



**ALANYA 5 YILDIZLI OTELLERİNDE MİMARİ TASARIM SORUNLARININ OTEL
YÖNETİCİLERİ ARACILIĞIYLA TANIMLANMASI**

Yüksek Lisans Tezi

İbat BOSTANCI

Alanya 2022

**ALANYA 5 YILDIZLI OTELLERİNDE MİMARİ TASARIM SORUNLARININ OTEL
YÖNETİCİLERİ ARACILIĞIYLA TANIMLANMASI**

İbat BOSTANCI

Orcid No

0000-0002-1194-9874

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Mimarlık Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Bayram ER

Alanya

Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Ocak 2022



ÖZET

ALANYA 5 YILDIZLI OTELLERİNDE MİMARİ TASARIM SORUNLARININ OTEL YÖNETİCİLERİ ARACILIĞIYLA TANIMLANMASI

İbat BOSTANCI

Mimarlık Anabilim Dalı

Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ocak 2022

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Bayram ER

Bu araştırmanın amacı konaklama tesislerinde yaşanan mimari tasarım sorunlarının tespit edilmesidir. Araştırma konaklama tesislerinde tasarımsal sorunlar yaşadıkları öngörülen konaklama işletmeleri yöneticileri üzerinde, Antalya ili Alanya ilçesinde Eylül 2021 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulguları incelendiğinde katılımcı görüşlerinin 12 ana tema altında toplam 62 alt temadan oluştuğu belirlenmiştir. Araştırma kapsamında oluşturulan ana temalar incelendiğinde temaların “dış cephe ile ilgili sorunlar”, “genel alanlar ile ilgili sorunlar”, “odalar ile ilgili sorunlar”, “lobiler ile ilgili sorunlar”, “restoran ve barlar ile ilgili sorunlar”, “mutfak ile ilgili sorunlar”, “diğer arka çalışma alanları ile ilgili sorunlar”, “yönetim ofisleri ile ilgili sorunlar”, “personel kullanım alanları ile ilgili sorunlar”, “depolama alanları ile ilgili sorunlar”, “dış mekanlar ile ilgili sorunlar” ve “diğer sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir.

Araştırma kapsamında oluşturulan temalara ilişkin bulgular genel olarak incelendiğinde yaşanan sorunların işletme sahibinin talebine bağlı olarak oda sayısını artırma niyetiyle gerçekleştirilen uygulamalar ve maliyet düşürme çabası kaynaklı olduğu öngörülmektedir. İşletme sahiplerinin talepleri mimarlar tarafından reddedilmeyecek veya bir noktaya kadar reddedilebilecek unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Bahsi geçen sorunların ortadan kaldırılabilmesi için mimarlar odası gibi meslek odaları ve ilgili kamu kurumlarının düzenleyici mevzuatları geliştirmeleri gerektiği düşünülmektedir. Mimari tasarımları ilgilendiren mevzuatlar incelendiğinde mevzuatların genel olarak sayısal olarak zorunluluklar getirdiği buna karşın kalite ile ilgili konulara değinmediği görülmektedir. Mevzuatlara talep edilen tasarımsal zorunluluklara ek olarak kalite ile ilgili içeriklerin eklenmesi gerekliliği öngörülmektedir.

Anahtar Sözcükler: Konaklama İşletmeleri, Otel Tasarımı, Mimari Tasarımsal Sorunlar

ABSTRACT

DEFINING ARCHITECTURAL DESIGN PROBLEMS IN 5 STAR HOTELS IN ALANYA THROUGH HOTEL MANAGERS

İbat BOSTANCI

Department of Architecture

Alanya Hamdullah Emin Paşa University, Institute of Graduate School, January 2022

Supervisor: Asst. Prof. Dr. Bayram ER

The aim of this research is to determine the architectural design problems experienced in accommodation facilities. The research was carried out on the managers, who were predicted to have design problems in accommodation facilities, in Alanya, Antalya, in September 2021. The research findings revealed that, the participant opinions consisted of 62 sub-themes grouped under 12 main themes which are facade problems, general areas problem, room problems, lobby problems, restaurants and bars problems, kitchen problems, other back workplace problems, management offices problems, staff areas problem, storage areas problems, outdoor facilities problems and other problems.

According to the findings, the requests on increasing the number of the rooms and decreasing the construction cost by the owner are the main reasons of these problems. The requests of the owners appear as efactors that cannot be rejected or can be rejected up to a point by architects. In order to eliminate the aforementioned problems, it is suggested that professional chambers such as the chamber of architects and relevant public institutions should develop regulatory legislation. When the legislation concerning architectural designs is examined, it is seen that the legislation generally imposes numerical obligations, but does not address the issues related to quality. In addition to the design requirements requested in the legislation, it is foreseen that the content related to quality should be also be added.

Key Words: Accommodation facilities, hotel design, architectural design problems

ÖNSÖZ

Yaptığım bu çalışma boyunca bilgi ve desteğini benden esirgemeyen danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Bayram ER (Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi), desteklerini her zaman hissettiğim aileme, tez çalışmam boyunca bana destek olan Dr. Yaşar Yiğit KAÇMAZ'a ve veri toplama sürecinde yardımlarını esirgemeyen bütün arkadaşlarıma teşekkür ederim.

14/03/2022

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmamın Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

İbat BOSTANCI

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
ÖNSÖZ	v
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
TABLolar/ÇİZELGELER DİZİNİ.....	ix
1.GİRİŞ.....	1
2.LİTERATÜR TARAMASI	3
2.1.Mimarlık Kavramı	3
2.2.Mimari Tasarım Kavramı.....	3
2.3.Mimari Tasarımda Değerlendirme Ölçütleri	4
2.4.Otel Projeleri	4
2.5.Otellerin Mimari Tasarım Süreci	5
2.6.Mimari Tasarımda İşlevsellik	5
2.7.Mimari Tasarıma İlişkin Mevzuatlar.....	8
3.TURİZM YAPILARINDA MİMARİ TASARIM SORUNLARI VE İLETİŞİM .9	
3.1.Araştırmanın Amacı ve Önemi	9
3.2.Araştırmanın Yöntemi.....	9
3.3.Araştırmanın Evren ve Örneklemi.....	11
3.4.Araştırma Sorusu	11
3.5.Bulgular.....	12
3.5.1.Katılımcılara İlişkin Değişkenler	12
3.5.2.Katılımcı Görüşlerine İlişkin Bulgular	12
3.5.2.1.Dış Cephe ile İlgili Sorunlar	14
3.5.2.2.Genel Alanlar ile İlgili Sorunlar.....	18

3.5.2.3.Odalar ile İlgili Sorunlar	20
3.5.2.4.Lobiler ile İlgili Sorunlar	24
3.5.2.5.Restoran ve Barlar ile İlgili Sorunlar.....	27
3.5.2.6.Mutfak İlgili Sorunlar.....	30
3.5.2.7.Diğer Arka Çalışma Alanları İlgili Sorunlar	31
3.5.2.8.Yönetim Ofisleri ile İlgili Sorunlar.....	34
3.5.2.9.Personel Kullanım Alanları ile İlgili Sorunlar	37
3.5.2.10.Depolama Alanları ile İlgili Sorunlar	40
3.5.2.11.Dış Mekanlar ile İlgili Sorunlar	44
3.5.2.12.Diğer Sorunlar.....	47
3.5.3.Kappa Güvenilirlik Analizi	53
4.SONUÇ.....	55
KAYNAKÇA	
ÖZGEÇMİŞ	

TABLÖLAR/ÇİZELGELER DİZİNİ

	<u>Sayfa</u>
TABLO 1: Katılımcılara İlişkin Değişkenler	12
TABLO 2: Katılımcı Görüşlerine İlişkin Bulgular	13

1.GİRİŞ

Günümüzde birçok birey turizm faaliyetinde bulunmaktadır. Turizme yönelik istatistikler incelendiğinde 2019 yılında 1,460 milyar bireyin seyahat ettiği ve turizmin 1,481 trilyon dolarlık bir ekonomiye sahiptir (Dünya Turizm Örgütü, 2021). Turizm 2020 yılı başında yaşanmaya başlayan Covid-19 pandemisinden ciddi şekilde etkilense de, bireylerin hala seyahat ettikleri görülmektedir. Seyahat eden her bireyin en az 1 gece konakladığı ve gittikleri destinasyonun ekonomisine katkı sağladığı düşünüldüğünde ne derece önem arz ettiği ortadadır. Turizmin yaratmış olduğu etki rekabeti de beraberinde getirmektedir. Bu noktada, turizmde rekabeti etkileyen unsurların incelenmesi gerekmektedir.

Turizm, bir bireyin kazanç elde etme amacıyla olmaksızın ve gittikleri yerde devamlı kalmamak koşuluyla devamlı yaşadıkları yerden bir başka yere yaptıkları seyahat ve konaklama bütünüdür (Akat, 2008: 3). Bir diğer tanıma göre turizm, bireylerin sürekli yaşadıkları yerler dışına yaptıkları seyahat ve seyahat ettikleri yerlerde geçici olarak konaklamalarından doğan ihtiyaçlarının karşılanması ile ilgili faaliyetlerdir (Batman, 2015: 11). Turizm kavramının tanımlamaları arttırılabilir. Buna karşın, tanımlar incelendiğinde tanımların bir bireyin yaşadığı yerden bir başka yere seyahat etmesi ve gerçekleştirdiği seyahatte en az 1 gece konaklaması odaklı olduğu görülmektedir. Bu bağlamda, turizmde rekabeti etkileyen en önemli unsurlardan bir tanesinin konaklama işletmeleri olduğu söylenebilir. En genel tanımıyla konaklama işletmeleri, turistlere konaklama, yeme-içme ve eğlence gibi ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri ürün ve hizmetler sunan işletmeler olarak tanımlanmaktadır (Akbaba ve Çavuşoğlu, 2017: 37). Konaklama işletmeciliği bir tesiste gerçekleştirilen bir faaliyettir. Bu bağlamda, tesisin ne derece turistleri etkilediği ve işletmecilik anlamında ne derece işlevsel kullanılabildiği önem arz etmektedir. Tesislerin turistler üzerinde yaratacağı etki ve işletmecilik anlamında işlevsel kullanım tesisin mimari tasarımı ile ilişkilidir. Tesisin doğru tasarlanmış olması turizmde rekabet üstünlüğü sağlayabilecek bir diğer unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Buna karşın, konaklama tesislerinin ne düzeyde doğru tasarlandığı soru işaretidir. Literatür ve veriler incelendiğinde konaklama tesislerinin tasarımlarına ilişkin gerçekleştirilen çalışmaların

çok kısıtlı olduğu gör÷lmektedir. Buna ek olarak, turizm paydaşları ile gerçekleştirilen  n görüşmelerde konaklama tesislerinin tasarımıları ile ilişki çeşitli sorunlar yaşadıkları görülmüştür. Bu bağlamda bu araştırmanın amacı konaklama tesislerinde yaşanan mimari tasarım sorunlarının tespit edilmesi olarak belirlenmiştir. Araştırma konaklama tesislerinde tasarımısal sorunlar yaşadıkları öngörülen konaklama işletmeleri yöneticileri üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırma yeni yapılacak konaklama tesislerinde tasarımısal sorunlar yaşanmaması için mimarlara yol göstermesi, mimar ile turizm paydaşları arasındaki iletişimin geliştirilmesi ve kanun yapıcılara konaklama tesisleri ile ilgili mevzuatı geliştirirken yol gösterici olması nedeniyle önem arz etmektedir.



2.LİTERATÜR TARAMASI

Araştırmanın bu bölümünde mimarlık kavramı ile ilişkili konular, mimari tasarımı ile ilişkili konular ve konaklama tesislerinde mimari tasarımı etkileyen mevzuatlar incelenmiştir.

2.1.Mimarlık Kavramı

Medeniyetin gelişmesiyle beraber insanların binalardan olan beklentileri de artmıştır. Diğer bir ifadeyle; günümüzde binalar, temel ihtiyaç olan barınmanın yanında, dinlenme, çalışma eğlenme, yemek yapma ve yeme, temizlik gibi diğer ihtiyaçların da karşılanmasına olanak sağlamalıdır. Diğer taraftan; nüfus yoğunluğunun artması ile beraber bina yapılacak alanlar da sınırlıdır. Bu anlamda mimarlığı, sınırlı alanlara inşa edilecek olan binaları insanların temel ihtiyaçlarını ve beklentilerini karşılayacak şekilde tasarlanması olarak tanımlamak mümkündür.

Vitruvius mimarinin temel bileşenleri olarak İşlevsellik (Utilitas), Sağlamlık (Firmitas) ve Estetik (Venustas) kavramlarını tanımlamıştır. Ancak günümüz inşaat sektöründe kaynakların kısıtlı olması ekonomiyi de mimarlıkta dikkate alınması gereken bir unsur olarak ortaya koymuştur. Bu dört unsur birbirleriyle hem ilişkili hem de çelişkilidir. Bir unsorda yapılacak olan değişiklik genelde diğer iki unsuru olumsuz olarak etkilemektedir. Diğer taraftan; bilgi birikimi ve teknolojik gelişim bina inşaatlarında da disiplinler arası çalışmayı zorunlu kılmaktadır. Bu anlamda; günümüz inşaat sektöründe mimarlık temelde işlevsellik ve estetik unsurlarına odaklanmaktadır.

2.2.Mimari Tasarım Kavramı

Zeisel (1981) tasarımı yaratılmak istenen bir ürünün zihinde tamamlanması olarak tanımlamıştır. Diğer bir ifadeyle tasarım, bir ürünün insanların ihtiyaçlarını karşılayacak olan kıstaslarını belirleyip teorik olarak biçimlendirilmesidir. Mimari tasarımda ise kıstaslar mevzuat ve kullanıcı ihtiyaçları olmak üzere iki temel kaynaktan elde edilmekte ve zihinde oluşturulan biçim çizimlerle ifade edilmektedir. Bu anlamda;

mimari tasarımı kullanıcı ihtiyaç ve beklentilerini mevzuat dahilinde teknik çizimlere dönüştürme süreci olarak tanımlamak mümkündür.

2.3.Mimari Tasarımda Değerlendirme Ölçütleri

Mimari tasarımların temel amaçlarından bir tanesi binayı kullanacak olan insanların ihtiyaçlarını karşılamasıdır. Dolayısıyla tasarım aşamasında mekanların insanların kullanımına uygunluğunun değerlendirilmesi tasarımın kalitesi açısından büyük önem taşımaktadır. Arcan ve Evcı (1991) mimari tasarımların değerlendirilmesi için 7 ölçüt belirlemiştir;

1. *İşlevsel Koşullara Uygunluk:* Her mekan, tasarlanma amacına, bu amaca yönelik gerçekleştirilecek olan eylemlere ve insan davranışlarına uygun olmalıdır.
2. *Olumlu İletişim Koşullarına Uygunluk:* Herhangi bir mekan, içerisinde ve bu mekanla ilişkili diğer mekanlar arasında iletişim görsel ve işitsel açıdan uygun olmalıdır.
3. *Kullanıcı İsteklerine Uygunluk:* Mekanlar, temel tasarlanma amacının yanında kullanıcıların özel kişisel isteklerine de uygun olmalıdır.
4. *Sağlık ve Konfor Koşullarına Uygunluk:* Mekanlar, insanların sağlığını koruyacak ve kendilerini rahat hissedecekleri şekilde tasarlanmalıdır.
5. *Estetik Koşullara Uygunluk:* Mekanların tasarımında, kullanım amacına uygun ve insanları estetik açıdan tatmin edecek görsel unsurlar da kullanılmalıdır.
6. *Çevrenin Yeniden Düzenleme Koşullarına Uygunluğu:* Mekanlar, ileriki zamanda ortaya çıkabilecek olan ilave işlevlere veya yeni kullanım amacına bağlı olarak esnek ve değiştirilebilir olmalıdır.
7. *Ekonomik Koşullara Uygunluk:* Tasarlanan mekanlar, yapım ve kullanım süreçleri de dikkate alınarak mekana değer katmayacak ve dolayısıyla hem yapım hem de yaşam döngü maliyetlerini arttıracak unsurlardan arındırılmalıdır.

2.4.Otel Projeleri

Otel projelerini diğer bina projelerinden ayıran en belirgin özellik hem sınırlı zaman aralığında konaklayacak olan insanların barınma, eğlenme, dinlenme, yeme-içme, spor vb. ihtiyaçlarını karşılayacak hem de insanlara bu hizmetleri sunacak

Çalışanların faaliyet göstereceği mekanların tek çatı altında tasarlanmasıdır. Dolayısıyla; otel projelerini konut ve işyeri projelerinin birleştirildiği karmaşık bir proje olarak tanımlamak mümkündür.

2.5.Otellerin Mimari Tasarım Süreci

İnşaat projelerinde işveren, tasarımcılar ve müteahhitler olmak üzere temelde üç katılımcı grup bulunmaktadır. Bunlardan işveren projeye başından sonuna kadar dahil olurken diğer katılımcılar genelde kendilerini ilgilendiren süreçlere dahil olmaktadır. Tasarım süreci ise mimari projenin hazırlanması ile başlamaktadır. Statik, elektrik ve mekanik projeleri mimari projeye uygun olarak hazırlanmalıdır. Bu anlamda; işveren her ne kadar tasarım sürecine dahil olsa da genellikle sadece mimar ile iletişim halindedir. Dolayısıyla; mimari tasarım sürecinde işveren beklentilerinin düzgün bir şekilde belirlenmesi inşaat projesinin kalitesini önemli ölçüde etkilemektedir.

Otel projelerinin karmaşık yapısı mimari tasarım sürecini de zorlaştırmaktadır. Özellikle otelde konaklayacak olan insanların değişkenlik göstermesi otellerden beklenen ihtiyaçların belirlenmesini zorlaştırmaktadır. Bu zorluğu açmak adına tasarım sürecine turizm acentaları da dahil edilmektedir. Başarılı bir otel mimari tasarım süreci için ise aşağıdaki adımlar tanımlanmıştır:

1. Otelin inşa edileceği bölge, arazi şartları, inşaat alanı, mevzuat vb. etkenlere bağlı olarak yapılabilecek otel niteliğinin belirlenmesi
2. Potansiyel hedef kitlenin belirlenmesi
3. Otel nitelikleri ile hedef kitlenin beraber değerlendirilerek otel türünün belirlenmesi
4. Hedef kitlesine bağlı olarak oda ve genel mekan standartlarının belirlenmesi
5. Odaların tasarlanıp konumunun belirlenmesi
6. Lobi ve eklentilerinin tasarlanması
7. Restoranların ve mutfakların tasarlanması
8. Toplantı salonlarının tasarlanması
9. Açık ve kapalı sosyal aktivite alanlarının tasarlanması
10. Depo, atölye, kazan dairesi vb. hizmet destek alanlarının tasarlanması

2.6.Mimari Tasarımda İşlevsellik

Mimari tasarımıda işlevsellik binanın ve binada bulunan mekanların insanların ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde tasarlanmasıdır. Kısaca amaca uygunluk olarak da tanımlanabilir. Otel tasarımıda ise işlevsellikle ilgili aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilmektedir;

1. *Odaların Tasarımı:* Odalar genelde müşterilerin dinlenmek, temizlenmek, çalışmak ve yatmak için kullandığı mekanlardır. Dolayısıyla; oda tasarımıda işlevselliğin yanında konfora da dikkat edilmesi gerekir. Bu kapsamda; otel türüne bağlı olarak belirlenen yatakların, vestiyer, elbise dolabı, masa, TV ünitesi ve banyonun müşterilerin rahat bir şekilde kullanımına olanak sağlayacak şekilde odanın büyüklüğüne uygun olarak konumlandırılmalıdır.
2. *Lobi ve eklentilerinin tasarlanması:* Lobi, otellerde müşterilerin karşılandığı mekandır. Eklentileri ise genelde, resepsiyon, ön büro, yönetim ofisleri, lobi bar, dinlenme alanları, pastane vb. mekanlardır. Lobi otellerin en prestijli alanı olarak kabul edilir ve buna bağlı olarak da büyüklüğü ve dekorasyonu büyük önem taşımaktadır. Müşterilerin kolay ulaşabileceği bir noktada, resepsiyon bölümü ve onunla ilişkili ön büro ve yönetim ofisleri tasarlanır. Diğer eklentiler ise kalan alanlara uygun olarak dağıtılır.
3. *Restoran tasarımı:* Restoranlar müşterilerin yemek yemek dışında dinlendikleri, sosyalleştikleri ve günde en az 3 öğün vakit geçirdikleri mekanlardır. İnsanların bu alanda kendilerini konforlu hissedebilmeleri adına özellikle manzara, doğal ışık ve havalandırma etkenleri de dikkate alınmalıdır. Diğer taraftan müşterilerin büyük çoğunluğunun kolay erişebileceği bir yere konumlandırılmalıdır. Bu kapsamda; restoranlar genelde otellerin lobi katında veya bir alt veya üst katında tasarlanır. Otelin türüne bağlı olarak birden fazla restoranın tasarlanacağı durumda, diğer restoranlar da aynı etkenlere bağlı olarak ya havuz kenarına ya da çatıda tasarlanır.
4. *Mutfakların tasarımı:* Mutfaklar müşterilerin doğrudan kullanmadığı ancak sunulan restoran hizmetinin kalitesini doğrudan etkileyen mekanlardır. Bu kapsamda; mutfak ile restoranın doğrudan ilişkili olması sebebiyle mutfakların da restoranlarla aynı katta tasarlanması esastır. Bunun mümkün olmadığı durumlarda ise bir alt katta servis asansörüyle direk ilişkili olmalıdır. Birden fazla restoranın bulunacağı otellerde ise çatı restoranı için ayrı küçük bir mutfak bulundurulmalıdır.

5. *Toplantı salonlarının tasarımı:* Toplantı salonları genelde otelde düzenlenen konferans, kongre, sempozyum, düğün vb. etkinliklerde bütün müşterilerin değil de sadece bu etkinliklere katılacak olanlar tarafından kullanılan mekanlardır. Diğer bir ifadeyle; aynı mutfakta olduğu gibi çoğu müşterinin kullanmadığı ve dolayısıyla müşteri açısından otele fazla değer katmayan mekanlardır. Dolayısıyla; çoğu müşterinin doğrudan ve kolayca ulaşabileceği bir konumda bulunmasına tasarımda öncelikli bir kıstas değildir. Bu kapsamda; toplantı salonları genelde otellerin bodrum katında veya asma katlarda tasarlanır. Ancak; önceliği konferans, kongre, sempozyum, düğün vb. etkinlikler olan otellerde genelde otele entegre hem otel içinden hem de dışından girişi olan ayrı bir yapı olarak tasarlanır.
6. *Açık havuz ve eklentilerinin tasarımı:* Açık havuzlar yüzmenin yanında dinlenmek ve güneşlenmek için de kullanılır. Dolayısıyla etrafında geniş bir alan bulunmalıdır. Havuzların büyüklüğü otel kapasitesine müşteri kitlesine göre belirlenmelidir. Ayrıca havuza ilave olarak havuz bar, kaydıraklar, çocuk havuzu gibi eklentiler de düşünülmelidir. Konum olarak ise gün içerisinde güneşi uzun süre alabileceği ve müşterilerin kolayca ulaşabileceği bir yere konumlandırılmalıdır.
7. *Açık spor alanları:* Otel türü ve arazi büyüklüğüne bağlı olarak tenis kortu, futbol, voleybol, basketbol sahaları gibi alanların da düşünülmesi otele değer katar. Ancak bu mekanlar açık mekanlarda öncelikli değildir. Dolayısıyla tasarımın müsaade ettiği boş alanlara konumlandırılır.
8. *Amfi tiyatro/Animasyon alanı tasarımı:* Otel türü ve arazi büyüklüğüne bağlı olarak animasyon alanının da tasarlanması gerekir. Gündüz animasyonlarına da hizmet verebilmesi için havuza yakın bir bölümde tasarlanmalıdır.
9. *Kapalı havuz ve SPA merkezi tasarımı:* SPA merkezi müşterilerin psikolojik ve fizyolojik olarak rahatladığı, temizlendiği mekanlardır. SPA merkezlerinde genelde Türk hamamı, sauna, buhar odası, masaj odaları, dinlenme alanları, soyunma odaları vb. bölümler bulunmaktadır. Bu bölümler kapalı havuz ile ilişkili olarak tasarlanmalıdır. Bu mekanlar çoğu müşterinin eş zamanlı olarak kullanmadığı bölümlerdir. Bunu yanında; odalar, lobi, restoran gibi öncelikli alanlar değildir. Dolayısıyla; mümkün olduğu kadar bodrum katında tasarlanmaktadır.

10. *Hizmet destek alanlarının tasarlanması:* Bu mekanlar mimari tasarımda öncelikli olmamasına rağmen verilecek olan hizmetlerin kalitesini doğrudan etkileyen alanlardır. Dolayısıyla; her bir destek alanı ilgili olduğu hizmet birimiyle ilişkili olarak tasarlanmalıdır. Örnek olarak; soğuk depo alanları mutfak ile ilişkili, çamaşırhanenin servis asansörleriyle ilişkili olarak tasarlanmalıdır.

2.7.Mimari Tasarıma İlişkin Mevzuatlar

Turizm yapılarında mimari tasarımların nasıl olması gerektiğine ilişkin literatür incelendiğinde tasarımları etkileyen birçok mevzuatın olduğu belirlenmiştir. Bahsi geçen mevzuatlar incelendiğinde mevzuatların bir kısmının doğrudan tasarımları etkilediği, bazılarının ise dolaylı yoldan tasarımlara etki ettiği görülmektedir. Bahsi geçen mevzuatlar incelendiğinde “Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmelik”, “Turizm Tesislerinin Belgelendirilmesine ve Niteliklerine İlişkin Yönetmeliğin Uygulanmasına Dair Tebliğ” ve “Turizm Teşvik Kanunu” isimli mevzuatların turizm yapılarının mimari tasarımını doğrudan etkilediği söylenebilir. Bununla birlikte “Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun”, “Turizm Amaçlı Sportif Faaliyet Yönetmeliği”, “Polis Vazife ve Salahiyet Kanunu”, “Kamu Taşınmazlarının Turizm Yatırımlarına Tahsisi Hakkında Yönetmelik”, “İş Yeri Açma ve Çalışma Ruhsatlarına Dair Yönetmelik”, “İş Kanunu”, “Turizm İşletmelerinin Bakanlıkla, Birbirleriyle ve Müşterileriyle İlişkileri Hakkında Yönetmelik”, “Devre Tatil ve Uzun Süreli Tatil Hizmeti Sözleşmeleri Yönetmeliği”, “Deniz Turizmi Yönetmeliği” ve “Çevre Kanunu” mevzuatlarının ise turizm yapılarının mimari tasarımlarını dolaylı olarak etkilediği görülmektedir.

3.TURİZM YAPILARINDA MİMARİ TASARIM SORUNLARI VE İLETİŞİM

Araştırmanın bu bölümünde ilk olarak araştırmanın amacı ve önemi açıklanmış olup, akabinde araştırmanın yöntemi, araştırmanın evreni ve örnekleme ve araştırma sorusu incelenmiştir.

3.1.Araştırmanın Amacı ve Önemi

Türkiye’de turizm yapılarına ilişkin istatistikler incelendiğinde T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı verilerine göre 2020 yılında Türkiye genelinde Bakanlık işletme belgeli 4218 tesisin, Bakanlık yatırım belgeli 649 tesisin ve Belediye belgeli 8609 tesis mevcuttur. Bu tesislerden 745 adeti işletme belgeli 5 yıldızlı ve 139 adeti yatırım belgeli 5 yıldızlı tesis statüsündedir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Literatür ve veriler incelendiğinde konaklama tesislerinin tasarımlarına ilişkin gerçekleştirilen çalışmaların çok kısıtlı olduğu görülmektedir. Buna ek olarak, turizm paydaşları ile gerçekleştirilen ön görüşmelerde konaklama tesislerinin tasarımları ile ilişki çeşitli sorunlar yaşadıkları görülmüştür. Bu bağlamda bu araştırmanın amacı konaklama tesislerinde yaşanan mimari tasarım sorunlarının tespit edilmesi olarak belirlenmiştir. Araştırma konaklama tesislerinde tasarımsal sorunlar yaşadıkları öngörülen konaklama işletmeleri yöneticileri üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırma yeni yapılacak konaklama tesislerinde tasarımsal sorunlar yaşanmaması için mimarlara yol göstermesi, mimar ile turizm paydaşları arasındaki iletişimin geliştirilmesi ve kanun yapıcılara konaklama tesisleri ile ilgili mevzuatı geliştirirken yol gösterici olması nedeniyle önem arz etmektedir.

3.2.Araştırmanın Yöntemi

Araştırma nitel araştırma yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Nitel araştırma katılımcıların yer aldıkları evreni ve bu evrende edindikleri deneyimleri nasıl algıladıklarını ve nasıl yorumladıklarını analiz etmek üzere geliştirilmiş bir araştırma

yaklaşımıdır (Güler, Halıcıoğlu ve Taşgın, 2013). Nitel araştırma katılımcıyı anlama ve davranışlarının yorumlanmasında kullanılmaktadır (Güçlü, 2019). Bir başka tanıma göre nitel araştırma gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma yöntemidir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Araştırma kapsamında nitel araştırma yöntemlerinden gömülü teori tercih edilmiştir. Gömülü teori, üzerinde çalışılması düşünülen herhangi bir sosyal sürece ilişkin kapsayıcı bir teori yada açıklamaya ihtiyaç duyulması halinde tercih edilen bir nitel araştırma tekniğidir (Creswell, 2012). Gömülü teori, nitel verilerden teori oluşturmak amacı ile, verileri toplama ve analiz etmede kullanılan sistematik aynı zamanda esnek yönergelerden oluşan bir tekniktir (Charmaz, 2015). Araştırmada gömülü teori yarı yapılandırılmış mülakat tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Yarı yapılandırılmış mülakat, araştırmacı tarafından önceden belirlenmiş veya görüşme sırasında ortaya çıkan konulara göre yeni soruların da sorulabildiği, katılımcı ile yapılan görüşmeyi ifade eden veri toplama tekniğidir (Güler vd., 2013). Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış mülakatlar olasılığa dayalı olmayan örnekleme çeşitlerinden kolayda örnekleme yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Olasılığa dayalı olmayan örnekleme, gerçekleştirilen örnekleme seçiminin araştırmacının evren ile ilgili bilgilerine veya çalışmanın amacına bağlı olduğu örnekleme yaklaşımıdır (Marczyk, DeMatteo ve Festinger, 2005). Kolayda örnekleme ise araştırmaya katılmayı kabul eden herkesin araştırmaya dahil edildiği örnekleme tekniğidir (Altunışık, Coşkun, Bayraktaroğlu ve Yıldırım, 2010).

Araştırmada uygulamanın gerçekleştirilmesinin ardından elde edilen veriler kodlanarak araştırma temaları belirlenmiştir. Araştırma temaları ana temalar ve alt temalar olarak kodlanmıştır. Temalar ENVIVO 10.0 analiz programında oluşturulmuştur. Kodlamanın ardından araştırmanın güvenilirliğini test etmek amacı ile kappa analizi gerçekleştirilmiştir. Kappa analizi, puanlayıcılar arası güvenilirliğin belirlenmesinde sıklıkla kullanılan, puanlama yapan iki katılımcı arasındaki uyumu derecelendiren bir güvenilirlik analiz yöntemidir (Bilgen ve Doğan, 2017). Kappa analizi kapsamında ilk olarak oluşturan temalar listelenmiş ve numaralandırılmıştır. Listenin yanına her bir temadan bir katılımcı görüşü karışık olarak yazılmış ve puanlayıcıdan temalar ile katılımcı görüşlerini eşleştirilmesi istenmiştir. Araştırma

kapsamında konuya hakim, araştırmaya katılmayan iki puanlayıcıya analiz uygulanmıştır. Elde edilen verilen SPSS 24.0 istatistik programında analiz edilmiştir. Analiz sonuçlarının güvenilir olduğunun belirlenmesinin ardından araştırma güvenilir kabul edilerek sonuçlar hazırlanmıştır.

3.3.Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Antalya ili Alanya ilçesinde faaliyet gösteren 5 yıldızlı turizm tesisleri yöneticileri oluşturmaktadır. Araştırmanın bu evrende gerçekleştirilmiş olmasının nedeni daha önce benzer bir çalışmanın Alanya sınırlarında gerçekleştirilmemiş olmasıdır. Araştırma evreninin 5 yıldızlı turizm tesisleri seçilme nedeni ise diğer turizm tesislerine göre daha çok bölümden oluşmasıdır. Araştırma evreninin büyüklüğünün belirlenmesi ile ilgili gerçekleştirilen araştırma sonucunda Alanya’da 83 adet 5 yıldızlı turizm tesisinin faaliyet gösterdiği belirlenmiştir (ALTSO, 2021). Bununla birlikte, Alanya’da faaliyet gösteren 5 yıldızlı turizm tesislerinde çalışan yöneticilere ilişkin veriler araştırıldığında konu ile ilgili herhangi bir veriye rastlanmamıştır. Araştırmanın örneklemini incelendiğinde örneklem gömülü teori kapsamında belirlenmiştir. Gömülü teori kapsamında gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış mülakatlarda her bir görüşme sonrasında veriler incelenmiş ve yarı yapılandırılmış mülakatlar revize edilerek devam edilmiştir. Araştırma kapsamında 14. katılımcı itibari ile katılımcı görüşlerinin tekrar etmeye başladığı belirlenmiştir. Akabinde 15. ve 16. katılımcılar ile görüşmeler gerçekleştirilmiş ve tekrarların görüldüğü saptanmıştır. Bu noktada, araştırma sonlandırılmıştır. Bu bağlamda, araştırmanın örneklemini 16 katılımcı oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış mülakatlar 7 tesiste Ekim 2021 tarihinde gerçekleştirilmiştir.

3.4.Araştırma Sorusu

Araştırma konusunun amacı ve gerçekleştirilen literatür taraması sonucunda araştırma kapsamında aşağıda yer alan soruya cevaplar aranmaktadır:

Soru 1: Katılımcıların turizm tesislerinde yaşamış oldukları tasarımsal sorunlar nelerdir?

3.5.Bulgular

Araştırma bulguları kapsamında ilk olarak katılımcıların değişkenlerine yer verilmiştir. Akabinde elde edilen bulgular temalaştırılmıştır. Temalaştırmanın ardından güvenilirlik analizi gerçekleştirilmiştir.

3.5.1.Katılımcılara İlişkin Değişkenler

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların çalışmış oldukları tesislerdeki pozisyonlarına ilişkin bulgular incelenmiştir. Katılımcıların tamamı 5 yıldızlı tesislerde çalışmaktadır. Bulgular Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. *Katılımcılara İlişkin Değişkenler*

Pozisyon	Sayı	Yüzde
Genel Müdür	4	25,00
Teknik Müdürü	4	25,00
Ön büro Müdürü	2	12,50
Kat Hizmetleri Müdürü	2	12,50
Yiyecek-İçecek Müdürü	2	12,50
Mutfak Müdürü	1	6,25
Satın Alma Müdürü	1	6,25
Toplam	16	100

Tablo 1’de yer alan bulgular incelendiğinde katılımcıların %25’inin genel müdür, %25’inin teknik müdür, %12,5’uğu ön büro müdürü, %12,5’uğu kat hizmetleri müdürü, %12,5’uğu yiyecek-içecek müdürü, %6,25’i mutfak müdürü ve %6,25’i satın alma müdürü pozisyonlarında çalışmaktadır.

3.5.2.Katılımcı Görüşlerine İlişkin Bulgular

Araştırma kapsamında katılımcı görüşleri incelenerek ana temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Bulgular incelendiğinde katılımcı görüşlerinin 12 ana tema altında ayrıştığı görülmektedir. Bahsi geçen temalar “dış cephe ile ilgili sorunlar”, “genel alanlar ile ilgili sorunlar”, “odalar ile ilgili sorunlar”, “lobiler ile ilgili sorunlar”, “restoran ve barlar ile ilgili sorunlar”, “mutfak ile ilgili sorunlar”, “diğer arka çalışma alanları ile ilgili sorunlar”, “yönetim ofisleri ile ilgili sorunlar”, “personel kullanım alanları ile ilgili sorunlar”, “depolama alanları ile ilgili sorunlar”, “dış mekanlar ile ilgili

sorunlar” ve “diğer sorunlar” olarak isimlendirilmiştir. Temalara ilişkin bulgular Tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2. Katılımcı Görüşlerine İlişkin Bulgular

Dış Cephe ile İlgili Sorunlar	Genel Alanlar ile İlgili Sorunlar	Odalar ile İlgili Sorunlar
• Yanlış Malzeme Kullanımı • İzolasyon ile İlgili Tasarımsal Sorunlar • Erişilebilirlik ile İlgili Tasarımsal Sorunlar • Aydınlatma ile İlgili Tasarımsal Sorunlar	• Tercih Edilen Malzemede Yaşanan Tedarik Sorunu • Kapasite Artırımının Tasarlanmaması • İklimlendirme ile İlgili Tasarımsal Sorunlar • Aydınlatma ile İlgili Tasarımsal Sorunlar • Güvenlik ile İlgili Tasarımsal Sorunlar	• Tek Kişilik Odaların Tasarlanmaması • Odaların Küçük Tasarlanması • Odalarda İzolasyonun Yeterli Olmaması • Yanlış Malzeme Kullanımı • Odaların Yanlış Konumlandırılması • Oda Sayısının Arttırılması Nedeni ile İlgili Tasarımsal Sorunlar • Banyolar ile İlgili Tasarımsal Sorunlar • Balkonların Doğru Tasarlanmaması • Aydınlatmalar ile İlgili Tasarımsal Sorunlar
Lobiler ile İlgili Sorunlar	Restoran ve Barlar ile İlgili Sorunlar	Mutfak ile İlgili Sorunlar
• Tasarımın Küçük Yapılması • Açık Alan İhtiyacı • Tercih Edilen Malzemenin Kullanılabilirliği • Resepsiyon ile İlgili Tasarımsal Sorunlar • Bagaj Odasının Yanlış Konumlandırılması • Genel Tuvaletler ile İlgili Tasarımsal Sorunlar	• Servis Yolunun Tasarıma Dahil Edilmemesi/Yanlış Edilmesi • Yanlış Konumlandırma • Tasarımın Küçük Yapılması • Yanlış Malzeme Tercihi • İhtiyaca Uygun Arka Çalışma Alanı Yetersizliği	• Restoranlara Olan Konum ile İlgili Sorunlar • Konsept Tasarım Uyumsuzluğu
Diğer Arka Çalışma Alanları ile İlgili Sorunlar	Yönetim Ofisleri ile İlgili Sorunlar	Personel Kullanım Alanları ile İlgili Sorunlar
• Kazan Dairesinin Küçük Tasarlanması • Kat Ofisleri ile İlgili Tasarımsal Sorunlar • Çamaşırhane ile İlgili Tasarımsal Sorunlar	• Yeterli Oda İhtiyacı • Yönetimsel Toplantı Odası İhtiyacı • İhtiyacın Bilinmemesi • Yanlış Konumlandırma • Estetik Eksikliği	• Havalandırma Yetersizliği • Yanlış Konumlandırma • Doğru Konumlandırılmış Tuvalet İhtiyacı • Kötü ve Sınırlı Koşullar • Alan Yetersizliği • Lojman İhtiyacı
Depolama Alanları ile İlgili Sorunlar	Dış Mekanlar ile İlgili Sorunlar	Diğer Sorunlar
• Depolama Alanlarının Farklı Amaçla Kullanılması • Depolama Alanlarının Yeterli Olmaması	• Havuz ve Plajlar ile İlgili Tasarımsal Sorunlar • Peyzaj ile İlgili Tasarımsal Sorunlar	• Yönetici Görüşüne Önem Verilmemesi • Yapısal Uygulama Hataları • Yanlış Tasarımın İleride Maliyeti

• Atık Alanlarının Yanlış Konumlandırılması • Farklı Amaçlara Yönelik Ayrı Depolama Alanlarının Oluşturulmaması • Depolama Girişinin Kullanıma Uygun Tasarlanmaması • Depolama Alanlarının Yeterli İzolasyona Sahip Olmaması • Yanlış Konumlandırma • Depolama Alanlarının Büyümeye Uygun Planlanmaması	• Otoparklar ile İlgili Tasarımsal Sorunlar	• Engelli Uygulamaları ile İlgili Tasarımsal Sorunlar • Mevzuatlar ile İlgili Sorunlar • Projede Eksik Gösterim
--	---	---

Tablo 2’de yer alan bulgular incelendiğinde katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temaların her birinin alt temalara ayrıldığı görülmektedir. Oluşturulan ana ve alt temalar araştırma sorusunun cevabı olarak karşımıza çıkmaktadır. Araştırma kapsamında oluşturulan alt temalara ilişkin bulgular ve bulgulara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

3.5.2.1.Dış Cephe ile İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan ilk temanın “dış cephe ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 4 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “yanlış malzeme kullanımı”, “izolasyon ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “erişilebilirlik ile ilgili tasarımsal sorunlar” ve “aydınlatma ile ilgili tasarımsal sorunlar” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Yanlış malzeme kullanımı” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 5 katılımcının (Katılımcı No: 1, 3, 13, 14, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. katılımcının “...kullanılan malzeme kötü...” şeklinde, genel müdür olan 3. katılımcının “...biz dış kaplamada mimari olarak demir istemiştik demir istediğim için denize sıfır noktada olduğumuzdan boyama konusunda biraz sıkıntımız oluyor... denize yakın kısımları özellikle 3 yılda bir falan boyamak gerekiyor deniz görmeyen kısımlarda öyle değil ama diğer kısımlar 4-5 yılda bir boyamak gerekiyor... tasarımsal olarak kullanılan malzeme her zaman coğrafik koşullara uymayabiliyor bu yüzden de uygun malzemenin kullanılması gerekiyor...” şeklinde, satın alma müdürü olan 13. katılımcının “...doğru malzeme ve doğru işçilik yapılmamasından kaynaklı diyebiliriz...” şeklinde, teknik müdür olan 14. katılımcının “...mimar doğru bir şekilde çizmiş olsa dahi işletmeci veya

şantiyeyi yöneten kim ise işi verdiği kişi ve kullandığı malzeme ile alakalı sıkıntı çıkıyor ve bu da tasarımı etkiliyor... yapılan şeylerde fiyat çok yüksek çıkıyor ama o bir sefer yapıldığı zaman ömürlük oluyor bizim şeyde de bunu pek kayda almıyorlar...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...dış tasarımı iyi düşünseler bile kullanılan malzeme bile sizin gelecekteki maliyetinizi estetiğinizi etkiliyor şimdi yeni nesil malzemeler kompozit veya al. kobalt dediğimiz malzemelerin çok kullanışlı olduğunu deneyerek görüyoruz yıllar sonra bile boya ihtiyaçı yok işte izolasyon problemlerine engel estetik olarak daha şık şimdi görüyorum mesela bizim daha önceden açılmış otellere bakıyorum bizde kompozit daha ağırlıklı dış cepheye ben hiçbir kırım maliyetim yok başta yüksek maliyet ama boya ile gidenlere boya mesela dış cephesi boya klasik eski usul olan otellerde sürekli boya masrafının çıktığını izolasyon problemlerinin çıktığını... hem estetik olarak hem fonksiyonel olarak hem de geleceğe yönelik masraf anlamında daha dayanıklı malzemeler ömürleri daha yüksek yani zamanında daha estetik müdahaleler daha kolay skyorsunuz tamir edip işte alçı örneğini verelim skyorsunuz tamir edip takıyorsunuz...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“İzolasyon ile ilgili yaşanan tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 6 katılımcının (Katılımcı No: 1, 2, 3, 5, 11, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. katılımcının “...Su yalıtımı otellerin baş ağrıtan bir konusudur. Su yalıtımı sıkıntı yaşamıyorum diyen otel varsa ben o oteli ziyaret etmek isterim... Yani o izolasyon işini aslında otellerin biraz da mimari aşamalarda detaylandırırken özellikle mesela mimari projelerde bu izolasyon detaylarını belki malzeme alternatiflerini de yazarak ve uygulama şekillerinde tariflerini yaparak verilmesinde fayda olacağını düşünüyorum... Kullanılan malzemenin ısı geçirgenliği izolasyonu düşük olabiliyor. Onu haricinde de kullanılan doğramalar vs. yani ısıyı absorbe edecek şekilde değil de daha çok suyu tutacak şekilde düşünüyor aslında ısı ile beraber homojen düşünülmesi lazım. Sadece suyu değil, ısıyı düşünmek lazım... Çatıyı ona göre tasarlamak binanın soğutması açısından da verimli olacaktır... Ama şimdi mesela orta lobinin en üstüne bunu yapıyorsan cam mesela suyunu izolasyonu müdahale edilebilirliğine konstrüksiyonun sağlamlığına dikkat etmek lazım...” şeklinde, kat hizmetleri olan 2. katılımcının “...İzolasyon tabi ki sorun, özellikle çatı ile ilgili, bizim işlerimizi çok arttırıyor. Ekstra teknik servislik iş çıkardığı için sonrasında temizlik yapılması gerekiyor...” şeklinde,

genel müdür olan 3. katılımcının “...İzolasyon ile ilgili sorunlar yaşıyoruz, izolasyonun çok iyi olması gerek, aksi durumda ileriki dönemde olası sorunlar ciddi maliyetler getiriyor...” şeklinde, teknik müdür olan 5. katılımcının “...Benim tek sıkıntım izolasyon hala yaşıyorum ben bu sorunu...” şeklinde, genel müdür olan 11. katılımcının “...ülkemizde maalesef başta izolasyon olmak üzere çok ciddi sıkıntılar var yani bu izolasyon sıkıntısını hepimiz yaşıyoruz... kirişler vs. izolasyonlar iyi yapılmadığı takdirde çatıdan aşağıya olmak üzere su sızıntıları ile beraber ciddi deformasyonlar oluyor. Özellikle yağmurlu dönemlerde su akıntıları aşağılara kadar ulaşabiliyor ve bu da binada ciddi yıpranmalara ve maliyete neden oluyor... tasarımsal anlamda belli bölgede izolasyonun unutulduğu ve mimari tasarım açısından da eksik olmasıyla ilgili bir problem var... yani işte binaları görüyorsunuz tek vücut halinde dikdörtgen yuvarlak dairesel veya fiziki anlamda yani görüntü anlamında farklı şeyler yapılabiliyor ama izolasyon hepsinde aynı sorun...” şeklinde ve genel müdür olan 15. katılımcının “...dış cephesi boya olan otellerde izolasyon problemlerinin çıktığını sürekli görüyoruz...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Erişilebilirlik ile ilgili yaşanan tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 5 katılımcının (Katılımcı No: 2, 7, 10, 14, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. katılımcının “Dış olarak evet var, dışarıdan binanın görünüş şekli, bazen mimarlarımız tercih ediyor, sadece düz duvar değil, hani bizim temizlik olarak veya bir boya yaptığımızda geçecek eylemin dışında, bizim müdahale etmemiz gereken konular oluyor, profiller, camlar, heykeller, örnek veriyorum, bunlar boyanın dışında ekstra temizlik isteyen mevzular için büyük kapsamlı iskelelerin kurulması gereken, ya da işte personelin birebir, günlük rutin temizlik yapamayacağı tarz ve modeller seçiliyor... gerçekten ciddi bir plan yapılarak işlem yapılması gerekiyor. Örneğin dağcılar çağırarak bir dış temizlik yaptırman gerekiyor. Bu da sürekli sezonun her ayı için ne yazık ki mümkün olmuyor...” şeklinde, teknik müdür olan 7. katılımcının “...Dış cephe ile alakalı bizim cephemiz ahşap olması nedeniyle 5 yılda 1 normalde bakım olması lazım ahşabın koruyucu zımpara vs. o manada ulaşılabilirliğin tasarım aşamasında biraz 2. plana atıldığı doğrudur. Onlara da yine aynı şekilde dikkat edilmesinde fayda var. Mesela iskele kurulması yukarıdan ulaşım yani noktasal olarak bazı yerlere ulaşmak hem güç oluyor hem de imalat çok zorlaşıyor. Yani tasarlanırken bütün cepheye ulaşılabilmesi önemli... onun daha sonrasında bakımı yapılırken hangi ney gerekebilir

işte bu noktalara ulaşırken iskele mi lazım yukarıdan mı ulaşım olacak onları detaylandırabilirsek vinç yetişebiliyor mu mesela bu bölgeyi vinçle yapabilirler işte bu bölgeye iskele kurulabilir hani olan detayları düşünüp tasarım yapılmalı. Yani tasarım yapılırken dış cephenin ulaşımalarında problem varsa en azından altta iskele konulabilecek yerin de herhalde tasarlanması gerekiyor...” şeklinde, kat hizmetleri müdürü olan 10. katılımcının “...Çünkü temizlik açısından ulaşamadığımız noktalar var temizliğini yapamadığımız noktalar... mimari açıdan tasarım yapılırken tasarımın yanlış yapılmasından dolayı bölgelerin temizliğine yetişemiyoruz. Fiziksel olarak orayı temizleyemiyoruz... fiziksel açıdan ulaşamadığımız yani temizliğini yapamadığımız yerler oldu... Öyle bir risk şöyle biz personelimizi riske atmıyoruz hani ulaşamadığımız noktalara dışarıdan yardım alıyoruz mesela silemediğimiz camlar var dağcılar bu işi profesyonelce yapan dağcılar var onları çağırıyoruz temizlik şirketleri onlara yaptırıyoruz...” şeklinde, teknik müdür olan 14. katılımcının “...bir otelde dışarıda avize var bu lamba patladığı zaman vinç gerekiyor yaklaşık 26-27 metre yüksekliğinde vinçsiz ulaşamıyorum vinç çağırmadan ben bunun lambasını değiştiremem yada arızasını yapamam lazım... dış tasarıma yapılan görsel dekorasyonlarda birincisi teknik anlamda ulaşılabilirlik ikincisi de temizlik anlamında bizim oralara ulaşmamızda sıkıntılar var... estetik yapacağız diye veya estetik görsellik sağlayacağız diye sizin kullanımınıza erişemeyeceğimiz yerlere tasarımlar gerçekleştiriliyor...” ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...bazı malzemeler sökülüp takılıyor altında da işte kablo kanallarımız var ama siz bunu betonla kapatsanız üstünü kırmak zorundasınız ama sökülür takılır bir malzeme kullandığınızda söküp yerine monte ediyorsunuz. İşte ızgaranız var altta kanallarınız var bu tür malzemeler o yüzden proje aşamasında çok önemli doğru kablo kanallarını kullandıysanız doğru tesisat geçişi alanlarını oluşturduysanız doğru havalandırma boşluklarını bıraktıysanız müdahale kapakları yaptıysanız çok da kolay müdahale kapağını açıp tamir ediyorsunuz aksi takdirde kırmak zorunda kalıyorsunuz...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “aydınlatma ile ilgili yaşanan tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 1, 7) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. katılımcının “...cephe tek başına tasarlanıyor. Aydınlatma daha sonradan üzerine eklenilmeye çalışılıyor. Halbuki cephe aydınlatma şeklinde tasarlanırsa faydalı olur...” şeklinde ve teknik müdür olan 7. katılımcının “...aydınlatma sorun daha sonra cephe

yapıldıktan sonra üzerine bir işlem yapılması tasarım ona göre yapılmadığı için problemler çıkartabiliyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.2.Genel Alanlar ile İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan ikinci temanın “genel alanlar ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 5 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “tercih edilen malzemede yaşanan tedarik sorunu”, “kapasite artırımının tasarlanmaması”, “iklimlendirme ilgili tasarımsal sorunlar”, “aydınlatma ile ilgili tasarımsal sorunlar” ve “güvenlik ile ilgili tasarımsal sorunlar” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Tercih edilen malzemede yaşanan tedarik sorunu” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 2, 6, 13) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...malzemelerin devamının da olması gerekmekte. O işletmenin o avizenin taşına ulaşabiliyor olması gerekir. Getirtebilmesi lazım. Yani anlatıyorlar işte, şuradan yurt dışından buradan getirdik diye. Ama lazım olunca yenisini bulamıyoruz...” şeklinde, satın alma müdürü olan 13. katılımcının “...getirmişsin yapmışsın ama yarım veya kırık gözükmese görsel anlamda hiçbir şey ifade etmiyor. Devamı olmalı, ulaşılabilir bir malzeme ile yapılmalı...” ve yiyecek-içecek müdürü olan 16. katılımcının “...Binada dekorasyon veya genel anlamda kullanılan malzemenin de tekrar ulaşılabilir olması gerekiyor. Beş tane var, işte bir tanesi kırıldı, o bir taneyi hemen yerine koyabilmeliyim. Standardı bozmamak için. Onun için bir süreç bekleme olmaması lazım...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Kapasite artırımının tasarlanmaması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 4, 9, 11) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde ön büro müdürü olan 4. katılımcının “...Eğer ki otelin geliştirilebileceği bir alan var ise ekstradan tasarım ona göre planlanması gerekiyor. Yani otel veya otel arazisi büyütülebilirse önceden bunun planlanması gerekiyor...” şeklinde, yiyecek içecek müdürü olan 9. katılımcının “...Mesela bir pastane yapıyorsanız otelin pastane işte baklavasıdır poğaçasıdır işte tatlıya dönük şeyler için minimum bu şekilde yeter diye düşünmemek lazım. Geniş tutmak lazım biraz yani size 10 birim bir yer lazımsa hiç olmazsa 12 birim %20 rezerve bırakmak

lazım çünkü inanın ilerleyen zamanlarda o sizin yeter dediğiniz yerlerin hiçbiri yetmiyor farklı farklı yerleri eklemek zorunda kalıyorsunuz...” şeklinde ve genel müdür olan 11. katılımcının “...Sonra buna ek oluyor. Dolayısı ile personel sayısı da artıyor. Yani hiçbir otel 300 oda ise 300 odada kalan çok nadir otel var. Oda sayısını artırıyor. Sonra birimleri büyütecek yer bulamıyoruz...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“İklimlendirme ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 1, 12) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdürü olan 1. katılımcının “...İşte mekanik boruların çıktığı elektrik kablolarının çıktığı shaftların yangın gereği her katta kapatılması gerekir bu projeler yapılırken bunlar ikinci plana atılıyor. Baca gibi çalışır oralar bunların her katta izole edilip kapatılması lazım özellikle ısı izolasyonu yani şöyle oluyor onlar genelde maliyetini düşürmek için biz çelik konstrüksiyon koyuyoruz betopan koyuyoruz üzerine yoğunluğu yüksek taş yünü koyuyoruz ondan sonra o ısı geçirgenliği öldürecek yangın harçları var mesela döktükten sonra o şekilde kapatma yapıyoruz...” ve ön büro müdürü olan 12. katılımcının “...hava açıklıklarının iyi düşünüp tasarlanması lazım işte yazın da kullanılacaksa otomatik kapıların mesela dönen kapıların giriştekilerin iki tane lobiye kapı açılıyor ama tek otomatik kapı açıldığı gibi hava içeriye veya dışarıya bunlara dikkat etmek lazım tasarımda...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Aydınlatma ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 4, 5, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde ön büro müdürü olan 4. katılımcının “...Kesinlikle akşamları çok güzel müthiş bir aydınlatma var ama sabah uyanıyorsunuz o otel bu otel mi diyorsunuz...” şeklinde, teknik müdür olan 5. katılımcının “...Güneşi alabilecek şekilde cepler açılabilir. Yani enerji verimliliği açısından faydalı olacağını düşünüyorum. Yani mesela düşünün komple kapalı bir çatı ama mesela koridorları tabi mimariyle de alakalı olarak söylüyorum bunu belki bu hani evlerimizde eski evlerde onu yaparlardı mesela şimdi yeni evlerde onu çok göremiyorum evlerde merdivenlerin başlarında ışık alacak şekilde camlar olurdu veya yandan baktığınızda. Bazen tasarımlarda bunlara dikkat etmek lazım günışığını almak faydalı olabilir mimariye uygunsa tabi... Yalnız bazı hatalar olabiliyor ışık yetersiz kalabiliyor...” şeklinde ve genel müdürü olan 15. katılımcının “Şöyle mesela aydınlatma ile ilgili bir uygun aydınlatmanın estetik amaçlı olabiliyor bazen bu unutulmuş olabiliyor mesela bizim

otelimizde var sıkıntı sabit bir aydınlatma konmuş biz onun ya tamamını yakabiliyoruz. Otelin ya da hiçbirini yakamıyoruz tamamını yaktığımızda bazı misafirler diyor ki çok ışık geliyor bana müdahale edilemediği için bu ışık beni rahatsız ediyor... veya biz maliyet kontrolü yapalım dedğim de mesela bir bloğun tüm şalteri aynı yere yapılıyor açtım mı 300 lambayı birden açıyorum kapattım mı bölgelendirme unutuluyor... tabi bunlar yatırım aşamasında maliyeti artırıyor daha fazla duy daha fazla sigorta demek ama yatırımda da ben 100 birim aydınlatmaya ihtiyacım varken 300 birimi aynı anda açmak zorunda kalıyorum...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “güvenlik ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2. katılımcının (Katılımcı No: 7, 10) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 7. katılımcının “...İş bittikten sonra oraların düzgün bir şekilde yangın geçirgenliği hava geçirgenliği olmayacak şekilde kapatılması lazım yoksa İstanbul’da bir yangın çıkmıştı yangın nasıl alttan başlayıp yukarı doğru çıkıyor bu gibi yerlerde. Bir yerde bir yangın çıktığı zaman elektrik kablosundan kontağından diyorlar genelde bunlara dikkat edilmesi lazım... özellikle iş güvenliği anlamında mimari tasarımlarda çok fazla dikkat edilmiyor ediliyorsa da daha fazla dikkat edilmesi gerekli... mekanik odalar biraz daha dikkat edilmesi lazım hani sonuçta burada bir şey olmaz değil bir sıkıntılı durumda müdahale edilebilecek işte yangın vanalarıdır bu alanlara rahat girilebilir önlerinin dolu olmayacak şekilde tasarımlarda düşünülmesinde fayda var...” şeklinde ve kat hizmetleri müdürü olan 10. katılımcının “... bazı kapaklarının kilitli olması lazım kesinlikle çünkü kilitli olmaz ise sonuçta otelde çeşitli yaş gruplarında misafirler oluyor. Bunun Allah göstermesin tehlikeli bir durum oluşabilir kullanan personel kullandıktan sonra kapatması ve bunlar misafirin ulaşabileceği alanlarda değil direk hiç olmazsa mümkün mertebe bir kapı ile geçilebilecek alanlarda olması her zaman iş güvenliği yönünden gerekli...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.3.Odalar ile İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan üçüncü temanın “odalar ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 9 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “tek kişilik odaların tasarlanmaması”, “odaların küçük tasarlanması”, “odalarda izolasyonun yeterli olmaması”, “yanlış malzeme kullanımı”, “odaların yanlış konumlandırılması”,

“oda sayının arttırılması nedeni ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “banyolar ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “balkonların doğru tasarlanmaması” ve “aydınlatma ile ilgili tasarımsal sorunlar” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Tek kişilik odaların tasarlanmaması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 4, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde ön büro müdürü olan 4. Katılımcının “...tek kişilik oda olmaması nedeniyle mevcut odayı tek kişiye vermek zorunda kalıyoruz. Bu nedenle acentalar ile sorun yaşıyoruz...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Siz rezervasyon aşamasında işte rezervasyon gelir ve evet adam tek işiymiş tek kişilik odaya vereyim elinizde tek kişilik oda yok ise bu adamı başka bir oda tipine vermeniz lazım...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Odaların küçük tasarlanması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 5, 12) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 5. katılımcının “...daha ferah olur yani o malzemeleri sıkış sıkış değil daha rahat koyuyorsun. Ufak tefek sorunlar yaşıyoruz yani sıkış sıkış oluyor her şey...” şeklinde ve ön büro müdürü olan 12. katılımcının “...odanın dar olup ama odaya çok fazla şey konulmak istenmesi ciddi sorun oluyor... metrekare olarak dar ama içeride olan ürün çok... dolapların veya işte komodinlerin bile sıkıştırılarak konulması aynı zamanda oraya ek yatak atılması yani böyle konularda baya sıkıntılar yaşıyorum...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Odalarda izolasyonun yeterli olmaması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 3, 4, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 3. katılımcının “...cam olursa sıcak sirkülasyonu da kesiyor müşterilerimizin misafirlerimizin en çok şikayet ettiği şeylerden biri sıcak ortamlar... korkuluklar veya balkon duvarları diyeyim cam olduğu zaman binanın odasının aşırı ısınmasına neden oluyor tasarımsal olarak... bununla beraber cam balkonda yansıma biraz daha fazla oluyor ve içerinin ısı seviyesinin daha yüksek olmasına sebep oluyor. Daha fazla enerji sarfiyatı oluyor. Cam tasarımı iklimlendirmeyi ciddi şekilde etkiliyor...” şeklinde, ön büro müdürü olan 4. katılımcının “...tabi zaman aşımına uğrayıp belli bir zaman sonra ses yalıtımında ısı yalıtımında tabi ki şikayetler ve eksikler gördük çünkü otel odaları yan yana olduğu için bunların izolasyonları doğru yapılmadığı zaman yan taraftaki odada konuşulan sifon

sesinin duş sesinin yan odalara geçtiğine dair şikayetler aldık... bir tanesi ana binada yan yana olan odaların arasındaki ses izolasyonu ile alakalı sıkıntı var...” şeklinde ve genel müdür olan 15. katılımcının “...odanın gürültüden uzak olması odanın ses izolasyonu çok önemli...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Yanlış malzeme kullanımı” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 5 katılımcının (Katılımcı No: 2, 3, 7, 10, 11) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...mesela şey aynı işletmede küvet yapmışlar, çok güzel misafirler küveti seviyor, etrafı ahşap kaplama, yanında oda ile banyoyu ayıran bir jaluzi penceresi ve sürekli ıslanan bir ahşap tam teak malzeme kullanıyorsunuz, kaliteli oluyor ama hepsinin de bir ömrü var. Banyoda ahşap kullanıldığında tabi ki yine de kalitesine bağlı ama yıpranınca çok çirkin bir manzara oluyor...” şeklinde, genel müdür olan 3. katılımcının “...oda tasarımlarını hatta otelin genelinde kullanılan dekorasyon objelerinde çok fazla cam ve kırılabilir ürün olması, özellikle çocukların bulunduğu ortamlarda biraz anladığım kadarıyla tasarımsal olarak riskli ve maliyetli...” şeklinde, teknik müdür olan 7. katılımcının “...oda tasarımlarında kullanılan malzemelerde çok sıkıntı oluyordu. Şimdi otel odasının yapısal olarak yapı şekli hep aynıdır hemen hemen %90 ı aynıdır değişen bir şey yok hani bir oda bir yatak işte banyo tuvaleti vardır o dur. Onun içerisi dizayn edilirken kullanılan malzeme ile ilgili çok sıkıntılar çıkar şimdi hani mimarsın tamam çizmişsiniz koymuşsundur ama o malzemenin işleyişte sana ne kadar çok sıkıntı çıkaracağını ancak işletmeci bilir...” şeklinde, kat hizmetleri müdürü olan 10. Katılımcının “...zemin malzemeyi doğru yapmazsanız ileride büyük sorun yaşarsınız...” şeklinde ve genel müdür olan 11. katılımcının “...doğru malzeme kullanılmaması hem estetik açıdan sıkıntı, hem de malzemenin deforme olmasını ve maliyeti arttırıyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Odaların yanlış konumlandırılması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 6, 12) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 6. katılımcının “...mimari aşamada otelin konumu doğru yerleştirilirse bakın bizim otel buna güzel bir örnek yanımızdaki otel denize dik uzanıyor biz denize paraleliz bizim odalarımızın %95 i denizi görüyor...” şeklinde ve ön büro müdürü olan 12. katılımcının “...otelin doğru pozisyonlandırılması yerleştirilmesi mimari tasarımda özellikle manzaralı oda satışını arttıracağı için hem sizin şeyi yani over olmanızı etkiliyor hem de gerekirse satışı da

yükseltiyor tasarımsal bir hata olarak karşına çıkabiliyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Oda sayılarının arttırılması nedeni ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 6, 11) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 6. katılımcının “...otel işletmecisinin talepleri doğrultusunda kapasiteyi arttırabilmek amacıyla metrekare düşünülüyor ama yatak sayısı arttırılmaya çalışılıyor bu da tasarımsal sıkıntılara yol açıyor...” şeklinde ve genel müdür olan 11. katılımcının “...yani biraz da böyle çok odaya boğulan tesislerde oda yapıları da çok bozuk oluyor çünkü her köşeye bir oda sığdırmak zorunda kalıyorlar. Bazı otellerde şunu yaşıyorsunuz görüyorsunuz adam en ufak köşeye bir şey yapmaya çalışıyor. Burayı ben şöyle düşündüm çocuk odası diye düşünüyorsun penceresi yok gibi... oda sayısı arttırmak amacı ile odaların mimari tasarımında bozukluklara neden oluyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Banyolar ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 2, 10, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...Banyoda çok var. Örnek verirsek çalıştığım bir işletmede lavabo bataryaları gizli batarya idi. Şimdi sürekli yeni giriş yapan misafirin bir şikayeti var, aslında çok şık çok farklı görünüyor, daha lüks bir yere geldiğinizi hissediyorsunuz, ama batarya yok. Misafirin portföyüne göre algılayabileceği bir ortam oluşturulmamış...” şeklinde, kat hizmetleri müdürü olan 10. Katılımcının “...Banyo yani ev gibi düşünemeyiz, evde belirli bir sayıda insan, belirli saatlerde duş alacak, ama orada sürekli bir sirkülasyon ve sanayi tipi kimyasallar var. Profesyonel kimyasal kullanıyorsun ve içerik tabi ki evdeki kullandıklarımızdan daha ağır. Banyo tasarımlarında kullanılacak olan malzemenin önceden kat hizmetlerinde kullanılan kimyasal ile o kimyasalların ona zarar vermediğinin tasarımsal anlamda incelenmesi gerekiyor...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Çok küçük planlarsanız özellikle kilolu misafirler rahat hareket edemiyorlar. Anne çocuğu ile girmek istiyor giremiyorlar...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Balkonların doğru tasarlanmaması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 2, 13) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...beni

en rahatsız eden şeylerden bir tanesi, balkonların cam olması... sürekli ulaşılabilir olduğu sürece gayet güzel. Ama çalışan personel, yükseklik ölçüsü düşünülüyor. İçten sadece müdahale edemezsin. Mesela renk seçerken de bazıları siyaha yakın, daha az kir belli eden cam tercih ediyorlar ama, ona bile müdahale etmen gerekiyor. Çünkü üst kısmını sildiğin zaman alt kısmının zaten kirli olduğu ortaya çıkıyor. Yukarıda temizlik yapan bir personelin, oraya uzanması mümkün değil. Yani o yüzden ya kirli kalıyor, ya aşağıdaki misafiri rahatsız ediyor...” şeklinde ve satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...yapılmış olan binadaki odaların balkonlarının iyi dizayn edilmemesi...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “Aydınlatmalar ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 4, 14) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde ön büro müdürü olan 4. Katılımcının “...Misafirden gelen şöyle şeyler oluyor... Burası loş, biz daha aydınlık olan bir oda istiyoruz...” şeklinde ve teknik müdür olan 14. Katılımcının “...Aydınlatmaları da genel olarak doğru konumlandırmak sorunlardan bir tanesi. En azından maliyeti artırsa bile fazladan bir ürün konulması gerekiyor. Kenarlardan ama tüm alanı aydınlatması gerekiyor. Tepeden gelmesi lazım. Ortadan demeyelim. Makyaj masasının önüne koydun kocaman bir aydınlatma, televizyon var yanda rahatsız ediyor, ya da oturma hizasında olduğu için rahatsız oluyor. Bunlar ile ilgili şikayet geliyor. Ya da yatak başı zaten belirli bir amaca hitap ediyor, tepede olması, tepeden aşağıya doğru inmesi misafirin tercihi oluyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.4.Lobiler ile İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan dördüncü temanın “lobiler ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 6 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “tasarımın küçük yapılması”, “açık alan ihtiyacı”, “tercih edilen malzemenin kullanılabilirliği”, “resepsiyon ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “bagaj odasının yanlış konumlandırılması” ve “genel tuvaletler ile ilgili tasarımsal sorunlar” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Tasarımın küçük yapılması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 3, 4, 11) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 3. Katılımcının “...hizmet

alanlarımız ne kadar geniş olursa, o kadar daha iyi hizmet verebiliriz. Daha kolay hijyen şartlarını yerine getirebiliriz... Mevcut tesisimizdeki yeni binamızda lobi alanlarımız küçük...” şeklinde, ön büro müdürü olan 4. Katılımcının “...lobilerde aslında tasarım sıkıntısı covid çıkana kadar pek bir sıkıntı yoktu ama covid çıktıktan sonra sosyal mesafe vs. nedeniyle lobilerin aslında çok da büyük olmadığını gösterdi... biz ilk bu lobiye yaptığımızda 300 odaydık şimdi 130 oda mesela eklendi 450 ye çıktı bu sefer daha önce 2 personel çalışıyorsa şuanda 3 tane çalışmak zorunda kaldı, bu sefer hem misafir hem personel yığılması oldu, lobi yetersiz kaldı...” şeklinde ve genel müdür olan 11. Katılımcının “...otel lobilerinin tasarımında kapasite ile alakalı yani kapasitenin altında tasarımlar gerçekleştiriliyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Açık alan ihtiyacı” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 6, 12) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 6. Katılımcının “...Lobide özellikle kapalı alan kadar da açık alan yapmalıyız...” şeklinde ve ön büro müdürü olan 12. Katılımcının “...Lobileri çok büyükse belli bir kısmı açık alana açılması gerekir. Çünkü bize gelen misafirleri Rusya bölgesinden geliyor Alanya’ya. Bu insanlar 7-8 ay boyunca orda kapalı alanlarda kalıyorlar. Bu insanlar açık alanda durmak istiyorlar. Havaaların normal olduğu zamanlarda açık alanları tercih ediyorlar...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Tercih edilen malzemenin kullanılabilirliği” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 11, 13) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 11. Katılımcının “...Farklı tasarlanıyor sırf görselliğe bakılıyor. Orası kullanıcı açısından hiç bakılmıyor bir tane koltuk koyuyor koltuk normalde baktığımız zaman görüntü çok güzel o koltuk taşınabilir mi temizlenebilir mi ne bileyim işte şeye bakılmıyor şık mı güzel mi bitti... görselliğe önem verildiği için tabi ki verilsin biz de istiyoruz ama biraz da kullanım da da beni rahatlatması lazım...” şeklinde ve satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...tasarım yapılıyor mobilya sonradan seçiliyor. Bence mobilyaya göre tasarım yapılması gerekiyor. Aksi durumda mobilya alana sığmıyor yada işlevsel kullanılamıyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Resepsiyon ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 4, 12) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde ön büro müdürü olan 4. Katılımcının “...Deskte sıkıntı var şöyle söyleyeyim desk yapıldığı zaman bilgisayarların konumu ve bunların elektrik aksamı internet aksamı tam olarak uygun yapılmamış. Planlanmıyor. Şimdi şöyle söyleyeyim desk yapılmış deskin altında evrakların olduğu yer bilgisayar resepsiyonistlerin eğilerek çalışması gereken bir durum veya oturarak çalışmasını gerektiren bir durum hoş olmuyor... Desk normalde mimari tasarımda yapılan bir uygulama, burada demeye çalıştığımız şey şu özellikle fiziken bilgisayar kullanımında çok ergonomik olmuyor oturmaları veya eğilmeleri gerekiyor. Bu da kullanımı etkiliyor. Ayrıca resepsiyonu da misafirle oturarak konuşmak hoş bir durum değildir. Eğilerek çalışmak zorunda kalıyorlar bu da personeli yoruyor... deskte bizim yaşadığımız bir diğer sorunu söyleyeyim desk yapıldı fakat deskin çok fazla kağıt olayımız olduğu için mesela bunları sıralamada sıkıntı yaşadık onun için daha sonra raf eklemesi yaptık ve alan eklemesi yaptık...” şeklinde ve ön büro müdürü olan 12. Katılımcının “...Ön taraf için evet belki ama arka tarafın öyle tasarlandığını düşünmüyorum. Tek kişilik tasarlanıyor genelde resepsiyonlar. Aynen yani back ofisler diyeyim ön büro müdürü ofisleri genelde tek kişilik tasarlanıyor ve genelde alanı da ona göre çok geniş olmuyor açıkçası sadece dolaplarınızı sığdırabiliyorsunuz eşyalarınızı koyabiliyorsunuz... Resepsiyonda çalışan insanların orada hareket edebilmeleri veya işte evraklarını veya işte elektronik aletlerini daha düzgün yerleştirebilmeleri adına sıkıntılar yaşadım açıkçası. Çok küçük resepsiyonlarda çalıştım çalışanların alanları geniş değildi buna istinaden bütün evrakları istiflemek zorunda kaldığımız resepsiyonlarda çalıştık... Resepsiyon deskinin tasarımsal anlamda küçük olması sıkıntı yarattı...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Bagaj odasının yanlış konumlandırılması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 4, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde ön büro müdürü olan 4. Katılımcının “...Bazı bagaj odaları mesela resepsiyonun yanındadır hiçbir sıkıntı yaşamazsınız bazılarının aşağıdadır yürüme kat etme mesafesi vardır merdiven vardır tabi burada sıkıntı yaşıyorum. Buradaki mesela şuan ki otelimizde aşağıda bunun misafirin taşımada getirip götürmesinde tabi ki sıkıntı vardır...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Tabi yani şimdi fonksiyonel planlanmadığında örneğin siz bagaj

odasını doğru yerde planlamazsanız ön büro onu göremeyeceği bir yerde ise bu bir iş yükü... Bagaj odası planlanıyor veya şuradan da başlıyor iş bazı alanları mimarlar veya yatırımcılar şöyle algılıyor turizm bakanlığının bir beş yıldızlı standartları var bunda işte bagaj odası olmak zorunda mimar düşünüyor burada bir yer yok şuraya koyalım diyor. Evet orada bir bagaj odası oluşturuluyor ama bagaj odasında biz hiçbir zaman birini bekletmeyiz onu bell-boy veya resepsiyonist çalıştığı alandan görür oraya bir misafir gittiye kapısını açar ama siz onu uzağa koyarsanız müşteri gittiğinde kapalı bir alan veya bell boy gidecek görececek gelecek gibi...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “genel tuvaletler ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 1, 14) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...Şimdi genel mekan tuvaletlerinde işte dedim ya havalandırmalar ile ilgili kanal olarak şey yapılabilirse... Tuvaletlerden tasarımsal olarak söyle kapılar ile ilgili sıkıntılar yaşıyoruz bizim otelde ahşap kapı tercih biz mesela kapıların alttan biraz kestik alttan su alıp mobilyada şişme olmasın diye belki suya biraz daha dayanıklı farklı malzemelerden farklı ürün gruplarında seçilebilir. Ahşap da olacaksa imalatı hani bazı malzemelerde şey vardır ya bir malzeme gelir diğer bir malzeme ona eklentidir. Mesela diyelim ki suya dayanıklı bir malzeme ahşabın altına 5 cm suya dayanıklı geçirilmiş bir malzeme tasarım esnasında bunların düşünülmesi gerekir. Çünkü doğal olarak tuvaletlerde yıkanma vs oluyor. Yıkandığı zaman da ahşap da özellikle su sıkıntısı oluyor Alüminyum kapılarda ses sıkıntısı oluyor konfor çok olmuyor. Ama tuvaletleri çeşitlendirmekte fayda var işte nedir oturacak şekilde tuvaletler ayrı klozetler tercihleri arttırabilmek lazım her misafirde klozette oturmak zorunda değil onları tercihlendirmek önemli bir de tuvaletlerin koridor genişliklerini yine biraz rahat tutmak işte mimari olarak 110 a 160 diyelim tuvaletin ölçüsü yani bazı mekanlarda rahatlık vermekte fayda var...” şeklinde ve teknik müdür olan 14. Katılımcının “...Tabi tasarımsal şöyle söyleyeyim tuvaletlerin büyüklüğü önemli kaç kişinin gidebileceği önemli, buna dikkat edilmiyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.5.Restoran ve Barlar ile İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan beşinci temanın “restoran ve barlar ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 5 alt temaya ayrılmıştır.

Bu temalar “servis yolunun tasarıma dahil edilmemesi/yanlış edilmesi”, “yanlış konumlandırma”, “tasarımın küçük yapılması”, “yanlış malzeme tercihi” ve “ihtiyaca uygun arka çalışma alanı yetersizliği” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Servis yolunun tasarıma dahil edilmemesi/yanlış edilmesi” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 9, 16) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde yiyecek-içecek müdürü olan 9. Katılımcının “...Şimdi mimar yani bizim yani depolama aşamasında depolar bize yeterince temin etmesi o akışı sağlaması yani o malzemeyi depodan alıp barlara kadar gitmesi yani ben malzemeyi misafirin önünden veya çöpü önünden geçiriyorum... o akış malzeme götür getir bunların hepsinin düşünülmesi... Personelin arka hatlardan aldığı bir şey bara gidene kadar müşteri içine girmemesi lazım...” şeklinde ve yiyecek-içecek müdürü olan 16. Katılımcının “...Şimdi servis alanları mesela siz servis arabaları kullanıyorsunuz daha rahat etmek için ama bu arabaların geçeceği aralıkları oluşturmazsanız bu arabalar bir eşikten mesela restoranın dış kısmına çıkacaksınız buraya saçma sapan bir eşik planladıysanız burayı eşiksiz planlamadıysanız malınızın kırılmasına sebep oluyorsunuz arabanızın yıpranmasına sebep oluyorsunuz gürültüye sebep oluyorsunuz...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Yanlış konumlandırma” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 11, 14, 16) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 11. Katılımcının “...tasarımındaki en büyük yapılan en büyük hata restoranların ve barları planlarken hakikaten danışmadan ne kadar kim kullanacak nasıl kullanacak demeden yapılması... Tabiki maliyet olarak, ve ben mesela şu bar şurada olmalı ya burası için söylemiyorum burası oturma alanı olmalı dan diye ortasında olmamalı ben garson çalıştırıyorum zaten ve lobilerde hiçbir zaman self servis değildir lobi. Bence 5 yıldızlı otellerin hiçbirisinde self servis değil zaten misafir zaten oraya gelmiyor bara gelmiyor ama barı kalkıp böyle merkeze koymak resepsiyon gibi bir yere koymak bence çok saçma bırakın insanlar otursun orada benim garsonum zaten onu alıp getirecek...” şeklinde, teknik müdür olan 14. Katılımcının “...Bir barın yerini değiştirmek istiyor yani onun işleyişine aykırı bir şekilde yaptırmış oluyor...” şeklinde ve yiyecek-içecek müdürü olan 16. Katılımcının “...Alanya’daki otellerin %98 i büfe şöyle paralel gider masa sandalye paralel gider koku yağ havalandırma personel sesi birbirine karışır yemeğinizden de müzikten de bir şey

anlamazsınız fakat restoran bağımsız gerekiyorsa bir şeyde bölmeden mutfak bölümü bambaşka bir yerde olmalı oradan girecek misafir oradan şeyini almalı açık büfe karşı değilim gelecek oturacak sessiz sakın yiyecek bunu örneklerini yapmaya başladı otellerin çoğu ama Alanya'daki otellerin %98 inde bu yok..." şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

"Tasarımın küçük yapılması" ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 4 katılımcının (Katılımcı No: 3, 9, 15, 16) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 3. Katılımcının "...Oturma anlamında bir sıkıntı oluyor tabi ki. Alanya, Antalya'daki tesislerin %90 ı yaşıyor bunu..." şeklinde, yiyecek-içecek müdürü olan 9. Katılımcının "...Restoran ve barları var şimdi misafir yani kullanım alanlarında yeterli alanlar temin edilmediği için kaoslar yaşıyoruz. Otel alanlarında restoran kapasitesinin müşteriye yeterli olmaması kullanıcıların sirkülasyonunu etkiliyor ve problemlere neden oluyor. Oda sayısı ile yapılan restoran doğru orantılı değil... şimdi bir otelde yani benim anladığım kadarıyla burası kaç 300 odalı bir yer x 2 kaç kişi yapar 600 kişi yapar hani çocuk düşünülmezse. Restoran hesaplanırken hiçbir zaman 600 kişi veya birazcık üzeri 650-700 kişilik hesaplanmaz..." şeklinde, genel müdür olan 15. Katılımcının "...Türkiye de yapılan en büyük yanlışlar biri de restoran alanların küçük planlanması özellikle kapalı alanlarının. Küçük planlarsanız ne oluyor işte doğal koşulları Antalya da Mayıs'ta da yağmur yağıyor Haziran'da da yağar fırtına çıkar başka bir şey olur hele kışın açmak istiyorsanız açık alanları kullanamazsanız genelde kapalı alanlar küçük tutulur. Küçük tutulduğu içinde bakın özellikle pandemi döneminde bizim otelin avantajını yaşıyorum iç mekanlarımız büyük planlandığı için bir sıkıntılar yaşamadık sosyal mesafe konusunda..." ve yiyecek-içecek müdürü olan 16. Katılımcının "...Restoranlar da hiçbir zaman hiçbir otelde istinasız söylüyorum oda sayılarına göre tasarlanmaz. 400 tane masa olacak her odanın bir masası olmalı x4. Dört kişi oturur bir kişi iki kişi fark etmez ama bu şekilde çözebiliyoruz biz. Yoksa çözülmez... Tabi ki sonra çıkar sosyal mesafe hadi yapın bakalım sosyal mesafe. Otelin tamamını doldurabiliyorsunuz turizm bakanlığı ama 1.5 metre bırakmak zorundasınız benim restoranım yetmez hayatta yetmez..." şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

"Yanlış malzeme tercihi" ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 2, 16) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının

“...Restoranda, zemin olarak söylüyorum, taş kesinlikle seçilmeli. Çünkü restoran oda gibi de değil. Odada kullandığın kimyasal orta düzey asit oranlı. Ama restoranda ağırdır bu oran. Yağ çözücüler kullanmak zorundasın -kullanıyorsun da. İster istemez ağır profesyonel kimyasallar kullanıyorsun... Zemini kesinlikle asit dışında her kimyasala dayanıklı bir malzeme seçilmeli... Çünkü sürekli o zemine yıkama yapılması gereken bir alan. Yani halıyı süpürürsünüz geçersiniz. Oradaki bakteri kalır...” şeklinde ve yiyecek-içecek müdürü olan 16. Katılımcının “...Genellikle restoranların teras kısımları kaydırmaz yapılmalı. Çünkü kaydırmaz yaptığınızda da çok fazla yağlı ve buharlı olduğu için yemek esnasında gösteri mutfakları var. Gösteri esnasında ister istemez zemin kirleniyor ve kayabiliyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “ihtiyaca uygun arka çalışma alanı yetersizliği” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 9, 16) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde yiyecek-içecek müdürü olan 9. Katılımcının “...bir barın arka deposunun olmaması çalışma alanı olmaması bir malzeme deposunun olmaması... mimarlar genelde hep ön plana baktığı için mimar olarak güzele bakıyor bize yani çalışan personelin işleyişi ile ilgili tasarım yapılmıyor... bir de yani restoran veya barlardan arka taraflara geçişlerde yani o yeterli alanların bize temin edilmemesinden kaynaklanan zaiyat oluşuyor...” şeklinde ve yiyecek-içecek müdürü olan 16. Katılımcının “...Şık olsun ama backgroundu olsun bu barın backgroundu yok... Fıçısını şusunu busunu hava tüpünü işte şeylerinin oraya koyabileceği bir bar, lobi barlarının çoğunda background yok... Özellikle lobi bar veya pool bar gibi barlarda genellikle arkada ekstra bir oda tasarlanmadığı için malzeme konulacak genelde sorun oluyor... Soğuk hava deposu deep freeze dediğimiz olmaması çok büyük bir olay. Orada personel belki soluklanacak belki başka bir şey yapacak. İçerisine elektriğini koyacak şalterini koyacak onu yapacak bunu yapacak ortada ve lobi bar ve diğer barlar için de geçerli bu...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.6.Mutfak İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan altıncı temanın “mutfak ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 2 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “restoranlara olan konum ile ilgili sorunlar” ve “konsept tasarım uyumsuzluğu” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Restoranlara olan konum ile ilgili sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 1, 8) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...Restoranlarda özellikle mutfakla ilişkisini iyi kurmak lazım. Restoranın olduğu katta mutfağın olmasında büyük fayda var. Hem enerji verimliliği açısından hem sirkülasyon açısından... Mutfak genelde alt katta, restoran üst katta olduğu zaman asansörle taşımak söz konusu oluyor. Bu da hem enerji maliyeti açısından hem de taşınırken tabi sonuçta insan taşıyor bunu asansörde arızalanma oluyor yukarıya farklı bir eforla malzeme çıkartıyorsun onun personel üzerinde yorgunluğu zaman kaybı oluyor. Bunları dikkate alarak eğer taşıma usulü ile yapılacaksa bunun taşıma kısmını alternatiflerini yine yedekli bir şekilde oluşturmak lazım...” şeklinde ve mutfak müdürü olan 8. Katılımcının “...Fiziki yani restorana olan yakınlık uzaklık, işte aynı katta olup olmaması gibi şeyler sıkıntılar yaşadık...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “konsept tasarım uyumsuzluğu” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 8, 16) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde mutfak müdürü olan 8. Katılımcının “...O zaman tasarımlarında yapılacak olan mutfağın hedef kitlesine göre yapılması gerekiyor...” şeklinde ve yiyecek-içecek müdürü olan 16. Katılımcının “...Çok yaşıyor bunun en büyük sebeplerinden biri mimarlar bu konuda çok bilgili değiller çünkü bu teknik bir konu ve sizin otelinizin konseptinizi de ilgilendiriyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.7.Diğer Arka Çalışma Alanları İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan yedinci temanın “diğer çalışma alanları ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 3 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “kazan dairesinin küçük tasarlanması”, “kat ofisleri ile ilgili tasarımsal sorunlar” ve “çamaşırhane ile ilgili tasarımsal sorunlar” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Kazan dairesinin küçük olması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 5, 14) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 5. Katılımcının “...kazan daireleri bizim genel çalışma alanlarımız olsa da genellikle yanlış ve dar tasarlandığı için rahat

çalışamıyoruz...” şeklinde ve teknik müdür olan 14. Katılımcının “...Teknik servis kazan dairesi otelin kalbidir bizim için. Çünkü tüm sistem su elektrik sıcak suyu doğalgazı bunların dağıtımının olduğu bir merkezdir kazan dairesi bizim için bana göre otelin kalbi yani tesisata baktığınız zaman da damar olarak görebilirsiniz. Boruları ve elektrik kablolarını. Bazı yerlerde oraları dar tutuyorlar mekandan kazanmak için...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Kat ofisleri ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 2, 6, 10) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...En büyük sıkıntımız kat ofis ebatları ve depolama alanları... Kat ofislerinde ortalama bir kat arabasının uzunluğu yeni modellerde 1,80-2 mt ye yaklaşıyor. Ofis yapıyorlar 3.00 mt. Yani iki tane raf ve bir araba koyuyoruz başka bir şey yok... Tasarım yapılırken katlardaki kat ofislerinin küçük yapılması sizin malzemeleri oraya koymanıza ve içeride hareket etmenizi engelliyor... Daha geniş alana ihtiyacımız var, daha fazla malzeme istifleyebileceğimiz raflara ve lavabolara, el yıkamak için. Olmuyor, koymuyorlar. Sadece bir oda gibi düşünün, bazı yerlerde var ama... Aynen şu anda yer sıkıntısından yine yapılmıyor ama kimyasal ile çalışıyor. Personelin kolayca ulaşabilir olması lazım. Hem kendini korumak için. İster istemez hijyene dikkat etmesi lazım, sürekli misafir odalarında elini yıkaması lazım, bunun için misafir odasını kullanmamalı, aşağıya sürekli inmemeli... Evet bir lavabosu, tuvaleti, kat ofisi olması lazım...” şeklinde, genel müdür olan 6. Katılımcının “...kat ofislerine mimaride yeterli yerler vermiyorlar işte ufak dar alanlar veriyorlar elektrik odaları haydi kısmi neyse onlar biraz daha şey ama böyle ortak kullanılan müdahale edilmesi gereken alanlarda özellikle hk alanları oda sayılarına göre nasıl asansörlerde sirkülasyon sayısına göre asansör belirleniyorsa oda sayısına göre de kat bazında hk odası sayısı... İkisinde de konumlandırma açısından da yetmiyor. Ve hani sayıya göre mesela hani diyelim ki siz tek oda yapabilirsiniz ama oda sayısına göre biraz daha büyük yapabilirsiniz mesela kat hk arabalarının geçiş mesafesi mesela 80 cm bir arabayı 90 cm kapından sokup çıkartırken sürtünme oluyor. Kapıda deformasyon oluyor giriş çıkış problem oluyor, odaların içleri ufak olduğu zaman raf koyamıyor. Bunlar tabi hep problem olarak geri dönüş sağlıyor aynı şekilde elektrik odalarında da benzer elektrik odalarının geçiş güzergahlarında malzemeler oluyor sağda solda malzeme görüyorsunuz doğal olarak bu birbirini tetikleyen şeyler. Hk odaları elektrik odaları mekanik şaftlar

bunlar ulaşılabilirliği de benim genelde otellerde değil mimari projelerde gördüğüm sıkıntılardan biri mesela yangın yönetmeliğinde şey söylerler her katta shaftların kapatılması gerekir genelde bu atlanıyor...” şeklinde ve kat hizmetleri müdürü olan 10. Katılımcının “...Ofis olarak düşünülüyor. Yani her kata düzgün metrekarede bir kat ofisi hazırlanmıyor. Kat ofisi şöyle olması gerekiyor. Orada çalışan bayanın orada kat ofisinin bir lavabosu bir duş alabileceği bir yer olması gerekiyor. Lavabo olması ve duş zaten aşağıda var soyunma odalarında var ama lavabo olması gerekiyor kat ofislerinde... hem metrekare sıkıntısı var hem de içinde lavabo ve hijyen açısından çünkü sürekli hijyen açısından kirli bir şeye müdahale ediyorsunuz temizlik ihtiyacı duyuyorsunuz bunu sağlamamışlar...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “çamaşırhane ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 2, 10) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...Önceden herkes kendi çamaşırını kendisi yıkadığı için gerçekten güzel alan ve bölme yapıyorlardı. Ama şu anda böyle bir alan bırakmıyorlar, sadece personele yetecek alanlar bırakılıyor, ya da yapılıyor ama hiç kullanılmıyor. Ama olması genişlik önemli değil yer önemli değil, sadece katlara transferini ya da personelin üniforma için giriş alanına yakın bir yer olması yeterli ama konum olarak kapasiteyi kaldırabilecek zaten onun makinesini seçerken de aynı şekilde... şöyle katlara yakın olması gerekiyor çamaşırhane ile kat personelinin.... Eskiden şut sistemi vardı. Her katta kat ofisinde bir delik olur çamaşırhaneye düşen, personel katta ve kirli arabaları ile taşıma yapmazdı. Herkes kendi kirlisini kat ofisinden çamaşırhaneye şut ile gönderirdi. Şu anda böyle bir sistem yok. Yeni sistemlerde. Bence olmalı ama şimdi tehlikeli görüyorlar. Kat ofisinin kapalı kalması gerekiyor. Çünkü iş güvenliği için uygun değil ama kullanım olarak çok uygun. Bize sorarsan, onunla ilgili geliştirici bir şey yapılabilir. Dolayısı ile biz onu kullanmadığımız için arabalar ile malzemeleri taşıyorsunuz. Yani çamaşırhanenin uzak olması, o personelin asansör, alan, araba kullanımı, ister istemez arabayı götürdüğü yerlerin temizliği, ayakları ile gidiyor oraya kadar. Ne kadar yakın olursa transfer o kadar kolay ve güzel olur. Katlara yakın olmalı fiziki olarak...” şeklinde ve kat hizmetleri müdürü olan 10. Katılımcının “...Bunların çok iyi düşünülüp mesela biz bu hizmeti dışarıdan alırsak diyoruz sonradan pahalı geliyor içeride çözüm diyoruz o zaman ne oluyor buna uygun bir alanı alıyoruz... tasarımları yaparken otel tasarımlarının sadece dışarıdan kaynak kullanımı olarak değil o kaynak kullanılamazsa

içeride de çözülebilecek şekilde yapılması gerekli özellikle çamaşırhaneler...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.8.Yönetim Ofisleri ile İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan sekizinci temanın “yönetim ofisleri ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 5 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “yeterli oda ihtiyacı”, “yönetimsel toplantı odası ihtiyacı”, “ihtiyacın bilinmemesi”, “yanlış konumlandırma” ve “estetik eksikliği” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Yeterli oda ihtiyacı” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 4 katılımcının (Katılımcı No: 6, 11, 12, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 6. Katılımcının “...Mesela bizim bölgenin mimarları kesinlikle ofis düşünmezler yani bu hepsi için geçerli zar zor ofis yaptırtırsınız ofis olmayacakmış onca oteli çizerler maksimum derece her şeyi yerleştirirler iş biter tabi sorma şeyi de olmaz genelde yani ne olacak diye büyük gövdeli bir otelde 12-13 tane ofisi sonradan sağa sola sıkıştırmak zorunda kalırsınız... az bırakıyorlar daha sonradan sağa sola sıkıştırmak zorunda kalıyoruz yani tasarımsal anlamda önceden planlamaya dahil etmiyorlar...” şeklinde, genel müdür olan 11. Katılımcının “...Biz otelin açılmasına 10 gün falan kaldı şunu fark ettik hepimiz 2 tane departman müdürünün ofisi dışında ofis yapılmamış ofis yok tasarlanmamış... şöyle şimdi bazı departmanlar biliyorsunuz, çok sesli çalışıyor personel olarak mesela 400 odalı bir otelin f&b si 90 kişiyle çalışır. 90 tane personeli var hk sı 70 personel ile çalışır. Mutfak o kadar ön büro 15 animasyon 22-25 bu tip şeylerde şef sayısı da artar dolayısıyla bir ofis tasarlarlarken sadece 1 kişi için tasarlanmamalı...” şeklinde, ön büro müdürü olan 12. Katılımcının “...Yatırımcının biraz da yönlendirmesiyle oda sayısı kazanmak amacıyla ofisler göz ardı ediliyor...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...yatırımcı diyor ki bana çok oda oluştur oraya ofise gerek yok, mimar da yapmıyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Yönetimsel toplantı odası ihtiyacı” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 4 katılımcının (Katılımcı No: 2, 9, 11, 12) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...Yani siz tüm personelinizi alıp bir yerde toplanamıyorsunuz... Şöyle ben bir toplantı yapmak

için misafir alanını kullanmak zorundayım. Bunun için misafir alanlarına geçmem gerekiyor. Konferans salonuna geçmem lazım. İşte bizim misafirlere ait küçük toplantı salonuna geçmem lazım. Karşılaştım mı ben karşılamadım böyle personel için bir toplantı odasına. Yani ortak alanlar vardır belki açık olarak ama ofis hem şeflerimin kullandığı, hem kendimin kullandığı çalışan personel sayısına göre çok çok küçük...” şeklinde, yiyecek-içecek müdürü olan 9. Katılımcının “...personeliniz ile toplu halde etkinlik yapabileceğiniz toplantıdır etkinliktir. vs. alan eksikliği var otellerde...” şeklinde, genel müdür olan 11. Katılımcının “...Ama maalesef normalde genel müdür dışında ofiste toplantı masası olan başka bir ofis yok... 9 şef ile benim toplantı yapabileceğim bir masam yok. Ne oluyor biliyor musunuz? Ben çağırıyorum lobiye iniyorum lobide toplantı yapıyorum misafirin gözünün önünde ya da toplantı salonuna inmek zorunda kalıyorum... Düşünün ben departman müdürüyüm terasta toplantı yapıyorum ne kadar kötü bir görüntü dolayısıyla ofisleri tasarlarlarken bu şekilde tasarlansa çok daha efektif olur diye düşünüyorum...” şeklinde ve ön büro müdürü olan 12. Katılımcının “...Toplantı yapmak için bile sıkıntı yaşadığımız oldu... haftalık neredeyse 2 gün ya da 3 gün ön büro personeliyle fix toplantılarım oluyor. İşleyiş anlamında neyi nasıl yapmaları gerektiği anlamında gördüğüm aksaklıklar anlamında veya eklenmesi gereken şeyler olsun bunlar anlamında bu durumlarda maalesef ya personeli ayakta dikiyorsunuz sırayla böyle şey oturmaya çünkü şeyleri yok. Yer yok. Müsait değil. O anlamda sıkıntı yaşıyorum... Yani yönetsel anlamda en azından farklı departmanların kullanımına açık olsa bir toplantı odası veya genel müşterilerin kullanımı dışında kalan alanlarda...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“İhtiyacın bilinmemesi” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 9, 13, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde yiyecek-içecek müdürü olan 9. Katılımcının “...Benim ofisim tamam bir masam olacak önünde de toplantı yapabileceğim onlara sunum yapabileceğim Powerpoint ile şunla bunla sunum yapabileceğim bir şey gerekiyor... üst düzey yöneticilere bir oda var fakat orta kademe yöneticiler ile toplanma ve orta kademe yöneticiler için ayrıca tasarlanmış bölgeleri ya yok yada toplu halde organizasyon yapılabilecek alan yok... Şöyle söyleyeyim ofis var ofişik var bir nefes alabiliyorsunuz. Orada da hani var mı var. Orada gidip Excel Word Outlook şu bu yapıyorsunuz çıkıyorsunuz...” şeklinde, satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...Odaların amaca yönelik yapılması lazım... İşlevseldeki kastım şu her departman

müdürünün kendi odasında kullanabileceği elektronik alt yapı ile alakalı veya dijital altyapı ile alakalı gerekli materyallerin olması gerektiğini düşünüyorum...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Doğru çoğu zaman olmayabiliyor niye olmuyor dediğim gibi yine yatırımcıdan başlayan oraların daha ne bileyim lobi alanını genişletmek için ön büronun ofislerinin dar tutulması gibi veya bir misafir ilişkileri alanının planlanmaması gibi birçok buna ne ihtiyaç var şuna ne ihtiyaç var gibi aslında... Kesinlikle var o en son hatırlanan unutulmuş konulardan biri şimdi her departmanın kendi bir kere ihtiyaç alanı var kendi altyapısının oluşturulmasına ihtiyaç var... mimarlar tasarımsal anlamda sadece mevzuata bağlı kalıyorlar doğruyu yapıyorlar ama mevzuattakini doğru yaparken aynı zamanda fonksiyonelliği ve ihtiyacı göz ardı edebiliyorlar...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Yanlış konumlandırma” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 7 katılımcının (Katılımcı No: 4, 5, 6, 7, 11, 13, 14) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde ön büro müdürü olan 4. Katılımcının “...Ofis konumları ciddi anlamda eksik ben size 3-5 tane örnek verebilirim hatta daha fazla otel gösterebilirim ve sonradan maalesef o depoya dönüştürülmüş departman müdürünün isteğiyle taşınmış ya da genel müdürün isteği ile taşınmış...” şeklinde, teknik müdür olan 5. Katılımcının “...Eksik. Konumlandırma yanlış. Konumlandırmaya geleceksek orada ciddi sıkıntılar var mesela satın alma müdürünün ofisi tesellüm bölgesinde olmalı sen kalkıp lobiye alırsan geçmiş olsun yiyecek-içecek müdürünün ofisi restorana hakim bir yerde olmalı sen kalkıp yiyecek-içecek müdürünü 2.kata alırsan olmaz...” şeklinde, genel müdür olan 6. Katılımcının “...Hep şu adam nerede oturacak bu adam nerede oturacak bunun ofisi nerede değil hep aralara sıkıştırma zorlama ofisler yaptırıldı. Bu sefer bütünlük de kalmıyor neden? Şimdi gidin beklete bir otele atıyorum bodrum katı sağlı sollu ofistir. İşte operasyon bölümünün ofisleri farklı yerde topludur işte satış pazarlama farklı bir yerde topludur e diğer yan destek departmanlarının ofisleri de farklı yerlerde topludur şimdi böyle olduğu zaman x köşeye bir ofis yapıyorsun f&b müdürünün aşçıbaşıyla işi var yürüyeceği mesafe 5 dakika bu ilerleyen dönemde işleyişi de aksatıyor. Birimler arası koordinasyonu ve paslaşmayı da aksatıyor yani bunların proje esnasında bitiyor olması lazım...” şeklinde, teknik müdür olan 7. Katılımcının “...Ve bütün ofislerin hangi alandaysa o arkadaş bence ona hakim bir yerde olmalı satın alma mı satın almanın tesellüm bölgesinden geçmesi lazım çünkü senin ürünler oradan geçiyor. Mutfak, kesinlikle mutfak şefinin ofisi mutfağın içinde olmalı...” şeklinde,

genel müdür olan 11. Katılımcının “...tasarım aşamasında yönetim kademelerinin ofislerinin konumlandırımları ya yanlış ya eksik...” şeklinde, satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...bir işletmede tüm departmanların aynı şeyde olmasında bölgede olmasında bir fayda görüyorum. Yönetim odalarının farklı yerlerde konumlandırılması yönetsel anlamda problem oluyor...” şeklinde ve teknik müdür olan 14. Katılımcının “...yönetim ofislerini eski otellerde farklı işte gözden uzak yerlere kurup ondan sonra oraya çekilecek hatlar bir muhasebeye bir ups veya internet hattıdır kamera sistemidir. Sistem odasından uzakta olduğu için sıkıntı yaşadığımız şeyler oldu... Sistem odalarının birbirinden uzak olması sizin teknik anlamda işinizi zorlaştırıyor. Yani yönetim odaları ile bahsettiğiniz odalar sistem odalarının birbirine yakın olması dizayn anlamında gerekiyor” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “estetik eksikliği” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 1, 11) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...Ben onu da yaşıyorum estetik anlamda bence oluyor. Estetik anlamda çok kötü odalar mevcut...” şeklinde ve genel müdür olan 11. Katılımcının “...Kesinlikle çünkü siz bir oteli temsil ediyorsunuz. Ve bizim meslek biraz şova dayalı bir meslek bizim bütün çevre arkadaşlar oteli görmeye geliyorlar ve haliyle ofisimizde çay ısmarlıyoruz ofis bizim için bir imaj çalışanlar için yani departman müdürü için ben otelin genel müdürü olarak benim için bir imaj dolayısıyla bu imajı iyi yansıtmak gerekiyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.9. Personel Kullanım Alanları ile İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan dokuzuncu temanın “personel kullanım alanları ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 6 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “havalandırma yetersizliği”, “yanlış konumlandırma”, “doğru konumlandırılmış tuvalet ihtiyacı”, “kötü ve sınırlı koşullar”, “alan yetersizliği” ve “lojman ihtiyacı” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Havalandırma ihtiyacı” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 12, 13, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde ön büro müdürü olan 12. Katılımcının “...Yerin dar olması alt

katta olması hava almıyor olması...” şeklinde, satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...Gördüğüm kadarıyla dolayısı ile zemin katlar biraz daha gün ışığından uzak ve havalandırması işte içinin dizaynı daha şey olmalı hijyen halinde olmalı... pencereniz yoksa günışığı görmüyorsanız yani ona göre ışıklandırmasından tutun da havalandırmasına kadar o ortamın sağlıklı hale getirilmesi tarafındayım...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Havalandırma imkanlarının iyi olmaması personelin işletme ile bağıını zayıflatacak veya motivasyonunu etkileyecek veya temizliğini etkileyecek eşya saklamasını etkileyecek olumsuzluklar yaşanabiliyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Yanlış konumlandırma” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 2, 8, 11) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...Soyunma ve lavabolar gerçekten çok küçük ve atıl köşelerde yetersiz. Personel onları kullanmamak için hep farklı yöntemler arıyor...” şeklinde, mutfak müdürü olan 8. Katılımcının “...Konumlandırma dediğim gibi alt kat eksiye iniyorsunuz ve zaten hani bazı otellerde de şunu yaşıyorsunuz atıyorum departmanınız burada yemekhane tam aksi tarafta ve çok uzak bulunduğunuz departmana yani zaten yemekhaneye gitmeniz bir 5 -10 dakika sürüyor. Yemeğinizi almanız yediniz 30-40 dakikadan önce personel geri dönemiyor... Departmanların bulunduğu alanlar yemekhanelerin veya çalışanların birbirine uzak olması...” şeklinde ve genel müdür olan 11. Katılımcının “...Maalesef çöpün yanında sigara ve dinlenme yeri oluyor. Hiçbir şekilde personelin böyle kamelya tasarlayayım mimar da belki şunu diyebilir ya işletmeci istemedi yani istemeyebilir ama o sizin bir imzanızdır ve onu siz zorlarsanız olur...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Doğru konumlandırılmış tuvalet ihtiyacı” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 4 katılımcının (Katılımcı No: 1, 2, 8, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...Mutfak alanlarına yakın sadece mutfakta çalışanların kullanabileceği tuvaletlerin tasarlanmasında fayda var hijyen açısından şimdi mesela bir çalışan tuvalet ihtiyacını mutfaktan çıktı diyelim uzak bir noktaya gidiyorsa o yol üzerindeki bakteri ne kadar ne varsa toplaya toplaya gidiyor sonra geliyor bunun olmasını engellemek için mutfak yerlerine yakın mutfakta çalışan personelin kullanması için özellikle lavabo tasarlanmasında fayda var...” şeklinde, kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...Tabi bu neyi getiriyor şimdi düşünün siz misafire göre planlanıyor bütün tuvaletler

ama orayı personel de kullandığı zaman yükü ikiye çıkıyor. Hem misafir memnuniyetsizliğine sebep oluyor hem de personelin iş kuraldışı bir şeyi kolaylığından dolayı tercih etmesine sebep oluyor işte biz 100 kişiye göre demişiz ki bu lobide en fazla 100 kişi tuvalete gider e personel de öyle gittiği için aslında 200 kişi gidiyor...” şeklinde, mutfak müdürü olan 8. Katılımcının “...Bizim bu ofis alanlarından bahsedeyim burada insan kaynakları var muhasebe var ben varım ve bunların ofisler var bizim hemen yanda kullanacağımız bir tuvalet alanımız var ama çalışanların yok. Çalışanlar atıyorum 100 kişi lobide çalışıyor 100 kişinin tek tuvaleti ilerletme şansı yok bu tuvalet daha fazla olabilirdi veya bir kat aşağıda yine ortak bir tuvalet alanı oluşturabilirdik...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Lobide tuvaletimiz var misafirlerimiz için personel için planlanan bir yer olmadığı için uygun olmamasına rağmen personel 3 kat inmek yerine buradaki tuvaleti kullanıyor. Mesela bu katta arka alanlarda daha yakın bir tuvalet oluşturulabilir personeli düşünün 3 kat aşağı...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Kötü ve sınırlı koşullar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 5 katılımcının (Katılımcı No: 2, 10, 12, 13, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...Hani sigara içme alanı, içenler var sonuçta, hiçbir işletmede gerçekten personele hitap eden sigara içme alanında oturma alanı yok, çok küçük... Soyunma ve lavabolar gerçekten çok küçük... Yemekhane, soyunma odaları, oturma alanları, tam teşekküllü var dediğim hiçbir otel yok...” şeklinde, kat hizmetleri müdürü olan 10. Katılımcının “...Personel alanlarıyla şöyle dolap sıkıntıları oluyor... Yemekhane de evet yetersiz...” şeklinde, ön büro müdürü olan 12. Katılımcının “...Yemekhaneler kendim de personel olarak çalıştığım dönemlerden söyleyeyim yemekhaneler genelde alt kat ve basık yerler ve dar yerler pencere olmayan yemekhanelerde bile yemek yediğimiz oldu. O yüzden çok büyük sıkıntı olduğunu düşünüyorum yemekhaneler ile ilgili...” şeklinde, satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...Bence en üst seviyede olmalı hijyen açısından sağlık açısından sağlıklı kullanılabilirlik açısından ama değil...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Çok kötü koşullarda soyunma giyinme dolapları duş alma imkanlarının sınırlı olması...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Alan yetersizliği” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 6 katılımcının (Katılımcı No: 1, 2, 9, 10, 13, 14) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı

görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...Dinlenme alanları çok düşünülüyor sigara içme içmeme vs... Personelin dinlenme alanları pek projelerde genelde çok düşünülüyor onu sonradan biz yapıyoruz... Burada da yine tasarımsal sıkıntı çok az alan ayrılıyor en sona bırakılıyor hele müşterileri bir oluşturalım diyorlar sonra da bir yere onları atarız diyorlar...” şeklinde, kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...Hiçbir işletmede gerçekten personele hitap eden sigara içme alanında oturma alanı yok, çok küçük... Soyunma ve lavabolar gerçekten çok küçük... Çok küçük inşa ediliyor. Küçük alanlar bırakılıyor. Yaptık demek için yapılmış alanlar...” şeklinde, yiyecek-içecek müdürü olan 9. Katılımcının “...Şimdi personellere tahsis edilen alanların sayısı çok az diyebiliriz. Dinlenme yerleri yemekhaneler kullanım alanları sigara içme alanları yani lojmanlar bunlar gibi sıkıntılar bölgemizde genelinde var...” şeklinde, kat hizmetleri müdürü olan 10. Katılımcının “...Yemekhanem var, aslında 200 personelim var ama 100 kişilik. Belirli bir saatte yemek yedirmek zorundasın ama o personel için sıkıntılı bir ortam...” şeklinde, satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...Personel alanları ile alakalı sıkıntı kapasiteye göre ihtiyacı karşılamaması...” ve teknik müdür olan 14. Katılımcının “...Adam gibi yemekhanesi yok personelin oturup dinleneceği alan yok...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “lojman ihtiyacı” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 6, 14) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 6. Katılımcının “...Yani personele bir rahat bir yatak ya da aşağıda çay içebileceği arkadaşlarıyla sohbet edebileceği kafeterya türü bir şey verilmediği zaman bu adam dinlenmesi lazım ki ertesi gün bu adamdan verim alabilesiniz...” şeklinde ve teknik müdür olan 14. Katılımcının “...Bir lojman en büyük şeyi personel burada şehir dışından geliyor 7-8 saat çalışıyor lojmanda dinleneceği alan olmuyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.10. Depolama Alanları ile İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan onuncu temanın “depolama alanları ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 8 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “depolama alanlarının farklı amaçla kullanılması”, “depolama alanlarının yeterli olmaması”, “atık alanlarının yanlış konumlandırılması”, “farklı amaçlara yönelik ayrı depolama alanlarının oluşturulmaması”, “depolama girişinin kullanıma uygun

tasarlanmaması”, “depolama alanlarının yeterli izolasyona sahip olmaması”, “yanlış konumlandırma” ve “depolama alanlarının büyümeye uygun planlanmaması” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Depolama alanlarının farklı amaçlarla kullanılması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 1, 6) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...Depolar şöyle otel yapılırken şöyle depo çok düşünülüyor düşünülüyor daha sonra tam otel açılacağına yakın depoyu başka bir şey yapalım diyorlar bu sefer ne oluyor yapılan depo ile ihtiyaç karşılanamıyor...” şeklinde ve genel müdür olan 6. Katılımcının “...depo niyeti ile yapılan yerler evrak üzerinde depo iken daha sonra farklı amaçlarla kullanılıyor. Belki işletmeci bunu istemiyor ama diğer alanlar yetmediği için bu yola başvuruyorlar...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Depolama alanlarının yeterli olmaması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 5 katılımcının (Katılımcı No: 2, 3, 7, 9, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...genel böyle bir kapanış yapıyorsunuz malzemeleri nereye koyacağınızı bilmiyorsunuz...” şeklinde, genel müdür olan 3. Katılımcının “...Otellerde depo sorunu her zaman olur. Ne kadar malzeme alıp depolamak istediğinize bağlıdır...” şeklinde, teknik müdür olan 7. Katılımcının “...Şöyle mesela siz sezonluk bir otelsiniz kışın otelinizi toplayıp işte mutfaksanız tabak çanağınızı koyacak bir yerinizin olması lazım. Ufak ise ne oluyor farklı farklı alanlara koymanız gerekli hoş bir görüntü olmuyor... Bunlar için size alanlar gerekiyor... Depo yetersizliğinden. Bazı yerlerde alanlar müsait mesela alınıp depo şekline getirilebilir ama işte çok üzerinde durulmuyor dikkat edilmiyor...” şeklinde, yiyecek-içecek müdürü olan 9. Katılımcının “...Hani kabataslak ben bir tane depo yaptım mı hani 2 metrekare olsun ama ihtiyacım 10 metrekaredir 1 metrekare bir depo yaptım depom var yaptım işte gibisinden devam edip gidiyor...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...tekstil için F&B’nin masa sandalyesi için mutfak işte, porselen malzemeler için güzel konumlandırılmış geniş depolara ihtiyaç var...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Atık alanlarının yanlış konumlandırılması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 5, 16) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 5. Katılımcının “...Bir kere iç kısmında olmaması lazım. Çünkü iç kısmından bir çöpün dışarıya

çıkarılıp arabaya konması doğru bir şey değil sonuçta orada bir kirlenme oluşuyor bu genelde mal kabul alanlarına yakın oluyor oradan gelen malzemeyi de etkileyebilir çapraz bulaşma riskini de arttırabilir. Genelde bunların arabaların rahat yanaşabileceği otel dışında mal kabul alanına kısmen yakın alanlarda seçilmesinde fayda var. Size nasıl söyleyeyim hem ayrıştırılmış atığınız var hem de evsel atığınız var bunların mesela evsel atığı ne alıyor belediyenin kamyonları diğerini de genelde belediyenin kamyonları alıyor onları zaten ayırıyorsunuz işte camdır kartondur plastiktir vs. Bunların araçların rahat yanaşabileceği misafirin tabi göz önünde olmaması lazım. Böyle şeylerin dağınık olmayacak rahat alanlarda ama otelin dışını tercih ederek yapılmasında büyük önemli. Yani otelden çıktığımız zaman rahat ulaşılabilir olması lazım. Kamyon vs. yanaştığı zaman rahatlıkla oradan sirkülasyonu alıp şey yapabilmesi lazım. Bizim mimarideki sıkıntılardan biri bizim otelin içindeydi çöp soğutuculu bir oda alıyor çöpü sonuçta yazın sıcaklığında açıkta koku olur şey olur düşün soğutuculu bir oda mal kabulde oradan çöp çıkıyor arabaya yükleniyor yani bu gıda güvenliği açısından sıkıntılı. Yani bizim ilk yaptığımız işlerden biri o oldu. Zaten çevre yönetmeliğine göre atıkları ayrıştırman lazım biz ne kadar ayrıştırırsak belediye karıştırıp alıyor...” şeklinde ve yiyecek-içecek müdürü olan 16. Katılımcının “...Atık alanları bizim otelimizde atık alanı çöp odası tarzında bir yer mal kabul alanının iç kısmında tasarlanmıştı. Yani atık alanı yapılmışsa bile yanlış konumlandırılmış...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Farklı amaçlara yönelik ayrı depolama alanlarının oluşturulmaması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 1, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...Aynı zamanda soğuk odalarınız depolarınız bunlar yasal olarak da aslında planlanıyor niye planlanıyor siz bir kuru soğan ile işte atıyorum tavuğu aynı depoda depolayamazsınız o yüzden o yüzden her sene planlamanız lazım kuru gıda için ayrı depolara kimyasallar için ayrı depolar bu aynı zamanda hijyen ve su ve gıda için de öyle?...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Çok önemli alanlardan biri unutulmuş alanlardan biri ne depolanacak? Biz oteli açalım da biz oraya bir alçıpan çekeriz araya bir separatör koyarız olmuyor işte öyle sonrasında yeni alan ihtiyaçları doğuyor... Atıyorum otelinizde tüplü televizyonlar vardı çıkarttınız ve yeni nesil televizyon aldınız bunları hemen takamadınız bir yerde depolamanız gereken ok şey birikiyor sessiz ışık sistemleri değiştirdiğiniz koltuk takımları sadece patates salatalık

depolamaktan başka birçok alana da ihtiyaç var... Yani aslında mimarın mal kabulde ve depolamada otel müdürüyle konuşup genel olarak kullanabileceği ürünleri kullanacak ve depolanacak ürünleri belirleyip ona göre depo alanları planlaması gerekiyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Depolama girişinin kullanıma uygun tasarlanmaması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 1, 3, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...Mesela şöyle anlatayım açık sistem yapılmış panjur ön tarafa konmuş kocaman bir panjur kalkıyor kimse de doğal olarak onu kaldırmıyor sürekli açık kalıyor...” şeklinde, genel müdür olan 3. Katılımcının “...Mal kabuldeki eğim, giriş çıkışı ciddi bir şekilde etkiliyor. Ayrıca can ve mal güvenliği açısından da tehlike arz ediyor. Kontrol kaybolabilir, aracı kaydırabilir. Normal yarı otomobil gibi düşünülmemeli. Kamyonet giriyor bazen dolu oluyor bazen boş oluyor buna önemle dikkat edilmesi gerekiyor...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Bizim mal kabul planlanmıyor. Basit araba yanaşsın indirelim personel de oradan girsin...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Depolama girişinin kullanıma uygun tasarlanmaması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 2, 7) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...Depolama ile ilgili, bizim departmanımız, F&B, mutfak gibi kalabalık yaygın malzemeleri olan departmanların kullanabileceği gerçekten- teknik servis de buna dahil; örneğin benim malzemem nemden ve sudan korunmalıdır. Tekstil olsun kağıt grubu, çeşitli kimyasallar ve bunlar için en altta hava almayan, yerler değil, penceresi olan hava sirkülasyonu olan bunun gibi depo alanları lazım... Kat hizmetlerinin deposundaki malzemelerin ana depodaki malzemelere göre daha iyi havalandırılması ve konumlandırılması gerekmekte... Bazen şezlong bile küflenebiliyor. Açık havada, basık bir nem var, şezlongu simsiyah alabilirsiniz oradan... Nemden uzak hava sirkülasyonu olan, tekstil için F&B nin masa sandalyesi için mutfağın işte, porselen malzemeler için güzel konumlandırılmış geniş depolara ihtiyaç var...” şeklinde ve teknik müdür olan 7. Katılımcının “...Sadece sirkülasyon değil sonuçta burası mal giriş alanı buralarda da genelde soğuk odalar oluyor hava sirkülasyonunu da hesaba katmak lazım. Kocaman bir devasa kapı da bir kamyon yanaşıyor sizin kocaman kapınız var her taraf açık şimdi yazın sıcaklığını düşününün

oradaki hava sirkülasyonunu düşünün öyle olmasına da gerek yok...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Depolama alanlarının yanlış konumlandırılması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 2, 8, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...Nemden uzak hava sirkülasyonu olan, tekstil için F&B nin masa sandalyesi için mutfakın işte, porselen malzemeler için güzel konumlandırılmış geniş depolara ihtiyaç var...” şeklinde, mutfak müdürü olan 8. Katılımcının “...Konumlandırması yani onun dışında da bizi ilgilendiren çok sorunlar olmuyor yani... Ya sorunlarınız genelde bizim tesellüm alanı olur, ürünlerin gelip gitmesi işte alınması depoya taşınması gibi...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...En önemli ve unutulmuş alanlardan biri şundan dolayı aslında su ve gıda güvenliği aslında bu kuralları da ta mal kabul alanında başlıyor kaç derecede geldiği o araç oraya girdiğinde orada kantar var mı hemen gireceği depocunun ofisi oraya yakın mı? Orada işte başka çöp ile temas edecek bir yer var mı? Gibi birçok kriter var...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “depolama alanlarının büyümeye uygun planlanmaması” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 1, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...Aslında işte yıllar geçtikçe deponun önemini biz daha çok görüyoruz ilk iki yıl arşiv ihtiyacınız 10 klasör arşiv için söylüyorum muhasebenin arşivi bile planlanmalı ikinci yıl 20 klasör sonra yedinci yıl bakıyorsunuz zaten sizin o planladığınız...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Şimdi otel yaşlandıkça sizin kenara ayırdığınız atmak istediğiniz şeyler de birikiyor bu bazen yasal olarak saklamak zorunda olduğunuz evrak bazı şeyleri saklamak zorundasınız ama yeni yer açamıyorsunuz...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.11.Dış Mekanlar ile İlgili Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan on birinci temanın “dış mekanlar ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 3 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “havuz ve plajlar ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “peyzaj ile ilgili tasarımsal

sorunlar” ve “otoparklar ile ilgili tasarımsal sorunlar” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Havuz ve plajlar ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 1, 13, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...havuz makine daireleri gerçekten sanki oraya kimse girmeyecek hiç kullanmayacak gibi tasarlanan yerleri çok görüyoruz biz yani bir kere minimum bir tavan kotu düşünülmesi lazım. Sonuçta buradan tesisatlar geçecek insan girecek buraya ayrıca şöyle bir sorun da var genelde havuzlarda klorasit kullanılıyor bu kimyasalların havalandırmaları bunları çok iyi düşünmek lazım ama genelde ya şu kadar bir m² işte makine dairesi yeterli olur. Biz mesela şöyle söyleyeyim klor ve asit tanklarının altındaki şimdi bunların standart gereği tankın ebatı diyelim ki 500 lt sizin o tanktaki kimyasal madde diyelim ki tankta bir yırtılma oldu yırtıldığı zaman onu tutacak bir havuz oluşturulması lazım etrafında ytongdan yaparlar... Bunlara mesela genelde dikkat edilmiyor ve havalandırma olayı da makine dairelerinin dikkat edilmiyor. Zaten havuzların standartları belli havuza standardın dışında bir şey yapamazsın bütün havuzların denge tanklarının ayrı olması lazım havuzun kendi yapısı statığı ona göre olması lazım... Genelde o duşlar doğru konumlandırılmıyor. Kullanımın rahat olacağı... Sayı yeterli oluyor ama sıcak duşa bir talep var yani bizim depo çıkış sıcaklığı 21 derecededir yazın 21 derece soğuk gelebiliyor misafire sıcak su ile duş talebi geliyor... Spalarla ilgili kapalı havuzlardan başlayayım bazen pencere düşünülüyor taze hava giriş pencereleri bunun şöyle bir dezavantajı var bir ekonomik olarak enerji verimliliği açısından bir dezavantajı var. Şimdi yaz aylarında pencereniz varsa kapalı havuzlarında nem alma cihazınızı çalıştırmazsınız pencerelerinizi açarsınız çünkü iç hava sıcaklığı ile dış hava sıcaklığı birbirine yakın olduğundan yoğuşma da olmaz fresh hava da alırsınız cihazlarınız çalışmaz enerji tüketiminiz düşer. Bu önemli bazen tamamen kapalı sadece nem alma cihazları ile mekanik olarak sanal olarak öyle söyleyelim hava basılarak ya da çekilerek bu olay çözülmeye çalışılıyor buna dikkat etmek lazım. İkincisi gider sıkıntıları vs. onlar hani çözülecek, hani söylemişken havuzlarla ilgili bir detay geldi, havuzlar tasarlanırken özellikle açık havuzlarda ve kapalı havuzlarda keza havuzların bir su toplama sistemi var siz havuzlara giriyorsunuz havuz sürekli sirkülasyon yapıyor savaklara dökülüyor döküldükten sonra ama siz çıkarken sağa sola da üzerinizdeki su dökülüyor veya bir temizlik yaparken o suyun

havuza gelmemesi lazım onun için havuzun temiz suyunun döküldüğü savaktan sonra ters bir meyille havuzun bitiş noktalarına yakın ikinci bir su toplama kanalları yapıp bu yıkama sularının ve bu pis sularının tahliye edilmesi gerektiği hijyen açısından önemli. Bu ikinci kanal genelde bilenler yaptırıyordur. Ama projelerde genelde göz ardı ediliyor sonra temizliği de sıkıntı oluyor. Sonuçta siz temlik yaparken havuz hijyenik bir sudur arkadaki pis suyun öne gelmesi hiçbir zaman tercih edilmez makinelerle vs. bu temizlik yapılmaya çalışılıyor veya açık havuzlarda işte yağmur yağdığı zaman sağdaki soldaki su savağa doğru gitme ihtimali oluyor...” şeklinde, satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...Birçok yerde de tasarlanmıyor sonradan bir şeyler yapılmaya çalışılıyor. İskeleden dolgu bilmem neye kadar varıncaya kadar. İşte sahildeki peyzajlamaya kadar her şeyin sonradan yapıldığını düşünüyorum. İlk etapta böyle bir şey yok...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Havuz çok önemli misafirlerin özellikle dalgalı olduğu günlerde denizin bazı milliyetler havuzu daha çok seviyor büyüklüğü önemli çevresindeki fonksiyonelliği önemli derinliği önemli... Ben de çok büyük bir gözlemim yok ama havuz çevresi mesela zemin önemli... Evet şimdi çevresinde ne var çok önemli o alan kullanılıyor mu sürekli yürünen bir alan mı bence sakın bir yerde olmalı çünkü insanlar bir trafik dahilinde orayı yoğun güzergah olarak kullanmamalı ıslak alan... Buraların da kaymaz olması görülebilir olması uyarıların yazılarının çok olması vs. çok önemlidir bence kaygan zemin konusunda oteller işte siz de duyuyorsunuzdur işte düştü kafayı kırdı tazminat aldım ayağını kırdı tazminat aldı... mesela burada yaşadık kaymazı koymuşum ama eğimi doğru verilmediği için su birikiyor su biriktiği için... Başka bir şeye geldik o zaman şimdi havuz kenarlarında doğru zemin tercihi yani kaymaz zemin tercihine ek olarak da doğru eğimin verilmemesi tasarımsal sıkıntı çıkarıyor... Otel binalarında şu olur çok büyük binlerce m² lik bir kapalı alanı olan açık alanı olan bir bina yapıyorsunuz ve bunun işte zamanla bina oynuyor, dilatasyon noktalarından bina hareket ediyor, çatlaklar oluyor, eğimler başlıyor bu arada özellikle ıslak alan dediğimiz su ile temas alan eden alanlarda su birikintileri oluşabiliyor. Bu neyi getiriyor işte kayma tehlikesini getiriyor. Havuz çevresi de işte biz burada yaşadık bu sene başında ben müdahale ettim bina oturduğu için eğim değişebiliyor çünkü bu çok büyük bir dümdüz yüzeyden bahsediyoruz...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Peyzaj ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 7, 13) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir.

Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 7. Katılımcının “...tabiki bunun bitki seçiminde alerjiye dengeli olması lazım çok kısa ömürlü bitkiler olmaması lazım...” şeklinde ve satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...Burası yapılırken peyzajının çok iyi olması gerektiği yeşil alanın çok iyi olması gerektiği düşünülmesi gerekir... Tesis çok güzel yani yemekler çok güzel servis çok güzel her şey güzel ama neden yeşil alan darlığınız var. Daha yalın ve sade bir pozisyon yerine yeşil alanların oluşturulabileceği alanlar oluşturmak... Yeşil alanların sosyal alanların ona göre dizayn edilmesi veya ona göre tasarıma dönüştürülmesi gerekiyor bence...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “otoparklar ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 11, 13, 14) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde genel müdür olan 11. Katılımcının “...Kapalı otopark. Neden yani? Böyle bir otelin nasıl kapalı otoparkı olmaz nasıl engelli otoparkı olmaz sıfır, sıfır olan oteller var, yok mümkün değil kabul edilebilir değil... Otoparklar ile alakalı o zaman şunu mu anlıyorum kapasitenin altında otopark alanı ayrılıyor... otoparkın yetersiz olduğundan eminim hani nasıl dedik her odaya bir masa. Her iki odaya da bir tane araba düşecek otopark olmalı. Yapan oteller de var evet ama mecburi zaten beş yıldız alabilmeniz için fakat yapıldıktan sonra orayı depo olarak kullanıyor otopark olarak kullanmıyor...” şeklinde, satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...yani siz 5 yıldız veya 4 yıldız bir otelsiniz ama otoparkınız yok misafiriniz geliyor. Misafiriniz şu soruyu soruyor tüketici olarak otoparkınız var mı? Hayır diyorsunuz peki aracım ile geldim nereye park ederim diye sorduğumda işte binamızın yani otelin yanında arkasında önünde park edebileceğiniz alanlar var diyorsunuz bu tasarımda veya tüketicide negatif bir etki yani puan kaybıdır bu...” şeklinde ve teknik müdür olan 14. Katılımcının “...Otoparkta çıkıyor. Yer kazanmak için otopark kapalı otopark mesela gösteriliyor ama orayı farklı amaçta kullanıyorlar...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.2.12.Diğer Sorunlar

Katılımcı görüşlerine bağlı olarak oluşturulan ana temalar incelendiğinde karşımıza çıkan on ikinci temanın “diğer sorunlar” olarak isimlendirildiği görülmektedir. Bahsi geçen ana tema altında 6 alt temaya ayrılmıştır. Bu temalar “yönetici görüşüne önem verilmemesi”, “yapısal uygulama hataları”, “yanlış tasarımın

ileride maliyeti”, “engelli uygulamaları ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “mevzuatlar ile ilgili sorunlar” ve “projede eksik gösterim” olarak isimlendirilmiştir. Alt temalara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır.

“Yönetici görüşüne önem verilmemesi” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 8 katılımcının (Katılımcı No: 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde ön büro müdürü olan 4. Katılımcının “...Şöyle söyleyeyim örnek odalar yapılıyor ve burada bizim fikirlerimiz alınıyor doğrudur ama çizim aşamasında değil sadece örnek oda yapılıyor örnek odalarda biz eksikleri karşılaştılabileceğimiz sıkıntıları konusunda fikirleri alıyorlar ama öncesinde bir şey sorulmuyor...” şeklinde, genel müdür olan 6. Katılımcının “...Ben hiçbir mimarın bugüne kadar beni çağırıp da şu ofisi nereye yapalım bu ofisi nereye diye soran görmedim... şeklinde, teknik müdür olan 7. Katılımcının “...Mimar tasarımı yapıyor, uygulama başlıyor o ana kadar bizden bilgi alınmıyor sadece uygulama esnasında biz gördüğümüze müdahale ediyoruz... Uygulama derken hani ben inşaat aşamasından bahsediyorum bu olayın yapılmaya başlandıktan sonra oradaki aksaklığı görüp orada müdahale şansımız oluyor ama proje aşamasında bu hiçbir yere sorulmuyor... Hani sen bir yere amfi yapmışsındır ama misal, amfinin oradaki otele vereceği gürültüyü sesi veya yerleşik düzeneği, milletin ulaşmasıydı, işte sosyal aktivitelerin yapılacağı yerlerdir, havuzlardır. Hani bunlarla ilgili en azından bir fikir alışverişi yapıldığı zaman daha mantıklı ve daha güzel kararlar ortaya çıkar...” şeklinde, yiyecek-içecek müdürü olan 9. Katılımcının “...Özellikle mimarlardan yani bu konuda şikayetçiyim kendim. Bizlere yani çalışanlara departmanlara bölümleri ile ilgili bir görüş alınmıyor soru sorulmuyor. Nasıl kullanacaksınız neyi istiyorsunuz yani buradaki akış nasıl olacak size yeterli mi gibi cümleler asla bize sarf edilmiyor ki biz istediğimiz zaman bize kızıyorlar...” şeklinde, kat hizmetleri müdürü olan 10. Katılımcının “...Bize hiç fikir soran olmuyor. Özellikle burada kat hizmetlerinin fikri hiç alınmıyor...” şeklinde, genel müdür olan 11. Katılımcının “...evet benden görüş alan arkadaşlarımız oldu fakat genel olarak mimarlar hani genel müdürden görüş alabilir fakat ben şunu tavsiyede bulunmak istiyorum bence mimar aşçıbaşından da görüş almalı, özellikle işte mutfakçı çizerken tesellüm alanını çizerken çöp alanlarını çizerken bu tip yerleri çizerken... mimarlar mevcutta genel müdürlerden görüş alabiliyor fakat departmanlara inmiyorlar... 2 ay kala zaten kat hizmetleri alınıyor yiyecek içecek müdürü alınıyor maalesef o konuda çok zayıfız inşaat çıkıyor bitiyor outletlerim bitiyor barlar çıkıyor ortaya barlar şefi

geliyor diyor ki ya müdürüm bu barın backgroundu yok... Ya da daha önce referans aldıkları otelleri var atıyorum şuana kadar 5 otel yapmış 6. Yı da ona göre tasarlıyor. Halbuki bence oteller parmak izi gibidir. Ve hiçbir otel parmak izi, dünyada hiçbir kimsenin parmak izi birbirine benzemez bence hiçbir otel de hiçbir otele benzemez. Ne olursa olsun ikiz bile yapsanız benzemez...” şeklinde, ön büro müdürü olan 12. Katılımcının “...Şöyle söyleyeyim açılış aşamasında değil ama daha sonradan tadilat yapılma aşamasında evet görüşlerimi sordular. Daha çok kendi departmanımın alakalı oranın görselliği veya oranın kullanılabilirlik anlamında nasıl inşa edilmesi gerektiğini sordular ama onun haricinde otelin nasıl olması gerektiği ile alakalı inşaat aşamasında bir fikir alınmadı...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Aslında çok yanaşmadıkları noktalar oldu. Bunda bazen zorlandığımız da oldu ama biz taleplerimizi ta yatırım projesi aşamasında mimarlar ile görüşürken işte otelin yönetici ile de proje beraber ortak oluşturulursa, daha sağlıklı olur fikrinden hareketle özellikle son projemizde öyle yapmamızın sağlıklı olduğunu düşündük daha önceki projelerde mimarlar biraz kendi çizmişti sonrada sıkıntıları yaşadık... ama bu da yapılmalı çünkü otelin gelecekte vereceği tüm hizmet aslında o proje aşamasında büyük kısmı. İnsanın yapacağı sunacağı hizmetin dışındaki fonksiyonelliği ihtiyacı karşılama beklentileri karşılama gibi birçok konuda o aşamada belirleniyor. Bazı şeyleri değiştiremiyorsunuz... Departman yöneticilerine şöyle biz aslında bir heyet bir komisyon diyeyim mesela ben kendimden bahsedeyim. Kendi tarzımdan ben bir kere kesinlikle aşçıbaşı ben ön büro kökenli olduğum için yiyecek içecek alanları konusunda daha profesyonel bu işi yapanlardan mesela bu anlamda aşçıbaşı ve yiyecek içecek müdürü otel inşaatları aşamasında çok önemli niye mutfak çok detaylı projelendirmeli. Soğuk oda ihtiyaçlarınız var bu bölümlerin işte planlanması var ayrı ayrı bölümler biliyorsunuz özellikle hijyen su güvenliği gıda güvenliği konularında mimarın da bilgisini aşan genel müdürün de bilgisini aşan hem operasyonel anlamda hem yasal zorunluluklar anlamında bir takım teknik yani mimar nasıl statik hesabı yapıyorsa aslında aşçı da size şu bölümler birbirinden ayrılmalı ki hastalık olmasın çaprazlaşma olmasın gıdayı sağlıklı üretelim işte iç tarafta benim soğuk odam şurada olsun işte baklava tezgahım olsun gibi aslında kendi içinde de otelin verdiği hizmete göre de değişen belki mimar daha önce bir şehir oteli yapmıştır orada toplantı salonudur ama her şey dahilde atıyorum restoranın büyüklüğü ve dağılımı işte mutfak projesi çok öne çıkacaktır aile oteliyse odanız ile ilgili planlamalar çok öne çıkacaktır mimara siz

hayalinizdeki ve hizmet sunacağınız oteli de çok iyi anlatmanız lazım... Ya çok olmuyor aslında bence piyasada bu anlamda da bence bir sıkıntı var bence uzmanlaşılmalı. Yani otel mimarisiyle bir konut mimarisi veya işte toplu konut mimarisi çok çok farklı şeyler tamamen birbirinden farklı şeyler bence bu artık olmalı ve sağlanmalı genelde yatırımcı o dönemde personel istihdam etmiyor, maliyet kaynaklı özellikle aile işletmelerinde bu yaygın. Zincir işletmelerde şu var açılış genel müdürleri var, bunlar inşaat sürecinde gidiyor oteli açıyor hazırlıyor başka bir tesise geçiyor ama bizimki gibi bölgelerde daha çok aile işletmelerinin tek işletmelerin olduğu bölgelerde bu sıkıntılı bir süreç mimar çiziyor. Ben daha önce de yaptım diyor ama daha önce yaptığı proje belki de iyi bir proje ama bu projeye uygun değil bu bir terzi gibi düşün. Mimar daha önce bir ceket dikmiş ama daha büyük bir adama dikmiş aynı ölçüyle siz yeniden yapmaya kalkarsanız o projeyi aynısını taşırsanız olmaz tabi... Departman müdürleri tasarımcıya mimara ihtiyacı olduğunu belirtmeli bakın bizim buraya yapmıyorlardı biz zorla yaptırdık o zaman dünyanın parası dediler... Sıkıntı şu tedarikçi size çok mal satmak için en iyisini çiziyor süper bir şey çiziyor. Şöyle mi o zaman tasarımsal sıkıntı, eğer ki mimar bu tür tedarikçilerden projelerden geldiği zaman departman müdürleri veya genel müdür ile istişare etmiyorsa tasarım maliyetini arttırıyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Yapısal uygulama hataları” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 4 katılımcının (Katılımcı No: 5, 11, 13, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 5. Katılımcının “...O değil bina oturuyor ya 5 yılda toprak kayması vs. o oturuyor ya hani deprem oluyor ufak çatlamlar oluyor oralardan su alıyor...” şeklinde, genel müdür olan 11. Katılımcının “...Biz bir yerden fedakarlık ettik ve 6 tane ofisi sonradan kartonpiyerle onla bunla betopanla onla bunla ayırıp yaptık o da hiç efektif olmadı...” şeklinde, satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...binanın tabiki oturması ile de alakalı yani yeni bir bina inşa ediyorsunuz bunun işte kaç kat 5-6 kat veya 4 kat neyse bunun toprak üstüne oturmuş olduğu tonajı ile birlikte belli bir süre içerisinde yani yer sarsıntılarıyla oturduğunu görüyorsunuz...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Otel binalarında şu olur çok büyük binlerce m² lik bir kapalı alanı olan açık alanı olan bir bina yapıyorsunuz ve bunun işte zamanla bina oynuyor, dilatasyon noktalarından bina hareket ediyor, çatlaklar oluyor, eğimler başlıyor... Tasarımcı ideali veriyor ama işçilikte bu sağlıklı yapılmadığında ve Türkiye’deki en büyük problem aslında onu

söyleyeyim. Türkiye biz şunu planlamıyoruz biz bu inşaata başladık ama hiçbir krizi veya olası hava koşullarının kötülüğünü otelde oluşabilecek bir kazayı temin edilemeyen geciken bir malzemeyi inşaat aşamasında bunu düşünmediğimiz için her şeyin tıkr tıkr gideceğini ve otelin açılış tarihini 1 Hazirana verdik diyelim aslında bu normal şartlarda Eylül’ de açılacak bir otel yatırımcı diyor ki bir an önce açayım para kazanayım bir an önce açayım elemanlarımı alayım bu hız ile beraber işçilik gözden kaçıyor en büyük problemlerden... bina oturuyor ya birkaç yerinden çatladı oradan su alıyor...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Yanlış tasarımın ileride maliyeti” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 7 katılımcının (Katılımcı No: 2, 3, 5, 6, 10, 11, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde kat hizmetleri müdürü olan 2. Katılımcının “...Tabi ki maliyeti arttırıyor... Ama seramik pahalı kullanıldığı zaman özellikle maliyetleri çok fazla arttırıyor ve bu da tasarımsal olarak bir sıkıntı. Parke olduğu zaman ise sıkıntı daha az ama yine belli bir maliyeti var, herhangi bir darbe aldığı zaman zarar görebiliyor... Doğru malzeme kullanılmaması hem estetik açıdan sıkıntı, hem de malzemenin deforme olmasını ve maliyeti arttırıyor...” şeklinde, genel müdür olan 3. Katılımcının “...İzolasyonun çok iyi olması gerek – ileriki dönemde olası sorunlar ciddi maliyetler getiriyor...” şeklinde, teknik müdür olan 5. Katılımcının “...Çünkü burada zemine iniyoruz biz mutfagımız oluyor kullanım alanları oluyor daha sonra müşteri varken bu işi yapmak zor ve maliyetli oluyor...” şeklinde, genel müdür olan 6. Katılımcının “...çünkü ilk başta planlarken projeye bu çizildiği zaman maliyeti ona göre çıkıyor daha sonradan yapılmayan bir şey eklemek zorunda kaldığımız zaman herhangi bir soğuk hava olabilir depo olabilir herhangi bir toplantı salonunda bir bölüm olabilir bunları eklemek çıkarmak çok daha fazla maliyetli aslında yani tasarruf ediyorum gibi görünüp yani ben onu yapmadım sonradan iptal ettim bak kara geçtim mantığında olan insanları uyaracak olan kişi mimar...” şeklinde, kat hizmetleri müdürü olan 10. Katılımcının “...Bu tasarımsal sorun da o zaman ekstra maliyete yol açıyor çünkü dışarıdan ekstra temizlik hizmeti almak durumunda kalıyorsunuz...” şeklinde, genel müdür olan 11. Katılımcının “...Kesinlikle hem maliyet olarak hem de inanılmaz bir motivasyon bozukluğu oluyor. Bu tasarımsal olaylar da size ayrıca maliyet olarak geri dönüyor...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...her otelde mimari proje biter yapılır birçok otelde çok ciddi paralar tekrar yeniden yıkıp yapmak için ayrılır o yüzden mimari proje aşmasında ince elenip sık dokunmalı... Dış tasarımı iyi

düşünseler bile kullanılan malzeme bile sizin gelecekteki maliyetinizi estetiğinizi etkiliyor şimdi yeni nesil malzemeler kompozit veya al. kobalt dediğimiz malzemelerin çok kullanışlı olduğunu deneyerek görüyoruz yıllar sonra bile boya ihtiyacı yok işte izolasyon problemlerine engel estetik olarak daha şık şimdi görüyorum mesela bizim daha önceden açılmış otellere bakıyorum bizde kompozit daha ağırlıklı dış cepheye ben hiçbir kırım maliyetim yok başta yüksek maliyet ama boya ile gidenlere boya mesela dış cephesi boya klasik eski usul olan otellerde sürekli boya masrafının çıktığını izolasyon problemlerinin çıktığını...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Engelli uygulamaları ile ilgili tasarımsal sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 13, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde satın alma müdürü olan 13. Katılımcının “...Havuzda engelli bir kişinin yüzmesini sağlayacak bir asansör sistemimiz yok onun dışında fakat işte gerekli rampalar denize giriş rampaları falan vardır ama havuza girişlerde asansör yok...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Bakanlık bununla ilgili denetlemeler yapıyor yeterli mi bence değil her otel uyduralım... Tasarımı şöyle işletmenin de işine gelmiyor açıkçası... Mevzuatın uygulanması da zor şimdi rampa eğimleri var o eğimleri uydurmak denk getirebilmek için çok uzun alanlara ihtiyaç var otel de diyor ki benim %1 im bile engelli değil ben bu alanı kaybedersem büyük alan kaybederim. Dolayısıyla biraz arkasından dolaşılıyor... Şu kadarını söyleyebilirim havuz dışında uygulama yok...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

“Mevzuatlar ile ilgili sorunlar” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 3 katılımcının (Katılımcı No: 5, 11, 15) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 5. Katılımcının “...Yani o mimar olması gerektiği kadar mevzuatta yazanı yapıyor ama daha büyüğünü planlamıyor...” şeklinde, genel müdür olan 11. Katılımcının “...Mevzuata da biraz uyulmaması göz ardı ediliyor...” şeklinde ve genel müdür olan 15. Katılımcının “...Bir de bu planlanırken turizm Bakanlığının yeniden gözden geçirilmesi lazım 5 yıldız yönetmeliğinin niye? Bunlar daha çok her şey dahil oteller için şehir otelleri için planlanmış çok eski 60’lardan 70’lerden gelmiş kanunlara bazı şeylere eklene eklene bugünlere gelmiş kesinlikle bu güncellemeye muhtaç çünkü artık sınıflar da yetmiyor... Dolayısıyla biraz daha detaya girilmeli her şey dahil artık Akdeniz turizminin artık e bizden toplantı salonu isteniyor biz kullanmıyoruz. Ama animasyon alanı sorgulanmıyor çok büyük

animasyon alanlarına ihtiyacımız var gibi böyle konular da var... mimarlar tasarımsal anlamda sadece mevzuata bağlı kalıyorlar doğruyu yapıyorlar ama mevzuattakini doğru yaparken aynı zamanda fonksiyonelliği ve ihtiyacı göz ardı edebiliyorlar aynı bu örnekteki gibi... Çünkü orda turizm bakanlığı diyor ki bagaj odan olsun evet oldu ama nerede olduğu da önemli bakanlık şurada olsun demiyor ama bu önemli işte iş gücü misafir memnuniyeti en basitinden bir örnek. Biraz aslında mimarlar şunu yapıyor iki a la carte lazım bir tane kütüphane bir tane bilmem ne pastane pastaneyi çizdim...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

Son olarak “projede eksik gösterim” ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde 2 katılımcının (Katılımcı No: 1, 14) tema ile ilgili görüş bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde teknik müdür olan 1. Katılımcının “...projenin detay projelerinin klasörler halinde teslim edilmesi gerektiği çok önemli bir detay ben genelde bunun eksik olduğunu görüyorum. Mesela şu kapıyı ben yapacaksam bunun bir detay çizimini projenin içinde olması lazım sadece iki boyutunu çizip bir görsel verip iş bitti. Bu kapının kalınlığı ne olacak yüksekliğini ben 210 da yapabilirim 205 te yapabilirim hani o görselinde orda bir detayı var mı o detay çizimlerinin de ayrı teslim edilmesi önemli. Göremiyoruz yani eskiden olurdu şimdi yani çok verilmiyor...” şeklinde ve teknik müdür olan 14. Katılımcının “...En basitinden bir oda yapıldığı zaman elektrik projesinde sadece bir anahtar priz işte bir pano tamam bitti ama otelin içerisinde böyle bir şey yok otelde değerli bir sistem var klima hattı var. Bunlar projede gösterilmiyor... 3 sene sonra geldim atıyorum aynen de öyle oldu buranın ben altyapısını bilmiyorum.... mimari çizimlerde o altyapının nereden geçtiğini prizlerin elektrik hatlarının suyun vs nerede olduğunun gösterilmemesi ileride yeni gelen bir yönetici için problem arz ediyor.... bazı otellerde komple ekip bıraktığı zaman yeni gelen ekibin ona adapte olması için gerekli...” şeklinde görüş bildirdiği görülmektedir.

3.5.3.Kappa Güvenilirlik Analizi

Araştırmanın bu bölümünde elde edilen temaların güvenilirliğini test etmek amacı ile gerçekleştirilen Kappa güvenilirlik analizi sonuçları yer almaktadır. Araştırma kapsamında 12 ana tema ve 62 alt tema ayrı ayrı analize tabi tutulmuştur. 12 ana temaya uygulanan analize yönelik bulgular incelendiğinde Kappa güvenilirlik katsayısının

0,818 ve 62 alt temaya uygulanan analize yönelik Kappa güvenilirlik katsayısının 0,902 olduğu belirlenmiştir. Kappa değerinin $<0,00$ arası olması zayıf, 0,00-0,20 arası olması önemsiz, 0,21-0,40 arası düşük, 0,41-0,60 arası orta, 0,61-0,80 arası önemli ve 0,81-1,00 arasında olması çok yüksek güvenilirlikte şeklinde yorumlanmaktadır (Bilgen ve Doğan, 2017). Bu bulgular ışığında ana tema ve alt temaların çok yüksek güvenilirlikte olduğu saptanmıştır.



4.SONUÇ

Bu araştırmanın amacı konaklama tesislerinde yaşanan mimari tasarım sorunlarının tespit edilmesidir. Araştırma konaklama tesislerinde tasarımsal sorunlar yaşadıkları öngörülen konaklama işletmeleri yöneticileri üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulguları incelendiğinde katılımcı görüşlerinin 12 ana tema altında toplam 62 alt temadan oluştuğu belirlenmiştir.

Araştırmada elde edilen ana temalar incelendiğinde “dış cephe ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirilen temanın “yanlış malzeme kullanımı”, “izolasyon ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “erişilebilirlik ile ilgili tasarımsal sorunlar” ve “aydınlatma ile ilgili tasarımsal sorunlar” olmak üzere 4 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Bulgular incelendiğinde göze çarpan en büyük sorunun yanlış malzeme kullanımı ve/veya uygulamasına bağlı olarak ortaya çıkan su izolasyonu olduğu söylenebilir. Bu sorunun ortadan kaldırılabilmesi için mimarların tasarımlarında su izolasyonunu etkileyebilecek bölümlere hassasiyet göstermeleri, uygulama alanına uygun malzemeyi tercih etmeleri ve tasarımın uygulanması aşamasında uygulamacılar ile iletişim halinde kalarak tasarımın doğru uygulanıp uygulanmadığını kontrol etmeleri gerektiği öngörülmektedir. Dış cephe ile ilgili diğer sorunlar incelendiğinde izolasyon ve aydınlatma gibi konuların tasarımın bir parçası olduğunun göz ardı edilmemesi gerektiği ortaya çıkmaktadır. Buna ek olarak, erişilebilirlik konusu özellikle teknik ve kat hizmetleri müdürlerinin hassasiyet gösterdiği bir konudur. Bakım-onarım, temizlik ve binaya yapım sonrası gerçekleştirilebilecek uygulamalar nedeniyle mimarların tasarımlarında yapının her noktasına ulaşabilmesini göz önünde bulundurmalıdır.

“Genel alanlar ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirilen ana tema incelendiğinde temanın “tercih edilen malzemede yaşanan tedarik sorunu”, “kapasite artırımının tasarlanmaması”, “iklimlendirme ilgili tasarımsal sorunlar”, “aydınlatma ile ilgili tasarımsal sorunlar” ve “güvenlik ile ilgili tasarımsal sorunlar” olmak üzere 5 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Genel alanlar ile ilgili bulgular incelendiğinde iklimlendirme, aydınlatma ve güvenlik ile ilgili sorunların tasarım aşamasında hatalara bağlı sorunlar olsa da ileri süreçte mimari müdahaleler ile düzeltilebileceği görülmektedir. Buna karşın tercih edilen malzeme ile ilgili yaşanabilecek tedarik sorunu ve kapasite ile ilgili sorunların ileride müdahalesi zor ve çok maliyetli olabileceği söylenebilir. Bu bağlamda, mimarların tasarımlarında işletme sahibi ve ilgili yöneticiler

ile tesisin ileride büyüme olasılığı ve/veya mevcut tesis içerisinde yatak artırımı ile müşteri popülasyonunun yükseltilebileceği konularını istişare etmesi ve bu bağlamda tasarımlarında gerekirse büyüme kapasitesine bağlı alan bırakmasının kapasite ile ilgili sorunu ortadan kaldıracabileceği öngörülmektedir. Diğer bir müdahalesi zor ve çok maliyetli olan tedarik sorunu ile ilgili de, mimarların tedarikçi seçimlerinde kolay iletişim kurulabilen işletmeleri ve kolay tedarik edilebilen malzemeleri tercih etmelerinin bahsi geçen sorunu oradan kaldıracabileceği söylenebilir.

Odalar ile ilgili oluşturulan ana tema incelendiğinde temanın “tek kişilik odaların tasarlanmaması”, “odaların küçük tasarlanması”, “odalarda izolasyonun yeterli olmaması”, “yanlış malzeme kullanımı”, “odaların yanlış konumlandırılması”, “oda sayısının artırılması nedeni ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “banyolar ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “balkonların doğru tasarlanmaması” ve “aydınlatma ile ilgili tasarımsal sorunlar” olarak isimlendirilen 9 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Odalar ile ilgili sorunlar incelendiğinde yaşanan sorunların yarısından fazlasının mimarın oda sayısını artırma çabasından kaynaklandığı görülmektedir. Odaların küçük tasarlanması, yanlış konumlandırılması, ses izolasyonu gibi sorunların temel nedeninin oda sayısını artırma niyeti olduğu söylenebilir. Oda sayısını artırma talebinin işletme tarafından geldiği açıktır. Buna karşın, mimarların tasarımları ile ilgili işletmeye yapacağı açıklamalarda kalite vurgusunu ön plana almaları, oda sayısının çokluğundan ziyade kaliteli odaların oda fiyatlarını arttıracaklarını vurgulamalarının gelen talebe anti tez oluşturabileceği düşünülmektedir. Buna ek olarak, tasarımlarda kaliteli odaların kapasite artırımına (ek yatak kullanımı) uygun tasarlanmasının işletme talebini karşılayabileceği öngörülmektedir.

“Lobiler ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirilen ana tema incelendiğinde temanın “tasarımın küçük yapılması”, “açık alan ihtiyacı”, “tercih edilen malzemenin kullanılabilirliği”, “resepsiyon ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “bagaj odasının yanlış konumlandırılması” ve “genel tuvaletler ile ilgili tasarımsal sorunlar” olarak isimlendirilen 6 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Temalara ilişkin bulgular incelendiğinde sorunların kullanım alanları ve müşteri kabul ile ilgili bölümler olmak üzere iki ana başlıkta toplanabileceği düşünülmektedir. Kullanım alanları ile ilgili sorunlar incelendiğinde lobi tasarımlarının küçük olması ve açık alan ihtiyacı ile ilgili sorunların lobilerin peyzaj alanlarına yakın bölgelere tasarlanması ve peyzaj alanlarına geçiş imkanı sağlanarak bu alanlarda oturma alanları oluşturularak çözülebileceği

öngörülmektedir. Kullanım alanlarında dikkat çeken bir diğer sorun genel tuvaletlerin personel tarafından kullanılması ve bu kullanımın kapasite aşımına neden olmasıdır. Tesis genelinde tasarımlarda sadece personel kullanım alanlarına değil tesis geneline yerleştirilebilecek personelin ihtiyaçlarına özel alanların bu sorunu ortadan kaldıracabileceği söylenebilir. Diğer bir ana sorun olarak gösterebileceğimiz müşteri kabul ile ilgili bölümlere yönelik sorunlar incelendiğinde resepsiyonların oluşabilecek yoğunluk göz önünde bulundurularak büyük tasarlanmasının ve bagaj odalarının resepsiyonlar ile doğru konumlandırılmasının sorunları ortadan kaldıracabileceği öngörülmektedir.

Restoran ve barlar ile ilgili oluşturulan ana tema incelendiğinde temanın “servis yolunun tasarıma dahil edilmemesi/yanlış edilmesi”, “yanlış konumlandırma”, “tasarımın küçük yapılması”, “yanlış malzeme tercihi” ve “ihtiyaca uygun arka çalışma alanı yetersizliği” olmak üzere 5 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Bulgular incelendiğinde karşımıza çıkan en önemli sorunlardan birisinin restoran ve barlarda müşteri kullanım alanlarına ne kadar önem verilse de, arka çalışma alanlarına yeterli önemin verilmediğidir. Restoran ve barlarda müşterilerin görmeyeceği alanlara oluşturulacak doğru servis ve bağlantı yolları ile, personel kullanım alanlarının bahsi geçen sorunu çözeceği öngörülmektedir. Bahsi geçen soruna ek olarak, restoran ve barların mutfak ile olan bağlantısına önem verilmesi gerektiği de aşıkardır. Bulgularda karşımıza çıkan bir diğer sorun tasarımın kapasite artırımına uygun olmayışdır. Mimarlar her ne kadar yatak sayısına uygun tasarım gerçekleştirse de turizm endüstrisinin bir gerçeği olarak ek yatak kullanımı tesislerde bir hayli fazladır. Bu bağlamda, tasarımların olası kapasite artırımını göz önünde bulundurularak gerçekleştirilmesi gerektiği söylenebilir.

“Mutfak ile ilgili sorunlar” olarak isimlendirilen ana tema incelendiğinde temanın “restoranlara olan konum ile ilgili sorunlar” ve “konsept tasarım uyumsuzluğu” olmak üzere 2 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Mutfak ile ilgili karşımıza çıkan ilk sorunların ilki yukarıda da bahsedildiği gibi mutfağın restoran ve barlar ile doğru konumlandırılması ile ilgilidir. İkinci sorun ise konsept tasarım uyumsuzluğudur. Araştırma evrenini oluşturan Alanya özelinde tesisler incelendiğinde büyük çoğunluğunun benzer özelliklerde resort otel olduğu ve her şey dahil sistem çalıştıkları görülmektedir. Mimarlar genellikle tasarımlarını bu gerçekler özelinde gerçekleştirilmektedir. Buna karşın, her şey dahil sistem uygulamalarında yaşanan

farklılıklar bahsi geçen soruna neden olmaktadır. Bu bağlamda, mimarların tasarımlarını gerçekleştirmeden önce işletme sahibi ve yöneticilerle mutfak konsepti hakkında görüşmeleri gerektiği öngörülmektedir.

Diğer arka çalışma alanları ile ilgili oluşturulan ana tema incelendiğinde temanın “kazan dairesinin küçük tasarlanması”, “kat ofisleri ile ilgili tasarımsal sorunlar” ve “çamaşırhane ile ilgili tasarımsal sorunlar” olmak üzere 3 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Temalar ile ilgili sorunlar incelendiğinde temel sorununun tasarımlarda personele yeterli çalışma alanı bırakılmamasından kaynaklandığı söylenebilir. Bu bağlamda, gerçekleştirilecek tasarımlarda çalışma alanlarının daha büyük ve fonksiyonel tasarlanmasının ve olası kapasite artırımına göre çalışma alanlarının da büyütülebilecek şekilde tasarlanmasının sorunu ortadan kaldırabileceği düşünülmektedir.

“Yönetim ofisleri” olarak isimlendirilen ana tema incelendiğinde temanın “yeterli oda ihtiyacı”, “yönetimsel toplantı odası ihtiyacı”, “ihtiyacın bilinmemesi”, “yanlış konumlandırma” ve “estetik eksikliği” olmak üzere 5 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Yönetim ofisleri ile ilgili sorunlar incelendiğinde temel sorunun mimarların konaklama tesislerinin yönetimleri ile ilgili yeterli bilgiye sahip olmamasından kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda, mimarların tasarım öncesi işletme sahibi ve ilgili yöneticilerle istişarelerde bulunmaları ve tesiste kaç departman ve yönetim personelinin çalışacağını öğrenerek tasarım gerçekleştirmelerinin sorunları ortadan kaldırabileceği öngörülmektedir.

Personel kullanım alanları ile ilgili oluşturulan ana tema incelendiğinde temanın havalandırma yetersizliği”, “yanlış konumlandırma”, “doğru konumlandırılmış tuvalet ihtiyacı”, “kötü ve sınırlı koşullar”, “alan yetersizliği” ve “lojman ihtiyacı” olmak üzere 6 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Temalar incelendiğinde yaşanan sorunların sadece tasarım kaynaklı olmadığı, işletmelerin de tasarlanan alanlara yeterli önem vermemesinden kaynaklı olabileceği düşünülmektedir. Buna karşın, yönetim ofisleri ile ilgili sorunlarda olduğu gibi mimarların tasarım öncesi tesiste kaç personel çalışacağını öğrenerek tasarımlarını bu yönde gerçekleştirmelerinin sorunları asgari düzeye indirmeye yardımcı olabileceği söylenebilir.

“Depolama alanları” olarak isimlendirilen ana tema incelendiğinde temanın “depolama alanlarının farklı amaçla kullanılması”, “depolama alanlarının yeterli olmaması”, “atık alanlarının yanlış konumlandırılması”, “farklı amaçlara yönelik ayrı

depolama alanlarının oluşturulmaması”, “depolama girişinin kullanıma uygun tasarlanmaması”, “depolama alanlarının yeterli izolasyona sahip olmaması”, “yanlış konumlandırma” ve “depolama alanlarının büyümeye uygun planlanmaması” olmak üzere 8 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Depolama alanlarına yönelik sorunlar incelendiğinde temel sorunun depolama alanlarının sadece boş alan olarak tasarlanması ve hiçbir özelliğe sahip olmamasından kaynaklı olduğu söylenebilir. Depolama alanlarının tasarlanmasında işletmelerin ihtiyaçlarına bağlı olarak alanların farklı ürün depolamaya ve kapasite artırımına uygun olmasına dikkat edilmesi gerektiği öngörülmektedir. Buna ek olarak, katılımcı görüşlerinde dikkat çeken bir diğer nokta depolama alanları ile atık alanları ve personel giriş alanlarının karıştırılmasıdır. Mimarların gerçekleştirilecek tasarımlarında atık alanlarını depolamadan bağımsız bir yerde tasarlamalarının ve personel girişlerinin farklı yerlerden gerçekleştirilebilecek şekilde planlamalarının sorunları ortadan kaldıracabileceği öngörülmektedir.

Dış mekanlar ile ilgili oluşturulan ana tema incelendiğinde temanın “havuz ve plajlar ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “peyzaj ile ilgili tasarımsal sorunlar” ve “otoparklar ile ilgili tasarımsal sorunlar” olmak üzere 3 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Dış mekanlar ile ilgili sorunlar incelendiğinde havuz ve plajlar ile peyzaj alanları ile ilgili konularda mimarların dış kaynak kullanımına giderek, konunun uzmanı kişi veya kurumlardan destek almasının sorunları ortadan kaldıracabileceği düşünülmektedir. Bununla birlikte, dış mekanlarla ilgili yaşanan sorunlardan bir diğeri otoparklar ile ilgilidir. Özellikle Covid-19 pandemisi gibi yaşanabilecek krizler nedeniyle işletmelerin pazar değiştirebileceği ve bu bağlamda yeni pazardan gelebilecek müşterilerin tesise araçları ile gelebilecekleri tasarım planlaması kapsamında göz önünde bulundurulmalıdır.

Son olarak “diğer sorunlar” olarak isimlendirilen ana tema incelendiğinde temanın “yönetici görüşüne önem verilmemesi”, “yapısal uygulama hataları”, “yanlış tasarımın ileride maliyeti”, “engelli uygulamaları ile ilgili tasarımsal sorunlar”, “mevzuatlar ile ilgili sorunlar” ve “projede eksik gösterim” olmak üzere 6 alt temadan oluştuğu görülmektedir. Sorunlar incelendiğinde sorunların bazıları mimar kaynaklı iken bazıları diğer paydaş kaynaklıdır. Mimar kaynaklı sorunlar incelendiğinde karşımıza çıkan en büyük sorunun yönetici görüşlerine önem verilmemesi olduğu görülmektedir. Turizm endüstrisi ile ilgili gerçekler birçok işletmenin tesisin tasarımı esnasında personel alımı yapmadığı ve bu bağlamda mimarların görüş alabileceği bir yönetici grubu olmadığı

yönündedir. Buna karşın, mimarların tasarım aşamasında işin uzmanı kişiler ve/veya ilgili meslek odaları ile tasarım hakkında istişare etmelerinin bu sorunu ortadan kaldıracabileceği öngörülmektedir. Diğer sorunlar incelendiğinde mimarların çözüm üretebileceği konulardan bir diğeri projede eksik gösterimdir. Mimarlar tarafından tasarlanan projelerde gerçekleştirilecek uygulamanın ve kullanılması gereken malzeme özelliklerinin detaylandırılmasının ileri süreçte yaşanabilecek yapısal uygulama hatalarını ortadan kaldıracacağı, hatalara bağlı yaşanabilecek maliyetleri azaltacağı ve ileri süreçte gerçekleştirilmesi öngörülen bakım-onarım ve/veya ek tasarım süreçlerinde işletmeye yardımcı olabileceği düşünülmektedir.

Araştırma kapsamında oluşturulan temalara ilişkin bulgular genel olarak incelendiğinde yaşanan sorunların işletme sahibinin talebine bağlı olarak oda sayısını arttırma niyetiyle gerçekleştirilen uygulamalar ve maliyet düşürme çabası kaynaklı olduğu öngörülmektedir. İşletme sahiplerinin talepleri mimarlar tarafından reddedilmeyecek veya bir noktaya kadar reddedilebilecek unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Bahsi geçen sorunların ortadan kaldırılabilmesi için mimarlar odası gibi meslek odaları ve ilgili kamu kurumlarının düzenleyici mevzuatları geliştirmeleri gerektiği düşünülmektedir. Mimari tasarımları ilgilendiren mevzuatlar incelendiğinde mevzuatların genel olarak sayısal olarak zorunluluklar getirdiği buna karşın kalite ile ilgili konulara değinmediği görülmektedir. Mevzuatlara talep edilen tasarımsal zorunluluklara ek olarak kalite ile ilgili içeriklerin eklenmesi gerekliliği öngörülmektedir.

Alanya’da konaklama işletmeleri yöneticileri üzerinde gerçekleştirilen bu araştırma incelendiğinde araştırmanın çeşitli sınırlılıkları olduğu görülmektedir. Araştırma Alanya’da beş yıldızlı konaklama işletmelerinde yöneticiler üzerinde gerçekleştirilmiştir. Gelecekte gerçekleştirilebilecek konu ile ilgili çalışmaların Alanya dışında bir örnekleme gerçekleştirilmesinin farklı sorunları ortaya çıkarabileceği öngörülmektedir. Buna ek olarak, gelecekte gerçekleştirilebilecek çalışmaların farklı konaklama işletme çeşitlerinde (farklı yıldızlı tesisler, belediye belgesi tesisler vb.) ve sadece yöneticiler değil diğer paydaşlarla da (işgörenler, müşteriler vb.) gerçekleştirilmesinin optimum kalitede tesislerin tasarlanmasında yol gösterici olabileceği düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Akat, Ö. *Pazarlama Ağırlıklı Turizm İşletmeciliği*. Gözden geçirilmiş 4. Baskı. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Akbaba, A. ve Çavuşoğlu, F. (2017). *Konaklama İşletmeciliği*. İçinde Akbaba, A., Öter, Z., Güler, M. E. ve Altıntaş, V. *Turizm İşletmeciliği Endüstriyel ve Yönetimsel Boyutlar*. Ankara: Detay Yayıncılık
- ALTISO (2021). *Alanya Ekonomik Rapor 2021*. İnternet Erişimi (17.12.2021): <https://www.altiso.org.tr/yayinlarimiz/alanya-ekonomik-rapor/alanya-ekonomik-rapor-2020/>
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2010). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri – SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Batman, O. (2015). *Otel İşletmelerinin Yönetimi*. Gözden geçirilmiş 4. Baskı. İstanbul: Değişim Yayınları.
- Bilgen, Ö. B. ve Doğan N. (2017). Puanlayıcılar Arası Güvenirlik Belirleme Tekniklerinin Karşılaştırılması. *Eğitimde ve Psikolojide Ölçme ve Değerlendirme Dergisi*, 8(1), 63-78.
- Charmaz, K. (2015). *Gömülü (Grounded) Teori Yapılandırması – Nitel Analiz Uygulama Rehberi*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Creswell, J. W. (2012). *Educational Research: Planning, Conducting and Evaluating Quantitative and Qualitative Research*. Amerika Birleşik Devletleri, Boston: Pearson.
- Dünya Turizm Örgütü (2021). *Global Tourism Sees Upturn in Q3 But Recovery Remains Fragile*. İnternet Erişimi (17.12.2021): <https://www.unwto.org/taxonomy/term/347#:~:text=According%20to%20the%20latest%20edition,strongest%20results%20since%20April%202020>.
- Güçlü, İ. (2019). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri – Teknik – Yaklaşım - Uygulama*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Güler, A., Halıcıoğlu, M. B. ve Taşkın, S. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Marczyk, G., DeMatteo, D., ve Festinger, D. (2005). *Essentials Of Research Design And Methodology*. Amerika Birleşik Devletleri, New York: John Wiley & Sons Inc.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). *Konaklama İstatistikleri*. İnternet Erişimi (17.12.2021): <https://yigm.ktb.gov.tr/TR-201120/konaklama-istatistikleri.html>
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : İbat BOSTANCI

Yabancı Dil : İngilizce

Eğitim ve Mesleki Geçmişi:

- 1999, Kurucu Ortak ve Mimar, Han Yapı Grubu
- 1997, Mimar, Yapıt Mimarlık
- 1996, Selçuk Üniversitesi, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, Mimarlık Bölümü

Mesleki Birlik/Dernek/Kuruluş Üyelikleri:

- 2013-2019,TMMOB Alanya Mimarlar Odası Başkanlığı
- 1996, TMMOB Mimarlar odası

