

57853

KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

MİMARLIK ANABİLİM DALI

TRABZON KENTİ ÖLÇEĞİNDE KULLANICI GEREKSİNİMLERİNE BAĞLI
OLARAK MUTFAK MEKÂNI VE TİPLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

Mimar Tülay ZORLU

Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsünde
"Yüksek Mimar"
Ünvanı Verilmesi İçin Kabul Edilen Tezdir.

Tezin Enstitüye Verildiği Tarih : 05.08.1996
Tezin Savunma Tarihi : 26.08.1996

Tez Danışmanı : Yrd.Doç.Dr. Ayşe SAĞSÖZ

A. Sağsöz

Jüri Üyesi : Prof.Dr. Kutsal ÖZTÜRK

K. Öztürk

Jüri Üyesi : Prof.Dr. Sevinç ERTÜRK

S. Ertürk

Enstitü Müdürü : Prof.Dr. Yaşar GÖK

Y. Gök

Ağustos 1996

TRABZON

ÖNSÖZ

Bu çalışma Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans tezi olarak hazırlanmıştır.

Çalışmamda beni yönlendiren ve yardımlarını esirgemeyen çok değerli hocam Yrd.Doç.Dr. Ayşe SAĞSÖZ'e, tezimin İngilizce özetini çeviren değerli hocam Prof.Dr. Şengül GÜR'e, çizimlerimde yardımcı olan değerli arkadaşlarım Mimar Esmâ AKBAY'a, Yüksek Mimar Filiz TAVŞAN ve Yüksek Mimar Havva KARA'ya, tezin yazım aşamasında yardımcı olan Hatice YILMAZ'a, tezin yazımını üstlenen Faruk BALCI'ya ve anket çalışmasında yardımlarını ve içtenliklerini gösteren tüm görüşmecilere, diğer tüm arkadaşlarıma, sabırlarından ve desteklerinden dolayı eşime, kızıma ve aileme sonsuz teşekkürlerimi bir borç biliyorum.

Ağustos-1996, Trabzon

Tülay ZORLU

İÇİNDEKİLER

| | Safya No |
|--|----------|
| ÖNSÖZ..... | II |
| İÇİNDEKİLER..... | III |
| ÖZET..... | V |
| SUMMARY..... | VI |
| ŞEKİL LİSTESİ..... | VII |
| TABLO LİSTESİ..... | IX |
| 1. GENEL BİLGİLER..... | 1 |
| 1.1. Giriş..... | 1 |
| 1.2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi..... | 2 |
| 1.3. Mutfağın Konut İçindeki Konumu, Diğer Mekânlar ve Çevreyle Eylemsel İlişkileri Mutfak Mekânının Önemi ve Aile Hayatına Etkisi..... | 5 |
| 1.3.1. Mutfağın Yönü..... | 5 |
| 1.3.2. Mutfağın Konuttaki Diğer Mekânlar ve Çevre İle Eylemsel İlişkileri..... | 6 |
| 1.3.3. Mutfak Mekânının Önemi ve Aile Hayatına Etkisi..... | 8 |
| 1.4. Kullanıcı Gereksinimleri Kavramı ve Sınıflandırması..... | 10 |
| 1.4.1. Fiziksel Kullanıcı Gereksinimleri..... | 16 |
| 1.4.1.1. Mekânsal Kullanıcı Gereksinimleri..... | 16 |
| 1.4.1.2. Isısal Gereksinimler..... | 51 |
| 1.4.1.3. İşitsel Gereksinimler..... | 53 |
| 1.4.1.4. Görsel Gereksinimler..... | 54 |
| 1.4.1.5. Emniyete İlişkin Gereksinimler..... | 56 |
| 1.4.1.6. Sağlık Gereksinimleri..... | 57 |
| 1.4.2. Psiko-Sosyal Kullanıcı Gereksinimleri..... | 60 |
| 1.4.2.1. Mahremiyet Gereksinimleri..... | 60 |
| 1.4.2.2. Davranışsal Gereksinimler..... | 62 |
| 1.4.2.3. Toplumsal Gereksinimler..... | 63 |
| 1.4.2.4. Estetik Gereksinimler..... | 65 |
| 1.5. Mutfak Tipleri, Tasarım ve İlkeleri..... | 69 |
| 1.5.1. Eylemlerine Göre Mutfak Tipleri..... | 69 |

| | Sayfa No |
|---|-----------------|
| 1.5.1.1. Çalışma-İş Mutfağı | 69 |
| 1.5.1.2. Yemek Mutfağı | 70 |
| 1.5.1.3. Açık Mutfak..... | 70 |
| 1.5.2. Tezgahın Düzenleniş Biçimine Göre Mutfak Tipleri | 71 |
| 1.5.2.1. I Tipi Mutfak..... | 71 |
| 1.5.2.2. Koridor Tipi Mutfak..... | 72 |
| 1.5.2.3. L Tipi Mutfak..... | 73 |
| 1.5.2.4. U Tipi Mutfak | 73 |
| 1.5.2.5. G Tipi Mutfak..... | 74 |
| 1.5.3. Büyüklüklerine Göre Mutfak Tipleri | 76 |
| 1.5.3.1. Büyük Mutfaklar..... | 76 |
| 1.5.3.2. Orta Büyüklükte Mutfaklar | 76 |
| 1.5.3.3. Küçük Mutfaklar..... | 76 |
| 1.5.3.4. Niş Mutfaklar | 77 |
| 1.5.3.5. Mutfak Tasarımı ve İlkeleri | 77 |
| 1.5.4. Mutfağın Planlaması..... | 78 |
| 2. YAPILAN ÇALIŞMALAR..... | 81 |
| 2.1. Problemin Belirlenmesi..... | 81 |
| 2.2. Çalışmanın Amacı | 82 |
| 2.3. Çalışma Alanının Tanıtılması | 83 |
| 2.4. Araştırmada İzlenen Yol ve Yöntem | 84 |
| 3. BULGULAR | 86 |
| 4. İRDELEME VE TARTIŞMA..... | 94 |
| 5. SONUÇLAR..... | 131 |
| 6. ÖNERİLER | 137 |
| 7. KAYNAKLAR | 138 |
| 8. EKLER..... | 142 |
| 9. ÖZGEÇMİŞ | 182 |

ÖZET

Günümüz konutlarında hızla değişen teknolojik ve ekonomik koşullar ve gelişen yaşam düzeyi ve beklentilere karşın, mutfak mekânına gereken önemin verilmediği görülmektedir. Gerek fiziksel ve gerekse psiko-sosyal gereksinimlere cevap vermeyen ve bu nedenle de konutun diğer mekânlarına taşan "mutfak mekânı, donatıları ve eylemleri" özellikle kullanıcılar (evin kadını) açısından önemli bir sorun teşkil etmektedir. İstenen, beklenen ve ideal olan mutfak tipinin, büyüklüğünün, renginin, malzemesinin, aydınlanma düzeyinin ve donatılarının (ekipmanlarının) neler olması gerektiği, bu mekânda amaçlanan eylemlerin (yemek hazırlama, yeme, oturma, çocukların oyun oynaması, sohbet...vb) neler olduğu sorularına bu araştırma ile cevap aranmaya çalışılmıştır. Çalışma yedi bölümden oluşmaktadır:

Birinci bölümde, genel literatür çalışması yapılarak, mutfağın tarihsel gelişimi, konut içindeki konumu, yönü, diğer mekânlar ile eylemsel ilişkileri, mutfak mekânının önemi ve aile hayatına etkisi, kullanıcı gereksinimleri ve psiko-sosyal kullanıcı gereksinimleri, mutfak tipleri ve planlama ilkeleri incelenmiştir.

İkinci bölümde sorun belirlenmiş, konuyu oluşturan nedenler saptanmış, çalışma amacı ve çalışma alanı belirlenmesi ve izlenen yöntem belirtilmiştir.

Üçüncü bölümde yukarıdaki bölümün anket ve bilgisayar bulguları verilmiştir.

Dördüncü bölümde elde edilen bulgular irdelenmiş ve tartışılmıştır.

Beşinci bölümde, bulguların genel sonuçları çıkarılmıştır.

Altıncı bölümde önceki bölümlerin ışığı altında öneriler verilmiştir.

8. bölümde (Ekler) anket çalışmalarının fotoğraf, plan ve kesitlerine ait tablolar verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak mekânı, kullanıcı gereksinimleri, mekân, mutfak mekânı donatıları.

SUMMARY

A RESEARCH ON KITCHEN SPACE AND TYPES DEPENDING ON USER NEEDS WITH A CASE STUDY IN TRABZON URBAN AREA

In spite of the changes in economic and technological conditions, rising living standards and new expectations, little importance is laid on kitchen spaces. Kitchen equipments and activity spaces which are not answering either physical or socio-psychological requirements of the dwelling extend over the edges of the other spaces causing difficulties for the kitchen users (house-wives).

This study is an attempt to determine how the colours, the spaciousness level, the size, the equipments and the tools of the kitchens could be designed and which activities (food preparing, eating, sitting, kids playing, having conversation...etc) take place in this space. This study consists of seven chapters.

In the first chapter a general review of literature, the evolutionary progress of the kitchens, the locations and the directions of the kitchens in the dwelling and the relationships with the other spaces, the importance and the influences of the kitchen in the family life, the concept of users needs, the physical and socio-psychological needs of the users in the kitchen area, kitchen types and the planning principles of kitchens are also examined.

In the second chapter the problems are determined. The purpose of the study and the field work are specified. The method of the study is clarified.

In the third chapter the public surveys and the questionnaire are data-based and analyzed through relevant statistical tests and the results are shown in the tables.

The fourth chapter consists of further discussions.

The fifth chapter deals with the consequences and connotations of the findings.

The proposals set forth in the sixth chapter, are based on the findings and consequences of the overall study.

In the appendix survey results and statistical definitions and tables are shown.

Key Words: Kitchen space, human needs, organization, the kitchen equipments.

ŞEKİL LİSTESİ

| Şekil No | Sayfa No |
|--|----------|
| Şekil 1. 1869'da Catherin Beecher tarafından tasarlanan mutfakta hazırlık ve bulaşık yıkama için sürekli çalışma düzeni | 4 |
| Şekil 2. 1869'da Catherin Beecher tarafından tasarlanan mutfağın planı | 4 |
| Şekil 3. 1923'te ilk defa mimar tarafından tasarlanan ve konutla bütünleşmiş bir birim olarak sürekli çalışma yüzeyi bulunan mutfaklardan biri (Bauhaus, Weimar 1923)..... | 5 |
| Şekil 4. İş mutfağı, yemek mutfağı ve açık mutfağın bakması için önerilen yönler | 6 |
| Şekil 5. Konutun ilişkili olduğu diğer mekânlarla görsel bağlantısının sağlanması | 8 |
| Şekil 6. İstek-ihtiyaç-standart ilişkisi..... | 11 |
| Şekil 7. Moslow'un ihtiyaçlar piramidinin sosyal ve fiziksel çevre ile ilişkileri kurularak düzenlenmiş temsili | 12 |
| Şekil 8. J.M. Faverge'nin ihtiyaçlar şeması | 13 |
| Şekil 9. Pişirme bölgesi | 22 |
| Şekil 10. Bölücü görevi yapan, iki taraftan da kullanılabilen bir donatı | 24 |
| Şekil 11. Bölücü ile ayrılabilen yemek yeme ve yaşama bölümüne ait bir düzenleme..... | 24 |
| Şekil 12. Minimum yemek odası (dikdörtgen masalı, büfe ve ilave mobilyasız) | 25 |
| Şekil 13. Minimum yemek odası (yuvarlak masalı ve köşe mobilyalı) | 25 |
| Şekil 14. Yemek odası (içinde bulunması gereken standart ekipmanlarla) | 25 |
| Şekil 15. Yaşama mekânı içinde minimum yemek yeme köşesi..... | 25 |
| Şekil 16. Bulaşık yıkama bölgesi | 26 |
| Şekil 17. Buzdolabı ve diğer depolama alanları | 27 |
| Şekil 18. Çalışma üçgeni..... | 29 |
| Şekil 19. Farklı mutfak tiplerinde çalışma üçgeninin düzenlenişi | 30 |
| Şekil 20. Mutfaklarda iyi ve kötü trafik akışı | 31 |

| Şekil No | Sayfa No |
|---|----------|
| Şekil 21. Çalışma üçgeninin trafik akışını engellemeyecek şekilde düzenlenişi | 31 |
| Şekil 22. Mutfakta eylem sırası | 32 |
| Şekil 23. İki ayrı mutfakta mutfak düzenlemesinin sonuçları | 32 |
| Şekil 24. Ergonomiks etkileşimler dizisi | 34 |
| Şekil 25. Ayakta çalışma yükseklikleri..... | 36 |
| Şekil 26. Oturarak çalışma yükseklikleri..... | 36 |
| Şekil 27. Tezgah altı dolap tipleri | 42 |
| Şekil 28. Tezgah üstü dolap tipleri | 43 |
| Şekil 29. Yüksek dolap tiplerine örnekler | 43 |
| Şekil 30. Yatay çalışma alanı ve boyutları..... | 48 |
| Şekil 31. Rahat ulaşım yüksekliği..... | 49 |
| Şekil 32. Mutfaklarda tavsiye edilen geçiş ve dolaşım alanları boyutları | 49 |
| Şekil 33. Mutfaklarda ekipmanların önünde rahat çalışma ve sirkülasyon alanları | 50 |
| Şekil 34. Mutfak dolaplarında aydınlatma | 55 |
| Şekil 35. Mutfak mekânı ve toplumsal ilişki alanının birlikte düzenlenişi | 65 |
| Şekil 36. Farklı tiplerde düzenlenmiş çalışma mutfakları | 70 |
| Şekil 37. I tipi mutfak | 72 |
| Şekil 38. Koridor tipi mutfak | 72 |
| Şekil 39. L tipi mutfak | 73 |
| Şekil 40. U tipi mutfak..... | 74 |
| Şekil 41. G tipi mutfak | 75 |
| Şekil 42. Pişiricinin ada olarak düzenlenişi | 75 |
| Şekil 43. Mutfak mekânında sabit kriterlerin tespiti..... | 77 |
| Şekil 44. Eylem alanlarının belirlenmesi | 78 |
| Şekil 45. Ekipman yerlerinin tespit edilmesi..... | 78 |
| Şekil 46. Mutfak depolama alanları ve tezgahlarla planlamanın tamamlanışı.. | 79 |

TABLO LİSTESİ

| Tablo No | Sayfa No |
|--|----------|
| Tablo 1. Mutfakta yer alacak eylemlere ilişkin ekipmanlar | 34 |
| Tablo 2. Evye tipleri ve boyutları | 39 |
| Tablo 3. Görüşmecilerin anket sorularına (mutfak mekânlarının kullanımlarına, sabit donatım elemanları ve ekipmanlarına ilişkin) verdikleri cevapların, istek ve tercihlerin analizi | 86 |
| Tablo 4. İmarlı konutlardaki görüşmecilerin anket sorularına (mutfak mekânlarının kullanımlarına, sabit donatım elemanları ve ekipmanlarına ilişkin) verdikleri cevapların, istek ve tercihlerin analizi | 90 |
| Tablo 5. İmarsız konutlardaki görüşmecilerin anket sorularına (mutfak mekânlarının kullanımlarına, sabit donatım elemanları ve ekipmanlarına ilişkin) verdikleri cevapların, istek ve tercihlerin analizi | 91 |
| Tablo 6. Toplu konutlardaki görüşmecilerin anket sorularına (mutfak mekânlarının kullanımlarına, sabit donatım elemanları ve ekipmanlarına ilişkin) verdikleri cevapların, istek ve tercihlerin analizi | 92 |
| Tablo 7. K.T.Ü. lojmanlarındaki görüşmecilerin anket sorularına (mutfak mekânlarının kullanımlarına, sabit donatım elemanları ve ekipmanlarına ilişkin) verdikleri cevapların, istek ve tercihlerin analizi | 93 |
| Tablo 8. Ev hanımının eğitim düzeyi ve mutfakta yapılan başka eylemler | 109 |
| Tablo 9. Ev hanımının eğitim düzeyi ve mutfağın tasarımına eşin katkısı | 109 |
| Tablo 10. Ev hanımının eğitim düzeyi ve salon mekânında yemek yeme eylemi | 110 |
| Tablo 11. Ev hanımının eğitim düzeyi ve ideal mutfak anlayışı | 110 |

| Tablo No | Sayfa No |
|--|-----------------|
| Tablo 12. Mutfak büyüklüğü ve mutfakta yapılan değişiklikler | 111 |
| Tablo 13. Mutfak büyüklüğü ve mutfakta yapılan başka eylemler | 111 |
| Tablo 14. Mutfak büyüklüğü ve kahvaltı etme eylemi..... | 112 |
| Tablo 15. Mutfak büyüklüğü ve mutfakta yemek yeme eylemi | 112 |
| Tablo 16. Mutfak büyüklüğü ve ideal mutfak anlayışı..... | 112 |
| Tablo 17. Mutfak büyüklüğü ve kiler ihtiyacının giderilişi | 113 |
| Tablo 18. Mutfak büyüklüğü ve mutfakta aksak bulunan yönler..... | 113 |
| Tablo 19. Konut büyüklüğü ve mutfakta yapılan başka eylemler | 114 |
| Tablo 20. Konut büyüklüğü ve mutfakta kahvaltı etme eylemi | 114 |
| Tablo 21. Konut büyüklüğü ve mutfakta yemek yeme eylemi..... | 114 |
| Tablo 22. Konut büyüklüğü ve kiler ihtiyacının giderilmesi | 115 |
| Tablo 23. Ev hanımının yaşı ve mutfakta yapılan değişiklikler..... | 115 |
| Tablo 24. Ev hanımının yaşı ve mutfak tasarımında eşin katkısı | 116 |
| Tablo 25. Ev hanımının yaşı ve ideal mutfak anlayışı | 116 |
| Tablo 26. Ev hanımının yaşı ve mutfağında aksak bulunduğu yönler..... | 117 |
| Tablo 27. Tezgâh yüksekliği ve mutfakta aksak bulunan yönler | 118 |
| Tablo 28. Tezgâh-dolaplar arasındaki mesafe ve mutfakta aksak bulunan yönler | 119 |
| Tablo 29. Aydınlatma şekli ve mutfakta aksak bulunan yönler..... | 120 |
| Tablo 30. Aydınlatma şekli ve ideal mutfak anlayışı..... | 120 |
| Tablo 31. Mutfakta varolan donatılar ve mutfakta aksak bulunan yönler | 121 |
| Tablo 32. Mutfakta varolan donatılar ve sonradan alınan donatıya bağlı olarak yapılan değişiklikler | 122 |
| Tablo 33. Yerinden memnun olunmayan donatılar ve ideal mutfak anlayışı | 123 |
| Tablo 34. Yerinden memnun olunmayan donatılar ve mutfakta aksak bulunan yönler..... | 124 |
| Tablo 35. Mutfağa sonradan alınan donatılar-yapılan değişiklikler ve ideal mutfak anlayışı | 125 |
| Tablo 36. Mutfağa sonradan alınan donatılar-yapılan değişiklikler ve aksak bulunan yönler..... | 126 |
| Tablo 37. Mutfakta yapılan farklı eylemler ve ideal mutfak anlayışı | 127 |

| Tablo No | Sayfa No |
|---|-----------------|
| Tablo 38. Mutfakta kahvaltı edilip-edilmeme durumu ve ideal mutfak anlayışı | 128 |
| Tablo 39. Mutfakta yemek yeme bölümü olup-olmaması ve gerekçeleriyle salonda yemek yeme eylemi | 128 |
| Tablo 40. İdeal mutfak anlayışı ve mutfakta aksak bulunan yönler | 129 |
| Tablo 41. Kiler ihtiyacı ve mutfakta aksak bulunan yönler | 130 |



1. GENEL BİLGİLER

1.1. Giriş

Çağımız teknolojisinin insanımıza sunduğu geniş imkanlar ve yaşam kalitesindeki artış, yaşanan mekânların daha planlı, düzenli ve gelişebilir tasarlanması gerektiğini ortaya koymaktadır. Konutta, gelişmeye ve yenilenmeye en açık birimlerden biri de mutfak mekânıdır. Mutfak, gerek ailenin temel ihtiyaçlarının giderildiği ve gerekse tüm ailenin bir araya geldiği merkezlerden biri durumundadır. Buna ilâveten son yıllarda ülkemizde giderek artan çalışan kadın sayısı nedeniyle bu mekânda “zaman” ve “enerji tasarrufu” kavramı büyük önem kazanmaktadır. Bu nedenle mutfak mekânında “işlevselliğin”, “kullanılabilirliğin” ve “pratikliğin” önemi de artmaya başlamıştır. Bu kriterlerin gerçekleşebilmesi ise yeterli mekân boyutları ve iyi bir mekân organizasyonu ile sağlanabilir.

Günümüz konutlarının çoğunda ise mutfak halâ ihmal edilen ve konut içinde bireylere sıkıştırılan bir mekân durumundadır. Oysa bu durum, geleneksel toplum ve aile yapımızdaki “mutfak” mekânı ve “geleneksel Türk mutfağı” anlayışına ters düşmektedir. Aile bireylerinin belirli zamanlarda bir araya geldiği, yemek yediği, içtiği ve çoğu kez sohbet ettiği, evin kadınının ise gününün çoğu vaktini burada geçirdiği, (çoğu kez çocukların da burada oynadığı) düşünüldüğünde bu mekânın önemi daha belirgin olarak ortaya çıkmaktadır. Gerek fiziksel ve gerekse psiko-sosyal açılardan kullanıcı gereksinmelerine cevap verebilen ve öte yandan günümüz teknolojisinin ortaya koyduğu imkanları barındırabilen planlamaların yapılması gerekmektedir. Bu gerçekleşmediği takdirde çoğu kez bu eylemlerin konut içindeki diğer mekânlara yansıdığı ve uzadığı görülmektedir.

Bu bağlamda çalışmada, günümüz mutfak mekânlarının kullanıcı gereksinmelerine bağlı olarak taşınması gereken özelliklerinin belirlenmesi amacıyla farklı sosyal ve ekonomik yapıya sahip kullanıcılara ait konutlarda, mutfak mekânları ve bu mekanlarda yer alan donatıları belirlenip, kullanıcı gereksinmelerinin neler olduğunun araştırılması yoluna gidilmiştir. Farklı statüdeki kullanıcıların kendi içlerindeki beklentileri, istekleri belirlenerek “ideal mutfak” kavramına açıklık getirilmeye, mevcut mutfak mekânlarındaki sorunlar ortaya konmaya çalışılmıştır.

1.2. Mutfağın Tarihsel Gelişimi

Ateşin bulunması ile pişirme eylemi ortaya çıkmış ve ocak bütün konutun en önemli elemanı olmuştur. Tek hücreli meskenlerde ortada yanan bu ateş aydınlatma, ısıtma ve pişirme işlevlerini görüyordu. Tek hücreli meskenden, çift hücreli meskene geçildiğinde bir ocak ısınma işlevi görürken diğeri pişirme işlevini görmüş ve böylece ilk mutfak mekânı gündeme gelmiştir [1].

Çok hücreli meskene geçildiğinde günün koşulları, mevcut malzemenin imkanları sonucunda mutfaklar kimi zaman konutun içinde, kimi zaman ona bitişik kimi zaman da bahçe içinde ayrı bir yerde konumlanmıştır (yer almıştır) [1].

18. yüzyılda Türklere mutfak genellikle evin dışında, bazı küçük evlerde evin alt katında bahçeye çıkıntılı olarak kâğırdan yapılmıştır. Bunun önemli sebeplerinden biri ahşap binalardaki yangın tehlikesidir. Bunun yanısıra ataerkil aile geleneğinin sonucu olarak tüm aile bir evde yaşamaktadır. Buna bağlı olarak yemek ihtiyacı ve gerekli araç gercin fazla olması sebebiyle büyük bir mekâna gereksinim duyulmaktadır [1]. Günümüzde Anadolu'da kırsal kesimde hâla bu tip mutfakları görmek mümkündür.

Türklere yemek kültürü ve mutfak anlayışı batıya göre çok farklıdır. Türklere yemekler çok çeşitlidir, uzun ve zahmetli uğraşlar gerektirir, misafir ikramı ve ziyafetler önemlidir ve aileler kalabalıktır [2]. Eski Türk mutfağı sadece yemek pişirilen bir yer değil, aynı zamanda oturup sohbet edilen, dinlenen mekân anlayışına göre tertip edilmiştir.

Uygur döneminden bu yana Türklere tarafından mutfaklar için kullanılan en eski deyiş "aşlık" sözüdür. Bu deyiş Selçuklular döneminde de devam etmiş birçok yüzyıllar kullanılmıştır. Eski Anadolu kitaplarında da "aş ocağı", "aş evi", "aş damı" gibi ufak farklılıklar gösteren deyişlere rastlanmaktadır [3].

Selçuklu evlerinde de mutfak ayrı bir mekân olarak karşımıza çıkmaktadır. Yine "aşlık", "aş ocağı" gibi adlarla anılır ve içinde ocak ve tandırın yanısıra "sergen" yada "görünçlük" denen raflar yer almakta ve kadınlar da burada bulunan sedirlerde oturmaktadır [4].

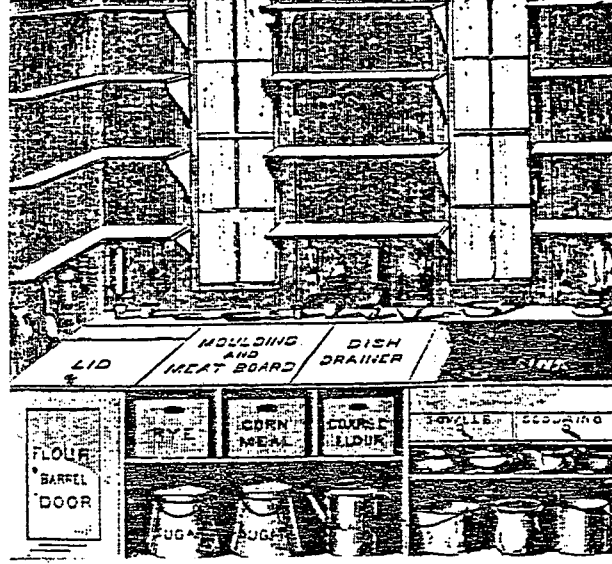
Osmanlı döneminde saray ve konaklarda erkek ahçı çalıştırıldığından, mutfak konuttan oldukça uzak, bahçe içinde ayrı bir bina olarak inşa olunurdu. Bu mutfaklar muhtelif yemekler için ayrı ayrı kısımlardan oluşur ve bunlara ethane, sebzehane, börekthane, tatlıthane gibi adlar verilirdi [5].

Endüstrileşme hareketinden önce kırsal ve kent konutlarının hemen hemen hepsinde yaşam ve mutfak mekânı bir mekânda toplanmaktaydı. Bugün de aynı anlayışı devam ettiren örnekler var. Günümüzün modern konutlarında da artık mutfakları yaşanan mekânlar haline getirmek ve mutfağı yine konutun odak noktası yapmak için yeni planlama anlayışları geliştirilmektedir.

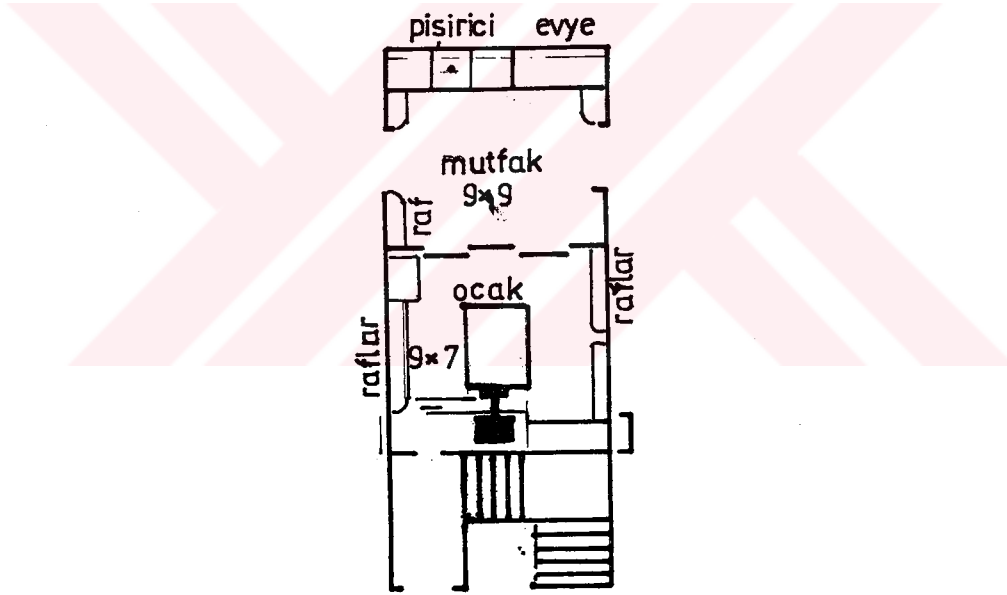
Mutfağın tarihi gelişimi büyük ölçüde ısı kaynaklarının gelişimi ile bağlantılı olmuştur. Ocağın çıplak alevi, dökmedemirden mutfak ocağı, kömür, gaz ve son olarakta elektrikli ısıtma araçları birbirini takip etmiştir [6].

Avrupa ve Amerika'da soba ve kuzineler bulununcaya kadar asırlarca ocaklar ve şömineler ısınma ve yemek aracı olarak kullanılmışlardır. 1940'lı yıllarda teknik kuzine ve fırınlar tasarlanıp kullanılmaya başlamıştır. Bu yıllarda gözükmeye başlayan, ayrılan bölmeleriyle fırın işlevini de gören bu katı yakıtlı sobalar çok ilgi görmüştür. 19. yüzyıl başlarında havagazı ile ısınan sobalar üretilmiş ancak 19. yüzyıl sonlarına doğru kullanılmaya başlamıştır. Son olarakta elektrik enerjisi gündeme gelmiş ve bundan faydalanarak yeni pişiriciler tasarlanmıştır [2], [7].

Mutfakta dağınık bir şekilde yer alan çalışma merkezleri ilk kez 1969 yılında kız okulları için ders kitabı olarak Amerikalı kadın yazar Catherine Beecher tarafından yazılan "The American Woman's Home" adlı kitapta gruplandırılıp bir sisteme konulmuş ve yine ilk kez depolama, pişirme, servis kısımları ilk kez bu kitapta ele alınmıştır.



Şekil 1. 1869'da Catherin Beecher tarafından tasarlanan mutfakta hazırlık ve bulaşık yıkama için sürekli çalışma düzeni [2]

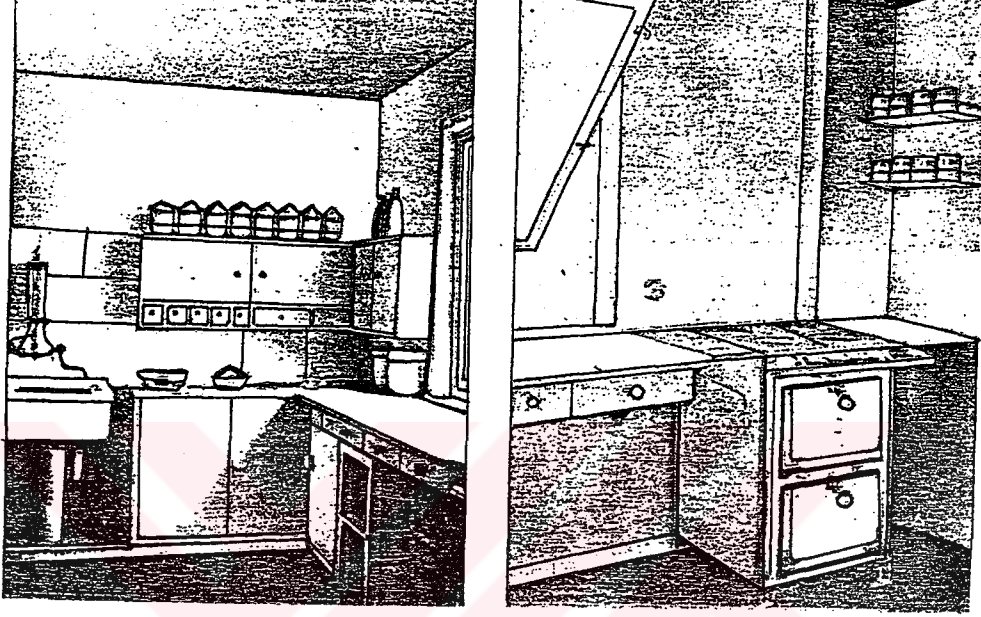


Şekil 2. 1869'da Catherin Beecher tarafından tasarlanan mutfağın planı [2]

Yine ilk kez mutfakta evyenin yanında bir tulumbanın yer alması fikrini C. Beecher önerir. C. Beecher'den ancak 40 yıl sonra mutfakta yeni gelişmeler kaydedildiği görülür [2].

Daha sonra 1910 yılında bir çiftçinin eşi olan Christine Frederick kendi evi için yaptığı çalışmaların sonuçlarını "Hareket etüdü" ve "Ev idaresi" isimli yayınlarla gündeme getirmiş ve büyük bir ilgi ile karşılanmıştır [2].

Amerika'da 1860'da hizmetçisiz ev konusu ve mutfak planlaması demokratikleşme ile birlikte ortaya atılırken, Avrupa'da mutfaktaki eylemlerin organizasyonu 1920'lerde modern mimarlık akımı ile birlikte gelişmeye başlamış ve modern mutfağın yaratıcıları mimarlar olmuştur. Kısacası günümüz modern mutfağının temeli 19. yüzyıl sonlarında atılmış ve daha sonra gelişmiştir.



Şekil 3. 1923'te ilk defa mimar tarafından tasarlanan ve konutla bütünleşmiş bir birim olarak sürekli çalışma yüzeyi bulunan mutfaklardan biri (Bauhaus, Weimar 1923) [2]

1.3. Mutfağın Konut İçindeki Konumu, Diğer Mekânlar ve Çevreyle Eylemsel İlişkileri Mutfak Mekânının Önemi ve Aile Hayatına Etkisi

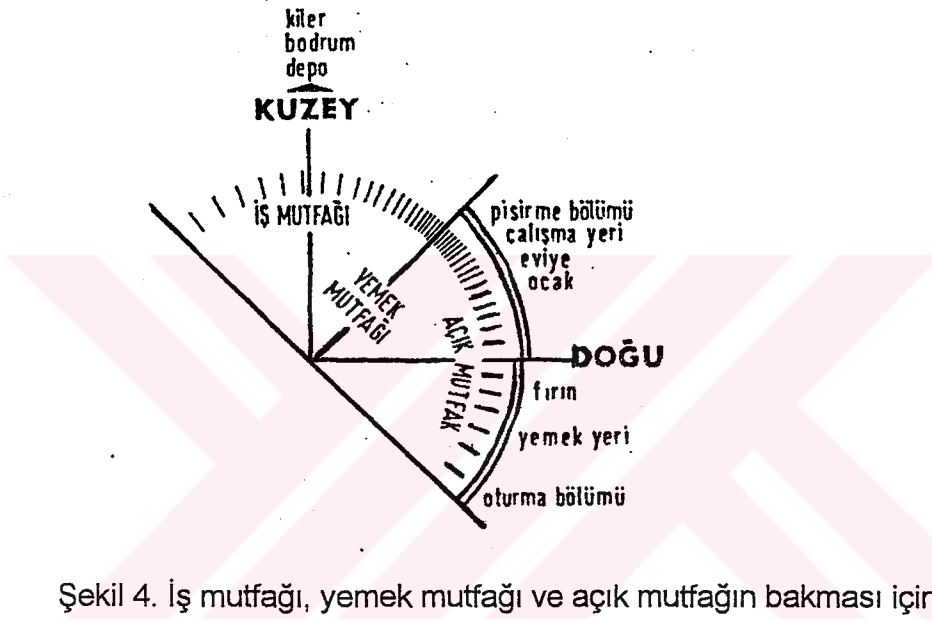
Mutfağın konut içindeki yerini tayin ederken iki noktayı gözönünde bulundurmak gerekir. Bunlardan birincisi mutfağın yönelişi, diğeri ise konutta yer alan diğer mekânlar ile ilişkisidir.

1.3.1. Mutfağın Yönü

Mutfağın yerleşeceği yönü belirlerken mutfakta yer alacak eylemleri önceden belirlemek gerekir. Sadece yiyeceklerin depolandığı ve yemek pişirme eyleminin gerçekleştiği mutfakların güneş almayan kuzey yöne bakması, eğer yemek eylemi de olacaksa sabah güneşini alabilen kuzeydoğu yönüne yönelmesi doğru olur. Eğer mutfak oturma mekânı ile birlikte tasarlanıyorsa bu durumda doğu yönüne bakacak

şekilde yerleştirilebilir [9]. Mutfakta hazırlanmış yada ham halde yiyeceklerin depolanması söz konusu olduğundan bu yiyecekleri çabuk bozulmadan saklayabilmek için bu mekânı fazla güneşten sakınmak gerekir. Eğer başka seçenek yoksa o zaman iyi işleyecek bir havalandırmanın sağlanması zorunludur [10].

Bunun yanısıra mutfağın batı ve güneybatı yönlerine bakması istenmez. Bunun sebebi de öğleden sonra güneşin o yakıcı, bunaltıcı etkisinden uzaklaşmak içindir. Önünde geniş bir teras veya balkonu varsa güney yönüne de bakabilir [9], [10]. Mutfaklarda en ideal yön olarak doğu ve kuzey yönlerini verebiliriz.



Şekil 4. İş mutfağı, yemek mutfağı ve açık mutfağın bakması için önerilen yönler [10]

1.3.2. Mutfakın Konuttaki Diğer Mekânlar ve Çevre İle Eylemsel İlişkileri

Mutfak çalışan ya da ev kadınının en yoğun olarak kullandığı mekândır. Kadının en çok zamanını alan ve onu en fazla yoran eylemler mutfakta gerçekleşir. Günümüz konutlarında sirkülasyon giriş holünden olduğu kadar mutfaktan da yayılır. Çoğu kez ev kadını aynı anda birkaç işle birden ilgilenme durumunda da kalabilmektedir. Örneğin çocukları kontrol etmek, eve gelen gidenle ilgilenmek, çamaşır yıkamak gibi... İşte bu noktada mutfağın bu eylemlerin gerçekleştiği diğer mekânlar ile ilişkisi ortaya çıkmaktadır. Öncelikle mutfağın bu mekânlarla eylemsel ilişkilerinin yoğunluk derecesini belirlemek gerekmektedir.

Ağat "Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi ve Mutfak Tasarımı" adlı çalışmasında, Hildebrand'ın bu konu ile ilgili yaptığı bir çalışmasının şu sonuçlarına yer vermektedir:

En önemli bağlantı ailenin yemek masası ile olan bağlantısıdır. Bunun nedeni zaten günlük çalışma ve ev işlerinden dolayı çok yorulan ev kadınıni servis yaparken yada sofrayı toplarken uzun ve dolambaçlı yollarda yormamaktır. Bundan dolayı yolları kısıtlamak ve bağlantıyı sadeleştirmek yarar sağlar. Ayrıca ocuklar yemek masasını genelde ders çalışmak ya da oynamak için kullandıklarından mutfaktan burayı kontrol etmek mümkün olmalıdır [10].

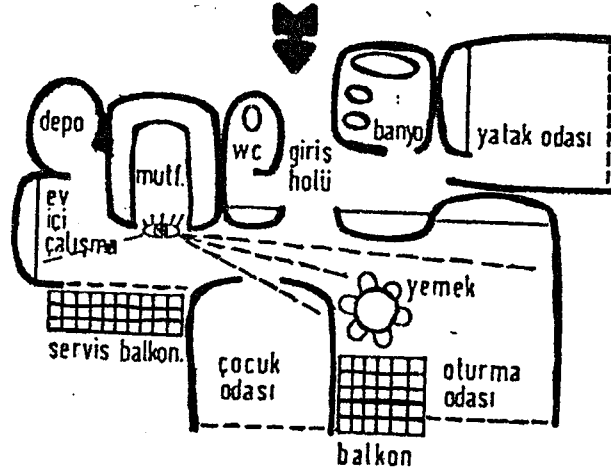
Bununla birlikte daha öncede belirttiğimiz nedenlerden dolayı mutfağın ailenin yaşadığı mekânlarla görsel ve akustik bağlantısının olması şarttır [10], [11].

Günümüzde ikinci sırayı mutfak ocuk odası bağlantısı almaktadır. Özellikle küçük yaşta ya da okul çağında çocukları olan aileler için ev kadınınin bu iki mekân arasında geliş gidişleri Meyer ve Ehlers'in araştırmalarında belirlenmiştir. Bu çalışmaya göre ev hanımı günde ortalama 8-10 defa bu iki mekâna gelip gitmektedir. Eğer ocuk rahatsız ya da bu mekân hasta bakım odası olarak kullanılıyorsa bu ilişki daha da artmaktadır. Yine Hildebrand'ın çalışmasında bu iki mekân arasında uzaklık 5 m olarak belirlenmiştir [10].

Diğer bir ilişki banyo ile mutfak arasındaki ilişkidir. Bu iki eylemi yapan da ev hanımıdır ve özellikle ev hanımı çalışıyorsa o zaman onun için daha fazla önem kazanmaktadır. Bu nedenle birkaç işi birden aynı anda yapabilmelidir. Örneğin mutfakta iş yaparken çamaşır makinasını çalıştırmak yada çocukların yıkanmasını kontrol altında tutmak gibi. Ağat'ın Meyer-Ehlers'in araştırmalarından aktardığı sonuçlara göre bu iki mekân arasında günde ortalama 5 kez gidip gelindiği saptanmış ve buradaki istenen uzaklık 5 m olarak belirlenmiştir [10].

Konutun girişi ile mutfak arasındaki mesafe ve bağlantının hem mutfağa taşınacak erzakların konut içinde fazla dolaşmadan mutfağa ulaştırılması hem de ev kadınınin mutfakta çalışırken kapı çalındığında zaman kaybetmeden kapıya ulaşabilmesi için rahat ve kısa mesafeli olması gerekir. H. Frey'in araştırmasının sonuçlarına göre bu iki mekân arasındaki istenen uzaklık 3 m olarak belirlenmiştir [10].

Ayrıca konutun teras yada balkon gibi açık mekânı ile mutfak arasında doğrudan bir bağlantının varlığı da ev kadınına hem işlerinin bir kısmını burada yapabileme hem de burada oynayan çocuklarını kontrol etme imkanını verir [10].



Şekil 5. Konutun ilişkili olduğu diğer mekânlarla görsel bağlantısının sağlanması [10]

1.3.3. Mutfak Mekânının Önemi ve Aile Hayatına Etkisi

Mutfak ev kadının gün boyunca en fazla zamanını geçirdiği ve en yoğun çalıştığı mekândır. Bu yüzden mutfak evdeki diğer mekânlardan daha iyi planlanmalı ve kullanışlı olmalıdır.

Ayrıca günümüzde, zaman kavramının insan hayatında gittikçe daha fazla önem kazanması da mutfağın işlevselliğinin insan hayatındaki önemini daha da artırmaktadır [11].

Birer üretim merkezi görevini üstlenen mutfaklar son yıllarda kazandıkları yaşanan mekânlar kimliği ile de günlük yaşantımızdaki en önemli alanlardan biri olmuştur [12]. Artık mutfak konutta tüm ailenin bir araya geldiği bir odak noktası durumundadır.

Endüstri devrimi ile başlayan hızlı teknolojik gelişmeler ve beraberinde getirdiği toplumsal değişim kadının aile ve toplum içindeki konumunu değiştirmiştir. Günümüz toplumunda kadınların çoğu ev dışında farklı statülerde çalışmaktadır. Bu durum kadının evde ailesiyle birlikte geçirdiği süreyi kısıtlamıştır. Günümüz kadını artık evde bulunduğu süreyi en iyi şekilde değerlendirmek durumundadır. Bir anlamda, çalışan kadın için "en çok iş, en az zaman kaybı en çok paylaşımı" ilkesi ortaya çıkmaktadır.

Sonuç olarak konut içinde en yoğun olarak kullanılan mutfakların aile hayatı üzerinde çeşitli etkileri vardır. Bunları üç grupta ele alabiliriz.

Birincisi ev kadınının çalıştığı mutfağın doğru planlanması ve mutfağın yeterli büyüklükte olması, çalışma yüksekliğinin, dolap ve diğer ekipmanların kadınların antropometrik ölçülerine uygun olması, çalışma merkezlerinin (çalışma üçgeninin) doğru yerleştirilmesi... Depolama alanlarının ve servis mekânının yeterli olması, yeterli sıcaklık, havalandırma, aydınlatmanın sağlanması, uygun renk ve malzemenin seçilmesi gibi tüm ergonomik koşullara uyması gerekmektedir.

Bu hususlar kadının hem beden hem de ruh sağlığı üzerinde etkilidir. Herhangi bir işi ferah bir mekânda, rahat bir duruşla, fazla yorulmadan yapmakla, aynı işi yorucu bir konumda sıkılarak yapmanın büyük farkı vardır. Birincide ev kadını lüzumsuz yorulmamış olmaktan dolayı sakin ve rahattır. İkinci de ise durum tam tersi olacaktır. Sonuç ne olursa olsun bu koşullar kadının ruh ve beden sağlığını etkileyecek ve bu durum hem ailesine yansıtacak hem de kadının diğer bir işe başlamadaki istek ve gücünü belirleyecektir [10].

Bir diğer konu da mutfağın planlanırken burada birden fazla kişinin çalışmasına olanak verecek şekilde planlanmasıdır. Bu koşul sağlandığında eşlerin birbirlerine ve çocukların anneye yardımı ile işler daha çabuk bitecek ve birlikte geçirilecek daha fazla zaman kazanılmış olacak, sonuçta da kadın evde kendini ezilmiş hissetmeyecektir [10].

Grafikçi ve desinatör Aicher, bu konu ile ilgili olarak şöyle diyor: "Bu günün kadını kendini mutfağa hapsedilmiş hisseder. Bir tek insanın çalışmasına yönelik tezgahı olan bir mutfak işkencesi erkekler dünyasının varlığının kanıtıdır". Buna büyük ölçüde yapılardaki kısıtlı hacimlerin sebep olduğunu da eklemek gerekir [13].

Üçüncü bir konu da mutfağın konut içinde konumlanmasıyla aile hayatında yarattığı olumlu ve olumsuz etkilerdir. Mutfak konutta yer alan diğer mekânlar ile ilişkilerinden daha önce bahsetmiştik.

Kadının mutfakta çalışırken aynı zamanda kontrol altında tutmak zorunda olduğu giriş, çocuk odası, banyo gibi mekânlar ve aralarında yapmak zorunda kaldığı gidip gelmeler onu hem yorar hem sinirlendirir hem de işinin uzamasına sebep olur. Buna karşın iyi bağlantılara sahip bir mutfak da kadının işlerini kolaylaştırır ve sonuç olarak aile hayatı üzerinde olumlu etki yapar [10].

Mutfağın özellikle yaşama mekânı ile görsel ve mekânsal bağlantılı olması da kadının mutfakta çalıştığı saatlerde aile hayatından kopmasını engeller ve ailesiyle daha uzun zaman geçirilmesini sağlar.

1.4. Kullanıcı Gereksinimleri Kavramı ve Sınıflandırması

Mimari tasarım, insanın karmaşık gereksinmelerine, eylemlerine ve eylemlerini yerine getirebilmesi için gereken koşullara uygun fiziksel formun ortaya konma süreci olarak tanımlanabilir [14].

Mekân içindeki davranış biçimlerinin insan gereksinmelerini karşılamaktan kaynaklanması, araştırmaların büyük bir kısmının insan gereksinimleri üzerinde yoğunlaşmasına neden olmuştur. Gereksinmelerin temelinde davranışın fizyolojik, psikolojik ve sosyolojik olguları yatmaktadır. Yakın zamana kadar mimaride davranış bilimleri ile ilgili gereksinimlerden çok fizyolojik gereksinimler dikkate alınmaktaydı. Oysa fiziksel ve psiko sosyal yapısıyla bir bütün olarak kabul edilen insan için, yapılan tasarımda tüm gereksinimleri bir arada ve aralarındaki ilişkileriyle birlikte ele alınmalıdır [15].

Balkan "Mekân ve Mekân Düzenlemesinde Yeni Boyutlar" isimli çalışmasında "Mekân Tasarımı" için şöyle bir tanıma yer veriyor.

"Bir mekânın tasarımına yapılacak doğru yaklaşım şöyledir: Önce o mekân içinde olacak eylemlerin ne olduklarının tanımlanması, sonra bu eylemler için gerekli malzeme ve eşyanın değerlendirilmesi, belirli gereksinimler çerçevesinde tasarlanması, (.....) belirli gereksinimler kullanıcının yaşam biçimine bağlıdır" [15].

Balkan'ın aynı çalışmasında bu konu ile ilgili olarak Le Corbusier'inde kişisel gereksinmeye yanıt verecek çözümlerde aranacak öğelerin "kullanışlılık, konfor ve pratik düzenleme kolaylığı" olabileceği belirtilmektedir [15].

Kullanıcı gereksinmelerinin sağlıklı olarak belirlenebilmesi için gereksinmelerin oluşmasına neden olan kullanıcı amacı ve eylemlerinin yeterli düzeyde incelenmesi gerekmektedir. Çevre koşullarında kullanıcı eylemlerini etkilemesi, çevre koşullarının, kullanıcı eylemlerinin gerçekleştirilebilmesi için karşılanması gerekli gereksinimler olarak yorumlanabilir [16].

Etkileşimleriyle gereksinimleri oluşturan alt sistemlerin kullanıcı ve çevre olması gereksinmelerin kaynaklarının kullanıcı ve çevre olduğunu gösterir.

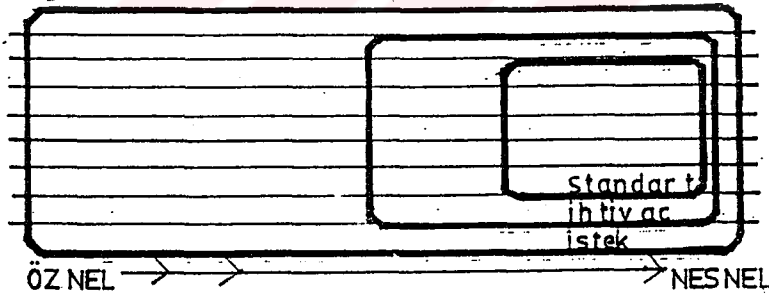
Ertürk, kullanıcı gereksinmelerini şöyle tanımlamaktadır. “Kullanıcı gereksinmeleri kullanıcının bir mekân içinde yaşamını toplumsal, psikolojik ve fizyolojik rahatsızlıklara uğramadan sürdüreceği ve yaptığı işlerde verimli olmasına yardım edecek olanakları veren çevre koşullarıdır” [17].

İnceoğlu’da kullanıcı gereksinmelerini birey ve toplumların eylemlerinin en etkin biçimde yerine getirilmesi için gerekli koşullar olarak tanımlamaktadır [18].

Aynı şekilde konu ile ilgili olarak Ünügür’e göre kullanıcı gereksinmeleri, kullanıcı veya kullanıcıların belli bir eylem-eylemleri yerine getirebilmeleri için çevrenin sahip olması gerekli ödün verilemez koşullardır. “Kullanıcı gereksinmeleri kişinin duyuşsal, algısal ve antropometrik boyutları ile ilişkilidir” [20].

Görüldüğü gibi yukarıdaki tanımların, hepside kullanıcı gereksinmelerinin, kişi veya kişilerin eylemlerini hiç bir rahatsızlık duymadan gerçekleştirebilmeleri için gerekli çevre koşulları olduğu üzerinde birleşmektedir.

Gereksinme ve istek kavramlarını da birbirine karıştırmamak gerekir. Ertürk bu iki kavramın birbirinden farkını şöyle açıklamaktadır. “Gereksinme bir gereği, bir zorunluluğu belirtir. Bir mekânın taşıyacağı en az nitelikleri tanımlar. Bu niteliklerden verilecek her ödün bir rahatsızlığın nedeni olacaktır. Öte yandan istek kavramı daha çok öznel bir değer olup, kullanıcının sınırsız nitelikte ve nicelikte olabilecek amaçlarını tanımlar” [17].



Şekil 6. İstek-ihtiyaç-standart ilişkisi [18]

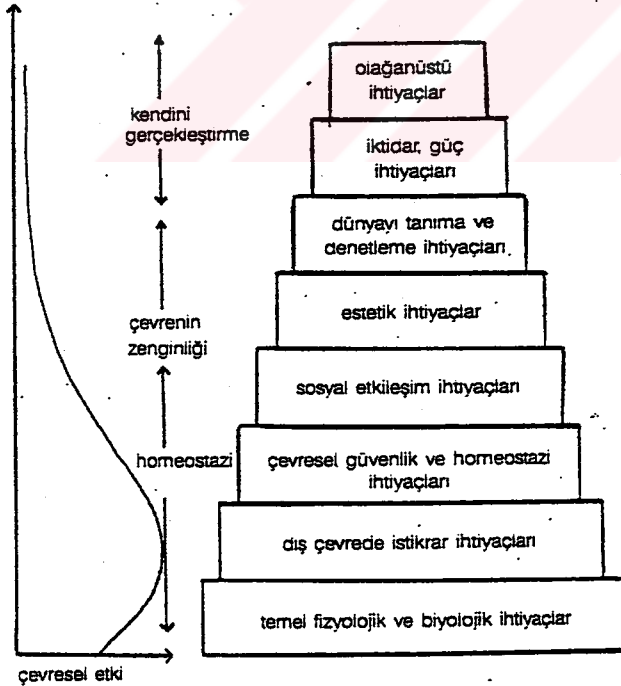
İnceoğlu “Mimarlıkta Bina Programlama Olgusu” adlı çalışmasında kullanıcı gereksinmelerinin mekân düzenlemesinde etkili olan kriterleri ile ilgili olarak Stone’un şu sınıflandırmasına yer veriyor.

1. İnsan yaşamına biyolojik bir zarar vermeyen
2. İnsan için belirli bir konfor sağlayan
3. Yapılan işte verimin artmasına yardımcı olan kriterler” [18].

Kullanıcı Gereksinmelerinin Sınıflandırılması

A.H. Maslow, farklı bir yaklaşımla insan gereksinmelerini temel sorunlardan başlayarak en karmaşık soruna kadar birbirini izleyen sınıflara ayırmaktadır. Bu süreç içinde ancak alt kademedeki bir gereksinim doyurulmasından sonra daha üst kademedeki gereksinim karşılanması durumu ortaya çıkmaktadır [19].

1. Fizyolojik İhtiyaçlar: Besin, Barınak, Dinleme, Hareket, Üreme, Su, Hava ihtiyaçları. İnsanın yaşantısı ile ilgili temel gereklilikler.
2. Güvenlik İhtiyaçları: Korku ve Kısıtlamadan, Tehlikeden, Baskıdan bağımsızlık.
3. Toplumsal İhtiyaçlar: Beraberlik ve Toplumsal Etkileşim.
4. Benlik İhtiyaçları: Özsaygı, Özbeğeni, Kazanılmış bilgi ve yetenekleri tanıtmaya arzusu.
5. Gerçekleşme İhtiyaçları: Bireysel gizilgücün gerçekleşmesi ve yaratıcı yeteneklerin kullanımı yolu ile kişisel doygunluğa erişme ihtiyaçları [20].



Şekil 7. Maslow'un ihtiyaçlar piramidinin sosyal ve fiziksel çevre ile ilişkileri kurularak düzenlenmiş temsili [20]

Faverge (1963) Maslow'un ihtiyaçlar piramidini biraz değiştirerek aşağıdaki şemayı vermektedir [20].



şekil 8. J.M. Faverge'nin ihtiyaçlar şemas [20]

Eylemlerin en etkin bir şekilde yerine getirilebilmesi için gerekli ihtiyaçlar ile ilgili olarak İnceoğlu, Blachere'in şu sınıflamasını vermektedir [18].

1. Yaşanabilirlik yönünden gereksinmeler:

- Fizyolojik, Psikolojik: Isı, nem, fiziksel, kimyasal ve biyolojik yönden havanın temizliği, aydınlatma, radyasyon, estetik, güvenlik, dış çevre, yeşil saha, park, yollar vb.

- Sosyal çevre ile ilgili : Faydalı alan, boyutlar, yaşam biçimine ve gruplara uyabilen mekân düzeni, donatıma ilişkin alanlar, artıkların artırılması, iletişim, düşey sathlardan yararlanma, temizlik ve bakım kolaylığına ilişkin gereksinmeler,

2. Ekonomik yönden gereksinmeler:

- Dayanıklılık ile ilgili: Bakım, yangın, deprem, sel vb. etkenlere karşı dayanıklılık.

Ve yapım, bakım, işletme maliyetlerinin önceden tahmin edilene uygun olacak biçimde olanakların ve kaynaklarının değerlendirilmesi.

Blachere'nin "konutta insan gereksinmeleri" olarak belirlediği bir başka sınıflama da aşağıdaki gibidir [16].

1. Akustik gereksinmeler:

- Çarpma gürültüsüne,

- Araç, gercin neden olduğu gürültülere,

- Trafik gürültüsüne ilişkin,
- Akustik gizlilikle ilgili gereksinimler.

2. Korku ve sorumlulukla ilgili gereksinimler

3. Dokunma duyusu ile ilgili gereksinimler

4. Görsel gereksinimler:

- Aydınlanma yoğunluğu ve kalitesiyle ilgili,
- Uyuma için yeterli karanlık,
- İç mekânın, kolayca görülmesi için gerekli,
- Dış mekânın, kolayca görülmesi ile ilgili gereksinimler.

5. Işısal gereksinimler:

- Kış aylarında vücut konforu için gereken koşullar,
- Yaz aylarındaki vücut konforu için gereksinimler.

6. Yapı hareketlerine, yapı deformasyonuna, vibrasyona ilişkin gereksinimler

7. Türlü gereksinimler:

- Statik ve magnetik elektrik alanlarına ilişkin,
- Güneş ışığı gereksinimleri.

8. Güvenlik gereksinimleri:

- Statik sağlamlıkla ilgili gereksinimler
- Araç, gereçlerin ortaya çıkaracağı kaza, yanma vb. olaylara karşı güven
- Yanmaya karşı güven
- Hırsızlığa, zorbalığa karşı güven
- Konut içinde kolayca yürüme, kaymama gibi dolaşım gereksinimleri

9. Sağlık gereksinimleri:

- Pis su, kanalizasyon atılması

- Temiz su
- Vücut bakımı
- Konutun kolayca temizlenebilmesi.

10. Gizlilik (mahremiyet) gereksinimleri:

- Dışa karşı gizlilik,
- Konut içi gizlilik,

11. Yaşam biçimine ilişkin gereksinimler

12. Doğal afetlere karşı korunumla ilgili gereksinimler

13. Ekonomik gereksinimler

Ünügür'de bu gereksinimleri fiziksel ve psiko-sosyal olmak üzere iki gruba ayırmış ve bu gereksinimlerin alt başlıklarını da şöyle belirlemiştir [19].

* Fiziksel Kullanıcı Gereksinimleri:

- Mekânsal,
- Isısal,
- İşitsel,
- Görsel,
- Sağlık,

- Emniyet gereksinimleri.

* Psiko-sosyal Kullanıcı Gereksinimleri:

- Mahremiyet,
- Davranışsal,
- Estetik,
- Toplumsal gereksinimler.

Bu çalışmada Ünügür'ün kullanıcı gereksinimleri sınıflaması mutfak mekanı kapsamında ele alınacaktır.

1.4.1. Fiziksel Kullanıcı Gereksinimleri

Bir eylemin fiziksel çevre koşulları açısından rahatsızlık yaratılmadan yerine getirilmesi için gerekli olan şartlardır. Mutfak mekânında fiziksel gereksinimleri şu alt başlıklarda irdelenebiliriz.

1.4.1.1. Mekânsal Kullanıcı Gereksinimleri

Aşağıdaki üç faktörün birlikte oluşturduğu gereksinimlerin tümü mekânsal kullanıcı gereksinimlerini oluşturur [19].

- Eyleme ilişkin faktörler (Eylemler, eylemlerin yapılış biçimleri, eylem sırası gibi)
- Kullanıcıyla ilgili faktörler (Statik ve dinamik antropometrik boyutlar, yaş, seks, duyuşsal ve algısal boyutlar ve kullanıcı sayısı gibi)
- Ekipmana ilişkin faktörler (Ekipman sayısı, cinsi, boyutları, enerji kullanımı gibi)

Eyleme İlişkin Faktörler

. Mutfak Mekânında Yer Alan Eylemler

Mutfak, o konutta yaşayan insanların fizyolojik gereksinimlerinden olan yemek yeme gereksinimlerini karşılamak üzere yiyeceklerin hazırlanması için gereken eylemlerin yapıldığı bir mekândır.

Steidl ve Bratton "Work In The Home" isimli çalışmalarında mutfaktaki çalışma merkezlerini;

- * Soğutucu,
- * Temizleme,
- * Karıştırma,
- * Pişirme,
- * Servis takımlarının depolandığı bölge olmak üzere 5 grupta toplanmıştır [23].

Woodson depolama ile ilgili eylemleri farklı başlıklarda toplayarak mutfakta 7 eylem alanı belirlemiştir [24].

Bu merkezleri;

- * Yiyecek depolama,
- * Yıkama - temizleme,
- * Yemek hazırlama,
- * Pişirme,
- * Alet ve kap kabağın depolanması,
- * Tabak, atal, bıçak gibi servis takımlarının depolanması,
- * Çeşitli depolama (Temizlik malzemeleri, özel servis araçları, vb. için).

Bu açıklamalara bağılı olarak mutfak mekânındaki eylemleri genel olarak Şu şekilde gruplayabiliriz:

- a. Depolama,
- b. Yiyeceklerin hazırlanması,
- c. Pişirme,
- d. Servise hazırlık ve servis,
- e. Yemek yeme,
- f. Sofranın toplanması, bulaşıkların yıkanıp yerleştirilmesi
- g. Çöpleri toplama

Genel olarak altı grupta topladığımız bu eylemler de kendi ilerinde birçok alt eylemden oluşmaktadır. Bu alt eylemler aşağıdaki gibi sıralanabilir:

- a). Mutfağa gelen gıda maddelerinin depolanması:
 - * Paketten ıkarma,
 - * Temizleme,
 - * Yıkama,
 - * Tekrar paketleme,
 - * Soğutucu, derin dondurucu, dolap veya mutfak dışındaki kilerde depolama,

* Artıkların ve çöplerin atılması

b). Hazırlama, karıştırma:

* Yiyecek maddelerinin paketten çıkarılması ve gerekli kap, kacak, araç ve gerecin depolanma yerinden alınması

* Yiyecek maddelerinin soyulması, ayıklanması,

* Yıkanması,

* Kıyma, doğrama,

* Tartma, ölçme,

* Hamur yoğurma,

c). Pişirme:

* Kaynatma,

* Fırında pişirme,

* Fırında grilleme,

* Kızartma, kavurma, haşlama.

d). Servis:

* Yiyecek ve kapları sıcak tutma,

* Yiyecekleri kaplara boşaltma,

* Yemek yeme için gerekli mutfak takımlarının hazırlanması,

e). Yemek yeme (istenirse mutfakta yer alabilir):

* Masayı hazırlama,

* Yemek yeme,

f). Masayı kaldırma ve temizleme,

* Bulaşık yıkama,

* Kirli kap, kacak, bardak, vb. toplanması,

* Bulaşıkların çöplerini atma,

* Bulaşıkları istifleme,

* Bulaşık yıkama, durulama, süzmek için bir araya toplama veya bulaşık makinasında yıkama,

* Kurulama veya bulaşık makinasından alınarak depolama.

g). Çöpleri toplayıp dökme:

* Sıralanan bu eylemlerin yanısıra konut içerisinde geçen zamanın büyük bir bölümün harcandığı mekân olan mutfakta, özellikle kadın kullanıcıların büyük bir bölümünün yemek yemek, çocuk bakmak, çocukların çalışmalarını gözlemleme gibi eylemleri de sürdürdükleri görülmektedir.

İnsanın mutfakta gerçekleştirdiği tek eylemler de aşağıda gibi çok çeşitli gruplara ayrılabilir [19].

* Çömelleme eylemi: Tezgah altındaki dolaplardan birşey alırken veya yerleştirirken,

* Eğilme eylemi: Yine aynı amaçlar için

* Kavrama - Tutma eylemi: Yemek hazırlarken alet ve kapların kullanılması sırasında.

* Uzanma eylemi: Üst dolaplardan herhangi birşey alıp yerleştirirken.

* Oturma eylemi: Yemek hazırlamak için masada uzun süren ayıklama, dolma yapma gibi işlerde.

* Yıkama eylemi: Bulaşık yıkama ve yiyeceklerin temizlenmesinde

* Dolaşım eylemi: En önemli ve en sık tekrarlanan eylem biçimi olarak gerek yemek hazırlama da gerekse servis anında gerçekleştirilmektedir.

Bu eylemlerin gerçekleştiği alanları yani eylem alanlarını da üç grupta inceleyebiliriz.

* Tezgahta hazırlık, yiyecek ve bulaşık yıkama eylem alanı.

* Ocak - fırın ile pişirme eylem alanı.

Depolarda yiyeceklerin depolanması ve saklanması için gerekli eylem alanları.

Eylem alanlarının özellikleri ve tertiplenmesi ile ilgili genel kuralları şu şekilde sıralayabiliriz:

* Bütün araç ve malzemeler için belirli yerler bulunmalıdır. Araçlar, malzemeler ve kontrol noktaları kullandıkları yere yakın bulundurulmalı ve devamlı çalışan bir yerde normal ve maksimum çalışma alanları içine girebilmelidir.

* Malzeme ve araçlar en iyi hareket sırasını takip edecek tarzda yerleştirilmelidir.

* Çalışma yerinde eylemin, gerektiği zaman oturulup, gerektiğinde ayakta yapılmasına imkan verecek tertiplere gidilmelidir.

* Eylem sırasında oturmak gerekiyorsa, oturma yeri en iyi duruşu sağlayacak tarzda tertiplenmelidir, [25].

Eylem Grupları ile İlgili Çalışma Bölgeleri

Hazırlama Bölgesi

Burası yiyeceklerin ayıklama, kesme, doğrama, temizleme gibi işlerinin yapıldığı, yani pişirilmeye hazır hale getirildiği yerdir.

Burada en önemli eleman tezgahdır. Tezgahın yüksekliği ayakta rahat çalışma yüksekliğine göre ayarlanır. Genişliği de hazır alınan ocak-fırın gibi ekipmanlara uyum sağlaması ve ön yüzde çarpma noktaları oluşturmaması için 60 cm olarak belirlenmiştir. Bu aynı zamanda kolun yatayda rahatlıkla ulaşabileceği bir mesafedir, [10]. Hazırlama ve karıştırma için merkezi tezgah üzerinde 100-200 cm lik bir alana ihtiyaç vardır [22].

Hazırlama, merkezi evye ile çok yakın ilişkilidir. Bu bölgenin evye ile ocak arasında yer alması tercih edilir. Bu arada buzdolabı ile arasındaki mesafe de fazla olmamalıdır [21]. Hazırlama merkezi, birden fazla yerde de düzenlenebilir. Böylece ailedeki diğer fertlerin de ev hanımına yardım etme imkanı doğar.

Hazırlama işlerinin bazıları uzun, bazıları ise daha kısa süreli eylemlerdir. Uzun süren ayıklama, sarma, dolma gibi işlerde ev hanımının oturarak da rahat çalışabileceği ayrı bir hazırlama alanı planlanmalıdır. Bu ayrı bir masa ya da tezgahtan masa seviyesinde dışarı çekilebilen bir çalışma tahtası da olabilir.

Burada göz önünde bulundurulması gereken diğer bir konu da hazırlama eylemi sırasında gerekli olacak mutfak aletleri, tencereler, baharatlar ve kuru

yiyeceklerin depolanabileceği depolama alanlarının iyi planlanmasıdır [26], [27]. Burada sık kullanılacak baharat, şeker, tuz v.b. rafının kadının rahatlıkla erişebileceği bir yüksekliğe yerleştirilmesi gerekir. Çöpünde burada tezgah altında yakında olması kullanıcıya kolaylık sağlar.

Çeşitli eylem gruplarının çalışma zamanları farklı olduğundan aynı alan aynı zamanlarda çeşitli amaçlarla kullanılabilir. Örneğin, hazırlama bölgesi bulaşık yıkama eyleminde, bulaşık toplama, yerleştirme amacıyla da kullanılabilir [22].

Hazırlama bölgesi içinde yer alan bir eylem de karıştırma eylemidir. Burada yiyeceklerin pişirmeden ya da servisten önce karıştırma işleri yapılır. Burası salata ve tatlıların, kek ve pastaların hazırlandığı, sandviçlerin yapıldığı yerdir.

Mutfağın büyüklüğüne göre karıştırma, merkezi hazırlama bölgesinin bir parçası olarak ayrı bir yerde ya da aynı tezgahda yer alabilir. Tabiki evye ve pişirici arasındaki hazırlama yerinden farklı bir yerde olması tercih edilir.

Buradaki önemli bir konu da kullanılan mikser, mutfak robotu, gibi ekipmanlar için yeterli alanın ve güvenli elektrik donanımının planlanmasıdır. Ayrıca tezgâh altındaki yada duvardaki dolaplarda burada kullanılan un, şeker, pasta malzemeleri gibi kuru yiyeceklerin ve küçük el altlarının depolanabileceği depolama ünitelerinin planlanması gerekir [23], [24].

Pişirme Bölgesi

Pişirme bölgesi mutfağın en önemli bölümlerinden biridir. Ana elaman ocaktır, Hazırlama tezgahının sağına yerleştirilmesi uygundur. Dikkat edilmesi gereken nokta sol tarafı tezgaha yanaştırılan ocağın sağ tarafından hemen duvarın başlamamasıdır. Burada en az 30 cm'lik ek bir tezgah bulunmalıdır. Bu aralık hem kenarda duran tencereyi karıştırırken hem de soğutulmaya bırakılacak tencereler için kullanılabilir [10]. Bu kural ada olarak düzenlenmiş pişirme bölgeleri için de geçerlidir.

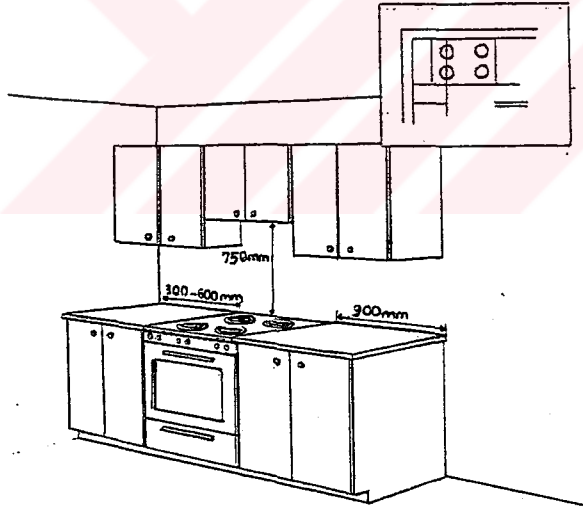
Bizde genellikle altı fırın olan ocaklar kullanılmaktadır. Avrupa ve Amerika'da fırının önünde eğilip kalkma zorunluluğunu ortadan kaldırmak için fırınla ocağı birbirinden ayırıp onun yerine tencere dolabı olarak kullanılmakta, böylece fırını hem yoğun iş bölgesinden uzaklaştırıp hem de ayakta iş görebilecek bir yüksekliğe yerleştirilmektedir [10]. Bu çözümde de fırının yanında 40 cm bir tezgah alanı bırakılmalı [22].

Yeni modern mutfak tasarımlarında ocağı duvar dibinden ayırıp mutfağın orta yerine getiren ada tipi uygulamalar yer almakta, böylece hem eylem bölgeleri arasında sirkülasyon azalmakta, hem de birçok kişinin birarada yemek pişirmesine olanak sağlanmaktadır.

Biz her ne kadar mikrodalga fırını pişirme merkezinin bir parçası gibi düşünsekte bazı insanlar bunu soğutucunun yakınında ya da servis merkezine yerleştirmeyi tercih ederler [22].

Mikrodalga fırınlar fırın dolabının içine duvar dolplarının alt tarafına ya da ada olarak düzenlenmiş pişirme bölgesinin devamında bir yere konabilir [22].

Burada da sıkça kullanılan tencere ve tavaları saklamak için sonuna kadar çekilebilen büyükçe çekmeceler bulunmalıdır. Pişirme bölgesinde ocağın her iki yanında bırakılan tezgah alanlarının alt ve üst dolaplarına burada gerekli olan bütün araçlar ve gereçler yerleştirilebilir. Kepçe dolapları ve eldivenler en kolay ulaşılabilecek şekilde duvara asılmalıdır [26].



Şekil 9. Pişirme bölgesi [28]

Servise Hazırlık ve Servis Bölgesi

Burası pişiriciden alınan yiyeceklerin soğumaya bırakıldığı, yemeklerin servisten önceki tüm hazırlıklarının yapıldığı bölgedir. Servis bölgesi pişirme bölgesi ile yan yana ve yemek yediğimiz alana yakın olacak şekilde düzenlenmelidir. Gerek yemek hazırlığı, gerekse sofranın kaldırılması sırasında bu bölgenin soğutucu ile de ilişkisi dikkate alınmalıdır.

Eğer mutfak küçükse ve ikinci bir çalışma alanı için yer yoksa hazırlama bölgesi bu amaçla kullanılabilir. Ancak bu durumda yer sıkışıklığı ve işgüçlüğü kaçınılmazdır [10].

Burada servis için ayrılmış tezgahın üstündeki dolaplarda servis takımları depolanmalıdır. Yine bu bölgedeki çekmece ve dolaplarda sadece masada kullanacağımız kesici aletler, masa takımları, şeker, tuz, biber gibi şeyler ve çay, kahve yapmak için gereken bütün araçların yer alması tercih edilir [21], [27].

Pişirme merkezi ve yemek yeme alanının birbirinden uzak olduğu durumlarda hareketli bir servis masası servis için faydalı olur [29].

Baytin, dört kişilik bir aile için minimum 60 cm genişliğinde bir servis tezgahı olmasını gerektiğini belirlemiştir [29].

Ideas For Great Kitchens isimli kitapta da servis merkezi için 90-200 cm'lik bir alanın gerekli olduğu belirtilmiştir [22].

Yemek Yeme Bölümü

Yemek yeme eylemi insanların en önemli gereksinmelerinden olup hayatın devamı için gerçekleştirilmesi zorunludur.

Yemek yeme alanı hem ailenin bir araya geldiği hem de sosyal ilişkilerin gerçekleştirildiği mekân veya alanlardan biridir.

Yemek yeme mekânının düzenlenmesinde gözönünde bulundurulması gereken konu bu alanın mutfak ile ilişkisidir. Mutfakla, yemek yeme alanı arasındaki uzaklığın 3.50 m'den fazla olmamasına ve bu mekânın yaşama mekânı, giriş holü varsa açık teras ya da balkonla doğrudan ilişkili olmasına dikkat edilmelidir [19].

Yemek yeme mekânında tek eylemleri; oturma, yemek yeme ve dolaşım (hizmet) dir. Yemek yeme eylemine ilişkin ana donatım elemanları masa, sandalye ve diğer araç gereçlerin depo edildiği büfelerdir.

Yemek yeme alanı bu donatım elemanlarının kapladığı alana aradaki geçiş alanları ve eylem alanı da eklenerek saptanır [20].

Yemek yeme alanları konut içinde 3 ayrı mekânda düzenlenebilir.

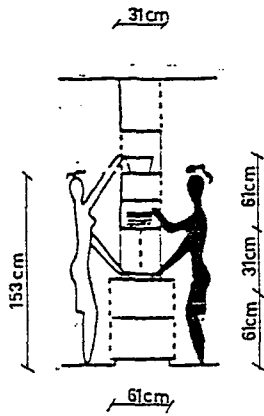
- Mutfak içinde
- Özel bir yemek mekânında
- Yaşama mekânı içinde

Yemek yeme eylemi mutfakta diğer ana eylemlerden sonra ikinci derece önemlidir. Mutfağın büyüklüğüne, yerleşim düzenine, kullanıcı sayısına bağlı olarak, tezgaha yada duvara bağlı veya bağımsız pek çok şekilde planlanabilir. Ancak diğer eylemlerin işleyişine engel olmamalı ve hareket yolunu uzatmamalıdır.

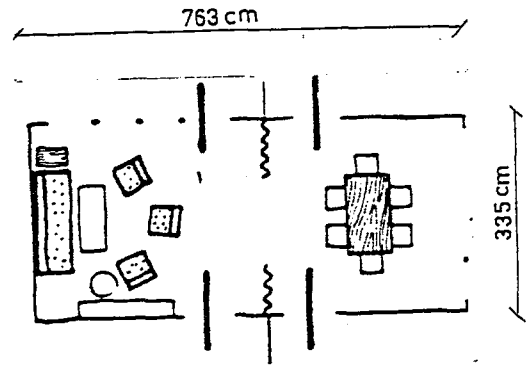
Eğer yemek yeme alanı yaşama mekânı içinde yada ayrı bir mekân olarak düzenleniyorsa mutfakta servis penceresi yada bir kapıyla direk bağlantının olması tercih edilir. Açık mutfak çözümlerinde dolaşım alanı kayıpları azaldığından küçük metrekareli konutlar için iyi bir çözüm olarak kabul edilir [20].

Yemek yeme alanının yaşama mekânı içinde planlandığı durumlarda, oturma alanı ve yemek alanının eylem alanları ayrılmak istenirse yemek alanı ayrı bir niş olarak düzenlenebilir. Eğer buna imkan yoksa dolap, cam bölme gibi sabit elemanlarla, yada akordion veya sürme pano gibi hareketli elemanlarla da bölünebilir [24], [30].

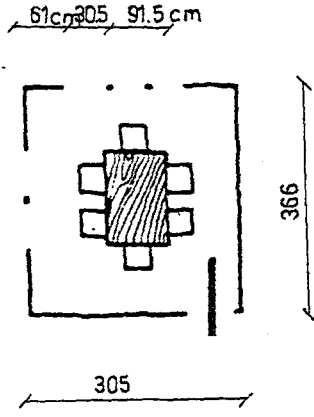
Ancak bugün yapılan gözlemler mutfakların yemek hazırlama ve pişirmenin dışında yemek yeme eylemini de gerçekleştirebilecek mekân standartlarına sahip olması gerektiğini ortaya koymaktadır. Türk toplumunun konuk konusuna gösterdiği duyarlılık mekânlara da yansımaktadır. Türk toplumunda yemek yeme eylemini ailece yemek ve konukla yemek olmak üzere iki grup için ayrı ayrı gerçekleştirilmek durumundadır. Dolayısıyla gerek mekânların standartlarında gerekse düzenlenişinde bu nokta gözden kaçırılmamalıdır [31].



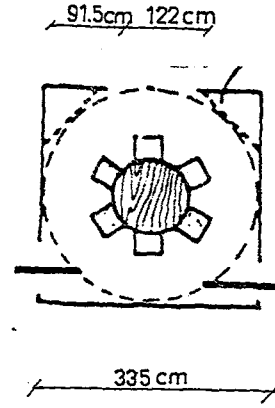
Şekil 10. Bölücü görevi yapan, iki taraftan da kullanılabilen bir donatı [30]



Şekil 11. Bölücü ile ayrılabilen yemek yeme ve yaşama bölümüne ait bir düzenleme [30]

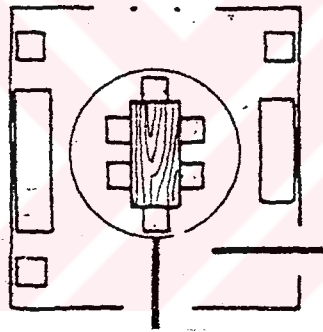


Şekil 12. Minimum yemek odası
(dikdörtgen masalı, büfe
ve ilave mobilyasız) [30]



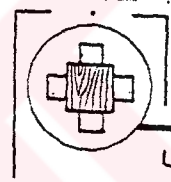
Şekil 13. Minimum yemek odası
(yuvarlak masalı ve köşe
mobilyalı) [30]

397 cm



Şekil 14. Yemek odası (içinde
bulunması gereken
standart ekipmanlarla) [30]

275 cm



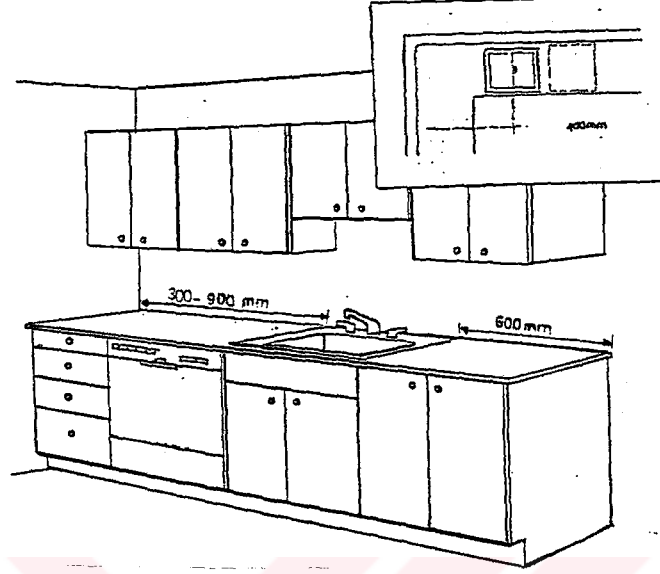
Şekil 15. Yaşama mekânı içinde
minimum yemek yeme
köşesi [30]

Bulaşık Yıkama - Temizleme Bölgesi

Bu bölge yiyeceklerin hazırlanması sırasında temizlenmesi için ve kullanımdan önce yada sonra alet ve kapların temizliğinde kullanılır. Ana elemanlar her iki yanında çalışma tezgahıyla birlikte evye ve bulaşık yıkama makinesidir.

Bulaşık yıkama bölgesi ile pişirme bölgesi, -eyvenin her iki yanında da çalışma tezgahı olması şartıyla- birbirine olabildiğince yakın olmalıdır. Bulaşık yıkama bölgesinde pek çok işlev hazırlama bölgesine bağlı olarak yapıldığından, hazırlama tezgahı ve evye arasında doğrudan ilişki olmalıdır. Bu bölgenin aynı zamanda yemek

yeme masasına veya mekânına yakın olmasında sofranın hazırlanması ve toplanmasında kolaylık sağlar [29].



Şekil 16. Bulaşık yıkama bölgesi [28]

Yemek hazırlama ve gereçleri temizleme zamanının çoğu evye ve yanındaki tezgahta geçtiği için; evyenin iyi doğal ışık alması gerekir. Bunun için evyeyi, pencereye dik açıda yerleştirmek yararlı olur [22].

Evye, mutfağın herhangi bir köşesinden minimum 40 cm uzağa yerleştirilmelidir. Bu kural özellikle ikinci bir kişinin kurulamaya yardım edeceği durumlarda evyenin süzülme yüzeyi için önem kazanır [29]. Ayrıca evye pişirici ve diğer çalışma yüzeyleri ile aynı yükseklikte olmalıdır.

Bulaşık makinesi sağaklar için evyenin solunda, solaklar içinse evyenin sağına yerleştirilmelidir [23].

Çöp toplama kabının, evyenin altındaki dolaba yerleştirilmesi uygun olur. Bu bölgeye -bizde pek yaygın olamamakla birlikte- yemek artıklarını öğüten aletler takılmaktadır. Burada kullanılan temizlik maddeleri ve araçları da alt dolaplardan birinde depolanmalıdır [22], [28].

Evyenin bir yanında 60 cm'lik, diğer yanında 90 cm'lik bir tezgah alanı düşünülmelidir [22].

Depolama Bölgeleri

Depolama eylemi hazırlama, pişirme ve servis gibi temel eylemlere destek sağlayacak esneklikte olmalıdır. Bu sebeple eylem alanlarında yer alan ekipmanlarla birlikte düşünülmalıdır.

Mutfaktaki depolama alanları en genel açılımla iki gruba ayrılabilir:

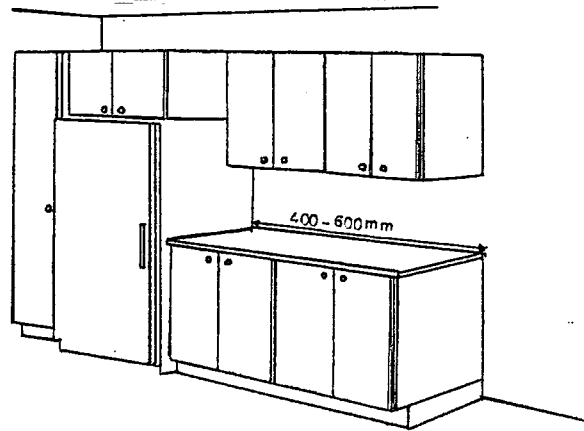
* Yiyeceklerin depolanması

* Mutfakta yer alan aletlerin, kap, kazağın vb. depolanması

Yiyecekler de kuru yiyecekler, yarı bozulabilen yiyecek maddeleri, donmuş yiyecek maddeleri diye dört ayrı sınıfa ayrılabilir. Bu yiyecekler özelliklerine göre farklı depolanma koşullarına ihtiyaç gösterirler. Örneğin, kuru yiyecekler için kiler, yarı bozulabilen ve bozulabilenler için buzdolabı donmuş yiyecek maddeleri için derin dondurucu gibi.

Buzdolabı, dolapların sonunda giriş kapısının yanında fakat kapı açılış ekseninde dışarda yer almalıdır. Buzdolabının tutamacı tarafında tezgah üzerinde en az 35-40 cm'lik bir alan bırakılmalıdır [22].

Soğutucu için tezgah altında min 60x60 cm'lik bir yerin ayrılması uygundur. Burada soğutucu ve pişiricinin yanyana gelmemesine dikkat edilmelidir.



Şekil 17. Buzdolabı ve diğer depolama alanları [28]

Kuru yiyeceklerin; mevsimlik hazırlanan reçel, salça vb.yi saklamak için serin, havadar kilerler olmalıdır. Bu mekânın mutfakla direkt ilişkisi sağlanmalıdır. Ancak günümüz apartmanlarında çoğu kez ayrı bir kiler mekânı tasarlanmadığından bu gereksinim mutfağın büyüklüğüne göre düzenlenecek dolaplarda karşılanmaya çalışılmaktadır.

Nissen ve Faulkner mutfaklarla ilgili çalışmalarında depolama alanlarının önemini anlatarak, sahip olmaları gereken özellikleri aşağıdaki gibi sınıflandırmıştır [32].

- görülebilir olma
- ulaşılabilir olma
- ek gelişebilir (ek yapılabilir) olma
- düzenli ve bakımlı olma

Mutfakta çok sık gereksinme duyulan kap-kacak, alet edavat ortalama boyda bir kullanıcı için 70-125-130 cm arasında yer almaktadır. Hafif mutfak eşyaları 50-180-190 cm arasına çok az kullanılan mutfak eşyaları yukarıda verilen yüksekliklerin altında veya üstünde depolanmalıdır [29].

Kullanım rahatlığı açısından depolama alanlarının yeri ve düzenlenişi çok önemlidir. Mutfakta yer alan her eylem bölgesi kendi içindeki eylemlerin gerektirdiği depolama alanlarını barındırmalıdır.

Woodson da depolama alanlarını çalışma bölgelerine göre şöyle gruplamıştır:

- Yiyecek depolama
- Yemek hazırlama ile ilgili alet ve kaplar için depolama
- Tabak, bardak, kaşık, çatal vb. servis takımlarının depolanması
- Yıkama ve temizlik malzemeleri depolanması, [24].

Eylem bölgelerindeki depolama birimlerinin sirkülasyonu engellemeyecek şekilde düzenlenmesine dikkat edilmelidir.

Pişirme merkezinde tencere, tava, kepe, kaşık ve benzeri araçlar için yeterli depolama alanları gerekmektedir.

Bulaşık yıkama merkezinde bulaşık yıkama araçları, kimyasal temizleyiciler, çöp kutusu, yemek takımları ve soğutucuda saklanmalarına gerek olmayan meyve ve sebzeler için depolama alanları bırakılmalıdır.

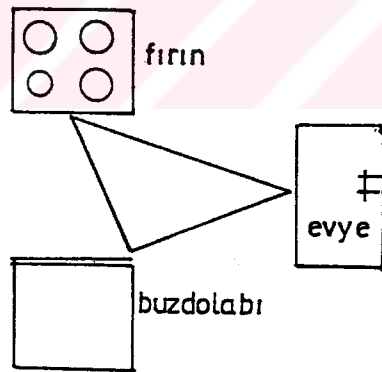
Servis merkezinde yemek takımları, elektrikli malzemeler, hazır yiyecek malzemeleri vb. için depolama alanları gerekmektedir.

Karıştırma merkezinde karıştırma kap ve kaşıkları, ölçü kapları, öğütme, kıyım, karıştırma, çırpma işlemlerini yapan robot, mikser vb. elektrikli araçlar, hamur işleri için merdane vb. ile burada kullanılan baharat, pasta malzemeleri vb. yiyecek maddeleri için depolama birimlerine ihtiyaç vardır [21], [23].

Eylem Sırası ve Çalışma Üçgeni

1950'lerde mutfak planlama çalışmaları ortaya çıktığından beri mutfağın kullanışlılığı çalışma üçgeni ile değerlendirilir.

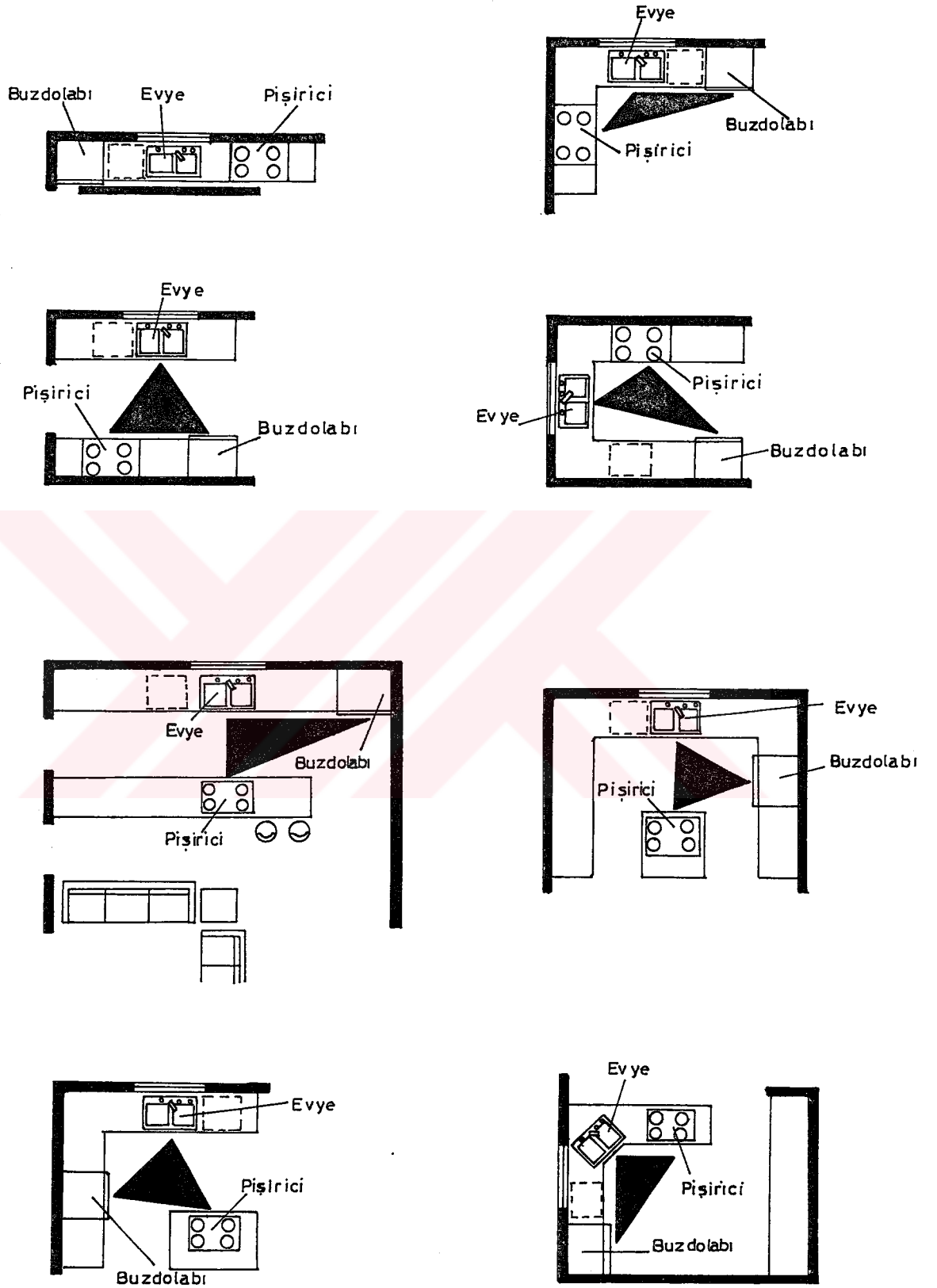
Çalışma üçgeninin üç kolu buzdolabı, evye ve fırınlı ocağı birleştirir. Depolama ihtiyaçları da çalışma merkezleri ile birlikte düşünülür. İyi düzenlenmiş bir çalışma üçgeni yemek hazırlama eylemi sırasında kat edilen yolu fazlasıyla kısaltır. Bu da adımdan dolayısıyla insan enerjisinden tasarruf sağlar [33].



Şekil 18. Çalışma üçgeni [33]

Çalışma üçgeninin köşelerini oluşturan soğutucu, evye ve fırın uygun şekilde yerleştirilmelidir. İdeal bir çalışma üçgeninin üç kenarının toplamı 12-23 adım yani 360-660 cm olmalıdır [24].

Çalışma üçgeni yerleştirilirken trafik akışını engellemesine de dikkat edilmelidir. Günümüzde bu konuyla ilgili yeni düşünceler ortaya atılmakta ve farklı ihtiyaçları karşılamak için çok yönlü üçgenlerin tasarlanmasının faydalı olacağından söz edilmektedir [22].

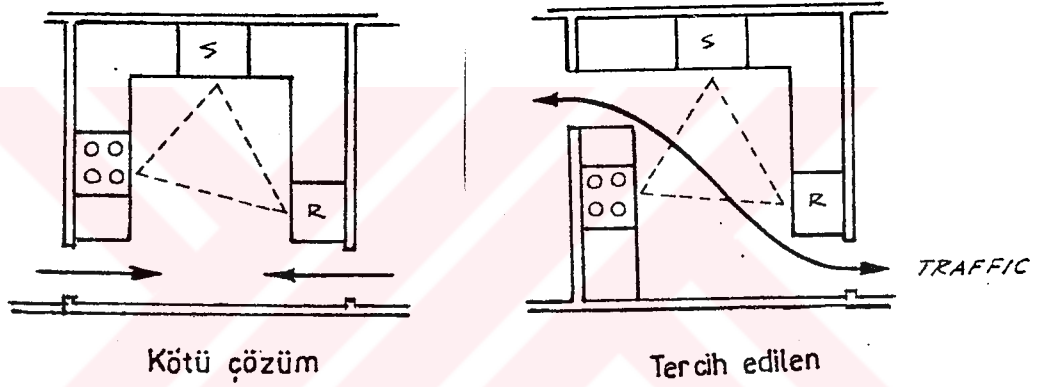


Şekil 19. Farklı mutfak tiplerinde çalışma üçgeninin düzenliliği [22]

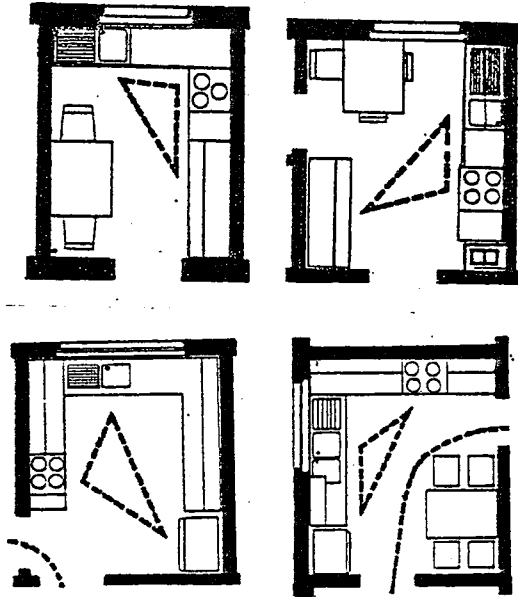
Mutfak planlanmasında aynı derecede önemli olan bir diğer konu da eylem sırasıdır. Mutfak planlanmasında ekipmanlar kullanım sırasına göre bu çizgiyi takip edecek şekilde dizilmelidir [24]. Çalışma yüzeyleri sırası, bir kapı, bir koridor, yemek hazırlama aktivitesi için gerekli olmayan alanlar, çalışılmayan alanlar ya da tavan yüksekliğinde dolaplar vb. donatım elemanları ile bölünmelidir. Kısacası çalışılmayan alanlar, çalışma alanlarından ayrılmalıdır [29].

Sağ elini kullananlar için eylem alanlarının sırası sağdan sola, sol elini kullananlar içinse tam tersidir.

Mutfak planlanmasında eylem dışı trafiğin çalışma üçgenini kesmeden akması istenir [24].



Şekil 20. Mutfaklarda iyi ve kötü trafik akışı [24]

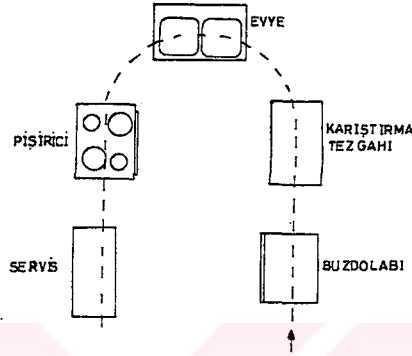


Şekil 21. Çalışma üçgeninin trafik akışını engellemeyecek şekilde düzenlenişi [19]

Mutfakta eylem sırası aşağıdaki gibidir:

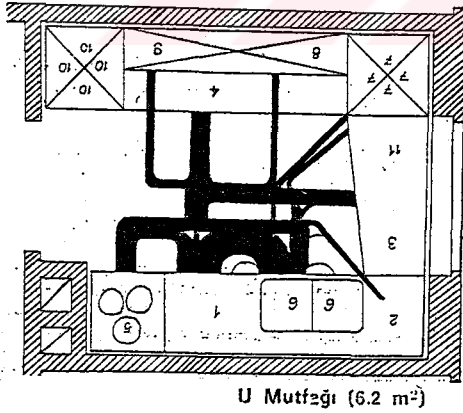
- Tedarik etme ve çiğ (işlenmemiş) yiyecek maddelerinin temizlenmesi,
- Hazırlama, karıştırma,
- Pişirme,
- Servise hazırlama,
- Servis.

Yemekten sonra bu düzen genellikle tersine işler.



Şekil 22. Mutfakta eylem sırası [24]

Eylem alanlarının, eylem sırasına göre düzenlenmesi çok önemlidir. Aksi takdirde çalışma esnasında karışıklıklar ve sonuçta hem zaman hem de enerji kaybı meydana gelir.



- 1, 2, 3, 4 = Eşyaların konduğu veya işlerin yapıldığı yerler
 5 = Fırın
 6 = Lavabo
 7, 8, 9, 10, 11 = Dolaplar ve buzdolabı

- İki Mutfakta Karşılaştırmalı Fadenstudie Çalışmaları
 İki Taraflı Mutfak (7 m²)
 1, 2, 3 = Eşyaların konduğu veya işlerin yapıldığı yerler
 4 = Fırın
 5 = Lavabo
 6, 7, 8, 9 = Tencere dolapları ve buzdolabı

Şekil 23. İki ayrı mutfakta mutfak düzenlemesinin sonuçları [34]

Burada birinci mutfakın üstünlüğü ekipmanların eylem sırasına göre düzenlenmesi ve birbirini kesen yolların daha az olmasıdır.

Ekipmana İlişkin Faktörler

Temel fiziksel gereksinimlerden, kompleks psikososyal isteklere kadar her sistemde insan gücünün etkinliğinin artırılması için çeşitli tipte ekipman geliştirilip kullanılmıştır [35].

Ekipman, enerjisinin etkisini değiştirerek üretimi arttıran gereçlerdir. Ekipman bir vasıta ve çok kez enerjinin doğal sonucudur.

Ergonomi bilimi de insan-ekipman ve çevre arası ilişki bağlarını incelenmesi ve bunlardan doğan problemler setine anatomi, fizyoloji ve psikoloji bilimlerini uygulama çalışmalarını içerir.

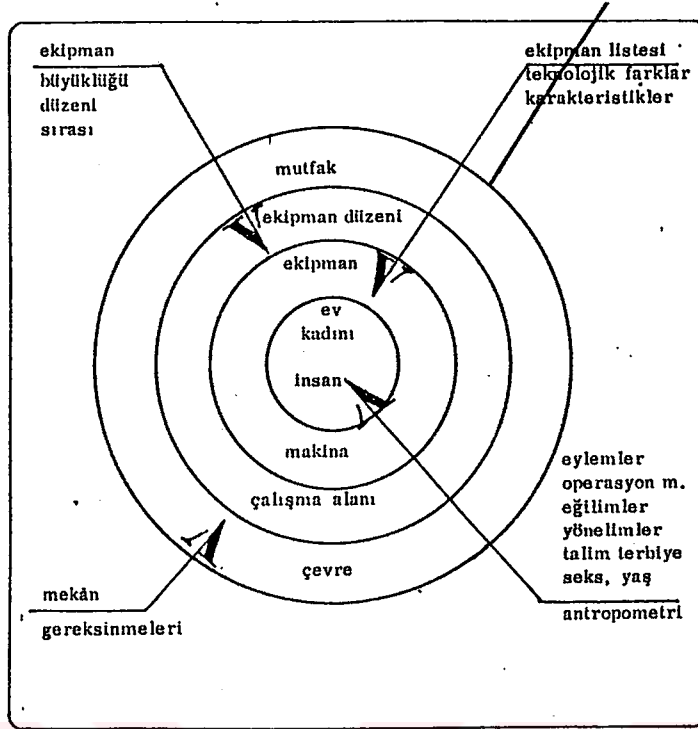
Ergonomi temel ve uygulamalı çalışmalarından elde ettiği sonuçları da belli bir kültür grubu için saptanan bulgulara dayar. Bunun başlıca sebepleri, farklı kültür gruplarının antropometrik ölçülerinde, beklenen hareket yönlerinde, mekân ve ekipman kullanımı ile eylemlerin yerine getirilmesinde farklılıklar göstermesidir [35].

Mekânsal gereksinimlerin bir alt sistemi olan ekipmana ilişki faktörlerini aşağıdaki gibi sıralayabiliriz:

- Ekipman boyutları,
- Çeşitleri,
- Ekipman düzeni, yani ekipmanın eylemler bütününe uygun tarzda bir araya getirilişi,
- Enerji kullanımı,
- Ekipman-insan ilişkileri [35].

Ekipmanın mekânla bağlantılarının ve mekânsal örgütlenme içindeki yerlerinin belirlenmesi için insan hareketleri, mekân, ekipman ve ekipman grupları arasındaki bağlantılarının yanısıra eylemlerin türlerinin yapılış gaye ve sırasının yapılış tarzlarının bilinmesi gerekir [25].

Birey kullandığı ekipman ile birlikte bir sistem olarak gözönüne alınırsa bu sistemin etkin çalışabilmesi için insan ile ekipman arasında uyum olması gerekmektedir. İnsan vücudu ile ilgili antropometrik ölçümlerde bu sistemin geliştirilmesi için gerekli bilgileri verir.



Şekil 24. Ergonomi etkileşimler dizisi [35]

Antropometrik veriler hem insanın kullandığı ekipmanın ölçüm ve biçiminde hem de insanın çalışma alanını saptamak için kullanılabilir [15]. Mutfak çalışma ortamının ev kadınına en uygun biçimde düzenlenebilmesi için kadının antropometrik ölçülerine ihtiyaç vardır.

Farklı kültür gruplarında kullanılan mutfak ekipmanlarının eylemler yönünden sınıflandırılması aşağıdaki tabloda da gösterilmiştir.

Tablo 1. Mutfakta yer alacak eylemlere ilişkin ekipmanlar [35]

| Eylem | Alt Eylem | Ekipman |
|-----------------|-----------------------|---|
| Yemek hazırlama | Ön hazırlama | Tezgâh /Masa/ Yer sofrası |
| | Pişirme | Ocak/Soba /Kuzine /Ocak gaz, elektrik |
| | Temizleme | Eyve /Fulumba |
| | Depolama | Kiler /Dolap/Raf /Buz dolabı |
| Yemek Yeme | Mutfakta yer alıyorsa | Masa/Sandalye /Yer Sofrası Banko |
| Çamaşır yıkama | " | Leğen /Yalak /Çamaşır Makinası Kurutucu |
| Ütü | " | Ütü / Ütü tahtası |
| Dikiş | " | Dikiş Makinası |

Kadının evdeki işlerini mümkün olan en kısa sürede tamamlaması dolayısıyla hem zamandan hem de enerjiden ekonomi sağlaması için, hareket ekonomisinin; vücudun kullanılması, çalışılan yerin düzenlenmesi ve ekipman tasarlanması ile ilgili prensipleri uygulanmalıdır.

Bu kuralları şöyle sıralayabiliriz [21].

a). Çalışılan Yerin Özellikleri ve Tertiplenmesi ile İlgili Kurallar:

Bu kurallar 1.4.1.1 numaralı bölümde Eyleme İlişkin Faktörler adı altında verilmiştir.

b). Araç ve Donatım Tasarlanmasında Gözönüne Alınacak Kurallar:

* Bir ayar veya yardımcı ekipmanın yapması mümkün olan hareketler elle yaptırılmalıdır.

* Yardımcı ekipmanları mümkün olduğu kadar kombine hale getirilmeli ve fazla araç ihtiyacı ortadan kaldırılmalıdır.

* Ekipman ve malzeme kullanacağı yere önceden tespit edilmelidir.

* Ekipman kontrol vasıtaları, aracı kullanan vücut duruşunda en az değiştirme gerektirecek bir biçim ve yerde olmalıdır.

Ekipman cinsi ve sayısı kültürel, sosyo-ekonomik düzeye bağlı olarak değişir.

Mutfak Mekânında Yer Alan Ekipmanlar

Tezgah Özellik ve Boyutları

Mutfaktaki üç ana tezgah şöyle sıralanabilir.

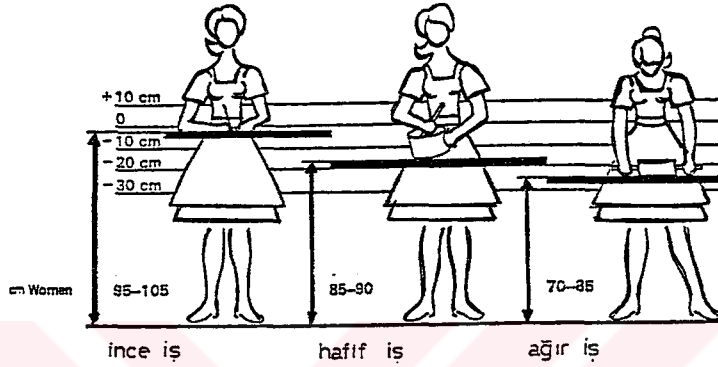
- pişirici ile evye arasındaki tezgah
- pişirme birimi ya da pişiricinin diğer tarafındaki tezgah
- evyenin diğer yanındaki tezgah

Evye ve pişirme birimi arasındaki tezgah hazırlama eylemi için en doğru tezgahdır ve diğer çalışma yüzeylerinden daha fazla kullanılır [29].

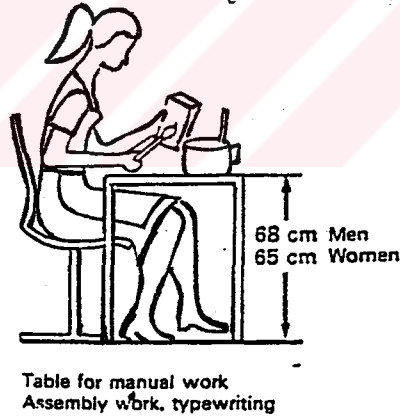
Çalışma yüzeyi planlanırken optimum iş yüksekliğinin sağlanması önemli bir faktördür. İş yüksekliği vücudun duruş biçimi ve yorgunluk üzerinde etkili olur. İş

yükseğliğinin yanlış olarak saptanması özellikle ense, omuz ve sırt kaslarına aşırı yüklenmesine ve bu kasların yorulmasına neden olabilir [33].

Çalışma tezgahlarının yükseklikleri 85 cm'den 105 cm'ye kadar 5 cm aralıklar ile ayarlanabilir olmalıdır [29]. Eğer ayarlanabilir ekipman kullanma imkanı yoksa çalışma alanından dışarıya çekilebilen, ev kadınının antropometrik ölçülerine uygun bir tabla da kullanılabilir.



Şekil 25. Ayakta çalışma yükseklikleri [34]



Şekil 26. Oturarak çalışma yükseklikleri [34]

Tezgahın derinliği de fırın, bulaşık makinesi gibi ekipmanların yüzeyi ile uyum sağlaması için 60 cm olarak planlanır. Bu aynı zamanda kadın için yatay düzlemde maksimum çalışma alanının ölçüsüdür [10], [29].

Emniyet açısından pişirme birimi yada pişiricinin yanındaki çalışma tezgahlarında bir yükseklik değişikliği yapılmamalıdır. Değişikliğin kaçınılmaz olduğu durumlarda aşğıdaki koşullar dikkate alınmalıdır.

* Yükseklik değişikliği çalışma tezgahının yararlı boyutunda kopukluk oluşturulmadan yapılmalıdır.

* Eğer 90 cm uzunluğunda bir yemek hazırlama tezgahı sağlanabiliyorsa pişiricinin diğer yanında, minimum 40 cm uzunluğundaki tezgah daha alçak olabilir.

* L tipi mutfaklarda farklı yükseklikteki çalışma tezgahları ayrı duvarlar boyunca düzenlenecekse, daha yüksek olan çalışma tezgahı köşeye tek uzatılmalıdır [29].

Tezgahlar mutfaklarda en çok kullanılan elemanlardır. Bu yüzden tezgahın malzemesinin seçimi de çok önemlidir. Geçmişten günümüze ahşap, seramik, mermer, çelik, granit gibi çok çeşitli malzemeler kullanılmıştır. Son yıllarda aşınma ve yıpranmaya dayanıklı sentetik malzemeler (laminat-corian gibi) de üretilmektedir [36].

Ahşap çalışma alanları için en ideal maddedir. Ancak sert olanı esastır (akçaağacı, meşe, karaağaç, kayın en iyileridir). Her ahşap periyodik olarak mısır yağı veya yer fıstığı yağı ile yağlanmalıdır [27], [36], [37].

Granit ve mermer sağlamlığı, yekpare büyük satırlar halinde kullanılabilmesi önemli avantajlarıdır. Granit kullanıldıkça daha da güzelleşir. Mermer limon, sirke gibi asitli madde yiyeceklerle yağlardan ve darbelerden kolay etkilenmesi özenli bir kullanımı zorunlu kılar. Ancak hamur açma için soğuk ve düz bir alan oluşturması gibi avantajları da vardır [27], [36], [37].

Paslanmaz çelik sağlam ve hijyeniktir. Soğuk görüntüsü sebebiyle daha çok profesyonel mutfaklarda kullanılır. Çabuk çizilmesi, matlaşması ve gürültü çıkarması dezavantajlıdır [36].

Eskiden beri kullandığımız bir malzeme olarak seramiklerde de derzlerin problem yaratması gibi bir dezavantaja sahiptirler [36].

Yeni tezgah malzemelerinden suni mermerin en önemli özelliği 35 metreye kadar yekpare yüzeyler verebilmesidir. Kimyasal maddelerden hiç etkilenmemesi, su sızdırmaması, fiyatların uygunluğu gibi birçok özelliği ile çok tercih edilen bir malzeme olmuştur.

Laminat günümüzde çok popüler bir malzemedir. Çok fazla renk versiyonuna sahiptir. Asitlere, aşınmaya, çizilmeye karşı çok dayanıklıdır. Laminatlarda dikkat edilecek en önemli nokta montajının iyi yapılmasıdır. Bir önemli özelliği de 180 °C'lik ısıya kadar dayanıklı olmasıdır [36], [37].

Corian çok değerli bir malzemedir. Yekpare kullanılabilir, yapısı oldukça homojendir. Piyasada diğer malzemelere göre daha pahalıdır. Koyu gri, açık gri ve fildişi renkleri mevcuttur [36].

Piştirici Biriminin Özellik ve Boyutları

Temel pişirme ekipmanı ocaktır. Pişirme eylemi hazırlama eyleminin hemen ardından gerçekleştiği için ocak hazırlama tezgahının sağına gelebilir. Sol tarafında hazırlama tezgahı olan ocağın sağ tarafda duvara bitişik olmama koşulu ile duvar ile arasında en az 30 cm'lik ek bir tezgah bulunması şartıyla yerleştirilir.

Günümüzde yeterli alana sahip mutfaklarda pişirme birimlerinin genellikle ada şeklinde düzenlendiği çözümleri de görüyoruz. Bu çözümün en büyük avantajı gidip gelme yollarını kısaltmasıdır. Ancak dikkat edilmesi gereken bir husus da mutfaktaki genel trafik akışını kesmeyecek şekilde düzenlenmesidir.

Piştirme birimi her iki yanındaki tezgahla aynı düzeyde olmalıdır [29].

Bugün genelde piştirici olarak tezgah üstü ocaklar, tek ve ankastre fırınlar kullanılmaktadır. Yerli fırınlar genellikle 60x60 cm'lik standart ölçülere sahiptir.

Bunun yanı sıra piyasada çeşitli yabancı firmaların tezgah üstü fırınları, "grill" leri, grill+ocak tipleri, fırın+grill+mikrodalga kombinasyonlarını da bulabilmek mümkündür [38].

Avrupa'da uzun zamandır uygulanan ocak ve fırını birbirinden ayırarak, fırını yoğun iş bölgelerinin dışındaki bir duvara, kullanıcının içini rahatlıkla görebileceği bir yüksekliğe yerleştirme ilkesi hızla gelişen hazır mutfak sektörü sayesinde artık ülkemizde de yaygın olarak uygulanmaktadır. Böylece hem fırın önünde eğilerek iş görme zorunluluğu kalkmakta hemde fırının yüksek ısıyı esas çalışma bölgesinden uzaklaştırılmış olmaktadır.

Ocak ve fırınlarda kullanılan enerji; odun, kömür gibi katı yakıtlardan, elektrik, LPC (tüpgaz), havagazı veya elektrik gibi farklı kaynaklardan sağlanabilir. Ancak günümüzde katı yakıt kullanan piştirme aletlerinin kullanımı tarihe karışmıştır. 1930'lardan sonra piştiricilerde gaz ve elektirik enerjisi kullanılmaya başlamıştır.

Evye Özellik ve Boyutları

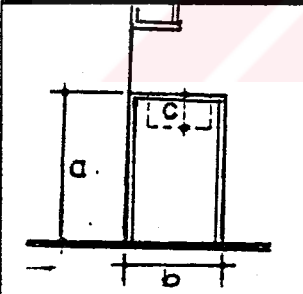
Gerek yemek hazırlama gerekse bulaşık yıkama eylemleri sırasında çok yoğun olarak kullanılan evyeler mutfaklarda vazgeçilmez ekipmanlardır.

Uygun bir evye dizisinin işlerin yürümesini büyük ölçüde hızlandırdığı ortaya çıkmış ve sadece iki yıkama gözü bulunan evyelere yeni fonksiyonlar kazandırılmıştır. Bulaşıkların kurumaya bırakılması, acele durulama, sebzelerin yıkanıp süzdürülmesi gibi fonksiyonlara ek olarak evyeye takılan çöp öğütücüsü ile birim tamamlanmıştır [37], [39].






Evyede yapılan işler diğer bölgelerdeki işlere göre daha uzun sürdüğünden ve aralıksız olduğundan doğal ışık olması çok önemlidir. Bu yüzden evyeyi pencere önüne yerleştirmek iyi sonuç verir. Ayrıca önlerinde rahat durmaya uygun olması açısından herhangi bir köşeden minimum 40 cm uzağa yerleştirilmelidir [29].

Evye tipleri ve evye tezgah ilişkisine ait boyutlar aşağıdaki şekil ve tablolarda verilmiştir.

Tablo 2. Evye tipleri ve boyutları

|  | a | b | c |
|---|----|--------|--------|
| | 85 | 60 | min 18 |
| 90 | 60 | min 18 | |

Tablo 2'nin devamı

| Eviye Tipleri | U Uzunluk | D Derinlik | Y Yükseklik |
|--|--------------|---------------|----------------|
| Tek Gözlü, Damlalıksız  | 50 | 40 | 15 |
| | 42 | 49 | 13 |
| Tek Gözlü, Damlalıklı  | 90 | 45 | 13 |
| | 45 | 85 | 13 |
| Tek Gözlü, Çift Damlalıklı  | 122 | 53.5 | 24 |
| | 50 | 140 | 13 |
| Çift Gözlü Damlalıksız  | 50 | 100 | 13 |
| | 39 | 100 | 13 |
| Çift Gözlü Damlalıksız  | 50 | 140 | 13 |
| | 50 | 200 | 13 |

Bulaşık Yıkama Makinesi

Önceleri lüks araçlar olarak görülen bu ekipmanlar her gün bu amaçla sarfedilen zamandan, harcanan temizlik malzemesi, enerji ve sudan ekonomiye neden olması, mutfakların derli toplu olmasını ve temiz bir yıkama imkanı sağlaması gibi avantajları sebebiyle mutfakların başlıca ekipmanları arasına girmiştir [40].

Bulaşık makineleri sağ elini kullananlar için evyenin soluna, solaklar içinse sağına, tezgahın altına yerleştirilir. Bulaşık yıkama makineleri kullanıcıyı eğilmekten kurtarmak ve ekipmanın içini rahatça görebilmesini sağlamak amacıyla yerden yükseğe yerleştirilerek duvara monte edilebilir [24], [29]. Genel olarak bulaşık makinasının boyutları 60x60 cm'dir.

Buzdolabı ve Soğutucular

Ailenin büyüklüğü, yemek ve alışveriş alışkanlıkları, misafir ağırlanması, yoğunluğu, meşrubat ve bazı gıdaların fazla kullanılması, mutfakta ayrıca bir derin dondurucunun bulunması gibi sebepler buzdolabının büyüklüğünü etkiler. Buzdolabı, bozulabilecek yiyecek maddelerinin sağlıklı bir şekilde saklanması amacıyla kullanılır.

Gerek yemek yeme hazırlığı, gerek sofranın kurulması ve kaldırılması sırasında buzdolabı ile yoğun ilişki söz konusudur. Buzdolabı mutfağın içinde, tezgah bütünlüğünü bozmayacak şekilde kenarda ve blok dolapları grubu içinde, fırın ve ocaklardan uzakta fakat ulaşılır bir noktada olmalıdır [10], [24], [41].

Diğer Ekipmanlar

Buraya kadar sıraladığımız ana ekipmanların dışında günümüz insanının kısıtlı ve çok değerli zamanını arttırmaya yardımcı olan, elektrikli ya da mekânîk aletler de mutfaklarda yaygın olarak kullanılmaktadır. Mutfak robotları da bunlardan biridir. Karıştırıcı, çırpıcı, meyve ve sebze parçalayıcı özelliklere sahiptirler. Farklı özelliklere ve farklı boyutlara sahip çok çeşitli robotlar mevcuttur. Çok amaçlı Compact Mixer'lerin boyutları 255x252x310 mm, ağırlığı 2 kg'dır. Sert etli sebze parçalayıcısı Processor'un boyutları 255x160x245 mm'dir [42].

Bunların yanısıra kahve öğütücüler, dilim kesici altlar (boyutları 19x40x24 cm); hızlı ve kokusuz aynı anda iki ayrı cins yiyeceği pişirilen fritözler; açık olarak kullanıldığında ızgara, altı ve üstü arasında 6 cm aralık bırakıldığında grill veya raklett olarak da kullanılabilen alternatif bol mini tost makineleri; ekmek kızartma makineleri, meyve sıkma makineleri, yumurta pişirme, yoğurt mayalama makineleri çabuk ve tehlikesiz su ısıtma çaydanlıkları, acale ve pratik çay ve kahve demleme makineleri, hatta elektrikli el bıçağı, elektrikli naylon kopartma makinesi, elektrikli çöp öğütücüsü..... gibi birçok ekipman mutfaklarda kullanılmaktadır [42].

Mutfak Dolapları

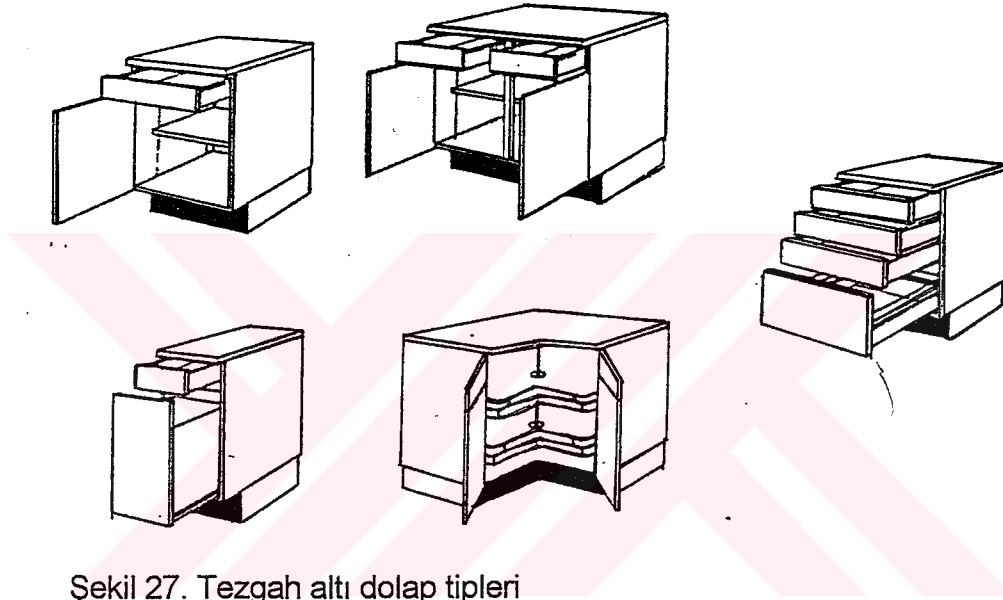
Mutfak dolapları üç ana grupta toplanabilir:

- Tezgah altı (döşeme) dolapları
- Tezgah üstü (duvar) dolapları
- Yüksek dolaplar

Mutfakta dolap gereksinmelerini etkileyen birçok faktörden en önemlileri, mutfağı kullanan aile fertlerinin sayısı, depolanacak yiyecek maddeleri ve kullanılacak mutfak arananların özellikleridir. Dolaplar düzenlenirken en başta boyutlarının maksimum çalışma koşullarını ve mümkün olan en kolay ulaşılabilirliği sağlamasına dikkat edilmelidir [24]. Mutfak dolaplarının boyutları belirlenirken öncelikle kadının antropometrik boyutları dikkate alınmalıdır.

Tezgah Altı (Döşeme) Dolapları

Tezgah altı dolapları, döşeme üzerinde bağımsız durabilen ya da duvara monte edilebilen dolaplardır. Tezgah altı döşeme dolaplarında 60 cm derinlik ve minimum 8 cm yüksekliğinde ve 5 cm derinliğinde baz alınması istenir. Tezgah altı dolaplarında mutlaka bir raf ve çatal-bıçak takımları, peçete ve küçük mutfak gereçlerini depolamak için çekmece olmalı ve dolaplarının kullanımı için önünde minimum 90 cm açıklık olmalıdır. Döşeme dolaplarında 60 cm derinliğinde bir taban rafı ve onun üstünde minimum 27,5 cm derinliğinde ikinci bir raf yapılmalıdır [22], [29].



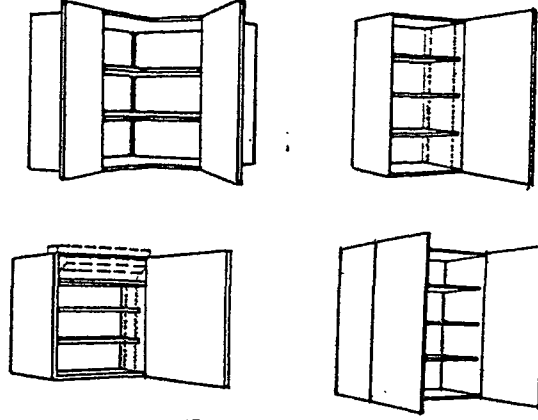
Şekil 27. Tezgah altı dolap tipleri

Tezgah Üstü (Duvar) Dolapları

Tezgah üstü dolaplar duvara monte edilen, derinlikleri döşeme dolaplarına göre daha az olan dolaplardır. Duvar dolapları pişircinin üzeri hariç her yerde kullanılabilirler. Evyenin üzerindeki dolap evye uzunluğunda olmalı ve alt kenarı, tezgah üstü döşemesinin üstünden 55 cm yukarıda başlamalıdır. Evye dışındaki yerler de bu mesafenin 45 cm olması yeterlidir. Eğer pişircinin üzerine mutlaka dolap konması gerekiyorsa bu dolabın ısıya karşı dayanıklı bir malzemeden olması ve pişirciden 60-70 cm yükseğe yerleştirilmesi gerekir [24].

Büyük tabakları rahatça alabilmesi için duvar dolaplarının raf derinliği minimum 30 cm olmalıdır. Daha küçük boyutlardaki eşyalar için bazı bölümlerde derinlik 20 cm de olabilir. Duvar dolaplarının en üst rafları ulaşılabilecek yükseklikte yapılır.

Genel kullanım için en yüksek rafın yüksekliği 180 cm'dir. Ancak mutfak araçlarını alıp koyarken güvence açısından raf yükseklikleri uzanma yüksekliklerinden 10 cm daha az hesap edilmelidir.

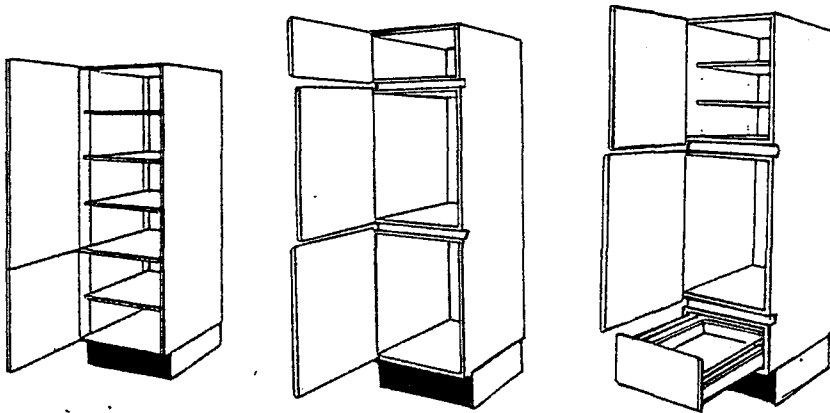


Şekil 28. Tezgah üstü dolap tipleri

Döşemeden Tavana Kadar Uzanan Yüksek Dolaplar

Bu dolaplar döşeme üzerinde bağımsız durabildikleri gibi duvara da monte edilebilen bu dolapların yükseklikleri duvar dolaplarının üst yüzeyleri ile eşit yapılır. Yeterli büyüklükteki mutfaklarda özellikle dolap gereksinmelerinin fazla olduğu durumlarda gerek kuru erzağın gerekse fazla takımların depolanması amacıyla kullanılır. Avrupa'da sadece kiler amacıyla kullanmak da yaygındır.

Dolap yada kabinlerin alçak ve derin olanları tercih edilmemelidir. Bu tip dolaplarda alttakine ulaşmak için üsttekileri boşaltmak gibi zorluklar vardır [27]. Dolabın kapağı açıldığında, otomatik olarak dışarı çıkan çekmeceler özellikle tezgah altı dolaplarda ve omuz yüksekliğine kadar yüksek dolaplarda en geriye kadar kullanma olanağı vermesi yönünden uygundur [27], [29].



Şekil 29. Yüksek dolap tiplerine örnekler

Dikkat edilmesi gereken bir diğerk nokta da farklı malzeme ve rafların ekonomik olarak depo edilebilmesi için, raflar türlü derinlikte ve aralıklarla düzenlenmelidir. Bunun için hem tezgah üstü, hem tezgah altı dolaplarındaki raflar kullanıcının istek ve gereksinmelerine göre değıştirilmeleri için maksimum ayarlama olanağına sahip olmalıdır [29], [43].

Dışa çekmeli depolamanın döner raf şeklinde düzenlemeleri daha çok U yada L mutfaklarda köşe dolaplarına yerleştirilir. Böylece köşe dolaplarında maksimum kullanım sağlanmış olur [27].

Yemek Yeme Eylemine İlişkin Donatılar

Günümüzde yemek yeme eyleminde kullanılan ana donatım elemanları masa ve sandalyelerdir. Bunlara ek olarak çeşitli araç ve gereçlerin depo edildiğı büfeler de yemek yeme eyleminin donatıları arasında sayılabilir.

Yemek yeme eylemi donatıları, yemek yeme alanının mutfak, yemek odası ya da yaşama mekânında düzenlenmiş olmasına bağılı olarak farklı tip, boyut ve özelliklere sahip olabilirler. Örneğın mutfakta masa yerine tezgahın uzantısı bir banko, sandalye yerine oturmak için sedirler kullanılabilir.

Masa büyüklükleri formlarına ve kaç kişinin kullanacağına bağılı olarak değışmektedir.

Kullanıcıya İlişkin Faktörler

Tasarlanan mekânın, donatım elemanı ve araçların ölçü ve biçimleri, onu kullanacak insanın vücut ölçülerinden yola çıkılarak belirlenir. Burada amaç bu mekânı, araçları yada donatım elemanlarını kullanan insanın herhangi zorlama-rahatsızlık ve yorgunluk hissetmemesini sağlamaktır.

Günümüzde, insanın anatomik, fizyolojik ve piskolojik boyutlarını inceleyen bilim dalı ergonomidir [19].

Ergonomi, çalışanların beden ve yapı özelliklerinin gözetilmesini, insan bedeninin boyutları dikkate alınarak iş düzeni kurulmasını, optimal sağlık ve güvenlik koşulları içerisinde, verimi arttıracak insana uygun bir yerleşim sağlanmasını öngörür [44], [45].

“Konut, endüstriyel anlamda bir çalışma ortamı olmamakla birlikte, yaşamla ilgili birçok faaliyetin yürütüldüğü bir çevredir. Konutta gerçekleşen bu eylemler belirli enerji, mekân ve uygun çevre koşullarını gerektirir. Ayrıca konutta birçok kazaların meydana gelebileceği gözönüne alınırsa belli güvenlik standartlarını bulundurması gereği de ortaya çıkar” [33].

Konut içindeki başlıca çalışma alanlarından biri olan mutfakta da mekânsal gereksinimlerden kullanıcıya ilişkin faktörleri de genel anlamda üç başlıkta ele alabiliriz:

- * Kullanıcının duysal boyutları
- * Kullanıcının algısal ve zihinsel boyutları
- * Kullanıcının antropometrik boyutları

Kısaca kullanıcının boyutsal gereksinimleri bir eylemi tek başına yada toplu olarak rahatça yapabilmesi için gerekli olan büyüklüklerle, psikolojik büyüklüklerden oluşur.

Duyusal Boyutlar

İnsan duyum organları aracılığıyla çevresiyle ilişki kurar. İnsanın duysal boyutları; beş duyu organına bağlı “görme, işitme, dokunma, tat alma ve koku almaya” ilişkin boyutlarıdır. Gözlerimizle görür, kulaklarımızla işiterek çevremizle olan ilişkimizi devam ettirir, onlar ve çevremizi denetleriz. Ancak, insanın çevresiyle enerji alışverişini sağlayan çevresini algılamasına olanak veren organların uyarıcıların tümünü algılayamadıkları bir gerçektir. Bu nedenle bu organların algıladıkları uyarıcıların sınırları da insanın duyarlılığına ait bazı özellikleri belirler. Bu duyarlılık sınırı da diğer boyutlarda olduğu gibi birçok etkene bağlı olarak farklılıklar gösterir [16], [17], [19].

Algısal ve Zihinsel Boyutlar

Algısal ve zihinsel boyutlar; duyu organlarımız aracılığı ile çevremizden aldığımız mesajların algılanması sonucu gösterdiğimiz reaksiyonlarımızdır [19].

Caudwell algıyı şöyle tanımlamaktadır. “Algı insanın duyuları yoluyla gerçeklikten aldığı şeylerdir”.

Baymur da konuyla ilgili olarak şu açıklamayı yapmaktadır. "Algı, nesnel dünyayı duyu yoluyla öznel bilince aktarma olayıdır. Algı arı duyumlardan ansal bir işlevi gerçekleştirilmesiyle ayrılır. Özellikle görme, işitme ve dokunma duyu insanın bilincine kavram ve düşünce yapımı için algısal gereçler taşır [46]."

İnsan algıları, duyumlara veya yaşantıya bağlı olarak tek veya gruplaşmış beş duyunun tümünün birleşmesidir. Genellikle bu olayın görülen yanı görsel olmakla beraber, temelde ilke olarak, egemen bir duyunun veya algılamanın ikinci derece duyuyla desteklenmesidir.

Görsel olay durağan değildir, göze gelen ışığın (görüntünün) parlaklık ve renginin değişimi ile görüş alanındaki eleman ve kullanıcının yer değişmesine bağlı olarak farklılıklar gösterir. Hareket olayı, büyüklük, ölçüler arası algıyı etkiler [15].

Uyarıcı etkinin insan duyu organlarına ulaşması ile insanın uygun davranışı seçerek göstermesi arasında geçen süreye "reaksiyon süresi" diyoruz. Algılamanın bu hızı ve kapsamı elemanın karmaşıklığı ve kuruluş düzeni, eleman ve ortam arasındaki kontrastlığın ve durağanlığın düzeyi, görüş alanının sınırları gibi birçok etkene bağlı olarak değişiklikler gösterir. Bu süreler farklı duyu için şöyle saptanmıştır; ses 0.12 sn, dokunma 0.17 sn, ışık 0.19 sn, koku 0.30 sn, acı 0.70 sn gibi [15], [19].

Antropometrik Boyutlar

Bayazıt konu ile ilgili olarak şöyle söylemektedir. "İnsanlar tarafından kullanılmak üzere tasarlanan objelerin ölçüleri insan ölçüleriyle ilgilidir. İnsana yakın çevrenin tasarlanması, insan vücudunun hareket sınırlarını bilmeyi gerektirir" [47].

Bu ölçülerin başlıca iki kullanım amacı vardır. Bunlardan birincisi insan kullanıldığı ekipmanın boyutlarını ikincisi ise insanın çalışacağı mekânın boyutlarını belirlemektir.

"Antropometri boyut, hareket sınırları, beden biçimleri, güç vb. insanın fiziksel özelliklerinin ölçülmesi olarak tanımlanabilir". Antropometri yalnızca çeşitli vücut bölüm ve öğelerinin büyüklükleri ile ilgilenmez. Aynı zamanda belli bir ölçünün; meslek, yaş gibi etkenlerle bu ölçüden ne oranda uzaklaştığını ve toplum içindeki sapmaları da incelenir [47].

İnsan vücut ölçüleri kişiden kişiye ve aşağıdaki etkenlere bağlı olarak farklılıklar gösterir.

- Uluslar ve ırklar arası farklar
- Bölgeler arası farklar
- Meslek grupları arası farklar
- Yaş farkları
- Cinsiyet farkları

İnsanın antropometrik boyutlarını, statik ve dinamik boyutlar olarak iki grupta ele alabiliriz:

Statik Antropometri

Durağan insan vücudunun fiziksel özellik ve boyutlarının ölçümü ile ilgilidir. Bu boyutlara örnek olarak ayakta boy, dirsek, göz yüksekliği, omuz genişliği, oturma pozisyonunda diz ve göz yüksekliği gibi boyutları verebiliriz [47].

Yapılan ölçümlerde ne kadar ayrıntılı veriler elde edilirse, uygulama alanlarında da o kadar genelden özele gidilebilir.

Dinamik Antropometri

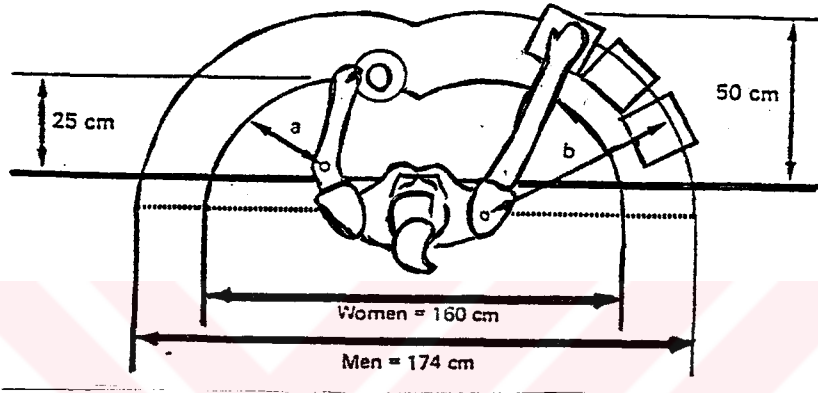
Dinamik antropometri insanı devingen bir sistem olarak ele alır ve insanın herhangi bir eylemi yaparken alınan vücut ölçüleridir. Bunlar örnek olarak yatayda ve düşeyde en fazla erişme uzaklıkları, çömelme ve uzanma durumunda ulaşabilme boyutları verilebilir. İnsanın vücut ölçüleri ile fonksiyonel ölçüleri birbirinden çok farklıdır [47].

İnsan hareketleri beş temel işlemle sonuçlanır:

- Kaldırma,
- İtme,
- Çekme,
- Döndürme,
- Uzatma, [47].

Çalışma Alanlarının Boyutları

İnsanın yaşama ve çalışma mekânları pek çok farklı fiziksel durumlar içerir. Kullanıcının içinde çalıştığı mekân üç boyutludur. Çalışma alanları tasarımında yatay, düşey ve eğimli olmak üzere üç tür çalışma alanı belirlenmiştir. Mutfaktaki gibi çalışma alanlarının boyutlandırılmasında (yükseklik, derinlik ve genişliği belirlerken) normal ve maksimum çalışma alanlarının ölçüleri kullanılmaktadır.



Şekil 30. Yatay çalışma alanı ve boyutları [47]

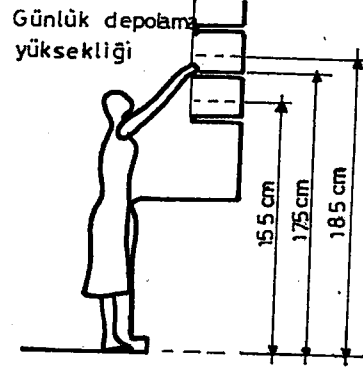
Normal çalışma alanı; kolun omuzla dirsek arasındaki üst kısmının uzanmadan doğal bir pozisyonda olduğu, sadece dirsek ile el arasındaki ön kolun uzandığı durumda ulaşılabilen uzaklığın belirlediği alandır. Bu alan çoğunlukla el hareketlerinin yoğunluk kazandığı eylemleri kapsayan alandır.

Maksimum çalışma alanı; kolun omuzdan başlayarak parmaklarla birşeyi tutacak biçimde uzanması ile ulaşılabilen uzaklığı belirlediği alandır.

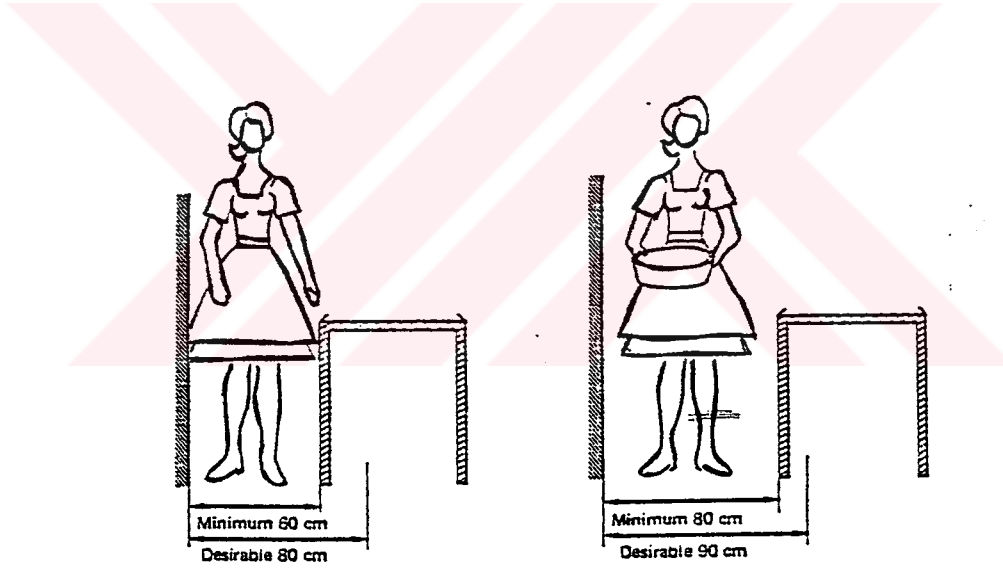
Temel Hareketlerle İlgili Boyutlar

Her türlü eylemin yeterli ve verimli bir biçimde yapılabilmesi için gerekli mekânın sağlanması gerekmektedir. Uygulamalarda mekânın büyüklüğü kullanıcıya, kullanıcının eylemlerine, yapılacak eyleme bağlı olarak kullanılan araçlardan hareket edilerek saptanmaya çalışılır. Araçların kapladığı alana gerekli geçiş alanları da eklenir. Ortaya çıkan değerlerin biraz fazlası o mekânın büyüklüğünü verir. Bu eklenen fazlalığı Broodbent "çevresel tolerans" olarak tanımlamıştır [17].

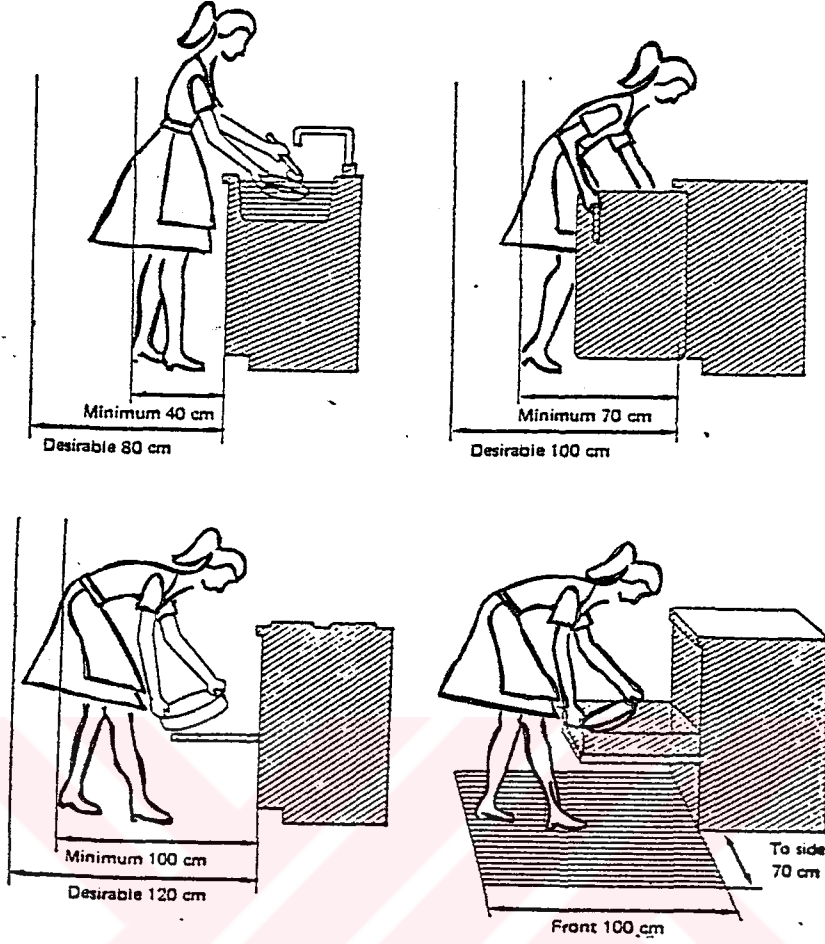
Mekânın büyüklüğünü belirlemede bir etken olarak, tanımlanan yürüme, diz çökme, uzanma, eğilme, oturma gibi temel hareketler için gerekli boyutların bilinmesi gerekir.



Şekil 31. Rahat ulaşım yüksekliği [24]



Şekil 32. Mutfaklarda tavsiye edilen geçiş ve dolaşım alanları boyutları [34]



Şekil 33. Mutfaklarda ekipmanların önünde rahat çalışma ve sirkülasyon alanları [34]

Türkiye’de yapılmış olan antropometrik araştırmaların sayısı çok sınırlıdır. Ayrıca Türk toplumunun konut donatımı için gerekli antropometrik ölçüleri topluca bir yerde bulma olanağı da yoktur. Özellikle Türk kadını konusunda yapılan araştırmaların sayısı daha da sınırlıdır.

Bu konuda Bayazıt’ın elde ettiği ölçüm sonuçlarına göre en uzun boylu kadının 178.5 cm yüksekliğe ulaşabileceği, kısa boylular içinse bu değer 167.7 cm olduğu belirlenmiştir. Ortalama uzanma yüksekliği ise 173.3 cm’dir. Türk kadını için tasarlanan asma mutfak dolaplarında bu değerlerin gözönünde bulundurulması yararlı olur [48].

Mutfaklarda önemli diğer iki boyut, omuz ve dirsek yüksekliği ile ilgili olarak, Bayazıt orta boylu kadınlar için yerden omuz yüksekliğinin 138.8 cm olduğunu ve buna bağlı olarak Türkiye için çalışma yüzeyi yüksekliğinin 80-85 cm yükseklikte

olmasının daha uygun olacağını belirlemiştir. Yine Bayazit yaptığı çalışmaların sonuçlarına dayanarak ortalama bir kadının karşı duvara deyme uzaklığını da 62 cm olarak tesbit etmiştir. Türk standartlarında bu derinlik 60 cm olarak kabul edilmiştir [48].

Genel olarak Türkiye’de bu konudaki çalışmaların yetersiz olması sebebiyle endüstri mecburen yabancı kaynaklarda verilen ölçüleri kullanmaktadır. Bunun sonucu olarak sakıncalı durumlar ortaya çıkabilmektedir.

Boyutsal açıdan mutfaklardaki eksiklikleri giderebilmek için aşağıdaki antropometrik ölçülerin saptanmasına ihtiyaç vardır.

* Gerekli yükseklik ölçümleri

- çalışma tezgahı,
- evye,
- fırın,
- üst dolap uzanma,
- oturma,
- yemek yeme.

* Çalışırken yatay uzanma ölçümleri

- ayakta tezgah üzeri,
- otururken masa yada tezgah,
- tezgah üzerini görme,
- yer dolabı içine uzanma.

1.4.1.2. Isısal Gereksinmeler

Kullanıcıyla çevresi arasında aynen fiziksel nesnelere olduğu gibi bir ısı alışverişi olur. Kullanıcıyla çevresi arasındaki bu ısı alışverişini etkileyen, çevreye ve insana yönelik bir çok etken vardır. Bu etkenlerden en önemlileri yapılan eylem, havanın ısı, bağıl nem, hava hareketinin hızı, ortalama radyasyon ve giysi özellikleridir. Isısal konforun ilk koşulu ısı alışverişinin dengeli olmasıdır. Isısal konfor, çok sayıdaki etkenin belirli sınırlar içindeki bileşimleri ile elde edilir. Farklı etkenlerin

birleşmesi sonucu oluşan bu değer ile ısısal konfor arasındaki ilişki aşağıdaki grafikte açıklanmaktadır.

Bu eğrideki dönme noktası insana bağlı yaş, cinsiyet, etnik özellikler, beslenme alışkanlıkları, kalabalık, çevrede egemen olan renkler ve gün içindeki zaman gibi birçok özelliğe bağlı olarak değişir [17].

Isısal konforu etkileyen önemli etkenlerden bağıl nem de birçok etkene bağlı olarak kullanıcının sıcak ve soğuğa karşı direnme gücünü etkiler. Nem yüksek ısıya dayanma gücünü azaltırken, düşük ısı derecelerinde pek etkili değildir [25].

Isıtma

Mutfaklarda hava sıcaklığı +20 °C ve bağıl nem % 70 olmalıdır. Çalışma mutfaklarında gündüz aktiviteler sürerken 15.5 °C'lik hava sıcaklığı yeterlidir. Ancak ütü yapma, pişirme gibi ısı üretici aktivitelerin yapılmadığı zamanlarda da ısısal gereksinimi sağlayacak yeterli ısıyı sağlamak olanaklı olmalıdır. Yaşama mekânı olarak kullanılan mutfaklar için 16.6 °C-18.8 °C'lik sıcaklıklar uygundur. Konutun diğer mekânlarında aynı ısıda tutabilmesine katkıda bulunabilmek açısından gece de hava sıcaklığı minimum 7.2 °C-10 °C olmalıdır [29]. Mutfakta ısıtma sistemi olarak radyatörlerin dışında, gaz yada elektrik ısıtıcıları, fanlar, solar ısıtıcılar yada klimalar kullanılabilir. Radyatör kullanıyorsa ve üstüne duvar dolabı yerleştirilecekse arada en az 30 cm mesafe bırakmalıdır.

Havalandırma

Mutfaklarda havalandırma, yoğun nemi, kokuları, yüksek ısıyı gidererek mekânda kullanıcının ısısal gereksinmelerini ve konforunu sağlamak için gereklidir. Bu işlem doğal olarak ve yapay havalandırma olarak iki yolla yapılabilir.

Bir mekânda kapı ve pencereler yoluyla hava sirkülasyonunun sağlanmasına "Doğal Havalandırma" denir.

Mutfaklarda kapı yüksekliğinden daha yükseğe, pişirme birimine yakın olarak yerleştirilmiş, doğrudan dışarı atmaya sağlayabilecek minimum 15-20 cm çapında hava emici vantilatörlere gereksinim vardır. Bu vantilatörler sessiz, çalışma saatleri ayarlanabilir ve yağ gibi faktörlerden etkilenmeyecek özelliklerde olmalıdır [29].

Bir mekânın insan yapımı aspiratör, klima, baca gibi unsurlarla havalandırılmasına "Yapay Havalandırma" denir.

Günümüzde yaygın olarak kullanılan aspiratörleri genel olarak saatte 200-350 m³ havayı emip temizleme özelliğine sahiptirler. Ayrıca basınç azalması meydana getirerek kokunun diğer mekânlarda yayılmasını engellerler. Aspiratörlerin büyüklüğü altındaki pişirme yüzeyi ile orantılıdır. Daha küçük olamaz fakat daha büyük olmalarında bir sakınca yoktur. Emniyet açısından ocaktan itibaren yüksekliklerinin min 60-80 cm olması gerekir. Daha fazla açıklık aracın çekme gücünü azaltır [49].

Hava düzenlemesi yapılan mutfaklarda temiz hava gereksinimi 10 lt/san/m²'dir. Konut mekânlarından. mutfaklar için tavsiye edilen hava değişimi miktarı küçük mutfaklarda saatte 20-30 , büyük mutfaklarda ise 10-20 kezdir [50].

1.4.1.3. İşitsel Gereksinimler

İşitsel gereksinmeyi belirleyen temel öge gürültüdür. Gürültü istenmeyen ses olarak tanımlanabilir. Ertürk'de gürültüyü yapılan eyleme ve eylemi yapan kişiye uygun düşmeyen ses olarak tanımlamıştır [17].

İnsanın bir mekân içindeki işitsel gereksinimlerinin sağlanması için; gürültüden arınmış, konuşma anlaşılabilirliğini ve gerektiğinde akustik gizliliği sağlayan koşulların elde edilmesi gerekir [17]. Gürültünün önlenmesi yada azaltılması için alınacak önlemler de iki grupta toplanabilir:

- Aynı hacim içinde meydana gelecek gürültüler için önlemler

- Diğer hacimlerden gelebilecek gürültünün geçişini engelleyecek önlemler, [25].

Mutfak mekânı da konutta içinde çok çeşitli ekipmanların ve tesisatın yer aldığı yoğun bir çalışma bölgesi oluşu nedeniyle gürültülü bir mekândır. Bu gürültü hem mutfakta çalışan kimseyi hem de diğer mekânlardaki kişileri rahatsız edebilir. Fakat mutfakta oluşan bu gürültülerin nedenlerini ve yayılmasını azaltmak mümkündür. Bunun için alınabilecek tedbirler şöyle özetlenebilir:

- Mutfak, banyo ve wc lerin temiz su ve pis su döşemeleri aynı duvarda toplanmalıdır.

- Bataryalarda sprey başlıkların ve bilyeli valflerin kullanılması gürültüyü 6-12 dB azaltır.

- Suyun akış hızını azaltmak için boruların kesitleri mümkün olduğunca büyük olmalıdır.

- Konut içindeki su basıncı mümkün olduğunca düşük olmalıdır.

- Su boruları yapının içine doğrudan döşenmemeli, direk teması engellemek için ses emici malzemeler ile sarılmalıdır.

- Gürültü üreten alet ve donatım elemanlarında da gürültü boğucu malzemeler kullanılmalıdır [34].

- Mutfaklarda kullanılan havalandırma aracının ürettiği gürültü , bitişik mekân birimlerinde , en az kapasite ile çalıştığında 25 dB , en yüksek kapasite ile çalıştığında 30 dB' i aşmamalıdır [29].

Gürültü seviyesinin ölçülebilmesi için sesin birim alanda meydana getirdiği basınç temel olarak alınmaktadır. Logaritmik bir skala olan dB (desibel) bu konuda en çok kullanılan ölçüdür. Mutfak mekânında kabul edilebilir gürültü 55-70 dB' dir.

1.4.1.4. Görsel Gereksinimler

Görsel açıdan uygun çevre koşulları, yeterli aydınlık seviyesinin temini, parlaklık ve renk görüntülerinin dikkatle planlanmış olması, parıltı ve kamaşmanın kontrolü gibi etkenlere bağlıdır.

Aydınlatma

Mutfaklarda belirli bir düzeyde aydınlık seviyesini sağlayacak doğal ışık istenmektedir. Bu yüzden mutfağın dışarıya açılan bir penceresi olmalıdır. Mutfaklardaki pencere alanı döşeme alanının minimum 1/10'u maksimum 1/5'i kadar olmalıdır [29].

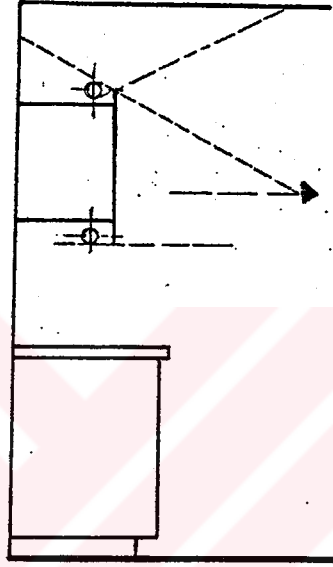
Doğru planlanmış bir yapay aydınlatma, mutfakta rahat ve güvenli çalışma ortamının sağlanmasında önemli bir faktördür. Mutfaklarda yapay aydınlatma fonksiyonlarına göre üç bölümde incelenebilir:

- Genel Aydınlatma

Bugün mutfakların çoğunda olduğu gibi mutfak tavanının ortasına yerleştirilen bir ışık kaynağı aydınlatma açısından son derece yanlış bir yaklaşımdır. Çünkü bu durumda tezgahta çalışan kişinin gölgesi baktığı alana düşmektedir. Bunun çözümü

ışığı ters çevirerek, yani tavanı aydınlatarak ışığın bir noktadan değilde tüm tavadan yansıyarak gelmesini sağlamaktadır.

En uygun çözüm -eğer dolaplar tavana kadar çıkmıyor ve dolap üstü ile tavan arasında 30-40 cm varsa- dolap üstlerine, kornişlerin arkasında kalacak şekilde floresanları monte etmektir. Tavanın ortasına monte edilmiş spot rayları da iyi bir çözümdür. Yalnız tavanın mat beyaz renge boyanması ve temiz tutulması gerekir.



Şekil 34. Mutfak dolaplarında aydınlatma [53]

Burada dikkat edilecek nokta ışık kaynağını görünmez kılmaktır. Genel aydınlatmanın sağlanmasında kullanılacak olan ışıklar yayınlık ışık veren, yumuşak ve saydam gölgeli ve büyük boyutlu olmalıdır. Aksi durumda tezgah önünde çalışan kişinin kendi gölgesi tezgah üstüne düşüp, rahatsız eder, bundan kaçınılmalıdır, [27], [50], [51], [52], [53].

- Çalışma Alanı Aydınlatması

Sebze temizleme, yemek hazırlama, pişirme, bulaşık yıkama vb. türden eylemlerin rahatlıkla yapılabilmesi için gereklidir. Tezgahlardaki aydınlatma için en uygun çözüm dolapların altına yerleştirilen flüorişil lambalarıdır. Ancak gözleri korumak ve ışığın doğrudan düşmesini sağlamak için lambalar bir bandın arkasına yerleştirilmelidir. Ayrıca bu lambaların renksel verim dağılışı düzgün olmalıdır. Aksi takdirde akkor lambaların kullanılması daha uygun olur [27], [51], [52], [53].

- Dolap İçi Aydınlatması

Özellikle boy dolaplarının üstünde, istenilen gereçlerin kolayca bulunabilmesinde ya da tezgah altı dolaplarında dolaplarında kuytu köşeleri rahat görebilmek için gereklidir. Dolap aydınlatması için buzdolabı sistemindeki ışıklandırma en pratik çözümdür. Bu tip aydınlatmada basınca karşı hassas bir düğmesi olan ışık kaynağı dolap açılınca yanar, kapanınca söner. Böylece ışık sadece ihtiyaç anında kullanılmış olur [51], [52].

Yapay aydınlatma düzeni, doğal aydınlatmaya olabildiğince yakın olmalıdır. Mutfaklarda pencerenin döşeme üzerinden yüksekliği 125 cm olmalı, prizler de döşemeden 105 cm yükseklikte, çalışma alanından da 30cm yukarıya yerleştirilmelidir.

Bazı kaynaklarda da her 4.5m² için bir ışık kaynağı tavsiye edilmiştir. Bu kaynaklar 175-200 wattlık ampul veya 60-80 wattlık flouresan olabilir.

Mutfaklarda istenilen aydınlatma düzeyi 250-500 lüxdür. Doğru planlanmış bir yapay aydınlatma mutfakta rahat ve güvenli bir çalışma ortamı sağlanmasında önemli bir faktördür [34].

1.4.1.5. Emniyete İlişkin Gereksinmeler

Emniyet yani güvenlik gereksinimleri insanın temel gereksinmelerinden en önemlisi ve binaların, mekânların temel işlevlerinden biridir. Bugün teknolojinin sağladığı modern ve güvenilir çalışma ortamı ve ekipmanlara karşın yine kazalar olmaktadır. Mutfaklar da konut içinde, kazaların en çok meydana geldiği mekândır. Mutfaklardaki emniyete ilişkin gereksinmeler, fiziksel bir kazaya uğramadan rahat ve güvenli bir ortamda eylemlerini gerçekleştirebilmeyi içerir. Bunun için alınması gerekli önlemler ve dikkat edilmesi gereken konular şunlardır:

Döşeme malzemesi ısıya dayanıklı, ıslandığı zaman kaymaya yol açmayacak ve elektriği iletmeyecek bir nitelikte seçilmelidir [17], [29]. Mutfaklarda farklı döşeme yüksekliklerinden, basamak ve eşiklerden kaçınılmalı, eğer mutlaka bir kot farkı söz konusuysa basamak yerine az eğimli rampalar kullanılmalıdır.

* Yeterli depolama alanı sağlanmalıdır. Aksi halde tezgahın ya da döşemenin üzerinde oluşan kalabalık kullanım kazalarına neden olabilir. Ayrıca günlük kullanıma

ait mutfak araç ve gereci, kullanıcının, rahat uzanma yüksekliğinde depolanmalıdır. Asma (duvar) dolaplarının 180cm'den sonraki bölümleri sadece uzun süreli depolama alanı olarak kullanılmalıdır. Eğer bu dolaplar günlük olarak sık sık kullanılırsa düşme oranı artar. Kiler ve büyük dolapların kapakları hem içerden hem de dışardan açılabilir. Pişirme biriminin üstünde duvar dolabı olmamalıdır. Tezgah üstü dolapların kapaklarının sürgülü, köşelerinin yuvarlatılmış olması ve ana geçiş alanlarına sivri köşelerin taşmasının engellenmesi çarpmalara karşı emniyet sağlar. Ayrıca zehirli maddeler, ilaçlar vb. için çocukların erişemeyeceği yükseklikte, kilitlenebilir dolaplar olmalıdır. Kesici, tehlekeli aletlerde çocukların erişemeyecekleri yerlerde depolanmalıdır.

* Mutfaklarda karmaşa ve kazalara sebebiyet vermemek için, kullanılan donatım, döşeme elemanları ve araçlar, eylem sırasına göre tertip edilmeli, trafik akışının kesintisiz olmasına dikkat edilmelidir. Emniyet açısından pişirme birimleri, evye ve hazırlama tezgahının kesintisiz bir arada yerleştirilmesi gerekir. Pişirme birimi ile bulaşık yıkama birimi birbirinden çok uzakta ve pişirme birimi, pencere yanında köşeye yerleştirilmemelidir. Ayrıca pişiricinin her iki yanındaki tezgah aynı yükseltide ve ısıya dayanıklı olmalıdır.

* Mutfak ıslak bir mekândır. Bu yüzden sadece kapaklı prizler kullanılmalıdır. Kapaklı olsada, bulaşık yıkama biriminin hemen yanına yerleştirilmemelidir. Gazlı pişirme birimlerinin emniyetli yakma düzenine sahip olması gerekir [29], [34], [50].

* Evde çıkan yangınların çoğu mutfaktan kaynaklanmaktadır. Bu yüzden pişiricinin pencere yakınında olmamasına dikkat edilmelidir. Ayrıca, pişirici üzerine bez örtülmesi, bütangaz tüpünün mutfak içinde olması da emniyet açısından sakıncalıdır.

* Tüm mutfağın iyi aydınlatılması da emniyet açısından çok önemlidir.

1.4.1.6. Sağlık Gereksinimleri

Çeyreden beklenen koşullardan biri de, çevrenin kullanıcının sağlığına zarar vermeyecek nitelikleri taşımasıdır. Bu gereksinmeyi temiz su temini, pis suların atılması, çöp ve diğer atıkların yok edilmesi, mikroplara ve haşerelere karşı korunma oluşturmaktadır.

Temiz suyun temini, kullanılmış suların atılmasına genel olarak sıhhi tesisat denilmektedir. Sıhhi tesisat temiz su tesisatı, pis su tesisatı ve sıcak su tesisatı olmak üzere üç ayrı bölümden oluşur.

Temiz su tesisatı, bir yapıda gerekli olan miktardaki temiz suyun kullanılma yerlerine gönderilmeleri için gereken boru tesisatının belirli kurallara uygun şekilde döşenmesidir.

Pis su tesisatı ise, yapıda ortaya çıkan pis suların kanallara ve fosseptiğe aktarılması için gerekli boru tesisatının belirli yöntemlerle uygun olarak yapılmasıdır.

Sıcak su tesisatı, çeşitli şekillerde ısıtılmış şebeke suyunun kullanılacağı yerlere ulaştırmasını sağlayan tesisattır. Sıcak su tesisatı bağımsız sıcak su tesisatı ve merkezi sıcak su tesisatı olmak üzere iki farklı şekilde olabilir.

Mutfaklarda tesisat düzenlemelerinde dikkat edilecek hususlar şöyle sıralanabilir.

- * Mutfaklarda sağlıklı bir tesisatın su, koku ve ses geçirmez olması gerekir.
- * Tesisat borularına kolayca ulaşabilmek için yatayda ve düşeyde galerilerin yapılması gerekir.
- * Tesisattaki sıcak ve soğuk su gelişlerinin bol ve sessiz olması için boru ve musluk çaplarının yeterli, muslukların kaliteli olması gerekir. Musluk içinde bir aksaklık suyun akışı sırasında borulara da yansıyan bir vibrasyon yapabilir.
- * Pis suların boşaltılmasının süratli ve sessiz olması içinde boru çapları yeterli miktarda ve eğimen iyi ayarlanmış olması gerekir. Pis su borularındaki kokunun dışarıya yayılmasını engelleyen suyun kaybolmamasını sağlamak gerekir.
- * Mutfakta eğer bulaşık makinesi varsa bunun pis su tesisatı eyveden ayrı düşünölmelidir.
- * Mutfakta iki evye kullanılıyorsa pis su iki evyeden alınıp, çatal borularla tek boruya aktarılmalıdır.

Genellikle mutfaklardaki pis su tesisatlarının yerden yüksekliği dolap içi kullanım rahatlığı açısından 55cm olmalıdır [9].

Günümüzde yapılarda pis su tesisatlarında PVC plastik boru kullanılmaktadır. Bu boruların döşenmesi sırasında ek yerlerinin sızdırmaya neden olmayacak şekilde iyi yapılması ve tolere edilmesi gerekir. Ayrıca döşendikten sonra borularda bir çatlak olup olmadığı kontrol edilmelidir.

Temiz su tesisatlarında zamanla çürüme tehlikesi gösteren galvanizli borular yerine bugün PVC plastik borular da kullanılmaya başlanmıştır. Sıcak su tesisatında bu boruların içi elik kaplanmış olanlarının kullanılması daha sağlıklıdır.

Mutfaklarda sağlıklı bir ortam yaratmak için üzerinde durulması gereken diğer bir önemli konu da atık maddelerin yani çöplerin toplanıp atılması konusudur.

Atık maddelerin atımı konusu ülkemizde hala sağlıklı bir şekilde özölmemiş bir problemdir. Yaygın olarak kullanılan yöntem çöplerin mutfakta ya da balkonda yer alan çöp kovalarında toplanıp daha sonra dışarıdaki çöp kovalarına boşaltılması şeklindedir.

öp kutusu ya da poşeti için en uygun yer evyenin altındaki dolaptır. öpün kapalı bir yerde olması daha sağlıklıdır. Ayrıca kullanıcıya kullanım kolaylığı sağlar. Pedallı, menteşeli iki iki tarafa açılır kapaklı çöp kutuları genelde plastik ve paslanmaz çelikten yapılır. Bu günün tüketici dünyasında dönüştürülebilir atıkların yeniden kullanımı için çöplerin ayrılarak toplanması önemli bir konudur. Avrupada bu bilinç yerleşmiş ve yaygın olarak yerine getirilmektedir. Bazı yerel otoriteler atıkların, organik maddeler, camlar, kağıtlar ve metaller olmak üzere dört ayrı grupta toplanmasını önermektedirler [43].

Bu bilinçle hazırlanmış olan Franke'nin çöp atma sistemi, hafif bir dokunuşla açılabilen, değişik özelliklerdeki atıklar için ayrı bölümlerden oluşan, otomatik açılıp kapanan kapaklar ile çağdaş bir çözümdür [43].

Diğer bir sistemde evyenin altına yerleştirilen çöp öğütücüleridir. Bu makineler az elektrik harcayan fakat gürültülü düzenlerdir. Atıkları %15-20

oranında azaltırlar ve bu iş için 9lt. su harcarlar. Bu makinelerin bir de sıkıştırıcı özellikte olanları vardır [43].

Çöplerin, çöp bacalarından atılarak toplanması: Mutfakta toplanan çöplerin doğrudan doğruya mutfaktan ya da apartmanın her katında içerden ya da dışardan hazırlanmış kuru yollu bir sistemler boşaltılmasıdır. Her kattan toplanan çöpler bacadan çöp kutularına atılır veya yakılarak yok edilir [9].

Su yolu ile çöplerin atılması: Bu sistemde çöpler bir ufalayıcı sistemden geçirilip, su yolu ile toplanır. Bu sistemin en sağlıklı ve pratik yöntemi çöpleri bulaşık evyesinden aşağıya uzanan bir oluktan atmak ve yer altındaki bir merkezde toplamaktır [9].

Öğütücü makineler büyük hacimli çöpleri öğütülmediklerinden ek olarak ayrı bir kuru yollu sisteme ihtiyaç duyabilir.

Mutfağın haşere ve mikroplara karşı korunması da sağlık açısından önemli bir konudur. Bunun için öncelikle mutfağın havalandırma sisteminin iyi olması ve temiz tutulması önemlidir. Pis ve nemli ortamlar mikrop ve haşerelerin en kolay yayıldığı ortamlardır. Bu açıdan mutfakta malzeme seçerken kolay temizlenebilir malzemeler olmasına dikkat edilmelidir.

1.4.2. Psiko-Sosyal Kullanıcı Gereksinimleri

1.4.2.1. Mahremiyet Gereksinimleri

Mahremiyet kişiye ve gruba diğerlerinin optimum düzeyde yaklaşma koşulu olarak tanımlanabilir. Mahremiyet kavramı algısal, bilişsel ve davranışlar olmak üzere üç yönlü, psiko-sosyal bir olgudur [54], [55].

Altman da, mahremiyeti optimum düzeydeki toplumsal bir eylem biçimi olarak tanımlamakta, kişilik, insanın içinde bulunduğu durum ve eylem türü arasındaki ilişkilere ışık tutmaktadır [54].

Gür, mahremiyeti "Bir kişinin veya grubun ortamıyla kurmak istediği toplumsal ilişkilerde denetim hakkını elinde tutması veya elde tutma isteğidir" diye tanımlamaktadır [56].

Mahremiyetin objektif ölçüleri işitsel, görsel ve kokusal olmak üzere üç grupta toplanabilir. İşitsel mahremiyet arka plan gürültüsü ve komşu hacimler arasındaki ses geçişimi olarak belirlenebilir. Görsel mahremiyet ise bazı eylem alanlarının diğer eylem alanları tarafından görülmemesidir.

Kişi kurduğu ve kurmak zorunda kaldığı ilişkilerde denetimi kaybedip gereğinden fazla insanla etkileşime maruz kalırsa, kendini "kalabalık" bir ortamda ve baskı altında hissedebilir. Tam tersi bir durumda da yani kişinin kurduğu ilişki derecesi zihinsel kurgusundakinden az ise o zaman da kendini "soyutlanmış" hisseder. İnsanın zihinsel kurgusunda her ortam ve onun doğurduğu ilişki biçimleri için farklı bir "ideal mahremiyet" tanımı vardır [56].

Mahremiyetin kişisel, bireysel, toplumsal ve kamusal olmak üzere dört farklı düzeyinden sözedebiliriz.

- Kişisel Mahremiyet (kişi ve diğerleri arasındaki ilişkilerde)
- Bireysel Mahremiyet (aile içi samimi ilişkilerde)
- Sosyal Mahremiyet (aile-konuk, aile-komşu, iş arkadaşları arasındaki toplumsal, sosyal ilişkilerde)
- Kamusal Mahremiyet (yabancılar arasındaki geçici beraberliklerde) ortaya çıkar [55], [56].

Mahremiyet toplumsal ve sosyal ilişkilerin düzenlenmesinde önemli bir faktördür. Mahremiyet davranışı, bütün kültürlerde insan ilişkilerinin merkezini oluşturmakta ve kültürler arasında farklı düzeyde olabilmektedir [57].

Günümüz insanları, dört duvar arası bir odaya kapanmaktan daha çok farklı işlevlerin rahat ve akıcı bir biçimde, geniş ve tek bir mekânda düzenlenmesini tercih etmektedirler.

Mutfak mekânını ele aldığımızda özellikle çalışan kadınlar aileleriyle birlikte oldukları kısıtlı sürelerde bir yandan mutfakta iş yaparken diğer yandan aileleriyle ilişki içinde olmak yani aile ortamından soyutlamamak için yaşama mekânı ile görsel ve işitsel ilişki kurabilecek bir düzenlemeyi istemektedirler. Ancak aile konuk-aile komşu arasındaki sosyal ilişkilerde ortaya çıkan sosyal mahremiyet gereksinimi için bu iki eylem alanı arasında istendiğinde görsel, kokusal yada

işitsel mahremiyeti sağlayacak katlanabilen veya sürgülü kapılar ya da stor gibi düzenlere de ihtiyaç göstermektedirler. Bu açıdan yaşama mekânı ile bir düzenlenmiş açık mutfaklarda mahremiyet gereksinimi duyulduğunda bölücü görevi yapacak düzenleri önceden düşünmek gerekir.

Türk mutfağında kızartma ağırlıklı yemeklerin fazla olması sebebiyle, mutfakta oluşacak kokuların diğer mekânlara yayılması istenmediğinden kokusal mahremiyeti sağlamak için de mutfakta böyle durumlarda kullanılmak üzere bölücü elemanlara gereksinim duyulmaktadır.

1.4.2.2. Davranışsal Gereksinimler

Davranışsal gereksinimler kişilerin eylemlerini gerçekleştirirken gereksinim duydukları mesafeler, yani eylemlere ilişkin davranış boyutlarıdır.

Kullanıcıya özgü fiziksel gereksinimler aynı olmasına karşın bu gereksinimlerin yerine getirilmesi için takınılan tavır ve davranış kalıpları kültür grupları arasında büyük farklılıklar gösterir, [33]. Dolayısıyla mekân düzenlemesinde fiziksel gereksinimlerin yanısıra o kültür grubu için davranışsal gereksinimlerinde belirlenmesi gerekir.

Mutfak mekânında davranışsal gereksinimler belirlenirken mutfakta gerçekleşen eylem türleri, yapılış amaçları, sırası ve yapılış tarzlarının bilinmesi gerekir. Bunlara bağlı olarak belirlenecek eylem ve sirkülasyon alanlarında kullanıcının kişisel mekânını da gözönünde bulundurmak gerekir. Gür, kişisel mekânı birey ve grupların diğerleri ve kendileri arasında sınırlarını zihinlerde belirledikleri amorf bir mekân olarak tanımlamıştır. Kişisel mekânın sınırları kültür, cinsiyet, kişisel özellikler, yaş gibi birçok etkene bağlı olarak farklılıklar göstermekle birlikte Hall bu mekânı 4 ana zona ayırarak bu mekânın sınırlarına ilişkin uzaklıkları şöyle belirlenmiştir [58.]

Samimi Uzaklık (0-46 cm arası)

- Samimi uzaklık - yakın aşama (0-15 cm arası)

- Samimi uzaklık - uzak aşama (15-46 arası)

Birbirleriyle yakın ilişkisi olmayanlarda işlevsel ve duygusal yakınlaşma gereği veya istendiğinde ortaya çıkar.

Kişisel Uzaklık (46-122 cm)

- Kişisel uzaklık - yakın aşama (46-76 cm arası)

- Kişisel uzaklık - uzak aşama (76-122 cm arası)

Toplumsal Uzaklık (122-366 cm arası)

- Toplumsal uzaklık - yakın aşama (122-213 cm arası)

Birlikte çalışan insanlar yakın aşamalı toplumsal uzaklığı kullanma eğilimindedirler.

- Toplumsal uzaklık - uzak aşama (213-366 cm arası)

İşle ilgili konuşmaların ve toplumsal konuşmaların yakın aşamada yapılardan daha resmi niteliğidir.

Kamusal Uzaklık

- Kamusal uzaklık - yakın aşama (366-762 arası)

- Kamusal uzaklık - uzak aşama (762 cm'den sonra)

Mutfaklarda eylemler, eylem sıraları, eyleme ilişkin boyutlar "Eyleme İlişkin Faktörler" bölümünde verilmiştir. Mutfakta birden fazla kişinin çalışabileceği düşünülmelidir. Buna bağlı olarak mutfakta çalışma alanlarının düzenlenmesinde, yemek ve kahvaltı köşesinin yerinde, mutfak ile yaşama alanı yada yemek alanının konumlanışında bu mekânı kullanacakların samimi, kişisel yada toplumsal uzaklıklarına ilişkin uzaklıklar gözönünde bulundurulmalıdır. Böylece ev kadını kişisel bir rahatsızlık duymadan mutfakta başkaları ile rahat bir ortamda çalışma imkanını elde etmiş olur.

1.4.2.3. Toplumsal Gereksinmeler

- Toplumsal gereksinmeler, kısaca mekândaki toplumsal ilişkiler, toplumsal yapı, kuruluş ve gerekleri olarak tanımlanabilir [59].

- Konutta yada tek mekân ölçeğinde toplumsal ilişkiyi etkileyen birçok etken söz konusudur. Donatı gereç düzeni, görelî yerleşim düzeni, konumun sağladığı devingenlik miktarı gibi. Sınırlar, alan, ölçü, duysal nitelikler gibi öğelerde toplumsal ilişkiyi ayarlayıcı öğelerdir [56].

Donatı düzenlerinin toplumsal ilişkilere etkisi çeşitli şekillerde olabilir. Bu düzenin insanları bir araya getirme ve tersine insanları birbirinden uzaklaştırma gibi etkileri olabilir. Bir başka donatı-gereç düzeni etkisi toplumsal uzaklığı ayarlayan gereçlerle sağlanabilir. Toplumsal uzaklık 2.5 m - 4 m arasında olduğunda ancak biçimsel bir ilişki kurulabilir. Fakat 1.5 m - 2 m'lik toplumsal uzaklık yakın fazda bir ilişki düzeni getirir. Donatı gereç düzeni sadece niceliksel olarak değil, niteliksel olarak da toplumsal ilişkiyi etkiler. Geçici, sürekli, yüzeysel, yakın, zevkli, açık, kapalı işle ilgili vb. olabilir [56].

Farklı gereçlerin, insanların ve eylem alanlarının ilişkileri de insanlar arasındaki toplumsal ilişkiyi önemli ölçüde etkiler. İyi ilişkiler kurmak ancak paylaşma imkanının sağlanmasıyla olur.

Mekânda ya da birbiriyle ilişkili iki mekân arasında sağlanan fiziksel hareket (devinim) derecesi de toplumsal ilişkilerin kurulabilmesinde etkilidir.

Toplumsal ilişkiyi ayarlayıcı öğelerden sınırlar iki mekân yada iki eylem arasında söz konusu olabilir. Böyle bir sınır öğesi bir duvar ya da donatı olabilir. Duvarlar malzemesine, doluluk ve boşluk oranlarına göre farklı derecelerde ayırım sağlayabilirler [56].

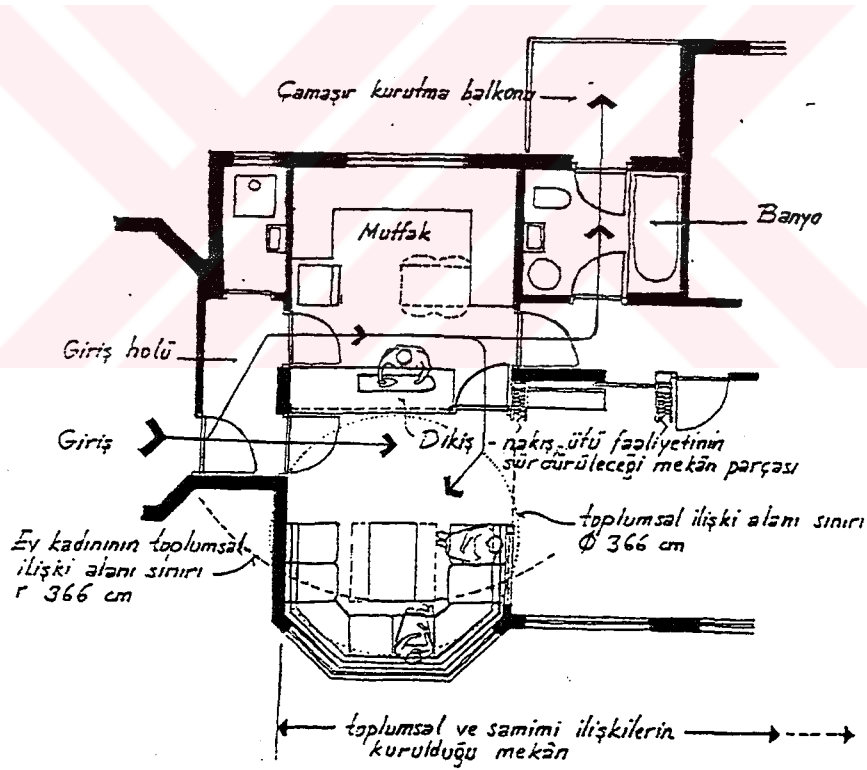
Mekânın formu ve ölçüleri de toplumsal ilişki üzerinde etkilidir. Örneğin kare ve çokgen formu bir mekân ilişki açısından dikdörtgen formu bir mekâna göre daha olumludur. Aynı şekilde mekânın ölçüleri toplumsal uzaklık sınırını aşmayacak şekilde ayarlandığında ilişki daha kolay gerçekleşir [54].

Mutfak mekânında toplumsal ilişki gereksinimini ele aldığımızda öncelikle mutfak mekânı ile yemek yeme mekânı yada alanı ve yaşama mekânı arasındaki ilişkileri donatı-gereç düzenini, sınır öğelerinin niteliğini ve mekânın form ve ölçülerini değerlendirmek gerekir.

Mutfak mekânı ev kadınının en yoğun olarak kullandığı ve en çok zamanını geçirdiği mekân olması sebebiyle önemlidir. Bu mekân kendi içinde kapalı bir kutu olmaktan çıkarılarak toplumsal ve samimi ilişkilerin kurulacağı mekânla ve yemek köşesi ile direkt ilişkili tasarlanmalıdır. Yemek köşesi hem ailenin samimi ilişkilerinin kurulduğu bir mekân parçası olarak hemde ev kadınının arkadaşları ile toplumsal ilişki kurduğu bir alan olarak kullanılabilir. Bu iki mekân yada alan

arasında sınır ögesi görsel ve sessel ilişkiyi bozmayacak ve hareket imkanı verecek şekilde seçilmelidir. Örneğin servis penceresi belli ölçüde görsel ve sessel ilişkiyi sağlamasına karşın hareket (devinim) imkanı tanımaz. Aynı şekilde oturma ögesi dizisinin direkt görsel ilişki sağlayacak şekilde yönlendirilmesine ve burada oturanlarla ev kadınının çalışma alanı arasındaki uzaklığın en az 122 cm, en fazla 366 cm uzaklığı korumasına ve yüzyüze ilişki sağlanabilmesine dikkat edilmelidir [55].

Mutfak mekânın kendi içinde de bir kaç kişinin oturup sohbet etmesine olanak sağlayacak donatı düzenine mekân, boyutları ve niteliklerine sahip olması da toplumsal ilişki gereksiniminin karşılanması açısından önemlidir. Mutfak mekânı rengi, dokusu, donatıları ve uygun işlemleri ile yaşayan bir mekân haline getirilmelidir.



Şekil 35. Mutfak mekânı ve toplumsal ilişki alanının birlikte düzenlenişi [55]

1.4.2.4. Estetik Gereksinimler

Estetik gereksinimler mekânın, mekân elemanları ve mekânda yer alan ekipmanların form (biçim), renk ve dokusal özelliklerine ilişkin istek ve

beğenileridir. Bu kullanıcının ait olduğu kültür grubuna ve kullanıcıya bağlı olarak çok farklılıklar gösteren bir gereksinmedir. Estetiksel gereksinimleri belirlerken pek çok özelliği bir arada düşünmek ve değerlendirmek gerekir.

Mutfak Mekânında Estetik Gereksinimler:

Mutfak ev kadınının en yoğun olarak kullandığı mekân olmaktan öte, aileyi bir araya getiren, evin odak noktası olarak kabul edilen bir mekândır. Mutfakları, sıkıcı, bunaltıcı olmaktan kurtarıp yaşanan mekânlar haline getirmek çok zor değildir. Ufak değişiklikler, farklı bir renk ya da doku bile mekânın algısında çok olumlu etkiler yaratabilir.

Mutfakta yaratmak istenilen atmosfer, görsel etkiye bağlı olarak rengi, dokuyu, malzemeyi, doğal ve yapay aydınlatmayı, eşya yoğunluğunu birlikte düşünmek ve değerlendirmek gerekir. Her malzemenin kendine has rengi dokusu, parlaklık derecesi bulunduğuna göre hangi malzemeyi, nerede ve nasıl kullanacağımız önemlidir. Ayrıca renklerin, dokuların, formların, aydınlatmanın insan psikolojisi üzerinde yarattıkları etkiler bilinmektedir.

İç düzenlemede renk en kolay temin edilebilen elemandır. Kendi başına mucizeler yaratabilir. Ancak renk kompozisyonlarında ilk kural renkleri birbirleriyle uyumlu, malzeme ve aydınlatmayı da gözönünde bulundurarak kullanılmaktır [60].

Tek renk, mutfakta sıkıcılığa, monotonluğa neden olur. Bu yüzden fazla karışıklık yaratıp düzensizliğe neden olmamak kaydıyla, küçük yüzeylerde farklı renkler de kullanılmalıdır [60].

Beyaz, temizlik ve saflık etkisi yapar, ferahlık verir. Fakat büyük beyaz yüzeyler göze sert gelir ve yorar. Ayrıca büyük yüzeylerde kırmızı, koyu sarıya çalan yeşil renkler de bir süre sonra sıkıcı bir etki yaratır [9].

Sıcak renkli, parlak ve sert dokulu yüzeyler olduklarından daha yakında, tersine soğuk renkler, mat ve yumuşak dokulu yüzeyler olduklarından daha uzakta algılanırlar.

Mutfakta göze hoş gelecek bir atmosfer yaratmak için farklı seçenekler oluşturulabilir. Örneğin, beyazla, ahşapla yada taşla birlikte küçük oranlarda rengin kullanılmasıyla, enerjik hoş bir ortam yaratılabilir. Burada dikkat edilmesi gereken nokta renk kullanım oranıdır [61].

Diğer bir yaklaşım; mutfakta sayısız eleman olacağından oluşabilecek düzensizlik izlenimini yoketmek için fil dişini ana renk olarak seçip bununla beraber canlı renklerin kullanılmasıdır. Böylece göz zevki artırılıp hayat dolu ve genç bir imaj elde edilebilir [62].

Farklı bir görüşte hiçbir yiyeceğin saf renginde olmayan mavinin mutfakta tamamlayıcı olacağı görüşüdür. Bazı yerlerde daha koyu tonları kullanarak açık berrak bir mavi renk birazda beyaz yada uçuk sarı ile birlikte hoş bir kombinasyon oluşturabilir [9], [57]. Uyum sadece armoniyle değil kontrastlıkla da sağlanabilir.

Unutulmamalıdır ki bir rengin kontrastı aynı zamanda o rengin bütünleyicisidir.

Küçük elemanlar düzensizlik etkisi yaratabileceğinden, bütün aletlerin renkleri ana renkle uyumlu olmalı ve boşlukta bir bütün gibi algılanmalıdır [27].

Mutfakların estetiğinde büyük payı olan diğer bir konu da doku ve malzemedir. Her malzemenin kendine has bir dokusu ve rengi vardır ve buna bağlı olarak da insan psikolojisinde farklı etkiler yaratırlar. Örneğin dokuma ürünleri ve ahşap sıcak bir malzeme kabul edilirken, taş, mermer, granit gibi malzemeler insanlar üzerinde soğuk bir etki yaratırlar. Sentetik malzemelerde yine sert etki yaratan malzemelerdir. Aynı şekilde aydınlatma ve renk dokusunun algılanmasında etkilidir. Düzensiz dokular, düzenli olanlara göre sert algılanır [10].

Mutfaklarda kullanılan tüm malzeme dokuları ve renkler hem tek tek kullanışları hem de tümü bir uyum içinde olmalıdır. Bunu tesadüfe bırakmamak için hiç bir şeyi hayal gücüne bırakmamalı, tüm kullanılacak malzemeleri mekânda kaplayacakları yüzeylerin alanları ile orantılı lekeler olarak bir levhaya yanyana yapıştırmalı ve eğer sonuçta bu komşuluklar göze rahatsızlık vermiyorsa, uyum içindeyse mekânda da iyi sonuç alınabilir. Mekânsal etkiyi kontrol etmek için maket ve izometrik perspektifler de kullanılmalıdır [10].

Mutfak mekânında iyi bir düzenleme yapabilmek ferah bir mekan yaratmak için kare veya kareye yakın formunda mekânlar idealdir. Kare estetik değeri en yüksek olan geometrik formdur ve mutfakta L tipi düzenleme ile birlikte rahat bir yemek köşesi düzenleme imkanı verir.

Mutfakta malzeme konusu hem sağlık (hijyen) açısından, hem de estetik açısından önemlidir. Bütün konuları birlikte değerlendirerek seçim yapmak gerekir.

Döşeme malzemesi olarak birçok seçenek düşünülebilir. Döşeme malzemesini seçerken ısladığında kaymaya yol açmayan dayanıklı, kolay tamir edilen, kolay temizlenen elektriği iletmeyen ısıya dayanıklı malzemeler seçilmelidir. Ayrıca mutfağın açıldığı diğer mekânlardaki malzemelerle de estetik açıdan uyumlu olması gerekir [29]. Örneğin seramik en yoğun kullanılan malzemedir. Kolay temizlenebilir. Fakat ısladığında kaygan bir malzemedir. Geniş renk seçenekleri ile her türlü donatı ve mekâna uyum sağlayabilir. Karo mozaik, bir çok canlı renk ve desende üretilen bu malzeme seramiğe göre daha ucuz ancak esnekliği ve termal izolasyonu kötüdür. Mermer güzel fakat pahalı bir malzemedir. Sert ve soğuktur, kolay lekeleniği için özenli bir kullanım ister. Ahşap parke çok sağlam bir malzemedir. Doğal deseni ile ilgi çekici fakat gürültüldür. Bir de yumuşak ağaç kaplamalar geniş renk seçeneği ile boyanabilir, cilalanabilir, fakat dikkatli bir kullanım gerektirir. Halı sıcak, emniyetli ve estetik görünebilir. Ancak mutfakta temizliği çok zordur. Sentetik lifli olanlar daha kolay temizlenebilme özelliğiyle kullanılabilir. Dökme mozaik artık pek kullanılmayan, düzgün, soğuk ve kaygan bir malzemedir. Ülkemizde kullanımı pek yaygın olmayan, vinil, linolyum, kauçuk, kontrplak, mantar gibi malzemeler de vardır [27], [43].

Duvar malzemesini seçerken de aynı şekilde estetik açıdan hoş görünmesinin yanı sıra mutfak gibi yoğun buharın, yağın olduğu çabuk kirlenen bir mekânda kolay temizlenebilen bir malzemenin seçilmesi gerekir. Seçilen malzeme buhara ve neme dayanıklı, yoğunlaşmaya karşı yalıtımlı olmalıdır [29].

Duvarlar 140 cm'ye kadar kolay temizlenebilir olmalıdır. Seramik karolar cilalanmış olarak kullanılabilir. Sağlam ve hijyeniktir. Yalnız prizleri yerleştirmek problem olabilir. Ahşap panoların uzun ömürlü olması için dış yüzeyi poliüretanla kaplanmalıdır. Laminatla ise pürüzsüz, sağlam, devamlı bir yüzey elde edilebilir. Yıkabilir duvar kağıtları suya karşı koruma sağlayan şeffaf plastik bir tabaka ile kaplanmıştır. Endüstriyel çalışmalar sonucu her yıl kullanımı kolay daha fazla yıkabilir, özelliqli, dayanıklı boyalar üretilmektedir. Özellikle yağlı boyalar daha

kalıcı ve yıkanabilir olması gibi özelliklerinden dolayı mutfaklarda daha fazla tercih edilmelidir [27], [34], [43].

1.5. Mutfak Tipleri, Tasarım ve İlkeleri

Konut mutfakları içinde geçen eylemlere, tezgahın düzenleniş biçimine, büyüklüklerine göre farklı şekilde sınıflandırılabilir.

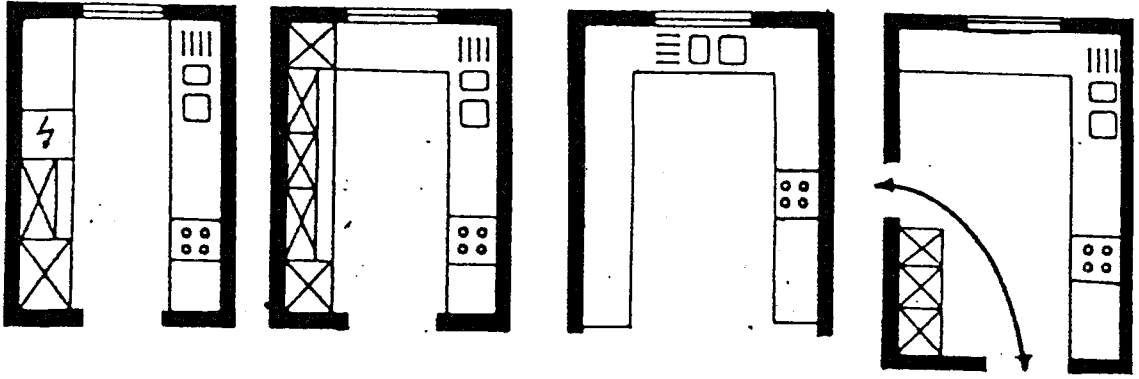
1.5.1. Eylemlerine Göre Mutfak Tipleri

1.5.1.1. Çalışma-İş Mutfağı

Sadece yemek hazırlama-yıkama, pişirme, servis ve depolama gibi mutfakla ilgili ana eylem gruplarının gerçekleştirildiği mutfak mekânıdır. İş mutfağında ailenin yemek yemesi, birlikte vakit geçirmesi ile ilgili eylemler yer almamaktadır. Bilinçli olarak bu eylemler için yer ayrılmayıp mutfak küçük tutulmuş, yalnızca mutfak işlerine ayrılmıştır. Böylece kullanım kolaylığı amaçlanmıştır. Bu tip mutfaklarda oturarak çalışma ve iki kişi için çabuk kahvaltı etmeye imkan sağlayacak 60x60 cm'lik, tezgahdan çekilen küçük bir tabla da yer alır.

Bu mutfak tipleri pişirirken mekân ısıtıcı özelliği olmayan yakıt ve ocak tiplerinin ortaya çıkması ile gündeme gelmiş daha sonra uzun süre önemini ve geçerliliğini korumuştur. Genelde 6 m²'nin altına düşmeyen büyüklüklerde, iyi planlanmış, yeterli depolama alanları mevcut olduğu zaman kullanıcıların memnun kaldığı saptanmıştır.

Bu mutfak tipi, az alana ihtiyaç gösterdiği için toplu konutlarda özellikle kira konutlarında çok uygulanmıştır. Tek yatak odalı konutlar için ideal fakat kalabalık, fazla misafir ağırlayan aileler için uygun değildir [10].



Şekil 36. Farklı tiplerde düzenlenmiş çalışma mutfakları [19]

1.5.1.2. Yemek Mutfağı

Hem yemek hazırlama eylemleri hem de yemek yeme eyleminin aynı mekânda gerçekleştirildiği mutfaklardır. Bu tip mutfaklarda iyi bir havalandırmanın varlığı zorunludur. Ayrıca yemek yerinden dış çevreyi gören bir pencere ya da balkon, mekânın kullanım değerini artırır.

Günümüz toplumunda ev hanımının da çalışması, evde geçirilen sürenin kısıtlı olması nedeniyle sofraya kurma ve kaldırmada zamandan ve enerjiden tasarruf sağlayan, yaşama mekânının kirlenmesini önleyen ayrıca mutfakta ek bir çalışma alanı imkanı veren bu mutfak tipi günümüzde en çok tercih edilen mutfak tiplerindedir.

Daha öncede belirttiğimiz gibi bu mutfak tipinde yemek yeme eylemi ikinci sırada yer alır. Yemek alanı ana eylemlerin işleyişine engel olmayacak, mutfaktaki trafiği aksatmayacak şekilde yerleştirilmelidir. Böyle düzenlenecek bir mutfağın büyüklüğü 8-10 m² olmalıdır. Yemek alanı, mutfağın büyüklüğüne ve tezgaha yerleşimine ve ihtiyaca göre istenildiği şekilde düzenlenebilir [10].

1.5.1.3. Açık Mutfak

Açık mutfakta ailenin yaşama mekânı ile mutfak bir mekân bütünlüğünde toplanmıştır. Bu mutfak tipinde oturma ve yemek yeme eylemleri birinci derece iken mutfak eylemleri ikinci derecede kalır. Esas mekân oturmaya ayrılır. Mutfak, mekânın bir duvarı boyunca ya da bir niş içinde çözülür. Bu tip mutfaklar için ayrılan alan 15 m²'nin altına düşmemelidir. Mutfak katlanabilen veya sürülen bir kapı sistemi ya da donatı, cam gibi sabit eleman ile oturma bölümünden ayrılabilir.

Bu tip mutfaklarda sağlık y6n6nden ortaya 7ıkan sakıncalar; fazla toz-yemek kokularının mekâna yayılması ve fazla ısı birikimi ile yemek buharının rutubet oluşturucu 6zellikleridir. Ayrıca her iki eylem grubu i7in karşılıklı g6r6lt6den doğan rahatsızlıklar ka7ınılmazdır ve hele de uyku zamanları dışında b6t6n aile bir mekânda bulunuyorsa, bu daimi sıklık ve g6r6lt6n6n 7ocuklar 6zerindeki etkileri k676msenmemelidir.

Son yıllarda Kuzey Amerika'da a7ık mutfak tipi yine istenmeye başlanmıştır. Tabi bunda Amerika'daki konutların genellikle klima donatımına sahip olmaları, toplumun yaşayış tarzı ve daha 7ok konserve, dondurulmuş yiyecekler ile mikrodalga fırında pişirme sisteminden oluşan mutfak alışkanlıklarının etkisinde b6y6kt6r [10].

6zet olarak, a7ık mutfak 76z6m6 6lkemizde 6zellikle yazlık konutlarda ve ekonomik olması gereken sosyal konut 76z6mlerinde kullanılır. K676k, 6zellikle 7ocuksuz aileler i7in bir se7enek olabilir.

1.5.2. Tezgahın D6zenleniş Bi7imine G6re Mutfak Tipleri

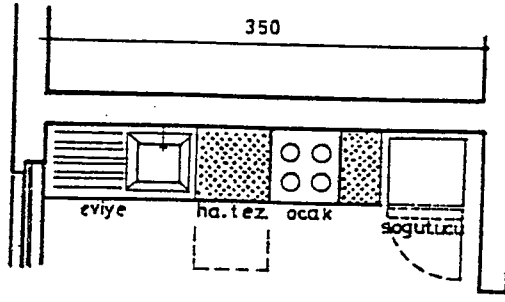
1.5.2.1. I Tipi Mutfak

B6t6n eylem alanlarının yanyana bir tezgahda toplanarak bir duvar boyunca d6zenlendiği mutfak tipidir. Eylem sırasına g6re d6zenlendiğinde d6z bir hat arasında 7alışmak kolaylık sağlar ve y6r6nen yol kısalmır.

Normal konut mutfakları i7in en k676k I mutfağı 3.50 m uzunlukta olmalıdır. Gelecekte gereksinimler ve olanaklar arttı7a L ve U mutfağa d6n6řt6r6lerek tamamlanabilir [10], [22], [24].

İki tezgah arası dolaşım olayı s6z konusu olmadığından mutfağın genişliği 2.40 m'nin altına d6ř6rebilmek. Bu y6zden alanın sınırlı olduğu durumlarda ve oturma mutfağı tipinde rahat7a kullanılacak bir 76z6md6r. Mutfak b6l6m6 istendiği zaman bir perde veya katlanabilen kapıların arkasına gizlenebilir.

I mutfak tipi d6zenlemelerinde genellikle doğal ışık yan cepheden alınır. B6yle durumda tezgah uzadı7a doğal ışık yeterli olmayabilir [10].

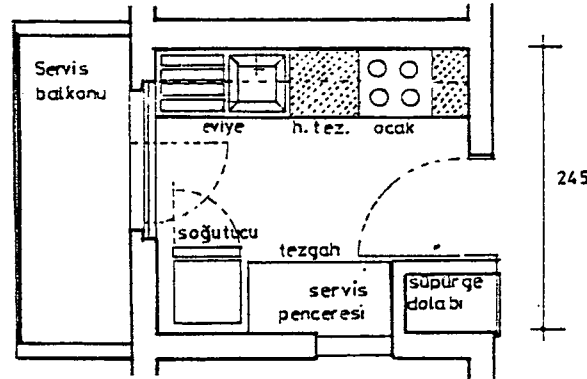


Şekil 37. I tipi mutfak [10]

1.5.2.2. Koridor Tipi Mutfak

Bu tip mutfakta çalışma yerleri paralel iki dizi oluşturur. Genellikle mutfaktan bahçe yada balkona çıkışın söz konusu olduğu durumlarda kullanılır. İyi düzenlendiğinde çalışma akışı dışındaki geliş gidişleri mümkün olduğunca azaltır. İki tezgah arasındaki mesafenin 110-120 cm'den daha az olmaması istenir. Ancak 180 cm'den fazlada olmamalıdır. Köşe problemi olmamasına karşın, kapının arkasında kalan dolapların ve tezgah bölümünün kullanım zorluğu söz konusudur [22], [24].

Pencere yine dar kenarda düzenlenmelidir. Bina derinliği fazla olan toplu konutlarda kullanılır [10].



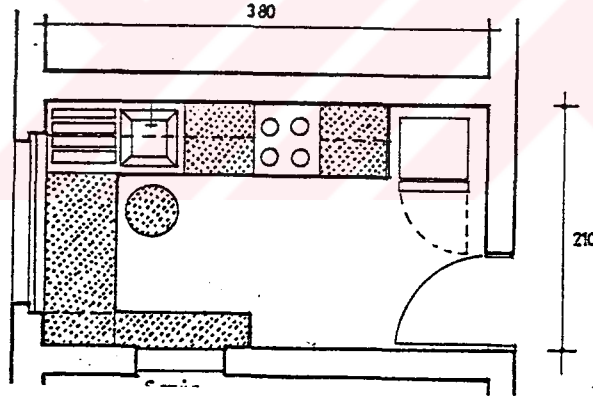
Şekil 38. Koridor tipi mutfak [10]

1.5.2.3. L Tipi Mutfak

Eylem alanlarının birbirine dik iki kenar boyunca düzenlendiği mutfak tipidir. L tipi mutfaklar rahat bir çalışma üçgeni düzenlemek için uygundur. Genellikle buzdolabı bir uçta pişirici diğer uçta evye ortada damlalığı köşede olacak şekilde düzenlenir. Çalışma merkezlerinin bir araya gelmesini sağlaması, ekstra depolama alanlarına imkan vermesi, trafikteki yığılmaları azaltması gibi olumlu özelliklerinin yanı sıra da köşe dolaplarda özel çözüm gerektirmesi bir dezavantaj olarak sayılabilir. Bu dolaplarda en çok kullanılan çözüm döner raflardır [22], [24], [51].

L mutfağın gidiş geliş yolları bir üçgen çizer, böylece mutfağın diğer köşesi yemek yeri düzenlemeye olanak sağlar. L mutfağın yemek mutfağı haline gelebilmesi için kareye yakın bir formda olması gerekir [10].

L tipi düzenleme pişiricinin bir oda olarak düzenlendiği mutfaklarda da uygulanabilir.

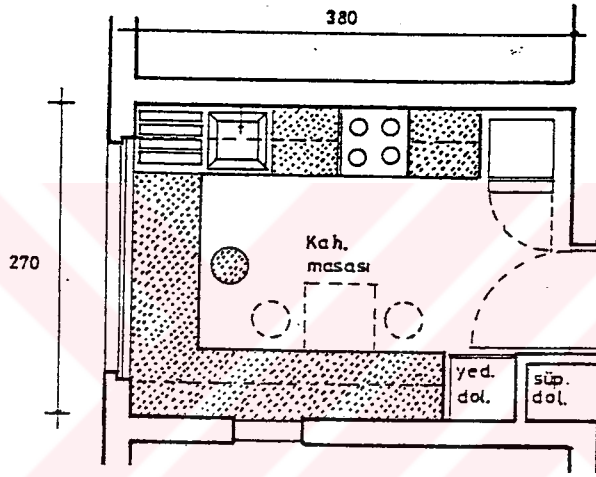


Şekil 39. L tipi mutfak [10]

1.5.2.4. U Tipi Mutfak

Tezgahları U harfi oluşturacak şekilde devam eden üç diziden oluşan mutfak tipidir. Daha çok büyük mutfaklarda uygulanır. 8 m²'nin üzerindeki büyüklüklerde başarılı olur. Köşeler L tipinde olduğu gibi özel çözüm ister. U tipi mutfak düzenlemesi çalışma sırası üç duvar boyunca kopukluk olmadan düzenlenebildiği, geniş çalışma ve depolama alanına olanak verdiği için avantajlıdır [22].

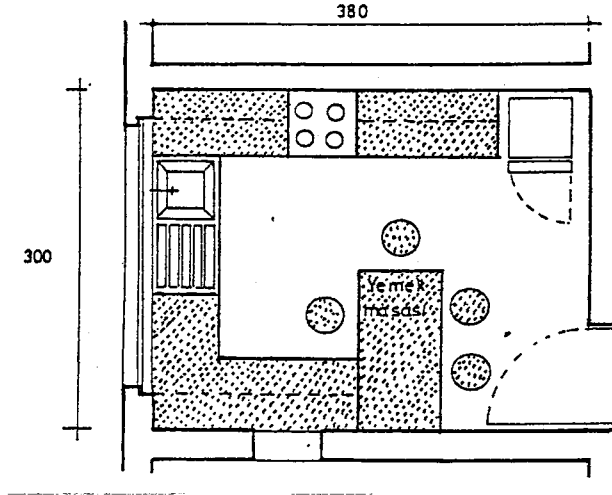
Eğer paralel diziler arasındaki mesafe yeterli ise servise hazırlama tezgahı tarafında çekme bir masa ile bir kahvaltı yeri sağlanabilir. Yeterli büyüklükteki bir mutfakta daha fazla insanın çalışmasına olanak verecek, trafik yoğunluğunu azaltacak bir ada tezgah dahil edilebilir. Bu ada düzenlemesi fırın, buzdolabı, evye gibi genel çalışma merkezleri arasındaki adım sayısını en aza indirir. İki paralel kol arasındaki mesafenin koridor mutfaklarda olduğu gibi minimum 110-120 cm olması istenir. Bu tip düzenlemelerin verimliliği iki paralel kol arasındaki mesafenin uygun olması ile yakından ilgilidir [22], [51].



Şekil 40. U tipi mutfak [10]

1.5.2.5. G Tipi Mutfak

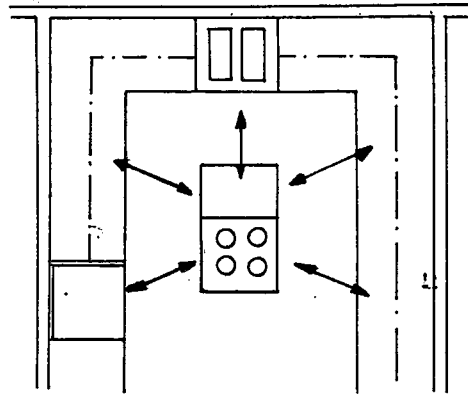
U mutfağın iki kolundan birinin içeri bükülmesi ile oluşur. Bu uç bölüm çoğunlukla yemek ve kahvaltı yeri olarak kullanılır. 10 m²'nin üstünde bir alana gereksinim gösteren bir yemek mutfağı tipidir [10].



Şekil 41. G tipi mutfak [10]

* Adalar

Adaların en büyük yararı pişirme yada temizleme gibi ara çalışma merkezlerinin diğer çalışma merkezleriyle aynı derecede ilişkili olabilmesidir. Bu özelliğiyle adım sayısından tasarruf sağlar. Bu uzun süre mutfakta çalışan kişiler için önemlidir. Bu yüzden yeni mutfak tasarımlarında sıkça kullanılmaya başlanmıştır. Mutfakta ikinci bir yararlı alandır. Ancak adalar trafik akışını ve çalışma üçgenini engellemeyecek şekilde yerleştirilmelidir. Aksi takdirde yolların uzamasına ve trafik akışının karışmasına neden olur [22], [24].



Şekil 42. Pişiricinin ada olarak düzenlenişi [24]

* Yarımadalar

Bugün birçok temel tasarımda sık kullanılan, etkili ilave alanlardır. Daha çok kahvaltı ve yemek köşesi olarak kullanılırlar. Yarımadalar istenilmeyen trafik akışını kesme ve belirli bir yöne doğru yönlendirmede adalardan daha etkilidir. Elektrik, gaz ve su tesisatı bitişik duvar yada taban dolaplarının içinden basitçe ulaştırılabilir [22].

1.5.3. Büyüklüklerine Göre Mutfak Tipleri

Büyüklüklerine göre mutfaklar; büyük mutfaklar, orta mutfaklar, niş mutfaklar ve dolap şeklindeki mutfaklar olmak üzere beş gruba ayrılır.

1.5.3.1. Büyük Mutfaklar

U formulu tezgaha ek olarak ada ve ayrı bir yemek alanını da, içinde barındırabilecek büyüklükteki mutfaklardır. Bu tip mutfaklar kalabalık bir grubun birlikte yemek hazırlamasına olanak tanıyan, yemek pişirme ve yemenin dışında farklı işlevlere hizmet verebilen mutfaklardır. Çalışma üçgeninin iyi yetiştirilmesine ve ona eylem alanları arasındaki uzaklıkların gereğinden fazla uzun olmamasına dikkat edilmelidir. Aksi halde çok yorucu olabilir. Ferah bir çalışma ortamı, rahat ve yeterli depolama ve çalışma alanları sağlaması gibi avantajlara sahiptir. Ancak gürültü problem olabilir. Büyük mutfaklar 12 m² den daha büyük alana sahip mutfaklardır [22], [51].

1.5.3.2. Orta Büyüklükte Mutfaklar

L ve U tipi düzenlemelere olanak veren mutfaklardır. 8-12 m² alanda rahat çalışma ve depolama alanları planlanabilir. Bunlara ek olarak kahvaltı ya da yemek köşesi için de yeterli alan bulunabileceği için yemek mutfağı olarak da düzenlenebilir [51].

1.5.3.3. Küçük Mutfaklar

I, koridor ya da L düzenlemeler yapılabilir. 5,5-8 m² lik bir alanda daha çok çalışma mutfağı olarak planlanır. Genelde toplu konutlarda bu tip mutfaklar planlanmaktadır. Çalışma ve depolama alanlarının yetersiz kalması, sıkışıklıklarının yaşanması gibi problemler yaşanır [51], [63].

1.5.3.4. Niş Mutfaklar

Mekânda niş şeklinde ayrılan bölümde oluşan I formlu mutfaklardır. Tatil evleri, moteller, bürolar yada tek kişilik konutlarda kullanılan mini mutfak tipidir.

Bu mutfakta küçük bir evye, çalışma yeri ve iki gözlü bir ocak bulunur. Ocağın altına küçük bir soğutucu yerleştirilir. 170 cm tezgah uzunluğu yeterlidir [10].

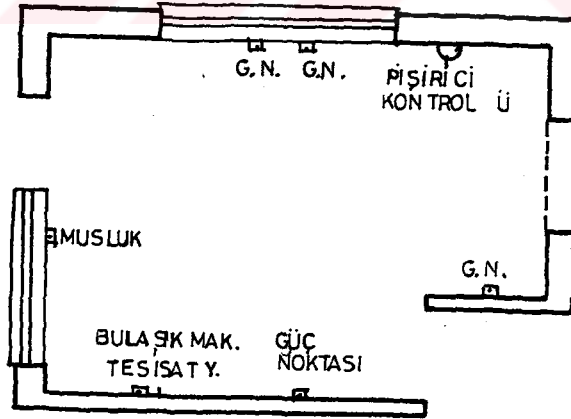
1.5.3.5. Mutfak Tasarımı ve İlkeleri

Dolap mutfaklar niş mutfakların önü dolap gibi iki kapakla kapanabilecek şekilde düzenlenmiş şekilde olanlarıdır. Büroların yada küçük konutların düzenli görünmesini sağlarlar. Bu mutfak üniteleri hazır olarak da satın alınabilmektedir.

1.5.4. Mutfağın Planlaması

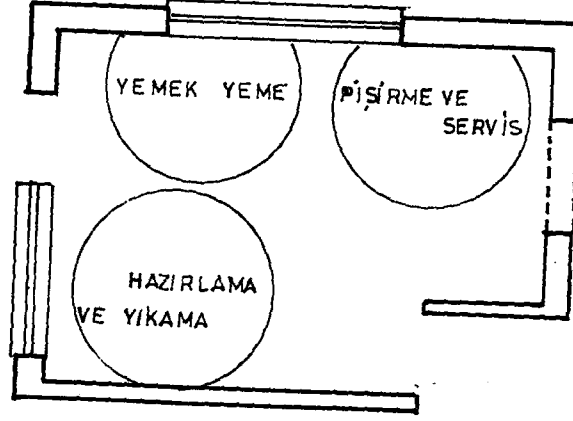
Mutfak mekânının büyüklüğü, formu ne olursa olsun planlama aşamaları ile ilgili kurallar aynıdır.

İlk olarak ölçekli bir kroki üzerinde mevcut tesisat yerleri, elektrik prizleri, anahtarları gibi güç noktaları, kapı, pencere, duvar gibi mekânın yapısal özellikleri belirlenir.



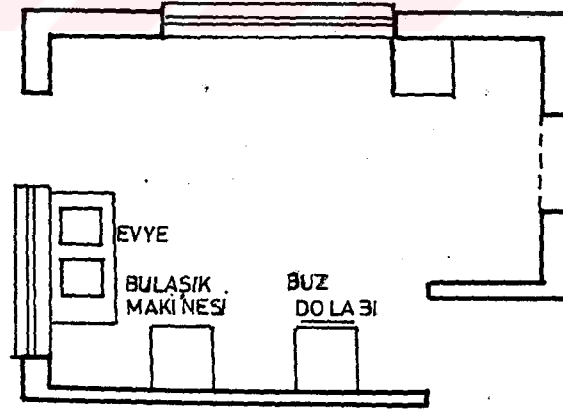
Şekil 43. Mutfak mekânında sabit kriterlerin tespiti [51]

Daha sonra bu sabit özelliklere bağlı olarak ana eylem alanları grup halinde tesbit edilir.



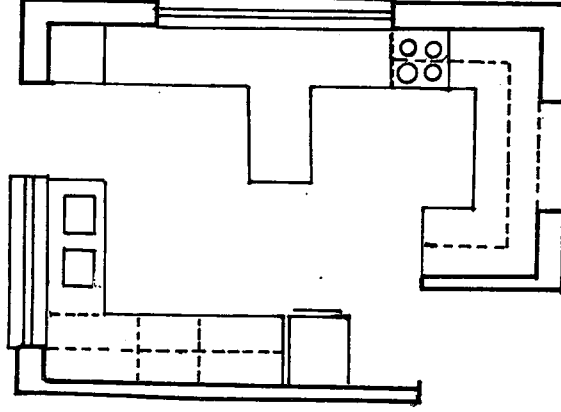
Şekil 44. Eylem alanlarının belirlenmesi [51]

. Eylem alanlarına bağlı olarak çalışma üçgeni oluşturulur ve ekipman yerleri tesbit edilir.



Şekil 45. Ekipman yerlerinin tespit edilmesi [51]

. Son olarak eylem sırasına göre çalışma ve gerekli depolama alanları, eğer isteniyorsa kahvaltı yada yemek köşesi eklenerek planlama işlemi tamamlanır [51].



Şekil 46. Mutfak depolama alanları ve tezgahlarla planlamanın [51] tamamlanışı

Bunlara ek olarak mekânın düzenlemesine ilişkin bir takım kurallar söz konusudur. Mekânı düzenlerken, ekipmanları, diğer sabit yada hareketli donatıları yerleştirirken bu kurallar dikkate alınarak düzenleme yapılmalıdır.

Hacimle İlgili Kural

Bu kural eşyaların toplam hacminin mekândaki kullanılabilir nitelikteki toplam hacmi aşmaması gerektiğini vurgulamaktadır.

Ulaşabilme Kuralı

Mekânda bulunan ekipmanların, araç ve gerçlerin istendiği anda kullanıma geçirilebilmesi için kolayca ulaşılabilir, ele alınabilir olmaları gerekmektedir. Bu kural mutfakta yatay çalışma yüzeylerinde ve depolama alanlarının düzenlenişinde büyük önem taşır.

Yoğunluk Kuralı

Eşya yoğunluğunun, insan hareketlerini engellemeyecek ve algı alanını aşırı yüklemeyecek bir düzeyde tutulmasıdır.

Engel Olmama Kuralı

Mekânda yer alan donatıların insan davranışlarını engellememesine dikkat edilmesi ile ilgilidir. Mutfakta ekipmanlar, donatılar, dolap ve çekmecelerin açılıp kapanmasını engellemeyecek,geçiş alanlarını tıkamayacak tarzda düzenlemelidir [20].



2. YAPILAN ÇALIŞMALAR

2.1. Problemin Belirlenmesi

Günümüzde mutfak mekânı ailenin temel ihtiyaçlarının giderilmesinden başka ailenin bir araya geldiği, paylaşımların olduğu bir mekân olarak önemli bir konumdadır. Giderek artan çalışan kadın nüfusu ve beraberinde getirdiği zaman kavramının önemi (gerek ev kadını gerekse çalışan kadın için) mutfak mekânında kullanım kolaylığı, pratikliği ve işlevselliğin önemini daha da arttırmaktadır. Sürece bağlı olarak değişen yaşam koşulları bu mekânı yalnızca kadının yemek hazırladığı mekân olmaktan çıkarıp, tüm ailenin birarada bulunduğu, eşlerin yardımlaşarak çalıştığı, bazen çocukların ders çalıştığı, oynadığı kısacası ailenin bir arada toplandığı bir merkez haline getirmiştir.

Ancak günümüz konutlarına baktığımızda çoğu konutlarda yukarıda saydığımız eylemlerin gerçekleşebilmesi için yeterli mekân büyüklüğünün olmadığını görmekteyiz. Dolayısıyla bu mekânda gerçekleşmesi gereken eylemler ve ekipmanlar başka mekânlara taşmaktadır. Örneğin buzdolabının antrede ya da salonda yer alması gibi. Öte yandan değişen teknolojiye bağlı olarak artan ve değişen ekipmanlar için de ileriye yönelik esneklikte tasarımlar yapılmadığı için yine sorunlar ortaya çıkmaktadır. Tüm bunların sonucunda da zaman-enerji kaybı ve fiziksel-psikolojik yorgunluk ve rahatsızlıklar ortaya çıkmaktadır.

Gerekli esneklik ve gelişebilirlik payı düşünülmediğinden dolayı zamanla ortaya çıkan ekipmanlar ve düzenlemeler için bu mekânda yeniden yıkım ve yapım olayı gerçekleşmektedir ki bu da ekonomik açıdan zarara neden olmaktadır.

Mutfak mekânındaki en önemli kavramlardan biri de mekânda yer alan donatıların antropometrik boyutlara (özellikle kadının) uygunluğudur. Ülkemizde bu konu ile ilgili çalışmanın olmaması ve buna bağlı olarak tezgâh, dolap yüksekliği vb. konularda belli bir standardın bulunmaması ve özellikle bu konu ile ilgili çalışan kişilerin bu konuda eğitim ve bilgiye sahip olmaması sonucu yanlış

uygulamalar ortaya çıkmakta bu da kullanıcıda uzun vadede fiziksel-psikolojik rahatsızlıklara, ekonomik kayıplara neden olmaktadır.

Mutfak mekânlarının büyüklüğü ile ilgili olarak verilen minimum standartların yanısıra bu mekânlarda yer alan eylemlerin ve eylem sıralarının, sabit donatılardaki bazı standart ölçülerin önemini arka plana atmadan, zamana bağlı olarak gerek kullanıcının istek ve gereksinimlerine ve gerekse gelişen teknolojinin ortaya koyduğu ekipmanlara göre esneklik ve değişebilirlik payının da gözönüne alınması önemli bir konu olarak ortaya çıkmaktadır.

2.2. Çalışmanın Amacı

Çalışmanın amacı, günümüz konutlarında mutfak mekânının konut içindeki yeri ve önemine bağlı olarak nasıl planlanması gerektiğini araştırmak ve mutfakları insan-mekân, insan-donatı bağıntısında inceleyerek aşağıdaki sorulara cevap aramaktadır:

- * Hızla değişen teknolojik gelişmelerin ortaya çıkardığı donatı, araç ve gereçlerin (ekipmanların) mutfak planlamasını nasıl etkilediği,
- * Günümüz konutlarında mutfak mekânının boyut ve planlama ilkeleri belirlenirken, değişen teknolojik gelişmelerin dikkate alınıp alınmadığı,
- * Mutfakların ne tür aktiviteler için kullanıldığı,
- * Kullanıcıların mutfakta ya da salonda yemek yeme konusunda görüş ve tercihlerinin neler olduğu,
- * Sosyal değişimin getirdiği yeni yaşam biçiminin, mutfakların planlanması anlayışında anlamsal ve işlevsel farklılıklar yaratıp yaratmadığı,
- * Kullanıcının mutfak mekânı ile ilgili istek ve beklentilerinin, ideal mutfak anlayışının ne olduğu,
- * Mutfaklarda kullanıcı açısından aksak bulunan özelliklerin neleri içerdiği,
- * Genel olarak mutfakların fiziksel ve psiko-sosyal kullanıcı gereksinimlerine cevap verip vermediği araştırması.

Yukarıda açıklanan amaçlar doğrultusunda elde edilen bilgiler değerlendirilerek özellikle günümüz kent konutlarında (Trabzon kent ölçeğinde)

mutfaklar için ideal boyut, planlama ilkeleri ve mutfak tiplerini saptanıp çözüm önerileri sunulacaktır.

2.3.Çalışma Alanının Tanıtılması

Çalışma için altı farklı alan seçilmiştir. Bundaki amaç, farklı ekonomik ve kültürel seviyeye sahip kullanıcılar arasında karşılaştırma yapabilmektir. Kullanıcıların kültürel, ekonomik ve gelir düzeyleri, konutların eski ya da yeni oluşları, büyüklükleri, imarlı ya da imarsız oluşları gibi kriterler bu alanların seçilmesinde etkili olan kriterlerdir.

Birinci alan Trabzon'un eski mahallelerinden Yeni Cuma Mahallesi'dir. Yapılar imarlı, 5-6 katlı apartmanlardır. Ortalama olarak 10-15 yıl önce yapılmışlardır. Sokağın iki yanına dizilmiş bitişik nizamlı yapılardan oluşan ve daha çok orta gelirli nüfusun oturduğu bir yerleşim bölgesidir.

İkinci alan ise Trabzon'un yeni kurulan mahallelerinden biri olan Beşirli'dir. İmarlı olan bu apartmanlar üç tarafı cephe ya da bahçe içinde tek bloklar halinde yükselen henüz birkaç senelik yeni yapılardır. Burası genel olarak kültürel ve ekonomik yönden üst seviyede kişilerin oturduğu bir semttir.

Üçüncü çalışma alanı ise az katlı ve apartmanlardan oluşan, karışık, sağlıksız bir yerleşimin olduğu Dereiçi mahallesi'dir. Buradaki konutların metrekaresi düşük, imarsız ve çoğu iyi ışık almayan yapılardır. Özellikle gelir düzeyi ve eğitim seviyesi düşük ailelerin oturduğu bir bölgedir.

Dördüncü alan Erdoğdu mahallesinde Atakent sitesidir. Site dubleks, tripleks, farklı büyüklüklerde (metrekarelerde) yüksek apartmanlardan oluşan yani farklı büyüklük, farklı tip ve özelliklerde konutların olduğu bir sitedir. Burada yaşayanların kültürel ve ekonomik seviyeleri yine yüksektir.

Beşinci alan yine Erdoğdu mahallesinde bir başka sitedir. Burası ise birbirinden çok farklı büyüklüklerde olmakla birlikte sadece iki değişik tipte yüksek katlı bloklardan oluşan Köşk ve Soğuksu sitesidir. Bu sitedeki yapılar da yeni yapılmıştır.

Altıncı alan ise yine ekonomik ve eğitim seviye açısından üst seviyedeki kullanıcıların yaşadığı, imarlı, yeşile açık, farklı konut büyüklüklerine oranla

mutfak mekânlarının her plan tipinde küçük tutulduğu iyi ışık alan bloklardan oluşan üniversite lojmanlarıdır.

2.4. Araştırmada İzlenen Yol ve Yöntem

Alan çalışması Trabzon kentinde 6 ayrı semtte yürütülmüştür. Bu semtler;

- Yeni Cuma
- Beşirli
- Dereiçi
- Atakent
- Soğuksu-Köşk
- K.t.Ü. Lojmanları'dır.

Çalışma alanı olarak bu semtlerin seçiminde iki ana kriter etkili olmuştur. Bunlardan birincisi kullanıcıların ekonomik ve kültürel düzeyleri (eğitim düzeylerine bağlı olarak), diğeri ise konutların kriterleridir. İlk kriterde ekonomik-kültürel seviyenin mutfak mekânının kullanımında, istek ve beklentilerde, rahatsızlık duyulan ve aksak bulunan hususlarda, ne gibi farklılıklar yarattığı tesbit edilmek istenmiştir. Diğeri bir kriter olan konut kriterlerinin, mutfak mekânına nasıl yansıdığı, mutfağın büyüklüğünü ve planlanışını nasıl etkilediğini saptamak amacıyla farklı kriterlere sahip konutlarda araştırmalar yapılmıştır. Konutun kriterleri ve sosyo-kültürel kriterler genel başlıkları ile aşağıdaki gibi belirlenmiştir.

* Konut kriterleri;

- Konut büyüklüğü,
- İmarlı yada imarsız oluşu,
- Az yada çok katlı oluşu,
- Farklı plan tipleri ve seçenekleri,
- Yapının yaşı,
- Gün ışığından yararlanma.

* Sosyo-kültürel kriterler;

- Ev hanımının öğrenim durumu,
- Mesleği,
- Doğup büyüdüğü yer,
- Evde yaşayan kişi sayısı.

Çalışmanın amacına uygun ve önceden belirlediğimiz kriterlere bağlı olarak 6 pilot bölge belirlenmiştir.. Seçilen pilot mahallelerden 10'ar konut seçilmiş ve tam 60 konut etsbit edilmiştir.

Alan çalışmasında kullanıcı ile anket (soru kağıdı) tekniği ve yerinde saptama çalışmaları veri toplamak amacıyla kullanılmıştır. Soru kağıdı yöntemi farklı insan grupları arasında aynı soru grubuna düzenli verilen yanıtları saptamak amacıyla kullanılmıştır. Hem yerinde saptama çalışmaları yapabilmek, hem görüşmecilerin olayı daha ciddiye alarak sorulara yanıt vermesini sağlamak hem de okuma yazma oranı düşük olabilecek gruplarda soruları daha iyi açıklayabilmek ve cevapları anlayabilmek için anket çalışmaları direkt görüşmeci ile yüzyüze yürütülmüştür.

Soru kağıdında hem açık uçlu sorular hem kapalı uçlu sorular hem de bazı ölçüm ve gözlemlere dayalı sorular birlikte yer almıştır. Görüşmeler evin hanımı ile yapılmış ve mümkün olan en fazla bilgiyi alabilmek için özellikle açık uçlu sorularda açıklamalar yapılmıştır. Anket görüşmeleri tek oturumda bitirilmiştir.

Görüşme yapmak için belirlenen her konutta anketin yanısıra mutfağın ve sabit donatıların ölçüleri tek tek alınarak plan ve kesitleri çizilmiş, fotoğraf ve slaytları çekilmiştir. Görüşmecilere ait mutfakların plan kesit ve fotoğrafları ekler bölümünde tablo halinde verilmiştir.

Görüşmecilerin anket sorularına verdikleri cevaplar bulgular bölümünde tablo halinde gösterilmiştir. Tablodaki her nokta bir yanıtı göstermektedir. Ayrıca sorulara verilen cevaplar arasında korelasyonlar yapılarak tablo halinde irdelene ve tartışma bölümünde verilmiştir. Bu tablolarda da her nokta bir yanıtı karşılık gelmektedir.

Görüşmelerin büyük bir bölümünün hafta içi yapılması nedeniyle görüşmecilerin büyük bir bölümü ev hanımı (çalışmayan) olmuştur.

3. BULGULAR

Tablo 3. Görüşmecilerin anket sorularına (mutfak mekânlarının kullanımlarına, sabit donatım elemanları ve ekipmanlarına ilişkin) verdikleri cevapların, istek ve tercihlerin analizi

| | | İmarlı | | | | | | | | | | İmarsız | | | | | | | | | | Genel % | İmarlı % | İmarsız % | | | |
|--------------------------------------|-----------------------|----------|---|---|---|---|---------|---|---|---|---|----------|---|---|---|---|--|--|--|--|--|---------|----------|-----------|----|-----|----|
| | | YeniCuma | | | | | Beşirli | | | | | Dereciçi | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | |
| Ev Hanımın Öğrenim Durumu | Okunmuş | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 5 | 40 | |
| | İlkokul | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 55 | 30 |
| | Orta Öğretim | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 42 | 35 | 30 |
| | Üniversite | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 5 | 0 |
| Mutfakın Büyüklüğü | 8 m² den küçük | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | 0 | 30 |
| | 8-12 m² | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 78 | 65 | 60 |
| | 12 m² den büyük | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 19 | 35 | 10 |
| Evin Toplam Büyüklüğü | 50-60 m² | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | 0 | 80 |
| | 60-120 m² | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 15 | 20 |
| | 120 m² den büyük | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | 85 | 0 |
| Ev Hanımının Yaşı | 20-35 yaş | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 27 | 35 | 30 |
| | 35-60 yaş | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 | 55 | 50 |
| | 60 yaşından büyük | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 10 | 20 |
| Tezgah Yüksekliği | 70-90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 | 15 | 80 |
| | 91-95 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | 40 | 20 |
| | 96-98 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 33 | 40 | 0 |
| Tezgahla üst dolap arasındaki mesafe | 45 cm den az | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | 25 | 0 |
| | 45-65 cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 62 | 60 | 88 |
| | 65 cm den fazla | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 13 | 15 | 10 |
| Dolapların yüksekliği | 180 cm den az | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 |
| | 180 cm - 200 cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 0 | 10 |
| | 200 cm den fazla | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 95 | 100 | 90 |
| Yer | Hali | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 5 | 10 |
| | Granit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 5 | 0 |
| | Mozak | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 13 | 0 | 40 |
| | Kalebodur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 | 85 | 0 |
| | Mermer | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 10 | 0 |
| | Fayans | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 0 | 20 |
| | Ahşap | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 0 | 10 |
| Beton | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 0 | 30 | |
| Tezgah | Mermer | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 65 | 70 | 20 |
| | Laminant | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 0 | 0 |
| | Mozak | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 0 | 30 |
| | Fayans | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 13 | 5 | 50 |
| | Kalebodur | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 13 | 25 | 0 |
| Duvar | Metal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 0 | 0 |
| | Boya | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | 10 | 0 |
| | Plastik | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 13 | 30 | 10 |
| | Badana | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | 0 | 80 |
| | Seramik | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 45 | 0 |
| Dolap | Fayans | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | 15 | 0 |
| | Bunta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 25 | 0 |
| | Metal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 0 | 0 |
| | Laminant | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 5 | 0 |
| | Ekser | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | 30 | 0 |
| Aklar Varmı | Neşe | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 10 | 0 |
| | Tahta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 0 | 60 |
| | Ahşap | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 30 | 40 |
| | Var | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | 80 | 40 |
| | Yok | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | 20 | 50 |
| Çöpün Yeri | Tezgah Üzeri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | 0 | 0 |
| | Balkonda | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 55 | 80 | 10 |
| | Evye altında | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 22 | 10 | 10 |
| | Diğerleri | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | 10 | 80 |
| Balkon | Var | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | 90 | 10 |
| | Yok | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 28 | 10 | 90 |
| Güneşliğin Faydalanıyor mu? | Evet | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 65 | 95 | 80 |
| | Hayır | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 5 | 20 |
| Aydınlatma Şekli | Genel Aydınlatma | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 57 | 60 | 90 |
| | Genel+Müzi Aydınlatma | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 43 | 40 | 10 |
| Var olan Donatılar | Buzdolabı | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 95 | 95 | 90 |
| | Derin Donduruç | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 33 | 25 | 0 |
| | Bulaşık Makinesi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 57 | 45 | 0 |
| | Çamaşır Makinesi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | 10 | 20 |
| | Pitirli Ocak | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 77 | 85 | 60 |
| | Sekizli Ocak | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 23 | 15 | 40 |
| | Mini Fırın | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 62 | 55 | 10 |
| | Ampirer | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 | 75 | 0 |
| | Priz | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | 45 | 0 |
| | Robot | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 65 | 80 | 10 |
| Memnun olmayan donatı | Kızartma Makinesi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 73 | 85 | 10 |
| | Yok | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 55 | 60 | 50 |
| | Fırın | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 0 | 10 |
| | Evye | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 5 | 10 |
| | Buzdolabı | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 18 | 25 | 0 |
| Masa | Mini Fırın | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | 5 | 0 |
| | Bulaşık Makinesi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 18 | 15 | 30 |
| | Bulaşık Makinesi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 5 | 0 |

4. İRDELEME VE TARTIŞMA

Ev hanımının eğitim düzeyine bağlı olarak mutfak mekânlarında yapılan başka eylemlerin irdelenmesi:

- Okumamış ev hanımları genellikle (% 66) hayır yanıtını vermiştir. Bunun nedeni okumamış ev hanımlarının oturduğu bölge olan Dereiçi mahallesinde konut ve dolayısıyla mutfak büyüklüklerinin çok yetersiz olmasıdır. Görüşmecilerden % 16'sı dikiş diktiğini belirtmiştir.

- İlkokul mezunu olan ev hanımları da hiç bir faaliyet yapmadıklarını belirtmiştir.

- Orta öğretimden mezun ev hanımları da aynı şekilde büyük bir çoğunlukla % 80 başka bir faaliyet yapmadıklarını belirtmişlerdir. Bunun dışında % 28'i oturma, % 17'si de çocuklarının ders çalıştığını ifade etmişlerdir.

- Üniversite mezunlarının hepsi (% 100) hayır yanıtını vermiştir (Tablo 8).

* Ev hanımının eğitim düzeyine bağlı olarak mutfağın tasarımında katkı almadığının irdelenmesi:

- Okumamış ev hanımlarının büyük bir çoğunluğu (% 80) hayır yanıtını verirken ilkokul mezunu olan ev hanımlarında bu oran biraz daha yüksektir (% 30).

- Orta öğretimden mezun ev kadınlarının % 45'i eşinden katkı aldığını belirtmektedir. Üniversite mezunu ev hanımlarının ise % 50'si katkı almıştır (Tablo 9).

Ev hanımının eğitim düzeyine bağlı olarak salonda yemek yeme eğiliminin irdelenmesi:

- Okumamış ev hanımlarının büyük bir çoğunluğunun (% 80) salonda yedikleri belirlenmiştir. Yemek yemek için bu mekânı kullanma nedenleri olarak sırayla mutfağa masa sığmaması, televizyonun salonda olması ve eşlerinin öyle istemeleri belirtilmektedir. Hayır diyenler ise salonun temiz kalması için burada yemediklerini belirtmişlerdir.

- İlkokul mezunu olan ev hanımlarından salon mekânında yemek yiyenler % 47, hayır diyenler % 5'dir. Salona yemek taşımanın zor olması ve salonun temiz kalması isteği ağırlıklı gerekçe olarak gösterilmiştir.

- Orta öğretimden mezun ev hanımlarından % 32'si salona taşıma zor olduğu % 32'si salonun temiz kalması için salonda yemek yemediklerini belirtmektedirler. Bunun dışında % 11'i gerekli görmediğim için, % 11'i de mutfağa masa sığmadığı için salonda yemediklerini belirtmektedir.

Üniversite mezunu olan ev hanımları ise genellikle mutfak mekânına masa sığmadığı için salonda yediklerini belirtmişlerdir (% 54). Hayır diyenlerin % 46'sı ise salona yemek taşımanın zor olduğu gerekçesi ile salonda yemek yemediklerini ifade etmişlerdir (Tablo 10).

* Ev hanımının eğitim düzeyine bağlı olarak ideal mutfak anlayışının irdelenmesi

Eğitim düzeyine bağlı olarak ideal mutfak anlayışını irdelediğimizde okumamış ev kadınlarının % 35 oranında büyük mutfak isterken diğer isteklerin sırasıyla aydınlık olması, dolapların yeterli olması, hazır mutfak olması, kaliteli malzemedен olması ve içinde yemek yenebilmesi olduğu belirlenmiştir. İlkokul mezunu hanımlarda da oran hemen hemen aynı ve sıralamada aynı şekilde, mutfağın büyük olması, dolapların yeterli olması, tüm donatım elemanlarının yerlerinin belli olması olarak gösterilmiştir.

- Orta öğretimden mezun ev hanımlarının büyük bir çoğunluğu (% 26) büyük mutfak, % 19'u dolapların yeterli olması, % 11 oturma köşesinin olmasını istediklerini belirtmektedirler. Daha sonraki seçenekler ise % 7 oranında tüm donatım elemanlarının yeri belli olsun ve % 7'de hazır mutfak olsun şeklinde belirlenmiştir.

- Üniversite mezunu kullanıcıların öncelikle (% 55) büyük mutfak, daha sonra sırası ile dolapların yeterli olması ve hazır mutfak istedikleri saptanmıştır (Tablo 11).

* Mutfak büyüklüğüne bağlı olarak mutfak mekânında yapılan değişiklikler ve neler olduklarının irdelenmesi:

- 6 m²'den küçük mutfakta genelde (% 75)'i herhangi bir değişiklik yapmadığını belirtmektedir. Değişiklik yapan 1 kişinin aspiratör bacası açabilmek için dolaplarını çıkarttığını belirlenmiştir.

- 6-12 m²'lik konutların yarıdan fazlasında hiçbir değişiklik yapılmazken (% 55), diğerlerinin bir kısmında (% 15) dolapların değiştirildiği % 15'inde dolap, döşeme ve tezgâh malzemesi değiştirildiği izlenmiştir (Bu konutların çoğu K.T.Ü. lojmanlarındandır).

- 12 m²'den büyük mutfaklarda büyük bir çoğunluk herhangi bir değişiklik yapmazken, belli bir grupta döşeme, dolap ya da tezgâh malzemesinde değişiklik yapmıştır (Tablo 12).

* Mutfak büyüklüğüne bağlı olarak mutfakta yemek pişirme ve yemenin dışında yapılan farklı eylemlerin irdelenmesi:

- 6 m²'den küçük mutfaklarda hayır yapılmıyor yanıtı çoğunluktadır (% 80).

- 6-12 m²'lik mutfakların büyük bir kısmında (% 79), başka bir faaliyet yapılmadığını belirtirken, % 9'u kış mevsiminde oturma, % 7'si dikiş, % 7'si de çocuklarının ders çalışması eylemlerini yapmaktadırlar.

- 12 m²'den büyük mutfakların kullanıcılarının % 60'ı tarafında hayır cevabı verilmektedir. Bunların dışındaki görüşmeciler ağırlıklı olarak televizyon seyretme ve kışın oturma eylemini gerçekleştirdiklerini ifade etmektedirler (Tablo 13).

* Mutfak büyüklüklerine bağlı olarak kahvaltı köşesi bulunup bulunmadığının irdelenmesi:

- 6 m²'den küçük mutfakların % 80'inde, 6-12 m²'lik mutfakların % 87'sinde kahvaltı köşesi bulunmaktadır.

- 12 m²'den büyük mutfakların % 90'ında kahvaltı köşesi mevcuttur (Tablo 14).

* Mutfak büyüklüğüne bağlı olarak mutfaklarda yemek yenebilme durumu irdelenmesi:

- 6 m²'den küçük mutfakların % 75'inde buna karşın 6-12 m²'lik mutfakların % 80'inde yemek yenilebildiği belirtilmektedir. 12 m²'den büyük mutfakların ise % 90'ında yemek yenebilmektedir (Tablo 15).

* Mutfak büyüklüğüne bağlı olarak ideal mutfak anlayışının irdelenmesi:

- 6 m²'den küçük mutfaklara sahip ev hanımlarından % 28'i büyük mutfak, % 28'i yeterli dolap, % 14'ü kaliteli malzeme ve % 14'ü de hazır mutfak istediklerini ifade etmektedirler.

- 6-12 m²'lik mutfakların sahiplerinin ideal mutfak ile ilgili olarak istekleri öncelik sırasına göre, mutfağın büyük olması (% 28), dolapların yeterli olması (% 16) ve tüm donatım elemanlarının yerlerinin belli olması (% 14) ile hazır mutfak olması % 12 şeklindedir.

- 12 m²'den büyük mutfaklarda aynı şekilde ilk tercih olarak mutfağın büyük olması ve dolaplarının yeterli olması (% 21) belirtilmektedir (Tablo 16).

* Mutfak büyüklüğüne bağlı olarak kiler ihtiyacının karşılanmasının irdelenmesi,

- 6 m²'den küçük mutfaklara sahip ev hanımlarının % 50'sinin ayrı kileri olduğu, % 25'inin fazla erzak almadığı, % 25'ininde mutfak dolaplarını kullandığı belirtilmektedir.

- 6-12 m²'lik mutfaklara sahip ev hanımlarının % 40'ının kiler ihtiyacını mutfak dolaplarında, % 37'sinin balkonlarda ve % 12'sinin ayrı bir kilerde kiler ihtiyacını giderdiği dile getirilmektedir.

- 12 m²'den büyük mutfaklarda kullanıcıların % 33'ünün fazla erzak almadığı, % 33'ünün mutfak dolaplarını kullandığı, % 22'sinin ise balkonda depoladığı belirtilmektedir (Tablo 17).

* Mutfak büyüklüklerine bağlı olarak aksak bulunan yönlerin irdelenmesi:

- 6 m²'den küçük mutfaklarda aksak bulunan yönler sırası ile, mutfakta yemek yenememesi % 50, mutfağın küçük olması (% 25) ve dolapların yüksek olması (% 25) şeklinde belirtilmektedir.

- 6-12 m²'deki mutfaklarda aksak bulunan yönler % 15 tezgâhın yüksek olması ve buna bağlı olarak mutfak dolaplarının yüksek olması % 15, ikinci sırada % 11'lik bir oranla dolapların yetersizliği, % 11 tezgâhın yetersizliği ve % 10 mutfahın küçük olması şeklinde sıralanmaktadır (Tablo 18).

- 12 m²'den büyük mutfaklarda kullanıcıların % 50'si herhangi bir aksak yön olmadığını belirtmektedir. Diğer kullanıcılar ise aksak buldukları yönleri dolapların yüksek olması (% 20), dolapların yetersiz olması (% 10), tezgâhın yetersiz olması (% 10) ve tezgâhın yüksek olması (% 10) şeklinde sıralamaktadır (Tablo 19).

* Konut büyüklüğüne bağlı olarak mutfaklarda yer alan diğer eylemlerin irdelenmesi:

- 60-90 m²'lik konutların % 78'inde başka faaliyetlerin yapılmadığı, % 22'sinde diğış eyleminin yapıldığı belirtilmektedir (Konut m²'sine bağlı olarak mutfak m²'sinin düşük olması dolayısıyla mutfak eylemlerine bile yeterli olmadıklarını, çoğu kez ekipmanların başka yerlere taşınıp yer açılarak eylemlerin gerçekleştirildiği izlenmektedir).

- 90-120 m²'lik konutların % 70'inde başka faaliyet yapılmadığını, % 11'inde ise ders çalışma, diğış ve kış mevsiminde oturma eylemleri yapıldığı belirtilmektedir (Bu mekânda ders çalışma eylemi daha çok ilkokulda çocukları olan ailelerde görülmektedir).

120 m²'den büyük konutlarda % 7'si gibi küçük bir yüzde de televizyon ve oturma eylemi yapılmakta, onun dışında ise hiçbir faaliyet yapılmadığı belirtilmektedir (Tablo 20).

* Konutların büyüklüğüne bağlı olarak mutfaklarda kahvaltı edebilme eylemi:

- 60-90 m²'lik konutlarda % 55'i evet kahvaltı köşesi var cevabını verirken, % 45'i hayır kahvaltı köşesi yok cevabını vermiştir.

- 90-120 m² ve 120 m²'den büyük konutların çoğunda % 86'sı evet kahvaltı köşesi var cevapları verilmiştir (İstisnai cevaplara Beşirli, Atakent ve K.T.Ü.'de rastlanmaktadır), (Tablo 21).

* Konutların büyüklüğüne bağlı olarak yemek yeme bölümü olup olmadığının irdelenmesi:

- 60-90 m²lik konutlarda % 45'i evet yemek yeme bölümü var cevabını verirken, % 55'i hayır cevabını vermiştir.

- 90-120 m² ve 120 m²'den büyük konutlarda % 96 gibi bir çoğunluk evet yanıtını vermiştir (Hayır yanıtını verenlerden K.T.Ü. ve Atakent'te olanlar mutfaklarının büyüklükleri konut m²'lerine oranla oldukça küçük olduğundan mutfakta yemek yemediklerini ifade etmişlerdir), (Tablo 22).

* Konut büyüklüklerine bağlı olarak mutfakta kiler ihtiyacının nasıl giderildiğinin irdelenmesi:

- 60-90 m²lik konutlarda kiler ihtiyacının giderilişi ile ilgili olarak % 65'i ayrı kilerleri olduğunu belirtmektedir (Bunlardan 4'ü Dereiçi mahallesinden, 1'i de Atakent'te 60 m²lik dublekslerin zemin katında oturan ailelerdir). % 27'si ise mutfak dolaplarında yanıtını vermiştir.

- 90-120 m²lik konutlarda % 45 (12 kişi) mutfak dolaplarında ve % 42 balkonda yanıtını vermiştir. % 5 ise ayrı bir kileri olduğunu belirtmektedir.

- 120 m²'den büyük konutlarda da % 34 mutfak dolaplarında ve % 31 balkonda kiler ihtiyaçlarını giderdiklerini belirtmektedir (Tablo 23).

* Ev hanımının yaşına bağlı olarak mutfak mekanında yapılan değişikliklerin irdelenmesi:

- 20-35 yaş arasındaki ev hanımlarından % 50'si hiçbir değişiklik yapılmadığını belirtmiştir.

- % 10'u dolapların tamamen değiştiğini, % 10'u da döşeme, dolap ve tezgâh malzemelerinin değiştiği cevabını vermiştir.

- 36-50 yaş arasındaki bayanlarda da % 50'sinin hiç bir değişiklik yapmadığı belirtilmektedir. % 21'i döşeme, dolap ve tezgah malzemesini, % 16'sı dolaplarını değiştirmiştir (Bu değişiklikleri yapanların çoğu K.T.Ü. lojmanlarında oturanlardır).

50 yaşından büyük ev hanımlarında % 83'ü hiçbir değişiklik yapılmadığı belirtilmektedir (Tablo 24).

* Ev hanımının yaşına bağlı olarak tasarımda eşinden katkı alıp almadığının irdelenmesi:

- 20-35 yaş grubundaki ev hanımlarının % 56'sı eşinden katkı almadığını belirtmektedir.

- 36-50 yaş grubundaki ev hanımlarının % 45'i eşinden katkı alırken, % 55'i eşinden katkı almadığı saptanmıştır.

- 50 yaşın üstündeki ev hanımlarının % 71'i eşinden katkı alırken, % 29'u hayır yanıtını vermiştir (Tablo 25).

* Ev hanımının yaşına bağlı olarak ideal mutfak anlayışı ile ilgili düşüncelerinin irdelenmesi:

- 20-35 yaş ev hanımlarının % 37'si büyük mutfak, % 18'i dolapların yeterli olmasını ve % 11'i her türlü teknoloji ve donanımın bulunması şeklinde fikirlerini dile getirmişlerdir.

- 36-50 yaşındaki ev hanımlarından % 23'ü aynı şekilde öncelikle büyük mutfak, ikinci derecede % 16'sı dolapların yeterli olmasını ve % 10'u da tüm donatım elemanlarının yerlerinin belli olmasını, % 10'u hazır mutfaklardan olmasını istedikleri belirtmektedir.

- 50 yaşın üstündeki ev hanımlarında da istekler değişmemiş % 35'i büyük mutfak, % 26'sı dolapların yeterli olmasını istemişlerdir (Tablo 26).

* Ev hanımının yaşına bağlı olarak mutfak mekânında aksak bulunan yönlerin irdelenmesi:

- 20-35 yaş grubundaki ev hanımlarının mutfakta aksak bulunduğu yönler belli bir noktada yoğunlaşmamakla birlikte % 16'sı en çok tekrarlanan aksaklık olarak tezgâhın yeterli olmamasını göstermişlerdir.

- 36-50 yaş grubundaki ev hanımlarının % 21'i dolapların yüksek olması, % 16'sı tezgâhın yüksek olması, % 13'ü tezgâhın yeterli olmaması ve mutfağın küçük olmasından rahatsız olduklarını belirtilmektedirler.

- 50 yaşın üstündeki ev hanımlarında da aksak bulunan yönler belli bir konuda yoğunlaşmamıştır. Yine de ilk sıradaki şikayet konusu olarak % 27'si tezgâhın yüksek olmasını göstermiştir (Tablo 27).

* Tezgâh yüksekliği ve mutfaklarda aksak bulunan yönlerin birlikte irdelenmesi:

- Tezgâhlarının yüksekliği 78-80 cm olan kullanıcıların % 19'u tezgâhın alçak olduğunu dile getirmektedir.

- Tezgâhlarının yüksekliği 81-85 olan kullanıcılardan % 5 tezgâhının alçak olduğunu belirtmekle birlikte % 21'inde aksaklık hissetmediğini belirtmektedir.

- Tezgâh yüksekliği 86-90 cm olan mutfaklarda ev hanımlarının % 21 tezgâhlarının yüksek olduğundan ve buna bağlı olarak % 21'i de dolaplarının yüksek olduğundan şikayetçi olmaktadır. Bunun yanı sıra kullanıcıların % 21'i herhangi bir şikayeti olmadığını ifade etmektedir.

- Tezgâh yüksekliği 91-95 cm olan kullanıcılardan % 37.5'inin tezgâhlarının yüksek olduğundan ve % 25'inin de dolaplarının yüksek olduğundan şikayetçi olduğu belirlenmiştir.

* Tezgâh ve dolaplar arasındaki mesafelere bağlı olarak mutfakta aksak bulunan yönlerin irdelenmesi:

- Tezgâh dolap arasında 45 cm'den az mesafe bulunan kullanıcılardan % 15'inde dolapların yüksek olduğu, % 25'inde tezgâhın yüksek olduğu, % 15'inde ise tezgâhın alçak olduğu belirtilmektedir.

- 45-55 cm arası mesafe bulunan kullanıcılar % 12'sinde dolapların yüksek olduğu, % 19'unda tezgâhın yüksek olduğu belirtilmektedir. Ayrıca 6 kişi de hiçbir sorunun olmadığını belirtmişlerdir.

- 55 cm'den fazla mesafede bulunan kullanıcılardan % 15'inde dolapların yüksek olduğu belirtilirken, % 23'ünde herhangi bir rahatsızlık duyulmadığı belirtilmektedir (Tablo 28).

* Mutfağın aydınlatma şekli ve mutfakta aksak bulunan yönlerin irdelenmesi:

- Sadece genel aydınlatmanın olduğu mutfaklarda yalnız 1 kişi aydınlatmayı aksak yön olarak bulmuş, bunun dışındakilerden % 20'si tezgâhın yetersiz, % 20'si dolapların yüksek olmasından rahatsızlık duyduklarını belirtmişlerdir.

- Genel + kısmi aydınlatmanın olduğu mutfaklarda, ev hanımları mutfakları ile ilgili aksaklıkları dile getirirken % 24'ü aydınlatmayı yetersiz bulmuş, % 20'si aksaklıklarının olmadığını, % 15'i tezgâh ve dolapların yüksekliğinden şikayetçi olduklarını söylemişlerdir.

Aydınlatma şeklinin sadece genel aydınlatma olduğu bir durumda dahi, denekler aydınlatma sisteminden aksaklık olarak söz etmemektedirler (Tablo 29).

* Aydınlatma şekli ve ideal mutfak anlayışının irdelenmesi:

- Sadece genel aydınlatmanın olduğu mutfakların kullanıcılardan yalnız % 4'ü aydınlatmanın iyi olmasını istemişlerdir. Bunun dışında ideal mutfak anlayışı ile ilgili olarak % 20 gibi büyük bir çoğunluk büyük mutfak, % 19'u dolapların yeterli olmasını istemiştir.

- Genel + kısmi aydınlatmanın olduğu mutfakların kullanıcılarından % 10'u aydınlık olmasını istemişlerdir. Bunun dışında diğer seçenekler içinde değerlendirmede yine % 31'inde büyük mutfak, % 15'inde yeterli dolap isteğinin öncelikli gelen istekler olduğunu görmekteyiz (Tablo 30).

* Mutfakta var olan donatılar ve kullanıcıların aksak buldukları yönlerin irdelenmesi:

- Derin dondurucusu olan kullanıcılardan % 17'si mutfağının küçüklüğünden, % 10'u tezgâhın alçaklığından şikayetçi olmuştur.

- Bulaşık makinesi olan görüşmecilerden % 21 gibi büyük bir çoğunluğu tezgâhın yüksek olduğunu, % 17'si dolaplarının yüksek olduğunu, % 4'ü dolapların yetersiz ve tezgâhın alçak olduğunu (bulaşık makinası sığmayacak kadar) ifade etmektedirler.

- Mini fırını olan kullanıcılardan % 15'inin tezgâhının küçük olduğu belirtilmektedir.

- Ekmek kızartma ve tost makinası olan kullanıcılardan % 14'ü tezgâhlarını yetersiz bulmakta, % 10'u ise dolaplarının yetersiz olduğunu belirtmektedir.

- Mutfak robotu-mikser gibi ekipmanlara sahip kullanıcılardan % 15'i tezgâhlarını yetersiz bulmuştur (Tablo 31).

* Ev hanımının mutfağında yerinden memnun olmadığı donatı ile mutfağında yaptığı değişiklikler arasındaki ilişkinin irdelenmesi:

- Bulaşık makinasının yerinden memnun olmayan ev hanımlarından biri mutfağına bulaşık makinası tesisatı yaptığı belirtmektedir.

- Buzdolabının yerinden memnun olmayan kişilerin % 45'i mutfağında hiçbir değişiklik yapmamıştır.

- Yerinden memnun olmadığı donatısı bulunmayan ev hanımlarının % 37 gibi büyük bir çoğunluğu mutfak mekânında bir değişiklik yapmazken, % 10'u döşeme, dolap ve tezgâh malzemelerini değiştirmiş, diğer % 10'unun ise dolaplarına ek yaptırmışlardır (Tablo 32).

* Yerinden memnun olunmayan donatılar ile ideal mutfak anlayışlarının irdelenmesi:

- Buzdolabının yerinden memnun olmayan kullanıcıların % 32'si büyük mutfak, % 14'ü tüm donatım elemanlarının yerinin belli olmasını istemektedirler.

- Fırınlı ocağının yerinden memnun olmayan ev hanımlarından % 28'i tüm donatım elemanlarının yerlerinin belli olmasını, % 28'i ise büyük mutfak istediklerini ifade etmektedirler.

- Mutfağında masanın yerinden memnun olmayan ev hanımlarının % 27'si mutfaklarının büyük olmasını, % 27'si tüm donatım elemanlarının yerlerinin belli olmasını istemektedirler.

- Mini fırının yerinden memnun olmayanların % 26'sı (6 kişi) büyük mutfak istemektedirler.

- Yerinden memnun olmadığı donatısı bulunmayan ev hanımlarının % 23'ü büyük mutfak, % 20'si yeterli dolap, % 11'i hazır mutfak istediklerini dile getirmektedirler (Tablo 33).

* Yerinden memnun olunmayan donatılar ve mutfak mekânında yapılan değişikliklerin irdelenmesi:

- Yerinden memnun olunmayan donatı olarak buzdolabına karşılık ev hanımlarının % 5'i mutfakta tezgâhın yerini ve dizilimini uygun bulmadığını belirtmektedirler.

- Aynı şekilde yerinden memnun olunmayan donatılardan evyeye karşılık kullanıcının % 50'si tezgâhın yeri ve tezgâh boyunca ekipmanların dizilimini uygun bulmadığını ifade etmektedirler.

- Fırının yerinden memnun olmayan kullanıcının % 50'si mutfağında aksak bulunduğu yön mutfağın küçük olmasıdır.

- Mini fırının yerinden memnun olmayan kullanıcılardan % 16'sı tezgâhını yetersiz bulmaktadır.

- Yerinden memnun olmadığı donatısının bulunmadığını belirten kullanıcıların mutfaklarında aksak buldukları yönler daha çok tezgâh ve dolap yükseklikleri üzerinde yoğunlaşmaktadır.

Ayrıca K.T.Ü.'deki tüm görüşmeciler mutfaklarının küçük olduğunu belirtmektedirler (Tablo 34).

* Mutfak mekânında yapılan değişiklikler ile ideal mutfak anlayışları arasındaki ilişkinin irdelenmesi:

- Konutlarında hiçbir değişiklik yapmayanların -tüm bölgelerde- ideal mutfak ile ilgili düşünceleri; % 25'i büyük mutfak, % 20'si dolapların yeterli olması, % 11'i tüm donatım elemanlarının yerlerinin beli olması ve % 10'u hazır mutfak olsun şeklindedir.

- Aspratör bacası açtıranlar çoğunlukla büyük mutfak istemişlerdir.

- Döşeme dolap ve tezgâhta malzeme değişikliği yapanlarda aynı şekilde % 23'ü büyük mutfak, % 11'i dolaplar yeterli olsun ve % 11'i hazır mutfak olsun şeklinde cevap vermişlerdir.

- Dolaplarını tamamen değiştirenler içinde ideal mutfak ile ilgili düşünceler ise; % 26'sı büyük mutfak, % 11'i kaliteli malzeme ve aydınlık olsun, % 11'i dolaplar yeterli olsun şeklindedir.

- Dolaplarına ek yaptırılanların % 50'sinin öncelikle hazır mutfak istedikleri belirtilmektedir (Tablo 35).

* Ev hanımlarının mutfaklarında yaptıkları değişiklikler ile kendi mutfaklarında aksak buldukları özelliklerin birlikte irdelenmesi:

- Hiçbir değişiklik yapmayanların % 17'si dolaplarını yüksek, % 15'i tezgâhını yetersiz, % 10'u aksak yönün bulunmadığını belirtmektedirler.

- Dolap, döşeme ve tezgâhta malzeme değişikliği yapanların % 27'si dolaplarını yetersiz bulurken % 27'si hiçbir aksaklığın bulunmadığını ifade etmektedirler.

- Dolaplarını tamamen değiştiren ev hanımlarının % 25'i tezgâhı yüksek, % 17'si dolapları yüksek, % 17'si tezgâh alçak, % 17'si tezgâhı yetersiz bulduklarını belirtmektedirler.

- Bulaşık makinası tesisatı alçaklığından şikayetçi ev hanımı tezgâhının alçaklığından şikayetçi olmaktadır (Bulaşık makinası tezgâhın altına girmemiş olduğu için pencerenin önüne alınmıştır), (Tablo 36).

* Ev hanımının eğitim düzeyi ile ideal mutfak anlayışının irdelenmesi:

- Mutfağında farklı hiçbir faaliyet yapılmayan ev hanımlarının % 28'i büyük mutfak, % 14'ü dolapların yeterli olmasını, % 14'ü hazır mutfaklardan olmasını istediğini belirtmektedirler.

- Mutfağında televizyon seyredabilen ev hanımlarından biri büyük mutfak, diğeri ise dolapların yeterli olmasını istemektedir.

- Mutfağında yemek pişirme ve yemenin yanında çocuklarının ders çalıştığı ev hanımlarının % 30'unda mutfaklarında oturma köşesi, % 30'u dolaplarının yeterli olması istekleri sıralanmaktadır.

- Mutfağında dikiş diken ev hanımlarının % 33'ü büyük mutfak, % 33'ü mutfakta oturma köşesi istemektedirler.

- Kışın oturma eylemi sürdürülen mutfaklarda ev kadınlarının % 40'ı dolaplarının yeterli olmasını, % 20'si hazır mutfak, % 20'si büyük mutfak ve tüm donatım elemanlarının yerlerinin belli olmasını istemektedirler (Tablo 37).

* Mutfakta kahvaltı köşesi olan ve olmayan kullanıcılar ve kullanıcıların ideal mutfak anlayışları arasındaki ilişkinin irdelenmesi:

- Kahvaltı köşesi olan kullanıcılar ideal mutfak ile ilgili görüşlerinde % 25'i büyük mutfak, % 17'si dolapların yeterli olması, % 10'u hazır mutfak, % 10'u tüm donatım elemanlarının yerlerinin belli olmasını istedikleri belirtilmektedir.

- Mutfağında kahvaltı köşesi olmayan kullanıcılar ideal mutfak ile ilgili görüşlerinde % 34'ü büyük mutfak, % 17'si dolapların yeterli olması, % 13'ü hazır mutfak ve % 13'ü oturma köşesinin bulunmasını istemektedirler (Tablo 38).

* Mutfağında yemek yenebilen (yemek-köşesi olan) kullanıcıların salonda yemek yeme eyleminin nedenleriyle irdelenmesi:

- Mutfağında yemek köşesi olan ev kadınlarının % 43'ü salona taşımak zor olduğu gerekçesiyle salonda yemek yemediklerini belirtmişlerdir. Salonda yemek yemeyen diğer (ev hanımlarının) gerekçeleri de sırasıyla; % 23 salonun temiz kalması, % 13'ü gerekli görmediği şeklinde açıklanmaktadır.

Salonda yemek yiyenlerin gerekçeleri ise sırasıyla sobanın orada olması (% 8), eşinin öyle istemesi (% 6) ve televizyonun orada olması (% 4) şeklinde tesbit edilmiştir.

- Mutfağında yemek köşesi olmayan ev kadınlarının salonda yemek yeme gerekçelerinden ilkinin % 61'lik bir oranla mutfağa masanın sığmaması oluşturmaktadır.

Diğer gerekçeler de televizyonun orada olması (% 16) ve eşi öyle istediği için (% 8) şeklinde sıralanmaktadır (Tablo 39).

* Kullanıcıların ideal mutfak anlayışları ile kendi mutfaklarında aksak buldukları yönlerin irdelenmesi:

- İdeal mutfak ile ilgili olarak büyük mutfak isteyenlerin kendi mutfaklarında aksak buldukları yönler şunlardır. % 14'ü tezgâhın yeterli olmaması, % 14'ü tezgâhın yüksek olması, % 13'ü dolapların yetersiz olması, % 13'ü de kendi mutfağında herhangi bir aksaklık olmadığını, % 12'si ise mutfağının küçük olduğunu belirtmektedirler.

- Kaliteli malzeme isteyenlerin kendi mutfaklarında aksak buldukları yönler belli bir grupta yoğunlaşmazken sadece % 10'u malzemedен şikayetçi olmuştur.

- Tüm donatım elemanlarının yerinin belli olmasını isteyenlerin aksak buldukları yönler ağırlıklı olarak şu şekilde bir dağılım göstermektedir. % 22'si tezgâh yeterli değil, % 22'si dolaplar yeterli değil şeklinde cevap vermişlerdir. Bunların yanısıra % 22'si tezgâhı yüksek bulurken, % 17'si tezgâhı alçak olarak değerlendirmektedir (Tezgâh yüksek diyenlerin tümü Soğuksu Sitesi'nden olup, tezgâh yüksekliği 95 cm'dir. Bu yükseklik antropometrik ölçülere aykırıdır).

- Her türlü teknoloji ve donanım olsun diyenlerin kendi mutfaklarında aksak buldukları yönler; tezgâhın, dolapların, evyenin yeterli olmaması şeklindedir.

- Dolapları yeterli olsun diyenlerin kendi mutfaklarında aksak buldukları yönler şöyledir; % 19'u dolapların yüksek oluşu, %14'ü tezgâhın yetersizliği ve % 11'i tezgâhın yüksek oluşu olarak sıralamıştır.

- Oturma köşesi olsun diyenlerin aksak buldukları yönler; % 20'si tezgâhın yeterli olmaması, % 20'si dolapların yüksek olması, % 10'u mutfağın küçük oluşu şeklindedir. Ayrıca % 15'i de mutfağında aksak bir yön olmadığını belirtmektedir.

- Balkon olsun diyenlerin kendi mutfaklarında aksak buldukları yönler şunlardır. % 23'ü evyenin yetersiz olması ve % 15'i balkonunun olmaması şeklinde ortaya çıkmaktadır.

- Aydınlık olsun diyenlerin aksak buldukları yönler ise; % 18'i dolapların yetersiz olması, % 13'ü aydınlatmanın yetersiz olması, % 13'ü ise mutfağın küçük olmasını aksak yön olarak belirtmektedirler.

- İçinde yemek yenebilsin diyenlerin aksak buldukları yönler, mutfağın küçük olması, tezgâhın alçak olması ve tezgâhın yeterli olmaması olarak ifade edilmektedir.

- Hazır mutfak isteyenlerin kendi mutfaklarında aksak buldukları yönler şöyledir. % 17'si mutfağın küçük olması, % 15'i dolapların yetersiz olması, % 17'si tezgâhın yüksek olmasını belirtirken, % 17'si aksak yön yok diye cevap vermektedir (Tablo 40).

* Kiler ihtiyacının nasıl giderildiği ve mutfakta aksak bulunan yönlerin neler olduğunun irdelenmesi:

- Kiler ihtiyacını mutfak dolaplarında giderenlerin mutfaklarında aksak buldukları yönler şöyle sıralanabilir. % 16'sı dolapların, % 16'sı tezgâhın yüksek olması diye cevap verirken, % 13'ü dolapların yetersiz olduğundan, % 6'sı balkonunun olmamasından, % 7'si de mutfağının küçük olmamasından şikayetçi olmuştur. Ayrıca % 6'sı ise aksak yön olmadığını belirtmektedir.

- Kiler ihtiyacını balkonda gideren ev hanımlarının % 11'i dolaplarının yetersiz oluşundan şikayetçi olmuştur.

- Ayrı kileri olan ev hanımlarının % 10'u dolaplarının yüksek oluşu, % 20'si dolapların yetersizliği, % 30'u ise mutfağın küçük olmasını aksak buldukları yönlerde belirtmektedirler.

- Fazla erzak almıyorum diyen ev hanımlarının aksak buldukları yönler kiler ihtiyacının giderilişi ile ilgili değildir.

- Kiler ihtiyacını evde başka dolaplarda giderenlerden % 14'ü dolaplarını yetersiz bulmuştur (Tablo 41).

Tablo 12.. Mutfak büyüklüğü ve mutfakta yapılan değişiklikler

| | 6 m ² DEN KÜÇÜK | | | 6-12 m ² | | | | | 12 m ² DEN BÜYÜK | | | |
|-----------------------------------|----------------------------|-----------|--------|---------------------|---------|---------|---------|--------|-----------------------------|---------|---------|---------|
| | DERE İÇİ | LOJMANLAR | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT |
| ASPIRATÖR BACASI TAKILDI | | | | • | | | | | | | | |
| AYDINLATMA SİSTEMİ DEĞİŞTİ | | | | | | | | | | | | |
| BALKON MUTFAĞA EKLENDİ | | | • | | | | | | | | | |
| BULAŞIK MAKİNASI TESİSATI YAPILDI | | | • | | | | | | | | | |
| DOLAPLARA EK YAPILDI | | • | •• | • | •• | • | •• | • | •• | • | | |
| DOLAPLAR TAMAMEN DEĞİŞTİ | | | •••• | •••• | •••••• | •••••• | •••••• | •••••• | •••• | •••• | | |
| DÖŞEME, DOLAP | ••• | | •••• | •••• | •••••• | •••••• | •••••• | •••••• | •••• | •••• | | |
| HAYIR | | | | | | | | | | | | |
| MUTFAK ODAYLA BİRLEŞTİRİLDİ | | | | | | | | | | | | • |
| SERVİS PENCERESİ AÇILDI | | | | | • | | | | | | | |
| TAMAMEN | | | | | | | | | | | | |

Tablo 13. Mutfak büyüklüğü ve mutfakta yapılan başka eylemler

| | 6 m ² DEN KÜÇÜK | | | 6-12 m ² | | | | | 12 m ² DEN BÜYÜK | | | |
|------------------|----------------------------|-----------|--------|---------------------|---------|---------|---------|--------|-----------------------------|---------|---------|---------|
| | DERE İÇİ | LOJMANLAR | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT |
| DERS | | | | | | | ••• | | | | | |
| DIKİŞ | • | | | | ••• | | | | | | | |
| HAYIR YAPILMIYOR | ••• | • | •••••• | •••••• | •••••• | •••••• | •••••• | •••••• | •• | ••• | | |
| KIŞIN OTURMA | | | | | • | | ••• | | • | | | • |
| TELEVİZYON | | | | | | | | | | • | | • |

Tablo 14. Mutfak büyüklüğü ve kahvaltılık etme eylemi

| | 6 m ² DEN KÜÇÜK | | | | 6-12 m ² | | | | 12 m ² DEN BÜYÜK | | | |
|-------|----------------------------|-----------|--------|---------|---------------------|---------|---------|-------|-----------------------------|---------|---------|---------|
| | DERE İÇİ | LOJMANLAR | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT |
| EYET | • | | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | | • |
| HAYIR | ••••• | • | | • | ••••• | | •• | | | • | | |

Tablo 15. Mutfak büyüklüğü ve mutfakta yemek yeme eylemi

| | 6 m ² DEN KÜÇÜK | | | | 6-12 m ² | | | | 12 m ² DEN BÜYÜK | | | |
|-------|----------------------------|-----------|--------|---------|---------------------|---------|---------|-------|-----------------------------|---------|---------|---------|
| | DERE İÇİ | LOJMANLAR | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT |
| EYET | • | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | | • |
| HAYIR | ••••• | | | • | ••••• | • | ••••• | ••••• | ••••• | • | | |

Tablo 16. Mutfak büyüklüğü ve ideal mutfak anlayışı

| | 6 m ² DEN KÜÇÜK | | | | 6-12 m ² | | | | 12 m ² DEN BÜYÜK | | | |
|--|----------------------------|-----------|--------|---------|---------------------|---------|---------|-------|-----------------------------|---------|---------|---------|
| | DERE İÇİ | LOJMANLAR | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT |
| AYDINLIK OLSUN | | | • | •• | • | | | ••••• | | | | |
| AYRI KİLER OLSUN | | | | • | | | •• | | | | | |
| BALKONU OLSUN | • | | •• | ••••• | • | | | ••••• | | | | |
| BÜYÜK MUTFAK | •• | | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | | ••••• | | • |
| DOLAPLAR YETERLİ OLSUN | •• | | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | | ••••• | | • |
| HAZIR MUTFAKLARDAN OLSUN | | • | •• | •• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | | ••••• | | • |
| HER TÜRLÜ TEKNOLOJİK DONANIM OLSUN | | | •• | •• | •• | •• | •• | •• | | •• | | • |
| KALİTELİ MALZEME | • | | •• | •• | •• | •• | •• | •• | | •• | | • |
| OTURMA KÖŞESİ OLSUN | | | ••••• | •• | ••••• | ••••• | ••••• | •• | | •• | | • |
| TAM DONANIM ELEMANLARININ YERİ BELLİ OLSUN | | | ••••• | •• | •• | ••••• | ••••• | •• | | •• | | • |
| TELEVİZYON OLSUN | | | • | • | • | • | • | • | | • | | • |
| TEZGAHI FAZLA OLSUN | | | • | • | • | • | • | • | | • | | • |
| İÇİNDE YEMEK YENEBİLİSİN | | | • | • | • | • | • | • | | • | | • |

Tablo 17. Mutfak büyüklüğü ve kiler ihtiyacının giderilişi

| | 6 m ² DEN KÜÇÜK | | | | 6-12 m ² | | | | 12 m ² DEN BÜYÜK | | | |
|-----------------------|----------------------------|-----------|--------|---------|---------------------|----------|----------|----------|-----------------------------|---------|---------|---------|
| | DERE İÇİ | LOJMANLAR | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT |
| AYRI KİLERİ VAR | • | | | ••• | •• | •••• | | | | | | • |
| BALKONDA | | | •• | ••••• | •••• | •••••••• | •••• | •••• | | •• | | |
| EYDE BAŞKA DOLAPLARDA | • | | • | | • | • | | | | | | |
| FAZLA ALINMIYOR | • | | | | • | | | | •• | | | |
| MUTFAK DOLAPLARINDA | | • | •••• | •••• | •••• | •••••••• | •••••••• | •••••••• | •• | | | |

Tablo 18. Mutfak büyüklüğü ve mutfakta aksak bulunan yönler

| | 6 m ² DEN KÜÇÜK | | | | 6-12 m ² | | | | 12 m ² DEN BÜYÜK | | | |
|----------------------------------|----------------------------|-----------|--------|---------|---------------------|---------|----------|------|-----------------------------|---------|---------|---------|
| | DERE İÇİ | LOJMANLAR | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT |
| AYDINLATMA YETERSİZ | | | | • | | | | •• | | | | |
| BALKONU YOK | | | | | | | | •••• | | | | |
| DOLAPLAR YETERSİZ | | | •• | | •• | | | •••• | | | | |
| DOLAPLAR YÜKSEK | • | | • | •• | | •••• | •••••••• | • | • | | | |
| EYVE YETERSİZ | | | • | | • | | •• | | | | | |
| MALZEME KÖTÜ | | | • | | | | • | | | | | |
| MUTFAK KÜÇÜK | | • | | | | •••• | | •••• | | | | |
| TEZGAH ALÇAK | | | • | • | | | | •• | | | | |
| TEZGAH YERİ VE DİZİLMİ İYİ DEĞİL | | | • | | | •• | | | | | | |
| TEZGAH YETERLİ DEĞİL | | | • | • | • | •••• | •••• | •• | | | | |
| TEZGAH YÜKSEK | •• | | | | | •••• | •••••••• | • | • | | | |
| YEMEK YENEMİYOR | | | | | | | | | | | | |
| YOK | | | •• | ••• | | • | | | • | ••• | | • |

Tablo 19. Konut büyüklüğü ve mutfakta yapılan başka eylemler

| | 60-90 m ² | | | 90-120 m ² | | | 120 m ² DEN BÜYÜK | | | | | |
|------------------|----------------------|---------|---------|-----------------------|-------|---------|------------------------------|---------|---------|-------|---------|--------|
| | ATAKENT | DEREİÇİ | ATAKENT | DEREİÇİ | KTU | SOĞUKSU | Y.CUMA | ATAKENT | BEŞİRLİ | KTU | SOĞUKSU | Y.CUMA |
| DERS | | | | | | ••• | | | | | | |
| DIKİŞ | | •• | | • | | ••••• | | | | | | |
| HAYIR YAPILMIYOR | • | ••••• | ••• | | ••••• | ••••• | ••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | |
| KIŞIN OTURMA | | | | • | | | | | | | | |
| TELEVİZYON | | | | | | | | • | | | | |
| OT UYUMA | | | | | | ••• | | •• | | | | |

Tablo 20. Konut büyüklüğü ve mutfakta kahvaltılık eime eylemi

| | 60-90 m ² | | | 90-120 m ² | | | 120 m ² DEN BÜYÜK | | | | | |
|-------|----------------------|---------|---------|-----------------------|-----|---------|------------------------------|---------|---------|-------|---------|--------|
| | ATAKENT | DEREİÇİ | ATAKENT | DEREİÇİ | KTU | SOĞUKSU | Y.CUMA | ATAKENT | BEŞİRLİ | KTU | SOĞUKSU | Y.CUMA |
| EVET | | ••••• | ••• | •• | •• | ••••• | ••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• |
| HAYIR | • | ••••• | | | •• | | | •• | • | | | |

Tablo 21. Konut büyüklüğü ve mutfakta yemek yeme eylemi

| | 60-90 m ² | | | 90-120 m ² | | | 120 m ² DEN BÜYÜK | | | | | |
|-------|----------------------|---------|---------|-----------------------|-----|---------|------------------------------|---------|---------|-------|---------|--------|
| | ATAKENT | DEREİÇİ | ATAKENT | DEREİÇİ | KTU | SOĞUKSU | Y.CUMA | ATAKENT | BEŞİRLİ | KTU | SOĞUKSU | Y.CUMA |
| EVET | | ••••• | ••• | •• | •• | ••••• | ••• | ••• | ••••• | ••••• | ••••• | ••••• |
| HAYIR | • | ••••• | | | •• | | | ••• | • | • | | |

Tablo 26. Ev hanımının yaşı ve mutfağında aksak bulduğu yönler

| | 20-35 YAŞ | | | | 36-50 YAŞ | | | | 50 YAŞINDAN BÜYÜK | | | | | | |
|----------------------------------|-----------|---------|---------|---------|-----------|-----|--------|---------|-------------------|---------|---------|-----|---------|---------|---------|
| | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SÖĞÜKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SÖĞÜKSU | KTU | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | SÖĞÜKSU |
| AYDINLATMA YETERSİZ | • | | | | | •• | | | | | | | | | |
| BALKONU YOK | | | | | | | | | | | | •• | | | |
| DOLAPLAR YETERSİZ | • | | • | | | • | • | • | | | • | •• | | • | • |
| DOLAPLAR YÜKSEK | • | | | • | | • | •• | •• | •• | •• | •• | | | •• | •• |
| EVIYE YETERSİZ | • | | | | | | • | | | | | | | • | |
| MALZEME KÖTÜ | | | | | | | | | | | • | | | | |
| MUTFAK KÜÇÜK | | | | | | • | | | | | | •• | | | |
| TEZGAH ALÇAK | • | | | | | • | | | | | | | | | |
| TEZGAH YERİ VE DİZİLMİ İYİ DEĞİL | | | | • | | | | | | • | | | | | |
| TEZGAH YETERLİ DEĞİL | • | • | • | | | • | •• | • | | •• | •• | • | | • | • |
| TEZGAH YÜKSEK | | | | • | | | | | | •• | •• | • | | | •• |
| YEMEK YENEMİYOR | | | •• | | | | | | | | | | | | |
| YOK | • | •• | | | | | •• | •• | | •• | | | • | | |

Tablo 27. Tezgâh yüksekliği ve mutfakta aksak bulunan yönler

| | 75-80 cm | | | | 81-85 cm | | | | 86-90 cm | | | | 91-95 cm | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|---------|---------|----------|--------|---------|--------|----------|-----|---------|---------|----------|-----|---------|---------|---------|
| | Y.CUMA | DEREÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREÇİ | ATAKENT | KTU | BEŞİRLİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | BEŞİRLİ | ATAKENT | SOĞUKSU |
| AYDINLATMA YETERSİZ | | | | | • | | | | | | | | | • | | | |
| BALKONU YOK | | | | | • | | | | • | | | | | | | | |
| DOLAPLAR YETERSİZ | • | • | • | | • | | • | | | | | • | • | | | | |
| DOLAPLAR YÜKSEK | • | • | | • | | • | | | | | • | • | • | | • | • | • |
| EYVE YETERSİZ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MAJZEME KÖTÜ | | | | | | | | | | | | | | | | | • |
| MUTFAK KÜÇÜK | | • | • | • | • | | | | • | | | | | • | | | |
| TEZGAH ALÇAK | • | • | • | | • | | | | | | | | | | | | |
| TEZGAH YERİ VE DİZİLMİ İYİ DEĞİL | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TEZGAH YETERLİ DEĞİL | • | • | • | | • | | • | | | | | • | • | • | • | • | • |
| TEZGAH YÜKSEK | | | | • | | | | | | | • | | • | • | • | • | • |
| YEMEK YENEMİYOR | | • | • | | | | | | | | | | | | | | |
| YOK | | | | | | • | | | | | • | • | • | • | • | • | • |

Tablo 28. Tezgâh-dolaplar arasındaki mesafe ve mutfakta aksak bulunan yönler

| | 45 cm DEN AZ | | | | | 45-55 cm | | | | | 55 cm DEN FAZLA | | | | | |
|--------------------------------|--------------|---------|---------|---------|-----|----------|---------|---------|---------|---------|-----------------|---------|---------|--------|---------|---------|
| | Y.CUMA | BEŞİRLİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | ATAKENT | SOĞUKSU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ |
| AYDINLATMA YETERSİZ | | | | | | | • | | | | •• | | | | | |
| BALKONU YOK | | | | | • | | | | | • | | | | | | |
| DOLAPLAR YETERSİZ | | | | • | • | • | • | | | ••• | | | • | | | |
| DOLAPLAR YÜKSEK | • | | | •• | | • | ••• | ••• | ••• | •• | • | | • | | | |
| EVEE YETERSİZ | • | | | | | | • | | | | | | | | | |
| MALZEME KÖTÜ | | | | | | | | | | | | | • | | | |
| MUTFAK KÜÇÜK | | | | | •• | | •• | | | •• | | | | | | • |
| TEZGAH ALÇAK | • | | • | | • | • | • | | | • | | | | | | |
| TEZGAH YERİ VE DİZİLMİYİ DEĞİL | | | | | | | | •• | | • | | | | | | |
| TEZGAH YETERLİ DEĞİL | • | | | •••• | • | • | •• | •• | •• | •• | •• | • | • | | | |
| TEZGAH YÜKSEK | | | | •••• | | | •••• | •••• | •••• | | | | | | | |
| YEMEK YENEMİYOR | | | | | | | ••• | | | | | | | | | |
| YOK | • | • | | | | •••• | •••• | | | | •• | | | | | • |

Tablo 29. Aydınlatma şekli ve mutfakta aksak bulunan yönler

| | GENEL AYDINLATMA | | | | | | GENEL + KISMİ AYDINLATMA | | | | |
|----------------------------------|------------------|---------|---------|---------|---------|-----|--------------------------|---------|---------|---------|-----|
| | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU |
| AYDINLATMA YETERSİZ | | • | | | | | • | | | | •• |
| BALKONU YOK | | | | | | • | | | | | •• |
| DOLAPLAR YETERSİZ | •• | | ••• | | • | | | • | | | •• |
| DOLAPLAR YÜKSEK | ••• | • | | ••• | •• | | •• | | | ••• | • |
| EVVE YETERSİZ | • | | •• | | | | • | | | | |
| MALZEME KÖTÜ | | | | | • | | | | | | |
| MUTFAK KÜÇÜK | | | •• | | | •• | | • | • | | ••• |
| TEZGAH ALÇAK | • | • | • | | | • | | | | | • |
| TEZGAH YERİ VE DİZİLMİ İYİ DEĞİL | | | | •• | | | | | | | |
| TEZGAH YETERLİ DEĞİL | ••• | • | •• | | ••• | • | • | | | • | |
| TEZGAH YÜKSEK | | | | •••• | ••• | | • | | • | ••• | • |
| YEMEK YENEMİYOR | | | •• | | | | | | | | |
| YOK | ••• | | | | | | ••••• | | •• | | |

Tablo 30. Aydınlatma şekli ve ideal mutfak anlayışı

| | GENEL AYDINLATMA | | | | | | GENEL + KISMİ AYDINLATMA | | | | |
|--|------------------|---------|---------|---------|---------|-----|--------------------------|---------|---------|---------|------|
| | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU |
| AYDINLIK OLSUN | •• | • | • | | | | • | | | | •• |
| AYRI KİLER OLSUN | | • | | | | •• | | | | | |
| BALKONU OLSUN | •• | | •• | | | • | | | | | •• |
| BÜYÜK MUTFAK | ••••• | •• | ••••• | •••• | •••• | •• | •••• | • | •• | •••• | •••• |
| DOLAPLAR YETERLİ OLSUN | •• | • | •••• | •••• | •••• | • | •••• | | | •••• | •••• |
| HAZIR MUTFAKLARDAN OLSUN | •••• | | | •• | | • | •• | | • | • | •• |
| HER TÜRLÜ TEKNOLOJİK DONANIM OLSUN | •••• | | • | •• | | | | • | | | |
| KALİTELİ MALZEME | •• | • | ••• | • | • | • | | | | | • |
| OTURMA KÖŞESİ OLSUN | • | • | • | ••• | •• | •• | • | | • | • | |
| TAM DONANIM ELEMANLARININ YERİ BELLİ OLSUN | •••• | | • | | •• | | | • | • | ••• | |
| TELEVİZYON OLSUN | •• | | • | | • | | •• | | | | |
| TEZGAHI FAZLA OLSUN | • | | | | | | | | | | |
| İÇİNDE YEMEK YENEİLİR | • | | • | • | | | | | | | |

Tablo 38. Mutfakta kahvaltı edilip-edilmeme durumu ve ideal mutfak anlayışı

| | EVET | | | | | | HAYIR | | | |
|--|--------|---------|---------|---------|---------|------|---------|---------|---------|-----|
| | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | KTU |
| AYDINLIK OLSUN | • | •• | • | | | ••• | | | | • |
| AYRI KILER OLSUN | | • | | | •• | | | | | |
| BALKONU OLSUN | •• | | • | | ••• | ••• | | • | | • |
| BÜYÜK MUTFAK | •••••• | •••••• | •••• | •••• | •••••• | •••• | • | ••• | ••• | ••• |
| DOLAPLAR YETERLİ OLSUN | ••••• | •••• | •••• | • | ••••• | •••• | | •• | • | • |
| HAZIR MUTFAKLARDAN OLSUN | •••• | •• | | •• | •• | ••• | | | •• | • |
| HER TÜRLÜ TEKNOLOJİK DONANIM OLSUN | •••• | | •• | • | | | | | • | |
| KALİTELİ MALZEME | •• | • | •• | • | • | •• | | • | | • |
| OTURMA KÖŞESİ OLSUN | • | •• | • | •• | | • | | | •• | • |
| TAM DONANIM ELEMANLARININ YERİ BELLİ OLSUN | ••••• | | •• | • | ••••• | | | | | |
| TELEVİZYON OLSUN | •• | • | | | • | | • | • | | |
| TEZGAHI FAZLA OLSUN | • | | | | | | | | | |
| İÇİNDE YEMEK YENEBİLSİN | • | | | • | | | | • | | |

Tablo 39. Mutfakta yemek yeme bölümü olup-olmaması ve gerekçeleriyle salonda yemek yeme eylemi

| | EVET | | | | | | HAYIR | | | | |
|--------------------------------|--------|---------|---------|---------|---------|-----|---------|---------|---------|---------|-----|
| | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU |
| EŞİ ÖYLE İSTEDİĞİ İÇİN | • | | | • | | • | | | • | | |
| GEREKLİ GÖRMEDİĞİM İÇİN | ••• | • | • | | • | • | | | | | |
| KIŞ MEVSİMİNDE | | | | | | | | | | | |
| MASA SIĞMADIĞI İÇİN | | •• | • | • | | •• | | ••• | ••• | | •• |
| SALONA TAŞIMAK ZOR OLDUĞU İÇİN | •••• | •••• | | •• | ••••• | •• | | • | | | • |
| SALONUN TEMİZ KALMASI İÇİN | • | •••• | • | •• | ••• | •• | | | | | |
| SOBA ORADA OLDUĞU İÇİN | • | | •• | | • | | | | | | |
| TELEVİZYON ORADA OLDUĞU İÇİN | | | | • | | • | • | • | | • | |

Tablo 41. Kiler ihtiyacı ve mutfakta aksak bulunan yönler

| | MUTFAK DOLAPLARINDA | | | | BALKONDA | | | | AYRI KİLERİ VAR | | | FAZLA ALINMIYOR | | | EVDE BAŞKA DOLAPLARDA | | | | |
|----------------------------------|---------------------|---------|---------|---------|----------|------|--------|---------|-----------------|---------|---------|-----------------|---------|---------|-----------------------|---------|---------|---------|---------|
| | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU | KTU | DEREİÇİ | ATAKENT | Y.CUMA | BEŞİRLİ | DEREİÇİ | ATAKENT | SOĞUKSU |
| AYDINLATMA YETERLİ DEĞİL | | | | | | • | | | | | | • | | | | | | | |
| BALKONU YOK | | | | | | •••• | | | | | | | | | | | | | |
| DOLAPLAR YETERSİZ | • | | • | | •• | ••• | | | • | | •• | | | | | | | | • |
| DOLAPLAR YÜKSEK | •• | | • | | ••• | • | ••• | | • | | ••••• | | • | | • | | | • | |
| EVYE YETERSİZ | • | | • | | | | • | | | | | | | | | | | | |
| MALZEME KÖTÜ | | | | | | | | | | | • | | | | | | | | |
| MUTFAK KÜÇÜK | | | • | | | ••• | | | | | •• | | •• | | | | | | |
| TEZGAH ALÇAK | | | • | | | • | | | | | • | | • | | | | | | |
| TEZGAH YERİ VE DİZİLMİ İYİ DEĞİL | | | • | | | | | | | | | | | • | | | | | |
| TEZGAH YETERLİ DEĞİL | • | | • | | ••• | • | •• | | • | | •••• | | • | | | | | | • |
| TEZGAH YÜKSEK | | | ••• | | ••• | • | • | | • | | •••• | | | | | | • | | |
| YEMEK YENEMİYOR | | | • | | | | | | | | | | | | | | • | | |
| YOK | •• | | • | | | | •• | | | | | | | •• | | • | | | |

5. SONUÇLAR

Araştırmada elde edilen sonuçlar aşağıdaki gibidir:

* 8 m² den büyük mutfak mekânlarında yemek pişirme ve yemenin dışında en yoğun olarak yapılan eylemler önemine göre oturma-televizyon izleme, çocukların ders çalışması ve dikiş olarak sıralanabilir.

60-90 m²lik konutlarda mutfak için ayrılan alan çok küçük olduğundan sadece mutfak eylemlerini bile zor karşılamaktadır. Konut ve buna bağlı olarak mutfak büyüklüğü mutfakta farklı eylemler yapılmasını etkilemektedir.

* Ev kadınlarının mutfağın tasarımında eşlerinden aldıkları katkı payı olayı eğitim düzeylerinin artışına paralel olarak artmaktadır.

* Hemen hemen her eğitim grubundan ev hanımı öncelikli olarak mutfakta yemek yeme eylemini tercih etmektedir. Buna gerekçe olarak salona yemek taşımının zor olmasını, salonun kirlenmesini önlemeyi ve gerekli görmemelerini göstermektedirler.

* Salonda yemek yiyenlerin büyük bir bölümü mutfaklarının küçük m²li olmasından dolayı salonda yediklerini belirtmişlerdir. Bunun yanı sıra önem sırasına göre televizyonun salonda olması, eşlerinin öyle istemesi de gerekçeler arasında bulunmaktadır.

* Tüm eğitim gruplarındaki ev hanımları (okumamış ev hanımlarının tümü dahil) ideal mutfak ile ilgili olarak önce mutfağın büyük olmasını istediklerini belirtmişlerdir. Sırasıyla dolaplarının yeterli olması ve hazır mutfak olması da ideal mutfakta aranan özellikler olarak gösterilmiştir (Sadece okumamış düzeydekilerin yoğun olduğu Dereiçi mahallesindeki ev hanımları ikinci sırada mutfaklarının aydınlık olmasını istemişlerdir. Bunun nedenleri bu bölgedeki konutların plansız olması ve sağlıksız bir yapılaşmanın olması ile mutfakların çok küçük metrekarede olmasıdır).

* 6-12 m²'lik mutfaklarda daha çok dolapların, tezgâh ya da döşeme malzemesinin değiştirilmesi gibi değişiklikler yapıldığı belirlenmiştir. Bu gruptaki konutlardan Atakent'teki kullanıcılar konuta yerleşmeden önce kendi mutfaklarını kendileri yaptırmışlardır. Dolaplarını değiştiren, ek yaptıran tezgâh ve döşeme malzemelerinde değişiklikler yaptıranların büyük bir bölümü K.T.Ü. lojmanlarındaki kullanıcılarıdır. Bunun nedenleri ise K.T.Ü. lojmanlarındaki mutfakların hemen hemen her konut tipinde küçük tutulması ve dolayısıyla dolapların yetersiz olması, mekan ve donatılardaki eskime, bu lojmanlarda kalanların belli bir süre kısıtlamasına tabi olmamaları ile gelir düzeylerinin yüksek olması olarak gösterilebilir.

* Küçük mutfaklarda (6 m²'den küçük) en çok aksak bulunan yönler mutfakta yemek yenememesi ve mutfağın küçük olmasıdır. Bu mutfaklarda dolaplar son derece yetersiz olmasından dolayı mutfakta gerçekleşmesi gereken eylem ve ekipmanların başka hacimlere taşındığı görülmüştür (Örneğin buzdolabı ya da fırının girişte olması gibi).

* 6-12 m²'lik mutfaklarda en çok aksak bulunan özellikler daha çok tezgâh dolap yüksekliği boyutları ile tezgâh ve dolapların yetersizliğidir. Mutfağını küçük bulanların oranı oldukça azdır.

* 12 m²'den büyük mutfaklarda genelde aksak bulunan yöne pek rastlanmamıştır. Bu mutfaklar daha çok yüksek gelirlili, mutfaklarını kendi isteklerine ve beğenilerine göre düzenlemiş ailelerin oturduğu konutlarda yer almaktadır. Yine de kullanıcı ve bu işle ilgilenenlerin bu konuda gerekli bilgiye sahip olmaması nedeniyle tezgâh yüksekliği, dolapların yüksekliği, rafların düzenlenişi gibi konularda aksaklıklar olduğu dile getirilmiştir.

* Ev hanımının yaşına bağlı olarak aksak bulunduğu yönler belli noktalarda yoğunlaşmamakla beraber tezgâh ve dolap yüksekliğinden şikayetler her grupta ve ilk sıralarda yer almaktadır. Yüksekliği 81 cm'den fazla olan tezgâhlar ile ilgili olarak kullanıcıların çoğu yüksek, rahatsız oluyorum derken 80 cm'in altındaki yüksekliklerdeki tezgâhlar da alçak bulunmuştur.

* Tezgâhların yüksek olduğundan şikayetçi olan ev hanımlarının hemen hemen hepsi dolaplarında yüksek olduğunda söz etmişlerdir. Bu da gösteriyor ki

tezgâhın belli ölçüden yüksek olması (83-85 cm'den fazla) direkt olarak dolapların yüksekliğinde etkilemektedir.

* Tezgâh ile dolap arasındaki mesafe 45 cm'den fazla olduğu durumlarda dolap yüksekliğini etkilediğinden dolapların kullanımını zorlaştırmıştır.

* İmarlı konutlardaki kullanıcılar kiler ihtiyaçlarını gidermek için daha çok mutfak dolaplarını kullanmaktadırlar. Ancak büyük bir kısmı mutfak dolaplarını yetersiz bulmaktadır. Alternatif çözüm olarak balkonu kullananlar ve konut içinde bu ihtiyaç için ayrı bir dolap yaptırılanlar da vardır. Ancak genelde mutfak dolapları ve balkonun bu konuda yeterli olması istenmektedir.

* Konut büyüklüğü ne olursa olsun mutfak ile ilgili ayrı bir kiler incelenen konutlarda düşünülmemiştir. Sadece imarsız konutlarda terasta, bahçede vs. ayrı kiler yapıldığı görülmüştür.

* 6 m²'den küçük mutfakların hemen hemen hiç birinde kahvaltılık köşesi bulunmamaktadır. Mutfağa bir masa yerleştirebilmek ancak diğer ekipmanlardan birinin mutfağın dışına çıkarılması ile gerçekleştirilebilmektedir (örneğin buzdolabının salon veya antreye yerleştirilmesi gibi).

* Genelde konut büyüklüğü ile doğru orantılı olarak değişen mutfak büyüklüğü Atakent, K.T.Ü. lojmanlarında istisnai durumlar göstermektedir. Atakent Sitesi'ndeki tripleks konutların mutfakları 8 m²'dir ve buzdolabını mutfağa yerleştirmek problem olmuştur. Aynı şekilde lojmanlarda da mutfak m²'leri konut büyüklüğüne oranla oldukça küçük tutulmuştur.

* Her yaş grubundaki ev hanımlarının ideal mutfak ile ilgili düşüncelerinde büyük mutfak, dolaplarının yeterli olması isteği ilk iki sırayı alırken, her türlü teknoloji ve donanımın olması, tüm donatım elemanlarının yerlerinin belli olması, hazır mutfak olması ile ilgili isteklerde sıralamalar değişmektedir.

* Mutfaklarında yerlerinden memnun olmadıkları donatılar olduğunu dile getiren kullanıcıların büyük bir çoğunluğu ideal mutfak ile ilgili görüşlerinde tüm donatım elemanlarının yerleri belli olsun ve büyük mutfak olsun isteğinde bulunmuşlardır.

* Görüşme yapılan konutların mutfaklarının aspiratörün ışığı dışında çalışma bölgelerinde ayrıca kısmî aydınlatma yapılan konutlar sadece birkaç tanedir. Ayrıca aydınlatmanın yetersizliğinden şikayetçi olanlar bile ideal mutfak ile ilgili görüşlerinde iyi bir aydınlatma sistemi istediklerinden söz etmemişlerdir. Bu gibi sorunların hem şikayetçi olup hem de dile getirilmemesinin nedeni daha önemli gördükleri konuları dile getirmelerine bağlanabilir.

* Mutfaklarında dolaplarını değiştirenler, ek yaptıranlar, döşeme, tezgâh ve dolap malzemelerini değiştirenlerin ideal mutfak ile ilgili düşüncelerinde büyük mutfaktan sonra kaliteli malzeme, dolapların yeterli olması ve hazır mutfak olmasını istediklerini belirtmişlerdir.

* Mutfak büyüklüğü 8 m² ve daha az olan mutfaklarda tüm ailenin birlikte yemek yiyemedikleri, çoğunun kahvaltı etmekte bile zorlandığı görülmüştür.

* Dolaplarını, tezgâhlarını yeniden değiştirenler, dolaplarını tümüyle kendileri yaptıran ev hanımlarının büyük bir çoğunluğu tezgâh ve dolap yüksekliklerinden hiç memnun olmadıklarını belirtmişlerdir. Yaptırmadan önce bunu hiç düşünmediklerini, yapan kişilerin ise onları uyarmadığını belirtmişlerdir.

* Yeni Cuma mahallesindeki konutlarda sadece I tipi mutfak, Beşirli'de (I) ve (L), Atakent Sitesi'nde (L) ve bir tane (U), Soğuksu-Köşk sitelerindekilerin tamamında (I) tipinde, lojmanlarda daha çok paralel tezgâh ve (L) tipi mutfaklara rastlanmıştır. Ancak Dereiçi mahallesindeki konutlarda yer alan mutfaklar belli bir grupta toplanıp, tiplendirilmemiştir.

* Mutfaklarda 360-660 cm olması gereken çalışma üçgeni boyutları alan çalışması yapılan konutlardan sadece Dereiçi mahallesinde bu sınırın altındadır. Bu da mutfak m²'lerini çok küçük olmasından kaynaklanmaktadır. 2'si Atakent'te 2'si Dereiçi mahallesinde, 1'i de Yeni Cuma'da olmak üzere 5 konutun mutfağında çalışma üçgeni yoktur. Örneğin, mutfağın m²'nin düşük oluşu, mutfakta yer alması gereken donatıların başka mekânlarda yer alması gibi özellikler çalışma üçgenini bozmaktadır.

* Yine görüşme yapılan ev hanımlarının hemen hemen tamamı açık mutfakları beğenmediklerini, kokunun yayılmasından ve mutfağın dağınıklığının görülmesinden rahatsız olacaklarını belirtmişlerdir. Burada mahremiyet (görsel ve

kokusal) gereksinimi ağır basmaktadır. Sadece Atakent'te 2 ev hanımı mutfakta iş yaparken eşi ve çocuklarıyla ilişki içinde olabilmek istediklerinden söz etmiş ve mutfaklarını da bu isteklerine uygun olarak düzenlediklerini belirtmişlerdir. Ev hanımları genellikle mutfakta oturma köşesinin olmasını istemelerine karşın salonlarına açık bir mutfak tercih etmemektedirler. Bu da açık mutfak kültürünün Trabzon kentinde gelişmediğini ortaya koymaktadır.

Alan çalışması yaptığımız konutların mutfaklarını, kullanıcı gereksinimlerini karşılayıp karşılayamadıkları konusunda genel olarak değerlendirirsek; mekânsal gereksinimler açısından mutfakların öncelikle büyüklük olarak mutfakta yer alan eylemlere ilişkin ekipman ve eylem alanlarını karşılayabilmesi gerekir. Ekipmanlar eylem sırasına uygun olarak dizilmeli ve sabit donatılar kadının antropometrik boyutlarına uygun olarak ölçülendirilmelidir.

Ancak çalışma yapılan konutların büyük bir bölümünde mutfakın büyüklüğü ve boyutların oranları eylemlere ilişkin ihtiyaç duyulan sirkülasyon alanlarını yeterli vermemektedir. Tezgâhlar hem çok yetersiz hem de ekipman dizilimi olarak çok yanlıştır. Ekipmanlar için gerekli alanlar bırakılırken, yıkama-hazırlama-pişirme-servis-eylem sırası göz önüne alınmamıştır. Sabit donatılardan tezgâh, dolap yüksekliği, tezgâh-dolap arasındaki mesafe ile ilgili olarak hiç bir standarta rastlanmamıştır. 98 cm'e kadar varan tezgâh yüksekliklerine, tezgâh ve dolap arasındaki mesafede 70 cm'den fazla uzunluklara rastlanmamıştır. Bilinçsizce yapılan bu uygulamalar ev kadınlarına kullanım sırasında büyük zorluklar yaşatmakta ve rahatsızlıklar vermektedir.

Türk kadını için ortalama uzanma yüksekliği 173.3 cm tezgâh yüksekliğinin 80-85 cm, yatay düzlemde uzanma mesafesinin de 60-62 cm olduğu bilindiğine göre uygulamalarda bu ölçüler dikkate alınmalıdır.

Tezgâhlar son derece yetersiz olduğu için fritöz, tost makinesi, mutfak robotu gibi küçük ekipmanlar, mini fırınlar için belli bir alan ayrılmamıştır. Bu ekipmanlar genelde tezgâh üzerinde sıralanmıştır. Bu durum iş yaparken ev hanımının işinin aksamasına ve çeşitli kazalara neden olmaktadır.

* Mutfaklarda havalandırmayı sağlamak için aspratörlerin yoğun olarak kullanıldığı görülmektedir. Sadece gelir düzeyi düşük olan ailelerin oturduğu konutların mutfaklarında mekanik havalandırmanın olmadığı belirlenmiştir.

* Yine görüşme yaptığımız 60 kullanıcının mutfaklarının 34'ünde sadece genel aydınlatma olduğu görülmüştür. Diğer 26 evin bir çoğunda da sadece aspratörün ışığı bölgesel bir aydınlatma sağlamaktadır. Sadece bir kaç konutta ayrıca tezgâhta çalışma alanlarının aydınlatıldığı saptanmıştır.



6. ÖNERİLER

Çalışmanın sonuçlarına bağlı olarak amaçlanan ancak ileride yapılması düşünülen bir diğer konu da ideal mutfak tiplerinin oluşturulması ve bu tiplerin simülasyon tekniği ile yeniden deneklere sunulması olarak değerlendirilmesidir.

Bu çalışma daha özele indirgenip, ev hanımlarının çalışan, çalışmayan ya da eğitim ve ekonomik düzeyine bağlı olarak tek tek irdelenebilir. Öte yandan, mutfak mekânının büyüklüğü ya da içinde yer alan sabit ekipmanlar konusu yine tek bir başlık altında (örneğin dolap ölçüleri-yükseklikleri açısından) incelenebilir. Böylece daha detaylı bilgiler elde edilebilir.

Kullanıcı gereksinimleri önemli bir kavram ve konudur. Bu konu ile ilgili olarak gelişen teknoloji ve ekonomiye paralel olarak artan ekipmanların (daha çok hareketli donatılar) kullanıcı gereksinimi de göz önüne alınarak (sabit donatılar dahilinde) mutfak mekânının büyüyebilme ve gelişebilme (flexibility) özellikleri ve kriterleri saptanabilir.

Burada kısaca değinilen mutfak mekânında estetik gereksinimler (renk, algı v.b.), yine böyle bir alan çalışmasında ve tek başına, detaylı olarak irdelenebilir.

Çalışma yapılan alanlarda belirlenen mutfak tipleri -büyüklükleri- içindeki donatılar farklı olduğu için, ortak olarak genel sonuçlara varmak güç olmuştur (Örneğin; Dereçi'nde yer alan ekipmanların azlığı, buzdolabının olmaması dibi). Bu nedenle 1/1 ölçülerde ve sabit büyüklük plan tiplerindeki mutfakların maketlerinde, günümüze de mevcut ekipmanlar ve sabit donatılar yerleştirilerek kullanıcıların tercihleri ve çalışma üçgenleri saptanabilir.

Geleneksel Türk evindeki mutfak anlayışı ile günümüz mutfak anlayışı incelenip, karşılaştırılıp, yorumlanabilir, gelişmeler ortaya konabilir.

7. KAYNAKLAR

1. Kaymaz, Y., Mutfaklar, Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Üniversitesi Mimarlık Bölümü İstanbul, 1963.
2. Bayazıt, N., Türkiye’de Ve Batıda Mutfakların Geçmişi, Mutfak-Banyon Dekorasyon, Sayı 7, 1996, 65-72.
3. Ögel, B., Türk Kültür Tarihine Giriş, Cilt 3 (Türklerde Ev Kültürü), Kültür Bakanlığı Yayınları 585, Başbakanlık Basımevi, Ankara, 1978.
4. Karpuz, H., Erzurum Evleri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları 562, Bakanlık Basımevi, Ankara, 1984.
5. Orgun, I., Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adâbı, Türk Mutfağı Sempozyumu, 31 Ekim-1 Kasım 1981, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları No: 41, 139-143.
6. Sigfried, G., Çev: Karabey, S. Çağdaş Mutfağın Doğuşu, Arrademento, Özel Mutfak Sayısı 14, 1994, 2-7.
7. Ersayın, S., Mutfak Gereçleri Tarihine Kısa Bir Bakış I, Arrademento Dekorasyon, Sayı 27, Haziran 1991, 178-179.
8. Ersayın, S., Mutfak Gereçleri Tarihine Kısa Bir Bakış II, Arrademento Dekorasyon, Sayı 28, Ağustos 1991, 218-219.
9. Eser, L., Modern Ev Mutfakları, İstanbul, 1952.
10. Ağat, N., Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi Ve Mutfak Tasarımı, İ.T.Ü. Mimarlık Bölümü Baskı Atölyesi, İstanbul 1983.
11. Tunalı, M., Eve Hayat Veren Mekânlar Mutfak Ve Banyo, Arkitekt 412, Mart 1994, 20-34.
12. Ersayın, S., Yemek Mekânının Hatırlattıkları, Arrademento Dekorasyon, Sayı 29, Eylül 1991, 152-153.
13. Kerestecioğlu, A., Alternatif Mutfaklar, Arrademento Dekorasyon, Sayı 4, Mayıs 1989, 115-116.
14. Aksoy, E., Mimarlıkta Tasarım İletim Ve Denetim, K.T.Ü. Yayınları, Trabzon, 1975.
15. Balkan, E., Mekân ve Mekân Düzenlemesinde Yeni Boyutlar, Doktora Tezi, İ.D.M.M.A. Mimarlık Fakültesi, İstanbul, 1985.
16. Berksun, F., Mekân Bileşenleri Tasarımında Malzeme Seçimi İçin Kullanıcı Gereksinmelerini Değerlendiren Bir Yöntem, Doktora Tezi, K.T.Ü. İnşaat ve Mimarlık Fakültesi, Trabzon, 1979.

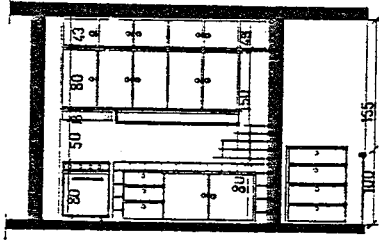
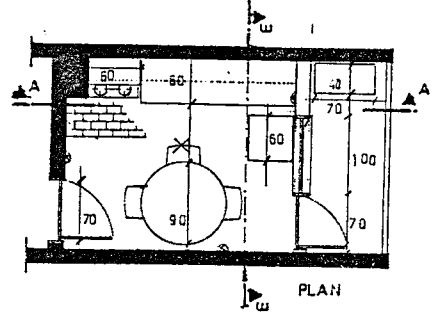
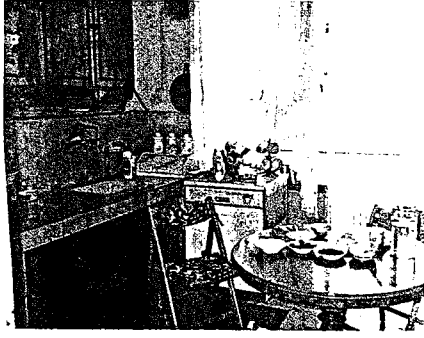
17. Ertürk, Z., Kullanıcı Konforu Açısından Boyutsal Gereksinmelerin Saptanması İçin Bir Yöntem, Doktora Tezi, İ.T.Ü. Mimarlık Fakültesi, İstanbul 1976.
18. Inceoğlu, N., Mimarlıkta Bina Programlama Olgusu, İ.T.Ü. Baskı Atölyesi, İstanbul, 1982.
19. Arcan, E.F. ve Evcı, F., Mimari Tasarıma Yaklaşım 1 Bina Bilgisi Çalışmaları, Yıldız Üniversitesi Mimarlık Fakültesi, İstanbul, 1987.
20. Bilgin, N., Çeşitli Sosyo Kültürel Gruplarda Eşya Sistemleri ve İnsan-Eşya İlişkileri, 50. Kelebek Yılı Araştırma Ödülü, İstanbul, 1986.
21. Sunset Modern Kitchens, By the editors & Sunset Books and Sunset Magazine, 1962.
22. Ideas for Great Kitchens, Sunset Pub, Menlo Park, 1991.
23. Steidl, R.E. ve Bratton, E.C., Work In The Home, John Wiley and Sons, London, 1968.
24. Woodson, E.W., Human Factors Design Handbook, Mc Graw-Hill Book Co., New York 1981.
25. Bayazıt, N., Konut Araçları Açısından Ele Alınan Sistematik Bir Tasarlama Yönteminin Geliştirilmesi, Doktora Tezi, İ.T.Ü. Mimarlık Fakültesi, İstanbul, 1969.
26. Pile, J.F., Interior Design, Edit: Clark, C., Nortment, K. ve Urbanelli, E., Second edition, H.N. Abrams, New York, 1988.
27. Plucknett, J., Home Design and Decorating, Hamlyn London, 1988.
28. Güvenç, S., The Kitchen Activities and Needs of The Middle Income Turkish Household, Yüksek Lisans Tezi, Bilkent Üniversitesi, İç Mimarlık Bölümü, Ankara, 1992.
29. Baytin, N., Konut Islak Mekânları, Tübitak Y.A.E. Yayın No: 45, Ankara, 1980.
30. Panero, J., Anatomy For Interior Designer, 3. copy right Whitney Library of Design, New York, 1962.
31. Ertürk, S. Keleş, G. ve Usta, A., Geleneksel Mutfak Mekânı ve Yemek Yeme Alışkanlığının Günümüz Konutlarındaki Mekânsal Oluşuma Etkileri, Uluslararası Yapı Yaşam 92 Kongresi, Bildiriler Kitabı, 1992, Bursa, 176-186.
32. Nissen, L.A. ve Faulkner, S., Inside Today's Home, Fifth. edition, R. Faulkner, Holt, Rinehart and Winston, New York, 1986.

33. Gönen, E., Kalıncara, V. ve Özgen, Ö., Mutfak Çalışma Merkezlerinde Optimum İş Yüksekliği ve Antropometrik Ölçüm İlişkisi Üzerine Ergonomik Bir Araştırma, 2. Ulusal Ergonomi Kongresi, Çukurova Üniversitesi, M.P.M. Yayınları 379, 1989, Ankara, 312-323.
34. Grandleann, E., Ergonomic of The Home, Taylor and Francis Ltd., London, 1973.
35. Ünügür, M., Kültür Farklarının Mutfaklarda Mekân Gereksinmelerine Etkilerinin Saptanmasında Kullanılabilecek Bir Ergonomiks Metod, Doktora Tezi, İ.T.Ü. Mimarlık Fakültesi İstanbul, 1973.
- 36 Kerestecioğlu, A. ve Kor, E., Tezgâhlarda Malzeme Seçenekleri, Arredamento Dekorasyon, Sayı 19, Ekim 1990, 156-159.
37. Mutfak, Home Art, Sayı 8, 1996, 124-128.
38. Kerestecioğlu, A. ve Gür B., Türkiye Pazarındaki Fırın ve Ocaklar, Arredamento Dekorasyon, Sayı 9, Kasım 1989, 134-136.
39. Kerestecioğlu, A. ve Hasım, A., Evye Dünyası, Arredamento Dekorasyon, Sayı 11, Ocak 1990, 134-136.
40. Kerestecioğlu, A., Çağın En Büyük Buluşlarından Biri, Arredamento Dekorasyon, Sayı 18, Eylül 1990, 152-153.
41. Kerestecioğlu, A., En Sıcak Dostumuz Buzdolapları, Arredamento Dekorasyon, Sayı 6, Ağustos 1989, 148-152.
42. Kerestecioğlu, A. ve Olçun, S., Robotlar Mutfakta, Sayı 21, Aralık 1990, 168-169.
43. Çelen, G., The Kitchen of The Turkish Working Women, Yüksek Lisans Tezi, O.D.T.Ü. Müh-Mim. Fak., Ankara, 1981.
44. Erkan, N., Çalışma Hayatında Fizyolojik Stresler, 2. Ulusal Ergonomi Kongresi Çukurova Üniversitesi, M.P.M. Yayınları 379, 1989, Ankara, 29-38.
45. Aksoy, S., Ergonomik İş Düzenleme, 2. Ulusal Ergonomi Kongresi Çukurova Üniversitesi, M.P.M. Yayınları 379, 1989, Ankara, 356-368.
46. Ertürk S., Mimari Mekânın Algılanması Üzerine Bir Çalışma, Doktora Tezi, K.T.Ü. Fen Bilimleri Enstirüsü, Müh-Mim. Fak., Trabzon, 1984.
47. Toka, C., İnsan-Araç Bağlantısında Ergonomik Tasarım İlkeleri, Yeterlik Tezi, İ.D.G.S.A., Endüstri Sanatları Fakültesi, Yayın No: 73, İstanbul, 1978.
48. Bayazıt, N., Konut Standartlarını Belirlemek İçin Gerekli Antropometrik Ölçümler, Mutfak Dolapları, 1. Ulusal ERgonomi Kongresi İ.T.Ü., M.P.M. Yayın No: 372, Ankara, 1988, 440-446.

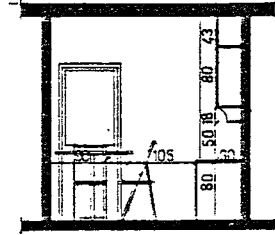
49. Kerestecioğlu, A. ve Gür, B., Aspratörler, Arredamento Dekorasyon, Sayı 17, Temmuz 1990, 58-59.
50. Ertürk, Z. ve Ertürk S., Sağlıklı Çevrenin Tasarımında Ergonomik Faktörler, I. Ulusal Ergonomi Kongresi, İ.T.Ü., M.P.M. Yayınları 372, Ankara, 1988, 317-330.
51. Joyce, P. ve Swift, P., Kitchens, ed: Mike Lawrence, New Holland Publisher, London, 1988.
52. Kerestecioğlu A., Mutfaklarda Aydınlatma, Arredamento Dekorasyon, Sayı 7, Eylül 1989, 142-143.
53. Şerefhanoğlu, M., Konutlarda Aydınlatma, Karaca Ofset Basımevi, İstanbul, 1972.
54. Çakın, Ş., Mimari Tasarım İnsan Toplum ve Çevre İlişkileri, İstanbul, 1988.
55. Kızıl, F., Toplumsal Geleneklerin Konut İçi Mekân Tasarımına Etkisi Ve Toplumsal Geleneklerimizi Daha İyi Karşılacak Konut İçi Fiziksel Çevre Koşullarının Belirlenmesi, Doktora Tezi, İ.D.G.S.A., Yayın No: 81, İstanbul, 1978.
56. Gür, Ş., Mekân Örgütlenmesi, Gür Yayıncılık, Trabzon, 1996.
57. Özdemir, İ., Mimari Mekânın Değerlendirilmesinde Mekân Örgütlenmesi Kavramı: Konutta Yaşama Mekanları, Doktora Tezi, K.T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon, 1994.
58. Hall, E.T., The Hidden Dimension, Anchor Books Edition, Doubleday & Company Inc., Garden City, New York, 1969.
59. Ertürk, S., Mimari Donatım Ders Notları, K.T.Ü. Müh-Mim Fak. Fakülte Ders Notları 42, Trabzon, 1995.
60. Ural, S., Sosyo-Kültürel Bir Alt Grubun Soyut Bir Mimari Ögeye Tepkiler: Renk, Uluslararası Yapı ve Yaşam 93 Kongresi, Mayıs 1993, Bursa Bildiriler Kitabı, 156-165.
61. Madden, C.C., Kitchens, C. Potter, New York, 1993.
62. Joseph, M., Color Coordination For Interior Home Color Design, ed: Michael Joseph, London, 1991.
63. Murrel, R., Small Kitchens, ed: M. Brezley, London, 1986.

8. EKLER





A-A KESİTİ



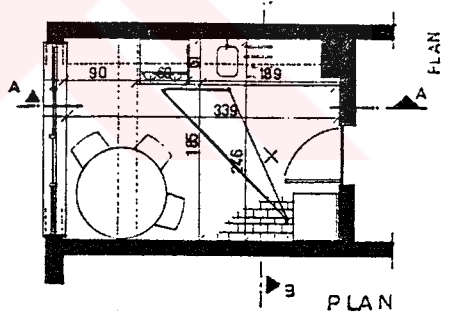
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

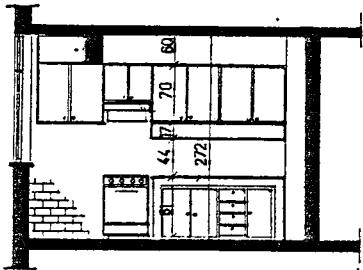
1

Alan: Yenicuma

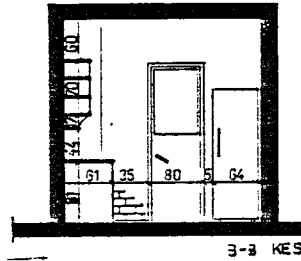
Mutfak Büyüklüğü: 7,5m²



PLAN



A-A KESİTİ



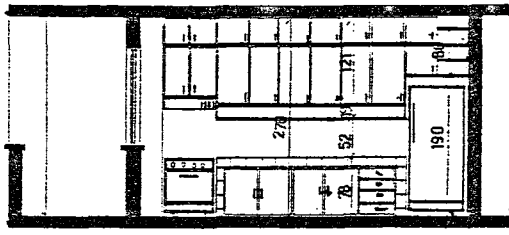
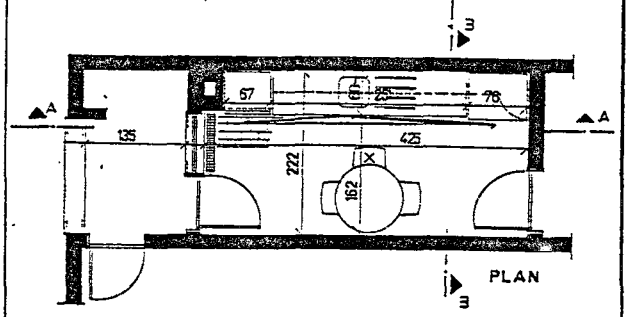
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

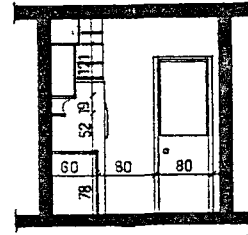
2

Alan: Yenicuma

Mutfak Büyüklüğü: 8,5m²



A-A KESİTİ



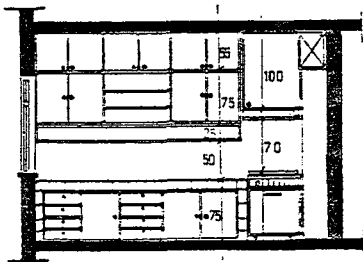
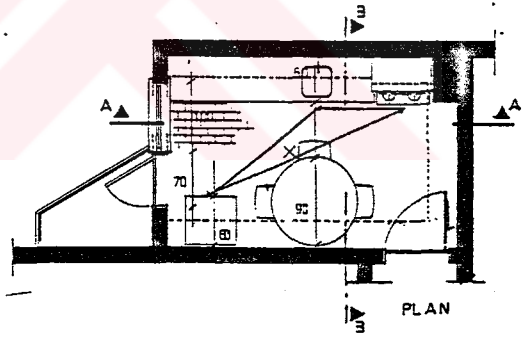
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

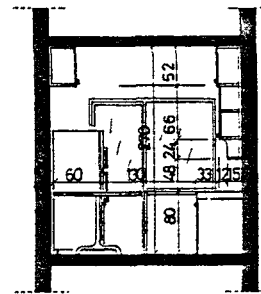
Alan: Yenicuma

Mutfak Büyüklüğü: 9,5m²

3



A-A KESİTİ



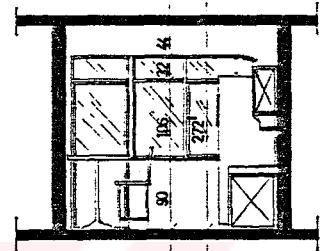
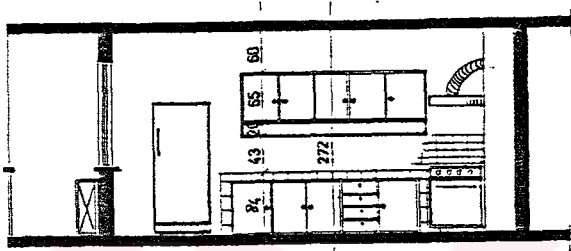
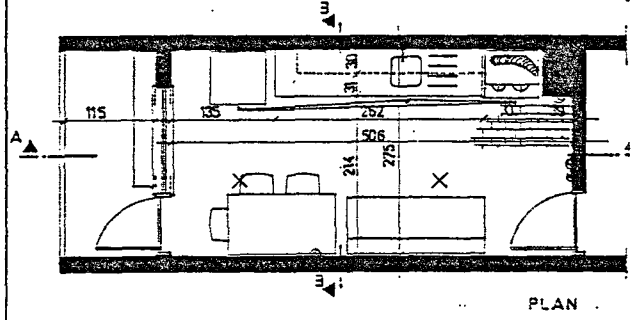
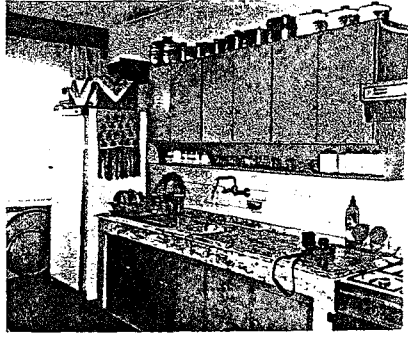
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

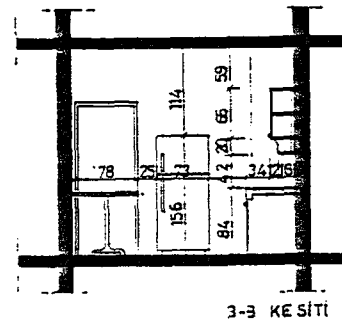
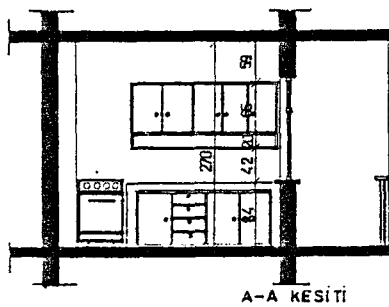
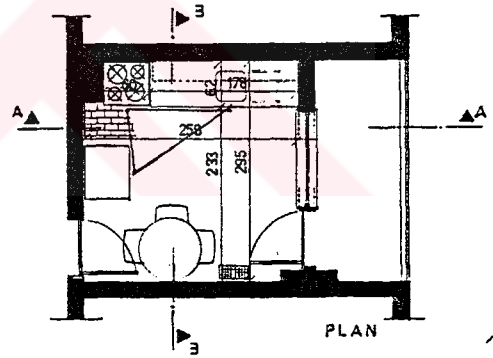
Alan: Yenicuma

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

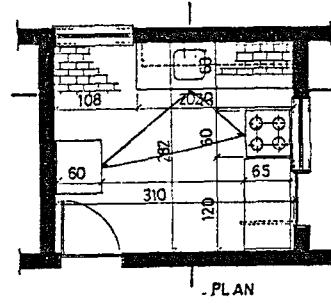
4



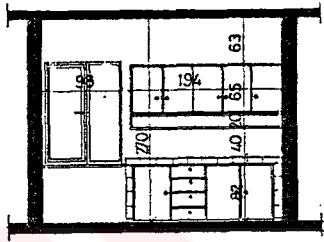
| | |
|----------------|--------------------------------------|
| GÖRÜŞMECİ | 5 |
| Alan: Yenicuma | Mutfak Büyüklüğü: 13,5m ² |



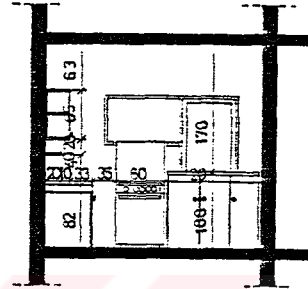
| | |
|----------------|-------------------------------------|
| GÖRÜŞMECİ | 6 |
| Alan: Yenicuma | Mutfak Büyüklüğü: 7,5m ² |



.PLAN



A-A KESİTİ



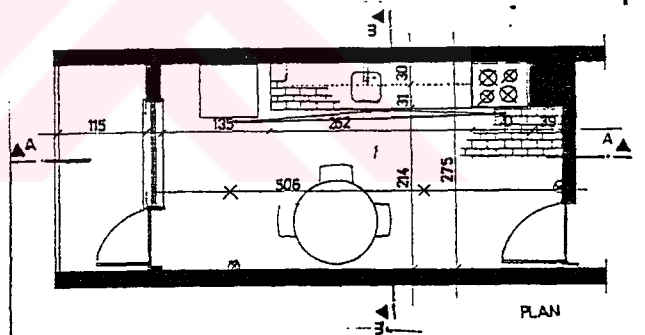
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

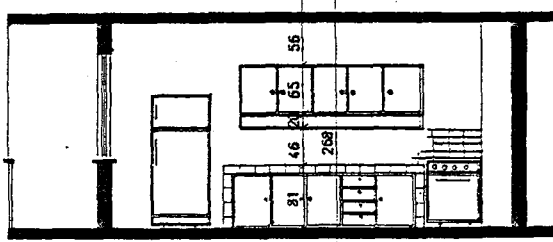
7

Alan: Yenicuma

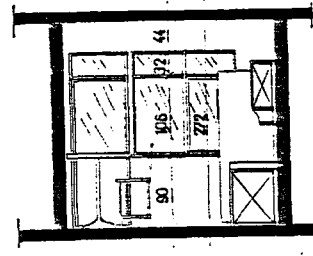
Mutfak Büyüklüğü: 8,5m²



PLAN



A-A KESİTİ



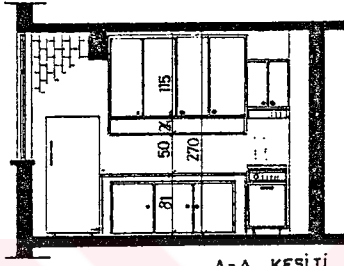
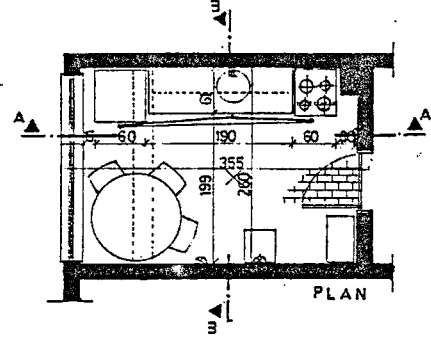
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

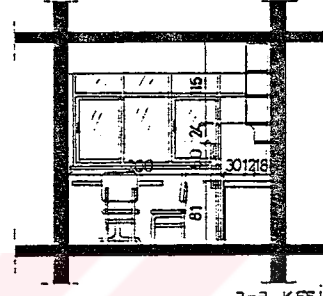
8

Alan: Yenicuma

Mutfak Büyüklüğü: 13,5m²



A-A KESİTİ



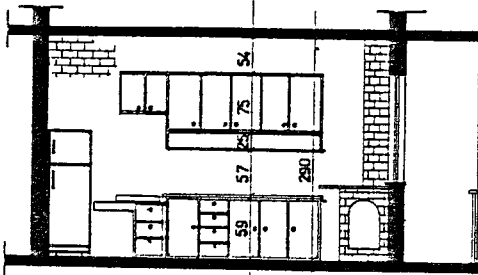
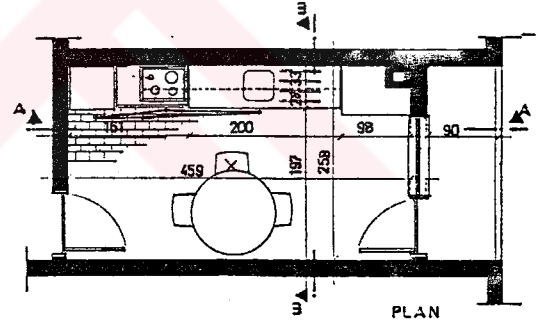
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

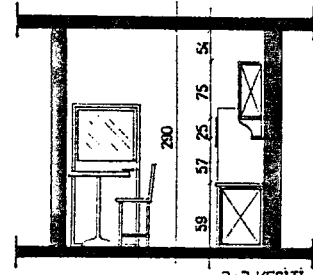
Alan: Yenicuma

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

9



A-A KESİTİ



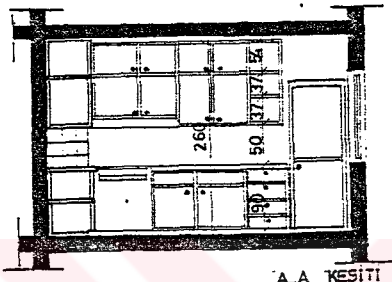
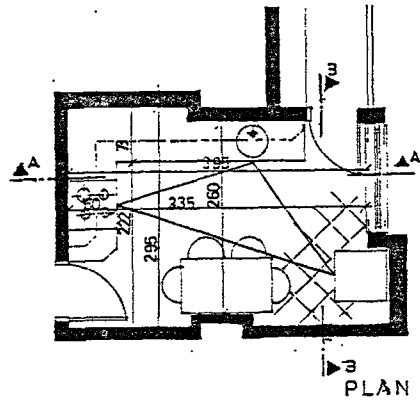
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

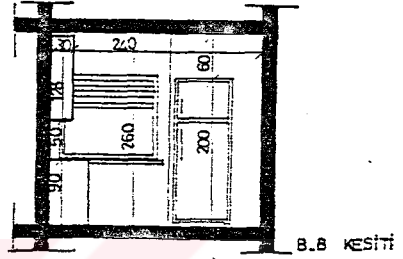
Alan: Yenicuma

Mutfak Büyüklüğü: 12m²

10



A-A KESİTİ



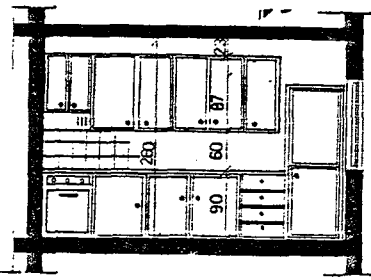
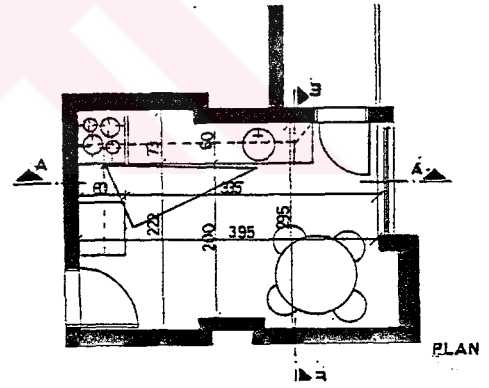
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

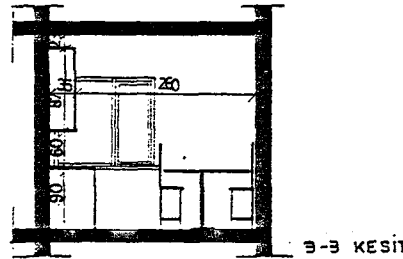
Alan: Beşirli

Mutfak Büyüklüğü: 12m²

11



A-A KESİTİ



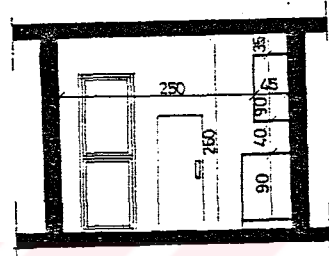
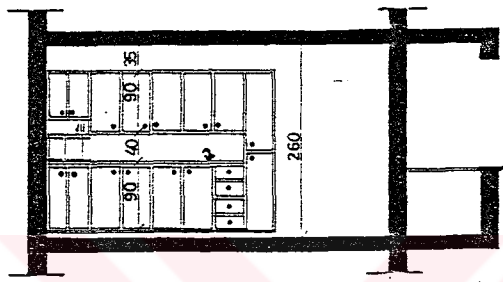
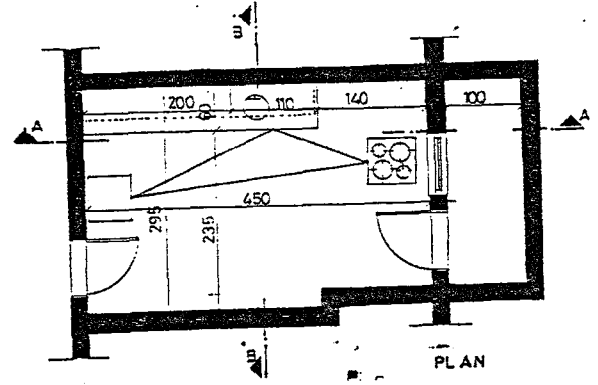
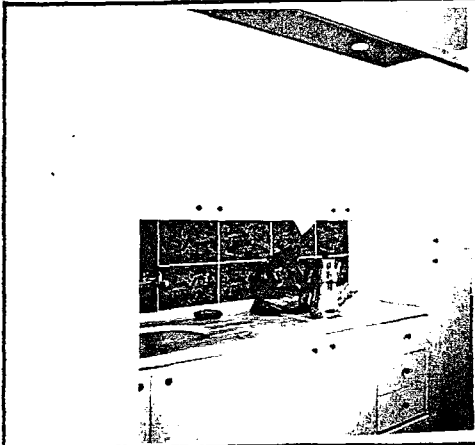
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

Alan: Beşirli

Mutfak Büyüklüğü: 12m²

12

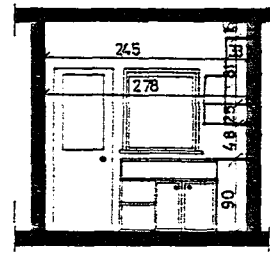
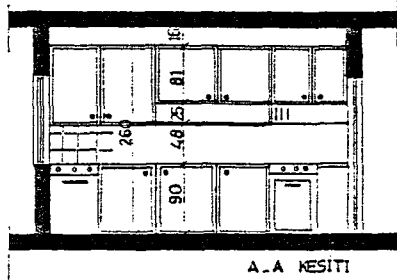
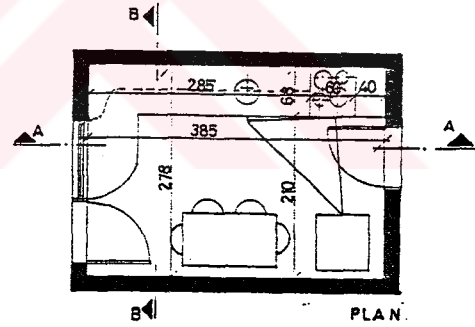


GÖRÜŞMECİ

13

Alan: Beşirli

Mutfak Büyüklüğü: 13m²

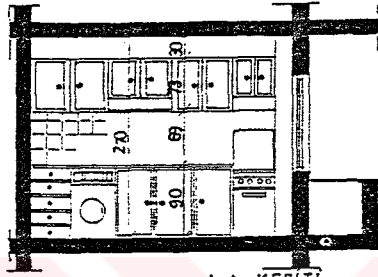
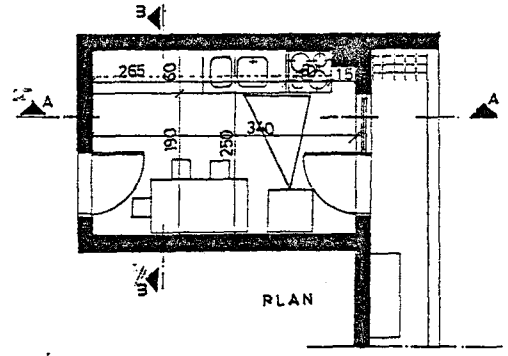


GÖRÜŞMECİ

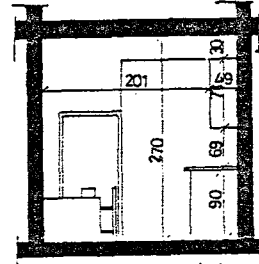
14

Alan: Beşirli

Mutfak Büyüklüğü: 11m²



A-A KESİTİ



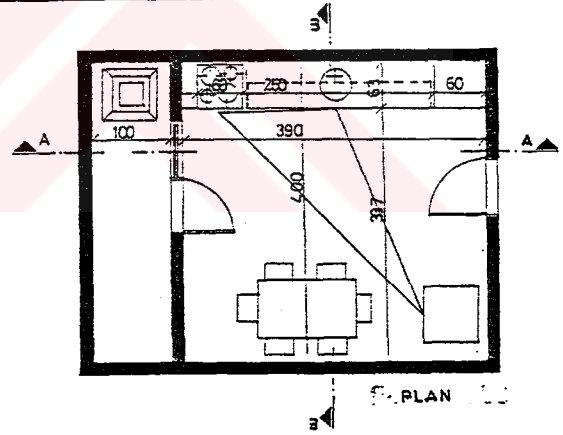
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

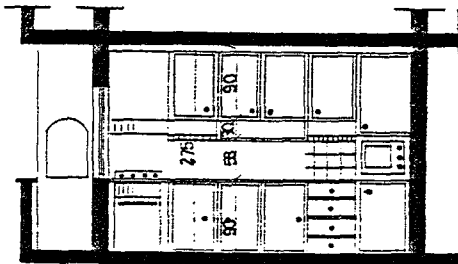
13

Alan: Beşirli

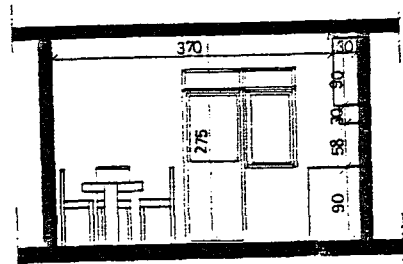
Mutfak Büyüklüğü: 8,5m



PLAN



A-A KESİTİ



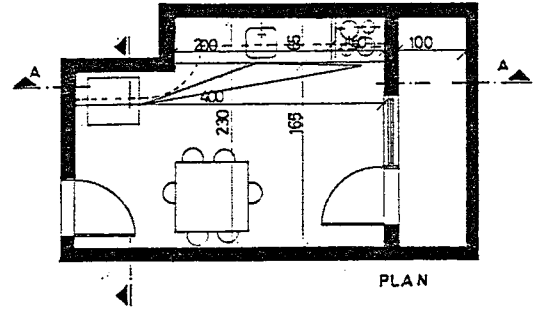
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

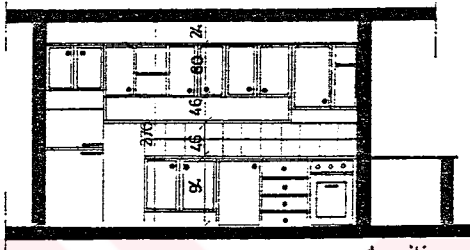
16

Alan: Beşirli

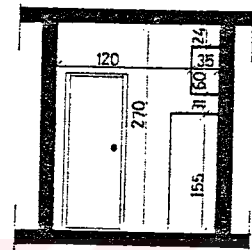
Mutfak Büyüklüğü: 15,6m²



PLAN



A-A KESİTİ



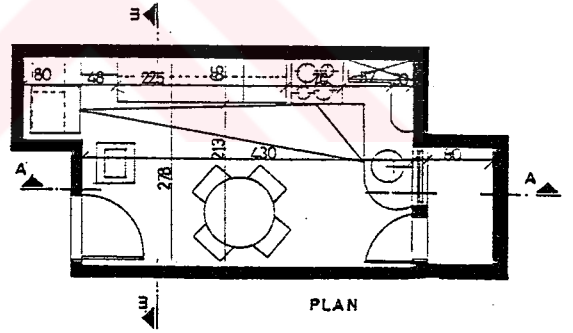
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

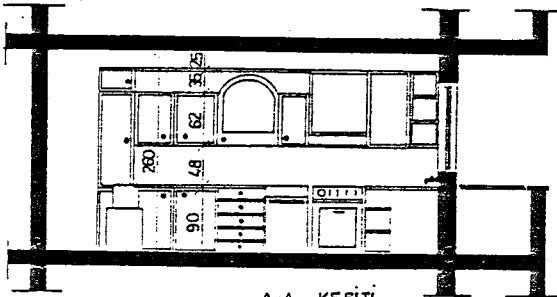
17

Alan: Beşirli

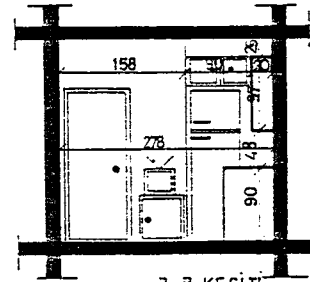
Mutfak Büyüklüğü: 8m²



PLAN



A-A KESİTİ



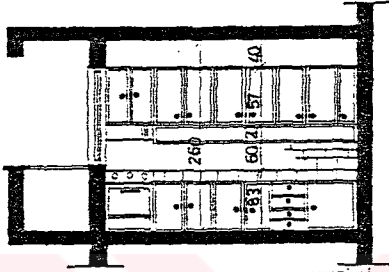
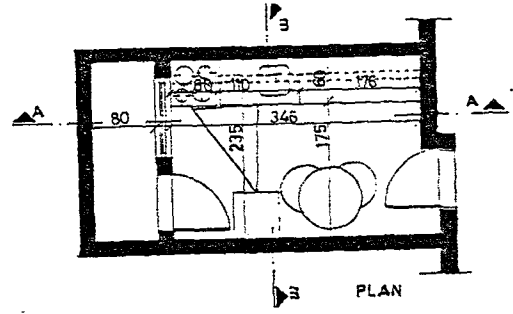
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

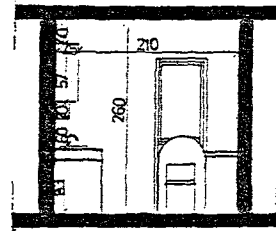
18

Alan: Beşirli

Mutfak Büyüklüğü: 10,5m²



A-A KESİTİ



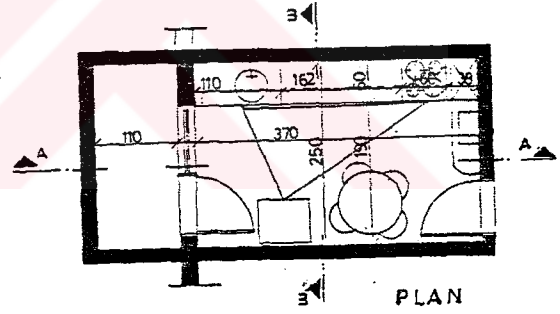
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

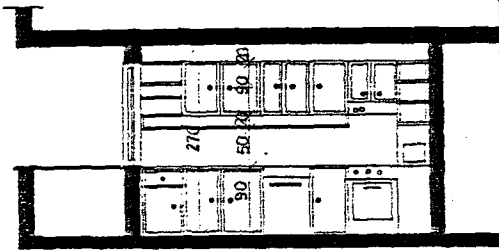
Alan: Beşirli

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

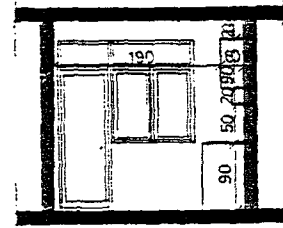
19



PLAN



A-A KESİTİ



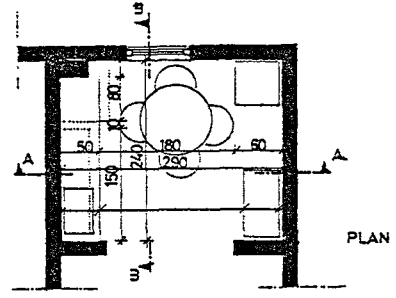
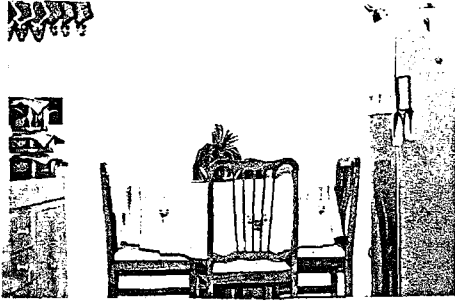
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

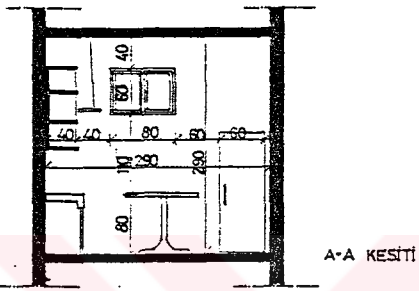
Alan: Beşirli

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

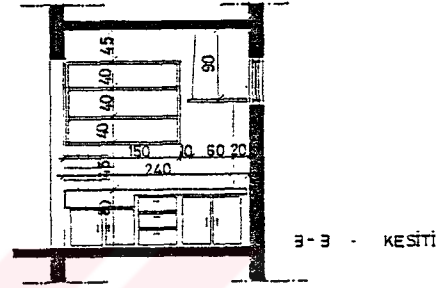
20



PLAN



A-A KESİTİ



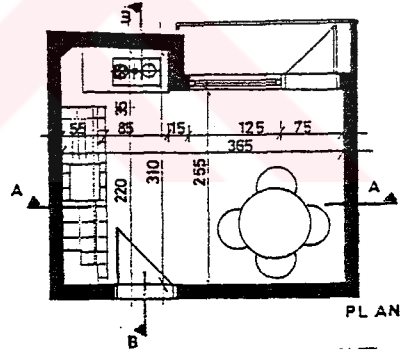
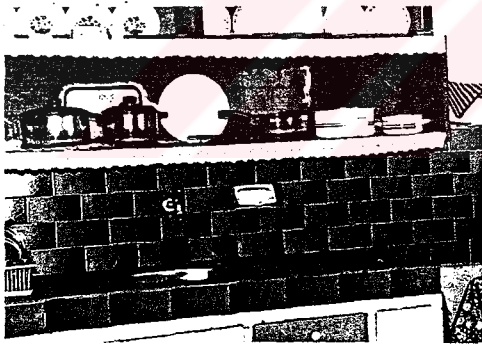
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

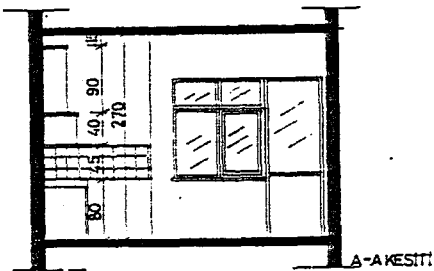
21

Alan: Dereici

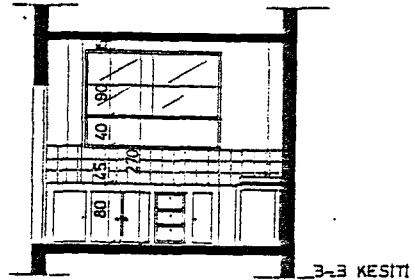
Mutfak Büyüklüğü: 7m²



PLAN



A-A KESİTİ



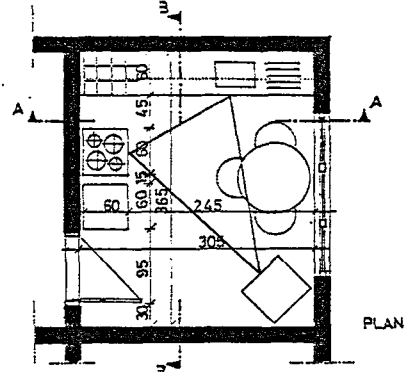
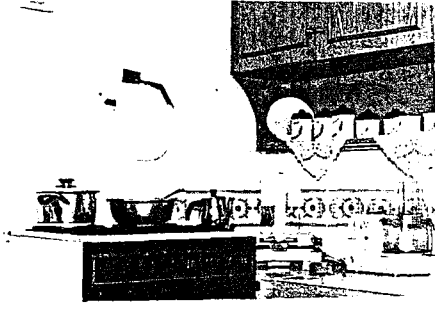
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

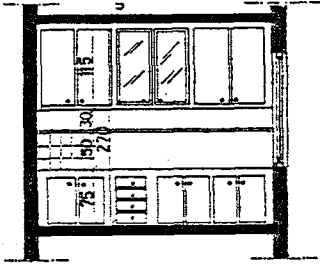
22

Alan: Dereici

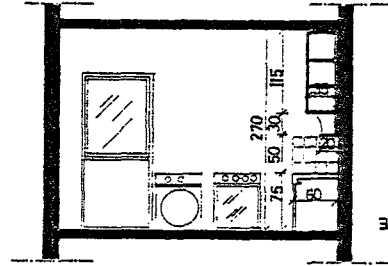
Mutfak Büyüklüğü: 7m²



PLAN



A-A KESİTİ



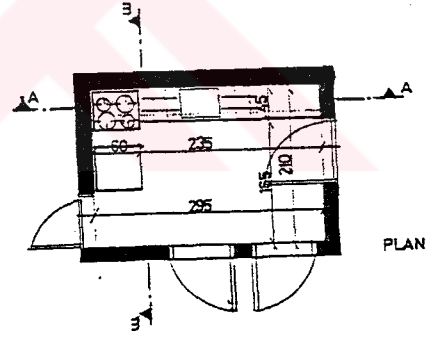
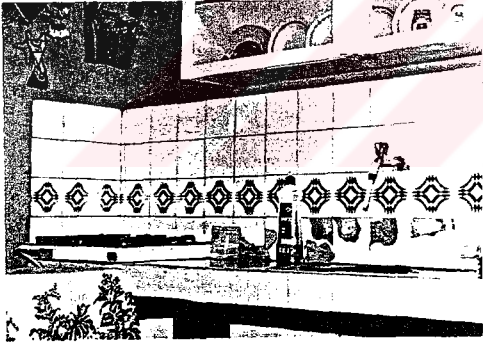
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

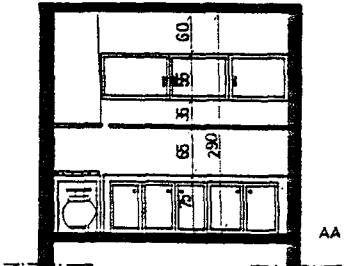
23

Alan: Dereiçi

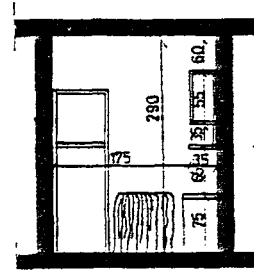
Mutfak Büyüklüğü: 11m



PLAN



AA KESİTİ



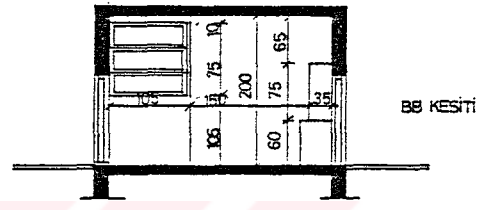
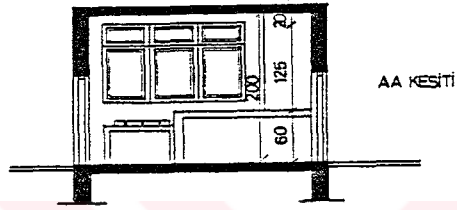
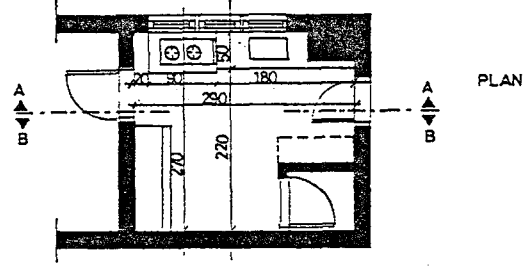
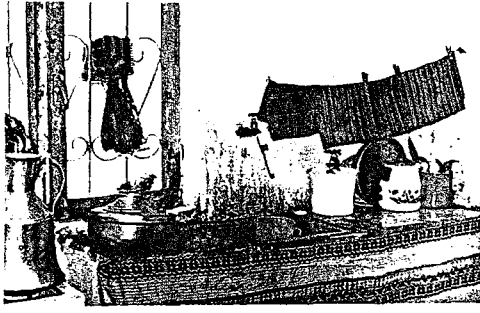
BB KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

24

Alan: Dereiçi

Mutfak Büyüklüğü: 5m²

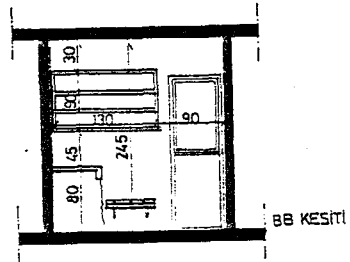
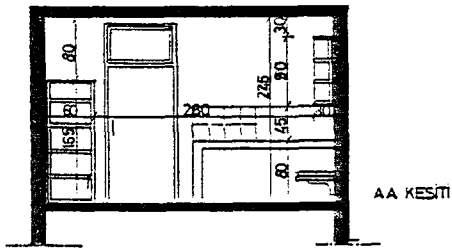
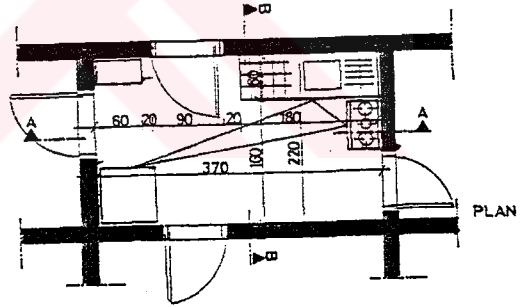
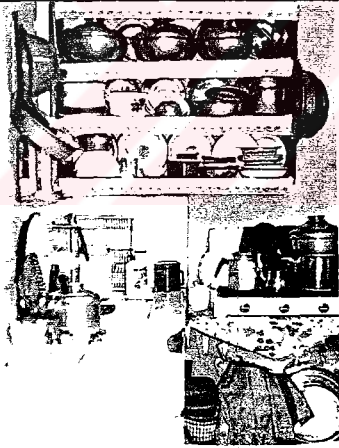


GÖRÜŞMECİ

25

Alan: Dereiçi

Mutfak Büyüklüğü: 8m²

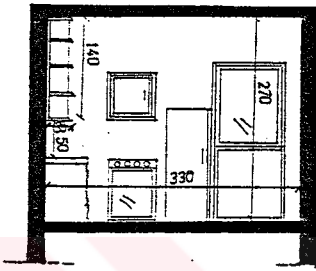
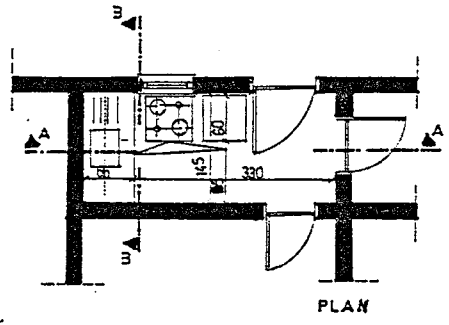
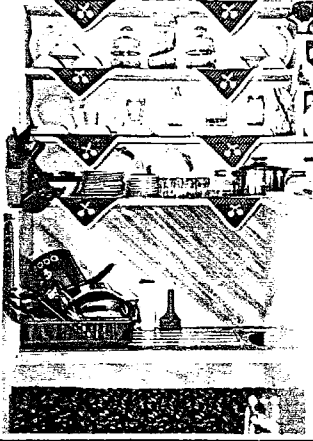


GÖRÜŞMECİ

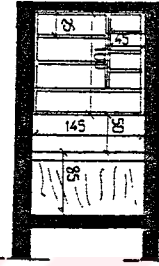
25

Alan: Dereiçi

Mutfak Büyüklüğü: 8m²



A-A KESİTİ



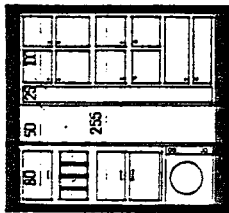
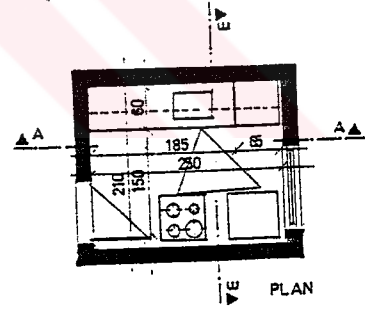
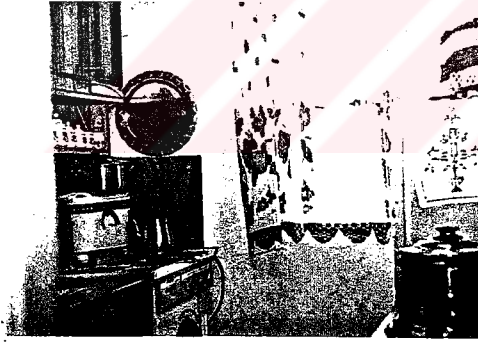
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

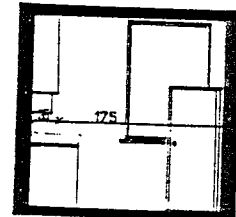
27

Alan: Dereiçi

Mutfak Büyüklüğü: 5m²



A-A KESİTİ



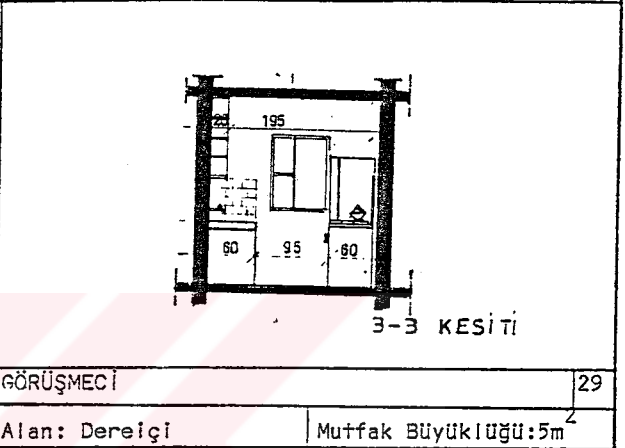
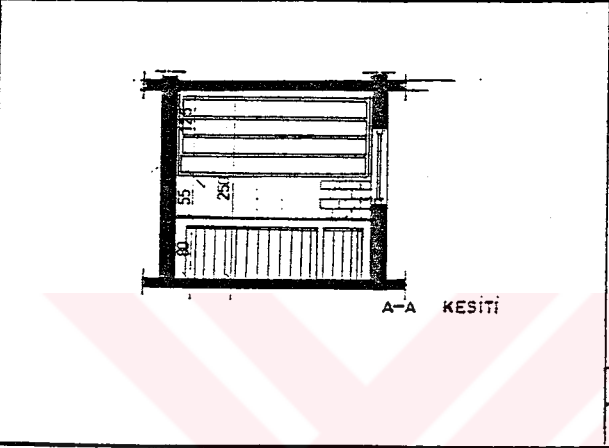
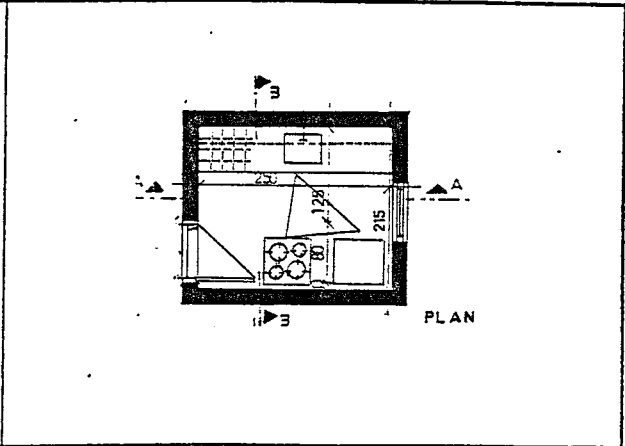
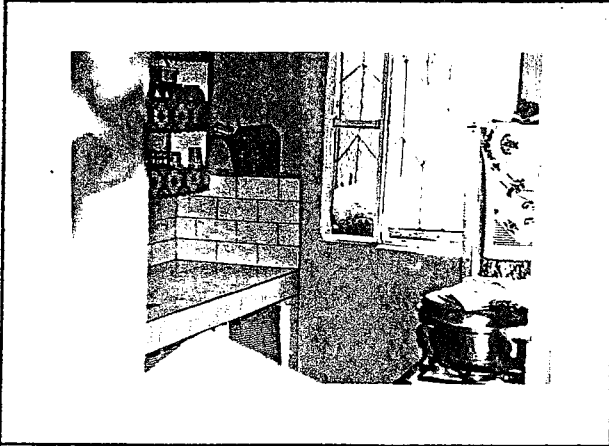
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

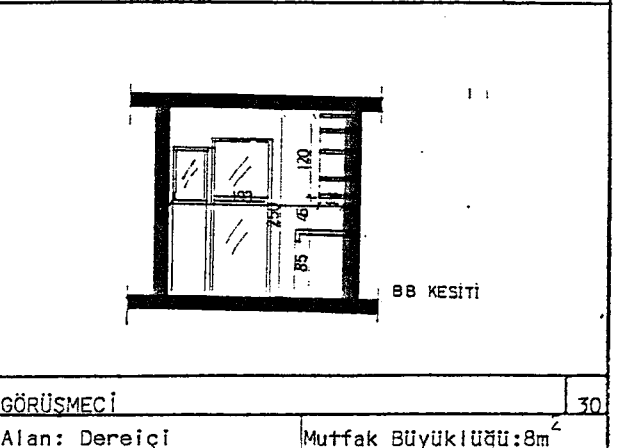
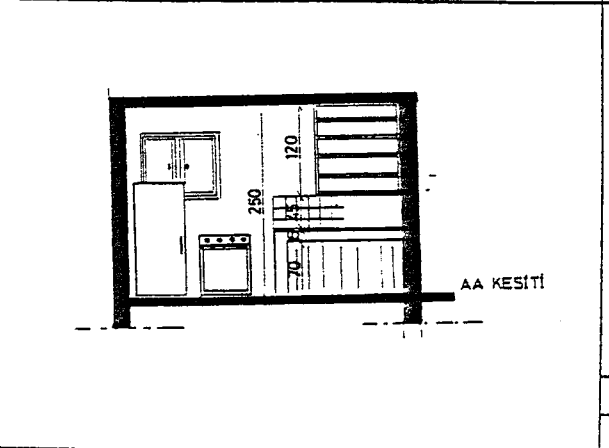
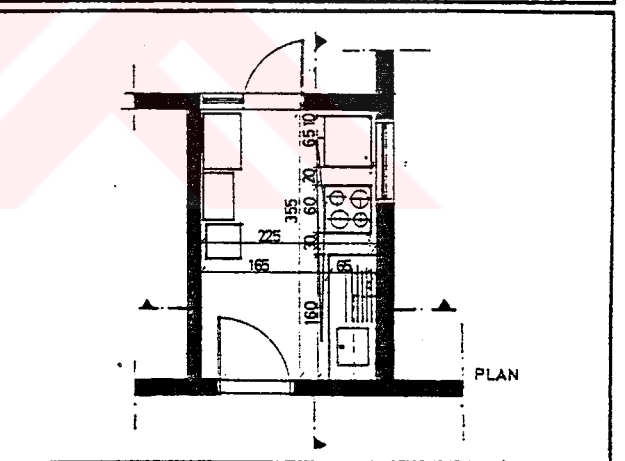
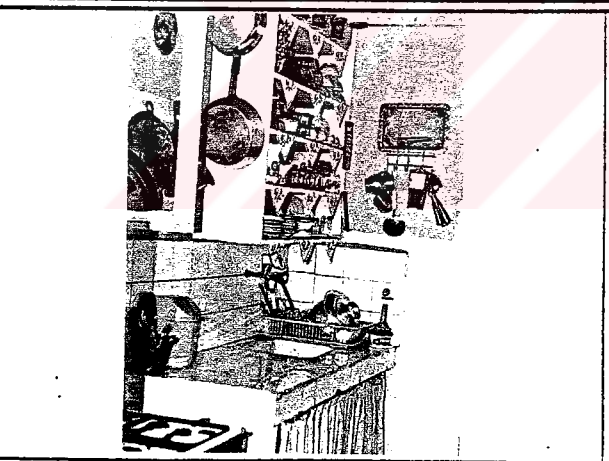
28

Alan: Dereiçi

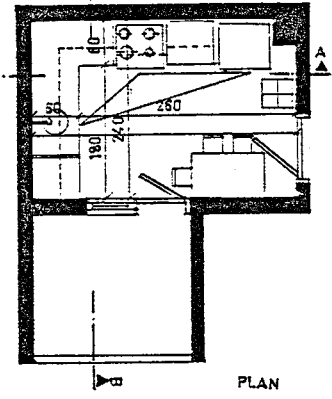
Mutfak Büyüklüğü: 5m²



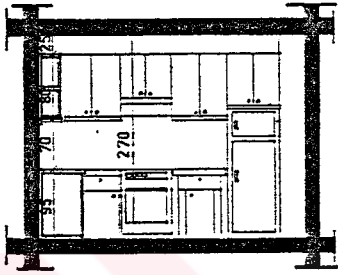
GÖRÜŞMECİ 29
Alan: Dereiçi Mutfak Büyüklüğü:5m²



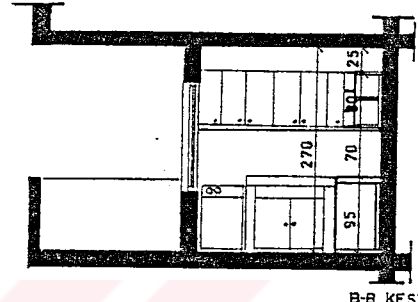
GÖRÜŞMECİ 30
Alan: Dereiçi Mutfak Büyüklüğü:8m²



PLAN



A-A KESİTİ



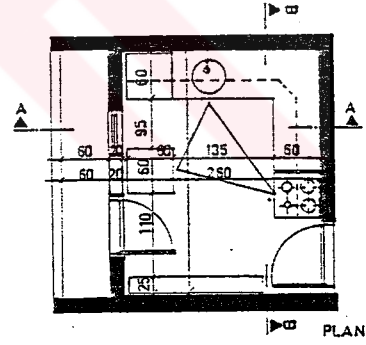
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

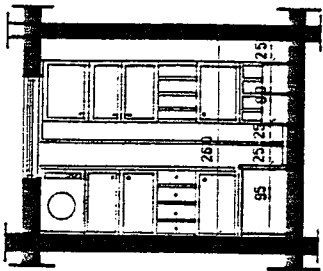
31

Alan: Atakent

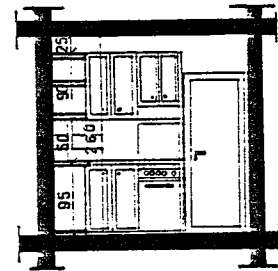
Mutfak Büyüklüğü: 6m²



PLAN



A-A KESİTİ



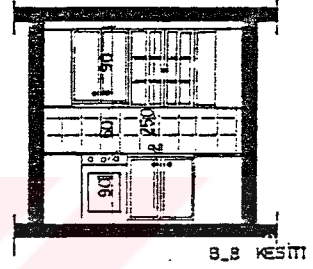
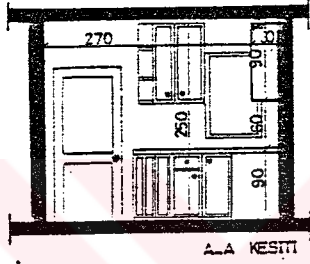
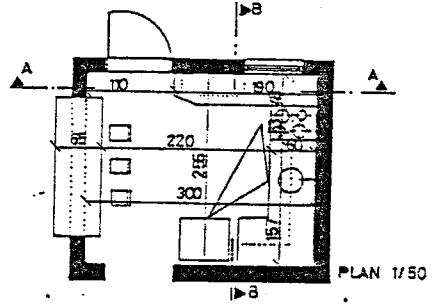
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

32

Alan: Atakent

Mutfak Büyüklüğü: 8m²

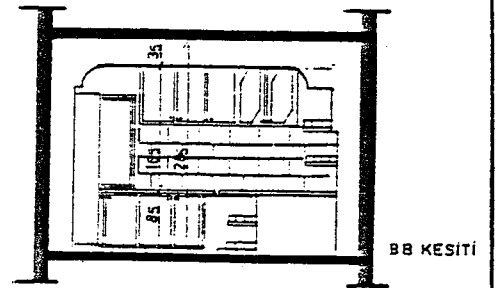
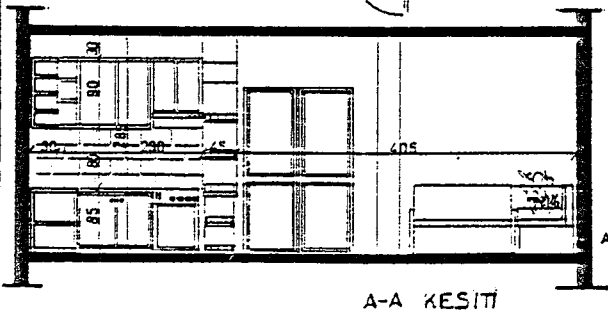
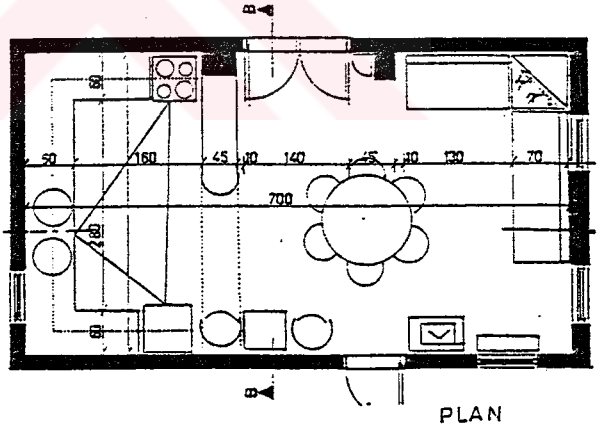
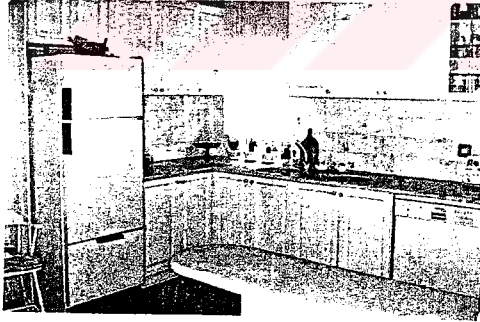


GÖRÜŞMECİ

33

Alan: Atakent

Mutfak Büyüklüğü: 7,5m²

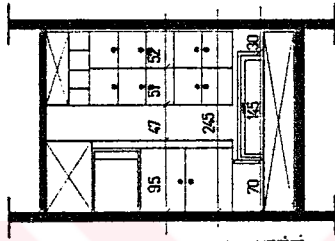
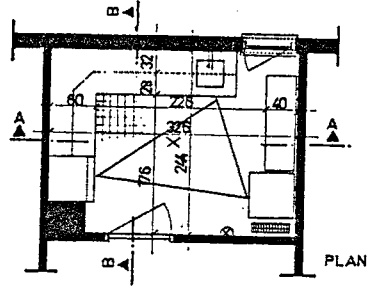


GÖRÜŞMECİ

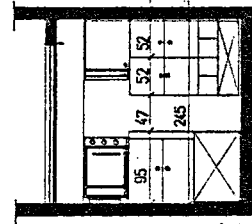
34

Alan: Atakent

Mutfak Büyüklüğü: 19,5m²



A-A KESİTİ



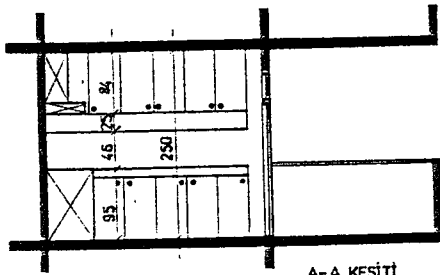
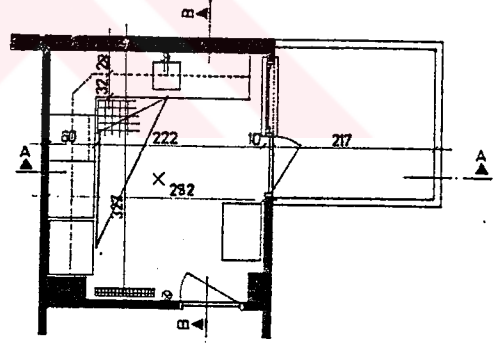
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

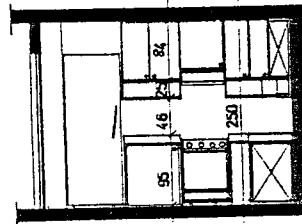
Alan: Atakent

Mutfak Büyüklüğü: 8m²

35



A-A KESİTİ



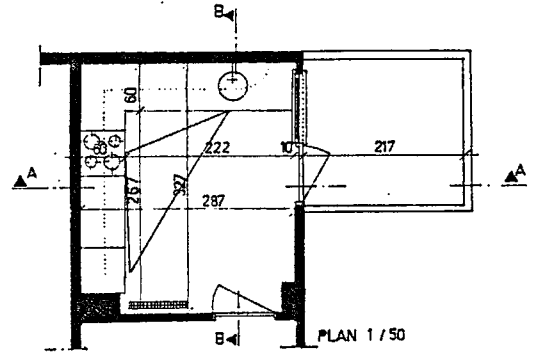
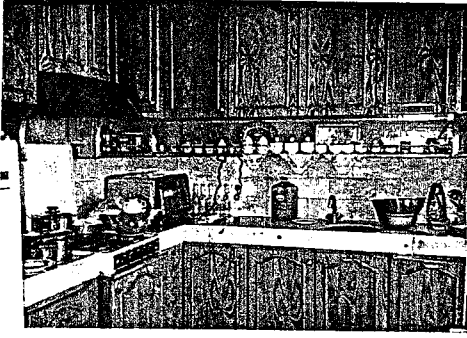
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

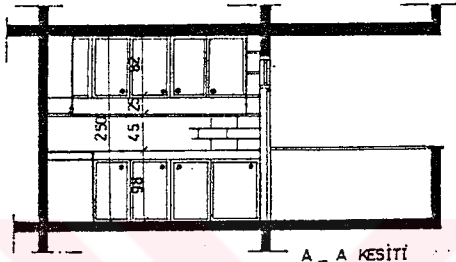
Alan: Atakent

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

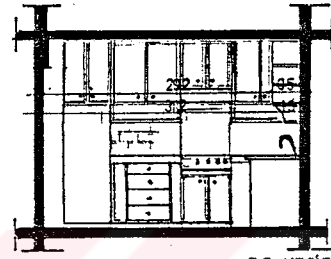
36



PLAN 1/50



A-A KESİTİ



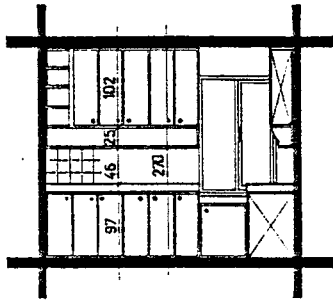
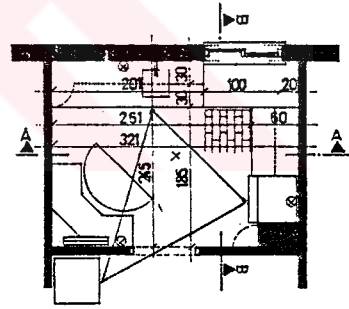
B-B KESİTİ

GÖRÜSMECİ

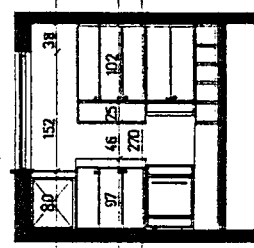
Alan: Atakent

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

37



A-A KESİTİ



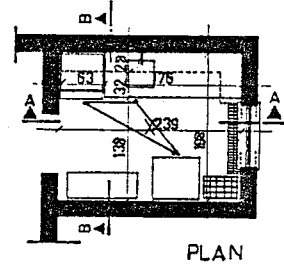
B-B KESİTİ

GÖRÜSMECİ

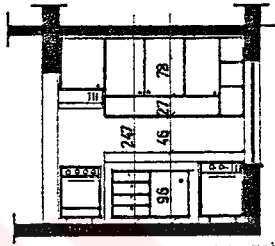
Alan: Atakent

Mutfak Büyüklüğü: 3m²

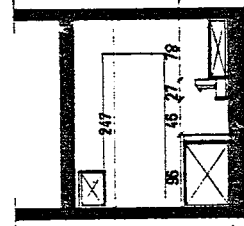
38



PLAN



AA KESİTİ



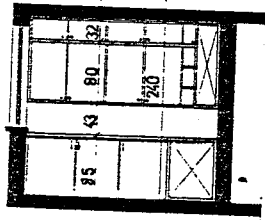
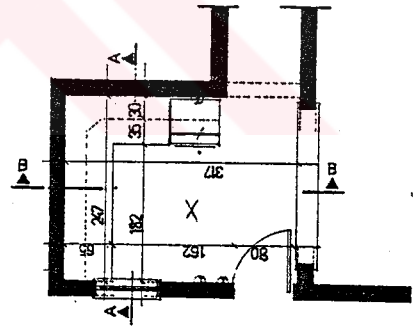
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

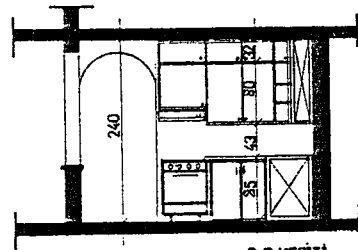
39

Alan: Atakent

Mutfak Büyüklüğü: 5m²



A-A KESİTİ



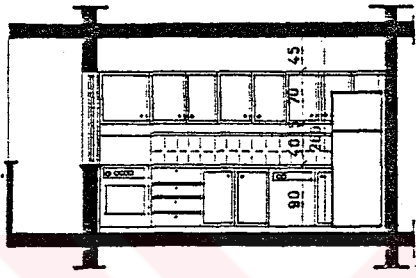
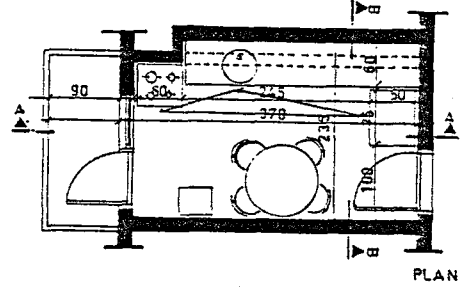
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

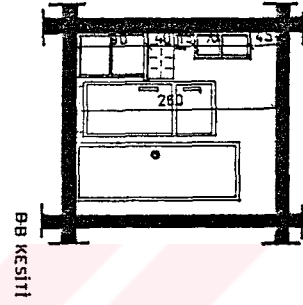
40

Alan: Atakent

Mutfak Büyüklüğü: 8m²



AA KESİTİ



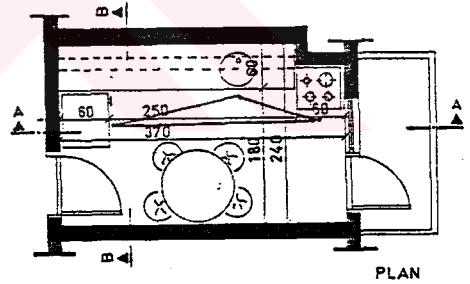
BB KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

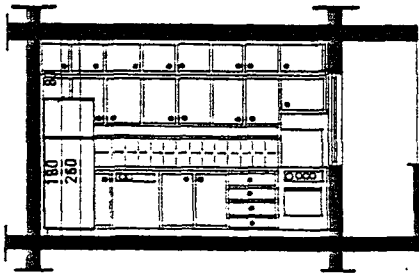
Alan: Soğuksu

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

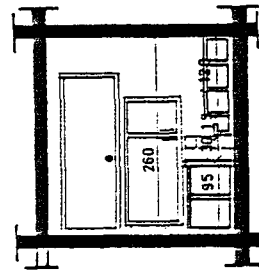
41



PLAN



AA KESİTİ



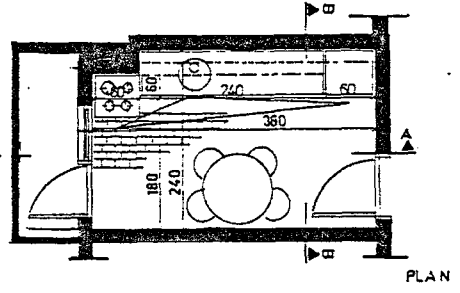
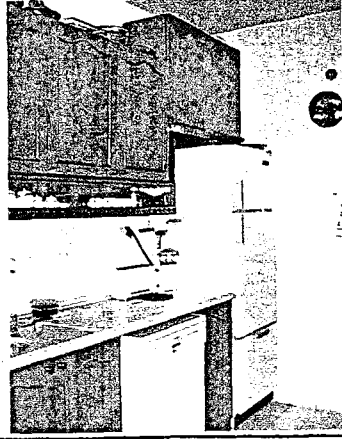
BB KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

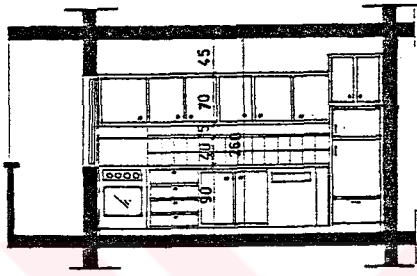
Alan: Soğuksu

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

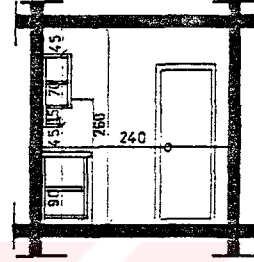
42



PLAN



AA KESİTİ



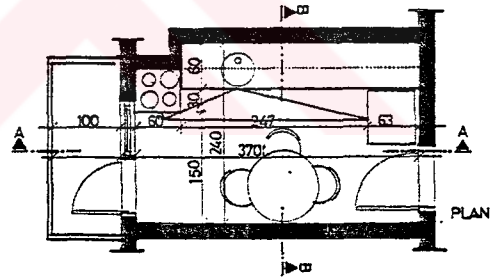
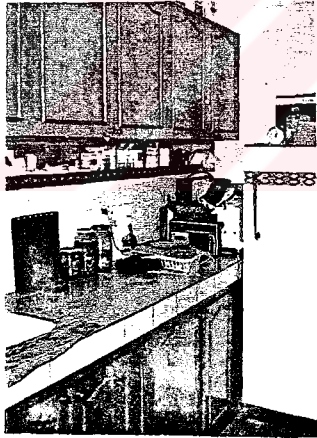
B-B KESİTİ

GÖRÜSMECİ

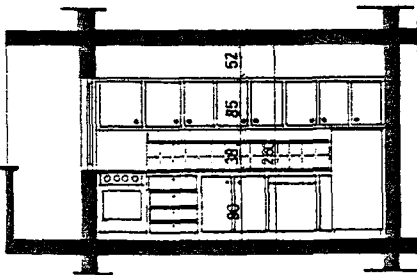
Alan: Soğuksu

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

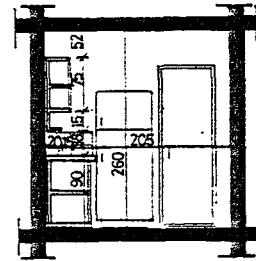
43



PLAN



AA KESİTİ



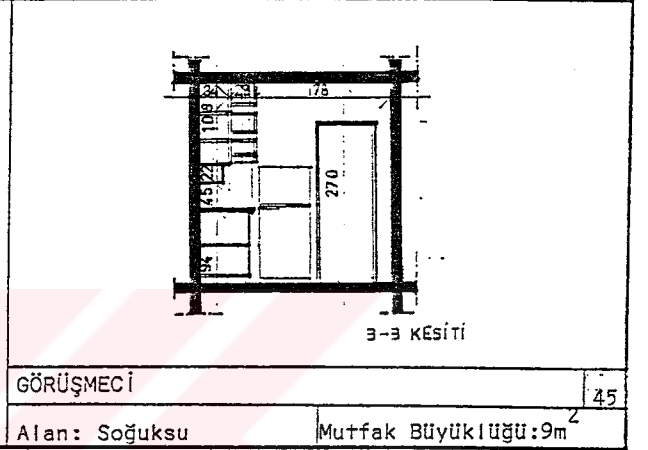
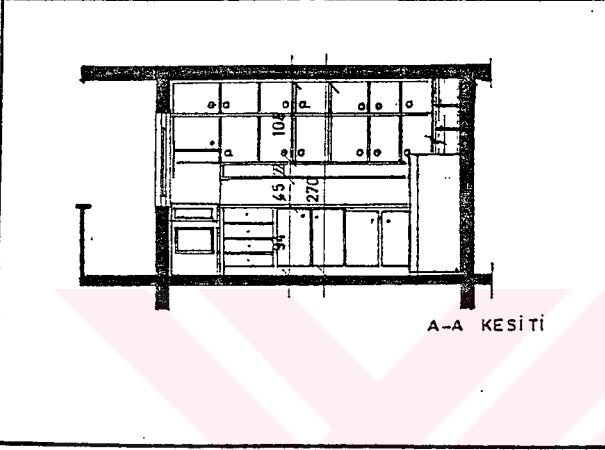
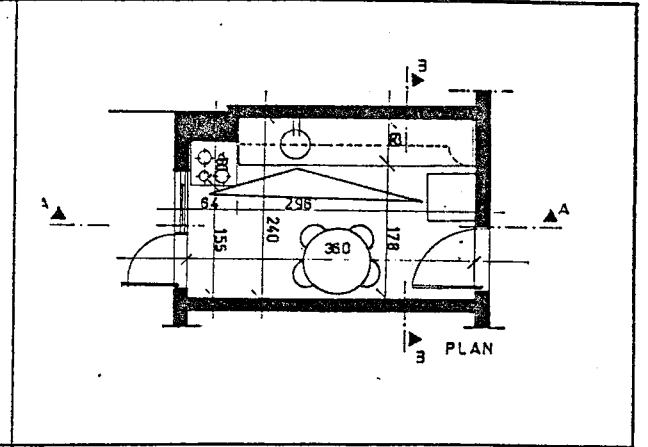
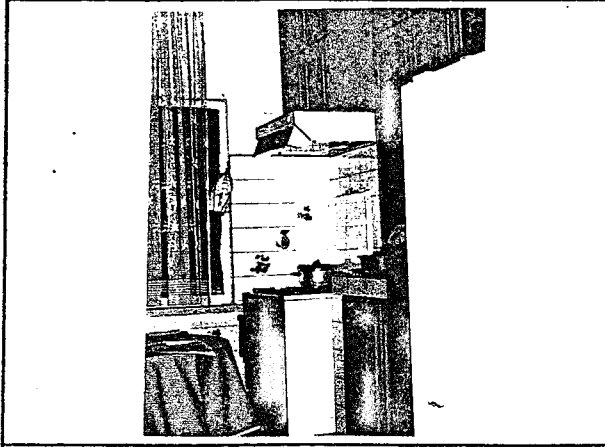
B-B KESİTİ

GÖRÜSMECİ

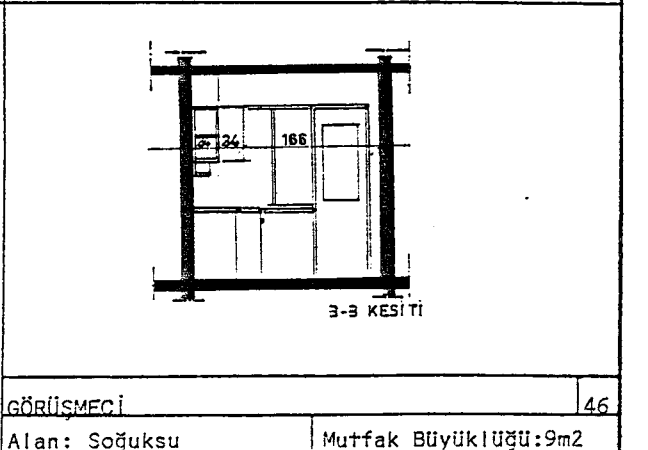
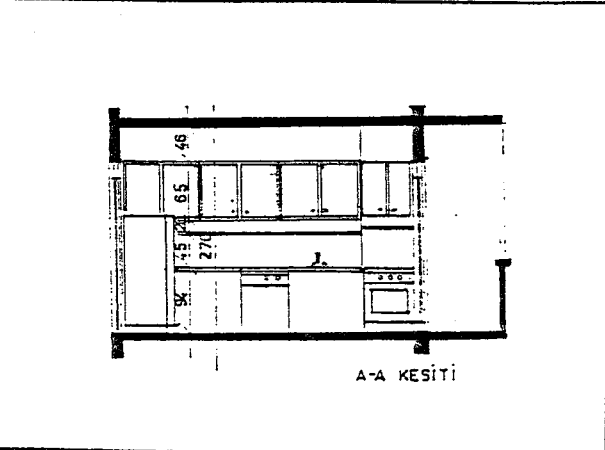
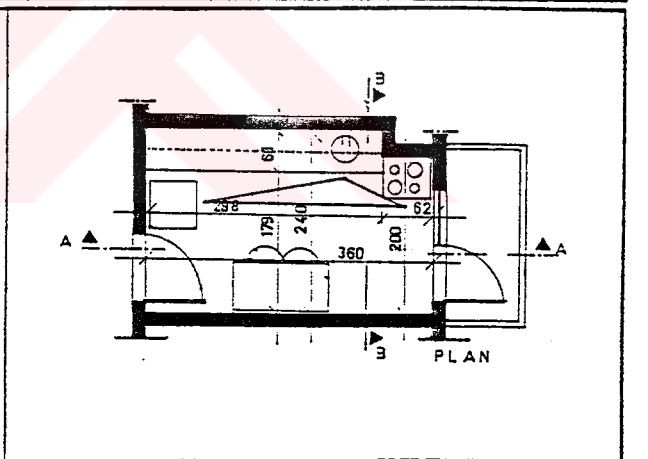
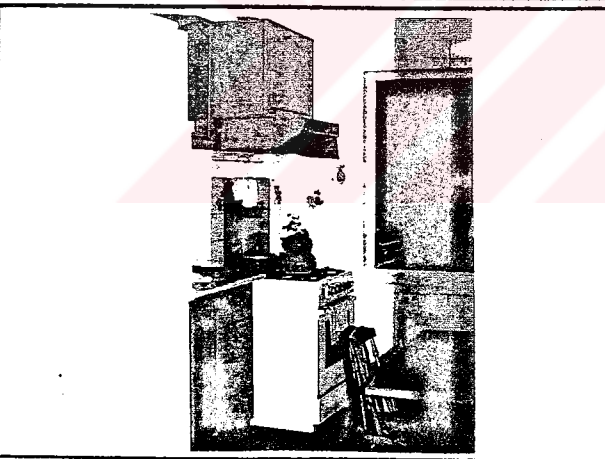
Alan: Soğuksu

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

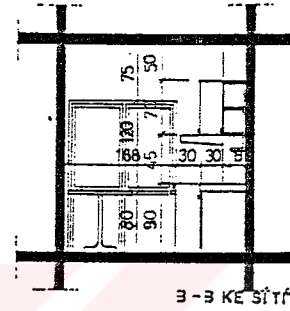
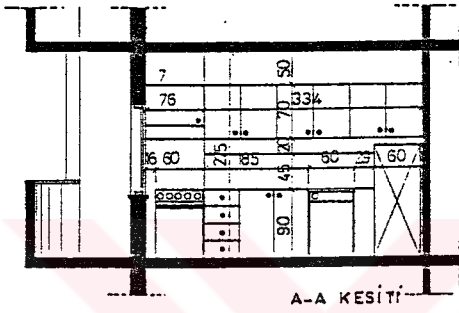
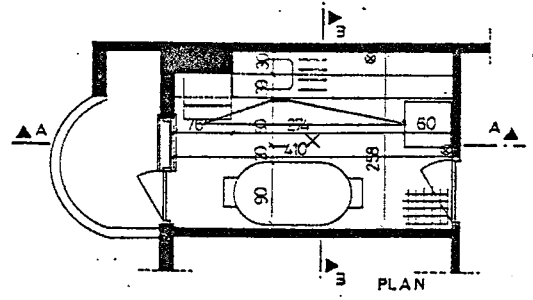
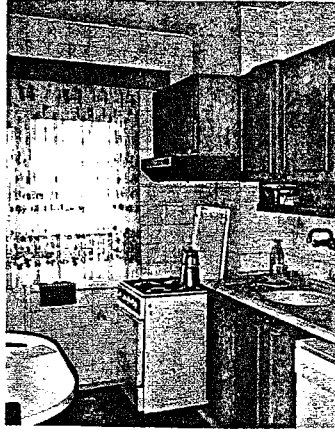
44



GÖRÜŞMECİ 45
Alan: Soğuksu Mutfak Büyüklüğü: 9m²



GÖRÜŞMECİ 46
Alan: Soğuksu Mutfak Büyüklüğü: 9m²

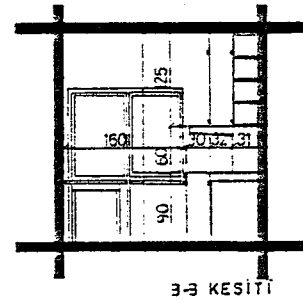
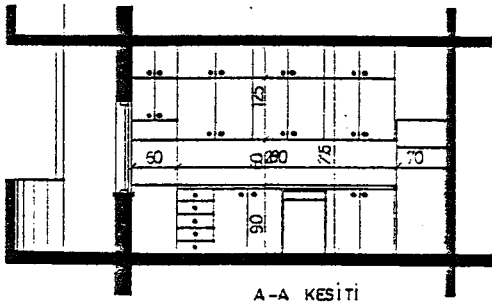
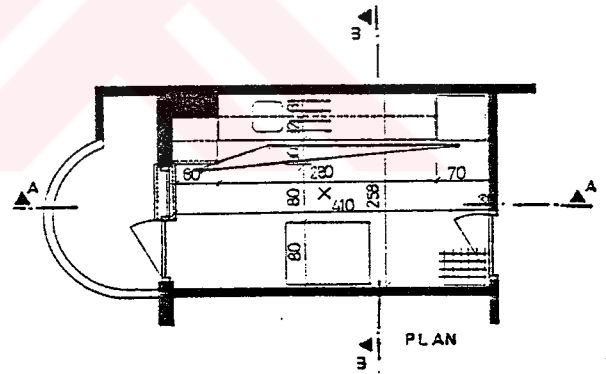
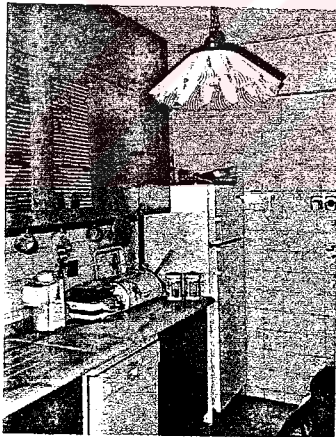


GÖRÜŞMECİ

47

Alan: Soğuksu

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

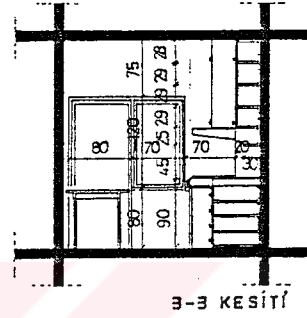
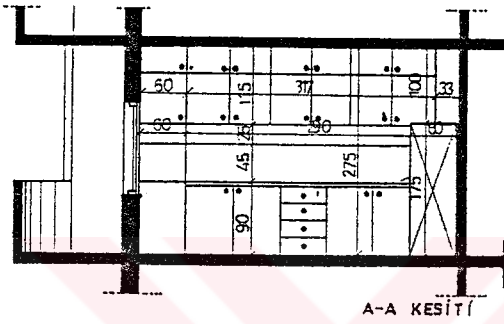
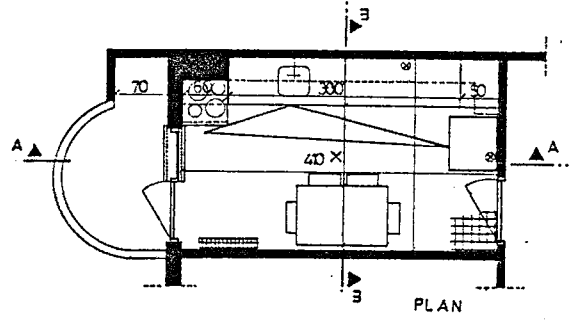
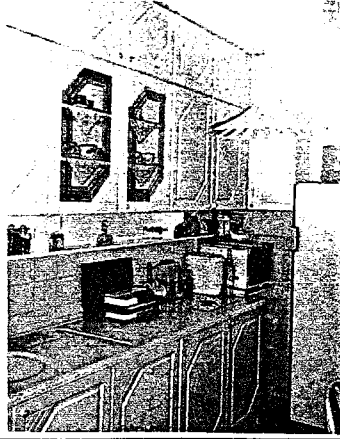


GÖRÜŞMECİ

48

Alan: Soğuksu

Mutfak Büyüklüğü: 10,5m²

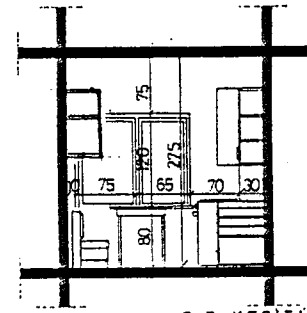
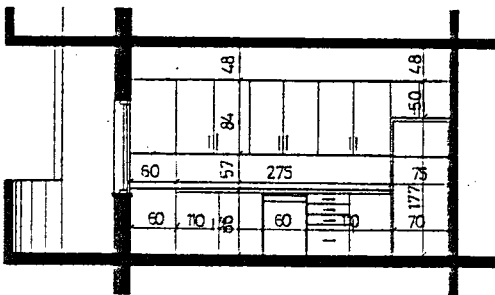
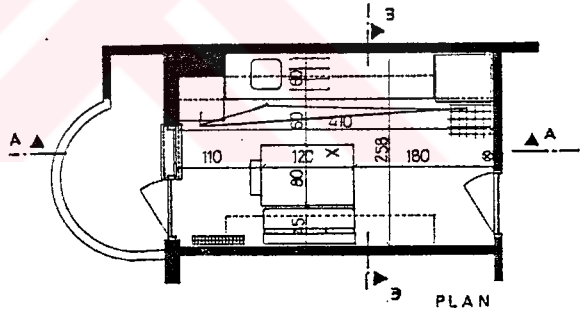


GÖRÜŞMECİ

49

Alan: Soğuksu

Mutfak Büyüklüğü: 10,5m²

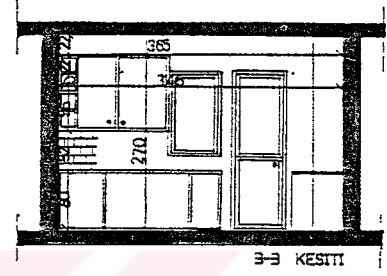
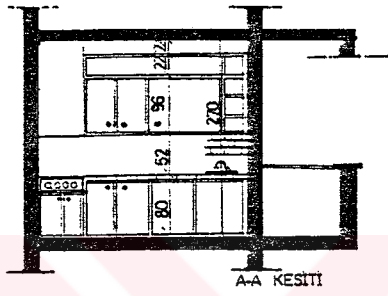
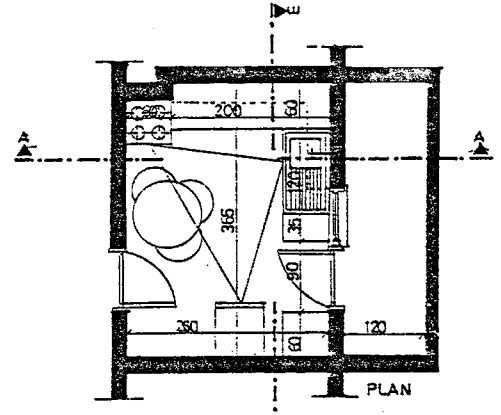
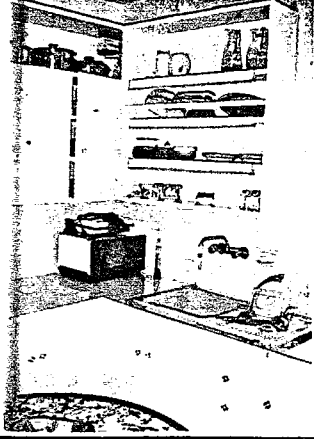


GÖRÜŞMECİ

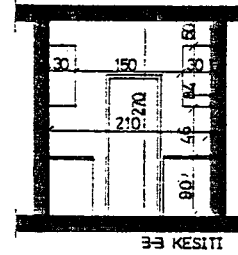
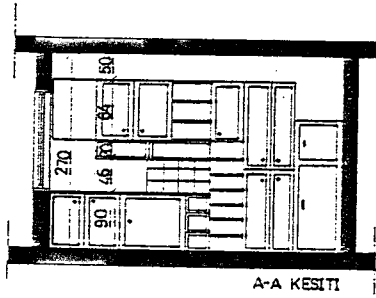
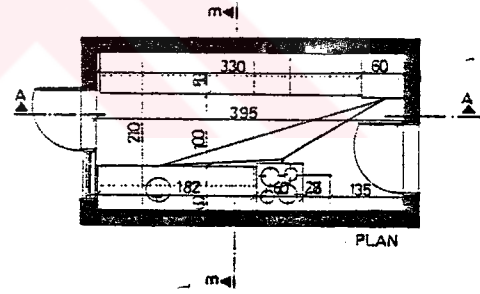
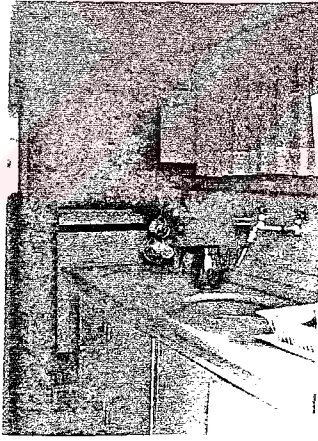
50

Alan: Soğuksu

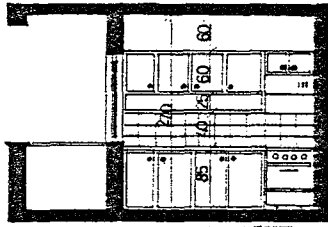
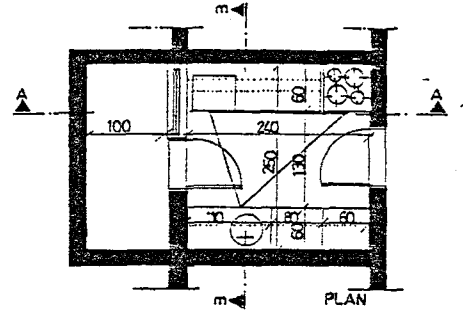
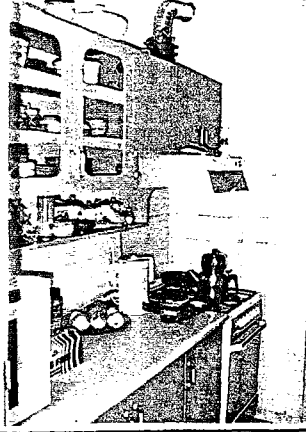
Mutfak Büyüklüğü: 10,5m²



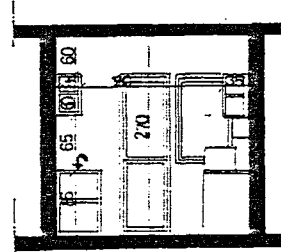
GÖRÜŞMECİ 51
Alan: KTÜ Lojmanları Mutfak Büyüklüğü: 9,5m²



GÖRÜŞMECİ 52
Alan: KTÜ Lojmanları Mutfak Büyüklüğü: 8m²



A-A KESİTİ



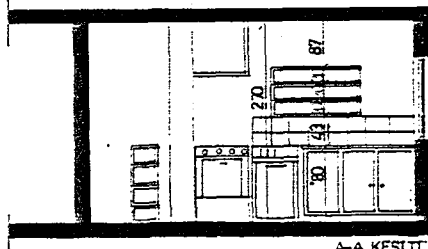
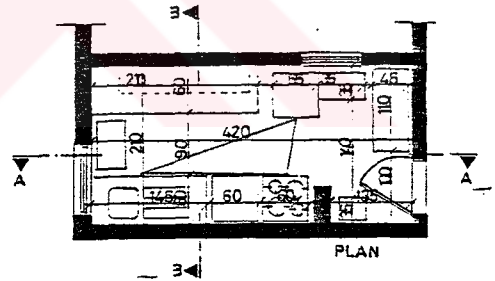
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

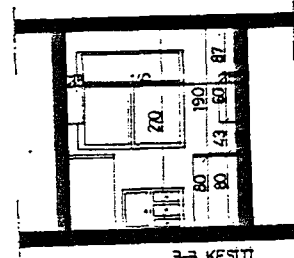
Alan: KTÜ Lojmanları

Mutfak Büyüklüğü: 6m²

53



A-A KESİTİ



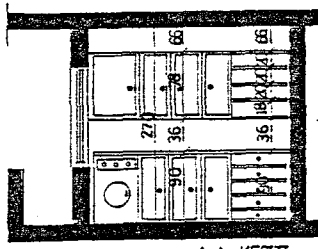
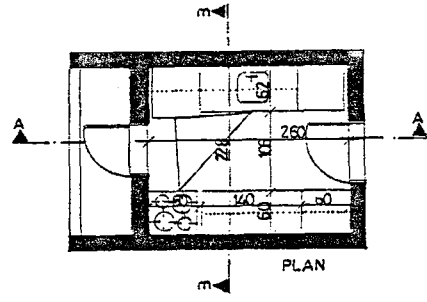
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

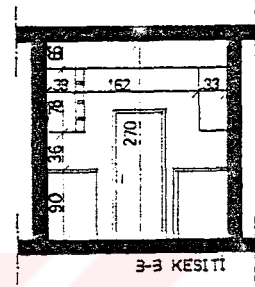
Alan: KTÜ Lojmanları

Mutfak Büyüklüğü: 9m²

54



A-A KESİTİ



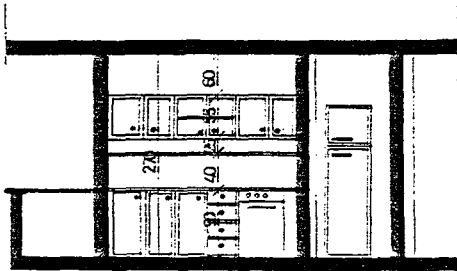
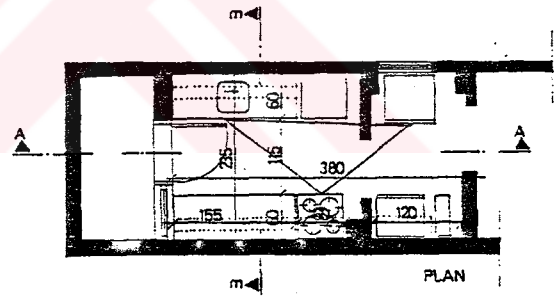
3-3 KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

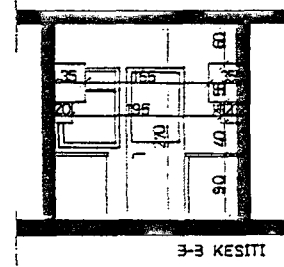
55

Alan: KTÜ Lojmanları

Mutfak Büyüklüğü: 6m²



A-A KESİTİ



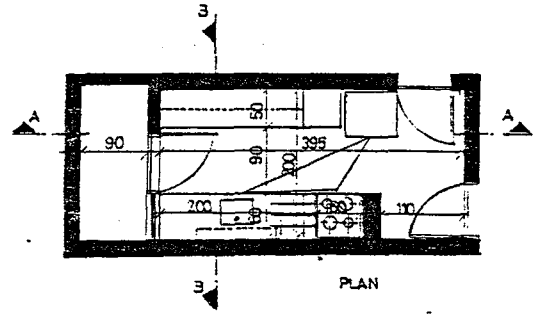
3-3 KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

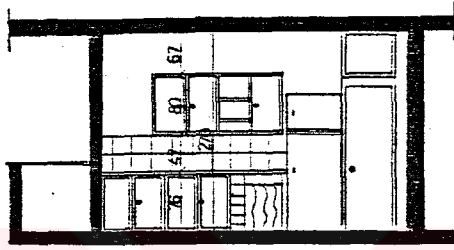
56

Alan: KTÜ Lojmanları

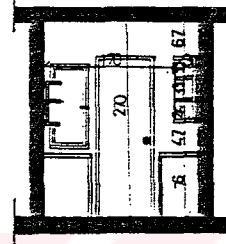
Mutfak Büyüklüğü: 6m²



PLAN



A-A KESİTİ



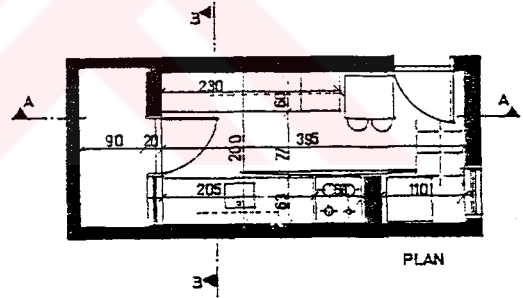
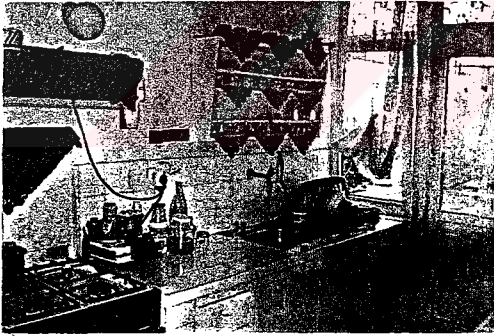
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

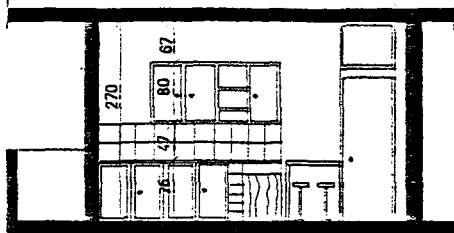
57

Alan: KTÜ Lojmanları

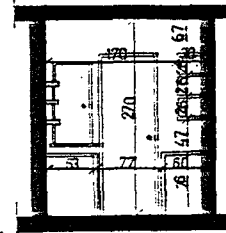
Mutfak Büyüklüğü: 9m²



PLAN



A-A KESİTİ



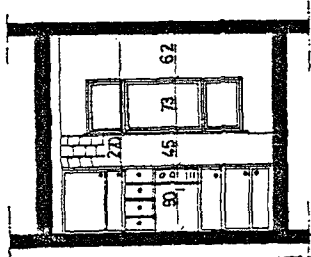
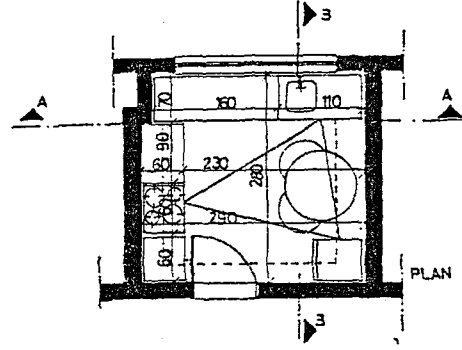
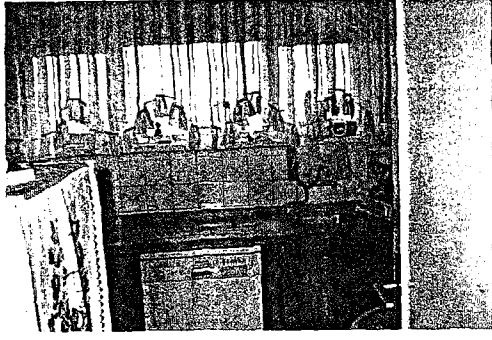
B-B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

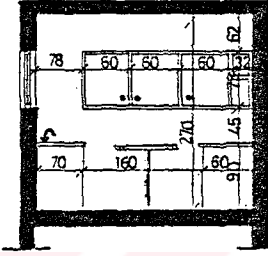
58

Alan: KTÜ Lojmanları

Mutfak Büyüklüğü: 8m²



A.A KESİTİ

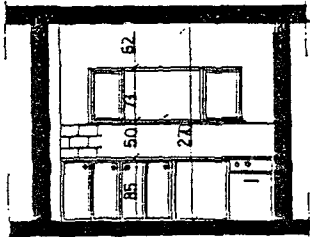
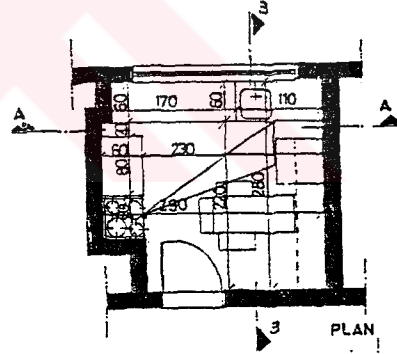


B.B KESİTİ

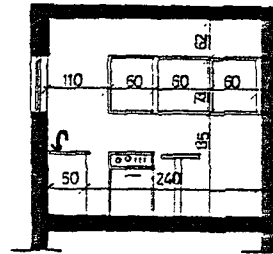
GÖRÜŞMECİ

59

Alan: KTÜ Lojmanları Mutfak Büyüklüğü: 8m²



A.A KESİTİ



B.B KESİTİ

GÖRÜŞMECİ

60

Alan: KTÜ Lojmanları Mutfak Büyüklüğü: 6.5m²

- I.1. Ev sahibinin Adı-Adresi :.....
 :.....
 :.....
2. Ev hanımının yaşı :.....
 Öğrenim durumu :.....
 Mesleği :.....
 Doğup büyüdüğü yer :.....
3. Evde yaşayan kişi Sayısı :.....
- II.1. Evin toplam büyüklüğü (m²) :.....
2. Mutfağın boyutları (m) :.....
3. Mutfağın yüksekliği (m) :.....
4. Evyenin eni (cm) :.....
5. Evyenin yerden yüksekliği (m) :.....
6. Evye ile dolap arasındaki mesafe (cm) :.....
7. Mutfak dolaplarının eni ve yüksekliği (cm) :.....
8. Mutfakta malzemeler :.....
 Yer :.....
 Tezgâh :.....
 Duvar :.....
 Dolap :.....
9. Mutfakta akar var mı? Varsa kullanılıyor mu? :.....
10. Çöpün yeri :.....
 a. () Tezgah üzerinde (açıkta) c. () Evye altında dolap içinde
 b. () Balkonda d. () Diğerleri
11. Mutfağın döşeme ve duvar rengi :.....
 Döşeme :.....
 Duvar :.....
12. Balkon :.....
 a. () Var b. () Yok
13. Mutfakta gün ışığından faydalanılabiliyor mu? :.....
 a. () Evet b. () Hayır
14. Aydınlatma şekli :.....
 a. () Sadece genel aldinlatma b. () Genel + kısmi aydinlatma
15. Mutfaktaki donatılardan var olanları aşağıda işaretleyiniz:
 () Buzdolabı () Set üstü ocak
 () Derin dondurucu () Mini fırın
 () Bulaşık makinası () Aspratör
 () Çamaşır makinası () Fritöz
 () Fırınlı ocak () Robot
 () Tost-ekmek kızartma makinası ve diğerleri
16. Mutfağınızın şu anki yerleşiminde yerinden memnun olmadığınız donatı var mı? Varsa hangileri?
 :.....
 :.....
 :.....
 :.....
 :.....

17. Konuta yerleştikten sonra mutfak mekânında ya da yerinde değişiklikler yaptınız mı? Varsa neler?

.....
.....
.....

18. Mutfağınızda yemek pişirme ve yemenin dışında başka faaliyetler yapılır mı? (Örneğin çocukların ders çalışması, oturma, v.s.)

.....
.....
.....

19. Mutfakta kahvaltı köşesi var mı?

a. () Evet

b. () Hayır

20. Mutfakta yemek yenebiliyor mu? (Tüm aile birlikte)

a. () Evet

b. () Hayır

21. Salonda sürekli yemek yiyor musunuz? Yiyorsanız neden salonu tercih ediyorsunuz? Yemiyorsanız neden?

.....
.....
.....
.....

22. Evin hanımı mutfağın tasarımında eşinden katkı aldı mı?

.....
.....
.....

23. İdealinizdeki mutfak nedir? (Nasıl bir mutfağa sahip olmak isterdiniz)

.....
.....
.....
.....

24. Mutfağınızda kiler ihtiyacı nasıl gideriliyor?

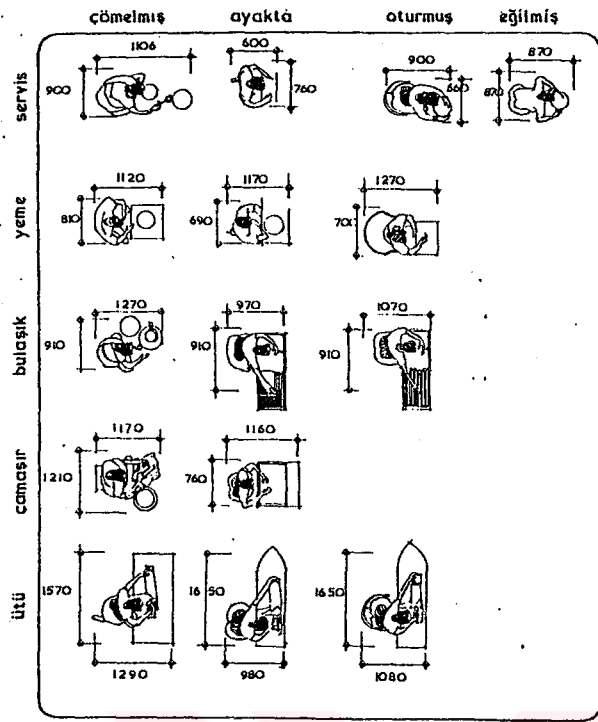
.....
.....
.....
.....

25. Eve (mutfağa) sonradan alınan bir eşya var mı? Varsa bunun yerleştirilmesi için ne gibi değişiklikler yapıldı?

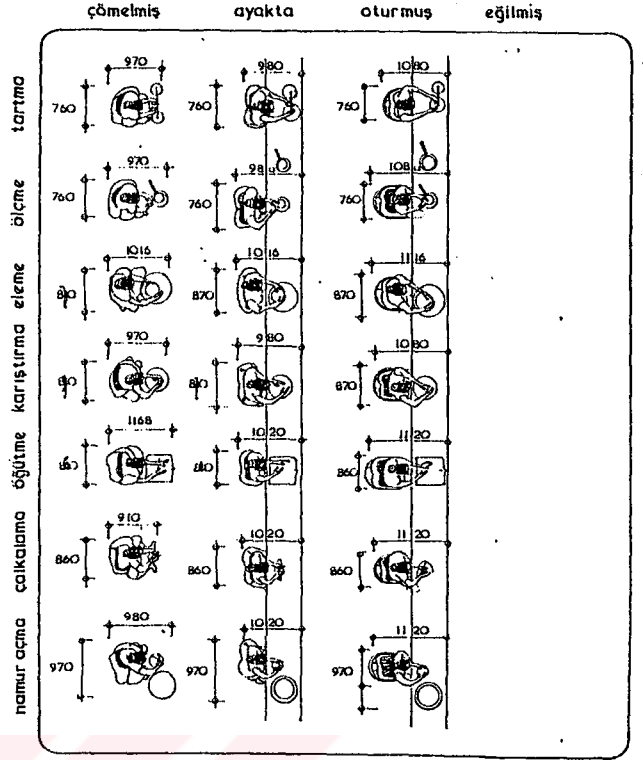
.....
.....
.....
.....

26. Mutfağınızda aksak bulduğunuz sizi rahatsız eden yönler var mı? Varsa neler?

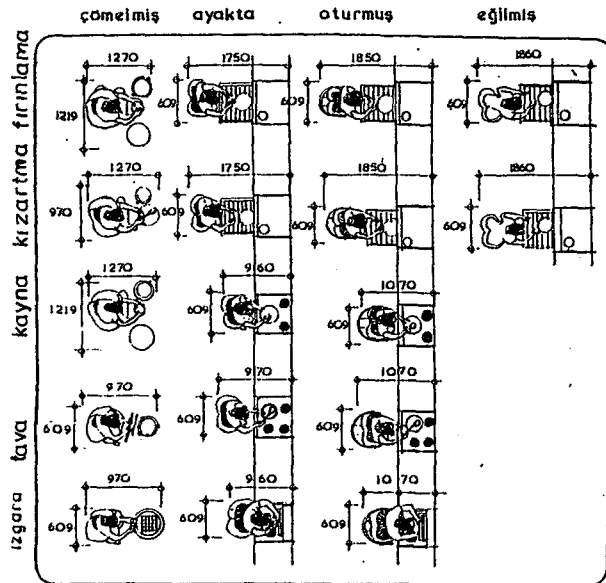
.....
.....
.....
.....



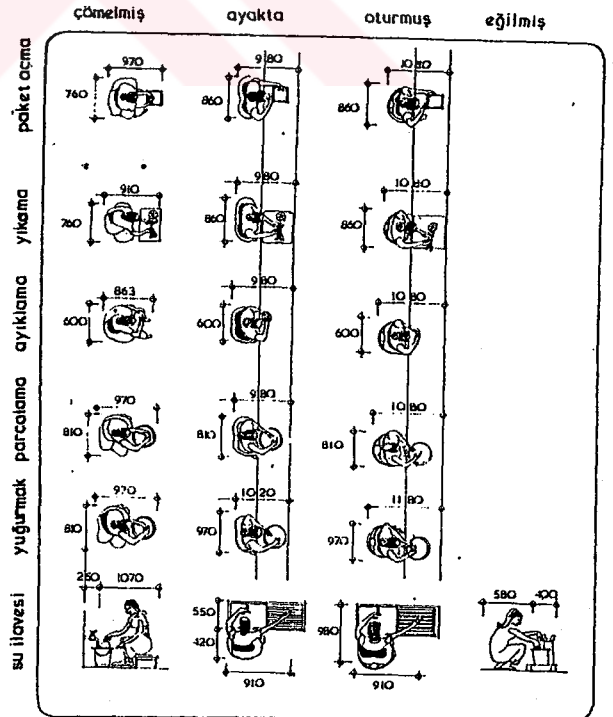
DİĞER EYLEMLER



KARİşTIRMA

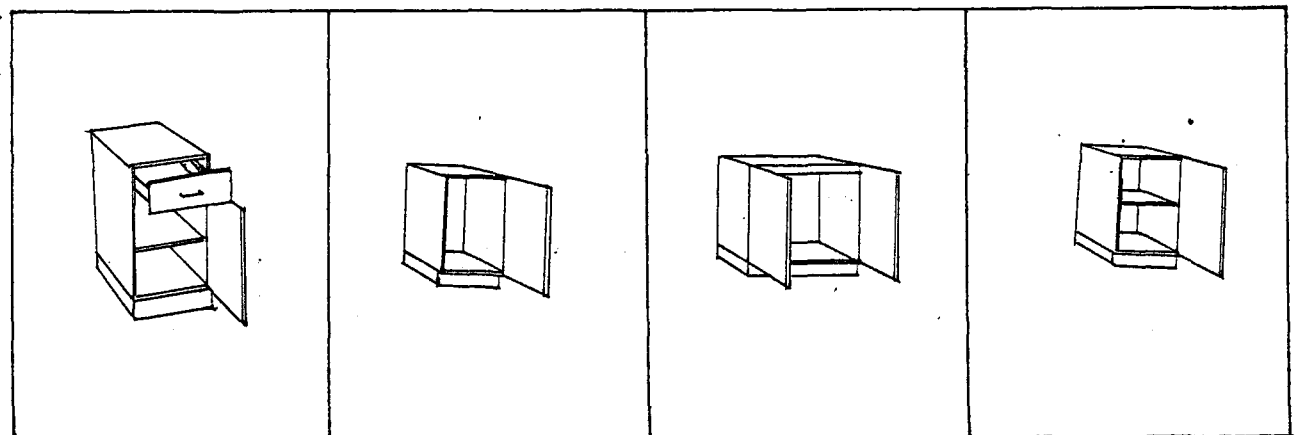
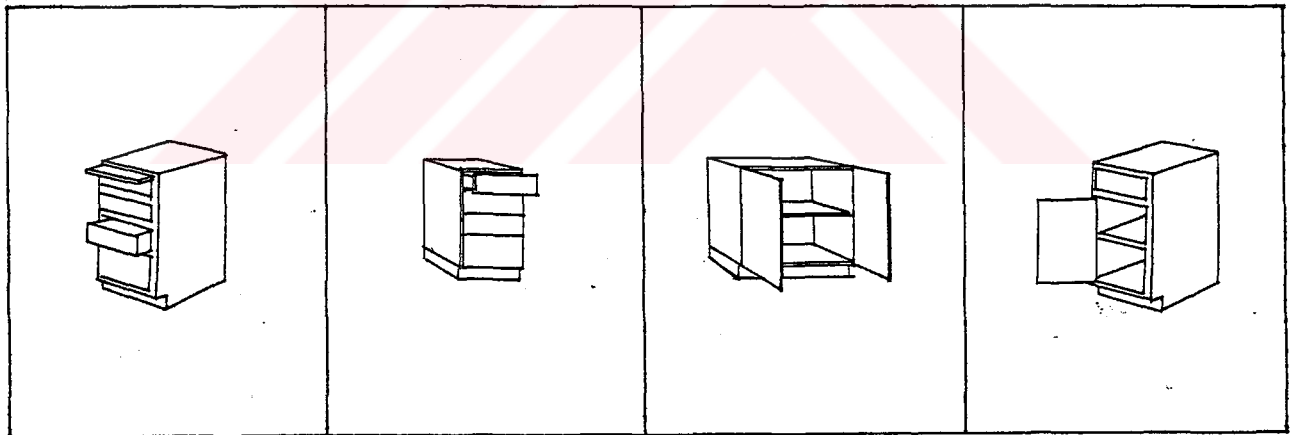
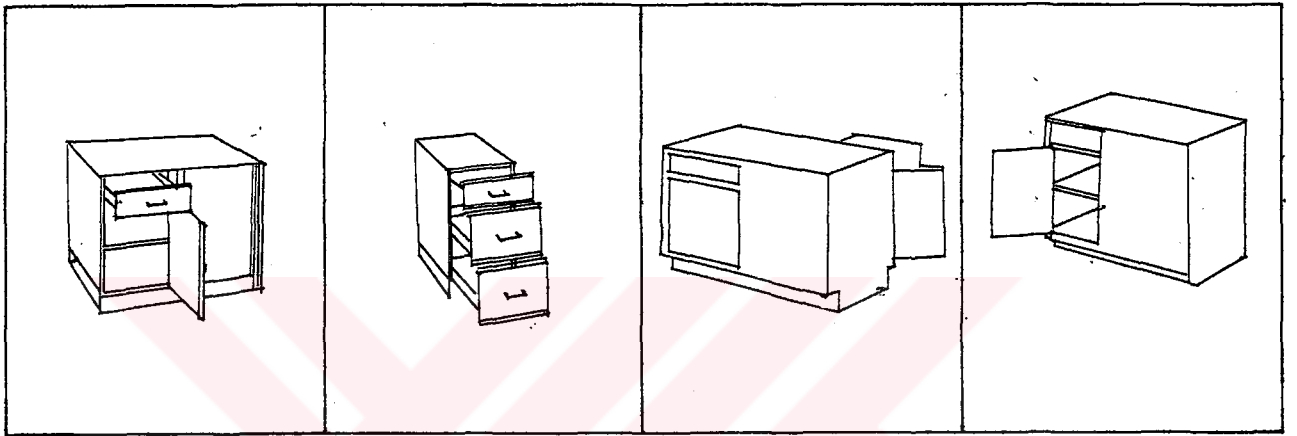
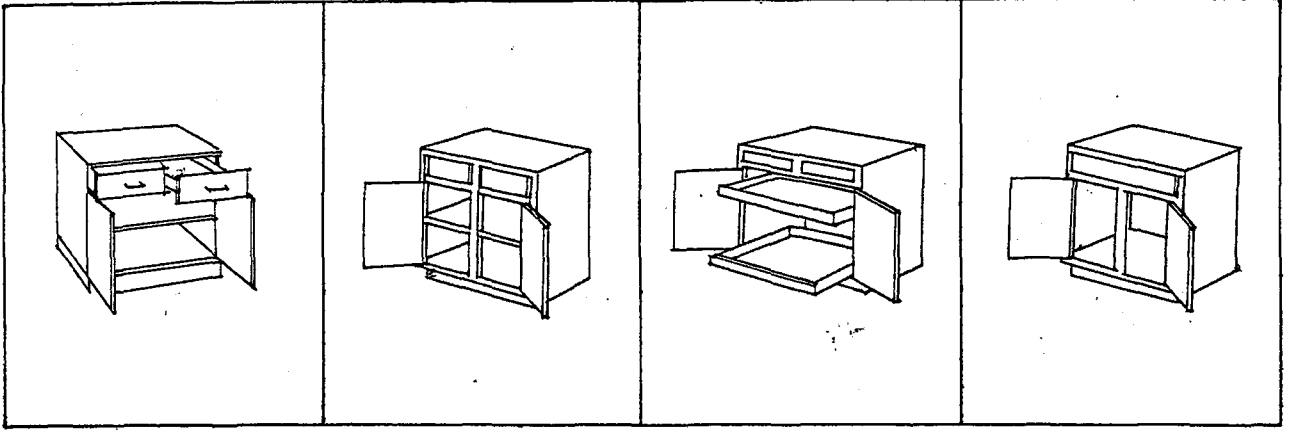


PİşİRME

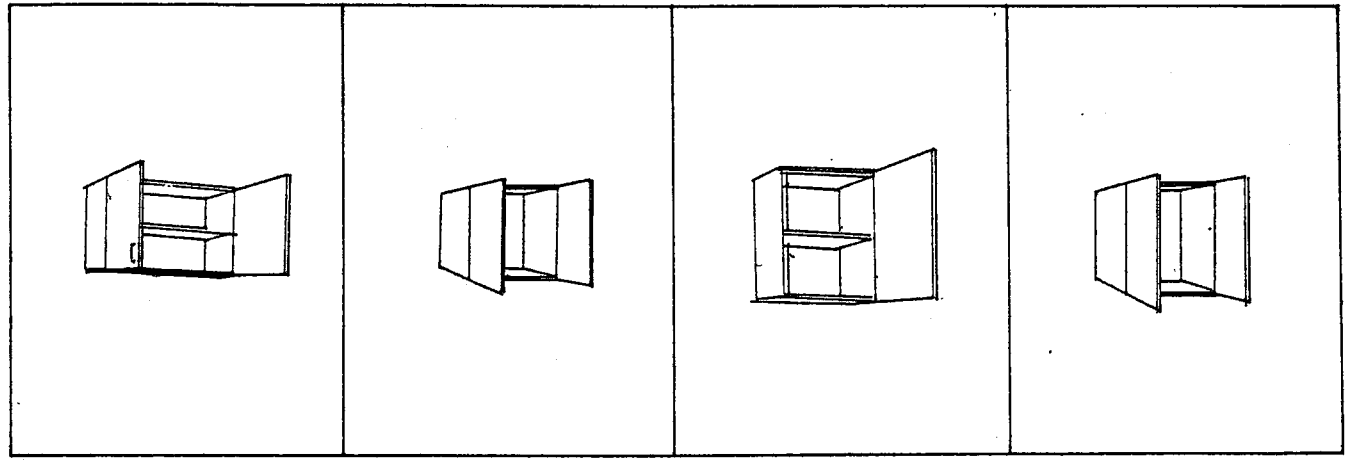
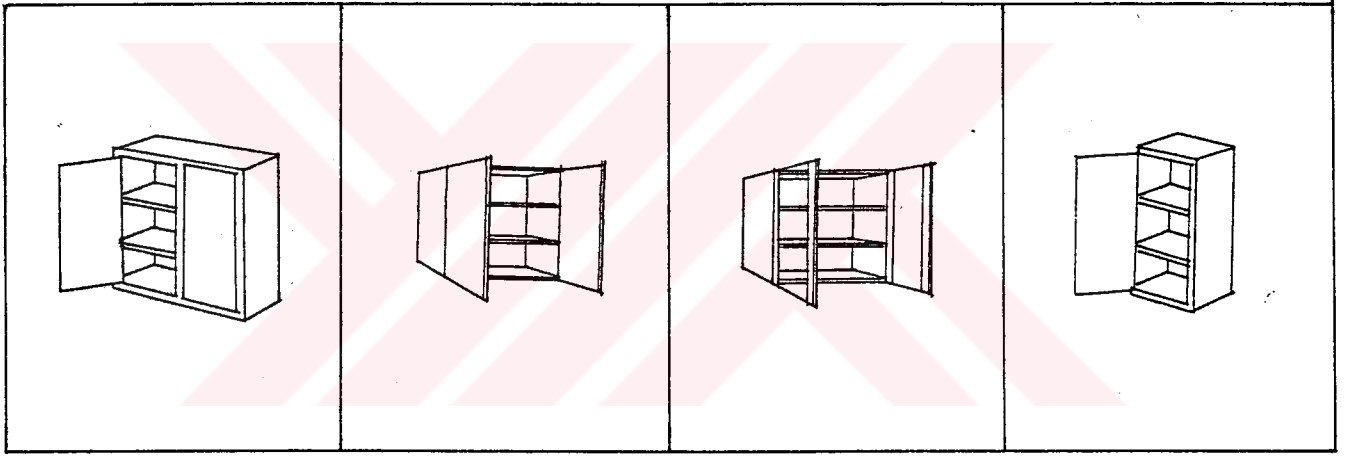
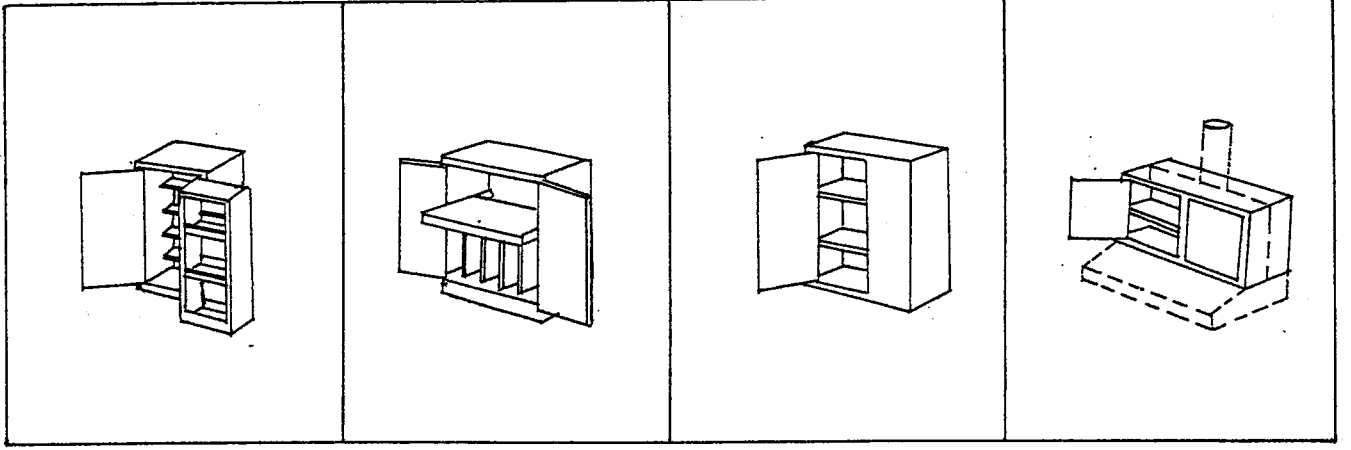


HAZIRLAMA

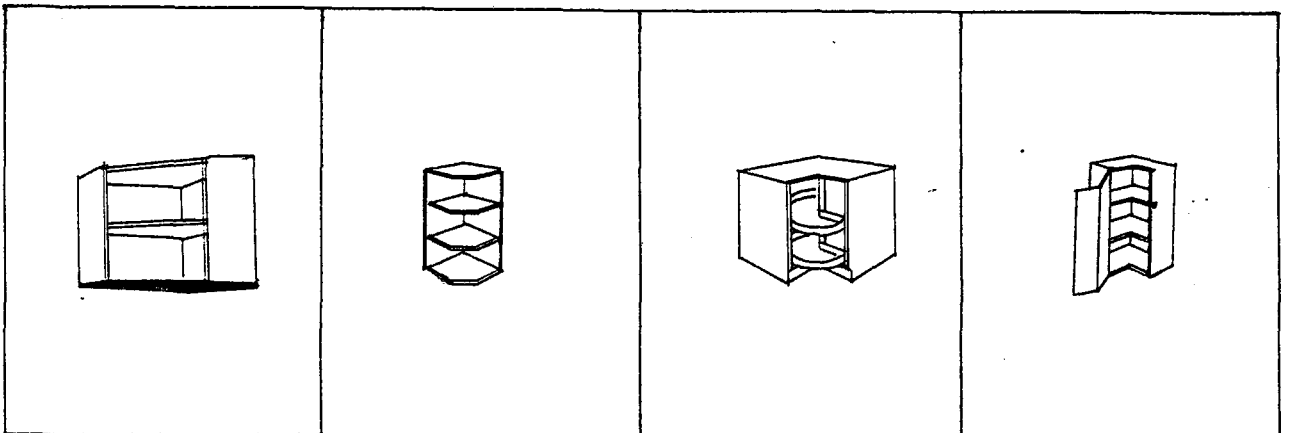
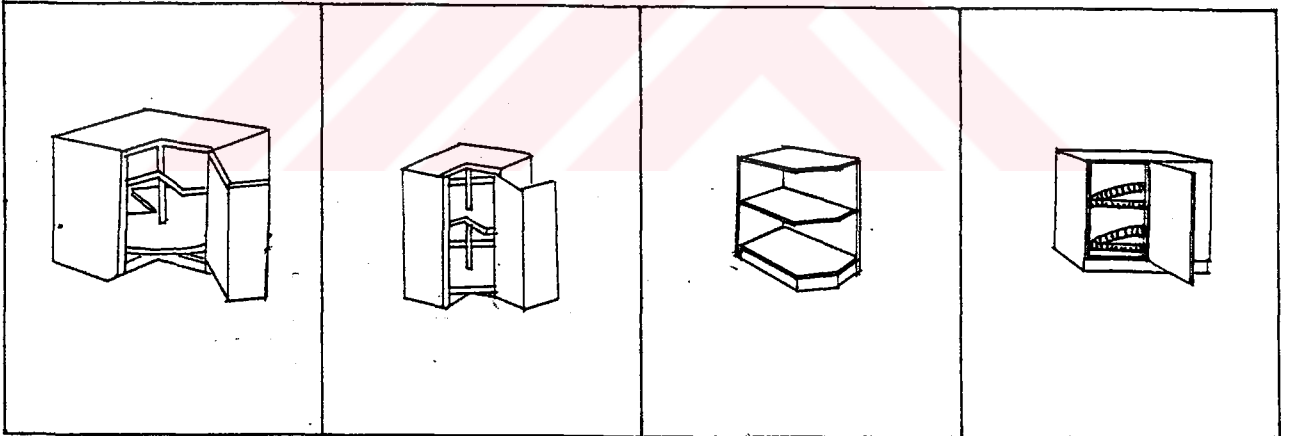
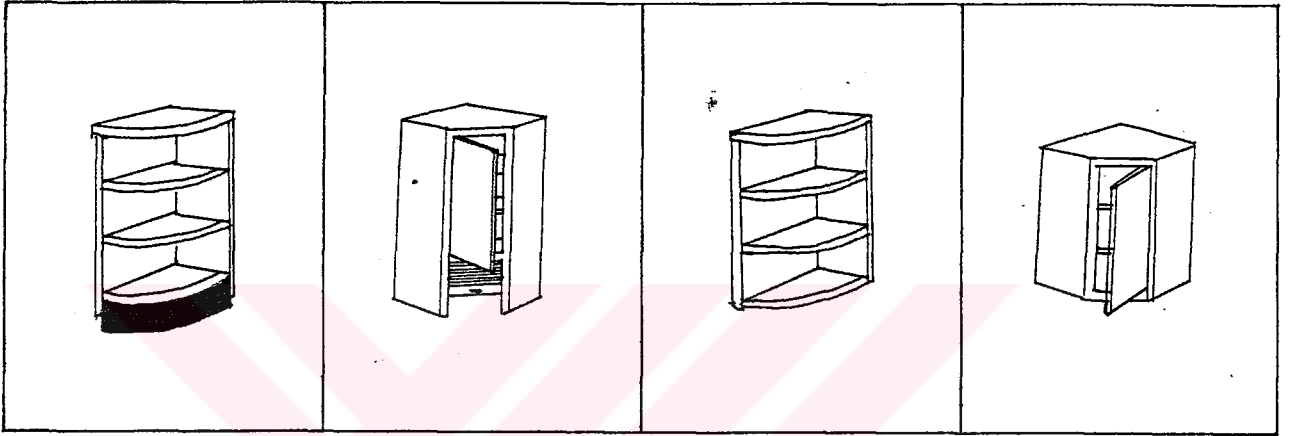
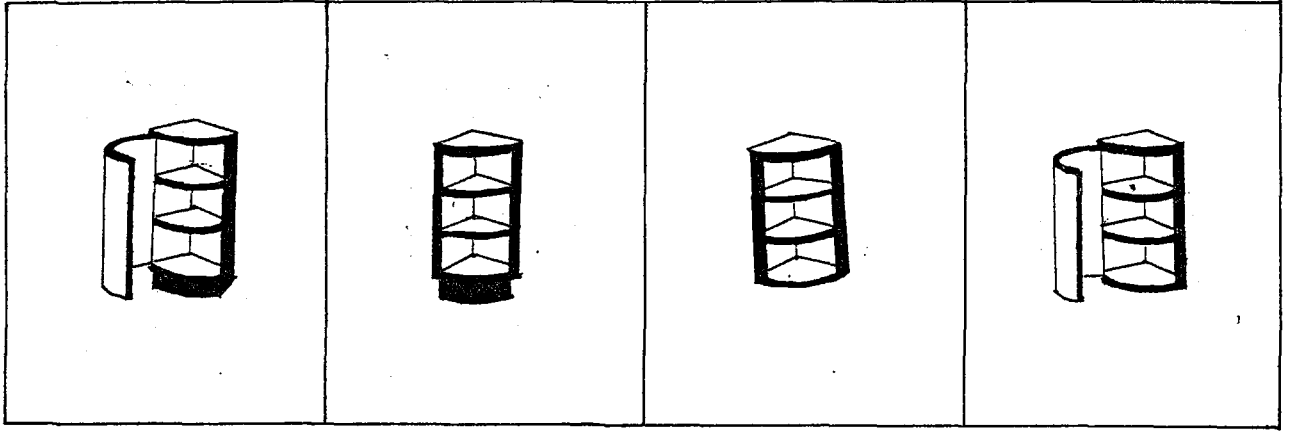
Çeşitli Eylemlere İlişkin Boyutlar



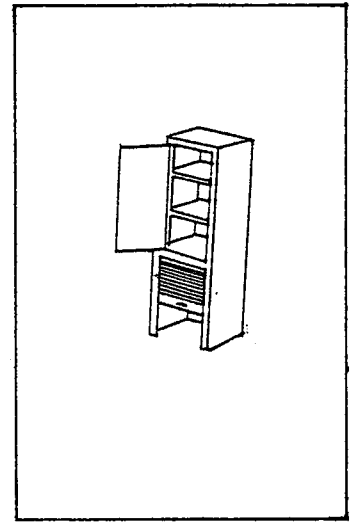
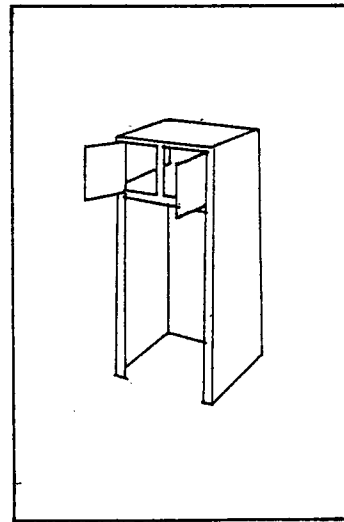
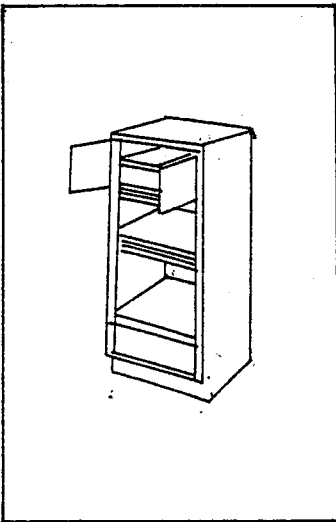
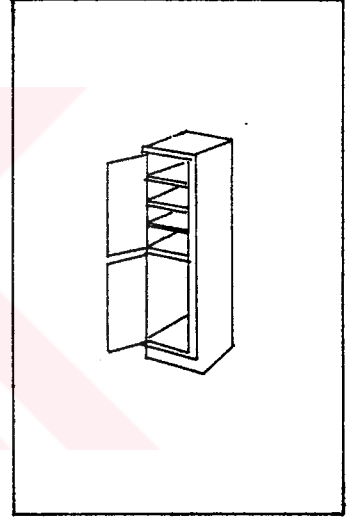
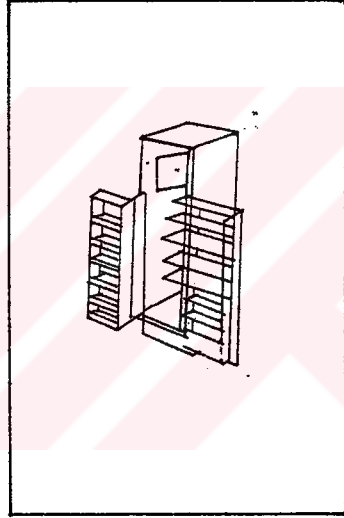
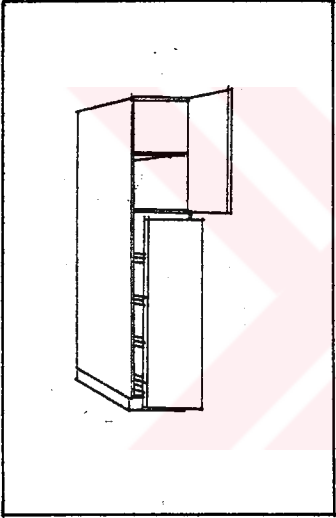
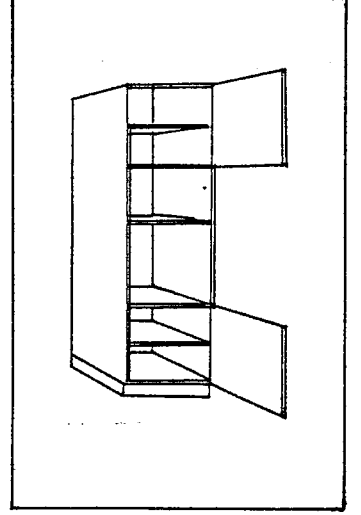
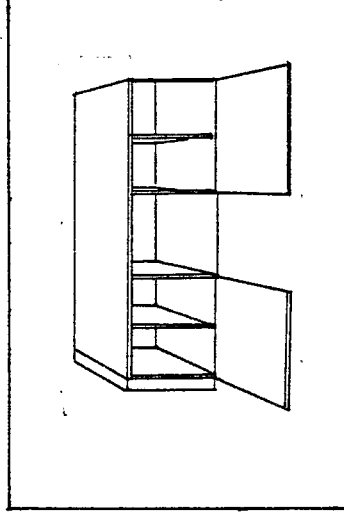
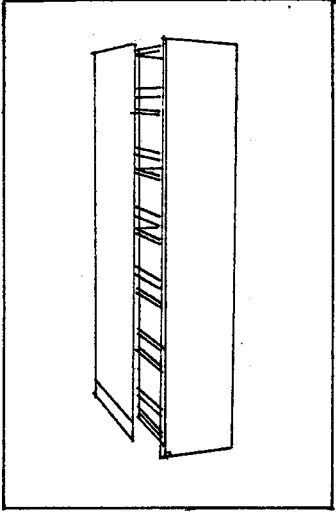
Farklı Alt Dolap Tipleri



Farklı Üst Dolap Tipleri



Farklı Köşe Dolabı Tipleri



Farklı Boy Dolabı Tipleri

- U₁ : Boy;
(Dik duruşta, sırtın panoya dönük olduğu pozisyonda alınmıştır.)
- U₂ : Kol Yana Açıkken Omuz El Ucu Uzaklığı;
(Omuz ekleminden parmak ucuna kadar olan uzaklık.)
- U₃ : Yarım Arşın;
(Bedenin aksı ile el ucu arasındaki uzaklık).
- U₄ : Omuzun Yerden Yüksekliği;
(Sırt panoya dönük, kol serbest yanda sarkarken omuz üstünden yere uzaklığı).
- U₅ : Kol Yatay Uzanmışken Avuç İçinin yerden Yüksekliği; (Kol yana ve öne uzatılmışken avuç içinin yerden yüksekliği).
- U₆ : Yandan Sırt El Ucu Uzaklığı;
(Kol öne doğru uzatılınca yandan sırtın el ucuna uzaklığı).
- U₇ : Düşey Kol Uzunluğu;
(Omuz ekleminden üzerinden parmak ucuna kadar olan uzunluk).
- U₈ : Belin Yerden Yüksekliği;
(Bel çizgisi olarak giyimde belirtilen hizanın yere uzaklığı).
- U₉ : Önden Kalça Genişliği;
(Kalça eklemleri hizasındaki max.genişlik)
- U₁₀ : Önden Omuz Genişliği;
(Kollar yana inmiş durumda iken iki omuz arasındaki max.genişlik.)
- U₁₁ : Kolun 45° uzanması Halinde El Ucunun Sırtta Uzaklığı;
(Kol yatayla 45° yapacak şekilde uzatılınca el ucunun sırtın en uzak noktasına uzaklığı)
- U₁₂ : Kolun 45° Uzanması Halinde El Ucunun Yerden Yüksekliği;
(Kol yatayla 45° yapacak şekilde öne uzatılınca el ucunun yerden yüksekliği).
- U₁₃ : Yandan Beden Genişliği;
(Sırt ve göğüs arasındaki max.genişlik.)
- U₁₄ : Gözün Yerden Yüksekliği;
(Göz bebeğinin yere düşey uzaklığı).

N. Bayazıt'ın İnsan Ölçülerinin Belirlenmesi Üzerine yaptığı çalışmanın sonuçlarına göre Türk insanının antropometrik ölçüleri

| | | ORTALAMA (M) | STANDART SAPMA (σ) |
|-----------------|---|-----------------|--------------------------------|
| U ₁ | E | 176.2 | 6.1 |
| | K | 163.6 | 4.0 |
| U ₂ | E | 69.1 | 3.7 |
| | K | 63.0 | 2.4 |
| U ₃ | E | 87.8 | 4.2 |
| | K | 78.8 | 3.2 |
| U ₄ | E | 143.4 | 6.0 |
| | K | 132.8 | 3.7 |
| U ₅ | E | 140.6 | 6.2 |
| | K | 129.5 | 3.5 |
| U ₆ | E | 89.9 | 6.0 |
| | K | 83.2 | 4.1 |
| U ₇ | E | 73.4 | 4.1 |
| | K | 65.8 | 3.4 |
| U ₈ | E | 101.6 | 6.2 |
| | K | 99.6 | 3.2 |
| U ₉ | E | 37.4 | 1.8 |
| | K | 36.5 | 1.7 |
| U ₁₀ | E | 46.3 | 3.4 |
| | K | 40.6 | 2.6 |
| U ₁₁ | E | 72.6 | 6.1 |
| | K | 66.6 | 4.8 |
| U ₁₂ | E | 188.7 | 7.8 |
| | K | 173.1 | 5.4 |
| U ₁₃ | E | 28.6 | 2.0 |
| | K | 27.5 | 2.2 |
| U ₁₄ | E | 163.7 | 6.1 |
| | K | 151.5 | 4.3 |

Kaynak: N.Bayazit a.g.e. s.31

9. ÖZGEÇMİŞ

1970 yılında Almanya'da doğdu. 1988 yılında Manisa Teknik Lisesi'ni bitirdi ve aynı yıl Karadeniz Teknik Üniversitesi Mimarlık Bölümüne girdi. 1992'de yüksek öğrenimini tamamladı. 1 yıl serbest mimar olarak çalıştı ve 1993'te Yüksek Lisans'a başladı. 1995 yılında Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü'ne Araştırma Görevlisi olarak atandı. Halen aynı göreve devam etmektedir. Almanca ve İngilizce bilmektedir. Evli ve bir çocuk annesidir.

