

## EGE BÖLGESİ'NDE BULUNAN RESTORANLARIN ERGONOMİK TASARIM KRİTERLERİ AÇISINDAN İNCELENMESİ (İZMİR-DENİZLİ ÖRNEĞİ)

Taner Dizel<sup>1</sup>, Tolga Kuşkun<sup>2\*</sup>, Hasan Efe<sup>3</sup>, Ali Kasal<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Pamukkale Üniversitesi Denizli Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Malzeme ve Malzeme İşleme Teknolojileri Bölümü, Denizli, Türkiye,

<sup>2</sup> Muğla Üniversitesi, Teknoloji Fakültesi, Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği Bölümü, Muğla, Türkiye,

<sup>3</sup> Gazi Üniversitesi, Teknik Eğitim Fakültesi, Mobilya ve Dekorasyon Eğitimi Bölümü, Ankara, Türkiye,

### Anahtar Kelimeler

*Yeme-İçme Mekânı,  
Ergonomik Mobilyalar,  
Ergonomik Donatı,  
Elemanları,  
Tasarım Kriterleri.*

### Özet

Bu çalışmada; Ege Bölgesi'nin kıyı ve iç kesimi restoranlarının karşılaştırması yapılmaya çalışılmıştır. Bu sebeple Ege Bölgesi'nin en kalabalık şehirleri olan İzmir ve Denizli illeri örnek olarak seçilmiş, bu illerin şehir merkezlerinde bulunan yeme-içme mekânları (restoranlar) tasarım kriterleri açısından incelenmiştir. Bu amaçla, İzmir ve Denizli'de bulunan (20x2=40) toplam 40 adet yeme-içme mekânı (restoran) değerlendirilmek üzere incelemeye alınmıştır. Çalışma kapsamında incelenen yeme-içme mekânlarında fotoğraflama işlemleri yapılmış, bazı donatı elemanlarının ölçüleri alınmış ve ergonomik kriterlere uygunluğu incelenmiş, toplam 25 sorudan oluşan bir anket uygulanarak yeme-içme mekanlarına ait bilgiler ve tasarım kriterleri değerlendirilmiştir. Araştırmanın sonucunda incelenen yeme-içme mekânlarında ergonomik olmayan mobilya ve donatı elemanlarının kullanımının kullanıcılar arasında bazı sağlık sorunları oluşturabileceği ve olumsuz psikolojik etkilere sebep olabileceği tespit edilmiştir. Sonuç olarak, bu mekânlarda yeme-içme gereksinimlerini gidermek isteyen kullanıcıların daha rahat bir ortamda ve daha işlevsel donatı elemanlarıyla bu ihtiyaçlarını giderebilmeleri için öneriler ortaya konulmuştur.

## INVESTIGATION OF ERGONOMIC DESIGN CRITERIAS IN THE RESTAURANTS BASED IN AEGEAN REGION

Taner Dizel<sup>1</sup>, Tolga Kuşkun<sup>2†</sup>, Hasan Efe<sup>3</sup>, Ali Kasal<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Department of Materials and Material Processing Technology, Denizli Vocational School of Technical Science, Pamukkale University, 20160, Denizli, Turkey,

<sup>2</sup> Department of Wood Science and Industrial Engineering, Faculty of Technology Mugla Sitki Kocman University, 48000 Kötekli/Mugla,Turkey,;

<sup>3</sup> Department of Wood Science and Industrial Engineering, Faculty of Technology, Gazi University, 06500 Teknikokullar, ANKARA, Turkey,;

### Keywords

*Restaurant,  
Ergonomic Furniture,  
Ergonomic Member,  
Design Criteria.*

### Abstract

In this study, restaurants were investigated with design criteria. For this purpose, totally 40 restaurants were investigated for assessment in İzmir and Denizli. Within the scope of study, some members measurement and photographs were taken and investigated to acceptable for ergomic criteria or not. However, 25-question survey was carried out and, informations and design criterias of restaurans were evaluated. At the end of the study, it was established that some of furnitures and members which are not ergonomics could be a reason of physiological and psychological healthy problems. As a result, consumers should be more relax places and use functional members for these activities.

\* İlgili yazar : [tolgakuskun@mu.edu.tr](mailto:tolgakuskun@mu.edu.tr), +90-252-211-1712

† Corresponding Author: [tolgakuskun@mu.edu.tr](mailto:tolgakuskun@mu.edu.tr), +90-252-211-1712

## 1. Giriş

Beslenme ihtiyacı, insanoğlunu ilkçağdan beri çevresi ile fiziksel ilişkiye zorlayan birincil etkenlerden biri olmuştur. Bu amaç doğrultusunda insan çevresini tanıyarak, beklenti ve gereksinimlerini belirleyerek yaratıcılığını geliştirmiştir. Bu temel gereksinimi karşılamaya yönelik fiziksel mekân kavramı ise ilerleyen dönemlerde, her bireyin kendisini, ekonomik düzeyini, devletini, ailesini ve yaşam örgütlenmesini içeren çok geniş kapsamlı bir kültürel olguya dönüşmesine sebep olmuştur (Bozdayı, 2004; Curahoğlu, 2000; Mennel, Murcott, Otterloo, 1992). Bu nedenle, yemek yeme mekânlarını incelemek, iç mekân tasarımının temel ögesi olarak insanın (özne) çevre ile olan ilişkisini değerlendirmek ve buna bağlı olarak mekân kimliğinin benimsenmesi konusunda bilgi edinmek açısından oldukça kapsamlı bir kaynak oluşturmaktadır (Bozdayı, 2004; Gürsoy, 1995). Bu bağlamda insanoğlu yaşadığı, yeme içme ihtiyacını karşıladığı mekânı tanıyarak ve bu mekânı kendi istek ve beklentilerine göre şekillendirir. Donatı elemanlarını ve gereçleri ergonomik ve antropometrik ihtiyaçları doğrultusunda tasarlar ve ölçeklendirir.

Konut mekânı dışında yeme içme aktivitelerini gerçekleştirmek isteyen bireyler inançları, sosyo-kültürel seviyeleri bağlamında beklentilerine uygun yeme-içme mekânları arayışına girmiştir. Bu sebeple, ihtiyaçlarını karşılayabilecek, tüm fiziksel aktivitelerini gerçekleştirebilecek, gerekli eylemlerin yapılabileceği, bireyin ölçülerine ve zevkine uygun donatı elemanlarıyla dekore edilmiş yeme-içme mekânlarının tasarlanması büyük önem arz etmektedir.

İnsan yaşamının vazgeçilmez nitelikteki yeme-içme mekânları olan restoranlara ilişkin, yaşamsal gereksinimlerin ve eylemlerin yoğun olarak gerçekleştirildiği, bu mekânların tasarımlarda kullanım amacına uygunluğu, fizyolojik ve psikolojik gereklerin ve tasarım gereksinimlerinin tespit edilerek tasarım kriterleri açısından incelenmesine ilişkin akademik anlamda yeterince çalışma yapılmadığından dolayı, Ege Bölgesi dahilinde, Kıyı Ege ve İç Ege karşılaştırması yapılmak suretiyle, "yeme-içme mekânlarının ergonomik tasarım kriterleri üzerine" bir araştırma yapılması amaçlanmıştır.

## 2. Metot

Ege Bölgesi'nde bulunan restoranlar Kıyı Ege ve İç Ege olmak üzere 2 bölüm halinde ele alınmış, Kıyı Ege'yi temsilen İzmir şehir merkezindeki 20 adet restoran, İç Ege'yi temsilen Denizli şehir merkezindeki 20 adet restoran olmak üzere toplamda 40 adet eşdeğer standartlarda restoran karşılaştırmalı olarak değerlendirmeye alınmıştır. Çalışma kapsamında incelenen yeme-içme mekanlarına ait ölçekli yerleşim planları çizilmiş, fotoğraflar çekilmiş ve her bir restorana ait bilgiler ve tasarım kriterleri 25 sorudan oluşan bir anket yardımı ile belirlenmiştir. Anket sonucu elde edilen veriler istatistik programında crosstab testi uygulanmış ve sonuçlar değerlendirilmiştir. Çalışmanın kapsam ve yöntemi aşağıdaki şekilde özetlenebilir:

- Araştırma verileri, ayrıntılı bir anket yardımı ile toplanacak,
- Ayrıca mekanların fotoğrafları çekilerek 1/20 ölçekli yerleşim planları çizilecek,
- Elde edilen restoranlara ilişkin veriler istatistiksel olarak değerlendirilecek,
- Karşılaşılan sorunlar tespit edilerek bunlara yönelik çözüm önerileri sunulacaktır.
- Bu çalışma, İzmir ve Denizli şehir merkezlerinde bulunan, eşdeğer standartlardaki restoranları kapsamaktadır.

### 2.1. Anketin tasarımı

Daha önce restoranlara yönelik yapılmış olan çalışmalardan yapılan incelemeler sonunda ankette belirlenen kriterler oluşturulmuştur. Belirlenmiş olan anket, çalışma yapılacak mekanlar araştırılarak inceleme yapılacak olanlar belirlenmiştir.

## 3. Bulgular ve Tartışma

Ege Bölgesinde bulunan restoranların Kıyı Ege ve İç Ege karşılaştırması yapılarak ergonomik tasarım kriterleri açısından incelenmesi amacıyla yapılan istatistiksel değerlendirmelerin sonuçları aşağıdaki grafiklerde belirtilmiştir.

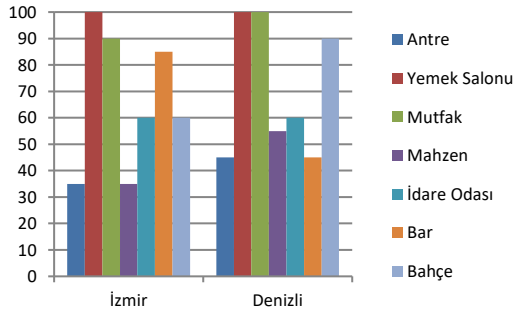
İş yerlerinin Mülkiyet durumları incelendiğinde İzmir'deki işletmelerin %25'inin işletme sahibi, %75'inin kiracı olduğu, Denizli'deki işletmelerin %40'ının işletme sahibi, %60'ının kiracı olduğu belirlenmiştir.

Restoranların buldukları mevkideki ikamet süreleri ortalama olarak İzmir için 9,9 yıl, Denizli için 8,8 yıl olduğu belirlenmiştir.

İzmir'deki restoranların %100'ünün cadde üzerinde, Denizli'deki restoranların %90'ının cadde üzeri, %10'unun ara sokakta olduğu belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki işletmelerde bulunan kısımlar sorusuna ait değerler Tablo 1'de verilmiştir.

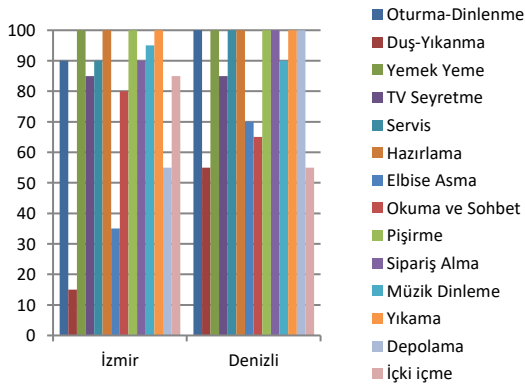
**Tablo 1.** İşletmelerde bulunan kısımlar



Tablo 1'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir'de incelenen işletmelerin %35'inde antre ve mahzen, tamamında salon, %90'ında mutfak, %85'inde bar ve %60'ında idare odası ile bahçe bulunurken, Denizli'deki işletmelerin %45'inde antre, tamamında yemek salonu ve mutfak, %55'inde mahzen, %60'ında idare odası, %45'inde bar ve %90'ında bahçe bulunduğu tespit edilmiştir.

İzmir ve Denizli'deki işletmelerde yer alan eylemler sorusuna ait değerler Tablo 2'de verilmiştir.

**Tablo 2.** İşletmelerde yer alan eylemler

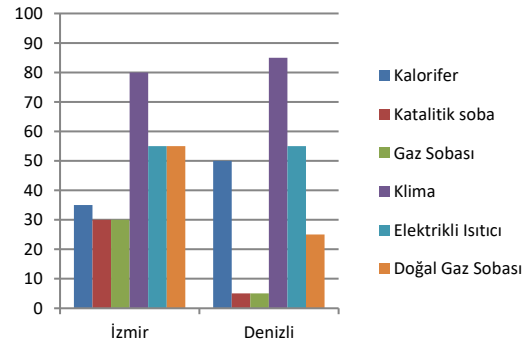


Tablo 2'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir'de incelenen işletmelerin %90'ında oturma-dinlenme, servis

ve sipariş alma, %15'inde duş-yıkanma, tamamında yemek yeme, hazırlama, pişirme ve yıkama, %85'inde TV izleme ve içki içme, %35'inde Elbise asma, %80'inde Okuma ve sohbet, % 95'inde müzik dinleme ve %55'inde depolama eylemleri mevcuttur. Denizli'de incelenen işletmelerin tamamında oturma-dinlenme, yemek yeme, servis, hazırlama, pişirme, sipariş alma, yıkama ve depolama, %55'inde duş-yıkanma ve içki içme, %85'inde TV seyretme, %70'inde elbise asma, %65'inde okuma ve sohbet, %90'ında ise müzik dinleme eylemleri yapılmaktadır.

İzmir ve Denizli'deki restoranların ısıtılma durumu sorusuna ait değerler Tablo 3'de verilmiştir.

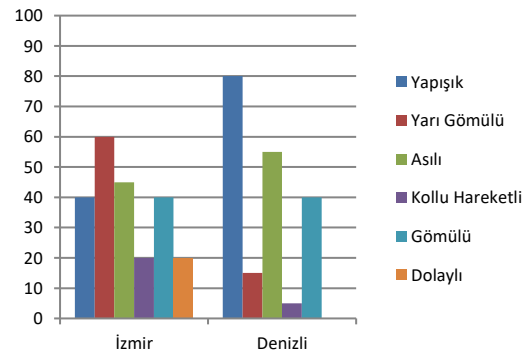
**Tablo 3.** Restoranların ısıtılma durumu



Tablo 3'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir'de incelenen işletmelerin %80'i, Denizli'deki işletmelerin ise %85'i yoğun olarak klima ile ısıtıldığı, İzmir ve Denizli'de en az kullanılan ısıtma elemanlarının katalitik soba ve gaz sobasının olduğu, kalorifer, elektrikli ısıtıcı ve doğalgaz sobasının da birçok işletme tarafından kullanıldığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranlarda kullanılan aydınlatma tipleri sorusuna ait değerler Tablo 4'de verilmiştir.

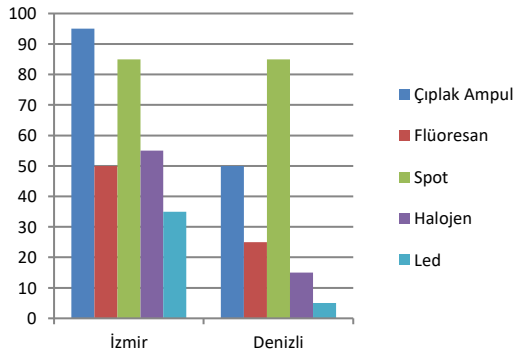
**Tablo 4.** Restoranlarda kullanılan aydınlatma tipleri



Tablo 4'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir'de incelenen işletmelerin yoğun olarak %60 oranında yarı gömülü, Denizli'deki işletmelerin ise %80'i yapışık tavan aydınlatma sistemlerini kullanmaktadır. En az kullanılan aydınlatma tiplerinin ise kollu hareketli aydınlatma tipleri olduğu belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranların aydınlatılmasında kullanılan elemanlar sorusuna ait değerler Tablo 5'de verilmiştir.

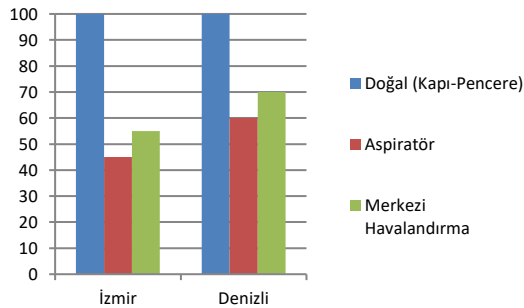
**Tablo 5.** Restoranların aydınlatılmasında kullanılan elemanlar



Tablo 5'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir'de incelenen işletmelerin aydınlatma elemanı olarak %95 oranında çıplak ampul ve %85 spot kullandığı, Denizli'deki işletmelerin ise %85 spot ve %50 çıplak ampul kullandığı, en az kullanılan aydınlatma elemanının ise İzmir'de %35, Denizli'de ise %5 oranında led aydınlatma elemanı olduğu belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranların havalandırma durumu sorusuna ait değerler Tablo 6'da verilmiştir.

**Tablo 6.** Restoranların havalandırma durumu

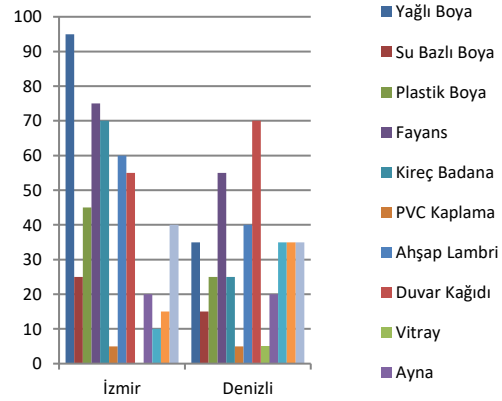


Tablo 6'daki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir ve Denizli'deki

işletmelerin tamamında havalandırma olarak doğal (kapı-pencere) kullanılmakta, en az kullanılan havalandırma yöntemi de İzmir'de %45, Denizli'de ise %60 oranla aspiratör elemanı ile havalandırma yöntemi olduğu belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranlarda kullanılan duvar örtüleri sorusuna ait değerler Tablo 7'de verilmiştir.

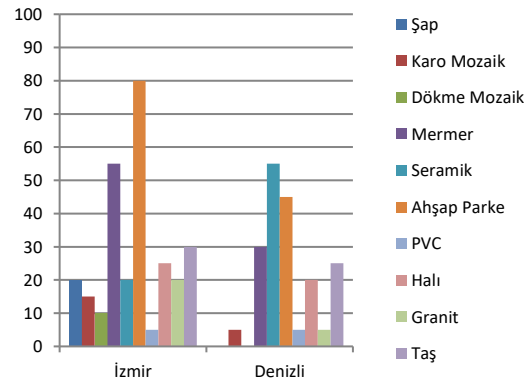
**Tablo 7.** Restoranlarda kullanılan duvar örtüleri



Tablo 7'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir'deki işletmelerde duvar kaplaması olarak en çok %95 oranla yağlı boya uygulamasının, en azda %5 oranla PVC kaplamanın kullanıldığı, vitray uygulamasının ise hiç kullanılmadığı, Denizli'deki işletmelerin ise %70'inde en çok duvar kağıdının, en az ise %5 oranla PVC kaplama ve vitray uygulamasının kullanıldığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranlarda kullanılan zemin kaplamaları sorusuna ait değerler Tablo 8'de verilmiştir.

**Tablo 8.** Restoranlarda kullanılan zemin kaplamaları

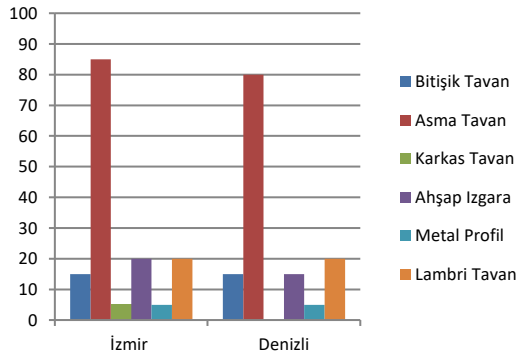


Tablo 8'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; zemin kaplaması olarak

İzmir'deki işletmelerde en çok %80 oranla ahşap parke uygulamasının, en azda %5 oranla PVC malzemenin kullanıldığı, Denizli'deki işletmelerde ise en çok %55 oranla seramik malzemenin, en az ise % 5 oranla karo mozaik, PVC ve granit uygulamalarının kullanıldığı, şap ve dökme mozaik uygulamasının ise hiç kullanılmadığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranlarda kullanılan tavan kaplaması konstrüksiyonu sorusuna ait değerler Tablo 9'da verilmiştir.

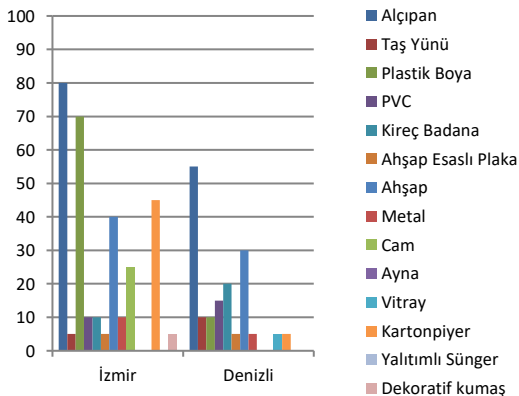
**Tablo 9.** Restoranlarda kullanılan tavan kaplaması konstrüksiyonu



Tablo 9'daki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; tavan kaplaması konstrüksiyonu olarak İzmir'deki işletmelerde en çok %85 oranla asma tavan uygulamasının, en azda %5 oranla karkas tavan ve metal profil tavan uygulamasının kullanıldığı, Denizli'deki işletmelerde ise en çok %80 oranla asma tavan uygulamasının, en az ise % 5 oranla metal profil tavan uygulamasının kullanıldığı, karkas tavan uygulamasının ise hiç kullanılmadığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranlarda kullanılan tavan kaplaması malzemesi sorusuna ait değerler Tablo 10'da verilmiştir.

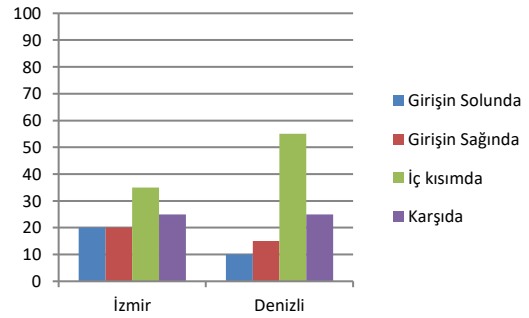
**Tablo 10.** Restoranlarda kullanılan tavan kaplaması malzemesi



Tablo 10'daki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; tavan kaplama malzemesi olarak İzmir'deki işletmelerde en çok %80 oranla alçıpan ve % 70 oranla plastik boya, en azda %5 oranla taş yünü, ahşap esaslı plaka ve dekoratif kumaş uygulamasının kullanıldığı, ayna, vitray ve yalıtımlı sünger uygulamasının ise hiç kullanılmadığı, Denizli'deki işletmelerde ise en çok %55 oranla alçıpan ve % 30 oranla ahşap uygulamasının kullanıldığı, en az ise % 5 oranla ahşap esaslı plaka, metal, vitray ve kartonpiyer uygulamasının kullanıldığı, cam, ayna, yalıtımlı sünger ve dekoratif kumaş uygulamasının ise hiç kullanılmadığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli restoranlarındaki kasanın girişe göre konumu sorusuna ait değerler Tablo 11'de verilmiştir.

**Tablo 11.** İşletmelerdeki kasanın girişe göre konumu

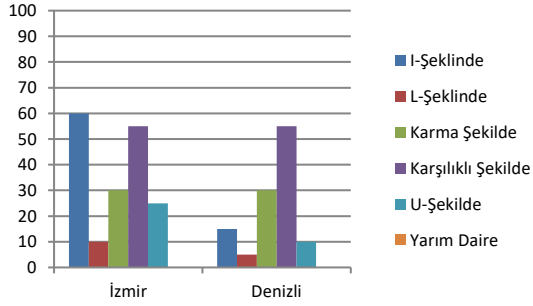


Not: Denizli'de incelenen işletmelerin birinde 2 adet kasa bulunmaktadır.

Tablo 11'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir'deki işletmelerin %35'inde kasa (ödeme bankosu) girişe göre iç kısımda, %25'inde karşıda ve % 20'sinde ise girişin sağında ve solunda olduğu, Denizli'deki işletmelerin ise %55'inde iç kısımda, %25'inde karşıda, %15'inde girişin sağında ve %10'unda ise girişin solunda olduğu belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli restoranlarındaki yemek masalarının yerleşim düzeni sorusuna ait değerler Tablo 12'de verilmiştir.

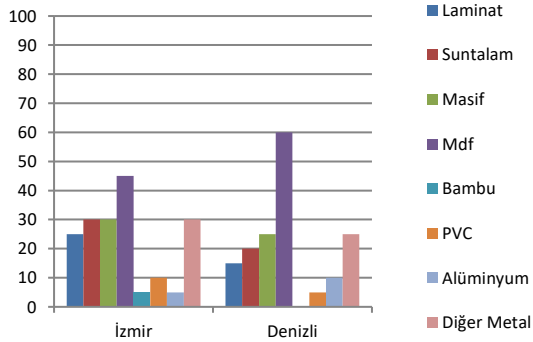
**Tablo 12.** Restoranlardaki yemek masalarının yerleşim düzeni



Tablo 12'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; yemek masalarının yerleşim düzeninin, İzmir'deki işletmelerin %60'ında I-şeklinde, %55'inde karşılıklı şekilde, %30'unda karma şekilde, %25'inde U-şeklinde ve %10'unda L-şeklinde olduğu, Denizli'deki işletmelerin ise %55'inde karşılıklı şekilde, %30'unda karma şekilde, %15'inde I-şeklinde, %10'unda U-şeklinde ve %5'inde ise L-şeklinde olduğu, yarım yay şeklinin ise incelemeye alınan her iki şehirdeki restoranlarda da kullanılmadığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli restoranlarındaki dolap, masa ve sandalyelerin malzemeleri sorusuna ait değerler Tablo 13'de verilmiştir.

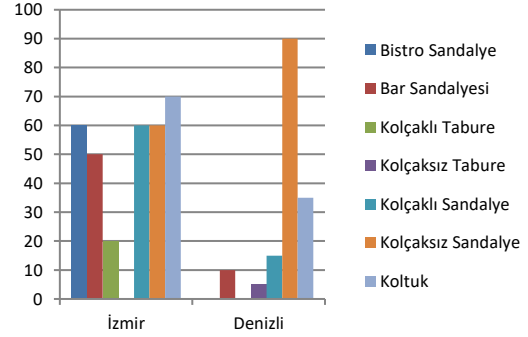
**Tablo 13.** Restoranlardaki dolap, masa ve sandalyelerin malzemeleri



Tablo 13'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir'deki işletmelerin mobilyalarında en çok kullanılan malzemelerin %45 oranla mdf, en az %5 oranla bambu ve alüminyum olduğu, Denizli'deki işletmelerin ise en çok %60 oranla mdf, en az ise %5 oranla PVC malzeme olduğu, her iki şehirde de mdf malzemeyi ahşap masif ve suntalam malzemenin izlediği, bambu malzemenin Denizli'deki işletmelerde hiç kullanılmadığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki işletmelerde bulunan sandalye tipleri nelerdir? sorusuna ait değerler Tablo 14'de verilmiştir.

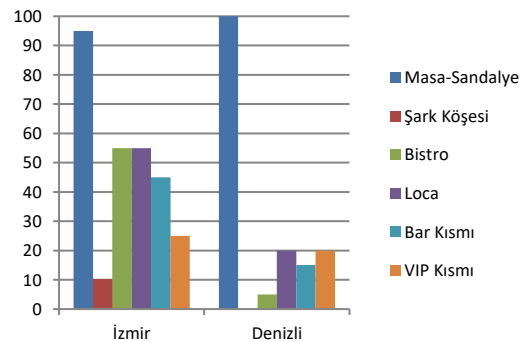
**Tablo 14.** İşletmelerde bulunan sandalye tipleri nelerdir?



Tablo 14'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir'deki işletmelerde en çok kullanılan sandalye tipleri %70 koltuk, %60 bistro, kolçaklı ve kolçaksız sandalye, en az ise %20 kolçaklı tabure ile %50 bar sandalyesidir. Kolçaksız tabure ise hiç kullanılmamaktadır. Denizli'deki işletmelerde ise en çok %90 kolçaksız sandalye, %35 koltuk, en az ise %5 kolçaksız tabure, %10 bar sandalyesi ve %15 kolçaklı sandalyedir. Bistro ve kolçaklı tabure ise hiç kullanılmamaktadır.

İzmir ve Denizli'deki işletmelerde bulunan oturma alanları nelerdir? sorusuna ait değerler Tablo 15'de verilmiştir.

**Tablo 15.** İşletmelerde bulunan oturma alanları nelerdir?

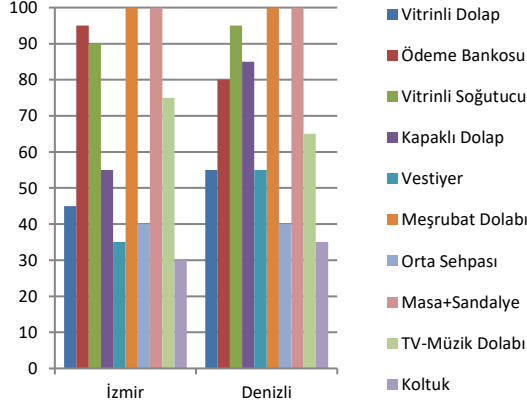


Tablo 15'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İzmir'deki işletmelerde en çok kullanılan oturma alanının %95 ile masa-sandalyenin yanı sıra, %55 ile bistro ve loca olduğu, en az ise %10 ile şark köşesi, %25 ile VIP kısmı olduğu, Denizli'deki işletmelerde ise en çok %100 ile masa-sandalye, %20 ile loca ve VIP kısmı olduğu, en az ise %5 ile bistro, %15 ile bar

kısının olduğu, ayrıca şark köşesinin Denizli'de hiç kullanılmadığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki işletmelerde bulunan donatı elemanları nelerdir? sorusuna ait değerler Tablo 16'da verilmiştir.

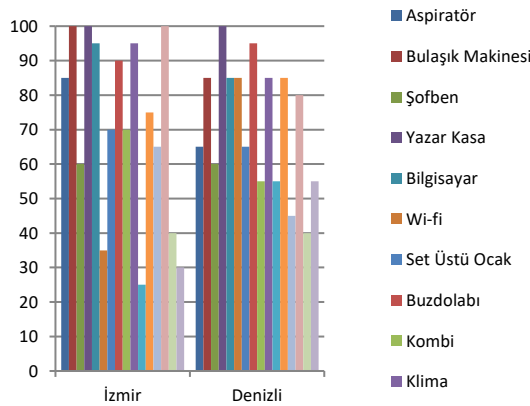
**Tablo 16.** İşletmelerde bulunan donatı elemanları nelerdir?



Tablo 16'daki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; işletmelerde bulunan donatı elemanlarının İzmir'de %100 meşrubat dolabı ve masa-sandalye, %95 ödeme bankosu, %90 vitrinli soğutucu, %75 TV-müzik dolabı, %55 kapaklı dolaplar, %45 vitrinli dolap, %40 orta sehpa, %35 vestiyer ve %30 koltuk olduğu, Denizli'deki işletmelerde ise %100 meşrubat dolabı ve masa-sandalye, %95 vitrinli soğutucu, %85 kapaklı dolaplar, %80 ödeme bankosu, %65 TV-müzik dolabı, %55 vitrinli dolap ve vestiyer, %40 orta sehpa ve %35 koltuk kullanıldığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranlarda bulunan ekipmanlar (elektrikli cihazlar) nelerdir? sorusuna ait değerler Tablo 17'de verilmiştir.

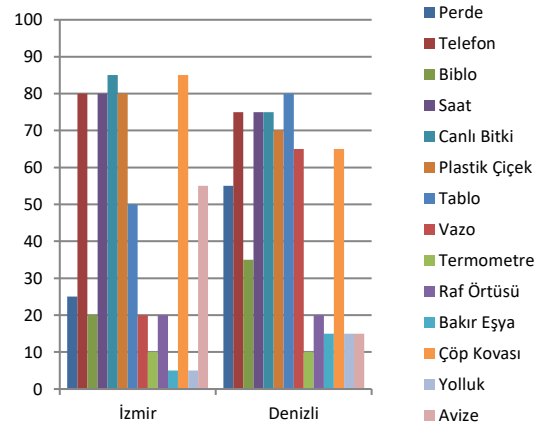
**Tablo 17.** Restoranlarda bulunan ekipmanlar (elektrikli cihazlar) nelerdir?



Tablo 17'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; işletmelerde bulunan ekipmanların (elektrikli cihazlar) İzmir'de en çok %100 ile bulaşık makinesi, yazar kasa, TV, %95 ile bilgisayar ve klima olduğu, en az ise %25 ile faks ve %30 ile jeneratör olduğu, Denizli'deki işletmelerde ise en çok %100 ile yazar kasa, %95 ile buzdolabı olduğu, en az ise %40 ile fotokopi makinesi, %45 ile faks olduğu belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranlarda bulunan aksesuar ve süs eşyaları nelerdir? sorusuna ait değerler Tablo 18'de verilmiştir.

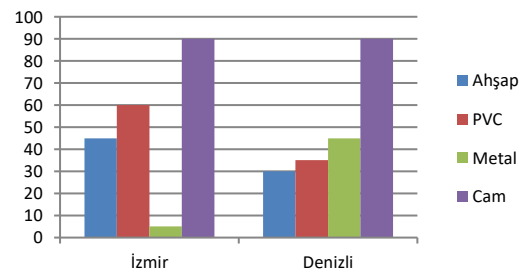
**Tablo 18.** Restoranlarda bulunan aksesuar ve süs eşyaları nelerdir?



Tablo 18'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; işletmelerde bulunan aksesuar ve süs eşyalarının İzmir'de en çok %85 ile canlı bitki ve çöp kovası, %80 ile telefon, saat ve plastik çiçek, en az ise %5 ile yolluk ve bakır eşya olduğu, Denizli'deki işletmelerde ise en çok %80 ile tablo, %75 ile telefon, saat ve canlı bitki, en az ise %10 ile termometre kullanıldığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranların giriş kapısında kullanılan malzemeler sorusuna ait değerler Tablo 19'da verilmiştir.

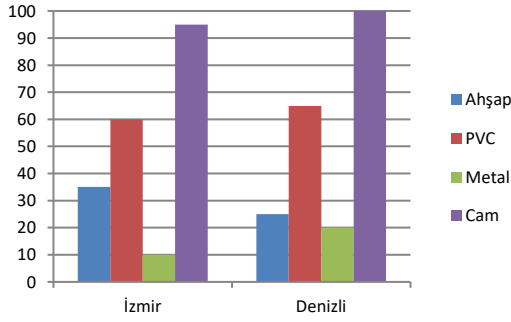
**Tablo 19.** Restoranların giriş kapısında kullanılan malzemeler



Tablo 19'daki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İşletmelerin giriş kapısında kullanılan malzemelerin İzmir'de en çok %90 cam ile %60 PVC, en az ise %5 ile metal olduğu, Denizli'deki işletmelerde ise en çok %90 cam, %45 metal, en az ise %30 ile ahşap malzemenin kullanıldığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranların vitrin ve pencerelerinde kullanılan malzemeler sorusuna ait değerler Tablo 20'de verilmiştir.

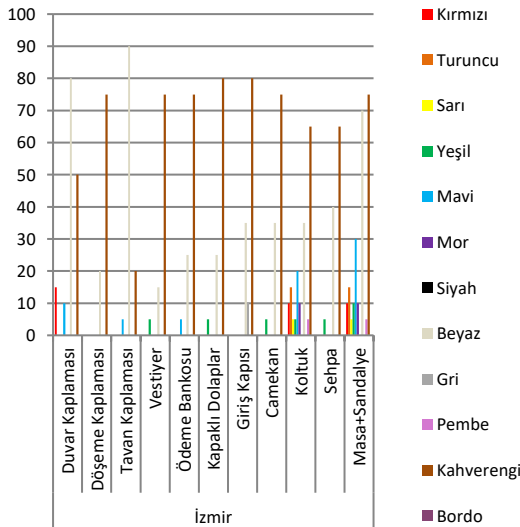
**Tablo 20.** Restoranların vitrin ve pencerelerinde kullanılan malzemeler



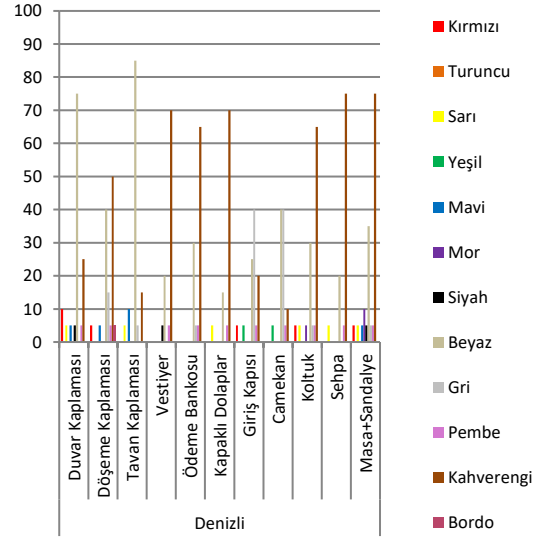
Tablo 20'deki grafikte, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İşletmelerin vitrin ve pencerelerinde kullanılan malzemelerin İzmir'de en çok %95 cam ile %60 PVC, en az ise %10 ile metal olduğu, Denizli'deki işletmelerde ise en çok %100 cam, %65 PVC, en az ise %20 ile metal malzemenin kullanıldığı belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki restoranların donatı elemanlarındaki renk seçimi sorusuna ait değerler Tablo 21 ve 22'de verilmiştir.

**Tablo 21.** Restoranların donatı elemanlarındaki renk seçimi (İzmir)



**Tablo 22.** Restoranların donatı elemanlarındaki renk seçimi (Denizli)



Tablo 21 ve 22'deki grafiklerde, yapılan anket sonucu elde edilen değerlere göre; İşletmelerin donatı elemanlarında en çok kullanılan renklerin kahverengi ve beyaz olduğu, diğer renklerin ise az miktarlarda kullanıldığı, bazı işletmelerde ise hiç kullanılmadıkları, ayrıca Denizli'deki birçok gri renginde diğer renklere oranla daha yoğun olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Kahverengi rengin yoğun kullanımının nedeni donatı elemanlarındaki yoğun ahşap kullanımından kaynaklanmaktadır. Beyaz renkte ise tavan ve duvar gibi geniş yüzeyli elemanların renklendirilmesi ile mobilyalardaki kahverengi renge kontrast olması açısından yoğun bir kullanım söz konusudur. Az miktardaki işletmeler ise dekorasyonda daha renkli mobilya ve donatı elemanı tercih etmelerinden dolayı renkli bir dekorasyon ile diğer renklerin de az miktarda da olsa kullanılmış oldukları belirlenmiştir.

#### 4. SONUÇ VE ÖNERİLER

İzmir ve Denizli'de bulunan restoranlara yönelik yapılan incelemelerin ve uygulanan anketlerin değerlendirilmesi sonucunda elde edilen verilere göre, İzmir ve Denizli'deki işletmelerin tamamında yemek salonu bulunduğu, ayrıca Denizli'deki işletmelerin tamamında ise mutfak bulunduğu, her iki ilde de en az bulunan kısmın antre bölümü olduğu tespit edilmiştir. Antre uygulamasının müşterilerin özellikle kış aylarında giysilerini asma problemleri yaşamaması bakımından kullanımı ve uygulanması tavsiye edilebilir.



İzmir ve Denizli restoranlarında yer alan eylemler incelendiğinde, her iki şehrin restoranlarının tamamında, yemek yeme, hazırlama, pişirme ve yıkama eylemlerinin olduğu, ayrıca Denizli restoranlarının tamamında oturma-dinlenme, servis, sipariş alma ve depolama eylemlerinin bulunduğu, duş-yıkama eyleminin ise her iki şehirde de en az kullanılan eylem olduğu belirlenmiştir.

İzmir ve Denizli'deki işletmelerde mekânı ısıtmak amacıyla kullanılan ısıtma elemanının çoğunlukla klima olduğu, bu iki şehirde sıcak iklim kuşağında olması nedeniyle klimanın yeterli ısıtma sağlayabileceği, ayrıca yaz aylarında da soğutma amacıyla kullanımının düşünülebileceği söylenebilir. En az kullanılan ısıtma elemanlarının ise her iki şehirde de katalitik soba ve gaz sobası olduğu tespit edilmiştir. Geniş mekanların daha az bütçe ve enerjiyle ısıtılması ve temiz çevre uygulamasının yaygınlaştırılması bakımından doğalgaz kullanımı tavsiye edilebilir.

Restoranlarda kullanılan aydınlatma tiplerine bakıldığında, İzmir Bölgesi'nde genellikle yarı gömülü aydınlatma sistemlerinin kullanıldığı, kollu-hareketli ve dolaylı aydınlatma sistemlerinin daha az kullanıldığı, Denizli Bölgesi'nde ise çoğunlukla tavadan yapışık aydınlatma sistemlerinin kullanıldığı, kollu-hareketli sistemlerin ise sadece bir işletme tarafından tercih edildiği belirlenmiştir.

Aydınlatma elemanı olarak her iki şehrin işletmelerinde de çıplak ampul ve spot uygulamasının tercih edildiği, led uygulamasının ise henüz çok fazla kullanılmadığı tespit edilmiştir. Ledli aydınlatma sistemlerinin daha ekonomik olması, karbon salınımının daha az olması ve ekonomiye katkısı sebebiyle kullanımı önerilebilir.

İşletmelerin tamamında doğal havalandırma (kapı-pencere) kullanıldığı belirlenmiştir. Özellikle soğuk kış mevsimlerinde yetersiz havalandırmadan kaynaklı solunum rahatsızlıklarının yaşanmaması amacıyla aspiratör ve merkezi havalandırma uygulamasının daha da yaygınlaştırılması önerilebilir. Ayrıca mekânın üzerinin elektrikli panjur sistemleri kullanılarak hızlı bir şekilde açıp kapatmak suretiyle havalandırılabilmesi ve bu sayede uzun süre kapı-pencerelerin açık bırakılmasının engellenebileceği tavsiye edilebilir.

Restoranlarda duvar örtüsü olarak, İzmir Bölgesi'nde genel olarak yağlı boya kullanıldığı,

Denizli Bölgesi'nde ise duvar kâğıdı uygulamasının çoğunlukla kullanıldığı ve bu uygulamanın da mekânın estetik bütünlüğünü tamamlamak amacıyla yapıldığı belirlenmiştir. Yağlı boyanın ve duvar kâğıdı ile bu malzemenin yapıştırıcısının sentetik bir ürün olduğu, bunun yerine daha doğal olan ahşap, taş ve toprak ürünü malzemelerin kullanımının kalabalık mekânlarda kullanılabilir ve insan sağlığını olumsuz etkilemeyecek ürünler olması bakımından daha faydalı olacağı düşünülmektedir.

Zemin kaplama malzemesi olarak İzmir restoranlarında çoğunlukla ahşap parke ve mermer, Denizli restoranlarında ise seramik ve ahşap parke kullanıldığı belirlenmiştir. Pürüzlü yüzey ihtiva eden ahşap parke ve seramiğin kullanımının kullanıcıların kaymasını engelleyecek malzemeler olması bakımından kullanımı tavsiye edilebilir.

Her iki şehrin restoranlarında da yapımının ve montajının kolay, maliyetinin ekonomik ve diğerlerine göre daha estetik olması açısından asma tavan uygulamasının genellikle kullanıldığı, diğer uygulamaların ise çok az miktarlarda, karkas tavan uygulamasının ise bir işletme hariç diğerlerinde hiç kullanılmadığı belirlenmiştir.

Tavanlarda kullanılan malzemelerin, genellikle asma tavanlarda çoğunlukla kullanılan alçıpan, plastik boya, kartonpiyer ve ahşap malzemeler olduğu, vitray, cam ve ayna malzemelerin ise tercih edilmediği belirlenmiştir.

İşletmelerde yapılan incelemeler sonucunda, ödeme bankosunun genellikle mekânın iç kısmında olduğu, bu uygulamanın ergonomik ve mekan tasarımı açısından çalışan ve müşterilerin erişiminin kolay olması düşünülmektedir daha doğru bir düzenleme olduğu söylenebilir.

Restoranların masa yerleşim düzenleri, İzmir'de çoğunlukla, I-şeklinde ve karşılıklı şekilde, Denizli'de ise genellikle karşılıklı şekilde olduğu tespit edilmiştir.

Restoranlarda kullanılan mobilyaların malzemelerinde genellikle mdf, ahşap ve sunta malzemelerin yoğun olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Bu tarz yoğun kullanımı olan mekanlarda suya, neme ve darbelere dayanıklı werzalit malzemelerin mobilya ömrü açısından kullanımı tavsiye edilebilir. Ayrıca ahşap malzeme kullanımında da malzeme yüzeylerine suya dayanıklı verniklerin kullanılması önerilebilir.

İzmir bölgesi restoranlarında sandalye tipi olarak genellikle koltuk, kolçaklı ve kolçaksız sandalye ile bistro, Denizli Bölgesi'nde ise kolçaksız sandalyelerin yoğun olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Bu mekanlarda yemek yeme aktivitelerinin sohbet ortamında uzun sürede yapılacağı göz önüne alınacak olursa kullanılan oturma elemanlarının döşemeli ve kaliteli kumaş kullanılmış olması, ayrıca ergonomik açıdan bel kısmını desteklemesi gerektiği tavsiye edilebilir.

İşletmelerdeki oturma alanlarının genellikle masa-sandalye ikilisi olduğu ve uzun süreli oturmelerde kullanıcıların kas yorulmalarına sebep olacağı düşünüldüğünde, daha rahat olan kolçaklı sandalye-masa veya koltuk-masa ikilisinin kullanımının daha uygun olacağı önerilebilir.

İşletmelerin tamamında donatı elemanı olarak masa-sandalye ve meşrubat dolabının olduğu, en az kullanılan elemanın ise koltuk olduğu belirlenmiştir. İşletmelerde elektrikli cihaz olarak genellikle bulaşık makinesi, yazar kasa, bilgisayar, buzdolabı, klima, fırınlı ocak ve TV'nin kullanıldığı, fotokopi makinesi, faks ve jeneratörün daha az kullanıldığı tespit edilmiştir.

İşletmelerde aksesuar ve süs eşyası olarak genellikle, telefon, saat, canlı bitki, plastik çiçek, tablo ve çöp kovası kullanıldığı belirlenmiştir.

Giriş kapısı ve vitrinlerde malzeme olarak cam ve PVC malzemelerin kullanıldığı tespit edilmiştir. Donatı elemanlarında renk seçimi açısından genellikle beyaz, krem ve kahverengi renklerin kullanıldığı, bazı işletmelerde renkli mobilyaların tercih edildiği belirlenmiştir.

Ahşap malzeme kullanımı veya ahşaba ikame olarak kullanılan malzemelerde de ahşap desenlerinin tercih edilmesinden dolayı kahverengi rengin yoğunluğundan söz edilmektedir. Kahverengi ile beraber kontrast kullanılabilen, birlikte kullanıldığında renk uyumunun yakalandığı beyaz tonlarının mekanlarda tercih edildiği ve yoğun bir şekilde kullanıldığı tespit edilmiştir.

## Kaynaklar

Akın, G.,2013. Ergonomi, Alter Yay. Rek. Org. Tic. Ltd. Şti, Yayıncı Sertifika No:11.483, 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

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

Bhatia, Anubhuti, "Effects of Interior Environment on the Dining Experience and Design of Prototype Seafood Restaurant", Master Theses, Florida State University, 2003.

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

Bozdayı, Ayşe. Müge, "İç Mekân ve insan", Ajans Matbaacılık, Ankara, Kasım, 2004.

Curaoğlu, Füsün, "Konut Dışında Yeme İşlevli Mekânlarda İç Mekân ile Mobilya ve Donatının Değişen Kültürel ve Sosyal Yapı Paralelinde Etkileşimi", Sanatta Yeterlik Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara, 2000.

Gürsoy, Deniz, "Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi", SOFRA Yemek Üretim ve Hizmet A. Ş., Kuruş Matbaacılık San. ve Tic. Ltd. Şti., İstanbul, Kasım, 1995.

Heide, M., Gronhaug, K., "Atmosphere: Conceptual Issues and Implications for Hospitality Management, Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism", Volume 6, Issue 4, pp. 271-286, 2006.

Mennel, Stephen, Murcott, Anne, Van Otterloo, Anneke, "The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture", Sage Publication: London, 1992.