lavabo ve tuvaleti bulunmaktadır.

Mutfak tezgahlarında, doğal taş kullanılmıştır. Duvarlar, tavana kadar seramik kaplamadır.

Teknik Donanım: Mekanda, ısıtma ve soğutma salon tipi klima ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmamaktadır.

Mutfak hacminde, amaca uygun tasarlanmış baca tesisatı bulunmamaktadır.

Şekil 4.9.'da mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.9. Örnek 10'un plan ve kesiti.



Resim 4.34. Örnek 10'un giriş cephesi.



Resim 4.35. Mekanın yemek bölümü.

4.5.2.10. Örnek 11

Genel Tanımlama: Mekan, Adana’ da Cemalpaşa Mahallesi, Toros Caddesi üstünde betonarme bir apartmanın zemin katındadır. (Resim 4.36.) Mekan ortalama; 130 m² dir. Bunun, 35 m² si mutfak, 9 m² si tuvalet, 86 m² si ise oturma amaçlı kullanılmaktadır. Müşteri kapasitesi, 80 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. Kaldırım; masa oturumu için kullanılmakta ve yaya sirkülasyonu olumsuz etkilenmektedir.

Betonarme bir apartmanın zemin katında konumlanan örnek; 4 yıldır ızgara et restoranı olarak hizmet vermektedir. Düzenleme, işletmeci tarafından yaptırılmıştır. Dükkan işlevi olan mekan, restorana dönüştürülmüştür. Mutfak bölümü ahşap çıkma yapılarak genişletilmiştir. Cephede ve kullanılan tabelada herhangi bir tasarım kaygısı bulunmamaktadır.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, mutfak eylemlerinin tümü, kapalı, tek bir hacimde gerçekleşmektedir. Mutfak; ahşap bir paravan duvar ile ana mekandan ayrılmıştır. Mutfak için ahşaptan yapılan eke rağmen mekanın kısa kenar ayrıtı, yeterli olmamakta ve tefriş elemanlarının yerleşmesinden sonra sıkışık bir ortam oluşmaktadır. Mutfakta eylemler birbiri içine girmiş durumdadır. Hazırlık, pişirim ve bulaşık bölümü arasında belli bir hiyerarşi ve düzen bulunmamaktadır. Ayrıca personel için gerekli olan hacimler bulunmamaktadır. Personel soyunma ve giyinme işlemlerini mutfakta gerçekleştirmektedir. Personel kıyafetlerini, mutfak duvarına asmaktadır. Bununla beraber mal alımı ve tartı odası, depo gibi mekanlara da yer verilmemiştir.

Örnekte, girişin hemen karşısında paravan ile ayrılmış tuvaletler bulunmaktadır, yemek yenen mekanlarda tuvalet gibi hacimlerin göz önünde olmamasının müşteri memnuniyeti ve kullanım kolaylığı açısından daha uygun olacağı düşünülmektedir (Resim 4.37.).

Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, masa oturumu kullanılmıştır.

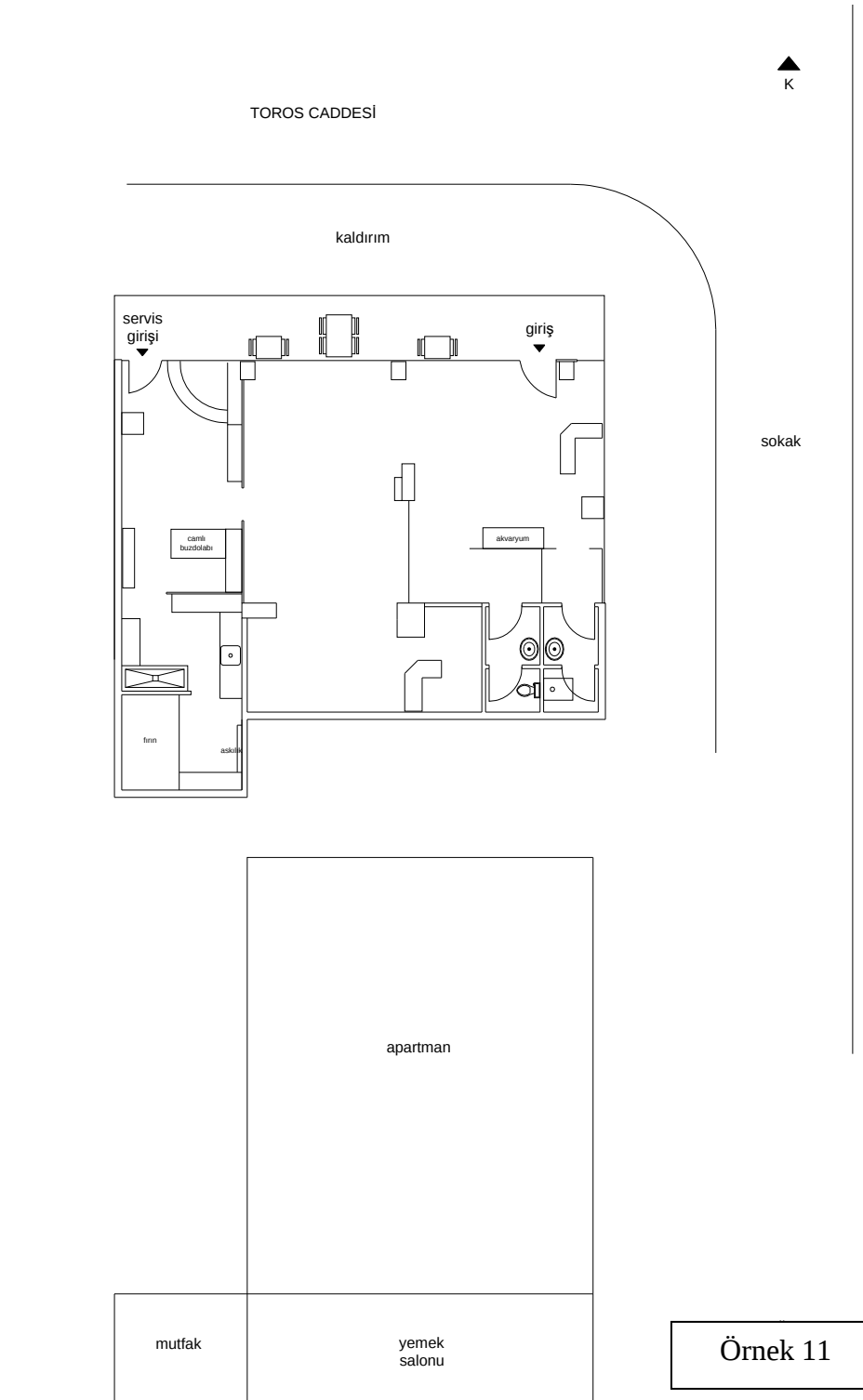
Mutfakta kullanılan tezgahların malzemesi doğal taştır (mermer). Dolaplarda ise pvc ve ahşap kullanılmıştır. Ahşap, çürümeye elverişli, pvc ise derzlerinden dolayı kir tutmaya müsait bir malzemedir. Bu sebeple, mutfak gibi hijyenin önemli olduğu ıslak hacimlerde kullanılması uygun değildir.

Mekanda, bay ve bayan için birer adet lavabo ve tuvalet bulunmaktadır.

Teknik Donanım: İncelenen örnekte, ısıtma ve soğutma klima ile gerçekleştirilmektedir. Havalandırma sistemi bulunmamaktadır. Havalandırma sistemi olmaması, mutfak içerisinde kokuya sebep olmaktadır. Mutfakta, baca tesisatı bulunmamaktadır. Baca borusu olarak da, su borusu kullanılmaktadır. İnsanların görebileceği noktada ise bu su borusu, kalın bir borunun içine girmekte ve apartman cephesine dayalı olarak yukarı çıkmaktadır. (Resim 4.38.)

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Çocuk oyun alanı, otopark.

Şekil 4.10.'da mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.10. Örnek 11'in plan ve kesiti.



Resim 4.36. Mekanın giriş cephesi.



Resim 4.37. Yemek salonu içinden görünüş.



Resim 4.38. Apartmanın cephesi ve cephe boyunca giden boru.

4.5.2.11. Örnek 12

Genel Tanımlama: Örnek 12; Adana’ da Mustafa Kemal Paşa Bulvarı üstünde, üst katı konut olarak kullanılan betonarme bir yapıdır. (Resim 4.39.) Ortalama yüz ölçümü 160 m²’dir. Müşteri kapasitesi; 30 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. Mekanın giriş cephesinin önüne, yapay çim halı serilerek, görsel anlamda kendilerine bir sınır çizdikleri gözlenmiştir. Bu şekilde, kaldırım; masa oturumu için kullanılmakta ve yaya sirkülasyonu olumsuz etkilenmektedir.

İncelenen örnek, iki katlı bir konut yapısıdır. Zemin ve birinci kat ızgara et restoranı işlevi ile hizmet vermektedir. İkinci kat ise konut olarak kullanılmaktadır. Yapı, konut işlevine sahipken, işletmeci tarafından restorana dönüştürülmüştür. Mekan, 6 yıldır bu amaçla kullanılmaktadır. Üst katta ve alt katta mekanlar oluşturulurken maliyetin düşük olması için pvc paravanlar ve cephede de pvc pencereler kullanılarak balkonlar mekana dahil edilmiştir. (Resim 4.41.)

Yapılan eklemeler ile yapının mimarisini olumsuz yönde etkilenmiştir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, etin hazırlanması ve pişirim eylemi, giriş kapısının yan tarafında, açık olarak gerçekleştirilmektedir. Pişirim alanı, vitrin uygulaması yapılarak dışarıdan da algılanabilecek şekilde konumlandırılmıştır.

Bulaşıkhaneye yapının güneyinde olup tuvalet ile aynı yerde ve girişleri yan yanadır. Kısacası tuvaleti kullanacak olan müşteri direk bulaşıkhaneyi görmektedir. Ayrıca açık pişirim alanı ile bulaşıkhaneye ya da üst kattaki depo arasındaki sirkülasyon müşterinin bulunduğu ortamdan ve aynı akstan gerçekleşmektedir. Eylemler arası kopukluk mekanlara da yansımaktadır. Bunun sonucu olarak yapının genelinde işlevsel ve mekansal kurgu da sorunlar gözlenmiştir.

Zemin kat ve 1. kat kotunda konumlanan tuvaletlerde cinsiyet ayrımı yapılmamıştır. Restoran yapılarında ıslak hacimlerin, cinsiyet göz önüne alınarak tasarlanmasının daha uygun olacağı düşünülmektedir.

İncelenen örnekte, tuvalet girişleri direk yemek salonundan olmakta, bu da hoş bir görüntü vermemektedir.

Donatı-Malzeme: Mekanda, masa oturumu kullanılmıştır.

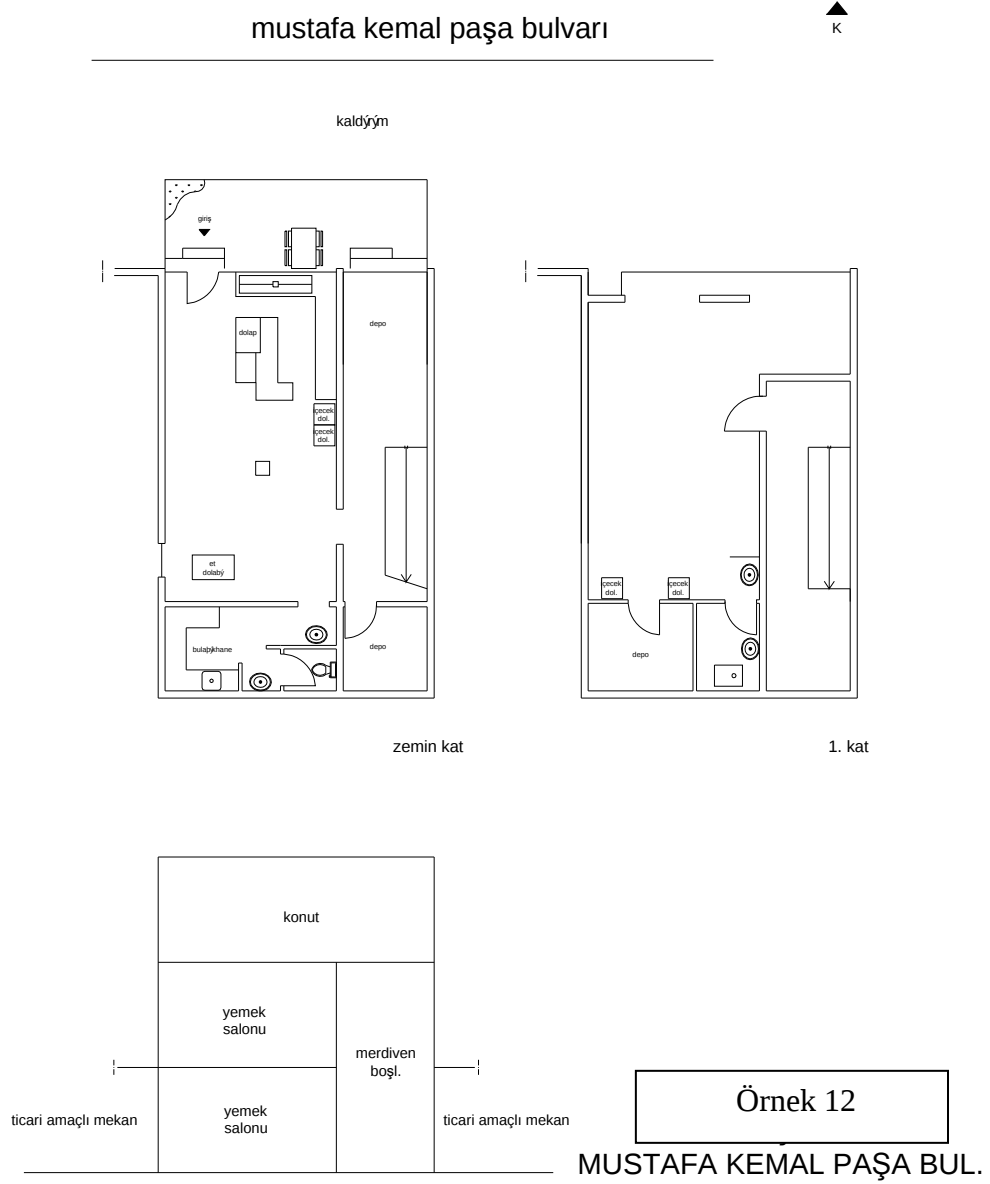
Mutfak işlevi ve bunun için gerekli bütün ekipman müşteriyle aynı ortamda bulunmakta, bu da görsel açıdan dağınık ve düzensiz bir görüntü yaratmaktadır. (Resim 4.40.) Pişirim alanında kesim için ahşap satıh kullanılmaktadır. Tezgah, ahşap dolap üstüne muşamba geçirilerek oluşturulmuştur. Bulaşıkhaneye de ise tezgah seramik kaplamadır. Kullanılan malzemelerin, hijyen koşulları açısından yeterli olmadığı gözlenmiştir.

İncelenen örnekte, zemin kat kotunda, 2 adet lavabo ve 1 adet tuvalet, 1. kat kotunda ise 2 adet lavabo ve 1 adet tuvalet bulunmaktadır.

Teknik Donanım: İncelenen örnekte, zemin katta ısıtma ve soğutma için herhangi bir donanım bulunmamaktadır. 1. katta ise klima ile iklimlendirme sağlanmaktadır. Mekanda, havalandırma sistemi olmadığı için ağır bir koku hissedilmektedir. Yapının cephesindeki boru ise görüntü kirliliği oluşturmaktadır.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Amaca uygun tasarlanmış yapı, çocuk oyun alanı, otopark.

Şekil 4.11.'de mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.11. Örnek 12'nin plan ve kesiti.



Resim 4.39. Örnek 12'nin giriş cephesi.



Resim 4.40. Açıkta çözümlenmiş olan pişirim alanı.



Resim 4.41. Mekanın birinci katından görünüş.

4.5.2.12. Örnek 13

Genel Tanımlama: Örnek 13, Adana’ da Yeni Baraj Mahallesi, Baraj Caddesi üstünde betonarme bir konut bloğunun zemin katında konumlanmıştır. (Resim 4.42.) Yüz ölçümü ortalama 160 m²’dir, bunun 40 m²’si mutfak, 10 m²’si tuvalet, 110 m²’si ise yemek yeme ve sirkülasyon amaçlı kullanılmaktadır. (Resim 4.45.) Müşteri kapasitesi, 100 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. Kaldırım; masa oturumu için kullanılmakta ve yaya sirkülasyonu olumsuz etkilenmektedir.

İncelenen örnek, konut bloğunun zemin katında konumlanmıştır. Dükkan olan mekana, işletmeci tarafından yaptırılan düzenlemeler ile ızgara et restoranı işlevi kazandırılmıştır. Örnek, 6 yıldır ticari amaçlı yeme içme mekanı olarak işletilmektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, pişirim alanı (mangal) giriş kapısının yan tarafında bulunmaktadır. Pişirme eylemi açıkta gerçekleşmektedir. Bulaşık bölümü, hazırlık eylemleri pişirimden ayrılmıştır ve kapalı hacimde gerçekleşmektedir. Bulaşık bölümünde, oturma alanına açılan bir servis penceresi bulunmaktadır. Mutfak eylemlerine yer verilmesine karşın iç kullanıcının yani personelin soyunma giyinme, duş gibi eylemleri için mekan düşünülmemiştir. Mal alımı, tartı odası ve çöp odası da bulunmamaktadır. Mutfakta, servis çıkışı bulunmaktadır.

Müşterinin kullandığı tuvaletlere ise yemek alanından direk girilmektedir. Tuvalet gibi ıslak hacimlerin hem görsel hem de koku yönünden yemek yenen alandan tampon bölge ile ya da kısmi olarak ayrılması daha uygun olabilir.

Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, masa oturumu kullanılmaktadır. (Resim 4.43.)

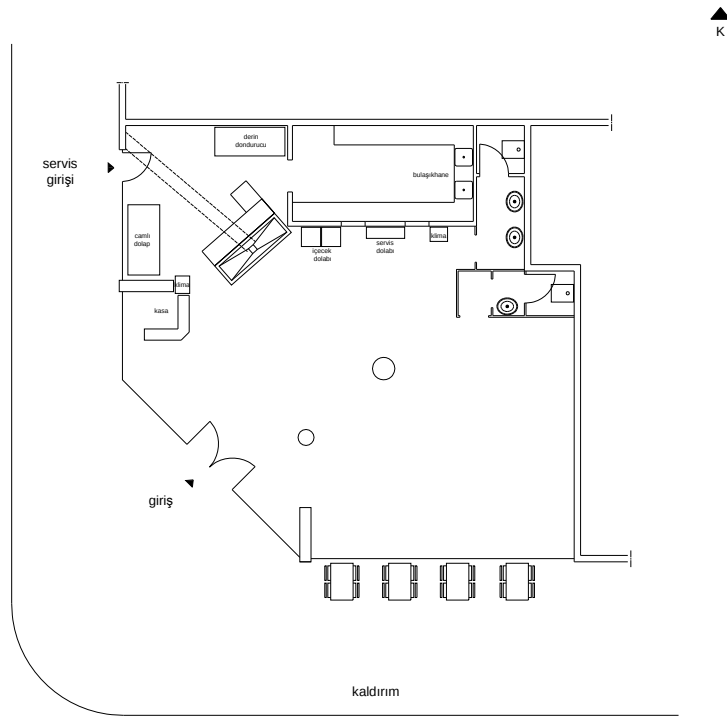
Mekanda, erkek müşteriler için, 2 adet lavabo, 1 adet tuvalet ve bayan müşteriler için ise 1 adet lavabo ve 1 adet tuvalet bulunmaktadır.

Bulaşık bölümünde tefriş elemanlarından tezgahın malzemesi seramiktir ve bu malzeme derz aralıklarından dolayı kir tutmaya müsaittir, çelik tezgah kullanılmasının daha uygun olacağı düşünülmektedir. Mutfakta, duvarlar tavana kadar seramik kaplamadır.

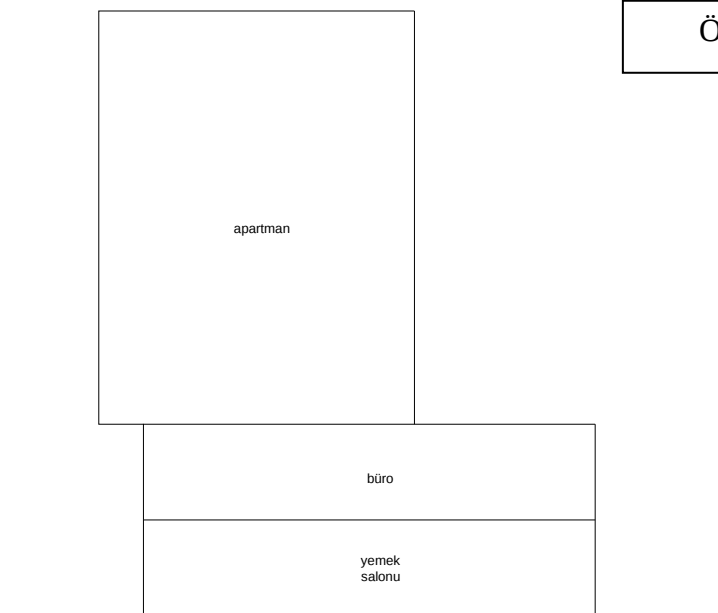
Teknik Donanım: İncelenen örnekte, iklimlendirme salon tipi klimalar ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmamaktadır. Amaca uygun tasarlanmış baca tesisatı olmadığı için mutfaktan çıkan boru, apartman cephesinden geçmektedir. (Resim 4.44.)

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Fırın, otopark.

Şekil 4.12.'de mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



BARAJ YOLU

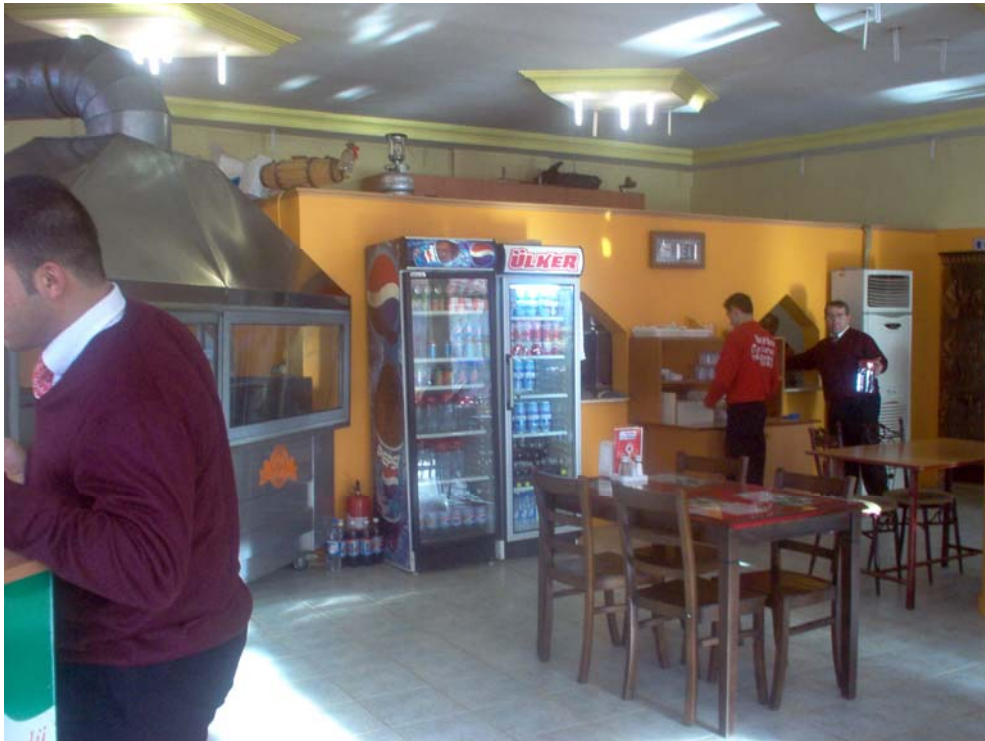


Örnek 13

Şekil 4.12. Örnek 13'ün plan ve kesiti.



Resim 4.42. Örnek 13'ün ön cephesi.



Resim 4.43. Mekanın içinden görünüş.



Resim 4.44. Apartmanın cephesi boyunca giden boru.

4.5.2.13. Örnek 14

Genel Tanımlama: Örnek 14, Adana’ da Sümer Mahallesi Baraj Yolu üstünde bir yapıdır. (Resim 4.45.) Yüz ölçümü ortalama; 480 m² zemin ve 130 m² birinci kat olmak üzere, 610 m²’dir. Müşteri kapasitesi, 400 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı, çocuk oyun alanı ve otoparkı bulunmaktadır. Dış mekanda bulunan çocuk oyun alanının etrafı koruma amaçlı herhangi bir malzeme ile çevrilmemiştir. Cadde üstünde bulunan mekanın çocuk oyun alanının güvenliğinin yetersiz olduğu düşünülmektedir. Ayrıca, çocuk oyun alanı yapıya uzak kalmaktadır. Çocuğu olan müşteri, mekanın içinde otururken, oyun alanı ile görsel bağlantıyı kuramamaktadır.

İncelenen örnek, betonarme bir yapıdır. Izgara et restoranı olarak tasarlanmıştır. Düzenleme, mimar tarafından yapılmıştır. Mekan, 9 yıldır ızgara et restoranı işlevi ile hizmet vermektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, pişirme eylemi; giriş kapısının yan tarafında bulunan açık mutfakta gerçekleşmektedir. Açık mutfağın yan tarafında, çiğ köfte standı bulunmaktadır. Bulaşikhane ve depo tamamen kapalı ve pişirim alanından kopuk çözümlenmiştir. Mal alımı ve tartı için ayrıca mekan düşünülmemiştir. 1. katta yemek salonu bulunmaktadır. 1. kata ulaşımı sağlayan merdiven, arka tarafta, kapalı şekilde çözümlenmiştir. Merdiven, mekana giren müşterinin görsel olarak algılayamayacağı şekilde planlanmıştır. Ayrıca bu merdiven, müşteri dışında, çalışanlar tarafından servis amacıyla da kullanılmaktadır. Zemin kat kotunda bulunan tuvaletler, oturma alanından cam tuğla duvar ile ayrılmıştır. 1. katta bulunan tuvaletler ise direk yemek salonuna açılmaktadır.

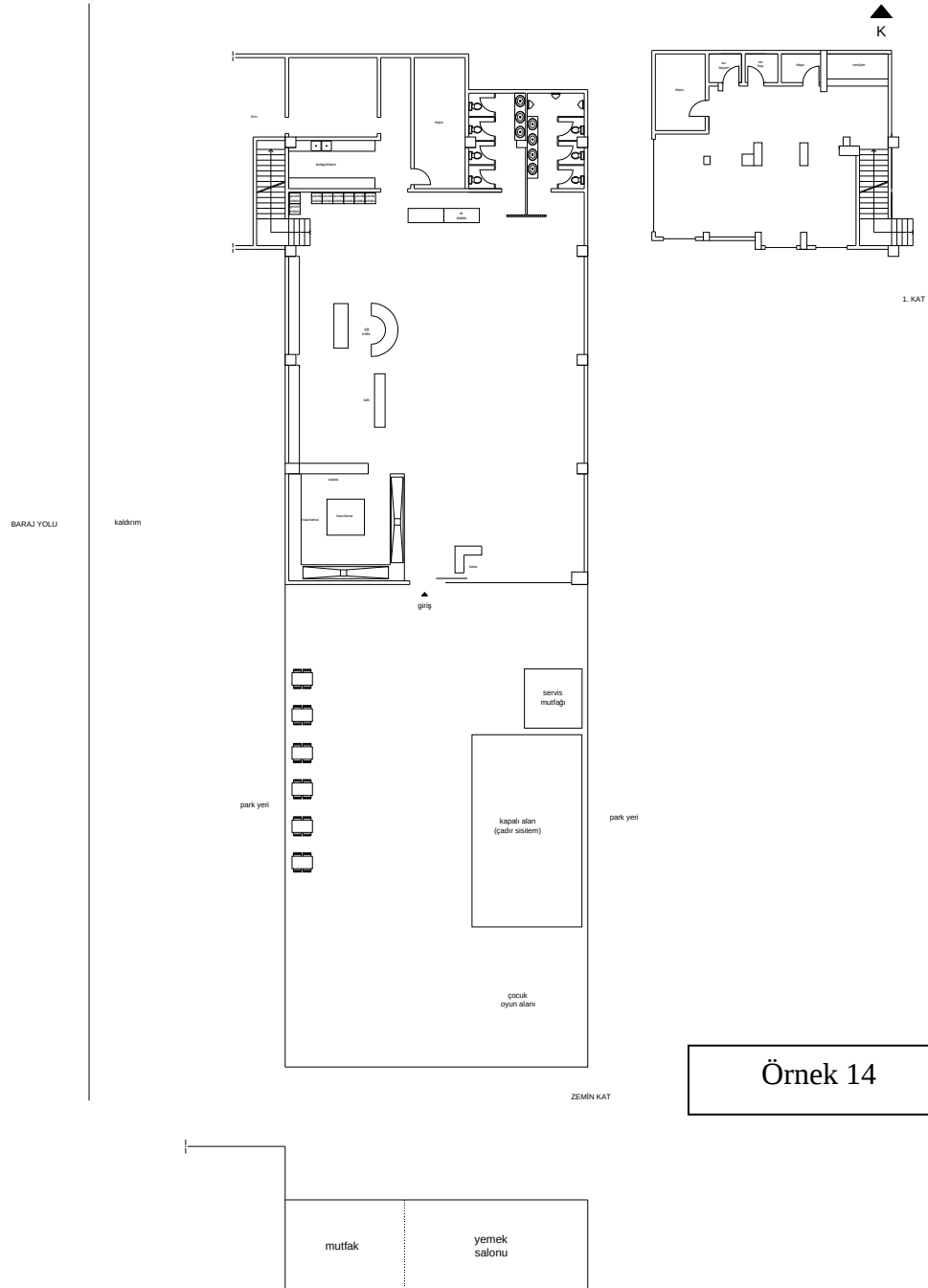
Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, masa oturumu kullanılmaktadır. (Resim 4.46.) Masaların sıkışık şekilde tefriş edildiği ve mekanın geneline baktığımızda tefriş elemanlarının yoğunluğu ve tamamen açıkta olmasının; mekana dağınık bir görüntü verdiği gözlenmiştir. (Resim 4.47.) 1. katta yemek salonu bulunmaktadır, burada da sıkışık masa düzeni göze çarpmaktadır.

Yapıda; bayanlar için zemin katta, 3 adet lavabo ve 4 adet tuvalet, 1. katta ise 1 adet lavabo ve 1 adet tuvalet düzenlenmiştir. Erkek müşteriler için, zemin katta, 3 adet tuvalet, 3 adet pisuvar ve 4 adet lavabo, 1. katta ise 1 adet lavabo ve 1 adet tuvalet çözümlenmiştir.

Mutfak hacminde, çelik mutfak ekipmanları kullanılmaktadır. Duvarlar, tavana kadar seramik kaplama yapılmıştır.

Teknik Donanım: Mekanda, iklimlendirme salon tipi klimalar ile gerçekleştirilmektedir. Havalandırma sistemi ve baca tesisatı bulunmaktadır.

Şekil 4.13.'te mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Örnek 14

Şekil 4.13. Örnek 14'ün plan ve kesiti.



Resim 4.45. Örnek 14'ün giriş cephesi.



Resim 4.46. Mekanın içinden genel görünüş.



Resim 4.47. Mekanın zemin katından ve birinci katından genel görünüş.



4.5.2.14. Örnek 15

Genel Tanımlama: Örnek 15; Adana' da Yeni Baraj Mahallesi'nde bulunan bir yapıdır. Ortalama yüzölçümü 300 m²'dir. Bunun; 215 m²'si oturma amaçlı, 14 m²'si tuvalet, 71 m²'si ise mutfak, depo ve sirkülasyon alanı olarak kullanılmaktadır. Müşteri kapasitesi 250 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. Kaldırım olması gereken alan yükseltilerek teras haline getirilmiştir ve masa oturumu için kullanılmaktadır. Kaldırım olmadığı için yayalar, taşıt yolundan yürümektedir.

İncelenen örnek, mevcut yapıya yığma şekilde ek yapılarak ızgara et restoranına dönüştürülmüştür. Düzenleme, işletmeci tarafından yaptırılmıştır. Mekan, 25 yıldır restoran olarak hizmet vermektedir. (Resim 4.48.) Yapının cephesinin, kısmi olarak boyasız olduğu, boyalı yüzeylerin ise dökülmelere maruz kaldığı, gözlenmiştir. Cephe, bakımsız bir görüntüye sahiptir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, mutfak eylemleri kapalı ve tek bir hacimde gerçekleşmektedir. Mutfak yemek bölümünden ahşap paravan duvar ile ayrılmıştır. (Resim 4.49.) Mekanda iki adet yemek salonu bulunmaktadır. Tuvalet ile yemek salonu ilişkileri zayıf bulunmuştur. (Resim 4.51.) PVC malzemeden yapılan ve mescit olarak kullanılan odaya direk yemek salonundan girilmektedir. (Resim 4.50.) Yemek salonunun bir bölümü depolama amaçlı da kullanılmakta bu durum ise dağınık bir görüntüye sebep olmaktadır. Personle ait birimler, çöp odası, mal alımı ve tartı odası düşünülmemiştir. Mutfak hacminde, servis girişi bulunmaktadır.

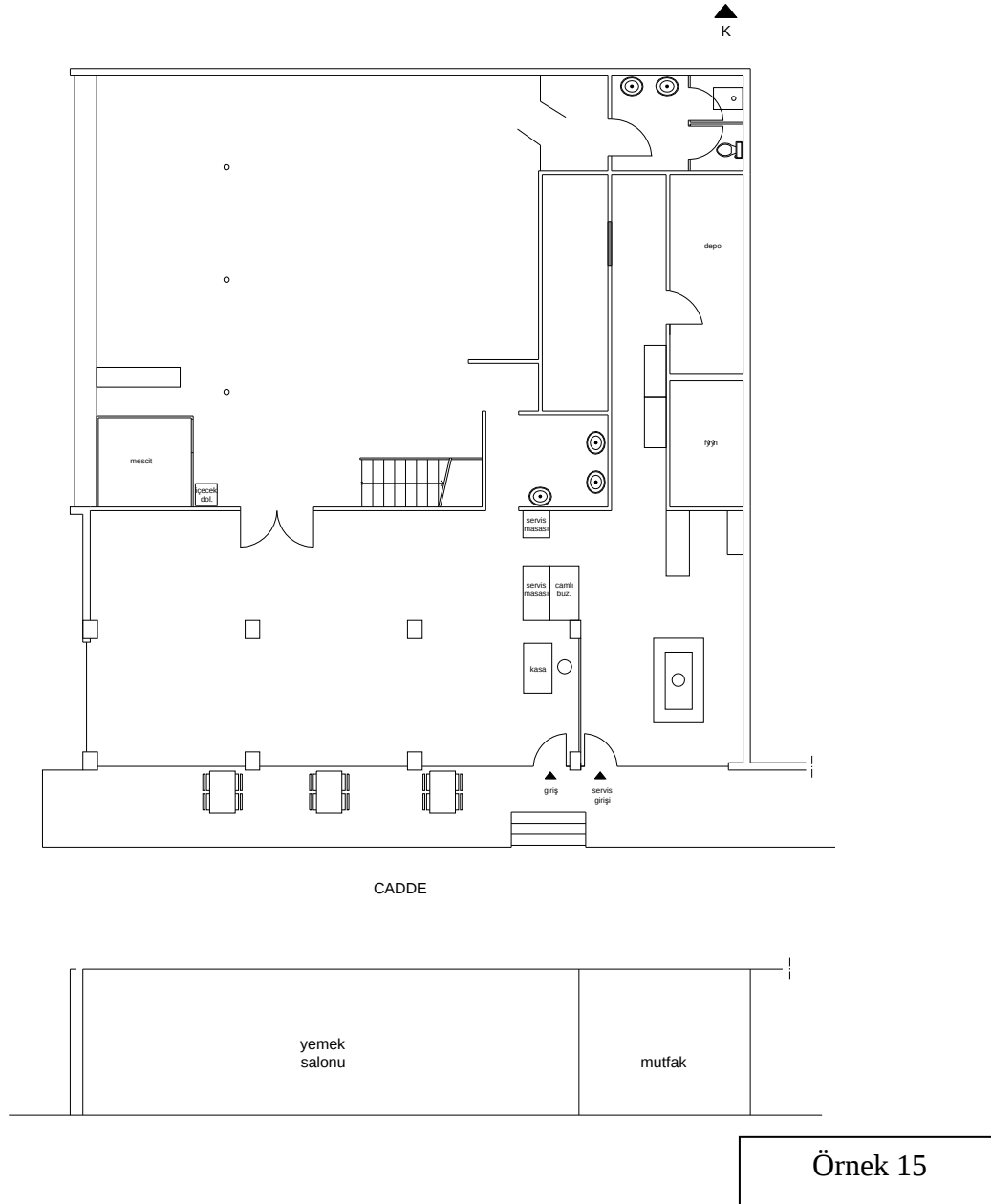
Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, masa oturumu kullanılmaktadır.

Mekanda, 5 adet lavabo ve 1 adet bayan 1 adet de erkek müşteriler için tuvalet bulunmaktadır.

Mekanda, oturma alanının duvarları, kolay temizlenmesi için seramik kaplama yapılmıştır. Bu uygulamanın, ticari amaçlı yeme içme mekanları, için uygun bir tasarım olmadığı düşünülmektedir.

Mutfak hacminde kullanılan tezgahlar, seramik kaplamadır. Derz aralıklarından dolayı kir tutmaya elverişlidir. Pürüzsüz yüzeyli bir malzemenin tercih edilmesi daha uygun olacaktır. Fırında ve et kesimi ile kıyımı için de ahşap satıh kullanılmıştır. Bu malzeme de çürümeye elverişli ve pürüzlüdür. Kullanım için uygun olmadığı düşünülmektedir.

Teknik Donanım: Mekanda, iklimlendirme ve havalandırma sistemi bulunmamaktadır. Mutfak hacminde baca tesisatı bulunmaktadır.



Örnek 15

Şekil 4.14. Örnek 15'in plan ve kesiti.



Resim 4.48. Örnek 15'in giriş cephesi.



Resim 4.49. Mekanın oturma alanından görünüş.



Resim 4.50. Mekanın içinden görünüş.





Resim 4.51. Mekanın tuvalet lavabo alanından görünüş.

4.5.3. III. Bölge

III. Bölge, kentin 1980 ve sonrası gelişen Yeni Adana olarak bilinen alandan seçilmiştir.

Seçilen bölge planlama, üretim ve kullanım aşamaları olarak tümüyle değişiktir. Özellikle göç etkisiyle artan nüfusa yeterli konut arzı nedeniyle yerleşime açılmış bir alandır. Bu alanda ada bazında yapılaşma esas olduğu için düzenli caddeler arası adalar kısa sürede düzensiz biçimde yapılaşan yüksek bloklarla dolmuştur. Yapılar arasında kalan boşluklar, otopark ihtiyacına cevap verebilmesi amacıyla betonla kaplanmıştır. Yeşil alanlar bağlantısız ve süreksiz biçimde dağıtılmıştır. Dini yapılar dışında hemen hemen kimlikli yapı yoktur. Yapılar fabrikasyon gibi özensiz cephelere ve benzer formlara sahiptir. Kentin bu bölgesinde yapı olarak nirengi noktası sayılabilecek tek yapı grubu camilerdir. Bu yapıların dışında ticari amaçlı yeme içme mekanları ya da dükkanlar markalaşarak dikkat çekmekte ve nirengi noktası oluşturmaktadır.

Bölge çok katlı apartman yapıları ile yoğun bir konut dokusuna sahiptir. Apartmanların birçoğunun otopark olarak kullanılan bahçeleri bulunmaktadır. Sonradan yapılan yollar ve kaldırımlar artan taşıt ve yaya trafiği göz önünde bulundurularak daha geniş tutulmuştur.

Ana arter Turgut Özal Bulvarı olarak kabul edilebilir. Kenan Evren ve Süleyman Demirel Bulvar'ları da yoğun taşıt ve yaya trafiğine sahip akslardır.

Bölge ilk gelişmeye başladığında konut dokusu dışında sosyal mekanların az bulunduğu bir alandı. Bölge halkı alışveriş ve diğer ihtiyaçların bir bölümü için eski

Adana ve civarını tercih etmekteydi. Zamanla daha da gelişen konut dokusu ve artan nüfus beraberinde talebin de doğmasına sebep oldu. Zamanla Adana iki merkezli bir şehir haline geldi. Bölge halkının ihtiyaçları doğrultusunda ticari amaçlı yeme içme mekanları, market, büro, ticari amaçlı dükkanlar ve dersane gibi mekanların sayıları ve çeşitleri de arttı.

Bölgede bulunan yeme içme mekanları çoğunlukla apartmanların zemin ve asma katlarında konumlanmaktadır. Bu tip mekanların dışında yeme içme mekanlarının kendi içlerinde özelleşerek tek yapı şeklini almaya başladığı gözlenmiştir.

4.5.3.1. Örnek 16

Genel Tanımlama: Örnek 16, Beyazevler Mahallesi’ nde betonarme bir apartmanın zemin katındadır. (Resim 4.52.) Ortalama yüzölçümü, 80 m²’dir. Müşteri kapasitesi, 30 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelen örnek, sokak üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Mekanın, kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. İncelenen örnekte, apartman bahçesinin bir bölümü parapet duvarı ve çiçeklik ile çevrilerek ve teras haline getirilmiştir.

İncelenen örnek, apartmanın zemin katında konumlanmıştır. İşletmeci tarafından yaptırılan tadilat ile ızgara et restoranına dönüştürülmüştür. Mekan, 2 yıldır bu işlev ile hizmet vermektedir. Saçak yapılarak, teras hacmine gölgelik yapılmıştır. Mekana ait tabela, apartmanın cephesine monte edilmiştir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, mutfak eylemleri açıkta gerçekleşmektedir. Lavabo tuvalet mutfaktan duşakabin yapılarak kısmen ayrılmıştır. (Resim 4.53.) İncelenen örnekte, planlama kararlarında ve mekanlar arası ilişkilerde sorunlar olduğu gözlenmiştir. Ayrıca mutfak, ana mekanın dar olmasına rağmen basamakla yükseltilmiştir. Bu uygulama da, kullanım açısından olumsuz bulunmuştur.

Donatı-Malzeme: Mekanda, masa oturumu kullanılmaktadır.

Mekanda, 1 adet lavabo ve 1 adet tuvalet bulunmaktadır. Lavabo ve tuvalet hacminin duşakabin ile ayrılmasının uygun olmadığı düşünülmektedir.

Servis amaçlı dolap için de ev mobilyası olan vitrin kullanılmıştır.

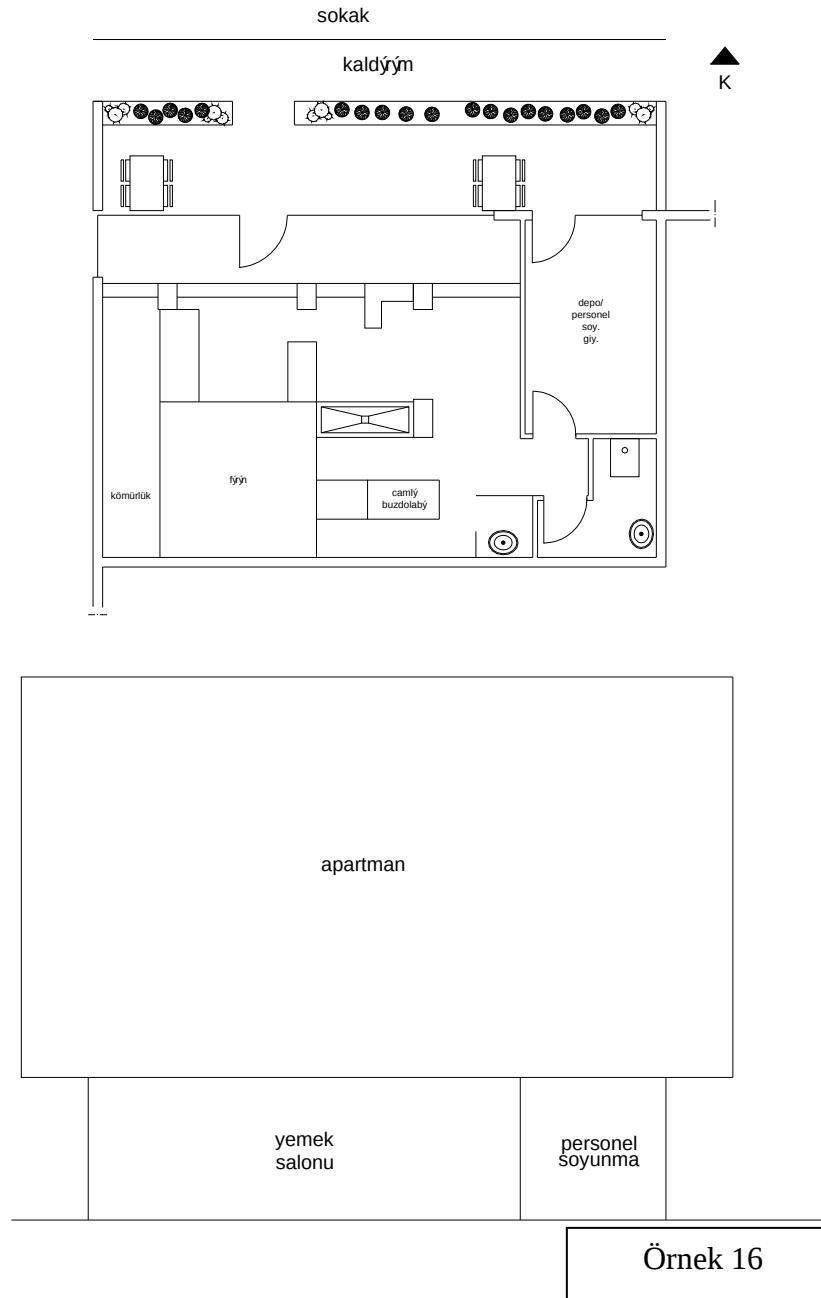
Mekan iç dekorasyon öğeleri olarak değerlendirildiğinde oldukça bakımsız ve özensizdir. Mekanın konfor düzeyinin de yetersiz olduğu gözlenmiştir.

Mutfak içerisinde tezgahlar seramik kaplama ya da doğal taştır. Gazete kağıdı da kullanılmaktadır.

Teknik Donanım: İklimlendirme klima ile yapılmaktadır. Bütün hacimlerin iç içe girdiği ve et kokusunun havalandırma olmaması sebebiyle rahatsız edici boyuta ulaştığı gözlenmiştir. Mutfak hacminde, apartmanın baca tesisatı kullanılmaktadır.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Amaca uygun tasarlanmış bir yapı.

Şekil 4.15.'te mekanın plan ve kesiti gösterilmiştir.



Şekil 4.15. Örnek 16'nın plan ve kesiti.



Resim 4.52. Örnek 16'nın giriş cephesi.



Resim 4.53. Mekanın içinden görünüş.

4.5.3.2. Örnek 17

Genel Tanımlama: Örnek 17, Adana'nın Yurt Mahallesi'nde Mavi Bulvar Caddesi üstünde betonarme bir konut bloğunun zemin katında konumlanmıştır. Ortalama yüzölçümü, 230 m²'dir. Bunun, 142 m²'si oturma, 8 m²'si tuvalet ve 80 m²'si mutfak, personele ait mekanlar ve sirkülasyon alanlarından oluşmaktadır. Müşteri kapasitesi, 80 kişidir. (Resim 4.54.)

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Mekanın, kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. Apartmanın bahçesi ve kaldırımın bir bölümü açık oturma alanı olarak kullanılmaktadır.

İncelenen örnek, betonarme bir apartman bloğunun zemin katında konumlanmıştır. Mekanın üst katı olan asma katta, market bulunmaktadır. (Resim 4.54.) Mekanda yapılan düzenlemelerin tümü işletmeci tarafından yapılmıştır. Örnek, 3 yıldır ızgara et restoranı olarak kullanılmaktadır. Mekanın giriş cephesine gölgelik olarak saçak yapılmıştır. Ayrıca mutfak hacmini büyütmek amacıyla pvc'den çıkma yapılmıştır. Yapılan eklemelerin ve tabela uygulamasının, apartman cephesini olumsuz etkilediği gözlenmiştir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, dönerin pişirimi dışında bütün mutfak eylemleri kapalı ve iki ayrı hacimde gerçekleşmektedir. Döner, giriş kapısının yanında ve dış ortamda üretilmektedir. Pişirme eyleminin sokakta gerçekleşmesinin hijyen açısından uygun olmadığı düşünülmektedir. Pişirim alanı ile bulaşikhane ve depo hacimleri ayrı mekanlar olarak çözümlenmiştir. İki hacim arasındaki bağlantı yemek salonundan gerçekleştirilmektedir. Bu durum, mekanlar arası kopukluk oluşturmaktadır. Mutfakta olması gereken sanayi tüpü alan sıkıntısından dolayı yemek salonuna konmuştur. (Resim 4.56.)

Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, yemek bölümü iki farklı mimari tarzda yorumlanmıştır. Girişte masalı oturma bulunmaktadır. (Resim 4.57.) Diğer bölüm; yükseltilerek yer sofrası oturumu olarak tasarlanmış ve Türk kültürü yansıtılmaya çalışılmıştır. (Resim 4.55.) Tuvaletlerde ise Japon figürleri bulunmaktadır (Resim 4.56.). Genel olarak baktığımızda mekan sahibinin belli bir çabası olduğu

gözlenmiştir. Fakat hiçbir uzmana danışmadığı için anlam bütünlüğünü yakalayamamış ve iç mimari yönden ilişkisiz, karışık bir mekan ortaya çıkmıştır. Bu da verilen çabanın; boşa gitmesine sebep olmuştur.

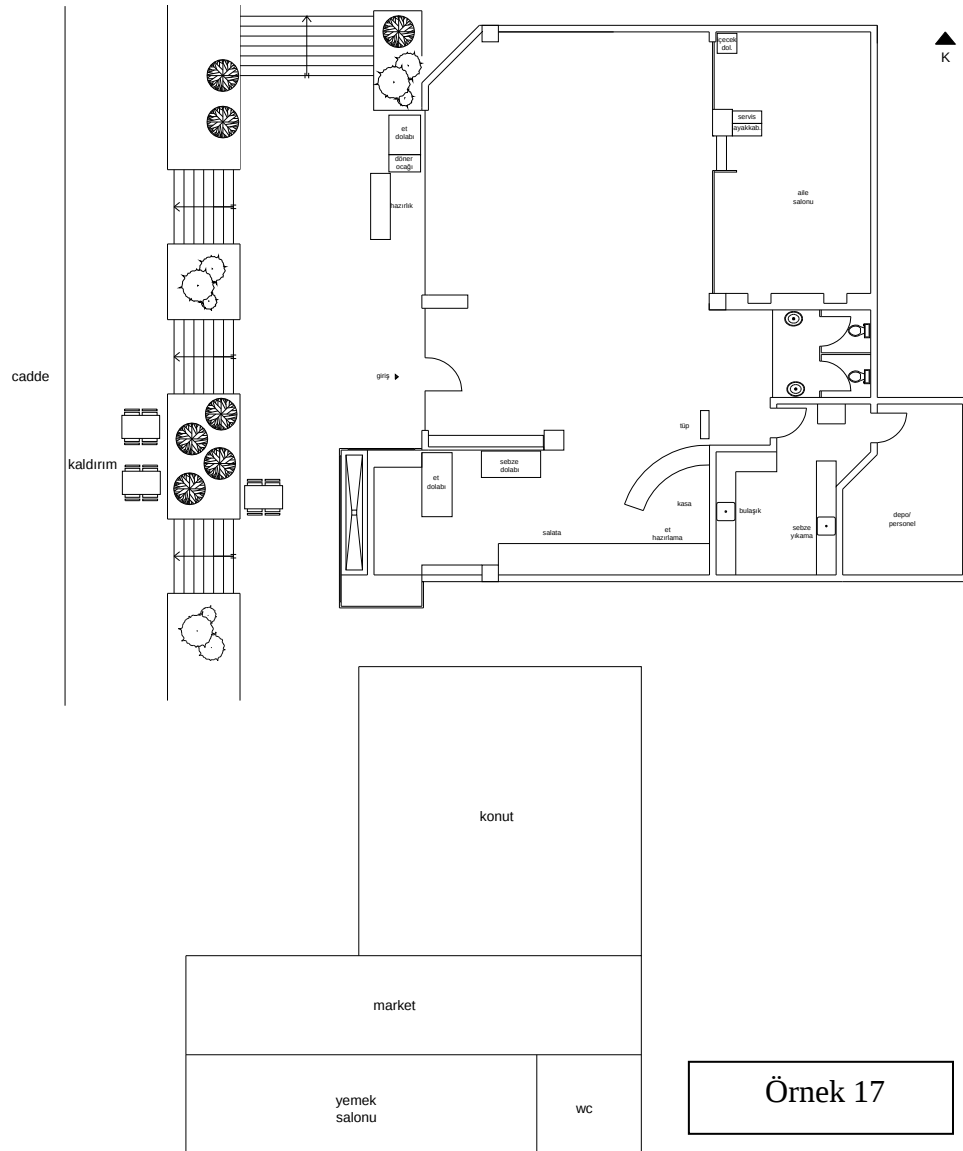
Mekanda, bay ve bayan için birer adet lavabo ve tuvalet bulunmaktadır.

Mutfak hacminde, çelik mutfak ekipmanları kullanılmıştır. (Resim 4.58.)

Teknik Donanım: İncelenen örnekte, iklimlendirme salon tipi klima ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmamaktadır. Apartmanın baca tesisatı kullanılmaktadır.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Otopark, çocuk oyun alanı, bağımsız bir yapı.

Şekil 4.16.'da mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.16. Örnek 17'nin plan ve kesiti.



Resim 4.54. Örnek 17'nin giriş cephesi.



Resim 4.55. Mekan içerisinde yer sofrası oturumu.



Resim 4.56. Japon kültüründen esinlenerek tasarlanan tuvalet.



Resim 4.57. Mekanın içinden görünüş.



Resim 4.58. Mekanın mutfağından görünüş.

4.5.3.3. Örnek 18

Genel Tanımlama: Örnek 18, Adana'nın Beyazevler Mahallesi'nde Beyazevler Caddesi üstünde, kanalın yanında konumlanmış kagir bir yapıdır. (Resim 4.59.) Kapalı mekan ortalama, 350 m²'dir. Bunun, 165 m²'sini kapalı oturma, 25 m²'si tuvalet, 160 m²'sini ise mutfak, personele ait mekanlar ve sirkülasyon alanları oluşturmaktadır. Müşteri kapasitesi; 600 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Mekanın, kendine ait bir açık oturma alanı bulunmaktadır.

Yapı, ızgara et restoranı olarak yapılmıştır fakat tasarımında mimara danışılmamış, mekan sahibinin istekleri doğrultusunda kurgulanmıştır. Cephe kaplama olarak hazır tuğla ve çatıda ahşap kullanılmıştır. Mekan, 12 yıldır ızgara et restoranı olarak hizmet vermektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, pişirim eylemi yarı açık bir ortamda gerçekleşmektedir. Mutfak birbiri ile direk ilişkili hacimlerden oluşmaktadır. Mutfak ve yemek salonu hacmini şeffaf bir koridor ayırmaktadır. Bu koridor, aynı zamanda giriş ve bahçeye geçiş aksı niteliğindedir.

Servis girişi de bulunan mekanda direk dış hacimden mutfağa giriş olmasının, uygun olmadığı gözlenmiştir. Hijyenin önemli olduğu mutfak gibi mekanlarda, sokaktan direk giriş yerine tampon bölge olması uygundur.

Tuvaletlere ulaşmak için bahçeye çıkmak gerekmektedir, bu da kötü hava şartlarında müşteriyi olumsuz etkileyebilir. (Resim 4.63.)

Kendine ait açık oturma alanı ve çocuk bahçesi de bulunan mekanın otoparkı bulunmamaktadır. (Resim 4.62.)

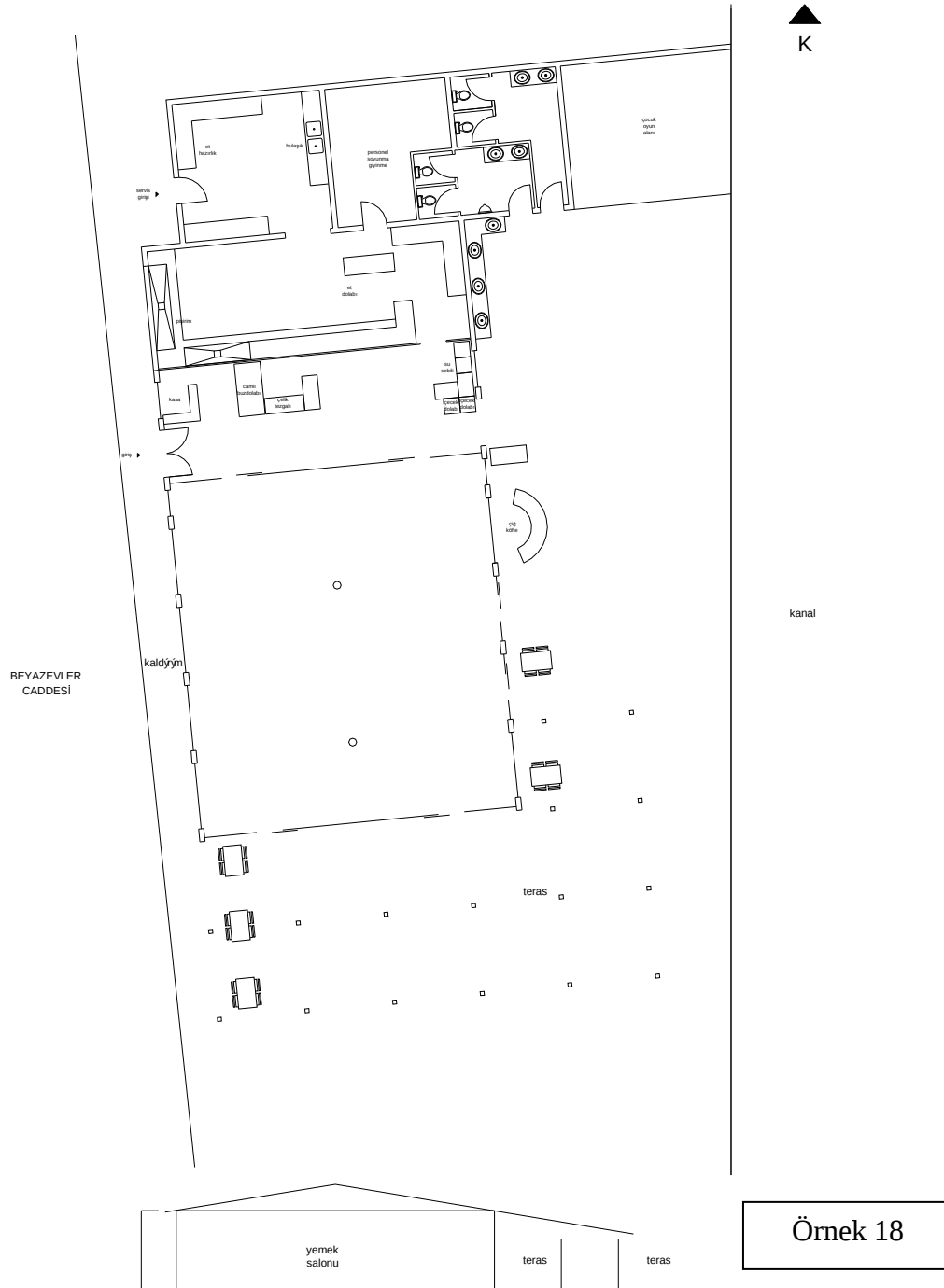
Donatı-Malzeme: İncelenen örnek, ahşap bir yapıdır. Mekanda, masa oturumu kullanılmaktadır. (Resim 4.60.)

Örnekte, 2 adet bayan lavabo ve tuvaleti bulunmaktadır. Erkek müşteriler için de 2 adet lavabo ve tuvalet ve 1 adet pisuvar bulunmaktadır. Bunların dışında yarı açık bir mekanda 5 adet lavabo bulunmaktadır.

Mutfak hacminde çelik mutfak ekipmanları kullanılmıştır. Duvarlar, tavana kadar seramik kaplıdır. Et kesimi için ahşap satıh kullanılmaktadır. (Resim 4.61.)

Teknik Donanım: İncelenen örnekte, iklimlendirme salon tipi klimalar ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi, mutfak hacminde bulunmaktadır.

Şekil 4.17.'de mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.17. Örnek 18'in plan ve kesiti.



Resim 4.59. Örnek 18'in giriş cephesi.



Resim 4.60. Mekanın genel görüntüsü.



Resim 4.61. Mutfaktan genel görüntü.



Resim 4.62. Bahçe oturumu ve çocuk oyun alanı.



Resim 4.63. Bahçeye çıkış ve lavabolar.

4.5.3.4. Örnek 19

Genel Tanımlama: Mekan, Adana’ da Mahfesiğmaz Mahallesi, Adnan Kahveci Bulvarı üstünde, betonarme bir konut bloğunun zemin ve bodrum katında konumlanmıştır. Yüz ölçümü ortalama; 350 m² olup, bunun 180 m²’si yeme alanı olup, 20 m²’si tuvalet, 150 m²’si ise mutfak ve servis mekanlarıdır. Müşteri kapasitesi, 150 kişidir. (Resim 4.64.)

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Giriş cephesinin olduğu bölüm, yükseltilerek teras haline getirilmiştir. Bu uygulama için, apartman yönetiminden izin alınmıştır. Teras, açık oturma alanı olarak kullanılmaktadır. Ayrıca, otopark olarak apartmanın otoparkı kullanılmaktadır.

İncelenen örnek, apartman bloğunun zemin ve bodrum katında konumlanmıştır. Örnek, 3 yıldır ızgara et restoranı işlevi ile hizmet vermektedir. Daha önceden, düğün gibi organizasyonlar için kullanılan alan, işletmeci tarafından restorana dönüştürülmüştür. Mekan, pvc uygulaması yapılarak genişletilmiştir.

Mekan Örgütlenmesi: Örnek 19’da zemin katta; yemek alanı, mutfak, mal alım odası ve tuvaletler, bodrum katta ise personel için olan mekanlar ve depo bulunmaktadır. Örnekte, pişirim eylemi açıkta gerçekleşmektedir. Pişirim alanının arka tarafında bulaşık ve salata hazırlık bölümleri bulunmaktadır. Mekanın güneyinde servis girişi bulunmaktadır, burası mal alımının yapıldığı mekana açılmaktadır. Zemin katı bodruma bağlayan merdiven geçiş aksının hemen yanında olup; herhangi bir korkuluk ile ayrılmamıştır. Bu da mekanda çalışan personel için tehlike arz etmektedir. (Resim 4.66.)

Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, masa oturumu kullanılmıştır. İç mekanda, masaların maksimum müşteri kapasitesi için; sık konumlandığı gözlenmiştir. (Resim 4.65.) Daha rahat hareket edilebilmesi ve servis kolaylığı açısından masalar arası mesafelerin artırılması ve oturma rahatlatılması gerektiği düşünülmektedir.

Mekanda, bayanlar için 1 adet lavabo ve tuvalet, erkek müşteriler için ise 2 adet lavabo ve tuvalet bulunmaktadır.

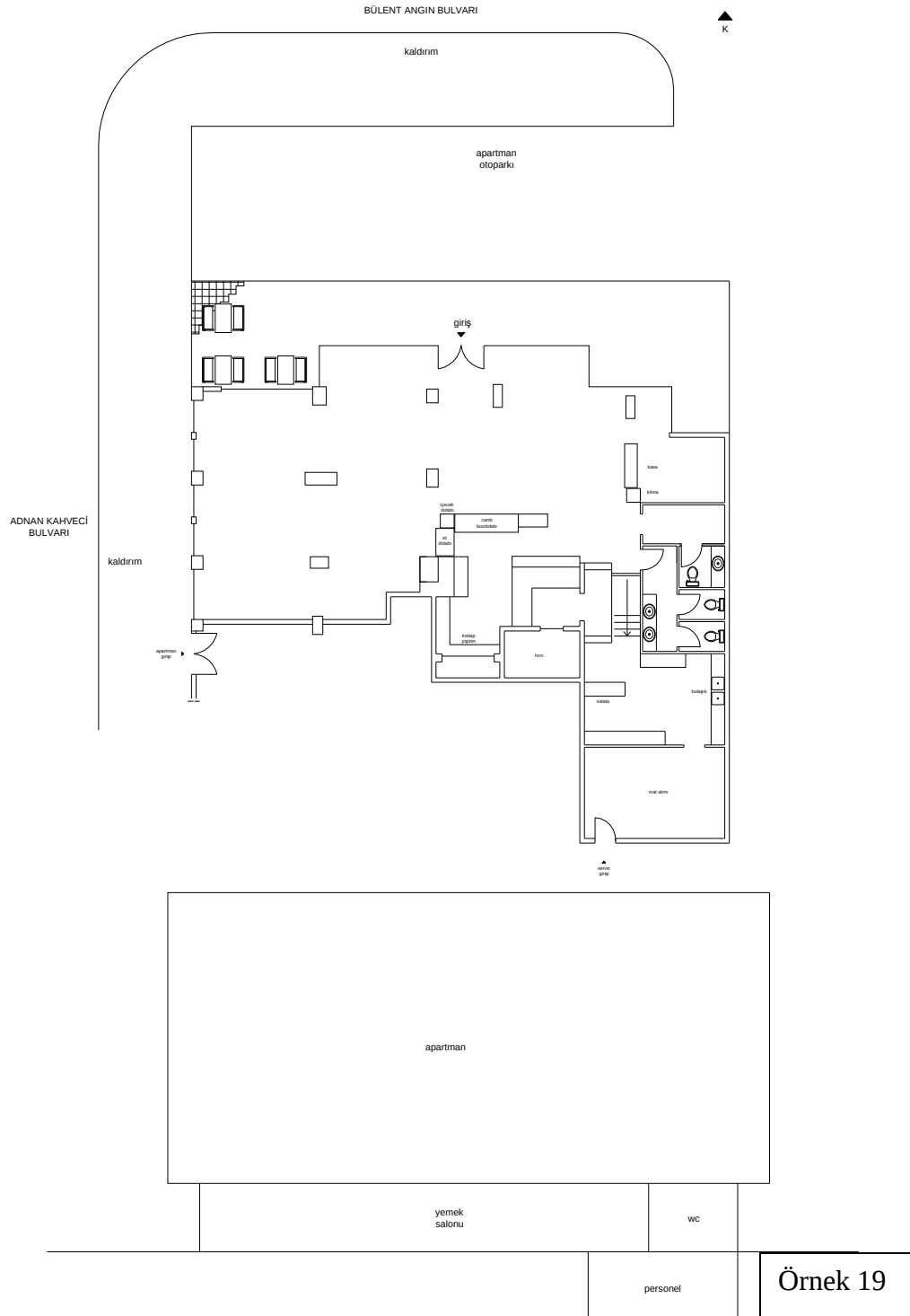
Mutfak hacminde, çelik mutfak ekipmanları kullanılmıştır.

Teknik Donanım: İklimlendirme, klimalar ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmamaktadır. Mutfak hacminde, apartmanın bacası kullanılmaktadır.

Şekil 4.18.'de mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Resim 4.64. Mekanın giriş cephesinden görünüş.



Şekil 4.18. Örnek 19'un plan ve kesiti.



Resim 4.65. Mekanın içinden genel görüntü.



Resim 4.66. Bodrum kata inen servis merdiveni.

4.5.3.5. Örnek 20

Genel Tanımlama: Örnek 20, Adana’ da Güzelyalı Mahallesi Turgut Özal Bulvarı üstünde betonarme bir apartman bloğunun; altında konumlanmıştır (Resim 4.67.). Yüz ölçümü ortalama; 200 m² zemin kat ve 260 m² bodrum kattan oluşmaktadır. Zemin katın; 25 m²’si tuvalet, 175 m²’sini ise oturma amaçlı kullanılmaktadır. Müşteri kapasitesi, 100 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Apartmandan izin almak sureti ile apartman bahçesinin bir bölümü açık oturum alanı olarak kullanılmaktadır. Mekanın; çocuk oyun alanı ve otoparkı bulunmamaktadır.

İncelenen örnek, betonarme bir apartman bloğunun zemin ve bodrum katında konumlanmıştır. Mekan, 2 yıldır ızgara et restoranı işlevi ile hizmet vermektedir. Düzenleme işletmeci tarafından yaptırılmıştır. Zemin kat kotunda, mekanı genişletmek, paket ve dürüm servis yapılması amacıyla pişirim için kullanılmak üzere ahşap bir çıkma yapılmıştır. Fakat bu mekan aktif olarak kullanılmamaktadır.

Mekan Örgütlenmesi: Zemin katta, yemek salonu, kasa ve tuvalet bulunmaktadır. Bodrum katta ise mutfak, depo ve personele ait mekanlar bulunmaktadır. (Resim 4.69.) Bodrum kattaki mutfak ile zemin kat arasındaki sirkülasyon için mekanın dışına çıkılarak; açık alandaki merdiven kullanılmaktadır. Kapalı hacimler arasında monşarj ya da kapalı ortamda servis merdiveni olmaması; hem servisin geç yapılmasına sebep olmakta hem de hoş olmayan bir görüntü ortaya çıkarmaktadır. Ayrıca yemeğin dış hava koşullarına maruz kalmasının da sakıncalı olduğu düşünülmektedir.

Bodrum katta, mutfağa girmeden önce hijyen amaçlı bir tampon bölge bulunmamaktadır. Ayrıca, personel soyunma giyinme, namaz odası ve depo gibi mekanlar da direk mutfağa açılmaktadır. Bütün mekanların direk mutfağa açılması; hijyen açısından ve mekan kurgusu açısından doğru bulunmamıştır.

Tuvalet hacimlerine tampon bölge niteliğindeki koridordan geçilerek girilmektedir.

Donatılar-Malzeme: Mekanda, masa oturumu kullanılmaktadır. Mekanda ahşap ve taş kaplama uygulaması yapılmıştır.

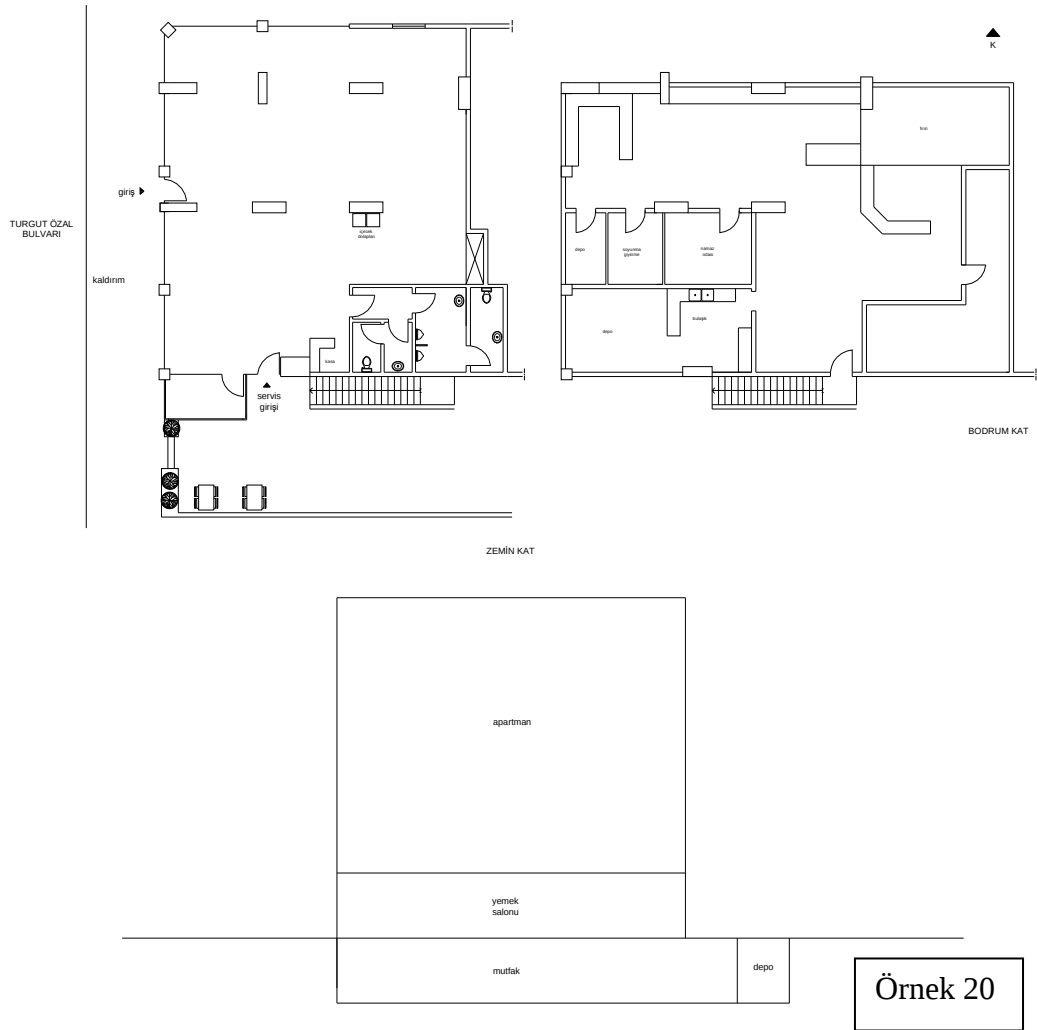
İncelenen örnekte, bayan müşteriler için 1 adet tuvalet ve lavabo, erkek müşteriler için ise 1 adet tuvalet, 2 adet pisuvar ve 2 adet lavabo bulunmaktadır.

Mutfak hacminde, çelik mutfak ekipmanları kullanılmıştır.

Teknik Donanım: İncelenen örnekte, iklimlendirme klimalar ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Baca tesisatı amaca uygun

tasarlanmadığı için boru bodrum kat seviyesinden çıkarak, apartman cephesinden geçmektedir. (Resim 4.68.)

Şekil 4.19.'da mekanın planı ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.19. Örnek 20'nin plan ve kesiti.



Resim 4.67. Örnek 20'nin giriş cephesi.



Resim 4.68. Havalandırma bacası uygulaması.



Resim 4.69. Yemek alanı ve mutfaktan genel görüntü.

4.5.3.6. Örnek 21

Genel Tanımlama: Örnek 21, Adana’ da Güzelyalı Mahallesi Adnan Menderes Bulvarı üstünde konumlanmış; restoran ve sosyal tesis olarak tasarlanmış betonarme bir yapı grubunun parçasıdır. (Resim 4.70.) Zemin kat kotunda çözümlenen yapının; ortalama yüzölçümü 900 m²’dir. Bunun, 650 m²’si oturma amaçlı, 30 m²’si ofis, 43 m²’si tuvalet ve 177 m²’si ise mutfak, depo ve personele ait mekanlardır. Müşteri kapasitesi, 300 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Mekanın kendine ait otoparkı ve üstü gölgelikli yarı açık oturma alanı bulunmaktadır. Kapalı ve yarı açık oturma alanları, göl manzaralıdır.

İncelenen örnek, restoran olarak mimar tarafından tasarlanmış betonarme bir yapıdır. Mekan sahibi değiştikten sonra, yeni işletmeci tarafından, iç mekan ile ilgili tadilatlar yapılmıştır. Yapı, 12 yıldır ızgara et restoranı olarak işletilmektedir.

Mekan Örgütlenmesi: Oturma amaçlı yemek salonu doğuya yani manzaraya yönlendirilmiş, ıslak hacim, mutfak ve diğer servis amaçlı mekanlar ise batıya yerleştirilmiştir. Giriş holünde, vestiyer ve tuvaletlerin koridoru bulunmaktadır.

İncelenen örnekte, mutfak eylemlerinin tümü kapalı hacimde gerçekleşmektedir. Yemek salonu ile mutfak birbirinden ayrı iki mekan olarak kurgulanmıştır. Yemek salonu iki tanedir. Personele ait mekana mutfaktan geçilmesi hijyen açısından sakıncalı bulunmuştur.

Donatı-Malzeme: İlk yemek salonunda masa oturumu kullanılmaktadır. Ayrıca, büyük ekran tv bulunmaktadır. Diğer salon, ilk salonun uzantısı şeklinde olup masa ve ocakbaşı oturumu kullanılmaktadır. Bu salonda maç gösterimlerinde kullanılmak üzere projeksiyon cihazı bulunmaktadır. (Resim 4.71.)

Mekanda, bayanlar için 2 adet lavabo ve tuvalet, erkek müşteriler için de 2 adet tuvalet ve 3 adet lavabo bulunmaktadır.

Mutfak hacminde, çelik mutfak ekipmanları kullanılmıştır. Duvarlar tavana kadar seramik kaplamadır.

Teknik Donanım: Mekanda, iklimlendirme merkezi sistemdir. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Mutfak hacminde amaca uygun tasarlanmış baca tesisatı bulunmaktadır.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Personel yemekhanesi, daha fazla tuvalet, lavabo kapasitesi.

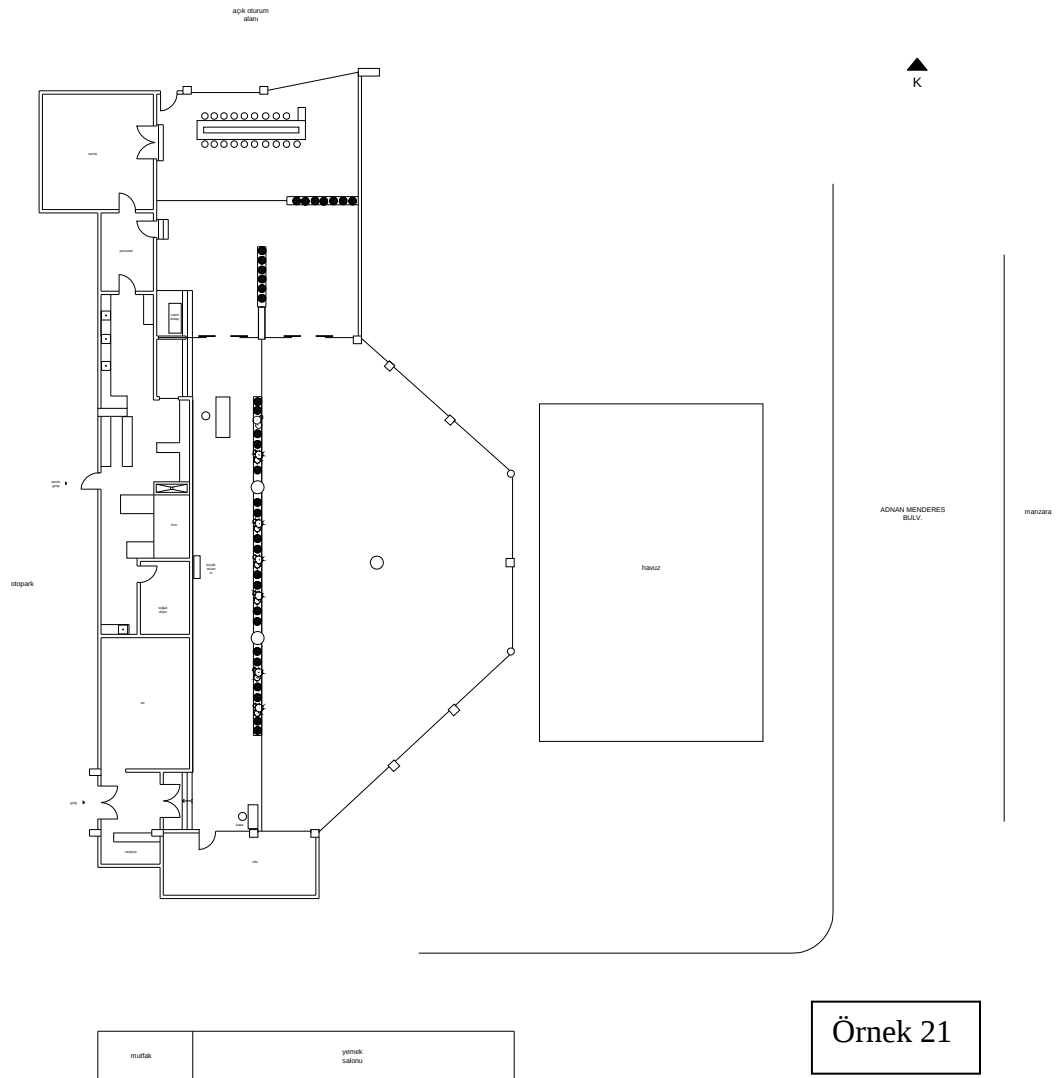
Şekil 4.20.'de mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Resim 4.70. Örnek 21'in giriş cephesi.



Resim 4.71. Yemek Salonu ve ocakbaşı oturumu.



Örnek 21

Şekil 4.20. Örnek 21'in plan ve kesiti.

4.5.3.7. Örnek 22

Genel Tanımlama: Örnek 22, Adana’ da Güzelyalı Mahallesi Turgut Özal Bulvarı üstünde bulunan bir yapıdır. Yüz ölçümü; zemin katında 500 m² restoran, 1. katında ise 100 m² ofis bulunmaktadır. Mekanın, zemin katı tamamen ofis kısmından bağımsız ve restoran olarak kullanılmaktadır. Zemin katın, 130 m² si mutfak, 40 m² si tuvalet, 230 m² si ise yemek salonu olarak kullanılmaktadır. (Resim 4.72.)

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının, kendine ait otoparkı, çocuk oyun alanı ve açık oturma alanı bulunmaktadır. (Resim 4.72.)

İncelenen örnek, ızgara et restoranı olarak, mimar tarafından tasarlanmış betonarme bir yapıdır. Mekan, 3 yıldır ızgara et restoranı işlevini sürdürmektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, pişirim eylemi yarı açık olarak çözümlenmiştir. Pişirim alanı giriş kapısının yan tarafında, vitrin önünde yer almaktadır. Pişirim eylem alanı, yapının dışından da algılanabilmektedir. Mutfak hacmine ait diğer eylemler kapalı hacimde gerçekleşmektedir. Bulaşıkhanenin, servis penceresi bulunmaktadır. Mal alım ve tartı odası için mekan düşünülmemiştir.

Tuvaletlere direk yemek bölümünden girilmektedir. Herhangi bir paravan ya da tampon bölge bulunmamaktadır. (Resim 4.74.)

Donatı-Malzeme: Mekanda, masa oturumu kullanılmıştır. (Resim 4.73.)

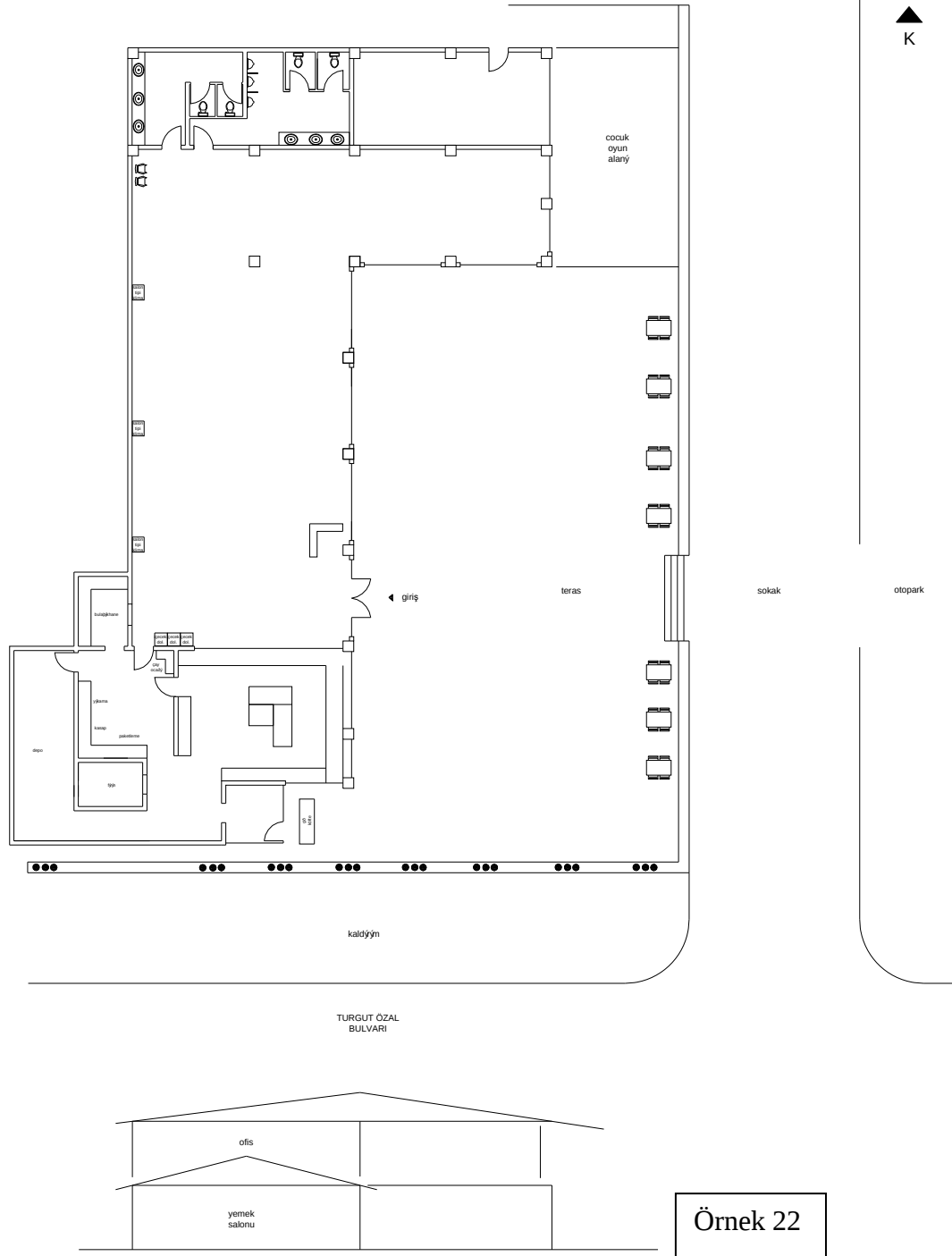
Yapının çatısında ahşap strüktür kullanılmıştır. İç mekanda asma tavandan dolayı bu çatı görülmemektedir.

İncelenen örnekte, bayan için 2 adet tuvalet ve 3 adet lavabo, erkek müşteriler için de 2 adet tuvalet, 3 adet pisuvar ve 3 adet lavabo bulunmaktadır.

Mutfak ekipmanları, çelik malzemedendir.

Teknik Donanım: Mekanda iklimlendirme salon tipi klimalar ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Mutfakta ise amaca uygun baca tesisatı tasarlanmıştır.

Şekil 4.21.’de mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.21. Örnek 22'nin plan ve kesiti.



Resim 4.72. Örnek 22'nin giriş cephesi.



Resim 4.73. Yemek alanı genel görüntüsü.



Resim 4.74. Yemek salonu-tuvalet ve yemek salonu-mutfak bağlantısı.

4.5.3.8. Örnek 23

Genel Tanımlama: Örnek 23, Adana'nın kuzeyinde, Mahfesiğmaz Mahallesi'nde betonarme bir konuta tadilat yapılmasıyla oluşturulmuştur. (Resim 4.75.) Yüzölçümü, zemin ve 1.kat 130 m²'den toplamda 260 m²'dir. Kapalı hacim müşteri kapasitesi, 70 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının, kendine ait otoparkı, çocuk oyun alanı ve açık oturma alanı bulunmamaktadır. Kaldırım masa koyma sureti ile işgal edilmektedir. Ayrıca aynı cadde üstünde bulunan yan parsel boş durumdadır. Bu alan masa ve sandalye konarak açık oturma alanı olarak kullanılmaktadır.

İncelenen örnek, eskiden konut işlevi olan bir yapıdır. Yapı, işletmeci tarafından, mimardan yardım alınarak ızgara et restoranına dönüştürülmüştür ve 8 yıldır bu işlevini sürdürmektedir. Müşterilerin üst katı kullanabilmeleri için yapıya dışardan prefabrike merdiven yapılmıştır. Merdiven üst katta balkona çıkmaktadır. Balkon ise pvc ile kapılarak iç mekana dahil edilmiştir. Yapılan bu eklemelerin, yapının mimarisini olumsuz etkilediği gözlenmiştir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örneğin, zemin kat kotunda; mutfak, yemek alanı, tuvalet ve kasa çözümlenmiştir. 1.kat kotunda ise bulaşıkhanesi, yemek salonu, müşteri ve personel tuvalet lavaboları bulunmaktadır. Mutfak hacimleri kapalı olarak çözümlenmiştir. Zemin katta bulunan mutfak ile 1. kat arasındaki servis bağlantısı, yapının mevcut merdiveninden yapılmaktadır. Mutfağın farklı kotlarda iki ayrı hacimde çözümlenmesinin eylemlerde kopukluğa sebep olmaktadır.

Zemin ve üst katta; umumi olmak üzere birer tuvalet bulunmakta; bu durumun bayan müşteriler için uygun olmadığı düşünülmektedir.

Donatı-Malzeme: Zemin kat kotunda iç duvarlar ve caddeye bakan cephedeki dış duvarlar yıkılarak alüminyum doğrama ve tavan plakaları ile kaldırıma doğru genişletilmiş ve yemek salonuna dönüştürülmüştür. Mekan, laminant plakalar ile ayrılarak, paravan bir duvar oluşturulmuştur. Mutfak ve tuvalet bu paravan duvar ile yemek salonundan ayrılmıştır. (Resim 4.76.)

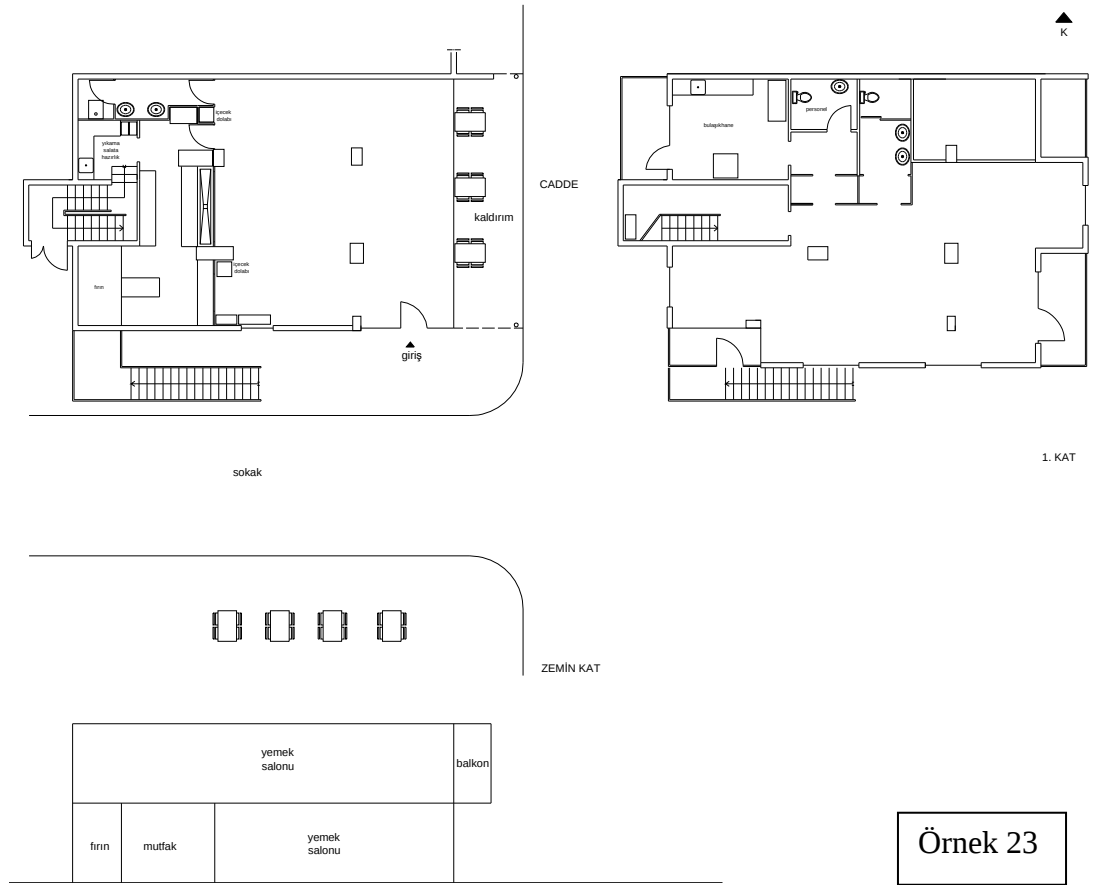
Mekanda, masa oturumu kullanılmıştır. Yapının, zemin ve 1. katında toplam, 4 adet lavabo ve 2 adet tuvalet bulunmaktadır.

Mutfak içerisinde kullanılan tefriş elemanları bakımsızdır ve kullanılan malzemeler kir tutmaya elverişli olduğu için kullanımları uygun bulunmamıştır. Mekanın, geneline baktığımızda kullanılan malzeme ve özellikleri gibi yönlerden özensiz olduğu gözlenmiştir.

Teknik Donanım: Yapıda iklimlendirme, klima ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmamaktadır. Baca tesisatı bulunmadığı için mutfaktan çıkan baca, yapının cephesinden geçmektedir.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Çocuk oyun alanı, otopark.

Şekil 4.22.'de mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.22. Örnek 23'ün plan ve kesiti.



Resim 4.75. Örnek 23'ün giriş cephesi.



Resim 4.76. Yemek salonundan görünüş.

4.5.3.9. Örnek 24

Genel Tanımlama: Örnek 24, Adana’ da Güzelyalı Mahallesiinde bulunan 2 katlı bir yapıdır. (Resim 4.77.) Ortalama yüzölçümü; zemin kat 200m², birinci kat 150m² ve ikinci kat 150m² olmak üzere toplamda 500m²’dir. Müşteri kapasitesi, 360 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, sokak üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının, kendine açık oturma alanı ve otopark bulunmaktadır.

Örnek 24, betonarme bir yapıya çelik konstrüksiyon ek yapılarak elde edilen 2 katlı bir yapıdır. Yapının cephesine, giydirme cam cephe yapılarak modern bir görüntü elde edilmeye çalışılmıştır. Mekan, 7 yıldır ızgara et restoranı olarak hizmet vermektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, pişirim eylemi, zemin katta girişin sol tarafında açık olarak gerçekleşmektedir. Zemin katta, pişirim eyleminin dışında bulaşikhane, yemek alanı ve lavabolar bulunmaktadır. 1. Kat kotunda, tuvalet lavabolar ve yemek salonu bulunmaktadır. Yapının 2. katı; depo, et ve salata hazırlık, personele ait mekanlar ile ofisten oluşmaktadır. Et ve salata hazırlık gibi mutfağa ait eylemlerin zemin kattaki eylemlerden kopuk olduğu gözlenmiştir. (Resim 4.81.) Mutfakın parçalı çözülmesi plan kurgusunda ve eylem akışında sorunlara sebep olmaktadır. (Resim 4.80.) Müşterinin, üst kattaki yemek salonunu kullanması için sonradan prefabrike bir merdiven yapılmıştır. Binanın kendine ait merdiveni ise servis merdiveni olarak kullanılmaktadır.

Sadece 1. katta bulunan tuvaletler zemin katı kullanan müşteri için uzak kalmaktadır. (Resim 4.79.)

Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, masa oturumu kullanılmıştır. Mekanın zemin katı tamamen seramik kaplama yapılmıştır. Bu durum mekanın restoran havasını yok etmiştir. (Resim 4.78.)

İncelenen örnekte, zemin katta 2 adet lavabo, 1.katta ise, bayan müşteriler için, 3 adet lavabo ve 3 adet tuvalet, erkek müşteriler için ise 3 adet lavabo, 2 adet tuvalet ve 1 adet pisuvar bulunmaktadır.

Mekanın girişinde bulunan lavabolara duşakabin ile paravan yapılmıştır. Malzeme seçiminin, ızgara et restoranı için uygun olmadığı düşünülmektedir.

Mutfak ekipmanları, çelik malzemeden seçilmiştir. Duvarlar tavana kadar seramik kaplamadır.

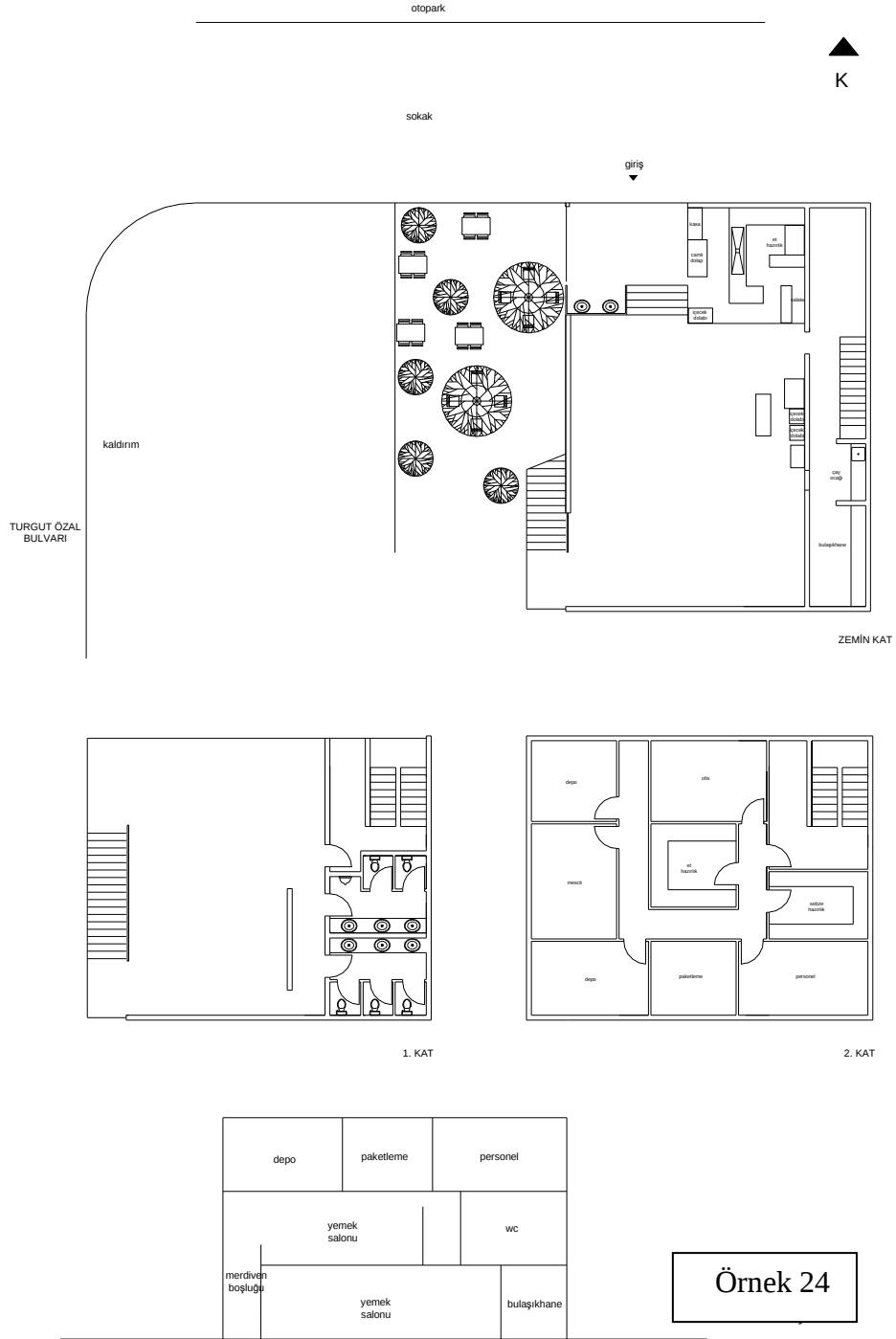
Teknik Donanım: İklimlendirme, klimalar ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Mutfak hacminde baca tesisatı, üst kat geriye çekildiği için cephe kaplamasının arkasından geçmektedir.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Geniş kullanım hacmine sahip ve mimari planlaması uzman kişiler tarafından yapılmış bir yapı, geniş otopark, çocuk oyun alanı.

Şekil 4.23.'te mekanın planı ve kesiti bulunmaktadır.



Resim 4.77. Örnek 24'ün giriş cephesi.



Şekil 4.23. Örnek 24'ün plan ve kesiti.



Resim 4.78. Mekan içinden görünüşler.



Resim 4.79. Tuvaletlerden görünüşler.



Resim 4.80. Mutfaktan görünüşler.





Resim 4.81. Et kesim alanının görünüşü.

4.5.3.10. Örnek 25

Genel Tanımlama: Örnek 25, Adana’ da GüzelYalı Mahallesi Turgut Özal Bulvarı üstünde konumlanmıştır. Ortalama yüzölçümü; 65 m²’dir. Bunun; 35 m²’si oturma, 4 m²’si tuvalet, 26 m²’si ise mutfak ve depo olarak kullanılmaktadır. (Resim 4.82.) Müşteri kapasitesi, 40 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. İncelenen örneğin; kendine açık oturma alanı, otoparkı ve çocuk oyun alanı bulunmamaktadır. Kaldırım masa konarak işgal edilmekte ve yaya sirkülasyonu olumsuz etkilenmektedir.

İncelenen örnek, betonarme bir apartman bloğunun zemin katında bulunmaktadır. Mekanın, düzenlemesi mimar tarafından gerçekleştirilmiştir. Mekan, 5 yıldır ızgara et restoranı olarak hizmet vermektedir. Mekana, sundurma ile gölgelik yapılmıştır. Sonradan yapılan eklemelerin, ana yapının mimarisini olumsuz etkilediği düşünülmektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, pişirim eylemi açıkta gerçekleşmektedir. Mutfak ile yemek bölümünü ayıran bir duvar bulunmamaktadır. (Resim 4.85.) Mekanın kuzey cephesinde bir servis kapısı ve dışarıdan kullanılan bir deposu bulunmaktadır. Yemek bölümü ile tuvalet birbirinden paravan ile ayrılmıştır. Mekan da personele ait birimler, mal alımı, tartı odası ve çöp odası gibi birimler düşünülmemiştir. Depoya giriş, dışardan gerçekleşmektedir. Depo, yetersiz büyüklükte ve kapısı olmayan bir hacimdir.

Mekanda, tuvalet ve lavabonun olduğu alana giriş çok dar tutulmuştur. Ayrıca tuvaletlerde bay ve bayan ayrımı yapılmamıştır. Her iki cinsiyet için de ayrı tuvalet çözümlenmesi gerektiği düşünülmektedir. (Resim 4.86.)

Donatı-Malzeme: Örnekte, masa oturumu kullanılmıştır.

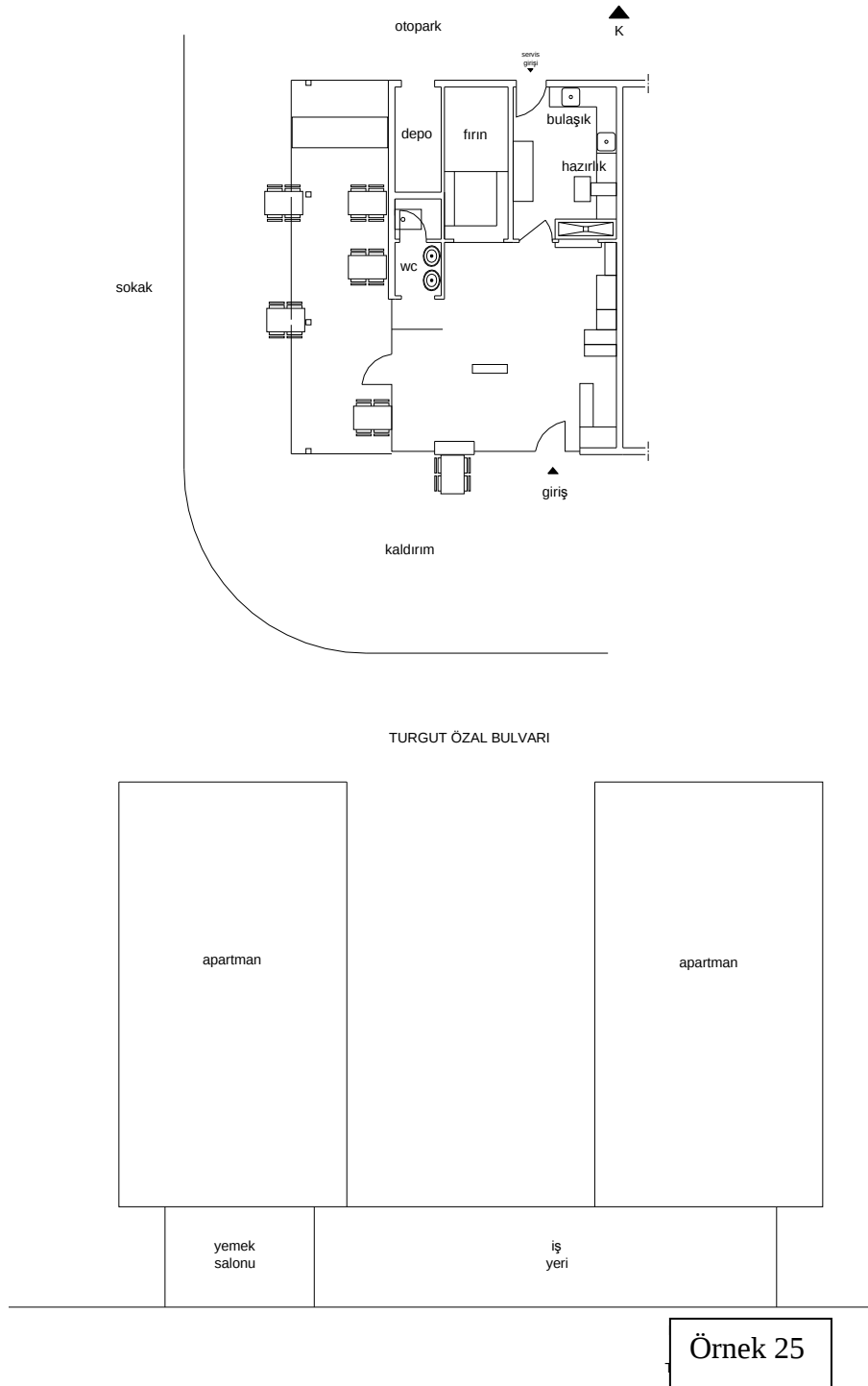
Mekanda, 1 adet tuvalet ve 2 adet lavabo bulunmaktadır. Tuvalet sayısının az olduğu gözlenmiştir.

Mutfak hacminde, üst ve alt dolaplar çelik malzemedendir. Fakat tezgah seramik kaplamadır. Derz aralıklarının kir tutmasından dolayı bu malzemenin kullanım açısından uygun olmadığı düşünülmektedir.

Teknik Donanım: İncelenen örnekte, iklimlendirme klima ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmamaktadır. Mutfak hacminde baca tesisatı bulunmadığı için borular apartman cephesinden geçmektedir. Ayrıca borunun dışında herhangi bir yalıtım önlemi alınmamıştır. (Resim 4.83., Resim 4.84.)

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Otopark, çocuk oyun alanı.

Şekil 4.24.'te mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.24. Örnek 25'in plan ve kesiti.



Resim 4.82. Örnek 25'in giriş cephesi.



Resim 4.83. Apartman cephesinde borunun görünüşü.



Resim 4.84. Mutfaktan çıkan baca ve cephedeki görüntüsü.



Resim 4.85. Mekanın genel görüntüsü ve mutfak.



Resim 4.86. Tuvalet ve yemek salonu bağlantısı.

4.5.3.11. Örnek 26

Genel Tanımlama: Örnek 26, Adana’ da Güzelyalı Mahallesi’nde Adnan Kahveci Bulvarı üstünde bulunmaktadır(Resim 4.88.). Yüzölçümü ortalama, 200 m²’dir. Bunun 30m²’si tuvalet, 75 m²’si oturma amaçlı ve 95 m²’si ise mutfak, depo, personel ve sirkülasyon alanı olarak kullanılmaktadır. Müşteri kapasitesi, 150 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Apartman yönetiminde izin alınarak apartman bahçesine, peyzaj düzenlemesi yapılmıştır. Bu alan, açık oturma alanı ve çocuk oyun alanı olarak kullanılmaktadır. (Resim 4.87.)

İncelenen örnek, betonarme bir apartman bloğunun zemin katında konumlanmıştır. Düzenleme, işletmeci tarafından yaptırılmıştır. Mekan, 5 yıldır ızgara et restoranı olarak hizmet vermektedir. Mekanın mutfak hacmini genişletmek amacıyla, çıkma yapılmıştır. Ayrıca, bahçenin gölge olması amacıyla, ahşap saçak yapılmıştır. Saçağın olduğu tarafa, personel için prefabrike bir oda yapılmıştır. Batı

(giriş) cephesine ise gölge yapması amacıyla, büyük şemsiyeler konmuştur. Mekanın dışına yapılan eklemelerin, ana yapının mimarisini olumsuz yönde etkilediği düşünülmektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, mutfak yarı açık şekilde düzenlenmiştir. Bulaşık bölümünün oturma alanına açılan bir servis penceresi bulunmaktadır. Personele ait dinlenme hacmine, direk yemek yenen alandan geçilmektedir. Bu hacim prefabrike olarak yapılmıştır. Ayrıca, örnekte mal alımı tartı gibi birimler düşünülmemiştir. Tuvaletlere ise tampon bölge olan koridor ile girilmektedir.

Donatı-Malzeme: Mekanda, masa oturumu kullanılmıştır. (Resim 4.89.)

Prefabrike ek için, alçı panel kullanılmıştır. Profilden yapılan iskelete, paneller monte edilmiştir. Yapılan uygulama, deprem açısından tehlikeli ve kural dışıdır.

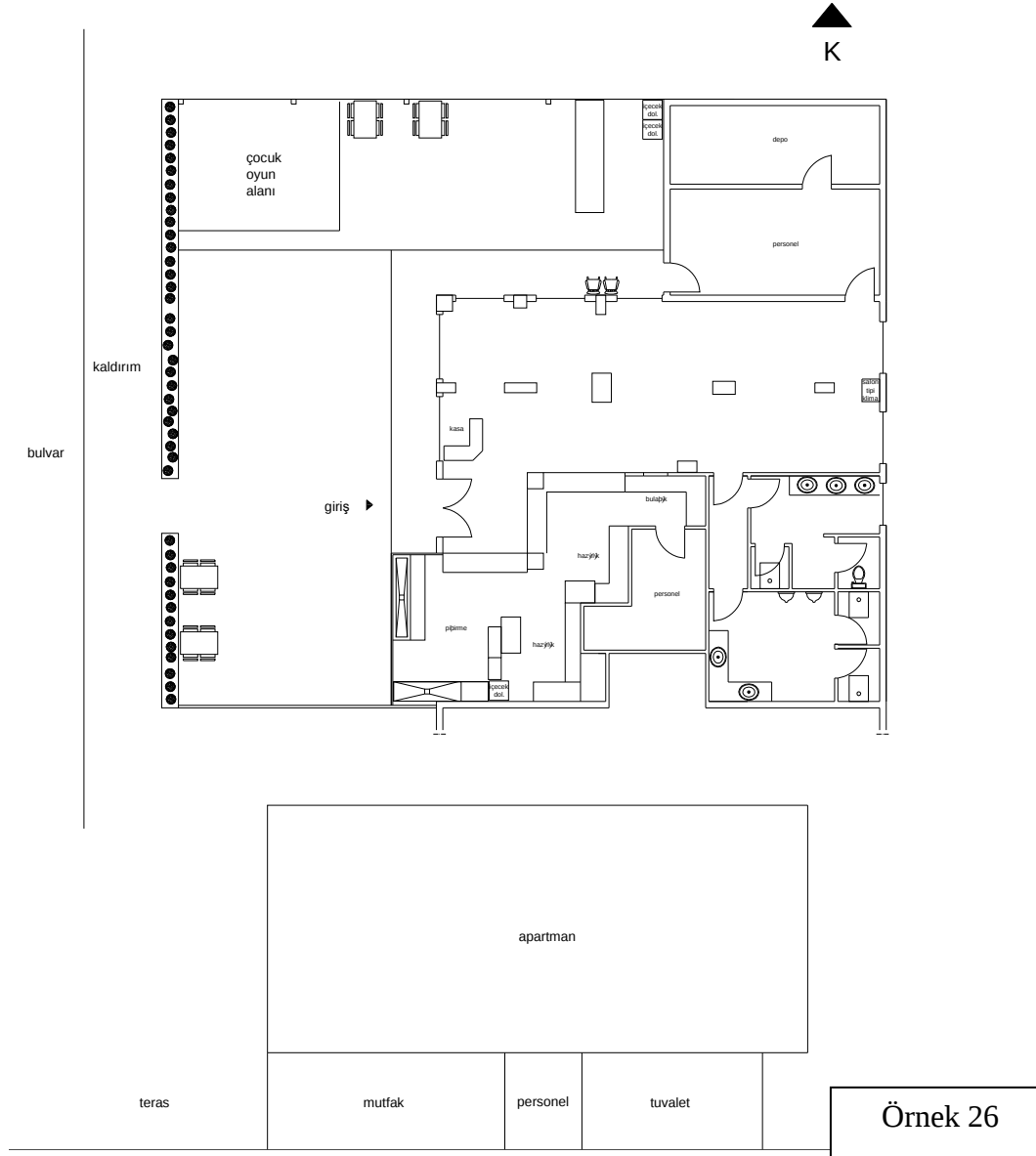
İncelenen örnekte, bayan müşteriler için 2 adet tuvalet ve 3 adet lavabo, erkek müşteriler için ise 2 adet tuvalet, 2 adet pisuvar ve 2 adet lavabo bulunmaktadır.

Mutfak hacminde, çelik mutfak ekipmanları kullanılmaktadır. Duvarlar, tavana kadar seramik kaplamadır.

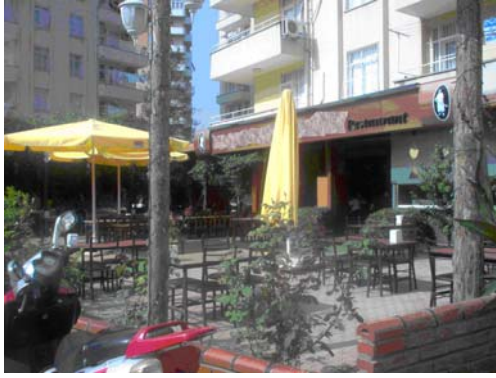
Teknik Donanım: İklimlendirme, salon tipi klimalar ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Amaca uygun tasarlanmış baca tesisatı bulunmamakta bu sebeple boru apartmanın cephesinden geçmektedir.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Otopark, fırın.

Şekil 4.25.'te mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.25. Örnek 26'nın plan ve kesiti.



Resim 4.87. Mekanın giriş cephesi, bahçesi ve çocuk oyun alanı.



Resim 4.88. Pişirim alanı, borular ve apartmanın cephesi.



Resim 4.89. Yemek salonundan ve prefabrike odadan genel görüntü.

4.5.3.12. Örnek 27

Genel Tanımlama: Örnek 27, Adana’ da Mahfesiğmaz Mahallesi Adnan Menderes Bulvarı üstünde konumlanmış bir yapı grubudur. (Resim 4.90.) Yüzölçümü ortalama 270 m² olan ana binada yemek salonu, tuvalet ve ofis bulunmaktadır. Müşteri kapasitesi, 200 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Mekanın, kendine ait açık oturma alanı, çocuk oyun alanı ve otoparkı bulunmaktadır. Mekan, göl manzaralıdır.

İncelenen örnek, bahçe içerisine konumlanmış dağınık birimlerden oluşmaktadır. Yapı grubu ızgara et restoranı olarak tasarlanmıştır. İşletmeci tarafından yaptırılmıştır. Mekan, 1 yıldır restoran olarak hizmet vermektedir.

Mekan Örgütlenmesi: Yapı grubu; ana bina ve mutfak birimlerinden oluşmaktadır. Ana bina da yemek salonu, tuvaletler ve büro bulunmaktadır. (Resim 4.91.) Mutfak; et hazırlık ve pişirim, salata ve içecek ile bulaşıkhaneye olmak üzere üç ayrı ünitelerden oluşmaktadır. Bu birimler bahçe içerisinde birbirlerinden bağımsız bulunmaktadırlar. Mevsim şartlarının uygun olduğu zamanlarda kapalı yemek bölümü yerine tamamen bahçe kullanılmaktadır. Mutfak oluşturulan birimlerin birbirlerinden bu kadar kopuk ve uzak olması servis açısından uygun görülmemiştir. Ayrıca hijyen unsurları da önemsenmemiştir. Ayrıca kış mevsiminde yemeklerin açık havadan geçerek müşteriye ulaşması hem servis kalitesini düşürecek, zamanı uzatacak hem de hizmeti gerçekleştiren çalışanların da kötü hava şartlarına maruz kalmasına sebep olacaktır. (Resim 4.92., Resim 4.93.)

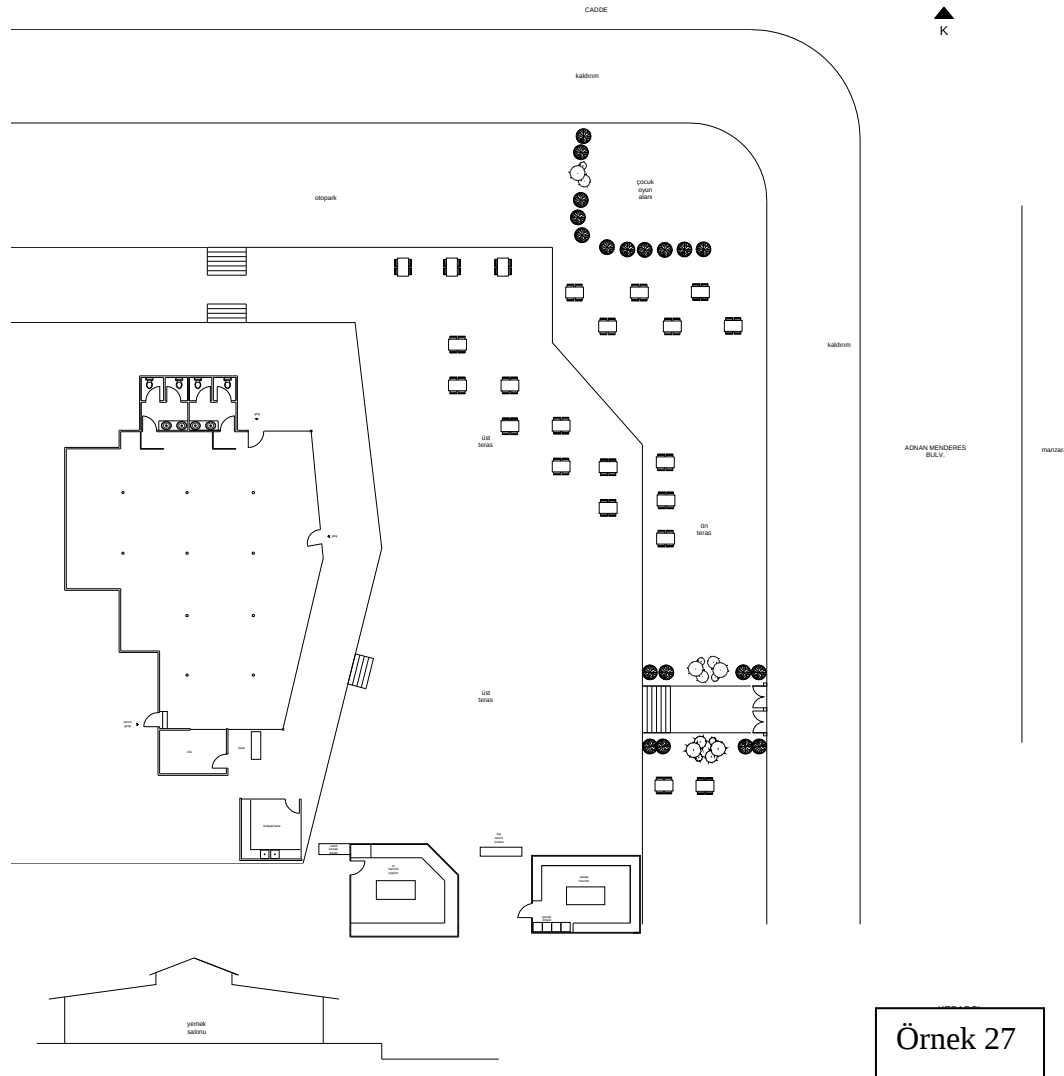
Donatı-Malzeme: Ana bina, ahşaptır. Diğer mekanlar ise pvc malzemeden yapılmıştır. Masa oturumu kullanılmaktadır.

Ana binada, bay ve bayan müşteriler için 2 adet lavabo ve 2 adet tuvalet bulunmaktadır.

Mutfak ekipmanları çelik malzemedir.

Teknik Donanım: Mekanda, iklimlendirme ve havalandırma sistemleri bulunmamaktadır.

Şekil 4.26.'da mekanın plan ve kesiti görülmektedir.





Resim 4.90. Örnek 27'nin giriş cephesi.



Resim 4.91. Ana bina, kapalı yemek salonu.



Resim 4.92. Mekanın bahçe düzenlemesi.



Resim 4.93. Mutfak eylemlerinin gerçekleştiği mekanlar.

4.5.3.13. Örnek 28

Genel Tanımlama: Örnek 28, Adana’ da Karslı Köyü’ nde Süleyman Demirel Bulvarı üstünde betonarme bir yapıdır. (Resim 4.94.) Ortalama yüz ölçümü; 320 m²’dir. Bunun; 258 m²’si oturma, 12 m²’si tuvalet, 50 m²’si mutfak, personele ait mekanlardan ve sirkülasyon alanlarından oluşmaktadır. Müşteri kapasitesi, 150 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Yapının, kendine ait açık oturma amaçlı kullanılan bir terası, çocuk oyun alanı bulunmaktadır. Yapı, göl manzaralıdır.

Eskiden konut olarak kullanılan yapı; tadilat yapılarak ızgara et restoranına dönüştürülmüştür. Ayrıca, sonradan yığma ahşap ek yapılarak oturma hacmi

genişletilmiştir (Resim 4.95.). Düzenleme işletmeci tarafından yaptırılmıştır. Yapı, 6 yıldır restoran olarak hizmet vermektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, pişirim eylemi yarı açık çözümlenmiştir. Mutfakta hacimlerin sıkışık bir tefriş düzenine sahip olduğu ve eylemler arasında kopukluk olduğu gözlenmiştir. (Resim 4.98.) Personele ait soyunma giyinme hacmine mutfaktan geçilerek ulaşılmaktadır. Yapıda; çöp odası, mal alımı ve tartı odası gibi hacimler bulunmamaktadır. Tuvalet ve lavabo hacimleri müşteri kapasitesi göz önüne alındığında yetersiz bulunmuştur. Ayrıca oturma mekanından, dar bir giriş ile tuvaletlere girilmektedir. (Resim 4.97.) Ek yapılan yemek salonuna inen merdiven kapı ağzından başlamaktadır. Bu durum, kullanım açısından güvenli bulunmamıştır. Oturma alanı ile çocuk oyun alanı arasında görsel açıdan bağlantı bulunmamakta, ebeveyn çocuğunu ancak yapının dışına çıkarak kontrol edebilmektedir.

Donatı-Malzeme: Mekanda masa oturumu ve ocakbaşı oturumu kullanılmaktadır. (Resim 4.96., Resim 4.97.)

Betonarme yapıya yapılan ahşap ekin, eski yapı ile uyumsuz olduğu gözlenmiştir.

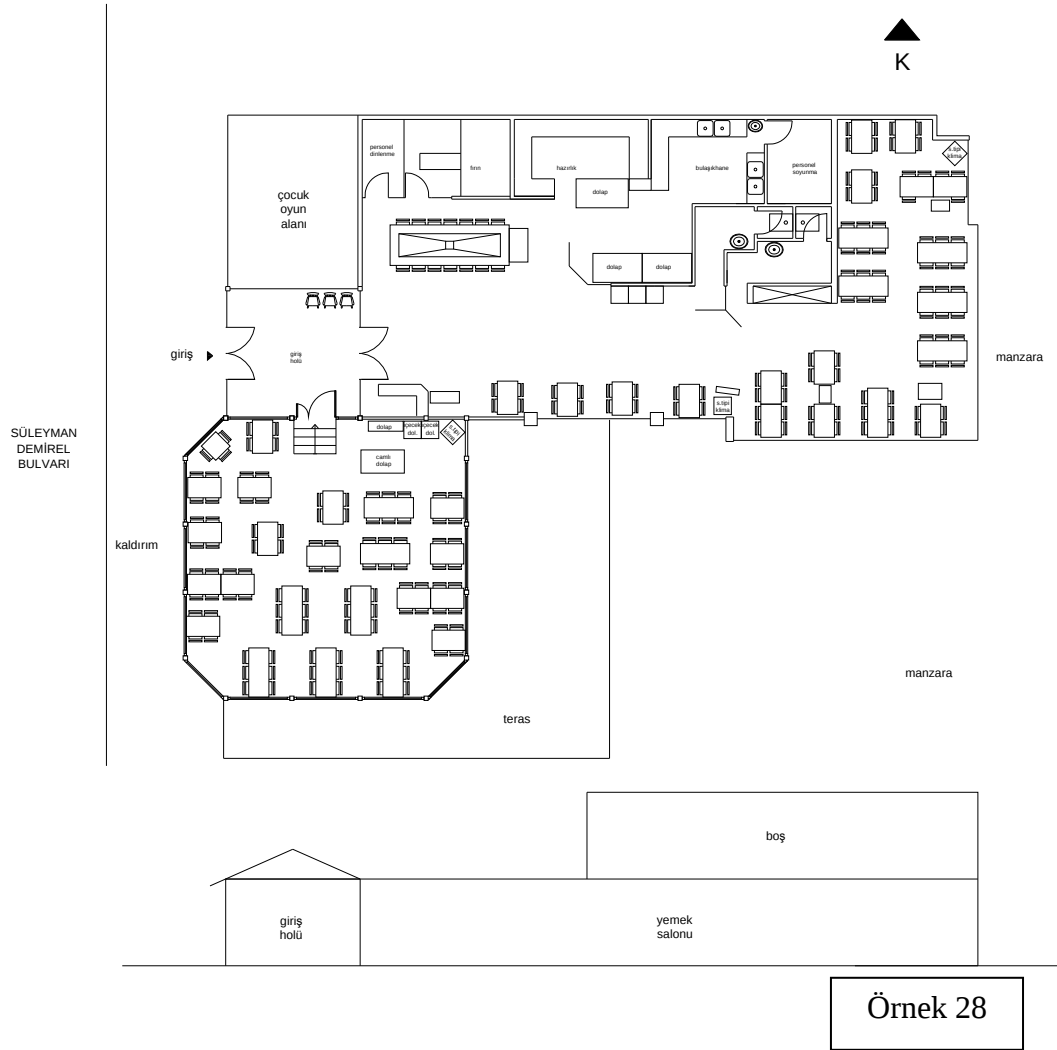
Yapıda, bayan müşteriler için 1 adet lavabo ve tuvalet, erkek müşteriler için de 1 adet lavabo ve tuvalet bulunmaktadır.

Mutfakta ekipmanları, çelik malzemedir.

Teknik Donanım: İklimlendirme, salon tipi klimalar ile yapılmaktadır. Mekanda havalandırma sistemi bulunmaktadır.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Otopark.

Şekil 4.27.'de mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.27. Örnek 28'in plan ve kesiti.



Resim 4.94. Örnek 28'in görünüşü.



Resim 4.95. Mekana yapılan ahşap ek bina.



Resim 4.96. Ocakbaşı ve tuvaletten görünüş.



Resim 4.97. İç mekandan görünüş.





Resim 4.98. Mutfaktan görünüş.



4.5.3.14. Örnek 29

Genel Tanımlama: Örnek 29, Adana’ da Belediye Evleri Mahallesi Öğretmenler Bulvarı üstünde bulunmaktadır. (Resim 4.99.) Ortalama yüz ölçümü; 200 m²’dir. Bunun; 90 m²’si oturma, 97 m²’si mutfak, depo, personele ait mekanlar, sirkülasyon alanları ile 13 m²’si tuvaletten oluşmaktadır. Müşteri kapasitesi, 80 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, cadde üstünde, konut dokusu içerisinde konumlanmış bir kent lokantasıdır. Apartman yönetiminden izin alınarak, bahçe açık oturma alanı olarak düzenlenmiştir. Ayrıca apartman bahçesi, otopark olarak kullanılmaktadır.

İncelenen örnek, betonarme bir apartman bloğunun zemin katında konumlanmıştır. Uygulamada, zemin kat geniş tutulmuştur. İncelenen örneğin üst katunda, yapı bulunmamaktadır. Mekan, işletmeci tarafından dükkandan, ızgara et restoranına dönüştürülmüştür. Mekan, 1 yıldır ızgara et restoranı olarak hizmet vermektedir.

Mekan Örgütlenmesi: Pişirim eylemi, girişin karşısında, açık olarak gerçekleşmektedir. Açık pişirim alanının arka tarafında kapalı şekilde mutfak çözümlenmiştir. Mutfağa ait eylemlerin gerçekleştiği hacimler, personel soyunma giyinme ile bölünmüştür. Mutfak içerisinde personel soyunma giyinme için mekan olması hijyen açısından sakıncalı bulunmuştur. Mekanda mal alımı ve tartı odası, çöp odası ve servis girişi bulunmamaktadır.

Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, masa oturumu kullanılmıştır. (Resim 4.100.)

Mutfakta, çelik ekipmanlar kullanılmıştır. Duvarlar tavana kadar seramik kaplamadır. (Resim 4.102.)

Mekanda; bay ve bayan müşteriler için 2’şer adet tuvalet ve lavabo bulunmaktadır. (Resim 4.101.)

Teknik Donanım: İklimlendirme için klima ve elektrik sobası kullanılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Zemin kat kotundan oluşan mekanda, baca tesisatı amaca uygun çözümlenebilmiştir.

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Çocuk oyun alanı.

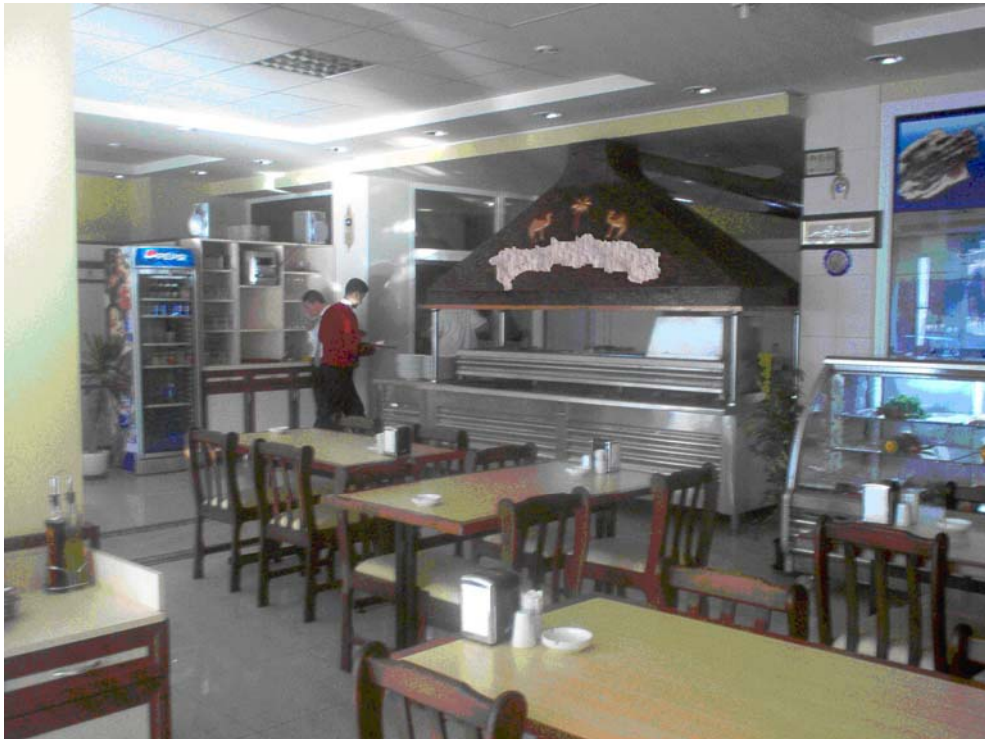
Şekil 4.28.’de mekanın planı ve kesiti görülmektedir.



Şekil 4.28. Örnek 29'un plan ve kesiti.



Resim 4.99. Mekanın giriş cephesi.



Resim 4.100. Açık pişirim alanı ve masa oturumu.



Resim 4.101. Vestiyer ve tuvaletler.



Resim 4.102. Mutfaktan görüşler.



4.5.4. Örnek 30

Genel Tanımlama: Örnek 30, Adana’ da Yüreğir’ deki sanayi çarşısında bulunan iki katlı bir yapıdır. (Resim 4.103.) Yüzölçümü ortalama, 160 m²’dir. Bunun, 100 m² si açık pişirim ve oturma amaçlı kullanılmaktadır.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, sokak üstünde, tamirhane, atölye, imalathane gibi ticarethanelerin olduğu bir alanda konumlanmış bir çarşı içi

lokantadır. Otoparkı ve kendine ait bir açık oturma alanı bulunmamaktadır. Kaldırım masa koyularak işgal edilmektedir. Yaya sirkülasyonu olumsuz etkilenmektedir.

İncelenen örnek, eskiden konut işlevi olan 2 katlı bir yapıdır. İşletmeci tarafından ızgara et restoranına dönüştürülen yapı, 32 yıldır mevcut işlevini sürdürmektedir. Pişirme eyleminin sokaktan geçen insanlar tarafından da algılanması amacıyla giriş kapısının yanına yarı açık bir ek yapılmıştır. Ayrıca, merdiven kovanı, ahşap panellerden çıkma yapılarak genişletilmiş ve zemin katta genişletilen bu alana lavabo konulmuştur. Yapıya yapılan bu eklemeler, yapının mimari kimliğini olumsuz etkilemektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, pişirme eylemi giriş kapısının yanında bulunan yarı açık mekanda gerçekleşmektedir. Açık ortamda pişirilen yemeğin hijyenik olmayacağı düşünülmektedir.

Zemin kat kotunda, fırın, bulunmaktadır. Bulaşık eylemi dışındaki bütün eylemler açık ortamda ve zemin kat kotunda gerçekleşmektedir. Kaldırım, zemin kat ve üst kat oturma amaçlı kullanılmaktadır. Üst katta bulaşikhane, tuvalet, depo ve ofis bulunmaktadır. Mutfakta gerçekleşen eylemler ve bunlar için mekan olmasına rağmen, mekanlar arasında hiçbir koordinasyon bulunmamaktadır.

Üst kata çıkan merdiven müşteri dışında servis amacıyla garson tarafından da kullanılmaktadır. Merdiven, dik ve her iki tarafı duvardır. Merdivenin kullanım açısından ergonomik olmadığı düşünülmektedir. Merdiven kovanına yapılan ekte bulunan lavaboların yer olarak sirkülasyon aksında bulunmasının ve açıkta çözümlenmesinin kullanım açısından uygun olmadığı düşünülmektedir. (Resim 4.105.)

Tuvaletin 1.katta olmasının zemin katta oturan müşteri için kullanışlı olmadığı gözlenmiştir. Ayrıca tuvalette bay, bayan ayrımı bulunmamaktadır.

Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, masa oturumu kullanılmıştır. Tefriş elemanları eski ve yetersizdir. (Resim 4.104.)

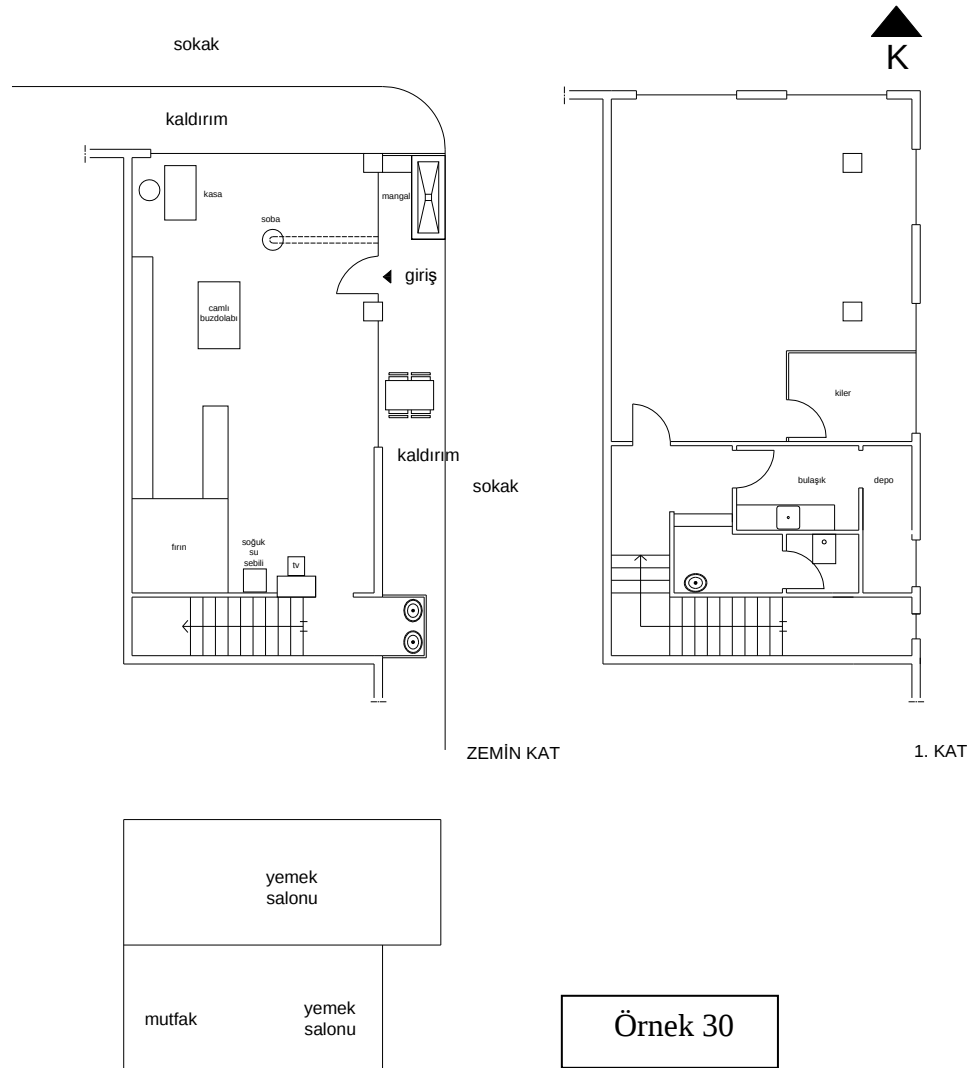
Yapıda, 3 adet lavabo ve 1 adet tuvalet bulunmaktadır. Tuvalet sayısının yetersiz olduğu gözlenmiştir.

Mutfak hacminde; etin kesimi için ahşap satıh kullanılmaktadır fakat bu malzeme pürüzlü bir yüzeye sahiptir ve çürümeye elverişli olduğu için hijyenik

olmadığı düşünülmektedir. Bulaşıkhanede tezgahlar, seramik kaplamadır. Derz aralarına kir birikmesi sebebiyle bu malzemenin tezgahlarda kullanılması uygun değildir.

Teknik Donanım: Yapıda ısıtma, borulu soba ile yapılmaktadır. Amaca uygun tasarlanmış baca tesisatı ve havalandırma sistemi bulunmamaktadır.

Şekil 4.29.'da yapının planı ve kesiti görülmektedir. Yapıya ait resimler aşağıda görülmektedir.



Şekil 4.29. Örnek 30'un planı ve kesiti.



Resim 4.103. Yapının giriş cephesi.



Resim 4.104. İç mekan.



Resim 4.105. Üst kata çıkan merdiven ve üst katta bulunan lavabo.

4.5.5. Örnek 31

Genel Tanımlama: Örnek 31, eski sanayi çarşısının olduğu alanda bulunmaktadır. Tabla tipi satış birimine örnektir. Müşteri kapasitesi, 16 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü : İncelenen örnek, sokak üstünde, seyyar bir birimdir. Alan belediye tarafından kiralanmaktadır. Kullanıcı kendine ait alanın üstünü oluklu malzeme ile kaplayarak yarı açık tanımlı bir mekan yaratmıştır. Bu alanın bir bölümü, yarı açık oturma alanı olarak kullanılmaktadır.

Mekan Örgütlenmesi: Ortalama 120-150 cm boyutlarında ahşap tabla üstünde, gölgelikli mobil bir birimdir.

Donatı-Malzeme: Üstü oluklu malzeme ile kapatılan alan yarı açık tanımlı bir mekan haline gelmiştir. Bir tarafta, tabla bulunurken, alanın diğer tarafında, masalar ve tabureler bulunmaktadır.

Etler günlük alınıp buzlukta muhafaza edilmektedir. Tezgah üstünde bulunan ahşap satıh, et ve sebze kesmek için kullanılmaktadır. Yıkama için leğen ve kova gibi plastik ekipmanlar kullanılmaktadır.

Kebap; açık ortamda yetersiz malzeme ve ekipmanla hazırlanmakta, bu da hijyenik olmayan, sağlık açısından tehlikeli durumlar ortaya çıkarmaktadır. (Resim 4.106., Resim 4.107.)

İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler: Amaca uygun tasarlanmış kebabçı modülü.



Resim 4.106. Örnek 31.



Resim 4.107. Tablada kebabın hazırlanışı.

4.5.6. Örnek 32

Genel Tanımlama: Örnek 32, Adana’da bulunan beş yıldızlı bir otelin ocakbaşı restoranıdır. Otel, Reşatbey Mahallesi Turhan Cemal Beriker Bulvarı üstünde konumlanmış betonarme bir yapıdır. Otel, turistik olmasının dışında konferansların, toplantıların ve çeşitli organizasyonların yapıldığı bir kent oteli niteliğindedir.

Restoran ortalama; 590 m²’dir, bunun, 450 m²’si oturma amaçlı, kullanılırken 140 m²’si mutfak olarak kullanılmaktadır. Müşteri kapasitesi, 200 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek, beş yıldızlı bir otelin restoranıdır. Yapı, cadde üstünde ve şehir merkezinde bulunmaktadır. Açık oturma alanı olarak otelin terası kullanılmaktadır. Otelin otoparkı bulunmaktadır.

Eskiden ana restoranda sunulan Adana kebabı, sonradan ayrı bir mekan olarak düzenlenmiştir. Mevcut alan mimar tarafından ızgara et restoranı olarak tasarlanmıştır. Örnek 32, 8 yıldır ızgara et restoranı olarak hizmet vermektedir.

Mekan Örgütlenmesi: Örnek 32’de, fırın yemek salonunun köşesinde çözümlenmiştir ve pişirim eylemi açıkta gerçekleşmektedir. Bar düzenlemesiyle oturma alanından kısmi olarak ayrılmıştır. Fırında gerçekleşen pişirim eylemi

dışındaki bütün eylemler, kapalı mutfak hacminde gerçekleşmektedir. Mutfakta iki adet soğuk depo ve normal depolar da bulunmaktadır. Restoranın kendi bünyesinde hol ile oturma alanından ayrılmış, vestiyer ve tuvalet hacimleri bulunmaktadır.

Donatı-Malzeme: Salonda, masa oturumu ve ocakbaşı oturumu kullanılmaktadır (Resim 4.108., Resim 4.110.).

Mekanda bulunan şöminenin etrafı yuvarlak masa oturumu için düşünülmüş ve ahşap dekoratif elemanlarla ayrılmıştır. Projeksiyon makinesi de bulunan salonda, gerektiğinde şöminenin önüne perde getirilerek farklı işlevler için de kullanılabilir. (Resim 4.109.)

Restoranın, 3 adet bayan lavabo ve tuvaleti ve 3 adet erkek müşteriler için lavabo ve tuvaleti bulunmaktadır.

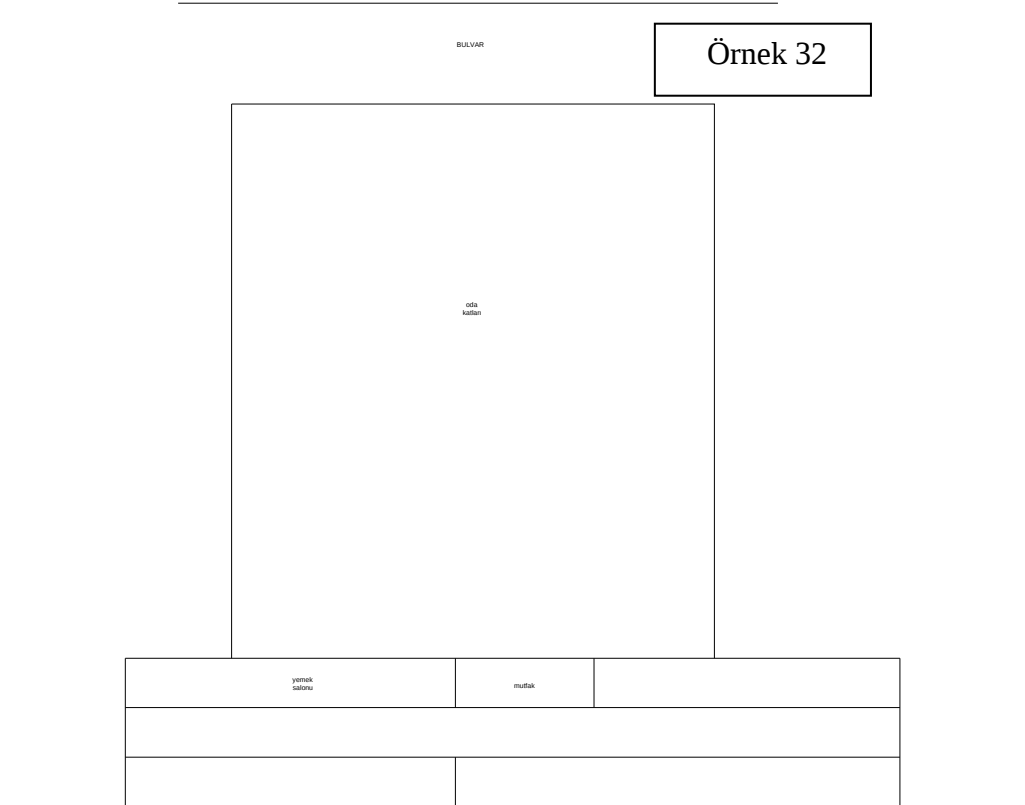
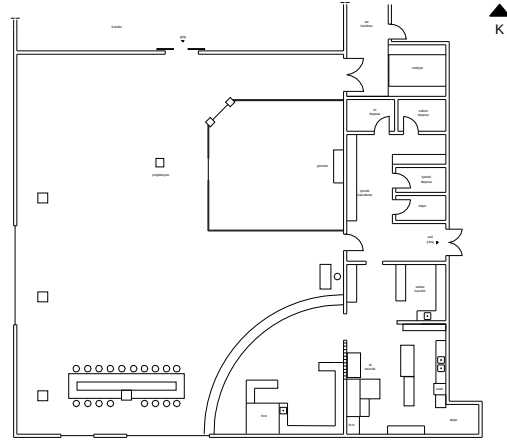
Mutfak ekipmanları çelik malzemedendir.

Teknik Donanım: Restoranın merkezi havalandırma ve iklimlendirme sistemi bulunmaktadır. Mutfak hacminde, amaca uygun tasarlanmış baca tesisatı bulunmaktadır.

Şekil 4.30.'da mekanın plan ve kesiti görülmektedir.



Resim 4.108. Örnek 32'nin genel görüntüsü.



Şekil 4.30. Örnek 32'nin plan ve kesiti.



Resim 4.109. Masaların genel görüntüsü ve şömine bölümü.



Resim 4.110. Restoranda açık fırın ve ocakbaşı oturumu uygulaması.

4.5.7. Örnek 33

Genel Tanımlama: Örnek 33, Yüreğir’de pazar günleri kurulan araba pazarında bulunmaktadır. Pazara aracını satmak, araç almak ve gezmek amacıyla her yaştan insan gelmektedir. Ziyaretçilerin çoğunluğunu erkek kullanıcılar oluşturmaktadır.

Pazar alanında gelen ziyaretçiler ile arabasını satmaya gelenler yemek yeme ihtiyaçlarını alana gelen seyyar birimlerden karşılamaktadırlar. (Resim 4.111.)

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: Pazar alanı, Mithat Özsan Bulvarı kavşağında, ATO Ticaret Lisesi yanındaki boş arsada kurulmaktadır. Pazar, 5.00’ten 13.30’a kadar açık kalmaktadır. Pazar alanında ortalama 1200 ile 1300 araç sergilenmektedir. Alanda tuvalet ve su hizmeti verilmektedir.

İncelenen örnek, pazar alanında konumlanmış, seyyar bir birimdir.

Mekan Örgütlenmesi: Seyyar kebabçılar alana sabah araçlarıyla gelmektedirler. Önceden getirdikleri direkleri dikerek üstüne tente germek suretiyle kendilerine yarı açık bir alan yaratmaktadırlar. Bu tente sayesinde kendilerine ait olan yeri görsel olarak da belirlemekte ve tanımlı yarı açık mekan haline getirmektedirler. Bu işlemden sonra mangalı kurmak, masa ve sandalyeleri yerleştirmektedirler. Bu şekilde gelen müşteriye gölge bir alanda dinlenme ve oturarak yemek yeme fırsatı tanımaktadırlar. (Resim 4.112.)

İncelenen birimin; hizmet grubu; mangal başında bir usta ve servis yapan bir elemandan oluşmaktadır.

Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, plastik ve üst üste istiflenebilme özelliği olan masa ve sandalyeler ya da masa ve tabureler kullanılmaktadır. Ayrıca, mangalın konduğu masa, geniş tutularak etrafı ocakbaşı oturum için kullanılmaktadır.



Resim 4.111. Örnek 33'ün ocakbaşı oturum uygulaması.



Resim 4.112. Örnek 33'ün çadır sistem uygulaması ve tabure oturumu.

4.5.8. Örnek 34

Genel Tanımlama: Örnek 34, Çukurova Üniversitesi kampüs alanını içerisinde konumlanmıştır. Ortalama yüzölçümü 14 m²'dir. Müşteri kapasitesi, 30 kişidir. (Resim 4.113.)

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: İncelenen örnek; Çukurova Üniversitesi kampüsü içerisinde, giriş kapısının batısında yeşil alanda konumlanmıştır. Hemen doğusunda otopark, güney, kuzey ve batısında yeşil alan bulunmaktadır. Batısında çıkış kapısı ve cepheye monte edilmiş bir lavabo bulunmaktadır. Mekanın, doğusu ve güneyi oturma amaçlı kullanılmaktadır. Yapının saçağı doğu ve güney yönlerine bakan cephelerinde yarı açıktır ve yine bu cephelerde saçak uzatılarak gölge yapması sağlanmıştır. Kolonlar etrafında bar tipi oturma mevcutken güneyinde masa oturumu bulunmaktadır.

Mekan Örgütlenmesi: Yapının doğu ve güney cephelerinin, müşteriye hizmet amaçlı olarak tezgah hizasından sonrası açık bırakılmıştır. Mangal ortada çözümlenmiştir. (Resim 4.114.) Bütün eylemler, tek hacimde gerçekleşmektedir.

Donatı-Malzeme: Yığma olarak inşa edilen yapının çatısında ahşap kullanılmıştır, çatıda camtülü taşıyıcılı gövdesi okside bitüm olan polimer kaplı bir örtü kullanılmıştır. Duvarlarda boya ve kısmı yerlerde taş kaplama yapılmıştır.

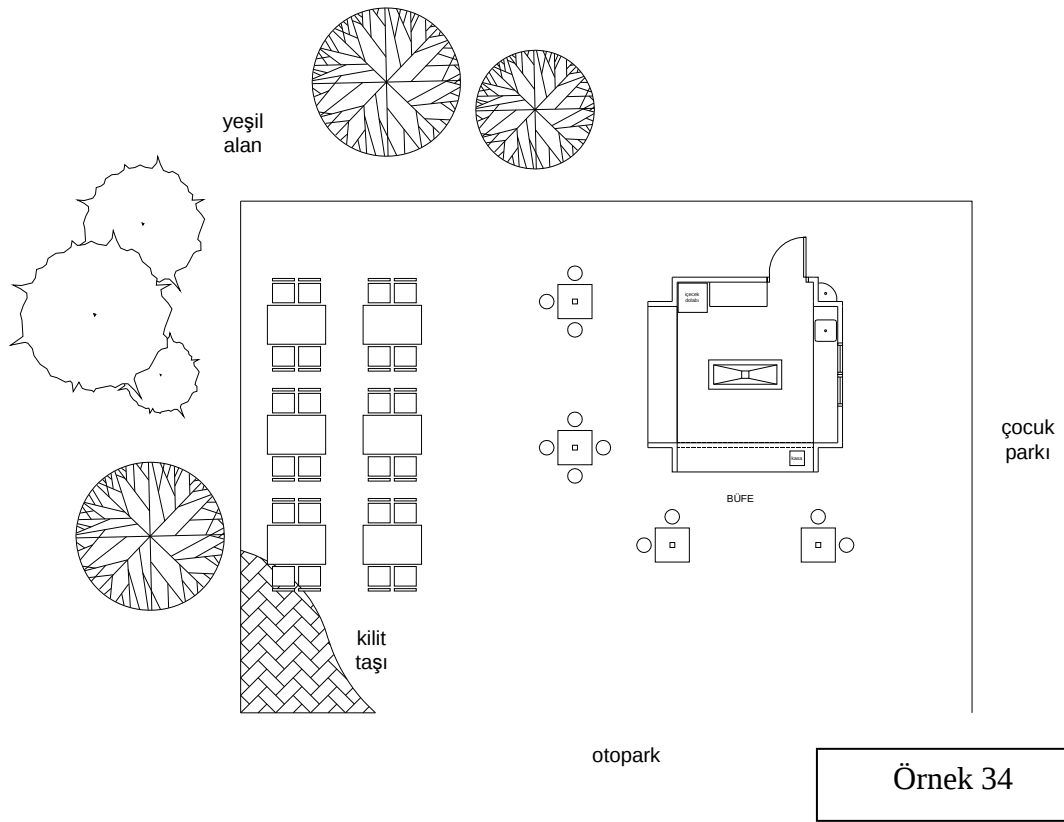
Büfenin içi içecek dolabı hariç duvarların tamamında granit tezgah mevcuttur. Tezgahın altında kayar kapaklı dolaplar mevcuttur. PVC kayar pencere

kullanılmıştır. Kuzeyde bir adet evye bulunmaktadır. İç mekan hijyen ve kolay kullanım açısından beyaz seramik kaplıdır.

Yapının cephesinde, müşteri için, 1 adet lavabo bulunmaktadır.

Teknik Donanım: Davlumbaz borusu çatının tam ortasından geçmektedir.

Şekil 4.31.'de mekanın planı görülmektedir.



Şekil 4.31. Örnek 34'ün planı.



Resim 4.113. Örnek 34'ün cephesi.



Resim 4.114. Örnek 34'ün içinden görünüş.

4.5.9. Örnek 35

Genel Tanımlama: Örnek 35, Real alışveriş merkezi içerisinde seçilmiştir. Real alışveriş merkezi Adana'nın Seyhan ilçesinde Öğretmenler Bulvarı üstünde bulunmaktadır. (Resim 4.115.)

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: Real Alışveriş Merkezi; içerisinde bulunan market, küçük alışveriş birimleri, yapı market, sinema ve yemek alanları ile kullanıcının farklı isteklerini karşılayabilmektedir. Açık otoparkı olan merkeze toplu ulaşım araçları ile de ulaşılabilir.

Real'de yeme-içme mekanları belli bölgelere toplanmıştır. Kendine ait yemek yeme alanı olan ya da olmayan bütün mekanlar bu alana açılmış ve görsel bağlantısı bulunacak şekilde düzenlenmiştir. Geniş alan; yemek yeme birimlerinin 'meydanı' gibidir. Yemeğini alan kullanıcı istediği masaya oturabilmektedir.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnek, köşe noktada bankolu şekilde açık olarak düzenlenmiştir. Ana mutfak eylemlerinden pişirme ve sunum eylemleri arka tezgahta gerçekleşmektedir. Sebze ayıklama, yıkama, etin kesimi ve hazırlanması gibi işlemler ise arka tarafta kapalı olan mutfakta gerçekleşmektedir. İncelenen örnek; fast food mantığı ile hizmet vermektedir. Müşteri; tezgah arkasında hizmet veren görevliye siparişini vermekte, ödemesini yapmakta ve isterse banko önünde, isterse masada oturup siparişinin hazırlanmasını beklemektedir. Sipariş hazırlanınca gidip teslim almaktadır.

Donatı-Malzeme: Mutfak bölümünde, çelik mutfak ekipmanları kullanılmıştır. Yemek alanında, masa oturumu kullanılmaktadır. Müşteriler, tuvalet lavabo ihtiyaçlarını alışveriş merkezinin bünyesindeki ıslak hacimleri kullanmaktadırlar.



Resim 4.115. Örnek 35.

4.5.10. Örnek 36

Genel Tanımlama: Örnek 36, Adana ili merkez otogarı içerisinde seçilmiştir. Adana merkez otogarı Adana'nın batısında E-5 karayolu üstünde bulunmaktadır.

Örnek 36, ortalama 50m² alana sahiptir. Otogar çalışanları ve yolcular müşteri grubunu oluşturmaktadır. Cinsiyet olarak müşterilerin geneli ise erkekler oluşturmaktadır. Müşteri kapasitesi, 30 kişidir.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü: Örnek 36, tamamen kapalı kafeterya hacmi ile Adana kebab yapan yarı açık hacimden oluşmaktadır. Adana kebabı yapılan kısım kapalı hacmin önündeki üstü kapalı terastır.

Mekan Örgütlenmesi: İncelenen örnekte, mutfak yarı açıktır. Et hazırlık, pişirim gibi eylemlerin hepsi açıkta gerçekleşmektedir. Bulaşık için kafeteryanın mutfağı kullanılmaktadır. Mutfak fonksiyonlarında kopukluk olduğu saptanmıştır. Mutfak gibi hijyenin önemli olduğu bir mekanın açıkta çözümlenmesinin de doğru olmadığı düşünülmektedir.

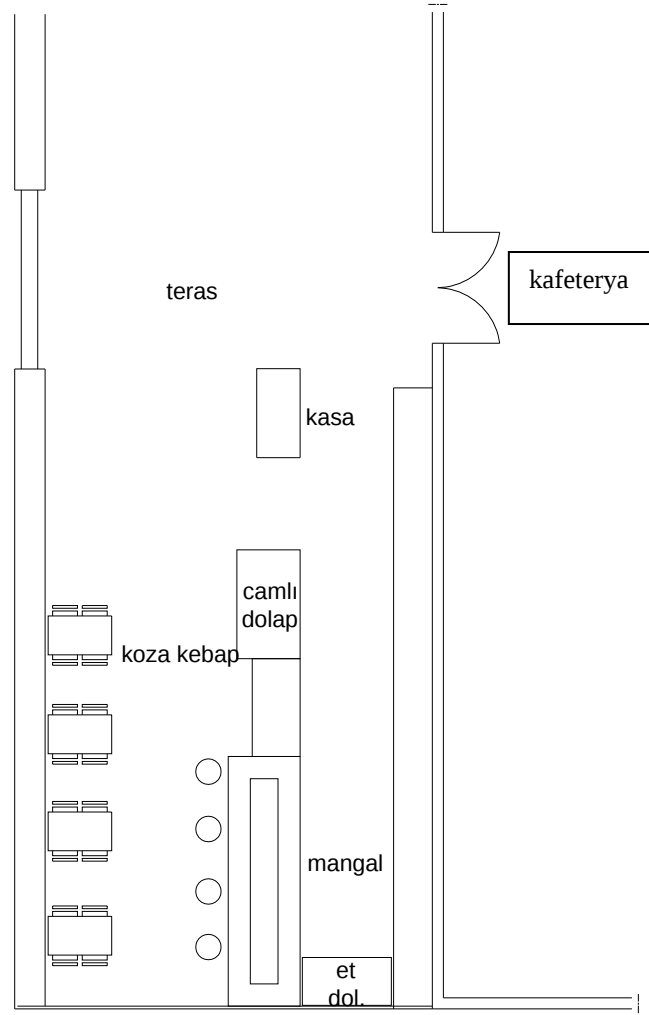
Donatı-Malzeme: İncelenen örnekte, masa ve ocakbaşı oturum kullanılmaktadır (Resim 4.116.).

İncelenen örnekte, çelik mutfak ekipmanları kullanılmıştır.

Resim 4.116.'da mekanın genel görüntüsü ve Şekil 4.32.'de mekanın planı görülmektedir.



Resim 4.116. Örnek 36'nın genel görüntüsü ve ocakbaşı oturumu uygulaması.



Örnek 36

Şekil 4.32. Örnek 36'nın planı.

4.6. Adana Kentinde Adana Kebabı Yapılan Mekanların Gelişimi

Adana kentinde yemek kültürü ilk göze batan değişimi 1990'lı yıllarda 'fast food' kültürünün kente gelmesi ile yaşamaya başlamıştır. Hızlı yemek kültürü; yemekleri, sunumu, özel tasarlanmış renkli mekanları, sürprizleri ve yapılan reklamlarla farklı bazı oluşumların doğmasına sebep olmuştur. Ürün ve hizmet şekli aynı fakat markalar ve mekanlar farklıdır. Adana kebabı üreten ve hizmet olarak sunan yeme içme mekanlarında; özel tasarlanmış çocuk oyun alanı, açık oturma alanı ve otoparkıyla bütün detayları düşünülmüş bağımsız bir yapı inşa etme eğilimi ve müşteriye tam hizmet sunabilme kavramı fast food kültürünün kente kazandırdığı başka bir anlayış olmuştur. Bunun sonucu olarak Adana'nın fast food'u diyebileceğimiz Adana kebabı kültürü de bu değişimden etkilenmiştir.

Mekan sahipleri, marka olmada, ürün ve hizmet dışında mekanın da önemini anlamaya başlamışlardır. Tabla ve kebabçı dükkanlarının, zaman içerisinde apartman altından çıkıp bu amaçla tasarlanmış özel yapılar yaptırma eğilimine girmeye başladıkları gözlenmiştir. Kebabçı olarak tasarlanan yapıların bir bölümü fast food kültüründen etkilenirken bir bölümü de klasik kebabçı kültürünü devam ettirmişlerdir. Apartman altında bulunan fakat dükkanının konumu ve boyutlarından memnun olan bazı mekan sahipleri ise iç dekorasyon öğelerini yenileyerek ve kalitesini arttırarak marka mekan olma yolunu seçmişlerdir. Resim 4.117.'de 1990 ve öncesi kebabçı kültürünün mekana yansımaları görülmektedir. Resim 4.118.'de ise 1990 sonrası kebabçı dükkanlarını görmektediriz.

Tabla ve kebabçı dükkanları, zamanla yerlerini fonksiyona göre tasarlanmış ızgara et restoranlarına bırakmaya başlamışlardır.



Resim 4.117. 1990 öncesi kebabçı kültürü ve mekana yansımaları.



Resim 4.118. 1990 sonrası kebabçı kültürü ve mekana yansımaları.

4.7. İncelenen Örnekler ile İlgili Elde Edilen Bulguların Değerlendirilmesi

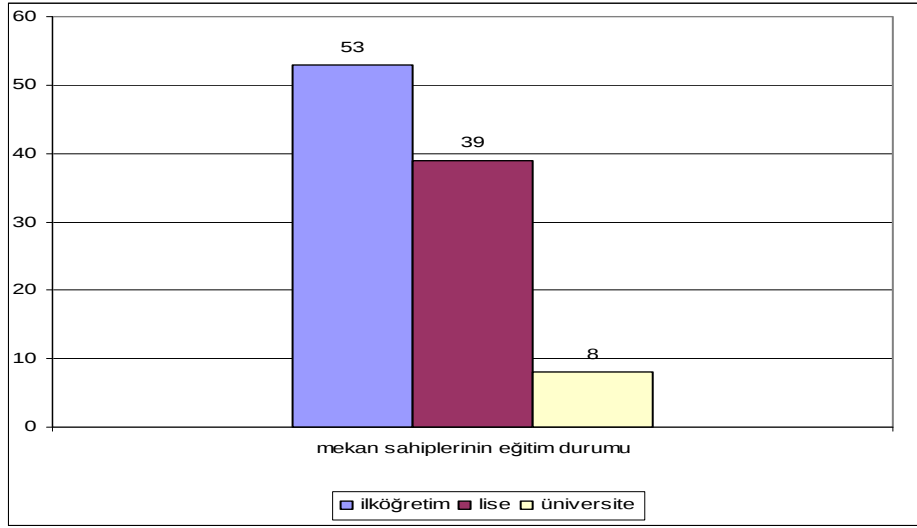
Bu bölümde, incelenen örnekler ile ilgili elde edilen bulgular değerlendirilmiştir.

4.7.1. İşletmeci ve İncelenen Örnek ile İlgili Genel Tanımlama Bilgilerinin Değerlendirilmesi

İşletmeci ile ilgili genel özellikler kapsamında, işletmecilerin, doğum yerleri ve eğitim durumları değerlendirilmiştir. Mekanlar ile ilgili genel özellikler kapsamında; örneklerin, mülkiyet durumları, kaç yıldır Adana kebabı üretimi yapan ticari amaçlı yeme içme mekanı olarak hizmet verdikleri ve müşteri kapasiteleri değerlendirilmiştir (Tablo 4.1.). Bu değerlendirme 36 adet örnek için yapılmıştır.

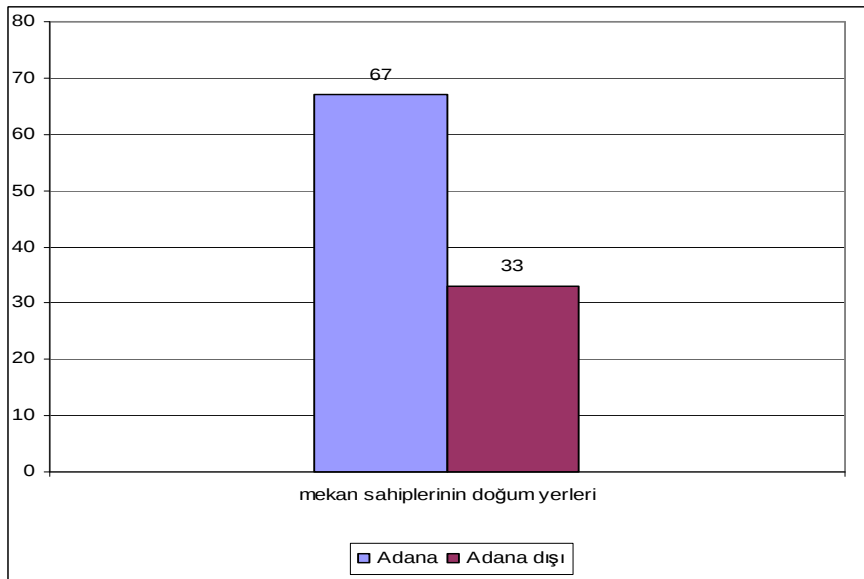
Tablo 4.1. İşletmeci ve mekanlar ile ilgili genel tanımlama bilgileri.

Genel Tanımlama Bilgileri											
İncelenen Örnekler	İşletmeci ile İlgili Bilgiler					Mekan ile İlgili Bilgiler					
	Eğitim durumu			doğum yeri		mülkiyet durumu		kaç yıldır ticari amaçlı yeme içme mekanı			müşteri kapasitesi
	ilkokul	lise	üniversite	Adana	Adana dışı	mülk	kira	0-5 yıl	5-10 yıl	10 yıl üstü	0-50 kişi 50 kişiden fazla
1		X		X		X				X	X
2		X		X			X	X			X
3		X		X			X			X	X
4	X				X		X			X	X
5	X				X	X				X	X
6	X			X						X	X
7	X				X	X				X	X
8	X			X		X		X			X
9		X		X		X				X	X
10		X		X		X				X	X
11		X			X		X	X			X
12		X			X	X			X		X
13		X		X			X		X		X
14	X				X		X		X		X
15	X			X		X				X	X
16		X		X			X	X			X
17	X				X		X	X			X
18	X			X		X				X	X
19	X				X		X	X			X
20			X		X		X	X			X
21	X			X			X			X	X
22			X		X	X		X			X
23	X			X			X		X		X
24	X				X	X			X		X
25		X		X			X	X			X
26		X		X			X	X			X
27		X		X			X	X			X
28	X			X			X		X		X
29		X			X		X	X			X
30	X			X		X				X	X
31	X			X			X			X	X
32			X	X		X			X		X
33	X			X				X			X
34	X			X			X		X		X
35		X		X			X	X			X
36	X			X			X		X		X



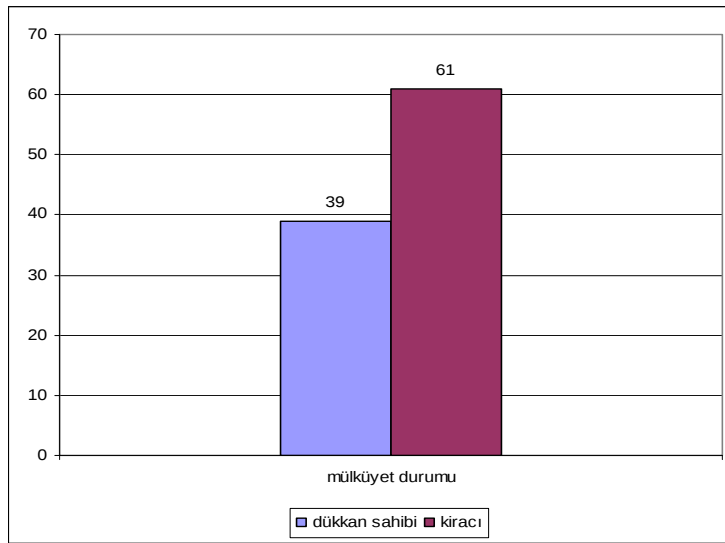
Şekil 4.33. Mekan sahiplerinin eğitim durumları; ilköğretim, lise ve üniversite parametreleri açısından değerlendirilmiştir.

Mekan sahiplerinin, eğitim durumları değerlendirildiğinde; ilkokul mezunlarının (%53) çoğunlukta olduğu ve en az üniversite mezunlarının (%8) olduğunu görülmektedir. Adana kebabı yapmak ya da bu mekanlara sahip olmak için herhangi bir mesleki eğitim almak gerekmemektedir. Bu sebepten dolayı, Adana kebabı satışı, kolay bir kazanç yolu olarak değerlendirilebilir. (Şekil 4.33.)



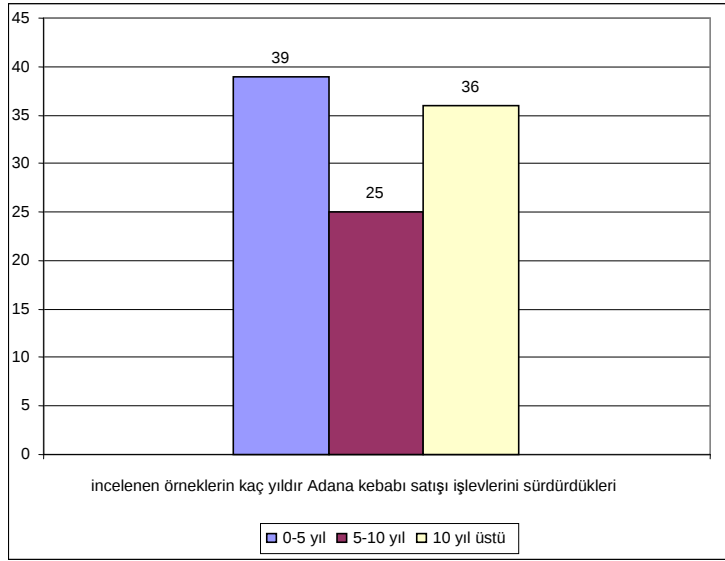
Şekil 4.34. Mekan sahiplerinin doğum yerleri; Adana ve Adana dışı olarak iki parametrede değerlendirilmiştir.

Mekan sahiplerinin doğum yerleri değerlendirildiğinde; Adana doğumlu (%67) olanların çoğunlukta olduğu fakat Adana dışından gelenlerin de üçte birlik bir orana (%33) sahip olduğu görülmektedir. Adana dışından gelerek bu mesleği Adana ilinde gerçekleştirenlerin oranı; Adana kebabı satışının bir iş imkanı ve bu doğrultuda göç sebebi olabileceği şeklinde değerlendirilebilir. (Şekil 4.34.)



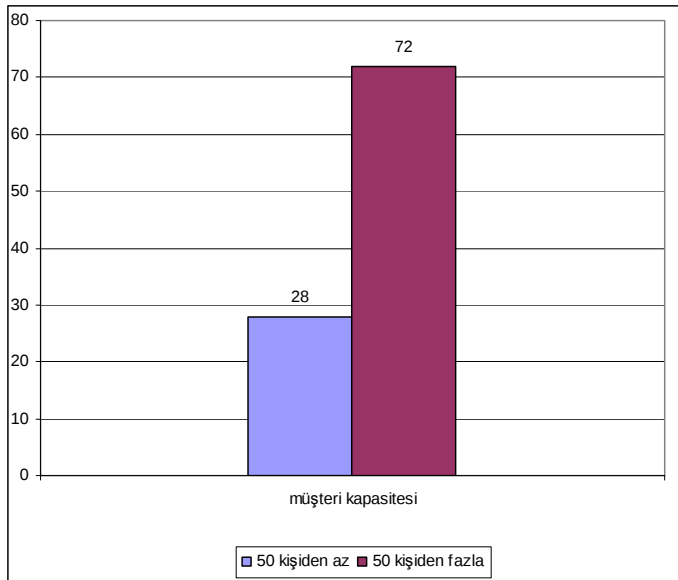
Şekil 4.35. İncelenen örneklerin mülkiyet durumları; dükkan sahibi ve kiracı parametreleri açısından değerlendirilmiştir.

İncelenen örnekler arasında mülkiyet durumu değerlendirilmesi 33 adet sabit birim için yapılmıştır. İnceleme sonucunda kiracı (%61) olan örneklerin çoğunlukta olduğu görülmektedir. (Şekil 4.35.)



Şekil 4.36. İncelenen örneklerin kaç yıldır mevcut işlevlerini yerine getirdikleri ile ilgili değerlendirme.

Mekanların, işletme yıllarına ait değerlendirme, 36 örnek arasında yapılmıştır. İncelenen örnekler arasında son beş yılda açılan mekanların, (%39) en yüksek orana sahip olduğu, on yıldan fazla süredir Adana kebabı üretimi yapan mekanların da (%36) bu orana yakın olduğu görülmektedir. (Şekil 4.36.)



Şekil 4.37. İncelenen örneklerin müşteri kapasitelerinin değerlendirmesi.

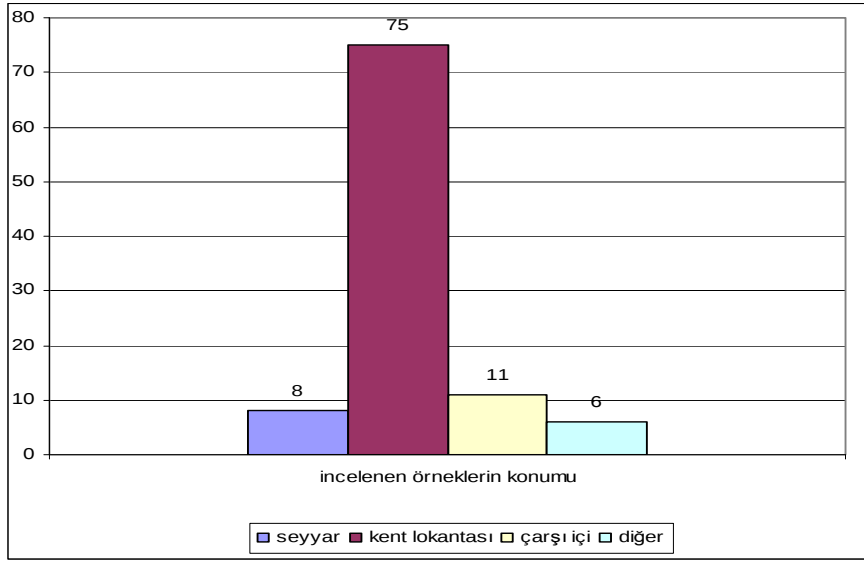
Şekil 4.37.'de incelenen örneklerin müşteri kapasiteleri görülmektedir. Bu değerlendirme incelenen 33 adet sabit birim arasında yapılmıştır. İncelenen mekanların büyük bir kısmının kapasitesi (%72) 50 kişiden fazladır. Müşteri kapasitelerinin büyük oranda 50 kişiden fazla olması, Adana kebabı yemeğine talebin de yoğun olduğunu göstermektedir.

4.7.2. İncelenen Örneklerin Yakın Çevre ve Yapı Bütünü Yönünden Değerlendirilmesi

İncelenen örneklerin, yakın çevresi ve yapı bütünü kapsamında; örneklerin, kent içindeki konumları, açık oturum alanları, kat kullanımları, amaca uygun tasarlanmaları ya da farklı işlevli bir yapı ya da dükkandan dönüştürülmüş olmaları, tasarımı yapan kişi parametreleri açısından değerlendirilmiştir (Tablo 4.2.). Yapılan değerlendirmeler 36 örnek arasında yapılmıştır.

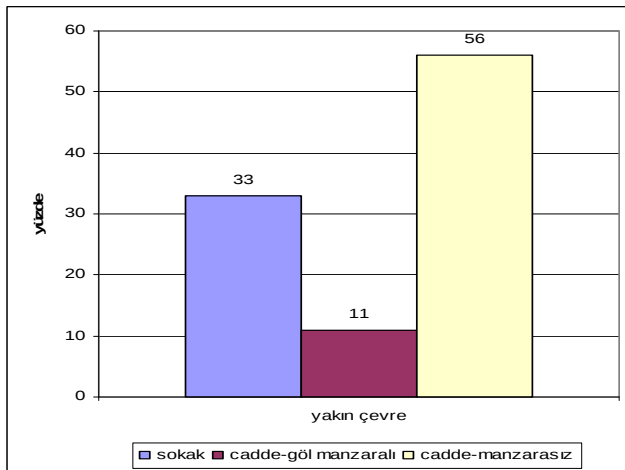
Tablo 4.2. İncelenen örneklerin, yakın çevre ve yapı bütünü yönünden değerlendirilmesi.

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü																	
İncelenen Örnekler	seyyar	kent lokantası	çarşı içi	diğer	Sokak	Cadde		Kaldırım oturma alanı olarak kullanılanlar	Kendine ait açık oturma alanı olanlar	Açık oturma alanı olmayan	Tek kotta konumlananlar	Birden fazla kotta konumlananlar	Izgara Et Restoranı Olarak Tasarlanan Mekanlar	Farklı bir işleve sahip bir yapı ya da yapı bloğu altında konumlananlar	Farklı işlevli bir yapının değiştirilmesi ile elde edilen mekanlar	Tasarlayan kişi	
						Göl Manzaralı	Göl Manzarasız									mimar	işletmeci
1			X		X			X				X			X		X
2			X				X	X			X			X			X
3		X					X	X			X			X			X
4		X					X	X			X			X			X
5		X			X					X	X			X		X	
6	X				X			X			X						X
7		X			X					X				X		X	
8		X			X					X				X			X
9		X					X	X				X		X			X
10		X			X			X				X		X			X
11		X					X	X			X			X			X
12		X					X	X				X		X			X
13		X					X	X			X			X			X
14		X					X		X			X	X			X	
15		X					X	X			X				X		X
16		X			X			X			X			X			X
17		X					X	X			X			X			X
18		X				X			X		X		X				X
19		X					X		X			X		X			X
20		X					X		X			X		X			X
21		X				X			X		X		X				X
22		X					X		X			X	X			X	
23		X					X	X				X			X		X
24		X			X				X			X			X		X
25		X					X	X			X			X		X	
26		X					X		X		X			X			X
27		X				X			X		X		X				X
28		X				X			X		X				X		X
29		X					X		X		X			X			X
30			X		X			X				X			X		X
31	X				X				X		X						X
32		X					X		X		X			X		X	
33	X				X				X		X						X
34				X	X				X		X		X			X	
35			X				X			X	X		X			X	
36				X			X		X		X				X		X



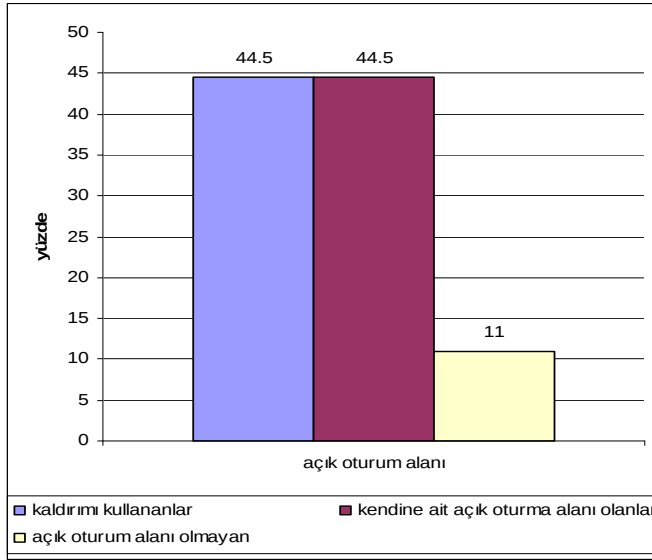
Şekil 4.38. İncelenen örneklerin şehir içindeki konumlarına göre değerlendirilmesi.

Şekil 4.38.'de incelenen örneklerin kent içerisindeki konumlarına ait değerlendirme 36 örnek arasında yapılmıştır. İncelenen örneklerin (%75) çoğu kent lokantası niteliğinde olup, konut dokusu içerisinde yer alan sabit birimlerdir. Diğerleri olarak adlandırdığımız grup ise üniversite ve otogar gibi yapıların bünyesinde yer alan birimlerdir.



Şekil 4.39. İncelenen örneklerin sokak, cadde-manzaralı ve cadde-manzarasız parametreleri açısından değerlendirilmesi.

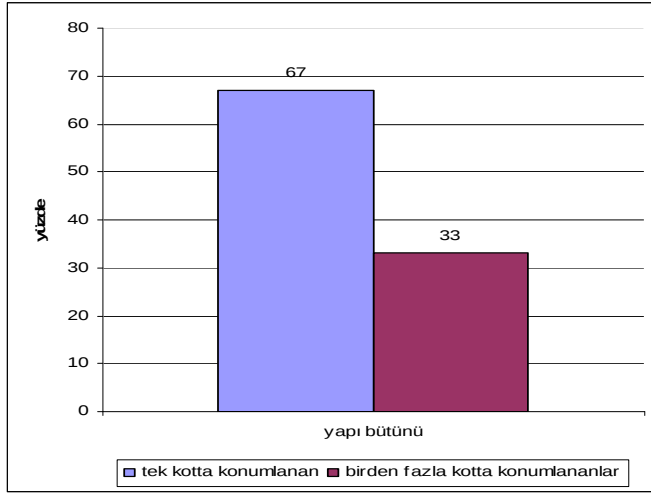
Şekil 4.39. ‘da görüldüğü gibi incelenen örneklerin büyük bir oranının cadde üstünde (%67) konumlandığı görülmektedir. Göl manzaralı, parametresi açısından baktığımızda (%11) oranın düşük olduğunu görüyoruz.



Şekil 4.40. İncelenen örneklerin açık oturum alanı düzenlemesi yönünden değerlendirilmesi.

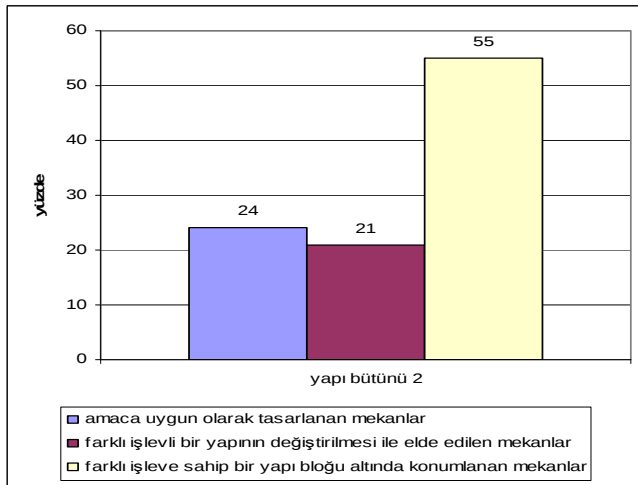
Şekil 4.40.’da görüldüğü gibi incelenen örneklerin büyük bir bölümü (%89) kendine ait oturum alanını ya da kaldırımı kullanarak müşteriye açık oturum imkanı sunmaktadır.

İncelenen örneklerin; yapı bütünü göz önüne alındığında, tek kot ya da birden fazla kot, amaca uygun olarak tasarlananlar, farklı bir işleve sahip bir yapı ya da yapı bloğu altında konumlananlar ve farklı bir işlevli bir yapının değiştirilmesi ile elde edilen mekanlar, parametreleri yönünden değerlendirilmiştir. Değerlendirme, 33 sabit birim arasında yapılmıştır.



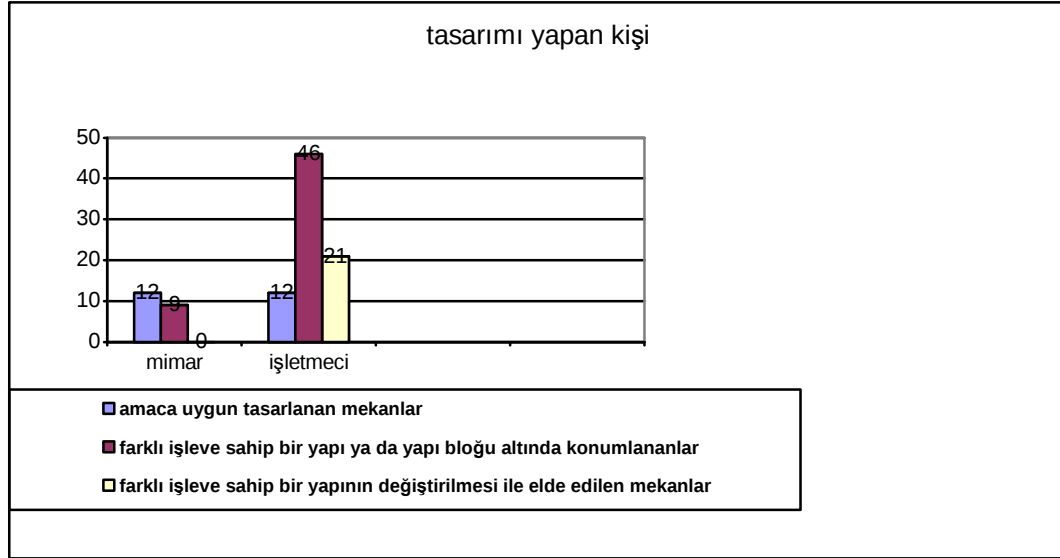
Şekil 4.41. Örneklerin, tek kot ve birden fazla kotta konumlananlar parametreleri açısından değerlendirilmeleri.

Şekil 4.41.'de tek kotta konumlanan mekanların (%67) daha büyük bir orana sahip olduğu görülmektedir.



Şekil 4.42. Örnekler, amaca uygun olarak tasarlanma, farklı bir işleve sahip bir yapı ya da yapı bloğu altında konumlananlar ve farklı bir işlevli bir yapının değiştirilmesi ile elde edilen mekanlar parametreleri yönünden değerlendirilmiştir.

Şekil 4.42.'de örneklerin büyük bir oranın farklı bir yapı ya da yapı bloğu altında (%55) konumlandığını görmekteyiz. Toplamda incelendiğinde ise amaca uygun olarak tasarlanan mekanlar, (%21) en düşük orana sahiptirler.



Şekil 4.43. İncelenen örneklerde mekanın tasarımını gerçekleştiren kişiler ile ilgili değerlendirmeler.

Şekil 4.43.'te yapılan düzenleme ile ilgili değerlendirme 36 örnek arasında yapılmıştır. İncelenen örneklerde işletmecilerin, genelinin (%79) uzman yardımı almadan, düzenleme ve tasarım yaptığını göstermektedir. Özellikle bu oranın farklı işlevli yapı ya da yapı bloğu altında konumlanan grupta daha fazla olduğu gözlenmiştir.

4.7.3. İncelenen Örneklerin Mekan Örgütlenmesi Yönünden Değerlendirilmesi

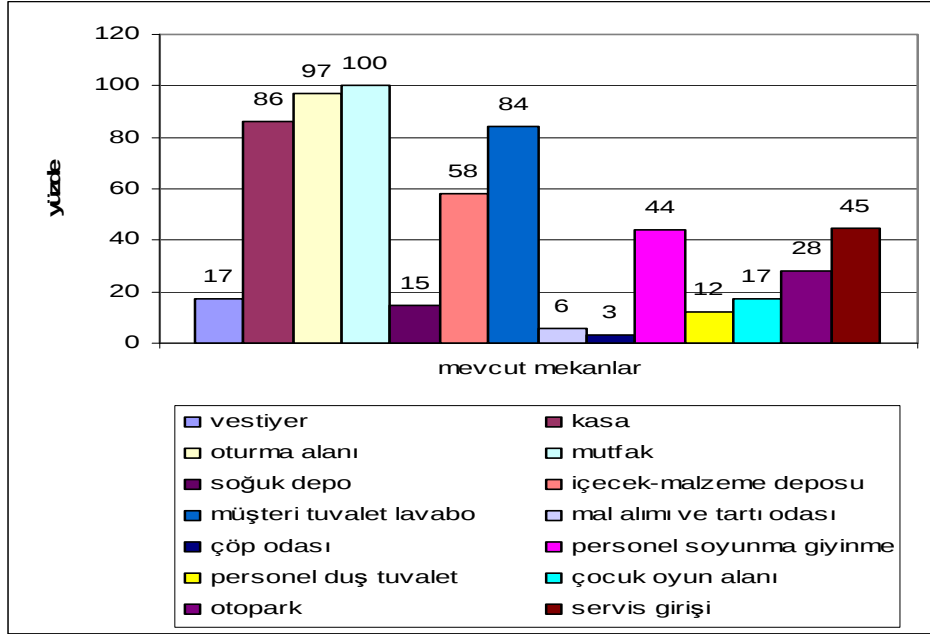
İncelenen örneklerin, mekan örgütlenmesi kapsamında; örneklerde bulunan mekanlar açısından değerlendirilmiştir. Ayrıca örneklerin, pişirim alanları (ocak, mangal), mutfak, tuvalet ve hizmet mekanlarının konumları ve birbirleriyle ilişkileri açısından değerlendirilmiştir (Tablo 4.3., Tablo 4.4.).

Tablo 4.3. İncelenen örneklerin, mevcut mekanlar açısından değerlendirilmesi.

Mekan Örgütlenmesi													
İncelenen örnekler	Mekanlar												
	Giriş		Yemek salanı / Oturma alanı	Mutfak	Soğuk depo	İçecek-Malzeme Deposu	Müşteri tuvalet-lav.	Mal alımı tartı	Çöp odası	Personel soyunma-giy.	Personel duş-tuv.	Çocuk oyun alanı	Otopark
	Vestiyer	Kasa											
1		X	X	X		X	X						
2			X	X		X	X						
3		X	X	X			X						
4		X	X	X			X						X
5		X	X	X			X						X
6				X									
7	X	X	X	X	X	X	X			X			X
8		X	X	X			X						
9		X	X	X			X			X			
10	X	X	X	X			X						
11		X	X	X			X						X
12			X	X		X	X						
13		X	X	X			X						X
14	X	X	X	X		X	X			X	X	X	
15		X	X	X		X	X						X
16		X	X	X		X	X			X			
17		X	X	X		X	X			X			
18		X	X	X			X			X		X	X
19		X	X	X		X	X	X		X		X	X
20		X	X	X		X	X			X			X
21	X	X	X	X	X	X	X			X		X	X
22		X	X	X		X	X			X		X	X
23		X	X	X		X	X			X	X		
24		X	X	X	X	X	X			X	X	X	
25		X	X	X		X	X						X
26		X	X	X		X	X			X		X	X
27		X	X	X		X	X					X	X
28		X	X	X		X	X			X		X	
29	X	X	X	X		X	X			X		X	
30		X	X	X		X	X						
31			X	X									
32	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
33			X	X									
34		X	X	X									
35		X	X	X	X	X						X	X
36		X	X	X									

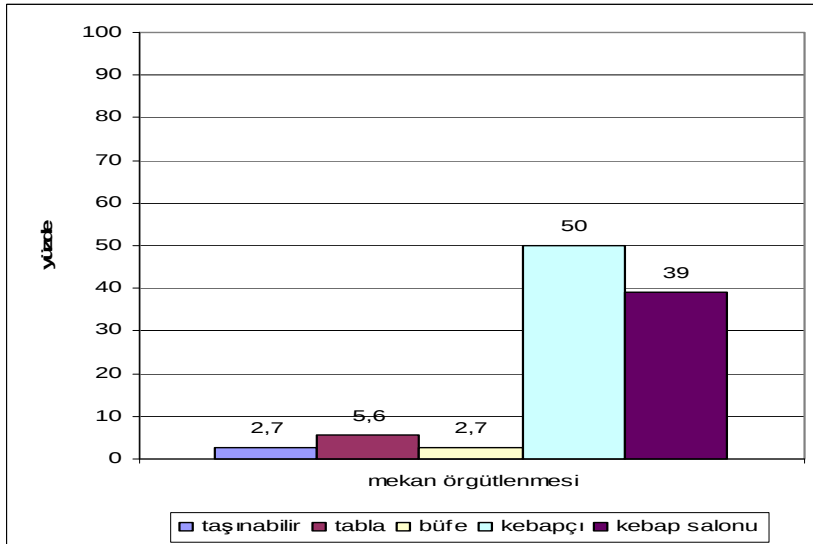
Tablo 4.4. İncelenen örneklerin, mekan örgütlenmesi yönünden değerlendirilmesi.

İncelenen Örnekler	Mekan Örgütlenmesi									
	Taşınabilir	Tabla	Büfe	Restoran		mutfak hacminin kullanımı				tuvalet-lavabo hacmi tampon bölge kullanması
				Kebapçı	Kebap Salonu	mutfak hacminin amaç dışı kullanımı	mutfak hacminin amacına uygun kullanımı	mutfak eylemleri direk ilişkili	mutfak eylemleri dolaylı ilişkili	
1				X			X		X	X
2				X		X			X	X
3					X	X		X		X
4					X	X			X	X
5						X		X		X
6		X								
7					X		X	X		X
8					X	X			X	X
9					X	X		X		X
10					X	X		X		X
11					X	X		X		X
12				X		X			X	X
13				X		X		X		X
14				X		X			X	
15					X	X		X		X
16				X		X		X		X
17					X	X			X	
18					X	X		X		X
19				X			X	X		X
20					X	X			X	
21					X		X	X		X
22				X			X	X		X
23					X		X	X		X
24				X			X		X	
25				X		X		X		X
26				X		X		X		X
27				X			X		X	
28				X		X			X	
29				X		X		X		X
30				X		X			X	X
31		X								
32				X			X	X		X
33	X									
34			X			X		X		X
35				X			X	X		X
36				X			X		X	



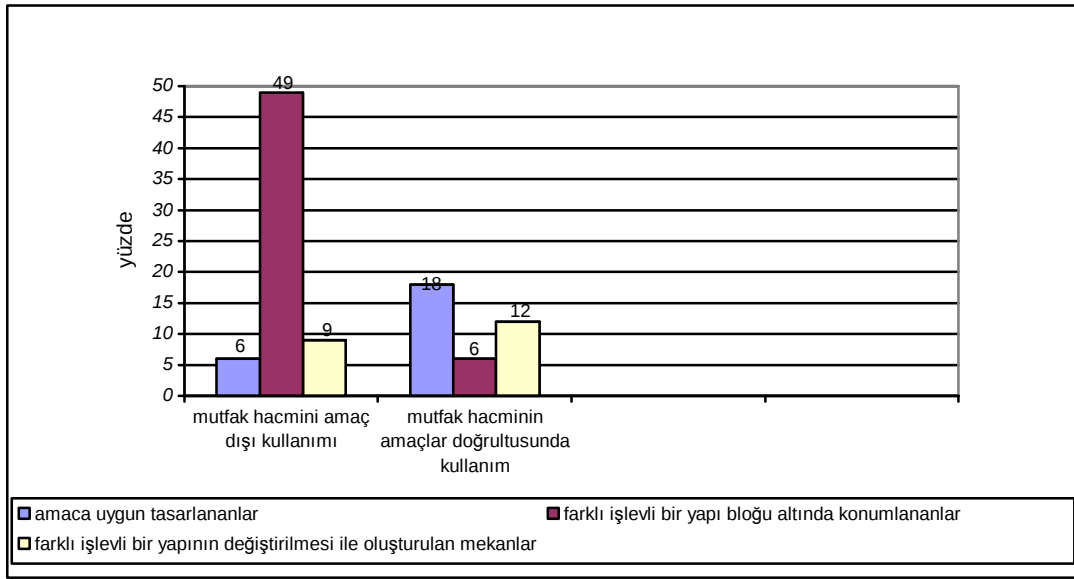
Şekil 4.44. İncelenen örneklerin; mevcut mekanlar açısından değerlendirilmesi.

İncelenen örneklerin mevcut mekanlar açısından değerlendirilmesi 36 örnek arasında yapılmıştır. İncelenen örnekler arasında mutfak (%100), oturma alanı (%97), kasa (%86) ve müşteri tuvalet lavabosunun (%84) en yüksek oranlara ve bu doğrultuda tasarımda da önceliğe sahip olduğu gözlenmiştir. (Şekil 4.44.)



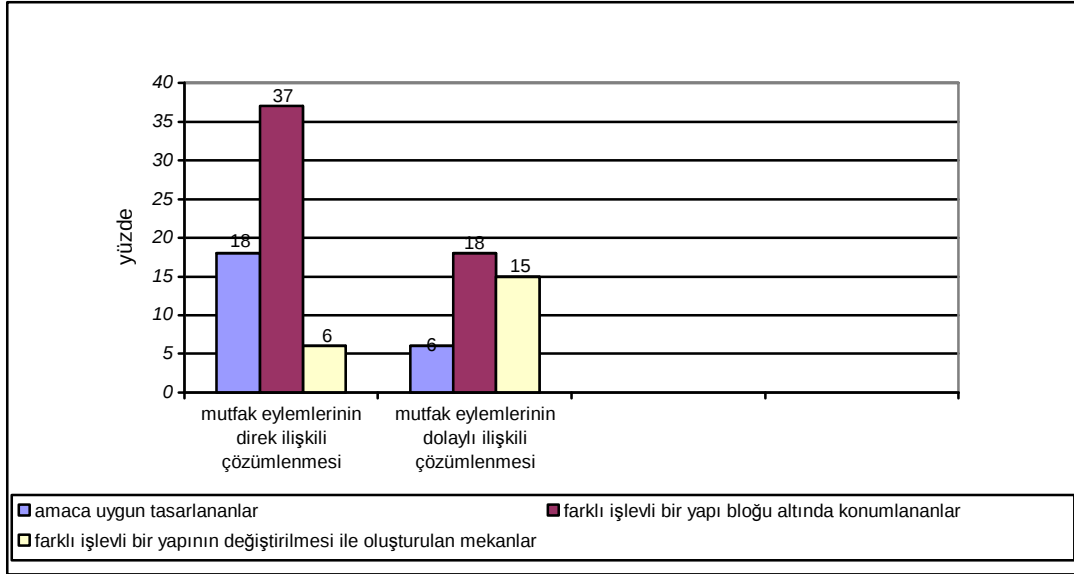
Şekil 4.45. İncelenen örneklerin; taşınabilir, tabla, büfe, kebabçı, kebab salonu parametreleri açısından değerlendirilmesi.

Mekan örgütlenmesi yönünden yapılan değerlendirme, 36 örnek arasında yapılmıştır. Şekil 4.45.'te görüldüğü gibi kebabçı tipi birimlerin (%50) diğer tiplere oranla daha fazla olduğu, Adana kebabı yapılan mekanlar da pişirme eyleminin müşterinin görebileceği şekilde açıkta gerçekleştirilmesinin tercih edildiğini göstermektedir.



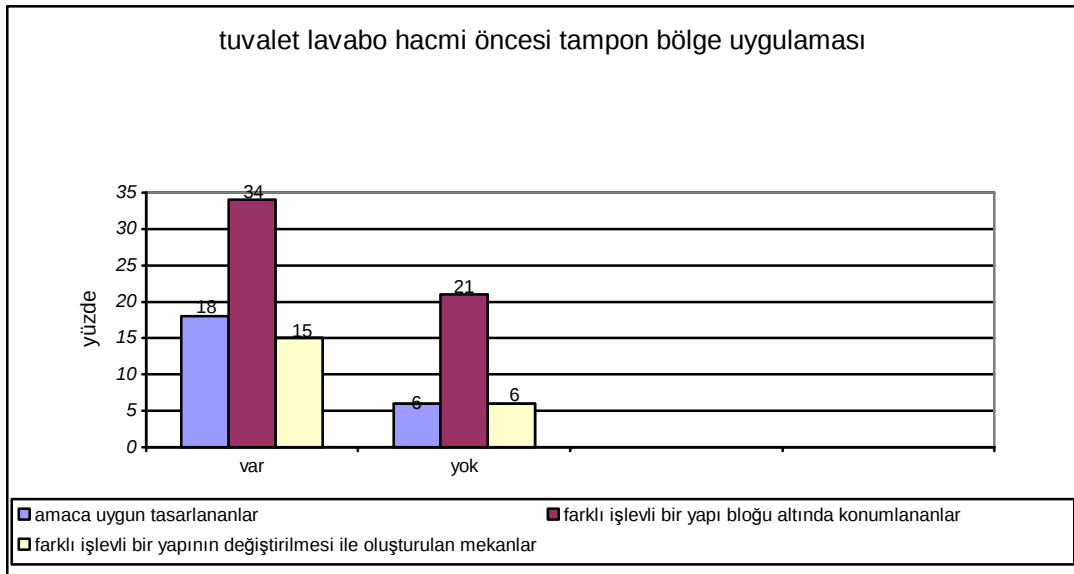
Şekil 4.46. İncelenen örneklerde mutfak hacminin kullanımına yönelik değerlendirme.

Şekil 4.46.'da mutfak hacminin işlev dışı kullanımı değerlendirilmektedir. Bu değerlendirme 33 sabit örnek arasında yapılmıştır. Amaca uygun tasarlanan mekanlar ve dönüştürülenler karşılaştırılmıştır. Görüldüğü gibi mutfak hacminin amaç dışında, depo, soyunma ya da çöp odası gibi farklı amaçlarla kullanıldığı örneklerde en büyük oran apartman altında konumlanan örneklerle aittir. Izgara et restoranı olarak tasarlanan mekanlarda bu oran en düşük seviyededir.



Şekil 4.47. Mutfak eylemlerinin, değerlendirilmesi.

Şekil 4.47.'de görülen değerlendirme 33 sabit örnek arasında yapılmıştır. Mutfak eylemlerinin aynı hacimde ya da direkt ilişkili çözümlendiği örnekler ve mutfak eylemlerinin dolaylı ilişkili olduğu çözümler ile ilgili değerlendirmedir. Dönüştürme yapılan mekanlarda mutfak eylemlerindeki kopukluğun daha büyük oranda olduğu gözlenmiştir.



Şekil 4.48. İncelenen örneklerde tuvalet lavabo uygulamalarının değerlendirilmesi.

Şekil 4.48.'de tuvalet hacimleri ve tampon bölge uygulamasının değerlendirmesi yapılmıştır. Değerlendirme, 33 örnek arasında yapılmıştır. Dönüştürülerek kullanılan örneklerin daha büyük (%27) oranda bu ilişkiye dikkat edilmediği gözlenmiştir.

Tuvalet gibi ıslak hacimlere yemek alanından girilmesi uygun görülmemektedir. Hem görsel açıdan hem de koku yayılmasını önlemek amacıyla tampon bölge tasarlanması uygun olacaktır.

4.7.3.1. İncelenen Birimlerin Mekansal Analizi

Izgara et yemeği yapan restoranlarda iki ana kullanıcı grubu vardır. Dış kullanıcı grubunu oluşturan müşteri ve iç kullanıcı grubunu oluşturan personeldir. Müşteriler; hem fizyolojik ihtiyaç olan yemek yeme ve hem de sosyal ihtiyaç olan sohbet, ailesi ya da arkadaşları ile bir araya gelme, kutlama gibi sebepler ile restorana giderler. Çalışanlar ise hizmet ve bunları gerektiren yan eylemleri yerine getirirler.

Izgara et yemeği yapan mekanların tipolojik olarak ayrılmasında; organizasyon sistemleri ve bu sistemlere ait olan ana eylemler ve bunların gerçekleştiği mekanlar incelenerek, göz önünde bulundurulmuştur.

Izgara et restoranında iki adet organizasyon sisteminden söz edilebilir. Bunlar; dış kullanıcı grubuna ait olan yeme içme organizasyonu ve iç kullanıcı grubuna ait olan hizmet organizasyonudur. Hizmet organizasyonunu da kendi içinde mutfak organizasyonu ve servis organizasyonu olarak ayrılabilir.

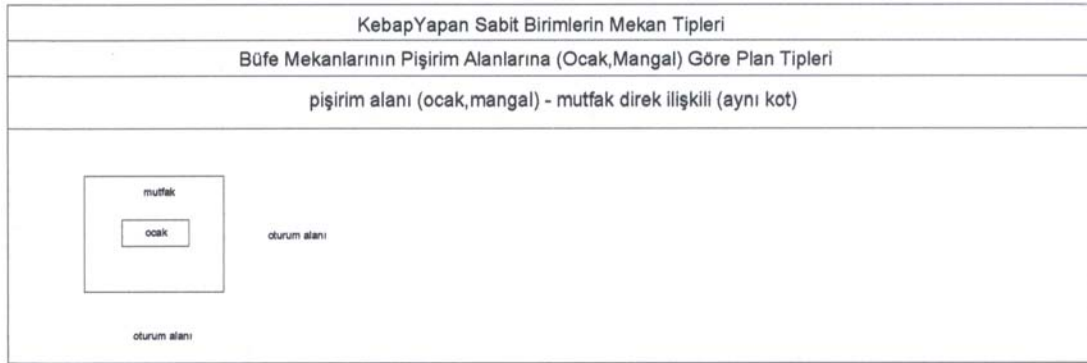
Izgara et restoranlarında ana eylem; yemek yeme organizasyonuna ait olan yeme içme eylemidir, bu eylemin gerçekleşmesini sağlayan; hizmet organizasyonuna ait, yemeğin hazırlanması ve pişirimi de yan eylem olarak kabul edilebilir. Bu doğrultuda, incelenen örnekler göz önünde bulundurulduğunda, ızgara et yemeği yapan hizmet birimlerini şöyle sıralayabiliriz;

A. Taşınabilir tip; her iki organizasyon sisteminin de açık ya da yarı açık ortamda ve tek bir mekanda gerçekleştiği sök tak sistemiyle istenilen yere kurulup kaldırılan, istenilen boyutta uygulanan seyyar olarak da adlandırabileceğimiz birimlerdir.

B. Tabla tipi; her iki organizasyon sisteminin de açık ya da yarı açık ortamda ve tek bir mekanda gerçekleştiği mobil birimlerdir.

C. Büfe tipi; yemek yeme organizasyonunun yarı açık ya da açık; hizmet organizasyonunun ise tamamının yarı açık ve tek bir mekanda gerçekleştiği sabit birimlerdir.

Tablo 4.5. Büfe mekanlarının pişirim alanlarına göre plan tipleri.



Tablo 4.5.'te büfe mekanlarının plan tipleri görülmektedir. Büfe mekanları; etrafı mutfak amaçlı kullanılan; merkezde çözümlenen bir ocak uygulamasından oluşmaktadır. Bütün eylemler, yarı açık, tek bir hacimde gerçekleşmektedir.

Taşınabilir, tabla ve büfe mekanlarında; mutfak açık ya da yarı açık tek hacim şeklinde çözümlenmektedir. Hijyenin önemli olduğu mutfak gibi mekanların; açık ortamda yetersiz malzeme ve ekipmanla çözümlenmesinin uygun olmadığı düşünülmektedir.

D. Restoran tipi; yemek yeme ve hizmet organizasyonları ve bunlara bağlı alt eylemlerin tamamının kapalı ortamda gerçekleştiği sabit birimlerdir.

Yemek yeme ve pişirim eylemlerinin aynı mekanda gerçekleştiği birimler kebabçı, yemek yeme ve pişirim eylemlerinin farklı mekanlarda gerçekleştiği birimler ise kebab salonu olarak adlandırılabilir. Yapılan isimlendirmenin incelemeler doğrultusunda varılan sonuçlar göz önünde bulundurularak uygun olduğu düşünülmüştür.

Tablo 4.6. Kebapçı mekanlarının pişirim (ocak, mangal) alanlarına göre mekan tipleri.

KebapYapan Sabit Birimlerin Mekan Tipleri			
Kebapçı Mekanlarının Pişirim Alanlarına (Ocak,Mangal) Göre Plan Tipleri			
pişirim alanı (ocak,mangal) - mutfak direk ilişkili (aynı kot)	pişirim alanı (ocak,mangal) - mutfak dolaylı ilişkili (aynı kot)	pişirim alanı (ocak,mangal) - mutfak dolaylı ilişkili (farklı kot)	pişirim alanı (ocak,mangal) - mutfak dolaylı ilişkili (farklı kot)

Tablo 4.6.'da kebabçı mekanlarının plan tipleri görülmektedir. Kebabçı mekanlarında; pişirim eylemi açıkta gerçekleşmektedir. Müşteri, masada otururken ustanın kebabı şişe takma ve pişirme eylemlerini görmekte ve konumuna göre kokusunu da almaktadır. Pişirme eyleminin açıkta gerçekleşmesi; müşterinin eylemi birebir görmesini sağlamakta ve bu uygulama güven duygusu uyandırmaktadır. Ayrıca müşterinin yemek yeme eylemine kendini adapte etmesi, iştahının açılması ve sabırsızlanma gibi psikolojik etkiler ortaya çıkardığı gözlenmiştir.

Kebabçı mekanlarında; kebabın şişe dizilmesi, pişirim eylemi ve kebabın sunumu açıkta gerçekleşmektedir. Fakat sebze ayıklama, yıkama, hazırlama, etin parçalanması, kıyılması, meze hazırlanması ve bulaşık gibi eylemler kapalı olarak düzenlenen mutfak hacminde gerçekleşmektedir.

Kebabçı mekanlarında; pişirim alanı (ocak, mangal) ve mutfak farklı şekillerde düzenlenebilmektedir. Tablo 4.6.'da kebabçı mekanlarının pişirim alanı (ocak, mangal), mutfak ve oturma alanı düzenlemelerinin farklı uygulamaları gösterilmiştir.

Tablo 4.6.'da, ocağın, giriş kapısının sağ ya da sol tarafında konumlandığı örneklerde; ocak vitrin önünde düzenlenmiştir böylece dışarıdan geçen insanlar tarafından da algılanabilmektedir. Bu örneklerde, pişirim alanı ile giriş kapısı arasında 0-200 cm mesafe bulunmaktadır. Bu uygulamada; içeri giren müşteri; olayı birinci dereceden görmekte ve pişen etin kokusuna kadar algılayabilmektedir. Ocağın; giriş kapısının sağ veya sol tarafında, kapıdan 200 cm'den uzak bir mesafede konumlandığı örneklerde ise müşterinin, eylemi sadece görsel olarak algılayabildiği gözlenmiştir. İncelenen örneklerde vitrin önünde konumlanan ve giriş kapısının yanından başlayan ocak uygulamasının; müşteriyi etkilemek açısından tercih edildiği gözlenmiştir.

Mutfak eylemleri, birbirini takip eden, birbiri ile ilişkili eylemlerdir. Bu sebeple eylemlerin, direk ilişkili çözümlenmesi gerekir. Mutfak ve pişirim alanı dolaylı ilişkili ve aynı kotta çözümlenen örneklerde bağlantı yemek salonundan geçilerek yapılmaktadır. Farklı kotta olan örneklerde ise servis merdiveni kullanılmaktadır. Bu örneklerde aynı hacim içerisinde olmayan mutfak eylemleri dolaylı ilişkili olup birbirlerinden kopuk durumdadırlar. Buna karşılık pişirim alanı

ve mutfakın direk ilişkili çözümlendiği örnekler de görülmektedir. Bu yaklaşım; mekanlar arası ilişkiler açısından diğer örneklerle göre daha başarılı bulunmuştur.

Tablo 4.7. Kebap salonu mekanlarının mutfak alanlarına göre plan tipleri.

KebapYapan Sabit Birimlerin Mekan Tipleri				
Kebap Salonu Mekanlarının Plan Tipleri				
oturma alanı - mutfak direk ilişkili (aynı kot)		oturma alanı - mutfak dolaylı ilişkili (aynı kot)		oturma alanı - mutfak dolaylı ilişkili (farklı kot)

Tablo 4.7.'de kebab salonu mekanlarının plan tipleri görülmektedir. Bu örneklerde mutfak ve oturma alanı düzenlemelerinin farklı uygulamaları gösterilmiştir. Kebab salonu tipi mekanlarda, mutfak ile yemek salonu iki ayrı hacim olarak ele alınmıştır ve mutfak eylemlerinin tamamı kapalı ortamda gerçekleşmektedir. Aynı kotta direk ilişkili çözümlenen örneklerde mutfaktan direk yemek salonuna geçilmektedir. Aynı kotta ve dolaylı ilişkili çözümlenen örneklerde mutfak ile oturma alanı koridor ya da ara hol gibi tampon bir bölge ile ayrılmaktadır. Bu iki düzenlemede tampon bölge uygulamasının daha başarılı olduğu düşünülmektedir. Farklı kotta düzenlenen örneklerde mutfak yemek salonu ile farklı kotlarda çözümlenmektedir. Yemek salonu ile mutfak bağlantısı, örneklerin geneline baktığımızda müşterinin kullandığı merdivenden yapılmaktadır. Bu durum servisi geciktirmekte ve sirkülasyonu engellemektedir ve kullanım açısından uygun görülmemektedir. Servis merdiveni olan örneklerde ise plan şemaları dağınık ve mutfak mekanına ait eylemler kopuk bulunmuştur. İncelenen örneklerde monşarj düzenlemesine rastlanmamıştır. Özellikle mutfakın farklı katta çözümlendiği örneklerde servis merdiveninin planlamadaki yerine dikkat edilmesi gerekmektedir. Ayrıca monşarj uygulamasının servisi farklı katlara dağıtma açısından uygun bir kullanım olacağı düşünülmektedir. İncelenen örnekler arasında mutfakın birbirinden bağımsız iki hacimde çözümlendiği plan tipleri ile de karşılaşmıştır. İki hacim arasındaki bağlantı yemek salonundan gerçekleşmektedir. Bu örneklerde de eylemler arası kopukluk olduğu saptanmıştır. Mutfak eylemlerinin aynı hacim içerisinde düşünülmesi gerekmektedir.

Restoran tipi birimlerin; bir bölümü daha önce anlatıldığı gibi amaca uygun tasarlanmış yapılar olma eğilimine girmiş durumdadır. Bunun dışında incelenen örneklerden de anlaşılacağı gibi şehirdeki kebab salonları ve kebabçıların büyük bir bölümü; mevcutta konut işlevi olan bir yapının, alt kotunda konumlanmakta ya da eskiden konut işlevi olup, yapılan düzenlemeler ile istenilen hale getirilmeye çalışılmaktadır. Mekanlar; sahibinin bütçesine ve isteklerine uygun yeri kiralaması ya da satın almasından sonra yaptığı düzenlemelerle kebab salonu ya da kebabçı biçimine sokulmaya çalışılmaktadır. Mekan, için ayrılan bütçenin oluşturulmasında

mekan sahibinin mali durumu dışında mekanın mülk ya da kira olmasının da önemli bir faktör olduğu saptanmıştır.

Kebap salonları ve kebabçılarda alınan mimari kararlar, mekan sahibine ait olup kişinin kendi istekleri ve olanakları ile şekillenmektedir. Maliyet korkusundan dolayı mekan sahibi, mimar ya da içmimara danışmak yerine, usta ile beraber kararları alıp gerekli gördüğü düzenlemeleri yapmaktadır. Bu düzenlemeleri yaparken bütçesi oranında; tuttuğu dükkana maksimum da yerleşmeye çalışmaktadır. Yani mekan, olması gerekenden ziyade sığıldığı kadarı ile düzenlenmektedir.

Yapılan görüşmelerde mekan sahibi için en önemli unsurun kazanç olduğu gözlenmiştir. Mekan sahibi, iyi kazancın, müşteri memnuniyetine ve müşteri kapasitesine bağlı olduğunu düşünmektedir. Müşteri kapasitesi, yemek salonu boyutları ile doğru orantılıdır. Müşteri memnuniyeti ise yemek salonu ve tuvaletlerin genel görüntüsü, sunulan yemeğin kalitesi ve çeşidi ve hizmet kalitesi ile sağlanabilir. Bu sebeple, mekan sahibi; müşteri kapasitesi ve memnuniyeti için müşterinin direk ilişkili olduğu; yemek salonu ve tuvaletlere önem verirken; hizmet mekanlarını arka plana atmaktadır.

Müşteri kapasitesi ve müşteri memnuniyetini etkilediği düşünülen parametrelerin; mekan sahibinin kültürel alt yapısı, eğitim durumu ve maddi olanakları paralelinde şekillendiği düşünülmektedir. Şekil 4.49.'da kazanç ve parametreleri görülmektedir. Bu ilişki şeması, incelenen örneklerde yapılan gözlem ve görüşmeler göz önüne alınarak önerilmiştir.



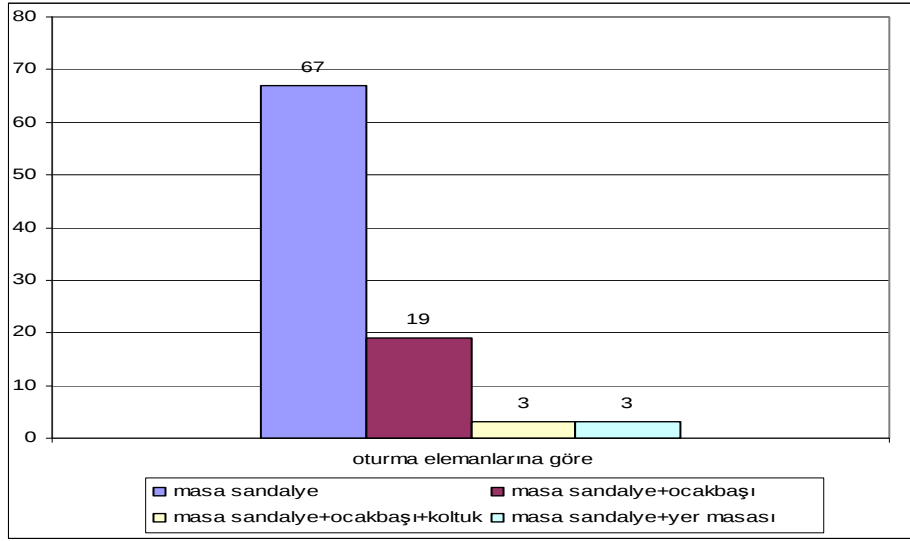
Şekil 4.49. Kazanç olgusu ve parametreleri.

4.7.4. İncelenen Örneklerin Donatı-Malzeme Yönünden Değerlendirilmesi

İncelenen örneklerin, donatı-malzeme parametresi kapsamında; örneklerde kullanılan tefriş elemanları (oturma elemanları) değerlendirilmiştir. Örnekler, lavabo kapasiteleri açısından değerlendirilmişlerdir. Ayrıca, mutfak ekipmanları, duvar ve döşemelerde kullanılan malzemeler açısından incelenmişlerdir. (Tablo 4.8.). Değerlendirmeler, 33 adet sabit örnek arasında yapılmıştır.

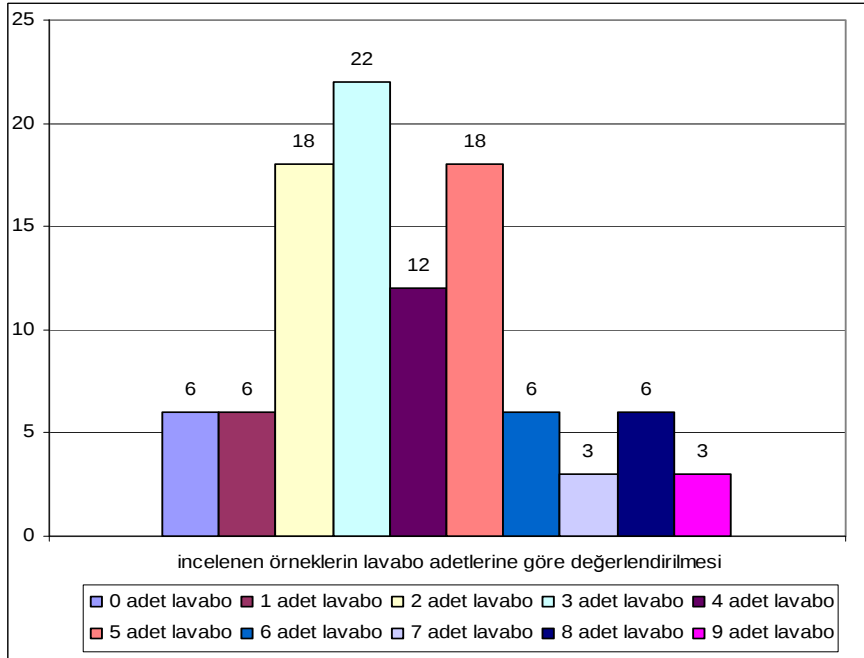
Tablo 4.8. İncelenen örneklerin, donatı-malzeme parametreleri açısından değerlendirilmesi.

İncelenen Örnekler	Donatı-Malzeme																		
	oturma elemanları				lavabo kapasitesi										mutfak ekipmanları			mutfak döşeme ve duvar kaplama malzemesi	
	masa sandalye	masa sandalye + ocakbaşı	masa sandalye + ocakbaşı + koltuk	masa sandalye + yer masası	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	çelik	karışık	diğer	seramik	diğer
1		X								X							X	X	
2	X					X											X		X
3	X						X										X	X	
4	X							X									X	X	
5	X									X							X	X	
6					X														
7			X									X			X			X	
8		X						X								X		X	
9	X							X							X			X	
10	X								X								X	X	
11	X						X										X		X
12	X								X								X	X	
13	X							X								X		X	
14	X													X	X			X	
15	X									X							X	X	
16	X						X										X	X	
17				X			X								X			X	
18	X												X		X			X	
19	X							X							X			X	
20	X							X							X			X	
21		X								X					X			X	
22	X										X				X			X	
23	X									X							X	X	
24	X												X		X			X	
25	X						X										X	X	
26	X									X					X			X	
27	X								X						X				X
28		X					X								X			X	
29	X								X						X			X	
30	X							X									X	X	
31					X														
32		X									X				X			X	
33					X														
34	X					X										X		X	
35	X														X			X	
36		X													X			X	



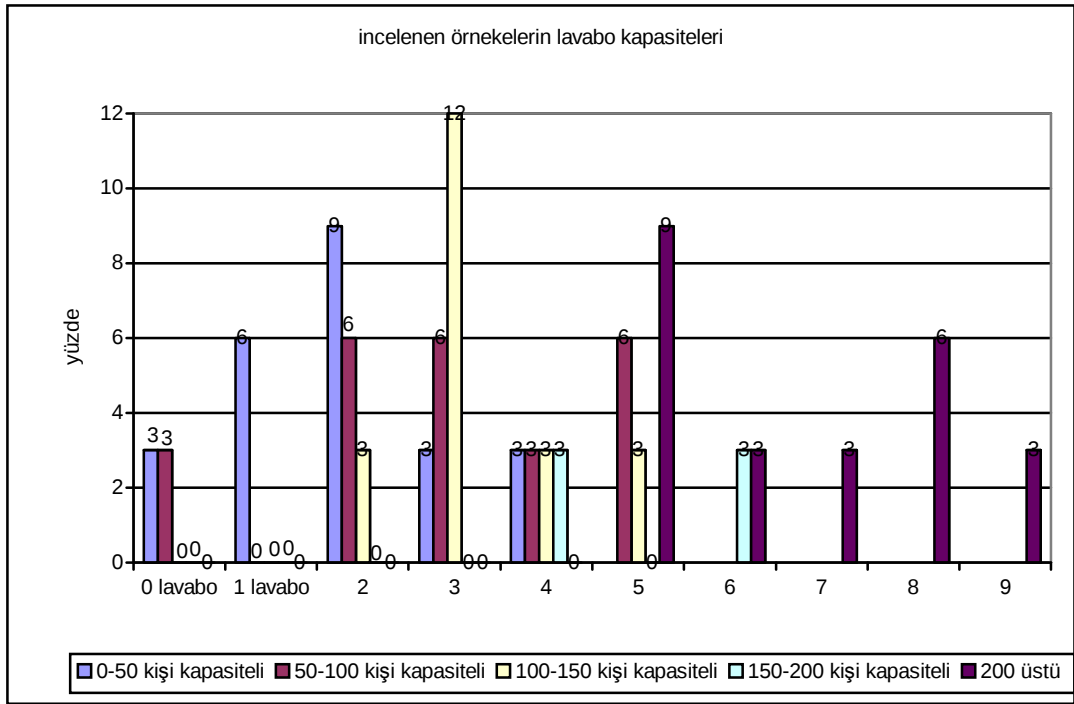
Şekil 4.50. Örneklerin oturma elemanlarına göre; masa sandalye, masa sandalye+ocakbaşı, masa sandalye+ocakbaşı+koltuk, masa sandalye+yer masası parametreleri açısından değerlendirilmesi.

Şekil 4.50.'de görüldüğü gibi masa sandalye oturumunun (%67) en büyük orana sahip olduğu görülmektedir. Masa sandalyeye ek olarak ocakbaşı oturum seçeneği sunan mekanlarda (%19) diğer seçeneklere göre daha fazla tercih edilmiştir.

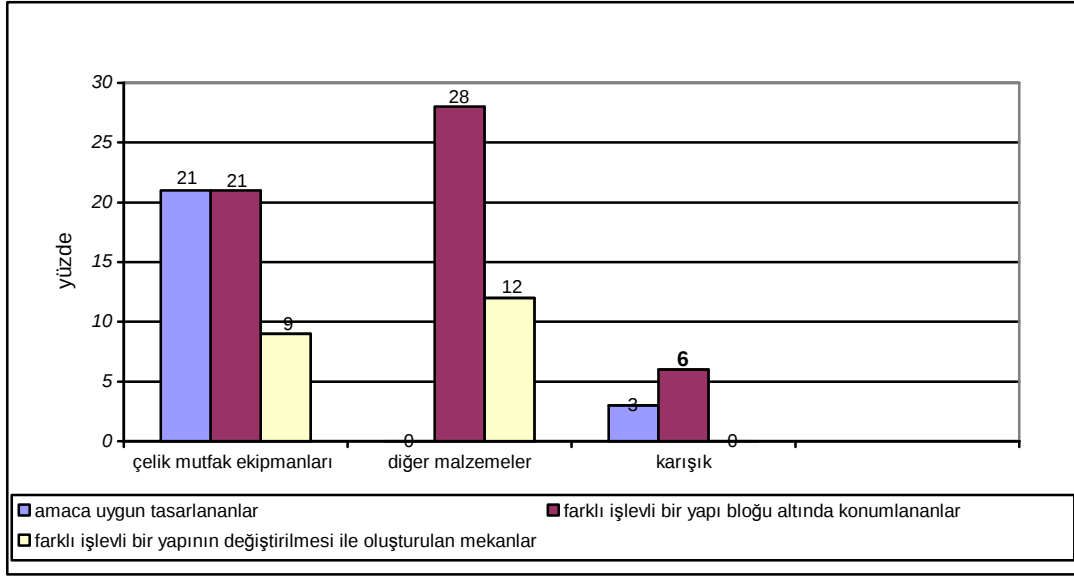


Şekil 4.51. İncelenen örneklerin lavabo kapasiteleri ile ilgili değerlendirmeler.

Şekil 4.51.'de görülmekte olan 0 lavabo parametresinde görülen % 6'lık değer iki mekanı ifade etmektedir. Bu örneklerin kendilerine ait tuvalet lavaboları bulunmamaktadır Fakat bulundukları yapı kompleksi içerisinde genel tuvalet lavabo bulunmaktadır. Şekil 4.52.'de ise örneklerin müşteri kapasitelerine göre lavabo dağılımları görülmektedir.

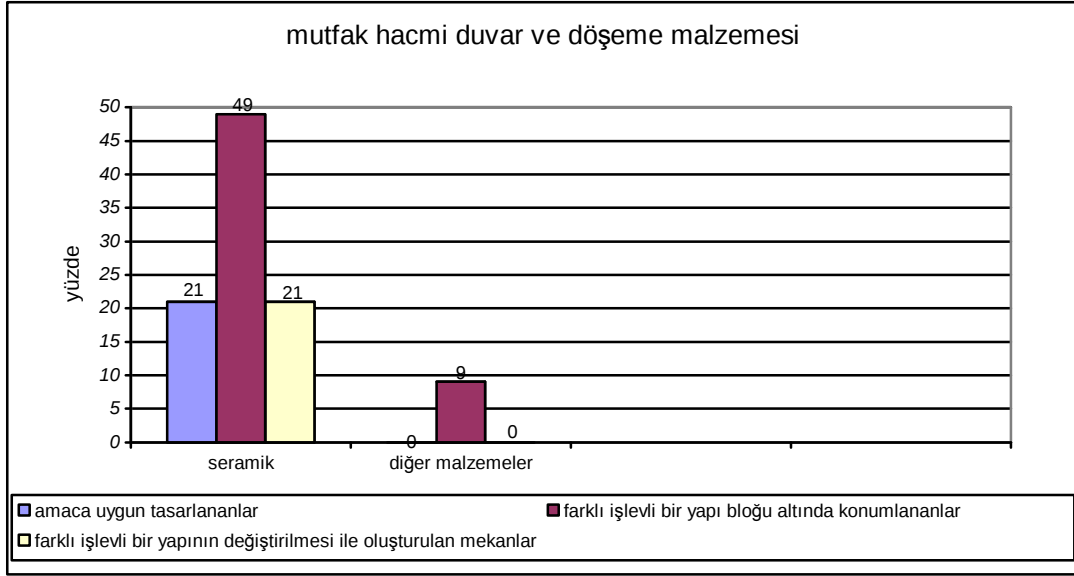


Şekil 4.52. Örneklerin lavabo-müşteri kapasiteleri açısından değerlendirilmesi.



Şekil 4.53. İncelenen örneklerin mutfak ekipmanlarının malzeme parametresi yönünden değerlendirilmesi.

Şekil 4.53.'te görüldüğü gibi amaca uygun tasarlanan mekanların (%21) çelik mutfak ekipmanı tercih ettiği görülmektedir. Apartman altında konumlanan örneklerin (%34) ve tadilata uğrayan farklı işlevli yapıların (%12) ise farklı malzemeleri kullandıkları görülmüştür. Farklı malzeme olarak; doğal taş (mermer ya da granit) tezgahlar, seramik kaplama ya da ahşap satırlar kullanılmaktadır. Özellikle ahşap satırların ve seramik kaplama tezgahların, pürüzlü yüzeyleri ya da derzli yüzeyleri kir tutmaya uygun olduğu için hijyen açısından sakıncalı olduğu düşünülmektedir.



Şekil 4.54. İncelenen örneklerin mutfak hacimlerinin, duvar ve döşeme kaplama malzemesi parametresi yönünden değerlendirilmesi.

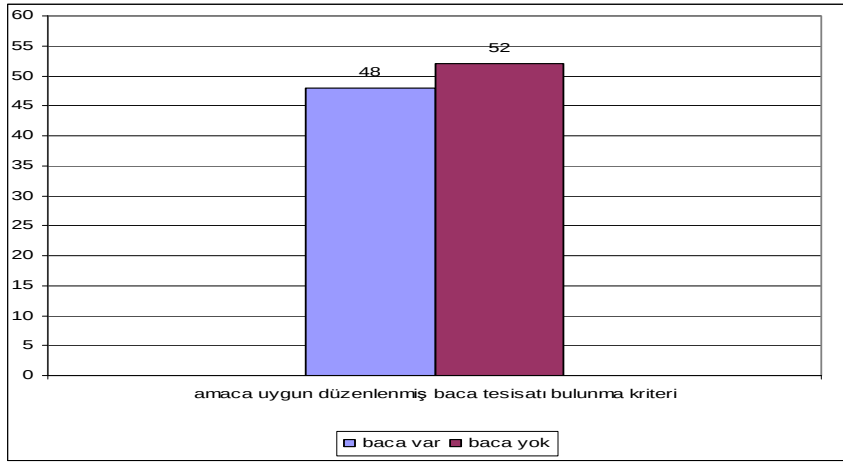
İncelenen örneklerden; mutfak hacminde farklı malzeme kullanan örneklerin, apartman altında konumlananlarda görüldüğü gözlenmiştir. İncelenen diğer örneklerin tamamında duvar ve döşeme kaplama malzemesi seramiktir. (Şekil 4.54.)

4.7.5. İncelenen Örneklerin Teknik Donanım Yönünden Değerlendirilmesi

İncelenen örneklerin, teknik donanım parametresi kapsamında; örneklerde mutfak hacminde amaca uygun tasarlanmış baca tesisatı, havalandırma ve iklimlendirme parametreleri yönünden değerlendirilmiştir. (Tablo 4.9.) Değerlendirmeler, 33 adet sabit örnek arasında yapılmıştır.

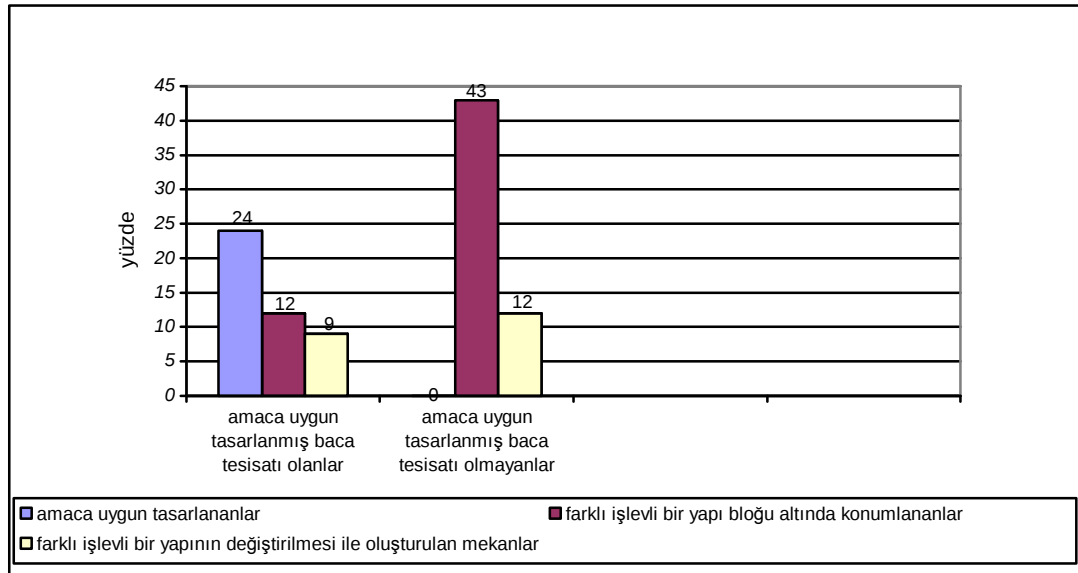
Tablo 4.9. İncelenen örneklerin, teknik donanım açısından değerlendirilmesi.

İncelenen Örnekler	Teknik Donanım							
	mutfak hacminde amaca uygun tasarlanmış baca tesisi		havalandırma		iklimlendirme			
	var	yok	var	yok	merkezi sistem	klima	diğer	yok
1		X		X			X	
2		X		X				X
3		X		X		X		
4		X		X		X		
5		X	X			X		
6								
7	X		X			X		
8		X		X		X		
9		X		X		X		
10		X		X		X		
11		X		X		X		
12		X		X		X		
13		X		X		X		
14	X		X			X		
15	X		X					X
16	X		X			X		
17		X		X		X		
18	X		X			X		
19	X			X		X		
20		X	X			X		
21	X		X		X			
22	X		X			X		
23		X		X		X		
24	X		X			X		
25		X		X		X		
26		X	X			X		
27	X			X				X
28	X		X			X		
29	X		X			X		
30		X		X			X	
31								
32	X		X		X			
33								
34	X		X					X
35	X		X		X			
36		X		X				X



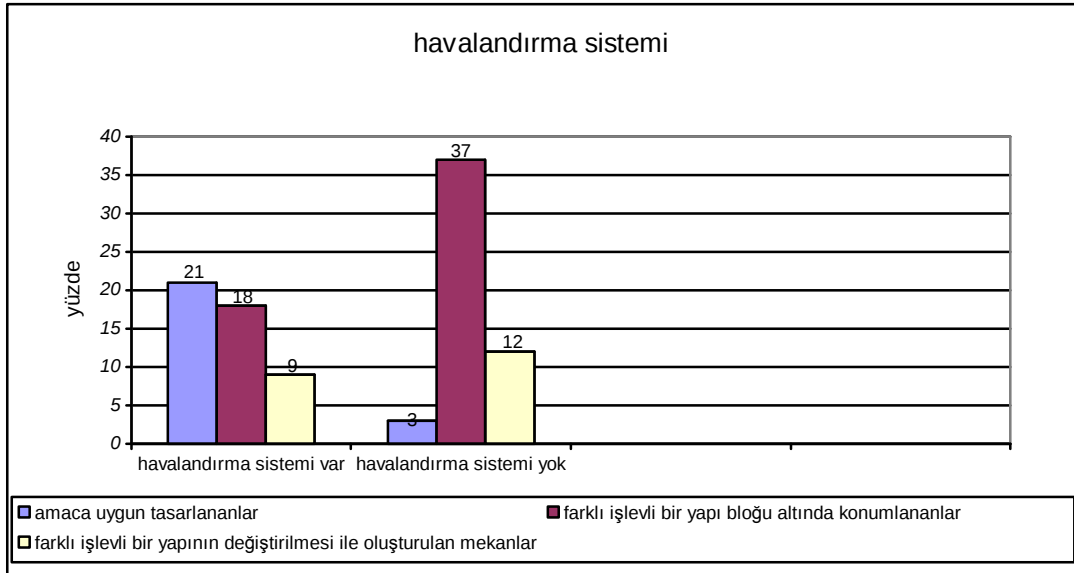
Şekil 4.55. Örneklerin; havalandırma bacası parametresi açısından değerlendirilmiştir.

Şekil 4.55.'de görüldüğü gibi incelenen örneklerin (%52) büyük bir oranında havalandırma bacası bulunmamaktadır. Mekanlar restoran olarak tasarlanmadığı için bazı teknik konular, zorlama yöntemlerle çözümlenmektedir. Mutfaktan çıkan boru, apartman cephesinden geçmekte; bu da hoş olmayan görüntülere neden olmaktadır. Örnek 1, 3, 4, 8, 11, 12, 13, 20, 25 ve 26 bu uygulamaya örnek teşkil eden mekanlardır.



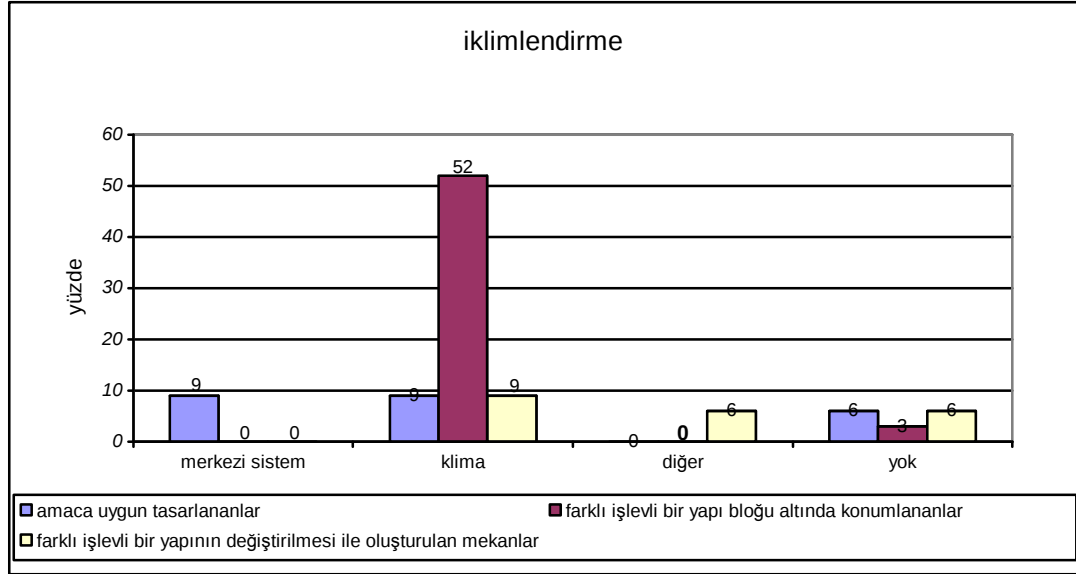
Şekil 4.56. İncelenen örneklerin baca tesisatı düzenlemelerinin planlama kararları açısından karşılaştırılmalı değerlendirilmesi.

Şekil 4.56.'da görüldüğü gibi amaca uygun tasarlanan mekanların tamamının baca tesisatı da amaca uygun tasarlanmaktadır. Baca tesisatı olan örneklerde cephe boyunca en üst kota kadar çıkan borular görünmemektedir. Dönüştürülen mekanlarda, amaca uygun baca tesisatı tasarlanmadığı için sonradan eklemeler yapılarak boru yapının cephesinden geçirilmektedir. Özellikle farklı bir yapı bloğu altında yani apartman altında konumlanan örneklerin (%43) planlama kararlarındaki hatalar sebebiyle baca tesisatları bulunmamaktadır. Bu sebeple borular apartman cephelerini olumsuz yönde etkilenmektedir.



Şekil 4.57. İncelenen örneklerin; havalandırma sistemi parametresi yönünden değerlendirilmesi.

İncelenen örneklerde; havalandırma sistemi kullanımının, amaca uygun tasarlanmış birimlerde, daha yüksek oranda olduğu görülmektedir. (Şekil 4.57.)



Şekil 4.58. İncelenen örneklerin, iklimlendirme parametresi açısından değerlendirilmesi.

İncelenen örneklerin, büyük bir oranda ısıtma ve soğutma için klima kullandıkları saptanmıştır. (Şekil 4.58.)

Izgara et restoranı olarak tasarlanan birimlerin; tadilat ile restoran haline dönüştürülen birimlere oranla; mekan, tasarım, donatı ve malzeme seçimleri, teknik donanım konuları açısından ideale daha yakın olduğu gözlenmiştir. Apartman altında konumlanan mekanların; müşterinin gördüğü yemek salonu ve tuvalet ile pişirme eyleminin gerçekleşmesi için gerekli olan mutfak dışındaki mekanlara önem vermedikleri gözlenmiştir. Bu da bize Adana kebabına verilen önemin, mekana ve mimarisine verilmediğini göstermektedir. Bu sebeple, Adana kebabı kültürünün korunması için kebab kadar sunulduğu mekanın da mimari tasarımına ve kalitesine önem verilmesi gerektiği düşünülmektedir. Adana kebabı yapan ızgara et restoranlarının; mimari tasarım kriterleri belirlenerek bu yönde yapılacak denetimlerle, mekanın da kültürel bir değer haline gelmesi sağlanabilir.

4.8. Izgara Et Restoranında Kullanıcı Eylemleri ve Mekan Tasarımı

İncelenen örnekler değerlendirilerek, ızgara et restoranlarında kullanıcı eylemleri ve mekan tasarımı ile ilgili saptamalar yapılmış ve öneriler getirilmiştir.

4.8.1. Izgara Et Restoranında Kullanıcı Eylemleri

Izgara et restoranlarının gereksinmelerini karşılayabilen, optimum büyüklükte mekanların tasarlanabilmesi için öncelikle mekanların ve o mekanlarda gerçekleştirilen eylemlerin incelenmesi gerekir. Aşağıdaki tabloda ızgara et restoranı iç mekanlarında gerçekleştirilen eylemler verilmiştir. (Tablo 4.10.)

Tablo 4.10. Izgara Et Restoranı İç Mekanlarında Gerçekleştirilen Eylemler.

Izgara Et Restoranı	Sosyal Alanlar	Yemek Salonu	Yemek yeme, sohbet eylemleri
		Çocuk Oyun Alanı	Oyun oynama, eğlenme eylemleri
	Hizmet Alanları	Mutfak	Ayıklama, yıkama-temizleme, hazırlık, pişirme, bulaşık yıkama eylemleri
	Teknik Alanlar	Müşteri Lavabo-Tuvalet	Tuvalet, el yıkama eylemleri
		Personel Duş-Lavabo-Tuvalet	Yıkama, tuvalet, el yıkama eylemleri
		Personel Soyunma-Giyinme	Soyunma giyinme eylemleri
		Mal Alımı-Tartı Odası	Mal alımı, tartılması, kayıt eylemleri
		Çöp Odası	Çöplerin istiflenmesi eylemi
		Depo	Depolama eylemi
	Sirkülasyon Alanları	Giriş	Giriş, kasa, vestiyer eylemleri
		Koridor-Ara hol-Merdiven	Giriş ve dolaşım eylemleri

Sosyal alanlar; çoğunlukla dış kullanıcı grubu olan müşterinin kullandığı ana eylemin gerçekleştiği mekanlardır. Hizmet alanları; sadece iç kullanıcı grubunun

kullandığı ve dış kullanıcı için yapılan hizmetin gerçekleştiği mekanlardır. Teknik alanlar ise gerekli teknik ekipmana sahip; ana eyleme ve hizmet eylemlerine yardımcı eylemlerin gerçekleştiği mekanlardır.

4.8.2 Izgara Et Restoranında İç Mekan Tasarımı

İncelenen örnekler değerlendirilerek, ızgara et restoranlarında iç mekan tasarımı ile ilgili değerlendirmeler yapılmış ve öneriler getirilmiştir.

4.8.2.1. Sosyal Alanlar

Yemek salonu ve çocuk oyun alanı sosyal alanlar içerisinde yer almaktadır. Yemek salonunda; dış kullanıcı olan müşteri tarafından, yemek yeme eylemi ve sohbet eylemi gerçekleşir. Kullanıcı grubu değişkendir. Her yaştan her insanın kullanabileceği mekanlardır. Müşterinin dışında yemek salonunu hizmet yapmak amacıyla iç kullanıcı olan garson kullanır. Garsonların sayıları mekanın büyüklüğüne ve müşteri kapasitesine göre değişir. Çocuk oyun alanı ise geneli okul öncesi çağda olan çocuklar için düzenlenen, plastik malzemelerden yapılan oyuncakların yer aldığı mekanlardır. Müşterinin çocuğu bu alanda oynayarak vakit geçirir.

Yapılan araştırma ve saptamalar sonucunda değerlendirilen yemek salonu çözümlemeleri şöyle sıralanabilir;

- Yemek salonuna direk dış mekandan geçilmemeli; rüzgarlık ya da giriş holü gibi bir karşılama mekanı olmalıdır.
- Yemek salonu varsa manzaraya yönlendirilmelidir.
- Yemek yeme alanları için en elverişli yön güneydoğudur. Eğer mekan elverişli bir yöne bakmıyorsa, gerekli önlemlerin alınması ve optimum konfor koşullarının sağlanması gerekmektedir. Konumuna göre mekanda; saçak yapılarak, dekoratif perde ya da gölgelikler kullanılarak, cepheadeki pencere boyutları yöne uygun düzenlenerek, doğru iklimlendirme gibi çözüm yollarına gidilerek istenilen konfor düzeyi sağlanabilir.
- Yemek salonunda; masa oturumu ya da ocakbaşı oturumu uygulanabilir. Masa

oturumlarında masa boyutları kişi sayısına göre 2 kişi 80-80cm, 4 kişi 80-120 cm, 6 kişi 80-180cm olarak değişebilir. (Neufert, 1978) Menüdeki çeşitlenmeye göre ihtiyaç doğrultusunda daha büyük masalar da kullanılabilir. Masa oturumlarda; masalar arasında; masanın çevresindeki sandalyelerin rahatça geri çekilebilmesi için ve garsonun servis yapabilmesi için gerekli boşluğun düşünülmesi gerekmektedir. Grup organizasyonlarda masaların birleştirilmesi yoluna gidilebilir. Fakat bunun için kullanılan masaların enlerinin ve yerden yüksekliklerinin aynı olması önemlidir. Ocakbaşı oturumlarda; istenilen uzunlukta bir mangalın etrafına tezgah dönülmüştür. Kullanılan tezgahın; mangalın her ayrıtından minimum 40 cm uzun olmasının uygun olacağı düşünülmektedir. Kullanılan tezgah masa işlevi görmektedir. Kullanıcılar mangala dönük oturmakta ve etler piştikçe direk kendileri önlerine alarak yemektedirler. Kullanılan mangalın eni şiş boyutlarına göre ayarlanmaktadır. Ortalama 35-40cm tercih edilmelidir. Mangalın tam üstüne ve en az 20cm taşacak şekilde davlumbaz konulmasının uygun olacağı gözlenmiştir. Tezgah malzemesi olarak mermer, granit gibi kir tutmayan pürüzsüz ve sıcaktan etkilenmeyecek malzemeler seçilmelidir. Tezgahın etrafına sıralı şekilde oturulmaktadır. Mekanı optimumda kullanıp bireyin rahat hareket edebilmesi açısından tabure oturumu tercih edilmelidir. Ocakbaşı oturum düzenlenen alanda; tezgahın çevresinde tabureleri rahatça geri çekebilecek bir boşluk olması gerekir.

Ocakbaşı oturum için bar oturumunun başka bir yansıması olarak bakılabilir. Masa oturumuna göre daha bireysel bir oturum gerçekleşmektedir.

- Masa ve ocakbaşı oturumları dışında restoranlarda koltuk oturumu da uygulanmaktadır. Koltuk oturumlar; masa ve ocakbaşı oturuma oranla, daha rahat olmasına rağmen yaslanılarak oturulmaktadır. Bu durumlarda eğer koltuğun formu yeterli yükseklik ve dikliğe sahip değilse kullanıcının masaya ve masadakilere hakimiyetini kısıtlayabilmektedir. Koltuklar; özellikle, ızgara et restoranlarında kullanıcının masadaki meze, salata gibi yiyeceklere uzanması ve yerken çatal, bıçak kullanımını olumsuz etkileyebileceği için dikkatli tasarlanması gereken donatılardır.

Diğer bir oturum şekli olarak Türk kültürünün yansıması olan yer sofrası tipindeki oturumları örnek verebiliriz. Yer sofrası oturumunda yere sıfır konulan

minderlerin ya da yerden 10–15 cm yükseltilmiş sedirlerin üstüne konan minderlere oturulmaktadır. Yemekler ise yerden 10–15 cm yükseltilmiş sehpa­ların üstüne konmaktadır. Bağdaş kurularak oturu­lan sofranın, mekana otantik bir hava vermekle beraber yemek yeme eylemi için diğer otu­rum çeşitleri kadar ergonomik olmadığı gözlenmiştir.

- Yemek salonunda uygun yerlere servis amaçlı ünitelerin konması hizmeti hızlandıracaktır.
- Yemek salonu ile mutfak arasında istenmeyen kokuların geçmemesi için tampon bir bölge olması olumlu bir yaklaşımdır.
- Tuvalet direk yemek salonuna açılmamalıdır, arada bir tampon bölge olmalıdır.
- Yemek salonu, iklimlendirme ve havalandırması kapasiteyi karşılayacak şekilde düzenlenmelidir.
- Yemek salonunun çocuk oyun alanını görece­k şekilde tasarlanması; ailenin ve çocuğun kendilerini güvende hissetmeleri açısından daha idealdir.
- Çocuk oyun alanında bulunan oyuncakların özel tasarlanmış, plastik esaslı, sivri yüzeyleri olmayan ve çok küçük parçalardan oluşmayan oyuncaklar olmasına özen gösterilmelidir. Ayrıca zemin kaplaması olarak kauçuk esaslı malzemeler kullanılması; çocuğun düşme esnasında olabildiğince az zarar görmesini sağlayacaktır.

4.8.2.2. Hizmet Alanları

Mutfak, hizmet alanları içerisinde yer almaktadır. Mutfağın ana kullanıcıları; kebab ustası, ona yardımcı olan çıraklar ve bulaşıkçıdır. Ayrıca garson da mekanı servisleri almak ya da boşları ve kirlileri getirmek amacıyla kullanır. Günlük olarak temizlikçi de mekanı temizlemek için gerektiğinde mekanda yer alır. Yapılan araştırma ve saptamalar sonucunda değerlendirilen hizmet alanları çözümlemeleri şöyle sıralanabilir;

- Mutfağın yeri ve iç düzenine, iç kullanıcının geçirdiği süreyi azaltacak ve yapması gereken işleri kolaylaştıracak şekilde bir çözüm getirilmelidir.

- Yemek salonu mutfak ilişkisi ve sirkülasyon ağı olabildiğince kısa ve net çözümlenmelidir. Bu şekilde bir çözümleme; zamandan ve iş gücünden tasarruf ve hızlı servis olanağı sağlamaktadır.
- Mutfağın; depo, çöp odası, mal alımı ve tartı odası ve personele ait mekanlarla arasında geçiş için bir tampon bölge olması hijyen açısından düşünülmesi gereken bir unsurdur.
- Mutfak içerisinde, sadece mutfağa ait eylemler gerçekleştirilmelidir ve bu eylemler aynı hacim içerisinde koordine edilmelidir.
- Tasarım aşamasında, mutfak içerisinde gerçekleşen; ayıklama, yıkama, temizleme, hazırlık, pişirme ve bulaşık eylemleri arasındaki ilişkilere dikkat edilmesi gerekmektedir.
- Mutfak içerisinde; hijyenik olması açısından, çelik mutfak ekipmanları tercih edilmelidir.
- Mutfakta yerler ve duvarlar tavana kadar seramik kaplı olmalıdır.
- Mutfakta havalandırma sistemi düşünülmelidir.
- Mutfak gibi hijyenin önemli olduğu mekanlarda, aydınlatma yeterli seviyede olmalıdır.
- Mutfak için uygun yön kuzeydoğu ve kuzeybatıdır. Tasarımcının göz önünde bulundurması gereken bir kriterdir.

4.8.2.3. Teknik Alanlar

Depolar, çöp odası, mal alımı ve tartı odası, personele ait soyunma giyinme odaları, duş, tuvalet ve lavabo ile müşteriye ait tuvalet lavabo; teknik mekanları oluşturmaktadır. Yapılan araştırma ve saptamalar sonucunda değerlendirilen teknik alanların çözümlemeleri şöyle sıralanabilir;

- Teknik mekanlar ve mutfak arasında tampon bölge bulunmalıdır.
- Teknik mekanlar, mutfak içerisinde çözümlenmemelidir.
- Et ve sebze gibi bozulabilecek ürünleri saklamak için soğuk depo ve diğer malzemeler ve içecekler içinde ayrı bir depo düşünülmelidir.

- Yiyecek depolarının yakınında ısı kaynağı olabilecek tesisat ve donatılar bulunmamalıdır.
- Depolar olabildiğince kuzey cephesinde çözümlenmeye çalışılmalıdır.
- Mal alımı ve tartı odasının dışarı açılan bir servis girişi olması gerekmektedir.
- Çöp odasının olabildiğince servis girişine yakın ve koku çıkmayacak şekilde kapalı bir mekan olması tercih edilmelidir.
- Personele ait soyunma giyinme odalarında eşya koyabilmeleri için dolaplar düşünülmelidir.
- Personele ait mekanlar birbirlerine yakın ve ilişkili olmalıdır.
- Müşteri, tuvalet ve lavabolarının yemek salonuna direk açılmaması tercih edilmelidir.
- Müşteri tuvaletleri; bay ve bayan olmak üzere her iki cinsiyet içinde ayrı düşünülmelidir.
- Lavabo ve tuvaletlerin adetleri kullanıcı sayısına göre belirlenmelidir.
- Tuvalet lavabo gibi mekanların, havalandırmalarına önem verilmelidir.

4.8.2.4. Sirkülasyon Alanları

Restoran içerisindeki hacimleri birbirine bağlayan giriş, koridor, ara hol ve merdiven gibi alanlar sirkülasyon alanlarıdır. Yapılan araştırma ve saptamalar sonucunda değerlendirilen sirkülasyon alanları çözümlemeleri şöyle sıralanabilir;

- Giriş holü, restorana ilk girilen mekandır ve kullanıcı üstünde ilk izlenimi bıraktığı için planlamasına önem verilmelidir.
- Giriş holünde gelen müşterilerin isteğe bağlı palto, şapka gibi eşyalarını bırakabilecekleri; devamlı bir görevlinin bulunduğu bir vestiyer olmalıdır.
- Giriş holünde hesap işlemlerini yapmak için kasa bankosu ve bir görevli bulunmalıdır.
- Giriş holü sadece geçiş amacının dışında başka eylemler için de kullanıldığından dolayı gerekli kapasiteyi karşılayacak büyüklükte tasarlanmalıdır.

- Koridorlar ve ara holler sirkülasyon amacıyla yani geçiş için kullanılan mekanlardır. Bu mekanların çok uzun ya da büyük olması tasarımı ve mekanlar arası koordinasyonu olumsuz etkiler.
- Merdivenler, düşey sirkülasyon araçlarıdır. Tasarıma göre mekanda yer alırlar ya da hiç bulunmazlar. Farklı fonksiyonları bağlamak amacıyla kullanılabilirler. Eğer iki yemek salonunu birbirine bağlayan ve müşterinin kullandığı bir merdiven ise mekan içerisindeki konumuna, estetik değerlerine, ergonomisine ve kapasiteye uygun büyüklükte olmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Mutfak ile yemek salonunu birbirine bağlayan servis merdivenlerinde de özellikle kullanıcının tepsiyi rahat taşıyabilmesi için ergonomisine ve boyutlarına dikkat edilmelidir.
- Mekanda mal alımının yapıldığı, paket servis için ve personel girişi için kullanılan ve müşteri girişinden algılanmaması tercih edilen servis girişi bulunmalıdır.

4.8.3. Izgara Et Restoranı Mekan İlişkilerinin İncelenmesi

Yapılan incelemeler sonucunda ideal bir ızgara et restoranında planlama ve mekanlar arası ilişkiler irdelenmiştir. İdeal bir ızgara et restoranında müşteriye içerisinde vestiyer ve kasa bulunan bir giriş holü ile karşılamının uygun olduğu düşünülmektedir. Vestiyere şapka, palto ya da çantasını bırakan müşteri içeri girdiğinde eşyalarını yan sandalyeye bırakma sorunundan kurtulmuş olacaktır. Kasanın da giriş holünde bulunması, hesap ödemek isteyen müşterinin rahat algılayabileceği ve bulabileceği bir mekanda olması açısından uygun olacaktır. Yemek salonuna gelen müşteri istediği masayı seçerek oturmak ister, bu sebeple yemek salonunun net algılanabilir şekilde düzenlenmesi tercih edilmelidir. Giriş holünden oyun alanına geçiş olması önerilebilir. Ayrıca yemek salonunda yeme eylemini gerçekleştiren ebeveynin çocuğu ile görsel bağlantıyı kurması, ailenin ve çocuğun psikolojik açıdan rahat hissetmesini sağlar. Giriş holünden ya da yemek salonundan koridor ya da ara hol gibi bir tampon bölge yapılarak tuvalete geçilebilir. Mekan ile tuvalet arasında hoş olmayan görüntülerin ve koku çıkışının önlenmesi açısından tampon bölge yapılmasının ideal olacağı düşünülmektedir. Mutfak ile

yemek salonu arasında da tampon bir bölge olması koku çıkışını önleme ve mutfakın görünmesini engelleme açısından önerilebilir. Mutfakta gerçekleşen eylemler birbirinden koparılmadan aynı mekan içerisinde belli bir hiyerarşi ile düzenlenmelidir. Yardımcı mekanlar olan, depolar, çöp odası, mal alımı ve tartı odası ile personele ait mekanlar ile mutfak arasında hijyen açısından tampon bölge olması gerekmektedir. Ayrıca mekan içerisinde mekan çözümlenmemeli ve her mekan birbirinden bağımsız ama ilişkili olarak ele alınmalıdır.

4.8.4. Restoranda Yönlenme Koşulları

Binadaki değişik bölümlerin hangi yönle bakmasının daha olumlu sonuç vereceğine karar verilebilmesi için, farklı yönle bakan bina yüzeylerinin güneşlenme açısından düşünülmesi gerekir. (Arcan, Evci, 1992)

Restoranlarda ana eylem yemek yeme eylemidir. Bunun için en uygun yön güneydoğu yönüdür. Mutfak, tuvalet gibi ıslak hacimler ve teknik alanlar için ise en uygun yön kuzey yönüdür.

Ticari amaçlı yeme içme mekanlarında gelen müşteri için manzara (göl, deniz, peyzaj düzenlemesi) bir tercih sebebidir. Yemek salonu manzara esas alınarak tasarlanmalıdır. Yönlenme kararları mekanlar için uygun değilse gerekli teknik önlemlerin düşünülmesi gerekir. Uygun iklimlendirme ve havalandırmanın sağlanması, pencere boyutlarının ayarlanması, saçak, gölgelik, ve perde sistemlerle yönden ileri gelen sorunlar çözümlenmelidir.

4.8.5. Restoranlarda Ulaşım ve Altyapı Donatıları

Ulaşım ve alt yapı donatıları; yol ağı, su, elektrik, gaz, telefon, kanalizasyon, kamuya açık yaya ve hizmet yolları, otopark, durak ile haberleşme düzenini kapsar.

Restoranlar halktan herkesin gittiği yaş sınırı, statü sınırı ve ayrımı olmayan mekanlardır. Gelecek olan kullanıcı, taşıt ile, yaya olarak ya da toplu taşıma araçları ile mekana gelebilir. Özellikle yol ağı, toplu taşıma araç güzargahına yakınlığı, yaya

yolları, bir başka deyişle o mekana ulaşımı sağlayan yollar önemlidir. Kullanıcının mekana istediği olanaklarla rahat bir şekilde ulaşabilmesi gerekir.

Restoranlarda otopark da önemli bir unsurdur. Arabayla gelen müşterinin rahat bir şekilde aracını bırakabileceği, mekana özel bir otopark bulunması, müşteri için bir tercih sebebi olabilir.

Şehir içerisinde kendine ait otoparkı olmayan restoranlara arabayla gelmek isteyen müşteriler park alanı bulamadıkları durumlarda araçlarını kaldırıma ya da yol kenarına bırakmaktadırlar. Bu durum; yaya sirkülasyonunu ve taşıt trafiğini olumsuz etkilemektedir.

4.8.6. Restoranlarda Açık Alan Ve Manzara Faktörü

Ticari amaçlı yeme içme mekanlarında açık alan ve manzara (göl, deniz, peyzaj düzenlemesi) müşterinin tercihlerini etkileyebilecek önemli faktörlerdir. Manzara bulunan bir mekanda yemek salonu manzaraya yönlendirilmelidir. Eğer yön uygun değilse gerekli önlemler alınmalıdır.

Açık oturma alanı özellikle hava koşullarının uygun olduğu durumlarda kullanıcının tercih ettiği bir unsurdur. Manzara olmayan yerlerde açık oturma imkanı varsa peyzaj düzenlemesi yapılarak yeşil alan elde edilebilir. Bakımlı bir bahçenin kullanıcı üzerinde olumlu etkileri olduğu düşünülmektedir.

Özellikle şehir içinde konumlanan restoran ve diğer ticari amaçlı yeme içme mekanları kendilerine ait açık alanları olmadığı için kaldırımları masa koyma sureti ile işgal etmektedirler. Bu da yaya sirkülasyonunu olumsuz etkilemektedir.

4.8.7. Restoranlarda Tabela Uygulaması ve Cephe Düzenlemeleri

Tabela, ticari amaçlı yeme içme mekanlarında mekanın tanıtımı için kullanılan yazılı, logolu elemanlardır. Cephe kullanıcının dikkatini çeker, mekanı tanıtır ve tasarıma göre bazı yerlerde girişi tanımlar. Bu levhalar konuldukları

yüzeyin ve çevresinin karakterini bozmayacak şekilde uyumlu seçilmelidir. Ayrıca kullanılan malzeme, oranlar ve yazı karakteri de önemlidir.

Kullanılan tabelanın dışında cephe tasarımı da dış kullanıcı grubu (müşteri) üstünde ilk izlenimi yaratmaktadır. Girişinin tanımlı ve iç mekanın dışardan da algılanabilir olması gerekir. Ayrıca cephede kullanılan malzeme, tasarım, oran, doluluk boşluklar, bakım gibi olguların da önemli kriterler arasında yer aldığı düşünülmektedir.

Şehir içinde farklı işlevli bir yapının alt kotunda konumlanan restoranların geneline bakıldığında restoran olarak tasarlanmadıkları ve daha sonra yapılan tadilatlar ile restoran haline geldikleri belirlenmiştir. Bu yapılar sonradan tadilat ile bu hale geldiği için bazı eklemeler yapılması gerekmektedir. Mutfakta bulunan havalandırma borusunun çıkışı için havalandırma bacası düşünülmendiğinden bu boru dışarı çıkartılarak binanın cephesi boyunca en üst kota kadar tırmanmaktadır. Dışardan yapı boyunca giden bu obje binanın cephesini bozmaktadır.

5. SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Yapılan araştırmaların sonucunda; Adana ilinde, Adana kebabı kültürünün gelişimi ve mekana yansımaları, Adana kebabı üreten ve hizmet olarak sunan ticari amaçlı yeme içme mekanlarının, kent dokusu içerisindeki şekillenişleri ve mekan örgütlenmeleri ile ilgili bulgular elde edilmiş ve saptamalar yapılmıştır.

Adana kebabı üretilen ve tüketilen ticari amaçlı yeme içme mekanlarının; zaman içerisindeki gelişim süreci şu şekilde olmuştur:

- Adana kebabı üreten ve hizmet olarak sunan ticari amaçlı yeme içme mekanlarının; 1990'lı yıllarda “fast food” kültürünün gelmesiyle bu kültürden etkilenmeye başladıkları gözlenmiştir. “Fast food” kültürünün Adana'daki yemek kültürüne ve mekanlarına iki etkisi olmuştur. Bunlardan birincisi; açık mutfak ve banko sistemi ile hizmet vermeleridir. Ayrıca boyutları minimum tutulmuş masa ve konforu düşük sandalyelerden oluşan sıkışık bir oturma düzenine sahiptirler. İkinci olarak; işleve göre tasarlanmış, çocuk oyun alanı, otoparkı ve açık oturma alanları ile bütün detayları düşünülmüş bir restoran yapısı olarak tasarlanmaktadır. Bu iki unsur da Adana kebabı kültürüne ve mekanlara adapte edilmeye çalışılmıştır. İncelenen örneklerden Örnek 14 ve Örnek 35'te; mekanların genel görüntüsü, donatı ve tefriş düzenlemesi açısından bu kültürden etkilendikleri görülmektedir. Adana kebabı kültüründe Adana kebabı; yanında çeşitli salata ve mezelerle sunum yapılır, büyük masa boyutları ve rahat oturma idealidir. Bu durum hızlı yemek kültürünün ye ve kalk mantığı ve küçük masa boyutlarına ters düşmektedir. Bu sebeple hızlı yemek kültürünün olduğu gibi alınıp kopya edilmeye çalışılması uygun görülmemektedir. İkinci etkisi olan işleve uygun tasarlanmış restoran yapısı yapma eğilimi zamanla yayılarak bu yönde örnekler verilmiştir. İncelenen örneklerden; Örnek 18, 21, 22 ve 27'de bu etkileşime örnek gösterilebilir. Bu örneklerde sadece fikir alınmış, mimari yönden özgün tasarımlar verilmiştir.

- Tabla ve kebabçı dükkanı ile başlayan Adana kebabı kültürü, zamanla, fonksiyona uygun tasarlanmış ızgara et restoranlarına dönüşmeye başlamıştır.

Adana Kebabı yapan birimlerin kent dokusu içerisinde incelenmesinden elde edilen sonuçlar aşağıda sıralanmıştır.

- Kent dokusu içerisinde, Adana kebabı yapan birimler; bulunduğu çevre ve kullanıcı grubunun niteliklerine göre şekillenmektedir.
- Birinci bölge olan tarihi çekirdekte incelenen yapının; çevrede bulunan diğer yapılar gibi eski ve bakımsız olduğu; değişime kapalı olup geleneksel yapısını koruduğu görülmektedir. Birinci bölgede incelenen, tarihi yapı restorana dönüştürülürken; yapıya yapılmış olan eklemeler, yapının mimari kimliğini olumsuz yönde etkilemiştir.
- İkinci bölge, kentsel gelişimini tamamlamış bir alandır. Bu sebeple, İkinci bölgede konut dokusu içerisinde bulunan mekanların geneli apartman altında konumlanmıştır. Bu mekanlar arasında yüksek gelir grubunun bulunduğu Cemalpaşa Mahallesi ve Kurtuluş Mahallesi'nde bulunan mekanların diğer mekanlara göre tefriş elemanlarının, iç mekan ve cephede kullanılan malzemelerinin daha kaliteli ve tasarımların daha özenli olduğu gözlenmiştir.

İkinci bölgede apartman altında konumlanan örneklerin genelinde mekana ait otopark, çocuk oyun alanı ve açık oturma alanları bulunmamaktadır.

- Üçüncü bölge Adana'nın 1980'den sonra gelişen alanını kapsamaktadır. Izgara et restoranı olarak tasarlanan mekanların bu bölgeyi seçtikleri gözlenmiştir. Örnek 18, 21, 22 ve 27; bu mekanlara örnek gösterilebilir.
- İkinci ve üçüncü bölgelerde bulunan mekanlar, kendilerine konum olarak; ana cadde ya da bulvar gibi trafik ve yaya sirkülasyonun yoğun olduğu aksları ya da bu akslara açılan yolları seçmektedirler.
- Apartman altında konumlanan ve yüzölçümü yeterli gelmeyen örneklerde kaldırım ya da apartman bahçesi prefabrike elemanlarla kapatılarak yasal olmayan bir şekilde, dükkan içi oturma alanı genişletilmektedir.

Apartmanların zemin kat kotunda, konumlanan örneklerde, apartman sakinlerinden izin alınarak apartmanın bahçesi; açık oturma alanı ve yer yeterli ise çocuk oyun alanı, otopark olarak düzenlemektedirler. Örnek 17, 19, 26 ve 29'u bu uygulamaya örnek gösterebiliriz. Bu tip uygulamalarda, apartmanların peyzaj alanları amaç dışı eylemler için kullanılarak, yeşil alan ihlali yapılmaktadır.

İncelenen örneklerde, açık oturma alanına sahip olmayan mekanlar, kaldırma masa koymak suretiyle yaya sirkülasyonunu olumsuz etkilemektedir.

- Örnek 30 ve Örnek 31, düşük gelir seviyesi ve yaşam standardına

sahip, bakımsız ve eski binalardan oluşan bir alanı kapsamaktadır. İncelenen mekanlara bakıldığında; çevre ve bu çevreyi kullanan kullanıcı grubunun gelir seviyesi, kültürel ve sosyal durumuna paralel olarak şekillendiği, çevredeki yapılar gibi bakımsız ve özensiz olduğu görülmektedir.

- Örnek 32, kent oteli niteliğinde olan beş yıldızlı bir otelin ocakbaşı restoranıdır. Beş yıldızlı oteller müşterinin bütün isteklerine karşılık vermeyi ve yüksek kalitede hizmet sunmayı hedeflerler. Bu anlayışın; tasarlanan mekanlara da yansıdığı görülmektedir. Mekanda, bir ızgara et restoranında olması gereken bütün birimler düşünülmüştür. Mekan örgütlenmesi ve mimari kararlara özen gösterilerek tasarlanmıştır. Kullanılan malzemeler ve tefriş elemanları yüksek kalitededir.

- Örnek 33'ün bulunduğu pazar alanı, geçici kullanımı olan bir bölgedir. Mekanlar da bu özelliğe sahip sökülüp takılan birimlerdir. Gereken saatte kurulup, pazar ile beraber kaldırılmaktadır. Pratik ve işlevin önceliğe sahip olduğu birimlerdir.

- Örnek 34, eğitim kurumu olan üniversitenin içerisinde bulunmaktadır. Mekanın ana kullanıcı grubunu, öğrenciler, personel ve hastaneye gelen hasta ve yakınları oluşturmaktadır. Mekan bir kantin yapısı gibi basit bir şekilde ana fonksiyonları yerine getirecek biçimde çözümlenmiştir, sade ve bakımlıdır.

- Örnek 35, Real Alışveriş Merkezi içerisinde seçilmiştir. Alanda bulunan birimler, farklı yiyecek seçenekleri sunmalarına rağmen mekan organizasyonu, müşteri ile bağlantısı ve kullanılan görsel öğeler açısından dil birliğine sahiptir. İncelenen birim de çevresindeki hızlı yemek birimlerinin mekan ve hizmet anlayışına benzer şekilde tasarlanmıştır.

- Örnek 36, ulaşım yapısı olan otogarın içerisinde yer almaktadır. Otogar, kullanıcının devamlı değiştiği ve sınırlı zaman diliminde yeme içme eyleminin gerçekleşebildiği bir alandır. Mekan, kullanıcının rahat algılayabileceği, otururken otobüsleri görebileceği alana yakın bir şekilde konumlanmıştır. Mutfak ile oturma kısmı aynı ortamdır. Bu da eylemin hızlı bir şekilde gerçekleşmesine olanak sağlamaktadır.

Örnekler; mekan örgütlenmesi, donatı-malzeme ve teknik donanım yönünden incelendiğinde, elde edilen sonuçlar aşağıdaki şekilde sıralanmıştır:

- Mekan oluşumları açısından dört tip Adana kebabı üretimi ve tüketimi yapılan ticari amaçlı birim saptanmıştır. Bunlar; taşınabilir tip, tabla tipi, büfe tipi ve restoran tipi mekanlardır.

- Taşınabilir, tabla ve büfe tipi mekanlarda, genel olarak paket ve dürüm servis yapılmaktadır. Bu sebeple bazı örneklerde oturma amaçlı herhangi bir donatı bulunmamaktadır. Yeterli alanı bulunan birimler ise ölçüleri küçük tutulmuş az sayıda masa ve tabure bulundurmaktadır. Taşınabilir, tabla ve büfe tipi mekanlarda; mutfak açık ya da yarı açık tek hacim şeklinde çözümlenmektedir. Hijyenin önemli olduğu mutfak gibi mekanların; açık ortamda yetersiz malzeme ve ekipmanla çözümlenmesinin uygun olmadığı düşünülmektedir.

- Restoran tipi birimleri, kendi aralarında; kebabçı ve kebab salonu mekanları olarak iki tipte inceleyebiliriz.

- Kebabçı mekanlarında; pişirim alanı (ocak, mangal) müşterinin görebileceği şekilde açık olarak düzenlenmektedir. Şeffaf mutfak uygulaması ile müşteri güveninin kazanılması hedeflenmektedir. Ayrıca müşterinin iştahının açılması gibi psikolojik etkilerinin de olduğu düşünülmektedir.

- İdeal bir ızgara et restoranında; içerisinde vestiyer ve kasanın bulunduğu bir giriş mekanı, oturma alanı, bütün eylemlerin bir arada düşünüldüğü, pişirim alanı açık ya da tamamı kapalı çözümlenmiş bir mutfak hacmi, depolar, mal alımı ve tartı odası, çöp odası, personel soyunma giyinme ve duş, müşteri tuvalet lavaboları, çocuk oyun alanı, otopark ve servis girişi bulunması gerektiği düşünülmektedir.

İdeal bir ızgara et restoranı tasarımında; gerekli mekanların, planlama yapılırken, dikkate alınarak bu doğrultuda tasarım yapılması gerekmektedir. Özellikle, yemek salonu ve mutfak bağlantısına dikkat edilmesi gerekmektedir. Pişirim alanı (ocak, mangal) açık olarak düzenlenecekse; pişirim eyleminin mutfak eylemi olduğu unutulmamalı ve pişirim alanı ile mutfak direk ilişkili çözümlenmelidir. Özellikle, yemek salonundan geçilerek yapılan düzenlemelerden kaçınılmalıdır. Mutfak mekanına ait eylemler, birbirini tamamlayan ve bir arada çözümlenmesi gereken eylemlerdir. Mutfak tamamen kapalı çözümlenecek ise

yemek salonu ile arasında tampon bir bölge olması tercih edilmelidir. Mutfak ile yemek salonu farklı kotta ise yemek salonu katında, içerisinde servis merdiveni ya da monşarj olan bir servis mutfakı düşünülmelidir. Bunun dışında; tuvalet bağlantısı olan hacimler için de koku çıkışı ve ıslak hacimlerin saklanması için tampon bölge yapılması uygun olacaktır. Ayrıca mutfak ve hizmet mekanları arasında da tampon bölge düşünülmesi gerekmektedir.

İncelenen restoran tipi birimler karşılaştırıldığında; ızgara et restoranı olarak tasarlanan mekanların; planlama kararları açısından, işlev değişikliği yapılarak kebabçı dükkanı haline gelen mekanlardan, daha başarılı olduğu gözlenmiştir.

- Mutfak hacminde, bilinçsizce seçilen malzemeler, hijyen açısından uygun olmayan durumların ortaya çıkmasına sebep olmaktadır.
- Mekanlar restoran olarak tasarlanmadığı için bazı teknik konular, zorlama yöntemlerle çözümlenmektedir. Mutfaktan çıkan boru, apartman cephesinden geçmekte; bu da hoş olmayan görüntülere neden olmaktadır.

Adana kebabının korunması için yönerge çıkartılmıştır. Fakat, Adana kebabı üreten ve hizmet olarak sunan ticari amaçlı yeme içme mekanlarının, tasarım kararlarını yönlendirecek herhangi bir çalışma bulunmamaktadır. Yerel yönetimlerin ise bu mekanlar ile ilgili denetimlerinin yetersiz olduğu görülmektedir.

Bu çalışmanın sonucunda Adana kebabının üretimine verilen önemin; Adana kebabın üretildiği ve tüketildiği ticari amaçlı yeme içme mekanlarına, verilmediği saptanmıştır. Fakat simge haline gelen ve tescillenen Adana kebabının kendi kadar sunulduğu mekanın da önemli olduğu ve ayrılmaz bir bütün olarak değerlendirilmeleri gerektiği düşünülmektedir. Bu doğrultuda, Adana kebabının kalitesi gibi bu hizmeti veren mekanların da belli bir standart ve kaliteyi yakalamış olmaları gerekmektedir. Bu çalışmanın ilgili kurumlar tarafından desteklenerek kebabçı dükkanlarının tasarım kararlarını yönlendirici yönetmelikler yapılması gerektiği düşünülmektedir.

KAYNAKLAR

(1) <http://www.adana-to.org.tr/TR/Kebap/Yonerge.htm>

(2) <http://earth.google.com/>

(3) <http://www.adana.gov.tr/>

ANONYMOUS, 1992. Adana İl Yıllığı.

ANONYMOUS, 2007. Kentsel Dönüşümün Kavramsal Açılımı Ve Planlama Boyutu, TMMOB Mimarlar Odası Adana Şubesi, 96s.

ARCAN, E.F., EVCI F., 1992. Mimari Tasarıma Yaklaşım, İki Yayınevi, İstanbul.

ÇAKIR, A.B., 2001. Günümüz Hızlı Yemek Yeme Sistem Kuruluşunda Mekan Oluşumu, Marmara Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans tezi, İstanbul, 237s.

ELİAÇIK M.K., 1996. Otel Mutfaklarında Kapasite Ölçütlerinin Belirlenmesi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 105s.

FELEKOĞLU, H.M., 2000. Yapı-Çevre İlişkisi, Adana Kenti ve Yeni Adana'da Yapı-Çevre İlişkisi, Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Adana, 99s.

GÜRÇİNAR, Y., 1996. ÇED Uygulamaları, Adana Öğretmenkent Toplu Konutu ÇED Örneği. Adana Kentsel Gelişme Sorunları Ve Koruma Amaçlı Planlama, Tasarım, Uygulama Hedefleri Sempozyumu Bildirisi, TMMOB Adana Şubesi, Ç.Ü. Mühendislik Mimarlık Fakültesi, Adana, 14-20s.

GÜVEN A., 1993. Otel Mutfaklarının Planlamasında Ergonomik Faktörler, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 195s.

KISHIKAWA H., KAWAZOE N., 2007. Restaurant Interior V:6, Kawade Shobo Shinsha Yayınevi.

NEUFERT, Y.T., 1978. Güven Yayıncılık, İstanbul, 528s.

ÖZGEN, L., 1997. Adana Koruma Amaçlı İmar Planı Kentsel Araştırma Raporu (Son Taslak). Basılmamış Çalışma, Ç.Ü., Mimarlık Bölümü.

- PAINER A., YING W., 2007. More Bars & Restaurants Architectural Interiors, Rotovision Yayınevi, 400s.
- VAZGUEZ, O.M., 2007. Drink & Food, Monsa Yayınevi, 255s.
- YILDIRIM, K., BAŞKAYA A.A., 2007. Perceived Crowding in a Cafe/Restaurant with Different Seating Densities, Building and Environment, Sayı 42, 3410-3417s.
- YÖNERGE, Tescilli Adana Kebabı Uygulama Yönergesi, Adana Ticaret Odası, 2004.

ÖZGEÇMİŞ

Gözde TANTEKİN, 1981 yılında Adana’da doğdu. İlk ve orta öğrenimini Adana’da tamamladıktan sonra, lisans eğitimini Çukurova Üniversitesi’nde (2004) tamamladı. 2005 yılında Çukurova Üniversitesi Mimarlık Bölümünde Yüksek Lisans eğitimine başladı. 2004-2005 döneminde bir yıl kadar özel bir inşaat firmasında mimar olarak çalıştı. 2005-2006 döneminde iç mimar Serhan SEKENDİZ’in bürosu Mimarts’ta mimar olarak görev aldıktan sonra 2007’de araştırma görevlisi olarak Çukurova Üniversitesi Mimarlık Bölümü’nde göreve başladı. Halen aynı bölümde görevine devam etmektedir.

EK 1

Kullanıcı ve Örnek Bilgi Formu

Bu bilgi formu, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı'nda hazırlanan “Adana’da Kebap Yemeği Kültürünün Yeme İçme Mekanlarına Yansıması” başlıklı Yüksek Lisans Tez çalışması için yapılmaktadır. Bu çalışmaya soruları yanıtlayarak yardımcı olmanızı rica ediyorum. Göstereceğiniz ilgi ve ayıracağınız zaman için teşekkür ederim.

Gözde TANTEKİN
Yüksek Lisans Öğrencisi

Genel Bilgiler:

1. Mekanın adı:
2. Adres:
3. Sahibinin cinsiyeti K E
4. Yaş:
5. Doğum yeri:
6. Eğitim durumu: ilköğretim lise üniversite
7. Kaç yıldır bu mesleği yapıyor:
8. Mülkiyet durumu: dükkan sahibi kira
9. Alan (takribi):
10. Çalışan kişi sayısı:
11. Müşteri kapasitesi:
12. Ortalama günlük gelen müşteri sayısı:
13. Gelen müşterilerin ortalama oturma süresi:
14. Sabah açılış saati:
Akşam kapanış saati:
15. Açık olduğu günler: hafta içi cumartesi Pazar
16. En yoğun olduğu günler:

Yakın Çevre ve Yapı Bütünü:

17. Mekanın yönü:

18. Konum: seyyar kent lokantası çarşı içi lokanta diğer
 Cadde üstü sokak

19. Otopark: var yok

20. Açık oturum alanı: var yok

21. Göl Manzarası: var yok

22. Mekan kaç yıldır kebab salonu olarak işletiliyor:

 Amaca uygun tasarlanmış dönüştürülmüş

23. Mekanda yapılan düzenlemeler:

 Düzenlemeyi yapan:

 Düzenleme sebebi:

Donatı-Malzeme:

24. Lavabo – tuvalet kapasitesi:

25. Mekanda yer alan donatılar:

26. Mekanda renk kullanımı:

 Duvar:

 Yer döşemesi:

 Masa:

 Sandalye:

 Masa örtüsü:

27. Aydınlatma:

 Çıplak ampül

 Florasan lamba

 Spot ışık

 Dekoratif aplikler

 Diğer

28. Tavan kaplaması:

 Sıva

 Alçı sıva

Asma tavan

Kartonpiyer

29. Duvar kaplaması:

Alçı sıva + boya

Sıva + boya

Duvar kağıdı

30. Yer döşemesi:

Karo

Seramik

Parke

Mermer

Diğer

31. İç mekanda kullanılan dekoratif öğeler:

Teknik Donanım:

32. Havalandırma sistemi: var yok

33. Isıtma sistemi:

34. Soğutma sistemli depolar: var yok

35. Ekleme istenenler:

36. Mekanın krokisi:

EK 2

Aşağıda; incelenen örneklerin isimleri belirtilmiştir:

Örnek 1-Kazancılar Tarihi İstanbul Kebap Salonu, Örnek 2-Aslıhan Kebap, Örnek 3-Asmaaltı Kebap ve Lahmacun Salonu, Örnek 4-Asmaaltı, Örnek 5-Salcılar Kebap Lahmacun, Örnek 6-Seyyar kebabçı, Örnek 7-Yüzevler, Örnek 8-Kebap 52, Örnek 9-Tarihi İstanbul Kebap Salonu 2, Örnek 10-Yeni Dostlar, Örnek 11-Kolcuoğlu Kebap Lahmacun, Örnek 12-İpek Ocakbaşı, Örnek 13-Reşit Usta Light Kebap, Örnek 14-Hasan Usta Kebap, Örnek 15-Yaprak Kebap Salonu, Örnek 16-Onbaşılar Kebap Lahmacun Salonu, Örnek 17-Hacı Baba, Örnek 18-Kebabçı İbo, Örnek 19-İmparator İbo Kebap ve Lahmacun, Örnek 20-Köz Kebap, Örnek 21-Menekşe Restaurant, Örnek 22-Güzelyalı Dürüm, Örnek 23-Güler Talat Kebap ve Lahmacun Salonu, Örnek 24-Eyvan Kebap, Örnek 25-Bedri Kebap Lahmacun Salonu, Örnek 26-Hasan Kolcuoğlu Restaurant, Örnek 27-Kebabçı Şenol Kolcuoğlu Restaurant, Örnek 28-Doyum, Örnek 29-Kervansaray, Örnek 30-Manos, Örnek 31-Seyyar kebabçı, Örnek 32-Seyhan Oteli Ocakbaşı Restoran, Örnek 33-Seyyar kebabçı, Örnek 34-Dardağan Kebap, Örnek 35- Anotolia Express, Örnek 36-Koza Kebap.