

OTEL | RESTORAN | TURİZM | SEKTÖR | ŞEF | GÜNCEL

gastromiturkey

20.00 TL NİSAN-MAYIS 2021 SAYI: 2

otel ve mutfak sanatları *by rafine*



Lezzet elçisi
Hafız Mustafa
1864



Gastronomi Turizmi
ve Kongresi
Gastro Show

Dosya
Bereket ve
lezzet ayı
RAMAZAN

**ELA Quality
Resort Belek**

Konfor
standartlarını
arttırıyor

**VAA
Coffee**
İstanbul
İyi kahvenin
tanımını
yapıyor



Şef Özhan Sivetoğlu
"Başarı hak edene ve hazır olana gelir"



Selina Kazazoğlu
Selina Kazazoğlu Interior
and Product Design Kurucusu,
Y. İç Mimar



Selina Kazazoğlu Çeşitli sektörlerde birbirinden farklı tasarımlara imza atıyor

Selina Kazazoğlu Interior and Product Design Kurucusu Y. İç Mimar Selina Kazazoğlu, farklı dallarda birçok tasarıma imza atmış başarılı bir isim. Son dönemde dünyanın en büyük zeytinyağı müzesi olan Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin cephe, peyzaj, giriş, mağaza ve restoran bölümlerinin iç mekan tasarımlarını yapan Kazazoğlu, "Tüm projelerimde mutfak çok önemli bir rol oynuyor. Birbirinden farklı beklentiler ve farklı müşteri kitlesi bana farklı deneyimler yaşıyor" diyor. Eklektik bir tarzı olan Selina Kazazoğlu ile çalışmalarını üzerine konuştuk.

Nalan Güneş | nalangunes@rafinemedy.com
Fotoğraflar | **Kadir Aynaz** (Portre fotoğrafı)
Ozan Çelik (Yapı ve mekan fotoğrafları)

Kısaca sizi tanıyabilir miyiz?

Bilkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü'nden 2004 yılında mezun oldum. 2005-2006 yılları arasında İtalya'nın Floransa şehrinde yer alan Florence Design Academy bünyesinde, endüstriyel tasarım üzerine yüksek lisans eğitimimi tamamladım. Eğitim hayatım sonrasında sektörde önemli yere sahip firmalarda, farklı projelerde iç mimar ve proje yöneticisi olarak görev aldım ve daha sonra kendi firmamı kurmaya karar verdim. Mesleğimden keyif almaya çok küçük yaşlardan itibaren başladığımı söyleyebilirim. Çocukluğumdan itibaren tablom hiçbir zaman kağıt ile sınırlanmadı, evin duvarlarını ve odamdaki mobilyaları dilediğim gibi boyamama izin





verildi. Büyüdükçe değişen tarzımı her zaman odama ve yaşadığım ortama yansıtmışımdır. Ailemin bana bu anlamda destek olması da elbette cesaretimi arttırdı.

Mimarlık firmanız hakkında bilgi verir misiniz? Özel bir alanınız var mı?

2008 yılından bu yana kendi firmam Selina Kazazoğlu Interior & Product Design bünyesinde çalışmalarımı sürdürüyorum. Bugüne kadarki projelerimde tek bir dalda ilerlemekten ziyade farklı dallarda pek çok tasarım yapabilme şansına sahip oldum. Müze tasarımı da bahsettiğim dallardan bir tanesiydi. Dünyanın en büyük zeytinyağı müzesi olan Köstem Zeytinyağı Müzesi projesinde edindiğim tecrübeler sadece tarihsel anlamda bilgilerimi geliştirmekle kalmadı, aynı zamanda bu bilgilerimi mimari açıdan nasıl değerlendirebileceğimi bana gösterdi.

Horeca sektöründe mimarinin önemi hakkında neler söylemek istersiniz?

Yemek yapmak da yemek de milyonlarca yıllık tecrübe, binlerce gıdanın ehlileştirilip soframıza gelmesi, pişirmenin evrim geçirmesi ve yaşamsal deneyimlerin birikimiyle günümüzde artık globalleşmenin de getirisiyle eklektik bir tarz aldı. Artık neredeyse her yerde dünyanın dört bir yanından çeşitlendirilmiş olarak aradığımız yemekleri ve malzemeleri bulabiliyoruz. Tek tıkla dünyanın en uç bölgelerindeki gastronomi dünyasının zenginliklerini keşfedebiliyoruz. Bence tasarım da günümüzde bu yönde gelişmekte. Otellerde ve müzelerde yer alan restoranların konumlandığı bölgenin izlerini taşıması, gelen ziyaretçilere bölgeye özel lezzetlerden seçimler sunması genel olarak misafirlerin de tercihleri içerisinde yer almakta.

“Dünyanın en büyük zeytinyağı müzesi olan Köstem Zeytinyağı Müzesi projesinde edindiğim tecrübeler sadece tarihsel anlamda bilgilerimi geliştirmekle kalmadı, aynı zamanda bu bilgilerimi mimari açıdan nasıl değerlendirebileceğimi bana gösterdi. Urla'nın şarapları ve Levent Köstem'in tecrübesi, araştırmaları ve birikimiyle oluşturduğu organik zeytinyağlarıyla restoran bölümü müzeye gelen ziyaretçilerin uğramadan geçemeyecekleri bir mekan haline geldi.”



"Daha çok bitki örtüsü oluşturmak bizim elimizde. Biz tasarımcılar çalışmalarımızı bu yönde geliştirdiğimiz sürece topraklarımızın zenginliğine zenginlik katmış olacağız."

Restoran tasarımları müşteriye sunduğu hizmetler bakımından bu bağlamda pek çok ortak nokta taşıyor bence. Sunduğu yemeklerde olduğu gibi, bulunduğu bölgenin izlerinin mekana yansması da bu bağlamda kaçınılmaz gerçekten.

Tasarım prensiplerinizi ve tarzınızı anlatır mısınız?

Tasarımlarımda genellikle müşteri odaklı ilerliyorum. Müşterinin yaşam tarzını ve beklentilerini dikkate alarak çalışmalarımı geliştirmeyi tercih ediyorum. Bu yolu izlemek ise genelde eklektik bir doku ortaya çıkartıyor.

Ne tür projeler yapıyorsunuz? Son dönemde yaptığınız projelerden örnek verebilir misiniz?

Villa tasarımları her sene mutlaka projelerim arasında yer alıyor. Aynı zamanda her sene sürpriz bir projem de oluyor. Geçen sene bir fabrika tasarladım, bu sene üç ailenin kullanacağı kişisel bir beach club-marina projesini tamamlıyorum. Şu anda ise bir rezidans projesi üzerinde çalışıyorum. Tümünde mutfak çok önemli bir rol oynuyor ve birbirinden farklı beklentiler ve farklı müşteri kitlesiyle hepsi bana farklı deneyimler yaşıyor açıkçası.

Konsept oluşturulurken yatırımı ve mimar açısından süreç nasıl işliyor?

Süreçler müşteriden müşteriye çok farklılık gösteriyor aslında. Önce beklentilerini iyice anlamaya çalışıyorum. Sonrasında projenin detaylarına, konumuna ve durumuna göre çalışmaları düzenleyip sunuma hazırlamak üzere tasarım sürecine başlıyorum.

Mekanın yeme içme konsepti, içerideki mutfak projesini etkiliyor mu?

Örneğin müze projesinde fine dining çizgisinde bir hizmet verilmesi hedefleniyordu. Bu nedenle pek çok farklı şef ile görüşme yapma ve detay geliştirme şansım oldu. Projenin Urla'da yer alması nedeniyle "tarladan sofraya" kültürü ağır basıyor. Organik gıdalar ve taze yiyecekler tüketebileceklerini bilen misafirlerin beklentileri sunulan gıdaların da arka bahçede sergileniyor olması ile bir bütünlük oluşturdu. Müzede bunların hepsini gerçekleştirmeyi başardık. Bahçede yetiştirilen gıdalardan faydalanarak menüler oluşturuldu. Zeytin bahçelerinden gelen ve müzede sıkımı yapılabilen zeytinlerin yağları ve kahvaltıda çeşitli ham zeytinlerin bulunduğu Urla'ya has lezzetler konseptin bir parçası oldu.

Aynı zamanda bahçede yetişen ürünlerle kendi ekmeklerini, pide ve pizza çeşitlerini geliştirmek amacıyla hayata geçirilen fırın, konseptin önemli bir parçası haline geldi. Büyük bir fırın, Urla'nın çeşitli ev yemekleri, Ege otlarından yapılan yemekler, meze, salata ve et çeşitlerinin hazırlanabileceği tozgahlar, soğuk odalar, kiler odaları, mahzen; hepsi konseptin önemli birer parçası oldu. Urla'nın şarapları, Levent Köstem'in tecrübesi, araştırmaları ve birikimiyle oluşturduğu organik zeytinyağlarıyla restoran bölümü müzeye gelen ziyaretçilerin



uğramadan geçermeyecekleri bir mekan haline geldi.

Fark yaratacak işler ortaya koymak için Türkiye’de başlıca hangi temel koşullar olmalı?

İnsanların rahatça ulaşabilecekleri, araçlarını park edip çocuklarıyla bütün bir günü güvenle geçirebilecekleri, açık havanın bulunduğu ortamlara, Türkiye’nin geniş topraklarından en doğru şekilde faydalanabileceğimiz projelere daha çok destek verilmeli. Dikey mimari yerine yatay mimariye yönelik talepler arttığı zaman, projelerin de bu yönde değişiklik göstermeye başlayacağına eminim. Tabii ki bunu yaparken ağaçları katletmemek ve artık doğayla barışık yaşamaya başlamamız gerektiğini unutmamak lazım. Daha çok bitki örtüsü oluşturmak bizim elimizde. Biz tasarımcılar çalışmalarımızı bu yönde geliştirdiğimiz sürece topraklarımızın zenginliğine zenginlik katmış olacağız.

Günümüz tasarımlarını, özellikle turizm sektöründekileri nasıl değerlendiriyorsunuz ve geleceği nasıl öngörüyorsunuz?

Hem projelerim gereği hem de doğaya olan merakımdan Ege

Bölgesi’nde pek çok yer geziyorum. Yalnız ve sessiz yerleri seviyorum. Her fırsatta kaçamaklar yapıp kendimi bu tür sakin yerlerde buluyorum. Bu yolculuklarım sırasında yeni projeler ve gelişen bölgeler de dikkatimden kaçmıyor açıkçası. Yemyeşil tepelerin ve deniz kenarlarının ortasına inşa edilmiş korkunç yazlık evler, siteler, oteller... Belli ki bitki örtüsü katledilerek yapılmış. Sonraki nesillere hiçbir şey bırakamayacağımızı bilmek beni derinden yaralıyor. İleride insanların oksijeni bile kendileri sağlamak zorunda oldukları fanuslarda yaşamak durumunda bırakılacaklarını düşünmek bile istemiyorum. Pandemiyle birlikte nefes almanın hayatımızdaki her şeyden daha önemli olduğunun farkına vardığımızı ümit ediyorum. Hastanedeki hastalarımızın bir nefes için verdikleri mücadele değil yalnızca, yüzümüze taktığımız maskelerle bile bütün gün rahat nefes alabileceğimiz anı düşünüyoruz. Doğayı katlettiğimiz, betonlaştığımız her gün aslında kendi konforumuzdan oluyoruz. Her kestiğimiz ağaç ile yalnızca doğal bir döngüyü yok etmek ve binlerce canlıyı evinden etmekle kalmıyoruz, aslında kendimizi de yok ediyoruz.

Sığınacak alanlar yarattığımızı düşünürken aslında var olan konforumuzu katlediyoruz. Umarım bir gün daha da geç olmadan bu gerçekleri fark eder ve canlılarla daha barışık yaşamaya başlayabiliriz.

Son olarak, gelecek planlarınızı neler?

İlk bu işe başladığımda herkes bana nasıl başlarsan öyle gidersin dedi. Villa tasarımcısı, müze tasarımcısı, restoran tasarımcısı... Hepsi birbirinden farklı dallar ve birbiriyle karışamayacağından yalnızca tek bir alana yöneleceğimi, o nedenle seçimimi yapmam gerektiğini söylüyorlardı. Ben ise her şeyden biraz bilgi ve her şeyden biraz tecrübe edinebilmeyi çok istemiştim. Şanslı bir tasarımcıymışım ki farklı sektörlerden farklı tasarımlar beni buluyor. Bu tür çeşitli projelerden edindiğim tecrübelerle ileride işletmeye vermek üzere farklı konseptli projeler geliştirmek ve uygulamak istiyorum. Şimdilik hayal aşamasında ama belli mi olur belki de bir gün gerçek olur...