

Aşçıların Mutfakta Alkol Tüketim Durumlarına Yönelik Bir Araştırma: Ankara İli Örneği

Elif KAYMAZ¹ ve şevki ULEMA²

Öz

İş yaşamında bireyler demografik, sosyo-kültürel, fiziksel, psikolojik vb. gibi pek çok nedenlerle alkol tüketimine yönelebilmektedir. İşyerinde aşırı alkol tüketimi iş kazaları, performans kaybı, işe geç gelme ya da gelmeme, sözlü ve/veya fiziksel saldırganlıklar gibi olumsuz birtakım sonuçlar meydana getirmektedir. Bu araştırma aşçıların mutfakta alkol tüketim durumlarını tespit etmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Veri toplamada nitel araştırma yöntemlerinden birisi olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini Ankara'da çalışan/çalışmış olan aşçılar oluşturmaktadır. Maksimum çeşitleme ve kartopu örnekleme teknikleriyle dokuz erkek ve altı kadın olmak üzere toplamda 15 katılımcıya ulaşılmıştır. Araştırmadan elde edilen bulgulara göre; katılımcılar, mutfakta alkol tüketiminin bulunduğunu (%38) düşünmektedir. Ancak katılımcılar, %53 oranıyla alkol tüketiminin mutfağın örgüt kültüründe yer almadığını belirmişlerdir. Aşçıların alkol tüketiminde etkili olan ilk nedenin stres faktörü (%18) olduğu tespit edilmiştir. Araştırmada aşçıların demografik özellikleri (%73), dini inanışları (%71) ve kişilik özellikleriyle (%100) alkol tüketimleri arasında bir ilişki olduğunu algıladıkları saptanmıştır. Aynı zamanda stres (%80), mutfağın fiziksel özellikleri (%71), çalışma günleri, saatleri, zaman baskısı, ücret ve benzeri faktörlerle (%86) aşçının alkol tüketimi arasında bir ilişki algılandığı tespit edilmiştir. Alkolün mutfaklarda erişebilir (%72) olmasıyla aşçıların alkol tüketimi arasında bir ilişki algılandığı da saptanmıştır. Tespit edilen bu ilişkilerin aşçıları alkole yönlendirmede etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Mutfakta yaşanan mobbing ve taciz gibi etkenlerle (%60) aşçıların alkol tüketimi arasında bir ilişki olduğuna yönelik bulgu elde edilmemiştir. Araştırma sonucunda; işletmecilere, aşçılara ve diğer araştırmacılara yönelik çeşitli öneriler geliştirilmiştir. Aşçıların sigara vb. zararlı madde kullanımı üzerine araştırmalar yapılması, alkol tüketen aşçılar psikolojik yardım hizmeti sunulması, mutfak içerisinde alkol tüketen aşçılara ise disiplin cezası verilmesi bu önerilerden birkaçıdır.

Anahtar Kelimeler: Turizm, mutfakta alkol tüketimi, alkol tüketiminin etkenleri, alkol tüketimi etkileri

A Study on Alcohol Consumption of Chefs in the Kitchen: The Case of Ankara Province

Abstract

Individuals in business life demographic, socio-cultural, physical, psychological, etc. may lead to alcohol consumption for many reasons. Excessive alcohol consumption in the workplace causes some negative consequences such as occupational accidents, loss of performance, lateness or absenteeism, verbal and/or physical aggression. This research was carried out to determine the alcohol consumption status of the cooks in the kitchen. Semi-structured interview technique, which is one of the qualitative research methods, was used to collect data. The universe of the research consists of cooks who work/have worked in Ankara. With maximum variation and snowball sampling techniques, a total of 15 participants, nine men and six women, were reached. According to the findings obtained from the research; respondents think that there is alcohol consumption in the kitchen (38%). However, the participants, with a rate of 53%, stated that alcohol consumption is not included in the organizational culture of the kitchen. Stress factor (18%) was found to be the first factor influencing the alcohol consumption of cooks. In the study, it was determined that cooks perceived a relationship between their demographic characteristics (73%), religious beliefs (71%) and personality traits (100%) and alcohol consumption. At the same time, it was determined that there was a relationship between stress (80%), the physical characteristics of the kitchen (71%), working days, hours, time pressure, wages and similar factors (86%) and the alcohol consumption of the cook. It was also determined that there was a relationship between the availability of alcohol in kitchens (72%) and the alcohol consumption of cooks. It was concluded that these relationships were effective in directing cooks to alcohol. There was no evidence of a relationship between the factors such as bullying and harassment in the kitchen (60%) and the alcohol consumption of the cooks. As a result of the research; various suggestions have been developed for business operators, cooks and other researchers.

Key Words: Tourism, alcohol consumption in the kitchen, factors of alcohol consumption, effects of alcohol consumption


Atıf İin / Please Cite As:

Kaymaz, E. ve Ulema, ř. (2024). Aşçıların mutfakta alkol tüketim durumlarına yönelik bir araştırma: Ankara İli örneği. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(4), 1519-1539. doi:10.33206/mjss.1340081


Geliş Tarihi / Received Date: 09.08.2023

Kabul Tarihi / Accepted Date: 14.08.2024

¹ Arş. Gör.- Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, elifkaymaz@subu.edu.tr,

 ORCID: 0000-0002-6491-2717

² Prof. Dr.- Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, ulema@subu.edu.tr,

 ORCID: 0000-0002-5874-8797



Giriş

Çalışanların alkol tüketimi iş yerinde birtakım sorunların oluşmasına neden olabilmektedir (Pidd vd., 2014, s. 108). Alkol tüketimi sonucunda çalışanların verimi düşmekte (Frone, 2008, s. 530; Belhassen ve Shani, 2012, s. 1293), iş kazaları ve yaralanmalar meydana gelmekte (Webb vd., 1994, s. 443; Ames, vd., 1997), işe gecikmeler ve devamsızlıklar yaşanmakta (McFarlin ve Fals-Stewart, 2002, s. 20; Frone, 2008, s. 530), sözlü ve fiziksel saldırgan davranışlar görülebilmektedir (Ames, vd., 1997; McFarlin vd., 2001; Webb vd., 1994, s. 443). Aynı zamanda bireylerin sorumluluklarını yerine getirmediği, işyerinde uyuduğu, uzun molalara çıktığı ve düşük motivasyonla çalıştığı ileri sürülmektedir (Blum vd., 1993; Ames, 1993; Ames, vd., 1997). Tüm bu olumsuzlukların yanı sıra alkol tüketimi sonucunda personele ilişkin sağlık giderlerinin artması, meydana gelen kazalardan kaynaklanan zararlar, işe geç gelme ya da hiç gelmeme vb. gibi olumsuzluklar işletmeler için maliyet oluşturmaktadır (Ames, 1993). Bu nedenle genel olarak tüm işletmelerde alkol tüketimi önemli bir sorundur.

Otel işletmelerine bakıldığında çalışan bireyler arasında alkol tüketiminin yaygın olduğu çeşitli araştırmalarda tespit edilmiştir (Baker, 2008, s. 121; Pizam, 2010, s. 547; Pidd vd., 2014, s. 108). Özellikle aşçıların, garson ve barmenlerin alkole kolay erişebilmesi diğer hizmet sektöründe çalışan bireylere oranla tüketimlerini artırmaktadır (Belhassen ve Shani, 2012, s. 1292). Riskli grupta olmalarına rağmen aşçıların işyerinde alkol tüketimine ve alkollü olarak çalışmalarına yönelik sınırlı sayıda araştırma (Kjaerheim vd., 1995; Moore vd. 2009; Moore vd., 2012; Pidd vd., 2014; Giousmpasoglou vd., 2018, Hight ve Park, 2018) bulunmaktadır. Türkiye’de ise aşçıların alkol tüketimine yönelik herhangi bir çalışmaya rastlanmamış olması nedeniyle riskli grupta yer alma durumu araştırmaya değer bulunmuştur. Bu noktada araştırma Türkiye’deki aşçıların mutfakta alkol tüketim durumlarını tespit etmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Alkol tüketimi mevcutsa bu durumun nedenlerinin saptanması amaçlanmıştır. Araştırmanın; alkol kullanımından kaynaklanan aşçılara ilişkin sorunları ortaya koyması ve literatürdeki boşluğu doldurması, sonuçları itibarıyla uygulamacılara yol gösterici öneriler sunması bakımından önemli olduğu düşünülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Araştırmanın bu bölümünde; demografik etkenler, sosyo-kültürel etkenler, kişisel etkenler, psikolojik etkenler ve fiziksel etkenlerle alkol tüketimi arasındaki ilişki üzerinde durulmuştur.

Demografik etkenler

Çeşitli araştırmalarda aşçıların demografik özelliklerinden cinsiyet, yaş, medeni durumun alkol tüketimini etkilediği tespit edilmiştir (Roche vd., 2015, s. 133; Mandell vd., 1992, s. 736). Bu demografik özelliklere ek olarak, aşçıların mutfak hiyerarşisindeki konumunun da alkol tüketimini etkilediği ileri sürülebilir. Bu araştırmada alkol kullanımını etkileyen demografik özellikler kapsamında yaş, cinsiyet, medeni durum ve hiyerarşideki konum dikkate alınmıştır.

Yaş

Araştırmalar incelendiğinde genç yaştaki aşçıların alkol tüketiminin fazla olduğu görülmektedir (Moore vd., 2009, s. 329; Moore vd., 2012; Pidd, 2014, s. 10). Delaney ve Ames araştırmasında, bireyin yaşının artmasıyla alkol tüketiminin azaldığını ifade etmiştir (1995, s. 283). Genç aşçılar, mutfaklarda daha çok mobbinge maruz kalmakta, iş stresinin üstesinden gelememektedir (Mathisen vd. 2008; Pidd, 2014, s. 109; Meloury ve Signal, 2014, s. 98). Bu durumun genç aşçıları alkole yönlendirdiği söylenebilir.

Cinsiyet

Mutfakların erkek egemen alanlar olduğu (Pratten, b2003, s. 455) düşünüldüğünde diğer erkek egemen çalışma ortamlarında olduğu gibi alkol tüketim davranışının yüksek olduğu görülmektedir. Çok sayıda çalışmada iş yerinde erkeklerin kadınlardan daha fazla alkole yöneldiği ifade edilirken (Roche vd. 2015, s. 125; Crum vd. 1995, s. 650; Kjaerheim vd. 1995, s. 1488; Corsun ve Young, 1998, s. 195) diğer bazı çalışmalarda alkol tüketiminin cinsiyete göre farklılık göstermediği belirlenmiştir (Moore vd. 2009, s. 330; Moore vd. 2012, s. 275).

Medeni durum

Bazı çalışmaların sonuçlarına göre aşçıların alkol tüketimini etkileyen demografik etkenlerden birisi de medeni durumlarıdır. Marchand (2008) araştırmasında evli olan, birlikteliği bulunan çalışanların alkol tüketme olasılığının düştüğü bulgusunu ifade etmiştir. Moore vd. (2009, s. 329) ise araştırmasında yalnız

yaşayan bireylerin alkol tüketimi açısından riskli grupta bulduklarını ortaya konulmuştur. Bu durum düzenli bir ev yaşamına sahip olan aşçıların alkol tktiminde ölçülü davrandıkları biçiminde yorumlanabilir.

Hiyerarşideki konum

Mutfaklarda katı bir hiyerarşi söz konusudur. Bu hiyerarşinin 19. yüzyılın sonlarına doğru Escoffier'in mutfak sistemlerini düzenlemesiyle de ilişkilendirilebilmektedir. "Tugay" olarak da adlandırılan mutfaktaki hiyerarşi, orduda bulunan hiyerarşi sistemine benzetilebilmektedir (Pearlman, 2013, s. 97; Alexander vd., 2012, s. 1246). Ordu sisteminde olduğu şekilde hiyerarşinin alt basamağında yer alan aşçıların, hiyerarşinin st basamağında yer alan şeflere itaat etmesi gerekmekte ve katı bir disiplin anlayışı ile verilen görevleri yerine getirmesi beklenmektedir. şeflerin, küfürlü, rencide edici sözler kullanmasına rağmen bu durumun doğal kabul edilmesi göze çarpmaktadır. şefin verdiği görevler üzerine aşçıların "Yes Chef" şeklinde bağırması da katı hiyerarşiyi destekler niteliktedir (Lane, 2014, s. 72; Alexander vd., 2012, s. 1247).

Mutfaklarda bulunan hiyerarşi sebebiyle aşılar gerilim, endişe, korku, sinir gibi duygular hissetmektedir (Giousmpasoglou vd, 2018, s. 62). Hiyerarşinin alt kısmında yer alan aşılar, şefler tarafından psikolojik ve/veya fiziksel bir istismar yaşarken, st kısmında yer alan şefler, mükemmeliyeti yakalamak, en iyisini yapmak için baskı altındadır (Johns ve Menzel, 1999). Bu durum, aşları alkole yöneltebilmektedir (Meloury ve Signal, 2014, s. 98, 97).

Aşların demografik özellikleriyle alkol tktimi arasındaki ilişkiyi incelemek için gerçekleştirilen yazın taraması sonucunda birinci araştırma ifadesi oluşturulmuştur: "Aşların demografik özellikleriyle alkol tktimi arasında bir ilişki vardır"

Sosyo-Kültürel Etkenler

Demografik etkenlerin yanı sıra sosyo-kültürel etkenler de alkol tktimini etkileyebilmektedir. Aşağıda alkol tktimiyle ilintili sosyo-kültürel etkenler irdelenmektedir.

Dini İnanışlar

Bireylerin içerisinde yaşadığı toplumun geleneklerini ve kültürünü de kapsayan dini inanışlar alkol tktimini etkileyen etmenlerdendir. Araştırmanın yapıldığı ülke olan Türkiye'de, toplumun genelinin benimsediği din İslam olduğu için dinin gerektirdiği alkol yasaklarının, aşçıların alkol tktimlerinde etkili olabileceği ileri sürülebilir. Müslümanlığı benimsemiş bireylerin, diğer dinlere inanan bireylere göre alkol tktiminin daha az olduğu çeşitli alışılmalarda ortaya çıkan bir sonuçtur (Cochraner ve Bal, 1990, s. 765; Clarke vd., 1990; Moore ve Weiss, 1991; Denscombe, 1995; Ghandour, 2009, s. 946; Ghandour vd., 2009, s. 216; Abu-Ras vd. 2010, s. 216; Kalema vd., 2016). Özgür İlhan vd. (2008, s. 580) araştırmasında Türkiye'deki niversite ğrencilerinin alkol tktiminin Avrupa ve Amerika Bileşik Devletleri'ndeki öğrencilere oranla göre düşük olduğunu tespit etmesi, Akdavar vd. (2003) yılında İstanbul'da alkol tktim yayınlığını tespit etmek amacıyla yaptıkları araştırmada düşük alkol tktiminin nedenini ahlaki değerler, gelenekler ve Müslüman bir ülke olması ile ilişkilendirmesi de bu durumu desteklemektedir. Bu genel nitelikteki çalışmalara rağmen aşlara yönelik dini inanışların alkol tktimi üzerindeki etkisi konusunda pek fazla çalışma yoktur. Dolayısıyla bu konunun araştırılması önemlidir. Dini inanç bağlamında "Aşların dini inanışlarıyla alkol tktimi arasında bir ilişki vardır" ifadesi irdelenecektir.

Örgüt Kltri

Araştırmalara göre örgüt kültürünün çalışanları alkol tktimine teşvik ettiği saptanmıştır (Ames vd., 1997; Plant, 1978; Moore vd., 2012; Delenay ve Ames, 1995). Kolay erişebilirlik, için doğası ya da çeşitli sebeplerle mutfak çalışanları arasında alkol tktimi bir örgüt kltri haline gelmiştir (Kjaerheim vd. 1995, s. 1488; Moore, vd., 2009; Zhu, vd. 2011, s. 46; Moore vd., 2012). Aşçıların iş saatlerinin düzenli olmaması; akşam/gece saatlerinde, hafta sonlarında, genel tatillerde çalışıyor olmaları aile, arkadaş ve diğer insanlarla kısıtlı zaman geçirmelerine neden olmaktadır. Dolayısıyla aşılar daha çok meslektaşları ile vakit geçirmektedir (Pidd vd., 2014, s. 111; Pratten, 2003, s. 455). Bu durum aşılar arasında etkileşimi artırmakta ve örgüt kültürüne yansımaktadır. Bu bağlamda çalışanlar sosyalleşmek, iş arkadaşlarıyla bir bağ oluşturmak, dışlanmamak, şeflerle yakın iletişim halinde olabilmek gibi çeşitli nedenlerle alkol tktebilmektedir (Giousmpasoglou vd., 2018, s. 61). Pidd (2014, s. 111) araştırmasına katılan bir aşçının "*İşimizi bitirdiğimizde genellikle ücretsiz ieceklerimiz var. Birlikte çalıştığımız insanlarla iyi geiniyorsanız günün sonunda meslektaşlarla birlikte içmeyi dört gözle beklersiniz. Özellikle bu durum cumartesi günleri daha yaygındır ve daha sonra birlikte dışarı çıkarak bu birlektelik devam ettirilir*" ifadesi bu durumu destekler niteliktedir.

Alkol tüketimi örgüt kültüründe o kadar benimsenmiştir ki; Giousmpasoglou vd.'nin (2018, s. 62) İngiltere ve İtalya'da çalışan aşçılarla yaptıkları araştırmada, aşçıların sıcak mutfak ortamında susadıklarında bira tükettiklerini ifade edilmiştir.

Pidd vd. (2014, s. 111) araştırmasında özellikle şefler tarafından onaylanmak amacıyla aşçı yardımcılarının alkol tükettiği belirtilmektedir. Ayrıca bu örgüt kültürünün sadece aşçıların alkole başlamasına neden olmadığı aynı zamanda bırakmak isteyenlerin de önünde bir engel oluşturduğu da ifade edilmektedir. Türkiye'deki mutfak örgüt kültürünün alkol tüketimi üzerine etkisi konusunda bir çalışmaya rastlanmamıştır. Dolayısıyla bu konunun araştırılması önemlidir. Örgüt kültürü bağlamında “mutfak örgüt kültürüyle alkol tüketimi arasında ilişki vardır” ifadesi irdelenecektir.

Kişisel etkenler

Bireylerin kişilik özelliklerinin alkol tüketimi ile ilişkili olduğunu ifade eden çeşitli araştırmalar bulunmaktadır (Sher ve Levenson, 1982; Sayette, 1999; Stewart ve Devine, 2000; Kuntsche vd., 2008; Pilati vd., 2015). Bu noktada aşçıların kişilik özelliklerinin alkol tüketimleri üzerinde etkili olabileceği düşünülmektedir. Bu nedenle Beş Faktörlü kişilik özellikleri dikkate alınarak “dışadönüklük (extraversion)”, “uyumluluk (agreeableness)”, “sorumluluk (conscientiousness)”, “deneyime açıklık (openness)” ve “duygusal denge (neuroticism)” boyutları olarak ifade edilen kişilik özelliklerine sahip bireylerin alkol tüketimleri incelenmiştir.

Dışadönüklük (extraversion) kişilik özelliği yüksek olan bireylerin diğer insanlarla tanışabilmek için alkol tüketme eğilimlerinin yüksek olduğu çeşitli çalışmalarda ifade edilmektedir (Kjaerheim vd., 1996, s. 627; Martsh ve Miller, 1997; Cook vd., 1998, s. 646; Grau ve Ortet, 1999; Stewart ve Devine, 2000, s. 507-508; Hill vd., 2000; Theakston vd., 2004: 981-983; McAdams ve Donnellan, 2009; Mezquita vd., 2010: 244; Fischer vd., 2013, s. 110). Bu durumda alkolün mutfak örgüt kültüründe yer alması (Kjaerheim vd., 1995, s. 1488; Moore, vd., 2009; Zhu vd., 2011, s. 46; Moore vd., 2012) sebebiyle aşçıların sosyalleşmek için alkol tüketimine yönelebileceği düşünülmektedir.

Uyumluluk (agreeableness) kişilik özelliği yüksek olan bireylerin alkol tüketimlerinin düşük olduğu tespit edilmiştir. Bir başka ifadeyle uyumluluğu az olan bireylerin alkol tüketimlerinin yüksek olduğu ifade edilebilir (Loukas vd., 2000, s. 1169-1170; Theakston vd., 2004, s. 981-983; Bamberger ve Bacharach, 2006, s. 729; McAdams ve Donnellan, 2009). Stewart ve Devine, (2000, s. 507-508) ise araştırmasında uyumluluk ile alkol tüketimi arasında bir ilişkinin bulunmadığını saptamıştır.

Sorumluluk (conscientiousness) kişilik özelliği düşük olan bireylerin alkol tüketme eğilimi yüksektir. Bu kişilik özelliğine sahip bireyler, kontrolü kaybetmemek, dışarıdan yanlış anlaşılacak için alkol tüketmektedirler (Cook vd., 1998, s. 646; Loukas vd., 2000, s. 1169-1170; Stewart ve Devine, 2000, s. 507-508; Theakston vd., 2004, s. 981-983; Bamberger ve Bacharach, 2006, s. 729; McAdams ve Donnellan, 2009; Mezquita vd., 2010, s. 244).

Deneyime Açıklık (Openness) kişilik özelliği yüksek olan bireylerin yenilik arayışı ile alkol tüketimlerinin ilişkili olduğu ifade edilebilir (Theakston vd., 2004, s. 981-983; Cloninger vd., 2015, s. 243). Stewart ve Devine (2000, s. 507,508) araştırmasında ise deneyime açıklık ile alkol tüketimi arasında bir ilişki tespit edilememiştir.

Duygusal denge (neuroticism) kişilik özelliği bağlamında olumsuz koşullar, durumlar ve duygularla baş edemeyen bireylerin alkol tüketme eğilimlerinin yüksek olduğu saptanmıştır (Loukas vd., 2000, s. 1169-1170; Stewart ve Devine, 2000, s. 507-508; Bamberger ve Bacharach, 2006, s. 729; Mezquita vd., 2010, s. 244).

Kişisel etkenlere ilişkin yazın taramasında elde edilen veriler doğrultusunda çalışmanın dördüncü ifadesi oluşturulmuştur: “Aşçıların kişilik özellikleriyle alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır”

Psikolojik Etkenler

Aşçıların alkol tüketimine sebep olan psikolojik etkenler; “stres”, “mobbing ve taciz” başlıkları altında ele alınmıştır.

Stres

Mesleki stres kavramını inceleyen pek çok araştırmaya rastlamak mümkündür (Zohar, 1994; Brymer vd., 1991; O'Neill ve Davis, 2011; Narayanan vd., 1999). Mutfak çalışanlarının yaşadığı streslere ilişkin ise oldukça sınırlı sayıda araştırma olduğu ifade edilebilir (Rowley ve Purcell, 2011, s. 169).

Mutfak açısından stres kavramı ele alındığında, stresin mutfakla bütünlüştüğü bir kavram olduğu görülmektedir (Rowley ve Purcell, 2011, s. 169; Meloury ve Signal, 2014, s. 98). Mutfaklarda çeşitli sebeplerden dolayı gerginlikler yaşanmaktadır. Bu stres kaynağı hiyerarşı, mutfak normları, çalışma saatleri, fazla sorumluluk üstlenme, ağır iş yükü, düşük ücretler, kısıtlı zamanda işleri yetiştirme telaşı, mutfakların dar, sıcak ve nemli alanlar olması vb. etkenler olarak sıralanabilir. Aynı zamanda müşteri memnuniyetinin sağlanması amacıyla kaliteli, hijyenik, lezzetli ürünlerin servis edilme gerekliliği de aşçıların stres sebepleri arasında yer almaktadır (Jung vd., 2012, s. 1146; Hight ve Park, 2018, s. 2). Kaynağı ne olursa olsun oluşan bu stres bireylerin “performansını düşürmekte, iş kazalarını arttırmakta, işe devamsızlık, işten ayrılma, işe yabancılaşma” gibi durumlar yaşamasına neden olmaktadır (Aksoy ve Kutluca, 2010, s. 462). Aynı zamanda yaşadıkları stresle başa çıkmak amacıyla aşçılar alkol tüketim davranışına yönelmektedir. Uzun ve yorucu geçen iş gününün ardından işten kaynaklanan duygusal zorlukları aşmak, baskıları azaltmak, iş performansını belirli bir düzeyde tutmak, rahat uyku uyumak vb. gibi nedenlerle aşçılar tarafından alkol tüketilebilmektedir (Zhu vd., 2011, s. 47; Pidd vd., 2014, s. 110; Meloury ve Signal, 2014, s. 98-97; Giousmpasoglou vd., 2018, s. 63, Murray Gibbons ve Gibbons, 2007).

Özellikle Michelin yıldızlı şeflerin mükemmeliyeti yakalamak ve sahip oldukları yıldızı kaybetmemek için yoğun bir stres yaşadıkları ifade edilmektedir (Johns ve Menzel, 1999, s. 104; Johnson vd., 2005, s. 174).

Stres kaynaklı psikolojik etkenlere ilişkin yazın taramasında elde edilen veriler doğrultusunda çalışmanın beşinci ifadesi oluşturulmuştur: “Aşçıların mutfakta yaşadıkları stresle alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır”

Mobbing ve Taciz

Mutfak ortamı incelendiğinde mobbing oluşması için fiziksel ve psikolojik koşulların mevcut olduğu görülmektedir (Mathisen vd., 2008; Bloisi, 653; Murray Gibbons ve Gibbons, 2007, s. 33; Alexander vd., 2012, s. 1246; Pidd vd., 2014, s. 110). Mutfakların dar, kalabalık, sıcak, gürültülü alanlar olması, aşçıların düşük ücretler karşılığında çalışması, hizmet süresi nedeniyle baskı altında olmaları, uzun ve düzensiz çalışma saatleri gibi stres kaynağı olan etkenler aynı zamanda mobbinge de zemin hazırlamaktadır (Mathisen, 2008; Bloisi ve Hoel, 2008, s. 653; Alexander, 2012, s. 1246; Murray Gibbons ve Gibbons, 2007, s. 33; Bohle vd., 2017).

Mobbing doğrudan ya da dolaylı yollarla kendini gösterebilmektedir. Sulama, taciz, hoş karşılanmayan ve küçük düşürücü hitaplar doğrudan uygulanan mobbinge örnek olarak gösterilebilir. Kişi hakkında yapılan dedikodu ve söylentiler ise dolaylı olarak uygulanan mobbing arasında yer almaktadır (Hoel vd., 2002, s. 295; Keashly, 1997, s. 86). Mutfaklarda hem doğrudan hem de dolaylı mobbinge rastlamak mümkündür. Tabak, tava, yiyecek fırlatma, aşıyı tekmeleme ve yakma eylemi mutfaklarda yer alan mobbing örnekleridir (Johns ve Menzel, 1999, s. 102; Murray Gibbons ve Gibbons, 2007; 33; Meloury ve Signal, 2014, s. 98).

Taciz kavramı, fiziksel ya da psikolojik olarak ortaya çıkabilen bir saldırdır. Psikolojik taciz; kötü davranış, tehdit, küçümseme, çalışanı yıldırma gibi çeşitli olumsuz davranışları içermektedir. Çalışanların bu tür kötü davranışlara maruz kalması onları alkol tüketimi ve hatta madde bağımlılığına yönlendirebilmektedir (Yuvalı, 2015, s. 731).

Mutfaklarda alışan bireylerin çoğu, kariyerleri süresince mobbinge maruz kalmış ya da tanıklık etmiştir (Alexander vd., 2012, s. 1246). Bu noktada daha çok hiyerarşinin alt basamağında yer alan aşçılar, hiyerarşinin üst basamağında yer alan aşçılar tarafından mobbinge maruz bırakılmaktadır (Mathisen vd., 2008). Uygulanan mobbingin temelinde, daha iyi aşçıların yetiştirilmesinde ve dayanıklılıklarının arttırılmasında gerekli olduğu düşünceyi yer almaktadır. Genç aşçıların mobbing mutfak kültürü olarak benimsemesi sonucunda bu geleneği sürdürdüğu görülmektedir (Johns ve Menzel, 1999; Alexander vd., 2012, s. 1246; Ariza-Montes vd., 2017).

Bu nedenle mutfaklarda mobbingin, olağan kabul edilmesi (Meloury ve Signal, 2014, s. 98) ve yaygın olması sebebiyle aşçılar olumsuz durumlarla karşılaşmaktadır. Özellikle lüks restoranlarda hiyerarşinin alt kısmında yer alan aşçılar yüksek kalitede ürün servis etmek amacıyla hiyerarşinin üst basamağında yer alan aşçılar tarafından daha çok mobbinge maruz kalmaktadırlar. Bu nedenle mobbinge maruz kalan bireyler, işlerini kaybetmemek için sessiz kalmakta ve kabullenme gibi davranışlar sergilemektedir (Johns ve Menzel, 1999; Meloury ve Signal, 2014, s. 98).

Mobbinge maruz kalan bireylerde depresyon, sinir krizi, kalp krizi, intihar girişimi gibi çeşitli fiziksel ve ruhsal sağlık problemleri görülebilmektedir (Keashly, 1997, s. 86). Aynı zamanda mobbing; aşçıların yaratıcılığını engellemekte, iş verimini ve memnuniyetini azaltmakta, işe gelme isteğini yok etmektedir (Johns ve Menzel, 1999; Mcmahon, 2000, s. 384; Hoel, 2002, s. 29). Bu noktada bireyler, maruz kaldıkları mobbinge

baş edebilmek için alkol tüketimine yönelmektedir (Johns ve Menzel, 1999; Murray Gibbons ve Gibbons, 2007, s. 33; Bloisi ve Hoel, 2008, s. 652; Meloury ve Signal, 2014, s. 99; Pidd vd., 2014, s. 110).

Mobbing ve taciz kaynaklı psikolojik etkenlere ilişkin yazın taramasında elde edilen veriler doğrultusunda çalışmanın altıncı ifadesi oluşturulmuştur, s. “Aşçıların mutfakta yaşadıkları mobbing ve tacizle alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır” şeklindedir.

Fiziksel Etkenler

Bireylerin işyerinde mutlu, huzurlu olması ve verimli çalışabilmesi iş ortamının fiziksel şartları ile yakından ilişkilidir (Demirtaş ve Demirtaş, 2015, s. 520). Özellikle aşçıların çalışma saatlerinin uzun olması, geceleri, hafta sonları ve tatillerde çalışma zorunluluğunun bulunması mutfaklardaki fiziksel koşulların önemini daha da artırmaktadır. Ancak mutfakların fiziksel koşulları incelendiğinde olumsuz pek çok özelliği içerisinde barındırdığı görülmektedir (Johns ve Menzel, 1999, s. 107).

Mutfaklar, yemeklerin pişirilmesi nedeniyle sıcak ve nemli alanlardır. Aynı zamanda sıkışık bir ortam olup çok az temiz hava bulundurmaktadır. Özellikle Türkiye'nin turizm sektörünün mevsimsellik özelliği nedeniyle en yoğun olduğu dönemin yaz ayları olması, bu dönemde gelen mevsimlik işçi, stajyer sayısının artmasına ve mutfağın kalabalıklaşmasına neden olmaktadır. Aynı zamanda artan iş yükü ile yemek üretimi de artmakta ve bu durum mutfağın sıcaklığını yükseltmektedir (Pratten, a2003, s. 239; Pratten, b2003, s. 455; Kang vd., 2010, s. 168; Meloury ve Signal, 2014, s. 98-97; Pidd vd., 2014, s. 110; Giousmpasoglou vd., 2018, s. 62).

Mutfaklar, çalışanları rahatsız edebilecek ölçüde gürültülü ortamlardır. Gerek araç-gereçlerin çıkardığı sesler gerekse aşçıların birbirine bağırması sonucu oluşan sesler mutfakları gürültülü yerler haline dönüştürmektedir (Johns ve Menzel, 1999, s. 103; Murray Gibbons ve Gibbons, 2007, s. 33).

Yapılan bir araştırmada aşçıların fiziksel ortamda memnuniyetsizlik ifade ettiği havalandırma (%43,6), sıcaklık (%38,5) ve gürültü (%30,8) olduğu saptanmıştır (Demirtaş ve Demirtaş, 2015, s. 519).

Aşçıların gün içerisinde fiziksel ortamda olumsuz koşullara maruz kalması alkol tüketimine yol açmaktadır (Johns ve Menzel, 1999, s. 103; Fine, 2009, s. 128; Pidd vd., 2014, s. 108). Bu noktada mutfağın sıcak alanlar olması nedeniyle aşçıların içki içmeye yöneldikleri ve içkinin su gibi tüketildiğini ifade eden araştırmalar bulunmaktadır (Iomaire, 2008, s. 47).

Fiziksel etkenlere ilişkin yazın taramasında elde edilen veriler doğrultusunda çalışmanın yedinci ve sekizinci ifadeleri oluşturulmuştur: “Mutfağın fiziksel özellikleriyle aşçıların alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır” ve “Aşçıların çalışma günleri, saatleri, zaman kaygısı, ücret ve benzeri faktörlerle alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır”

Erişebilirlik

Çalışma ortamında alkole erişilebilirlik durumunun, bireylerin alkol tüketimini artırabileceği ya da azaltabileceği ifade edilmektedir (Pidd vd., 2014, s. 110). Fiziksel, sosyal ve kültürel ortamlarda alkolün varlığı kişileri tüketime yöneltmektedir (Ames, 1993; Frone, 2008, s. 527; Pizam, 2010, s. 547; Belhassen, 2012, s. 1292).

Mutfaklar üretimde kullanılması, servis alanlarıyla ilişkisi vb. nedenlerle alkolün en kolay ulaşılabileceği alanlardan birisidir. Alkolün mutfaklarda kolay bulunabilirliği aşçıları alkol tüketimine yönlendirebilmektedir. Aşçıları; müşteriye sunulmak amacıyla depolanan içkilere erişebilmekte, servis görevlilerinden alkol edinebilmekte ve yemeklerde kullandıklarından artan içkileri tüketebilmektedir (Kjaerheim vd., 1995, s. 1488; Frone, 1999, s. 285; Zhu vd., 2011, s. 46; Pidd vd., 2014, s. 110). Erişebilirliğe ilişkin yazın taramasında elde edilen veriler doğrultusunda çalışmanın dokuzuncu ifadesi oluşturulmuştur: “Alkolün mutfaklarda kolay bulunabilir olmasıyla aşçıların alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır”

Çalışma Yaşamında Alkol Tüketiminin Sonuçları

Çalışanların alkol tüketimi birtakım olumsuz sonuçlara neden olmaktadır. Aşağıda açıklanan iş kazaları, performans kaybı, işe geç gelme ve/veya devamsızlıklar (işgücü kaybı), sözlü ve/veya fiziksel saldırganlıklar bu olumsuz sonuçlardan birkaçıdır.

İş kazaları

Çalışanların alkol tüketimi iş kazalarının meydana gelmesinde etkili bir unsurdur. Alkol, bireyde “uyarıcı” ve “uyuşturucu” etki yaratmakta ve bu etki iş kazalarına neden olmaktadır (Camkurt, 2013, s. 94).

Yapılan araştırmalarda alkol tüketimiyle iş kazaları arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir (Khlat vd., 2008, s. 781; Khanzode vd., 2012, s. 1361; 95).

Performans kaybı

Çalışanların alkol tüketimi, bireyin üretkenliğini azaltmakta, iş performansını olumsuz yönde etkilemektedir. Araştırmalar incelendiğinde, alkol tüketiminin çalışanların performansının önemli ölçüde düşürdüğü tespit edilmiştir (Çiftçi, 2010, s. 163; Öztürk, 2022, s. 9).

İşe geç gelme ve/veya devamsızlıklar (işgücü kaybı)

Çalışanların iş ortamında alkol tüketimi; disiplin sorunları, işe geç gelme ve/veya devamsızlık gibi olumsuz davranışlara sebep olmaktadır. Yapılan araştırmalara göre, çalışanların alkol tüketiminin bu tür uygunsuz davranışlara yol açtığı saptanmıştır (Bacak ve Yiğit, 2010, s. 31; Çiftçi, 2010, s. 163; Öztürk, 2022, s. 9).

Sözlü ve/veya fiziksel saldırganlıklar

Bireylerde alkol tüketimi; tehdit, şiddet, cinsel saldırı, tecavüz gibi çeşitli saldırı türlerine neden olmaktadır. Araştırmalar, alkol tüketen bireylerin hem kendilerine hem de başkalarına zarar verme eğilimlerinin yüksek olduğunu saptamışlardır (Aksoy, 2017, s. 26; Savi Çakar ve Kılınç, 2019, s. 329).

Yöntem

Araştırmada nitel araştırma yöntemi içerisinde yer alan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğı kullanılmıştır. Bu sayede, katılımcıların bilgi ve deneyimlerini paylaşmasıyla araştırma konusu derinlemesine incelenebilmiş, araştırmanın farklı boyutları ele alınabilmiştir. Görüşme formunda; katılımcıların demografik bilgilerini elde etmek için yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, unvan ve çalışma yılı olmak üzere altı soru yer almaktadır. Katılımcıların araştırmaya yönelik görüşlerinin tespit edilebilmesi için ise, dokuz soru bulunmaktadır. Bu sorular; araştırmanın literatür kısmında verilmiş olan kaynaklardan yararlanılarak oluşturulmuştur.

Araştırmanın evrenini, Ankara'da çalışmış olan aşçılar oluşturmaktadır. Maksimum çeşitlenme ve kartopu örnekleme teknikleriyle katılımcılara ulaşılmıştır. Toplamda on beş katılımcıyla (dokuz erkek- altı kadın) yaklaşık bir saat süren görüşmeler gerçekteştirilmiştir. Görüşmeler ses kayıt cihazıyla kaydedilmiş ve analiz edilerek değerlendirilmiştir. Katılımcıların özellikleri Tablo 1'de sunulmaktadır. Tablo incelendiğinde katılımcıların yaş ortalamasının 25 olduğu görülmektedir. Çalışma yıllarına bakıldığında ise, katılımcıların ortalama 5 yıl çalıştıkları saptanmaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların demografik özellikleri

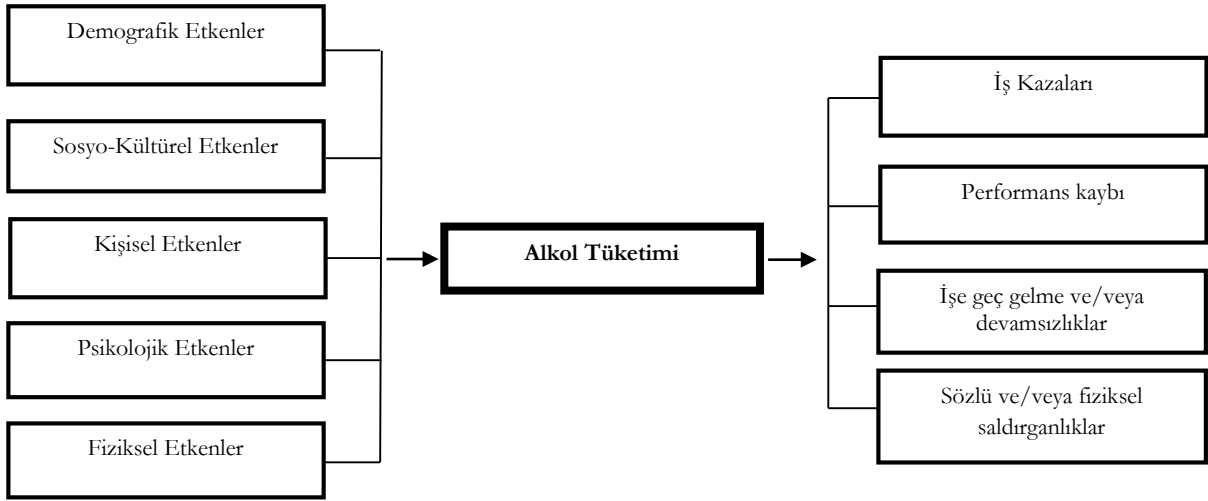
<i>Katılımcı</i>	<i>Yaş</i>	<i>Cinsiyet</i>	<i>Medeni Durum</i>	<i>Eğitim Durumu</i>	<i>Unvan</i>	<i>Çalışma Yılı</i>
K1	27	Erkek	Bekâr	Yüksekokul	Dömi Chef	5 yıl
K2	24	Erkek	Bekâr	Lisansüstü	Sous Chef	4 yıl
K3	25	Kadın	Bekâr	Lisansüstü	Aşçı	8 yıl
K4	25	Kadın	Bekâr	Lisans	Dömi Chef	3 yıl
K5	27	Erkek	Evli	Lisansüstü	Executive Chef	5 yıl
K6	25	Erkek	Bekâr	Lisans	Chef de Parti	4 yıl
K7	25	Erkek	Bekâr	Lise	Komi	2 ay
K8	23	Erkek	Bekâr	Lise	Komi	2 yıl
K9	26	Erkek	Bekâr	Lisans	Executive Chef	10 yıl
K10	31	Kadın	Evli	Lise	Chef de Parti	10 yıl
K11	25	Erkek	Bekâr	Lisans	Komi	10 ay
K12	25	Kadın	Bekâr	Lisans	Dömi Chef	3 yıl
K13	26	Erkek	Bekâr	Lisans	Chef de Parti	10 yıl
K14	27	Kadın	Bekâr	Lisans	Executive Chef	2 yıl
K15	26	Kadın	Bekâr	Lisansüstü	Dömi Chef	3 yıl

Yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla elde edilen veriler analiz edilmiştir.

Araştırmanın Modeli

Yazın taramasından elde edilen bilgilere göre; demografik, sosyo-kültürel, kişisel, psikolojik ve fiziksel etkenlerin aşçılarının alkol tüketimiyle ilişkili olduğu saptanmıştır. Alkol tüketimi sonucunda; işyerinde kaza ve yaralanmaların gerçekteştiği, performans kayıplarının yaşandığı, işe geç gelme ve/veya devamsızlıklarının görüldüğü, sözlü ve/veya fiziksel saldırganlıkların yaşanabileceği öngörülmektedir (Blum vd., 1993; Webb

vd., 1994, s. 443; Ames, vd., 1997; McFarlin ve Fals-Stewart, 2002, s. 20; Frone, 2008, s. 530; Belhassen ve Shani, 2012, s. 1293; Pidd vd., 2014, s. 108). Tüm bu bilgilerden hareketle, Şekil 1’de yer alan model oluşturulmuştur.



Şekil 1. Aşçıları alkol tüketimine yönlüten etkenler ve sonuçları

Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde katılımcılardan elde edilen verilerin analiz sonuçlarına yer verilmiştir. Katılımcılardan mutfakta alkol tüketimini değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcılardan K11 ve K15 daha öncesinde mutfakta alkol tüketimine rastlamadıkları için değerlendirme yapamamıştır. Değerlendirme yapan diğer 13 katılımcının görüşleri Tablo 2’de görüldüğü gibi sınıflandırılmıştır.

Tablo 2. Katılımcıların mutfakta alkol tüketimine yönelik değerlendirmeleri

İfade	Katılımcı	n	%
Genel olarak mutfakta aşçılar tarafından alkol tüketildiğini düşünüyorum.	K1, K3, K4, K6, K14	5	38
Çalıştığım yerde bulunmuyor; ancak genel olarak aşçıların mutfakta alkol tükettiklerini düşünüyorum.	K2, K7, K8,	3	23
Çalışılan yere göre aşçıların alkol tüketiminin değiştiğini düşünüyorum.	K9, K10, K12	3	23
Çalıştığım mutfakta alkol tüketimi bulunmuyor; ancak işe alkol etkisinde gelen aşçılar bulunduğunu düşünüyorum.	K5	1	8
Genel olarak aşçıların mesai bitiminde alkol tükettiklerini düşünüyorum.	K13	1	8
Toplam		13	100

Tablo 2 değerlendirildiğinde katılımcıların %38’inin değerlendirmesi mutfakta alkol tüketiminin bulunduğu yönündedir. Katılımcıların %23’ü ise; çalıştığı yerde alkol tüketiminin bulunmadığını, ancak genel olarak aşçıların alkol tükettikleri düşüncesinde olduklarını ifade etmişlerdir. Aynı orandaki katılımcı ise çalışılan yere göre alkol tüketiminin değiştiğini düşünmektedir.

Genel olarak mutfakta alkol tüketildiği fikrinde olan K14 düşüncelerini; “Bence bazı noktalarda çok aşırıya kaçan bir tüketim var. Bence abartılıyor. Aşçı olduğunda alkol içmeliymişsin gibi bir algı var. Bu yüzden insanlar sürekli alkol tüketiyor” şeklinde ifade etmiştir. Benzer bir görüşe sahip olan K1 ise; “Mutfak 20 kişiye 7-8 kişisi her gün alkol tüketiyor. Kendini ‘bugün 3 tane içeyim, eve gideyim 2 tane içeyim’ şeklinde odaklamış. Arkadaşlarıyla işten çıkıyor hadi bir şeyler içelim diyorlar. Biz günde 3 kola içerken, onlar 3 bira tüketiyor. Bunu kendine bilinçli olarak yapıyor” ifadeleriyle düşüncelerini belirtmiştir.

Çalışılan yere göre tüketimin değiştiğini düşünen K9; “Daha önce çalıştığım yerlerde vardı. Aslında biraz daha iş yerlerinin inisiyatifine kalmış bir şey. Bazı büyük şirketler buna karşı, bazı ufak şirketlerde bu biraz daha tolere edilebiliyor. Çalıştığım bir restoranda, o gün işler biraz daha iyiyse veya satışlarımız iyiyse restoranda bize bira ikram ediliyordu. ‘Biraz bira için rahatlarsınız’ deniyordu. Bu da genç yaştaki insanları biraz daha alkole teşvik ediyor. Aşçılar tarafından ‘Yoğunluk vardı, bir bira içtik rahatladık’ gibi sözler söyleniyordu. Gençken alkol tüketimine başladıkları zaman ilerleyen yıllarda, 26-27 yaşına geldiklerinde alkolik oluyorlar. Daha fazla alkol tüketmeye başlıyorlar veya her yoğun servisten

sonra bir bira içelim, iki bira içelim, iki bira dört oluyor, dört bira sekiz bira oluyor (...)" şeklindeki ifadeleriyle düşüncelerini belirtmiştir.

Katılımcılardan K4, K5, K6, K8 aynı zamanda aşçuların alkol tüketiminin sebep olduğu olumsuzluklara da değinmişlerdir. Mutfağın riskli bir ortam olduğu, alkolün aşçının performansını etkilediği, ağız kokusuna neden olduğu, kahve ve çay tüketimini arttırdığı üzerinde durulmuştur.

Elde edilen bulgular incelendiğinde; katılımcuların mutfakta ya da iş çıkışlarında aşçuların alkol tükettiklerini ifade etmeleri dikkat çekici bir bulgudur. Katılımcular şahit olmasalar dâhi aşçuların alkol tüketebileceğini belirtmeleri, bu durumu olağan ve yaygın bir davranış olarak karşıladıklarını düşündürmektedir.

Araştırmada, katılımcılardan mutfakta alkol tüketiminin sebeplerini ifade etmeleri istenmiştir. Katılımcuların ifade ettikleri sebepler sınıflandırılmış ve Tablo 3'te sunulmuştur.

Tablo 3. Katılımcuların mutfakta alkol tüketiminin sebeplerine ilişkin görüşleri

İfade	Katılımcı	n	%	İfade	Katılımcı	n	%
Stres	K1, K2, K3, K4, K6, K11, K12, K13, K14, K15	10	18	Kendini gösterme çabası	K14	1	2
Keyfi tüketim	K5, K6, K8, K10, K11, K12, K13	7	13	Mutfak sisteminin oturmaması	K6	1	2
Dinlenme ihtiyacı	K4, K7, K9, K10, K12, K13	6	11	Damak zevkini geliştirmek için	K8	1	2
Yoğun, uzun ve ağır çalışma koşulları	K3, K4 K5, K6, K9, K12	6	11	Popüler olma isteği	K2	1	2
Dış çevrede yaşanan sorunlar	K5, K6, K12	3	5	Serinleme ihtiyacı	K3	1	2
Denemek amacıyla	K7, K11	2	4	Aileden uzak kalma	K1	1	2
Alışkanlık	K2, K4	2	4	Yasak olmasından dolayı duyulan heyecan	K2	1	2
Sosyalleşme ihtiyacı	K5, K9	2	4	Garsonla kurulan yakın ilişkiler	K2	1	2
Psikolojik durum	K1, K12	2	4	Aile kültürü	K2	1	2
Dışlanma korkusu	K14	1	2	Mesleğin sosyal hayatı engellemesi	K4	1	2
Mutfak sisteminin oturmaması	K6	1	2	Serinleme ihtiyacı	K3	1	2
Toplam		42		+		11 = 53	100

Not: Katılımcılar birden fazla yanıt vermiştir.

Katılımcuların en sık belirttikleri nedenlerin başında %18 oranıyla "stres" faktörü gelmektedir. Bu faktörü %13 oranıyla "keyfi tüketim"; %11 oranıyla "dinlenme ihtiyacı" ve "yoğun, uzun ve ağır çalışma koşulları" izlemektedir.

Katılımcılardan K6 konuyla ilgili düşüncelerini; "(...) *Kötü bir sistemin içinde çalıştığımızda işe yetişmeniz zorlaşıyor. Türkiye'deki maddi sebeplerden dolayı daha az kişi ve daha uzun saatler çalışıyoruz. 10 kişinin yapması gereken işi beş kişi yapmak zorunda kalıyoruz. Bu yüzden daha fazla çalışıyoruz. Fazla çalışmak ise daha çok stres demek aslında. Bir de şefiniz otoriter, mükemmeliyetçi ise o an mutfağın içinde kendinizi rahatlatmak için şeyler arıyorsunuz. Bu da genellikle alkol oluyor. Sırf keyfi için alkol tüketen aşçular da vardı*" şeklinde ifade etmiştir.

K12 ise düşüncelerini; "*Restoranlarda yoğun stres altında ve uzun saatler çalışıyoruz. Sektörde sekiz saat için anlaşıyoruz; ama bu saatin hep üstüne çıkılıyor. Çalışmanın karşılığını da maddi olarak ya da takdir olarak alamıyoruz. Kafa dağıtmak, kendini rahatlatmak için aşçular alkol tüketiyor. Tabi bu kişiden kişiye değişiyor. Herkesin kendini rahatlatma şekli farklı. Ben eve gidip bir an önce uyuma derdine düşüyorum yorgunluktan.*" ifadeleriyle belirtmiştir.

Elde edilen bulgular incelendiğinde stresin aşçuların alkol tüketimine yönlendirmede önemli bir unsur olduğu görülmektedir. Ancak stresle başa çıkmak için alkol tüketimine yönelmek bireyin kişisel tercihidir. Bu nedenle; aşçuların alkol tüketim nedenleri arasında ikinci sırada keyfi tüketimin yer aldığı, katılımcuların stres unsurunun yanı sıra aşçuların zevk için bu tüketimi gerçekleştirdiklerini ifade ettikleri söylenebilir.

Aşçuların yaş, cinsiyet, medeni durum, hiyerarşideki konumu gibi unsurların alkol tüketimini etkileme durumu hakkında katılımcuların görüşleri alınmıştır.

Katılımcıların %73'ü aşçıların demografik özellikleriyle alkol tüketimi arasında bir ilişki bulunduğunu düşünürken; %27'si herhangi bir ilişki bulunduğunu düşünmemektedir. Demografik özelliklerle alkol tüketimi arasında ilişki olduğunun düşünen katılımcıların bu kapsamda verdikleri yanıtlar, Tablo 4'te sunulmuştur.

Tablo 4. Katılımcıların aşçıların demografik özellikleriyle alkol tüketimi arasındaki ilişkiye yönelik görüşleri

Demografik Özellik	İfade	Katılımcı	n	%
Yaş	Genç aşçılar, yaşlı aşçılara göre daha çok alkol tüketmektedir.	K1, K7, K4, K10, K12	5	46
	Aşçıların yaşlarıyla alkol tüketimi arasında fark bulunmamaktadır.	K6, K11, K14, K15	4	36
	Yaşlı aşçılar, genç aşçılara göre daha çok alkol tüketmektedir.	K3, K9	2	18
	Toplam		11	100
Cinsiyet	Erkek aşçılar, kadın aşçılara göre daha fazla alkol tüketmektedir.	K3, K6, K9, K11, K12, K14, K15	7	64
	Aşçıların cinsiyetleriyle alkol tüketimi arasında fark bulunmamaktadır.	K1, K7, K4, K10	4	36
	Toplam		11	100
Medeni Durum	Bekâr aşçılar, evli aşçılara göre daha fazla alkol tüketmektedir.	K1, K3, K6, K9, K10, K11, K12, K14	8	80
	Aşçıların medeni durumlarıyla alkol tüketimi arasında fark bulunmamaktadır.	K4, K15	2	20
	Toplam		10	100
Hiyerarşideki Konumu	Hiyerarşide yüksek konuma sahip olan aşçılar konumu düşük olan aşçılara göre daha fazla alkol tüketmektedir.	K1, K3, K4, K6, K11, K14	6	55
	Aşçıların hiyerarşideki konumuyla alkol tüketimi arasında fark bulunmamaktadır.	K9, K10, K13, K15	4	36
	Hiyerarşide düşük konuma sahip olan aşçılar konumu yüksek olan aşçılara göre daha fazla alkol tüketmektedir.	K12	1	9
	Toplam		11	100

Demografik özellikler yaş, cinsiyet, medeni durum ve hiyerarşideki konumu olarak sınıflandırılmıştır. Yaşa bakıldığında katılımcıların %46'sı genç aşçıların, yaşlı aşçılara göre daha çok alkol tükettiğini düşünmektedir. Cinsiyete bakıldığında katılımcıların %64'ü erkek aşçıların, kadın aşçılara göre daha fazla alkol tükettiğini ifade etmektedir. Medeni durumda ise; katılımcılar, %80 oranıyla bekâr aşçıların, evli aşçılara göre daha fazla alkol tükettiklerini belirtmişlerdir. Hiyerarşideki konum temel alındığında; katılımcılar, %55 oranıyla hiyerarşide yüksek konuma sahip olan aşçıların konumu düşük olan aşçılara göre daha fazla alkol tükettiklerini ifade etmişlerdir.

Demografik özelliklerle alkol tüketimi arasında bir ilişki olmadığını düşünen K2 "(...)Değişkendir. Demografik özelliklerle bir ilişkisi yok" şeklindeki ifadeyle görüşünü özetlemiştir.

Elde edilen bulgular incelendiğinde; genç aşçıların alkol vb. zararlı maddelere daha fazla merak duyması, özenmesi, arkadaş ortamının etkisinde kalması, zevk ve eğlence arayışında olması gibi nedenlerle yaşlı aşçılara oranla daha fazla alkol tükettiği söylenebilir. Erkeklerin alkol tüketiminin kadınlara göre fazla olmasının sebebinin toplum baskısını kadınlara oranla daha az yaşamaları, geç saatte de olsa alkol tüketimi için dışarıda bulunabilmeleri, arkadaş çevresinin etkisi olduğu düşünülmektedir.

Evli aşçıların eşlerine duydukları sorumluluk nedeniyle alkol tüketimlerinin daha az olduğu ifade edilebilir. Hiyerarşide konumu yüksek olan aşçılar, konumu düşük olan aşçılara göre mutfakta daha rahat davranabilmektedirler. Bu nedenle daha fazla alkol tüketebilmekte, alkole daha kolay erişebilmektedirler.

Aşçıların dini inanışlarının alkol tüketimi üzerinde etkisini saptamak amacıyla katılımcıların görüşlerine başvurulmuştur. Katılımcıların verdikleri yanıtlar, Tablo 5'te sunulmuştur.

Tablo 5. Katılımcıların aşçıların dini inanışlarının alkol tüketimleri üzerine etkisine yönelik görüşleri

İfade	Katılımcı	n	%
Alkol, mutfağın örgüt kültüründe yer almamaktadır.	K1, K3, K5, K6, K7, K10, K13, K15	8	53
Alkol, mutfağın örgüt kültüründe yer almaktadır.	K4, K8, K9, K14	4	27
Alkol, mutfağın örgüt kültüründe yer almamaktadır; ancak iş çıkışlarında alkol tüketimi mevcuttur.	K2, K11, K12	3	20
Toplam		15	100

Katılımcıların %71'i aşçıların dini inanışlarının alkol tüketimini etkilediğini ifade etmiştir. Katılımcıların %29'u ise; aşçıların dini inanışlarının alkol tüketimini etkilemediğini belirtmiştir. Bir katılımcı (K7) ise konuyla ilgili kararsız kaldığını ifade etmiştir. Bu nedenle katılımcının görüşlerine tabloda yer verilmemiştir.

Dini inanışların alkol tüketimini etkilediğini düşünen K3 konuyla ilgili olarak görüşlerini *“Dini inanışların çok büyük bir etkisi vardır. şahsen ben dini kurallara dikkat eden biriyim. Ne alkol erim ne de ilen ortamda bulunurum. Yakın arkadaşlarım güvenebileceğim kişilerse sosyal ortamda ancak öyle bulunurum”* şeklinde aktarmıştır.

Farklı görüşe sahip K10 ise; *“(...)Ramazan ayı boyunca oruçlarını tutup bayramdan sonra alkol tüketen arkadaşlarımız da oldu. Dinimizi hem bayat şartlarımız gereği hem çevremiz kaynaklı olarak yaşayamıyoruz. Dini inancın çok etkisi olduğunu zannetmiyorum (...)*” şeklindeki ifadesiyle düşüncelerini belirtmiştir.

Araştırmanın yapıldığı ülkenin genelinin benimsediği dini inanış İslam'dır. İslam dini gereği bireylerin alkol tüketimi yasaktır. Bu nedenle katılımcıların da ifade ettiği gibi aşçıların dini inanışlarının alkol tüketimini etkileyeceği söylenbilir.

Mutfağın rgt kültüründe alkolün yer alma durumunu tespit etmek amacıyla katılımcıların görüşlerine başvurulmuştur. Katılımcıların verdikleri yanıtlar, Tablo 6'da sunulmuştur.

Tablo 6. Katılımcıların mutfak örgüt kültüründe alkolün yer alma durumuna ilişkin görüşleri

İfade	Katılımcı	n	%
Alkol, mutfağın örgüt kültüründe yer almamaktadır.	K1, K3, K5, K6, K7, K10, K13, K15	8	53
Alkol, mutfağın örgüt kültüründe yer almaktadır.	K4, K8, K9, K14	4	27
Alkol, mutfağın örgüt kültüründe yer almamaktadır; ancak iş çıkışlarında alkol tüketimi mevcuttur.	K2, K11, K12	3	20
Toplam		15	100

Katılımcıların %53' alkolün mutfağın örgüt kültüründe yer almadığını ifade etmiştir. Katılımcıların %27'si ise alkolün mutfağın örgüt kültüründe yer aldığını belirtmiştir. Aynı zamanda katılımcıların %20'si mutfak içerisinde bir tüketimin bulunmadığını; ancak iş çıkışlarında ekip arkadaşlarıyla alkol tüketiminin mevcut olduğunu ifade etmiştir.

K1 alkolün mutfak kültüründe yer almamasının sebebini; *“Bizim mutfak disiplinimizde alkol kullanmak yok; ancak Avrupa ülkelerine baktığımız zaman özle yemeklerinde şarap tketebiliyorlar. Onların menleriyle ilgili bir durum. Türk mutfak kültüründe alkol tüketimi yok”* ifadeleriyle açıklamıştır. Aynı zamanda K3 iş konusunda disiplinli bir ülke olduğu için; K5 mutfaklarda şeflerin bu duruma izin vermeyeceğini düşündüğü için örgüt kültüründe alkolün bulunamayacağını belirtmiştir.

Alkolün mutfak kültüründe yer aldığını düşünen K14 ise, bu durumu alkolün mutfaklarda kolay bulunabilirliğiyle ilişkilendirmiştir. Düşüncelerini şu şekilde aktarmıştır: *“ok net bir şekilde görebilirsiniz. Mutfakta alkol tüketimi kültürü bazen farklı yönlere doğru gidebiliyor. Bir de mutfakta alkol erişiminin çok kolay olması insanları cezbediyor. Alkol tüketim kltrnin mutfaklarda oluşmasındaki sebeplerden biri bence bu unsur. Örneğin çoğu sosta şarap kullanılıyor. Aşçı sos malzemelerinden alıp iki kadeh tketse kimse farkına varmaz. Arka depoda ucuz şarapları tüketip sarhoş olan aşılar da var.”* Benzer bir görüşe sahip olan K9 ise; *“(...) Benim alıştığım restoranda, meslektaşlarımla alkol tüketmeye gitmezsem iyi pozisyonla gelemiyorduk veya zorlanıyorduk. Dışlanıyorduk aslında. Aşlar, ‘akşam biz gidiyoruz bir tane içiyoruz, siz bizimle gelmiyorsunuz’ diyorlardı. Mutfağın içinde dışlanmaktansa oraya gidip bir tane bira içmeyi tercih ediyorduk”* ifadesiyle dışlanma yaşanabildiğini ifade etmiştir.

İş çıkışlarında tüketimin olduğunu düşünen K12 ise; *“Herkes için içer diyemem; çünkü içmeyen arkadaşlarımız da var. Hayatında hiç alkol kullanmamış aşılar mevcut. (...) İş ıkışı sözleşip sohbet etme, eğlenme amaçlı bir mekna gidip orada alkol tüketimi oluyordu. Ben de tketiyordum. diil olarak patronlarımızın biziz alkol tüketmeye götürdüğü de oldu. Dışlanma durumu yoktu. O kişinin kendine özelliklerine bağlı. (...)”* ifadeleriyle görüşünü açıklamıştır.

Katılımcılardan aşıların alkol tüketimiyle kişilik özellikleri arasındaki ilişkiyi değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların tümü (%100), Tablo 7'de görüldüğü üzere aşıların kişilik özelliklerinin alkol tüketiminde etkilediği olduğunu ifade etmiştir.

Tablo 7. Katılımcıların aşıların kişilik özellikleriyle alkol tüketimi arasındaki ilişkiye yönelik görüşleri

İfade	Katılımcı	n	%
Aşların kişilik özellikleri alkol tüketimini etkilemektedir.	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15	15	100
Toplam		15	100

Konuyla ilgili olarak K13; “(...) İnsanların sosyal bir hayatı yoktur. Bir arkadaş grubuna kendini kabul ettirmek istiyordur. Gerek iş arkadaşları gerek iş dışı arkadaşları için alkol tüketebilir (...)” şeklindeki düşüncelerini aktarmıştır.

K5; ise “Deneyimlere açık olan birinin alkol tüketimine daha yatkın olduğunu düşünüyorum. Aşçıyım tadını bilmeliyim düşüncesi ve isteği mevcut. Öncesinde içe dönük bir insandım, yavaş yavaş sosyalleşmeye başladım. İçe dönük insanlar, sosyal hayattan daha bağımsızdır; ancak sosyalleştiğinde, insanlarla etkileşime girdiğinde alkol tüketimi artmaktadır. Kişinin büyüdüğü aile yapısı, çevre, eğitim de bu noktada etkili.” ifadesiyle düşüncelerini belirtmiştir.

K14 ise; “Bence var. Hırslı olan kişiler bu alkol tüketimine daha yatkın. Çünkü bir hırsın varsa mutfakta yükselmek istiyorsundur. Bunu aşırı istiyorsundur. O zaman her yol mubabtır. O yollardan biri de senin kendi üstünle aranı iyi tutmandır. Şefinle aranı iyi tutmak istiyorsan, dışarıda görüşeceksen %100 buluşacağın yer ya meyhanedir ya da lastik yakıp ateşin etrafında alkol içeceğin bir yerdir (...)” ifadesiyle hırslı insanların yükselmek için alkol tüketebileceğini belirtmiştir.

Kişilik özellikleri bireyin yaşamının her alanında etkili olan bir unsurdur. Kişinin ilgilerini, beklentilerini, yeteneklerini, konuşma ve yaşam tarzını, çevresiyle ve kendisiyle olan ilişkisini kapsayan çok geniş bir kavramdır. Bu nedenle alkol tüketim kararında, bağımlılığın oluşmasında ya da sonlandırılmasında katılımcıların da ifade ettiği gibi kişilik özelliklerinin etkisi görülmektedir.

Katılımcılardan aşçıların mutfakta yaşadığı stres ile alkol tüketimi arasındaki ilişkiyi değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların verdikleri yanıtlar, Tablo 8’de yer verilmiştir.

Tablo 8. Katılımcılardan aşçıların mutfakta yaşadığı stres ile alkol tüketimi arasındaki ilişkiye yönelik görüşleri

İfade	Katılımcı	n	%
Aşçıların yaşadıkları stres, alkol tüketimine yönlendirmede etkilidir.	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K11, K13, K14, K15	12	80
Aşçıların yaşadıkları stres, alkol tüketimine yönlendirmede etkili değildir.	K4, K10, K12	3	20
Toplam		15	100

Katılımcıların %80’i aşçıların mutfakta yaşadığı stresin alkol tüketimine yönlendirmede etkili olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların %20’si ise aşçıların mutfakta yaşadığı stresin alkol tüketimine yönlendirmede etkili olmadığını belirtmiştir.

Stresin alkole yönlendirmede etkili olduğunu düşünen K6; “Aşçıların alkol tüketiminin nedeni %70 strestir. Aşçı, mutfakta yaşadığı zor zamanları, kaldıramadığı olayları alkole çözmeye çalışır. Çünkü psikolojileri kötü olan insanlar bile mutfakta çalışabiliyorlar. Hele ki üstünüzdeki bir insanın psikolojisi bozursa işler daha da zorlaşıyor. Mutfakta çalışıp yoga yapamazsınız, çünkü 14 saat çalışınca yorgana pek vakit kalmasız” şeklindeki ifadeleriyle düşüncelerini aktarmıştır. K13 ise “mutfaktaki stres pimi çekilmiş bir el bombası gibidir, tabii ki de bu alkol tüketimine yönelir, sigaraya yönelir, uyuşturucuya yönelir, mümkündür (...)” ifadeleriyle alkol tüketiminde etkili olduğunu belirtmiştir.

K12 ise; “Ne mesleği yapırlarsa yapsın tüketirlerdi. Çünkü onun kişilik yapısı, öyle eğleniyor, seviyor. Sadece aşçı olmak bir etken değil.” ifadeleriyle bu durumun stresle ilgili olmadığını belirtmiştir.

Stres, bireylerin alkole başlamasında, tüketiminin artmasında ve alkol bağımlılığının oluşmasında etkili olan bir unsurdur. Mutfak, stresin yoğun yaşandığı, zaman baskısının hissedildiği bir alandır. Bu nedenle katılımcıların da ifade ettiği gibi aşçıların strese maruz kalmalarının alkol tüketimine yönlendirmede etkili olduğu söylenebilir.

Katılımcılardan, mutfakta yaşanan mobbing ve taciz gibi etkenlerle aşçıların alkol tüketimi arasındaki ilişkiyi değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların verdikleri yanıtlar, Tablo 9’da sunulmuştur.

Tablo 9. Katılımcıların, mutfakta yaşanan mobbing ve taciz gibi etkenlerle aşçıların alkol tüketimi arasındaki ilişkiye yönelik görüşleri

İfade	Katılımcı	n	%
Mutfakta yaşanan taciz, mobbing gibi etkenlerin aşçıları alkole yönlendirmede etkili değildir.	K2, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K14, K15	9	60
Mutfakta yaşanan taciz, mobbing gibi etkenlerin aşçıları alkole yönlendirmede etkilidir.	K1, K3, K7, K11, K12, K13	6	40
Toplam		15	100

Katılımcıların %60'ı mutfakta yaşanan mobbing ve taciz gibi etkenlerin aşçıları alkole yönlendirmede etkili olmadığını ifade etmiştir. Katılımcıların %40'ı ise mutfakta yaşanan mobbing ve taciz gibi etkenlerin aşçıları alkole yönlendirmede etkili olduğunu belirtmiştir.

Mobbing ve taciz gibi etkenlerin alkole yönlendirmede etkili olmadığını düşünen K2 düşüncelerini; "(...) mobbingin alkole sürükleyebileceğini düşünmüyorum. Mobbinge sesini çıkaramayan birisi, işine devam eden birisi bence alkol de kullanmıyordur. Stresle başa çıkma yöntemi olarak başka bir şey kullanıyordur. Çünkü alkol, mobbingin en az görünen sebebi. Daba çok uygunsuzluk, kendi ailesine yansıtma gibi sorunlar ortaya çıkıyor. Sigara kullanımını tetikleyebilir; çünkü içmesi daba kolay sokakta yürürken, açık ve kapalı alanda tüketebiliyorsun. Ama alkol için aynı şeyi söyleyemiyorum. Sokakta içemezsin, ayplanabilirsin kolluk kuvvetleri tarafından sözlü uyarıya maruz kalabilirsin" şeklinde ifade etmiştir. Benzer bir görüşe sahip olan K5 ise; "Ben şahsen alkol tüketmeyeceğini düşünüyorum. Ama eğer normalde de alkol tüketen biriyse alkol tüketiminin artacağını düşünüyorum" ifadesiyle sadece zaten kullanan bireyin alkol tüketiminin artacağını belirtmiştir.

Bu unsurların etkili olduğunu düşünen K11 ise, örnek vererek düşüncelerini şu şekilde aktarmıştır; "Muhakkak vardır. Geçen aylarda bir arkadaşımın başına geldi. (...) Patron tarafından cinsel olmayan sözlü taciz var ortada. Evet, konuştuk o süre içiyordu. O süre boyunca durumu kabullenemeyişi var. Bir sinirlenme hali var. İçiyordu o süreçte. Sürekli içiyor muydu bilmiyorum; ama bizim çocuklardan duyduğumuz kadarıyla 'Bizim kız yine gergin, içmeye gitti' diyorlardı (...)"

Mobbing ve taciz, meslek fark etmeksizin maruz kalan bireyin psikolojisini etkileyen bir saldırdır. Bu tür bir saldırı karşısında verilen tepkiler kişiden kişiye değişebilmektedir. Bu nedenle katılımcıların, saldırıya maruz kalan aşçıların alkol tüketimi yerine farklı birtakım tepki ve davranışlar gösterebileceğini düşündükleri söylenebilir. Bireyin bu tür bir olumsuz durumda alkol tüketimine yönelmesinin yine kişisel özellikleriyle ilişkili olarak gerçekleşebileceği düşünülmektedir.

Katılımcılardan, mutfağın fiziksel özellikleri (sıcaklık, nem vb.) ile aşçıların alkol tüketimi arasındaki ilişkiyi değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların verdikleri yanıtlar Tablo 10'da sunulmuştur.

Tablo 10. Katılımcıların, mutfağın fiziksel özellikleri (sıcaklık, nem vb.) ile aşçıların alkol tüketimi arasındaki ilişkiye yönelik değerlendirmeleri

<i>İfade</i>	<i>Katılımcı</i>	<i>n</i>	<i>%</i>
Mutfağın fiziksel özelliklerinin (sıcaklık, nem vb.) aşçıları alkol tüketimine yönlendirmede etkilidir.	K1, K3, K4, K5, K6, K8, K9, K11 K12, K15	10	71
Mutfağın fiziksel özelliklerinin (sıcaklık, nem vb.) aşçıları alkol tüketimine yönlendirmede etkili <u>değildir</u> .	K2, K7, K13, K14	4	29
Toplam		14	100

Katılımcıların %71'i mutfağın fiziksel özelliklerinin (sıcaklık, nem vb.) aşçıları alkol tüketimine yönlendirmede etkili olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların %29'u ise bu unsurların aşçıları alkol tüketimine yönlendirmede etkili olmadığını belirtmiştir. Bir katılımcı ise (K10) konuyla ilgili kararsız kaldığını ifade etmiştir. Bu nedenle tabloda yer verilmemiştir.

Mutfağın fiziksel özelliklerinin etkili olduğunu düşünen K11; "Mutfak sıcak bir ortam. Aşçının susama ihtiyacında bira seçeneğe olabilir, tüketilir. Türkiye'de olmasaydım, yurtdışında olsaydım kesin tükettirdim" şeklinde açıklamada bulunmuştur. K13 ise; "Zannetmiyorum. Çünkü alkol tüketen bir insan, zaten vücudu ısınan bir insandır. Mutfak sıcak bir yer zaten. Kendini dışarı atmak ister" ifadeleriyle herhangi bir etkisinin bulunmadığını belirtmiştir.

Mutfakların sıcak ve nemli alanlar olması, özellikle yaz aylarında aşçıları bira gibi soğuk içeceklerle yöneltebilmektedir. Havasız, gürültülü, dar, güneş görmeyen bu alanların aşçıların psikolojisine etki ettiği ve rahatlama, zamanı hızlı geçirme isteğiyle aşçıları alkole yönlendirdiği düşünülmektedir.

Katılımcılardan, aşçıların çalışma günleri, saatleri, zaman baskısı, ücret ve benzeri faktörlerle alkol tüketimi arasındaki ilişkiyi değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların verdikleri yanıtlar Tablo 11'de sunulmuştur.

Tablo 11. Katılımcıların, aşçıların çalışma günleri, saatleri, zaman kaygısı, ücret ve benzeri faktörlerle alkol tüketimi arasındaki ilişkiye yönelik görüşleri

İfade	Katılımcı	n	%
Çalışma günleri, saatleri, zaman baskısı, ücret ve benzeri faktörler aşçının alkole yönelmesinde etkilidir.	K1, K3, K4, K6, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K14, K15	12	86
Çalışma günleri, saatleri, zaman baskısı, ücret ve benzeri faktörler aşçının alkole yönelmesinde etkili değildir.	K2, K5	2	14
Toplam		14	100

Katılımcıların %86'sı çalışma günleri, saatleri, zaman baskısı, ücret ve benzeri faktörlerin aşçının alkole yönelmesinde etkili olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların %14'ü ise bu faktörlerin bir etkisinin olmadığını belirtmiştir. Bir katılımcının (K10) konuyla ilgili kararsız kaldığını ifade etmesi nedeniyle tabloda yer verilmemiştir.

Belirtilen unsurların etkili olduğunu düşünen K14 düşüncelerini; “Şimdi insanların aşçılık mesleğindeki uzun çalışma saatlerinden dolayı sosyalleşme ortamı yok. Mutfakta tek sosyalleşebileceğin kişiler çalıştığın ekip arkadaşların. Onlarla da gece 12'den sonra ne yapabilirsin? Tiyatroya gidemezsin. Sinemaya gidemezsin. Gezmeye gidemezsin. Nereler açıktır? Publar açıktır. Gece kulüpleri açıktır. Gittiğinde de alkol tüketiyorsun. Çalışma saatlerinden dolayı aşçıların sosyal hayatı olmuyor. İş çıkışında da toplanıyorlar, bir yerlere oturuyorlar, alkol tüketiyorlar” ifadeleriyle aktarmıştır.

K12 de “Gece dışarı çıktığımızda en erken çıkış saatimiz zaten 22:00-22:30 oluyor. İşten saat 22:30'da da çıktığımızda herhangi bir yerde bir şey yiyemiyorum. Canım bir şey yemek içmek istiyorsa mekânlara bakıyorum ve ‘mekânlar da kapatacak birazdan ben buraya girmeyeyim’ diyorum. ‘Neresi açık olur?’ diye baktığımda pub tarzı yerlerin açık olduğunu görüyorum. Gideyim orada bir şeyler atıştırırım düşüncesi oluyor” ifadeleriyle benzer bir açıklamada bulunmuştur.

K2 ise “Eğer bir aşçı hizmet sektöründe çalıştığını biliyorsa, başka insanların tatil günlerinde çalışması gerektiğini farkındaysa, zaten bunun stresine girmeyecektir. Personel sayısı ne kadar artarsa artsın, eğer o personelin çalışacağı alan yoksa, mutfağın kapasitesi belliyse sayının bir önemi yok. İş zaten uzayacak. Tabi bunlar zorluk. Günlük çalışma saatlerinin bir sınırı olmalı. Eğer 8 saatse 8 saat olmalı (...). Özellikle bekar erkekseniz tatillerde, bayramlarda siz çalışırsınız. Ben zaten bunun bilinciyse çalışıyorum. Yapılacak şeyler belli. Bunlar bende strese yol açmadı. Diğer insanları alkole yönlendirir mi çok birleştiremedim açıkçası” şeklindeki ifadesiyle düşüncelerini belirtmiştir.

Aşçıların işten çıkış saatleri diğer kafe, restoran, kültürel, sanatsal, sportif vb. mekânların kapalı olduğu vakitlere rastlamaktadır. Bu nedenle, iş çıkışında sosyalleşmek, arkadaş ya da aile fertleriyle dışarıda sohbet etmek isteyen aşçıların alkollü mekânlara gitmesi olasılığı yüksektir. Aynı zamanda gün içerisinde maruz kalınan zaman baskısının, uzun çalışma saatlerinin ve düşük ücretlerin ortaya çıkardığı günlük dertlerden uzaklaşma, rahatlama, yorgunluk atma isteğinin aşçıları alkole yönlendirdiği söylenebilir.

Katılımcılardan, alkolün mutfaklarda erişilebilirliğiyle aşçıların alkol tüketimi arasındaki ilişkiyi değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların verdikleri yanıtlar, Tablo 12'de sunulmuştur.

Tablo 12. Katılımcıların, alkolün mutfaklarda erişilebilirliği ile aşçıların alkol tüketimi arasındaki ilişkiye yönelik görüşleri

İfade	Katılımcı	n	%
Alkolün mutfaklarda kolay bulunabilirliği aşçıların alkol tüketimine yönlendirmesinde etkilidir.	K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K10, K11, K14	10	72
Alkolün mutfaklarda kolay bulunabilirliği aşçıların alkol tüketimine yönlendirmesinde etkili değildir.	K4, K13	2	14
Alkolün mutfaklarda kolay bulunabilirliği aşçının alkole başlamasında etkili değildir, ancak alkole başlamış kişilere kolaylık sağlamaktadır	K9, K15	2	14
Toplam		14	100

Katılımcıların %72'si alkolün mutfaklarda erişilebilirliğinin aşçıların alkole yönelmesinde etkili olduğunu ifade etmiştir. Katılımcıların %14'ü ise erişilebilirliğin herhangi bir etkisi olmadığını belirtmiştir. Aynı orana sahip (%14) diğer katılımcılar alkolün mutfaklarda erişilebilirliğinin aşçının alkole başlamasında etkili olmadığını; ancak alkole başlamış kişilere kolaylık sağladığını ifade etmiştir. Bir katılımcı (K12) ise konuyla ilgili kararsız kaldığını belirtmiştir. Bu nedenle tabloda yer verilmemiştir.

Alkolün erişilebilir olmasının aşçının alkol tüketimi üzerinde etkili olduğunu düşünen K1 düşüncelerini “Mesela sos yapıyorsunuz ve içine alkol koyuyorsunuz. O an mutlu ya da stresliyseniz hemen şef görmeden alkoli içebiliyorsunuz. Ayrıca barmenler size alkol, siz de barmenlere yemek verebiliyorsunuz” ifadeleriyle aktarmıştır.

K13 ise “Hayır etkili demiyorum, çünkü alkol mutfaklarda kolay yer almıyor. Mesela mutfakta bir üründe alkol kullanacaksın, bunun servise çıkması lazım. Yazılı bir makbuz halinde servis müdüründen bu kadar alkoli, şu ürüne kullanacağını ifade etmen ve belirttiğin miktarda kullanman lazım. Bu da bir hiyerarşi gerektiriyor. Gidip kafana göre şşeyi alıp, ben ürünü kullanayım, biraz içeyim, öyle bir dünya yok” şeklindeki ifadeyle kolay bulunabilir olmadığını belirtmiştir.

K9 ise “Bence başlamasında etkili değil. Onun sos için olduğunu biliyorsun. Çünkü sen mutfağa başladığında onu alkol olarak değil sosa konulan bir aroma olarak düşünüyorsun. Bu şarap içilmez diyorsun; ama alkolik olduktan sonra ‘ooo bu şarapmış ben bunu içeyim’ diyorsun” ifadesiyle başka bir düşünceyi aktarmıştır.

Her ne kadar Türk yemeklerinin içerisinde alkol bulunmasa da dünya mutfağına ait lezzetleri üretebilmek için aşçılar yemeklerde alkol kullanmaktadır. Aynı zamanda kurulan iyi ilişkiler aracılığıyla aşçıların servis alanından alkol temin edebilmesi de mümkündür. Katılımcıların da ifade ettiği gibi, bu durum alkoli aşçılar için erişebilir hale getirmekte ve tüketime yönlendirmektedir.

Katılımcılardan mutfaklarda alkol tüketiminin önüne geçilebilmesi için önerileri tespit edilmek istenmiştir. Öneride bulunan dokuz katılımcının önerileri Tablo 13’te verilmiştir.

Tablo 13. Katılımcıların mutfaklarda alkol tüketiminin önüne geçilebilmesine yönelik önerileri

İfade	Katılımcı	n	%
Disiplin cezası verilmesi	K12, K14, K15	3	34
Rahat çalışma ve dinlenme ortamının yaratılması	K1	1	11
Çalışanı memnun edecek maaşların ödenmesi	K1	1	11
Kapalı devre kamera sistemlerinin kullanılması	K2	1	11
Çalışma saatlerinin kısaltılması	K4	1	11
Mutfağa fiş sistemiyle içki verilmesi	K15	1	11
Yeni, farklı bir nesil yetiştirilmesi	K14	1	11
Toplam		9	100

Katılımcıların %34’ü mutfakta alkol tüketiminin önüne geçilebilmesi için “disiplin cezasının uygulanması” gerektiğini ifade etmiştir. Diğer altı katılımcı eşit oranlarda (%11) “rahat çalışma ve dinlenme ortamının yaratılması”, “çalışanı memnun edecek maaşların ödenmesi”, “kapalı devre kamera sistemlerinin kullanılması”, “çalışma saatlerinin kısaltılması”, “mutfağa fiş sistemiyle içki verilmesi”, “yeni, farklı bir nesil yetiştirilmesi” önerilerini ifade etmişlerdir.

Sonuç ve Öneriler

Araştırma; aşçıların alkol tüketimini belirlemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda; katılımcıların %38’i mutfakta alkol tüketiminin bulunduğunu ifade etmiştir. Katılımcılar, %18 oranıyla aşçıların alkol tüketim nedenlerinin başında stres unsurunu göstermişlerdir.

Araştırmanın “Aşçıların demografik özellikleriyle alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır” ifadesi kapsamında, aşçıların demografik özellikleriyle alkol tüketimi arasındaki ilişki belirlenmiştir. Katılımcıların %73’ü aşçıların demografik özelliklerinin alkol tüketimini etkilediğini ifade etmiştir. Bu sonuç; Roche vd. (2015, s. 133) ve Mandell vd. (1992, s. 736) araştırmasını doğrular niteliktedir. Araştırma sonucunda katılımcılar; %46 oranıyla genç aşçıların yaşlı aşçılara göre daha çok alkol tükettiğini belirtmiştir. Araştırmanın bu sonucu genç yaştaki aşçıların alkol tüketiminin fazla olduğunu ifade eden Moore vd. (2009), Moore vd. (2012) ve Pidd (2014) araştırmalarıyla örtüşür niteliktedir.

Önceki çalışmalarda iş yerinde erkeklerin kadınlardan daha fazla alkole yöneldiği ifade edilmiştir (Corsun ve Young, 1998). Bu araştırmada da katılımcıların %64’ünün erkek aşçıların kadın aşçılara göre daha fazla alkol tükettiğini ifade etmeleri belirtilen çalışmayla benzerlik göstermektedir. Katılımcıların %80’i bekâr aşçıların, evli aşçılara göre daha fazla alkol tükettiğini ifade etmiştir. Evli kişilerin alkol tüketiminin daha düşük olduğunu yönelik önceki çalışma sonuçları (Marchand, 2008) bu çalışma ile örtüşmektedir.

Katılımcılar %55 oranıyla hiyerarşide yüksek konuma sahip olan aşçıların, konumu düşük olan aşçılara göre daha fazla alkol tükettiğini ifade etmişlerdir. Önceki çalışmalarda da (Johns ve Menzel, 1999) ifade edildiği gibi hiyerarşide yüksek konuma sahip olan aşçıların, mükemmeliyeti yakalamak, en iyisini yaratmak için stres yaşadıkları söylenebilir. Bu durumun aşçıları alkol tüketimine yönlendirdikleri ileri sürülebilir.

Araştırmanın ikinci ifadesi “Aşçıların dini inanışlarıyla alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır?” kapsamında, aşçıların dini inanışlarıyla alkol tüketimi arasındaki ilişkinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Katılımcıların %71’i aşçıların dini inanışlarının alkol tüketimini etkilediğini ifade etmiştir. Türkiye’de

toplumun genelinin Müslüman olması ve İslam dininin alkolü yasaklaması nedeniyle katılımcıların bu yanıtı verdiği söylenebilir. Bu sonuç; Müslüman bireylerin diğer dinlere inanan bireylere göre alkol tüketiminin daha az olduğunu (Cochraner ve Bal, 1990, s. 765; Clarke vd., 1990; Moore ve Weiss, 1991; Denscombe, 1995; Ghandour, 2009, s. 946; Ghandour vd., 2009, s. 216; Abu-Ras vd. 2010, s. 216; Kalema vd., 2016) ifade eden araştırmalarla örtüşmektedir.

Araştırmada üçüncü ifadesi “mutfak örgüt kültürüyle alkol tüketimi arasında ilişki vardır” kapsamında mutfakın örgüt kültürüyle alkol tüketimi arasındaki ilişkinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Katılımcıların 53’ü mutfak örgüt kültüründe alkolün yer almadığını ifade etmiştir. Türkiye’deki mutfaklarda disiplinin katı olmasının bu noktada etkili olduğu söylenebilir. Aynı zamanda ülkenin ahlaki değerler ve gelenekleri gereği alkol tüketiminin hoş karşılanmayacağı düşüncesinin bireyler üzerinde etkili olabileceği düşünülmektedir.

Araştırmanın dördüncü ifadesi “Aşçıların kişilik özellikleriyle alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır?” kapsamında, aşçıların kişilik özellikleriyle alkol tüketimi arasındaki ilişkinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Katılımcıların tümü (%100), aşçıların kişilik özelliklerinin alkol tüketimini etkilediğini ifade etmiştir. Bu sonuç bireylerin kişilik özelliklerinin alkol tüketimiyle ilişkili olduğunu ifade eden çeşitli araştırmalarla (Sher ve Levenson, 1982; Sayette, 1999; Stewart ve Devine, 2000; Kuntsche vd., 2008; Pilatti vd., 2015) örtüşür niteliktedir.

Araştırmanın beşinci ifadesi “aşçıların mutfakta yaşadıkları stresle alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır?” kapsamında, aşçıların mutfakta yaşadıkları stresle alkol tüketimi arasındaki ilişkinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Katılımcıların %80’i aşçıların mutfakta yaşadığı stresin alkol tüketimine yönlendirmede etkili olduğunu ifade etmiştir. Diğer araştırmalarda belirtildiği gibi (Zhu v.d., 2011, s. 47; Pidd vd., 2014, s. 110; Meloury ve Signal, 2014, s. 98, 97; Giousmpasoglou vd., 2018, s. 63, Murray Gibbons ve Gibbons) aşçıların stresi azaltmak, rahat uyumak, iş performansını artırmak için alkol tüketimine yöneldiği düşünülmektedir.

Araştırmanın altıncı ifadesi “Aşçıların mutfakta yaşadıkları mobbing ve tacizle alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır” kapsamında, aşçıların mutfakta yaşadıkları mobbing ve tacizle alkol tüketimi arasındaki ilişkinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Katılımcıların %60’ı mutfakta yaşanan mobbing ve taciz gibi etkenlerin aşçıları alkole yönlendirmede etkili olmadığını ifade etmiştir. Bu noktada; bireylerin mobbinge baş edebilmek için alkol tüketimine yönelebileceğini ifade eden araştırmalardan (Johns ve Menzel, 1999; Murray Gibbons ve Gibbons, 2007, s. 33; Bloisi ve Hoel, 2008, s. 652; Meloury ve Signal, 2014, s. 99; Pidd vd., 2014, s. 110) farklı bir sonuç elde edilmiştir.

Araştırmanın yedinci ifadesi “Mutfakın fiziksel özellikleriyle aşçıların alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır” kapsamında mutfakın fiziksel özellikleriyle aşçıların alkol tüketimi arasındaki ilişkinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda, katılımcıların %71’i mutfakın fiziksel özelliklerinin (sıcaklık, nem vb.) aşçıları alkol tüketimine yönlendirmede etkili olduğunu ifade etmiştir. Aynı zamanda araştırmanın sekizinci ifadesi “Aşçıların çalışma günleri, saatleri, zaman kaygısı, ücret ve benzeri faktörlerle alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır” kapsamında çalışma günleri, saatleri, zaman kaygısı, ücret ve benzeri faktörlerin aşçıları alkol tüketimine yönlendirmedeki etkisi saptanmaya amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda %86 oranıyla katılımcıların; çalışma günleri, saatleri, zaman baskısı, ücret vb. faktörler kapsamında aşçıların alkole yönelmesinde etkili olduğunu düşündükleri tespit edilmiştir.

Araştırmanın dokuzuncu ifadesi “Alkolün mutfaklarda kolay bulunabilir olmasıyla aşçıların alkol tüketimi arasında bir ilişki vardır” kapsamında, alkolün mutfaklarda kolay erişilebilir olmasıyla aşçıların alkol tüketimi arasındaki ilişkinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Katılımcıların %72’si alkolün mutfaklarda kolay bulunabilirliğinin aşçıların alkole yönelmesinde etkili olduğunu ifade etmiştir. Bu sonuç; fiziksel, sosyal ve kültürel ortamlarda alkole kolay erişebilmenin kişileri tüketime yöneltebileceğini ifade eden araştırmalarla (Ames, 1993; Frone, 2008, s. 527; Pizam, 2010, s. 547; Belhassen, 2012, s. 1292) örtüşür niteliktedir.

Araştırmada ulaşılan sonuçlar doğrultusunda diğer araştırmacılara yönelik aşağıda sunulan öneriler geliştirilmiştir.

- Araştırma sonucunda mutfak ortamının sadece alkole değil, bireyi sigara içmeye de yönlendirdiği katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Dolayısıyla bu çalışmaya benzer şekilde aşçıların sigara vb. zararlı madde kullanımı üzerine araştırmalar yapılması mümkündür.
- Bu araştırma Ankara şehrinde çalışan aşçıların katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Benzer araştırmaların Türkiye’nin kıyı kesimlerinde çalışan aşçıların katılımıyla gerçekleştirilerek benzerlikler ve farklılıklar ortaya konabilir.

Araştırmada ulaşılan sonuçlar doğrultusunda aşçılara yönelik aşağıda sunulan öneriler geliştirilmiştir.

- Alkol stresle başa çıkma yolu olarak görülmemeli, örneğin hobiler edinmek gibi stresle mücadele için daha sağlıklı yöntemler denenmelidir. Aşçıların stresle başa çıkmayı öğrenebilmeleri, stresi yönetebilmeleri için uzmanlar tarafından eğitim almaları sağlanabilir. Aynı zamanda aşçıların rahatlamasını sağlamak amacıyla işletme içerisinde kahve içme odası, oyun odası vb. gibi alanlar oluşturulabilir.
- Çeşitli nedenlerle aşır alkol tüketen aşılar psikolojik yardım almalıdır.

Araştırmada ulaşılan sonuçlar doğrultusunda işletme yöneticilerine yönelik aşağda sunulan öneriler geliştirilmiştir.

- Mutfaklarda kolay erişebilirliği önlemek için alkol kullanılan yemeklerin standart reçeteleri oluşturulmalı ve reçetedeki miktar kadar alkol kullanımı denetlenmelidir.
- İşletmelerin mobbing ve taciz konusunda dikkatli davranması gerekmektedir. Mobbing ve tacizin ortaya çıkması için çalışanlara eğitimler verilmelidir. Olumsuz davranışların ortaya çıkması durumunda yöneticiler gözlemci davranmalı, mobbing belgelemeli ve hukuki süreci başlatmalıdır. Mobbing ve/veya tacize maruz kalan çalışanların ruh sağlığını koruması için tedavi sürecini yönetmelidir.
- Aşçıların kişilik özelliklerinin alkol tüketimini etkilemesi nedeniyle işletmeler iş alım sürecinde kişilik testleri yaparak alkol yatkınlığını belirlemelidir.
- Aşçıların iş verimliliğini arttırmak, işten ayrılmalarını önlemek, alkol tüketiminin önüne geçmek için fiziki şartlar iyileştirilmelidir.
- Mutfak içerisinde alkol tüketen ya da alkolün etkisinde bulunan aşlara yönelik disiplin cezaları uygulanabilir. Disiplin cezası fazla olan aşçıların maaşlarında kesintiler yapılabilir ya da çalışanın işten çıkarılması gerçekleştirilebilir.
- Aşçıların mutfakta alkol kullanımını önlemek için işletmelerin mutfak ve depolarına kamera yerleştirmesi önerilebilir.

Etik Beyan

“Aşçıların Mutfakta Alkol Tüketim Durumlarına Yönelik Bir Araştırma: Ankara İli rneği” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir. Gerekli olan etik kurul izinleri Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Etik Kurulu’nun 03.08.2023 tarih ve 92429 sayılı toplantısında alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Araştırmada yazarların katkı oranı eşit olup Arş. Gör. Elif KAYMAZ sorumlu yazar, Prof. Dr. şevki ULEMA ikinci yazar olarak görev almıştır.

Çatışma Beyanı

Araştırma ile ilgili diğer kişi veya kurumlarla herhangi bir çatışma bulunmamaktadır.

Kaynakça

- Abu-Ras, W., Ahmed, S., ve Arfken, C. L. (2010). Alcohol use among U.S. muslim college students: risk and protective factors. *Journal of Ethnicity in Substance Abuse*, 9(3), 206–220.
- Akdavar, Y., Turkcan, A., Yazman, U., Aytaclar, S., Ergor, G. ve Cakmak, D. (2003). Prevalence of alcohol use in istanbul, *Psychological Reports*, 92, 1081-1088.
- Aksoy, A. ve Kutluca, F. (2010). Çalışma hayatında stres kaynakları, stres belirtileri ve stres sonuçlarının incelenmesi üzerine bir araştırma. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 49, 458-486.
- Aksoy, K. (2017). Çalışanların fiziksel aktivite düzeyi ile saldırganlık düzeyi arasındaki ilişki: Afyonkarahisar’da Bir Uygulama. *Türkiye Spor Bilimleri Dergisi*, 1(1), 21-30.
- Alexander, M., MacLaren, A., O’Gorman, K. ve Taheri, B. (2012). “He just didn’t seem to understand the banter”: Bullying or simply establishing social cohesion?. *Tourism Management*, 33.,1245-1255.
- Ames, G. M., Grube, J. W., ve Moore, R. S. (1997). The relationship of drinking and hangovers to workplace problems: an empirical study. *Journal of Studies on Alcohol*, 58(1), 37–47.
- Ames, G.M. (1993). *Research strategies for the primary prevention of workplace alcohol problems. Alcohol Health and Research World*, 7: 19–27.
- Ames, G.M., Grube, J.W. ve Moore, R.S. (1997). The relationship of drinking and hangovers to workplace problems: an empirical study. *Journal of Studies on Alcohol*, 58, 37-47.

- Ariza-Montes, A., Arjona-Fuentes, J.M., Law, R. (2017). Heesup Han, Incidence of workplace bullying among hospitality employees, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 29(4), 1116-1132.
- Armeli, S., Tennen, H., Todd, M., Carney, M.A., Mohr, C., Affleck, G. ve Hromi, A. (2003). A Daily Process Examination of the Stress-Response Dampening Effects of Alcohol Consumption. *Psychology of Addictive Behaviors*, 17 (4). 266-276.
- Bacak, B. ve Yiğit, Y. (2010). İş devamsızlığın nedenleri, ekonomik sonuçları ve azaltılması için alınması gereken önlemler. *Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi*, 5(1), 29-44.
- Baker, A. (2008). Alcohol-related deaths by occupation: what do data for england and wales in 2001-2005 tell us about doctors' mortality? *Alcohol and Alcoholism*, 43(2), 121-122.
- Bamberger, P.A. ve Bacharach, S.B. (2006). Abusive Supervision and Subordinate Problem Drinking: Taking Resistance, Stress and Subordinate Personality Into Account. *Human Relations*, 59(6): 723-752.
- Belhassen, Y. ve Shani, S. (2012). Hotel workers' substance use and abuse, *International Journal of Hospitality Management*, 31 (2012), 1292- 1302
- Bloisi, W. ve Hoel, H. (2008). Abusive work practices and bullying among chefs:A review of the literature. *International Journal of Hospitality Management*, 27, 649-656.
- Blum, T. C., Roman, P. M., ve Martin, J. K. (1993). Alcohol consumption and work performance. *Journal of Studies on Alcohol*, 54(1), 61-70.
- Bohle, P., Knox, A., Noone, J., Namara, M.M, Rafalski, J. ve Quinlan, M. (2017). Work organisation, bullying and intention to leave in the hospitality industry. *Employee Relations*, 39(4), 445-458.
- Brymer, R.A., Perrewe, P.L. ve Johns, T.R. (1991). Managerial job stress in the hotel industry. *Iht. J. Hospitality Management* 10(1), 47-59.
- Camkurt, M.Z. (2013). Çalışanların kişisel özelliklerinin iş kazalarının meydana gelmesi üzerindeki etkisi. *TÜHİS İş Hukuku ve İktisat Dergisi*, 6(25), 70-101.
- Cloninger, C.R., Sigvardsson, S., Przybeck, T.R. ve Svrakic, D.M. (1995). Personality antecedents of alcoholism in a national area probability sample. *European Archives of Psychiatry and Clinical Neuroscience*, 245, 239- 244.
- Cochraner, R. ve Bal, S. (1990). The dring habits of Sikh, Hindu, Muslim and white men in the West Midlands: a community survey. *British Journal of Addiction*, 85, 759-769.
- Cook, M., Young, A., Taylor, D. ve Bedford, A. (1998). Personality correlates of alcohol consumption. *Personality and Individual Differences*, 24, 641-647.
- Corsun, D.L. ve Young, C.A. (1998) An Occupational Hazard, Marriage ve Family Review, 28 (2), 187-211.
- Crum, R.M., Muntaner, C., Eaton, W.W. ve Anthony, J.C. (1995). occupational stress and the risk of alcohol abuse and dependence, 19 (3), 647- 655.
- Çiftçi, B. (2010). İşte var olamama sorunu ve işletmelerin uygulayabileceği çözüm önerileri. *Çalışma ve Toplum*, 1(24), 153-174.
- Delaney, W.P. ve Ames, G. (1995). Work team attitudes, drinking norms, and workplace drinking.the journal of drug issues, 25(2), 275-290.
- Demirtaş, Ş. ve Demirtaş, B.N. (2015). Mutfak çalışanlarında çalışma ortamı, psikososyal stres ve yaşam kalitesinin değerlendirilmesi, *Süleyman Demirel Üniversitesi Mühendislik Bilimleri ve Tasarım Dergisi*, 3(3), 517-522.
- Fine, G.A. (2009). *Kitchens: The Culture Of Restaurant Work*. University of Colifornia Press, London.
- Fischer, S., Smith, G. T., Anderson, K. G., ve Flory, K. (2003). Expectancy influences the operation of personality on behavior. *Psychology of Addictive Behaviors*, 17(2), 108-114.
- Frone, M. R. (1999). Work stress and alcohol use. *Alcohol Research and Health*, 23(4), 284-291.
- Frone, M. R. (2008). Employee alcohol and illicit drug use: Scope, causes, and organizational consequences. *Handbook of organizational behavior*, 1, 519-540.
- Ghandour, L. A., Karam, E. G. ve Maalouf, W. E. (2009). Lifetime alcohol use, abuse and dependence among university students in Lebanon: exploring the role of religiosity in different religious faiths. *Addiction*, 104(6), 940-948.
- Giousmpasoglou, C., Brown, L. ve Cooper, J. (2018). Alcohol and other drug use in Michelin-starred kitchen brigades, *International Journal of Hospitality Management*, 70, 59-65.
- Grau, E. ve Ortet, G. (1999). Personality traits and alcohol consumption in a sample of non-alcoholic women. *Personality and Individual Differences*, 27(6), 1057-1066.
- Hight, S. K. ve Park, J. Y. (2019). Role stress and alcohol use on restaurant server's job satisfaction: Which comes first? *International Journal of Hospitality Management*, 76, 231-239.
- Hill, S. Y., Shen, S., Lowers, L. ve Locke, J. (2000). Factors predicting the onset of adolescent drinking in families at high risk for developing alcoholism. *Biological Psychiatry*, 48, 265-275.
- Hoel, H., Zapf, D. ve Cooper, C. L. (2002). Workplace bullying and stress. *Historical and Current Perspectives on Stress and Health*, 2, 293-333.
- Iomaire, M. (2008). Understanding the heat—mentoring: A model for nurturing culinary talent. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 6(1), 43-62.
- Johns, N. ve Menzel, P.J. (1999). If you can't stand the heat!a kitchen violence and culinary art. *Hospitality Management*, 18, 99-109.
- Johnson, C., Surlmont, B., Nicod, P. ve Revaz, F. (2005). Behind the stars, a concise typology of Michelin Restaurants in Europe. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 46(2), 170-187.

- Jung , H.S., Yoon, H.H. ve Kim, Y.J. (2012). Effects of culinary employees role stress on burnout and turnover intention in hotel industry: Moderating effects on employees' tenure. *The Service Industries Journal*, 32 (13), 2145–2165.
- Kalema, D., Vanderplasschen, W., Vindevogel, S. ve Derluyn, I. (2016). The role of religion in alcohol consumption and demand reduction in Muslim majority countries (MMC). *Addiction*, 111(10), 1716–1718.
- Kang, B., Twigg, N.W., Hertzman, J., (2010), An examination of social support and social identity factors and their relationship to certified chefs' burnout, *International Journal of Hospitality Management*, 29, 168-176.
- Keashly, L. (1997). *Emotional Abuse in the Workplace*. *Journal of Emotional Abuse*, 1(1), 85–117.
- Khanzode, V. V., Maiti, J., ve Ray, P. K. (2012). Occupational injury and accident research: A comprehensive review. *Safety science*, 50(5), 1355-1367.
- Khlat, M., Ravaud, J. F., Brouard, N., Chau, N., ve Lorhandicap Group. (2008). Occupational disparities in accidents and roles of lifestyle factors and disabilities: a population-based study in north-eastern France. *Public health*, 122(8), 771-783.
- Kjaerheim, K., Mykletun, R, Aasland, O.G., Haldorsen, T. ve Andersen, A., (1995). Heavy Drinking İn The Restaurant Business: The Role Of Social Modelling And Structural Factors Of The Work-Place, *Addiction*, 90, 1487-1495
- Kjaerheim, K., Mykletun, R. ve Haldorsen, T., (1996). Selection into the restaurant business based on personality characteristics and the risk of heavy drinking, *Personality and Individual Differences*, 21(4), 625-629.
- Kuntsche E, von Fischer M, ve Gmel G. (2008). Personality factors and alcohol use: a mediator analysis of drinking motives. *Pers Indiv Differ* 45:796–800.
- Lane, C. (2014). *The Cultivation of Taste: Chefs and the Organization of Fine Dining*. Oxford University Press, United Kingdom.
- Loukas, A., Krull, J. L., Chassin, L. ve Carle, A. C. (2000). The relation of personality to alcohol abuse/dependence in a high-risk sample. *Journal of Personality*, 68(6), 1153–1175.
- Mandell, W., Eaton, W.W., Anthony, J.C. ve Garrison, R. (1992). Alcoholism and occupations: a review and analysis of 104 occupations. *Alcoholism Clinical and Experimental Research*, 16(4), 734–746.
- Marchand, A. (2008). Alcohol use and misuse: what are the contributions of occupation and work organization conditions? *BMC Public Health* 8(1), 1–12.
- Martsh, C. T. ve Miller, W. R. (1997). Extraversion predicts heavy drinking in college students. *Personality and Individual Differences*, 23, 153–155.
- Mathisen, G.E., Einarsen, S. ve Mykletun, R. (2008). The occurrences and correlates of bullying and harassment in the restaurant sector, *Scandinavian Journal of Psychology*, 49, 59–68.
- McAdams K.K. ve Donnellan B.M. (2009). Facets of personality and drinking in first-year college students. *Personality and Individual Differences*, 46, 207–212.
- McFarlin, S. K. ve Fals-Stewart, W. (2002). *Workplace absenteeism and alcohol use: A sequential analysis*. *Psychology of Addictive Behaviors*, 16(1), 17–21.
- McFarlin, S. K., Fals-Stewart, W., Major, D. A. ve Justice, E. M. (2001). Alcohol use and workplace aggression: An examination of perpetration and victimization. *Journal of Substance Abuse*, 13(3), 303–321.
- McMahon, L. (2000). "Bullying and harassment in the workplace", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 12(6)384 – 387.
- Meloury, J. ve Signal, T. (2014). When the Plate is Full: Aggression Among Chefs, *International Journal of Hospitality Management*, 41, 97-103.
- Mezquita, L., Stewart, S.H. ve Ruiperez, M.A., (2010). Big-five personality domains predict internal drinking motives in young adults, *Personality and Individual Differences*, 49, 240–245.
- Moore, M. ve Weiss, S. (1991). Alcohol drinking among Moslem and Druze adolescents in Israel 1990. *Drug and Alcohol Dependence*, 28, 189-193.
- Moore, R.S., Ames, G.M., Duke, M.R. ve Cunradi, C.B. (2012) Food service employee alcohol use, hangovers and norms during and after work hours, *Journal of Substance Use*, 17:3, 269-276
- Moore, R.S., Cunradi, C.B., Duke, M.R. ve Ames, G.M. (2009). Dimensions of problem drinking among young adult restaurant workers, *The American Journal of Drug and Alcohol Abuse*, 35, 329–333.
- Murray-Gibbons, R. ve Gibbons, C. (2007). Occupational stress in chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19 (1), 32-42.
- Narayan, L., Menon, S. And Spector, P.E. (1999). Stress in the workplace: a comparison of gender and occupations, *Journal of Organizational Behavior*, 20, 63-73
- O'Neill, J.W. ve Davis, K. (2011). Work stress and well-being in the hotel industry, *International Journal of Hospitality Management*, 30(2), 385-390
- Özgür İlhan, İ., Yıldırım, F., Demirbaş, H. ve Doğan, Y.B. (2008), Alcohol use prevalence and sociodemographic correlates of alcohol use in a university student sample in Turkey, *Social Psychiatry and Psychiatric Epidemiology*, 43, 575–583
- Öztürk, D. G. Üretkenlik karşıtı iş davranışları: Yargıtay kararları çerçevesinde bir değerlendirme. *Ömer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 15(1), 1-17.
- Pearlman, A. (2013). *Smart Casual: The Transformation of Gourmet Restaurant Style in America*. The University of Chicago Press, London.

- Pidd, K., Roche, A. ve Kostadinov, V. (2014). Trainee chefs' experiences of alcohol, tobacco and drug use. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 21, 108-115.
- Pilatti, A., Cupani, M., Marcos Pautassi, R. (2015). Personality and Alcohol Expectancies Discriminate Alcohol Consumption Patterns in Female College Students, *Alcohol and Alcoholism*, 31, 1-8.
- Pizam, A. (2010). Alcoholism among hospitality employees. *International Journal of Hospitality Management*, 29, 547-548
- Plant, M.A. (1978). Occupation and alcoholism: cause or effect? A controlled study of recruits to the drink trade. *International Journal of the Addictions*, 13(4), 605-626.
- Pratten, J.D. (a2003), "What makes a great chef?". *British Food Journal*, 105(7), 454 – 459.
- Pratten, J.D. (b2003). The Training and retention of chefs. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 15(4), 237-242.
- Roche, A.M., Lee, N.K., Battams, S., Fischer, J.A., Cameron, J. ve McEntee, A. (2015). Alcohol use among workers in male-dominated industries: A systematic review of risk factors, *Safety Science*, 78, 124-141
- Rowley, G. ve Purcell, K. (2001). "As cooks go, she went": is labour churn inevitable? *International Journal of Hospitality Management*, 20 (2), 163-185.
- Savi Çakar, F. ve Kılınc, M. (2019). Gençlerden alkol kullanma ile ilgili değişkenlerin incelenmesi. Ed. M. Kılınc ve M. Eraslan. 6. Uluslararası Multidisipliner Çalışmaları Kongresi, Eğitim Bilimleri Tam Metin Bildiri Kitabı, s. 329-334.
- Sayette, M.A., (1999). Does Drinking Reduce Stress. *Alcohol Research ve Health*, 23(4), 250-255.
- Sher, K. J., ve Levenson, R. W. (1982). Risk for alcoholism and individual differences in the stress-response-dampening effect of alcohol. *Journal of Abnormal Psychology*, 91(5), 350-367
- Stewart, S. H., ve Devine, H. (2000). Relations between personality and drinking motives in young adults. *Personality and Individual Differences*, 29, 495-511 .
- Theakston, J. A., Stewart, S. H., Dawson, M. Y., Knowlden-Loewen, S. A. B. ve Lehman, D. R. (2002). Big-Five personality domains predict drinking motives. *Personality and Individual Differences*, 37, 971-984.
- Webb, G. R., Redman, S., Hennrikus, D. J., Kelman, G. R., Gibberd, R. W., ve Sanson-Fisher, R. W. (1994). *The relationships between high-risk and problem drinking and the occurrence of work injuries and related absences. Journal of Studies on Alcohol*, 55(4), 434-446.
- Yuvalı, E. (2015). Mobbingin psiko-sosyal sağlık ve iş sağlığı bakımından sonuçları ve mobbing mağdurunun başvurabileceği hukuki çareler. *İnönü Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 6(4), 723-738.
- Zhu, J., Tews, M.J., Stafford, K., George, R.T., (2011). Alcohol And Illicit Substance Use In The Food Service Industry: Assessing Self-Selection And Job-Related Risk Factors, *Journal of Hospitality ve Tourism Research*, Vol. 35, No. 1, February 2011, 45-63
- Zohar, D. (1994). Analysis of job stress profile in the hotel industry, *Int. J. Hospitality Management*, 13 (3), 219.-231.

EXTENDED ABSTRACT

In Turkey, on the other hand, the status of being in the risky group was found worthy of research, since no study was found on the alcohol consumption of cooks. At this point, the research was carried out to determine the alcohol consumption status of the cooks in Turkey in the kitchen. If there is alcohol consumption, it is aimed to determine the causes of this situation. The research is considered to be important in terms of revealing the problems related to cooks caused by alcohol use, filling the gap in the literature, and providing guiding suggestions to practitioners in terms of its results. In the research, semi-structured interview technique, which is included in the qualitative research method, was used. In this way, the research subject could be examined in depth and different dimensions could be discussed by sharing the knowledge and experiences of the participants. The universe of the research consists of cooks who work/have worked in Ankara. Participants were reached with maximum variation and snowball sampling techniques. A total of 15 people (nine men-six women) participated in the study. The data obtained through the semi-structured interview form were analysed. Participants were first asked to evaluate alcohol consumption in the kitchen in general. The evaluation of 38% of the participants is that there is alcohol consumption in the kitchen. 23% of the participants stated that there is no alcohol consumption at the place where they work, but they generally think that the cooks consume alcohol. The same percentage of participants think that alcohol consumption varies according to the place of work. In the study, participants were asked to state the reasons for alcohol consumption in the kitchen. "Stress" factor is one of the most frequently mentioned reasons by the participants with a rate of 18%. Opinions of the participants were taken about the influence of factors such as age, gender, marital status, position in the hierarchy of the cooks on alcohol consumption. While 73% of the participants thought that there was a relationship between the demographic characteristics of cooks and alcohol consumption; 27% do not think that there is any relationship. Demographic characteristics were classified as age, gender, marital status and position in the hierarchy. In order to determine the effect of the religious beliefs of the cooks on alcohol consumption, the opinions of the participants were consulted. 71% of the participants stated that the religious beliefs of the cooks affect their alcohol consumption. In order to determine the status of alcohol in the organizational culture of the kitchen,

the participants' opinions were consulted. 53% of the participants stated that alcohol is not included in the organizational culture of the kitchen. Participants were asked to evaluate the relationship between cooks' alcohol consumption and personality traits. All of the participants (100%) stated that the personality traits of the cooks affect their alcohol consumption. Participants were asked to evaluate the relationship between the stress experienced by cooks in the kitchen and alcohol consumption. 80% of the participants stated that the stress experienced by the cooks in the kitchen is effective in directing them to alcohol consumption. The participants were asked to evaluate the relationship between the factors such as bullying and harassment in the kitchen and the alcohol consumption of the cooks. 60% of the participants stated that factors such as bullying and harassment in the kitchen are not effective in directing cooks to alcohol. Participants were asked to evaluate the relationship between the physical characteristics of the kitchen (temperature, humidity, etc.) and the alcohol consumption of the cooks. 71% of the participants stated that the physical characteristics of the kitchen (temperature, humidity, etc.) are effective in directing the cooks to alcohol consumption. Participants were asked to evaluate the relationship between cooks' working days, hours, time pressure, wages, and similar factors and alcohol consumption. 86% of the participants stated that working days, hours, time pressure, wages and similar factors were effective in the tendency for the cook to consume alcohol. Participants were asked to evaluate the relationship between the availability of alcohol in kitchens and the alcohol consumption of cooks. 72% of the participants stated that the accessibility of alcohol in the kitchens is effective in the cooks' tendency to alcohol. 14% of the participants stated that accessibility had no effect. Other participants with the same ratio (14%) stated that the accessibility of alcohol in the kitchen was not effective in the cook's initiation of alcohol; however, he stated that it provides convenience to people who have started drinking alcohol. The participants were asked to determine their suggestions in order to prevent alcohol consumption in the kitchens. 34% of the participants stated that "disciplinary punishment should be applied" in order to prevent alcohol consumption in the kitchen. Within the scope of the first question of the research, the relationship between the demographic characteristics of the cooks and alcohol consumption was determined. As a result of the research, the participants stated that young cooks consume more alcohol than older cooks with a rate of 46%. This result of the study stated that young cooks consume more alcohol than Moore et al. (2009), Moore et al. (2012) and Pidd (2014) research. In previous studies, it was stated that men tend to drink more alcohol than women in the workplace (Corsun & Young, 1998). In this study, 64% of the participants stated that male cooks consume more alcohol than female cooks which is similar to the study mentioned. 80% of the participants stated that single cooks consume more alcohol than married cooks. The results of previous studies (Marchand, 2008) showing that married people have lower alcohol consumption are in line with this study. The participants stated that cooks with a high position in the hierarchy consume more alcohol than cooks with a lower position with a rate of 55%. As stated in previous studies (Johns & Menzel, 1999), it can be said that cooks who have a high position in the hierarchy experience stress in order to achieve perfection and create the best. It can be argued that this situation leads cooks to alcohol consumption. 71% of the participants stated that the religious beliefs of the cooks affect their alcohol consumption. It can be said that the participants gave this answer because the majority of the society in Turkey is Muslim and the religion of Islam prohibits alcohol. 53 of the participants stated that alcohol is not included in the kitchen organizational culture. It can be said that the strictness of discipline in kitchens in Turkey is effective at this point. All of the participants (100%) stated that the personality traits of the cooks affect their alcohol consumption. This result is in line with various studies (Sher & Levenson, 1982; Sayette, 1999; Stewart & Devine, 2000) stating that individuals' personality traits are related to alcohol consumption. 80% of the participants stated that the stress experienced by the cooks in the kitchen is effective in directing them to alcohol consumption. As stated in other studies (Zhu et al., 2011: 47; Pidd et al., 2014: 110), it is thought that cooks tend to consume alcohol to reduce stress, sleep comfortably, and increase work performance. 60% of the participants stated that factors such as bullying and harassment in the kitchen are not effective in directing cooks to alcohol. At this point a different result was obtained from the studies stating that individuals may turn to alcohol consumption in order to cope with bullying (Johns & Menzel, 1999; Murray Gibbons & Gibbons, 2007: 33). As a result of the research 71% of the participants stated that the physical characteristics of the kitchen (temperature, humidity, etc.) were effective in directing the cooks to alcohol consumption. 72% of the participants stated that the availability of alcohol in the kitchens was effective in the tendency of cooks to alcohol. This result is in line with studies stating that having easy access to alcohol in physical, social and cultural environments can lead people to consumption (Ames, 1993; Frone, 2008: 527). In line with the results obtained in the research, suggestions were developed for other researchers, business managers and cooks.