

## TÜRK MUTFAĞININ OTEL İŞLETMELERİNİN ÖRGÜTSEL YAPISINDAKİ YERİ VE ÖNEMİ

*Place and importance of Turkish Cuisine in the Organizational Structure of Hotel Establishments*

Yrd. Doç. Dr. Oğuz TAŞPINAR\*

### ÖZET

Bir toplumun mutfak kültürünün oluşmasında en önemli faktörlerden biri, mevcut örgütsel mutfak yapısıdır. Toplumların mutfak kültüründen bahsedebilmemiz için öncelikle mutfakta örgütsel bir yapının bulunması gerekmektedir. Bu bağlamda, Türk mutfağında örgütsel bir yapının oluşması, Osmanlı'nın çok geniş bir coğrafyada uzun süre boyunca yaşamını sürdürmesinden sonra gerçekleşmiştir. Günümüz Türk mutfağı, Osmanlı mutfağının mirasçısı konumundadır. Bu da Türk mutfağının zenginliğini ve dünya mutfakları arasında ilk sıralarda yer almasına katkı sağlamaktadır. Ayrıca Osmanlı mutfağının örgütsel yapısının Türk mutfağına yansması, Türk mutfağının düzenli ve sürdürülebilir bir mutfak olarak ön plana çıkan mutfaklar arasında bulunmasını sağlamaktadır. Bu çalışmada, örgütsel Türk mutfağı yapısının tarihten günümüze nasıl şekillendiği ve ne gibi boyutlar kazandırdığı araştırılmıştır. Türk mutfağındaki örgütsel yapısının işleyişi, hangi birimlerden oluştuğu, ne tür özelliklere sahip olduğu konuları üzerinde durulmuştur. Çalışma, Türkiye'de en fazla yabancı misafir ağırlayan ikinci il olan İstanbul'un Taksim semtindeki 5 yıldızlı otellerde yapılmıştır. Böylelikle bu çalışmayla, köklü bir geçmişe sahip Türk Mutfağında örgütsel yapının Türkiye'de farklı bir görünüme büründüğü ve diğer mutfakların özelliklerine sahip bir biçimde geliştiği anlaşılmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Örgütsel Mutfak Yapısı, Otel İşletmeleri, Türk Mutfağı.

Yazar Bilgileri

\*ORCID: 0000-0001-8891-8788

Email:oguztaspinar@comu.edu.tr

### ABSTRACT

One of the most important factors in the formation of a culinary culture of a society is the existing organizational kitchen structure. In order to be able to talk about the culinary culture of the societies, it is first necessary to find an organizational structure in the kitchen. In this context, the formation of an organizational structure in the Turkish kitchen took place after the Ottoman Empire continued its long life in a very wide geographical area. Today's Turkish cuisine is the heir of the Ottoman cuisine. This contributes to the richness of the Turkish cuisine and its place among the world cuisines in the first place. Moreover, the reflection of the Ottoman kitchen's organizational structure in the Turkish cuisine is providing the Turkish kitchen as a regular and sustainable kitchen. In this study, it was researched how organizational structure of Turkish cuisine is shaped from day to day and what dimensions it has gained. The functioning of the organizational structure of the Turkish kitchen, which units are formed, and what kinds of characteristics are possessed are emphasized. The study, most foreign guests hosted in the second province, which is made of 5-star hotel in Istanbul's Taksim district in Turkey. Thus, with this work, the place and the importance of organizational structure are put forward in the Turkish kitchen which has a long history.

**Keywords:** Organizational Kitchen Structure, Hotel Establishments, Turkish Cuisine.

## **GİRİŞ**

Türk mutfağı, geçmişten günümüze kadar özelliğini koruyan bir mutfaktır. Türk mutfağı, gerek yemek çeşitlerindeki zenginlik gerekse yemeklerin içindeki malzemelerin uyumuyla hem sağlıklı hem de lezzetleriyle günümüzde sofralarda karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı'dan miras kalmış olan bu kültürümüz geniş bir coğrafyanın motiflerini içinde barındırır. O zamanlar üç kıtaya hükmeden Osmanlı, her gittiği yerin özelliklerini özümseyerek yıllar itibariyle her alanda özgün bir yapıya bürünmüştür. Bu alanlardan birini de Osmanlı mutfağının örgütsel yapısında görmekteyiz. Zeytinyağlıdan etli yemeklere kadar bütün lezzetler çok geniş bir coğrafyadan gelmektedir.

Günümüzde globalleşmenin etkisiyle karışan yemek kültürleri, gün geçtikçe önemlerini, değerlerini kaybetmektedirler. Birçok insan hızlı tüketim tercih etmektedir. Yemek yemeye vakit ayıran insanlar ise kendilerini restoranlar ya da lokantalarda bulmaktadır. Bu insanlar, işletmelerin sunduklarıyla yemek kültürleriyle sınırlandırılmaktadır. Yedikleri, içtikleri, restoranların ya da lokantaların menülerindeki ürünlerle kısıtlanmaktadır. Ev dışında yemek yeme ihtiyacını karşılayan insanların tercih ettikleri yerler çoğunlukla iş yerlerinin yakınlarındaki ya da tatil günlerinde evlerin yakınlarındaki yeme-içme işletmeleri olmaktadır. Bunun sonucu olarak insanlar, yemek kültürünü oluşturmada zorlanmaktadır.

Bilindiği üzere, Türk mutfağı zengin bir mutfaktır ve bu zenginliği ortaya çıkaracak başlıca temel araç yeme-içme işletmeleri olmaktadır. Fakat şimdilerde bu işletmeleri bulmak çok zor, restoran ya da lokantaların işletme sahipleri Türk mutfağı hakkında yeterli bilgiye sahip olmadığı görülmektedir. Aynı zamanda işletmelerinin çoğunun aşçı başı olarak bilinen mutfağın en üst makamı, yabancı kişilerden oluşmaktadır. Bu durum Türk mutfağının öneminin kaybolmasına neden olmaktadır. Sürecin bu şekilde devam etmesi geçmişten günümüze kadar gelen yemek kültürümüzün ortadan kalkmasına zemin yaratarak Türk mutfağının öneminin kaybolmasına neden olmaktadır.

Bir ülkenin kültürel öğelerinin en başında hiç şüphesiz o ülkenin mutfak kültürü gelmektedir. Turizm endüstrisi gibi, bir ülkenin kültürel değerleriyle yakından ilişkisi olan bir endüstrinin, mutfak değerleri, yiyecek içecek işletmeleri ve bu işletmelerde çalışan personele ilişkin profili, o ülkenin turizmdeki başarısının bir ölçütüdür. Dolayısıyla turizm sektörünün vazgeçilmezlerinden olan yiyecek içecek hizmetlerinin ve bu hizmetleri sunan personellerin üzerinde önemle durulması gerekmektedir. Osmanlı mutfağının mirasçısı olarak görülen Türk mutfağının dünyanın zengin mutfakları arasında düşünüldüğü takdirde bu mutfak kültürünün tanıtımı ve yaygınlaştırılması konusunda, söz konusu işletmelere ve personellere bir takım sorumluluklar yüklemektedir. Bu çalışmada var olan problemin anlaşılması için, İstanbul-Taksim'deki 5 yıldızlı otellerin durumu açıklanmaktadır.

## **KAVRAMSAL ÇERÇEVE**

Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk Mutfağı, "Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecek-içecekler; bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereçler ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar" olarak ifade edilebilir (Maviş, 2003:58). Türk mutfağının ününün, çok çeşitli malzemelerin ve tat vericilerin değişik şekillerde kullanılmasıyla çok değişik tür ve lezzette yemeklerin üretilmesinden kaynaklandığı ifade edilmektedir (Baysal, 1997; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005:10).

Türkiye'de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağının, dünyanın en zengin üç mutfağı arasına girdiği ve aynı zamanda dünyanın en besleyici

*Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri Ve Önemi**Oğuz TAŞPINAR*

mutfağı olma özelliğini de elinde tuttuğu bildirilmektedir (Arlı,1982:19; Araz vd, 1990:93; Bulduk, 1993:22; Akman ve Mete, 1998:19; Sürücüoğlu ve Akman, 1998:42; Baysal, 2001; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005:10; Cömert vd. 2009; Durlu-Özkaya, 2009). Türk mutfağının bu kadar zengin bir mutfak olarak ortaya çıkmasının altında bu mutfağın tarihsel gelişim süreci de yatmaktadır. Türk mutfağının tarihsel gelişimi incelenmek istendiği takdirde bunların Orta Asya, Selçuklular ve Osmanlı İmparatorluğu dönemi olmak üzere üç evrede ele alınabileceği bildirilmektedir (Aktaş ve Özdemir, 2007; Denizler, 2008).

Osmanlı uygarlığı, Anadolu ve Trakya'nın bağlantı noktasında olup üç kıtanın kültürleriyle bir mozaik oluşturan, dünyada çok az imparatorluğun başardığı bir değerdir. Üstelik bereketli topraklar üzerinde, doğal olarak çok geniş bir bitki örtüsü, verimli toprak ve deniz ürünlerine sahip olmak da bu mutfağın zenginliğini artırmıştır. Ritüelleriyle ve malzemeleriyle benzersiz bir nitelik gösteren Osmanlı mutfağı soğuklardan sıcaklara, tatlılardan içeceklere ve sunum şekliyle tam bir şölen ortamı yaratmıştır (Şavkay; 2002). Osmanlı Devleti döneminde saraylarda yiyeceklere ve sofraya çok önem verilmiştir. Kumbaracılar (1969), dönemin görkemli çağlarında çeşitli merkezlerden gelen konukların ülkelerine döndükleri zaman Türk yemeklerini övgü ile anlattığını, yabancıların ise padişahların yanlarında getirdikleri aşçılara hayran kalıp onların ülkelerinde bırakılmalarını istediklerini belirtmiştir (Arlı, 1982:20). Söz konusu dönemde Türk mutfağının büyük bir gelişme kaydettiği gözlenmektedir. Orta Asya'da başlayan ve günümüz Türkiye'sinde devam eden Türk mutfağındaki yiyecek ve içecek çeşitleri geçmişten günümüze kadar zenginleşmiş ve çeşitlenmiştir. (Okumuş vd. 2007), Türk mutfağının broşür/dergi ve web sayfalarında tanıtımını incelemişlerdir. Yapılan incelemelerde tanıtımın yemekler bazında genellikle mezeler, ekmek ve hamur işleri, kebaplar, balıklar, sebzeler, meyveler, tatlı ve lokumlar ve zeytinyağı üzerinde yoğunlaştığını bildirmişlerdir. İçeceklerin ise rakı, Türk kahvesi, Türk çayı, ayran, şerbet, şarap ve bira ve son olarak da nargile üzerinde ağırlık kazandığı vurgulamışlardır (Baysal 2002: 42). Türk mutfağında yer alan yemekleri içerik ve yapılaş teknikleri açısından çorbalar, kebaplar, yahniler, köfteler, sarma ve dolmalar, börekler, pilavlar, etli sebze yemekleri, zeytinyağlı sebze yemekleri, kurubaklagil yemekleri, tavuk, balık, yumurta yemekleri, salatalar, turşular, ekmekler ve tatlılar şeklinde sınıflandırmıştır. (Arlı 1982: 20-21), ise bu sınıflandırmaya benzer olarak Türk mutfağında hazırlanan yiyecekleri genel olarak çorbalar, et yemekleri, etli sebze yemekleri, diğer sebze yemekleri, etli kurubaklagil yemekleri, zeytinyağlı yemekler, yumurta yemekleri, pilavlar, makarna ve mantılar, börekler, ekmek, çörek ve pideler, salata ve turşular, tatlılar ve son olarak da hoşafılar olmak üzere 14 gruba ayırarak incelemiştir.

Türk mutfak kültürünün nitelikleri genel olarak şu başlıklar altında toplanabilmektedir (Tezcan, 2000:21; Akman, 1998:11; Baykan ve Tekgül, 1993:2): Göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı, sosyo-ekonomik düzey, başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme, yaşanan coğrafi bölgelere göre değişiklik göstermesi ve dinin etkisi.

**Türk Mutfağının Örgütsel Yapısı**

Türk mutfağı coğrafi konumu ve elverişli bir iklimiyle tarım-hayvancılık bakımından oldukça gelişmiştir. Türk mutfağı içerisinde Batı etkileri ile beraber Doğu kültürü de görülmektedir. Kırmızı etin yoğun tüketildiği, sebze yemeklerinin takviye veya ikincil yemekler olarak öne çıktığı bir yemek kültürüne sahiptir (Tural, 1994).

Doğumdan ölüme beslenme mecburiyeti, insanların ilk çağlardan bu yana yemekle ilgili birtakım kurallar geliştirmelerine neden olmuştur. Bu kurallar zaman içinde toplumların kendi yapı ve değerleri ile birleşerek o toplumlara özgü mutfak kültürünü yaratmıştır.

*Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri Ve Önemi*

*Oğuz TAŞPINAR*

Dünyanın ünlü mutfakları arasında yer alan Türk Mutfağı da böyle bir gelişimin ürünüdür; Türk Mutfağı klasik ve yöresel mutfak olarak ele alınabilir. Klasik mutfak, İstanbul'da imparatorluk ürünleriyle şekillenen bir mutfaktır. Türk Halk Mutfağı olarak da adlandırılabilir olan yöresel mutfaklar ise Anadolu'da bölge ürünleriyle şekillenen mutfaklardır (Artun, 1996).

Türk mutfağında sunulan yemekler, içeriğine önem verilerek hazırlanmaktadır. Yemeklerin lezzeti, servis sunumlarında bir adım önde bulunmaktadır. Yemekler, tadı, lezzetine önem verilerek hazırlanır. Bu duruma ek olarak hazırlanan yemeklerin porsiyon büyüklükleri, doyumu diğer bir önem derecesidir. Bu durudan da anlaşılacağı gibi yemeklerin değerlendirilmesi, tadına ve doyumuna göre yapılmaktadır (Yılmaz, 1994).

Türk mutfağı, Osmanlı mutfağının mirasçısıdır. Bu süreç Türk Mutfağında yemekleri hazırlayanlar içinde devam etmiştir. Gerek saraylarda gerekse halkın yemek yediği alanlarda hazırlanan yemekler, belli kişiler tarafından belli bir düzende hazırlanmaktaydı (Kazan, 2003).

Osmanlı saraylarında Matbah-ı Hümayun ve Matbah-ı Amire olmak üzere iki ana mutfak vardı. Matbah-ı Hümayun'da yalnız padişahın şahsına ait yemekler hazırlanırdı. Osmanlı sarayında mutfak oldukça geniş ve karmaşık bir kurumdu. Burada günlük yemekleri hazırlayanlar ayrı ayrıydı. İlk sırada padişah için pişen yemeklerle ilgilenen "kuşçubaşılar," sonra Valide Sultan, şehzadeler ve harem halkına yemek pişiren "has mutfak" aşçıları gelirdi. Üçüncü kısım ise enderun ile birun halkının ve herhangi bir nedenden dolayı sarayda yemek yiyenlerin yemeklerini hazırlayan "Matbah- Amire" idi. Bunlardan başka sayıları 300'e varan aşçılarda vardı; sanatlarına göre tatlıcı, balıkçı, hamurcu gibi isimlerle anılırdı (Saran, 1993).

Osmanlı sarayında saray aşçıları içinde tatlıcılar ayrı bir sınıf oluşturuyordu. Helva, macun, şurup gibi her türlü tatlıyı hazırlamakta görevli bu kesime "helvacıyan- hassa" adı verilirdi. Şerbetler, reçeller ve hatta kokulu sabunlar burada imal edilirdi. Helvahane'nin en yüksek amiri helvacı başı idi. Büyük ziyafetlerde alaturka ve alafranga yemekler saray mutfağında hazırlanırdı. Yalnız son zamanlarda pasta, kek, botansale gibi pastane ürünleri dışarıdan temin edilirdi. Sarayda, diğer aşçıların yanında sadece pilav pişiren aşçılar da bulunurdu. Fatih Devrinde, Edirne ve Topkapı Sarayı'nda olmak üzere iki mutfak vardı. Bu mutfaklar, sarayda yaşayanlar ve personeli ile birlikte binlerce kişiye yemek pişiren geniş yerlerdi. Bu iki mutfaktan başka küçük ve sadece padişahlara ait yemek pişirilen "Kuşhane" adı verilen ayrı bir mutfak vardı. Bu kuşhane mutfağı biri Topkapı'da diğeri Edirne sarayında olmak üzere iki taneydi. Topkapı Sarayı'ndaki bu mutfak Harem dairesi içindedir.

Saraylarda ve toplumdaki yeme-içme yerlerinde lezzet ve doyum konusunda uzman kişiler bulunmaktaydı. Et konusunda uzman kişiler etli yemekleri hazırlarken, sebze-meyve konusunda uzman kişiler sebze-meyve yemeklerini hazırlamaktadır. Bu kişiler yemeklerin tabakta nasıl durduğundan çok yemeğin tadının nasıl olduğuna doyum ihtiyacını ne derece karşıladığına özen göstermekteydiler. Et konusunda eğitilmiş kişiler hangi etin nasıl pişeceğini hangi garnitürle sunulacağını bilmekteydi. Sebze-meyve konusunda hangi ürünlerin zeytinyağlı hangi ürünlerin sıcak servis edileceğini konularında uzman kişiler bulunmaktaydı. Bir yemeğin bir tabakta ne kadar olması gerektiği de ayrı bir uzmanlık konusuydu. Bu durumu Osmanlı mutfağının her alanında görmek mümkündür. Bu amaçlarla kurulmuş bir mutfak, kendine özgü bir hal alarak ulusal örgütsel mutfak yapısını oluşturmuştur. Bu doğrultuda saydığımız özelliklere sahip mutfak yapısı günümüzde Örgütsel Türk Mutfağı olarak bilinmektedir.

*Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri Ve Önemi**Oğuz TAŞPINAR*

Mutfağın her kısmında bir aşçıbaşı bulunur ve en kıdemlisine baş aşçıbaşı denirdi. Bütün mutfak personeli de Matbah Eminliği'ne bağlıydı. Bugünkü ideal mutfak teşkilatına baktığımızda da XV. yüzyıldaki Osmanlı mutfak teşkilatındaki hiyerarşiyi görebiliriz. Aynı zamanda iş akışının da tıpkı Osmanlı mutfağındaki gibi; Matbaa Eminliği'ne (Mutfak yöneticisi/Aşçıbaşı), Üstüdan-ı Matbah-ı Amire'ye (Mutfak ustaları/aşçılar), Matbah-ı Has'sa (Kısım şefleri/etçi vb), Matbah-ı Hasşagirt'e (çıraklar) doğru bir sorumluluk akışı olduğu görülmektedir. Bütün bölümlerde çalışan çıraklar, Matbah-ı Hasşagirt altında toplanırdı (Bilgin, 2004).

**Aşçıbaşı:** Aşçıbaşı Saraydaki mutfak hizmetleri amiridir. Tarihi metinlerde "aş başçı, aş başçısı, aş işçisi, hansalar ve ahçıbaşı" olarak geçer. Selçuklularda aşçıbaşına "emir-i çaşnigir" denirdi. Vazifeleri, matbah yani mutfağın sevk ve idaresi ile yemeklerin pişirilmesine nezaret etmek, hükümdarın sofrasını kurdurup, kapucubaşının kontrolünde yemekleri huzura çıkarmaktı. Yemekleri mutlaka vaktinde, usulünce takdim edilmesinden, yemeklerin temiz ve bilhassa zehirlenmelere karşı emin olmasından kapucubaşı ile beraber mesuldü. Bu vazifeleri "yamak" denilen yardımcı, işçi ve hizmetçiler ile yapardı.

**Aşçı:** Günlük olarak hazırlanması gereken yiyecekleri, belli bir plan içinde bilgi ve becerisini kullanarak, temizlik kurallarına uygun olarak servise hazır hale getiren kişidir. Yemeklerin hazırlanışı sırasında gerekli malzemenin tamam ve taze olup olmadığını kontrol eder.

**Kısım Şefi:** Mutfak Şefini asiste etmek. Departman içi iletişimi sağlamak. Menülerin hazırlanmasında mutfak şefine yardımcı olmak. Alt kadronun çalışmalarını planlamak ve denetlemek. Bu kısımlar çeşitli bölümlere ayrılmaktadır. Kırmızı et, beyaz et (kümes hayvanları), deniz ürünleri ve sebzelerle ilgilenenler gibi yemeklerin içeriklerine göre uzmanlaşan aşçılardan oluşmaktadır.

**Tatlıcı:** Her türlü şerbetli tatlı ya da pasta çeşitlerini hazırlayan kişidir. Bazı işletmelerde şurup ve şerbet gibi tatlı içeceklerde sunmaktadır.

**Çıraklar:** Bu kişiler, mutfakta hangi kısımda çalışırsa oradaki aşçı ve kısım şeflerine yardım etmekle görevli, aşçılığa ilk adımı atan kişiler olarak bilinir (Bilgin, 2004).

### **Dünya Mutfakları ve Örgütsel Yapıları**

Dünya mutfakları, toplumların kendine ait yerli faktörlerin etkisinin yanında küreselleşme ve bir takım toplumsal ve sosyolojik olaylar da rol oynamıştır. Sanayi devriminin sonucu kent olgusunun ortaya çıkışı, Fransız devrimi ve buna bağlı toplumsal yaşamda görülen siyasi ve sosyal değişim, 19. ve 20. Yüzyıllarda yapılan büyük savaşlar ve bunların neden olduğu büyük göçler, bunların hepsi günümüz dünya mutfaklarının şekillendiren en temel sosyolojik olaydır. Bunun yanında iletişim ve ulaşımın gelişmesiyle birlikte farklı kültürlerle ait toplumların birbirleriyle ilişkisi her zamankinden fazla olmaktadır. Bunun sonucu sanayileşmiş batı ülkelerinde doğunun yemek kültürüne ilgi artmıştır. Bu ülkelerde Çin, Hint, Japon yemekleri üreten lokantalar mantar gibi çoğalmaktadır (Baysal, 2003).

Bir ülkede yöreler arasında bile damak tadı, mutfak kültürü değişmektedir. Ülkeler veya uluslararası lezzet, hazırlama, mutfak kültürü farklarının olması kaçınılmazdır. Bu farklılıkların yanında dünyanın her tarafında pizza, pizza olarak vardır ve İtalyanların olduğu bilinir. Fransızların file minyonu dünyanın her yerinde aynı şekilde hazırlanır. Türklerin şiş kebabı yurdumuza gelen her turist tarafından sevilmiştir (Gümüş, 2011).

Dünyada en çok bilinen ve tercih edilen mutfaklardan olan Fransız ve İtalyan mutfakları aşağıda kısaca belirtilmektedir:

*Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri Ve Önemi*

Oğuz TAŞPINAR

**Fransız Mutfağı:** Dünyaca tanınmış bir mutfaktır. Soslu yemekleri ön plandadır. Uygulanması kolay bir mutfak kültürüne sahiptir. Bütün dünyadaki mutfak terimleri Fransızca kökenlidir. Etlî, balıklı yemekleri, tartları, pastaları, şarap ve peynirleri ünlüdür.

**İtalyan Mutfağı:** Yemek tarihi ve geçmiş doğu kültürüne dayanır. Fransız mutfağı kadar ünlü değildir. Gelenekleri ve iklim koşulları İtalyan mutfağını şekillendirmiştir. Pizza ve makarna çeşitleri ünlüdür.

Bu mutfakların örgütsel yapısı;

**Executive Chef:** Misafirlerimize, işletme idaresince belirlenen konsept doğrultusunda yiyecekler hazırlayıp sunmak. İşletme idaresince hazırlanan bütçe doğrultusunda çalışmak. Mutfak departmanında çalışan tüm personeli işletme hedefleri doğrultusunda yönetmek. Yiyecek ürünlerinin, lezzet, sunuş ve hijyen açısından en yüksek standartlarda olmalarını sağlamak.

**Executive Sous Chef:** Mutfak Şefini asiste etmek. Departman içi iletişimi sağlamak. Menülerin hazırlanmasında mutfak şefine yardımcı olmak. Alt kadronun çalışmalarını planlamak ve denetlemek.

**Soğuk Kısım Şef (Chef De Part):** Üretimde mutfak konsept doğrultusunda soğuk mezeler, salatalar ve soslarını hazırlamak. Ürünlerin hazırlığında ve sunuşunda reçete standartlarına riayet etmek. Kendi bölümünde çalışan personelinin haftalık çalışma planı konusunda şefine yardımcı olmak. Çalışma alanlarının hijyen ve temizliklerini sağlamak. Diğer bölüm şefleri ile iletişim içinde olmak. Konusundaki gelişmeleri takip etmek.

**Sıcak Kısım Şefi (Chef De Part):** Üretimde mutfak konsept doğrultusunda sıcak yemekleri ve sosları hazırlamak. Ürünlerin hazırlığında ve sunuşunda reçete standartlarına riayet etmek. Kendi bölümünde çalışan personelinin haftalık çalışma planı konusunda şefine yardımcı olmak. Çalışma alanlarının hijyen ve temizliklerini sağlamak. Diğer bölüm şefleri ile iletişim içinde olmak. Konusundaki gelişmeleri takip etmek.

**Pastane Şefi (Chef de Part):** Üretimde mutfak konsept doğrultusunda tatlı ve pasta çeşitlerini hazırlamak. Ürünlerin hazırlığında ve sunuşunda reçete standartlarına riayet etmek. Kendi bölümünde çalışan personelinin haftalık çalışma planı konusunda şefine yardımcı olmak. Çalışma alanlarının hijyen ve temizliklerini sağlamak. Diğer bölüm şefleri ile iletişim içinde olmak. Konusundaki gelişmeleri takip etmek.

Fransız mutfağı hizmet anlayışında, sunum ve şekil lezzetten bir adım daha önde bulunmaktadır. Sunulan ürünlerin görüntüsü, tabakta, masada nasıl durduğu önemlidir. Bu durum Fransız mutfağının karakteristik yapısını göstermektedir. Ürünlerin gösterimi her mutfak için önemlidir ama Fransız mutfağında ayrı bir farklılık olarak bilinmektedir. Bir yemek lezzetli ya da doyurucu olmayabilir ama sunumu güzel olabilir. Fransız mutfağını dünya mutfakları arasında değerli kılan özelliklerinden bir tanesi de yemeklerin sunumundaki titizlik ve hassasiyettir (Bilgin, 2004).

## YÖNTEM

Araştırmada, uluslar arası boyutta kendini kanıtlamış olan Türk mutfağının örgütsel yapısı belirtilerek uğradığı değişim gösterilmek istenmiştir. Bir mutfağı evrensel kılan o mutfağın ulusallığıdır. Kendine özgü örgütsel yapıya sahip olan Türk mutfağı, zaman içinde farklı mutfaklarının gölgesinde bırakılmaktadır. Bu durum Türk mutfağının özgün yapısının bozmasına sebep olmaktadır. Bu olumsuz değişim sürecinin devam etmesi Türk mutfağının sürdürülebilirliğini tehlikeye sokmaktadır. Bu çalışma Türk mutfak yapısının

*Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri Ve Önemi**Oğuz TAŞPINAR*

karşılaştığı tehlikenin önlenmesine, Türk mutfağının hak ettiği yere gelmesine yardım etmek için hazırlanmıştır.

Bu çalışmada, görüşme formu yardımıyla yüz yüze görüşme yapılmış, görüşmeler sırasında ses kayıt cihazı kullanılmış ayrıca notlar tutulmuştur. Araştırma, İstanbul'da faaliyet gösteren 5 beş yıldızlı otel üzerine yapılmıştır. Beş yıldızlı otellerin örgütsel mutfak yapısı olma zorunluluğu olduğundan araştırma için iyi bir örneklem oldukları düşünülmüştür.

Mevcut çalışmada veri toplama aracı olarak kullanılacak olan görüşme formu, uzman bir kişi tarafından incelenmiş ve pilot görüşmede soruların geçerliliği analiz edilmiştir. Bu analiz sürecinde, soruların anlaşılabilirliği katılımcı tarafından doğru algılanıp algılanmadığı incelenmiş, bütün sorular araştırmaya dâhil edilmiştir.

Çalışmanın evrenini İstanbul-Taksim'de turizm faaliyetlerini gerçekleştirme ruhsatına sahip 5 beş yıldızlı otel oluşturmaktadır. İşletmelerin örneklem olarak seçilmesinin nedenleri arasında, bu konseptte faaliyet gösteren işi yapan öncü işletmeler olması, İstanbul-Taksim'de tek 5 yıldızlı otel olması, araştırmanın yapıldığı semt olan Taksim'in, İstanbul'a gelen turistlerin en çok tercih ettikleri yerlerden birisi olması, araştırmamızın sonuçlarına katkı sağlamaktadır. Ayrıca Taksim'e gelen turistlerin çok çeşitli olması Türk mutfağının tanıtılması ve değerinin bilinmesi için en uygun ortam olması araştırmanın amacına destek vermektedir.

Katılımcılar (5 şef aşçı) ile yapılan görüşmeler, ortalama 15 dakika sürmüştür. Görüşme esnasında sorulan sorular, konu ile ilgili literatür incelenerek oluşturulmuştur. Görüşme soruları önceden hazırlanmış olmasına rağmen, görüşme sırasında katılımcının vermiş olduğu cevaplara bağlı olarak tekrar bir yapılandırmaya gidilmiştir.

**BULGULAR**

'Örgütsel Yapı Olarak Türk Mutfağının Otel İşletmelerindeki Yeri ve Önemi' isimli çalışmanın İstanbul-Taksim'de 5 beş yıldızlı otel üzerine yapılan yüz yüze görüşme yöntemi sonuçlarıyla ilgili bulgular aşağıda belirtilmektedir;

Katılımcılar, Türk mutfağının farklı kültürlerle harmanlanmış zengin bir mutfak olduklarını dile getirmişlerdir. Türk mutfağının, bölgesel olarak farklı lezzetlere sahip, kendine özgü evrensel bir dünya mutfağı olduğunu söylemişlerdir.

**Tablo 1:** Katılımcıların Çalıştığı İşletmelerin Özellikleri

<b>Katılımcı İşletmeler</b>	<b>İşletmenin Faaliyet Alanı</b>	<b>Faaliyet süresi</b>	<b>Yiyecek-İçecek Departmanı Misafir Kapasitesi</b>	<b>Yiyecek-İçecek Departmanı Çalışan Sayısı</b>
<b>Katılımcı 1</b>	Turizm Sektörü	13 yıl	250 kişi	32 Kişi
<b>Katılımcı 2</b>	Turizm Sektörü	45 yıl	300 kişi	35 Kişi
<b>Katılımcı 3</b>	Turizm Sektörü	32 yıl	300 kişi	30 Kişi
<b>Katılımcı 4</b>	Turizm Sektörü	30 yıl	350 kişi	34 Kişi
<b>Katılımcı 5</b>	Turizm Sektörü	15 yıl	250 kişi	38 Kişi

Araştırmaya katılan şef aşçıların çalıştığı işletmelerin faaliyet süreleri 13 ve 45 yılları arasındadır. İşletmelere gelen misafirlerin ağırlandığı yiyecek-İçecek departmanı bölümlerinin kapasiteleri; 32 personelin çalıştığı katılımcı 1 için 250, 35 personelin

*Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri Ve Önemi*

Oğuz TAŞPINAR

çalıştığı katılımcı 2 için 300, 30 personelin çalıştığı katılımcı 3 için 300, 34 personelin çalıştığı katılımcı 4 için 350 ve 38 personelin çalıştığı katılımcı 5 için 250 kişidir.

**Tablo 2:** Katılımcıların Uyuşu, Sektörde ve İşletmedeki Faaliyet Süreleri Hakkında Bulguları

Katılımcılar	Sektörel Deneyim Süresi	İşletmedeki Faaliyet süresi	Uyuşu
Katılımcı 1	27 Yıl	3 yıl	Fransa
Katılımcı 2	25 Yıl	5 yıl	Fransa
Katılımcı 3	32 Yıl	9 yıl	İtalya
Katılımcı 4	30 Yıl	8 yıl	İspanyol
Katılımcı 5	33 Yıl	11 yıl	Fransa

Katılımcıların tamamı yiyecek-içecek sektöründe çalışmaktadır. Katılımcı 1 sektörde 27 işletme 3 yıldır, katılımcı 2 sektörde 25 işletmede 5 yıldır, katılımcı 3 sektörde 32 işletmede 5 yıldır, katılımcı 4 sektörde 30 işletmede 8 yıldır, katılımcı 5 sektörde 33 işletmede 11 yıldır çalışmaktadır. Ayrıca katılımcıların 3'ü Fransız, 1'i İspanyol, 1'i İtalyan'dır.

**Tablo 3:** İşletme Mutfaklarının Örgütsel Yapısı ve Katılımcıların Türk Mutfağı Menüsü Hakkında Bilgileri

Katılımcılar	Türk Mutfağı Örgütsel Yapısı	Türk Mutfağı Menü Yapısı
Katılımcı 1	Hayır	Evet
Katılımcı 2	Hayır	Evet
Katılımcı 3	Hayır	Evet
Katılımcı 4	Hayır	Evet
Katılımcı 5	Hayır	Evet

Katılımcıların tamamı, Türk mutfağının örgütsel yapısı hakkında bilgisi yokken Türk mutfağının menüsü, içerisindeki yemekler hakkında bilgi sahibidir. Araştırmaya katılan kişilere Türk mutfağı ile ilişkili olarak Osmanlı mutfağı da kastedilmiştir. Buna rağmen durumda herhangi bir değişiklik olmamıştır.

**Tablo 4:** Katılımcıların Aldıkları Eğitimleri Hakkındaki Bulgular

Katılımcılar	Eğitim Düzeyi	Türk Mutfağı Eğitimi
Katılımcı 1	Üniversite	Hayır
Katılımcı 2	Üniversite	Hayır
Katılımcı 3	Üniversite	Hayır
Katılımcı 4	Üniversite	Hayır
Katılımcı 5	Üniversite	Hayır

Katılımcıların tümü, üniversite mezunu olup Türk mutfağı boyutunda bir eğitim almamışlardır. Türk mutfağı hakkında öğrendikleri Türkiye'de buldukları süre içinde gerçekleşmiştir. Katılımcıların aldıkları üniversite eğitimlerinin, ilgili bölümü turizm ve gastronomidir.



**Tablo:** İşletmelerdeki Mutfakların Örgütsel Yapısı ve Yapıyı Belirleyenler Hakkındaki Bulgular

Katılımcılar	Mutfağın Örgütsel Yapısını Kim Belirliyor		Mutfağın Örgütsel Yapısı	
	Şef Aşçı	Diğer	Türk Mutfağı	Diğer
Katılımcı 1	X			X
Katılımcı 2	X			X
Katılımcı 3	X			X
Katılımcı 4	X			X
Katılımcı 5	X			X

Katılımcıların tümü, mutfağın örgütsel yapısının şef aşçılar tarafından belirlendiğini söylemişlerdir. Mevcut olan örgütsel yapı Türk mutfağına ait değildir. İşletmelerdeki mutfakların örgütsel yapısı Fransız mutfağının izlerini taşımaktadır. Mutfağın işleyişi Fransız mutfak kültürüne göre dizayn edilmiştir. Ayrıca katılımcılar, işletmeye gelmeden önce de mevcut yapının Fransız mutfak yapısı olduğunu belirtmişlerdir.

Katılımcıların tümü, buldukları işletmeye şef aşçı olmadan önce diğer çalıştıkları yerlerde kısım şefi olarak çalışmaktaydı. Katılımcı 1, 2 ve 5 Chef De Part, katılımcı 3 ve 4 'de Sous Chef olarak çalışmıştır.

Katılımcılara işletmelerinde neden Türk mutfağının örgütsel yapısının olmamasının nedenleri hakkında yorum yapmaları istendiğinde; katılımcıların çoğunun Fransız mutfağının 5 yıldızlı oteller için daha uygun olduğunu, çünkü sunulan hizmetin daha görsel ve lezzetli olması gerektiğini savunmuşlardır. Ayrıca Fransız mutfağının evrensel bir yapıya sahip olması 5 yıldızlı otellerin bu uygulamayla uluslar arası platformda etkili bir yere gelmesine katkı sağlayacağını nitelemişlerdir.

## SONUÇ VE TARTIŞMA

Türk mutfağı, farklı kültürlerin harmanlanmasıyla ortaya çıkmış uzun bir geçmişi olan bir mutfaktır. Yemekler, yapılış öncesi-sonrası, sunulması ve lezzet olarak özgün bir yapıya sahiptir. Türk mutfağında, hazırlanan yemeklerin lezzeti ve doyumunu diğer ayrıntılara göre daha fazla önem teşkil etmektedir. Yemekler, güzel sunulmamış olsa da lezzetli ve doyum ihtiyacını karşılıyorsa problem yoktur. Bu durum belki kültürel yapının bir gereği olabilir ama Türk mutfağının karakteristik yapı taşlarından birini oluşturmaktadır. Bunun sonucunda Osmanlı döneminden bu güne kadar hazırlanan yemeklerde bu özellik her zaman ön plandadır. Aşçılar, bu doğrultuda eğitilmiş ve hizmet etmişlerdir.

Araştırmadaki bulgular dikkate alındığında İstanbul-Taksim'deki 5 yıldızlı otellerin mutfakları Türk Mutfağı Örgütsel yapısına göre dizayn edilmediği görülmektedir. Başka mutfakların faaliyet süreçleri ön plana çıkmıştır. Bu doğrultuda işletmelerde faaliyeti sürdürmek için yabancı mutfak şeflerine ihtiyaç duyulduğu varsayılmaktadır. Bu doğrultuda yabancı şefler tarafından hazırlanan Türk mutfak özelliklerini taşıyan menüler oluşturulmuştur. Menülerin yabancı olması süreç itibarıyla Türk mutfağı ürünlerinin kaybolmasına ya da değerlerini yitirmesine zemin hazırlayacağı düşünülmektedir.

Türk mutfağı bu düzen üzerine kurulmuş ve geçmişten günümüze kadar bu şekilde varlığını korumuştur. Türk mutfağı, lezzet ve doyumun ön plana çıktığı bir örgütsel yapıya sahiptir. Türk mutfağındaki örgütsel işleyişte bu durum üzerinde hareket etmektedir. Fakat günümüzde restoranlarda, otellerde vb. yerlerde farklı bir mutfak anlayışı görmekteyiz. Türkiye coğrafyasına uygun olmayan şekillerde hazırlanan yemekler ağırlıklı olarak

*Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri Ve Önemi*

Oğuz TAŞPINAR

karşımıza çıkmaktadır. Otel işletmesi bünyesindeki restoranlar ile bağımsız şekilde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerinde Türk mutfağına özgü yiyecek içeceklerle daha fazla yer verilmesi gerekmektedir. İşletmelerde çalışan personellere Türk mutfağı konusunda eğitim verilerek personel tarafından işletmeye gelen misafirlere gerektiğinde Türk mutfağı ile ilgili bilgi verilmeli ve hatta tavsiyelerde bulunabilmelidir. Yiyecek-içecek işletmelerinde Türk yemeklerinin aslına sadık kalınarak hazırlanması ve sunumunun yapılması gerekmektedir. Türk mutfağına yönelik festivaller, konferanslar, kongreler düzenlenmeli, sayıları arttırılmalı ve bu etkinliklere yurt dışından konuyla ilgili uzman kişiler davet edilmelidir. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın resmi web sitesinde Türk mutfak kültürüne yönelik bilgiler daha kapsamlı ve zengin olarak verilmelidir. Üniversitelerin ve meslek liselerinin ilgili bölümlerinde Türk mutfağı dersi zorunlu dersler arasına girmelidir.

Bu çalışma, yeniliklere karşı çıkmak için hazırlanmamıştır. Fakat farklı mutfak anlayışı kendi mutfak kültürümüzün önüne geçmeye başlamıştır. İstanbul'daki 5 yıldızlı otellerin çoğunun Türk mutfağından farklı hareket etmesi bu durumu desteklemektedir. 5 yıldızlı oteller, mutfağımızı yabancılara tanıtmamızda büyük fırsatlar sağlayabilir. Kendimiz, Türk mutfağının motiflerini göstermez isek başkasının bu değeri göstermesini bekleyemeyiz. Bize ait olan yemek kültürümüzü geliştirerek gelecek nesillere miras bırakmalıyız. Diğer açıdan, Türk mutfağının varlığından, sürdürülebilirliğin söz etmek mümkün değildir.

**KAYNAKÇA**

- Akman, M. (1998). *Yabancı turistlerin Türk mutfağından beklentileri, yararlanma durumları ve Türk mutfağının turizme katkısı üzerine bir araştırma* (Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). *Otel işletmelerinde mutfak yönetimi 2. Baskı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Aktaş, A. (2007), *Özel günlerde ve belirli zamanlarda yapılan yiyecekler Sakarya'nın yemek kültürü*, İstanbul: Değişim Yayınları
- Araz, N. (1990). *21. yüzyılın esiğinde örf ve adetlerimiz*, İstanbul: Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Yayınları,
- Arlı, M. (1982, Ekim). Türk mutfağına genel bir bakış. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Ankara Üniversitesi Basımevi: Ankara.
- Artun, E. (1996). *Adana mutfak kültüründe ekmekler ve hamur işi yemekler, Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*, Ankara. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları
- Baykan, S. ve Tekgul, N. (1993). *Evlerimizde pişen pilav çeşitleri üzerine bir araştırma. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları
- Baysal, A. (2003). *Yirmi birinci yüzyıl yemekleri üzerine görüşler Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları,
- Baysal, A. (2007). *Genel beslenme*, Ankara: Hatipoğlu Yayınları,
- Bilgin, Arif (2004), *Osmanlı saray mutfağı*, İstanbul: İstanbul Kitapevi Yayınları
- Cömert, M., Kızılkaya, O. ve Durlu Özkaya, F. (2009, Nisan). Türk mutfağında ve turistik işletmelerde salebin yeri. III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu'nda sunulmuş bildiri, Antalya.

*Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri Ve Önemi*

Oğuz TAŞPINAR

- Denizer, D. (2008, Nisan). Türk turizmin gelişmesinde Türk mutfağının önemi ve bugün için yapılması gerekenler, II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Ve Sanatsal Etkinlikler'de sunulmuş bildiri, Antalya.
- Durlu Özkaya, F. ve Kızılkaya, O. (2009, Mayıs). Dolmalar ve Türk mutfağı ile Yunan mutfağındaki yeri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu'nda sunulmuş bildiri, Van.
- Kazan, Ş. (2003). *Burdur yemekleri ve mutfak kültürü üzerine bir deneme*. Ankara: Türk Mutfak Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları,
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve Mckercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: the cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management. Volume 28(1)*, 253-261
- Saran, N. (1993). *Antropoloji*. İstanbul: İnkılâp Kitabevi
- Sürücüoğlu, M. S. ve Ozcelik, A. O. (2005). *Eski Türk besinleri ve yemekleri. Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No:34,
- Şavkay, T. (2000), *Anadolu'ya göç öncesi Türk mutfağı: Osmanlı devletinin 700. kuruluş yıl dönümü*. İstanbul: Şekerbank Yayınları
- Şavkay, T. (2004). *Osmanlı mutfağı*, İstanbul: Şekerbank Yayınları
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

## **Yazarın Özgeçmişi**

### **Oğuz TAŞPINAR**

1982 İstanbul doğumlu. İlk, orta ve lise öğrenimini İstanbul'da; lisans, yüksek lisans Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi ve doktora öğrenimini ise İstanbul Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda tamamladı. 2012 yılında Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Ayvacık Meslek Yüksekokulu'nda öğretim görevlisi olarak göreve başladı. 2016 yılında yardımcı doçent oldu. Halen Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Uzmanlık alanı; gastronomi, gastronomi turizmi ve yiyecek-içecek işletmeciliğidir. Gastronomi, turizm ve yiyecek-içecek işletmeciliği üzerine uluslararası ve ulusal dergilerde yayımlanmış makale ve bildirisi bulunmaktadır. Lisans ve lisansüstü düzeyinde dersler vermektedir.