



RESTAURANTS IN THE MIDDLE OF THE SEA

DENİZİN ORTASINDAKİ AŞEVLERİ

Denizin üzerinde bir sandaldaysanız ve bir oltanız varsa, yemek açısından pek fazla seçeneğiniz olmayabilir. Ancak örneğin lüks bir yolcu gemisindeyseniz seçeneğiniz çok. Çünkü o geminin her türlü ekipmanla donatılmış ve evinizdeki aratmayan mutfağında istediğiniz her yemek pişirilebiliyor.

If you are on a rowboat with a fishing tackle in the middle of the sea, you may not have many alternatives for eating. However, if you are, say, on a luxury cruise ship, you will have many alternatives, for such ships have galleys outfitted with all kinds of equipment necessary for preparing dishes as delicious as those cooked in your home.



Bir geminin mutfağı ile evinizdeki mutfak arasında tabii ki birçok fark var. Gemiler tamamen hareketli ve sallanan ortamlar. Oysaki üretilen mutfak ünitelerinin içerisine konulacak olan tabak, bardak, tencere vb. mutfak araç - gereçlerinin hiçbirinin yer değiştirmemesi gerekiyor. Bu nedenle tüm üniteler için yere sabitleme sistemleri öne çıkıyor. Mutfak araç gereçlerinin devrilmesini engelleyecek birtakım yan aksesuarlar ekleniyor. Örneğin, sallanma nedeniyle fritözlerin içindeki

It goes without saying that there are many differences between the galley of a ship and your kitchen at home. Ships are environments, which constantly sway and are in constant motion. On the other hand, cooking utensils such as dishes, glasses, pots and pans, etc. to be placed on or inside kitchen units must not move to and fro as the ship sways. Therefore, floor-fixing systems gains importance for all units in the galleys. Some certain accessories are added to prevent cooking utensils and implements



çalkalanmayı ve sonucunda yağın dökülmesini önlemek için bile sistemler geliştiriliyor. Bir başka farklılık da bulaşık makineleri için. Makinelerin içine takılan özel pompa sistemi sayesinde geminin sallanması halinde pis suyun geri gelmesi engelleniyor. Tüm bu ekipmanlar paslanmaz çelik kullanılarak üretiliyor. Mutfak duvarları bile, aynı zamanda hijyenik bir ortam yaratan çelikten yapılıyor. Gemi tamamen metal olduğu için mutfakların elektrik tesisatı bu duruma uygun olarak değiştiriliyor.

Tüm bu farkları nedeniyle gemi mutfaklarının üretiminde ve sövreyleri sırasında uluslararası standartlar dikkate alınıyor. Bu standartların en başta geleni de Denizde Can Emniyeti için Uluslararası Konvansiyon - International Convention for the Safety of Life at Sea (SOLAS)'ta yer alan kurallardır. Bu kurallar çoğunlukla olası bir yangınla mücadele ve hijyene ilişkin. Uluslararası standartların dışında bazı ülkelerin kendi özel düzenlemeleri bulunuyor ancak Türkiye'de bu tip özel düzenlemeler yok.

YABANCI ÜRETİCİ FİRMALAR

Üretilen gemi mutfakları gemilere tersanelerde takılıyor. Dünya çapında gemi mutfağı üreten birçok firma var. Baker Sheet Metal Corporation 1952 yılında, denizcilik endüstrisi için aralarında paslanmaz çelikten mutfak ekipmanları da bulunan metal ürünler üretmeye başladı. Bu ürünlerin arasında, mutfak masaları ve tezgahlar da bulunuyor.

Norveçli EDCO Marine firması 1945 yılından beri mutfak ve çamaşırhane ekipmanları üreten bir firma. Firma bugüne kadar içlerinde ticari gemilerin, balıkçı gemilerinin, petrol platformlarının, yolcu gemilerinin, feribotların ve askeri gemilerin de bulunduğu 5,500 adet gemi için üretim gerçekleştirmiş. EDCO Marine ayrıca paslanmaz çelik mobilyalar ile sıcak su kaloriferleri de yapıyor. Ekipmanların tümü Avrupa'da üretiliyor. Firma 7 – 10 Haziran tarihleri arasında Oslo'da düzenlenecek olan Norshipping Fuarı'na katılacak.

ABD'li SeaKing Inc. gemilerde kullanılmak üzere paslanmaz çelikten ekipmanlar üretiliyor. Firma, gemi mutfaklarını ve gıda ile içecek ekipmanlarını tasarlıyor, üretiliyor, monte ediyor, yeniliyor ve tamir ediyor. Seaking'in Finlandiya, Fransa, Almanya, İtalya, Polonya, İsviçre ve ABD'de tesisleri bulunuyor.

Finlandiyalı, Loipart firması kurulduğu 1977 yılından beri gemi mutfakları, barlar, kilerler, soğuk depolar ve çamaşırhane ekipmanları üretiliyor. Firmanın İskandinavya'da üretim ve satış merkezleri, Bahamalar'da dönüştürme tesisleri, ABD'de şubeleri ve tüm kıtalarda temsilcilikleri bulunuyor. Firma bugüne kadar Royal Caribbean International, Carnival Cruise Line, Costa Crociere Spa, Star Cruisesi Celebrity Cruise Line, Tallink, Northlink Ferries, Irish Ferries, Aker Geo, Rederi AB Engship, P&O, Superfast Ferries, Stena Line, Diamond Cruises, Bore, Hanseatic Cruise, Danish – Swedish Scandlines AS, DFO, Silja Line, Sally Cruise Line, Royal Viking Line ve daha birçok firma için gemi mutfağı üretmiş.

TÜRKİYE'DE GEMİ MUTFAĞI ÜRETİMİ

Türkiye'nin önde gelen gemi mutfağı üreticilerinden olan İnoksan Mutfak San. ve Tic. A.Ş. 1988 yılından beri gemi mutfağı yapıyor.

from turning over. For example, they even develop systems to prevent spillage of oil out of deep fryers due to swaying. Another difference is in the dishwashers. A special pumping system added



prevents wastewater from returning up through the system in case the ship sways. All these equipment are made of stainless steel. Even the walls of galleys are made of steel, which also provide a hygienic environment. Since the ships are completely made of metal, the electric systems of galleys are designed accordingly.

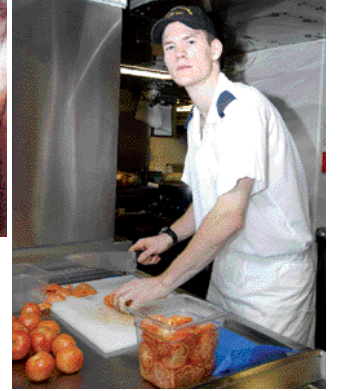
Due to all these differences, international standards and regulations are taken into consideration in production and surveys of galleys. The most important one of these is the International Convention for the Safety of Life at Sea (SOLAS). The rules of these standards and regulations are mainly related to fire fighting and hygiene. In addition to international standards, some countries have their own specific regulations. However, there are no such special regulations in Turkey.

FOREIGN MANUFACTURING COMPANIES

Galley equipment and systems are installed on ships at shipyards. There are many companies manufacturing galleys all around the world. Baker Sheet Metal Corporation began manufacturing metal products, including stainless steel galley equipment, for the shipping industry in 1952. Product range of the company includes galley tables and countertops.

The Norwegian EDCO Marine company has manufactured galley and laundry equipment since 1945. The company has supplied its products to over 5,500 ships, including merchant ships, fishing vessels, oil rigs, passenger ships, ferries and naval ships. EDCO Marine also manufactures stainless steel furniture and calorifiers. All equipment is manufactured in Europe. The company will exhibit its products at the Norshipping Exhibition to be held in Oslo between June 7 and 10, 2005.

The US company SeaKing, Inc. manufactures stainless steel equipment for use on ships. The company designs, manufactures,





GEMİ MUTFAKLARI // SHIP'S GALLEYS



Seyhan Ahmetoğlu

Bursa Bölgesi Taahhüt Şefi Seyhan Ahmetoğlu firmalarının gemi mutfakları üretmeye başlama kararını firma olarak ilklerimize imza atmaya sevmeleri nedeniyle aldıklarını belirtiyor. Firma ilk olarak 1988'de devlet tersanelerinde inşa edilen 2 gemiye ait mutfakları üreterek başlamış. Çıkışları ise Savarona projesiyle olmuş. Savarona için teknik araştırmalar yaparken kara ve deniz için üretilen mutfaklar arasında büyük farklar olduğunu görmüşler. Ahmetoğlu, gemi mutfaklarının çok özel olduğunu söylüyor. Gemi mutfaklarında kendini geliştiren firma, örneğin yurtdışından 8 - 10 bin dolara ithal edilen bulaşık makinesini, Türkiye'de yaklaşık 2 bin dolara mal edip piyasaya sunmuş ve zaman içinde talep git-gide artmış. Sedef Tersanesi'nde Rusya için inşa edilen 22, Almanya için inşa edilen 2 geminin mutfaklarını İnoksan üretmiş. Ahmetoğlu, en son olarak Kıran Denizcilik ile çalıştıklarını ve filosundaki tüm gemilerin mutfaklarına imza attıklarını belirtiyor. Ayrıca donanmaya bir yakıt ikmal gemisinin ilk kez tamamen yerli olmak kaydıyla tüm pişiricileri, bulaşık makineleri, soğuk odaları ve soğutucusuyla tüm bölümlerini anahtar teslimi olarak ürettiklerini ifade ediyor. Ardından da bunların dışında denizaltılara, kurtarma gemilerine, LPG gemilerine ve RMK ile birlikte özel romorkörlere de mutfaklar yaptıklarını sözlerine ekliyor.

Bugün itibariyle İnoksan'ın toplam mutfak üretimimin yüzde 5 ila 10'luk kısmını gemi mutfakları oluşturuyor. İnoksan'ın pazar payını geliştirmek yönündeki çalışmaları sürüyor. Ahmetoğlu, yeni hedeflerinin yolcu gemilerine mutfak üretmek olduğunu "Gözümüz büyük gemilerde" diyerek belirtiyor. Firma, ayrıca Türkiye'de ilk ve tek sac işleme teknolojisini geliştirmiş. Bu teknoloji ile üretilen tezgahların kıvrımları sayesinde ürünün firmaya ait olduğu rahatlıkla

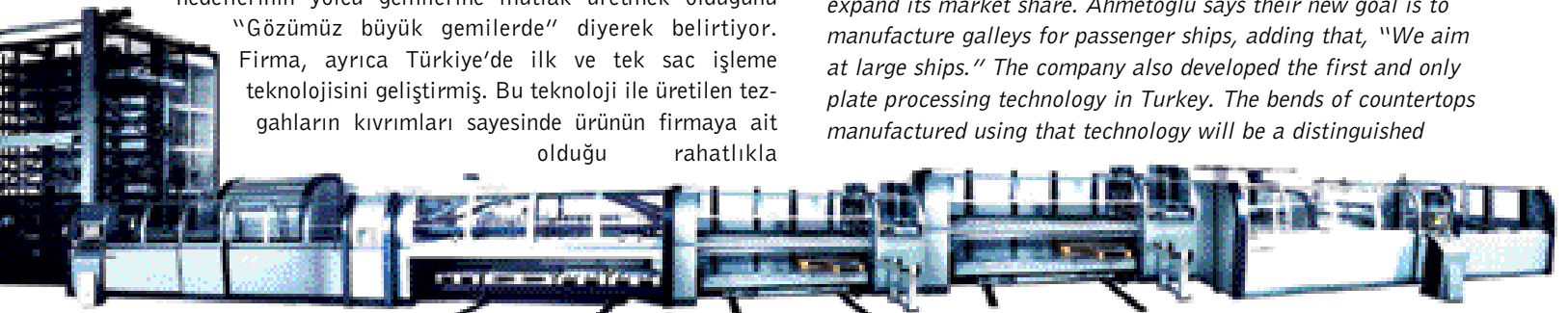
installs, renovates and repairs galleys and food and beverage equipment. SeaKing has facilities in Finland, France, Germany, Italy, Poland, Switzerland and the USA.

The Finnish Loipart company has manufactured galleys, bars, pantries, cold stores and laundry equipment since it was established in 1977. The company has production and sales centers in Scandinavia, conversion facilities in the Bahamas, branch offices in the USA and representatives on all continents. The company has manufactured galleys for Royal Caribbean International, Carnival Cruise Line, Costa Crociere Spa, Star Cruisesi Celebrity Cruise Line, Tallink, Northlink Ferries, Irish Ferries, Aker Geo, Rederi AB Engship, P&O, Superfast Ferries, Stena Line, Diamond Cruises, Bore, Hanseatic Cruise, Danish – Swedish Scandlines AS, DFO, Silja Line, Sally Cruise Line, Royal Viking Line and many other companies.

GALLEY PRODUCTION IN TURKEY

İnoksan Mutfak San. ve Tic. A.S., one of the leading galley manufacturers in Turkey, has manufactured galleys since 1988. Bursa Region Contract Manager Seyhan Ahmetoğlu says they decided to begin manufacturing galleys on account of the fact that, as the company, they loved introducing 'firsts' to the country. The company first began by manufacturing galley equipment for 2 ships built at state shipyards in 1988. Their progress in this field was with the Savarona project. While they were conducting technical research for Savarona, one of the world's largest luxury yachts once belonged to Mustafa Kemal Atatürk, the founder of modern Turkey, they realized that there were substantial differences between kitchens and galleys. Ahmetoglu says the galleys are very special. Having improved its skills in production of galleys, İnoksan manufactured a dishwasher, which would cost 8 to 10 thousand dollars to import, at only 1,500 – 2,000 dollars in Turkey. Then the demand gradually increased. İnoksan supplied galley equipment for 22 ships built for Russia and for 2 ships built for Germany at Sedef Shipyard. Ahmetoğlu said they recently worked with the Kıran Shipping and supplied galley equipment to all ships in the company's fleet. They also manufactured galley equipment, including cookers, dishwashers, cold stores, and coolers, on turnkey basis for a fuel replenishment ship of the Turkish Naval Forces using only the domestic resources for the first time in the country. In addition, they supplied galleys to submarines, rescue ships, LPG vessels, RMKs and private tugboats.

Today, galley production accounts for 5 to 10 percent of total production of İnoksan. İnoksan continues its operations to expand its market share. Ahmetoğlu says their new goal is to manufacture galleys for passenger ships, adding that, "We aim at large ships." The company also developed the first and only plate processing technology in Turkey. The bends of countertops manufactured using that technology will be a distinguished





anlaşılabilecek ve böylelikle taklit edilemeyen tasarımlar yapılmış olacak. Ahmetoğlu, gemilerden sonra trenlere yönediklerini, hatta fırsat bulurlarsa uzay mekiklerine bile mutfak yapmak istediklerini de ekliyor.

Türkiye'de gemi mutfağı üretimi yapan bir diğer firma da Öztiryakiler. Firma, 60 yılı aşkın bir süredir, endüstriyel mutfak ekipmanları ile cihazlarının tasarımını, projelendirilmesi ve üretimi konusunda faaliyet gösteriyor. &

feature of the company and allow the company to create inimitable designs. Ahmetoğlu added that, after the ships, they now aim at trains, even that, if they find an opportunity, they want to manufacture galleys for space shuttles.

Another company that manufactures galley equipment in Turkey is Öztiryakiler. The company has been active in the field of design, project and production of industrial kitchen equipment and utensils for over 60 years. &

İNGİLTERE KANUN BELGESİ // UK STATUTORY INSTRUMENT 1997 NO. 1508

Ticari Gemicilik (Mürettebat İaşe ve İbate) Yönetmeliği BÖLÜM II – MÜRETTEBAT İAŞE VE İBATE ŞARTLARI Gemi Mutfakları

- 29.–1) Mürettebatın yemeğini gemide yemesinin gerekli olmadığı gemiler hariç olmak üzere, çalışma alanlarından uzakta, yemekhanelerin bulunduğu kısma mümkün olduğunca yakın bir yerde mürettebat için yiyecek hazırlanması amacıyla yönelik olarak bir mutfak temin edilecektir.
- Her mutfak hizmet vermek üzere tasarlandığı tüm kişiler için yeterli miktarda yiyeceğin her türlü hava koşullarında uygun bir şekilde ve kolaylıkla hazırlanabilmesine ve yemekhaneye sıcak bir şekilde servis edilmesine imkan verecek şekilde donatılmalıdır.
 - Sabit tüm donanım, etraflarındaki ve arkalarındaki tüm alanlarla birlikte kolaylıkla temizlenebilecek şekilde düzenlenmelidir.
 - Her mutfakta bulaşık yıkama araç ve gereçleri temin edilmelidir. Mutfaktaki her evye veya diğer bulaşık yıkama yerinde sıcak tatlı su ve soğuk içme suyu temin edilmelidir. 3,000 ton ve üzeri gemilerde bunlara ilave olarak sıcak ve soğuk tatlı su tedarik edilmiş bir lavabo bulunmalıdır.
 - Mutfakta veya yiyeceklerin hazırlanması için kullanılacak diğer herhangi bir yerde hiçbir şekilde tuzlu su musluğu bulunmamalıdır.
 - Mutfaktaki demirbaş eşyalar kir ve nemin nüfuz edemediği bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Demirbaş eşyaların tüm metal parçaları paslanmaz malzemeden imal edilmiş olmalıdır. Sabitlenmiş tüm demirbaşın alt kısımları ya zemine gömme olmalı ya da zeminin kolaylıkla temizlenebilmesine olanak sağlayacak kadar yükseğe monte edilmiş olmalıdır.
 - Mutfaktaki havalandırma içeri yeteri kadar temiz hava girmesini ve içerideki dumanın açık havaya etkin bir şekilde çıkmasını temin edecek şekilde düzenlenmelidir.
 - Her mutfağın zemininde etkin bir drenaj temin etmek için yeterli drenaj kanalları ve boşaltma delikleri bulunmalıdır. Kapaklı olacak olan boşaltma delikleri suyu ya denize ya da mekanik olarak çalışan emme-basma tulum baya sahip kapalı bir depoya iletmelidir.
 - Her mutfakta yıkama yapmak için bir tatlı su borusu üzerinde zeminden en az 450 milimetre yüksekte bir hortum bağlantısı temin edilmelidir.

The Merchant Shipping (Crew Accommodation) Regulations PART II - CREW ACCOMMODATION REQUIREMENTS Galleys

- 29.–1) Except in ships in which no member of the crew will be required to mess on board, a galley suitably positioned clear of working areas and situated as close as practicable to the mess rooms shall be provided for the preparation of food for the crew.
- Every galley shall be provided with all equipment necessary to enable food in sufficient quantity to be properly and readily prepared for all persons whom the galley is intended to serve and served hot to them in the mess room in all weathers.
 - All fixed equipment shall be so arranged that it, and all the spaces round and behind it, can easily be kept clean.
 - Every galley shall be provided with facilities for washing up. Hot fresh water and cold drinking water shall be laid on to any sink or other washing up facility in a galley. In ships of 3,000 tons or over there shall, in addition, be provided a washbasin supplied with hot and cold fresh water.
 - No salt water tap shall be fitted in the galley nor in any place at which food may be prepared.
 - All furniture and fittings in the galley shall be made of a material which is impervious to dirt and moisture. All metal parts of furniture and fittings shall be rustproof. The bottoms of all fitted furniture shall be either flush with the deck or fitted high enough to enable the deck space beneath to be easily kept clean.
 - The ventilation in the galley shall be so arranged as to ensure an adequate supply of fresh air and the efficient discharge of fumes into the open air.
 - The floor of every galley shall be provided with sufficient gutters and scuppers to ensure that it is efficiently drained. The scuppers, which shall be trapped, shall be led overboard or to an enclosed tank which has a mechanical operated suction pump.
 - A connection suitable for a hose for washing down shall be provided, at a height not less than 450 millimetres above the deck, on a fresh water pipe in every galley.