

ERGONOMİK RESTORAN TASARIMINDA ANTROPOMETRİNİN ÖNEMİ¹

Timur GÜLTEKİN*, Galip AKIN**, Vahdet ÖZKOÇAK***

Gönderim/Received: 5 Mart/March 2016

Kabul/Accepted: 10 Mayıs/May 2016

Öz

İnsan yeryüzünde görüldüğü andan itibaren doğa ile yaşadığı çevre koşullarıyla mücadele halinde olmuştur. İnsan doğa koşullarına uyabildiği, doğadaki hammaddelerden yararlanabildiği oranda yaşamı kolaylaşmış, yani yaşam kalitesi de giderek artmıştır. Yaşam kalitesinin artmasındaki önemli etmenler insanın sahip olduğu bilgi birikimi, deneyimi ve ulaştığı teknolojik düzeydir. Günümüzde dışarıda çalışan kadınların giderek artması ve çalışanların işyerlerinin genelde uzak oluşu, yemek yeme şekli, süresi, yemek alışkanlıkları ve ekonomik koşullar, çok çeşitli restoranların açılmasına neden olmuştur. Restoranda çalışanların ve müşteri memnuniyetinin, restoranın güvenilirliğini artırarak, ekonomik kazancının da artmasını beraberinde getirecektir. Restoranda çalışanların ve müşteri memnuniyetinin olmazsa olmazı, ergonomik düzenleme ve kriterlerine uygun restoran tasarımının yapılmasıdır. Ergonomik düzenleme ve kriterleri içerisinde de göz ardı edilemeyecek kadar önemli olan antropometri tekniğidir. Restoran çalışanlarının ve müşterilerinin antropometrik ölçüleri dikkate alınmadan yapılacak bir tasarım, memnuniyetsizlik yarattığı gibi morfolojik, anatomik, fizyolojik hatta ruhsal gerginliklere neden olur. Restoran tasarımı restoranın yeri, arsanın konumu, çevresel koşulları, müşteri profili, restoranın çeşidi, müşteri kapasitesi yanında, restoranda çalışanların ve müşterilerin antropometrik ölçüleri mutlaka dikkate alınarak uzmanlardan oluşan bir tasarım ekibi tarafından yapılmalıdır. Tasarımda

¹ Bu makale 1. Antropoloji, Radyoloji ve Anatomi Kongresi'nde (ARA2015) sunulmuştur.

* Prof. Dr. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Antropoloji Bölümü, 06100 Sıhhiye/Ankara

** Prof. Dr. Bozok Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Arkeoloji Bölümü, 66900 Yozgat

*** Arş. Gör. Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Antropoloji Bölümü, 06100 Sıhhiye/Ankara | ozkocak@ankara.edu.tr

restoranların teslim alma, depolama, pişirme, dağıtım yerleri ile yemek salonunun planlı ve temiz olmasının yanında, göze hoş görünmeli, giriş kapısından başlayarak restoranın rengi, havalandırma ve aydınlatma sistemleri ile beraber tavan yüksekliği, masaların ebadı, masalar arası mesafe, koridorlar ve tüm donatı elemanları onu kullanan veya yararlananların antropometrik özelliklerine göre düzenlenmelidir. Bugün çevresel koşulların farklı oluşu, restoranların çeşitliliği ve müşteri profiline farklılığı gibi nedenlerle her restoran talebine en iyi cevap verebilecek ideal bir restoran tasarımı önermenin imkansızlığı da ortadadır. Bütün bu güçlükler rağmen ergonomik düzenleme ve kriterleri dikkate alınarak istenilen çeşitte ve şekilde restoran tasarımı yapmak da mümkündür. Yeter ki personelin sağlığı, güvenliği, verimli çalışması ve müşteri memnuniyeti için bu işte uzmanlaşmış bilgili, deneyimli ve yaratıcı özelliklere sahip bir ekip tarafından restoran tasarlanıp inşa edilsin. Çünkü hangi çeşitte ve büyüklükte olursa olsun restoran tasarımı yapmanın kuralları ve yöntemi aynıdır diyebiliriz.

Anahtar Kelimeler: Ergonomi, antropometri, restoran, tasarım, kriter.

The Importance of Anthropometry for Ergonomic Restaurant Design

Abstract

Human being has always been in struggle with environment and environmental conditions experienced until the first appearance on earth. As long as he/she has complied with the environmental conditions as well as made use of raw materials in environment, life has become easier and eventually the life quality has gradually increased. The major facts on the improvement of life quality are knowledge, experience and technological level gained by human being through time. Due to the facts that the number of working woman has been steadily rising at present and the working places of employees are commonly far in distance, as well as due to the variation of eating form and habits, duration of eating and economic conditions, large variety of restaurants are opened. The quality of restaurant employees and customer satisfaction lead to an increase in the reliability of restaurant along with a growth in economic gain. A restaurant design in accordance with ergonomic design and criterion is a must for restaurant employees and customer satisfaction. The most important fact among ergonomic design and criterion that cannot be ignored is the anthropometry method. A design without considering the anthropometric measures of employees and customers may give rise to dissatisfaction as well as morphological, anatomical, physiological and even mental tension. A restaurant design should be performed by a design team of experts in view of restaurant location, land position, environmental conditions, customer profile, restaurant type and customer capacity, and more importantly the anthropometric measures of employees and customers. Pick up, storage, cooking, delivery settings of restaurants should be taken into consideration in design, and the dining place should be well-planned and clean. Additionally, restaurant should look pleasing and the color, ventilation and lighting of restaurant, besides the height of ceiling, table dimensions, spacing between tables, corridors and all reinforcement elements should be organized with respect to anthropometric characteristics of users. At present, it is

obviously impossible to propose an ideal restaurant design to respond all restaurant demands because of the variation of environmental conditions, diversity of restaurants and customer profile. Despite these difficulties, it is probable to perform a restaurant design in desired type and form by means of ergonomic design and criterion provided that the restaurant is designed and constructed by a specialized, knowledgeable and creative team for the sake of the health, security and productivity of staff. It can be stated that the rules and methodologies of restaurant design are similar irrespective of type and size of restaurant.

Keywords: Ergonomy, anthropometry, restaurant, design, criteria

Giriş

Eski çağlarda günümüzdeki restoranların yerine hanlar olduğunu görmekteyiz. Hanlar genelde yolculuk yapmakta olanlar için kurulmuşlardır. Restoran kelimesi dilimize Fransızca olan “restaurer” kelimesinden geçmiştir. Fransa’da ise 1765 yılında Paris’te bir çorba dükkanı olan Boulanger açılması ile “restaurer” kelimesi kullanılmaya başlanmıştır. Çinliler M.S. 1153 yılında tavuk evi olarak hizmet veren Hangzhou restoranında, dünyanın ilk restoranını kendilerinin açtığını iddia ederler (Önal, 2007).

İnsan yeryüzünde görüldüğü andan itibaren, yaşadığı habitattaki iklim (soğuk, sıcak, nem, rüzgar), topografik ve jeolojik yapı, rakım gibi cansız çevresel koşullar ile korunmak, beslenmek ve daha iyi şartlarda yaşamak için, tüm canlı, cansız varlıkların yanında birbirleriyle sürekli mücadele içinde olmuştur. Bu süreçte doğa koşullarına uyabildiği, doğadaki hammaddelerden yararlanabildiği ve doğaya karşı başarılı bir mücadele verebildiği oranda yaşamını da kolaylaştırmıştır.

Yaşam kalitesinin artmasında temel etmen de, insanın sahip olduğu bilgi birikimi, yeteneği ve deneyimidir. Bir insan ne kadar bilgili, yetenekli ve deneyimli ise, çevresinden o oranda daha iyi yararlanabilir, çevresindeki tehlikelerden korunabilir ve çevresindeki insanlarla, diğer canlılarla daha kolay mücadele edebilir. İnsanın başlangıçta çakıl taşı ve çakmak taşından yapabildiği aletlerle başlayan yaşam mücadelesi, günümüzde inanılmaz boyutlara ulaşarak, yaşadığı doğanın koşullarını rahatlıkla değiştirebilecek, çok güçlü makinaları yapmaya, ağaçlardan yapılmış basit korunaklardan, akıllı evlere, nanoteknolojik düzeye ve uzayın derinliklerine gidebilecek teknolojik düzeye ulaşmıştır. İnsan başta kendi genetik haritası olmak üzere, birçok canlının genetik haritasını çıkarma başarısına erişmiştir.

Evrimsel süreçte yaklaşık 7 milyon yıldan 2,6 milyon yıla kadar toplayıcı, 2,6 milyon yıldan yaklaşık 12-10 bin yıla kadar avcı toplayıcı olduğu ve sonrasında ise insanın tarıma (Neolitik Dönem) geçtiği görülür.

Neolitik öncesi dönemde et tüketiminin ağırlıklı olduğu bir beslenme rejimi gösteren insan, tarım devrimiyle birlikte tahıl ağırlıklı bir beslenme rejimine geçmiştir. Neolitik Dönemde insanın yerleşik düzene geçmesiyle, tarım ve hayvancılık yaparak, ilk kez besin üreticisi olmuştur. İnsan, hayvanları evcilleştirdikten sonra diyetine süt ve süt ürünleri de girmiştir. Neolitik Dönem’de besin üretmeye başlaması, insanlık tarihinde ateşin kontrollü kullanımından sonra, insanın en büyük atılımıdır diyebiliriz. İnsan tarım yapması sayesinde, besinin azaldığı mevsim ve aylarda kullanılmak üzere besinleri kurutarak, tutsüleyerek, tuzlayarak, turşusunu yaparak saklamayı öğrenmiştir. Kalkolitik Dönem’de (M.Ö. 5500-3000) şehir (site) devletlerinin kurulmaya başlanmasıyla meslekler oluşmaya başlamış ve alınan vergilerin kayda geçirilme ihtiyacı yazının icadını tetiklemiş, askerlerin ve saraydakilerin yemek ihtiyacı için ilk kez büyük kap ve kazanlarda yemek pişirilmeye başlanmıştır. Tunç Çağı (M.Ö. 3000-1200) ve Demir Çağı’nda (M.Ö. 1200-395) Mezopotamya’da başlayan yemek kültürü, Mısır, Çin ve Anadolu’ya, oradan Yunan ve Roma’ya, oradan da Fransız ve İngiliz Mutfağı şeklinde yayılarak devam etmiştir. Dumanın dışarı atılma problemi, baca yapma tekniğinin öğrenilmesiyle, mutfaklara baca yapılarak evin kapalı bölümünde de mutfak yer almaya başlamıştır. 18. yüzyılın son çeyreğinde başlayan Sanayi Devrimi’yle birlikte dışarıda yemek yeme ihtiyacı duyanların artmasıyla, günümüzdeki restoranların temelleri atılmıştır. Halen ihtiyaca, müşteri durumuna ve servis şekline göre çok çeşitli restoranlar açılmaktadır (Akın; Gültekin, 2015, Kiple, 2010, Merdol 2012, Ünal 2007).

İnsan bütün bu başarılarını, sahip olduğu bilgilerini, yeteneğini ve deneyimlerini merakı sayesinde, bilimsel yöntem ve teknikleri baz alarak ulaşımıştır. Bu bağlamda çalışma, dinlenme ve yaşam alanları ile buralarda bulunan her türlü donatı yapı, alet, araç, gereç ve makinaların tasarımı ergonomi biliminin düzenleme ve kriterlerine göre yapılması yaşam kalitesinin artırılmasında göz ardı edilemeyecek öneme ve değere sahiptir.

Son yıllarda restoranların hayatımızdaki önemi gittikçe artmaktadır. Bunun nedenleri; (1) Dünyamızdaki globalleşme, (2) Hızlı sanayileşme, (3) artan kentleşme, (4) kadınların iş hayatında daha fazla katılması gösterilebilir.

Yapmış olduğumuz bu çalışmada restoran tasarımında gerekli düzenlemelerin nasıl yapılacağı, ergonomik kriterlerin neler olduğu, antropometrik ölçümlerin neden önemli olduğu ve restoran tasarımında dikkat edilmesi gereken noktaları açıklamayı hedeflemekteyiz.

Restoran Tasarımında Gerekli Düzenlemeler

Yiyecek-içecek hizmetleri endüstrisinde restoran mutfakları önemli bir yer tutar. Restoranlar genelde özel bir mönü sunan yerlerdir. Toplumlar evrimsel süreç boyunca toplum yapılarına, yaşam biçimlerine, gelenek ve göreneklerine ve yaşadıkları yerin coğrafik özelliklerine göre mutfak yapılarını şekillendirmişlerdir. Fakat insanoğlunun toplayıcılıktan, avcı toplayıcılık ve sonrasında tarıma geçişiyle birlikte devam eden süreçlere baktığımızda modern mutfak kültürümüzü, evrimsel süreç içerisinde değerlendirdiğimizde bu modern mutfak kültüründe çok yeni olduğumuzu düşünebiliriz. Dünyamızdaki restoran anlayışına baktığımızda, küresel yapıyı görmek mümkündür. Geleneksel restoranların hızla kaybolduğu ve bununla birlikte geleneksel mutfak kültürlerinin de hızlı bir şekilde değiştiğini görüyoruz. Hatta restoranlarda kullanılan aletlerinde hızla değiştiğini görmekteyiz. Avrupa’da Rönesans’ın başlangıcına kadar yemek yerken eller kullanılmıştır. Çatal kullanımı ilk defa 11. yüzyılda İtalya’da ortaya çıkmıştır. Fakat kaşık kullanımının Paleolitik Dönem’e kadar gittiği ve insanların deniz kabuklarını kaşık olarak kullandıkları bilinir.

Tasarım aşamasında belki de en çok güçlükle karşılaşılan yapılardan biri de restoranlardır. Bir işyeri dinlenme ve yaşam alanlarının ergonomik olabilmesi için başta antropometrik düzenlemeler olmak üzere, fizyolojik, psikolojik enformasyon tekniğinden ve iş güvenliği açılarından düzenlemelerin yapılması gereklidir. Restoran tasarımında bunların her birinin ayrı ayrı dikkate alınması gerçekten zordur. Her şeyden önce restoranda çalışanlar ile müşterilerin antropometrik ölçülerinin aynı olması neredeyse mümkün değildir. Restoranda çalışanlar ile müşterilerin farklı sosyoekonomik düzeyde oldukları düşünülürse, restorana gelen müşterilerin de birbirlerinden farklı antropometrik ölçülerde olduğu kolayca anlaşılabilir. Her toplumun kendine özgü antropometrik değişkenlerinin ve kültürünün olması restoranların tasarımının ne kadar zor olacağı gerçeğini gösterir.

Restoranda çalışanlarla müşterilerin fizyolojik ve psikolojik özelliklerinin aynı olması da mümkün değildir. Restoranda bulunan müşterilerin fizyolojik ve psikolojik özellikleri de farklı olacağından, müşteri memnuniyetinin sağlamanın da güç olacağını rahatlıkla söyleyebiliriz. Restoranda çalışanların bilgi, yetenek ve deneyimlerinin yanında eğitim düzeylerinin aynı olması, birbirleriyle ve müşterilerle olan ilişkilerinde, davranışlarında farklılıklar yaşanabilir. Öyle ki iş güvenliği konularında bile çalışanların kendi aralarında ve müşteriler arasında farklı bilgi ve algılarının bulunması, buradaki güvenlik önlemlerini sıkıntıya sokabilir. Çünkü özellikle restoranın mutfak bölümünde doğalgaz, tüp gaz, kömür ve odunun yanı sıra elektrik enerjisinin yoğun olarak kullanılması, yangın ve patlama riskini

arttırdığından dikkatli hareket edilmelidir. Ayrıca birçok satır, şiş gibi kesici ve delici aletlerin çalışma sırasında kullanılması küçük bir dikkatsizlikte kazaların yaşanmasını kaçınılmaz hale getirir.

Restoran mutfağının büyüklüğü, mutfak donatılarının ve cihazlarının kullanım amacına uygun yerleşimi, mutfakta çalışanların sayısına ve antropometrik boyutlarına göre mutlaka uygun tasarımlanmalıdırlar. Restoran mutfağında rahat, sağlıklı, güvenli, verimli çalışılabilmesi, mutfağın işlevsel olabilmesi için mutfağın büyüklüğü, mutfak donatı ve cihazlarının büyüklüğü ve birbirlerine göre oranları bile burada çalışanların antropometrik ölçülerine göre tasarlanması ve tüm mutfaktaki donatı ve cihazların antropometrik boyutlarına uygun olması gerekmektedir. Bu açıklamalar ışığında mutfakta yapılan aktivitelerin daha çabuk, daha rahat ve daha verimli bir şekilde yapılmasında mutfak donatı ve cihazlarının hem boyutlarının hem de tasarımlarının ölçülü ve bir düzen içinde yapılmasının zorunluluğu açıktır. Mutfakta uygun, verimli, güvenli ve başarılı bir çalışma ortamının oluşturulması, yemek hazırlama, pişirme ve yemek yeme gibi aktivitelerinin yapılması, tüm mutfak ve donatıları ile çalışma yerlerinin burada çalışanların antropometrik ölçülerine uygun olarak tasarlanıp düzenlenmesine bağlıdır diyebiliriz. Böylece antropometrik, fizyolojik ve psikolojik açılardan daha rahat, uygun ve sağlıklı ortamlar tasarlayarak, sağlıklı ve verimli çalışmaların yapılmasına zemin hazırlayarak, kaza riskini de en aza indirerek kaliteli yaşama olanak sağlarız.

Restoran mutfağında çalışanların morfolojik, fizyolojik ve psikolojik açılardan daha rahat, daha az zaman harcayarak, daha az yorulmuş, daha verimli ve güvenli çalışabilmeleri için mutfakta çalışanların antropometrik ölçülerinin dikkate alınarak restoran mutfağı tasarımının yapılması gereklidir diyebiliriz. Aynı şekilde restoran salonunda, hem restoranda çalışanların hem de müşterilerin antropometrik ölçüleri dikkate alınarak tasarım yapılmalıdır.

Ergonomik Kriterler

Ergonomik restoran tasarımında restoran ve mutfağının sadece antropometrik, fizyolojik, psikolojik, enformasyon tekniği ve iş güvenliği açılarından değil; restoran salon ve mutfağındaki her türlü donanım, alet teçhizat ve tüm makinelerin de işlevsellik, teknolojiklik, estetiklik, orijinallik, ekonomiklik, kullanıcı istekleri, kullanıcının veya kullanıcıların bilişsel kapasitelerine ve sağlık kurallarına uygun da olması gereklidir.

Uygun yaşam koşullarının oluşturulmasında ve yaşam kalitesinin artırılmasında her türlü yapı ve donatıların yanında alet, araç gereç ve

makinelere de önemi ve değeri tartışılmaz. Aynı şekilde alet, araç gereç ve makinelerde, tasarım aşamasından başlayarak üretim ve kullanım aşamalarında da ürünü kullanacak veya ondan yararlanacak olanın daima insan olduğu gerçeği göz önünde tutularak ürünün insana ve amaca uygunluğu kesin olarak sağlanmalıdır. Diğer bir anlatımla; her türlü alet, araç gereç ve makina insan-çevre ilişkisine göre üretilmelidir. Bu uyum ve ilişkinin sağlanmasında insanın, başta antropometrik boyutları olmak üzere diğer özellik kapasitelerinin dikkate alınarak yapılması çok önemlidir. Her canlıda olduğu gibi insanın da özellik ve karakterleri, sahip olduğu kalıtsal yapısı ve çevresinin birlikte etkisi ve etkileşimi sonucu meydana geldiğinden her popülasyonun kendine özgü bir yapısı ve özelliği vardır. Her toplumun, kendine özgü antropometrik ölçüleri vardır. Bu nedenle bir ürünün tasarımı, onu kullanacak veya ondan yararlanacak olanın özellik ve kapasitesine uygun olduğu ölçüde ergonomiktir diyebiliriz. Bir ürün veya çevre ne kadar işlevsellik, orijinallik, teknolojiklik, estetiklik, ekonomiklik gibi ergonomik kriterleri taşıyorsa, o oranda da ergonomiktir. Örneğin, bir masa bulunduğu yerin ve masadan yararlanacak olanların antropometrik ölçülerine uyabildiği oranda işlevseldir diyebiliriz. Bu nedenle, ergonomik kriterlere uygun tasarımı olmayan bir ürün veya çevre beklenen yaşam kolaylığını sağlayamaz.

Restoranda Dikkat Edilmesi Gereken Antropometrik Ölçüler

Restorana kullanacak ve restorandan yararlanacak olan insan olduğuna göre restorandaki her şey insanın antropometrik ölçülerine göre, insanın hoşuna gidecek şekilde ve görünümde tasarlanarak hizmete açılmalıdır. Restoranda müşteri için ana mekân yemek salonudur. Bu nedenle yemek salonu müşterilerin antropometrik özellikleri, boyutları ve haz duyacağı, içerisinde bulunmaktan hoşlanacağı biçimde tüm mobilya ve aksesuarlar yerleştirilmelidir.

Yemeklerin hazırlanışı, yapılışı, sunumu ile ilgili birçok restoran çeşidi bulunmaktadır. Bunlar büyük otel ve restoranlar, mutfaklar, aile tipi restoranlar, kafeterya, masa yanı servisi, alakart mutfak, fastfood mutfağı, büfe servisi, gemi mutfakları, havayolu ikram hizmetleri mutfağı, resmi/topluluk/ziyafet yemekleri mutfakları, deniz ürünleri, pizza ve tavuk restoranları, Fransız-Türk-İtalyan-Meksika-Asya-Latin Amerika restoranları gibi çeşitli restoran tipleri bulunmaktadır. Restoran çeşidine, müşteri profiline, restoranın büyüklüğüne göre nasıl bir restoran yapılacağına karar verilmelidir. Sonra mutfak eklentileri ve restoran salonunun ergonomik düzenleme ve kriterlerine uygun olarak yerleştirilecek tüm malzeme ve alanların yerlere uygun olacak şekilde müşteri kapasitesi belirlenir. Hangi

servis sistemi yapılacaksa, tüm malzemeler buna uygun şekilde saptanmalıdır. Müşteri sayısına uygun soğutma sistemi tesisi, elektrik, ısıtma, havalandırma, sıhhi tesisat, ayrıca mutfakta depolama, yemek hazırlama, pişirme ve servis alanları gözden geçirildikten sonra tasarım yapılmalıdır.

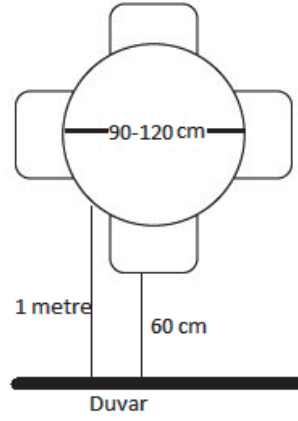
Restoranın girişi geniş ve içini yansıtacak şekilde ve hoşlukta olmalıdır. Müşteri içeri girdiğinde geniş ve ferah bir giriş olmalıdır. Girişin yakınında rezervasyon masası bulunmalıdır. Yemek salonundaki sütunlar masaların yanında veya masa köşelerinde olmalıdır. Restoranın acil çıkışı 150 kişiye kadar, 1 metre genişliğinde olmalıdır. Kapılar 90 cm genişlikte ve sahanlıklar 1 metre olmalıdır.

Personel odalarına, depoya ve tuvaletlere giden boşluklar en az 110 cm olmalıdır. Geçit yükseklikleri 210 cm'den aşağı olmamalıdır. Pencere yüzeyleri, restoran yüzeyinin en az 1/10'u kadar olmalıdır. Restoran sürekli kalabalık olabileceğinden yeterli solunum havasının bulunması için, tavan yüksekliği 3,5 metreden aşağı olmamalıdır. Birçok restoran çeşidi bulunduğundan müşterinin restoranda kalma, masadakilerle iletişim kurma ve sohbet etme biçim ve sürelerinde farklılıklar olacaktır. Bütün bunlara bağlı olarak masalarda kalma süreleri de farklı olacaktır. Ayrıca masada yemek yiyen kişilerin zayıf, normal, şişman olmalarının yanında kısa, orta ve uzun boylu olmalarının da masa ve sandalyelerin boyutlarında değişmelere sebep olacaktır. Bütün bu farklılıklara rağmen bir kişinin rahatça yemek yiyebilmesi için, en az 80 cm genişliğinde ve 40 cm derinliğinde bir masa yüzey alanı bulunmalıdır. Bu ölçü ile masada oturan diğer kişiler arasında gerekli mesafe kalmış olur. Masanın bu genişliğinin 20 cm'lik kısmı masaya rahatlıkla tabak, çatal, kaşık, bıçak, bardak ve çorba kâsesi için ayrılmış olur. 4 kişilik yuvarlak masada rahat bir yemek yiyebilmek amacıyla masanın çapı 90 ile 120 cm arasında olmalıdır. Masa ile duvar arasında rahat oturabilmek için 1 metre mesafe bırakılmalıdır. Bunun 40 cm'i sandalye için, 60 cm'i de duvar ile sandalye mesafesi için olmalıdır. Masanın yerden yüksekliği, kişi sandalyeye oturduğunda dirseği bükülü iken yer dirsek arası mesafesinden yaklaşık 5 cm aşağı olmalıdır (Çizim 1). Ortalama bir mesafe vermek gerekirse bu 74-75 cm kadardır (Neufert, 2013).

Sandalye oturak yüksekliği ortalama 44-45 cm, sandalye oturağının genişliği 44 cm, derinliği ise 40 cm olması uygundur (Çizim 2). Sandalyenin masaya bakan geniş yüzeyi yemek yerken bacakların sandalyeye temas eden dize yakın olan kısmının fazla basınç yapmaması için, aşağı doğru kavisli olmalıdır. Sandalyeye oturanın arkaya yaslanıp masadakilerle rahat konuşabilmesi için, sandalye arkalık yüksekliğinin 95-100 cm civarında olması tercih edilir (Neufert, 2013).

Sonuç

Restoranlarda yemek yapımında kullanılan tabak, servis kaşığı, kepçeler, spatüller, maşalar, çırpma teli, değirmenler, eziciler, soyucular, rendeler, tavalara, tencereler, bıçaklar mutfak robotları ve blender gibi mutfak araç-gereçleri mutlaka insanın antropometrik boyutlarına uygun olarak tasarlanmalıdır. Aksi durumda ciddi kazalara yol açabilirler. Bilindiği üzere, insanın antropometrik boyutları yaşına cinsiyete ve toplumdaki topluma değişiklik gösterebilmektedir. Genelde restoranlarda yapılan dizaynlarda toplumun %75'lik kısmına hitap edildiği görülmektedir. Bu % 75'lik değerlerin, bizim %95'lik persentil değerlerine uygunluğunu sağlamamız gerekir.



Çizim 1. 4 Kişilik Oturma Planı



Çizim 2. Ergonomik Sandalye ve Masa Ölçüleri

KAYNAKÇA

- Akın G.; Gültekin T., (2015). Günümüz Restoran Tasarımında Kriterler, Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi, 3(3), 251-258.
- Akın G.; Gültekin T., (2015). Ergonomik Restoran Tasarımı ve Güvenliği, Ankara Üniversitesi Beypazarı Meslek Yüksekokulu Yayın No:2.
- Akın G, Gültekin T., (2014). İş Sağlığı ve Güvenliği Açısından Ergonomi, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları, Yayın No: 412, Ankara.
- Akın G., (2010). Geleneksel mutfak kültürü ve yemeklerin ortaya çıkışı, özellikleri, II. Uluslar arası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu, 24-26 Kasım, Van.
- Beyazıt N., (2001). Türkiye’de ve Batıda Mutfakların Gelişimi, Mutfak Banyo Dekorasyonu, (7):1; 65-72.
- Çekal N., (2013). Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak tasarımında dikkat edilmesi gereken faktörler, e-journal of New World Sciences Academy, www.newwsa.com
- 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 T.K., (2012). Tarih Öncesi ve Sonrası Dönemlerde Beslenme Uygulamalarında Oluşan Değişimlere Genel Bir Bakış, Beslenme Antropolojisi-1 (Ed: Merdol, TK), Hatipoğlu Basım ve Yayımlar San. Tic. Ltd.Şti, Ankara.
- Neufert E., (2013). Yapı Tasarımı Bilgisi, Ed. Çağla Öztaşlan, Çev. Gizem Tercüme, Beta Yayınları, s. 232-239.
- Önal A., (2007). Restoranın tarihi veya mucize çorba, Zaman Gazetesi Pazar eki, 12 Ağustos 2007.
- Özbek M., (2013). Beslenme Kültürü ve İnsan, Alter Yay. Rek. Org. Tic. Ltd. Şti. Ankara.
- Regina S.; Boraban, Joseph F. Duracher, (2010). Succesful Restaurant Design, John Wiley and Sons, inc, New York.
- Ünal A, (2007). Anadolu’nun en eski yemekleri Hititler ve Çağdaşı toplumlarda mutfak kültürü, Homer Kitabevi, İstanbul.