



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 5, Issue 1, 1-22, 2021
Türkiye'deki Aşçılık Örgütlenmesine Yönelik Ulusal ve Uluslararası Düzeyde Değerlendirme
Gülçin ÖZBAY, Evrim KARACA

TÜRKİYE'DEKİ AŞÇILIK ÖRGÜTLENMESİNE YÖNELİK ULUSAL VE ULUSLARARASI DÜZEYDE DEĞERLENDİRME

An Evaluation in National and International Level of the Cookery Organization in Turkey

* Gülçin ÖZBAY



** Evrim KARACA



ÖZET

Yemek pişirerek sadece fizyolojik bir ihtiyacı karşılamakla kalmayıp aynı zamanda psikolojik ve sosyal anlamda kişilerin farklı gereksinimlerine yanıt veren aşçılık mesleğinin önemi giderek artmaktadır. Bu önemin artışında gastronomi trendlerinin, ulusal ve uluslararası mutfaklara ilginin payı büyüktür. Aşçılar mesleklerine ilişkin yapılanma içine girerek dernek, federasyon ve konfederasyon kurmakta ya da bu örgütlere üye olmaktadır. Çalışma kapsamında Türkiye'deki aşçılık örgütlenme yapısı hakkında bilgi verilerek aşçılık örgütlerine ilişkin durum analizi yapılmaktadır. Bu doğrultuda araştırmanın amacı Türkiye'deki aşçılık örgütlenmesine ilişkin ulusal ve uluslararası düzeyde bir değerlendirme yapmaktır. Uluslararası platformda farklı ülkelerde görev yapan 9 temsilci ve Türkiye'deki 10 federasyon, 2 konfederasyon yetkilisiyle yarı yapılandırılmış mülakat gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların Türkiye'deki çok parçalı aşçılık örgütlenmesine yönelik görüşleri öğrenilerek, bu yapının avantaj ve dezavantajları sıralanmıştır. 2015 yılından itibaren sayısı hızla artan aşçılık örgütlerinin bu parçalılığının; meslek ahlakının bozulması, meslekte ayrılıklar, farklı fikirlerin bir arada toplanmaması, fikir üretkenlerin liderliği hep kendilerinde görmesi, oluşan rekabetin bazen birbirlerinin önünü kesme, engelleme gibi olumsuzluklara yol açması gibi dezavantajlarının bulunduğu tespit edilmiştir. Fikir alışverişine olanak tanıyarak zengin bir meslek dünyasının oluşumuna katkı sağlaması, verimlilik ve özgüveni arttırması, yöresel lezzetlerin ulusal düzeyde ve Türk mutfağına ait ürünlerin uluslararası arenada temsil edilmesi ise çok sayıda federasyon bulunmasının sağladığı avantajlar arasında yer almaktadır.

Anahtar Kelimeler: Aşçılık, mesleki profesyonelleşme, aşçılık örgütleri, aşçılık federasyonları

ABSTRACT

The importance of the culinary profession, which not only meets a physiological need by cooking, but also responds to the different needs of people in a psychological and social sense, is increasing. Gastronomic trends and interest in national and international cuisines have a large share in the increase in this importance. Cooks enter into a structure related to their profession and establish associations, federations and confederations or become members of these organizations. As part of the study, we provide information about the structure of the cookery organization in Turkey and analyze the situation related to the cookery organizations. In this direction, the aim of the research is to make a national and international assessment of the organization of cooking in Turkey. Semi-structured interviews were conducted with 9 representatives serving in different countries on the international platform and 10 federations and 2 confederate officials in Turkey. Participants views on the organization of multi-part cooking in Turkey were learned and the advantages and disadvantages of this structure were listed. Starting from 2015 the number of organizations rapidly growing culinary diversity; professional ethics of corruption, differences in occupation, a collection of different ideas, the idea of non-producers is always to see themselves in the leadership of competition, sometimes cutting in front of each other, such as blocking were found to be of a disadvantage as it can lead to negativity. By allowing for rich exchange of ideas contribute to the formation of a profession in the world, and increase confidence of local cuisine and productivity at the national level, of the products represented in the international arena of the Turkish cuisine, numerous among the advantages is the presence of the federation.

Keywords: Cookery, vocational professionalization, cookery organizations, cookery federations.



Yayın Bilgileri

Kabul tarihi: 25.15.2020

Yayın tarihi: 18.03.2021

İletişim Bilgileri

* gozbay@sakarya.edu.tr

** evrimkaraca@subu.edu.tr



1. GİRİŞ

Aşçılık geçmişten günümüze kadar gelen en köklü mesleklerden birisidir. Ülkelerin mutfak kültürleri aşçıların yaptıkları lezzetlerle dünya ülkelerine tanıtılmakta ve aşçılık mesleğine verilen önem giderek artarken, aşçılık da meslek olarak profesyonel meslekler arasına girmektedir. Bir mesleğin profesyonelleşmesinin en önemli göstergelerinden birisi meslek mensuplarının birleşerek örgütlenmesidir. Meslek örgütleri ile meslekler ihtiyaç duyulan her alanda daha iyi temsil edilmekte ve tanıtılmaktadır. Aşçılık mesleği açısından ele alındığında özellikle ulusal ve uluslararası düzenlenen yemek festivali ve yarışmalarında aşçıların ülkemize özgü lezzetlerin dünya ülkelerine tanıtılmasında önemli rol ve görevler üstlenmektedirler. Bu tür organizasyonlarda aşçıların meslek birlikleri olan aşçılık federasyonlarına bağlı olarak ülkeyi temsil etmektedirler. Ancak bu noktada Türkiye'nin sayıları 19'u bulan farklı aşçılık federasyonuna sahip olması, yurtdışındaki organizasyonlar açısından muhatap sorununun oluşmasına neden olmaktadır.

Bu çalışmada Türkiye'de çok parçalı özellik gösteren aşçılık örgütlerinin dünyanın farklı ülkelerinde aşçılık örgütlerinde görev yapan uluslararası düzeydeki temsilci ve şeflerin görüşleri ve Türkiye'deki federasyon yetkililerinin aşçılık örgütlenmesine yönelik görüşlerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Amaç doğrultusunda çalışmada öncelikle meslek, mesleki profesyonelleşme ve mesleki örgütlenmelerden bahsedilmiş, ardından 10-14 Eylül 2019 tarihinde Makedonya'da düzenlenen "IV. Uluslararası Gastronomi Festivaline" katılan ülke temsilcileri ve Türkiye'deki aşçılık örgütü yetkilileriyle gerçekleştirilen görüşme bulgularına yer verilmiştir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1 Meslek Olgusu

Meslek, "Belli bir eğitim ile kazanılan, sistemli bilgi ve becerilere dayalı, insanlara yararlı mal üretmek, hizmet vermek ve karşılığında para kazanmak için yapılan, kuralları belirlenmiş iş" şeklinde tanımlanmaktadır. (TDK, 2020). Bunun yanında meslek, belirli ve tutarlı bir ideolojiye sahip olan mensuplarına toplum içerisindeki konumlarını ve bu konumlarının bilincini aktaran, hangi değer ölçütlerine göre ve nasıl davranılması gerektiğini formal veya informal örgütler aracılığıyla koruyarak geliştiren topluluk; ekonomik, teknik ve toplumsal nitelikte bir birlikteliği ifade etmektedir (Karasu, 2001: 42).

Toplum içerisinde meslek bireyin kendisini tanımlamasında ve yer edinmesinde önemli etkenlerden biri olarak kabul edilmekte ve bireyin kişisel olarak gelişmesine ve kendini gerçekleştirilmesine imkan sağlamaktadır (İlhan, 2008: 314-315). Bu bağlamda meslek; bireyin kişiliğinin önemli bir unsuru olarak toplumda saygı görmesini, diğer bireylerle ilişki kurmasına olanak sağlayan, belirli kültürel özellik ve bakış açısı, yaşam tarzı, değer ve ilkeler gibi unsurlara sahip kişiler tarafından oluşturulan toplumsal değer taşıyan bir unsur olarak ifade edilebilmektedir (Kuzgun, 2009: 305-306).

Meslekler genel olarak kapitalist, endüstriyel örgüt yapıları içinde ele alınmaktadır. Meslek kavramı, kapitalizmin ortaya çıkışıyla ve çağdaş toplumun çalışma anlayışı içinde anlam kazanmış bir kavram olarak nitelendirilmektedir. Kapitalizm öncesi toplumlarda, (sanayi öncesi) toplumda zanaatkarlık olarak kabul edilen işlerin bir bölümü, sanayi toplumunun



ortaya çıkardığı yeni toplumsal koşullara uyumlu hale getirilmişken, bazıları sanayi toplumunda zanaat olarak varlığını sürdürmüştür. Sanayi toplumunda beceri, uzmanlık gerektiren işler ise ayrıca ele alınmakta olup, bu işler profesyonel meslekler olarak değerlendirilmektedir (Güldemir ve Akarçay, 2020: 897).

2.2 Mesleki Profesyonelleşme ve Meslek Örgütleri

Profesyonel kavramı, meslek tanımı doğrultusunda en sade haliyle “meslek üyesi olarak değerlendirilen ve bir meslekte faaliyet gösteren kişi” şeklinde açıklanmaktadır (Bilginoğlu, 2013: 11). Türk Dil Kurumu (TDK) tarafından profesyonel kavramı “Bir işi kazanç sağlamak amacıyla yapan (kimse), amatör karşıtı, ustalaşmış, uzmanlaşmış kişi” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2020). Aşçılık, üst düzeyde beceri ve planlı çalışmayı gerektiren özveri isteyen bir meslek olarak (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014: 42) günümüzde profesyonel bir meslek haline dönüşmüştür. Ustadan çırağa mesleğin aktarıldığı Selçuklu dönemi Lonca teşkilatı içerisinde önemli yeri olan aşçılık, bu önemini Osmanlı döneminde de koruyarak, Cumhuriyet dönemine ulaştırmıştır. Cumhuriyet döneminde aşçılık mesleği ile ilgili profesyonelleşmenin de bir göstergesi olarak değerlendirilebilecek birçok dernek ve vakıf kurulmuştur (Güldemir, 2018: 763).

Profesyonel meslek örgütleri, esas amacı mesleğin değer ve çıkarlarını oluşturmak, örgütlemek ve geliştirmek olan büyük ölçüde siyasi nitelikteki oluşumlardır (Laffin, 1998: 218). Profesyonel meslek örgütlerinin hedefleri arasında;

- Meziyet sisteminin oluşturulması ve lisans uygulamasının sınırlarının çizilmesi amacıyla gerekli yasal düzenlemelerin yapılması için devlete baskı oluşturulması,
- Eğitim ihtiyacının belirlenmesi ve eğitim konusundaki yönlendirmelerin yapılması,
- Profesyonel mesleğin sınırlarının korunması,
- Etik kuralların oluşturulması yer almaktadır (Freidson, 1986: 186).

Profesyonel örgütler, profesyonel bir mesleğin gücünün örgütlenmesinde ve mesleğin sunduğu hizmetlerden faydalananların yönlendirilmesinde önemli işlevler üstlenmektedirler. Mesleki ilerleme şeklinde değerlendirilen ve bununla birlikte kişinin gelirinde de artış göstereceği düşünülen mesleki sertifikalandırmalar (Aslan ve Pekerşen, 2019: 115) için profesyonel örgütler öncü olarak mesleki sertifikaları kişilere edindirmekte rol üstlenmektedirler. Aynı zamanda üstlendiği diğer işlevler; aşırı rekabeti önleme, işbirliğini teşvik etme, üyelerine gurur kaynağı olan ve iş performansından doyum almalarını sağlayan farklı profesyonel değerler ve ahlaki yükümlülükler oluşturma olarak sayılabilir (Rothman, 1987: 67). Profesyonel meslek örgütleri üç şekilde yapılanmaktadır (Laffin, 1998: 221):

- Geleneksel profesyonel örgütlenmede, oldukça geniş bir üye kitlesine sahip örgütlenme söz konusudur.
- Koordinasyon örgütleri, profesyonel mesleklerin yönetim kademelerinde söz sahibi kişilerin oluşturduğu örgütlenme biçimidir. Koordinasyon örgütleri üye sayıları daha az olmasına rağmen özellikle kamu politikalarını etkileme yönünden diğer örgütlerden daha etkindir.
- Sendikal örgütlenmeler bazı meslek grubu üyelerinin meslek örgütleri yerine tercih ettiği örgütlenme biçimidir.

Odalar, birliklere ve o meslek dalında varsa federasyonlara bağlı olarak çalışmaktadır. Birlik ve federasyonlar ise birbirinden bağımsız olarak yapılanmakta ve konfederasyon altında toplanabilmektedir. Konfederasyon tüm bu mesleki örgütlerin çatı kuruluşu olarak



nitelendirilmekte ve faaliyetlerini sürdürmektedir. Konfederasyona o meslek dalındaki tüm birlik ve federasyonların üye olması zorunluluk olarak belirlenmiştir (Bakoğlu Deliorman ve Üstünoldu Kandemir, 2009: 32).

2.3 Türkiye'de Mesleki Aşçılık Örgütlenmeleri

Dernekler, gerçek veya tüzel en az yedi kişinin kazanç paylaşma dışında belirli ve ortak bir amacı gerçekleştirmek üzere, bilgi ve çalışmalarını sürekli olarak birleştirmek suretiyle oluşturdukları, tüzel kişiliğe sahip kişi toplulukları şeklinde tanımlanmaktadır. Dernek oluşturmak için meslek olarak aşçılık yapan yedi kişinin bir araya gelmesi yeterlidir. Bu bağlamda Türkiye'de her ilde, hatta illerdeki yiyecek-içecek işletmelerinin yoğunluğuna göre sayıları onları bulan aşçılık derneği bulunduğu bilinmektedir. Bu derneklerin beş tanesi bir araya gelerek federasyon kurabilmektedir. Federasyonlar, aynı meslek dalında kurulan esnaf ve sanatkârlar odalarının, üyelerinin meslekî yönden ihtiyaçlarını karşılamak, çalışmalarını ve gelişmelerini ülke genelinde işbirliği ve ahenk içerisinde yapabilmelerini sağlamak amacıyla kurulmaktadır (5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkârlar Meslek Kuruluşları Kanunu, Madde: 3).

Türkiye'de ilk önceleri derneklerin federasyonlaşması bağlamında olumlu gelişme olarak görülürken, günümüzde âdeta bir federasyon enflasyonu yaşanmaktadır. 2018 yılında Türkiye'de on ayrı aşçılık federasyonu olduğu bildirilmekte iken (Güldemir, 2018: 900) günümüzde federasyon kurma aşamasında olan derneklerin de olduğu gözlemlerinden yola çıkarak aşçılık federasyonlarının sayısının onu geçtiği düşünülmektedir. Genel olarak bakıldığında Türkiye'de aşçıların örgütlenmesinde parçalılık olduğu görülmektedir (Güldemir, 2018: 900). Bu çok parçalı federasyon yapısı meslek adına fayda sağlamaktan ziyade mesleğin itibar ve imajına bazı konularda gölge düşürdüğü gözlenmektedir. Örneğin, federasyonlar ülke içerisinde düzenledikleri yarışma ve festivallerle isimlerini duyururlarken, yurtdışında yapılan yarışma ve festivallere Türkiye'yi temsil etmek için davet alıp katılmaktadırlar. Bu durum ise yurtdışında düzenlenen yarışma ve festivallere hangi federasyonun davet edilmesi gerektiği konusunda etkinliği düzenleyenler açısından bir karmaşaya neden olmaktadır. Bu karmaşanın son bulması adına federasyonları tek bir konfederasyon çatısı altında birleştirme çabaları sonucunda Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu kurulmuştur. Konfederasyonun görevleri; odalar, birlikler ve federasyonlar arasında birliği temin, gelişme ve ilerlemeyi sağlamak, esnaf ve sanatkârların çalışmalarını meslekî yönden ve kamu yararına uygun olacak şekilde düzenlemek ve bu hususta gerekli görülecek her türlü tedbiri almak ve teşebbüste bulunmaktır. Meslekî eğitimleri geliştirmek, esnaf ve sanatkârları yurt çapında ve uluslararası düzeyde temsil etmek, sorunlarının çözümü için ulusal ve uluslararası kurum ve kuruluşlar nezdinde gerekli girişimlerde bulunmak, ulusal ekonomideki gelişmelere paralel olarak lüzumlu görülecek meslekî tedbirleri almak ve Bakanlık tarafından esnaf ve sanatkârlarla ilgili verilecek görevleri yapmak konfederasyonun diğer görev ve sorumlulukları arasında yer almaktadır (5362 Sayılı Kanun, md.3).

Kurulan konfederasyon sorunun çözülmesine katkı sağlamamıştır. Çünkü tüm federasyonları çatısı altında toplayamamıştır. Dünyada 1928 yılında kurulan World Association of Chefs Societies (Dünya Şefler Birliği) isimindeki birçok ülkeyi temsil eden bir federasyon veya dernek bulunmaktadır. Bu alandaki güçlü otoritelerden biri olarak nitelendirilen ve 1929 yılında kurulan Amerikan Mutfak Federasyonu (ACF) (Brough, 2008: 12) da 15.000'den fazla üye ile halen faaliyet göstermektedir (ACF, 2020). Dünya çapında



etkinliklerin düzenlenmesinde, aşçılık eğitimlerinin verilmesinde, aşçılık alanındaki teknolojik gelişme ve yeniliklerin paylaşılmasının yanında ülkelerin başta yemekleri olmak üzere tanıtımında WACS önemli roller üstlenmektedir. WACS çatısı altında bulunmak ve düzenlediği etkinliklerde yer almak, ülkelerin imajına olumlu katkılar sağlamaktadır (WACS, 2020).

3. METODOLOJİ

3.1. Araştırmanın Amacı

Bu araştırmanın temel amacı; Türkiye'deki aşçılık örgüt yapısına ilişkin ulusal ve uluslararası açıdan genel bir durum değerlendirmesi yapmaktır. Bu ana amaç doğrultusunda dünyanın farklı ülkelerinde aşçılık örgütlerinde görev yapan uluslararası düzeydeki temsilci ve şeflerin görüşlerine göre Türkiye'nin aşçılık örgütlenmesinin nasıl görüldüğünü belirlenmesi ve Türkiye'deki federasyon yetkililerinin aşçılık örgütlenmesine yönelik görüşlerinin incelenmesi için araştırma gerçekleştirilmiştir.

3.2. Araştırmanın Yöntemi

Araştırma, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış mülakat yapılarak gerçekleştirilmiştir. Araştırma evrenini 10-14 Eylül 2019 tarihinde Makedonya'da düzenlenen IV. Uluslararası Gastronomi Festivali'ne katılan şefler oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise festivaldeki deneyim sahibi ve temsilci pozisyonunda olan şefler şeklinde daraltılmıştır. Araştırmanın amacı doğrultusunda oluşturulan görüşme formu; festivale katılan ve görüşmeyi kabul eden sekiz ayrı ülkeden 9 katılımcıya uygulanmıştır. Ayrıca Türkiye'de faaliyet gösteren Aşçılık federasyonlarına ve konfederasyonuna yönelik de farklı sorular hazırlanmış, federasyon ve konfederasyon yetkililerine sorular hem mail hem de telefon aracılığı ile iletilmiştir. 10 federasyon ve 2 konfederasyon başkanından alınan yanıtlar betimsel olarak analiz edilerek sunulmuştur.

3.3. Bulgular

3.3.1. Diğer Ülke Temsilcilerinden Elde Edilen Bulgular

Ülke temsilcisi pozisyonundaki katılımcılara ilişkin tanımlayıcı özellikler Tablo 1'de verilmiştir. Katılımcıların %78'i erkek ve 50 yaş üstüdür. Katılımcıların ağırlıklı olarak Avrupa ülkelerinden olduğu dikkat çekmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Tanımlayıcı Özellikleri

Katılımcı	Ülkesi	Cinsiyeti	Unvan	Yaşı
K1	Makedonya	Kadın	Yemek uzmanı ve TV programcısı	52
K2	Mauritius	Erkek	Yönetici-Şef	59
K3	İtalya	Erkek	Master Şef	54
K4	İtalya	Erkek	WACS Sorumlusu	66
K5	Azerbaycan	Erkek	Master Şef	36



K6	G. Makedonya	Erkek	Şef	53
K7	ABD	Kadın	Master Şef	65
K8	Hırvatistan	Erkek	Yönetici-Şef	41
K9	KKTC	Erkek	Master Şef - Öğr. Gör.	70

Yapılan görüşmeler yaklaşık 10 dakika sürmüş görüşmelerin ses kayıtları alınmış, aynı zamanda görüşme ile ilgili notlar tutulmuştur. Bulgular analiz edilmeden önce ses kayıtları dinlenerek Türkçe tercümesi yapılmış, tutulan notlarla bütünleştirilerek deşifre edilmiş ve betimsel olarak analiz edilmiştir. Katılımcılara federasyonlara ilişkin yönlendirilen sorular ve yanıtları Tablo 2'de yer almaktadır. Yanıtlar kategorize edilerek o yanıtı veren katılımcılar tabloda gösterilmiştir. Katılımcıların %78'i bir ülkede bulunması gereken federasyon sayısının, 1 tane olması gerektiğini düşünmektedir. 1'den fazla federasyon olması gerektiğini belirten K5 kodlu katılımcı "Ne kadar çok federasyon olursa, o kadar iyi olur ve birleşirler. Yani konfederasyon olurlar." şeklinde yanıt verirken K8 kodlu katılımcı ise "Ben bölgesel federasyonları tercih ederim. İhtiyacımız olan budur." açıklamasını yapmıştır.

Tablo 2. Katılımcıların Federasyonlara İlişkin Yanıtları

SORU	CEVAP	N	KATILIMCI
Bir ülkede sizce aşçılıkla ilgili kaç federasyon olmalıdır?	1	7	K1-K2-K3-K4-K6-K7-K9
	1'den fazla	2	K5-K8
Bir ülkedeki federasyon sayısı üç ve üzerindeyse konfederasyon olup birleşmeleri gerekir mi?	Evet	6	K2-K5-K6-K7-K8-K9
	Hayır	1	K4
	-	2	K1-K3
Aşçılık alanında bu kadar çok federasyon olmasının amacı ne olabilir?	Yönetim cazibesi	1	K1-K8
	Rekabet	2	K2-K6
	Maddi kazanç ve çıkar	2	K4-K7
	-	1	K3-K5
Türkiye'deki federasyon sayısı hakkındaki görüşleriniz nelerdir?	Sayısı çok fazladır.	7	K1-K2-K4-K6-K7-K8-K9
	Ülke imajını olumsuz etkilemektedir.	4	K1-K4-K6-K7
	-	1	K3
Türkiye'ye aşçılık yarışmaları, konferansları, toplantılar gibi birçok konu hakkında bir duyuru yapmak istediğinizde hepsine mi ulaşıyorsunuz, yoksa bu durumu yakın gördüğünüz bir iki federasyonla mı sınırlı tutuyorsunuz?	1	3	K1- K7-K9
	WACS üyesi olan federasyon	2	K4-K6
	Hepsi	4	K2-K3-K5-K8



Türkiye'de WACS'a kayıtlı kaç federasyon bulunmaktadır?	1	6	K1-K3-K4-K5-K6-K9
	-	3	K2-K7-K8
Ülkenizde kaç federasyon var?	0	4	K1-K5-K6-K9
	1	3	K2-K4-K8
	1'den fazla	1	K7

“Bir ülkedeki federasyon sayısı üç ve üzerindeyse konfederasyon olup birleşmeleri gerekir mi? Konfederasyon kurulmasının ülkeye ne gibi faydası olur?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların %67'si federasyonların birleşerek konfederasyon çatısı altında toplanması gerektiğini belirtirken katılımcıların %22'si konuyla ilgili fikrinin olmadığını aktarmıştır. Federasyonların konfederasyon altında birleşmenin gerekliliğini ve ülkeye sağlayacağı faydalarla ilgili K2 kodlu katılımcı *“Çok fazla sayıda olursa odaklanma ve kalite olmaz. Düzenlenen yarışmalar sadece madalya kazanma amaçlı olur. Farklı sayıda aşçılık federasyonları olabilir ancak güçlü bir temsil için tek bir konfederasyon altında toplanmalıdırlar. Bu ülkenin yararına olacaktır. Birleşmeliler, o zaman daha faydalı olurlar.”* şeklinde açıklama yapmıştır. K6 kodlu katılımcı federasyonların bir konfederasyonda birleşmeleri, daha kaliteli şeflerin yetişmesi ve organizasyonların yapılması açısından faydalı olacağını aktarmıştır.

K4 kodlu katılımcı ise diğer katılımcılardan farklı olarak konfederasyona gerek olmadığını belirtmiş ve kendi ülkesinden verdiği örnekle durumu aşağıdaki gibi açıklamıştır:

“Bence buna gerek yok, tek federasyon altında farklı departmanlar olabilir. Örneğin İtalya'da Federasyonda farklı işlevleri bulunan bölümler bulunmaktadır. Bunlar; kültürel organizasyonlar departmanı ve dayanışma departmanıdır. Kültürel organizasyonlar departmanı bölümünde yöresel aktiviteler düzenlenmekte olup, okullardaki öğrencilere yönelik yarışmalar yapılmaktadır. Öğrencilere ulusal ve uluslararası yarışmalara yönlendirilmektedir. Bu bölüm bakanlıklarla işbirliği içerisindedir. Dayanışma departmanı, ülkenin herhangi bir yerinde ihtiyaç olması durumunda gönüllü şeflerini yardım için organize etmektedir. Örneğin deprem ve diğer doğal afet durumunda şefler bu bölgelere yönlendirilmekte ve ihtiyaç sahiplerine yemeklerini yapmaktadırlar. Bu yapılar sayesinde bir ülke birlik ve dayanışma içerisinde güçlü olmaktadır.”

Katılımcılara yönlendirilen **“Aşçılık alanında bu kadar çok federasyon olmasının amacı ne olabilir?”** sorusuna rekabet, yönetimin cazip gelmesi, maddi kazanç ve çıkar sağlama gibi amaçlarla federasyonların kurulduğu yanıtları alınmıştır. K1 kodlu katılımcı, *“Mevcut federasyonlardaki yönetim kadrosunun yönetimi bırakmayarak, gençlere fırsat vermemesi olabilir. Bu durumda genç şefler kendi federasyonlarını kuruyor olabilirler.”* yorumunu yapmıştır. K4 kodlu katılımcı ise *“Maddi kazanç ve çıkarlar olabilir. Örneğin İtalya'da federasyon yılda 1 milyon Euro sponsorlardan destek almaktadır. Bu da sadece bir tane büyük federasyon olmasından kaynaklanıyor.”* şeklinde yanıt vermiştir. K7 kodlu katılımcı *“Çok sayıda federasyon olması çok sayıda problem demektir. Genç aşçılardan para kazanmaya çalışan bir çok derneğin federasyon kurmasını anlamlı bulmuyorum. Bunların çoğunun konularında uzman olduğumu düşünmüyorum.”* şeklindeki açıklamayla fazla federasyon bulunmasının yaratacağı olumsuzluklara dikkat çekmiştir.



Türkiye'deki federasyon sayısı hakkındaki düşünceleri sorulmuş ve katılımcıların %78'i federasyon sayısını çok fazla bulduğunu, %44'ü ise bu durumun ülke imajını olumsuz etkilediğini belirtmiştir. Konuyla ilgili katılımcı görüşleri aşağıda yer almaktadır:

“Birden fazla olduğunu biliyorum ama tam sayısını bilemiyorum. Çok fazla sayıda olmasını gereksiz ve anlamsız buluyorum.” (K1)

“Türkiye’de bildiğim kadarıyla çok sayıda dernek var. Bu ülkeyi temsil adına iyi bir imaj sergilememektedir. Çok bölünürseniz yönetemezsiniz. Hükümetle, sponsorlarla, üyelerle, okullarla, kamu kuruluşlarıyla ulusal ve uluslararası kuruluşlarla sorunlar yaşarsınız.” (K4)

“Çok sayıda federasyon ve dernek var. Bunların hepsi olaya maddi bakıyorlar, ülkelerinin aşçılık adına olan çıkarlarını düşünmüyorlar.” (K7)

Çok sayıda olduğunu biliyorum. Büyük ülke, özgür ülke, büyük bir konfederasyon organize etmek kolay değil. Ama birbirlerine saygı göstermek zorundadırlar. “Dost kalınmalı ve birbirlerini tanımalıdırlar.” (K8)

“Sanırım 5 tane. Neden bu kadar çok sayıda olduğunu anlayamıyorum.” (K9)

Katılımcılara **“Türkiye’ye aşçılık yarışmaları, konferansları, toplantılar gibi birçok konu hakkında bir duyuru yapmak istediğinizde hepsine mi ulaşıyorsunuz, yoksa bu durumu yakın gördüğünüz bir iki federasyonla mı sınırlı tutuyorsunuz?”** sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların %44'ü tüm federasyonlara, %22'si ise WACS üyesi olan federasyonlara ulaştığını aktarmıştır. Diğer katılımcılar ise sadece bir federasyonla bağlantı kurulduğunu belirtmiştir. Bu federasyonun da TAŞFED olduğu bildirilmiştir. K2 kodlu katılımcı *“Ülkede kaç tane federasyon varsa hepsine gönderirim. Ama bir konfederasyon altında bu federasyonlar toplanmışsa, sadece konfederasyona gönderirim.”* şeklinde yanıtlamıştır. K7 kodlu katılımcı ise *“Tek bir federasyon tercih ederim. Ama işini düzgün yapmalı. Türkiye’ye çok kez geldim ve organizasyonlarda ve festivallerde çok yanlış şeyler gördüm, artık gelmiyorum. Ama Türkiye’yi çok seviyorum. Her zamanda seveceğim. 2016’daki gastronomi festivalinde gördüğüm şeylerden sonra gelmemeye karar verdim. Ülkelere göre önyargılar çok fazla ve Türk şefler profesyonel hareket etmiyorlar.”* şeklinde eleştiride bulunmuştur.

Katılımcılara Türkiye’de WACS’a kayıtlı kaç federasyon bulunduğu sorusu yöneltilmiş ve katılımcıların %67'si 1 federasyon olduğunu bildiğini aktarmıştır. Diğer katılımcılar ise konu hakkında bilgi sahibi olmadığını belirtmiştir.

Katılımcıların kendi ülkelerindeki federasyon sayısı öğrenilmek istenmiş ve katılımcıların temsil ettiği ülkelerin %44'ünde federasyon bulunmadığı aktarılmıştır. Bu ülkelerde bir yada iki derneğin olduğu belirtilmiştir. Ülkesinde 1 federasyon olduğunu aktaran K4 kodlu katılımcı aşağıda yer alan açıklamayı yapmıştır:

İtalya’da 20 bölge bulunmaktadır. Her bölgede bulunan şehirlerin bölgesel olarak bir tane dernekleri ve bu derneklerin kendi içyapıları vardır. Fakat bu 20 bölgesel dernek, ülke genelinde tek bir federasyona bağlı olarak görev yapmaktadır. 50 üyeye sahip yerel dernekler, bölgesel dernekte 1 yetkiliyle temsil hakkına sahiptir.

Bölgesel derneklerde bir başkan, bir başkan yardımcısı ve bir sekreter görev yapmaktadır. Bu dernek başkanları ülke genelini temsil eden tek federasyon kuruluna bağlıdırlar. Bölgesel dernek ulusal federasyonda 300 üye bir başkan ve bir temsilciyle yer almaktadır. Bölgesel derneklerin başkan, temsilci ve



üyelerinden oluşan ulusal federasyon, yerel yönetimler, sivil toplum örgütleri ile işbirliği içerisinde, yarışmalar, festivaller, bölgenin tanıtımına yönelik organizasyonlar vb. aktiviteler düzenleyebilir.

Düzenlenen bu etkinliklere deneyimli ve konusunda uzman şefler farklı teknikler öğretmek için davet edilebilmektedir. Bu şefler modern sunumlar, pastacılık eğitimleri vb. kendi alanlarına özgü etkinlikler düzenleyebilmektedirler.

Her üyenin federasyonda kaydı bulunmaktadır. Federasyon tüm kayıtlarını Dünya Aşçılar Birliği'ne (WACS) gönderir. Üyelerden alınan üyelik aidatları bulunmaktadır. Alınan bu aidatların bir kısmı dernekte kalmakta, bir kısmı federasyonda bir kısmı da WACS'a gönderilmektedir.

Her bölgeyi temsil eden başkan ulusal federasyona bağlıdır. Ulusal federasyon başkanı ise bölgesel derneklerin başkanları tarafından yapılan seçimle demokratik bir şekilde 4 yılda bir kez seçilmektedir. Bir başkanın iki kere üst üste seçilme hakkı bulunmaktadır. 3. Kez seçimlere katılmak için bir dönem (4 yıl) ara vermesi gerekmektedir. Ancak bu süreç içerisinde üye olarak veya onur üyesi olarak kalabilmektedir. Tüm şefler bu şekilde temsil edilmektedir. (K4)

K7 kodlu katılımcı kendi ülkesinde çok sayıda federasyon bulunduğunu, bu durumun yanlış olduğunu aktarmış ve kendi ülkesinde hiçbir federasyona üye olmadığını vurgulamıştır. Sadece Amerikan Şefler Federasyonu'na (ACF) üye olduğunu belirtmiştir. Katılımcılar yönetimin daha kolay olabilmesi için 1 tane federasyon olması gerektiğini, çok sayıda federasyon olursa yönetimin zorlaşacağı katılımcılar tarafından vurgulamıştır (K1). Birlik ve beraberlik içinde hareket edilirse güçlü olunacağı ve ülkenin daha iyi temsil edileceği (K4, K6), aksi taktirde rekabet ve gelişim olmayacağı (K5) aktarılmıştır. Birden fazla federasyonun bulunmasına diğer ülkelerin olumlu bakmadığı, iyi bir izlenim yaratmadığı (K9), federasyonların konfederasyon altında toplanmasının daha iyi olacağı (K8) şeklinde açıklama yapılmıştır.

3.3.2. Türkiye'deki Federasyonlara İlişkin Bulgular

Türkiye'deki toplam federasyon sayısına ilişkin bilgi edinilmeye çalışılmış ancak kesin bilgiye ulaşılamamıştır. Bu bağlamda araştırmanın evrenini belirlemek araştırmanın sınırlılıkları arasında değerlendirilmektedir. İnternet tabanlı yapılan araştırmalar sonucunda 19 adet federasyon ismine ulaşılmış ve bu federasyonlar Tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3. Türkiye'deki Federasyon Bilgileri

Federasyon Adı	Kısaltması	Kuruluş Yılı	Bağlantı adresi
Türkiye Aşçılar Federasyonu	TAFED	2006	http://tafed.org.tr
Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu	TAŞFED	2006	http://www.tasfed.org/tr/icerik.aspx?id=20
Ulusal Aşçılar Federasyonu	ULAF	2014	https://ulusalascilarfederasyonu.or
Türkiye Lokantacılar ve Pastacılar Federasyonu		1976	https://www.facebook.com/lokantacilarvepastacilar/
Aşçılar Eğitim ve Yardımlaşma Federasyonu	AFED	2019	https://www.instagram.com/afed_federasyon/
Mutfak Sanatları ve Gastronomi Federasyonu	MUGAFED	2019	http://mugafed.org
Uluslararası Gastronomi Federasyonu	UGEFE	2018	https://www.facebook.com/ugeffederasyon/
Avrasya Gastronomi ve Aşçılar Federasyonu	AGAFED	2018	https://www.facebook.com/agafed2018/?ref=py_c

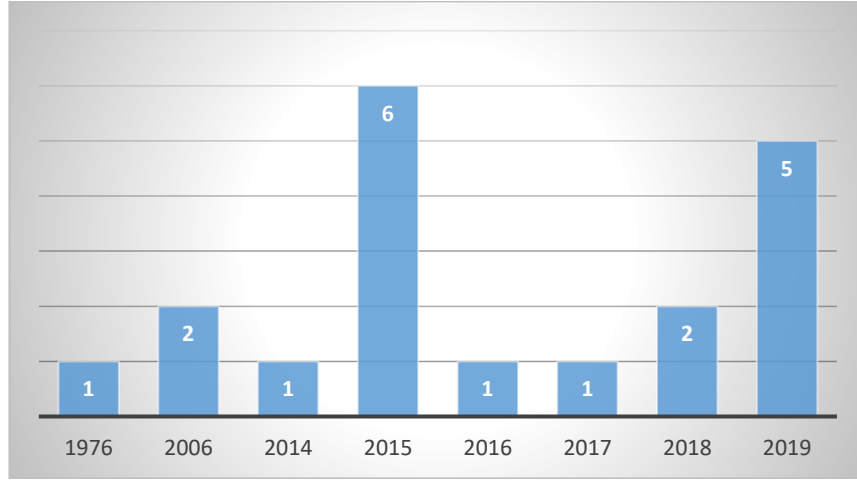


Trakya Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu	TAPAFED	2019	https://www.facebook.com/pg/trakyakadindernegi/about/?ref=page_internal
Ege Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu	EGAPAFED	2015	https://www.facebook.com/pg/egapafed/photos/
Akdeniz Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu-	AKAPAFED	2015	https://www.facebook.com/akapafed/
Karadeniz Aşçıları ve Pastacılar Federasyon	KARAPAFED	2015	http://www.karapafed.com
Marmara Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu	MARAPAFED	2015	https://www.facebook.com/marapafed
İç Anadolu Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu	İÇANAPAFED	2015	https://www.facebook.com/icanapafed
Doğu Anadolu Aşçıları ve Pastacılar Federasyon	DOĞAPAFED	2015	https://www.facebook.com/dogapafed
Güneydoğu Anadolu Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu	GÜDAPAFED	2016	https://www.facebook.com/pg/gudapafedd/posts/
Girişimci Aşçıları ve Pastacılar Federasyon	GAFED	2019	https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/74612/index.html
Kadın Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu	KAFED	2019	https://www.facebook.com/nilgun.ulasir.26
Genç Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu	GAPAFED	2017	https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/74612/index.htm

Federasyonları bir çatı altında toplamaya çalışan konfederasyon sayısı ikidir. İlk konfederasyon 2013 yılında kurulan Tüm Aşçıları ve Pastacılar Federasyonu'dur (TAŞPAKON). TAŞPAKON Türkiye'deki yedi bölgeyi temsil eden federasyonların üzerinde oluşturulmuş bir sivil toplum örgütüdür. Aşçıları Eğitim ve Yardımlaşma Konfederasyonu (AŞKON) ise altındaki 4 federasyonla 2019 yılında kurulmuştur. TAŞPAKON'a ait resmi bir web sitesi bulunmaktayken (<http://www.taspakon.org.tr>), AŞKON sosyal medya platformlarında paylaşımda bulunmaktadır.

Federasyonlar kuruluş yılları açısından incelendiğinde Türkiye'de kurulan ilk federasyonun kuruluş yılı 1976 olan Türkiye Lokantacıları ve Pastacıları Federasyonu olduğu görülmektedir. Ancak yapılan aramalarda Türkiye Lokantacıları ve Kebapçıları Federasyonu ile Türkiye Lokantacıları, Kebapçıları, Köfteci, Pastacıları ve Tatlıcıları Federasyonu şeklinde isimlendirilen iki sivil toplum örgütüne daha rastlanmış, bu federasyonlara ilişkin kuruluş yılı bilgisine ulaşılamamıştır. Bununla birlikte Türkiye Lokantacıları ve Pastacıları Federasyonu'ndan türeyen birer oluşum oldukları anlaşılmaktadır. 2020 yılında yapılan 15. kurul toplantılarının ana konusunun da bu yeni yapılanma olduğu çeşitli haberlerde görülmektedir (Milliyet, 2018).

Federasyonların kuruluş yıllarına göre dağılımı Grafik 1'de görülmektedir. Buna göre federasyonların %79'u 2015 yılından sonra kurulmuştur. Federasyon sayısındaki artışın en fazla olduğu yıllar ise 2015 ve 2019'dur. 2015 yılındaki artışın nedeni TAŞPAKON'un altında konumlanan bölgesel düzeydeki federasyonların açılmasıdır. 2019 yılında ise daha spesifik alanlarda ve bölgesel federasyonların kurulduğu dikkat çekmektedir.



Grafik 1. Federasyonların Kuruluş Yıllarına Göre Dağılımı

Bu federasyonların %74'ünün resmi web sitesinin bulunmadığı tespit edilmiştir. %63'ünün sosyal medya hesabı kullanarak kurumlarına ilişkin etkinlikleri duyurdukları belirlenmiştir. Sosyal medya sayfalarında bulunan mail adreslerine ise ulaşamamaktadır. 4'ü ulusal, 1'i bölgesel düzeyde faaliyet gösteren 5 federasyonun resmi web sitesinin olduğu, 2 federasyonun ise sadece habere konu olduğu ve bir konfederasyon çatısı altında isminin geçtiği belirlenmiştir.

Araştırma evrenini oluşturan 19 federasyonlardan iletişim bilgileri bulunan federasyonlara telefon ve mail aracılığıyla ulaşılarak konu hakkında bilgi verilmiş ve sorulara yanıt vererek çalışmaya destek olmaları rica edilmiştir. Bağlantı kurulan federasyon yetkililerinden diğer federasyonlara ait iletişim bilgilerine ulaşılmıştır. Kartopu örnekleme yöntemiyle ulaşılan federasyonlar içinden 10 federasyon tarafından dönüş yapılmıştır. Böylece geçerli bir örneklem büyüklüğüne ulaşılmıştır. Federasyonların tanımlayıcı özellikleri Tablo 4'te yer almaktadır. Bu federasyonlar faaliyet alanları açısından incelendiğinde bir tanesi uluslararası, dört tanesi ulusal, beş tanesinin ise bölgesel düzeyde kurulduğu görülmektedir. Her bölgede federasyon bulunmakla birlikte federasyonların %40'ının İstanbul merkezli hizmet verdikleri tespit edilmiştir. Çalışmaya katılan federasyonlar bünyesindeki dernek sayısı 6 ile 35 arasında değişirken, üye sayıları 12000'e kadar çıkmaktadır. Bazı federasyonlar, bir derneğin federasyona üye olması için 1 yıl takip edilme durumu olduğunu ve bu süre zarfında misafir dernek olarak bekletildiğini belirtmiştir.

Tablo 4. Federasyonların Tanımlayıcı Özellikleri

Federasyon	Faaliyet Alanı	Üye Sayısı	Dernek Sayısı	Şehir
F1	Ulusal	12.000	12	İstanbul
F2	Bölgesel	2.000	14	Çorum
F3	Bölgesel	500	-	İstanbul
F4	Ulusal	2178	6	Bolu
F5	Ulusal	549	22	Ankara



F6	Ulusal	10000	35	İstanbul
F7	Bölgesel	360	8	Antalya
F8	Bölgesel	450	8	-
F9	Bölgesel	1820	9	Uşak
F10	Uluslararası	1500	10	İstanbul

Federasyon yetkililerine kendi federasyonları ve Türkiye'deki federasyonlara ilişkin çeşitli sorular yönlendirilmiş ve alınan yanıtlar Tablo 5'te sunulmuştur. Cevaplar çeşitli temalar altında kategorize edilmiş olup o cevabın hangi katılımcı tarafından verildiği tabloda toplu olarak verilmiştir.

Federasyon kuruluş amaçları incelendiğinde katılımcı federasyonların %90'unun mesleki gelişim amacını öncelikli olarak benimsediği, %40'ının ise yardımlaşma, örgütlü bir yapıyla hareket etme, Türk mutfağını yurtiçi ve yurtdışında tanıtmaya ve temsil etme hedefinde oldukları görülmektedir. Katılımcı federasyonlar mesleği resmi ve özel kurumlar nezdinde temsil etme, meslek ahlakı bilinci oluşturma, mesleğe saygınlık kazandırma, bilgi alışverişi yapma ve eğitim kurumlarıyla birlikte hareket etme amacıyla kurulmuş olduklarını aktarmışlardır. Ayrıca gün yüzüne çıkmamış yemekleri tanıtmaya ve mutfak kültürünü gelecek nesillere aktarma amacını benimsemiş federasyonlar bulunmaktadır. Görüşme yapılan federasyon başkanları ilköğretim ve lise mezunudur. Tüm federasyon başkanları erkektir ve mesleki deneyim süreleri 20 yıl ile 41 yıl arasında değişmektedir.

Tablo 5. Federasyon Yetkililerinin Verdiği Yanıtlar

SORU	CEVAP	N	KATILIMCI
Federasyonunuzun kuruluş amacı nedir?	Yardımlaşma	4	F1-F3-F7-F10
	Bilgi alışverişi yapma	3	F1-F7-F10
	Mesleki gelişim	9	F1-F2-F3-F4-F5-F7-F8-F9-F10
	Meslek ahlakı bilinci oluşturma	2	F2-F10
	Mesleği resmi ve özel kurumlar nezdinde temsil etme	2	F1-F9
	Örgütlü bir yapı ile hareket etme	4	F4-F8-F9-F10
	Türk mutfağını yurtiçi ve yurtdışında tanıtmaya ve temsil etme	4	F5-F6-F7-F9
	Mesleğe saygınlık kazandırma	1	F10
Türkiye'de Aşçılık konusunda çok sayıda federasyon olmasının nedenleri sizce nelerdir?	Eğitim kurumlarıyla birlikte hareket etme	1	F10
	Gün yüzüne çıkmamış yemekleri tanıtmaya	3	F5-F6-F9
	Mutfak kültürünü gelecek nesillere aktarma	2	F5-F9
	Görüş ayrılığı-Vizyon farklılığı	5	F1-F4-F5-F6-F8
	Bilinçsiz federasyon kurulumu	3	F1-F9-F10
	Kanunların buna uygun olması	2	F1-F9
	Mesleki çekişmeler/Küskünlükler	2	F2-F6
	Federasyon başkanlığının kurumsal kimliği	1	F2
	Kişisel nedenler	1	F4
	Mesleğin popüler hale gelmesi	1	F6



	Yöresel çeşitlilik	1	F7
Çok sayıdaki federasyonun bir çatı altında toplanma olasılığı var mıdır?	Evet	5	F2-F3-F5-F7-F8
	Hayır	5	F1-F4-F6-F9-F10
Çok sayıda federasyon olmasının Türkiye açısından avantajları sizce nelerdir?	Avantajı yoktur.	3	F1-F9-F10
	Demokratik bir zenginlik yaratması	1	F2
	Uluslararası arenada Türk Mutfağının daha iyi temsil edilmesi	2	F3-F7
	Yöresel lezzetleri temsil edilmesi	1	F7
	Fikir alışverişi sağlaması	3	F4-F5-F6
	Gastronomik açıdan katkı sağlaması	1	F4
	Zengin bir meslek dünyası oluşturması	3	F4-F6-F8
	Özgüven ve verimliliğin artması	2	F4-F8
Gelecek nesillere aktarım imkanı sunması	1	F5	
Çok sayıda federasyon olmasının Türkiye açısından dezavantajları sizce nelerdir?	Meslekte ayrılıklar	2	F1-F3
	Fikir üretkenlerin liderliği hep kendilerinde görmesi	1	F1
	Ülke gastronomisine bir türlü sahip çıkılmaması	1	F2
	Türk mutfağının tanıtımına zarar vermesi	1	F5
	Meslek ahlakının bozulması	1	F3
	Rekabet nedeniyle birbirlerini engelleme	1	F4
	Uluslararası yarışmalarda kötü imaj yaratması	2	F6-F9
Etkinliklerin devamlılığının sağlanamaması	1	F8	
Bir çatı altında toplanamama	2	F8-F10	
İletişim sorunu yaratması	1	F10	
Türkiye'de bir konfederasyona üye misiniz?	Evet	5	F2-F3-F7-F8-F9
	Hayır	5	F1-F4-F5-F6-F10

Araştırmaya katılan örgüt yetkililerine “*Türkiye’de Aşçılık konusunda çok sayıda federasyon olmasının nedenleri sizce nelerdir?*” sorusu yöneltilmiş olup, katılımcıların %50’si görüş ayrılığı ve vizyon farklılığı nedeniyle çok sayıda federasyon kurulduğu yanıtını vermiştir. Federasyonların bilinçsiz bir şekilde kurulduğu ve kanunların buna uygun olduğu aktarılırken F2 kodlu katılımcı ‘*Mesleki çekişmeler kişilerin şahsi hırsları federasyon başkanlığının kurumsal kimliği ve sağladığı ayrıcalıklı konum gibi birçok nedeni vardır.*’ şeklinde yanıt vermiştir. Diğer katılımcıların federasyon sayısının çok olmasına ilişkin verdikleri cevaplar aşağıda yer almaktadır:

‘Aşçılık camiası olarak zaman zaman fikir ayrılığı ve lider seçmede sıkıntılar yaşıyoruz. O yüzden her bir grup ve topluluk kendi inandığı ve güvendiği kişilerin kurduğu federasyonda yer alıyor. Camia geniş olduğundan çok engel teşkil etmiyor. İyi olan ve faydalı olan en iyi olarak anılıyor.’ (F5)

‘Bize göre gastronomi bakış açısının farklılığı, mesleğimizin trendinin artması ile birlikte farklı illerdeki yeni yapılanmalara girilme ihtiyacı oluşturuyor. Aslında sorunun da tam karşılığı olarak yapıların içerisindeki küskünlükler federasyon sayısını



çoğaltıyor. Kısacası herkesin farklı bir bakış açısının oluşmasından doğan bir sorun.' (F6)

'Coğrafi konum konum ve kültür zenginliği bakımından yöresel tatların zengin çeşitliliğe sahip olması' (F7)

'Farklı kesimlere hitap etmeleri. Önceden sadece bazı kişilerin girebildiği dernekler, federasyonlar bulunurken, şimdi ise bu olayı herkese indirgeyebilen federasyonlar bulunmaktadır.' (F8)

'Bizim tek kaygımız ülkemizde olan federasyon sayılarının çok olması ve çoğu federasyon ve derneklerin sadece tabela derneğinden ibaret olması, açılış amacına uygun olmayan mesleki bilgi ve donanıma sahip olamayan insanlar rahatça federasyon ve dernek kurabiliyorlar. Temennimiz tek çatı altında toplanmak ve ülkemize Türk mutfağımıza ve yeni yetişen genç nesillere mutfağımızı emanet etmektir.' (F9)

'Bu konu şahsımı ve kurumumuzu gerçek anlamda rahatsız ediyor çünkü çok parçalanmış, dağılmış bir haldeyiz. Amacının dışında hareket kurum çoğaldı ve bununla ilgili olarak kurumumuz ilerleyen günlerde çalışma yürütecektir.' (F10)

“Çok sayıdaki federasyonun bir çatı altında toplanma olasılığı var mıdır?” şeklinde yöneltilen soruya katılımcı federasyonların yarısı olasılığın var olduğunu söylemiştir. Tek çatı altında toplanma olasılığının olmadığını belirten katılımcılar ise bu durumun nedeni olarak kişisel farklılıklar ve görüş ayrılıklarını göstermiştir. F2 kodlu katılımcı şu an bu olasılığın mevcut olmadığını, gelecek yıllarda olma olasılığını vurgularken F8 bir çatı altında toplanmanın mümkün olduğunu amaç aynı olduktan sonra A federasyonu veya B federasyonu olarak değil, mesleki birlik olarak hareket etmek gerektiğini aktarmıştır. Diğer katılımcı federasyon da (F7) birlikteliğin yöresel lezzetlerin kendi kültürümüzde ve dünya genelinde tanıtılması için avantaj sağlayacağını belirtmiştir.

F5 kodlu katılımcı *'Aslında var ama fikir ayrılığı yaşandığından biraz zor. Ahirete göç etmiş duayen üstatlar bir ara bunu yaptı ama şimdi herkes benim diyor.'* şeklinde açıklama yapmıştır. Benzer bir açıklama da F10 kodlu federasyon başkanından gelmiştir: *'Çok fazla dağılma olduğu için bence tek çatı altına toplanması olmayacaktır. Çünkü insanlar birbirine, düşüncesine saygı duymuyor ve herkes ben ne dersem o olacak mantığı ile hareket ediyor. Bu sebepten dolayı bence tek çatı altında toplanması imkansız gibi.'*

“Çok sayıda federasyon olmasının Türkiye açısından avantajları sizce nelerdir?” sorusuna katılımcıların %30'u hiçbir avantajının bulunmadığını belirtirken diğer katılımcılar konuya farklı açılardan yaklaşmıştır. Katılımcılar bu durumun fikir alışverişine olanak tanıyarak zengin bir meslek dünyasının oluşuma katkı sağladığını, verimlilik ve özgüveni arttırdığını aktarmıştır. Ayrıca yöresel lezzetlerin ulusal düzeyde, Türk mutfağına ait ürünlerin uluslararası arenada temsili konusunda da federasyonların avantaj sağladığı belirtilmiştir. Aşağıda bazı katılımcıların bu soruya ilişkin yanıtları yer almaktadır:

'Türkiye'nin siyasi ve içtimai hayatına göre şekil almış kurumların olması demokratik bir zenginliktir.' (F2)

'Uluslararası arenada Türk Mutfağının daha iyi temsil edilmesidir.' (F3)

'Farklı vizyonların daha çeşitli, zengin bir meslek dünyası oluşturabileceğini düşünüyorum. Ayrıca meslektaşların örgütlenmeye katılımını artırdığını da gözlemliyorum. Meslektaşların STK içinde bulunması özgüvenlerini ve verimlerini



arttırıyor. İş ve fikir alışverişleri açısından daha geniş bir dünya içinde bulunmalarını sağlıyor. Bu durum elbette Türkiye'de gastronomi açısından olumlu bir şey, yani Türkiye için iyi bir şey.' (F4)

'Eğitim ve öğrenimin sonu olmadığı gibi çok sayıda federasyonunda genç nesle farklı farklı aktaracağı bilgi ve birikimler var. O yüzden aynı çatı altında olmadığından isteyen istediği federasyonda yer alıyor.' (F5)

'Bizce avantajı şudur ki federasyonların çok olması birbirinin çalışmasını da tetikliyor. Türkiye'nin her yerinde etkinlik yapılması sağlanıyor. Gönüllülük esası ile çalıştığımız için bazen her yere ulaşma şansımız olmuyor. Başka federasyonlarda çalışan arkadaşlarımızı da bizler kendi etkinliğimize davet ediyoruz ve onların etkinliğine de gidebiliyoruz. Başka federasyonlarla daha samimi olma şansımız da oluyor.' (F6)

'Seçeneklerin fazla olması rekabeti doğurur. Rekabet ise farklı etkinlikler yapma, yeni olguların oluşmasını sağlar. Böylece çok farklı işler ve etkinlikler ortaya çıkmaya başlar.' (F8)

“Çok sayıda federasyon olmasının Türkiye açısından dezavantajları sizce nelerdir?”

sorusuna F7 kodlu katılımcı dezavantajının bulunmadığı yanıtını verirken genelde diğer federasyonlar konuya farklı açılardan bakmaktadır. F3 çok sayıda federasyon olması fikir ayrılıklarına zemin hazırlayacağını bunun da meslek ahlakının bozulmasına sebebiyet verebileceğini aktarmıştır. Ayrıca meslekte ayrılıklar, farklı fikirlerin bir arada toplanmaması, fikir üretenlerin liderliği hep kendilerinde görmesi (F1), oluşan rekabetin bazen birbirlerinin önünü kesme, engelleme gibi olumsuzluklara yol açması (F4) ve bir çatı altında toplanılmaması (F8) çok sayıdaki federasyonun dezavantajları olarak bildirilmiştir. F10 kodlu katılımcı *'Bölündük bölünmeye devam ediyoruz. Bu kadar bölünmek mesleğe ve meslektaşlarımıza zarar vermektedir. Birlik ve beraberliği sağlayamıyoruz.'* yanıtını vermiştir. Bir diğer dezavantaj ülke gastronomisine bir türlü sahip çıkamamak ve yöresel lezzetleri dünya gastronomisine kazandıramamak (F2) şeklinde aktarılmıştır.

F5 *'Çok sayıda olması Türk mutfağına zarar veriyor. Tek olsun sağlam olsun ve iki veya üç tane olsun dönemsel olarak her federasyon yurt dışında kendi grubuyla ortak amaç Türk mutfağı için çalışmalı yoksa başarı gelmiyor'*. şeklinde konuya açıklık getirirken bunu destekler nitelikte F9 dünyada uluslararası yarışmalarda 2 milli takımı olan tek ülkenin Türkiye olduğunu belirtmiştir. F6 ise durumun daha ciddi olduğunu *'Uluslararası yarışmalarda her ülke bir federasyonla temsil edilirken Türkiye 4 federasyonla temsil ediliyor. Bu prestij açısından çok kötü. Turizm Bakanlığı'nın karşısında ya da mülki idarelerde problemler yaşanıyor aynı ilde bazen 4 tane etkinlik için destek bekleniyor. Doğru yapılan ya da yanlış yapılan işleri yetkililer bilemiyor.'* cümleleriyle aktarmaktadır. F10 kodlu katılımcı ise çok fazla kurum olduğu için devlet, işletmeciler ve eğitim kurumlarının kiminle nasıl iletişime gireceğini bilmediğini ve bu yüzden bu kadar çok federasyon olmasının gereksiz olduğunu ise vurgulamaktadır.

“Türkiye'de bir konfederasyona üye misiniz?” sorusuna katılımcı federasyonların %50'si evet yanıtını verirken diğerleri üye olmadığını aktarmıştır. F4 kodlu federasyon, konfederasyona üye olmama nedenini *'Konfederasyonların maddi ve manevi yükümlülükleri fazla. Maddi kazanç amacı gütmeyen ve gönüllülükle işleri yürütenler açısından ciddi sıkıntılı.'* şeklinde açıklamıştır. F5 ise *'Federasyon yeteri kadar bizi temsil ediyor o yüzden çok büyük oluşum her zaman kafa karışıklığı zaman kaybı oluşturuyor. Yarışma ve etkinlikleri dernekler ve federasyonlar yapıyor zaten.'* şeklinde verdiği yanıtla konuyu başka açıdan değerlendirmiştir. F6 da buna benzer nitelikteki *'Türkiye'de gönüllülük esası ile*



yapılan bu işte konfederasyon olmak çok zor. Zaten yaptığınız bir meslek var iken bu iş başlı başına bir örgütlenme ve bir kurum olarak çalışıyor. Federasyon olarak dünyanın en büyük kuruluşlarından bir tanesi zaten biz kişi sayımız ile kurulduğumuz tarihten bu yana kontrollü bir şekilde dernekçilik yapıyoruz. Tabela derneği olarak kimseyi almıyoruz. Kurumsal altyapınız sağlam değil ise kurumunuz bir hızlı büyüme yaşarken aynı hızla çöker. Araştırma yaparsanız örneklerini olduğunu görürsünüz.' yanıtını vermiştir.

Konfederasyona üye olan federasyonların üye olma nedenleri;

- Dayanışma ve iletişim içinde olma (F7),
- Yerelde bölge mutfağı, genelde ise ülke mutfağının araştırılıp tanıtılması için aynı düşüncede olan diğer federasyonların içinde bulunduğu tek çatı altında toplanma ve daha güçlü bir oluşum kurma isteği (F8),
- Konfederasyonların gerek bakanlıkla alınan gerek resmi kuruluşlarla ülke genelinde mesleki yönden yaptığı protokollerdir (F9).

Katılımcı federasyon başkanlarına verdikleri yanıtlar dışında eklemek istedikleri konular olup olmadığı sorulmuş ve aşağıdaki konulara dikkat çekmişlerdir:

'Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın özellikle yurtdışındaki tanıtım ve yarışma gibi organizasyonlarda Türk mutfağını tanıtacak yegane STK'lar olan aşçılık dernek ve federasyonlarına destek olmaması, ekonomik kriz nedeniyle sponsor bulunamaması birçok STK'nın küçülmesine, hatta yok olmasına yol açacaktır.' (F4)

'Türk mutfağını ön planda tutmak için ve yurtdışında da daha fazla kitleyle buluşturmak için gereken çalışmalar federasyonumuz tarafından yapılıyor. Devlet desteği ile Türk mutfağı iyi yerlere gelir. 2020 yılı Gastronomi Yılı ilan edilmişti. Ama maalesef pandemi müsaade etmedi. Çok güzel işler yapacaktık ve yapacağız da.. Sektöre fayda sağlayan en önemli organlardan biri olmak ve genç nesile iyi işler bırakabilmek için gecemizi gündümüze katıyoruz.' (F5)

'Amacımız sivil toplum örgütü olurken Bu mesleğin geleceğini gençlere doğru ifade etmek ve geleceğe doğru teslim etmektir. Federasyonlar memlekette gastronominin gelişmesine önderlik etmiş, devlet kurumlarından bir beklenti olmadan trendleri yükseltmiştir. Bu bağlamda emek veren ve alın teri döken bütün arkadaşlarımıza da başarılar diliyoruz.' F6

'Bu ve bunun gibi araştırmaların Türk mutfağına katkı sağlayacağına inanmaktayım. Sizlere çalışmalarınızda başarılar dilerim.' F7

3.3.3. Türkiye'deki Konfederasyonlara İlişkin Bulgular

Türkiye'deki iki konfederasyon başkanıyla iletişime geçilmiştir. 7 federasyon, 60 dernek ve 30.000 üyesi bulunan KF1 kodlu konfederasyon kuruluş amacını ülkede görev yapan aşçıları ve pastacıları bir çatı altında toplamak ve ortak yapılacak çalışmalar ile sektöre ve camiaya fayda sağlayacak fertler kazandırmak olarak açıklamış *'Önceliğimiz Türk Mutfağı ve yöresel mutfaklarımızın savunulması ve farkındalığının artırılması olmak üzere, bunun dışında eğitim, sosyal sorumluluk projeleri, yarışmalar, festivaller, mesleki dayanışma ve hayır işleri hedeflerimiz arasında. Aşçılık ve pastacılık camiasında tasnif etmediğimiz giyim kuşam şekillerine, ustalık vasfına sahip olmayıp kendini şef ilan ederek sanatımıza ve imajına zarar veren kişilere, bunları destekleyen kurum ve kuruluşlara karşı bir mücadele amaçlarımız arasındadır.'* şeklinde devam etmiştir.

Bünyesinde 4 federasyon ve 40 dernek (+5 kuruluş aşamasında dernek) barındıran KF2 kodlu konfederasyon bu soruya *'Konfederasyonunuzun kuruluş nedeni aşçılık camiasında*



bugüne kadar hiç bir proje yazılmadı ve hiç bir icraat olmadı. Bugüne dek tek yapılan, etkinlikler ve festivaller. Oysaki sosyal aktiviteler zaten sivil toplum örgütlerinin görevleridir. Bu tür şeyler projeden sayılamamalıydı. Çok büyük bir eksiklik gördüğümüz için konfederasyonunuzu kurduk' şeklinde yanıt vermiştir.

Türkiye'de Aşçılık konusunda çok sayıda federasyon olmasının nedenlerini KF1 kodlu konfederasyon '*Bunun en büyük ve en önde gelen nedeni kişilerin farklı görüş ve hedeflerinin olması yanı sıra mesleğe olan bakış açısı olduğunu düşünüyoruz. Şöyle ki bazı ustalarımız yenilikçi iken bazıları geçmişe bağlı olabiliyor. Geleneksel Türk mutfağı savunucularının yanında dünya mutfağını ve çeşitliliğini savunan kuruluşlar da var.'* şeklinde yanıtlarken KF2 federasyonların çok olmasının sebebinin herkesin lider olmak istemesine bağlamakta ve bu durumun bir fayda sağlamadığını belirtmektedir.

Çok sayıdaki federasyonun bir çatı altında toplanma olasılığı var mıdır? sorusuna ise konfederasyon yetkililerinin verdiği yanıtlar aşağıdaki gibidir:

'Bizim zaten konfederasyon olarak bünyemizde 7 federasyon bulunuyor daha fazla olabilir tabii ki hedefler ve çizgi aynı olduğu sürece birliktelik olması mümkündür. Ama şunu söylemeden de geçemeyeceğim biz kurum olarak şov peşinde değil ülkeye hizmet peşindeyiz o sebeple hiçbir üyemizde regalye rozet boyuna asılı madalya vs. göremezsiniz. Bizim en büyük reklamımız beyaz ceketimiz. Bu düşünceye sahip herkes bizimle hareket edebilir. (KF1)

'Çok sayıda federasyonun bir arada toplanması mümkün değildir. Çünkü biz bunun mücadelesini çok verdik, çok mücadele ettik ama 3 derneği yada federasyonu bir araya getiremedik. Hal böyle olunca da kendi oluşumumuzu oluşturduk. Örnek olarak dünya da başka bir örneği olmayan kadın aşçılar ve pastacılar federasyonunu kurdum. Bugüne kadar kadın kolları adı altında kadınlar hep sömürüldü. Ülkemizde çok kaliteli bayan şeflerimiz vardır fakat mutfaklar erkek egemenliği altında olduğu için hiç birisi ileri adım aranmamaktadır. Hiçbir kadın şefimiz şef yada usta başı olarak çalışmamaktadır. Bir federasyonumuz sadece bunun için mücadele etsin diye Kadın Aşçılar Federasyonunu kurdum. 2. olarak Girişimci Aşçılar Federasyonu'nu kurdum. Girişimci aşçılarımız bugüne dek hep yalnız kaldı. Camiada onlara destek olacak hiç bir kürüm ve kuruluş yok. Bu eksikliği gidermek için kurduk. 3. federasyon olarak Aşçılar Eğitim ve Yardımlaşma Federasyonu'nu kurduk. Bu da eğitim seviyesi düşük olan camiamızı her konuda bilgilendirmek ve zor durumda olan meslektaşlarımıza maddi manevi yardımcı olmak için kurduk. 4. Federasyonumuz olarak Bölge Federasyonu kurduk. Yaptığımız araştırmaya göre Türkiye'nin en mağdur aşçılarının Trakya bölgesinde olduğunu tespit ettik. O bölgede asgari ücrete çalışmak zorunda olan aşçılarımız var. O yüzden Trakya Aşçılar ve Pastacılar Federasyonunu kurduk. 5. olarak şuan kurulma aşamasına gelen Genç Aşçılar ve Pastacılar Federasyonu için çalışmalarımızı yürütmekteyiz. Bu federasyon koşman sizleri de ilgilendiriyor. Çünkü gençlerimizin çok ciddi sorunları vardır. Özellikle alaylı diye tabir ettiğimiz tabandan gelen aşçılar okuldan gelen aşçıları hiç sevmez ve bu çocuklar staj için girdiği yerlerden genellikle hep geri hizmetlerde kullanılırlar. Meslek öğretici istemek zorunda kalıyoruz. İşte bu yüzden kaliteli bir genç aşçılar topluluğu için Genç Aşçılar Federasyonu'nu kuruyoruz. Bunun da dünyada başka bir örneği yoktur. (KF2)

Çok sayıda federasyon olmasının Türkiye açısından avantajları sizce nelerdir? şeklindeki soruya KF1 kodlu katılımcı '*Elbette ki çeşitlilik değer katar insanların düşünceleri ve istekleri farklılık gösterdiği için kendine en yakın olanı kendini en iyi tanıtanı*



tercih eder. Ülkede federasyon sayısının çok olması mesleğin temsilcilerinin de çok olduğunu gösterir.' cevabını verirken KF2 ise 'Türkiye'de çok federasyonun hiç bir faydası yok. Eksik olan yerler için kurulan federasyonlar desteklenmeli ama federasyon olsun diye federasyon kurulmasına karşıyım.' şeklinde tam tersi şekilde yanıtlamıştır.

Çok sayıda federasyon olmasının Türkiye açısından dezavantajları sizce nelerdir? sorusuna katılımcılar tarafından verilen yanıtlar aşağıdaki gibidir:

'Uluslararası arenada ülke temsil edilecekse yemek kültürümüz ve çeşitliliğimiz ile meslekteki eğitimli işgücü oluşturulacaksa bunun tek hedef doğrultusunda aynı bilinçle olması hedefe ulaşma konusunda daha faydalı olacaktır. Çeşitliliğin çok olması bunu etkileyen unsurlar arasındadır.' (KF1)

'Çok federasyonun zararlarını zaten görüyoruz projesi olmayan federasyonlar yarışma, etkinlik gibi eylemler yapar. Fakat son yıllarda onun da tadını kaçırdıkları için şaibeli bir yarışmalar düzenlendiği için ne üniversiteler ne de liseler eskisi gibi yarışmacı göndermiyorlar.' (KF2)

Türkiye'de başka bir konfederasyon daha kurulmuş olması hakkındaki düşünceleri sorulmuş ve her iki federasyonun da bu konuya ılımlı baktıkları görülmüştür. Konuya ilişkin katılımcıların düşünceleri aşağıda verilmiştir:

'Mesleğimizin temsilcilerinin fazla olması bizlere de daha fazla hizmet yapma, daha fazla çalışma konusunda bir zorlama sağlayacaktır. Bu sebeple sadece var denilsin adı belli olsun diye kurulmuş oluşumlar saf dışı kalır ve uluslararası arenada ülke olarak temsilci sayımız fazlalaşmış olur. Ben hep şöyle düşünürüm; bir sokakta tek işletme olmaksızın sokağı o işletmeye özel kılmak daha çok kazandırır. Sizce işlek bir yerdeki bir bar mı daha çok kazanır yoksa barlar sokağındaki bir bar mı?' (KF1)

'Şuanda 3. Hatta 4. Konfederasyon kurma çalışmaları yapılıyor. Camia için faydalı olursa biz de gereken desteği veririz.' (KF2)

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Türkiye'de aşçılık mesleği, profesyonelleşme adına önemli gelişmeler kaydetmiştir. Mesleğin profesyonel hale gelmesinde aşçılık dernek ve federasyonlarının önemli katkıları olmuştur. Ancak günümüzde sayıları 19 olan mesleki aşçılık federasyonları yurtdışından pek hoş görülmemekte, uluslararası düzenlenen festival ve yarışmalarda Türkiye'yi temsil adına paradoks oluşturmaktadır. Yurtdışında uluslararası düzeyde aşçılık temsilcileri, genel olarak bir ülkeyi tek bir federasyonun temsil etmesi görüşünde olup, Türkiye'de çok fazla federasyon olduğunu bilmekte, ancak tanıdıkları bir veya iki federasyon bulunmaktadır. WACS tarafından tanınan Türkiye'den tek federasyon olduğunu bildirmişlerdir. Ancak 2020 yılında WACS'ın resmi internet sitesinde üye ülkeler arasında Türkiye görünmemektedir. Türkiye'deki çok parçalı federasyon yapısının olumsuz sonuçlar doğuracağı konusunda fikir bildiren temsilciler, bir federasyon altında toplanılırsa daha iyi temsil yeteneği olacağını belirtmişlerdir.

Türkiye'de aşçılık federasyon yetkililerinden alınan yanıtlar incelendiğinde ise; federasyon yetkilisi görüşlerinde federasyonun amaçları doğrultusunda bir görüş birliği olduğu, tüm federasyonların temel amacının mesleği geliştirmek ve işbirliğinin sağlanması olduğudur. Ancak çok parçalı federasyon yapısının temel nedenlerine yönelik farklı görüşler içerisinde



oldukları görülmüştür. Ayrıca federasyonların birleşme noktasında ve bir çatı altında toplanmalarına yönelik görüş farklılıkları bulunurken, çok parçalı federasyon yapısının avantaj ve dezavantajları noktasında da federasyon yetkililerini görüş birliği içerisinde olmadıkları görülmüştür.

Federasyon sayısının fazla olmasının; demokratik bir zenginlik yaratması, uluslararası arenada Türk mutfağının daha iyi temsil edilmesi, yöresel lezzetleri temsil edilmesi, fikir alışverişi sağlaması, gastronomik açıdan katkı sağlaması, zengin bir meslek dünyası oluşturması, özgüven ve verimliliği artırması ve gelecek nesillere aktarım imkanı sunması gibi avantajlar sağlamaktadır. Bunun yanı sıra ülke gastronomisine sahip çıkılmaması, ülke mutfağının tanıtımına zarar vermesi, meslek ahlakı ve mesleki etiğinin bozulması, aşçılık alanında eğitim alarak yetişmekte olan öğrenciler için ve uluslararası platformlarda kötü imaj yaratması, iletişim sorununa yol açması gibi dezavantajları da bulunmaktadır.

Eren ve Aydın (2020) aşçılığı meslek olarak icra edecek öğrencilerin sektör ile ilgili bilgi ve becerilerini doğru ve motive edici şekilde aktarmalarını sağlayabilmek için federasyonların bu konuyla ilgili girişimlerde bulunmaları gerektiğini belirtmektedir. Eren (2020) tarafından yürütülen çalışmada; federasyonların kendi web sitelerinde mesleki etik ilkelerini tanımlayacak bilgilerin yer alması gerektiği ve buna ek olarak, mesleki eğitimlerin, sertifika programlarının planlanmasının da meslek alanında kendilerini geliştirecek kişilere yol gösterici ve/veya destek sağlayıcı olacağı bununla birlikte olası yaşanabilecek karmaşaların da önüne engel olabileceği aktarılmaktadır. Seçim (2020) ise yemek festivalleri ve yarışmalarıyla uluslararası platformda Türk gastronomisinin tanıtımında yaşanabilecek olumsuzluklara karşı sivil toplum kuruluşlarının birlikte hareket etmesi gerektiğini belirtmiştir.

Bu araştırma yurtdışından 9 temsilci, yurtiçinden 2 konfederasyon ve 10 federasyon yetkilisi görüşleri ile sınırlıdır. Daha genel verilere ulaşmak için daha fazla yurtdışı ve yurtiçindeki örgüt yetkililerinin katıldığı araştırmalar yapılabilir. Dernek yetkililerinin federasyon ve konfederasyon yapılanmasıyla ilgili görüşlerinin alındığı bir araştırma yapılabilir. Meslek erbaplarının aşçılık örgütlenmesine ilişkin düşüncelerine ilişkin bir çalışma yürütülebilir.

Ancak günümüzde görülen aşçılık örgütünün çok parçalı yapısı, Türkiye'nin uluslararası düzeyde temsili noktasında olumsuzluk oluşturmaktadır. Ayrıca üniversitelerde son yıllarda rağbet gören bölümler arasında yer alan gastronomi ve aşçılık bölümlerinden yeni mezun olacak meslek adayları yetişirken, meslek adına bu parçalı yapı negatif bir imaj yaratmaktadır. Rol model alacakları kişiler federasyon ve federasyona bağlı dernek üyeleridir. Bu bağlamda çalışma sonuçlarına dayanarak bazı öneriler geliştirilmiştir:

- Federasyonların anlaşabilecekleri tek bir konfederasyon altında birleşmeleri, Türkiye ve aşçılık mesleğini temsili adına önemli bir gelişme olacaktır. Bunun için başta Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın dernek ve federasyonlarla iletişime geçerek bu olumsuz görünümün düzeltilmesine yönelik çalışmalar yapması önerilmektedir.
- İlgili bakanlık ve kurumlar çerçevesinde mevcut yönetmelikler gözden geçirilerek revize edilmelidir. Bu şekilde federasyonlar arasındaki yönetim ve yönetmelik karmaşası açısından, bir çok federasyon olsa da, yönetmelikteki kuralların dikkate alınması süreci daha anlaşılır hale getirebilecektir.
- Var olan federasyonların belli periyotlarla web sitelerini güncellenip online olarak ulaşılabilirlikleri kontrol edilmelidir. Sayfalarındaki e-mail adresleri, anasayfa, duyuru kısımları, dönem başkanının değişim haberleri, özgeçmişleri, federasyon



vizyon ve misyonunun yazılması, yapılan faaliyetler, ilgili kişi mobil numaralarının aktif olması gibi konularda daha hassas davranılmalıdır.

- Birlik içerisinde ülke menfaatlerinin ön planda tutulup konfederasyon ve federasyonların bir arada çalışmalarının sağlanması ve etkin faaliyetlerin yapılması önerilmektedir.
- Akademik olarak yetişen ve mezun olanlara yol gösterici meslek etiğinin oluşturulması, aşçılık mesleğinin gelişmesi ve son teknoloji ile birleşimini sağlayacak şekilde gençlere örnek olacak kurumların varlığının hissettirilmesi gerekmektedir.
- Aşçılık mesleğini öğrenmek isteyen, bu alanda ön lisans ve lisans eğitimi alarak mezun olan/olacak olan öğrencilere insan kaynakları yönetim sistemi oluşturarak istihdam edilmelerine yardımcı olmaları önerilmektedir.
- Federasyonların resmîyetinin, ilgili kurumlardan onaylı bir şekilde alınmış bilgilerle kamuoyuna duyurulması sağlanmalıdır.
- Aşçılık örgütlenmelerinin temel amaçları arasında yer alan Türk mutfağının tanıtımına ilişkin çalışmalara öncelik verilmesi ve bu çalışmalarda birlik ve beraberliğin sağlanarak tüm federasyon/konfederasyonların sürece dahil olması gerekmektedir.
- Bu alandaki eğitim kurum kurumları, bakanlık ve federasyon/konfederasyonların iletişim halinde olacağı tek bir platform oluşturularak periyodik toplantılarla mesleki konuların sürdürülebilir şekilde tartışılması, kararların alınması, kararların uygulanabilirliğinin ve kontrolünün sağlanması önerilmektedir.
- Ulusal ve uluslararası düzeyde günümüz koşulları göz önünde bulundurularak; eğitim kurumları, ilgili bakanlıklar ve tüm federasyonlarla birlikte ortak hareket edilerek aşçılık mesleği adına fayda sağlayacak ve örnek teşkil edebilecek teknolojik ve yenilikçi projelerin hazırlanması ve bunun yanında uygulamaya geçirilmesi gerekmektedir.
- Türk mutfağı ve mutfak kültürünün uluslararası düzeyde temsili için gerekli birleşme yapılarak, dünyada etkili olan mesleki birliklere ulusal üyelik oluşturulmalıdır.
- Aşçılık mesleği örgütlenmesi ile ilgili sorunlar ve çözüm önerileri hakkında gelecek çalışmalara katkı sağlaması amacıyla bu alanda daha fazla akademik çalışmanın yapılması önerilmektedir.
- Federasyonların resmî web sitelerinde mesleki etik ilkelerine yer verilmeli, üye derneklerinin ve üyelerinin mesleki etik ile ilgili bilgilendirilmeleri sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

- Aslan, N. ve Pekerşen, Y. (2019). Aşçılık Eğitimi Ve Sektör Başarısı Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi: Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Çalışan Aşçılar Üzerine Bir Araştırma, Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 17(2) :93-123



- Bakoğlu Deliorman, ve Üstünoldu Kandemir, A. (2009). Kamu Kurumu Niteliğinde Meslek Kuruluşları ve Etik, T.C. Kamu Görevlileri Etik Kurulu.
- Bilginoğlu, B. (2013). Mühendislik Mesleğinin Perofesyoneleşme Düzeyi ve Mühendisler İçin Y Teorisi Varsayımlarının Geçerliliği. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ankara.
- Brough, D. E. (2008). The relationship of the required knowledge and competencies of the American Culinary Federation Foundation Accrediting Commission (ACFFAC) for post-secondary culinary arts programs to the perceived needs of the work place. State University of New York at Albany.
- Güldemir O. Akarçay E. (2020). Koca Ustadan İssız Adama Türkiye'de Aşçılık Mesleğinin Değişimi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8 (2) :896-914
- Güldemir, O. (2018). Türk Aşçılık Tarihi. (Ed. N. Kozak). Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm Kurumlar, Kuruluşlar, Turizm Bölgeleri ve Meslekler. Ankara Yıkılmazlar Basın Yayın. .ss.755-780
- Eren, R. (2020). Aşçılık Meslek Etiği İlkelerinin Belirlenmesine Yönelik Nitel Bir Araştırma, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8(4)
- Eren, R. Aydın, A. (2020). Perceptions and Attitudes of Culinary Students Towards Food and Beverage Industry in Turkey, Journal of Culinary Science & Technology, 18(5), 371-395
- Freidson E.(1986). *Professional Powers A study of Institutionalization of Formal Knowlede*, London: The University of Chicago Pres
- Karasu, K. (2001). *Profesyonelleşme Olgusu ve Kamu Yönetimi*. Ankara.
- Kurnaz, A , Kurnaz, H , Kılıç, B . (2014). Önlisans Düzeyinde Eğitim Alan Aşçılık Programı Öğrencilerinin Mesleki Tutumlarının Belirlenmesi. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , (32) , 41-61
- Kuzgun, Y. (2009). *Meslek Gelişimi ve Danışmanlığı*, Ankara: Nobel Yayıncılık. ISBN 978-975-591-928-7
- Laffin, M. (1998). "Conclusion", (edt.) Martin Laffin, *Beyond Bureaucracy? The Professions in the Contemporary Public Sector*, Ashgate Publishing.
- İlhan, S. (2008). Yeni Kapitalizm ve Meslek Olgusunun Değişen Anlamları Üzerine. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (21), 313- 328.
- Rothman, R. A. (1987). *Working - Sociological Perspectives*,. *Working - Sociological Perspectives*,. New Jersey :Prentice-Hall,
- Seçim, Y. (2020). 23 Gastronomy Festivals in Turkey, Selected Academic Studies From Turkish Tourism Sector, Fatih Türkmen (Ed.) Berlin Peter Lang, ss: 323-333.
- 5362 Sayılı Esnaf ve Sanatkârlar Meslek Kuruluşları Kanunu, Resmi Gazete, 07.06.2005

İnternet Kaynakları

- ACF (2020). <https://www.acfchefs.org/ACF/About/Overview/ACF/About/Overview/> (Erişim Tarihi: 27.07.2020).
- <https://www.facebook.com/taspakotr/> (Erişim Tarihi: 10.10.2020)



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 5, Issue 1, 1-22, 2021
Türkiye'deki Aşçılık Örgütlenmesine Yönelik Ulusal ve Uluslararası Düzeyde Değerlendirme
Gülçin ÖZBAY, Evrim KARACA

- https://www.facebook.com/pg/Aşçılar-eğitim-ve-yardımlaşma-konfederasyonu-105765677656030/about/?ref=page_internal (Erişim Tarihi: 10.10.2020)
- <https://www.turkasihaberleri.com/HaberDetay/74612/index.html> (Erişim Tarihi: 10.10.2020)
- <http://www.taspakon.org.tr> (Erişim Tarihi: 07.08.2020)
- <http://tafed.org.tr> (Erişim Tarihi: 07.08.2020)
- <http://www.tasfed.org.tr/icerik.aspx?id=20> (Erişim Tarihi: 07.08.2020)
- <https://ulusalascilarfederasyonu.or> (Erişim Tarihi: 07.08.2020)
- <https://www.facebook.com/lokantacilarvepastacilar/> (Erişim Tarihi: 07.08.2020)
- https://www.instagram.com/afed_federasyon/ (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <http://mugafed.org> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <https://www.facebook.com/ugeffederasyon/> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- https://www.facebook.com/agafed2018/?ref=py_c (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- https://www.facebook.com/pg/trakyakadindernegi/about/?ref=page_internal (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <https://www.facebook.com/pg/egapafed/photos/> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <https://www.facebook.com/akapafed/> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <http://www.karapafed.com> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <https://www.facebook.com/marapafed> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <https://www.facebook.com/icanapafed> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <https://www.facebook.com/dogapafed> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <https://www.facebook.com/pg/gudapafedd/posts/> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <https://www.turkasihaberleri.com/HaberDetay/74612/index.html> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <https://www.facebook.com/nilgun.ulasir.26> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- <https://www.turkasihaberleri.com/HaberDetay/74612/index.htm> (Erişim Tarihi: 11.08.2020)
- Milliyet (2018). <https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/denizli/ucgul-federasyon-yonetimine-girdi-12841164> (Erişim Tarihi: 15.08.2020)
- TDK (2020). <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 15.05.2020)
- WACS (2020) <https://www.worldchefs.org/> (Erişim Tarihi: 15.04.2020)