

T.C.
MİMAR SİNAN GÜZEL SANATLAR ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

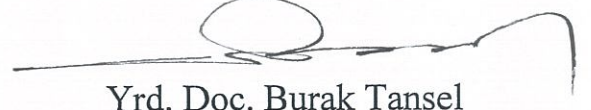
OTEL MUTFAĞINDA MEKÂN PLANLAMA

YÜKSEK LİSANS TEZİ
AsselAkhmetsadykova

İç Mimarlık Anabilim Dalı
Yapı Bilgisi Programı
Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Burak Tansel

OCAK 2014

Assel AKHMETSADYKOVA tarafından hazırlanan OTEL MUTFAĞINDA MEKÂN PLANLAMA adlı bu tezin Yüksek Lisans Tezi olarak uygun olduğunu onaylarım.



Yrd. Doç. Burak Tansel

TezYöneticisi

Bu çalışma, jürimiz tarafından Yapı Bilgisi Dalında Anabilim Dalında Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan: : Yrd. Doç. Burak Tansel (Tez Danışmanı)

Üye : Yrd .Doç. Emre Kavut

Üye : Yrd. Doç. FatihUs (Canik Başarı Üniversitesi - Samsun)

Bu tez, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü tez yazım kurallarına uygundur.

İÇİNDEKİLER

ÖZET	VI
ABSTRACT	VII
ÖNSÖZ	IX
RESİM LİSTESİ	X
ÇİZELGE LİSTESİ	XII
ŞEKİL LİSTESİ	XIII

1. GİRİŞ

1.1.Giriş ve Çalışma Amacı	1
1.2.Araştırma Yöntemi	3

2. KONAKLAMA TESİSLERİ ve OTEL

2.1.KONAKLAMA TESİSLERİNİN TANIMI VE TARİHÇESİ	4
2.2.KONAKLAMA TESİSLERİNİN ÇEŞİTLERİ	5
2.2.1. Otel	6
2.2.2. Motel	8
2.2.3. Hostel	9
2.2.4. Pansiyonlar	10
2.2.5. Tatil Köyleri	11
2.2.6. Kampingler	12
2.3.KULLANIM AMACINA GÖRE OTELLERİN SINIFLANDIRILMASI	12
2.3.1. Dinlenme Otelleri	13
2.3.2. Resort Oteller ve Konferans Otelleri	13
2.3.3. Dağ Otelleri	15
2.3.4. Casino Otelleri	16
2.3.5. Golf Otelleri	17
2.3.6. Spa Otelleri	19
2.3.7. Kütüphane Otelleri	21
2.3.8. Butik Oteller	22
2.3.9. HİP Oteller	24
2.4.YERLEŞİM SINIFLANDIRILMASINA GÖRE OTELLER	25
2.4.1. Şehir İçi Otelleri	25
2.4.2. Şehir Çevresindeki Oteller	26
2.4.3. Resort Oteller	27
2.5.OTELLERİN NİTELİKSEL SINIFLANDIRILMASI	28
2.5.1. Bir Yıldızlı Oteller	29
2.5.2. İki Yıldızlı Oteller	30
2.5.3. Üç Yıldızlı Oteller	31
2.5.4. Dört Yıldızlı Oteller	33
2.5.5. Beş Yıldızlı Oteller	36
2.6.KONAKLAMA TESİSLERİN İŞLETMESİ	40

2.6.1. Tanımı	40
2.6.2. Konaklama İşletmesinde Yiyecek – İçecek Departmanı	40
2.6.3. Otel İçerisinde Yiyecek – İçecek İşletmeleri Organizasyonu	41
2.6.4. Küçük Otellerin Yiyecek –İçecek Bölümünün Organizasyonu	41
2.6.5. Orta Büyüklükteki Otellerde Yiyecek – İçecek Bölümünün Organizasyonu	43
2.6.6. Büyük Otellerde Yiyecek – İçecek Bölümünün Organizasyonu	44
3. YİYECEK İÇECEK BÖLÜMÜ OTEL MUTFAĞI	
3.1.MUTFAĞIN OTEL İÇİNDEKİ KONUMU VE PLANLAMASI	45
3.1.1. Yapı Tasarımında Otel Mutfaklarının Planlama Kuralları	50
3.2.MUTFAĞIN KENDİ İÇİNDE PLANLAMASI	52
3.3.MUTFAĞIN KONUMU	52
3.4.OTEL MUTFAĞININ BÖLÜMLERİ	53
3.4.1. Satın Alma	53
3.4.2. Teslim Alma	53
3.4.3. Depolama Bölümü	55
3.4.3.1.Depolama Gereksinimleri	55
3.4.3.2.Genel Depo Alanı	56
3.4.3.3.Depolamayı Etkileyen Durumlar	56
3.4.3.4.Soğuk Depolama Yapısı ve Konumu	57
3.4.3.5.Kuru Depolama	57
3.4.3.6.İçeceklerin Depolanması	58
3.4.4. Ana Pişirme Mutfacı	59
3.4.4.1.Sıcak Mutfak	60
3.4.4.2.Soğuk Mutfak	63
3.4.4.3.Yemek Dağıtım	64
3.4.4.4.Diğer Mutfaklar	64
3.4.4.5.Kat Mutfacı	64
3.4.5. Hazırlama Bölümü	65
3.4.6. Bulaşıkhaneye veya Bulaşık Yıkama Bölümü	67
3.4.6.1.Bulaşıkhaneye Planlaması ve Alan Gereksinimleri	70
3.4.6.2.Bulaşık Yıkama Makineleri	73
3.5.MUTFAĞIN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ	75
3.5.1. Aydınlatma	76
3.5.2. Havalandırma	77
3.5.3. Akustik	80
3.5.4. Mutfak Tavanı	81
3.5.5. Mutfak Tabanı	81
3.5.6. Mutfak Duvarları	82
3.5.7. Kapı ve Pencere	82
3.6.MUTFAK TEÇHİZATLARI	83
3.6.1. Teçhizat Seçimi	90
3.6.2. Teçhizat Yerleştirilmesi	91
3.7.ÇÖP VE ÇÖP KALDIRMA	93
3.8.PERSONEL DİNLENME VE DÜŞ ALANI	94
3.9.PLANDA ESNEKLİK	95

4. SONUÇ	96
KAYNAKLAR	98
EKLER	103
ÖZGEÇMİŞ	104

OTEL MUTFAĞINDA MEKAN PLANLAMA

ÖZET

Bu tezde büyük konaklama tesislerin mutfak mekânının planlanması, planlamada esneklik, ekipman, teçhizat, teçhizat çeşitleri, seçimi ve bu tesislerde oturma gibi konular incelenmiştir. Planlama aşamasında personelin yoğun iş akışında aksatma yaratmayacak ve rahat çalışma alanının uygulaması iç mimarın ilk amacı ve görevidir. Mekân tasarımında yapı üzerinde ve tasarım yaparken uyulması gerekenler ve teçhizat seçimindeki ipuçları verilmiştir.

Birinci bölümde konunun önemi, çalışma amacı ve araştırma yöntemi verilmiştir. Bu konularla ilgili kaynaklar ve internet üzerinde kavramlar ve tanımlar araştırılmıştır.

İkinci bölümde ise tez konusunun temelini oluşturan otel tarihçesi, konaklama tesislerinin tanımı, konaklama tesislerinin çeşitleri, kullanım amacına göre otellerin sınıflandırması verilmiştir.

Üçüncü bölümde ise büyük tesislerin yiyecek ve içecek bölümlerinin mekân planlamasının önemi incelenmiştir. Bu mutfakta çalışmakta olan personelin rahat ve düzenli bir şekilde çalışmaları için iyi mekân planlamanın koşulları ve standartlar verilmiştir. Mutfağın otel binasında yerleştirilmesi, otel içerisindeki konumu ve planlamada esneklik gibi konulardan bahsedilmiş, genel olarak mutfağın fiziksel özellikleri duvar, tavan ve tabanların özellikleri ve tasarım yaparken dikkate alınması gerekenler üzerinde durulmuştur. Mutfaktaki mekân tasarımı özel bir mekân olduğu için iç mimarların, mimarların, mühendis ve işletmecilerin sıkı iş birliği olursa mutfaktaki hatalar ve uyumsuzluklar azalır. Üretim alanlarında mühendislik hizmetleri içeren havalandırma ve davlumbazların çalışma sistemini, servis ve üretim alanlarında iyi aydınlatma sağlanmasını ve akustiğin etkisini ve koşullarını içeren bölümdür.

Bu tezde bütün bu kurallara uyarak, mutfakta iyi iç mekân veya çalışma ortamı yaratmak için önemli olan bilgiler ve kurallar verilmiştir.

SPACE PLANNING IN HOTEL KITCHEN

ABSTRACT

In this thesis, the matters such as the fact that space planning of kitchen in great accommodation facilities, flexibility in the planning, equipment, appliance, variety of appliances, their selection and residing in these facilities were studied. Application of the comfortable working area that will not create any failure in the workflow of the personnel is the first objective and duty of interior architect during the planning phase. Requirements that should be complied with on the building in the space designing and during designing, and hints for selection of appliances were provided.

In the First Chapter, the importance of the subject, objective of the study and research method have been supplied. Sources in relation to these matters, and concepts and definitions on the internet have been researched.

As for in the Second Section, history of the hotel which constitutes the base of the thesis subject matter, definitions of the accommodation facilities, varieties of the accommodation facilities, classification of the hotels in respect of their usage objective have been given.

As for in the Third Section, the importance of space planning of food and beverage sections of great facilities has been studied. The conditions of good space planning and the standards required for the fact that the personnel working in this kitchen work comfortably and regularly have been granted. Subject matter such as placing of the kitchen in the hotel building, its position in the hotel and flexibility in the planning have been mentioned; and focused on physical characteristics of kitchen in general, specifications of ceilings and floors, and those that should be taken into consideration during designing. Because of the kitchen is a special space, the faults and inconsistencies in the kitchen decrease in case of close collaboration between interior designers, architects, engineers and managers. This chapter includes working system of ventilations and range hoods including engineering services in the production areas, providing of good illumination in service and production areas, and effects and conditions of acoustical.

In this thesis, important information and rules have been granted in order to create good interior space and working environment in the kitchen by complying with all of these rules.

ÖNSÖZ

Bu tez çalışmasında ikinci bölümde konaklama tesislerinin tarihçesi ve tanımı, konaklama tesislerinin çeşitleri, kullanım amacına göre sınıflandırması ve konaklama tesislerinin işletmesi gibi konulara genel tanıtım verilmiştir.

Üçüncü bölümde ise Tezin ana konusu Otel Mutfağı Mekân Planlaması üzerinde internet siteleri, farklı kaynaklardan araştırma yapılmıştır. Konaklama tesislerin içinde mutfak planlamasının konumu, özellikleri, otel mutfağının bölümleri, mutfağın fiziksel özellikleri, planlama koşulları ve standartları verilmiştir. Tezin bu konuda yazılma sebebi, küçük tesislerden itibaren büyük tesislere kadar müşterilere iyi hizmet sunulması için otel ekipmanına doğru düzgün çalışma mekânın yaratmaktır.

Bu Tez çalışmasında bana destekçi olup yönlendiren ve yardımcı olan değerli hocam Yrd. Doç. Burak TANSEL'e teşekkür eder ve saygılarımı sunarım. Hem de bu günlere gelmemde büyük pay sahibi olan aileme, kocama ve dostlarıma teşekkürlerimi sunarım.

Assel AKHMETBEKOVA

İstanbul 2014

RESİM LİSTESİ

Resim-2.1. Burj Al Arab Dubai

Kaynak: http://en.wikipedia.org/wiki/File:Burj_Al_Arab_Dubai_by_Joi_Ito_Dec2007.jpg

Resim-2.2. Kempinski Hotel Mall of Emirates

Kaynak: <http://www.kempinski.com/ru/dubai/mall-of-the-emirates/welcome/>

Resim-2.3. EconoLodge in New York State

Kaynak: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Econo_Lodge.jpg?uselang=ru

Resim-2.4. LondonEyeHostel

Kaynak: <http://www.google.com/search?q=hostel+photos>

Resim-2.5. Özdoğrular - Pansiyon İşletmeciliği

Kaynak: <http://www.google.com/search?q=tatil>

Resim-2.6. Belek Tatil Köyü

Kaynak: <http://www.kadinlaricin.net/tatil/en-guzel-tatil-koyleri.htm>

Resim-2.7. TitanicBeach Lara Hotel Antalya

Kaynak: <http://www.otelpuan.com/Titanic-Beach-Lara-Hotel>

Resim-2.8. AllstarCkFarabi Conference Hotel Ankara

Kaynak: <http://www.booked.net/tr/hotel/allstar-ck-farabi-conference-hotel-ankara-303067>

Resim-2.9. Wyndham Princeton Forrestal Hotel & Conference Center, Princeto

Kaynak: <http://www.destination360.com/north-america/us/new-jersey/princeton/wyndham-princeton-forrestal-hotel-conference-center/hotel>

Resim-2.10. Holiday Beach Budapest Wellness & Conference Hotel

Kaynak: <http://www.asiarooms.com/en/hungary/budapest/95625-holiday-beach-budapest-wellness-&-conference-hotel.html>

Resim-2.11. Kaya Palazza Kartalkaya

Kaynak: <http://www.sabah.com.tr/Gunaydin/Yazarlar/cankurt/2011/12/19/en-luks-dag-oteli>

Resim-2.12. The White Mountain Hotel & Resort

Kaynak: <http://www.whitemountainhotel.com/contact-us/index.cfm>

Resim-2.13. Sueno Hotels Golf Belek Antalya

Kaynak: http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/94/Carnoustie_Golf_Hotel_-_geograph.org.uk_-_13718.jpg

Resim-2.14. Sueno Hotels Golf Belek Antalya

Kaynak: <http://www.sueno.com.tr/golf/index.cfm?action=index&no=9>

Resim-2.15. CS VintageLisboa Hotel

Kaynak: <http://www.cshotelsandresorts.com/eng/cs-hotels/lisboa-cs-hotels/cs-vintage-lisboa-hotel/hotel-spa-lisbon.aspx>

Resim-2.16. TheRenaissanceGlendale Hotel & Spa

Kaynak: http://phoenix.jobing.com/company_profile.asp?i=49495

Resim-2.17. Candia Maris Spa Hotel HeraklionCrete

Kaynak: <http://www.candiamaris.gr/spa-thalasso-heraklion-crete-hotel.aspx>

Resim-2.18. Library Hotel New York

Kaynak: <http://www.libraryhotel.com/hotel.html>

Resim-2.19. Library Hotel New York

Resim-2.20. WeekendBoutique Hotel

Kaynak: <http://www.google.com.tr/search?q=Butik+hotel+photo>

Resim-2.21. J Boutique Hotel - Kuta Bali Hotels

Kaynak: <http://www.kutabalihotels.net/j-boutique-hotel/>

Resim-2.22.AmankaliHip Hotel Bali, Indonesia
Resim-2.23.AmankaliHip Hotel Bali, Indonesia
Kaynak:<https://plus.google.com>
Resim-2.24.FourSeasons Hotel
Kaynak: <http://100tophotels.net/four-seasons-hotel-istanbul-at-sultanahmet-istanbul-turkey.html>
Resim-2.25.Radisson Hotel İstanbul
Resim-2.26.TitanicResort Hotel Antalya
Kaynak: <http://www.iamantalya.tv/firma/titanic-resort-otel>
Resim-2.27. Altinkaya Bodrum
Kaynak: <http://www.bodrumhotels.net/hotels/altinkaya-hotel-hotel-bodrum-129857-rooms.htm>
Resim-2.28. Altın Kaya Bodrum Otel odası
Kaynak: <http://www.bodrumhotels.net/hotels/altinkaya-hotel-hotel-bodrum-129857-rooms.htm>
Resim-2.29. Assos Kadirga Koyu Club Hotel Albena
Resim-2.30.GreenField Hotel Vietnam
Resim-2.31.GreenField Hotel Vietnam Oda ve Restoran
Resim-2.32. .GreenField Hotel Vietnam Havuzu
Kaynak: <http://www.hoianguides.com/green-field-hotel/>
Resim-2.33.Mercure Gold Hotel2 Dubai
Resim-2.34.Mercure Gold Hotel2 Dubai
Resim-2.35.Mercure Gold Hotel2 Dubai
Resim-2.36.Mercure Gold Hotel2 Dubai
Resim-2.37.Mercure Gold Hotel2 Dubai
Kaynak: http://www.davraz.com/assos_albena.html
Resim-2.39.JumerahBeach Hotel Dubai
Resim-2.40.JumerahBeach Hotel Dubai
Resim-2.41.JumerahBeach Hotel Dubai
Resim-2.42.JumerahBeach Hotel Dubai
Resim-2.43.JumerahBeach Hotel Dubai
Resim-2.44.JumerahBeach Hotel Dubai
Kaynak: <https://www.jumeirah.com>
Resim – 3.1. Tek Kompartımanlı Makineler
Resim – 3.2. Konveyör Sistemli Makineler
Resim – 3.3. Tırnak Konveyörlü Makineler
Resim – 3.4. Tezgah Altı Yıkama Makineleri (Bardak Yıkama)
Resim – 3.5. Davlumbaz
Resim – 3.6. Pis su boruları
Resim – 3.7. Patates Soyma Makinesi
Resim – 3.8. Kuzineler
Resim – 3.9. Fritözler
Resim – 3.10. Grill (Izgara Nervürlüdür)
Resim – 3.11. Griddle (Izgara Düzdür)
Resim – 3.12. Devrili Tava
Resim – 3.13. Devrili Tencere
Resim – 3.14. Kaynama Kazanları
Resim – 3.15. Buhar Konveksiyonlu Fırımlar
Kaynak:Otel Teknolojisi Turan Kolak Makine Mühendisi

ÇİZELGE LİSTESİ

	Sayfa No
Çizelge 2.1. Bölümlere Göre Alan Gereksinimleri	27
Çizelge 3.1. Depolama Şartları	55
Çizelge 3.2. Bulaşık Toplanması	66
Çizelge3.3. Bulaşık Yıkama	68
Çizelge 3.4. Bulaşık Makineleri İçin Alan Gereksinimleri	70
Çizelge 3.5. Bulaşık Yıkama Makine Tipleri	71
Çizelge 3.6. Gürültü Alanları	78
Çizelge 3.7. Kapı ve Pencereleer İçin Alınabilecek Önlemler	81

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa No

Şekil 2.1. Küçük Otellerde Yiyecek – İçecek Bölümünün Otel Organizasyonu İçinde Yapılması	41
Şekil 2.2. Orta Büyüklükteki Otellerde Yiyecek – İçecek Bölümünün Otel Organizasyonu İçinde Yapılması	42
Şekil 2.3. Büyük Otellerde Yiyecek – İçecek Bölümünün Otel Organizasyonu İçinde Yapılmasıdır.	43
Şekil 3.1. Mutfağın Üretim Alanlarının Bağlantısı	45
Şekil 3.2. Kongress Hotel, Davos Mutfak Planlaması	46
Şekil 3.3. Sıcak Mutfağın Esas Organizasyonu	60
Şekil 3.4. 60 – 100 Kişilik Restoran Mutfağı	60
Şekil 3.5. 60 – 100 Kişilik Restoran Mutfağı	61
Şekil 3.6. 150 – 200 Kişilik Yemek İçin Restoran Mutfağı	61
Şekil 3.7. Soğuk Mutfak Organizasyonu	62
Şekil 3.8. Yıkama Alanları ve Teçhizatın Temel Boyutları İçin Düzenler	69
Şekil 3.9. Gıda Üretim Alanlarının Perspektifleri	89
Şekil 3.10. Ada Gruplama	90
Şekil 3.11. Gıda Üretim Alanlarının Perspektifleri	91

1. GİRİŞ

1.1.GİRİŞ VE ÇALIŞMA AMACI

Tarihe bakarsak ilk otellerin yaklaşık (M.Ö. 500 M.S. 500) oluştuğunu tespit etmek mümkündür. İnsanlık tarihinde ticari, dini, konaklama ihtiyaçları sebebiyle kervan-saraylar, tavernalar, hanlar yapılmıştır. Yolcuların ihtiyacını karşılayan odalar ve hayvanlar için ahırlar vardı.

Sanayinin gelişmesi, ekonominin yükselmesi otel sektörünün gelişmesine büyük bir katkı sağladı. Rekabetin ve konaklama hizmetinin hızla artması nedeniyle konaklama tesisi türleri ve işlev özellikleri ortaya çıktı.

Günümüzde otellerin işletme ve hizmet kalitesi hızla yükselmektedir. Otel, seyahatin veya tatilin en önemli bir parçasıdır. Oteller kullanım amacına göre motel, tatil köyleri, pansiyonlar, kampingler, apart oteller, hosteller olarak sınıflandırılıyor. Günümüzde otellerin kalite seviyesini, otel yıldızlarına göre değerlendirebiliriz yani otelin yıldız sayısı fazlaysa, kalitesi o kadar yüksektir.

Sunulan hizmetle beraber, iç mekân tasarımının rahatlatıcı, hoş ve sakin bir halde olması gerekir. Yeme içme insanın kaçınılmaz bir gereksinimidir. Otel işletmesinde de yeme içme, mutfak konumu otel hizmetinin en önemli parçalarındandır.

Bu tezde otel mutfaklarının doğru ve işlevsel planlamasından ve uygun iç mekântasarımından bahsedilmektedir.

Otel konaklarının istek ve gereksinimlerine cevap verecek kalitede hizmet sağlamak önemlidir.İyi bir hizmet sağlamak için uygun ve rahat çalışma mekânını tasarlamak iç mimarın ilk amacı ve görevidir.

Otel restoran mutfaklarının diğer restoran mutfaklarından farkı, 24 saat çalışmasıdır. Otel restoranı; oda servisi, kahvaltı, öğlen, akşam, açık büfe yemekleridiyet yapanlar için ayrı hizmetleri kapsayan bir ortamdır. Menü'nün hazırlanması mutfak'ın yiyecek hizmetlerinin çeşidine göre, mutfak'ın planlamasına bağlıdır.

Mutfakta düzenli, sağığıya uygun, modern ve işlevsel tasarım yaratmak için planlama yöntemlerine uymak gerekmektedir. İyi, düzenli bir planlama hem işi kolaylaştırır hem de personelin rahat çalışma ortamını yaratma biçiminde olmalıdır. Yoğun iş saatlerinde trafiğın ve iş sahasında çalışan personelin çarpışma durumlarını ortadan kaldırmak gerekmektedir. Böyle bir çalışma alanında mutfağın aydınlatması, havalandırması, ısıtılması, mutfak duvarları, mutfak tabanı ve tavanında rahat bir çalışma ortamının sağlanması için gereken düzenlemeler yapılmalıdır.

Mutfak tasarımında aydınlatma önemli kısımlardan biri olarak sayılır, iş yerinde çalışanların her türlü işlemleri yapabilmeleri ve insanların göz sağlının önemsilmesi gerekir. Tabii bu alanda kaliteli iş yapmak için iş yerinin doğru ve yeterince aydınlatılmış olması, çalışanların tüm çalışmada detayları görebilmeleri yiyeceklerin hazırlanmalarını, süslenmesini kolaylaştırıp servisin düzenli olmasını ve aynı zamanda başarılı bir şekilde yapılmasını sağlamaktadır.

Mutfakta çalışan personelin zihinsel ve fiziksel yorgunluklarının mümkün olduğunca az olması için mutfakta hızlı ve rahat iş akışının yaratılması gerekmektedir.

İş akışında kaynayan yemekler, yanan ocaklar, kızan ızgara, yağlar ve pişen yemeklerden kaynaklanan buhar ve duman nedeniyle mutfağın havalandırmaya ihtiyacı çok fazladır. Havalandırmanın amacı nem, duman, is, ısı ve kokuları mutfaktan uzaklaştırmaktır. Mutfakta davlumbazların ve fanların sayısı yeterli olmalıdır. İçerideki havayı temizleyip dışarıdan içeriye taze havayı almak iki ayrı fan tarafından yapılmaktadır.

Mutfak tasarımının büyük bir parçası mutfağın duvarları, tavanları, tabanları düz, aydınlık ve kolay temizlenebilir olmalıdır. Duvarların boyanmasında kullanılan renkler çalışan insanların üzerinde çok etkilidir. Duvarlar ve tavanların kolay temizlenmesi, pisliğin birikmemesi açısından fayans kaplama yapılması açık kalan bölgelerin plastik boya ile boyanması tercih edilir.

Bu tezde yukarıda verilen tüm konularla ilgili açıklama yapılmaktadır. Mutfağın çalışma alanında iyi bir mekân tasarımı yaratmak için iş mimarın bütün kurallara uyması hem de iş akışını kolaylaştırmak için iyi bir plan oluşturması gerekmektedir.

1.2.ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu tez yazılırken öncelikle yazılı kaynaklar, konuyla ilgili kavramlar ve tanımlar araştırılmıştır. Tezde örnek olabilecek resimve şekiller sunulmuştur. İnternet üzerinde konaklama tesislerine ait web siteleri incelenmiştir.

2. KONAKLAMA TESİSLERİ VE OTEL

2.1. KONAKLAMA TESİSLERİNİN TANIMI VE TARİHÇESİ

Konaklama tesislerinin türleri nelerdir? Hangi nitelikleri vardır? Kullanımı ve sınıflandırılması nasıl olur? Bu bölümde bütün bu sorulara cevap bulabilirsiniz. Konaklamanın tanımı yapılacak, otelcilik tarihi, dünyada konaklama tesislerinin türleri ve sınıflandırılmasına göre otellerin yıldız anlamı, sunulmakta olan hizmetler, özellikleri ve çeşitleri anlatılacaktır.

İnsanlar tarihte sürekli olarak göç etmiş ve bu yolculuk esnasında çoğunlukla ibadet yerlerine yakın yerlerde bulunan kervansaraylarda barınmışlardır.

Buralarda sadece dinlenip uyunmamış, ziyafet çekilmiş, şarkı söylenmiş, dans edilmiş, ticaret ve takas da yapılmıştır.

“Konaklama tesisleri, turistik çekicilikler oluşturan, müşterilerin geceleme yanında, yiyecek içecek ve kısmen eğlence gereksinimlerini karşılamak üzere inşa edilen tesisler.” [1]

Günümüzde ise basit bir tanımlamayla otelcilik için, konaklama ve yiyecek- içecek hizmetleri sunan işletme denilebilir. Konaklama hizmeti otel işletmelerinin temel ürünüdür. Odanın rezervasyonu ile başlayan konaklama hizmetleri süresi, müşterinin otele kabul edilmesi, konaklaması, otelin diğer hizmetlerinden yararlanması ve otelden ayrılmasıyla son bulmaktadır.

a) Tarihçesi

İnsanlık tarihinde, seyahatin gerekli olmasından konaklama ihtiyacı doğdu. Uzak ticari, dini, askeri seyahatler sebebiyle ikamet edilen yerleşimin dışında konaklama ve turizm kavramı ortaya çıktı.

Otel kelimesi Fransızcadaki “Ostel” sözcüğünden türemiştir. Latince ise Hospitium (konukların kalacağı yer) sözcüğü ile özdeştir. 1400’lü yıllarda “Han”

olarak isim alan bu tür yapılar,1800'lü yıllardan sonra Otel olarak isimlendirilmiştir.
[2]

Günümüzde otel ve motellerin ilk örneği sayılabilecek ‘‘PostingHouses’’ların Eski Roma döneminde geliştiği ve seyahat edenlerin konaklama ihtiyaçlarını karşıladığı bilinmektedir. Daha sonraki dönemlerde ise yine seyahat edenlerle yer, yiyecek ve içeceğin sağlandığı ve Romalı Rahipler tarafından idare edilen ‘‘Roman Hospice’’ların geliştirdiği bilinmektedir.

Ücretsiz konaklama hizmeti sunma düşüncesi, 1282 yılında değişti. ‘‘İtalya’’nınFlorence şehrindeki hancılar birleşerek bir lonca oluşturdular. Böylece, konaklama hizmetine müteşebbis gözüyle bakmaya başladılar. Bu düşünce kısa bir sürede İtalya’nın diğer şehirlerine de yayıldı.

Amerika’da otel kelimesinin kullanılması, 1796 yılından sonradır. Endüstri devriminden sonra trenin, buharlı geminin, otomobilin ve daha sonra jet uçaklarının ulaşımına büyük kolaylıklar getirmesi, Amerika’da otelcilik sektörünün hızlı bir şekilde gelişmesini sağlamıştır.

Otel fonksiyonu yerine getiren ilk bina, 1794 yılında New York şehrinde hizmete giren ‘‘City Hotel’’dir. Ancak gerçek anlamda birinci sınıf bir otel 1829 yılında Bostan’da hizmete giren ‘‘Tremont House’’ otelidir. [3]

2.2. KONAKLAMA TESİSLERİNİN ÇEŞİTLERİ

‘‘Konaklama işletmelerinden faydalanan insanların ihtiyaçlarının çok çeşitli olması, bu ihtiyaçları karşılayan işletmelerin de çeşitlilik göstermesine sebep olmuştur. Konaklama işletmelerinde geceleme yanısıra insanların ihtiyaçlarının sosyal yapılarına göre değişiklik göstermesi, birbirinden farklı hizmetler sunan işletmelerin ortaya çıkmasına neden olmuştur.’’ [4]

Konaklama tesisleri işletmelerinin tümü, konukların doğal ihtiyaçlarını karşılamakla beraber kuruldukları yer, verdikleri hizmetler, büyüklükleri gibi faktörlerle birbirinden ayrılmaktadır.

Asli Konaklama İşletmeleri

- Otel
- Motel

- Hostel
- Pansiyon
- Tatil Köyü
- Kampingler

Konaklama tesisleri bu tür çeşitlere ayrılmaktadır.

2.2.1. Otel

Wikipedia isimli internet ansiklopedisine göre otel kelimesinin anlamı: “Otel, yapısı, teknik donanımı, konforu ve bakım koşulları gibi maddi, sosyal değeri, personelin hizmet kalitesi gibi moral elemanlarıyla tercih edilebilir nitelikte geçici konaklama ve kısmen beslenme ihtiyaçlarını bir ücret karşılığında hizmet olarak kabul eden ekonomik, sosyal ve sosyal disiplin altına alınmış işletmelerdir.”[5]

Otel kelimesi Farnsızca’daki ‘Ostel’ sözcüğünden türetmiştir. Latince de ise Hospitium (konakların kalacağı yer) sözcüğü ile özdeştir 1400 yıllarda Han olarak isim alan bu tür yapılar 1800 yıllarından sonra Otel olarak isimlendirilmiştir.

Türk Dili Kurumu Sözlüğüne göre otel: (isim) Yolcu ve turistlere geceleme imkânı sağlamak, bunun yanında yemek, eğlence vb. hizmetleri sunmak amacıyla kurulmuş işletme.[6]

Oteller: Asıl fonksiyonları müşterilerin geceleme ihtiyaçlarını sağlamak olan, bu hizmetin yanında, yeme-içme, spor ve eğlence ihtiyaçları için yardımcı ve tamamlayıcı birimleri de bünyelerinde bulundurabilen tesislerdir.[7]

Yapı tasarımı bilgisi kitabına göre otel odaları: Otel odaları, tek kişilik ve çift kişilik odalar, oturma odaları bulunan süitler veya irtibat kapılı 2 oda olmak üzere ayrılırlar. Zemin ve Bodrum katlarında idari ve garaj alanları büyük kolon açıklıkları gerektirir ve her bir balkon aralığı 1; 1 ½ - 2 oda olarak birleştirilir ve ses yalıtımlı hafif duvarlarla ayrılır.

Yataklar 100/200 cm büyüklüğünde, Queensize 165/200 cm, Kingsize 200/200 cm. ikiz yatak olarak tekerlekli veya ayaklıdır. Bu tip odalarda, oturma grupları, çalışma masası ve pencere önünde konulan koltuk bulundurulmalıdır. TV, içecek buzdolabı ve bavul dolabı plana dâhildir. Otel müşterilerin %95’i duş yapsa bile, küvetler standart olarak mevcuttur. Gömme dolaplı ön oda, büyük ayna ve apart otellerde gömme ve yemek yeme yeri planlamalıdır. [8]



Resim 2.1 Burj Al Arab Dubai



Resim 2.2.Kempinski Hotel Mall of Emirates

2.2.2. Motel

Konumu: Otobanlarda, büyük şehirlerin çıkış yollarının yakın yerinde, tatil beldelerinde, ikmal kolay sağlanan şekilde (elektrik, su, gaz, taze yiyecek maddeleri ve çamaşırlık) tesis edilmelidir. Lokanta, benzin istasyonu ve otomobil bakım yeri, motele bağlanmamalı, fakat tesise çok yakın olmalıdır.



Resim 2.3.EconoLodge in New York State

Moteller, araba farlarının motele isabet etmeyecek uzaklıklardaki yol kenarlarında yer alır.

Giriş (Kısa park yapma, daha sonra park yeri veya garaj yerleri) Odalar mümkün olduğunca resepsiyona yakın olmalıdır. Çıkış resepsiyon üzerinden sağlanır (Kontrol ve anahtar teslim).

Büyüklüğü: Şehir otellerinden farklı olarak, genelde tek katlıdır ve zemin üzerine geniş yayılmalıdır. Oda büyüklüğü $4 \times 4 - 5 \times 5$ m olup, tek yataklı dahi olsa banyo ve küçük mutfak mevcuttur. Müşterilerin %90'ı bir gece konakladıkları için, açık gardıroplar, kolaylıkla gözükebilir olması açısından, bazı şeylerin unutulmaması için elverişlidir.

Müşteriler için müşterek salon, yazı ve okuma masası, radyo, televizyon, oyun masası, gazete dergiler vs. öngörülür. Oyun yerleri, uyuyanların rahatsız edilmemesi

için uzak mesafede yapılmalıdır. 1 merkezi çamaşır yıkama yeri, bahçe aletleri muhafaza odası, bahçe mobilyası ve merdiven vs. mevcuttur.[9]

Moteller: Yerleşim merkezleri dışında, karayolları güzergâhı veya yakın çevrelerinde inşa edilen, motorlu araçlarıyla yolculuk yapanların konaklama, yeme-içme ve araçlarının park etme ihtiyaçlarını karşılayan en az 10 odalı konaklama tesisleridir. [10]

2.2.3. Hostel

Hosteller; gençlik turizmine cevap verebilecek ve yeme içme hizmetleri veren veya müşterinin kendi yemeklerini bizzat hazırlayabilme imkânı olan en az odalı işletmeler olup taşınması gereken asgari nitelikler şunlardır:

- Resepsiyon, vestiyer, emanet kasa, bagaj yeri ve bekleme yerinden oluşan giriş holü
- Kapasiteye uygun oturma salonu
- Yatak odaları ile bağlantılı sorumlu kişi odası
- Lokanta veya kafeterya hizmeti verilmesi veya müşterilerin kendi yemeklerini bizzat hazırlayabilme imkânı olan yeterli teçhizatlı mutfak, yemek salonu
- Müşterilerin kendi imkânlarıyla eğlenmelerini sağlayabilecek düzenleme
- Kız ve erkek için ayrı bölümler halinde en fazla sekiz kişilik odalar ve en fazla sekiz yatağa bir banyo
- İlk yardım, emanet ve telefon hizmetleri
- Çamaşır yıkama, ütüleme ve kurutma imkânı sağlayan mahaller
- Genel depo ve spor malzemeleri odası

Gençlik turizmine cevap verebilecek en az 10 odalı konaklama ve yeme-içme hizmeti veren veya müşterinin kendi yemeklerini hazırlayabilme imkânı olan tesislerdir. [11]



Resim 2.4.LondonEyeHostel

2.2.4. Pansiyonlar

Konaklama tesisi olarak planlanıp inşa edilen, yönetimi basit, müşterilerin kendi yemeklerini hazırlayabilme imkânı buldukları, en az 5 odalı tesislerdir. [12]

Pansiyon küçük otel demektir. Biraz daha açarsak, az odalı, genellikle aileler tarafında işletilen, yeme içme hizmeti veren ya da müşterilerinin bu ihtiyaçlarını giderebilmeleri için gerekli ekipman ile donatılmış az odalı tesislerdir.

Pansiyonlar genellikle gençler, öğrenciler, konaklama için fazla bütçe ayırmayan tatilciler tarafından tercih edilmektedir. Aileler tarafından az tercih edilme nedenlerinin başında yeme içme hizmetinin kısıtlı olması gelmektedir.

Pansiyonlar; yönetim basit, yemek ihtiyacının idare tarafından sağlanabildiği veya müşterilerin kendi yemeklerini bizzat hazırlayabilme imkânı bulunan, en az beş odalı işletmeler olup taşınması gereken asgari nitelikler şunlardır.[14]

- Giriş holü, emanet hizmeti
- Oturma, yemek ve kahvaltı ihtiyacını karşılayabilecek, yazlık tesislerde kısmen açık da olabilen, yeterli kapasitede bir salon
- Yemek ihtiyacının işletme tarafından verilmemesi durumunda pansiyon mutfaklarında ihtiyaca göre yeterli sayıda buzdolabı, pişirme ve ızgara donanımı, bulaşık yıkama, hazırlık ve malzeme istif yerleri, servis malzemesi dolapları
- İlk yardım malzeme ve gereçleri bulunan dolap[15]



Resim 2.5.Özdoğrular - Pansiyon İşletmeciliği

2.2.5. Tatil köyü

Doğal güzellikler içerisinde, rahat bir konaklama yanında çeşitli spor, eğlence ve satış hizmetlerinin de sağlandığı, yaygın yerleşim düzenindeki en fazla iki katlı yapılardan oluşan, en az 60 odalı konaklama tesisleridir. Tatil köylerinde, doğal varlıklar ile yöresel değerlerin korunmasına özen gösterilerek çevre düzenlemesi yapılır. [15]

Tatil köylerinde, doğal varlıklar ile yöresel değerlerin korunmasına da özen gösterilerek nitelikli çevre düzenlemesi yapılır. 4 yıldızlı ve 5 yıldızlı tatil köyü şeklinde ikiye ayrılan tatil köyleri aşağıda belirtilen nitelikleri taşırlar:

Yönetim tesisleri şu nitelikleri taşır:

- Resepsiyon, danışma telefon kabini ve bekleme yerinde oluşan bir kabul alanı
- Yeterli büyüklükte bagaj odası ile emanet hizmet ve bagaj taşıma hizmeti
- Oda sayısının en az yüzde yirmi beşine hizmet verebilecek sayıda veya müşteri yatak odalarının tamamında kıymetli eşya kasası
- Sürekli hizmet verilmesine yönelik doktor ve hemşire anlaşması ile revir, müşterilerin bu konuda bilgilendirilmesi
- Müşterilere tesisin bütününe tanıcı ve tüm birimlere ulaşımını kolaylaştırıcı görsel doküman gibi hizmet sunumu

Geceleme birimleri aşağıda belirtilen nitelikleri taşır:

- Müşterilerin oda ve diğer ünitelere rahatça ulaşımını sağlayacak ve karanlıkta da görülebilecek nitelikte yönlendirme işaretleri
- İklim koşullarına göre klima
- Odalarda dışarı ile doğrudan bağlantılı telefon hizmeti
- Oda banyolarında saç kurutma makinesi, mini bar
- Odalarda mesaj bırakabilme sistemi ya da buna yönelik hizmet verilmesi [16]



Resim 2.6.Belek Tatil Köyü

2.2.6. Kampingerler

Kampingerler; kara yolları güzergâhları ve yakın çevrelerinde, deniz, göl, dağ gibi doğal güzelliği olan yerlerde kurulan ve genellikle müşterilerin kendi imkânlarıyla geceleme, yeme, içme, dinlenme, eğlence ve spor ihtiyaçlarını karşıladıkları en az on ünitelik işletmelerdir. [17]

2.3.KULLANIM AMACINA GÖRE OTELLERİN SINIFLANDIRILMASI

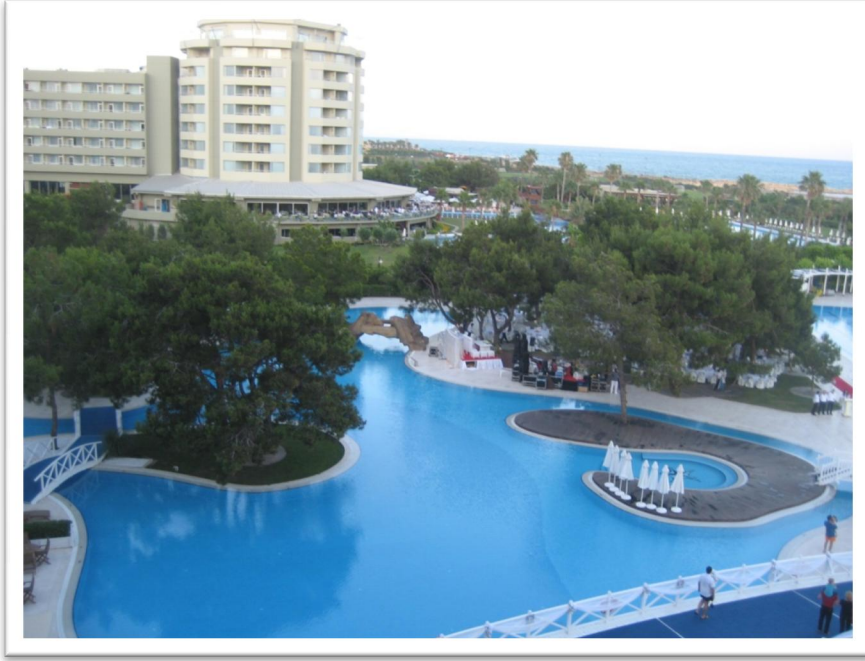
Otellerin kullanım amacına göre sınıflandırılması tasarım üzerinde çözülmektedir. Otellerin müşterilerin tüm ihtiyaçlarını karşılayan bir mekân olması gerekmektedir. Günümüzde çoğunlukla tercih edilen dinlenme otelleri, spa otelleri, dağ, casino, golf, toplantı ve kongre otelleri olarak sınıflandırılmaktadır.

Müşterilerin farklı ihtiyaçlarını karşılamak için bugünkü oteller aynı anda birden fazla amaç sunmaktadır. Otellerin sadece mevsim süresince değil, yıl boyunca hem de başka amaçta kullanımını sağlamak esas olandır.

2.3.1. Dinlenme Otelleri

Dinlenme amacıyla gelen müşterilere uzun veya kısa süreli konaklama yapmak isteyenlere hizmet verilir. Müşterilerin tüm istek ve ihtiyaçlarını karşılayan türlü konfor ve donanım bulunmaktadır.

Şehir kalabalığından uzaklaşmak isteyenler veya sadece dinlenmeye, gezmeye ihtiyaç duyanlar için günümüzde farklı insanların isteklerini ve geleneklerini karşılayan çok çeşitli oteller vardır. [18]



Resim 2.7.Titanic Beach Lara Hotel Antalya

2.3.2. Resort Oteller ve Konferans Otelleri

Konferans ve resort oteller genellikle tam hizmet tesisleri ve aktivite ile tam boyutlu lüks imkânlar içeren otellerdir. Bu oteller, iş konferansları ve tatil turizmde kalmak için uygun bir yer daha sunabilir. Konferans ve resort otelleri pazar analizi için bir konudur. Hedef olarak bu otel; farklı mimarisi, lüks konaklama, balo salonları, büyük konferans tesisleri, restoranlar ve böyle golf veya kayak gibi rekreasyon

faaliyetleri ile karakterize edilebilir. Büyük şehirlerde hem de şehir çerçevesinde veya kullanım amacına göre uzak yerlerde de bulunabilir. [19]



Resim 2.8.AllstarCkFarabi Conference Hotel Ankara



Resim 2.9.Wyndham Princeton Forrestal Hotel& Conference Center, Princeto



Resim 2.10.Holiday Beach Budapest Wellness & Conference Hotel

Bu tarz otellerin tasarım aşamasında birkaç kriteri içermesi lazımdır. Genellikle bu tarz otellerin oda kapasitesi çok olduğu için en az 2000'e kadar oda sayısına ulaşılabilir. Büyük konferans salonları, birkaç restoran, sergi salonları, birden fazla seminer ve toplantı alanları olmak üzere kullanılmaktadır. Konferans ve toplantı için video kameralar, büyük televizyon ekranları, video sistemleri gibi donanımlara sahip salonlarda hizmet verilmektedir.

2.3.3. Dağ Otelleri

Dağ otelleri ayrıca kış otelleri olarak biliniyor. Genellikle kış mevsiminde daha çok tercih edilen spor ve kış oyunları, kayak, kaykay, kızak vb. gibi faaliyetler için dağ eteğinde yer alan oteller çeşidi.



Resim 2.11.Kaya PalazzaKartalkaya

Yaz mevsiminde şehir kalabalığından uzaklaşmak, hem de sağlık amacıyla tatil yapmak isteyenler için taze hava ve muhteşem manzara ortasında konaklamak mümkündür. [20]



Resim 2.12.The White Mountain Hotel &Resort

2.3.4. Casino Otelleri

Kumarın kesin kökeni bilinmemektedir. Çinliler kumarın tarihteki ilk kaydını M.Ö.2300'de defterlere girmiş olsalar da kumarın tarihteki hemen her toplumda

çeşitli şekillerde görüldüğü tahmin edilmektedir. Eski Yunan'dan Roma'ya, Napolyon'un Fransası'ndan Elizabethli İngiltere'ye, tarihin büyük kısmı şans oyunları ile ilgili hikâyelerle doludur. [21]

Bu tip mekanlarda aranan en belirgin özellik, etkileyici ve çağdaş bir görünüme sahip sofistike bir ortam olmalıdır. Kullanıcı açısından değerlendirildiğinde ise, casino müşterisi tarafından tutkulu, heyecanlı ve inatçı olarak tanımlanmıştır, bu da mekânın heyecan verici ama ciddi bir özellikte olmasını gerektirmektedir. Mobilyalarda koyu renklerin seçilmesi, yumuşak görünümlü mat malzemelerin kullanılması bunu ifade etmektedir. Mekân, pahalı bir tutkuyu ve kaçınılmaz çekiciliği, bu tip şartlar altında daha kuvvetli bir biçimde kullanıcıya aktarmaktadır.[22]

Casino tipi otellerde, ortak mekânların gece boyunca yoğun kullanımı, dekorasyona ve renk kullanımına daha dikkat edilmesi ihtiyacını ortaya çıkarmaktadır. Dikkatin oyun masaları ve para makinelerine çekilmesi sağlanmalı, iddiasız koyu renkler ve mat kaplanmalardan yararlanmalıdır. Mekânda, makinelerin duvar diplerine yerleştirilmeleri nedeniyle, pencere bulunmaz ve doğal ışık aydınlatma elemanı olarak kullanılamaz. Bu yüzden aydınlatmada sarı ve beyaz ışık beraber kullanılmalıdır.

Casino otelleri, oyun alanlarının birbiri içinde olamasa da esasa dayalı mekânsal sistemi içermektedir. Bu yüzden mekânda merkezilik oluşturmak çok önemlidir. Kontrol kolaylığı açısından tek bir giriş olmalı, ancak giriş kapıları çift kanatlı veya bir yanından normal dışa açılan kapı bulunmak kaydı ile döner kapı olmalıdır. Giriş kapısının yanında ve mekânın bulunduğu binanın geniş bir alandan algılanacak bir yerinde kumarhanenin adını belirten ışıklı ve canlı renklerde bir reklam panosu bulunmalıdır. [23]

2.3.5. Golf Otelleri

Golf mekânlarına göre tasarlanmış ayrıca otellere ait her şeyi içeren otel çeşidi. Golf spor faaliyeti olarak tanımlanmaktadır. Golf heyecanını yaşamak isteyenler için günümüzde çok amaçlı oteller vardır. Göller ve çam ağaçlarının yer aldığı bir alanda kurulan, golf sahaları ve otel binaları uyumlu bir şekilde yapılmaktadır. Konakların tüm ihtiyaçlarını karşılayan, hem de golf heyecanını yaşamak isteyenler için golf otelleri hizmet vermektedir.

Golf otelleri ayrıca ünlü markalardan giysi, golf takımları, çantalar, ayakkabıları satın alabilmenize imkan sağlayan mağazalar içermektedir. [24]



Resim 2.13.Sueno Hotels Golf Belek Antalya



Resim 2.14.Sueno Hotels Golf Belek Antalya

2.3.6. Spa Otelleri

SPA-Welness Tanımı ve Uygulama Alanları Latince Aquam "Salus" kelimelerinin kısaltması olan SPA göre, "Sudan Gelen Sağlık" anlamına gelmekte olup Romalılardan bugüne kadar uygulanan su terapilerine verilen isimdir. Her türlü su ve çamur uygulaması SPA kapsamına girmektedir. [25]



Resim 2.15.CS VintageLisboa Hotel



Resim 2.16.TheRenaissanceGlendale Hotel &Spa

Günümüzde ilk olarak sağlının önemslenmesi, zihinsel, bedensel ve ruhsal açıdan iyileştirmenin su ve suyun gücüyle yapılmasının ön plana çıkması ile bu anlamda dikkatle donatılmış spa otelleri önem kazanmıştır.



Resim 2.17. Candia Maris Spa Hotel HeraklionCrete

Spa'nın tanımı, şifalı sular ile yapılan bakım demektir. Spa pazarı epey gelişmesine rağmen Türkiye'de yeni gelişmekte olan bir sektördür. Spa, hızla gelişmekte olan bir kavram ve dünyanın birçok yerindeki resort ve otel komplekslerinde yer almaya devam ediyor.

Spa merkezlerini diğer merkezlerden ayıran özellikler, mekânın girişinden başlıyor. Müzik sistemi ve dekoruna kadar, hoş kokulu mumlardan ışık sistemine kadar kullanılan kozmetik malzemeleri de dâhil merkeze gelen kişiye ruhsal ve bedensel hizmet sunuyor.

Spa otellerinde su ve çamur terapilerleberaber çeşitli masaj işlemlerini içeren bir ortamdır.Hem de otelde bulunan havuzlar, hamamlar, buhar banyoları, saunalar, aromalı banyo terapileri, yüz ve vücut bakım odaları konukların iyi hissetmeleri ve rahatlamaları için yapılan mekânlardır. [26]

2.3.7. Kütüphane Otelleri

Kütüphane oteli özel bir tarzda yapılan, mekân tasarımı dikkat çekmekte olan otellerdir. Benzersiz, kendisine ait kategori içinde farklı konularda tasarlanan, yeni konuları keşfetmek isteyenler için kitap ve sanat koleksiyonları sunulmakta olan işletmelerdir. [27]



Resim 2.18.Library Hotel New York



Resim 2.19.Library Hotel New York

2.3.8. Butik Oteller

Yapısal özelliği, mimari tasarımı, tefti dekorasyon ve kullanılan malzemesi yönünden özgünlük arz eden, işletme ve servis yönünden üstün standart ve yüksek kalitede, deneyimli veya konusunda eğitilmiş personel ile kişiye özel hizmet verilen en az on odalı otellerdir.

Butik otellerin sahip olması gereken nitelikler şunlardır:

- Modern, reproduksiyon, antika gibi özelliği olan mobilya ve malzeme ile teftiş ve dekorasyon
- Beş yıldızlı otel odaları için belirlenen nitelikleri taşıyan konforlu odalar
- Kapasiteye yeterli kabul holü, kahvaltı salonu, oturma salonu
- Yönetim odası
- Alakart lokanta
- Genel mahallerde klima sistemi
- Yirmi dört saat oda servisi
- Çamaşır yıkama ve kuru temizleme hizmeti
- Otopark hizmeti
- Odalara, müşteri tarafından seçilen en az bir adet günlük gazete servisi [28]

Butik oteller benzersiz ve lüks tarzında, genellikle tüm hizmetleri içermesi yönünden ilk olarak Kuzey Amerika ve İngiltere’de faydalanılan otel çeşididir. Butik oteller 1980’lerde Londra, New York ve San Francisco gibi büyük şehirlerde yapılmıştır.

Genellikle butik oteller belli bir tarzda, stilde şık ve gösterişli şekilde yapılmakta. İlk amacı kendinizi evinizde olduğunuzu hissettirmek, özel ve misafirperver mekân yaratmak hedeflenmektedir.

Odalar ve süitler telefon ve Wi-Fi internet, klima, bar, kablo TV gibi hizmetler bulunurken bazen de bunların yerine huzur ve rahatlatıcı bir ortam tercih edilmektedir. Otel 24 saat hizmet sunulmaktadır. [29]

Butik otel tipleri, müşterilerin kendilerini evlerinde hissetmelerini sağlaması ve az oda kapasitesine sahip olması nedeniyle tercih edilmektedir. Otel odaları, tasarımı açısından müşterilerin tüm istek ve ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Butik oteller kendilerine özgü bir mimariye ve mekân tasarımına sahip olmaktadır. Yüksek kalitede konaklara özel hizmet sunulmaya, birebir ve yakın, uzun dönemli ilişkiler oluşturulmaya çalışılmaktadır. [30]



Resim 2.20.WeekendBoutique Hotel



Resim 2.21.J Boutique Hotel - Kuta Bali Hotels

2.3.9. HİP Oteller

Günümüzde yaşam düzeyleri ve ekonomi değıştikçe konaklama endüstrisinde pek çok gelişim yapılmakta. Örnek olarak farklı mekânlarda ve farklı amaçlarda otel hizmetleri de değışiyor. Son zamanlarda çok yaygın olan HİP otellerden bahsedelim.

Hip kelimesi İngilizcede “**Highly Individual Places**” diyerek geçiyor, Türkçe ise “Yüksek Kişilikli Kimlikli Mekânlar, Yüksek Özgünlük Değerleri Olan Mekânlar veya Kendine Özgü Mekânlar” olarak tanımlanmaktadır.



Resim 2.22.AmankaliHip Hotel Bali, Indonesia

Yüksek Kişilik Kimlikli Mekânların diğer otellerden farklı olarak düşünölmüş ve özgü tarzını yaratabilmiş otellerdir. Farklı kültür, farklı lezzetler, mimari ya da tarihi açıdan özelliye sahip binalardan konunun yaratılması, müşterilere ayrı algılama ve heyecan yaratmak ilk amaçtır. [31]



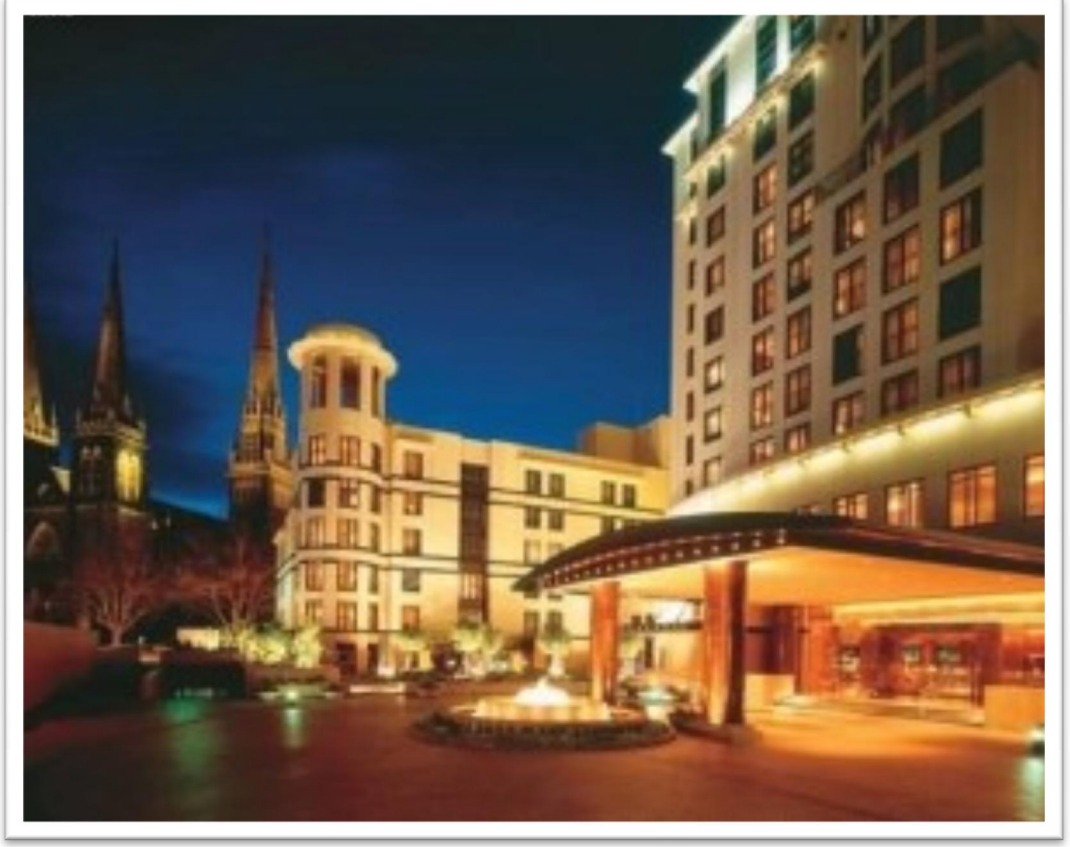
Resim 2.23.AmankaliHip Hotel Bali, Indonesia

2.4. YERLEŞİM SINIFLANDIRILMASINA GÖRE OTELLER

Otellerin kullanım amacına göre yerlerini belirlemek planlama süresinde yapılmalıdır. Sınıflandırmaya giren: şehir içi oteller, şehir çevresindeki oteller ve resort oteller.

2.4.1. Şehir İçi Oteller

Kullanım amacına göre otellerin tasarım kriterlerinde şehrin yapısına uyumlu olması tercih edilir. Şehir içi otellerin farklılığı, tarihi ve turistik yerleri gezerken rahat edilebilecek ayrıca otelde dinleniyeğlenecekleri bir mekân olmasıdır. Bir taraftan şehrin görünüşü, karakterini, niteliğini belirleyen şehir içi otelleri, bulunduğu şehrin bir parçası olmaktadır.



Resim 2.24.FourSeasons Hotel

Şehir içi otellerin bir diğer avantajı da iş dünyasında toplantı salonları, kongre merkezleri, toplantı için özel odalarla sağlamaktadır. Aynı zamanda işadamlarının otelde kaldığı süre içinde dinlenebilmek, rahatlayabilmek için spor salonları, bar ve başkaları da bulunmaktadır. [32]

2.4.2. Şehir Çevresindeki Oteller

Otellerin şehir çevresine konumlandırılmasına birkaç faktör sebep oluyor, mesela mesafe ve ekonomik faktörle etkili olmakta. Otelin endüstri merkezlerine, havaalanına, spor tesislerine nüfusyoğunluğundan uzakta olması hem de otoban üzerinde bulunması gibi farklı kullanım amacına göremüşterilerin bu otelleri tercih etmeleri önem kazanmaktadır.



Resim 2.25.Radisson Hotel, İstanbul

Şehrin kalabalığından uzaklaşmak ve doğa ile içi içe olmak isteyenler için ayrıca şehirden uzak olmayan golf, casino, dağ, dinlenme otelleri gibi oteller, bu istekleri karşılamaktadır.

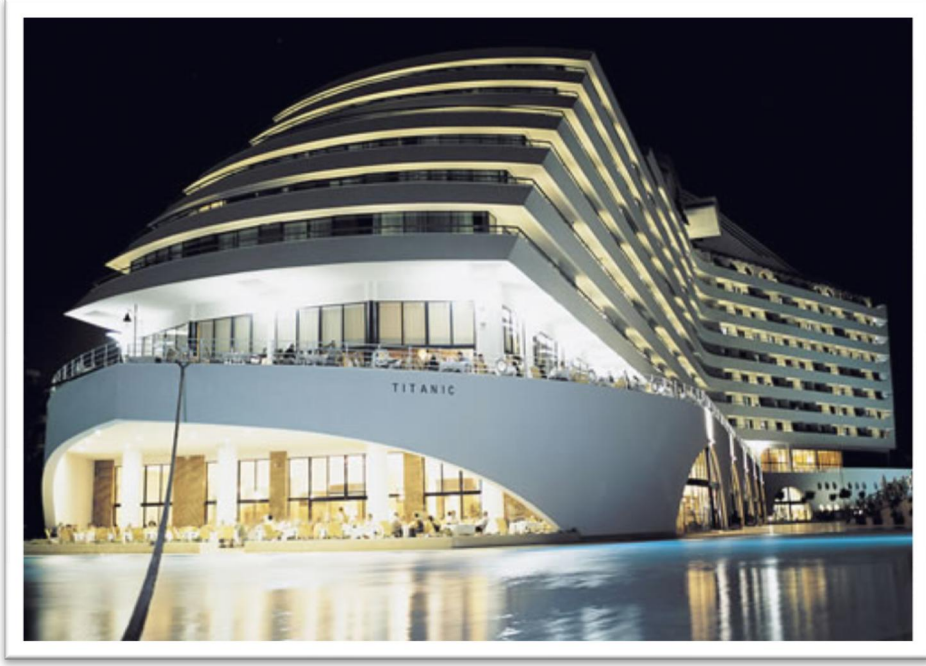
Bazı oteller ise şehirlerarası yolculuk yapanlar hem de dinlenmek isteyen müşterilere hizmet vermektedir.

Şehir çevresindeki otellerin avantajı geniş alan konusunda sıkıntı yaşanmazken şehir içindeki otellerin dezavantajı alansal genişleme imkânı fazla olmaması ayrıca kat sayısının artması hususunda olmaktadır. [33]

2.4.3. Resort Oteller

Bulunduğu yer tabiat faktörlerine bağlı olan, az veya çok katlı tasarlanan resort oteller, doğanın muhteşem güzelliğine dalmak isteyenler için müşteri memnuniyetini sağlamaktadır. Resort otelin anlamı İngilizceden çevrildiği zaman tatil köyleri anlamına gelmektedir.

Deniz kenarında veya dağ eteğinde doğal çevreye saygılı olarak yapılan tatil köyleri, genelde yaz mevsiminde daha yoğun kullanılmakta. Yaşam süresinde müşterilere gerekli olan tüm ihtiyaçları sağlamaktadır. Örnek olarak Rusya'daki Soçi şehri, Mısır'daki Sharm el Shekh, İspanya'daki Barizo, İtalya'daki Cortina d'Ampezzo, Meksika'da Cancun, Amerika'da Newport, Rhode Island, İngiltere'de Blackpool dünyada meşhur olan resort oteller. [34]



Resim 2.26.TitanicResort Hotel Antalya

2.5. OTELLERİN NİTELİKSEL SINIFLANDIRILMASI.

Dünya otellerin yıldızlarının anlamı ve sınıflandırılması, otellerin yıldızlarına göre onlara ait özellikler hakkında aşağıdaki bilgi verilecektir.

Otellerin sınıflandırılması ve otel odaları, kullanım bölümlerine göre kendilerine ait gerekli metre kare ölçüleri verilmektedir.

Yatak sayısına, oturacak yerlere ve mutfak yüzeyine göre özel sunumlar:

Çizelge 2.1. Bölümlere Göre Alan Gereksinimleri:

Standart otel Oda büyüklüğü	takt. $3,65 \times 4,00 \text{ m}^2 = 14,60 \text{ m}^2$
Gardrob, koridor	takt. $1,80 \times 2,00 \text{ m}^2 = 3,60 \text{ m}^2$
Banyo/Duş	takt. $1,80 \times 2,00 \text{ m}^2 = 3,60 \text{ m}^2$
Toplam	takt. $21,80 \text{ m}^2$
Ekonomik Otel	takt. $14,00 - 16,00 \text{ m}^2$
Konforlu oda	takt. $29,00 \text{ m}^2$

Lüks Otel	takt. 30,00 – 32, 00m ²
Suitler	takt. 42,00m ² den başlar
Business – Corner, çalışma, oturma ve yatak odaları	takt. 65,00m ²
FamilyCorner, oturma ve yatak odaları, banyo	takt. 65,00m ²
Koforsuit	takt. 65,00 m ²
Grand – Suit	takt. 130 – 200m ²

[35]

2.5.1. Bir Yıldızlı Oteller (Turist):

Turist veya ekonomik diyerek tanımlanmıştır. Sefer yapan yolcuların dinlenme imkânının sağlayan temiz ve özellikleri olmayan konaklama tesisidir. [36]

Bir yıldızlı oteller, aşağıda belirtilen asgari nitelikleri taşır:

- En az on oda
- Resepsiyon ve lobiden oluşan kabul holü
- Kahvaltı ofisi ve kahvaltı salonu
- Kat sayısı üçten fazlaysa otel kapasitesi ile orantılı müşteri asansörü
- 06.00- 24.00 saatleri arasında büfe hizmeti
- İlk yardım malzeme ve gereçleri bulunan dolap
- Odalarda dışarı ile doğrudan bağlantılı telefon hizmeti
- Oda sayısının en az yüzde yirmi beşine hizmet verebilecek sayıda kıymetli eşya kasası.[37]



Resim 2.27.Altinkaya Bodrum



Resim 2.28.Altın Kaya Bodrum Otel Odası

2.5.2. İki Yıldızlı Oteller (Standart)

İki yıldızlı otellerde kısıtlı hizmet sunulmaktadır. Odaları temiz ve çok basit şekilde yapılan konaklama tesisleri.

İki yıldızlı oteller, bir yıldızlı oteller için aranılan şartlarla birlikte aşağıda belirtilen asgari nitelikleri taşır:

- İklim koşullarına göre genel mahallerde klima sistemi
- Odalarda saç kurutma makinesi
- Odalara içecek hizmeti [38]

Odalar 12m² (tek kişilik oda) ve 16m² (çift kişilik) büyüklüğündedir. Gece lambası, her bir yatak için oturma yeri, masa, banyoda sabun ve havlu mevcuttur. Küçük bar veya içecek otomatığı vardır.[39]



Resim 2.29.Assos Kadirga Koyu Club Hotel Albena

2.5.3. Üç Yıldızlı Oteller (Konfor)

Bu tip otellerde daha iyi ve daha konforlu hizmet sunulmaktadır. Otel iç mekânında belli bir stilde yapılan, daha konforluve kişisel hizmete önem verilen işletmelerdir. Odaların dekorasyonu ve ek konfor koşullarında daha dikkatli davranılmıştır.

Üç yıldızlı otellerde; iki yıldızlı oteller için aranılan şartlarla birlikte bulunması gereken asgari nitelikler şunlardır.

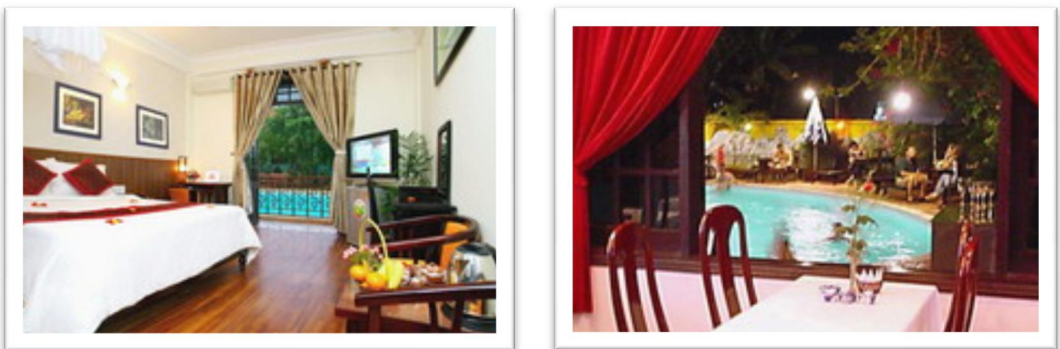
- İklim koşullarına göre odalarda klima sistemi
- Lobiden ayrı düzenlenmiş oturma salonu
- Odalarda televizyon, odaların yüzde ellisinde mini bar ile mevcut yiyecek ve içecek türlerine uygun servis malzemesi

- Yüzme havuzu veya ikinci sınıf lokanta veya kafeterya veya en az elli kişilik çok amaçlı salon
- Çamaşır yıkama ve ütüleme hizmeti
- Yirmi dört saat büfe hizmeti [40]

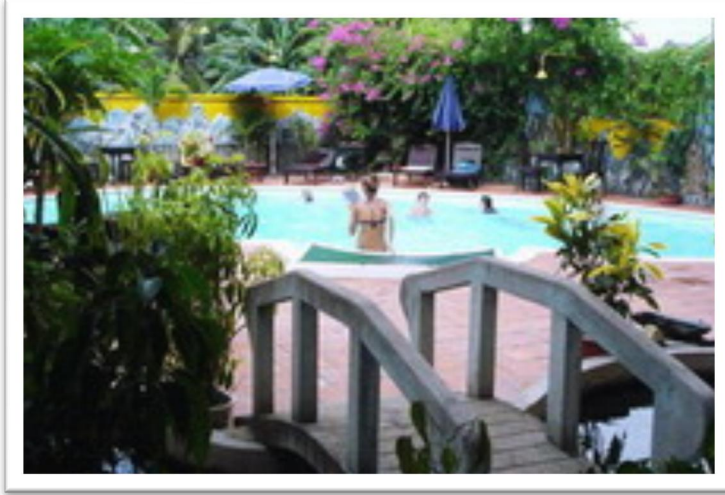
Resepsiyon 12 saat çalışır. Tek kişilik odalar 14m², çift kişilik odalar 18m² büyüklüğündedir. Peşinatsız ödeme mümkündür. Odada veya resepsiyonda kasalar vardır. Tüm odalarda telefon, odaların %70'inde de radyo ve TV bulunur. Lavaboda ışıklandırma, restoran ve resepsiyonda ise tele faks vardır. [41]



Resim 2.30.GreenField Hotel Vietnam



Resim 2.31.GreenField Hotel Vietnam Oda ve Restoran



Resim 2.32.GreenField Hotel Vietnam Havuzu

2.5.4. Dört Yıldızlı Oteller (Birinci sınıf)

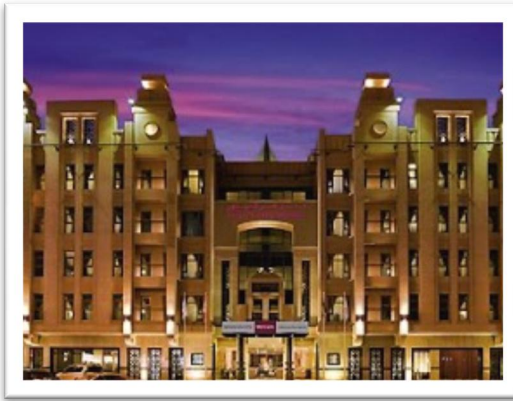
Bu tür lüks otellerde konakların tüm ihtiyaçlarını karşılayan hizmet sunulmaktadır. Odalar ve genel alanların iç mekân tasarımı belli bir stilde yapılanması ve modaya uygun mobilyalar, yüksek kaliteli yataklar ve banyo ürünleri ve çeşitli konfor özellikleri sunulmaktadır. [42]

Dört yıldızlı oteller; üç yıldızlı oteller için aranılan şartlarla birlikte aşağıda belirtilen nitelikli araçlar

- Kabul holünde telefon kabinleri
- Müşterilerin ineceği veya çıkacağı kat sayısının ikiden fazla olması halinde otelin kapasitesiyle orantılı, müşteri asansörü
- Odalarda ve genel mahallerde klima
- Odalarda mini bar, kıymetli eşya kasası
- 06.00-24.00 saatleri arasında oda servisi
- Kuru temizleme ile terzi hizmeti
- Satış mağazası
- Çeşitli dillerde; sürekli yayın, kitap gibi dokümanların yer aldığı okuma mahalli
- Kapasitesi yüz kişiden az olmamak kaydıyla, tesis yatak kapasitenin yüzde ellisine hizmet veren birinci sınıf lokanta
- Sürekli doktor hizmeti ve revir, müşterilerin bu konuda bilgilendirilmesi

- Personel sayısının en az yüzde on beşi oranında, konusunda eğitim almış personel
- İdari personelin konusunda eğitilmiş veya en az beş yıl deneyim sahibi olması
- Ayrıca;
- En az yüz kişilik çok amaçlı salon ve fuayesi
- Kapalı ve açık yüzme havuzları
- En az yüz kişi kapasiteli kabare, tiyatro, sinema etkinliklerinin yapılabileceği kapalı salon
- Kafeterya ve snack bar
- En az yüz kişilik konferans salonu, fuayesi, salon ile bağlantılı en az iki çalışma odası, sekreterlik ve simültane tercüme hizmetleri
- En az yüz kişilik gece kulübü, diskotek veya benzeri eğlence imkân veren ayrı bir salon
- Aletli jimnastik, aerobik veya bilyardo salonu, alarm sistemi bulunan sauna, Türk hamamı, mini golf, tenis veya voleybol sahası, trambolinsalonu veya benzeri imkânlar sağlayan ünitelerden en az üç adedi
- Pasta ve içki servisi verilen en az yüz kişilik salon
- Türk mutfağından en az beşer sıcak ve soğuk yemekler ile tatlı çeşitlerinin de sunulduğu alakart hizmet verilen ayrı bir lokanta bulunmakta

Resepsiyon 24 saat açıktır. Tek kişilik odalar 16m² iki kişilik odalar 24m² büyüklüğündedir. Tüm odalarda radyo ve TV bulunur. Otelin barı ve kat servisi ve 24 saatlik telefon santrali vardır. Banyoda iki lavabo, kozmetik ayna ve saç kurutma makinesi, odalarda oturma grupları, okuma lambası mevcut olup ayrıca çamaşır servisi, müşteriler için ücretsiz duş sıvı sabunu mevcuttur. [43]



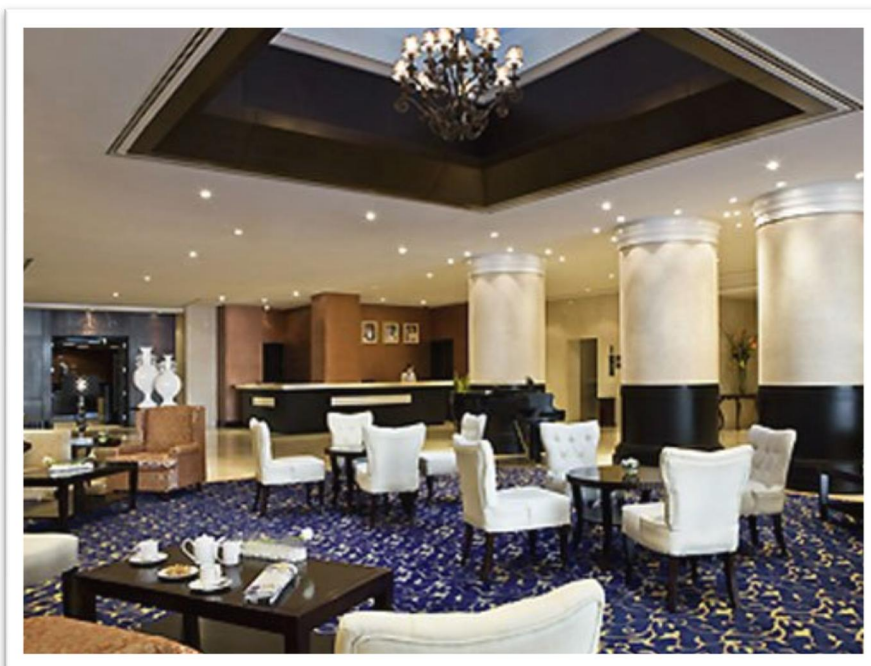
Resim 2.33.Mercure Gold Hotel2 Dubai



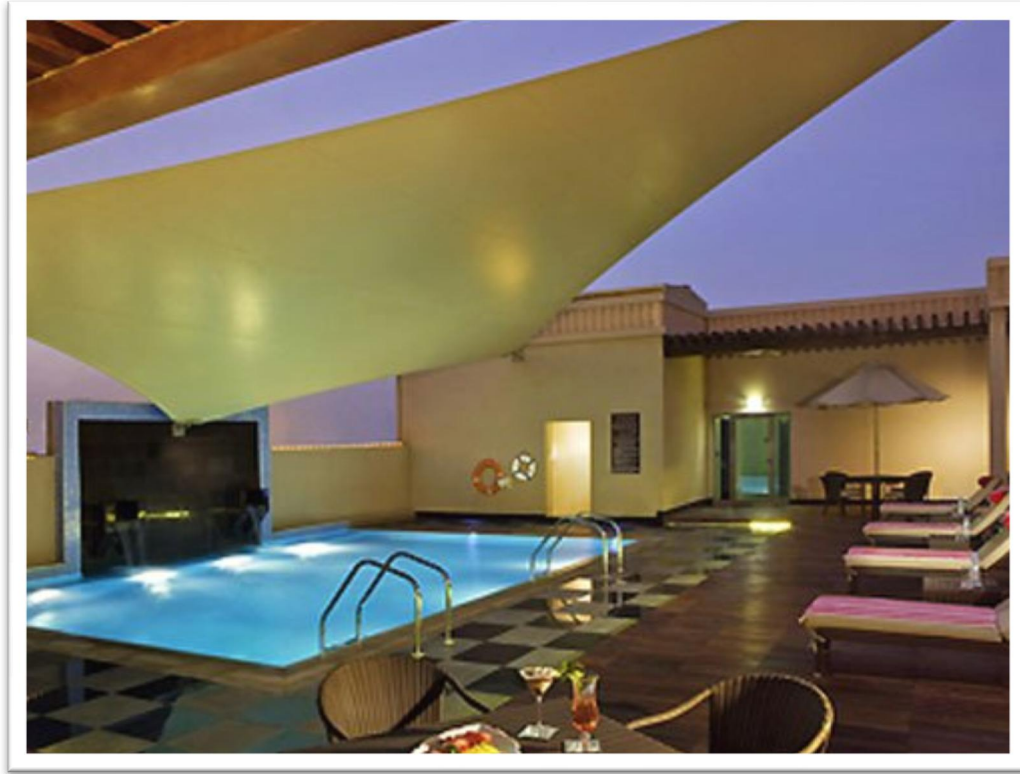
Resim 2.34.Mercure Gold Hotel2 Dubai



Resim 2.35.Mercure Gold Hotel2 Dubai



Resim 2.36.Mercure Gold Hotel2 Dubai



Resim 2.37.Mercure Gold Hotel2 Dubai

2.5.5. Beş Yıldızlı Oteller (Lüks):

Beş yıldızlı oteller; yerleşim durumu, yapı, tesisat, donatım, dekorasyon ve hizmet standardı olarak üstün özellikler gösteren, dört yıldızlı oteller için aranılan şartlarla birlikte asgari bazı nitelikleri taşıyan en az yüz yirmi odalı otellerdir. [44]

- Müşterilerin ineceği veya çıkacağı kat sayısının fazla olması halinde otelin kapasiteyle orantılı müşteri asansörü
- Odalarda; çalışma masası, yatak başucunda merkezi aydınlatma düğmesi ve priz, boy aynası
- Odalarda; bornoz, diş temizlik kiti, tek kullanım terlik, dikiş kiti, ayakkabı sileceği, cılası, duş köpüğü, makyaj temizleme pamuğu, kutu kâğıt mendil, şemsiye gibi en az on adet amblemli malzeme
- Banyolarda; küvet, resepsiyonla bağlantılı telefon, büyüteçli ayna
- Altı odadan az olmamak üzere oda kapasitesinin asgari yüzde beşi oranında tütün ürünleri içilmeyen oda düzenlenmesi
- Dört yıldızlı otelde “ayrıca bulunması gereken özellikler” başlığıyla belirtilen ünitelerden, ilave olarak en az üç adedi
- Yirmi dört saat oda servisi

- Garaj veya üzeri kapalı otopark, bu mahallerde yirmi dört saat görevli personel
- Odalarda uydu veya video yayınları ile oda sayısının yüzde onu oranında internet imkânı sağlanması
- Bay ve bayan kuaförü
- Satış mağazaları
- Personel sayısının en az yüzde yirmi beşi oranında konusunda eğitim almış personel
- Alakart lokanta
- Resepsiyondan ayrı bir mahalde müşteri ilişkileri, danışma gibi hizmetlerin deneyimli personel tarafından sağlanması
- Kat koridorlarında resepsiyonla bağlantılı telefon
- Beş yıldızlı otel bünyesinde birden çok konferans salonu bulunması halinde; bu salonlarda en fazla üç adedi, dört yıldızlı otelde ayrıca bulunması gereken özellikler başlığıyla belirtilen ünitelerden sayılır. [45]

Resepsiyon, her bir katta yemek servisi mevcuttur. Tek kişilik odalar 18m² ve iki kişilik odalar 26m² büyüklüğündedir. İçecek servisli lobiler, iki süit ve iki restoran mevcuttur.

Dünyada en yüksek hizmet kalitesi sunan lüks teçhizat, üstün hizmet ve en yüksek konfor standartları ile en iyi otel olduğu ifade edilmektedir. Beş yıldızlı otellerin mimarlık yapısı ve tasarımı özel oluşu, dekorasyon ve inşaatta birinci sınıf malzemeler kullanımı fark edilir. İç mekân tasarımında zengin teçhizatın kullanımı, otel dekorasyonunda taze çiçekler ve bol bitki kullanımı gibi diğer özellikler bulunduran bu tesisler iyi hizmet sunmaktadır. Bu tür tesislerde konak başına yüksek personel bulunmakta, müşterilerin her istediklerini karşılayan yeme içme hizmetleri, 24 saat oda servisleri sunulmaktadır. Geniş, temiz ve ferah odalar konakların tüm ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Özel banyo ürünleri kullanılmış, yatak ve en iyi mobilya ile döşetilmiştir. İlave olarak odalarda hızlı internet, CD/DVD oynatıcıları, otelde tenis kortu, golf sahası, spor ve eğlence tesisleri de sunulmaktadır. Tesis içinde spahizmeti, havuz ve birinci sınıf fitness bulunmaktadır.[46]



Resim 2.38 JumerahBeach Hotel Dubai



Resim 2.39 JumerahBeach Hotel Dubai



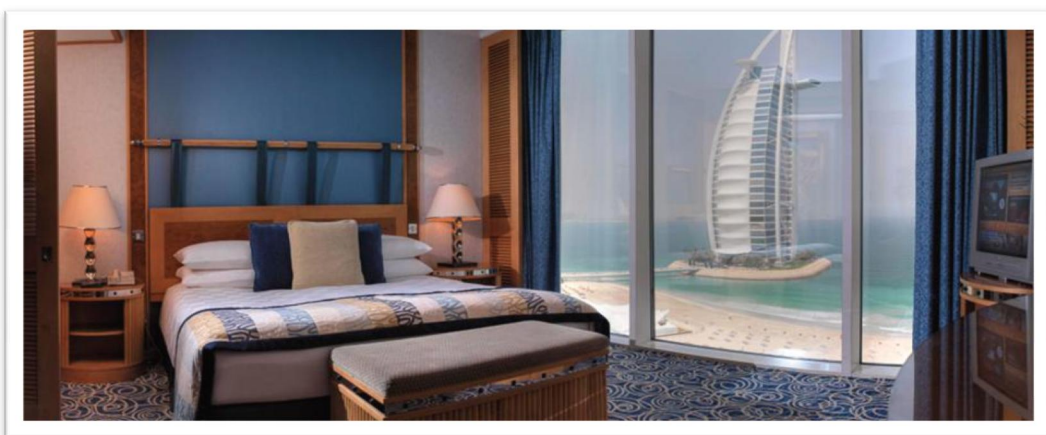
Resim 2.40 JumerahBeach Hotel Dubai



Resim 2.41 JumerahBeach Hotel Dubai



Resim 2.42 JumerahBeach Hotel Dubai



Resim 2.43 JumerahBeach Hotel Dubai

2.6. KONAKLAMA TESİSLERİNİN İŞLETMESİ

Konaklama sektöründe işletmeler belirli amaçlara ulaşmak için bir veya daha çok kişi tarafından yapılmaktadır. Konaklama sektöründe verilen hizmet kalitesi, farklı hizmetleri sunma, müşteri tatmini ve çevre sorumluluğu gibi değişen değerlere önem verilmelidir. Otel işletme yönetimin belirlediği amaçlara ulaşmak ve örgütsel yapıyı başarıyla yönetmek için işletmelerin kullanabilecekleri personel odaklı çeşitli modern yönetim teknikleri bulunmaktadır. [47]

2.6.1. Tanımı

İnsanların yaptıkları seyahatlerde ihtiyaç duydukları geçici konaklama ihtiyaçların karşılanması nedeniyle konaklama işletmelerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Geceleme, yeme – içme, eğlence gibi ihtiyaçların karşılanması ve hizmetlerin sunulmasından oluşan tesistir. Konaklama tesislerin işletmelerini daha iyi anlayabilmek için aşağıdaki tespitler yapılabilir: [48]

- Otel işletmeciliği 24 saat ve haftanın 7 günü hizmet gösteren bir iş alanıdır.
- Otel işletmesi insan gücüne dayanır ve bu gücü yaratan otel personelidir. Otel işletmeciliğin fonksiyonu müşteriye hizmet etmektir.
- Otel işletmesi yalnız konaklama değil hem de yeme – içme, eğlenme gibi bir takım ihtiyaçları da karşılar.
- Bu sektörde üretilen mal ve hizmetler üretildiği yerde tüketilir. Üretilen malın veya hizmetlerin stoklanması mümkün değildir.
- Otel işletmeciliği zaman zaman durgunlukla karşılaştığından dolayı çok büyük bir yatırım ve işletme sermayesi isteyen bir endüstri alanıdır.
- Otel işletmeciliği, içinde bulunduğumuz yüzyılda tekniğin ilerlemesi ile beraber sürekli olarak değişikliğe uğrayan bir endüstridir. Otel işletmesinde yatırımın geri dönme dönemi 8 – 10 yıl olarak kabul edilmektedir.[49]

2.6.2. Konaklama İşletmesinde Yiyecek – İçecek Departmanı

Konaklama İşletmesinde Yiyecek – İçecek departmanı, konukların en fazla ilgi gösterdikleri departmanların biridir. Konuklara güzel yiyecek ve içecek sunan bu departman, en fazla gelir getiren departmanların biri olarak sayılmaktadır.

Konaklama tesislerin işletmesinde yiyecek ve içecek departmanı; satın alma, mutfak, servis personeli olarak üç ayrı gruba ayrılmaktadır. Her grubun kendisine ait sorumluluğu vardır. Satın alma bölümü bütün otel konukların sayısına göre ihtiyaçlarını sağlayan bölümdür. Konuklar için satın alınan malzemeler hijyenik ortamlarda depolanır. Mutfak bölümü ise depolanan malzemeleri kullanarak ürünleri lezzetli, göze ve mideye hoş gelen yiyecekleri sunmaktadır. Sıra servis bölümüne geldiğinde ise konuklara hazırlanan yiyecek ve içecekler güler yüzle sunulur.

Yukarıda bahsedilen tüm bölümlerin birleşerek bir ekip olarak çalışması şarttır. Mutfağa satın alma bölümünden kalitesi düşük ve ucuz malın alınması nedeniyle, mutfakın lezzetsiz yemek üretmesi ortaya çıkar. Yoksa mutfakta üretilen güzel ve lezzetli yiyeceğin konuklara asık suratla ve beceriksiz bir halde sunulduğu takdirde olumsuz durumlar yaratabilir. O yüzden yiyecek ve içecek departmanında bütün bölümlerin ortak ve ekip olarak çalışmaları şarttır. [50]

2.6.3. Otel İçerisinde Yiyecek – İçecek İşletmeleri Organizasyonu

Otel içerisinde yiyecek – içecek bölümlerin organizasyonu ideal örgütlenmeleri ancak beş yıldızlı otellerde görülebilmektedir. Bir de otellerin işletmesi içinde yer alan yiyecek içecek bölümleri konaklama işletmelerinin büyüklüğüne, niteliğine ve konumuna göre farklılık göstermektedir. Bu gibi sebeplerden oluşan otellerin yiyecek – içecek bölümlerinin organizasyonu küçük oteller, orta büyüklükteki oteller ve büyük oteller olarak üç gruba ayrılmaktadır. [51]

2.6.4. Küçük Otellerin Yiyecek – İçecek Bölümünün Organizasyonu

Önce bahsedildiği gibi Turizm Bakanlığı otelleri niteliklerine göre bir yıldızlı, iki yıldızlı, üç yıldızlı, dört yıldızlı ve beş yıldızlı olarak sınıflandırmaktadır. Bir yıldızlı otellerin en az oda sayısı 10'dur, iki yıldızlı otellerde 20 oda, üç yıldızlı otellerde 40 oda, dört yıldızlı otellerde 80 oda, beş yıldızlı otellerde ise 120 oda olarak belirtilmiştir. Otellerin büyüklüğüne göre aşağıda sınıflandırabiliriz:

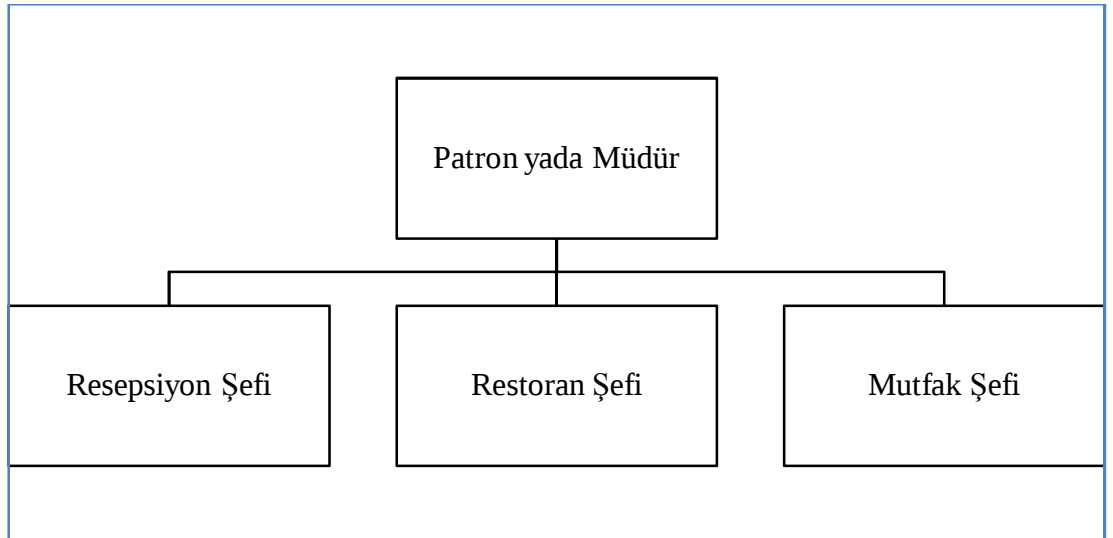
- Çok küçük oteller (10 – 25 Odaya Sahip Oteller)
- Küçük oteller (25 – 50 Odaya Sahip Oteller)
- Orta büyüklükteki oteller (50 – 100 Odaya Sahip Oteller)
- Büyük oteller (100 – 300 Odaya Sahip Oteller)
- Çok büyük oteller (300 ve üzeri Odaya Sahip Oteller)

Yukarıda verilen koşullar Turizm Bakanlığına göre uygun olurken, çok büyük otellerin yer aldığı Amerika kıtası için uygun olmayabilir.

Küçük kapasiteli otellerin oda sayısı 25 ile 50 arasında olduğundan dolayı bir ya da iki yıldızlı olması nedeniyle, bu gibi otellerde yiyecek – içecek müdürün geniş kapsamlı bir organizasyona ihtiyaç duyulmamaktadır.

Küçük otellerde mutfak organizasyonu yapılırken aşağıdakilere özen gösterilmelidir:

- Mutfaka satın alınan malın servis girişinden depolanması gerekmektedir. Konukların mallı içeriye taşınmasını görmemeli, mal teslimi otelin arka kısımlarında olmalıdır.
- Mutfak bölümünde pişirme ve hazırlama vakitlerinde yapılan gürültünün otelin diğer taraflarına yayılmaması gerekir.
- Mutfakta pişen yemeklerin kokusu ve buharı restoran, bar, lobi ve odalar bölümlerine yayılmasını engelleyen cihazlar olmalıdır.

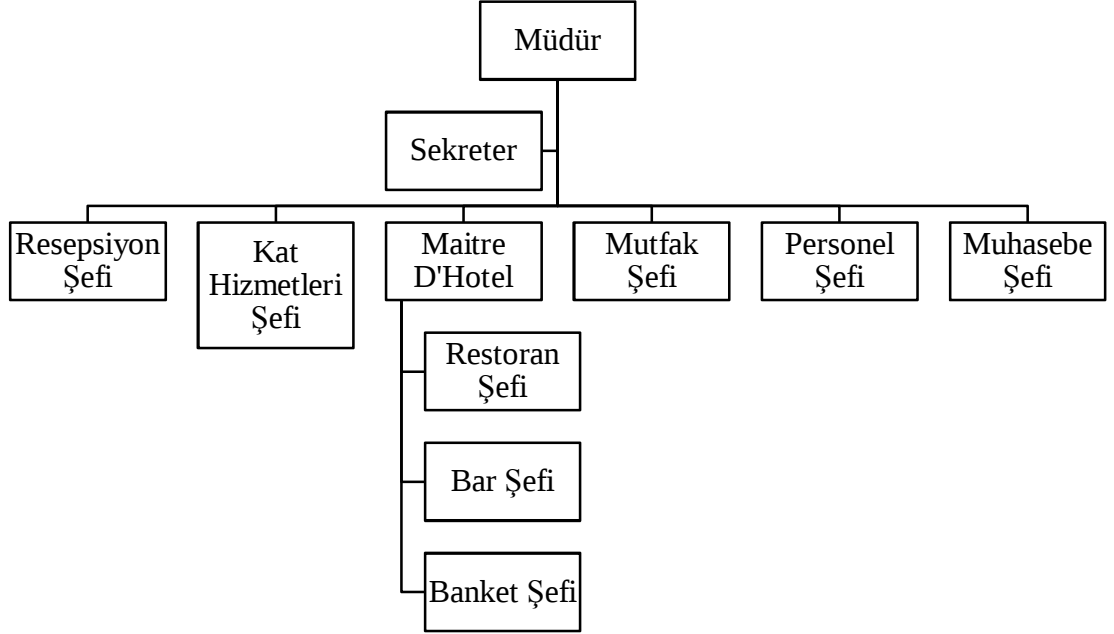


Şekil– 2.1.Küçük Otellerde Yiyecek – İçecek Bölümünün Otel Organizasyonu İçinde Yapılması

Bu gibi küçük otellerde mutfak şefi kendisine bağlı mutfak elemanları (aşçılar), mutfak eleman yardımcıları ve bulaşıkçıdan yaklaşık 5 – 6 kişilik bir ekip çalışır. Mutfak şefi otel müdürü ya da otel sahibine karşı sorumlusudur. [52]

2.6.5. Orta Büyüklükteki Otellerde Yiyecek – İçecek Bölümünün Organizasyonu

Otelin işletmesi otelin büyüklüğüne göre sınıflandırılmalıdır. Otellerin sınıflandırılması her ülkenin kendi koşullarına göre oda ve yatak sayılarına bağlı olarak sınıflandırılmaktadır.



Şekil – 2.2.Orta Büyüklükteki Otellerde Yiyecek – İçecek Bölümünün Otel Organizasyonu İçinde Yapılanması.

Orta kapasiteli otellerin organizasyonu aşağıda belirtilen özelliklere sahiptir:

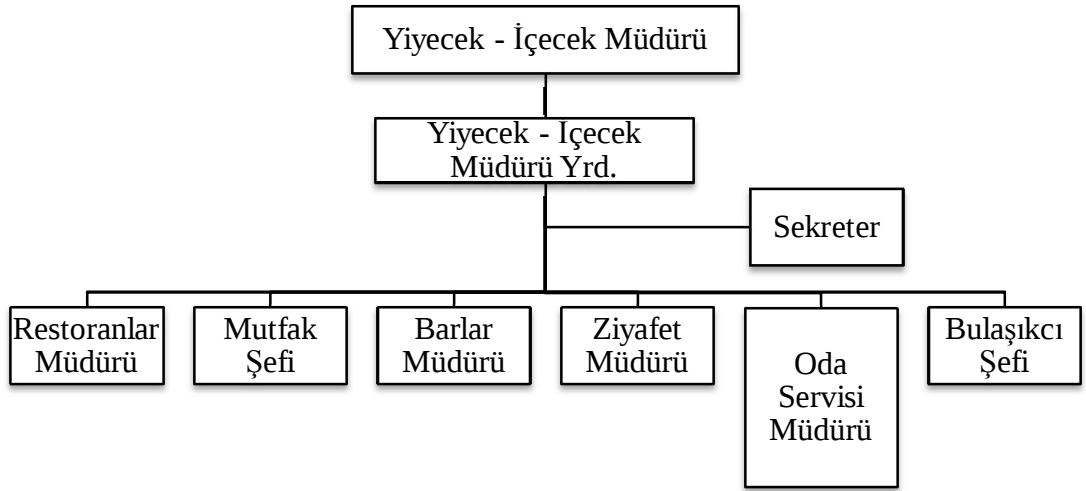
- Orta büyüklükteki otellerin yiyecek – içecek sorumlusu olan bir kişi tayin edilmektedir. Yiyecek – İçecek müdürü olarak tanımlanmaktadır.
- Küçük otellerde restoran şefi aynı zamanda bar hizmetlerinden sorumluyken, orta kapasiteli otellerde yiyecek – içecek bölümüne bağlı olan bar müdürü yer almaktadır.
- Bu otellerde ziyafetlerin organizasyonları daha sık düzenlenmektedir.
- Orta büyüklüğündeki otellerin 06:00 – 24:00 saatleri arasında oda servisi yapılmaktadır.

Orta büyüklükteki oteller daha çok üç veya dört yıldızlı oteller olarak faaliyetlerini sürdürmektedir. Bu gibi oteller yarım pansiyon olarak olduğu için dana çok dış

turizme hitap ettiğinden ve gelen konuklar en az bir hafta konakladıklarından yiyecek – içecek bölümü daha yoğun ve kapsamlı çalışma olabilmektedir. [53]

2.6.6. Büyük Otellerde Yiyecek – İçecek Bölümünün Organizasyonu

Büyük otellerin işletmesi genellikle beş yıldızlı otel niteliğinde hizmet etmektedir. Büyük tatil köyleri veya güney sahillerinde kıyı otellerde yatak sayısı 500 – 600 civarında olanların yiyecek – içecek hizmetlerin de daha kapsamlı çalışması demektir. [54]



Şekil – 2.3.Büyük Otellerde Yiyecek – İçecek Bölümünün Otel Organizasyonu İçinde Yapılmasıdır.

3. YİYECEK İÇECEK BÖLÜMÜ MUTFAK PLANLAMASI

3.1. MUTFAĞIN OTEL İÇİNDEKİ KONUMU VE PLANLAMASI

Günümüzde yiyecek içecek endüstrisinin boyutları çok hızla genişlemiş, otel restoranlarında evden uzak yiyecek sağlayan birçok farklı bölümden oluşan gruplar oluşturulmuştur.

Yiyecek içecek bölümünde, mutfak görevlilerinin çalışma akışını kolaylaştırmak, hijyenik olması ve mutfağın modern üretim akışını sağlayacak şekilde planlanması gerekmektedir.

Günümüzde birçok insan,akşam veya öğlen yemeğini evde yememektedir. İşyerinin evden uzak olması durumunda veya başka durumlarda da insanlar bu ihtiyaçlarını dışarıdan karşılamaya çalışmaktadırlar.

Mutfak planlamasında öncelikle planlama yöntemleri göz önünde bulundurulmalıdır. Amaç; genelde kaliteli, iyi bir planlama iş akışının hem de personelin rahat çalışma ortamını yaratmak biçiminde olmalıdır ve bunun yanında işe yarar ve gerekli olan materyaller unutulmamalıdır. Çok yoğun iş zamanında karışık sirkülasyon durumlarını ortadan kaldıracak plan yapılmalıdır.

Tüm yeme içme fonksiyonları otelde olacaksa, neticede mutfağın da bu faaliyeti gerçekleştirecek tüm fonksiyonları sağlaması ve bu faaliyete cevap verecek şekilde donatılmış olması gerekmektedir.

Mutfak planlaması yapılırken, sadece personelin rahat çalışması değil hem de güvenliğinin sağlanması çok önemlidir. Mutfaktaki tüm teçhizatların belirli standartlar üzerine oturtulmaları şarttır.

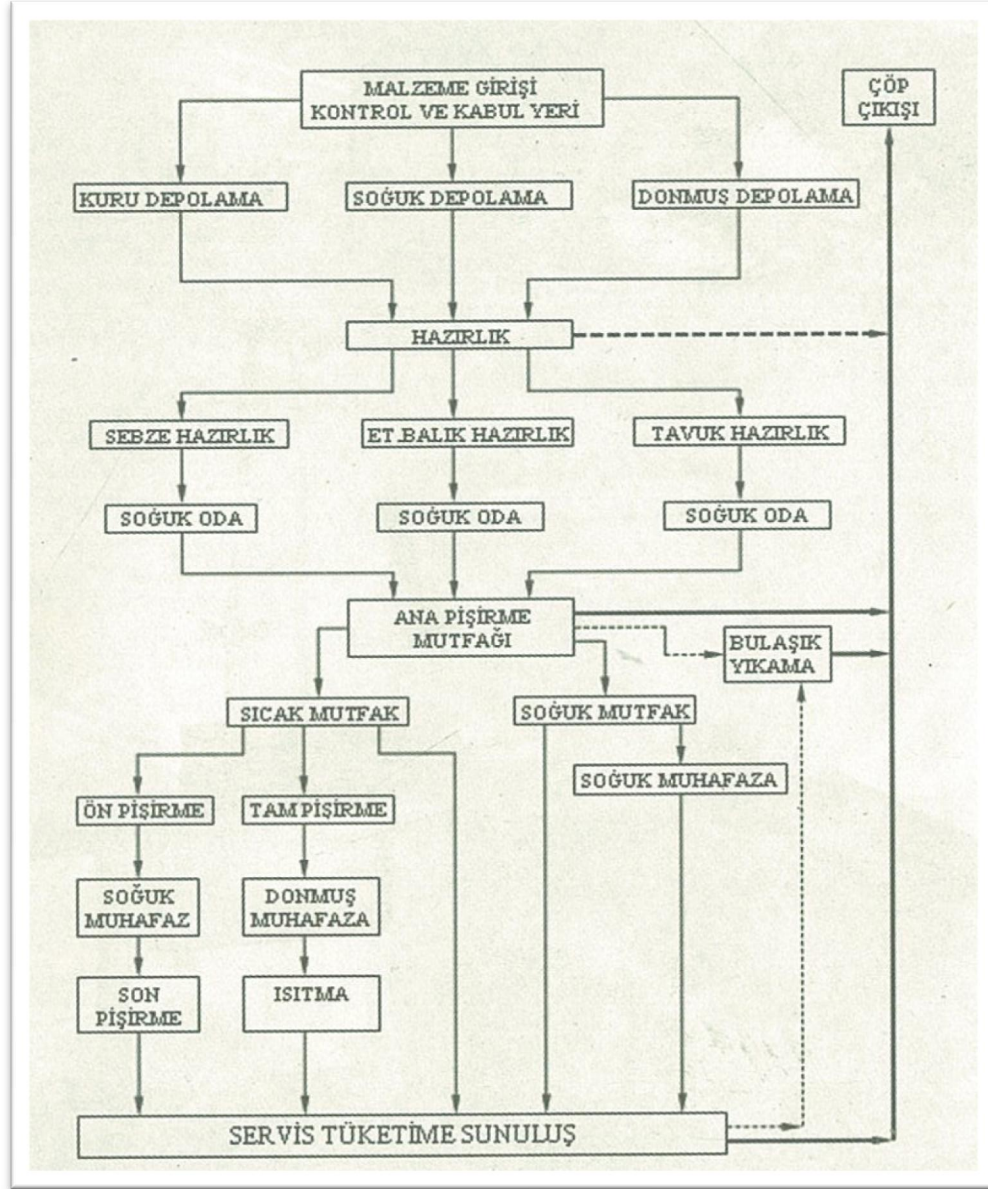
Günümüzde yemek çeşitleri, servis şekilleri gibi özellikler de mutfağın planlanmasına etkindir.

Mutfakta iş akışı ve planlaması başarılı olabilmesi için işletmeciler ile mimarların işletme ve tasarım ilişkisine yönelik kavram, konu ve deneyimleri ile pekiştirmeleri yapmaları mutfaktaki hatalar ve uyumsuzlukları azaltır.

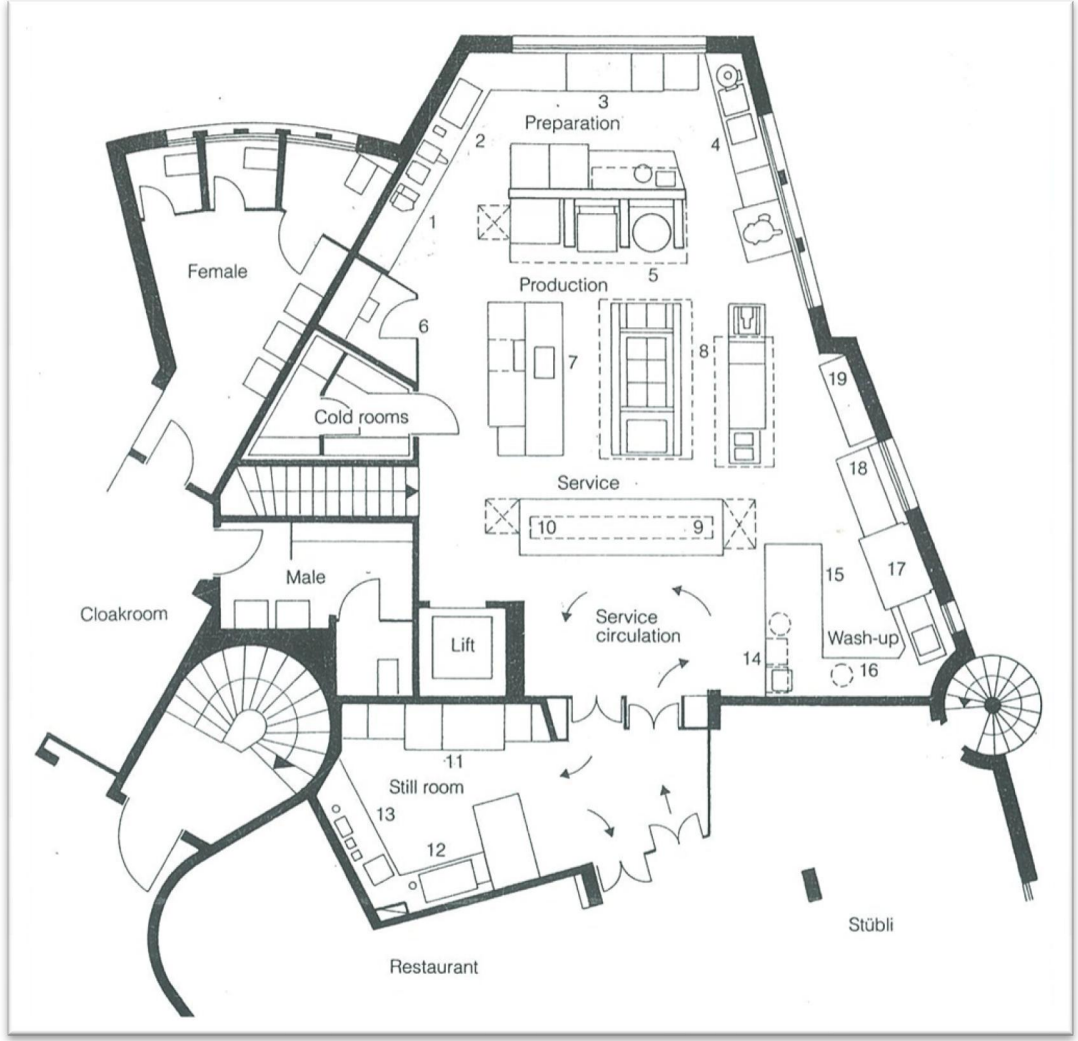
Uygulamaların artması nedeniyle mutfak işlevinin hızlanması ve rahat olması için, aynı mutfakta depolama bölümü, hazırlama bölümü, pişirme bölümü, özel diyet mutfağı gibi farklı departmanların ortaya çıkması gerekmektedir.

Sunulacak hizmetin önemi göz önünde bulundurularak işe mutfaktan başlanır. Evlerden uzaklaşmak ihtiyacını duyan insanlara değişik ve leziz yiyecekler sunabilmek, konukların bu konuda tatminini sağlayabilmek ilk amaktır.

Örnek olarak aşağıda mutfaktaki üretim alanlarını ve üretimleri takip eden aşamaların üretim prosesi gösterilmiştir. [55]



Şekil – 3.1. Mutfağın Üretim Alanlarının Bağlantısı



Şekil – 3.2. Kongress Hotel, Davos Mutfak Planlaması

Otel mutfağına gelirse, otel konuklarının istek ve gereksinimlerine cevap vermesinde ve kaliteli yemeklerin olmasında büyük oranda mutfak çalışanlarının verimliliği etkilidir. Mutfağın çalışma alanında iş akışı düzenli, orada çalışanları yormayan rahat bir çalışma ortamı sağlanması gerekmektedir. Mutfağın bina içerisindeki konumu üzerinde dikkatle durulması çok önemli bir konu, mutfağın aydınlatması, havalandırılması, ısıtılması, mutfak tavanı, mutfak duvarları ve tabanı tasarım aşamasında düşünülmelidir.

Mutfak planlamasının en önemli ve temel amacı kaliteli, hijyenik ve düşük maliyetle yemek üretimidir. Planlama aşamasında ise iş akışının düzenlemek ve personele rahat çalışma ortamını sağlamak gerekmektedir. Bu nedenle mutfak planlamasının başarılı olması, iyi mimari plan ile sağlanmaktadır.

Planlama aşamasında, mutfağa getirilen yiyecek malzemeleri herhangi bir kirli alandan geçmeden hemen hazırlık alanına ya da soğuk ve sıcak depolama odalarına ulaştırılabilmelidir. İşlenmiş ya da yarı işlenmiş malzemeler, belirli bir süre içerisinde soğuk saklanacaksa soğuk depolara veya sıcak olarak bekletilecekse ilgili bölümlere tekrar kirli yerlerden geçmeden iletilebilmelidir. Mutfaktaki çöpler, temiz alanlarda hiçbir yere temas ettirilmeden doğrudan çöp odalarına taşınabilmelidir. İşlenmiş malzemeler ise hemen servis alanına doğrudan iletilmelidir.

Mutfak personelinin çalışma alanına girmeden önce, soyunma odasına ulaşmaları ve gerekli hazırlıkları yaptıktan sonra (üniformalarını giymeleri gibi) doğrudan çalışma alanına geçmeleri sağlanmalıdır.

Mutfak planında iyi iş akışını sağlamak için gerekli şeyler, aşağıdaki gibi olmalıdır:

- Malzemelerin teslim alınması için ayrı bir alan
- Malzemelerin teslim bölümünden depolama alanına iletilmesi
- Araç- gerecindepolanabileceği alan
- Hamur, et, balık, sebze diğer hazırlıkların yapılabileceği alanlar
- Pişirme alanları
- Servis alanları
- Bulaşık yıkama alanı

Mutfağın planlamasının optimum genişlikte yapılması gerekmekte. Amacı, alan savurganlığı olmaması veya personelde yorgunluk yaratmayacak kadar geniş olmaması, çarpışma veya sıkışma gibi problemleri ortadan kaldırmak olmalıdır. Planlamada mutfak optimal genişlikte yapıldığı zaman, yoğun iş trafiği ortadan kalkacak hem de bu durum, personelin rahat ve güvenli çalışma ortamının sağlanmasında katkıda bulunmuş olacaktır.

Mutfak planlamasının doğru ve hızlı bir şekilde yürütmesi için bir arada birkaç uzmanın beraber çalışması doğrudur. Proje aşamasında mutfağın yapısal özellikleri hazırlanması konusunda mimarlar, inşaat mühendisleri gibi uzmanların söz sahibi olmaları gerekmektedir. Yapılacak olan mutfak planının hayata geçirilmesi için gereken bütçeyi sağlayacak olan mal sahibi veya işletmecinin bu hazırlığa katılması gereklidir. Mutfakta ne iş yapılacağını ve kaç kişi çalışacağını, yapılacak iş için ne kadar alan gerektiğini, hangi bölümlerin olacağını bilen kişi olması bakımından aşçının mutlaka ekipte çalışması da bu planlamaya büyük katkı sağlar.

Planlamaya gereken özen gösterilmediği zaman aşağıda sıralanan olumsuz sonuçlar şunlardır:

- Mutfağın yeterince geniş olmaması
- Mutfak bölümlerin fiziksel olarak birbirinden ayrılmaması
- Koridorların dar olması
- Havalandırma ve aydınlatma yetersiz ya da yanlış olması
- Araç – gereçlerin yanlış yerleştirilmesi
- Mutfak tabanının kaygan olması ve temizlenmesi zor olması
- Personel için yeterli tuvalet, duş, soyunma odası ve dinlenme alanlarının olmaması veya yanlış yerde bulunması
- Çöp odasının olmaması veya yanlış yerde bulunması

Mutfak planlamasının başlamadan önce bazı faktörlerin dikkate alınması gerekir. Aşağıdaki gösterildiği gibi:

- Menü
- İşletim bütçesi
- Servis yönetimi
- Yapılacak olan yemek miktarı

Mutfakta üretilecek olan maksimum yemek miktarı hesaplanabilmedir. Bu hesaplamalar yapılırken oteldeki yatak sayısı ve otel dışından yemek yemeğe gelebilecek olası müşteriler, personel yemeği, işletme dışında yiyecek hizmetleri, ziyafet hizmetleri dikkate alınmalıdır.

Planlamaya başlamadan önce, menü planlamasının gerçekleştirilmiş olması gerekmektedir. Yani menüyü mutfak planlamasına göre değil, mutfak planlamasını menüye göre yapmak doğru çözüm olacaktır.

İyi bir mutfak tasarımı yapmak için, bir takım ilkelere de uyulması gerekmektedir. En hassas olan konuları beş başlık altında toplamak mümkündür.

- Mutfak tasarımı, esnek olmalıdır
- Mutfak tasarımı , hijyeni mümkün kılmalıdır
- Mutfak tasarımı personelin iş akışını kolaylaştırmalı
- Mutfak tasarımı ile alan verimli bir şekilde kullanılabilmelidir
- Mutfak tasarımı, denetimi kolaylaştırmalıdır.

Mutfak tasarlandıktan sonra yeni yönetim anlayışı veya servis yönetimin yeni bir yöne, dengeye çıkması yeni bir menü ya da hazırlama sisteminin değişmesi nedeniyle, mutfak planlamasında değişiklikler yapılması kolay bir şekilde gerçekleştirilmelidir. Tasarım yaparken planlamanın esnek olması çok önemlidir. Bu gibi durumlarda planlamaya, yeni gelişmelere uyum sağlayacak şekilde yeniden düzenlenmeye imkân yaratılmalıdır. Bu nedenle büyük restoran mutfaklarında kullanılan malzeme sabit ve donanım paslanmaz çelikten imal edilmiş durumdadır. Paslanmaz çelik çok dayanıklı, bozulmaz ve temizlik açısından çok kolaydır.

Mutfak temizliği otel işletmesinde önemli kısımlarından birisidir, mutfak personeli zamanının çoğunu yiyecek hazırlamaktan ziyade temizliğe ayırmaktadır. Temizliği kolaylaştıracak şekilde tasarlanmış bir mutfak ise personelin bu konuda harcayacak olan zamanını azaltacak bir şekilde olmalıdır. Donanımın kolay ve çabuk temizlenebilmesi için dayanıklı malzemeden imal edilmiş olmasına önem vermek gereklidir.

Mutfak tasarımı personel için rahat ve kolay çalışma ortamının sağlanması, mutfağın aydınlatılması, havalandırılması, ısıtılması, mutfak tavanı, tabanı ve duvarları gibi mutfağın fiziksel özelliklerini dikkate alınarak planlama yapılması yoluyla gerçekleştirilebilir. Personelin çalışmasına rahat tasarım yaratmak yeterli değil hem de güvenlik açısından da düşünülmesi gerekmektedir. Bu nedenle mutfakta oluşabilecek iş kazalarını en aza indirecek çalışma alanlarını öngörebilmelidir. Sıcak hazırlanan yemeklerin servise kadar bekleyebileceği yerlerin olması, mutfak tavanının kaygan olmayan malzemelerle döşenmesi, tüm mutfak alanlarının yeterince aydınlatılması, bıçak ve satır gibi kesici araçlar için uygun depolama alanlarının düşünülmesi iş kazalarını önlemede alınabilecek tedbirlerden yalnızca bazılarıdır. [56]

3.1.1 Yapı Tasarımında Otel Mutfaklarının Planlama Kuralları

Mutfaklar, ileri teknoloji ile donatılmış çalışma birimlerinin toplamı olup mutfakların boyutu, bu birimlerin sayıları, teknik ve ergonomik ölçülerine göre belirlenir. Sunum strüktürü, belirli talepler, önceden hazırlama v.s. gibi etki faktörleri buna dâhildir. Bundan dolayıdır ki, restorandaki mutfak yüzeylerini tabak sayılarına, yemek sayılarına veya oturma yüzeylerine göre tespit etmek gerçekçilik ilkesi ile

bağdaşmaz. 50 kişilik yemek hazırlamak 200 kişilik yemek hazırlamak ile aynı oranda donanım gerektirebilir.

Mutfak planlaması 4 gelişme aşamasını takip eder:

- 1) Münferit durumların fonksiyonel kısmının belirlenmesi
- 2) Fonksiyonel kısımda maksimum veya minimum personel gereksiniminin tespit edilmesi
- 3) Fonksiyonel kısımda uygulama tekniği ve kapasite kapsamına göre gerekli cihaz gereksiniminin belirlenmesi
- 4) Çalışma kısmının boyutu ve fonksiyonunun belirlenmesi

Bu boyutların tespitinden sonra mutfak, organizasyonel ve ekonomik açıdan rasyonel olarak düzenlenebilir. Mutfaklarla ilgili uzman planlayıcıların katılmaları önkoşul olarak kabul görmelidir.

Mutfak: Sıcak noktalar, soğuk noktalar, pastane, et hazırlama, sebze hazırlama, üretim kısmı, ziyafet mutfağı, uydu mutfak, diyet mutfağı ile bulaşık yerinden oluşur.

Depo: Et, sebze, süt ürünleri, yarı hazır ürünleri soğutulması, derin dondurma, günlük depolama, kuru depolama, organik atık, kuru atık, boş sandıklar, mal teslimi, bira deposu, şarap mahzeni ve iştirtolu içecek deposundan meydana gelir.

Servis: Garson ofisi, kat servisi, kahve mutfağı, büfe, kap kacak bulaşığı ile gümüş takım bulaşığını içerir.

Müşteri kısmı, depo, idare ve kat servisi odaları arasındaki merkezi kesit noktası garson ofisidir. Yemek ve içecek dağıtım donanımlarının tedariki, iş süreci konumuna göre bu noktada gruplanmıştır. Bulaşık, sıcak mutfak, soğuk mutfak, bunun arasında garson kasası, servis aletleri, içecek ve tatlılar mevcuttur. Kat servislerinin oryantasyonu müşteri odalarının yolları ile kesişir. Ekonomik işletme için, restoran, ofis ile mutfağın aynı yüzeyde ve restoran ile ofis arasındaki irtibatın kısa mesafeli olması gerekir. Farklı karlar için uydu mutfakları planlanmalıdır.

Büyük Hotel Restoran Mutfakları: Yan odaları ile birlikte büyük lokantalar için, dışa servis veya diğer işletmeler için üretim yapılır. Kapasite: 800 – 1000 kişiliktir. Bahçe servisi ve Bowling'i ile beraber yan odalara girişler mevcuttur. Mutfak: Büyük makineli hücre tipi bir tesistir. [57]

3.2.MUTFAĞIN KENDİ İÇİNDE PLANLAMASI

Mutfağın fiziksel özelliklerine gelirse en önemli kısımlardan bahsetmemiz gerekir.Aydınlatması, duvarları, döşemesi tavan ve klima sistemi gibi öğeler çalışma ortamı üzerinde etkili olurlar. Duvarların boyası, renk konusu, döşemedeki kullanılan malzeme kalitesi ilk etapta önemsiz gibi görünmesine karşın orada çalışan personel üzerinde etki yapacaktır. Bu gibi alanlarda beyaz, açık sarı renkler tercih edilmelidir, hem personelin hem de dışarıdan gelebilecek kişinin üzerinde olumlu etki yapacaktır.

3.3. MUTFAĞIN KONUMU

Mutfağın konumu binanın mimari yapısıyla ilgili olmaktadır. Otel işletmesinde mutfak üç şekilde konumlandırılabilir. Mutfak otel binasının üst ya da alt katında olabilir veya binadan ayrı bir yerde inşa edilebilir. İlk önce mutfakta gerekli olan soğuk su, sıcak su, kirli su, buhar, elektrik, ısı, havalandırma ve çöp tesisatlarının düşünülmesi ve sağlanması gerekmektedir.

Mutfak otel binasının üst katında inşa edilirse, otel binasında aydınlatma ve havalandırma sorun olmaz ve koku, duman, yağ, pişen yemeklerinbuharı bina içerisine yayılmaz. Böyle bir planlamada çöp toplanması için ayrı bir bölüme ihtiyaç var ve ayrı asansör planlaması gerekir. Binanın üst katında konumlandırılan mutfaklara ana depodan çıkışı yapılan yiyecek malzemelerinin taşınması için tekerlekli arabalardan yararlanması gerekir hem de yiyecek asansörlerin uygun genişlikte yapılması gerekmektedir. Ancak bu asansörlerde çöp taşınamaz.

Otel binasında mutfağın alt katta konumlandırılması; çöplerin atılması, yemeklerin teslim alınması ve depolanması, malzemelerin depodan mutfığa kolay alınması, suyla sağlanmasistemin uygun olması için avantajlı.Mutfak alt katta bulunduğu zaman havalandırma ve doğal aydınlatmanın sağlanması gibi sistemlerde sorun yaşanabilir. Otel içerisinde koku, duman ve buharın yayılmaması için iyi bir havalandırma sisteminin sağlanması gerekmektedir. Alt katta bulunan mutfakların doğal aydınlatmaları yetersiz olan durumlarda yapay aydınlatma sisteminin oluşturulması gerekir.

Üçüncü şekilde, mutfağın binadan ayrı konumlandırılması durumunda hazırlanan yemeklerin servis alanına dağıtılması için özel, istenen ısıda tutacak arabalara ihtiyaç duyulacaktır. Bu tarz mutfaklara günümüzde çok rastlanmamaktadır.

Otel işletmesinde mutfak için uygun olan hizmet verdiği servis ile yiyecek malzemesi sağladığı depo ve teslim alma alanları yakın bağlantıda olmaları ve bir yerde bulunmaları iş kolaylığını sağlamaktadır. Mutfağın otel binasında kuzeye bakan bölümde konumlandırılması daha uygun olmakla birlikte mutfağın serin ve yiyeceklerin bu alanda daha uzun süre saklanabilmesi için uygun ortam olmaktadır. Mutfak binanın kuzey tarafında ve restoran güney kısmında olduğu zaman, restoranın daha fazla gün ışığı alması sağlanabilecektir. [58]

3.4. OTEL MUTFAĞININ BÖLÜMLERİ

Günümüzde büyük otel işletmelerinde mutfağın iyi çalışma akışını sağlamak ilk amaçtır. Mutfağın farklı bölümlere ayrılması, iç düzeni ve koordineli çalışmayı yaratacaktır. Temizlik açısından da çok hassas et, balık, sebze, ekmek ve pasta gibi pişirme hazırlama alanlarının ayrı olması gerekmektedir.

Konaklama işletmelerinde yiyecek içecek gibi müşterilere sunulan hizmetler için kullanılan malzemelerin satın alınması, depolanması, korunması ve tüketime sunulması gibi hareketlerden oluşturulur.

3.4.1. Satın Alma Bölümü

Konaklama tesislerinde yiyecek ve içeceklerin satın alınması sürekli tekrarlanan işlemlerden biridir. Büyük otellerde satın alma şefi ve memurları tarafından oluşturulan bir ekip veya grup tarafından yapılmaktadır. Küçük otellerde ise tek bir memur tarafından yapılmaktadır. Konaklama işletmesi için malzemelerin uygun fiyatı, kalite kontrolü sağlanmalıdır.

Gerekli olan malzemenin siparişini yapan Satın alma bölüm memuru ve malzemelerin uygunluğunu saptayan Teslim alma bölümü ile iç içe çalışmaları doğrudur.

Bu gibi alanlarda tavsiye edilen ölçü:

- Satın alma bölümü yaklaşık 14m² olması gerekir. [59]

3.4.2. Teslim Alma Bölümü

Teslim alma bölümünde satın alınan yiyecek ve içeceklerin sayılması, tartılması ve ölçülmesi gibi eylemlerden oluşur. Bu bölümün büyük olması önemlidir, ayrılan sahanın büyük miktarda teslim alma imkânını sağlamak ve depolamayı aksatmayacak genişlikte olması gerekir.

Teslim alma bölümü ve satın alma bölümü iç içe çalışması gerekmektedir. Bu nedenle teslim alma ve satın alma ofisleri planlama aşamasında arka girişlerde beraber bulunması doğrudur.

Bu bölümde ayrıca gelen malzemeleri kontrol etmek için ayrı bir oda olması gerekir. Odada tartım yapmak için kantar, tadılacak yemeklerin yıkanması için lavabo, taşıma arabalarının konulacağı yer olması gerekmektedir. [60]

Tesislerin büyüklüğüne ve yerleştiği yere göre mal kabul, ağırlık ölçme ve mal kontrol düzenlemeleri değişebilir. Örneğin, restoranlarda girişe yakın olması. Büyük kurum, otel ya da çok amaçlı komplekslerde araçtan boşaltmayı kolaylaştıran yüksek platformun bulunması şarttır. Genelde kabul ve kontrol bölümleri depoya yakın bulunmalıdır. [61] Büyük otellerde piyasaya sipariş edilen tüm yiyecek ve içecekler alana kamyonlar veya kamyonetlerle sevk edilecektir. Malzemelerin araçtan kolay boşaltılabilmesi, nitelik ve tartı kontrolü için bazı önlemler alınması gerekir:

- Araç ve gereçlerin manevraları için alan olmalıdır
- Boşaltma ve yükleme rampası olmalı. Rampa yüksekliği 90cm ile 110cm arasında olmalıdır
- Rampa olmadığı halde ve araç yaklaşımı olmadığı durumlarda malı araçtan alıp kabul alanına indirecek mekanik imkân sağlanmalıdır.
- Kaplamada kullanılan malzeme ağır yüke dayanıklı, kaymaz ve kolay temizlenebilmelidir.
- Dış etkenlerden korumalı olmalıdır.
- İndirilen malzemelerin tartı ve kalite kontrolü için gerekli imkân sağlanmalıdır.
- İç mekânlarla ilişkide basamak ve rampalardan kaçınılmalıdır. Basamak veya rampa olduğu takdirde rampa eğimleri 10% eğimi geçmemelidir.
- İç mekânlarla ilişkide kapı genişlikleri 120cm'den az olmamalı, kapılarda gözetleme camı olmalı ve kapılar çarpma kendi kendine kapanan olması tercih edilir.
- Oteller için kabul veya teslim alma alanı

$S = N \times 0,1m^2$ olmalıdır

N = Otel oda sayısı.

Kabul veya teslim alma alanlarına tavsiye edilen alanlar:

- Kabul veya teslim bölümü 11m²
- Maliyet kontrolü 1m² [62]

3.4.3. Depolama Bölümü

Depo satın alınan malzemelerin cinslerine göre muhafaza edildiği ve seksiyonlara ayrıldığı yerdir. Depo bölümünde pencere veya havalandırma sistemi olması şarttır. Aynı anda işyerinin bünyesinde, ana stok deposu ve soğuk hava, memur ve işçinin tartı ve kayıt işlemlerini yapabileceği bir yer düşünülmektedir. [63]

Yemek tedarikleri yerel tedarikçiden ya da merkezi satın alma ajansından temin edilebilir. Büyük kurumlarda gıda satın alma organizasyonları kesin ve iyi programlanmış olmalı, gıda kalite tutarlığı ve doğru uzun vadeli fiyatlandırma sağlanmalı. Bireysel tesislerde, gıda depolama gereksinimleri genel olarak:

- Günlük yapılan (hazırlanan) yemek çeşitleri ve sayısı
- Tesis yerleşkesi (gıda teslim sıklığı ve güvenirliliği)
- Şirket politikası (satın alma organizasyonları, kullanılan gıda çeşitleri)

Üretim yöntemlerinde, özellikle depo hazır gıda kullanımı önemli bir etkiye sahip bulunmaktadır. Depolama acil durumlar ve stok ek maliyetler için yeterli bir rezerve sahip olmalıdır. Stok kontrolü siparişi ve dönme standart menüleri ile birlikte hisse senetleri dengesi bilgisayardakayitlı olmalı. [64]

Depolanan malzeme miktarı ve büyüklüklerini belirleyen faktörler mal temin sıklığı, kapasitesi ve satın alma politikası:

- Depoda tavan yüksekliği 3,00m olmalı. En kötü durumlarda 2,40m den az olmamalıdır.
- Zemin ise ağır yüklere dayanıklı, kaymaz ve kolay temizlenebilmelidir.
- Depo duvarları açık renkte olması tercih edilir, mümkünse beyaz fayans malzeme ile kaplanmalıdır.
- Raf yüksekliği 2 metreden yüksek olmamalıdır.
- Kapı ebatları 90 × 190cm den ufak olmamalı.

3.4.3.1. Depolama Gereksinimleri

Depolama alanı hesaplamaları genellikle aşağıdaki faktörlere dayanmaktadır:

- Teslimat ve zamanlama: 7-14 gün: kuru ürünler ve dondurulmuş gıdalar. 3 gün: sebze. 1 gün: bozulabilir ve hazır yemekler.
- Gıda yoğunluğu: Kuru mallar: metreküp başına 720 kg kadar. Dondurulmuş mallar: metreküp başına 650-480 kg
- Ortalama depolama yoğunluğu: ortalama mağaza için yaklaşık %25-30

- Yemek miktarı: ortalama bir yemek için: 450gr paket ve atıklar için + 110-170gr.
- Raf tasarımı: Tercihe bağlı tasarlanmış metal raflar, taşıma ve temizlik için yükseklik ve hareketli ayarlanabilir olmalı.
- Çalışma tezgâhı: mağaza içinde bulunmalı. [65]

3.4.3.2. Genel Depo Alanı

Bina içi zemin yüzeyi düz ve kolay temizlenebilir olmalı. Duvarlar çimento kaplı ve boyalı, tavan toz geçirmeyecek şekilde tasarlanmalı. Oda havalandırma saatte en az iki hava değişimi yapması gerek. Mekanik plenum sistemi dış duvarı olmayan odalar için kullanılabilir. Ventilasyon gazlı bez ile kaplanmalıdır. Yapay aydınlatma raflar üzerinde gölgeler, engellemeyecek şekilde 200 lüks bir aydınlatma için tasarlanmalıdır. Doğal gün ışığı spektrumu ile flüoresan armatürlerin muayenesini kolaylaştırmak için tercih edilir.

3.4.3.3. Depolamayı Etkileyen Durumlar

Depolama için uygun koşullar bir orta serin ve kuru bir ortamda en fazla bozulabilen gıdalar için olduğu gibi, çok soğuk ve nemli bir gıda türüne ve aralığa bağlıdır. Gıda depolama için aşağıdaki şartları ayırt etmek mümkündür.

Çizelge 3.1:Depolama Şartları

Gıda çeşidi	Depolama şartları
Dondurulmuş gıda	Derin dondurma - 20°C derece
Hazır ve bozulabilir gıda	1°C ve 4°C derece arasında soğutma. Donma noktasının üstünde.
Kuru gıda	Ortalama soğutma 10°C -15°C derecede
Taze sebze ve meyve – serin	5°C -10°C derece. İyi havalandırma ve yüksek nem oranı. Güneş ışığın görmeyen. Bazı tropik meyveler muz ve domates 10°C derece üstünde saklanır.
Yeşillikler	Buz dolabında 1°C -6°C derece yüksek, nemli ortam.
Şişe ve konserve	Özel şart istemeyen ortalama derecede saklanır.
Şarap ve bira	Bira için 13°C -15°C derece, kırmızı şarap 14°C -16°C derece, beyaz şarap 10°C -12°C derece olmalı.

Bu şartları uygulamak için farklı depo odaları kullanılır.

3.4.3.4. Soğuk Depolama, Yapısı ve Konumu

Soğuk oda erişim sıcaklık dalgalanmalarını en aza indirmek için bir hava kilidi veya soğutulmuş alana müdahale olmalıdır. Buzdolabı aynı zamanda ısı üreten teçhizatlardan uzak yerleştirilmelidir ve buzdolabından üretilen ısı aşağıdan dağıtılmalıdır:

- İyi ventilasyon sistemi
- Kondenser-kompresör ünitesi ile split sistemin dışarıdan oturtulması
- Isı geri kazanım sistemi sıcak su veya sıcak hava dolaşımını sağlamak

Gereksinimler aşağıdakileri içerir:

- Yalıtım: duvarlar, zemin, tavan ve kapı genelde ısı yalıtımı değeri 0.35-0.45 w/m² derecede olmalı
- Sızdırmazlık: dış yüzeyi hava geçirmez, yoğunlaşma veya buhar giriş ve kolay sızdırmaz iç astarları temizlemek için yapılmalıdır.
- Soğutma: fan ile iç soğuk hava sirkülasyonu olmalıdır. Otomatik de-frost gerekli.
- Kapasitesi: 3,8kj kg C ortalama depolama kapasitesi belirli bir ısı ile paketlenmiş, dondurulmuş gıda için yaklaşık: soğuk oda 130, soğutma sistemi 160-220 kg/m³
- Yükseklik: genellikle 2,1 metre ile sınırlıdır.
- Parçaları: raf ve bağlantı parçaları temizlik için sökülebilir olmalıdır. Soğuk oda kapıları her iki taraftan açılabilir olmalıdır. [66]

Soğuk depolarda malzemelerin muhafazası için alan hesaplaması gerekir. Bu depolarda 1m² oda alanına yaklaşık 130kg. yükleme yapılabilir.

Otel müşteri odası sayısı = N ise:

Min. Toplam soğuk depo alanı $N \times 0,4$ (m²)

Soğuk depo alanı iki ana bölüme ayrılırlar:

- a) *Normal soğuk odalar:* -5 °C ve daha üst sıcaklıklarda malzeme muhafaza edilen odalar
- b) *Derin dondurucu odalar:* - 18 °C ve daha düşük soğukluklarda malzeme muhafaza edilen odalar. [67]

3.4.3.5. Kuru Depolama

Kuru ve paketli gıda çeşitleri için genel ortam depoları uygundur, paketli gıdalar raflara konulabilir. Büyük sayıda ya da büyük hacimlere sahip paketli gıdalar

taşımasını kolaylaştırmak için özel tekerlekli platformda saklanmalı. Kuru mallar deposu nemden ve nem yoğunlaşmasından uzaklaştırılmalıdır.

a) Sebze depolama

Günlük 50-100 servis yemek sayısına kadar kapasiteye sahip olan taze sebze ve meyve için depo, atık kutuları girişe yakın olması aynı zamanda sebze hazırlama masasına yakın olması, depolar düz raflarla donatılmış olmalıdır.

Kuru gıdalar raflardaki ömrü 9-12 aya kadar, ama stok değişimi de önemli. Hava sıcaklığının 16 dereceye kadar ulaşması malzemelere pek etki etmemektedir. [68]

Depoda kullanılan araçlar:

Kuru depolarda

- Terazî, kantar
- Raflar
- Çeşitli boy kutular
- Depo memuru için çalışama alanı masa, sandalye, hesap makinesi
- Merdiven, rafların üst kısmına ulaşımı kolaylaştırmak için [69]

Kuru depolarda asma tavan olması tercih edilir. Mahal tavandan geçen hava kanalları ve borular üzerinde biriken tozlar en ufak bir hava hareketi ile aşağıdaki malzemelerin üzerine dökülecek. Bu gibi durumları önlemek için asma tavan yapılmasında fayda vardır.

Kuru depolamanın alan hesabı oteldeki yatak sayısına bağlıdır, yatak sayısının “N” olarak kabul edersek aşağıdaki verilere göre böyle hesaplanır:

Kuru yiyecek deposu $N \times 0,4(m^2)$ [70]

3.4.3.6. İçeceklerin Depolanması

Bira, likör, şarap ve başka içki türleri için kullanılan depolama tesislere göre ve konumuna göre değişir.

- Fıçı bira, Alman birası: toplu depolama ve borulu bir hava dolaşımı olan mahzen
- Şişe veya konserve Alman birası, fıçı bira, alkolsüz içecekler: kiler veya ayrı odada kasalı veya kutulu depolama
- Şarap ve alkollü içkiler: raflar, kutular ya da güvenli bir şarap deposu, bodrum veya bölümlenmiş alanda raflarda olmalıdır. Mağazalar için en uygun konumuna göre belirlenir:
- Dağıtım araçları ve toplu konteynerlerin kullanımı için erişim

- Güvenlik ve denetimi
- Alanlar (barlar, restoranlar) hizmet yakınlığı.

İçecek depolarının alan hesabına gelirse aşağıdaki verilerle hesaplanabilir:

Oteldeki yatak sayısını ‘N’ olarak kabul edelim.

İçecek depoları $N \times 0,1 \text{ (m}^2\text{)}$ [71]

3.4.4. Ana Pişirme Mutfacı

Ana pişirme mutfacı yiyecek hizmetlerinin kalbi olarak kabul edilebilir. Pişirme mutfacında hazırlama bölümünde temizlenen, ayıklanan ve işlenmeye hazır olan halde getirilip bu mutfakta pişirilerek, servise hazır halde teslim edilmektedir.

Bu bölümde hava sıcaklığı 18 ile 21 C° arasında olmalıdır.

Ana pişirme mutfacın alanın hesaplanması iki şekilde yapılabilir:

- Restoran müşteri sayısı =Nr (ad) ise
Ana mutfacın minimum alanı $S_m \text{ (m}^2\text{)} = 0,7 \times Nr$
- Toplam restoran alanı = $S_r \text{ (m}^2\text{)}$ ise
Ana mutfacın minimum alanı $S_m \text{ (m}^2\text{)} = S_r/3$

İyi bir restorantta kişi başına düşen alan 2 ile 2,2m² arasındadır.

Pişirme bölümü ile hazırlama bölümleri yakın olmalıdır. Genellikle toplam sahanın %15'i pişirme bölümüne ayrılmalıdır.

Pişirme bölümü mutfacın ortasına yakın konumda olmalıdır. İlk amacı tüm bölümlere kolay bir hizmet sağlamaktır.

Pişirme bölümünde bulunması gerekenler şunlardır:

- Havagazı, elektrik, mazot ve kömürle çalışan ocak ve kuzineler,
- Kızartma tencere veya fırınlar,
- Elektromanyetik dalga sistemi ile çalışan fırınlar, buhar gücü ile çalışan gaz ve elektrik gücü ile çalışan konveksiyon fırınlar, elektrikli fırınlar,
- Tencere veya kazan, basınçlı buharla çalışan islim tencereleri (steamjacketedkettles) ve devirmeli tencereler
- Aşçılar için çalışma masaları
- Kepçe, kevgir ve tavaların depolandığı raflar,
- Karıştırma ve dilimleme aletleri

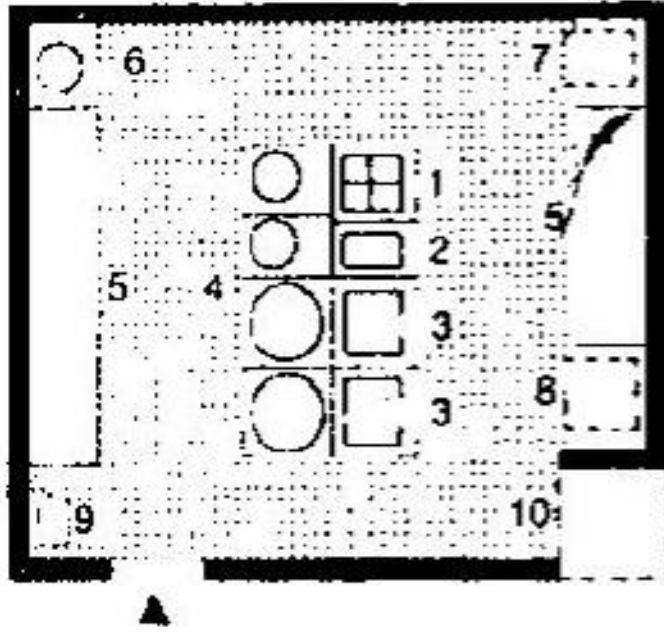
- Pişirilen ya da pişen yemeklerin servis zamanına kadar sıcak beklemesi için Bainmarie veya sıcak su küveti
- Kalıplar,
- Sebze oyacakları,
- Değişik bıçaklar,
- Kepçeler vb gibi araçlar.

Yiyecek pişirme bölümü genellikle dört ayrı bölümlerde incelenir. Yiyeceklerin yapısına ilgili, pişirme metotlarından, kullanılan araç ve gereçlerin farklı olmasından ve teçhizattan kaynaklanır. Pişirme bölümleri şunlardır:

- Et ve balık hazırlama ve pişirme bölümü
- Pasta ve ekmek pişirme
- Sebze pişirme alanı
- Genel pişirme alanları [72]

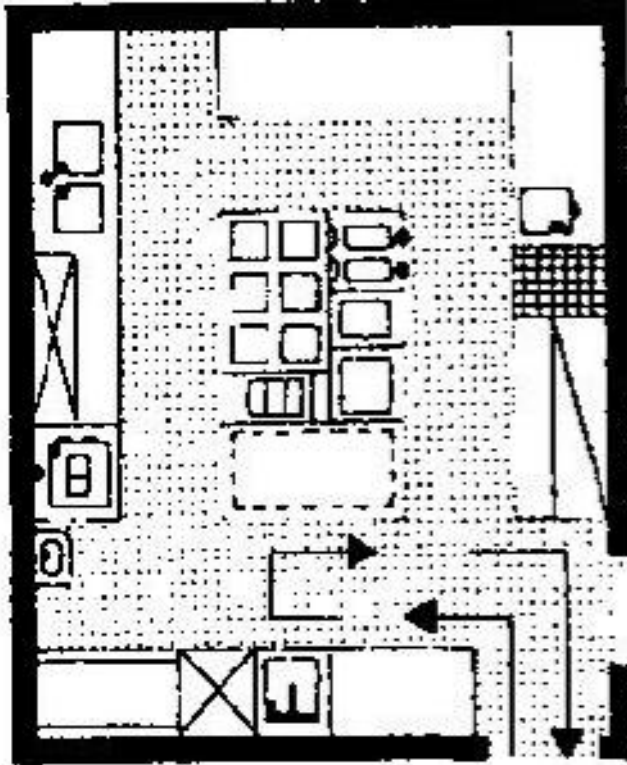
3.4.4.1. Sıcak mutfak

Ana işlevlerine göre yemek pişirme, kızartma, hazırlama bölümlerinde aşağıdaki cihazlar yer alır: Fırın (iki veya sekiz ocak), davlumbaz, yemek kazanı, hızlı pişirme grupları, pişirme otomatı, buhar kazanı, buhar ve basınç otomatığı, konveksiyon ocağı, sıcak su banyosu, pişirme ve kızartma ocağı, kızartma ve ızgara sacı, kızartma tavası, katlı fırın, fritöz, su deposu, havalandırma cihazı, mikrodalga fırın, kızartma otomatığı, sadece büyük mutfak tesislerinde büyük otomatik cihazlar. Mutfak tesislerinde blokta ana cihazların düzenlemesi, 100 – 200 yemek veya 30m² den fazlası için mevcuttur. 50m² den büyük tesislere çift blok olarak üretim grubu oluşturulabilir. İstif ve çalışma yüzeylerinin aletlerin ve bloğun sonlarında olması elverişlidir. [73]

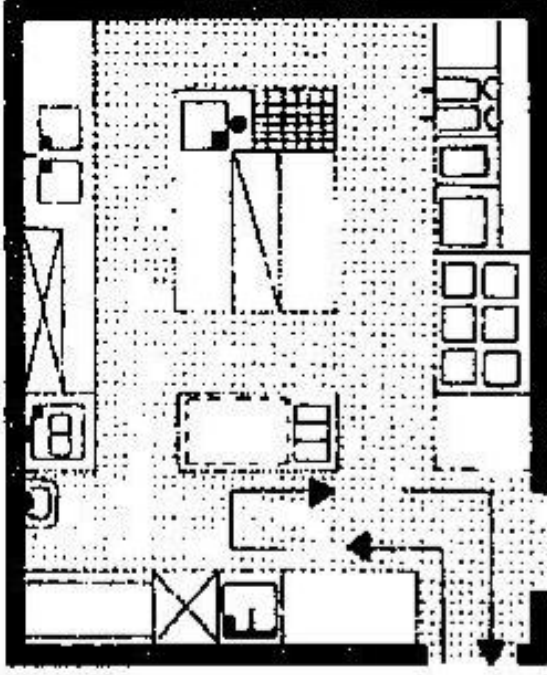


Şekil – 3.3. Sıcak mutfağın esas organizasyonu

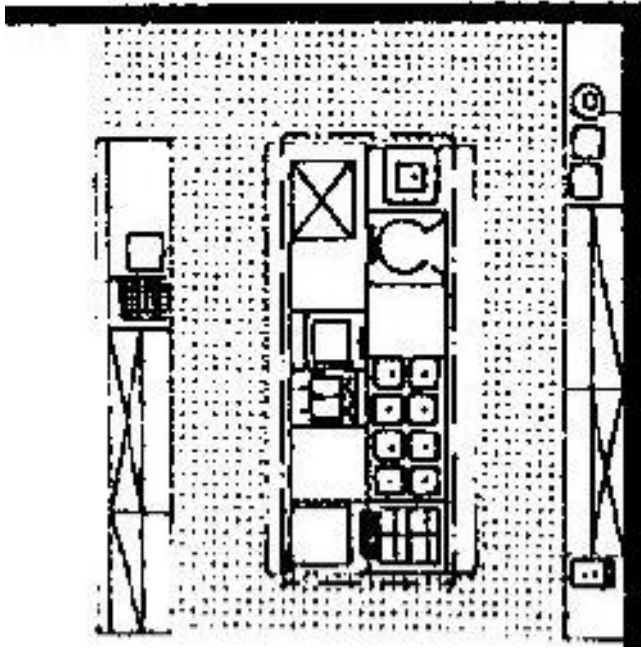
1. Fırın 2. Fritöz 3. Tava 4. Yemek kazanı 5. Çalışma Alanı. 6. İstif Masası. 7.Ocak
8. Katlı Fırın 9. Konvektomat 10. Lavabo 11. İstif Bölgesi



Şekil – 3.4.60 – 100 Kişilik Restoran Mutfığı, Blokhalinde



Şekil –3.5. 60 – 100 Kişilik Restoran Mutfağı,Lineer Üretim Grubu



Şekil – 3.6. 150 – 200 Kişilik Yemek İçin Restoran Mutfağı

Yemek pişirme: Ocak, 80 litrelik yemek kazanı, çalışma masası, 8’li ocak, 2 Fırın.

Kızartma: Tava, çalışma masası, fritöz, kızartma tava, tezgahlı sıcak havalı fırın.

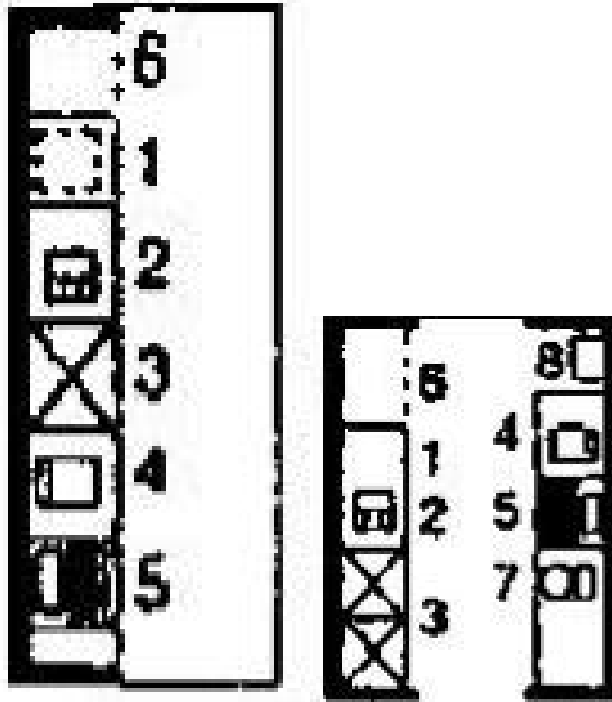
3.4.4.2. Soğuk mutfak

Soğuk mutfaktaki üretim alanı, adı üzerinde soğuk olarak servis edilmesi gerekli olan salatalar, zeytinyağı gibi yiyecekleri üretildiği mutfaktır. Soğuk mutfak Sıcak mutfaktan destek alırlar.

Soğuk mutfakta kullanılan teçhizatların çeşitleri aşağıda verilmiştir:

- Karıştırıcılar
- Dilimleme makineleri
- Parçalama makineleri
- Buzdolapları
- Paslanmaz çelik tezgâhları [74]

Düzenlenişi sıcak mutfağa paralel olarak yemek servisi ve ekmek kısmı istikametinde uygulanır. Standart tesislerde, günlük buzdolapları ve/veya soğutma masası, kesme makineleri (ekmek, soğuk et, et, peynir), çırpma makinesi, terazi, kesme tahtası, tost makinesi, mikrodalga, yeterli çalışma ve istif yüzeyi yer alır.



Şekil – 3.7. Soğuk Mutfak Organizasyonu

1. Çalışma Masası 2. Çok Amaçlı Kıyma Makinesi 3. Derin Dondurucu 4. Masa
Terazisi 5. Kıyma Tahtası (80 * 40) 6. Çırpma Makinesi 7. İstif Yüzeyi 8. Lavabo

3.4.4.3. Yemek Dağıtım

Restoran mutfakları için yemek dağıtımını müşteri salonu ve hazırlama bölümü arasındaki tezgâh servisi yapılır. Yeterli istif yüzeyi için ısıtılabilen tezgahve soğuk yiyecekler için soğuk bölge gerekir. [75]

3.4.4.4. Diğer Mutfaklar

Büyük tesislerde veya otellerde mutfak dışında değişik amaçlara hitap eden değişik karakterlerde mutfaklar bulunmaktadır. Bu gibi mutfakların isimleri ve alan hesaplaması aşağıda gösterilmiştir.

- Hamur işleri mutfağı Minimum 28m²
- Dondurma hazırlama Minimum 14m²
- Balo salonu mutfağı (Banket mutfağı)

Müşteri sayısı = N ise Minimum $N \times 0,20$ veya $N \times 0,25$ m²

- Personel mutfağı

Personel sayısı = N ise Minimum $N \times 0,05$ m² [76]

Diyet mutfağı.

Diyet mutfağı yiyeceklerin hazırlık ve pişirme yapıldığı aynı yerde yapılabilir. Diyet mutfağında aynı çalışma tezgâhları, çeşitli güçlerle çalışan fırınlar ve ocaklar, yıkama evyeleri, hazırlık araçlar ve gereçleri, buzdolabı ve tencereler bulunmalıdır.

Diyet mutfağında yer alacak yemeklerin büyük bir kısmı özel hazırlık ve pişirme gerektirir. O yüzden genel mutfağın bir kısmında özel diyet mutfağı olarak ayrılması gerekmektedir. Otel işletmelerinde bu kişilerin özel ihtiyaçların karşılamak için bir diyet mutfağının olmasında fayda vardır.

3.4.4.5. Kat Mutfağı

Büyük otel işlemlerinde ana mutfağın çalışması bittiği veya yetersiz kaldığı zamanlarda ayrı olarak kat mutfakları oluşturulmaktadır. Kat mutfakları genelde üretim için kullanılmaz. Bu mutfakta yapılacak olan iş, ana mutfakta yarı hazır yiyeceklerin ısıtılıp sonlandıktan sonra servis yapılacak durumlara getirilmesidir.

Bulunması gerekenler, buzdolabı, ısıtıcı araçlar, mikrodalga fırınları, raflar, tepsiler, sosluklar ve servis için diğer araçlar gibi kat mutfakları ana mutfakla asansör ile bağlantısı olursa yemeklerin taşınması kolay bir şekilde gerçekleştirilir. [77]

3.4.5. Hazırlama Bölümü

Kuru ve soğuk depolardan kullanmaya uygun olarak çıkartılan malzemeleri hazırlık mutfağında işlenerek “koltuk altı soğuk depolar”da muhafazaya alınır. Ana mutfakta bu koltuk altı soğuk muhafaza depolardan malzemeyi çekerek servis edilecek duruma getirir.

Hazırlık bölümünde mahal yüksekliği 4,00m veya en az 3,00m olmalıdır. Kuru depolardaki gibi hazırlama bölümünde de asma tavan yapılması tavsiye edilir.

Hazırlama mutfağında zemin ve duvarlar kolay temizlenebilmelidir ve açık renkli seramiklerle kaplanmalıdır. Döşeme seramikleri kaymaz olmalı ve köşeleri özel yuvarlak seramiklerle yuvarlanmalıdır.

Mutfakta kullanacak olan malzemelerin yapısı birbirini olumsuz yönde etkileyebilir. Hazırlık için kullanılan ekipmanlar da birbirinden farklıdır. O yüzden birbirinden tamamıyla ayrı olmalı ve araları duvarlarla bölünmelidir. Hazırlık bölümü ayrılması için gereken üç adet hazırlık mutfağına ihtiyaç vardır. Hazırlık mutfakları için ayrılması gereken alanlar aşağıdaki örnekte belirtilmiştir;

- Sebze hazırlık alanı: 19m²
- Et ve balık hazırlık alanı: 19m²
- Tavuk hazırlık alanı: 11m²

Bakterilerin oluşmasını engellemek için et, balık ve tavuk bölümlerinde hava sıcaklığı 16 C°'nin üstüne çıkarılmamalıdır. Bu bölüm için gerekirse özel klima sistemi sağlanmalıdır.

Genel mahallerde aydınlatma 500Lüx olmalıdır.

Hazırlama mutfağında en az 3 ila 4 defa hava değişimi sağlanmalıdır.

Yemek hazırlama geleneksel yöntemlerle genellikle kısmen ilgili gıda, türü veya hazırlık niteliği, dört bölüme ayrılır ve kısmen uzman ekipman ve personel kullanımını kolaylaştırmak için yapılmalıdır.

Bu alanların ayrıştırılması boyut ve biçimine bağlıdır:

- Gıda ürünleri: kullanılan mal (commodities) türü
- Şirket politikası: hazırlık miktarı tesislerinde

- Satın alma özellikleri: yıkanmış soyulmuş, kesilmiş veya Alakart taze, dondurulmuş, hazır olarak olması.
- Kuruluş durumu: taze gıda standartları
- Boyutu: çıktı, verilen yemek sayısı
- Konumu: boş alan değeri.

Uzmanlık alanları bölümü ile sağlanabilir:

- a) Ayrı odaya yada ana mutfaka bitişik koyulabilir
 - b) Alanlar arasında yüksek alçak duvarlar, yaklaşık 1,2 m
 - c) Ana mutfak içinde ayrı çalışma alanları içinde tezgahlarve ekipmanlar düzenlenmelidir. B ve C de açık plan düzenlemeler genellikle tercih edilmektedir.
- Daha kolay iletişim ve denetim sağlanmaktadır.
 - Taban alanını kazanmak
 - Gruplanmış olan tüm pişirme ekipmanların sağlamak için bölme duvarlarının kullanımı, ya da B, esas büyüklüğü ve mekânsal faktörlere de bağlıdır.

Dezavantajları:

- İnşaat maliyeti eklemek
- Tabanda çıkışa karmaşık
- Ekstra temizlik ve bakım dâhil

Avantajları:

- Raf, araç, raflar ve cihaz desteği
- Alanlara sınırlandırmak dökülmesi
- Gürültü yankılanma azalması

Hazırlama alanına gerekli olanlar şunlardır:

- Soğuk ortamlarda: tercihen sebze hazırlama ve pasta iş için 16-18 derece, et ve balık için aşağıda 16 derece olması.
- 400 güçlü gölgeler ve parlama yapmadan iyi ışık
- Aydınlatmada, lüks önemi. Doğal ışık tercih edilmesi [78]

3.4.6. Bulaşıkhane veya Bulaşık Yıkama Bölümü

Bulaşık yıkama bölümü veya Bulaşıkhane diye geçen bu bölümler mutfağın önemli bir yerin kaplar. Bulaşıkhane planlama aşamasında iyi düşünülmelidir. Örnek olarak 100 kişilik bir restoranda servis sonrası minimum bulaşık miktarı aşağıda belirtilmiştir;

- Yıkanacak olan tabak sayısı minimum 400 adet
- Yıkanacak olan bardak sayısı minimum 200 adet
- Yıkanacak olan çatal ve bıçak sayısı minimum 500 adet

Planlama yaparken dikkate alınması gerekenler:

- Bulaşıkhane mutfak üretim alanlarından kesin olarak ayrılmalıdır. Bu iki mekân arasında duvar oluşturulmalıdır.
- Çöp çıkışı doğrudan çöp koridoruna çıkacak şekilde olmalıdır.
- Restorandan gelen bulaşıklar mutfak içerisinde fazla yer almadan terk edilecek bir uzaklıkta olmalı. [79]

a) Kullanılan Bulaşıkların Toplanması

Toplama yöntemleri kaldırma ve masa toplama arabası içerebilir ve buna ilk planlama aşamasında karar verilmelidir. Bu konuda aşağıda çizelge verilmektedir.

Çizelge 3.2. Bulaşık Toplanması

Yöntem	
Kendini temizleme	Kullanılan sistem, toplu yemekler için de geçerlidir. Temizlemede kullanmak için tasarlanmış özel tepsiler gerekir. Toplama noktaları tasarımı, yeterli sayaç alanı, raf yükseklikleri, dolaşım alanı ve belirler. Bulaşık makinesinin yükleme rafları ve toplama noktasının planlanması, yemeklerin doğrudan transferine izin verecek şekilde yapılmalıdır.
Araba, self servis, kafeterya ve servis sepetinin toplanması.	Masa ve sandalye düzeni, tıkanıklık olmadan ve anagiriş - çıkıştan yakın geçiş dolaşımına izin vermelidir. Koridorların genişliği, kolay kullanımlı, rahatsızlık vermeyecek şekilde, atıkların gizlenmesi için tasarlanmış özel arabaların geçişine izin verecek şekilde (1,05) belirlenmelidir. Park ve boşaltma arabası toplama noktası ve dağıtım alanı bitişik olmalıdır.
Masa servisi	Esnek ve düzenli olmalıdır. Mevduat noktası bitişğinde bulunan önemli tepsiler için sadece dağıtım gösterilmelidir. Masada öncelikle servis için ve boşalan tabaklar için bir yüzey ayrılmalıdır.

Mutfakta bulaşık alanını genellikle daha fazla kullanmak için, temiz yemek dönüşünü sağlamak için servis veya dağıtım bitişik olmalıdır. Bulaşık alanı, toplama noktasına uzak ise, yemekler konveyör bant ile bulaşık alanına alınabilir. Alternatif olarak, bulaşık arabası ile servis veya dağıtım dönüşü uygun bir toplama noktası ve temiz yemeklerin yanında olabilir.

Yapı tasarımı bilgisine göre restoran mutfaklarının bulaşık yıkama bölümünün iadesi şöyle olmalı:

Genel bulaşık ve kazan – tencere bulaşığı arasında fark gözetilmelidir. Bulaşığın geri verilmesi, garson servisi ile kendine ait bölümde uygulanır. Tek elemanların yanında bir iki kurutma yerli eviye, istif yüzeyi ve küçük mutfaklarda tencere rafı, değişik kapasiteli bulaşık makinesi gereklidir. İade için istif veya çalışma masası, bulaşıklar durulama ve istif etme yerleri öngörülmektedir. [80]

b) Bulaşıkları Yıkama

Bulaşığın yıkanması elle veya makine ile gerçekleştirilebilir. El yıkama öncesi, durulandıktan sonra atık yemekleri boşaltılması için yemekleri toplama ve kazıma için süzölmüş tezgâh alanı gerektirir. Satış ve taşmaları üzerine çıkarılabilir kafesler ile bir katına lavabo gereklidir. El yıkama saatte 50 yemek kadar hizmet küçük restoran ve barlar için uygundur. Ancak, bu sürekli bir biçimde çalışan kapladığından pahalıdır.

Çizelge 3.3. Bulaşık Yıkama

Aşamalar	
Hunisi seti kazıma tepsiler, raflar veya konveyör	Atık bertaraf ünitesi veya taşınabilir konteynır içinde raf yemekleri.
Raf yükleme (makine rafları)	Dökülmeyi azaltmak için kaldırım jantı
Ön durulama	El spreyleri veya makinede yıkama.
Çamaşır makinesi 60 derecede (140F)	Kısmen veya tamamen otomatik olabilir. Su basıncı kritik olabilir. Drenaj bağlantısı ve havalandırma.
Durulama 88 derece (190F)	Sterilizasyon ve hızlı kuruma sağlar. Düşük ısıda sterilize ve boşaltma aracı durulama suyuna ilave edilmelidir.
Boşaltma İşlemi	Servis arabalarını veya mobil üniteleri doğrudan boşaltma ve kurutma için alanlar oluşturulmalıdır. [81]

3.4.6.1. Bulaşıkhanen Planlaması ve Alan Gereksinimleri

Mutfak planlamasında dikkat edilecek bölümlerin birisidir. Örnek olarak 300 kişi kapasiteli restoranda servisten sonra yıkanması gereken yaklaşık tabak sayısı 1200, bardak sayısı 600, çatal ve bıçak sayısı ise 1500 adet civarındadır.

Bulaşıkhanen planlaması yapılırken dikkat edilecek temel noktalar:

- Bulaşıkhanen ve restoran bağlantısı kolay olmalı
- Üretim alanlarından ayrılması şarttır
- Buhar oluşumu nedeni ile iyi bir havalandırma sağlanmalıdır
- Yıkanan malzemelerin stoklanması için yeterince depo alanı olmalıdır

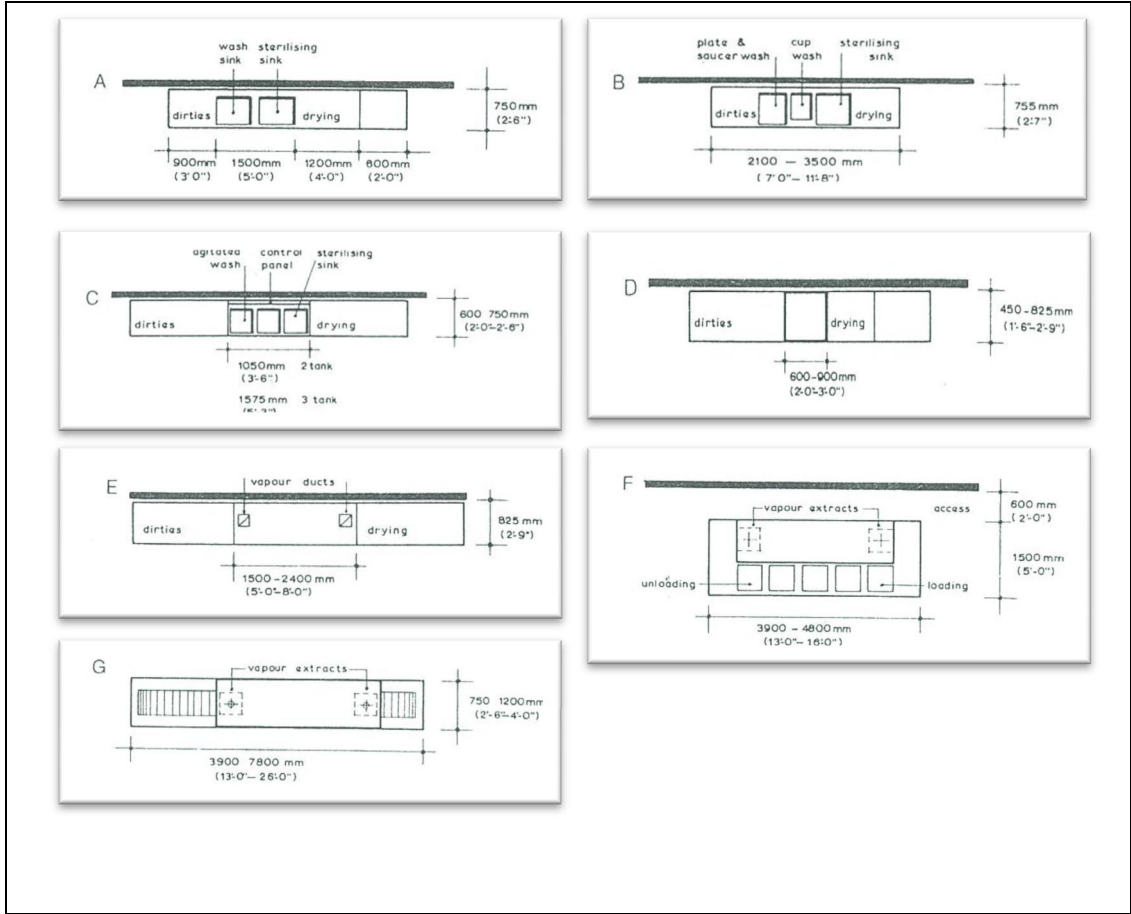
Bulaşık yıkamanın temel aşamaları:

- Bulaşıktan artıkların sıyrılması
- Bulaşıkların yıkama sepetlerine dizilmesi
- Ön yıkama (El fiskeyesi ile)
- Yıkama (Bulaşık makinesinde)
- Durulama (Bulaşık makinesinde)
- Kurutma (Bulaşık makinesinde)

Bulaşık yıkama işlemindeki temel faktörler:

- Zaman: Yiyecek artıklarının ve kirlerin yumuşayabilmesi için temas süresi
- Sıcaklık: Sonucu iyi olması için yıkama suyu 60 – 65 C° ve sterilizasyon için durulama su sıcaklığı 85 C° olmalıdır.
- Deterjan: Kalıntılar, kirleri sökerek uzaklaştırmalıdır.
- Mekanik: Yıkamada pompa vasıtası ile sirküle edilen su. [82]

Bulaşıkhanen için ekipman alanlarının düzenleri ve boyutları.



Şekil – 3.8.Yıkama Alanları ve Teçhizatın Temel Boyutları İçin Düzenler

1. Lavaboda elde yıkama ve sterilizasyon
2. Küçük sprej tipi bulaşık makinesi
3. Orta boy otomatik konveyör tipi bulaşık makinesi
4. Döner konveyör tipi bulaşık makinesi
5. Büyük uçuş tipi, sürekli yürüyen merdiven konveyörlü bulaşık makinesi

Yükleme ve boşaltma, bulaşık makineleri için tipik alan gereksinimleri özetlenebilir.

Çizelge 3.4.Bulaşık Makineleri İçin Alan Gereksinimleri

Önce ayrımı yapılmamış diğer sofa için toplama alanı sıralama ve kazıma için	10 öğün 600mm uzunluğu (a) En az 900mm Maksimum2.400mm	
Sofra sıralanır ve el yıkama için yığılmış alan için istifleme.	10 yemek(b) en az 800mm maksimum 3.600mm 300mm uzunluk	
Çamaşır makinesi için raflar içine yükleme	Raf/sepet büyüklüğüne bağlıdır. Minimum1.000 mm	
Boşaltma ve yıkandıktan sonra raflar veya sepetleri kurutma vesterilizasyonu.	Manuel süreci ve fırça tipi makineler: Minimum 3.600mm kadar 1.200mm konveyör veya sprej tipi makineleri	
Temiz tabakçı karma bekleyen kirli tabaklar için sepetleri ve rafları boşaltma	10 öğün 100mm uzunluğunda. Minimum 600mm Maksimum 2.400mm	
Mekanize konveyör sistemleri ile sprej tipi makineleri.	Makine artı konveyör sistemi tarafından işgal	
	Genişlik	Uzunluk
Döner konveyör tipi (600 - 1000yemek/saat)	1,500mm	3,900 - 4,800mm
Uçuş tipi yürüyen merdiven konveyör(1.000yemek/saatten fazla)	750 – 1,200mm	3,900 – 7,900 mm

[83]

3.4.6.2. Bulaşık Yıkama Makineleri

Makine kapasiteleri genellikle 1 saatte yıkanmış tabak sayısı açısından belirtilmektedir. Bulaşık makinesi manüel, otomatik ve yarı otomatik olabilir.

Çizelge 3.5. Bulaşık Yıkama Makine Tipleri

Makine türleri	Özellikleri
Fırça	Fırçaile dönen bir lavaboda manul olarak yıkama.
Ajite su (çalkalama)	Motorlu fan tarafından türbülans ile yıkama. Saatte 300 tabak yıkama imkânı.
Sprey	Sepet veya raflara yerleştirilmiş tabak yıkama ve durulama döner sprej makinesi kullanılır.
1. Yarı otomatik küçük sprej türü	Tek gözlü ve elle boşaltılmalıdır. Yıkama ve durulama döngüleri 100 saatte 300 tabak yıkama.
2. Orta ölçekli otomatik konveyör tipi	Birden fazla bölmeli yıkama ve durulama ile mekanik olarak iletir. İn-line veya döner olabilir. Saatte 400 -500 tabak çalışmaktadır.
3. Büyük sprej türü – komşu	Komşu raf ile serbest duran. Sürekli taşıyıcı doğrudan yüklenir. En az iki operatör gereklidir. Bölmeleri yıkama ve durulama önceden. Saatte 500 -1000 yemek yıkama.

Bulaşıkhanede kullanılmakta olan makine tipleri:

➤ Tek Kompartımanlı Makineler:

Bulaşık sepetinin manuel olarak yerleştirildiği makineler. Bulaşık sepeti konduğu yerde kalır, yıkadıktan sonra gene bu yerden alınır. Bu makinelerde yıkama ve durulama işlevleri aynı hücrede yapılır. Bulaşık yıkama kapasitesi 100 ve 300 tabak arasındadır. Tip olarak Tezgah altı ve Giyotin kapak halinde olabilir.



Resim 3.1.Tek Kompartımanlı Makineler

➤ Konveyör Sistemli Makineler:

Özel bulaşık sepeti konveyör sistemi ile makinenin girişinden alınır ve çıkış kısmından otomatik olarak çıkartılır. Birbirini takip eden ön yıkama, ana yıkama, durulama ve kurutma gibi işlevlerden oluşur. Bulaşık yıkama kapasitesi 1000 ile 5000 tabak/saat arasında değişen makineler mevcuttur.



Resim 3.2. Konveyör Sistemli Makineler

➤ Tırnak Konveyörlü Makineler:

Sepet kullanımına ihtiyaç olmadan doğrudan makine bünyesindeki konveyör sistemine yerleştirildiği yıkama makinesidir. Yüksek kapasiteli tesislerde 2000 ile 14000 tabak/saat arasında, diğer makinelerdeki gibi çok hücrelidir. [84]



Resim 3.3. Tırnak Konveyörlü Makineler

- Tezgâh Altı Bulaşık Yıkama Makineleri.



Resim 3.4. Tezgah Altı Yıkama Makineleri (Bardak Yıkama)

3.5. MUTFAĞIN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ

Bu bölümde mutfak aydınlatması nasıl olması gerektiğinden, havalandırma, akustik, ısıtma sistemlerinin, sıcak ve soğuk su sistemlerinin sağlanmasından bahsedilmektedir.

Mutfakların tasarımı yapılırken hijyen, sanitasyon ve personelin güvenlik kuralları dikkate alınması gerekmektedir. Mutfak duvarları, tavan, taban, kapı ve pencerelerin tasarımı planlama aşamasında düşünülmelidir. Bu konuda yapı tasarımı bilgisinde verilen koşullara uymak gerekmektedir.

3.5.1 Aydınlatma

Mutfakta her türlü işlemlerin rahat ve kusursuz yapılabilmesi için iyi bir aydınlatma çok önemli hem de orada çalışan personelin sağlığı düşünülmelidir. Mutfağın iyi aydınlatılması için en belirgin faktörler aşağıda sıralanmıştır:

- Binanın, mutfağın ve araç gereçlerin temizliği sağlanır
- Yiyecek malzemelerin kalitesinin ve yabancı maddelerin kontrolünü kolaylaştırır
- Yiyeceklerin hazırlanması, süslenmesi ve servisin kusursuz yapılmasını kolaylaştırır
- Mutfakta çalışan personelin fiziksel ve zihinsel zorlama ve sinirlenmelerinin azalması ile hızlı ve rahat iş akışı sağlanır
- Kazaların tehlikesi ve aşırı aydınlatma farkı azalır
- Yiyeceklerin servisindeki cazip görünüşü temin eder

Aydınlatma sistemi iki türlü yolla sağlanabilir. Bunlar doğal ve yapay aydınlatmalardır. Doğal aydınlatma sağlanması, yeteri kadar gün ışığı alması için tasarım aşamasında dikkate alınmalıdır. Bulunduğu yerde yeterli genişlikte ve yeterli sayıda pencerelerin yapılması önem taşır. Doğal ışığın yetersiz olma durumlarında insan psikolojisine olumsuz etki yaratabilir.

Yapay aydınlatma konusuna gelirsek dikkat edilmesi gereken bazı noktalar vardır. İlk olarak aydınlatmayı sağlayacak ışık kaynağının yeterli güçte olmasıdır. Mutfaklarda metrekareye 20 Watt olacak şekilde ışıklandırma yapılmalıdır. Musluk ve ocak başlarında ışığın fazla olması gerekmektedir, bu yerlerde metrekareye 50 Watt olmalıdır.

Yapay aydınlatma yapılırken, çalışma düzeyinden lambaya kadar uzaklığın hesaplanması gibi aşağıda belirtilen faktörler dikkate alınmalıdır:

- Odanın oranları ve bağlantı parçaları, montaj yüksekliği
- Tavan ve duvarın ışık yansıtması
- Kirlenme boyanın kararması nedeniyle ışık kaybı faktörü

Genel alanlarda mutfak içi aydınlatma 200 lüks, ocak ve tezgâh üzeri gibi yerlerde ise 300\400 lüks olmalıdır.

Işık dağıtımını da aydınlatmada önemli bir faktördür. Işık kaynağı, çalışanların ya da araç gereçlerinin gölgelerinin yapılan işin üzerine düşmesine neden olmamalıdır. Tavanın açık renkle boyanması da ışığın dağıtımında etkili olacaktır ama parlak yüzeylerden yansımaları nedeniyle çalışanların gözlerini alması arzu edilmez. Aşırı parlak ve ışığın şiddetinde değişimler de istenmeyen durumlardır, bu gibi durumları önlemek için üzeri buzlu camlarla kaplanabilir.

Mutfaktaki her bölüm için ayrı ışık düğmesinin yapılması ve bu düğmelerin de aydınlatma oranının kontrol edebilecek şekilde yapılması önemlidir. Hem mutfağın tüm bölümlerinin ışıklarını kontrol edebilen bir ana düğmenin de yer alması uygun olacaktır.

Güvenlik açısından elektrik tellerinin duvar içerisinden geçirilmesi gerekir ve yeni çekilecek herhangi bir elektrik telinin izole edilmesi gerekmektedir.

Mutfağın aydınlatması, bölümün kullanmasına göre bölümden bölüme değişmektedir. Temizlik işlerini kolaylaştırmak ve iş emniyetini temin etmek lazımdır. Mal girişi ve teslim alma bölümlerinde ürünü kontrol etmek ve gereken görme konforunu sağlamak için çeşitli bölümlerin aydınlatma miktarı farklıdır.

- Genel alanlar 300 Lux
- Hazırlık alanları 500 Lux
- Üretim alanları 500 Lux
- Depolar 150 Lux
- Servis alanları 300 veya 500 Lux
- Bulaşıkhanesi 500 Lux [85]

3.5.2 Havalandırma Sistemleri

Herhangi bir mutfağın havalandırma sistemi için şunlar yapılmalıdır;

- Kızan ızgara ve yağlar, kaynayan yemekler, yanan ocaklar ve pişen yemeklerden kaynaklanan buhar, is ve dumanın kaldırması
- Havanın uygun dağılımını ve hava dengesini sağlamak

Bu koşullar yoğun iş zamanlarında kontrol altında olmalıdır.

Otel mutfaklarının havalandırmasında ilk önce dikkate alınması gereken notlar aşağıda belirtildiği gibidir;

- Mutfakın havası her saatte 20 ile 30 kez değiştirilmelidir ve düzenli periyotlarda ayarlanabilir olmalıdır.
- Depolar ve yardımcı odalar buhar geçiremez olmalıdır.
- Havalandırma cihazları, fanlar, duman ve buhar çıkaran teçhizatların üzerine yerleştirilmemelidir.

Mutfakta belirli kalitede temiz havanın sürekliliğini sağlayarak çalışanlara rahat bir çalışma ortamı sunmak gerekmektedir. İstenmeyen kokuların ve ısıнын mutfakta özellikle bina içerisinde yayılmaması için fanlar, vantilatör ya da davlumbazlar kullanılmalıdır. Özellikle ocakların üzerinde davlumbazların kullanılması, pişen yemeklerden kaynaklanan ısı, koku, nem ve dumanın çekilmesi ve uzaklaştırmasında etkili olmaktadır.

Davlumbazların mutfakta pişirme cihazları üzerinde ve bulaşık makineleri üzerinde bulunması gerekir. Davlumbaz, huninin dar tarafından emilerek pişirme cihazından yükselen sıcak hava, koku ve yağ buharları bina dışına atılır.

Davlumbazla emilen hava kokulu olduğu için binanın en uzak noktasında, klima ve havalandırma cihazlarının taze hava alış yerinden uzak olmalı. En uygun çözüm cihazların koku ve yağ buharlarını bina çatısından atılmasıdır. [86]

Davlumbazlar yerleştirilirken yerden 1,90 metre yüksekliğinde ayarlanmalıdır.



Resim 3.5. Davlumbaz

Hangi havalandırma sistemi kullanılırsa kullansın belli noktaları dikkate almak gerekmektedir:

- Havalandırma cihazlarının mutfak içindeki yerlerinin tespitinde kokuların başkalarını rahatsız etmeyecek şekilde olması önemlidir
- Her bir davlumbaz ya da vantilatör seti ayrı anahtar kumandasına bağlanmalıdır ve böylece her biri istenildiği zamanda kullanılabilir
- Vantilatör kumanda anahtarı yavaş, orta ve hızlı devirlerde düzenlenmelidir. Böylece, pişen yemeklerin çokluğu ve sıcaklıklarına göre kullanılma olanağı elde edilir.

Mutfaklarda havalandırma sisteminde, mutfaktaki sıcak ve pişen havayı dışarı çıkaran diğeri de dışarıdan serin ve temiz havayı içeri alan bir fan olmalıdır. Dışarı atılan havanın içeri giren temiz havadan fazla olması sağlanmalıdır.

Mutfakta, işyerinde ortam koşullarını etkileyen faktörler: hava ısısı, ısı kaynaklarından yayılan ısı, ortam nemliği ve hava hareketleri şeklinde özetlenebilir. Otel işletmeleri genellikle fazla ısınabilen ortamlardır ve personelin rahat çalışabilmesi için mutfak ısısının kontrol altına alınması gerektirmektedir. Mutfağın aşırı derecede soğuk olması ya da çok sıcak olması personel üzerinde olumsuz etki yaratacaktır.

Isı konusu mevsime göre değişmektedir; yazın 18 °C olmalı, kışın ise 22 °C’de tutulması halinde personelin rahat çalışması sağlanır. Ancak mutfaktaki çalışma alanlarının farklı işlemlerde olmasından dolayı hava derecesi farklı olmalı, soğuk mutfak ve kasaphanede 18 °C ile 20 °C derece arasında olabilir. Çöp odasında ise ısı 10 dereceyi geçmemelidir. [87]

Bütün mutfak bölümlerine gerekli olan hava değişimi ve dereceleri sırayla aşağıda verilmiştir:

- Ana mutfak, pişirme alanı
Mahal sıcaklığı 18 – 21 °C Hava değişim sayısı 30 – 60
- Sebze hazırlık alanı
Mahal sıcaklığı 16 – 18 °C Hava değişim sayısı 2 – 3
- Et ve balık hazırlama alanları
Mahal sıcaklığı 16 °C Hava değişim sayısı 4 – 6
- Tavuk hazırlama
Mahal sıcaklığı 16 °C Hava değişim sayısı 4 - 6
- Hamur işleri 16 °C

- Bulaşıkhane
- Mahal sıcaklığı 22 °C Hava değişim sayısı 6 – 8

Büyük mutfaklar VDI nizamnamesi 2052'ye göre mekanik havalandırma ile teçhizatlaşmalıdır. Her bir pişirme yerinde havanın emilmesi, kanal sistemi üzerinde dışarıya kanalın açılması gerekir. Temiz hava ile havalandırma tasarlanmalıdır.

Yapı tasarımı bilgisine göre büyük mutfak otellerin havalandırma sistemi şöyle olmalı:

Büyük mutfaklar için VDI 2052 ve S. 44-45'e bakmalısınız. Yükseklik 3-5m. Üst duvar kısımları ve tavan gözenekli sıvanmalı ve yağlı boya sürülmemelidir. Takriben 15-30 kez havalandırma yapılmalı ve alçak basınç öngörülmalıdır. Hava yan odalardan artmaktadır. Bunların ısıtıcıları uygun bir şekilde daha büyük ölçülerde olmalıdır. Kaynatma kazanı, fırınlar ve fritözler bir grupta toplanmalı, üstüne yağ filtresi takılmalıdır. Hava kanalları yılda bir kez temizlenmeli, emme hava filtrelenmeli ve kışın ısıtılmalıdır. Çevre havalandırması gerekmediğinden yerel ısıtma ve izole cam kaplama gereklidir. [88]

3.5.3 Akustik

Mutfaktaönemli miktarda gürültümakine, su ve gaz jetleri, metal yüzeylerden olabilen sesler, işçiler tarafından yapılan ve başka kaynaklardan oluşan seslerden oluşmaktadır.

Tasarım yapılırken aşağıdakiler düşünülmelidir;

Çizelge 3.6.Gürültü alanları:

Alanlar	Desibel	Gürültü değerlendirme
Büyük üretim alanları	55 – 60dBA	50
Küçük üretim alanları	50 – 55Dba	45

Mutfakta en fazla gürültü yapan bulaşıkhane, çamaşırhane gibi bölümler pişirme ve ana bölümlerden uzak tutulmalıdır. [89]

3.5.4 Mutfağın Tavanı

Mutfak tavanları diğer alanların tavanlarına göre daha yüksek yapılmalıdır. Tavanların yüksek olma sebebi, mutfakta oluşan koku, sıcak havanın dolaşımı ve dumandır. Mutfak tavanının nemden etkilenmeyen gözenekli malzemeden yapılması yerinde olacaktır. Tavanda yerleştirilen davlumbazlar ve havalandırma cihazları buharın diğer alanlarda yoğunlaşması sonucu olabilecek lekeler ve yüzey bozulmaları riskini azaltır. Mutfaktaki teçhizatların bir birinden aşırı uzak ya da yakın olmamalıdır.

Mutfak tavanının yerden yüksekliği 4-5 metre olarak yapılması gerekmektedir. Ancak soğuk odalar için farklı olabilir. Mutfakta kullanacak teçhizatların boyutları da göz önünde bulundurularak yüksekliği ayarlanmalıdır.

Büyük üretim mutfaklarında: 3,6m – 4,2m

Küçük ya da soğuk alanlar: 3,0m – 3,6m

Depo: 2,4m

Temizlik yapılırken tavanda biriken suyun borulara akmamasını sağlamak ve bu boruların zaman içerisinde temizlenmesine imkân yaratılması düşünülmelidir. Örnek olarak alttaki resimde görebilirsiniz. [90]



Resim 3.6. Pis Su Boruları

3.5.5 Mutfağın Tabanı

Mutfak alanında taban temizlenmesi kolay, yüzeylerin düz, sert, darbelere dayanıklı, açık renkte ve personelin çalışma koşullarında olumsuzluk yaratmayacak malzemeler ile döşenmelidir. Mutfak koridorları iş akışını kolaylaştıracak biçimde eğimli ve düz

olmalıdır. Çalışanların rahat hareketini temin edebilecek kadar boş alanın bulunması önemli bir husustur. Soğuk odaların ve çöp depolarının taban döşemeleri özel olarak yapılmalıdır ve su giderleri unutulmamalıdır. Pis suyun akması için eğim su giderine doğru verilmelidir. Mutfak tabanı sağlıklı ve rahat hareketi sağlayacak malzeme ile kaplanmalıdır. Çoğu mutfaklarda fayans, mermer, mozaik gibi sağlam ve düz zemin oluşturacak maddeler kullanılır. Beton tavan çatlar ve absorbe eder hem de görünüşü soğuktur. Tavan kaplaması da açık renkte olması tercih edilir.

Mutfakta pis suyun kolay akıp gitmesine sağlayacak şekilde ve buharla çalışan fırınlar ve bulaşık makinesinin önünde meyilli olmalıdır. Tavan döşemesi su, yağ, asit, ısı değişikliklerine dayanabilen cinsten ve kaygan olmayan malzemeden yapılmalıdır.

3.5.6 Mutfak Duvarları

Mutfak duvarları düz, aydınlık ve kolay temizlenebilir olmalı ve buhardan etkilenmemelidir. Kullanım alanına göre, ısı kapasitesi düşük metal maddelerden olmalıdır, bu suretle yalıtım olayı gerçekleştirilmeye çalışmalıdır.

Mutfak duvarları estetik, aydınlık ve temizlik için kolay olmalıdır. Temizlik açısından duvarların yaklaşık 2 metresi fayansla kaplanması gerekir kalanı ise boyayla boyanabilir. Duvarların kullanılan boya rengi çalışanların üzerinde etki yaratabilir. Bu gibi alanlarda düz ve açık renkler tercih edilir, duvarların hem de ışığı iyi yansıtması nedeni ile otel işletmesinde beyaz renk çok kullanılır. Pislik birikmemesi ve kolay temizlenebilmesi için duvarla tabanın birleştiği yerlerin kavisli olmasında fayda vardır. Örneğin ağır koyu renkler gözlere yorgunluk vermesi bakımından hiç kullanılmaz ve pislik biriken yerler gözükmez. Bu nedenle mutfakta temizlik sorunu oluşabilir.

Mutfakta arabaların geçtiği yerlerin metal yada plastik şeritlerle kaplanması yolların zarar almamasına karşı alınabilecek bir önlemdir. Mutfağın aydınlatması da duvara bağlı olduğu için renk seçimi iyi yapılmalıdır. [91]

3.5.7 Kapı ve Pencere

Doğalışıkyemek hazırlama alanlarında yeterince olmalı hem de enerji tasarrufunu sağlamalıdır. İlk olarak doğal aydınlatmanın yetersiz olması personel üzerinde olumsuz etki yaratır.

Çizelge 3.7.Kapı ve Pencereleer İçin Alınabilecek Önlemler

Potansiyel sorunlar:	Alınabilecek önlemler:
Isı, duman ve buhar zararları	Teçhizatların pencerelerden uzak olması. Pencereleer, yangın çıkışına engel olmamalı.
Güneş ısısı ve parlama	Kuzeye bakan çatı ışıkları. Pencereleer güneşe karşı veya köşede bulunması.
Nem ve yağ kondenzasyonu	Duvar aydınlatması yüzde %30 derecede yüzeye eğik olmalı. Temizlik için imkân yaratılmalı.
Çalışma alanının ve teçhizat üzerindeki nem ve hava akımı	Pencereleer ve havalandırma sisteminin sağlanması.Çalışan teçhizatın alevine pencereden gelen rüzgârın etkisini kontrol etmek.
Açma mekanizması	Zemin seviyesinden çalıştırılmalıdır.
Böceklerin girmesi	Vantilatör ve pencereleresineklik monte edilmesi.
Gürültü problemi	Yan odalara ses yayılmamasının(otel odaları, toplantı salonu, ofis, restoran vb.) kontrol edilmesi.
Kir	Pencereleer iç yüzeylerle aynı seviyede bitişik olmalı.

[92]

3.6 Mutfak Teçhizatları

Ekipman ve çalışma alanları için uygun boyutlarda olmasına karar verilmeli, ikram servis sektöründe istihdam edilen çalışan nüfusun fiziksel özellikleri olmalıdır.

Tasarım için bir temel olarak temsili kasa ölçüleri kullanılarak, uygun çeşitli iş durumlarında ulaşamayacağı yükseklikte çalışma yapılabilir.

Ergonomik teorisi de giderek özellikle kolları ve kontrolleri, cihazın şekil ve gereçleri boyutları konumu gibi özellikleri, ekipman ve parçaları tasarıma uygulanmaktadır.

Değişim ve değiştirmeyi kolaylaştırmak için ekipman boyutları ve ölçüleri standardizasyonu için bir ihtiyaç vardır.

Çalışma tezgâhları, masa ve raflar için tipik boyutları gösterilmiştir

Yükseklik:

- Tezgâh için standart yükseklik genellikle 865mm olarak alınır
- Araştırma daha yüksek bir seviyeye uzun süreli ayakta gerginlik ve sırt ağrısı yapacağı için, 900 mm uygun yüksekliktir.
- Lavabo üstleri 865 ve 900 mm yüksekliğe yapılır
- Duvara monte raf yükseklikleri ulaşılabilirlik kapsamı ile sınırlıdır
- Güvenlik çıkarları, raflar sıcak ekipman üzerine monte edilmemelidir, 430 mm sele yüksekliği ile bir oturma pozisyonu için bir çalışma yüzeyinin rahat yüksekliği normal tezgah üst düzey daha düşük ve özel bir raf ya da masa yaklaşık 700 mm yükseklik gerektirir.
- Daha yüksek bir tabure sağlanamıyorsa uygun bir ayak dayanağı ile donatılmış olmalıdır.
- Duvar tezgâhları genellikle geniş, yaklaşık 600-750 mm olmalıdır
- Ada banklar ve masalar genellikle 900 mm ya da her iki tarafta çalışma izni vermek için geniş (1050 mm) olmalıdır.
- Bir işçinin uygun ulaşılabilir bir tezgâh üstü gibi çalışma alanı uzunluğu, 1200 mm- 2400 mm eseri üst boyu yan yana çalışan iki kişi için uygun olacaktır
- İstifleme ve çalışma alanı tezgah monteli ekipman ve gereçleri için izin verilmelidir. [93]

a) Hazırlık Bölümü Teçhizatları

Hazırlık bölümüne gerekli olan Tipik Ekipmanlar ve işlevseli aşağıda sıralanmış:

- Sebze Yıkama Makinesi

Yıkama makinesinin kapasitesi 300 ile 700 litre su. Bir tank içinde suyun bir pompa vasıtası ile devridaim edilerek sebzelerin yıkanması yapılabilir. Sebze dolun kapasitesi 30 ile 70 kg civarındadır. Sebzelerin yıkanması yaklaşık 4 ile 7 dakika içerisinde gerçekleştiriliyor.

➤ Patates Soyma Makinesi



Resim 3.7. Patates Soyma Makinesi

- Sebze Doğrama Makinesi
- Et Kemik Testeresi
- Kesme Tahtaları
- Bıçak sterilizatörü
- Soğutucular
- Çalışma tezgâhları, Eviyeler, Raflar ve Dolaplar
- El yıkama Lavaboları (Paslanmaz çelik)

b) Sıcak Mutfak Teçhizatları

Mutfağın ana kısmı olarak niteleyebileceğimiz sıcak mutfak planlama aşamasında en fazla dikkat edilecek olan bölümdür. Hazırlık mutfağından gelen bütün malzemelerin sıcak mutfakta pişirilmesi ve servise hazır halde sunulmasından, bu mutfak, ekipman açısından en zengin bölümdür.

Sıcak mutfağın planlamasında dikkat edilecek hususlar:

- Sıcak mutfakın hazırlık, servis, bulaşık bölümleri ile bağlantısı çok iyi organize edilmelidir
- Yeterli havalandırma sağlanması şarttır (Saate 30 ile 60 hava değişimi)
- Yeterince aydınlatma sağlanmalıdır (500 Lux)
- İş akışına engel olmamalı ve ekipmanın kullanımı ile ilgili insan hareketleri minimize edilmelidir.
- Ekipman toplam mutfaktaki kapladığı alanın %60'ını geçmemelidir. O kısımlarda sirkülasyon alanı olarak konmalıdır.

Sıcak mutfakta pişirilecek olan muhtelif yöntemlerle yapılan enerji transferi ile olur.

Yöntemler:

- Kaynatma (Kaynayan su içerisinde pişirme 100 C°)
- Kızartma (Ürünün tipine göre 160 ile 180 C° kızgın yağ içinde pişirme)
- Izgara(250 ile 300 C° sıcaklıkta pişirici cihazlar)
- Fırında yüksek sıcaklıkta yapılan pişirme
- Buharda pişirme

Mutfak teçhizatlarında pişirme sıcaklığı farklı ve pişirilme yöntemleri değişik suda ya da buharda olması ısı transfer işleminde diğer ortamlardan daha kötüdür.

Bu bölümde geçen her pişirme yöntemleri için farklı teçhizatların olması ve değişik yöntemlerin kombine edildiği ekipmanlar da mevcuttur.

- Kuzineler:

Kızartma, Kaynatma ve Izgara gibi eylemlerin yapılabildiği pişirme cihazıdır.



Resim 3.8. Kuzineler

➤ Fritözler:

Fritözler kızartma eylemin gerçekleştirmek amacıyla yapılan cihazdır. Temel özelliği yağ sıcaklığın son derece hassas bir şekilde kontrol edilebilmesidir. Pişirme anında yağ içinde partiküllerin karbonlaşmasını engelleyerek yağın tekrar kullanımını sağlar.



Resim 3.9. Fritözler

➤ Izgaralar:

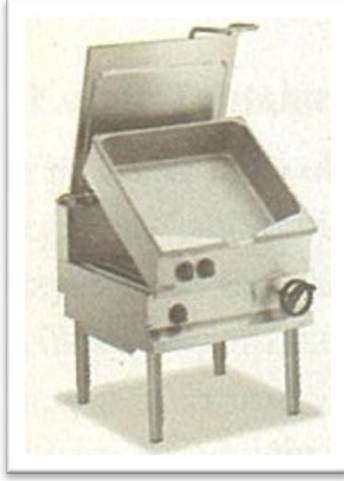
Izgara yüzeyinde 250 ile 300 C° sıcaklık yüksekliğinde işlemler yapılır. Kapasitesi ise ızgara yüzeyinin büyüklüğüne göre belirlenir.



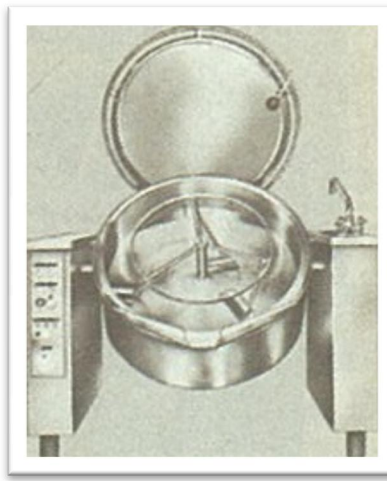
Resim 3.10. Grill (Izgara Nervürlüdür) Resim 3.11. Griddle (Izgara Düzdür)

➤ Devrilir Tavalar, Devrilir tencereler:

Büyük miktarda pişirme yapıldığı zaman kullanılır 100 ile 150 Litre arasında kapasiteye sahip olan cihazdır. Bu cihazda kaynatma veya kızartma işlemleri yapılır. Sonunda ise tencere veya tava el ile veya elektrik motoru ile devrilerek içi boşaltılır.



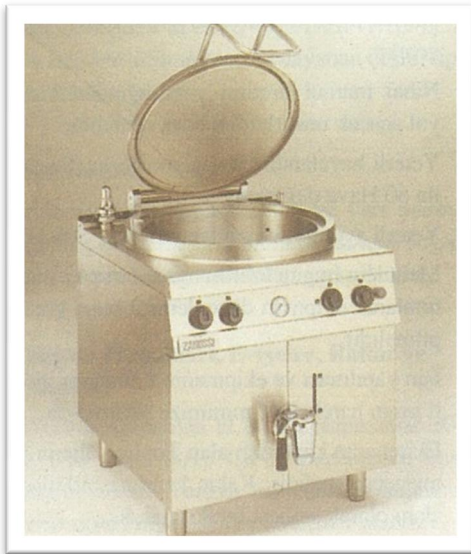
Resim3.12. Devrilir Tava



Resim 3.13. Devrilir Tencere

- Genişliği 1200 ile 1400 arası
- Kapasitesi 70 ile 200 arası
- Kaynama Kazanları:

Büyük miktarda kaynatma işleri için kullanılır. Kazan kapasitesi 150 – 500 Litre ve alt kısmında boşaltma muslukları olup ürün bu musluklardan alınabilir. Bu kazanların da devrilir tipleri vardır.



Resim 3.14. Kaynama Kazanları

➤ Konveksiyon Fırınlar:

Konveksiyonlu Fırınlar sıcak havanın kapalı fan ile bir hücre içinde (4 -5 saniye) sirküle edilmesiyle pişirme işlemini yapan fırındır.

➤ Buharlı Fırınlar:

Atmosferik basınçta buharla pişirme yapan cihazdır.

➤ Basınçlı Buharlı Pişiriciler:

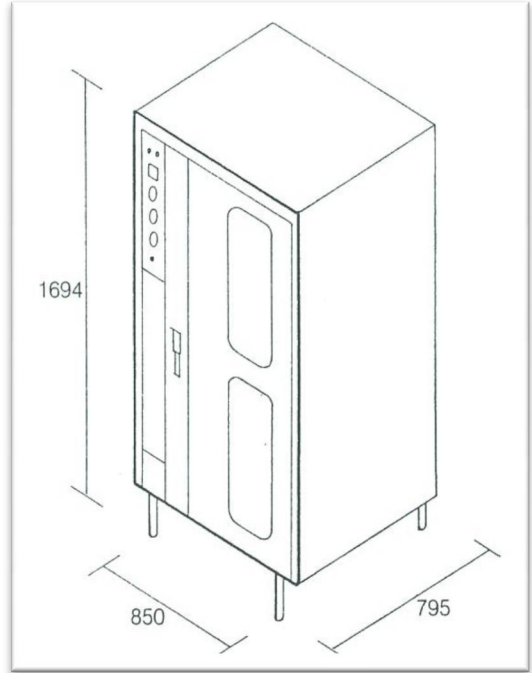
Basınçlı buharlı pişiricilerin çalışma yöntemi yüksek basınçta kızgın buhar ile pişirme yapan cihazlardır.

➤ Buhar Konveksiyonlu Fırınlar:

Buhar konveksiyonlu fırınlar mutfakta çok kullanışlı kombine edilen cihazlardan birisidir. Bu fırınlarda hem sıcak hava, hem de buhar ve ikisini beraber aynı zamanda kullanma imkânı sağlanmıştır. Yukarıda verilen cihazların tüm fonksiyonlarını içeren kuzine, konveksiyonlu fırın, buharlı fırın, devrilir tava ve kaynatma tenceresi gibi 5 değişik mutfak cihazı ile yapılabilecek işlemleri kapsayan cihazdır.

➤ Buharda sebze, et, pilav gibi her türlü işlevler yapılır.

➤ Sıcak havada her türlü fırınlama, ekmek, ızgara, et, tavuk yapılabilir.



Resim 3.15. Buhar Konveksiyonlu Fırınlar

c) Soğuk Mutfak Teçhizatları

Soğuk mutfaktaki üretim alanı, adı üzerinde soğuk olarak servis edilmesi gerekli olan salatalar, zeytinyağlı gibi yiyeceklerin üretildiği mutfaktır ve soğuk mutfak sıcak mutfaktan destek alır.

Soğuk mutfakta kullanılan teçhizatların çeşitleri aşağıda verilmiştir:

- Karıştırıcılar
- Dilimleme makineleri
- Parçalama makineleri
- Buzdolapları
- Paslanmaz çelik tezgâhları [94]

3.6.1 Teçhizatların Seçimi

Mutfak teçhizatının seçimi ilk önce sabit ya da hareketli araçların seçimi düşünülüp sonra alımına karar verilmelidir. Mutfak teçhizatları pahalı olduğundan dolayı bir defaya mahsus alınacaktır.

Mutfak işletmesinde gerekli olan kullanım sıklığı gibi sorular da dikkate alınması gerekir. Bu konuda genellikle birkaç uzmanın beraber çalışmasında fayda vardır. Aşçı, yiyecek içecek müdürü, genel müdür, mühendis ve mimar ile ortak karar vermesi doğrudur.

Mutfak teçhizatın seçiminde büyük rol oynayan faktörler:

- Menü
- Yiyecek malzemelerinin satın alma şekli
- Servis yapılacak müşterilerin kapasitesi ve çeşidi
- Servis yöntemi ve süresi
- Çalışma saat süresi
- Personelin kabiliyeti ve yetenekleri
- Kat planı ve tahsis edilen alan
- İşletmenin bütçesi

Mutfakta teçhizatı kullanacak olan personelin kabiliyeti ve niteliği de teçhizat seçiminde etkilidir. İç mimarın bu konuda düşünmesi gereken birkaç soru var:

- Gerekli olan teçhizatın ölçüsü nedir?
- Onun için yeterli alan var mı?

- Teçhizatların nasıl yerleştirilmeli?
- Kullanımına göre sıralaması nasıl olmalı?

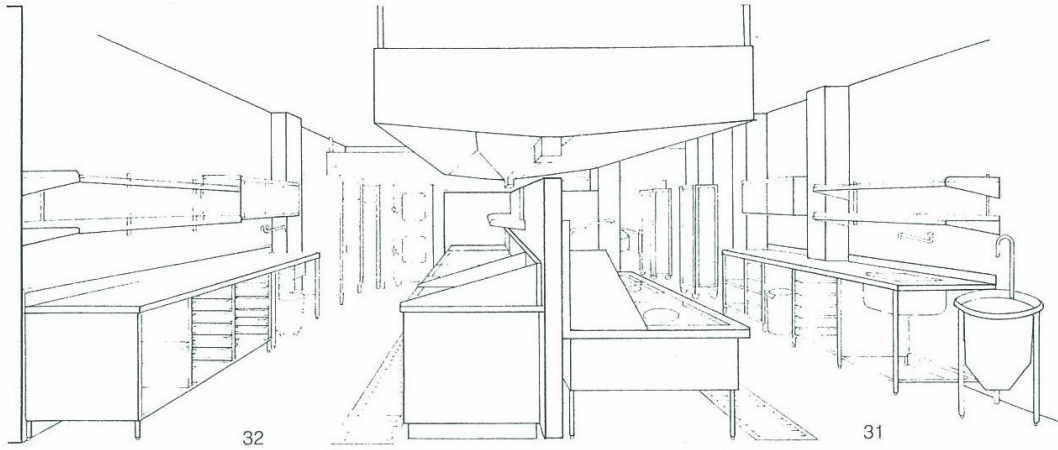
Bu gibi sorulara cevap alındıktan sonra nihai kararın verilmesinden sonra satın alma işlemi yapılabilir. (yiyecek içecek bölümü mutfak planlama)

3.6.2 Teçhizat Yerleştirilmesi

Satın alınan teçhizatın yerleştirilmesi mutfağın mimari yapısı, mutfağın çalışma planı, depo girişi, çalışma alanları ve hizmet sunulacak olan alanlara mesafesi gibi hususlar dikkate alınmalıdır. Mutfak planlaması, personelin kullanması için uygun, yorgunluk yaratmayacak ve kullanımlarını güçleştirmeyecek biçimde olmalıdır.

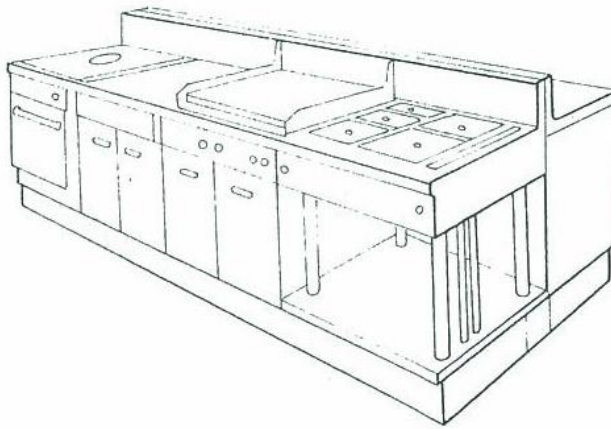
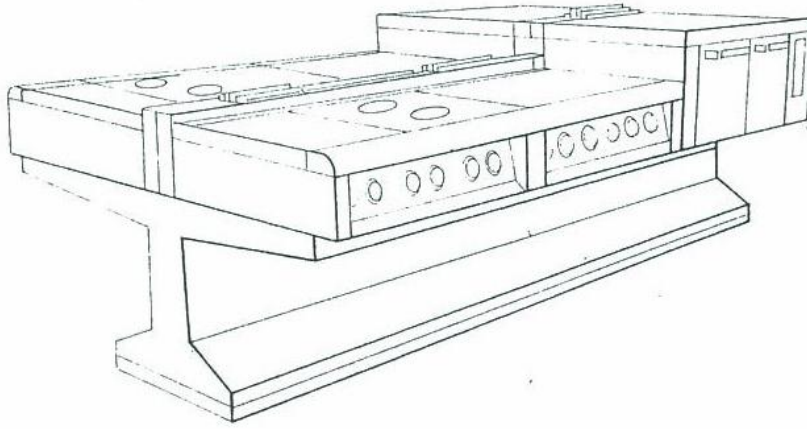
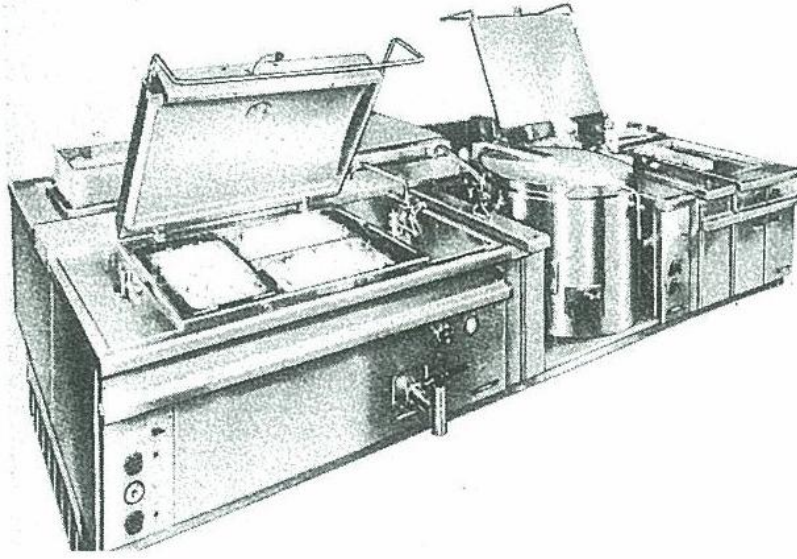
Mutfağın yerleştirilmesinde iki yöntem bulunmaktadır. Birinci yöntemde büyük ve geniş mutfaklarda teçhizat diğer ilgili bölümlere kolay ulaşılmalı, bağlantılı olmalı ve ortada bir ada alanı içine yerleştirilmelidir. Bu gibi planlamalarda teçhizat amaca uygun seçilmeli ve uygun yerleştirilerek taşınma esnasında zaman kazancı sağlanmalıdır.

Bahsedilen konuya örnek olarak aşağıdaki şekil verilmiştir:

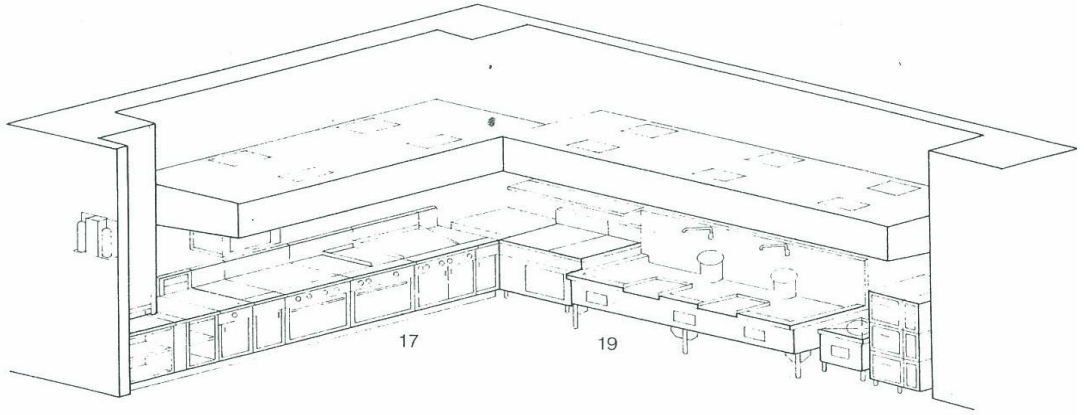


Şekil – 3.9. Gıda Üretim Alanlarının Perspektifleri

Yerleştirmenin ikinci yöntemi ise mutfak teçhizatların duvar boyunca yerleştirilmesidir. Bu durumlarda başka ünitelere ulaşmak tek bir yönden olmakta ve aşçıların sırtları servis bankosuna dönük olmalıdır o yüzden işin akışı biraz yavaşlayabilir.



Şekil – 3.10. Ada Gruplama



Şekil – 3.11. Gıda Üretim Alanlarının Perspektifleri

Mutfakteçhizatlarının inşaat aşamasında yerleştirilmesi düşünülmelidir. Çünkü teçhizatın elektrik hattı, su tesisatı gibi konuları önceden halledilmiş olmalıdır.

3.7 ÇÖP VE ÇÖP KALDIRMA

Planlamada aksaklık olduğu takdirde otel içine kokuşmuş çöp kokularının yayılmasına ve haşerelerin oluşmasına neden olur. Büyük otellerde çöp dört ayrı mekan da biriktirilir. Çöp toplama mekanları ve belli bir alanlarda planlanması şarttır, aşağıda gösterildiği gibi;

- Boş şişe deposu (cam) 18m²
- Atık kağıt deposu 16m²
- Kuru çöp odası (N= Otel yatak odası Ad) 0,05 × N m²
- Soğuk çöp odası (N= Otel yatak odası Ad) 0,05 × N m²
- Çöp kovası yıkama ve dezenfeksiyon yeri 14 m²

Çöp toplama yeri mutfağın “Malzeme Giriş ve Teslim Alma” tarafında olacak şekilde ve çöp çıkarmak için ayrı koridorda olmalıdır.

Kuru depoların kapısı, hemen çöp koridoruna açılması lazım ve bu koridorda toplanan çöp arabalarla çöp kamyonuna taşınabilir.

Soğuk oda kapısı ise doğrudan açık havaya açılacak bir şekilde yapılmalı ve bu kapıdan çöp kamyonuna doğru yönlenecek şekilde olmalıdır.

Erişim gereksinimleri ve araç depolama düzenlemeleri yerel yönetim tarafından düzenlenmelidir.

Atık saklama yeri gözlerden uzak, olabildiğince az ses ve koku çıkaracak şekilde düzenlenmelidir.

Operasyonların büyüklüğüne göre, saklama ve kullanmayı kolaylaştırmak amacıyla aşağıdaki ekipmanlar kullanılabilir:

- Büyük hacimli ve benzer paketleri sıkıştırma makineleri
- Cam şişeleri için kırma makineleri
- Çöp araçlarına mekanik yükleme sırasında kullanılabilen büyük hacimli konteyner
- Özel etiketli çöp kutuları: işlenebilen ve hayvan beslemeye kullanılabilen atıklar için
- Depozitolu konteyner ayrı ve temiz ortamda saklanmalı
- Yemek atıklarında haşere ve mikrobu azaltmak için soğutucu depolama.

Yapısal özelliklerin temel gereksinimleri:

- Sessiz ve yumuşak yüzeyler, geçirimsiz beton drenaj
- Güçlü ızgara ile donatılmış uygun ve kapalı yağmurlatıcı
- Yer yüzeylerinin darbelere dayanıklı olması, (araç ağırlığı hesaba alınarak)
- Çevre duvarları 1,8 metre yüksekliğe kadar çimento ile işlenmesi
- Çöp kutuları 200mm yükseklikte platformda saklanması
- Yüzeyleri yıkamak için hortumlu su bulunması
- Görevli dışında erişime kapalı olması

3.8 PERSONEL DİNLENME VE DUŞ ALANLARI

Büyük tesislerde sunulan hizmet çok olduğundan personelin de sayısı çoğalmakta ve bu nedenle büyük mutfaklarda personel için ayrı bir oda tahsis edilmesi gerekmektedir. Bu gibi odalarda personelin oturma yerleri, soyunma dolapları, masalar ve diğer unsurlar bulunmalıdır.

Mutfağın pişirme bölümünde çalışanların özellikle iş bittikten sonra duş almaya ihtiyaçları olduğundan, duşun bulunması çok önemlidir. Odada her personel için ayrı kilitli dolaplarının bulunması gerekir.

3.9 PLANDA ESNEKLİK

Mutfaklarda gece menüsü gibi farklı zamanalarda farklı gıda malzemelerinin kullanımı söz konusudur. Bu gibi değişik durumlarda mutfağın ve kullanımının da değişebildiği bilinmelidir. Değişiklikleri kolaylaştırmak amacıyla gıda üretim alanlarında cihaz düzenlemeleri de aynı derecede esnek olmalıdır. Mutfaktaki cihazların, mobil raflar, makine arabalarına monte edilebilir olması gerekmektedir.

Ek olarak gereksiz kullanımın önlenmesi, bölümler arasında bağlantının kolay sağlanması gerekmektedir. Malzemelerin taşınmasını engellemeyen. Kullanılmayan öğelerin kaldırılması veya depolanması alanlar sağlanmalıdır.

a) Koridor Alanları

Mutfak alanında rahat bir çalışma ortamını sağlamak için koridor ve teçhizat arasında çalışan insanların sırt sırta rahat çalışabilmesi en az 1,05 metre genişlik bırakılmalıdır.

Ekstra geniş koridor alanları 1400 mm – 1500 mm genişliğinde araç ve gereçlerin rahat geçmeleri düşünülmelidir. [95]

4 SONUÇ

İç Mimarlık mesleğinin kapsamlı ve önemli mesleklerden biri olarak tanımlandığını biliyoruz. Günümüzde çevremizde ne varsa; tüm mekanlar, insanlar hergün kullandığı eşyalar, giysisler, mobilyalar, mutfak eşyalar, herşey tasarımcılar tarafından düşünülüp tasarlanmaktadır. Küçük bir iğneden uçağa kadar herşey tasarımcı tarafından yapılmaktadır.

Tezin başlığı olan “Otel Mutfağında Mekan Planlaması” konusu oluşturulurken ilk olarak meslektaşlarımıza mutfak konusu ilk ilgili önemli bilgiler verilmesi hedeflenmiş ve sonrada fonksiyonlar ve doğru bir mutfak mekan planlamasının nasıl olması gerektiği anlatılmış. İster Otel restoranı veya restoran, ister kafeterya olsun mutfak kısmı müşterinin görünün görmediği alanlar olarak bilinir. Ama herhangi bir restoranın kalbinin mutfak olduğu konusunda herkes hemfikirdir.

Bu tezde yiyecek ve içecek endüstrisinin çok geliştiği günümüzde mutfağın otel içindeki konumu, planlaması ve önemi üzerinde durulmuştur.

Zaman akışının hızlanmış ve dünyada şehirlerin megapolislere dönüşmesi nedeniyle insanlar artık öğlen ve akşam yemeklerini evde yememektedirler. Ayrıca insanların; seyahat etme, dinlenme, şehirlerden uzaklaşma, yeni yerler keşfetme arzuları vardır. Bu nedenlerden dolayı insanların otellere ve restoranlara ihtiyaçları vardır.

Tezin ikinci bölümünde konaklama tesisleri, konakların kullanım amacına ve ihtiyasına göre, farklı cins ve sınıflandırılmalarıyla incelenmiştir. Yolcular için kampingler, gençler için hosteller, ailece dinlenmek isteyenlere pansiyonlar, oteller ve moteller çeşitli seçeneklerdir. Ayrıca kullanım amacına göre kumar oynamayı sevenler için casino oteller, fiziksel konforu düşünenlere spa ve dinlenme otelleri, spor yapanlara golf ve dağ otelleri, parayı yaşam kalitesini artırmak için kullananlar ve aynı düşünen insanlarla vakit geçirmek isteyenler için butik ve HİP oteller bulunmaktadır.

Küçük, orta ve büyük kapasiteli otellerde konukların bütün ihtiyaçlarını karşılamak hedefini gözeterek yiyecek içecek bölümü organizasyonu yapılırken büyük özen gösterilmelidir. Otel kapasitesine göre mutfak için, bina içinde kendi fonksiyon bölümlerini düşünmek ve organize etmek gerekir.

Tezin ana kısmında mutfağın otel içindeki işlevi ve planlaması araştırılmış ve incelenmiştir.v Tezde verildiği gibi yıldız sayısına göre çeşitli otellerin işlevleri ve kaliteleri farklı olmaktadır. Oteller dinlenme, gezi, spor, konferans amacıyla uzun veya kısa sürede konaklamak isteyen müşterilere hizmet sunmaktadır. Bu tarz otellerde kahvaltı, öğlen ve akşam yemekleri verilmektedir. Orta ve büyük otellerin mutfakları bütün müşteri sayısına hizmet verebilecek şekilde olmalıdır. Mutfak bölümünde herhangi bir aksaklık olmaması için mekan planlaması önceden düşünülmelidir. Planlama aşamasında temel amaç olarak mutfakta doğru iş akışını düzenlemek, güvenliği sağlamak, hijyen, işlevlerin çeşitlerine göre mutfağın bölümlerini doğru ayırmak gibi koşullara dikkat edilmelidir. Bu tezde otellerin yatak sayısına göre mutfak ve mutfak bölümlerinin gerekli metrekaare alanları da verilmiştir.

Tasarımcının mekan planlamasını yaparken ilk olarak orada çalışacak insanların iş akışını ve ortamını düşünmesi gerekir. Pişirme bölümünde buhar ve koku, hazırlama bölümünde bıçak veya başka ses ve kokular, depolama araç sesi, bulaşıkhanede gürültü sesleri ve nem veya buhar gibi sorunlar bu bölümlerin bir anda çalışması durumunda sinir bozucu bir ortam oluşturmaktadır. Bu gibi durumlarda çalışan elemanların güvenliği ve sağlığı nasıl korunur ve en uygun çalışma ortamı nasıl oluşturulur gibi konular bu tezin konularını oluşturmuştur.

KAYNAKLAR (Numara ile)

- [1] **Nazmi Kozak, Meryem A.KOZAKve Metin Kozak**, Konaklama Tesislerinin Tanımı“Genel Turizm İlkelerin Kavramlar” s5
- [2] **Y. İlkmur Yüksel**, “Eski Türk Evinin Butik Otele Dönüşümünde Karşılaşılan Problemler” MSGSÜ Yüksek Lisans Tezi Fen Bilimleri Enstitüsü
- [3] **Dr. Fermani** Maviş Anadolu Üniversitesi Açık öğretim Fakültesi. Eskişehir 1985 “Otel Yönetimi ve Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Likert Modeli Uygulaması” s4
- [4] **Yrd.Doç.Dr.İsmail Bekçi** “Konaklama Muhasebesi” yayın no:36 Süleyman Demirel Üniversitesi 1s
- [5] URL-1, <http://tr.wikipedia.org/wiki/Otel>
- [6] **İsmet Sabit Barutçugil**, Turizm İşletmeciliği s28
- [7] Turizm Tesisleri Yönetmeliği, 2000
- [8] **ErnstNeufert** “Yapı tasarımı bilgisi” 2000 İstanbul
- [9] **Milli Eğitim Bakanlığı Tarafından Geliştirilen Modüller MEGEP** “Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Konaklama İşletmeleri ve Konuk.” Ankara 2006
- [10] Turizm Tesisleri Yönetmeliği, 2000
- [11] **Milli Eğitim Bakanlığı Tarafından Geliştirilen Modüller MEGEP** “Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Konaklama İşletmeleri ve Konuk.” Ankara 2006 Hostel: s15
- [12] Turizm Tesisleri Yönetmeliği, 2000
- [13]Pansiyonlar: <http://www.neredekal.com/pansiyon/>
- [14]Tatil Köyleri: Turizm Tesislerinin Yönetmenliği, 2000
- [15]**Milli Eğitim Bakanlığı Tarafından Geliştirilen Modüller MEGEP** “Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Konaklama İşletmeleri ve Konuk.” Ankara 2006 s13
- [16] **Milli Eğitim Bakanlığı Tarafından Geliştirilen Modüller MEGEP** “Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Konaklama İşletmeleri ve Konuk.” Ankara 2006 s13

- [17] **Milli Eğitim Bakanlığı Tarafından Geliştirilen Modüller MEGEP** “Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Konaklama İşletmeleri ve Konuk.” Ankara 2006 s18
- [18] **Dilşad Öktem**, Yüksek Lisans Tezi MSGSÜ Otel İç Mimari Tasarımında Mekan Algılama ve Kimlik Oluşumu ve Örnek Üzerinde Analizi Mayıs 2007
- [19] URL – 1 http://en.wikipedia.org/wiki/Conference_and_resort_hotels
- [20] **Dilşad Öktem**, Yüksek Lisans Tezi MSGSÜ Otel İç Mimari Tasarımında Mekan Algılama ve Kimlik Oluşumu ve Örnek Üzerinde Analizi Mayıs 2007 s 36
- [21] URL – 1 <http://tr.wikipedia.org/wiki/Kumarhane>
- [22] **Çakırkaya M.E.** 1995 “İstanbul’da Beş Yıldızlı Lüks Şehir Otellerinde Tasarım Gelişimi Üzerine Bir Araştırma, İTÜ Mimarlık Fakültesi Yüksek Tezi s117,118
- [23] **GerezÇakırkaya Y.** 1995 “İstanbul’da Beş Yıldızlı Otellerde Yatak Odası Tasarımı zerinde Bir Araştırma İTÜ Mimarlık Fakültesi Yüksek Lisans Tezi s18
- [24] **Dilşad Öktem**, Yüksek Lisans Tezi MSGSÜ Otel İç Mimari Tasarımında Mekan Algılama ve Kimlik Oluşumu ve Örnek Üzerinde Analizi Mayıs 2007 s 27
- [25] URL – 1 <http://tr.wikipedia.org/wiki/Spa>
- [26] URL – 1 <http://www.defnege.com/tr/sayfa/9/9/spa-otel-nedir>
- [27] URL – 1 <http://www.libraryhotel.com/>
- [28] **Milli Eğitim Bakanlığı Tarafından Geliştirilen Modüller MEGEP** “Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Konaklama İşletmeleri ve Konuk.” Ankara 2006 s18
- [29] **Y. İlkmur Yüksel**, “Eski Türk Evinin Butik Otele Dönüşümünde Karşılaşılan Problemler” MSGSÜ Yüksek Lisans Tezi
- [30] URL-9, Butik <http://kultur.gov.tr/teftis/Genel/BelgeGoster>
- [31] **Pehlivanoglu Burcu**, Hip Otel (highly individual places/kendine özgü mekanlar) Olarak Tanımlanan Konaklama Mekanlarının Kavramsal, Estetik ve İşlevsel Analizi” MSGSÜ İstanbul
- [32] **Didem Bedük** “Şehir İçİ Otel Restoranlarının Tasarım İlkelerine Bir Yaklaşık ve İstanbul’daki Uygulamaların İrdelenmesi” MSGSÜ Yüksek Lisans Tezi İstanbul 1998
- [33] **Dilşad Öktem**, Yüksek Lisans Tezi MSGSÜ Otel İç Mimari Tasarımında Mekan Algılama ve Kimlik Oluşumu ve Örnek Üzerinde Analizi Mayıs 2007 s 2
- [34] Etud ve Proje “Kongre Merkezleri ve Oteller” Ankara

- [35] **ErnstNeufert** “Yapı tasarımı bilgisi” 2000 İstanbul
- [36] **Milli Eğitim Bakanlığı Tarafından Geliştirilen Modüller MEGEP** “Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Konaklama İşletmeleri ve Konuk.” Ankara 2006 Bir Yıldızlı Oteller
- [37] **Onur Fuat** “Otel Değerleme”2004 İTÜ Mimarlık Fakültesi Yüksek Lisans
- [38] **Milli Eğitim Bakanlığı Tarafından Geliştirilen Modüller MEGEP** “Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Konaklama İşletmeleri ve Konuk.” Ankara 2006 Bir Yıldızlı Oteller
- [39] **ErnstNeufert** “Yapı tasarımı bilgisi” 2000 İstanbul
- [40] A.g.e
- [41] A.g.e
- [42] A.g.e
- [43] A.g.e
- [44] A.g.e
- [45] A.g.e
- [46] **Onur Fuat** “Otel Değerleme”2004 İTÜ Mimarlık Fakültesi Yüksek Lisans
- [47] **Doç.Dr.Meryem Akoğlan Kozak**, Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu Yayınları NO.12 Konaklama İşletmelerinde Kariyer Planlaması Eskişehir 2001 sf1
- [48] **Yrd.Doç.Dr. Murat AZALTUN** Anadolu Üniversitesi, Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Yayınları; NO.1 Otel İşletmelerinde İç Kontrol, Eskişehir 1999 sf 1,2
- [49] **Prof. Dr. Saime ORAL** “Otel İşletmeciliği ve Verimlilik Analizleri Ankara 2005sf 19,20
- [50] **Doç.Dr. Dünder DENİZER** Konaklama İşletmelerinde YİYECEK ve İÇECEK YÖNETİMİ Ankara 2005
- [51] A.g.e
- [52] A.g.e
- [53] A.g.e
- [54] A.g.e
- [55] **Turak Kolak**“Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi 151sf
- [56] “**Yiyecek ve İçecek Yönetimi**”Prof.Dr.Ahmet Aktaş Antalya 2001 Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve otelcilik Yüksek Okulu Öğretim Üyesi
- [57] **ErnstNeufert** “Yapı tasarımı bilgisi” 2000 İstanbul

- [58] **“Yiyecek ve İçecek Yönetimi”** Prof.Dr.Ahmet Aktaş Antalya 2001 Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve otelcilik Yüksek Okulu Öğretim Üyesi
- [59] **Yrd.Doç.Dr.İsmail BEKÇİ** Süleyman Demirel Üniversitesi yayın 36 iktisadi ve idari bilimler fakültesi Konaklama Muhasebesi
- [60] **Prof.Dr.Ahmet Aktaş** “Yiyecek ve İçecek Yönetimi” Antalya 2001 Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve otelcilik Yüksek Okulu Öğretim Üyesi
- [61] **Fred Lowson** “Restorants Clubs and Bars Planing, Designan Dinvestment” 1987 London SW14 9BY
- [62] **Turak Kolak** “Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi 151sf
- [63] **Prof.Dr.Ahmet Aktaş** “Yiyecek ve İçecek Yönetimi” Antalya 2001 Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve otelcilik Yüksek Okulu Öğretim Üyesi
- [64] **Fred Lowson** “Restorants Clubs and Bars Planing, Designan Dinvestment” 1987 London SW14 9BY
- [65] **Turak Kolak** “Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi 151sf
- [66] **Fred Lowson** “Restorants Clubs and Bars Planing, Designan Dinvestment” 1987 London SW14 9BY
- [67] **Turak Kolak** “Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi
- [68] **Fred Lowson** “Restorants Clubs and Bars Planing, Designan Dinvestment” 1987 London SW14 9BY
- [69] **Fred Lowson** “Restorants Clubs and Bars Planing, Designan Dinvestment” 1987 London SW14 9BY
- [70] **Turak Kolak** “Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi
- [71] **Fred Lowson** “Restorants Clubs and Bars Planing, Designan Dinvestment” 1987 London SW14 9BY
- [72] **Turak Kolak** “Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi 151sf
- [73] **ErnstNeufert** “Yapı tasarımı bilgisi” 2000 İstanbul
- [74] **Turak Kolak** “Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi 151sf
- [75] **ErnstNeufert** “Yapı tasarımı bilgisi” 2000 İstanbul
- [76] **Turak Kolak** “Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi
- [77] **Prof.Dr.Ahmet Aktaş** “Yiyecek ve İçecek Yönetimi” Antalya 2001 Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve otelcilik Yüksek Okulu Öğretim Üyesi
- [78] **Turak Kolak** “Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi 151sf
- [79] A.g.e
- [80] **ErnstNeufert** “Yapı tasarımı bilgisi” 2000 İstanbul

- [81] **Fred Lowson**“Restorants Clubs and Bars Planing, Designan Dinvestment”1987 London SW14 9BY
- [82] **Turak Kolak**“Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi 151sf
- [83] **Fred Lowson**“Restorants Clubs and Bars Planing, Designan Dinvestment”1987 London SW14 9BY
- [84] **Turak Kolak**“Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi
- [85] A.g.e
- [86] A.g.e
- [87] **Prof.Dr.Ahmet Aktaş** “Yiyecek ve İçecek Yönetimi” Antalya 2001 Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve otelcilik Yüksek Okulu Öğretim Üyesi
- [88] **Turak Kolak**“Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi
- [89] **Fred Lowson**“Restorants Clubs and Bars Planing, Designan Dinvestment”1987 London SW14 9BY
- [90] **Turak Kolak**“Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi
- [91] **Prof.Dr.Ahmet Aktaş** “Yiyecek ve İçecek Yönetimi” Antalya 2001 Akdeniz Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve otelcilik Yüksek Okulu Öğretim Üyesi
- [92]] **Fred Lowson**“Restorants Clubs and Bars Planing, Designan Dinvestment”1987 London SW14 9BY
- [93] **Turak Kolak**“Otel Teknolojisi” Makine Mühendisi 151sf
- [94] **Fred Lowson**“Restorants Clubs and Bars Planing, Design and Investment” 1987 London SW14 9BY
- [97] A.g.e

EKLER

- EK A.1. CD’de teslim edilecek Türkçe özet (tez tanıtım yazısı) sayfası örneği
- EK A.2. CD’de teslim edilecek İngilizce özet (tez tanıtım yazısı) sayfası örneği
- EK B.1. İç ve Dış Kapak sayfası örneği (Türkçe)
- EK B.2. İç ve Dış Kapak sayfası örneği (İngilizce)
- EK C. Kabul ve onay sayfası örneği
- EK D. İçindekiler sayfası örneği
- EK F. Şekil listesi sayfası örneği
- EK I. Kaynaklar (numara ile) sayfası örneği
- EK J. Kaynaklar (yazar soyadı ve tarih ile) sayfası

ÖZGEÇMİŞ

1987 Kazakistan’da doğdu

1994 öretim yılında lisede eğitimi başladı

2000 – 2004 öğretim yılında 4 senelik Resim Okulunda eğitim gördü.

2005 öğretim yılında №4 lisesinde mezun oldu. Liseden sonra L.N. Gumilev isimli Avrasya Milli Üniversitesi, Tasarım Bölümü’nde 2005 – 2010 öğretim yılında mezun oldu.

Yabancı dil olarak İngilizce orta, Türkçe, Rusça çok iyi bilmektedir.