



ANKARA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ PEYZAJ MİMARLIĞI BÖLÜMÜ

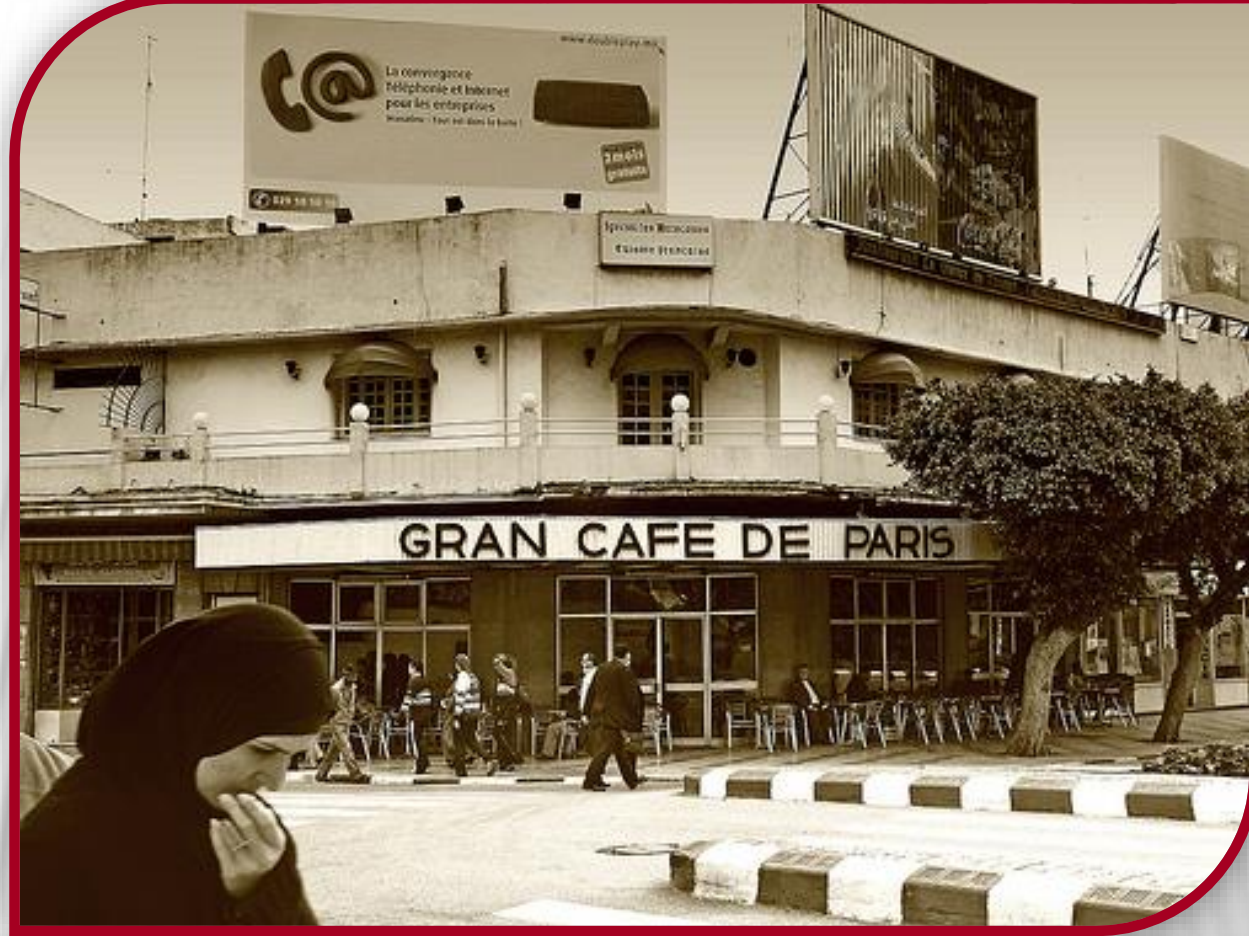


PEYZAJ YAPILARI DERSİ



İÇERİK

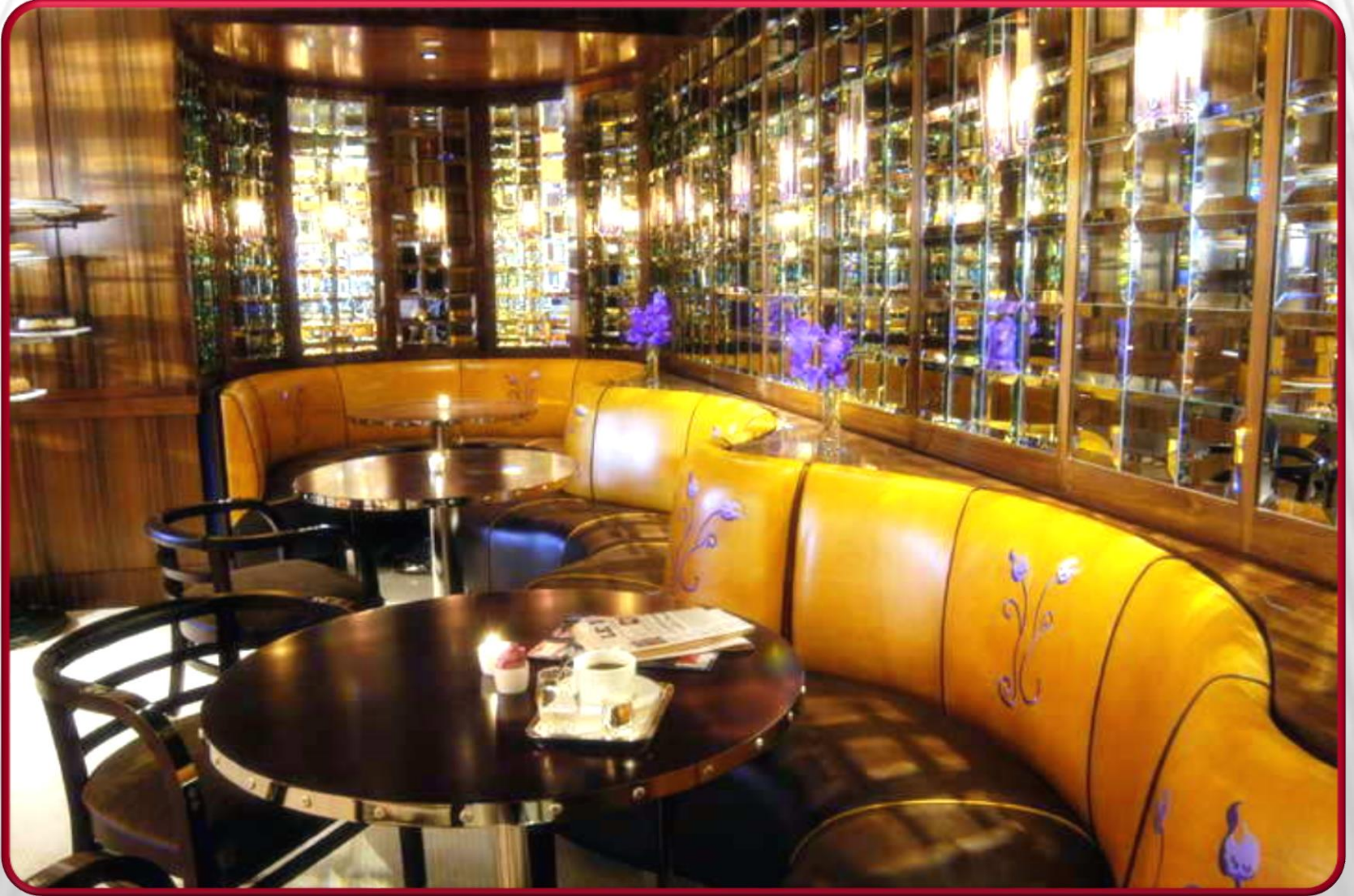
- ✓ Kafe Tanımı
- ✓ Tarihçesi
- ✓ Çağdaş Kafeler
- ✓ Kafe Mekanının Türleri
- Kafe-Restoranlar
- Kafe-Pastaneler
- Otel Kafeleri
- ✓ Kafe Mekanlarında Geçen Eylemler Ve Kafe Mekanları
- ✓ Kafelerin Grafikselsel Planları



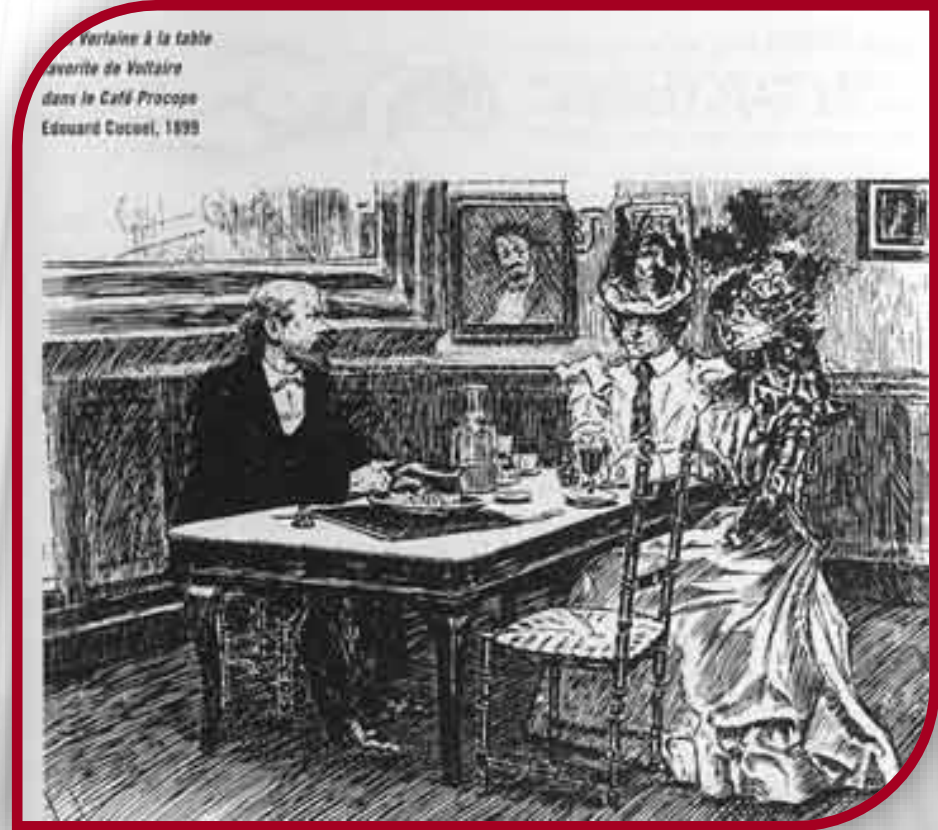
- ✓ Kafe, kahve evi, çay evi gibi adlarla tanımlanan mekanlar belli bir ölçüde 'bar' karakterinde 'restoran'ın bazı özelliklerini taşıyan, fakat kafeteryadan farklı nitelikte mekanlardır. Ancak adından da anlaşılacağı gibi içecek olarak kahve ve çay odaklı, fakat diğerk alkolsüz içecekler, bira, likör, gibi hafif alkollü içecekler ile küçük soğuk ve sıcak yiyeceklerin bulunduğu kafelerde yiyecek seçenekleri pasta, muffin, sandviç, tost vb.'den çorba, patates kızartması gibi yiyeceklere kadar çeşitlilik içermektedir

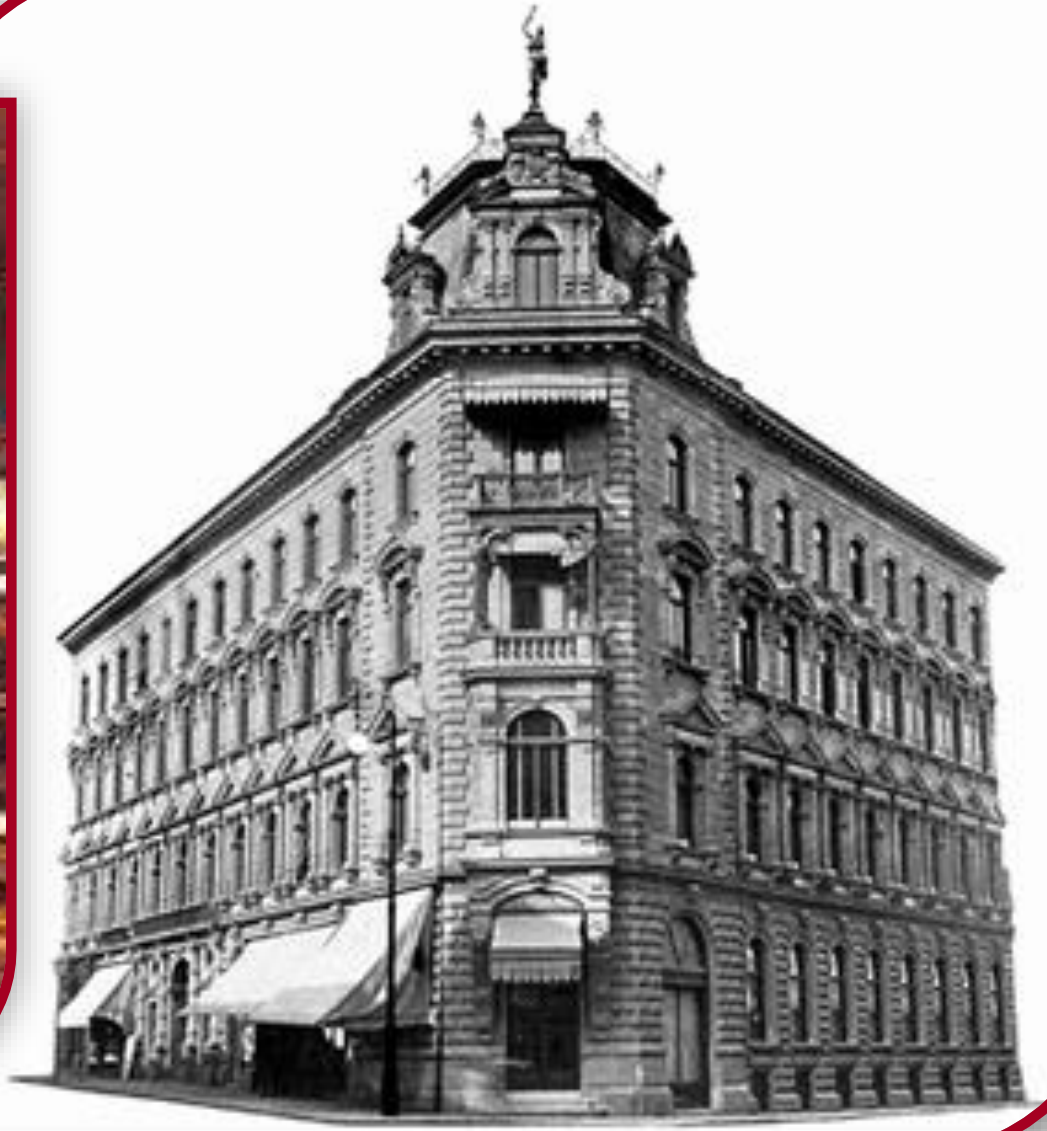


- ✓ Bazı ülkelerde kafeler bu anlamda sundukları sıcak yemek ve alkollü içecek seçenekleri ile restorana yakın nitelikte mekanlara dönüşmüştür.



✓ Böylece, en seçkin örneği Viyana'daki "Silbernes Kaffeehaus" olan son derece lüks kafeler ortaya çıkmıştır. Bu kafenin sahibi Ignatz Neuner 1824 yılında, 1848'e kadar varlığını sürdüren ve özellikle de edebiyat çevresinden müdavimleri bulunan "Gümüş Salon"u açmıştır. Burada kahve takımları (ibrikler, fincanlar, kaşıklar), tepsilere ve kurabiye tabakları, elbise askıları ve kapı kolları hakiki gümüşlendi. Bilardo masaları için en değerli ahşaplar kullanılmıştı. Bu salonda pahalı duvar kağıtları ve ince süslemeli gazyağı lambaları kullanılmıştı.





Cafe Sperl iç mekan ve dış cephesi Viyana



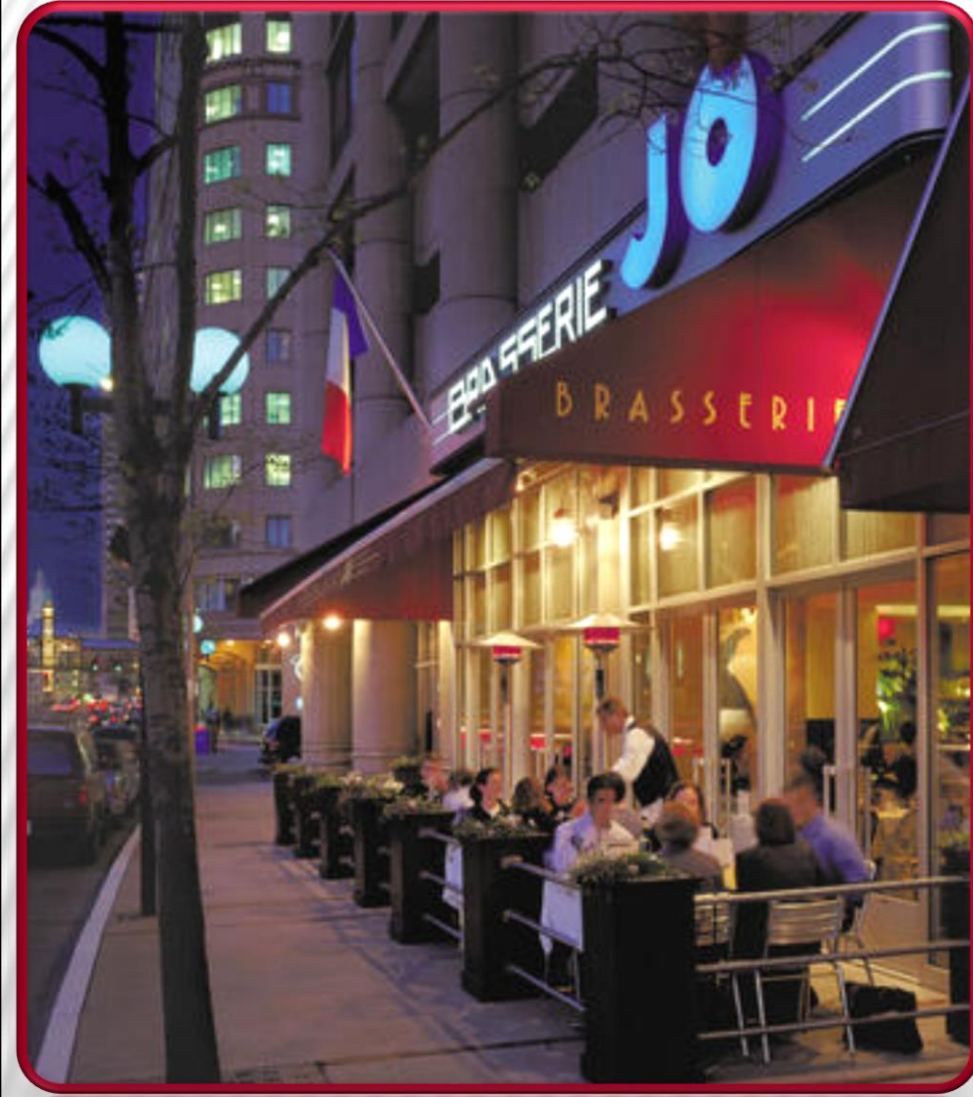
✓ Çağdaş kafelerin en yeni örnekleri barların, tavernaların ve soda dükkanlarının sundukları içecek alternatiflerini de sunmaktadırlar. 1950'lerden bu yana ABD'de ki kafeler folk müzik performanslarının da sunulduğu yerler olmuştur. Geleneksel kafeler daha çok gençlerin bir araya geldiği ya da çalışan kesimin iş yeri yakınında yemek yeme ve buluşma amaçlı kullandığı mekanlardır.



✓ Kafeler Fransa'da olduğu gibi kimi ¼lkelerde 'k¼¼¼k restoranlar' olarak da işlev g¼rmetedirler. Kafelerin stilleri değişebilmektedir. Kimileri bir¼ok kahve, ¼ay ve sıcak ¼ikolata t¼r¼¼ ile sandvi¼ ve pastalara odaklanırken kimileri de bir¼ok se¼enek sunan men¼ler oluşturmaktadır. Ancak kafelerin temel ¼zellikleri alkoll¼¼ i¼ecek bulundurmamasıdır.



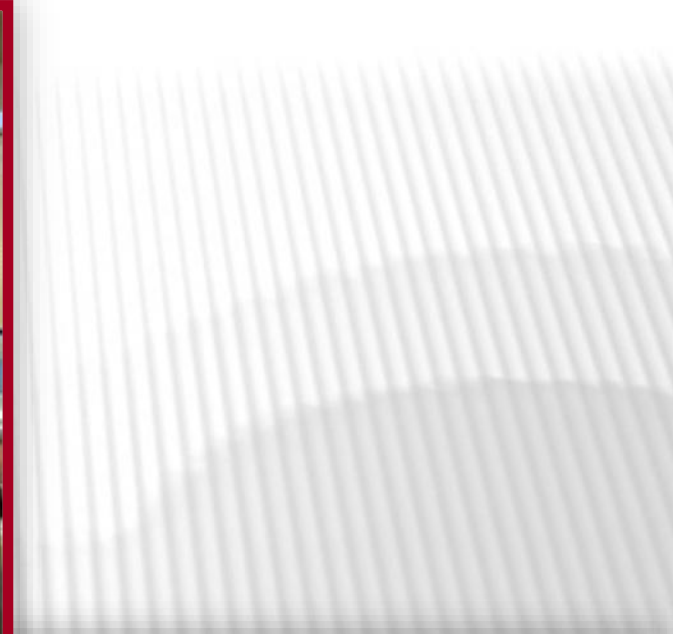
- ✓ Bu kapsamda uluslar arası 'brasserie' yemek de servis eden kafeler olup restoranlardan daha rahat oturma düzenine sahip, genelde tek kap yemek servisi yapan mekanlardır.





✓ 'Bistro' ise özellikle Fransa Paris'de görülen kafe-restoranlara verilen addır ve yemek servisi söz konusudur.





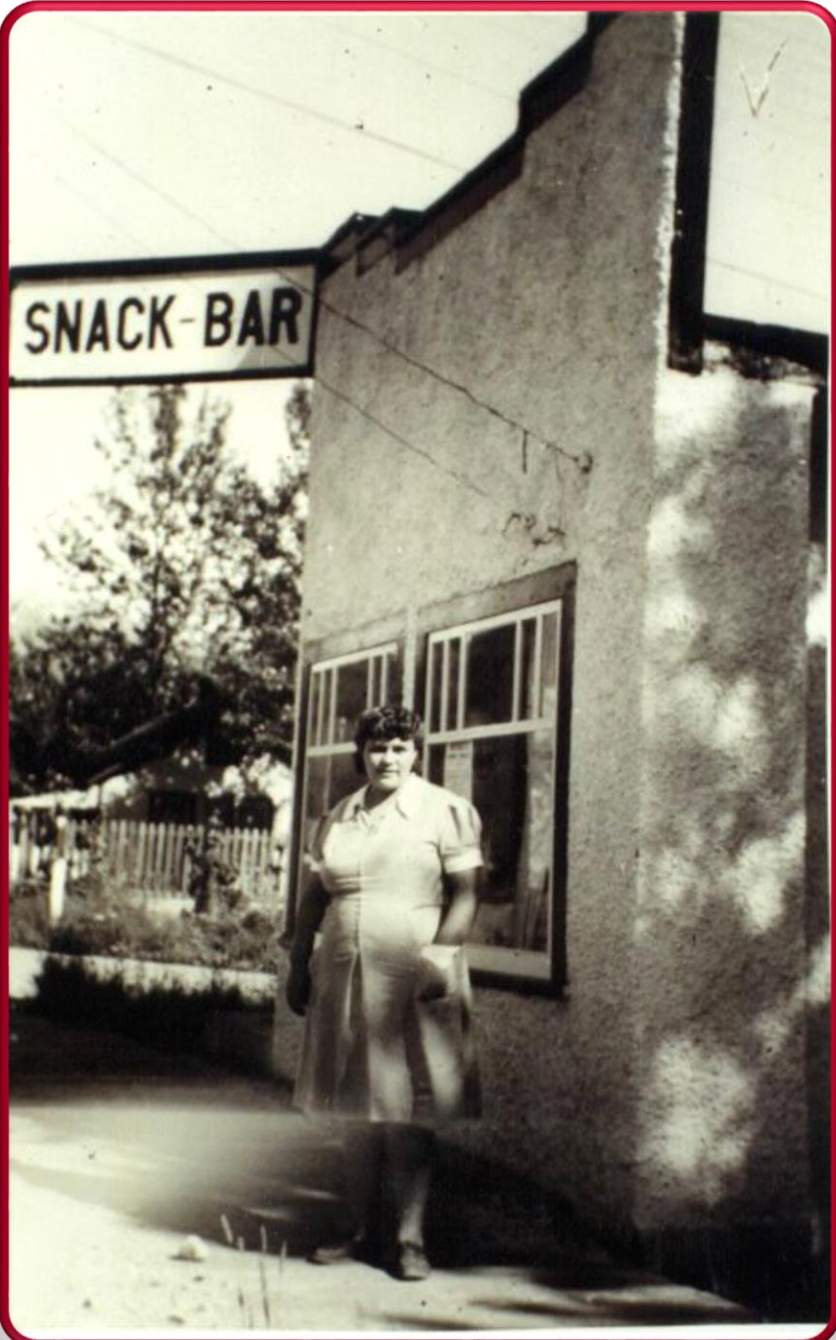
- ✓ Kafeler genelde açık mekanlara da sahiptir. Bu bir teras, kaldırım, yaya bölgesi ya da meydan olabilmektedir. Sıcak günlerde genelde bu bölümler kullanılmaktadır. Alkollü içeceklerin sunulduğu İngiltere kökenli 'pub' lara göre kafeler daha geniş mekana sahip, yaygın kitleli yapılanmalardır.



✓ 'Snackbar' ise ara zamanlarda çay, kahve, pasta, tost, ve alaminüt yemeklerin servis edildiği yerlerdir. Genelde hazır yiyecekler servis olup, çok büyük depolama alanına gerek yoktur.



SNACK-BAR



Kafe Mekanının Türleri

✓ Kahvehanenin çoğu zaman “tipik” olarak gösterilen özellikleri, farklı bakış açılarıyla, farklı koşullarda (çoğu zaman belirli bir niyetle) aynı anda varolan kafe tiplerinin sadece bir kısmını kapsar.



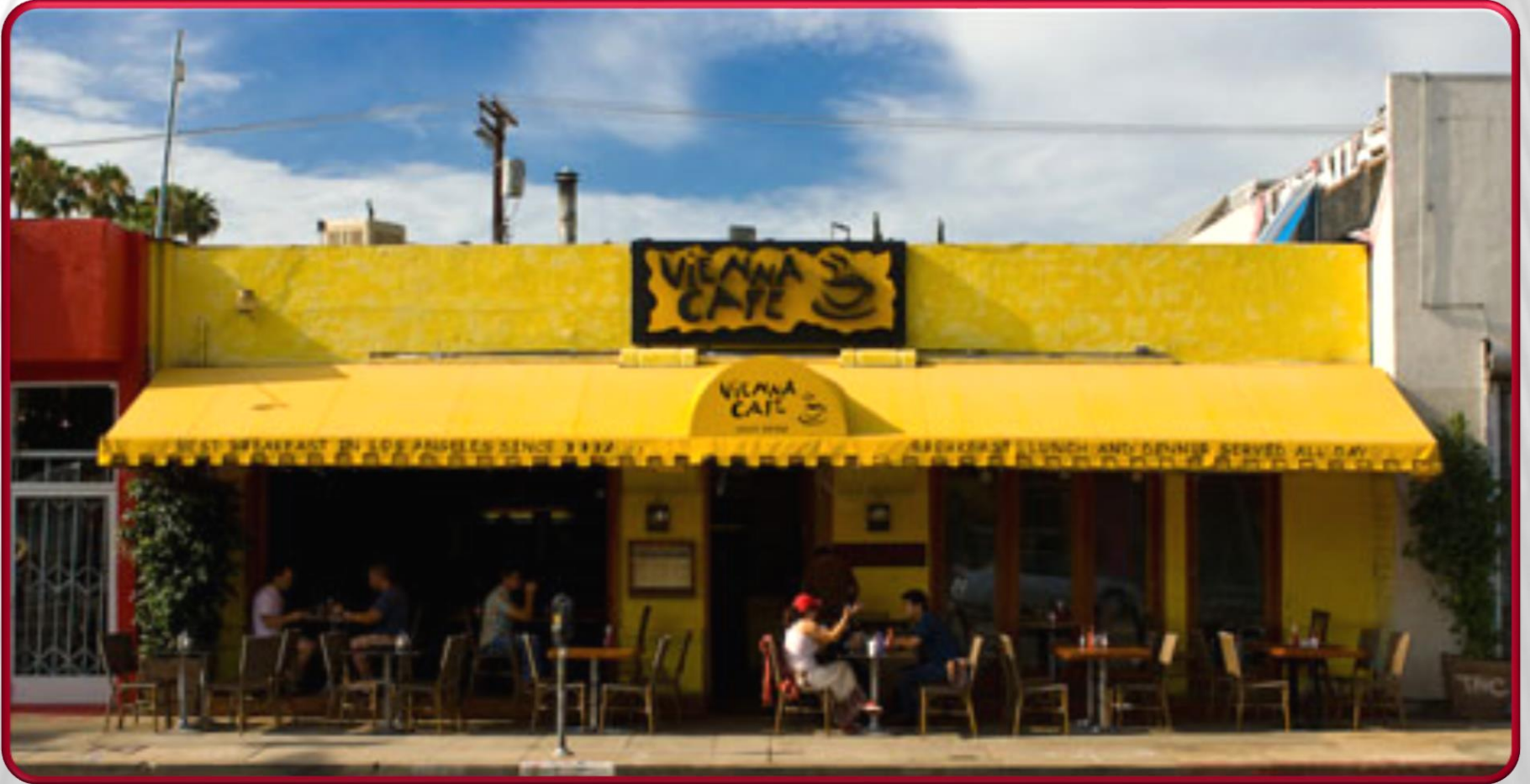
✓ Avrupa'daki kahve lokallerinin tarihine nesnel bir gözle bakıldığında, eğilim tanımlaması için sadece iki kriter geçerlidir;

- 1.Kafe bir kamu kurumu, öncelikle bir otelcilik-lokantacılık kurumudur.
2. Servis edilen içecekler arasında kahve de vardır.



✓ “Kahve” kavramıyla yapılabilecek kombinasyonların sonu yoktur. Heise (2001) kafe tiplerini aşağıdaki gibi sıralamıştır;

1. Kafe – Restoranlar,
2. Kafe – Pastaneler,
3. Otel Kafeleri, vb



Kafe – Restoranlar

✓ Alkollü ya da alkolsüz içecek servisinin yanı sıra yemek servisinin de yapıldığı kafeler şeklinde tanımlanabilirler.





Kafe – Pastaneler

✓ Kafe pastaneler; alkolsüz içecek servisinin yanı sıra tatlı ve pasta servisinin de yapıldığı kafeler olarak tanımlanabilirler. Avrupa'da 1813'de kına ablukasının kaldırılmasından sonra, şekerlemeciler ve pastacılar kahvehane ruhsatı almaya başladılar. Böylece kafe-pastane türü doğdu ve Avrupa'daki kafe türlerinin ayrılmaz bir parçası oldu, (Heise, 2001).



Otel Kafeleri

- ✓ Otel kafesi tipi, 18. yüzyıldaki İngiliz otellerinin “coffee-room”undan, 1900 civarında Belle Epoque döneminde dünyanın her büyük şehrinde görülebilecek kolonial ya da kontinental stildeki görkemli otel-kafe restoranlarına kadar uzanmaktadır.



✓ Kafeler kullanım biçimlerine ve içinde yer aldıkları çevreye göre sınıflandırılmaktadırlar:

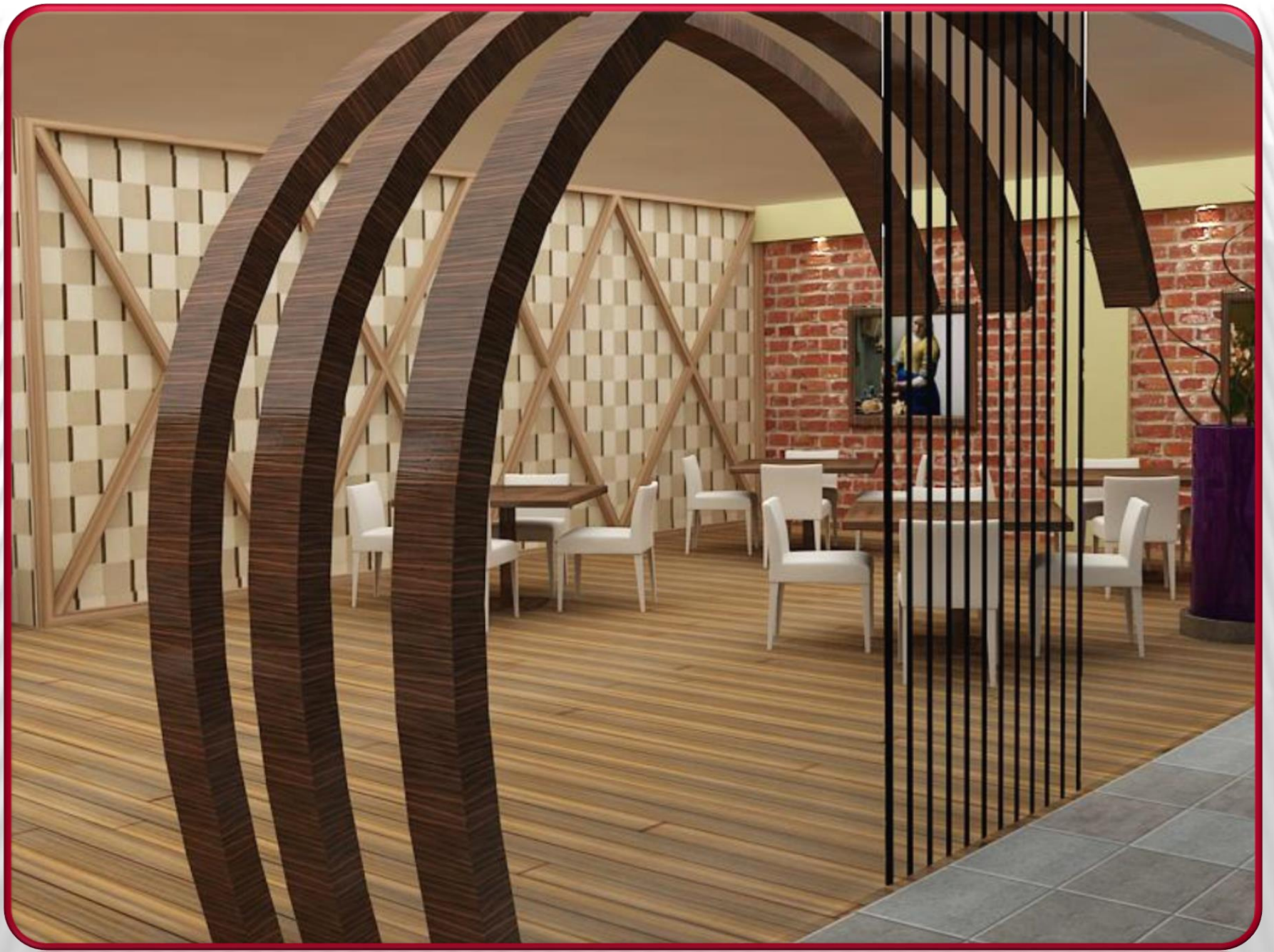


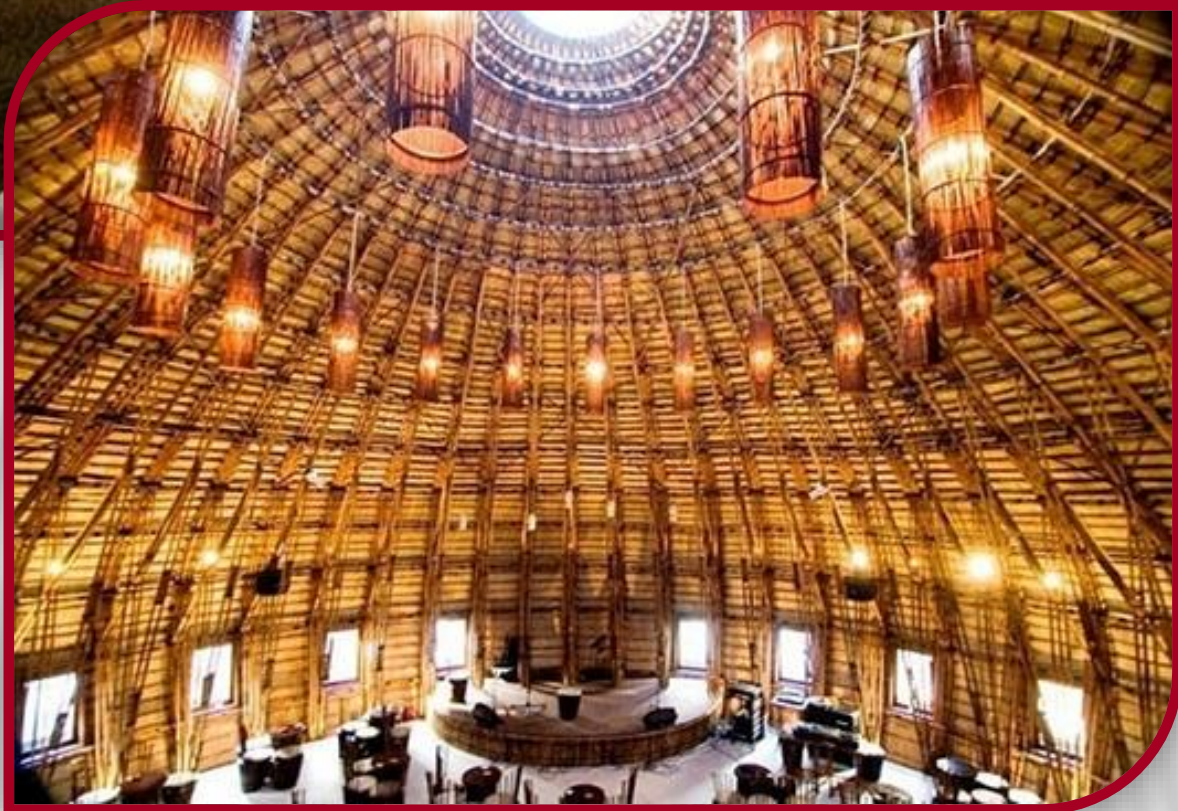
✓ Su kenarında yer alan kafeler









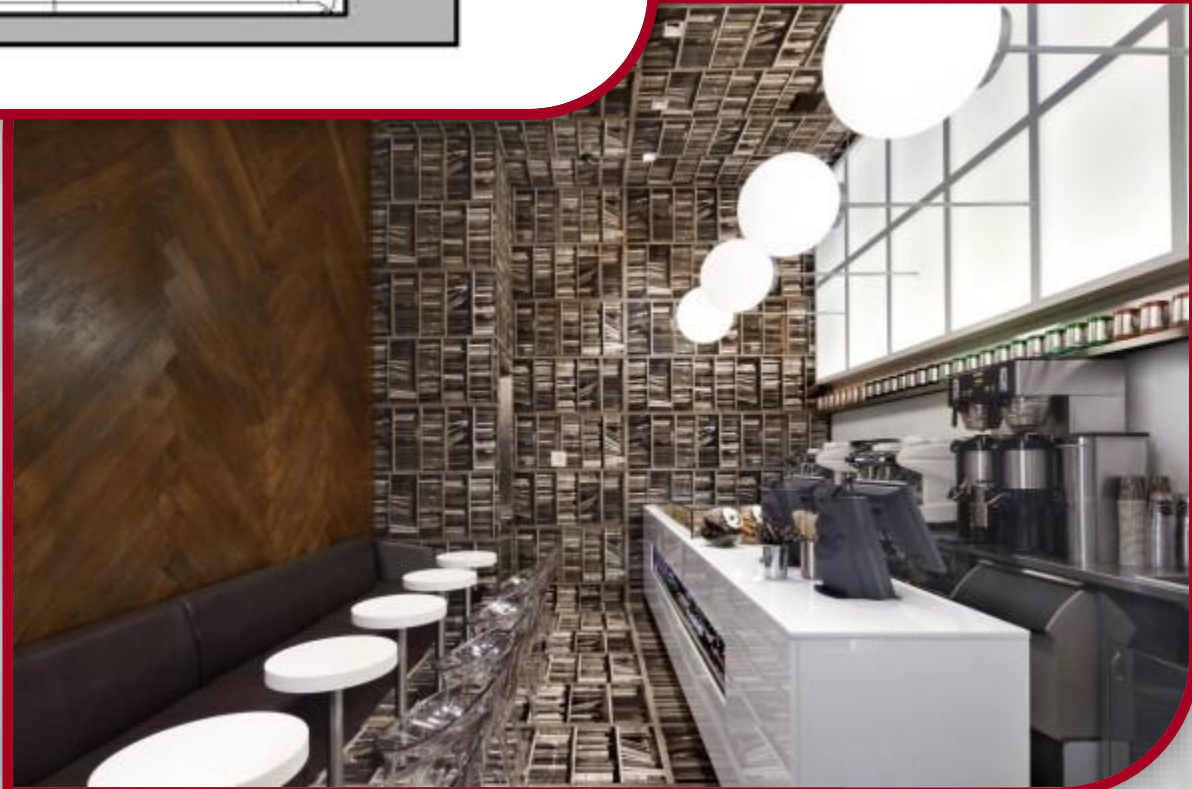
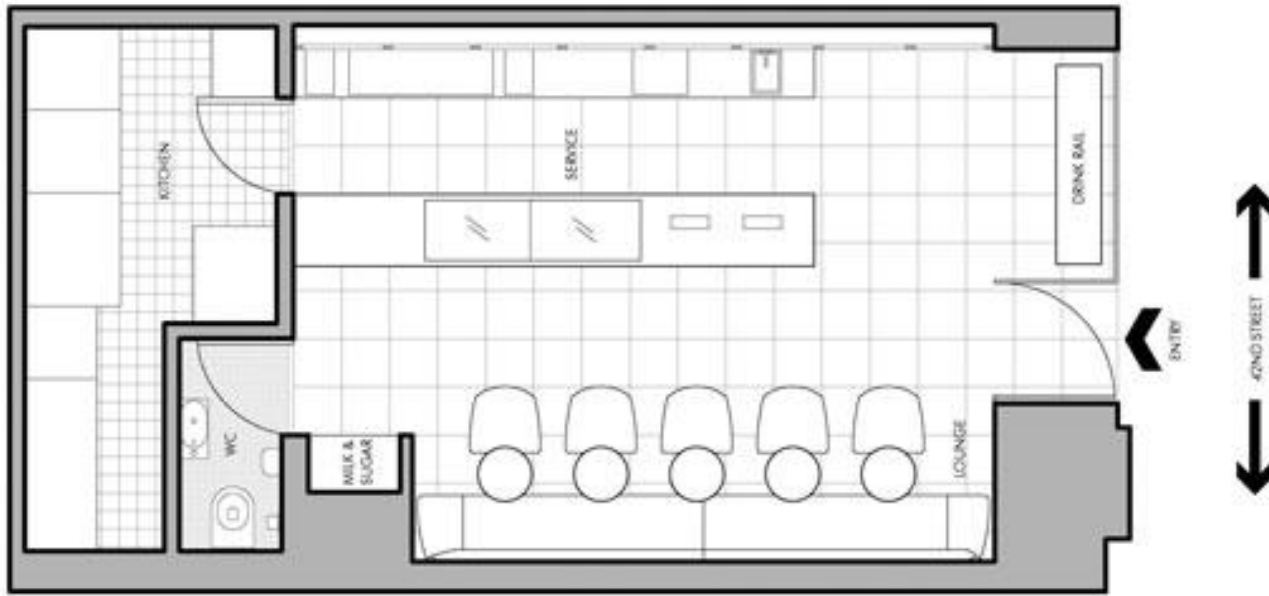


✓ Atrium kafeleri



✓ Küçük kafeler





✓ Mağaza/dükkan önlerinde yer alan kafeler



✓ Bağımsız kafeler



✓ Yükseltilmiş kafeler



✓ Gece kafeleri



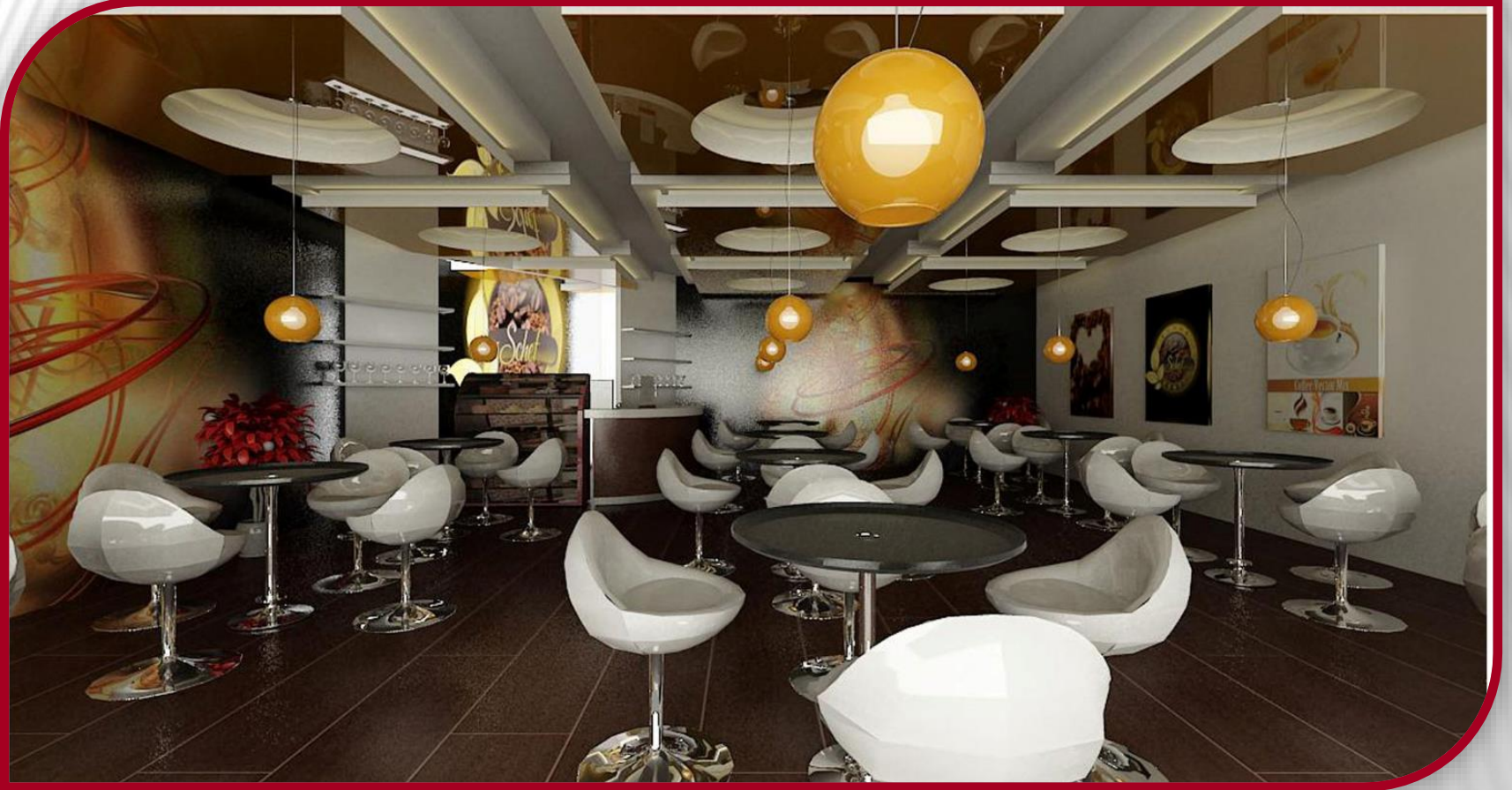
- ✓ Müşteriyi karşılama,
- ✓ Yer gösterme,
- ✓ Sipariş alma,
- ✓ Dinlenme,
- ✓ Aperatif alma,
- ✓ Telefon etme,
- ✓ Müzik dinleme,
- ✓ TV izleme,
- ✓ Sohbet etme,
- ✓ Hesap ödeme,
- ✓ Müşteriyi uğurlama



✓ Kafe mekanlarında gerçekleştirilecek eylemlere göre bir kafe içinde olması gereken mekanlar; kafenin türüne ve büyüklüğüne, yüklendiği işleve göre çeşitlilik göstermekle beraber genel olarak şöyle sınıflandırılabilirler;



- ✓ Giriş Holü,
- ✓ Salon,
- ✓ Mutfak,
- ✓ Şef Odası,
- ✓ Müdür Odası,
- ✓ Depo,
- ✓ Satış Bölümü



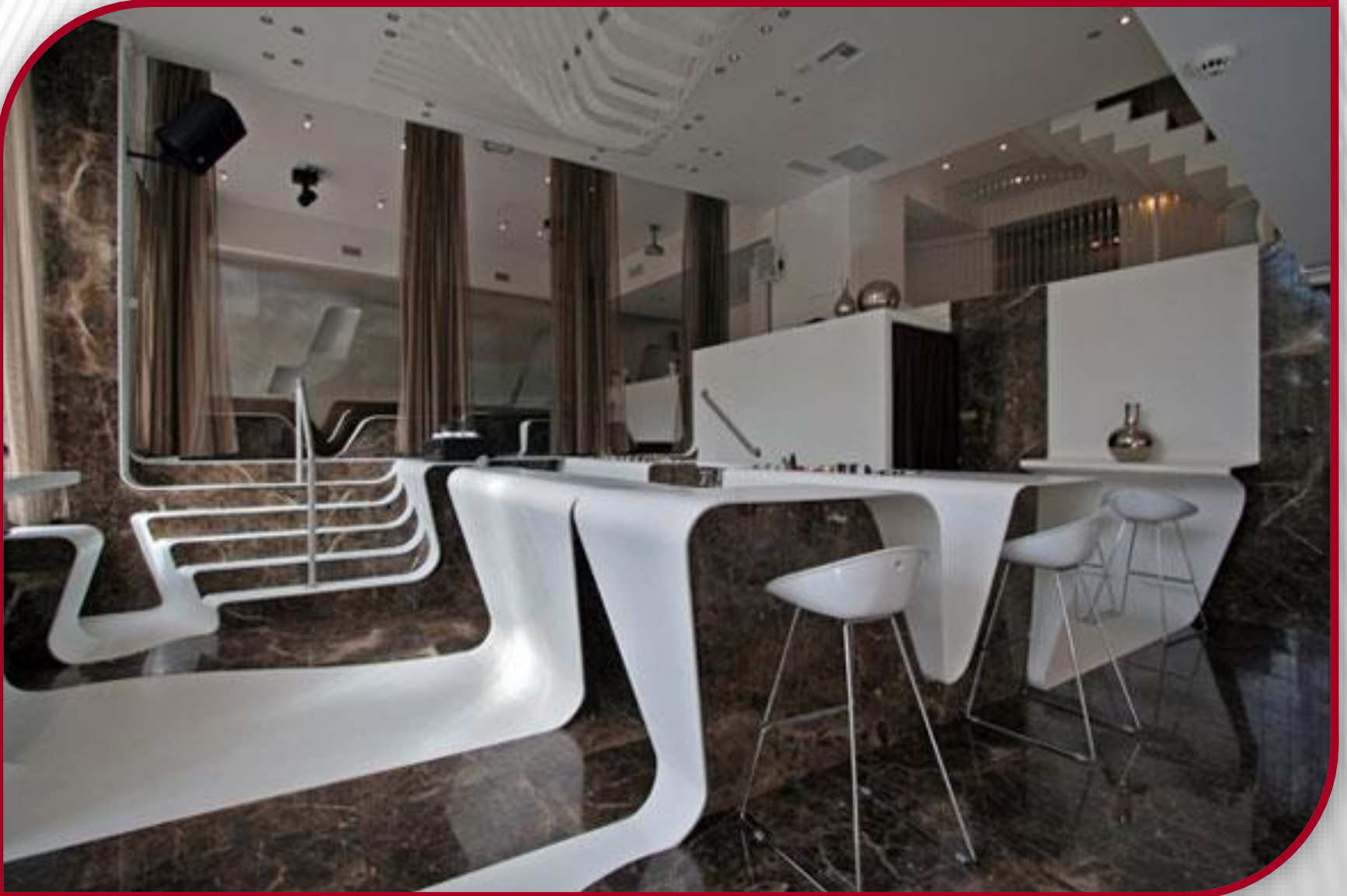
- ✓ Salon biriminde genel olarak masa, sandalye, servis masası, portmanto, m¼zik yayını için teçhizat gibi donatı elemanları bulunmaktadır.



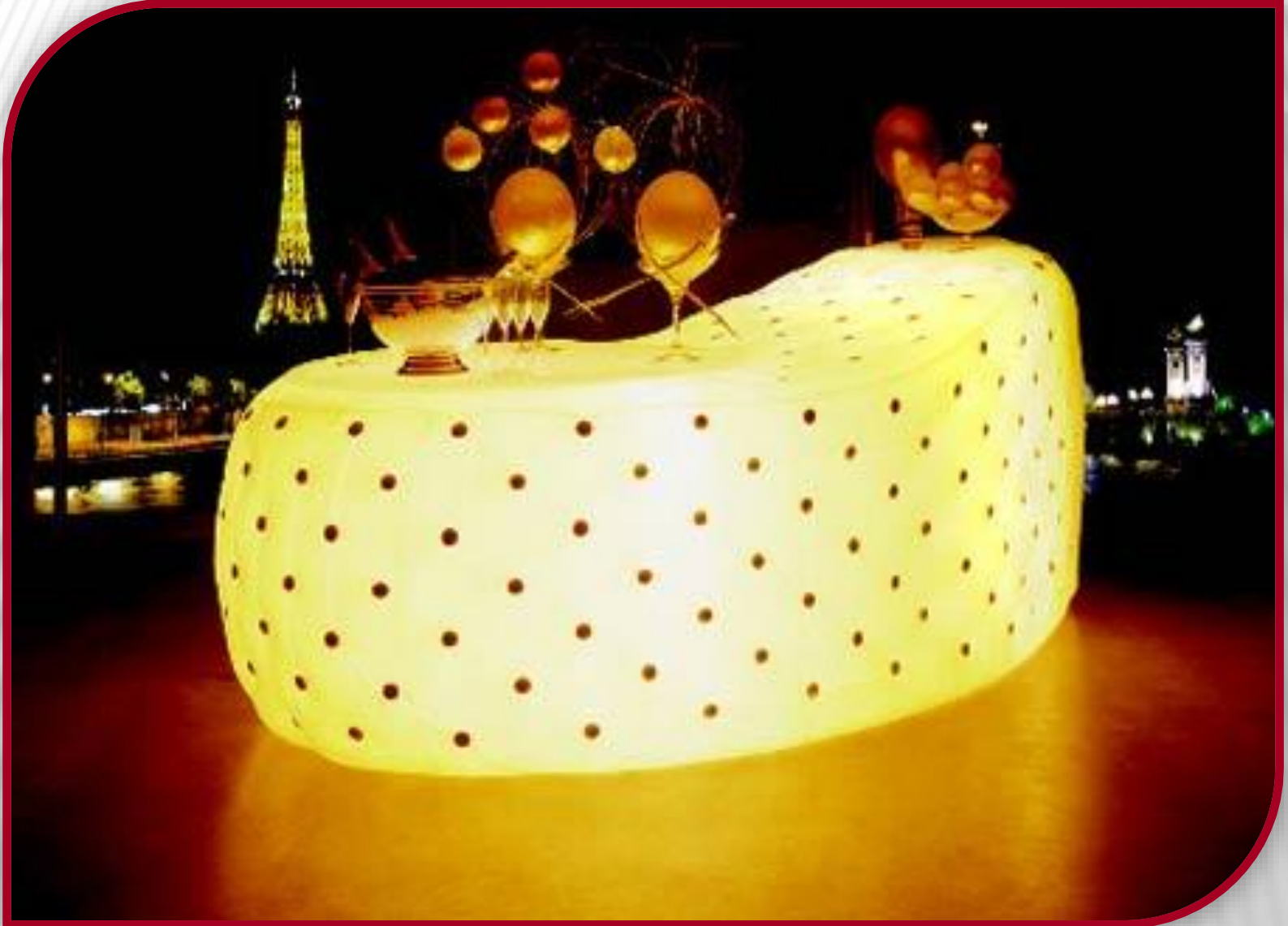
- ✓ Mutfak biriminde genel olarak ocak, hamburger ocağı, pizza fırını, benmari, servis ve pişirme takımları, çaydanlık, hamburger açma makinesi, eviye ve tezgahı, süt ve sahlep kazanı gibi donatı elemanları bulunmaktadır. (Fengler, 1969).



- ✓ Ayrıca kafe gibi çevrelerde en çok dikkat edilmesi gereken nokta geçiş sirkülasyonudur. Kısa bir sürede olsa bu tip mekanlar belli insan akışına sahip olmalıdırlar.



- ✓ Kafelerin ana mekanları kendi içinde bölümlendirilebilmekte; oturma nişleri gibi özel tasarımlar gerçekleştirilebilmektedir. Sahne, bar, özel oturma köşesi gibi alternatif kullanımlarla da zenginleştirilebilmektedir.







✓ Diğer mekanlarda olduğu gibi kahvehane ve kafe mekanlarının da oluşmasında etkin olan çeşitli faktörler vardır. Bunlar;

1. Kültürel Faktörler,
2. Sosyal Faktörler,
3. Psikolojik Faktörlerdir, (Lawrence, 1987; Özdemir, 1994).

✓ Bir tasarımın oluşmasında fiziksel etkenlerden çok, fiziksel etkileri de etkileyen sosyal, kültürel, psikolojik etkiler ön plandadır, (Ertürk, 1984).



✓ Türkiye’de büyük şehirlerde çok sayıda kafe vardır. Köy kahvehaneleriyle karşılaştığımızda buralardaki kafeler yüksek gelirli, genellikle yüksek eğitim seviyeli müşteriler tarafından işgal edilmişlerdir. Türkiye’deki kafeler insanların sınırlı zaman periyodunda genellikle grup olarak ve kafelere giden kimselerle gittikleri yerlerdir ve bir tek kafeye sınırlı değildir. Onlar farklı zamanlarda farklı kafeleri tercih ederler. Kafeler genellikle orta ve yüksek gelir seviyesindeki insanların gittikleri yerlerde kurulur, (Altay, 1999). Dufour’un (1685) sözünü ettiği “kentin en önemli yerleri”ndeki kafeler oldukça lüks olmalıdır. (Hattox, 1988).



✓ İnsanlar belirli bir sosyal statüye sahip olmak ve toplumda belirli bir yere ait olduklarını hissetmek için grup davranışlarında bulunurlar. Kafeler grup davranışlarını barındırabilen en uygun mekan türlerinden biridir. İnsanlar kefelere sadece yemek yeme eylemini gerçekleştirmek için değil, yemek yeme eyleminden daha hayati olan insanlarla iletişim kurarak, insanların bir takım psikolojik ihtiyaçlarını da gidermekte, insanları psikolojik açıdan rahatlatmaktadır.



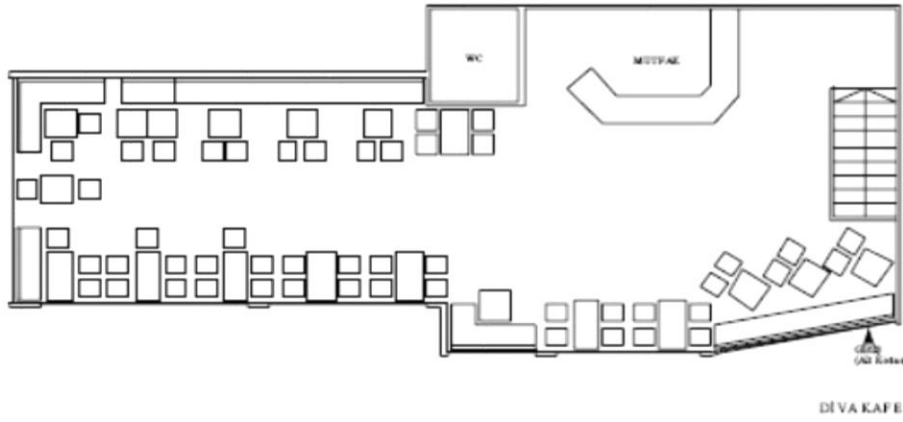
Kafelerde sıklıkla;

- ✓ **Duvara bağıl mekansal düzene,**
- ✓ **Hareketli masa ve sandalyelere,**
- ✓ **Donatı ve aksesuar olarak müzik sistemine,**
- ✓ **Aydınlatma elemanı olarak avizelere,**
- ✓ **Isıtma ve havalandırmada klimaya,**
- ✓ **Ana mekana ek olarak mutfağı,**
- ✓ **Renk olarak kahverengine,**
- ✓ **Malzemedede duvarlarda lambri, döşemelerde ahşap veya mermer, donatılarda ise ahşap ve diğıer kaplama malzemelerine rastlanmaktadır.**





PLANI



GİRİŞİ



İÇ MEKAN-1



İÇ MEKAN-2



CAFE

TEŞEKKÜRLER...

C. Marshall