

Editör: Dr. Pınar ŞENEL

# RESTORAN TASARIMI

**DETAY**  
**YAYINCILIK**

Ankara, 2023

### 3. BÖLÜM

## RESTORANLARDAMALZEME, MOBİLYA VE ERGONOMİ KAVRAMI

**Doç. Dr. Onur ÜLKER**

*Eskişehir Teknik Üniversitesi, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, İçmimarlık Bölümü  
onurulker@eskisehir.edu.tr*

**Araş. Gör. Fatih Mehmet ALHAN**

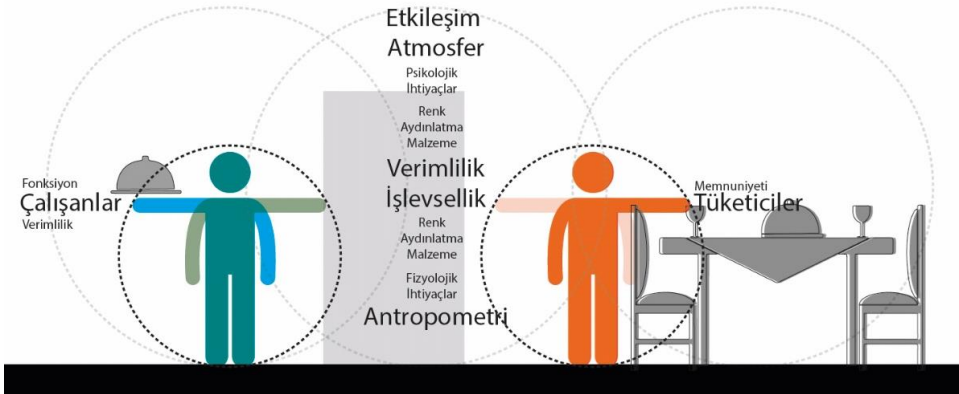
*Eskişehir Teknik Üniversitesi, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, İçmimarlık Bölümü  
mehmet.alhan@gmail.com*

#### GİRİŞ

Türk dil kurumuna göre lokanta anlamına gelen restoran sözcüğü (TDK, 2022) dilimize Fransızca'dan geçmiştir. 19.yüzyılda Tanzimat Fermanı ile başlayıp günümüze kadar yaygınlaşan restoran kültürü toplumsal yapının hem önemli bir tüketim kültürü ögesi hem de sosyal statü olgusuna dönüşmüştür (Demir, 2022). Tüketicilerin sosyal statü bakımından restoran tercihleri restoranın kimliği ve toplumda kazandığı popülariteyle gerçekleşmektedir (Ton, Keskin ve Kalın, 2022). Restoran kimliği ve popülarlığı üzerinde mutfağın lezzeti, çalışanlarının kalitesi kadar mekânın tasarım dili ve konsepti de etkilidir. Doğru renk ve malzeme seçimleri, doğru fonksiyon planlaması ve antropometrik ölçütlerle planlanmış mekânlar çalışanların verimliliğini de etkilemektedir. Günümüzde kentlerde artan nüfus popülasyonuna paralel olarak değişen tüketici ihtiyaçları ve davranışları sonucunda alışveriş merkezleri kentsel tüketimin önemli bir aktörü haline gelmiştir (Zeytinoğlu, Uydacı, Akay, Değerli ve Yerden, 2016). Alışveriş merkezlerinin yaygınlaşması sonucunda artan restoran sayısı ve çeşitliliği dışarıda yeme biçimi olan restoran kültürünü ve hizmet sektörünü değişime uğratmıştır. Günümüz toplumunda dışarıda yeme sosyolojik bir olgu olarak değerlendirilebileceği gibi tüketim alışkanlığı olarak zorunluk haline de gelmiştir (Akarçay ve Suğur, 2015).

Restoran tasarımı sürecinde mekân ve işlev açısından kullanıcı konforunu karşılayacak en önemli kavram ise ergonomidir. Ergonomi bilimi işe göre insan kavramı yerine insana göre iş kavramının oluşmasını sağlamıştır. Latince bir kelime olan ergonomi ergo (iş) ve nomos (yasa) kavramlarının birleşmesi ile oluşmaktadır. John Wilson'a göre ergonominin tanımı, sosyoteknik sistemlerde insan davranışının ve performansının, teorik ve uygulamalı yöntemler ile incelenmesi ve elde edilen sonuçların sistem ve mekân tasarımına

uygulanmasıdır (Wilson, 2000). Restoran tasarımında ergonomik ölçütler yalnızca restoran çalışanlarının ve mutfağının iş güvenliği ve verimliliği çerçevesinde değerlendirilmemeli; tüketicilerin istekleri, bilişsel kapasitelerini de içine alarak hem çalışanların hem de tüketicilerin antropometrik, fizyolojik, psikolojik ihtiyaçlarını kapsamaludur (Gültekin, Akın ve Özkoçak, 2016). Müşteri memnuniyeti, restoranların kalitesinin ölçümünde önemli etkenlerden biridir. Yapılan araştırmalar, restoran kalitesi ölçüm kriterlerinin gıda kalitesi, müşteri memnuniyeti, fiyat ve iç mekân olduğunu göstermiştir. İç mekân kalite kriterinin alt başlıklarında ise masa dağılımı, masa düzeni, mobilyaların konforu, ergonomisi ve iç mekânın boyutu olduğu gözlemlenmiştir (Almohaimmed, 2017). Restoran tasarımlarında yapılan hatalı mobilya kullanımı ve yanlış uygulamalar karşılama siparişe, tüketim aşamasından ödeme aşamasına kadar hizmet hatalarına sebep olabilmektedir (Çalışkan, 2013). Restoran tasarımı yaparken, ergonomi kavramı ele alınmalıdır. Özellikle çalışanlar ve müşteriler için ergonomik kriterlere uygun renk, aydınlatma ve uygun malzeme seçimi yapılmalıdır. Restoran çalışanları için önemli faaliyetlerden olan yemek pişirme ve servis etme fonksiyonları antropometrik verilere uygun olmalı ve kas iskelet sistemini risk altına sokmamalıdır (Şekil 1). Restoranların servis özellikleri kadar fiziksel çevre kalitesinin de müşteri memnuniyeti üzerinde etkili olduğu saptanmıştır (Karasakal, Doğan ve Gazelci, 2022). Mekânların tasarlanmasında belirlenen ergonomik kriterlerin ölçülmesi hem restoran tasarımlarının iyileştirilmesi hem de daha verimli mekânlar tasarlanması bakımından önem kazanmaktadır (Tüz ve Ebeseck, 2014).



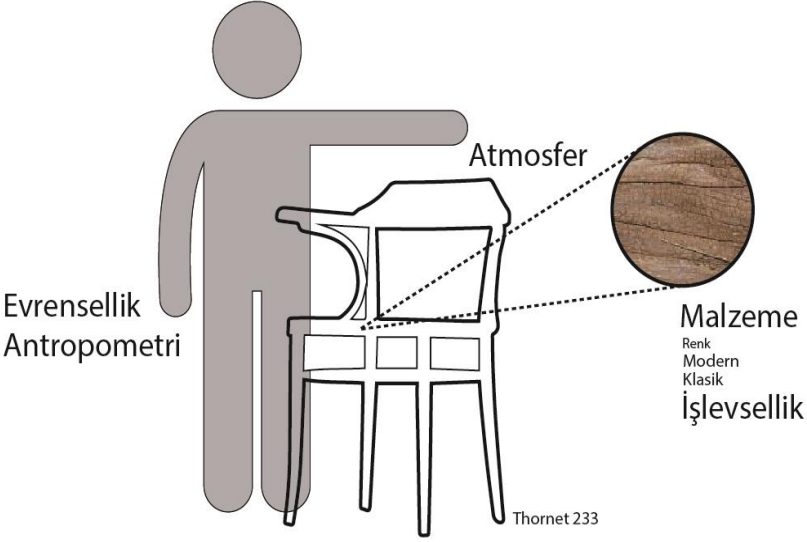
**Şekil 1.** Restoran Tasarımında Ergonomik Ölçütler, Aktörler ve Etkileşimler. (F. Mehmet Alhan) tarafından oluşturulmuştur.

Restoran ergonomisinde bir diğer faktörü de aydınlatma türleri ve mekânın aydınlık düzeyi oluşturmaktadır. Restoranlarda ambiyansı oluşturan aydınlatma ve aydınlık düzeyi müşteri davranışlarını etkileyen nöropazarlama

kavramı altında incelenmektedir (Şahin ve Yazıcıoğlu, 2020). Restoranlarda kurgulanan aydınlatma sistemleri ve türleri mekânın ve mekânı oluşturan tüm mobilya bileşenlerinin algılanmasında önemli bir unsur olduğu gibi mekânın estetik algısında da önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Restoranlara gelen müşteriler ilk olarak restoranların fiziksel çevresini algılamaktadır (Sayed, Farrag ve Belk, 2004; Wansink, 2004; Wall ve Berry, 2007; Ryu ve Jang 2007). Mekânın atmosferini oluşturan tüm bileşenlerin tüketicilerin aynı mekânı tekrar ziyaret etmelerinde ve restorana olan sadakatlerinde etkili olduğu bilinmektedir (Sever ve Girgin, 2019). Özellikle Z kuşağı tüketicilerinde restoran atmosferinin restoran tercihlerinde belirleyici bir unsur olduğu görülmektedir (Sezgin ve Uyanık, 2022). Günümüzde sosyal, ekonomik ve teknolojik yenilikler, yeme-içme hizmet sektörünü üretim aşamasından tüketim aşamasına kadar servis ve yönetim ağlarıyla beraber değişime uğratmaktadır (Can 2021). Yeni uygulamalar ve teknikler altında değişen ve çeşitlenen restoran imgesi, restoran sınıflandırılmasının da literatürde yeniden ele alınmasını gerekli kılmaktadır (Şenel ve Yılmaz, 2020). Gelişen teknolojilerle değişen restoran perspektifi ise tasarımcılara restoran tasarımı ergonomisinde yeni sorunlar tanımlamakta ve mobilya ergonomisinde yeni başlıkları tartışmaya açmaktadır.

Restoranlarda mobilya kavramı pişirme, servis ve tüketim şekline göre restoranın kavramsal-kültürel içeriğine ve ihtiyaçlarına bağlı olarak çeşitlenmektedir. Kültürel yapının temel göstergelerinden biri olan mobilya, farklı kültür, işlev ve zaman dilimlerinde, toplumların yerleşik hayata geçmeleriyle birlikte sadece barınmak ve zaruri ihtiyaçları karşılamak adına değil; sosyalleşmenin beraberinde getirdiği bir olgu olarak da karşımıza çıkmaktadır. Bu kapsamda yaşam pratiklerimizin nesnelere dönüşen noktası olmuştur (Erdem, 2007). Özellikle tüketicilerin yerel restoran deneyimlerinde atmosferi ön plana çıkararak kriterlerin başında yerel kültürü yansıtan mobilya ve malzemelerin kullanılması gerekmektedir (Karagöz, Demirçiftçi ve Erkmen, 2022). Mobilya ve malzemeler restoran türüne göre farklı kültürlerle hitap ettiği için farklı kültür değerlerine uygun tasarım formlarına girerler. 1800' lü yıllarda gelişen sanayileşme kültürü ile Avrupa'da yüksek hacimli imalat yapan mobilya atölyeleri kurulmuştur. Restoranlar için sandalye ve masa üretimi yaygınlaşmıştır. Restoranlara ilk ticari sandalyeyi Micheal Thonet üretmiştir. Micheal Thonet tarafından lisanslanmış Thonet sandalyeleri, antropometrik olarak rahatlığı ve kullanılan malzemenin verdiği sıcaklık ve mekânsal uyumu sayesinde evrenselleşmiş ergonomik bir sandalye olarak öne çıkmaktadır (Altınöz, Özdemir ve Usta, 2017). Thonet sandalyenin hem geçmişte hem de günümüzde popüler olmasının en önemli nedeni, ahşabı buhar tekniği ile bükmesi ve estetik, fonksiyonel ve ergonomik bir tasarım olmasıdır. Tasarımın evrenselleşmesi sandalyeyi aynı zamanda kültürler ötesi

bir zemine taşımıştır. 1830 yılında Viyana’da üretilmeye başlanan Thonet sandalyeler, 1870 yılından itibaren ülkemizde otellerde ve restoranlarda kullanılmaya başlanmıştır. Thonet sandalyenin İstanbul’da kullanıldığı elit mekânlar; Cafe Lebon, Hacıbekir, Pera Palas ve Markiz Pastanesi olmuştur. 1930-1970 yılları arasında ormanın ve gürgen ağacının bol olduğu Bolu ve civarında üretimi yapılan Thonet sandalyelerin zamanla metal modellerinin üretimi artmış ve ahşap imalatı rekabet edemediği için azalmıştır.



**Şekil 2.** Thonet Sandalyesi No.233 (F. Mehmet Alhan tarafından grafikleştirilmiştir.)

Mobilya denilince ilk akla gelen malzeme ahşap malzemedir. Geçmişten günümüze doğal ve sürdürülebilir olması nedeni ile insanoğlu ahşabı hayatından çıkarmamıştır. Ahşap malzemenin lifli ve desenli yapısı farklı birçok modelde mobilya üretimine imkan sağlamaktadır. 1919 yılında başlayan Bauhaus Okulu hareketi ve düşüncesi altında teknoloji-malzeme-ergonomi etkileşiminde üretim düşüncesi ön plana çıkmıştır. Bu çerçevede tasarlanan sandalye modelleri ve üretim tekniklerinin günümüz sandalye imalatlarında da etkisini sürdürdüğü görülmektedir (Altuntaş, Beşir ve Dereli, 2021). Mobilya imalatında ahşap malzeme yerine 1900’lerde başlayan sanayi devrimi ile alüminyum, plastik, çelik, mermer ve beton gibi pek çok farklı malzemenin denendiğini de görülmektedir. Fakat bu malzemelerin ahşap malzemenin sıcaklığını yansıtmadığı ve sadece ekonomik kaygılar sebebi ile kullanıldığı bilinmektedir.

Restoranlarda mobilyaların seçimi ve mekânsal organizasyonu, restoranların görsel albenisini ve ticari olarak kullanılabilirliğini etkileyen önemli faktörler

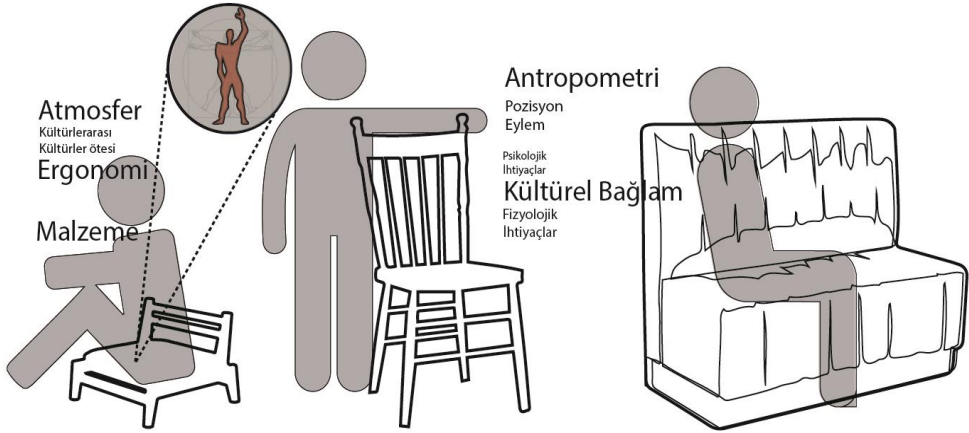
arasındadır. Restoranlar tasarlanırken müşterilere ferahlık sağlayacak yeterli boşluklar sağlanmalıdır. Restoran içindeki masa ve sandalye seçimi ne kadar düzenli olursa iç mekânda ferahlık daha fazla algılanabilmektedir. Restoranlarda kullanılacak mobilyaların rengi, ölçüsü ve ergonomisi tasarım sürecinde ele alınması gereken önemli unsurların başında gelmektedir. İçmimarın ve tasarımcının temel misyonu, müşteri memnuniyetini sağlamak ve restoran sadakatini yaratmaya yönelik fiziksel ve psikolojik gereksinimleri karşılayan tasarımlar ortaya koymak olmalıdır. İçmimarlar ve tasarımcılar restoran tasarımında ergonomik ölçütleri ve ergonomi kavramını bu çerçevede değerlendirmelidir. Bu bağlamda restoran tasarımıyla ilgili mevzuatta yer alan 'Planlı Alanlar Tip İmar Yönetmeliği', 'Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine Niteliklerine İlişkin Yönetmelik' ve belediyeler tarafından belirlenen yüzeysel kriterlerin yetersiz kaldığı ve çağın gerekliliklerini karşılamadığı görülmektedir. Bu yönde içmimarın tasarımdaki mesleki farkındalığından yararlanılmalıdır. İçmimarlar Odası gibi meslek kuruluşları ile yapılacak çalışmalar, çağın gereksinimlerine uygun standartların ve kriterlerin belirlenmesi bakımından önem kazanmaktadır.

Restoranlarda kullanılan mobilyaların ergonomi kriterlerine uygunlunun sağlanması, müşteri memnuniyetinin sağlanması açısından önem taşımaktadır. Restoranlar kullanıcı sirkülasyonu yüksek olan mekânlardır. Kamuya açık alanlar oldukları için malzeme tercihi yüksek dayanımlı malzemelerden olmalıdır. Tasarımcı sadece görsel kimliğe ait çalışmalar yapmamalı ayrıca mekânın konfor ve sağlamlığını destekleyecek donatı elemanlarının seçimini yapmalıdır. Restoranların ergonomik tasarlanmasında temel amaç, müşterilere konforlu oturma düzlemi sağlamaktır. Konfor anlayışı ülkeden ülkeye farklılık göstermektedir. Ortadoğu'da bağdaş kurarak oturmak daha konforlu iken batıda sandalyede ve koltukta oturmak daha konforlu algılanabilecektir. Restoranlarda müşterilerin konforunu sağlamak amacıyla omurgaya ve baş boyun bölgesine en az yük binmesi için kolçaklı koltukların kullanılması önerilmektedir. Kafelerde müşterilerin yemek yemesi ve çay, kahve içmesinden ziyade sohbet ortamı oluşturulması da önem taşımaktadır.

Oturma eylemi insanın temel fiziksel aktivitelerinden biridir. Sağlık Bakanlığının yayınlamış olduğu Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırmaları Raporu'na göre (2019), Türkiye'de bireyler ortalama olarak 6-8 saat arasında oturarak günü tamamlamaktadır Restoranlar da fiziksel olarak oturma eylemi; bekleme/servis, yemek yeme, sohbet/sosyalleşme süreçlerini kapsamaktadır. Restoranlarda tasarımın içeriğine, konseptine, insanın fiziksel eylemlerinin biçimine ve amacına göre mobilya tercihleri ve çeşitliliği değişkenlik gösterebilmektedir. İnsanın yemek yeme, çalışma, ibadet etme gibi fiziksel eylemlerinde oturma biçimi kültürler arasında farklı anlamlara gelebilmektedir.

Restoran tasarımlarında da fiziksel olarak oturma eylemi tüketim aşamasında kültürel ve işlevsel bir kod olarak tasarım verisine dönüşmektedir. Uzakdoğu ve Ortadoğu kültürlerinde oturma biçimleri daha çok yere yakın mobilya ve mekânsal oluşumlarla resmi veya gündelik olarak farklı tekniklerle gerçekleşmektedir. Batı medeniyetlerinde ise fiziksel olarak oturma eylemi yerden yüksek konumda gerçekleşmektedir. Bunun temel nedeni ise Akdeniz ve Ege Medeniyetlerinden gelen kültürel yapıya dayanmaktadır.

Antik Yunan medeniyetlerinde oturma eylemi ve mobilyalar, vazo süslemelerinde belirgin olarak gözlemlenmektedir. Antik Yunan medeniyetlerinde fiziksel olarak oturma eylemi, benliğin kamusal alanda sunumu olarak yüksek-alçak zıtlığında gerçekleşmekte ve toplumsal hiyerarşiyi tanımlamaktadır (Bremmer ve Roodenburg 1991). Japon kültüründe ise diz çökerek ve bağdaş kurularak gerçekleştirilen oturuş biçimi seiza olarak adlandırılmaktadır. Doğru oturuş anlamına gelen oturma pozisyonu, resmi ve gündelik oturuş pozisyonları olarak kadın-erkek arasında farklılık göstermektedir. Oturma eylemi ve düzeni ise aile içi ve toplumsal hiyerarşiye göre şekillenmektedir. Japon kültüründe geleneksel yeme-içme eylemleri gündelik yaşamda iç mekânları bu çerçevede şekillendirmekte ve kültürel mobilyalar ve malzemeler bu doğrultuda gelişim göstermektedir. Bali'de süregelen geleneksel Nanghil kültüründe de gündelik hayatta oturma eylemi yer seviyesinde gerçekleşmekte; geleneksel oturma pozisyonu kadınlarda metimpuh erkeklerde ise bersila olarak adlandırılmaktadır. Oturma kültürü özellikle inanç sistemi üzerinde bir hiyerarşiyi ve düzeni tanımladığı gibi mimari mekânın planlanmasında ve iç mekânların kurgusunda belirleyici bir kültürel unsurdur (Nilotama, 2018). Oturma biçimleri gündelik hayatta kültürden kültüre farklı anlamlar ve mekânsal planlamalar getirirse de oturma pozisyonunu gerçekleştiren insanın bedensel antropometrisi değişmemektedir. Bu bağlamda oturma pozisyonunun ergonomisine uygun veriler göz önünde bulundurularak mekânlar ve mobilyalar tasarlamak tasarımcının asli görevidir. Yeme-içme eylemi de kültürlerarası bir olgu olarak değerlendirildiğinde yeme içme, pişirme, servis etme gibi pozisyonlar farklılaşmaktadır. Kültürel, kültürlerarası ve kültürler ötesi bir olgu olarak Restoran kavramı; farklı yeme-içme, pişirme, servis etme pozisyonları ve pozisyonların kombinasyonunda ortaya çıkan eylemsellikler ile genişlemektedir. Restoran planlamasında ve mobilya tasarımlarında ergonominin teknik altyapısı bu etkileşimler sonucunda derinleşir (Şekil 3).



**Şekil 3.** Sosyokültürel Bir Öge Olarak Mobilya-Oturma Pozisyonları İlişkisi (F. Mehmet Alhan tarafından görselleştirilmiştir).

### 3.1. Ege ve Akdeniz Medeniyetlerinde Antik Dönem Mobilyaları

Mobilya terimi farklı kaynaklarda farklı şekillerde tanımlanmıştır. Türk Dil Kurumu Türkçe sözlük anlamına göre mobilya: oturlan, yemek yenilen, çalışılan, yatılan yerlerin döşenmesine yarayan taşınabilir eşyaya verilen genel addır (TDK, 2022). Türk Standartları Enstitüsü (2006), tanımına göre ağaç mobilya; oturma, yemek yeme, çalışma yatma ve benzeri işlerin yapılmasında kolaylık ve rahatlık sağlayan parçaların, büyük çoğunluğu masif, lifli, yongalı ve tabakalı ağaç malzemelerden yapılan, taşınabilir veya sabit olarak kullanılan eşyadır. Türk Standartları Enstitüsü'nün yapmış olduğu tanımın ahşap ve ahşap kökenli mobilyalar olduğu görülmektedir.

Antik dönemlere ait yapılar incelendiğinde, taştan, mermerden veya granitten oyulmuş koltuk ve divan türü donatı elemanları kullanıldığı görülmektedir. Tarihte ilk bilinen mobilya Nuh'un Gemisi yapılırken kullanılan ahşap mobilyalardır. Mobilya denilince ahşap mobilya fikri ortaya çıktığı için bu çalışmada ahşap mobilyalara ait tarihçe anlatılacaktır. Sanat tarihi incelendiğinde, M.Ö. 2700 ile M.S. 450 tarihleri arasında gerçekleşen antik dönemde ilk mobilya örneklerinin olduğu görülmektedir. Antik dönemde mobilyaları bulunan medeniyetler sırasıyla Mısır, Mezopotamya, Anadolu, Yunan ve Roma medeniyetleridir (Litchfield, 1892). Normal şartlarda ahşap mobilyaların binlerce sene sağlam kalma ihtimali düşüktür. Antik Dönem Mısır mobilyalarının günümüze kadar sağlam gelmesinin temel sebebi, Mısır'ın kurak olması ve çöl iklimi yaşaması olarak düşünülmektedir. Genellikle müzelerde sergilenen ahşap mobilyalar o dönemde yaşayan hükümdarların mezarlarından çıkarılmış ve koruma altına alınmış eserlerdir. Mısır medeniyeti zamanında yapılmış olan pek çok mobilya, Tutankamon'un mezarından çıkarılmıştır. Tutankamon'un mezarı bulunmadan önce Mısır medeniyetinde yapılmış



olan papirüs ve hiyograliflerde de mobilya ve mekân kavramı detaylı olarak anlatılmıştır.

Antik Mısır'da mobilya imalatı abanoz ve akasya gibi çeşitli ağaçlar kullanılarak yapılmıştır. Sedir, çınar, çam ve meşe gibi türler tercih edilmemiştir. Fildişi ve cam gibi materyallerde oyma- kakma işlemleri için kullanılmış ve daha sonra yüzeyler macunlanmıştır (Litchfield, 1892).

Antik Yunan Medeniyetinde, Homeros'un İlayda ve Odessa destanlarından elde edilen bilgiler ışığında ve çanak çömleklerin üzerindeki kabartma ve resimlerden anlaşıldığı üzere Antik Yunan Mobilya Sanatı, Antik Mısır mobilyalarından etkilenmiştir. Genellikle masa, sandalye, tabure, yatak gibi temel mobilyaların imalatı yapılmıştır. Malzeme tercihi ahşap, mermer ve bronzdur. Mobilya ayaklarında, aslan ayağı ve torna ayak formları tercih edilmiştir. Antik Yunan mobilyaları sadeliği temsil etmekte; devlet dairelerinde gücün simgesi olarak daha kompleks yapıda mobilyalar tercih edilmektedir.

Antik Roma Medeniyeti M.Ö. 750 yıllarında Palatine Tepesi'nde bulunan küçük bir köyde kurulmuş, zamanla tüm dünyaya hükmeden güç haline gelmiştir. Avrupa'da, Anadolu'da, Ortadoğu'da ve Kuzey Afrika'da yayılmış, medeniyetin ve zenginliğin merkezi haline gelmiştir. Antik Roma'da diğer dönemlerde olan taburelere, koltuklara, masalara ve sandıklara ek olarak dolaplar gelmiştir. Dolapların açılıp kapanan kapakları bulunmakta; bazı konutlarda ise gömme dolap sisteminde yerleşimleri yapılmaktadır. Antik Roma dönemi mobilyaları, Antik Yunan mobilyalarındaki süslemeler ile benzerlikler göstermektedir. Mobilyaların hantallıktan kurtarılması hedeflenmiş, oyma kakma işlemi yapılmış, ayaklarda torna ayak kullanmıştır. Diğer dönemlerden farklı olarak hasır mobilyaların da imal edildiği görülmektedir.

Anadolu'da mobilya kullanımının tarihçesine bakıldığında, ilk Anadolu medeniyetleri mobilyalarının Frigya Kralı Midas'ın Gordion'da bulunan Tümülüsünden çıkarılmış olan ahşap sedir olduğu görülmektedir. Çatalhöyük Neolitik Kenti'nde yapılan kazılarda mobilyaların kilden yapıldığı tespit edilmiştir. Maalesef mobilyalar günümüze ulaşmamıştır.

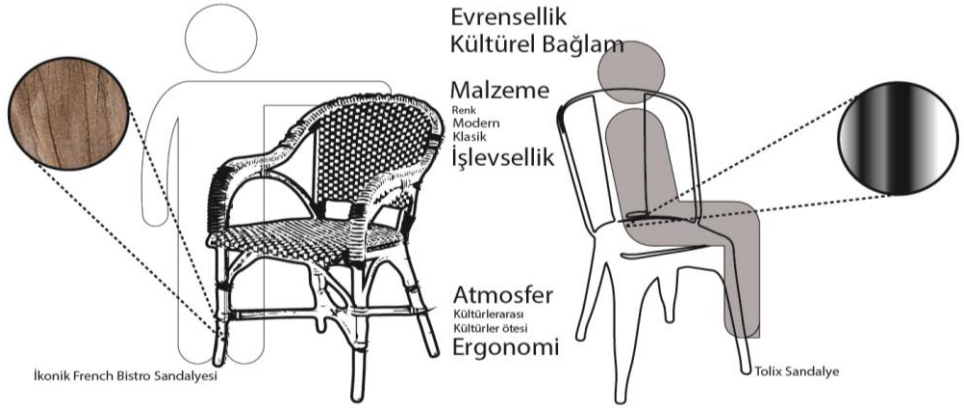
Tarihsel olarak mobilya kültürü, Akdeniz ve Ege medeniyetlerinden aldığı bilgi birikimiyle sosyokültürel bir olguya dönüşmüş; yapım yöntemi, malzeme kullanımı ve postür/biçim ilişkisi unsurlarıyla günümüzde de etkisini devam ettirmiştir (Demiraslan, 2019). Bu çerçevede restoran tasarımlarında mobilya, renk, malzeme seçiminde; tasarımın sosyokültürel temelleri, mekânın konsepti, kültürel içeriği ve çevresel ilişkileri belirleyici unsur haline gelmektedir. Endüstrileşmeyle birlikte oluşan teknik enformasyonun bilişsel düzeyde tasarım olgusuyla ürünleştirilmesi süreci, günümüzün çağdaş

mobilya üretim tekniklerini, ergonomi olgusunu ve antropometrik formunu oluşturmuştur.

### 3.2. Restoran Mobilyalarında Malzeme

İnsan yaşamı ve yaşam döngüsünün devamı için önemli koşullardan biri de iyi beslenmedir. Yemek kültürü; toplumların gastronomi aktivitelerini gerçekleştirdikleri, geliştirdikleri ve oluşturdukları birikimi geleceğe taşıdıkları bir olgudur. Yemek yeme eylemi ise insanların ihtiyaç duydukları besinlerini temin ettikleri fizyolojik bir eylem olmasının yanı sıra bireyleri ortak bir ihtiyaç temelinde bir araya getiren sosyalleşme sürecidir. Kökeni Fransızca olan ve dilimizde lokanta anlamına gelen restaurant kelimesi, Britanica Sözlüğü'nde; yiyeceklerin ve içeceklerin halk tarafından belirlendiği işletme, halka açık yemek odası olarak tanımlanmaktadır. Bu bağlamda ilk modern restoran olarak, 1765 yılında Paris'te Boulanger tarafından açılan Çorba işletmesi gösterilmektedir. 19. yüzyılda endüstrileşen ve yeniden inşa edilen Paris'te çok sayıda ünlü restoran işletmesi ortaya çıkmış restoran kültürü gündelik kent hayatının önemli bir parçası ve sosyal statü imgesi haline gelmiştir. Fransız İhtilali ile Fransız gastronomi ve tüketim kültürü tüm dünyaya yayılmıştır. Fransa'da günümüzde de gündelik yaşamın önemli bir parçası olan dışarıda yeme-içme, restoran kültürünün yanı sıra tarihsel süreçte bistro, brasserie ve cafe kültürleriyle çeşitlenmiştir. Özellikle 17. yüzyıldan günümüze kadar gelen Paris kafe kültürü, kentsel yaşamın sosyal ve siyasal tartışmalarına ev sahipliği yapmış ve toplumsal uzlaşmayı sağlayan kent ve demokrasi kültürünün temelini oturmuştur.

Fransız kahvehanelerinin restoran ve yeme-içme kültürüne mobilya olarak evrensel katkısı ise Fransız bistro sandalyesi olarak bilinen endüstriyel oturma birimidir. Gövdesi masif ahşap olan sandalyenin oturma yüzeyi farklı doku ve örme teknikleriyle üretilmektedir. Dış hava şartlarına uygun ve yağmurdan etkilenmemektedir. Günümüzde de evrensel bir kullanıma sahiptir. Tarihe geçen bir diğer mobilya ise 1934 yılında Xavier Pauchard tarafından tasarlanan Tolix sandalyesidir. Pauchard ailesinin 1907 yılında galvanize tekniğini keşfetmesinin ardından Xavier tarafından tasarlanan sandalye sac metalin şekillendirilmesiyle oluşan bir oturma birimidir. Günümüzde de endüstriyel üretimin önemli ikonlarından biri sayılan sandalye, kullanımdaki yaygınlığı sebebiyle evrensel bir tasarım olarak nitelenmektedir. İki sandalyenin gelişimindeki en önemli unsurlar, yeme-içme kültürünün kentsel mekânla kurduğu mekânsal ilişki sonucunda ortaya çıkan hava şartlarına dayanıklılık ihtiyacıdır (Şekil 4). Restoran tasarımlarında seçilen, tasarlanan mobilya ve donatıların malzeme kararları; ürünün açık-kapalı alan kullanımına uygun ve çevresel faktörlerle ilişkileri göz önünde bulundurularak yapılmalıdır.

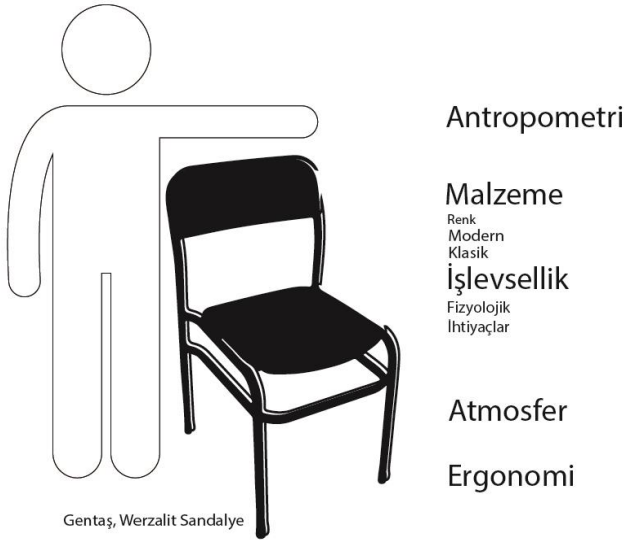


**Şekil 4.** İkonik Fransız Bistro Sandalyesi, Tolix Sandalyesi. (F. Mehmet Alhan tarafından görselleştirilmiştir.)

Çağımızda iyi bir restoran tasarımı yapılırken pek çok meslek grubu bir arada çalışmaktadır. Teknoloji uzmanları, toplu yemek organizatörleri, mimarlar, içmimarlar, aydınlatma uzmanları, akustik uzmanları, makine mühendisleri, mobilya üretici ve tasarımcıları restoranın iç mekânının tasarım aşamalarında yer alan meslek gruplarıdır. İyi bir restoran tasarımı için iç mekânın her bir unsuru için iç mekân karakterini ve tarzını belirleyen mobilya tasarımları öne çıkmaktadır. Restoranın modern iç mekânını çözmeye önemli yöntemlerden biri restoran kimliğine uygun malzemeler kullanılarak iç mekân tasarımlarının yapılmasıdır. Restoranlarda kullanılan malzemelerin hijyenik olması, kolay temizlenmesi ve temizleme sonrasında deforme olmaması önem taşımaktadır. Restoranlarda duvar kaplamalarında, zemin kaplamalarında ve mobilyalarında geleneksel olarak kullanılan malzemeler ahşap kökenli malzemelerdir. Geleneksel ahşap kökenli malzemeler masif ahşap ve kaplamalı ahşap olarak karşımıza çıkmaktadır.

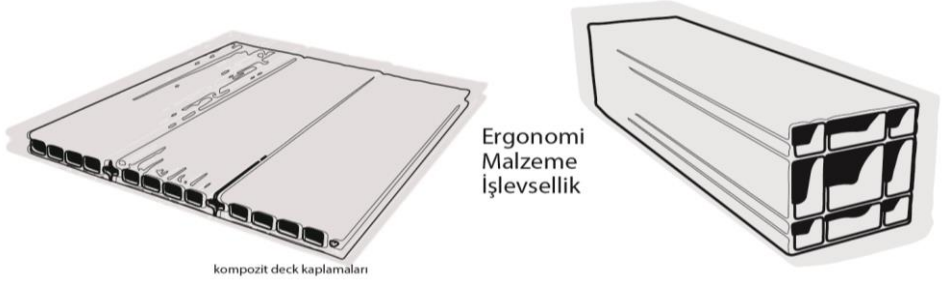
Restoranlarda kullanılan malzemelerin renk tonlarında ve malzemelerin görsel yapısında uyum olması gerekmektedir. Kolonların ve duvarların kaplamaları ile sandalye ve masaların kaplamaları uyumlu olmalıdır. Son yüz yılda ahşap ve orman ürünleri sanayisinde kullanılan ve üretilen kompozit malzemelerde büyük gelişme yaşanmaktadır. Masif ahşap malzeme kullanım maliyetlerinin artması nedeni ile teknolojik ahşap malzeme imalatı ön plana çıkmıştır. Teknolojik ahşap malzemeler levha formunda üretilmektedir. İlk ahşap kompozit malzeme olan yonga levha 100 yıl önce Almanya'da keşfedilmiş daha sonra Kontrplak ve Kontratabla imalatı yapılmıştır. İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra ormanların azalması ile orta yoğunluklu levha imalatına geçilmiştir. Bu malzemeler mobilya, duvar ve dekoratif süslemelerde rahatlıkla kullanılabilir.

Kompozit malzemelerin bir diğer kullanım yeri ise masa, koltuk ve sandalyelerde kullanılan werzalit ve kompakt laminantlardır. Werzalit masa üst tablaları ve werzalit sandalyeler yemekhane ve restoranlarda sıklıkla kullanılmaktadır. Werzalit malzemenin sağladığı en önemli 3 avantaj; suya dayanımının yüksek olması, eğilme direnci ve elastikiyet modülünün yüksek olması ve yüzeylerde istenen renk ve desenin kullanılabilmesidir. Şekil 5'te mobilya imalatında kullanılan werzalit sandalyeye ait görsel verilmiştir. Gentaş werzalit sandalyeler genellikle esnaf lokantaları, öğrenci yemekhaneleri, kamu-sal yoğun alanlarda hizmet veren işletmeler tarafından tercih edilmektedir.



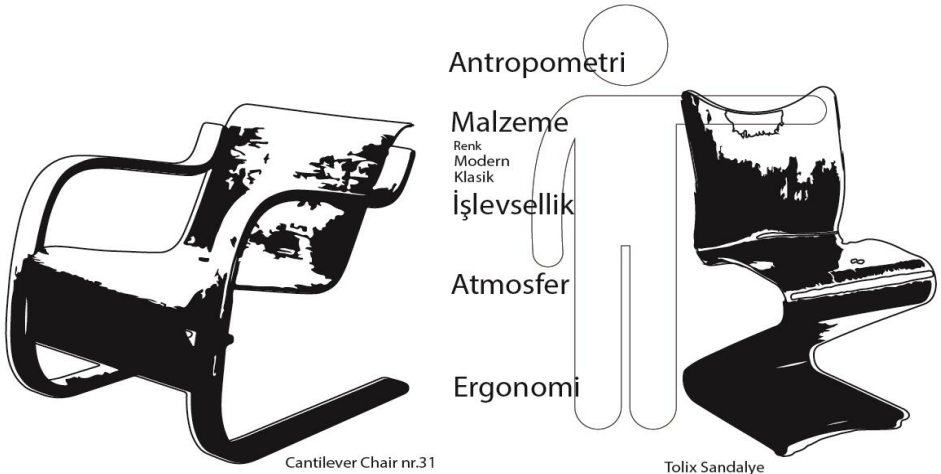
**Şekil 5.** Restoranlarda Kullanılan Werzalit ve Kompakt Laminatlar, Masa Üst Tablası, Sandalye Oturak Kısmı ve Sırt Kısmı, Kompakt Laminat Örnekleri (F. Mehmet Alhan tarafından görselleştirilmiştir.)

Günümüzde kompozit malzemelerden beklentiler artmıştır. İç mekânda ve dış mekânda su geçirmeyen, küflenmeyen, bakteri tutmayan, alev almayan ve oksitlenmeyen özellikler aranmaktadır. Bu özellikleri barındıran kompozit malzemeler genellikle ahşap esaslı plastik kompozit malzemelerdir. Bu malzemeler restoranların zemin kaplamalarında, dış mekân duvar kaplamalarında ve pergola yapımında kullanılmaktadır. Şekil 6'da restoranlarda kullanılan kompozit deck malzemeler verilmiştir.



**Şekil 6.** Restoranlarda Zemin ve Pergolalarda Kullanılan Kompozit Deck Malzemeleri (F. Mehmet Alhan tarafından görselleştirilmiştir.)

Restoranlarda oturma ve dinlenme fonksiyonunu sağlayan koltuk, berjer ve sandalyelerde lamine kompozit malzemeler kullanılmaktadır. Laminasyon teknolojisinde, papel ahşap kaplamalara suyuna ve sokrasına göre üst üste dizilerek mukavemet artırıcı şekilde desen verilmektedir. Yapıştırıcı olarak üre formaldehit ve melamin formaldehit kullanılmaktadır. Laminasyon ile üretimi yapılan ürünler genellikle yüksek trafikli ve çok kullanıcı restoranlarda kullanılmaktadır. Laminasyon sandalye ve koltuk üretiminde kullanılan metot ve yöntemler kontrplak üretiminde kullanılan teknoloji ile benzerlik göstermekle birlikte en büyük farkları kullanılan preslerden kaynaklanmaktadır. Kontrplak üretiminde düz yüzeyli presler kullanılırken laminasyon teknolojisinde eğmeçli yapılı pres kalıpları kullanılmaktadır. Laminasyon üretim teknolojisi ve örnek ürünler Şekil 7’de verilmiştir.



**Şekil 7.** Laminasyon Üretim Teknolojisi ve Örnek Çalışmalar (Laminasyon Presi, Cooper Hewitt Sinuous Sandalyesi, Alvar Aalto No.31 sandalyesi. (F. Mehmet Alhan tarafından görselleştirilmiştir.)

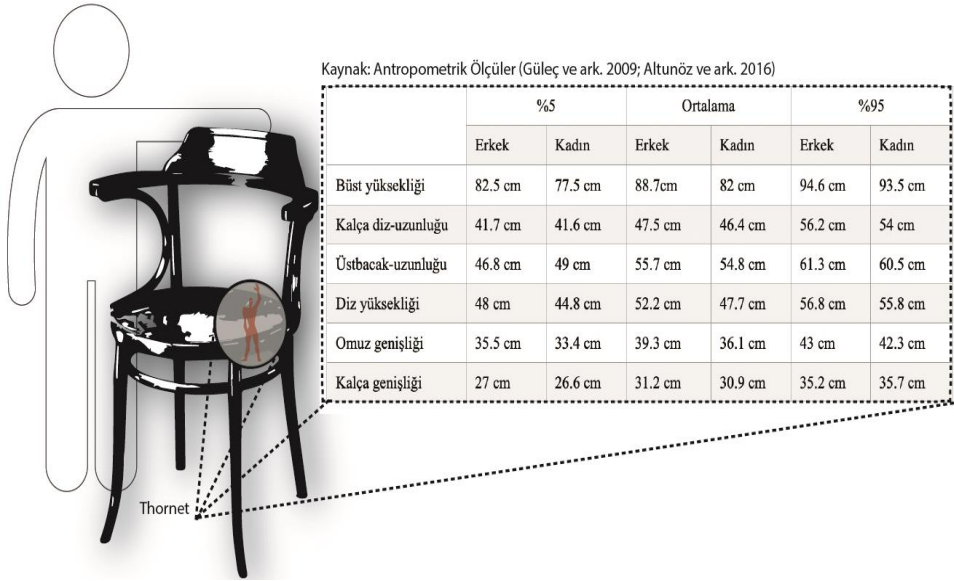
### 3.3. Restoran Mobilyalarında Ergonomi

Literatürde restoran ergonomisine dair çalışmalar göz önünde bulundurulduğunda, restoranlarda bulunan endüstriyel mutfaklardaki çalışma koşullarının incelendiği görülmüştür. Çalışma koşullarının kas iskelet sistemine olan etkileri ve doğru postürün nasıl olması gerekliliğine dair araştırmaların yapıldığı gözlemlenmektedir. Her ne kadar restoranlarda mutfak içi ergonomik koşullar önemli olsa da restoranlardaki yemek yeme ve oturma eylemlerinin gerçekleştirildiği mekân bölümleri de önemlidir.

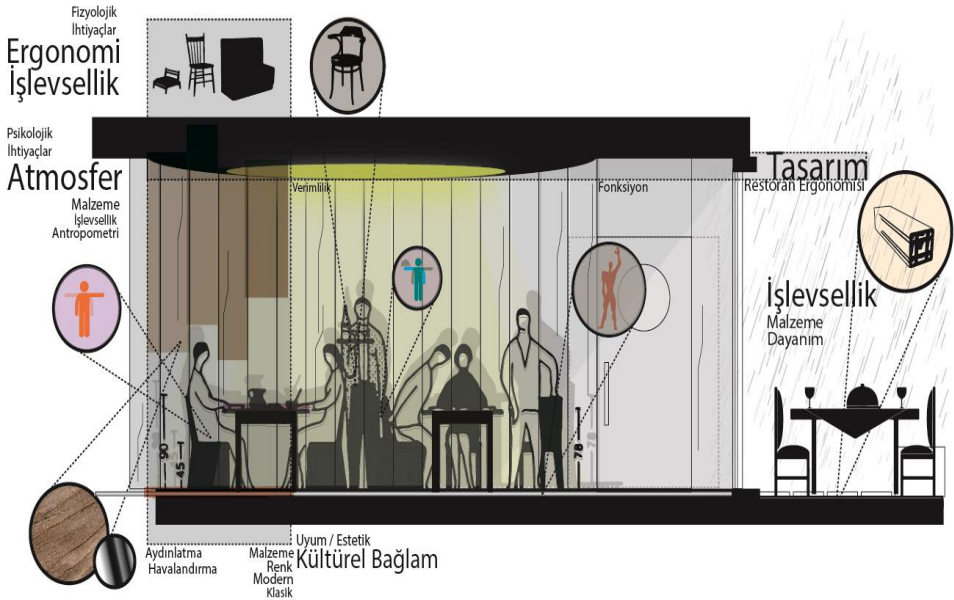
Xu ve Cheng'in 2014 yılında yapmış olduğu bir çalışmada, Hong Kong'da orta ölçekli bir Çin restoranında çalışan üç aşçı arasında işle ilgili kas-iskelet sistemi rahatsızlıkları (KISR) için risk faktörleri incelenmiştir. Çalışanların iş yükünün ağırlığı, yerinde değerlendirme sistemiyle ölçülmüş ve Ovako Çalışma Duruşu Analiz Sistemi (OWAS), Hızlı Üst Ekstremité Değerlendirmesi (RULA) ve Ulusal Mesleki Güvenlik ve Sağlık Enstitüsü (NIOSH) kaldırma denklemi kullanılarak risk analizi yapılmıştır. Araştırma sonucunda çalışan aşçıların genellikle uzun süre mutfak eşyaları tutma, wok tavada yemek yapma ve mangal esnasında tekrarlayan hareketler yapma sebebi ile el ve kol kaslarında zorlanmalar yaşadığı tespit edilmiştir (Xu ve Cheng, 2014). Wilson ve arkadaşları, tütün ve sigara dumanı gibi çeşitli kaynaklardan partiküler maddeye maruz kalmanın kalp ritim bozukluğuna etkilerini araştırmışlardır. Çalışma kapsamında sigara içilmesine izin verilen üç barda ve sigara içilmesine izin verilmeyen bir barda hava izlemesi yapılmıştır. Ölçüm yapılan işyerlerinde gönüllü personele mesai öncesi ve mesai sonrası nabız takibi yapılarak sigara kullanımının kalp ritminde bozukluğa sebebiyet verdiği gözlemlenmiştir (Wilson, McGlothlin, Rosenthal, Black, Zimmerman ve Bridges, 2010). Pijls ve arkadaşları 2019 yılında yaptıkları çalışmada, restoranlarda akustik ve oturma konforunun müşteri memnuniyetine olan etkisini araştırmıştır. Rastgele seçilmiş 262 kişinin yemek yerken rahatlık ve memnuniyet seviyeleri ölçülmüştür. Araştırma sonucunda müşteri memnuniyeti ile oturma konforu arasında olumlu ilişki olduğu tespit edilmiştir (Pijls, Galetzka, Groen ve Pruyn, 2019).

Oturma konforu üzerine yapılan araştırmaların çoğu ergonomi alanında yapılmıştır. Yapılan çalışmalar çoğunlukla ofis ve sınıf koltukları, toplu taşımadaki yolcu koltukları ve otomobil koltuklarında gerçekleştirilmiştir (Cascioli, Liu, Heusch ve McCarthy, 2016; Fasulo, Naddeo ve Capetti, 2018). Koltuk ergonomisinin araştırılmış olduğu bu çalışmalar ise çoğunlukla deneyseldir. Yapılmış olan çalışmalarda koltukların çeşitli özelliklerinin değerlendirilerek oturma konforunun incelendiği gözlemlenmektedir (Kim ve Moon, 2009; Lee, Wang ve Cai, 2015; Wakefield ve Blodgett, 1996; Moon, Yoon ve Han, 2017).

Literatürde yapılmış olan çalışmalarda, restoranlarda akustik konfor, oturma ergonomisi, gürültü ölçümleri, kas ve iskelet sistemi gibi temel konuların da araştırıldığı görülmektedir. Antropometri araştırmalarına dair yapılan ilk çalışmada 1917 yılında Nafi Atuf (Kansu) tarafından 125 kız ve 156 erkek öğrenci araştırılmıştır. Yapılan bu çalışma, Muallim Dergisi'nde yayınlanmıştır (Duyar ve Erişen-Yazıcı, 1996). Çiner 1960 yılında, 20-40 yaşları arasındaki 1838 kadın üzerinde antropometrik araştırma yapmış ve bu çalışmalarını Hertzberg ve arkadaşlarının 915 Türk askeri üzerinde gerçekleştirdikleri çalışma izlemiştir (Çiner, 1960; Hertzberg, Churchill, Dupertius, White ve Damon, 1963). Güleç ve arkadaşlarının 2004-2005 yılında Türkiye genelini kapsayan ve Türk İstatistik Kurumu (TÜİK) tarafından belirlenen örneklem dahilinde, şehir merkezi ve kırsal alanları kapsayan toplam 14 il, 14 ilçe ve 28 köyden elde edilen 20-65 yaş aralığındaki 2100 bireyin (1050 erkek ve 1050 kadın) antropometrik ve sosyoekonomik verileri değerlendirilmiştir. Araştırma sonuçlarında erkeklerin boy ortalaması 168.88 cm, ağırlık ortalaması 74.74 kg, büst yüksekliği ortalaması 88.73 cm ve alt taraf yüksekliği ortalamasının 96.42 cm olarak tespit edildiği görülmüştür. Kadınlarda ise aynı ölçülerin ortalaması sırasıyla; 155.03 cm, 67.12 kg, 82.07 cm ve 86.91 cm olarak tespit edilmiştir (Güleç, Akın, Sağır, Özer, Gültekin ve Bektaş, 2009). Altunöz ve arkadaşları 2016 yılında yapmış oldukları, yeme içme işletmelerinde sıklıkla kullanılan Thonet 233 numaralı sandalyeyi ve türevlerini ergonomik açıdan incelemişlerdir. Güleç ve arkadaşlarının yapmış olduğu çalışmadaki ölçüler baz alınarak sandalyelerin Türk insanının ölçülerine uygunluğu araştırılmıştır. Dünya ölçeğinde oldukça yaygın kullanımı olan bu sandalyenin, yiyecek ve içecek işletmelerinde kullanımının insan açısından tercih edilebilir olduğu görülmüştür (Altunöz, Özdemir ve Usta, 2017).



**Şekil 8.** Thonet 223 Sandalye ve Antropometrik Ölçümler Tablosu (Kaynak: Güleç ve ark. 2009; Altunöz ve ark. 2016) (F. Mehmet Alhan tarafından grafikleştirilmiştir).



**Şekil 9.** Restoran Tasarımında Ergonomi Bileşenleri, Aktörleri ve Etkileşimleri. (F. Mehmet Alhan tarafından grafikleştirilmiş ve üretilmiştir.)

Şekil 9'daki görselde restoranlardaki ergonomi-malzeme ilişkisindeki kavramsal birleşenler gösterilmiştir. Mekânın konforunu yansıtan malzemeler ve ölçüler ergonomi kavramının en önemli bileşenidir. İnsanların yaşadıkları



coğrafyaya ve kültüre bağlı olarak malzeme tercihleri ve mekân içindeki kavramlarda değişiklikler olabileceği daha önce de belirtilmiştir. Restoranların ergonomik değerlere uygun olması ve kullanılan malzemelerin hijyenik olması önem taşımaktadır. Mlazeme bağlamında ahşap; sürdürülebilir olması, dayanıklı olması, ekonomik olması, hijyenik olması ve insan fizyolojisine uygun olması sebebi ile diğer malzemelere kıyasla restoranların iç mekân tasarımında ve restoran mobilyalarında daha fazla kullanım alanına sahiptir. Öte yandan atmosfere sıcaklık katarak memnuniyet sağlamaktadır. Restoran tasarımında sade ve organik formlardan mobilyaların kullanımı da mekân memnuniyetini arttırmaktadır. Ayrıca restoranların günlük temizliği için kullanılan mobilyaların rahatlıkla kaldırılabilir ve kolay kavranabilir olması önem taşımaktadır.

Restoranların konseptine bağlı olarak farklılaşan malzeme tercihi üzerinde durulması gereken bir diğer konudur. Bir fast food restoranı ile yöresel yemek hizmeti veren restoranın konfor seviyesi ve malzeme tercihi bir olamayacaktır. Malzeme kullanımı yapılırken müşterilerin ne kadar süre masa kalacağı hesaplanmalı ve bu süreye uygun malzeme seçimi yapılmalıdır. Sonuç olarak restoran mobilyalarının en temel ilkesi müşteri konforunu sağlayan hijyenik ve dayanıklı ergonomik mobilyaların kullanımının gerekliliğidir. Restoran mobilyası tasarımlarında antropometrik değerlere bağlı, kültürel etkileşimleri sağlayan ve dayanımı yüksek mobilyaların kullanımı önerilmektedir.

## ÖZET

Değişen toplumsal yapı ile ülkemizde ve dünyada son 100 yılda gastronomi olgusuyla birlikte restoran kültür ve işletmeciliği hızla gelişmiştir. Alışveriş merkezleri sayısının artması da restoran sayısının artmasını desteklemiştir. Değişik lezzetlerin farklı konseptlerde sunulması ise restoranların kimlik ve türünü belirlemektedir. Restoranlara gelen müşterilerin ise sadece lezzetli yemeklerden değil mekânın fiziksel çevresinden de etkilenmektedir. Restoranların fiziksel çevresini oluşturan kapı, duvar, pencere ve kolon gibi yapısal bileşenler kadar mobilya ve aksesuar gibi mekânsal öğeler de restoranların kimliğini oluşturmada büyük rol oynamaktadır. Donatı renk ve dokusunun seçimi ile bunların mekân içindeki yoğunluk ve organizasyonu, o mekânın yaşanabilirliğini olumlu ya da olumsuz yönde etkileyebilmektedir. Yurt dışında fiziksel çevre ve müşteri tercihi odaklı pek çok çalışma yapılmış olmasına rağmen ülkemizde bu kapsamda çok az sayıda araştırma bulunmaktadır. Bu kitap bölümünde fiziksel çevreyi etkileyen restoran mobilyaları, mobilya malzemeleri ve mobilyaların ergonomileri hakkında detaylı bilgi verilmiştir.

## KAYNAKÇA

- Akarçay, E. ve Suğur, N. (2015). Dışarıda yemek: Eskişehir’de yeni orta sınıfın fast-food yeme-içme örüntüleri. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 1-29. <http://doi.org/10.18490/sad.19085>
- Altınöz, M., Özdemir, N. ve Usta, İ. (2017). Yiyecek ve içecek işletmelerinde kullanılan oturma mobilyalarının ergonomik açıdan incelenmesi: Thonet 233 numaralı sandalye örneği. *İleri Teknoloji Bilimleri Dergisi*, 6(3), 528-540. 380374 (dergipark.org.tr)
- Britanica Sözlük. Restaurant. *Britanica Sözlük* içinde 10 Kasım 2022 tarihinde <https://www.britannica.com/search?query=restaurant> adresinden erişildi.
- Al Mohammed, B. M. (2017). Restaurant quality and customer satisfaction. *International Review of Management and Marketing*, 7(3), 42-49. International Review of Management and Marketing » Submission » Restaurant Quality and Customer Satisfaction (dergipark.org.tr)
- Bremmer, J. N. ve Roodenburg, H. (1991). Walking, standing, and sitting in ancient Greek culture. *A Cultural History of Gesture*, 1, 15-35.
- Can, Ü. (2021). A Conceptual Assessment of Current Trends in the restaurant industry accompanied with future forecasts. *Journal of New Tourism Trends*, 2(2), 209-219. A Conceptual Assessment of Current Trends in the Restaurant Industry Accompanied with Future Forecasts (dergipark.org.tr)
- Çalışkan, O. (2013). Restoran işletmelerinde hizmet hataları, hizmet telafi stratejileri ve müşteri memnuniyeti ilişkisi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 10(3), 65-83. Restoran İşletmelerinde Hizmet Hataları, Hizmet Telafi Stratejileri ve Müşt.: EKUAL Keşif (ebsohost.com)
- Cascioli, V., Liu, Z., Heusch, A. ve McCarthy, P.W. (2016). A methodology using in-chair movements as an objective measure of discomfort for the purpose of statistically distinguishing between similar seat surfaces. *Applied Ergonomics*, 54(C), 100-109. <http://doi.org/10.1016/j.apergo.2015.11.019>
- Çiner, R. (1960). Türkiye kadınlarının antropolojisi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 18(3-4), 161-200.
- Demirarslan, D. (2019). Antik dönemde oturma mobilyasının öyküsü ve tarihsel süreçteki yansımaları. *Art-e Sanat Dergisi*, 12 (23), 238-270. <http://doi.org/10.21602/sduarte.538431>
- Şahin, E. ve Yazıcıoğlu, İ. (2020). Restoran aydınlatmasının menüden yemek seçimine etkisi. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, 6(1), 54-66. <http://doi.org/10.24289/ijsser.679048>
- Demir, F. (2022). İstanbul’da bulunan beyaz yakalı çalışanlarda lokanta ve restoran ikilemi. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 142-151.
- Duyar, İ., G. ve Erişen-Yazıcı, G. (1996). Nafi Atuf (Kansu) ve Türkiye’de yapılan ilk büyüme araştırması. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 39, 777-785.
- Güleç, E., Akın, G., Sağır, M., Özer, B. K., Gültekin, T. ve Bektaş, Y. (2009). Anadolu insanının 2005 yılı antropometrik boyutları: 2005 Yılı Türkiye antropometri anketi genel sonuçları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 49(2), 187-201.

- Gültekin, T., Akın, G. ve Özkoçak, V. (2016). Ergonomik restoran tasarımında antropometrinin önemi. *Antropoloji*, (31), 61-70. [http://doi.org/10.1501/antro\\_0000000327](http://doi.org/10.1501/antro_0000000327)
- Fasulo, L., Naddeo, A. ve Cappetti, N. (2018). Study of classroom seat (dis)comfort: Relationship between body movements, center of pressure on the seat, and lower limbs' sensations. *Applied Ergonomics*, 74, 233-240. <http://doi.org/10.1016/j.apergo.2018.08.021>
- Hertzberg, H. T. E., Edmund, C., Wesley C. D., Robert M. W. ve Albert D. (1963). Anthropometric survey of Turkey, Greece, and Italy. Macmillan.
- Karagöz, H. A., Demirciftci, T. ve Erkmen, E. (2022). Local restaurants' effect on tourist experience: A case from Istanbul. *Journal of Economy Culture and Society*, 65, 313-327. <http://doi.org/10.26650/JECS 2021-1007826>
- Karasakal, S., Doğan, O. ve Gazelci, S. C. (2022). Examining the impacts of restaurant attributes on satisfaction and storytelling: The case of Turkey. *Advances in Hospitality and Tourism Research*, 10 (4), 559-579. <http://doi.org/10.30519/ahtr.925858>
- Kim, W. G. ve Moon, Y. J. (2009). Customers' cognitive, emotional, and actionable response to the servicescape: A test of the moderating effect of the restaurant type. *International Journal of Hospitality Management*, 28(1), 144-156. <http://doi.org/10.1016/j.ijhm.2008.06.010>
- Koç Altuntaş, S., Ertaş Beşir, S. ve Dereli, B. (2021). Bauhaus dönemi ışığında mobilya atölyelerinin incelenmesi. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 30(2), 195-206. <http://doi.org/10.35379/cusosbil.907246>
- Lee, C. J., Wang, Y. C. ve Cai, D.C. (2015). Physical factors to evaluate the servicescape of theme restaurants. *Journal of Asian Architecture and Building Engineering*, 14(1), 97-104. <http://doi.org/10.3130/jaabe.14.97>
- Litchfield, F. (1892). Illustrated history of furniture: from the earliest to the present time. Truslove & Shirley.
- Moon, H., Yoon, H. J. ve Han, H. (2017). The effect of airport atmospherics on satisfaction and behavioral intentions: Testing the moderating role of perceived safety. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 34(6),749-763. <http://doi.org/10.1080/10548408.2016.1223779>
- Nilotama, S. K. L. (2018). Understanding sitting culture of balinese traditional society. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, 207,251-255. <https://doi.org/10.2991/reka-18.2018.57>
- Pijls, R., Galetzka, M., Groen, B. H. ve Pruyn, A. T. (2019). Comfortable seating: The influence of seating comfort and acoustic comfort on customers' experience of hospitality in a self-service restaurant. *Applied Ergonomics*, 81(2019), 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.apergo.2019.102902>

- Ryu, K. ve Jang, S. S. (2007). The effect of environmental perceptions on behavioral intentions through emotions: The case of upscale restaurants. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 31(1), 56-72. <https://doi.org/10.1177/1096348006295506>
- Sayed, I. M., Farrag, D. A. ve Belk, R. W. (2004). The effects of physical surroundings on Egyptian consumers' emotional states and buying intentions. *Journal of International Consumer Marketing*, 16(1), 5-27. [https://doi.org/10.1300/J046v16n01\\_02](https://doi.org/10.1300/J046v16n01_02)
- Sever, P. ve Girgin, G. K. (2019). Turistlerin restoran deneyimleri ile destinasyonu tekrar ziyaret etme niyeti arasındaki ilişkinin belirlenmesi: İstanbul örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(2), 241-263. <http://doi.org/10.32958/gastoria.532691>
- Sezgin, E. ve Uyanık, B. (2022). Priorities of consumers for restaurant preferences: A conjoint analysis study on generation Z. *Journal of Tourism Leisure and Hospitality*, 4(2), 141-148. <https://doi.org/10.48119/toleho.1187392>
- Şenel, P. ve Yılmaz, H. (2020). Concept restaurants as a restaurant type. *Journal of Tourism Leisure and Hospitality*, 2(1), 22-28. [1157777](https://doi.org/10.1157777) (dergipark.org.tr)
- Erdem, T. (2007). Mobilya tarihine genel bakış ve Art Deco [Yayımlanmamış doktora tezi]. İstanbul Kültür Üniversitesi.
- Sağlık Bakanlığı Yayınları. (2019, 10 Kasım). *Türkiye beslenme ve sağlık araştırması raporu*. [https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/TBSA2017/TBSA\\_2017\\_REVIZE/TBSA\\_2017\\_RAPOR\\_KITAP\\_nc.pdf](https://hsgm.saglik.gov.tr/depo/birimler/saglikli-beslenme-hareketli-hayat-db/TBSA2017/TBSA_2017_REVIZE/TBSA_2017_RAPOR_KITAP_nc.pdf)
- TDK. (2022). Mobilya. *Türk Dil Kurumu Sözlükleri* içinde. [sozluk.gov.tr](https://sozluk.gov.tr) 12 Kasım 2022 tarihinde erişildi.
- TDK. (2022).Restoran. *Türk Dil Kurumu Sözlükleri* içinde. [sozluk.gov.tr](https://sozluk.gov.tr) 12 Kasım 2022 tarihinde erişildi.
- Ton, N. K. T., Keskin, H. D. ve Kalın, A. (2022). Tüketicilerin kafe ve lokanta tercihlerinin belirlenmesine yönelik bir uygulama. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 18(3), 972-1005. <http://doi.org/10.17130/ijmeh.1032709>
- Türk Standartları Enstitüsü. (2006, 12 Kasım). Evlerde kullanılan ve ticari ekipmanlar, eğlence, spor (terimler),mobilya.<https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Kapak.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073089081115084103099057071052106087>
- Tüz, Ö. ve Ebese, Ş. (2014). Restoran tasarım performansının ölçülmesine yönelik bir model önerisi. *Engineering Sciences*, 9(1), 1-14. Engineering Sciences» Submission» Restoran Tasarım Performansının Ölçülmesine Yönelik Bir Model Önerisi (dergipark.org.tr)
- Zeytinoglu, F. Ç., Uydaci, M., Akay, E. Ç., Değerli, B. ve Yerden, N. K. (2016). İstanbul'daki alışveriş merkezleri üzerine bir araştırma: Kümeleme analizi. *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 5 (1), 111-128. Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi » Makale » İstanbul'daki Alışveriş Merkezleri Üzerine Bir Araştırma: Kümeleme Analizi (dergipark.org.tr)

- Wakefield, K. L. ve Blodgett, J. G. (1996). The effect of the servicescape on customers' behavioral intentions in leisure service settings. *Journal of Services Marketing*, 10(6), 45-61.  
<http://doi.org/10.1108/08876049610148594>
- Wansink, B. (2004). Environmental factors that increase the food intake and consumption volume of unknowing consumers. *Annual Review of Nutrition*, 24(1), 455-479. doi:10.1146/annurev.nutr.24.012003.132140
- Wall, E. A. ve Berry, L. L. (2007). The combined effects of the physical environment and employee behavior on customer perception of restaurant service quality. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 48(1), 59-69. <https://doi.org/10.1177/0010880406297246>
- Wilson, M. D., McGlothlin, J. D., Rosenthal, F. S., Black, D. R., Zimmerman, N. J. ve Bridges, C. D. (2010). Ergonomics: the effect of occupational exposure to environmental tobacco smoke on the heart rate variability of bar and restaurant workers. *Journal of Occupational and Environmental Hygiene*, 7(7), D44-D49. <https://doi.org/10.1080/15459624.2010.483980>
- Wilson, J. R. (2000). Fundamentals of ergonomics in theory and practice. *Applied Ergonomics*, 31, 557-567. [https://doi.org/10.1016/S0003-6870\(00\)00034-X](https://doi.org/10.1016/S0003-6870(00)00034-X)
- Xu, Y. W. ve Cheng, A. S. (2014). An onsite ergonomics assessment for risk of work-related musculoskeletal disorders among cooks in a Chinese restaurant. *Work*, 48(4), 539-545. DOI: 10.3233/WOR-131805