



T.C.

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

KONYA ANADOLU SELÇUKLU HANLARININ RESTORAN İŞLEVİYLE YENİDEN KULLANIMININ İRDELENMESİ

Esra ÖZKAFA

YÜKSEK LİSANS

Mimarlık Anabilim Dalı

Nisan-2015
KONYA
Her Hakkı Saklıdır

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

KONYA ANADOLU SELÇUKLU HANLARININ RESTORAN İŞLEVİYLE YENİDEN KULLANIMININ İRDELENMESİ

Esra ÖZKAFA

Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
Mimarlık Anabilim Dalı

Danışman: Yrd. Doç. Dr. Ebru ERDOĞAN

2015, 152 Sayfa

Jüri
Prof. Dr. Aysu AKALIN
Yrd. Doç. Dr. Ebru ERDOĞAN
Yrd. Doç. Dr. Bahtiyar EROĞLU

"Konya Anadolu Selçuklu Hanlarının Restoran İşleviyle Yeniden Kullanımının İrdelenmesi" tezi kapsamında ele alınan araştırma konusu, mimaride yeniden kullanım bağlamında, tarihi eserlere restoran işlevinin verilmesi, bu dönüşüm sürecinde yapıların mekânsal oluşumlarının incelenmesi ve fonksiyonel yeterliliklerinin analiz edilmesidir.

Çalışma, restoran işlevinin mekânsal gereksinimlerinin belirtilmesi ve var olan tarihi eserlerin bu gereksinimlere cevap verme düzeyinin araştırılması yapılarak şekillenmiştir. Bu çerçevede ele alınan Zazadin Han, Hocacihan Akyokuş Han, Horozlu Han ve Dokuzun Hanlarına verilen yeni işlevin olumlu olumsuz yönleri irdelenerek mekânsal performansları değerlendirilmiştir.

Yeniden kullanım, mevcut yapıların farklı bir fonksiyon verilerek düzenlenmesi için yapılan çalışmalar şeklinde ifade edilebilir. Günümüz restorasyon anlayışında, tarihi eserleri korumanın en iyi yolu, onları yeryüzünde yalnız bırakmaktansa, insan kullanımına açarak yaşamın bir parçası haline getirmektir. Tarihi yapıların boş kalarak harap olması ya da yok olmasını önlemek amacıyla başvurulan yeniden kullanım çalışmaları, tarihi bilincin sürdürülebilmesi ve kültürel kimliğin korunması açısından önem arz etmektedir. Çalışmanın sonucunda, yapılan araştırma ile ilgili bulgular karşılaştırmalı olarak ortaya konularak, seçilen bir örnek üzerinden öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Adaptasyon, Anadolu Selçuklu Hanları, fonksiyonel yeterlilik, restoran, tarihi mekân, yeniden kullanım.

ABSTRACT

MS THESIS

THE ANALYSIS OF REUSING AS A RESTAURANT OF ANATOLIAN SELDJUK KHANS IN KONYA

Esra ÖZKAFA

THE GRADUATE SCHOOL OF NATURAL AND APPLIED SCIENCEOF SELÇUK UNIVERSITY THE DEGREE OF MASTER OF SCIENCE IN ARCHITECTURE

Advisor: Assist. Prof. Dr. Ebru ERDOĞAN

2015, 152 Pages

Jury

Prof. Dr. Aysu AKALIN
Assist. Prof. Dr. Ebru ERDOĞAN
Assist. Prof. Dr. Bahtiyar EROĞLU

The subject matter of this study, which was dealt with within the scope of the thesis entitled Functional Efficiency of Internal Spaces of Anatolian Seldjuk Khans Used as Restaurants, is assigning the role of restaurants to historical remains in the context of reuse in architecture, investigating the spatial formations of the structures in this process of transformation and analyzing their functional efficiency.

The study involved setting out the spatial requirements of the restaurant function and investigating to what extent existing historical buildings could meet these requirements. In this framework, positive and negative aspects of the new function assigned to Zazadin Khan ,Hocacihan Akyokuş Khan, Horozlu Khan and Dokuzun Khan were explored and their performances were evaluated.

Reuse can be expressed as efforts made to organize existing buildings by assigning them new functions. In today's understanding of restoration, the best way of preserving historical artifacts is to open them to public use and make them part of the daily life rather than leave them all alone on earth. Reuse efforts undertaken to prevent historical buildings from devastation or disappearance due to disuse are important to maintain historical awareness and preserve cultural identity.

At the end of the study, findings obtained as a result of the study were revealed in a comparative manner and suggestions were made via a selected example.

Keywords: Adaptation, adaptive re-usage, Anatolian Seldjuk Khans, functional adequacy, historicalspace, restaurant.

ÖNSÖZ

"Konya Anadolu Selçuklu Hanlarının Restoran İşleviyle Yeniden Kullanımının İrdelenmesi" başlığıyla bu çalışma Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı/Bina Bilgisi Bilim Dalı'nda yüksek lisans tezi olarak hazırlanmıştır.

Bu çalışmanın oluşumunda, tüm evrelerinde bana her zaman yardımcı olan, görüş ve önerileri ile araştırmalarımı yönlendiren, akademik çalışmalara beni teşvik eden, hiçbir fedakârlıktan kaçınmayan değerli danışman hocam Yrd. Doç. Dr. Ebru ERDOĞAN'a teşekkürlerimi sunarım.

Beni her zaman okumaya, araştırmaya, çalışmaya teşvik eden, desteğini esirgemeyen değerli eşim Doç. Dr. Fatih ÖZKAFA'ya, bu süreçte bana sabır gösteren sevgili oğlum Beyazıt ÖZKAFA'ya, manevi destekleriyle beni hiçbir zaman yalnız bırakmayan değerli aileme ve tüm bu çalışmalarım boyunca bana her anlamda destek olan değerli iş arkadaşım Ali TÜRKYILMAZ'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Esra Özkafa
KONYA-2015

İÇİNDEKİLER

ÖZET ..... **iv**

ABSTRACT ..... **v**

ÖNSÖZ ..... **vi**

İÇİNDEKİLER ..... **vii**

1. TARİHİ YAPILARIN YENİDEN KULLANIMI **1**

1.1.Tarihi Mekânda Yeniden Kullanım 2
1.1.1.Mimaride yeniden kullanım 4
1.1.2.Taşınmaz kültür varlıkları ve değerlendirilmeleri 9
1.1.3.Yeniden kullanımı gerektiren nedenler 10
1.2.Amaç 13
1.3.Kapsam 14
1.4.Materyal 14
1.5.Metot 14

2.ANADOLU SELÇUKLU DÖNEMİNDE HANLAR ve KERVANSARAYLAR 16

2.1.Anadolu Selçuklu döneminde Konya 17
2.2.Hanlar ve Kervansaraylar 18
2.1.Kervansarayların mimari özellikleri 21
2.2.Kervansarayların plan elemanları 23

3. KONYA'DA RESTORAN OLARAK KULLANILAN ANADOLU SELÇUKLU HANLARI **27**

3.1. Zazadin Han 27
3.1.1. Tarihçesi 27
3.1.2. Plan özellikleri 28
3.1.3. Mimari özellikleri 30
3.1.4. Günümüzdeki durumu 31
3.1.5. Yapının restoran işlevine uygunluğu 33
3.1.6. Yapının mekânsal dönüşümünün uygunluğu 33
3.2. HocacihanAkyokuş Han 41
3.2.1. Tarihçesi 41
3.2.2. Plan özellikleri 42
3.2.3. Mimari özellikleri 44
3.2.4. Günümüzdeki durumu 44
3.2.5. Yapının restoran işlevine uygunluğu 46
3.2.6. Yapının mekânsal dönüşümünün uygunluğu 47
3.3. Horozlu Han 59
3.3.1. Tarihçesi 59
3.3.2. Plan özellikleri 60
3.3.3. Mimari özellikleri 62
3.3.4. Günümüzdeki durumu 62

3.3.5. Yapının restoran işlevine uygunluğu 64
3.3.6. Yapının mekânsal dönüşümünün uygunluğu 64
3.4. Dokuzun Han 79
3.4.1. Tarihçesi 79
3.4.2. Plan özellikleri 80
3.4.3. Mimari özellikleri 81
3.4.4. Günümüzdeki durumu 81
3.4.5. Yapının restoran işlevine uygunluğu 83
3.4.6. Yapının mekânsal dönüşümünün uygunluğu 83
3.5. Bölüm Değerlendirmesi 92

4. SONUÇ ve ÖNERİ 99

KAYNAKLAR 106

EKLER 111

1. Restoranlarda Mekânsal Organizasyonlar 111
1.1.Restoran mutfaklarında planlama düzenleri 118
1.2.Servis şekillerine göre restoranlar 120
2.Venedik Tüzüğü (Mayıs 1964) 123

ÖZGEÇMİŞ 152

1. TARİHİ YAPILARIN YENİDEN KULLANIMI

Mimaride yeniden kullanım binaların bir sebeple eskimesinden dolayı ihtiyaç duyulan bir olgudur. Zaman içerisinde insanların göstermiş oldukları gelişimle birlikte sosyo-kültürel, ekonomik, teknolojik değişimler sürekli yeni bina yapımını da beraberinde getirmiştir. Her yeni bina demek daha evvelki yapılmış olan binaların eskime sürecine girmiş olması demektir. Fakat bu olgu eskiyen birçok bina yok olacak anlamına da gelmez. Günümüz imkânlarıyla bu varlıklarımızı yeniden değerlendirmek, yeniden yaşayan ve içinde yaşanabilen yapılar hale getirebilmek mümkündür.

Yaşadığımız ülkede, şehirde, sokaklarda her yerde tarihi eserler hayatımızın bir parçasıdır. Geçmişimizle, tarihimizle ve milli kültürümüzle aramızdaki en önemli bağ, en etkili köprüdür. Toplum olarak bize düşen en önemli görevlerden biri geçmişimizden bize kalan kültürel mirasımızı gelecek nesillerimize eksiksiz olarak aktarabilmektir. Kültürel mirasımızı gelecek nesillerimize aktarırken de bu yapıları hayattan kopartmadan, canlı bir şekilde aktarabilmek en güzel olan koruma mantığıdır. Tez konumuzu belirlerken bize yön veren en önemli çıkış noktası bu olmuştur.

Kültürel mirasımız olan ve günümüze kadar ayakta kalmayı başarabilmiş kervansaray yapıları, inşa edildikleri dönemdeki fonksiyonlarını sürdürememektedirler. Sahip oldukları tarihi değerleri ve ihtişamlı görünümleri itibariyle günümüzde birçok kervansaray, han yapısı yeniden kullanımla yaşama geri kazandırılmıştır.

Yeniden kullanım çerçevesinde bir tarihi esere yeni bir fonksiyon yüklemek için çok geniş kapsamlı etütler yapılması gereklidir. Mevcut yapı ile yeni fonksiyonun ihtiyaçları mümkün olduğunca örtüşecek nitelikte olmalıdır. Aksi taktirde, yapı yeniden kullanılmak istenirken yapılacak ciddi müdahaleler/değişimler ya da ekler sebebi ile orijinal dokusundan uzaklaştırılıp, bazı kültürel değerlerin yok olması gibi olumsuz durumlarla karşı karşıya kalınabilir.

Yeniden kullanım örneklerini araştırdığımızda aşağıda sıralanan örnekler karşımıza çıkmaktadır;

Eski depo, ambar, fabrika yapılarının; otel, showroom, sanat galerisi, stüdyo olarak değerlendirilmesi,

Eski yalı, köşk, konut yapılarının; sanat merkezi, cafe, ofis olarak değerlendirilmesi,

Eski medrese yapılarının kütüphane olarak değerlendirilmesi gibi.

Fakat bu dönüşümler için direk bir sınıflama yapmak doğru değildir. Örneğin tarihte fabrika olarak kullanılmış bir yapıya otel fonksiyonu yüklenmek istenildiği taktirde

üzerinde çalışılması gereken önemli yapısal kriterler vardır. Mevcut yapının dışa açılır pencere düzeni, iç mekânda oda bölümlendirmeleri için hacimsel uygunluk, yoğun mekanik ve elektrik tesisat düzeni, düşey sirkülasyon elemanları (özellikle asansör çözümü), artacak olan sabit kat yükü için mevcut tabliyenin yeterlilik durumu, otele bağlı restoran-cafe alanları, sosyal alanlar ve otopark gibi ihtiyaçlara mevcut yapının ne kadar cevap verebileceği değerlendirilmelidir. Yeniden kullanım çerçevesinde tarihi yapının mimarisi tek başına değil, önerisi sunulan fonksiyonun gereklilikleri ile birlikte ele alınarak bilinçli etütler yapılması gereklidir.

Bu tez kapsamında özelleştirerek ele aldığımız, Konya ilindeki Anadolu Selçuklu kervansaraylarının restoran olarak kullanımı değerlendirilmiştir. Kervansaray mimarisi ve restoran yapılarının genel özellikleri, tasarım kriterleri tezin ikinci bölümünde detaylı olarak ele alınmıştır.

Kervansaraylar genel olarak yatay dağılım gösteren bina türlerine örnek olarak gösterilebilirler. Genelde tek katlıdırlar ve eğer ikinci bir kat varsa dahi bunlar bütün yapıya oranla çok küçük hacimlerdir. (kervansaraylarda ikinci kat çözümünü mescit kullanımı olarak görmekteyiz) Bu yatay genişleyen mimari tarz tarihi esere çok fazla müdahale etmeden, restoran olarak kullanım için bir avantaj olarak görülebilir. Restoran tasarımında mutfak belirleyici faktördür. Mutfağın yerleşimine bağlı olarak oturma alanları ve servis alanları çözümlenir. Eğer ek bina gereksinimi doğarsa dahi esere en az müdahale ile yakın dış çevresinde bu çözümlemeleri yapmak için kervansarayların yatay mimari dağılım göstermesi olumlu bir durumdur.

1.1.Tarihi Mekânda Yeniden Kullanım

Mimari fonksiyonel bir sanattır; içinde yaşayabilmemiz için mekâna sınırlar koyar ve yaşamlarımızı çevreleyen düzeni yaratır. Mimarlığın konusunu oluşturan mekân; boşlukların sınırlandığı her yerdir. Mimari, doğrudan mekâna yönelir ve insanı bu mekânın merkezine, dolayısıyla tasarımın merkezine yerleştirir (Tuncel, 2009).

Mimarlık disiplini içinde yüzeylerin, dışının da içinin de aynı kurallara göre oluşturulduğu görüşüne rağmen; iç mekânın kendine özel bir tanımının olması, mekân kavramı düşünülünce ilk akla gelenin kapalı bir mekân olmasından kaynaklanmaktadır (Dede, 1997). İç mekân kapalı bir mekândır denirken burada bahsedilen iç mekân, duvarlarla sınırlandırılmış bir düzlem olması anlamına gelmektedir. Frank Lloyd Wright

iç mekânın tanımı hakkındaki görüşlerini, "*İç mekân*, binanın ruhu olan mekânın kendisidir. İçinde yaşanılan oda veya salon, bu mekânın bir parçasıdır, ona aittir, onunla beraberdir, ondan doğmalıdır. İçinde yaşanılan mekân bir bütün olarak bu şekilde düşünüldüğü zamandır ki, bu mekân mimarinin ta kendisidir" şeklinde açıklamıştır. Yani iç mekân tanımında mutlaka net tanımlı bir alan olmak zorundadır.

Mimari mekân kendi başına var olan bir kavram değildir. Genel anlamıyla mekân, kullanıcılarının kullanım amaçlarına cevap veren sınırlandırılmış ve çevrelenmiş bir düzlem olarak tanımlanabilir. Ancak, bir mekânın var olabilmesi için kişinin içinde bulunduğu hacmi algılayıp bilincine varması yetmez. Mekâna ait olan uzunluk, genişlik, yükseklik vb. ölçü değerlerinin yanında her mekânın bir de zaman boyutu vardır. Tüm fiziksel özelliklerinin yanında ölçülemeyen sübjektif özelliklerini de eklersek mimari mekânın tanımını yapabiliriz. Bu sübjektif özellikler, her ne kadar kişiler arasında benzerlik gösterseler bile yine de özneldirler. Kişinin kişilik özellikleri, geçmiş deneyimlerinden hatırladıkları ve birikimleri bile bulunduğu mekânı algılamasında etkili olabilir (Altuncu, 2007). Bu kişilerin hayata bakış açılarıyla, kültür düzeyleriyle, ilgi alanlarıyla ve meslekleriyle tamamen paraleldir. Bu bağlamda bir hacme mekân diyebilmek için hacmin belirli bir düzleminin, koordinatlarının, sınırlarının olması gerekir ki bu ikinci boyut ve üçüncü boyuttur. Hacmin dördüncü boyutu da zamandır, zaman hacme mekân olma özelliği ve kimlik kazandıran en etkin faktördür.

Toplumsal iç mekânlar, birçok kullanıcı tarafından ortak olarak kullanılan mekânlardır. Toplu olarak yapılması gereken eylemlere yönelik olarak biçimlendirilen bu mekânlar kullanıcı sirkülasyonunun yoğunluğundan dolayı genel standartlara göre şekillenirler (Altuncu, 2007). Kişisel iç mekânların aksine dışa açık olarak tasarlanan bu mekânlar, ölçüleri itibariyle de kişisel iç mekânlardan büyüktürler. Çok daha fazla kullanıcıya aynı anda hizmet vermek için tasarlanan bu tür mekânlara; camiler, okullar, kütüphaneler, alışveriş merkezleri, hastaneler, restoranları vb. mekânlar örnek gösterilebilir.

Genel çevremizi değerlendirdiğimizde, insanların bir arada olma isteği sonucunda ortaya çıkmış yerleşme alanlarının bir kısmı zaman içinde kaybolmuş, bazıları ise gelişip serpilmişlerdir. Diğer bazılarıysa kendi mütevazı yaşamlarını sürdürerek yeryüzündeki yerlerini ancak koruyabilmişlerdir. Hepsinin ortak paydasıysa zamana karşı direnme olmuştur. Zamansa benlik kazanmalarında en önemli öğedir (Atay, 2003). Aslında zaman, benlik-kimlik kazanmanın en önemli şartıyken; uzun süreçte kazanılan kimliğin değişiminde de en etken faktör olmuştur.

Değişim süreklidir ve gelişimin bir sonucudur. Toplumların geçmişteki kültür değerlerini, yaşam tarzını, sosyal ve ekonomik düzeylerini yansıtan mimari anıtlar, zaman içerisinde bu şartların değişiminden etkilenmektedirler. Değişime bağlı olarak özgün işlevini yitiren mimari anıtları korurken, çağdaş kullanımlara uyarlanmaları ve bunun sonucunda da kullanılmaları sözkonusu olmaktadır (Göçer, 2003). Yeniden kullanım kavramı, gelişimin ve buna bağlı olarak değişimin her alanda olmasıyla, bütün dünya uluslarının gündeminde var olan önemli bir olgudur. Ülkeler bu gerçeğin olumlu veya olumsuz sonuçları ile her an yüz yüzedirler. Özellikle iletişim ve teknolojideki ataklar, değişim sürecini inanılmaz boyutlara taşımaktadır (Kuloğlu ve Asaoğlu, 2000). Bu süreçten olumlu veya olumsuz etkileneceği düşünülen kavramlardan birisi, belki de en önemlisi kültürdür. Fiziksel anlamda gerçekleştirilecek uyumlandırma çalışmaları sosyal sürekliliğin sürmesi doğrultusunda ele alındığında, yaşayan nüfusun ekonomik, sosyal, fiziksel gereksinmelerinin göz önünde bulundurularak yapılması gerekmektedir.

Tarihi sürekliliğin sağlanması, kişilere ve topluma sağlıklı bir tarih bilinci kazandırılması için anıtların korunmaları gerekmektedir. Kişilerin bilinçli olarak toplumsallaşabilmesi için tarihi değerlerin yaşamın içinde yeralması gereklidir.

Tarihi eserlerimizi koruma mantığı sadece maddi mirasın yok edilmemesi anlamına gelmemektedir. Tarihi yapıtların kentleri süslediği, toplum yaşamını zenginleştirdiği düşünülür. Onları kullanmanın amacı sadece ekonomik oldukları, geçmişi anımsattıkları, ulusal ve evrensel kültürel kimliğimizi tanımladıkları için değil, aynı zamanda estetik boyutlarıyla insan yaşamını görsel, duygusal ve düşünsel olarak zenginleştirdikleri ve daha yaratıcı bir ortam oluşturduklarına inandığımız içindir. Tarihi eserlerin ya da güzelliklerin kültürel bağlamda düşünülüp, irdelenmesi toplumda az sayıda insana nasip olabilir. Fakat büyük ve güzel olandan etkilenmek için illaki özel bir eğitim gerekmemektedir. En eğitimsiz insanlar bile sıradan üretimin sınırlarını aşan yoğun bir emeği, yeteneği varlıklarıyla ifade eden ürünler karşısında etkilenebilirler. Bu durum insanların standarttan farklı olanı algılama özellikleriyle açıklanabilir (Kuban, 2002).

1.1.1.Mimaride yeniden kullanım

Yeniden kullanım, var olan yapıların farklı bir kullanıma yönelik olarak düzenlenmesi için yapılan çalışmalara verilen genel addır. Çağdaş restorasyon

anlayışında tarihi eserleri korumanın en iyi yolu onları insan kullanımına açmaktır. Tarihi yapıların boş kalarak harap olmasını ya da yıkılarak yok olmasını engellemek amacıyla başvurulan koruma yöntemlerinden biri olan yeniden kullanımda, ekonomi ve kültürel kimliğin korunması en önemli iki çıkış noktasıdır (Bacon, 2001).

Geçmişten günümüze insanlar sahip oldukları şeylerin yaşamını uzatmak, böylece onlardan elde edilen yararı çoğaltmak amacıyla çeşitli çalışmalar yapmışlardır. Mimaride çağdaş anlamda koruma; değerlendirme, geliştirme ve kullanma eylemlerini içermektedir. Yoksa bugüne kadar çoğu uygulamada olduğu gibi yaşamın durdurulması ya da engellenmesi değildir. Koruma kuşkusuz öncelikle bir esere değer verilmesi, sonra da ekonomik ve sosyal bir olaydır. Korunması gereken kültür değerinin tanımı önemlidir, ama nasıl, hangi olanaklarla, neden korunacağının bilinmesi ve bunu sağlayacak araçlar da önemlidir (Engin, 2002).

Tarihi eserlerin korunması, sürdürülebilirliğin sağlanması bakımından, kültürel mirasın güvence altına alınmasıdır. İnsanoğlunun var olduğu günden günümüze kadar devam eden koruma kavramı; toplumların tarihteki sosyal, ekonomik niteliklerini ve kültürel değerlerini yansıtan, mekânsal yapının, toplumlarda yaşanan değişim süreci içerisinde kaybolup, yok olmasını engelleyip, insan ve şehir ile bütünleşerek yaşamını sağlamaya odaklanmıştır. Bir başka deyişle koruma olgusu dün, bugün ve yarını kapsayacak şekilde "yaşatmak" olarak da ifade edilebilir (Yaldız, 2013).

Kültürel mirasın, günümüze ulaşan yapısal/fiziksel özellikleri ve yeniden değerlendirebilme potansiyellerine bağlı olarak, yapıya en uygun olan koruma ve yeniden işlevlendirme modeli belirlenmelidir. Restorasyondaki amaç, yapının özgünlüğünden taviz verilmeden, doğru kullanım kararlarıyla birlikte, yapının fiziksel özelliklerinin korunması ve ömrünün uzatılmasıdır. Bu sebeple sağlamlaştırma, bütünleme, yeniden yapım, temizleme, yeniden kullanım, çağdaş ekler şeklinde tanımlanan müdahaleler yapının özellikle yapısal/fiziksel olarak ayakta kalmasını sağlamaktadır. Aslında bir yapı kullanıldığı sürece yaşar, bakımı yapılabilir ve ihtiyaçları gözlemlenebilir. Binalarda zaman içerisinde oluşan eskilerin giderilebilmesi amacıyla, bu yapıların yeniden kullanımları, doğru yöntem olarak önerilmektedir (Kucik, 2004).

Bugün koruma-onarım-yenileştirme kavramlarıyla doğal ve kültürel varlıkların bakımı, kullanımı, onların elden geldiği kadar bozulmadan ileriki kuşaklara aktarılabilmesi için yapılan her türlü çalışma mimaride yeniden kullanım kavramının kapsamı içerisindedir.

Korumanın bir bileşeni olan, anıtsal yapıların yeniden kullanımı, günümüzde artık kullanmayacağımız eski dönem teknikler ve malzemelerle gerçekleştirilmiş, belirgin bir mimari oluşumun değerlendirilmesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Tarihi çevreler içerisinde yeniden işlevlendirme çalışmaları, geniş anlamda koruma ilkeleri üzerine oturduğu, yapılar, çevre ve insan gibi kaynaklara dayandığı taktirde başarıya ulaşmaktadır. Bu sebeple korumada ekonomik nedenler, kültürel nedenlerden sonra gelmelidir. Ekonomik kazanç kaygısı ile yapılan koruma projelerinde, kültürel değerler göz ardı edilebileceği için, koruma amacından uzaklaşabilir (Kıraç, 2001).

Koruma/restorasyon kararının iki önemli boyutu vardır; birincisi simgesel ikincisi pratiktir. Simgesel olgu, yapının tarihi süreç ve kent tarihi içindeki durumunun, daha doğrusu durumlarının, yapı üzerinde biriktirdiği değer yargılarından oluşur. Maddi kültür tarihine duyarsız, az okumuş toplumlarda bu simgesel içerik, kolayca, ekonomik ve politik menfaatlere feda edilebilir. Pratikteki zorluk ise yapının estetik ve tarihi kimliğini bozmayacak bir işlev seçimin yapılmasıdır. Bu seçim de kesinlikle uzman kararı ister. Çünkü işlev seçimi, tarihi ve estetik kimlik gibi mimarlık ve kültür tarihi bilgisine dayanan, hangi işlevlerin bu gibi durumlarda geçerli olabileceğini, bilgi ve deneyimlerle saptayabilecek bir birikim gerektirir (Kuban, 1988).

Tarihi bir eseri veya yerleşmeyi anıt olarak nitelendirebilmek ve çok kere toplum içindeki yaşamını, işini yitirmiş olduğu nesneyi geleceğe aktarabilmek için karar vermeye etken nedenleri değerlendirmek bileşik bir konudur. Konunun bileşik ve çelişkili yönlerini yorumlama, bir karar verme zorunluluğu ile karşılaşıp uygulama sorumunu yüklenmiş kişinin, seçeneklerini ararken yapıyla ve çevreyle olduğu kadar, çağındaki gelişmelerin geleceğe uzantısını, bunun insan üzerindeki etkisini de değerlendirmesi gerekmektedir (Erder, 1975).

Toplumların sahip olduğu tabiat varlıkları doğal ve kültürel olarak ikiye ayrılır. Tabiatın güzellikleri, ilginç yer bilimsel oluşumlar, soyu tükenmekte olan hayvan ve bitkiler, doğal varlıklardır. Bilim, tarih ve sanat değeri olan yapıtlar ise kültür varlıklarıdır. Kültür varlıkları da “taşınabilir” ya da “taşınamaz” olarak ikiye ayrılırlar. Eski yapılar, mimari anıtlar, kent parçaları ya da kentler taşınamaz kültür varlıklarıdır. Bunlar toprak üstünde, yer altında, su içinde bulunabilirler (Engin, 2002). Taşınabilir kültür varlıkları özel mekânlarda koruma altına alınmaktadır. Taşınamaz kültür varlıkları da bugün yeryüzünün her ülkesinde restorasyon teknikleriyle koruma altına alınmaktadır.

Bir yapının korunması gerekli yapı olarak nitelendirilebilmesi için mimarlık, estetik, tarihi, belgesel, arkeolojik, ekonomik, sosyal ve hatta politik değerlerden bir veya birkaçına sahip olması gerekmektedir (Engin, 2002). Geçmişten kalan izlerin tümünün gelecek kuşaklara aktarılması olası değildir. Ülkelerin ekonomik kaynakları, böyle bir çabayı desteklemek için yeterli olmamaktadır. Çağdaş kentleşme sorunları, bakımsızlık, malzemenin yıpranması, doğal afetler, yeni yapılanma baskıları sonucu tarihi yapıların sayısı sürekli olarak azalmaktadır. Bu nedenle, uygulamada öncelikle korunması gerekli, vazgeçilmez ya da korunması rastlantılara bırakılamayacak tarihi yapıların seçimine yardımcı olabilecek ölçütlerden yararlanılmaktadır. Koruma kararı bir yapının veya yapı kümelerinin,

- Tarihi belge niteliği
- Eskilik-zaman özelliği
- Estetik değer özelliği

Yönlerinden sahip olduğu öneme bağlı olarak alınmaktadır (Ahunbay, 1999).

Tarihi yapıların onarımları için genel olarak, sağlamlaştırma, bütünleme, yenileme, yeniden yapma, temizleme ve taşıma tekniklerinden yararlanılır. Çoğu kez bir anıtın restorasyonu için yukarıda sıralanan tekniklerin birkaçı bir anda uygulanır. Örneğin yeniden kullanılması kararlaştırılan bir Osmanlı kervansarayının gelişigüzel eklerden arındırılması, tehlikeli durumda olan taşıyıcılarının sağlamlaştırılması, bir bölümü yıkılmış olan tonozların yeniden yapılması ve içinin çağdaş kullanıma uygun olarak donanımı gerekli olabilir. Bilimsel restorasyonda olabildiğince az müdahaleyle, anıtın tarihi belge ve estetik değerini korunması amaçlanır. Onarım sırasında yapılan müdahalelerin derecesi, sağlamlaştırmadan yeniden yapıma doğru artar. Koruma açısından en uygunu, sağlamlaştırmayla yetinmektir. Ancak anıttaki hasar derecesi arttıkça, müdahalenin kapsamı genişler; tarihi yapılara ekler getiren, dokusunu değiştiren tekniklerin uygulanması zorunlu olabilir (Ahunbay, 1999).

Sadece sağlamlaştırılan ortaçağ yapıları, dini yapılar, mezar yapıları ve çeşme, anısal yapı gibi örnekler dışında, çağdaş restorasyonun temel konusu olan konutlar, eski sanayi yapıları, kışlalar, saraylar, medreseler, manastırlar, kaleler, tersaneler, hamamlar, depolar gibi yapıların tümü yeni bir işlev vererek restore edilir. Çağdaş restorasyon büyük oranda yeni işlev vererek eski yapıları korumak zorundadır (Kuban, 2002).

Kültür varlığının eski değerinin canlanması, aynı zamanda tarihin ortaya çıkartılmasıdır. Korunmaya ihtiyacı olan kültürel mirasımızın onarılarak günümüzün

gereksinimlerine cevap verecek şekilde donatılması, yeni bir işlevle yaşamına devam edebilmesi, tarihi birikimin korunması ve geleceğe taşınabilmesi, sosyal ve kültürel sürdürülebilirlik için etken bir faktördür.

Yeniden kullanım potansiyeli olan binalar, tarihi ve kültürel değeri olan binalar olabileceği gibi, yakın zamanda tarihlenen ancak çevresel, ekonomik, fonksiyonel ve benzeri nedenlerden dolayı yapılış amacına hizmet edemeyen binalar için de söz konusu olabilir. Binaların yeniden kullanımı birinci sırada kültürel ve tarihi sürekliliği sağlamak için daha sonra, enerji yerine emek yoğun bir süreci yaşatma, çevresel olarak enerji tüketimini azaltma, ekonomik olma avantajlarıyla tercih edilmektedir (Aydın ve Okuyucu, 2009).

Ekolojik mimarlık anlayışı, bir yapının tasarımından yıkım aşaması olan ekonomik ömrünün bitimine kadar olan bütün süreyi kapsar. Bu bağlamda az enerji kullanan ve çevreye duyarlı yeni tasarımların yanında, mevcut yapılardan mümkün olduğunca uzun süre faydalanmayı sağlamak da ekolojik mimari kapsamına girer. Yapıyı oluşturan form, fonksiyon, konstrüksiyon dengesini zamanla işlevini yitirmesi durumunda kullanılmayan yapılar, ekolojik mimarlık anlayışı ile yeniden kullanılabilmektedir. Ancak bunun için yapıdaki form, fonksiyon ve konstrüksiyon dengesi günün koşullarına bağlı olarak yeniden kurulmalıdır (Bozdoğan, 2003).

Eski yapıların yeniden kullanımı için adım atılırken yapıların ekonomik ömrünü doldurmamış olması önem arz etmektedir. Eski yapıların kullanılmadan bekletilmesinin ekonomiye yük getirdiği gerçeğinin yanında, ekonomik ömrünü tamamlamış bir yapıya yatırım yapılarak yeniden kullanılması mantık olarak rantabl değildir (Tönük, 2001). Fakat bu yapının tarihi ve kültürel bir değeri var ise yeniden kullanımı planlanırken ekonomik olma kriteri ikinci planda kalır.

Yeniden düzenlenecek yapıda yeni kurulan fonksiyon şemasına göre iç mekân düzeni oluştururken, düzenlenecek olan yapı zaten eskiden belirli fonksiyonlara göre düzenlendiği için; yeni fonksiyon kazandırırken eksik işlevler ve mevcut mekânlar ister istemez tasarımın yeni gizli güçleri ve yönlendiricileri olacaklardır(Gerçek, 2010). Dönüştürme tasarımı, mekânın dönüşümü-değişen anlamı esası üzerinde gelişmektedir. Mekânın tanımı ile fiziki olarak ifadesi, tarih boyunca değişik şekillerde yapılmıştır. Bu değişim en çarpıcı ifadesini dönüştürme projelerinde bulur. Mekânı yeniden organize ederken; mevcut duvar yüzeyi mekânın güncel kullanımı için yetersiz kalabilir ya da orijinallerinin kullanılması onlara zarar verebilir. Bu nedenle bir takım yardımcı mimari öğeler, mekânın içinde organize edilebilir.

1.1.2.Taşınmaz kültür varlıkları ve değerlendirilmeleri

Taşınmaz kültür ve doğa varlıklarının (anıtlar ve sitler) saptanarak ulusal kültür varlıkları kütüğüne geçirilmesi işlemine "tescil" denilmektedir. Bu işlemle, korunması gerekli kültür varlığı yasal güvence altına alınmakta; dokunulmazlık sınırları tanımlanarak özgün niteliklerini hangi ölçüde sürdüreceği belirlenmektedir. Tescille birlikte yapılan veya onu izleyen değerlendirme kültür varlığının estetik, tarihi ve diğer özelliklerinin yoğunluğuyla yakından ilgilidir.

Venedik Tüzüğünün 4. 5. ve 6. maddesinde de ele alındığı üzere korumada amaç tarihi eserleri bir sanat eseri olduğu kadar, tarihi belge niteliğinde de korumaktır. Bu çerçevede anıtların korunması faydalı bir toplumsal amaç için kullanmakla sağlanabilir.

'*Anıtın önemi, evrensel veya yöresel değer taşıması, ona yapılabilecek müdahalelerin ölçüsünü belirler. Dünya mimari mirasının bir öğesi olan, insanlık tarihi için önem taşıyan anıtların aynen korunmasına özen gösterilmesi gerekir; buna karşılık yalnız bulunduğu çevre için anlam taşıyan yapıların onarımlarında daha serbest davranılmasına izin verilebilir*' (Ahunbay, 1999).

Venedik Tüzüğünün 9. maddesine göre tarihi eserlere müdahale söz konusu olduğunda yapılacak onarımın özgün malzemelere uygun nitelikte olması, bu konuda güvenilir kaynaklara göre hareket edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Dolayısıyla hangi tür tarihi esere hangi kapasitede müdahale edilebileceğine bu çerçevede karar verilebilmektedir.

Birinci grup yapılar

'*Evrensel, ulusal ya da yöresel düzeyde mimari değere sahip; tarihi anı ve estetik nitelikleriyle korunması zorunlu yapılardır. Antik yapılar (Aspendos Tiyatrosu, Ayasofya); ortaçağ yapıları (Erzurum Çifte Minareli Medrese, Kayseri Döner Kümbet), dini ve askeri mimarlık örnekleri (Süleymaniye Camii, Yedikule Hisarı Taşkışla), su yapıları (Taksim Maksemi, III. Ahmet Çeşmesi), saraylar (Edirne Cihannüma Kasrı, Topkapı Sarayı), plan düzeni, strüktürü, bezemesi ve malzemesiyle korunması gereken konutlar bu küme içinde yer almaktadır*' (Ahunbay, 1999).

İkinci grup yapılar

'*Kentsel çevreyi oluşturan, yöreye karakter veren, geleneksel yapım tekniğiyle yapılmış binalar bu gruba girmektedir. Ufak iç değişikliklerle yeni bir kullanıma uyarlanacak binalar (eski fabrikalar, depolar, çağdaş isteklere göre düzenlenecek 19. yüzyıl konut, han ve apartmanları) bu kapsamda yer almaktadır.*

Taşınmaz kültür varlıklarının değerlendirilmesini kişisel yargıların tartışılabilirliğinden kurtararak, bilimsel bir temele oturtmak için uluslararası düzeyde çalışmalar sürdürülmektedir. Henüz ortak bir sistem oluşturulamamıştır' (Ahunbay, 1999).

1.1.3.Yeniden kullanımı gerektiren nedenler

Anıtsal yapılar, toplumların ortak geçmişinin mekânsal izleridir. Yapılması, yaşanması ve sürekliliği ortak deneyimlere bağlıdır; belleğimizdeki fiziki çevre ile ilgili bilgilerin somut halidir. Anıt üzerinde saklanan bilgiler, o toplumun kültürel yapısını oluşturan ana ögeler, toplum kimliğinin özellikleridir. Özetle anıtsal yapılar, duvarları ardında sadece yaşamak için oluşturulmuş yapılardan öte, geleneklerin, kültürün, alışkanlıkların, toplum bilincinin ve deneyiminin ortaya koyulduğu mekânlardır (Asiliskender, 2005).

19. yüzyıla gelinceye dek tarihi yapılar estetik, işlev ve simge değerleriyle korunuyorlardı. Böylece sanat değeri yüksek binalar, belli bir amaca hizmet eden dini ve sosyal yapılar, toplumun yaşatmak istediği anılarla yüklü yapılara bakılıyor, onarımları yapılıyordu. 20. yüzyılda ise tarihi yapılar, bu değerlerine ek olarak yeni yorumlar kazanmış, daha önce sahip olmadıkları yeni anlamlar yüklenmişlerdir (Ahunbay, 1988).

Kentsel temel fonksiyonların, zaman içinde değişen yaşam biçimi ve gereksinimlere paralel olarak gelişmesi ve buna bağlı olarak yaşam çevresinin değişmesi ne kadar kaçınılmaz ise, bu arada bazı binaların çağdaş gereksinimler için yenilenmesi o kadar doğaldır. Yaratılışlarındaki fonksiyonunu bu yolla yitiren, simgesel anlam ve değer taşıyan bazı binaların da, anlamsal ve işlev açıdan uygun yeni fonksiyonlar yüklenerek çağdaş yaşama verimli şekilde katılmaları gereği yadsınamaz (Eldem, 1988).

Ekonomik, kültürel, simgesel, statik nedenlerle bir yapının korunması tarihi yapıyı, tarihi çevreyi koruma kavramının hiçbir kurumsal ve kültürel statüsü olmayan dönemlerinde de söz konusu olan doğal, insani bir tavırdır. Eğer öyle olmasaydı, her eşya ve yapı sadece yapıldığı dönemlerle kullanılıp tüketilseydi, bizim bugün ne müzelerimiz olurdu ne de anıtlarımız.

Yenileme olgusu, yeniden kullanımı gerektiren esas faktördür. Bu olgu insan ve fiziki çevresi arasındaki negatif ilişkiler sonucunda, insanın fiziki çevresini çağdaş

malzeme ve günümüz yapım teknikleri ile yeniden düzenleyerek, çağdaş konfor koşularını sağlamak istemesinden kaynaklanmaktadır. Han, hamam, kervansaray, tekke, manastır gibi tarihi yapı türleri ancak özel durumlarda özgün işlevini sürdürdüklerinden, bu yapı türlerinin farklı ihtiyaçlara binâen kullanılmaları zorunlu olmaktadır.

Yeniden kullanımı gerektiren nedenler; fonksiyonel, fiziki, ekonomik, tarihi ve kültürel nedenler, olmak üzere dört ana başlıkta incelenmiştir.

Fonksiyonel nedenler

Binaların orijinal işlevini kaybetmesi, fonksiyonel olarak "eskime" olarak da adlandırılabilir. Bu tür yapı grupları yeniden kullanım bağlamında değerlendirilemezler ise insanlar tarafından terk edilir ve bu terk ediliş, yok olma evriminin başlangıcı olur. Günümüzde saray, medrese, kervansaray gibi bazı yapılar özgün işlevlerini tamamen kaybederek fonksiyonel olarak eskimişlerdir.

Koruma eylemlerinde insanın yerini doğru olarak bulabilmek için, yapıların doğru ve yanlış yönleri bulunmaya çalışılmalıdır. Bilinen bir gerçek var ki dini yapılar dışındaki anıt yapılar artık kendi özgün işlevlerini yitirmişlerdir. Günümüzde bir çarşı hamamının, bir medresenin, bir sarayın yine yapıldığı gün verilen işlevini sürdürmesi beklenemez. Ne sosyal yaşam ne de ekonomik düzen buna imkân vermemektedir. Bu durumda doğru, özgün ve en yakın işlevi seçerek ve yapılarımızı buna göre düzenleyerek, restore ederek bizden sonraki kuşaklara, özgün mimarisinden çok az kaybetmiş olarak aktarmak zorundayız (Tayla, 1988).

Tarihi eserin fonksiyonunun günümüzde önemini tamamen kaybetmesi sonucunda insanlar tarafından terk edilmesi, ilgisizliğe ve bakımsızlığa neden olmaktadır. Çünkü içerisinde insan yaşamayan bir yapının sorunları da geç anlaşılacak ve geç müdahale edilecektir. Tarihi eserlerin onarıldıktan sonra tekrar bir fonksiyon verilerek insanlar tarafından kullanılması, korunmalarında önemli olmaktadır (Esin, 1990).

Fiziki nedenler

Zaman, binaların her yönden eskimesinde ve bir yandan da çevrelerinin değişmesinde en etkin faktörlerden biridir. Mevcudiyetini koruyan tarihi eserlerin, yapıldıkları dönemdeki çevreleri bambaşka, günümüzdeki çevreleri ise bambaşkadır. Bir han, kervansaray yapısını ele alırsak; ticaret yolları üzerinde inşa edilmiş bu

yapıların bir çoğu zamanın, hatta çağların değişimiyle şehir içi hanları sınıfına girebilmektedirler. Döneminde ıssız, sessiz bir çevreye sahip olan bu yapılar günümüzde yoğun trafik altında, insanların rekreasyon alanları içerisinde kalabilmektedirler.

Planlı veya plansız bir sistemin (organizma, kişi veya organizasyon) bir süreç veya ortamın belli bir durumdan başka duruma geçmesi "değişme" olarak tanımlanmaktadır (Scott 1967). Mimarlıktaki değişmeler, fonksiyonel gelişmeler veya ortaya çıkan yeni ihtiyaçları karşılayabilecek çeşitli boyutlardaki biçim değişmeleridir. Biçimdeki bu değişmeler mekân, bina, bina grupları, kent parçaları veya kent ölçeğinde ortaya çıkabilir. Bina programlamada görevlerden biri de bu biçimsel değişmelerin, büyümenin denetlenmesi için yol ve yöntemlerin geliştirilmesi ve araştırılmasıdır. Nitekim sürekli olmamak, kesikli fonksiyonlar biçiminde ortaya çıkmak, sınırlı amaçlarla sonuçlanma ve denetim büyümenin doğrudan doğruya bina ihtiyaç programlarına bağlı özellikleridir (İnceoğlu, 1982).

Ekonomik nedenler

Mimaride koruma sürecinin ekonomik ve sosyal olarak birçok boyutu vardır. Kültürel boyut ise anıtsal yapıların ayrılmaz bir parçasıdır. Bu bakımdan kültürel mirasın sosyal uyumunun artırılması ve yapının sürdürülebilir ekonomik kalkınmaya teşvik edilmesi, yaşam koşullarının iyileştirilmesi, yeniden kullanımda önemli bir noktadır (Preirera, 2007).

Eski yapıların çağdaş fonksiyonlarla donatılıp yaşama kazandırılması, kültür ve uygarlık ürünlerine gösterilen bir saygının sonucu olabileceği gibi, bu konunun ekonomik boyutundan da söz edilebilir. Eski yapının değerlendirilmesi ya da o işlevi görecek yeni bir binanın yapılması arasındaki enerji verimliliği konuya ekonomik bir girdidir. Yeni bina enerji yoğun bir çabayı gerektirirken, eski yapıya yeni fonksiyon verilmesi emek yoğun çalışmaları gerektiren bir olgu olarak karşımıza çıkar (Altınoluk, 1998).

Bazı durumlarda da bu yaklaşımın tam zıddıyla karşı karşıya kalınabilmektedir. Tarihi eseri hayata kazandırmak için gerekli olan bütçe, aynı kapasitedeki bir binayı yeniden yapmaktan daha maliyetli olabilir. Bu tarz durumlarda tarihi eserin koruma ölçütleri göz önüne alınarak karar verilmesi doğru olacaktır.

Tarihi ve kültürel nedenler

Koşulların, değer yargılarının ve daha pek çok şeyin hızla değiştiği, toplumsal yapının yeni biçim ve düzenlemelere yöneldiği bir çağda yaşamaktayız. Zaman boyutu içinde işlevler değişebilmekte, fakat yapılar hayatta kalabilmektedir. Bu durum, eski ya da yeni yapılmış binaların gelecekte, bu defa başka bir açıdan kullanıma açılmasını gerektirebilir.

Tarihi eserlerin yapıldığı dönemde o fonksiyona ihtiyaç duyulmuş ve çağın imkanlarına göre yapılar yapılmıştır. Günümüzde ise artık o fonksiyona ihtiyaç olmayabilir. Fakat yapı, yukarıda belirtilen tarihi, toplumsal, ekonomik nedenlerle kullanılmalıdır. Eski yapılara, gelir getirecek bir kaynak olarak bakmanın yanı sıra, bundan da önemli olarak bu yapılara değerlendirilmesi gereken, kullanılması gereken, yaşatılması, gelecek kuşaklara aktarılması gereken kültür ürünleri olarak bakmak daha doğru olacaktır. Bu tarihi ögelerin yeniden kullanıp kullanmayacağı yukarıda anlatılan tüm kriterlere göre araştırılıp, değerlendirilmelidir.

Toplumlar, tarihi ve kültürel değerlerini koruyabildikleri ve bu değerleri günümüz yaşam standartları ile adaptasyonunu sağlayabildikleri ölçüde kimliklerini yansıtmaktadırlar. Bu değerlerin yok olmasını önlemenin en önemli yolu, tarihi yapıların koruma kapsamında işlev değişiklikleri ile yeniden kullanımı ve insan yaşamına dahil edilmesidir. Tarihi yapıların insan yaşamına dahil edilerek korunabilmeleri kültürel, sosyal ve ekonomik boyutları ile bir bütündür. Burada ki amaç yapıyı çevresi ile birlikte kullanarak sürdürülebilirliğini sağlamaktır (Yaldız, 2013).

1.2.Amaç

Tarihi eserlerimizi, kültürel dokumuzu kendi kaderlerine terk etmeden, günümüz modern teknolojisi ve malzemelerinden faydalanarak, sosyal hayatımızın birer parçası haline getirmek ve böylelikle onları gelecek nesillerimize aktarmak asıl amacımız olmuştur. Üzerinde çalıştığımız Konya'da bulunan ve restoran olarak kullanılan Anadolu Selçuklu kervansaraylarının da taşımış olduğu tarihi ve ticari kimliklerinin, geçmişten günümüze geçirmiş olduğu değişim süreci ortaya konulmuştur. Bu bilgilerin ışığında da incelediğimiz hanların iç mekânlarının restoran fonksiyonuna uyumu, varsa donatı, araç ve gereçlerin düzeni, işlevlerini yerine getirip getiremedikleri iç mimari tasarım kriterlerine göre incelenmiştir.

Yeniden kullanımla fonksiyonu değişmiş olan bu tarihi eserlerimizin orijinal tarihi dokularıyla, iç mekânlarında kullanılan günümüz malzemelerinin, donatılarının, araç ve gereçlerinin oluşturduğu atmosferde, bu hanların ihtiyaçlara ne derece karşılık verdiğini saptamak araştırmanın yönünü belirlemiştir.

1.3.Kapsam

Üst başlıklarda üzerinde durduğumuz amaçlar doğrultusunda ilk önce mekân ve restoran kavramlarıyla ilgili genel bilgiler verilerek; korunacak değerlerimiz nelerdir, mimaride yeniden kullanım ve yeniden kullanımı gerektiren nedenler olmak üzere belirli ana başlıklarla konumuza giriş yapılmıştır. Akabinde de Selçuklu Dönemi kervansaraylarının yapım amacı, mimari özellikleri, kervansaray tipleri detaylı alt başlıklarla ele alınmıştır. Böylelikle Konya'da bulunan ve restoran olarak kullanılan Anadolu Selçuklu kervansaraylarının tarihi süreçteki hikayeleri, yeniden kullanım süreçleri elde edilen literatür bilgilerinin ışığında irdelenmiştir.

1.4.Materyal

Ele aldığımız yapılar birer tarihi eser oldukları için öncelikle tarihi eserlerin korunması, yeniden kullanım bağlamında değerlendirilmesi gibi ana başlıklarla ilgili literatür taraması yapılmıştır. Akabinde kervansaray, han mimarisi ve restoran mekânlarında olması gerekenler ile ilgili bilgiler, kitap, tez, bildiri, sempozyum ve internet kaynaklarından elde edilmiştir.

Elde edilen tüm veriler fotoğraflarla, rölöve-restorasyon projelerinin çizimleriyle desteklenerek anlatılmak istenen konunun anlaşılabilirliği arttırılmaya çalışılmıştır ve her bir han kendi içinde ayrı ayrı ele alınmıştır.

1.5.Metot

Araştırma kapsamında Dokuzun Hanı, Zazadin Hanı ve Horozlu Han'a ait tarihi veriler incelenmiş, şahsen bu hanlar gezilerek fotoğraflarla belgelenmiştir. Yetkili

makamlardan bu hanlarla ilgili plan, kesit ve görünüş gibi mimari dökümanlara ulaşım sağlanmıştır.

Konya'da bulunan ve restoran olarak kullanılan Anadolu Selçuklu kervansaraylarından yola çıkarak tüm tarihi eserlerimizi korumak ve yaşatmak için geçerli olan veriler emekli bir araştırma sonucunda bir araya getirilerek, tarihi eserlerde günümüzün modern yeni malzemeleriyle yeniden oluşturulan mekânlar irdelenmiştir.

2.ANADOLU SELÇUKLU DÖNEMİNDE HANLAR ve KERVANSARAYLAR

Ribat, han, kervansaray ve sultan hanı gibi çeşitli adlarla anılan bir yapı tipi olan kervansaraylar, Anadolu Selçuklu çağında yaygın biçimde karşımıza çıkar. 1071'de Anadolu'nun Bizanslılardan alınmasını takiben, Anadolu'yu yurt edinme çabaları ile beraber Türkler, başkent Konya'nın çevresinde ve ticari merkezler doğrultusunda, iyi bir yol ağı meydana getirmişlerdir (Bayhan, 2002).

Anadolu, 12. yüzyılın sonunda, Türkiye diye anılacak kadar Türkleşmiş ve Selçuklu sultanlarının politik egemenliği ile Konya kısa bir süre içinde güçlü bir merkezi idarenin kurulmasına olanak sağlamıştı. Bu dönemde Akdeniz dünyası ile doğu arasında önemli bir transit ticaretinin Anadolu'dan geçtiği görülmektedir. Bugün Anadolu'da büyük çoğunluğu bu yüzyıldan kalan ve önemli merkezleri birbirlerine bağlayan kervan yolları üzerinde inşa edilmiş yüzlerce han ve kervansaray bulunmaktadır. Ticaretin gelişmesinden büyük bir ekonomik fayda sağlayan Selçuklu sultanları ve emirleri tarafından vakıf olarak yaptırılan hanlar, ortaçağın ticari amaçlı en önemli yapılarıdır (Kuban, 2004).

13. yüzyılda ticari hayatın gelişmesi sonucunda Anadolu'da çok sık ve düzenli bir yol ağı oluşturulmuş ve bu yollar üzerinde güvenliği sağlayan çok sayıda han inşa edilmiştir. Bu dönemde Anadolu Selçuklularının büyük şehirlerinin Konya, Kayseri, Sivas, Amasya, Malatya olduğu ve 1207–1214 yıllarından itibaren de Antalya, Alanya ve Sinop'un eklendiği görülmektedir. Yolların ağırlık merkezini Konya oluştururken, doğuya giden yolların merkezliğini ise Kayseri yapmaktaydı. Konya'dan başlayan bir yol Isparta ve Antalya, diğer bir yol da Afyon, Kütahya ve Eskişehir yönlerine gitmekteydi. Konya, Nevşehir, Kayseri ve Sivas'tan geçen yol kervansarayların en büyük ve en güzellerinin bulunduğu güzergâh idi. Buradan bir kol Tokat ve Amasya'ya, diğer bir kol da Malatya ve Elazığ'a devam etmekteydi. Başka bir yol da Sivas'tan başlayıp Erzurum ve Kars çevresine devam etmekteydi (Şekil 2.1). Bu büyük yollar arasında kalan tali yollarda da birçok hanın inşa edilmiş olduğu görülmektedir (Kavalcı, 2007).



Şekil 2.1. Anadolu Selçuklu dönemi menzillerine göre Anadolu yolları (İlter, 1969)

13. yüzyılda bu yollar üzerinde en önemli Anadolu Selçuklu hanlarından 31 tanesi inşa edilmiştir. Hanlar arasındaki yollar üzerinde kervanlar ortalama günlük yolculuklarında 25-30 km mesafeyi 8-9 saatte tamamlamaktaydılar. 13. yüzyılda, en eski tarihli Altunapa Hanı'ndan (1206) sonra 200 civarında hanın yapılmış olması, çağın en önemli ekonomik göstergesidir. Selçuklu çağında ağırlıklı bir ekonomik kurum haline gelmiş olan kervansaraylar, vakfiyelerinde görüldüğü üzere, her milletten insana, birkaç günü geçmemek üzere, barınak ve yiyecek sağlıyorlardı. Bu vakfiyelere göre Selçukluların yabancı tüccarlara güvence sağladığı görülmektedir (Kuban, 2002).

2.1.Anadolu Selçuklu döneminde Konya

Klasik eskiçağ kaynaklarında "İkonion" olarak geçen şehrin adı, Roma hakimiyetinde "İconiom", Arap kaynaklarında "Kuniya" olarak ifade edilmiş, Selçuklular ve Osmanlılar ise şehre "Konya" adını vermişlerdir. İlk islâm hükümetleri zamanında, özellikle Emeviler ve Abbasiler döneminde Konya, birçok defa İslâm ordularının istilâsına uğramıştır. Neticede Konya, Malazgirt Zaferi'nin akabinde, 1077 yılında, Süleyman Şah tarafından alınarak bir Türk şehri haline getirilmiştir. İlk defa Anadolu Selçukluları döneminde Başkent olan Konya, en canlı ticari ve içtimaî hayatını bu dönemde yaşamıştır (Boleken, 2010).

Konya, Anadolu'da kervan yolları üzerinde ki konumu, coğrafi özellikleri ve Selçuklu Devleti'nin başkenti olarak önemini uzun yıllar boyunca sürdürmüş bir kenttir. Türk-İslam mimarisinin yoğun olarak uygulandığı ve bu nedenle de döneminin en

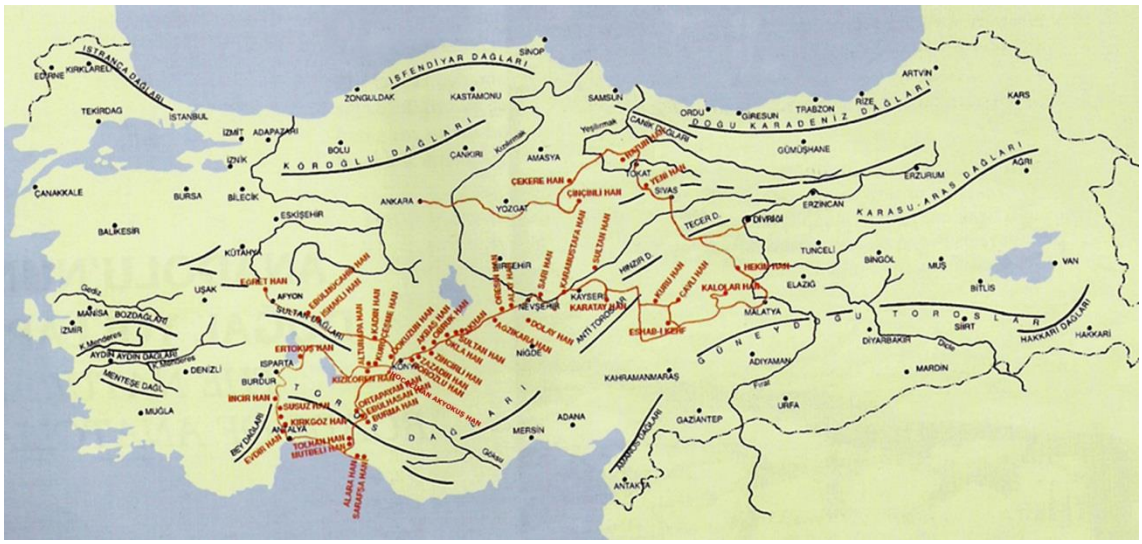
parlak şehirlerinden biri olan Konya, günümüzde de mevcut tarihi mimari kimliği ile önemini sürdürmektedir (Rifaioğlu, 2006).

2.2.Hanlar ve Kervansaraylar

Anadolu'da gelişen Türk mimarisinin genel çizgisi ortaya konmak istendiğinde, başvurulacak en önemli yapılar ribât adıyla bilinen kervansaray yapıları olmaktadır. Bütün iktisadî faaliyet, kervan yollarının vardığı liman ve şehirlerde toplanmış, ulaşımın gereği gibi gelişmesi ve işlemesi, her çeşit eşyanın sevki ve yolculuğun yapılabilmesi için en önemli şart emniyet olmuştur. Bunun neticesi olarak da ribât, kervansaray veya han adıyla tanıdığımız menzil yapıları gelişmiştir. Karahanlı, Gazneli, Büyük Selçuklu Türk mimarilerinin başlangıcından sonuna kadar tutarlı bir gelişme gösteren kervansaraylar, Orta Çağ Anadolusunun kültürel açıdan beslenmesinde, çağı için önemli merkezler olmuşlardır. Karahanlı devrinden başlayarak Gazneli, İran'da Büyük Selçuklu ve özellikle Anadolu Selçukluları zamanında asıl ifadesini bulan, önemli örneklerin günümüze ulaştığı, Osmanlı hakimiyetinde de çok sayıda çeşitlilik gösteren durumlarıyla bu yapıların birden fazla kaynağa dayandığı kabul edilmektedir. Tarihî gelişme süreci içerisinde, bir önceki örnekler bir sonraki örnekleri etkilerken, kendisinden öncekilerin etkisini de sonrakilere aktarmakta ve böylece yeni bir mimarî anlayışını ifadesi olarak yeni eserler meydana gelmiş bulunmaktadır. Kervansarayların gelişmesini incelemek için Karahanlılardan başlayarak ribatların ne olduğuna bakarsak; bu yüzyıllarda ribâtlar, müslümanlığı kabul etmiş Türklerin "cihad" için hazır kuvvetler bulundurdukları sınır kışlaları ve tabyaları işlevlerini yerine getirir durumdaydılar ve tahkim edilmiş bir çevre duvarı içinde çeşitli yapılar, içlerinde askerî bir birliği barındırıyorlar idi. Böylece Karahanlılar, Gazneliler ve Büyük Selçuklular devrinden kalan ribâtları, kervansaray işlevinin yanında savunma sisteminin en kuvvetli yapıları olarak değerlendirilebilir (Çantay, 2002).

Anadolu Selçukluları dönemi kervansarayları, Orta Çağ'da diğer Türk İslâm devletlerinde görülmeyen mimarî yapılar olarak karşımıza çıkmaktadır. Belirli menzillerde kurulmuş olan bu kervansaraylar, devrinin iktisadî hayatını günümüze aktaran, belge niteliğinde kuruluşlardır. Kervansaraylar, yukarıda belirtilen ribâtların devamından başka bir şey değillerdir. Selçuklular Türkistan'da gelişmiş olan ribât-

kervansaray geleneğini, imparatorluklarının yayıldığı ülkelere yaymışlardır. Bunun en fazla geliştiği yer ise Anadolu olmuştur. Kervansaray sistemi Anadolu'nun Selçuklu hakimiyetine alınıp, gerekli düzen kurulduktan sonra, ticaretin önemini ve faydalarını bilen Selçuklu sultanları tarafından geliştirilmiştir. Doğu ve Batı dünyasının ve ticaretinin birleştiği bir köprü olan Anadolu'da kervansaraylar sistemli bir şekilde ticaret ve hac yolları boyunca sıralanmıştır (Çantay, 2002).



Şekil 2.2. Anadolu Selçuklu Hanları Haritası (http://www.gateofturkey.com/section/tr/275/4/turizm-turleri-ipek-yolu-anadolunun-ipek-yolu rotalari#prettyPhoto[mixed]/5/)

Anadolu Selçukluları döneminde mimari faaliyetlerin başında cami, medrese, şifahane, türbe, kervansaray, kale, köprü, saray gibi yapıların inşası gelmektedir. Bu devrin en çok dikkati çeken mimari yapıları kervansaraylardır. Mimarlık faaliyetleri Emir-i Mimar denilen bir kişinin denetiminde bizzat hükümet tarafından yönetilmekteydi (Karpuz, 2001).

Kervansaraylar ortaçağda Anadolu'nun en önemli kervan yolları üzerinde, ticaret, sosyal yardım ve aynı zamanda kültür müesseseleridir (Aslanapa, 1999). Kervansaraylar, kervanların ticaret yolları üzerindeki konak yerleridir. Devlet veya hayırsever kişiler tarafından kurulan bu muhkem binalarda kervan ihtiyaçları ücretsiz karşılanırdı. Eğer bu kervansaraylar bir şehir içerisinde konumlanmışsa, "han" ismini alırlardı.

13. yüzyılda Anadolu'nun sürekli bir fetih ve savaş ortamı içinde olmasına rağmen, olağanüstü bir ticari yaşamın gelişmesi ve o yaşamın canlılığını yansıtan çok

sayıda kervansarayın günümüze kadar yaşamış olması tarih açısından önemli bir durumdur. Selçuklu çağından günümüze kalan büyük anıtlar arasında bu dönem yapıtlarının büyük bir ağırlığı vardır.

Selçuklu çağı ticareti bir transit ticaretiydi ve yöneticilere çok para kazandırmaktaydı. Dolayısıyla kervansaray yolarının emniyeti, o çağın yöneticilerinin savaş ekonomisini besleyen en önemli sorundu. Hiçbir zaman emniyetli olmayan her zaman soyulma tehlikesi olan ortaçağ Anadolu yollarında, doğulu ve batılı tüccarların kervanlarının durmadan dolaşmaları ve o ortamda Çin'den Avrupa limanlarına kadar sürekli bir ticari etkinliğin, çevrede olan bitenlerden adeta bağımsız olarak gerçekleştirilebilmesi muazzam bir sistem idi. Böyle bir ticaretin emniyetle gerçekleşmesi için bu kadar çok kervansaray yaptıran başka bir çağ daha olmamıştır (Kuban, 2002).

İslâmiyetin yayılış dönemlerinde askerî maksatla ve sınır emniyetini korumak için kurulan bu tip yapılara "ribat" ismi verilmişti, sonraki devirlerde ticârî maksatla kullanıldıkları için bu yapılara kervansaray ismi verildi. Selçuklu kaynaklarında ve kitabelerinde kervansaraylara, "han" ve "ribat" da denilmektedir. Anadolu'da kervansaray, han ve ribat kelimeleri çoğu zaman aynı anlamda kullanılmıştır. Bunun sebebi ise han, ribat ve kervansaray müesseselerinin konaklamayla ilgili müesseseler olmasıdır (Gerçek, 2010).

Kervansaraylar, ele geçen belgelere göre bazen bir sığınak, bazen zaviye, bazen hapishane, bazen kale gibi kullanılmış olabilir fakat asıl işlevleri, kervan yolları üzerinde geceleri emniyeti sağlayacak menzil barınağı olmaktır (Kuban, 2002).

Selçukluların kervansarayları insanlara, yanlarındaki mal varlıkları ile beraber, yolculuklarını güven içerisinde en iyi hizmeti görerek yapabilmelerini sağlıyordu. Savaş amaçlı değildiler. Baştan sona insancıl amaçlarla inşa edilmişlerdi. Ülke sınırları üzerinde değillerdi. Ülkelerinin içinde, ülke yaşamının can damarları üzerindeydiler. Kimi zorunlu durumlarda bir iki kez askerlerce de kullanılmış olsalar bile, asıl nitelikleri, kamu için çalıştırılan, toplumsal, sosyal kültürel içerikli yapılar olmalarıydı. Bunu daha iyi anlayabilmek için dil, din, ulus ayrımı yapmaksızın herkese açık olan kervansaraylardan beklenen işlevlerin neler olduğunu bilmek gerekmektedir.

Selçuklu kervansaraylarının ne gibi işlevler için yapıldıklarını ortaya koyacak en iyi belgeler, o günlerden çağımıza kalabilmiş, kimi kaynaklarda anlatılanlar dışında, doğrudan kendi vakfiyeleridir. Genel olarak bu vakfiyelerden edinilen bilgilere göre; yolcuların, hayvanlarının yeme içmelerini, yatma yerlerini, yıkanma yerlerini, bunun

için gerekli sabunu, şahsi mallarını koyabilecekleri depoları, hastalandıklarında iyileştirilmelerini, bakım ve ilaçlarını, eskimiş ayakkabılarının onarımını, onarılmayacak denli eskimiş olanların yenilerini, hayvanlarının nallanmasını, aydınlanabilmeleri için yakacakları yağı, mumu, ısınmak için yakacakları odunu sağlamak şeklinde sıralamak mümkündür. Kervansaraylarda bütün bu hizmetler karşılıksız yapılmaktaydı. Bütün giderler, kervansaraya vakfedilmiş vakıfların (kira getiren evler, araziler, tarlalar, dükkanlar vb.) gelirlerinden karşılanmaktaydı (Bektaş, 1999).

Kervansaraylar, Anadolu'da Selçuklu sanatının kudretinin büyüklüğünü ve teşkilatının sağlamlığını gösteren abidelerdir. Diğer eserlerde olduğu gibi, bunların da planları ve bazı süsleme motifleri de yine Büyük Selçukluların ribat adını verdikleri daha önceki Türk kervansaraylarına dayanmaktadır. Fakat Anadolu'da sultan han veya han adını alan kervansaraylar artık tamamı ile gelişmiş bir kesme taş mimarisi ile çok abidevi eserler olarak inşa edilmişlerdir. Dini yapılarda zaman zaman tuğla ve bazen tuğla kesme taş karışımı değişik malzeme kullanılmışsa da, hanlar yalnızca taştan yapılmıştır. Bazı medreseler dışında dini yapıların çok defa göz alıcı süslemelerle, mütevazi ölçüde yapılmasına karşılık, kervansaraylar, Anadolu Selçuklu mimarisinin gerçekten sarayları andıran çok büyük ölçüye varmış gösterişli abideleridir (Aslanapa, 1999).

2.1.Kervansarayların mimari özellikleri

Kervansarayların tasarımında fonksiyonelliğin en önemli unsur olduğu çok net bir durumdur. Bu açıdan kervansaraylar süslü yapılar değillerdir. Bezemeleri dönemin genel geçer taç kapı bezemesi ile sınırlıdır. Birbiri ardına inşa edilen büyük kervansarayların loş ve yüksek sahınları, daha yüksek orta sahınlarının orta açıklığındaki fenerden bu mekâna dağılan ışık, mazgal pencereleriyle delinmiş masif duvarlar, basit ve strüktürel geometri, avluların değişik ritimlerle vurgulanan bölümleri ve ortalarındaki diğer öğelere göre daha bezemeli iki katlı, fevkani mescitler ve onlara çıkan merdivenler bu yapılara özgün ve etkili bir mimari karakter kazandırmıştır (Kuban, 2002).

Kervansaraylar kalın kale gibi duvarlardan meydana gelir ve kapalı hacimlerin örtüsü genellikle tonozdur. Bu yapıların en önemli öğesi kale kapısı gibi sağlam

yapılmış taç kapılardır. Kervansaraylar sadece geceleri konaklamak için tasarlandığından tek kapıları güneş batınca kapanır, doğunca açılırdı.

Taç kapılar, sivri kemer ve avlu düzeni bu dönemde görülen ve kervansarayların önemli mimarî unsurlarıdır. Bu dönem kervansaraylarının planı, fonksiyon ve sosyal görevler icabı; ahır, depo, hamam ve mescit gibi kısımları içermekteydi. Böylece doktorları, baytarları ve tamirci ustalarıyla bir sosyal topluluk meydana getiren bu yapılar, mimari yönden genel plan düzeni ve çok rastlanan avlulu kuruluşlarıyla Büyük Selçuklu geleneğini devam ettirmekteydi (Kösemen, 2005).

Kervansaraylar mimari form olarak; geometrik düzenin hakim olduğu ve genellikle simetriye dikkat edilen plan şemaları, savunma ve emniyet sorununa cevap vermeyi gözeten ve bunu merkezi planlama içinde halleden genel durumları, yeni bir üsluba şehadet eden bünyeleri, bu yeni üslup içinde yerini alan ve yükselen taç kapıları, zengin süslemeleri, genellikle muazzam ölçülere varan sahaları, köşelerde yuvarlak kule veya yuvarlak köşe duvarları ile dikkati çekerler. Büyük çoğunlukla kare ya da dikdörtgen bir planın esas alındığı kervansaraya bir kapıdan girilir. Ortada bir avlu mevcuttur. Birden fazla giriş kapısı olanına, yazlık ve kışlık bölümü olanlarına da rastlanmaktadır (Cezar, 1977).

Anadolu Selçuklu kervansarayları özellikle açık avlularının planlarında bazı değişiklikler gösterirler. Farklılaşmalar, boyutlarının artmasına bağlı olarak daha fazla servis veren hacimlerin avluya eklenmesiyle oluşmuştur. Fakat bilinen bütün kervansaraylar hemen hemen değişmeyen bir konseptle yapılan fonksiyonel yapılardır. Kervanların ilk aradığı şey emniyet ve barınma olduğu için, kervansaray inşaatında ilk yapılan kapalı bölümdür. Kervansaray tasarımında kapalı ve açık bölümler en eski örneklerden bu yana düşünülmüştür. Çünkü insanlar eğer olanak varsa, hayvanlardan ayrı ve kapalı mekânlarda konaklamayı tercih etmişlerdir (Kuban, 2002).

Kervansaraylarda avlu tasarımın temel öğesi olup her şey avlu etrafında şekillenmektedir. Şeması dört eyvanlı olup iki yönde de simetriktir. Plan şemaları ve diğer mimari özelliklerine bakıldığında, bütüncül bir tasarım anlayışıyla inşa edilmişlerdir. Selçuklu kervansarayları kesme taş kaplı ve destek kuleleriyle güçlendirilmiş yüksek duvarlarıyla birer kaleyi andırmaktadırlar.

Anadolu Selçuklu kervansaraylarının çoğu gösterişten ziyade kullanım için, moloz taşla, güçlü bir savunma fakat asgari konfor sağlayacak şekilde inşa edilmiştir (Hillenbrand, 2005). Taç kapının bulunduğu giriş cephesi, bütün Selçuklu

kervansaraylarında kesme taştan yapılmıştır. Bu yapıların çoğunda dört eyvanlı planın belirleyici özelliği kendini hissettirir.

Kervansaray inşaatı duvar tekniği, tonoz örtü sistemi ve çatı kaplaması olarak cami, medrese gibi yapılardan bir farklılık göstermez ve cami ya da medreselerde de görülen kesme taş kaplama arasında moloz dolgu olarak inşa edilmişlerdir (Kuban, 2002). Geleneksel yapı malzemelerinden özellikle doğal yapı taşları, bu dönemin tarihi eserlerinde büyük bir ustalıkla kullanılmışlardır (Koçu, 2002). Tuğla malzeme, kubbe ve aydınlık feneri gibi örtü elemanlarında kullanılmıştır.

2.2.Kervansarayların plan elemanları

Avlu; açık yazlık bölümdür. Etrafında açık veya kapalı eyvan gibi odalar bulunur. Bu odalar yatakhane, depo veya diğer hizmetlere ayrılmıştır. Mescit, hamam, tuvalet gibi mekânlar da avlunun etrafında yer alır. Avlu etrafındaki bütün mekânlar servis-hizmet amaçlıdır.

Köşk Mescit; genellikle avlu ortasında kemerli bir kaide üzerinde yapılmışlardır. Kervansarayın en önemli bölümüdür. Mescidin bazen cepheye veya taç kapının üzerine yerleştirildiğini de görülmektedir.

Kapalı-Ahır kısmı; hayvanların barınması ve yük depolamak için kullanılmıştır. Bu kısımlar genellikle yan duvarlardaki yüksek mazgal pencereleri ve ortadaki aydınlık fenerinden ışık alırlar.

Hamam; kervansarayların önemli bir bölümü olan hamamlar iç kısımda inşa edilmiştir. Kervansaraylarda ısınma mangal veya tandırla sağlanmaktaydı. Aydınlatma ise mum ve kandille sağlanmaktaydı (Karpuz, 2001).

Anadolu Selçuklu kervansarayları plan şemalarına göre genellikle üç grupta değerlendirilir (Karpuz, 2001).

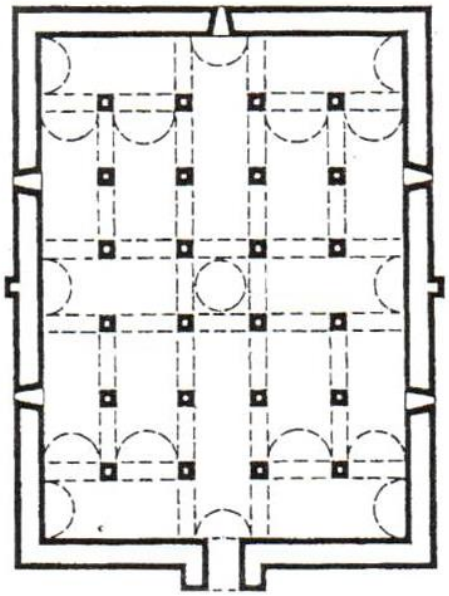
Kapalı kısımdan oluşanlar

Avlusu ve kapalı kısmı olanlar

İç içe iki plandan oluşanlar

Kapalı kısımdan oluşan kervansaraylar;

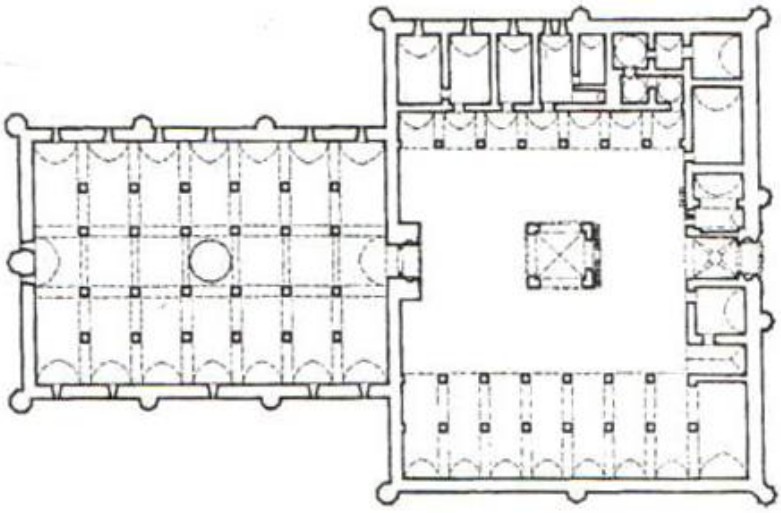
Bu yapılar uzunlamasına veya kareye yakın dikdörtgen planlı olup tonozla örtülmüştür. Bu tip hanlar kolon ve kemerlerle bölünmüş, dörtgen tek bir mekândan meydana gelmektedirler. Çatı, kemerlere oturan tonozlarla kapatılmıştır. Türklerde daha önce görülmeyen bu plan tipi ilk defa Anadolu'da ortaya çıkmıştır. Değişik sayıda sahınlara ayrılmış şekilde görülen hanlar üç grup altında toplanabilir; tek sahınlı hanlar, üç sahınlı hanlar, beş sahınlı hanlar (Karpuz, 2001).



Şekil 2.2. Aksaray Öresun Hanı (Karpuz, 2001)

Avlu ve kapalı kısımdan oluşan kervansaraylar;

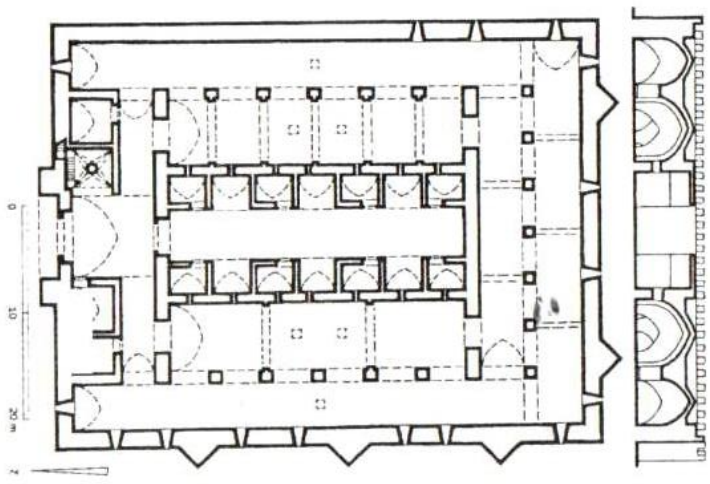
Bu hanlar revaklı bir avlu ve avlunun sonunda üzeri örtülü kapalı bir kısımdan meydana gelirler. Hem avlunun hem de kapalı kısmın anıtsal bir taç kapısı bulunur.



Şekil 2.3. Kayseri Sultan Hanı (Karpuz, 2001)

İçiçe iki plandan oluşan kervansaraylar;

Burada avlu ve kapalı kısım birbiri içerisine kaynaştırılmıştır. Bu plan eş odaklı olarak da tanımlanmıştır. Genellikle avlu merkezde, yanlarda kapalı bölümler bulunur.



Şekil 2.4. Alanya Alara Han (Karpuz, 2001)

Anadolu Selçuklu hanları ait oldukları grup içinde genel hatlarıyla birbirlerine benzeseler de kendi aralarında bazı farklılıklar gösterebilirler. Örneğin, kapalı ve açık bölümlerin uç uca eklendiği örneklerde, açık avlulu kısmın bazen kare bazense dikdörtgen formlu olduğu görülebilir. Kapalı kısmın da daralıp uzadığı veya kısalıp kareye yaklaştığı görülmektedir. Diğer bir değişiklik de mescitlerin yerinde görülebilir. Bazı örneklerde mescit avlunun ortasında bağımsız bir şekilde yer alırken, bazen de taç kapının üzerinde veya cephe çıkıntısının sol tarafında görülebilmektedir (Kavalcı, 2007).

3. KONYA'DA RESTORAN OLARAK KULLANILAN ANADOLU SELÇUKLU HANLARI

3.1. Zazadin Han



Resim 3.1. Zazadin Han Giriş Cephesi

3.1.1. Tarihçesi

Zazadin Han, Konya-Aksaray yolu üzerinde, anayoldan 5 km içeride Tömek köyü yakınlarında, Konya şehir merkezinin 22 km kuzeydoğusunda yer almaktadır.

Hanın üzerinde halen mevcut olan iki adet kitabe, hanın inşa tarihi ve süreci hakkında önemli bilgiler vermektedir. Bu kitabelerden biri yapının güney cephesinde yer alan avlulu kısım taç kapısında, diğeri ise kapalı kısmının kapısında yer almaktadır.

Anadolu Selçuklu Sultanı Alâeddin Keykûbad'ın son yılında vezir ve mimar Sâdettin Köpek tarafından 1236'da başlanan ve kapalı kısmının inşaatı tamamlanan Zazadin (Sâdettin) Hanın, avlu ve servisler kısmının inşaatı ise 1237 yılında Sultan II. Gıyasettin Keyhüsrev döneminde tamamlanmıştır. Yana alınan taç kapı ile cephe, aynı hizadaki avlu ve hol boyunca sonsuzluğa uzanıyor gibi konumlanmıştır (Aslanapa, 1991).

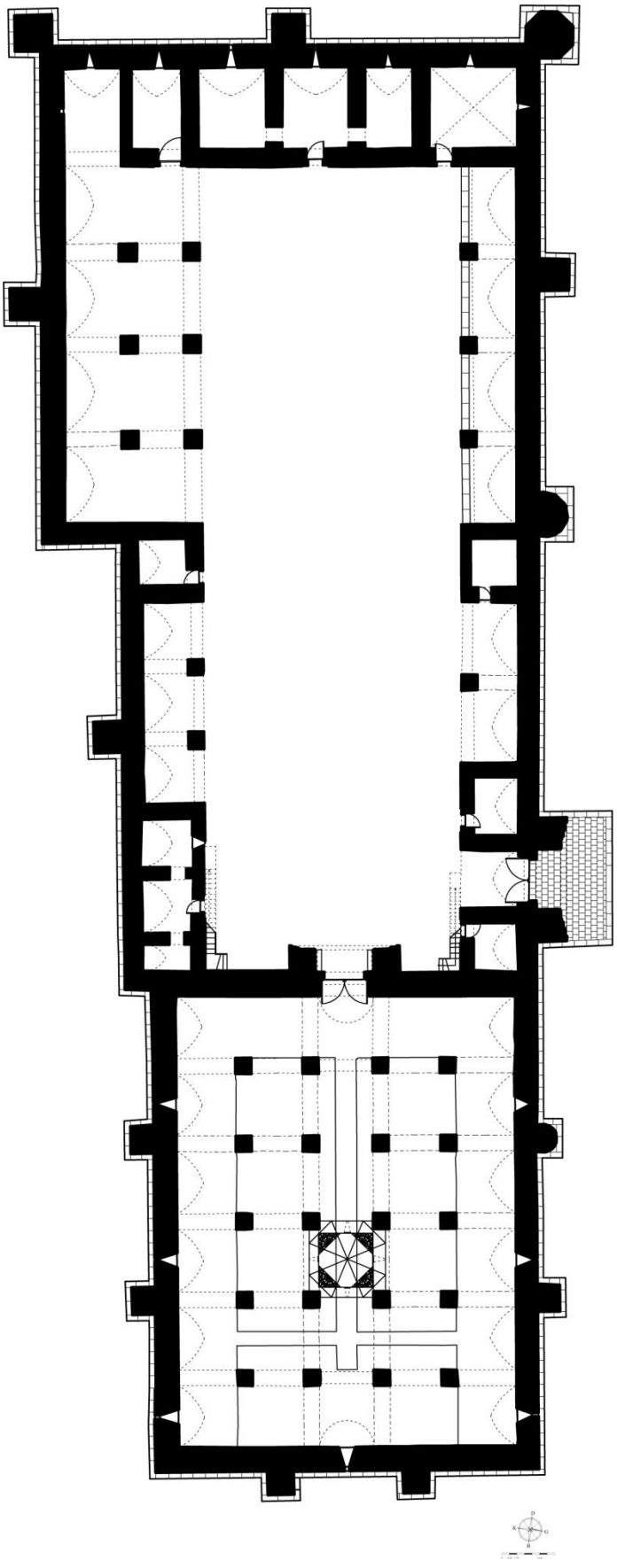
Hanın yapımında kullanılan bazı malzemeler dolayısıyla tarihi değeri kendi döneminden daha da eskilere dayanmaktadır. Dış duvarlarının yapımında muhtemelen

Antik döneme ait çok sayıda eski yapıtlara ait taşlar kullanılmıştır. Han Selçuklu dönemi taş işçiliğinin önemli bir örneğidir (Yıldız, Altuntaş, 2009).

3.1.2. Plan özellikleri

Zazadin Han, barınak kısmı ile avlu etrafında dizili çeşitli büyüklükte kapalı ve yarı açık mekânlardan oluşan bir avlu ve servisler kısmından oluşmaktadır. Anadolu Selçuklu kervansarayları tipolojisi bağlamında kapalı ve açık (yazlık-kışlık) alanları olan, doğrusal olarak düzenlenmiş plan tipine örnektir. Zazadin Han ile aynı plan tipine sahip pek çok Anadolu Selçuklu kervansarayı, plan bağlamında düşünüldüğünde, ilk bakışta, avlu etrafındaki servisler ile kapalı kısmının tam ortasından geçen bir aksa göre simetrik dış hatlara sahip oldukları izlenimi veren yapılardır. Fakat Zazadin Han için böyle bir şey söylemek zordur. Batıdan doğuya gidildikçe, kuzey kanadından dışarıya doğru kademeli olarak genişleyen plan biçimi ile benzerlerinden ayrılır (Önge,2007).

Kapalı alanı ve avlu alanı bulunan Zazadin Han, avlunun nispeten kapalı kısımdan daha büyük olması sebebi ile; avlunun yapıya hakim olduğu plan tipine sahiptir (Şekil 3.1).



Şekil 3.1. Zazadin Hanı Zemin Kat Planı (Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi)

3.1.3. Mimari özellikleri

Yapıya 96 m. uzunluğundaki güney cephesinde yer alan, avlu ve servisler kısmı taç kapısından girilir ve buna bağlı giriş holünden geçilerek avlunun batı ucuna ulaşılır. Yapının ortasında yer alan avlu, 16,89x53,27 m. ebatlarında olup, etrafındaki tüm mekânlara doğrudan ya da dolaylı yoldan ulaşımı sağlar. Avlunun kuzey ve güney duvarlarının batısında iki merdiven bulunmaktadır. Bunlardan ilki avludan 6,40 m. yükseklikteki çatıya ikincisi ise giriş holünün üzerindeki avludan 4,93 m. yüksekte giriş holünün üstünde yer alan mescide ulaşımı sağlar. Avluya açılan revaklar birbirine paralel sahınlardan oluşurlar. Yapıda, avlulu kısmın kuzey ve güney kanatlarının batı ve doğu bölümlerinde yer alan, toplam dört adet yarı açık mekân mevcuttur. Güney kanadın batısındaki yarı açık mekân iki, kuzey kanadın batısındaki mekân üç, her iki kanadın doğu bölümündekiler ise dörder adet sahından oluşur. Giriş holü hariç, tüm yarı açık mekânların zeminleri sekilerle avlu zemininden yükseltilmiştir.

Kapalı mekânlar, tek kapalı ve iç içe üç mekân grupları olarak iki şekilde düzenlenmiştir. Genelde dikdörtgen planlı ve çift merkezli sivri kemer profiline sahip bir tonozla örtülü mekânlardır. Kapalı mekânların, hemen hepsinde bulunan, kapılar, çoğunda mevcut olan mazgal pencereler ve bazılarında tonozların üst kısmında bulunan aydınlatma pencereleri bulunmaktadır.

Giriş holünün üstünde yer alan mescit 3,18x3,18 m. ebatlarında kare planlıdır. Güney duvarında dikdörtgen çerçeveli, yarım sekizgen planlı bir mihrap yer alır. Yapının en büyük kapalı mekânı olan barınak kısmı avluya göre batıda yer alır. Açık alanın batısında yer alan kapalı kısma, farklı renklerde taşlardan oluşturulmuş taç kapıdan giriş sağlanmaktadır. Uzunlamasına beş, enlemesine altı sahından oluşan barınak kısmında, orta sahın diğerlerinden yüksek tutulmuş ve ortasında bir aydınlatma fenerine yer verilmiştir.

Zazadin Han'a ait plan, kesit ve görünüşler EK-3, EK-4, EK-5, EK-6, EK-7, EK-8, EK-9, EK-10, EK-11 ve EK-12'de verilmiştir.

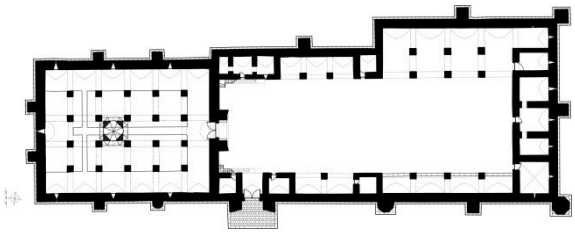
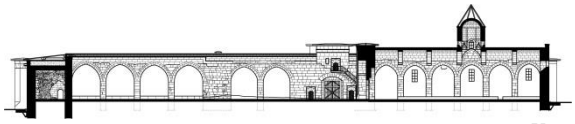
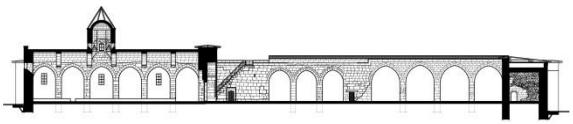
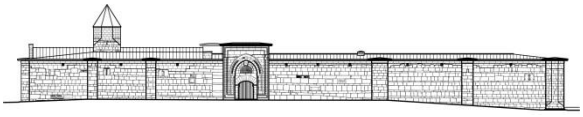
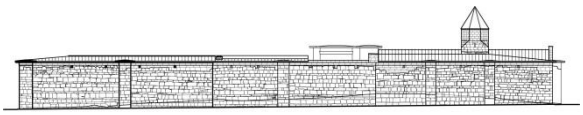
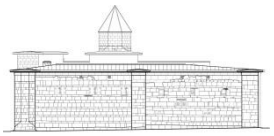
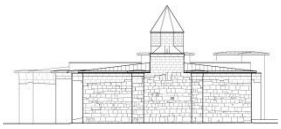
3.1.4. Günümüzdeki durumu

Zazadin Han'da 1996 yılında yapılan temizlik sonrasında kapalı kısmın kuzey, güney ve doğu kısımlarının hayvanların geçişlerine ve bağlanmalarına ayrıldığı, orta sahının ise sadece insanların geçişi için planlandığı görülmektedir. Son kısımda ise bu yol dikey olarak kesilerek, "t" formuna sahip bir planlama ortaya konulmuştur. Bu yolun zemini de taş döşelidir. Batıda duvar dibindeki koridorun kuzey sekisinin zemininde altıgen formlu döşeme tuğlalarına rastlanmıştır. Temizlik çalışmaları sonucunda Zazadin Hanı'nın avlusunun zemininin taş döşeli olduğu tespit edilmiş, restorasyon çalışmaları sırasında tahrip olmaması için döşeme üzerinde yaklaşık 10 cm.lik bir toprak tabakası bırakılmıştır.

Tablo 3.1. Zazadin Han rölöve tablosu

<table>
<tr><td colspan="3">ZAZADİN HAN RÖLÖVE TABLOSU</td></tr>
<tr><td rowspan="6">KÜNYE</td><td>Adı: ZAZADİN HAN</td><td rowspan="6"></td></tr>
<tr><td>Yapım Tarihi: 1236-37</td></tr>
<tr><td>Mimari Dönemi: Anadolu Selçuklu</td></tr>
<tr><td>Mimari Tipi: Kervansaray</td></tr>
<tr><td>Yapım Amacı: Kervansaray</td></tr>
<tr><td>Günümüz Fonksiyonu: Süreli Restoran</td></tr>
<tr><td>YAPI HAKKINDA BİLGİ</td><td>Yapının Konumu:
Konya şehir merkezinin 22 km kuzeydoğusunda, Konya-Aksaray yolu üzerinde, anayoldan 5 km içeride Tömek köyü yakınlarında yer alır.

Yapının Mimari Özellikleri:
Han, doğu-batı doğrultusunda gelişim gösteren kapalı ve avlu mekânlarından oluşmaktadır. Avlu mekânının, kapalı mekândan daha büyük ölçülerde ele alındığı yapıda, avluya giriş doğu batı doğrultusundaki aksta değil de güney cephede, kapalı mekânın yakınında konumlandırılmıştır. Kareye yakın dikdörtgen planlı kaplı mekân kuzey-güney yönünde yatay, ana aksta yani doğu- batı doğrultusunda da dikey olarak uzanım gösteren tonozlarla ve ana aksın merkezinde yer alan kubbe ile örtülmüştür. Kapalı mekân kuzey ve güney cephede yer alan üç, batıda bir ve ana aksın merkezinde yer alan kubbenin ana yönlerine yerleştirilen dört mazgal pencere ile aydınlatılmaktadır. Kapalı mekânın kuzey, güney ve batı cepheleri iki payanda ile desteklenmektedir. Kapalı mekâna doğuda dışa taşkın bir taçkapı ile de giriş sağlanmaktadır.

Yapının Kullanım Süreci:
1996 yılında yapıda bir temizlik çalışması yapılmıştır.
2007 yılında restore edilmiştir.</td><td>
Plan

Kesit

Kesit

Ön Görünüş

Arka Görünüş

Sağ Görünüş

Sol Görünüş</td></tr>
</table>

(Çizimler, Vakıflar Konya Bölge Müdürlüğü Arşivi)

3.1.5. Yapının restoran işlevine uygunluğu

Zazadin Han, Konya-Aksaray yolu üzerinde, anayoldan 5 km içeride Tömek köyü yakınlarında, Konya şehir merkezinin 22 km kuzeydoğusunda yer almaktadır. Bulunduğu konum itibari ile şehir içi karmaşasından uzak ve hatta etrafının açık alan olması sebebiyle yalnız bir görüntüsü vardır. İnce uzun planlamasının vermiş olduğu heybetle önemli bir yapı olduğu intibasını insanlara hissettirmektedir.

Zazadin Han, süreli restoran olarak kullanılan bir handır ve dolayısıyla sürekli hizmet veren restoran anlayışından farklı değerlendirilmesi gereklidir. Han büyük bir avluya ve büyük bir kapalı alana sahip olduğu için kullanım kapasitesi yüksektir. Hanın restoran olarak kullanım şekli özel organizasyonlarla yapılmaktadır. Bazı devlet kurumlarının ya da özel işletmelerin önemli programları için tercih edilmektedir. Bu bağlamda değerlendirildiğinde mimari açıdan tarihi mekân atmosferi, yapılan organizasyon programlarının atmosferini direkt olarak olumlu anlamda etkilemektedir. Hanın içine girildiğinde, açık alanın üç bir etrafını saran ve avluya derinlik kazandıran revakları, yüksek taş duvarları insanı kısa süreli de olsa dış dünyadan soyutlamaktadır. Bu durum yapılan organizasyona konsantrasyon açısından önemli bir faktördür. Han kolay ulaşılabilir, yoğun bir sirkülasyon konumunda değildir ve süreli restoran olarak kullanıldığı için de bu açıdan değerlendirilmesi doğru olmayacaktır. Organizasyon esnasında kalabalık kitleler ağırlansa bile, etrafı oldukça açık bir alan olduğu için otopark problemi yoktur.

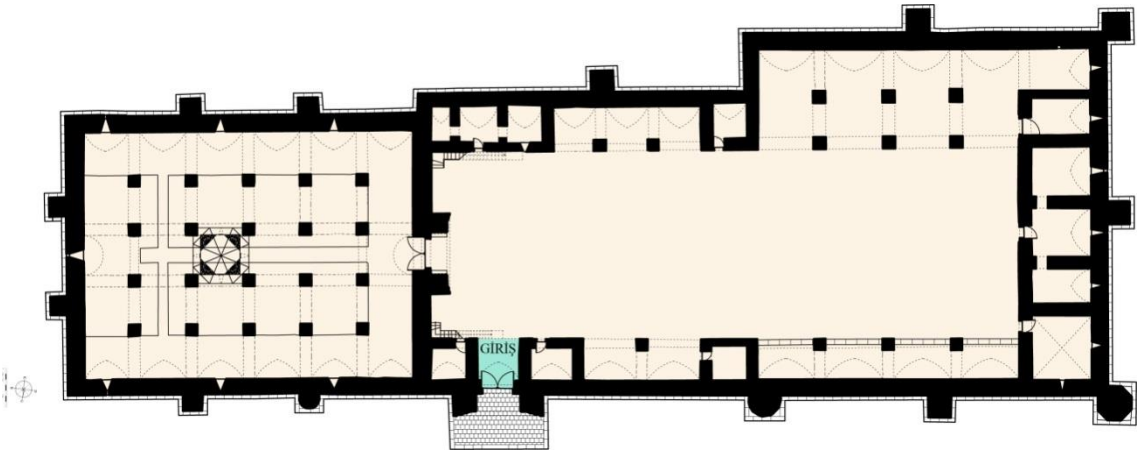
Restoran gereksinimleri çerçevesinde değerlendirildiğinde, Zazadin Han süreli restoran olarak kullanıma uygun bir tarihi eserdir.

3.1.6. Yapının mekânsal dönüşümünün uygunluğu

Süreli restoran kullanımı açısından yapının mekânsal dönüşümü irdelendiğinde mimaride esnek planlama kavramı ile karşılaşılmaktadır. Toplumsal gereksinmelerin zamanla değişim göstermelerinin bir sonucu olarak farklı kullanıcı gruplarının ihtiyaçlarına cevap verebilecek ve farklı düzenlemelere olanak sağlayacak yaklaşımlar mimaride esnek planlama, değişebilirlik, uyabilirlik gibi kavramları ortaya çıkartmıştır (Onat, 1993).

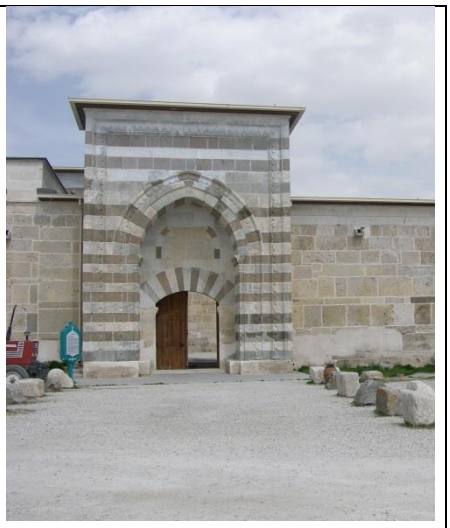
Hafif konstrüksiyonlar, esnek ve kolay biçimlendirilebilir yapı malzemelerinden yararlanılan günümüz teknolojisi, mimaride esnek planlamaya olanak sağlayan önemli argümanlardır. Mimaride esnek planlamanın amacı tasarıma kullanıcıların katılımını sağlamaktır. Bu katılım kullanıcıların ihtiyaçlarına yeterli düzeyde cevap verebilmeyi amaçlar. Mimari esneklik veya fonksiyonel esneklik yapı sisteminin taşıyıcı strüktürünü değiştirmeden, kullanıcıya yapının mekânlarını, donatılarını değiştirebilme olanağı sağlayan niteliklerdir. Zazadin Han'ı esnek planlama kavramına örnek gösterilebilecek süreli restoran olarak hizmet vermektedir.

Giriş. Zazadin Han'ın 96 m. uzunluğundaki güney cephesinde yer alan, avlu ve servisler kısmına taç kapısından girilmektedir (Resim 3.2). Girişte avlu sağ tarafta yayılma göstermekte, sol kısımda tekrar bir taç kapı ile kapalı kısma ulaşım batı yönünden sağlanmaktadır (Şekil 3.2).



Şekil 3.2. Zazadin Han giriş alanı





Resim 3.2. Zazadin Han giriş kapısı

Dikdörtgen formlu kervansaray yapılarında hana giriş genellikle kısa cepheden sağlanır ve dolayısıyla içeriye girildiğinde insanlar ilk olarak derin bir perspektif ile karşılaşırlar. Fakat Zazadin Han'ın girişi uzun cepheden olduğu için, hana giriş sağlandığında ilk olarak karşımıza, terasa bağlantıyı sağlayan bir merdiven çıkar (Resim 3.3). Taç kapının hemen üzerinde yer alan mescite ulaşım, terasa ulaşım merdiveni ile simetrik olarak yapıda yer almaktadır (Resim 3.4). Bu mescit alanı için fonksiyon değişimi olmamıştır, eser ilk yapıldığında da bu alan mescit olarak kullanılmıştır.

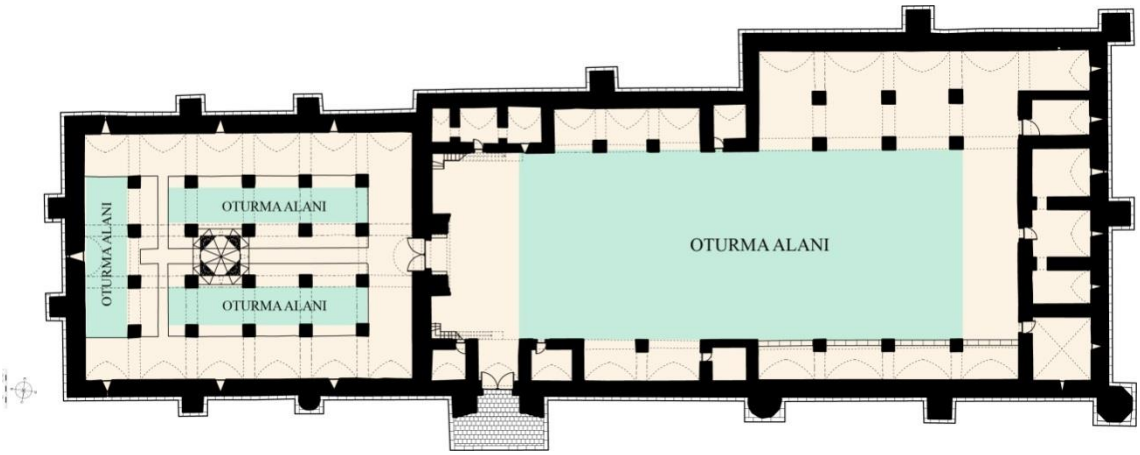


Resim 3.3. Zazadin Han girişin karşısında yer alan merdiven



Resim 3.4. Zazadin Han mescite çıkan merdiven

Oturma Alanları. Zazadin Han'ın restoran olarak kullanımı esnasında avlu en önemli alan olarak karşımıza çıkar. Kapalı alan içerisinde yer alan sekilerden dolayı oturum alanları belirli sınırlar içerisinde kalmaktadır (Şekil 3.3). Kapalı alanın avlu alanına nazaran daha küçük olması da organizasyon yürütücülerini genellikle avlu kullanımına yönlendirmektedir (Resim 3.5).



Şekil 3.3. Zazadin Han oturma alanları



Resim 3.5. Zazadin Han avludan kapalı kısma bakış

Zazadin Han bir programda mekân olarak kullanılacağı zaman tüm ihtiyaçlar organizasyon şirketleri tarafından sağlanmaktadır. Her bir programın kapasitesine, türüne, organizasyonu hazırlayan şirkete göre kullanım şekilleri farklılık

göstermektedir. Esnek planlama açısından geniş bir avlu ve etrafında bulunan revaklar ihtiyaca göre geçici düzenlemelerle kullanılmaktadır (Resim 3.6). Zazadin Han'da hiçbir donatı yer almamaktadır. Kullanılacak olan masa, sandalye ve diğer ekipmanlar organizasyon şirketleri tarafından tedarik edilmektedir (Resim 3.7).



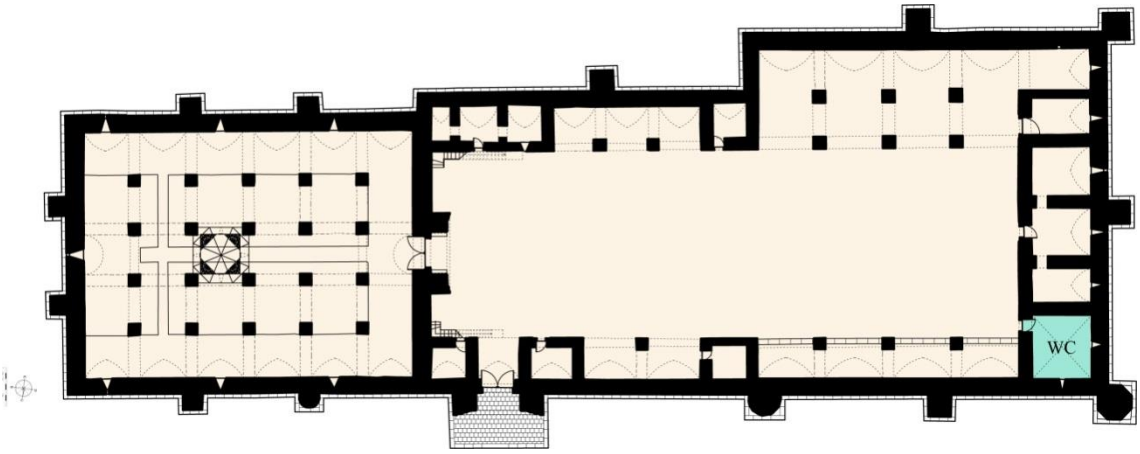
Resim 3.6. Zazadin Han'da düzenlenen gala yemeği (http://avicennabilim.org/?page_id=25 / 08.03.2015)



Resim 3.7. Zazadin Han'da düzenlenen kurumsal davet organizasyonu

(http://www.goldorganizasyon.com/dt_portfolio/ttnet-zazadin-han-gala-yemegi-organizasyonu)

Servis Alanları. Zazadin Han'da restorasyon sonrasında yeni işlev kazandırılarak fonksiyon değişimine uğrayan tek bir mekân vardır. Kapısı avluya açılan bu mekân tuvalet lavabo alanı olarak değerlendirilmiştir (Şekil 3.4) (Resim 3.8).



Şekil 3.4. Zazadin Han tuvalet alanı



Resim 3.8. Zazadin Han'ı tuvalet lavabo girişi

Avlu içerisinde yer alan en geniş kapalı oda tuvalet lavabo alanı olarak değerlendirilse de, bay ve bayan olarak girişlerin ayrılmamış olması bir dezavantajdır. Bu çözümleme

kullanıcılar açısından rahatsızlık verici bir durumdur. Mekânın zemini restorasyon esnasında seramikle kaplanmıştır, duvarlarda ise hanın genel taş dokusuna bir müdahale yapılmadan, sadece restore edilerek kullanılmıştır. Eserin orijinal dokusuna müdahale etmemek için mekân içerisinde duvar örülmemiş, bölümlendirme ayaklı profil çerçevesi içerisinde alüminyum saç kullanımı şeklinde kabin sistemi oluşturularak sağlanmıştır. Restorasyon ilkeleri açısından doğru bir yaklaşım olsa da, bu anlayış estetik bir çözümleme olmamıştır (Resim 3.9).



Resim 3.9. Zazadin Han'ı tuvalet lavabo alanı

Mutfak. Zazadin Han süreli restoran olarak kullanıldığı için yapı içerisinde sabit uygulaması yapılan bir mutfak alanı bulunmamaktadır. Yemek servisi organizasyon şirketlerinin dışarıdan hazır olarak getirmiş olduğu yemeklerle yapılmaktadır. Hazır gelen yemeklerin masalara servis edilmesi için ön hazırlık alanları olarak, genellikle avluda yer alan kapalı ya da yarı açık birimler kullanılmaktadır.

Zazadin Han kapasite bakımından değerlendirildiğinde, yaklaşık olarak 500 kişilik bir hizmet hacmine sahiptir. Bu orana göre en az 50 metrekarelik tuvalet lavabo alanına sahip olması gerekirken, mevcutta 30 metrekarelik ve doğru çözümlenmemiş bir alan kullanımı söz konusudur.

3.2. HocacihanAkyokuş Han



Resim 3.10. Hocacihan Han Giriş Cephesi

3.2.1. Tarihçesi

Selçuklu-Beylik döneminde yapılan han geç 13. yy eseridir. Konya'nın Hocacihan mahallesinde, bugünkü Konya-Beyşehir yolunun sağında bulunmaktadır. Eser Konya-Beyşehir kervan yolu güzergâhına ait bulunmaktadır. Günümüzde orijinal durumu oldukça değişmiştir.

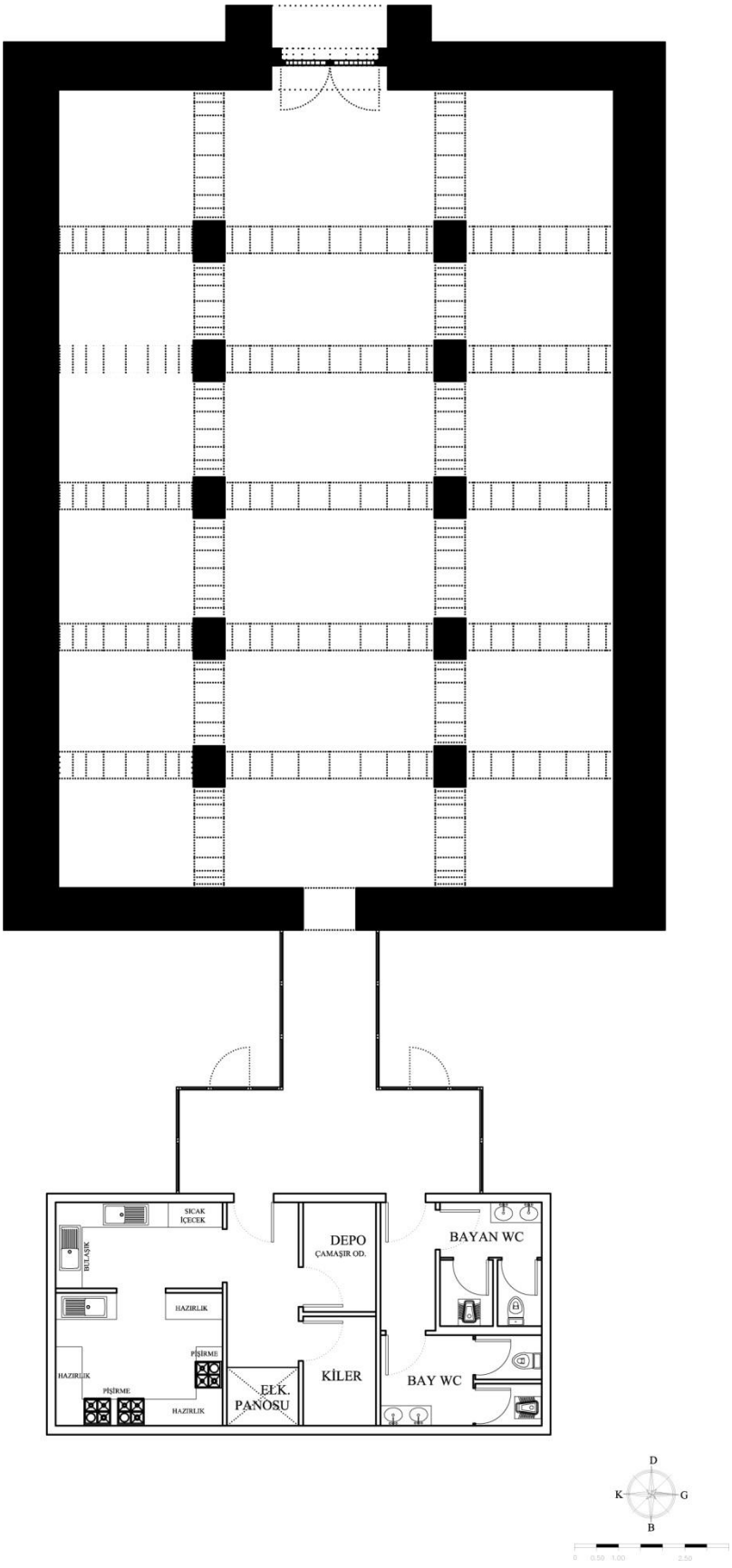
İngiliz seyyahı Sterrett burayı Dibidelik Han adıyla zikretmiştir. Önceki dönemlerde başka isimlerle (Akbaşhan-Dibidelik Han) anılsa da, günümüzde HocacihanAkyokuş Han olarak bilinmektedir (Eyice, 1989).

3.2.2. Plan özellikleri

Tam ve doğru bir planı bilinmeyen yapı restorasyon öncesi çok harap bir halde idi. Dolayısıyla hanın birçok kısmından ve tezyinatından günümüze eser kalmamıştı. Restorasyon esasında hanın özellikle dış duvarları tamamen yenilendiği için, kesin olarak orijinal ölçülerini tespit etmek zordur. Bugünkü şekliyle yaklaşık olarak 19.80 x 14.75m. ebadında dikdörtgen plan şeması arz etmektedir.

Ancak elde edilebilen basit bir krokiye göre hanın orijinal yapımında önünde bir avlu bulunduğu ve bunu takip eden esas yapının ortada uzunlamasına bir sahna sahip olduğu anlaşılmıştır. Bu orta sahnın sağında ve solunda olmak üzere, üzerleri beşik tonozlarla örtülü beşer adetten toplam on göz bulunmaktadır. Orta sahna dikey olan bu gözleri orta yoldan ve birbirinden ayıran kemerler pâyelere oturmaktadır (Eyice, 1989).

Orijinal mimarisine göre değerlendirildiğinde Hocacihan Akyokuş Han, avlu ve kapalı kısımdan oluşan plan tipi grubunda yer alır (Şekil 3.5). Yapının avlusu günümüze kadar gelemediği için şuanda sadece kapalı kısmıyla ayaktadır.



Şekil 3.5. Hocacihan Hanı Zemin Kat Planı (Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi)

3.2.3. Mimari özellikleri

Hanın dış duvarları tamamen yenilendiği için, kesin olarak orijinal ölçülerini tespit etmek zordur (Baş, 1989). Doğu cephe ortasındaki ana giriş kapısından, bugün üç sahın olarak görülen iç mekânın orta sahnına girilmektedir. Üç sahnı birbirine bağlayan kolon ayaklar birbirlerine sivri kemerlerle bağlanmıştır.

Günümüze kadar orijinal durumu oldukça değişmiş olarak ulaşan Hocacihan Akyokuş Han'ın orijinal planı mevcut kalıntılara göre tespit edilmiştir. Bugün üç sahın olarak görülen hanın, orijinalinde de aynı düzene sahip olduğunu tahmin düşünülmektedir. Hanın meyilli bir arazi üzerinde inşa edilmesi nedeniyle, batı tarafında bugünkü konumundan fazla bir kısmının bulunmadığı anlaşılmakta, aynı şekilde doğu tarafta da mevcut izlere göre başka bir bölümün olmadığı görülmektedir. Mevcut benzer örneklere göre, bu uzunluktaki bir hanın daha fazla sahna sahip olamayacağını, bu nedenle de hanın güney ve kuzey taraflarında başka sahnın olmadığını söylemek mümkündür (Baş, 1989).

Hana giriş, biri doğu cephe ortasından, diğeri ise güney duvarda, güneydoğu köşeye yakın bir yerde bulunan iki kapıdan sağlanmıştır. Doğu cephe ortasındaki kapıdan, bugün üç sahın olarak izlenebilen iç mekânın orta sahnına girilmektedir. Orta sahnı yan sahınlardan ayıran orijinal ayaklar birbirlerine sivri kemerlerle bağlanmıştır. Orta sahın yan sahınlarda daha geniş ve daha yüksektir.

Hanın iç mekânının karşılıklı beşer kolona oturtulmuş sivri kemerli iki destek sırası ile üç sahna bölündüğü görülmektedir. Orta sahın, sağ ve sol sahınlardan daha geniş ve daha yüksektir.

Hocacihan Akyokuş Han'a ait plan, kesit ve görünüşler EK-13, EK-14, EK-15, EK-16, EK-17, EK-18, EK-19, EK-20 ve EK-21'de verilmiştir.

3.2.4. Günümüzdeki durumu

Konya ili, Meram ilçesinde yer alan Hocacihan Akyokuş Han, 2005 yılında Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü tarafından fotoğraflanıp, rölöve projesi hazırlanmıştır. 2010 yılında restorasyon projesi tamamlanan Han, özel bir işletme tarafından restoran olarak kullanılmaktadır.

Tablo 3.2. HocacihanAkyokuş Han rölöve tablosu

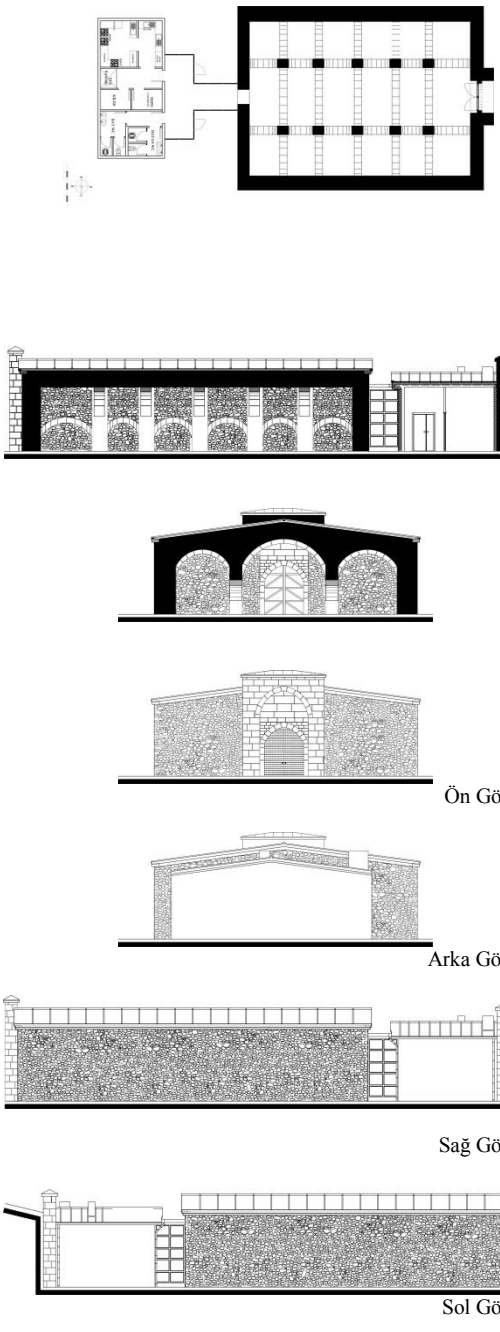
<table>
<tr><td colspan="3">HOCACİHAN AKYOKUŞ HAN RÖLÖVE TABLOSU</td></tr>
<tr><td rowspan="6">KÜNYE</td><td>Adı: HOCACİHAN AKYOKUŞ HAN</td><td rowspan="6"></td></tr>
<tr><td>Yapım Tarihi: 14. yy İlk Yarısı</td></tr>
<tr><td>Mimari Dönemi: Selçuklu-Beylik</td></tr>
<tr><td>Mimari Tipi: Kervansaray</td></tr>
<tr><td>Yapım Amacı: Kervansaray</td></tr>
<tr><td>Günümüz Fonksiyonu: Restoran</td></tr>
<tr><td>YAPI HAKKINDA BİLGİ</td><td>Yapının Konumu:

Eski Konya-Aksaray yolu üzerinde bir Selçuklu hanı Obruk'un 30 km. kadar güneybatısındaki Akbaş köyü civarında bulunmaktadır.

Yapının Mimari Özellikleri:

Hana giriş, biri doğu cephe ortasından, diğeri ise güney duvarda, güneydoğu köşeye yakın bir yerde bulunan iki kapıdan sağlanmıştır. Doğu cephe ortasındaki kapıdan, bugün üç sahın olarak izlenebilen iç mekânın orta sahnına girilmektedir. Orta sahnı yan sahınlardan ayıran orijinal ayaklar birbirlerine sivri kemerlerle bağlanmıştır. Orta sahın yan sahınlarda daha geniş ve daha yüksektir.

Yapının Kullanım Süreci:

2005 yılında Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü tarafından fotoğraflanıp, rölöve projesi hazırlanmıştır. 2010 yılında restorasyon projesi tamamlanan Han, özel bir işletme tarafından restoran olarak kullanılmaktadır.</td><td>
Plan
Kesit
Kesit
Ön Görünüş
Arka Görünüş
Sağ Görünüş
Sol Görünüş</td></tr>
</table>

(Çizimler, Vakıflar Konya Bölge Müdürlüğü Arşivi)

3.2.5. Yapının restoran işlevine uygunluğu

Hocacihan Akyokuş Han, Konya'nın Hocacihan mahallesinde, bugünkü Konya-Beyşehir yolunun sağında bulunmaktadır. Hanın restoran olarak kullanımı açısından; şehir için önemli bir dinamik olan Konya Meram Tıp Fakültesi Hastanesi'ne çok yakın bir konumda olması trafiğe açık, işler bir cadde üzerinde yer alması ve bahçesinde kendine ait otopark alanının olması mekânın işletilebilmesi bakımından önemli kriterlerdir.

Yapının manzara olarak açık, eğimli bir arazide yer alması, arka cephesinin bu eğim yönünde olması ve girişinin direk caddeye bağlı olması dış çevresi açısından olumlu bir durumdur. Yapının doğu ve kuzey cephelerinin önü açık, batı cephesi eğimli arazide, güney cephesi yakınındaki petrol ile karşılıklıdır. Kullanıcı sirkülasyonu açısından bu verilerin her biri restoranın konumu için olumlu şartları sağlamaktadır.

Orijinal mimarisine göre değerlendirildiğinde Hocacihan Akyokuş Han, avlu ve kapalı kısımdan oluşan plan tipi grubunda yer almaktadır fakat yapının avlusu günümüze kadar gelemediği için şuanda sadece kapalı kısmıyla kullanılmaktadır. Kapalı kısım ile cadde arasında kalan tahmini avlu alanı yaz döneminde restoranın açık oturma alanı olarak kullanılmaktadır. Bu avlu alanında hanı perdeleyen bir peyzaj düzenlemesi olmadığı için, bölgede Hocacihan Akyokuş Han taş dokusuyla dikkat çekmektedir.

Bu yapının ayakta kalan kapalı kısmı tek başına restoran ihtiyaçlarını karşılayabilecek kadar büyük bir hacme sahip değildir. Mutfak ve servis alanlarının çözümlenmesi için ihtiyaç duyulan alanlar ek bina çözümü ile sağlanmıştır. Hana giriş, biri doğu cephe ortasından, diğeri ise güney cephesinde bulunan iki kapıdan sağlanmıştır. Yapının iki kapısının olması, ek bina ile bağlantı kurmak için kapının birini değerlendirmede olanak sağlamıştır. Dolayısıyla orijinal mimariye çok fazla müdahale edilmemiştir.

Bu veriler ışığında Hocacihan Akyokuş Han restoran işlevine uygunluğu bakımından değerlendirildiğinde olumsuz bir durum gözlemlenmektedir.

3.2.6. Yapının mekânsal dönüşümünün uygunluğu

Hocacihan Akyokuş Han kapalı kısmı iki kapılı olan bir handır. Ana girişi doğu cephesindeki kapıdan sağlanmaktadır. Mutfak ve servis alanları ihtiyaçları için sonradan yapılan ek binanın han ile bağlantısı diğer kapı ile sağlanmıştır (Resim 3.11).



Resim 3.11. HocacihanAkyokuş Han'ın ek bina ile bağlantısını sağlayan kapısı

Giriş. Mekâna giriş yapıldığında orta sahın açık bir şekilde algılanabilmektedir. Girişte ilk sağ revağın önüne yerleştirilen karşılama bankosunun arkası ahşap bir seperatörle kapatılmıştır (Resim 3.12).



Resim 3.12. HocacihanAkyokuş Han'ın banko arkasında yer alan seperatör

Banko ahşap giriş kapısına fazla yakın olduğu için karşılama anlamında ilk izlenim sıkışık bir ortam hissi oluşturmaktadır (Resim 3.13).



Resim 3.13. HocacihanAkyokuş Han girişi

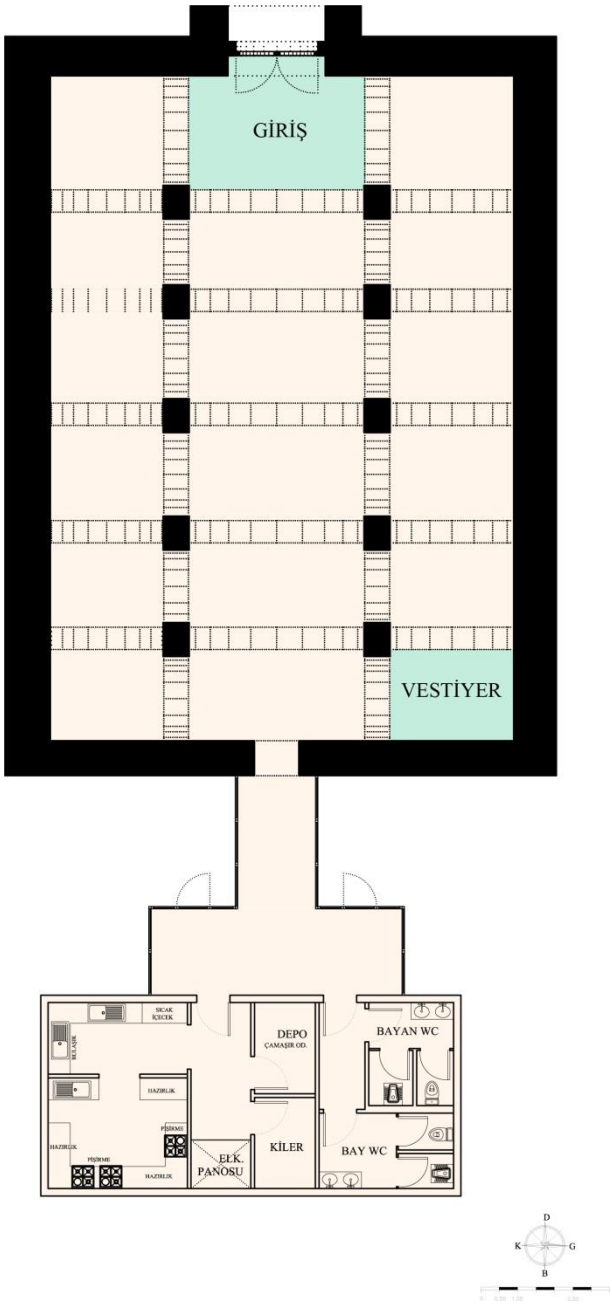
Hocacihan Akyokuş Han balık restoranı olarak hizmet veren bir yeme içme mekânı olduğu için, işletmenin politikası üzerine girişte bankonun karşısına balık teşhir standları yerleştirilmiştir. İç mekân açısından dar bir giriş alanında böyle bir donatının

yer alması doğru bir uygulama değildir. Restoranlarda giriş alanları mekânın kimliğini yansıttığı için ilk olarak stantta pişirilmemiş balık görüntüsü ile karşılaşmak estetik olmayan bir durumdur (Resim 3.14).



Resim 3.14. HocacihanAkyokuş Han giriş alanındaki donatılar

Giriş mekânlarında ihtiyaç duyulan vestiyer alanı girişe en uzak noktada, sol sahın içerisine yerleştirilmiştir. Doğru mekân organizasyonu açısından banko ve vestiyerin birbirinden bu kadar kopuk olması uygun bir çözüm değildir (Şekil 3.6).



Şekil 3.6. HocacihanAkyokuş Han giriş alanı

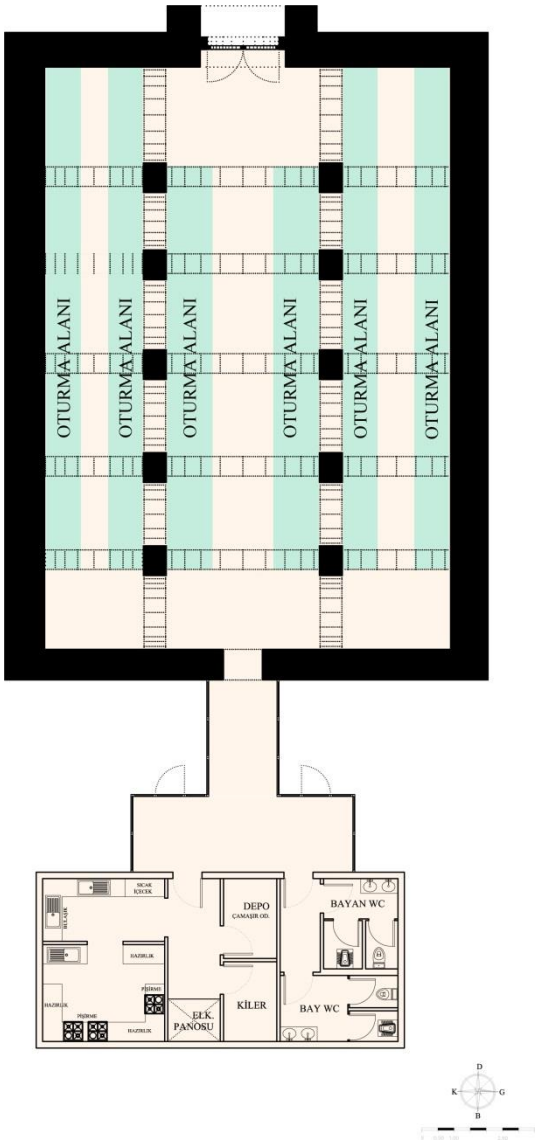
Tarihi bir yapı için yeni tasarımlar, yerleşimler yapılırken mekâna eklenen her bir ögenin o atmosferin dokusuna uygunluğu hassasiyetle değerlendirilmelidir. Mekân çözümlemesi olarak bölümlerin yerleştirilmesi yapılırken eserin mimari dokusu vurgulanmalı; mekânda kullanılan donatılar, eserin önüne geçecek nitelikte olmamalı, ilgi odağı haline getirilmemelidir.

Oturma Alanları. Üç sahınlı hanın her alanı maksimum düzeyde masa sandalye yerleştirilebilecek şekilde değerlendirilmiştir. Oturum alanında kullanılan donatıların

yerlerini hanın mimari yapı elemanları belirlemiştir. Orta sahında revakların önündeki kemerleri birbirine bağlayan, kolonların sağ ve sol yanlarına masalar yerleştirilmiştir. Sağ ve sol sahında ise masalar mevcut yerleşim aksına uygun olarak duvar kenarlarına yerleştirilmiştir (Resim 3.15) (Şekil 3.7).

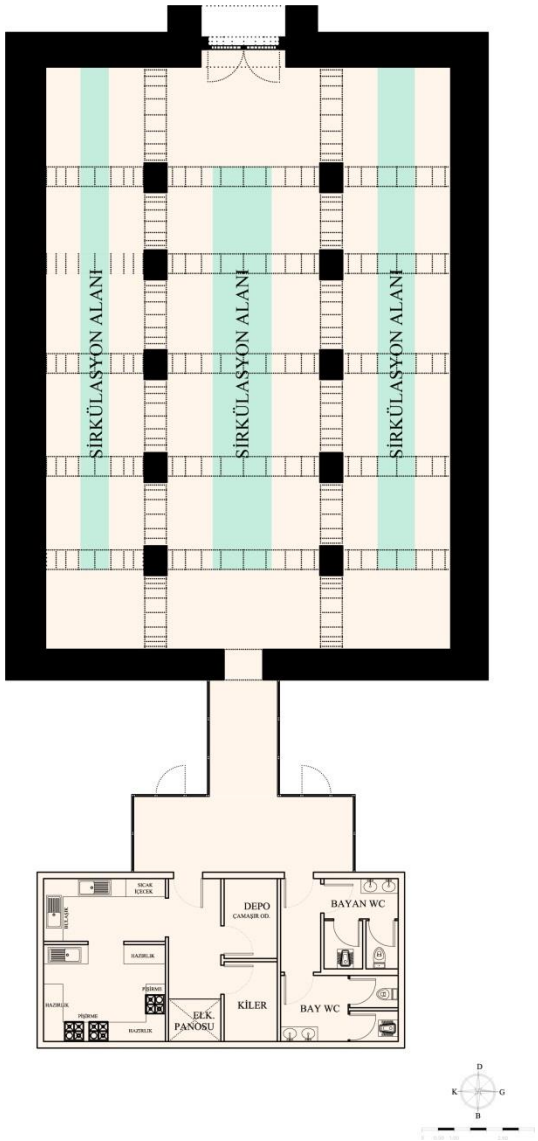


Resim 3.15. HocacihanAkyokuş Han masa yerleşim düzeni



Şekil 3.7. HocacihanAkyokuş Han oturma alanları

Hanın giriş kapının aksında yer alan, mutfak ve servis alanlarına geçişi sağlayan kapı arasındaki boşluk sirkülasyon alanı olarak kullanılmıştır. Sağ ve sol sahınların içerisinde duvar diplerinde yer alan donatılar ile kolonların yanında yer alan donatıların arasında kalan koridorlar da sirkülasyon aksı olarak kullanılmaktadır (Şekil 3.8).



Şekil 3.8. HocacihanAkyokuş Han sirkülasyon alanları

Oturma birimlerinde kullanılan masa ve sandalyelerin malzemesi ahşap olarak tercih edilmiştir. Sandalyelerin döşemeleri sunî deridir. Bu donatılar form olarak her yerde karşılaşabilecek klasik bir tarza sahiptirler (Resim 3.16). Geçmişle doğrudan bağlantılı bir mekânda, orijinal dokunun sürekliliğini sağlamak donatıların tamamen doğru seçimiyle sağlanabilir. Bu bağlamda ahşap malzeme kullanımı doğru bir tercih iken, döşemelik kumaş için sunî deri kullanımı estetik ve uyumlu bir tercih olmamıştır.



Resim 3.16. HocacihanAkyokuş Han'da kullanılan donatılar

Servis Alanları. Hanın servis alanları sonradan ek yapı şeklinde oluşturulan alan içerisinde yer almaktadır. Bu bölüme geçiş direkt han kapısı ile tünel gibi bir bağlantı kurularak sağlanmıştır (Resim 3.17). Ahşap görünümlü alüminyum profil ve cam malzemelerinin kullanıldığı bu geçit alanı, iç alanın da dış alanın da düzensiz kullanımından dolayı estetik görünmemektedir. Restoranlarda kullanıcıların en çok önem verdikleri alanlardan biri tuvalet ve lavabo hacimleridir. Hocacihan Akyokuş Han'da tuvalet lavabo ve mutfak alanına geçişin yapıldığı bu tünel kullanıcılarda çok iyi bir izlenim oluşturmayabilir. İnsanların lavabo mekânını kullandıkları alanla, garsonların mutfak ve oturum alanları arasındaki servislerinin (yiyeceklerle) aynı holde çözümlenmesi doğru bir planlama değildir. Mutfak ve lavabo alanlarının ek yapı içerisinde mecburi olarak yan yana çözümlenme zorunluluğu olsa bile, tampon bölgelerle, geçiş holünde bazı iç mimari elemanlarla ya da daha geniş bir hol kullanımı ile doğru bir planlama yapılabilirdi.

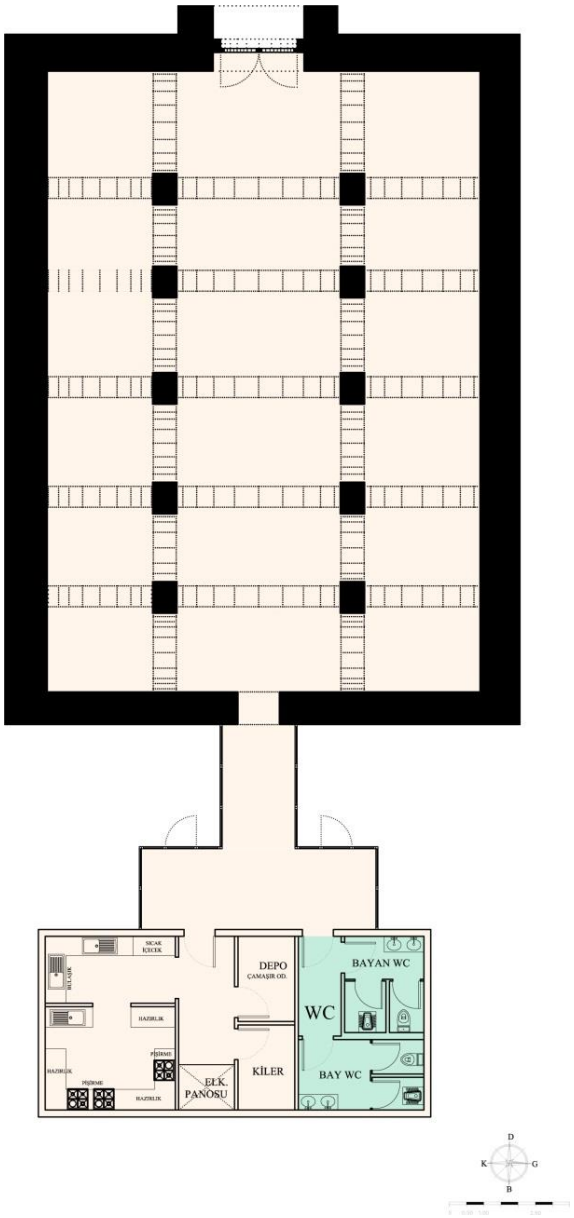


Resim 3.17. Hocacihan Akyokuş Han ile ek bina bağlantısını sağlayan geçit alanı

Bay ve bayan olmak üzere iki adet tuvalet lavabo mekânı çözümlenmiştir (Şekil 3.9). Yeterli alana sahip olan bu mekânlar görsel anlamda oldukça standart bir görünüme sahiptir (Resim 3.18). Günümüz teknoloji ve yapı malzemelerini baz alarak bir değerlendirme yapılacak olursa, mevcutta kullanılan malzemeler vasat düzeydedir. Özellikle tarihi bir mekân için düzenlenen tuvalet lavabo alanında kullanılan yapı malzemelerinin doğal görünümlü olması, genel aurada mekânsal bütünlük açısından önem arz etmektedir.

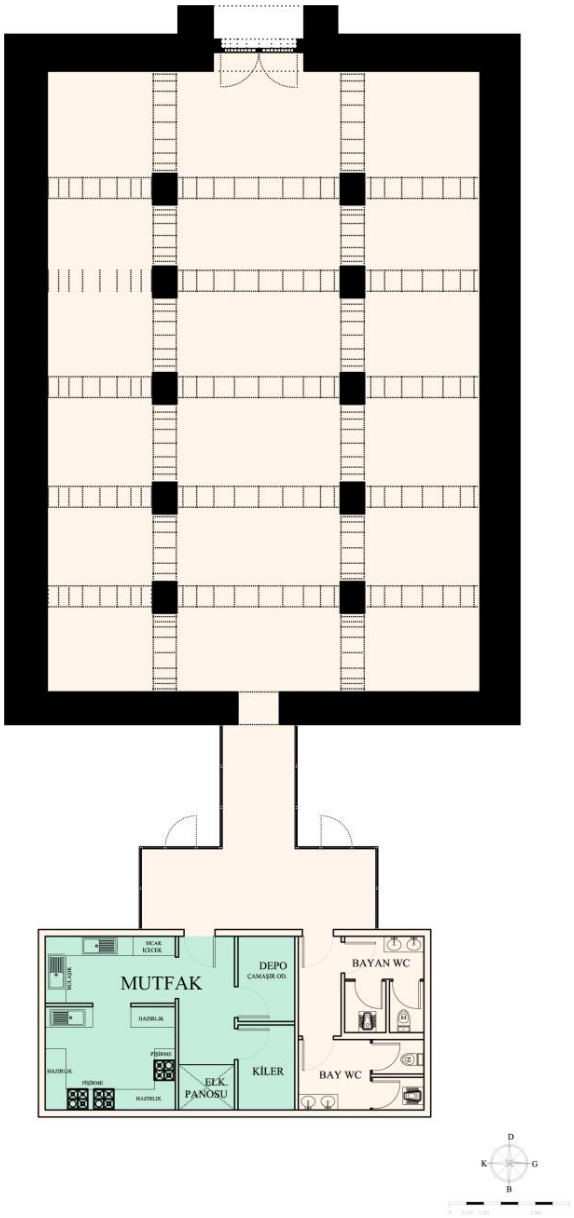


Resim 3.18. HocacihanAkyokuş Han tuvalet lavabo alanı



Şekil 3.9. HocacihanAkyokuş Han tuvalet alanı

Mutfak: Restoranlarda yer alan tüm alt mekânlar içerisinde mutfaklar diğer mekânlara göre farklılık gösterirler. Çünkü mutfak başlı başına bir ana mekân gibidir, alt birimleri önem arz etmektedir. Restoran mutfaklarında ihtiyaç olan bu alt birimler; ürün kabul alanı, ürün saklama alanı, hazırlık alanı, sıcak ve soğuk servis hazırlık alanı, son hazırlık alanı, yıkama alanı, atık alanı olarak sıralanabilir. Bu alanların organizasyonu ile ilgili detaylı bilgilere EKLER bölümünde yer verilmiştir. Bu bilgilere göre Hocacihan Akyokuş Han restoran mutfağını değerlendirdiğimizde olması gereken alt birimlerin hepsi burada yer almaktadır. İşlevsel bir eksiklik bulunmamaktadır (Şekil 3.10).



Şekil 3.10. HocacihanAkyokuş Han mutfak alanı

Fakat mevcut metrekare içerisinde tüm bu alanların çözümü sıkışık bir yerleşim içerisindedir. Restoran işletmesinin kalite standardına göre mutfak ekipmanları kullanılmıştır (Resim 3.19).



Resim 3.19. HocacihanAkyokuş Han mutfak ve depolama alanı

Hocacihan Akyokuş Han kapasite bakımından değerlendirildiğinde, yaklaşık olarak 100 kişilik bir hizmet hacmine sahiptir. Bu orana göre en az 12 metrekarelik tuvalet lavabo alanına sahip olması gerekirken, mevcutta 24 metrekarelik ve rahat ölçülere sahip bir alan kullanımı söz konusudur.

3.3. Horozlu Han



Resim 3.20. Horozlu Han

3.3.1. Tarihçesi

Horozlu Han'ı Gıyaseddin Keyhüsrev II'den sonra gelen oğlu, İzzeddin Keykâvus II'nin (1246-49) atabeyi, Emir Câmedâr Eseüddin Ruz-apa yaptırmıştır (Aslanapa, 1999).

Günümüzde şehir merkezi içinde kalan han Konya'nın kuzeyinde, Konya-Ankara ve Konya-Aksaray yol ayrımının öncesinde yer almaktadır. Konya'ya gelen ya da Konya'dan giden önemli kişilerin Ruzbe ovasında karşılanırdı. İ. Hakkı Konyalı Horozlu Han'ın asıl adının Ruzbe olduğunu belirttiği gibi halk dilinde bu adın önce İruzbe sonrasında Oruzlu en sonunda da Horozlu'ya dönüştüğünü bildirir.

Konya'nın 6 km. kuzeyinde, Konya-Ankara yolunun 200 m. Solunda kalan hanın, avlulu bölümü tamamen yıkılmış, yalnızca yerleri kalmıştır (Bektaş, 1999).

3.3.2. Plan özellikleri

Yapılan restorasyon öncesi yapının sadece kapalı mekândan ibaret olduğu düşünülmekteydi. 1970'lerde yapılan kazı ile beraber yapının gerçek avlulu planı ortaya çıkarılmıştır. Doğu-batı doğrultusunda gelişim gösteren han avlu ve kapalı mekândan oluşmaktadır. Fakat avlunun servis bölümlerinin yerleri tespit edilememiştir. Doğuda cephede bulunan dışa taşkın bir taç kapı ile girişin sağlandığı, kareye yakın dikdörtgen planlı kapalı mekân, enlemesine beş sahına ayrılmıştır. Kapalı mekân kuzey-güney doğrultusunda uzanan beşik tonozlarla örtülmüşken, mekânın merkez noktası geçişleri pandantif olan bir kubbe ile örtülmüştür. Kuzeyde dört, doğuda bir ve güney beden duvarında bulunan dört mazgal pencere ile aydınlatılmaktadır. Yapının beden duvarları payandalar ve köşe kuleleri ile desteklenmektedir.

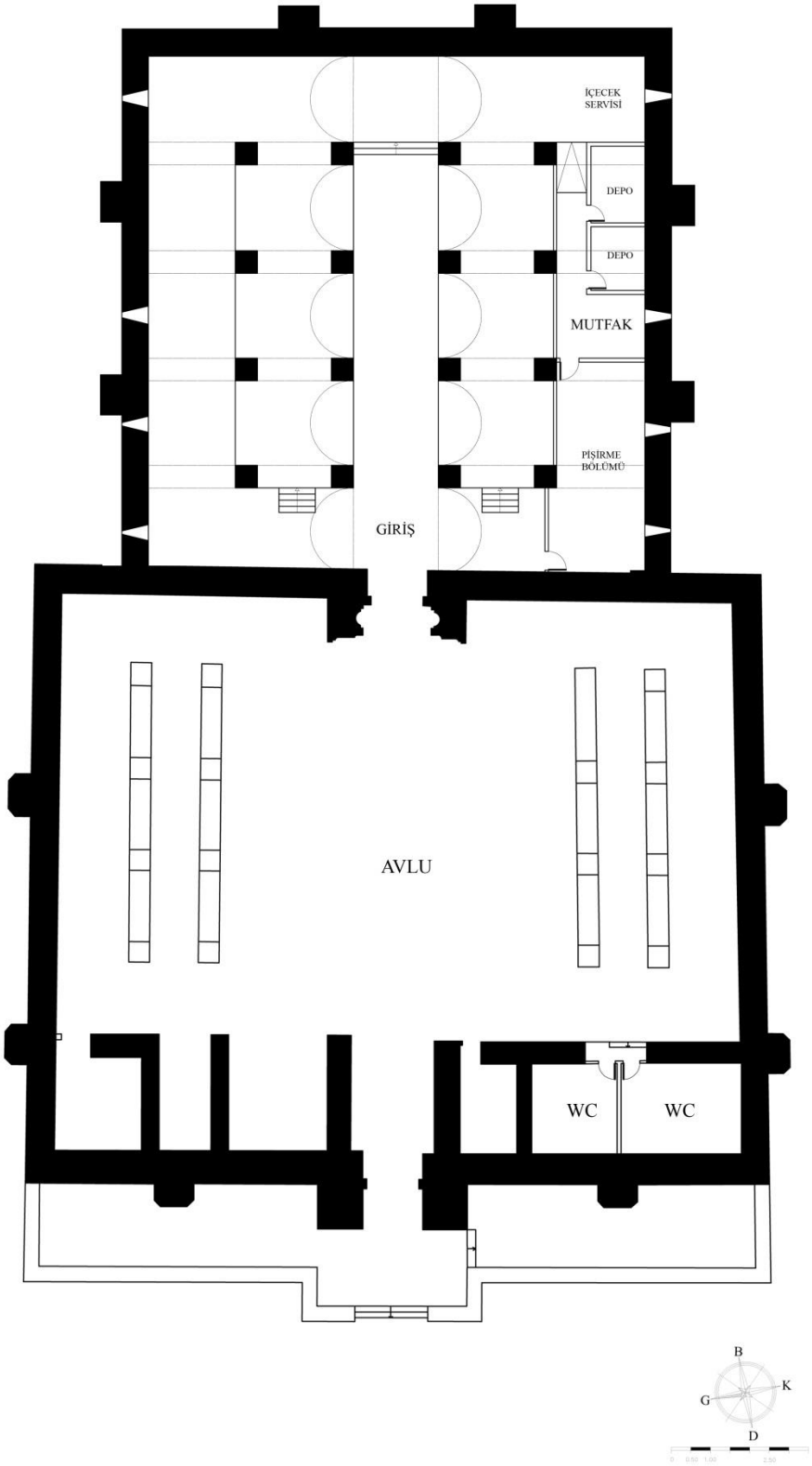
Hanın kapısı eski Türk yapı töresine uygun olarak doğuya açılmaktadır. Han, hemen hemen dört köşeli bir plan üzerine muntazam kesme Sille ve Gödene taşları ile yapılmıştır. Dıştan boyu 28,5 ve eni 28 metredir. Yüksekliği de 7 metredir. Hanın kapısı taş kemerli ve basit bir giriş eyvanı vardır. Han üç boğdam halindedir. Kapıdan 4.30 m genişliğindeki orta boğdama girilir. Bu boğdamın tam ortasında asıl binadan 3,5 m kadar yükselen sekizgen kasnağında sekiz aydınlatma penceresinin yer aldığı aydınlatma feneri mevcuttur. Bu Konya ovasında bilhassa kışın şiddetli ve fırtınalı günlerinde barınacak yer arayan yolcuları çağıran fener kulesidir. Zazadin Hanı'nda da böyle bir aydınlatma feneri vardır (Konyalı, 1997).

Plan düzeni tam olarak ortaya çıkartılamayan hanın mescit kısmının Zazadin Han'ında olduğu gibi girişin üzerinde olduğu sanılmaktadır. Diğer hanlarda olduğu gibi anıtsal bir giriş kapısının da olup olmadığı konusunda da kesin bir bilgi yoktur. (Yakar, Yılmaz, 2008) Yapının restoran olarak faaliyete başlamasından sonra avlunun kuzeybatı ve güney batı köşelerine basit birkaç servis mekânı eklenmiştir.

Anadolu Selçukluları zamanında birbirine paralel sahınlar halinde paye sütun ve kemerlerin ayırdığı hollerden ibaret kervansaraylarda sahın sayısı 1 ila 5arasında değişmektedir. Horozlu Han böyle 5 sahınlı önemli örneklerden biridir (Kösemen, 2005).

Yapının özelliği, atlara tahsis edilen bölümlerin çevrede, insanların ise hayvanlarla aralarındaki sekilerde geceledigini göstermesidir (Kuban, 2002).

Horozlu Han, avlu ve kapalı kısımdan oluşan plan tipi grubunda yer alır (Şekil 3.11).



Şekil 3.11. Horozlu Han Planı (Konya Büyükşehir Belediyesi)

3.3.3. Mimari özellikleri

Gayet sade bir görünüme sahip olan yapının cephelerinde hareketliliği payandalar ve köşe kuleleri sağlamaktadır. Batı cephede yer alan taç kapı yapının beden duvarından yüksek tutulmakla birlikte yapının genelinde görülen sadelik taç kapıda da görülmektedir. Cephelerde görülen düzgün kesme taşlar yapının asıl kaplama taşları değildir, bunlar yapının restorasyonunda tamamen yenilenmiştir.

Yapının asıl malzemesini kesme taş oluşturmaktadır. Hanlarda ve birçok Anadolu Selçuklu yapısında beden duvarları yığma taş dolgunun kesme taşla ya da moloz taşla kaplanarak yapıldığı gibi Horozlu Han'da da aynı teknik kullanılmıştır. Hanlarda karşımıza çok nadir olarak çıkan tuğla malzeme bu yapıda kapalı mekânın merkezinde yer alan dıştan pramidal külah örtünün içte kubbe ve pandantif geçişlerinde kullanılmıştır.

Horozlu Han'a ait plan, kesit ve görünüşler EK-22, EK-23, EK-24 ve EK-25'te verilmiştir.

3.3.4. Günümüzdeki durumu

Anadolu Selçuklu dönemi sonrasında, Konya çevresindeki birçok han gibi Horozlu Han da kullanılmıştır. Restorasyon öncesi eski fotoğraflarda yapının kötü durumda olduğu görülmektedir. Beden duvarlarındaki kaplama kesme taşların neredeyse tamamı çökmüştür.

Avlusu tamamen yıkılmış, hol kısmı da çok harap halde iken, 1956'da tamir görmüş fakat restorasyon başarılı olmamıştır (Aslanapa, 1999). 1971 yılında Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından restorasyonu yapılan hanın bu çalışmalar sırasında hiçbir izi görünmeyen avlusu ortaya çıkartılmış ve bu izlerden hareket edilerek, bu izler bir metre kadar yükseltilmiştir. Büyük oranda yenilenen yapı günümüzde turistlik bir restoran olarak kullanılmaktadır.

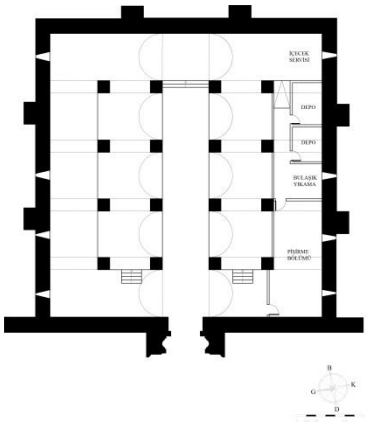
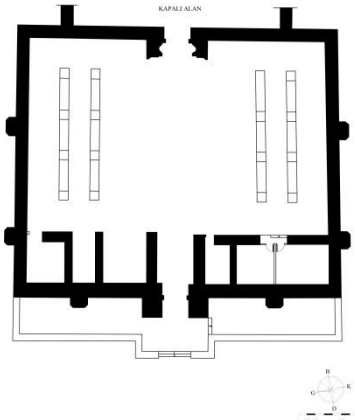
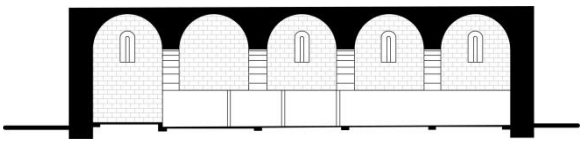
Tablo 3.3. Horozlu Han rölöve tablosu

<table>
<tr><td colspan="3">HOROZLU HAN RÖLÖVE TABLOSU</td></tr>
<tr><td rowspan="6">KÜNYE</td><td>Adı: HOROZLU HAN</td><td rowspan="6"></td></tr>
<tr><td>Yapım Tarihi: 1249</td></tr>
<tr><td>Mimari Dönemi: Anadolu Selçuklu</td></tr>
<tr><td>Mimari Tipi: Kervansaray</td></tr>
<tr><td>Yapım Amacı: Kervansaray</td></tr>
<tr><td>Günümüz Fonksiyonu: Turistik Restoran</td></tr>
<tr><td>YAPI HAKKINDA BİLGİ</td><td>Yapının Konumu:

Günümüzde şehir merkezi içinde kalan han Konya’nın kuzeyinde, Konya-Ankara ve Konya-Aksaray yol ayrımının öncesinde yer almaktadır.

Yapının Mimari Özellikleri:

Han, hemen hemen dört köşeli bir plana sahiptir. Dıştan boyu 28,5 ve eni 28 metredir. Yüksekliği de 7 metredir. Hanın kapısı taş kemerli ve basit bir antresi vardır. Han üç boğdam halindedir. Kapıdan 4.30 m genişliğindeki orta boğdama girilir. Bu boğdamın tam ortasında asıl binadan 3,5 m kadar yükselen sekiz yüzlü ve sekiz pencereli bir kule vardır.

Yapının Kullanım Süreci:
Avlusu tamamen yıkılmış, hol kısmı da çok harap halde iken, 1956’da tamir görmüş fakat restorasyon başarılı olmamıştır. 1971 yılında Vakıflar Genel Müdürlüğü tarafından restorasyonu yapılan hanın bu çalışmalar sırasında hiçbir izi görünmeyen avlusu ortaya çıkartılmıştır. Büyük oranda yenilenen yapı günümüzde turistlik bir restoran olarak kullanılmaktadır.</td><td>
Plan

Avlu Planı

Kesit

Ön Cephe</td></tr>
</table>

(Çizimler, Vakıflar Konya Bölge Müdürlüğü Arşivi)

3.3.5. Yapının restoran işlevine uygunluğu

Konya'nın 6 km. kuzeyinde, Konya-Ankara yolunun 200 m. solunda kalan Horozlu Han, günümüzde şehir merkezi içinde yer almaktadır. Konya organize sanayi bölgesinde, üretim tesislerinin arasında, çevresinden kopuk bir görüntüye sahiptir.

Konya kent insanı tarafından, Horozlu Han'ın restoran olarak hizmet verdiği pek bilinir bir durum değildir. Han, konumu itibariyle etkin bir görünüme sahip olamadığı gibi, sanayi ortamının olumsuz etkileriyle de yakın çevresi oldukça bakımsızdır. Bu bağlamda Horozlu Han konumu, bilinirliği ve çevreden algılanışı bakımından, restoran gereksinimlerini tam olarak karşılayamamaktadır. Horozlu Han, sanayi bölgesindeki kullanıcı kitlesinden ziyade, turistik gezilerle bu hana gelen kullanıcılara hizmet vermektedir. Tur şirketlerinin rotalarında yer alan, tarihi-turistik mekânlardan birinin de Horozlu Han olması, Turizm Bakanlığı tarafından belirlenmiştir. Bu uygulama sayesinde, hanın sürekli müşteri potansiyeli vardır. Dolayısıyla yukarıda belirtilen, restoran işletmesi açısından olumsuz olan durumlar, hanın zaruri durak haline getirilmesiyle bertaraf edilmektedir.

Horozlu Han'ın restoran işlevine adaptasyonu için, mutfak alanı eserden bağımsız bir ek bina yerine hanın içerisinde, duvar örülerek bölümlendirmeyle sağlanmıştır. Servis alanları ve ürün satış mağazası için de avluda yer alan ekler yapılmıştır. Yapılan düzenlemeler göz önüne alındığında Horozlu Han, restoran olarak kullanıma elverişli bir yapıdır.

3.3.6. Yapının mekânsal dönüşümünün uygunluğu

Giriş. Hana giriş yapıldığında, mekânın ferah ve giriş aksına paralel doğrultuda kullanıldığı görülmektedir. Girişte sol kısma yerleştirilen banko, vestiyer ve kasa fonksiyonuyla kullanılmaktadır (Resim 3.21).



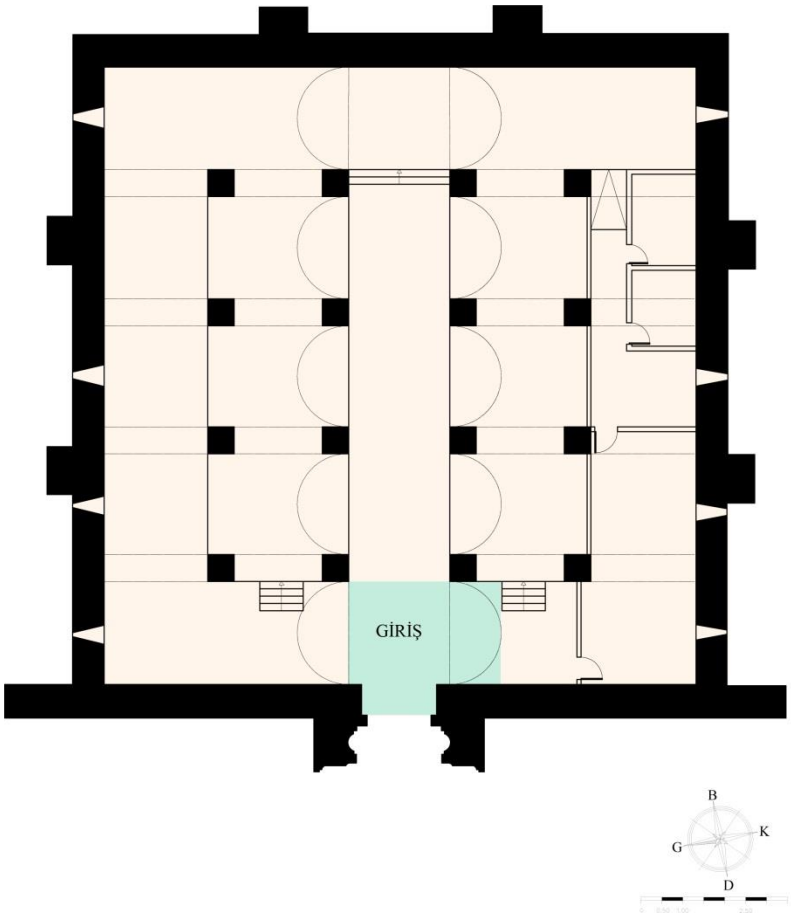
Resim 3.21. Horozlu Han giriş banko alanı

Aynı zamanda bazı içeceklerin satışının da bankoda yapılması yerleşim açısından sıkışıklık göstermektedir ve servis elemanları estetik anlamda görüntü kirliliği oluşturmaktadır. Dolayısıyla içecek servisinin karşılama bankosunda çözümlenmesi doğru bir uygulama değildir.

Hana giriş sağlandıktan sonra kullanıcıların oturma alanlarına yönelebilmesi için yeterli sirkülasyon alanı bırakılmıştır ve düzenli bir karşılama vardır (Resim 3.22). Bu planlama restoran tasarım kriterleri açısından olması istenilen bir durumdur (Şekil 3.12).

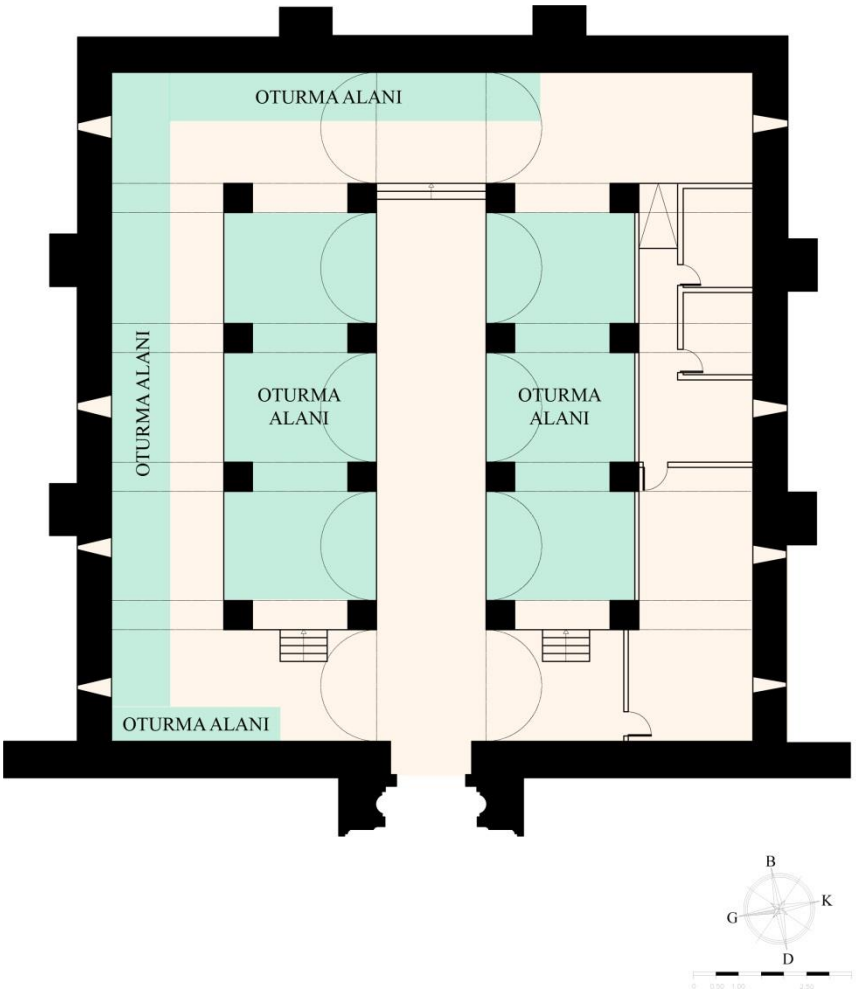


Resim 3.22. Horozlu Han giriş alanı



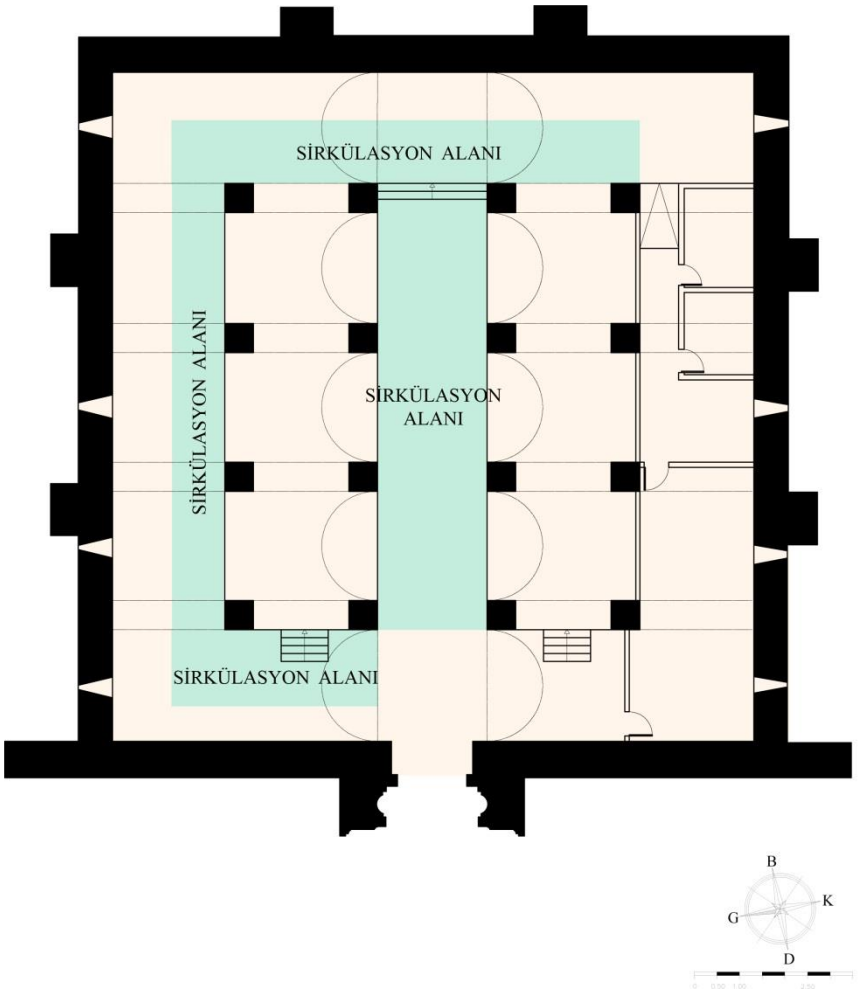
Şekil 3.12. Horozlu Han giriş alanı

Oturma Alanları. Masaların yerleşim alanlarını, hanın mimari yapı elemanlarının düzeni belirlemiştir. Yapı elamanlarının belirlediği sınırlar içerisinde, oturma alanlarının farklı alternatiflerle düzenlenme şansı pek yoktur (Şekil 3.13).



Şekil 3.13. Horozlu Han oturma alanları

Sekilerde ve sekiler arasında yeterli düzeyde açıklıkların olması hanın oturma alanlarını ve dolayısıyla müşteri kapasitesini artırmıştır. Bu yerleşim düzeni içerisinde değerlendirme yapıldığında dolaşım için yeterli düzeyde sirkülasyon alanları oluşturulmuştur (Şekil 3.14).



Şekil 3.14. Horozlu Han sirkülasyon alanları

Horozlu Han plan şeması olarak kareye yakın dikdörtgen formundadır. Hanın mimarisi restoran kullanımı açısından elverişli ölçülere sahiptir. Her bir sahın içerisinde iki grup masa yerleşim aksı oluşturulduğunda ortada yeterli ölçüde sirkülasyon alanı bırakılmıştır (Resim 3.23).



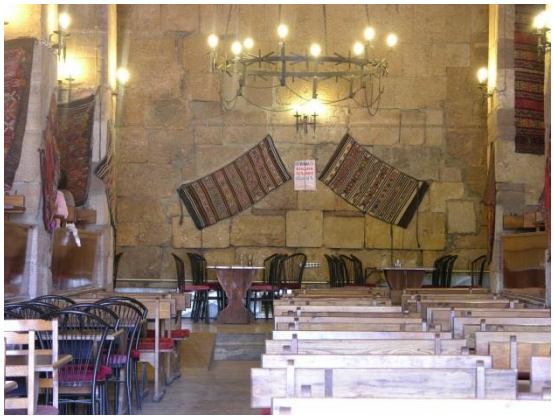
Resim 3.23. Horozlu Han sirkülasyon alanları

Mutfak bölümünü oluşturabilmek için örülen duvar iç mekânda oturma alanını da sınırlandırmaktadır. Bu duvar yüzeyleri, mekânın dokusuna atıfta bulunur nitelikte ahşap kütükler kullanılarak, otantik bir tarzda planlanmak istense de başarılı bir sonuç elde edilememiştir (Resim 3.24). Bu yüzeylerin, hanın genel dokusuna uygun, doğal ya da doğal görünümlü bir malzemeyle kaplanıp, yalın olarak kullanımı daha estetik bir çözüm sağlayacaktır.



Resim 3.24. Horozlu Han ek olarak yapılan bölücü duvar yüzeyleri

Mekânda işletme sahibi tarafından belirlenen basit bir süsleme anlayışı hâkimdir. Genel olarak birçok duvarda, dekoratif amaçlı asılmış kilimler bulunmaktadır. Sekiler üzerinde yer alan masaların yanına, korkuluk amacıyla yapılmış olan ahşap donatılar üzerinde, baskı tekniğiyle uygulanmış desenler görülmektedir (Resim 3.25).





Resim 3.25. Horozlu Han dekoratif amaçlı kullanılan ögeler

Mekânın genel dokusuna ve malzemesine en uyumlu seçilmiş donatılar, genel aydınlatmayı sağlayan sarkıt avizelerdir. Bu avizeler malzeme olarak ham demirin işlenmesiyle yapılmış, süslemeden uzak, kullanıcılarda oluşan “eski bir han” olgusunu destekler niteliktedir (Resim 3.26).



Resim 3.26. Horozlu Han avize

Horozlu Han'ın orijinal avlusu günümüze kadar gelememiştir. Tarihi veriler ışığında sınırları yeniden belirlenen avlu içerisinde zaman zaman ilave oturma alanı oluşturabilmek için bazı ekler oluşturulmuştur. Oluşturulan bu hacimler oturum alanı olarak düzenlenmiştir (Resim 3.27). Fakat Horozlu Han güzümüzde bu eklerden arındırılmış ve giriş cephesinin önünde herhangi bir ek uygulama kalmamıştır, cephe önü açık olarak kullanılmaktadır (Resim 3.28).



Resim 3.27. Horozlu Han geçmişte yapılan ekler



Resim 3.28. Horozlu Han günümüz kullanımı

Horozlu Hanın oturma birimlerinde kullanılan donatılar, genel olarakmekânla bütünlük sağlamak amaçlı detaylandırılmış olsalar da, estetik çözümlenememişlerdir. Masa ve bank şeklinde olan oturma gruplarında ahşap tercih edilmesi, genel aura bakımından doğru bir seçimdir. Fakat banklarda kullanılan minderlerin portatif olması ve mobilyaların bakımsız olması işletmenin marka intibasını zayıflatacak etmenlerdir. Bazı masalarda, geçmişe atıfta bulunmak amacıyla çini görünümlü seramik detaylarla donatılar zenginleştirilmek istenmiştir (Resim 3.29).



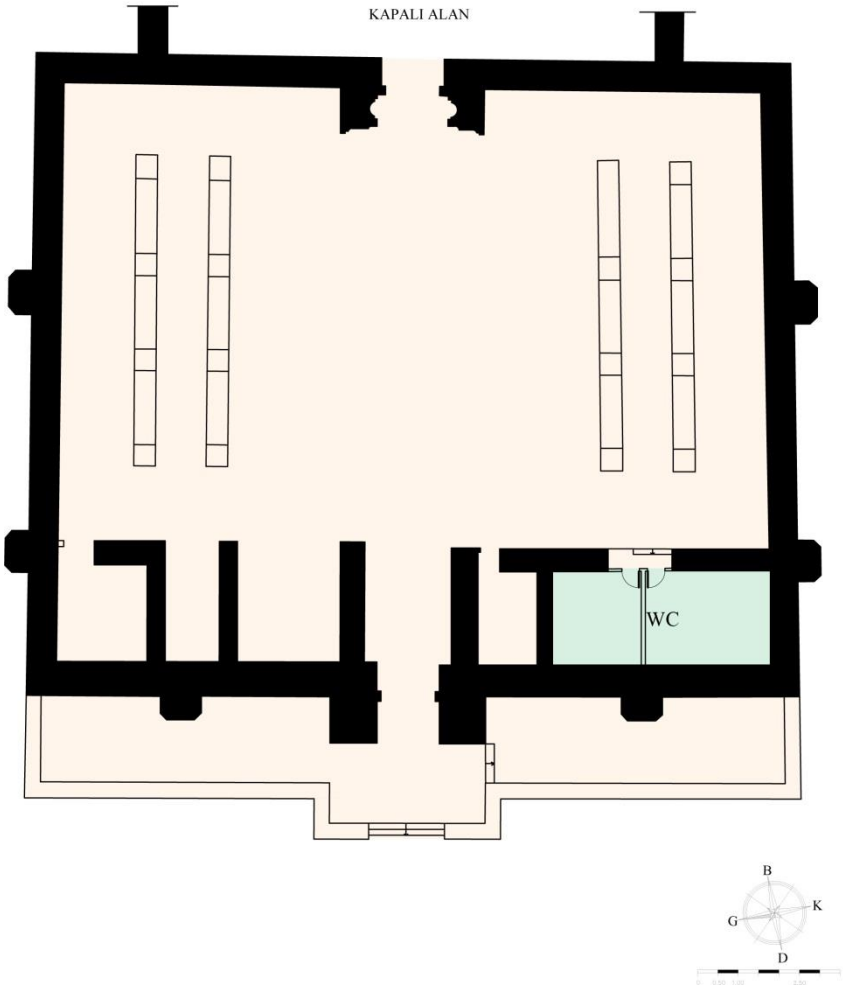
Resim 3.29. Horozlu Han'da kullanılan mobilyalar

Servis Alanları. Tuvalet alanları hanın avlu kısmında sonradan inşa edilen ek yapı ile çözümlenmiştir (Resim 3.30). Bay ve bayan olmak üzere iki hacim mevcuttur (Şekil 3.15). Hacim içerisinde kullanılan yapı malzemeleri sıradan-standart ürünlerdir.



Resim 3.30. Horozlu Han tuvalet lavabo alanı

Servis alanları içerisinde hediyelik eşya satışı yapan, ek yapı olarak yapılmış küçük bir mağaza yer almaktadır (Resim 3.31). Bu alan hanın turistik amaçlı kullanımından dolayı, işletme açısından avantajlı bir çözümleme olmuştur.

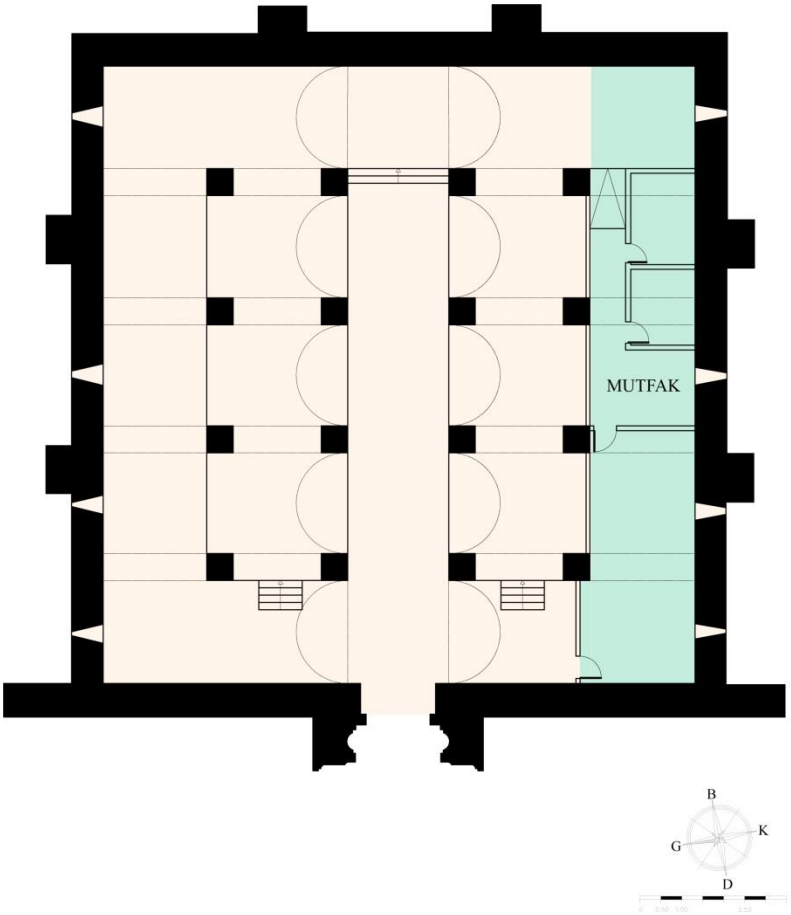


Şekil 3.15. Horozlu Han tuvalet alanı



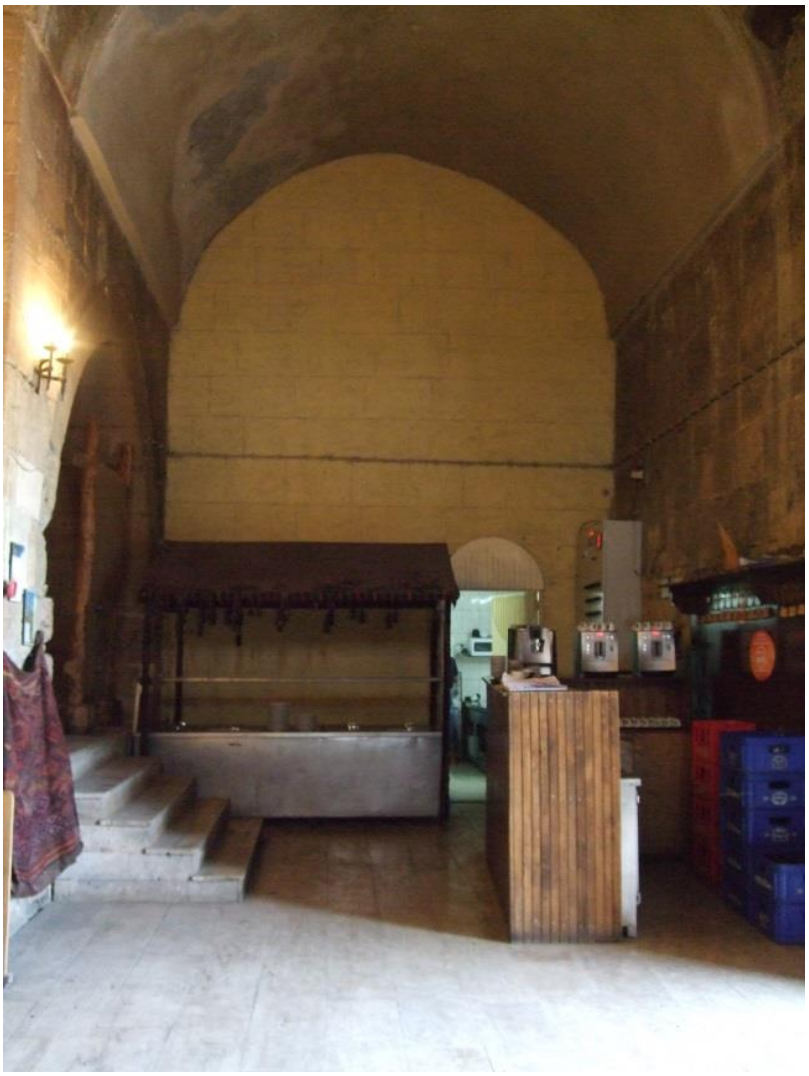
Resim 3.31. Horozlu Han hediyelik eşya satış alanı

Mutfak. Hana giriş yapıldığında sağ bölümde yer alan seki ile en sağ sahını birbirinden ayıran kolonların arası duvar olarak örülerek mutfak alanı oluşturulmuştur (Şekil 3.16). Bu bölümlendirme sayesinde dikdörtgen planlı bir mutfak alanı elde edilmiştir.



Şekil 3.16. Horozlu Han mutfak alanı

Eserin mimari yapısında var olan sahınlar, mutfak içerisindeki alt bölümlerin oluşması açısından referans noktaları olarak kullanılmıştır. Sahınlar arasında gerekli yerlerde duvarlar örülerek mutfak alt birimleri kendi içerisinde sınırlandırılmıştır. Mutfağa giriş, hanın giriş bankosunun hemen yanından sağlanmıştır (Resim 3.32).



Resim 3.32. Horozlu Han mutfak giriş kapısı

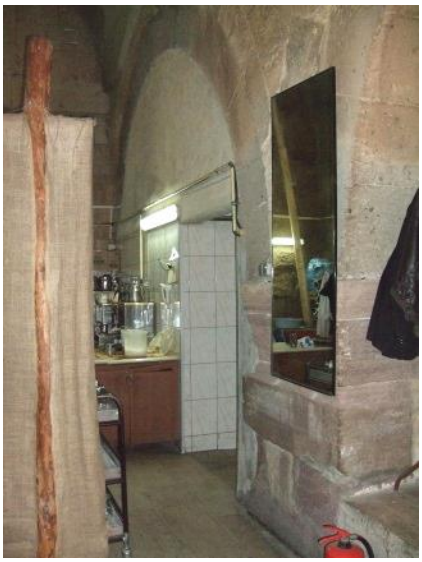
Her bir sahına bir fonksiyon yüklenmesi mutfağın daha profesyonel kullanımı açısından doğru bir uygulama olmuştur. Mutfağa giriş yapıldığında ilk iki sahın yemek hazırlık ve pişirme alanı olarak kullanılmıştır ve üçüncü sahına geçilen aksta duvar örülerek sınırlar belirlenmiştir (Resim 3.33). Üçüncü sahın bulaşık yıkama alanı olarak kullanılmıştır (Resim 3.34). Üçüncü sahın ve dördündü sahın arasında da duvar örülerek yıkama alanı sınırlandırılmıştır. Dördüncü sahın depo alanı olarak kullanılmıştır ve beşinci sahın ile arasında duvar örülerek bu sahın de sınırlandırılmıştır (Resim 3.35). Son sahın içecek hazırlık ve servisinin yapıldığı alan alarak kullanılmıştır. Mutfaktan oturma alanlarına servis giriş çıkışları da bu son sahından sağlanmaktadır.




Resim 3.33. Horozlu Han yemek hazırlık ve pişirme alanı



Resim 3.34. Horozlu Han bulaşık yıkama alanı

Resim 3.35. Horozlu Han içecek servis ve garson bekleme alanı

Fonksiyon planlaması açısından mutfağı ele aldığımızda, ihtiyaçların restoran kriterlerine uygun olarak sıralandığı görülmektedir. Yıkama alanının ortada bulunması hem mutfak içerindeki yıkama ihtiyaçları açısından kolay ulaşılır bir pozisyondadır hem

de servisten gelen bulaşıkların mutfak içerisinde kısa mesafede yerine ulaştırılması bakımından doğru noktadadır. Oturum alanına geçişi sağlayan son sahının içecek servisi ve garson bekleme alanı olarak çözümlenmiş olması da doğru bir çözümleme olduğu söylenebilir. Çünkü içecek servisini ana mutfaktan bağımsız bir noktada olması, mutfak içi hizmet sirkülasyonundan etkilenmeden servisin hızlı bir şekilde yapılmasına olanak sağladığı, EKLER bölümünde restoranlarda mekânsal organizasyonlar başlığı altında anlatılmıştır.

Horozlu Han kapasite bakımından değerlendirildiğinde, yaklaşık olarak 280 kişilik bir hizmet hacmine sahiptir. Bu orana göre en az 30 metrekarelik tuvalet lavabo alanına sahip olması gerekirken, mevcutta 25 metrekarelik bir alan kullanımı söz konusudur.

3.4. Dokuzun Han



Resim 3.36. Dokuzun Han Giriş Cephesi

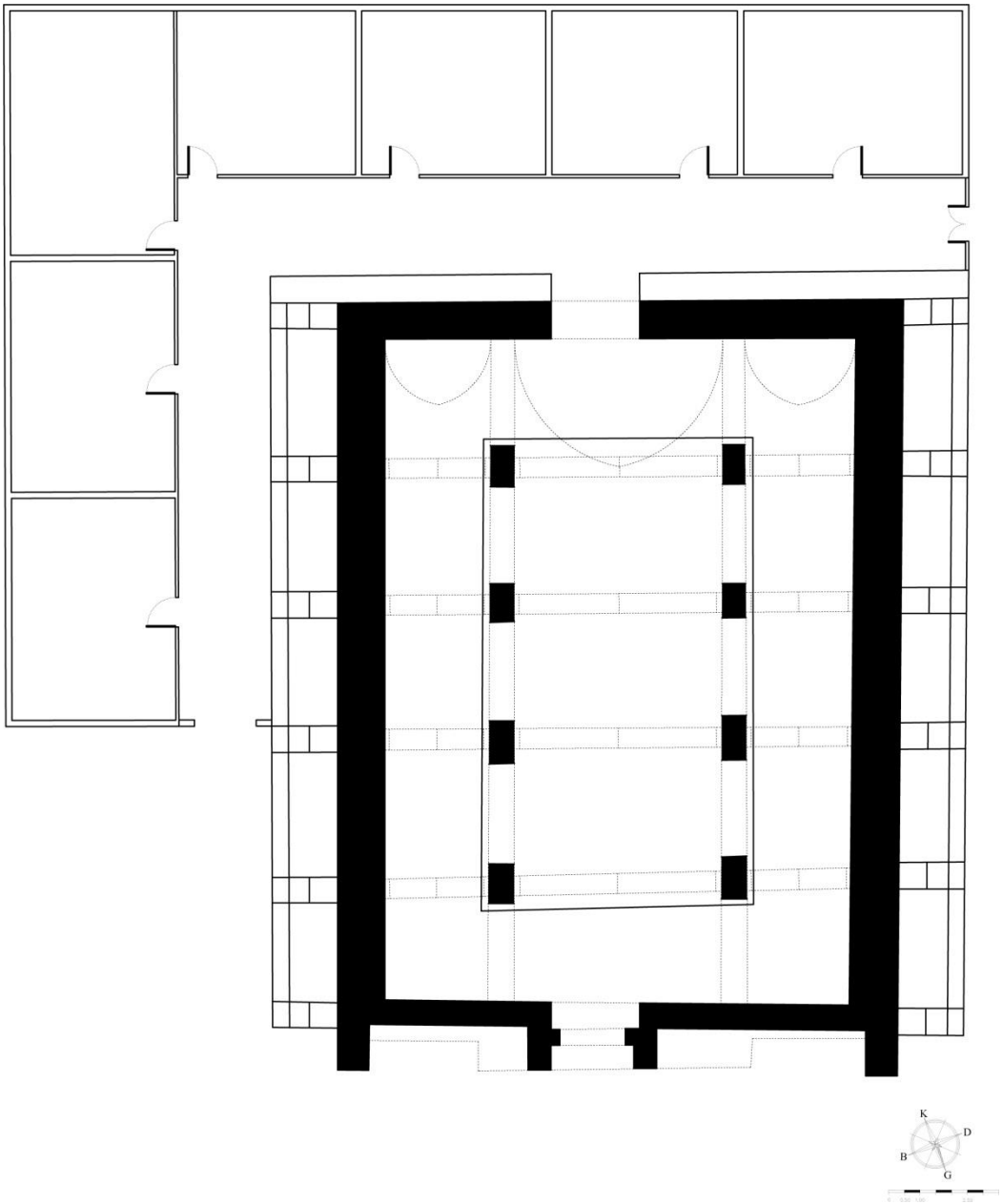
3.4.1. Tarihçesi

Dokuzun Hanı Konya'nın 24 km kuzeyinde İstanbul-Kadınhanı yolu üzerindeki Derbent'tedir. Hanın kitabesine 1210 yılında III. Kılıçarslan'ın oğlu I. Keyhüsrev'in zamanında Ebubekir Zadeiğdişler Emîri Hacı İbrahim tarafından Abdurrahman Zade Mimar Osman'a yaptırılmıştır. (Konyalı, 1997)

Dokuzun adının kaynağı kesin olarak bilinmemektedir. Fakat İ.Hakkı Konyalı'nın tahminine göre dokuz sayısının Türkler tarafından kutlu sayılmasına bağlamaktadır. Ayrıca Konyalı, hanın önündeki suyun bir adama dokuz gün geçit vermediğini bu nedenle bu adın verildiğini belirten bir rivayeti de aktarmaktadır.

3.4.2. Plan özellikleri

Üç tonozlu bir kapalı bölümle, aynı genişlik ve büyüklükte bir avlulu bölümden oluşur. Dıştan büyüklüğü 770 metrekaredir (Bektaş, 1999). Hanın avlusundan geriye pek fazla bir şey kalmamıştır. Fakat avluda bulunan mekânların izleri rahatlıkla takip edilebilmektedir. Kapalı mekâna giriş doğuda yer alan, gayet sade bir taç kapıdan sağlanmaktadır. Yapının tüm cepheleri oldukça sade ve sağırdır. Dokuzun Hanı, avlu ve kapalı kısımdan oluşan plan tipi grubunda yer alır (Şekil 3.17).



Şekil 3.17. Dokuzun Hanı Plan (Konya Büyükşehir Belediyesi)

3.4.3. Mimari özellikleri

Hanın kapısı güneye açılır. Hanın içten boyu 20, eni 16.5 metredir. Hanın her tarafı ve kubbeleri gayrı muntazam taşla üç boğdam üzerine yapılmıştır. Boğdamların hepsi de beşikörtüsüdür. Boğdamların örtülerini kesme taştan örülmüş dörder kemer desteklemektedir. Hanın kemerleri, kemer ayakları ve hatta kapı söve ve kemerlerinin taşları tamamıyla eski ve gayri İslami bir mimari eserden tedarik edilmiştir (Konyalı, 1997).

Tarihi belgeler ve kazıda ortaya çıkan mimari buluntulardan, Osmanlı yapı kalıntılarını iki evreli olarak belirlenmiştir. Birinci evre, 18. yüzyılın başında III. Ahmet zamanında gerçekleştirilen avlunun etraflıca elden geçirilmesi ve aynı sırada kapalı kısımda çöken tonozların Kara/dam olarak yapılan onarımıdır. İkinci evre 19. yüzyılın sonlarında hanın karakol olarak kullanıldığı sırada yapılan düzenlemedir. Avluda Osmanlı dönemi onarım ve düzenlemeleri yapılırken orijinal mekânların tamamına yakını adeta kazınmış, izler yok edilmiştir. Avlu girişinin sağında, arkası oda olan bir eyvan, solunda ise bir oda yer almaktadır. Bu mekânlardan sonra avlunun sağında ve solunda revak şeklinde düzenlenmiş beşik tonozlu beşer bölüm bulunmaktadır. Tonozlar doğu batı yönünde kurulmuş; kemerler, ayaklar ve avlu duvarına oturmaktadır (Karpuz, 1998).

Dokuzun Hanı'na ait plan EK-26, EK-27 ve EK-28'de verilmiştir.

3.4.4. Günümüzdeki durumu

1990 yılında Prof. Dr. Yılmaz Önge'nin başkanlığında başlatılan çalışmalarda, yapının kaybolan avlusunun açığa çıkarılması, restore edilmesi, çevresinin düzenlenerek fonksiyon verilip yaşatılması amaçlanmıştır. 1995 yılına kadar yapılan çalışmalarla avlunun kazısı bitirilmiş, kapalı kısmın restorasyonu ise Vakıflar Genel Müdürlüğü'nce gerçekleştirilmiştir (Karpuz, 1998). Han restoran olarak hizmet vermiştir fakat günümüzde oldukça zarar görmüş bir halde, kullanılmamaktadır.

Tablo 3.4. Dokuzun Hanı rölöve tablosu

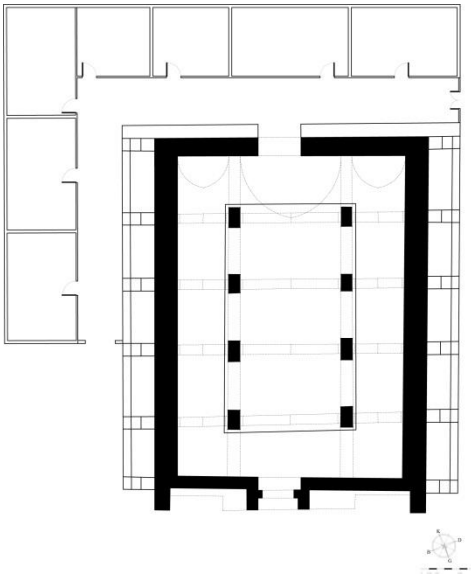
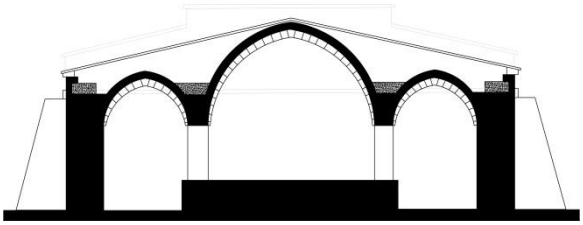
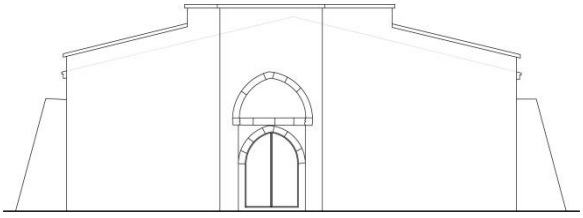
<table>
<tr><td colspan="3">DOKUZUN HANI RÖLÖVE TABLOSU</td></tr>
<tr><td rowspan="2">KÜNYE</td><td>Adı: DOKUZUN HANI
Yapım Tarihi: 1210
Mimari Dönemi: Anadolu Selçuklu
Mimari Tipi: Kervansaray
Yapım Amacı: Kervansaray
Günümüz Fonksiyonu: Restoran</td><td></td></tr>
<tr><td>YAPI HAKKINDA BİLGİ</td><td>Yapının Konumu:

Konya’nın 24 km kuzeyinde İstanbul-Kadınhanı yolu üzerindeki Derbent’tedir.

Yapının Mimari Özellikleri:

Hanın kapısı güneye açılır. Hanın içten boyu 20, eni 16.5 metredir. Hanın her tarafı ve kubbeleri gayrı muntazam taşla üç boğdam üzerine yapılmıştır. Boğdamların hepsi de beşik örtüsüdür. Boğdamların örtülerini kesme taştan örülmüş dörder kemer desteklemektedir.

Yapının Kullanım Süreci:

1990 yılında yapının kaybolan avlusunun açığa çıkarılması, restore edilmesi, çevresinin düzenlenerek fonksiyon verilip yaşatılması amaçlanmıştır. 1995 restorasyon tamamlanmıştır. Han günümüzde restoran olarak kullanılmaktadır.</td><td>
Plan

Kesit

Ön Görünüş</td></tr>
</table>

(Çizimler, Vakıflar Konya Bölge Müdürlüğü Arşivi)

3.4.5. Yapının restoran işlevine uygunluğu

Dokuzun Han, Konya'nın 24 km kuzeyinde İstanbul-Kadınhanı yolu üzerinde, Selçuk Üniversitesi Alaeddin Keykubat Yerleşkesi'ni geçtikten sonra Dokuzun köyünde yer almaktadır. Hana ulaşım ana yoldan sağa doğru yönlendirilmiş tali bir yolla sağlanmaktadır. Konum itibari ile han, ana yoldan aşağı bir kottadır ve çukurda yer alıyor hissi uyandırmaktadır. Dolayısıyla Dokuzun Han'a yaklaşım sağlanırken, uzaktan dikkat çeken bir yapı görünümü yoktur. Dokuzun Hanı'nın restoran olarak kullanımı bu açıdan olumlu şartları sağlamamaktadır.

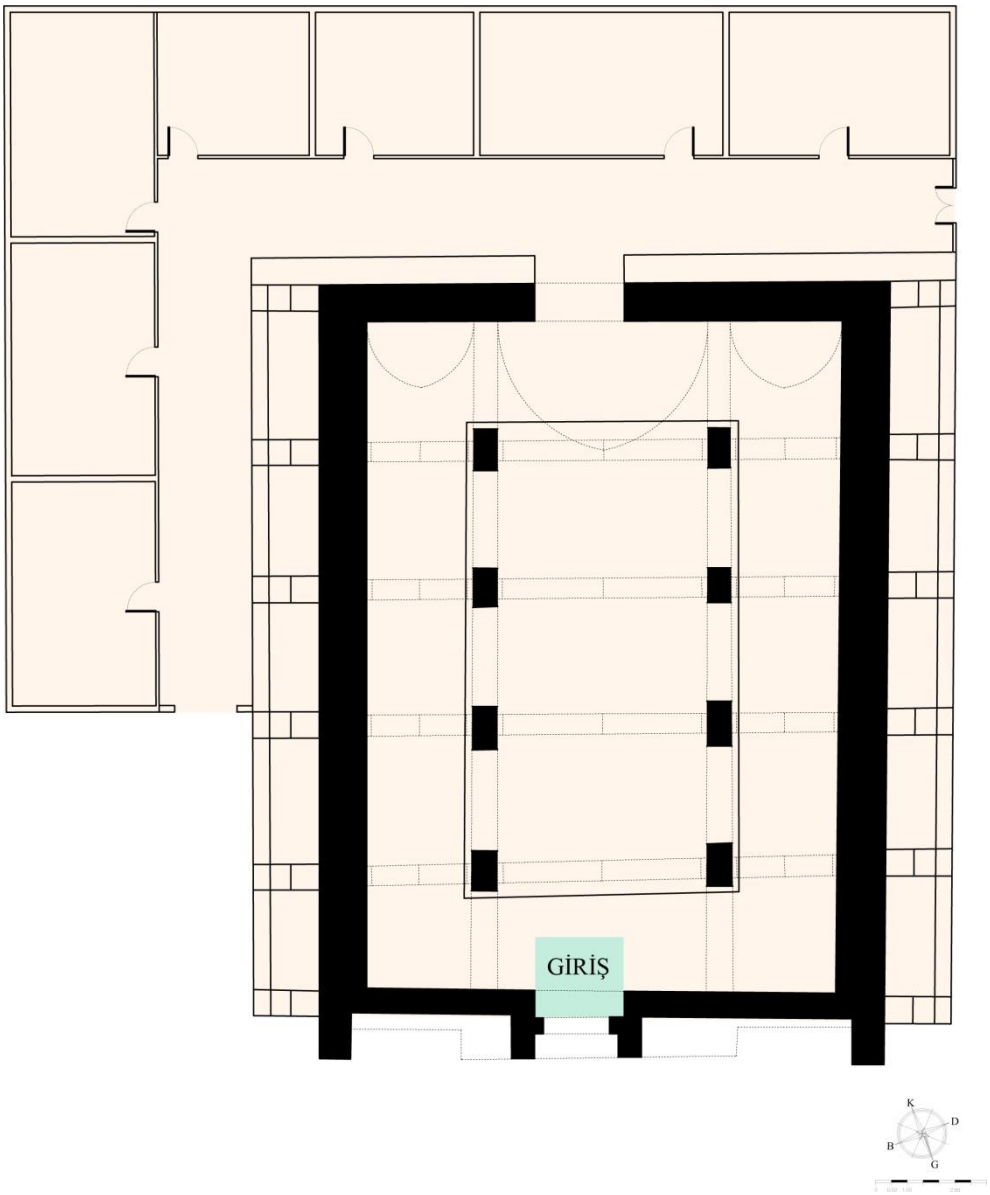
Mimari plan tipine göre değerlendirildiğinde Dokuzun Hanı, avlu ve kapalı kısımdan oluşan plan tipi grubuna girmektedir. Dokuzun Hanı'na ulaşımı sağlayan tali yolun oluşturduğu yamaç ile hanın dış duvarları arasında kalan boşluğa ek bina yapılmıştır. Ek binanın olduğu alanlarda, hanın duvar yüzeyleri sıvanarak, doğal yapısı bozulmuştur. Estetik kaygıdan uzak planlanmış olan servis alanları tarihi doku ile hiç bağdaşmamaktadır. Dokuzun Hanı bir dönem restoran olarak hizmet vermiş olup, günümüzde kullanılmamaktadır. Han kullanıcıları tarafından harabe bir hale getirilmiştir.

Bu veriler çerçevesinde değerlendirdiğimizde Dokuzun Hanı, konumu, ulaşımı, ek yapısının mevcut düzenlemesi açısından restoran olarak kullanım kriterlerini sağlayamamaktadır.

3.4.6. Yapının mekânsal dönüşümünün uygunluğu

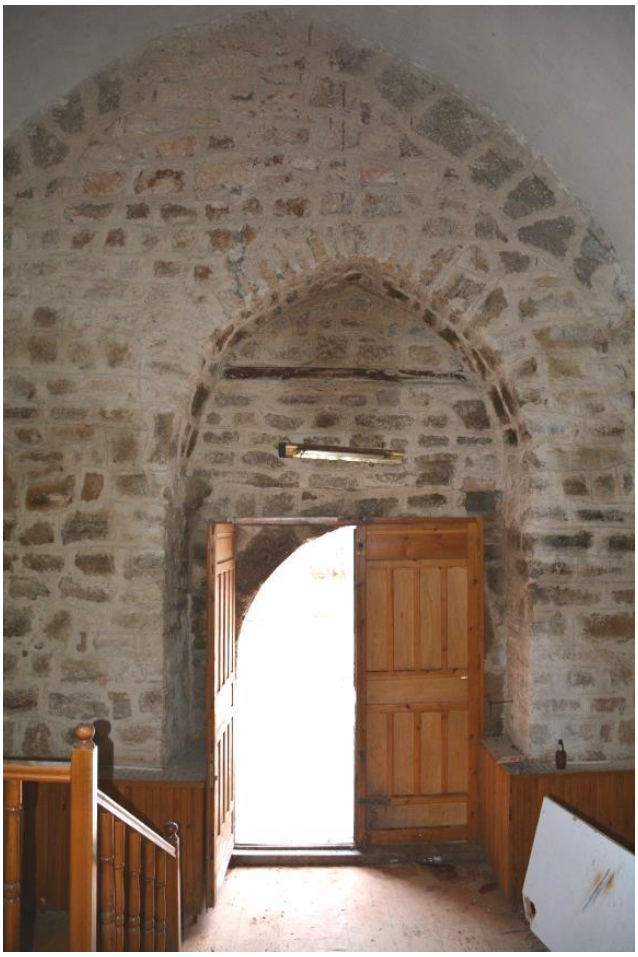
Dokuzun Hanı restoran olarak kullanılmış bir Anadolu Selçuklu hanıdır fakat günümüzde kullanılmayan han, son kullanıcıları tarafından oldukça tahrip edilmiştir.

Giriş. Dokuzun Hanı girişi restoran amacıyla kullanım açısından dar ölçülere sahiptir. Üç sahınlı bir plan şemasına sahip olan hanın seki kısmı orta sahını oluşturmaktadır (Şekil 3.18).



Şekil 3.18. Dokuzun Han giriş alanı

Seki kısmının girişe oldukça yakın olması bu alanda çözümlenmesi gereken fonksiyonlar (banko, karşılama, vestiyer) için elverişli görünmemektedir. Özellikle sekiye ulaşım için yapılmış olan merdivenin yönünün giriş aksında olması yanlış bir çözümlemedir (Resim 3.37).



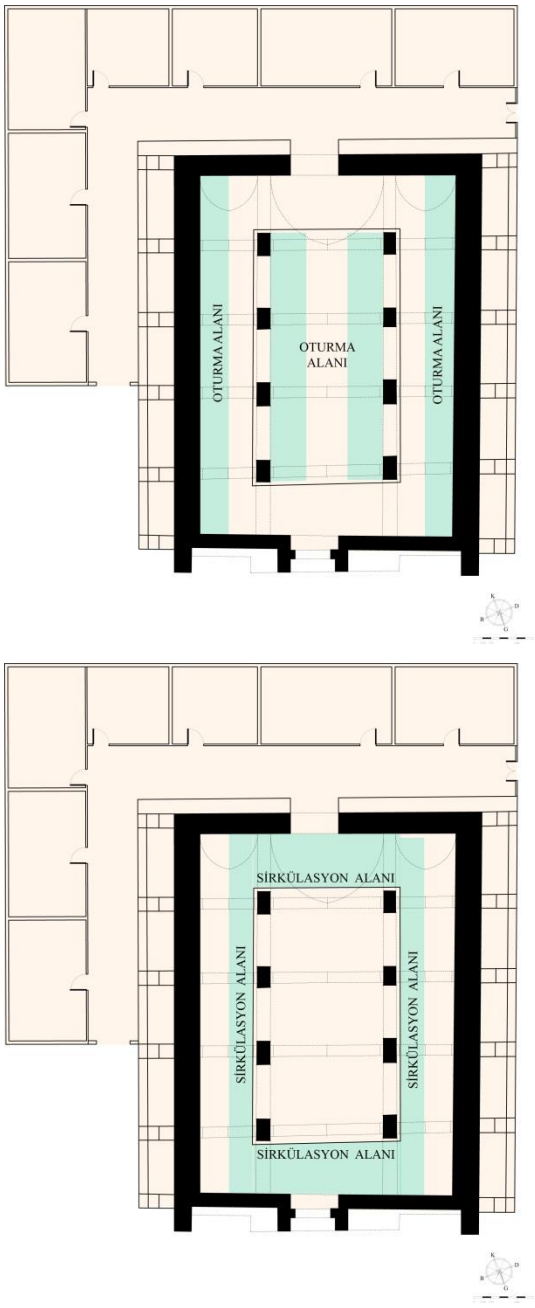
Resim 3.37. Dokuzun Hanı giriş alanından sekiye geçiş

Dokuzun Hanı'nın orijinal planlamasında kapalı alana giriş tek kapıdan sağlanmıştır. Hanın orijinal giriş kapısının tam karşı cephesine bir kapı yapılarak, mutfak ve servis alanları olarak ilave edilen ek yapıya bağlantı sağlanmıştır. Seki merkez sahında yer aldığı için, sonradan yapılan geçiş alanında da ana giriş mekânının dar olması problem arz etmektedir (Resim 3.38).



Resim 3.38. Dokuzun Hanı seki ile sonradan yapılan kapı arasındaki boşluk

Oturma Alanları. Dokuzun Hanı restoran olarak kullanılırken, gece hizmet veren eğlence yeme-içme mekânı olarak kullanılmıştır. Günümüzde kullanılmadığı için yerleşik düzende donatılar mevcut değildir. Seki üzeri ve sekinin sağ/sol sahınları oturma alanları olarak kullanılmıştır (Şekil 3.19).



Şekil 3.19. Dokuzun Han oturma ve sirkülasyon alanları

Tahrip edilen tarihi eserin günümüz durumundan da çok net gözlemlenebilen eklemelere göre seki alanının merkezi sahne, sekinin ahşap korkulukla sınırlandırılan kenar alanları da oturma alanı olarak kullanılmıştır (Resim 3.39).



Resim 3.39. Dokuzun Hanı seki ve oturma alanları

Hanın dış duvarlarının, iç mekâna bakan yüzeyleri belirli bir yüksekliğe kadar ahşap lambri olarak kaplanmıştır. Diğer ekler gibi bu uygulama da yapının kimliğine zarar veren, estetik olmayan bir uygulama olmuştur (Resim 3.40).

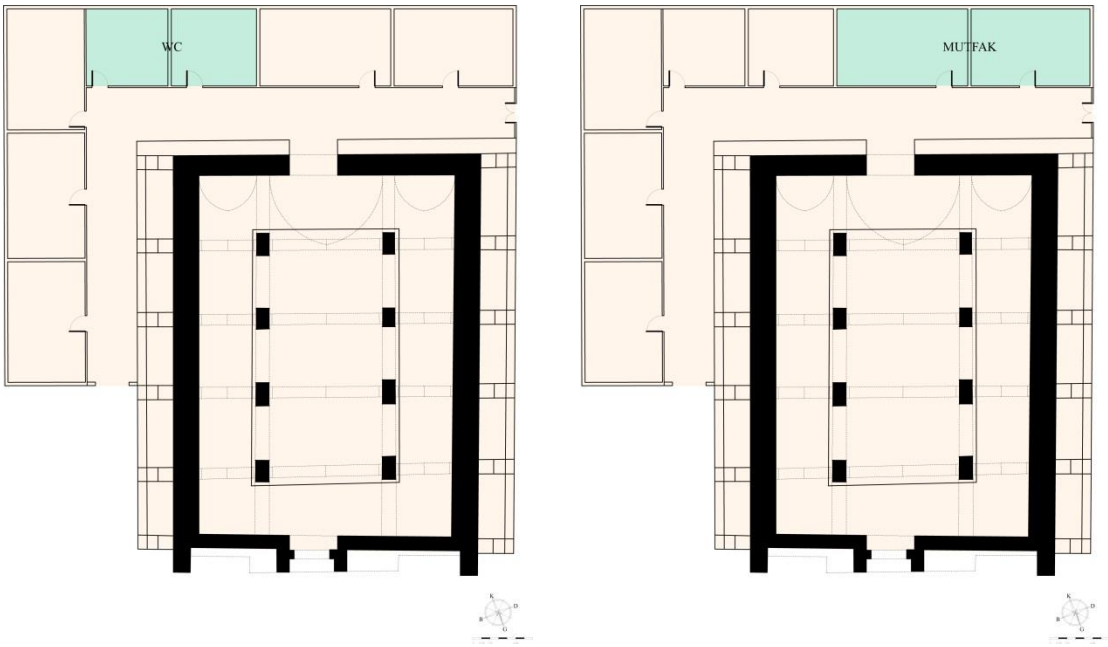


Resim 3.40. Dokuzun Hanı ahşap lambri uygulamaları

Servis Alanları ve Mutfak. Dokuzun Hanı'na yapılan ek, servis alanları ve mutfak alanı için planlanmıştır. Hanın orijinal giriş kapısının tam karşı cephesine bir kapı yapılarak geçiş sağlanmıştır (Şekil 3.20). Yapılan ek, hanın dış duvarlarından belirli bir mesafe bırakılarak, kontur niteliğinde arka ve sol yan cephelerinin etrafını sarmıştır (Resim 3.41).

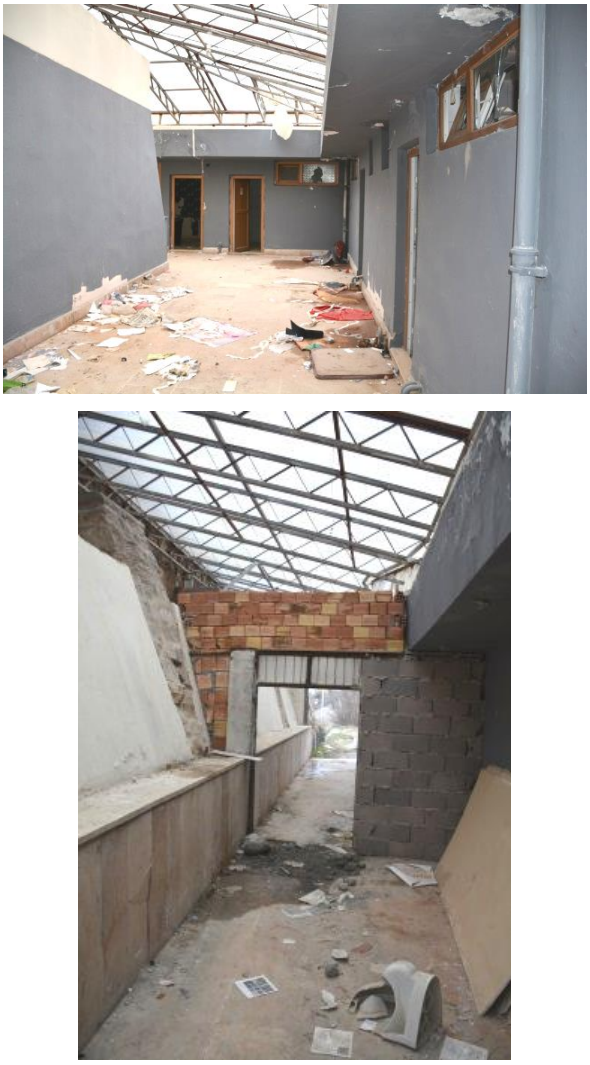


Resim 3.41. Dokuzun Hanı'na yapılan ek binanın görünümü



Şekil 3.20. Dokuzun Han tuvalet alanı ve mutfak

Fakat bu uygulama bütün olarak hanın orijinal dokusuna, mimarisine zarar verecek nitelikte olmuştur. Hanın orijinal duvarları ile ek yapının birleşimi ve hanın taş duvarlarının üzerine sıva işleminin yapılması, koruma mantığı açısından doğru bir uygulama olmamıştır (Resim 3.42). Ek yapının üst örtüsünü taşıyan demir kutu profiller, hanın duvarlarına direkt olarak bağlanmıştır.



Resim 3.42. Dokuzun Hanı dış duvarlarının ek bina ile birleşimi

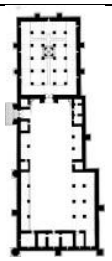
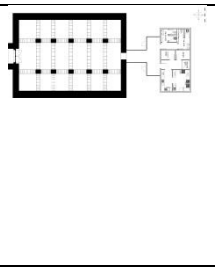
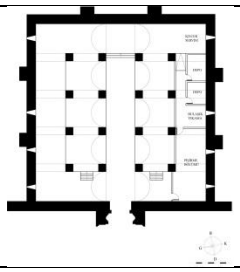
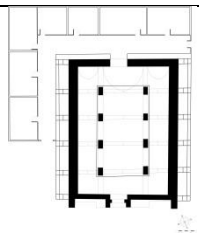
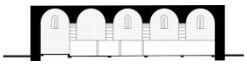
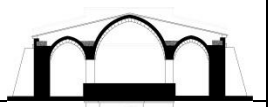
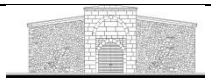
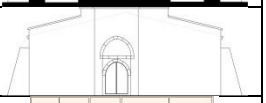
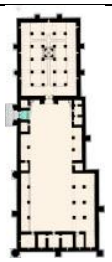
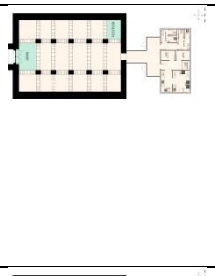
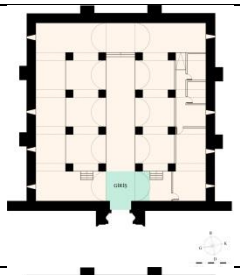
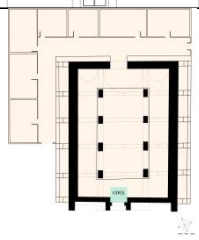
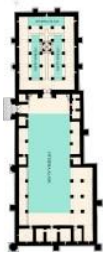
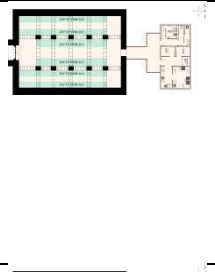
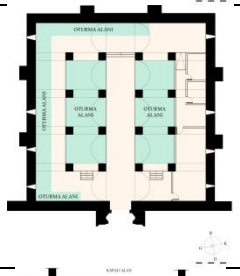
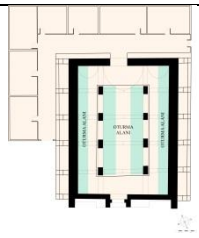
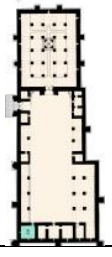
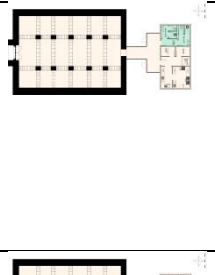
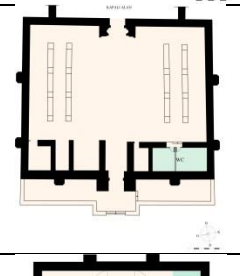
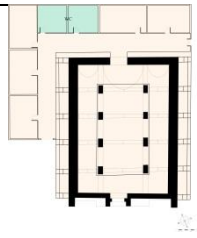
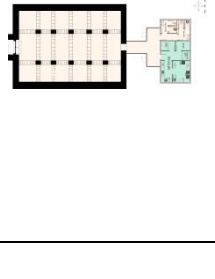
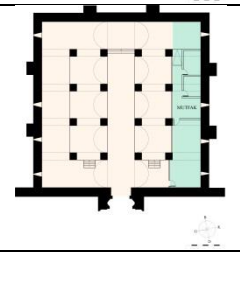
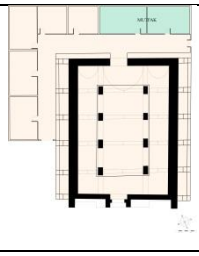
Tahribata uğrayan Dokuzun Hanı'nın ek yapısı da günümüzde kullanılamaz bir duruma gelmiştir. Mutfak ve servis alanları ihtiyacını karşılayacak hiçbir donatı bırakılmamıştır. Ek yapı şuanda sadece boş duvarlardan ibarettir (Resim 3.43).



Resim 3.43. Dokuzun Hanı'nın tahribata uğrayan ek yapısı

Dokuzun Han kapasite bakımından değerlendirildiğinde, yaklaşık olarak 120 kişilik bir hizmet hacmine sahiptir. Bu orana göre en az 13 metrekarelik tuvalet lavabo alanına sahip olması gerekirken, mevcutta 23 metrekarelik bir alan kullanımı söz konusudur. Bu oran standart metrekarenin üzerinde olduğu için, konforlu bir mekân olacağı düşünülse de mevcut durum bunu göstermemektedir. Dokuzun Hanı gece mekânı olarak kullanıldığı dönemde 120 kişiden daha fazla kullanıcının olduğu varsayılarak, bu alanların yetersiz olduğu söylenebilir.

Tablo 3.5. Hanların mimari özelliklerini karşılaştırma tablosu

Eserin Adı	ZAZADİN HAN	HOCACİHAN AKYOKUŞ HAN	HOROZLU HAN	DOKUZUN HAN
Yapım Tarihi	1236-37	Geç 13. yy	1246-49	1210
Yeri	Konya	Konya	Konya	Konya
Mimari Dönemi	Anadolu Selçuklu	Selçuklu Beylik	Anadolu Selçuklu	Anadolu Selçuklu
Malzemesi				
Yapı Tipi	Kervansaray	Kervansaray	Kervansaray	Kervansaray
Günümüz Fonksiyonu	Süreli restoran	Restoran	Restoran	Kullanılmıyor
Planlar				
Kesitler				
Görünüşler				
Giriş				
Oturma Alanları				
Tuvalet Lavabo				
Mutfak	-			

3.5. Bölüm Değerlendirmesi

Tez kapsamında incelemesi yapılmış olan Anadolu Selçuklu hanlarının, yeni işlevlerine adaptasyonları, iç mekânda fonksiyonel yeterlilikleri, fiziki ve psiko-sosyal kullanıcı gereksinmeleri çerçevesinde değerlendirilmiştir. Fiziki kullanıcı gereksinmeleri; mekânsal, ısısal, işitsel, görsel, sağlık ve emniyet gereksinmeleri olarak, psiko-sosyal kullanıcı gereksinmeleri ise mahremiyet, davranışsal ve estetik gereksinmeler olarak alt maddelerle ele alınmıştır.

Mekânsal gereksinmeler;

Mekânsal gereksinmeler kapsamında, mekân içindeki insanın, statik ve dinamik antropometrik boyutları, eylemleri ve eylemlerin yapılış biçimleri irdelenebilir. Ele alınan anıtsal yapıların, kullanıcıların mekânsal gereksinmelerine cevap vermesi eserlerin mekân metrekareleri ile doğrudan ilişkilidir.

Zazadin Hanı süreli restoran olarak kullanılsa da hizmet verdiği zamanlarda kullanıcılara en rahat ortamı sağlayan handır. Giriş alanı, kapalı alanı ve avlu alanı bakımından oldukça geniş mekânlara sahiptir. Avlusuna açılan çok sayıda yarı kapalı ve kapalı mekânın olması, olası ihtiyaçlara kolaylıkla cevap verecek niteliktedir. Hana yapılan tuvalet-lavabo alanı haricinde herhangi bir ek söz konusu değildir.

Hocacihan Akyokuş Hanı giriş ve karşılama alanı bakımından sıkışık bir çözümlemeyle hizmet vermektedir. Hanın sadece kapalı kısmının ayakta kalması ve servis alanları için yeterli hacme sahip olmaması nedeniyle hana ek yapı yapılarak, bu alana bağlantı yapılması mekânsal gereksinmeler açısından Hocacihan Akyokuş Han'ın, restoran olarak kullanımında yetersizlikler olduğunu göstermektedir. Fakat hanın mevcut kullanım sistemi irdelendiğinde, oturma alanlarının yeterli sirkülasyon boşlukları bırakılarak tefriş edilmiş olması, hanın diğer alanlarının rahat kullanımına olanak sağlamıştır.

Horozlu Han boyutsal olarak Zazadin Hanı kadar büyük ölçülere sahip olmasa da mekânsal gerekliliklere cevap vermesi bakımından, dört han içerisinde ikinci sırada yer almaktadır. Horozlu Han'ın restoran işlevine adaptasyonunu sağlamak için hem hanın kapalı kısmı içerisinde bölümlendirmeler yapılmış hem de bağımsız ek yapı ile tuvalet-lavabo alanları çözümlenmiştir. Hanın kapalı kısmı içerisinde, girişte en sağ sahını mutfak olarak kullanabilmek için, kolonlar arası, duvar ile örülerek kapalı bir mekân elde edilmiştir. Bu sahın kendi içerisinde mutfak alt birimleri için de doğru bir planlama ile bölümlendirilerek, fonksiyonel bir mutfak alanı elde edilmiştir. Mekân

içerisinde statik ve dinamik yerleşimler/hareketler açısından restoran işlevine adaptasyonu başarı ile sağlanmıştır.

Değerlendirmesi yapılan dört han içerisinde mekânsal gereksinmeler bakımından en yetersiz han Dokuzun Hanı'dır. Dokuzun Hanı, boyutsal açıdan çok büyük ölçülere sahip değildir. Hanın kapalı kısmının giriş alanına çok yakın bir mesafede sekinin yer alması en büyük sıkıntılardan biridir. Oldukça küçük bir alan olan girişte karşımıza çıkan ilk öge, sekiye ulaşım için sonradan yapılan merdivendir. Restoran işlevi bakımından giriş alanları oldukça önemlidir. Hana girişte kullanıcılar üzerinde oluşan ilk intiba dar, sıkışık bir alan hissidir. Hanın sahın açıklıklarının dar olması, oturum alanları açısından da fonksiyonel yerleşimlere elverişli değildir. Hanın kapalı kısmı içerisinde oturum alanları haricinde bir işlev çözümlemesi söz konusu değildir. Servis mekânları ve mutfak alanı için yapıya uygulan ek, profesyonel bir uygulama örneği değildir. Yapılan ek restorasyon ilkeleri açısından değerlendirildiğinde, anıtsal yapıya zarar veren uygulamaların yapılmış olması gözlemlenmektedir. Günümüzde terk edilmiş bir vaziyette olan Dokuzun Hanı restoran işlevi açısından yeterli mekânsal gereksinmeleri sağlayacak düzeyde değildir.

Isısal gereksinmeler;

Isısal gereksinmeler kapsamında, mekân içerisindeki uygun sıcaklık, nem ve hava hareketleri irdelenebilir. Ele alınan anıtsal yapıların, kullanıcıların ısısal gereksinmelerine cevap vermesi, eserlerin ana yapım malzemesi ve varsa mekanik tesisat projeleri değerlendirilebilir. İncelenen dört handa da gelen yapı malzemesi olarak taş kullanılmış olması yalıtım değerleri anlamında büyük avantajdır. Taş yapıların iç mekân sıcaklık değerlerinin yazın serin, kışın ılıman olması avantajlı bir durumdur. Hanlarda arzu edilen hava konforu talebe göre mekanik tesisat çözümlemesi ile sağlanabilir. Günümüz kullanımlarına göre değerlendirdiğimizde değerlendirmesi yapılan bu dört handa, yazın soğutma gereksinimi duyulmamaktadır. Kışın ısıtma ihtiyacı ise elektrikli cihazlarla portatif olarak sağlanmaktadır. Kaliteli hava hacmi bakımından konuyu ele alırsak, dört handa da kapalı alanlar içerisine taze hava girecek yeterli boşlukların (kapı, pencere, mazgal pencere) olduğu görülmektedir.

İşitsel gereksinmeler;

İşitsel gereksinmeler kapsamında, mekândaki sesin uygun şiddette olması ve ses yansıma-dağılım özellikleri irdelenebilir. Ele alınan anıtsal yapıların, kullanıcıların işitsel gereksinmelerine cevap vermesi, kapalı mekânlardaki yüzeylerin ve donatıların akustik değerleri bakımından değerlendirilebilir.

Zazadin Hanı kullanım sıklığı olarak değerlendirildiğinde, hanın genellikle açık alanı (avlusu) kullanıldığı için işitsel kullanıcı gereksinmeleri kapsamında fazla yorumlanamamaktadır. Zazadin Hanı, açık alanda sesin akustik yayılımını destekleyebilecek bir yapı tipinde (açık alan tiyatro yapıları vb.), olmadığı için avlu kullanılırken ses, atmosfere yayılmaktadır. Zazadin Han'da bir organizasyon düzenlendiği zaman, harici bir hoparlör sistemi ile işitsel gereksinmeler sağlanabilmektedir.

Hocacihan Akyokuş Han bu bağlamda değerlendirildiğinde dört han içerisinde en avantajlı yapıdır. Çünkü kapalı alan bakımından çok büyük değildir, tavan yüksekliği de Zazadin Hanı ve Horozlu Han'a oranla daha azdır. Dolayısıyla sesin mekân içerisinde yutulması gibi bir olay yaşanmamaktadır. Akustik açıdan kapalı mekân içerisinde yansıtıcı yüzeyler bakımından mekânı irdelersek, taş duvarlar ve demir kapı sesin yankı yapmasına sebebiyet verebilir. Fakat, akustik açıdan sesi yutacak yüzeyler bakımından da mekânı irdelersek, sandalye döşemelerinde kullanılan kumaşlar ve orta sahında sirkülasyon aksında kullanılan halı yumuşak (yutucu) dokulu yüzeylere sahip oldukları için, sesin yutulmasını sağlamaktadır. Bu değerlerin ortalaması bakımından ve handa yapılan keşif ışığında Hocacihan Akyokuş Han'ın işitsel gereksinimler bakımından uygun olduğu gözlemlenmiştir.

Horozlu Han da bu açıdan hemen hemen Hocacihan Akyokuş Han ile benzer özellikleri taşımaktadır. Horozlu Han yükseklik bakımından Hocacihan Akyokuş Han'dan daha yüksek bir ölçüye sahiptir. Mekân yüzeyleri bakımından Horozlu Han da taş duvarlara sahiptir. Mekân içerisinde yumuşak (yutucu) yüzey alanı oluşturan zemin halısı kullanılmamıştır fakat dekoratif amaçlı, duvarlara sıklıkla asılan kilimler ve halılar, yumuşak (yutucu) yüzey oluşturmuştur. Ahşap mobilyalar üzerinde kullanılan minderler ve sedir alanlarında kullanılan minder ve yastıklar da toplamda bakıldığında, mekân içerisinde iyi bir oranda yumuşak (yutucu) yüzey oluşturmaktadır. Bu değerlerin ortalamasında ve yapılan keşif ışığında Horozlu Han da işitsel gereksinimler bakımından uygun olarak gözlemlenmiştir.

Görsel gereksinmeler;

Görsel gereksinmeler, mekândaki uygun ışık şiddeti ve aydınlatma düzeyleri bakımından irdelenebilir. Ele alınan anıtsal yapıların, kullanıcıların görsel gereksinmelerine cevap vermesi, mekâna giren doğal ışık oranı ve yapay aydınlatma tasarımı bakımından değerlendirilebilir. Kervansarayların, yapıldığı dönemdeki mimari tasarım ihtiyaçlarına baktığımızda; hanlar konaklama, dinlenme amaçlı yapılsa da dönemin eşkıyalarından korunma amacıyla, güvenlik sağlama kriteri, ön planda tutulmuştur. Bundan dolayı, hanların yüksek duvarlara sahip olmasına karşın, giriş kapılarından başka hiçbir geniş açıklıkları yoktur. İnsanların antropometrik boyutları göz önüne alındığında, ulaşımın mümkün olmadığı yüksekliklerde, sadece mazgal pencereler kullanılmıştır. Burada amaç hanın kapıları kapatıldığında güvenlik açısından, dış dünya ile ilişkisinin kesilebiliyor olmasıdır. Günümüzde bu tip yapılarda işlev değişikliği söz konusu olduğunda ışık düzeyinin az olmasının avantaj ya da dezavantaj oluşturması, yeni işleve göre değişiklik göstermektedir (Bir otelin görsel gereksinmeleri ile bir restoranın görsel gereksinmelerinin farklılık gösterebileceği gibi). Bu bağlamda incelemesi yapılan dört han da çok az oranda doğal ışık almaktadır. Bu hanların günümüz kullanımları, restoran işlevinde olduğu için az ışık almaları dezavantaj değildir. Aksine mekânların mistik bir havaya getirilmesi, orijinal han dokusunun kullanıcılara hissettirilebilmesi açısından avantajlı bir durum olarak düşünülebilir. Doğal aydınlatmanın az düzeyde olduğu mekânlarda yapay aydınlatmanın doğru çözümlemesi önem kazanmaktadır.

Zazadin Han, Hocacihan Akyokuş Han ve Horozlu Han'da yapay aydınlatma bakımından doğru bir çözüm sağlanarak görsel gereksinmeler sağlanmıştır. Fakat Dokuzun Hanı şuanda tahrip edilmiş bir durumda olduğu için yapay aydınlatma düzeyi bakımından değerlendirmeye dahil edilmemiştir.

Sağlık gereksinmeleri;

Sağlık gereksinmeleri, mekân içerisine temiz su getirilmesi ve çöplerin/atıkların yok edilmesi açısından irdelenebilir. Ele alınan anıtsal yapıların, kullanıcıların sağlık gereksinmelerine cevap vermesi, genel olarak hijyen bakımından değerlendirilebilir.

Zazadin Han, Hocacihan Akyokuş Han ve Horozlu Han'da sıhhi tesisat düzenlemeleri yapılarak, gerekli su ihtiyacı karşılanabilmektedir. Sağlık gereksinmelerini karşılamak sadece teknik altyapının çözümlenmesi ile sınırlı kalmamaktadır. Bu açıdan Zazadin Hanı uygun görünmemektedir. Çünkü tuvalet

alanının bay bayan kullanımı olarak bölümlendirmesi genel mahremiyet ihtiyaçları karşılayacak düzeyde değildir. Bu durum sağlık gereksinmeleri açısından da zafiyet gösterebilecek bir uygulamadır. Sıhhi tesisat bakımından Zazadin Han'ında, temiz su ihtiyacı depo ile sağlanmaktadır ve bu deponun da göz önünde bulunması tercih edilir bir çözümleme değildir.

Dokuzun Hanı ek yapısının fazlasıyla tahrip edilmiş olması nedeniyle sağlık gereksinmelerine cevap verecek nitelikte bir düzenlemeye sahip değildir.

Emniyet gereksinmeleri;

Emniyet gereksinmeleri kapsamında, mekânın yapısal sağlamlığının uygun olması, yangın ve doğal afetlere, hırsızlığa ve eylem alanlarındaki kazalara karşı alınan tedbirler irdelenebilir. Ele alınan anıtsal yapıların, kullanıcıların emniyet gereksinmelerine cevap vermesi, olası kazalara ve istenmeyen durumlara karşı alınan tedbirler bakımından değerlendirilebilir. Tarihi verilere dayanarak, incelenen dört anıtsal yapının da yaklaşık olarak 750 yıldır ayakta olduğu söylenebilir. Bu süre bir mimari eser için uzun bir süre olup, sağlamlık anlamında yeterlilik ifade edebilir. İncelemesi yapılan dört handa da yangın tesisatı olmadığı gözlemlenmiştir. Bu tesisatın sonradan yapıya entegrasyonu, yapının tarihi dokusuna zarar verebilirdi fakat yangına karşı önlem açısından bu durum önemli bir eksikliktir.

Hocacihan Akyokuş Han ve Horozlu Han'da yangın tesisatı yerine, gerekli noktalarda yangın tüpleri kullanılmıştır.

Zazadin Han'ında ve Dokuzun Han'ın da yangın tüpü tedbiri de yoktur. Eylem alanlarında oluşabilecek kazalar olarak emniyet gereksinmeleri açısından Zazadin Han'ın avlusunda bulunan kot farkı, kullanım esnasında düşme kazalarına sebebiyet verebilir. Hırsızlık gibi olaylar açısından yapıları ele alırsak Zazadin Hanı, Horozlu Han ve Dokuzun Hanı risk taşıyabilir. Çünkü bu yapılar bulundukları konumları itibariyle, yoğun insan sirkülasyonu, trafik, kolay ulaşım vb. hususlarında kent merkezinden uzakta kalmaktadırlar.

Hocacihan Akyokuş Han, kent trafiğinin işlek olduğu bir cadde üzerinde yer alması sebebiyle, kullanıcılarına daha fazla güven hissi sağlamaktadır.

Mahremiyet gereksinmeleri;

Mahremiyet gereksinmeleri kapsamında, mekânın işitsel, görsel, kişisel ve toplumsal gizliliğe uygun olup olmadığı irdelenebilir. Ele alınan anıtsal yapıların,

kullanıcıların mahremiyet gereksinmelerine cevap vermesi, kullanıcıların en çok dikkat ettikleri ihtiyaçlardan biridir. Mahremiyet duygusu özellikle özel kullanım alanlarında istenilen bir duygudur. Restoran işlevi içerisinde mekânları değerlendirdiğimizde bu maddeyi değerlendireceğimiz alanlar tuvalet ve lavabo alanlarıdır. Diğer mekânlarda yoğun olarak mahremiyet talebi gerekmeyecektir. Çünkü restoranlar sosyal mekânlardır ve bu tür mekânları insanlar genellikle sosyallik için tercih ederler. Kişisel alan sınırları aşılmadıkça mahremiyet ihtiyacı oluşmamaktadır.

Bu açıdan Zazadin Hanı'nın tuvalet lavabo alanı ele alındığında, incelenen hanlar içerisinde en fazla rahatsız edici uygulamaya sahiptir. Sağlık gereksinmeleri maddesinde de aynı konu üzerinde durulmuştur. Bay ve bayan tuvaletlerine tek bir girişle geçiş yapılmaktadır. Bölücünün de zemine tam oturmayan, ayaklı bir panel şeklinde olması kullanıcılar açısından oldukça rahatsızlık verici bir durumdur.

Hocacihan Akyokuş Han ve Horozlu Han tuvalet alanları, mahremiyet gereksinmelerini karşılayacak nitelikte düzenlenmiştir. Dokuzun Hanı ek yapısının fazlasıyla tahrip edilmiş olması nedeniyle mahremiyet gereksinmelerine cevap verecek nitelikte bir düzenlemeye sahip değildir.

Davranışsal gereksinmeler;

Davranışsal gereksinmeler kapsamında, mekândaki kullanıcıların eylemleri esnasında gereksinim duydukları mesafelerin yeterliliği irdelenebilir. Ele alınan anıtsal yapıların, kullanıcıların davranışsal gereksinmelerine cevap vermesi, statik ve dinamik durumlarda, restoran çalışanlarının ve müşterilerinin kişisel alanlarının karşılanması olarak değerlendirilebilir.

Bu açıdan Zazadin Hanı, Hocacihan Akyokuş Han ve Horozlu Han yeterli mimari hacme sahip oldukları için kullanıcıların davranışsal gereksinimleri rahatlıkla sağlanabilmektedir.

Dokuzun Hanı'nda ise girişin oldukça dar olması ve oturum alanlarının sıkışık olması sebebiyle yeterli davranışsal gereksinmeleri sağlayamadığı söylenebilir.

Estetik gereksinmeler;

Estetik gereksinmeler kapsamında, mekânın uygun biçim, renk ve dokusal özellikleri irdelenebilir. Ele alınan anıtsal yapıların, kullanıcıların estetik gereksinmelerine cevap vermesi, tamamen kullanıcıların yapılara sonradan yüklemiş oldukları katma değerle doğrudan bağlantılıdır. Araştırma kapsamında incelenen her bir

han, sadece kendi mimarisiyle estetik bir kimliğe, özgün bir dokuya sahiptir. Fakat sonradan yapılan ekler, yanlış uygulamalar ya da çoğunluk tarafından onay görmeyecek dekoratif düzenlemeler ile yapılarda estetik olmayan kurgulara rastlamak mümkündür.

Tablo 3.6. Hanların fiziksel ve psikolojik kullanıcı gereksinmeleri karşılama değerlendirmesi tablosu

	ZAZADİN HAN	HOCACİHAN AKYOKUŞ HAN	HOROZLU HAN	DOKUZUN HAN
Mekânsal ihtiyaçlara cevap vermesi	⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞
Isısal ihtiyaçlara cevap vermesi	⁞	⁞⁞	⁞⁞	⁞
İşitsel ihtiyaçlara cevap vermesi	⁞⁞	⁞⁞	⁞⁞	⁞⁞
Görsel ihtiyaçlara cevap vermesi	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞
Sağlık ihtiyaçlarına cevap vermesi	⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞
Emniyet ihtiyaçlarına cevap vermesi	⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞
Mahremiyet ihtiyaçlarına cevap vermesi	⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞
Davranışsal ihtiyaçlara cevap vermesi	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞
Estetik ihtiyaçlara cevap vermesi	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞
En az tahribat	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞	⁞	⁞
LEJANT	Çok Fazla	Normal	Az	Çok Az
	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞⁞	⁞⁞	⁞

4. SONUÇ ve ÖNERİ

Geçmişten günümüze kadar insanlar, sahip oldukları varlıkların yaşamını uzatmak, böylece onlardan elde edilen yararı çoğaltmak amacıyla çeşitli çalışmalar yapmışlardır. Koruma öncelikle bir esere değer verilmesidir, diğer bir yandan da ekonomik, kültürel ve sosyal bir olaydır. Korunması gereken kültür değerinin tanımı, nasıl, hangi olanaklarla, neden korunacağının bilinmesi gereklidir ve tüm bu problemler/çözümler için karar mekanizması oldukça önemlidir. Mimaride çağdaş anlamda koruma; değerlendirme, geliştirme ve kullanma eylemlerini içermektedir.

Anıtsal yapıların yeniden kullanımında dikkat edilmesi gereken ilk unsur yapının özgünlüğünün korunmasıdır. Yeniden kullanımda yapıya yeni bir işlevin tanımlanması, sadece eserin hayatta kalması için bir araç olmalıdır, amaç yaşatarak korumadır. Eğer yeni verilen fonksiyon amaç merkezine getirilirse, anıtsal yapının özgünlüğünden değer kaybetmesi riski ortaya çıkmaktadır. Anıtsal yapının mevcut yapısı ve yeni işlevin gereksinimleri bir uyum içinde değerlendirilmelidir. Bu bağlamda tarihi esere yeni bir işlev önerirken mevcut mimari elemanlar, yüzey, doku, malzeme özellikleri ve en önemlisi yeni işleve adaptasyonun artı ve eksileri karşılaştırılmalı, maksimum fayda minimum müdahale (değişiklik) ile sağlamaya çalışılmalıdır. Fakat yeniden kullanım ile yaşatmak amacıyla yola çıkılarak, her tarihi esere her tür yeni işlev yüklenebilir algısı yanlış kararlar ve sonuçlar doğurabilir. Bu yüzden yeniden kullanım ve koruma ile ilgili bilgi ve tecrübelerin haricinde, önerisi sunulan fonksiyonun da ihtiyacı olan gerekli kullanım alanlarının biçim ve mekânsal çözümlemeleri profesyonel olarak değerlendirilmelidir.

Bu bağlamda tez kapsamında irdelenen Zazadin, Hocacihan Akyokuş, Horozlu ve Dokuzun hanları hakkında aşağıdaki sonuçlar çıkarılabilir.

- Tarihi eserlere yapılan müdahaleler göz önüne alındığında, "yeniden kullanıma adaptasyon sağlama" bakımından dönüşümü en kullanışlı olan han Horozlu Han'dır. Fakat *Tablo 3.5*.e bakıldığında en fazla tahribata maruz kalmış hanlardan birisi de yine Horozlu Han olarak görülmektedir. Yapıyı restoran olarak kullanabilmek için gerekli olan tüm hacimler, mevcut yapının kapalı kısmı içerisinde, sahınlar arasında duvarlar örülerek oluşturulan odacıklarla sağlanmıştır. Yapının orijinal dokusunun

bozulması bakımından, bu kadar ek yapılarak yeniden kullanıma adaptasyon uygulaması, doğru bir yaklaşım değildir.

- "Yeniden kullanıma adaptasyon sağlama"da ikinci sırada Hocacihan Akyokuş Han yer almaktadır. Fakat *Tablo 3.5.*e bakıldığında Hocacihan Akyokuş Han, Horozlu Han kadar tahribata uğramış olarak gözlemlenmemektedir. Bunun sebebi restoran için gerekli olan mekânların, tarihi eserin yakınında bir ek bina yapılarak sağlanmasıdır. Dolayısıyla hanın mimarisi özgünlüğünü büyük oranda koruyabilmiştir. Ek bina ile hanın arasında bağlantı sağlamak amaçlı, hanın kör olan bir duvarı açılarak, oraya yapılan kapı ile ek bina arasında geçit oluşturulmuştur. Özgün mimaride var olmayan bir yerden kapı açılması çok doğru bir dönüşüm uygulaması değil gibi görünse de, Hocacihan Akyokuş Han ve Horozlu Han kıyaslandığında, müdahale oranının en aza indirgenmesi bakımından daha doğru bir çözüm niteliği taşımaktadır.
- "Yeniden kullanıma adaptasyon sağlama"da üçüncü sırada Zazadin Han yer almaktadır. *Tablo 3.5.*e bakıldığında tahribat bakımından en az zarar görmüş olan yapı Zazadin Han'dır. Bu durum, yeni fonksiyonun ihtiyaçlarını yeterli oranda karşılayamama sorununu da beraberinde getirmektedir. Zazadin Han'ı incelediğimizde, orijinal mimari bakımından tek müdahale, avlu kısmında yer alan kapalı bir odanın tuvalet lavabo alanına dönüştürülmesi olmuştur. Araştırması yapılan diğer hanlarla Zazadin Han'ın kıyaslaması yapılırsa, sabit mutfak alanının olmaması, burada ki yemek servisinin, organizatör firmalar tarafından karşılanması göz önüne alındığında; en az deformasyonla, restoran işlevini sürdürebilme bakımından başarılı bir uygulama olarak görülmektedir.
- "Yeniden kullanıma adaptasyon sağlama"da son sırada Dokuzun Han yer almaktadır. Bu yapının adaptasyon sıralamasında en sona kalmasının sebebi tamamen yanlış uygulamalar ve düzenlemeler yapılmış olmasıdır. Yapının dış duvarlarına ciddi müdahale yapılarak oluşturulan ek bina günümüzde çok bakımsız bir haldedir. Dokuzun Han'ın orijinal kalabilmiş alanları için de aynı durum söz konusudur. Yapının iç duvarlarına dekorasyon amaçlı yapılmış olan lambri uygulamaları hem estetik kaygılar gözetilmeksizin yapılmıştır, hem de yapıya zarar verdiği gözlemlenmiştir. Bu bakımdan en üzücü tablo Dokuzun Han'da karşımıza çıkmaktadır. Yapıda ciddi manada müdahale olduğu görülürken, bugüne kadar yapılmış olan çalışmaların ihtiyaçlara cevap veremiyor olması kültürel değerlerimiz açısından oldukça olumsuz bir durum olarak gözlemlenmektedir.

Sonuç olarak, anıtsal yapıların yeniden kullanımları, koruma ilkeleri çerçevesinde ele alınarak; önerilen yeni işlevin mekânsal gerekliliklerinin belirlenmesi, özgün mekânların yeni işleve adaptasyonunun araştırılması, fonksiyonel yeterliliğin değerlendirilmesi, yeniden kullanımın özünü oluşturmaktadır. Var olan bir anıtsal yapıyı günümüz ihtiyaçlarına ve teknolojik sistemlerine uygun olarak restoran işlevine dönüştürmek ve bu süreçte; mevcut yapının izin verdiği ya da vermediği alanlar içerisinde yeni fonksiyon için tasarım sorunları ile karşılaşmak, bu sorunları çözümlemek, günümüz teknolojisi ve altyapısını anıtsal bir yapıya adapte etmek, tüm bu aşamaları korumacı ve estetik kaygılarla tamamlayabilmek, içerisinde anıtsal yapılar hakkında yetkili koruma kurulları, mimar, iç mimar, peyzaj mimarı, mühendis, tekniker, müteahhit, işletme yetkilileri ve belediyelerin yer aldığı büyük bir takım çalışmasıdır.

Zazadin Han'ın restoran olarak kullanımına bir öneri

Zazadin Han'ın, yeniden kullanım ile restoran işlevine adaptasyonunu sağlayan öneri planına göre değerlendirildiğinde, yapıya mimari bir ek getirilmediği söylenebilir. Mevcut duvar bölümlendirmelerini, uygun fonksiyonlarla kullanarak anıtsal yapının orijinal mimarisi korunmuştur. Ek çerçevesinde değerlendirmeye alınabilecek tek unsur, yapılan peyzaj planlamasıdır.

Genel fonksiyon şeması olarak hanın yerleşimini değerlendirdiğimizde, girişte insanları karşılayacak, kapı alanının rahatlıkla gözlemlenebildiği bir noktada karşılama bankosu çözümlenmiştir. Bu bankonun sol bölümü vestiyer, sağ bölümü içecek servis alanı olarak kullanılmıştır. İçecek servis alanının hemen bitişiğindeki kapalı mekân, cep depo olarak nitelendirilmiştir. Bu çözümleme ile hana gelen kullanıcılara, ilk ikramın daha kısa sürede yapılması ve beklemesi gereken kişiler ağırlanırken yapılacak servis hareketini kolaylaştırmak amaçlanmıştır. Üst bölümlerde, içecek servisi biriminin mutfak alanının dışında çözümlenmesinin avantajlarından bahsedilmiştir. Bankonun önünde bulunan alan bekleme alanı olarak değerlendirilse de ihtiyaç durumunda taşınabilir mobilyaların yer değişikliği ile daha yüksek kapasiteli bir oturma alanına dönüştürülebilir.

Oturma alanları ağırlıklı olarak avluda çözümlenmiştir. Avlunun yapıya hakim bir mimari tasarıma sahip olması bu duruma etken olmuştur. Avluda yer alan revaklarda, daha rahat ve ölçü olarak daha büyük boyutlu donatılar kullanılmıştır. Orta açık alanda kullanılan masa sandalye grubu daha çok toplu davet ve organizasyonlarda kapasiteyi artırmak amaçlı, standart boyutlarda grup masa sandalyeleri olarak planlanmıştır. Kapalı alan içerisinde yer alan donatılar da yarı açık alanda kullanılan donatılarla aynı düşünceyle daha rahat mobilyalar olarak belirlenmiştir. Kapalı alanda oturma düzeni mevcutta bulunan sekiye göre şekillenmiştir.

Restoranların en önemli birimlerinden biri olan mutfak alanı, avluya açılan kapalı mekânlar içerisinde bölümlendirilerek çözülmüştür. Üst bölümlerde detaylı olarak anlatılan mutfak alt hacimleri için uygun bölümlendirmeler yapılmıştır. Bunlar birbiriyle doğrudan bağlantılı olarak; hazırlık, pişirme, sıcak-soğuk servis, yıkama ve depo alanları olarak sıralanabilir.

Tuvalet ve lavabo alanları girişe ve hizmet-karşılama bankosuna en yakın noktada çözümlenmiştir. Bankonun sol kısmında kalan kapalı hacimlerden biri bayan wc olarak değerlendirilmiştir. Bu alanın kapısının yanında, terasa bağlantıyı sağlayan merdiven olması, bu odanın daha farklı bir fonksiyon ile kullanımını sınırlandırabilirdi. Ayrıca bu kapalı mekânın içerisinde ayrıca iki bölümün olması, tuvalet lavabo alanı olarak değerlendirmede avantaj olarak düşünülmüştür. Hanın kapalı alanına giriş aksına göre düşünüldüğünde, bayan tuvalet alanının tam simetrisinde bay tuvalet alanı çözümlenmiştir. Bu alanda bulunan ve mescide ulaşımı sağlayan merdivenin kullanımı düşünüldüğünde, mescide yakın bir alanda tuvalet ve şadırvan çözümünün uygun olacağı düşünülmüştür.

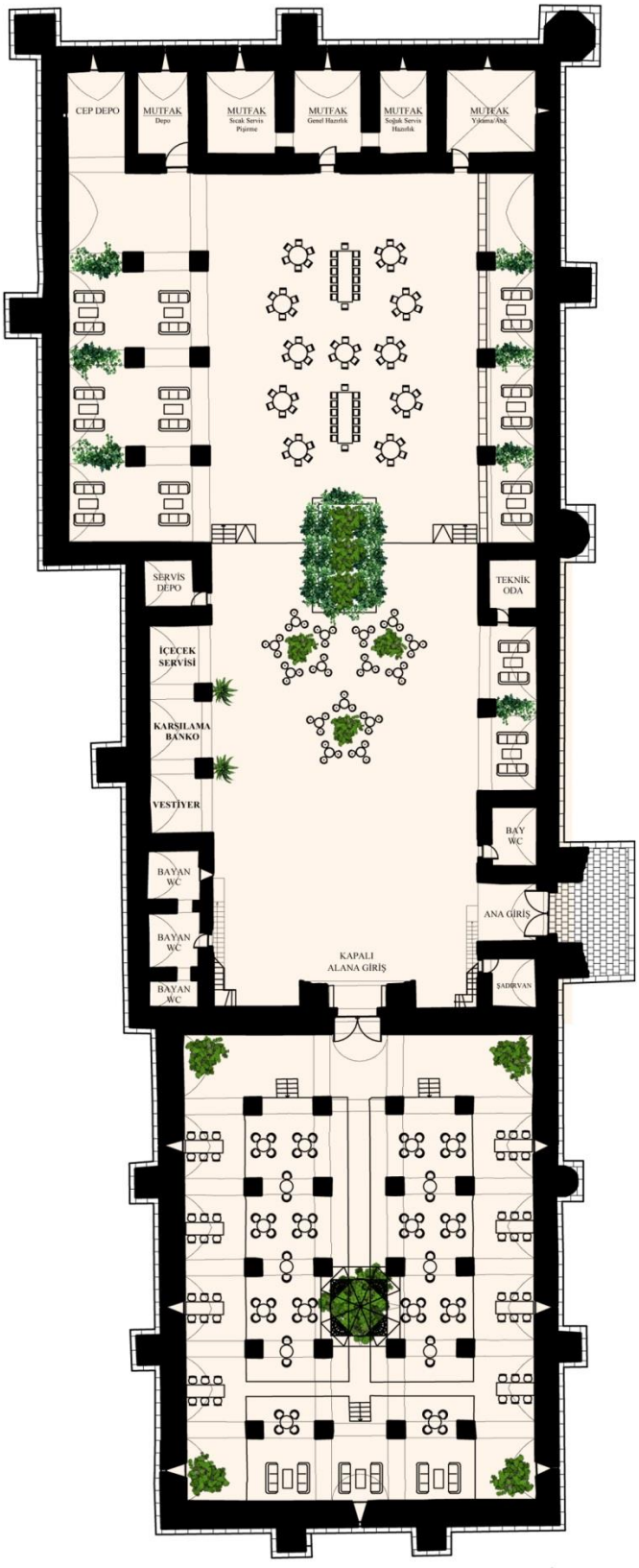
Anıtsal yapının genel çevresinin bitki örtüsü olarak bozkır oluşu, hanın yüksek taş duvarları ve görkemli yapısı düşünüldüğünde yeşil doğal dokunun eksikliği gözlemlenmiştir. Özellikle kullanıcılar iç mekâna girdiklerinde taş dokudan başka bir şeyle karşılaşmamaktadırlar. Bu genel aurayı yumuşatmak için mekânda bitkiler kullanılmıştır. Kullanılan bu bitkiler özellikle, revaklarda kolonlar ile dış duvarlar arasında konumlandırılarak, doğal bitki perdesi görevini sağlaması amaçlanmıştır. Bu da insanların toplu mekân kullanımlarında, kişisel mekânlar oluşturulmasıyla kullanıcıların konfor şartlarının yükseltilmesi amaçlanmıştır. Kapalı mekân içerisinde de saksılı iç mekân bitkileri/ağaçları kullanılmıştır. Özellikle kapalı mekân içerisindeki aydınlatma fenerinin izdüşümünde kullanılan bitki, mekânda düğüm görevi görüp, doğal ışık süzülmesiyle beraber genel aurayı olumlu etkileyeceği düşünülmüştür.

Tüm bu plan yerleşiminde, öncelikle tarihi esere en az müdahale ile yeni fonksiyonda maksimum fayda amaçlanırken; fiziksel ve psikolojik kullanıcı gereksinmeleri dikkate alınmıştır. Bu bağlamda yerleşim irdelendiğinde;

- Donatılar arasında yeterli kişisel ve toplumsal mesafeler göz önüne alınarak bırakılan boşluklar, mekânsal, davranışsal ve mahremiyet ihtiyaçlarını olumlu bir şekilde karşılayabilmektedir.
- Hanın avlusunda ve kapalı alanında sıkça kullanılan bitki kümeleri yapının komple taş dokulu, kısmi soğuk görünümünü kırarak görsel ve estetik anlamda fayda

sağlayabilmektedir. Fakat görsel ve estetik ihtiyaçların daha nitelikli karşılanabilmesi için mekânda kullanılacak olan hareketli ve sabit donatılar büyük önem taşımaktadırlar.

- Mutfak ve lavabo alanlarına yeterli metrekarenin ayrılmış olması sağlık koşulları bakımından uygun ortamı sağlamaya fırsat vermektedir.
- Mekân için ısısal ve işitsel çözümlemeler, süreli kullanım esnasında devreye alınacak olan bir sistemi ile çözümlenebilecektir (Isıtma amaçlı solo ünitelerin kullanımı, sabit olmayan ses sitemleri gibi).



Şekil 4.1.Zazadin Han için tasarlanan öneri planı

KAYNAKLAR

Ahunbay, Z., 1999,Tarihi Çevre Koruma ve Restorasyon, Yem Yayın, İstanbul.

Ahunbay, Z., Köksal, T.G., 2006, İstanbul'daki Endüstri Mirası İçin Koruma ve Yeniden Kullanım Önerileri, İTÜ Dergisi/a. Cilt 5, Sayı 2, Kısım 2, 125-136.

Ahunbay, Z., 1988, Anıtsal Restorasyonun Sorunları, Yapı Dergisi, Sayı 84, İstanbul.

Altınoluk, Ü. (1998). Binaların Yeniden Kullanımı,Yem Yayın, İstanbul.

Altınoluk, Ü., 1991, Özgün İşlevini Tamamen Yitiren yada İşlevsel Olarak Eskiyen Yapıların Yeniden Kullanımı, Tasarım Dergisi, Sayı 14, İstanbul, 102-104.

Altuncu, D.,2007, Restoran Bar İşlevi Kazandırılmış Tarihi Mekânlarda Yapay Aydınlatmayla Atmosfer Yaratma, Yüksek Lisans Tezi, *Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, İstanbul, 5-23.

Anonim, 2010, Konya İl Merkezi Taşınmaz Kültür ve Tabiat Varlıkları Envanteri, Konya Büyükşehir Belediyesi, Konya.

Arcan, E.F., Evci, F., 1999, Bina Bilgisi Çalışmaları 1- Mimari Tasarıma Yaklaşım, Tasarım Yayın Grubu, İstanbul.

Asiliskender, B., 2005, Koruma-Yaşatma-Anıt Kavramı, Kimliğin Sürekliliği ve Gevher Nesibe Medresesi Deneyimi, Mimarlık Dergisi 322, İstanbul.

Aslanapa, O., 1991, Anadolu'da İlk Türk Mimarisi Başlangıcı ve Gelişmesi, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Sayı43, Ankara.

Aslanapa, O., 1999, Türk Sanatı, Remzi Kitabevi, 5. Basım, İstanbul, 170.

Atay, Ç., 2003, "Kapanan Kapılar" İzmir Hanları, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları - Kent Kitaplığı Dizisi 44, 1.Baskı, İzmir.

Aydın, D., Okuyucu, E., 2009, Yeniden Kullanıma Adaptasyon ve Sosyo-kültürel Sürdürülebilirlik Bağlamında Afyonkarahisar Millet Hamamı'nın Değerlendirilmesi,*Megaron YTÜ Dergisi* , 230-243.

Aydemir, I., Arabacıoğlu, F., 2007, Tarihi Çevrelerde Yeniden Değerlendirme Kavramı, *Megaron YTÜ Dergisi* , 204-212.

Bacon, K., 2001, The Adaptive Reuse of Heritage Buildings, Univercity of Calgary Master of Architecture, Calgary, Alberta. http://dspace.ucalgary.ca/handle/1880/40863 [Ziyaret Tarihi: 10 Şubat 2015].

Baş, A., 1989, Beylikler Dönemi Hanları, Yayınlanmamış Doktora Tezi, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Konya.

Bektaş, C., 1999, Selçuklu Kervansarayları Korunmaları ve Kullanılmaları Üzerine Bir Öneri, Yem Yayın, İstanbul, 23-26.

Bayhan, A.A. ve Salman, F., 2002, *Adıyaman/Gölbaşı'nda Bir Anadolu Selçuklu Kervansarayı:Kamereddin Hanı* [online], Erzurum, Atatürk Üniversitesi, http://e-dergi.atauni.edu.tr/index.php/gsfd/article/viewFile/3144/3036, [Ziyaret Tarihi: 4 Haziran 2011].

Boleken, Z., 2010, Anadolu Selçuklu Başkentinde Dini Mimaride Devşirme Malzeme Kullanımı, Yüksek Lisans Tezi, *Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü*, İstanbul, 4-33.

Bozdoğan, B.,2003, Mimari Tasarım ve Ekoloji, Yüksek Lisans Tezi, *Yıldız Teknik Üniversitesi*, İstanbul.

Baraban, R.S., Durocher, J.F.,1988,Successful Retaurant Design, Van Nostrand Reinhold, USA New York.

Ching, F.D., 2006, İç Mekân Tasarımı *Resimli,*YEM,İstanbul.

Cezar, M., 1977, Anadolu Öncesi Türklerde Şehir ve Mimarlık, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 183.

Çakır, A.B., 2001, Günümüz Hızlı Yemek Yeme Sistem Kuruluşunda Mekân Oluşumu, Yüksek Lisans Tezi, *Marmara Üniversitesi*, İstanbul, 87.

Çantay, G., 2002, Türk Mimarisinde Kervansaraylar, Türkler, Cilt 06 (Orta Çağ), Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, 76-86.

Dede, E.Ö.,1997, Mekânın Algılanma Olgusu ve İnsan-Hareket-Zaman Faktörlerine Etkisi, Yüksek Lisans Tezi, *İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, İstanbul, 1-7.

Dorf, M.E.,1992,Restaurants That Work,Whitney Library of Design, USA New York.

Eldem, N., 1988, Yeniden Kullanımda Simgesellik, Yapı Dergisi, Sayı 84, İstanbul, 34.

Engin, H.E., 2002, Tarihi Trabzon Kent İçi Hanlarının Analizi ve Yeni İşlev Önerleri, Yüksek Lisans Tezi, *Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Trabzon, 3-21.

Erder, C., 1975, Tarihi Çevre Bilinci, ODTÜ Mimarlık Fakültesi Yayın No: 24, Ankara.

Esin, T., 1990, Konya ve çevresindeki tarihi eserlerde doğal taş malzemenin bozulma nedenleri ve onarımlarda kullanılacak uygun taş seçimi için bir çalışma , Doktora Tezi, *Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Konya, 164.

Eyice, S., 1989, Akbaşhan, Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, Cilt 2, İstanbul,222.

Gerçek, M., 2010, İşlevini Yitirmiş Kervansarayların Günümüz Otel Yapılarına Dönüştürülmesindeki Mekânsal Sorunlar, Yüksek Lisans Tezi, *Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, İstanbul, 3-31.

Göçer, P.Ö., 2003, Devingen Toplum Esnek Mekânlar İster, Arredemonto Mimarlık Dergisi, Sayı 2003/02, İstanbul.

Gür, Ş.Ö., 1996, Mekân Örgütlenmesi, Gür Yayıncılık, Trabzon.

Hillenbrand, R., 2005, İslam Sanatı ve Mimarlığı, Homer Kitapevi ve Yayıncılık Ltd. Şti., İstanbul, 113.

İnceoğlu, N., 1982, Mimarlıkta Bina Programlama Olgusu, İTÜ Mimarlık Fakültesi – Baskı Atölyesi, İstanbul.

Karpuz, H., 1998, Selçuk Üniversitesi Selçuklu Araştırmaları Merkezi Tarafından Konya'da Yapılan Kazı ve Restorasyon Çalışmaları, Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları Sanat Tarihi Dergisi IX, İzmir.

Karpuz, H., 2001, Anadolu Selçuklu Mimarisi, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya, 10-89.

Kavalcı, A.S., 2007, Mut "Taş Han" Koruma Sorunları ve Değerlendirilmesi , Yüksek Lisans Tezi, *Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, İstanbul, 44-47.

Kazarian, E.A., 1997,Food Service Facilities Planning, Van Nostrand Reinhold, USA New York.

Kıraç, A., B., 2001, Türkiye'deki Tarihi Sanayi Yapılarının Günümüz Koşullarına Göre Yeniden Değerlendirilmeleri Konusunda Kısa Bir Yöntem Araştırması,*Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü,* Doktora Tezi, İstanbul.

Koçu, N. ve Korkmaz, S.Z., 2002, Konya kentindeki atmosfer kirliliğinin Selçuklu döneminden kalma tarihi eserlere olumsuz etkileri ve nedenlerinin analizi, İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi, Özel sayı/Aralık 2002, Konya, 325.

Konyalı, İ.H.,1997, Âbideleri ve Kitabeleri ile Konya Tarihi, Konya Büyükşehir Belediyesi, Konya, 1045.

Kösemen, D., 2005, İstanbul Ticaret Bölgesinin Oluşumunu Etkileyen Çevresel Faktörler ve Hanların Mimari Kurgusu, Yüksek Lisans Tezi, *Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, İstanbul, 18-22.

Kuban, D., 2002, Tarihi Çevre Korumanın Mimarlık Boyutu Kuram ve Uygulama, Yem Yayın, İstanbul, 117.

Kuban, D., 2002, Selçuklu Çağında Anadolu Sanatı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 229.

Kuban, D., 2004, Çağlar Boyunca Türkiye Sanatının Anahatları, Yapı Kredi Yayınları, 1.Basım, İstanbul, 107-108.

Kuban, D., 1988, Anıtsal Restorasyonun Sorunları, Yapı Dergisi, Sayı 84, İstanbul, 27.

Kucik, L., 2004, RestoringLife: TheAdaptiveReuse of Sanatorium, Master of The Architecture, Univercity of Cincinnati.

Kuloğlu, N.,Asasoğlu, A., 2000, Korumada Yaşam Çekirdeği Kavramı, Yapı Dergisi, Sayı 223, İstanbul, 80.

Lawson, F., 1994,Restaurants Clubs and Bars Planning Design Investment For Food Service Facilities,Van Nostrand Reinhold, USA New York.

Muşmal, H., 2000, *Guide to citing Internet sources* [online], Konya, Selçuk Üniversitesi, www.turkiyat.selcuk.edu.tr/pdfdergi/s20/musmal.pdf [Ziyaret Tarihi: 8Temmuz 2011].

Onat, N., 1993, Mimari Tasarımda Esneklik-Değişkenlik Amaçlı Yaklaşımlar, Building& Life'93 Bildiri Kitabı, Bursa, 167.

Önge, M., 2007, Anadolu Selçuklu Dönemi Kervansarayları/Zazadin Han, Ankara.

Özak, N. Ö. ve Gökmen, G. P, 2009, Bellek ve Mekân İlişkisi Üzerine Bir Model Önerisi, İTÜdergisi/a Sayı:8, Cilt:2, İstanbul, 145-155.

Petek, S., 2007, Şehir İçi Restoranlarda İşletme Marka Kapsamı ve İç Mekân Kurgusunun Alakart ve Fastfood Restoranlarda İrdelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, *Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, İstanbul, 12-49.

Pehlivanoğlu, K., 2008, İstanbul'daki İki Restoranın Aydınlatma Açısından İncelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, *Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, İstanbul, 19.

PereiraRoders, M.,M.,G.,R.,A., 2007, Re-Architecture Basis Lifespan Rehabilitation of Built Heritage, Technische Universiteit Eindhoven, PhD Thesis, Eindhoven, The Netherlands.

Sungur, Ö., 1993, Yiyecek ve İçecek Mekânlarının Fonksiyon ve Donatım İlişkileri Yönünden İncelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, *Mimar Sinan Üniversitesi*, İstanbul, 88.

Rifaioğlu, M. N., 2006, Yapı Kitabelerinin Konya İlinin Selçuklu Dönemi Kentsel Gelişiminin Belirlenmesinde Kaynak Olarak Kullanılması, Megaron YTÜ Mimarlık Fakültesi e-Dergisi Cilt 1, Sayı 2-3, İstanbul.

Tayla, H., 1988, İşlevlendirme Koruma Karşıtlığı, Yapı Dergisi, Sayı 84, İstanbul, 35.

Tekeli, İ., 1989, Kentsel Korumada Değişik Yaklaşımlar Üzerine Düşünceler, Türkiye II. Dünya Şehircilik Günü Kollogyumu, Ankara.

Tönük, S., 2001, Bina Tasarımında Ekoloji, Üniversite Yayın No: Y7Ü.MF.DK 01.0628/Fak. Yayın No:MF.MİM-01.005,Yıldız Teknik Üniversitesi Basın Yayın Merkezi, İstanbul.

Tuncel, A., 2009, Lokanta Yeme İçme ve Eğlence Mekânlarında Tasarımı Işık ve Rengin Atmosfer Oluşumuna Etkisi, Sanatta Yeterlik Tezi, *Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, İstanbul, 1-7.

Venedik Tüzüğü, Mayıs 1964.

Yakar, M., Yılmaz, M., 2008,Kültürel Miraslardan Tarihi Horozluhan'ın Fotogrametrik Rölöve Çalışması ve 3 Boyutlu Modellenmesi,*Selçuk Üniversitesi Müh-Mim. Fak. Dergisi* , Konya, 27.

Yıldız, F. ve Altuntaş, C.,2009,Yersel Lazer Tarayıcı Bulutlarının Jeodezik Koordinat Sistemine Dönüştürmesi, Harita Dergisi, Sayı 42, 55.

Yaldız, E., 2013, Anıtsal Yapıların Kullanım Sürecinde Değerlendirilmesine Yönelik Bir Model Önerisi, Doktora Tezi, *Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü*, Konya.

EKLER

EK-1 Restoranlarda Mekânsal Organizasyonlar

Yemek yeme eylemi, insanların en önemli gereksinmelerinden olup insan hayatının devamı amacıyla gerçekleştirilmesi zorunlu bir eylemdir. İlkel çağlardan bu yana yemek yeme eylemi diğer insani eylemler gibi kültürel yönden değişikliklere uğrayarak günümüze kadar gelmiştir. Yemek yeme eylemi ilk çağlarda insanların çiğ yiyeceklerle beslendikleri zamanlarda çoğu zaman yardımcı araç-gereç ve mekânlar gerektirmeden gerçekleşmekteydi. Daha sonraları ateşin bulunmasıyla gelişme göstermiş ve pişirerek yemek yeme alışkanlığı toplu halde yemek yeme eylemini ortaya çıkartmıştır (Arcan ve Evci, 1999).

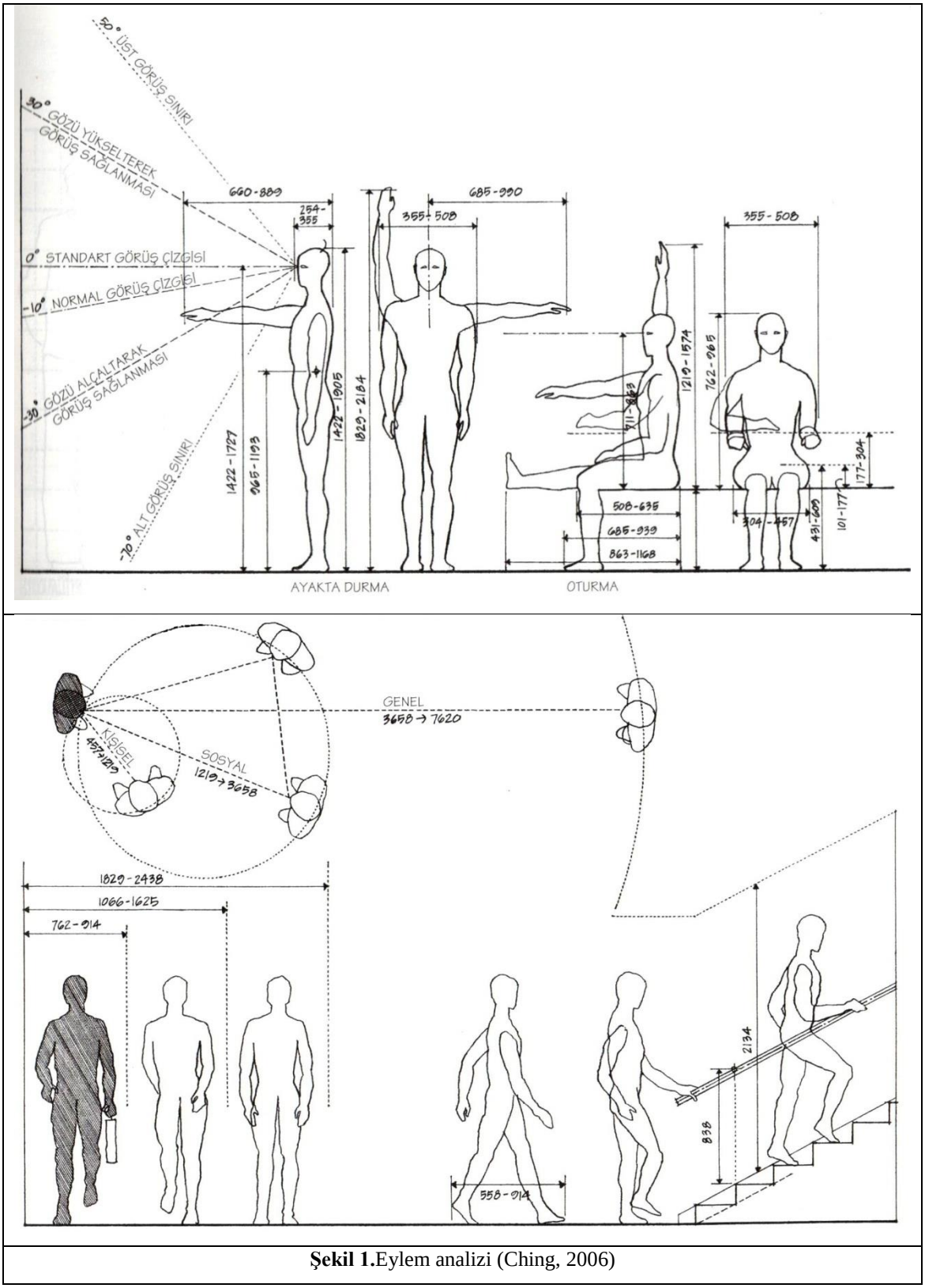
Dışarıda yemek yeme alışkanlığı çok eskilere dayanmamaktadır. Yemek yeme alışkanlığının gelişimi toplumdaki sosyo-kültürel, sosyo-ekonomik değişimlere, teknolojik ilerlemeye paralel bir şekilde olmaktadır. Günümüz toplumuna bakıldığında dışarıda yemek yeme eylemi fizyolojik bir ihtiyaçtan öte sosyal, kültürel yaşamın bir parçası haline gelmiştir.

Restoran, kullanıcıların dışarıda yemek yeme ihtiyaçlarını giderdikleri mekânlara verilen genel isimdir. Lokanta ile aynı işlevi yüklenmektedir. Yani restoranlar, hazırlanmış yemek ve içeceklerin tüketiciye sunulduğu; farklı pişirme teknikleri ve servis çeşitleriyle tüketiciye hizmet veren sosyal mekânlardır. Fransa'da 1760'lı yıllarda Boulanger adlı bir kişi, sağlığa iyi geldiği ve besleyici olduğunu iddia ettiği çorbaların sunulduğu dükkânlar açar ve bu mekânlara, restore eden, tazelik, dinçlik veren anlamına gelen "restaurers" adını verir. "Restaurers" kelimesi, zamanla değişime uğrayarak, günümüzde restoran olarak yerini almıştır (Petek, 2007).

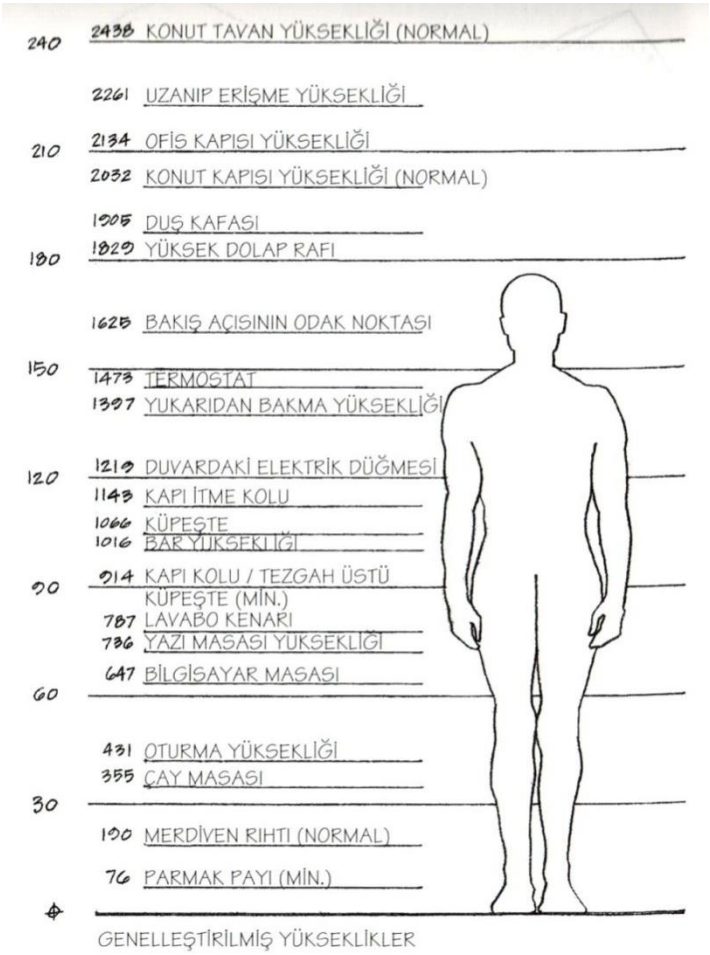
Yeme-içme mekânlarının genel özellikleri; eylemlerin türünü belirleyen değişkenler üzerine kuruludur. Bu değişkenler, servis türü, yemek çeşitleri, yemek süresi, yemek bedeli ve iç mimari gibi sıralanabilir (Pehlivanoğlu, 2008).

Mekânların tasarımında ele alınan 'eylem alanları', insanın yaptığı işin amacına bağlı olarak bir dizi hareketinin kapladığı kullanım alanlarıdır. Bu eylemler insan ölçülerinden kaynaklanmakta ve nihayetinde insan ölçüleri eylem alanlarını boyutlandırmaktadır (Şekil 1). Mimarın, iç mimarın tasarımda varacağı en alt birim, insanın en basit eylemleri ve bu eylemler içindeki insanın konumunun incelenmesidir (Şekil 2). Mekân tasarımı; eylem alanları ve gerekli donatım elemanı alanlarının uygun

dolaşım alanlarıyla mekânın işlevine göre birleştirilmesi ve düzenlenmesi yoluyla gerçekleşir (Arcan, Evci, 1999).



Şekil 1. Eylem analizi (Ching, 2006)



Şekil 2. Basit eylemler ve insan antropometrisi (Ching, 2006)

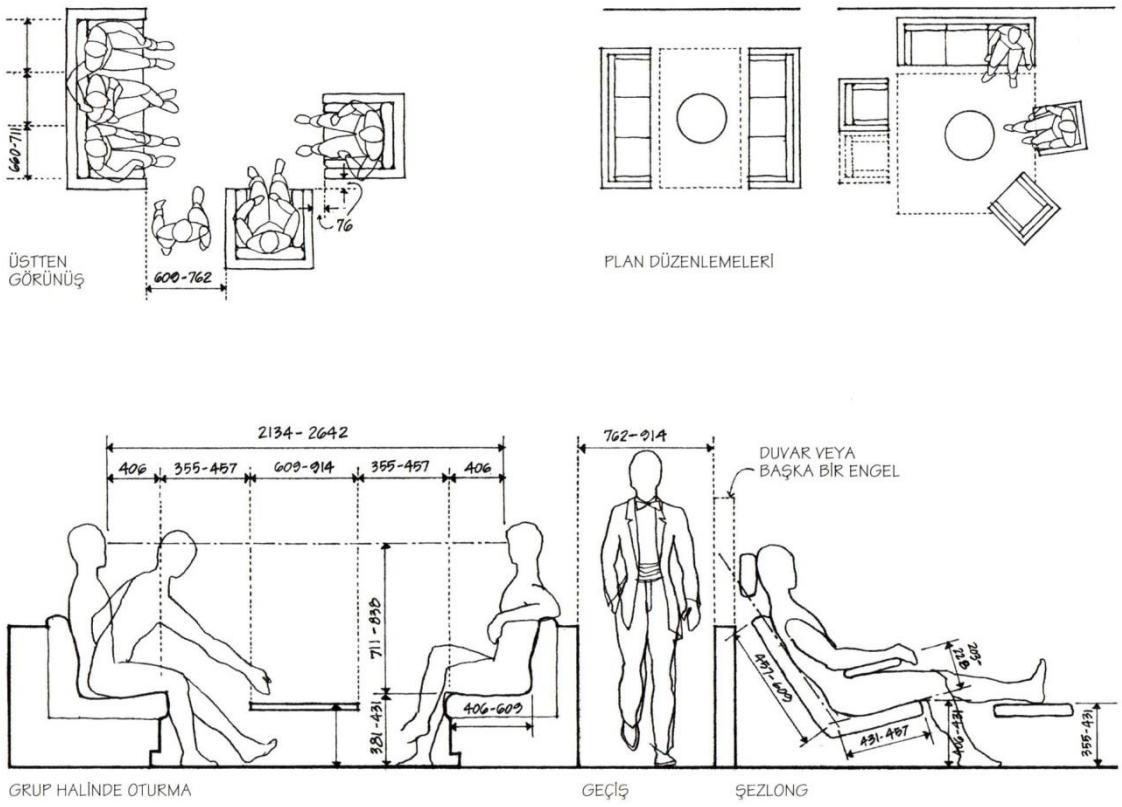
Bir yeme içme mekânının hangi tür restoran olacağına karar vermek çalışmaya ilişkin kararların ilki ve en önemlisidir. Restoran sınıfını belirlemede mekâna ve konuma göre belirli kriterler olsa dahi, restoranın kategorisine genellikle yatırımcıları ya da yetkili kurumlar karar verir. Günümüzde restoranlar servis şekilleri, oturma düzenleri, yemek çeşitleri ve bulundukları konum bakımından çeşitlilik göstermektedirler.

Yeme-içme servisi operasyonları birçok yolla sınıflandırılabilir. Bu sınıflandırma restoranların segmenti ya da yiyecek etkinliğine doğrudan bağlıdır. Okullar, fabrikalar, hastaneler, askeriye ve bakımevleri gibi yerlerin yiyecek-içecek servisleri genellikle ticari ya da kurumsal bir işletme sistemi içerisinde düşünülür. Bu tip mekânların restoranları için ilk amaç yemek hizmeti verebilmek ve bu operasyonu en doğru şekilde yönetebilmektir. Bu tarz restoranlarda mekân tasarımı arka planda kalmaktadır (Baraban ve Durocher, 1988).

Restoranlar belirli kriterlere göre sınıflandırılsalar da, her tip restoranda mekânsal organizasyon açısından hemen hemen aynı alan çözümlemelerine ihtiyaç duyulur. Bunlar giriş alanları, yemek yeme eyleminin gerçekleştiği oturum alanları, yardımcı alanlar, tuvalet-lavabo alanları ve tüm servis hazırlıklarının yapıldığı mutfak alanı olarak bölümlendirilebilirler.

a.Giriş alanı

Giriş alanı, müşteri giriş kapısı ile yemek salonu arasında kalan alandır. Bu alan, giriş kapısını, vestiyeri, varsa bekleme alanını ve bazen de kasa alanlarını kapsar (Şekil 3). Giriş alanı antre ya da ara geçiş alanı olarak da kullanılabilir. Giriş alanı restoranlar için çok önemlidir. Restoranın karakterini yansıtan en önemli mekânlardan biridir. Restoranların kalitesi hakkında oluşacak ilk izlenim giriş alanında oluşur. Bu alanın müşteriler açısından davetkâr olması, potansiyel müşteriyi içeriye taşıması açısından önemlidir.

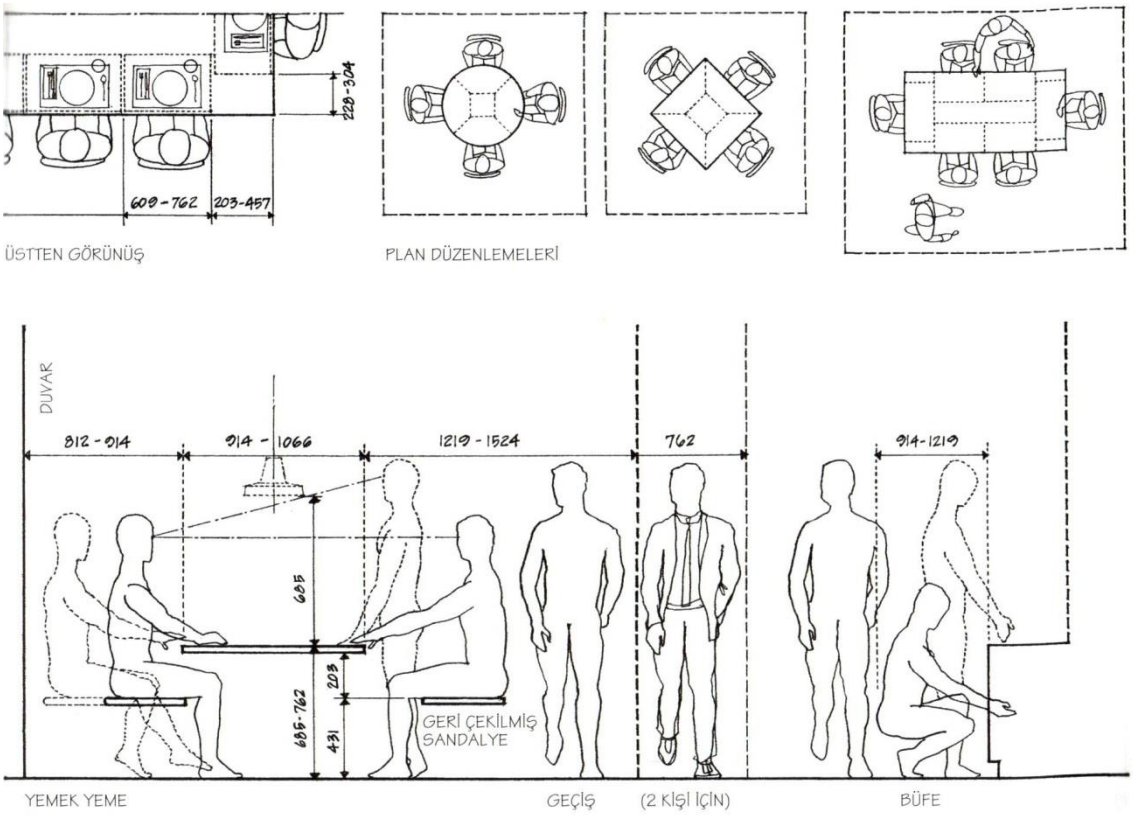


Şekil 3. Bekleme alanı düzenlemeleri (Ching, 2006)

b.Oturma alanı

Oturma alanı, giriş alanının bittiği yerde başlayıp mutfak alanıyla sınırlandırılır. Oturum alanı yemek salonu olduğu için masalar, sandalyeler, servis elemanları, dekoratif elemanlar donatılar bu alanda yer alır. Restoranların yerleşim planları, müşterilerin yerleşimini ve servis şeklini etkilediği gibi mekânın kârlılığını da doğrudan etkiler. Müşterinin nereye yönlendirilmek istediği üzerinde önemle durulmalıdır. Bu yönlendirme talebi mekân tasarımında etken rol alır. Self servis ya da fastfood servis veren, müşterinin verdiği siparişi kendisinin aldığı restoranlarda, yönlenme yiyecek alınacak bölümdür. Bu bölümler çoğunlukla servis bankoları olarak nitelendirilirler. Alakart restoranlarda ise yönlendirme oturum alanına doğru olmalıdır.

Yemek salonları için verilmesi gerekli en önemli kararlardan biri de, mekân kapasitesidir. Mekânın tipi, standardı ve servis şekli hedeflenen kişi sayısına bağlı olarak tasarım seçimlerini etkiler. Tasarımcı, mekânın hedeflenen kapasitesine paralel olarak, mutfağın yemek salonu ile olan ilişkisini, masa sandalye kompozisyonunu düşünmeli; bu kompozisyonu eylem alanları ve insan antropometrisine göre oluşturmalıdır (Şekil 4). Bu kriterlere göre ne tür donatılar kullanacağına karar vermelidir. Kullanıcılar en çok yemek salonunda zaman geçirecekleri için kullanılan her öge, her kaplama genel bir konsept içinde birbiriyle bağlantılı olmalıdır.



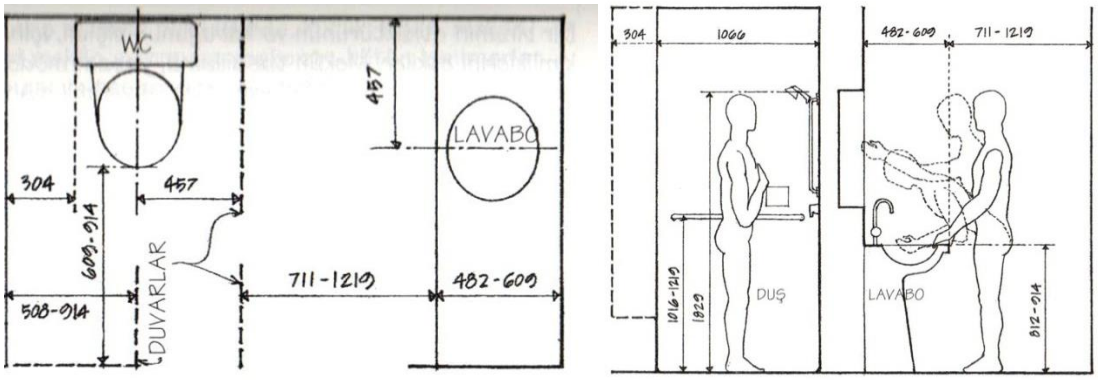
Şekil 4. Oturma alanı düzenlemeleri (Ching, 2006)

c.Yardımcı alanlar

Yardımcı alanlar personel hazırlık odasını, garson bekleme alanını ve restorandaki idari ofisler gibi alanları kapsamaktadır.

d.Tuvalet ve lavabo alanları

Restoran işletmesinin verdiği hizmeti yansıtan en kritik mekânlardan biridir. Müşteriler bu gibi toplu kullanım alanlarında hijyene çok önem verirler. Mekânsal organizasyon açısından tuvalet lavabo hacimlerine kullanıcıların kolay ulaşılabilmesi gerekir. Bu hacimlerde vitrifiye yerleşimleri, kullanım alanları önem arz eder (Şekil 5). Tuvalet lavabo hacimleri için ayrılan toplam alan, restoranın kişi kapasitesine göre belirlenir (Tablo 1).



Şekil 5. Tuvalet lavabo alanları (Ching, 2006)

Tablo 1. Lawson'a göre bir restoranın kapasitesine oranla olması gereken ıslak hacim alanları (Lawson, 1994)

Kapasite	Minimum Alan/m²	
	Bayan	Bay
70-100 kişi	7,5	7
130-200 kişi	11	10

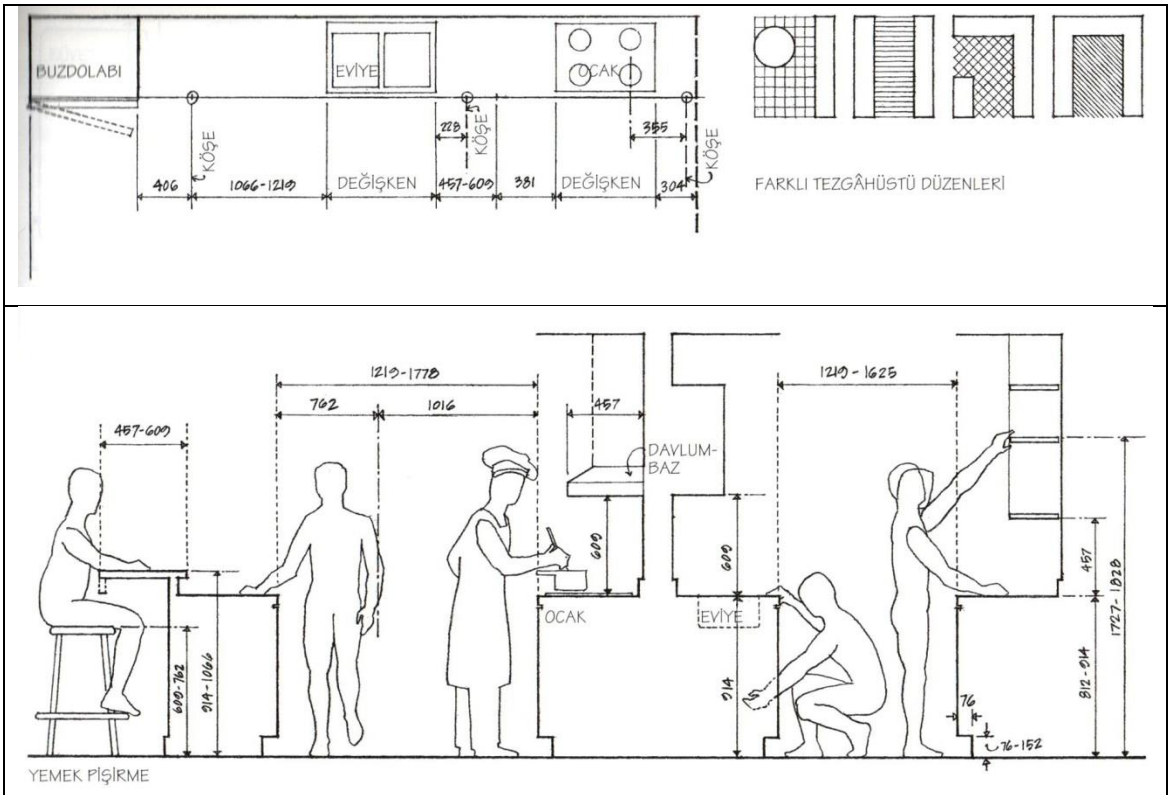
e.Mutfak

Mutfak, yemek pişirmek için hazırlık yapılan, yemek pişirilen, bulaşık yıkanan yemeğin tüm hazırlanma evreleri süresince gerekli malzemelerin ve gıda maddelerinin depolandığı çalışma alanıdır. Mutfak alanları süreli kullanıcılar tarafından görülmeyen alanlardır fakat restoranların çalışan kalbi niteliğindedir. Mutfağın doğru ve fonksiyonel planlanması ya da yanlış planlanması, yiyecek-içecek hazırlama; hazırlanan servisin sunum hızını ve kalitesini doğrudan etkiler (Şekil 6).

Restoran planlamada en önemli faktör mutfak içerisindeki eylem alanlarının tasarım ve yerleşimidir. Bu durum nihai süreçte, hazırlanan yemeğin kalitesini ve yemek eylemi boyunca en verimli bir şekilde hizmet verebilmeyi etkiler (Dorf, 1992). Mutfak tüm diğer alanlar gibi restoran mekânının bir alt birimidir fakat mutfak bölümünü de oluşturan alt bileşenler vardır. Bu alt bileşenler ürün kabul, depolama, hazırlık, pişirme, yıkama ve atık alanları olarak sıralanabilir.

Restoranların sınıfı, müşteri kapasitesi ve sunduğu yiyecek çeşidine göre mutfakların kapladıkları alanlar farklılık gösterir. Restoranın kapasitesinin büyüklüğü mutfak alanı ile doğru orantılıdır. 70 kişiye aynı anda hizmet veren bir restoranın mutfağı ile 200 kişiye hizmet veren bir restoranın mutfak alanı orantılı olarak farklılık gösterir. Restoran kapasitesine bağlı olarak mutfak alanı değiştiği gibi, bununla beraber

girişi, yemek salonu, tuvalet-lavabo alanı ve yardımcı alanları da hacimsel olarak farklılık gösterir.



Şekil 6. Tezgahüstü düzenlemeleri ve yemek pişirme alanı (Ching, 2006)

1.1.Restoran mutfaklarında planlama düzenleri

Bir restoranın türü-işlevi, ana konseptin planlaması fonksiyonun belirlenmesi ile yapılır. Tüm yiyecek-içecek işletmeleri günlük operasyonlarını çeşitli fonksiyonel alanlarla tamamlarlar. Farklı tiplerdeki restoran mutfaklarının hepsinde ortak ihtiyaç olan bu fonksiyonel alanlar; ürün kabul alanı, ürün saklama alanı, hazırlık alanı, sıcak ve soğuk servis hazırlık alanı, son hazırlık (sunum) alanı, yıkama alanı, atık alanı, garson bekleme alanı olarak sıralanabilir (Kazarian, 1997). Kullanılan mekân içerisinde bu alt hacimler birbirleriyle ilgili olan materyallere ve gerekli altyapılara göre tefriş edilmelidir. Her işlev kendi içerisinde birçok spesifik detay barındırır. Örneğin genel depolama işlevi kendi içerisinde et ürünleri, kuru gıdalar, içecekler olacak şekilde bölümlenmelidir. Hatta yiyecek harici gruptaki servis elamanları, yemek takımları,

masa örtüleri vb. ürünlerin depolaması bile bu işlevin düşünülmesi gereken alt detaylarındandır.

Ürün kabul alanı: Yemek pişirmede kullanılacak olan tüm malzemeler mutfağa ulaştırılmak üzere belli bir noktada transfer edilir. Ürün kabulü için özel bir alan, mutfak giriş kapısından farklı bir kapı çözümlenebilir. Küçük çaplı restoranlar için ürün kabul işlemi zor bir süreç olmasa da büyük çaplı restoranlarda bu işlem doğru bir operasyonla ve uygun sevkiyat araçlarıyla yönetilmelidir.

Depolama alanı: Restoranlarda günlük ihtiyaçları karşılamak için belli oranlarda ürün stoklamak gereklidir. Bunun için de depolama alanlarına ihtiyaç duyulur. Bu depolama alanları ürünlerin saklama sıcaklıklarına ve şartlarına göre; kuru gıda depolama, buzdolabında depolama, dondurucuda depolama, içecek depolama ve gıda harici araç gereçleri depolama şeklinde bölümlendirilebilir.

Hazırlık alanı: Sebze türü gıdalar bu alanda hazırlanır. Et türü gıdaların da daha detaylı hazırlık işleri ve porsiyon şeklinde bölümlendirmeleri bu alanda yapılır.

Soğuk servis hazırlık alanı: Salata ve tatlı türü gıdalar bu alanda hazırlanır ve tatlılar buzdolabına alınmadan önce burada belli bir sıcaklığa gelene kadar bekletilir. Garnitürler, malzemeler bu alanda doğranır ve bu çalışma hattında gerekli bölümlerde bekletilir.

Sıcak servis hazırlık alanı: Ön hazırlığı yapılmış pişirilmeye hazır ürünler, soslar ve sıcak işlem yapılması gereken ürünler bu alanda hazırlanır.

Son hazırlık alanı: Bu alan yiyeceklerin masalara servis yapılmadan önce, en etkili sunumun yapılabilmesi için hazırlık yapılabilecek son alandır. Bu alan ön hazırlık ve pişirme alanlarının çalışmalarına engel olmayacak bir aksta olmalıdır. Servis edilecek bütün yiyeceklerin son kontrolü de bu alanda yapılır.

Yıkama alanı: Bu alan yemek yeme alanından mutfağa geçiş kısmına en yakın bölgede çözümlenmelidir. Mutfak içerisinde bulaşıklarla dolaşım yapılmadan en kısa mesafeyle bulaşıklar yıkama alanına ulaştırılabilmelidir.

Atık alanı: Bu alana çöpler ürün kabul alanından, ön hazırlık alanından ve hazırlama alanından gelir. Belirli bir oranda çöp alabilme hacmine sahip olan alandan çöp kolaylıkla dışarıya sevk edilebilmelidir. Bu alanın havalandırması yapılarak kötü koku oluşumu engellenmelidir.

Garson alanı: Çay, kahve, su ya da diğer içecekler mutfağın dış duvarı olabilecek bir noktada düzenlenmelidir ve garsonlar da bu alanı kullanabilmelidir. İçecek servisini mutfak alanının dışında çözümleyerek, hem garson alanı nitelik kazanır hem de mutfak içerisinde ki hareket içecek servisi hareketlerinden olumsuz etkilenmez.

Mutfak çalışma alanlarının yerleşiminde kritik bir nokta vardır. Sıcak servis hazırlık alanı yani yemek pişirme alanı diğer alanların merkezinde yer almalıdır. Buzdolabında saklanan malzemelere ulaşım ve ön hazırlık yapılan alana yakınlık yemek hazırlanırken çalışmalara kolaylık sağlayacaktır. Sıcak servis yapılması gereken yiyecekler olduğu için masalara soğumadan servis yapılabilmesi için son hazırlık alanına olan yakınlık da oldukça önemlidir (Dorf, 1992).

1.2.Servis şekillerine göre restoranlar

Restoranlar birçok kriterde sınıflandırılabilir. Bunlardan biri servis şekline göre sınıflandırmadır. Restoranlar servis şekline göre sınıflandırıldığında; alakart restoranlar, fastfood restoranlar, açık büfe restoranlar, self servis restoranlar ve etnik restoranlar olarak beş ana başlıkta ele alınabilir.

Alakart restoranlar

Alakart restoranlarda servis, müşteri siparişinin bir garson tarafından alınıp, şefe iletilerek hazırlanmasıyla yapılır. Her bir müşterinin siparişi bireysel olarak hazırlanır ve müşteriye tabağında özel sunum yapılır (Baraban ve Durocher, 1988).

Alakart, "tabakta, seçmeli servis" sözcük anlamında kullanılmaktadır. Alakart restoranların menü çeşidi, servis şekli, yemekleri hazırlama tarzı çok özeldir (Petek, 2007). Müşteriye kaliteli hizmet sunmak, restoranın temel hedeflerinden biridir. Yiyecekler; aperatifler, çorbalar, ara sıcaklar, kızartmalar, sıcaklar, salatalar, sebzeler,

tatlılar, meyveler şeklinde sıralanarak seçenekler oluşturulur. Alakart restoranlar alternatifli bir yiyecek kalitesine sahip olurlar. Alakart restoranlarda fiyatlar diğer restoran gruplarına göre daha yüksektir. Bunun için kaliteli servis ve hizmet olması gerekmektedir.

Fastfood restoranlar

Fastfood restoranlarda servis, müşterinin siparişi bir bankoda vermesiyle, ödemeyi yaptıktan sonra siparişini tepsi ile kendisinin alması şeklindedir (Baraban ve Durocher, 1988).

Fastfood restoranlar, sınırlı menü ile çalışan işletmelerin az zamanda, olabildiğince çok sayıda müşteriye hizmet vererek standart yöntemlerle hazırlanmış olan gıdaların servisinin yapıldığı restoranlardır. Restoranlar içerisinde satış ve ünite sayısı bakımından çabuk gelişen ve pazarda en geniş yere sahip olan işletmelerdir. Modern anlamda, çabuk yiyecek sunan restoran deyimini açıklamada, 'otomasyon' kavramı bir anahtar olabilmektedir. Gerçekte 'otomasyon' deyince birbirine bağlı olarak aynı işi sürekli yapan makineler veya devamlı tekrar eden tekdüze işler akla gelmektedir. Fakat burada ifade edilmek istenen otomasyon kavramı, teknik anlamının yanında, daha çok otomasyonun sonuçlarıdır. Dolayısıyla, çabuk yiyecek sunan restoranlarda, belki otomatik makineler yoktur ama sistem hareketleri otomatikleşmiştir (Petek, 2007). Bunun esas sebebi, menü seçiminin en aza indirgenmesi, hizmetin sunulmasının ve müşteri anlayışının çok sınırlı ve benzer olmasıdır. Bu tür işletmeler, genellikle çok basit ve standartlaştırılmış bir menü sunmakta ve bu tür yiyeceğin üretimi için de mutfak gerekli ihtiyaçlara göre etkin bir şekilde düzenlenmektedir.

Açık büfe restoranlar

Açık büfe restoranlarda, müşteri, sunulmakta olan çok çeşitli yiyecekler içerisinden istenildiği kadarını sınırsız olarak alabilmektedir. Açık büfe serviste, soğuk ve sıcak açık büfe kombinedir ve tabak ile kâseler, sunulan yemeğin hemen yakınında bulunur. Bu tip açık büfelerde yemeğin dizilişinde de bir sıra vardır. Önce soğuk mezeler, çorbalar, sıcak mezeler veya sıcak meze türü balık ve ana yemek sıralanır. Ana yemeği ise, salata, tatlı ve meyveler takip eder. Açık büfenin şekli insanların mekân içerisindeki akış yönüne göre belirlenir. Açık büfeler çok geniş bir masaya kurulmamalıdır. İnsanlar masaya konulan tüm servislere ergonomik olarak ulaşım sağlayabilmelidirler.

Self servis restoranlar

Self servis restoranlarda, hizmet veren kişi, müşterinin verdiği siparişi bankonun arkasında hazırlar ve müşteriye servis yapar. Müşteri hazırlanmış olan yemeklerden istediğini kendisi alır ve masasına döner. Servis şekli olarak self servis restoranlar fastfood restoranlarla benzerlik gösterirler.

Self servis sistemler bir ya da birkaç hat üzerinde yer alan, sıcak, soğuk, tatlı ve içecek seçeneklerini kapsayan ünitelerden oluşur. Yiyeceklerin servis tezgâhına taşınabilmesi için servis alanı, üretim alanına yakın, tercihen de bitişik olmalıdır. Bu servis alanında müşterilerin tepsi ile ilerlemesini sağlamak için ünitelere bağlı olan, taşımaya yardımcı hatlar çözümlenmelidir. Restoran içinde, tezgâhlarda müşteriye sunulan yiyecekler, müşteri sirkülâsyonuna paralel olmalıdır. Böylece olası karışıklıklar önlenmiş olur. Ayrıca tezgâh yerleşimi, tepsiler taşınırken çarpışmaya neden olmayacak ve yemek alan insanları rahatsız etmeyecek şekilde düzenlenmelidir.

Etnik restoranlar

Belirli bölgeye ya da yöreye ait yemeklerin servisinin yapıldığı restoranlardır. Restoranın dekorasyonu, kullanılan malzemeler, mobilyalar ve yemeğin sunum şekli yöreye has izler taşımaktadır. Dünya mutfağından Fransız, Çin, İtalyan, Meksika, Hint vb restoranlar, aynı zamanda Antep, Urfa, Adana vb restoranlar da etnik restoranlar sınıfına girmektedir.

Restoranlarda iç mekân tasarım kriterlerini özetleyecek olursak, etüt aşamasında öncelikle restoran tipine ve kapasitesine karar verilmelidir. Buna bağlı olarak mevcut mekânı en efektif şekilde değerlendirebilmek adına; giriş alanı, oturma alanı, tuvalet-lavabo alanı, mutfak ve yardımcı alanlar için gerekli hacimler hesaplanmalı, birbiri ile olan bağlantıları göz önüne alınarak konumlandırılmalıdır.

EK-2 Venedik Tüzüğü (Mayıs 1964)

Tanımlar:

Madde l - Tarihi anıt kavramı sadece bir mimari eseri içine almaz, bunun yanında belli bir uygarlığın, önemli bir gelişmenin, tarihi bir olayın tanıklığını yapan kentsel ya da kırsal bir yerleşmeyi de kapsar. Bu kavram yalnız büyük sanat eserlerini değil, ayrıca zamanla kültürel anlam kazanmış daha basit eserleri de kapsar.

Madde 2- Anıtların korunması ve onarımı için, mimari mirasın incelenmesine ve korunmasına yardımcı olabilecek bütün bilim ve tekniklerden yararlanılmalıdır.

Amaç:

Madde 3- Anıtların korunmasında ve onarılmasındaki amaç, onları bir sanat eseri olduğu kadar, bir tarihi belge olarak da korumaktır.

Koruma:

Madde 4- Anıtların korunmasındaki temel tutum korumanın kalıcı olması, sürekliliğinin sağlanmasıdır.

Madde 5- Anıtların korunması, her zaman onları herhangi bir yararlı toplumsal amaç için kullanmakla kolaylaştırabilir. Bunun için bu tür bir kullanma arzu edilir, fakat bu nedenle yapının planı, ya da bezemeleri değiştirilmemelidir. Ancak bu sınırlar içinde yeni işlevin gerektirdiği değişiklikler tasarlanabilir ve buna izin verilebilir.

Madde 6- Anıtın korunması, ölçeği dışına taşımamak koşuluyla çevresinin de bakımını içine almalıdır. Eğer geleneksel ortam varsa, olduğu gibi bırakılmalıdır. Kütle ve renk ilişkilerini değiştirecek hiçbir yeni eklentiye, yok etmeye, ya da değiştirmeye izin verilmemelidir.

Madde 7- Bir anıt tanıklık ettiği tarihin ve içinde bulunduğu ortamın ayrılmaz bir parçasıdır. Anıtın tümünün, ya da bir parçasının başka bir yere taşınmasına anıtın

korunması bunu gerektirdiği, ya da çok önemli ulusal veya uluslararası çıkarların bulunduğu durumlar dışında izin verilmemelidir.

Madde 8- Anıtın tamamlayıcı öğeleri sayılan heykel, resim gibi süslemeler, ancak bunları korumanın başka çaresi yoksa yerlerinden kaldırılabilir.

Onarım:

Madde 9- Onarım uzmanlık gerektiren bir iştir. Amacı, anıtın estetik ve tarihi değerini korumak ve ortaya çıkarmaktır. Onarım kendine temel olarak aldığı özgün malzeme ile güvenilir belgelere saygıyla bağlıdır. Faraziyenin başladığı yerde onarım durmalıdır; yapılması gerekli herhangi bir eklemenin mimari kompozisyondan farkı anlaşılabilmeli ve gününün damgasını taşımalıdır. Herhangi bir onarım işine başlamadan önce ve bittikten sonra, anıtın arkeolojik ve tarihi bir incelemesi yapılmalıdır.

Madde 10- Geleneksel tekniklerin yetersiz kaldığı yerlerde, koruma ve inşa için bilimsel verilerle ve deneylerle geçerliliği saptanmış herhangi çağdaş bir teknik kullanılarak anıt sağlamlaştırılabilir.

Madde 11- Anıta mal edilmiş farklı dönemlerin geçerli katkıları saygı görmelidir; zira onarımın amacı üslup birliği değildir. Bir anıt üst üste çeşitli dönemlerin izlerini taşıyorsa, alttaki dönemleri açığa çıkarmak ancak bazı özel durumlarda yok edilen malzemenin önemi azsa, açığa çıkarılan malzeme büyük tarihi, arkeolojik, ya da estetik değer taşıyorsa ve korunma durumu böyle bir davranışı gerekli gösterecek kadar iyi ise haklı çıkarılabilir. İlgili unsurların öneminin değerlendirilmesi ile ilgili yargıyı ve neyin yok edileceği üzerinde kararı vermek, sadece bu işi üzerine almış kimseye bırakılamaz.

Madde 12- Eksik kısımlar tamamlanırken, bütünle uyumlu bir şekilde bağdaştırılmalıdır; fakat bu onarımın, aynı zamanda sanatsal ve tarihi tanıklığı yanlış bir biçimde yansıtmaması için, özgünden ayırt edilebilecek bir şekilde yapılması gereklidir.

Madde 13- Eklemelere, ancak yapının ilgi çekici bölümlerine, geleneksel konumuna, kompozisyonuna, dengesine ve çevresiyle olan bağıntısına zarar gelmediği durumlarda izin verilebilir.

Tarihi yerler:

Madde 14- Anıtların bulundukları yerler, bütünlüğün korunması, sağlıklı kılınıp, yaşanır şekilde ortaya konması için özel bir dikkat gerektirir. Böyle yerlerde yapılacak koruma ve onarım çalışmalarında, daha önceki maddelerde açıklanan ilkelerden esinlenmelidir.

Kazılar

Madde 15- Kazılar 1956 yılında UNESCO tarafından kabul edilmiş arkeolojik kazılarda uygulanması istenilen uluslararası ilkelerle tanımlanan kararlara ve bilimsel standartlara uygun olarak yapılmalıdır.

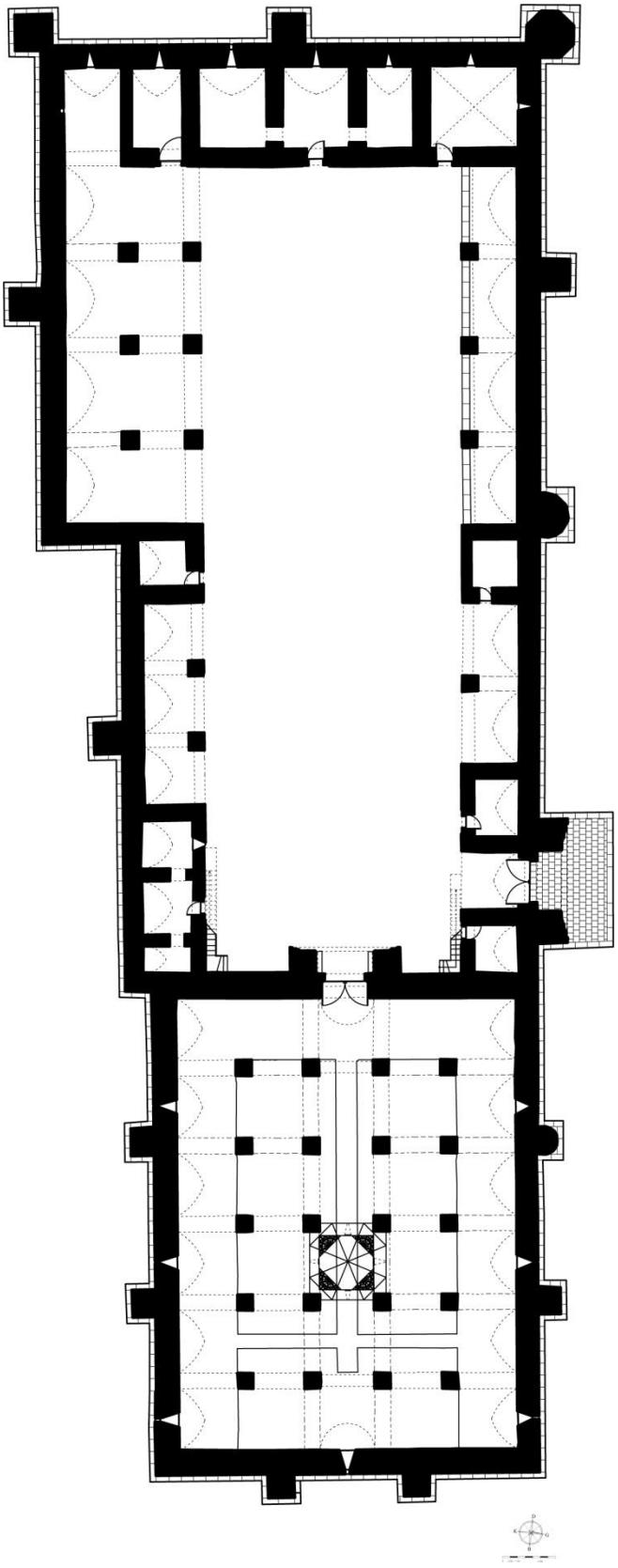
Yıkıntılar korunmalı, mimari unsurların ve buluntuların sürekli olarak korunması için gerekli önlemler alınmalıdır. Bundan başka, anıtın anlaşılmasını kolaylaştıracak ve anlamını hiç bozmadan açığa çıkartacak her çareye başvurulmalıdır.

Bütün yeniden inşa işlemlerinden peşinen (a priori) vazgeçilmelidir. Yalnız anastylosis'e, yani mevcut fakat birbirinden ayrılmış parçaların bir araya getirilmesine izin verilebilir. Birleştirmede kullanılan madde her zaman ayırt edilebilecek bir nitelikte olmalı ve bu, anıtın korunmasını sağlamak ve eski haline getirmek için mümkün olduğunca az kullanılmalıdır.

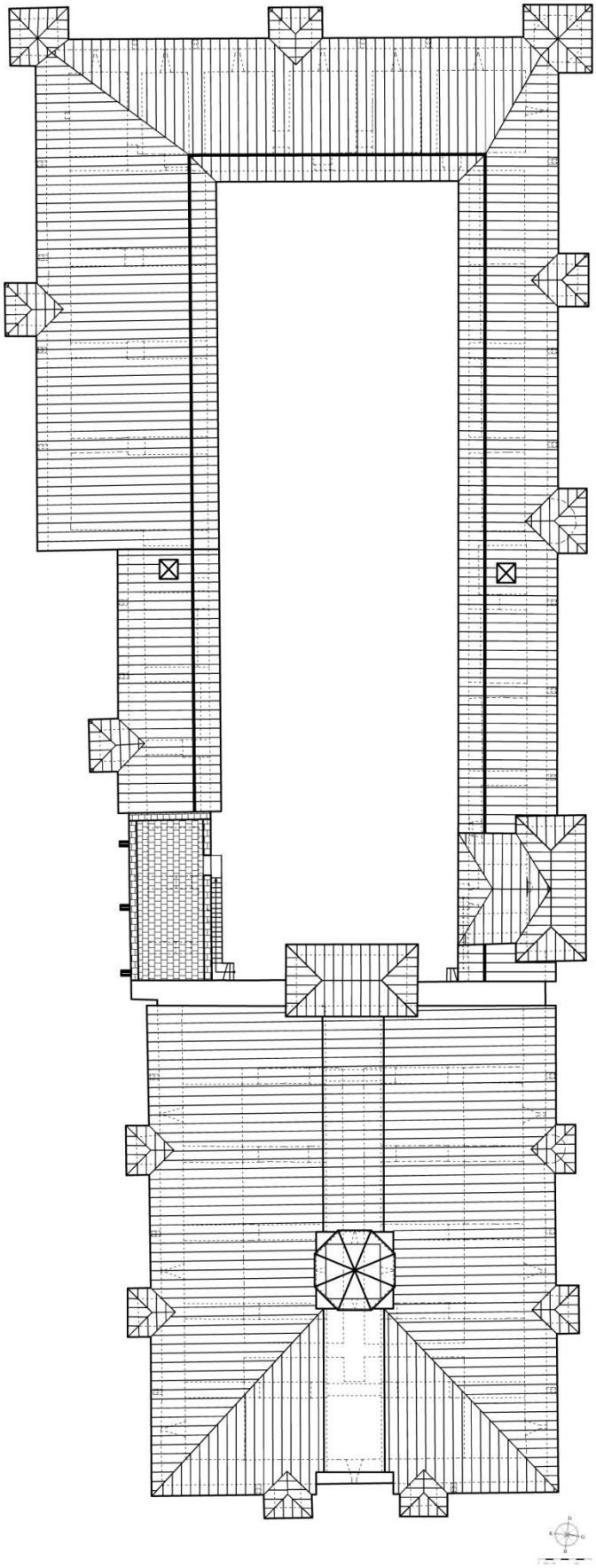
Yayın

Madde 16- Bütün koruma, onarım ve kazı işlerinde her zaman çizim ve fotoğraflarla açıklık kazanmış çözüm getirici ve eleştirici raporlar halinde kesin belgeler hazırlanmalıdır. Temizlemenin, sağlamlaştırmanın, yeniden düzenlemenin ve birleştirmenin her safhası çalışma sırasında ortaya çıkan, tanımlanmış biçimsel ve teknik özellikler göz önünde tutularak raporda gösterilmelidir. Bu belgeler bir resmi kurumun arşivine konmalı ve araştırıcılar bundan yararlanabilmelidir. Bu raporların yayınlanması tavsiye edilir.

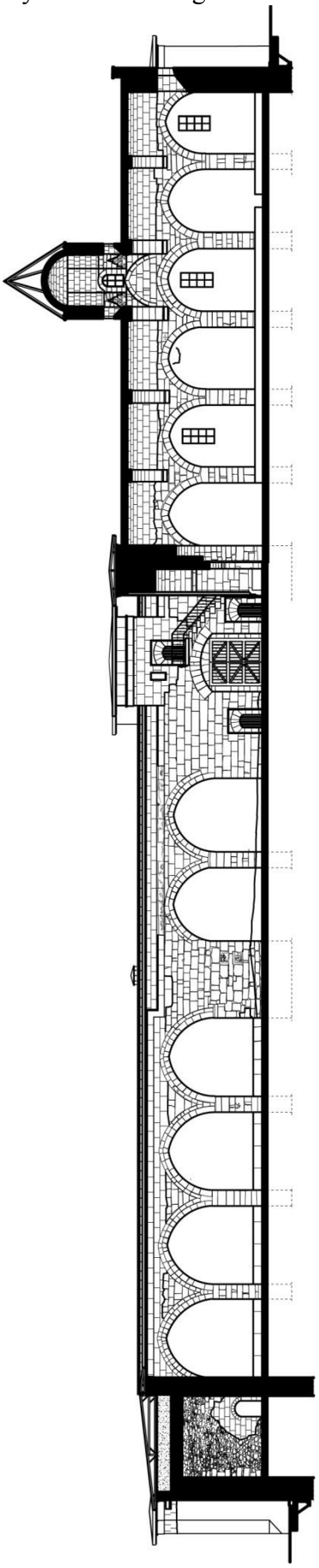
EK-3 Zazadin Han Zemin Kat Planı /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



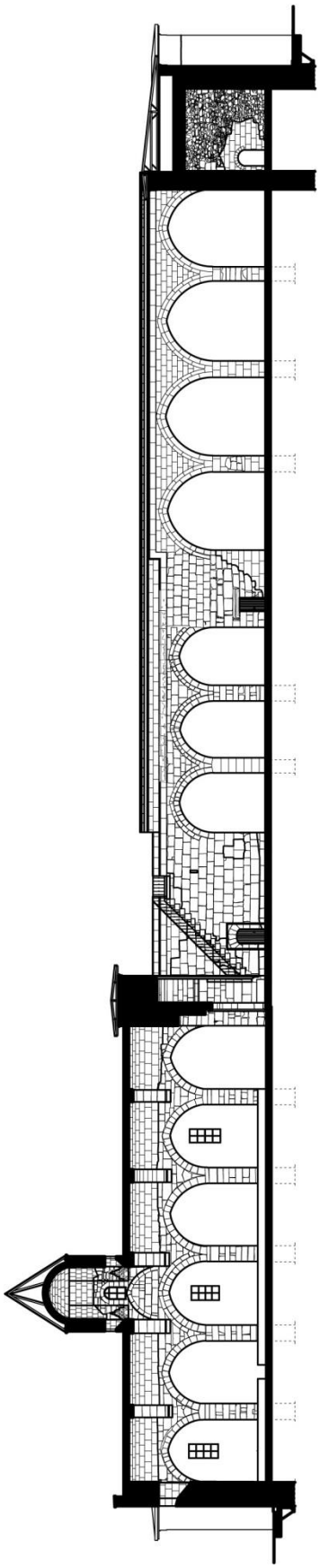
EK-4 Zazadin Han Çatı Kat Planı /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



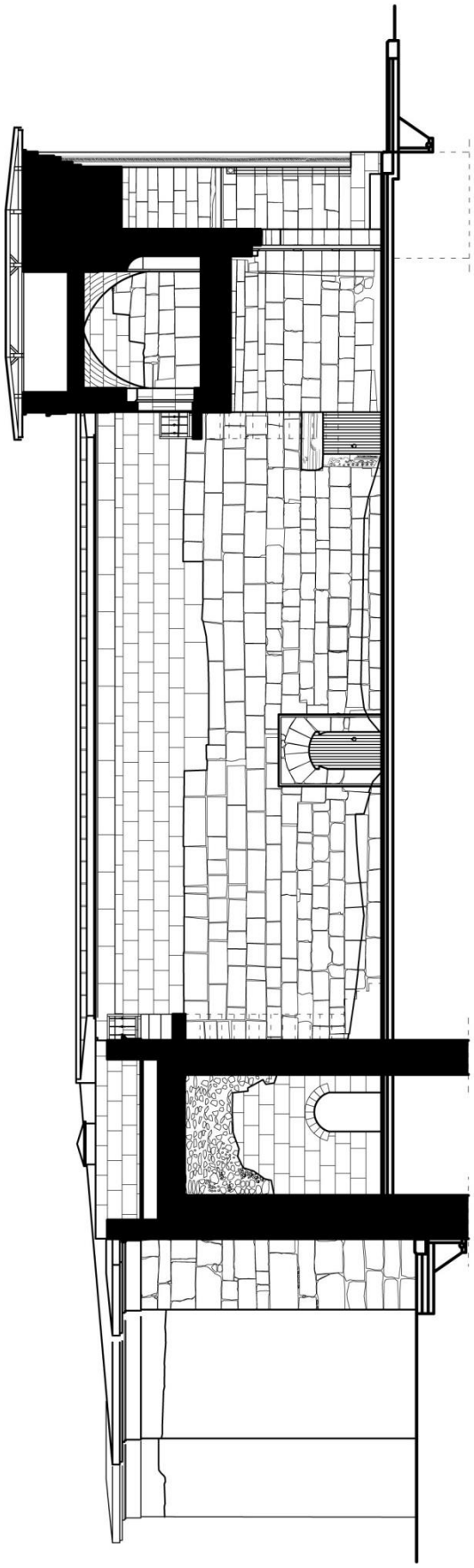
EK-5 Zazadin Han Kesit-I/Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



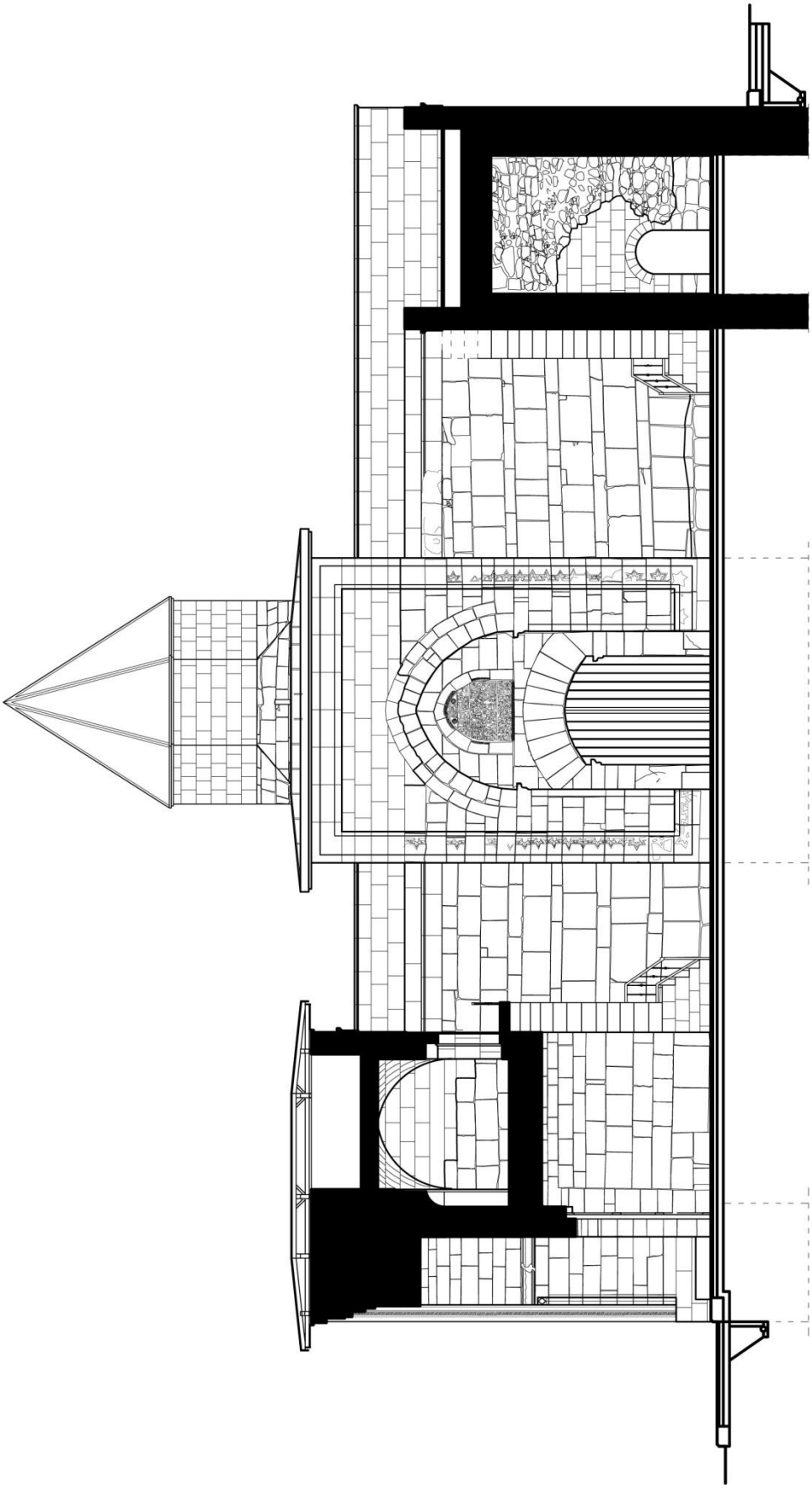
EK-6 Zazadin Han Kesit-II /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



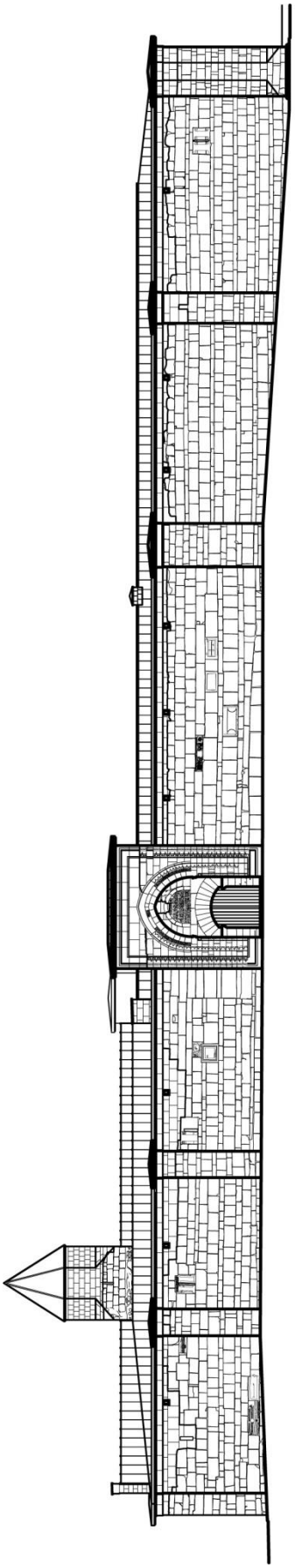
EK-7 Zazadin Han Kesit-III /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



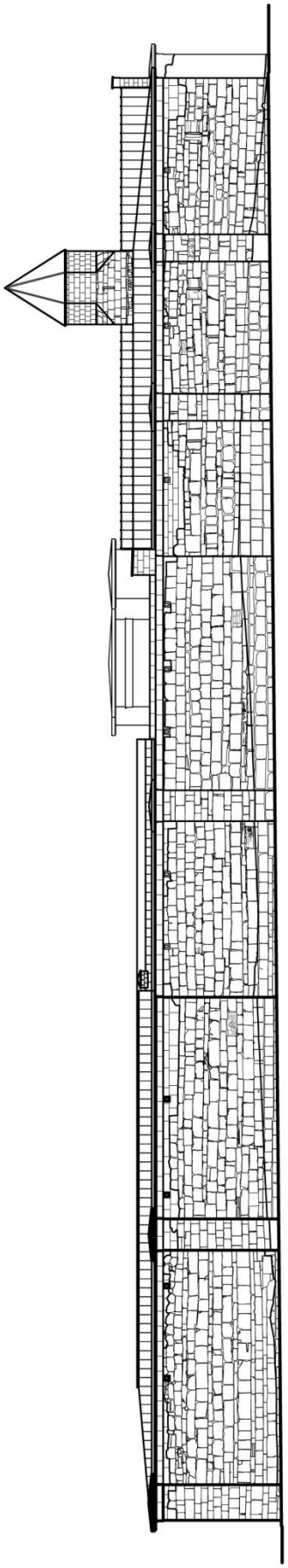
EK-8 Zazadin Han Kesit-IV /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



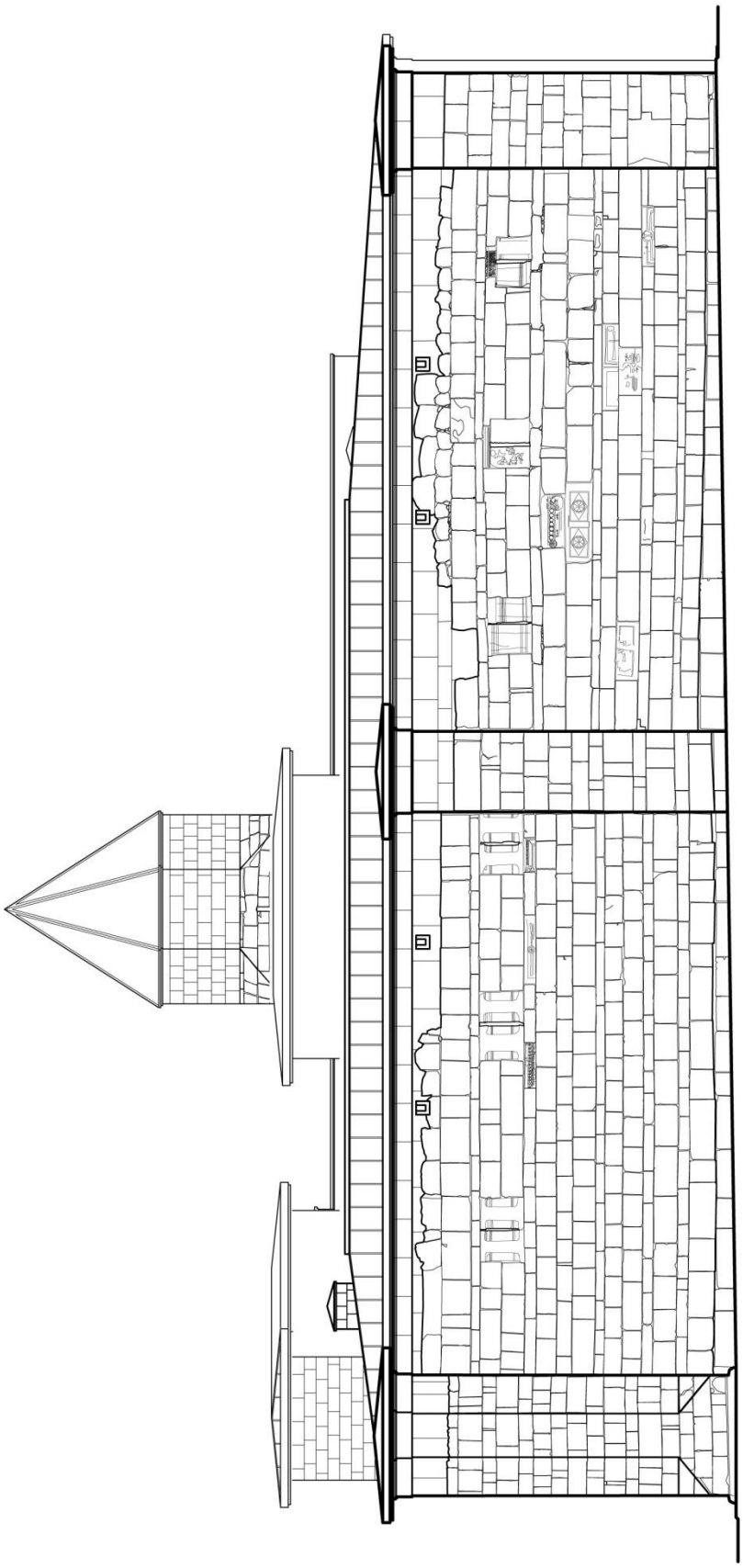
EK-9 Zazadin Han Ön Görünüş /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



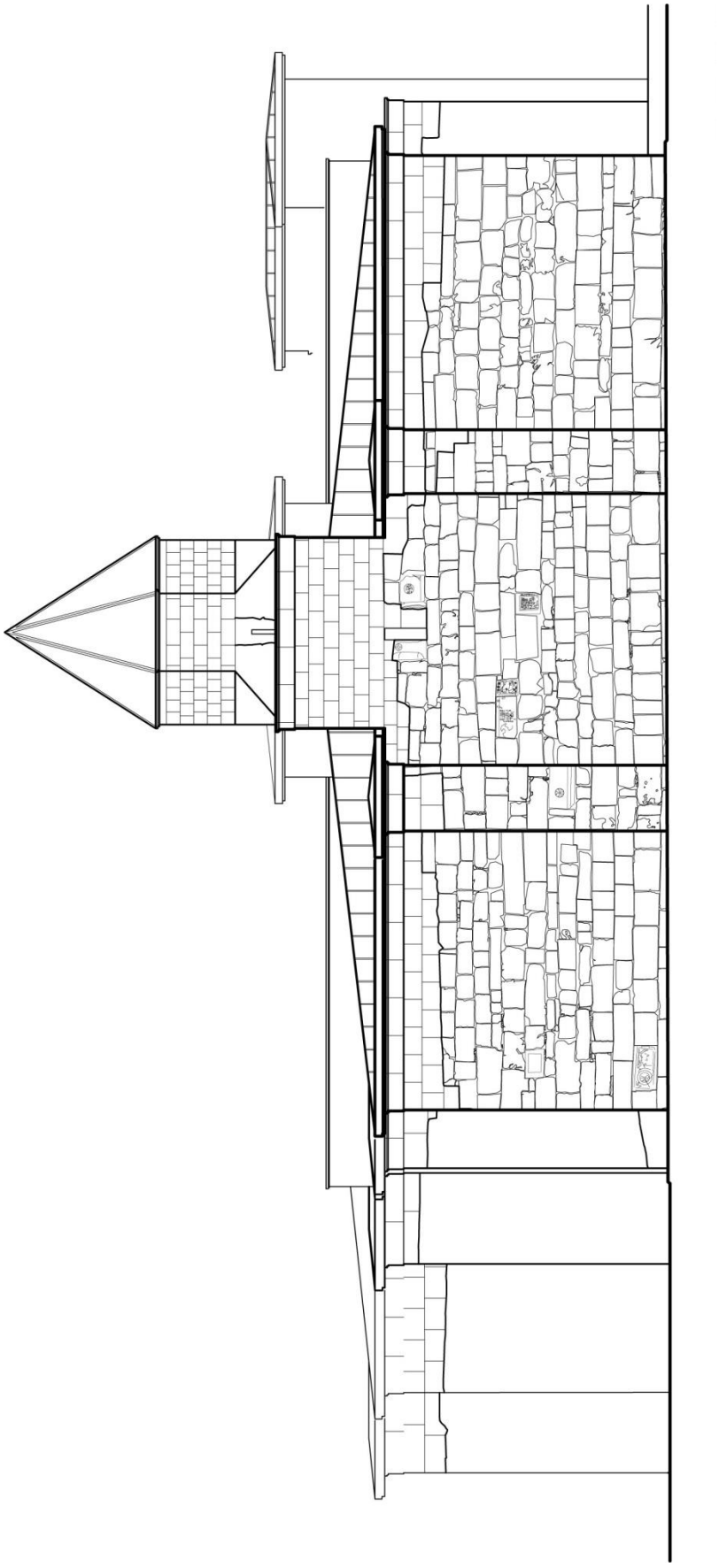
EK-10 Zazadin Han Arka Görünüş /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



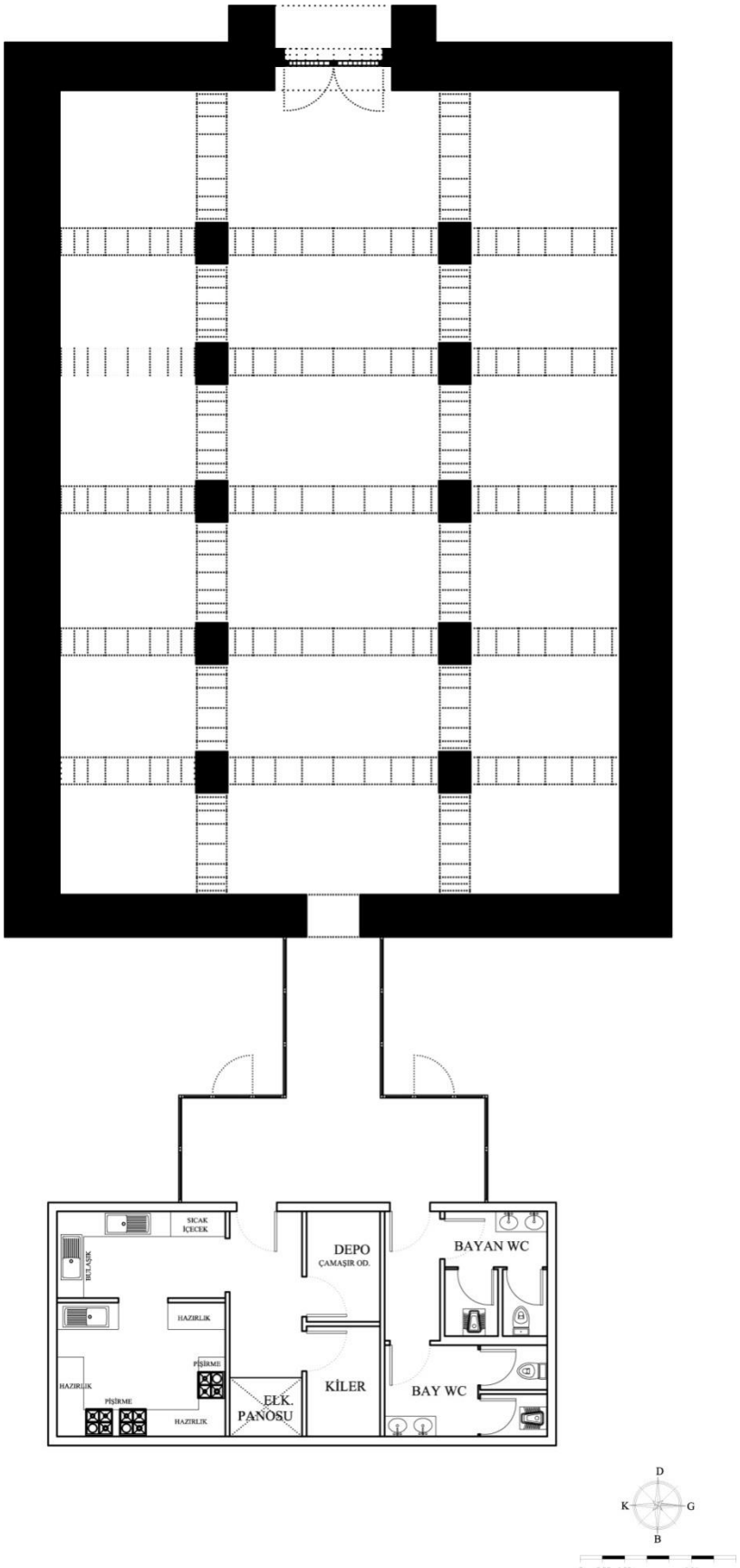
EK-11 Zazadin Han Sağ Görünüş/Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



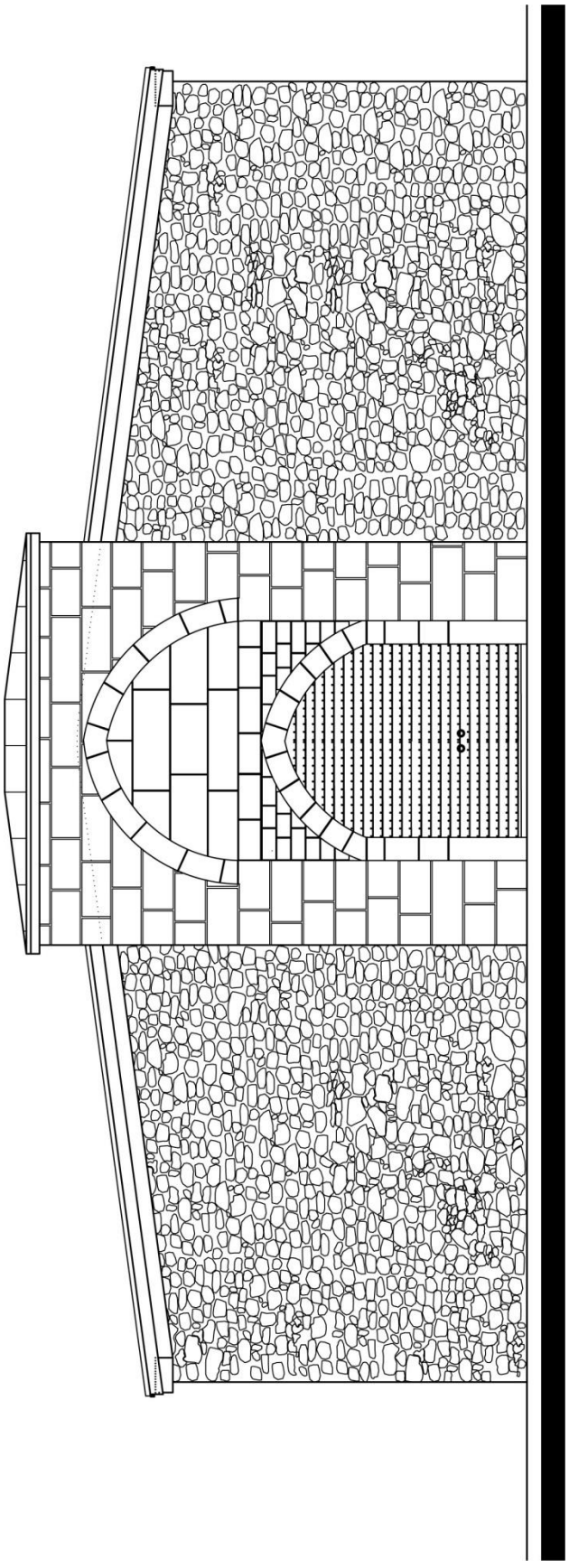
EK-12 Zazadin Han Sol Görünüş/Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



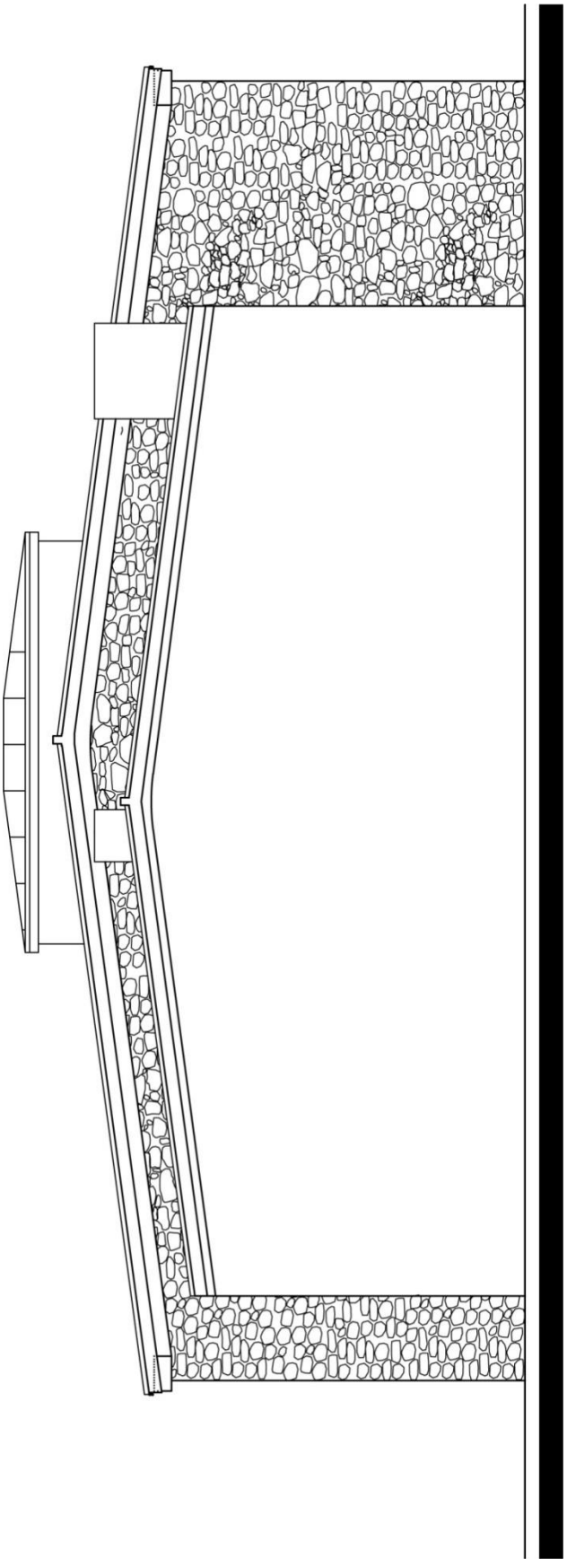
EK-13 Hocacihan Akyokuş Han Planı/Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



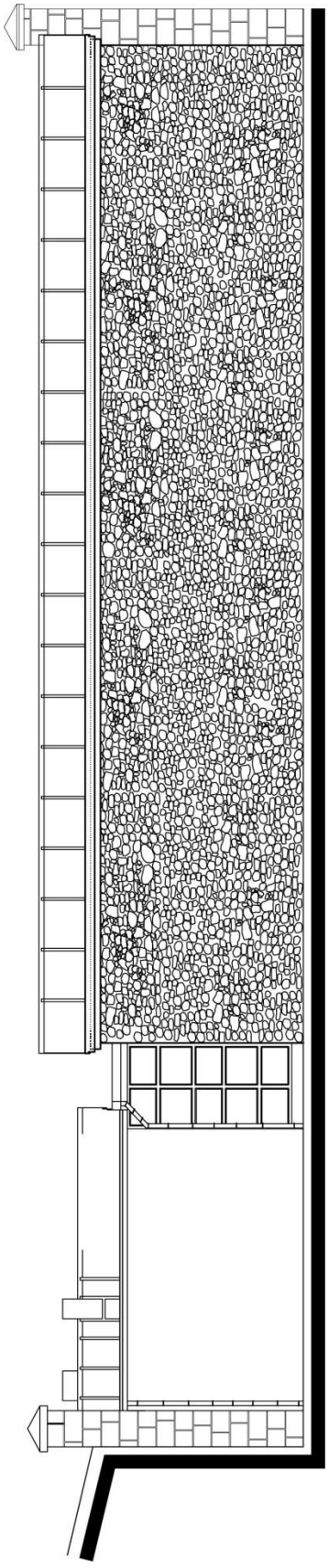
EK-14 Hocacihan Akyokuş Han Doğu Cephe Görünüş/Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



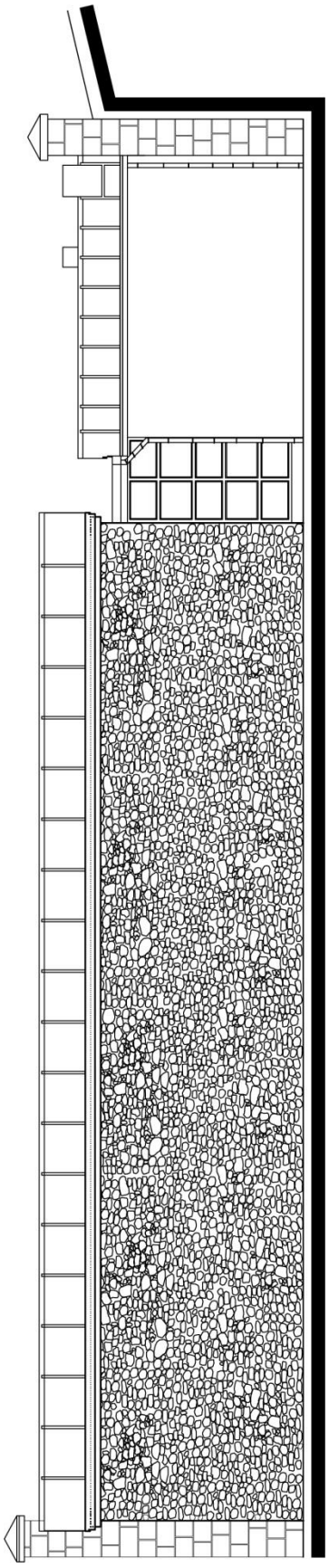
EK-15 Hocacihan Akyokuş Han Batı Cephe Görünüş/Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



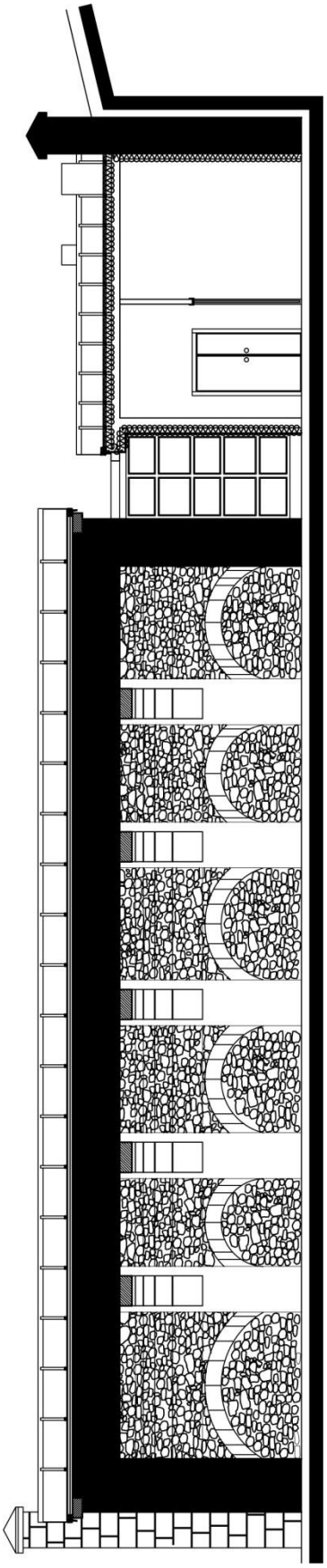
EK-16 Hocacihan Akyokuş Han Güney Cephe Görünüş/Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



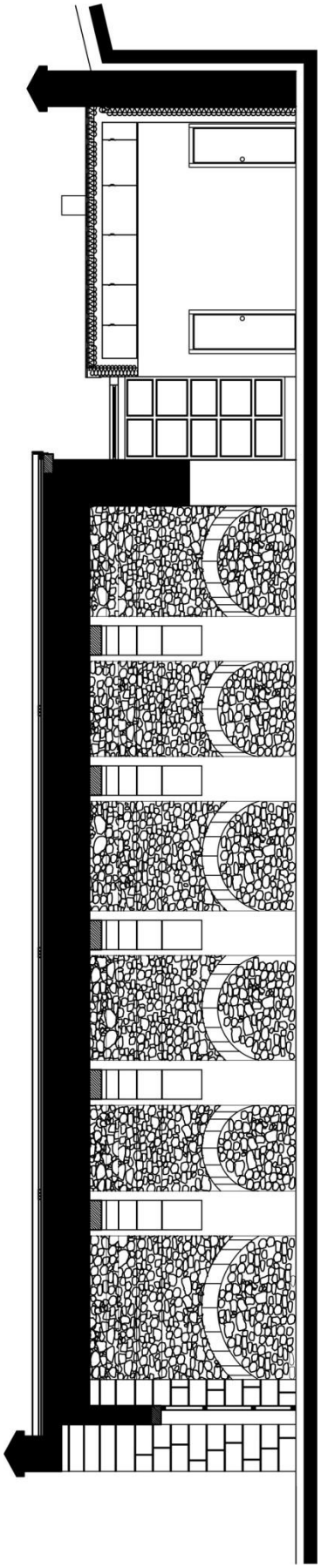
EK-17 Hocacihan Akyokuş Han Kuzey Cephe Görünüş/Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



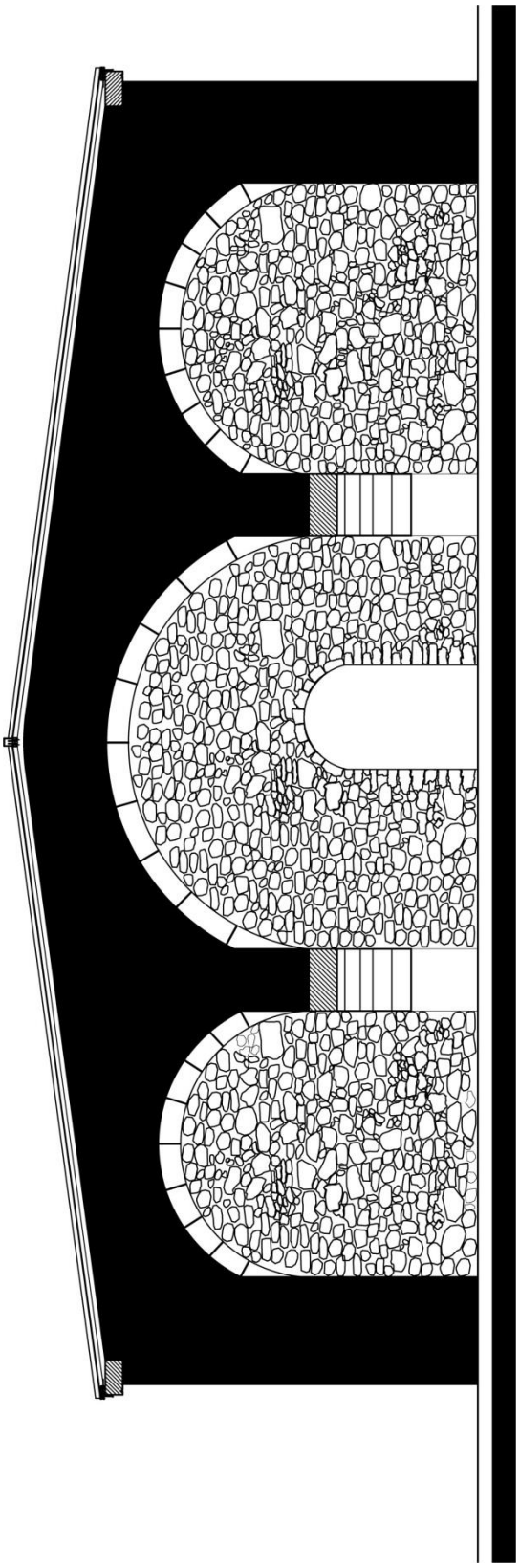
EK-18 Hocacihan Akyokuş Han Kesit I /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



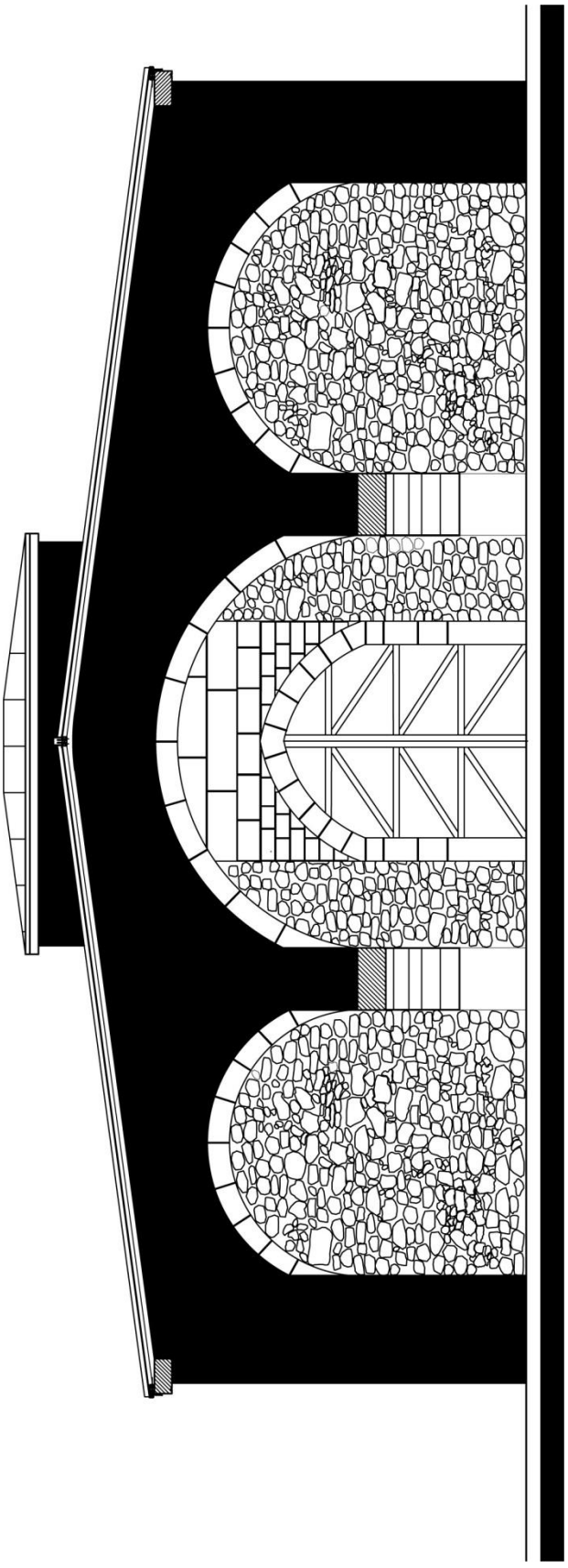
EK-19 Hocacihan Akyokuş Han Kesit II /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



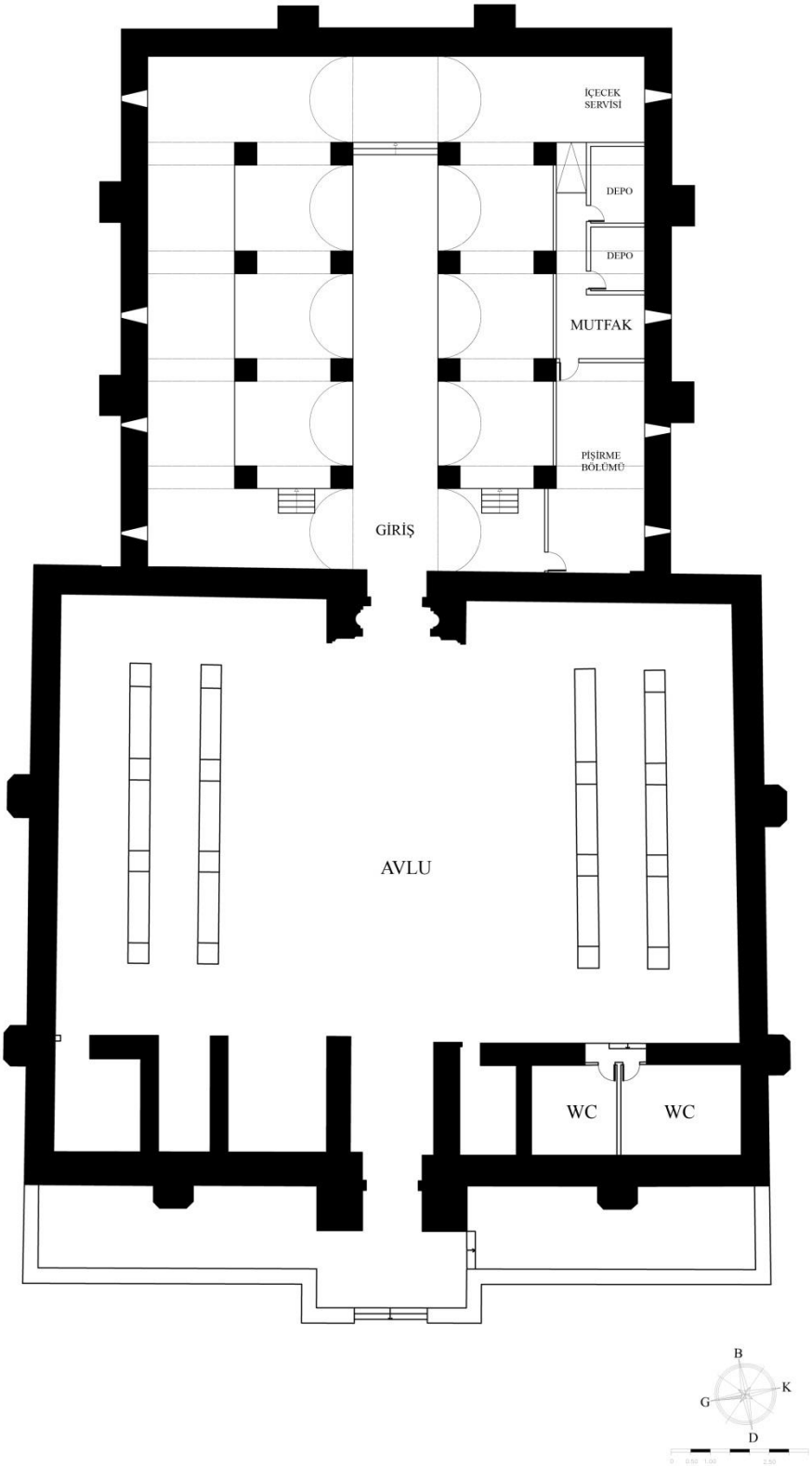
EK-20 Hocacihan Akyokuş Han Kesit III /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



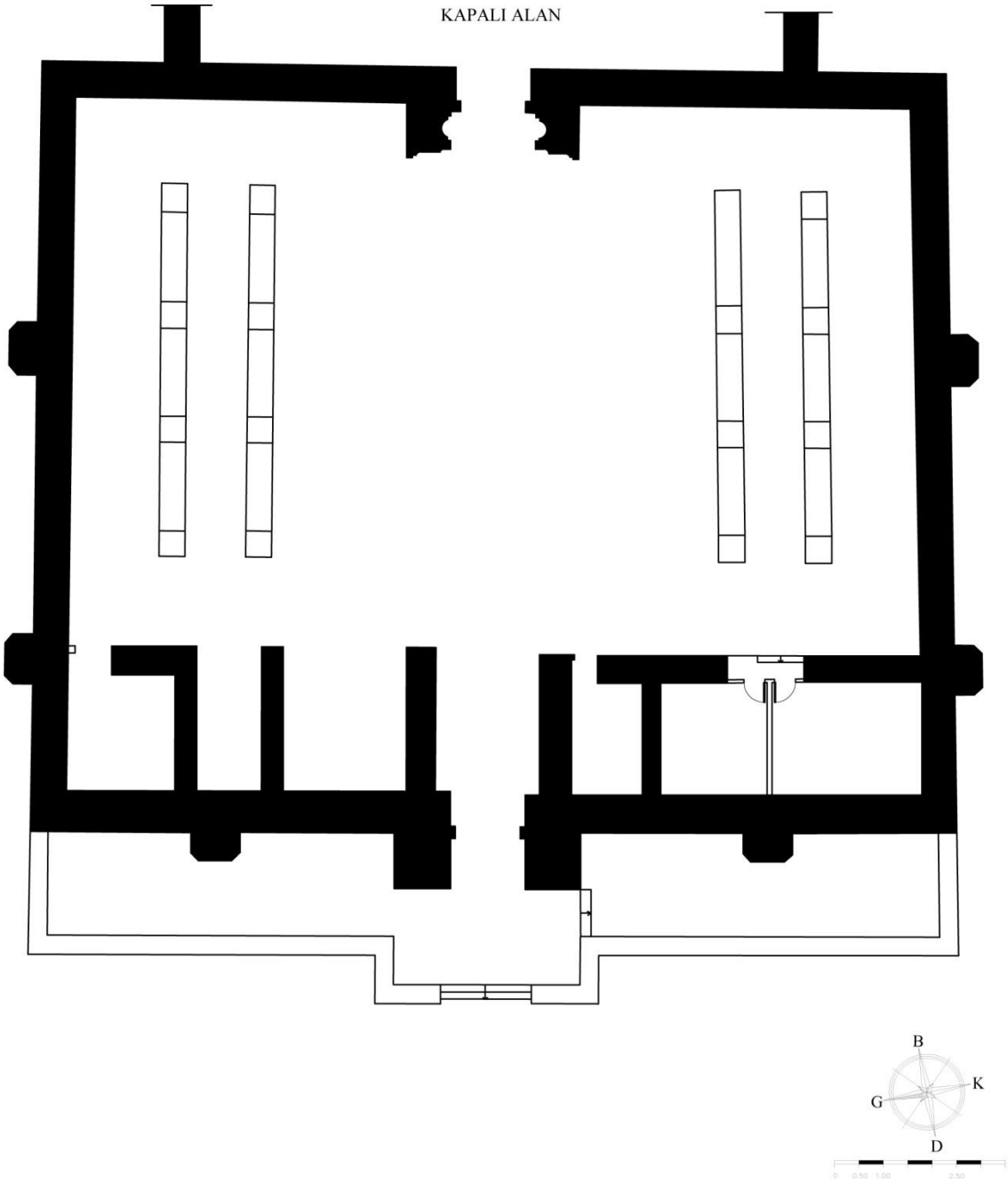
EK-21 Hocacihan Akyokuş Han Kesit IV /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



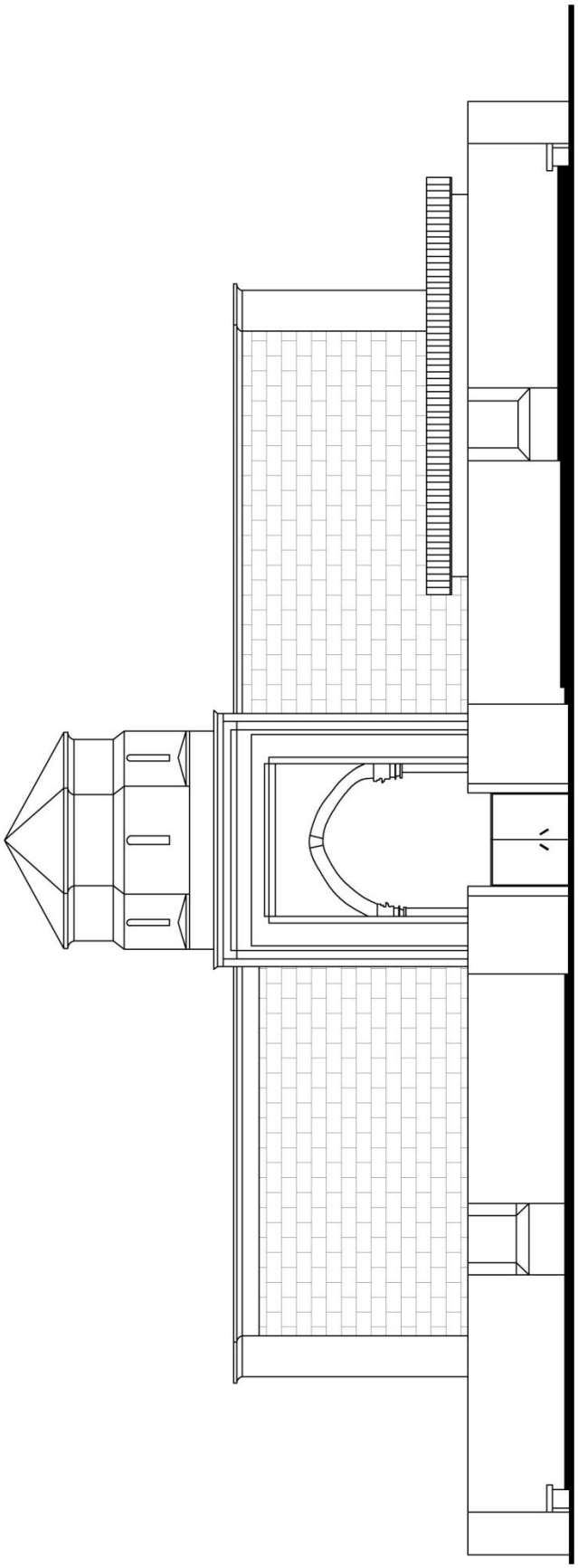
EK-22 Horozlu Han Planı /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



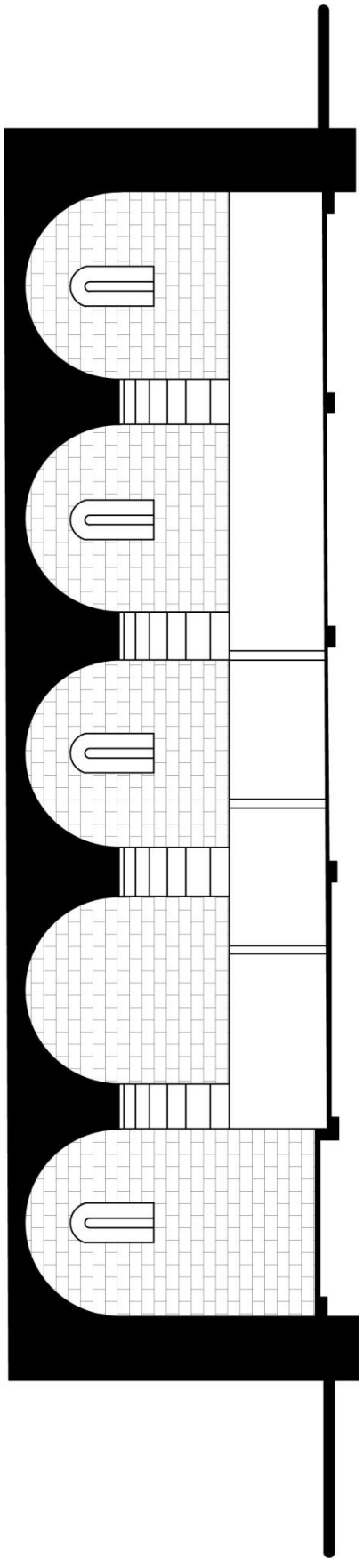
EK-23 Horozlu Han Avlu Planı /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



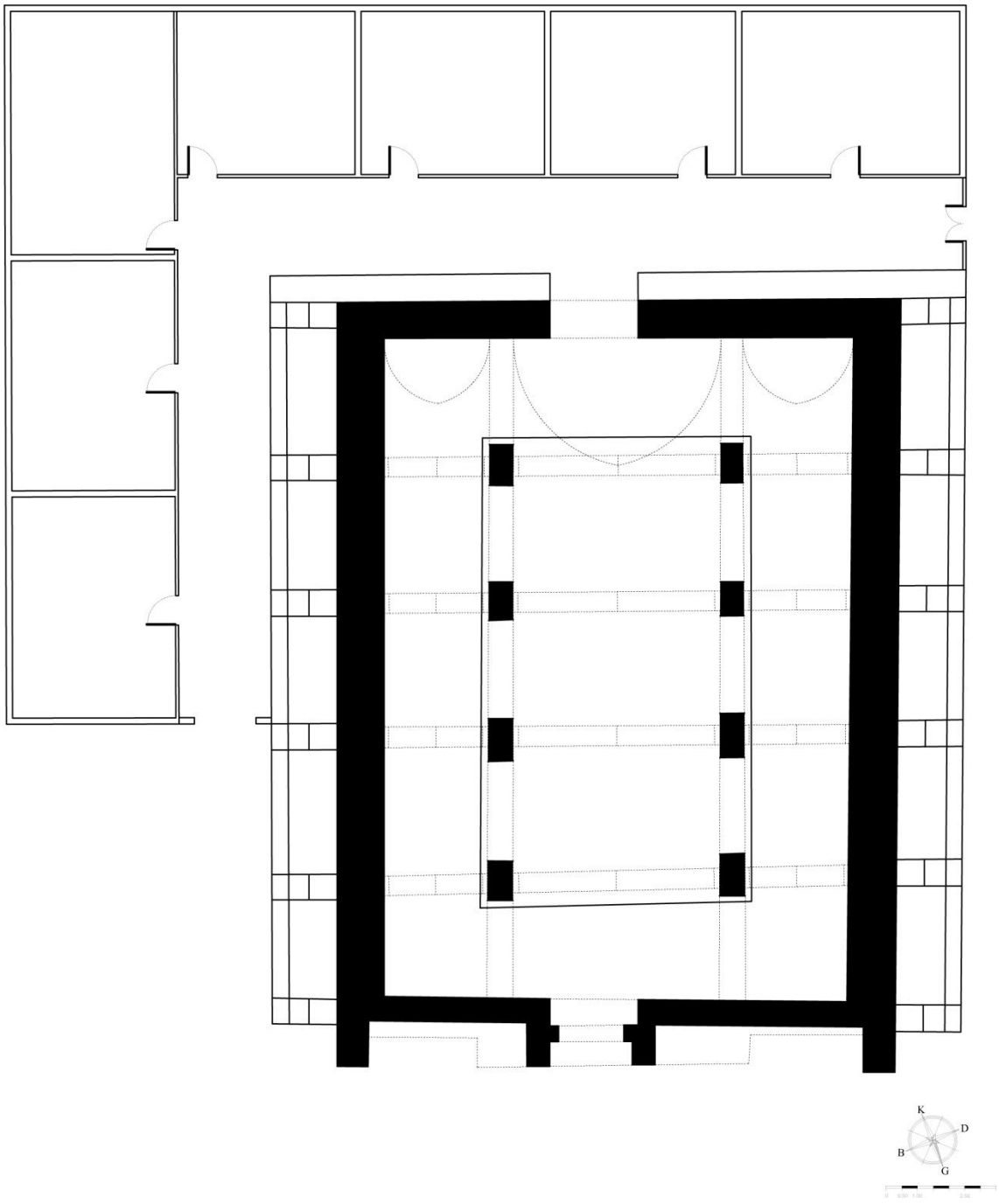
EK-24 Horozlu Han Ön Görünüş /Konya Büyükşehir Belediyesi



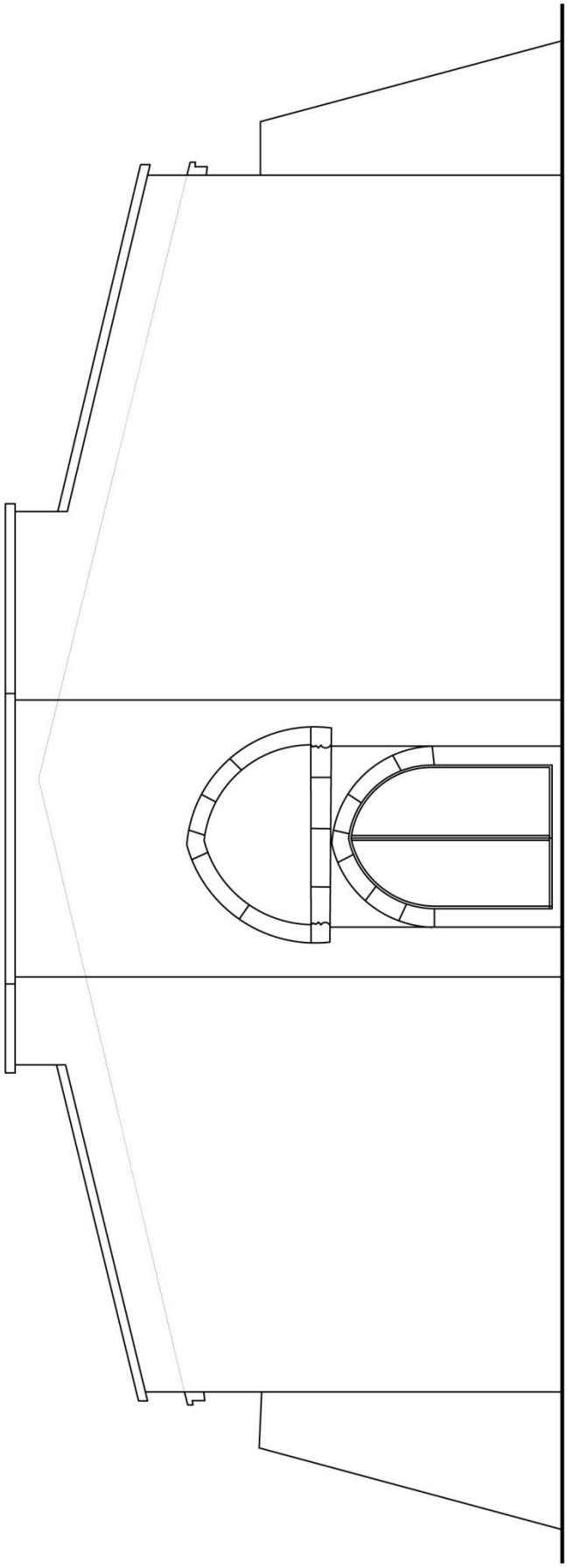
EK-25 Horozlu Han Kesit /Konya Vakıflar Bölge Müdürlüğü Arşivi



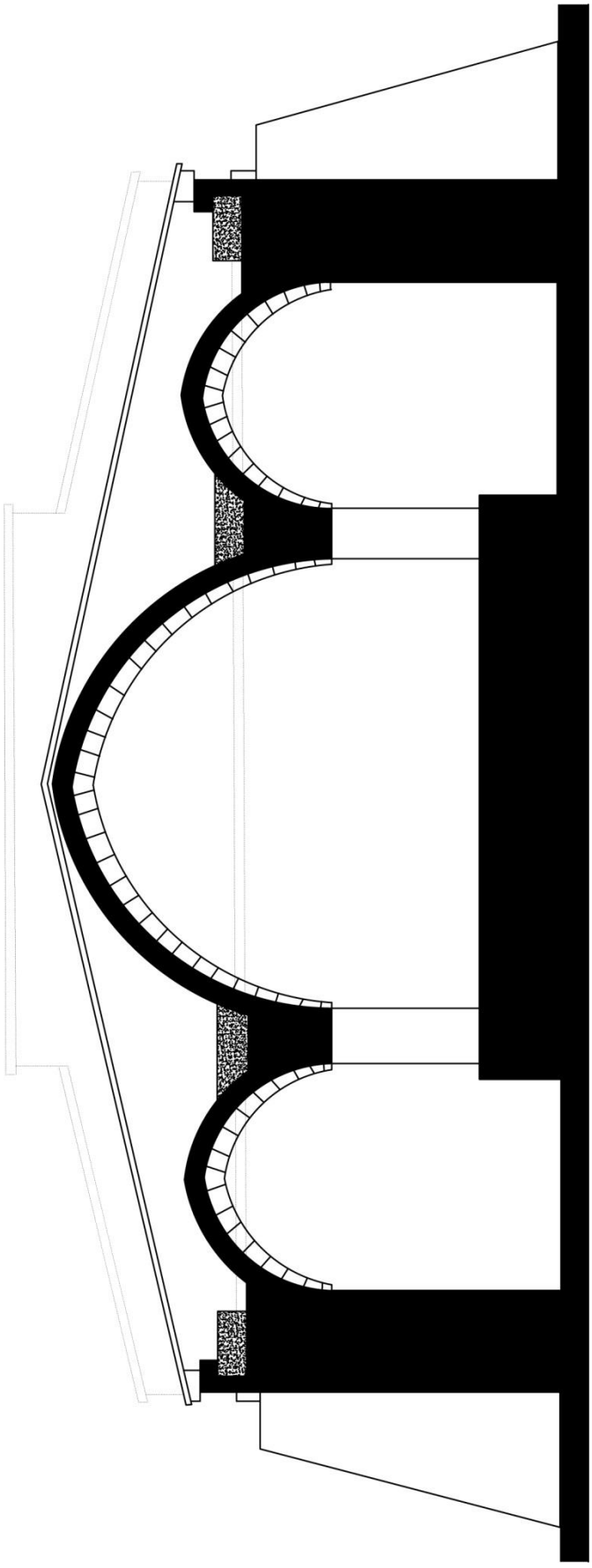
EK-26 Dokuzun Hanı Plan /Konya Büyükşehir Belediyesi



EK-27 Dokuzun Hanı Ön Görünüş /Konya Büyükşehir Belediyesi



EK-28 Dokuzun Hanı Kesit / Konya Büyükşehir Belediyesi



ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı	**:**	Esra Özkafa
Uyruğu	**:**	T.C.
Doğum Yeri veTarihi	**:**	Çumra/Konya 05/07/1984
Telefon	**:**	-
Faks	**:**	-
e-mail	**:**	esraozkafa@hotmail.com

EĞİTİM

Derece		**Adı, İlçe, İl**	**Bitirme Yılı**
Lise	:	**Mahmut Sami Ramazanoğlu Anadolu İ.H.L., Selçuklu, Konya**	**2002**
Üniversite	:	**Selçuk Üniversitesi, Selçuklu, Konya**	**2008**
YüksekLisans	:	**Selçuk Üniversitesi, Selçuklu, Konya**	**2015**
Doktora	:	**-**	**-**

İŞ DENEYİMLERİ

Yıl	**Kurum**	**Görevi**
2007-2010	**Beykem İç Mimarlık**	**İç Mimar**
2010-2011	**Bal İç Mimarlık ve Tasarım**	**İç Mimar**
2011-…	**Destanbul/Tür-mak Grup**	**İç Mimar**

UZMANLIK ALANI

İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı

YABANCI DİLLER

İngilizce