

1. 2. YEMEK YEME EYLEMLERİ

Tanım ve Eylemin İnsan Yaşamındaki Yeri

Yemek yeme eylemi, insanların en önemli gereksinmelerinden olup beslenme ve hayatın devamı amacıyla gerçekleştirilmesi zorunlu bir eylemdir.

Ailenin bir araya geldiği, aynı zamanda sosyal ilişkilerin gerçekleştirildiği mekan ve alanlardan biri de konutun yemek yeme alanıdır.

Bu bölüm yemek yeme eyleminin yanı sıra; bireylerinin çeşitli iş, günlük konuşma, ilgi alanlarına göre boş vakitlerini değerlendirme uğraşları için kullandıkları bir yerdir.

Mekanın Özellikleri ve İşlevsel Açılımı

- ✚ Yemek yeme mekanının düzenlenmesinde en önemli konulardan biri mutfak ile olan ilişkisidir.
- ✚ Yemek yeme mekanı ile mutfak arasındaki uzaklığın 3.50 metreden fazla olmaması önerilir.
- ✚ Yemek yeme mekanı, yaşama mekanı, giriş holü ve dışa açılan teras-balkon gibi mekanlarla doğrudan ilişkili olmalıdır.

Mekan ve Düzenleme İlkeleri

Yemek yeme eylem alanları konut içinde 3 ayrı mekanda düzenlenebilir:

- **Yemek hazırlama mekanı (mutfak) içinde,**
- **Özel bir mekanda (yemek odası),**
- **Yaşama mekanı içinde (salon)**

Yemek yeme eylem alanlarını yemek hazırlama mekanı içinde, diğer bir adıyla mutfak içinde dñzenleme, tarihi gelişim sürecinde çok öncelere dayanır. Yemeğin piştiği yerde bir sofraya etrafında oturularak yenmesi, geleneksel eski Türk evinde olağandır.



Günümüzde yemek hazırlama mekanı içinde yemek yeme olanağının sağlanması ancak bir kahvaltı etme köşesi şeklinde anlam kazanmaktadır.



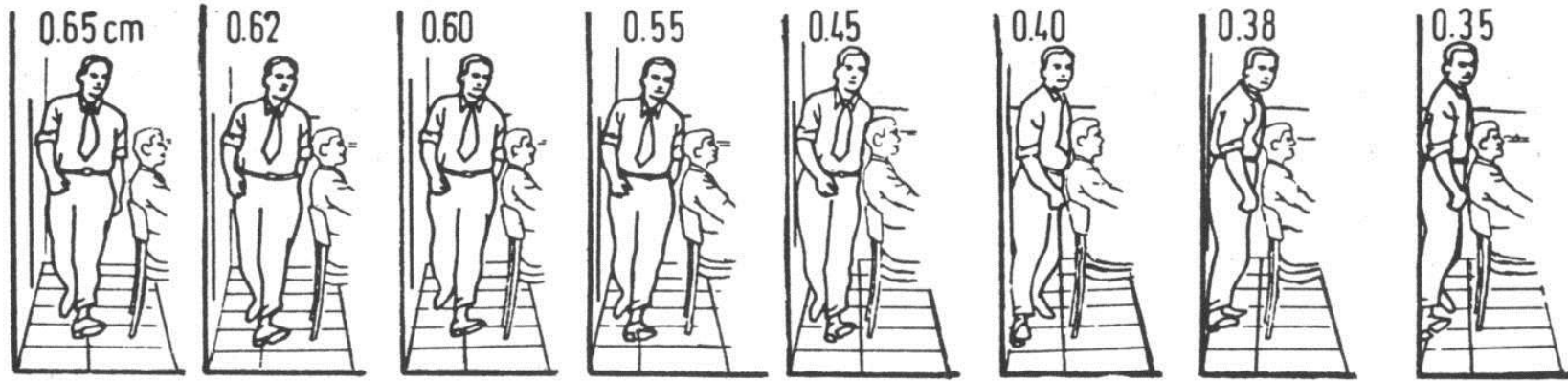
Bunun yanında bireylerin günlük olağan yemekleri ile dost ve akrabalarının davet edilmesi halinde (konut alanlarının giderek küçülmesi ve misafirlerin salonda ağırlanması sebeplerinden dolayı) nceden hazırlanmış yemeklerin yenilmesi, yaşama mekanında (salon) olmaktadır



Yemek yeme mekanı konut içinde özel bir mekan içinde düzenlendiğinde (yemek odası), mutfak ve yaşama mekanı arasında mutfağa kolay ulaşılmasını sağlayabilen uygun bir yerde düzenlenmesi gerekir.

Yemek yeme mekanı olarak ayrı bir mekanın ayrılması ilk bakışta konuta ek bir alan getiriyor gibi görünüyorsa da, bu her şeyden önce tasarım kararlarına bağlıdır.

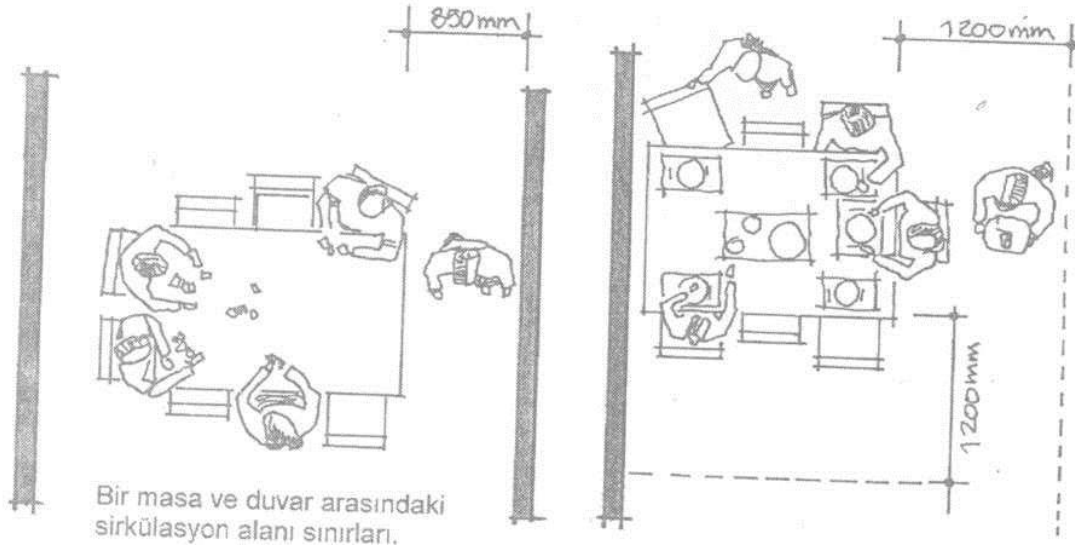




İnsanın yemek masası ile duvar arasından geçişi ile ilgili bir boyut araştırması.

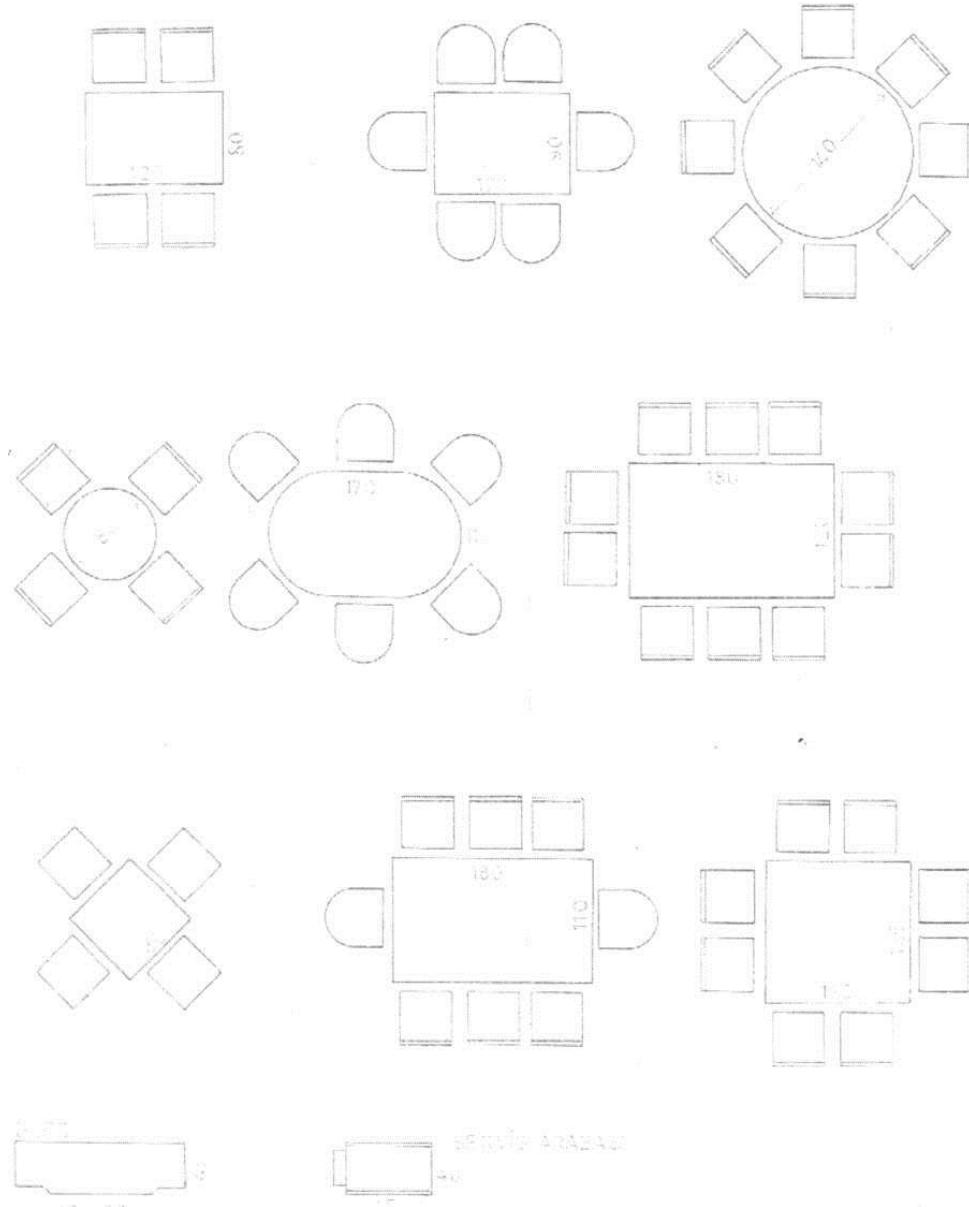
Burada; rahat geçiş 65 cm, uygun geçiş 55 cm, zorlanarak geçiş ise 35 cm olarak saptanmıştır.

Masalar etrafındaki sirkülasyon alanları mekan içindeki aktiviteleri engellemeyecek şekilde düşünülmelidir.

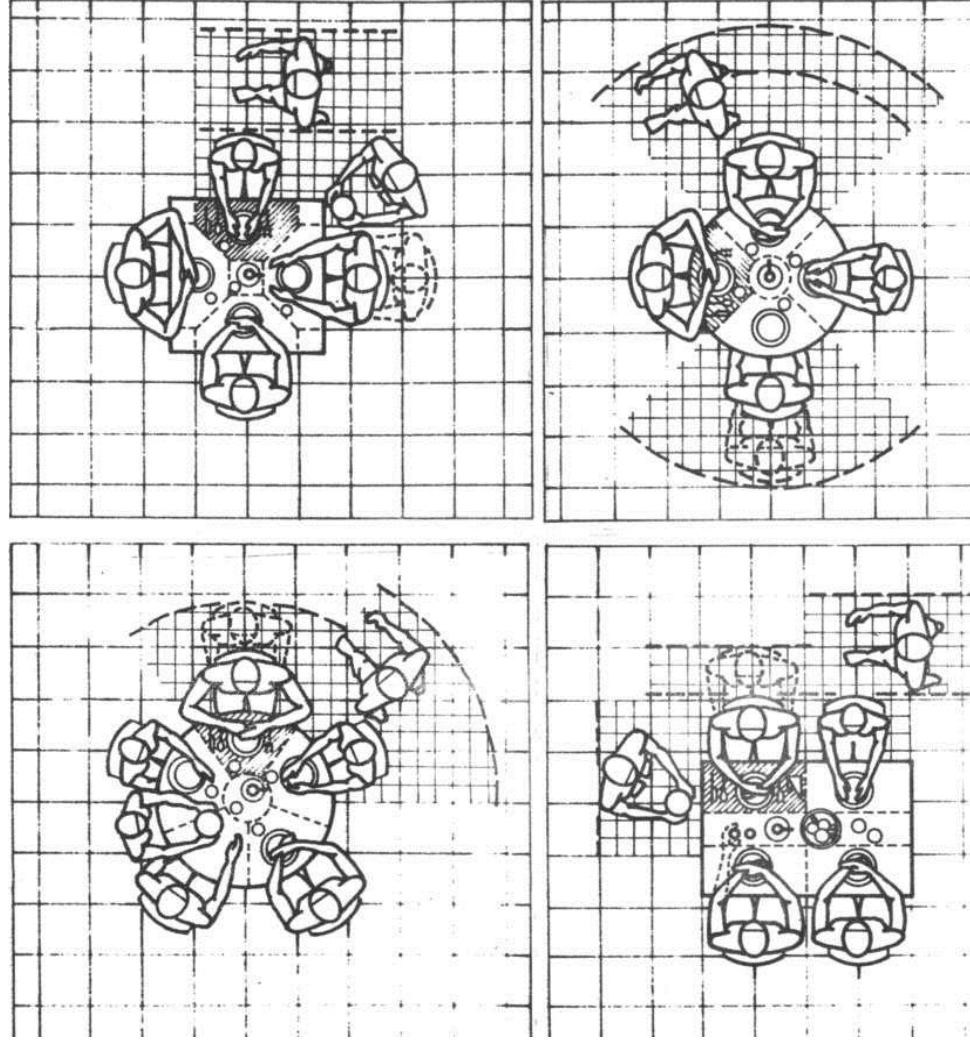


Bir masa ve duvar arasındaki sirkülasyon alanı sınırları.

**Yemek yeme bölümünde düzenleme ve geçişler için minimum boyutlar
(85 cm, 120 cm)**

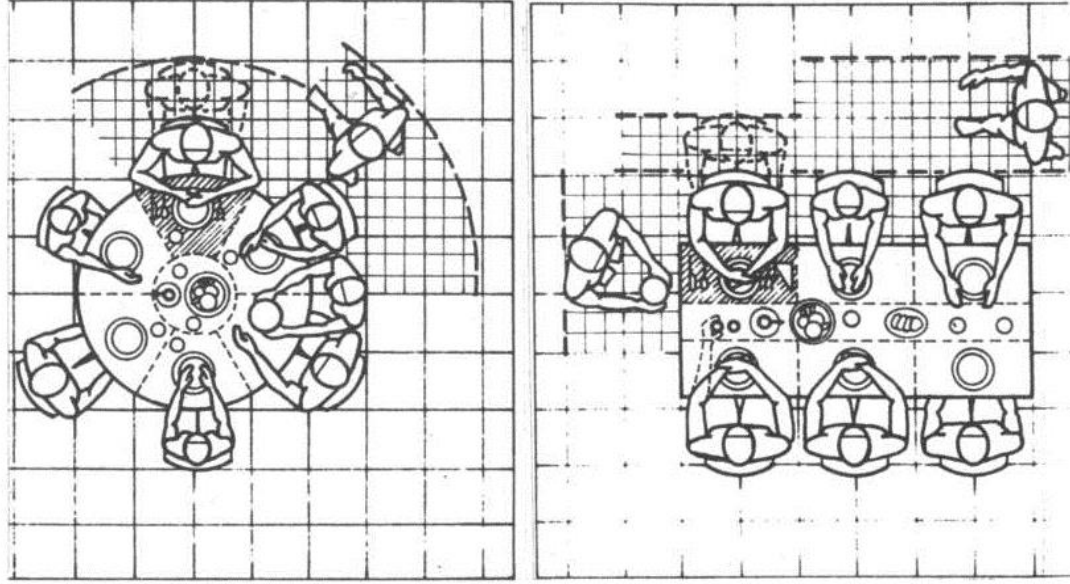


Yemek yeme işlevi donatıları

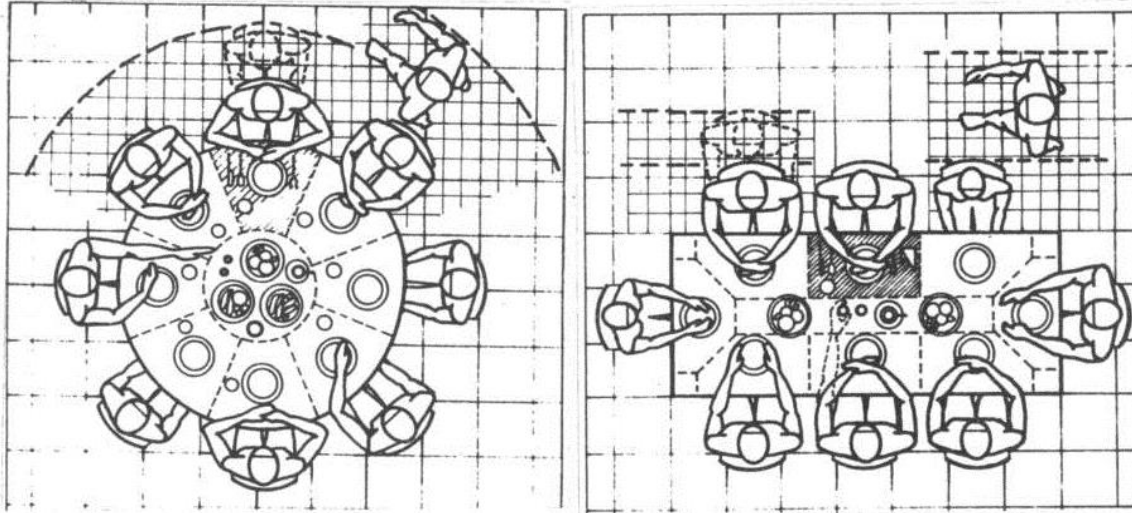


4 kişilik masaların oluşturduğu eylem alanları

Daire, kare ve dikdörtgen masaları kullanım açısından karşılaştırınız.



5-6 kişilik masaların oluşturduğu eylem alanları

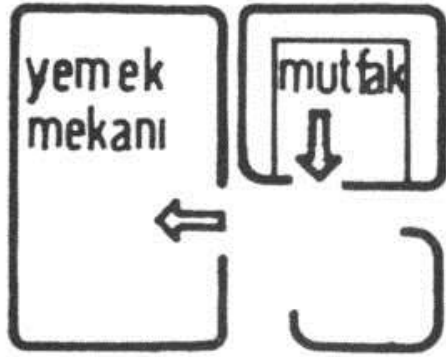


8 kişilik masaların oluşturduğu eylem alanları

Yemek yeme alanının (yemek mekanı) yemek hazırlama mekanı (mutfak) ile olan ilişkisi, bu alanın yerini belirlemektedir. Bu mekanların arasındaki ilişki 2 şekilde gerçekleşebilir:

- **dolaylı yoldan bağlantılı**
- **doğrudan bağlantılı**

Mutfak ile dolaylı olan bağlantıda, mutfakta hazırlanan yemeklerin servisi, giriş holünden yemek yeme mekanına ulaşabilme yoluyla olmaktadır. Burada önemli olan bağlantının en kısa yoldan (servis zorluğu yaratmayacak şekilde) olmasıdır.



Yemek mekanı-mutfak
bağının dolaylı yoldan
sağlanması

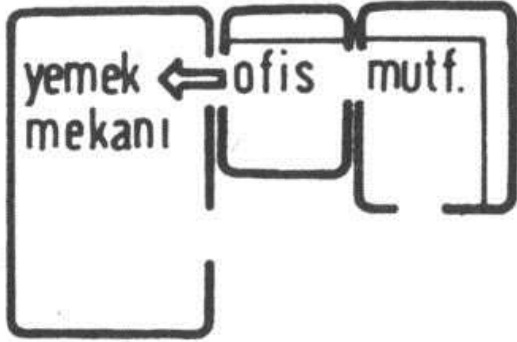


Yemek yeme eylem alanının yemek hazırlama mekanı ile doğrudan bağlantılı olması kolay ve uygun bir şekilde yemek servisinin yapılabilmesi için yararlıdır.

Ancak yemek hazırlama hacmi kokulu bir yer olduğundan iyi havalandırılması gerekir ve yemek yeme eylem alanı ile yalnızca bir kapı aracılığı ile bağlantılı olması istenir.

Yemek yeme alanı ile mutfak arası bağlantı üç şekilde düzenlenebilir.

- **Ofis-Servis alanı ile bağlantılı**
- **Servis penceresi veya kapı ile bağlantılı**
- **Açık mutfak tipinde bağlantılı**



Ofis mekanı ile mutfak-yemek mekanı bağlantısı



Servis penceresi ile mutfak bağlantısı



Açık mutfak tipinde yemek yeme alanı ile bağlantı



Servis penceresi ile mutfak bağlantısı



Açık mutfak tipinde yemek yeme alanı ile bağlantı

Yemek yeme eylem alanları da oturma-yaşama eylem alanı gibi konutun dışa açık alanlarından olduğundan, konut dışından da gelen bireylerle -yemek öncesi ve sonrası bireyler arasında- bir sohbet ilişkisi de vardır. Bu nedenle, yemek ve oturma alanlarının birbiriyle doğrudan ilişkili alanlar veya mekanlar olması yararlıdır.

Böylece; yemek öncesi ve sonrası yemek alanından oturma alanına geçişte, konukların konutun özel alanlarına girmeden iki hacim arasındaki geçiş sağlanmış olacaktır.

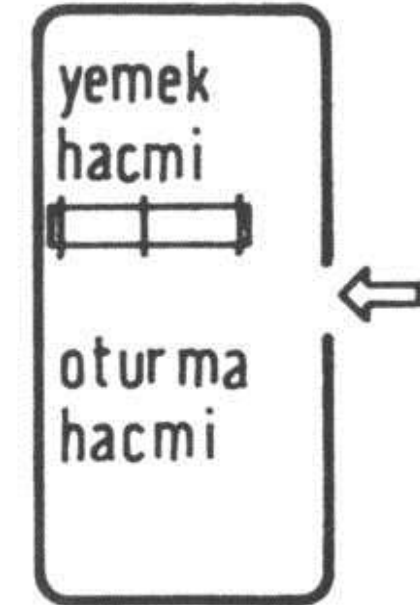
İki hacim arasında eylem alanlarının belirlenmesi açısından bölünme aşağıdaki şekilde gerçekleştirilebilir:

➤ **Hareketli Bölücü Elemanlar İle Bölünme**

Yaşama mekanı olarak kullanılan hacmin, akordion-katlananan veya sürme panolarla mekanın ayrılması yoluyla kullanım alanlarının belirlenmesidir.

➤ **Sabit Bölücü Elemanlar İle Bölünme**

Sabit eleman olarak dolap, ahşap, cam gibi elemanlar kullanarak iki hacim arası bölünmenin gerçekleştirilmesidir.



➤ **Yaşama Mekanında Bir Niş Halinde Düzenleme**

Yemek yeme eylem alanı yaşama mekanının bir parçası olarak, aynı mekanın devamında bir niş-oylum olarak yer alabilir.



➤ **Bölücü Eleman Kullanılmadan Yapılan Düzenleme**

Burada anlatılan diğer çözümler dışında, hiçbir bölücü eleman kullanmadan da oturma ile yemek yeme eylem alanları bir arada düşünülebilir. Ekonomik olması ve alan kaybı yaratmaması nedeni ile konutlarda düzenlenen bu kullanım biçimi sıkça uygulanmaktadır⁽⁴⁰⁾.

Yemek Yeme Mekanı - Genel Mekan Düzenleme İlkeleri

- Yemek yeme mekanı olanaklar elverdiği oranda manzaraya yöneltilmelidir.
- Yemek yeme mekanı, yaşama ile yemek hazırlama mekanı arasında düzenlenmeli, ancak yaşama mekanına geçiş yemek yeme alanı içinden olmamalıdır.
- Yemek yeme mekanını hergün kullandığımız için yeterli ışık ve havalandırma olanağına sahip olmalıdır.
- Yemek yeme mekanı serbest (açık) mekanlarla (balkon/teras) ilişkili olmalı böylece uygun hava şartlarında dışarıdaki açık mekanlarla kullanımı sağlanabilmelidir.

1. 3. YEMEK HAZIRLAMA EYLEMLERİ

Tanım ve Eylemin İnsan Yaşamındaki Yeri

İnsanların doğal gereksinimlerinden biri olan yemek yeme eylemi için gerekli olan yiyecek maddelerinin hazırlanması etkinliğine, «yemek hazırlama eylemi» adı verilir. Konutta yemek hazırlama ve pişirme eyleminin içinde yer alacağı mekan **mutfak veya yemek hazırlama nişi (oylumu)** olarak adlandırılır.

Mutfak, konut içinde ayrı bir mekan olup kendine ait pencerelerden aydınlanır ve havalandırılır. Bu mekanda; yiyeceklerin hazırlanması, korunması, pişirilmesi ve bulaşıkların yıkanması gibi eylemler gerçekleştirilmektedir.

Mekanın Donatım Elemanları

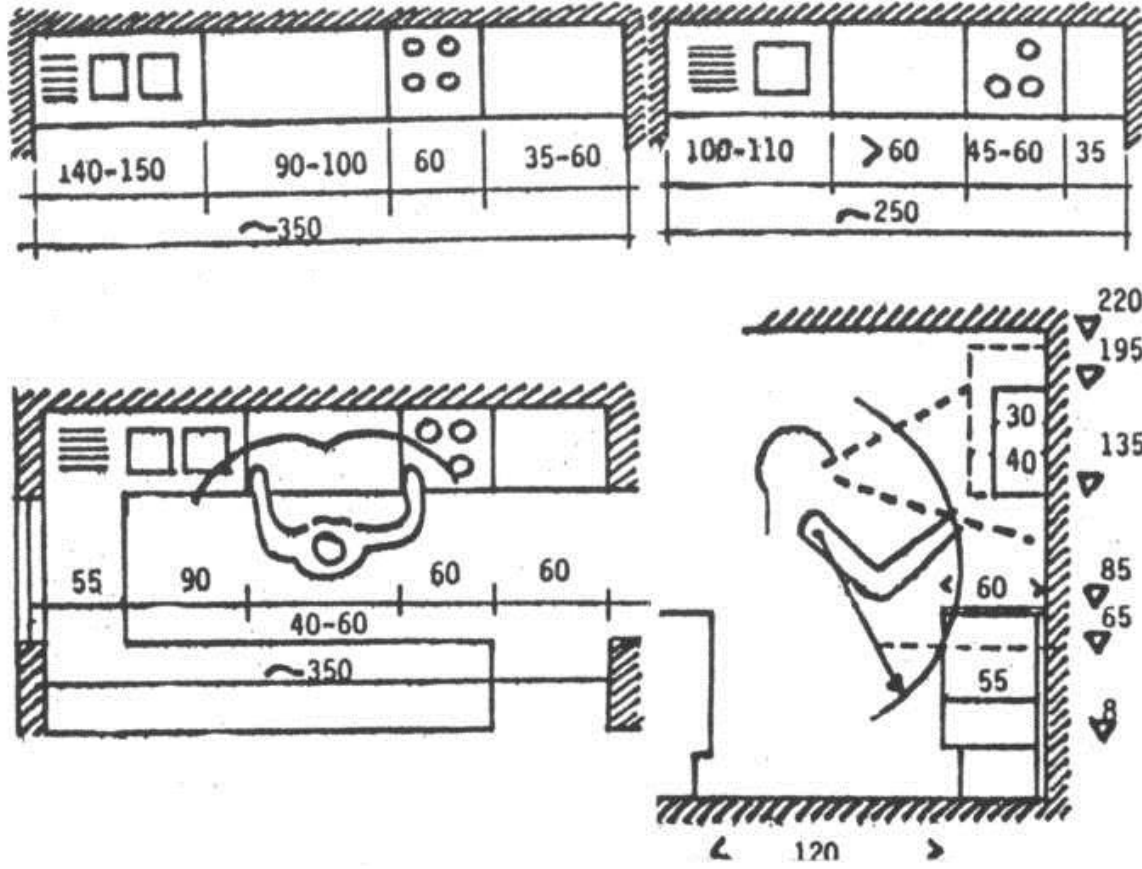
Mutfak tezgahının yerden yüksekliği 85 cm, çalışma tezgahının derinliği 60 cm, tezgah arası ocak-fırın boşlukları 60 cm olarak saptanmıştır.

Mutfak donatılarının en az alan gereksinimleri:

<u>Donatım elemanı</u>	<u>Geniřlik</u>
Damlalıklı eviye	90 cm
Fırın	60 cm
Buzdolabı	60 cm

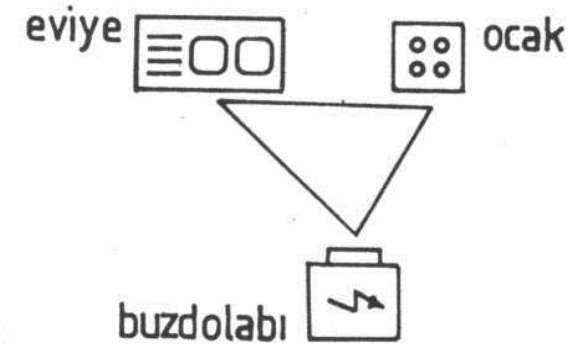
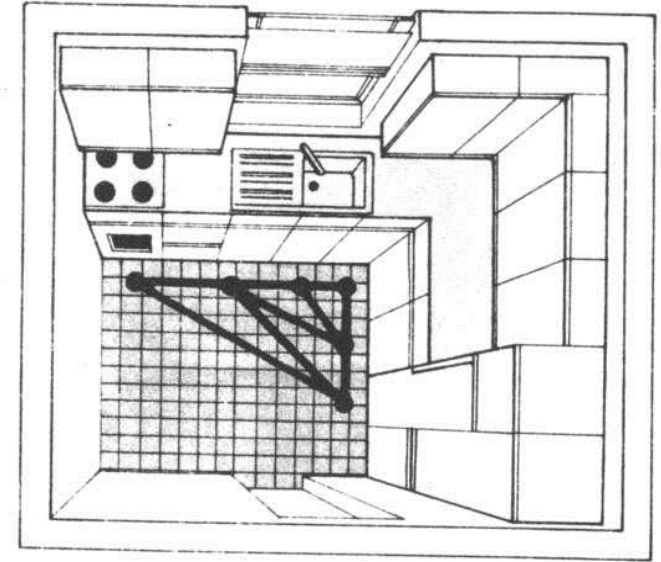
Mekanın Özellikleri ve İşlevsel Açılımı

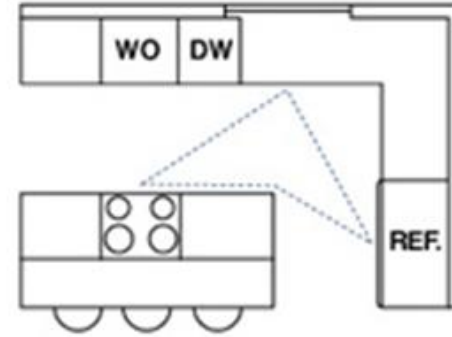
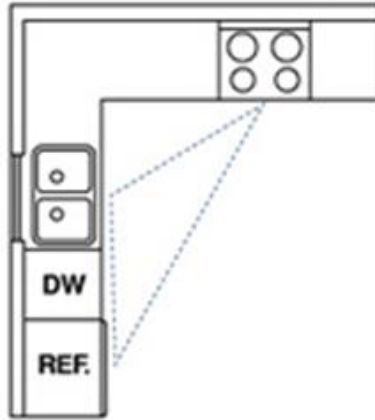
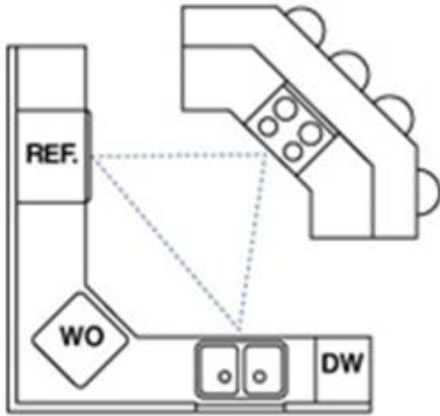
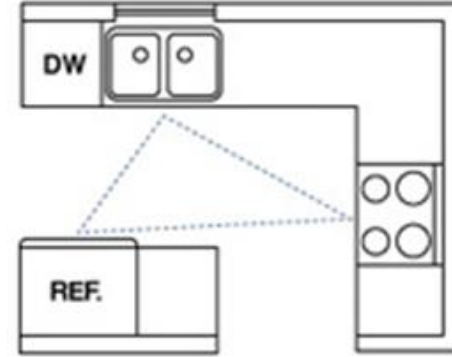
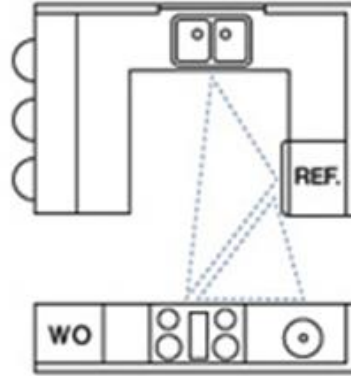
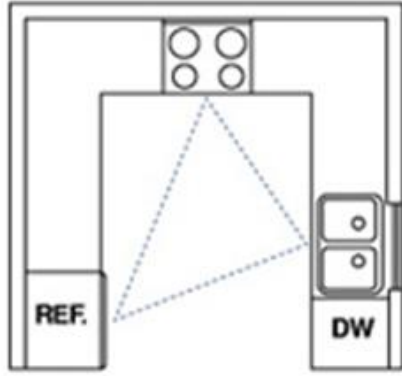
Bir mutfağın işleve uygun olabilmesi için donatım elemanlarının kullanımına en uygun bir şekilde düzenlenmesine gerek vardır. Evye, ocak-fırın ve hazırlama tezgahı arasındaki uzaklıklar olabildiği kadar birbirine yakın olmalıdır.



Az yorulma açısından; evye, ocak-fırın ve buzdolabı arasındaki dolaşım-çalışma alanı üçgeninin sınırları toplamının 7 m'yi geçmemesi gerekmektedir.

Olumlu düzenlenmiş bir mutfak ile olumsuz düzenlenmiş bir mutfak üzerinde yapılan araştırmalar, olumsuz düzenlenmiş mutfakta bir öğün yemeğinin hazırlanması sırasında kat edilen yolun, olumlu düzenlenmiş mutfağa göre iki katından fazla olduğunu göstermektedir.





Değişik büyüklük ve biçimlerdeki mutfaklar ve kullanım anında içinde oluşan dolaşım alanları

Mekan ve Dzenleme İlkeleri

Yemek hazırlama mekanını kullanım biçimine göre üç ana grupta toplayabiliriz:

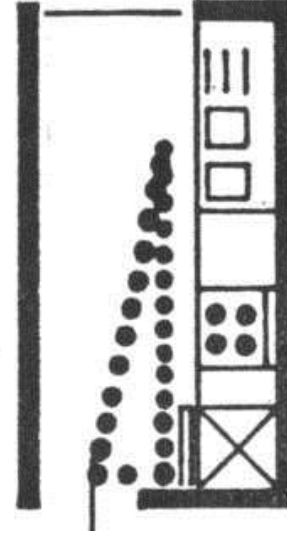
- İş-Çalışma Mutfağı (sadece yemek hazırlama eylemi)
- Yemek Mutfağı(yemek hazırlama ve yeme eylemi birlikte)
- Açık Mutfak (yaşama mekanı ile mutfak birlikte)

Mutfakları, tezgahın düzenleniş biçimine göre de aşağıdaki tiplere ayırabiliriz:

- I-Formlu,
- L-Formlu,
- II-Formlu
- U-Formlu,
- G-Formlu,
- Ada tipi mutfaklar

I- Formlu Mutfak

Bütün önemli mutfak işlevleri bir tezgahta toplanarak bir duvar boyunca düzenlenmiştir. Böyle bir düzenleme oldukça işlevseldir. Tek taraflı tezgah sayesinde tezgahlar arası dolaşım mesafesine gerek olmayacağı için, mutfak genişliği 2.40 m'nin altına düşürülebilmektedir.

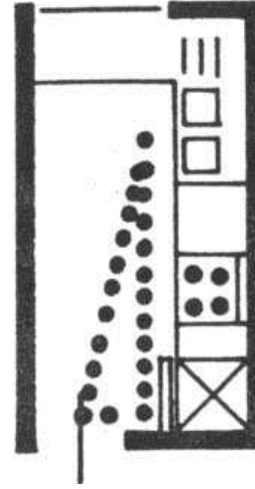


Pencereler dar kenarlarda düzenlenirken, tezgah uzun duvar boyunca yerleştirilmektedir. Ayrıca, tezgahın üstünde yaklaşık 35 cm derinlikte boydan boya devam eden tezgah üstü dolaplarının yerleştirilmesine olanak verecek şekilde düzenlenmiş olmalıdır.



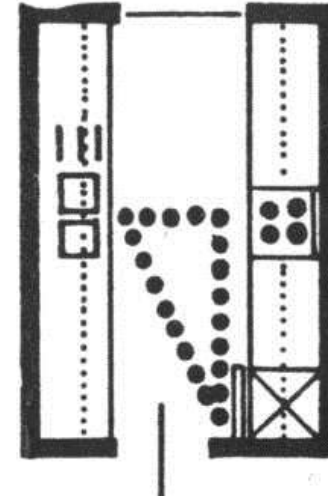
L-Formlu Mutfak

I-formlu mutfak tipinin dar kenarına çalışma tezgahının eklenmesiyle oluşmuştur. Pencere yine dar kenardadır. I- Formluya göre daha fazla sayıda bireye hizmet edebilen bir mutfak tipidir.



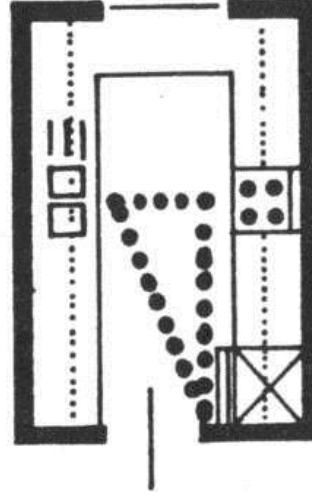
II- Formlu Mutfak

Karşılıklı iki tezgahı olan bu mutfak en uygun çözümü vermektedir. Mutfak genişliği kullanım açısından 2.20 metreden az, 3.00 metreden fazla olmamalıdır. Pencereler yine dar kenarda düzenlenmeli mutfağa giriş genellikle dar kenarlı duvardan olmaktadır.



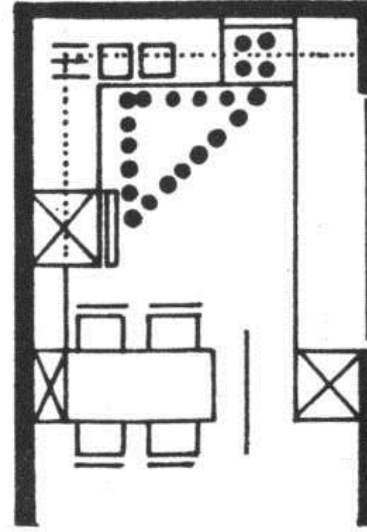
U- Formlu Mutfak

Bu tip mutfak, esasta II- formlu mutfağın aynısıdır. Sadece dar kenarlı duvarın önünde bir tezgahla bağlanarak düzenlenir.



G- Formlu Mutfak

Bu tip, U-Tipi mutfağın iç mekana bir tezgah uzantısıyla oluşturulur. Bu tezgah genellikle kahvaltılık masası şeklinde de kullanılabilir. Diğer tiplere göre daha fazla alana gerek gösterir.



- **Ada Tipi Mutfak**

Ada mutfak, mutfak modüllerinin ortada kullanıldığı bir mutfak yerleşim şeklidir. Dört tarafı açık olabilir ya da yarım ada şeklinde 3 tarafı açık olarak yerleşim yapılabilir.

Ada mutfak, geniş alanlı mekanlarda tercih edilir. Masa; yemek yeme alanı, çalışma veya pişirme alanı olarak kullanılabilir. Ada mutfak diğer mutfak tiplerine göre daha hareketli bir mutfak alanıdır. Ada mutfakta donatı elemanları ankastre, ada tipi davlumbaz tipleri olmalıdır. Klasik fırın ve ocaklar ada tipi mutfaklarda kullanılmaz.



Yemek Hazırlama Mekanı - Genel Düzenleme İlkeleri

- **Mutfaklar kullanım açısından gereğinden büyük olmamalıdır. Yemek yeme yeri dışında en az 8 m² lik alan; 15-20 m² toplam alan gereklidir.**
- **Mutfak ile konut girişi ilişkisinin kısa ve uygun uzaklıklarda rahat bir bağlantı biçiminde olması gerekir. Bu iki yönden önemlidir:**
- **Birincisi, mutfağa taşınan yiyecek maddelerinin konutun içinde fazla dolaştırılmadan doğruca mutfağa götürülüp yerleştirilmesi, ikincisi ise mutfakta çalışırken kapı çalınması halinde kapıya çabuk ulaşabilme gereğidir.**
- **Mutfak, yemek yeme mekanıyla olduğu gibi, varsa depo veya kiler ile de doğrudan ilişkili olmalıdır. Tek aile evlerinde mutfak, açık alanlar ve bahçeyle de ilişkili olmalıdır. Bu bağlamda tek aile evlerinde mutfağın yan giriş, bodrum girişi, bahçe veya teras ile de bağlantısı istenmektedir.**

- **Konut tasarımımda, mutfağın yeri ve iç düzeni, ev hanımının mutfakta geçirdiği süreyi azaltacak ve yapması gereken işleri kolaylaştıracak biçimde, bedensel olarak en az yorgunluk verecek şekilde bir çözüm getirilmelidir.**
- **Konutlarda yemek hazırlama mekanı olan mutfakların tasarımımda, konut yapım maliyetini en çok etkileyen faktör temiz-pis su tesisat donanımlarıdır. Konut mutfağının banyo-WC gibi ıslak hacimlere yakın olarak düzenlenmesi, olabiliyorsa tesisat bağlantılarını ortak bir duvar aracılığı ile kullanılabilmesi ekonomik açıdan istenir.**
- **Mutfaktan olabildiği kadarı ile giriş, varsa çocuk oyun alanı ve yemek yeme mekanı rahatlıkla izlenebilmeli ve kontrol edilebilmelidir.**

İç Mekan Düzenleme İlkeleri

- Çalışma tezgahları üzerindeki pencerelerin açılan kanatlarının altının döşemeye uzaklığı en az 1.10 m. olmalıdır. Ancak bu şekilde çalışırken, rahat bir şekilde çalışma engellenmeden mekan havalandırılır ve pencereler açıkken tezgah temizlenebilir.



- Mekanın pencere ile havalandırılması yanında, yardımcı mekanik havalandırma da kullanılmalıdır. Yönetmeliklerde mutfakların hava ve duman bacaları ile ilişkili olmaları şart koşulmaktadır.
- Mekanın aydınlatılmasında gölge yapacak aydınlatmalardan kaçınılıp tezgah üzerleri ayrıca aydınlatılmalıdır .
- Mutfaktaki donatım elemanlarının yükseklikleri doğru (insanın eylemlerine uygun) düzenlenmeli, otururken çalışma olanağı sağlanmalı, yanlış boyutlandırma ile yorucu çalışmalara yol açılmamalıdır.





Mutfak planı



Type	Area
2 BHK	920 sq.ft.
3 BHK	1256 sq.ft.

www.propertywala.com













yorumlayınız