

Elips Tasarım

Yalın çözümlerle ferah mekanlar yaratıyor

Kuruluşunun 20'nci yılını kutlayan Elips Tasarım, her yeni projede başarısını katlamayı sürdürüyor. Bilgi ve tecrübesine günümüz yeniliklerini ekleyerek keyifli mekanlara imza atan Elips Tasarım, ayakları yere basan uygulanabilir proje adımlarını en başta atarak yalın ve sade mekanlar oluşturuyor.

— NALAN GÜNEŞ —

1999 yılında kurulan Elips Tasarım, mimari, iç mimari proje hizmetlerinin yanı sıra bünyesinde mobilya ve ürün tasarım çalışmaları yapıyor. Her ölçekte tasarım yapma anlayışıyla üretimler yapan Elips Tasarım, çoğunlukla projelerinin anahtar teslim uygulamalarını yapıyor. Elips Tasarım'ın çalışmaları hakkında Firma Kurucusu Feza Ökten Kocadan bilgi aldık.

Projelerde genel tasarım prensiplerinizden ve tarzınızdan bahseder misiniz?

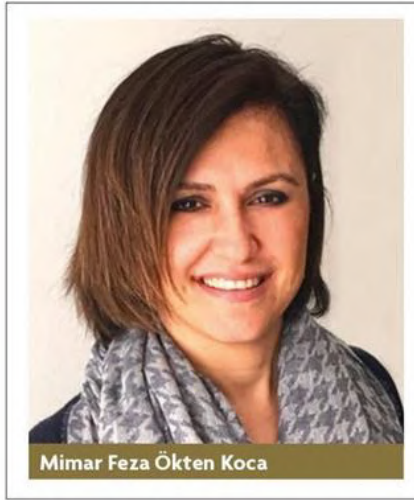
Projelerimizde tasarım prensibimiz fonksiyonu göz ederek yalın ve sade mekanlar oluşturmak, kullanıcıya konfor sağlamak, metrekareyi verimli olarak değerlendirmektir. Amorf çizgiler çoğu zaman çıkış noktamızı belirlese de ihtiyaca yönelik en iyi kullanım ve duyguyu yaratacak geometrilere dayanırız. Günün teknolojik imkanlarını kullanırken yarını da karşılayabilecek modernlikte sürdürülebilir tasarım anlayışını benimsemekteyiz.

Horeca sektörü için gerçekleştirdiğiniz projelerde nelere dikkat ediyorsunuz?

Otel proje çalışmalarında öncelikle bölge özellikleri, müşteri profili, sunulması planlanan hizmete göre ihtiyaç programını belirleyip tasarımlar yapıyoruz. Özellikle odalarda bireysel ihtiyaçların tamamen karşılandığı çözümler üzerinde çalışıyoruz. Malzeme seçimlerini çok önemsiyoruz, dayanıklı ve kolay temizlenebilir, karmaşık detaylar değil, mümkün olduğunca yalın çözümlerle ferah mekanlar yaratmaya çalışıyoruz.

Otel ve restoranları tasarlarken endüstriyel mutfak konumlanmasında şeflerle çalışmalar yapıyor musunuz?

Bir restoranı tasarlarken mutlaka şef ve mönü önceliklidir. Bazen müşterilerimiz



Mimar Feza Ökten Koca

ısrarla 'Ben mekanı yapıyorum, sonra işletmeye karar veririz' diyor. Böyle durumlarda ısrarla bunun yanlış olduğunu belirtiyorum. Restoranın en önemli noktasının mutfak olduğunu belirtiyorum. Endüstriyel bir mutfakın tasarlanabilmesi için mutlaka ama mutlaka şefle birlikte çalışılması gerekiyor. Biz bu konuda müşterimizi ikna ederek çalışmalarımıza başlıyoruz.

Yatırımcılara ne gibi tavsiyeleriniz olur?

Yatırımcıların öncelikle her şeyin adını koyarak tasarım ve proje çalışmalarını başlatmalarını tavsiye ederim. 'Yapalım sonra hallederiz' diye başlanılan işler, yatırımcının tahmininin çok üzerinde bütçe çıkmasına ve sürenin de uzamasına neden olur. Otel ana işletmecisi kim olacak, konaklama haricinde hizmet mekanları neler olacak, bunların işletmecileri kim olacak, içerikleri neler olacak vs kararların proje öncesinde verilmiş olması gerekmektedir. Doğru kararlarla doğru bir proje çıkmış olur ve böylelikle de doğru bir bütçe ve planlama yapılabilir.

Turizm sektöründeki tasarımları nasıl değerlendiriyorsunuz?

Turizmde her ne kadar hizmet konusunda oldukça iyi bir yerde olsak da konsept otel tasarımları konusunda çok da iyi olduğumuzu söyleyemem. Birbirine benzer konaklama mekanları çok cazip etmiyor. Dünyada artık globalleşme söz konusu ve siz farklı bir şeyler yaptığınız zaman fark edilebiliyorsunuz. Farklı

