

GÜNÜMÜZ RESTORAN TASARIMINDA KRİTERLER

Galip AKIN, Timur GÜLTEKİN*

Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih - Coğrafya Fakültesi Antropoloji Bölümü 06100 Sıhhiye, Ankara.

Anahtar Kelimeler

*Ergonomi,
restoran,
tasarım,
kriter*

Özet

İnsan geçmişten günümüze gelinceye kadar, sahip olduğu bilgi birikimine, yeteneğine, teknolojik düzeyine ve deneyimlerine bağlı olarak, çevresinden yararlanabildiği ölçüde, yaşam kalitesi de yüksek olmuştur. Çevresinden yararlanabilmesinin ön koşulu da ürettiği ve sahip olduğu her şeyin insanın özellik ve kapasitesine uygun olmasına bağlıdır.

Bu bağlamda günümüzde nüfusun ve plansız sanayileşmenin hızla artması sonucu, özellikle kadınların dışarıda bir işte çalışmak zorunda kalmalarıyla, yemeklerini restoranda yiyenlerin sayısı gün geçtikçe artarak devam etmektedir. Bu durum restoran tasarımının önemini gündeme getirmektedir. Restoranların ergonomik düzenleme ve kriterleri yanında, restoranın çeşidi, bulunduğu yeri, çevresel koşulları, müşteri sayısı ve profili ile doğal görünümü gibi birçok etmenin dikkate alınması gerekliliğini göstermektedir.

Çok sayıda ve çeşitte restoranın, genelde ergonomik düzenleme ve kriterlerine göre tasarlanmadan açılmasıyla, birçok sıkıntıların, başarısızlıkların ve iş kazalarının yaşanması kaçınılmaz hale gelmektedir. Bu tip sorunların önlenmesi, çalışanların ve müşterilerin memnuniyetini, güvenliğini ve işletmenin verimliliğini ön planda tutulan bir restoran tasarımıyla mümkün olabilir. Öte yandan yapılan bilimsel araştırma sonuçlarına göre, günümüzde çok fazla çeşidi olan restoranların ideal bir ergonomik tasarımı yaparak, sunmak mümkün görünmemektedir. Bütün bunlar bize, bu konuda farklı branşlardan uzman kişilerin bir araya gelerek, istenilen çeşit ve özellikte, işlevsel, orijinal, estetik, çevresiyle ve iç tasarımıyla uyumlu, albenisi olan bir restoran tasarımıyla mümkün olacağını göstermektedir.

Bu çalışmada günümüzde giderek ihtiyaç haline gelen hoş görünümlü, hijyen, insan doğasına uygun, çevresiyle uyumlu bir restoran tasarımı kriterleri ve ilkeleri, bir düzen içinde kısaca verilmeye çalışılacaktır.

PRESENT CRITERIA FOR THE RESTAURANT DESIGN

Keywords

*Ergonomics,
restaurant,
design,
criterion*

Abstract

From past to present, the human being has sustained a high quality life as far as she/he has taken advantage of the environment with respect to knowledge, talent, technological level as well as experience. The precondition of taking advantage of the environment strongly depends upon that the produced and owned materials should be suitable for the human being's features and capacity.

In this respect, as a result of rapid increase in population and unplanned industrialization, the number of those who eat their meals at the restaurant continues to increase day by day due to the fact that principally women are having to work outside jobs. Eventually, the importance of restaurant design has been revived. Besides the ergonomic setting and criteria of restaurants, a number of factors should also be taken into consideration such as restaurant type, location, environmental conditions, the number and profile of customers and natural appearance.

* İlgili yazar: tgultekin@ankara.edu.tr

The large number and variety of restaurants experience numerous inevitable problems, failure and pain as they generally start business without considering any ergonomic design and criteria. A restaurant design keeping the customer satisfaction, safety and efficiency at the forefront can overcome these problems and compete with each other. On the other hand, in accordance with the scientific studies, it is not possible to get an ideal ergonomic design for restaurants having a large variety at present. Accordingly, a restaurant design should be performed by a number of experts from different professions resulting in a functional, original, esthetic, charming restaurant with desired type and specification as well as compatible with environment and interior design.

In this study, design criteria and principles for a well-looking, hygiene, human nature and environment-friendly restaurant, which has become increasingly a need recently, will be briefly presented in a systematic manner.

1. Giriş

Tüm canlılar gibi insanın da temel gereksinimlerinden biri beslenmedir. İnsan yeryüzünde görüldüğü yaklaşık iki buçuk milyon yıl öncesinden başlayarak, günümüzden 9-10 bin yıl öncesinde başlayan Neolitik Dönem'e kadar, daima avcı-toplayıcı bir kültürle besinlerini zor ve çetin doğa koşullarında elde etmeye çalışmıştır. İnsanın Afrika'nın Rift Vadisinde başlayan bu serüveni ortam koşullarının değişmesiyle, buradan ayrılarak Afrika'nın kuzey doğusundan Mısır üzerinden, Ürdün, Filistin ve Mezopotamya ile Anadolu'ya ulaşarak Asya ve Avrupa'ya kadar on binlerce, hatta yüz binlerce yıl içerisinde gidebilmişlerdir. Farklı tarihler telaffuz edilmekle birlikte, insan yaklaşık 650-700 bin yıl önce ilk kez ateşi bilinçli olarak kullanmaya başlamasıyla beraber, hayvansal ve bitkisel besinleri de ateşte pişirmeyi bir şekilde öğrenmiştir. İnsanın ateşi bilinçli olarak kullanması (istediği zaman yakıp, söndürmesi keşfi) insanlık tarihinin en büyük buluşu olarak kabul edilir. İnsan ateşi keşfinden sonra, yine ilk olarak sıcaklığın donma noktasının altına inebilen yerlere giderek, dünyaya yayılmaya devam etmiştir. Ayrıca ısınma, vahşi hayvanlardan korunma, onları yakalama, daha elverişli aletler yapma, geceleri ateşin etrafında toplanarak birbirleriyle çeşitli şekillerde iletişim kurma davranışlarını öğrenmişlerdir. Besinlerin pişirilmesiyle daha kolay çiğnendiğini, lezzetli olduğunu, sindirildiğini anlamışlardır. Gerçekten ateşin keşfi insanın bugünlere gelmesinde çok büyük katkı sağlamıştır. Çünkü ateşin, diğer bir anlatımla enerjinin olmadığı yerde, kolay kolay gelişme ve değişim olmaz (Akın, 2014).

İnsan Paleolitik (Eski Taş Çağı=M.Ö. 900 000 - 10 000 yıl önce) ile Mezolitik Dönemde (Orta Taş Çağı; M:Ö. 10 000 - 8000 yıl önce), doğada avcı-toplayıcı kültürle yaşamıştır. Bu çağlarda, taş, boynuz, kemik, diş ve ağaçtan kaba da olsa amacına uygun aletler yapabilmıştır. Yaklaşık 16 bin yıl önce zıpkını icat ederek sucul ortamdan balık yakalayarak, besin menüsüne dâhil etmiştir. İnsan bu dönemlerde tamamen doğa koşullarında yaşadığından, Paleolitik dönemde tüm Dünya'da ki nüfusu 250 bini, Mezolitik Dönemde ise 10-15 milyonu geçmemiş ve ortalama

ömür uzunluğu da ancak 18-20 yıl kadar olmuştur (Akın, 2010^b; Özbek, 2013).

Neolitik (Yeni Taş Çağı=M.Ö. 8000-6000 yıl) Döneminde insan, Mezopotamya ve çevresinde yerleşik düzene geçerek, basitte olsa evler yaparak içinde yaşamaya başlamıştır. Bu sırada ilk önce buğdayı, daha sonra sırasıyla arpa, çavdar, yulaf, mercimek, nohut ve baklayı evcilleştirerek ekmeye başlamıştır. Aynı zamanda hayvanlardan domuz, koyun, keçi ve tavuk evcilleştirilerek besin menüsüne dâhil edilmiştir. İnsan Neolitik Dönemde, tarım ve hayvancılık yaparak ilk kez besin üreticisi olmuştur. İnsanın Neolitikte besin üretmeyi başlaması, insanlık tarihinde ateşin kontrollü kullanımından sonra, en büyük atılımı olmuştur. İnsan böylece besinin kıtlaştığı mevsim ve aylarda kullanmak üzere, besin depolamayı öğrenmiş ve yaşamı bir noktada garanti altına alınmıştır. Yaşamı kolaylaşan insan düşünmeye, olayları görmeye, anlamaya ihtiyaçlarını gidermek için çözümler aramaya başlamıştır. İnsan taştan el değirmeni ve sürtme taşı yardımıyla buğday ve arpayı öğütürerek un yapmayı öğrenmiştir. Biliyoruz ki bir şeyin yapımı, düşünüp planlamayla ve tasarımıyla başlar. Çünkü düşünmeyen insan gerçekleri göremez, göremeyen insan çözüm üretmez. Diyebiliriz ki günümüzdeki bilgilerin, teknolojik gelişmelerin, sosyopolitik olayların yani günümüzdeki tüm gelişmelerin (aşırı nüfus artışı, çevre kirlenmesi ve teknolojik gelişmeler dâhil) tetikleyicisi durumunda olan Neolitik Dönemdir (Akın, 2014).

Neolitik Dönemin sonlarında (6000-5.500 yıl önce) kilden yapılmış çanak, çömlekler yapılmaya başlanmasıyla sulu yemek pişirme de yapılır hale gelmiştir. Neolitikte yapılan tek odalı evlerin bir köşesinde ocak yakılarak, evde yemek pişirilmeye ve yenmeye başladığını görüyoruz. Zamanla çevrede yetişen tat ve koku veren baharat ve tatlandırıcılar da yavaş yavaş yemek yapımında kullanılmıştır. Böylece ehlileştirilen hayvan ve bitkilerin sayısı ve miktarı gün geçtikçe artmış ve bu yemek pişirme yöntemleri diğer bölgelere de yayılmıştır.

İnsan her türlü ihtiyacını doğadan karşılamış ve halen doğadan karşılamaya devam etmektedir. Doğadan bilgi birikimine, sahip olduğu teknolojik düzeye, yetenek ve deneyimlerine bağlı olarak rasyonel ve

tatmin edici düzeyde yararlanabilmiştir. Doğadan yararlanabildiği ölçüde de yaşam kalitesi artmıştır. (Akin,2010^b; Özbek, 2013).

Kalkolitik Dönemde (5500- 3000), Şehir (site) devletlerinin oluşmasıyla, başta şehrin yöneticileri olmak üzere, asker, din adamı, çoban, çiftçi, zanaatkar gibi meslekler oluşmaya başlamıştır. Üretilen mallardan vergi olarak alınan ürünlerin, bir düzen içinde alınarak kayda geçirilmesi ihtiyacı, yazının icadını tetiklemiştir. Asker ve yöneticilerin yemek ihtiyacı için ilk kez büyük kazan ve kaplarda yemekler pişirilip yapılmasıyla, mutfak kültürü gelişim göstermiştir (Merdol, 2012).

Bu, Tunç Dönemi (M.Ö. 3.000-1.200) ve Demir Çağında da (M.Ö. 1.200-395) devam etmiştir. Zamanla, Mezopotamya'da ortaya çıkan yemek kültürü, Çin, Mısır ve Anadolu'ya, orada Yunan ve Roma mutfağı, Fransız ve İngiliz mutfağı şeklinde yayılarak devam etmiştir. Dumanın dışarıya atılma problemi, baca yapma tekniğinin öğrenilmesiyle, mutfaklarda baca yapılarak mutfak evin kapalı bir bölümünde yer almaya başlamıştır (Özbek, 2013; Güner, 2014).

Antik ve Eski Yunan (M.Ö. 800'lerde başlar), yemek kültürü giderek zenginleşmiştir. Bugün taverna olarak bilinen ve eğlenmek için gidilen meyhane tarzı restoranlar Roma İmparatorluğu Döneminden günümüze gelmiştir. Roma İmparatorluğu Dönemindeki mutfak bilgileri İtalyanlar aracılığıyla, Fransa'ya ve oradan Kuzey Avrupa ve Amerika mutfaklarına taşınmıştır (Uhri, 2011; Şallı, 2015).

Sanayi Devriminin başlamasıyla (18. Yüzyıl) özellikle kömür ve maden ocaklarında çalışanların sayısı artmaya başlamıştır. Buralarda çalışan çocuk, kadın ve erkekler günde 16-18 saat çalıştıklarından, zayıf ve hasta olanların sayısı giderek artmaya başlamıştır. Çalışanların hastalıklarından kurtulması ve zayıflıklarının giderilmesi için iyileştirme, eski haline getirme anlamına gelen, restoranlar açılmaya başlamıştır. Zaman içinde sayıları hızla artmış ve farklı şekillerde yemek veren çok çeşitli restoran tipleri ortaya çıkarak günümüze kadar gelmiştir. Öyle ki toplumların yaşam biçimlerine, toplum yapılarına, iklim koşullarına, alışkanlıklarına, inançlarına, coğrafi özelliklerine, yemek servis şekillerine ve yemeğin yeni biçimine göre günümüzde çok sayıda restoran çeşidi bulunmaktadır (Merdol, 2012; Bitkisel Yağ, Sanayiciler Derneği, 2015; Baysal ve ark, 2005).

Her geçen gün restoran çeşidi artmaktadır. Bunun için her restoran çeşidine en iyi cevap verecek bir restoran tasarımı önermenin imkânsızlığı ortadadır. Buna rağmen ergonomik düzenleme ve kriterleri ile insan doğasına uygun, çevresiyle uyumlu restoran tasarımının ilkeleri, bu çalışmada bir düzen içerisinde verilmeye çalışılmıştır (Beyazıt, 2001).

2. Ergonomik Restoran Tasarımının Önemi

Onsekizinci Yüzyılın son çeyreğinde başlayan Sanayi Devrimiyle, her türlü alet, araç, gereç, makine, yapı, donanımıyla yaşam alanlarının, onu kullanan veya ondan yararlananların özellik ve kapasitelerine uygun tasarlanıp üretilmesinin gerekliliği vurgulanmaya başlanmıştır. Özellikle Yirminci yüzyılın ikinci yarısından itibaren, ürünleri kullananların ve çalışanların sağlığı, güvenliği, motivasyonu, verimliliği ve yaşam kalitesi açılarından ergonomik tasarımların önemi ve değeri daha iyi anlaşılmıştır (Akin, 2013; Akin ve Gültekin, 2014).

Günümüzde insanların neredeyse zamanının tamamını, işyeri ve yaşam alanları ile yapılan ürünleri kullanarak veya yararlanarak geçirdikleri bir gerçektir. Bu bağlamda konumuzu oluşturan restoran ve mutfağının bulunduğu yere, restoranın çeşidine, büyüklüğüne, iç ve dış tasarımının ergonomik düzenleme ve kriterlerine göre yapılmasının, personelin başarılı çalışması, müşteri memnuniyeti ile restoranın ekonomik kazancı için, gerekliliği tartışılmaz niteliktedir. Ergonomik olan her tasarım, insan aktivitelerinde kolaylık, sağlık, verimlilik, güven ve yaşam kalitesi gibi yararlar sağlayacağından, her şeyin ergonomik taslanması kaçınılmaz bir gerekliliktir (Akin, 2013; Akin ve ark., 2013; Bilal, 2014).

İşletmelerde yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp sunulduğu yer mutfaktır. İşletmelerde istenilen standartta, nitelikte ve kalitede yiyecek ve içeceklerin üretilmesinin ön koşulu da, bu ürünleri hizmete hazır hale getirecek olan bilgili, yetenekli, deneyimli ve nitelikli personel ve bunların hizmet verdiği yer, mutfak ve yemek salonudur. Bu nedenle, restoranda çalışan personelin kendi işiyle ilgili, üst düzeyde bilgi ve yeteneğe sahip olmasının yanında, mutfakta çalışanın sağlık ve güvenliğini koruyarak işe motivasyonu ve verimliliğini artıracak, karlı bir üretimi gerçekleştirebilecek ergonomik bir mutfak ve yemek salonuna ihtiyaç vardır. (Balikhan, 2005; Çekal, 2013).

Ülkemiz turizm sektörüyle büyük miktarda gelir elde eden ülkeler arasındadır. Bu sektör içinde yer alan misafirperverlik endüstrisi ne kadar başarılı ve kaliteli olursa her geçen yıl gelecek turist sayısında artış olacaktır. Yapılan bu açıklamalar, ergonomik olarak tasarlanıp, inşa edilecek restoran ile otellerdeki yemek salonu ve mutfakların, ülke ekonomisine ve kalkınmasına yapacağı katkılar daima göz önünde bulundurulmalıdır.

3. Ergonomik Restoran Tasarımında Düzenleme ve Kriterler

Restoranda çalışan personelin sağlığı, güvenliği, işe motivasyonu ve verimli çalışabilmesi kadar, müşteri memnuniyetine dayalı kaliteli hizmet verebilmenin ve restorandan ekonomik kazanç sağlayabilmenin ön koşullarından biri de, ergonomik düzenleme ve kriterlere uygun restoran tasarımının yapılmasıyla

başlayacağı unutulmamalıdır. Bunların yanında, her ürünün üretimi aşamasında mutlaka işlevsellik, orijinallik, teknolojiklik, estetiklik, antropometrik uygunluk, ekonomiklik, kullanıcı isteklerine, sağlık koşullarına, kullanıcının bilişsel ve fizyolojik kapasitesine uygunluk gibi kriterler dikkate alınmalıdır (Akın ve Gültekin, 2014).

Şunu da unutmamak gerekir, büyük restoran ve otellerin mutfaklarında her çalışana uygun, tasarım yapmanın zorluğu ortadadır. Çünkü personelin her birinin antropometrik ölçüleri, duyu ve algılama yetenekleri farklıdır. Bu nedenle tezgâh ve evye yüksekliklerinin ayarlanabilir yapılması zorunludur. Bu ise üretimde ve maliyette bir takım sıkıntılar yaratacaktır. Mutfak donatılarının personele uygun olarak tasarımının, çalışanların daha az enerji sarfederek ve daha az yorulularak, güvenle daha uzun süre isteyerek ve verimli çalışmalarını sağlayacağı muhakkaktır. Restoranda çalışan personelin güvenle verimli çalışmasının yanında, kaliteli ve güven duyulacak yiyecek ve içeceklerin yapılmasına, yine üst düzeyde bir hizmetin sunulması, mutfağın tasarımı aşamasında düşünülüp, planlaması gerekir (Akın, 2010^a; Dizdar, 2014).

Restoran ve otellerde mutfaklar, kalabalık bir personelin bulunduğu ve iş trafiğinin yoğun olduğu bir mekândır. Her işletme mutfağının kendine özgü bir yerleşim şekli vardır. *Fakat ana düzenlemeler bütün mutfaklarda aynıdır.* Bu ana düzenleme, planlama ve tasarımları uzun yıllar yapılan çalışmalar ve deneyim kazanmış mimar ve tasarımcılar başta olmak üzere, bu konuda uzmanların birlikte çalışması sonucu oluşturulmuştur. Bu bir gerçek ki hoş görünümlü, nefis kokulu, lezzetli, besin değeri yüksek, beğenilen bir yemeğin yapımı mutfak tasarımıyla doğrudan ilintilidir (Mutfak Mekânı Tasarımı İlkeleri, 2015).

Mutfak ekipmanlarının seçimi, yerleşim ve mutfakta alan düzenlemesinin, çalışanın çalışma isteğini artıracak yöntemlerin, ürün ve yemek servisinde gerekli insan gücünü azaltılacak uygun ekipmanların seçiminde yarar vardır. Böyle bir uygulama yemek ve yemek servisinin kalite ve kantitesini artıracaktır. Ayrıca maliyet ve zaman kullanımı ve programın gerçekleşmesinde önemli katkı sağlayacaktır. Mutfak tasarımında temel amaç, mutfağın kullanımı ve yararlanılmasında işlevselliğin ön plana çıkarılmasıdır. Mutfakta çalışanların antropometrik ölçülerine uygun ortam, donatı ve ekipmanların oluşturulmasının temel nedeni, çalışanların verimliliğini ve çalışma isteğini artırarak, yaşam kalitesini artırmak yönünde olmalıdır (Çekal, 2013).

Gıda servisi ve üretimi ile ilgili yerlerdeki çalışma alanları ve donatıların, ergonomik düzenleme ve kriterlere göre tasarlanması, geliştirilmesi, işin daha kolay ve daha verimli yürütülmesini, iş doyumunu sağladığı gibi daha kaliteli ürün ve hizmetin sunulmasını da sağlayacaktır.

Plansız, programsız ve düzensiz inşa edilen bir mutfak sıkıntılı, stresli bir çalışma ortamı yaratarak, üretim

kalitesinin düşmesine, personelin işten ayrılmasına, personel giderlerinin yükselmesine, müşteri memnuniyetsizliğine, dolayısıyla müşteri kaybına neden olarak, işletmeye karşı güvenin sarsılmasına ve sonuçta işletmenin zarar etmesine zemin hazırlayacaktır. Aynı şekilde çalışanlarla uyumlu olmayan bir mutfak tasarımının en azından çalışanların sağlığını ve güvenliğini riske sokacağı personelinin yalnız bedensel yapılarında değil, diğer çalışanlarla bir takım sosyal ve ruhsal sıkıntılar yaşanmasına da zemin hazırlayacaktır (Balikhani, 2005).

4. Restoran Tasarımında Çevre Kriterleri

Çevresel koşullar dikkate alınmadan ergonomik bir yapı tasarımından söz edilemez. Restoran inşa edilmeden önce çevrenin iklim koşullarından, zemin yapısına kadar tüm çevresel koşulların araştırılması, yadsınamaz yararlar sağlayacaktır. Restoranın rüzgâr alma, güneş alma, çevresindeki binalarla ilişkisi, hoş bir manzaraya sahip olması ve hava sirkülasyonu olup olmadığı kontrol edilmelidir. Ayrıca restoranın kanalizasyon, su, elektrik, doğalgaz ve ulaşım gibi altyapı sorunları bulunmayan bir yerde olması tercih edilmelidir. Çevresel sorunlardan özellikle hava, su, toprak, gürültü ve görüntü kirliliği yönlerinden mutlaka incelenmelidir (Akın, 2013).

Restoranın, bulunduğu yerdeki iş ve alışveriş merkezlerine, sanayi kuruluşlarına, üniversite, okul, inanç merkezlerine, büyük parklara, metroya, otobüs duraklarına, terminal, park, havaalanı, büyük otellere olan uzaklığı ya da konumu dikkate alınarak, restoranın çeşidi (tipi), müşteri sayısı ve müşteri profilinin belirlenerek ona uygun tasarımın yapılmasında tasarımcılara önemli ipuçları verecektir.

Restoranın otopark, metro giriş-çıkışlarına, sosyal etkinlik alanlarına yakınlığı da gözden geçirilerek, restoranın kendine ait bir otoparka sahip olmasının yolları aranmalıdır. Öte yandan gelen müşterilerin çocuklarının rahat ve güven içinde oynayıp eğlenebileceği bir alanın bulunması arzulanır. Müşterilerin yemek yerken seyredebileceği güzel bir manzara veya iyi planlanıp tasarlanmış bir bahçesi olmalıdır. Bunlar müşterilerin gönül rahatlığıyla, hoş bir ortam içinde yemeklerini yiyebilmelerinde ve restoranı tercih etmelerinde önemli bir etken olarak görülecektir. Çünkü müşterilerin arabalarını ve çocuklarını güvende hissetmeleri, güzel bir manzara karşısında olmaları, müşteri memnuniyetini artıran temel çevresel faktörler olacaktır (Regina ve Boraban, 2010).

5. Restoran Tasarımlarının Araştırılması

Tüm işyerleri ve yaşam alanlarında olduğu gibi başarılı, planlı ve düzenli bir restoran tasarımı, hem restoran çalışanları hem de müşteri memnuniyetini

sağlayacak temel etmenlerdendir. Bu nedenle restoranın işleyiş şeması, organizasyonu ve tasarımı, restoran çalışanları ve müşteri memnuniyetini artırıcı en önemli etmenlerin başında geldiğinden, restoranın tasarımı aşamasında bunlar, teker teker dikkatle gözden geçirmelidir.

Hangi çeşit restoran olursa olsun, tüm restoranların mimari ve iç mekân tasarımı, havalandırma, aydınlatma ısıtma ve soğutma sistemleri, mutfak malzemesi, donatıları ve renk seçimiyle, mobilya ve bunların organizasyonu büyük önem taşır. Restorandaki tüm bu öğelerin amacına uygun olarak etkili olması ise işleyiş düzeni, mekân organizasyonu ve yapılan tasarımın başarısına bağlıdır. Restoran tasarımı müşterilerin karşılandığı lobiden başlayıp, yemek yenen mekânlara, mutfak ve çeşitli servis mekânlarına, personel odalarına kadar birçok işlev grubunu oluşturur (Sönmez, 2008; Mutfak Mekân Tasarımı İlkeleri, 2008).

Konumuzun temel amacı, bir restoranda personelin güvenli ve verimli çalışabilmesi ile müşteri memnuniyeti için restoranın işleyiş düzeni (şeması), organizasyonu ve tasarımında mutlaka göz önünde bulundurulması gereken faktörlerdir. Tasarımda göz önünde bulundurulması gereken etmenleri sıralayacak olursak;

- 1-Restoranın müşteri kapasitesi ve restoranın çeşidi (tipi),
- 2-Restoranın alanı ve bu alandaki yerleşim miktarı,
- 3-Restoran servisinin hacmi ve tipi,
- 4-Müşteri profilinin özelliği,
- 5-Restoranın en uygun sirkülasyon alanı ve akış modeli,
- 6-Restoran alanlarının birbirine yakınlığı ve yönetimi,
- 7-Restoran ve mutfak alanlarının ekonomik kullanımı,
- 8-Restoranda taşıma hizmetinin azaltılması,
- 9-Müşteri memnuniyeti, serviste zaman ve enerji tasarrufu için gerekli incelemeler yapılarak, önlemler alınmalıdır.

Ülkemizin %97'sinin deprem kuşağında olduğu bilinciyle hareket ederek, restoran tasarımı gerçekleştirilmelidir. Öte yandan başarılı ve beğenilen bir restoran tasarımı, ev tasarımından daha zordur. Çünkü restorana her yaştan, her özellikte ve farklı toplumlardan insanlar gelmektedir. Restoranlara gelenler hem yemek yemek, hem de güzel, hoş bir ortamda hoşça vakit geçirmek isterler. Özellikle son zamanlarda farklı kesimlere, farklı yaş gruplarına, farklı yemekler sunan, yemek yeme şekilleri, hatta yemek yeme yerleri bile farklı olan çok çeşitli tipte restoranlar açılmıştır.

Bu restoranların her birinin müşteri profili de farklıdır. Bu nedenle herkesin beğenebileceği ve gitmek isteyeceği bir restoran tasarımı yapmak, bilgi, beceri, deneyim, görme, kavrama, hissetme, anlama ve yaratıcılık gibi yetilere sahip olmayı gerektirir. Bunun başarılabilmesi için de, bu işin uzmanları olan deneyimli, yetenekli, araştırmacı bir ruha sahip bir ekiple mümkün olacağı bilinciyle hareket edilmelidir. Restoranın çeşidine göre ekip oluşturulması gerektiği hatırlanarak, ekipte mal sahibi, iç mimar, çevre tasarımcısı, inşaat ve elektrik mühendisi, yemek şefi, yüklenici firma, akustik uzmanı, psikolog, sosyolog ve antropolog gibi uzmanlar bulunmalıdır. Yalnız bu ekipteki uzmanlar restoranın çeşidine ve özelliğine göre değişebilmelidir (Regina ve Boraban; Alonso and O'Neil, 2010).

Restoran tasarımında, restoranın çevresel koşulları, müşteri sayısı, müşteri profili ve restoran personelinin koşullarına uygun, mutfak donatı ve ekipmanlarının özelliği, yerleştirme durumu dikkate alınmalıdır.

6. Restoranın İç Tasarımı

Restoranın iç tasarımı yapılırken, arsanın ve binanın çevresel koşullarına, yerleşim durumuna, müşteri hacmine, profiline ve restoranın çeşidi dikkate alınarak yapılmalıdır. Ayrıca restoran malzeme ve donatılarının yerleştirileceği alanlar ile personele ayrılacak alanlar tasarımda yer almalıdır.

Restoranın girişi, içini yansıtabilecek şekilde ferah ve geniş bir girişe sahip olmalıdır. Öte yandan restoranın müşteri için ana mekânı, yemek salonudur. Restoranda geçitler en az 80 cm, kapıların genişliği 90 cm, salonda masalar arası en az 100 cm, tuvalet, depo ve personel bölümüne giden boşluklar en az 110 cm, geçitlerin yüksekliği 210 cm, pencere yüzeyi, restoran taban yüzeyinin en az 1/10'u kadar olmalıdır. Restoranın tavan yüksekliği ise 3.50 cm'den az olmamalıdır. Restoranın 150 kişiye minimum 100 cm genişliğinde acil çıkış kapısı bulunmalıdır (Neufert, 2013, Mutfak Tasarımı İlkeleri).

Yemeğin hazırlanışı, çeşidi ve sunuluşu gibi etmenlere göre birçok lokanta çeşidi bulunduğundan, müşterinin masada kalma ve masadaki iletişim kurma ve sohbet etme biçim ve sürelerinde de farklılıklar olacaktır. Bütün bunlara bağlı olarak müşterilerin oturduğu masaların yüzey alanlarının farklı olması doğaldır. Ayrıca masada yemek yiyen kişinin zayıf, normal, şişman, obez, çocuk ve yaşlı olmasının yanında, kısa, orta ve uzun boylu olmasının da masa ve sandalyelerin boyutlarında değişimler, doğal olacaktır. Bunlara rağmen bir ölçü vermek gerekirse, bir kişinin rahatça yemek yiyebilmesi için 80 cm genişliğinde ve 40 cm derinliğinde masa yüzeyi alanı bulunmalıdır. Bu ölçü ile masada oturan diğer kişiler arasında gerekli mesafe bırakılmış olur. Masanın bu genişliğinin 20 cm'lik kısmı masaya rahatlıkla tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak ve çorba kâsesi için ayrılmış olur. Dört kişilik bir yuvarlak masa için ise rahat bir yemek yiyebilmek

amacıyla masanın çapı 90 ile 120 cm arasında olması yeterlidir (Neufert, 2013; Akın, 2013).

Masa ile duvar arasında rahat oturabilmek için 1 metre mesafe bırakılmalıdır. Bunun 40 cm'si sandalye, 60 cm'si ise duvar arasında olmalıdır. Masanın yerden yüksekliği kişi sandalyeye oturduğunda, dirseği bükülü iken yer dirsek arazi mesafesinden yaklaşık 5 cm aşağıda olmalıdır. Bu mesafede yaklaşık 74, 75 cm kadardır.

Sandalye oturak yüksekliği ortalama 44, 45 cm, sandalye oturmağının genişliği 44 cm, derinliği ise 40 cm olması uygundur. Sandalyenin masaya bakan geniş yüzeyi yemek yerken, diz kıvrımının iç tarafına bacakların fazla basınç yapmaması için aşağı doğru kavisli olması gerekir. Restoranların rengi temizlik sembolü olan beyaz renk veya açık renkler tercih edilmelidir (Akın, 2013; Neufert, 2013).

Restoranların müşteri kapasitesi, fast food şeklindeki restoranlarda, her bir saatte üç kez, konveksiyonel (geleneksel) restoranlarda ise iki kez müşterilerin yer değiştireceği varsayılarak hesap edilir.. Özel restoranlar ile akşam restoranlarda müşterilerin kalma süresi ortalama 1.15 ile 2 saat kabul edilmelidir (Neufert, 2013; Regina ve Boroban, 2010).

Son zamanlarda ortaya atılan bir görüşe göre, restoran mutfakları açık bir görünümde olması istenmektedir. Böylece mutfağın görünebilir olması, hem hoş bir görünüş hem de daha farklı uygulama anlayışı sunarak, müşterilere daha fazla güven vermek ve farklı yemek pişirme deneyimi kazandırmak amaçlanmıştır (Alonso and O'Neil, 2010).

7. Restoran Tasarımında Temel Kurallar

Restoran mekânının büyüklüğü ve formu ne olursa olsun, planlama ve tasarım aşamaları ile ilgili kurallar aynıdır diyebiliriz.

Restoranın çevresel koşulları ve çeşidi belirlendikten sonra, kullanıcı sayısı ve kullanım amacına göre yapılmış ölçekli bir kroki üzerinde lavabo, evye gibi tesisat yerleri, elektrik lambaları, elektrik düğmeleri, prizlerin yerleri ile kapı, pencere, duvar gibi mekânın yapısal özellikleri belirlenir. Daha sonra sabit özelliklere bağlı olarak, ana eylem alanları topluca gruplar halinde belirlenir. Mutfakta eylem alanlarına uygun olarak, çalışma üçgeni (besin hazırlama, pişirme ve servis alanları) oluşturulur ve buna göre de donatı ve ekipman yerleri tespit edilir. Son olarak eylem sırasına göre çalışma ve gerekli depolama alanları ve birimler arası servis alanları, restoran ve mutfağın kapasitesine uygun olarak yerleri ve büyüklükleri tespit edilerek, detaylara geçilir.

Mutfağın yerleşiminde kurallı ilerleme prensibine göre teslim alma, depolama, pişirme ve servis yerleri ve aralarındaki mesafeler belirlenir. Bu özel kısımlar arasında koridorlar dar olmamalı ve bölmeler bulunmamalıdır. Yemek salonu, mutfağa göre uzak ve başka bir katta olmamalıdır. Mutfakta

çalışanların sağlığı ve verimliliği için iklimlendirme sistemi yeterli ve kaliteli çalışması amacıyla gerekli düzenleme ve önlemler başta alınmalıdır. Mutfakta yeterli lavabo, evye ve çöp depolama yerleri bulunmalı ve bunlar sürekli çalışır halde ve temiz tutulmalıdır. Mutfağın temizliğinin kolay ve çalışanların sağlığı ve güvenliği açılarından zemin kaymaya, asitlere, yağlara ve aşınmaya karşı dayanıklı bir madde ile kaplanmalıdır (Balikhani, 2005; Dizdar, 2014).

Mutfağın verimli ve sağlıklı çalışması için yeterli düzeyde aydınlatılmasının payı büyüktür. Mutfağın yeterli düzeyde aydınlatılması, bıçak, satır gibi kesici aletlerin güven içinde kullanılmasını sağlar. Ayrıca yemeklerin yeterli düzeyde piştikleri görülerek kontrol edilebilir. Mutfağın yeterli düzeyde aydınlatılması kaza riskini de azaltır.

Mutfak araç ve gereçlerinin yanlış yere veya yanlış monte edilmesi, yetersiz olması, kuzine ve ocak ile çalışma tezgâhlarının yüksekliği, aralarındaki mesafenin yetersizliği ve fazlalığı, depolama ve soğutucuların, dondurucuların, yetersiz olması, yemeklerin kalitesi ve mutfak personelinin sağlığı, güvenliği ve verimliliği açısından sakıncalıdır (Bilal, 2014).

Mutfağın sıcak alanlarında çalışanlar için mutfak 25-32 °C, kasaplık gibi soğuk işlerin yapıldığı alanlar 20 °C, diğer alanlarda ise 20-30 °C arasında olması uygundur. Çalışma tezgâhi yüksekliği, çalışanların antropometrik boyutlarına göre olması gerekir. Ancak ortalama bir rakam vermek gerekirse 85-90 cm yüksekliğinde olmalıdır. Çalışma tezgâhi ile kuzine arası minimum 125 cm, iki kuzine veya fırın arası 120 cm, her aşçı için gerekli çalışma tezgâhi alanı en az 120 cm olmalıdır. Mutfak duvarları temizliğinin kolaylığı, güzel görünümü ve kiri az tutması için en az 180 cm yüksekliğinde fayansla kaplanması gerekmektedir. Mutfak tavanı temizliği kolay olan bir madde ile kaplanmalıdır. Tavan açık renkte boyanmalıdır. Mutfakta yangına, patlamaya ve diğer kazalara karşı yeterli önlemler önceden alınmalıdır (Dizdar, 2003; Çakal, 2013).

8. Sonuç

İnsanın sağlıklı ve dinç kalarak uzun ömürlü ve kaliteli yaşaması, onun genetik yapısı ve çevresel koşulların olumlu etkisi ve etkileşimiyle mümkündür. İnsanın genetik yapısının çalışıp çalışmamasında çevresel koşullar doğrudan etkili olduğundan beslenme, iklim, rakım, sosyoekonomik düzey gibi çevresel etmenlerin kaliteli yaşam üzerine etkisi tartışılmaz niteliktedir. Günümüzde, insanın ulaştığı bilgi, teknik, teknolojik düzey insanı hayrete düşürecek düzeylere ulaşmıştır. Öyle ki insan yaşadığı çevrenin doğasını, yaşam ve iş yeri koşullarını istediği gibi şekillendirebilmektedir. Bu bağlamda insanın yaşadığı çevresini ve ürettiği her ürünü, insan doğasına ve özelliklerine uygun hale getirebilmesinde ergonomi biliminin katkısı büyüktür. Bu nedenle ergonomik düzenleme ve kriterlerine göre

oluşturulan her yaşam alanı ve ürün doğrudan yaşam kalitesini etkilemektedir.

Son yıllarda özellikle kadınlar başta olmak üzere, dışarıda bir işte çalışmaları nedeniyle, restoranlara gereksinim giderek artmaktadır. Bunun sonucu yemek ihtiyacını karşılayacak çok sayıda ve çeşitte restoran açılmıştır. Bugün artan restoran çeşidine ve ihtiyacına en iyi cevap verebilecek ideal bir restoran tasarımı önermenin imkânsızlığı da ortadadır. Bunun için her restoranın çevresel koşullarına, bulunduğu yere, restoranın çeşidine, müşteri kapasitesine, müşteri profiline, müşteri memnuniyeti, personelin sağlığı, güvenliği ve verimli çalışabilmesi amacıyla bu işte uzmanlaşmış, bilgili, deneyimli ve yaratıcı gibi özellikleri olan bir ekip tarafından restoran ve restoran mutfağının tasarlanıp inşa edilmesi gerekmektedir.

Mevcut bilgi, teknik ve teknolojik düzeyle, bu işin uzmanlarından oluşmuş bir ekibin, titizlik göstererek ergonomik düzenleme ve ergonomik kriterler çerçevesinde, müşteri ve personel memnuniyetini ön planda tutan, iyi tasarlanmış, işlevsel, hoş görünümlü, güvenli, temiz, iyi bir organizasyona sahip bir restoran tasarlayıp inşa etmesi mümkündür. İnsan yeter ki yapabileceği isteğine, iradesine ve yeteneğine sahip olsun.

5. Çıkar Çatışması / Conflict of Interest

Yazarlar tarafından herhangi bir çıkar çatışması beyan edilmemiştir.

No conflict of interest was declared by the authors.

10. Kaynaklar

- Akın, G. 2010^a, Yaşam kalitesinin artırılmasında antropometrinin önemi, IV. Ulusal Biyolojik Antropoloji Sempozyumu, 04-06. Kasım. 2010, Ankara
- Akın, G. 2010^b, Geleneksel mutfak kültürü ve yemeklerin ortaya çıkışı, özellikleri, II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu, 24-26 Kasım, Van
- Akın, G., 2013. Ergonomi, Alter Yay. Rek. Org. Tic. Ltd. Şti, Yayıncı Sertifika No:11.483, Ankara
- Akın, G. 2014, Sağlıklı ve Uzun Yaşam İçin Beslenme, Alter Yay. Org. Tic. Ltd. Şti. Ankara
- Akın, G.; Tekdemir, E; Gültekin, T; Erol, E; Bektaş, Y, 2013, Antropometri ve Spor, Alter Yay, Rek, Org, Tic, Ltd. Şti. Yayıncı Sertifika No:11483, Ankara
- Akın, G.; Gültekin, T., 2014, İş Sağlığı ve Güvenliği Açısından Ergonomi, Ankara Üniversitesi Yayınları No:443, Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi, Antropoloji Bölümü Fizik Antropoloji Anabilim Dalı Yayınları No: 412, Ankara

- Alonso, A, D; O'Neill, M, A., 2010, Exploring consumer images of open restaurants kitchen design, Journal of Retail and Leisure Property, 9(3):247-259
- Balikhani, M. 2005, Üst Sosyo-ekonomik Düzey Ailelerde Konutlarında Mutfak tasarımı ve Donatı elemanları ilişkileri, Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Mobilya ve Dekorasyon Eğitimi Böl. Ankara
- Baysal, A; Merdol, Kutluay, T; Ciyerim, Nevin; Sacır, Handan; Başoğlu, Sevil, 2005, Türk Mutfağından Örnekler, Hatipoğlu Yayınları:136, Kaynak Kitabı: 21, Ankara
- Beyazıt, N., 2001, Türkiye'de ve Batıda Mutfakların Gelişimi, Mutfak Banyo Dekorasyonu, (7):1; 65-72
- Bilal, Ç., 2014, Turizm sektöründe iş sağlığı ve güvenliği konusunda güncel sorunlar ve çözüm yolları, VII. Uluslararası İş Sağlığı ve Güvenliği Konferansı, 5-7 Mayıs 2014, İstanbul
- Bitkisel Yağ Sanayiciler Derneği, Margarinin Tarihçesi, <http://www.bysd.org.tr/margarin.pdf>, Erişim Tarihi, 10.05.2015
- Çekal, N., 2013, Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak tasarımında dikkat edilmesi gereken faktörler, e-journal of New World Sciences Academy, www.newwsa.com
- Dizdar, E.N.; Altıparmak, R.S., 2014, Antropometrik mutfak mobilya tasarımı, endizdar@hotmail.com, erişim tarihi, 14.03.2015
- Dizdar, E.N, 2003, İş Güvenliği, Dilara Yayınevi ve Matbacılık, Trabzon
- Güner R, 2014, Tarih Süzgecinde Türk Mutfak Kültürü, <http://haged.istanbul.edu.tr/wp-content/uploads/2014/02/turk-mutfagi-uhbt.pdf> Erişim tarihi;15.05.2015
- Kiple, K.F. 2010. Gezgin Şölen Gıda Küreselleşmenin On Bin Yılı. Çeviren, Nurettin Elhüseyni, Yapı Kredi Yayınları: 3175, İstanbul
- Merdol, Kutluay, T. 2012, Beslenme Antropolojisi I, Hatipoğlu Yayınları:160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 03, Ankara
- Mutfak Mekânı Tasarımı İlkeleri, <http://www.icmimarlik.org/viewtopic.php?t=1079>, Erişim tarihi, 06.01.2015
- Neufert, E. 2013. Yapı Tasarımı Bilgisi, Ed. Çağla Özaslan, Çev. Gizem Tercüme, Beta Yayınları, s. 232-239
- Özbek, M. 2013, Beslenme Kültürü ve İnsan, Alter Yay. Rek. Org. Tic. Ltd. Şti. Ankara
- Regina, S.; Boraban, Joseph F. Duracher, 2010, Successful Restaurant Design, John Wiley and Sons, Inc, New York
- Sönmez, R., 2008, 4 ve 5 Yıldızlı Konaklama işletmelerinde Banket (Ziyafet) Hizmetleri

Yönetimi (Ankara İlinde Bir Uygulama), Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir

Şallı, G, 2015, Mutfağın Tanımı ve Mutfağın Tarihsel Gelişimi (Mutfak Planlama Ders Notları), <http://web.beun.edu.tr/dmyo/files/2013/11/mutfakplanlama.pdf>, Erişim Tarihi: 20.05.2015.

Uhri, A. 2011. Boğaz Derdi, Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Ege Yayınları, Kitap Matbaacılık San. Tic. LTD. ŞTİ., İstanbul