

Ziya TANALI
Mimar

Müfit DENİZCİ
Yüksek Mimar

- MEKAN
NEDİR?
- ECZANENİN
MEKANSAL
BOYUTU

ARTAKALAN

ŞEY

İŞLEV

GÜZEL

İÇERİK

HACİM

MEKAN

M. ZİYA TANALI

* Bu bölüm, yazarın izniyle SADELEŞTİRMELER (Alp Yayınevi, Ankara, 2000) adlı eserinden alınmıştır.

A

Şu mekan denen şey nedir, ona bir bakalım. Nesneyi, asıl yapmak istediğimiz şeyin kılıfı olarak görelim.

Şu koyduklarımızla var ettiğimiz ama koymadığımız şey olana.

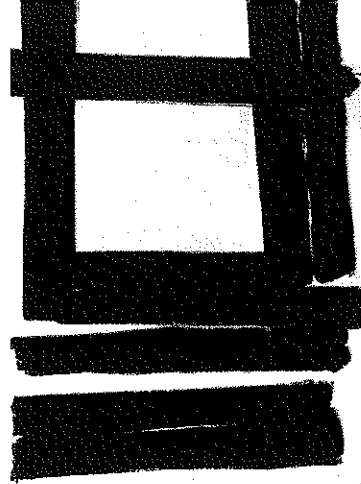
Yani koymadan var ettiğimiz şeye.

Şayet kendimizi böyle düşünmeye alıştırsak, mimarlık sanatını kavrama yolunda çok önemli bir adım atmış oluruz.

Franz Kline, iri beyaz tuvaler üstüne siyah, kalın, duygulu çizgiler koyan bir ressam.

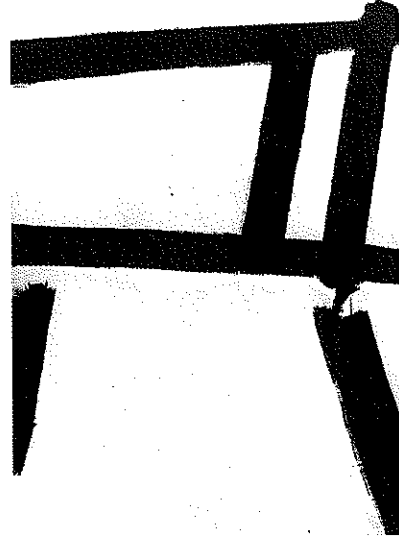
Yaptıklarına "İki Yatay", "Numara 7", "İsimsiz" gibi adlar veriyor.

01
F. KLINE
RESİM #7
1952



1955 yılında yaptığı aynı türden yağlıboya ise "Beyaz Biçimler" adını vermiş. Oysa tuvalin üstünde yine birkaç kocaman, kalın çizgi var. Yani tuvale koyduğu şeyler kadar koymadıklarını, bir başka deyişle "artakalan"ı da varetmediğinin farkında.

02
F. KLINE
BEYAZ FORMLAR
1955



Mekan sanatı da, ilk bakışta insana şaka gibi gelen böyle bir iş işte; bu, sonunda ortaya çıkmış gibi görünenin yapımı için.

Mekan sanatında tüm öğeler, o pek de tanımlanamaz herhangi bir "şey" bile olmayan içindir de. Ya da diyebiliriz ki böyle bir tanım, doğruya yakın bir mekan sanatı görüş ve düşüncelerinden biridir.

B

Herkes bilir ki mimari bir "iş" in başarısı tartışılırken, insanların rahat yaşamasına elverişli olup olmadığına bakıldığı kadar, güzel ya da çirkin olup olmadığı konularında da eleştiri alır.

Şimdi bardak nedir diye sorsam?

İlk akla gelen camdan, şundan ya da bundan herhangi bir malzemedен yapılmış bir nesne değil mi?

Çoğu kez hepimiz bardak seçerken, süslü ya da sade, renkli ya da renksiz olmasına, kesimine ya da diğer biçimsel niteliklerine bakmaz mıyız?

Bardak çoğu kez güzel ya da çirkin olan bir şey değil midir çoğumuz için. Ama bardak aynı zamanda o bir "şey" bile olmayan içindeki boşluk için değil midir aslında. Kaçımız düşünürüz bunun böyle olduğunu.

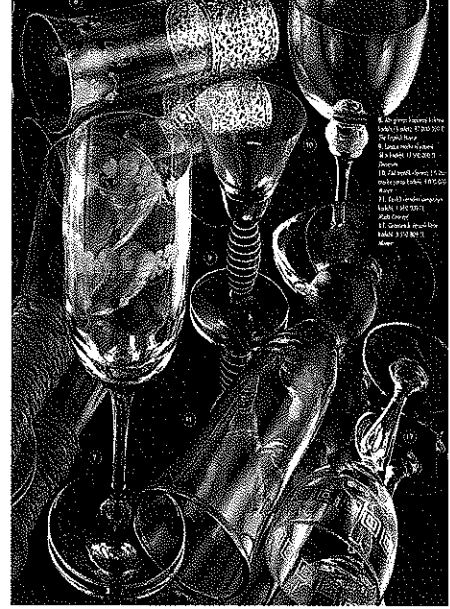
Değişken olan, birbirinden farklı olan o boşluğu sınırlayan "nesne"dir. Oysa yine çağlar boyunca değişmeyen nitelik ise o bardak denen şeyin içindeki boşluk...

Değiştirilmesi çok zor olan bir asılolan öz ile çok değişken biçim ve bunlar arasındaki ilişki, asırlardır kafamızı kurcalar durur.

Bu düşüncenin sonucunda doğal olarak, farklı olan boşlukların nedeni nedir, niye farklı bardaklar vardır diye bir soru gelir akla.

Bir konyak bardağını, bir şarap bardağını, bir bira bardağını, bir su bardağından farklı kılan, o içindeki boşluktur işte...

03
BARDAKLAR



Şarabın, konyağın, biranın, farklı biçimde boşluklardan içilmesinin nedeni vardır. Kiminde isteriz ki, kokusunu da duyalım, boşluğun ağzını dar yaparız (şarap ve konyak bardaklarında olduğu gibi). Kiminde isteriz ki içtiğimiz sıvı elimizin ısısına yakın olsun, boşluğun altını genişletip avucumuza oturacak gibi tasarlarız (konyak bardağında olduğu gibi). Kimi köpüklüdür, köpük çok yer tutmasın ve sıvı çabuk ısınmasın isteriz, boşluğun elimizi sürdüğümüz yerini iyice ince, ağzını ise köpük yayılsın diye iyice geniş yaparız (Tuborg bira bardağında olduğu gibi).

İşte böyle düşününce o bardağın içindeki boşluğun işlevselliği, yani ne için kullanılacağı gündeme gelir; artık o bardağı seçerken, satın alırken elimizde ölçütler yani kriterler, bir başka deyişle değerlendirme ve eleştiri standartları vardır.

Artık o boşluğu, yalnız başına o boşluğu çevreleyen biçimlerin güzel ya da çirkin olduğu gibi ölçütlerle değerlendiremeyiz. Güzel olanı aradığımız kadar ne gaye ile, ne için kullanacağımızı da düşünürüz.

Bizler bu yüzden biçimler kadar, içeriğe önem verir; bu tür değerlerin farkında olmadan seçen ve yapanları biçimcilikle suçlarız. Böyle bir biganelik bizim işimizde bir görgüsüzlüktür aslında. Biçimsel öğeler de önemlidir elbette ama, seçim sırasında her ikisinin bileşkesini kullanmasını bekleriz bardağı seçen kişiden.

Bir başka deyişle, değerlendirme konusunda, bir tür akıl-duyarlılık bileşkesidir bizim ölçütümüz artık.

Bizim sanatımız her keresinde biçimlerle son bulsa da yalnız başına bir biçim değil, bir içerik, bir muhteva sanatıdır.

Muhteva, içerik dediğimizde de yalnız işlevsellikten, yalnız fonksiyonlardan söz etmeyiz. Çünkü biliriz ki salt işlevsel çözümler insancıl gereksinimlerin tümüyle başa çıkamaz.

C

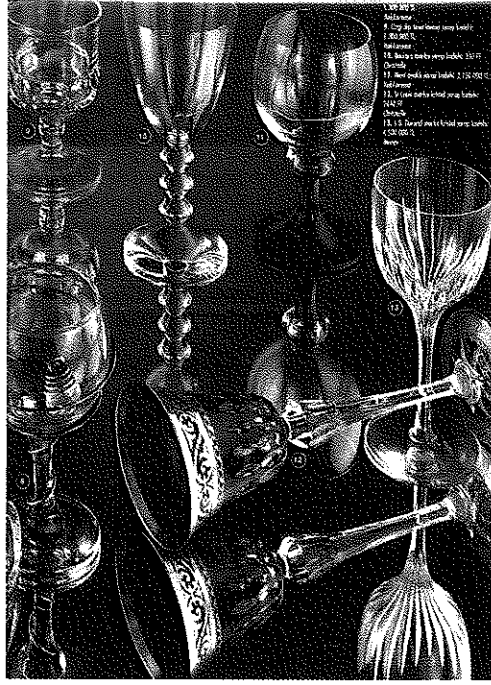
Bu düşünce geliştirilip, tencerenin de giderek bir boşluk ve bu boşluğu saran bir nesnenin ibaret olduğu görüşüne varabiliriz. Ve biliriz ki tencereyi bardaktan farklı kılan kullanım nedeninin ta kendisidir.

Ve de artık biliriz ki "öz"ünde çok büyük bir benzerlik olmasına rağmen, biçim olarak tencere bardak gibi değildir, ama bardak gibi olmamasının nedeni içindeki boşluğun ne işe yaradığına bağlıdır. Sürahi de böyledir; cezve de... "Öz" de de çok benzer şeylerdir birbirlerine, böyle bakınca...

Ama cidara, boşluğu saran nesneye bakınca da işlevlerine bağlı olarak hepsi birbirinden farklı durur. Böyle düşününce de içeriğin kaçınılmaz bir biçimde dışa yansıdığına inanırız.

Aynı fonksiyona sahip, birbirinin aynı olması gereken şeylerin biçimleri arasında da farklar vardır. İki şarap bardağı arasındaki fark gibi. Bu farkların da onu yapanın kişiliğinden, yorumundan kaynaklandığını biliriz. Bu da sanatçının kişiliğidir, onun hakkıdır. Farklı insanlar tarafından yapıldığı için pek az şey birbirine benzer. Biçim ortaya koymak, kişiliği ortaya koyan bir "aracı" haline dönüşür. Sanatçının dünya görüşü ve özü nasıl algılayıp yorumladığı nesneye biçim verir.

04
BARDAKLAR



Su kaynatmayı bir tarafa bırakır da laf kaynatmaya, çoluk çocuk sahibi olmaya, sevmeye sevmeye yani yaşamaya başlarsak, bizim de içinde bu yaşamı gerçekleştirecek boşluklara ihtiyacımız olduğunu anlarız. İnsanoğlunun ataları için de bu böyle olmuş.

Boşluk eninde sonunda bir araç, araçlardan biridir. İnsanoğlu bu boşluklara kah su, kah kendini, kah daha pek çok şeyi koyar.

Ve, insanın ihtiyacı olan boşluklardan biri olan mimari mekan, giderek bir gereksinme olduğu kadar, kişisel beğenileri ve duyguları içeren bir nitelik kazanmaya başlar. İnsan duyarlılıklarını başkalarına ileten bir aracı haline dönüşür. Biçimlerde, cıvarda kişisel tercihlerimizi kullandığımız gibi, bu tercihleri mimari mekanlar, boşluklar için de kullanmaya başlarız. Yaşanan hacim, bizim mekan dediğimiz daha anlamlı bir şey oluverir.

D

Akla kolay bir soru gelir. Mekan, koyduğun değil de, koymadığın, ortakalan bir şeyse; neden bakanlar ve algılayanlar biçimlerden bu kadar çok etkilenir?

Çünkü herkes iyi kötü görür, daha az kişi duyarlılıklarıyla algılamaya eğitilmiştir. Duyarlılıklarıyla algılayabilmek çok zor iştir. Mimarlık ürününü algılamak hem veren hem de alan için bu yüzden zordur. Duyarlılığı bilmek gerekir.

E

Şimdi, hacim ve mekan arasındaki bilinen farkı yeniden hatırlamakta yarar var sanırım.

İlkini en-boy-yükseklik cinsinden tarifleyebilmemize karşılık, mekanın ölçütleri duyarlılıklardır. Hacimler niceliklerle tarif edilebilirken, mekanların sıfatları niteliklerdir.

Örneğin "geniş oda" ile "sade mekan" arasında böyle bir fark var. İlkinde sözü geçen şey odanın fiziksel ölçüleri ile ilgilidir; ikincisinde ise bizlere mekan aracılığı ile ulaştırılan duyarlılıklardır.

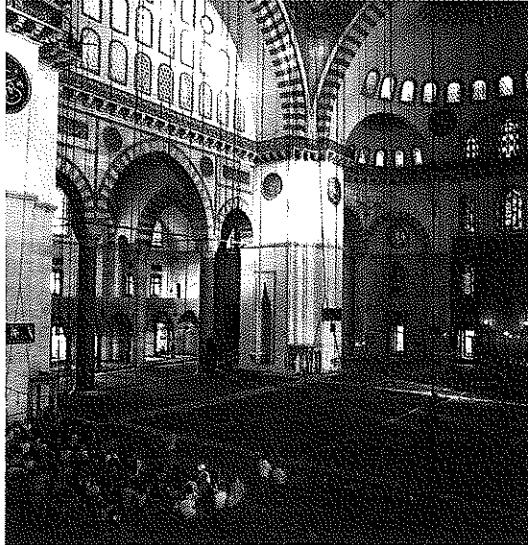
Çok kişi Mimar Sinan'a hayrandır ya, işte o bu işi becerebilmiş bir insandır. Örneğin Kocatepe Camii ile Selimiye Camii arasındaki fark da budur.

Böyle zor bir işle uğraşan kişinin yola çıktığı zaman becerebileceği konusunda hiçbir garanti de yok. Hatta başaramama olasılığı başarabilme ihtimalinden daha çok.

Böyle düşünüldüğünde mekan sanatının, neden insanoğlunun duygu, düşünce ve deneyimlerini elde edebilmesinde ve yorumlamasında vazgeçilmez bir fırsat sunmuş olduğu daha iyi anlaşılır.

Mekan sanatının, ölümlü insandan ölümsüz insanlığa bırakılan şeylerden biri olduğu gerçeği daha iyi kavranır.

05
MİMAR SİNAN
SÜLEYMANİYE CAMİİ



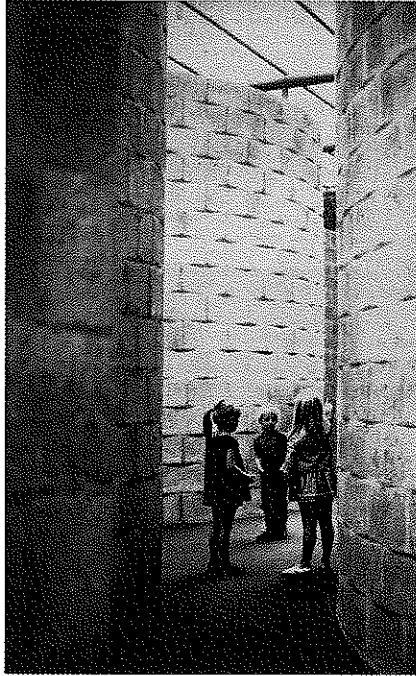
Varolmayı yaratma dürtüsünün, varolanı kavramanın ve ona anlam vermenin doğal bir sonucu olduğu ve bunun mekan sanatında da böyle olduğu düşünülebilir.

F

Mekan sanatında salt işlevsel çözümler, insancıl ihtiyaçların tümüyle başa çıkabilecek gibi değildir.

Hatta zaman zaman insansı gereksinimler, alışlagelmiş işlevselliğe, teknolojiye, doğru bilinenlere, ölçülü karşıtları bile birlikte getirebilir. Mekan sanatçısı denen kişinin böyle kılpağı bir becerinin sahibi olması gerektiği apaçık. "Oldum" diyen var mıdır bilmiyorum.

Ancak, bilinen gerçek, bu yolda uğraş vermenin kabul edilebilir bir meslek tutumu olduğudur.



06

A. VAN EYCK
SONSBECK PAVYONU

Şimdi "insansı gereksinimler; alışlagelmiş işlevselliğe, teknolojiye, doğru bilinenlere, ölçülü karşıtları bile birlikte getirebilir" dedik az önce. Bu ne ola?

Bilinen hikayedir;

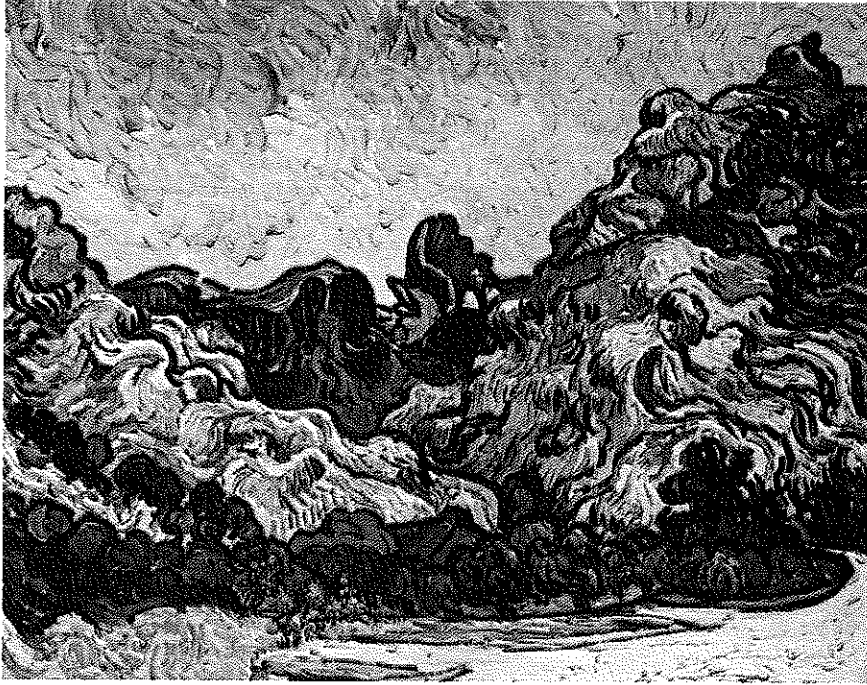
Japon çanak ustalarının öyküsü...Önce mükemmel formu elde eder, sonra bir an uyguladığı bir basınçla o mükemmel formu deforme ederlermiş, bunun adı da ruh katmakmış... Hani zurnayı zırtlatarak ruh katmak vardı ya...



07
"ŞIGARAKI"

Vincent Van Gogh bir mektubunda kardeşine şunları söylüyor:

"Pekala, renk ve çizgi tam anlamıyla aslının aynısı olsaydı, bu duyguları anlatmanın olanağı kalmazdı ki."



08
V. VAN GOGH
SAINT-REMY'DEKİ DAĞLAR

İşte, "... insansı gereksinmeler, alışlagelmiş işlevselliğe, teknolojiye, doğru bilinenlere, ölçülü karşıtları bile birlikte getirebilir." derken, böyle karşıtlardan söz ediyoruz.

G

Çok kere aydınlar için bir düşünce, bir nesneye yansımından daha ileri değer taşıyor. Sanırım prensiplerin ortaya konan şeylere üstün olduğu gibi bir düşünce de buradan kaynaklanıyor. Oysa düşüncenin biçime dönüşmesi, o düşüncenin sınanmasıdır da. Duyarlılığı olmayan bir biçimlendirme, "prensip" in yanlış olduğu sonucunu bile birlikte getirebilir. Me- kan sanatının yalnız başına akılcılık (rasyonalizm) olduğunu savunanlara da, bu durumu göz- den uzak tutmamalarını öğütlemek bir görev.

Van Gogh bir başka mektubunda akıl-duyarlılık bileşkesinin ölçüsünü şöyle açıklıyor:

"Ona deyin ki, öyle hatalar, (ya da uyumsuzluklar, İngilizce çevirisinde "inaccurracy" sözcüğü kullanmış) yapmayı öğrenmek istiyorum ki, ortaya konduğunda, gerçeklerden fark- lı olduğu farkedilebilsin, onu yeniden ortaya koyabilsin, değiştirsin gerçeği. İsterseniz siz ona "yalan" deyin, ama kitabı doğrudan daha doğrudur bu."

09
V.VAN GOGH
KALDIRIM KAHVESİNDE GECE



Bir de P.Picasso'nun ünlü sözü var:

"O kuş değil, resim"



10
P. PICASSO
KALDIRIM
KAHVESİNDE GECE

Mekan sanatının sahip olduğu nesnel gerçekler bu kadarına her zaman izin vermese bile, bu nesnel gerçekliğin ötesine geçebilme umudu her keresinde kuvvet veriyor.

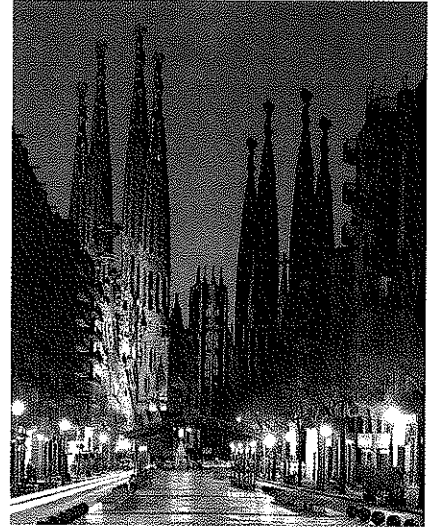
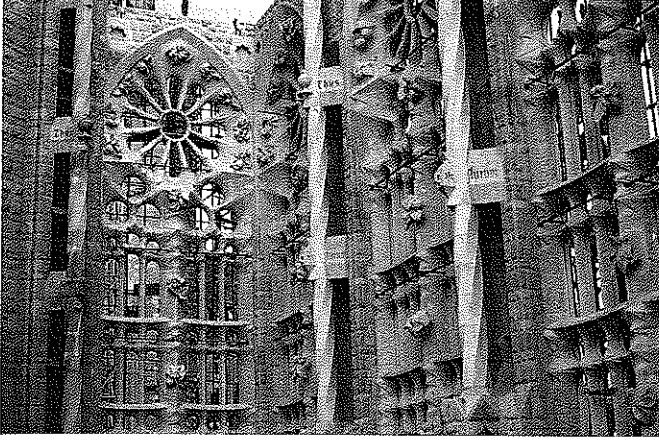
H

Bunun karşıtı da var. Mekan sanatında yalnız estetik ölçütleri (güzel, çirkin gibi) kullanma durumu.

Örneğin güzellik beğeni ölçütlerinden biridir. Tarih boyunca farklı toplumlarda güzelin tarifinin değiştiği de biliniyor.

Ancak her güzelliği sanat, her sanatı ise güzellik saymak, güzellikle sanatı özdeş iki kavram olarak kabullenmek olacak. Böyle bir düşünce, çağlar boyunca güzel kavramı değişmiş olmasına rağmen, hala sanatsal ürünler olarak kabul ettiğimiz ve çağlar ötesinden bize ulaşmış olan şeylerin bugün hala neden üstün örnekler olarak kabul edildiklerine ilişkin bir açıklama getirmez.

Kaldı ki 19. yüzyılın önemli bir bölümü "çirkin"i ya da 20. yüzyılın ilk yarısı "absurd"ü erdem bilmiştir. Ama sakın yanlış anlaşılmasın; o adam, mekanı çok iyi biliyordu, kentin içinde nereye koyduğuna bakın. Bakın mekan denen şeyin nasıl farkında.



011-012
A.GAUDI
SAGRADA FAMILIA

İşte böyle böyle öğrendik, sanatının amacının, nesne aracılığıyla kişisel bir beğeni yaratmaktan çok, "duyarlılığımızı başkalarına aktarmak" olarak kabullenmenin daha çıkar bir yol olduğunu. O halde, mekan sanatçısının amacı da yalnız başına güzeli yaratmak değildir. Başka duyarlılık ve deneyimler de vardır karşısındakine aktarılabilecek; örneğin sadelik, karmaşıklık, vekar ve şu anda aklımıza gelmeyen şeyler olduğunu.

■

Hem işlevsel, hem yalnız başına akılcı olmayan.

İçinde yaratıldığı günün güzellik ölçütlerine bağlı kalmayan.

Hem biçimlerden arta kalan, hem kaçınılmaz şekilde biçimlerle son bulan.

Bir "şey" olmadığı için fotoğrafları bile pek çekilemeyen, çekilse de sahip olduğu duyarlılığın kolay aktarılamadığı (bir "şey" bile olmayanın fotoğrafı nasıl çekilir)

Her keresinde hacımsal değerlere sahip olan, ama her hacmin mekansal değerlere sahip olmadığı.

Hem niceliksel hem niteliksel ölçütlere sahip...

Başında kargaşalık gibi görünüyor, bazıları için güncel olanı gereğinden fazla abartmak gibi görünen budur işte.

Onu kavramak, onu anlamak, onun tadına varmak, alışılmışın bir miktar ötesine geçmeyi gerektiriyor.

Böylesine şeylerden bahsederken dudaklarının kenarı alaycı bir gülümsemeyle kıvrılanların çoğu yeteri kadar birikimli değil. Bu nedenle kalıcı şeylerin, çağlar öncesinden bize ulaşan örneklerin varlığının nedenini de anladıkları söylenemez. Niye Duomo var, niye San Marko Meydanı ayakta, Michelangelo niye önemli, niye Mona Lisa hala gülümsüyor.

Mekan sanatı öylesine nesnel bir gerçekliğe sahiptir ki başka hiçbir "medium" un onun kadar "hayatın içinden" olduğu bile düşünülemez. Mimar ya da mekan sanatçısı da bu gerçeklerin içinde yaşayıp dururken herşeye ve herkese rağmen dünya gerçekleri ile duyarlılık arasındaki ilişkiyi kuran, böyle bir işle uğraşan kişilerden biridir. Çağlar boyunca da bu böyle olmuş.



013

RIOAN-JI TAPINAĞI

FOTOĞRAF KAYNAKLARI

- 01** Franz Kline, Resim #7, 1952
Guggenheim Müzesi, New York, Posta Kartı.
- 02** Franz Kline, Beyaz Formlar, 1955
Özel Koleksiyon, Connecticut, New York Painting and Sculpture: 1940-1970, Henry Geldzahler, 1969.
- 03** Bardaklar
Art Dècor Dergisi, Haziran 1998, Foto: Mehmet Alpergin/Studio Inform.
- 04** Bardaklar
Art Dècor Dergisi, Haziran 1998, Foto: Mehmet Alpergin/Studio Inform.
- 05** Mimar Sinan, Süleymaniye Camii, İstanbul, Architect of Ages, Metin Sözen, Foto: Sami Güven.
- 06** Aldo Van Eyck, Sonsbeeck Heykel Pavyonu, Domus Dergisi, Tarihi Hatırlanmıyor.
- 07** "Şigaraki"
Japon Kültürü, Bozkurt Güvenç.
- 08** Vincent Van Gogh, Saint-Remy'deki Dağlar, 1889
J.K. Thannhauser Koleksiyonu, New York, Posta Kartı.
- 09** Vincent Van Gogh, Kaldırım Kahvesinde Gece, Arles, 1888
Krölller-Müller Müzesi, Otterloo, Philips Takvimi.
- 10** Pablo Picasso, İlk Kumru 49,
Editions Combat Pour la Paix CP 210, Posta Kartı.
- 11** Antonio Gaudi, Sagrada Familia, Barcelona, İspanya, Posta Kartı.
- 12** Antonio Gaudi, Sagrada Familia, Barcelona, İspanya, Posta Kartı.
- 13** Rioan-ji Tapınağı, Osaka, Japonya, Posta Kartı

III. II. ECZANENİN MEKANSAL BOYUTU

Müfit Denizci
Yüksek Mimar

III.II. A. TÜRK ECZACILARI BİRLİĞİ

KURUMSAL KİMLİK OLUŞUMUNDA ECZANE PLANLAMASI ANKETİ:

Bu anket, İstanbul ili merkezli, 55 eczane sahibi eczacı ile gerçekleştirilmiştir. Farklı sosyal yerleşim bölgelerinde yer alan bu eczanelerin, sahiplerine 41 soru yöneltilmiş ve kendi yorumları dinlenmiştir.

1- Adınız, soyadınız? Eczanenizin ismi? Semti?

2- Kaç senedir eczane işletiyorsunuz?

" Katılımcıların meslek süreleri ortalaması 12,3 senedir."

3- Eczanenizi bu çevrede açmanızın nedenleri nedir?

Hastaneye yakın olduğu için

Eve yakın olduğu için

Mülk kendisine ait olduğu için

Çevrede başka eczane olmadığı için

Diğer

" Bu soruda A şıkkı, % 20 gibi bir oran taşırken, eczanelerin belirli sağlık merkezleri etrafında konuşlanmalarının artan eczane sayısı ile orantılı olarak cazibesini yitirmekte olduğu gözlemlendi. B şıkkı özellikle banliyölerde eczanenin konut yakınında olması tercih sebebi. C şıkkına verilen yanıtlar sonucunda, görüşülen eczacıların ancak % 7'sinin eczanenin mülküne sahip olduğu belirlendi. D şıkkı, ilk açılış nedenlerinden biri olmakla birlikte, güncelliğini yitirmiş olduğu gözlemlendi. E şıkkı içinse; % 40 gibi bir seçenikle, eczane açılırken yer seçiminde bir planlama yapılmadığı, raslantısal faktörlerin ve mekanın kira miktarının ön plana çıktığı görüldü."

4- Eczanenizin yakın çevresinde sizden başka kaç eczane var?

" Görüşülen eczacılar için yakınlık boyutunun diğer eczane için en fazla 2 sokak olması eczanelerin merkeze yakın bölgelerde yoğunluk gösterdiği, buna karşın banliyölerde ve varoşlarda bu mesafenin kilometre bazına yükseldiği belirlendi."

5- Eczanenizde sizden başka çalışan personel sayısı nedir?

"Eczane sahibinin yanında mutlaka kalfa diye adlandırılan ikinci personelin % 97 oranında var olduğu görüldü. Görüşülen eczanelerin sadece birinde ikinci eczacının (*stajyer*) yer alması bizleri eczacıların istihdamı adına oldukça düşündürürken, kalfa gerçeğinin belirginliği ayrıca şaşırttı. Bu kalfaların yerinde bir deyimle çekirdekten yetiştiği, ortalama eğitimlerinin ortaokul düzeyinde olduğu özel konuşmalarla belirlendi."

6- Eczanenizin mülkü size mi ait?

" Üçüncü soruya bağlı olarak, eczanenin mülkiyet oranının ortalamasının % 7'si olduğu ve bu grubun meslek sürelerinin 15 yıldan fazla olduğu ve kent merkezinde yoğunlaştıkları belirlendi."

7- Eczaneniz kaç metrekare?

" Ortalama 32 m² olarak belirlendi."

8- Eczaneniz boyut olarak ihtiyaçlarınıza cevap verebiliyor mu?

" Bu soruya genel cevap hayır iken; mekanın fonksiyonel kullanılmadığı, tarafımızca gözlemlendi."

9- Eczanenizde mutfak var mı? Bu problemi nasıl çözüyorsunuz?

" Eczanelerde büyük çoğunlukla mutfak yerine, çok amaçlı kullanılan bir tezgahın yer aldığı ve bu tezgahın gerek majistral ilaçların yapımında, gerek stok amaçlı kullanıldığı belirlendi. Günün büyük bir bölümünü eczanesinde geçiren ve öğlen paydosu olmayan eczacılar için mutfağın mekanın vazgeçilemez bir unsur olduğu ve bunun genel mekandan ayrı bir bölüm olarak planlanması isteği belirtildi."

10- Eczanenizde W.C. var mı? Fiziksel şartlarından memnun musunuz?

" Genellikle eczane amaçlı planlanmamış binaların giriş katlarında dükkan olarak ayrılmış mekanlarda konuşlanmış eczanelerin, tuvaletlerinin çoğunlukla olmadığı, olanların da hijyen

şatlarının çok dışında oluştuğu gözlemlenirken, eczacıların mevcut şartlardan asla memnun olmadıkları belirlendi."

11- Eczanenizde kullandığınız elektronik aletler nelerdir?

" Eczanelerde kullanılan elektronik eşyanın çokluğu dikkat çekicidir.

Bu eşyaların yer alma sıklıkları aşağıdaki sıra ile özetlenebilir :

- a) Bilgisayar
- b) Faks
- c) Radyo-teyp
- d) Dot –matrix printer
- e) Mürekkep püskürtmeli printer
- f) Barkod okuyucu

12- Eczanenizde ilaç haricinde sattığınız farklı ürünler var mı? Nelerdir?

" Eczanelerde ilaç dışında, itriyat, kozmetik, optik, medikal malzemenin önemli satış kalemleri olduğu belendi."

13- Eczanenizde raf düzenini oluştururken ilaçları alfabetik mi, yoksa farmakolojik olarak mı sınıflandırıyorsunuz?

" Büyük çoğunlukla farmakolojik dizin oluşturduğu, ayrıca bu grupların kendi içerisinde alfabetik olarak dizildiği gözlemlendi."

14- Eczanenizde bir depoya ihtiyaç duyuyor musunuz?

" Bu soruya çoğunlukla verilen cevap hayır idi. Depoların servislerinin yeterli olduğu belirtildi. Yalnızca temizlik gereçlerinin, tuvalet mekanında yer aldığı, bunlar için bir temizlik dolabının gerekliliği vurgulandı."

15- Özellikle nöbet sırasında ayrı bir dinlenme yerine ihtiyacınız var mı?

" Nöbet tutan eczanelerin büyük çoğunluğu çok amaçlı kullanılan bir kanape ile bu ihtiyaçlarını karşılamaktalar. Dinlenme için ayrıca bir mekanın olması isteği büyük çoğunlukla kabul gördü."

16- Gelen hastalarla ilgilenmek için ayrı bir mekana ihtiyaç duyuyor musunuz? (Pansuman, tansiyon ölçme, ilk müdahale vs.)

"Gelen hastalar için ayrı bir mekan isteği yukarıda sözü edilen kanape ve bekleme bölümündeki oturma yerlerinde çözümleniyor. Genel istek özellikle hasta ile birebir görüşmelerde kısmen separe edilmiş bir bölüm şeklinde özetlenebilir."

17- Eczanenizde bir bekleme kısmına ihtiyacınız var mı?

" Eczanelerdeki bekleme bölümleri ortalama 3 kişilik olup, özellikle kurum reçetesi işlemlerinin uzun sürmesi ve bu grubun yaş ortalamasının yüksek olması nedeni ile yetersiz kalmaktadır."

18- Eczanenizde ofis ve arşiv bölümüne ihtiyaç duyuyor musunuz?

" Bu soruya verilen cevaplar genellikle hayır idiyse de, evrakların ilaç için ayrılmış bölümlerin altında yer alan çekmecelerde uygun olmayan şartlarda saklandığı gözlemlendi."

19- Muhasebe işlerinizi eczane bünyesindeki bir personelle mi, yoksa dışardan bir büroyla mı çözüyorsunuz?

" Eczanelerin çoğunluğu muhasebe işlemlerini dışarıdan bir büro ile çözümlendiği ve 18. Maddeye bağlı olarak evraklarının stoklanmasında sorun olduğu gözlemlendi."

20- Eczanenizde majistral çalışma yapıyor musunuz?

" Eczacıların bu işlem için eczanelerinde bir mekan ayırdığı, fakat bu çalışmaların eskisine oranla oldukça düşük düzeyde gerçekleştiği gözlemlendi."

21- Eczanenizde aydınlatma, havalandırma ve iklimlendirme konularında probleminiz var mı? Bu sorunlarınızı nasıl çözüyorsunuz?

" Eczanelerde ısıtma genellikle bulunan ana bina ile ortak çözümlendiği bununla birlikte havalandırma konusunda fiziksel şartların yetersiz olduğu, klimanın ise sonradan konulmuş pencere tipi klima cihazları ile yalnızca soğutma amaçlı çözümlendiği azınlık olarak gözlemlendi. Ayrıca öğle saatlerinde ziyaret edilen eczanelerde yemek kokusu rahatsız edici düzeylerdeydi."

22- Nöbet tutuyor musunuz? Tutuyorsanız güvenliği nasıl sağlıyorsunuz?

" Nöbet tutulan eczanelerde güvenlik sorununun çoğunlukla sonuna kadar indirilmiş kepenklerin arasından yapılan alışverişler ile çözülmeye çalışıldığı tespit edildi."

23- Eczanenizde gün içinde yapmanız gereken rutin işler nelerdir? Lütfen açıklayınız.

" Önem sırasına göre, aşağıdaki gibi sıralandı;

- Temizlik
- Rafların düzeltilmesi
- İnternet bağlantısının sağlanması
- Depolara ilaç siparişi
- Hastaların karşılanması
- Reçete kayıtlarının düzenlenmesi
- Banka işlemleri"

24- Eczanenizde hırsızlık olayları ile karşılaşıyor musunuz?

" Sık sık bu tür tatsız olaylarla karşılaşan eczacı, özellikle tezgah üstünde teşhir edilen ürünlerin risk altında olduğunu belirtti. Ayrıca para alışverişi sırasında kötü niyetli kişilerin kasa önünde kargaşalar yaratarak amaçlarına ulaştığı, fakat bu yolların eczacı tarafından bilindiği ve kendilerine göre önlemler aldıkları gözlemlendi. Eczanelerin bu tür olaylarla artan sıklıkla karşılaştıkları eczacılar tarafından belirtildi."

25- Çalıştığınız özel ve kamu kuruluşları var mı?

" Eczacıların büyük çoğunluğu sosyal güvenlik kurumları ile iş yapmaktalar ve bu rakam, genel satışların ortalama % 70' i civarındadır."

26- Eczanenizi bir günde ziyaret eden hasta sayısı nedir?

" Genel ortalamanın 40 ile 50 kişi arasında değiştiği belirlendi."

27- Hastalarınızın gelir düzeyi nedir?

- Düşük
- Orta
- Yüksek

" Düşük ve orta seviyeli hasta genel çoğunluğu oluştururken, özellikle emeklilerin eczanelerin vazgeçilmez müşterileri olduğu belirtildi."

28- Sizce çevrenizdeki diğer eczanelere rağmen hastalarınızın sizi tercih etmesindeki nedenleri nelerdir?

" Ürün satış fiyatlarının her eczanede aynı olduğu düşünüldüğünde, hasta/hasta yakını tercihlerinin öncelikli olarak yakın ilgi, güler yüz, ikinci olarak ise eczanenin mekansal olarak çekici olması (ferah, huzur verici) belirtildi."

29- Eczanenizin iç düzenlemesini kaç sene önce yaptınız? Bu konuda bir profesyonelden yardım aldınız mı?

" Eczanelerin büyük çoğunluğu ilk açılış düzenlerini korumakta (10-12 yıl ortalama) bu düzenlemenin oluşturulmasında ise çoğunlukla eczaneler için teşhir ve depolama standlarını satan firmanın kararlarının belirleyici olduğu, bu düzenlemeler sırasında eczacının çok az müdahalede bulunduğu belirlendi."

30- Ürünlerinizi sergilediğiniz standların ve dolapların seçiminde kriterleriniz nelerdir?

" Yukarıdaki soruya alınan cevaplar doğrultusunda, dolap satıcısı firmanın, olmazsa olmaz zorlamaları çerçevesinde, belirlediği ve ürün çeşidinin son derece yetersiz olduğu bu düzenlemelerde eczacının hiçbir seçim kriterinin olmadığı gözlemlendi."

31- Mevcut düzeniniz ihtiyaçlarınızı karşılıyor mu?

" Soruya alınan cevap, çoğunlukla hayırdır."

32- İlaçlarınızın bu şekilde (açık raf veya camlı bölüm) sergilenmesini tercih etmenizin sebepleri nelerdir? Bu seçimin doğruluğuna inanıyor musunuz?

"Otuzuncu sorudan itibaren verilen cevaplar, hep aynı noktayı işaret etmektedir. Dar ürün yelpazesi içerisinde, tamamen dolap satıcısı firmanın insiyatifi ile yönlendirilen kararların yetersiz olduğu gözlemlendi. Ayrıca camlı bölümlerin kayar kapaklarının çok gürültülü çalışmaları, toz tuttukları ve bu kirliliğin temizlenmesinin oldukça güç olduğu, katılımcılar tarafından belirtildi."

33- Saklama şartlarından dolayı ürün kaybınız oluyor mu?

" Saklama şartlarından olmasa da, yanlış stok kararlarının, birtakım ürünlerde yığılmalara neden olduğu ve son kullanım tarihine bağlı olarak, ziyan oldukları belirtildi. Ayrıca soğutucularda saklanması gereken ürünlerin ise, yalnızca bu iş amacıyla kullanılmayan ev tipi soğutucularda stoklandığı gözlemlendi."

34- Eczanenizin dış görünümünü oluştururken dikkat ettiğiniz hususlar nelerdir?

" Bu soruya verilen cevaplar, önem sırasıyla :

- Dikkat çekiciliği
- Vitrin düzeni
- Işıklandırma şeklindedir."

35- Şu anda cephenizin müşterileriniz tarafından algılanması konusunda endişeleriniz var mı?

"Çoğunlukla eczanelerinin müşteriler tarafından algılanamadığını düşünen eczacı, bunun çözümünü sayısını artırdığı tabelalar ile çözmeye çalışmakta, fakat bu davranış zaten keşme-keş içinde olan genel kent görünümünü daha da bozmakta ve eczane bu karmaşa içerisinde adeta kaybolmaktadır."

36- İç mekanınızı düzenlerken başka sorunlarla karşılaştınız mı?

"İç mekanlarını düzenlerken, özellikle bu amaçla yapılmamış dükkanlarda karşılaşılan birinci sorun, sıhhi tesisat ve elektrik tesisatı ile ilgilidir. Diğer bir sıkıntı olarak ise, taşıyıcı sistemlerin zaten yanlış olan düzenlemeye yeni sıkıntılar kattığı olarak belirlendi (Modüler imal edilen çelik dolaplar ile bina taşıyıcısı olan kolonlar arasındaki ölçü sorunu gibi)."

37- Sizce ideal bir eczane nasıl olmalı?

Ne tür renkler kullanılmalı?

Hijyen açısından ne tür malzemeler kullanılmalı? (Zemin, duvar, tavan, vs.)

Cephe düzenlenmesinde nelere dikkat edilmeli?

Stok ve teşhir üniteleri ne gibi özellikler taşımalı?

Diğer

" Bu soruya verilen cevaplar doğrultusunda oluşturulan 8 adet plan örneği, bu raporun sonunda yer almaktadır. Ek olarak kullanıcılar, eczanelerinde açık (beyaz değil) ve dinlendirici renklerin kullanılmasını, hijyen açısından zemin kaplamasının seramik, granit vb. benzeri sert yüzeyli malzemelerin seçilmesini, cephe düzenlenmesinde ise cephenin kolay algılanması, sade ve net iç mekanı gösterir nitelikte çözümlenmesinin gerekliliğini belirtirken; tabela ve nöbetçi eczane panosunun standart hale getirilmesi talebinde bulundular."

38- Tüm eczanelerin standart proje (malzeme, ekipman, dış cephe vb.) çerçevesinde yapılandırılması konusunda düşünceleriniz nelerdir?

39- Böyle bir uygulamanın ne gibi faydaları olduğunu düşünüyorsunuz?

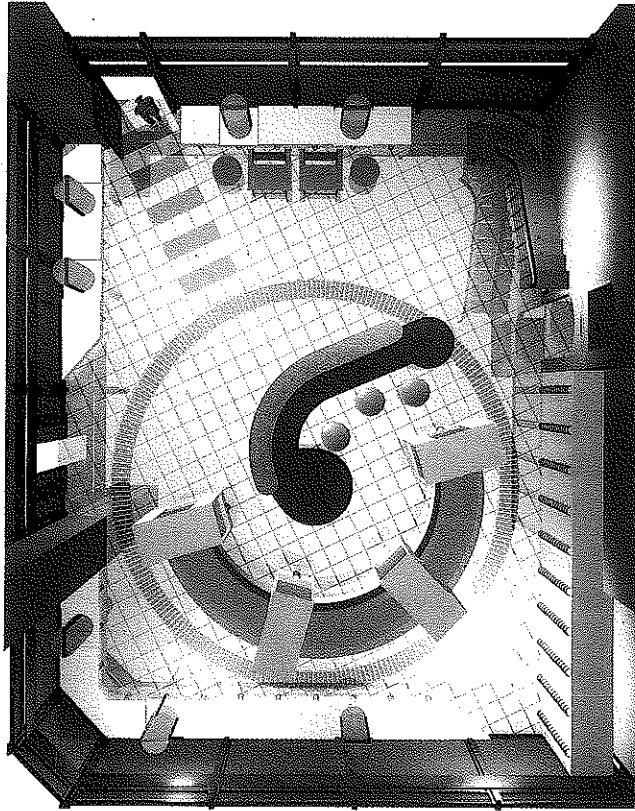
40- Siz böyle bir uygulamayı yaptırmayı düşünüyor musunuz?

" 39, 40 ve 41. sorulara bağlı olarak: Bu öneriye çok sıcak bakan kullanıcılar, oluşturulacak tip proje çerçevesi içerisinde (standartize edilmiş tabelalar, yer döşemeleri, sınıflandırılmış teşhir standları, banko, teşhir üniteleri ve stok rafları, renk) restore edilecek ya da yeni açılacak eczanelerdeki bu uygulamanın maliyetleri düşüreceği, kurumsal kimliği ön plana çıkaracağı konusunda hemfikirlerdir. Hatta böyle bir organizasyonun, odaların desteği ile profesyonel ekiplerle organize edilebileceği düşüncesindedir."

III.II.B. ÖNERİLER:

Ankete katılan eczacı arkadaşlarımızın talepleri doğrultusunda karşılıklı görüşmeler sonucu aynı mekan için oluşturduğumuz öneriler :

- ÖNERİ I -



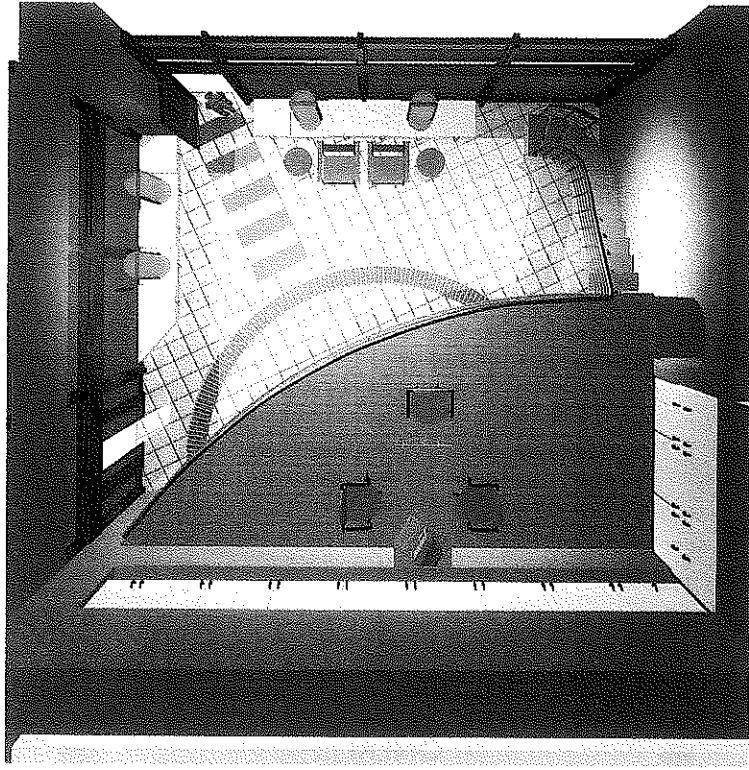
- ÖNERİ II -



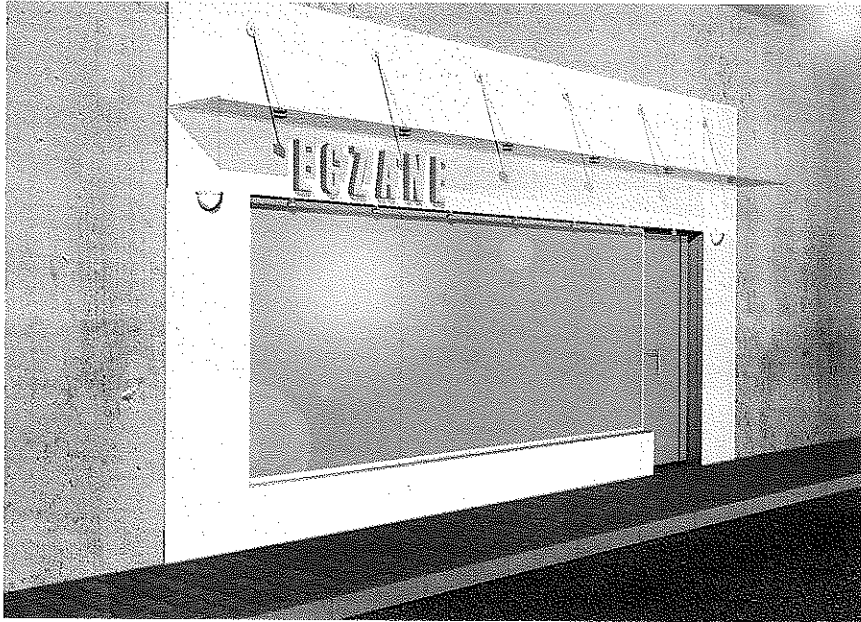
- ÖNERİ III -



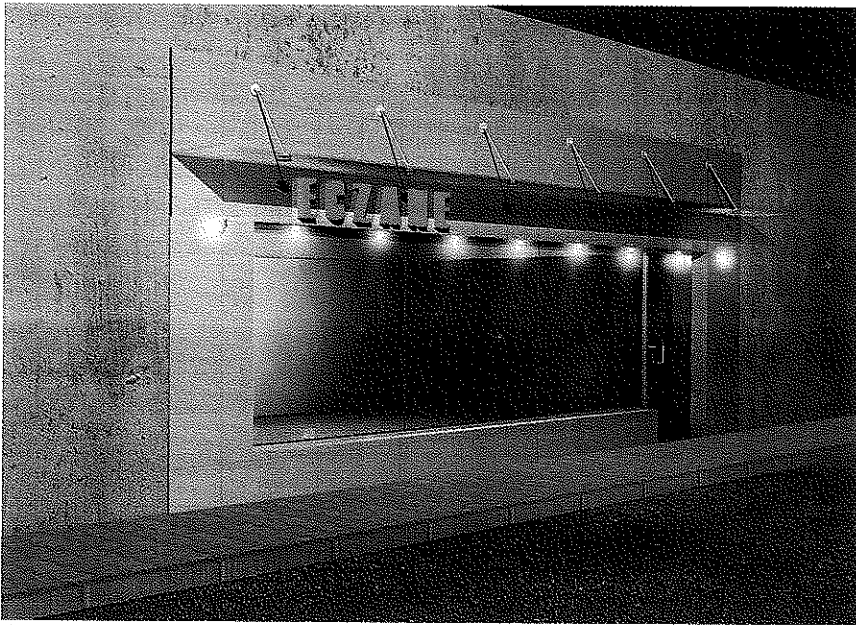
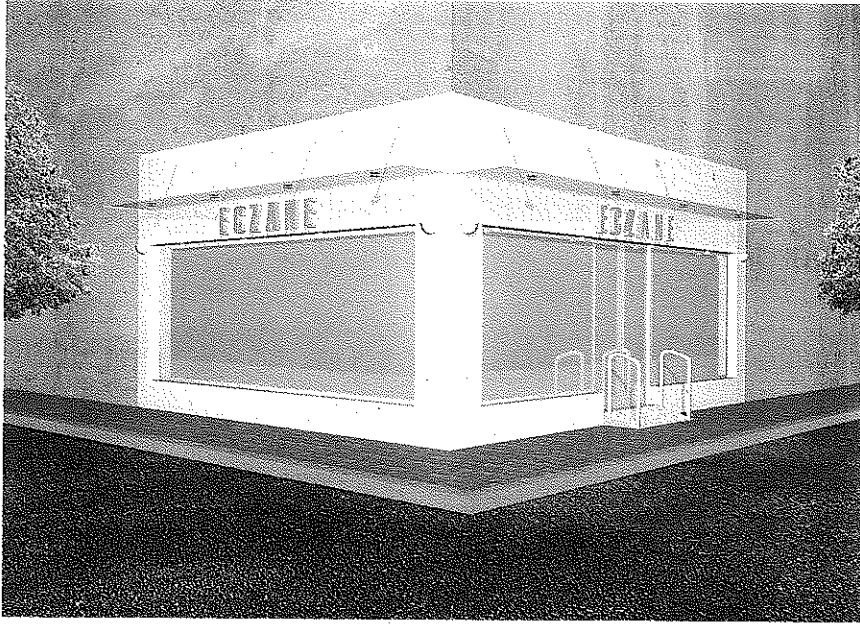
- ÖNERİ IV -



- ÖNERİ V -



- ÖNERİ VI -





Bu öneriler arasında dikkat edilecek en önemli nokta, servis alanlarının toplam alana oranının minimum 1/4 oranında olması gerekliliğidir. Planlarda teşhir dolapları, bankolar fiziksel ayrıntılarına girilmeksizin leke olarak gösterilmiştir. Bu öneriler arasında 6. numaralı öneri Bursa'da yapılan atölye çalışmasında en çok puan toplayandı. Buradaki kriter ise teşhir dolapları ve bankonun diğer önerilere göre, daha çok m² tutması gösterilebilir. Bu önerilere ek olarak, satış bankosunun bir bölümünün eczacının karşılıklı özel görüşmeleri için (hasta – eczacı) ayrılması öngörüldü. İlaç ve itriyat bölümlerinin ayrılması, açık teşhir için yer bırakılması isteklerin arasında yer almaktadır.