



**KTO KARATAY ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
MİMARLIK ANABİLİM DALI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**ALAKART RESTORANLARDA İÇ MEKAN TASARIM KRİTERLERİNİN
İNCELENMESİ, KONYA ÖRNEĞİ**

MERYEM ÖZERTUĞRUL

Yüksek Lisans Tezi

**KONYA
Mart 2021**

ALAKART RESTORANLARDA İÇ MEKAN TASARIM KRİTERLERİNİN
İNCELENMESİ, KONYA ÖRNEĞİ

Meryem ÖZERTUĞRUL

KTO Karatay Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Mimarlık Anabilim Dalı
Tezli Yüksek Lisans Programı

Yüksek Lisans

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Mustafa KAŞ

Konya
Mart 2021

KABUL VE ONAY

Öğrenci Meryem ÖZERTUĞRUL tarafından hazırlanan “Alakart Restoranlarda İç Mekan Tasarım Kriterlerinin İncelenmesi Konya Örnekleri” başlıklı bu çalışma, 04 Mart 2021 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı:

Dr. Öğr. Gürünay ÖKTEN
Konya Gıda Ve Tarım Üniversitesi

Tez Danışmanı:

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa KAŞ
KTO Karatay Üniversitesi

Jüri Üyesi:

Dr. Öğr. Üyesi Nazım KOÇU
KTO Karatay Üniversitesi

Jüri tarafından kabul edilen bu çalışmanın Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

Prof. Dr. Hüseyin Bekir YILDIZ
Enstitü Müdürü

BİLDİRİM

Enstitü tarafından onaylanan Yüksek Lisans/Doktora tezimin tamamını veya herhangi bir kısmını basılı veya dijital biçimde arşivleme ve aşağıda belirtilen koşullar dahilinde erişime açma iznini KTO Karatay Üniversitesine verdiğimi bildiririm. Bu izinle, Üniversiteye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikri mülkiyet haklarım bende kalacak ve gelecekteki çalışmalar (makale, kitap, lisans, patent vb.) için tezimin tamamının veya bir bölümünün kullanım hakları yalnızca bana ait olacaktır.

Tezimin bütünüyle kendi çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izinle kullanılması zorunlu olan kaynakları, yazılı izin alarak kullandığımı ve istenildiğinde izinlerin suretlerini Üniversiteye teslim etmeyi taahhüt ederim.

Yükseköğretim Kurulu tarafından yayımlanan “Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge” kapsamında, tezim, aşağıda belirtilen koşullar haricince, YÖK Ulusal Tez Merkezi ve KTO Karatay Üniversitesi Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

☐ Enstitü / Fakülte Yönetim Kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren 2 yıl ertelenmiştir.¹

☐ Enstitü / Fakülte Yönetim Kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ... ay en fazla 6 ay ertelenmiştir.²

☐ Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir.³⁴

04 Mart 2021

Meryem ÖZERTUĞRUL

¹ MADDE 6(1) Lisansüstü teze ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.

² MADDE 6(2) Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.

³ MADDE 7(1) Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, tezin yapıldığı kurum tarafından verilir. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, ilgili kurum ve kuruluşun önerisi ile enstitü veya fakültenin uygun görüşü üzerine üniversite yönetim kurulu tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.

⁴ MADDE 7(2) Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.

ETİK BEYAN

KTO Karatay Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü Tez/Proje Hazırlama ve Yazım Kurallarına uygun olarak Dr. Öğr. Mustafa KAŞ danışmanlığında tarafımdan üretilen bu tez çalışmada; sunduğum tüm veri, enformasyon, bilgi ve belgeler bilimsel etik kuralları çerçevesinde elde ettiğimi, tüm değerlendirme, analiz, bulgu ve sonuçları bilimsel usullere uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım kaynakların tümüne bilimsel normlara uygun biçimde atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, tezimin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

04 Mart 2021

Meryem ÖZERTUĞRUL

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim ve tez çalışmam süresinde yoğun çalışmaları arasında eleştiri ve önerileriyle değerli zamanlarını ayırarak bana yol gösteren ve yardımcı olan tez danışmanım Dr.Öğr. Mustafa Kaş'a ve her zaman beni motive edip destek veren eşim ve annem, babama ilgi ve desteklerinden dolayı teşekkürlerimi sunarım.

04 Mart 2021

Meryem ÖZERTUĞRUL



ÖZET

Meryem ÖZERTUĞRUL

Alakart Restoranlarda İç Mekan Tasarım Kriterlerinin İncelenmesi Konya Örneği

Yüksek Lisans Tezi

Konya, 2021

Modern mimarlık, mimarlık tarihinde farklı örneklerle günümüze kadar varlığını korumayı başarmıştır. Mimarlık, geçmişten günümüze değişip gelişmiştir. Her geçen gün daha fazla örnek ve farklı tasarımlarla karşımıza çıkmıştır. Günümüzde gelişen teknoloji ile birlikte, mimaride bu süreç uyum sağlamaktadır. Bu uyum süresi içerisinde, tasarım yaklaşımlarını ve ilkelerini inceleyerek bir kaynak oluşturmak çalışmanın amacıdır.

Günümüz de restoranların yeri çok önemlidir. Her geçen gün daha fazla çeşitlilik ve tasarımla karşımıza çıkar. İnsanlar, restoranlarda konforu, tasarımı ve lezzeti de aynı anda sunulmasını beklerler.

Bu tez kapsamında restoran çeşitleri ve kavramı, restoranların tasarımının insan üzerindeki etkileri, kullanılan malzeme çeşitlerinden söz edilmiştir. Gazyağcı Furun Kebapçısı, Bayır Otel Karat Restoran, Kule Sini Tower Restoran gibi örneklerinde tez çalışmasının konusu detaylandırılarak ortaya konmuştur.

Beş bölümden oluşan çalışmanın birinci bölümünde; konuyla ilgili giriş niteliği taşıyan, çalışmanın amacı, önemi, kapsamı ve literatür araştırması sunulmuştur. İkinci bölümde restoran kavramı, servis şekillerine göre restoran türleri ve tasarım sürecinden bahsedilmiştir. Üçüncü bölümde alakart restoranların iç mekan tasarım kriterleri ortaya konarak, dördüncü bölümde bu iç mekan tasarım kriterleri üzerinden Konya ilinde farklı konseptlere sahip üç adet alakart restoran değerlendirilerek, beşinci bölümde çalışmanın sonuçlarına yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler

Restoran, Kriterler, Tasarım, İç Mekan, Malzeme, Mimarlık, Tasarım Süreci

ABSTRACT

Meryem ÖZERTUĞRUL

Investigation Of Interior Design Criteria in Ala Carte Restaurants , Konya Example

Master's Thesis

Konya, 2021

Modern architecture has managed to preserve its existence until today with different examples in the history of architecture. Architecture has changed and developed from the past to the present. With each passing day, it has come up with more examples and different designs. With today's developing technology, this process in architecture adapts. In this adaptation period, it is the aim of the study to create a resource by examining design approaches and principles. Today, the location of the restaurants is very important. Every day we come up with more variety and designs. People expect comfort, design and taste to be presented at the same time in restaurants.

Within the scope of this thesis, the types of restaurants and their concept, the effects of the design of the restaurants on people, the types of materials used are mentioned. In examples such as Gazyağcı Furun Kebabçısı, Bayır Hotel Karat Restaurant, Kule Sini Tower Restaurant, the subject of the thesis study has been detailed. In the first part of the study consisting of five parts; The aim of the study, its importance, scope and literature research are presented. In the second chapter, the concept of restaurant, restaurant types according to service types and the design process are discussed. given.

Keywords

Restaurant, Criteria, Design, Interior, Material, Architecture, Design Process

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	i
BİLDİRİM	ii
ETİK BEYAN	iii
TEŞEKKÜR.....	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLO DİZİNİ.....	ix
ŞEKİL DİZİNİ	x
1. GİRİŞ	1
1.1. Tezin amacı	1
1.2. Tezin Önemi	2
1.3. Literatür Araştırması	2
2. RESTORAN KAVRAMI VE TASARIM SÜRECİ.....	4
2.1. Restoran Nedir?	4
2.1.1. Restoran Çeşitleri.....	4
2.2. Tasarım Süreci.....	11
2.2.1. Analiz.....	11
2.2.2. Konsept Oluşturmak	13
2.2.3. Proje Geliştirmek	13
2.2.4. Kağıt Üzerinde Düşünmek	14
2.2.5. Uygulama.....	14
2.2.6. Değerlendirme	14
3. ALAKART RESTORANLARDA İÇ MEKAN TASARIM KRİTERLERİ.....	15
3.1. Renk.....	15
3.2. Form	20
3.3. Doku	21
3.4. Malzeme	25
3.5. Aydınlatma	34
3.6. Mobilya	44

4.ALAKART RESTORANLARDA İÇ MEKAN TASARIM KRİTERLERİNİN KONYA ÖRNEKLERİNDE İNCELENMESİ.....	52
4.1. Gazyağcı Furun Kebapçısı Restoran	53
4.2. Bayır Diamond Hotel- Karat Restoran	68
4.3. Kule Sini Tower Restoran	82
5.SONUÇ VE DEĞERLENDİRME.....	91
KAYNAKLAR	94
ÖZGEÇMİŞ	104



TABLO DİZİNİ

Tablo 1. Renklerin Psikolojik Etkisi	18
Tablo 2. Doğal Taşların Sınıflandırılması.....	29
Tablo 3. Mobilya Tasarımı.....	45
Tablo 4. Alakart Restoranlarda Mobilya.....	48
Tablo 5. Alakart Restoranların İç Duvarlarında Dikkat Edilmesi Gerekenler.....	87
Tablo 6. Alakart Restoranlarda İç Mekan Kriterleri	92
Tablo 7. Restoran Örneklerinin Karşılaştırılması	93



ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Fast Food Restoran	4
Şekil 2 Alakart Restoran	5
Şekil 3. Açık Büfe Restoran.....	6
Şekil 4. Zuma Etnik (Yöresel) Restoran	7
Şekil 5. Zuma Etnik (Yöresel) Restoran	8
Şekil 6 Hospitalis Litvanya Temalı Restoran.....	9
Şekil 7 Fortezza Temalı Restoran	9
Şekil 8. Otel Restoranları	11
Şekil 9 Tasarım Süreci	12
Şekil 10 Renk Şeması	15
Şekil 11. Rengin Tonları	16
Şekil 12. Rengin Tonları	17
Şekil 13 Renklerin Psikolojik Etkisi Nusret Dubai Örneği.....	19
Şekil 14. Alakart Restoranlarda Formun Etkisi	20
Şekil 15 Alakart Restoranlarda Dokunun Etkisi	22
Şekil 16. Alakart Restoranlarda Dokunun Etkisi	23
Şekil 17 Alakart Restoranlarda Doku Ve Işık.....	24
Şekil 18. Alakart Restoranlarda Doku Ve Işık.....	24
Şekil 19. Alakart Restoranlarda Döşeme	25
Şekil 20. Alakart Restoranlarda Ahşap Döşeme	26
Şekil 21. Alakart Restoranlarda Seramik Döşeme	27
Şekil 22. Alakart Restoranlarda Seramik Döşeme	28
Şekil 23. Alakart Restoranlarda Mermer Döşeme	30
Şekil 24. Alakart Restoranlarda Ayna Duvar Kaplama	31
Şekil 25. Alakart Restoranlarda Duvar Kaplama	32
Şekil 26. Alakart Restoranlarda Ahşap Tavan	33
Şekil 27. Alakart Restoranlarda Aydınlatma	35
Şekil 28. Doğal Aydınlatma	37
Şekil 29. Alakart Restoranlarda Aydınlatma	39
Şekil 30. Direk (Dolaysız) Aydınlatma.....	40
Şekil 31. Yarı Direk (Yarı Dolaysız) Aydınlatma	41
Şekil 32. Yarı Direk (Yarı Dolaysız) Aydınlatma	41

Şekil 33. Homojen (Yayınık) Aydınlatma	42
Şekil 34. Homojen (Yayınık) Aydınlatma	42
Şekil 35 Dolaylı Aydınlatma.....	43
Şekil 36. Dolaylı Aydınlatma.....	43
Şekil 37. Aydınlatma Çeşitleri	44
Şekil 38. Alakart Restoranlarda Mobilya	46
Şekil 39. Alakart Restoranlarda Mobilya.....	46
Şekil 40 Alakart Restoranlarda Mobilya.....	47
Şekil 41. Alakart Restoranlarda Mobilya.....	47
Şekil 42. Alakart Restoranlarda Mobilya.....	49
Şekil 43. Alakart Restoranlarda Mobilya.....	49
Şekil 44. Alakart Restoranlarda Mobilya.....	50
Şekil 45. Alakart Restoranlarda Servis Arabası.....	50
Şekil 46. Alakart Restoranlarda Servant	51
Şekil 47. Gazyağcı Furun Kebapçısı Genel Görünüm.....	53
Şekil 48. Gazyağcı Furun Kebapçısı Vaziyet Planı	54
Şekil 49. Gazyağcı Furun Kebapçısı Yeni Meram Caddesi Görünüm	54
Şekil 50. Gazyağcı Furun Kebapçısı Sağ Yan Cephe Görünüm.....	55
Şekil 51. Gazyağcı Furun Kebapçısı Sağ Yan Cephesi	55
Şekil 52. Gazyağcı Furun Kebapçısı Sol Yan Cephe Görünüm	56
Şekil 53. Gazyağcı Furun Kebapçısı Sol Yan Cephesi	56
Şekil 54. Gazyağcı Furun Kebapçısı Ön Cephe Görünüm	57
Şekil 55. Gazyağcı Furun Kebapçısı Ön Cephe.....	57
Şekil 56. Gazyağcı Furun Kebapçısı Arka Cephe Görünüm	58
Şekil 57. Gazyağcı Furun Kebapçısı Arka Cephe.....	58
Şekil 58. Gazyağcı Furun Kebapçısı Yeni Meram Caddesi Görünüm	59
Şekil 59. Gazyağcı Furun Kebapçısı Ön Cephe Görünüm	59
Şekil 60. Gazyağcı Furun Kebapçısı Sağ Yan Cephe Açık Alan	60
Şekil 61. Gazyağcı Furun Kebapçısı Sağ Yan Cephe Açık Alan	60
Şekil 62. Gazyağcı Furun Kebapçısı Otopark Alanı.....	61
Şekil 63. Gazyağcı Furun Kebapçısı Çocuk Oyun Alanı.....	61
Şekil 64. Gazyağcı Furun Kebapçısı Bahçe.....	62
Şekil 65. Gazyağcı Furun Kebapçısı Bahçe.....	62
Şekil 66. Gazyağcı Furun Kebapçısı Zemin Kat Planı	63

Şekil 67. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan.....	63
Şekil 68. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan.....	64
Şekil 69. Gazyağcı Furun Kebapçısı Sağ Yan Cephe Giriş	64
Şekil 70. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan.....	65
Şekil 71. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan.....	65
Şekil 72. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan.....	66
Şekil 73. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan.....	66
Şekil 74. Gazyağcı Furun Kebapçısı Yarı Açık Alan	67
Şekil 75. Gazyağcı Furun Kebapçısı Yarı Açık Alan	67
Şekil 76. Bayır Diamond Hotel Görünüş	68
Şekil 77. Bayır Diamond Hotel Görünüş	68
Şekil 78. Bayır Diamond Hotel Safir Roof Restoran.....	69
Şekil 79. Bayır Diamond Hotel Safir Roof Restoran.....	69
Şekil 80. Bayır Diamond Hotel Karat Restoran.....	70
Şekil 81. Karat Restoran Plan	70
Şekil 82. Karat Restoran Kat Planı	71
Şekil 83. Karat Restoran Kesit 4-4.....	71
Şekil 84. Karat Restoran Kesit 4-4.....	71
Şekil 85. Karat Restoran Plan Oturma Alanı	72
Şekil 86. Karat Restoran Oturma Alanı	72
Şekil 87. Karat Restoran Oturma Alanı	73
Şekil 88. Karat Restoran Oturma Alanı	73
Şekil 89. Karat Restoran Oturma Alanı	74
Şekil 90. Karat Restoran Oturma Alanı	74
Şekil 91. Karat Restoran Oturma Alanı Plan	75
Şekil 92. Karat Restoran Oturma Alanı	75
Şekil 93. Karat Restoran Duvar	76
Şekil 94. Karat Restoran Zemin	76
Şekil 95. Karat Restoran Aydınlatma Planı	77
Şekil 96. Karat Restoran Aydınlatma.....	77
Şekil 97. Karat Restoran Aydınlatma.....	78
Şekil 98. Karat Restoran Aydınlatma.....	78
Şekil 99. Karat Restoran Açık Büfe Ve Mutfak	79
Şekil 100. Karat Restoran Açık Büfe Plan.....	79

Şekil 101. Karat Restoran Mutfak.....	80
Şekil 102. Karat Restoran Mutfak Plan.....	80
Şekil 103. Karat Restoran Açık Büfe Aydınlatma Planı.....	81
Şekil 104. Karat Restoran Açık Büfe.....	81
Şekil 105. Kule Sini Tower Restoran.....	82
Şekil 106. Kule Sini Tower Restoran.....	82
Şekil 107. Kule Sini Tower Restoran Plan	83
Şekil 108. Kule Sini Tower Restoran Görünüş.....	83
Şekil 109. Kule Sini Tower Restoran Plan	84
Şekil 110. Kule Sini Tower Restoran Kesit	84
Şekil 111. Kule Sini Tower Restoran Oturma Alanı	85
Şekil 112. Kule Sini Tower Restoran Kasa.....	85
Şekil 113. Kule Sini Tower Restoran Oturma Alanı	86
Şekil 114. Kule Sini Tower Restoran Oturma Alanı	86
Şekil 115. Kule Sini Tower Restoran Duvar.....	87
Şekil 116. Kule Sini Tower Restoran Zemin	88
Şekil 117. Kule Sini Tower Restoran.....	88
Şekil 118. Kule Sini Tower Restoran Tavan Ve Aydınlatma	89
Şekil 119. Kule Sini Tower Restoran Duvar Ve Aydınlatma	89
Şekil 120. Kule Sini Tower Restoran Mutfak Giriş.....	90
Şekil 121. Kule Sini Tower Restoran Wc Giriş	90

1. GİRİŞ

İnsanlar çevresi, kültürü, çağı sosyalliği ile bütünleşme ihtiyacı duyan varlıklardır. Sosyal varlıklar olarak geçmişten bugüne yoğun etkileşim ve iletişim içindedirler. Yerleşik hayata geçtikten sonra ise bulundukları mekanlarda uzun vakit geçirirler.

İnsanların belirli ihtiyaçları vardır. Bunlar; Uyku, barınma, yeme –içme, yardımlaşma, eğitim, korunma gibi çeşitlilik gösterir. En önemlilerden biri ise yaşamlarını devam ettirmeleri için yeme – içmedir. Geçmiş zamanlardan bu yana insanların yemek- içme şekilleri, sunumu, yemek türleri değişerek günümüze kadar gelmiştir ve değişip gelişmeye devam etmektedir.

İnsanlar sosyal hayatlarında hızlı yada uzun süre kalıp sohbet edip yemek yiyebileceği kendi ihtiyaçlarına uygun olan restoranları tercih etmektedir. Ülkemizde yavaş uzun süre yemek yeme hareketine olan ilgi artmaktadır. Buna bağlı olarak da bu türde olan restoran sayıları artmakta ve kendi içlerinde bir adım öne çıkabilmek için farklılıklar yapmaktadırlar. Bunlardan biri ise alakart restoranlardır. Bu restoran türünde gelen müşterilere menü sunulur. Bu menülerde çok sayıda yemek çeşitleri vardır. Müşteri seçimini yapar ve ücreti öder. Bu restoranlarda iç mekan tasarımı da çok önemlidir. Mimarlar kullanıcıların ihtiyaçlarına göre mekanı şekillendirirken, tasarlanacak olan mekanlar kendine özgü çizisi olan yaşayan mekanlar haline gelir. Müşteriler burada uzun süre zaman geçirebilecekleri için konforu, iç mekan tasarımını ve lezzeti beraber ister. Bu nedenle bu restoranlarda çok yönlü bir araştırma, örneklendirme ve yaklaşıma ihtiyaç duyulmaktadır.

1.1. Tezin Amacı

Teknolojinin de ilerlemesi ile insanlar her alanda ilerlemeye ve yenilikler getirmeye başlamıştır. İnsanların en önemli ihtiyaçlarından biri ise yeme içmedir. Bu çalışmada insanların başlıca ihtiyaçlarından olan yeme-içme faaliyetlerini giderdikleri restoranların gelişimi, çeşitleri, tasarımları gibi bir çok özellikleri incelenmiş ve bu tasarımlara hangi nedenler ışığında yön verildiğini ne gibi etkileri olduğunu açıklamak için yapılan bir değerlendirmedir.

1.2. Tezin Önemi

Sosyal alanlardaki gelişmeler sonucunda restoranların değişimine ve müşterilerin beklentilerinin mimari tasarımlardan da büyük çoğunlukla etkilendiğinden restoranlardaki tasarım çeşitlerine değinilmiştir. Bu araştırmada üç restoran örneği tasarımlarına göre değerlendirilip, tek tek incelenmiştir.

1.3. Literatür Araştırması

Tez kapsamında yapılan araştırmalarda bu konuya bilgi verebilecek çalışmalar kısaca özetlenmiştir. Bu yapılan araştırmalar doğrultusunda tezin içeriği tesbit edilmiştir.

Petek, S. 2007, “ Şehir İçi Restoranlarda İşletme, Marka Kavramı Ve İç Mekan Kurgusunun Alakart Ve Fast Food Restoranlarda İrdelenmesi ” , adlıyüksek lisans tezinde yemek kültürü, restoranlarda işletme ve marka kavramları ve şehir içi restoranlardaki iç mimari kriterleri alakart ve fastfood servis veren şehir içi restoranları, iç mimari kriterler (malzeme, mobilya, renk, aydınlatma) ele alınarak, ortak ve ayrılan özellikleri ele alınmıştır.

Erdem, N.2017, “ Restoranların Tasarımında Aydınlatma Ve Renk’’, Bu yüksek lisans tezinde ağırlıklı olarak aydınlatma ve ışık kavramları üzerinde durulmuştur. Tezin bölümlerinden biri ise restoran çeşitleridir. Restoranlarda kullanılan aydınlatma türleri ve ışık olayları hakkında bilgi vermektedir. Daha sonra ise altı adet restoran örneği verip bu örnekler üzerinden restoranların aydınlatma türlerini incelemiştir. Restoranlarda aydınlatma, aydınlatma çeşitleri, renklerin mekansal etkisi de bu tezin içeriklerindendir.

Ağan, M.2018, “Şehir Kimliği Olgusunun Restoran İç Mimari Tasarımına Etkisi Ve Şanlıurfa Cevahir Restoranı Üzerinden Değerlendirilmesi ‘’,yüksek lisans tezinde önce şehir kimliği tanımına ve detaylarına değinilmiştir. Daha sonra restoran türleri eklenmiş, bu restoranlarda kullanılan malzemeler, aydınlatma türleri, donatı elemanları ele alınmıştır. En son ise Cevahir restoran çevresel bileşenler açısından analiz edilmiştir.

Göler,S.2009, “Biçim, Renk, Malzeme, Doku Ve Işığın Mekan Algısına Etkisi’’, Yüksek lisans tezinde öncelikle mekan tanımlama, görsel algılama, mekanda görsel algıyı etkileyen tasarım öğeleri anlatılmıştır. Bunlar; biçim, renk, malzeme,

doku ve ışıktır. En son bölümde ise biçim, renk, malzeme, doku ve ışığın mekan algısı üzerindeki etkilerinin analizi anlatılıp sonuç kısmına geçilmiştir.

Sema, T. 2006,“ Mimarlık Ve Renk Kavramı”, yüksek lisans tezinde renk kavramına ağırlık verilmiştir. Tarihsel süreç içerisinde renk, renklerin birbirleriyle olan etkileşimleri, mimaride rengin kullanımı ve rengin tasarıma olan etkileri ve bu renk etkisinin konutlar, eğitim yapıları, sağlık yapıları, oteller, ofisler, kültür yapıları, fabrikalar üzerinde incelenmesine değinilmiştir.

Ertek, H.1994, “ İç Mekan Temel Tasarım İlkelerine Bir Yaklaşım ‘’,yüksek lisans tezinde iç mekan tasarımında yapı ve insan faktörüne, antropometrik ölçülerin önemi ve tasarım elemanlarına değinilmiştir. Tasarım elemanlarından olan form, biçim, renk, doku, ışık, oran, ölçek, denge, uyum, birlik ve çeşitlilik, ritim, vurgu bu tez çalışmasının üzerinde durduğu konulardandır.

Opak, B. 2009 “ Beş Yıldızlı Kent Otellerinde Lobi Tasarım İlkeleri (İstanbul Örneğinde Bir İnceleme) “ yüksek lisans tezinde otel tasarımına ağırlık verilmiştir. Otel kavramı ve sınıflandırılması, iç mekan tasarımı, kent otellerinde lobi ve alt mekanları, kent otellerinde lobi mekanı tasarlama ilkeleri, İstanbul’da beş yıldızlı kent otellerinde lobi mekanları örnekleri ve kullanıcı değerlendirmelerine değinilmiştir. Bu değerlendirmeler dört otel üzerinde incelenmiştir.

2. RESTORAN KAVRAMI VE TASARIM SÜRECİ

2.1 Restoran Nedir?

Restoran, belirli ücret karşılığında hizmet (yiyecek, içecek, sunum vs.) verilen yerlerdir. Sık sık kullandığımız sosyalleşme ve yemek yeme mekanlarıdır. Her çağda farklı isimler verilse de aynı amaca hizmet eder.

1600 yıllarında Fransa’da ilk kafeler açılarak tüm Avrupa’ya yayılmış ve şu an bu mekanlar restoranların temelini atmıştır.

Fransa’da 1760 yılında 15. Louis döneminde Boulanger adlı kişi sağlığa yararlı besleyici olduğunu söyleyerek çorbalarını sunduğu mekanlar açtı ve bunlara “restore eden (tazelik, dinçlik veren)” anlamına gelen “restourers” adını vermiştir. Bu kelime zamanla değişerek, günümüzde restoran olarak bilinmektedir.(“Restoran”, t.y.)

2.1.1. Restoran Çeşitleri

2.1.1.1.Fast Food (Hızlı Yemek) restoran

Daha çok hamburger, pizza, patates kızarması gibi hızla tüketilmesi gereken gıdalara Fastfood denir. Günümüzde oldukça yaygın olarak görülmektedir. İç mekan özellikleri işlevine göre yapılmıştır. İnsanlar burada hızlı vakit geçirdikleri için tasarımları standarttır. (“Fast Food”, t.y.) Şekil 1 de örnek bir fastfood restoran örneği vardır.



Şekil 1. Fast Food Restoran

(Kaynak: <https://www.ayyildizdanismanlik.com.tr/>)

Bu restoranlarda, sınırlı menü ile az zamanda çok müşteriye hizmet vermek amaçlanır. Yapılışı zaman alan yiyeceklerin kaldırılması gerekir. Her şey planlı ve zamanlaması çok iyi olmalıdır.

Bu tür işletmelerin işleri zordur aslında çünkü beklenti yüksektir. Az zamanda hijyen kurallarına da uyarak güzel lezzetler çıkarmalı ve maliyetleri düşük olmalıdır.

Günümüz koşullarında pratik ve kısa sürede yemek yemek isteyenler açısından da sık sık tercih edilir.

Dünya genelinde hızlı gelişen ve gelişmeye devam eden restoran ürünüdür.

2.1.1.2.Alakart restoranlar

Uzun süreli yemek yeme mekanlarıdır. Fransızca “ a la carte ” kelimesinden Türkçe ‘ ye geçmiştir. Menü usulü demektir. Hizmet şekli çok önemlidir.

Alakart , “ tabakta, seçmeli servis ” sözcük anlamında kullanılır.

Yemekler özel şefler tarafından hazırlanır. Servisi, sunumu çok özeldir.

Yiyecekler; aperatifler, çorbalar, ara sıcaklar, kızartmalar, sıcaklar, salatalar, sebzeler, tatlılar, meyveler şeklinde sıralanarak liste oluşturulur.

Fiyatları oldukça yüksektir. Bunun için iç mekan tasarımı, konforu, yemekleri,servisi mükemmel olmalıdır. Şekil 2 de taş duvar ve ahşap ağırlıklı bir alakart restoran örneği vardır.(Petek,2007)



Şekil 2 Alakart Restoran

(Kaynak:<https://www.akkaantedon.com/>)

2.1.1.3.Açık Büfe restoranlar

Açık büfe restoranların tarihi orta çağa kadar uzanır. O dönemde insanlar zenginliklerini göstermek için, açık büfelerde eşyalarını sergilerdi. Zenginliğin ve gücün simgesiydi. Bu dönemde ev sahibinin statüsüne göre raf ve büyüklükleri çeşitlilik gösterirdi. Bu uygulama zamanla eşyaların yanında, ikramların da sunulmasıyla değişerek devam etmiştir.

Açık büfe restoranlar özellikle büyük işletmelerde yer alır. Genellikle otel, restoran, kafeterya, tatil köyleri, fabrikalar gibi daha birçok yerde sunum kolaylığı sağlaması açısından tercih edilir. Şekil 3 de bir otelde bulunan açık büfe restoran örneği vardır.

Müşteri, yiyecekler arasından istediğini sınırsız olarak alabilmektedir ve ürün çeşitliliği çoktur.

Açık büfelerde masalar geniş olmalıdır. Çünkü müşteriler arka kısımdaki yemekleri alırken rahat hareket etmelidir.

Günümüzde açık büfe mekan tasarımları tarihte sergilenen zenginlik materyallerini aratmayacak kadar iddialıdır.(“Restoran kavramı”.t.y.)



Şekil 3. Açık Büfe Restoran

(Kaynak:<http://www.beyaztur.com>)

2.1.1.4.Etnik (Yöresel) restoranlar

Etnik restoran belirli bir yörenin yada bölgenin kültürlerine ait yemeklerin servislerinin yapıldığı restoranlardır. Tanınmış kültür öğelerinin farklı bir yapı oluşturması için etnik dekor, müzik ,sanat , mimari ve çeşitli nesneler kullanılır.

Restoranların mimari dekorasyonu, kullanılan malzemeler, yemeğin sunum şekli ve mobilyalar yöreye has izler taşıması gerekir. Meksika, Çin, İtalyan, Fransız ve Hint restoranları etnik restoranlar sınıfına girer.(Bekar ve Dönmez,2014).

Etnik restoran tercih eden müşteriler, evlerinde yedikleri yemeklerden farklı bir deneyim yaşarlar. Statü ve prestij açısından da tüketicilerin tercih ettiği görülür.

Etnik restoran isminin hakkını verebilmesi için tasarımı, yemekleri, müziği gibi her şeyiyle o kültürü yansıtmalı ve restoran bir bütün halinde olmalıdır.

Günümüzde,yöresel mutfağı olan restoranlar fazlaca ilgi görmektedir.



Şekil 4. Zuma Etnik (Yöresel) Restoran

(Kaynak: <http://www.mimarizm.com>)

Etnik restoranın en iyi örneklerinden olan Zuma (şekil 4 ve 5) Japon mutfağının en iyi temsilcilerindendir. Zuma tasarımı, yemekleri, çalışanları ile Japon kültürünü yakından tanıma fırsatı veriyor.



Şekil 5. Zuma Etnik (Yöresel) Restoran

(Kaynak:<http://www.mimarizm.com>)

Tasarım olarak Uzakdoğu'nun resmiyet içeren mimarisini hatırlatıyor. Zuma'nın servisleri bile Zuma için özel imal edilmiştir.

2.1.1.5.Temalı restoranlar

Temalı restoranlarda yiyecek, içeceğin dışında ön planda olan tasarımı ve kurgusudur. İnsanlar yemek yemenin dışında, eğlenebilecekleri farklı bir deneyim yaşayacakları için tercih ederler.

Temalı restoranlar gelen misafirlerin aklında kalmalıdır. Günlük hayattan uzaklaşıp farklı bir deneyim yaşamak isteyenler için idealdir

İstanbul 'da İstinye Park Alışveriş merkezinde bulunan Rainforest Cafe, gelenlere yağmur ormanlarının deneyimini yaşatırken aynı zamanda çevrede bulunan bitkiler ve hayvanlar bu deneyimi desteklemektedir.

Yemek en çok rekabet içinde olunan sektör olduğu için yenilikçi fikirler, farklı tasarımlar gibi gün geçtikçe gelişen fikirler toplumun dikkatini daha çok çekmektedir.

Temalı restoranlar genellikle etnik restoranlarla karıştırılır. Fakat etnik restoranlarda yemekler ön plandayken temalı restoranda yiyecek içecekten ziyade yaratılan atmosfer ön plandadır.(Bekar ve Dönmez,2014).



Şekil 6 Hospitalis Litvanya Temalı Restoran

(Kaynak: <http://www.thegeyik.com>)

Bu mekan (şekil 6) temalı restoran adını hakkıyla veren yerlerdendir. İç tasarımı tamamen bir hastane gibi dizayn edilmiştir. Masalar ameliyat masası gibidir. Çalışanların kıyafetleri bile özeldir. Bayanlara hemşire kostümü erkekler ise beyaz önlükler giydirilmiştir.

Temalı restoranlara bir diğer örnek vermek gerekirse bunlardan biri İtalya'da bulunan Fortezza Medicae restorandır (şekil 7) . İç tasarımı, konseptiyle bir bütün oluşturuyor ve mekan dikkatleri üzerine çekmeyi başarıyor.



Şekil 7 Fortezza Temalı Restoran

(Kaynak: <http://www.thegeyik.com>)

Bu restoranda konsept hapishanedir. Masalar arasındaki bölücüler demir parmaklıklardan yapılmıştır. Servis elemanlarının gardiyan kostümü giymektedir. Yemekler de kendi seçiminizle değil, size ne sunuluyorsa onu yiyorsunuz.

2.1.1.6. Otel restoranları

Oteller, yapının bulunduğu yere, hizmetine ve işletmesine göre çeşitli tiplerde olmaktadır.

Her otel tipinin; hizmet vermeyi düşündüğü müşteri çeşidi açısından farklı bir amacı vardır. Örneğin iş otelleri havaalanına yakın olması gerekirken, tatil köyleri ve kayak merkezlerinin yakın olması gerekmez. Tasarım kriterleri de tiplerle beraber değişkenlik gösterir. Örneğin tatil yapmak için gittiğimiz otellerde daha uzun süre konaklama yapacağımız için dolaplar ve oda daha büyük olur.

Oteller, beş yıldızlı oteller, dört yıldızlı oteller, üç yıldızlı oteller, iki yıldızlı oteller, bir yıldızlı oteller olarak sınıflandırılırlar. Bu sınıflandırma otellerin niteliklerine göre yapılır. Otellerin restoran tasarımında çok çeşitli faktörler etkilidir.

Bunlar; Otel tipi, oda sayısı, müşteri profili, manzara, iç atmosfer, müşteri ve personel dolaşımı etkili olur. Otel restoranlarını sadece otel müşterisi değil, günübirlik ihtiyaçlar için de bir organizasyon olması gerekir.

Otel restoranlarında tek tip bir restoran yoktur. Otel kompleksi içinde her restoranın kendine ait bir kimliği vardır. Menüsü, aydınlatması, masaları, mobilyası gibi bir çok özelliği farklı olabilir. Otel restoranlarında müşteriler kendini korunaklı ve rahat hissetmelidir. Bir müşteri çoğunlukla resmiyet ve samimiyeti, mahremiyet ve sosyalliği, heyecanlı ve sakinliği tercih edecektir. (Erdem, 2017)



Şekil 8. Otel Restoranları

(Kaynak: <https://www.etstur.com>)

Aydınlatma, havalandırma, akustik, iç mekan tasarımı önemlidir. Otel restoranlarında kişi sayısına göre değişen masalar ve özel alanlar vardır. Müşterilerin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde tasarlanmalıdır. Şekil 8 de bir otelde bulunan alakart restoran örneği vardır. Mekanın ortasında bulunan bitkilerle yapılan ada şeklinde bir tasarım vardır. Işıklar sarı renktedir ve ortam ferah ve aydınlıktır. Doğal ışık fazlasıyla kullanılmıştır.

2.2. Tasarım Süreci

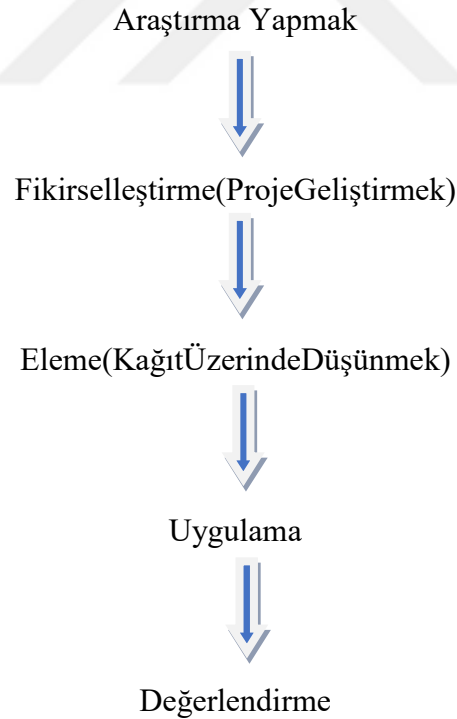
Tasarım süreci yapılacak olan projenin önem sırasına göre yön verildiği, işlevlerin bütünüdür. Bu süreçte her aşama önem taşımaktadır. Bu aşamaların her biri bir öncekinin devamı niteliğindedir. Teknoloji ve sanatın, insanların mutlu bir şekilde yaşayabileceği bir mekan oluşturmak için bir bütün oluşturması ile gerilimli ve hareketli aşamalar bütünü olan mimari tasarım süreci, disiplinler arası kolektif çalışmanın açıklamasıdır. (Dodsworth ve Anderson, 2015)

2.2.1. Analiz

Analiz, proje oluşumunun iki farklı ama birbiri ile bağlantılı evresinde gereklidir. Bu tasarım sürecinin ilk aşamalarında, tasarıma başlamadan önce projenin ölçeği ve karmaşık yönlerinin ele alınarak incelenmesi gerekir. Bu projenin bitmesi için gerekli olan zaman ve kaynakların yaklaşık olarak hesaplanabilmesini sağlar ve mimarın müşteri için sunacağı teklifin temelini oluşturur. (Dodsworth ve Anderson, 2015)

Bu aşamadaki işin bir bölümü projenin sunum formatını, kapsamını ve içeriğinin hazırlanmasını oluşturur;çünkü bu, büyük ölçüde bedeli müşteriden alınacak gerekli çizim ve görsellerinin miktarını kontrol altına alacaktır. Verilen teklif için karşılıklı anlaşma sağlandıktan sonra, müşteriden daha detaylı istekleri gibi bir bilgi alınır. Bu proje özetinin ilk detaylı bir biçimde incelenmesinden sonra, projeyle ilgili varılan genel ortak anlayış mimara araştırmaların başlaması için ilk adımı sağlar. Bu çalışmanın hepsi; mimarın düzeltme ve toplanan bütün bilgileri anlamayı amaçlayacağı, analizin ikinci aşamasıdır.(Dodsworth ve Anderson, 2015)

Mimar, zamanla önceliklerini belirlemeye ve çelişkili olan yerlerde makul derecede ödün vermeye çalışacaktır. Her projeye kendine göre bakılmalı ve varılan kararlar, projenin özgün değerlerini yansıtmalıdır. Analizler tamamlandıktan sonra ise proje tarzına ve istenilenlere göre bir konsept oluşturulur. Bu ilk konsept projenin yolunu çizmeyi sağlar.(Dodsworth ve Anderson, 2015) Şekil 9 da tasarım sürecinin aşamaları gösterilmiştir.



Şekil 9 Tasarım Süreci

2.2.2. Konsept Oluşturmak

Konsept mimarın tasarımdaki çıkış ve hareket noktasıdır. Konseptler çeşitli şekillerde olabilirler. Bu mimarın üretimine, tasarım gücüne ve müşterinin isteğine bağlıdır. Müşterinin mekandan aldığı etki ve duyumsamalar konsept olarak adlandırılır.

Her tasarımın temelini oluşturan bir kavram vardır. Tasarım sürecin ilk aşamasını konsept oluşturur. İyi bir konsept oluşması için, hangi amaç için yapılacağı ve kullanıcıya nasıl aktarılacağı dikkate alınmalıdır. İyi konseptler nasıl ifade edilirse edilsin çoğunlukla projenin asıl unsurlarına doğrudan referans vermezler. Konsept, müşterinin proje analizinde belirttiği doku, renk, biçim, üslup ve mekanın soyut bir şekilde ifade edilidir.(Eraslan, 2018)Konsept mimar için bir çıkış noktasıdır. Tasarım sürecinde alınan kararlar, mekanın atmosfer ve görünüşünü tanımlayan öğeler bu ilk temelde oluşan konseptte göre kontrol edilir. Örneğin önerdiğiniz asma tavan konseptle ve isteklerle örtüşüyor mu? Ne tür tavan örnekleri müşterinin istediği mobilya ve sofistیک görünümü destekleyip daha iyi gösterecek.(Eraslan, 2018)

2.2.3. Proje Geliştirmek (Tasarım Geliştirmek)

Çoğu tasarımcının yeteneklerini ortaya çıkardığı kendini ifade edebildiği ve proje tarzını yansıttığı kısımdır. Bu aşamada müşterinin ihtiyaçlarını inceleyerek pratik, estetik ve işlevsel bir tasarım çözümüne ulaştırılır. Burası fikirlerin bulunduğu ve uygulanabilir bir gerçekliğe dönüştürüldüğü yerdir. Bir fikri bulmak ve onu uygulanabilecek bir tasarıma yerleştirmek çok güzeldir.(Dodsworth ve Anderson, 2015) Tasarımcı gelen projenin gücünün farkına varır ve daha fazlasını bulabilmek için motive olur. İç mekan tasarımı, çözüm üretme işidir. Yani mekanın işlevi, ihtiyaçları potansiyeline göre karşılanıp aynı zamanda estetik dokunuşlarla tamamlanır. Bu aşamada yeni fikirler keşfetmek aynı zamanda işlevselliği değerlendirip müşteri ihtiyacına göre her şey aynı anda değerlendirildiği için biraz yorucu geçer. Ama proje bittikten sonra yaşanan mutluluk bu uğraşa değer. Gelişim aşamasında tasarımın birden çok özelliği derlenir. Mekanın planlanması önceliklidir. Mimar fonksiyonel, ergonomik ihtiyaçları değerlendirerek mobilyaları seçer ve mekanı kullanıcının işlevine göre yerleştirir. Mimar döşemeyi, dokuyu, renkleri, mobilyaları uygulanacak olan konseptte göre seçer.Bu süreçte önemli olan şeylerden biri mimarın yeniliklere açık olmasıdır. Yeniliklere açık olup projede her yönü ile ele alınırsa başarılı bir iş ortaya çıkar.(Dodsworth ve Anderson, 2015)

2.2.4. Kağıt Üzerinde Düşünmek

Projenin gelişim sürecinde fikirler, birikimler, tasarımlar gibi bir çok şeyi kağıda dökmek, sorunları aydınlatmak önemlidir. Sadece kafada düşünmek asla yeterli olmayacaktır. Tasarımın gelişmesi için çizimler üretilmesi şarttır. Çizimler mimarın kullandığı en önemli araçtır. Serbest el çizimleri, eskiz her mimarın hayatında olmalıdır.(Dodsworth ve Anderson, 2015). Projede fikir geliştirirken hızlı üretilen serbest el eskizler ve ölçekli çizimler beraber kullanılarak yeni fikirler elde edilir. Planlar ilk üretilen mekanın anlaşılmasını sağlayan teknik çizimlerdir. Ancak ilk planlamalar bittiğinde üç boyuta geçilmelidir. Yani perspektifler, kesitler, görünüşler mekanı bütün olarak ele almak için gereklidir.

2.2.5. Uygulama

Mimari projede tasarım araştırmaları, çizimleri yani bütün aşamaları tamamladıktan sonra proje müşteriye sunulur ve müşteri onayından da sonra uygulama başlanır. Her uygulama için, uygulamayı yapacak disiplinin parametrelerine göre açıklayıcı imalat ve montaj projeleri çizilir. ("Tasarım Süreci",t.y.).Projeyi yürütecek olan kişiler belirledikten sonra mimar şantiyeyi ziyaret ederek işlerin öngörüldüğü gibi ilerleyip ilerlemediğini kontrol eder. Projede çalışan bütün ekibin birbiri ile uyum içerisinde olması çalışmayı olumlu yönde etkiler. Malzeme, inşaat bunların sınırlamaları ve yerel yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olmak mimarın güvenilirliğini artırır. Çizimin anlaşılabilirliği inşaat ekibin anlaması açısından çok önemlidir. Uygulama sürecinde beklenmedik durumlar ortaya çıkarsa yeni çizimler gerekebilir. Özetle mimar daima profesyonel bir davranış sergilemelidir. Çalışmalar belgelenip kayıt altına alınmalıdır.("Tasarım Süreci",t.y.).

2.2.6. Değerlendirme

Mimar müşterisine uygulamayı ayrıntıları ile beraber gösterir. Uygulama aşamasına gelmeden önce yapılan tüm işlerin bir kez daha gözden geçmesi aşamasıdır. Proje tamamlandıktan sonra, her şey henüz tazeyken yapılacak olan değerlendirme kadar bir süre geçtikten sonra tekrar değerlendirmekte fayda sağlayacaktır. Tasarlanan proje faaliyete geçtiğinde, konfor ve işlev açısından doğru bir şekilde değerlendirilmelidir. Uygulama aşamasında değişiklik yapılabilir fakat maliyeti fazla çıkabilir.("Projede Değerlendirme ",t.y.).

3. ALAKART RESTORANLARDA İÇ MEKAN TASARIM KRİTERLERİ

Alakart restoran kelime olarak menü usulü, seçme demektir. Bu restoranlar özel alanlardır. Yemeklerin sunumu, iç mekan tasarımı, lezzeti, mekanın konforu önemlidir.

3.1. Renk

Renk, ışığın dalga boyunlarının gözün retina kısmına ulaşması ile oluşan algılamadır. Bu algılama ışığın maddelere çarpması ve yansması ile renkler oluşur.

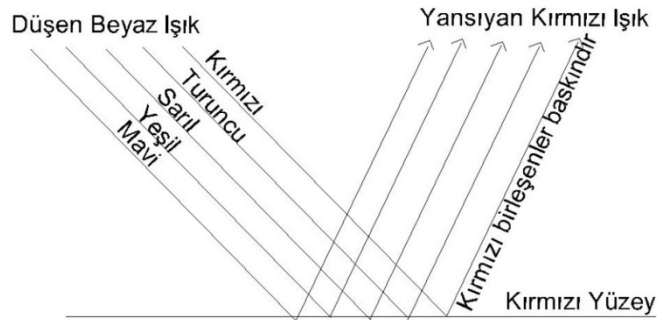
Rengi görüp algılayabilmemiz için dört önemli unsur vardır. Bunlar: Yüzey, ışık, beyin ve gözdür. Bunların birleşimi sonucu rengi görüp algılayabiliriz. (Erdem, 2017)

Renk bütün biçimlere özgü görsel bir özelliktir. Yaşadığımız ortamda renklerle sarılıyız. Dünyayı renklerden ayrı düşünmek imkansızdır. Renkler olmadan hayatımızda çoğu şey eksik kalır. İlk insanın var olduğu dönemlerden bu zamana kadar rengin varlığı bilinmesine rağmen ilk defa Newton tarafından tanımı yapılmıştır.

Fizik bilimi; renkleri ışığın bir özelliği olarak ele alır. Işık tayfında, rengin dalga boyları belirlenir; en uzun dalga boyuna sahip olan kırmızı ile başlar, turuncu, sarı, yeşil, mavi, lacivert ile devam eder. En kısa dalga boyuna sahip olan mor rengi ile biter. Bütün bahsedilen bu renkler, ışık kaynağında eşit miktarda bulunsalar da, hepsi birleşerek renksiz beyaz ışığı verirler. (Özlen, 2014). Opak bir nesnenin üzerine beyaz ışık yansıdığı anda gözümüz yansıyan ışığı nesnenin rengi olarak kavrar.

Yüzeyler malzemelerden dolayı doğal bir renk maddesine sahiptir. Bu renklendirmeler sonradan boyalarla değişebilir. (Özlen, 2014).

3.1.1. Renk Şeması



Şekil 10 Renk Şeması

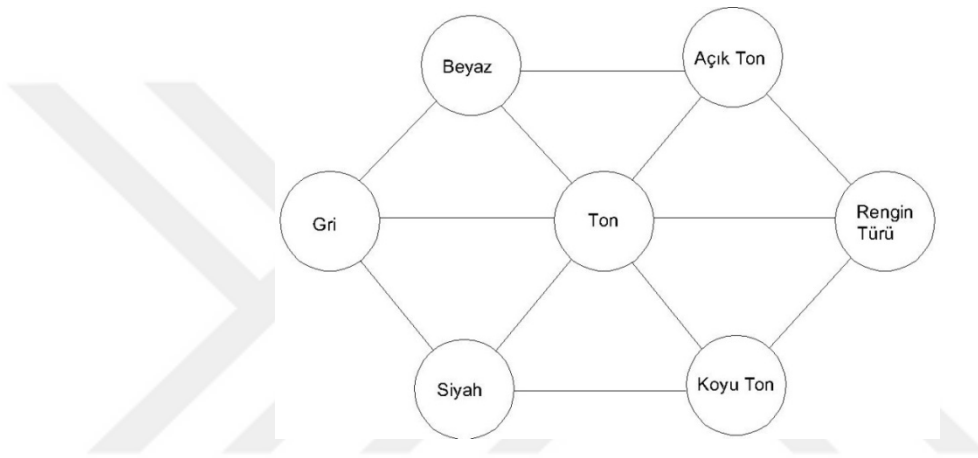
Şekil 10 da rengin kırmızı bir yüzeye düştükten sonra yansıyarak oluşturduğu renk gösterilmiştir.

(Kaynak:: Ching, F., 2011, İç Mekan Tasarımı Resimli, Yem Yayıncılık, İstanbul)

Rengin üç boyutu vardır:

1. Türü: Örneğin kırmızı ya da mavi.
 2. Tonu: Rengin ve siyah ile kıyasla açık ve koyu derecesi.
 3. Yoğunluğu: Rengin aynı tonlarda olan gri rene göre saflık veya doygunluk derecesi.
- Rengin bu üç özelliği birbiri ile bağlantılıdır. Rengin yoğunluğu ise daha baskın bir renk eklenerek güçlendirilir. Renge gri veya o rengin tamamlayıcı türü eklenerek de yoğunluğu azaltılabilir. Şekil 11 de rengin tonları ve türleri gösterilmiştir.

(Sema, 2006).



Şekil 11. Rengin Tonları

(Kaynak: Ching, F. 2011, İç Mekan Tasarımı Resimli, Yem Yayıncılık, İstanbul)

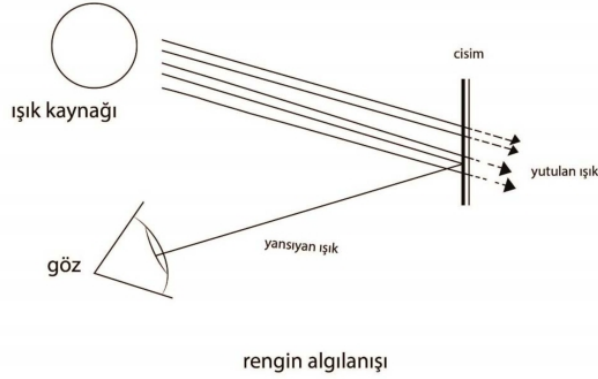
Nesnelerin renklerinde olan görünür değişiklikler, ışığın ya da çevredeki diğer birbirine yakın renklerin etkisiyle oluşabilir. Bu faktör iç mimarlar için çok önemlidir. Çünkü iç mimarlar, mekanda olan nesnelerin renklerinin dizilişini ve birbirleri ile bağıntılarını düzenlemeye ve nesneleri aydınlatan ışığın nesnelerin renkleri üzerindeki etkilerini yorumlayıp düzenlemek durumundadır. (Ağan, 2018)

Bir nesnenin var olan renginin değeri, kendisini aydınlatan ışığın miktarı ile değişebilir. Aydınlatmanın seviyesiyle ve tonuyla rengin tonları değişebilir. Aydınlatma seviyesi artırılarak rengin tonu açılabilir ve yoğunluğu artırılabilir.

İç mekanda ışığın doğal dalgalanmaları, renkleri genellikle fazla göze çarpmayacak şekilde değiştirir. Bu nedenden ötürü de, renkleri kendi doğal çevrelerinde, günışığı ve gece koşullarında deneyerek iç mekana uygulamak daha doğru olacaktır. (Göler, 2009)

3.1.2. Renk Algısı

Renk; ışık kaynağı, nesne ve izleyiciden oluşan üçlü bir algılama sistemidir. Bu üç öğeden birinde bile değişiklik olur ise algı değişir.



Şekil 12. Rengin Tonları

(Kaynak:Erdem,N.2017, “ Restoranların Tasarımında Aydınlatma Ve Renk’’,Yüksek Lisans Tezi, Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul)

Farklı görüntülere sahip ışık kaynaklarınca aydınlatıldıklarında, nesnelerde olduğu gibi mekanlarda da algılamalarda farklılıklar oluşur. Mekanlar bu ışıklar tarafından aydınlatıldıklarında mekandaki büyüklüğün, ısının, mekanda geçen zamanın farklı algılandığı algısal değerlendirmelerle yüksek ölçüde farklılıklar olduğu gözlemlenmiştir.(Ching, 2011) Şekil 12 de ışık kaynağından çıkan ışığın cisme yansıdıktan sonra göze gelen ışık gösterilmiştir.

Mekanın algılanması üç algılama türünün birleşmesi ile ortaya çıkar:

1. Işık Algılanması
2. Mekansal Organizasyon Algılanması
3. Renk Algılanması

Sarı, turuncu ve kırmızı renkler gerçekte daha uzakta olsalar bile mavi, yeşil ve mor renklerinden daha yakındalarmış gibi algılanırlar. Boyutları ve oranları aynı olan iki mekanın biri parlak kırmızı diğeri ise mat bir maviye boyanır ise mavi mat ile boyanan mekanın kırmızı parlak ile boyanan mekana göre daha uzun görüldüğü anlaşılır. Sıcak, koyu ve parlak renkler soğuk, açık ve mat renklerden daha yakında olarak algılanır. (“ Renk Nedir’’,t.y.).

3.1.3. Renklerin Psikolojik Etkisi

İç mekan tasarımında renk, atmosfer oluşturma ve mekana kimlik kazandırmada önemli bir unsurdur. Renklerin insanlar üzerinde psikolojik etkileri vardır.

Mimaride öğeleri küçük, büyük, yakın, uzak, alçak, yüksek göstermek için renklerin psikolojik etkilerinden faydalanırız. Tablo 1 de bazı renkler ve bu renklerin ne gibi duyguları ön plana çıkardığı insanlar üzerindeki etkileri verilmiştir.

Tablo 1. - Renklerin Psikolojik Etkisi

Renk	Psikolojik Etkileri
Siyah	Siyahın ışığı emen özelliği vardır. Hüzün, endişe, sıkıntı, ölüm gibi duyguları arttırır. Yapısal kuvveti de sembolize eder.
Beyaz	Beyaz, bütün renkleri içine alır. İnsanlara huzur verir. Beyaz rengin hakim olduğu mekanlar geniş ve ferah olarak etki bırakır.
Kırmızı	Kırmızı, dikkat çekici, beyni çalıştıran, canlılık, aşk, zafer, güç, enerji, cesaret gibi etkiler verir. Abartılması halinde rahatsız edici olur.
Mavi	Mavi rengini doğada sık sık görürüz. Rahatlatıcı etkisi vardır. Mavi koyu ya da açık olsun içinde özgürlüğü de taşır. Huzur, anlaşma, iş birliği gibi etkileri de vardır. Çok açık mavinin sık kullanılması da tembellik hissi verebilir.
Sarı	Sevinç, verimlilik ve ışığın sembolüdür. Coşku, sevinç, hareketlilik duygularını yaşatır. Canlı sarı kişiyi hareketli yapar. Açık sarı ise gevşetir. Sarının açık tonları mekanı da genişletir. Aşırıya kaçması halinde hastalık, kıskançlık, güvensizlik gibi olumsuz etkileri vardır.
Yeşil	Doğanın rengi olduğu için serinletici ve sakinleştiricidir. Huzur ve canlılık sağlar.
Mor	Mor asalet, şevk veren, hayal gücünü arttıran, itibarın rengidir. Yoğun kullanılırsa huzursuzluk veren bir renk olabilir.
Turuncu	Canlılık ve enerji verir. Spor salonlarında sık kullanılır. Samimi ve sıcaktır.

(Kaynak : <https://www.psikolojik.gen.tr>)

Restoran iç mekan tasarımında renk, yemek yeme aktivitesini etkilemektedir.

Zemin, tavan, masa, sandalye, kullanılan aksesuarlar gibi mekanı oluşturan öğelerin renkleri özenle seçilmelidir.

Restoranlarda turuncu, kırmızı, sarı, yeşil renklerinin kullanılması önerilir. Çünkü bu renklerin iştah açma ve enerji verme etkisi vardır. Örneğin kırmızı rengi yansımaları etin taze olduğunu vurgulamada kullanılabilir.

Restoranlarda renkler üç ana teknikle oluşabilir:

- Mobilya ve dekorasyonda kullanılan renklerle verilen etkiler,
- Beyaz ve nötr yüzeyleri aydınlatan renkli ışıklar,
- Masalar veya diğer alan üzerinde gölge yapan lambalar etkiler.(Ağan, 2018)

Alakart restoranlarda renkler önemli yere sahipken aynı zamanda oluşturmak istenilen atmosferi destekleyen, yiyecek kalitesini ön plana çıkaran bir tasarım öğesidir.



Şekil 13 Renklerin Psikolojik Etkisi Nusret Dubai Örneği

(Kaynak: <https://whatson.ae/dubai/2014/11>)

Şekil 13’de Nusret Dubai örneği üzerinde renklerin psikolojik etkisini görüyoruz. Turuncu renginin iştah açıcı özelliği mobilyalar üzerinde, sarı renginin etkisi ışıkla, yeşilin etkisi ise bitkilerle sağlanmıştır. Ahşabın ise rahatlatma, pozitiflik, stres seviyesini düşürme gibi özelliklerinden yararlanılmıştır.

3.2.Form

Form, cismin aldığı şekildir. Kare, üçgen, oval, dikdörtgen gibi farklı şekillerde olabilir. Yatay bir dikdörtgen dinginliği belirtirken, üçgenler dinamikliği çağırıştırır.

Tüm formların bir yüzeyi vardır. Bunlar; mat yada parlak, düz yada pürüzlü, yumuşak yada sert gibi değişkenlik gösterir. Farklı form ve dokularla çeşitli tasarımlar yapılabilir.

Her form onu başlatan nokta ile oluşur:

- İlk boyut, nokta hareket ederek bir çizgi oluşturur.
- İkinci boyut, çizgi kendi yönünün dışında bir yönde oluştuğunda yüzey meydana gelir.
- Düzlem yüzeyine, dik veya eğri yönde oluştuğunda ise üç boyutlu hacim oluşur.(Ertek, 1994)

Nokta, çizgi, düzlem ve hacim formun birinci elemanlarıdır. Yaşantımızda görebildiğimiz her form üç boyutludur.

Formun insan üzerinde yaptığı psikolojik etkiler de değişkenlik gösterir. Kesin hatları olan kare ve dikdörtgen gibi dik açılı formlar güçlü ve hareketli bir etki verirken, dairesel formların dinlendirici, dar açılı formların ise rahatsız edici etki bıraktığı gözlemlenmiştir. Geniş diyagoneller, kolay algılanır ve genişlik hissi verir. Küreler, daireler silindirler kare şeklinde olan bir alakart restorana ferahlık hissi verir.



Şekil 14. Alakart Restoranlarda Formun Etkisi

(Kaynak: <https://tr.pinterest.com/>)

Alakart restoranörneğinde (şekil 14) dairesel formun dinlendirici, dikdörtgen ve kare formların ise hareketlilik etkisinden yararlanılmıştır.

Mimari formlar iki gruba ayrılabilir:

- Sınırlı bir hacim içerisinde tasarlanmış, tek bir ifade hakim olan kapalı formlar,
- Sınırlandırılmış bir hacmi olmayan, serbest olarak biraraya gelmiş açık formlardır.

Form, mekanı gözleyenler açısından niteliksel değerler taşır. Bunlar mekanı anlamlı ve akılda kalıcı hale getirirken bütün mimari algıyı da etkiler. (Ağan,2018)

3.2.1. Dış Ve İç Formlar

Form; uzunluk ve derinlik, genişlik, biçim ve mekan, yönelim ve yüzey, pozisyon belirler. Üç boyutlu olan uzayda yer alan formda, yüzey dış yöne doğru oluşmuş ise dış form denir. Bununla beraber oluşan form, oluşturduğu alan içerisinde bir oluşum oluşturmuş ise iç form oluşacaktır.

İnsanlar dıştan yapının oluşturduğu kütesini ve kütleyi oluşturan cepheleri, içten ise mekanı ve mekanı oluşturan yüzeyleri algılar.

İç ve dış mekan birbiri ile bağlantılı olmalıdır. Mekanın dışarıdan görünüşü ile iç mekana geçildiği zaman bize hissettirdikleri aynı olmalıdır. Gerçek formda içerik ve biçim beraberdır.(Kaptan, 1997)

3.3.Doku

Doku, yüzeyin dokunulduğu zaman hissedilebilen ve görülebilen yada sadece görülebilen kısmıdır. Bir dokuyu sadece görsel olarak da algılayabiliriz. Görsel ve nesnel olarak dokuyu ikiye ayırabiliriz. Görsel doku sadece gözle algılanır. Nesnel doku ise gerçektir dokunarak da hissedebiliriz. Sadece görsel olarak algıladığımız doku bizi yanıltabilir.

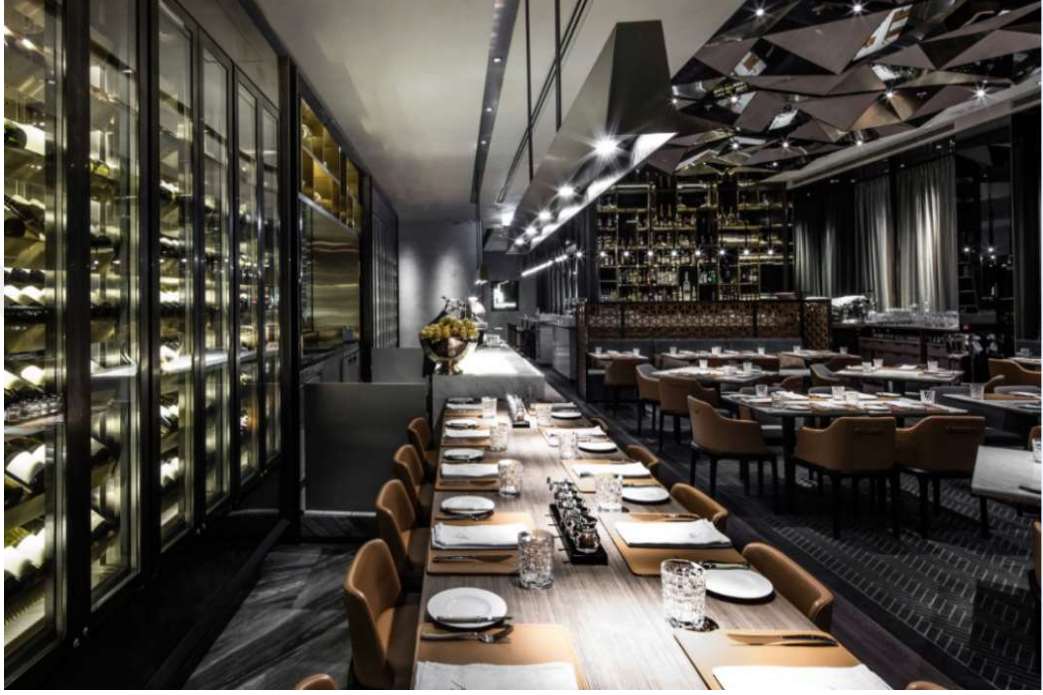
Görsel yada dokunarak algılayıp hissettiğimiz doku, malzemeyi bize tanıtır. Fonksiyonellik açısından ise mekana etki katar ve atmosferi destekler.

Sert dokular, orta sert dokular, yumuşak dokular olarak üçe ayırabiliriz. Ek olarak doğal ve yapay doku olarak da inceleyebiliriz.

İç mekanları görsel olarak zenginleştirmede kullanılan malzemelerin en önemli özelliklerinden biri dokudur. Dokunun sertliği, yumuşaklığı, parlaklığı yada matlığı gibi

özellikleri mekana ve tasarıma göre değişir. Düz dokuların hakim olduğu bir mekanın daha sert ve soğuk olarak gözlemlenebilir.

Alakart restoranlarında da doku mekanı algılamamızda önemli bir unsurdur. Konsept, tasarım, ergonomi, ışık gibi mekanın özellikleriyle birleşerek bir bütün oluşturmali ve müşteriye hitap etmelidir. (Göler, 2009)



Şekil 15 Alakart Restoranlarda Dokunun Etkisi

(Kaynak: <https://www.archdaily.com>)

Örnekteki (şekil 15) alakart restoranın doku özellikleri mekan tasarımıyla bir bütün oluşturmuştur. Parlak malzemeler mekana daha büyük ve dikkat çekici bir etki verir ve ışığı yansıtarak daha net algılanır. Masa, sandalye ve bar gibi sert yüzeyler güçlü ve canlı bir etki katmıştır. Pürüzsüz düz yüzeylerin ise temizliği daha kolaydır. Restoranlar için bu çok kullanışlıdır.



Şekil 16. Alakart Restoranlarda Dokunun Etkisi

(Kaynak: <https://habituallychic.luxury/2011/02/>)

Bu örnekte (şekil 16) daha yumuşak ve açık renkli dokular kullanılmıştır. Oturma elamanlarında kullanılan yumuşak doku geniş, rahatlatıcı ve sevimli bir etki vermiş olup, sert dokulu yüzeyler canlılığı sağlamıştır. Ahşap ise mekana doğal ve sıcaklık bir tasarım katmıştır.

3.3.1. Doku Ve Işık

Dokuları ve oluşturdukları yüzeyleri anlayabilmemiz için önemli faktörler; ışık, görüş mesafesi ve ölçektir.

Işığın dokular üzerinde farklı etkileri vardır. Işığın seviyesi ve yönü değiştikçe doku da buna bağlı olarak değişir. Doku, ışığın yansıması ile oluşan gölgelerde ayrılarak anlatılamaz.(Opak, 2009)

Işık dokuları etkilediği gibi aynı zamanda ortamda aydınlattığı dokulardan da etkilenir. Bir yüzeyin üzerine direkt düşen ışık yüzeyin dokusunu artırır. Dağınık ışıklar ise dokunun etkisini azaltır.

Mat ve pürüzlü dokular ışığı emer ve dağınık bir biçimde yansıtır. Düz ve parlak olan yüzeyler ise ışığı aynı parlaklıkta yansıtır. Çok pürüzlü yüzeyler ışığı doğrudan aldıklarında gölgeler oluşur. Işık, biçim ve dokuyu vurgular, bir özelliği açığa çıkarırken diğerini gizler. Alanların boyutlarına göre küçültüp büyütür. Dokulara ve mekana üç boyut kazandırır.(Yılmaz, Özyılmaz, Aluclu)



Şekil 17 Alakart Restoranlarda Doku Ve Işık

(Kaynak: <http://www.elemegi.com.tr>)



Şekil 18. Alakart Restoranlarda Doku Ve Işık

(Kaynak:<http://www.elemegi.com.tr/>)

Bu örneklerde (şekil 17 ve 18) vurgulanmak istenilen yüzeyleri ışık oyunları ile ön plana çıkarmışlardır. Zemin ve duvardaki ağaç figürleri (şekil 18) vurgulanmıştır. Diğer örnekte ise (şekil 17) restoranın giriş bölümüne doku ve ışık etkisi ile iç mekana yönlendirme yapılmıştır.

3.4.Malzeme

Bir ürün yapmak amacı ile doğal yada yapay olarak üretilmiş maddelere malzeme denir. Malzemenin büyük oranda gelişimi Sanayi Devrimi sonrası başlamıştır ve zaman içerisinde gelişen teknoloji ile beraber çeşidi artmıştır.

Mimaride tasarımı gerçek yapmakta en önemli parçalardan biridir. İç ve dış mekan tasarımını yüksek ölçüde etkiler.

Malzeme seçerken tasarımla bütünleşmesi çok önemlidir. Sıcak bir atmosfer sağlamalıdır. Restoranlarda malzeme seçiminde; gürültüyü önlemesi, etkileyici bir görünüş ve sıcaklığının olması, hijyenik yani kolay temizlenebilir olması gibi birçok faktör vardır. Alakart restoranlarda bunlarla birlikte lüks bir etki de bırakmalıdır.(Opak,2009)

3.4.1. Döşeme

Kullanıcıya yönlendirme etkisi vardır. Mekana girdiğimizde dikkati çeken içtasarım elemanlarından biri zemin döşemesidir. Ortamın ambiyansını yansıtır. Tasarıma kattığı bütünlüğün yanında işlevine de önemlidir. Alakart restoranın zemin malzemesi yıpranmaya, sirkülasyona karşı dayanıklı olmalıdır ve yere herhangi bir şey döküldüğünde kolay temizlenebilmelidir. Alakart restoranın zemin malzemesi konsept, iç mekan tasarımı ve müşteri kitlesine göre değişmektedir. Sık tercih edilen malzemeler ise seramik, ahşap, yapay ve doğal taşlardır.(Petek, 2007)



Şekil 19. Alakart Restoranlarda Döşeme

(Kaynak: <http://cafedekorlari.com>)

Örnekte (şekil 19) bir alakart restorana ait seramik döşeme çalışması vardır. Seramik parlak ve pürüzsüz yüzeyiyle aşınmaya, suya, asitlere ve yağa karşı dayanıklıdır. Alakart restoranlarında da sık tercih edilir. Temizliği de pratiktir. Birçok desen ve tasarımda olan seramiklerin istenilen formda kesilebilmesi de avantajlarındandır.

3.4.1.1. Ahşap döşeme

Ağaç malzemenin tamiri, işlenmesi, bakımının kolay olması, akustiğinin iyi olması, direncinin yüksek olması, renk, desen ve kokuda binlerce çeşidinin olması nedeni ile sıklıkla tercih edilir. Bu özelliklerin yanında kullanılan diğer tasarımlarla olan uyumu hijyenik ve uzun ömürlü olması dikkat çeker.

Parkeler, döşeme malzemesi olarak en parlak dönemini Fransa'da 1700'lerde yaşamıştır. Endüstri devriminden sonra parke gelişimi ilerlemiştir. Parke döşenirken, mekanın sıcaklığı, nemi, rutubeti ile oluşabilecek boyut değişimlerine dikkat edip buna uygun olarak çalışmak gerekir. Ahşap parkeler günümüzde radyal, teğet ve boyuna yönde küçük parçalar halinde ya da pek çok farklı şekilde uygulanır. Ahşap döşeme kaplama seçilirken; ağaç türü, yoğunluğu, ve sertliği, görünüşü, ısı yalıtım özelliği aranan önemli özelliklerdendir.

Lüks restoranlarda döşeme kaplamalarının yüzey görünüşü ve doğal renginin etkileyici olması sağladığı sıcak atmosfer gibi nedenlerden tercih edilir.(Kabakcı, 2018)

Ahşap döşemelerde meşe, çam ve köknar sıklıkla tercih edilir. Ahşap döşeme kaplaması, levhalar halinde bulunur veya lambri parke olarak imal edilir. Ahşap kaplama genellikle poliüretan, vernik veya astar boya ile kaplanır. Cilalar mat, yüksek parlaklıkta yada saten olabilir.(Ching,2011) Şekil 20' de Gazyağcı Furun Kebapçısı zemin örneği vardır.



Şekil 20. Alakart Restoranlarda Ahşap Döşeme

(Kaynak:<https://www.facebook.com>)

3.4.1.2. Seramik döşeme

Seramikler genel olarak kil, toprak, tozlar ve su karıştırılarak elde edilir. Şekillendirme işlemi yapıldıktan sonra, yüksek sıcaklıktaki bir fırında pişirilerek işlem tamamlanır.

İç mekanda zarif, farklı ve modern bir görünüm sağlar.(“Seramik Döşeme”,t.y.)

Seramik sanayisinde en önemli üretim alt başlıklarındandır. Bunlar; seramikten döşeme ve kaplama karoları, fayanslar, mozaik küpler, kaldırım taşlarıdır. Türkiye’de çoğunlukla seramik yer karolarına “seramik karo”, duvar karolarına “fayans” denilmektedir.

Seramiklerin kullanım alanları giderek artmaktadır. Banyo ve mutfakların yanı sıra, evlerde, balkon ve salonlarda, koridorlarda kullanılmaktadır. Kolay temizlenebilir olması nedeniyle hastanelerde, otellerde, iş merkezlerinde, restoranlarda, sosyal tesislerde kullanımı hızla artmaktadır. Seramik kaplama malzemesinin gelişimi her geçen gün ilerlemektedir. Uzun dönemde de vazgeçilmez olacaktır. Dünya ticaretinde de önemi artmaktadır.

Kafe ve restoranların dış mekanlarında taş görünümlü seramik oldukça uygun bir örnektir. Çiçeklerin arasına seramik döşeyerek şerit halinde yada farklı çeşitlerde bir yürüme yolu ve masa sandalyelerden oluşan bir alan yapılabilir.(“Seramik Döşeme”,t.y.)



Şekil 21. Alakart Restoranlarda Seramik Döşeme

(Kaynak:<https://yurtbayseramik.com>)

Ahşap görünümlü seramik (şekil 21) , restoran ve kafelerde en çok tercih edilenler arasındadır. Otantik ve doğal bir atmosfer oluşturur.



Şekil 22. Alakart Restoranlarda Seramik Döşeme

(Kaynak:<https://yurtbayseramik.com>)

Mermer görünümlü seramikler şıklığın temsilidir (şekil 22). İç mimaride sıklıkla tercih edilir.

3.4.1.3. Taş döşeme

Yapı malzemelerinden başlıca olan taş, kalıcılık ve sağlamlık çağrışımları yapar. Standartlara uygun boyutlarda blok verilebilir, kesilip parlatılabilir ve yüzeyi işlenebilir.(Sel,2006) Sert ve ağır bir malzeme olduğu için gürültülü ortamlara sebep olabilir. Doğal bir kaynaktır.

Kireçtaşı, mermer ve granit taşla ilgili ilk seçeneklerdendir. Taş yaşamımızla, gerçek bir bağlantı kurar. Net ve doğal bir niteliği vardır. Çeşitliliği sınırlandırılmaz. Taş, sert ve dayanıklı bir malzemedir. Sıcak bir ortam sağlayabileceği gibi, tasarıma göre soğuk bir ifadesi de olabilir.

Yassı döşeme taşlarında renkler bejden, sarımsı ve kıvımsı kahverengiye değişirken, arduvazlarda griden siyaha değişir.(Coles., House,2014)

Kare ve rastgele şekillerde bulunan arduvaz resmi bir duygu iletirken, yassı döşeme taşları, samimi bir etki sağlar. Kullanım alanlarına göre doğal taşlar; parlatılmadan kullanılanlar (şist, bazalt, tuf, marn), parlatılarak kullanılanlar (granit, mermer, kireçtaşı, traverten vb) olarak iki çeşittir.(Güneri, 2009)

Tablo 2 Doğal Taşların Sınıflandırılması

Yumuşak Taşlar		Sert Taşlar	
Açık Renkli	Koyu Renkli	Açık Renkli	Koyu Renkli
Mermerler Metamorfik Kalker Şistler Diğerleri	Renkli Mermerler Renkli Metamorfik Kayaçlar Yeşil şistler Diğerleri	Granit Siyenit Kuars Diyorit	Diyabaz Gabro Serpantinit Ultrabazid

(Kaynak: Güneri, S., 2009'' Doğal Taşların Teknik Özelliklerine Göre Kullanım Alanlarının Ve Uygulama Parametrelerinin belirlenmesi'', Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir)

Tablo 2’de doğal taşların ikiye ayrıldığını görüyoruz. Bunlar yumuşak ve sert taşlardır.

Doğal Taşlarda ürün özellikleri:

- Doğal taşların kullanım alanları
- Doğal taş renk ve desenleri
- Doğal taşların isimlendirilmesi
- Doğal taşların boyu ve tasarımı
- Doğal taşlarda yüzey işleme teknikleri.(Güneri,2009)



Şekil 23. Alakart Restoranlarda Mermer Döşeme

(Kaynak:<http://www.xoriadeluxe.com>)

Şekil 23’de taş döşemelerden biri olan mermer döşemedir. Alakart restoranlarda tercih edilir. Temizliği kolaydır. Çeşitliliği çoktur. Lüks bir ortam sağlar. Yıpranmaya karşı dayanıklıdır.

3.4.2. Duvar

Duvarlar mekanı yönlendiren, yapıları dış etkilere karşı koruyan, binanın bölümlerini birbirinden ayıran ve yapıyıbirleştiren düşey elemanlardır. Duvarlar ışığın ve havanın belirleyicisi olarak kullanılır.

İşlevine göre duvar çeşitleri:

- Taşıyıcı duvarlar: Yükleri zemine ileten duvarlardır.
- İç duvarlar: Binanın iç kısmında bulunan duvarlardır.
- Dış duvarlar: Binayı dış çevreye karşı kapatan, çevreleyen duvarlardır.
- Bölme duvar: Yapıyı bölümlerine ayırır. Taşıyıcı değildir. Dekoratif amaçlı da kullanılır.

Birçok duvar çeşidi vardır. Doğal taş, tuğla, seramik, çini duvar karosu, çimento, cam duvar, klinker gibi birçok ürünler vardır.(“ Duvarlar”,t.y.)



Şekil 24. Alakart Restoranlarda Ayna Duvar Kaplama

(Kaynak: <https://www.archiscene.net>)

Duvarlar, doğal ya da insan kaynaklı tehditlere karşı bize sınırlar koyar. Mimaride duvarların sınırlayıcı özelliği daha çok karşımıza çıkar. Duvarlara sadece sınırlayıcı olarak bakılmamalıdır. Yönlendirme, ilişkilendirme ve tasarımı fiziksel ortama aktaran önemli bir öğedir.(' Mimaride Sınır', t.y.)

Duvarların kalınlığı boyunca nemin, ısıнын ve sesin iletilmemesi için duvar inşaatı çok katmanlı ya da yalıtım malzemelerinden biri ile doldurulmalıdır. Duvarlar, tavan düzleminden ve bitişik olduğu duvarlardan, doku, renk ve çeşitli malzeme değişikliği ile ayrılır. Mekanda tasarım yaparken, zeminde olan malzemeyi yukarıya, yani duvarların alt kısmına taşımak görsel olarak zeminin genişlemesini sağlar.

Sabit simetrik, dengeli duvarlar bize resmiyet hissettirir. Bunun tam tersi olarak düzensiz şekilli duvarlar, canlılık samimiyet katar. Düz renkte olan duvarlar mekanda olan öğeleri ön plana çıkarır. Hareketli, desenli farklı tasarımı olan bir duvar ilk planda olur.(Ching, 2011) Şekil 24'de bir ayna duvar örneği vardır. Cam duvar mekanda genişliği sağlamıştır.

3.4.2.1. Duvar kaplama

Duvarlar binaların cephelerini oluştururlar. Koruma ve mahremiyeti sağlarlar. Taşıyıcı duvarlar mekanın sınırlarını belirlerken, bölücü duvarlar iç mekanları böler, kolon ve kirişler iç mekanların kenarlarını gösterir. İç duvarlar iklimsel faktörlere dayanıklı olmak zorunda değildir. Dolayısıyla malzeme çeşitliliği oldukça fazladır.[71]

Ahşap, taş, duvar kağıdı, mermer, alçıpan, seramik ve boya olmak üzere çeşitli duvar kaplama malzemeleri söylenebilir. Duvar kaplama uygulaması sık sık tercih edilir. Mekanın tasarımına uygun olarak farklı şekillerde yapılır. Uygulamalar arasında mekanı öne çıkaran başlıcalardandır. Dekoratifliği, kolay kullanımı, çeşitliliği ve duruşu ile mekanı güçlendirir. (‘‘ Duvar Kaplama’’,t.y.)

Duvarların renkleri, kaplamaları mekanı tasarlarken oldukça önemlidir. Duvarların dokusu da yansıtacağı ışığın miktarını belirler. Dokulu duvarlar ışığı fazla yansıtmaz. Ama düz duvarlar ışığı daha kolay dağıtır ve yansıtır. Düz duvarlar sesi de dokulu duvarlara göre daha fazla geri yansıtır.

Renklerin duvardaki etkilerine bakarsak; Açık renkli duvarlar önlerinde olan objeler için çok iyi bir arka plan oluşturur ve ışığı yansıtır. Koyu renkli duvarlar ise mekanın aydınlatılmasında olumsuz sonuç verir. Koyu renk ışığı yutar ve zor aydınlatılır.(Brooker,. Stone, 2012)



Şekil 25. Alakart Restoranlarda Duvar Kaplama

(Kaynak: <https://sherwoodhotels.com.tr>)

Farklı duvar kaplamaları örneklerinden (şekil 25) alakart restoranlarda bir otel örneğidir. Duvarda farklı tarzlarda görseller kullanılmıştır. Duvar renkleri koyu bir etki olduğu için kullanılan masa ve oturma elamanlarında açık renk, tavanda ise ayna kullanılarak mekanda ferah ve geniş bir etki sağlanmıştır.

3.4.3. Tavan

Döşemeler mekanı ayırma görevinin yanında taşıyıcı ve ayırıcı olarak en önemli mimari elemanların başında gelir.

Tavan; tabanın karşısı,örtülü bir yerin üstündeki döşemenin alt yüzeyidir. Tavanlar çatı strüktürleri ve zemin döşemelerinin yüzeylerinden oluşur. Yani zeminin alt yüzüdür. Aydınlatmayı da barındıran yapı elemanıdır.

Günümüzde tavanlar iç mekan tasarımlarında önemli bir yere sahiptir. Mekana girdiğimizde tasarım olarak yapılan bir tavan eklenen aydınlatmalarla dikkatleri üzerine çeker.

Kirişli duvar kaplama, plaka görünümlü tavan kaplama, akustik tavan, alçı levha kaplama tavan, ahşap kaplama yüzeyli tavan sık kullanılır. Farklı malzemelerle farklı uygulamalar da yapılmaktadır.(Ağan, 2018)



Şekil 26. Alakart Restoranlarda Ahşap Tavan

(Kaynak: <https://tr.pinterest.com>)

Örnekte (şekil 26) tavan yüzeyi ahşap tasarım yapılmıştır. Ahşap doğal ve sıcak bir malzeme olduğu için insanlarda göze hitap eden hoş bir etki bırakır. Mekana dinlendirici ve rahat bir etki verir. Müşterilere de olumlu bir etki bıraktığı ve tasarım açısından güzel olduğu için alakart restoranlarda tercih edilir.

Yüksek tavanlar mekana ferah, açık, havadar bir atmosfer sağlar. Koyu renkli tavanlar mekanı basık ve küçük gösterir. Açık renk düzgün yüzeyli tavanlar aydınlık, geniş bir etki verir. Yapılarda çirkin görüntüyü gizlemek, ısı ve ses yalıtımını sağlamak için tavanlara yapılan işlemlere tavan kaplama denir.(Coşar, 2002)

Tavan kaplamasında bulunması gereken özellikler:

- Mekanın tasarımını desteklemelidir.
- Işıklandırma dağılımı açısından önemlidir.
- Mekanda havalandırma varsa tavan kaplama boşluklu ve delikli olmalıdır.
- Isı yalıtımı olmalıdır.
- Akustik açıdan da mekanı desteklemelidir.
- Dirençli olmalıdır.(“ Tvan Kaplama”, t.y.)

Tavanlarda eskiden sıklıkla sıva üzerine boya kullanılıyordu. Fakat artık beklentiler, fonksiyonellik, estetiklik gibi istekler arttıkça asma tavan yaygınlaşmıştır.

Asma Tavanı Oluşturan Malzemeler:

- Sabitleyiciler
- Askılar
- Bağlayıcılar
- Taşıyıcılar
- Tavan kaplama malzemelerinden oluşmaktadır.(Güler, 2019)

3.5.Aydınlatma

Aydınlatma, mekanın özelliklerini ortaya çıkarmak, mekanı küçük yada büyük göstermek ve görsel algılamının en iyi şekilde olmasını sağlar. Mekanları ve içerisinde olan objeleri, gerçek görüntüleri, doğal renk ve özellikleri ile anlamamız için doğal ve yapay aydınlatmalar vardır.İnsanların her geçen gün artan ihtiyaçları, gelişen yaşam koşulları ile aydınlatmaya olan ihtiyaç da gelişerek artmıştır.(Marangoz, 2018)

Birçok amaca yönelik farklı tasarımlarda aydınlatma elemanı vardır. Doğal aydınlatmalar gibi yapay aydınlatmalarda da ışığı yansıtarak ya da direkt olarak

kullanmak mekana sıcak ve güzel bir ortam sağlayabileceği gibi aksine odak noktası olması ile birlikte dikkat çeken, göze çarpan şekilde de kullanılabilir.

Bir ortama tasarım yaparken, çok iyi bir aydınlatma planı ile sadece iyi görme koşulları değil, aynı zamanda istenilen özellikleri ön plana çıkararak tasarıma uygun atmosfer sağlanır. Aydınlatma türleri sadece görüntüsüne bakılarak seçilmemelidir. Işık seviyeleri de mekanın özelliklerine göre olmalıdır.(Gölgedar, 2011)



Şekil 27. Alakart Restoranlarda Aydınlatma

(Kaynak: <https://www.tripadvisor.com.tr/>)

Şekil 27’ de farklı aydınlatma türleri ile tasarlanmış bir alakart restoran örneği vardır. Genel aydınlatmanın dışında masalara özel aydınlatmalar ile yemekler ön plana çıkarılıp müşterilerin görme konforu artırılmıştır.

Alakart restoranlarda düşük, sıcak aydınlatma rahatlatıcı ve rahat bir atmosfer yaratıyor ve müşterilerin tatlıveya ekstra kahve sipariş etme olasılığını artırıyor.Öğle yemekleri insanların genellikle en acele ettikleri saatlerdir. Bu sebeple, aydınlatma ile rahatlatıcı bir ruh hali sağlamak misafirleri daha uzun süre kalmasını sağlayabilir.

Restoranlarda amaçlarına göre üç aydınlatma türü vardır:

Ortam Aydınlatması: Ortamın genel aydınlatmasıdır. Düşük aydınlatma bar alanlarında kullanılır. Samimi ve sakin bir ortam sağlar.

Vurgu Aydınlatması: Restoranlarda özel olan alanları ve objeleri ön plana çıkarmak için kullanılır.

Görev aydınlatması: Müşterilerin ve çalışanların net görme konforunu en iyi düzeyde sağlar. Müşterilerin rahat yemek yeme, menü okuma, yiyecekleri net görme ve çalışanların mutfakta yiyecekleri kolay hazırlama gibi ihtiyaçlarını yerine getirir. Işık az olan yerlerde, büfe ya da restoran içerisindeki düşük ışıklı olan yürüme alanlarının göze çarpmasına yardımcı olur. (‘‘Aydınlatma’’,t.y.) Bir restoran iç mekanının tasarlanma ve uygulama sürecinde, üzerinde durulması gereken iç mimari özellikler vardır:

- İç mekanda planlama
 - Dolaşım planı
- Aydınlatma tasarımı
 - Genel aydınlatma
 - Yapay aydınlatma
 - Vurgu aydınlatması
- Mimari yüzeylerde malzemenin belirlenmesi
 - Zemin malzeme
 - Tavan malzeme
 - Duvar ve bölücü malzemeleri
- Renk kullanımı
- Mobilyalar

Restoranlarda aydınlatma yüzeylerinin renkleri ve parlıtları müşteriye rahatsız etmemelidir.

3.5.1. Doğal Aydınlatma

Doğal aydınlatmanın ana kaynağı güneşten gelen ışıktır. İnsanlar yapay ışığı bulana kadar güneş temel ışık kaynağıdır. Doğal aydınlatma, ışığın mekana en uygun şekilde girmesi ve dağılmasıdır. Güneş mekanda doğru bir şekilde kullanılırsa ışıksızlık sorunu olmaz.(Öztürk, 2006)

Güneş enerjisi en eski enerji kaynağıdır. Yenilenebilir ve dünyamızda her yerde vardır. Güneş enerjisi değişkendir. Günlük ve mevsimlik olarak değişir.

Enerjinin giderek önem kazandığı günümüzde gün ışığı ile aydınlatma uygulamaları, maliyet tasarrufunun yanında, doğal kaynaklarla birlikte kullanılarak çevreye oluşabilecek olumsuz etkiler de önlenir.

Mekanların doğal aydınlatma ile aydınlatılması, pencereler ve bazen çatılardan gelen ışık ile sağlanır.

Güneş ışığının bazen aydınlık şiddeti yeterli olmayabilir. Saat, mevsim ve dış etkilerden dolayı aydınlık seviyesi yetersiz olabilir.(Yenidoğan, 2017)

Doğal ışığın üç ana kaynağı vardır:

Güneş Işığı: Güneş ışığının bulutlu ya da bulutsuz havada doğrudan yeryüzüne ulaşması ile oluşur.

Gün Işığı: Güneş ışığının buluttan geçerek kısmen yayılmasıyla oluşur.

Dışarıdan Yansıyan Işık: Mekanlardan içeri yansmasıyla oluşur.(Taşoluk,2014)



Şekil 28. Doğal Aydınlatma

(Kaynak: <https://www.ekoyapidergisi.org>)

Şekil '28 de bir doğal aydınlatma örneği vardır. Bu örnekte duvarın büyük bir kısmı cam olduğu için mekana giren doğal ışık çok fazladır.

İç mekanlarda aydınlatmanın uygun şekilde olup olmadığını anlamamız için bazı hususlar vardır. Bunlar:

- İç mekanın aydınlatma şiddeti seviyesi
- İç mekandaki objelerin büyüklükleri ve ışığı yansıtma seviyeleri
- İç mekanda olan parlak yüzeylerin dağılımı
- İç mekanda yaşayan insanların yaşları

İç mekanda görülmesi gereken nesnelerin ne kadar zamanda fark edildiği.(“ Doğal Aydınlatma”,t.y.)

Günişliğin her saat değışiminin yanında, mekanlarda günüşliğı ile elde edilen ışıık düzeyi de değışik etkenler sebebiyle değışir.

Bu etkiler:

- Camın ışıık geçirme arpanı,
- Pencerenin duvar duvar kalınlıkları,
- Doğrama nitelikleri,
- Pencere boyutları,
- Yapının bulunduğı bölgeye göre cam yüzeylerinin kirlenme durumları,
- Yapı dışındaki engeller,
- İç yüzeylerin ışığı yansıtma arpanları vb. etmenler rol oynar.(Yılmaz, 2006)

3.5.2. Yapay Aydınlatma

Günişliğin yeteri kadar olmadığı yerlerde doğal olmayan ışıık yani yapay ışııktan faydalanılır. Yapay ışıık kaynaklarından üretilen ışıığın günlük hayatımızdaki bütün gereksinimleri karşılması hedeflenir. Yapay aydınlatmalar için uygulama kriterleri, aydınlatma düzeyleri, şekli, boyutu uygulanacak olan mekanın tasarımıyla bir bütün oluşturulmalıdır.(Sema, 2006)

Eski zamanlarda kullanılan, yapay ışıık kaynaklarından olan gaz lambası ve mumun yerini ilk olarak hava gazı daha sonra da elektrikli aydınlatma aldı. Yapay aydınlatmayla sistemlerinin, güvenliğı sağlama gibi olumlu etkilerinin artırılması ve olumsuz etkilerinin yok edilmesi veya en düşük seviyeye getirilmesi hedeflenmiştir. Yapay ışıık kaynaklarının karanlık zamanlarda aydınlatmak, doğal aydınlatmayı desteklemek, aydınlık atmosfer sağlamak ve yeterli olmadığı zamanlarda doğal ışıığın ulaşmadığı yerleri aydınlatma gibi özellikleri yerine getirmesi beklenir.(Yenidoğan, 2017)Yapay aydınlatmalar üretilirken sağlığa zararlı olup olmadığı kontrol edilmelidir. Aydınlatmalar kontrol edilmezse bu hatalar görme bozukluklarına bile yol açabilir.Yapay aydınlatmanın en uygun renge sahip olanının gün ışığına yakın veya aynı olması beklenir.Yapay aydınlatmalarda en önemli özelliklerden biri görsel konforu sağlayacak özelliklere sahip olmalıdır. Aydınlatma konforu rahat ve kullanımı pratik ve kolay olmalıdır. Bu özelliklerinin yanında kullanılacak aydınlatmanın estetik ve ortama uygun olması da beklenir. Güvenli olmayan aydınlatmaların mekandaki insanlara zarar verebileceğı unutulmamalıdır.(Yenidoğan, 2017)



Şekil 29. Alakart Restoranlarda Aydınlatma

(Kaynak: <https://bi-ozet.com>)

Alakart restoranlarda aydınlatma çok önemlidir. İyi bir aydınlatma ile mekanı çok daha iyi gösterip müşterinin beğenisi kazanılabilir. Gözü yormamalı ve tasarıma uygun olmalıdır. Şekil 29’da bir alakart restoranda aydınlatma örneğidir. Aydınlatmalar mekana uygun yapılmıştır. Masalara özel aydınlatma da mevcuttur. Bu sayede yemekler de kolaylıkla algılanıp vurgulanabilir.

Yapay aydınlatmalarda çeşitlilik çok fazladır. Tasarımcı yapmak istediği tasarıma, estetik olmasına, maliyetine, güç tüketimine göre seçim yapmalıdır.

Alakart restoranlarda dört aydınlatma şekli vardır. Bunlar:

- Genel Aydınlatma: Bu aydınlatma mekanda kolaylıkla hareket etmeyi sağlar. En önemli unsurdur. Tasarıma ve görme koşulların uygun olarak tasarlanan bir aydınlatma sonuca ulaştıracaktır.
- Vurgu Aydınlatması: Genel aydınlatma ile beraber kullanılır. Mekandaki detayları öne çıkarmak için tercih edilir. Örneğin bir restoranda yemekler, bitkiler, masalar vurgulanabilir.
- Doğal Aydınlatma: Güneşin doğuşundan batışına kadar olan ışıktır. Gündüz doğal ışıktan faydalanarak tasarruf da sağlanmalıdır.

(‘’ Aydınlatma’’,t.y.)

3.5.3. Aydınlatma Çeşitleri

Aydınlatma çeşitleri beşe ayrılır. Bunlar; Direkt (Dolaysız) Aydınlatma, Yarı Direkt (Yarı Dolaysız) Aydınlatma, Homojen (Yayınık) Aydınlatma, Yarı Endirekt (Yarı Dolaylı) Aydınlatma, Endirekt (Dolaylı) Aydınlatmadır.

3.5.3.1. Direkt (Dolaysız) aydınlatma

Direkt (dolaysız) aydınlatma, ışığın yüzde doksanını aşağıya yansıtır (Şekil 30). Az enerji, çok verim ve yüksek aydınlatmayı sağlar. Sert gölgeler oluşturur. Yüksek tavanlı yerlerde tercih edilir. Yansıması fazladır. Direkt aydınlatma genellikle koyu renkli yüzeylerin olduğu veya yüksek tavana sahip hacimlerde tercih edilen aydınlatmadır. Örneğin; heykellerin sergilendiği bir müzede eser ve gölgeleri, bu aydınlatma sayesinde öne çıkacaktır.(Erdem,2017)



Şekil 30. Direkt (Dolaysız) Aydınlatma

(Kaynak: www.aydinlatmastandi.com)

3.5.3.2. Yarı Direkt (Yarı Dolaysız) aydınlatma

Bu aydınlatma şeklinde ışığın %60 - %90'ı yukarı %10 - %40'u aşağıya yansıtılır.

Armatüründen çıkan ışığın bir kısmı yansıyarak geldiğinden gölge yumuşak olur. Direkt aydınlatma modeline kıyasla daha yayınık bir aydınlatmadır. Kamaşma kısmen azalır. Konut salonları gibi yerlerde kullanılabilir. Armatürden çıkan ışıkların büyük bölümü yukarıda yansıtılan yüzeye çarparak geldiği için aydınlatmanın verimi düşük olur. (Erdem,2017)



Şekil 31. Yarı Direk (Yarı Dolaysız) Aydınlatma

(Kaynak: <https://www.markahaberler.com>)

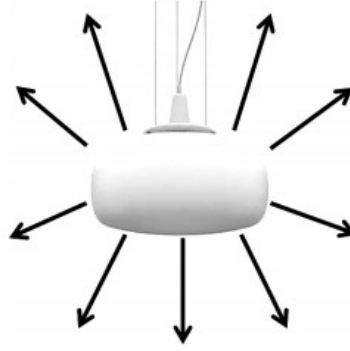


Şekil 32. Yarı Direk (Yarı Dolaysız) Aydınlatma

(Kaynak: <https://www.trendyol.com>)

3.5.3.3. Homojen (Yayınık) aydınlatma

Armatüründen çıkan ışınlar her yöne eşit olarak dağılıyor ise buna homojen aydınlatma denir. Bu aydınlatma tüm mekan yansıtıcı olarak kullanılır. Homojen aydınlatma daha çok kütüphane, okul, ofis, hastane gibi mekanların genel aydınlatmasında kullanılır. Her yere eşit oranda dağılır. Gölgeler yumuşar. Kamaşma azalır. (Marangoz,2018)



Şekil 33. Homojen (Yayınık) Aydınlatma

(Kaynak: Yenidoğan, C.,2017,’’ Gelişmiş Doğal Aydınlatma Sistemlerinin İç Mekanda Kullanımı Açısından İncelenmesi’’, Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, İstanbul)

3.5.3.4. Yarı endirekt (Yarı dolaylı) aydınlatma

Işık; % 60-90’ yukarıya, %40-10’u aşağıya yansır armatürden çıkan ışınların bir kısmı tavan ve duvarlardan yansır. Yansıma ve kamaşma azalır. Işık kaynağının parlama, kamaşma ve rahatsız edici unsurlarına dikkat edilmelidir.(Şahin., Oğuz., Büyüktümrük., 2015)



Şekil 34. Homojen (Yayınık) Aydınlatma

(Kaynak: <https://www.ciceksepeti.com>)

3.5.3.4. Endirekt (Dolaylı) aydınlatma

Işığın, 90-100'ü yukarıya, % 10-0'ı ise aşağıya doğru yansır. Aydınlatmanın seviyesi, verimi düşüktür. Mekan içerisinde gölge neredeyse yoktur ve aydınlık şiddeti dağılımı ise homojendir. Bu aydınlatma türünde ışık tavana yönlendirildiği için kamaşma yoktur. Fazla ışık akısı istenmeyen yerlerde kullanılır.(Marangoz,2018)



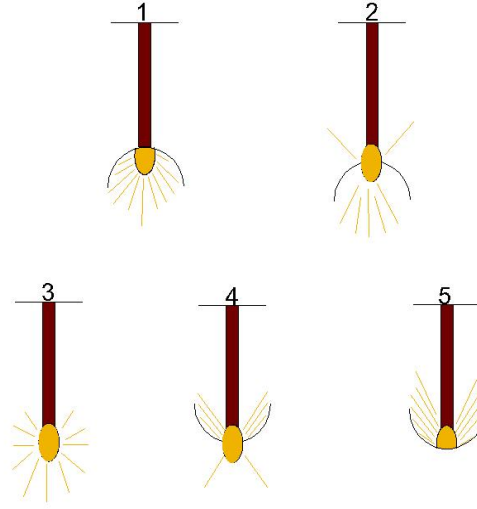
Şekil 35 Dolaylı Aydınlatma

(Kaynak: Yenidoğan, C.,2017,’’ Gelişmiş Doğal Aydınlatma Sistemlerinin İç Mekanda Kullanımı Açısından İncelenmesi’’, Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, İstanbul)



Şekil 36. Dolaylı Aydınlatma

(Kaynak: <http://www.dekorasyonvemodellerim.com>)



Şekil 37. Aydınlatma Çeşitleri

Şekil 37 de aydınlatma çeşitlerinin gösterimi vardır bunlar:

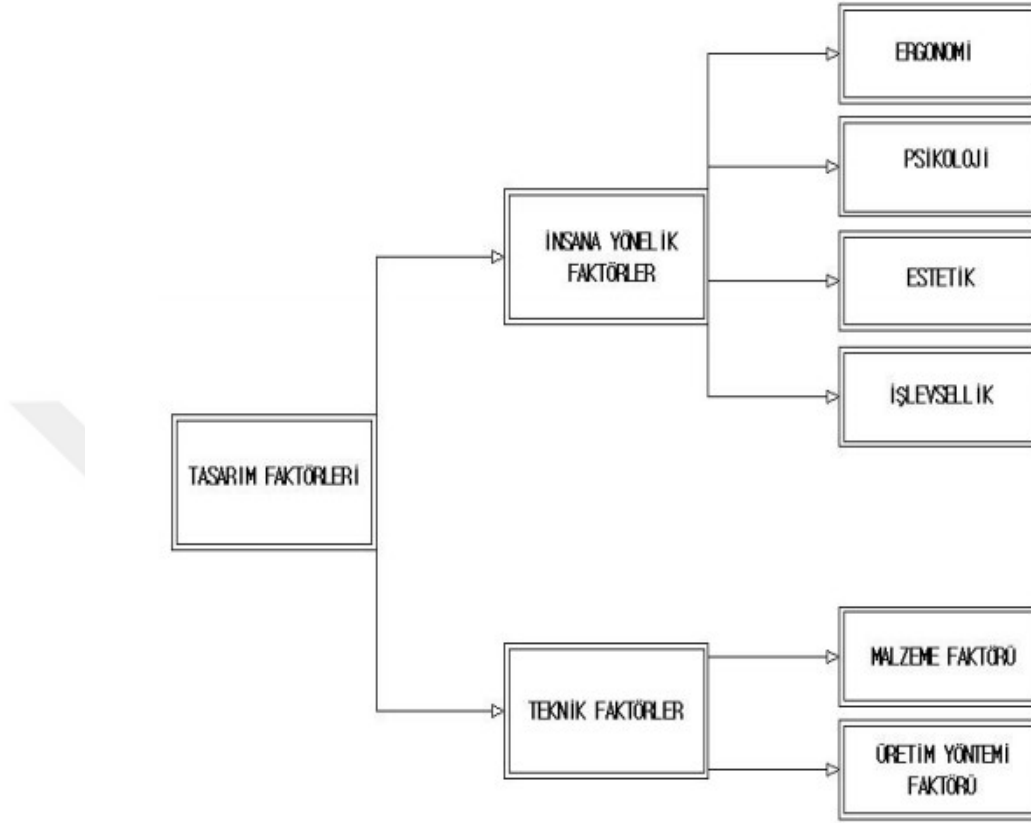
- 1 Direkt (Dolaysız) Aydınlatma,
- 2 Yarı Direkt (Yarı Dolaysız) Aydınlatma,
- 3 Homojen (Yayınık) Aydınlatma,
- 4 Yarı Endirekt (Yarı Dolaylı) Aydınlatma,
- 5 Endirekt (Dolaylı) Aydınlatmadır.

3.6.Mobilya

Mekanın müşteriye vereceği algı çok önemlidir. Alakart restoranlarda insanlar yemek yemenin dışında, konforlu ve kaliteli bir restoranda hoş vakit geçirmek isterler ve bu restoranlarda uzun süre de kalabilirler. Alakart restoranların en önemli faktörlerden biri mobilyalardır. Oturma elemanları şıklığın ve gösterişin yanında konforlu da olmalıdır. Mobilyaların belirli bir boyutları yoktur bunlar seçilen malzemeye, konseptine, müşteri kitlesine ve sunulan yemeğe göre değişmektedir. Alakart restoranların her kitleye hitap etmesi gerekir. Örneğin grup olarak iş yemeğine gelen müşterilerin oturabilecekleri grup masaları bulunmalıdır. Mobilya içinde bulunduğu ortama uyum sağlamalı ve iç mekan tasarımıyla bütünleşmeli ve antropometri ilkelerine uygun olmalıdır.

Mobilya tasarımı yaparken önemli unsurlar vardır. Bunlar tablo 3’ de gösterilmiştir.

Tablo 3. Mobilya Tasarımı



(Kaynak: Engin, D., 2011, ”Günümüz Mobilya Tasarımının Zaman İçinde Değişen İnsan Gereksinimleri Işığında İncelenmesi”, Yüksek Lisans Tezi, Haliç Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, İstanbul)

Mobilyalarda kullanılan malzemeler yangına dayanıklı, leke tutmayan, kolay temizlenebilen hijyenik malzemeler olmalıdır. Keskin kenarların, rahatsız edici konforun, vida gibi herhangi zarar verici şeylerin olmamasına da dikkat edilmelidir.

Alakart restoranlarda mobilya çeşitlerini iki gruba ayırabiliriz.

Hareketli mobilyalar: Oturma elamanları, masalar, tekerlekli ve hafif olan servis elemanlarıdır.

Sabit mobilyalar: Sabit masa ve sandalyeler, bölücü paneller, sabit servis elemanları, açık büfe ve açık pişirme tezgahlarıdır.(Ağan,2018)



Şekil 38. Alakart Restoranlarda Mobilya

(Kaynak:www.projem.com.tr)

Restoranlarda mobilya olarak çok sayıda eşya vardır. Bunlar:

- Sandalyeler ve Koltuklar
- Masalar
- Servantlar (Servis Dolabı)
- Servis Arabaları
- Diğer restoran mobilyalarıdır.

Bu mobilyalar, iç ve dış mekanda kullanımına göre malzemeleri de değişir.

Şekil 38’ de klasikleşmiş tasarımlardan farklı tasarım çizgisi olan bir alakart tasarı örneği vardır.

3.6.1. Sandalyeler Ve Koltuklar

Alakart restoranlarda konfor en önemli özelliklerden biridir. Bunun için restoranlarda en önemli mobilyalardan biri sandalye ve koltuklardır. Tasarımı nasıl olursa olsun öncelikle rahat ve sağlam olmalıdır. Şekil 39 konforlu bir alakart restoran örneğidir.



Şekil 39. Alakart Restoranlarda Mobilya

(Kaynak:<https://yemek.com>)



Şekil 40 Alakart Restoranlarda Mobilya

(Kaynak:<https://yemek.com>.)



Şekil 41. Alakart Restoranlarda Mobilya

(Kaynak:www.kargilimobilya.com.tr)

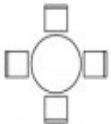
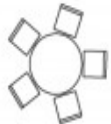
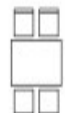
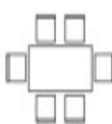
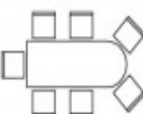
Restoranların hitap ettiği kitleye, tasarıma, yemek tarzına göre mekandaki bütün tasarımlar da farklılık gösterir. Şekil 40. ve 41 de bir alakart restorandaki oturma elemanları vardır. Deri kaplamalar ve rahat oturma alanları lükslüğü ve aynı zamanda konforu yansıtmıştır. Sandalyelerin ölçüleri de tasarımlarına göre farklılık gösterir.

Alakart restoranlarda konforun ön planda olacağı yüzlerce sandalye tasarımı vardır. Malzeme, renk, biçim olarak birçok çeşidi vardır.(“ Mobilya”,t.y.)

3.6.2. Masalar

Alakart restoranlarda çeşitli türden masalar bulunabilir. Dikdörtgen, kare ve yuvarlak masalar müşterilerin ihtiyaçlarına ve kişi sayılarına göre yapılmalıdır. Masa yüzeyinin yerden yüksekliği 75 cm civarındadır. Masalarda da malzeme olarak çok çeşit vardır. Ama en önemli özellikleri aşınmaya dayanıklı, sağlam ve şık görünümüne sahip olmalıdır. Tablo 4’ de kişi sayısına ve tasarıma göre farklı büyüklük ve şekillerde masa ölçüleri verilmiştir.(‘‘ Restoranlarda Mobilya’’,t.y.)

Tablo 4. Alakart Restoranlarda Mobilya

	Yemek alanı	Salon alanı		Yemek alanı	Salon alanı
	Masa Çapları				
	900-1000 mm 3-4 Sandalye	4-5 Sandalye		750 x 750 mm min 700 x 700 mm	700 x 700 mm
	1050 mm 4-5 Sandalye	5-6 Sandalye		750 x 750 mm	750 x 750 mm min 700 x 700 mm
	1200 mm 6-7 Sandalye	7-8 Sandalye		1200 x 750 mm	1200 x 750 mm min 1200 x 700 mm
	1500 mm 8-9 Sandalye	9-10 Sandalye		1500 x 750 mm	1500 x 750 mm
	7500 mm Çap Yarım daire sandalye sayısını 1 adet düşürür			1800 x 750 mm	1800 x 750 mm

(Kaynak:Petek, S. 2007, ‘‘ Şehir İçi Restoranlarda İşletme, Marka Kavramı Ve İç Mekan Kurgusunun Alakart Ve Fastfood Restoranlarda İrdelenmesi ’’ , Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul)



Şekil 42. Alakart Restoranlarda Mobilya

(Kaynak: www.rezervin.com/tr)

Şekil 42’de alakart restoran örneğinde masaların ölçüleri farklıdır. Müşterilerin ihtiyaçlarına, kapasiteye ve mekan ölçülerine göre tasarlanmıştır. Şekil 43’de mermer görünümlü ve altı kişilik yemek masası vardır. Konseptte uygun bir restoranın açık alanında kullanılabilir.



Şekil 43. Alakart Restoranlarda Mobilya

(Kaynak: <https://www.irfanhome.com>)

Şekil 44’de ahşaptan yapılan bir masa örneği vardır. Mekanın konseptine uygun olarak kullanılırsa mekana tasarım katar. Keskin hatları olmadığı için ve ahşabın da etkisiyle doğal bir görünüş sağlar.



Şekil 44. Alakart Restoranlarda Mobilya

(Kaynak: <https://www.letgo.com/tr>)

3.6.3. Servis Arabası Ve Servantlar (Servis Dolabı)

Servis arabası: Yiyecek ve içeceklerin mutfaktan masaya getirilmesini sağlar. Rafları vardır. Yiyeceklerin daha pratik ve güvenli şekilde taşınmasını sağlar. Yiyecek türüne göre ısıtmalı gibi çeşitli türde servis arabaları da vardır. Şekil 45 ısıtmalı bir servis arabasıdır.(“ Masa Modelleri”,t.y.)



Şekil 45. Alakart Restoranlarda Servis Arabası

(Kaynak: <https://www.cafemarkt.com>)

Servantlar (Servis Dolabı) : Serviste kullanılacak olan peçete, kaşık, çatal, bıçak, tabak, bardak ve menü gibi elemanların bulunduğu dolaplardır. Servantların ölçüleri ihtiyaçlara göre farklılık gösterir. Şekil 46 bir servant örneğidir.(“ Masa Modelleri”,t.y.)



Şekil 46. Alakart Restoranlarda Servant

(Kaynak: <https://bykirdesign.blogspot.com>)

4. ALAKART RESTORANLARDA İÇ MEKAN TASARIM KRİTERLERİNİN KONYA ÖRNEKLERİNDE İNCELENMESİ

Konya mutfağı çok çeşitlidir. Geçmişi 8000 yıl öncesine dayanmaktadır. Konya Anadolu mutfağının merkezidir. Çatalhöyük araştırmalarında bulunan bulgur ve mercimek kalıntıları bunun kanıtıdır. Konya mutfağı Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı mutfağından çoğu örneği yansıtır.(' Konya Rehberi'',t.y.)

Konya mutfağı araç gereçleri, mimarisi, yemek çeşitleri, pişirme yöntemi, sofraya hazırlama şekilleri, servisi ile zengin bir kültürden oluşur. Selçuklu saraylarında mutfakla ilgili düzenlemelerin Mevlevi mutfağında başladığı, ilk aşçıbaşı Ateşbaz-ı Veli'nin Konya'da bulunduğunu söylersek Konya mutfağının büyüklüğünü belirtebiliriz. Ateşbaz-ı Veli Mevlana'nın aşçıbaşısıdır. Mutfaklara "ateşle oynayan" anlamına gelen ateşbaz da denirdir.('Konya Mutfağı'',t.y.)

Konya mutfağı çok çeşitli olduğu için restoran sayısı da oldukça fazladır. Etli ekmek, fırın kebabı, su böreği, bamya çorbası, tirit, düğün pilavı, hoşmerim bunlardan sadece birkaçıdır. Konya'da 600 den fazla restoran bulunmaktadır.(' Konya Rehberi'',t.y.)

Tez kapsamında Konya'daki alakart restoran örneklerinden üç tanesi incelenmiştir.Bunlardan biri Gazyağcı Furun Kebapçısı restoranıdır. Konya'nın en önemli arterlerinden olan Yeni Meram Caddesi üzerinde bahçeli müstakil konumda bir restorandır. Açık alanı büyüktür. Müşteriler yaz aylarında genellikle açık alanı tercih ederler. Mutfağı ağırlık olarak Konya mutfağı ve et ürünleri üzerinedir. Diğer bir örnek ise Bayır Diamond Hotel'inde bulunan Karat restorandır. Bu restoran beş yıldızlı otel bünyesinde bulunur. Şehir merkezindedir. Mutfağı çeşitlidir. En son örnek ise Kule Sini Tower restorandır. Avm bünyesinde bulunur. Dönen bir platform olarak yapılmıştır. Yemek yerken Konya manzarası eşlik eder. Bu restoran Kule İş Merkezinde kırk ikinci katta bulunur. Ağırlıklı olarak Osmanlı mutfağı ve Dünya mutfağından seçilen lezzetler bulunur.

4.1. Gazyağcı Furun Kebapçısı

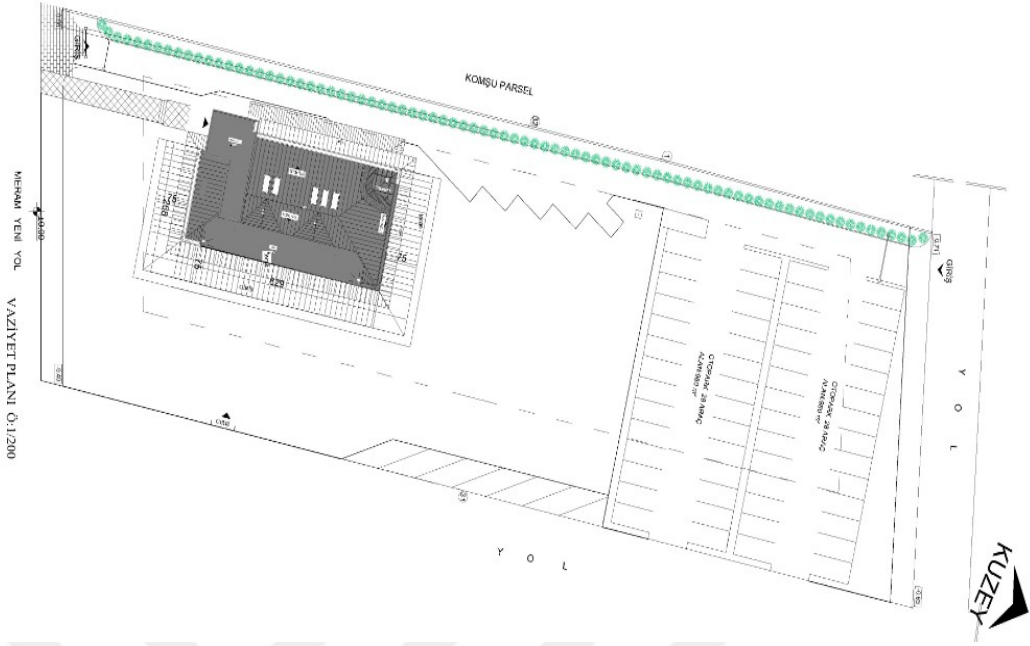
Gazyağcı Furun Kebapçısı 1981 yılında Konya’da Ali Gazyağcı tarafından kurulmuştur. Furun kebabı Konya’nın meşhur yemeklerinden biridir. İlk şubesini İstanbul’da açmıştır. Uzun yıllar devamlılığını sürdürerek bugüne kadar gelmiştir. (“ Gazyağcı Furun Kebapçısı”,t.y.)



Şekil 47. Gazyağcı Furun Kebapçısı Genel Görünüm

(Kaynak: <https://www.facebook.com/>)

Görselde (Şekil 47) Gazyağcı Furun Kebapçısının genel görünümü vardır. Konya Aşkan Mahallesi Yeni Meram Caddesindedir. Ulaşımı ve otopark gibi sorunu yoktur. Çeşitli vasıtalarla kolay ulaşımı sağlanır. Binanın arka tarafında kendine ait büyük bir otoparkı vardır. Alan ağaçlarla çevrilmiştir. Böylece kendi içinde peyzaj tasarımı ile bir alan oluşturulmuştur. Bahçesinde yemek yemek isteyenler için de açık hava bölümü ve çocuk oyun alanı vardır.

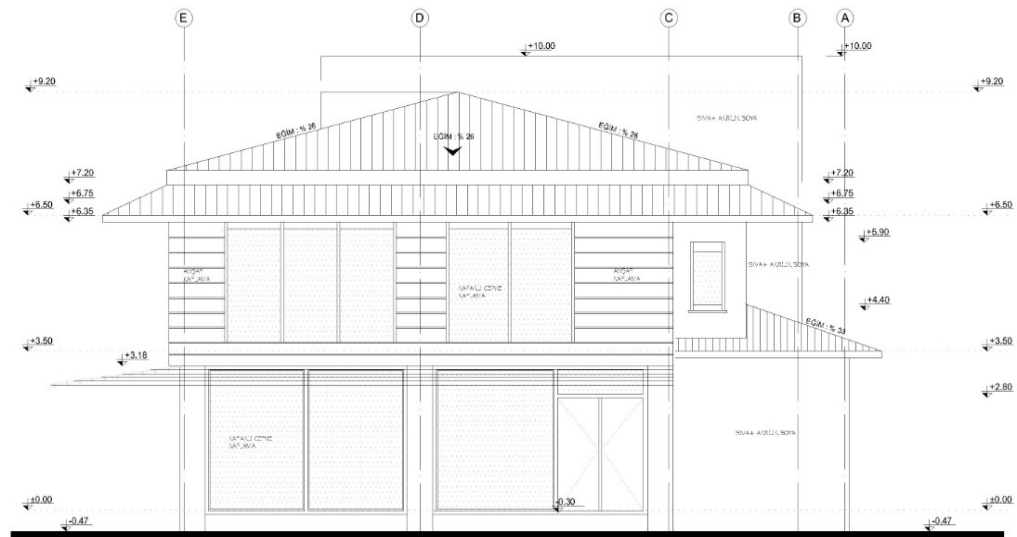


Şekil 48. Gazyağcı Furun Kebapçısı Vaziyet Planı

(Kaynak: C. Kasapoğlu Arşiv)



Şekil 49. Gazyağcı Furun Kebapçısı Yeni Meram Caddesi Görünüm





Şekil 52. Gazıyağı Furun Kebapçısı Sol Yan Cephe Görünüm

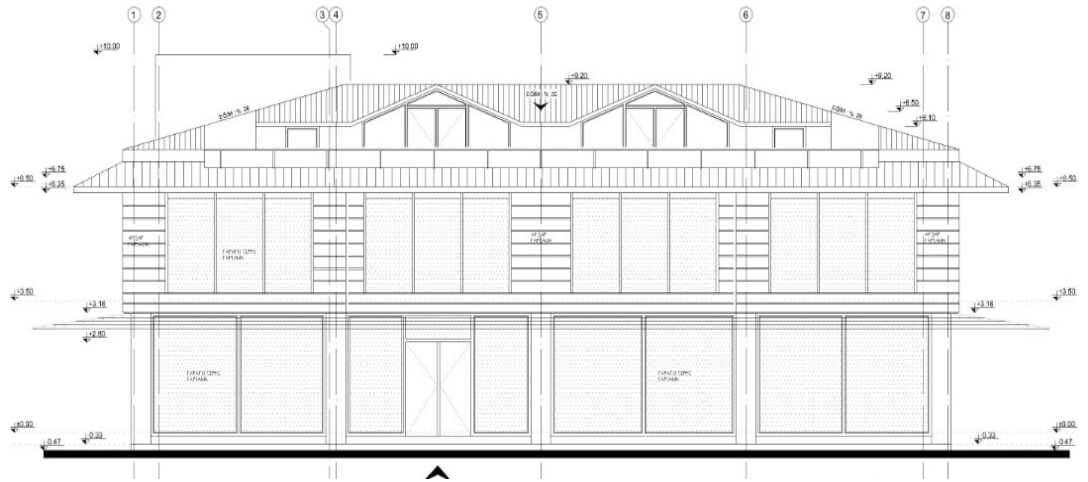


Şekil 53. Gazıyağı Furun Kebapçısı Sol Yan Cephesi

(Kaynak: C. Kasapoğlu Arşiv)



Şekil 54. Gazzyağı Furun Kebapçısı Ön Cephe Görünüm



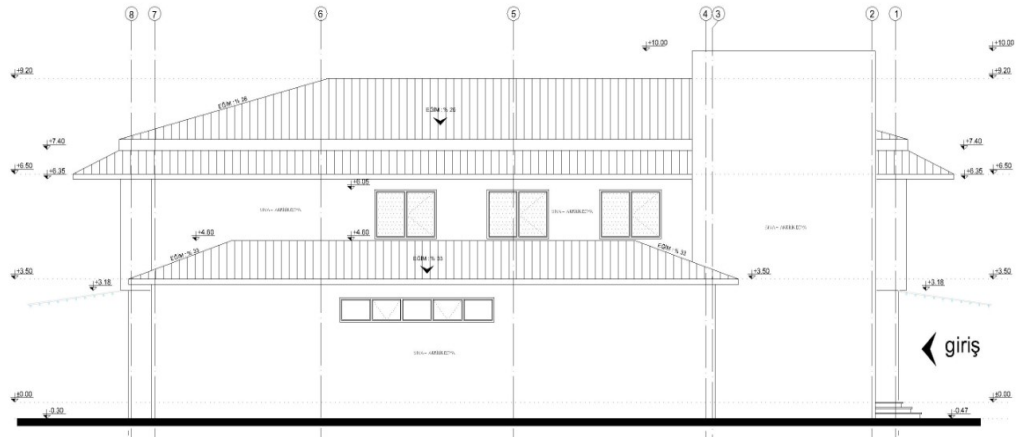
Şekil 55. Gazzyağı Furun Kebapçısı Ön Cephe

(Kaynak: C. Kasapoğlu Arşiv)



Şekil 56. Gazyağcı Furun Kebapçısı Arka Cephe Görünüm

Bodrumda bulunan mutfak ve depoya (şekil 56) dışarıdan ulaşım sağlanır. Müşterileri rahatsız etmemek için gelen malzemeler buradan girer.



Şekil 57. Gazyağcı Furun Kebapçısı Arka Cephe

(Kaynak: C.Kasapoğlu Arşiv)



Şekil 58. Gazyağcı Furun Kebapçısı Yeni Meram Caddesi Görünüm

Dış cephede ahşap ve siyah kullanılmıştır. Siyah gücü sembol ederken ahşap doğal bir malzeme olduğu için sıcak bir hava katar ve tasarım açısından göze hitap eder.



Şekil 59. Gazyağcı Furun Kebapçısı Ön Cephe Görünüm



Şekil 60. Gazzyağı Furun Kebapçısı Sağ Yan Cephe Açık Alan

Yaz aylarında yemekten sonra müşteriler çay ve kahvelerini açık alanda içmeyi tercih ediyor.



Şekil 61. Gazzyağı Furun Kebapçısı Sağ Yan Cephe Açık Alan



Şekil 62. Gazyağcı Furun Kebapçısı Otopark Alanı

Şekil 62’de olan misafirlerin kolaylıkla park edebilecekleri bir otopark vardır. 56 araç kapasitelidir. Çocuklar için ise oyun alanı bulunmaktadır(şekil 63). Açık alanda oturan ebeveynler rahatlıkla çocuklarını izleyebilir.



Şekil 63. Gazyağcı Furun Kebapçısı Çocuk Oyun Alanı

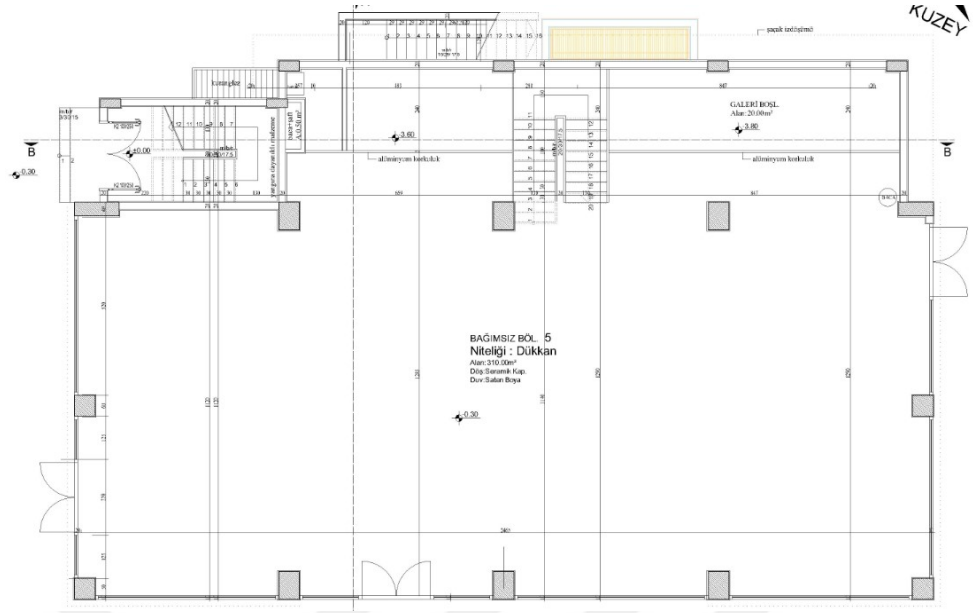


Şekil 64. Gazyağcı Furun Kebapçısı Bahçe

Bahçe kısmında binaya, açık alana, otoparka ve çocuk oyun alanına bağlantıyı sağlayan yürüme yolları vardır. Zemin doğal taştır. Akşamları rahat hareket edebilmek için aydınlatma armatürleri vardır(şekil 64).



Şekil 65. Gazyağcı Furun Kebapçısı Bahçe



Şekil 66. Gazzyağı Furun Kebapçısı Zemin Kat Planı

(Kaynak: C. Kasapoğlu Arşiv)



Şekil 67. Gazzyağı Furun Kebapçısı İç Mekan

İç mekanda zeminde bazı bölümler laminat parke bazı bölümler ise seramiktir. (şekil 67). Her ikisi de temizliği kolay malzemelerdir. Masa ve sandalyelerde kullanılan dikdörtgen form daha güçlü ve hareketli bir etki verir.



Şekil 68. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan

Ahşap malzeme döşeme, duvar, tavan ve bölücülerde karşımıza çıkar. Mekana ahşabın verdiği sıcak ve doğal hava hakimdir. Otopark tarafındaki giriş kapısından girdiğimizde (şekil 69) sağ kısımda kasa sol kısımda ise oturma elemanları vardır (şekil 68). Giriş ve oturma alanı bölücü duvarla ayrılmıştır. Bu duvar yapay bitkiler, odunlar ve taşlarla süslenmiştir.



Şekil 69. Gazyağcı Furun Kebapçısı Sağ Yan Cephe Giriş



Şekil 70. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan

Mutfak ve depolar bodrum kattadır. Yiyecekler servis için buradan (şekil 70) gelir. Çay, kahve gibi içecekler ise bu alanda (şekil 71) servise hazırlanır.



Şekil 71. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan



Şekil 72. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan

İç mekanda sirkülasyon çalışanlar ve müşterilerin rahat hareket edeceği şekildedir (şekil 72). İç mekan üç yüz elli, yarı açık alan ise yüz elli kişi kapasitelidir. Kullanılan masa ve sandalyeler ergonomiktir. Mekanda ahşap malzeme, siyah renk ve sarı ışık etkisi vardır. Sarı ışığın iştah açma ve rahatlatıcı etkileri vardır. Restoranlarda sıcak renkli aydınlatmalar tercih edilir(şekil 73).



Şekil 73. Gazyağcı Furun Kebapçısı İç Mekan



Şekil 74. Gazzyağı Furun Kebapçısı Yarı Açık Alan

Yarı açık alanda (şekil 74-75), zemin laminat parkedir. Masa ve sandalyelerde de ahşap tercih edilmiştir. Bazı sandalyeler ise beyaz ve mavidir. Bu ise mekana daha ferah bir etki sağlar.



Şekil 75. Gazzyağı Furun Kebapçısı Yarı Açık Alan

4.2. Bayır Diamond Hotel Karat Restoran Örneği



Şekil 76. Bayır Diamond Hotel Görünüş

Görsellerde (şekil 76-77) Bayır Diamond Hotel dış cephesi vardır. Musalla Bağları Mahallesi, Ahmet Hilmi Nalçacı Caddesindedir. Ulaşım ve park sorunları yoktur. Araba, otobüs, dolmuş, tramvay ve taksi gibi her türlü ulaşım aracıyla rahatça ulaşım sağlanır. Binanın açık ve kapalı otoparkı bulunur. Beş yıldızlı bir oteldir. Kapalı otoparkı 300 araç, açık otopark ise 200 araç kapasitelidir.(“ Bayır Hotel”,t.y.)



Şekil 77. Bayır Diamond Hotel Görünüş



Şekil 78. Bayır Diamond Hotel Safir Roof Restoran

Türk ve dünya mutfağından seçilmiş yemeklerin sunulduğu Karat restoran ve Safir Roof restoran vardır. Safir restoran henüz kullanımda değildir. Safir Roof restoran 250 kişiliktir(şekil 78-79).

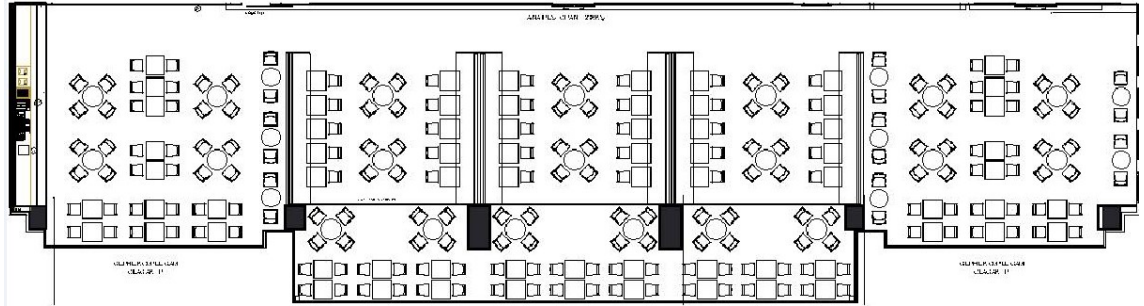


Şekil 79. Bayır Diamond Hotel Safir Roof Restoran



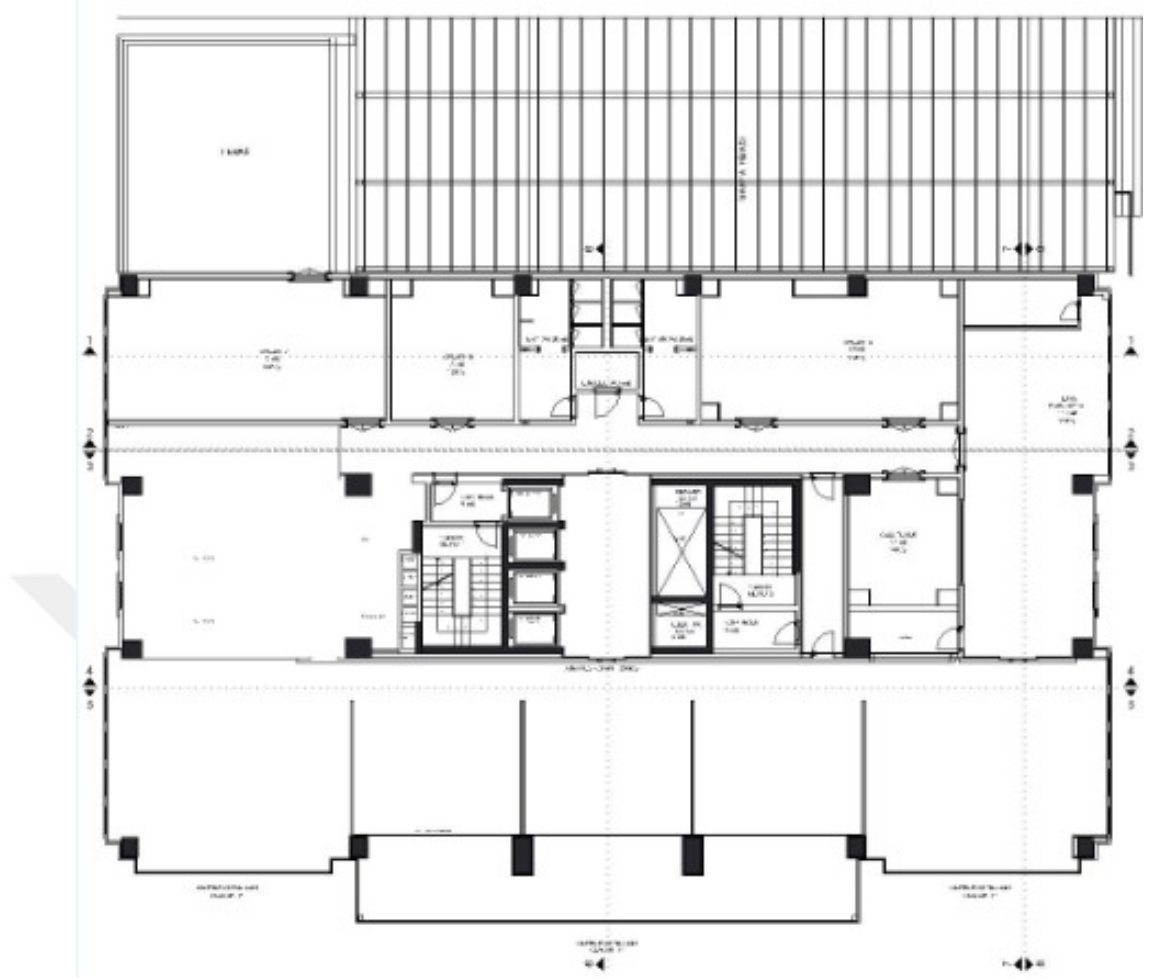
Şekil 80. Bayır Diamond Hotel Karat Restoran

Bayır Diamond Hotel Karat Restoran 1. Katta bulunur (şekil80). Alakart restoranda üç cephe de cam olduğu için gün ışığı alır ve ferah ve aydınlıktır. Yemek yerken her alandan mekanın dışarısı görülmektedir. 236 kişiliktir. Açık büfe olarak da hizmet vermektedir. Oturma alanı bölücülerle ayrılmıştır. Mekanda ahşap, kahve ve sarı tonları hakimdir. Hizmete açıktır. Türk ve yabancı mutfaktan çeşitli lezzetler sunulmaktadır.



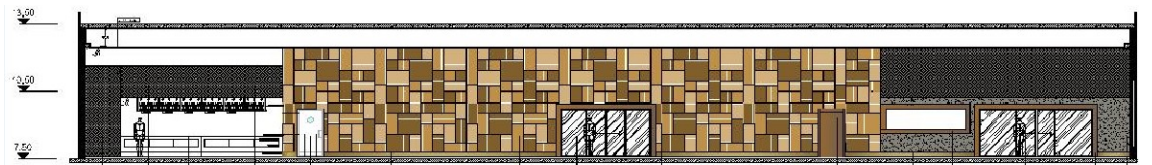
Şekil 81. Karat Restoran Plan

(Kaynak: İ.İmamoğlu Arşiv)



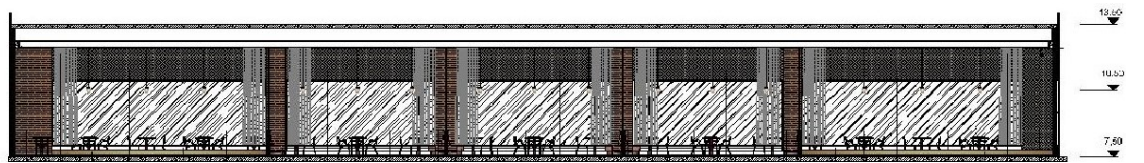
Şekil 82. Karat Restoran Kat Planı

(Kaynak: İ.İmamoğlu Arşiv)



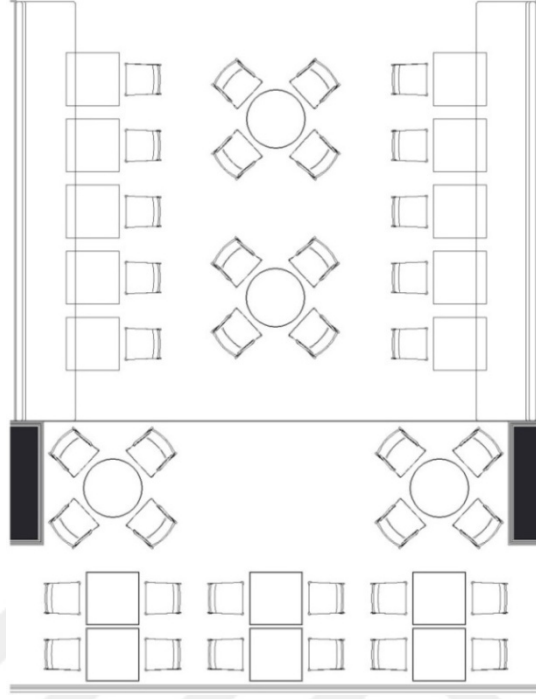
Şekil 83. Karat Restoran Kesit 4-4

(Kaynak: İ.İmamoğlu Arşiv)



Şekil 84. Karat Restoran Kesit 4-4

(Kaynak: İ.İmamoğlu Arşiv)



Şekil 85. Karat Restoran Plan Oturma Alanı

(Kaynak: İ.İmamoğlu Arşiv)

Oturma alanının cephesi komple camdır. Kahve tonları, sarı ve ahşap ön plana çıkmıştır. Alanı birbirinden ayıran seperatörler vardır. Dört kişilik masalarda lacivert sandalyeler mekanda öne çıkmıştır. Seperatörlerin her iki tarafına konseptte uygun sedirler yapılmıştır (şekil 86).



Şekil 86. Karat Restoran Oturma Alanı



Şekil 87. Karat Restoran Oturma Alanı

Sedir oturma alanının masaların beyaz mermer deseni tercih edilmiştir (şekil 87-88). Kalabalık müşterilerin kullanımı için oldukça uygundur. Sedir ve sandalyelerde açık kahveonları tercih edilmiştir.



Şekil 88. Karat Restoran Oturma Alanı

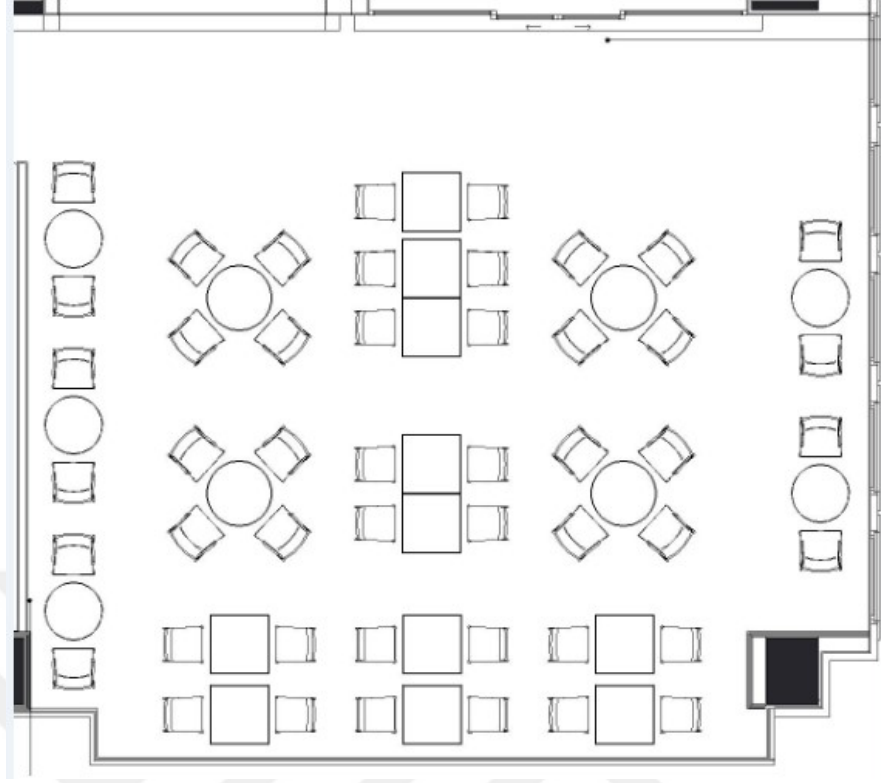


Şekil 89. Karat Restoran Oturma Alanı

Orta alanda ise yuvarlak masalar ve lacivert sandalyeler kullanılmıştır(şekil 89). Mekana farklı bir atmosfer sağlarken, sandalyelerin ayaklarındaki ahşap detaylar ve masanın renk tonu ile aynı zamanda bir bütün de oluşturulmuştur. Cam Kenarında bulunan masalar ise dikdörtgen ve dört kişiliktir(şekil 90). Ahşapla samimi bir etki sağlanmıştır.



Şekil 90. Karat Restoran Oturma Alanı



Şekil 91. Karat Restoran Oturma Alanı Plan

(Kaynak: İ.İmamoğlu Arşiv)



Şekil 92. Karat Restoran Oturma Alanı

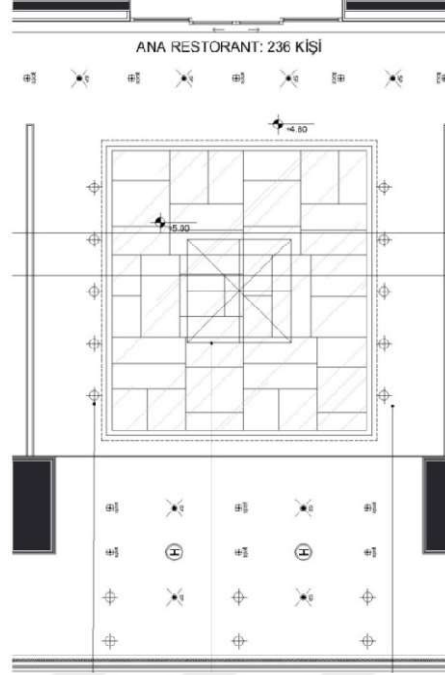


Şekil 93. Karat Restoran Duvar

Duvarlarda krem tonları ve ahşap kaplamalar kullanılmıştır (şekil 92). Zeminde ise oturma alanlarını bir bütün haline getirip diğer alanlardan ayırmak için ahşap parke kullanılmıştır. Diğer alanlarda ise seramik kullanılmıştır. Zeminde tamamen ahşap kullanılmayıp, açık renk seramik de kullanıldığı için mekanda ferah ve geniş bir etki sağlanmıştır(şekil 93). Renklerin uyumu dengelidir.



Şekil 94. Karat Restoran Zemin



Şekil 95. Karat Restoran Aydınlatma Planı

(Kaynak: İ.İmamoğlu Arşiv)

Tavanda mekanı geniş, ferah ve yüksek göstermek için ayna kullanılmıştır. Mekanda, müşterinin ve çalışanların görme konforu sağlanmıştır. Spotlar, sarkıtlar ve avizeler mevcuttur. Yemek masalarının üzerine gelecek şekilde sarkıt avizeler kullanılmıştır (şekil 94). Aydınlatmada sıcak renkler hakimdir.



Şekil 96. Karat Restoran Aydınlatma



Şekil 97. Karat Restoran Aydınlatma

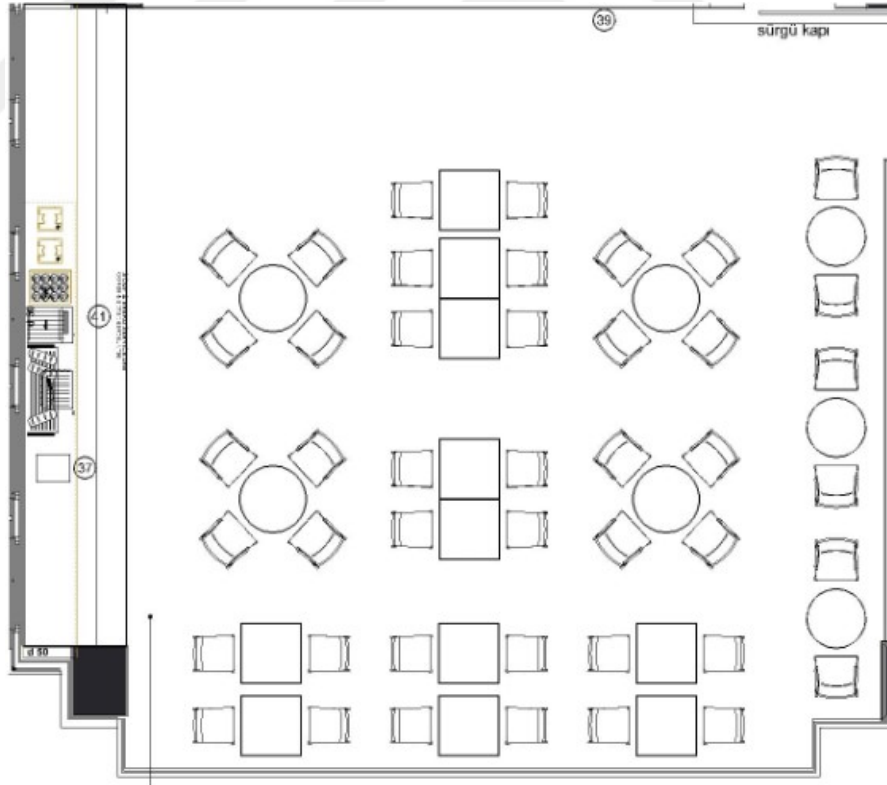


Şekil 98. Karat Restoran Aydınlatma



Şekil 99. Karat Restoran Açık Büfe Ve Mutfak

Alakart restoranın bu bölümünde açık büfe ve mutfak alanı bulunur(şekil 98). Soğuk yiyecekler ve sıcak yiyecekler kendilerine özel şekilde servise hazırlanır. Mutfağın açık büfeye açık kısmında sıcak yiyecekler o an yapıp servise sunulur. Sunum alanı geniş ve ferahdır. Zemin seramik olduğu için kolaylıkla temizlenebilir. Bu alanda zeminin tamamen açık renk seramik olmasının nedenlerinden biri hijyen açısından mekanı temiz göstermektir.



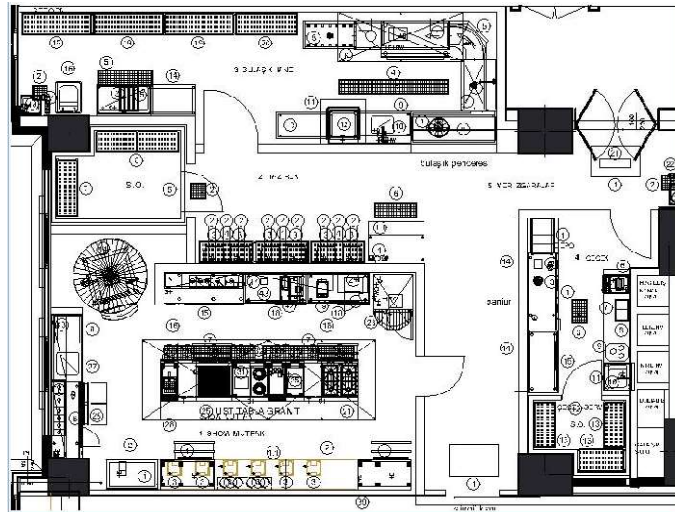
Şekil 100. Karat Restoran Açık Büfe Plan

(Kaynak: İ.İmamoğlu Arşiv)



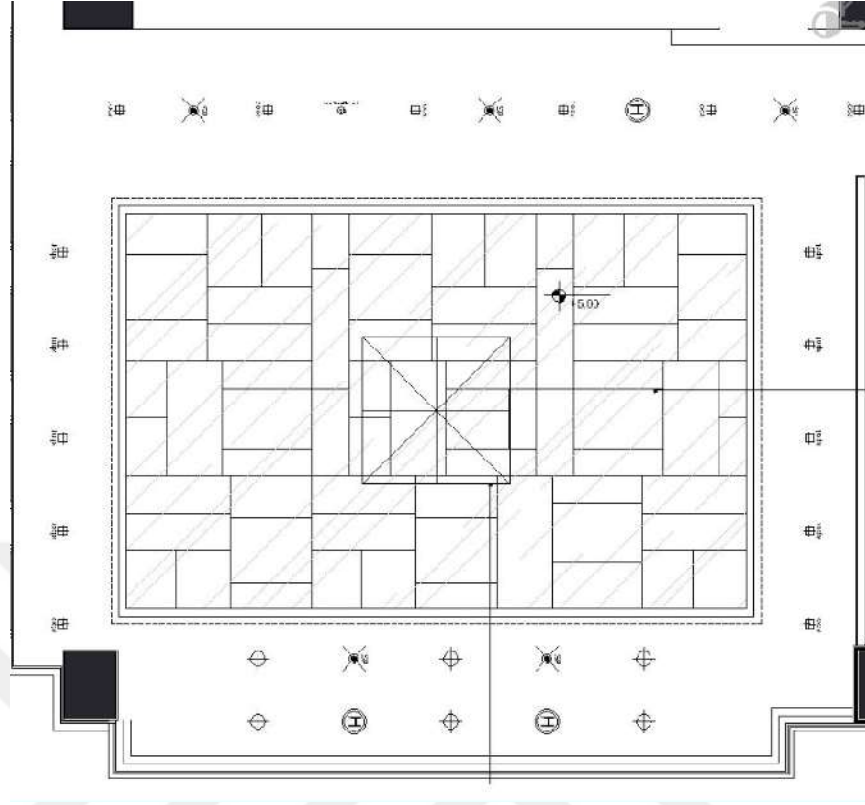
Şekil 101. Karat Restoran Mutfak

Mutfakta paslanmaz malzemeler kullanılmalıdır(şekil100). Çalışanların rahat hareket edebilecekleri geniş ve ferah bir ortam olmalıdır. Kullanılan aydınlatma görme koşullarını en iyi düzeyde karşılamalıdır. Restoran mutfaklarında ortalama aydınlatma 300 luxtur. Mutfak alanı; hazırlık, soğuk oda, show mutfak, bulaşıkhanne, ızgara ve içecek hazırlama bölümünden oluşmaktadır.



Şekil 102. Karat Restoran Mutfak Plan

(Kaynak: İ.İmamoğlu Arşiv)



Şekil 103. Karat Restoran Açık Büfe Aydınlatma Planı

(Kaynak: İ.İmamoğlu Arşiv)



Şekil 104. Karat Restoran Açık Büfe

4.3. Kule Sini Tower Restoran



Şekil 105. Kule Sini Tower Restoran

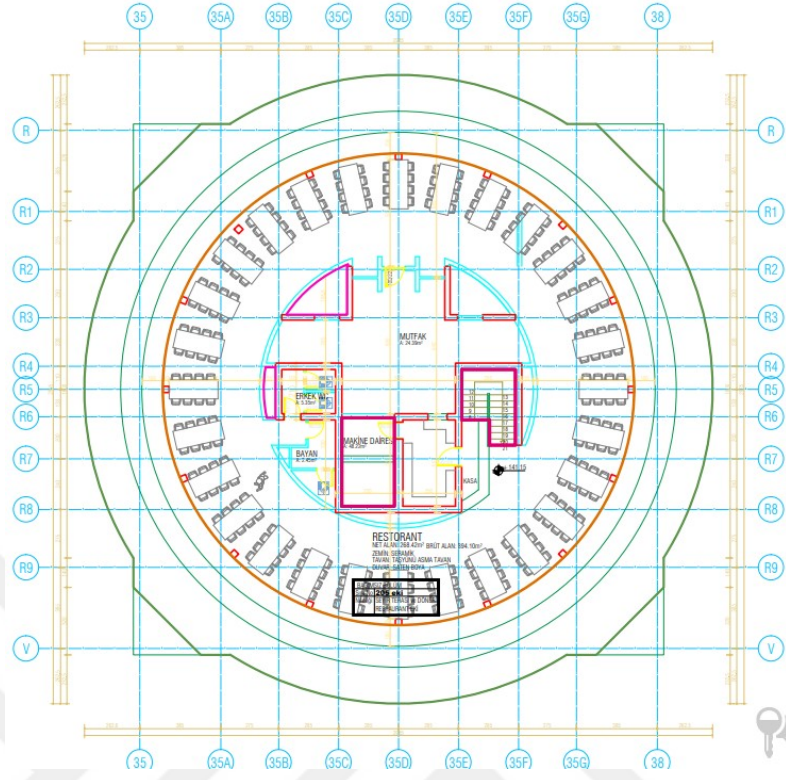
Kulesini Tower restoran ve kafe konsepti ile hizmet vermektedir. Bu alakart restoranın en büyük özelliği ise 163 m yükseklikten, 360 derece dönebilen bir platformda, Konya şehir manzarası izlenebilmektedir(şekil 104).('' Kule Sini'',t.y.)

(Kaynak: <http://www.kulesini.com>)



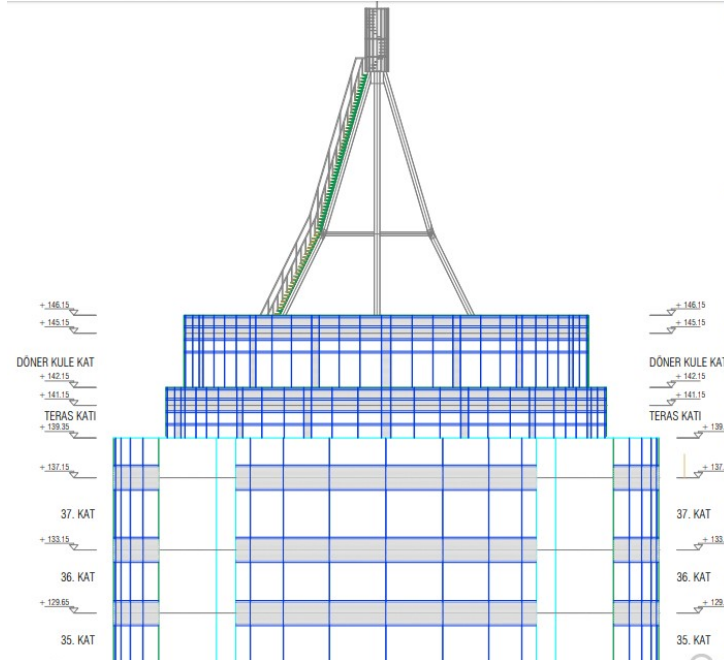
Şekil 106. Kule Sini Tower Restoran

(<http://www.kulesini.com>)



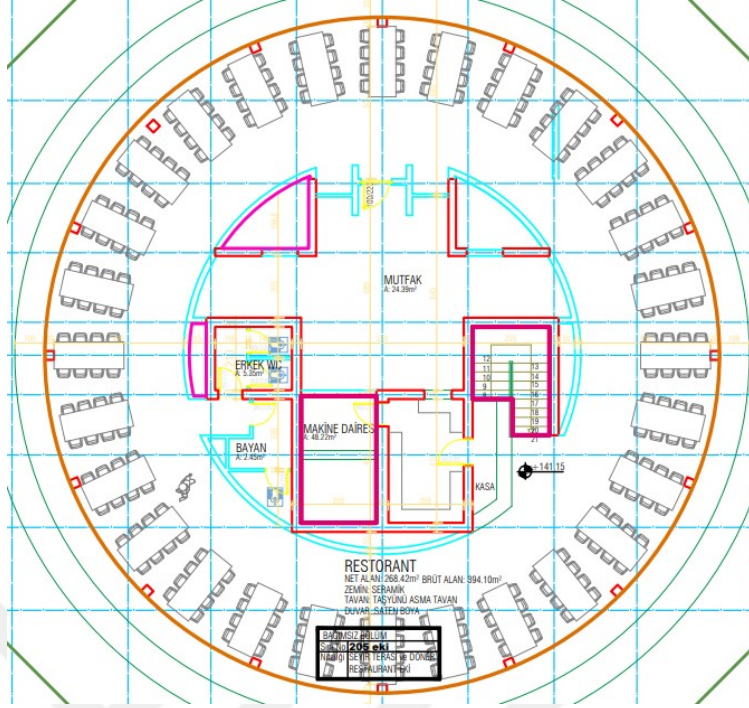
Şekil 107. Kule Sini Tower Restoran Plan

(Kaynak: Seha Yapı Arşiv)



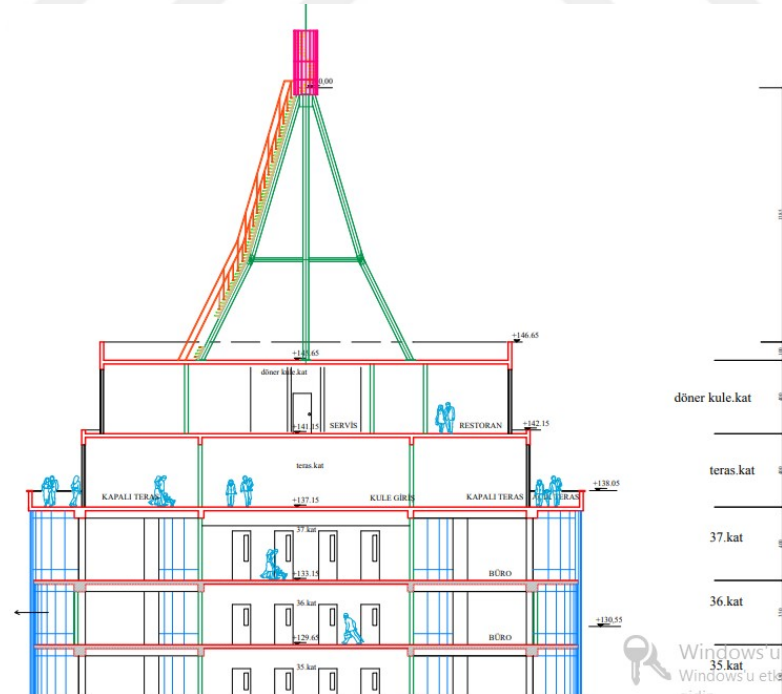
Şekil 108. Kule Sini Tower Restoran Görünüş

(Kaynak: Seha Yapı Arşiv)



Şekil 109. Kule Sini Tower Restoran Plan

(Kaynak: Seha Yapı Arşiv)



Şekil 110. Kule Sini Tower Restoran Kesit

(Kaynak: Seha Yapı Arşiv)



Şekil 111. Kule Sini Tower Restoran Oturma Alanı

Alakart restoranın net alanı 268.42 m²dir. Bay, bayan wc,makine dairesi, mutfak bu kattadır. Zemin halı, tavan asma tavandır(şekil 110). Giriş ve çıkış aynı yerden yapılır. Burada kasa bulunur(şekil111). Kasayla restorana geçişte basamak vardır. Yarı açık alan aşağı katta kafe bölümünde bulunur.



Şekil 112. Kule Sini Tower Restoran Kasa



Şekil 113. Kule Sini Tower Restoran Oturma Alanı

Mekanda genellikle beyaz tonları hakimdir(şekil 113). Açık renkler mekanı daha parlak ve aydınlık gösterir. Sandalyelerin kumaşlarında, masa örtülerinde ve perdelerde restorana farklılık katmak için pembe ve mor tonları kullanılmıştır(şekil 113). Sirkülasyon alanı yeterlidir. Çalışanlar da rahatlıkla servis yapabilir.



Şekil 114. Kule Sini Tower Restoran Oturma Alanı



Şekil 115. Kule Sini Tower Restoran Duvar

Duvarda ve tavanda açık renk kullanımı ve restoranın cam cephe olması sayesinde mekanda büyük etki ve aydınlık sağlanmıştır. Duvarlarda bulunan ahşap detaylar mekana sıcak bir etki verir(şekil 114).

Tablo 5. Alakart Restoranların İç Duvarlarında Dikkat Edilmesi Gerekenler

Dikkat Edilecek Hususlar	İhtiyaç (Gereksinim)
Temizleme Kolaylığı	Yüzey, pürüzsüz ve düz olmalı
Hijyen	Gözenekli ve geçirgen olmayan bir yüzey yapısına sahip olmalı; yıkama ve temizlik için uygun olmalı
Görünüm	Dekoratif bir yüzey olmalı ve kullanıldığı zaman zarfı içerisinde akıllarda kalabilmeli
Bakım	Yenisini ile değiştirilmesi ve tamiri kolay olmalı
Maliyet	Malzeme ve montaj işçiliği
Zaman	İşin bitimi ve kullanıma hazır hale gelene kadar geçen süre
Güvenlik ve Hasar	Dayanıklı bir yüzeye ve iskelete sahip olmalı
Adaptasyon	Ufak tefek ve köklü değişimlerinin kolay olması

(Kaynak: Petek, S. 2007, ‘‘ Şehir İçi Restoranlarda İşletme , Marka Kavramı Ve İç Mekan Kurgusunun Alakart Ve Fast Food Restoranlarda İrdelenmesi ’’ , Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul)



Şekil 116. Kule Sini Tower Restoran Zemin

Zeminde kullanılan halı mekana sıcaklık ve yumuşaklık katar(şekil 116). Halı temizliği seramik gibi kolay değildir. Bakım ve özen gerektirir. Sesi absorbe eder. Mekana lüks etki verir. Halının rengi koyu olduğu için, duvar ve tavanda açık renk kullanılarak renk etkisi dengelenmiştir.



Şekil 117. Kule Sini Tower Restoran



Şekil 118. Kule Sini Tower Restoran Tavan Ve Aydınlatma

Şekil 118’de görülen mekan cam cephe olduğu için günışığından oldukça fazla faydalanılmaktadır. Aydınlatmalarda sarı ışık etkisi vardır. Sarı ışık restoranlarda sıklıkla tercih edilir. İştah açma etkisi vardır. Masaların yanında duvara monte aplikler vardır. Restoranlarda müşterilerin iyi görme koşullarının sağlanması için masalara yakın şekilde aydınlatma armatürleri sıklıkla tercih edilir. Bunlar sarkıt yada monte gibi farklı şekillerde olabilir.



Şekil 119. Kule Sini Tower Restoran Duvar Ve Aydınlatma



Şekil 120. Kule Sini Tower Restoran Mutfak Giriş

Restoran mutfaklarında malzeme olarak paslanmaz yüzeyler gri olmalıdır. Mutfaklarda zemin, duvar ve tavanda kullanılan renkler beyaz ve beyaza yakın olmalıdır. Bu uzun süre yemek yapıp hazırlayan çalışanlar için ferah, aydınlık bir ortam sağlayacaktır ve bir de hijyen açısından daha iyi olacaktır. Restoran mutfaklarında aydınlık düzeyi de yüksek olmalıdır.



Şekil 121. Kule Sini Tower Restoran Wc Giriş

5. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Restoranlarda insanların en sık gittikleri yerlerden biridir. Sosyo ekonomik, sosyo kültürel ve teknolojik ilerlemeye paralel olarak değişir ve gelişir. Yeme, içme ihtiyaçlarının yanı sıra dinlenmek, sohbet etmek, farklı lezzetler tatmak gibi birçok amaçla tercih edilir. Günümüzde nüfus yoğunluğunun artışıyla restoranların kullanımı da artmıştır. Bu artışla beraber restoran çeşitleri ve sayıları da ihtiyaç türlerine göre artmıştır. Kısa süreli kalınacak fastfood gibi restoran türlerinde insanlar kısa sürede lezzetli, hijyenik ve düşük maliyetli bir hizmet bekler. İç mekan tasarımı da buna bağlı olarak pratik ve standart malzemelerden oluşur. Günümüzde çalışan insanlar, öğrenciler gibi kısa zamanda ihtiyaçlarını karşılamak isteyenler için sıklıkla tercih edilir. Uzun süreli restoranlarda ise beklenti fazladır. İnsanlar ödedikleri ücretin karşılığını almak ister. Bu restoranlarda insanlar yemek yemenin yanı sıra kaliteli vakit geçirmek, güzel lezzetler, konfor, tasarım, servis gibi birçok özelliği de beraberinde ister. Alakart restoranlarda iç mekan tasarımına yönelik yapılan araştırmalarda doku, renk, form, malzeme, aydınlatma, mobilya seçimi gibi faktörlerin iç mekan tasarımını ve müşterileri etkilediği sonuçlar elde edilmiştir. Bu restoranlara bakıldığında ilk kez gelen bir müşteri için ilk izlenimi çok önemlidir. Restorana girdiğinde döşemesi yönlendirici ve tasarıma uygun olmalıdır. Tavan malzemesi akustiğe, hijyene, kokuya uygun olmalıdır. Tasarıma uygun farklı asma tavanlar tercih edilir. Duvarlar yönlendirici olmalıdır. Bölücü duvarlar var ise tasarıma ve işlevine uygun olması beklenir. Mobilyaların dokusu, rengi, formu her şeyiyle tasarımının bir bütün oluşturması beklenir. Malzemeler kaliteli, ergonomik, ve kolay temizleniyor olmalıdır. Müşteriler rahatsızlık duymadan uzun zaman geçirebilmeli ve beklentilerini karşılamalıdır. Alakart restoranların tasarımı, özellikleri ve örneklerinin değerlendirilmesi amacıyla hazırlanan bu çalışmada ulaşılan sonuçlar bu bölümde incelenmektedir. Restoranlarda iç mekan tasarımının belirleyicileri şunlardır; servis tipi, kapasitesi, açık ve kapalı alanlar, mutfak, girişi, bankosu, oturma elemanlarının boyutları ve yerleşimi, aydınlatması, mekanda kullanılan malzemeler olarak ele alınmalıdır. Restoranlar yeme içmenin dışında müşterilerin psikolojik beklentilerinin karşılanmasına önem verildiğini gösteren sonuçlara ulaşılmıştır. Restoranların kimliği, tasarımı, müzik türü, aydınlatması gibi faktörlerin müşterilerin restoran tercihinde etkili olduğuna ulaşılmıştır.

Alakart restoranlarda iç mekan tasarım kriterlerine yönelik yapılan araştırmalarda, tasarım sürecinin temelini kullanıcı kitlesi, kullanıcının ihtiyacı ve isteklerinin oluşturduğu çıkarımı yapılmıştır. Bu çıkarıma bağlı olarak mekan tasarımında kullanılan mobilya, malzeme, doku, renk, aydınlatma gibi unsurların tümü kullanıcıya doğrudan etki edeceğinden tasarım sürecinde dikkate alınması gereken en önemli unsurdur.

Tablo 6. Alakart Restoranlarda İç Mekan Kriterleri

Alakart Restoranlarda İç Mekan Kriterleri				
Renk	Form	Doku	Aydınlatma	Mobilya
Restoranların hitap ettiği kitleye ve konsepte bağlı tercih yapılır. Tasarımına göre dinlendirici ya da canlı, iştah açıcı renkler kullanılabilir.	Dairesel, kare, dikdörtgen formların hepsi kullanılabilir. Dar açılı formlar rahatsız edici etki bıraktığı için çok tercih edilmez.	Mekan tasarımına göre değişkenlik gösterir. Dar bir alanda parlak dokulu malzemeler kullanarak geniş bir mekan sağlanabilir.	Rahatsız etmeyen iyi görme koşullarına ve mekan kimliğine uygun tercih edilir.	Konforlu tasarıma uygun kolay temizlenebilir mobilyalar tercih edilir.
Malzeme				
Döşeme		Duvar		Tavan
Sirkülasyon sağlar. Temizliği kolay olmalıdır. Parke, mermer, halı gibi birçok çeşidi vardır. Seramik tercih edilir.		Sınırlayıcıdır. Kolay temizlenebilir. Mekana yeni gelen biri için yönlendirici olmalıdır.		Tasarıma uygun asma tavan tercih edilebilir.

Tablo 7. Restoran Örneklerinin Karşılaştırılması

Restoran Örneklerinin Karşılaştırılması			
	Gazyağcı Furun Kebapçısı	Bayır Diamond Hotel Karat Restoran	KuleSini Tower Restoran
Döşeme	Laminat parke ve mermer tercih edilmiştir.	Parlak seramik tercih edilmiştir. Yönlendiricidir.	Islak zeminler dışında halı kullanılmıştır.
Duvar	Yönlendirici ve bölücü duvarlarla tasarım katılmıştır.	Bölücü duvarlarla oturma alanına tasarım katılmış ve mekanlar ayrılmıştır.	Dış duvar tamamen cam, Konya manzaralıdır. İç duvarlar kağıt kaplıdır.
Tavan	Mekan tasarımına uygun asma tavan tercih edilmiştir.	Ayna detayı ile mekan genişlik sağlanmıştır.	Asma tavan tercih edilmiştir.
Renk	Kahve tonları hakimdir. Bitkilerle de desteklenerek sakın ve rahatlatıcı bir ortam sağlanmıştır.	Ahşap, kahve ve sarı tonları hakimdir.	Ağırlıklı olarak beyaz renk hakimdir.
Doku	Daha çok sert ve kolay temizlenebilir dokular hakimdir.	Yumuşak dokulu rahatlatıcı, konforlu dokular hakimdir.	Yumuşak dokular hakimdir.
Aydınlatma	Sarı ışık tercih edilmiştir. Daha çok avize kullanılmıştır. Mekan tasarımına uygun spotlarda vardır.	Sarı ışık tercih edilmiştir. Yemek masalarının üzerinde sarkıtlar vardır. Avize ve spotlar da kullanılmıştır.	Aydınlatma rengi sarıdır. Spot ve aplikler kullanılmıştır.
Mobilya	Mekanın tasarımına uygun mobilyalar tercih edilmiştir.	Tasarıma uygun mobilyalar tercih edilmiştir. İşlevsel ve konforludur.	İşlevsel ve konforludur.

KAYNAKLAR

Restoran nedir. (t.y). <https://narpos.com.tr/restaurant-nedir/> Erişim Tarihi: 26 Nisan 2019

Fast Food Nedir.(t.y). <https://www.sabah.com.tr/saglik/2018/05/01/fast-food-nedir> Erişim Tarihi: 26 Nisan 2019

Petek, S. (2007), “ Şehir İçi Restoranlarda İşletme , Marka Kavramı Ve İç Mekan Kurgusunun Alakart Ve Fast Food Restoranlarda İrdelenmesi ” , Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul

Açık Büfe Restoran Kavramı. (t.y).<http://endustriyelmutfakprojeleri.com/acik-bufe-nedir-ve-ekipmanlari-nelerdir.htm>. Erişim Tarihi:26 Nisan 2019

Temalı Restoranlar Ve Etnik Restoranlar

Ayrımı.(t.y).http://www.sosyalarastirmalar.com/cilt7/sayi35_pdf/9digersosyalbilimler/bekar_aydan_filizgumussonmez.pdf.Erişim Tarihi: 27 Nisan 2019

Temalı Restoranlar Ve Etnik

Restoranlar.(t.y).http://www.sosyalarastirmalar.com/cilt7/sayi35_pdf/9digersosyalbilimler/bekar_aydan_filizgumussonmez.pdf. Erişim Tarihi: 27 Nisan 2019

Erdem, N., (2017), “ Restoranların Tasarımında Aydınlatma Ve Renk’’,Yüksek Lisans Tezi , Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü , İstanbul

Ertek , H., (1994) , “ İç Mekan Temel Tasarım İlkelerine Bir Yaklaşım ‘’, Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara

Ağan, M. (2018),“Şehir Kimliği Olgusunun Restoran İç Mimari Tasarımına Etkisi Ve Şanlıurfa Cevahir Restoranı Üzerinden Değerlendirilmesi ‘’,Yüksek Lisans Tezi,Mimar Sinan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü,İstanbul

Göler,S. (2009), “Biçim, Renk, Malzeme, Doku Ve Işığın Mekan Algısına Etkisi’’, Yüksek Lisans Tezi,Mimar Sinan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü,İstanbul

Duvarlar.(t.y.) Erişim Adresi:

https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/11676/mod_resource/content/1/Mimarlik%20Bilgisi%2011.%20Hafta%20Duvarlar.pdfErişim Tarihi: 05 Mayıs 2019]

Ergonomi Nedir ?.(t.y.)

Erişim Adresi: <http://www.ozdenosgb.com/blog/ergonomi-nedir>Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019]

Ergonominin Tarihsel gelişimi. (t.y.) Erişim Adresi: <https://ergo017.wordpress.com/ergonominin-tarihcesi/> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019]

Ergonominin önemi.(t.y.) Erişim Adresi:<https://docplayer.biz.tr/30462911-Ergonomi-ergonominin-tarihcesi-ergonominin-kapsami.html> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Gültekin, T., Akın, G., Özkoçak, V., (2016), Ergonomik Restoran Tasarımında Antropometrinin Önemi, Antropoloji Dergisi.

Gazyağcı Furun Kebapçısı.(t.y.) Erişim Adresi: <http://gazyagci.com/hakkimizda/> Erişim Tarihi: 13 Mayıs 2019

Fast Food Restoran. (t.y.) Erişim Adresi: <https://www.nolm.us/unlu-fast-food-restoranlari-ve-kafelerin-ic-tasarimlari-bizi-nasil-yonlendiriyor/> Erişim Tarihi: 26 Nisan 2019

Alakart Restoran.(t.y.) Erişim Adresi: <https://www.akkaantedon.com/tr-TR/Olive-Ala-Carte>, Erişim Tarihi: 26 Nisan 2019

Açık Büfe Restoran.(t.y.) Erişim Adresi: <http://www.beyaztur.com>, Erişim Tarihi: 26 Nisan 2019

Zuma Etnik (Yöresel) Restoran.(t.y.) Erişim Adresi: http://www.mimarizm.com/yeme-icme/zuma_113898, Erişim Tarihi: 27 Nisan 2019

Zuma Etnik (Yöresel) Restoran.(t.y.) Erişim Adresi: http://www.mimarizm.com/yeme-icme/zuma_113898 Erişim Tarihi: 27 Nisan 2019

Hospitalis Litvanya Temalı Restoran. (t.y.) Erişim Adresi: <http://www.thegeyik.com/dunyanin-en-ilginc-temali-7-restorani/>, Erişim Tarihi: 27 Nisan 2019

Fortezza Medicae Restoran.(t.y.) Erişim Adresi: <http://www.thegeyik.com/dunyanin-en-ilginc-temali-7-restorani/> Erişim Tarihi: 27 Nisan 2019

Otel Restoranları.(t.y.) Erişim Adresi: <https://www.etstur.com/Renaissance-Polat-Istanbul-Hotel> Erişim Tarihi: 09 Mayıs 2019

Renklerin Psikolojik Etkisi Nusret Dubai Örneği.(t.y.) Erişim Adresi: <https://whatson.ae/dubai/2014/11/nusret-restaurant-to-open-at-four-seasons-dubai> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Alakart Restoranlarda Malzemenin Etkisi.(t.y.) Erişim Adresi: <http://www.bpyazilim.com/lokanta-programi-gaziantep/> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Alakart Restoranlarda Formun Etkisi.(t.y.) Erişim Adresi: <https://tr.pinterest.com/projemdergisi/restaurants/> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Alakart Restoranlarda Dokunun Etkisi.(t.y.) Erişim Adresi: <https://www.archdaily.com/776208/porterhouse-by-laris-can-ting-kokaistudios/56317c7ee58ece22ae00056b-porterhouse-by-laris-can-ting-kokaistudios-photo> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Alakart Restoranlarda Dokunun Etkisi.(t.y.) Erişim Adresi: <https://habituallychic.luxury/2011/02/chic-in-miami-cecconis/#slide9>. Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Alakart Restoranlarda Zemin.(t.y.) Erişim Adresi: <http://cafedekorlari.com/cafe-dekorasyon-ornekleri/> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Alakart Restoranlarda Cam Duvar Kaplama.(t.y.) Erişim Adresi:
<https://www.archiscene.net/hospitality-retail/motta-milano-1928-collidanielarchitetto/> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Alakart Restoranlarda Ahşap Tavan.(t.y.) Erişim Adresi:
<https://tr.pinterest.com/pin/795940934123591057/> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Ergonomi.(t.y.) Erişim Adresi: <https://industryolog.com/ergonomi-egitimleri-ergonomi-nedir/> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Restoranlarda Ergonominin Yansıması.(t.y.) Erişim Adresi:
<http://www.armaseramik.com.tr/TR,157/konut-ici-yasam-alanlari-icin-olculer.html>
Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Restoranlarda Ergonominin Yansıması.(t.y.) Erişim Adresi:
<https://tr.pinterest.com/pin/517351075941876630/> Erişim Tarihi: 05 Mayıs 2019

Gazyağcı Furun Kebapçısı Genel Görünüm.(t.y.) Erişim Adresi:
<https://www.facebook.com/gazyagcikebap/posts/2020378691611080/>
Erişim Tarihi: 13 Mayıs 2019

Renklerin Psikolojik Etkisi.(t.y.) Erişim Adresi:
<https://www.psikolojik.gen.tr/renklerin-psikolojik-etkileri.html>
Erişim Tarihi:13 Mayıs 2019

Dodsworth , S., Anderson, S., (2015), İç Mekan Tasarımının Temelleri, Literatür Yayıncılık, İstanbul

Eraslan Özdağ, S. (2018), ‘ ‘ Mekan Tasarımında Kavramsal Tema (Konsept) Kavramı’, Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kocaeli

Mimari Projelerde Tasarım Süreci. (t.y.). Erişim adresi:
<https://www.icmimarlikdergisi.com/2014/03/03/mimari-projelerde-tasarim-sureci/>
Erişim Tarihi: 11 Eylül 2019

Mimari Projelerde Tasarım Süreci Değerlendirme. (t.y.). Erişim Adresi:

<https://insapedia.com/mimari-tasarim/> .Erişim Tarihi: 11 Eylül 2019

Özlen, G. (2014), “ Görsel Kimlik Tasarımında Logo Ve Amblem Kullanımının Sektörlere Göre Renk Algısı”, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya

Sema, T. (2006), “ Mimarlık Ve Renk Kavramı”, Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul

Renk Nedir ? Renk Algısı Nedir?. (t.y.). Erişim Adresi:<https://teknolojiProjeleri.com/teknik/renk-nedir-renk-algisi-nedir>. Erişim Tarihi: 12 Eylül 2019

Kaptan, B. (1997), “ İç Mimaride Form- Mekan İlişkisi “, Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir

Opak, B., (2009) “ Beş Yıldızlı Kent Otellerinde Lobi Tasarım İlkeleri (İstanbul Örneğinde Bir İnceleme) “Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul

Yılmaz, A., Özyılmaz, H., Aluclu, İ., Işık-Gölgenin Yüzey Mekan Aydınlatmasına Etkisinin Örneklerle İrdelenmesi” Dicle Üniversitesi

Alakart Restoranlarda Doku Işık. (t.y.). Erişim Adresi:

<http://www.elemegi.com.tr/nobu-en/>. Erişim Tarihi: 20 Eylül.2019

Kabakcı, A., (2018) ” Bazı Ahşap Döşeme Kaplamalarında Kullanılan İçi Boşluklu Su Bazlı Boyanın Sertlik, Yapışma Ve Isı Yalıtım Özellikleri” Yüksek Lisans Tezi, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu

Seramik Döşeme Nedir? Nerelerde Kullanılır?.(t.y.). Erişim Adresi:

<https://www.dekopasaj.com/blog/seramik-nedir-nerelerde-kullanilir> Erişim Tarihi: 20 Eylül 2019

Seramik Döşeme Modelleri.(t.y.). Erişim Adresi:

<https://yurtbayseramik.com/stil-danismani/farkli-seramik-modelleri-ile-guzellesen-en-guzel-kafe-ve-restoran-modelleri> Erişim Tarihi : 20 Eylül 2019

Sel, E., (2006),’’ Dünya Ve Türkiye Ölçeğinde Doğal Taş Ve Seramik Kaplama Malzemelerinin Sektörel Analizi’’ Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul

Coles, J., House, N., (2014), İç Mimarlığın Temelleri, Literatür Yayıncılık, İstanbul

Güneri, S., (2009),’’ Doğal Taşların Teknik Özelliklerine Göre Kullanım Alanlarının Ve Uygulama Parametrelerinin belirlenmesi’’, Yüksek Lisans Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir

Alakart Restoranlarda Mermer Döşeme.(t.y.). Erişim Adresi:

<http://www.xoriadeluxe.com/a-la-carte-restoran> Erişim Tarihi 22 Eylül 2019

Mimari Bir Eleman Olarak Sınır.(t.y.). Erişim Adresi:

<http://www.mimarlikdergisi.com/index.cfm?sayfa=mimarlik&DergiSayi=402&ReCID=3875> Erişim Tarihi: 25 Eylül 2019

Ching, F., (2011), İç Mekan Tasarımı Resimli, Yem Yayıncılık, İstanbul

Duvar Kaplama. (t.y.). Erişim Adresi:

<https://www.evdemimar.com/duvar-kaplama-malzemeleri-ve-ornekleri-30-uygulama/> Erişim Tarihi: 22 Eylül 2019

Brooker, G., Stone, S., (2012), İç Mimarlıkta Biçim + Yapı, Literatür Yayıncılık, İstanbul

Duvar Kaplama. (t.y.). Erişim Adresi:

https://sherwoodhotels.com.tr/tr/restaurant/sherwood_suites_resort/ana_restoran Erişim Tarihi: 2 Ekim 2019

Coşar, N., (2002)’’ Döşeme Kaplamalarının İşlevsellik Açısından İncelenmesi’’, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul

Tavan Kaplaması. (T.y.). Erişim Adresi:

<http://www.mobdek.8m.net/tavanlarinkaplamasi.htm> Erişim Tarihi: 2 Ekim 2019

Güler, M., G., (2019) ” Asma Tavan Sistemlerinin İşlevsellik Açısından İncelenmesi” Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi, İstanbul

Marangoz , E., (2018), “ İç Mimaride Aydınlatmanın Tanımı Ve Ofis Mekanlarında Aydınlatma Kriterlerinin İncelenmesi” Yüksek Lisans Tezi, Haliç Üniversitesi, İstanbul

Gölgedar, C., (2011),” Küçük Konut Mekanları Kapsamında Kısıtlı İç Mekan Tasarım İlkelerinin İncelenmesi” Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara

Alakart Restoranlarda Aydınlatma. (t.y.). Erişim Adres:

https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurant_Review-g274887-d1951364-Reviews-ARAZ_Restaurant_Budapest-Budapest_Central_Hungary.html#photos;aggregationId=&albumid=101&filter=7&ff=441505432 Erişim Tarihi: 2 Ekim 2019.

Öztürk, Ç., (2006),” Gelişmiş Doğal Aydınlatma Sistemleri Ve Uygulama Örnekleri” Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, Ankara

Yenidoğan, C., (2017),” Gelişmiş Doğal Aydınlatma Sistemlerinin İç Mekanda Kullanımı Açısından İncelenmesi”, Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, İstanbul

Taşoluk, D., (2014),” Mimari Tasarıma Bir Girdi Olarak Doğal Aydınlatma, Konya’daki Ofis Binalarının Doğal Aydınlatma Bakımından İncelenmesi”, Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, Konya

Doğal Aydınlatma Özellikleri. (t.y.). Erişim Adresi:

<https://www.ekoyapidergisi.org/442-yasam-alanlarimizda-dogal-aydinlatma-isik-kirliligi.html>. Erişim Tarihi: 15 Ekim 2019

Yılmaz, Ç., (2006),” Sürdürülebilirlik Bağlamında Mimari Aydınlatma Ve Bir Örnekleme “, Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, İstanbul

Alakart Restoranlarda Aydınlatma.(t.y.). Erişim Adresi:

<https://bi-ozet.com/2016/07/19/palladium-tower-ofiste-mdarch-imzasi-grill-polonez-restaurant/> Erişim Tarihi: 24 Ekim 2019

Alakart Restoranlarda Aydınlatma (t.y.). Erişim Adresi:

<https://www.aydinlatma.org/cafe-restoran-aydinlatmasi-nasil-yapilir.html>

Erişim Tarihi : 24 Ekim 2019

Dolaysız Aydınlatma. (t.y.). Erişim Adresi: www.aydinlatmastandi.com.

Erişim Tarihi: 26 Ekim 2019

Yarı Dolaysız Aydınlatma. (t.y.). Erişim Adresi:

<https://www.markahaberler.com/salon-aydinlatma-fikirleri.html>

Erişim Tarihi: 3 Kasım 2019

Yarı Dolaysız Aydınlatma(t.y.). Erişim Adresi:

<https://www.trendyol.com/modamonline/uc-ayakli-lambader-ahsap-tripod-ayak-abajur-3-ayakli-lamba-konik-kumas-baslik-krem-ceviz-1000-p-6931768>

Erişim Tarihi: 3 Kasım 2019

Şahin, M., Oğuz, Y., Büyüktümtürk, F., (2015), Yarı Direkt Ve Karma Aydınlatma Türlerinin Teknik Yönden Karşılaştırılması, Fen Bilimleri Dergisi.

Yarı Endirekt Aydınlatma. (t.y.). Erişim Adresi:

https://www.ciceksepeti.com/begusa-gunce-4lu-eskitme-avize-kc7418671?gclid=Cj0KCCQiAnL7yBRD3ARIsAJp_oLYCLnckuZPmeAwgUoDPs_8CDTkOkGjJVv2_roFKfkTy-khqGtA2uPwaAryxEALw_wcB Erişim Tarihi: 11

Kasım 2019

Dolaylı Aydınlatma. (t.y.). Erişim Adresi:

<http://www.dekorasyonvmodellerim.com/yatak-odasi-aydinlatma-modelleri/>

Erişim Tarihi: 4 Ocak 2020

Engin, D.,(2011),'' Günümüz Mobilya Tasarımının Zaman İçinde Değişen İnsan Gereksinimleri Işığında İncelenmesi'', Yüksek Lisans Tezi, Haliç Üniversitesi Fen Bilimler Enstitüsü, İstanbul

Alakart Restoranlarda mobilya. (t.y.) Erişim Adresi:

<https://www.projem.com.tr/haber/229/otel-a-la-carte-restoran-tasarimlarinda-teatral-efekt> Erişim tarihi: 12 Ocak 2020

Alakart Restoranlar. (t.y.) Erişim Adresi:

<https://yemek.com/la-torre-restaurant/> Erişim Tarihi: 28 şubat 2020

Restoran Mobilyaları (t.y.) Erişim Adresi:

<https://www.kargilimobilya.com.tr/Star-Lukens-Ayakli-Berjer,PR-59204.html>

<https://www.mudo.com.tr/mambo-berjer-gri-renksiz/> Erişim Tarihi: 5 Mart 2020

Restoran Mobilyaları.(t.y.) Erişim Adresi:

<http://www.goktepe.net/restoran-mobilyalari.html> Erişim Tarihi: 17 Mart 2020

Restoran Mobilyaları.(t.y.) Erişim Adresi:

<http://www.goktepe.net/restoran-mobilyalari.html> Erişim Tarihi: 5 Nisan 2020

Alakart Restoranlarda Mobilya.(t.y.) Erişim Adresi:

<https://www.rezervin.com/tr/restoranlar/morini-restaurant-217>

Erişim Tarihi: 18 nisan 2020

Mermer Desenli Yemek Masası.(t.y.) Erişim Adresi:

<https://www.irfanhome.com> Erişim Tarihi: 27 Nisan 2020

Masa Modelleri.(t.y.) Erişim Adresi:

<https://www.letgo.com/tr-tr/i/1b371153-7781-4c18-bb0a-e2e3a0350d2c>

Erişim Zamanı: 6 Mayıs 2020

Alakart Restoranlarda Mobilya.(t.y.) Erişim Adresi:

<http://www.goktepe.net/restoran-mobilyalari.html>. Erişim Tarihi: 7 Mayıs 2020

Alakart Restoranlarda Servis Arabası.(t.y.) Erişim Adresi:

<https://www.cafemarkt.com/atalay-servis-arabasi-3-katli>

<https://www.yilmazmutfak.com/flambe-arabasi-tek-ocakli-pmu710>

Erişim Tarihi: 18 Mayıs 2020

Alakart Restoranlarda Mobilya.(t.y.) Erişim Adresi:

<http://www.goktepe.net/restoran-mobilyalari.html> Erişim Tarihi: 22 Mayıs 2020

Alakart Restoranlard mobilya.(t.y.) Erişim Adresi:

<https://bykirdesign.blogspot.com/2019/04/servant-dolab-modelleri.html>

Erişim Tarihi: 1 Haziran 2020

Alakart Restoranlarda Aydınlatma(t.y.) Erişim Adresi:

<https://hayriatak.com/restoran-ic-mimarlari/> Erişim Tarihi: 5 Haziran 2020

Bayır Diamond Hotel Hakkında, Görünüş.(t.y.) Erişim Adresi:

<http://www.bayirhotels.com/Kurumsal.asp?Dil=0&sid=1>

Erişim Tarihi: 5 Haziran 2020

onya Lezzet Rehberi.(t.y.) Erişim Adresi:<https://www.hurriyet.com.tr/seyahat/gez-dunyayi-tat-konyayi-40427005>.

Erişim Tarihi: 6 haziran 2020

Konya Mutfağı.(t.y.) Erişim Adresi:

<https://bpakman.wordpress.com/konya/yemekkulturu/>

Erişim Tarihi: 8 Haziran 2020

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Ad Soyadı : Meryem Özertuğrul

EĞİTİM DURUMU

Lisans Öğrenimi : 2018 KTO Karatay Üniversitesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı

Yüksek Lisans Öğrenimi : 2021, KTO Karatay Üniversitesi, Mimarlık Anabilim Dalı

Bildiği Yabancı Diller : İngilizce

İŞ DENEYİMİ

Stajlar : 2015 Tepekent Mimarlık, 2016 Aksiyal Mimarlık

Tarih: 04.03.2021