

ÖZET

Yeme içme olayı insanların var oluşundan itibaren gelen bir olgudur. Bu sebepten dolayı; mutfak alanına tarih boyunca baktığımızda her zaman önemli olmaktadır. Mutfak alanı tamamen doğal bir şekilde ihtiyaçtan dolayı ortaya çıkmış bir alan olmaktadır. Restoran mutfakları ise tarih boyunca birçok evrimlerden geçerek günümüze kadar gelmiştir. İlk önce hastalar için şifa olarak tercih edilen çorba ile başlayarak günümüzde insanların keyif yapmak ve sohbet etmek için tercih ettikleri, birçok türleri ve konseptleri bulunan bir alan halini almıştır.

Yapılan araştırmalar göstermektedir ki insanlar restoran alanlarını sadece gülüp eğlendikleri, sohbet ettikleri bir oluşumdan öte, yeme-içme alanını da gördükleri için, kendilerine servis edilen yemeklerin tatlarına, hijyenini, sunumuna bakmak ile birlikte servis - alan tasarımına dikkat etmektedirler. Bu durumları iyi ya da kötü yapan maddeler ise restoran mutfağının temelinde tasarımında ergonomisinden kaynaklanmakta fakat insanlar bunun kişi bazlı olduğunu düşünmektedir.

Teknolojinin gelişmesi ile birlikte daha ergonomik ve pratik olmamız gerekse de tasarımcıların tasarladıkları mekanı ergonomik açıdan doğru değerlendirmesi gerekmektedir. Tasarlanan alanların daha az metrekarelerde kullanılması gerekliliği ekipmanların sıkıştırarak ve yeterli yer olmadan kullanılması kaçınılmaz gerçek olmuştur. Bu durum genel olarak az maliyet olarak düşünülse de ergonomik açıdan tasarlanmayan bir restoran mutfağı her şekilde başarısız olmak ile birlikte çalışanların sakatlanma ve yaralanması, iş akışının aksamasına, ekstra güç kullanılmasına ve hijyen sorunlarına neden olmaktadır.

Bu tezde bütün restoran mutfaklarının ergonomik açıdan nasıl tasarlanması gerekliliği, restorani daha başarılı ve sistemik bir alan olarak nasıl değerlendirilmesi gerektiği anlatılmaktadır. Örnek seçilen 3 restoran mutfağı ergonomik restoran mutfağı kuralları malzeme açısından; zemin, duvar, tavan, hijyen, aydınlatma, havalandırma ve renk olarak değerlendirilmekte ayrıca

tasarım açısında da alanların m2 değerlendirmeleri yapılmaktadır. Bu restoranlara gelen müşterilere yapılan görüşmeler sonucunda sentez yapılarak elde edilen sonuçlar değerlendirmeye katılmıştır. Ayrıca 3 adet restoran mutfağı örnek planları çizilerek ergonomik mutfak kuralları gereği olması gereken mutfak tasarımı ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Ergonomi, Restoran mutfağı, Tasarım, Mekan, Malzeme, Yeme-içme alanları, İç mimari.



ABSTRACT

The food and beverage are phenomena that date back to the start of the very existence of humankind. Therefore the kitchen area has always been important throughout the history. The kitchen is an area that has arisen completely naturally due to the needs. Restaurant kitchens have gone through many evolutions in the history and have survived to the present day. Starting with soup, which was preferred as a remedy for patients, the restaurant has become an area with many types and concepts in which people prefer to enjoy and chat.

The researches show that people do not consider restaurants as places for having fun or a conversation but also conceive of them as a place for, the food and beverage hence they pay attention to the tastes, hygiene and presentation of the meals served, together with the service - area design. What makes these situations good or bad originates from the ergonomics of design and is based on the restaurant kitchen, but people think it is person-based.

Although we need to be more ergonomic and practical with the development of technology, designers need to evaluate the space correctly in terms of ergonomics. The necessity to use the designed areas on less square meters has become an inevitable fact that led to the equipment usage by jamming and without sufficient space. Although this is generally considered a low cost, a restaurant kitchen that is not ergonomically designed fails in every way, also because of this, the employees may get hurt and even seriously injured, the workflow may fail, the use of extra force may be required and hygiene problems may occur.

This thesis deals with how all restaurant kitchens should be designed ergonomically and how to make use of the restaurant as a more successful and systemic area. 3 restaurants chosen as samples have been evaluated as ergonomic restaurant kitchen rules; the square meters evaluation of areas was performed in terms of floor, walls, ceiling, hygiene, lightning, air ventilation and color and also design. The results obtained by synthesizing the interviews with customers coming to these restaurants were included in the evaluation. In

addition, 3 restaurant kitchen sample plans have been drawn and the study puts forward the kitchen design that is required by ergonomic kitchen rules.

Keywords: Ergonomics, Restaurant kitchen, Design, Space, Materials, The food and beverage areas, Interior design.

