KONUT MUTFAKLARININ KADIN KULLANICILARIN MEMNUNİYETİ AÇISINDAN İNCELENMESİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ

Gizem Bulut
191417106

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İç Mimarlık Anabilim Dalı

İç Mimarlık Yüksek Lisans Programı

Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Yıldız

İstanbul
T.C. Maltepe Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Mart, 2021

KONUT MUTFAKLARININ KADIN KULLANICILARIN MEMNUNİYETİ AÇISINDAN İNCELENMESİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ

Gizem Bulut
191417106
Orcid: 0000-0002-0431-0079

YÜKSEK LİSANS TEZİ
İç Mimarlık Anabilim Dalı
İç Mimarlık Yüksek Lisans Programı
Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Yıldız

İstanbul
T.C. Maltepe Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Mart, 2021



JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Bu belge, Yükseköğretim Kurulu tarafından 19.01.2021 tarihli "*Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*" ile bildirilen 6689 Sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu kapsamında gizlenmiştir.

ETİK İLKE VE KURALLARA UYUM BEYANI

Bu belge, Yükseköğretim Kurulu tarafından 19.01.2021 tarihli "*Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*" ile bildirilen 6689 Sayılı Kişisel Verilerin Korunması Kanunu kapsamında gizlenmiştir.

TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın her aşamasında bana en büyük desteği veren anlayışı ve yardımlarıyla motive eden Tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Yıldız'a,

Üniversiteye girdiğim ilk günden itibaren bilgiyi aktarma konusundaki hevesi, sabrı ve mütevazılığı ile akademik ortamı sevdiren Prof. Dr. Ünal Demiraslan'a,

Eğitim hayatım boyunca beni destekleyen babama ve anneme,

Hayatımın her evresinde yanımda olan kardeşime,

Tezimi yazdığım süre boyunca desteklerini ve anlayışlarını benden esirgemeyen arkadaşlarıma, kuzenlerime ve yanımda olan herkese

Tüm içtenliklerimle teşekkürlerimi sunarım.

Gizem Bulut

Mart, 2021

ÖZ

KONUT MUTFAKLARININ KADIN KULLANICILARIN MEMNUNİYETİ AÇISINDAN İNCELENMESİ: İSTANBUL ÖRNEĞİ

Gizem Bulut
Yüksek Lisans Tezi
İç Mimarlık Anabilim Dalı
İç Mimarlık Yüksek Lisans Programı
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Neslihan Yıldız
Maltepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2021

İnsanoğlunun en önemli gereksinimlerinden biri olan yemek yeme ihtiyacı mutfak mekânının oluşmasına sebep olmuştur. Konutların yapılmasıyla birlikte tüketilecek besinlerin saklanması, hazırlanması, pişirilmesi gibi pek çok eylemin yapılabileceği "konut mutfakları" insanoğlunun hayatına girerek iş yükünü azaltmıştır. Teknolojinin gelişmesiyle konut mutfaklarında da hızlı gelişmeler ve değişimler meydana gelirken kullanıcıya en ergonomik ve konforlu mutfağı oluşturmak, mutfak endüstrisinin en önemli amacı haline gelmiştir.

Sosyolojik olarak cinsel kimliklerin iş bölümüne etkileri incelendiğinde kadın kimliğinin görevi; ev, çocuk ve mutfak işleri olmuştur. Mutfakta aktif zaman geçiren kadınların, konforunun ve mekânsal ihtiyaçlarının saptanıp yeni çözümler üretilmesi yapılan araştırmanın temelini oluşturmuştur.

Bu tez çalışmasında, konut mutfağının tarihsel süreci ve mutfak kavramıyla ilgili genel bilgiler verilerek kadın kimliğinin mutfaktaki yeri incelenmiştir. Yapılan incelemelerden sonra kadın kullanıcılarının mevcutta kullandıkları mutfaklarından memnuniyetleri üzerine araştırma başlatılmıştır. Yapılan araştırmada İstanbul'da ikamet eden 500 kadın mutfak kullanıcısına anket çalışması yapılarak memnuniyetleri ile ilgili bilgiler toplanmıştır. Elde edilen bilgiler sonuç ve önerilerle açıklanmıştır.

Anahtar Sözcükler: Mutfak; Kadın; Memnuniyet; Tasarım; Kullanıcı.

ABSTRACT

AN INVESTIGATION OF RESIDENTIAL KITCHEN IN TERMS OF WOMEN USERS' SATISFACTION: ISTANBUL CASE

Gizem Bulut
Master Thesis
Department of Interior Design
Interior Desing Programme
Thesis Advisor: Asst. Prof. Neslihan Yıldız
Maltepe University Graduate School, 2021

The requirement to eat, which is one of the most important needs of human beings,has caused to the creation of a kitchen space. "Residential kitchens", where many actions can be taken such as the cooking, storage and preparation of food to be consumed by the construction of the houses,has entered the human life and reduced the workload. While rapid developments and changes occur in residential kitchens with the development of technology, creating the most ergonomic and comfortable kitchen for the user has become the most important goal of the kitchen industry.

Sociologically, when the effects of sexual identities on the division of labor are examined, the duties of female identity have been household, child and kitchen affairs. Determining the comfort and spatial needs of women who spend active time in the kitchen and creating new solutions has formed the basis of the research.

In this thesis; by giving general information about the historical process of the house and kitchen and the concept of kitchen, the place of female identity in the kitchen has been examined. After the examinations, a research has been started on the satisfaction of female users with the kitchens they currently use. In the research, by conducting a survey to 500 female kitchen users residing in Istanbul and information about their satisfaction has been collected. The information obtained has been explained with results and recommendations.

Keywords: kitchen; Woman; Satisfaction; Design; User.

İÇİNDEKİLER

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI ii
ETİK İLKE VE KURALLARA UYUM BEYANI iii
TEŞEKKÜR iv
ABSTRACT vi
İÇİNDEKİLER vii
TABLOLAR LİSTESİ x
ŞEKİLLER LİSTESİ xii
KISALTMALAR xiv
ÖZGEÇMİŞ xv
BÖLÜM 1. GİRİŞ 1
1.1. Çalışmanın Amacı 1
1.2. Çalışmanın Önemi 2
1.3. Çalışmanın Kapsamı 2
1.4. Çalışmanın Yöntemi 2
1.4.1. Araştırmanın Modeli 2
1.4.2. Araştırma Alanının Seçilmesi 3
1.4.3. Evren ve Örneklem 3
1.4.4.Verilerin Toplanması 3
1.4.5.Anket Sorularının Hazırlanması 4
1.4.6.Veri Toplama Araçları 5
1.4.7. Verilerin Analizi 6
1.5. Konuya Dair Yurt İçi ve Yurt Dışı Çalışmalar (LİTERATÜR) 6
1.6. Çalışmanın Hipotezleri 9
1.7. Sınırlılıklar 10
BÖLÜM 2. TARİHSEL SÜREÇTE KONUT VE MUTFAK KAVRAMI 11
2.1. Konutun Tarihsel Süreçte Gelişimi 11
2.2 Konut Biriminin Bir Parçası Olan “Mutfak” Mekânının Tarihsel Süreçte Gelişimi 16
2.3. Bölgelere Göre Konut Mutfaklarının Gelişimi 26
2.4.Mutfak Mekânının Konut İçerisindeki Yeri ve Önemi 30
2.5. Mutfak Mekânının Planlanması 33

2.5.1. Mutfak Faaliyetlerinin Analiz Edilmesi 34
2.5.2. Mutfak Alanının Saptanması 34
2.5.3. Mutfağın Penceresinin ve Kapısının Yerinin Belirlenmesi 35
2.5.4. Çalışma Merkezinin Planının Yapılması 35
2.5.5. Mutfağa Uygun Dolap ve Çalışma Yüzeylerinin Planlanması 37
2.6. Konutlarda Kullanılan Mutfak Tipleri 39
2.6.1. İç Mekândaki Yerleşimine Göre Mutfak Tipleri 40
2.6.1.1Açık Çalışma Mutfağı 40
2.6.1.2. Yemek Yeme Mutfağı 41
2.6.1.3. Kapalı Mutfaklar 42
2.6.2. Plan Şemalarına Göre Mutfak Tipleri 43
2.6.2.1. G Tipi Mutfak 43
2.6.2.2. Ada Tipi Mutfak 44
2.6.2.3. L Tipi Mutfak 46
2.6.2.4. U Tipi Mutfak 48
2.6.2.5. I Tipi Mutfak 49
2.6.2.6. Koridor Tipi Mutfak 51
2.7. Konut Mutfaklarında Kullanılan Malzemeler 52
2.7.1. Üretildikleri Maddeye Göre Malzemeler 52
2.7.2.Konut Mutfaklarında Kullanılan Elektronik Malzemeler 52
2.7.2.1. Soğutucular 53
2.7.2.1.1. Buzdolabı 53
2.7.2.1.2. Deep Freeze 55
2.7.2.2. Pişiriciler 55
2.7.2.2.1. Ocaklar 56
2.7.2.2.2. Fırınlar 57
2.7.2.3. Bulaşık Makineleri 59
BÖLÜM 3. KONUT-KULLANICI İLİŞKİSİ 61
3.1. Konut Mutfağında Modüler Sistemler ve Ergonomi 61
3.1.1. Konut Mutfağında Modüler Sistemler 61
3.1.1.1. Konut Mutfaklarında Kullanılan Alt Modüller 62
3.1.1.2. Konut Mutfaklarında Kullanılan Üst Modüller 63
3.1.1.3. Konut Mutfaklarında Kullanılan Boy Modüller 63
3.1.2. Konut Mutfağında Ergonomi 64

3.2. Konut Mutfağında Bireyin Rolü 66
3.2.1. Konut Mutfağında Kadının Rolü 67
3.3. Konutta Kullanıcı Memnuniyeti 71
BÖLÜM 4. BULGULAR VE YORUMLAR 73
4.1 Kullanıcıya Dair Genel Bilgiler 73
4.2. Konuta Dair Genel Bilgiler 75
4.3. Konut Mutfağına Dair Genel Bilgiler 77
BÖLÜM 5. SONUÇ VE ÖNERİLER 102
EK'LER 109
KAYNAKÇA 119
İnternet Kaynakları 124

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Kullanıcıya Dair Bilgiler 73
Tablo 2. Kullanıcıların İkamet Ettiği Bölge 75
Tablo 3. Kullanıcıların Yaşadıkları Evin Oda Sayısı 75
Tablo 4. Kullanıcıların Yaşadığı Konutun Mülkiyet Durumu 76
Tablo 5. Kullanıcıların Yaşadıkları Konuttaki İkamet Süreleri 76
Tablo 6. Kullanıcıların Ev Durumu 76
Tablo 7. Kullanıcıların Mevcut Mutfaklarının Büyüklüğünden Memnuniyetleri 77
Tablo 8. Kullanıcıların Mutfakta Geçirdiği Süre 78
Tablo 9. Kullanıcıların Mutfaklarının Kullanışlılığı Açısından Memnuniyetleri 78
Tablo 10. Kullanıcıların Mevcut Mutfaklarının Genel Konumu 79
Tablo 11. Kullanıcıların Mutfaklarının Mekân İçindeki Yerleşimi 79
Tablo 12. Kullanıcıların Mutfaklarının Yerleşim Tipi 79
Tablo 13. Kullanıcıların Mutfaklarının Yerleşim Tipinden Memnuniyetleri 80
Tablo 14. Kullanıcıların Mutfaklarının Soğutma-Yıkama-Pişirme (Buzdolabı-Eviye-Ocak) Yerleşimindeki İş Akışından Memnuniyetleri 80
Tablo 15. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Balkon Mevcudiyeti 81
Tablo 16. Kullanıcıların Mutfaklarında Bulunan Pencere Mevcudiyeti 81
Tablo 17. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Doğal Aydınlatmadan Memnuniyetleri 82
Tablo 18. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Havalandırma 82
Tablo 19. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Havalandırmadan Memnuniyeti 83
Tablo 20. Kullanıcıların Yeni Ev Satın Alırken Mutfağın Büyüklüğü ve Kullanışlılığının önemi 83
Tablo 21. Kullanıcıların Mutfak Sektöründeki Teknolojik Gelişmelerden Yararlanma İstekleri 84
Tablo 22. Kullanıcıların Mevcut Mutfaklarını Kullanma Süreleri 84
Tablo 23. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Ankastre Kullanımı 85
Tablo 24. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Ankastre Ürünlerden Memnuniyetleri 85
Tablo 25. Kullanıcıların Mutfak Dolaplarındaki Dolap İçi Aydınlatma Kullanımı 85
Tablo 26. Kullanıcıların Mutfak Dolaplarındaki Dolap İçi Aydınlatmadan Memnuniyetleri 86
Tablo 27. Kullanıcıların Mutfaklarında Raylı Kiler Dolabı Kullanımı 86
Tablo 28. Kullanıcıların Mutfaklarında Bulunan Raylı Kiler Dolabından Memnuniyetleri 87
Tablo 29. Kullanıcıların Mutfaklarında Raylı Tepsilik ve Şişelik Kullanımı 87
Tablo 30. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Raylı Tepsilik ve Şişelik Dolaplarından Memnuniyetleri 87
Tablo 31. Kullanıcıların Mutfaklarında Kullandıkları Aydınlatma 88
Tablo 32. Kullanıcıların Mutfaklarında Kullandıkları Aydınlatmadan Memnuniyetleri 88
Tablo 33. Kullanıcıların Kullandıkları Mutfak Dolaplarının Kapak Malzemesi 89
Tablo 34. Kullanıcıların Kullandıkları Mutfak Dolaplarının Kapak Malzemesinden Memnuniyeti 89
Tablo 35. Kullanıcıların Mutfaklarında Kullandıkları Zemin Malzemesi 90

Tablo 36. Kullanıcıların Mutfaklarında Kullandıkları Zemin Malzemesinden Memnuniyetleri 90
Tablo 37. Kullanıcıların Akıllı Mutfak Teknolojisinden Memnuniyeti 91
Tablo 38. Kullanıcıların Mutfağın Büyüklüğü ile Kullanışlılığından Memnuniyeti Arasındaki İlişki 92
Tablo 39. Kullanıcıların Mutfaklarında Soğutma-Yıkama-Pişirme (Buzdolabı-Eviye-Ocak) Yerleşimindeki İş Akışından Memnuniyeti ile Kullanışlılık Açısından Memnuniyeti Arasındaki İlişki 93
Tablo 40. Mutfağın Yerleşim Tipi ile Mutfağın Kullanışlılığından Memnuniyet Arasındaki İlişki 94
Tablo 41. Mutfak Yerleşim Tipinden Memnuniyet ile Mutfağın Kullanışlılığından Memnuniyet Arasındaki İlişki 95
Tablo 42. Kullanılan Beyaz Eşyaların Ankastre Olma Durumu ile Mutfağın Kullanışlılığından Memnuniyet Arasındaki İlişki 96
Tablo 43. Mutfakta Kullanılan Zemin Malzemesi ile Mutfağın Kullanışlılığından Memnuniyet Arasındaki İlişki 97
Tablo 44. Mutfağın Kullanım Süresi ile Mutfakta Kullanılan Kapak Malzemesinden Memnuniyet Arasındaki İlişki 98
Tablo 45. Mutfağa Bağlantılı Balkon Mevcudiyeti ile Doğal Aydınlatmanın Yeterliliğinden Memnuniyet Arasındaki İlişki 99
Tablo 46. Kullanıcının Yaşı ile Akıllı Mutfak Teknolojisinden Memnuniyet Arasındaki İlişki 100

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2. 1: Villa La Rotanda 12
şekil 2. 2: Villa La Ratanda Planı 12
Şekil 2. 3: Kira Kışlası 14
Şekil 2. 4: Levent Mahallesi 15
Şekil 2. 5: Levent Mahallesi 15
Şekil 2. 6: Çatalhöyük'te Yemek Yenilen Alanın Girişi 17
Şekil 2. 7: İlk Yerleşim Yerlerindeki Mekânı Gösteren Görsel 17
Şekil 2. 8: Ortaçağ Mutfağını Gösteren Çizim 19
Şekil 2. 9: Hoosier Kabin/Dolabı 21
Şekil 2. 10: Hoosier Kabin/Dolabı 21
Şekil 2. 11: Horm Evinin Mutfağı 22
Şekil 2. 12: Horm Evinin Mutfağı 22
Şekil 2. 13: Frankfurt Mutfağı 23
Şekil 2. 14: 1950'li Yıllarda Üretilen Çelik Dolaplı Mutfak 24
Şekil 2. 15: 2020 Yılında Kullanılan Mutfak Örneği 26
Şekil 2. 16: Mezopotamya Mutfağı ve Etkilediği Mutfaklar 27
Şekil 2. 17: Roma'da Atrium Alanını Gösteren Görsel 28
Şekil 2. 18: Roma'da Atrium Alanını Gösteren Görsel 29
Şekil 2. 19: Konut Mutfaklarının Yönleri 32
Şekil 2. 20: Konut Mutfağının Diğer Odalarla Bağlantısı 33
Şekil 2. 21: Çalışma Üçgeni (Eviye, Soğutucu, Pişirici) 36
Şekil 2. 22: Tezgâh Altı Dolap 38
Şekil 2. 23: Boy Kiler Dolabı 39
Şekil 3. 1: Açık Çalışma Mutfağı 41
Şekil 3. 2: Yemek Yeme Mutfağı 42
Şekil 3. 3: G Tipi Mutfak 43
Şekil 3. 4: Ada Tipi Mutfak Planı Örneği 44
Şekil 3. 5: Ada Tipi Mutfak 45
Şekil 3. 6: Ada Tipi Mutfak 45
Şekil 3. 7: L Tipi Mutfak Planı Örneği 46
Şekil 3. 8: L Tipi Mutfak 47
Şekil 3. 9: L Tipi Mutfak 47
Şekil 3. 10: U Tipi Mutfak Planı 48
Şekil 3. 11: U Tipi Mutfak Örneği 49
Şekil 3. 12: I Tipi Mutfak Planı 50
Şekil 3. 13: I Tipi Mutfak Örneği 50
Şekil 3. 14: Koridor Tipi Mutfak Planı 51
Şekil 3. 15: Koridor Tipi Mutfak Örneği 52
Şekil 3. 16: Soğutucuların Yan Yana Bulunduğu Ünite 53
Şekil 3. 17: Akıllı Buzdolabı Dış Görünüşü 54
Şekil 3. 18: Akıllı Buzdolabı 54
Şekil 3. 19: Dondurucu Görseli 55
Şekil 3. 20: İndüksiyonlu Ocak 56

Şekil 3. 21: Gazlı Ocak 57
Şekil 3. 22: Mikrodalga Fırın Örneği 58
Şekil 3. 23: Konveksiyonlu Fırın Örneği 59
Şekil 3. 24: Bulaşık Makinesi Örneği 60
Şekil 3. 25: Bulaşık Makinesinin İç Aksesuarını Gösteren Görsel 60
Şekil 3. 26: Konut Mutfaklarında Kullanılan Ergonomik Ölçüler 62
Şekil 3. 27: Alt Dolap Modülü 62
Şekil 3. 28: Üst Dolap Modülü 63
Şekil 3. 29: Boy Dolap Modülü 64
Şekil 3. 30: 1910 Yılındaki Ev Billimi Öğrencileri 70
Şekil 3. 31: 1910 Yılındaki Ev Bilimi Öğrencileri 71

KISALTMALAR

AR-GE : Araştırma ve Geliştirme

YÖK : Yüksek Öğretim Kurulu

TKY : Toplam Kalite Yönetimi

ÖZGEÇMİŞ

Gizem Bulut

İç Mimarlık Anabilim Dalı

Eğitim

Derece	*Yıl*	*Üniversite, Enstitü, Anabilim/Anasanat Dalı*
Y.Ls.	2021	Maltepe Üniversitesi, Fen Bilimler Enstitüsü İç Mimarlık Anabilim Dalı
Ls.	2014	Maltepe Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi İç Mimarlık Bölümü
Lise	2008	Hasan Şadoğlu Lisesi

İş/İstihdam

Yıl	*Görev*
2014 – 2020	Çeşitli inşaat ve Dekorasyon firmalarında görev almıştır

Bilgisayar Bilgi Ve Becerisi

3D Max
AutoCAD
SketchUp
Paket Programlar: MsOffice

Mesleki Birlik/Dernek Üyelikleri

Yıl	*Kurum*
2019 -	Üye: İç Mimarlar Odası

BÖLÜM 1. GİRİŞ

1.1. Çalışmanın Amacı

İnsanoğlunun en temel gereksinimlerinden biri olan yeme-içme ihtiyacı ilerleyen zamanlarda mutfak mekânının oluşmasına sebep olmuştur. Konut mutfaklarının oluşumundan günümüze kadar olan süreçte mutfak sektöründe hızlı gelişmeler meydana geldiğinden değişen mimari gelişmelerle birlikte kullanıcıların konfor ve ergonomisinden memnuniyetleri incelenerek öneriler oluşturmak tez çalışmasının amacı olmuştur.

Tarihin en eski dönemlerinden itibaren aile içerisindeki görev bölümünde yemekle ilgili konular daima kadınların yönetiminde olmuştur. Konut mutfakları sosyolojik açıdan aile üyelerinin bir araya gelmesini sağlayan, kadının ön planda, aktif, toparlayıcı rol üstlendiği etkin yaşam alanları olarak karşımıza çıkmıştır. Kadın kimliği ile mutfak kavramı bu süreçler içerisinde bir bütün olarak görülmeye başlanmış, kadının mutfaktaki konforu ve ergonomisi özellikle konut mutfağında en önemli kriterlerden biri haline gelmiştir.

Teknolojik gelişmelerle birlikte konut mutfaklarında kullanılan malzemeler ve tasarımlar, kullanıcıların hem daha az iş gücü sarf ederek ihtiyaçlarını gidermelerine hem de görsel olarak daha yaratıcı olabilecekleri mekânlar oluşturabilmelerine fayda sağlamıştır. Teknoloji alanında yaşanan bu gelişmeler, konut mutfaklarında aktif görev alan kadın kimliğinin yararına bir oluşum göstererek, mutfağın konforunu da arttırmıştır.

Bu çalışmada; zaman içerisindeki gelişmelerle birlikte mutfaklar üzerinde oluşan etkileşim kadın kimliği üzerinden incelenerek, konut birimindeki kadınların aktif çalışma ortamı haline gelen mutfak mekânının konfor ve ergonomisinin daha da iyi düzeylere taşınması hedeflenmiştir.

1.2. Çalışmanın Önemi

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte bütün alanlarda ilerlemeler gerçekleşirken mutfak sektöründe de ciddi anlamda gelişmeler yaşanmıştır. Endüstrinin sağladığı olanaklardan yararlanarak insanların ve en önemlisi de kadın bireylerin memnuniyetini değerlendirip, mutfaktaki gelişmeleri en üst ve ergonomik düzeye çıkarmak için gerekli temeli oluşturmak bu tez çalışmasının önemidir.

1.3. Çalışmanın Kapsamı

Bu tez çalışmasında konut mutfaklarının tanımı ve tarihi incelenerek, endüstrileşmeyle birlikte gelişen teknolojik çalışmaların farklı yaşam tarzlarına olan dönemsel etkilerinden bahsedilmiştir. Bu dönemsel gelişme içinde ortaya çıkan mutfak tipleri, mutfaklarda kullanılan malzeme çeşitliliği, mutfak donatı analizleri, kullanıcıya sağladığı konfor ve ergonomi bağlamında kritik edilmektedir. Endüstrileşme sonrası teknolojik gelişmelerle birlikte mutfağın birey üzerindeki önemi ve konut mutfaklarında fazla vakit geçiren kadınların sosyolojik olarak konut mutfağına etkisi ve rolü incelenmektedir.

1.4. Çalışmanın Yöntemi

Tez çalışmasının yöntemi; araştırmanın modeli, araştırma alanının seçimi, evren ve örneklem, verilerin toplanması, anket sorularının hazırlanması ve veri toplama araçları gibi çalışmanın analizi için kullanılan yöntemler anlatılacaktır.

1.4.1. Araştırmanın Modeli

Araştırma konusuyla ilgili oluşturulan hipotezleri test etmek amacıyla araştırmacı tarafından geliştirilen plana "Araştırma Modeli" denir (Büyüköztürk vd., 2016:174). Bir başka tanımla, bağımlı değişken üzerinde etkili olan bağımsız değişken ya da değişkenleri tespit etmek amacıyla oluşturulan bir araştırma yöntemidir (Gürbüz ve Şahin, 2017:108).

Yapılan tez araştırması; günümüzde kullanılan konut mutfaklarındaki kadın kullanıcıların memnuniyetini ölçerek, kullanıcıların mutfak hakkında görüşlerini belirlemek amacıyla hazırlanan deneysel araştırma çalışmasıdır.

1.4.2. Araştırma Alanının Seçilmesi

Konut mutfaklarındaki kadın kullanıcılarının memnuniyetini ölçmek amacıyla hazırlanan araştırmada Türkiye'de yer alan insan nüfusunun en yoğun olduğu İstanbul şehri seçilmiştir. Şehrin her ilçesinden, Maltepe ilçesi ağırlık olmakla birlikte katılım sağlanmıştır. Araştırmada İstanbul bölgesinin seçilmesindeki en büyük etken göçün fazla olmasından kaynaklı pek çok sosyo-ekonomik farklılıklar gösteren bireylerin bir arada yaşaması olmuştur. İstanbul'da yaşayan insan topluluklarının kentleşme sayesinde mutfak sektöründeki teknolojik gelişmelerden haberdar olması ve ulaşabiliyor olması yapılacak araştırmanın sonucu için önemli bir yer tutmuştur. Sanayileşme hem mutfak sektörünün gelişmesinde öncü olma niteliği taşırken hem de kentleşmeyi meydana getiren kent kültürünü oluşturmuştur. Araştırma aynı zamanda mutfak sektöründeki gelişmelerin bireylere etkisini de incelediğinden, kentleşmenin yoğun olduğu yerlerin araştırmada kullanılması istenmiştir. Bu özellikler İstanbul şehrinin seçilmesine etki sağlamıştır. İstanbul'daki nüfus yoğunluğu sebebiyle farklı yaş gruplarına ulaşım rahatlıkla sağlanmıştır. Araştırma 18 ve üzeri yaş grubundaki kadın kullanıcılar üzerinde yapıldığından, 50 yaşın üzerindeki bireylerin de eski mutfaklarıyla günümüzdeki mutfaklarını kıyaslamaları sağlanmıştır. Çalışmayı yapan araştırmacının da İstanbul'da ikamet etmesi ve sosyal çevresinin bu şehirde olması, İstanbul ilinin seçilmesinde etkili olmuştur.

1.4.3. Evren ve Örneklem

Basit-tesadüfî örnekleme "Evrendeki tüm elemanların birbirine eşit seçilme şansına sahip oldukları örnekleme türüdür." (Karasar 2013: 113).

Tez araştırmasının evrenini Türkiye'de İstanbul ilinde ikamet eden 18 yaş üstü kadın kullanıcılar oluşturmaktadır.

1.4.4.Verilerin Toplanması

Yapılacak araştırmaya İstanbul'da ikamet eden kadın mutfak kullanıcıları denek olarak seçilmiştir. Mutfakta aktif olarak vakit geçiren kadın kullanıcıların memnuniyetini ölçmek amacıyla anket çalışması yöntemi izlenmiştir. İlk olarak anketin Word'de

hazırlanıp bireylere yüz yüze yapılması planlanmıştır. Bu yöntem sayesinde deneklerin sorulara ciddiyetle cevap vermesi, soruları anlamadığı yerde araştırmacıya sorması ve İstanbul'un farklı semtlerinden eşit veri alarak daha sistematik bir çalışma yapılması amaçlanmıştır. Bu gidişata göre önceden yapılan planda anketin kullanıcılara dağıtımının başlama tarihi Haziran 2020 olarak ayarlanmıştı fakat Mart 2020'de başlayan Covid-19 nedeniyle hem araştırmacının hem de anket yapılacak kullanıcıların evden çıkması toplum sağlığı açısından sorun oluşturabileceğinden anket online ortamda hazırlanmıştır. Google Form kullanılarak oluşturulan anketlerin her yaş aralığındaki bireye ulaşım sağlaması amacıyla hem e-mail yoluyla hem de internet linki yardımıyla İstanbul geneline yayılması sağlanmıştır. Oluşturulan anket linkinin belli yaşın üzerindeki kadın deneklere ulaşması ve yayılması hedeflenerek Facebook ve Whatsapp gibi sosyal medya araçlarından yararlanılmıştır. Geri kalan 18 yaş üzeri genç kesimin her türlü teknolojik konuya hakim olduğu düşünülerek, anketin Facebook, Whatsapp ve İnstagram gibi sosyal medyanın kullanıldığı çoğu uygulama yardımıyla hedef kullanıcıya ulaştırılması sağlanmıştır. Anketi dolduranların yine aynı linki kullanarak kendi çevrelerindeki kadınlara anketi göndermesi istenmiştir. 500 kadın kullanıcıya istenilen süre zarfında ulaşarak gerekli bilgiler toplanmıştır. Anketin online ortamda dağıtımına Ağustos 2020'de başlanarak, hedeflenen sayıya ulaşılan 16 Kasım 2020 tarihinde veri alımı sonlandırılmıştır. En son olarak da ulaşılan 500 kadın kullanıcının anket bilgileri değerlendirmeye alınmıştır.

1.4.5.Anket Sorularının Hazırlanması

Araştırmada kurulan hipotezleri test etmek için ayrıntılı bir anket kullanılmıştır. Bu anketin tasarımında, daha önceki yapılan araştırmalarda kullanılmış anket örnekleri incelenerek ve yararlanılarak yeni bir anket geliştirilmiştir (Şimşek, 2007:45).

Yapılan araştırma ile ilgili gerekli bilgiye ulaşmak amacıyla anket formu kullanılmıştır. Gerekli anket formunun hazırlık aşamasında, konuyla ilgili yapılan araştırmalardan ve konusunda uzman bireylerin bakış açılarından da yararlanılarak, araştırmacının oluşturduğu yeni bir anket formu geliştirilmiştir (Gelegen, 2009:69).

Anketin araştırdığı konu "Konut Mutfaklarında Kadın Kullanıcıların Memnuniyetinin Araştırması: İstanbul Örneği" temasında olduğundan, konu hakkında

literatür taraması yapılarak, anket sorularıyla ilgili alt yapı oluşturulmuştur. İstenilen bilgiye ulaşıldıktan sonra konuyla ilgili anket çalışmaları incelenerek, anket oluşturma aşamalarına geçilmiştir. Oluşturulan anket, çoktan seçmeli soru, boşluk doldurma ve 5'li likert ölçeği ile cevaplanması gereken 8 demografik, 7 konuta dair, 47 konut mutfağına dair olmak üzere toplamda 62 adet sorudan oluşmuştur.

Anket 3 aşamadan oluşturulmuştur. İlk aşamada kullanıcıların demografik bilgilerine yönelik sorular sorulmuştur. Kullanıcının yaşı, aylık geliri, eğitim durumu, meslek grubu, birey sayısı gibi kişisel bilgiler bu bölümde yer almaktadır. Anketin 2. aşamasında ise kullanıcının ikamet ettiği bölge, evin büyüklüğü, oda sayısı, konutta oturduğu süre gibi bilgiler kullanıcıya sorulmuştur. Anketin son aşaması olan 3. aşamada ise, konut mutfağına dair bilgiler sorularak veri toplanmasına yardımcı olacak bilgilerin edinilmesi sağlanmıştır. Bu kısımda kullanıcıların hem mevcut mutfak durumlarıyla ilgili sorular sorulurken hem de mutfaklarıyla ilgili memnuniyetleri ve ilgili görüşleri hakkında bilgiler alınmıştır. Araştırmaya katılan denek grubunun kullandıkları mutfağın büyüklüğü, mutfak tipi, aydınlatması, havalandırması, mevcut konumu gibi şu anda kullanıcının mutfağına dair genel bilgiler edinmek amaçlı sorular sorularak memnuniyetleri sorgulanmıştır. Kullanıcı memnuniyetini kapsayan sorularda malzeme kullanımı, kullanışlılık, teknolojik gelişmeler gibi pek çok mutfak sektörünü ilgilendiren konuda sorular sorulmuştur.

1.4.6.Veri Toplama Araçları

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak anket tekniğinden yararlanılmıştır (Padem vd., 2012,s.58). Yapılan anket tekniği uygulama biçimi bağlamında dört şekilde kullanılmaktadır. Bunlar; bireyler arası yüz yüze iletişim, posta yoluyla, telefonla konuşarak ulaşma ve bilgisayar yoluyla (internet üzerinden) anket uygulaması olarak ayrılmaktadır (Büyüköztürk vd., 2016:136). Bu araştırmanın amacına uyan araştırmanın ihtiyacı doğrultusunda uygulanacak online anket tekniğinden faydalanarak akıllı telefon kullanan bireyler yardımıyla veri toplanmıştır (Malhotra, 2010:219). Yapılan bu araştırmada nicel araştırma yöntemleri kullanma yoluna gidilmiştir. Konut mutfaklarını kullanan kadın kullanıcıların memnuniyetini ölçme amaçlı kullanılan veri toplama aracı anket yöntemidir. Bu çalışmanın Anketi Google Form üzerinde oluşturularak online

ortamda özellikle sosyal medya aracılığıyla yayılmıştır. Tezin teorik bilgi gerektiren kısımlarıyla ilgili literatür taraması yapılarak ve gerekli bilgilerden veri toplayarak araştırmaya katkı sağlanmıştır.

1.4.7. Verilerin Analizi

Yapılan araştırmada verilerin analizine ulaşmak için SPSS programından yararlanılmıştır. Verilere ulaşmak amacıyla yapılan anketten elde edilen demografik bilgiler, konuta dair bilgiler ve konut mutfağına dair bilgilerin mutlak ve yüzde değerleri çıkartılarak tablolarla gösterilmiştir.

1.5. Konuya Dair Yurt İçi ve Yurt Dışı Çalışmalar (LİTERATÜR)

Literatür incelendiğinde; kullanıcıların mutfaklarından memnuniyetleri hakkında farklı çalışmalara rastlanmıştır. Bu çalışmalardan bazıları aşağıdaki gibidir

Gelegen (2009), yaptığı araştırmada tüketicilerin mutfaklarıyla ilgili görüşlerini incelemiştir. Yapılan araştırma, tezin yazıldığı tarihten önceki son beş yılda yapılan konutların mutfaklarındaki ergonomilerini ölçmek amacıyla yapılmıştır. Ankara'da 128 tüketici üzerinde yapılan araştırmanın sonucuna göre, günümüzde kullanılan mutfakların sadece yemeklerin pişirme işlemi, mutfak araç gereçlerinin depolandığı bir mekân olmaktan çıkıp diğer faaliyetlerin de gerçekleştirildiği mekânlara dönüşmüştür. Mutfak üreticileri de teknolojinin gelişmesini avantaja çevirerek, pek çok üründe yenilikler yapmıştır. Kullanılan mutfaklarda fonksiyonellik olgusunun yeni yapılan konutlarda yeterince uygulanmadığı belirlenerek, bireyin mutfaktaki hareket kabiliyetini arttırmak amacıyla daha fonksiyonel donanımların oluşturulması gerekliliği vurgulanmıştır. Araştırmanın kapsamında mutfakların %75' inin kapalı mutfak tipine sahip olduğu tespit edilmiştir. Fakat iş hayatında aktif rol alan tüketicilerin ailedeki diğer bireylerden uzaklaşmadan mutfakta vakit geçirme isteklerinden kaynaklı açık mutfak kullanmak istedikleri vurgulanmıştır.

Martins, Aduwo (2018), mutfak tasarımında kadın kullanıcıların memnuniyetini araştırmak için Lagos Eyaleti'nin Iyana Ipaja bölgesinden ve Kanada'daki Canaan Land'den 100 mutfak kullanıcısına anket çalışması yapılmıştır. Bu çalışma kapsamında

aynı zamanda kadın kullanıcıların yaşam tarzları da araştırılmıştır. Yapılan çalışmanın sonucunda mutfak mekânının daha interaktif hale getirilerek, kullanıcının pek çok işi bir arada yapabilmesinin sağlanması gerektiği kanısına varılmıştır. Kullanıcıların yanıtları doğrultusunda, mutfakta kullanılan kaplama ve renklerin daha sade görünümde tercih edildiği ortaya çıkmıştır. Nijerya'daki iç mekân tasarımlarının ve kullanımının yıllar içinde geliştiği tespit edilmiştir.

Sak (2014) tarafından yapılan araştırma 48 mutfak kullanıcısı üzerinde yapılmıştır. Çalışmada elde edilen sonuçlara göre ergonomi ve modülerlik üzerine yapılan çalışmada toplu konut mutfaklarının kullanıcı kimliği düşünülmeden tasarlandığı ve mutfak kullanıcılarının ihtiyaçlarının karşılanmadığı sonucu çıkarılmıştır.

Sözer'ın (1990) yaptığı araştırmada, araştırmanın kapsamı içindeki mutfak dolaplarında kullanılan malzemeler metal ve ahşap olarak belirlenmiştir. Mutfakların hepsi incelendiğinde çoğunun malzemesinin ahşap kullanıldığı sonucuna varılmıştır. Ankara Eryaman' da 58 tüketici üzerinde yapılan araştırmada, tüketicilerin %52' sinde konutlarının içinde kullanılan suntalam mutfak dolapları yerine laminant kaplı yongalevha veya liflevha, %35' inin tercihlerini ahşap vernikli malzemeden yana kullandıkları belirlenmiştir.

Demirel (1997) tarafından yapılan bir araştırma, araştırma kapsamında incelenen mutfaklarda kullanılan yer döşeme malzemesi, mutfakların %52,1' inde seramik, %15,3' ünde karataş, %13,7' sinde ise mozaik olarak tespit edilmiştir. Yer döşemesi olarak en az kullanılan malzeme ise %1.0 oranında mermer olarak belirlenmiştir. Mutfak tezgâhları incelendiğinde %77.4'ü mermer kullanılmıştır. Duvar yüzeyinde kullanılan malzemeler incelendiğinde ise %48.5 plastik boya, %24.2 fayans ve %16.8 yağlı boya olarak belirlenmiştir. Kullanıcıların mutfak duvarında kullandıkları renk ise %60 olarak beyaz renk olarak tespit edilmiştir.

Tüzün (2001) yaptığı araştırma kapsamında, günümüz konutlarında sosyo-ekonomik şartların mutfak tasarımı üzerindeki etkisini araştırmak için, Adana' da ikamet eden farklı gelir seviyelerinde olan 60 aile üzerinde bir araştırma yapılmıştır. Bu araştırmada alt gelir seviyesinin yer döşemesinde karo mozaik kaplama kullanıldığı, üst gelir seviyelerinde ise seramik kaplama mevcut olduğu tespit edilmiştir. Yapılan çalışmada tüketicilerin beklentileri ışığında en çok kullanılmak istenen yer döşemesi

malzemesinin seramik olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Araştırmada mutfaklarda alt gelir grubu tezgâh kaplamasında seramik ve mermer kullandığı, orta ve üst gelir seviyesinin ise mermer kullandığı tespit edilmiştir. Lamine tezgâhlarda ısınınca kabarması ve suya maruz kaldığında şişme gibi şikâyetlerle karşılaşılmıştır. Mermer tezgâh kullananlarda ise çizilme ve aside maruz kaldığında sorunlar yaşandığı için şikâyetlerle karşılaşılmasına rağmen ekonomik oluşundan kaynaklı tercih edildiği kanısına varılmıştır. Yapılan araştırmada alt gelir grubunun %45' inin mutfak dolabı olmadığı görülmüştür. Orta gelir grubunun %40.0'nın kullandığı mutfak dolabı sunta+yağlı boya dolap, %45.0'nin mutfak dolabı ise ahşap kaplama olduğu saptanmıştır. Araştırmada üst gelir grubunun mutfak dolap kullanımında ise %45.0' i ahşap kaplama, %30.0' u suntalam olarak belirtilmiştir. Alt gelir grubu tüketicilerinin malzeme tercihi yapmayıp estetik ve kullanışlılığın ön plana çıkmasını istedikleri, üst gelir grubu kullanıcıların ise %60.0' ı mutfaklarında istedikleri doğrultusunda tadilat yaptırdıkları için genel memnuniyet duydukları saptanmıştır.

Yıldırım (1999) tarafından yapılan araştırmada 105 konut mutfağı kullanıcısı kullanılmıştır. Kullanıcıların mutfaklarının %96.2' sinin kapalı tipe, incelenen mutfak tipinin %80' inin I tipe, %18.0' inin L tipe, %19'nun koridor tipine sahip olduğu tespit edilmiştir. Tüketicilerin %52.3' ünün kapalı tip mutfak, %39.0' unun yarı açık mutfak ve %8.5'inin açık mutfağı tercih ettikleri belirlenmiştir.

Starfford (1983) tarafından yapılan çalışmada, kadının çalışmasının ev işlerine ayrılan süreye etkisini saptamak amacı ile 362 kadın üzerinde yaptığı araştırmada, çalışan kadınlarda en çok evin bakımı, sonra da sırasıyla giyecek bakımı, yemek sonrası temizlik ve yemek hazırlama işlerinde ayrılan sürenin kısıtlandığı saptanmıştır. Çalışan kadınların tüm ev işlerine günde 348 dakika, yemek sonrası temizliğe 37 dakika ve yiyecek hazırlamaya 74 dakika zaman harcadıkları tespit edilmiştir.

Yıldırım (1999) tarafından yapılan çalışmada 105 konut mutfağı kullanılmıştır. Araştırmanın %40'ında iş akışının soldan sağa doğru pişirici/ tezgâh/ eviye/ tezgâh/ soğutucu şeklinde, %39'ununda ise soğutucu/ tezgâh/ eviye/tezgâh/ pişirici şeklinde olduğu tespit edilmiştir.

Grandjean'nin (1973) 160 mutfak kullanıcısı üzerinde yaptığı araştırmada sağ elini kullanan bireylerin iş akışında, soğutucu/ tezgâh/ eviye/ tezgâh/ pişirici şeklinde olmasının daha uygun olacağı sonucu çıkarılmıştır.

Yıldırım ve Hacıbaloğlu (2000) tarafından yapılan araştırmada 105 konut mutfağı kullanılmıştır. Yapılan çalışmanın sonucunda kullanıcıların %52'sinin kapalı mutfak, %39'nun yemek odalarıyla iletişim sağlayan yarı açık mutfak, kalan %9'unun ise yaşam alanıyla iç içe bulunan açık mutfak tercih ettiği ortaya çıkmıştır.

Gönen vd. (1990) yaptığı çalışmada mutfak kullanıcılarının %92'si aydınlatma durumundan memnun değilken, %89'u pencere alanından, %70'i havalandırmadan,%68'i mutfağın alanından memnun olmadığı sonucu çıkarılmıştır.

1.6. Çalışmanın Hipotezleri

H1: Mutfağın büyüklüğünden memnuniyet ile kullanışlılık arasında pozitif yönde ilişki vardır

.H2: Mutfağa bağlantılı balkonları olan kullanıcıların memnuniyeti ile kullanışlılık arasında pozitif yönde ilişki vardır.

H3: Mutfağın soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyeti ile kullanışlılık arasında pozitif yönde ilişki vardır.

H4: Mutfak dolaplarının kullanım süresi ile mutfak dolabının kapak malzemesinden memnuniyet arasında pozitif yönde ilişki vardır.

H5: Mutfaklarda ankastre kullanımından memnuniyet ile kullanışlılık arasında pozitif yönde ilişki vardır.

H6: Mutfaklarda kullanılan zemin malzemesi memnuniyeti ile kullanışlılık arasında pozitif yönde ilişki vardır.

H7: Mutfak tipi memnuniyeti ile kullanışlılık arasında pozitif yönde ilişki vardır.

H8: Mutfak kullanıcısının yaşı ile akıllı mutfak teknolojilerinden memnuniyet arasında ilişki vardır.

1.7. Sınırlılıklar

Bu tez çalışmasında nitel araştırma tekniklerinden doküman inceleme yöntemi kullanılarak, ikincil kaynaklar olan konut mutfaklarıyla ilgili araştırma raporları, süreli yayınlar, makaleler, kitaplar, dergiler, lisansüstü ve doktora tezleri, bildiriler, konuşma metinleri, internet veri tabanları ve sözlükler gibi konuyla ilgili yazılı bilgi kaynakları araştırılarak incelenmiştir. Ayrıca, birincil veri kaynağı olarak yazarın konut mutfağına dair gözlemlerine ve bazı uzman görüşlerine başvurulmuştur. Bu durum da ayrı bir sınırlılık olarak kabul edilebilmiştir. Kuramsal incelemelerin sonucunda elde edilen bilgiler ışığında, çalışmanın literatür kısmı hazırlanmıştır. Daha önce ortaya konan kuramlar teyit edilip açıklanmış, kurama dayalı yeni bir denence öne sürülmüştür.

1. Bu araştırma İstanbul ilinde yaşayan ve araştırmaya katılmayı kabul eden kadın kullanıcılar için geçerlidir. Bu nedenle araştırma sonucunda yapılacak olan genellemeler sınırlıdır.

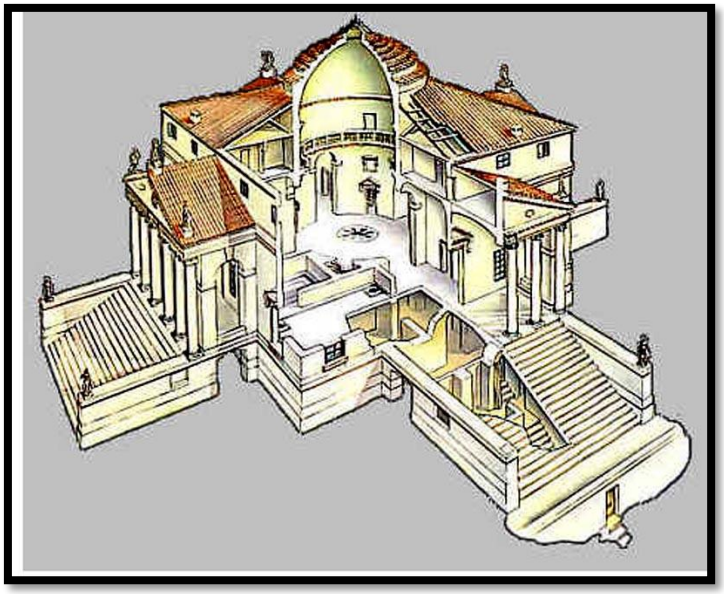
2. Araştırma, konut mutfaklarının kadın kullanıcıların memnuniyeti açısından ölçüldüğü değerler ile sınırlıdır. Yapılan tez çalışması, İstanbul'da ikamet eden kadın kullanıcıların memnuniyetini ölçüp değerlendirmek amaçlı hazırlanmıştır. Kullanıcıya ulaşabilmek önem taşımaktadır. Yapılan anket çalışmasına katılan kadın kullanıcıların 18 yaş üzerinde yetişkin bireyler olması çalışmanın sınırlılıklarındandır

BÖLÜM 2. TARİHSEL SÜREÇTE KONUT VE MUTFAK KAVRAMI

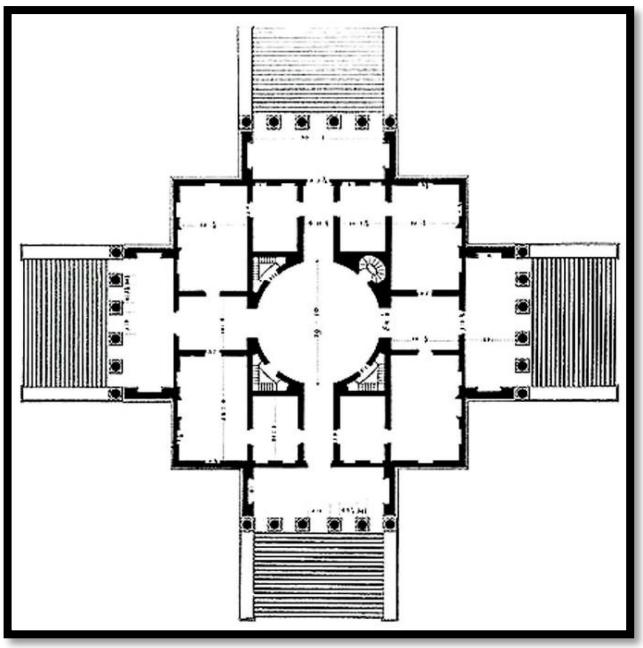
2.1. Konutun Tarihsel Süreçte Gelişimi

Doğada tüm canlıların kendine barınma ortamı oluşturma çabası ilk olarak hayvanlarda kendini göstermiştir. Canlılar, kendilerini korumak ve kendilerini ait hissettikleri bir ortam yaratabilmek amacıyla barınma mekânı oluşturma çabası içine girmişlerdir. En küçük hayvanlardan biri olan karıncadan kuşlara kadar bütün canlılar barınma ortamı yaratma zorunluluğunda olmuşlardır. Doğanın düzeni incelendiğinde insanlarda da aynı hayvanlarda olduğu gibi barınacak yer bulma ihtiyacı doğduğu gözlenmiştir. Barınma kavramı insanlar için beslenmek ve üremek gibi temel ihtiyaçlar arasında yer almıştır.

İnsanoğlu dışarıdan gelebilecek her türlü tehlikeye karşı coğrafi koşullara göre kavuklara, kayalık alanlara ve mağaralara sığınarak korunma güdüsü içine girmiştir (Okçugil Barışık, 2019:3). İnsanların en doğal ihtiyacı olan korunma ve suya olan gereksinimleri nedeniyle Roma İmparatorlukları döneminden başlayarak yaşamsal önem taşıyan ihtiyaçları doğrultusunda kentsel yerleşkeler oluşturma gereksinimi içine girdikleri görülmüştür. Daha sonraki süreçte insanlarda kentsel konut oluşturma ve kendine daha güvenli bir ortam sağlama ihtiyacı doğmuştur (Kumbasar, 2008:13). 16. yüzyıla girilmesiyle Avrupa'daki gelişmelerle birlikte maddi geliri orta seviyenin üstünde olan insanların kentte yaşama ve kentlerde ev oluşturma çabasında olduğu görülmüştür. Dönemin ünlü mimarı Andrea Palladio' nun " Villa La Rotanda" örneğini de sonraki yapıların oluşumunda şablon niteliği taşımıştır (Kumbasar, 2008:13).



Şekil 2. 1: Villa La Rotanda (URL 1)



şekil 2. 2: Villa La Ratanda Planı (URL 2)

Buhar makinesinin bulunmasıyla Sanayi Devrimi veya Endüstri Devrimi olarak nitelendirilen dönem başlamıştır. Bu endüstrileşme sonrası ulaşım ve demir yolları bulunan alanlarda yeni bir kentleşme yapısı oluşmuştur. Makine kullanımı tarım alanına da etki etmiş, köylerde toprak işleriyle uğraşacak insana gerek kalmamıştır. Köylerde

yaşayan bireyler de hızlı bir şekilde kentlere göç ederek nüfus yoğunluğunu oluşturmuşlardır (Salebi, 2015:76).

19. yüzyılda endüstrileşmeyle birlikte kentlerde yoğun nüfus artışı olmuş, bunun üzerine de ucuz, ekonomik ve görüntü olarak birbirinden farklı evlerin oluşmasıyla kent içi ve çevresi dağınık bir yerleşim düzeni içine girmiştir. Bu düzensiz oluşum Avrupa'nın toplu konut arayışı içine girmesini sağlamıştır (Kumbasar, 2008:14).

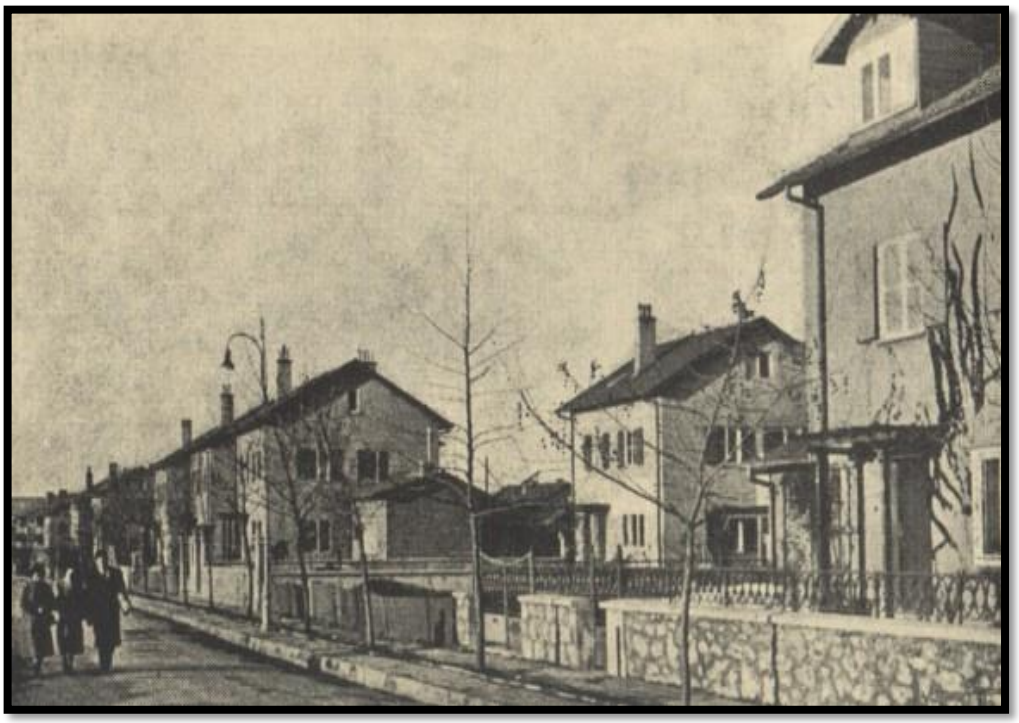
19. yüzyılın ortalarına gelindiğinde sanayileşen devletlerin insanların daha sağlıklı ortamlarda ikamet edebilecekleri fazla insanın barınabileceği, birden fazla katları olan, konutların toplu olarak da üretilmesini destekleyen çalışmalara yer verdiği görülmüştür. Ardından kentin merkezlerinde inşa çalışmalarına başlanmıştır. Ayrıca kendi bünyesinde barındırdığı işçilerinin yaşaması amacıyla sosyal tesisleri de içinde barındıran firma köyleri inşa ettirilmiştir (Ana Britannica, 1992). Aynı dönemde farklı sosyo-ekonomik seviyeden insanların tek bir çatı altında barınmasının sosyal barış oluşturabileceği düşüncesiyle, Berlin'de "Kira Kışlası" olarak isimlendirilen apartman binaları inşa edilmiştir. Farklı kesimleri barındıran apartmanın cadde manzaralı kısmında, üst gelir seviyesinde insanların ikamet etmesi; işçi kesimi vb., orta gelir seviyesindeki insanların ise avlu manzaralı kısımda ikamet etmesi şeklinde bir organizasyon yapılmıştır. Ayrıca apartmanın kiler ve çatı arasındaki kısımları, alt gelir seviyesinde insanların ikamet etmesi için ayrılmıştır (Kumbasar, 2008:14).



Şekil 2. 3: Kira Kışlası (URL 3)

1 ve 2. Dünya savaşlarının yaşanmasının ardından insanlarda barınma mekânı bulmayla ilgili endişeler oluşmaya başlamıştır. Üretimin hızlı, maliyetin daha ekonomik olması nedeniyle toplu şekilde konutlar inşa edilmiştir. Teknolojinin daha da gelişmiş olduğu 2. Dünya savaşından sonra, yapıların inşasını hızlandıran ve seri şekilde üretilen malzemeler kullanıldığı bilinmektedir. Bu üretimlerin sonucunda birbirlerine çok benzeyen tek tip binalar oluşum göstermiştir (Okçugil Barışık, 2019:6).

Yaşanan savaşların sonlanmasıyla birlikte dünyada oluşan toplu konutların inşası başlamıştır. Ardından Türkiye'de de 1947 yılından başlayarak 1960 yılında sonlanan, Levent mahallesinde yer alan toplu konutlar inşa edilmiştir. Bu toplu konutlar aşama aşama oluşturularak 1.etapta 391 konut; ikinci, üçüncü, dördüncü etaplarda da 700 konut inşa edilmiştir (Arkitect, 1952).



Şekil 2. 4: Levent Mahallesi (URL 4)



Şekil 2. 5: Levent Mahallesi (URL 5)

Endüstri devrimiyle başlayan ucuz ve her bütçeye hitap eden dar hacimli konutların insanlar tarafından çok beğenilmesi ve talep edilmesinden kaynaklı olarak ücretlerinde ciddi artış görülmüştür. Endüstrileşme sonrası işçi sınıfı düşünülerek oluşturulan sosyalist bakış açısı, zamanla kapitalizmin bir parçası haline gelmiştir.

Zamanla teknolojinin gelişmesi ve iş imkânlarının büyük şehirlerde gelişim göstermesiyle, 20. yüzyıldan itibaren kırsal kesimlerden kentlere göçler başlamış ve dünya genelinde de ülkeler arası göçler yaşanmaya devam etmiştir. İş imkânlarının daha fazla olması nedeniyle yoğun göç alan büyük şehirler, Megakent veya Metropol haline gelmiştir. İnsan nüfusunun fazla olduğu bu büyük kentlerde arsaların değerlenmesiyle birlikte konut fiyatlarında yoğun artış görülmüştür. Göçlerin etkisiyle oluşan büyük kentlerde insanlar, yaşam biçimlerini değiştirerek daha az bireyin konut içinde yaşadığı çekirdek aile kavramını oluşturmuşlardır. Aileye maddi katkı sağlamak adına kadının da iş hayatına katılmasıyla birlikte, bireylerin evlerinde geçirdiği süre azalmıştır. Evde yaşayan birey sayılarındaki azalmayla birlikte 1+1 ve stüdyo daireler, şehirde yaşayan yeni evlenmiş, çocuğu olmayan çiftlerin veya yalnız yaşamak durumunda olan insanların tercihi haline gelmiştir. Bireylerin talebi doğrultusunda çok katlı, dar hacimli konutların daha çok inşa edilerek şehir ortamının yeni halini alması sağlanmıştır (Savaş, 2011: 104-105).

2.2 Konut Biriminin Bir Parçası Olan "Mutfak" Mekânının Tarihsel Süreçte Gelişimi

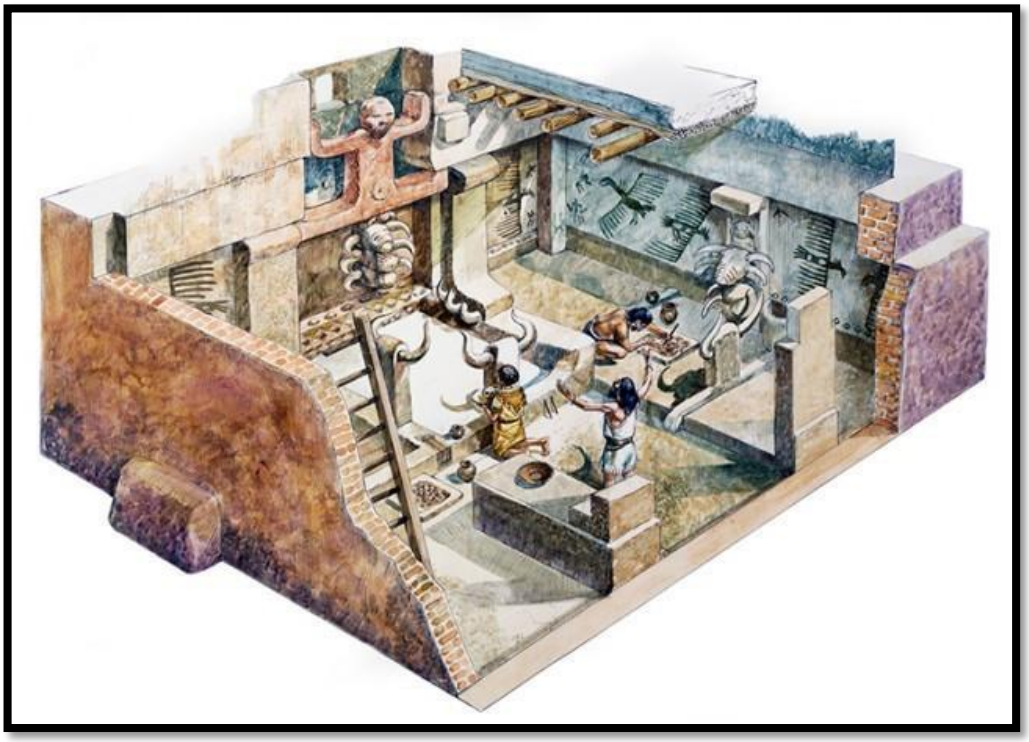
Medeniyetin oluşumundan itibaren insanların en doğal ihtiyacı olan korunma, barınma, beslenme gibi gereksinimlerinin sonucu olarak mutfak kavramı oluşturulmuştur. Geçen tarihsel süreç içinde hem toplumsal hem de teknolojik değişimlerin konut kavramında yeni oluşumlara sebep olduğu görülmüştür. Konut kavramındaki değişimler sadece konutla sınırlı kalmayarak mekânları da etkilemiştir (Ustalar Uyan, 2018.4).

Neolitik Çağ'da insanoğlu yerleşik düzene geçmiş olduğundan ocağın yaşam alanı içinde çok büyük bir etkisi olduğu bilinmektedir. Yaşanılan yerin mimarisinde de ocağın konumu büyük oranda göz önünde tutulmuştur. Bu süreçte içinde Çatalhöyük

konutlarında bulunduğu yerleşimlerin en önemli odası ocağın bulunduğu güney cephesi olmuştur (Mellaart, 1967).



Şekil 2. 6: Çatalhöyük'te Yemek Yenilen Alanın Girişi (Mellaart, 1967)



Şekil 2. 7: İlk Yerleşim Yerlerindeki Mekânı Gösteren Görsel (Şekercioğlu, 2017:15)

Neolitik Çağ'da odak noktasına ocağı alan tek hacimli konut kavramı, içinde bulunduğu coğrafya ve medeniyetin ilerleyişinin etkisiyle orta Asya'da kurulan bir yurt çadırından başlayarak Afrika'da oluşturulan çamurdan kulübelere kadar değişimler geçirmiştir. Bu değişimlere rağmen hemen hemen aynı fenomenolojik yaklaşımlar gözlenmiştir. Gelişen süreç içerisinde medeniyetin hızlı ilerlemesi ve ilkel kulübelerden aile düzenine geçilmesiyle konutta oluşan değişimler sonucu, ocağın da konumu değişmiş ve mutfak kavramı ortaya çıkmıştır.

İlk Çağlarda insanlar yaşamlarını sürdürebilmek için doğada buldukları her gıdayı tüketerek hayatta kalabilmişlerdir. Sadece yaşamsal fonksiyonlarını sürdürebilmek güdüsüyle insanlar, leşleri bile tüketmişlerdir (Ustalar, Uyan, 2018:4).

İnsanların hayvanları evcilleştirmeye başlayıp, toprağı işlemesiyle birlikte yerleşik düzene tam olarak geçilmeye başlanmıştır. Yerleşik hayata geçen insanoğlu, hayvanları ehlileştirerek ve hayvanlardan ürünler elde etmeyi başararak elde ettiği ürünler üzerinde değişimler yapmayı öğrenmiştir. Hayvanlardan elde ettikleri inek sütünden peynir ve tereyağı yaparak farklı lezzetler üretilmeye başlanmıştır. Hayvanların sadece sütleri değil, bağırsaklarından da torba yapıp, yaptıkları torbaları da zor günlerinde tüketmek üzere muhafaza etmeyi öğrenmişlerdir (Doru, 2017:4).

Orta Çağ'da konutun tamamı tek bir odadan meydana gelmiştir. Bu konutun merkezinde yanan bir ateş bulunarak, yemekleri pişirecek alan oluşturulmuştur. Oluşturulan ateş, pişirme dışında ısı ve ışık kaynağı olarak da kullanılmıştır. Bu konutların mutfağı, konutun hemen girişi ve konutun merkezinde yanan ateşi de içine alan kısımlardan oluşmuştur. Dumanın dışarı atılması için şömine yerinde bir delik bulunarak dumanın mekân dışına atılması sağlanmıştır. Konutların içinde fırın bulunmadığı için insanlar, fırında pişirmek istedikleri harçları kasaba fırınlarına göndererek ihtiyaçlarını gidermişlerdir. Fırın oluşumunu sağlamak ve ateşi oluşturmak pahalı, zor ve tehlikeli olduğu için elektrikli cihazlar üretilene kadar dünya genelinde bu yöntem kullanılmıştır (Özkoçak, 2015:23).

Orta Çağ'da insanlar mutfaklarında ekmek gibi hamur işlerini pişirmek için evlerinde taş fırınlar oluşturmuşlardır. Eski dönemlerde olduğu gibi mutfağın aydınlanma kaynağı yine ateş olduğundan, mutfağın duvarlarına gazyağı lambaları asılarak, mekânın aydınlatılması sağlanmıştır. Mutfak gereçlerini yıkamak için bazı mutfaklarda bulunan

kuyunun kullanılmasının yanı sıra genellikle avluda bulunan ana kuyudan su taşınarak yıkama faaliyetleri gerçekleştirilmiştir. Bunların büyük bir kısmındaki drenaj sistemi sayesinde, atık suyun dışarı atılımı sağlanmıştır (Özkoçak, 2015:24). Orta Çağ'da mutfaklara "dumanlı mutfak" ismi verilmiştir. Bunun sebebiyse mutfakların isli, karanlık ve dumanlı olması olmuştur. Üst sınıf evlerin üst katlarında yatak odası, hol ve mutfak bulunurken; zemin kat, ahır olarak kullanılmıştır. Avrupa' da Geç Orta Çağ'ın başlarında evin ısıtma işlevini de gören mutfak, ayrı bir odaya alınarak yaşama alanının dışına çıkarılmıştır. Mutfaktan ayarlanabilen kiremit ocaklar sayesinde oturma odasının da ısınması sağlanarak, dumanın içeriye gelmesi engellenmiştir (Kurt, 2006:10).

Bu dönemde üst sınıf ailelerin yemek yapma görevini mutfak hizmetçileri üstlendiğinden mutfak, konut içinde yemek odasının da uzağına alınarak, oturma odalarının dışında konumlandırılmıştır. Maddi durumu düşük, alt sınıfa mensup insanların tek odadan meydana gelen evlerinde ise mutfak, mekânsal bir ayrım yapılmadan konumlandırılmıştır (Eroğlu, 2000:88).

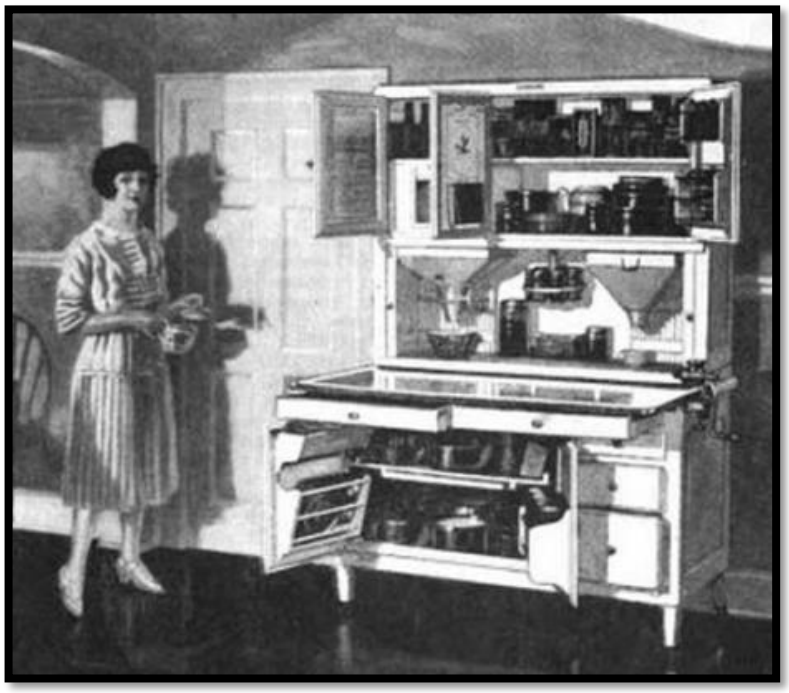


Şekil 2. 8: Ortaçağ Mutfağını Gösteren Çizim (URL 8)

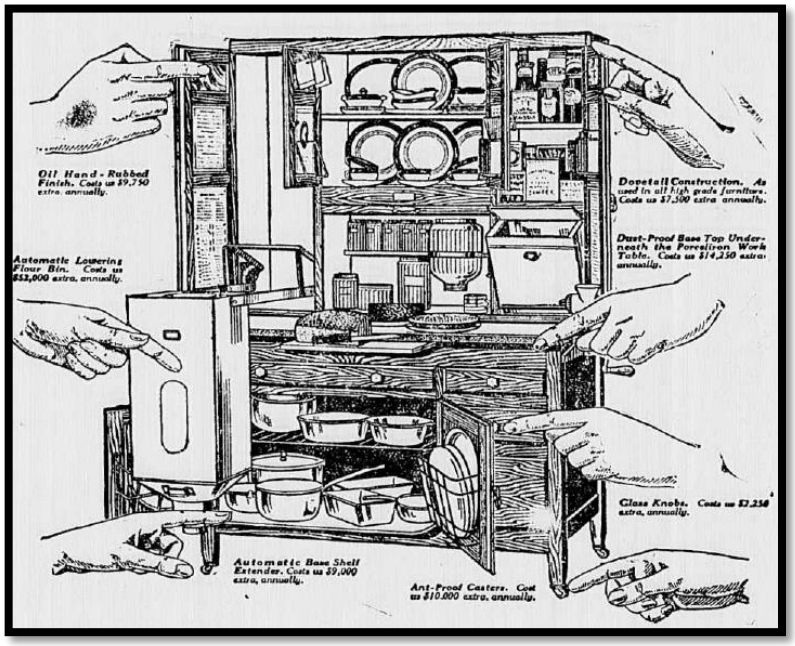
İnsanoğlunun yaktığı ateşi kontrol altına alması ve amacına uygun hale dönüştürmesiyle birlikte yerleşik düzenin ilk adımları atılmaya başlanmıştır. Üretimin artması ve gereğinden fazla besinin sağlanabilmesi, insanoğlunu fazla besinlerini depolayabileceği alanlar bulmaya itmiştir. Böylelikle yerleşik düzene geçilmeye başlanmıştır. Daha sonraki süreçte ekonomi hızlı şekilde gelişmiş, gelişen ekonomi de sınıf farklılıklarının oluşmasına neden olmuştur (Ağat, 1991).

18. yüzyılda Avrupa'da gerçekleşen sanayi devrimi sayesinde teknolojik alandaki gelişmeler tüm dünyayı etkisi altına almıştır. Fabrikasyon üretimin ürünleri hızlı bir şekilde üretmesi, iç mekân donanım elemanlarını da etkileyerek makineleşme etkisini konut mutfağına taşımıştır (Sak, 2014:8).

Sanayileşme sonrası konut mutfaklarında "Hoosier Kabin/Dolabı" (Hoosier Cabinet) adına sahip, her konutta bulunmayan dolaplar tasarlanmaya başlanmıştır. 1900'lü yılların başında üretilen bu dolapların en önemli özelliği mutfak malzemelerini yönetmeyi kolaylaştırmak ve pratik iş yapabilme imkânlarını arttırmak olmuştur. Tuz karıştırıcı, karıştırıcı çanaklar, sabit un elekleri, tabak gibi mutfak gereçlerinin depolanmasını sağlamak için dolap kompakt kabin şeklinde tasarlanarak, mutfak gereçlerinin bir araya toplanması sağlanmıştır. Bu dolapların insanların hayatına girmesiyle birlikte "Verimli Mutfak" (Efficiency Kitchen) anlayışının temelleri atılmıştır. Günümüzde de etkin olarak kullanılan modüler sistemlerin çıkış noktası olmuştur (Eroğlu, 2000:88).



Şekil 2. 9: Hoosier Kabin/Dolabı (URL 9)



Şekil 2. 10: Hoosier Kabin/Dolabı (URL 10)

Endüstrileşme sonrasında Sanayi Devrimi'nin etkisiyle Alman Bauhaus Okulu, mutfak sektörünün ilerlemesine katkıda bulunacak yeni çalışmalara imza atmıştır. Bu yıllarda

"Am Horn Evi" (Haus Am Horn) isimli projesiyle Marcel Breuer'e ait evin mutfağı, verimli mutfak kavramını ifade eden ilk örneklerden olmuştur (Okçugil Barışık, 2019:42).

Benita Koch-Otte tarafından tasarlanan mutfak, Erich Brendel tarafından yapılarak 1926'da tasarımını Margarete Schütte-Lihotzky'nin yaptığı Frankfurt mutfağının da ilham kaynağı olmuştur (Eroğlu, 2000:92).

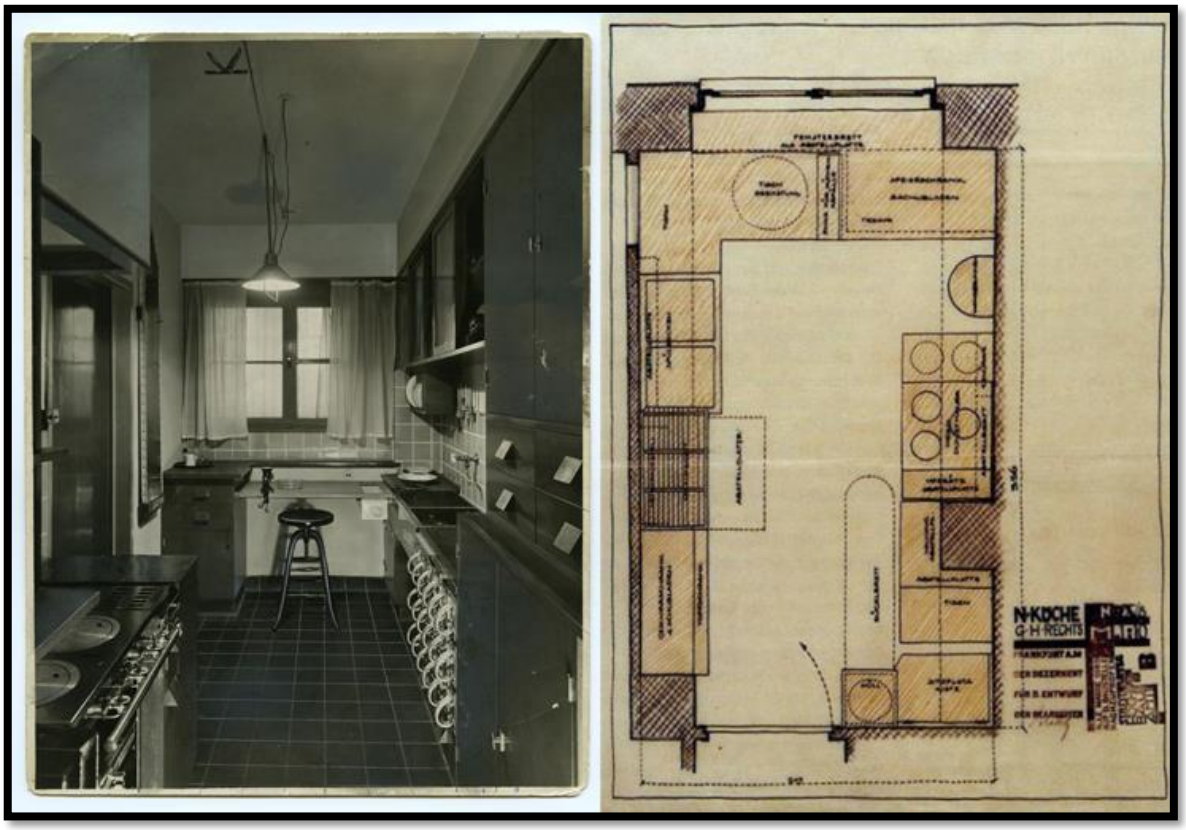


Şekil 2. 11: Horm Evinin Mutfağı (URL 11)



Şekil 2. 12: Horm Evinin Mutfağı (URL 12)

Sanayi Devrimi sonrası kırsal kesimlerden kente göçün yaşanmasıyla birlikte insan nüfusunun artması konut kurgusunda da değişimlere sebep olmuştur. Gelişen üst sınıflarla birlikte çok mekânlı konutlar oluşmaya başlamıştır. Konutlar çok mekânlı hâle geldiği için mutfak yaşam alanından ayrılmıştır (Hacıbalaoğlu, 1989). Fabrikalaşma sonrası ekonominin değişim göstermesi ve kadınların iş hayatına katılmasıyla, kadınların mutfakta daha az vakit geçirmesinin temeli oluşmuştur. Mutfakların kadının işini kolaylaştırmak için kullanıcının işini azaltacak ve zaman tasarrufu sağlayacak biçimde olması sağlanmıştır. Bu mutfakların ilk örneği de 1926 yılında tasarlanan Frankfurt mutfağı olmuştur (Kinchin, 2011).



Şekil 2. 13: Frankfurt Mutfağı (URL 13)

Daha sonraki süreçte optimum çalışma mesafesi göz önünde tutularak tasarımlar yapılmıştır (Sak, 2014:9). Kadının sadece mutfaktan ibaret olan hayatı değişim gösterdiğinden mutfak, bütün aile fertlerinin kullanım sağlayabileceği uygun boyutta ve düzende alanlar haline gelmiştir. Ekonominin değişim göstermesiyle sosyo-kültürel yapıda farklılaşmalar olmuş ve bu farklılıklar nedeniyle mutfak sadece yemek yeme ihtiyaçlarının giderileceği bir mekânın dışına çıkarak, yaşam alanı haline gelmiştir.

İkinci dünya savaşının bitiminde Amerika'da silah yapımı amaçlı toplanan çelik stoklarının mutfak sektöründe kullanılması planlanmıştır. Çelik stoklar eritilerek mutfak dolapları ve elektrikli ev aletleri imal edilmeye başlanmıştır (Okçugil Barışık, 2019:45).



Şekil 2. 14: 1950'li Yıllarda Üretilen Çelik Dolaplı Mutfak (URL 14)

19. Yüzyılın ikinci yarısından sonra mutfakta yemek yapımı için kullanılan malzemeler de gelişmeye başlayarak, hemen ardından da ateşi kavrayan demir ocakları sektörde etkili olarak kullanılmıştır. 20. Yüzyıla gelindiğinde ise elektrik ve gazın kullanımı daha aktif bir hal almıştır. Bu süreçte mutfak araç gereçlerinin teknolojik gelişmeler sonucu farklılaşmasıyla birlikte günümüzün mutfak kavramına kadar gelinmiştir (Küçükaslan, 2011:27-28).

Teknolojinin zaman içerisinde ilerlemesiyle mutfak kavramı da gelişim göstererek günümüz mutfağını oluşturmuştur. Günümüz mutfağında hem teknoloji hem estetik, ek olarak da fonksiyonellik aynı anda kullanılmaktadır. Gelişen teknolojinin mutfak tasarımını etkilemesiyle oluşan modüler sistemler, kullanıcının yaşam tarzına uygun bir biçimde evrilerek, aile yapısını da göz önüne alan fonksiyonel mutfaklar haline gelmiştir (Sak, 2014:9).

20. yüzyılda makineleşen mutfaklar, 21.yüzyıla gelindiğinde teknolojinin en son yeniliklerinden yararlanarak dijitalleşmeye başlamıştır. Gelişen teknoloji, mutfak araç gereçlerinden mekân çözümlerine kadar mutfak sektörünü bütünüyle etkilemiştir. Fırın, bulaşık makinesi, buzdolabı ve küçük ev aletleri de dâhil olmak üzere mutfak içinde kullanılan cihazlar manuelden, multi-fonksiyonel aletler haline dönüşmüştür. Dijitalleşme sonrası insanların hayatına giren mikrodalga, indüksiyonlu ocak, buharlı ultrafanlı fırın, düdüklü tencere gibi aletler girmeye başlamıştır. İlerleyen teknolojiyle birlikte 4 farklı yemeğin kokularını birbirine karıştırmadan pişiren ultrafanlı fırınlar üretilmiştir. Üretilen ürünlerin mekanizmaları daha zarif ve kullanışlı hale getirilip sensörler kullanılarak kapaklara ve çekmecelere el değdirmeden açılması sağlanmıştır. Son teknolojinin kullanılmasıyla kendi kendini temizleyen fırınlar, antibakteriyel ve leke tutmayan tezgâhlar ve temizliği rahat olan mutfak dolabı malzemeleriyle hayat kalitesinin artması sağlanmıştır.

Tasarıma inovasyonun da eklenmesiyle çok amaçlı kullanımı olan mekanizmalar kullanılarak, köşe dolapların daha kullanışlı hale gelmesi sağlanmıştır. Bu gelişmelerle birlikte rafların daha ağır yükleri taşıması ve çekmecelerin sonuna kadar açılmasını sağlayan mekanizmalar üretilmiştir. Mutfak firmalarının ürünlerini öne çıkarma çabası

sayesinde oluşan rekabet, mutfak modül çeşitliliğini arttırmıştır. Artan çeşitler arasına daha sade, şık ve zarif mutfak ürünleri eklenmiştir (Kavut, 2004).



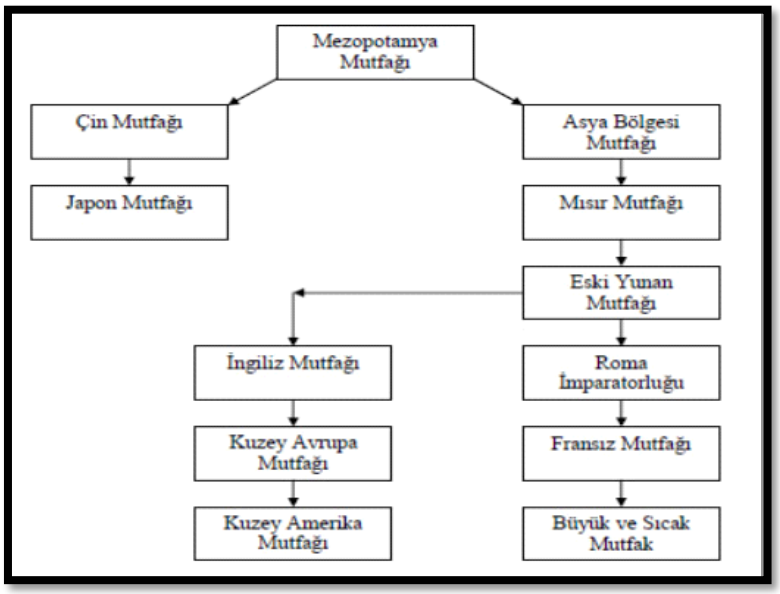
Şekil 2. 15: 2020 Yılında Kullanılan Mutfak Örneği (URL 15)

2.3. Bölgelere Göre Konut Mutfaklarının Gelişimi

Farklı milletlerin içinde bulunduğu yemek ve mutfak kültürü tamamıyla veya kısmen de olsa değişiklik göstermiştir. Bu değişiklikler sebebiyle mutfak ile kültür birbiriyle ilintili olarak görülmüştür. Mutfak mekânı besinlerin yetiştirilmesi, hazırlanması ve pişirilmesi için kullanılırken; yemek yapımı esnasında kullanılan araç-gereçlerin ve pişirme tekniklerinin ise o ulusun yemek kültürünü oluşturduğu görülmüştür. Bunların ışığında yemek kültürü, mutfak mekânının şekillenmesinde çok büyük bir önem taşımıştır (Yozgatlı, 2019:11).

İnsanoğlunun dünyaya gelişinden itibaren yemek yeme ihtiyacı, en önemli gereksinimlerden biri olmuştur. Yıllar geçtikçe kültürlere ve yapılara göre yemek yeme işlemi için ayrılan alanlar, bölgelere göre farklılık göstermiştir. Çetin,(1993), mezopotamya bölgesine ait yemek sanatının ilerleyen zaman içerisinde Çin ve Asya mutfakları olmak üzere dünya genelinde iki ana mutfağa ayrıldığını belirtmiştir. İlerleyen süreçte Çin mutfağı Japon mutfağının oluşumunu sağlamıştır. Diğer tarafta ise Asya mutfağı Mısır mutfağının gelişimine katkıda bulunurken, Mısır mutfağının Eski Yunan

mutfağını etkilediği, Eski yunan mutfağının ise Roma mutfağının temellerini oluşturduğu, buna bağlı olarak gelişen Roma mutfağının da zengin Fransız mutfağının ortaya çıkmasında etkili olduğu ve ayrıca Fransız mutfağının büyük ve sıcak mutfakların ortaya çıkışına sebep olduğu ifade edilmiştir. Eski Yunan mutfağının bu mutfakların gelişimine sağladığı katkının yanı sıra İngiliz mutfağıyla da etkileşime girdiği görülmüştür. Gelişmekte olan İngiliz mutfağının da Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarını etkilediği ifade edilmiştir (Düzgün, 2014:44).



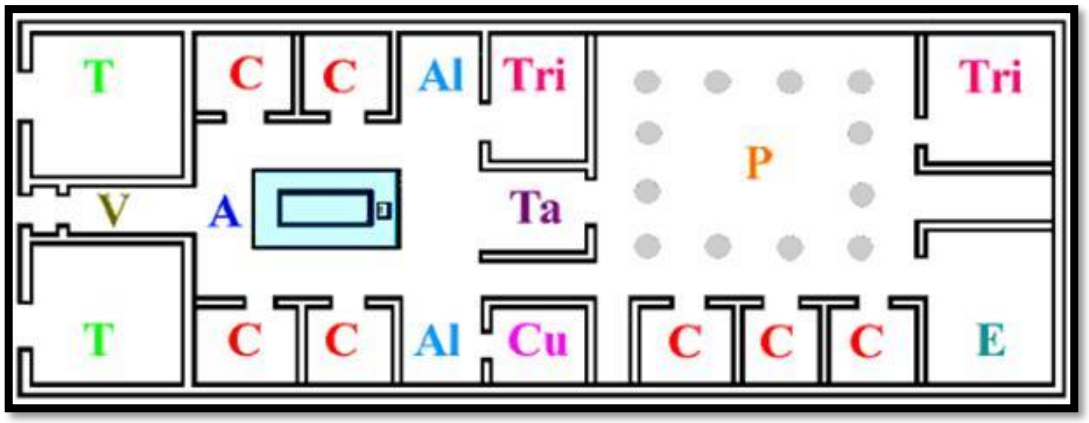
Şekil 2. 16: Mezopotamya Mutfağı ve Etkilediği Mutfaklar (Düzgün, 2014:43)

İnsanların yaşam alanlarının tek mekânlı olduğu dönemlerde mekânın merkezinde ateşin yer seçmesi nedeniyle ateşten en üst seviyede yararlanma ihtiyacı duyulmuştur. Yaşanılan konutlarda zaman içerisinde oda sayısı arttıkça mutfağın yerleştiği alan özelleşerek, ilk olarak mutfak kavramını oluşturmuştur. Zengin ailelerin sahip olduğu eski Yunan evlerinde mutfak, evin dışında değil tersine bir arada olunması amacıyla insanların toplanıp oturduğu bir mekânda konumlandırılmıştır.

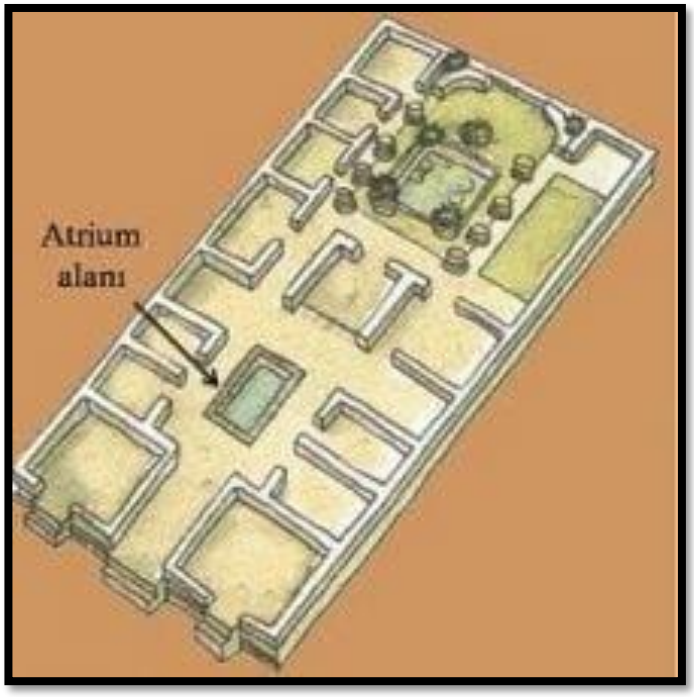
Roma evlerinin mutfaklarının konumu, salonun hemen yanında olacak şekilde planlanmıştır. Mezopotamya evlerinin mutfakları ise bodrum kata konumlandırılmıştır. Mutfağın havalandırılmasının sağlanması ve gün ışığından yararlanılabilmesi için tavanına pencere açılmıştır (Kurt, 2006:7-8).

Farklı kültürler ve bölgesel mutfakların gelişimleri incelendiğinde, Roma mutfaklarının sofistike bir görüntü içine girdiği görülmektedir. Roma mutfağının hem kullanılan kap kacak hem de malzeme açısından zengin oluşu, günümüzde kullandığımız mutfakların habercisi niteliği taşımıştır. Erken Roma dönemindeki mutfaklar ise atriumda konumlandırılmıştır. Daha sonraki dönemde atrium da yaşama alanına katılınca mutfak arka odalara yerleştirilmiştir(Ustalar Uyan, 2018:6).

Şekil 2.12. de gösterilen planda A: Atrium, Al: Alae “Kanatlar", C: Cubiculum ”Küçük odalar”, Cu: Culina “Mutfak”, E: Exedra “Bahçe Odası”, P: Peristylium “Sütunlu bahçe”, T: Taberna “Dükkan”, Ta: Tablinum “Çalışma Odası”, Tri: Triclinium “Yemek Odası”, V: Vestibulum “Giriş salonu” gösterilmiştir.



Şekil 2. 17: Roma'da Atrium Alanını Gösteren Görsel (URL 17)



Şekil 2. 18: Roma'da Atrium Alanını Gösteren Görsel (URL 18)

Eski Yunan konutlarında merkezde avlu bulunurken, etrafında odaların yerleşimi olacak şekilde planlanmıştır. O döneme ait evlerin çoğunda avlu, aynı zamanda mutfak görevi de görmüştür. Sınıfsal farkın olduğu bu dönemlerde üst sınıfa ait bireylerin konutlarının çoğunda banyonun yanına konumlandırılan ayrı bir oda mutfak işlevi görmüştür. Bu sayede iki oda birden ateşin sıcağından yararlanabilmiştir. Yine bu evlerde mutfağın arkasında yer alan farklı bir oda da sadece mutfakta kullanılan yiyecek gıdalar ve mutfak araç gereçlerinin konulması için yer ayrılmıştır (Ustalar Uyan, 2018:7).

Eski Anadolu yerleşimlerinin mutfak mekânı üzerindeki gelişimine bakıldığında ise Türklerden önceki iç mekân yerleşimlerinde de mutfak olarak kullanılan bölümlere rastlanmıştır. Yapılan incelemelerde Neolitik Çağ'a ait Çatalhöyük gibi yerleşim yerlerinde ocak ve pişirme mekânlarının yer aldığı tespit edilmiştir. Tunç Çağ'ıyla ilgili çalışmalarda ise o dönemde çok fazla kullanılan bir konut çeşitli olan megaronun ortasında ocağın yer aldığı görülmüştür.

2.4.Mutfak Mekânının Konut İçerisindeki Yeri ve Önemi

Mutfak tarihinde ateşin bulunmasıyla başlayan süreç, ocağın oluşturulmasından besinlerin pişirilmesine kadar ilerleme göstermiştir. İnsanların ocağın etrafında toplanarak, yemeklerini pişirip yemesi nedeniyle mutfağa "aş damı" denilmiştir. İçinde tek oda barındıran evlerde yaşam ocak etrafında oluşturulurken, evlerin zamanla bölümlere ayrılmasıyla çok odalı konutların oluşumu başlamıştır. Teknolojinin gelişmesiyle aş damı, yerini günümüzün modern mutfaklarına bırakmıştır (Sak, 2014:20).

Ocağın icadıyla evin merkez noktası olarak en çok zaman geçirilen yer olan mutfak, iş gücünün en fazla olduğu mekân olmuştur. Bu nedenle ismi zaman içinde değişimler geçirmiştir. Son halini alan mutfak kavramı, bilimsel çalışmaların ve teknolojik gelişmelerin çabasıyla günümüze gelmiştir. Mutfak mekânının geçmişten günümüze ilerlemesi, mutfak kullanıcılarının mutfakta yapılan işleri daha verimli hale getirme çabasına dayanan tasarımlar sayesinde olmuştur. Mutfak konforlarının etkisi, kullanılan cihazların ve donatı elemanlarının teknolojiden yararlanarak fonksiyonel hale gelmesiyle artmıştır. Mutfağın tasarımında insan psikolojisi göz önünde bulundurulmalıdır. İnsanların mutfakta vakit geçirme süresinin çok fazla olduğu düşünüldüğünde, mekânın psikolojik etkileri de önem arz etmektedir.

Konutlarda mutfak aynı zamanda oturma odası görevi de görmektedir. Günümüzde yapılan tasarımlarda mutfak, oturma odasıyla birlikte ortak bir mekân olarak planlanmaktadır. İnsanların metropollerde yaşamasıyla, hayat standartları değişim göstermiştir. Metropolleşme sonrası hayatın içinde aktif yer alan insanın zamanı daha değerli hale geldiğinden, pratik besinlerle beslenme ve aileyle vakit geçirme çabasının sonucu olarak günümüz mutfakları oluşmuştur.

Bir başka sebebi ise yeni yapılan konutların daha küçük inşa edilmesidir. Konut yeterli büyüklükte olmadığı için mutfağa ayrılan alan da azalmıştır. Mutfağın diğer odalardan ayrılma nedenlerinden biri de kültürel sebeplerdir. Kültürel olarak yemeklerin zahmetli, ağır, yoğun koku yayan besinler olması, mutfağın diğer mekânlardan ayırılmasına neden olmuştur.

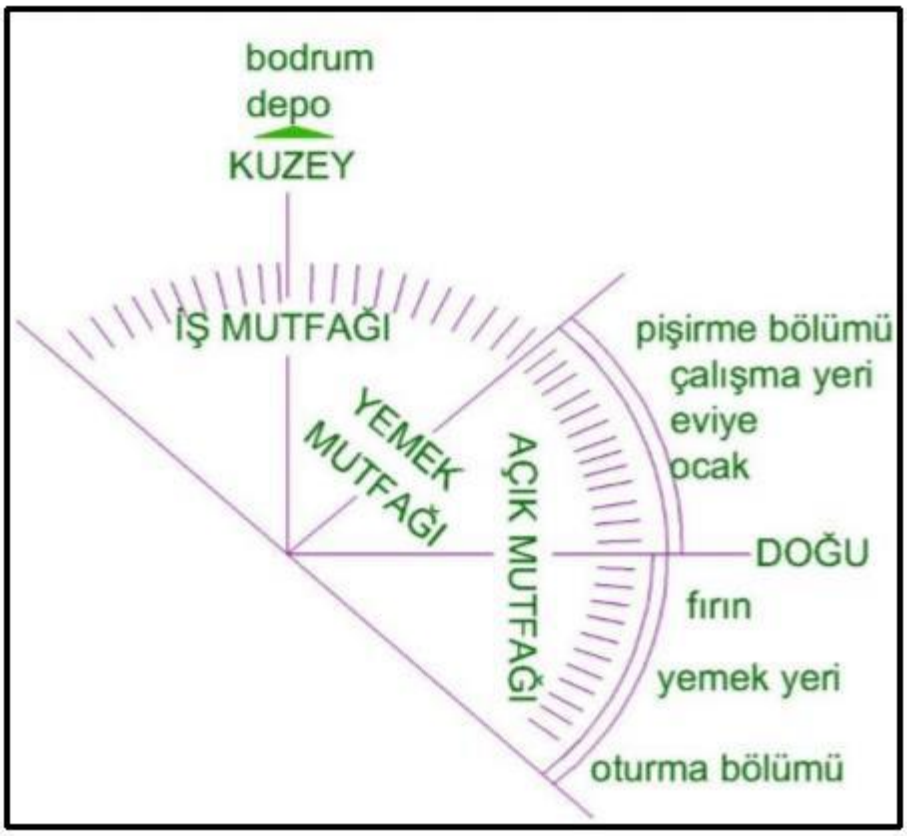
Dışarıdan getirilen besinlerin buzdolabına rahat taşınmasını sağlamak için konutun giriş kapısıyla mutfak arasındaki mesafenin kısa tutulması gerekmektedir.

Mutfağın içi planlanırken buzdolabının mutfak girişine yakın olarak yerleştirilmesi bu ilişkiyi sağlamlaştıracaktır.

Dünya genelinde mutfaklarda en çok vakit geçirenler annelerdir. Annelerin mutfak işleriyle ilgilenirken çocuklarına da bakabilmesi için çocuk odasının mutfağa yakın planlanması, kadınların işlerini kolaylaştıracaktır (Okçugil Barışık, 2019:62).

İnsanların hayatlarını sürdürebilmek amacıyla yemek hazırlayabileceği bir alan oluşturma çabası, mutfağı oluşturan ana sebeplerden biri olmuştur. Mutfağın bir diğer gerekli amacı ise besin ve mutfak araç-gereçlerini depolamak olmuştur. Evde en çok eylem içeren mekân olan mutfağın konut içerisindeki planlaması yapılırken üzerinde yoğun düşünülmesi gerekmektedir (Sak, 2014:20).

Konutun diğer hacimlerine göre mutfak, içerisinde daha çok vakit geçirilen ve daha fazla eylem içeren bir mekândır. Bu nedenle mutfak mekânının konut içerisindeki yeri ve konumu üzerinde düşünülmesi gereken bir özellik halini almıştır. Mutfağı bir mekân olarak değerlendirdiğimizde, konut içindeki payı daha çok tasarım aşamasında önem taşımaktadır. Konutun içi tasarlanırken mutfağın ana girişe yakın olması en önemli unsurdur. Bunun sebebi de mutfağa depolanmak amaçlı getirilen besinlerin konut içinde çok dolaştırılmadan mutfağa ulaştırmak olmuştur. Mutfağın konut içerisindeki yerleşiminde güneşin yönü çok büyük önem taşımaktadır. Mutfağın içinde hazırlanmış veya hazırlanmamış besin öğelerinin depolanması sağlanmıştır. Bu sebeple besin öğelerinin çabuk bozulmasını önlemek için mutfağın yönünü ayarlamak çok önemli bir unsur olmuştur. Konutun içinde mutfağın yeri belirlenirken, güneş gören yönlere konumlandırılmaması en dikkat edilmesi gereken unsur olmuştur (Ağat, 1991).



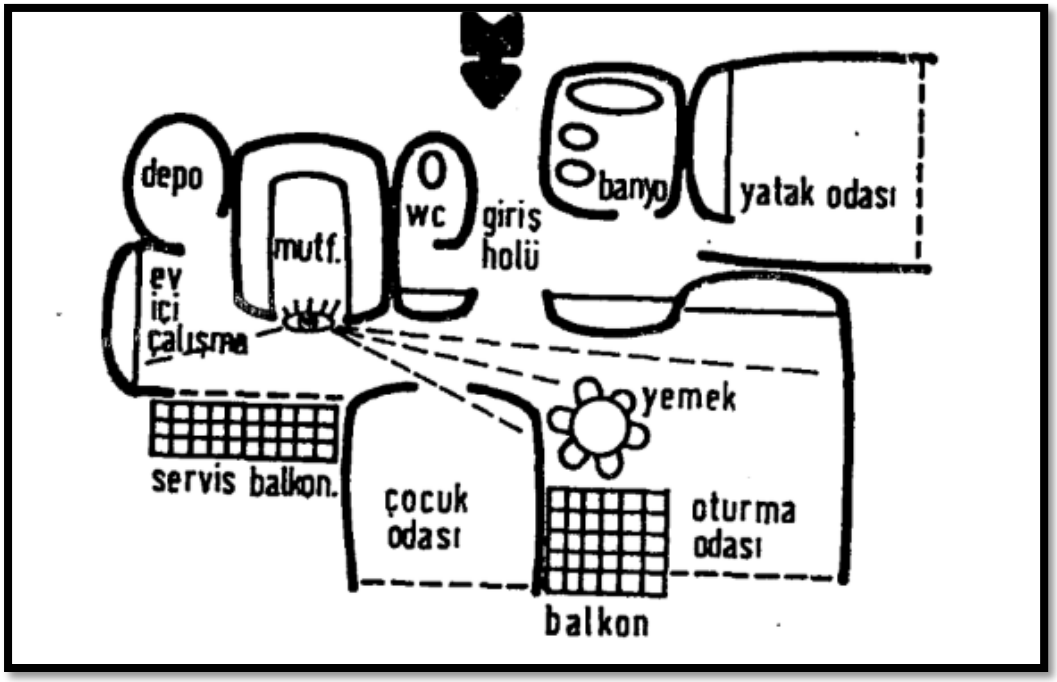
Şekil 2. 19: Konut Mutfaklarının Yönleri (Arcan, Evcen, 1992)

Mutfağı konut içinde konumlandırırken dikkat edilmesi gereken diğer özellik ise yemek yeme alanı ile mutfak arasındaki yakınlıktır. Mutfağı kullanan kullanıcı profilinin istekleri ve yaşam tarzı mutfağın planlanmasını etkilemelidir(Arcanve Evci, 1992:10).

Mutfakta oluşacak kokudan ve gürültüden kaynaklı mutfağın kapalı olarak planlanması yararlı olacaktır. Fakat mutfak diğer mekânlardan ayrılsa bile aile bireylerinin hem görsel hem de işitsel olarak bağlantı içinde olmasını sağlayacak planlar yapılması gereklidir(Sak, 2014:22).

Ağat'a göre(1991), Mutfaklarda dolaşım alanı kısa tutularak bireylerin bedensel olarak yorulması engellenebilmektedir. Yemek masası; mutfak işleriyle ilgilenen bireyin, yemeği hazırlarken yemek masası üzerinde de çalışabilme ihtimali düşünülerek mutfağa yakın konumlandırılmalıdır. Ayrıca çocuklu evlerde çocuklar yemek masasında

çalışırken ya da oynarken mutfakta bulunan yetişkinlerin çocuklarıyla irtibat halinde olması sağlanacak bir planlama yapılmalıdır.



Şekil 2. 20: Konut Mutfağının Diğer Odalarla Bağlantısı (Arcan, 1991)

Mutfağın konut içerisindeki diğer odalarla bağlantısı ilgili tüm kurallar göz önünde bulundurularak, mutfağın konumu hem giriş kapısına hem de yemek odasına bağlantılı olmalıdır (Ağat, 1991).

2.5. Mutfak Mekânının Planlanması

Mutfağın tarihsel süreci, üretimi baz alan ekipmanlardan araç gereçlere kadar ekonomik ve sosyo-kültürel açıdan oldukça etkilenmiştir. İlerleyen tarihi süreçte teknolojideki gelişmelerin günümüze olan etkileri bariz şekilde görülmektedir. Bütün bu özellikler göz önünde tutularak plan yapılmalıdır. Planlama sırasında aşağıdaki beş madde dikkate alınmalıdır (Gelegen, 2009:4).

1. Mutfak faaliyetlerinin analiz edilmesi
2. Mutfak alanının saptanması

3. Mutfağın penceresinin ve kapısının yerinin belirlenmesi
4. Çalışma merkezinin planının yapılması
5. Mutfağa uygun dolap ve çalışma yüzeylerinin planlanması

2.5.1. Mutfak Faaliyetlerinin Analiz Edilmesi

Günümüze gelindiğinde mutfaklar, hem yemek yeme hem de yemek hazırlama işlemleri sırasında insanların yaşama alanı olarak da kullanabilecekleri bütünleşmiş bir mekân haline gelmiştir. Bu sayede mutfakta yapılan etkinlikler çeşitlilik kazanmaya başlamıştır (Sayel, 1993). Mutfakta yapılan etkinlikler besinlerin depolanmasından başlayarak yıkama, hazırlama, servis, yemek yeme, bulaşık yıkama, son olarak da çıkan atıkların atılmasıyla sonlanan pek çok eylemle çeşitlilik göstermiştir (Erel, 1978). Bu yapılan faaliyetler dışında radyo dinlemek, televizyon izlemek, bebeklerin ve çocukların besin ihtiyaçlarını gidermek, çamaşır yıkamak, ütü yapmak ve dikim etkinlikleriyle uğraşmak, çocukların oyun oynama ve ödevlerini yapması gibi pek çok yan faaliyeti kapsayan bir mekân olmuştur (Baytin,1980).

2.5.2. Mutfak Alanının Saptanması

Ailede yaşayan kişi sayısı, ekonomik gelir ve depolama gereksinimleri, mutfak alanının saptanmasında önemli nitelik taşımaktadır (Demirel, 1997:6). Mutfağın kapsadığı alanla ilgili pek çok değişik değerler veren kaynaklar bulunmaktadır. Her bir kaynağın verdiği değer farklı olsa bile genel anlamda değerler birbirine çok yakındır. Ağat (1983); yemek yeme alanını kapsamayan mutfaklarda minimum alanın 8 m^2, istenilenin ise 10m^2; yemek yeme alanını kapsayan mutfaklarda minimum alanın 12 m^2, istenilenin ise 15 m^2 olarak ayrılması gerektiğini vurgulamaktadır. Neufert (1998), mutfak genişliğinin 1.70-1.80 m olması durumunda ideal boyutun sağlandığını belirtmektedir. Yaş faktörü de göz önünde bulundurulduğunda, yaşlıların kullandığı mutfakların 6m^2 ,istenilenin ise 10 m^2 olabileceği vurgulanmıştır (Gelegen, 2009:5)

Konut tasarlanırken dikkat edilmesi gereken en önemli unsurlardan biri de mutfağın açıldığı yöndür. Besin maddelerinin çabuk bozulma eğilimi göz önünde bulundurularak, mutfak mekanının güneş almayan yönlere açılması büyük önem arz

etmektedir. Çalışma mutfağı için tercih edilmesi gereken yön, kuzey yönüdür. Lakin mutfaklarda insanların da bulunarak yemek yeme faaliyetlerini giderecekleri göz önünde bulundurulmalıdır. Böyle durumlarda bireylerin az da olsa güneş görebilmeleri için en ideal yön, kuzey-doğu yönüdür. Mutfak mekânı diğer faaliyetler dışında oturma alanı olarak kullanılarak, ayrı bir yere de açılımı sağlanmıyorsa, doğu yönüne açılacak şekilde planlanmalıdır. Mutfak mekânının tasarım aşamasında kesinlikle tercih edilmemesi gereken yönler, batı ve güney-batı yönleridir. Güneş, gün içerisinde öğleden sonra havanın en sıcak olduğu saatlerde yakıcı özellik taşımaktadır. Böyle durumları engellemek için mutfağın önünde gölge oluşturacak geniş bir saçak, üstü kapatılmış bir balkon ya da teras yapılacak ise güney yönü tercih edilmelidir (Gelegen, 2009.6).

2.5.3. Mutfağın Penceresinin ve Kapısının Yerinin Belirlenmesi

Mutfak yoğun faaliyet yapılan bir mekân olduğu için kapı ve pencerenin yeri çok büyük önem taşımaktadır. Mutfağın daha kullanışlı bir mekân halini alması amacıyla mutfakta iki kapı bulunması ideal olanıdır. Bir kapı dış mekâna açılırken diğer kapı da yemek yeme odasına açılacak şekilde planlanmalıdır. Tercih edilen kapı konumlarının karşılıklı olması geçit yeri gibi bir alan oluşturması tehlikesiyle bu şekilde planlanmalıdır. Mutfak mekânı içinde pencerelerin yerleri belirlenirken gün ışığını en iyi alabilecek şekilde plan yapılması önem taşımaktadır (Gelegen, 2009:6).

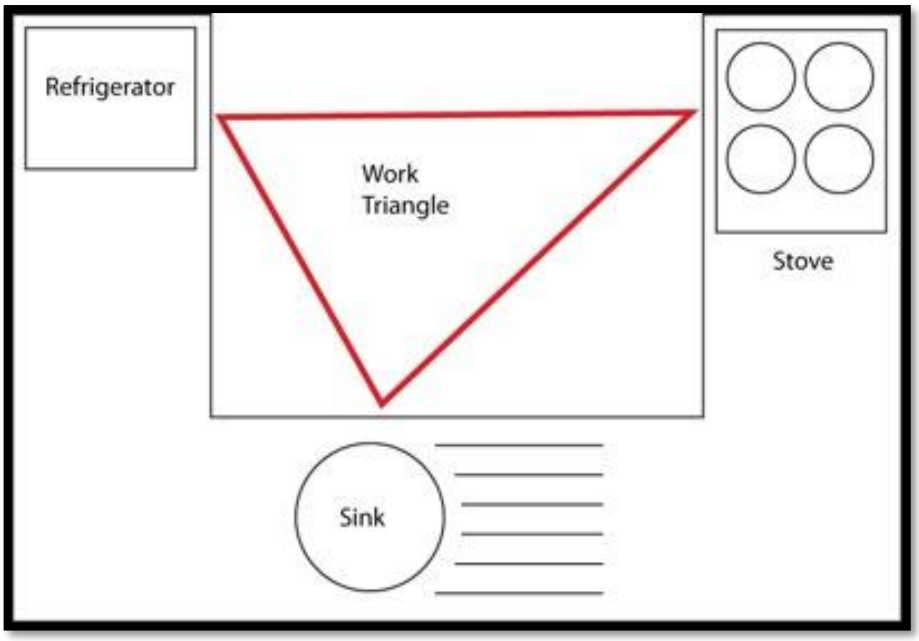
2.5.4. Çalışma Merkezinin Planının Yapılması

Mutfak mekânında pek çok faaliyet birden yürütüldüğünden çok fazla ekipmana ihtiyaç duyulmaktadır. Bu ekipmanlar belirli bir merkeze konumlandırılmalıdır. Bu şekilde ekipmanlara daha rahat ulaşım sağlanarak verim arttırılabilir. Mutfakta çalışma alanı içindeki temel ekipmanlar; depolama alanları, çalışma yüzeyi ve gerekli araç-gereçlerdir. Oluşturulan çalışma alanı içerisinde gerekli fonksiyonel ortamı oluşturmak için bu öğelerin bir araya toplanması gerekmektedir. Bu toplanmayla çalışma merkezi oluşturulmaktadır. Mutfaklarda oluşturulan çalışma merkezi aslında çoğu mutfakta bulunan üç ana ekipmandan oluşmaktadır (eviye, pişirici, soğutucu). Çalışma merkezi sayesinde mutfakta yapılan iş akışı kolaylaşarak, zamandan ve enerjiden büyük kazanç sağlanmaktadır (Gönen vb., 1990).

Mutfakta pişirme, hazırlama ve saklama gibi eylemler, çalışma üçgenin içinde yer almaktadır.

Çalışma üçgeni oluşturulan alanın yedi metrenin üstüne çıkmaması gerekmektedir. Bu planlama yapılırken eviye, ocak ve buzdolabı arasındaki mesafe iyi ayarlanmalıdır (Polat, 2005:51).

İş akışını daha verimli hale getirebilmek için insanların mutfakta en ihtiyaç duyduğu ekipmanlar olan eviye, buzdolabı ve pişiriciden oluşmak üzere bir üçgen alan sağlanmalıdır (Gelegen, 2009:7).



Şekil 2. 21: Çalışma Üçgeni (Eviye, Soğutucu, Pişirici) (URL 21)

Oluşturulan çalışma üçgeninin ideal uzaklık ölçüleri; eviye ve pişirici arasındaki uzaklık 120-180 cm, eviye ve buzdolabı arasındaki uzaklık 120-210 cm, pişirici ve buzdolabı arasındaki uzaklık ise 120-270 cm arasında olmalıdır .

Çalışma üçgeninin çevresi ise minimum 360 cm olarak belirlenirken, maksimum 660 cm olması gereklidir. Maksimum değerin 780 cm'i geçmesi sorun oluşturmaktadır. Belirlenen uzaklıkların merkez ile eviye-pişirici arasında olacak şekilde ayarlanması gerekmektedir. Küçük mutfaklarda çalışma üçgeninin çevresinin 7 m'yi, daha büyük mutfaklarda ise 8 m'yi geçmemesi önem taşımaktadır (Gelegen, 2009:7).

Mutfaklarda önemli bir nitelik barındırarak ısıtma özelliği sağlayan eylem, pişirme eylemidir. Pişirme eylemini gerçekleştiren en etkili eleman ise ocaktır. Yemekler hazırlandıktan hemen sonra pişirildiği için ocak, hazırlama tezgahının sağına yerleştirilmelidir. Ocağın yerleştirildiği alan genelde 60×60 cm olarak kullanılmaktadır. Duvar ile ocak arasında en az 30 cm tezgah bırakılması gereklidir. Bırakılan ek tezgah sayesinde kullanıcı her iki elini birden rahat şekilde haraket ettirmektedir (Sözer, 1990:40).

Çalışma üçgeni kapsamında kullanıcıların en çok vakit geçirdiği ekipman eviyedir. Eviyenin çok farklı türleri ve çeşitleri bulunmaktadır. Kullanılan eviyelerden en kullanışlı olanları, damlalıklı iki gözlü eviyelerdir. Mutfağında bulaşık makinesi de bulunduranlar için tek gözlü ve damlalıklı eviyeler kullanılabilmektedir. Eviyenin her iki tarafında da tezgah bulundurularak, bulaşık yıkanacak bölge oluşturulmaktadır (Sözer, 1990:41).

Mutfakta pişirme eyleminden sonraki en temel eylem soğutmadır. Soğutucunun bulunduğu konum, hem eviyeye hem de pişiriciye kolay ulaşım sağlayacak şekilde yerleştirilmelidir. Kapıların hemen arkasına yerleştirilen soğutucu elemanlar, hatalı bir planlama örneği olacaktır. Çünkü hazırlama birimine malzeme taşınırken, soğutucunun daha rahat bir konumda bulunması gerekmektedir. Soğutucuyu yerleştirirken, motorunun ısınması da göz önünde tutularak soğutucunun geniş bir alana yerleştirilmesi doğru olanıdır (Sözer, 1990). Kullanılan enerjiyi en aza indirmek için fırın ve soğutucunun birbirinden ayrı yerleştirilmesi enerji tasarufu sağlayacaktır (Gönen vb., 1990).

2.5.5. Mutfağa Uygun Dolap ve Çalışma Yüzeylerinin Planlanması

Mutfaklar tasarlanırken en dikkat edilmesi gereken yönlerden biri de depolama alanlarıdır. Tasarımda, depolama alanına konacak olan gıda, araç-gereç ve temizlik malzemesi gibi nesnelerin miktarı ve biçimi göz önünde bulundurulmalıdır. Mutfak içerisine yerleştirilecek dolapların en rahat ulaşımı sağlayacak şekilde ölçülendirilip, tasarlanması gereklidir.

Mutfağın içerisindeki boy hizasında kalan kısıma en çok kullanılan araç gereçler konulurken, tezgahın altında kalan ve çalışma alanına yakın kısımlara da ağır ve büyük tencereler konulmalıdır. Ayrıca mutfakta kullanılan raylı dolaplar ve raylı çekmeceler

kullanıcının ürüne ulaşımını kolaylaştırarak depolama alanının kapasitesini arttırmaktadır. Tezgahların sonlandığı işlevi olmayan bölgelere kolonlar yerleştirilerek depolama alanı oluşturulabilir (Ateş, 2018:15).



Şekil 2. 22: Tezgâh Altı Dolap (URL 22)

Mutfaklarda eviyenin altındaki bölgelere sepet, çöp kutusu ve temizlik malzemelerini yerleştirmek için depolama alanları oluşturulmalıdır. Yiyecekleri depolamak için ürün tipi ve boyutu belirlenirken, diğer bir yandan besinlerin kaç kişiye alındığı (evde yaşayan kişi sayısı) göz önünde tutulmalıdır. Depolama alanı, bozulma olasılığı yüksek gıdalar ve dayanıklı gıdalar olmak üzere ayrı ayrı dikkate alınarak belirlenmelidir.

Günümüze gelindiğinde mutfaklarda özel oluşturulmuş depolama alanı olmamasına rağmen raylı sistemlerle gerekli depolama ihtiyacı karşılanabilmektedir. Düzenli bir yerleşim sağlamak için boy ve üst dolaplarda dışarı çekilen kiler dolapları ve çelik erzak dolaplarıyla istenilen düzen yakalanabilmektedir (Ateş, 2018:16).



Şekil 2. 23: Boy Kiler Dolabı (URL 23)

Derin dondurucu, buzdolabı gibi soğutucu cihazların yerlerinin iyi belirlenmesi taze gıdaların depolanmasındaki en önemli kriterdir. Mutfağa buzdolabı yerleştirirken, mutfağın girişinde ve tezgahın başlama noktasında olmasına dikkat edilmelidir. Mutfak yerleşimindeki diğer ana unsur ise ocak ve fırının pencereden uzak bir yerde konumlandırılmasıdır (Anonim, 2009).

2.6. Konutlarda Kullanılan Mutfak Tipleri

Konut içerisindeki mutfağın boyutu ve formu, bireylerin çalıştığı alanlarda bulunan donatıların yer seçiminde sınırlamalara sebep olmaktadır. Mutfak mekânı içerisinde bulunan donatılar, oda gruplaması ve duvar gruplaması olarak iki farklı düzenleme şeklinden yararlanılmaktadır. Bunun en büyük sebeplerinden biri de bireyin kullanım ve alan gereksiniminden kaynaklanmaktadır. Yapılan düzenlemeler sonrasında farklı mutfak tipleri oluşmaktadır (Gelegen, 2009.8).

Mutfakların tiplerinin sınıflandırılması, konut içerisindeki yerleşimi ve biçimine göre yapılmaktadır. Konut içerisindeki yerleşimine göre açık mutfak, yemek yeme mutfağı ve kapalı mutfak olmak üzere üç tipe ayrılmaktadır. Mutfaklar biçimlerine göre ise, G, I, L, U, koridor ve ada tipi olarak sınıflandırılmaktadır (Sak, 2014:26).

2.6.1. İç Mekândaki Yerleşimine Göre Mutfak Tipleri

Konut mutfaklarının yeri belirlenirken, giriş kapısıyla yemek odası arasında bağlantı kurulacak şekilde konumlandırılmaktadır. Bireylerin yaşam kalitesindeki değişim, hayat tarzlarını yansıtan farklı mutfak tiplerini seçmek istemelerine sebep olmuştur. Dolayısıyla mutfağın konumlandırılmasında kullanıcının ve ailesinin yaşam biçimine göre seçim yapılması gerekmektedir. Bireylerin ve ailelerin kullanım şekline göre mutfaklar kapalı, açık ve yemek yeme mutfakları olmak üzere üç farklı tipe ayrılmaktadır (Aykut, 2005:34).

2.6.1.1Açık Çalışma Mutfağı

İnsanların yaşadıkları ve hayatlarını geçirdikleri mutfak dışındaki mekânlarla bütünleşmesini sağlayan mutfak tipi, açık çalışma mutfağı olarak adlandırılmaktadır. Günlük hayat içinde aktif görev alan insanoğlunun oturma odası ve yemek yeme alanı arasında daha kolay şekilde ulaşım sağlaması için hepsi tek bir mekânda konumlandırılmıştır (Sak, 2014:24).

Açık mutfaklardaki en önemli özellik, mutfağı diğer mekânlardan ayıran duvarın kaldırılmasıdır. Bu mekanlarda salon veya yaşama alanıyla, yemek yeme alanı arasında bir bütünlük sağlanmaktadır. Oluşan alanda mekânlar iç içe geçtiği için kullanıcı hem yemek hazırlama eylemi içindeyken hem de yaşama alanından kopmadan faaliyetlerini sürdürebilmektedir. Asıl amaç yemek yeme alanını meydana getirmek olduğu için planlama yapılırken ada şeklinde oturma kullanılabilmektedir. Mutfak diğer mekânlardan ayrı olarak oluşturulmak istenirse kullanıcının talebi doğrultusunda separatör veya sürgü kapı ile mekânlar arası ilişki sınırlanabilir.

Günümüz koşullarında iş hayatı yoğun geçen insanlar açık mutfağı olan konutları tercih etmektedirler. İş hayatının içinde aktif rol alan kullanıcıların yemeği pişirme,

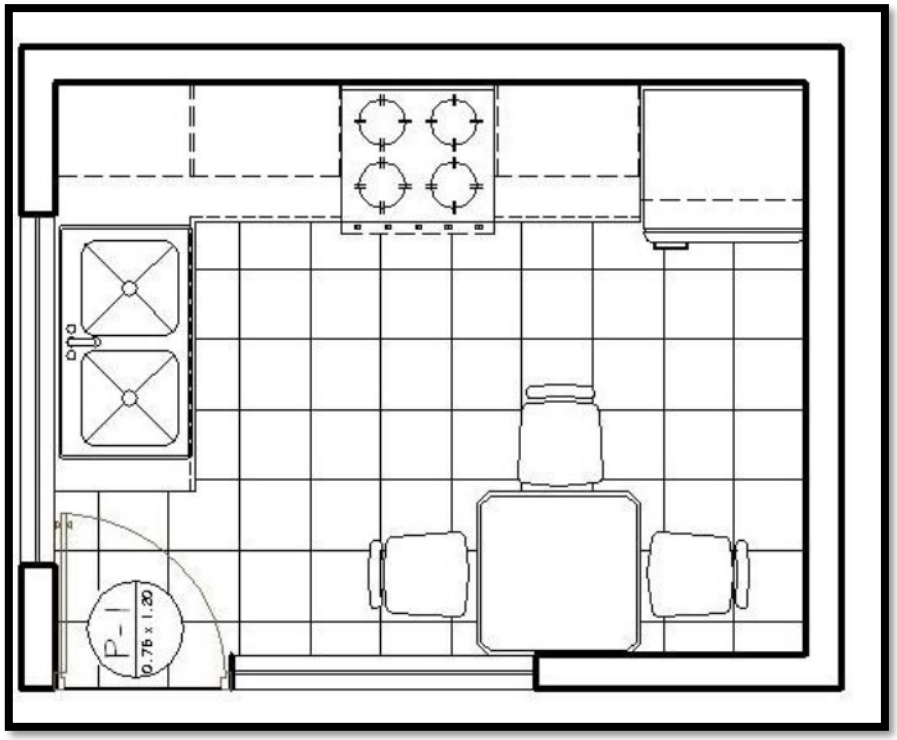
hazırlama, sonradan da temizleme için vakti kalmadığından, genellikle hazır gıda tüketmeyi tercih ettikleri bilinmektedir. Mutfak mekânı içinde pratik yemekler tüketen kullanıcılar, hem yemek yeme eylemi içindeyken hem de oturma alanıyla ilişkilerini bozmadan mekanlar arası iletişimi rahatlıkla sağlayabilmektedirler (Oğuzoğlu, 2019:29).



Şekil 3. 1: Açık Çalışma Mutfağı (URL 24)

2.6.1.2. Yemek Yeme Mutfağı

Yemek yeme mutfakları, kapalı mutfakların içine yemek yeme alanının da girmesiyle meydana gelen mutfak tipleridir. Bu mutfak, batı ülkelerinde daha çok tercih edilmektedir. Bunun sebebi de değişen toplum yapısı ve çalışma koşullarıyla birlikte aile bireylerinin evlerinde daha az vakit geçirmesinden kaynaklıdır. Konut mutfaklarında zamanın iyi yönetilmesi için mutfağın içine yemek yeme alanının da alınması, mekan içindeki dolaşımı azaltmakta, aynı zamanda ailelerin yaşam kalitesini arttırmaktadır. Yemek yeme mutfaklarının içine yemek masası da dahil olduğudan, kapı aracılığıyla balkon veya terasa çıkılarak manzaradan da yararlanılabilinmektedir (Kayahan, 2011:7).



Şekil 3. 2: Yemek Yeme Mutfağı (Arkiv, 2019)

2.6.1.3. Kapalı Mutfaklar

Kapalı mutfaklar, yaşam alanı olarak kullanılmayan sadece mutfak işleriyle ilgili faaliyetlerin yapıldığı mutfak tipleridir. Bu mutfaklar, küçük alanlar tercih edilerek planlanmaktadır. Eylemler sadece mutfak işlerini kapsadığından kullanıcılara kolaylık sağlamak için mekân fazla büyük tercih edilmemektedir. Çalışma mutfakları sınırlı bir alan istediğinden özellikle toplu konutlarda uygulanmaktadır. Konutlarda kullanılan kapalı mutfaklarda 3.5-4 m^2 ye kadar inilen planlamalar mevcuttur. Bu ölçüler düşünüldüğünde ideal iş mutfağı büyüklüğü, 5, 6 m^2 olarak belirlenmiştir. Standartların altına inildiğinde mutfakta değişik sorunlar gündeme gelmektedir. Planlanan mutfakların küçük olmasıyla doğru orantılı olarak, havalandırmasının da bir o kadar iyi oluşturulması gerekmektedir (Aykul, 2015:35).

Bu mutfaklar, aile bireylerinin bir arada bulunmasını sağlamak için uygun bir tercih değildir. Mutfak için ayrılan alanın az olması nedeniyle mekânda yalnızca yemek hazırlama, pişirme ve servis eylemlerinin yapılması sağlanabilmektedir (Kayahan, 2011:7).

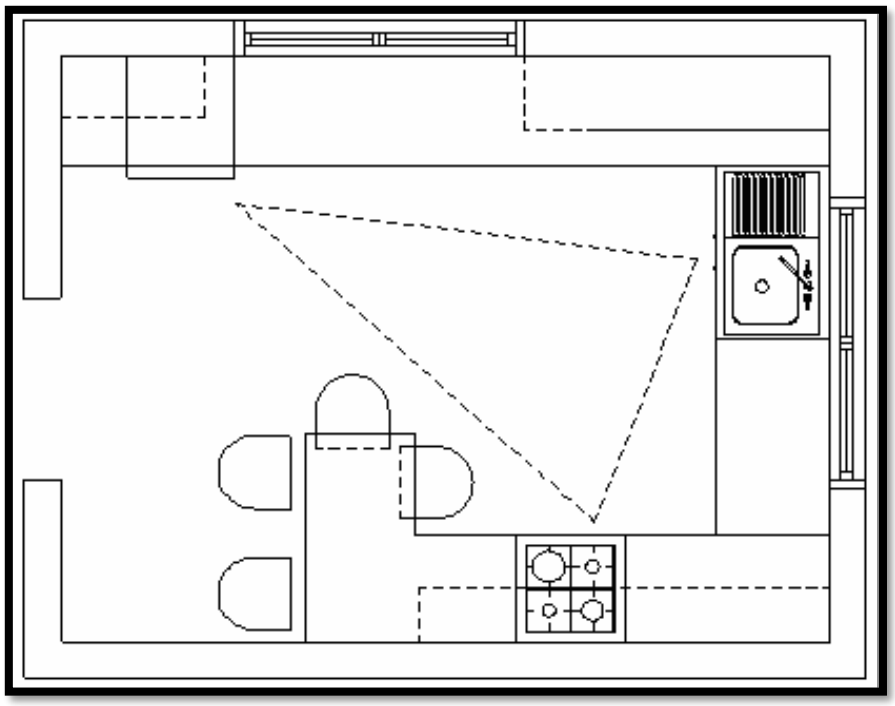
2.6.2. Plan Şemalarına Göre Mutfak Tipleri

Biçimlerine göre mutfak tipleri; koridor tipi mutfak, G tipi mutfak, Ada tipi mutfak, I tipi mutfak, L tipi mutfak, U tipi mutfak olmak üzere altı çeşite ayrılmaktadır.

2.6.2.1. G Tipi Mutfak

Mutfaklarda kullanılan U tipi mutfağın ortadaki alanına tezgah uzatılarak, G formu oluşturulur. Uzatılan tezgah, kullanıcıların hem çalışma masası hem de yemek masası olarak kullanılmasına olanak sağlar. G tipi mutfakların yapımında, diğer tiplerdeki mutfak çeşitlerine göre daha geniş alana ihtiyaç duyulmaktadır. Bu mutfak tiplerinde en az 10 m^2 alana ihtiyaç vardır. G tipi mutfaklarda karşılıklı konumlandırılan iki tezgahın ortasına tekrar bir tezgah kolu geleceğinden, mutfağın büyük bir alana yapılacak olması en önemli unsurdur (Aykul, 2015:32).

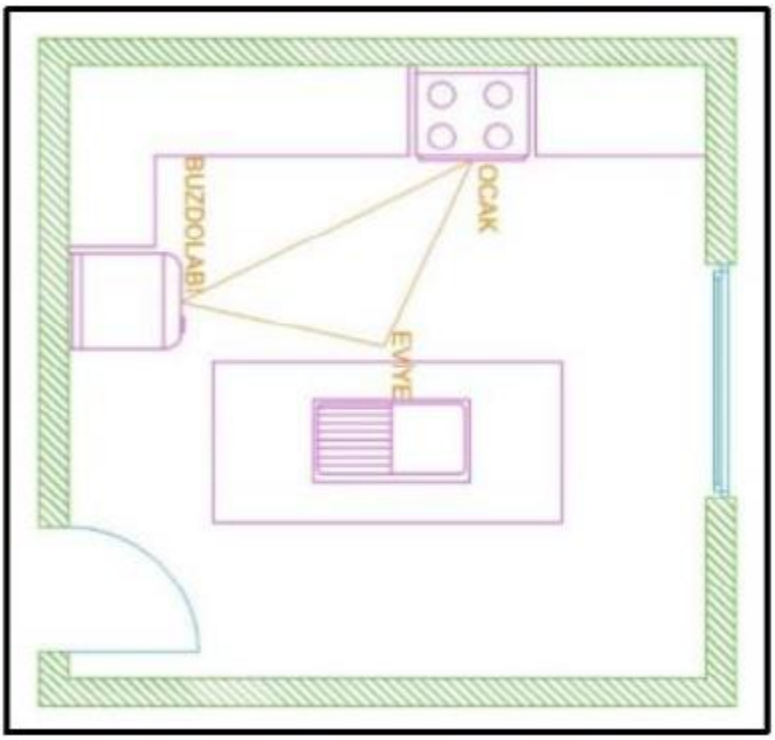
Bu mutfak tipi, dünya genelinde çok fazla kullanılmayan bir mutfak tipidir. U tipi mutfaklardaki çalışma alanının içeri bükümünden meydana gelmektedir. Bu bükümden oluşan tezgah kolu genellikle yemek yeme alanı olarak kullanılmaktadır (Ağat,1983).



Şekil 3. 3: G Tipi Mutfak (Bozbaş, 2001:18)

2.6.2.2. Ada Tipi Mutfak

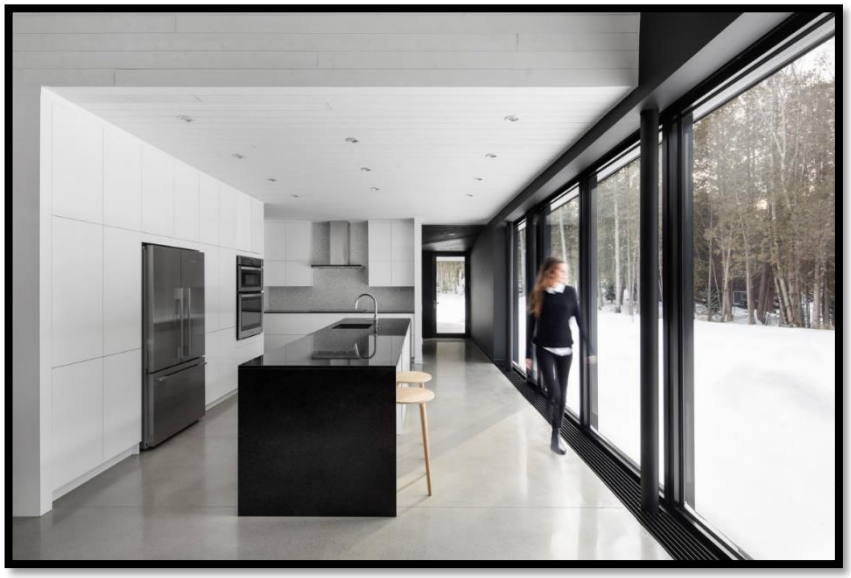
Ada tipi mutfakların mekân içindeki imajı diğer mutfak tiplerinden daha farklı bir görsellik oluşturmaktadır. Bu mutfak tiplerinin mekân içine yerleştirilmesi için mutfağa ayrılan alanın geniş olması gerekmektedir. Ada tipi mutfakların en büyük avantajlarından biri de kullanıcıya geniş tezgah imkanı sağlayarak daha rahat bir ortam yaratmasıdır. Bu ölçü ocaklı adalarda 150 cm'den az olmamalıdır. Ocak, fırın ve eviyeyi bir arada bulunduran adalarda ise bu ölçü karşılıklı yerleşimde, 210 cm'den, yan yana yerleşimlerde ise 300 cm den az olmayacak şekilde ayarlanmalıdır. Mutfağın son halinde fırın mevcut değilse yalnızca ocak ve eviye varsa tezgahın uzunluğu 200 cm'den daha az olmamalıdır. Ada tipi mutfaklarda ocak ile eviye adanın aynı tarafında yer alacaksa, eviye ile ocak arasında 45 cm'den daha az bir mesafe bırakılması mutfağın kullanışlılığını bozmaktadır (Dinç, 2001:105).



Şekil 3. 4: Ada Tipi Mutfak Planı Örneği (Oruç, 2014)

Ada tipi mutfaklar, bir ya da birden fazla aktivite alanlarının mekânın ortasında çözümlenmesiyle oluşmaktadır. Bu mutfak tiplerinde asıl amaç kullanıcıların geniş

tezgâhlardan yararlanmasıdır. Bu mutfak tipinde hem tezgâhın hem de mutfağın geniş olması sebebiyle iki kişinin birden hareket kabiliyetlerini kısıtlamadan rahatlıkla çalışabildiği bilinmektedir. Bu özellikleri barındıran bir mutfak tipi olması, kullanıcılar için büyük bir önem taşımaktadır. Mutfağın adası, her taraftan kolayca ulaşım sağlayan, ana mutfak bütünlüğüne bağlı olmadan yapılmış bir tezgâha sahiptir. Bu mutfakların adaları hem çalışma alanı hem de yeme alanı olarak kullanılabilmektedir (Ateş, 2018:21-22)



Şekil 3. 5: Ada Tipi Mutfak (URL 25)

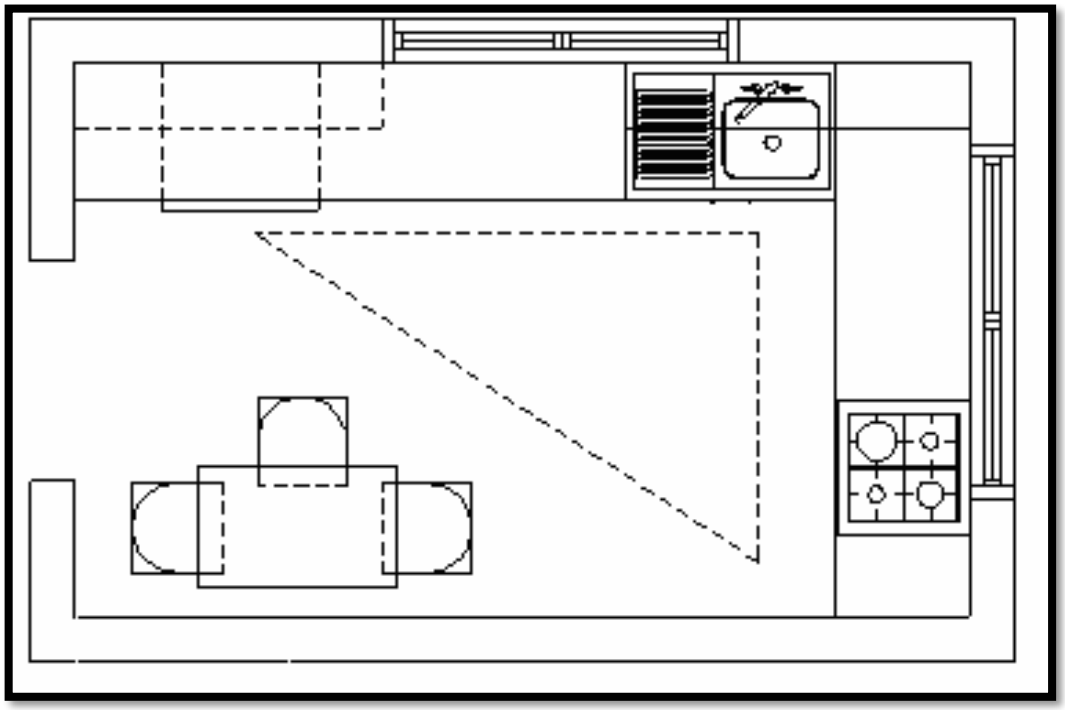


Şekil 3. 6: Ada Tipi Mutfak (URL 26)

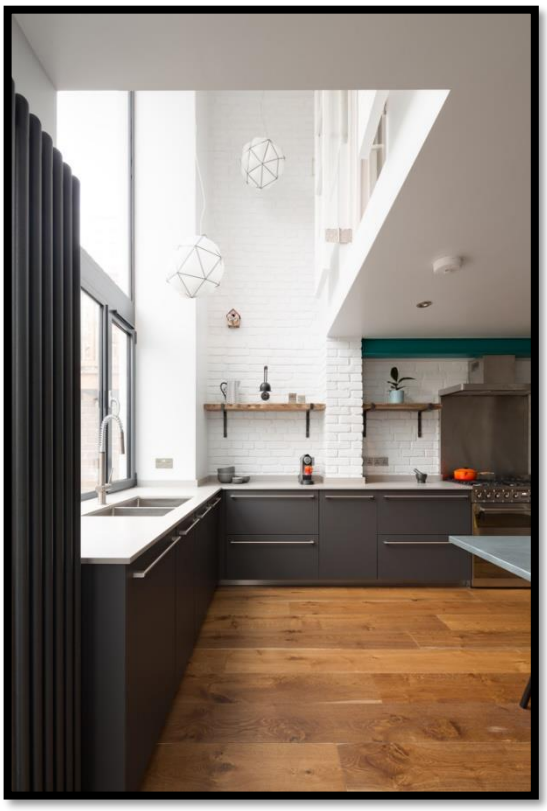
2.6.2.3. L Tipi Mutfak

L tipi mutfaklar, dünya genelinde en çok kullanılan mutfak tipidir. Mutfakta çalışma alanlarının L harfi oluşturacak şekilde birbirine dik vaziyette yerleştirilmesiyle meydana gelmektedir. Bu mutfak tiplerinin kötü yanlarından biri de mutfağın köşesinde kalan tezgah altı ve üstü dolapların kullanışlı olmamasıdır. Köşe dolapları kullanışlı bir hale sokmak için en iyi çözüm ise döner rafların yerleştirilmesidir. Tezgâhın üstünde de damlalık köşeye yerleştirerek daha kullanışlı bir tasarım oluşturulabilir.

L tipi mutfaklarda çalışma yolu ve sirkülasyon alanı birbirlerini engellemediğinden mutfakta yemek yeme alanı da oluşturulabilmektedir. Bu tip mutfaklarda yemek yeme alanı oluşturmak için mutfağın kareye yakın bir form haline gelmesi gerekmektedir. Mutfağın köşesinde kalan alana yemek yemek için boş kısım bırakarak kare formlar oluşturmak en ideal çözümdür. L mutfakların gidiş-geliş yollarının üçgen oluşturacak şekilde ayarlanması önem taşımaktadır (Aykul, 2015:30).



Şekil 3. 7: L Tipi Mutfak Planı Örneği (Bozbaş, 2001:17)



Şekil 3. 8: L Tipi Mutfak (URL 27)

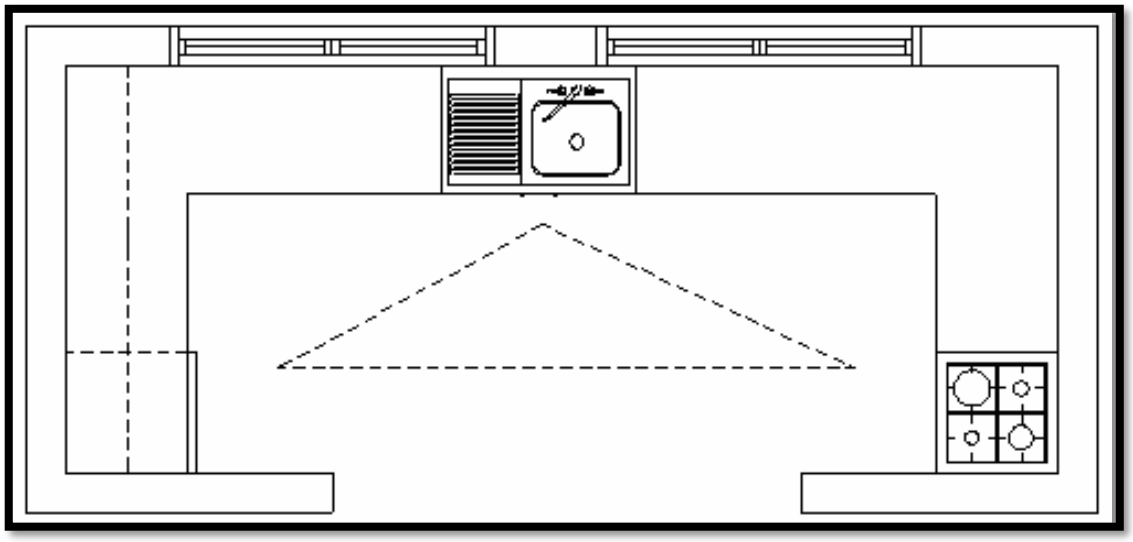


Şekil 3. 9: L Tipi Mutfak (URL 28)

2.6.2.4. U Tipi Mutfak

Mutfağın üç duvarında birden tüm eylem ve donatı elemanlarının konumlandığı mutfaklara, U tipi mutfak denilmektedir. Mutfağın U formundan kaynaklı iki adet köşesi bulunduğundan, köşelerde özel tasarım modüller tercih edilmelidir (Oğuzoğlu, 2019:30).

Mutfak mekânı içinde "U" harfi oluşturacak biçimde çalışma alanlarının birleştirilmesiyle, U tipi mutfaklar meydana gelmektedir. Bu mutfak tiplerinin uygulanabilmesi için 8 m^2 den büyük mutfaklara ihtiyaç duyulduğundan mekânın büyük olması gerekmektedir. Mutfağın üç tarafını oluşturan mutfak üniteleri, kullanıcının çalışma alanı büyütmektedir. Bu mutfak tiplerinde tezgah altı ve tezgah üstü dolaplarının uzunlukları, I tipi mutfakla eşit uzunlukta olabilmektedir. 120 cm dolap yerleşimi için ek bir uzunluk yaratılması, U tipi mutfaklarda mümkündür. Bu sayede lavabo pencerenin önüne alınabilir. Duvara rafların yerleştirilmesi için ideal mutfak tipidir (Balikhani,2005).



Şekil 3. 10: U Tipi Mutfak Planı (Bozbaş, 2001:18)



Şekil 3. 11: U Tipi Mutfak Örneği (URL 29)

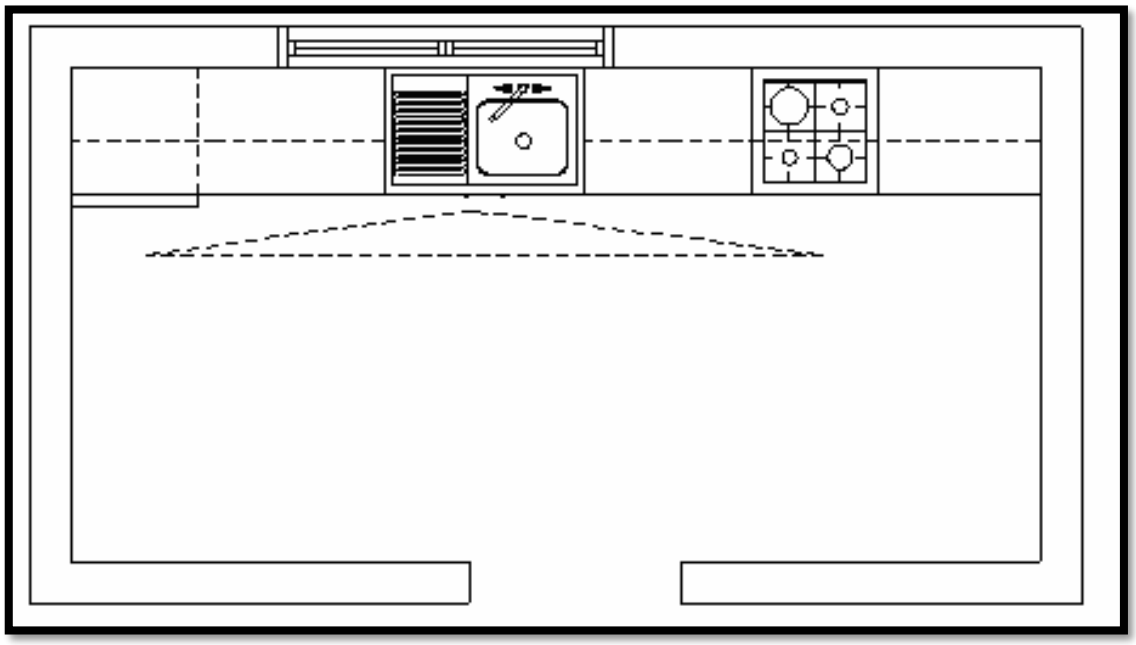
2.6.2.5. I Tipi Mutfak

Mutfak içinde bulunan tüm çalışma merkezlerinin duvar kenarında yan yana sıralanmasıyla oluşan mutfaklara, I tipi mutfak denilmektedir. Mutfağı küçük olan konutlarda mekânın darlığına uyum sağlaması için en uygun mutfak tipidir. İşlevselliği arttırmak için rasyonel çalışma biçimi doğrultusunda düzenleme yapılmalıdır. Mutfak elemanlarının tek duvarda yerleşimi elektrik, su ve doğalgaz tesisatının da aynı duvarda olamasının avantajıyla, enerji tasarrufunu arttırmaktadır (Kerestecioğlu,1989:116).

Bu tip mutfaklarda ocak, buzdolabı, eviye gibi elemanlar tek bir tezgahta toplanarak, duvar boyunca devam etmektedir. Mutfak içinde çalışma alanı düz bir hat üzerinde olduğu için kullanıcının çalışması kolaydır (Oğuzoğlu, 2019:29)

Konut mutfaklarında I tipi mutfağın oluşturulabilmesi için 350 cm uzunluk yeterlidir. Bu tipteki mutfaklarda mutfağın genişliği büyük ise yemek yeme alanı da oluşturulabilir.

Bu mutfak tipi kullanılan en küçük mutfak tipi olduğundan 170 cm tezgah uzunluğu mutfağın planlamasında yeterlidir. Pek çok mutfak firması bu mutfak tipini hazır olarak üreterek, satışını yapmaktadır. (Aykul, 2015:29).



Şekil 3. 12: I Tipi Mutfak Planı (Bozbaş, 2001:16)



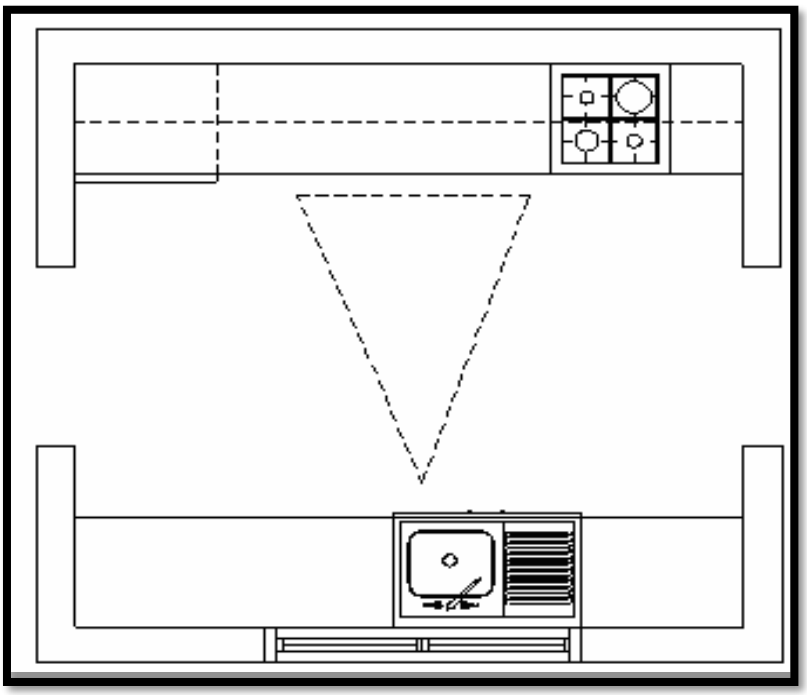
Şekil 3. 13: I Tipi Mutfak Örneği (URL 30)

2.6.2.6. Koridor Tipi Mutfak

Koridor tipi mutfaklar, karşılıklı ve birbirine paralel bulunan çalışma tezgahlarından oluşmaktadır. Mutfakların balkona veya bahçeye açılması gerekiyorsa genelde bu mutfak tipi kullanılmaktadır. Kullanımı L ve I tipine kıyasla daha meşakkatlidir. Kullanıcıya zor geldiği için en az tercih edilen mutfaktır. Mutfak içinde bir şeyleri taşımak, aramak gibi ileri geri haraket gereken durumlarda işleri zorlaştırır.

Bu mutfak tipi planlanırken eviye, soğutucu, ocak bütünlük içinde tutulmalıdır. Çünkü bu ekipmanlar genelde farklı çalışma alanlarında bulunmaktadır. Bu mutfak tipini en çok tercih eden ülkeler, İsveç ve Almanya'dır. Dolapların ortasında sirkülasyon alanı mevcuttur. Pencere veya balkon, bu geçiş alanının önünde yer almaktadır. Mekân planlanırken genişlik ve uzunluk oranı görsel dengenin bozulmaması için fazla tutulmamalıdır.

Koridor tipi mutfaklar tasarlanırken balkon kapısının ve mutfak girişinin konumu dikkatlice düşünülmelidir. Tezgahların arasında kapı geçişi olduğundan, kapının arkasında kalan bölgede kullanılan dolapların etkisiz kalacağı göz önünde tutularak planlama yapılmalıdır. Böyle durumlarda sürgü kapı kullanmak iyi bir çözüm olacaktır (Aykul, 2015:31).



Şekil 3. 14: Koridor Tipi Mutfak Planı (Bozbaş, 2001:17)



Şekil 3. 15: Koridor Tipi Mutfak Örneği (URL 31)

2.7. Konut Mutfaklarında Kullanılan Malzemeler

2.7.1. Üretildikleri Maddeye Göre Malzemeler

Konut mutfaklarında seramik, cam, metal, ağaç ürünleri gibi malzemelerin kullanıldığı donatı elemanları bulunmaktadır. Mekan içinde kullanılan masif ahşap malzemeler; ağaç türüne göre kayın, meşe, çam vs., ahşap türevi malzemeler; yonga ve lif levha, suntalam, werzalit, kontrplak vs., levha yüzey kaplaması malzemeler; ahşap ve plastik (PVC) kaplama, laminat vs., yapıştırıcı malzemeler; polimarin (Desmodur-VTKA), termoplastik (Hot-Melt), üre formaldehit (Kaurit), polivinilasetat (PVAc) tutkalıvs., yüzeyin üstüne sürülen malzemeler ise; selülozik, sentetik, poliüretan, akrilik vernik gibi ürünlerdir (Yıldırım, 1999: 8).

2.7.2.Konut Mutfaklarında Kullanılan Elektronik Malzemeler

Teknolojinin ilerlemesiyle her alanda olduğu gibi mutfak sektöründe de insanların hayat kalitesini arttıracak gelişimler olmuştur. Konut mutfaklarının içinde kullanılan

soğutucu, pişirici, yıkayıcı gibi donatı elemanları bu gelişmelerin mutfak mekanına yansımalarıdır.

2.7.2.1. Soğutucular

Konut mutfakları için soğutucular önemli bir yer tutmaktadır. Soğutucular ısı derecesine göre iki şekilde kullanılmaktadır. Et, balık, süt ürünleri, meyve ve sebze gibi hızlı bozulan gıdaların +4C° altında saklayabilen soğuk depolamalar kullanılmaktadır. Derin dondurucularda kullanılan ısı ise -18C° ile -36C° arasında olmalıdır. Soğutma amaçlı balık, tavuk, et gibi ürünler, tazeliği bozulmayacak biçimde depolanabilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2007: 201)



Şekil 3. 16: Soğutucuların Yan Yana Bulunduğu Ünite (URL 32)

2.7.2.1.1. Buzdolabı

Buzdolapları, çabuk bozulan besinlerin bozulma sürelerini uzatarak ve maddi tasarruf sağlayarak, mutfağın en önemli ihtiyaçlarından biri olmuşlardır. Konut mutfaklarında kullanılan buzdolapları iç bölümlerinden bölünüp, çok amaçlı olarak kullanılmaya başlanılmıştır. Ayrıca buzdolabında sadece balık, meyve et, sebze gibi besinler dışında içecek gibi besinler de saklanabilmektedir (Doru, 2017:25-26).

Mutfağın planlamasında kullanıcıların konforu göz önünde tutularak, buzdolabının yeri kapıya yakın bir yere yerleştirilmelidir. Teknolojinin gelişmesiyle akıllı buzdolapları da kullanılmaya başlanmıştır.



Şekil 3. 17: Akıllı Buzdolabı Dış Görünüşü (URL 33)



Şekil 3. 18: Akıllı Buzdolabı (URL 34)

2.7.2.1.2. Deep Freeze

Deep Freezeler, buzdolabından daha düşük ısı seviyesi kullanılarak besinlerin daha uzun süre saklanmasını sağlamaktadır. Deep Freezeler mekân içinde fazla yer kapladığı için büyük evlerde tercih edilmesi daha uygun olacaktır. Bu soğutucu çeşidi mutfakta kullanılan diğer donatı elemanlarına göre kullanıcıların seyrek kullandığı bir ürün olduğundan, mutfağın giriş- çıkış alanları ve servis yapılan alanlarına daha uzak bir yere konumlanması gerekmektedir. Isı seviyeleri -18C° ile -25C° arasındadır (Doru, 2017:26).



Şekil 3. 19: Dondurucu Görseli (URL 35)

2.7.2.2. Pişiriciler

Konut mutfaklarının önemli elektronik malzemelerinden biri de pişirici ekipmanlardır. Kullanıcının yaptığı yemeğin kalitesi aynı zamanda pişirme ekipmanlarıyla da alakalıdır (Katsigris ve Thomas, 2006, s. 305).

2.7.2.2.1. Ocaklar

Konut mutfaklarında kullanılan ocaklar, elektrikli ve gazlı ocaklar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

2.7.2.2.1.1. İndüksiyonlu Ocaklar

İndüksiyonlu ocaklar elektrikle çalışmaktadır. Bu ocaklar, mutfakta kullanılan tencere, tava gibi araç gereçlerin gerekli ısıya ulaşması için önemli bir yere sahiptir. Bu sistemde, elektrik jeneratörünün manyetik alan oluşturarak pişirme görevinde kullanılması sağlanmıştır. Bu ısı mutfağın bütününü ısıtmak için yeterli değildir, sadece ocağın üzerindeki kabı ısıtabilecek güçtedir. Ocak, ısıtılacak kabın genişliği ölçüsünde enerji harcadığı için kabın ocaktan alınmasıyla birlikte enerji tüketimi otomatik olarak kesilmektedir ve bu yönü nedeniyle indüksiyonlu ocaklar insanlara güvenlik sağlamaktadır (Rande, 1995: 16).



Şekil 3. 20: İndüksiyonlu Ocak (URL 36)

2.7.2.2.1.2. Gazlı Ocaklar

Pişirme elemanları en ihtiyaç duyulan ekipmanların başındadır. Daha önceki tarihlerde pişirme eylemi sadece gazlı ocaklarda yapılmaktaydı, günümüzde konut mutfaklarında gazlı ocakların kullanımı etkin olmakla birlikte kullanımı hâlâ sürmektedir. Genellikle bu ocakların alt kısımlarında bulunan fırınla bir bütün halinde üretilmektedir (Gökdemir, 2009: 42)



Şekil 3. 21: Gazlı Ocak (URL 37)

2.7.2.2.2. Fırınlar

Konut mutfaklarında kullanılan diğer bir ısıtıcı çeşiti de fırınlardır. Fırınlar da kendi aralarında mikrodalga ve konveksiyonlu fırınlar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

2.7.2.2.2.1. Mikrodalga Fırınlar

Mikrodalga fırınlar besinlerin ısınmasını sağlayan yüksek frekanslı elektro manyetik dalgaların oluşturduğu bir sistemle çalışmaktadır. Bu fırınların oluşturduğu dalgalar ışık hızından hızlı olup, çarpışarak maddelerin ısı oluşturmasına sebep olmaktadır. Bu fırınlar 20-35 litre kapasite ile sınırlıdır. Bunun sebebi ise iç hacmin

büyümesiyle elektro-manyetik dalgaların gerekli ısıyı oluşturamamasıdır (Waber, 1989:15).



Şekil 3. 22: Mikrodalga Fırın Örneği (URL 38)

2.7.2.2.2.2. Konveksiyonlu Fırınlar

Konveksiyonlu fırınlar, üç, dört tepsiyi aynı anda pişirme imkanı sağlayan fırınlardır. Enerji kaynağı olarak, elektrikle ve gazla çalışan örnekleri mevuttur. Elektrikle çalışanlar gazla çalışanlara nazaran daha kullanışlıdır. Bu fırınlar enerji tasarrufu da sağladığı için kullanıcılara avantaj sağlamaktadır (Rande, 1995:169). Konveksiyonlu fırınlarda pişirilen gıdaların eşit kızarmasını ve kendi nemini korumasını sağlayan bir sistem mevcuttur. Bu fırınlardaki ısı vantilatör yardımıyla haraket ederek daha iyi bir sonuç çıkarmaktadır (Katsigris ve Thomas, 2006.311).



Şekil 3. 23: Konveksiyonlu Fırın Örneği (URL 39)

2.7.2.3. Bulaşık Makineleri

Konut mutfaklarında sırasıyla yemeklerin hazırlanıp pişirilmesi eylemlerinin ardından yıkama işlemine geçilmesiyle kullanılan araçtır. Bulaşıkların gerekli şekilde yıkanabilmesi için suyun sıcak olarak kullanılması, etkili bir sonuç alınmasını sağlamaktadır.Bu kadar yoğun sıcaklıkta kullanıcıların elleri yanacağından püskürtme sistemi uygulayarak daha az miktarda suyla en iyi verim alınmaktadır (Doru, 2017:32).



Şekil 3. 24: Bulaşık Makinesi Örneği (URL 40)



Şekil 3. 25: Bulaşık Makinesinin İç Aksesuarını Gösteren Görsel (URL 41)

BÖLÜM 3. KONUT-KULLANICI İLİŞKİSİ

3.1. Konut Mutfağında Modüler Sistemler ve Ergonomi

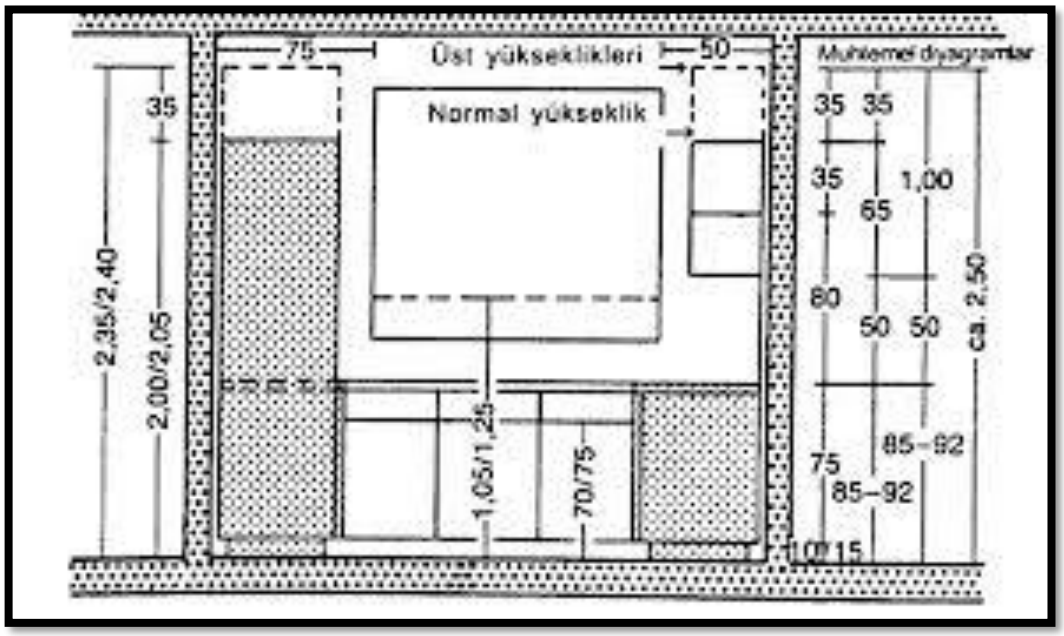
3.1.1. Konut Mutfağında Modüler Sistemler

Modül kelimesinin klasik mimarideki tanımı; yapının sütunlarının ya da farklı kısımlarının oranlarını ayarlamakta kullanılan birim, çap olarak ifade edilmiştir. Romalı mimar, Vitruvius, 'De Architectura' adında bir kitap yazmıştır. Mimari düzen kurallarını belirtmek amaçlı mimar, kitabında bu terimden bahsetmiştir (Bomba, 2006).

Sanayi devrimiyle birlikte gelişen teknoloji kentleşmeyi de beraberinde getirmiştir. Bu oluşan kentleşme, konutların tasarımını etkileyerek farklı ihtiyaçlar içine girmesine olanak sağlamıştır. Makineleşmeyle oluşan imkanlar, konut mutfaklarında kullanılan donatı elemanlarının tasarımını ve üretimini daha kolay hale getirmiştir. Eskiden kullanılan sabit düzenlemeler, gelişen makineleşme yardımıyla değişik özellik ve tipler ilave edilerek günümüzdeki halini almıştır. Bu yeni tip modüler donatı elemanları kullanıcılara mekânın içinde ekleme, çoğaltma, azaltma gibi değişim imkanları sağlamıştır (Sak, 2014:41).

Konut mutfaklarında kullanılan donatı elemanları, çalışma tezgâhı referans alınarak tezgâh altı ve tezgâh üstü diye iki bölge olarak incelenmektedir. Mekân içinde çekmeceli, kapaklı dolaplar, evye dolapları, köşe ve kenar bitiş dolapları, fırınlı ocaklar, bulaşık makineleri, çöp öğütücü evyeler, batarya gibi donatı elemanları tezgâh altında yer almaktadır. Tezgâh üstünde ise camlı ve kapaklı vitrin dolapları, bardaklık, baharat rafı, köşe ve kenar bitiş dolapları ve aspiratör yer almaktadır. Ayrıca tezgâh altı ve tezgâh üstü donatı elamanlarını birleştiren çekmeceli, kapaklı boy dolaplar, açık raflı kiler dolaplar, buzdolapları gibi donatı elemanları yer almaktadır (Sak, 2014:43).

Konut mutfaklarında kullanılan modüler dolaplar; mutfak boy modülleri, mutfak üst modülleri ve mutfak alt modülleri olmak üzere üç katagoride incelenmektedir. Şekil 3. 25' te de konut mutfaklarında kullanılan ergonomik ölçüler gösterilmektedir.



Şekil 3. 26: Konut Mutfaklarında Kullanılan Ergonomik Ölçüler (Neufert, 2000:235)

3.1.1.1. Konut Mutfaklarında Kullanılan Alt Modüller

Konut mutfaklarındaki alt modüllerde genelde mutfak için gerekli ekipmanlar depolanmaktadır. Tezgah altı dolapların genişliği mutfağın tasarımına göre farklılık gösterirken; yüksekliği yaklaşık 85 cm, derinliği de 50-65 cm civarında olmalıdır. Bu dolaplarda genellikle ayak ve baza bulunmaktadır. Dolapların yüksekliğinin belirlenmesinde bulaşık makinesi, fırınlı ocak ölçüsü ve insan boyutları önem taşımaktadır (Sak, 2014:44).



Şekil 3. 27: Alt Dolap Modülü (URL 32)

3.1.1.2. Konut Mutfaklarında Kullanılan Üst Modüller

Mutfakta yer alan üst modüllerde duvara monte edilecek şekilde derinliği 30-35 cm, yüksekliği 40-95 cm, genişliği ise mutfağın yapısına uygun olarak ayarlanan ölçüler kullanılmaktadır. Bu dolapların yerden yüksekliği yaklaşık 125- 150 cm arasındadır (Sak, 2014: 43).



Şekil 3. 28: Üst Dolap Modülü (URL 33)

3.1.1.3. Konut Mutfaklarında Kullanılan Boy Modüller

Boy modüller, yükseklikleri üst dolapların tepe noktasıyla aynı hizada olan dolaplardır. Bu dolapların yükseklikleri yaklaşık 195-245 cm, derinlikleri 50-60 cm olarak üretilmektedir. Genelde kapaklı, çekmeceli, açık raflı yüksek dolaplar olup, içinde kuru bakliyat, cam kavanoz, şişe gibi yiyecek ve içecekler depolanmaktadır (Sak, 2014:44).



Şekil 3. 29: Boy Dolap Modülü (URL 34)

3.1.2. Konut Mutfağında Ergonomi

Mekân içinde eylemlerin daha kolay şekilde gerçekleştirilebilmesi için "ergonomi" kavramı, tasarım aşamasında büyük önem taşımaktadır. Kullanıcının mutfak içindeki hareketlerinde tezgah yüksekliği, dolap derinliği, uzanma mesafesi ve çalışma üçgeni göz önünde tutularak eylemlerin en kısa sürede yapılması sağlanmaktadır.

Konut mutfaklarında dikkat edilmesi gereken ergonomik hususlar şunlardır:

"Birey anatomisi için saptanan düşey uzanma mesafesi:

- Parmak ucunda durulduğunda veya ayakta en rahat şekilde maksimum uzanma mesafesi,
- Yerden yüksekliğine ve saklama alanının derinliğine göre ulaşılan mesafe,

- Eğilme veya parmak ucunda durma eylemi yapmaksızın rahatlıkla ulaşılabilen bölgeler,
- Diz çökerek veya eğilerek ulaşılan bölgeler,
- Sandalye yardımıyla veya uzanılabiliyorsa parmak ucunda ulaşılan bölgeler" göz önünde tutularak ayarlanmaktadır (İkbal, 1988:71-72).

Mutfak tasarımı yapılırken tezgah üstü ve tezgah altı dolapların ölçüsü, tezgah yüksekliği belirlendikten sonra kullanıcının anatomik ölçüleri ve uzanma mesafesi ayarlanarak plan oluşturulmaktadır.

Yeni yapılacak bir mutfakta 180 cm boyundaki bir kullanıcıya en uygun tezgah ölçüsü, 90 cm yüksekliğinde belirlenirken, 165 cm boyundaki bir kullanıcı için ideal tezgah yüksekliği, 80-85 cm dir. Bu ölçülendirmelere uygun yapılmayan mutfaklarda kullanıcı tezgah altı dolaplara belin eğilme açısı sebebiyle rahat ulaşamayacaktır (Albayrak, 2012: 67).

Ünügür, 1997'e göre "Yapılan ergonomi araştırmaları, çalışma alanı derinliklerinin 55-60 cm arasında olması; özel eylemler için teleskopik tezgah alanları veya masaların kullanılması konusunda birleşmektedirler. Çalışma düzlemi genişliğinde ise soğutucu ile eviye arasında 90-120 cm, eviye ile pişirici arasında en az 60 cm ve pişirici ile dolap arasında ise en az 30 cm olması önerilmektedir."

Konut mutfaklarında rahat dolaşım sağlanması için donatı elemanlarının bulunduğu konum, büyük önem taşımaktadır. Çalışma tezgahının (Eviye-hazırlama-ocak) önünde çalışmak, aynı zamanda alt dolapları kullanabilmek için 40-80 cm derinlik gerekmektedir. Bir fırını daha rahat bir şekilde kullanmak için 95-120 cm, bulaşık makinesinin kapağını açabilmek için 105 cm, buzdolabı için de 70-100 cm derinliğinde ön alan bırakılmalıdır.

Konut mutfaklarında çalışma fizyolojisi göz önünde tutularak, ayakta gerçekleştirilen işler için dirsek ile tezgah arasında 10 cm aralık olmalıdır. Bu mesafe ocak yerleşiminde 15-20 cm'ye çıkarılmalıdır. Tezgah ile üst dolap arasında 40-45 cm boşluk bırakılması gerekmektedir. Çalışılan tezgahın derinliği 55-60 cm, üst dolap derinliği ise 30-32 cm olacak şekilde ayarlanmalıdır. Mekan içinde karşı duvara rahat ulaşmak için ideal yükseklik 65-150 cm. arasında olmalıdır.

Kadınlar için maksimum erişilebilirlik yükseklikleri aşağıdaki gibi belirlenmiştir.
Uzun boylu kadın kullanıcılar için: 217 cm.
Orta boylu kadın kullanıcılar için: 199 cm.
Kısa boylu kadın kullanıcılar için: 182 cm olmalıdır (Erdem, 2001:39).
Kullanıcı mutfakta en çok tezgahı kullandığı için tezgahın yüksekliği belirlenirken, kullanıcı özellikleri düşünülerek bir planlama yapılmalıdır.

3.2. Konut Mutfağında Bireyin Rolü

İnsanlığın oluşumundan bu yana konutlar pek çok değişim geçirmiştir. Toplumlar arası ve coğrafi değişimler konutlarda da farklılaşmaya sebep olmuştur. Yaşanan değişimler en çok aile bilinci ve mahremiyet gibi kavramlarda meydana gelmiştir. Meydana gelen bu farklılıklar, konutun içindeki mekânları da değişime sürüklemiştir. Tarihler boyunca aile kavramını oluşturan kültürel değerler bu süreçte değişime uğramıştır. Aile yapısının en büyük özelliklerinden biri olan mahremiyet kavramı yıllar içinde azalmaya başlamıştır. Bu gelişmeler sonrasında değişime uğrayan aile yapısı, kent ve konutlarda bağımsızlaşmaya neden olmuştur. Örneğin ailenin Anaerkil ya da Ataerkil kültürde yaşaması ile alakalı değişikliklerin kadınların üstündeki baskısıyla alakalı yapılan "Yapı Mimarisinde Kadın Etkileri" adlı çalışmada, insanın yaşamı boyunca içinde yer aldığı ve üyesi olduğu grupların en önemlisi ve süreklisi ailedir, denmektedir. "Aile içi ilişkiler, ailedeki otorite örüntüsü, evlenme şekilleri, çocukların eğitimi gibi aile yapısını oluşturan özellikler yapı biçimlenişinde etkili olmuştur. Özellikle aile içindeki otorite ilişkilerinin düzenlenişine göre "anaerkil" ve "ataerkil" olarak sınıflandırılan aile yapısı tiplerinin biçimleniş üzerinde etkileri açıkça görülmektedir. Aile yapılarının içinde kadının etkisi ağırlıklı olarak barınma yapılarında etkili olmuştur" denilmektedir (Yeler, 2014).

Ev, modern hayata geçişinden bu yana fiziksel mekândan çok daha fazlasını ifade etmektedir. Yaşanılan konut, ait olunan ya da sahip olunan alan, bireyin doğduğu, yaşadığı, öldüğü, yemek yediği ve uyuduğu alan veya da ailenin ortak kalesidir. Ev, günlük yaşamın içinde yer alan bir kavramdır. İnsanın hayata karşı strateji geliştirdiği her gün, o gün için temizlenip düzenlenerek yaşamını sürdürdüğü ortamdır. Böylelikle, günlük yaşamdaki değişikliklerin ve hiyerarşinin yaşandığı ilk mekândır.

Evin içinde daha etkin olan kadınların en çok vakit ve emek harcadıkları mekânlardan biri de mutfak olmuştur. Modernleşmeyle birlikte kadının iş hayatında aktif rol almasının getirdiği nedenlere bağlı olarak, ailenin diğer üyeleri de mutfakta varlık göstermeye başlamıştır.

Günümüze gelindiğinde mutfak, yalnızca ev hanımlarının kullanmadığı diğer aile bireylerinin de yer aldığı, içinde televizyon izlenilebilen, oturma alanları olan, bütün aileyi bir araya toplayan açık bir mekân olmuştur. Günümüzde ailelerin ortak zaman geçirebildikleri öğünlerin başında akşam yemekleri gelmektedir. Genelde de aileler akşam yemeklerini mutfakta yemeği tercih etmektedir. Mutfak, aynı zamanda eşlerin de ortak yemek yaptıkları, birlikte yemek yedikleri bir mekân haline dönüşmüştür (Ustalar Uyan, 2018:49).

3.2.1. Konut Mutfağında Kadının Rolü

Dünyanın her yerinde hangi zamanda yaşanıyorsa yaşansın kadın olmak hep mücadele gerektirmiştir. Daha kırsal bölgelerde yaşamını sürdüren kadınlar çocuklarının ihtiyaçlarını karşılama, ev işleriyle ilgilenme, bağ-bahçe bakımı, tarladaki işlerle uğraşma ve bunlar gibi pek çok işi kusursuzca tamamlamak zorunda bırakılımıştır. Bu süreçler içerisine ataerkil düzenle şekillenen yapı da sınanmıştır. Yüzyıllardan beri kadınlar evin bir parçası olmuşlardır. Kadınlar sadece evlerini özgürlük alanı olarak görerek, yasaklar içinde birey olmaya çalışmışlardır (Özkoçak, 2015:5).

Spain'e (1992) göre; Pek çok kültürel yapıda evin içinde yer alan tüm alanların çağrıştırdığı süreklilik, düzen, temel gereksinimlerin giderilmesi gibi kavramlar dâhil olmak üzere feminen unsurlarla eşleştirilmektedir. Bu eşleştirme ile ev alanının kamusal alanın karşısında tutulması, ikilik ve farklılaşma yaratmaktadır. Ev yaşamı içinde gücü eline alan kadın, evin sınırlarının içinde değilken ikincil ve öteki konumda kalmaktadır. Nasıl "dışarısı" erkeğin sorumluluğu kapsamında ise, "içerisi" de günlük yaşamın sürdürülmesini sağlayan kadının sorumluluğundadır.

Kayasü (2002) göre ise; "Yaşanan cinsiyetler arası ayrım, mekânsal farklılaşmayı da beraberinde getirmekte; toplumsal cinsiyetin oluşum süreci ile fiziksel çevrenin oluşum süreci karşılıklı etkileşimle birlikte gerçekleşmektedir. Cinsiyet rolleri çevreyi şekillendiren bir güç olurken, biçimlenişindeki kültürel unsurlarla çevre de toplumsal

cinsiyetin oluşmasında bir öğe durumunda yer almaktadır" diyerek, toplumsal cinsiyet ve mekânsal çevrenin oluşumu arasında ki güçlü bağın üzerinde durmuştur (Ustalar Uyar, 2018,30-31).

Dünyanın değişmesiyle birlikte yaşam şartları bu düzeni değiştirse bile modern hayatın oluşmadığı toplumlarda kadının üstündeki baskı gizlilik içinde devam etmektedir. Günümüzde kadın, kapitalist sistemin içinde çalışan bir birey haline gelmiştir. Modernleşmenin getirdiği o kadar değişime rağmen evin sorumlulukları hâlâ kadının omuzlarındadır. Kadının görev alanları bu anlamda gelişmiş ve vermesi gereken çaba daha da artmıştır. Mutfak mekanı, bir konutun üretimi en yoğun mahalli olarak kadına tapulanmıştır. Dünyada rasyonalizmin yaygın olduğu dönemlerde verimlilik, iş akışı, zaman hesabı gibi terimler üretimin aktif olduğu her branşta olduğu gibi mutfak tasarımında da önemli bir veri olarak alınmıştır. Lihotzky tarafından 1926 yılında kadının mutfakta harcadığı zamanın azaltılması planlanmıştır. Kadının geriye kalan zamanını da kendine, çocuklarına ve ailesine harcaması amaçlanarak özel tasarlanan Frankfurt Mutfağı, seri üretime giren ilk rasyonel mutfak olmuştur. Bu mutfak tasarımı kadın kimliği açısında önemli bir yer edinmiştir (Özkoçak, 2015:5).

Dünya genelinde kadın ve toplumsal cinsiyet kavramlarının değişim aşamaları benzer yanlarıyla Türkiye'de de yaşanmıştır. Özbay (1996); "Tanzimat'tan önce, Osmanlı konakları cinsiyet ve sınıf farklılığını, insanların kendi aralarındaki hiyerarşiyi vurgular haldeydi. Fakat değişimlerden sonra cinsiyet ayrımı, bireylerin kendi aralarında hiyerarşisi ve mekân farklılıkları yavaş yavaş yok olmuştur. Artık ailedeki diğer bireyler aynı ortamda oturmaya, yemek yemeğe başlamıştır. Bunlardan farklı olarak her bir bireye imkânlarına göre özel odalar verilmiştir. Doğan çocuklara verilen önemin artmaya başlamasıyla birlikte çocuklar için ayrı oda ayarlanmıştır ve çocuklar ders çalışmak, oyun oynamak gibi birçok aktivitelerini odalarında yapar hale gelmişlerdir. Osmanlı döneminden kendine özel bir odanın varlığına alışmış olan erkek, günümüz konutlarında böyle bir imkâna sahip olamayınca salondaki koltuklardan birini kendine özel hale getirmiştir ve böylece ayrıcalığını devam ettirmeye çalışmıştır. Kendine bir imkân oluşturabilirse salona yakın bir odayı kendine çalışma odası yapmış ve bu şekilde evde kendine özel bir mekân oluşturma çabası içine girmiştir" diyerek zaman içindeki değişimi vurgulamıştır. Türkiye'de ve dünyada oluşan bu toplumsal değişimlerin bireysel ve

mekânsal etkileri gözlenmiş, fakat kadın kimliğinin konuttaki rolü ve görevleri üzerinde radikal bir değişim yaşanmamıştır

1. Dünya savaşı sonrasında erkeklerin iş gücüne yetememesinden kaynaklı kadınlar, ailelerinin bakımlarını üstlenmişti. Kadınlar ekonomik olarak gelir elde edebilmek için iş hayatının her alanına hızlı bir geçiş yapmak durumunda kalmışlardı. Kadınların ev hayatından uzaklaşarak iş hayatına adım atmalarıyla toplumsal yapıda da değişimler meydana gelmişti. Daha sonraki süreçte kadınların sosyal hayatın içinde aktif yer alması korkulara sebep olmuştu. Bu süreçte kadınları tekrar evlerine döndürebilmek amacıyla çalışmalar başlatılmıştı. Yeniden evcilleştirme adı verilen bu dönemde kadınlardan dışarda çalışmalarının yanı sıra evdeki görevlerini de kusursuzca yapmaları istenmişti. Bu dönemlerde kadının da iş hayatında olmasından kaynaklı ev işlerine yardım edecek eleman bulmakta çok zor olmuştu (Henderson, 2013). Bu oluşum sonrası kadınlar iş hayatını bırakmaya itilmişti.

20. yüzyılda kadınların sosyal hayatta yer almasıyla birlikte, kadınlara ev işlerini bilimselleştiren okullar açılmıştır. Kadınların görevlerini işletme ve teknolojik yönleriyle anlaması gerektiğine inanan ev bilimcileri, kadınların hakim olduğunu düşündüğü ev işlerinin arkasında yatan bilgi birikiminden yararlanma gereksinimi duymuşlardı. Ev işlerinde ustalaşan kadınlar, bu yeni sosyal düzen içinde değeri gittikçe fazlalaşan roller üstlenmişlerdi. 20. Yüzyıla gelindiğinde çoğu üniversitenin temizlik, pişirme tarzında kolay ev işlerini bilimsel olarak işlemeye başladığı görülmüştü. Üniversitelerde açılan "Ev Bilimi" bölümünde kadın öğrenciler yetiştirilmeye başlanmıştı. Yapılan çalışmanın amacı, kırsal konutlarda yaşayan genç kadınlara ev ekonomisi alanında talimat ve eğitimlerle öğretim vermek olmuştu. 20. Yüzyılın bu dönemlerinde kadınların annelerinden öğrendiği bilgiler standartlaştırılmıştı. Yine bu dönemlerde en çok yapılan esprilerden bir tanesi de "Erkekler üniversiteye gittiklerinde BA, Bsc ya da Beng gibi yüksek lisans dereceleri alırken, kadınlar üniversiteden Mrs.5 derecesiyle mezun oluyorlar." Yapılan espriden de anlaşıldığı gibi, bu okulların iyi aile kurmak için gerekli bir eğitim olduğu anlaşılmıştır. Gelişen teknolojik ürünler ev işlerinin yükünü hafifletmiş, fakat tam olarak yok etmemiştir. Hazırlanan makalelerde ve reklamlarda tanıtımı yapılan güncel ürünlerinde işledikleri konularda kadınların evlerini temizlikte üst seviyeye çıkaracakları üzerine konular işlenmiştir. Kadınlar, üstlerine düşen vazifeyi layıkıyla yapmak için haftada yaklaşık olarak 50-60 saati ev işlerine ayırmışlardı. Bu işler,

kadınları yaklaşık haftada 60 saat meşgul etmiştir. Kadınların yemek pişirmek için haftada 15 saat, temizlemek için 8 saat, yıkamak ve toplamak için 13 saat, alışveriş yapmak için 3 saat, çocuklarla ilgilenmek için 21 saat, ödevleri kontrol etmek için 6 saat vakit ayırdığı anlaşılmıştır. Kadınlar Haftasonunu bile ev işi yaparak, aileler için çabalayarak geçirmişlerdi.

Ingeborg Bachmann'ın "günlük üniforma sabırdır" sözünden de anlaşıldığı gibi kadınların günlük hayatın monotonluğundan ve işlerden mutsuz olduğu anlaşılmıştır. Oluşan Mimari tasarruf ve rasyonalizasyon düşünceleri, özgürlüğe ilk adımını atan kadının iş yükünü azaltmayı istemiştir. "Bunlar nasıl gerçekleşebilirdi?" "Kadının ev yükünün hafiflemesi nasıl mümkün olurdu?" benzeri sorular sorularak, konut ve mutfak odak noktası haline gelmiştir. Ev işlerinin bilimselleştirilmesi sürecinde mutfak işleri, mutfak organizasyonu, insani hayat akışını ilgilendirmekte olan her şey "yeni insan" tarafından manifestolaştırılarak tasarımsal düşüncelerin ana noktasında tutulmuştur. Devamında ev işlerinin bilimselleştirilmesi, araştırmalar yapılarak mutfağa yansımalarını konu alan yayınlar yapılmıştır (Özkoçak, 2015:40-41).



Şekil 3. 30: 1910 Yılındaki Ev Billimi Öğrencileri (Özkoçak, 2015:41)



Şekil 3. 31: 1910 Yılındaki Ev Bilimi Öğrencileri (Özkoçak, 2015:40)

3.3. Konutta Kullanıcı Memnuniyeti

Mutfak sektörü, insanların en önemli ihitiyacı olan besinin zaman içinde pişime, saklama gibi gereksinimlerinin artmasıyla ilerleme sarf etmiştir. Mutfak sektörü geliştikçe de kullanıcıya daha konforlu, kullanışlı, ergonomik mutfaklar tasarlamak üreticilerin hedefi haline gelmektedir. Kullanıcıların memnuniyetiyle ilgili çalışmaların yapılması hem kullanıcılar hem de üreticiler için önemli bir yer tutmaktadır.

Mutfak sektöründe kullanıcı aynı zamanda tüketici de sayıldığı için tüketici memnuniyeti de çok büyük bir önem taşımaktadır.

TKY'deki en önemli odak noktası müşteri ve müşteri memnuniyetidir (Şimşek, 2001:94).

Müşteri memnuniyetinin sağlanması için kullanıcılarının gereksinimlerinin karşılanması ve aynı zamanda aşılanmasını sağlayacak ürün ve hizmetlerin oluşturulması gerekmektedir (Evans ve Lindsay, 1994:149).

Bu bağlamda müşteri memnuniyeti dünya genelinde rekabet konusunda da vazgeçilmez şart olarak kabul edilir hale gelmiştir. Bu oluşan durum 1988'de ihdas edilen

ABD Malcolm Baldrige Ulusal Kalite Ödülü (MBNQA) kriterleri arasında yedi esas kategori içinde "en büyük puan olarak", toplam puanın %30'nun müşteri memnuniyetine verilmesiyle de kendisini göstermektedir (Total Quality Management, 1995: 37; Evans and Lindsay, 1996: 105; Kondo, 1999: 147).

Bu çalışmadaki kullanıcı memnuniyetinin ölçülmesi bağlamında kadın mutfak kullanıcılarına şu anda kullandıkları mevcut mutfaklarıyla ilgili çalışma alanı, kullanılan malzeme, ergonomi, görsellik, kullanışlılık, maliyet gibi memnuniyet gerektirecek konularda anket uygulanmıştır. Kadın mutfak kullanıcılarının memnuniyetini ölçmek için nicel yöntem kullanımının daha uygun olabileceği düşünülerek anket çalışması yapılarak ölçülmüştür

BÖLÜM 4. BULGULAR VE YORUMLAR

Yapılan araştırmanın bulgular ve yorumlar kısmında; İstanbul genelinde mevcut konut mutfaklarının kadın kullanıcıların memnuniyetini belirlemek amacıyla yapılan araştırmanın bulguları sırasıyla kullanıcıya dair genel bilgiler, konuta dair genel bilgiler, konut mutfağına dair genel bilgiler olarak üç bölümde araştırılmıştır. Elde edilen bilgiler ve veriler toplandıktan sonra ulaşılan bulgular üzerinde istatistiksel çalışma yapılarak, bu veriler üzerinden bulgular ve yorumlar yazılmıştır.

4.1 Kullanıcıya Dair Genel Bilgiler

Kullanıcıya dair genel bilgiler araştırılırken; kullanıcının yaşı, kullanıcının medeni durumu, kullanıcının eğitim durumu, kullanıcının aylık geliri, evde yaşayan kişi sayısı ve bireylerin çocuğu olup olmadığına dair bilgiler araştırılmıstır.

Tablo 1'de kullanıcının yaşı, kullanıcının medeni durumu, kullanıcının eğitim durumu, kullanıcının aylık geliri, evdeki kişi sayısı ve bireylerin çocuklarıyla ilgili bilgiler yer almaktadır.

Tablo 1. Kullanıcıya Dair Bilgiler

		n	%
Kullanıcının yaşı nedir?	18-24	66	13,2
	25-34	124	24,8
	35-44	142	28,4
	45-54	93	18,6
	54+	75	15,0
	Total	500	100,0
Kullanıcının medeni durumu nedir?	Evli	322	64,4
	Bekâr	178	35,6
	Total	500	100,0
Kullanıcının eğitim durumu nedir?	İlkokul	17	3,4
	Ortaokul	14	2,8
	Lise	111	22,2
	Ön lisans	78	15,6
	Üniversite	233	46,6
	Lisansüstü	47	9,4
	Total	500	100,0
Kullanıcının aylık geliri nedir?	Asgari ücret altı	49	9,8

	Asgari ücret	49	9,8
	2400-4000 TL	142	28,4
	4000-5000 TL	130	26,0
	5000-6000 TL	79	15,8
	6000+ TL	51	10,2
	Total	500	100,0
Evde kaç kişi yaşıyorsunuz?	1	23	4,6
	2	90	18,0
	3	220	44,0
	4	126	25,2
	5 ve üzeri	41	8,2
	Total	500	100,0
Çocuğunuz var mı?	Evet	301	60,2
	Hayır	199	39,8
	Total	500	100,0
Cevabınız "Evet" ise kaç tane? (Cevabınız "Hayır" ise "0" seçeneğini işaretleyiniz).	0	189	37,8
	1	141	28,2
	2	141	28,2
	3	20	4,0
	4	9	1,8
	Toplam	500	100,0

Katılımcıların yaş gruplarına göre dağılımı incelendiğinde; 18-24 yaş grubu kişilerin oranı %13,2, 25-34 yaş grubu kişilerin oranı %24,8, 35-44 yaş grubu kişilerin oranı %28,4 olup 45-54 yaş grubu kişilerin oranı %18,6, 54 yaş üzeri olan kişilerin oranı ise %15'tir. Kullanıcıların medeni durumu incelendiğinde evli olanların oranı %64,4, bekâr olanların oranı ise %35,6'dır. Eğitim durumuna göre dağılım incelendiğinde; ilkokul mezunu olanların oranı %3,4, ortaokul mezunu olanların oranı %2,8, lise mezunu olanların oranı %22,2 olup ön lisans mezunu olanların oranı %15,6, üniversite mezunu olanların oranı %46,6, lisansüstü mezunu olanların oranı %9,4'tür. Aylık gelire göre dağılım incelendiğinde; asgari ücret altında alanların oranı %9,8, asgari ücret alanların oranı %9,8, 2400-4000 TL geliri olanların oranı %28,4, 4000-5000 TL geliri olanların oranı %26, 5000-6000 TL geliri olanların oranı %15,8 olup 6000 TL den fazla geliri olanların oranı %10,2'dir. Evde yaşayan kişi sayısı incelendiğinde tek yaşayanların oranı %4,6, 2 kişi yaşayanların oranı %18, 3 kişi yaşayanların oranı %44, 5 ve üzeri sayıda

yaşayanların oranı %8,2'dir. Katılımcıların %60,2'sinin çocuğu varken, %39,8'inin çocuğu bulunmamaktadır.

Çocuk sayısı incelendiğinde ise; katılımcıların %28,2'sinin tek çocuğu, %28,2'sinin 2 çocuğu, %4'ünün 3 çocuğu, %1,8'inin ise 4 çocuğu bulunmaktadır.

4.2. Konuta Dair Genel Bilgiler

Yapılan araştırmanın konuta dair bilgiler bölümünde; kullanıcının ikamet ettiği bölge, oturulan evin oda sayısı, yaşanılan konutun mülküyet durumu, konutta ikamet süresi, mülkiyet durumu ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

Tablo 2'de kullanıcının ikamet ettiği bölgeler gösterilmiştir.

Tablo 2. Kullanıcıların İkamet Ettiği Bölge

		n	%
Kullanıcının ikamet ettiği bölge	Asya	371	74,2
	Avrupa	129	25,8
	Toplam	500	100,0

Yukarıdaki tabloda gösterildiği gibi Katılımcıların %74,2'si Asya, %25,8'inin ise Avrupa yakasında ikamet ettiği görülmüştür.

Aşağıdaki Tablo 3'de gösterildiği gibi Yaşanılan evin büyüklüğü incelendiğinde %0,4'ü 1+0, %1,6'sının 1+1, %24,4'ünün 2+1, %67,6'sının 3+1 olup 4+1 ve daha büyük evlerde yaşayanların oranı %6'dır.

Tablo 3. Kullanıcıların Yaşadıkları Evin Oda Sayısı

		n	%
Şu anda yaşadığınız evin oda sayısı kaçtır?	1+0	2	,4
	1+1	8	1,6
	2+1	122	24,4
	3+1	338	67,6
	4+1 ve daha büyük	30	6,0
	Toplam	500	100,0

Tablo 4. Kullanıcıların Yaşadığı Konutun Mülkiyet Durumu

		n	%
Yaşadığınız konutun mülkiyet durumu nedir?	Kendi evim	327	65,4
	Kira/Lojman	168	33,6
	Aile Evi	5	1,0
	Toplam	500	100,0

Tablo 4'de gösterildiği gibi kullanıcıların evlerinin mülkiyet durumu %65,4'ü kendi evi, %33'6'si kira/lojman, %1,0'i aile evi olarak belirtilmiştir.

Aşağıdaki Tablo 5'de gösterildiği gibi İkamet edilen konutta ikamet süresi incelendiğinde; 1 yıldan az süre ile ikamet edenlerin oranı %7,6, 1-2 yıl süre ile ikamet edenlerin oranı %18,4, 2-5 yıl süre ile ikamet edenlerin oranı %29, 5-10 yıl süre ile ikamet edenlerin oranı %14,2 olup 11 yıl ve üzeri süre ile ikamet edenlerin oranı %30,8'dir.

Tablo 5. Kullanıcıların Yaşadıkları Konuttaki İkamet Süreleri

		n	%
Şu anda yaşadığınız konutta ne kadar süredir ikamet etmektesiniz?	1 yıldan az	38	7,6
	1-2 yıl	92	18,4
	2-5 yıl	145	29,0
	5-10 yıl	71	14,2
	11 yıl ve üzeri	154	30,8
	Toplam	500	100,0

Konuta dair bilgiler incelendiğinde Tablo 6'da gösterildiği gibi kullanıcıların % 95,2'si dairede otururken, %4,8'i de müstakil evde oturmaktadır.

Tablo 6. Kullanıcıların Ev Durumu

		n	%
Şu anda kullandığınız eviniz	Daire	476	95,2
	Müstakil	24	4,8
	Toplam	500	100,0

4.3. Konut Mutfağına Dair Genel Bilgiler

Araştırmanın bu bölümünde mutfağın büyüklüğü, mutfağın büyüklüğünden memnuniyet, mutfakta geçirilen zaman, kullanıcıların mevcut mutfaklarının kullanışlılığından memnuniyeti, mutfağın genel konumu, mutfağın mekan içindeki yerleşimi, mutfağın tipi, mutfak tipinden memnuniyeti, soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyeti, mutfak balkonu, mutfak penceresi, mutfağın havalandırması, mevcut havalandırmadan memnuniyet, doğal aydınlatmadan memnuniyet, ankastre ürünlerden memnuniyet, mutfak dolapları hakkında bilgiler ve memnuniyet, mutfağın yer döşemesi hakkında bilgiler ve memnuniyet, mutfağın kullanım süresi, aydınlatması, kullanıcıların mutfak yaptırırken nelere dikkat ettiği ile ilgili bilgiler, akıllı mutfaklardan memnuniyet ile ilgili bilgiler, Kullanılan malzemeler ve memnuniyetle ilgili bilgiler verilirken, kurulan hipotezler incelenmiştir.

Tablo 7. Kullanıcıların Mevcut Mutfaklarının Büyüklüğünden Memnuniyetleri

		n	%
Mutfağınızın büyüklüğünden memnuniyetiniz.	Çok kötü	21	4,2
	Kötü	43	8,6
	Normal	155	31,0
	İyi	218	43,6
	Çok iyi	63	12,6
	Toplam	500	100,0

Tablo 7'de gösterildiği gibi kadın kullanıcıların mutfak büyüklüğünden memnuniyet düzeyi dağılımı incelendiğinde; çok kötü olduğunu belirtenlerin oranı %4,2, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %8,6, normal olduğunu belirtenlerin oranı ise %31 olup iyi olduğunu belirtenlerin oranı %43,6 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %12,6'dır.

Kullanıcıların mutfaklarını kullanım amaçları %97,8 oranında yemek hazırlama/pişirme, %26,3 oranında yemek yeme, %8,6 oranında oturma, %0,2 oranında hepsi, %0,4 oranında da diğer sebepler olarak belirlenmiştir.

Tablo 8. Kullanıcıların Mutfakta Geçirdiği Süre

		n	%
Mutfakta günde kaç saat vakit geçiriyorsunuz?	0-1 saat	84	16,8
	1-3 saat	291	58,2
	3-5 saat	105	21,0
	5 saat ve üzeri	20	4,0
	Toplam	500	100,0

Tablo 8'de gösterildiği gibi kadın kullanıcıların mutfakta günlük harcadıkları vakit incelendiğinde 0-1 saat geçirenlerin oranı %16,8, 1-3 saat geçirenlerin oranı %58,2, 3-5 saat geçirenlerin oranı %21 olup 5 saat ve üzeri süre geçirenlerin oranı %4'tür.

Kullanıcıların %84,4'ü mutfak işleriyle kendilerinin ilgilendiği, %12, 8'inin eşinin, %20,2'sinin annesinin ya da kayınvaldesinin, %2,6'sının yardımcı elelmanın ilgilendiği tespit edilmiştir.

Kullanıcıların yemeklerini %66,9 oranında salon/oturma odasında, %45,1 oranında mutfakta, %10,4 oranında balkonda, %1 oranında da diğer mekanlarda yedikleri tespit edilmiştir.

Tablo 9. Kullanıcıların Mutfaklarının Kullanışlılığı Açısından Memnuniyetleri

		n	%
Şu anda kullandığınız mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyetiniz nedir?	Çok kötü	20	4,0
	Kötü	35	7,0
	Normal	149	29,8
	İyi	228	45,6
	Çok iyi	68	13,6
	Toplam	500	100,0

Tablo 9'da gösterildiği gibi, kullanıcıların Şu an kullanılan mutfağın kullanılışlı lığı açısından memnuniyet düzeyi incelendiğinde çok kötü olduğunu belirtenlerin oranı %4, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %7, normal olduğunu belirtenlerin oranı %29,8, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %45,6 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %13,6'dır.

Tablo 10. Kullanıcıların Mevcut Mutfaklarının Genel Konumu

		n	%
Mutfağınızın genel konumu nedir?	Doğu	79	15,8
	Batı	63	12,6
	Kuzey	126	25,2
	Güney	228	45,6
	Diğer	4	,8
	Toplam	500	100,0

Yukarıdaki Tablo 10'da gösterildiği gibi, mutfağın genel konumunun dağılımı incelendiğinde doğu konumunda olanların oranı %15,8, batı konumunda olanların oranı %12,6, kuzey konumunda olanların oranı %25,2, güney konumunda olanların oranı %45,6 olup diğer konumda olanların oranı %0,8'dir.

Tablo 11. Kullanıcıların Mutfaklarının Mekân İçindeki Yerleşimi

		n	%
Mutfağınızın mekân içindeki yerleşimi nedir?	Yarı açık	66	13,2
	Açık	52	10,4
	Kapalı	382	76,4
	Toplam	500	100,0

Mutfağın mekân içerisindeki yerleşimi Tablo 11'de gösterildiği gibi incelendiğinde yarı açık olanların oranı %13,2, açık olanların oranı %10,4, kapalı olanların oranı %76,4 olarak belirlenmiştir.

Tablo 12. Kullanıcıların Mutfaklarının Yerleşim Tipi

		n	%
Mutfağınızın yerleşim tipi nedir? (Aşağıdaki görsele bakarak cevaplayınız)	Ada tipi	6	1,2
	Düz	210	42,0
	Koridor	54	10,8
	L tipi	201	40,2
	U tipi	26	5,2
	Yarım ada	3	,6
	Toplam	500	100,0

Mutfağın yerleşim tipi Tablo 12'de incelendiğinde; ada tipi olanların oranı %1,2, düz olanların oranı %42, koridor tipinde olanların oranı %10,8, L tipinde olanların oranı %40,2, U tipinde olanların oranı %5,2, yarım ada şeklinde olanların oranı ise %0,6 olarak belirlenmiştir.

Tablo 13. Kullanıcıların Mutfaklarının Yerleşim Tipinden Memnuniyetleri

		n	%
Yukarıda seçmiş olduğunuz mutfağınızın yerleşim tipinden memnuniyetiniz	Çok kötü	17	3,4
	Kötü	36	7,2
	Normal	168	33,6
	İyi	228	45,6
	Çok iyi	51	10,2
	Toplam	500	100,0

Seçilen mutfağın yerleşim tipinden memnuniyet durumu Tablo 13'de incelendiğinde; çok kötü olanların oranı %3,4, kötü olanların oranı %6, normal olduğunu belirtenlerin oranı %29,4 olup iyi olduğunu belirtenlerin oranı %50,2, çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı ise %11,4 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 14. Kullanıcıların Mutfaklarının Soğutma-Yıkama-Pişirme (Buzdolabı-Eviye-Ocak) Yerleşimindeki İş Akışından Memnuniyetleri

		n	%
Mutfağınızda, soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyetiniz	Çok kötü	15	3,0
	Kötü	30	6,0
	Normal	147	29,4
	İyi	251	50,2
	Çok iyi	57	11,4
	Toplam	500	100,0

Kullanıcıların Mutfaklarının soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyetleri Tablo 14'de gösterildiği gibi incelendiğinde %3,0 çok kötü, %6,0 kötü, %29,4 normal, %50,2 iyi, %11,4 çok iyi olarak belirlenmiştir.

Tablo 15. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Balkon Mevcudiyeti

		n	%
Mutfağınıza bağlantılı balkonunuz var mı?	Evet	155	31,0
	Hayır	345	69,0
	Toplam	500	100,0

Yukarıdaki Tablo 15'de gösterildiği gibi katılımcıların %31'inin mutfaklarına bağlantılı balkonu bulunurken, %69'unun mutfağına bağlantılı mutfak bulunmadığı saptanmıştır.

Tablo 16. Kullanıcıların Mutfaklarında Bulunan Pencere Mevcudiyeti

		n	%
Mutfağınızda pencere mevcut mu?	Evet	440	88,0
	Hayır	60	12,0
	Toplam	500	100,0

Kullanıcıların mutfaklarında pencere olanların oranı Tablo 16'da gösterildiği gibi %88 olup, olmayanların oranı %12'dir.

Tablo 17. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Doğal Aydınlatmadan Memnuniyetleri

		n	%
	Total	500	100,0
Mutfağınızdaki doğal aydınlatmanın yeterliliğinden memnuniyetiniz	Çok kötü	22	4,4
	Kötü	20	4,0
	Normal	124	24,8
	İyi	224	44,8
	Çok iyi	110	22,0
	Toplam	500	100,0

Kullanıcıların Mutfaktaki doğal aydınlatma yeterliliğinden memnuniyet durumu Tablo 17'de gösterildiği gibi incelendiğinde; çok kötü olanların oranı %4,4, kötü olanların oranı %4, normal olduğunu belirtenlerin oranı %24,8 olup iyi olduğunu belirtenlerin oranı %44,8, çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %22'dir.

Tablo 18. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Havalandırma

		n	%
Şu andaki mutfağınızın havalandırmasını nasıl sağlıyorsunuz?	Aspiratör/Davlumbaz	453	90,6
	Balkon/Cam	44	8,8
	Hiçbiri	3	,6

Tablo 18'de gösterildiği gibi mutfağın havalandırma biçimleri incelendiğinde; katılımcıların %90,6'sı aspiratör/davlumbaz ile havalandırdığını, %8,8'i balkon ya da cam ile havalandırdığını, %0,6'sı ise havalandırmadığını belirtmiştir.

Tablo 19. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Havalandırmadan Memnuniyeti

		n	%
Mutfağınızda kullandığınız havalandırmadan memnuniyetiniz	Çok kötü	12	2,4
	Kötü	38	7,6
	Normal	172	34,4
	İyi	240	48,0
	Çok iyi	38	7,6
	Toplam	500	100,0

Mutfağın havalandırma sisteminden memnuniyet durumu Tablo 19'da gösterildiği gibi incelendiğinde çok kötü olduğunu belirtenlerin oranı %2,4, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %7,6, normal olduğunu belirtenlerin oranı %34,4 olup iyi olduğunu belirtenlerin oranı %48, çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %7,6 olarak bulunmuştur.

Tablo 20. Kullanıcıların Yeni Ev Satın Alırken Mutfağın Büyüklüğü ve Kullanışlılığının önemi

		n	%
Yeni bir ev satın alırken mutfağın büyüklüğü ve kullanışlılığı sizin için önemli midir?	Kesinlikle önemli değil	1	0,2
	Çok önemli değil	1	0,2
	Duruma göre önemlidir	61	12,2
	Genellikle önemlidir	133	26,6
	Kesinlikle önemlidir	304	60,8
	Toplam	500	100,0

Yeni bir ev alırken mutfağın büyüklüğü ve kullanışlılığının kişiler için önemi Tablo 20'de gösterildiği gibi incelendiğinde; kesinlikle önemli olmadığını belirtenlerin oranı %0,2, çok önemli olmadığını belirtenlerin oranı %0,2, duruma göre önemli olduğunu belirtenleri oranı %12,2'dir. Genellikle önemli olduğunu belirtenlerin oranı %26,6, kesinlikle önemli olduğunu belirtenlerin oranı %60,8 olarak belirlenmiştir.

Tablo 21. Kullanıcıların Mutfak Sektöründeki Teknolojik Gelişmelerden Yararlanma İstekleri

		n	%
Evinize mutfak yaptırırken, mutfak sektöründeki teknolojik gelişmelerden yararlanarak mı tercih yaparsınız?	Kesinlikle tercih etmem	4	,8
	Genelde tercih etmem	13	2,6
	Duruma göre	137	27,4
	Genellikle	219	43,8
	Her zaman	127	25,4
	Toplam	500	100,0

Tablo 21'de gösterildiği gibi Katılımcıların evlerine mutfak yaptırırken, mutfak sektöründeki teknolojik gelişmelerden yararlanma durumu incelendiğinde; kesinlikle tercih etmediğini belirtenlerin oranı %0,8, genelde tercih etmediğini belirtenlerin oranı %22,6, duruma göre tercih ettiğini belirtenlerin oranı %27,4 olup genellikle tercih ettiğini belirtenlerin oranı %43,8, her zaman tercih ettiğini belirtenlerin oranı %25,4'tür.

Tablo 22. Kullanıcıların Mevcut Mutfaklarını Kullanma Süreleri

		n	%
Şu anda kullandığınız mutfağı kaç yıldır kullanıyorsunuz?	0-5 yıl	214	42,8
	5-10 yıl	158	31,6
	10-15 yıl	56	11,2
	15 yıl ve üzeri	72	14,4
	Toplam	500	100,0

Tablo 22'de gösterildiği gibi, kadın kullanıcıların şu anda kullanılan mutfağın kullanım süresi dağılımı incelendiğinde; 0-5 yıl süre ile kullananların oranı %42,8, 5-10 yıl süre ile kullananların %31,6, 10-15 yıl süre ile kullananların oranı %11,2 olup 15 yıl ve daha uzun süre ile kullananların oranı %14,4'tür.

Tablo 23. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Ankastre Kullanımı

		n	%
Mutfağınızda kullandığınız beyaz eşyalar ankastre mi?	Evet	200	40,0
	Hayır	300	60,0
	Toplam	500	100,0

Tablo 23'de gösterildiği gibi Katılımcıların %40'ının mutfağında kullandığı beyaz eşyalar ankastre olup, %60'ının eşyaları ankastre değildir.

Tablo 24. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Ankastre Ürünlerden Memnuniyetleri

		n	%
Mutfağınızdaki ankastre ürünlerden memnuniyetiniz	Kötü	5	2,1
	Normal	60	25,5
	İyi	113	48,1
	Çok iyi	57	24,3
	Toplam	235	100,0

Katılımcıların mutfağındaki ankastre ürünlerden memnuniyet düzeyi Tablo 24'de gösterildiği gibi incelendiğinde kötü olduğunu belirtenlerin oranı %2,1, normal olduğunu belirtenlerin oranı %25,5, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %48,1 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %24,3 olarak bulunmuştur.

Tablo 25. Kullanıcıların Mutfak Dolaplarındaki Dolap İçi Aydınlatma Kullanımı

		n	%
Şu anda kullandığınız mutfakta dolap içi aydınlatma var mı?	Evet	34	6,8
	Hayır	466	93,2
	Toplam	500	100,0

Tablo 25'de gösterildiği gibi katılımcıların %6,8'inin kullandıkları mutfak dolaplarında, dolap içi aydınlatma varken %93,2'sinin dolap içi aydınlatma bulunmamaktadır.

Tablo 26. Kullanıcıların Mutfak Dolaplarındaki Dolap İçi Aydınlatmadan Memnuniyetleri

		n	%
Mutfağınızdaki dolap içi aydınlatmadan memnuniyetiniz	Çok kötü	3	5,4
	Kötü	3	5,4
	Normal	8	14,3
	İyi	27	48,2
	Çok iyi	15	26,8
	Toplam	56	100,0

Dolap içi aydınlatmadan memnuniyet düzeyleri Tablo 26'da gösterildiği gibi incelendiğinde çok kötü olanların oranı %5,4, kötü olanların oranı %5,4, normal olduğunu belirtenlerin oranı %14,3'tür. İyi olduğunu belirtenlerin oranı %48,2, çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %26,8 olarak saptanmıştır.

Tablo 27. Kullanıcıların Mutfaklarında Raylı Kiler Dolabı Kullanımı

		n	%
Şu anda kullandığınız mutfakta raylı kiler dolabı var mı?	Evet	83	16,6
	Hayır	417	83,4
	Toplam	500	100,0

Tablo 27'de gösterildiği gibi katılımcıların %16,6'sının kullandığı mutfakta raylı dolap vardır.

Tablo 28. Kullanıcıların Mutfaklarında Bulunan Raylı Kiler Dolabından Memnuniyetleri

		n	%
Mutfağınızdaki raylı kiler dolabından memnuniyetiniz	Çok kötü	1	1,0
	Kötü	5	5,2
	Normal	19	19,8
	İyi	46	47,9
	Çok iyi	25	26,0
	Toplam	96	100,0

Raylı kiler dolaptan memnuniyet düzeyi Tablo 28'de gösterildiği gibi incelendiğinde; çok kötü olduğunu belirtenlerin oranı %1, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %5,2, normal olduğunu belirtenlerin oranı %19,8'dir. İyi olduğunu belirtenlerin oranı %47,9 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %26'dır.

Tablo 29. Kullanıcıların Mutfaklarında Raylı Tepsilik ve Şişelik Kullanımı

		n	%
Şu anda kullandığınız mutfakta raylı tepsilik dolabı veya şişelik mevcut mu?	Evet	43	8,6
	Hayır	457	91,4
	Toplam	500	100,0

Kadın kullanıcıların mevcut mutfaklarında kullandıkları dolaplarında Tablo 29'da gösterildiği gibi %8,6 oranında raylı tepsilik ve şişelik mevcutken, %91,4 oranında mevcut değildir.

Tablo 30. Kullanıcıların Mutfaklarındaki Raylı Tepsilik ve Şişelik Dolaplarından Memnuniyetleri

		n	%
Mutfağınızda bulunan raylı tepsilik dolabı veya şişelikten memnuniyetiniz	Çok kötü	1	1,7
	Kötü	5	8,3
	Normal	15	25,0
	İyi	26	43,3
	Çok iyi	13	21,7
	Toplam	60	100,0

Raylı tepsilik dolabı veya şişelikten memnuniyet durumu Tablo 30'da gösterildiği gibi incelendiğinde çok kötü olduğunu belirtenlerin oranı %1,7, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %8,3, normal olduğunu belirtenlerin oranı %25'tir. İyi olduğunu belirtenlerin oranı %43,3 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %21,7 olarak bulunmuştur.

Tablo 31. Kullanıcıların Mutfaklarında Kullandıkları Aydınlatma

		n	%
Mutfağınızın aydınlatmasında hangisini kullanıyorsunuz?	Ampül	8	1,6
	Floresan	37	7,4
	Aplik/Avize	327	65,4
	LED	76	15,2
	Spot	52	10,4
	Toplam	500	100,0

Kullanıcıların mutfak aydınlatmasında kullanılan yöntem Tablo 31'de incelendiğinde ampül ile aydınlatanların oranı %1,6, floresan ile aydınlatanların oranı %7,4, aplik/Avize ile aydınlatanların oranı %65,4 olup spot ile aydınlatanların oranı %10,4 olarak bulunmuştur.

Tablo 32. Kullanıcıların Mutfaklarında Kullandıkları Aydınlatmadan Memnuniyetleri

		n	%
Şu anda kullandığınız mutfak aydınlatmasından memnuniyetiniz.	Çok kötü	8	1,6
	Kötü	20	4,0
	Normal	186	37,2
	İyi	232	46,4
	Çok iyi	54	10,8
	Toplam	500	100,0

Tablo 32'de gösterildiği gibi mutfak aydınlatma ürünlerinden memnuniyet durumu incelendiğinde çok kötü olduğunu belirtenlerin oranı %1,6, kötü olduğunu

belirtenlerin oranı %4, normal olduğunu belirtenlerin oranı %37,2, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %46,4 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %10,8'dir.

Tablo 33. Kullanıcıların Kullandıkları Mutfak Dolaplarının Kapak Malzemesi

		n	%
Mutfağınızın kapak malzemesi nedir?	Lake	230	46,0
	MDF	155	31,0
	Sunta	15	3,0
	Membran	57	11,4
	Akrilik	43	8,6
	Toplam	500	100,0

Kadın kullanıcıların Mutfak dolaplarındaki kapak malzemesi Tablo 33'de incelendiğinde; lake %46, MDF %31, sunta %3, membran oranı %11,4, akrilik oranı ise %8,6 olarak bulunmuştur.

Tablo 34. Kullanıcıların Kullandıkları Mutfak Dolaplarının Kapak Malzemesinden Memnuniyeti

		n	%
Şu anda kullandığınız kapak malzemesinden memnuniyetiniz	Çok kötü	12	2,4
	Kötü	42	8,4
	Normal	137	27,4
	İyi	255	51,0
	Çok iyi	54	10,8
	Toplam	500	100,0

Tablo 34'de gösterildiği gibi kullanıcıların mutfaklarında kullandıkları kapak malzemesinden memnuniyet düzeyi incelendiğinde çok kötü olduğunu belirtenlerin oranı %2,4, kötü olduğunu belirtenlerin oranıı %8,4, normal olduğunu belirtenlerin oranı %27,4 olup iyi olduğunu belirtenlerin oranı %51, çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %10,8 olarak bulunmuştur.

Katılımcıların kapak malzemesinden memnun olduğu özellikler %49,9 Kolay temizlenmesi, %26,5 görsel sebepler, %23,2 çizilme olmaması, %14,6 malzemeden memnun değil, %7 popüler bir malzeme olması olarak tercih edildiği bulunmştur.

Tablo 35. Kullanıcıların Mutfaklarında Kullandıkları Zemin Malzemesi

		n	%
Şu andaki mutfağınızda hangi zemin döşemesini kullanıyorsunuz?	Fayans	16	3,2
	Laminant/PVC	84	16,8
	Doğal Taş	34	6,8
	Seramik	345	69,0
	Diğer	21	4,2
	Toplam	500	100,0

Katılımcıların mutfaklarında kullandıkları zemin döşemesi dağılımı Tablo 35'de gösterildiği gibi incelendiğinde; fayans %3,2, laminant/PVC kullananların oranı %16,8, doğaltaş kullananların oranı %6,8, seramik kullananların oranı %69 olup diğer malzemeleri kullananların oranı %4,2 olarak belirlenmiştir.

Tablo 36. Kullanıcıların Mutfaklarında Kullandıkları Zemin Malzemesinden Memnuniyetleri

		n	%
Mutfağınızda kullandığınız zemin malzemesinden memnuniyetiniz.	Çok kötü	9	1,8
	Kötü	34	6,8
	Normal	150	30,0
	İyi	257	51,4
	Çok iyi	50	10,0
	Toplam	500	100,0

Kadın kullanıcıların mutfaklarında kullandıkları zemin malzemesinden memnuniyet dağılımı Tablo 36'da gösterildiği gibi incelendiğinde çok kötü olduğunu belirtenlerin oranı %1,8, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %6,8, normal olduğunu

belirtenlerin oranı %30 olup iyi olduğunu belirtenlerin oranı %51,4 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %10 olarak belirlenmiştir.

Kadın kullanıcıların mutfaklarının yer döşemesinden memnun olmadığı özellikler %50,5 memnun, 18,4 mutfağın bütünüyle uyum sağlaması, %14,8 temizliğinin zor olması, %11,4 kaygan olması, % 6,8 suya karşı dayanıklı olmaması, %4,8 çabuk, çizilmesi, %0,1 diğer sebepler olarak belirlenmiştir.

Kadın kullanıcıların mutfaklarında beğendiği özellikler %47,7 tezgâhın yeterli uzunlukta olması, %40,5 yemek masasının sığması, %31,5 depolama alanının yeterli olması ve diğer sebepler olarak belirlenmiştir.

Kullanıcıların mutfaklarında beğenmediği özellikleri %37,3 çekmece sayısı azlığı, %34,3 gerekli sirkülasyon alanının olmaması, %33,9 depolama alanın az olması, %21,4 havalandırmanın yeterli olmaması, %18,6 mutfak dolaplarının ankastreye uygun olmaması, %15,8 mutfak tezgahının gereğinden uzun ya da kısa olması, %6 bulaşık makinesi ve evye arasındaki mesafe olarak belirtilmiştir.

Kullanıcıların mutfaklarında akıllı mutfak teknolojileri %89,6 oranında bulunmazken, %11,2 oranında bulunduğu belirlenmiştir.

Tablo 37. Kullanıcıların Akıllı Mutfak Teknolojisinden Memnuniyeti

		n	%
Akıllı mutfak teknolojisinden memnuniyetiniz nedir?	Çok kötü	6	6,9
	Kötü	3	3,4
	Normal	29	33,3
	İyi	39	44,8
	Çok iyi	10	11,5
	Toplam	87	100,0

Katılımcıların akıllı mutfak teknolojisinden memnuniyet durumu Tablo 37'de gösterildiği gibi incelendiğinde çok kötü olduğunu belirtenlerin oranı %6,9, kötü

olduğunu belirtenlerin oranı %3,4, normal olduğunu belirtenlerin oranı %33,3 olup iyi olduğunu belirtenlerin oranı %44,8, çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %11,5 olarak belirlenmiştir.

Kullanıcıların mutfak yaptırırken en en önemli unsur %90,8 kullanışlı olması, %38,7 görsellik, %34,9 maliyet, %21,6 sağlığa uygun organik malzemelerden üretilmesi, %14,2 teknolojinin üst seviyede olduğu malzemelerden üretilmesi olarak belirlenmiştir.

Tablo 38. Kullanıcıların Mutfağın Büyüklüğü ile Kullanışlılığından Memnuniyeti Arasındaki İlişki

			Şu anda kullandığınız mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyetiniz nedir?					Total
			Çok kötü	Kötü	Normal	İyi	Çok iyi	
Mutfağınızın büyüklüğünden memnuniyetiniz.	Çok kötü	n	16	4	1	0	0	21
		%	76,2%	19,0%	4,8%	0,0%	0,0%	100,0%
	Kötü	n	2	18	21	2	0	43
		%	4,7%	41,9%	48,8%	4,7%	0,0%	100,0%
	Normal	n	2	11	103	37	2	155
		%	1,3%	7,1%	66,5%	23,9%	1,3%	100,0%
	İyi	n	0	2	23	179	14	218
		%	0,0%	,9%	10,6%	82,1%	6,4%	100,0%
	Çok iyi	n	0	0	1	10	52	63
		%	0,0%	0,0%	1,6%	15,9%	82,5%	100,0%
Toplam		n	20	35	149	228	68	500
		%	4,0%	7,0%	29,8%	45,6%	13,6%	100,0%

p=0,000

Tablo 38'de gösterildiği gibi mutfağın büyüklüğünden memnuniyet ve kullanışlılık açısından memnuniyet arasındaki ilişki incelendiğinde mutfağın büyüklüğünde memnuniyeti çok kötü olanların %76,2'si kullanışlılığı için çok kötü, %19'u kötü, %4,8'i normal, %0'ı iyi, %0'ı ise çok iyi cevabı vermiştir. Mutfağın büyüklüğünden memnuniyeti kötü olanların %4,7'si kullanışlılığı için kötü, %41,9'u kötü, %48,8'i normal, %4,7'si iyi, %0'ı ise çok iyi cevabı vermiştir. Mutfağın büyüklüğünden memnuniyeti normal olanların %1,3'ü kullanışlılığı için çok kötü, %7,1'i kötü, %66,5'i normal, %23,9'u iyi, %1,3'ü ise çok iyi cevabı vermiştir. Mutfağın büyüklüğünden memnuniyeti iyi olanların %0'ı kullanışlılığı için çok kötü, %0,9'u kötü, %10,6'sı normal, %82,1'i iyi, %6,4'ü ise çok iyi cevabı vermiştir. Mutfağın büyüklüğünden memnuniyeti çok iyi olanların %1,6'sı normal, %15,9'u iyi, %82,5'i ise

çok iyi cevabı vermiştir. Mutfağın büyüklüğünden memnuniyet ve kullanışlılık açısından memnuniyet arasında anlamlı düzeyde ilişki bulunmaktadır (p<0,05).

Tablo 39. Kullanıcıların Mutfaklarında Soğutma-Yıkama-Pişirme (Buzdolabı-Eviye-Ocak) Yerleşimindeki İş Akışından Memnuniyeti ile Kullanışlılık Açısından Memnuniyeti Arasındaki İlişki

			Şu anda kullandığınız mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyetiniz nedir?					Total
			Çok kötü	Kötü	Normal	İyi	Çok iyi	
Mutfağınızda, soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyetiniz	Çok kötü	n	10	5	0	0	0	15
		%	66,7%	33,3%	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%
	Kötü	n	6	9	12	3	0	30
		%	20,0%	30,0%	40,0%	10,0%	0,0%	100,0%
	Normal	n	4	14	94	29	6	147
		%	2,7%	9,5%	63,9%	19,7%	4,1%	100,0%
	İyi	n	0	7	40	183	21	251
		%	0,0%	2,8%	15,9%	72,9%	8,4%	100,0%
	Çok iyi	n	0	0	3	13	41	57
		%	0,0%	0,0%	5,3%	22,8%	71,9%	100,0%
Toplam		n	20	35	149	228	68	500
		%	4,0%	7,0%	29,8%	45,6%	13,6%	100,0%

p=0,000

Mutfağınızda, soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyet ile kullanışlılık açısından memnuniyet arasındaki ilişki Tablo 39'da gösterildiği gibi incelendiğinde; soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyeti çok kötü olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %66,7, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %33, normal olduğunu belirtenlerin oranı %0, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %0 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %0'dır. soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyeti kötü olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %20, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %30, normal olduğunu belirtenlerin oranı %40, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %10 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %0'dır. Soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyeti normal olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %2,7, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %9,5,

normal olduğunu belirtenlerin oranı %63,9, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %19,7 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %4,1'dir. Soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyeti iyi olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %0, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %2,8, normal olduğunu belirtenlerin oranı %15,9, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %72,9 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %8,4'tür. Soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyeti çok iyi olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %0, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %0, normal olduğunu belirtenlerin oranı %5,3, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %22,8 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %71,9'dur. Mutfağınızda, soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyet ile kullanışlılık açısından memnuniyet arasında anlamlı düzeyde ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$).

Tablo 40. Mutfağın Yerleşim Tipi ile Mutfağın Kullanışlılığından Memnuniyet Arasındaki İlişki

			Şu anda kullandığınız mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyetiniz nedir?					Total
			Çok kötü	Kötü	Normal	İyi	Çok iyi	
Mutfağınızın yerleşim tipi nedir? (Aşağıdaki görsele bakarak cevaplayınız)	Ada tipi	n	0	0	2	3	1	6
		%	0,0%	0,0%	33,3%	50,0%	16,7%	100,0%
	Düz	n	9	19	70	84	28	210
		%	4,3%	9,0%	33,3%	40,0%	13,3%	100,0%
	Koridor	n	5	2	15	20	12	54
		%	9,3%	3,7%	27,8%	37,0%	22,2%	100,0%
	L tipi	n	3	12	56	112	18	201
		%	1,5%	6,0%	27,9%	55,7%	9,0%	100,0%
	U tipi	n	3	2	6	8	7	26
		%	11,5%	7,7%	23,1%	30,8%	26,9%	100,0%
	Yarım ada	n	0	0	0	1	2	3
		%	0,0%	0,0%	0,0%	33,3%	66,7%	100,0%
Toplam		n	20	35	149	228	68	500
		%	4,0%	7,0%	29,8%	45,6%	13,6%	100,0%

p=0,004

Mutfağın yerleşim tipi ile mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyet arasındaki ilişki Tablo 40'da gösterildiği gibi incelendiğinde ada tipi mutfağı olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %0, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %0, normal olduğunu belirtenlerin oranı %33,3, iyi olduğunu

belirtenlerin oranı %50 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %16,7'dir. Düz duvar tipi mutfağı olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %4,3, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %9, normal olduğunu belirtenlerin oranı %33,3, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %40 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %13,3'tür. Koridor tipi mutfağı olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %9,3, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %3,7, normal olduğunu belirtenlerin oranı %27,8, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %37 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %22,2'dir. L tipi mutfağı olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %1,5, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %6, normal olduğunu belirtenlerin oranı %27,9, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %55,7 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %9'dur. U tipi mutfağı olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %11,5, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %7,7, normal olduğunu belirtenlerin oranı %23,1, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %30,8 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %26,9'dur. Yarım ada tipi mutfağı olanlarda kullanışlılık açısından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %0, kötü olduğunu belirtenlerin oranı %0, normal olduğunu belirtenlerin oranı %0, iyi olduğunu belirtenlerin oranı %33,3 olup çok iyi olduğunu belirtenlerin oranı %66,7'dir. Mutfağın yerleşim tipi ile mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyet arasında anlamlı düzeyde ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$).

Tablo 41. Mutfak Yerleşim Tipinden Memnuniyet ile Mutfağın Kullanışlılığından Memnuniyet Arasındaki İlişki

			Şu anda kullandığınız mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyetiniz nedir?					Total
			Çok kötü	Kötü	Normal	İyi	Çok iyi	
Seçmiş olduğunuz mutfağınızın yerleşim tipinden memnuniyetiniz	Çok kötü	n	12	4	1	0	0	17
		%	70,6%	23,5%	5,9%	0,0%	0,0%	100,0%
	Kötü	n	4	18	13	1	0	36
		%	11,1%	50,0%	36,1%	2,8%	0,0%	100,0%
	Normal	n	4	10	111	36	7	168
		%	2,4%	6,0%	66,1%	21,4%	4,2%	100,0%
	İyi	n	0	3	21	187	17	228
		%	0,0%	1,3%	9,2%	82,0%	7,5%	100,0%
	Çok iyi	n	0	0	3	4	44	51
		%	0,0%	0,0%	5,9%	7,8%	86,3%	100,0%
Toplam		n	20	35	149	228	68	500
		%	4,0%	7,0%	29,8%	45,6%	13,6%	100,0%

p=0,000

Seçmiş olunan mutfak yerleşim tipinden memnuniyet ile mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyet arasındaki ilişki Tablo 41'de gösterildiği gibi incelendiğinde; seçmiş olduğu mutfak yerleşim tipinden memnuniyeti çok kötü olanlarda kullandığı mutfağın memnuniyeti çok kötü olanların oranı %70,6, kötü olanların oranı %23,5, normal olanların oranı %5,9, iyi olanların oranı %0, çok iyi olanların oranı %0'dır. Seçmiş olduğu mutfak yerleşim tipinden memnuniyeti kötü olanlarda kullandığı mutfağın memnuniyeti çok kötü olanların oranı %11,1, kötü olanların oranı %50, normal olanların oranı %36,1, iyi olanların oranı %2,8 çok iyi olanların oranı %0'dır. Seçmiş olduğu mutfak yerleşim tipinden memnuniyeti normal olanlarda kullandığı mutfağın memnuniyeti çok kötü olanların oranı %2,4, kötü olanların oranı %6, normal olanların oranı %66,1, iyi olanların oranı %21,4, çok iyi olanların oranı %4,2'dir. Seçmiş olduğu mutfak yerleşim tipinden memnuniyeti iyi olanlarda kullandığı mutfağın memnuniyeti çok kötü olanların oranı %0, kötü olanların oranı %1,3, normal olanların oranı %9,2, iyi olanların oranı %82, çok iyi olanların oranı %7,5'dir. Seçmiş olduğu mutfak yerleşim tipinden memnuniyeti çok iyi olanlarda kullandığı mutfağın memnuniyeti çok iyi olanların oranı %0, kötü olanların oranı %0, normal olanların oranı %5,9, iyi olanların oranı %7,8, çok iyi olanların oranı %86,3'tür.

Tablo 42. Kullanılan Beyaz Eşyaların Ankastre Olma Durumu ile Mutfağın Kullanışlılığından Memnuniyet Arasındaki İlişki

			Şu anda kullandığınız mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyetiniz nedir?					Total
			Çok kötü	Kötü	Normal	İyi	Çok iyi	
Mutfağınızda kullandığınız beyaz eşyalar ankastre mi?	Evet	n	1	15	53	84	47	200
		%	,5%	7,5%	26,5%	42,0%	23,5%	100,0%
	Hayır	n	19	20	96	144	21	300
		%	6,3%	6,7%	32,0%	48,0%	7,0%	100,0%
Toplam		n	20	35	149	228	68	500
		%	4,0%	7,0%	29,8%	45,6%	13,6%	100,0%

p=0,000

Mutfağında kullandığı beyaz eşyaların ankastre olma durumu ile şu anda kullandığı mutfağından kullanışlılık açısından memnuniyet arasındaki ilişki Tablo 42'de gösterildiği gibi incelendiğinde, beyaz eşyaları ankastre olanlarda kullandığı mutfaktan memnuniyeti çok iyi olanların oranı %0,5, kötü olanların oranı %7,5, normal olanların oranı %26,5, iyi olanların oranı %42, çok iyi olanların oranı %23,5'tir. Beyaz eşyaları ankastre olmayanlarda kullandığı mutfaktan memnuniyeti çok iyi olanların oranı %6,3, kötü olanların oranı %6,7, normal olanların oranı %32, iyi olanların oranı %48, çok iyi olanların oranı %7'dir. Mutfağında kullandığı beyaz eşyaların ankastre olma durumu ile şu anda kullandığı mutfağından kullanışlılık açısından memnuniyet arasında anlamlı düzeyde ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$).

Tablo 43. Mutfakta Kullanılan Zemin Malzemesi ile Mutfağın Kullanışlılığından Memnuniyet Arasındaki İlişki

			Şu anda kullandığınız mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyetiniz nedir?					Total
			Çok kötü	Kötü	Normal	İyi	Çok iyi	
Mutfağınızda kullandığınız zemin malzemesinden memnuniyetiniz.	Çok kötü	n	5	1	1	1	1	9
		%	55,6%	11,1%	11,1%	11,1%	11,1%	100,0%
	Kötü	n	6	3	14	10	1	34
		%	17,6%	8,8%	41,2%	29,4%	2,9%	100,0%
	Normal	n	9	18	67	37	19	150
		%	6,0%	12,0%	44,7%	24,7%	12,7%	100,0%
	İyi	n	0	12	54	164	27	257
		%	0,0%	4,7%	21,0%	63,8%	10,5%	100,0%
	Çok iyi	n	0	1	13	16	20	50
		%	0,0%	2,0%	26,0%	32,0%	40,0%	100,0%
Toplam		n	20	35	149	228	68	500
		%	4,0%	7,0%	29,8%	45,6%	13,6%	100,0%

p=0,000

Mutfakta kullanılan zemin malzemesinden memnuniyet ile mutfağın kullanışlılığından memnuniyet arasındaki ilişki Tablo 43'de gösterildiği gibi incelendiğinde; zemin malzemesinden memnuniyeti çok kötü olanlarda; mutfağından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %55,6, kötü olanların oranı %11,1, normal

olanların oranı %11,1 olup iyi olanların oranı %11,1, çok iyi olanların oranı %11,1'dir. Zemin malzemesinden memnuniyeti kötü olanlarda; mutfağından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %17,6, kötü olanların oranı %8,8, normal olanların oranı %41,2 olup iyi olanların oranı %29,4, çok iyi olanların oranı %2,9'dur. Zemin malzemesinden memnuniyeti normal olanlarda; mutfağından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %6, kötü olanların oranı %12, normal olanların oranı %44,7 olup iyi olanların oranı %24,7, çok iyi olanların oranı %12,7'dir. Zemin malzemesinden memnuniyeti iyi olanlarda; mutfağından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %0, kötü olanların oranı %4,7, normal olanların oranı %21 olup iyi olanların oranı %63,8, çok iyi olanların oranı %10,5'dir. Zemin malzemesinden memnuniyeti çok iyi olanlarda; mutfağından memnuniyeti çok kötü olanların oranı %0, kötü olanların oranı %2, normal olanların oranı %26 olup iyi olanların oranı %32, çok iyi olanların oranı %40'dır. Mutfakta kullanılan zemin malzemesinden memnuniyet ile mutfağın kullanışlılığından memnuniyet arasında anlamlı düzeyde ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$).

Tablo 44. Mutfağın Kullanım Süresi ile Mutfakta Kullanılan Kapak Malzemesinden Memnuniyet Arasındaki İlişki

			Şu anda kullandığınız kapak malzemesinden memnuniyetiniz					Total
			Çok kötü	Kötü	Normal	İyi	Çok iyi	
Şu anda kullandığınız mutfağı kaç yıldır kullanıyorsunuz?	1 yıldan az	n	1	2	15	15	5	38
		%	2,6%	5,3%	39,5%	39,5%	13,2%	100,0%
	1-2 yıl	n	3	5	24	51	9	92
		%	3,3%	5,4%	26,1%	55,4%	9,8%	100,0%
	2-5 yıl	n	4	10	34	88	9	145
		%	2,8%	6,9%	23,4%	60,7%	6,2%	100,0%
	5-10 yıl	n	2	12	18	32	7	71
		%	2,8%	16,9%	25,4%	45,1%	9,9%	100,0%
	11 yıl ve üzeri	n	2	13	46	69	24	154
		%	1,3%	8,4%	29,9%	44,8%	15,6%	100,0%
Toplam		n	12	42	137	255	54	500
		%	2,4%	8,4%	27,4%	51,0%	10,8%	100,0%

p=0,078

Mutfak süresi ile şu an kullanılan kapak malzemesinden memnuniyet arasındaki ilişki Tablo 44'de gösterildiği gibi incelendiğinde; mutfaklarını 1 yıldan az süre ile kullananlarda kapaklardan memnuniyeti çok kötü olanların oranı %2,6, kötü olanların oranı %5,3, normal olanların oranı %39,5 olup memnuniyet düzeyi iyi olanların oranı %39,5, çok iyi olanların oranı %13,2'dir. Mutfaklarını 1-2 yıl süre ile kullananlarda kapaklardan memnuniyeti çok kötü olanların oranı %3,3, kötü olanların oranı %5,4, normal olanların oranı %26,1 olup memnuniyet düzeyi iyi olanların oranı %55,4, çok iyi olanların oranı %9,8'dir. Mutfaklarını 2-5 yıl süre ile kullananlarda kapaklardan memnuniyeti çok kötü olanların oranı %2,8, kötü olanların oranı %6,9, normal olanların oranı %23,4 olup memnuniyet düzeyi iyi olanların oranı %60,7, çok iyi olanların oranı %6,2'dir. Mutfaklarını 5-10 yıl süre ile kullananlarda kapaklardan memnuniyeti çok kötü olanların oranı %2,8, kötü olanların oranı %16,9, normal olanların oranı %25,4 olup memnuniyet düzeyi iyi olanların oranı %45,1, çok iyi olanların oranı %9,9'dur. Mutfaklarını 11 yıl ve daha fazla süre ile kullananlarda kapaklardan memnuniyeti çok kötü olanların oranı %1,3, kötü olanların oranı %8,4, normal olanların oranı %29,9 olup memnuniyet düzeyi iyi olanların oranı %44,8, çok iyi olanların oranı %15,6'dır. İkamet süresi ile şu an kullanılan kapak malzemesinden memnuniyet arasında anlamlı düzeyde ilişki bulunmamaktadır (p>0,05).

Tablo 45. Mutfağa Bağlantılı Balkon Mevcudiyeti ile Doğal Aydınlatmanın Yeterliliğinden Memnuniyet Arasındaki İlişki

			Mutfağınızdaki doğal aydınlatmanın yeterliliğinden memnuniyetiniz					Total
			Çok kötü	Kötü	Normal	İyi	Çok iyi	
Mutfağınıza bağlantılı balkonunuz var mı?	Evet	n	0	9	49	54	43	155
		%	0,0%	5,8%	31,6%	34,8%	27,7%	100,0%
	Hayır	n	22	11	75	170	67	345
		%	6,4%	3,2%	21,7%	49,3%	19,4%	100,0%
Toplam		n	22	20	124	224	110	500
		%	4,4%	4,0%	24,8%	44,8%	22,0%	100,0%

p=0,000

Mutfakla bağlantılı balkon olma durumu ile doğal aydınlatmanın yeterliliğinden memnuniyet arasındaki ilişki Tablo 45'de gösterildiği gibi incelendiğinde; balkonu olanlarda aydınlatmanın yeterliliğinden memnuniyeti çok kötü olanların oranı %0, kötü olanları oranı %5,8, normal olanların oranı %31,6 olup iyi olanların oranı %34,8, çok iyi olanların oranı %27,7'dir. Mutfakla bağlantılı balkonu olmayanlarda aydınlatmanın yeterliliğinden memnuniyeti çok kötü olanların oranı %6,4, kötü olanları oranı %3,2, normal olanların oranı %21,7 olup iyi olanların oranı %49,3, çok iyi olanların oranı %19,4'tür. Mutfakla bağlantılı balkon olma durumu ile doğal aydınlatmanın yeterliliğinden memnuniyet arasında anlamlı düzeyde ilişki bulunmaktadır ($p<0,05$).

Tablo 46. Kullanıcının Yaşı ile Akıllı Mutfak Teknolojisinden Memnuniyet Arasındaki İlişki

			Akıllı mutfak teknolojisinden memnuniyetiniz nedir?					Total
			Çok kötü	Kötü	Normal	İyi	Çok iyi	
Kullanıcının yaşı nedir?	18-24	n	0	0	8	11	2	21
		%	0,0%	0,0%	38,1%	52,4%	9,5%	100,0%
	25-34	n	2	2	8	10	2	24
		%	8,3%	8,3%	33,3%	41,7%	8,3%	100,0%
	35-44	n	2	1	3	8	3	17
		%	11,8%	5,9%	17,6%	47,1%	17,6%	100,0%
	45-54	n	0	0	5	9	2	16
		%	0,0%	0,0%	31,3%	56,3%	12,5%	100,0%
	54+	n	2	0	5	1	1	9
		%	22,2%	0,0%	55,6%	11,1%	11,1%	100,0%
Toplam		n	6	3	29	39	10	87
		%	6,9%	3,4%	33,3%	44,8%	11,5%	100,0%

p=0,418

Kullanıcının yaşı ile akıllı mutfak teknolojisinden memnuniyet arasındaki ilişki Tablo 46'da gösterildiği gibi incelendiğinde; 18-24 yaş grubunda akıllı mutfak teknolojisinden memnuniyeti çok kötü olanların oranı %0, kötü olanları oranı %0, normal olanların oranı %38,1 olup iyi olanların oranı %52,4, çok iyi olanların oranı %9,5'tir. 25-34 yaş grubunda akıllı mutfak teknolojisinden memnuniyeti çok kötü olanların oranı %8,3, kötü olanları oranı %8,3, normal olanların oranı %33,3 olup iyi olanların oranı %41,7, çok iyi olanların oranı %8,3'tür. 35-44 yaş grubunda akıllı mutfak teknolojisinden

memnuniyeti çok kötü olanların oranı %11,8, kötü olanları oranı %5,9, normal olanların oranı %17,6 olup iyi olanların oranı %47,1, çok iyi olanların oranı %17,6'dır. 45-54 yaş grubunda akıllı mutfak teknolojisinden memnuniyeti çok kötü olanların oranı %0, kötü olanları oranı %0, normal olanların oranı %31,3 olup iyi olanların oranı %56,3, çok iyi olanların oranı %12,5'tir. 54+ yaş grubunda akıllı mutfak teknolojisinden memnuniyeti çok kötü olanların oranı %22,2, kötü olanları oranı %0, normal olanların oranı %55,6 olup iyi olanların oranı %11,1, çok iyi olanların oranı %11,1'dir. Kullanıcının yaşı ve akıllı mutfak teknolojilerinden memnuniyet arasında anlamlı düzeyde ilişki bulunmamaktadır ($p>0,05$).

BÖLÜM 5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Mutfak, konut içerisinde diğer mekânlara oranla en çok eylem içeren mekânların başında gelmektedir. İnsanoğlunun en az barınma ihtiyacı kadar önemli olan yeme-içme gereksinimi zaman içinde mutfağın oluşmasını sağlamıştır. Ateşin bulunması, mutfağın meydana gelmesindeki ilk adım olmuştur. Neolitik Çağ'a gelindiğinde insanoğlu yerleşik düzene geçmiş olduğundan ocağın yaşam alanı içindeki rolü iyice önem kazanmıştır. Yaşanılan yerin mimarisinin oluşturulmasında ocağın konumu üzerinden planlamalar yapılmıştır. Sanayileşmenin oluşmasıyla birlikte seri üretime geçilmesi günümüz mutfaklarının oluşmasının temelini atmıştır. Bireylerin yiyecekleri besinleri pişirme, saklama, hazırlama ve yıkama gibi pek çok ihtiyacını karşılamak için kullandıkları mutfak mekânı, zaman içinde hem teknolojiden hem de mimari ilerlemelerden etkilenerek günümüze kadar gelmiştir. Teknolojinin çok hızlı şekilde gelişmesiyle konut mutfaklarında da hızlı gelişmeler ve değişimler meydana gelirken kullanıcıya en ergonomik ve konforlu mutfağı oluşturmak mutfak endüstrisinin en önemli amacı haline gelmiştir. Konut mutfaklarının oluşmasıyla birlikte mutfak, kadınların en çok emek ve zaman harcadıkları mekân haline gelmiştir. Kadın kimliğinin mutfak mekânı üzerindeki etkisi çok büyük olduğundan mutfak sektöründeki ilerlemelerde kadınların görüşleri önem taşımaktadır. 1950'lere gelindiğinde kadınların da iş hayatına katılmasıyla mutfaklarda fonksiyonellik ön plana çıkmaya başlamıştır. Kadının iş hayatında aktif rol alması, evde daha az vakit geçirmesine neden olduğundan mutfak aynı zamanda bütün aileyi bir araya toplayan, ortak vakit geçirilmesini sağlayan, toparlayıcı bir mekân haline gelmiştir. Bu açıdan kadın kimliğinin memnuniyeti ve görüşleri büyük önem taşımaktadır. Yapılan tez çalışmasında da İstanbul'daki konut mutfakları hakkında kadın kullanıcıların memnuniyeti incelendiğinde çıkarılan sonuç ve öneriler aşağıda verilmiştir.

- Kadın kullanıcıların yarısından fazlasının mutfakta 1 saatten fazla vakit geçirdiği görülmektedir. Bu oran kadınların mutfakta hâlâ aktif olarak yer aldığını ortaya çıkarmaktadır.

- Kadın kullanıcıların mutfaklarının büyüklüğünden memnuniyetleri en yüksek oranda iyi olarak belirlenmiştir. Konutun içinde mutfak planlanırken daha büyük alanlar ayrılarak mutfak mekânı geniş tutulmalıdır. Yapılan araştırmada büyük olan mutfakla kullanışlılık arasında ilişki saptanmıştır. Kullanışlı bir mutfak oluşturmak için mutfağın büyük olması çok önemlidir.

- Kadın kullanıcıların mutfaklarında büyük oranda kapalı mutfak kullandıkları belirlenmiştir. Kapalı mutfaklar, bireylerin hem mahremiyeti için özel bir alan oluştururken hem de mutfakta oluşan kötü kokunun ve artıkların diğer odalara geçmesi önlemektedir.

- Kadın kullanıcıların mutfaklarının çoğunun güneyde olduğu belirlenmiştir. Konutlarda mutfağın yeri planlanırken kuzey yönüne bakan mutfakların tasarlanmasında fayda olacaktır. Ayrıca mutfağın kuzey-doğu yönünde konumlandırılması, kullanıcının mutfağı oturma alanı olarak da kullandığı durumlarda avantaj sağlayacaktır.

- Kadın kullanıcıların mutfaklarının çoğunda düz (I) mutfak tipi olduğu belirlenmiştir. Düz mutfakların tercih edilme sebepleri genellikle mutfakta gerekli alan olmamasından kaynaklanmaktadır. Kullanıcıların yarısından fazlasının mevcuttaki mutfak tipinden memnun olduğu saptanmıştır. L tipi mutfakların çok fazla alana ihtiyaç duymadan da en kullanışlı mutfak tipi olduğu bilinmektedir. Konutlarda mutfak mekânı geniş tutularak diğer mutfak tiplerinin kullanımına imkân sağlanabilir. Yapılan araştırmada mutfak tipi ve kullanışlılık arasında paralel ilişki saptanmıştır. Mutfak planlaması yapılırken kullanışlılığı arttırmak için mutfağın büyüklüğüne ve konumuna uygun tercihi yapmak çok büyük önem taşımaktadır. Büyük mutfaklara sahip olanlar U tipi ya da ada tipi mutfakları tercih edebilirler. Açık mutfaklarda ise Ada mutfak ya da yarım ada mutfak tipini kullanması daha kullanışlı bir tercih olacaktır.

- Kullanıcıların yarısından fazlasının mutfaklarının soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnun oldukları belirlenmiştir. Mutfak mekânı planlanırken çalışma üçgeni oluşturulması kullanıcının konforunu arttırarak daha rahat ve hızlı olmalarını sağlayacaktır. Özellikle çalışan kadınların kısa zamanda yorulmadan mutfaktaki işlerini bitirebilmeleri için soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışının iyi yapılması gerekmektedir. Yapılan araştırmada soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışıyla kullanışlılık arasında ilişki saptanmıştır. Kullanışlı bir mutfak oluşturmak için mutfak yerleşimi çok büyük önem taşımaktadır. Buzdolabının mutfak kapısına yakın yere konumlandırılması kullanıcının işini kolaylaştıracaktır.

- İncelenen konut mutfaklarının yarısından fazlasında mutfağa bağlı balkon bulunmamaktadır. Yapılan araştırmada mutfakta balkon kullanımı ve doğal aydınlatmadan memnuniyet arasında anlamlı düzeyde ilişki bulunmaktadır. Mutfakta balkon olması doğal aydınlatma ve havalandırma da dâhil olmak üzere büyük avantajlar sağlamaktadır. Balkonun ardiye ya da oturma alanı olarak da kullanılacağı göz önünde bulundurularak, konut planlaması yapılırken mutfağa bağlı balkon oluşturulmasında fayda vardır.

- Mutfakların büyük çoğunluğunda pencere bulunduğu tespit edilmiştir. Mutfaklar fazla eylem içeren mekânlar olduklarından doğal aydınlatmanın iyi olması gerekmektedir. Mutfakta pencere olması aynı zamanda doğal havalandırma da sağladığı için kötü kokunun giderilmesinde faydalı olacaktır. Kadın kullanıcıların %44,8'i mutfaklarındaki doğal aydınlatmadan memnun olduğu belirlenmiştir. Mutfağın hem havalandırmasını sağlamak hem de doğal aydınlanmadan yararlanmak için konut planlanırken mutfağın gereksinimine uygun boyutta pencere konulmalıdır.

- Mutfakların büyük çoğunluğunda havalandırmanın Aspiratör/Davlumbaz yardımıyla sağlandığı bulunmuştur. Kadın kullanıcıların mutfaklarındaki havalandırmadan memnuniyetlerinin iyi olduğu tespit edilmiştir. Konut mutfaklarında Aspiratör/Davlumbazın yanı sıra balkon veya pencere de kullanılarak doğal havalandırmanın sağlanması gerekmektedir

- Kadın kullanıcıların yarısından fazlasının yeni bir ev satın alırken mutfağın büyüklüğü ve kullanışlı oluşunun kesinlikle çok önemli olduğu belirlenmiştir. Konutun planlanması yapılırken mutfağa geniş alan bırakarak mutfağın iç yerleşiminde de kullanışlı olabilecek çözümlemeler yapılmalıdır.

- Kadın kullanıcıların büyük çoğunluğunun mutfaklarını beş yıldan daha az süreden beri kullandıkları belirlenmiştir. On beş yılın üzerinde kullanılan mutfak oranı azınlıktadır. Mutfak malzemesi iyi seçilip, kullanışlı planlama yapılarak mutfak kullanım süreleri arttırılabilir.

- Kadın kullanıcıların çoğunun mutfağında beyaz eşyalarının ankastre olmadığı gözlemlenmiştir. Beyaz eşyalarını ankastre kullananların çoğunluğunun da ankastre ürünlerden memnun olduğu belirlenmiştir. Yapılan araştırmada ankastre ürün kullanımıyla kullanışlılık arasında paralel ilişki saptanmıştır. Kullanışlı mutfak oluşturmak için ankastre ürünler tercih edilebilir. Ankastre mutfaklar görüntü bütününü bozmadığı için görsel olarak daha düzgün bir mekân oluşmasını sağlamaktadır. Günümüzde konut mutfaklarında ankastre ürün kullanılmamasının en büyük sebeplerinden birisi de mevcut mutfakların ankastre ürünlere uygun olmamasından kaynaklanmaktadır. Yeni yapılan yapılarda ankastre ürünlerin daha çok tercih edildiği bilinmektedir. Mutfak dolaplarının yapım aşamasında ankastre ürünler göz önünde tutularak planlama yapılmalıdır.

- Kadın kullanıcıların çok yoğun bir kısmının mutfak dolaplarında, dolap içi aydınlatma bulunmadığı görülmüştür. Dolap içi aydınlatmalar hem görüntü olarak göze hitap ederken hem de dolap içindeki ürünlerin daha iyi seçilmesini sağlamaktadır. Yapılan araştırmada kullanıcıların çoğunun mutfak dolaplarındaki dolap içi aydınlatmadan memnun olduğu belirlenmiştir. Mutfak aydınlatmasının yeterli olmadığı yerlerde dolap içi aydınlatma kullanılması kullanıcının işini kolaylaştıracaktır. Özellikle cam kapaklı mutfak dolaplarının içinde dolap içi aydınlatma kullanılması önerilebilir.

- Kadın kullanıcıların mutfaklarının çoğunda raylı kiler dolabı bulunmadığı gözlenmiştir. Mutfaklarında raylı kiler dolabı bulunan kullanıcıların da kiler dolabından memnun olduğu belirlenmiştir. Mutfaklarda raylı sistemlerle gerekli depolama ihtiyacı karşılanabilmektedir. Dolap içinde düzenli bir yerleşim oluşturmak için üst dolaplarda ve boy dolaplarda dışarı çekilen raylı kiler dolabı kullanılması fayda sağlayacaktır. Raylı dolaplar ve raylı çekmeceler kullanıcının ürüne ulaşımını kolaylaştırarak depolama alanının kapasitesini arttırmaktadır.

- Kadın kullanıcıların mutfaklarının büyük bir kısmında raylı tepsilik dolabı veya şişelik bulunmamaktadır. Mutfaklarında raylı tepsilik dolabı veya şişelik bulunanların da memnuniyetlerinin iyi olduğu görülmüştür. Mutfakta depolama alanlarının kategorize edilerek ayrı dolaplara bölünmesi mutfak düzenlemesine faydalı olacak ve verimliliği arttıracaktır.

- Yapılan araştırmada kullanıcıların mutfaklarında en fazla LED aydınlatma kullanıldığı gözlenmiştir. Özellikle yeni yapılan konutlardaki mutfaklarda LED aydınlatmalar daha çok tercih edilmektedir. Bu aydınlatma yöntemi hem enerji tasarrufu sağladığı hem de uzun ömürlü olduğu için mutfaklarda tercih edilebilir. Mutfaklarda LED aydınlatmalar genelde gizli aydınlatma olarak kullanılmaktadır. Ama mutfakların fazla eylem içeren mekânların başında gelmesi nedeniyle aydınlatmanın güçlü olması gerekmektedir. Aydınlatmanın yetersiz geldiği LED kullanımlarında alternatif bir aydınlatma düşünülebilir.

- Kadın kullanıcıların mutfak dolaplarının kapak malzemesinin çoğunun lake olduğu gözlenmiştir. Kullanıcıların yarısından fazlası da mutfak dolaplarının kapak malzemesinden memnun olduklarını belirtmiştir. Yapılan araştırmada, mutfağı kullanım süresiyle kapak arasında ilişki tespit edilmemiştir. Kullanıcıların kullandıkları kapak malzemesinin en beğendikleri özelliğinin de kolay temizlenmesi olduğu bulunmuştur. Lake kapakların üretimi sırasında her renk kolayca uygulanabildiği için mutfaklarda yaygın olarak kullanılabilmektedir. Lake dayanıklı bir malzeme olduğundan tercih edilebilir. Fakat özellikle beyaz lake kapaklarda sararma oluşması olasıdır. Güneş gören kısımlarda sararma daha çok olabilir. Mutfak

planlaması yapılırken özellikle güneş alan mutfaklarda mutfak modeline göre alternatif kapak malzemeleri seçilmelidir.

- Kadın kullanıcıların mutfaklarının zemin döşemesinin çoğunlukla seramik olduğu belirlenmiştir. Kadın kullanıcıların yarısından fazlasının da zemin döşemesinden memnun olduğu görülmüştür. Zemin malzemesinden memnun olmayan kullanıcıların da çoğunun mutfağın bütününe görsel olarak uyum sağlamadığı için memnuniyetsiz olduğu ortaya çıkmıştır. Mutfağın tasarımı yapılırken, mutfağın bütününe uyan seramik modeli seçilerek mutfak planlanması tamamlanmalıdır. Seçim yapılırken kabarma, çizilme, temizlik, ısıya dayanıklılık gibi etkenler göz önünde tutulmalıdır. Islak hacimlerde seramik kullanılması daha uygundur.

- Kadın kullanıcıların mutfaklarında en çok beğendikleri özelliğin tezgâhın yeterli miktarda olması olduğu belirlenmiştir. Kullanıcıların mutfaklarında beğenmedikleri özelliklerinin ise çekmece sayısı olarak belirtildiği gözlemlenmiştir. Mimari planlama yapılırken gerekli sirkülasyon alanı ayarlanmalıdır. Mutfak dolaplarının tasarımı esnasında da kullanıcının ihtiyaçlarını karşılayacak yeterli depolama alanlarının oluşturulması önem taşımaktadır.

- Mutfakların çoğunda akıllı mutfak teknolojisinin mevcut olmadığı gözlemlenmiştir. Mutfaklarında akıllı mutfak teknolojilerini kullananların da memnuniyetlerinin iyi yönde olduğu gözlemlenmiştir. Yapılan araştırmada kullanıcının yaşı ile akıllı mutfak teknolojilerinden memnuniyet arasında anlamlı düzeyde ilişki bulunmasa da 25 yaş altı gençlerin akıllı mutfak teknolojisinden memnuniyetsizlikleri %0.0 oranındayken 54 yaş üstü kullanıcıların memnuniyetsizlikleri %22,2 oranında olduğu belirlenmiştir. Teknolojinin hızlı ilerlemesi ve belli yaşın üstündeki bireylerin geride kalması beklenen bir durumdur. Hızlı gelişen dünyada teknoloji, insan hayatını kolaylaştırarak iş yükünü hafiflettiğinden, günümüz mutfaklarında kullanılması avantaj sağlayacaktır.

Teknolojinin gelişmesiyle birlikte mutfak endüstrisinde de hızlı değişimler ve gelişmeler olmaktadır. Kullanıcıya konforlu, ergonomik, kullanışlı, güncel gelişmeleri

takip eden mutfaklar sunabilmek gereklidir. Hem mutfak tasarımında hem de mutfak teknolojileri üreten AR-GE çalışmalarında kullanıcının isteklerini ve şikâyetlerini bilmek ve ona göre yeni yaklaşımlar üretebilmek çok önemlidir. Yeni bir mutfak üretilirken kullanıcının memnuniyetleri incelenerek planlama yapılırsa daha başarılı sonuçlar alınması sağlanabilir.

İyi bir mutfak oluşturmanın ilk adımı konut yapılırken atılmalıdır. Konutun yapımı sırasında mutfağa geniş alan bırakılmalıdır. Mutfak eylem içeren bir mekân olduğundan doğal aydınlatma kaynağı olan pencerelerin yeterli boyutta olması gerekmektedir. Pencere ve balkonlar pişirme işleminin de yapıldığı mutfakların, havalandırmasını sağlayacaktır. Mutfak tasarlanırken mekânın uzunluğu, formu ve genişliğine uygun mutfak tipi seçilerek planlama yapılmalıdır. Kadınlar mutfakta çok uzun saatler vakit geçirdiklerinden, hem iş hem de zamandan tasarruf edebilecek mutfaklar oluşturabilmek önem taşımaktadır. Özellikle mutfaklarda raylı dolapların kullanılması, kullanıcının daha hızlı olmasını sağlayacaktır. Mutfaklarda çekmecelerin ve depolama alanlarının fazla tutulması çok önemlidir. Mutfağın büyüklüğü ve kullanıcının maddi imkânları da uygunsa kiler, şişelik, tepsilik gibi ilave aksesuarlar kullanılması, kullanıcının verimliliğini ve işlevselliğini arttıracaktır. Mutfağa uygun malzeme seçiminde de dayanıklı, temizliği kolay ürünler seçilmesi mutfağın uzun süre kullanımını sağlayacaktır. Günümüzde akıllı teknolojiler neredeyse her alana dâhil olmaya başlamıştır. Teknolojik ürünlerin iş yükünü hafiflettiği ve kullanıcıya alternatif imkânlar sağladığı bilindiğinden mutfaklarda kullanılması önerilebilir. Akıllı mutfaklar tercih edilmeden önce kullanıcının yaşı ve istekleri göz önünde bulundurulmalıdır. Mutfak tasarımları kullanıcıların memnuniyeti ya da memnuniyetsizliği doğrultusunda planlanmalıdır.

EK'LER

EK: Anket Formu

Değerli katılımcı,

Bu anket formu Maltepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü İç Mimarlık Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programında "Konut Mutfaklarının Kadın Kullanıcıların Memnuniyeti Açısından İncelenmesi: "İstanbul Örneği"" konulu yüksek lisans tez çalışmasının uygulama kısmı ile ilgilidir. Araştırma on sekiz yaş üzeri kadın kullanıcılar üzerinde yapılacaktır. Bu çalışmanın sonuçları sadece bilimsel amaçlar için kullanılacak olup kesinlikle üçüncü kişilerle paylaşılmayacaktır. Çalışmaların başarılı olabilmesi için anket sorularına ciddiyetle cevap verilmesi ve boş soru bırakılmaması önem arz etmektedir.

Katkılarınız için teşekkür ederim.

Gizem BULUT

1. BÖLÜM

DEMOGRAFİK BİLGİLER

1. Kullanıcının yaşı nedir?

() 18-24 () 25-34 () 35-44 () 45-54 () 54 yaş ve üzeri

2. Kullanıcının medeni durumu nedir?

() Evli () Bekâr

3. Kullanıcının eğitim durumu nedir?

() İlkokul () Ortaokul () Lise () Ön Lisans () Lisans

() Yüksek Lisans () Doktora () Diğer:…….

4. Kullanıcının meslek grubu nedir?

() Ev hanımı () İşçi () Memur () Serbest Meslek () Emekli

() Diğer:……

5. Kullanıcının aylık geliri nedir?

()Asgari ücret altı ()Asgari ücret () 2400-4000 () 4000-5000 () 5000-6000

() 6000 üzeri

6. Evde kaç kişi yaşıyorsunuz?

() 1 () 2 () 3 () 4 () 5 ve üzeri

7. Çocuğunuz var mı?

() Evet () Hayır

8. Cevabınız "Evet" ise kaç tane? (Cevabınız "Hayır" ise "0" seçeneğini işaretleyiniz).

() 0 () 1 () 2 () 3 () 4 veya daha fazla

2. BÖLÜM

KONUTA DAİR BİLGİLER

1. Kullanıcının ikamet ettiği bölge

() Asya () Avrupa

2. İstanbul' da ikamet ettiğiniz ilçe/semt/mahalle ismi nedir?

……..

3. Şu anda yaşadığınız evin oda sayısı kaçtır?

() 1+0 () 1+1 () 2+1 () 3+1 () 4+1 () 5+1

() Diğer:…..

4. Şu anda yaşadığınız evin büyüklüğü nedir?(m2 olarak)

……

5. Yaşadığınız konutun mülkiyet durumu nedir?

() Kendi evim () Kira () Diğer:……

6. Şu anda yaşadığınız konutta ne kadar süredir ikamet etmektesiniz?

() 1 yıldan daha az () 1-2 yıl () 2-5 yıl () 5-10 yıl () 11 yıl ve üstü

7. Şu anda kullandığınız eviniz

() Apartman dairesi () Dublex () Triplex () Diğer:…….

3. BÖLÜM

KONUT MUTFAĞINA DAİR BİLGİLER

1. Şu anda kullandığınız mutfağın büyüklüğü nedir? m^2 olarak

……..

2. Mutfağınızın büyüklüğünden memnuniyetiniz.

() Çok İyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

3. Şu anda kullandığınız mutfağın kullanım amacı nedir?

() Yemek hazırlama/pişirme () Yemek yeme () Oturma () Diğer:……

4. Mutfakta günde kaç saat vakit geçiriyorsunuz?

() 0-1 saat () 1-3 saat () 3-5 saat () 5 saat ve üstü

5. Şu anda kullandığınız mutfağın kullanışlılığı açısından memnuniyetiniz nedir?

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

6. Evinizde mutfak işleriyle kim ilgileniyor?

() Ben () Eşim () Annem/Kayınvalidem ()Yardımcı eleman ()Kızım/Oğlum () Diğer:……

7. Evinizde yemeği nerede yiyorsunuz?

() Mutfakta () Salonda/Oturma odasında () Balkon () Diğer:……

8. Mutfağınızın genel konumu nedir?

() Kuzey () Güney () Doğu () Batı () Diğer:……

9. Mutfağınızın mekan içindeki yerleşimi nedir?

() Açık () Yarı açık () Kapalı

10. Mutfağınızın yerleşim tipi nedir? (Aşağıdaki görsele bakarak cevaplayınız)

() Düz (Tek duvar tipi) () L Tipi () Ada Tipi () U Tipi () Koridor Tipi () Yarım Ada Tipi

Yukarıdaki soruyu evinizdeki mutfak tipi hangi görsele yakınsa ona göre işaretleyiniz



11. Yukarıda seçmiş olduğunuz mutfağınızın yerleşim tipinden memnuniyetiniz

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

12. Mutfağınızda, soğutma-yıkama-pişirme (Buzdolabı-eviye-ocak) yerleşimindeki iş akışından memnuniyetiniz.

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

13. Mutfağınızda buzdolabı-eviye-ocak yerleşiminden hangi donatıların yerini değiştirmek isterdiniz?

() Buzdolabı () Eviye () Ocak

14. Yukarıdaki soruda buzdolabı-eviye-ocak yerleşiminde değişiklik yapma nedeniniz nedir?

……

15. Mutfağınıza bağlantılı balkonunuz var mı?

() Evet () Hayır

16. Balkonunuzu ne amaçlı kullanıyorsunuz?

() Oturma () Ardiye () yeme-içme () Diğer:……....

17. Mutfağınızda pencere mevcut mu?

() Evet () Hayır

18. Mutfağınızdaki doğal aydınlatmanın yeterliliğinden memnuniyetiniz

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

() Diğer:…...

19. Şu andaki mutfağınızın havalandırmasını nasıl sağlıyorsunuz?

() Davlumbaz () Aspiratör () Kanal-baca () Diğer:…….

20. Mutfağınızda kullandığınız havalandırmadan memnuniyetiniz.

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok köt

21. Şu andaki mutfağınızda mutfak donatıları dışında hangi teknik donatılar bulunuyor?

() Çamaşır makinesi () Kurutma makinesi () Kombi () Hiçbiri () Diğer:……

22. Yeni bir ev satın alırken mutfağın büyüklüğü ve kullanışlılığı sizin için önemli midir?

() Kesinlikle önemlidir () Genellikle önemlidir () Duruma göre önemlidir () Çok önemli değildir () Kesinlikle önemli değildir

23. Evinize mutfak yaptırırken, mutfak sektöründeki teknolojik gelişmelerden yararlanarak mı tercih yaparsınız?

() Her zaman () Genellikle () Duruma göre

() genelde tercih etmem () Kesinlikle tercih etmem

24. Şu anda kullandığınız mutfağı kaç yıldır kullanıyorsunuz?

() 0-5 yıl () 5-10 yıl () 10-15 yıl () 15 yıl üstü

25. Mutfağınızda kullandığınız beyaz eşyalar ankastre mi?

() Evet () Hayır

26. Mutfağınızdaki ankastre ürünlerden memnuniyetiniz

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

27. Şu anda kullandığınız mutfakta dolap içi aydınlatma var mı?

() Evet () Hayır

28. Mutfağınızdaki dolap içi aydınlatmadan memnuniyetiniz

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

29. Şu anda kullandığınız mutfakta raylı kiler dolabı var mı?

() Evet () Hayır

30. Mutfağınızdaki raylı kiler dolabından memnuniyetiniz

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

31. Şu anda kullandığınız mutfakta raylı tepsilik dolabı veya şişelik mevcut mu?

() Evet () Hayır

32. Mutfağınızda bulunan raylı tepsilik dolabı veya şişelikten memnuniyetiniz

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

33. Mutfağınızın aydınlatmasında hangisini kullanıyorsunuz?

() LED () Floresan () Spot () Aplik () Avize () Diğer:……..

34. Şu anda kullandığınız mutfak aydınlatmasından memnuniyetiniz.

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

35. Mutfağınızın kapak malzemesi nedir?

() Lake () Membran () Akrilik () Ahşap () Diğer:……

36. Şu anda kullandığınız kapak malzemesinden memnuniyetiniz

() Çok iyi () İyi () Orta () Kötü () Çok kötü

37. Mutfağınızda kullandığınız kapak malzemesinin hangi özelliklerinden memnun değilsiniz?

() Çabuk çizilmesi () Sarkma yapması () Leke bırakması

() Görsel olarak mutfağın bütünlüğüne uyum sağlamaması () Diğer:……

38. Mutfağınızda kullandığınız kapak malzemesinin hangi özelliklerinden memnunsunuz?

() Kolay temizlenmesi () Çizilme olmaması

() Kullandığım kapak malzemesinin dünyada çok popüler olması () Görsel sebeplerden

39. Şu andaki mutfağınızda hangi zemin döşemesini kullanıyorsunuz?

() Pvc () Linolyum () Masif parke () Laminant parke () Lamine parke

() Seramik () Beton () Bambu () Mantar () Doğal taş

() Diğer:……..

40. Mutfağınızda kullandığınız zemin malzemesinden memnuniyetiniz.

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü () Çok kötü

41. Mutfağınızın yer döşemesinde memnun olmadığınız özellikler nelerdir?

() Çabuk çizilmesi () Suya karşı dayanıklı olmaması (kabarması)

() Temizliğinin zor olması () Görsel olarak mutfağa uyum sağlamaması

() İnsan sağlığına zararlı malzemeden üretilmesi () Kaygan olması

42. Mutfağınızın yer döşemesinde memnun olduğunuz özellikler nelerdir?

() Kolay temizlenmesi

() yer döşemesinde kullanılan malzemenin dünyada çok popüler olması

() Görsellik

() Diğer:……

43. Şu anda kullandığınız mutfakta beğendiğiniz özellikler nelerdir?

() Yemek masasının sığabiliyor olması () Tezgâhın yeterli uzunlukta olması

() Depolama alanının yeterli olması () Dolap içlerinde dolap içi düzenleyicilerin olması

() Diğer:…….

44. Şu anda kullandığınız mutfakta beğenmediğiniz özellikler nelerdir?

() Çekmece sayısı azlığı

() Havalandırmanın yeterli olmaması

() Depolama alanının az olması

() Mutfak dolaplarının ankastre ürünlere uygun olmaması

() Mutfak tezgâhının gereğinden yüksek ya da kısa olması

() Gerekli sirkülasyon alanının olmaması

() Bulaşık makinesiyle eviye arasındaki mesafenin fazla olması

() Diğer:……

45. Şu anda kullandığınız mutfakta akıllı mutfak teknolojileri mevcut mu?

() Evet () Hayır

46. Akıllı mutfak teknolojisinden memnuniyetiniz nedir?

() Çok iyi () İyi () Normal () Kötü

() Çok kötü

47. Mutfak yaptırırken sizin için en önemli unsur nedir?

() Görsellik

() Kullanışlı olması

() Teknolojinin en üst seviyede olduğu malzemelerin kullanılması

() Sağlığa uygun organik malzemelerden üretilmesi

() Maliyet

() Diğer:……

---

* Ekte yer alan anket formu; "Ateş O, Bireylerin Demografik Özelliklerine Göre Mutfak Tasarım Tercihlerine Yönelik Bir Araştırma", "Gelegen, G, Yeni Konutlardaki Mutfak Tasarımlarının Tüketicilere Ergonomik Açıdan Uygunluğu ve Tüketicilerin Mutfaklarına İlişkin Görüşleri" yüksek lisans çalışmalarının anket formlarından kısmen referans alınarak oluşturulmuştur.

KAYNAKÇA

Ağat, N. (1983), *Konut Tasarımına Mutfağın Etkisi Ve Mutfak Tasarımı*, İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Yayını

Ağat, N. (1991), Konut Mutfağı Tasarımı, *İnşaat Dergisi*, 1991/2.

Aktaş, A.,Özdemir, B. (2007), *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.

Albayrak, N. (2012), *Konut Mutfakları İç Mekân Tasarımında Ergonomik İlkeler* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Haliç Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Ana Britannica Ansiklopedisi. (1992), İstanbul: Ana Yayıncılık.

Arcan, E, F., Evci, F. (1992), *Mimari Tasarıma Yaklaşım*, İstanbul: 2K Yayınları.

Arû, A., Gorbon, R. (1952), Levend Mahallesi, *Arkitekt Dergisi Arşivi,* Sayı: 1952-09-10 (253- 254), Seri V, 174-181.

Ateş, O. (2018), *Bireylerin Demografik Özelliklerine Göre Mutfak Tasarım Tercihlerine Yönelik Bir Araştırma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Maltepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Aykul, E. (2015), *Mutfak tasarımında renk kullanımı ve rengin belirlenmesine etki eden ögelerin belirlenmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.

Balikhani, M. (2005), *Üst Sosyo-Ekonomik Düzey Ailelerin Konutlarında Mutfak Tasarımı ve Donatı Elemanı İlişkileri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Bozbaş, E. (1990), *Konut Mutfağı Ve Endüstrileşmesi* (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Baytin, N. (1980*), Konut Islak Mekanları*, Ankara : TÜBİTAK Yayınları, No: 945.

Bomba, D. (2006), *Tarihsel Gelişim Süreci İçinde Modülerlik ve Şehzade Mehmet Camii'nin Modülerlik Açısından İncelenmesi* (YayımlanmamışYüksek Lisans Tezi), Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.

Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., ve Demirel, F. (2016), *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (21.Baskı), Ankara: Pegem Yayıncılık.

Çetin, Ş. (1993), *Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi* (Yüksek Lisans Tezi), Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.

Demirel, H. (1997), *Ev Yönetimi ve Beslenme Eğitiminin Kadının Mutfak Faaliyetlerine Etkisi* (Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Dinç, Ö. (1998), *Tünel kalıplı teknolojilerle üretilen konutlarda mutfakların incelenmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul.

Doru, S. (2017), *Konutlarda Mutfakların Geçmişten Günümüze Mimari Olarak Gelişmesinde Teknolojinin Etkileri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Haliç Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Düzgün, E., Özkaya F. D. (2014), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü.

Edem, E. (2001), *Konut mutfaklarının dolap ve tezgahlarında kullanılmakta olan ana malzemelerin iç mekan kurgusu açısından irdelenmesi* (Yayımlanmamış Yüksek lisans tezi), Mimar Sinan Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Erel, S. (1978), *Mutfak Araçlarının Yerleştirilmesi ve Mutfak Planlama, Evde Kullanılan Araç ve Gereçler*. Ankara : Hacettepe Üniversitesi Yayınları

Eroğlu, Ş. (2000), Mutfak Tasarımında Kadınlar Ve Kadın Mimarlar, *Arredamento Dekorasyon Dergisi,* 200 .

Evans, J. R., W. M. Lindsay. (1996), *The Management and Control of Quality*, 3rd ed., Minneapolis/ St. Paul: West Publishing Company.

Gelegen, G. (2009), *Yeni Konutlardaki Mutfak Tasarımlarının Tüketicilere Ergonomik Açıdan Uygunluğu ve Tüketicilerin Mutfaklarına İlişkin Görüşleri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.

Gönen, E., Kalınkara, V.,Özgen, Ö. (1990), *Mutfak Çalışma Merkezlerinde Optimum İş Yüksekliği ve Antropometrik Ölçüm İlişkisi Üzerinde Ergonomik Bir Araştırma*, Ankara : Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları, 408.

Gökdemir, A. (2009), *Mutfak hizmetleri yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.*

Grandjean, E. (1973), *Ergonomics of The Home*, London: Francis and Taylor,

Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2017), *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri* (4.Baskı), Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Hacıbaloğlu, M. (1989), *Geleneksel Türk Evi ve Çağımıza Ulaşamamasının Nedenleri*, GÜ Müh. Mim. Fak., Ankara.

Henderson, S. (2013), *Building Culture: Ernst May and the New Frankfurt Initiative, 1926-1931 (Studies in Modern European History)*, New York: Peter Lang Publishing.

İkbal, Ş. (1988), *Ev ergonomisi açısından mutfak tasarımı. 1. Ulusal Ergonomi Kongresi*, Ankara: Milli Prodüktivite Merkezi Yay. No. 372, 371–389.

Karasar, N. (2005), *Bilimsel Araştırma Yöntemi* (15. Baskı). Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Katsigris, C., ve Thomas, C. (2006), *Design and equipment for restaurants and food service*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.

Kavut, İ. E. (2004), *Konut Mutfağı Tasarımında Teknolojinin Etkileri* (Yayımlanmamış SanattaYeterlilik Tezi), Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimlieri Enstitüsü, İstanbul.

Kaya, U. (1999), *Hazır Mutfak Endüstrisinde Ergonomik Yaklaşım*, Yüksek Lisans Programı Seminer Dersi Sunumu, Hacettepe Üniversitesi, Ağaç İşleri Mühendisliği, Ankara.

Kaya, U. (2002), *Mutfakta Ergonomi ve Fiziksel Özürlüler İçin Çözümler* (Yayımlanmamış Yüksek Mühendislik Tezi), Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ağaç İşleri Endüstri Mühendisliği Ana Bilim Dalı, Ankara.

Kayahan, K. (2011), *Dar mutfaklarda fonksiyonel alan kullanımı için masa-sandalye tasarımı*, SDÜ, Fen Bilimleri Enstitüsü, Isparta.

Kayasü, S. (2002), *Kadın ve Mekân Etkileşimi, Çağdaş Mimarlık Sorunları Dizisi: Mimarlık ve Kadın Kimliği*, İstanbul: Boyut Yayın Grubu.

Kerestecioğlu, A. (1989), İdeal Üçgen, *Arredamento Dekorasyon Dergisi*, Sayı: 2.

Kinchin, J. (2011), *Counter Space: Design and the Modern Kitchen*, Museum of Modern Art, New York.

Kondo, Y. (1999), *İşletmede Bütünsel Kalite: Arkaplanı ve Gelişimi* (Çev. Ayşe Bilge Dicleli), İstanbul: Türkiye Metal Sanayicileri Sendikası.

Kumbasar, S. B. (2008), *Konut Gelişiminde Gelecek Fizyonları* (Yüksek Lisans Tezi), Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Kurt, E. (2006), *Teknolojik gelişmelerin modüler konut mutfak tasarımına etkileri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İç Mimarlık Ana Bilim Dalı, Kocaeli.

Küçükaslan N. (2011), *Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak hizmetleri yönetimi,* Ankara: Detay Yayıncılık.

LA Weber. (1989) , ACS Publications Simple apparatus for vapor-liquid equilibrium measurements with data for the binary systems of carbon dioxide with n-butane and isobutane, *Journal of Chemical and Engineering Data.*

Malhotra, N. K. (2010), *Marketing Research: An Applied Orientation (6th Edition),* New Jersey: Pearson Education.

Mellaart, J. (1967*), Çatal Höyük A Neolithic Town in Anatolia,* Thames and Hudson.

Oğuzoğlu, Y. (2019), *Türk Mutfak Kültürü Yönünden Günümüz Toplu Konut Mutfaklarının İrdelenmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Maltepe Üniversitesi, Fen bilimleri Enstitüsü, İç Mimarlık Anabilim Dalı, İstanbul.

Okçugil, Barış, G. (2019), *Mekanlarda Esnek ve Fonksiyonel Mutfak Tasarımı* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), T.C. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İçmimarlık Anabilm Dalı, İstanbul.

Özkoçak, Z. (2015), *Konutlarda Mutfak Tasarımı, Geçirdiği Değişim ve Frankfurt Mutfağı Üzerinden Değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Padem, H., Göksu, A. Ve Konaklı, Z. (2012), *Araştırma Yöntemleri, SPSS Uygulamalı*. Sarajevo: International Burch University.

Phipps, Ü. M. (1996), *Konut Mutfaklarında, Modüler Elemanların Esnek ve Değiştirilebilir Kullanımı* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Polat, D. A. (2005), *Mutfak tasarımın-da ergonomi, mutfak banyo seramik*, İstanbul: Tasarım Yayın Grubu, Sayı:51.

Prizeman, J. (1984), Domestic Kitchen Design Services, *Architects Journal*, October, 99-103.

Rande, W. L. (1995), *Introduction to professional food service,* Arizona: John Willey & Sons, Inc.

Sak, G. (2014), *Mutfak Tasarımında Modüler Sistemlerin Kullanıcı Ergonomisi Açısından Değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek lisans tezi), İstanbul Kültür Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Salebi, S. (2015), *Konutlarda Kısıtlı Mekân Tasarımına Çağdaş Yaklaşımlar* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Ankara.

Savaş, S. (2011), *Kısıtlı Mekân-Mobilya Çözümlerinde Çağdaş Yaklaşımlar* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Marmara Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, İstanbul.

Sayel, H. (1993), *Endüstri Ürünü Konut Mutfakları* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Sözer, S. (1990), *Konut Mutfaklarında Söz Konusu Eylemler ve Bu Eylemlere Yönelik Kullanıcı Gereksinmeleri ve İç Donanım Elemanları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İç Mimar ve Çevre Tasarımı Sanat Dalı, Ankara.

Spain, D. (1992), *Gendered Space,* London: The University of North Carolina Press.

Stafford, K. (1983), The Effects of Wife's Employment Time on Her Houseold Work Time. *Home Economics Research Journal*, 11(3), 257-267.

Şimşek, M. (2001). *Toplam Kalite Yönetimi, Gözden Geçirilmiş* (3. Bs.), İstanbul: Alfa Yayınları.

Şimşek, M. (2007), *Konut İç Mekân Donatı Elemanları ile Teknolojik Ürünler Arası İlişkilerin Kullanıcı Memnuniyetine Etkileri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Terzioğlu, G. (1988). Kadınların Evle İlgili Günlük Faaliyetlerinin Değerlendirilmesi. *Ev Ekonomisi Dergisi*, 4, 12-18.

Tüzün, S. M. (2001), *Günümüz Konutlarında Sosyo-Ekonomik Koşulların Mutfak Tasarımına Etkisi*(Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Ana Bilim Dalı, Adana.

Ustalar, Uyar, Ö. (2018), *Günümüz Konut Tasarımında Mutfak Mekânın Değişim ve Dönüşümünün İncelemesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), T.C. İstanbul Kültür Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Anabilim Dalı, İstanbul.

Uyar, P. (2014). *Toplu Konutlarda Mutfak Mekânının 1950' ler den Günümüze gelişimi*.(Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Yeler, S., Yeler G. M., Çağlaer E., (2014), *Yapı Mimarisinde Kadın Etkileri*, Trakya Üniversitesi, Teknik Eğitim Fakültesi, Kırklareli.

Yıldırım, K. (1999), Günümüz Konut Mutfağında Donatı Elemanları Üzerine Bir Araştırma, *Politeknik Dergisi*.

Yıldırım, K., Çınar, H. ve Togay, A. (2003), *The Use and Importance of CAD in the Turkish Furniture Industry*, 5th European Academy of Design Conference, Barcelona, April 28, 29, 30 (2003).

Yozgatlı, M. (2019), *Yemek Kültürünün Gelenekselden Moderne Kayseri Konut Mutfağı Üzerinden Etkileri ve Yeni Yapılacak Konut Mutfakları İçin Öneriler* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü, , İstanbul.

Yücel, M. K. (1990), *Teknolojik Gelişmelerin Mutfak Planlamasına Etkileri* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi/ Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

İnternet Kaynakları

URL 1: https://en.wikiarquitectura.com/building/villa-rotonda/

URL 2:

https://www.pinterest.dk/pin/304555993522389946/?amp_client_id=CLIENT_ID(_)&mweb_unauth_id={{default.session}}&from_amp_pin_page=true

URL 3: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bundesarchiv_Bild_183-69536-0010,_Berlin,_Marienstra%C3%9Fe,_Wohnhaus,_Altbau.jpg

URL 4: https://www.degisti.com/index.php/archives/7832/eski_levent

URL 5: https://www.degisti.com/wp-content/uploads/2011/10/levent_eski.jpg

URL 8: http://members.tripod.com/med_food/kitchen.html

URL 9: https://en.wikipedia.org/wiki/Hoosier_cabinet

URL 10:

https://en.wikipedia.org/wiki/Hoosier_cabinet#/media/File:Sellers_Cabinet_ad_from_Richmond_Times-Dispatch_1921-05-01_Page_17.png

URL 11: https://www.e-architect.co.uk/articles/haus-am-horn-in-weimar-germany

URL 12: https://www.e-architect.co.uk/articles/haus-am-horn-in-weimar-germany

URL 13: https://www.arkitera.com/haber/margarete-schutte-lihotzky-ve-sosyal-mimarlik-ureten-bir-kadin-olmak/

URL 14: https://tr.pinterest.com/pin/167055467404626015/

URL 15: http://tr.haecker-kuechen.com/tr/istanbul.html

URL 17: https://www.zihni.org/modern-mimarideki-atriumlu-yapilar/

URL 18: https://www.zihni.org/modern-mimarideki-atriumlu-yapilar/

URL 21: https://tr.qwe.wiki/wiki/Kitchen_Work_Triangle

URL 22: https://equipamientos-clc.com/en/interiorismo-en-gris-antracita/

URL 23: https://equipamientos-clc.com/en/interiorismo-en-gris-antracita/

URL 24: https://decortips.com/tr/mutfak/acik-mutfak-mi-klasik-mutfak-mi/

URL 25: https://www.archdaily.com/882848/creative-kitchen-designs-and-their-details-the-best-photos-of-the-week

URL 26: https://www.archdaily.com/787891/claremont-residence-keen-architecture

URL 27: https://www.archdaily.com/869295/high-kitchen-a-zero-architects

URL 28: https://insapedia.com/mutfak-ve-mutfak-dolabi-modelleri-mutfak-tasarim-fikirleri/

URL 29: https://www.planndesign.com/articles/3423-kitchen-guide-u-shaped-kitchen-pros-and-cons

URL 30: https://www.fezamutfak.com/duz-mutfak-dolap-modelleri

URL 31: https://insapedia.com/mutfak-ve-mutfak-dolabi-modelleri-mutfak-tasarim-fikirleri/

URL 32: https://www.gaggenau.com/tr/products-list/RS295355

URL 33: https://tr.pinterest.com/pin/801148221197908796/

URL 34: https://www.teknolojihaberim.net/teknoloji-haberleri/akilli-buzdolaplari-hayatimizda-yer-almaya-basliyor.html

URL 35: https://www.samsung.com/uk/refrigerators/one-door/freezer-rz28h6100sa-rz28h6100ww-eu/

URL 36: https://www.gaggenau.com/tr/urunlerimiz/ocaklar/400-serisi#anc-8381590

URL 37: https://www.siemens-home.bsh-group.com/tr/urun-listesi/pisirme-grubu/ocaklar/gazli-ocaklar/EO6C2PO90O

URL 38: https://www.siemens-home.bsh-group.com/tr/urun-listesi/arsiv/HF25M5L2

URL 39:

https://www.kitchenaid.com/major-appliances/wall-ovens/combination-wall ovens/p.27-combination-wall-oven-with-even-heat-true-convection-lower-oven.koce507ebs.html?

URL 40: https://www.gaggenau.com/tr/urunlerimiz/bulasik-makineleri/200-serisi

URL 41: https://www.gaggenau.com/tr/urunlerimiz/bulasik-makineleri/400-serisi

URL 42: https://www.gulmobilya.com.tr

URL 43: https://www.kelebekmutfak.com