

# Eğer Tasarım Güçlüyse, Mekanın Popülerliği Artar



nin hedeflediği profil doğrultusunda çalışmalarımı başlatıp, her zaman beklentilerinin üzerinde bir tasarım ortaya çıkartmak hedefiyle ilerliyorum.

**Mekanın yeme içme konsepti mutfak projesine yansıyor mu?**

Mekanın yeme içme konsepti mutfak projesine mutlaka yansıyor. Örneğin, Köstem Zeytinyağı Müzesi 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 alıyor olması nedeniyle tarladan topla sofraya koy kültürü hakimdi. 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.

Aynı zamanda, bahçede yetişen



Selina Kazazoğlu  
Y.İç Mimar

HMG Röportaj

Türkiye bence tasarım konusuna eski zamanlara göre çok daha fazla önem vermeye başladı.

Özellikle sosyal medyanın hayatımıza dahil olmasıyla, görsellerin ve fotoğrafların popülerlik kazanmasıyla



**Röportaja başlamadan önce sizi kısaca tanıyabilir miyiz? Kimdir Selina Kazazoğlu?**

1982 yılı İngiltere doğumluyum. Bilkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı bölümünden 2004 yılında mezun olduktan hemen sonra İtalya'da, Florence Design Academy bünyesinde, Endüstriyel Tasarım üzerine yüksek lisans eğitimimi tamamladım. Çalışmalarımı 2008 yılından bu yana kendi firmam bünyesinde, İzmir ve yakın

çevresinde sürdürüyorum.

**Horeca sektöründe son dönemde gerçekleştirdiğiniz projeleriniz ve gelecek planlarınızdan bahsedebilir misiniz?**

Çeşme, Bodrum ve Marmaris gibi Ege bölgesinin pek çok farklı noktasında, her biri benim için heyecan verici villa, otel, restoran, fabrika ve plaj projeleri hayata geçirdim. Alaçatı Port LaDera Hotel, cephe, peyzaj, giriş, mağaza ve restoran bölümlerini bir arada ele aldığımız Köstem Zeytinyağı

Müzesi, Horeca sektörüne yönelik yakın dönem çalışmalarından örnekler.

Geleceğe yönelik olarak sektörlerle dair keskin ayrımlarım yok diyebilirim, aksine ilerleyen dönemlerde farklı sektörlerde de tasarımlarımı gerçekleştirmek isterim.

**Karar verilecek konsept için yatırımcı ve sizler arasındaki süreç nasıl ilerliyor?**

Öncelikle benim için müşteriye tanımak ve projeden beklentilerini anlamak çok önemli. Akabinde müşteri-

türünlerle kendi ekmeklerini, pide ve pizza çeşitlerini de geliştirmek amacıyla 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 tezgahlar. Soğuk odalar, kiler odaları, mahzen, hepsi konseptin önemli birer parçası oldu.

**Sizden Horeca sektörü mimarisini değerlendirmenizi istersek nasıl değerlendirirsiniz?**

birlikte nerede olduğumuzdan çok nasıl bir yerde olduğumuz önem kazandı.

Tasarımı güçlüyse mekanların popülerliği artıyor, tabii akabinde işletmenin kalitesi de aynı seviyede sürdürülebiliyorsa bir mekan uzun ömürlü oluyor.

[www.selinakazazoglu.com](http://www.selinakazazoglu.com)

Selina Kazazoğlu  
INTERIOR & PRODUCT DESIGN