

NIĞDE ÖMER HALİSDEMİR ÜNİVERSİTESİ
MİMARİ TASARIM VI – TEK DERS SINAVI
KONGRE OTELİ
MİMARİ İHTİYAÇ PROGRAMI

1 – GENEL MEKANLAR

Kongre otellerinde bulunan genel mekânlar, konaklama yapan misafirlerle birlikte dışarıdan gelen misafirlerin de kullanımına açık olan lobi, restoran ve barlar, çok amaçlı salonlar, spa gibi birimlerdir. Genel mahaller, otel için çok önemli bir gelir kaynağı olmakla birlikte, dışarıdan kullanıma açık mekanlar olduğundan otelin tanıtımında da önemli rol oynamaktadır.

1/A – GİRİŞ & LOBİ

- **Giriş:** Engelli girişine ve otel tasarımına uygun şekilde düzenlenmelidir. Ayrıca otelin genel girişi tur otobüslerinin kısa süreli park edebilmesine uygun şekilde düzenlenmeli, giriş üzeri bir saçak ile örtülmelidir.
- **Lobi:** Otel müşterilerinin ve misafirlerinin bekleme ve dinlenme ihtiyaçlarını karşılayacak, otel konseptine uygun şekilde tasarlanmalıdır.
- **Resepsiyon:** Otel müşterilerinin giriş ve çıkış işlemlerinin yaptığı bir banko arkasına hizmet verilen bir mekan olarak, girişe yakın bir konumda düzenlenmelidir.
- **Ön büro:** Resepsiyon ile doğrudan bağlantısı olacak şekilde düzenlenmelidir.
- **Güvenlik bürosu:** Güvenliğin ve kapalı devre kamera sistemi izleme monitörlerinin yer almasına olanak verecek şekilde, ön büroya yakın bir konumda düzenlenmelidir.
- **Santral:** Ön büroya yakın konumda düzenlenmelidir.
- **Satış üniteleri:** Seyahat acentesi, araç kiralama vb. ünitelerin yer alacağı üniteler olarak girişe yakın bir yerde tasarlanmalıdır.
- **Lobi bar:** Lobide bekleyenlerin ihtiyaçlarını karşılamak üzere lobide tasarlanmalıdır.
- **Valiz odası:** Otel müşterilerinin bagajlarının belirli süreler dahilinde muhafaza edilmesine olanak veren, resepsiyon veya ön büro ile bağlantılı şekilde düzenlenmelidir.
- **Tuvaletler:** Lobiye hizmet edecek yeterli sayıda wc & engelli wc'si tasarlanmalıdır.

1/B RESTORAN & BAR

- **Restoran:** Otel müşterilerine hizmet verecek, kahvaltı salonu ile bağlantılı olacak şekilde düzenlenmelidir minimum 300 kişiye aynı anda hizmet verebilmelidir.
- **Kahvaltı salonu:** Otel müşterilerine hizmet verecek açık büfe servisine uygun şekilde düzenlenmeli minimum 300 kişiye aynı anda hizmet verebilmelidir.
- **Restoran (Alakart):** Otel müşterilerine ve dışarıdan gelecek müşterilere hizmet verecek, hem otel içinden hem de bağımsız girişi olacak şekilde düzenlenmelidir. 300 kişiye aynı anda hizmet verebilmelidir.
- **Mutfak:** Oteldeki restoranlara balo salonlarına hizmet edeceğinden tüm yeme içme mekanlarına yakın yerde düzenlenmelidir.
- **Bar & Gece kulübü:** Otel ve otel dışından gelecek müşterilere hizmet verecek şekilde düzenlenmelidir. Minimum 200 kişiye aynı anda hizmet verebilmelidir.
- **Gece kulübü kulisi:** Gece kulübünde sahne alacak sanatçılar için gece kulübü ile bağlantılı, tuvalet ve duşa sahip şekilde düzenlenmelidir.

1/C ÇOK AMAÇLI SALONLAR / KONGRE ALANLARI

- **Fuaye:** Çok amaçlı salon ve toplantı salonlarına hizmet verecek, hafif ikramların yapılabileceği şekilde düzenlenmelidir.
- **Çok amaçlı Salon A:** Balo, konferans, toplantı gibi farklı etkinliklere imkan verebilecek mekânsal esnekliğe (büyüme-küçülme) sahip olacak şekilde düzenlenmelidir. minimum 600 kişiye aynı anda hizmet verebilmelidir.
- **Çok amaçlı Salon B:** Balo, konferans, toplantı gibi farklı etkinliklere imkan verebilecek mekânsal esnekliğe (büyüme-küçülme) sahip olacak şekilde düzenlenmelidir. Minimum 400 kişiye aynı anda hizmet verebilmelidir.
- **Çok amaçlı Salon C:** Balo, konferans, toplantı gibi farklı etkinliklere imkan verebilecek mekânsal esnekliğe (büyüme-küçülme) sahip olacak şekilde düzenlenmelidir. Minimum 200 kişiye aynı anda hizmet verebilmelidir.
- **Teknik oda:** Çok amaçlı salona hizmet edecek, anında çeviri, ses ve ışık gibi hizmetlerin yapılacak, çok amaçlı salonla bağlantılı şekilde düzenlenmelidir.
- **Toplantı odası:** Gerektiğinde 100 kişinin kullanabileceği şekilde hafif sistemlerle bölünebilir şekilde tasarlanmalıdır.
- **Vestiyer:** Çok amaçlı ve toplantı salonlarına hizmet verecek şekilde fuayeye yakın konumda düzenlenmelidir.
- **Tuvaletler:** Çok amaçlı salona hizmet edecek yeterli sayıda wc & engelli wc'si tasarlanmalıdır.

1/D AÇIK MEKANLAR

- **Açık havuz:** Teknik hacimleri ihtiyacı karşılayacak büyüklük içerisinde çözümlenmelidir.
- **Güneşlenme terası:** Kapalı havuz yanında dinlenme alanı olarak düzenlenmelidir.
- **Havuz başı bar:** Havuz başında hafif ikramlara olanak verecek şekilde düzenlenmelidir. Bar bankosu etrafında ve önünde oturma düzenine sahip olmalıdır. Mekân üzeri açılıp kapabilen örtüye sahip olmalıdır.
- **Tuvaletler:** Açık mekânlara hizmet edecek yeterli sayıda wc & engelli wc'si tasarlanmalıdır.

2 -- İDARİ MEKÂNLAR

İdari mekânlar, otelin yönetim bölümüne ve çeşitli hizmet departmanlarına ait mekanlardır. Otel misafirlerinin kullandığı alanlar olmadığından, fonksiyonel yönü önde olan mekânlardır.

2/A İDARİ BÖLÜM

- **Otel müdürü Odası;** Merkezi olarak konumlanmalıdır minimum 100 m² olmalıdır.
- **Sekreter odası:** Müdür ve müdür yardımcısına hizmet edecek şekilde bu mekânlarla doğrudan bağlantılı olmalıdır.
- **Müdür Yardımcısı Odası**
- **Toplantı Odası:** Tüm idari mekanlara hizmet verebilmelidir.
- **İnsan kaynakları birimi:** Açık ofis şeklinde düzenlenebilir.
- **Mali işler birimi:** Açık ofis şeklinde düzenlenebilir.
- **Bilgi işlem birimi:** Açık ofis şeklinde düzenlenebilir.
- **Server odası:** Bilgi işlemle doğrudan bağlantılı ve klimatize edilecek şekilde tasarlanmalıdır.
- **Halkla ilişkiler birimi:** Açık ofis şeklinde düzenlenebilir.
- **Satış ve pazarlama birimi:** Açık ofis şeklinde düzenlenebilir.

3 — YATAK KATLARI

Yatak katları misafirlerin konakladığı odaların yer aldığı katlardır. Otellerde, standart yatak odaları dışında, daha geniş alana ve daha üstün donanımlara sahip bir veya birkaç tip süit oda ile genellikle bir ya da iki adet 'kral dairesi' adı verilen, genellikle standart oda ve suitlerden farklı döşenmiş, daha üstün donanımlara sahip odalar bulunmaktadır.

- **Standart oda** / min. 80 oda
- **Geniş oda:** Odalardan en az 1 adedi engellilere yönelik tasarlanmalıdır. / min. 30 oda
- **Süit oda:** / min. 30 oda
- **Kral dairesi:** /serbest
- Servis odası: Her yatak katına, oda servisi ve depo hizmetlerini yerine getirecek içerisinde 1 adet lavabo bulunan 3 m2 lik mekan tasarlanmalıdır.
- Temizlik odaları
- Depolar
- Kat holleri

4--- SERVİS MEKANLARI

Servis mekanları, otelde verilen hizmetlerin hazırlandığı alanları ve personel mahallerini ifade etmektedir. Misafirlerin kullanmadığı fonksiyonel mekanlardır.

- **Personel soyunma** : Kadın ve erkek olmak üzere 2 ayrı mekân olarak düzenlenmelidir.
- **Personel duş ve wc:** Personel soyunma odaları ile doğrudan bağlantılı şekilde düzenlenmelidir.
- **Personel Yemekhanesi**
- **Çamaşırhane:** Doğal havalandırılmaya imkanı olacak şekilde konumlandırılmalıdır.
- **Depolar:** Farklı ihtiyaçlar için (yiyecek, içecek, mobilya, tekstil, genel) düzenlenmelidir.
- **Kapalı otopark:** 100 araçlık
- **Açık otopark:** 100 araçlık
- **Sığınak:** Sığınak yönetmeliğine uygun şekilde tasarlanmalıdır.
- **Trafo odası** yeterli büyüklükte.
- **Orta gerilim hücre odası**
- **Jeneratör alanı:** Bina dışında da düzenlenebilir.
- **Elektrik ana dağıtım odası**
- **Klima merkezi:** Bina dışında da düzenlenebilir, temiz hava girişi olmalıdır.
- **Isıtma merkezi**

Personel giriş ve çıkışları bina girişinden bağımsız şekilde düzenlenmeli ve kontrol noktasına sahip olmalıdır.

5--- AÇIK ALANLAR (Serbest, aşağıdakilere benzer olabilir)

- Seralar
- Amfi Tiyatro
- Basketbol ve voleybol sahaları
- Koşu parkurları
- Jimnastik alanları