

DENİZ KOKAN TASARIM PIERLUIGI PIU

ANDREA COCHRAN LANDSCAPE ARCHITECTURE
BAKIRKÜRE+DOKUR+ERKMEN BORAN EKİNCİ MİMARLIK
& DE MEURON MARCOS NOVAK OFİS ARHITEKTI



FOTOĞRAFLAR: Bertan Ba

EN LEZZETLİ OKUL

bulunduğu çevreye duyduğu saygıyı tasarımıyla “geride durarak” gösteren İstanbul Culinary Institute (ICI - İstanbul Mutfak Enstitüsü) binası, Türkiye’deki yalnızca yemek eğitimine yönelik olarak tasarlanmış ilk bina. Binanın tasarımı üzerine mimarı Teoman Başaran’la, ICI’nın kurumsal kimlik tasarımı üzerineyse Ela Cindoruk’la görüştük.

Neşfa Dereli

ND: Türkiye’de ilk defa, yalnızca yemek eğitimine yönelik bir okul binası tasarlandı. Siz yola çıkış noktanızı nasıl belirlediniz?

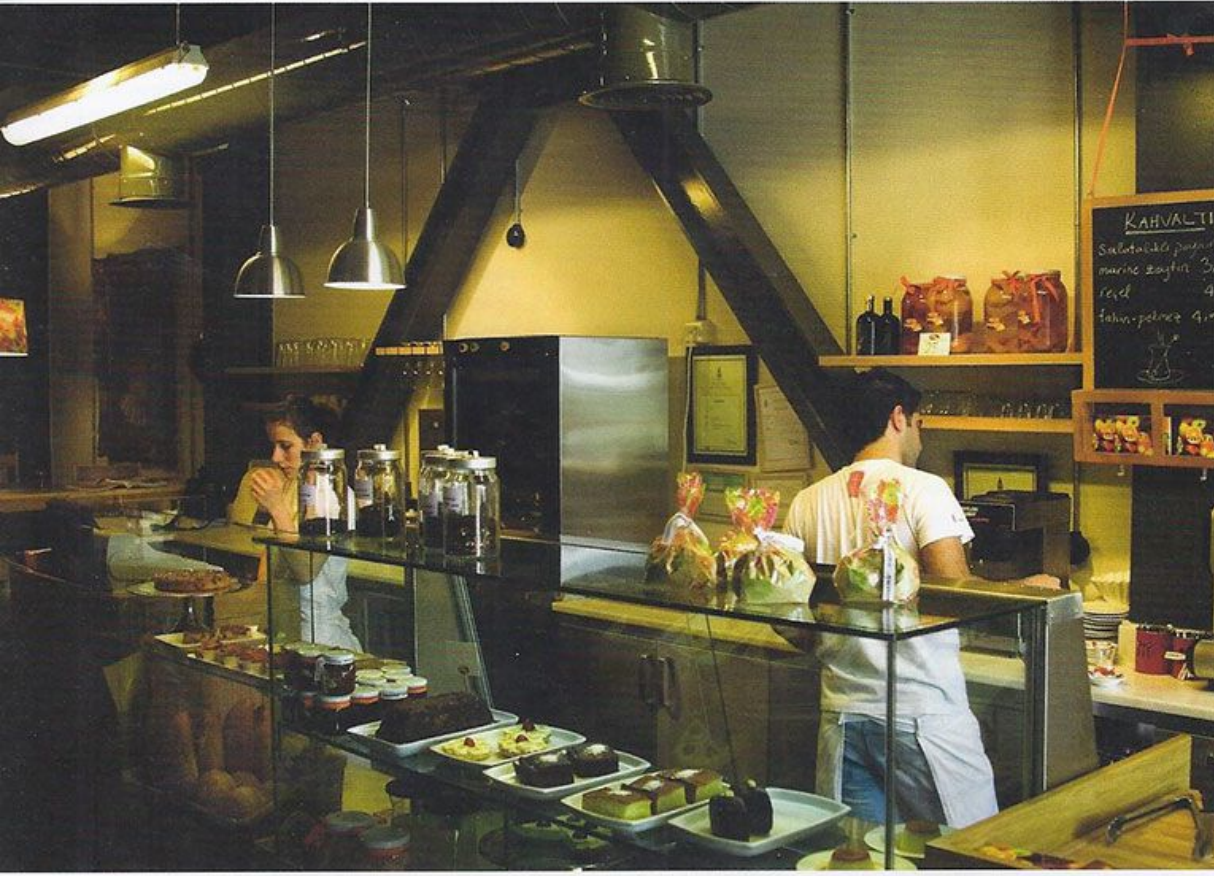
TEOMAN BAŞARAN: Evet, ICI Türkiye’de ilk defa önerilen bir konsept ve bu, işverenin zaten bu meslekten geliyor olmasından kaynaklanıyor. Tasarım sürecinde öncelikle işverenle birlikte İstanbul ve civarındaki neredeyse tüm aşçılık okullarını dolaştık, birebir hocalarıyla konuştuk, görüşmeler yaptık.

İSTANBUL CULINARY INSTITUTE
2MİM TASARIM

ICI iki yıllık eğitim veren ve aşçı yetiştiren bir okul. Buradaki ana fikir, okulda üretilen yemeklerin alt katlarda satılmasıydı. Dolayısıyla binanın tasarımı okul ve restorana yönelik bir planlama yapıldı. Binanın bütünüyle tek bir amaca hitap ediyor fakat her kat kendi içinde farklı bir işlevi barındırıyor.

ND: Bu bina, çoğunlukla tarihi binalarla çevrili bir bölgede yer alıyor. Bu durum ve binanın var olan yapısal özellikleri tasarımınızda ne kadar belirleyici oldu?

TB: Bizim temel amacımız binanın içinde bulunduğu çevreye saygılı olmaktır ve saygılı olmak biraz “geride durmak” olarak yorumladık. Binanın kişilikli bir şekilde geride durmasını istedik. Buradaki tasarımın temel ögesi, binayı çok yeni bir bina gibi



KARŞI SAYFADA
Restoran katından görünüm

BU SAYFADA
SOLDA: Giriş katındaki pastanede öğrenciler yaptığı ürünler de satılıyor.
SOLDA ALTA: Profesyonel mutfaktan görünüm
ALTA: Merdivenler ve üç tarafı cam olan asansörden görünüm
EN ALTA: Aşçı adaylarının ders aldığı öğrenci mutfağı



değil, o çevrede sırtmayan, eskiden beri var olan bir bina olarak sunmaktı; geride durmayı tercih etmemizin sebebi de buydu.

Bina, çelik ve cam ağırlıklı, iki yandan bitişik bir yapıdır. Bu yapı, bir düzenli bir bina, dolayısıyla sadece ön ve arka cephelerinden nefes alıyor. Çelik binanın cephelerini fibro beton elemanlarla kaplayarak geçtik. Batı cepheleri olduğu için güneş ışığını belli ölçüde kesen özel camlar kullandık. Çelik tasarımları yaparken ön ve arka cephede istenen çaprazları çelik tasarımcılarla epey bir mücadeleden sonra koydurmadık.

ND: Binanın bulunduğu bu alan göz önüne alındığında buraya çelik konstrüksiyon bir bina inşa

etmek pek de kolay görünmüyor. Bunu nasıl başardınız ve niçin çelik konstrüksiyonu tercih ettiniz?

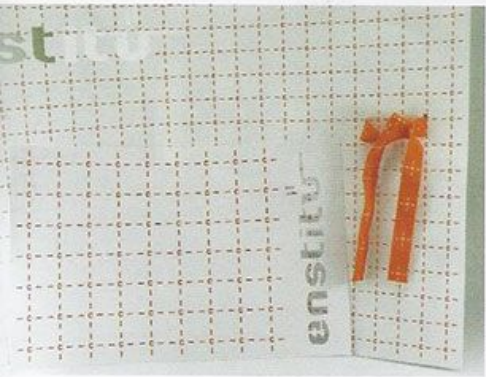
TB: İnşaat yapma bakımından Beyoğlu ilçesi, özellikle de o bölge oldukça zor. Bölge sit alanı olduğu için Anıtlar Kurulu ve belediyenin estetik kurullarıyla da projelendirme sürecinde birtakım görüşmelerimiz oldu ve sonunda onları ikna ettik. O bölgede çalışma zorluklarını birebir yaşadık çünkü biz sadece projeyi çizmedik, aynı zamanda taşeronlar kanalıyla inşaatın yapımını da üstlendik. Zaten bir mimari tasarımın, bir yapının ortaya çıkmasında mimarın, tasarımcısının mutlaka yapım aşamasında da sürecin içinde olması gerekiyor.

Çelik konstrüksiyon olarak yapılması müşterilerle bizim mimari konseptimizin birleşmesiyle ve daha önce de

söz ettiğim kişilikli olarak "geride durma" arzumu bir sonucu olarak ortaya çıktı. Konvansiyonel inşaat nazarın daha pahalı olmasına rağmen çelik konstrüksiyon tercih edildi. Tasarımda da çelik konstrüksiyonu göstermek istedik.

ND: Binada kullanılan asansör de başlı başına bir dekorasyon unsuru olarak öne çıkıyor.

TB: Binanın darlığından dolayı merdiven ve asansörün binanın yan tarafında konumlanması gerekiyordu, bu da asansörü aynı zamanda öne bir dekorasyon unsuru gibi planlamamıza yol açtı. Asansör ön cepheden de görünüyor, binanın köşesinden yukarı çıkıyor. Üç tarafı cam olduğu asansördeyken hem dışarıyı hem de içeriği görebiliyorsunuz.



ICI KURUMSAL KİMLİK TASARIMI

ND: İCI projesinin oluşturulması sürecine hangi aşamada katıldınız?
ELA CİNDORUK: İCI projesine dahil olduğumda inşaat henüz bitmemişti, ama iç mekân tasarımı oluşmuş, kurum kimliği olan logo Timuçin Ünan tarafından tasarlanmıştı.

ND: Mimarların siz projeye dâhil olmadan önce yaptığı renk, malzeme gibi seçimler tasarımlarınızı ne yönde etkiledi?

EC: Mimarların seçimleri, kullanılan renkler, özellikle manav muşambalarından yapılan lambalar ve logonun esnekliği, bana iyi bir başlangıç noktası sağladı. Yalın ve temiz, okul duygusunu güçlendiren bir etki yaratmak istedim.

ND: Mönü, kart ve etiket tasarımlarınız nasıl oluştu?

EC: Lambalarda kullanılan muşambaları kurum kimliğine daha fazla dahil etmek istedim; hem basit ama güçlü bir ifadesi vardı hem de çok tanıdıktı. Bunun için mönülerde, okul dosyası mantığıyla muşambaları kullandım. Meyveli muşamba görselini ayrıca kartpostallarda, etiket, kibrit ve notluklarda tekrarlayarak çoğalttım. Logonun olanaklarını kullanarak bir kartpostalı da üçtaş oyunu şeklinde yaptım. Müşteriler yemeği beklerken, kartpostalın ucundaki taşları perforelerden koparıp kartın kalanını da tabla olarak kullanarak üçtaş oynayabiliyorlar.

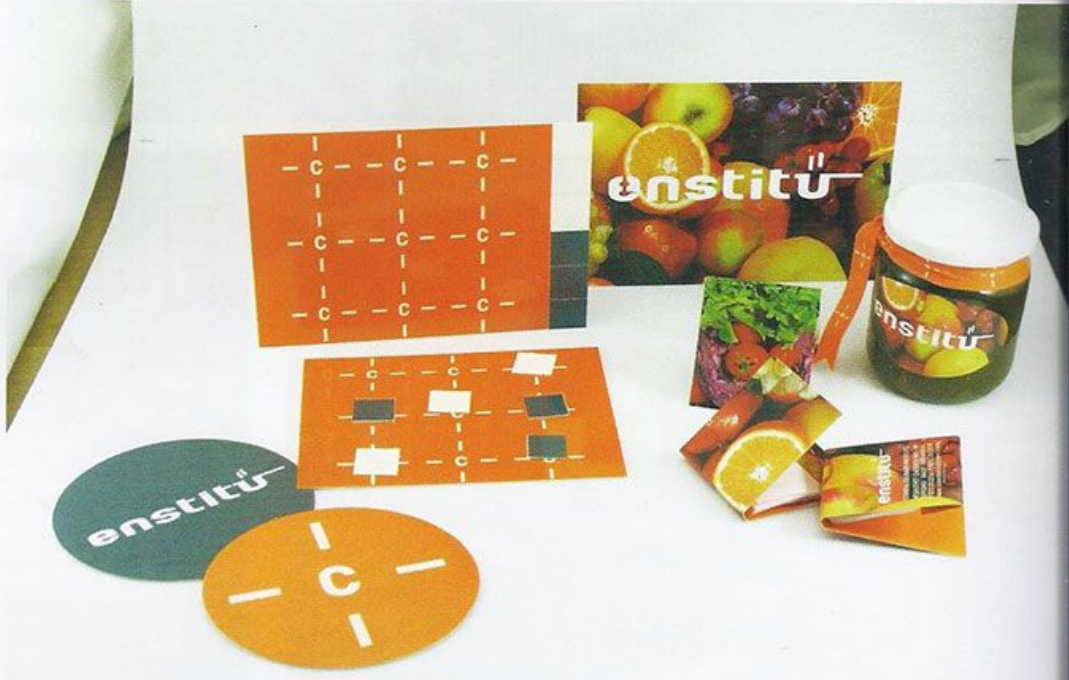
ND: İki farklı boyda, kurdeleli Amerikan servisi fikri nasıl ortaya çıktı?
EC: Enstitünün Amerikan servislerinde, yine buranın bir okul lokantası olduğunu hissettirecek, temiz ve yalın bir tasarıma gitmek istediğim. Mekânda ve tasarımda gösterilen özeni vurgulamak için kurdeleleri kullandım. Küçük servisi de, kahve içimindeki küçük bir keyif anlamına da özenli bir servisi hak ettiğini düşünerek yaptım.

ND: İCI için tasarladığınız Ak Kaşık, Kara Kaşık koleksiyonundan bahsedebilir misiniz?

EC: İCI için bir hediye takı düşündüğümüzde ortaya çıkan Ak Kaşık, Kara Kaşık koleksiyonunu, yemekten alınan zevkin ifadesi olan çatal kaşıkla sembolize ettim. Kaşık ile başladım, malzeme olarak önce porselen kullandım. Porselen küpe ve kolye uçlarına daha sonra parlak gümüş, okside/kara gümüş çatal, kaşık kolye uçlarıyla küpeler, iğneler, gümüş kol düğmeleri ve yüzükler eklendi.

ND: Tasarımlarınızla kurumsal kimliğe nasıl bir karakter kazandırmayı hedeflediniz? Bu hedefe ulaştınız mı?

EC: Genç, dinamik, neşeli ve doğal olan, lüksü ve pahalı olanı çağrıştırmayan, ayrıntıya önem veren, temiz, sofistike bir karakter çizmeyi amaçladık ve bu hedefimize ulaştığımızı düşünüyorum.



Binanın içine geçecek olursak, öncelikle katların katlara göre dağılımdan ve bu katların hangi amaçlarla kullanıldığından bahsedebiliriz.

Bina toplam sekiz katlı, iki tane bodrumu var; alttaki ikinci bodrum kat su deposu, kuru erzak deposu ve mekanik bölüm olarak tasarlandı. Birinci katta öğrenci soyunma odaları, yemekhane ve soğuk depolar var. Giriş katı ise öğrencilerin satıldığı, yaklaşık 8-10 oturum kapasitesi olan kafe-bar şeklinde düşünüldü. İkinci kat ise 50 kişi kapasiteli bir restoran. Onun üstündeki iki kat ise profesyonel mutfak ve öğrenci mutfağı olarak tasarlandı. Öğrenciler birinci yıl birinci mutfakta, ikinci yıl ise alttaki ikinci mutfakta çalışıyorlar. Dördüncü katta, demo mutfağı

dediğimiz, öğrencilerin bir şefin çalışmalarını masa etrafında oturup projeksiyon cihazlarıyla izledikleri bir alan var. Daha üstteki katlar ise idari işlemlere ayrıldı. Bütün teknik ekipmanlar düz teras çatının altına yerleştirildi.

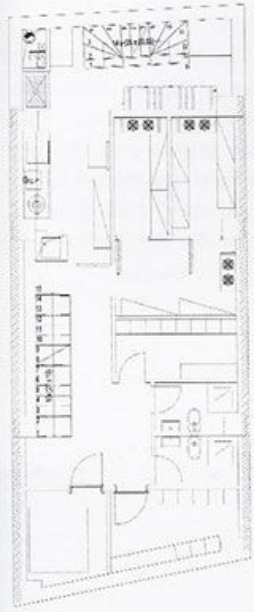
ND: İç mekân tasarımında nasıl bir atmosfer yaratmak istediniz?

TB: Bina isminde geçen enstitü kelimesinin çağrıştırdığı eskiye dönük, nostaljik bir yan var. Burası bir okul olduğu için biraz okul havası olsun istedik, elbette ticari bir kuruluş olduğu için konforu da yakalaması gerekiyordu. İç mekân tasarımı bütün bunların birleşmesiyle ortaya çıktı. İçeride algılanabilir bir çelik yapı var, ayrıca tesisatı da saklamadık. Elektrik tesisatları

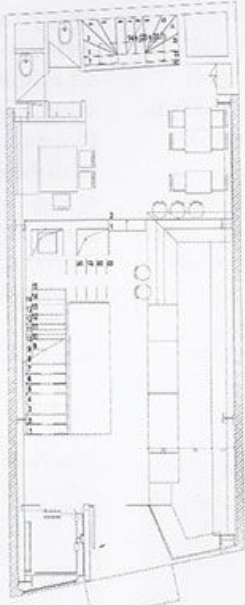
tavanlardan geçiyor, duvarlardaki boruların içinden geçiyor ve gözüküyor. Pis su - temiz su tesisatları da görünüyor; onlar için çok özel malzemeler kullandık; tüm sistemi dışarıdan algılanabilen fabrika-atölye ve aynı zamanda konforlu bir okul havasını yakaladık. Ayrıca içerideki tüm mobilyaların tasarımları da bize ait.

ND: Öğrenci mutfağı ve profesyonel mutfak arasında tasarım olarak ne tür farklılıklar var?

TB: Üçüncü kattaki öğrenci mutfağında sekiz adet istasyon dediğimiz pişirme ve hazırlama bölümü var. Her istasyonda iki öğrenci çalışıyor, yani 16 öğrenci kapasitesi var. İkinci kattaki profesyonel mutfak katı ise daha çok restoranda, yani birinci sınıfta eğitilmiş öğrencilerin hoca nezaretinde



1. BODRUM KAT PLANI



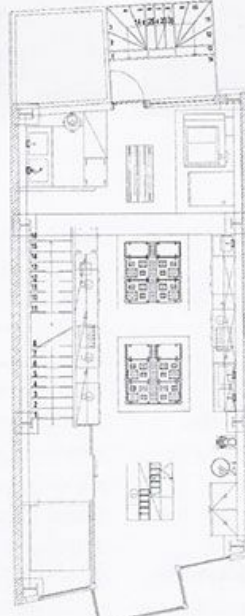
GİRİŞ KATI PLANI



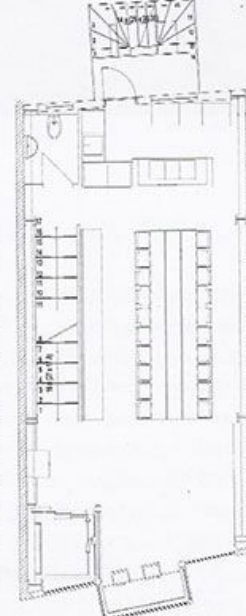
1. KAT PLANI



2. KAT PLANI



3. KAT PLANI



4. KAT PLANI

KARŞI SAYFADA
Ela Cindoruk'un İstanbul Culinary Institute
için yaptığı tasarımlar

BU SAYFADA
İstanbul Culinary Institute'un cephesinden görünüm



TEOMAN BAŞARAN
1949 yılında doğdu. 1973 yılında ODTÜ Mimarlık Fakültesi'nden mezun olduktan sonra çeşitli firmalarda çalıştı ve yöneticilik görevleri üstlendi. 2003 yılından bu yana çalışmalarını, ortağı olduğu zmmim Mimarlık'ta sürdürüyor.

PROJE ADI: İstanbul Culinary Institute
İŞVEREN: Hande Bozdoğan
PROJE İÇERİĞİ: Yemek okulu, restoran
MİMARİ TASARIM: zmmim Tasarım Uygulama Ltd.
PROJE EKİBİ: Teoman Başaran, Berka Çürüksu Çavuşoğlu
STATİK: Hakan Özgüney
MEKANİK: Mega-Tek, Tevfik Reyhan, Işık Yaran
ELEKTRİK: Elektrosiz, Aydın Gürpınar
BETONARME İNŞAAT SORUMLUSU: Meltem Mühendislik, Hakan Özgüney
ÇELİK İNŞAAT SORUMLUSU: Galva Çelik
PROJELENDİRİLEN TOPLAM İNŞAAT VE ARSA ALANI: 1.000 m²
YER: Tepebaşı Caddesi, İstanbul



AYŞE BERKA ÇÜRÜKSU ÇAVUŞOĞLU
1977 yılında doğdu. 2001 yılında Yıldız Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi'nden mezun oldu. Çeşitli mimarlık bürolarında, uygulama projesi yürüttü ve şantiye çalışmalarında görev aldı. 2003 yılından bu yana çalışmalarını, ortağı olduğu zmmim Mimarlık'ta sürdürüyor.

çalışacağı, restoranda satılmak üzere pişirilen ürünler için bir mutfak. Mutfakta aşçıların ekmeği bile kendilerinin yapabileceği bir düzen var. Her mutfak katında ayrı bir bulaşık bölümü, ayrıca profesyonel mutfak katı ile giriş katı arasında şeffaf bir yemek monşarji var.

ND: Binanın teknik özelliklerinden ve malzeme tercihinizden bahsedebilir misiniz?

TB: Üstten dört kat yerden ısıtılmalı olarak çözüldü. Mutfak katları ve restoran katları ise klimayla ısıtılıp soğutuluyor. Bunların hepsi ayrı cihazlara bağlı olarak çalışıyor, yani mutfaklar ayrı bir gruba bağlı, restoran ayrı bir gruba bağlı. Dolayısıyla istenen mekânda istenen konfor rahatlıkla sağlanabiliyor. Bina çelik bina olduğu

için diğer betonarme yapılara nazaran deplasman özellikleri fazla. Yerden ısıtma olan bölümlerde döşeme kaplamalarında poliüretan kaplama kullanıldı. Mutfak katlarında ise granit seramik uygulaması yapıldı. Restoran katında masif parke kullanıldı. Giriş katında ise, biraz eskiyi çağrıştırmaya yönelik olarak, karışımını bizim yaptığımız karo mozaikler kullanıldı. Arka bölümde büyük bir yangın kaçış merdiveni var. Kısacası binada, teknik donanım olarak olması gereken, mühendislik disiplinlerinin getirdiği her şey var.

ND: Tüm aşamalarında yer aldığınız bu tasarım, hedeflediğiniz atölye-restoran-okul ruhuyla örtüşüyor mü?

TB: Elbette bir binayı tasarlamak bir süreç, tasarladıktan sonra yapım aşamasındaki izinler ve yapım aşaması bir süreç, ondan sonra bunları yasallaştırmak, yani oturma izinlerini almak bir süreç. Bunlar hakikaten kendi içlerinde farklı zorlukları olan aşamalar. Biz binanın bütün bu aşamalarında bulduk. Dolayısıyla binanın bütününe ruhuna sahibiz.

İşin başından beri, eskiden beri var olan bir mekân hissini yaratıp yaratamayacağımız konusunda endişeliydik. İCİ'da fabrika ya da atölye görüntüsünden kopmadan, bu kabalığın içinde kimseyi rahatsız etmeyecek bir rahatlık yaratmak hedefledik. Fakat sonuçta ortaya çıkan ürün tam istediğimiz amaca ulaştı.