

**T.C.**  
**HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ**  
**FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**GAZİANTEP YEME İÇME MEKANLARININ TASARIMINDA YENİ  
EĞİLİMLER**

**MİMARLIK ANABİLİM DALI**  
**MİMARLIK YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**  
**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**CANAN DOĞAN KARAKAN**

**GAZİANTEP-2019**

**T.C.**  
**HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ**  
**FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**  
**MİMARLIK ANABİLİM DALI**

**GAZİANTEP YEME İÇME MEKANLARININ TASARIMINDA YENİ**  
**EĞİLİMLER**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**HAZIRLAYAN**  
**CANAN DOĞAN KARAKAN**

**DANIŞMAN**  
**Dr. Öğr. Üyesi Mustafa İncesakal**

**GAZİANTEP-2019**

**T.C.**  
**HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ**  
**FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**  
**MİMARLIK ANABİLİM DALI**

**GAZİANTEP YEME İÇME MEKANLARININ TASARIMINDA YENİ EĞİLİMLER**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**HAZIRLAYAN**  
**CANAN DOĞAN KARAKAN**

**GAZİANTEP-2019**



## FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE YÜKSEK LİSANS/DOKTORA KABUL VE ONAY FORMU

Mimarlık Anabilim Dalı Mimarlık Tezli Yüksek Lisans/Doktora Programı öğrencisi **Canan Doğan Karakan** tarafından hazırlanan “Gaziantep Yeme İçme Mekanlarının Tasarımında Yeni Eğilimler” başlıklı tez, 19/09/2019 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucu **başarılı** bulunarak jürimiz tarafından **Yüksek Lisans Tezi/Doktora** olarak kabul edilmiştir.

### Görevi

### Unvanı, Adı ve Soyadı

### İmzası:

### Kurumu/Üniversitesi

**Tez Danışmanı/Jüri  
Başkanı**

Dr. Öğr. Üyesi Mustafa İNCESAKAL  
Hasan Kalyoncu Üniversitesi  
Mimarlık Bölümü

**Jüri Üyesi**

Dr. Öğr. Üyesi Ebu YAZGAN  
SERİNKAYA  
Gaziantep Üniversitesi  
İç Mimarlık Bölümü

**Jüri Üyesi**

Dr. Öğr. Üyesi Tülay KARADAYI  
YENİCE  
Hasan Kalyoncu Üniversitesi  
Mimarlık Bölümü

Bu tez Enstitü Yönetim Kurulunca belirlenen yukarıdaki jüri üyeleri tarafından uygun görülmüş ve Enstitü Yönetim Kurulu kararı ile onaylanmıştır.

Prof. Dr. Mehmet KARPUZCU  
Enstitü Müdürü

## TEZ ETİK VE BİLDİRİM SAYFASI

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Gaziantep Yeme İçme Mekanlarının Tasarımında Yeni Eğilimler” başlıklı çalışmanın tarafımca, bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu ve bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve onurumla doğrularım.

19.09.2019

[İmza]

Canan Doğan KARAKAN

## ÖNSÖZ

Bu çalışma ile Gaziantep Yeme içme mekanlarının tasarımında yeni eğilimler ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu çalışmayı sonuçlandırmamda görüşleri ile katkıda bulunan değerli danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Mustafa İncesakal'a, Dr. Öğr. Üyesi Ebru Yazgan Serinkaya' ya, eğitimim boyunca desteğini esirgemeyen eşime, anneme, babama ve evde çalıştığım zamanlarda akıllı durdukları için kızlarım Defne' ye, Deren' e çok teşekkür eder, çalışmanın tüm ilgililere yararlı olmasını dilerim.

Gaziantep, 2019

Canan Doğan KARAKAN



## ÖZET

Mekansal üretimler, zengin oluşumların maddeleşmiş hali olmaktadır. Mekanların tasarlanmasında psikoloji, sosyolojik ve kültürel özelliklerin insanların davranışları üzerindeki etkileri dikkate alınması gerekmektedir. Yemek yeme mekanları, kültürel girdilerin yoğun olduğu mekanlar olmakla birlikte, söz konusu mekanları oluşturan objektif özelliklerin de kültürel ve toplumsal kimliğin aktarılmasında önemli bir aracı görevi üstlendiği de söylenebilir. Yemek yeme içme mekanlarında aydınlatma, müşterilerin görmek istediği atmosferin oluşturulmasında en önemli etkenlerden biri olmaktadır. Mekanın aydınlatılması ile mekanın algılanması, mekandaki hedef kitle, mekanda geçirilecek süre de önemli olmaktadır. Dolayısıyla çalışmada; mekan kavramı, mekanın bileşenleri ve aydınlatma, renk, iklimlendirme vb. gibi mekanın fiziksel özellikleri üzerinde durulmuştur.

Yemek yeme ve içme mekanlarında yiyeceklerin istenen hedef kitleye sunulması ve ulaştırılması, mağazalarda da bir ürünün satışa hazırlanması ile aynı özelliklere sahip olmaktadır. Bu kapsamda çalışmada; yemek yeme içme mekanlarının algılanması, söz konusu mekanların göstermiş olduğu gelişimler, yeme-içme mekanlarının tasarımı, sınıflandırılması, yeme-içme mekanlarının algılanmasında etkili olan unsurlar, yeme-içme mekanlarını kullananların sosyal ve psikolojik ihtiyaçları üzerinde durulmuştur.

Mutfak, yeme-içme mekanlarının, evlerin ya da yemek hazırlamak için ayrılmış bölümü olarak tanımlanmakla birlikte, hazırlanması bakımından beslenmenin ve yemeklerin ön aşamalarının gerçekleştirildiği alan olarak da ifade edilmektedir. Mutfak, bütün toplumlarda kültürel yapının önemli bir parçası olmaktadır. Dünya genelinde de mutfak kültürü her toplumda farklılık göstermekte ve her kültürün de kendine has özellikleri bulunmaktadır. Zaman içerisinde gelişen yeme-içme mekanlarındaki değişim, Türk mutfak kültürünü de şekillendirmiştir. Dolayısıyla Osmanlı mutfağının temellerinin öncelikle Türk mutfağına ve İslami anlayışa dayandığı ifade edilebilir. Dolayısıyla çalışmada; Osmanlı mutfak kültürü ele alınmış, mutfak kültürünün belirleyicileri üzerinde durulmuş, Osmanlı döneminde yeme-içme mekanı görevi gören kurumlar incelenmiş ve Osmanlı mutfağının diğer mutfaklarla ilişkileri incelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** mekan, aydınlatma, yeme-içme mekanları, Osmanlı kültürü, Osmanlı mutfağı.

## ABSTRACT

Spatial productions are the substance of rich formations. In designing the spaces, the effects of psychology, sociological and cultural characteristics on people's behavior should be taken into consideration. While eating places are places where cultural inputs are intense, it can also be said that the objective features that make up these spaces are also important intermediaries in the transmission of cultural and social identity. Lighting in dining and drinking places is one of the most important factors in creating the atmosphere that customers want to see. The perception of the space with the illumination of the space, the target audience in the space, the time spent in the space is also important. Therefore, in the study; concept of space, components of space and lighting, color, air conditioning and so on. The physical properties of the space are emphasized.

In food and drinking venues, the presentation and delivery of the food to the desired target audience has the same characteristics as the preparation of a product for sale in the stores. In this study; perception of eating places, development of the places in question, design and classification of places for eating and drinking, factors affecting the perception of places for eating and drinking, the social and psychological needs of the users of eating and drinking areas are emphasized.

The kitchen is defined as eating-drinking places, houses or part of food prepared for preparing meals, but it is also mentioned as the area where pre-stages of nutrition and food are prepared. Kitchen is an important part of cultural structure in all societies. The culinary culture in the world is different in every society and every culture has its own characteristics. The change in the eating and drinking spaces that have developed over time has shaped the Turkish culinary culture. Therefore, it can be stated that the foundations of Ottoman cuisine are primarily based on Turkish cuisine and Islamic understanding. Therefore, in the study; Ottoman culinary culture was dealt with, the determinants of the culinary culture were emphasized and the institutions serving as a food and drink in the Ottoman period were examined and the relations of Ottoman cuisine with other cuisines were examined.

**Key Words:** space, lighting, eating-drinking places, Ottoman culture, Ottoman cuisine.



## İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	ii
ÖZET.....	iii
ABSTRACT.....	iv
İÇİNDEKİLER.....	v
TABLO LİSTESİ.....	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	viii
BİRİNCİ BÖLÜM.....	1
GİRİŞ.....	1
İKİNCİ BÖLÜM.....	4
YEME-İÇME MEKANLARI.....	4
2.1. Yeme İçme Mekan Kavramı, Mekanın Bileşenleri ve Fiziksel Özellikleri.....	4
2.1.1. Yeme İçme Mekanının Aydınlatılması.....	5
2.1.2. Yeme İçme Mekanında Kullanılan Renkler.....	6
2.1.3. Yeme İçme Mekanının Tasarımında Kullanılan Mobilyalar ve Malzemeler.....	7
2.1.4. Yeme İçme Mekanının İklimlendirilmesi.....	9
2.1.5. Yeme İçme Mekanındaki Estetiksel Özellikler.....	11
2.2. Yeme-İçme Mekanlarının Algılanması.....	12
2.3. Yeme-İçme Mekanlarının Göstermiş Olduğu Gelişim.....	12
2.4. Yeme-İçme Mekanlarının Tasarımı.....	13
2.4.1. Mekanın Giriş Alanı.....	14
2.4.2. Mekanın Yemek Salonunun Tasarımı.....	15
2.4.3. Mutfakın Tasarımı.....	17
2.4.4. Mekanda Yer Alan Yardımcı Alanların Tasarımı.....	17
2.4.5. Mekanın Dış Çevresinin Tasarımı.....	18
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	21
YEME-İÇME MEKANLARININ SINIFLANDIRILMASI, SOSYAL VE PSİKO-SOSYAL İHTİYAÇLAR.....	21
3.1. Yeme-İçme Mekanlarının Sınıflandırılması.....	21
3.2. Yeme-İçme Mekanlarının Algılanmasında Etkili Olan Unsurlar.....	22
3.3. Yeme-İçme Mekanlarını Kullananların Sosyal ve Psikolojik İhtiyaçları.....	22
3.3.1. Mekan Kullanıcılarının Sosyal İhtiyaçları.....	23
3.3.1.1. Statü İhtiyacı.....	24
3.3.1.2. Ait Olma İhtiyacı.....	24
3.3.1.3. Toplumsal İlişki Kurma İhtiyacı.....	25
3.3.2. Mekan Kullanıcılarının Psikolojik İhtiyaçları.....	26
3.3.2.1. Mahremiyet.....	26
3.3.2.2. Konfor İhtiyacı.....	27
3.3.2.3. Estetik İhtiyacı.....	28
4.1. Dünya Mutfağı ve Özellikleri.....	30
4.1.1. Fransız Mutfağı.....	30

4.1.2. İtalyan Mutfağı .....	32
4.1.3. Çin Mutfağı.....	34
4.2. Osmanlı Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi, Bugünkü Durumu .....	37
4.2.1. Osmanlı Mutfak Kültüründeki Belirleyici Unsurlar .....	38
4.2.2. Osmanlı Döneminde Kervansaraylar ve İmarethaneler .....	39
4.2.3. Osmanlı Dönemi Yeme-İçme Mekanlarında Kullanılan Mobilya ve Dekorasyon .....	40
4.2.4. Osmanlı Döneminde Dışarıda Yemek Yemenin İşlevsel Niteliği .....	40
4.2.5. Osmanlı Mutfağının Tıpla İlişkisi.....	41
4.2.6. Osmanlı'da Göçler Yoluyla Aktarılan Besin Kültürü .....	41
4.2.7. 18. ve 19. Yüzyıllarda Saray Mutfağında Yemek Kültürü .....	43
4.2.8. Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomik Özellikleri ve Türk Mutfağı ile Karşılaştırılması .....	44
4.3. Türkiye' de Mutfak Kültürü .....	47
<b>BEŞİNCİ BÖLÜM .....</b>	<b>48</b>
<b>YEME İÇME İŞLETMELERİ.....</b>	<b>48</b>
5.1. Yeme İçme İşletmelerinde Yenilik .....	48
5.2. Yeme İçme İşletmelerinde Yeniliğin Özellikleri.....	48
5.3. Yeme İçme Mekanlarının Tasarımında Yeni Eğilimler .....	49
5.3.1. Mimaride Yeni Eğilimler.....	49
5.3.2. Mutfak Anlayışında Yeni Eğilimler .....	50
5.3.3. Aydınlatmada Yeni Eğilimler .....	50
5.3.4. Havalandırma İklimlendirmede Yeni Eğilimler .....	50
5.4. Çalışma Alanının Belirlenmesi.....	51
<b>ALTINCI BÖLÜM.....</b>	<b>52</b>
<b>ALAN ÇALIŞMASI.....</b>	<b>52</b>
6.1. Örnek 1 Küşleme Kebabhan Restoran.....	52
6.2. Örnek 2 Et pi Restoran .....	56
6.3. Örnek 3 Ünal Et Restoran.....	61
6.4. Örnek 4 Locca Kafe Restoran .....	66
6.5. Örnek 5 Assado Steak House .....	71
6.6. Örnek 6 Üçler Restoran .....	76
6.7. Örnek 7 Hayad Restoran Gaziantep .....	81
6.8. Örnek 8 Orkide Pastane Kafe .....	85
<b>YEDİNCİ BÖLÜM .....</b>	<b>96</b>
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>96</b>
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>98</b>

## TABLO LİSTESİ

	<b>Sayfa No.</b>
<b>Tablo 1:</b> Özelliklerine Göre Yeme ve İçme Mekanlarının Sınıflandırılması (Lawson, 1987: 315).....	21
<b>Tablo 2:</b> Gaziantep’te 8 Adet Yeme İçme Mekanının Bazı Özellikleri.....	91
<b>Tablo 3:</b> Gaziantep’te 8 Adet Yeme İçme Mekanlarının Kapalı ve Açık Oturum Alanları .	93



## ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa No.
Şekil 1: İklimlendirme İşlemleri (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2013: 3).....	10
Şekil 2: Dış Çevre Örneği (Baang Restaurant, Colorado)(ANON, 1993: 70-71) .....	18
Şekil 3: Yeme ve İçme Mekanlarında Yer Alan Unsurlarının Organizasyon Şeması (Lawson, 1987: 319) .....	20
Şekil 4: L'arc Restaurant, Paris, France .....	32
Şekil 5: Besame Mucho Restaurant, Milan, Italy .....	33
Şekil 6: Besame Mucho Restaurant, Milan, Italy .....	34
Şekil 7: Ji-shi Urban Harvest Restaurant, Shanghai, China .....	36
Şekil 8: Ji-shi Urban Harvest Restaurant, Shanghai, China .....	36
Şekil 9: Küşleme Kebabhan Restoran'ın Planı .....	53
Şekil 10: Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş .....	53
Şekil 11: Avlu Oturum Alanından Görünüş .....	54
Şekil 12: Mekan Giriş Holünden Genel Görünüş .....	54
Şekil 13: Mekan VIP Salonundan Görünüş .....	55
Şekil 14: Mekan Kapalı Oturum Alanından Görünüş .....	55
Şekil 15: Mekan Açık Mutfak Alanından Görünüş .....	56
Şekil 16: Et pi Restoran'ın Planı.....	58
Şekil 17: Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş .....	58
Şekil 18: Mekanın Genel Oturum Alanından Görünüş .....	59
Şekil 19: Mekanın Oturum Alanından Görünüş .....	59
Şekil 20: Giriş Holünden Görünüş.....	60
Şekil 21: Açık Mutfak Alanından Görünüş .....	60
Şekil 22: VIP Salondan görünüş .....	61
Şekil 23: Ünal Et Restoran'ın Planı ve Kesiti.....	62
Şekil 24: Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş .....	63
Şekil 25: Mekan Girişinden Görünüş .....	63
Şekil 26: Mekan Kapalı Oturum Alanından Görünüş .....	64
Şekil 27: Mekan Kapalı Oturum Alanından Görünüş .....	64
Şekil 28: Açık Mutfaktan Genel Görünüş .....	65

<b>Şekil 29:</b> Locca Kafe Restoran'ın Planı ve Kesiti .....	67
<b>Şekil 30:</b> Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş .....	68
<b>Şekil 31:</b> Mekanın Giriş Cephesinden Görünüş .....	68
<b>Şekil 32:</b> Mekanın Kapalı Oturum Alanından Görünüş .....	69
<b>Şekil 33:</b> Kapalı Oturum Alanından Görünüş.....	69
<b>Şekil 34:</b> Kapalı Oturum Alanından Görünüş.....	70
<b>Şekil 35:</b> Mekanın Yarı Açık Oturum Alanından Görünüş .....	70
<b>Şekil 36:</b> Assado Steak House'un Planı.....	72
<b>Şekil 37:</b> Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş .....	73
<b>Şekil 38:</b> Mekanın Yarı Açık Oturum Alanından Görünüş .....	73
<b>Şekil 39:</b> Mekanın Yarı Açık Oturum Alanından Görünüş .....	74
<b>Şekil 40:</b> Mekanın Yarı Açık Oturum Alanından Görünüş .....	74
<b>Şekil 41:</b> Mekanın Kapalı Oturum Alanından Görünüş .....	75
<b>Şekil 42:</b> Mekanın Kapalı Oturum Alanından Görünüş .....	75
<b>Şekil 43:</b> Üçler Restoran'ın Planı .....	77
<b>Şekil 44:</b> Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüm .....	78
<b>Şekil 45:</b> Mekanın Kapalı Oturum Alanından Görünüş .....	78
<b>Şekil 46:</b> Mekanın Kapalı Oturum Alanından Görünüş .....	79
<b>Şekil 47:</b> Açık Mutfaktan Görünüş .....	79
<b>Şekil 48:</b> Açık Oturum Alanından Görünüş .....	80
<b>Şekil 49:</b> Açık Oturum Alanından Görünüş .....	80
<b>Şekil 50:</b> Hayad Restoran Gaziantep'in Planı.....	82
<b>Şekil 51:</b> Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş.....	82
<b>Şekil 52:</b> Mekanın Kapalı Oturum Alanından Genel Görünüş.....	83
<b>Şekil 53:</b> Mekanın Kapalı Oturum Alanından Genel Görünüş.....	83
<b>Şekil 54:</b> Açık Mutfaktan Genel Görünüş .....	84
<b>Şekil 55:</b> Oturum Alanı Genel Görünüş .....	84
<b>Şekil 56:</b> Orkide Pastane Restoran'ın Zemin Kat Planı.....	86
<b>Şekil 57:</b> Orkide Pastane Restoran'ın 1. Kat Planı .....	87
<b>Şekil 58:</b> Orkide Pastane Restoran'ın Bodrum Kat Planı .....	87
<b>Şekil 59:</b> Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş.....	88
<b>Şekil 60:</b> Mekanın Kapalı Oturum Alanından Genel Görünüş.....	88
<b>Şekil 61:</b> Mekanın Kapalı Oturum Alanından Genel Görünüş.....	89
<b>Şekil 62:</b> Mekanın Açık Oturum Alanından Genel Görünüş.....	89

<b>Şekil 63:</b> Mekanın Açık Oturum Alanından Genel Görünüş.....	90
<b>Şekil 64:</b> Yeme İçme Mekanlarının Yüzde Olarak Açık Oturum Alanı, Açık Mutfak vb. Özellikleri.....	92
<b>Şekil 65:</b> Yeme İçme Mekanlarının Yüzde Olarak Oturum Şekilleri.....	94



# BİRİNCİ BÖLÜM

## GİRİŞ

### 1.1. Problem

Yeme içme mekanlarının tasarımında kullanılan yeni eğilimlerin kullanıcıların; yeme-içme, sosyal ve psiko-sosyal ihtiyaçlarına uygun olarak yapılıp yapılmadığına yönelik soruların çözümüne yönelik analizlerin yapılması.

### 1.2. Araştırmanın Amacı

Gaziantep yeme içme mekanlarının tasarımında yeni eğilimlerin neler olduğu, öğrenip nasıl uygulanacağını, uygulamada hangi önlemlerin alınması gerektiğini ve yeni eğilimlerde farklılık ortaya koymanın taraflara ne gibi yararlarının olacağını araştırılmasıdır. Yeme içme mekanı tasarlanırken eğitim ve deneyimlerden yararlanılmaktadır. Tasarım aşamasında kullanıcıların fiziksel, sosyal ve psiko-sosyal ihtiyaçları belirlenmeye çalışılır. Özellikle yeme içme sektörü dünyadaki yeniliklerden etkilenmektedir ve kullanıcıların gereksinim ve beklentileri sürekli değişime uğramaktadır. Dolayısıyla bu çalışmada yeme içme mekanlarının tüketiciler tarafından nasıl algılandığının belirlenmesi, beklentilerinin tespiti ve ihtiyaçlarının karşılanabilmesi konusunda bilgilerin elde edilmesi hedeflenmektedir.

### 1.3. Araştırmanın Önemi

Bu çalışmada yeme içme mekan kavramı üzerinde durulup, mekanın fiziksel özellikleri incelenecektir. Mevcut yeme içme mekanlarının gelişimi izlenip, değerlendirilip tasarlanacak olan mekanlarda yeni eğilimlerin nasıl olacağına ışık tutacaktır. Bu sayede işletmelerin amaçlarının gerçekleştirilmesi, karlılıklarının artması, müşteri memnuniyeti ve işletmenin rekabet üstünlüğü sağlanabilecektir.

### 1.4. Araştırmanın Varsayımları

Yeme içme mekanlarının algılanmasında kültür önemli bir unsurdur. Bir diğer unsur da deneyimdir. Bu unsurlar göz önünde tutularak yeme içme mekanlarının tasarımında yeni eğilimlerin neler olduğunun tespiti yapılmaya çalışılacaktır.

### 1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırma ve değerlendirmeler, yeme içme işlevinin uzun saatlere yayılabilesine olanak tanıyan, içinde geçirilen süre boyunca sosyal etkileşimin önem kazandığı mekanlar üzerine yapılmıştır. Bu doğrultuda dünyada hemen her yerde bulunan ve aynı anlayışla

tasarlanan restoran zincirleri, fast food lokantalar gibi ayak üstü hızlı yemek, kısa süreli kullanım üzerine kurulmuş mekanlar bu çalışma kapsamı dışında bırakılmıştır.

## 1.6. Tanımlar

*Mekan*, insanların algılamasına ve mekanın sınırlandırılmasını bağlı olmaktadır. Mekanlarda, mekana yönelik; yapay, karma ya da doğal kavramları kullanılmaktadır. İnsanlar duyu organlarıyla mekan kavramını algılamakta ve bu algıları aklında tuttuğu diğer durumlarla karşılaştırmaktadır. Mekan kavramı her toplum için farklı anlam taşımaktadır. Mekan kavramı üzerindeki bu farklılık, toplumların kültür yapılarının farklı olmasından kaynaklanmaktadır (Aslan vd., 2015: 139). Her kültür zamanla kendi yaşam şeklini, mekan anlayışı ve kullanışıyla diğerlerinden farklılaşır. Bu sebepten dolayı mekan kelime olarak mutlak ve değişmez anlamını taşır. Mekan sözcüğünün mutlak olması farklı mekanların yaratılmasına olanak sağlamıştır (Güç, 2013: 145-146).

*Giriş alanları*, müşterilerin mekâna ilk adımlarını attığı yerde başlamakta, müşterilerin giriş kapıları ile yemek salonu kapıları arasında bulunan alan olmaktadır. Alana giriş yapılan kapı, vestiyer beklenen alan, telefon kabini ve bazen kasa alanının hepsini ya da bir bölümünü kapsamaktadır. Yeme içme mekanının giriş kapısı çoğunlukla dış mekânla girişi birbirinden de ayırma işlevini üstlenmektedir. Ana giriş kapıları dikkat çekip dışarıda bulunan müşterilerin içeri girmesini sağlamada etkili rol oynamaktadır. (Lawson, 1987: 320-321).

*Dış çevre*, binaların cephesini, mekânın ismini belli eden tabelaları, reklam panosunu, yakın çevre peyzajını, pencereleri, dış aydınlatma unsurlarını, park alanlarını kapsamaktadır. Mekân, büyük binalardan birinin parçasıysa, ana mekâna kadar giden yollar da dış çevrenin kapsamına girmektedir. Dış görünüşün, potansiyel müşteride ilk izlenimin oluşmasından dolayı bütün yeme içme mekân tarzları için çok önemli olmaktadır. Dış görüntüye bakarak, mekânın temel karakteri üzerinde ipuçları yakalanmaktadır. Tasarlanan mekân, dış görüntüsüyle çevresindeki diğer mekanlardan ayrılmakla beraber, çevreyle uyumuna devam etmektedir (Göçer vd., 2018: 5-6).

## 1.7. Yöntem

Çalışmanın yöntemi olarak, öncelikle ilgili açıklamalar ve tanımlar literatürden araştırılmış, analiz bulguları ve alan çalışması için gerekli değerlendirme ortamı sağlanmıştır. Çalışmada veri toplama yöntemi olarak; kaynak taraması (kitap, dergi, tez, rapor, makale, sözlük) yapılmıştır.



Çalışmanın yönteminde model olarak analiz yöntemi kullanılmıştır. Gaziantep yeme içme mekanlarından sekiz örnek ele alınmış, bu örnekler yeni eğilim kriterlerine göre incelenmiş ve tablolarla bazı değerler ortaya çıkmıştır.



## İKİNCİ BÖLÜM

### YEME-İÇME MEKANLARI

#### 2.1. Yeme İçme Mekan Kavramı, Mekanın Bileşenleri ve Fiziksel Özellikleri

Yeme ve içme mekanları; yiyeceklerin birlikte ticari ürün olarak başarılı olarak pazarlanması ile ilgili hizmetlerin sunumunun yapıldığı mekanlar olmaktadır. Malın pazarlanması, malzemenin analizi ve organizasyon, depolama süreci, işlenmesi ve satış haline getirilmesiyle başlamaktadır. Satmaya hazır hale gelen ürünlerin dağıtımı ve dikkatleri çeker duruma getirilerek uygun biçimde müşterilerin hizmetine gitmesi gerekmektedir. Bir yeme içme mekânında bulunan tasarlanmasında ilk önce, mekân tipi, hedef kitlenin belirlenmesi, rekabet alanının oluşturulması, konum, mekân için ayrılacak bütçe, mekân atmosferi, servisin şekli ve hızı gibi kriterlere karar vermek gerekmektedir (Ittelson and Riylin, 1976: 400). Yeme içme mekanını meydana getiren birimlerin oluşturulması sayılan kriterlere göre yapılmaktadır. Yeme içme mekanının bileşenleri dış çevreler, giriş alanının şekli, yemek salonu, mutfaktan ve yardımcı alanların yani ofis alanı, tuvaletler, depo bir bölümünü ya da hepsinin kapsamaktadır.

Mekan, insanın yaşam alanı içinde gerçekleştirdiği çalışma, yaşama, sergileme, satış, oyun oynama, sosyal faaliyette bulunma ve benzeri eylemleri dış ortama taşınmasıyla faaliyetlere ev sahipliği yapan, değişebilen, deneyimsel alanlara mekan denilmektedir. Kentsel iç mekanlar başka bir deyimle içsel ve dışsal mekanın karışımı, insanın çevresi ile ilişkisinin tekrar harmanlanması olarak tarif edilmektedir. Kamu mekanı kavramının bir yönüyle mekansal nitelik taşıdığı ifade edilebilir. Kamusal mekan, toplumsal mekan kavramı ile açıklanmakta ve kamusal mekan, toplumsal yapıda üretilen bir ürün olmaktadır. Kamusal veya toplumsal mekan; kültürel, fiziksel ve sosyal karşılığını en doğru şekilde kentsel alanlarda bulmaktadır. Kent, statik bir durumda olmayıp, insanların yaşamı ve hareketleriyle yeniden biçimlenen, devamlı değişim içinde olan mekanlar olmaktadır (Cordan ve Çolak, 2015).

Mimarlık, iç mimarlık ve peyzaj mimarlığının temel konusunu meydana getirmektedir. Mekan, ortaya çıkan mimarının en önemli unsuru ve bu mimarının oluşmasını sağlayan ana öge olmaktadır. Mimari bir eser ancak mekan varsa eser niteliği taşıyabilir. Yer ya da mekan ile ilgili pek çok farklı tanım yapılmakla birlikte en genel anlamda mekan, insanı bulunduğu

çevreden ayıran ve içinde faaliyetlerini gerçekleştirmesine olanak sağlayan, boşluk ve sınırları diğer insanlar tarafından hissedilen yer anlamını taşımaktadır (Altan, 1993: 75).

İnsan, mekanı duyularıyla algılar, sürekli bir etkileşim içinde olmaktadır. Söz konusu bu algıları deneyim ve tecrübelerinden yararlanarak yorumlamaktadır. Görme duyusu algılamanın büyük bir kısmını oluşturmaktadır. Görsel algıyı etkileyen tasarım öğeleri renk, doku, malzeme, ışık, biçim olmaktadır. İnsan mekanı sadece görsel değil, boyutsal, işitsel, duyuşsal olarak da algılanmaktadır (Aslan vd., 2015: 139).

Mekanın sınırlayıcıları mekanı tanımlamaktadır, doğal ve yapay mekan olarak belirginleştirmektedir. Mekanın geometrisi ve şekli mekan sınırlayıcıların biçimlenmesiyle oluşmaktadır. Yüzeyler buna göre eğimli, düz, içbükey veya dışbükey olabilir. Bu yüzeyler temel elemanlar olan zemin, duvar ve tavandan oluşmaktadır. Doğal bir mekanda ise zemin, kaldırım, yol, çim, toprak vs.den meydana gelmektedir. Tavan ise bulut, gökyüzü ağaçlardan meydana gelmektedir. Bir mekanın oluşumunda bu yüzeylerin hepsinin ayrı ayrı görevi bulunmaktadır (Altan, 1993: 79-80). Mekanı oluşturan ana öğe olan zemin, kesin yatay bir eleman olarak kullanılmakla birlikte farklı kotlarda olabilir. Zemin rampa, merdiven gibi eğimli yüzeylerden meydana gelebilir ve birleştirici bir öğe olmaktadır.

### **2.1.1. Yeme İçme Mekanının Aydınlatılması**

Fiziksel anlamda çevre düzenlemesi açısından aydınlatma büyük bir önem taşımaktadır. Aydınlatma, kullanım alanlarının konforlu ve sağlıklı olmasını sağlayan en önemli unsurlardan biri olmaktadır. Kaliteli ve iyi bir aydınlatma sistemi, hem insan sağlığı hem iç ortamın kalitesi hem de yapılacak olan işlerin istenen kalitede yapılabilmesini sağlamaktadır. Enerji ve zaman tasarrufu sağlamakla birlikte mekanların aydınlatılması, verimlilik açısından da önem taşımaktadır. İyi bir şekilde aydınlatılmayan mekanlarda gerçekleştirilen çalışmalar, bireylerin görme işlevlerini aksatmakta ve göz yorgunluğuna neden olmaktadır. Özellikle de yemek yeme ve içme mekanlarının iyi aydınlatılmamış olması kazaların meydana gelmesine neden olmakta ve bundan dolayı verimlilik azalmaktadır (Coşkuner ve Öztop, 2016: 1). İyi aydınlatılmış ortamlarda, karar verme, uygulama ve algılama daha çabuk gerçekleşmektedir. Böylelikle ortaya çıkabilecek kazalar önlenmekte, iş başarısı ve motivasyon artmaktadır. Yemek yeme içme mekanlarında aydınlatmadan en iyi şekilde yararlanılabilmesi için aydınlatmaya yönelik temel kuralların uygulanması gerekmektedir (Lyons, 1992: 174).

İnsanların belirli bir hedefe yönelik olarak doğal çevresinde gerçekleştirmiş olduğu sınırlamalar, yapay anlamda değişimler ve sosyal anlamda örgütlenmenin ifadesi olan

kurgulamaya mekan denilmektedir. Tasarlanmış olan mekan, insanın zihninde canlandırmış olduğu kavramı simgesel ve fonksiyonel bir şekilde yansıtan kabuk olarak da tanımlanabilir. Doku, renk, malzeme vb. gibi pek çok unsurun bir araya gelmesi ve mekana uygulanmasıyla mekan, bir anlam kazanmaktadır (Turgay ve Altuncu, 2011: 167). Aydınlatma da mekanın kurgulanmasındaki en önemli öğelerden biri olmaktadır. Sanayi toplumlarında iç mekanlarda gün geçtikçe geçirilen süre uzandığından dolayı da yapay aydınlatmalara duyulan ihtiyacın da artmıştır. İç mimarlık alanında kullanılmakta olan yapay aydınlatma, mekan içinde; sınırlayıcı, vurgulayıcı, üç boyutlu yapının algılanmasını sağlayan, belirleyici yönleri bulunan güçlü bir aydınlatma aracı olmaktadır (Bilal, 2014: 256). Yeme içme mekanları da dahil olmak üzere mekanlarda aydınlatmanın, mekânsal özelliklerin algılanmasında ve hatırlatılmasında büyük bir etkisi bulunmaktadır. Müşteriler, mekana yansıyan ışığın özelliklerine, mekanın şekline ve mekanda kullanılan aydınlatma cihazlarının özelliklerine bağlı olarak mekanı içselleştirmekte ve anlamlandırmaktadır.

### **2.1.2. Yeme İçme Mekanında Kullanılan Renkler**

Yeme içme mekanındaki görsel algılamalarda, ilk olarak göz uyarılmaktadır. Bu yüzden görme duyusu yardımıyla cisimden yansıyan ışık kaynağının beyinde bulunan görme merkezlerine aktarılmasıyla görsel algılama oluşmaktadır. Dolayısıyla bilinçaltı seviyesinde ışık bir araya toplanmakta, rengin algılanmasıyla birlikte de görsel algılama olayı gerçekleştirilmektedir. Yiyecek mekânlarındaki renklerin algılanması, görünür durumdaki ışıklarla cisimlerin; görme merkezleri arasındaki uzaklıklarda, görüş açısında, yakın yüzeyler arası ilişkilerde ve malzeme özelliklerinde değişim gösterebilmektedir. Işığın artırılması veya azaltılması durumunda; ışığın renginin türünde veya doymuşluğunda herhangi değişiklik olmamakta ancak, ışık miktarında değişim olabilmektedir (Gezer, 2012: 3). Yiyecek içecek mekânları görsel algılama süreçlerinde, renk uyumları arasında önemli bir fiziksel algılama bileşenini oluşturmaktadır. Bu yüzden de mekânın ışığıyla ilgili psikolojik algılamaların, estetik boyutuyla birlikte ele alınması gerekmektedir. Restoranlarda görsel algılamaların en önemli öğesini, yaşamsal konforlar ile birlikte görsel konforlar etkilemektedir. Renkler yiyecek mekânının dinamiğini değiştirmekte, renklerin yönlendirilmesi ile restoranın doğrultusuzluğu ya da doğrultusu vurgulanabilmektedir. Renklerle yapılmakta olan optik yanılsamalarda restoranlar ya olduğundan daha durağan ya da dinamik hissettirilebilmektedir.

Yiyecek mekânlarındaki rengi tanımlamak üzere çeşitli dizginin kullanılması mümkündür. Renk, benzetme yöntemleriyle ve bilimsel olmayan yaklaşımlarla

adlandırılmakta iken gün geçtikçe bilimsel dizgilerin de yardım etmesiyle üç boyutlu olarak anlatılmaktadır. Rengi tanımlamak üzere CIE, RAL ve Munsell Renk Dizgesi gibi renkleri sıralayan dizgeler geliştirilmekte ve bu sistemlerin amacı da rengi; boyalı yüzeylerinden yararlanarak tanımının yapılması gerekir. Geliştirilen benzer renkler, belirli bir düzen içinde yan yana getirilerek renklendirilmekte, aynı zamanda bu renklerin herkesin anlayacağı ortak bir dille tanımı yapılmaktadır. Restoranlarda renk sisteminin oluşturulabilmesi için önerilen renklerin düzenlenmesi ve renk kompozisyonlarının oluşturulması gerekmektedir. Renk bileşenleri arasındaki karşıtlık giderilerek, birbirine benzemesi mümkün olmayan renk düzenleri oluşturulmaktadır (Manav, 2015: 24).

Her nesnenin kendine özgü doğada bir rengi bulunmakta, dolayısıyla renkler ışıktan meydana gelmekte ve ışık olmayan yerlerde de rengin mevcut olmadığı bilinmektedir. Her bir nesne, kendine gelen ışık ile mevcut renklerden bir kısmını yansıtmakta, bir kısmını da emmektedir. Objelerden yayılmakta olan ışıklı dalgalar, duyarlılığa göre gözün retinasına işlenmekte, oradan da göz sinirleri aracılığı ile beyne iletilerek renklerin algılanması sağlanmaktadır. Gözün renklere göre duyarlılığı değişmekte, renklerde de insanların eğitimi, sağlığı ve objelerden alınan tatlar nedeniyle değişiklik görülebilmektedir. Saydam olmayan nesnelerin ışığı önemli ölçüde emdikleri bilinmekle birlikte tüm karma renklerden meydana gelen beyaz ışığın emilmesi durumunda ışık göze siyah olarak gelmektedir. Renklerin emilmeyerek yansıtılması durumunda renkler beyaz olarak görülmekte, nesnelerin yansıttığı renkler görülmekle birlikte özümsemiği renkler görülememektedir (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2014: 9).

Restoranlarda kullanılan renkler arasında bazı hacimsel farklılıklar görülebilmektedir. Dolayısıyla renkler; kullanıldıkları miktar, mekân tasarımı ve kullanılan yüzeyler yapılırken önemli unsurları da beraberinde taşımaktadır. Renkler; farklı derinlik algısı, farklı tür, farklı renk ve tonlardan oluşmaktadır. Soğuk renkler daha uzakta algılanmakta iken, sıcak renkler daha yakında algılanmaktadır. Böylece, restoranların iç bölümünde yanlış uygulanmış ve seçilmiş renkler, kullanıcıları doğrudan etkileyerek mekânın olumsuz olarak algılanmasına neden olmaktadır (Özsavaş, 2016: 450).

### **2.1.3. Yeme İçme Mekanının Tasarımında Kullanılan Mobilyalar ve Malzemeler**

Restoranlardaki donatı alanlarının organizasyonu ve yoğunluğu, bu mekanların yaşanabilirliğini olumsuz ya da olumlu yönde etkileyebilmektedir. Restoranların tasarımlarında mobilya önemli bir yer teşkil etmektedir. Mobilyaların tasarımında,

restoranların konut içi mekân özelliklerine dikkat edilmesi gerekmektedir. Mobil durumdaki kullanılmış olan mobilyaların farklılık göstermesi sorun oluşturabilir. Bina içerisinde kullanılan mobilyanın özelliği de büyük önem taşımaktadır. İnsan yaşamında herhangi bir uyumsuzluğun meydana gelmesi sosyolojik, ekonomik ve psikolojik sonuçlar doğurabilmektedir bu yüzden tasarımcıların donatı-restoran ilişkilerini doğru kurgulaması gerekmektedir (Üst, 2015: 106).

Mobilya tasarımlarında kullanılan ölçülerde, sadece tasarımcıların inisiyatifine bırakılmaması aynı zamanda standartlara uyulması gerekir. Malzeme tasarımlarının bilimsel bir çalışmaya dayanmaması halinde ise daha çok sorunla karşılaşılması söz konusu olabilir. Restoran için kullanılan malzemelerin özellikleri mobilya tasarımını yakından etkilemektedir. Yiyecek mekanlarında ergonomik koşulların sağlanması ve olumsuz bir etkinin oluşmaması için ölçülendirme yapıldıktan sonra malzeme konusunda daha çok dikkat edilmesi gerekmektedir. Yiyecek mekanlarında ergonomik koşullar üzerinde, tasarımın kendisi de en az malzeme ve ölçü değerleri kadar önem taşımaktadır. Doğru antropometrik ve doğru malzeme verilerine dayanan bir ölçü, yanlış tasarlandığında, sorunların kaynağı haline gelen mobilyalara dönüşebilmektedir (Hastürk ve Gültekin, 2013: 39-40). Malzeme listesi ortaya çıkmadan önce tasarımcı tarafından, mekana uyum ve ölçüm değerleri gibi etken değerlerin ele alınması gerekir. Tüketiciler, mevcut mobilya ortamında sorun yaşayabilmektedirler bu yüzden beklentilerinin giderebilmesi için mobilyaların nerede, hangi koşullar altında ve nasıl kullanılacağına ihtiyaca göre tespit edilmesi önem taşımaktadır.

Restoranlarda kullanılacak mimari tasarımların temel unsurunu, malzemelerin yüzeyleri ve kütleleri oluşturmaktadır. Geleneksel malzemeler ise tarih boyunca, taş mimari ve ahşap tasarımlarda daha etkin bir şekilde kullanılmaktadır. Çağımızda da yeni malzeme arayışları artarak devam etmektedir. Restoranların iç tasarımları yapılırken kompozit malzemenin oldukça fazla kullanıldığı görülmektedir. Kompozit malzemeye ilave olarak plastik, doğal ahşap, taş, metal ve tekstil malzemelerin yanı sıra kompozit ahşap malzeme kullanımının öne çıktığı bilinmektedir. Üretim aşamasında istenilen doku ve renk özelliklerinin uygulanması gerekmektedir. Farklı nitelikte bulunan tek bir malzemenin aynı doku üzerinde toplanabilmesi ancak kompozit ahşap malzemenin tercih edilmesiyle mümkün olmaktadır. Kompozit ahşaplar, restoranların iç yüzeylerinde kaplama malzemesi olarak kullanılmasının yanında mobilya üretimlerinde de yaygın bir şekilde kullanılmaktadır (Kılıç, 2017: 1270).

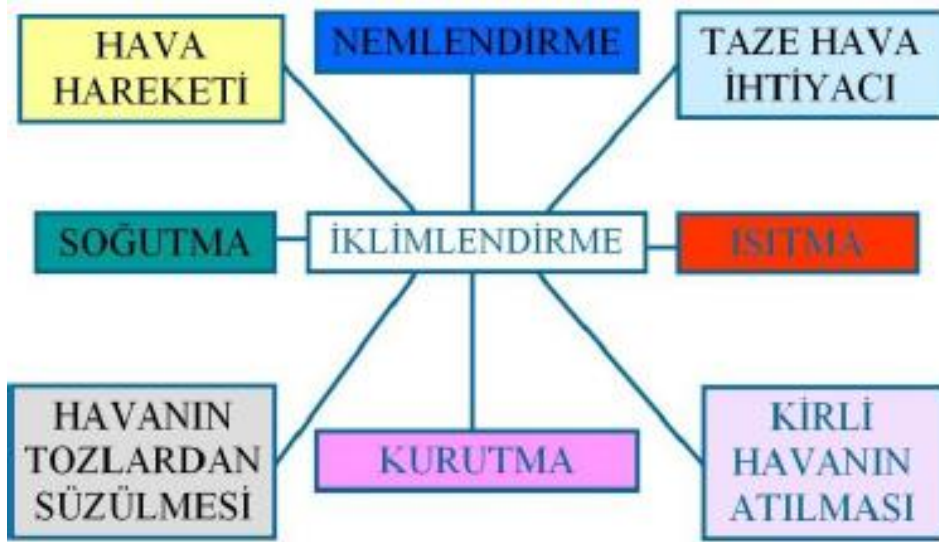
Tasarım özelliği ile ilgili değinilen diğer bir nitelik, ürünlerin doluluk-boşluk dengesinin sağlanabilmesidir. Restoranlarda kullanılan mobilyaların boşluk-doluluk dengesi, restoran

algılarını doğrudan etkileyebilir. Doluluk-boşluk dengesi bir restoranda hem estetik hem de işlevsel açıdan ele alınmaktadır. Restoranda bulunan mobilyalar kütle açısından fazla bir yer işgal etmediğinden hacimsel açıdan kullanım kolaylığı sağlamaktadırlar. Kütleli açıdan yer tutmayan mobilyaların görünmez olarak nitelendirilmesi mümkündür. Restoranların yüzey algıları ile iç hacimlerinin bir bütünlük içerisinde algılanabilmesi için hafif ve çizgisel mobilyaların kullanılması ile sağlanabilir (Üst, 2015: 113).

Yiyecek mekanlarında ergonomi uygulamaları; yaşam kalitesini ve günlük yaşam aktivitelerini düzenlemekte, kullanıcıların psiko-sosyal ya da fiziksel gereksinimlerini karşılamaktadır. Restoranlardaki mobilyaların, konut içi özelliğine dikkat edilerek ergonomik olarak tasarlanması gerekir. Restoranlar, fiziksel açıdan kısıtlı olan yaşlı bir bireylerin, günlük yaşamlarını sürdürmesine olanak sağlamaktadırlar. Restoranlarda oluşturulan yaşam ortamında fizyolojik sınırlılıkların dikkate alınması daha fazla önem taşımaktadır bu nedenle bağımsız yaşam ortamlarının beğenilmesi için yardımcı araç-gereçlerin en iyi şekilde tasarlanarak donatılması önem taşımaktadır (Kalınkara, Tezel ve Zorlu, 2016: 515).

#### **2.1.4. Yeme İçme Mekanının İklimlendirilmesi**

Yeme içme mekanlarındaki havalandırma sisteminin asıl amacı, binadaki yaşam yerleri ve bölümlerinde oluşan havanın nemini ayarlayabilmektir. İnsanların bulunduğu mekanlarda hava yapısı; ısı, nem ve karbondioksitten meydana gelmektedir. Fizyolojik açıdan bakıldığında, restoranların bölmelerde bulunan hava kütlesi içerisinde bulunan bozuk proteinli maddelerin yüzdesi, karbondioksit gazının yüzdesi ile çoğaltılabilmektedir. Proteinlerin ayrıştırılmasından oluşan ürünler şayet havada bulunan karbondioksitin %0,15'ini kapsıyorsa insanların organizmalarında zararlı etki yapabilir. Hacim olarak bakıldığında ise solunan havada %1 iner gazı, %0,3 karbondioksit, %21 oksijen ve %78 azot gazının bulunduğu bilinmektedir. Dışarıya verilen karbondioksit miktarı 150 misli artmakta iken havada bulunan oksijen miktarının önemli oranda azaldığı görülmektedir (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2013: 4).



**Şekil 1:** İklimlendirme İşlemleri (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2013: 3).

Restoranların iklimlendirilmesinde; nemlendirme, kurutma, ısıtma ve soğutma sistemleri etkili olmaktadır. İklimlendirmenin en iyi şekilde yapılabilmesi için kirli havanın dışarı atılması gerekmektedir. Hava hareketlerine ilave olarak havanın tozlardan iyice süzülmesi ve taze havaya ihtiyaç duyulması da iklimlendirme açısından büyük bir önem taşımaktadır.

Yiyecek mekanlarında yapılan iklimlendirmelerde, soğutma ve ısıtma işleminin gerçekleşebilmesi için enerji taşıyan akışkan bir kütle olan hava akımının kullanılması gerekmektedir. Restoranların iç ortamlarında ihtiyaç kadar taze havanın bulunması, iç ortama sürekli olarak temiz havanın ilave edilmesinden kaynaklanmaktadır. Konfor şartlarına göre iç ortamlardan dış ortamlara bir miktar temiz hava ile birlikte sürekli olarak enerji aktarılmaktadır. Mekanlar, klima sistemlerindeki klasik soğutma ve ısıtma sistemlerindeki enerjinin dışarı atılması nedeniyle daha fazla yatırım maliyetleri ile karşılaşmaktadırlar. Yaz iklimlendirmesi yapılan işletmelerde soğutmanın temin edilebilmesi için elektrik enerjileri kullanılmaktadır. İşletmelerin kış iklimlendirmelerinde ise alışılmış yakıtların kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca, restoranların havalandırma sisteminde yapılan enerji tasarrufları sayesinde, önemli miktarda enerji tasarruf edilebilir (Cerit ve Doğrul, 2005: 71).

Restoranların dış ve iç ortamında görülen hava sıcaklıklarının, farklı yoğunluk ve basınç oluşturması sebebiyle hava akımına neden olabilmektedir. Isıtma döneminde sıcaklık, iç hava ile birlikte yükselerek binaların tavanlarından dışarı çıkmaktadır. Dışarı çıkan havanın yerine, binaların alt kısımlarında bulunan soğuk hava, binaların iç kısımlarına girmektedir. Soğutma döneminde, genellikle dış ve iç sıcaklık farkının küçük olması nedeniyle hava akımı düşük ve ters olabilmektedir. Mekanik iklimlendirmenin olmaması durumunda genellikle sıcaklık



kontrolleri ve doğal havalandırmalar, iç ortamların soğutulmasında kullanılmaktadır. Binaların konumu itibariyle, bina içerisindeki havalandırma açıklığı için gerekli kontrol ve ayarlamaların yapılması gerekmektedir (Öztürk vd., 2005: 24). Restoranların dış ortamının havalandırmasında, sıcaklığın ve rüzgârın istenilen düzeyde olması havanın daha iyi bir dağılım sağlanmasında önemli bir parametre oluşturmaktadır.

### **2.1.5. Yeme İçme Mekanındaki Estetiksel Özellikler**

Yunancadan dilimize yerleşen “estetik” kelimesi ilk temel duyum anlamında olan “aisthesis”le, mevcut olan nesnelere duyguları, duyumları ve sezgileriyle duyarlı kişi manasına gelen “aisthetikos” kelimelerinden türemiştir. Estetik kelimesi, duygusallıkla ilgili olan durumlar için kullanılmaktadır. Tasarımcılar tarafından dile getirilen renk, ölçü, boya, doku, biçim, desen, oran, aksesuarlar tek bir ifadeyle görünüş veya estetik özellikleri şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Tasarımda, ürünlerdeki dış görünürlük ile birlikte tüketicinin zevkine hitap şekli ve üretim imkânlarının değerlendirilmesi ilk ele alınması gereken hususlardandır. Tüketicinin ürünü kullanışlı ve dayanıklı olarak değerlendirmesinden önce estetik açıdan görünüşü gelmektedir. Dolayısıyla, tüketici üründe her zaman ilk olarak estetik görüntüye önem verebilmektedir. Tüketicilere sunulan ürünlerin malzemelerin istenilen şekilde desen, renk ve biçime getirilebilmesi için en uygun yöntemlerle hazırlanması estetiğin dikkate alınması açısından önemli bir husustur (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2014: 14).

Yeme içme mekanlarında dikkat edilmesi gereken hususlardan bazıları; lezzetli yiyecekler sunmasının yanı sıra, enerji tasarrufu, tasarım, samimiyet ve iyi bir mutfak gibi pek çok faktörü dikkate almak şeklinde sıralanabilir. Müşterinin ilk etapta beklentisi yenilik ve estetik olsa da tüm bu özelliklerin arkasında bir tasarım olması gerekmektedir. İlk bakışta cazip gelen unsurlar iyi tasarlanmış tasarım ile süreklilik kazanmaktadır. Algının ve mekânın görünmeyen ögesi olan tasarımın kalitesi, mekândan ekonomik kazanç elde edilebilmesi bakımından da önemli etki yaratabilir. İyi restore edilmemiş mekânların olumsuz noktaları, koku yayılmaları, servis gecikmeleri ve birçok konfor şartlarının sağlanamaması, ilk başta elde ettiği kazançların kaybedilmesine sebep olabilir. Restoran tasarımında servis girişi, personel alanları, yemek alanı, kasa alanı, mutfak, karşılama alanı, servis alanları, bar, depo, ofis, tuvalet gibi ayrıntılı düşünülmesi gereken alanlar mevcuttur. Profesyonel bir tasarımcı tarafından tüm bu alanlar ustaca düşünülerek tasarlanması gerekmektedir. Lokantalar, toplumun ve yaşam alanının ekonomik, sosyal, kültürel değerlerin taşıyıcısıdır. Müşterilere

farklı tecrübelerin yaşatılması, bu olayın maddi yönden ya da fiziksel gereksinimlerden sıyrılıp, tasarım boyutunun önemsenmesine neden olmaktadır (Tüz, 2017: 138).

## **2.2. Yeme-İçme Mekanlarının Algılanması**

Algı seviyelerinin insan davranışlarına olan etkisi, duyu organlarının performansı ile değişebilmektedir. Algılama, bireyin mekânda bulunan etkili bir durum karşısında veya duyu organlarına vermiş olduğu etkisiyle değişebilmektedir. İlk algılama bazen işitme, bazen görme, bazen koku, bazen de dokunma duyularımızın öncelikli olmasına neden olabilir. Sonuçta, algı sadece doğayı hissetmek ya da görmek olmayıp aynı zamanda uyarıcıların daha karmaşık bir anı algılamasına yardımcı olmasıdır (İnceoğlu ve Aytuğ, 2009: 133).

Restoranda gelen müşteriler binanın yapısına, dış görünümüne, çevre yapılandırmasına bakarken ayrıca mobilya ve yerleşim düzenine de dikkat etmektedirler. Bu arada lokanta gibi mekânların sadece fiziksel öğelerinin görünüşü değil, psikolojik öğelerinin görünüşü de dikkate alınması gerekenler arasındadır. Mekânın kullanım şekli onu algılamamızda değişiklik yaratmaktadır. Şöyle ki; mekânın kullanılma amacı ve süresi algılama için bir etkidir. Mekândaki etmenlerin kullanılma biçimleri, iç mekânın tasarımı, işlevi, rengi, ışığı, malzemesi ve tüm fiziksel öğeler doğru tasarlandığında mekânda doğru algılanabilmektedir (Özsavaş, 2016: 450-451).

Mekân; fiziksel olarak görülen, zihinsel olarak hayal edilen, algıyla tanımlanabilen ve kavranabilen bir yapı olarak tarif edilmektedir. Müşteri mekânın önce fiziksel görünümüyle ilgilenebilir ve fiziksel görünümle daha sonra zihninde deneyimler ve yaşanmışlıklarla kendini soyutlaştırır. Mekânın dış görünüşünün algılarla hissedilmeye başlanması ile soyut olarak kavranan ekonomik, siyasi, toplumsal, kültürel ve anlamsal ifadeler de mekânın kapsamı içinde düşünülmektedir. Dolayısıyla, müşteri ile mekân arasındaki iletişimde önemli olan; bireyin ihtiyaçlarının karşılanması ve müşteri sürekliliğinin sağlanması durumudur (Meriç, 2014: 76).

## **2.3. Yeme-İçme Mekanlarının Göstermiş Olduğu Gelişim**

İnsanlar bir araya gelecekleri mekânlara gereksinim duymaktadırlar. Dolayısıyla, insanların sürekli etkileşim içerisinde bulunduğu mekânlar, toplumsal kültürün şekillenmesinde önemli rol oynamaktadır. Antik çağlarda özellikle kamusal dış mekânların toplumsal yaşamı daha çok barındırdığı, daha ileriki devirlerde kamusal yaşamın iç mekânlara doğru kaymıştır. Böylelikle, kamusal iç mekânlarda işlevsel bakımdan birçok açık alanlara

göre daha planlı ve düzenli olması, müşterilerin çeşitli faaliyetlerini daha kısa zamanda yapabilmelerini sağlamış ve metropol bölgelerin oluşmasına neden olmuştur (Bektaş, 2018: 95).

Yiyeceklerin ve içeceklerin ticaret için servisinin yapılması, yerleşik olan toplum hayatına adım atılmasının ilk dönemlerine kadar uzanmaktadır. Mekânın ilk örneği Eski Yunan Devri kentlerinde şarap satışının yapılmasının yanında, içkilerin servisinin gerçekleştiği yerler olmaktadır. Roma kentlerinde hopiteum olarak isimlendirilen mekanlarda yolculuk yapan insanlara yiyecek ve içeceklerin servisinin yapıldığı bilinmektedir. Orta çağda dini kurumlar tarafından manastırların, hospice'lerin, konuk evlerinin ve otellerin yolculara yemek ve kalınacak yer hizmetini sağlamak üzere işletilmekteydi. Osmanlı toplumu içinde, İstanbul'da özellikle, çok önceki zamanda insanların evinin dışında para harcayarak yemek yedikleri mekanlar bulunmaktaydı. Osmanlı'da bulunan yerlerin bir bölümü bekar bireylere hitap etmekteydi (ANON, 1993: 68). Bazı mekanlarda ise farklı nedenlerle ev ortamında pişirilmesi güç olan yemeklerde yaygın kazılmıştır. İşkembe üzerine kurulan işletmeler bu tip mekanlara örnek gösterilebilir. Toplumlarda çekirdek ailelerin oluşması, kadının çalışma oranının yükselmesi kişinin ev hayatında eskisine göre zaman ayırmaması, yemek yeme geleneklerini de değiştirmektedir. Zamanla gündelik hayatın beraberinde getirmiş olduğu problemlerin da etkisiyle, yiyecek alanında servis yapan yerlerin kullanım oranı da artmaya başlamaktadır. Yiyecek servisi yapan mekanların diğer bir ticari alan olarak gelişmesi, büyümesinde önemli rol oynamaktadır. Yeme ve içme sevisi yapılan mekanlarının özelliklere bağlı değişiklikler sergileyen lüks, maddi, otantik, fast food mekanlar, arabaya servis, paket servis ve eve servis, kafeterya, büfe, pastane, sandviç satan yerler gibi tarzlar bulunmaktadır (Yalçın, 2013: 187-188).

#### **2.4. Yeme-İçme Mekanlarının Tasarımı**

Tasarımlar, ekonomik rekabetlerde kullanılmakla birlikte; görünüşte, orijinallikte, güvenlik ve detaylarda hizmet alanının sunulmasında önemli kriterler sağlamaktadır. Restoranların iç tasarımlarının, işletmelerin performans düzeyinde önemli etkisi bulunmaktadır. Müşterilerin kullandığı alanların, çalışma alanlarının, ortak alanların ve tüm bileşenin en uygun seviyede tasarlanması gerekmektedir. Restoranların organizasyonu, işletme kimliğinin ve marka değerinin ortaya konulması açısından önem taşımaktadır. Yiyecek mekânlarında bulunan iç öge, çalışanlar üzerinde önemli etki bırakmakta, dış öğelerin müşteriler üzerlerindeki etkisi ise markaların algılanma sürecini doğrudan

etkilemektedir. Restoranların tasarımı, yönetim sistemlerinin ve işletme kültürlerinin görsel olarak ortaya konulmasından meydana gelmektedir (Oylum, 2010: 119).

Yeme içme mekanını tasarlarken asıl hedef, istenen servis kalitesinin ve yiyecek tipinin destekleneceği atmosferi oluşturmaktır. Meydana getirilen bu atmosfer akılda kalıcı bir yer olmayı, gelen müşteriyi tekrar çekmeyi ve diğer kişilere tavsiye etmeyi sağlamaktadır. Bu değerde olan mekanların ucuz veya pahalı olması, kısa veya uzun süre vakit geçirmek için şekillenmiş olması tasarımı bütünüyle etkilemektedir. Yeme ve içme mekânı, mağazalar konsepti içinde incelenebilir özellikler taşımaktadır. Planlamanın ve tasarlanmanın esasları, yiyeceklerde ve diğer satılan ürünlerde benzer özellikler göstermektedir (Hunt, 1960: 232).

#### **2.4.1. Mekanın Giriş Alanı**

Yeme içme mekanlarının iç kısımları çoğunlukla geçiş alanı olarak kullanılmakta, giriş yolları ise dış temaların ana ögesini oluşturmaktadır. Yiyecek-içecek mekânlarının giriş kısmı yönlendirme işlemini sağlayarak restoranların iç atmosferlerini güçlendirmektedir. Yeme içme mekanlarının girişi müşterilerin görmüş olduğu ilk ve sonuncu yer olmaktadır. Yiyecek mekânlarının, konum itibarıyla yemek yenen bölümlerden uzak yerlerde yapılması halinde hiç değilse insanların yemek yerken izlenildikleri duygusuna kapılmalarını engellemektedir. Yiyecek mekânlarının giriş ve çıkışlarında sirkülasyonun daha fazla olması nedeniyle işlevsel açısından restoranların önemli bölümünü oluşturmaktadır. Yeme içme mekanlarının en iyi şekilde tercih edilebilmesi için, giriş-çıkışı rahatlatılabilen geniş biçimde kapıların olması, doğru aydınlatma unsurlarının sağlanmasına önem verilmektedir (Ryu and Jawn, 2007: 60).

Giriş alanları antre, fuaye, bekleme yerleri ve ara geçiş alanları olarak da kullanılmaktadır. Giriş yapılan alan formu, binaların bağımsız görülmesi ya da diğer bir binanın bölümü olmasına göre farklılık göstermektedir. İklim şartları giriş alanlarının şeklini etkileyen bir başka unsur olmaktadır. Bu alanların müşteri açısından davetkar olması, potansiyel müşterileri içeri taşıması bakımından önemli görülmektedir. Giriş alanlarının boyutu hesaplanırken sandalyelerin kapasitesi ve iç mekân sirkülasyonu da göz önünde tutulmaktadır. Kapasitenin ve sirkülasyonun her zaman belirleyici olmasında en önemli neden olmamaktadır. Fast food lokantaları, çoğunlukla geniş bir giriş sahasına sahip olmaktadır. Potansiyel müşterileri ile çalışanlar arasında göz kontağının kurulması önemli olarak müşterinin dikkatini çekmektedir. Çok lüks görülmeyen lokantalardaki girişlerin yönlenişi, sirkülasyonuna göre tasarlanmaktadır. Vestiyerlerin tuvalet ile yakın şekilde konum alması

doğru bir yaklaşım olmaktadır. Vestiyer büyüklüğünün her bir kullanıcı adına ortalama 0.05 m2 civarında hesaplanması gerekmektedir. (Lawson, 1987: 320-321).

#### **2.4.2. Mekanın Yemek Salonunun Tasarımı**

Yemek salonları, giriş alanlarının bittiği yerlerde başlayıp mutfağın başladığı yerde sınırlanmaktadır. Yemek salonlarında, sandalye, masa, dekoratif ürünler vb. bulunmaktadır. Yemek salonlarının tasarlanmasına başlanırken önem verilmesi gerekenler aşağıda sıralanmaktadır. Yerleşim planının, müşterinin yerleşiminin ve servis Şeklinin tasarlandığı gibi, meknn karlılık oranını da etkilemektedir. Bütün satış alanlarında hedefler, müşterilerin kar sağlayacak yere yönlendirilmesi olmaktadır. Yeme içme mekânında da diğer bütün satış alanında olduğu gibi müşterilerin nereye yönlendirilmesinde dikkatle durulmaktadır. Mağazalardaki hedeflerden biri, müşterileri satılan ürünlere yönlendirme olmakta iken, yeme içme mekanında hedef, müşterileri masalardan birine yönlendirmek olmaktadır (Dartford, 1990: 200).

1. Kapasitenin belirli olması
2. Mekândaki farklı faaliyetlerin analizlerinin yapılması;
3. Aktivitelerden her biri için gerekli olan alanın belirlenmesi;
4. Fiillerin birbiriyle alakası incelendikten sonra yerleşim planının yapılması;
5. Yerleşimin planında, çalışanların memnuniyet hissinin ihmal edilmemesi

Yeme içme mekanlarının insanlar tarafından kullanılacak olması tasarım için önem taşımaktadır. Yiyecek mekânlarının; insanların hoşuna giden özelliklerde olması, antropometrik ölçümüne uygun ve görünümünün iyi olması gerekmektedir. Yeme içme mekanların yemek salonlarının müşteri açısından en önemli yerlerden biri olmaktadır. Müşteri, antropometrik özelliği, meknn boyutu, aksesuar ve mobilyalarının yerleşimi, içinde bulunmaktan zevk duyacağı Şekilde tasarlanması gerekmektedir. Yeme içme mekanlarında, yemeklerin hazırlanması ve sunumlarının en iyi Şekilde yapılması için birçok yeme-içme yeri bulunmaktadır. Yiyecek mekânında; kafeteryalar, oteller, alakart mutfakları, ayaküstü mutfakları, aile tipi restoran, mutfak, masa yanı servisleri, büfe servisleri ve gemi mutfağı bulunmaktadır. Ayrıca; tavuk ve pizza restoranı, havayolları ikram hizmeti mutfakları gibi değişik restoran eşitleri de yer almaktadır. Yeme içme mekanlarında yemeğin sunumunda; yemek mekânlarının çeşitine, müşterilerin profiline ve restoranların büyüklüğüne göre karar verilmektedir. Yeme içme mekanlarının mutfak eklentileri ile restoran salonlarının; ergonomik kriter ve düzenlemelere uygun olması gerekmektedir. Yerleşim alanlarında

bulunan malzeme yerlerinin tespit edilmesi ve yiyecek mekânına uygun olması kriteri, müşterilerin kapasitelerine göre belirlenmektedir (Gültekin vd., 2016: 67).

Yemek salonu için alınması gereken en değerli kararlardan diğeri de mekân kapasitesi olmaktadır. Kişi başına ayrılacak olan alanların, mekânın tiplerine, standartlarına, mobilyanın şekline ve servis tipine bağlı biçimde belirlenmektedir. Değişik oturma şekilleri ve mobilyaların tipi mekânların kapasitesini etkilemektedir. Mimarlar, kapasite problemleri ile birlikte yemek salonlarının mutfakla bağlantısını, müşteriye ve servis elemanına hareket etme özgürlüğünü hesaplanmaktadır. Mimar, masalar ile sandalyelerin kombinasyonunu değerlendirmeli, bu faktörlerin değerlendirilmesinden sonra ne tarz oturma planının kullanılacağına karar vermektedir. Yerleşim planının yapıldığı esnasında seçilecek ya da birlikte kullanılacak üç tarz oturma bulunmaktadır. Sandalyeler, farklı strüktürler ve şekiller bulunmasından dolayı yeme içme mekânında sıklıkla kullanılan oturma elemanı olmaktadır. Sıra koltuklar, sandalyelerden daha çok konfor sağladığından dolayı rahatlık faktörünün önemli görüldüğü uzun vadeli vakit harcanan mekanlarda kullanılmaktadır. Masalarda değişik geometrik şekillere rastlanabilse de genellikle dikdörtgen olan masalar kullanılmaktadır. Dikdörtgen dışında yuvarlak, altıgen, sekizgen ve oval masa yemek salonunda tercih edilmektedir. Masaların ve sandalyelerin yüksekliği, yemeklerin konforlu yenilmesini etkilemektedir. Masa sandalye yüksekliği geleneğe ve tasarım şekline bağlı olarak değişim göstermekle birlikte ortalama sandalye 45 cm, masa 75 cm. olmaktadır (Dartford, 1990: 199).

### **2.4.3. Mutfağın Tasarımı**

Mutfak tasarımında; ekipman seçimi, yerleştirilmesi, düzenlenmesi ve personellerin çalışma isteklerini arttıracak yöntemlerin geliştirilmesi önem taşımaktadır. Restoranlardaki yemek servislerinde yapılan ürünler için gerekli olan insan gücünün azaltılmasına yönelik uygun ekipmanların seçilmesinde yarar sağlamaktadır. Yemek mekanlarında yapılan ekipman seçimleri; yemeklerin, yemek servislerinin kalitesini ve kantitesini önemli ölçüde arttırmaktadır. Maliyetlerin ve zamanın en iyi şekilde kullanılması, programların sağlıklı olarak gerçekleşmesine zemin hazırlamaktadır. Mutfak tasarımlarındaki temel amaç; mutfağın daha iyi kullanılmasını sağlamak ve mutfaktan yararlanma işlevselliği öne çıkarmaktadır. Restoranların mutfağında çalışanlarının; antropometrik ölçüye uygun ortamın hazırlanması, ekipmanların ve donatı alanlarının oluşturulması gerekmektedir. Antropometrik ölçülerin ve donatının oluşturulması hem çalışanların verimlilik düzeyini hem de çalışma isteklerini artırmakta ve yaşam kalitelerini daha iyi seviyede tutmalarını sağlamaktadır (Çekal, 2013: 254).

Yiyecek mekânları, hizmet endüstrilerinde önemli yer tutmakla birlikte genel olarak özel menüler sunmaktadır. Mutfağın yapısı ve restoranların şekillendirilmesi; toplumun yaşam biçimine, görenek ve geleneğine, yaşadığı yerin coğrafi özelliğine göre değişim göstermektedir. Mutfak kültürünün zamanla değişime uğraması nedeniyle gün geçtikçe daha modern ortamlarda sunulan mutfak kültürlerinde çok daha yeni olduğumuz düşünülmektedir. Restoranlara daha geniş bir perspektifle bakıldığında; küresel yapılanmaların halen devam ettiği ve geleneksel restoranın hızlı bir şekilde kaybolduğu görülmektedir. Ancak; geleneklere bağlı olan mutfak kültürlerinde, hızla değişim sağlandığı için yemek mekânlarında kullanılan aletler de hızla değişmektedir (Gültekin vd., 2016: 65).

### **2.4.4. Mekanda Yer Alan Yardımcı Alanların Tasarımı**

Yardımcı alanların kapsamı, müşteri ve çalışan tarafından kullanılmakta olan tuvaletler, yiyecek ve içecek için gerekli depolar, çalışanın hazırlık odası, yönetim ofisi gibi alanları kapsamaktadır. Tuvaletlerin kolayca ulaşılır olması en dikkat edilmesi gereken kriter olmaktadır. Tuvaletlerde erkek ve kadın olmak kaydıyla iki ayrı kısım yapılması gerekmektedir (Lawson, 1987: 322). Çalışan tarafından kullanılan ayrı olarak çalışanların tuvaletleri de tasarlanmaktadır. İngiliz kültürü standartlarına göre yeme içme mekânında kullanıcıların kapasitesine ilişkin tuvalet alanları ve bu alan içinde ayrılan tuvalet kabinleri,

pisuar ve lavaboların adetleri verilmektedir. Yeme içme mekanındaki yardımcı alanlar yönetimin odası olmaktadır. Mekân içindeki yöneticilerin iş ve çalışanlar ile ilişkilerini düzenleyip, muhasebe ve diğer işlerini yaptıkları yer yardımcı alanlardan oluşmaktadır. Malzemelerin ve gıda ürünlerinin getirildiği ve çalışanın giriş çıkış yapmak için kullandığı servis kapısı, yardımcı alan içerisinde bulunmaktadır (Rapoport, 1977: 310).

#### 2.4.5. Mekanın Dış Çevresinin Tasarımı



**Şekil 2:** Dış Çevre Örneği (Baang Restaurant, Colorado) (ANON, 1993: 70-71)

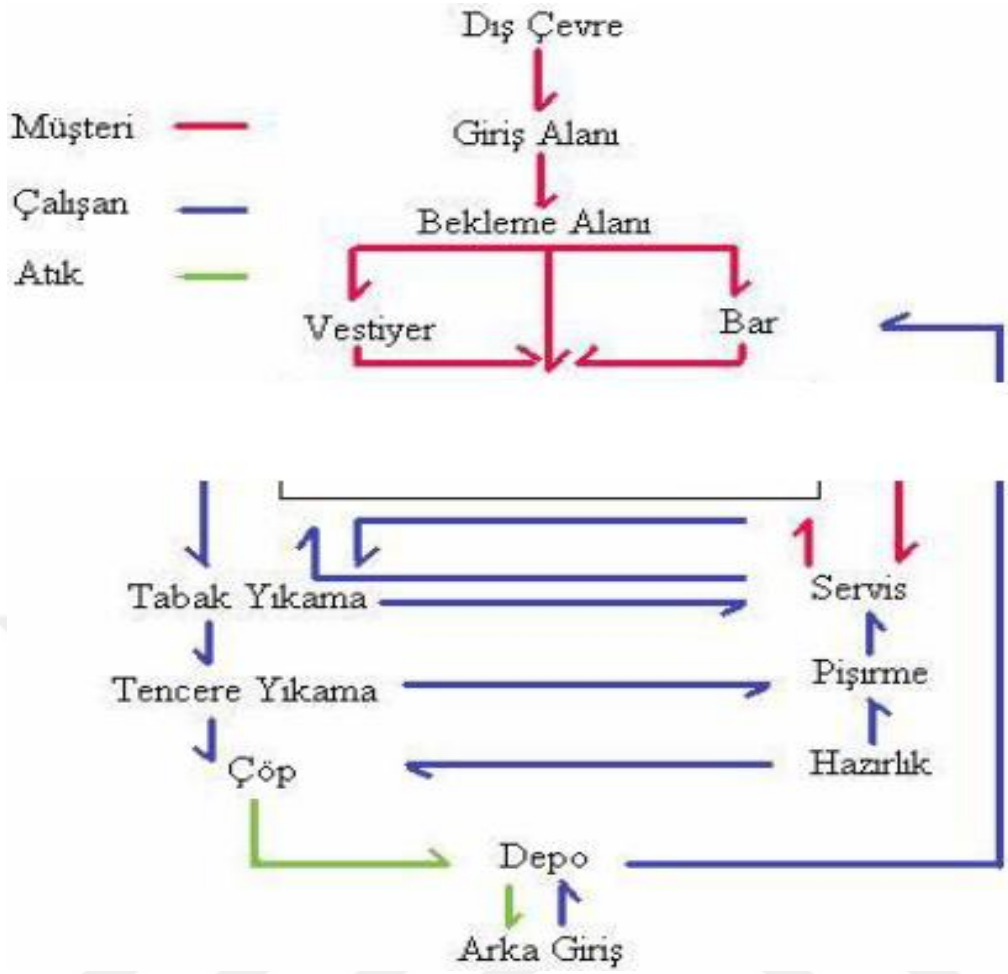
Restoranın dış çevre tasarımlarının, insan davranışları üzerinde büyük etkisi bulunmaktadır. Yiyecek mekânları; çalışanlarının yaşam kalitelerini yükselten ve stresi daha da azaltan kullanıcılar üzerinde olumlu etki oluşturmaktadır. Restoranların dışında gerçekleştirilen aktivitenin yoğunluğunda ve içeriğinde farklılıklar görülmektedir. Yiyecek-içecek mekânlarının dış kısımlarının sosyalleşme alanına dönüşebilmesi tamamen çalışanların isteklerine bağlı olmaktadır. Konforlu bir dış çevrenin oluşturulabilmesi için planlanmış aktiviteler ile birlikte kaliteli bir dış mekânın tasarlanması, ihtiyaç duyulan fiziki çevrenin ve uygun donatı alanının sağlanması ile mümkün olmaktadır. Restoranların dış mekânlarında gerçekleştirilen aktivitenin çeşitli yöntemleri bulunmaktadır. Rehabilitasyon olmak, sohbet etmek, yemek-içmek, okumak, oturmak ve müzik dinlemek gibi yiyecek mekânlarının araştırılması daha fazla önem taşımaktadır. Restoranların dış mekânlarının algılanmasında; yapılan aktivitelerin çeşitliliği yanında yaya hareketlerinin gözlemlenmesi de başka bir fikir oluşturmaktadır (Göçer vd., 2018: 5-6).

Dış çevrelerin büyük bölümünü oluşturan peyzajın, dışarıdaki müşterileri içeri çekerken etkili olması kadar, iç mekânın tasarlanmasında da büyük önem taşımaktadır. Doğal çevrenin,



bitki çeşitliliği, su elemanları, tarihi dokular gibi farklı çevrelerin unsurları peyzajın gerçekleşmesini sağlamaktadır. Peyzaj unsurlarının yemek yeme faaliyeti esnasında göz önüne koyulup koyulmayacağı tasarımın kararına bağlı şekilde değişmektedir. Şekil 2’de Asya mutfağına ait yemeklerin servisinin yapıldığı bir mekâna dair dış çevrelerden bir örnek yer almaktadır.

Restoranların, otopark alanlarına, metroların giriş-çıkışına, sosyal etkinlik alanına yakınlıkları gözden geçirilmeli ve yemek mekânlarının kendine ait otoparklara sahip olması gerekmektedir. Yiyecek mekânlarına gelen müşteriler çocuklarının; güvenli ve rahat ortamda oynayacağı, eğlenebileceği alanların bulunması arzulamaktadır. Müşterilerin yemek yerken seyredebilecekleri güzel doğa manzaraları veya çok iyi tasarımlanmış bir bahçesinin olması gerekmektedir. Restorana gelen müşterilerin yiyecek mekânını tercih etmesindeki en önemli etkenin; müşterilerin gönül rahatlığı ile mekâna girmesi ve güzel bir ortamda yemeğini yemesinden kaynaklanmaktadır. Müşterileri memnuniyetinin istenilen seviyede artması için; müşterinin güzel bir doğa manzarası karşısında olması, arabasını ve çocuğunu güvende hissetmesi gerekmektedir (Regina and Boraban, 2010: 254).



**Şekil 3:** Yeme ve İçme Mekanlarında Yer Alan Unsurlarının Organizasyon Şeması (Lawson, 1987: 319)

Yeme ve içme mekanlarında yer alan unsurlarının organizasyon şeması şekil 3'te yer almaktadır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### YEME-İÇME MEKANLARININ SINIFLANDIRILMASI, SOSYAL VE PSİKO-SOSYAL İHTİYAÇLAR

#### 3.1. Yeme-İçme Mekanlarının Sınıflandırılması

Yeme içme mekanının özelliklere bağlı değişimler gösteren lüks nitelikte, ekonomik olan, otantik mekan, fast food yerleri, arabaya servis hizmeti yapan yani drive lokantalar, paket-away, eve servis hizmeti sunan lokantalar, kafeterya, büfe, pastane, snack barlar, sandviç satışının yapıldığı yerler gibi tipler bulunmaktadır. Türkiye ve diğer ülkelerdeki kebabçı ve işkembeci gibi yalnız sınırlı bir yemek tarzı sunan mekanlar da mevcut olmaktadır (ANON, 1993: 4).

Ticaret amacıyla yeme ve içme mekânı servis şekli, fiyat grubu, kuruluş tarzı gibi niteliklere göre sınıflandırılmaktadır. Tablo 1’de yeme ve içme mekanının özelliklerine göre sınıflandırılması bulunmaktadır.

**Tablo 1:** Özelliklerine Göre Yeme ve İçme Mekanlarının Sınıflandırılması (Lawson, 1987: 315)

Sınıflandırma	Örnek
Servis tipine göre	Masaya servis, bar servisi, kafeterya servisi
Pazarlama şekli	Ekonomik, orta kalite, üst kalite mekanlar
Harcama	Düşük, orta, yüksek para harcama gerektiren mekanlar
Kuruluş türü	Bar, gece kulübü, fast food lokantalar
Menü düzeni	Tam menü, kişiye özel menü, sınırlı menü
Yiyecek türüne bağlı olma	Pizza, hamburger, tavuk, balık, ulusal yemek vb.
Operasyon türü	Kafeterya, pastane, coffee shops
İşletme türü	Zincir, franchise <sup>a</sup> kişisel

Yeme ve İçme Mekanlarının Sınıflandırılması;

1. TS 7036 Lokantaların Sınıflandırılması ve Niteliklerindeki lokantalar, herkese açık et yemeği, et ürünlerinin, süt, süt ürünlerinin, suların, meşrubat, alkollü ve alkolsüz içeceklerin, su ürünlerinin, hamurlu gıdaların, bakliyatın, sebze ve meyve çeşitlerinde hazırlanan ürünler sıcak veya soğuk biçimde tüketime sunulan tesisler olarak tanımlanmaktadır. Lokantalar toplam 3 sınıfa ayrılmakta olup bunlar; 2. sınıf, 1. sınıf ve lüks sınıf olmaktadır.

2. TS 7244 Kafeterya Sınıflandırılması ve Niteliklerindeki kafeteryaların tanımının lokantanın tanımından ayrı olduğu önemli noktalardan biri kafeteryada garson servisinin

olmadan yani self servis sunuşun yapılması olmaktadır. Kafeteryalar da 2. sınıf, 1. sınıf ve lüks sınıf olarak 3 sınıfa ayrılmaktadır.

3. TS 7281 Pastane Sınıflandırılması ve Niteliklerindeki pastanenin tanımına göre pastaneler, her çeşit pastacılık ve şekerlemelerin, çikolataların, sıcak ve soğuk alkolsüz içeceklerin değişik tarzda sunuma hazırlandığı ve müşteriye masa veya self servis sistemi içerisinde sunulduğu ya da arzu üzerine paketlenip satıldığı işletmeler olarak tanımlanmaktadır.

### **3.2. Yeme-İçme Mekanlarının Algılanmasında Etkili Olan Unsurlar**

Tasarımı tamamlanmış çevrenin insanları her yönüyle etki altında bıraktığı ve insanların davranışlarını yönlendirdiği açıklanmaktadır. İnsanların ve çevrenin birbirine karşılıklı etkilerini ve en önemli olanı çevre tasarımının esnasında bu etkileşimin ön planda olması gerektiği vurgulanmaktadır. Etkileşim boyunca insanlar, içinde olduğu çevreyi algılamakta, ondan bilgi almakta ve aldığı bilgiyi analiz etmektedir. Alınan bilgilerin analizleri tümüyle kişilerin geçmiş tecrübelerinden ve kişisel niteliklerinden oluşmaktadır (Aydınlı, 1992: 48). Deneyimlerle oluşturulan mimari mekanlar da kullanıcıyı benzeyen bir süreçle etkilemektedir. Bu etkinin kullanıcılar üzerinde rahatlamanın, tedirgin olmanın, benimsemenin bazı psikolojik neticelerini doğurmaktadır. Mekan ve insan arasında bulunan ilk bağlantının algılama sürecinin sonunda kurulduğu bilinmektedir.

### **3.3. Yeme-İçme Mekanlarını Kullananların Sosyal ve Psikolojik İhtiyaçları**

Kullanıcı ihtiyaçları, kullanıcının mekân içerisinde hayatını psikolojik, toplumsal ve fizyolojik problemlere bulaşmadan sürdüreceği ve verimli olmasına yardımcı olacak imkânı veren çevre şartları biçiminde tanımlanmaktadır. İnsanoğlu ilk andan itibaren ihtiyaçları, beslenmeleri, barınmaları, korunmaları gibi temel canlı ihtiyaçları olmaktadır (Tümer, 1979: 210). Sayılan işlevler her zamanın mekânı bakımından yerine getirilince insan kendini güvenlik içinde ve huzurlu hissedebilmektedir. İnsan çevresinde oluşturduğu sınırlar kişinin yaşam desteklerini sağlamaktadır. Barınmanın ve korunmanın temel gereksinimleri gideren basit şekilde tasarlanmış mekân insanların kendini güven içinde hissetmesi adına yeterli olmamaktadır. Değişmekte olan yaşam koşulları insanın güvenlik ve barınma algısını da büyük oranda değiştirmektedir. Hayattaki tüm inişlere ve çıkışlara rağmen zaman kavramı, insan hayatına hem ekonomik hem de manevi bakımdan olumlu etki sağlamaktadır. Zaman

içinde insanların kendi gelişimlerine bağlı olan ihtiyaçları da değişmektedir. Maslow, ihtiyaçların önceliklerini aşağıdaki gibi sıralamaktadır (Davis, 1984: 19):

1. Temel fizyolojik ihtiyaçlar; yeme, içme, uyuma, giyinme, barınma,
2. Güvenlik ihtiyacı fizyolojik ihtiyaçları gelecekte de karşılamaya çalışmak,
3. Sosyal ihtiyaçlar listesi bir grubun üyesi olmak, sosyal ilişki kurmak, sevilme, yardımlaşma,
4. Saygı ve statü ihtiyacı tanınma, takdir edilme, itibar görme, kendine güvenme,
5. Öz gerçekleştirim ve doyum ihtiyacı kendini geliştirme, yaratıcı olma, bütün kapasiteyi kullanma, zoru başarıma olarak sıralanmaktadır.

### **3.3.1. Mekan Kullanıcılarının Sosyal İhtiyaçları**

İnsanoğlunun fiziksel temel ihtiyaçları giderilmesinden sonra geriye kalan ihtiyaçları, kişinin sosyalleşmesiyle alakalı bir durum olmaktadır. İnsanları diğer canlılardan ayıran özelliklerden birisi de konuşma yetisinin bulunmasından kaynaklanmaktadır. İnsanlar bu özelliklerinden dolayı diğer insanlarla iletişim kurarak birlikte yaşama ihtiyacı duymaktadır. İnsanların temel ihtiyaçları sosyal hayatta basitten zora doğru gitmektedir. Birey önce yalnızlığını giderecek bir arkadaşlık kurmakta, sonra bir gruba katılmakta ve statü kazanabilmek gibi aşamalı bir yol izlemektedir (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2013: 18).

Bireyin toplum içerisinde bulunduğu konum sosyal statü olarak tanımlanmaktadır. Başka bir ifadeyle statü, bireye toplum içerisinde sorumluluk ve hak veren konum olarak adlandırılmaktadır. Statü doğumla geldiği gibi bir de sonradan kazanılan eğitim ve meslek edinme gibi araçlarla kazanılarak kişiyi oluşturmada yardımcı olan bir kavram olmaktadır. Sosyal statü bireye, kendine güven, saygı görme, başarıyı yakalama gibi değerler kazandırmaktadır. Bireyin sosyal statü ihtiyaçları karşılanırken ilk önce fizyolojik ihtiyaçların karşılanması istenmektedir. Bu ihtiyaçları açıklayan beklentiler şu şekilde sıralanabilir (Baraban and Duracher, 1989: 183);

1. Şefkat hissetme
2. Birtakım insanlarla birlikte olma,
3. Yarış içinde bulunma,
4. Kişisel takdir hissi,
5. İddia etme,
6. Birtakım şeylere sahip olma, Görevlerin sorumluluğunun farkında olma.

### **3.3.1.1. Statü İhtiyacı**

Toplumsal statü, kişilerin toplum içerisinde edindikleri konumları ifade etmektedir. Bireyler diğer kişilerle ilişkilerini, nasıl yönlendireceğini bu statüye göre belirlemektedir. Yaş, meslekler, itibar, kültür ve bilgi birikimi gibi özellikler toplumsal statü oluşturulmasında başlıca rol oynamaktadır. Statüyü birbirinden ayıran özelliklerin başında inanç ve istek gelmektedir. Bireylerin statü oluşturma olgusu etrafında örgütlendiği söylenebilir. Statüler, rol kavramının ve toplumsal sistemin vazgeçilmez parçaları olmaktadır. Toplumsal sistemi bireylerin kendisi değil, bu bireylerin statüleri tarafından oluşmaktadır. Statüler aynı zamanda toplumsal yapının en alt birimlerini de meydana getirmektedir. Sorumlulukların ve adaletin bileşimi olan statüler, bireylerin kurallara uymaları gerektiğini vurgulamaktadır. Kişiler arasındaki ilişkilerde statüler ön planda tutulmaktadır (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2011: 7).

### **3.3.1.2. Ait Olma İhtiyacı**

Her canlı hayatını devam ettirebilmesi için mutlaka yemeye ve içmeye ihtiyaç duymaktadır. Bu yeme içme gereksinimi Maslow'un piramidinde ihtiyaçların giderilmesinin ilk basamaklarını oluşturmaktadır. İnsanlar, yaşam süreci boyunca ihtiyaçlarına göre farklı mekânlarda bulunma gereği duymaktadır. Bu mekânlar kimi zaman bir partiye, bir gruba veya bir ideolojiye mensup olmakta, bu da bilinçli bir seçimle gerçekleşmektedir. Bireyin hiç çaba sarf etmeden doğuştan kazandığı statülere sahip olmaktadır. Örneğin; ırk, cinsiyet, zenginlik ya da fakir bir ailenin çocuğu olmak gibi sayılabilir. Maslow'un gereksinimler hiyerarşisi piramidinde, temel ihtiyaçlar sırasına göre yeme-içme gibi faaliyetleriyle değerlendirildiğinde şu sonuçlar elde edilmektedir (Aymankuy ve Sarıoğlan, 2007: 8-9);

1. En gerekli olan ihtiyaçlarımız fizyolojik ihtiyaçlarımız olmakta; su, yemek, uyku, ısınmak gibi bireyin hayatını devam ettirebilmesi için gerekli olan ihtiyaçlar sayılmaktadır.
2. Bireyin kendini güvende hissetme ihtiyacı; birey psikolojik ya da fiziksel zararlardan korunma ihtiyacı duymaktadır.
3. Kişi kendini ait olma, sevme ve sevilme ihtiyacı duyar; herhangi bir gruba ait olma duygusu, toplum tarafından kabul edilme, sevme, benimsenme, sevilme gibi sosyal ihtiyaçlara gereklilik duymaktadır.
4. Statü bakımından bireyin saygı ve saygınlık ihtiyacı; tanınma, saygı görme, başarı kazanma ve statü gibi ihtiyaçlara gereksinim duyması olarak açıklanmaktadır.

5. Kendini ispatlama ihtiyacı; bireyin kendi yeteneğiyle kendi ihtiyaçlarını karşılarken daha sonra farklı kültürlerin farklı lezzet tatlarını ortaya çıkarma ihtiyacı hissedebilmektedir.

Kişi kendini eksik hissettiği sürece tamamlama isteği duymaktadır. Bireyler, sevme-sevilme, kabul görme gibi ihtiyaçların giderilmesi istemektedir. İnsanlar ihtiyaçlarının giderilmesi durumunda kendini tamamlanmış ve tatmin olmuş hissetmektedir. Ait olma duygusu, kişilik yapısı ile alakalı bir durum olmaktadır. İnsanlar farklı zamanlarda ihtiyaç durumlarına göre bir partiye, bir gruba bir dine, bir ideolojiye ilgi duymaktadır. Bireylerin karşı cinsinden hoşlanmak, olumsuzluklardan kaçınmak, sosyal aktivitelere katılmak, birlikte yaşamak, insancıl ilişkilerde bulunmak gibi birçok ait olma ihtiyacı. Sayılan bu ihtiyaçlar birey için sosyalleşmek, yaptığı çalışmalara anlam ve zenginlik katmaktadır. Ait olma ihtiyacının karşılanması sırasında kişinin birtakım ihtiyaç ve istekleri de karşılanmaktadır. Bu ihtiyaçlar şu şekilde sıralanabilir (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2013: 20-21);

1. Karşı taraftan sevilme
2. Kabul görme
3. Güvenilir olma
4. Değer görme
5. Grubun vazgeçilmez elemanı olarak kabul edilme
6. Olduğu gibi kabul edilme
7. Onaylanma ihtiyacı

8. Karşı taraf açısından beğenilme. Bir grubun üyesi olmak, insanın birlikte yaşama içgüdüleriyle alakalı olmaktadır. İnsan, sevme ve sevilme gibi ihtiyaçlarını bu içgüdüsel duygularla karşılamaktadır. Bireyin sevgi ve ait olma ihtiyacı belli bir süre karşılanamamışsa daha sonra karşılanırsa dahi bu eksikliğin olumsuz izleri uzun bir süre benliğinde hissedilmektedir.

### ***3.3.1.3. Toplumsal İlişki Kurma İhtiyacı***

İnsan hayatının bireyselliğinin ve özgürlüğünün temelinde toplumsallaşma yer almaktadır. İnsanı diğer canlılardan ayıran özelliklerden birisi de toplumsal hayatın içerisinde bulunuyor olması sayılmaktadır. Toplumsallaşma, bireylerin ve grupların, sürekliliğini sağladıkları ilişkilerin meydana gelme süreci olarak ifade edilmektedir. Birey toplumsallaşma süresince bir kimlik arayışı ile eylemlerini ve bağımsız düşünme yeteneğini geliştirmektedir(Giddens, 1999: 303). Sosyal bir toplum, belli amaçlar çerçevesinde doğrudan ya da dolaylı şekilde birbirleri ile düzenli iletişim halinde olan bireylerden meydana

gelmektedir. Her gruptaki bireylerin rolleri ve davranışlarıyla ilgili beklentileri ortak olmaktadır. Sosyal sistemlerde her bir sistemin üyeleri davranış ve roller ile ilgili kuralları bulunmaktadır. Sosyal sistemlerde iletişim süreci büyük önem arz etmektedir. İletişim süreci içerisinde, roller ve kurallar öğrenilen birer kavram olarak bireyin hayatında yer almaktadır. Sosyal sistemlerin oluşum sürecinde kültürel değerlere bakılmadan davranışların anlaşılması mümkün olmamaktadır (Arnheim, 1977: 38).

Toplumsal ilişki, bir grubun ya da bireyin kendi isteği dışındaki davranış biçimlerini ve beklentilerini dikkate alarak devam ettirdiği etkileşim olmaktadır. Herhangi bir ilişkinin toplumsal bir statü kazanması için yapılan davranışların toplumsal nitelikte olması gerekmektedir. Toplumsal ilişkiler, yaşam süresince farklı boyutlarda karşımıza çıkmaktadır. Örneğin, sokakta bir tanıdığımıza selam vermek yüzeysel bir davranışken, ailemizle olan ilişkilerimizde yaşanan ilişkiler ise yakın ve sıcak ilişkileri oluşturmaktadır. Baba, anne, kardeş, öğretmen, arkadaş, alış veriş edilen esnaf, iş arkadaşlarıyla olan ilişkileri birer toplumsal ilişkilere örnek olarak verilebilir (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2013: 11-12).

### **3.3.2. Mekan Kullanıcılarının Psikolojik İhtiyaçları**

Yemek yeme içme mekanlarında müşterilerin ve çalışanların psikolojik veya fizyolojik özellikleri farklılık göstermektedir. Restoranlarda müşterilerin psikolojik ve fizyolojik özellikleri farklılık göstereceğinden dolayı müşteri memnuniyetinin sağlanması zor olmaktadır. Yemek yeme içme mekanlarında çalışan bireylerin yetenek, deneyim ve bilgilerinin yanında almış oldukları eğitim düzeylerinin farklı olması, müşterilerle ve kendi aralarındaki ilişkilerde de farklılıklar yaşanmasına neden olabilir. İş güvenliğine yönelik konularda bile çalışanların müşteriler arasında ve kendi aralarında pek çok farklı algıları ve bilgileri bulunmakta, bu da güvenlik açısından sıkıntıya neden olmaktadır (Gültekin, 2016: 65-66). Yemek yeme içme mekanları mutfaklarında başta olmak üzere kömür, doğalgaz, odunun ve tüp gazın yanı sıra elektrik enerjisinden de yararlanılması patlama verilen tarihlerin arttırdığından dolayı çalışanları dikkatli bir şekilde hareket etmesi gerekmektedir (Appleyard, 1970: 102).

#### **3.3.2.1. Mahremiyet**

Mekanlar, insanlar arasındaki ilişkilerini içermekte ve insanların kültürel bakış açılarına göre değişiklik göstermektedir. Mekanlar, içerisinde mahremiyet duygusunu barındırmakta ve zaman ile de yakından ilişkili olmaktadır. Toplumlar ve bireyler arasındaki kültürel



farklılıklara rağmen insanlar mahremiyetlerini korumak için mücadeleler vermiş ve mahremiyet alanlarına yönelik saldırılara karşı kendilerini korumuşlardır. Mekanların farklı pek çok bakış açısı altında farklı sınıflandırılmaları yapılabilir. Hacim fiziksel mekan, matematiksel değerleri sınırlanan değerlerle ifade edilmektedir. Duyu organları yardımıyla görülebilen ya da algılanabilen mekanlar da algısal mekan olarak tanımlanmaktadır. Bireylerin algılamış olduğu mekanlara yönelik olarak zihninde taşımış olduğu imaj, insanların bilişsel haritalarına yönelik mekansal kavramın temelini oluşturmaktadır. Davranışsal mekan ise insanların içinde hareketlerini gerçekleştirebildiği, davranışlarını etkileyen ya da kullanılan mekanlar olarak tanımlanabilir (Kısa, 2015: 48).

Mahremiyet kavramı, Latince “intimus” yani en derin, en iç anlamına gelmekte ve kişiye göre farklılık gösteren bir ihtiyaç olmaktadır. Mahremiyet olgusu, aynı kültüre sahip olan toplumlarda birbirlerine yakın değerler ve anlamlar içermektedir. Bütün toplumların kültüründe mahremiyet kavramı, genellikle aynı değer ve anlamı ifade etmektedir. Bütün kültürlerde mahremiyet olgusunu düzenleyen kurallar yer almakla birlikte düzenleme mekanizmaları ya da şekilleri kültürlere göre değişiklik göstermektedir. Mahremiyet olgusu bireylerle gruplar, insanlar ile insanlar ve gruplarla bireyler arasındaki ilişkilerde önemli bir yer tutmaktadır. İnsanların özgürlüğünü sağlayan haklar içerisinde yer alan mahremiyet olgusu, bireylerin kendileri ya da toplumsal rolleri içindeki sağlığına etkileri bakımından da önemli bir yer tutmaktadır (Bilgin, 2003: 225-226).

### ***3.3.2.2. Konfor İhtiyacı***

Aydınlatma tasarımlarına başlanırken, tasarımcıların üç önemli husus üzerinde durması gerekmektedir. Tasarımcıların öncelikle aydınlatılması gereken mekanların özelliklerini bilmeleri gerekmektedir. Mekanların işlevlerine göre gerçekleştirilmesi ve planlanan faaliyetler ile kullanıcıların ortaya koyması beklenen performans, aydınlatmayı ve yerleşim planlarını etkilemektedir. Bunlardan ikincisi, aydınlatma sistemleriyle mekanda nasıl bir etki yaratılmak istendiğinin bilinmesi gerektiği olmaktadır. Restoranların ve diğer mekanların estetik ve işlevsel olabilmesinin yanında fiziksel anlamda da kullanıcının konforunu sağlayacak şekilde düzenlenmesi önem arz etmektedir. Müşteriler açısından kullanıcı konforunun sağlanması, mekanlarda yapılacak olan eylemlerin, yorulmadan, zorlanmadan ve uzun vadede verimli olacak şekilde gerçekleştirilebilmesi için de önemli olmaktadır. Mekanlarda konforun sağlanamaması, kullanıcı konforunu olumsuz yönde etkileyen bir etmendir. Aynı zamanda; aydınlatmanın yeteri derecede yapılamaması, kullanıcıların

nesneleri ve bu nesnelerin ayrıntılarını fark edememesine neden olmakta, görsel algılama açısından olumsuz bir durum ortaya çıkarmaktadır. Görsel konforun da olumsuz etkilenmesi, çalışanların iş verimlerinin de azalmasına neden olmaktadır (Çelik vd., 2015: 80).

Kullanıcılar açısından görsel konforun sağlanabilmesi için ilk olarak mekânsal açıdan belirli hedeflere ulaşılması gerekmektedir. Görsel konfor; mekanın aydınlık düzeyine, renk etkinliğinin değerlerine ve parıltıya bağlı olarak değerlendirilebilir. Aydınlatmanın niceliği ile ortaya konulan fizyolojik konfor, şekillerle cisimlerin en ince ayrıntısına kadar rahat ve hızlı bir şekilde görülebilmesini sağlamaktadır. Mekanlarda fizyolojik konfora yönelik şartlar yerine getirilirken; gerekli aydınlığın sağlanmasının yanında gözün eşik değerlerinin, gözün nesneye adaptasyon durumunun, kamaşmasının dikkate alınarak mekana yönelik belirlemelerin yapılması gerekmektedir. Mekanlardaki aydınlatmaların kalitesi ile ilgili olan psikolojik konfor, kullanılan ışıkların rengi, mekanlarda meydana gelen gölgeleri ve aydınlık düzeyleri üzerinde meydana gelen değişimleri içermektedir. Fiziksel konforun sağlanması açısından önemli olan bir diğer konu, aydınlatmaya yönelik tasarımlar yapılırken kullanılacak ışık kaynağı olmaktadır. Mekanın aydınlatma sistemlerinin amaçlarına ve işlevlerine bağlı olarak gerçekleştirilen ışık dağılımı, ışık rengi, bakım maliyetleri, ışık akısı ve elektrik enerjisine yönelik tüketimler göz önünde tutularak mekana en uygun ışık kaynağının seçilmesi gerekmektedir. Yüzey özellikleri, konfor, mekandaki kaplamanın dokusu ve kullanıcı istekleri, mekanların özelliklerini belirleyen faktörlerin başında gelmektedir (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2011: 28).

### ***3.3.2.3. Estetik İhtiyacı***

Tasarımcılar, kendilerine has beceri, düşünme ve estetik kavramlarını da mobilyalar ile birleştirmişlerdir. Mobilya tasarımlarında geometrik ve anti-simetrik formların etkisi büyüktür. Söz konusu formlar; yapılacak olan projelerde değişik, estetik ve canlı bir mekan oluşturulmasını sağlamaktadır. Yemek yeme içme mekanlarının estetik açıdan uygun hale getirilebilmesi için, mekanda; streç tavanlar, şok emici özelliği bulunan yer kaplamaları, interaktif özelliğe sahip ışıklı tabanlar vb. gibi pek çok öge mekanlara çarpıcı bir estetik özellik kazandırmaktadır. Restoranlarda, kullanıcıların estetik ihtiyacını karşılayamayan, basmakalıp ürünlerle üretilmiş, aşırı düzenli, kişiliksiz ve renksiz mekanlar kullanıcılar tarafından ilgi görmemektedir. Özgür bir şekilde desenlerin ve renklerin kullanıldığı, hem klasik hem de modern mobilyaların tercih edildiği, çarpıcı özelliklere sahip ve kişilikli yemek

yeme içme mekanlarının tasarımının yapılmasına ihtiyaç duyulmaktadır (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, 2011: 28-29).

Güzel olan şeyler, insanlar tarafından algılandığı anda onları heyecanlandırmakta, mutlu etmekte ve çok değişik duygular yaşamasına neden olmaktadır. Güzellik ve estetik kavramının, bütün insanlar ve bütün durumlar için farklı anlamları bulunmaktadır. İnsanların estetik ihtiyacı, her dönemde insan hayatında yerini almıştır. İnsanlar, kendi duygularıyla yaşamakta oldukları mekanları ve çevreyi güzelleştirebilmek için pek çok girişimde bulunmuştur. Estetik ihtiyacı, insanların temel ihtiyaçlarının karşılanmasından sonra ortaya çıkan bir ihtiyaçtır. Estetik ihtiyacın da psiko-sosyal ihtiyaçlar gibi ne derecede karşılandığı, tasarlanacak olan mimari çevrenin ya da mekanların değerinin, kalitesinin ve başarısının algılanması açısından önem arz etmektedir. Yemek yeme içme mekanlarında müşterilerin kapıdan ilk girdiklerinde iç dünya ile dış dünyanın farkına varması ve mekan tasarımcısının görsel anlamda yapmış olduğu düzenlemelerle oluşturulmuş dış dünyasına doğru hareket etmesi gerekmektedir (Şentürer, 1992: 36).

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### DÜNYA MUTFAĞI

#### 4.1. Dünya Mutfağı ve Özellikleri

Dünyanın kültürel mirasının önemli kısımlarından birini meydana getiren mutfak kültürünün, tarihi süreç boyunca yaşadığı coğrafyayı renkli bir biçimde yansıtan kültürel zenginlik olmaktadır. Mutfak kültürü içinde temel faktör olan yemeklerin belirleyici niteliği zorunluluk ve zevk olmasından kaynaklanmaktadır. İlk önce yalnızca doymak için ve biyolojik yemeklerin kavramı zamanla birikimle birlikte kültür durumuna gelmektedir. Yemek kültürüne önceleri ilk insanla beraber yalnızca avcılığın ve toplayıcılığın gerçekleştirildiği dönemde rastlamaktayız. İlk insandan beri teknolojik gelişim ile kısıtlı bulunan kaynak çoğalmakta ve fazla yemekler üretilmektedir. Yemek üretiminin kendisinden ziyade yemek üretmenin şekli değer kazanmaya başlamaktadır. İnsan için mesele yemeklerin bulunması değil yemeklerin sağlıklı yapılmasının yanı sıra lezzetlerinin de tam olmasını sağlamayı amaçlamaktadır (Aker ve Terzihan: 2).

Osmanlı döneminde, Türk Mutfağının kültürünün gelişiminde önemli sebepler içinde, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok fazla geniş coğrafya alanına yayılmış olmaktadır. Özellikle Batılı toplumlarla gerçekleşen etkileşim, Türk Mutfağının kültürel değişimine, gelişimine neden olmaktadır. Gerçekleşen değişimin ve gelişimin tek yönlü olmadığı belirtilmektedir. Türk Mutfak kültürünün öteki mutfakları etkilediği açık şekilde bilinmektedir. Pastanın Fransız mutfağından, makarnanın İtalyan mutfağından Türk Mutfak kültürüne geçtiği kaynaklarda geçmektedir. Buğday unu ile yapılan hamurdan yapılan eriştelerin kırsal kesimlerde uzun dönemlerden beri tüketilmesi, makarna yemeğinin Anadolu'dan İtalya bölgesine geçmiş olacağını düşündürmektedir. Osmanlıda Batı kültürünün etkileri ile beraber, Fransız yemeğini görebilmek mümkün olmaktadır. Patatesin, domatesin, taze biberin, kabak çeşitlerinin bugünkü sebzelerin çoğu Amerika kıtasının keşfi ile yeni kıtadan eski kıtalara zamanla yayılmasını etkilemekte, Türk Mutfak kültürü içinde de bulunmaya başlamıştır. Domatesin Türk Mutfak kültürü içinde kullanılması oldukça geç bir dönemde olmuştur. 1800 senelerinin başında domatesin kullanımı yaygınlaşmıştır. (Baysal, 1993: 39).

##### 4.1.1. Fransız Mutfağı

Türk mutfağının, dünya mutfakları arasında en çok adı geçen Çin ve Fransız kültürüne ait mutfaklar ile birlikte dünyanın en önemli üç mutfak kültüründen biri olmaktadır. Fransız

mutfağının adını duyurmasında İtalyan mutfağının etkisinin de göz ardı edilmemesi gerekmektedir. Dünyanın en iyi mutfağına sahip olan Fransızlar, yemek yapmayı bir sanat olarak icra etmektedirler. Fransız aşçılar, etleri genellikle pişirdikten sonra şarap kullanarak marine etmektedirler. Şarabı yemek yapımında da kullanan Fransız aşçılar, yemeklerin yanında da çok sık tüketmektedirler. Peynir ve şarap, Fransız mutfağının en önemli unsurları arasında gösterilmektedir. Fransa denildiğinde ilk olarak akla, ekme ve çeşitleri, peynir, çikolata, trufflee mantarı, şarap ve dünyaca bilinen soslar gelmektedir. Mutfaklarda kullanılan pek çok terim ve pişirme teknikleri Fransız mutfağından gelmektedir (Yıldız, 2016: 3).

Mutfakların uzman grupları içinde bulunan ve ülkelerin mutfağının gelişimini ve değişimini doğrudan etkileyen bir diğer grup aşçılar olmaktadır. Çok önceki çağlardan yani gastronomların ve gurmelerin ayrımının olmadığı antik çağdan beri olan aşçı, bütün dönemlerde devlet büyüklerinin, aristokrat ve burjuvazinin ve halkın, temel olan önemli ihtiyacı beslenmenin karşılanmasında kıymetli olmuşlardır. Roma Dönemi zamanında dahi yemek pişirme işleminin bir sanat gibi olduğu fikri hakîm olmakta ve aşçı, pişirme yetenekleri çok olan kişilerden seçilmiştir. Fransız mutfağı içinde de Fransız saraylarında iyi aşçılardan olmak ve yeni yemek lezzetlerini üretmek çok önemli görülmüş ve bunun neticesinde, Fransız aşçıları ile Fransız mutfağının sosları ve garnitür sayısı artmıştır. Dünya üzerinde en önemli mutfaklar arasında sayılan Fransız mutfağının akla ilk gelen mutfak ustaları tarafından oluşturulan pişirme şekilleri ve reçeteleri ile, dünyanın mutfakları literatürü için çok fazla yenilik kazandırılmıştır. 19. ve 20. yüzyıllarda Fransız mutfağının aşçıları, gastronomları ve gurmeleri ortak kararlar almaya çalışıp, en lezzetli yemeklerin gastronomi rehberlerinde yer almasını sağlamışlardır. (Ciğerim 2001: 49).

Öteki Avrupa mutfaklarında olduğu gibi Fransız mutfağının da Roma'nın yıkılması ile başlangıç gösterdiği Orta Çağ'da biçimlenmiştir. 16. yüzyılın ortasına gelene kadar geleneksel Fransız mutfağı, az malzemeler ve pişirme şeklinin kullanıldığı normal bir mutfak gibi nitelenmek mümkün olmaktadır. 1533 senesinin Fransız mutfağı adına bir dönemeç olduğu söylenmektedir. Fransız prensi II. Henry'nin Floransalı Catherine de Medici ile evlenmesinin ve Fransa sarayındaki davetli pek çok sanatçının ve özel hizmetkarların kişisel aşçı ekibini de getirtmesi, İtalyan mutfağının Fransa'ya taşınmış ve saray mutfağının köklü biçimde değiştirmiştir. Fransız mutfağı çok fazla yeni yemekler ve tatlı çeşitleriyle tanışırken; mantarlar, enginar, makarna, kavun ve karpuz gibi yeni gıdaların da tüketimi yaygınlaşmıştır. Fransız mutfak kültürünü önemli oranda değişime uğratan İtalyan kültürü, yemeğin içeriği

kadar tüketilme biçimini ve sofrta kültürünü de etkili şekilde etkilemiştir. Yemeklerini elleriyle yiyen Fransızlar çataları ve bıçakları kullanmaya başlamış, saraylarda yerleşim gösteren bu alışkanlığın halk içinde de benimsenmesi asırlık bir süreç içinde gerçekleşmiştir (Clark, 1975: 33).



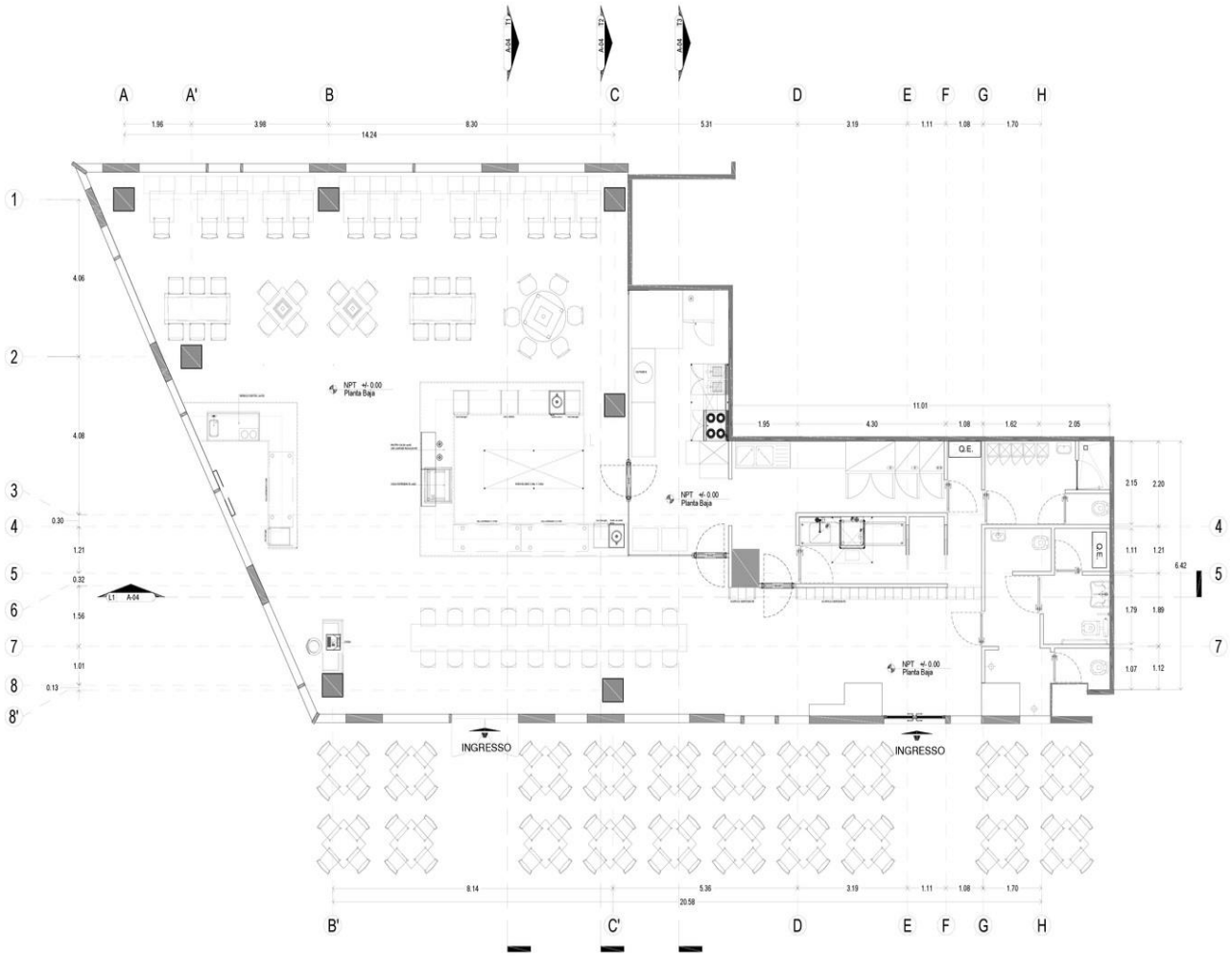
Şekil 4: L'arc Restaurant, Paris, France

#### 4.1.2. İtalyan Mutfağı

İtalya kendine özgü pek çok özelliğı bulunan bölgelerden oluşmaktadır. İtalya'da bulunan bölgelerin, kasabaların ve şehirlerin her birinin yemek kültürleri birbirlerinden farklılık göstermektedir. İtalyan sofralarının vazgeçilmez unsurları; şarap, salata ve makarna olmaktadır. İtalyan yemekleri dendiğinde birçok insanın aklına domates soslu makarna, ravioli ve pizza gelmektedir. İtalyan aşçıları sıklıkla peynir, domates suyu ve lezzetli erişteleri kullanmaktadır. İtalyan mutfağı oldukça zengin bir yapıya sahip olmaktadır. İtalyanlar mozeralla ve parmesan gibi pek çok sayıda peynir çeşitleri, espresso ve cappucino gibi kahve türleri ve birçok şarap türleri önemlileri arasında yer almaktadır. İtalyanlar tatlı yapımında özellikle taze meyvelerden yapılmış dondurmalarla ünlü olmaktadır (Sarışık, 2016: 35).

İtalya'daki ve dünyadaki ilk gastronomi üniversitelerinden biri University of Gastronomic Sciences gastronom terimini geniş tanımlamakla, malların tarımsal köklerinden,

sanayi dönüşümüne kadar bütün gıdaların üretimlerinde takip edilen yeni dönem besin profesyoneli olarak ifade edilmektedir. Gastronom kavramı; çevrenin ve sürdürülebilirlik başlıklarına dikkat çekmekte olan, ekonomik ve iletişim yönetimlerinin çerçevesinde besinlerin üretiminden tüketimine kadar geçen süreçlerin nasıl işleneceğini bilmektedir. Yiyeceklerin ve şarap turizminin yüksek kalitede ürünleri pazarlamakta olan ve bölgesel besin ürünlerin ve geleneklerin barındırdığı yüksek değerin tanıtılmasını gerçekleştiren kişi gastronom olarak nitelendirilmektedir. Yiyecek ve içecek sahasında araştırmalar ve çalışmalar gerçekleştiren ve sahip olduğu bilgilerin birikimini herkesle paylaşan, farkındalık oluşturan hatta mutfağın gelişimi konusunda farklılık yaratan kişi gastronom olarak ifade edilmektedir. İşletmeciler, şefler, gazeteciler, antropologlar, sosyologlar, kimyagerler, halkbilimciler ve araştırmacı gibi gastronomi alanını oluşturan bütün alt bilim alanları ile ilgilenen kişiler olmaktadır (Türkoğlu ve Kozak, 2015: 210-211).



Şekil 5: Besame Mucho Restaurant, Milan, Italy



**Şekil 6:** Besame Mucho Restaurant, Milan, Italy

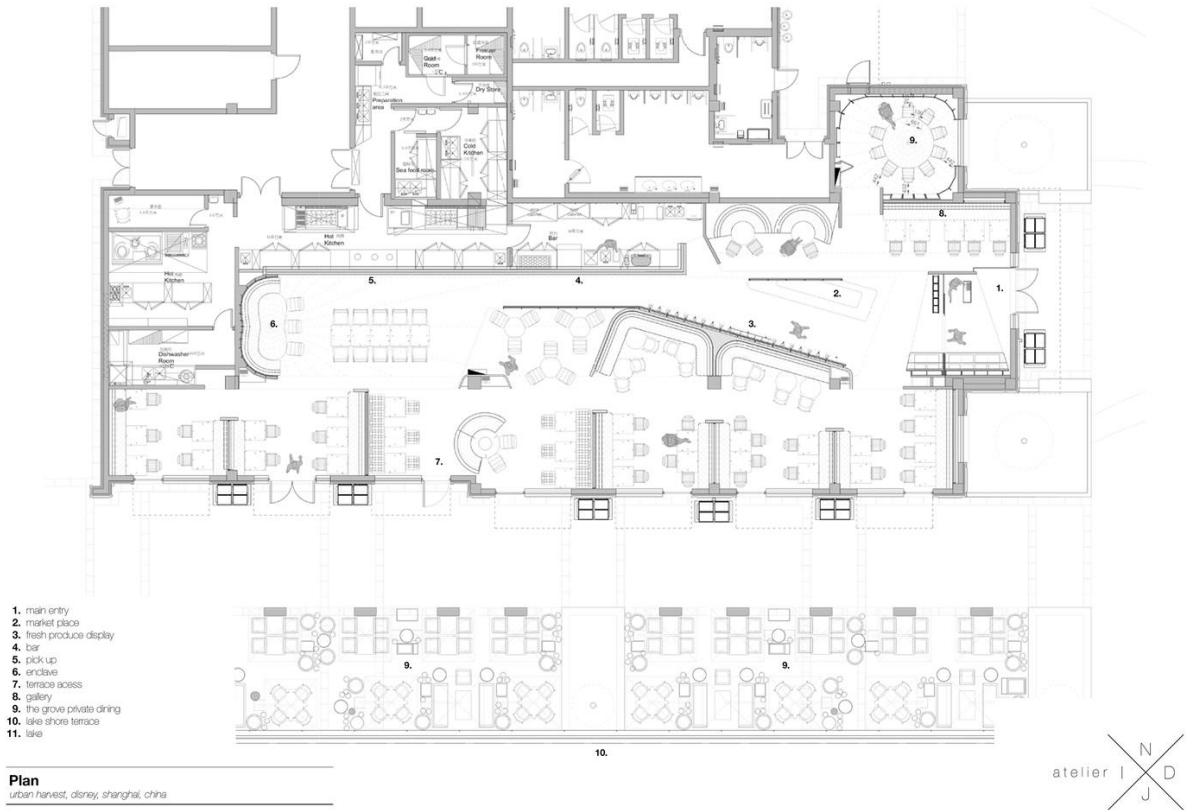
#### 4.1.3. Çin Mutfağı

Bir toplumun var olan kültürel değerleri, o toplumun yaşam biçimi üzerinde ne kadar etkiliyse yemek yeme alışkanlıkları da bir o kadar etkili olmaktadır. Dolayısıyla herhangi bir toplumun yemek yeme alışkanlıkları, yaşadığı bölgenin tarımsal, coğrafik ve kültürel farklılıklarından etkilenmektedir. Mutfak kültürünü oluşturan alışkanlıklar, yaşanan coğrafya ve iklim özelliklerine göre farklılık göstermektedir. Göçler, şehirleşme, lojistik kaynaklar, teknoloji, iletişim ve ekonomi, beslenme üzerinde önemli bir etkiye sahip olmaktadır. Mutfak kültürü, beslenme alışkanlıkları ile oluşmakla birlikte ilerleyen zamanlarda Çin ve Mezopotamya kültürünün etkisiyle gelişmeye devam etmektedir. Türk aşçılarına göre Çin mutfağının da Meksika mutfağı gibi pazara sunduğu numuneler lüks tüketim malları olarak görülmektedir. Çin uygarlığı, dünyada bilinen en eski uygarlıklardan birisi olmaktadır. Çok büyük bir ülke olan Çin'de mutfak yapısı, şehrin en uç köşesinden merkezine kadar 56 etnik grubun yapısına göre dizayn edilmiştir. Çin mutfağında, on binlerce malzeme kullanılmaktadır. Çin'in büyük bir coğrafi yapıya sahip olması nedeniyle bu topraklarda yaşamakta olan insanlar, coğrafi konumları ve kültürel açıdan farklılıklar olması nedeniyle pek çok farklı yemek kültürüne sahip olmuştur (Cığırım, 2000: 50).



Çinliler, mutfakta oldukça büyük bir hayal gücüne ve araştırma yönlerine sahip olmaktadır. Çinliler, pek çok farklı şeyi yenilebilir hale getirerek en iyi lezzeti ortaya çıkarmaya çalışmışlardır. Ayrıca Çinliler birçok baharat kullanarak, bu baharatları yemeklerde veya yemeklerin yanında tatlandırıcı olarak kullanmayı da öğrenmişlerdir. Osmanlı mutfağı da; çok sayıda ulusal mutfak kültürüne sahip olmaktadır. Osmanlı mutfak kültürü içinde; Boşnak mutfağı, Suriye mutfağı, Ermeni mutfağı gibi pek çok mutfak kültürü yer almaktadır. Dünyaca bilinen bu üç mutfak kültürünün kendine özgü birtakım etkileyici özellikleri bulunmaktadır. Çinliler, çatal ve kaşık kullanmamakta, onun yerine tahta veya buna benzer çubuklar kullanmaktadırlar. Çinliler yemeği bıçak gibi kesici aletlerle irdelemeyi saygısızlık olarak gördüklerinden, yenecek olan şeyleri önceden kesip hazırlamaktadırlar. Bu da Çinlilerin yiyeceklere ne kadar saygı duyduğunu göstermektedir (Aker ve Terzihan, Erişim Tarihi: 26.112018).

Doğu kültürlerinde yemek kültürü ve mekânları; din ve inanış biçimleri üzerinde etkili olmaktadır. Doğu kültürünün, iç mekân tasarımından yemek yeme biçimine kadar her yerde izleri bulunmaktadır. Bazı toplumlarda tüketilmesi yasak olan yiyecekler engellenmiştir, örneğin domuz eti yemenin İslam dininde yasak olması, Budizm dininde ineklerin kutsal sayılması gibi. Hristiyanların yemeklerden önce sofraya dua yapması, Çin ve Japonların yemek yeme mekânlarının inanış, din ve felsefe anlayışlarına göre yapılması etkili olmalarına örnek olarak verilebilmektedir (Christian, 2006: 180-181).



**Şekil 7:** Ji-shi Urban Harvest Restaurant, Shanghai, China



**Şekil 8:** Ji-shi Urban Harvest Restaurant, Shanghai, China

#### **4.1. Osmanlı Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi, Bugünkü Durumu**

Osmanlı halkının günlük hayatı Tanzimat'tan önce ve sonra olarak birbirini takip eden ve ideolojik, kültürel ve estetik algısı farklılık oluşturan iki ayrı dönem ele alınmaktadır. Tanzimat dönemine kadar İstanbul'da günlük hayat; ticari boyuttan kültüre, dini konulardan estetiğe kadar hepsinin kalıplar içinde devam ettirmekteydi. Çok fazla merkezli olan kültürel ayrılığın yarattığı birlikte olma durumundan, Tanzimat'ın ilan edilmesinden sonra tarihselliği kazanmış, diğer uygarlıklardan eriterek geliştirdiği zengin mozaikliğe kavuşmuştur. Tanzimat döneminde günlük yaşamın topografik sınırlılıkları mahalle boyutunda belirlendikten daha sonra, hayatı kent boyutu ile buluşturan noktalar ortaya konmaktadır (Işın, 2006: 21). Çarşılarla ve hanlarla sembol haline getirilen iktisat kurumları, diğerleri ise cami ve tekkelerden meydana gelen dini kurumlar olmaktadır. 16. yüzyılın ortasına kadar normal bir İstanbullu kişinin günlük yaşamı, sayılan sembollerin belirlediği yaşam sahası içinde geçmektedir (Akdağ, 1959: 32-33).

#### **4.2. Osmanlı Kültürü Sosyal Yapısı (Yeme, içme, aile yapısı, yaşama kültürü)**

Osmanlı Devleti'nde sosyal yapılar; yönetici yani askeri zümreler ve yönetilen tabaka reaya tarafından oluşmaktaydı. Askeri zümrelere tımarlı sisteminden, hazinelerden ve vakıflardan gelir kaynakları ayrılmaktadır (Akın vd., 2015: 46). Reaya ise üretimi yapan, vergilerini veren zümrelerden oluşmaktaydı. Yöneticilerin olduğu sınıf ilmiye ise, kapı kulu ve tımarlı sipahi tarafından meydana getirmektedir. Yönetilmekte olan zümre reaya yerleşik hayta geçen köylüler ve şehirlilerden oluşmaktaydı. Köylü tımarlı ve vakıflar gibi zirai toprağın reayası olmaktadır. Şehirli ise esnafların ve tüccarların bir araya gelerek oluşturduğu sınıf olmaktadır. Reaya, dini açıdan Müslümanların meydana getirdiği, Müslimlerin ve gayri Müslimlerin gerçekleştirdiği zimmi gruplar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Gayri Müslim olan zümreler Osmanlı devletine cizye vermekteydi. Hukuki bakımdan ise, hürler ve köleler olarak ikiye ayrılmaktaydı. Osmanlı, köleliği eğitim kurumları gibi ve hür emeklerini alternatifini şeklinde kullanmaktaydı. Devşirme sisteminin gelişmesiyle bunları idari yönetim ve siyasi mekanizmaların odak noktasına yerleştirmektedirler. 17. yüzyıldan beri Ayan olarak adlandırılan yeni bir sosyal kesim ortaya çıkmıştı. Devletin, Ayan zümrelerini kabul etmek zorunda kalması ve Ayanlara resmi hürriyet vermesi gerçekleşmiştir (İlim ve Medeniyet, Erişim Tarihi: 24.10.2018).

Çok büyük bir coğrafya içinde, oldukça farklı kültür, medeniyet, toplum, dini sitem ile temasa geçen ve köklü sosyo-kültürel değişimlere maruz kalan Türk tarihi, zengin kültürel mirasına sahip olmaktadır. Osmanlı Devleti tarihi çok fazla bakımdan bütünüyle bir değer arz etmekte, Osmanlı'nın bilimsel araştırması yalnızca geçmiş dönem için değil, güncel problemlerin çözümüne de ışık tutacak işlevi bulunmaktadır (Günay, 2003: 21). Osmanlı Devleti hakkında geleneksel ve klâsik sosyo-kültürel yapıların ana hatlarının şekillenmesi, dinin konumu ve görevlerinin anlaşılması açısından ayrı bir değer taşımaktadır. Osmanlı sosyo-kültürel yönetimi bütün gelenekçi ve statik gelişimlerine rağmen bütünüyle kapalılık arz eden ve durağan da olmayan, aksine belli bir oranda dinamiklik gösteren ve çağının koşullarına uyum sağladığı görülmektedir (Demir ve Taşkın, 2008: 1696).

#### **4.2.1. Osmanlı Mutfak Kültüründeki Belirleyici Unsurlar**

Osmanlı'da yerel mutfak kültürünün, Saray Mutfağı ve Halk Mutfağı olmak üzere ikiye ayrıldığı bilinmektedir. Saray mutfağının; Osmanlı devleti çok uluslu olduğundan dolayı dünya üzerinde en zengin olan üç mutfak arasında yer almaktadır. Saray mutfağı içinde tatlılar, dondurma, hoşaf, limon suyu gibi lezzetler Osmanlı mutfağının çok çeşitliliğini ortaya koymaktadır (Yılmaz, 2002: 89). Saray mutfağı padişahın, valide sultanın ve divan halkının yiyecekleri için hazırlanmış sofralar kurulmasında görevli olmaktadır. Ülke içinde vakıf imaretinde fakir, yoksullar ve yolculara yani herkese ücretsiz şekilde yemek ikramı yapılırdı. Osmanlı mutfağı sini üstünde yemek yeme, sofraya düzenleri, sofraya örtüleri, dualar, el yıkama ve tabak-kaşık adabları ve adabları saray halkı ve normal halk ayrımı olmadan uygulanmaktaydı. Çorba çeşitlerinden ekşili çorba, bozca çorba, tarhana, tavuk, badem çorbası, şekerli nardeng çorbası, gibi çorbalar içilirdi. Pilavlar ise; bulgur, pirinç, makarna, erişte ve dane tüketilirdi. Bununla beraber süt, yoğurt, peynir, kaymak, sadeyağı, sebze, helva, tatlılar, turşular, hoşaf, alkollü ve alkolsüz içecek önemli yer tutmaktaydı (Esemenli, 2002: 68).

Osmanlı mutfağı denildiği zaman insanın aklına yemek sanatının incelikleri, yemek kültürü öğeleri ve sofraya zenginliğinin örnekleri gelmektedir (Bulduk, 1993: 410). Asya kıtasından Anadolu'ya göç eden Türk boyları geldikleri ülkeden alınan malzemelerle yerel mutfaklarını zenginleştirmiştir. Osmanlı mutfağında her bölüme Matbah-ı Amire denilmekte, bu yer Fatih Sultan Mehmet tarafından 1475-1478 seneleri arasında yaptırılmıştır. Yemek padişahın sofrasına kuşhane mutfağı içinde, divan vezirlerinin ve harem halkının yemekleri has mutfakta pişirilmekteydi. Haremde üst seviyede bulunan kadınlara Valide Sultan

mutfağında yaptırılmıştır. Osmanlı mutfağı bünyesinde en yüksek mertebe baş aşçının olmakta ve mutfak içinde balık, baharat, sos, kahve, alkol, tatlı ve doğal bitki türleri mevcut olmaktadır. Osmanlı döneminde Saray Mutfağının belirleyici faktörü kabul edilmesiyle beraber saray ve zengin çevrenin dışında kalan halk mutfağının, saray mutfağına göre daha geniş olduğu bilinmektedir. Ucuz malzemenin çeşitli hale gelmesi bir genişlik sayılmamakta, malzemenin kullanım sırasında tercih edilenler de bir sonuç oluşturmaktadır (Güler, 2010: 26). Dünya üzerinde genel olarak mutfağın esas sayılacak birtakım özellikleri bulunmaktadır. Mutfakları diğerlerinden ayrı kılan özellikler bulunmakta ve her mutfağın bu özellikleriyle kimlik kazandığı bilinmektedir. Dinlerin görevleri ve benzeri inanışlar kısıtlamalar getirmekte bölgede yetişen bitkiler ve hayvan popülasyonu, mutfak kültürünün oluşumunda önemli rol oynamaktadır (Braudel, 2002: 144).

Osmanlı mutfağının yüzyıllardır harmanlandığı ve kendini yenileyip dönüştüren bir mutfak olduğu belirtilmektedir (Samancı, 2016: 73). Osmanlı dönemi içinde üç kuşak boyunca yayılan imparatorluk, Türk mutfağının kültürünün büyük zenginliklere ulaştığı seneleri temsil etmektedir. Yemek yeme fiili yalnızca beslenme için bir edim sayılmamakta, milletler arasında kültürel alışverişi sağlayarak malzemeler, lezzetler, yemek teknikleri ve çeşitlerini artıran bir olgu olmaktadır. Genel mahiyette yaşamın gelişim süresinde mutfak terimi de değişmekte ve genel kültür yapısıyla etkileşimde olmaktadır. Kapitalist hal alan üretimin toplumların hepsini tüketime teşvik etmesi ve egemen konumdaki ulusların yeni pazar oluşturmasını kolaylaştırmaktadır. Kapitalist gelişim için toplumlar kültürel tutumlarını değiştirmeye doğru gidip kültürlerini yaymaya çalışmak da mutfakta kültür değişiminin belirleyici faktörü olmaktadır. Mutfaklar, evlerin, lokantaların, otellerin yemek pişirmeye ve hazırlamaya yarayan bölümü, hazırlanış şekli bakımından ele alınan yemek ve beslenme ön hazırlığı olarak tanımlanmakta, şüphesiz bir toplum için kültürünün en değerli bölümünü oluşturmaktadır (Algar, 1991: 347).

#### **4.2.2. Osmanlı Döneminde Kervansaraylar ve İmarethaneler**

İlk imarethane (aşevi), Osmanlı'da 1336 yılında İznik'te Orhan Gazi döneminde kurulmuştur. Cami çevresinde kurulduğu bilinen külliyeler; ibadet, sağlık, eğitim vb. gibi pek çok alanlara yönelik hizmetlerin verildiği yerler olmaktadır (Gürsoy, 2004: 149). Osmanlı dönemindeki mimari yapının başlangıcından 20. yy'ın başlarına kadarki sürede inşa edilmiş olan imarethanelerin sayısı da gittikçe artmıştır. İmarethaneler, ihtiyacı olan yoksullara yiyecek yardımında bulunmak amacıyla kurulan sosyal yardımlaşma kurumlarıdır.

İmarethaneler, külliyelerin bünyesinde kurulmuştur. İmarethane mutfağında, ilk olarak medreselerde okuyan öğrencilere ve çalışanlara, külliyyede yer alan diğer birimlerde çalışan bireylere ve kervansaraylarda konaklayan insanlara yemekler verilmekte ve geri kalan yemekler de yoksul halka dağıtılmaktadır (Uzunçarşılı, 1945: 23).

#### **4.2.3. Osmanlı Dönemi Yeme-İçme Mekanlarında Kullanılan Mobilya ve Dekorasyon**

Osmanlı Devleti modernleşme süreciyle birlikte iç mekânlarda yaşanan dönüşümleri göz önüne koymak için geleneksel boyutta Osmanlı konut şeklini açıklamak gerekmektedir. Geleneksel Osmanlı evlerinde oda; oturmanın, dinlenmenin, yemek yemenin, yıkanmanın yapıldığı birden çok işlevi gören bir mekân olmaktadır (Demirarslan, 2006: 37). Geleneksel konut, bulunan sedir, yüklük gibi mobilya çeşitleri mekânla beraber inşa edilen değişmez unsurlar olarak üretilmektedir. Uyumanın, yemek yemenin, oturmanın genellikle yerde yapıldığı daha sonra döşekler ve sofralar gibi unsurlar kalkmıştır. XIX. yüzyıla gelinceye kadar sarayın da içinde bulunduğu diğer konutlar iç mekânda ve eşya kullanımında hep aynı nitelikleri taşımaktadır. Geleneksel Osmanlı hanesinde ev sahiplerinin zenginliği ve sosyal statüsünün oda sayılarından ve dekorasyon şeklinden anlaşılmaktadır (Bülbül vd., 2016: 2374).

Osmanlı'da bulunan saraylardan sonra mobilyalar ve dekorasyonda yenilenme Osmanlı yöneticilerinin ve elitlerinin içinde bulunduğu alım gücü olan halk içinde görülmektedir. Tanzimat devrinde özellikle Kırım Savaşı sonrasında artan yenilenme hareketleri neticesiyle ilk önce seçkin aileler esas geleneksel yapıyı değiştirmeden ev geleneklerini farklılaştırdığı görülmektedir. Sedirlerde ve minderde oturma geleneği terk edilmiş; koltuklar ve kanepeler kullanılmaya başlamış, sofralar düzenleri, yemek yeme kültürü alafranga hale bürünmüştür. Cevdet Paşa sedirlerin, minderlerin ve döşeklerin satıldığı Batı mobilyalarının alındığı, zengin evlerinde çatal ve bıçak bulunmaya başladığını ifade etmiştir. Osmanlı döneminde yaşayan elitlerin hayatındaki eşya ekseninde dönüşüm döneminin yazarları tarafından ele alınmıştır (İrez, 1988: 28-29).

#### **4.2.4. Osmanlı Döneminde Dışarıda Yemek Yemenin İşlevsel Niteliği**

Osmanlı'da ilk lokanta örnekleri olarak kabul edilen aşevleri, 1600'lü senelerde loncaların bir kolu olarak ve Osmanlı devletinin genel denetiminin altında oluşmuştur. Belli dönemlerde kurulan kervansaray ise insanların ve hayvanların barınacağı mekânlar, arabaların

çekilip avluların ve ibadet yerlerinin sağlandığı mekanlar olmaktadır. Camilerin çoğuna vakfedilen kervansaraylar, caminin yanında yer alan aşevlerinde fakirler ve muhtaç olanlara yemek hizmeti sunulmuştur. Osmanlı'nın ilk döneminde dışarıda yemek eğlenenin bir unsuru gibi görülmemekte, işlevsel bir özellik taşımaktadır. XIX. yüzyılın sonlarında zenginlik kazanan büyük esnaflar ve tüccar sınıfı için, büyük semtlerin çarşısında aşevi veya çarşı lokantası açılmıştır. Evde yapılan yemekleri uygun ortamlarla ve hizmetle sunan, evdeki temizliğe önem veren bu mekanlara örnek, 1879 yılında açılan Konya Lezzet Lokantası verilmektedir. Konya Lezzet Lokantası ilk Türk lokantası olmakta ve Konyalı ismiyle hizmet sunmaya devam etmektedir (Gürsoy, 1995: 159).

#### **4.2.5. Osmanlı Mutfağının Tıpla İlişkisi**

Osmanlı mutfağının barındırdığı diğer bir özellik, tıp alanı ile beslenmenin arasında yakın bir bağlantının olması gösterilmektedir. Tıp kaynaklarında yiyeceklere ve içeceklere atıf yapıldığı gibi, yemek kaynaklarının önemli bir bölümünde tarifi edilen yiyecekler ve içeceklerin tıbbî faydası yer almaktadır. Galen ve İslami tıp anlayışından beslenen Osmanlı tıp algısı muhtevasıyla ilgili olmaktadır. Modern tıp gelişmelerinin Osmanlı'ya girmeden önce insanda bulunan dört hıltın yani humorun kan, sevda, balgam ve safranin dengede bulunmasının sağlığa işaret ettiği söylenmekteydi. Dengenin bozulmasıyla hastalık giren vücuda birtakım yiyecek ve içeceklerin desteğiyle çeşitli tedaviler, perhiz uygulanmaktaydı. Dengede bulunması gereken bu hıltların oranlarını değiştiren faktörlerden biri yiyecek diğeri içecekler olmaktadır (Bilgin, 2003: 232).

Türk milleti yeme, içme ve beslenme şekillerinde bilinçli davranmış, bu konuyu tıp ile birleştirip, insanın bünyesine yiyeceklerin ve içeceklerin niteliklerinde aydınlatıcı bilgi dolu kitaplar oluşturmuşlardır. Yemek hususunda mutfağın çeşit açısından çok fazla zengin görülmesi uygarlık için bir etmen kabul edilmektedir. Tıp alanı ise, toplumun düzenini bozan eylemler ve bunların neticesinde meydana çıkan hadiseler yaralanma, ölüm, zehirlenme gibi suçluların hüviyetinin belirlenmesini ve cezaî sorumluluğunu inceleyen bir bilim olmaktadır (Şanlıer ve Arıkan, 2001: 169).

#### **4.2.6. Osmanlı'da Göçler Yoluyla Aktarılan Besin Kültürü**

Osmanlı Devleti'nde Batı tarzı etkilerinin görülmeye başladığı sırada, ekmek üretim oranında değişiklik meydana çıkmıştır. Önceden ekmek üretiminde taş değirmende öğütülmüş tam buğdaylar ve çavdar unu katılırken, artık kepekleri ve özünün alındığı un tüketimi

başlamıştır. Türk milletinin, beslenmesi için tükettikleri temel besinlerin içinde tahıl çeşitleri önemli yer tutmaktadır. En fazla üretilen ve tüketilen tahıllardan biri buğday olmaktadır. Buğdayın çoğunlukla una çevrilerek tüketildiği bilinmektedir. Buğday ununun, Türk Mutfak kültürü içinde ekmek üretiminde çok kullanıldığı görülmektedir. Ekmekler, Türk sofrasının vazgeçilmez, çok değer gören ve başköşede olan besin maddesi olmaktadır. Ekmek kutsal yiyecek sayılmasının yanı sıra, dinsel bir özelliği de bulunmaktadır. Büyük oranda somun, bazlamalar ve yufka ekmeği olarak üç çeşit ekmek tüketilmektedir. Genellikle içine konmakta olan bir ya da iki katık sayesinde ekmek bir öğünün yerine tüketilmektedir. Girit, Yanya ve Preveze Göçmenleri Türkçe bilmediklerinden dolayı çok zor Türkiye ile uyum sağlamıştı (Nuhoğlu, 2005: 14).

Pastırmanın ve sucuğun göçebe yaşamın bir ihtiyacı sonucunda üretilmiş Türk yiyeceklerinden biri olduğu bilinmektedir. Eti uzun bir müddet saklamanın yolunu bulan Türkler, pastırmalar ve sucukların göçler ve seferler sırasında genel olarak at üstünde tüketmekteydiler. Orta Asya Türklerinin bakılmasının zorluğu ve konargöçer hayata dayanamayıp büyükbaş hayvancılığın çok yaygın olmamasına rağmen hayvancılık her daim Türk kültüründe yeri bulunmaktadır. Orta Asya Türkleri Çinlilerin temel besin ögesi olan ve Çinlilerin etkisiyle pirinç üretmeyi öğrenen Türkler önceki çağlardan beri kullanmaktaydılar. Türklerin arasında sütün ve süt mamullerinin önemli bir konumu bulunmaktaydı. Hayvancılıkla geçimini sağlayan Türkler yağı temel besin gıdası olarak görmekteydi. Konargöçer hayattan yerleşik hayat geçilmesiyle beraber tarımla ilgilenmeye başlayan Türkler buğdayı, çavdarı, arpayı ve darıyı yetiştirmeye başlamıştır. Buğdayı zaman içinde temel besinlerden biri olarak gören Türkler, ekmeğini buğday ile yapmaktaydı. Orhun Abideleri'nin aktardığına göre balıkların avlanması, masallarımızda karşılaştığımız balıkçılık motiflerinin tatlı su balıkçılığının Anadolu'ya gelmeden önce de Türklerin bildiğini göstermektedir (Samancı, 2008: 18).

Bursa şehir şimdi olduğu kadar Osmanlı döneminde de kültür başkenti şehirlerimizden biri olmaktadır. Bursa kendi adını taşıyan yemek çeşitliliği ve kültürel kodlarıyla Osmanlı mutfağı içerisinde önemli bir yer tutmaktadır. Bursa'nın yemek kültürüne olan katkılarının nedenlerinin başında çok farklı bölgelerden aldığı göçler yatmaktadır. Osmanlı'nın küçülmesiyle birlikte, Rumeli ve Kafkasya bölgelerinden gerçekleşen göçler ile Bursa, Osmanlı'nın minyatürü olmaktadır. Göç, Bursa'da sosyal açıdan, kültürel ve iktisad hayatında ciddi problemler oluşturdu. Mübadele göçüyle, yüzyıllardır birlikte yaşayan Gayrimüslimler şehri bırakırken, büyük bir insan kitlesi de kente gelip yerleşti. 1880'den 1989'a kadar devam



eden şiddetli göçlerin akınına ancak Bursa şehri dayanabilirdi. Yerleşmiş olan Bursa şehir hayatı, yapılan göçlerle büyük sarsıntılar geçirmiş olsa da tekrar ortak kent kültürünü oluşturmayı başarmıştır. Bursa, yaşanan göçlerle çok sıkıntılar yaşamış olsa da göçmen insanların meydana getirdiği dinamizminden yararlanarak yeni değerler üretmiş, Bursa'nın mutfak kültürüne katkı artmıştır (Nuhoğlu, 2005: 18).

#### **4.2.7. 18. ve 19. Yüzyıllarda Saray Mutfağında Yemek Kültürü**

Kültür kavramı her toplumun diğer toplumlarla temasta bulunmasına bağlı olarak gelişen bir olgu olmaktadır. Zor bir şekilde oluşan ve en zor değişmekte olan kültürlerden birisi beslenme kültürü olmaktadır. Türkler Osmanlı Devleti'nin yükseliş devrinde Asya'dan Avrupa kıtasına, Kuzey Afrika'ya kadar birçok kıtada etkili olmuştur. Sayılan bölgelerde ilk önceden var olan kültürle kaynaşmış ve kendilerine özgü kültürel kodlar oluşturmuşlardır. Türklerin beslenme kültürünün de köklü bir tarihe sahip olduğu ender kültürlerden birisi olarak sayılmaktadır. Anadolu'da bulunan kültürde ve Türklerde çorbaların folklorik değeri çok büyük yer almaktadır. Batı'da yalnızca iştah açıcı gibi tüketilen çorbalar, kültürümüzde yemek konumunda yer almaktadır. Sofraların temsilcisi ve yöneticileri olan yemek türü şeklinde ifade edilmektedir. Türk milletinde çorba genellikle içinde bulundurduğu yiyeceklere göre isim aldığı gibi yaşanmış olayın, çorbaların hazırlandığı yöreye göre veya çorbanın ustasının ismi ile adlandırılmaktadır. Çorba çok fazla yaygın Türk yiyecekleri arasında yer almaktadır. Özellikle tarhananın ve yoğurtlu çorbanın, un çorbasının, mercimek ve piring çorbasının en fazla içilen çorba türlerinden olduğu bilinmektedir (Arlı ve Gümüş, 2007: 143).

18. ve 19. yüzyıllarda bazı değişik gelişmeler gözlemlendiği bilinmektedir. 18. yüzyıldan itibaren sultanlar Topkapı Sarayı içinde çok az zaman geçirmeye başlamışlardır. Saraya genellikle törende ziyaret etmeye başlamış ve Boğaziçi sahilinde ya da diğer yazlık saraylardan birini tercih etmişlerdir. Yazlık sarayların bünyesindeki mutfaklar daha aktif olarak çalışmıştır. Osmanlı Mutfağındaki önemli değişim, 19. Yüzyıl içinde Tanzimat'ın oluşturduğu hareket ile kuvvetlenen Batılılaşma döneminde, Fransız Mutfağının etkileri sonucunda, daha açık bir şekilde görülmektedir. Osmanlı Mutfağını Klasik Osmanlı Mutfağı ile Yeni Osmanlı Mutfağı biçiminde, ya da Alaturka Osmanlı Mutfağı ile Alafranga Osmanlı Mutfağı biçiminde ayırmak mümkün olmaktadır. 19. yüzyıldan itibaren Osmanlı sarayları ve çevresinde yabancı konuk karşılanırken Fransız Mutfağının yemeklerinin yapılması, elit Fransız Mutfağının Avrupa'da gastronomi çevresine egemenlik kurması sebebiyle açıklanmaktadır. Osmanlı yöneticilerinin, rakipleri ve müttefikleri seçkinliğin simgesi olarak

benimsediği Fransız Mutfağına uzak durmamış ve kendi yemek dilleriyle ağırlamayı tercih etmişlerdir. Hem kendi seçkinlik görüşünün altını çizmekte hem de diğer rakip ya da müttefikleriyle benzer dili konuştuklarını göstermişlerdir (Faroqhi ve Neumann, 2006: 20).

Osmanlı devleti döneminde Türk Mutfak kültürünün daha da gelişmiş ve en gösterişli zamanını yaşamıştır. Osmanlıya ziyaret için gelen yabancı devlet büyükleri yedikleri Türk mutfağından çok etkilenerek aşçıları yetiştirmesi için Türk aşçıların mutfağına göndermişlerdir. Dünyanın üç önemli mutfaklarından biri Fransız mutfağının, Türk mutfağına göre önemli derecede etkilendiği belirlenmiştir. Fransızlar, yemek pişirmeyi Türk milletinden öğrendiğini söyleyerek Türk yemeklerinin çok köklü olduğunu ve öteki mutfakları değiştirdiğini açıkça meydana koymuşlardır. Osmanlı devleti zamanında sultanlar ve padişahlar, devlet büyüklerinin ve yabancı misafirlerinin doyurulması amacıyla değişik besinler hazırlatıp yeni yemekler tarifi geliştirmişlerdir. Osmanlı'nın yükseliş döneminde alınan yeni yörelerin mutfak kültürlerini de kendi mutfak kültürüne katmışlardır (Köymen, 1982: 82).

Saray mutfağının, Osmanlı devletinin gelişimine ve büyümesine paralel şekilde büyük bir gelişim gösterdiği, saray erkanının bir sofraya çevresinde toplanması dönemin en önemli sosyalliklerinden biri olmaktadır. Aşçıların tüm yaratıcılığını ve becerilerini belli eden zengin ve mükemmel yemekler ortaya üretilmiştir. Sultan ve devletin büyükleri, yabancı misafirlerin ve elçilerin, saraya gelen konukların doyurulmasında ve ziyafet esnasında aşçılarına farklı yemek tarifleri de geliştirmişlerdir. Saraylarda ve konakta aşçı dönemin en sevilen insanlarından sayılmakta, Fransız devlet büyükleri, Sultan Abdülaziz'in Paris gezisinde yanına aldığı aşçıları, isteyerek padişaha rica etmişlerdi. Yükselme döneminde fethedilen yeni yörelerin mutfak kültürlerini de kendi kültürel mutfaklarına eklemişlerdir. Osmanlı sarayları ve özellikle İstanbul'un mutfağı Osmanlı'nın yükselme devrinde çok fazla zenginleşmiş, gerileme döneminin hızlandığı XVIII. ve XIX. yüzyıllarda ise doruğa çıkmıştır (Ertan, 1986: 37).

#### **4.2.8. Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomik Özellikleri ve Türk Mutfağı ile Karşılaştırılması**

Yemek ile daha çok yemeğin yapıldığı bölge arasındaki kültürel ilişkiyi inceleyen bir bilim dalına gastronomi denilmektedir. Gastronomi, içerisinde bulundurduğu tüm yiyecek ve içeceklerin en eski tarihlerden başlayarak tüm özelliklerinin açık bir şekilde ifade edilmesi, yapılması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uygun hale getirilme sanatı olarak da

tanımlanabilir. Gastronomi, tüm malzemelerin sağlığa uygun olup olmamasına bakılmaksızın malzemelerin temizliğine önem veren, göze hitap edecek şekilde sunuma hazır hale getiren bir süreç olarak da tanımlanabilir. Gastronomi ayrıca dünyada tanınmış birçok ülkenin ulusal yiyecek ve içeceklerinin tüm özelliklerinin ayrıntılı bir şekilde bilinmesini gerektiren bir sanat olmaktadır. Ayrıca yiyecek ve içeceklerde kullanılan malzemelerin ne şekilde kullanılacağını gösteren bir ortam sunmaktadır. Birçok ülkenin farklı kültürlerinden oluşan yiyecek ve içeceklerdeki benzerlikler ve farklılıklar, gastronomi ile ortaya çıkmaktadır (Eren, 2007: 74).

Türk mutfak kültüründe yiyecek çeşitliliğın önemi olduğu kadar yiyeceklerin damak tadına uyması da oldukça önemlidir. Türk mutfağı, birçok yiyecek ve içecek çeşitleri ile sağlıklı, dengeli beslenmeye yönelik örnekleri de içinde barındırmaktadır. Türk mutfağında ayrıca; insanların yemeklerini nasıl yedikleri, hangi araç ve gereçleri ne amaçla kullandıkları, bu araç ve gereçlerin sağlık bakımından bireyleri ne şekilde etkilediğı gibi konulara da önem verilmektedir. Ayrıca yemeklerin servis yapılırken göz zevkine hitap edecek şekilde sunulması da Türk mutfağı açısından büyük önem taşımaktadır. Türk mutfağında, genellikle yerde siniler üzerinde yemek yeme geleneğı bulunmaktadır. Sofradaki herkes büyük kaplara konan aynı tabaktan yemek yemekte, yemeğın yanında hoşaf, şerbet, çorba gibi genellikle sıvı gıdalar tüketilmektedir. Yemekten sonra değışik stillerde fincanlarla kahveler içilmekte ve en sonunda da güzel kokular ve gülsuyu ile yemek sonlandırılmaktadır (Erdoğdu, 2009: 63).

Osmanlı saray mutfaklarının vazgeçilmez parçalarından birisi olan kuşkonmaz maşası, özellikle kuşkonmaz servislerinde kullanılmak üzere özel olarak tasarlanmıştır. Fransız mutfaklarının vazgeçilmez yiyeceklerinden birisi olan kuşkonmaz, 19. yüzyılda kültürler arasındaki etkileşimle Osmanlı mutfağında yerini almıştır. Devlet büyüklerine verilen ziyafetlerin menülerinde mutlaka kuşkonmaza yer verilmektedir. Türk mutfaklarının 19. yüzyılda vazgeçilmez yiyeceğı olan kuşkonmaz, gün geçtikçe sadece belirli bir bölgede tüketilmeye başlanmıştır. Osmanlı döneminde, mutfakların Saray ve Halk mutfakları olarak ayırım içinde olması esasında sosyo-ekonomik seviyenin farklılığından kaynaklanmaktadır. Saray mutfağının çeşit açısından çok zengin ve ihtişamlı olması, halk mutfağının çeşit açısından zengin yalnız biraz daha sade mutfağa sahip olduğu ayırımı yapılmaktadır. Osmanlı sofrasının saray ve halk sofraları gibi ayrılrsa da pişirmenin yöntemi, kullanılan kaplar ve sofranın ritüelleri gibi genel konularda buluşmaktadır (Eren, 2007: 75).

Osmanlı saray mutfaklarında tüketilen yiyecek ve içeceklerin sadece bir kısmı, modern Türk mutfaklarında yer bulmuştur. Eskiden mutfaklarda yapılan yemeklerin ayrıntılı ve ölçülü bir tarifinin verilmesi mümkün olmamıştır. Osmanlı dönemindeki aşçılar, yıllarca

meslekleriyle ilgili bilgilerini kimseyle paylaşmamış bir sır gibi saklamışlardır. Aşçıların çoğu zaten okuma yazma bilmediğinden yemek tariflerinin de yazıya dökülmesinin pek bir önemi olmadığını düşünmüşlerdir. Aşçıların mesleki bilgilerini kalfalara, kalfaların da çıraklara aktarması ile bilgiler kuşaktan kuşağa iletilmiştir. Fransız kralları Fransa'nın Avrupa'nın ilk ulusal devletlerinden biri olabilmesi için çalışmışlardır. Bunun için de ulusal Fransız mutfağını kurmayı düşünen krallar, saraydaki şefleri kitap yazmaları için görevlendirmiş ve yazılan kitapları tüm ülkeye dağıtmışlardır. Osmanlı padişahlarında böyle bir uygulamaya rastlanmamakla birlikte padişahların yemek kitabı yazdırmalarına da rastlanmamıştır. Padişahların bu davranışları, Osmanlının çok uluslu olmasından ve her türlü kültürü kucaklayarak benimseyen bir düşünce yapısına sahip olmasından kaynaklanmaktadır (Şavkay, 2000b: 44).

Gastronomi bilimi, Türkiye'de gün geçtikçe gelişim göstererek kullanıldığından dolayı insanlar tarafından daha çok tanınmıştır. Gastronomi bilimine Osmanlı saray mutfaklarının vazgeçilmez kaynağı denilmektedir. Teknolojinin hızla gelişmesi, birçok unsurda olduğu gibi gastronomik alanda da farklı araç ve tekniklerin kullanılmasına imkân sağlamaktadır. İnsan yaşamına birçok kolaylıklar sağlayan teknolojinin, mutfak kültürünü yok etmesine izin verilmemesi gerekmektedir. Osmanlı mutfağından günümüze kadar aktarılan yiyecek ve içeceklerin daha sonraki nesillere aktarılmasına özen gösterilmesi gerekmektedir. Üniversitelerin gastronomi bölümündeki akademisyenlerin ve aşçıların da gerçek yemek tariflerini damak zevkine uyacak duruma getirmek için çalışmaları gerekmektedir. Aşçıların, yemek tariflerinde düzenlemeler yaparken gerçek tariflerin dışına çıkılmamasına da özen göstermeleri önem arz etmektedir. Yeni neslin büyük bir iştahla tüketebileceği yiyecekler ve içecekler, böylece Türk mutfağına kazandırılabilir. Türk mutfağında yerini alan bu yiyecek ve içeceklerin tüm kayıt işlemlerinin büyük bir hassasiyetle yapılması da önemlidir. Kayıtlar sayesinde yeni nesillere aktarım yapılarak araştırmacıların yapacakları çalışmalarını daha iyi geliştirebilmelerine imkân sağlanmaktadır (Şavkay, 2000a: 156).

Türk yemekleri, tarihi gelişim süresince bölgesel olarak farklılık göstermekle birlikte köy ve kasaba gibi yerleşim alanlarına göre de farklılık göstermektedir. Türk toplumunda bu farklılığa rağmen yemek kültüründe ortak bir özellik bulunmaktadır. Ortak olan bu özellikler, davranış biçimlerinin birer göstergesi olmaktadır. Bireylerin, yemekleri seçme olanağı bulduğunda hangi yemeği seçtiği, nasıl temin ettiği, nasıl pişirdiği, ne zaman, nasıl ve nerede yediği, kişinin yaşadığı toplumsal grubun alışkanlıklarına göre değişiklik göstermektedir. Türk mutfağı, çeşitliliği ve damak lezzetine uygunluk yönünden diğer birçok kültürlerle

nazaran oldukça farklı bir kültüre sahiptir. Bu da Türk mutfak kültürünün ne kadar zengin olduğunu ortaya koymaktadır (Arlı ve Gümüş, 2007: 156).

#### **4.2. Türkiye’ de Mutfak Kültürü**

Türk mutfak kültürü içinde, Osmanlı saraylarının mutfağı önemli bir dönemeç sayılmaktadır. İçerisinde birden fazla kültürü ve topluluğu bulunduran Osmanlı devletinin, aynı zamanda coğrafya açısından da gittiği sınırlara göre büyük oranda zengin mutfak kültürü bulunduğu bilinmektedir. Beslenmenin, besinleri bulma stratejisi, toplum şekillenmesi, farklı toplumların oluşması gibi belirleyici unsurları taşıdığı görülmektedir. Yemek kavramı kişisel ve toplumsal tarafları olan ve çok fazla etkileyicisi bulunan bir kültürel unsur olmaktadır. İnsanın fizyolojisiyle yemek yemenin doğrudan ilgisinin bulunduğu, sosyal taraflarıyla da kişinin kültür etkisi içinde bir yemek algısına sahip olduğu bilinmektedir. İnsanın yemek ihtiyacına dönük şekilde çevrelere karşı sergiledikleri tepkileri, aynı zamanda bir kültürel değer ve sistem oluşturmanın esas nedeni görülmektedir. (Beşirli, 2010: 161). Yeme ve içme pratiklerinin toplumsal yaşayışla, kültürel ve medeniyetleri arasında sıkı bir bağlantıdan bahsetmek mümkün olmaktadır. Toplumların genel yemek kültürlerini çizen önemli faktörlerden biri sofrâ âdâbı olarak görülmektedir. Sofra âdâbı davetler, sofrâ düzeninin sağlanması, yemek sırasında uyulması gereken şartlar, çatal ve bıçaklar, peçetenin bulunması ve kıyafet seçimi yemek ile alakalı çok fazla faktörü kapsamaktadır (Yerasimos, 2002: 6-7).

Nesillerin miraslarını yeniden kendilerine mal edemediği toplumda medeniyetin aniden yok olduğu, medeniyetin ancak eğitim aracılığıyla yaşamaya devam edeceği bilinmektedir. Bilgiler ve tekniğin yeni nesle aktarılmadığı, her neslin her kavramı tekrar keşfetme çabası halinde toplumların gelişemeyeceği açık olarak görülmektedir. Türk mutfağı yiyeceklerinin ve içeceklerinin, destinasyon çekiciliğini yükselten bir kültür tanıtım aracı olarak kullanılması mümkün olmaktadır. Birtakım yiyeceklerin yalnızca bazı toplumlara özel olması, merak hissini de beraberinde geliştirmekle, turistik geziler için yerlerini değiştiren kişiler yeni lezzetler ile tanışmasına zemin hazırlamaktadır (Samancı, 2008: 216).

## BEŞİNCİ BÖLÜM

### YEME İÇME İŞLETMELERİ

#### 5.1. Yeme İçme İşletmelerinde Yenilik

Yenilik kavramı değişim ve gelişimle ilgilidir. Değişim yeni bir şeylerin ortaya çıktığını, gelişme ise yeniliklerin olumlu olduğunu ifade etmektedir (Yıldırım, 1998). Kuczarski (1996: 3) tarafından yenilik, “işletmelere, mevcut zamanın ötesini görebilme ve bir gelecek vizyonu oluşturma olanağı veren yaygın bir tutum” olarak tanımlanmıştır. Başka bir tanımlamaya göre yenilik, “girişimci ve işletmeyi memnun etmek ve müşterilere yeni değer sağlamak için gerekli faaliyetlerin oluşturulmasıdır” (Buckler, 1997: 43). Yenilik işletmenin iç dış çevresindeki devamlı değişimlere uyum sağlama için bir avantaj olarak görülmelidir.

Hizmet yeniliği, yüksek rekabet ortamının çok önemli bir parçasıdır. Hizmet yeniliği ve kaliteli hizmet bir araya geldiğinde işletmeyi önemli bir konuma getirmektedir.

#### 5.2. Yeme İçme İşletmelerinde Yeniliğin Özellikleri

Yeme içme mekanlarında yeniliği dolaylı ya da doğrudan etkileyen birçok unsur bulunmaktadır. Bunlar yaratıcılık, teknoloji, Ar-Ge, adaptasyon, farklılaşma, mekanın tasarımı şeklindedir.

Yeme içme işletmelerinde yenilik hem emek ve yaratıcılık, hem de teknolojik gelişmelerle ilgilidir. Kafe ve restoranlar menü seçimleri, dekorasyon, tema ve marka üzerinde farklılaşırken, maliyetleri azaltmak için de teknolojik gelişmeleri takip etmelidir.

Yeme içme mekanının tasarımındaki yeni eğilimler, müşteri memnuniyeti sağlamada önemli rol oynamaktadır. Restoranların tasarımı, kullanılan mobilyalar, ışık, ısı kontrolü, havalandırma müşteri davranışına yönelik duygularını etkilemekte ve müşteri memnuniyeti sağlayarak tekrar gelme niyetini arttırmaktadır. Restoranın ortamı, mobilyaların yerleşimi, aydınlatma, dekorasyonda kullanılan objeler ve renkler gibi fiziksel görülebilir unsurların yanında, koku, ses, rahatlık gibi görülmeyen özelliklerde atmosfer yaratmak için önemlidir.

### **5.3. Yeme İçme Mekanlarının Tasarımında Yeni Eğilimler**

Seçilen yeme içme mekanların tasarımında yeni eğilimleri etkileyen değerlendirme kriterleri, genel tanımlama, yakın çevre ve bütünü, plan örgütlenmesi, mimari karakter, donatı – malzeme ve teknik donanım ana başlıklarında incelenmiştir.

İncelenen örnek ile ilgili genel tanımlama; konumu, arsa yüzölçümü, mekan yüzölçümü, müşteri kapasitesiyle ilgili veriler içermektedir.

Yakın çevre ve bütünü; kent dokusu içindeki konumları, yakın çevre kullanımları, kat sayıları, otoparkının olup olmadığı bilgilerini içermektedir.

Plan örgütlenmesi; mekan girişi, oturma alanları, pişirme ve servis alanları ile ıslak hacimlerin plandaki yerlerine bakılmıştır. Pişirme-oturma alanı ilişkisi, mutfak-oturma alanı ilişkisi incelenmiştir. Lavabo, tuvalet, mescit ve çocuk oyun alanlarının yeterliliğine bakılmıştır.

Mimari karakter; tasarım kriterleri değerlendirilmiştir.

Donatı – Malzeme; mekanda oturma düzenine, oturma alanındaki malzeme seçimine bakılmıştır. Mekanın zemin, duvar, tavan elemanlarında malzeme seçimi incelenmiştir. Aydınlatmaların yeterliliğine ve malzeme seçimine bakılmıştır. Islak hacimlerin kapasiteleri ve mutfak ekipmanlarının malzeme seçimine bakılmıştır.

Teknik donanım; iklimlendirme, havalandırma sistemleri incelenmiştir. Mutfak hacminde tesisat olup olmadığına bakılmıştır.

#### **5.3.1. Mimaride Yeni Eğilimler**

Teknolojide ve tüketici tercihlerinde oluşan yenilikler; mimariye yeni eğilimlerin oluşmasına neden olmaktadır. Ekolojik, esnek, dinamik, yeni müşteri taleplerine uyum sağlayabilen, akıllı mimariye entegre olmuş, doğa ve malzemenin birbiriyle uyumlu yeme içme mekanları oluşturulmaktadır. Mimarideki yeni eğilimlerle ilişkili olarak tasarımlar geliştirilmekte, yapı formları, mimari biçimler, sistem tasarımları ve kuruluş geometrileri bir dizi değişim sürecinden geçmektedir. Doğadan yapılan alıntılar mimarilere yeni yapısal teknikleri kazandırdığı gibi yeme içme mekanlarına tektonikler ve yeni ivmeler katmaktadır. Doğanın dikkatlice algılanması ve yapılan tasarımlara yansıtılması, çağdaş mimari tasarımların armasına neden olmaktadır. (Gezer, 2011: 97).

### **5.3.2. Mutfak Anlayışında Yeni Eğilimler**

Mutfak anlayışlarında oluşan yeni eğilimler; sağlıkla ve yiyecek arasında ilişki kurabilen, çok yönlü tercihleri olan, mutfak kültürüne daha derinlikli yaklaşan seçici tüketicilerin profilleri oluşturmaktadır. Hizmet ve üretim sektöründe; tüketicülerin yeni gelişen taleplerine uyumlu, kalite standardı olan, yanıltıcı reklamları olmayan, görselliğin, konforun, lezzetlerin bir arada sunulduğu mutfak donanımlarının olduğu (Ülkü, Solmaz ve Barakazı, 2019: 310).

### **5.3.3. Aydınlatmada Yeni Eğilimler**

Yeme içme mekanlarında; gün ışığını takip eder biçimde, bir döngü şeklinde tasarlanan aydınlatma sistemi, insan konforunun ve sağlığının ön planda olduğu günümüzde bu yeni eğilime bioadaptive aydınlatma denilmektedir (Anonim, 2001: 7).

### **5.3.4. Havalandırma İklimlendirmede Yeni Eğilimler**

Yeme içme mekanlarında iklimlendirme, soğutma, havalandırma ve ısıtmada temel hedef; tüketiciler için daha rahat, daha iyi, huzurlu, sağlıklı ve daha eğlenceli bir hizmet sağlamak olmalıdır. Yaşam standartlarının sağlanabilmesi için iyi bir iklimlendirmenin sağlanması gerekmektedir, bu amaçla işlemlerde, iklimlendirme-havalandırma sisteminin müşteri tatmininde önemli bir husus olduğu bilinci olmalıdır (Ersöz, 2016: 151).

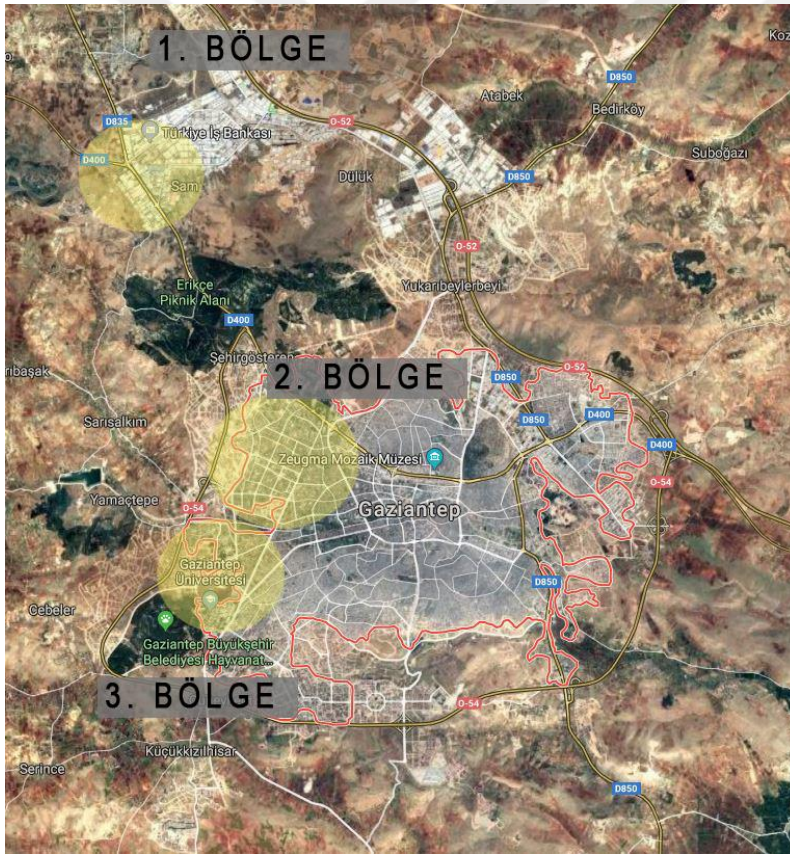


## 5.4. Çalışma Alanının Belirlenmesi

Gaziantep’te yeme içme mekanları 3 ayrı bölgeden seçilmiştir. 1. Bölge olarak ele alınan Gaziantep organize sanayi bölgesi, 43 milyon metrekareyi aşan bir alan üzerinde beş ayrı sanayi bölgesinden oluşmaktadır.

Gaziantep, Türkiye ekonomisi açısından çok önemli bir sanayi üretim ve ihracat üssüdür. Son yıllarda çok daha fazla üreten, çok daha fazla katma değer yaratan, çok daha fazla ihracat yapan ve istihdam sağlayan bir şehir konumuna gelmiştir. Gerek şehir içinden gerekse şehir dışından ve yurt dışından gelen misafirler için Gaziantep’ in yerel yemek kültürünü yansıtan yeme içme mekanlarına ev sahipliği yapmaktadır.

2. Bölgede ağırlıklı konut alanlarının olduğu bölgeden seçilmiş 3 örnek bulunmaktadır.



1. Bölge’den Gaziantep-Kahramanmaraş otoyolu üzerinde Organize sanayi bölgesinde olan 3 örnek incelenmiştir.

2. Bölge’den ağırlıklı konut oluşturduğu bölgeden 3 örnek incelenmiştir.

3. Bölge'den daha çok konut + ticari, alışveriş merkezi yakınında yer alan 2 örnek incelenmiştir.

## ALTINCI BÖLÜM

### ALAN ÇALIŞMASI

#### 6.1. Örnek 1 Küşleme Kebabhan Restoran

**Mekanın Konumu:** Örnek 1 Gaziantep'te Gaziantep Kahramanmaraş otoyolu üzerinde olup tek kat olarak inşa edilmiştir. 4000 m<sup>2</sup> yüzölçümlü arsa üzerinde inşaat alanı 1980 m<sup>2</sup>'dir. İncelenen örneğin müşteri kapasitesi 1000 kişidir (Şekil 10).

**Mekanın Çevre Analizi:** İncelenen örnek çok işlek olan ana cadde üzerindedir. Yapıda bir iç avlu bulunmaktadır. İç avlunun üstü ilk yapıldığında tamamen açıkken daha sonra açılır kapanır sistem ilave edilmiştir. Yapının önünde kendine ait otoparkı mevcuttur. Yan parselde petrol istasyonu, yolun karşısında ise tek ve iki katlı evler mevcuttur. Arkasında Dülük Baba ormanı yer almaktadır (Şekil 10).

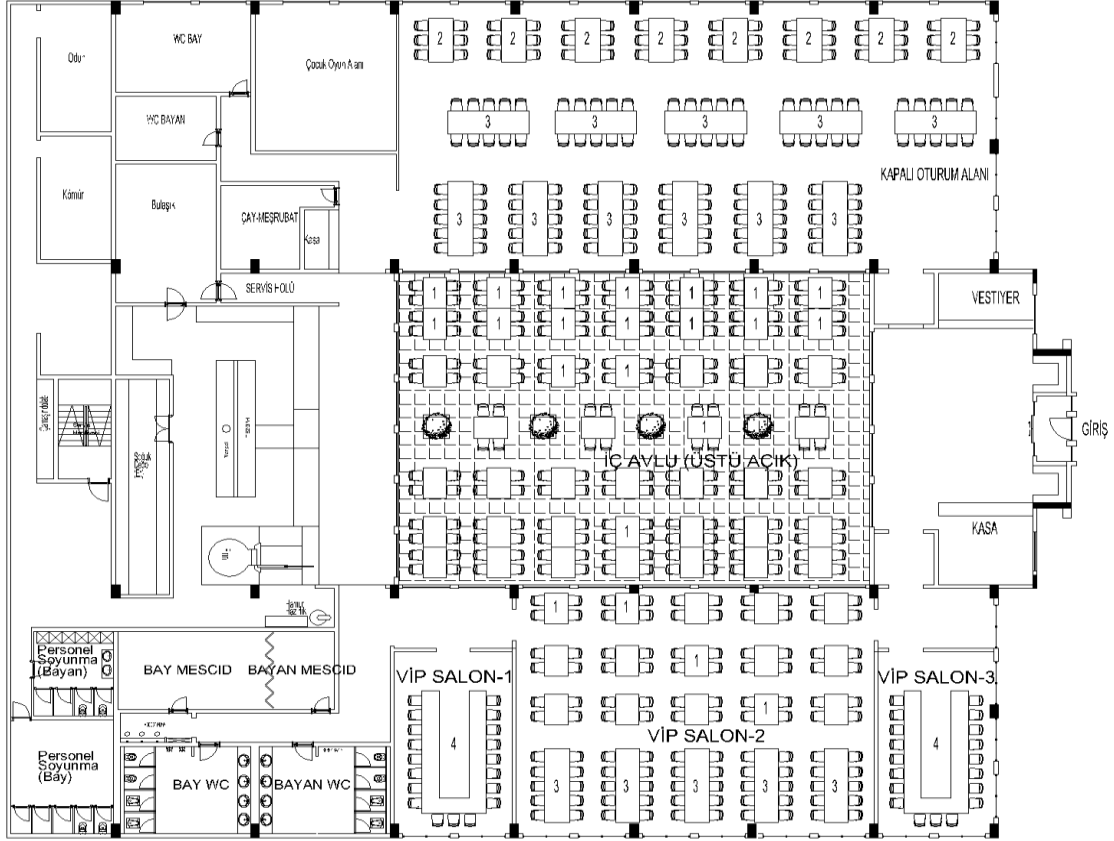
**Mekanın Plan Analizi:** İncelenen örnek girişinde restoran kısmına girmeden bir karşılama sergileme alanı bulunmaktadır. Antep' in yerel yiyecekleri sergilenmekte ve satılmaktadır. Giriş kısmından devam edilince avluya geçilmektedir, sağ tarafta da kapalı yeme içme alanı bulunmaktadır. Kapalı oturma alanına ayrıca lavabolar yapılmıştır. Avluda genel oturma alanı bulunmaktadır. Avlunun hemen sol tarafında bulunan VIP salonlar olarak özel odalarda gruplara yemek verilmektedir. Girişte avlunun bitiminde pişirme alanları yer almaktadır. Pişirme bölümü açık mutfak şeklinde yapılmıştır. Lavabolar ve mescitler pişirme alanının diğer tarafında konumlanmıştır. Çocuk oyun alanı ayrı bir odada yapılmıştır.

**Mimari Karakter:** Yapı eski Antep evi mimarisinde esinlenilerek tasarlanmış, iç avlu ve onun etrafındaki odalar şeklinde planlaması yapılmıştır. Avluda su ögesi bulunmaktadır. Yapım sistemi betonarmedir. Eski Antep evi malzemesi olan taş kaplama olarak kullanılmıştır.

**Donatı – Malzeme:** Mekanda oturma masa sandalye şeklindedir. Yerel malzeme olan taşın ağırlıklı kullanıldığı görülmüştür. Mekan zemininde taş kullanılmıştır. Mekanda avlu tarafında birer adet bay bayan lavabo-tuvalet, birer adet bay bayan mescit ve kapalı oturma alanına hitap eden birer adet bay bayan lavabo-tuvalet bulunmaktadır. Islak hacimlerin sayısı

ve büyüklüğü yeterli gelmektedir. Mutfak ekipmanları çelik malzemeden seçilmiştir. Duvarlarda seramik kaplama kullanılmıştır.

**Konfor Ortam:** İklimlendirme merkezi klimalar ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Mutfak hacminde baca tesisatı bulunmaktadır. Borunun dışında alıtım yapılmıştır.



**Şekil 9:** Küşleme Kebabhan Restaurant'ın Planı



**Şekil 10:** Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş (2019)



**Şekil 11:** Avlu Oturum Alanından Görünüş (2019)



**Şekil 12:** Mekan Giriş Holünden Genel Görünüş (2019)



Şekil 13: Mekan VIP Salonundan Görünüş (2019)



Şekil 14: Mekan Kapalı Oturum Alanından Görünüş (2019)



Şekil 15: Mekan Açık Mutfak Alanından Görünüş (2019)

## 6.2. Örnek 2 Et pi Restoran

**Mekanın Konumu:** Örnek 2 Gaziantep’ te Gaziantep Kahramanmaraş otoyolu üzerinde olup tek kat olarak inşa edilmiştir. 2200 m<sup>2</sup> yüzölçümlü arsa üzerinde inşaat alanı 1500 m<sup>2</sup> dir. İncelenen örneğin müşteri kapasitesi 300 kişidir (Şekil 17).

**Mekanın Çevre Analizi:** İncelenen örnek çok işlek olan ana cadde üzerindedir. Yapının arka tarafında üstü açık yazlık oturma alanı vardır. Yapının önünde kendine ait otoparkı mevcuttur. Yolun karşı tarafında daha çok ticari tek ve iki katlı ticari binalar ve petrol istasyonları bulunmaktadır. Binanın her iki yanında yine ticari tek ve iki katlı binalar bulunmaktadır (Şekil 17).

**Mekanın Plan Analizi:** İncelenen örnek girişinde rüzgarlık holü bulunmaktadır. Girişin hemen sağ tarafında ana caddeye bakan üstü kapalı, yan kısımları açılır kapanır sistemli oturma alanı bulunmaktadır. Rüzgarlık kısmından girince hemen karşıda etlerin sergilendiği alan bulunmaktadır. Et sergilemenin ilerisinde ana mekan oturma alanı bulunmaktadır. Girişte sol kısımda lavabo-tuvaletler ve mescit konumlanmıştır. Çocuk oyun alanı bulunmaktadır. Açık mutfağın arka tarafında hazırlık yeri, fırın, bulaşıkhanesi, personel lavabo-tuvalet-

soyunma birimleri bulunmaktadır. Ana oturma alanının arka tarafında vip salon bulunmaktadır. VIP salonunun ayrı terası vardır.

**Mimari Karakter:** Binanın yapı sistemi betonarme ve çeliktir. Yapı modern mimariden esinlenerek tasarlanmıştır. Planda kapalı ve açık oturma alanı direk bağlantılıdır. Lavabo-tuvaletler girişte sol kısımda yer alıp açık teras oturma alanına da hitap etmektedir.

**Donatı – Malzeme:** Mekanın oturma masa sandalye şeklinde olup masanın bir ucunda geniş kanepeler şeklinde rahat oturma alanı kullanılmıştır. Masa ve sandalyelerde masif ahşap malzeme kullanılmıştır. Mekanın iç duvarlarında da taş kullanımı görülmüştür. Zeminde eskitme seramik kullanılmıştır. Mekanın girişinde solda birer adet bay bayan lavabo-tuvalet ve mescit bulunmaktadır. Islak hacimlerin sayısı ve büyüklüğü yeterli gelmektedir. Açık mutfak ekipmanları çelik malzemeden seçilmiştir. Mekanın içine asma tavan yapılmamış olup tesisat boruları açık bırakılmıştır.

**Konfor Ortam:** İklimlendirme merkezi klimalar ile yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Mutfak hacminde baca tesisatı bulunmaktadır. Borunun dışında yalıtım yapılmıştır. Aydınlatma tavanda çelik borular ve kafeslerden sarkıt şeklinde ve yer yer led ışıkla sağlanmıştır.



Şekil 16: Et pi Restoran'ın Planı



Şekil 17: Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüşü(2019)

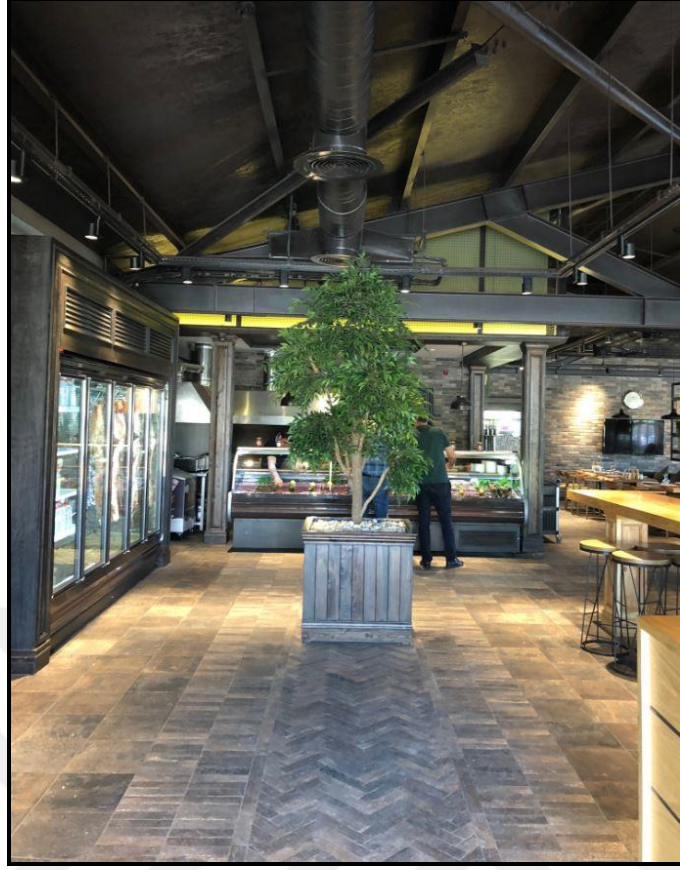




**Şekil 18:** Mekanın Genel Oturum Alanından Görünüş(2019)



**Şekil 19:** Mekanın Oturum Alanından Görünüş(2019)



Şekil 20: Giriş Holünden Görünüş(2019)



Şekil 21: Açık Mutfak Alanından Görünüş(2019)



Şekil 22: VIP Salondan görünüş(2019)

### 6.3. Örnek 3 Ünal Et Restaurant

**Mekanın Konumu:** Örnek 3 Gaziantep'te Gaziantep organize sanayi girişinde bulunmaktadır. 1200 m<sup>2</sup> yüzölçümlü arsa üzerinde inşaat alanı 850 m<sup>2</sup>' dir. İncelenen örneğin müşteri kapasitesi 250 kişidir (Şekil 24).

**Mekanın Çevre Analizi:** İncelenen örnek çok işlek olan ana cadde üzerindedir. Yapının yanında petrol istasyonu bulunmaktadır. Bir diğer tarafında ise organize sanayi camii bulunmaktadır. Yapı arka tarafında cami tarafındaki otoparkı camiyle ortak kullanmaktadır. Yapının karşı tarafında fabrika binaları bulunmaktadır. Çoğunlukla sanayiye hitap etmekte olup şehir içinden de müşteriler gelmektedir (Şekil 24).

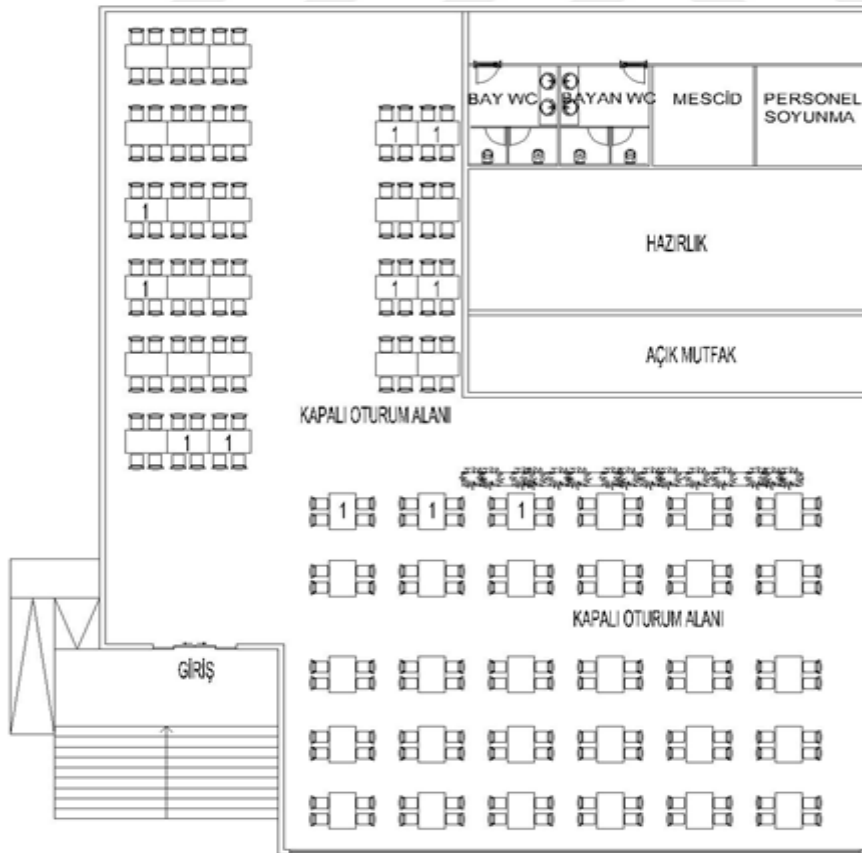
**Mekanın Plan Analizi:** İncelenen örnek için tek giriş bulunmakta olup merdivenlerden merdivenlerin bitiminde kapıyla içeri girilmektedir. Giriş sahanlığı veya rüzgarlık yapılmamıştır. Girişte kasa kısmı bulunmaktadır. Oturum alanları kapalı olarak mekanın sağ ve sol kısımlarında yer almaktadır. Sağ kısımda oturum alanına hakim açık mutfak bulunmaktadır. Pişirme eylemi açık mutfakta yapılmaktadır. Hazırlık, depo alanları açık

mutfağın arka kısmında konumlanmıştır. Lavabo-tuvalet ve mescitler oturma alanının sonunda koridorda bulunmaktadır. Çocuk oyun alanı düşünülmemiştir.

**Mimari Karakter:** Binanın yapım sistemi betonarme ve ahşap karkastır. Betonarme kısımda pişirme- hazırlık- lavabo tuvaletler bulunmaktadır. Ahşap üst örtü ve ahşap taşıyıcılarla tamamlanan kısımda ise oturma alanları bulunmaktadır. Ahşap malzemenin ağırlıklı kullanıldığı bir mimari söz konusudur.

**Donatı – Malzeme:** Mekanda oturma masa sandalye şeklindedir. Masa ve sandalyelerde ahşap malzeme kullanılmıştır. Duvar kaplamasında da ağırlıklı ahşap malzeme kullanılmıştır. Zeminde seramik malzeme kullanılmıştır. Mekan oturma alanının son koridorunda birer adet bay, bayan lavabo-tuvalet ve mescit bulunmaktadır. Islak hacimlerin sayısı ve büyüklüğü yeterli gelmektedir. Açık mutfak ekipmanları çelik malzemeden seçilmiştir.

**Konfor Ortam:** İklimlendirme için merkezi sistem düşünülmemiş olup ayaklı klimalar tarafından ısıtma soğutma sağlanmaktadır. Havalandırma sistemi yoktur. Mutfak hacminde baca tesisatı bulunmaktadır. Borunun dışında yalıtım yapılmıştır.



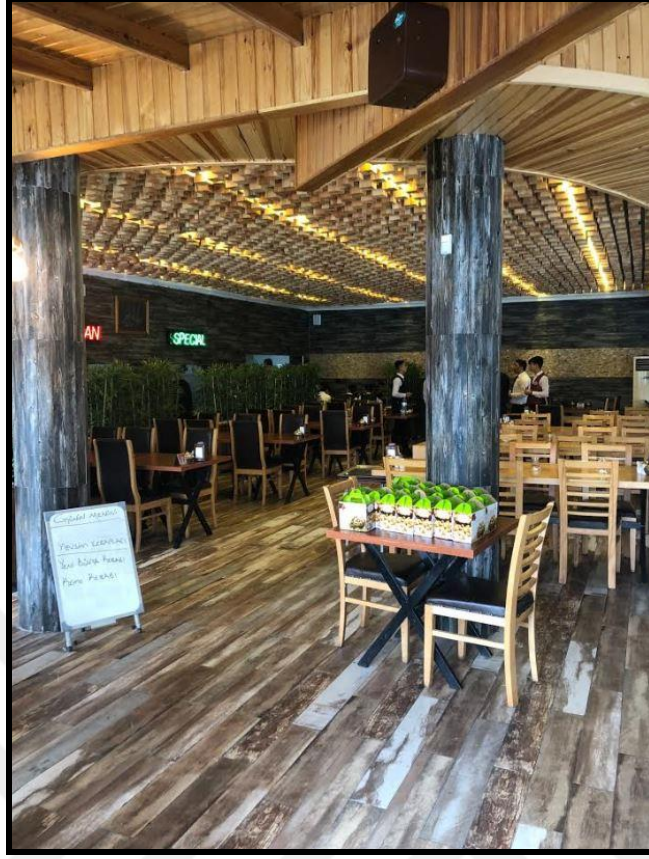
Şekil 23: Ünal Et Restoran'ın Planı ve Kesiti



**Şekil 24:** Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş(2019)



**Şekil 25:** Mekan Girişinden Görünüş(2019)



Şekil 26: Mekan Kapalı Oturum Alanından Görünüş(2019)



Şekil 27: Mekan Kapalı Oturum Alanından Görünüş(2019)



**Şekil 28:** Açık Mutfaktan Genel Görünüş(2019)

#### 6.4. Örnek 4 Locca Kafe Restaurant

**Mekanın Konumu:** Örnek 4 Gaziantep'te Emek mahallesinde Celal Doğan parkı yanında 5 katlı bir apartmanın altında bulunmaktadır. Locca ağırlıklı yemek hizmeti vermektedir. 1200 m<sup>2</sup> yüzölçümlü arsa üzerinde inşaat alanı 800 m<sup>2</sup>'dir. İncelenen örneğin müşteri kapasitesi 350 kişidir (Şekil 30).

**Mekanın Çevre Analizi:** İncelenen örnek Emek mahallesinde Celal Doğan parkı yanında bulunmaktadır. Yapının yanındaki binanın altında ise yine aynı kişiye ait olan Lobby kafe bulunmaktadır. Lobby kafe daha çok çay, kahve, meşrubat servisi yapmaktadır (Şekil 30).

**Mekanın Plan Analizi:** İncelenen örnek girişinde rüzgarlık holü bulunmaktadır. Girişin sağ ve sol tarafında kapalı oturma alanları bulunmaktadır. Kasa girişin karşısındadır. Kasanın hemen önündeki koridorla lavabo-tuvaletlere ve yarı açık oturma alanına ulaşılmaktadır. Koridorun sonunda ise kapalı bir hacimde yer alan mutfak- hazırlık- personel için ayrılmış kısma ulaşılmaktadır. Çocuk oyun alanı ve mescit bulunmamaktadır.

**Mimari Karakter:** Binanın yapım sistemi betonarmedir. Modern mimariden esinlenerek tasarlanmıştır. Planda kapalı ve açık oturma alanı direk bağlantılı olup, kapalı oturma alanıyla yarı açık oturma alanı içerden bir koridorla verilmiş olup dolaylı yoldan bağlantılıdır. Lavabo-tuvaletler girişten ulaşılan koridorun sağ tarafında bulunmaktadır.

**Donatı – Malzeme:** Mekanda kapalı alanda oturma masa ve etrafında rahat koltuk alanı şeklindedir. Yarı açık ve açık alanda oturma ise masa sandalyeden oluşmaktadır. Masa ve sandalyelerde kapalı oturma alanında ağırlıklı ahşap malzeme, diğer oturma alanlarında ise metal ve cam ağırlıklı kullanılmıştır. Mekanın girişinden ulaşılabilen koridorun sağ tarafında birer adet bay bayan lavabo tuvalet bulunmaktadır. Mescit düşünülmemiştir. Islak hacim sayısı ve büyüklüğü özellikle toplu rezervasyonlarda yetersiz görülmüştür. Mekanda asma tavan yapılmıştır.

**Konfor Ortam:** İklimlendirme asma tavadan merkezi klimalar tarafından yapılmaktadır. Havalandırma sistemi bulunmaktadır. Mutfak hacminde baca tesisatı bulunmaktadır. Borunun dışında yalıtım yapılmıştır. Aydınlatma asma tavadan gizli ışık ve tavadan sarkıt lambalar tarafından sağlanmaktadır.





Şekil 29: Locca Kafe Restaurant'ın Planı



Şekil 30: Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş(2019)



Şekil 31: Mekanın Giriş Cephesinden Görünüş(2019)



Şekil 32: Mekanın Kapalı Oturum Alanından Görünüşü(2019)



Şekil 33: Kapalı Oturum Alanından Görünüşü(2019)



Şekil 34: Kapalı Oturum Alanından Görünüş(2019)



Şekil 35: Mekanın Yarı Açık Oturum Alanından Görünüş(2019)

## 6.5. Örnek 5 Assado Steak House

**Mekanın Konumu:** Örnek 5 Gaziantep' te İbrahimli bölgesinde Batıkent mahallesinde Vehbi Dinçerler caddesi üzerinde bulunmaktadır. 3200 m<sup>2</sup> yüzölçümlü arsa üzerinde zemim kat ve asma kat inşaat alanı 600 m<sup>2</sup>'dir. İncelenen örneğin müşteri kapasitesi 200 kişidir (Şekil 37).

**Mekanın Çevre Analizi:** İncelenen örnek İbrahimli bölgesinde en işlek cadde üzerinde bulunmaktadır. 10 katlı apartmanın zemin katında olan mekanın yan dükkanları da ağırlıklı yeme içme sektöründe hizmet vermektedir. Yapının kendine ait otoparkı yoktur. Park yeri olarak cadde kenarı kullanılmaktadır (Şekil 37).

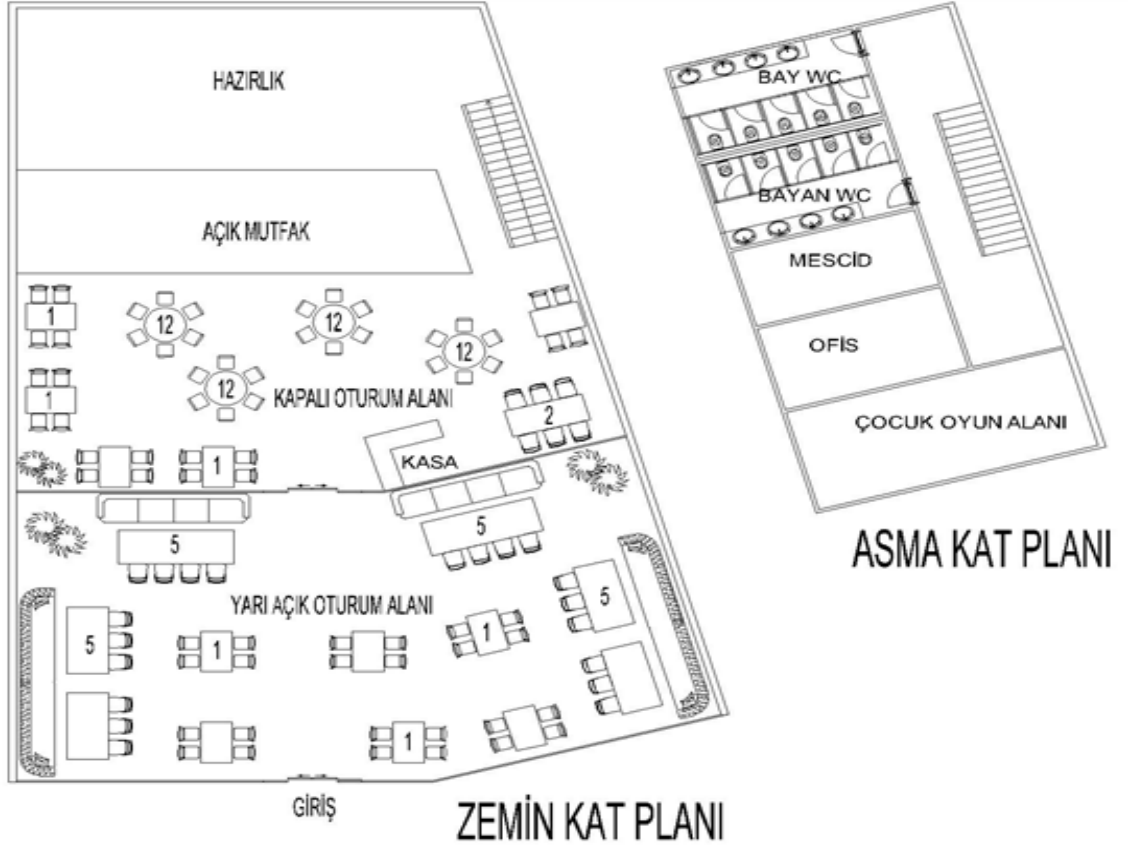
**Mekanın Plan Analizi:** İncelenen örnek girişinde rüzgarlık düşünülmeden direk oturma alanına ulaşılmaktadır. Bu oturma alanı cephesindeki camlar açılır kapanır sistemden oluşmaktadır. Daha sonra içeri kapalı oturma alanına bir kapı ile girilmektedir. Kapalı oturma alanına hitap eden et sergileme alanı ve hemen arkasında açık mutfak bulunmaktadır. Açık mutfağın hemen sağ tarafında masif ahşap kaplama merdivenle üst kata çıkılmaktadır. Lavabo- tuvalet ve mescit üst katta bulunmaktadır. Aynı zamanda çocuk oyun alanı da üst katta düşünülmüştür.

**Mimari Karakter:** Binanın yapım sistemi betonarmedir. Modern bir tasarıma sahiptir. Planda kapalı ve açık oturma alanları direk bağlantılıdır. Lavabo- tuvaletler üst katta yer almaktadır.

**Donatı – Malzeme:** Mekanda kapalı alanda oturma masa ve etrafında sandalye ile rahat koltuk alanı şeklindedir. Masa etrafı oturumda sandalyenin yanı sıra uzun koltuklar da kullanılmıştır. Masa ve sandalyeler masif ahşap malzemedan yapılmıştır. Mekanda iç duvarlarda taş kaplama malzeme kullanılmıştır. Zeminde seramik malzeme kullanılmıştır. Mekanın üst katında birer adet bay bayan lavabo- tuvalet bulunmaktadır. Mescit de üst kattadır. Açık mutfak ekipmanları çelik malzemedan seçilmiştir. Mekanda asma tavan yapılmış olup yer yer metal kaplama yapılmıştır. Aydınlatma tavandan sarkıt şeklinde yapılmıştır. Malzeme olarak ahşap, cam kullanılmıştır.

**Konfor Ortam:** Kapalı oturma alanındaki iklimlendirme asma tavandan merkezi klimalar tarafından yapılmaktadır. Yarı açık oturma alanındaki iklimlendirme ise ayaklı klima tarafından yapılmaktadır. Havalandırma sistemi düşünülmemiştir. Mutfak hacminde baca tesisatı bulunmaktadır. Borunun dışında yalıtım yapılmıştır.

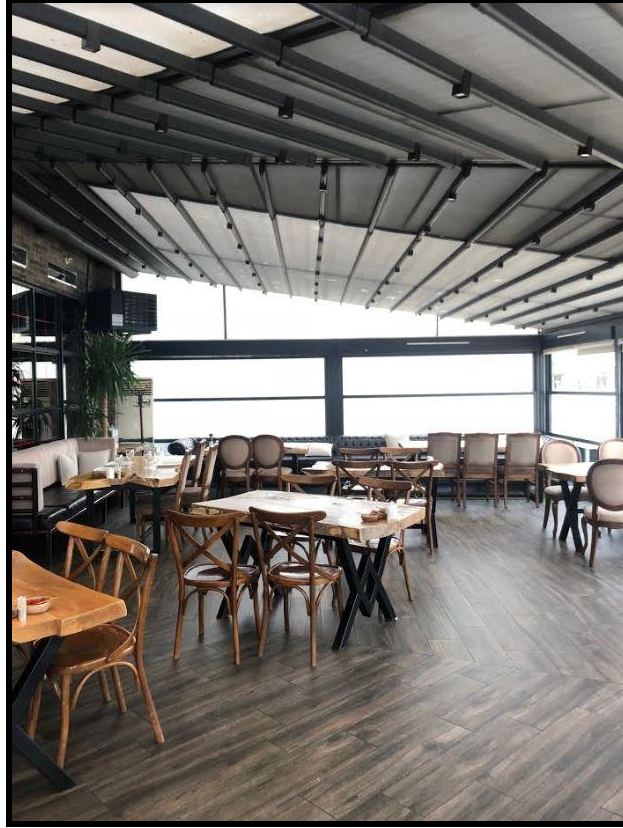
**İşletmeci Tarafından Görülen Eksiklikler:** Kendisine ait bir otoparkı olmayıp hemen önündeki cadde park yeri olarak kullanılmaktadır. Yarı açık alanın dışında açık oturma alanının olmayışı da bir diğer görülen eksikliklerdir. Şekil 31’de mekanın planı ve kesiti görülmektedir.



**Şekil 36:** Assado Steak House'un Planı



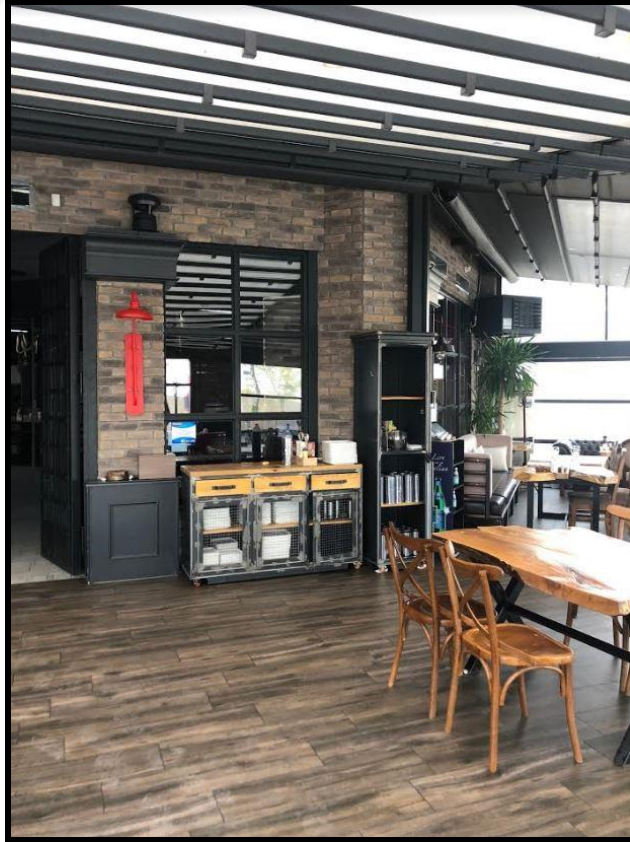
Şekil 37: Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş(2019)



Şekil 38: Mekanın Yarı Açık Oturum Alanından Görünüş(2019)

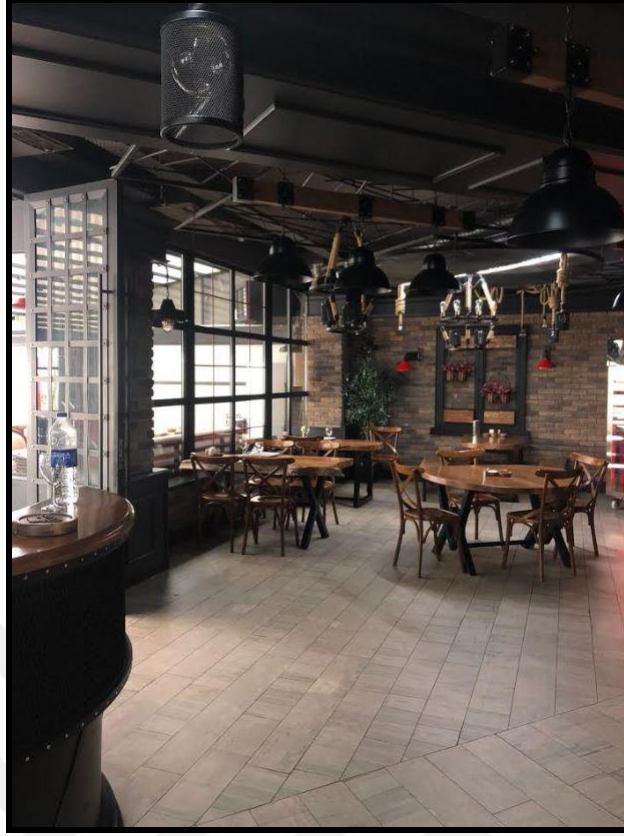


Şekil 39: Mekanın Yarı Açık Oturum Alanından Görünüş(2019)



Şekil 40: Mekanın Yarı Açık Oturum Alanından Görünüş(2019)





Şekil 41: Mekanın Kapalı Oturum Alanından Görünüş(2019)



Şekil 42: Mekanın Kapalı Oturum Alanından Görünüş(2019)

## 6.6. Örnek 6 Üçler Restoran

**Mekanın Konumu:** Örnek 6 Gaziantep'te İbrahimli bölgesinde Güvenevler mahallesinde Duisburg Bulvarı üzerinde bulunmaktadır. 3050 m<sup>2</sup> yüzölçümlü arsa üzerinde inşaat alanı 1200 m<sup>2</sup>' dir. İncelenen örneğin müşteri kapasitesi 400 kişidir (Şekil 44).

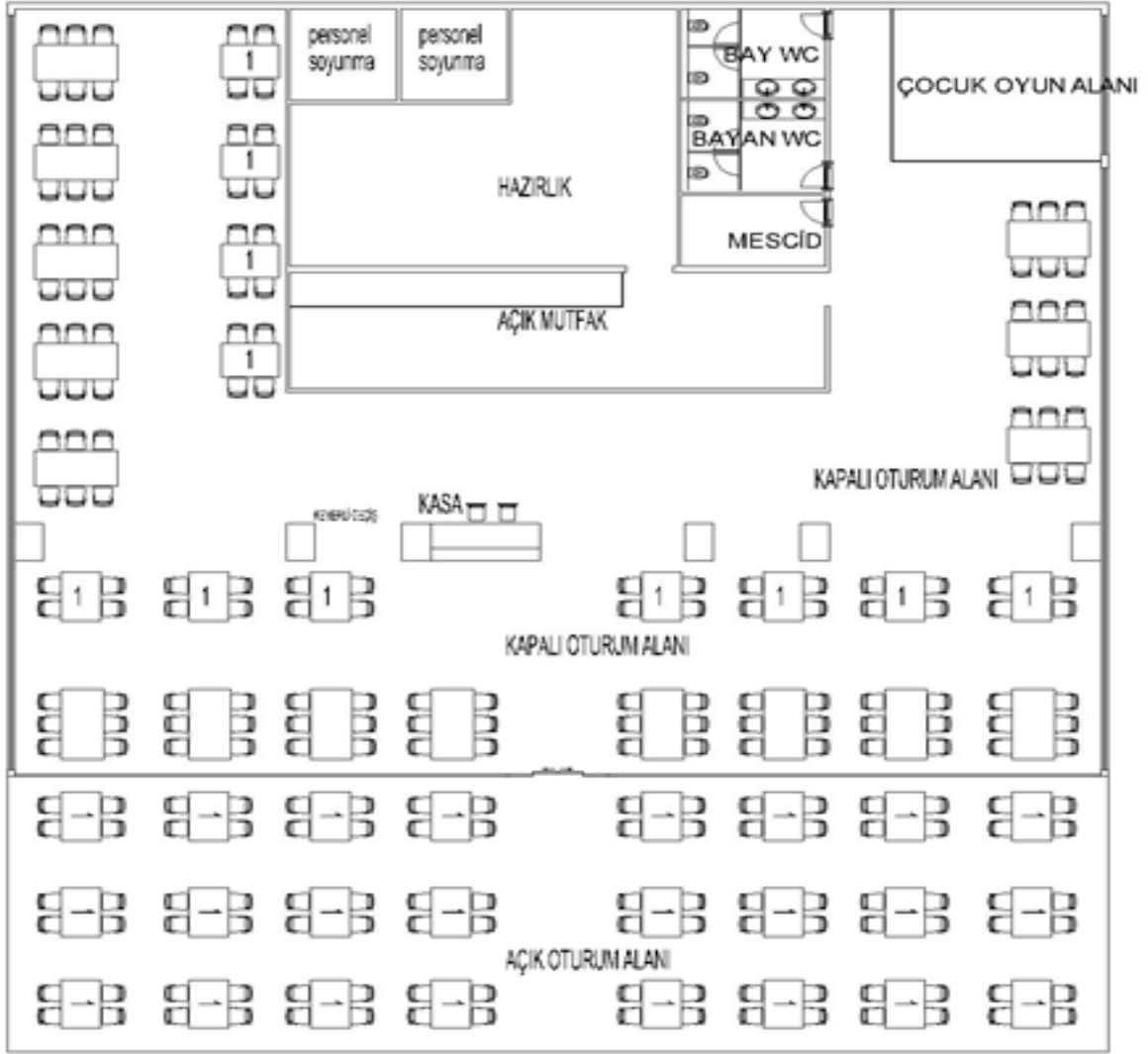
**Mekanın Çevre Analizi:** İncelenen örnek İbrahimli bölgesinde işlek bir cadde üzerinde bulunmaktadır. 7 katlı bir apartmanın zemin katında bulunmaktadır. Yapının kendisine ait bir otoparkı bulunmaktadır. Bulvar üzerinde mekanın yan ve karşı binaların altında daha çok ticari ofisler bulunmaktadır (Şekil 44).

**Mekanın Plan Analizi:** İncelenen örnek girişinde rüzgarlık holü olmaksızın direk kapalı oturma alanına geçilmektedir. Kapalı oturma alanına hitap eden açık mutfak bulunmaktadır. Açık mutfak alanının sağ ve sol kısımları da oturma alanı olarak kullanılmaktadır. Lavabo- tuvaletler ve mescit mekanın sağ tarafında bulunmaktadır. Karşı tarafında çocuk oyun alanı bulunmaktadır. Açık mutfağın arka tarafında hazırlık yeri, fırın, bulaşıkhanesi, personel soyunma odaları bulunmaktadır.

**Mimari Karakter:** Binanın yapım sistemi betonarmedir. Modern bir tasarıma sahiptir. Planda kapalı ve açık oturma alanları direk bağlantılıdır. Lavabo- tuvaletler ve mescit kapalı oturma alanının sonunda sağ tarafta bulunmaktadır.

**Donatı – Malzeme:** Mekanda oturma masa sandalye şeklindedir. Kapalı oturma alanında masa ve sandalyelerde ahşap malzeme seçilmiş olup, açık oturma alanında masa ve sandalyelerde renkli metal ferforje malzeme seçilmiştir. Mekanın iç duvarlarında taş kaplama kullanılmıştır. Zeminde ahşap görünümlü seramik tercih edilmiştir. Mekanın girişinde sağ oturma alanının sonunda birer adet bay bayan lavabo- tuvalet ve mescit bulunmaktadır. Islak hacimlerin sayısı ve büyüklüğü yeterli gelmektedir. Açık mutfak ekipmanları çelik malzemedir seçilmiştir. Mekanda asma tavan yapılmış olup asma tavan içine gömülü ve dışı ahşap kaplama LED ışıklar bulunmaktadır. Kapalı oturma alanının üstünde sarkıt aydınlatma kullanılmıştır.

**Konfor Ortam:** Kapalı oturma alanındaki iklimlendirme ayaklı klimalarla yapılmaktadır. Havalandırma sistemi düşünülmemiştir. Mutfak hacminde baca tesisatı bulunmaktadır. Borunun dışında yalıtım yapılmıştır.



Şekil 43: Üçler Restoran'ın Planı



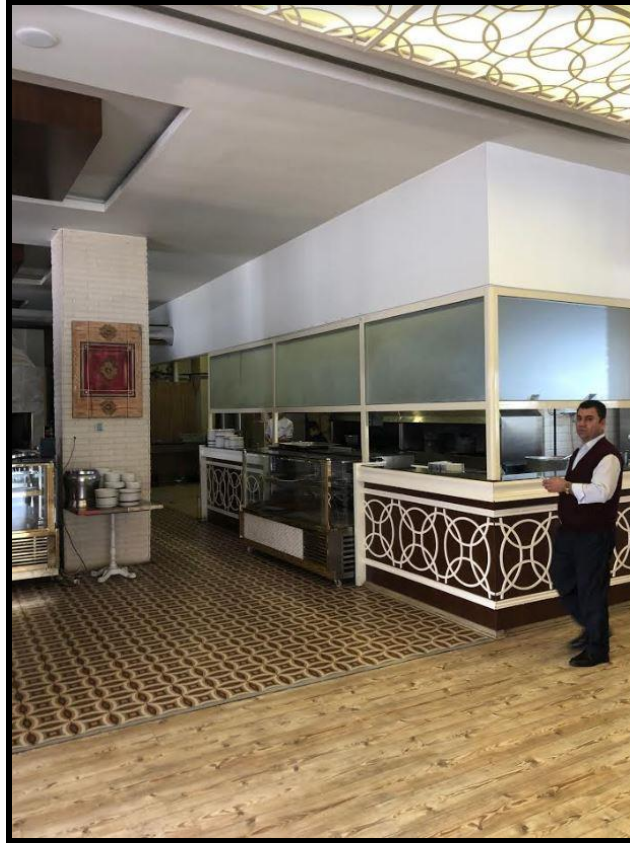
Şekil 44: Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüm(2019)



Şekil 45: Mekanın Kapalı Oturum Alanından Görünüş(2019)



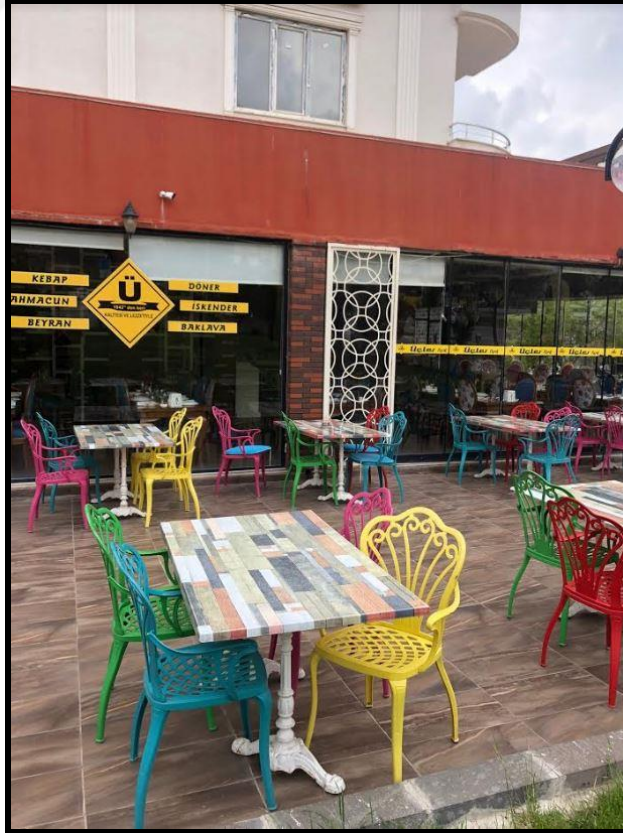
**Şekil 46:** Mekanın Kapalı Oturum Alanından Görünüş(2019)



**Şekil 47:** Açık Mutfaktan Görünüş(2019)



Şekil 48: Açık Oturum Alanından Görünüş(2019)



Şekil 49: Açık Oturum Alanından Görünüş(2019)

## 6.7. Örnek 7 Hayad Restoran Gaziantep

**Mekanın Konumu:** Örnek 7 Gaziantep'te Gazi Mahallesi'nde Kavaklık Parkı girişinde bulunmaktadır. 2000 m<sup>2</sup> yüzölçümlü arsa üzerinde inşaat alanı 1550 m<sup>2</sup>' dir. İncelenen örneğin müşteri kapasitesi 400 kişidir (Şekil 51).

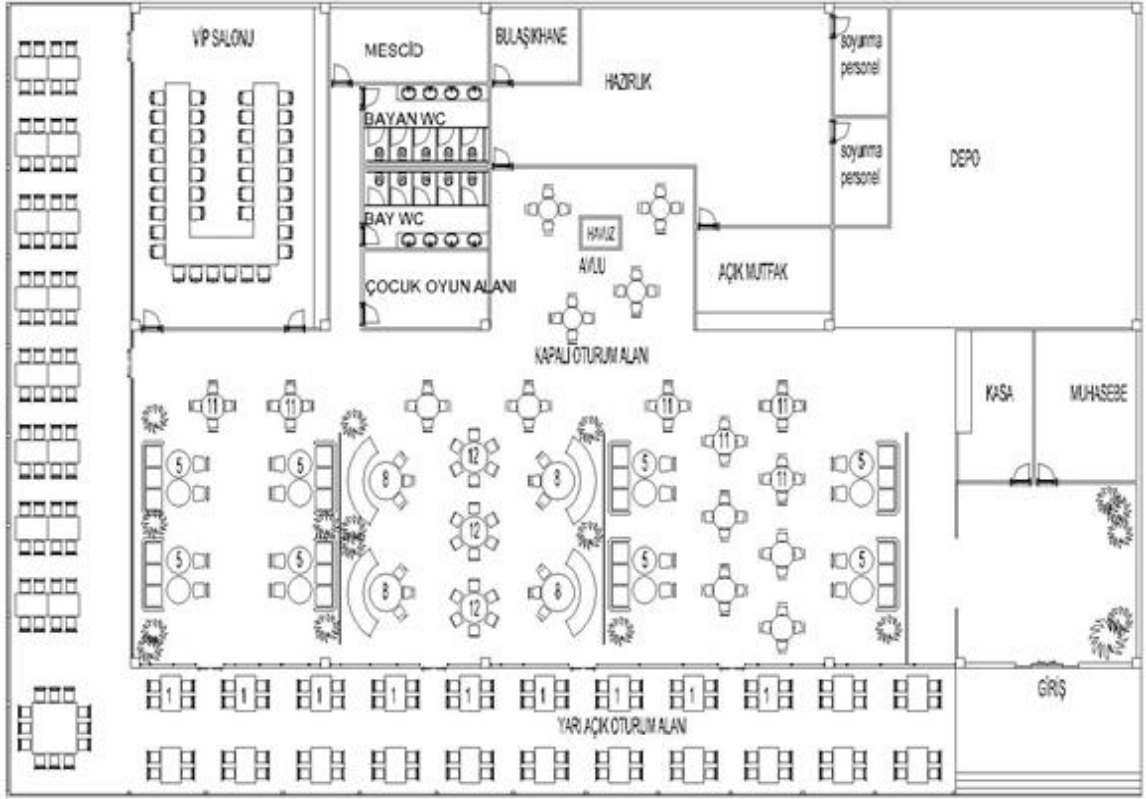
**Mekanın Çevre Analizi:** İncelenen örnek Kavaklık Parkı girişinde cadde üstünde yer almaktadır. Yapı tek kattan oluşmaktadır. Yapının kendisine ait bir otoparkı bulunmaktadır. Bulvar üzerinde yanında yeme içme mekanı, karşısında düğün salonu kafeteryalar bulunmaktadır. (Şekil 51).

**Mekanın Plan Analizi:** İncelenen örnek girişinde rüzgarlık holü bulunmaktadır. Su basman rampa ve merdivenle çıkıldıktan sonra giriş holü karşılamaktadır. Kapalı oturma alanı ve bu alandan dışarıya sürgülü kapılarla çıkılan açık oturma alanı mevcuttur. Lavabo-tuvaletler, mescit ve çocuk oyun alanı kapalı oturma alanının içinde koridor boyunca konumlanmıştır. Ayrıca toplu davet ve özel günler için vip salonu mevcuttur. Açık mutfağın arka tarafında hazırlık yeri, fırın, bulaşıkhanesi, personel soyunma odaları bulunmaktadır.

**Mimari Karakter:** Binanın yapım sistemi betonarmedir. Modern bir tasarıma sahiptir. Planda kapalı ve açık oturma alanları direkt bağlantılıdır. Lavabo- tuvaletler, mescit ve çocuk oyun alanı kapalı oturma alanının sonunda sağ tarafta koridor boyunca konumlanmıştır.

**Donatı – Malzeme:** Mekanda oturma masa sandalye şeklinde oturma yanı sıra 4,6 kişilik dairesel masa, dairesel oturma masa, tek taraf kanepeli oturma masa, 12 kişilik büyük kare masa oturma şeklinde olup çok çeşit görülmektedir. Kapalı oturma alanında masa ve sandalyelerde ahşap malzeme seçimi farklılık göstermekte olup bakır, ahşap, metal malzeme kullanılmıştır. Açık oturma alanında masa ve sandalyelerde metal malzeme tercih edilmiştir. Mekanın zemininde ve iç duvarlarında taş kaplama kullanılmıştır. Mekanda kapalı oturma alanına bakan koridor üzerinde bay bayan tuvaletlerde mescit bulunmaktadır. Islak hacimlerin sayısı ve büyüklüğü yeterli gelmektedir. Açık mutfak ekipmanları çelik malzemeden seçilmiştir. Mekanda asma tavan yapılmış olup asma tavan içine gömülü gizli ışık kullanılmıştır . Kapalı oturma alanının üstünde sarkıt aydınlatma kullanılmıştır.

**Konfor Ortam:** Kapalı oturma alanında merkezi klima ve havalandırma sistemi bulunmaktadır. Mutfak hacminde baca tesisatı bulunmaktadır. Borunun dışında yalıtım yapılmıştır.



Şekil 50: Hayad Restoran Gaziantep'in Planı



Şekil 51: Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş(2019)





**Şekil 52:** Mekanın Kapalı Oturum Alanından Genel Görünüş(2019)



**Şekil 53:** Mekanın Kapalı Oturum Alanından Genel Görünüş(2019)



**Şekil 54:** Açık Mutfaktan Genel Görünüş (2019)



**Şekil 55:** Oturum Alanı Genel Görünüş  
(2019)

## 6.8. Örnek 8 Orkide Pastane Restoran

**Mekanın Konumu:** Örnek 8 Gaziantep’te Atatürk Mahallesiinde, Adnan İnanıcı Bulvarı üstünde bulunmaktadır. İnşaat alanı 1500 m<sup>2</sup>’ dir. İncelenen örneğin müşteri kapasitesi 350 kişidir (Şekil 59).

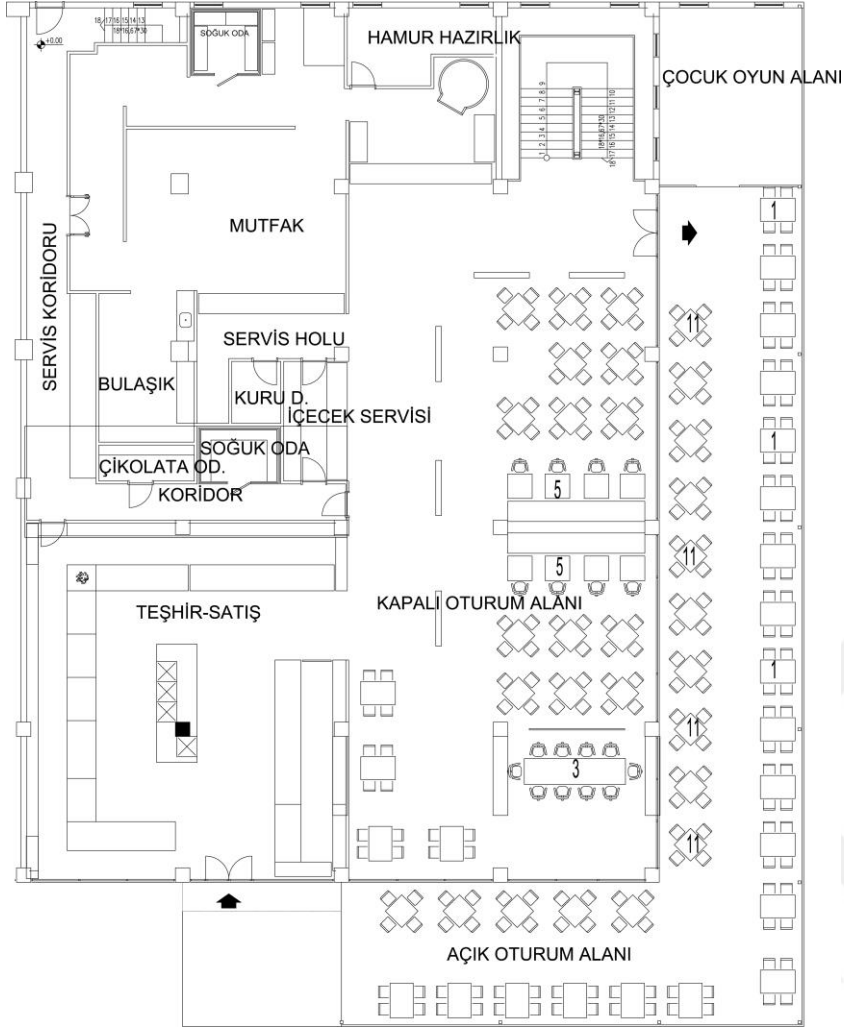
**Mekanın Çevre Analizi:** İncelenen örnek Adnan İnanıcı Bulvarı üzerinde, 17 katlı bir apartmanın dükkan katında bulunmaktadır. Yapının kendisine ait otoparkı yoktur, cadde önü otopark olarak kullanılmaktadır. Aynı cadde üzerinde yan dükkanlarda alışveriş mağazaları, mobilya mağazaları bulunmaktadır. (Şekil 59).

**Mekanın Plan Analizi:** İncelenen örnek girişinde rüzgarlık holü bulunmaktadır. Su basman rampa ve merdivenle çıkıldıktan sonra giriş holü karşılamaktadır. Girişte sağ tarafta açık oturma alanına geçilmektedir. Giriş kısmından düz devam edilince pasta sergi alanından kapalı oturma alanına geçilmektedir. Lavabo- tuvaletler ve mescit bodrum katta yer almaktadır, ve merdivenle inilmektedir. Çocuk oyun alanı zemin katta açık oturma alanına geçiş alanında bulunmaktadır. Mekanda açık mutfak bulunmamaktadır.

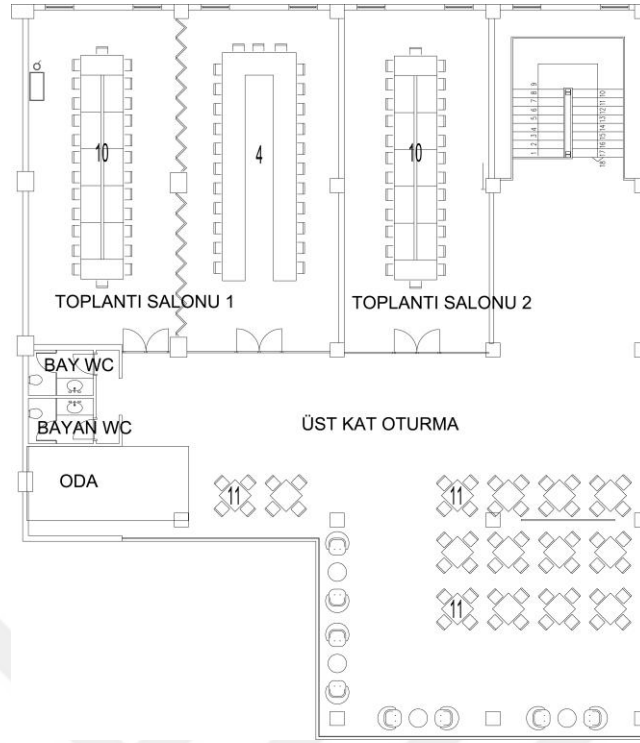
**Mimari Karakter:** Binanın yapım sistemi betonarmedir. Modern bir tasarıma sahiptir. Planda kapalı ve açık oturma alanları direk bağlantılıdır. Lavabo- tuvaletler ve mescit bodrum katta bulunmaktadır.

**Donatı – Malzeme:** Mekanda genel oturma 4 kişilik masa sandalye şeklindedir. Bunun yanı sıra tek taraf kanepeli oturma masa görülmektedir. Kapalı oturma alanında masa ve sandalyelerde ahşap ve kumaş malzeme seçilmiştir. Açık oturma alanında masa ve sandalyelerde ahşap ve metal malzeme tercih edilmiştir. Mekanın zemin katında ve bodrum katında seramik malzeme, 1. katında ise laminant parke malzeme kullanılmıştır. İç duvarlarda ise dekoratif duvar kaplama malzemeleri kullanılmıştır. Kapalı oturma alanında yer yer ahşap bölücü paneller yerleştirilmiştir. Islak hacimlerin sayısı ve büyüklüğü yeterli gelmektedir. Açık mutfak ekipmanları çelik malzemedir seçilmiştir. Mekanda asma tavan yapılmış olup spotlar ve sarkıt aydınlatma elemanları kullanılmıştır.

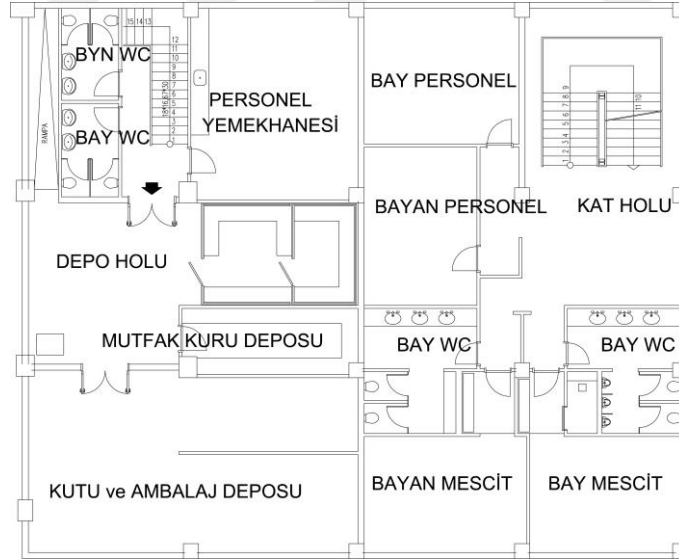
**Konfor Ortam:** Kapalı oturma alanında merkezi klima ve havalandırma sistemi bulunmaktadır. Mutfak hacminde baca tesisatı bulunmaktadır. Borunun dışında yalıtım yapılmıştır.



**Şekil 56:** Orkide Pastane Restoran'ın Zemin Planı



**Şekil 57:** Orkide Pastane Restoran'ın 1. Kat Planı



**Şekil 58:** Orkide Pastane Restoran'ın Bodrum Kat Planı



**Şekil 59:** Mekanın Giriş Cephesinden Genel Görünüş (2019)



**Şekil 60:** Mekanın Kapalı Oturum Alanından Genel Görünüş (2019)



**Şekil 61:** Mekanın Kapalı Oturum Alanından Genel Görünüş (2019)



**Şekil 62:** Mekanın Açık Oturum Alanından Genel Görünüş (2019)



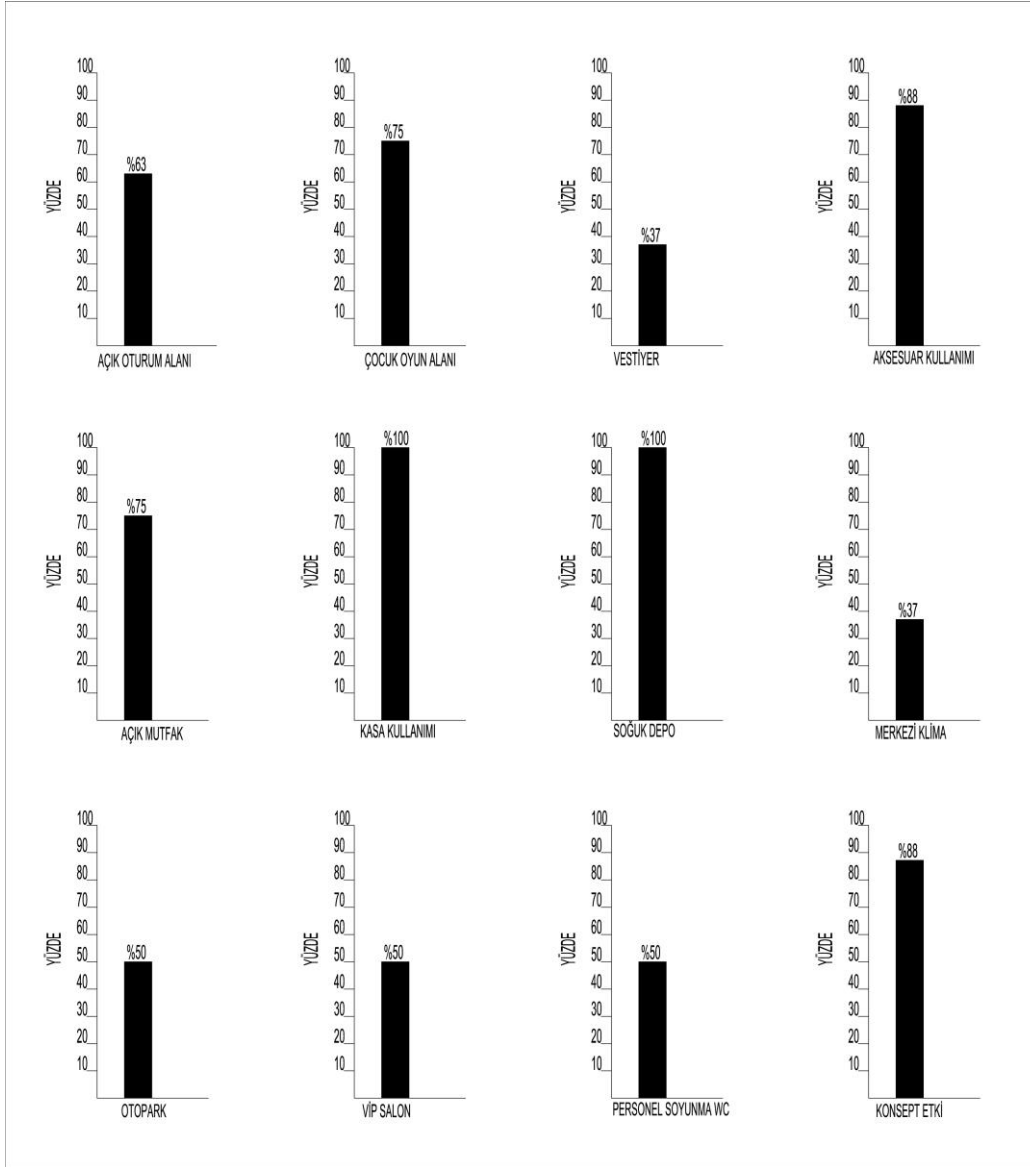
**Şekil 63:** Mekanın Açık Oturum Alanından Genel Görünüş (2019)



**Tablo 2.** Gaziantep’te 8 Adet Yeme İçme Mekanının Bazı Özellikleri

ÖZELLİKLER	ÜNAL	ASSADO	HAYAD	ÜÇLER	LOCCA	ORKİDE	KEBABHAN	ETPİ
AÇIK OTURUM ALANI	X	X	✓	X	✓	✓	✓	✓
AÇIK MUTFAK	✓	✓	✓	✓	X	X	✓	X
OTOPARK	X	X	✓	✓	X	X	✓	✓
SERVİS GİRİŞİ	X	X	✓	✓	X	✓	✓	✓
ÇOCUK OYUN ALANI	X	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓
KASA KULLANIM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
VİP SALON	X	X	✓	X	X	✓	✓	✓
VESTİYER	X	X	✓	X	X	X	✓	✓
SOĞUK DEPO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
PERSONEL SOYUNMA WC	X	X	✓	X	X	✓	✓	✓
AKSESUAR KULLANIMI	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓
MERKEZİ KLİMA SİSTEMİ	X	X	✓	X	✓	✓	✓	✓
AYAKLI DUVAR TİPİ KLİMA	✓	✓	X	✓	X	X	X	X
KONSEPT ETKİ	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Tabloda Gaziantep’ te örnek olarak gösterilen 8 tane yeme içme mekanının bazı özellikleri bulundurup bulundurmadığına bakılmıştır. Bu örneklerden en çok özelliğe sahip olan, en çok yeni eğilimi olan örnektir. Bu tabloya bakılarak özelliklerine göre yüzde hesaplaması yapılmıştır.



**Şekil 64:** Yeme İçme Mekanlarının Yüzde Olarak Açık Oturma Alanı, Açık Mutfak vb. Özellikleri

Tabloda örnek yeme içme mekanlarının yüzde kaçının açık oturma alanı, açık mutfak, otopark, çocuk oyun alanı, kasa kullanımını, vip salon, vestiyer, soğuk depo, personel soyunma-wc, aksesuar kullanımını, merkezi klima ve konsept etki kriterlerine sahip olduğu incelenmiştir.

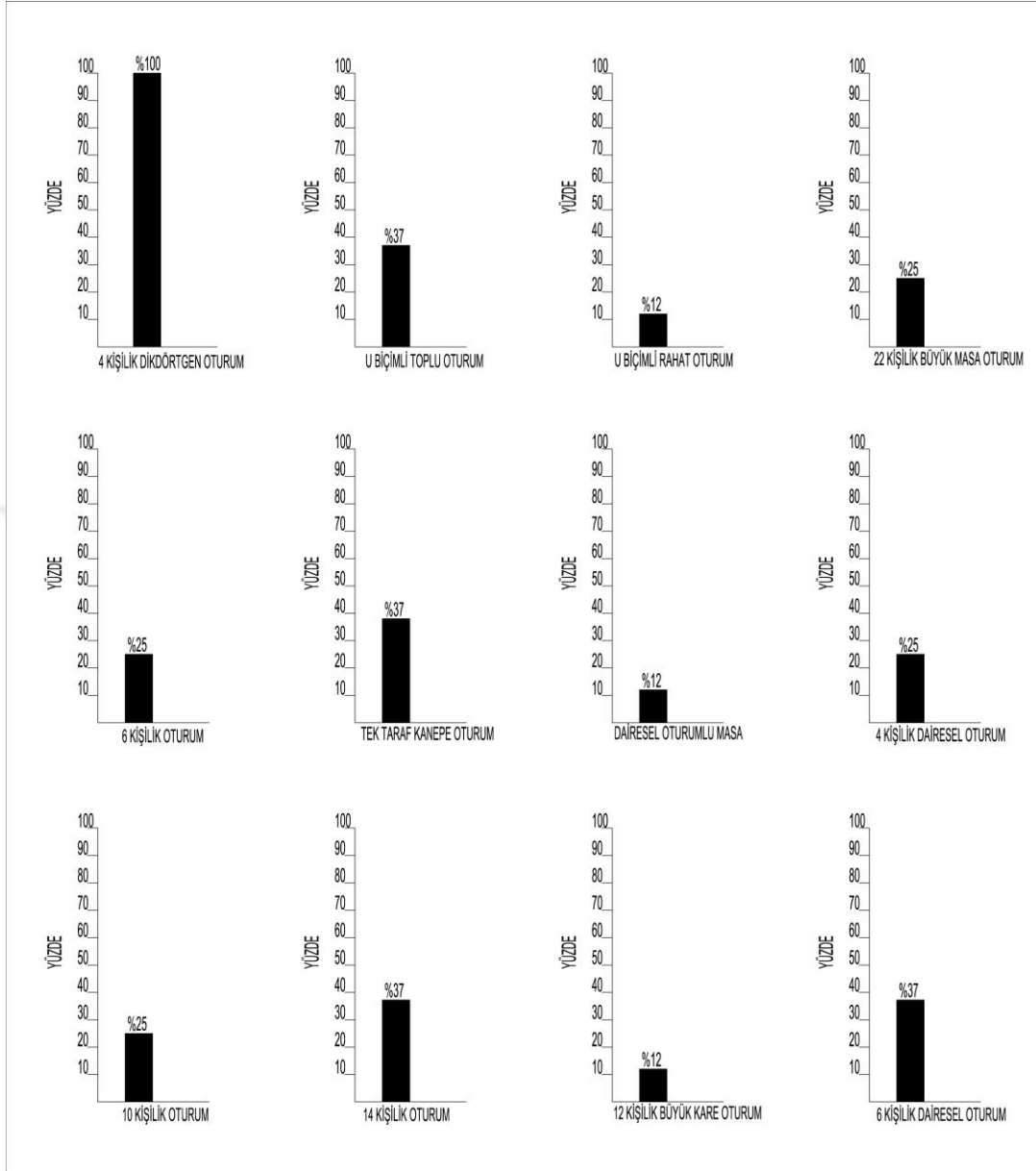
Açık oturma alanı, yeme içme mekanlarının %63 ünde bulunmaktadır. Açık mutfak, yeme içme mekanlarının %75 inde bulunmaktadır. Otopark, yeme içme mekanlarının %50 sinde bulunmaktadır. Çocuk oyun alanı, yeme içme mekanlarının %75 inde bulunmaktadır.

Kasa kullanımı, yeme içme mekanlarının %100 ünde bulunmaktadır. Vip salon, yeme içme mekanlarının %50 sinde bulunmaktadır. Vestiyer, yeme içme mekanlarının %37 sinde bulunmaktadır. Soğuk depo, yeme içme mekanlarının %100 ünde bulunmaktadır. Personel soyunma-wc, yeme içme mekanlarının %50 sinde bulunmaktadır. Aksesuar kullanımı, yeme içme mekanlarının %88 inde bulunmaktadır. Merkezi klima, yeme içme mekanlarının %37 sinde bulunmaktadır. Konsept etki, yeme içme mekanlarının %88 inde bulunmaktadır.

**Tablo 3.** Gaziantep’te 8 Adet Yeme İçme Mekanlarının Kapalı ve Açık Oturum Alanları

OTURUM NO	ÖZELLİKLER	ÜNAL	ASSADO	HAYAD	ÜÇLER	LOCCA	ORKİDE	KEBABHAN	ETPİ
1	4 KİŞİLİK DİKDÖRTGEN OTURUM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2	6 KİŞİLİK OTURUM	X	X	X	✓	X	X	✓	X
3	10 KİŞİLİK OTURUM	X	X	X	X	X	✓	✓	X
4	U BİÇİMLİ TOPLU OTURUM	X	X	✓	X	X	✓	✓	X
5	TEK TARAFLI KANEPE OTURUM	X	✓	✓	X	X	✓	X	X
6	14 KİŞİLİK OTURUM	X	✓	X	X	✓	X	X	✓
7	U BİÇİMLİ RAHAT OTURUM	X	X	X	X	✓	X	X	X
8	DAİRESEL OTURUMLU MASA	X	X	✓	X	X	X	X	X
9	12 KİŞİLİK BÜYÜK KARE OTURUM	X	X	✓	X	X	X	X	X
10	22 KİŞİLİK BÜYÜK MASA OTURUM	X	X	X	X	X	✓	X	✓
11	4 KİŞİLİK DAİRESEL MASA OTURUM	X	X	✓	X	X	✓	X	X
12	6 KİŞİLİK DAİRESEL MASA OTURUM	X	✓	✓	X	X	X	X	✓

Tabloda Gaziantep’ te örnek olarak gösterilen 8 tane yeme içme mekanının kapalı ve açık oturum alanlarındaki oturum şekillerine göre incelenmiş, mekanların hangi oturum elemanlarını bulundurduğuna bakılmıştır.



**Şekil 65:** Yeme İçme Mekanlarının Yüzde Olarak Oturma Şekilleri

Tabloda örnek yeme içme mekanlarının yüzde kaçının 4 kişilik dikdörtgen oturma, yüzde kaçının 6 kişilik oturma, yüzde kaçının 10 kişilik oturma, yüzde kaçının U biçimli toplu oturma, yüzde kaçının tek taraflı kanepesi oturma, yüzde kaçının 14 kişilik oturma, yüzde kaçının U biçimli rahat oturma, yüzde kaçının dairesel oturma masa, yüzde kaçının 12 kişilik büyük kare oturma, yüzde kaçının 22 kişilik büyük masa oturma, yüzde kaçının 4 kişilik dairesel masa oturma ve yüzde kaçının 6 kişilik dairesel masa oturma elemanına sahip olduğu belirlenmiştir.

4 kişilik dikdörtgen oturma, yeme içme mekanlarının %100 ünde bulunmaktadır. 6 kişilik oturma, yeme içme mekanlarının %25 inde bulunmaktadır. 10 kişilik oturma, yeme içme mekanlarının %25 inde bulunmaktadır. U biçimli toplu oturma, yeme içme mekanlarının %37 sinde bulunmaktadır. Tek taraf kanep oturma, yeme içme mekanlarının %37 inde bulunmaktadır. 14 kişilik oturma, yeme içme mekanlarının %37 inde bulunmaktadır. U biçimli rahat oturma, yeme içme mekanlarının %12 sinde bulunmaktadır.

Dairesel oturumlu masa, yeme içme mekanlarının %12 sinde bulunmaktadır. 12 kişilik büyük kare oturma, yeme içme mekanlarının %12 sinde bulunmaktadır. 22 kişilik büyük masa oturma, yeme içme mekanlarının %25 inde bulunmaktadır. 4 kişilik dairese oturma, yeme içme mekanlarının %25 inde bulunmaktadır. 6 kişilik dairese oturma, yeme içme mekanlarının %37 sinde bulunmaktadır.



## YEDİNCİ BÖLÜM

### SONUÇ VE ÖNERİLER

Dünyada meydana gelen her türlü değişim, özellikle büyük kentlerde ve ilk olarak toplumsal mekanlarda kendini göstermektedir. Birer toplumsal mekan olan yeme içme mekanlarının ve özellikle de kullanıcılarının dünyadaki değişimlerden çok hızlı etkilendiği ortadadır. Ayrıca psiko-sosyal gereksinimlerin algılanmaya başlamasıyla yeme- içme mekanlarının kullanımında farklı eğilimler ortaya çıkmaktadır.

Yeme- içme mekanlarının ilk ortaya çıkışı, kullanıcının yeme- içme ihtiyacını karşılama nedeniyle olsa da, günümüzde bu mekanların kazandığı anlam yeme içme işlevinin ötesindedir. Kullanıcı artık yeme- içme mekanlarında günlük deneyimlerinden farklı bir ortamı yaşamak, farklı insanlar görmek, ev dışında da rahatlayıp, dinlenebilmek istemektedir.

Yapılan araştırmalarla; Gaziantep ilinde, yeme içme mekanlarının mekan örgütlenmeleri, plan analizleri, donatı elemanları ile ilgili veriler elde edilmiş ve saptamalar yapılmıştır.

Gaziantep yeme içme mekanlarının zaman içinde gelişimi şu şekilde olmuştur:

Gaziantep yeme içme mekanlarının, 1990'lı yıllarda 'fast food' kültürünün etkisiyle değişime uğradığı gözlemlenmiştir. 'Fast food' kültürü Gaziantep' teki yeme içme mekanlarına iki etkisi olmuştur. Bunlardan birincisi; açık mutfak ve banko sistemi ile hizmet vermeleridir. İkinci olarak; işlev ön planda tutularak tasarlanmış, çocuk oyun alanı, otoparkı ve açık oturma alanları ile bütün ayrıntıları düşünülerek bir restoran yapısı olarak tasarlanmaktadır. Bu iki etki de Gaziantep yeme içme mekanlarına uyarlanmaya çalışılmıştır.

Örnek yeme içme mekanlarının seçildiği birinci bölgede, organize sanayi çevresindeki üç örnek ele alınmıştır. Örnek 1 ve örnek 2 özellikle sanayicilere yönelik, şehir dışından gelen misafirlerin hem Antep mutfağı ile buluşturulması hem de yeni eğilimleri bulunan bu mekanlarda rahatça ağırlama imkanı sağlamaktadır. Örnek 3 ise yine organize bölgesine hitap eden, fakat tasarımda yeni eğilimler bulundurmeyen bir mekandır.

Örnek yeme içme mekanlarının seçildiği ikinci bölgede, Gaziantep'in konut ağırlıklı semtinden örnekler seçilmiştir.

Örnek 4 ve örnek 5, gün içine ve akşam saatlerinde yoğun bir şekilde tercih edilen yeme içme mekanlarıdır. Bu iki mekanda da yeni eğilimler bulunmaktadır. Örnek 6 ise yine konut ağırlıklı bir bölgede bulunmakta olup yeni eğilimleri daha az bulunduran bir mekandır.

Örnek 7, yeme içme mekanlarının seçildiği üçüncü bölgede yer almaktadır. Mekanın tasarımında bir çok yeni eğilim bulunmaktadır. Gaziantep' in hem yerelinden malzeme ve yemekleriyle hem de modern tasarımıyla yeniliğe açık olmasıyla iyi bir örnektir.

Örnek 8 de yine üçüncü bölgede, İbrahimli Bölgesinde, Adnan İnanıcı Bulvarı üzerinde bulunmaktadır. Tasarımındaki bir çok unsurda yeni eğilimler bulunmaktadır.

Gaziantep yeme içme mekanlarının tasarımında yeni eğilimler konulu tez çalışmasında, günümüz yeme içme mekanları ile ilgili saptamalar yapılmıştır. Yeme içme mekanlarında yeni eğilimlerin hangi kriterlerde arandığına bakılmış ve bu kriterleri bulundurup bulundurmadığı incelenmiştir.

Seçilen örnek mekanların yüzde kaçının açık oturma alanı, açık mutfak, otopark, çocuk oyun alanı, kasa kullanımı, vip salon, vestiyer, soğuk depo, personel soyunma wc, aksesuar kullanımı, merkezi klima ve konsept etki bulundurduğu tespit edilmiştir. Bu örnek mekanlarda oturma elemanlarının tasarımına ait saptamalar yapılmıştır. Yeni eğilim gösteren yeme içme mekanının daha çok çeşitte oturma düzenine sahip olduğu görülmüştür. Yapılan tasarımlarda, kullanıcılar için tek düzelikten uzaklaşmak, farklı duygular deneyimi edinmek yaklaşımının öne çıktığı saptanmıştır.

Örnek olarak ele alınan yeme- içme mekanlarından Ünal Restoran her birinde oturma düzeni homojen bir özellik göstermeyip, farklı oturma tiplerini bulundurduğu gözlemlenmiştir.

Yapılan çalışmalar sonucunda incelenen örneklerin hemen hepsinde tasarımda yeni eğilimler görülmüştür. Bu çalışmanın ilgili birimlere ulaştırılarak, yeme içme mekanlarının tasarım kararlarını yönlendirici yenilikçi kriterlerinin uygulanması sağlanmalıdır.

## KAYNAKÇA

- Akdağ, K. (1959). *Türkiye'nin iktisadî ve içtimaî tarihi*. İstanbul: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Akın, G., Özkoçak, G., Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, (30), 33-51.
- Akkaya, A., Bayrakçı, S. ve Özcan, C. C. (2018). Osmanlı mutfağının yemek, fiyat, Mekân ve ekonomik bakımdan değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 60-80.
- Algar, A. (1991). *Classical Turkish cooking*. New York: Harper Collins Publishers.
- Altan, İ. (1993). Mimarlıkta mekan kavramı. *Psikoloji Çalışmaları Dergisi*. 9(1), 75-88.
- ANON (1993). *Ana Britanica*. Ana Britanica Yayıncılık, 21.
- Anonim, D.P.T. (2001). VIII. Beş Yıllık Kalkınma Planı, Hayvancılık Özel İhtisas Komisyonu Raporu. Ankara, 7-13.
- Appleyard, D. (1970). Styles and methods of structuring a city. *Environment and Behavior*, 2, 100-117.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak kültüründe çorbalar. *ICANAS, Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15, s. 143.
- Arnheim, R. (1977). *The dynamics of architectural form: based on the 1975 Mary Duke Biddle lectures at the Cooper Union*. Berkeley: University of California Press.
- Aslan, F., Aslan, E. ve Atik, A. (2015). İç mekanda algı. *İnönü Üniversitesi Sanat ve Tasarım Dergisi*, 5(11), 139-151.
- Aydınlı, S. (1992). *Mimarlıkta görsel analiz*. İstanbul: İTÜ Mimarlık Fakültesi.
- Aymankuy, Y. ve Sarioğlan, M. (2007). Yiyecek-içecek felsefesi ve beslenme alışkanlığının geliştirilmesine yönelik bir model önerisi. *1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, Antalya, 1-33.
- Baraban, R. S. and Duracher, J. F. *Successful Restaurant Design*, 1989, 47-48, 68-74, s. 183.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230.
- Bektaş, E. H.E. (2018). Alışveriş merkezleri iç mekân rekreasyon alanlarının algısal konfor açısından değerlendirilmesi. *Beykent Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 11(1), 91-110.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Bilal, Ç. (5-7 Mayıs 2014). Turizm sektöründe iş sağlığı ve güvenliği konusunda güncel sorunlar ve çözüm yolları. *VII. Uluslararası İş Sağlığı ve Güvenliği Konferansı*, İstanbul.
- Bilgin, A. (1998). *Bolulu aşçıların Osmanlı saray mutfağına girişler*. Bolu: Abant İzzet Baysal Üniversitesi Yayınları.
- Bilgin, A. (2011). Osmanlı döneminde İstanbul mutfak kültürü. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 2011, (47-48), 229-245.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.



- Bilgin, A. (2008). *Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı, Türk mutfağı*. (Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı .
- Bilgin, N. (2003). *Sosyal psikoloji sözlüğü: kavramlar, yaklaşımlar*. İstanbul: Bağlam Yayıncılık.
- Boudan, C. (2006). *Mutfak savağı – damak zevkinin jeopolitiği*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Braudel, F. (2002). *Akdeniz-mekân ve tarih*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Bulduk, S. (1993). *Üniversite öğrencilerinin geleneksel Türk tatlılarını bilme durumu üzerine bir araştırma. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. K. Toygar (Ed.), Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayını.
- Bülbül, S., Sezgin, C. ve Kara, S. (2016). Osmanlı mutfak kültüründe yemek kapları: İznik çok renkli seramik örnekleri. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(8), 2373-2389.
- Cerit, B. ve Doğrul, N. (2005). İklimlendirme yapılacak tesislerde enerji tasarrufu tedbirleri. *Tesisat Mühendisliği Dergisi*, (89), 71-77.
- Cigerim, N. (2000). Batı ve Türk mutfağının gelişimi, etkileşimi ve yiyecek içecek hizmetlerinde türk mutfağının yerine bir bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı*, (28), 49-61.
- Clark, P. P. (1975). *Thoughts for food, I: French cuisine And French culture*. French Review, 32-41.
- Cordan, Ö. ve Çolak, Ş. (2015). Kamusal mekân iç ve dış arasında mekânsal ve toplumsal bir karşılaşma durumu olarak kentsel iç mekân. Mimarlık 384. <http://www.mimarlikdergisi.com/index.cfm?sayfa=mimarlik&DergiSayi=398RecID=3710>.
- Coşkuner, S. ve Öztop, H. (9 Nisan 2016). *Farklı kullanım alanlarının aydınlatılması: verimlilik ve temel ilkeler*. 1-20.
- Çekal, N. (2013). Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak tasarımında dikkat edilmesi gereken faktörler. *Journal of New World Sciences Academy*. [www.newwsa.com](http://www.newwsa.com).
- Çelik, K., Özcan, E. K. ve Ünver, R. (2015). Hacim ve aygıt özelliklerinin aydınlığa etkisinin açık planlı ofis örneğinde incelenmesi. *MEGARON/Yıldız Teknik Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi E-Dergisi*, 10(1), 80-91.
- Dartford, J. (1990). *Dining spaces*. London; Architecture Design and Technology Press.
- Davis, K. (1984). *İşletmede insan davranışı: örgütsel davranış*. K. Tosun vd. (çev.), İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Demir, A. S. and Taşkın, H. (2008). İşletme performansı ölçme modellerinin karşılaştırılması: kuantum performansı, maddi olmayan varlıkların izlenmesi, performans prizması ve Skandia Kılavuzu modelleri. *Journal of Yasar University*, 3(11), 1695 – 1709.
- Demir, K. M. (2014). İnsan ihtiyaçları ve mekansal elverişlilik kavramları perspektifinde yaşanılabilirlik olgusu ve mekansal kalite. *Planlama Dergisi*, 24(2), 74-84.
- Demirarslan, D. (2006). Osmanlı’da modernleşme sürecinin iç mekan donanımına etkileri. *Erdem Atatürk Kültür Merkezi Dergisi*, 15.
- Erdoğan, A. (2009). “Osmanlı mutfağında kullanılan sofraya gereçleri”. *Hünkâr beğendi*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

- Eren, S. (2007). Türk mutfağı ve Haccp sistemi; mutfak profesyonellerinin Haccp bilgilerinin ölçülmesi. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*, Antalya.
- Ersöz, M. A. (2016). Bir Binanın Farklı Yöntemlerle Tasarlanan İklimlendirme Koşullarının Karşılaştırılması. *Tesisat Mühendisliği Dergisi*, (44).
- Ertan, T. (1986). Türk mutfağı üzerine çeşitlemeler. *1. Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirileri*. Pera Palas Oteli, İstanbul.
- Esemenli, D. (2002). Osmanlı sarayı ve Dolmabahçe. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Faroqhi, S. ve Neumann, C. K (2006). *Soframız nur hanemiz mamur-Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak*. S. Faroqhi ve C. K. Neuman (Ed.), İstanbul: Kitap.
- Gezer, H. (2011). Malzemenin Gizil Güçlerinin Mimariye Katkısı. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 10(20), 97-118.
- Gezer, H. (2012). *Mekan kavrama sürecinde algılama bileşenleri*. İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 1(21), 1-10.
- Giddens, A. (1999). *Toplumun kuruluşu*. İstanbul: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Göçer, Ö., Torun, A. Ö. ve Bakoviç, M. (2018). Kent dışı bir üniversite kampüsünün dış mekânlarında ısı konfor, kullanım ve mekân dizim analizi. *Gazi Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 33(3), 1-29.
- Güç, B. (2013). Kompleks bir yapıda mekanın algısal kaliteye etkisi: SDÜ hastanesi örneği. *SDU International Technologic Science*, 5(2), 145-155.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Gültekin, T., Akın, G. ve Özkoçak, V. (2016). Ergonomik restoran tasarımında antropometrinin önemi. *AÜDTCF, Antropoloji Dergisi*, 31, 61-70.
- Günay, Ü. (2003), XV. yüzyıl Osmanlı toplumunda sosyo-kültürel yapı, din ve değişim. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (1), 21-47.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve yemekçiliğin evrimi*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.
- Hastürk, E. ve Gültekin, T. (2013). Ergonomik ofis koltuğu tasarımında tüketici davranışları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 26, 19-36.
- Hunt, W. D. (1960). *Motels, hotels, restaurants and bars*. New York: McGraw Hill, 232-252.
- IŞIN, E. (2006). *İstanbul'da gündelik hayat*. İstanbul: YKY: 1240, 4. Baskı.
- Ittelson, W.H. and Rivlin, L.G. (1976). *Environmental psychology: people and their physical settings, holt*. New York: Rinehart and Winston.
- İlim ve Medeniyet, Osmanlı Devleti'nde Sosyal Yapı, Osmanlı Tarihi İletişim, 5 Mayıs 2017, <http://www.ilimvedenedeniyet.com/osmanli-devletinde-sosyal-yapi.html>.
- İnceoğlu, M. ve Aytuğ, A. (2009). Kentsel mekânda kalite kavramı. *Megaron*, 4(3), 131-146.
- İrez, F. (1988). *XIX. yüzyıl Osmanlı saray mobilyası*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- Kalınkara, V., Tezel, H. ve Zorlu, T. (2016). *Yaşlılık disiplinlerarası yaklaşım, sorunlar, çözümler 2*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

- Kılıç, O. (2017). Kafe iç mekan tasarımında ahşap kompozit malzemelerin kullanımının irdelenmesi. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(63), 1270-1281.
- Kısa, O. P. (2015). "Tasarım ve mekân tasarımı". *Turistik alanlarda mekân tasarımı*. 6. Baskı, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kisang, R. and SooCheong, J. (2007). The effect of environmental perception on behavioral intentions through emotions: The case of upscale restaurants. *Journal of Hospitality & Research*, 31(1), 56-71.
- Köymen, M.A. (1982). "Selçuklular zamanında beslenme sistemi". *Türk mutfağı sempozyum bildirileri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Lawson, F. (1987). *Restaurants, clubs and bars*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Lyons, S. (1992). *Lighting for industry and security: a handbook for providers and users of lighting*, Butterworth-Heinemann Ltd., Oxford.
- Manav, B. (2015). Renk-anlam-mekan ilişkisi. *The Turkish Online Journal of Design, Art and Communication - TOJDAC July*, 5(3), 22-27.
- Nuhoğlu, F. (2005), Türk mutfağından yedi renk. İstanbul: Pozitif Yayıncılık.
- Orkunt, T. ve Altuncu, D. (2011). İç mekanda kullanılan yapay aydınlatmanın kullanıcı açısından etkileri. *Çankaya University Journal of Science and Engineering*, 8(1), 167-181.
- Oylum, N. Ç. (2010). Marka-iç mekan ilişkisinin tüketim kavramı çerçevesinde değerlendirilmesi. *Sempozyum Kongre ve Konferans Bildirileri*, İstanbul Ticaret Üniversitesi Yayınları, 111-123.
- Özsavaş, N. (2016). İç Mekan tasarımında renk algısı. *Art-e Sanat Dergisi*, 9(18), 449-460.
- Öztürk, H. K., Yılcı, A., & Atalay, Ö. (2005). Konutlarda doğal ve zorlanmış havalandırma sistemleri. *Tesisat Mühendisliği Dergisi*, (89), 21-26.
- Öztürk, L. D. (1991). Banyo aydınlatması. *Arredamento Dekorasyon Dergisi*, Banyo 91, (1), 128-129.
- Rapoport, A. (1977). *Human aspects of urban form: towards a man-environment approach to urban form and design*. Oxford: Pergamon Press.
- Regina, S., Boraban, J. and Duracher, F. (2010). *Successful restaurant design*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Samancı, Ö. (2008). "İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü". *Türk mutfağı*. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Samancı, Ö. (2016). *Yemekler: genel özellikler, pişirme teknikleri ve uygulamalar. Osmanlı Mutfakları*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sarıışık, M. (2016). *Dünya mutfakları I-Fransız mutfağı*. (Editör: Yılmaz, H.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Şanlıer, N. ve Arıkan, B. (2001). *Elazığ mutfağından unutulmak üzere olan birkaç yemek. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın, No: 29, 167-175.
- Şavkay, T. (2000a). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank ve Radikal.
- Şavkay, T. (2000b). *Tatlı kitap Türk ve Dünya tatlıları*. İstanbul: Şekerbank ve Radikal.

- Şentürer, A. (1992). Mimaride estetik olgusu üzerine kavramsal, kuramsal, deneysel bir inceleme. *Yapı Dergisi*, (139).
- T.C. Millî Eğitim Bakanlığı (2011). Mobilya ve iç mekân tasarımı iç mekânda tasarım ve ergonomi. Ankara.
- T.C. Millî Eğitim Bakanlığı (2011). *İnşaat teknolojisi mekân tasarımı 582YIM225*, Ankara.
- T.C. Millî Eğitim Bakanlığı (2013). *Denizcilik soğutma iklimlendirme*. Ankara, 1-78.
- T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, (2013). *Aile ve tüketici bilimleri çocukların temel ihtiyaçları*. Ankara, 1-48.
- Tümer, G., (1979). *İnsan-mekan ilişkileri ve Kafka*. İzmir: Ege Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Baskı Atölyesi.
- Türkoğlu, H. ve Kozak, M. A. (2015). Türk Mutfağının gelişiminde gurmelerin rollerine yönelik algılamalar. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26( 2), 207-220.
- Tüz, Ö. (2017). Yiyecek içecek işletmelerinde rekabet edilebilirlik: mimari bir bakış açısı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 137-146.
- Uzunçarşılı, İ. H. (1945). *Osmanlı Devletinin saray teşkilatı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ülkü A. Solmaz, A. ve Barakazı, M. (2019). Turistlerin Seyahat Motivasyonları ve Yöresel Mutfak Tüketimleri Arasındaki İlişkileri İncelemeye Yönelik Bir Araştırma. *Journal Of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 5(15): 310-321.
- Üst, S. (2015). Konutlarda iç mekan ile mobilya etkileşimi bağlamında mobilyaya dair özelliklerin incelenmesi. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(15).
- Yalçın, M.(2013). Yemek yeme mekanlarının oluşum sürecinde sosyo-kültürel ve fiziksel belirleyiciler. *Sanat ve Tasarım Dergisi 1(12)*, 173-191.
- Yerasimos, M. (2002). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayınları.
- Yıldız, E. (2016). *Dünya mutfakları I-Fransız mutfağı*. (Editör: Yılmaz, H.), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz mutfak, mesleğimiz aşçılık, sanatımız pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayınları.