

# TURİSTİK ALANLARDA MEKAN TASARIMI 9. HAFTA

Doktor Öğretim Üyesi Filiz  
ÇETİNKAYA KARAFAKI

# TURİZM TESİSLERİNDE MEKÂN

- TURİZM TESİSLERİNDE MEKAN
- 1)TEMEL AĞIRLAMA BÖLÜMÜ
- 2)EĞLENCE, DİNLENCE, FAALİYET, SOSYAL İLİŞKİ KURMA, SAĞLIK İHTİYACI GİDERME
- 3) ULAŞIM AKSLARI (1., 2., 3. VE DİĞERLERİ)
- 4)AÇIK ALANLAR, YEŞİL ALANLAR
- 5)YARI AÇIK ALANLAR

# GİRİŞ HOLÜ VE ÖN BÜROLARDA YAPILAN İŞLEMLER

- Rezervasyon
- Oda kayıt işlemleri, satış vb.
- Misafirin odaya yönlendirilmesi
- Bagaj takip işlemleri
- Anahtar, oda kartı işlemleri
- Haberleşme işlemleri (otel içi, otel dışı)
- İstek, dilek, şikayet işlemleri

- Bilgi verme birimi
- İç-dış aktivite bilet satma, tanıtma, yönlendirme
- Döviz alış-satış
- Müşteri telefon trafiğinin yönetilmesi işlemleri
- Bekleme
- Müşteri hesap hareketleri

Doktor Öğretim Üyesi Filiz  
ÇETINKAYA KARAFAKI

# YATAK KATLARINDA YAPILAN İŞLEMLER VE BULUNAN HACİMLER

- Yatak Üniteleri
- Misafirin kullanacağı merdiven ve asansörler
- Bagaj asansörü
- Personelin kullanacağı hizmet asansörleri
- Katlarda bulunan servis odaları
- Depolar

- Tek yataklı oda büyüklüğü: 8.4 - 9.2 m<sup>2</sup>
- İkiz yataklı oda büyüklüğü: 12.0 - 14.5 m<sup>2</sup> (iki kişilik Fransız tipi yatak)
- İki yataklı oda büyüklüğü: 14.8 - 16.7 m<sup>2</sup>
- Normal tavan yüksekliği 2.55 - 2.65 m olabilir.

Doktor Öğretim Üyesi Filiz  
ÇETİNKAYA KARAFAKI

# ISLAK HACİMLER BANYO,WC

- Banyolu bir ünite de asgari bir lavabo klozet (Alafranga helâ), duş
- Otel standartına göre ilave elemanlar bide, küvet, tuvalet masası
- Bazı lüks otellerde lavabo, banyo ve WC hacimleri birbirinden ayrılmaktadır
- çift lavabo kullanılabilir
- Banyo planlamasında, müşteri istekleri
- İşletme gereklilikleri

# YEMEK, İÇKİ BİRİMLERİ MUTFAK

- Mutfak programının belirlenmesi işletme verimliliği ile yakından ilgili bir konudur.
- Mekan büyüklüğü
- İşletme içinde konumlandırılması
- Günlük yemek ihtiyaçları: Kahvaltı, Öğle-Akşam yemekleri
- Özel günlerin ihtiyaçları: Balo, ziyafet, kokteyl, düğün vs. toplantılar
- Özel misafir menüleri: Diyet hastalar, alerjiler, özel kürler
- Gece kulübü, bar, kafe vs. için özel conceptler, menüler, içki menüleri



- **Yemek ve İçki Mekânlar**

- **a. Restoranlar:** Bu hacimlerde restoranın standardına ve servis özelliklerine göre adam başına 1,2-3 m<sup>2</sup> lik bir alana ayrılır.
- Restoranlarda masa servisi esastır.
- Fonksiyonel bakımdan servis ve müşterinin ayrı ayrı taraflardan girmesi tercih edilir.
- **b. Snack Barlar:** Bu tür barlarda banko servisi esastır. Çabuk ve alamünit yemek servisi snack barların özelliğidir. Müşteri bankoya oturur ve karşısındaki servis personeli siparişi alarak servis yapar. Birçok yemek ve içki çeşitleri müşterinin gözü önünde banko arkasında hazırlanır. Banko ve masa servisinin müştereken yapıldığı snack barlar da vardır.
- **c. Sperialite Restoranlar:** Özel yemek ve spesiyalitelerin yapıldığı türde (örneğin gril room) hacimler, tesislerde bazı hallerde yapılır. Bir gril ocağı, böyle bir hacmin ortasında bulunabilir.

- **d. Kafe:** Meşrubat, sandviç kahve çeşitlerinin servis edildiği türde kafeler, genellikle şehir otellerinde yapılmaktadır.
- **e. Bar:** Otelin en çok gelir getiren yeridir. Burada çeşitli zamanlarda içki servisi yapılır. Genellikle bir Amerikan barı ihtiva eder. Yemekten evvel aperatif alınabilmesi için barın restoranla ilişkili bir yerde olması teşvik edilir.
- **f. Banket Salonu:** Özel ziyafetler için kullanılır. Banket servisi çeşitli turizm şekillerine uygun olmalıdır. Otelcilikte klasik tanzim şekilleri olan, T ve U şeklinde veya uzun masalı tanzimine elverişli olmalıdır.

# İDARİ BÜROLAR VE PERSONEL HACIMLARI

- Vasıflı konaklama tesislerinde normal olarak yatak başına 0,6 personel düşer. Tesisler
- büyüyüp standardı arttırdıkça personelin yatak adedine oranı artar. Eski lüks
- tesislerde yatak başına 2 personel düşerken, günümüzde yatak başına normal olarak
- 1 personel adedi işletme özelliklerine, binanın durumuna göre 0,5-2 arasında
- değişir. 10-15 odalı bir aile işletmesinde idari personel 3 kişi olabilir. Buna karşılık
- 400-500 odalı bir tesiste servis personeli hariç 40-80 idari personel bulunabilir.
- Bunların pek çoğunun bürolara da ihtiyacı vardır. Bu nedenle mimar, projelendirmeye geçmeden önce otelin organizasyon şemasını, personelin görevlerini ve ilişkilerini işletmeciden istemelidir.

- ÇAMAŞIRHANE
- BARLAR
- EĞLENCE MEKANLARI

Doktor Öğretim Üyesi Filiz  
ÇETİNKAYA KARAFAKI

- KAYNAK: Turistik Alanlarda Mekân Tasarımı, Anadolu Üniversitesi Yayını No: 2469,
- Editör: B. Yelda Uçkan, Anadolu Üniversitesi Web-Ofset Tesisleri, 1. Basım
- Mayıs 2012, Eskişehir

Doktor Öğretim Üyesi Filiz  
ÇETİNKAYA KARAFAKI